

Jidáše



Středočeský kraj



Jidáše z hornického domku

K Velikonocům na Příbramsku neodmyslitelně patří velikonoční zvyky. Výjimečné postavení mezi postními jídly má jedna kulinářská specialita, která se pekla na Zelený čtvrtek a pojídala pomazaná medem (asi aby se děti trochu upatlaly).

Tradičně jsme s pečením tohoto pokrmu seznamovali v Příbrami na Březových Horách návštěvníky akce Velikonoce v hornickém domku. Aby zájemci nepřišli zkrátka, doporučuji jidášky upéci doma s dětmi, je to velká zábava. Každý rok mě děti překvapovaly velikou tvůrčí fantazií a nápady, co všechno sedá z obyčejného kynutého těsta upéci.

Recept na jidášky, který se nám osvědčil na domečku

- 500 g pšeničné hladké mouky
- ½ kostičky čerstvého droždí nebo 1 sáček sušeného droždí
- 1 sáček vanilinového cukru (16-20 g)
- asi 290-300 ml vody
- asi 50 ml oleje (aby se těsto tolik nelepilo na ruce)
- hrozinky na očička
- vejce na potřetí

- Vypracujte těsto a nechte v teple asi 1 hodinu vykynout (na domečku jsme tuto práci přenechali domácí pekárně, ta těsto zpracovala a při kynutí udržovala tu správnou teplotu).
- Z vykynutého těsta vyválejte válečky (žížalky), které na vále dále tvarujte – dělejte na nich uzly, stáčejte je do spirál, figurek a ornamentů, pomáhejte si při tom nožem a stříháním nůžkami. Můžete upéci malé houstičky a rohlíčky pro panenky a plyšáky.
- Očička z malých hrozinek do těsta pořádně zamáčknete, jinak při vykynutí v troubě z jidášek opadají.
- Před pečením jidášky na plechu potřete rozmíchaným vajíčkem, aby se pěkně leskly.
- Pečte při 150 –180 °C do zlatova (podle velikosti jidášek to trvá 10 –20 minut)

Několik obrázků z hornického domku na Březových Horách - pro inspiraci















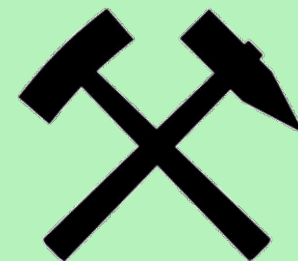












Dobrou chuť!

S hornickým pozdravem
Zdař Bůh!

Antonín Švec

Hornické muzeum Příbram