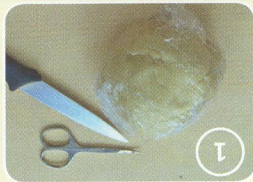


Vizovičtí zajíci...

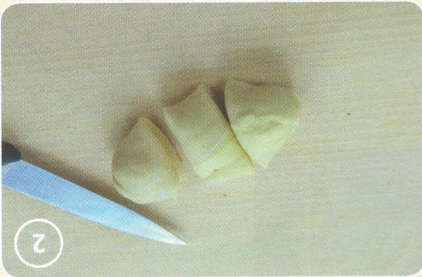
Materiál: hladká mouka, voda, ocet, vejíčko, koření, malé ostré nůžky, malý ostrý nožik, štětec plech a pečící trouba



Vizovické pečivo není z jedliho těsta, jedná se o dekorální těsto. A podle dochovaných dokumentů se ani v minulosti nepředpokládalo, že by se vizovické ozdobyčky jedy, Tradice výroby ozdob pochází z okolí moravských Vizovic a rozšířila se i do Čech.

Základem vizovického pečiva je speciální těsto. Připravuje se ze 300 gramů hladké mouky, šesti lžic vody a tří lžic octa.

Suroviny smícháme. Těsto se zpocátku drojí, ale usilovným hnětením se spojí. Pak pracujeme oběma rukama, těsto celou vahou hněteme proti ale na pořádném vypracování těsta velmi záleží. Pracujeme minimálně půl hodiny, dokud není těsto homogenní a hladké. Při kontrolním rozřitnutím má těsto konzistenci třeba jako syř eidam. Nejsou v něm zmolky mouky ani vzduchové bubliny. Těsto obalíme fólií a přes noc necháme v chladu odpočívat.



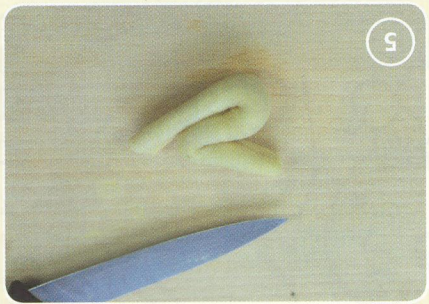
Těsto rozkrájíme na menší kousky.



Uválíme dva dlouhé tenké válečky, jeden delší a jeden kratší.

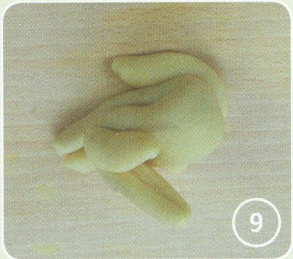


Dejít váleček na obou koncích podle obrázku rozkrojíme. Vytvoříme tak základ pro uší zajíčka.

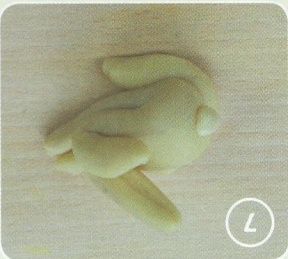


Podle obrázku váleček zohybáme a spoje k sobě přimáčkneme.

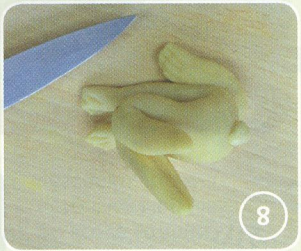
... na sváteční stůl



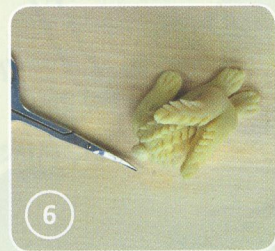
Z malého válečku vytvoříme zadní tlapy zajíčka. Opět dobře přimáčkneme.



Vytvoříme malou kuličku a tu přilepíme zajíčkoví jako očásek.



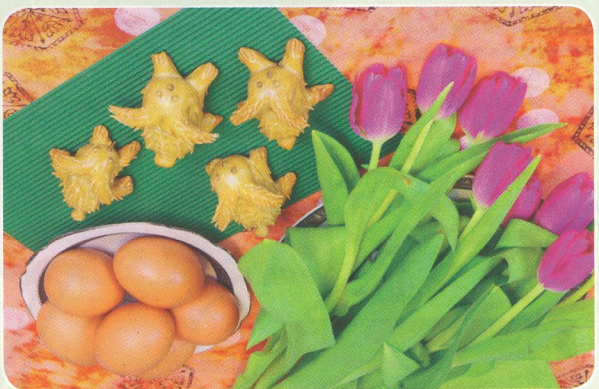
Nožem dotvoříme tlapy.



Malými nůžkami nastříháme těsto tak, aby vypadalo jako srst.



Vizovické ozdoby zdobíme jediné přírodninami, nejčastěji kořením: kulíčkami pepře, hořčice, nového koření, hřebíčky, Zajíčkům takto uděláme oči a čumáček. Dame je na pečící papír na plech. Minimálně hodinu je necháme odležet. Pak zajíčky opatrně (štětečkem) natřeme rozšlehaným vejcem. Dame do trouby a při 50 stupních sušíme, dokud povrch ozdobíček nezatne být lesklý. Pak zvýšíme teplotu a při 120 až 150 stupních upěčeme do zlatohnědé barvy. Ještě teplé opatrně ostrým nožem podbereme a odlepíme od papíru.



Alena Isabella Grimmichová, www.grimmich.cz