

PEKAŘI

Garant: Eva Vanyová

Členové externí skupiny:

4. roč.

Karel Cifrain

Tereza Pinkasová

Zdeněk Vlček

Nikolas Vyskočil

Helena Kabíčková

Veronika Kronusová

Johana Mašková

David Štemberk

5. roč.

Jan Kabát

Radek Kopka

Daniel Kříž

Lukáš Vyterna

Petra Chýlová

Jiří Kabíček

Pavel Krejčí

Dominik Schindler

Lukáš Šmejkal

Co jsme zjistili?

Dozvěděli jsme se, že pekařství je staré téměř jako lidstvo samo. Již pravěcí lovci se naučili semínka trav rozdrtit mezi dvěma kameny, přidat vodu a zpracovat na kaši. Z té potom na kamenech rozpálených v ohništi pekli placky – první chleby. Mnohem později se naši předkové naučili péci chléb kynutý za pomoci kvasnic. Další způsob jak se napomáhalo kynutí chleba bylo kvašení otrub spařených horkou vodou. Dnešní

podobu chleba je možno najít již v 16. století. Ale již v roce 1444 byli pražští měšťané nuceni péct chléb pšeničný i žitný.

Pečivo z pšeničné mouky, zvané též bílé nebo kvasnicové, sahá svým původem také do doby velmi dávné. Platí to hlavně o pečivu, které se připravuje na církevní svátky. O Vánocích se pekly vánočky a perníčky, o Velikonocích mazance a beránek, o posvíceních a poutích buchty, vdolky a koláče. Je dobře, že nám tyto starobylé a krásné tradice zůstaly dodnes.

V dnešní době máme velký výběr druhů chleba i drobného pečiva. Chléb patří mezi naše základní potraviny a je třeba si ho vážit.

Které nástroje se používaly při pečení chleba?

V domácnosti, kde se pékával chléb, nemohla chybět díže na zadělávání těsta. Kopistem se těsto prodělávalo. Pec musela být dobře vytopena kvalitním dřevem. Žhavé uhlíky se z pece vyhrabaly hřeblem a popel se vymetl březovým koštětem, pometlem. Vykytnuté bochníky se pomazaly peroutkou a do pece se „sázely“ pomocí dřevěné sázecí lopaty. Chléb se po upečení ukládal na slaměné ošatky.

K chlebu se váže mnoho přísloví:

Cizí chléb vždy lépe chutná.

Dobrý přijde i chleba, když koláče nejsou.

Chutnější chléb na svobodě, než koláče ve službě.

Chléb se solí, s dobrou vůlí.

Jak s chlebem, tak s lidmi.

Jak to bylo s pekařskou poctivostí?

I mezi pekaři se našli nepoctivci, kteří pekli bochníky menší váhy. Ti potom byli posazeni do velkého koše, v něm spuštěni z Karlova mostu a za trest i pro výstrahu ostatním „koupáni“ v ledové vodě řeky Vltavy. Většina z pekařů ale jistě byli poctivci a záleželo jim na dobré pověsti pekařského řemesla. Ti se sdružili do cechu pekařského a zde máme jedno jejich prohlášení:

My, mistři cechu pekařského,

zavazujeme se, že toliko z kvalitní a zdravé mouky péci budeme, máslo i mléko čerstvé do těsta přidávati budeme a taktéž vejce čerstvá. Na cukru a soli šetřiti nebudeme. Pece v čistotě udržovati budeme i vše náčiní pekařské. Bochníky správné váhy péci budeme, aby Boží dar k radosti všem sloužiti mohl.

Co jsme dělali:

V prvním přípravném dni jsme zjišťovali informace o historii pekařského řemesla. Dozvěděli jsme se o tom, jak mnoho záleží na druhu mouky, na její jemnosti, či hrubosti. Zajímavé byly také informace o pecích a pekařském náčiní. K pečení chleba se váže také mnoho pověr. Každá hospodyňka musela mít na zadělávání chlebového těsta vlastní díži. A půjčit díži z domu prý znamenalo velkou smůlu. Před ukrojením prvního krajíce z bochníku chleba hospodář přežehnal sebe i bochník křížem. Tento zvyk se v mnohých rodinách udržuje dodnes.

Na vlastní projektový den jsme se všichni těšili. Věděli jsme, že nás čeká opravdové pečení a také ochutnávání. Připravili jsme si potřebné suroviny a podle receptů ze starých kuchařek jsme se pustili do zadělávání těsta. Těsto jsme zadělali chlebové z celozrnné mouky a těsto na sladké kynuté rohlíky. Nedočkavě jsme nakukovali pod utěrky a sledovali, jak těsto v mísách kyne a nabývá. Naučili jsme se zaplédat rohlíky i housky a z chlebového těsta jsme nadělali malé bochníčky. Při pečení se nám již sbíhaly sliny, protože z trouby se linula omamná vůně čerstvého chleba a pečiva. Kdo by odolal?

Pro ty, kdo mají chuť si pečení vyzkoušet, přikládáme naše recepty:

Kynuté rohlíky:

1 kg výběrové mouky

250 g tuku

2 vejce

40 g droždí
1/8 l mléka
cukr
špetka soli

Do mouky rozmělníme tuk, přidáme vejce, kvásek, cukr a sůl. Na vypracování přidáme vlažné mléko. Těsto spojíme, dobře propracujeme a necháme kynout. Z vykynutého těsta vyválíme trojúhelníky, které stočíme, pomazeme rozšlehaným vejcem a posypeme mákem.

Chlebové těsto:

1 kg mouky hladké nebo celozrnné
sůl
40 g droždí
4 lžíce sádla
hrnek mléka
kmín

Do mouky přidáme sůl a kvásek z droždí, rozpuštěné sádlo a kmín. Zředíme vlažným mlékem. Vypracujeme těsto, které necháme kynout. Po vykynutí vytvarujeme bochník, který necháme ještě chvíli kynout. Můžeme potřít mírně slanou vodou a posypat kmínem. Pečeme pozvolna.

Přejeme: Dobrou chuť!

Reflexe:

Petra Chýlová: *„Bylo to moc a moc pěkné. Líbilo se mi pečení i příprava plakátu a pečetidla.“*

Dominik Schindler: *„Projektový den se mi líbil. Pekli jsme rohlíky a bochníky z chlebového těsta. Hezká byla i výstava. Po ní jsme rohlíky snědli a byly moc dobré.“*

Lukáš Šmejkal: *„Líbilo se mi to, protože jsme napekli rohlíky a bochníčky a bylo to dobré.“*

Lukáš Vyterna: *„Projektový den se mi moc líbil. Ráno jsme zadělali těsto. Pak jsme dělali plakát, pečetidlo a vývěsní štít. Z těsta jsme napekli rohlíky a housky. Hodně jsem se toho naučil.“*

Daniel Kříž: *„Byl to výborný den. Můj největší zážitek byl, když jsme opalovali papír, na který jsme chtěli napsat slib pekařských mistrů. Moc jsem se pobavil.“*

Zdeněk Vlček, Karel Cifrain, Nikolas Vyskočil: *„Rohlíky byly moc dobré, ale nás bavilo i mytí nádobí.“*

Na závěr přikládáme jedno velmi staré rýmované pozvání:

Pospěš ke mně, kdo trpíš hlady,
napek jsem chleba bílý, tmavý,
z pšenice, žita i ječmene,
jsou moje šišky, bochníky,
rohlíky, housky, preclíky,
placky, koblihy, lívance,
velikonoční mazance.

Přílohy:

