

## Svatomartinské rohlíčky neboli vandrovnice a Šneci z kynutého těsta, jako součást krajevých tradic

Pokrmu, které připravujeme pro určitá období roku mají svoje historické kořeny a tradice. Existuje dokonce celá kniha o dějinách chutí. V ní se autor snaží vypátrat například proč Evropané, jejichž kuchyně široce používala koření od dob Římské říše, s příchodem 19.století zcela tuto svou zálibu v koření opustila. Homér zase popisuje podrobně nejenom svou dobu, ale široce píše o jídle. Jídlo a pití pro něho nejsou pouhou nutností, poživatinou, která jen udržuje při životě a navrácí sílu. Podle Homéra je jídlo zdrojem radosti a potěšení, a tvoří základy života komunity. Každá rodina, krajová oblast si uchovává své tradice. Ty jsou často spojeny i s tradičními pokrmy. Do přípravy jídel se otiskují i historické události, míchají se zvyky, které přinášejí jiné kultury v průběhu migrace národů po Evropě. Některé tradice naopak zakořenily a zná je každý. Na svatého Martina se v Čechách stala populární Svatomartinská husa. Požádají se Svatomartinské hody. Málokdo už ale zná Svatomartinské rohlíčky (vandrovnice). Ty se připravovali právě na svátek svatého Martina, kdy se uzavíral hospodářský rok a hospodáři je pekli a rozdávali čeládce na cestu tak zvaný vandr. A protože Mlékárna Valašské Meziříčí leží v kraji s bohatými tradicemi, připomíná některé zapomenuté zvyky, které souvisí s chodem a rituály v kraji. Navíc připomenutí je to velice dobré a sladké. Jedná se o Svatomartinské rohlíčky a Šneci z kynutého těsta, pro jejichž výrobu potřebujeme mléčné výrobky. Tradici připomíná mlékárna nejenom v podobě tipů na sváteční stůl, ale i tradičním pojetím výroby svých výrobků, které díky tomu chutnají, jako v dobách našich babiček.

„Podzimní, zkracující se dny a prodlužující večery nás historicky více udržují doma. Více se přemítalo o tom, co jsme prožili a co udělat, abychom se po slunovratu stali lepším člověkem, abychom se na Nový rok zrodili jako nový člověk. Jednalo se o dobu, kdy se naši předci obávali temnoty, a tak zapalovali ohně, které my nahrazujeme svíčkami v našich domovech. Udržovali i celou řadu zvyků, jak navrátit dobu, kdy dny budou opět zality sluncem,“ uvádí Zuzana Pavelková, marketingová manažerka Mlékárny Valašské Meziříčí. „Rovněž jídelníček kopíroval tyto tradice. Lišil se přitom jak v řadě krajů, tak rodin. Některá tradiční jídla přetrvala a stala se oblíbená. Lidé si svůj sváteční stůl bez nich neumí představit. Tato doba je typická také tím, že v rodinách se pomalu přemýšlí o době adventu a výběru pochutin, bez kterých se naše stoly neobejdou. Lidé jsou ale i zvědaví a často mezi svá oblíbená a tradiční jídla zařadí něco nového. Dovolte nám, inspirovat Vás. Svatomartinské rohlíčky se přitom nemusí připravovat pouze na svatého Martina, mohou se stát i součástí sváteční vánoční tabule, podobně jako Šneci z kynutého těsta,“ dodává Zuzana Pavelková.

### Svatomartinské rohlíčky z kefiru a ořechovou náplní

Svátky svatého Martina jsou ve znamení dobrého jídla. Proto i my přinášíme recept na skvělé svatomartinské rohlíčky z kefirového mléka s ořechovou náplní.

Doba přípravy: 100 minut

**Ingredience:** na dva plechy Svatomartinských rohlíčků

**Pro více informací kontaktujte:**

Kateřina Goroškov: e-mail: [katreh@post.cz](mailto:katreh@post.cz), GSM: 731 613 603

## Tisková informace

**Praha, 26.10.2022**

- pšeničný kvásek 350 g
- Čerstvé mléko z Valašska 150 ml
- Kefírové mléko nízkotučné 60 g
- Cukr krupice 100 g
- vanilkový cukr lžice
- citronová kúra
- hladká mouka 250 g
- polohrubá mouka 250 g
- sůl malá lžička
- žloutky z větších vajec 2 ks
- olej 40 g
- sádlo 30 g
- studené máslo 30 g

Na oříškovou náplň

- vlašské ořechy 250 g
- cukr moučka 100 g
- Čerstvé mléko z Valašska 80 ml
- tuzemský rum 4 lžice
- skořice špetka



### Příprava:

Z kvásku, mléka s kefirem, cukru, žloutků, mouky se solí a oleje uhněteme těsto, kdy na konci hnětení zapracujeme sádlo a máslo. Těsto musí být vláčné a nesmí lepit. Těsto necháme kynout v teple 2 až 3 hodiny a občas ho přeložíme. Potom těsto přendáme do krabíčky, potřeme jej olejem a uložíme do lednice přes noc. Vykyнутé těsto (po 12-20 hodinách v lednici) rozdělíme na 24 kousků, každý kousek ještě přeložíme, vyválíme do kuličky a necháme asi 30 minut odpočívat. Mezitím si uděláme ořechovou náplň. Namleté ořechy v rendlíku smícháme s cukrem či medem, mlékem, rumem a skořicí a jen pár minut za stálého míchání povaříme. Necháme náplň vychladnout, čímž se ještě zpevní. Každou kuličku těsta rukou roztáhneme, vyválíme do trojúhelníku, na širší část dáme poměrnou část náplně a zarolujeme ke středu k tenké části. Rukama ještě zahňeme a zpevníme konce, aby náplň nevytékala. Vytvarované rohlíky uložíme na plech s pečícím papírem (dávka je na dva plechy) a necháme vykynout. Kynutí pod igelitovým pytlím, trvá 3 až 4 hodiny, podle teploty v místnosti. Dobře vykynuté rohlíky potřeme vejcem rozšlehaným s mlékem a ozdobíme celým mákem. Pečeme na 190 °C asi 35 minut.

**Pro více informací kontaktujte:**

Kateřina Goroškov: e-mail: [katreh@post.cz](mailto:katreh@post.cz), GSM: 731 613 603

## Tisková informace

Praha, 26.10.2022

### Sladcí šneci z kynutého těsta se skořicí

Sladké šneky z kynutého těsta se skořicí všichni známe a všichni milujeme. V tomto těstě je navíc jogurt, který dělá těsto extra vláčným. Věříme, že vás tento recept bude bavit a hlavně, že vám bude chutnat. Hodí se skvěle na snídani, svačinu nebo jen tak na chuť.

Doba přípravy: 120 minut

#### Ingredience:

- 400 g hladké mouky
- 100 ml Čerstvého mléka z Valašska
- 100 ml Bílého jogurtu z Valašska
- 50 ml oleje
- 1 vejce
- 10 g sušeného droždí
- lžičku soli
- 1 lžíci cukru krystal

#### Na náplň

- 100 g másla
- 2 polévkové lžíce cukr krupice
- 2 čajové lžičky skořice



#### Postup:

Všechny suroviny na přípravu těsta dáme do misky. Vařečkou nebo robotem vytvoříme těsto. Zpracované těsto necháme cca 1 hodinu kynout na teplém místě. Po hodině těsto přeložíme z misky na pracovní desku, pokud těsto lepí, pomůžeme si moukou a rozválíme těsto na obdélník. Rádýlkem nebo nožem rozřízneme těsto na proužky, které potřeme směsí másla, cukru a skořice. Proužek srolujeme do šneka. Srolované šneky přeložíme na papírem vyložený plech, potřeme žloutkem a dáme péct do trouby. Pečeme v předem vyhřáté troubě při 200°C dozlatova. Tip: Náplň můžete obměnit s kousky čokolády, rozinkami nebo oříšky dle vašich chutí.

---

Privatizací Beskydských mlékáren v roce 17. června 1992 vznikla Mlékárna Valašské Meziříčí, spol. s r.o. a tento rok slaví již 30 let. Současný výrobní program tvoří tyto výrobky: JOGURTY – smetanové, polotučné, ovocné, bílé a BIO, KYSANÉ VÝROBKY – keřfrová mléka, acidofilní mléka, kyška a ČERSTVÉ VÝROBKY – šlehačka, mléko. Mlékárna Valašské Meziříčí se zařadila mezi významné výrobce kysaných mléčných výrobků České republiky. Zákazníci si je oblíbili především pro jejich vysokou kvalitu a lahodnou chuť. Prvotřídní kvalita výrobků je potvrzena nejen jejich stoupající oblibou, ale i získáním nejrůznějších ocenění. Za těmito úspěchy stojí také zaměstnanci společnosti, kteří ke kvalitě výrobků přispívají svou poctivou prací. Její výrobky jsou zastoupeny v celé síti obchodních řetězců i ostatních prodejen. Co se týče exportních aktivit, mlékárna se soustředí i na slovenský trh. Více informací o mlékárně naleznete na: [www.mlekarna-valmez.cz](http://www.mlekarna-valmez.cz).

#### Pro více informací kontaktujte:

Kateřina Goroškov: e-mail: [katreh@post.cz](mailto:katreh@post.cz), GSM: 731 613 603