



Na závěr dobrého oběda už chybí jen sladká tečka v podobě dezertu a šálku kávy. V ideálním případě se však před dezertem podává dobrá porce smíchu. Taková situace může nastat, když se česká sestra zeptá sester ze Středomoří, Latinské Ameriky a asijských zemí, zda si dají kávu. Všechny svorně odpoví: „Ano!“ Další otázka je jen pro upřesnění: „Normální kafe, že jo?“ Ujištění je okamžité: „Jo, normální.“ Je zcela samozřejmé, že na stůl připutuje příslušný počet šálků různé velikosti. I velikost a tvar šálku totiž rozhoduje o tom, zda si každý jednotlivý národ náležitě vychutná oblíbený povzbuzující nápoj. Rozhodující chvíle však nastává, když se vzápětí na stole ocitne varná konvice s vroucí vodou a instantní káva. Zklamání je tak velké, že jej ani nelze vyjádřit slovy. Ke skleněné nádobě s hnědými granulemi se upírají překvapené pohledy a ve vzduchu visí nevyslovená otázka: „Co to je?“ Vysvětlení nenechá na sebe dlouho čekat: „Vždyť jsem se ptala a chtěly jste normální kafe!“

Ne všechno normální je stejně normální všude na světě – ostatní sestry čekaly normální espresso...

Dezerty







Faworki

250 g mouky • 3 žloutky • 3 lžíce husté zakysané smetany • špetka soli •
1 lžíce vanilkového cukru • 1 lžíce slivovice nebo jiného podobného alkoholu
• moučkový cukr na posypání.

Z uvedených přísad vypracujeme hladké těsto. Rozdělíme na menší části, které rozválíme na pláty o síle asi 4 mm. Pláty nakrájíme na proužky, v každém uděláme uprostřed řez a tvarujeme „uzlíky“ (tj. horní část provlékneme shora do otvoru a dovnitř). Smažíme v rozpáleném oleji po obou stranách dozlatova. Po usmažení ukládáme na papírové utěrky, abychom odsáli přebytečný olej. Po úplném vychladnutí posypeme moučkovým cukrem.





Vařený ananasový koláč

1 sklenice (cca 200 ml) hladké mouky • 1 sklenice cukru krupice • 4 vejce • 1 čajová lžička prášku do pečiva • 1 ananasový kompot (ananas nakrájený na kolečka, nikoliv na drobné kousky) • asi 8 lžic tekutého karamelu (k přípravě vlastního karamelu je zapotřebí cca 200 ml vody + 200 g cukru /krystalu, nebo krupice/).

Koláč

Karamelem potřeme dno kastrolu a vedle sebe na něj rozložíme plátky ananasu. V misce ušleháme vejce s cukrem. Přidáme mouku, do níž jsme zamíchali prášek do pečiva. Všechno dobře promícháme a opatrně vylejeme na plátky ananasu rozložené na vrstvě karamelu. Hrncem přikryjeme a na mírném plameni vaříme cca 25–30 minut. Delším párátkem ověříme, zda je těsto hotové. Pokud se už nelepí na párátko, odstavíme hrnec z plamene a necháme vystydnout. Ještě teplý, nikoliv však horký koláč polijeme šťávou z ananasového kompotu a necháme zcela vystydnout. Poté obrátíme vzhůru dnem na táč, tak aby ananas byl nahoře, a můžeme podávat.



Karamel

Uvedeme do varu cca 200 ml vody. Na dno velkého hrnce nasypeme 200 g krupicového cukru a přidáme 4 lžíce vody. Na mírném ohni to za stálého míchání ohříváme, až se nám utvoří hladký karamel. Cukr se nejprve rozpustí a pak

začne pomalu měnit barvu. Nesmí se nám příliš rychle zabarvit a spálit, jinak bude hořký. Když do-

sáhne zlatavé barvy, opatrně přidáme lžíci horké vody.

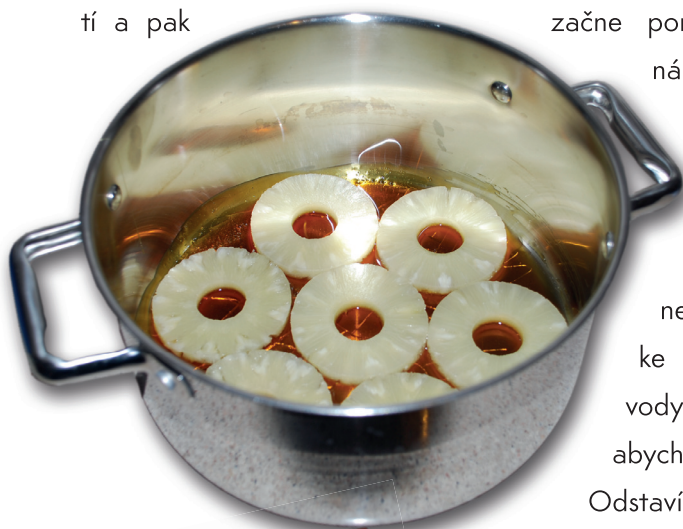
(Opatrně, aby nám to přitom

nevystříklo.) Postupně přidáme

ke karamelu ještě dalších 11 lžic vody a dobře vše promícháme,

abychom získali homogenní hmotu.

Odstavíme z plamene a necháme vychladnout.



Poznámka

Místo vlastního karamelu lze použít hotový koupený karamelový topping.





Rosannin „dort“

300 g hladké mouky • 280 g cukru • 3 vejce • 0,5 dcl oleje • 2,5 dcl mléka
• 1 balíček prášku do pečiva.

Všechny přísady dobře promícháme a vylejeme do vymaštěné a moukou vysypané formy. Vložíme do vyhřáté trouby a pečeme při 180 °C asi 30 minut. Vyklopíme z formy, necháme vychladnout, pocukrujeme a podáváme.

Poznámka

Italové říkají „torta“ – dort
moučníkům,
kterým česky říkáme
bábovka nebo buchta.





Tvarohovo-jablečný koláč

Těsto

4 žloutky • 3 hrnky (3 x 250 ml) hladké mouky • 1 prášek do pečiva, nebo 1 čajová lžička sody bikarbony • 1 vanilkový cukr • 250 g Hery • hrnku (cca 125 ml) cukru krupice • 1 lžíce sladké smetany na vaření.

Náplň

500 g jablek • 500 g tvarohu • pár kapek pomerančové esence • 2 lžíce másla • 1 hrnek (250 ml) moučkového cukru • 1 čajová lžička vanilkového cukru • 1 žloutek • 1 sáček vanilkového pudinku • sníh z 5 vajec.

Z mouky, cukru, žloutků, smetany a rostlinného tuku (Hery) vypracujeme hladké těsto, z kterého si odložíme stranou malou kuličku. Zbytek těsta rozválíme na tloušťku asi 5 mm a položíme na vymaštěný a moukou vysypaný plech. Ze zbylé kuličky uválíme tenké proužky. Jablka oloupeme, nastrouháme, promícháme s vanilkovým cukrem a rovnoměrně rozložíme na těsto. Tvaroh smícháme s cukrem, žloutkem a vanilkovým pudinkem (práškem). Přidáme sníh z bílků a lehce promícháme. Směs rovnoměrně rozlijeme na vrstvu jablek a nahoru vytvoříme mřížku z proužků těsta, nebo ho nastrouháme na hrubém struhadle. Pečeme při teplotě 180–200 °C asi 40 minut.



Tiramisu

3 vejce • 3 lžíce moučkového cukru • 300 g sýra mascarpone • 200 g dlouhých piškotů • 3 malé šálky kávy (espresso, nebo nescafé) • 1 lžička kakaového prášku.

Oddělíme žloutky od bílků. Stranou si z uvedeného množství odložíme asi půl lžíce cukru. Žloutky vyšleháme s cukrem na hladkou pěnu. Přidáme mascarpone a dobře promícháme. Z bílků a půl lžíce cukru vyšleháme sníh a přidáme ho ke směsi ze žloutků. Opatrně, ale důkladně všechno promícháme, až vznikne krém. Piškoty namáčíme do kávy a ukládáme do formy. Vrstvu piškotů střídáme s vrstvou krému. Poslední vrstvou bude opět krém. Uložíme do ledničky na minimálně 2 hodiny. Poté posypeme kakaovým práškem a můžeme podávat.

Tip

Sýr mascarpone
lze nahradit sýrem Lučina.





Ovocný salát s jogurtem

500 g jablek • 4 kolečka ananasu z konzervy (nebo odpovídající množství nakrájeného ananasu) • hrst ořechů • hrst rozinek • 1 hustší bílý jogurt • cca 1,5 dcl slazeného kondenzovaného mléka.

Jablka oloupeme, odstraníme jádřinec a nakrájíme je na kostičky. Přidáme okapaný, na kostičky nakrájený ananas z kompotu a nasekané ořechy. Jogurt smícháme s kondenzovaným mlékem a promícháme s ovocem.

Tip

Místo kondenzovaného mléka lze použít víc jogurtu, který podle chuti osladíme vanilkovým cukrem.



Poznámka

V původní mexické kuchyni se tento ovocný salát podává například k uzenému masu, uzené šunce, pečené drůběži nebo k smaženým kuřecím řízkům. Ne všichni jsou však zvyklí kombinovat sladké a slané chutě dohromady. Proto je možné použít tento salát i jako dezert.



Polský vánoční makovec

Těsto

250 g hladké mouky • 50 g cukru • 10 vajec • 125 ml mléka • 15 g droždí
• hrnku (cca 125 ml) cukru • 1 lžíce sladké smetany na vaření.

Náplň

500 g mletého máku • 100 g másla • kůra ze čtvrtiny pomeranče • hrst směsi mandlí, rozinek a sušeného ovoce.

Do vlažného mléka přidáme lžičku cukru krupice a rozdrobené droždí. Necháme vzejít. Mezitím utřeme čtyři žloutky s cukrem. Do proseté mouky přidáme kvásek, zbytek mléka a žloutky utřené s cukrem. Vypracováváme těsto, dokud se nepřestane lepit na ruce. Pak dáme vykynout.

Umletý mák smícháme s máslem, nasekanými mandlemi a sušeným ovocem. Vykynuté těsto rozválíme tak, aby se netrhlo. Optimální výška

je čtvrt až půl centimetru. Potom ze dvou třetin potřeme makovou směsí a zavine-

me tak, aby nepokrytá část zůstala

k překrytí nakonec. Pečeme ve

vyhřáté troubě při teplotě 180

°C asi 45 min. V závěru pečení

kontrolujeme. Jakmile má těsto

nazlátlou barvu a při napíchnutí

párátkem se těsto nelepí, je makovec

hotový. Ještě teplý makovec hojně pocukrujeme.





Zákusek s broskvemi a tvarohem

Těsto

150 g hladké mouky • 60 g másla • 3 polévkové lžíce moučkového cukru • 1 vejce • 1 čajová lžička sody bikarbony, nebo prášku do pečiva • máslo a mouka na vysypání formy.

Náplň

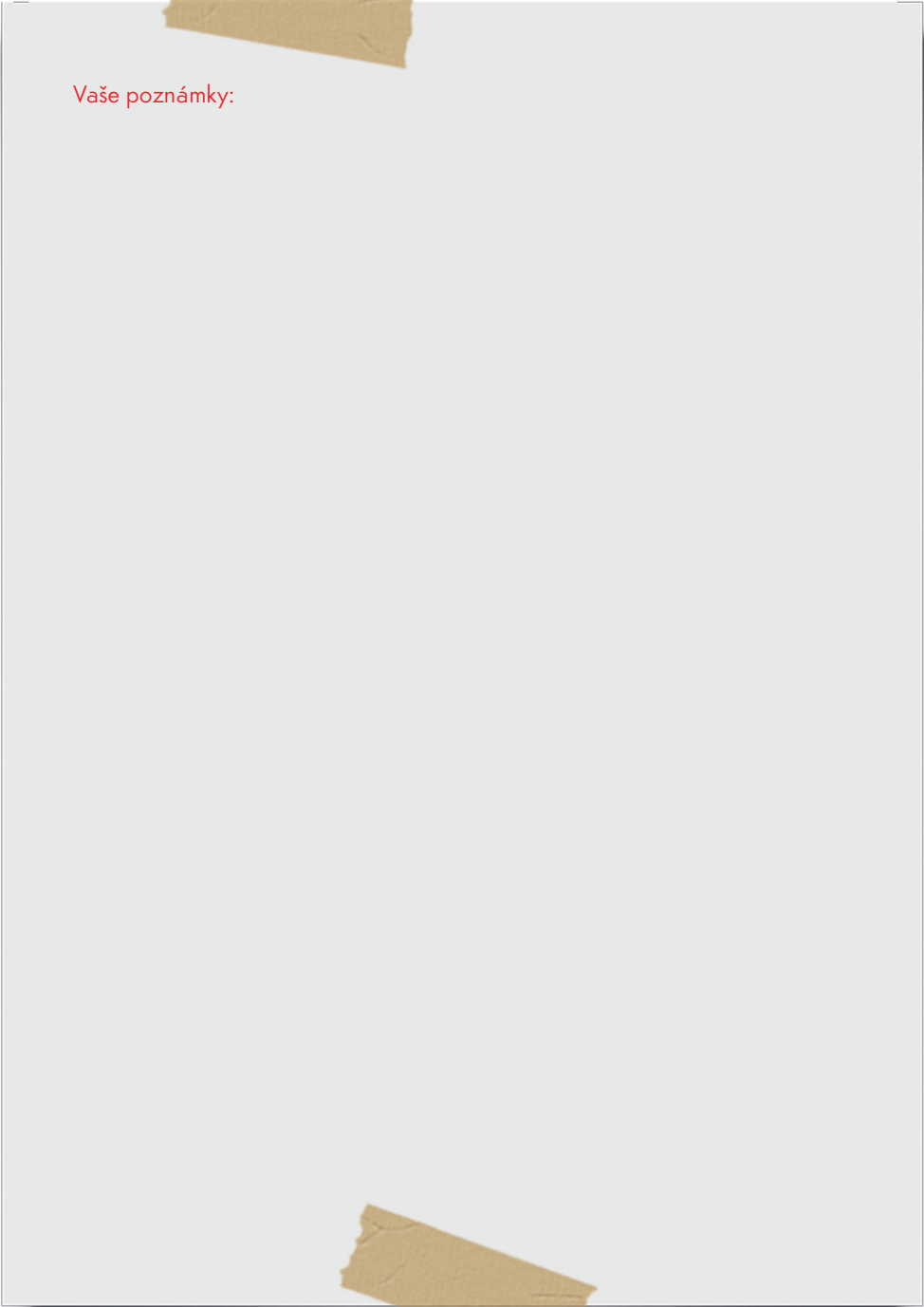
1 konzerva půlených broskví (lze použít i čerstvé broskve bez pecek, nejlépe oloupané) • 250 g tvarohu • 3 polévkové lžíce cukru krupice • 1 vanilkový cukr • 150 g bílého jogurtu • 250 ml smetany (může být na vaření, nebo na šlehání) • 1 sáček vanilkového pudinku • 2 vejce.

Z přísad vypracujeme hladké těsto. Rozválíme ho na placku stejné tloušťky o průměru, který asi o 1 cm přesahuje průměr formy, kterou použijeme na pečení. Tuto placku položíme na dno vymazané a moukou vysypané formy.

Na těsto rovnoměrně rozložíme

broskve. Tvaroh, cukr, jogurt, smetanu, vanilkový pudink (prášek) a celá vejce dobře promícháme (nejlépe šlehačem) a všechno vylijeme na těsto s ovocem. Pečeme ve vyhřáté troubě při teplotě 150 °C s ventilátorem, nebo 175 °C bez ventilátoru asi 1 hodinu. Povrch má být mírně zlatavý a při napíchnutí párátkem se těsto ani tvarohová hmota nelepí.





Vaše poznámky:

Duchovní „menu“



Paulínské rozjímání Písma

Minimálně půlhodina času • Písmo svaté • modlitba k Duchu svatému.

Zvolíme si dle možností tiché místo a klidně se posadíme v přítomnosti troj-jediného Boha. Do rukou milujícího Otce vložíme záležitosti, které nás zaměstnávají, své starosti i radosti. Prosíme Ducha svatého o milost a světlo, abychom vnímali Písmo jako slovo Boží a dávali mu prostor ve svém srdci.

1. Nejprve pozorně čteme zvolený úryvek. Při četbě nespěcháme, čteme text i opakovaně a uvažujeme o něm. Rozmlouváme s Ježíšem, jenž se sám označil za Pravdu, a prosíme ho, aby formoval naši mysl podle své božské logiky.

2. Naše uvažování o přečteném textu pozvolna postupuje k zamyšlení nad každodenním životem. Nesnažíme se však z biblického textu za každou cenu „vydolovat“ návod, jak se máme chovat. Spíše kontemplujeme, jak jedná Bůh v dějinách spásy, jak se nám v daném úryvku zjevuje, a zkoumáme, jak můžeme uprostřed svých každodenních aktivit poskytovat Ježíši, jenž je jedinou spolehlivou Cestou k Otci, stále více prostoru k tomu, aby svým evangelním poselstvím osvobozoval naši vůli od hříchu a sobectví a vtiskoval nám svou podobu – podobu milovaného Božího dítěte.

3. Vrcholem našeho rozjímání je důvěrný rozhovor s Ježíšem, jenž se nám sám nabízí jako Život v plnosti. S vírou mu předkládáme všechno, co nosíme ve svém srdci. Rozmlouváme s ním o tom, co nás těší, i o tom, co nám dělá starosti.

Závěrem děkujeme Bohu, že k nám promlouvá ve svém slově, a prosíme ho, ať v nás působí svou milostí, abychom po celý den setrvali v jeho přítomnosti.

Ať se vaše srdce nechvěje! Věřte v Boha, věřte i ve mne. V domě mého Otce je mnoho příbytků. Kdyby nebylo, řekl bych vám, že odcházím vám připravit místo? A když odejdu a připravím vám místo, zase přijdu a vezmu si vás k sobě, abyste i vy byli tam, kde jsem já. Cestu, kam já jdu, znáte." Tomáš mu řekl: „Pane, nevíme, kam jdeš. Jak můžeme znát cestu?" Ježíš mu odpověděl: „Já jsem cesta, pravda a život. Nikdo nepřichází k Otci než skrze mne."

(Jan 14,1-6)

Ježíšova odpověď apoštolu Tomášovi představuje jeden ze zásadních prvků naší paulínské spirituality. Náš vztah ke Kristu je odpovědí na toto Ježíšovo sebezjevení. Každodenní rozjímání Božího slova, adorace, slavení eucharistie a vůbec veškerá modlitba jsou proto v naší Paulínské rodině poznamenány těmito třemi rozměry Ježíšova sebezjevení, které podle intuice našeho zakladatele blahoslaveného Jakuba Alberioneho odpovídají tajemství lidské bytosti v plnosti. Podle Alberioneho je Kristus – Pravda jediným pravým světlem pro lidskou mysl. Kristus je jedinou Cestou, která dovede lidskou vůli k Bohu, a Kristus Život je jedinou dostačující odpovědí na žízeň lidského srdce po životě v plnosti.

Tip

Lze použít též tužku k podtrhávání
a rozžatou svíci.
Doporučujeme využít k rozjímání
biblické texty, které nabízí
mešní liturgie daného dne.

Dobrý život

Těsto

1 kg dětských vzpomínek • 1 kg milosrdenství • 500 ml humoru • 2 sáčky dobrých zkušeností • 2 l touhy po dobru • 2 kg naděje.

Náplň

500 g všímavosti • 1 kg lásky • 500 ml úcty • 5 kg trpělivosti • 100 g vlídnosti • 3 plechovky trvanlivé radosti • 10 polévkových lžic vynalézavosti • 2 balení veselosti • 2 sáčky ohleduplnosti • 2 l štědrosti • špetka bláznivosti • 3 sáčky úsměvu.

Vzpomínky důkladně umyjeme, očistíme a odstraníme z nich zahnívající části, které působí hořkost. Přidáme k nim milosrdenství a humor. Následně přidáme dobré zkušenosti, zalijeme touhou po dobru a zasypeme nadějí. Všechno spolu důkladně vypracujeme na hladké těsto, které se nelepí a šíří příjemnou vůni. Necháme kynout tak dlouho, až se objem zdvojnásobí.

Mezitím oloupeme všímavost od zvědavosti, nakrájíme ji na drobné kousky a přisypeme k ní lásku. Pomalu mícháme a postupně přiléváme úctu. Přidáme prosetou vlídnost, trvanlivou radost, veselost nastrouhanou na jemném struhadle, vynalézavost a ohleduplnost. Všechno zalijeme štědrostí, přisypeme špetku bláznivosti a důkladně promícháme.

Těsto ze vzpomínek, milosrdenství, humoru, dobrých zkušeností, naděje a touhy po dobru rovnoměrně rozválíme na plát o síle asi 1 cm. Rozetřeme na něj připravenou směs z lásky, všímavosti, trpělivosti, vlídnosti, trvanlivé radosti, několika lžic vynalézavosti, veselosti, ohleduplnosti, štědrosti a bláznivosti.

Poté z plátu těsta, které jsme natřeli uvedenou směsí podle vlastní fantazie, vykrajujeme rozmanité kousky, které pečeme v dobře vyhřátém srdci do křupava. Posypeme úsměvem a ještě teplé podáváme s pozorností a zájmem.

Tip

Dobrý život je mnohem chutnější, nakypříme-li těsto dostatečným množstvím modlitby. Pokud do náplně navíc přidáme Boží milost, dosáhneme mimořádně vyvážené chuti a dlouhé trvanlivosti.

