

Starý slovenský recept na vianočky



Potrebuje:

- 1 kg polohrubej múky,
- 200 g masla,
- 140 g práškového cukru,
- 60 g droždia,
- 150 g hrozienok,
- 150 g mandlí,
- 1 celé vajce,
- 2 žĺtka,
- citrónová kôra,
- soľ,
- muškátový kvet,
- 5 dcl teplého mlieka,
- vajce na potretie.

Postup

- 1/ Do hlbkej misy dáme múku, do nej rozdrobíme maslo.
 - 2/ Do jamky v miske dáme celé vajce, žĺtka, cukor, strúhanú citrónovú kôru, štipku muškátového kvetu.
 - 3/ Premiesime a prilejeme kvások a zbytok teplého mlieka.
 - 4/ Cesto dôkladne vypracujeme, prikryjeme a dáme na teplo vykysnúť.
 - 5/ Keď je cesto vykysnuté, pridáme hrozienka a jemne nasekané sparené šúpané mandle.
 - 6/ Cesto vyvaľkáme, rozdelíme, vianočku upletieme a dáme opäť vykysnúť.
- Potrieme rozšľahaným vajcom a pečieme.

A teraz ten grif s pletením...

Najprv musíte mať nachystané dobre vymiesené, podkysnuté cesto. Cesto rozdelíme na 9 rovnakých častí.

Týchto 9 dielov cesta jemne rukou pošľáme, aby boli rovnomerne hrubé a približne rovnako dlhé.

Prvé, čo urobíme, je **spodok vianočky zo 4 dielov**.

Na jednom konci ich priložíme všetky k sebe a pritlačíme, aby boli spojené.

Potom pokračujeme takto:

Z ľavej strany do pravej si imaginárne očísľujeme pletence číslami 1,2,3,4. Prvý pletenec vľavo vezmeme a pletieme ho tak, aby prechádzal popod druhý pletenec, (čiže ten je navrchu, jednotka na spodku), potom ponad tretí pletenec, (navrchu je jednotka, pod ním trojka) a znovu popod štvorku, (čiže jednotka je naspodku, štvorka na vrchu).

Pletenie ide mierne šikmo do strany, prepletený pletenec pôvodne s číslom jedna založíme vedľa štvorky na opačnú stranu, ako bol pôvodne.

A teraz postup opakujeme znovu – s tým, že z dvojky je teraz jednotka, z trojky dvojka, zo štvorky trojka a z jednotky štvorka. Na záver pritlačíme všetky štyri pramienky spolu k sebe. Uprostred tohto vrkoča urobíme bokom dlane ryhu.

Pokračujeme stredným dielom vianočky: to znamená, že máme k dispozícii 3 vrkoče.

Opäť ich na jednom konci spojíme a pletieme klasicky, ako zapletaný vrkoč – teda krajné na striedačku prepletáme cez stredný prameň, začíname zľava.

Nakoniec spojíme všetky konce k sebe, položíme upletený vrkoč na spodný diel vianočky a uprostred tohto vrkoča znovu urobíme bokom dlane ryhu.

A **na vrch** už len – **prepletačka** z dvoch pramienkov, ktoré prepletáme cez seba.

Znovu však začíname zľava a valčeky prekladáme cez seba vrchom – nad. Konce opäť spojíme a hotový vrchný vrkoč dáme kraľovať na vrch vianočky.

Aby sa nám toto veľdielo nerozišlo pri kysnutí či pečení, dobré je prepichnúť ju na spojených miestach – tam, kde začínajú a končia pletence – špajdlou alebo špáratkami. (Po upečení ich nezabudnite vybrať.)

Šup do rúry na 200 stupňov, tak na 40 minút.