

# Z kuchyně biochemika

... tak jsem dlouze přemýšlel, který kulinářský zážitek mě v poslední době tak oslovil, abych se o něj podělil. Navíc zimní období přímo nabízí možnost věnovat se i časově náročnějším kuchařským experimentům, vánoce, oslavy Nového roku, návštěvy přátel ....

Po dlouhém dumání a konzultaci s kolegy jsem dospěl k názoru, že největším chuťovým i zrakovým požítkem nás překvapily organizátorky BIOLABU v Plzni, které pod ideovým vedením Jarky Kubínové napekly tak neuvěřitelně dobré a krásné koláče, že nezbyvá nic jiného, než Vám na tento skvělý zážitek prozradit recept, a zároveň poděkovat všem plzeňským laborantkám, které se toho heroického úkolu zhostily. Kdyby napekly ještě 100krát větší množství, tak by se po nich (tedy po koláčích) zase jenom zaprášilo!

Recept je chuťově ověřen 250 účastníky sjezdu, pokud se na všechny dostalo.

## **Koláče**

*1 kg hrubé mouky*

*Utřít: 1 máslo, 20 dkg moučkového cukru, 8 žloutků, 1 vanilkový cukr; přidat trochu rumu, 8 dkg vykynutého droždí, cca 0,5 l mléka, strouhanou citr. kůru*

*Všechny suroviny musí mít laboratorní pokojovou teplotu. Těsto se musí poctivě propracovat asi tak 20 minut, nechá se vykynout v teple a dělají se stejné bochánky (pečlivější mohou rozvážit na váze), a ještě se nechají dokynout. Těsto stačí tak na 17–20 koláčů. Pomastíme plech a rukou tvarujeme koláče, okraj potřeme rozšlehaným vejcem a zdobíme tvarohem, mákem, povidlím, rozinkami a mandlemi. Chce to čas, fantazii a nadšení, protože množství a rychlost práce vůbec neodpovídají rychlosti zmižení koláčů v útrobach Vašich milých. Ale co by člověk neudělal pro lidi, s kterými je mu dobře !*



.... a protože zbyly bílky, tak ještě jeden recept.

## **Sýrové kulíčky**

*Sníh asi ze 4 bílků, přidat 10 dkg nastrouhaného sýra (eidam), 5–10 dkg nastrouhané Nivy, 4 lžičce krupice.*

*Vytvarujeme kulíčky, obalíme ve strouhance a smažíme v rozpáleném oleji. Dobré je to s bramborovou kaší a nebo jenom tak, třeba při posezení u vína.*

*Prejeme Vám všichni krásné dny, štěstí, měsíce, roky ... a co nejvíce času na sebe i své blízké třeba u toho toho vína ...*

- mn -

