

## NAŠE RODINNÉ STŘÍBRO

### VYKRAJOVÁTKA A RECEPT NA HNĚTÝNKY Z ROKU 1916

Rodinným stříbrem jsou u nás tři vykrajovátka na hnětýnky, která se spolu s receptem na těsto dědí po přeslici již od roku 1916.

Na podzim roku 1916 je vyrobil mojí tehdy 15 leté prababičce její tatínek, aby mohla na svatohavelské posvícení upéct toto krajové posvícenské pečivo. Aby rozlišil kytičky pro otce rodiny, maminku a děti, vykoval rovnou tři velikosti. Prababička tato vykrajovátka pak používala každý rok až do doby, než nastal čas předat je své jediné dceři, mojí babičce, která se narodila roku 1941.

Babička Miluška, vášnivá pekařka, formičky i recept dlouhá léta střežila. Kam až mi paměť sahá, pamatuji si, jak každý rok 14. října zadělávala babička těsto. Nepotřebovala ani recept, vše si již pamatovala z paměti. Těsto dlouho hnětla, precizně propracovávala, a když bylo hotovo, uložila jej do krabičky do lednice, kde si těsto muselo odpočinout do druhého dne. Když jsme pak další den přijeli, již od dveří nás vítala neodmyslitelná vůně pečených kytiček různých velikostí. Babička si totiž dokoupila i další velikosti, vykrajela tvary kytiček, upekla a na nás, vnoučatech, nechávala zdobené čokoládou a cukrovými ozdobami. Učila nás, že z kytiček můžeme lepit několikapatrové květinové stromky. Později nám hnětýnky jen pekla a my si je vozili domů, kde jsme zdobili již s maminkou. Babička měla motto: „Dokud mi nohy budou sloužit a vydržím stát u válu, budu péct já.“

Dodnes si pamatuji, jak jsem nazdobenými hnětýnkami ohromovala gymnazijní spolužáky, kteří tuto posvícenskou tradici neznali nebo byli zvyklí na jiný druh z kynutého těsta.

V roce 2012 se rozhodla, že je již čas předat rodinné stříbro dál a v látkovém pytlíku mi předala 6 forem, včetně těch po prababičce i s receptem. Mohlo by se zdát, že přeskočila jednu generaci – moji maminku. Opak je však pravdou. První roky jsme se s maminkou dělily o práci – já zadělala těsto, maminka vykrajela a upekla a společně jsme zdobily. Když jsem se stala maminkou i já, vzala jsem celou tuto krásnou úlohu na sebe. Dnes již zadělávám, vykrajuji i pečou sama. Část kytiček pak dám mamince, aby si sama nazdobila a zavzpomínala, většinu upečených hnětýnek zdobím spolu se svými dětmi.

A i já říkám: „Dokud budu moct, bude péct já!“ A doufám, že tyto skoro 100 leté formy vydrží a i já je i s receptem jednou budu moci předat své dceři, kterou již nyní zdobení hnětýnek baví.

Recept na hnětýnky:

1 kg hladké mouky

60 dkg másla

40 dkg cukru

Eliška Moravcová

RC Pampeliška Březnice

Středočeský kraj

