

Trh řemesel 8.5.2009

Hezké počasí, jako základ dobré akce, nás nezklamalo, a tak jsme mohli sváteční "Den vítězství" oslavit jak se patří.

Dobrou náladu vyvolalo dle reakcí veřejnosti vystoupení bluegrassové skupiny Wyrton z Ronova nad Doubravou i vystoupení tramské legendy - Roháčů z Lokte.

Místní skauti zorganizovali hrátky pro děti; pro nejmenší byl, tak jako v posledních letech vždy, k dispozici dřevěný kolotoč od Agripy (p. Havlíček).

Trhu se zúčastnilo přes 200 prodejců, kteří zhusta předváděli i svoji výrobu.

Milým překvapením byla účast brielského cukráře Petera Kroonea, který ve svém stánku připravoval Oliebollen – holandskou obdobu našich koblížků. Jedná se o smažené koule z kynutého těsta, které se v Holandsku tradičně pojídají poslední den v roce. Ochutnali jste? Chcete si tuto pochoutku vyzkoušet i doma? Tady je recept:

Tradiční holandské Oliebollen

Přísady:

- 1 kg hladké mouky
- 1 litr vlažného mléka
- 8 dkg čerstvých nebo 3 dkg sušených kvasnic
- 3 vejce
- 8 dkg másla
- 5 dkg třtinového cukru
- 1 dkg soli
- 20 dkg rozinek různých typů a velikosti
- 20 dkg jablek

Postup práce:

Rozinky namočte do vlažné vody a poté je nechte dobře okapat.

Jablka nakrájejte na malé kostičky.

Droždí rozpustíte v části vlažného mléka a vytvoříte kvásek. Do velké mísy dejte mouku a postupně přidejte kvásek, mléko, cukr, máslo, sůl a vypracujte do hladkého těsta.

Nakonec zapracujte rozinky a jablka.

Těsto zakryjte čistou vlhkou utěrkou a nechte 45-60 minut kynout. Poté ještě jednou těsto promíchejte.

Rozpalte slunečnicový olej na teplotu 175 - 180°C.

Z těsta vytvarujte pomocí dvou lžic hezké koule.

Smažte 6-7 minut dozlatova.

Zkontrolujte u první, zda je dobře propečená - není li tak, je olej moc teplý nebo studený.

Oliebollen nechte okapat na ubrousku.

Podávejte teplé a pocukrované.

DOBROU CHUŤ !!!

Zpracovala dne 13.5.2009 Hana Jarošová




Kraj Vysočina



Tento projekt vznikl za finanční
podpory kraje Vysočina

Zodpovídá: [Beno Trávníček, DiS.](#)
Vytvořeno / změněno: 13.5.2009 / 13.5.2009