



# Hodná maminka Libuška

Máma. Asi každá malá holka chce být jako maminka. Krásná, chytrá, se vším tím umem, kterým mámy disponují. Vlastnit všechno to oblečení, boty, šminky a šperky. Vzpomínám si, jak jsem chodila v máminých lodičkách, které tak harmonicky klapaly po podlaze, ověšená korálky, náušnicemi a prstýnky, s pusou červenou od rtěnky a toužící být jako ona. Dospělá.

Máma se babičce narodila v Libině. Doma, za pomoci porodní báby. V Libině také vyrůstala a chodila sem do základní školy. Vdala se za mého tátu Zdeňka a narodily se jim tři děti. Mí sourozenci – brácha Bob a ségra Romča. A já.

Podstatnou část svého života pracovala jako vedoucí jídelny při mateřské školce v Libině. Místními lidmi, jejími kamarády, kolegyněmi z práce i rodinou byla vždy označována za hodnou, milou, vstřícnou a empatickou ženu.

Cukrářským talentem oplývala odjakživa, alespoň co já si pamatuji. Vidím jako dnes, když k nám kamarádky Verča a Jaňula chodily na návštěvu a vídaly na verandě plno sladkého. Koláče, buchty, moučníky. A ptaly se: „Jéé, vy něco slavíte? Kdo má narozeniny?“ A já na to: „Néé, nikdo nic neslaví, to jenom máma pekla na víkend.“ A takhle to u nás bylo téměř pořád.

Milovala jsem mámin Míša dort, nepečený tvarohový dort s piškoty a ovocem, tvarohové řezy se strouháním a mnoho dalších laskomin.

Snažila jsem se do její sekce zakomponovat recepty z dob 80. a 90. let, které pekla nejčastěji a které nám nejvíce chutnaly. Stejně jako u receptů babičky jsem se pokusila zachovat originalitu.

Vraťte se s jejím pečením do retro doby, upečte si něco a zavzpomínejte tak na své dětství nebo mládí. Cítíte tu vůni? Já ano.



# Tvarohové řezy se strouháním

Nejoblíbenější moučník celé naší rodiny napříč generacemi. Když se tak nad tím zamyslím, jaké moučníky a buchty preferujeme, jsme všichni jedna velká tvarohová rodina 😊 Kombinace kakaového křehkého těsta a tvarohové náplně, do které se přidá citronová šťáva a kůra, nikdy nezklame.

## Na řezy:

- 500 g hladké mouky
- 250 g másla nebo rostlinného tuku nakrájeného na kostky
- 150 g moučkového cukru
- 1/2 balíčku prášku do pečiva
- 1 žloutek
- 4 lžičce holandského kakaa
- 3 lžičce mléka
- máslo na vymazání plechu
- hrubá mouka na vysypání plechu

V míse robota zpracujeme hladkou mouku, máslo, moučkový cukr, prášek do pečiva, žloutek, kakao a 3 lžičce mléka. Vytvoříme pevné těsto. Rozdělíme napůl. Polovinu dáme do lednice na 30 minut a druhou polovinu do mrazáku na 45 minut.

Poté těsto z lednice vytáhneme a vyválíme na velký hluboký plech (30 x 40 cm), který jsme vymazali máslem a vysypali hrubou moukou.

Zapneme troubu na 180 °C.

Připravíme si náplň. Smícháme oba tvarohy s moučkovým cukrem, žloutky, 4 lžičkami mléka, citronovou kůrou a šťávou a zrníčky z vanilky. Poté si ve vyšší nádobě vyšleháme ze 4 bílků tuhý sníh. Zamícháme jej opatrně do tvarohu.

Náplň navrstvíme na připravené těsto. Uhladíme. Vytáhneme z mrazáku druhou polovinu těsta a na hrubém struhadle celý povrch tvarohu rovnoměrně postrouháme.

*pokračování na str. 64*

### Na náplň:

- 2 ks polotučného tvarohu ve vaničkách (po 250 g)
- 150 g moučkového cukru
- 3 žloutky
- 4 lžíce mléka
- kůra z půlky citronu
- 1 lžička citronové šťávy
- zrníčka z půlky vanilky (nemusí být)
- 3 bílky + 1 bílek, který jsme nepoužili u těsta

### Na dozdobení:

- moučkový cukr

Pečeme asi 30 minut.

Necháme na mřížce zcela zchladnout.

Poté můžeme posypat moučkovým cukrem.