Boží milosti – tradiční masopustní pečivo

https://www.varimesmarcelou.cz/sladke-peceni/bozi-milosti-tradicni-masopustni-pecivo.html

Talíř plný usmažených božích milostí provoní celý byt. Jsou sladké, křupavé a tradiční. V době masopustu nesměly chybět na žádném stole.

Masopust nebo také fašank či karneval je doba od Tří králů do Popeleční středy, po které následuje čtyřicetidenní postní období, které končí velikonocemi. Italsky „Karnevale“ doslova znamená „maso pryč“.

Boží milosti se v různých regionech nazývají odlišně, ale vždy jde o stejné pečivo. Třeba fanky (fánky), šišky, třísky či pampuchy. Na Středním Slovensku i na Hlučinsku je nazývají "chrapně". V Polsku faworki a na Slovácku smažienky.

Italové v období karnevalu připravují identické pečivo a nazývají ho chiacchiera (čti "kiakjera" - drby nebo povídání).

Na Moravě a na Slovensku bývalo zvykem nosit boží milosti ženám v šestinedělí „do kouta“ nebo ke křtinám novorozence.

Boží milosti jsou, stejně jako koblihy, smažené. Většinou z těsta nekynutého, jako v mém případě. Mám ověřeno, že někde do těsta přidávají kvasnice, někde prášek do pečiva a někde sodu bikarbonu.

Na přípravu 34 kusů božích milostí budeme potřebovat

- 250 g hladké mouky + na podsypání
- 2 celá vejce
- 40 g moučkového cukru
- 25 ml rostlinného oleje
- Kůru z poloviny citronu
- 2 sáčky vanilkového cukru
- 1 polévkovou lžíci rumu
- Špetku soli
- Olej na smažení
- Moučkový cukr na pocukrování
- Mikrotenový sáček
- Rádlo na krájení těsta

Postup přípravy božích milostí

Do mísy od robotu vyklepneme obě vejce, přidáme moučkový cukr a jeden sáček vanilkového cukru (ne vanilinového), olej, kůru z citronu a rum. Vše důkladně prošleháme.

V robotu vyměníme metlu za hnětací hák a do ušlehané směsi postupně, po lžících, zapracujeme mouku, kterou jsme promíchali se špetkou soli.

Vypracované těsto v této fázi je poměrně lepivé.

Mikrotenový sáček si navlékneme na ruku a těsto z mísy vyjmeme. Sáček přetáhneme z ruky přes těsto a zabalené necháme odpočinout při pokojové teplotě 30 minut.

Připravíme si nádobu na smažení, do které nalijeme vyšší vrstvu tuku a začneme zahřívat.

Vál pomoučíme a těsto vyjmeme ze sáčku. Pomoučenýma rukama těsto propracujeme. Kdyby se lepilo, pomůžeme si moukou.

Válečkem vyválíme tenkou placku, kterou několikrát přeložíme (z těsta uděláme balíček) a znovu rozválíme na sílu 2 mm.

Rádýlkem z těsta vykrajujeme tvary, třeba obdélníky 2x8 cm jako já nebo čtverce či trojúhelníky. Každý kus ještě 1x – 3x uprostřed prokrojíme.

Připravené tvary před smažením
Zdroj: Marcela Hackerová

Připravené tvary vkládáme do horkého oleje a postupně smažíme 2 – 2,5 min po každé straně. Při smažení se během několika sekund tvoří na těstě bubliny.

Smažíme do světle hněda.

Usmažené boží milosti pokládáme na papírové ubrousky.

Ještě teplé pocukrujeme směsí moučkového cukru a vanilkového cukru a hned ochutnáme kontrolní vzorek. Jsou výborné!

Na závěr uvedu ještě dva recepty, které ale nemám vyzkoušené.

První recept mi poslala paní Olga Křižanová,

ta „ho má od své babičky, která už 35 roků nežije“:

- 500 g hladké mouky
- 250 g měkkého tvarohu
- 4 celá vejce
- 1 kávová lžička sody
- Špetka soli
- 50 g másla

Druhý recept je od paní Miroslavy Kňažníkové z Nitry.

1. těsto

- 500 g hladké mouky
- 3 žloutky
- Špetka soli
- 3-4 dl světlého 10 ° piva (podle potřeby, každá mouka se chová trochu jinak)

2. těsto

- 100 g hladké mouky
- 100 g vepřového sádla

Ze všech uvedených surovin na 1. těsto vypracujeme těsto, které má být vláčné jako na štrúdl. Těsto rozválíme na placku.

Z uvedených surovin vypracujeme druhé těsto.

Druhé těsto položíme na jednu polovinu rozválené placky prvního těsta a druhu polovinou překryjeme (druhé těsto schováme do prvního). Obě těsta překládáme a následně 3x rozvalujeme.

Další postup, jak v prvním, tak v druhém receptu, je stejný jako v mém. Z rozválené tenké placky vykrajujeme tvary a smažíme je v oleji.