

23. ledna = Mezinárodní den koláčů



Koláče propojují tradice a moderní kuchyni, ať už je podáváte k snídani, jako zákusek k odpolední kávě či slavnostně při zvláštních příležitostech. Mezinárodní den koláčů je připomínkou, že gastronomie dokáže spojovat lidi napříč kulturami a generacemi - a jedním z nejlepších způsobů, jak to zažít, je právě sdílení dobrého jídla.

Oslavte Mezinárodní den koláčů pečením a vychutnáváním této univerzální pochoutky, která již po staletí provází nejrůznější oslavy a slavnostní chvíle. Ať už si pochutnáte na klasickém ovocném koláči, nebo vyzkoušíte něco originálnějšího, 23. leden je dnem, kdy můžeme vzdát hold kulinární tradici koláčů v celé její pestrosti.

Stručná historie koláčů

- **Starobylé kořeny:** Nejstarší zmínky o pečivu podobném koláčům sahají až do starověkého Egypta. Ve starém Řecku a Římě pak postupně vznikaly sladké i slané varianty.
- **Středověká Evropa:** V době středověku se koláče rozšířily do celé Evropy, především díky novým surovinám a technikám přípravy.
- **Moderní doba:** Recepty a technologie pečení se vyvíjely po staletí a vedly až k dnešní široké škále koláčů – od klasických ovocných, přes tvarohové až po jedinečné regionální speciality.

Jak oslavit koláčový den?

1. **Pečením oblíbeného receptu:** Každý region má svůj tradiční koláč – zkuste si vybrat jeden, který jste ještě nezkoušeli, a pustit se do pečení.
2. **Společným setkáním:** Pozvěte rodinu nebo přátele a uspořádejte „koláčový večer“ s ochutnávkou různých receptů.
3. **Sdílením receptů:** Sociální sítě jsou ideální platformou pro výměnu receptů i nápadů. Podělte se o fotky či tipy na zdobení.
4. **Kulinářskými experimenty:** Nebojte se experimentovat s novými příchutěmi nebo netradičními surovinami. Koláč může mít nekonečně variací.

Náš tip: Recept na tvarohový koláč

Těsto: 300 g polohrubé mouky, 100 g cukru krupice, 150 g vychlazeného másla nakrájeného na kousky, 1 vejce, špetka soli a podle potřeby trochu mléka.

Tvarohová náplň: 500 g měkkého tvarohu, 2 vejce, 100–150 g cukru, 1 balíček vanilkového cukru, strouhaná citronová kůra a 1 lžice škrobu.

Smíchejte všechny suroviny na těsto a vypracujte z něj hladkou kouli. Těsto zabalte do fólie a nechte odpočinout v lednici zhruba 30 minut. Poté ho rozválejte a vyložte jím vymazanou a vysypanou formu. Smíchejte ingredience na tvarohovou náplň a rovnoměrně ji rozetřete na těsto. Koláč pečte v troubě vyhřáté na 180 °C přibližně 35–45 minut.