

Trdlo jako pochoutka



Pojmenování, část hmoždíře, nebo pochoutka?

Ty jsi ale trdlo, slýchávají zejména děti, když se projeví jako nešikově, budižkničemu, nemehla a podobně. Zkrátka, když něco pokazí. Řidčeji tak nazýváme i osoby, které ač věku již pokročilejší, chovají se – řečeno ohleduplně – nepřiměřeně. Ale co je to vlastně trdlo doopravdy?

Odpověď na tuto otázku začněme další otázkou? Znáte hmoždíř? Asi ano. Hmoždíř je nádoba, v níž se drtí (hmoždí) věci, které bychom bez něho drtili (hmoždili) velmi nepohodlně. A trdlo je to, co v takovém případě přenáší naši sílu k drcení určenou na předmět, který drtíme. Je oddělitelnou, nicméně nedílnou součástí hmoždíře. Není-li kouře bez ohně, není hmoždíře bez trdla. Přitom je ohně bez kouře a je trdla bez hmoždíře... Jinými slovy – Čouhá to z hmoždíře, co to je? Je to trdlo.

Jenže trdlo má ještě další význam! Slouží jako pojmenování pro vynikající sladkou pochutinu a mnozí z vás jistě vědí, o čem je řeč. Už proto, že v poslední době jsou v módě nejrůznější variace na staročeské jarmarky a trhy a mlsné jazýčky, jejichž majitelé již skupili proutěné zboží, železné i vyšívané ozdobičky, stejně jako keramiku, vyhládnou. A ne každý má chuť na dobře sice vypadající, nicméně většinou přepaprikovanou třiceticentimetrovou klobásu. To pak přicházejí k úctě stánkaři s pivem a medovinou (hlad je, jak víme, převlečená žízeň) a tací vynalézavci, kteří nabízejí pochutiny jiného druhu.

Obchodníci na stylových jarmarcích svému výrobku říkávají někdy “staročeské trdlo”. Ale to jen v Čechách. Na Moravě by z toho mohlo vzniknout mezietnické nedorozumění. Z této oblasti totiž jmenovaná pochoutka pochází. Je typická pro vinařské slavnosti a Čechy, ať už se Karel IV., Bušek z Velhartic i mělničtí Lobkovitzové a jiní snažili sebevíc, prostě vinařským krajem nejsou. A k pivu se trdelník, protože je sladký,

zase tolik nehodí. Sám o sobě však vynikající je.

Z historie této dobrůtky

Podle údajů uvedených v národopisné knize “Luhačovské Zálesí” od Antonína Václavíka vydané v roce 1930 víme, že se **pro pečení trdelníků rozdělával oheň pouze z bukového dřeva. Když pak zbylo hodně řeřavého popela, postavil se do něho dřevěný válec**, ke stranám zúžený, zapravený do dvou cihel a s kličkou na otáčení na jednom konci. **Když se válec přiměřeně zahřál, natáčelo se naň rozválené těsto**, a to tak, že se poslední otočení muselo přilepiti na dřívější oviny. Na to se to neslo nad oheň. **Při pečení se otáčelo a máčelo přiměřeně mlékem. Jakmile se poněkud zapeklo, sypalo se strouhaným perníkem, cukrem a při ustavičném otáčení se upeklo do zlatočervena.** Pak je rychle ovinuli kožichem, aby se válec snadněji vytáhl a trdelník zůstal neporušený. **Navrchu se potíral medem.**

Voňavé trdlo z naší trouby

To ovšem bylo dřív. Dnešní jarmarečníci připravují trdelník jednodušeji. Přibližně tak, jak si jej za dlouhých podzimních a zimních večerů můžete přichystat i u vás doma v kuchyni podle následujícího receptu:

Potřebujeme 70 g másla, 70 g sádla, 30 g cukru, žloutků, sůl, 25 g kvasnic, 560 g mouky a mléko. Máslo umícháme se sádlem, až pění. Do umíchané tukové směsi přidáme cukr, žloutky (vždy po jednom), pak osolíme a dáme vzkypělé kvasnice, mouku a mléka tolik, aby zadělané těsto bylo poměrně tuhé. Nyní těsto dobře vypracujeme a necháme trochu zkynout. Z těsta vyválíme dlouhý těstový váleček téměř motouz (asi jako malíček silný). Pak pozorně namotáme na dřevěný váleček – k tomu určený – pomaštěný máslem (můžeme ale použít i omaštěné plechové trubičky nebo například trubičky na kremrole). Povrch potřeme buď bílkovým sněhem, nebo rozšlehaným vejcem a posypeme sekanými loupanými mandlemi (můžeme rovněž podle chuti obalit rozdrcenými ořechy a krystalovým cukrem). Dáme na plech pokrytý pečicím papírem a pečeme za občasného, ale poměrně častého otáčení válečku v troubě. Při otáčení ho postříkáváme máslem, které můžeme střídat s mlékem. Upečené zlatavé trdlo stáhneme z válečků, nakrájíme či necháme vcelku, to už je jedno. Když do něj foukneme šlehačku, případně jej pokapeme horkou čokoládou, nemá to chybu.