

Víte, co jsou to Štramberské uši?



Ne, vskutku se nejedná o technický výkřik nelegálního systému odposlechů. **Štramberské uši jsou jakési kornouty, na užším konci jen zčásti uzavřené, vyráběné z perníkového těsta.** Jde o proslulou krajovou pochoutku.

Kde je Štramberk?

Štramberk je malebné městečko na Novojičínsku nedaleko Kopřivnice, kde se, mimochodem, v roce 1905 narodil slavný český ilustrátor dobrodružných příběhů Zdeněk Burian.

Pro jeho malebnost se mu říká “Moravský Betlém” a krásou je turisty srovnáván například s jihočeským Českým Krumlovem. Avšak držme se štramberských uší...

Válka se tu s lidmi nemazlila

Traduje se, že **roku 1241 “trhli” na Moravu Tataři**. Některé prameny hovoří sice o Mongolech, ale budiž. Nakonec, právě mongolský kmen řečený Ta-ta, se kdysi dávno stal součástí celého turkického etnika, ba dal mu vlastně i jméno. Před krvelačnými hordami Tatarů (neboť lidský život mezi nimi v té době příliš nevážil) utíkali lidé, kam se dalo. **Štramberští měli výhodu - strmý, nepřístupný vrch Kotouč. Tam se opevnili a Tataři je oblehli.** Leč domácím přišly na pomoc aktuální povětrnostní podmínky. **V noci propukla bouře, ta jim umožnila nepozorovaně prokopat hráz rybníka a Tatary pod Kotoučem zatopit.** Ti ve zmatku prchli a v jejich zdevastovaném ležení pak **Štramberští našli jen několik pytlůs** obsahem

věru nevábným. **Byly v nich, jako zamýšlený dar tatarskému chánovi, uřezané a nasolené ruce a uši křesťanů.** Právě uši, pečené již ovšem pak po celá staletí jako cukrářský výrobek, Štramberk proslavily.

Jak ke své dnešní slávě přišly?

Ne snad že by štramberské uši (kdysi se prý pekly i ruce) nebyly v dobách uplynulých slavné sdostatek. Jejich věhlas však nikdy významně nepřekročil rozlohu přilehlé oblasti. **Byly a jsou prostě krajovou pochoutkou,** asi jako o kus dál frgále, nebo další koláče, ovšem tentokrát z druhého konce republiky, z Chodska. Odbyt uší také vždy byl více méně sezónní. **Zejména při tradiční pouti, která se konává šest týdnů po Velikonocích, se jich prodávaly a prodávají na tisíce.**

Zkuste si upéct!

Recept na štramberské uši, dnes už vlastně Štramberské uši, není složitý a není ani obestřen nějakým výrobním tajemstvím. Receptura se neskrývá v nedobytných sejfech a nedědí se z otce na syna jako v případě jiných podobných laskomin. Ovšem vyrobit uši takové, jaké vskutku mají být, to je záležitost šikovných rukou. Ve Štramberku se prý hospodyně dřív předháněly, která dokáže udělat uši co nejtenčí a podle toho, kolik uší uměly uválet z kila perníkového těsta, se měřila jejich dovednost. Podle popisu nejedné zkušené pekařky - cukrářky se uši válí z horkého těsta obtížně **a ruce musejí být opravdu hodně rychle, neboť materiál rychle tvrdne.** Nicméně, pokud nechcete vážit cestu do Štramberka (byť jako výlet by to rozhodně stálo za to), nenechte se odradit.

Na stovku uší potřebujete asi: 1 kg hladké mouky, 0,5 kg medu, 0,5 kg cukru, 4 hvězdičky badyánu nebo lžičku anýzu, 1 sáček prášku do pečiva (nahradí jej soda), 20 hřebíčků, sáček mleté skořice a 6 vajec.

Badyán a hřebíčky utlučeme v hmoždíři a pak všechny ingredience zpracujeme na vále v těsto. Důležité je nechat jej asi dva dny odpočívat v chladnu. Pak jej můžete tence vyválet, vykrajovat kolečka a pokládat na hodně vymaštěný plech. Ještě teplá upečená kolečka pak stočíte do tvaru kornoutu - ucha.

Uši pak můžete ozdobit třeba šlehačkou, marmeládou, máčet v čokoládě, zdobit oříšky, a pokud vám fantazie napoví nějaké jiné zdobení, můžete vyzkoušet i je. Ovšem pak už to zase nebudou úplně pravé štramberské uši. Vadit to však nebude. Pokud je nebudete prodávat pod originálním názvem, můžete si na nich vy i vaši přátelé hlavně pochutnat. A o to tady snad jde především...