



Die Konditorei Reine Seele

Die Rezeptur von unseren Großmüttern

Die Konditorei Reine Seele wurde in Hlinsko im Herbst 2015 geöffnet. Dieser Betrieb gehört zusammen mit dem Geschäft und dem Bistro in Havlíčková Borová zu dem Gastrobetrieb mit dem Namen Reine Seele, den die Geschützte Werkstätte Fokus Vysočina GmbH. verwaltet. In der Konditorei arbeiten Personen mit einer Behinderung oder mit einem anderen Handicap auf dem Arbeitsmarkt und man produziert da nicht nur verschiedene Arten von Nachtischen und Torten, sondern auch kalte Speisen.

Zu den traditionellen Produkten hat die Konditorei für ihre Kunden auch etwas Spezielles vorbereitet. Etwas mit der Rezeptur von unseren Großmüttern, was im Gebiet von Hlinecko schon vor Jahrzehnten in unseren Häusern geduftet hat. Zufällig wurde in einem handgeschriebenen Kochbuch in dem Dorf Vortová fast 150 Jahre altes Rezept für eine Teigtasche von Hlinecko „MRKVANEC“ gefunden. Jetzt finden Sie dieses Produkt im Angebot der Konditorei. Man erzeugt sie aus den Zutaten, die früher jede Bäuerin in der Speisekammer hatte (Karotte, Mehl, Butter, Pflaumenmus).

Zertifiziert mit der Marke „Qualität von Hlinecko“ wurde unten genanntes Produkt:

- Teigtasche von Hlinecko „MRKVANEC“



Kontakt:

Cukrárna Čistá duše

Družstevní 1699

539 01 Hlinsko

Betriebsleiterin: Marcela Fišerová

Tel.: +420 773 793 737

E-Mail: marcela.fiserova@fokusvysočina.cz

Facebook: Cukrárna Čistá duše

www.gastro-cistaduse.cz



Qualität von Hlinecko



Die Zubereitung:

Man mischt das Mehl mit der Soda, gibt Eigelbe, weiche Butter und fein geriebene Karotten zu. Man macht einen Teig und aus dem Teig bereitet eine dünne Platte zu. Dann schneidet man regelmäßige Quadraten und gibt da angemessene Menge von Pflaumenmus. Man macht Teigtaschen, deren Seiten man sanft drückt, damit Pflaumenmus nicht herausläuft. Man bäckt die Teigtaschen und wälzt sie in Zucker. Der Geschmack von süßen Karotten passt zu der leichten Bitterkeit von Pflaumenmuss und diese erstaunliche Kombination ergänzt der zarte und knusprige Teig.

Diese Rezeptur ist im Gebiet von Hlinecko traditionell, man kann sie bis jetzt in einigen Familien finden. Aber selten findet sie man im Angebot von Konditoreien. Die traditionelle Produktion benutzt zum Backen Zutaten, die von lokalen Versorgern geliefert sind und die Teigtaschen füllt man mit Hauspflaumenmus.

Teigtaschen „MRKVANCE“ können Sie in der Konditorei mehrmal pro Woche kaufen oder Sie können größere Menge da bestellen. Man kann zwei Größen bestellen. Kleine Teigtaschen mit der Größe von Kleingebäck oder größere Teigtaschen, die so groß wie normale Nachtische sind. Jedes Stück ist ein Original. In dem Betrieb finden Sie nicht nur ein angenehmes Beisammensein zum Beispiel mit der Kaffee, sondern Sie können auch über eine Glaswand sehen, wie man die Süßigkeiten produziert.