



Dana Tlapáková Medové pokušení



Paní Dana Tlapáková se věnuje pečení a zdobení perníčků přes 20 let. Zdobení perníčků ji baví stále víc a neustále má nové nápady. K tomuto koníčku ji nepřímo přivedl její tatínek, který byl cukrářem a také první výstava perníčků, kterou spatřila, a naprosto ji uchvátila. Po letech zdokonalování techniky dovedla svého koníčka k dokonalosti.

Perníčky peče převážně pro Český svaz včelařů Hlinsko, Střední odborné učiliště včelařské Nasavrky a včelaře z Pardubic, kteří pořádají pro veřejnost medové dny. Ráda je zdobí s dětmi nebo studenty a také se seniory v Domově seniorů Drachtinka v Hlinsku.

Do sortimentu jejich výrobků patří klasické perníčky různých tvarů a zdobení, ale také svícny, trojrozměrné vánoční stromečky, betlémy, vánoční ozdoby, velikonoční vajíčka a další. Paní Tlapáková se vždy snaží udělat z každého perníčku originál a vytvořit tak až malé umělecké dílo.

Její perníkové betlémy byly vystaveny v muzeu v Hlinsku, Pardubicích, Jičíně nebo v Praze. Paní Tlapáková byla pozvána, aby své zdobení perníčků předvedla i v televizním pořadu „Anežka Česká“. Kolekce perníčků se také dostaly do Holandska, Německa, Irska nebo Francie. Zúčastnila se také výstavy Natura Viva v Lysé nad Labem.

Certifikovány značkou „Kvalita z Hlinecka“ byly níže uvedené produkty:

- Ozdobné medové perníčky



Kontakt:

Dana Tlapáková

Poličská 489

539 01 Hlinsko

Tel.: +420 722 158 483

E-mail: dankatlapakova@seznam.cz

www.pernicky-tlapakova.websnadno.cz



Recept na medové perníčky

65 dkg hladké mouky, 25 dkg cukru, 2 lžíce kakaa, 2 lžičky sody, 2 lžičky perníkového koření, 4 celá vejce, 5 dkg hery, 10 dkg medu

Smícháme mouku, cukr, kakao, perníkové koření a sodu, vše důkladně promícháme. Poté přidáme vejce, rozpuštěnou heru s medem a vypracujeme hladké těsto. Hotové těsto uložíme na hodinu do lednice a připravíme si vykrajovátko. Odleželé těsto vyndáme z lednice, rozválíme na silnější plát a vykrajujeme libovolné perníčkové tvary, které klademe na vymaštěný plech herou. Medové perníčky pečeme ve vyhřáté troubě na 180 °C 5 - 6 minut.

Perníčky necháme vychladnout a po dvou dnech ozdobíme podle fantazie a necháme zaschnout. Poleva se může různě obarvovat potravinářským barvivem pro získání více barev na zdobení.

Poleva: 14 dkg cukru moučka, 1 lžíce citronové šťávy, 1 lžíce škrobu, 1 bílek přepasírovaný přes cedník

Na polevu přesejeme moučkový cukr, který vyšleháme s bílkem a lžičkou citronové šťávy na závěr vmícháme lžící škrobu.

Měkké medové perníčky užijete při mnoha příležitostech. Můžete je péct o Vánocích, Velikonocích nebo vytvořit krásné zdobené srdíčko na Valentýna.