



Dana Tlapáková

Honigversuchung



Frau Tlapáková widmet sich dem Backen und Schmücken von Pfefferkuchen mehr als 20 Jahren.

Das Schmücken von Pfefferkuchen macht ihr immer mehr Spaß und immer hat sie neue Ideen. Zu diesem Hobby hat sie indirekt ihr Vater gebracht, der Zuckerbäcker war und auch die erste Ausstellung von Pfefferkuchen, die sie gesehen hat, hat ihr vollkommen entzückt. Nach vielen Jahren von Vervollkommen der Technik hat sie ihr Hobby zur Vollkommenheit gebracht.

Die Pfefferkuchen backt sie vor allem für den Tschechischen Bienenzüchterbund Hlinsko, für die Bienenzüchterberufsschule Nasavrky und für die Bienenzüchter aus Pardubice, die für die Öffentlichkeit Honigtage vorbereiten. Sie schmückt sie gern mit den Kindern oder Studenten und auch mit den Senioren in dem Seniorenheim Drachtinka in Hlinsko.

In das Sortiment von ihren Produkten gehören auch klassische Pfefferkuchen verschiedener Formen und Schmücken, aber auch Leuchter, dreidimensionale Weihnachtsbäume, Weihnachtskrippen, Weihnachtsschmuck, Ostereier und andere. Frau Tlapáková versucht, aus jedem Pfefferkuchen ein Original zu machen und ein kleines künstlerisches Werk zu bilden.

Ihre Pfefferweihnachtskrippen wurden im Museum in Hlinsko, in Pardubice, in Jičín oder in Prag ausgestellt. Frau Tlapáková wurde eingeladen, dass sie ihr Schmücken von Pfefferkuchen in einer Fernsehsendung „Anežka Česká“ zeigt. Die Kollektionen von Pfefferkuchen waren auch in Holland, Deutschland, Irland oder Frankreich. Sie hat auch an der Ausstellung Natura Viva in Lysá nad Labem teilgenommen.

Zertifiziert mit der Marke „Qualität von Hlinecko“ wurden unten genannte Produkte:

- Dekorative Honigpfefferkuchen



Kontakt:

Dana Tlapáková

Poličská 489

539 01 Hlinsko

Tel.: +420 722 158 483

E-mail: dankatlapakova@seznam.cz

www.pernicky-tlapakova.websnadno.cz



Das Rezept für Honigpfefferkuchen

650 Gramm Glattmehl, 250 Gramm Zucker, 2 Löffel Kakao, 2 Teelöffel Soda, 2 Teelöffel Pfeffergewürz, 4 Eier, 50 Gramm Pflanzenfett, 100 Gramm Honig

Wir vermischen Mehl, Zucker, Kakao, Pfeffergewürz und Soda, alles mischen wir gründlich. Dann geben wir das aufgelöste Pflanzenfett mit dem Honig zu und wir machen einen glatten Teig. Den fertigen Teig geben wir für eine Stunde in den Kühlschrank und wir bereiten die Förmchen vor. Den Teig nehmen wir aus dem Kühlschrank heraus, wir walzen den Teig und schneiden verschiedene Pfefferkuchenformen, die wir auf ein Kuchenblech geben, das mit dem Pflanzenfett gefettet ist. Die Pfefferhonigkuchen backen wir in einem ausgewärmten Ofen mit der Temperatur 180 °C 5-6 Minuten.

Die Pfefferkuchen lassen wir kühl werden und nach zwei Tagen schmücken wir sie nach der Phantasie und wir lassen sie trocken werden. Den Guss kann man mit einer Lebensmittelfarbe färben, damit wir mehr Farben zum Schmücken haben.

Der Guss: 140 Gramm Mehlsucker, 1 Löffel Zitronensaft, 1 Löffel Stärke, 1 durch ein Sieb passiertes Eiweiß

Für den Guss durchsieben wir Mehlsucker, den wir mit dem Eiweiß und einem Löffel Zitronensaft schlagen, zum Schluss geben wir einen Löffel Stärke zu.

Weiche Honigpfefferkuchen können Sie bei vielen Gelegenheiten nutzen. Sie können sie zu Weihnachten, Ostern backen oder einen schön geschmückten Herz zum Valentinstag schaffen.