Qualité de **Hlinecko**

Dana Tlapáková

Tentation de miel

Mme Dana Tlapáková se consacre depuis 20 ans à la fabrication et à la décoration du pain d´épices. Elle aime de plus en plus son activité et réalise toujours beaucoup de ses nouvelles idées. Son père, qui était pâtissier, l´a amenée à ce hobby; lorsqu'elle visita pour la première fois une exposition de pains d´épices, son hobby devint une véritable passion! Au cours des années, elle a beaucoup amélioré et perfectionné sa technique.

Mme Tlapáková fabrique le pain d'épices principalement pour l´Association des apiculteurs tchèques de Hlinsko, pour L´École de formation professionnelle de l'apiculture de Nasavrky et pour les apiculteurs de Pardubice, qui organisent les journées publiques de miel. Elle aime décorer ses pains avec des enfants, des étudiants et aussi avec les retraités de la Maison de Retraite de Drachtinka à Hlinsko.

Sa gamme de produits se décline sur la base de pain d'épices traditionnel mais réalisé sous différentes formes et types d´ornements: des chandeliers, des arbres de Noël en trois dimensions, des crèches, des œufs de Pâques et beaucoup d´autres sujets. Pour Mme Tlapáková, chaque pièce est unique et elle crée chaque fois une nouvelle œuvre d'art.

Ses produits en forme de crèches ont été exposés dans les musées de Hlinsko, Pardubice, Jičín et de Prague. Mme Tlapáková a été invitée à l'émission „Anežka Česká" pour y présenter tout son savoir-faire en termes de décoration. Elle a aussi participé à l'exposition Natura Viva à Lysa nad Labem. Sa collection de pain d'épices a également été présentée en Hollande, en Allemagne, en Irlande et aussi en France.

Le produit labellisé „Qualité de Hlinecko":

- Pain d'épices au miel décoré

Contact:
Dana Tlapáková
Poličská 489
539 01 Hlinsko
Tel.: +420 722 158 483
E-mail: dankatlapakova@seznam.cz
www.pernicky-tlapakova.websnadno.cz

Kvalita z Hlinecka

Qualité de **Hlinecko**

Recette de pain d'épices au miel

650 g de farine blanche fluide, 250 g de sucre, 2 cuillères à soupe de cacao, 2 cuillères à café de bicarbonate de soude, 2 cuillères à café d'épices à pain d'épices, 4 œufs entiers, 50 g de graisse d'Héra, 100 g de miel

Mélangez soigneusement la farine, le sucre, le cacao, l'épice de pain d´épices et le bicarbonate de soude, puis ajoutez la graisse de Hera avec du miel bien fondu et travaillez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse. Laissez-la reposer ensuite au réfrigérateur pendant une heure. En attendant, préparez vos moules de formes différentes. Etalez la pâte reposée afin qu´elle soit d´une bonne épaisseur, la découpez en diverses formes et les posez sur la plaque graissée. Les pains d'épices doivent être mis au four préchauffé à 180°C pendant 5-6 minutes.

Laissez refroidir les petits pains d'épices pendant deux jours, puis les décorez selon votre fantaisie et les laissez sécher. Le glaçage peut être teint avec des colorants alimentaires différents pour avoir plus d'effet.

Glaçage au sucre: 140 g de sucre en poudre, 1 cuillère à soupe de jus de citron, 1 cuillère à soupe d´amidon, 1 blanc d'oeuf pressé dans une passoire. Tamisez le sucre en poudre, fouettez le blanc d'œuf avec une cuillère de jus de citron. A la fin, mettez une cuillère à soupe d´amidon.

Le pain d'épices peut être servi à de nombreuses occasions comme Noël ou Pâques, mais aussi pour la Saint Valentin: un coeur orné, offert à votre chéri lui fera certainement très plaisir !

La catalogue des produits certifiés est émis par « MAS Hlinecko » (EAL – Equipe d´Action Local) en coopération avec la ville de Hlinsko.