

ným tukem. Upečené lívance potíráme pomoci pirka po jedné straně horkým máslem. Ještě horké lívance

- mažeme skořicí a rumem ochucenými švestkovými povidly a zdobíme lžičkou husté kysané smetany nebo jogurtu
- mažeme borůvkovou zavařeninou, sypeme strouhaným tvarohem a kropíme hustou kysanou smetanou
- po jedné straně obalujeme ve skořicovém cukru
- mažeme nahřátým medem a sypeme mletými jádry vlašských ořechů promíchanými se špetkou skořice.

## DOMÁCÍ CHLĚB

**1 sáček směsi na domácí chléb v prášku, 30 g droždí, celkem 3 dl vody, 1 lžičce 8% octa, mouka na plech, sůl**

Obsah sáčku vsypeme do mísy, uprostřed do důlku rozdrobíme droždí a zalijeme třetinou odměřené vlažné vody. Droždí s vodou rozmícháme a necháme 5 minut kynout. Potom přilijeme zbylou vodu a ocet a vypracujeme vláčné

těsto, které necháme na teplém místě asi 45 minut kynout. Z vykynutého těsta utvoříme bochník nebo veku a vložíme na plech vysypaný hladkou moukou. Necháme kynout dalších 20 minut, potom potřeme osolenou vodou a dáme do předehřáté trouby péci. Troubu předehříváme čtvrt hodiny při maximální teplotě a při této teplotě také chléb 15–20 minut pečeme. Když chléb začne červenat, zmírníme troubu na poloviční teplotu a zvolna dopékáme dalších asi 40 minut. Když chléb vyjmeme z trouby, okamžitě jej povlažíme vodou. Během pečení chleba je dobře dát do trouby i nádobku s vodou.

## DALAMÁNKY

Připravujeme je též ze směsi na domácí chléb v prášku. Těsto připravíme stejným způsobem a po vykynutí tvarujeme dalamánky. Doba pečení dalamánek je podstatně kratší než při pečení chleba a je závislá na velikosti dalamánek.

## Obsah:

Úvazem  
Čaj  
Čajové nápoje  
Káva  
Kávévé nápoje  
Kakao a čokoláda  
Kakaové nápoje  
Čokoládové nápoje  
Mléčné nápoje  
Horké limonády, grogy a vina

Slané zákusky  
chlebičky s pomazánkou  
obložené chlebičky  
obložené topinky  
zapákané chlebičky  
obložené a plněné zemle a rohlíky  
drobné slané pečivo  
slané koláče, pizy, pirožky  
Sladké zákusky  
čajové pečivo  
domácí moučnický  
Chalupnické pohoštění

SEŠITY DOMÁČÍHO HOSPODÁŘENÍ – SVAZEK 117

*Eva Šafářová*

### Pohoštění s teplým nápojem

Ilustrovala Karla Rývolová. Foto na obálce Pavel Adámek. Obálku navrhl Mojmír Čapek. Vydala Práce, vydavatelství a nakladatelství ROH, v Praze roku 1982 jako svou 5987. publikaci. Odpovědná redaktorka Jaroslava Strouhalová. Výtvarný redaktor Mojmír Čapek. Technická redaktorka Jaroslava Hrabětová.

1. vydání — náklad 65 000 — stran 32 — AA 5,53 — VA 5,93 — 505/21/881

Vytiskl Mír, novinářské závody, n. p., závod 1, provoz 12

*Tematická skupina 08/26*

24-045-82 Kčs 6,—

© Práce, Praha 1982