

Nélepší hanácké vdolek je z Čelechovic

Čelechovice na Hané – Deset žen proti jedinému muži nastoupilo do klání o Nélepší hanácké vdolek. To pořádal region Haná ve spolupráci s obcí Čelechovice u příležitosti zahradní slavnosti. Akce se konala v sobotu u fotbalového hřiště v Čelechovicích na Hané.

Na stolech porotců se shromáždilo celkem třináct vzorků. „Hodnotíme vzhled toho vdolko, vuňo, originalitu náplně, ale především chuť,“ prohlásila jedna z komisárek Eliška Dostálová.

Porota nakonec vyhodnotila jako nejlepší vzorek číslo osm. „Ten dostal první cenu a te všeci ostatní só na drohym místě,“ prohlásila Dostálová, která v Čelechovicích zároveň zastupovala region Haná.

Vítězkou soutěže se tak stala Zdeňka Dostálová z Čelechovic. „Těsto dělám z hladké móké, tak ze šedesáti deka, ale to je tak odhadem, já to nevážím. Do toho štere žlótke, špetko sole a skoro plné hrnek slunečnicovyho oleja. Pak só te vdolke dlóho vláčný a dobry. Do mlíka pak vrchovatá polivková žička cukro a kostka kvasnic. A posépkó mám nérači ze sádla. Tak jo dělala moja maminka,“ prozradila recept vítězka vdolkového klání. Posypku dělá z polohrubé mouky a přidává do ní kokos. Své pečené klenoty pak plní sladkým tvarohem jako do buchet. Nahoru pak dá trochu



OCHUTNÁVKA. Porota to při hodnocení neměla jednoduché. Foto: P. Moš

Mezi vdolky budily zaslouženou pozornost také „řepáke“. Ty patří typologicky mezi vdolky, liší se však specifickou náplní. „Vychladlá uvařená cukrová řepa se nastrouhá a přidá se do makové

náplně. Ta se dělá tak, že se spaří pomletý ocukrovaný mák v horkém mléce. Do toho se pak nasype ta postrouhaná řepa,“ vysvětlila jejich autorka Marie Müllerová z Pěňčina. (pam)