

# Vánoční ozdoby z vizovického těsta

**Jak udělat vánoční ozdoby z vizovického těsta | recept.** Vánoční ozdoby z vizovického těsta jsou to právě na rustikálně laděný vánoční stromek. Pečivo z vizovického těsta můžeme použít i ke stylovým aranžím nebo na adventní věnec v lidovém duchu. Výroba ozdob z vizovického těsta je dobrým tipem pro ukrácení dlouhých adventních večerů. Zábavné tvoření obvykle strhne děti i dospělé. Jak udělat těsto a jak postupovat při výrobě vizovických ozdobiček? Přinášíme návod.

## Co je potřeba

- hladká mouka
- voda, ocet, vajíčko
- malé ostré nůžky, malý ostrý nožik, štětec
- plech a pečicí trouba

### 1

**Vizovické pečivo není k jídlu.** A podle dochovaných dokumentů se ani v minulosti nepředpokládalo, že by se vizovické ozdobičky jedly. Tradice výroby ozdob pochází z okolí moravských Vizovic. Rozšířila se i do Čech, ale všude se ozdobičky z moučného těsta vyrábějí pod vizovickým přívlastkem.



### 2

Před započítím práce je dobré navštívit nějaké specializované webové stránky a seznámit se (a přiměřenou formou i děti) s **historií vizovického pečiva**. Mohly by to být třeba oficiální stránky města Vizovic. Bez alespoň minimální teoretické přípravy se nám dílo nezdaří – musíme vstřebat zejména vzory, bez nichž se neobejdeme. Osvědčilo se stáhnout si obrázky základních vzorů (stačí tři čtyři), vytisknout si je a mít je při práci na očích.

### 3

Základem vizovického pečiva je speciální **vizovické těsto**. Připravuje se ze 300 gramů hladké mouky, šesti lžic vody a tří lžic octa. Předpisy ale mohou být i jiné, přičemž poměr tekutin a mouky je přibližně stejný. V některých předpisech není ocet uveden, ale i bez něho se dosáhne dobrého výsledku.

### 4

Tekutinu vlijeme do mouky. Zpracujeme ji do mouky. **Těsto se zpočátku drolí (v plátech), ale usilovným hnětením se spojí.** Pak pracujeme oběma rukama, těsto celou vahou hněteme proti pracovní ploše a stále překládáme. Práce je to poměrně namáhavá, ale nelze ji nějak odbýt, protože na vypracování těsta velmi záleží.

## 5

**Asi po půl hodině je vizovické těsto homogenní a hladké.** Při kontrolním rozříznutí těsto na řezu mírně opaleskuje a má konzistenci třeba jako sýr eidam. Nejsou v něm cucky mouky ani vzduchové bubliny. Těsto vložíme do mikroténového sáčku a minimálně hodinu (optimálně přes noc) necháme v chladu odpočívat. (Do čeho se těsto balilo v 19. století, se nikde neuvádí.)

## 6

Jako pracovní nástroje používáme malý špičatý ostrý nožik a malé nůžky s ostrými špičkami (třeba ze soupravy na manikúru). **Nožikem řežeme proužky těsta** (ze zploštělého válečku), nůžkami stříháme okraje květů, hvězdiček, nastřiháváme šupiny rybkám a podobně (podle vzorů). Vizovické pečivo se zásadně nevykrajuje z plochého plátu (jako třeba perníky nebo jiné cukroví).

## 7

Základním prvkem pro **vytváření vánočních ozdob z vizovického těsta** je tenký váleček, který jsme vyváleli dlaní na suché hladké podložce. Z válečku se krouží, splétají copánky, stáčejí spirálky. Dalším prvek je kulička, která se mezi prsty zploští na placičku. Z ní se modelují a vystřihují lístečky, kvítka. Kousky těsta (konce kroužků, lístečky) se k sobě lepí pouhým navlhčením těsta. Stačí jen potřít kousek těsta navlhčeným prstem.

## 8

**Vizovické ozdoby zdobíme jedině přírodninami**, nejčastěji kořením: kuličky pepře, nového koření, zrnka kmínu, hřebíčky. Nezdobíme je korálky, barevným sypaním, třpytkami. U každé ozdobičky musíme počítat se způsobem zavěšení – u věnečků to je jasné, ale například rybkám musíme vytvořit očko z tenkého válečku těsta (propíchnutá dírka by se při pečení spojila).

## 9

Hotové ozdoby klademe na čistý, nepomaštěný suchý plech. Minimálně hodinu je necháme odležet. Pak ozdobičky opatrně (štětečkem) natřeme rozšlehaným vejcem. **Dáme do trouby a při 50 stupních sušíme**, dokud povrch ozdobiček nezačne být lesklý. Pak přidáme teplotu a při 120 až 150 stupních upečeme do zlatohnědé barvy. Ještě teplé opatrně ostrým nožem podebereme a odlepíme od plechu.

## 10

**Vánoční ozdoby z vizovického těsta se hodí na stromeček „ustrojený v lidovém kabátku“.** Ladí s ním další rustikální ozdobičky: zlacené ořechy a šišky, zdobené perníčky, maličká (rostlá!) jablínka, lidové korálkové ozdoby, červené či kanafasové pentličky. Pod praporem dobrého vkusu a tradice nekombinujeme vizovické vánoční ozdoby s žádnými umělohmotnými napodobeninami přírodnin, s třpytkami a elektrickými blikadly.