



Samotný mlýn je po rekonstrukci a celá usedlost je zasazena do přírodního prostředí CHKO Český kras, které byste nečekali pár kilometrů od Prahy.

### ZAČINÁ SE BRZO RÁNO

Byla to zvláštní atmosféra listopadového rána, když přicházíte k o samotě stojícímu mlýnu, ke kterému se přibližuje nesourodá společnost obého pohlaví a nejrůznějšího věku. Každý má zavazadlo, kde cinkání vařečky o mísu tlumí zástěra. Ještě se neznáme, ale to se brzo změní, protože máme jeden společný cíl, naučit se něco až tak archetypálního, jako je právě pečení

# Jak se peče chleba postaru

V současné době uspěchané, globalizované, umělohmotné atd., atd. je našťastí stále plno činností, které jednak lidstvo provázejí již tisíceletí, ale také napříč kontinenty a civilizacemi, a které se v našem „moderním“ světě stávají stále populárnější, a to i vzhledem k alternativním způsobům života a zdravé výživě. Jednou z takovýchto aktivit je bezesporu pečení chleba v jakékoliv podobě, ať jde o bílé křupavé večky, vláčné placky, cihličky ruského chleba nebo náš voňavý, zlatohnědý bochník. Podívejme se na kurz, kde se lidé učí péct domácí kváskový chléb.

chleba. Co mne čeká? Zvládnu to? Po nezbytné prezentaci a jiných formalitách se hned přistupuje k dílu. Na každého účastníka čekají dva sáčky pšeničné a žitné mouky, kvásek, sůl, voda, kmín a slunečnicová či dýňová semínka. Víc není zapotřebí. Pardon, zapomněl jsem na veledůležitý tichý účastník, kterým je správně vytopená pec. Až dodnes jsem myslel, že v peci se topí i v průběhu pečení. V naší peci bylo zatopeno již před několika hodinami a potom už jen nabírala teplotu ze žhavých uhlíků.

### MLÝN JAK MÁ BÝT

Ideálním prostředím pro pořádání kurzu pečení chleba je bezesporu mlýn, který má nejen dlouhou historii, funkční mlecí zařízení, ale žijí v něm lidé, kteří jsou potomky starého mlynářského rodu. Mlýn u Veselých na Radotínském potoce splňuje všechny tyto předpoklady, navíc se nejedná o nepřístupný objekt, ale o společenské centrum, kde je funkční vodní mlýn spouštěný na vodní pohon. Na rekonstrukci jedné ze stodol v areálu mlýna se podařilo získat finanční podporu EU z Evropského fondu pro regionální rozvoj – ROP Střední Čechy. V této budově je Expozice obilovin a konají se zde zajímavé akce např. právě kurzy pečení chleba, za kterými stojí občanské sdružení Mlýnská chasa.

### A JDE SE NA TO

Po krátkém úvodu z úst paní mlynářky se atmosféra uvolňuje úměrně s tím, jak se naše vařečky a posléze ruce noří do vznikajícího a zpracovaného těsta. Nejprve si však připravíme svačinu v podobě malých preclíčků, které jsou upečeny za několik minut a vlastně zároveň slouží ke kontrole teploty v peci. Asi nejtajemnější okamžik alespoň pro mne nastal, když jsme fasovali kvásek, který byl již předem připraven. Především vznik kvásku je malým zázrakem, přestože se jedná o jednoduchou směs mouky a vody. My jsme postupovali postaru, tak jak to dělávali naši předkové, když si pekli





chleba jednou za týden, někde i za dva nebo i za déle. Nejedná se o klasické 3-stupňové vyvádění kvasů, které je vhodné do pekáren. Po tak dlouhou dobu by se nedařilo udržet kvalitní kvas. Proto se kvásek nasuší. Od konce 19. století lze kvásek nahradit droždím a chemickými kypřidly, tedy práškem na pečení, startovacími kulturami, zvýrazňovači chuti atd., ale to bychom již pekli zcela něco jiného. Lze tedy říci, že kvásek je váš jediný pomocník, zbytek musí obstarat vaše ruce, a je tak jen na vaší šikovnosti, jak pohledný tvar pečene se vám podaří. Výsledná kvalita a tvar chleba rovněž závisí na správném množství použité vody a pečlivosti při hnětení těsta. Jednoduchou pomůckou pro dosažení správného tvaru je ošatka, nejlépe z přírodního materiálu - ta pravá bývala z žitné slámy oplétaná lipovým lýkem. V ošatce se chleba opravdu nepeče, ta slouží jako podpora tvaru chleba při jeho kynutí a také drží

teplo. Nyní nastává necelou hodinu dlouhá přestávka, tedy čas na malé občerstvení.

### JAK SE SEDÍ NA LOPATĚ

Nastává další kouzlo, kterým je vlastní pečení. O pec se stará pan mlynář a jak již bylo naznačeno, musel si dnes opravdu přivstat, aby ji správně vytopil a vymetl. Vše se doladí zastříknutím vnitřku vodou, teplota se zkontroluje vhozením špetky mouky, která musí správně zezlátnout, a může se sázet. Na rozdíl od pohádkových postav pan mlynář moc dobře ví, jak se s lopatou pracuje. Pecny se musí rozmístit pravidelně a nesmí se na sebe tlačit. Pak se opět čeká, ale tato doba je příjemněna prohlídku expozice obilovin s výkladem. Po určité době to začne z pece nezaměnitelně a lákavě vonět, což je signál k první kontrole, jestli ještě ne nebo již ano...

### A JDE SE DOMŮ

Zkušené oko pana mlynáře spolehlivě odhaduje správnou dobu a mezi účastníky



kurzu to začne nervózně vřít jako při vyhlásování výsledků zkoušek. Jak bude ten můj chleba vypadat a bude také tak chutný jako voní? Tentokrát vše dopadlo bezchybně, každý si našel svůj pecen, který si před vložením do pece označil, a nastalo loučení. Z Mlýna u Veselých jsme se rozcházel jako známí, každý si posvátně odnášel nejen vlastnoručně upečený žitný chléb, ale také milý a neobvyklý zážitek

A jak chutnal? Nebyl zdaleka tak nadýchaný jako pšeničné chleby z velkovýroby, protože z 50% obsahoval chlebovou žitnou mouku, nebyl ani tak lahodný. Jednoduše byl jiný než komerční chléb ze samošky, který se většinou peče jen z pšeničné mouky. Jednak jsem jej vytvořil opravdu vlastnoručně a přesně jsem věděl z čeho je, tedy žádná chemie, která právě napomáhá hezčímu vzhledu a o něco výraznější chuti. Na rozloučenou jsme každý dostal malý sáček se sušeným kváskem, to abychom měli usnadněný start, pokud bychom chtěli pokračovat v pečení chleba doma. Docela výzva ...

