

KRAPLE SVÁTEČNÍ PEČIVO Z JEZEŘAN-MARŠOVIC

Mgr. Jiří Mačuda, Ph.D.

KRAPLE – SVÁTEČNÍ PEČIVO Z JEZEŘAN-MARŠOVIC



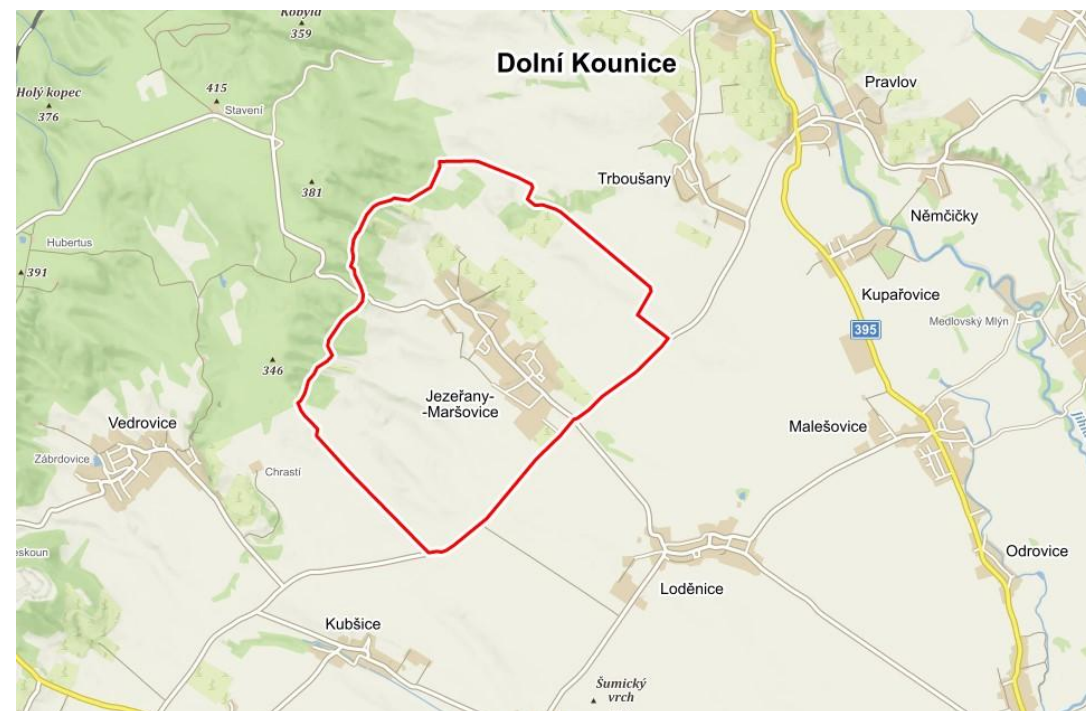
SLOVO ÚVODEM



KRAPLE (také *krapfle*) jsou svátečním pečivem z kynutého těsta, které se v současné době připravuje již jen v Jezeřanech-Maršovicích, sousedních Trboušanech a snad také v nedalekých Vedrovicích. Jejich pojmenování má svůj původ v německém *Krapfen*, koblihám známým např. na Slovácku pod stejným označením (*kraple*, *kreplíky*) ovšem neodpovídají a nic společného nemají ani s božími milostmi, trdelníky nebo vánočním, popř. svatebním cukrovím.

O PŮVODU PEČIVA

Podle některých pamětníků *kraple* pochází z německých obcí, které před rokem 1945 v okolí Jezeřan-Maršovic ležely (např. Loděnice; Malešovice, Odrovice nebo Cvrčovice). Kde se však skutečně vzaly, zůstává prozatím nevyřešenou záhadou. I navzdory tomu však *kraple* zůstávají nedílnou součástí tradiční kuchyně našich předků. Zbývá tedy jen dodat, že je hospodyně z Jezeřan-Maršovic pečou k masopustu, Velikonocům, hodům, Vánocům, svatbám a v podstatě ke všem svátečním příležitostem v průběhu roku; v Trboušanech jsou ale na druhou stranu známé jen jako pečivo svatební.



RECEPT

1 litr mléka, 0,5 kg hladké mouky, 0,5 kg hrubé mouky, 1 kg polohrubé mouky, 70 dkg cukru, 10 dkg kvasnic, 1,5 dkg soli, 62 dkg rozpuštěného vlažného másla, 15 žloutků, citrón, rum.

Kvasnice s trochou cukru vmícháme do vlažného mléka a necháme kynout. Zbytek vlažného mléka, cukr, žloutek a citronovou kůru zamícháme. Postupně přidáváme mouku, nakynuté kvasnice, sůl, máslo a nakonec šťávu z citronu a krapet rumu. Vše dobře promícháme, aby vzniklo hladké těsto. Těsto se nechá následně 1 až 2 hodiny kynout.

Na pomoučněném vále si těsto rozdělíme na tři stejně velké díly. Jeden díl vyválíme asi na 1 – 2 cm silnou placku. Placku potřeme hodně rozměklým máslem, posypeme moučkovým cukrem a rozinkami. Položíme na ní další rozválenou placku a postup opakujeme. Přikryjeme třetí plackou. Tyto tři vrstvy ještě trochu rozválíme, asi tak do 3 cm tloušťky. Poté těsto vykrajujeme formou ve tvaru hvězdičky nebo kytičky o průměru přibližně 5 cm. Kraple pokládáme na plech vymaštěný sádlem, popř. na pečící papír. Potřeme rozšlehaným vejcem a na to doprostřed usadíme kousek vlašského ořechu nebo posypeme drobenkou. Pečeme ve středně vyhřáté troubě. Jednotlivé vrstvy těsta by měly trochu „ujet“, v Jezeřanech-Maršovicích se říká, že by měly „smeknout“. A právě v tom spočívá kouzlo tohoto svátečního pokrmu (*Pavla Hujňáková/Jezeřany-Maršovice*).

ZÁVĚREM

- *Kraple* byly poprvé zdokumentovány v průběhu roku 2014, kdy jsme pracovali na publikaci „*Tradiční strava na Znojensku a v dolnorakouském příhraničí//Traditionelle Ernährung in der Znaimer Region und im niederösterreichischen Grenzgebiet*“.
- Knížka vznikla v rámci přeshraničního projektu „*Tradiční strava v příhraničí*“ (*Fond malých projektů jižní Morava – Dolní Rakousko CZ0308*) za spolupráce Jihomoravského muzea ve Znojmě a Muzea Retz. Publikace o rozsahu 200 stran vyšla dvojjazyčně a v celobarevném provedení ještě téhož roku.
- Tím však výzkum lidové stravy a lidových tradic neskončil. Naopak rozjel se na plné obrátky, a to především díky nebývalému zájmu široké veřejnosti. Řečeno ve zkratce: „*Lidé z obcí na Znojensku najednou zjistili, že je o jejich tradice zájem, a to i ze strany odborníků. Po hříchu, bylo na čase!*“
- A ještě jedna dobrá zpráva na závěr. S Museem Retz a Mag. Helenou Schrolmberger spolupracujeme od té doby v podstatě kontinuálně, což se pozitivně projevilo také během současného projektu I-CULT ATCZ59.