

Trochu jiný velikonoční beránek

Máte rádi velikonoční pečení tradičních dobrot? V některých rodinách se do něj s chutí zapojují i ty nejmenší děti, zvláště když mají na prkénku před sebou kynuté těsto. Z něj se dá krásně modelovat. Nic proti přitažlivě pestré plastelině, ale musí se přece jenom hlídat, aby se od ní nezamazala půlka bytu. Těsto, pokud není příliš mastné, je v tomhle bezpečnější. Když se pak upeče a vynikne jeho barva a vůně, je to o to lepší. A to ani nemluvíme o chuti. Co je asi ze všeho nejdobrodružnější, to je nastříhávání nůžkami (když se dělají třeba ježci nebo hvězdičky). Jak kynou, jsou pak ještě ježatější než na začátku. Ale třeba pletení copánků ze tří pramenů a jejich stáčení do věnce, to je také pěkné.

Těsto může být třeba i celozrnné a bez živočišných produktů. Například slané, jaké se hodí na rohlíky nebo pizzu (recept viz [zde](#)). Samozřejmě přijde k chuti i sladké, mazancové. Místo vejce a mléka můžeme dát tekutou sójovou smetanu, tuk použít rostlinný a cukr třtinový.



Kdo je pokročilejší, snadno se naučí pletence ze čtyř, tak jako se to dělá při paličkování „plátýnka“ (prameny se střídavě zkříží a zkroutí). Nebo v zimě při přípravě spodní části vánočky. U nás doma se právě z toho zrodil nápad udělat podobně i netradičního kynutého beránka. Válečky se při jeho přípravě musí udělat poměrně dlouhé, asi tak 40 cm (a silné jako prst). Lépe se tak totiž trefí takové zapletení, aby na jednom konci odstávaly dva prameny jako krk, na druhém jeden na ocas (a druhý se zploští a podloží dospod) a dole aby vyčuhovaly čtyři nohy. Z dvou kratších válečků se vytvaruje hlava a rohy. Stačí potom potřít sójovou smetanou a péci. Hotovému beránkovi přidáme nakonec oči z hřebíčku nebo hrozinek, mašličku a na talíři něco zeleného pod nohy. A co ještě? No přece rozesmáté jarní sluníčko nad hlavu : o)

-ah-