

Nebud' bábovka a upeč' mušli!

21. dubna sobota

Císařský sál, 13 - 17h, Muzeum města Ústí nad Labem



Originally
made in
Ústí nad Labem

Vánočka, masopustní koblíhy, velikonoční mazanec, to vyjmenuje většina kuchařů a kuchařek, když přijde řeč na sváteční pečivo.

Ale v tom výčtu nám jedna pochoutka chybí, říká se jí Trmická maková mušle (německy Mohnmuschel). Že ji neznáte?

Její tradice sahá až do roku 1836 a bývala neodmyslitelným symbolem velikonočních trhů v Trmčích. Za druhé světové války ale skončily proslulé trhy i se svými makovými mušlemi. Pomozte nám vzkřísit jednu slavnou lokální tradici. Oprašte historický recept a pusťte se do rekonstrukce pozoruhodné epizody z kulinářských dějin Ústecka!

Město Ústí nad Labem a Muzeum města Ústí nad Labem vyhlašují degustační soutěž o nejlepší makovou mušli. Účast není věkově omezena. Může se do ní zapojit každý, komu se podaří připravit pečivo po vzoru tohoto tradičního lokálního výrobku. Vítěze čekají hodnotné ceny.

Soutěžit se ve dvou kategoriích:

1. **Trmická maková mušle klasická** – nutně dodržet přiloženou původní recepturu, tvar pečiva dle fotografie, velikost přibližně cca 10 x 7 cm a hmotnost přibližně 60 g
2. **Variace na Trmickou mušli** – jedinou podmínkou je kynuté těsto, zbytek se odvíjí od fantazie soutěžícího

Přinesené pečivo bude posuzovat odborná degustační komise složená ze školených degustátorů: **Josef Helebrant** (Heineken Česká republika), **Josef Vejlupek** (dříve Drinks Union), **Pavel Müller** (Inpeko) a zástupci médií. Svého favorita budou **vybrat i diváci** v doplňkové soutěži. Budou si tak moci hned v praxi vyzkoušet základní pravidla degustací, které jim v průběhu programu představí profesionálové. Hlasovací lístek bude součástí vstupenky.

Vyhodnocení vítězů a předání cen proběhne na místě. Prvních deset nejlepších v obou kategoriích odměníme atraktivními cenami. Na výherce čekají např. **volné vstupenky, dárkové poukazy, dárkové koše, poukaz na večeři v restauraci Benada**. Hlavní cenou v obou kategoriích je **víkendový pobyt v Lázních Teplice**.

Registrace účastníků je **povinná, a sice do 17. dubna** na e-mail info.stredisko@mag-ul.cz, telefon 475 271 883 či osobně v informačním středisku města (Palác Zdar, Mírové nám.). S přihláškou neotálejte, neb okruh soutěžících je z organizačních důvodů omezen maximálním počtem 30 účastníků v jedné kategorii. Každý soutěžící se může zúčastnit v každé kategorii pouze jedenkrát. Není podmínkou obsadit obě kategorie. Zařazení vzorků do soutěže musí proběhnout v den konání degustace do 12.30hod. (nejdříve pak ve 12hod.). Minimální počet vzorků pro účast v dané kategorii je 10 kusů.

Soutěž doplňuje bohatý doprovodný program:

- Ochutnávky kávy, lihoviny Stará myslivecká, pivního speciálu společnosti Heineken a pekárenských výrobků
 - Po celý den soutěže pro děti i dospělé, soutěž „Stará myslivecká“ a „Vůně koření“, komentované prohlídky expozicemi muzea, živá hudba „Veteran Jazz Band“, atd.
 - Soutěží provází Dan Dittrich
- Vstupné pro soutěžící zdarma, pro ostatní **50 Kč**. V ceně vstupného navíc malý dárek pro děti i dospělé!

Recept na Trmické makové mušle

od Elisabeth Bschoch, roz. Sterlike, Trmice/Zwiesel

Složení: 1 kg mouky, ½ kg máku, 15 dkg cukru, 15 dkg margarínu, 2 sáčky vanilkového cukru, 2 balíčky (á 43 g) droždí, 1 vydatná špetka soli, 1 vejce, asi ¼ litru mléka, nastrouhaná kůra z 1 citronu (bez postříku), trochu skořice pro ochucení.

Příprava: Nejprve vymícháme řídký omládek z třetiny mouky, droždí, vlažného mléka a lžice cukru. Když nakyne, pevně uhněteme se všemi přísadami měkké těsto jako u buchty a necháme kynout.

Mezitím nameleme v mlýnku nebo v mixéru do sucha mák, potom pravidelně přiléváme mléko, až zbělá. V mlýnku namletý mák přelijeme vařícím mlékem. Ochutíme cukrem, skořicí a citronovou kůrou.

Potom hned začneme pracovat:

1. Lžící vykrojíme kousky těsta.
2. Vytvarujeme do kuliček, necháme trochu zkynout.
3. Válečkem rozválíme těsto na oválné kousky, na které klademe náplň.
4. Těsto přeložíme do tvaru mušle a okraje pevně stlačíme (viz. foto) a osadíme na plech
5. Necháme asi půl hodiny kynout
6. Mezitím dvakrát potřeme roztlučenými vejci
7. Necháme asi půl hodiny kynout.
8. Mezitím dvakrát potřeme roztlučeným bílkem.



Zahřejeme troubu na 180°. Makové mušle třikrát až čtyřikrát propíchneme vidličkou, vložíme do trouby a pečeme do hněda.

Soutěže se může za uvedených podmínek zúčastnit každá fyzická osoba. Organizátor neposkytuje náhrady za náklady spojené s účastí v soutěži. Výhru nelze vymáhat právní cestou a není možné za ni požadovat finanční náhradu. Organizátor nenese odpovědnost za jakákoli rizika, závady a závazky související s výhrou a jejím užíváním. Účastí v soutěži vyjadřuje každý účastník svůj souhlas s jejími pravidly a s tím, že organizátor je oprávněn uveřejnit jména případně podobizny výherců ve sdělovacích prostředcích a na webových stránkách města Ústí nad Labem.

V případě jakýchkoli nejasností se obrátí na pořadatele prostřednictvím elektronické pošty na adrese info.stredisko@mag-ul.cz.

➤ Původ makových mušlí poodhalují záznamy v trmické kronice, která datuje zrození proslulého pamlsku na rok **1836**, kdy se z tovaryšské cesty vrátil domů pekař Wenzel Schindler. Krátce na to se na velikonočním trhu pochlubil, co se v cizině naučil. Z jaké země pekař Schindler netradiční recept na sever Čech přivezl, není známo. Jeho výrobek se brzy stal legendou a tradiční velikonoční trhy v Trmčicích se postupně proměnily především v přehlídku makových mušlí, a tak je místní podle tohoto pečiva nakonec i přejmenovali na „**Mohnmuschelmarkt**“. Tradice utrpěla zákazem trhů za druhé světové války a po osvobození už na ni noví obyvatelé pohraničí nenavázali. Recept přežil zásluhou dcery trmického pekaře Alžběty Sterlikové Bschochové, která jej před lety zveřejnila v krajských novinách v Německu.