



**Cože?! To také pochází z Ústí nad Labem?** Možná budete stejně nevěřícně kroutit hlavou, až se dozvíte, kolik proslulých značek má původ v severočeské metropoli.

**28. - 30. března** (čtvrtek – sobota)

**Velikonoční trhy...znáte Trmickou makovou mušlí?**

**Kostelní náměstí u OC Forum 10 – 17h**

Prezentační stánek lokálních značek, ochutnávka Trmické makové mušle v rámci velikonočních trhů pořádaných OC Forum ve dnech 28. – 31.3.

**4. dubna - 2. června**

**Originally Made in Ústí nad Labem III**

**Muzeum města Ústí nad Labem**

„Krásky Elida“ – výstava k pokračování projektu Slavné lokální značky z Ústí nad Labem  
Dávno zapomenuté tváře slavné kosmetické značky odhalí svou identitu...

**Vstupné: 50 Kč** (snižené 30 Kč)

**10. dubna** (středa)

**Myslivec v disentu**

**Experimentální prostor Mumie, 19.30h**

Mimopražská premiéra polského filmu o V. Havlovi

„Náš Vašek“, kde si zahrál i ústecký „myslivec“.

Hostem projeke **František „Čuňas“ Stárek**, signatář Charty 77

Přednáška M. Krska (historik ústeckého muzea)

– **Ústecký myslivec jako inspirační zdroj slavných**

Ve spolupráci s Knihovnou Václava Havla.

**13. dubna** (sobota)

**Ústí nad „Label“**

**Činoherní divadlo Ústí nad Labem, 19h**

Derniéra muzikálu o ústeckých značkách

**Vstupné: 99 Kč**

**20. dubna** (sobota)

**Slavnosti Viktora Cibicha**

**Pivovar Velké Březno, 10 – 14h**

Prohlídka pivovaru s ochutnávku, vepřové hody v restauraci

„Tivoli“ a losování vstupenek o ceny

**Vstupné: 50 Kč** (snižené 20 Kč)

**27. dubna** (sobota)

**Nebud' bábovka a upeč' mušli!**

**Muzeum města Ústí nad Labem, 13 – 17h**

Upečte tradiční trmickou pochoutku a ve 2. ročníku

degustační soutěže bojujte o atraktivní ceny!

Po celý den bohatý doprovodný program a jarní trhy.

Registrace účastníků je povinná.

Více informací na druhé straně letáku.

**Vstupné: 50 Kč** (snižené 30 Kč)

Akce se konají pod záštitou náměstkyně primátora města Ústí nad Labem Zuzany Kailové

**Více informací na [www.usti-nad-labem.cz](http://www.usti-nad-labem.cz)  
nebo v informačním středisku města**

ZMĚNA PROGRAMU VYHRAZENA

# Nebud' bábovka a upeč mušli!



MUZEUM  
města ústí nad labem  
stare u naselom...



**27. dubna** sobota

**Muzeum města Ústí nad Labem, 13 - 17h**

Znáte Trmickou makovou mušli? Její tradice sahá až do roku 1836 a bývala neodmyslitelným symbolem velikonočních trhů v Trmicích. Za 2. světové války ale skončily proslulé trhy i se svými makovými mušlemi. Pomozte nám vzkřísit tuto slavnou místní tradici!

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

**Soutěží se ve třech kategoriích:**

- 1. Trmická maková mušle klasická** – nutné dodržet přiloženou původní recepturu, tvar pečiva dle fotografie, velikost přibližně 10 x 7cm
- 2. Sladká variace na Trmickou mušli** – podmínkou je kynuté těsto, tvar a sladká náplň
- 3. Slaná variace na Trmickou mušli** – podmínkou je kynuté těsto, tvar a slaná náplň

Přinesené pečivo bude posuzovat odborná degustační komise složená ze školených degustátorů a zástupci médií. Svého favorita budou vybírat i diváci v doplňkové soutěži. Hlasovací lístek bude součástí vstupenky.

Vyhodnocení vítězů a předání cen proběhne na místě. **Soutěžíme o hodnotné ceny!**

**Registrace účastníků je povinná**, a sice **do středy 24. dubna** na email: [info.stredisko@mag-ul.cz](mailto:info.stredisko@mag-ul.cz), tel.: 475 271 883 nebo osobně v Informačním středisku města Ústí nad Labem (Mírové nám., Palác Zdar). S přihláškou neváhejte, počet soutěžících pro každou kategorii je omezen počtem 20 účastníků. Každý soutěžící může obsadit max. 2 kategorie. **Soutěž doplňuje celý den bohatý doprovodný program pro děti i dospělé a jarní trhy!**

Více informací během měsíce dubna na [www.usti-nad-labem.cz](http://www.usti-nad-labem.cz), [www.muzeumusti.cz](http://www.muzeumusti.cz) a v Informačním středisku města Ústí nad Labem.

**Recept na Trmickou makovou mušle**

od Elisabeth Bschoch, roz. Sterlika, 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 zkytnout.*
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 propícheme vidličkou, vložíme do trouby a pečeme do hněda.