

# Hitem jarmarku v Mýtě byl chléb od Mrtvého moře

**VYSOKÉ MÝTO** Sobotní jarmark s přízviskem Kujebácký povýšil tradici předvánočních trhů ve Vysokém Mýtě na vyšší úroveň. Zatímco dříve bývalo na náměstí Přemysla Otakara II. kolem 20 stánků, letos jich byl trojnásobek. Nechyběla obvyklá nabídka vánočních dekorací, hraček, svíček, keramiky, košíků a medoviny, ale hitem byly pekařské speciality. A to domácí i zahraniční.

Mimořádný zájem vzbudil například stánek rakouského Backaldrinu, vynálezce kornšpicu, který je považován za nejúspěšnější značku pečiva v Evropě. Jeho špekové kornšpice, vánoční koblihy a štoly z pultu rychle mizely, nejvíc však šel na dračku biblický chléb. „Vyrábíme ho výhradně podle záznamů uchovaných v bibli, která se zmiňuje o fazolové mouce, medu, kmínu, máku..., obsahuje i

sůl z Mrtvého moře,“ řekl jednatel firmy Petr Mach.

Fronty přitahovala i rozpálená plotna s teplými francouzskými palačinkami Crepes či bramborové placky pečené na místě v roštové peci. „Placky děláme nasladko i naslano, potřeme je česnekem, sádlem nebo povidly. Když mi je kdysi opékala babička na plátech kachlových kamen, nejdřív jsem nad nimi ofrňoval nos, ale když se po-

třely povidly, byly opravdu dobré. Placičky se udělají lehce - z vařených brambor s moukou a vajíčkem. Ale v době plynových a sklokeramických sporáků si nedokážu představit, jak by se pekly,“ řekl technolog vysokomýtského Smékalova pekařství Arnošt Svoboda.

Kromě německých a rakouských nakupovali návštěvníci jarmarku i italské speciality. Úplnou novinkou bylo například ořechové těsto s višňovým vrchem. Nechyběl ani tradiční "chléb chudých" focaccia, který je dnes oblíbenou pochoutkou v luxusních restauracích. Zaujala i italská vánoční „bábovka“ panettone. „Jsme jediná pekárna, která peče pravé italské panettony, což je sladký chléb vonící máslem a kandovaným ovocem s naleštěnou kopulí. Dokonce k nim přikládáme i legendu o jejich vzniku,“ řekla majitelka Smékalova pekařství Jiřina Duchoslavová.

Pekařství, které vzniklo ve Vysokém Mýtě už v roce 1890, nabízelo řadu cukroví podle starých receptur: od vánoční hvězdy a jidášů po pracičky a vanilkové rohlíčky.

Ve vedlejším stánku zase studenti potravinářské školy Pardubice nabízeli teplé moučníky muffiny a předváděli pletení vánoček a výrobu čertů.

Ochutnávka pekařských specialit sklidila velký úspěch, což dávali návštěvníci upřímně najevo. „Je to výborné, takoví pekaři by se tady měli objevovat častěji, vynikající byl kornšpic. Ale mohlo by tady být víc stánků s nápoji,“ řekl Jiří Kubík z Hrušové.

Své nadšení neskrýval ani známý vysokomýtský muzikant Otakar Klíma. „Jsem příjemně překvapen širokým sortimentem i tím, jak skvěle to chutná. Zejména mi chutnala palačinka s malinovou marmeládou a bramborová plac-ka. Mám radost z toho, když náměstí žije, vždyť se i proto za veliké peníze renovovalo,“ řekl.

Z atmosféry prvního Kujebáckého jarmarku, kterou dotvářely od rána až do setmění koncerty kapel a sborů, se těšil i vysokomýtský starosta Miloslav Soušek: „Je výborné, že se naši podnikatelé a živnostenský úřad domluvili, a jarmark se jim povedl. Lidí je tady spousta, takže bude zájem si ho zopakovat.“

**Jaroslav Hubený**



**Dobroty** Kujebácký jarmark nabídl i zahraniční dobroty: crepes (na snímku), kornšpice či panettone. Foto: Jaroslav Hubený

## Koupím

Koupím les, kdekoliv. Telefon 602 121 807.

## Nejen televizní inspirace



Rozhovory / Reportáže  
Program s TV tipy

**DNES**

WILLY BIETAK PRODUCTIONS USA UVÁDÍ  
AMERICKÁ MUZIKÁLOVÁ SHOW NA LEDĚ

# BROADWAY ON ICE

LEGENDÁRNÍ AMERICKÁ SHOW PLNÁ MUZIKÁLŮ  
PŘIBRUSLÍ POPRVÉ DO ČESKÉ REPUBLIKY

16.2.2012 / PARDUBICE  
ČEZ ARENA

**ticketportal**  
VSTUPENKY NA DOSAH  
www.ticketportal.cz

VSTUPENKY POD STROMEČKEM POTĚŠÍ CELOU RODINU