Dáte si štrúdl, nebo raději závin?



Jaký dezert se vám vybaví, když si v kavárně objednáváte štrúdl? A co takhle závin? U prvního jmenovaného bychom hádali voňavý jablečný moučník dozdobený peřinou moučkového cukru a čerstvě našlehanou šlehačkou. Druhá varianta pak nabízí více prostoru pro fantazii. Třeba dozlatova pečený závin plněný jablky, ořechy, mákem a jinými lahodnými náplněmi…

Štrúdl a závin – jedno a totéž?

Jedno je jisté, a totiž že **tyto dva dezerty mají společnou historii**. Původně je **štrúdl (z německého "Strudel")** pokrmem pocházejícím **z Rakouska, konkrétně z Vídně**. Jeho kořeny sahají až do 17. století. První knižní záznamy ho spojují se slavnostní tabulí Marie Terezie. Těsto na štrúdl je inspirováno tureckými dezerty, které se do Evropy dostaly spolu s osmanskými nájezdníky. Štrúdl se stejně jako turecká baklava tradičně připravuje z taženého těsta a dál se plní sladkými náplněmi, jako jsou jablka, rozinky a skořice. V moderních kuchyních se stále častěji tažené těsto nahrazuje těstem listovým.

Závin je výraz, který se více používá v českém prostředí. I když může být zaměnitelný se štrúdlem (především pokud je náplň jablková), **český závin často používá jiný typ těsta, například kynuté nebo křehké**. Také náplně mohou být různorodější, včetně těch slaných, jako je ochucený tvaroh, zelí nebo mleté maso.

Štrúdl a jeho obdoby se pečou po celém světě. V Rakousku je tradičně spojen s kávovými domy, kde se podává spolu s černou kávou. V Maďarsku je obdobou štrúdlu dezert zvaný rétes, který se plní mákem nebo tvarohem. Ve Slovinsku je možné ochutnat struklji, vařené či pečené závitky plněné sladkými i slanými náplněmi.

Vyzkoušejte naše recepty:

Tradiční tažený štrúdl

250 g hladké mouky, 1 vejce, 1 lžíce octa, 1 špetka soli, 125 ml vlažné vody, 100 g rozpuštěného másla, 4 středně velká jablka, 50 g rozinek, 50 g mletých ořechů, 2 lžičky skořice, 100 g cukru, strouhanka na posypání

Mouku prosejeme do mísy, přidáme vejce, ocet, sůl a postupně přiléváme vlažnou vodu. Vypracujeme hladké těsto, které necháme odpočinout. Mezitím si připravíme náplň smícháním nastrouhaných jablek, rozinek, ořechů, skořice a cukru. Těsto vyválíme na tenkou placku, posypeme strouhankou a rozetřeme náplň. Pečlivě zavineme, potřeme rozpuštěným máslem a pečeme na 180 °C asi 35 minut.

Slaný tvarohový závin

500 g hladké mouky, 30 g cukru, 1/2 kostky droždí, 250 ml mléka, 50 g másla, 1 vejce, špetka soli, 250 g tučného tvarohu, 100 g špenátu, 2 stroužky česneku, sůl a pepř podle chuti

Mouku prosejeme do mísy, přidáme cukr, sůl, rozdrobené droždí a vlažné mléko. Přidáme rozpuštěné máslo a vejce. Vypracujeme hladké těsto, které necháme kynout na teplém místě, dokud nezdvojnásobí objem. Tvaroh smícháme se špenátem a prolisovaným česnekem, osolíme, opepříme a promícháme. Kynuté těsto rozválíme, rozetřeme náplň a zavineme. Necháme 10 minut odpočinout na plechu, potřeme vejcem a pečeme asi 25 minut v troubě vyhřáté na 180 °C.

Turecký burek

500 g filo těsta, 300 g mletého masa, 1 cibule, 2 stroužky česneku, sůl, pepř, olej na smažení

Na oleji osmahneme cibuli a česnek, přidáme mleté maso, osolíme, opepříme a dusíme do měkka. Filo těsto rozložíme, plníme masovou směsí, zavineme do dlouhých válečků, které stočíme do velkého šneka. Šneky klademe do vymazané formy, případně jednotlivé válečky skládáme vedle sebe. Pečeme na 200 °C asi 25 minut dozlatova.

Nej, nej, nej

Největší štrúdl byl upečen v Rakousku a měřil přes 750 metrů. Tohoto rekordu bylo dosaženo v roce 2015 ve městě Hollenburg. Příprava trvala několik hodin a podílelo se na ní více než 100 pekařů a dobrovolníků. Tento rekord je zapsán v Guinnessově knize rekordů. Vídeňský štrúdl je také chráněný jako tradiční rakouská specialita. V České republice existují různé soutěže o nejlepší štrúdl, kde se hodnotí nejen chuť, ale i originalita náplní a prezentace.

Také u nás se milovníci sladkých chutí pokusili vytvořit štrúdlový rekord. V roce 2017 byl do České

databanky rekordů zapsán 83,47 metrů dlouhý jablečný závin o průměrné šířce 12 cm! Ten byl pospojován z 228 jednotlivých nohavic, které pekly členky organizace Sri Chinmoy po celé republice. Finální jablečný závin byl vytvořen a poté i zkonzumován 12. listopadu 2017 v rámci akce Impossibility Challenger v Kladně. O dva roky později prvenství převzal štrúdl z městyse Lukova. Chlubil se délkou 154,6 metru a byl pospojován ze 467 nohavic. Občané městyse pekli štrúdl na základě zvoleného jednotného receptu. Nejpilnější pekařkou byla vyhlášena paní Iva Trčková, jejíž výrobky měřily bezmála 12 m.

I za oceánem

To, že je štrúdl oblíbenou pochoutkou v zemích bývalého Rakousko-Uherska, jistě není žádným překvapením. Jeho milovníky ale nejdete i za oceánem. **V Texasu, podobně jako v mnoha jiných částech Spojených států, je štrúdl oblíbený zejména díky německým přistěhovalcům**, kteří si s sebou přivezli své tradiční recepty. Štrúdl se zde často peče v menších pekárnách a komunitních centrech, přičemž jeho sladké verze, zejména s jablky, jsou nejoblíbenější. Texaský štrúdl si zachovává tradiční prvky, jako je tenké těsto a bohatá ovocná náplň, ale někdy se do něj přidávají místní suroviny, například pekanové ořechy nebo jalapeño pro zajímavou chuťovou variaci. Tento dezert se často podává při místních festivalech a společenských událostech.

Tak jaký si upečete?

Ať už si dáváte štrúdl nebo závin, oba tyto pokrmy nabízejí širokou škálu chutí a variací. Můžete si je připravit na sladko i na slano, a vždy si tak pochutnáte na něčem jedinečném. Takže příště, až budete přemýšlet, co upéct, vzpomeňte si na tento tradiční dezert.