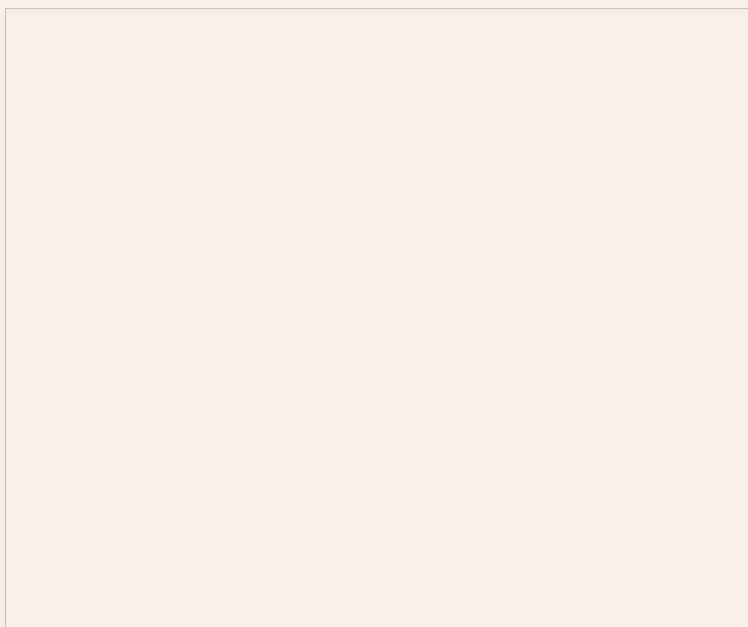


Hasso "vstalo z popela"

Obnova obchodního domu Hasso na Černém Mostě po únorovém požáru střechy se odhadovala na několik měsíců. Pro obchodníka je však každý den, kdy mu obchod stojí, dnem ztraceným. Není proto divu, že jako první obnovil provoz již začátkem dubna supermarket Albert a v průběhu tohoto měsíce se postupně vracel život, prodej a zákazníci do dalších částí obchodního domu. Všechno zlé je k něčemu dobré - praví staré přísloví a v případě Hassa došlo kromě kompletní rekonstrukce střechy rovněž na dílčí vylepšení interiéru a na změny prodejních ploch oproti původnímu stavu. Rozšířilo se papírnictví a také prodejna ratanového nábytku, pouze zprovoznění horního patra si ještě vyžádá minimálně dva měsíce. Vedle kadeřnictví, fit centra s bowlingem a squashem by tu měla být nově též restaurace.



Průvodcem po Hassu mi byl Jaroslav Folber, který mne nejen zasvěceně informoval o všech změnách, ale pozval mne na znovuotevření zlatnictví, které tu provozuje. Na místě byl připitek, aby se všem dařilo a aby si sem zákazníci opět našli cestu. Byl mi nabídnut domácí cukrářský zákusek Mraky, který byl tak skvělý, že jsem pro naše čtenáře požádal o recept. Tady je.

Těsto: 15 dkg tuku nebo sádla, 15 dkg hladké mouky, 1/4 litru vody a 6 vajec. Krém: 0,5 litru mléka, jeden vanilkový cukr, 10 dkg hladké mouky, 25 dkg másla, 15 dkg moučkového cukru a 10 dkg čokolády na vaření. Postup: Dáme vařit vodu, tuk, špetku soli. Když se začne vařit, vsypeme mouku. Povaříme a dobře vymícháme. Po vychladnutí vmícháme do hmoty postupně jednotlivá vejce. Dva plechy dobře vymažeme tukem (nevysypáváme) a prolijeme studenou vodou. Těsto rozdělíme na polovinu a pečeme asi 15 minut. Necháme vychladnout. Na krém nejdříve utřeme máslo s moučkovým cukrem. Potom svaříme mléko, vanilkový cukr a hladkou mouku na kaši. Když je kaše vychladlá, přidáme máslo utřené s cukrem. Krémem potřeme jednu placku, druhou přiklopíme a povrch postříkáme rozpuštěnou čokoládou.

Přeji dobrou chuť a samozřejmě i příjemné nákupy v renovovaném Hassu.

jš