



Radek Pálka

JIHOMORAVSKÁ

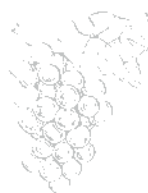
kuchařka



Krásy jižní Moravy na talíři

Radek Pálka

Jihomoravská kuchařka



Krásy jižní Moravy na talíři

Grada Publishing

JIHOMORAVSKÁ KUCHARKA

Krásy jižní Moravy na talíři

Radek Pálka

Jako svou 8933. publikaci vydala Grada Publishing, a.s.,
U Průhonu 22, Praha 7,
obchod@grada.cz, www.grada.cz

Fotografie Lucie Kalašová – Dílna Kalaš
Redakce Hana Fruhwirtová
Korektura Simona Vlčková
Sazba a grafická úprava Jaroslav Kolman

Počet stran 160
První vydání, Praha 2023

Vytisklo TISK CENTRUM s.r.o., Moravany u Brna

© Grada Publishing, a.s., 2023
Autor © Radek Pálka, 2023
Photos © Lucie Kalašová, 2023

ISBN 978–80–247–3193–3 (ePub)
ISBN 978–80–247–2777–6 (pdf)
ISBN 978–80–271–3948–4 (print)



Obsah

Zelí 11

Kysané zelí ze sudu	12
Zelné šlíšky s opečenou slaninou	14
Podhorácký závitok	16
Moravská kyselica	18
Dušené moravské zelí	20



Maso a víno 23

Vinařský hovězí guláš	24
Nadívaná kachna na švestkách	26
Králík marinovaný v červeném víně	30
Pomalů pečená srnčí kýta	32
Kuře na víně	36

Chřest 41

Chřestová polévka	42
Závin s chřestem a rebarborou	44
Chléb s míchanými vejci a zeleným chřestem	46
Chřest ve slanině	48
Bramborové šišky s chřestem a brynzou	50

Polévky 53

Syrnica	54
Černá polévka	56
Pravá blatnická fazolová polévka	58
Čučková polívka s trhankami	60
Moravská rybí polévka	62

Zabijačkové speciality 65

Buchta na zabijačku	66
Zabijačkový prejt	68
Zabijačkový guláš	70
Domáci tlačenka	72
Drkotina	74
Škvarkový závin	76



Recepty málem zapomenuté aneb To nejlepší z jižní Moravy 79

Praskokrký	80
Drštička	82
Stryky	84
Béleše	86
Šumajstr	88
Moravské plněné papriky	90
Bramboráky ze suchého chleba	92
Kontrabáš	94

Přílohy 97

Lokše	98
Moravský knedlík	100
Moravské špekové knedlíky	102
Šulánky, bramborové šlíšky, nebo prostě šišky	104
Pohankové placičky	106

Jehněčí 109

Jehněčí s trnkovou omáčkou	110
Jehněčí kýta na majoránce	112
Jehněčí guláš s okurkami	114
Skopové maso se zelím	116
Jehněčí na meruňkách	118

Ryby 121

Karbanátky z bolena	122
Candát na kysaném zelí	124
Smažený jedovnický kapr v oříškové strouhance	126
Vařený sumec s česnekovým máslem	128
Kořeněné pečenáče	130

Moučníky 133

Pégny nebo též štruple	134
Ochlupkance	136
Kynuté olevance	138
Bramborové „pekáčky“ s povidly	140
Bochtle	142
Šmorn se skořicovými jablky	144
Hertepláky nebo peciválky	146
Tróč	148
Moravské koláče	150



Úvod

V jedné lidové písni se zpívá:

„Ta naše Morava je jistě krásná zem,
posázená vinným keřem,
ta jižní Morava je jistě krásná zem,
posázená vinohradem.“

Přitom je ta Jižní Morava tak maličká, že by se třeba do Německa vešla 50×. A přesto je tak rozmanitá, že vás na každém kilometru čeká jiná scenérie, jiný zážitek, jiná chuť, jiné místní speciality... Tolik laskavosti, pohody, přátelství a lidskosti nikde jinde v České republice nenajdete.

Bohužel největším nepřítelem tradiční jihomoravské kuchyně je čas. Recepty dávných, nápaditých a kalorických jídel zná stále méně lidí. A přitom praskokrky, béleše nebo ochlupkance patří ke klenotům kuchařského řemesla jižní Moravy a jsou s tímto regionem spjaty stejně jako plodné vinice a lahodné víno.

Pokrmy z jižního koutu Moravy rozhodně nepostrádají originalitu. Právě naopak.

Jen bývají tak nějak opomíjené. A přitom gastronomie sousedního Rakouska, která se z části podobá kuchyni tohoto regionu, neustále dává své speciality na odiv. Zajímavé bylo zjištění, že když jsem při hledání originálních jihomoravských receptů oslovoval kolegy kuchaře a ptal se jich, jaké jihomoravské speciality znají, vyjmenovali jich jen velmi málo. A přitom jihomoravská kuchyně je velmi bohatá a zaslouží si naši pozornost. A snad právě tato kniha pomůže její jisté propagaci. Největší problém úpadku této kuchyně spočívá nejpravděpodobněji v tom, že z moderních domácností se již dávno vytratila a v restauracích se nevaří.

Když se řekne jižní Morava, každému se vybaví především víno. Pocho-
pitelně, Pálava, Znojmo, Velké Pavlovice, Mikulov, Poddvorov... Kam
oko dohlédne, všude se rozprostírají vinice a vzniká víno s mnoha tuzem-
skými a zahraničními oceněními. Ale teprve když člověk do této oblasti
přijede, pochopí, že se dá žít jinak. Klidněji, skromněji, pokorněji k sobě
samému, k přírodě i okolí. Jižní Morava je klenotem a právem bychom na
ni měli být pyšní.

Nejsme tu však proto, abychom se dojíмали a lamentovali, proč se jiho-
moravská kuchyně nevaří, ale abychom našli podstatu jihomoravské ku-
chyně a abych vám několik báječných receptů z jižní Moravy představil.

Musíme začít od úplného začátku. Jihomoravský kraj se rozkládá na
území několika výrazných regionů (Slovácko, Podhorácko, Haná), jež se
vyznačují pestrou škálou lidových tradic, které daly vzniknout svérázné
regionální gastronomii. Velkou výhodou byla a je úrodnost kraje odjak-
živa bohatého na obilí, brambory, ovoce, zelí a také víno, které se pocho-
pitelně neodmyslitelně vpily do krajových receptů. Všední kuchyně byla
sice prostá, ale provoněná ovocnými knedlíky, patenty (bramborovou
plackou s povidly a mákem) nebo buchtami, koláči a hutnými polévkami,
které nasytily. O svátcích se místní obdarovávali lukšovou polévkou nebo
pečenou husou s kysaným zelím a bramborovým knedlíkem. Nesmím
zapomenout ani na zabijačky, uzená masa, klobásy, nezapomenutelné
znojemské okurky, slivovici nebo třeba na moravské pivo, ryby a hromadu
zeleniny a bylinek.

Jsem rád, že mám to štěstí a společně s nakladatelstvím Grada Publishing
vám tento úrodný kraj a jeho recepty mohu přiblížit.

A tak vám přeji mnoho inspirace a dobrou chuť.

Radek Pálka



Zelí

Zelí patřilo odjakživa na jižní Moravě k těm druhům zeleniny, které se objevovaly na kuchyňských stolech i několikrát do týdne. Nejlepší pověst mělo to z Komárova, Modřic nebo Líšně. Hlávky zelí nosily, spolu s ostatní zeleninou, žený v nůších na zádech na tržiště, kde následně hlasitě upozorňovaly na kvality právě toho svého, logicky nejlepšího. Zelí nás bude provázet celou kuchařkou, protože k Moravě neodmyslitelně patří, a proto jsem tomuto pokladu věnoval prostor hned v úvodu knížky. Vždyť kdo by neznal moravské dušené zelí s moravským vrbcem, kyselicu nebo kyselku, horácký závitek, šlíšky nebo salát z kysaného zelí.



Kysané zelí ze sudu

Samozřejmě, že si kysané zelí můžete koupit. Ale poctivé recepty vyniknou právě a jen díky poctivým domácím surovinám a k nim domácí kysané zelí rozhodně patří.

Na jednu dávku (10l zelák nebo soudek)



14 kg hlávkového zelí (po očištění zbyde asi 13 kg krouhanky)

200 g soli

20 g celého kmínu

150 g celé cibule

Tip:

Někdo cibule krájí na kolečka a ta následně míchá do zelí. Věřte mi, celá cibule je lepší.

Postup přípravy:

Ze zelí nejprve odstraňte špinavé a poškozené listy a celé hlávky zelí omyjte. Následně hlávky rozkrojte na čtvrtky a vykrojte košťály. Potom zelí nakrouhejte. Prodávají se různá kruhadla, ať už ruční, nebo mechanická. Důležité je, aby zelí nebylo krouhané úplně najemno. Potom není křupavé. Optimální tloušťka řezu je cca 2 mm.

Nakrouhané zelí přendejte do vaničky nebo jiné omyvatelné nádoby. Přidejte sůl a kmín a vše důkladně promíchejte. V této fázi směs napěchujte do sudu nebo kameninového zeláku a prokládejte celými cibulemi. Takto postupujte, až do nádoby napěchujete všechno zelí. Potom čistýma rukama nebo dřevěným tloučkem zelí upěchujte, až začne pouštět šťávu. Tu postupně odebírejte naběračkou do hrnku, ale nevylévejte.

Když napěchujete všechno zelí, ještě ho pořádně udusejte a na povrchu uhladte. Nad povrchem musí zůstat trochu šťávy, aby zelí nebylo suché. Pokud tam není, dolijte tu odebranou z hrnku.

Sud nebo zelák zavřete a do žlábků nalijte převařenou vodu. První týden soudek nechte v teplejší místnosti s 15–20 °C, následně ho přendejte do sklepa, kde zelí bude kvasit. Jíst ho můžete zhruba po měsíci. Když ho naložíte na podzim, vydrží jedlé až do jara. Nezapomeňte ale zelí průběžně kontrolovat. Přebytkovou šťávu odebírejte, pokud je jí málo, přilejte převařenou vodu. Zelí nesmí zůstat suché, jinak začne plesnivět.



Zelné šlíšky s opečenou slaninou

Je jen málo receptů, u kterých můžu říct, že dané jídlo miluju. A přitom „taková blbost“. Sice jsme si v prvním receptu naložili zeli, ale teď na to kysané na chvíli zapomeňme. Šlíšky se dělají z čerstvého, nejlépe raného zeli, ale ani tím pozdějším nic nepokazíte. Díky použití slaniny a cibule se budete olizovat až za ušima, i když co si budeme povídat, dietní to rozhodně není. A ještě jedna zajímavost na závěr: Nebojte se, že jsem do těsta zapomněl dát vejce. Opravdu do těsta nepatří, a přesto drží.

Na 4 porce:



700 g hlávkového zeli

500–600 g hrubé mouky

1 větší špetka soli + sůl na osolení vody

3 velké cibule

200 g slaniny

Tip:

Po deseti minutách jednu šíšku vyndejte, rozkrojte a zjistěte, zda je dostatečně uvařená.

Postup přípravy:

Hlávkou zeli rozdělte na osminky a velmi jemně ho nakrouhejte nebo nastrouhejte do mísy. Osolte lžící soli a opravdu důkladně vše promíchejte. Zeli by mělo pustit dost vody. Nechte hodinu stát, případně zeli občas promáchejte.

Mezitím nakrájejte slaninu a cibuli na kostičky. Nejprve na pánvi orestujte slaninu, pak přidejte cibuli a vše opečte, ale ne úplně dokřupava, ještě se to bude se šlíšky zapékat v troubě. Slaninu s cibulí si zatím nechte stranou.

Připravte si velký hrnec s osolenou vodou a tu nechte přijít k varu. Troubu předehřejte na 200 °C.

K zeli a vymačkané šťávě přisypejte postupně mouku a důkladně propracovávejte. Na množství mouky bude záležet lehkost a měkkost šlíšků. Při hnětení se vám těsto nesmí úplně lepit na prsty, ale zase to s moukou nepřepřeňte, aby šlíšky nebyly po uvaření tvrdé. Posypte pracovní plochu moukou, těsto rozdělte na několik částí a uválejte váleček silný cca 3 cm. Odkrajujte kousky, každý v dlaní trochu zmáčknete a pak dlaněmi válejte po pracovní ploše. Nebo je též možné z těsta vyválet váleček o menším průměru a rovnou odkrajovat špalíčky.

Po částech vhaďte šlíšky do vroucí vody, odlepte je opatrně ode dna a od chvíle, kdy vyplavou na hladinu, vařte cca 10 minut.

Do pekáčku přendejte slaninu s cibulí a postupně, jak se dovaří, i okapané šlíšky. Promíchejte a nechte vše asi půl hodiny opékat v troubě na 200 °C.

Pokud teď čekáte větu, šlíšky se báječně hodí jako příloha k... tak ne. Šlíšky jsou nejlepší jen tak. Prostě se slaninou, cibulí a dobrým moravským vínem.



Podhorácký závitek

Díky tomu, že se Podhorácko rozkládá od Jemnice přes Velké Meziříčí až po Moravský Krumlov, můžeme směle říct, že toto jídlo do této kuchařky patří. Ale pozor, neplette si záhorácký závitěk, který se dělá z vepřového bůčku a zelí a který původně pochází ze Slovenska, s tím podhoráckým. Podhorácký závitěk je úžasné jídlo z hovězího masa plněné jak jinak než zelím. Ale nejen zelí je jednou z hlavních surovin.

Suroviny na 4 porce:



600 g zadního hovězího masa
(nejlépe falešná svíčková)
120 g kvašeného zelí
120 g cibule
120 g brambor
2–3 lžíce sádla

2 vejce
50 g slaniny
50 g hladké mouky
1 l vývaru
sůl a pepř podle chuti

Tip:

Pokud nemáte kvalitní hovězí vývar, použijte třeba zeleninový, klidně z očištěných zeleninových slupek. Vždy je lepší jakýkoli vývar než obyčejná voda.

Postup přípravy:

Nejprve si dejte do pánve na kostičky nakrájenou slaninu a nechte ji lehce vyškvářit. Na slaninu přidejte pokrájené kvašené zelí a chvíli společně restujte, aby se ze zelí vyvařila veškerá tekutina. Syrové brambory nakrájejte na kostičky a přidejte je k opečenému zelí. Následně do směsi nalijte vyklepnutá a rozšlehaná vejce a za stálého míchání směs vejci spojte. Osolte, opepřete a nechte vychladnout.

Mezitím, co směs chladne si, z masa ukrojte čtyři stejné plátky. Ty pořádně rozklepejte, osolte a opepřete.

Cibuli nakrájejte najemno a dejte ji restovat na sádlo. Nebojte se cibuli na sádle udržet až do světle hnědé barvy. Právě chuť restované cibule je pro budoucí omáčku velmi důležitá.

Rozklepané plátky hovězího masa naplňte vychladlou směsí ze zelí, slaniny, brambor a vajec. Plátky srolujte do úhledných závitků, spíchněte párátkem nebo svažte motouzem a vložte je do cibulového základu a ze všech stran závitky opečte.

Takto opečené závitky zalijte vývarem, osolte, opepřete, hrnec přiklopte poklicí a duste doměkka. To může trvat cca 1,5 hodiny, záleží na kvalitě masa.

Mezitím, co se závitky dusí, si na suché pánvi orestujte mouku. Nebojte se toho, mouka by měla získat světle hnědou barvu. Potom mouku odstavte. Měkké závitky vyjměte z omáčky a omáčku zahustěte opraženou moukou.

Hotovou omáčku sceďte a nalijte na hotové závitky. Podle potřeby osolte a opepřete.

Jako příloha jsou k podhoráckým závitkům vhodné vařené brambory, domácí bramborový knedlík, nebo fantastická bramborová drštička.