

KAMILA SKOPOVÁ

...za kamna vletem



aneb
HRST PRANOSTIK,
POVÍDÁNÍ O TRADICÍCH
A OSVĚDČENÉ BABIČČINY RECEPTY

KAMILA SKOPOVÁ

...za kamna vlezem



aneb
HRST PRANOSTIK,
POVÍDÁNÍ O TRADICÍCH
A OSVĚDČENÉ BABIČČINY RECEPTY

Upozornění pro čtenáře a uživatele této knihy

*Všechna práva vyhrazena. Žádná část této tištěné či elektronické knihy nesmí být reprodukována a šířena v papírové, elektronické či jiné podobě bez předchozího písemného souhlasu nakladatele. Neoprávněné užití této knihy bude **trestně stíháno**. Automatizovaná analýza textů nebo dat ve smyslu čl. 4 směrnice 2019/790/EU a použití této knihy k trénování AI jsou **bez souhlasu nositele práv zakázány**.*

Kamila Skopová
Za kamna vlezem

Vydala GRADA Publishing, a.s.
U Průhonu 22, Praha 7
tel.: 234 264 401
www.grada.cz
jako svou 9208. publikaci

Realizace obálky Robert Prokopec
Ilustrace Kamila Skopová
Sazba Jan Šístek
Vedoucí redaktorka Šárka Kratochvílová
Redaktorka Kateřina Romanová
Počet stran 228
První vydání, Praha 2024

Vytiskla tiskárna TNM PRINT s.r.o., Nové Město

© Grada Publishing, a.s., 2024

ISBN 978-80-271-7224-5 (ePub)
ISBN 978-80-271-7223-8 (pdf)
ISBN 978-80-271-5263-6 (print)

Obsah

Úvod	11	<i>Zemlbába čili žemlovka</i>	33
LEDEN	13	<i>Jemná játrová paštika</i>	33
1/ C+M+B	13	6/ Jak to bylo s Valentýnem	35
<i>Polévka s pohankou</i>	14	<i>Bigos</i>	35
<i>Špekové knedlíky</i>	15	<i>Ryba v papilotě</i>	37
<i>Jahelník</i>	15	<i>Hradecké dortíčky</i>	37
2/ Na cukr, na kafe...	17	7/ Chvála sněhu	39
<i>Nedělní bábovka</i>	18	<i>Klasický vývar</i>	39
<i>Chlupaté knedlíky</i>	18	<i>Houbová omáčka</i>	40
<i>Zimní salát</i>	19	<i>Tvarohové nočky s ovocnou omáčkou</i>	40
<i>Podplamenice</i>	20	8/ Na svatého Matěje pije skřivan	
3/ Masopust	21	<i>z koleje...</i>	42
<i>Masopustní šišky</i>	22	<i>Brokolicová polévka se svátkem</i>	44
<i>Plněná fašírovaná pečeně</i>	22	<i>„Kajzršmórn“ neboli císařský trhanec</i>	44
<i>Boží milosti</i>	23	<i>Sulc a barevný aspik</i>	45
4/ Hlinecká Maškara	26	BŘEZEN	46
<i>Jaternicový prejt</i>	29	9/ Ptáci vás ještě potřebují	46
<i>Zabijačková polévka zvaná</i>		<i>Čočková polévka</i>	47
<i>„prdeláčka“</i>	29	<i>Králík na víně</i>	48
<i>Domácí tlačěnka</i>	29	<i>Mrkvánky</i>	48
ÚNOR	31	10/ Aby vás zahrada neuhnala	49
5/ O Hromnicích...	31	<i>Polévka s červenou řepou</i>	50
<i>Kuře na paprice</i>	33	<i>Kuřecí řízky</i>	51
		<i>Jablečný štrúdl s pivem</i>	51

11/ Jakej je to mazanec...	52
<i>Jidášky</i>	53
<i>Jarní nádivka neboli „hlavička“</i>	53
<i>Dobrý mazanec</i>	55
<i>Špenát ze „všelikého bejlí“</i>	56
12/ Na slovíčko o kraslicích	57
<i>Kouzlení s vařením vajec</i>	59
<i>Pečená jehněčí kýtko</i>	60
<i>Knoflíky</i>	61
13/ Krakonošova zahrádka	62
<i>Jarní bylinková polévka</i>	64
<i>Kohoutek na víně</i>	64
<i>Rýžový nákyp s ovocem</i>	65

DUBEN 66

14/ Nad hněvem nenech zapadnout slunce...	66
<i>Škvarkové placky kynuté</i>	66
<i>Vepřové jazyčky s kyselou omáčkou</i>	67
<i>Makovec</i>	67
<i>Makový závin</i>	69
15/ O trvanlivosti věcí	70
<i>Rajská omáčka podle Šroubka</i>	72
<i>Ruské bliny</i>	72
<i>Pomerančový likér neboli Cointreau</i>	73
16/ Kytíčka fialek	74
<i>Drůbeží játra na slanině</i>	74
<i>Domácí langoše</i>	76

<i>Broskve na piškotu</i>	76
17/ Sabat čarodějnic	77
<i>Kuřecí závitky znojemské</i>	77
<i>Svojanovský guláš</i>	79
<i>Mramorová babiččina bábovka</i>	79

KVĚTEN 81

18/ Jak se staví máje	81
<i>Kulajda z májovek</i>	81
<i>Treska v pivním těstíčku</i>	83
<i>Jarní dortík nepečený</i>	83
19/ Zamílovanost, láska... a?	85
<i>Pórková polévka s tyrolskými knedlíčky</i>	85
<i>Řízky Cordon Bleu</i>	87
<i>Makové buchty</i>	87
20/ Máme rádi koťata	89
<i>Drůbková polévka s krupicovými nočky</i>	90
<i>Rýže zapečená s drůbežími droby</i>	91
<i>Vlčnovské dvojctihodné vdolky</i>	91
21/ Špargl, chřest nebo asparágus?	93
<i>Šparglovka</i>	94
<i>Chřest zapečený se šunkou</i>	95
<i>Kuřecí medailonky s chřestem</i>	96
22/ Před bezem klekni	97
<i>Bezová šťáva z květů</i>	98
<i>Bublanina z prvních třešní</i>	98
<i>Droždňová pomazánka</i>	99

ČERVEN	101	<i>Ovocný sirup</i>	120
23/ Jahodový čas	101	29/ Až se zima zeptá podruhé – máte čím topit?	121
<i>Lívance s jahodami</i>	102	<i>Plněný zelný nebo vinný list</i>	123
<i>Kynuté jahodové knedlíky</i>	103	<i>Pečené nové brambůrky</i>	123
<i>Jahodový kysel</i>	103	<i>Štramberské uši</i>	124
24/ Koncerty v zahradách	104	30/ Gastronomická turistika	125
<i>Zapečený kapr</i>	105	<i>Raclette</i>	126
<i>Karbanátky na švédský způsob</i>	106	<i>Pstruh v kabátku</i>	127
<i>Plněné perníčky s mandlí</i>	106	<i>Citrónový dort z Provence</i>	127
25/ Na svatýho Jána není noc žádná...	108	SRPEN	128
<i>Krémová květáková polévka</i>	108	31/ Když vyschnou louže i potoky . . .	128
<i>Srbské žebírko</i>	110	<i>Dršťková polévka z hub</i>	129
<i>Mrkvové pirožky</i>	110	<i>Meruňkové tvarohové knedlíky</i>	130
26/ Letní poutě a procesí	111	<i>Kvašená zelenina</i>	130
<i>Křesné placky</i>	112	32/ Pozdravuje vás svatej Vavřenec... .	132
<i>Krůtí roláda</i>	112	<i>Vývar s játrovými knedlíčky</i>	133
<i>Piškotová roláda s malinami</i>	114	<i>Skopové na majoránce</i>	133
ČERVENEC	115	<i>Obžinkové buchty s hruškami</i>	133
27/ Prázdniny, vakace a Marie Terezie . .	115	33/ Aby se dítě nenudilo	135
<i>Bramboračka</i>	116	<i>Tábornický eintopf</i>	137
<i>Přírodní řízek neboli „natůrek“</i>	117	<i>Klobásy z jehněte</i>	137
<i>Borůvkový koláč kynutý</i>	117	<i>Jablečné vdolky</i>	138
28/ Až se zima zeptá... aneb chvála		34/ Česká strava lidová	139
<i>zavařování</i>	118	<i>Koprovka, nebo křenovka?</i>	140
<i>Rybíz jako brusinky</i>	119	<i>Svíčková pečeně</i>	142
<i>Znojenské okurky</i>	120	<i>Švestkové přehybáky</i>	143

35/ Houbařská závislost	144
<i>Smaženice s krupicí</i>	145
<i>Růžovky plněné masem</i>	145
<i>Houbové placičky</i>	146
<i>Nakládání houby</i>	147
ZÁŘÍ	148
36/ „Přijďte na besedu!“	148
<i>Jeřabinka</i>	150
<i>Sýrové pohoštění</i>	150
<i>Přílohová červená zelenina</i>	151
37/ Knedlíky, slivovice, povidla	152
<i>Povidlové kraple</i>	154
<i>Vdolky s povidlím</i>	154
<i>Uzené s „trnčenou máčkou“</i>	155
38/ Zelí a císařské posvícení	156
<i>Domácí kysané zelí</i>	157
39/ Všeobjímající teplo...	159
<i>České zelí</i>	160
<i>Slovenská kapustnica aneb zelňačka</i>	
<i>„vyprošťovačka“</i>	161
<i>Klobásníky</i>	162
ŘÍJEN	163
40/ O bramborách	163
<i>Bramborák</i>	165
<i>Plněné bramborové knedlíky</i>	165
<i>Nastavená kaše</i>	166

41/ Měla babka čtyry jabka...	167
<i>Křehký jablečný koláč</i>	168
<i>Jablečný křen k ovaru</i>	169
<i>Jablečný svátek</i>	170
<i>Křehký jablečný závin</i>	170
42/ O perníku (nikoliv pervitinu)	171
<i>Perník na vykrajování a tvarování</i>	171
<i>Poleva na malování perníku</i>	172
<i>Proslazená pomerančová kůra</i>	174
43/ ...kde domov můj?	175
<i>Selská vepřová pečinka</i>	177
<i>Staročeské knedle</i>	177
<i>Domácí šunkofleky</i>	178
44/ Až Hubert zavelí...	179
<i>Kančí se šípkovou omáčkou</i>	181
<i>Zajíc cibuláč</i>	181
<i>Srňčí řízky</i>	182

LISTOPAD	183
45/ Ze země jsem na zem přišel...	183
<i>Nápoje proti stresu a nachlazení</i>	184
<i>Svařené víno</i>	184
<i>Hriaté či vařonka</i>	184
<i>Glögg</i>	185
<i>Dobrý čaj</i>	186
46/ Na den svatého Martina...	187
<i>Svatomartinská husa</i>	189
<i>Kaldoun s knedlíčky</i>	190

<i>Martinský rohlík</i>	191	<i>Citrónové půlměsíčky</i>	210
47/ <i>Přijďte s kuželem</i>	193	51/ <i>Lucie noci upije...</i>	211
<i>Kyselo</i>	195	<i>Kokosky</i>	213
<i>Rohlíčky se škvarky</i>	196	<i>Šuhajky</i>	214
<i>Vánoční štóla</i>	196	<i>Vosí hnízda neboli úlky</i>	214
48/ <i>Cecilka a Kateřina</i>	198	52/ <i>„Aj, Vánoce nastaly...</i>	215
<i>Křehtík</i>	200	<i>Muzika</i>	217
<i>Zajíc na smetaně</i>	201	<i>Štědrovka aneb vánočka</i>	218
<i>Lovecká paštika</i>	202	<i>Houbovec</i>	219
PROSINEC	203	<i>Rybí polévka štědrovečerní</i>	220
49/ <i>Advent</i>	203	PROSINEC	221
<i>Vanilkové rohlíčky</i>	205	53/ <i>Mládátka, služba a Nový rok</i>	221
<i>Medvědí tlapky</i>	206	<i>Silvestrovský ovar, nebo pečené</i>	
<i>Slepované hvězdičky</i>	206	<i>kolínko?</i>	223
50/ <i>Mikuláš – legendy a realita</i>	207	<i>Novoroční bašta</i>	224
<i>Išlské dortíčky</i>	209	O autorce	225
<i>Čajové pečivo</i>	210		

Úvod

Březen, za kamna vlezem. Duben, ještě tam budem...

Kdo by neznal lidové rčení o dvou měsících vrtkavého počasí? Mně už od dětství tahle prarostika evokovala nějaké útulné zázemí, „zašivárnu“ za kamny, kam je možné zalézt s knížkou, v milém teple se začíst a na všechno zapomenout. Od kamen se linula vůně dobrot, které se tam chystaly.

S představou téhle atmosféry jsem sestavila knížku s vyprávěním o prostém běhu života, o lidových tradicích a svátcích a s mnoha osvědčenými recepty z kuchyně našich prababiček. Kniha je dě-

lena na 53 částí sledujících jednotlivé týdny v roce, může se tedy stát jakýmsi víceletým kalendářem, které můžete kdykoliv otevřít pro inspiraci nebo nenáročné čtení k odpolednímu káféčku.

Jestli vám moje povídání a návody ke kuchařskému tvoření přinesou trochu té klidné starosvětské pohody, bude moje snaha odměněna vrchovatě.

Moji milí! Pěkné počtení a kulinářské úspěchy vám přeje

autorka

*Na Nový rok o slepičí krok...**C+M+B*

Christus Mansionem Benedicat aneb Kristus požehnej tomu příbytku. A to nejen vašemu domu nebo bytu, ale celé naší malé krásné zemičce. Aby ji nezkušila krize, ale hlavně, aby se lidé vrátili k tradicím slušného chování. V tom to všechno vězí – ve slušnosti, možná v dodržování těch prastarých mravních přikázání, které nám předepsal kdysi kdosi jako Desatero. Podobné mravní zákony ukládají svým ovečkám všechna světová náboženství i právní řády bez výjimky.

Všimněte si prostých lidových pravd – *přej a bude ti přáno*. Kdo závidí, škodí především sobě. Závist ho užirá zvnitřku jako nemoc, brání mu ve šťastném pohledu na svět a on prohrává svůj život v neradosti... *Prázdný klas zvedá hlavu, plný ji sklání*. Ano, kdo je moudrý a vzdělaný, je také pokorný. Váží si lidí, přírody, přátelství, moudrosti stáří, poctivé hry, nehazarduje s časem, který mu byl vymezen na pozemské pouti.

Nedávno na mne z nějaké knížky vypadl založený lístek s modlitbou Thomase Moora. Žasla jsem nad tím prostým vyjádřením hluboké moudrosti.

Dopřej mi chuť k jídlu, Pane, a taky něco, co bych jed.

Dej mi zdravé tělo a nauč mě s ním zacházet.

Dej mi zdravý rozum, ať vidím dobro kolem nás.

Ať se hříchem nevydším a napravit jej umím včas.

Dej mi mladou duši, ať nenaříká, nereptá.

Dej, ať neberu moc vážně své pošetilé malé JÁ.

Dej mi, prosím, humor a milost, abych chápal vtip.

Ať mám radost ze života a umím druhé potěšit...

Přivítejte u svých dveří Kašpara, Melichara a Baltazara. Přispějte jim podle svých možností.

Ať vám ta tři písmena s letopočtem, která vám napíše svěcenou křídou na ostění dveří, přinesou štěstí, ať už znamenají iniciály jmen východních Mudrců klanících se před více než dvěma tisíci let právě narozenému Spasiteli nebo jsou to začátky tří slov novoročního požehnání.



Svátky jsou za námi, tak budeme vařit trochu méně slavnostně. To ovšem neznamená, že by strávníkům nemělo chutnat.



Polévka s pohankou

Sušené houby dejte do hrnku a zalijte směsí vlažné vody a mléka.

V hrnci rozpustíte sádlo, přidejte olej a nechte zpěnit na drobno nakrájenou cibuli. Přidejte hrubě

nastrouhaný celer, na kolečka pokrájenou mrkev a na menší kousky nakrájený pórek. Chvilku res-tujte. Vodu z hub slijte do hrnku, vymačkejte je a podle potřeby překrájejte. Dejte je k zelenině a cibuli na chvilku opéct, pak vše zalijte vodou z hub. Okořeňte muškátovým květem, strouha-ným sušeným zázvorem, osolte, přidejte vývar nebo horkou vodu s kostkou kvalitního bujónu. Ke konci vaření vsypte drcenou pohanku, počítejte se lžící pohanky na osobu, polévku odstavte a nechte 20 minut stát. Pohanka nabobtná v horké polévce a není třeba ji vařit. Mezitím si připravte máslovou jíšku, polévku přiveďte k varu a zahustěte jíškou, dobře rozšlehanou v trošce studené vody. Povařte 5 minut. Kdo si hlídá kalorie, postačí mu zahuštění pouze pohankou. Nakonec přidejte sekanou zelenou petrželku, ve smetaně rozmíchané žloutky a lžičku másla. Dál už polévku nevařte.

Tato sytá polévka kupodivu chutná i dětem, které zeleninu moc „nemusí“...

Špekové knedlíky

Mrazivé počasí přímo svádí k nějakému vydat-nému pokrmu. Špekové knedlíky mezi takové bezpochyby patří.

Dva dny starou veku nebo žemle nakrájejte na kostky. V kastrole rozpečte drobně pokrájenou slaninku, na ni dejte osmažit cibuli a přidejte kost-

ky žemle. Nechte pomalu osmahnout do zlatova. V kotlíku rozšlehejte vejce ve vlažném mléce, osol-te, maličko opepřete, přidejte mouku s kypřicím práškem a vymíchejte hladké omeletové těstíčko. Do osmažené housky vmíchejte pokrájené libové i tučné vařené uzené maso, zalijte těstíčkem, pro-míchejte a nechte tekutinu vsáknout. Pak znovu lehce promíchejte. Mělo by vzniknout těsto poně-kud tužší než na houskový knedlík. Navlhčenýma rukama tvořte „tenisáky“ a vložte je do vařící mírně osolené vody. Až knedle vyplavou, dopřejte jim ještě dvě minuty varu a pak jeden knedlík otestujte, je-li dobře provařený. Ke špekovým knedlíkům se samozřejmě hodí vařené kysané zelí, ale může to být i červené zelí z hlávky. A pokud knedlíky po-sypete rozpečenou slaninou s kroužky do červena osmažené cibulky, bude to mana nebeská.

Potřebujete: 6 housek, 1 cibuli, 20–25 dkg uzeného masa, 20 dkg slaniny, 2 vejce, sůl, půl kávové lžičky kypřicího prášku, šálek teplého mléka a půl šálku polohrubé nebo hrubé mouky, sekanou zelenou petrželku.

Jahelník

Že vám jáhly nešmakují? Zkuste připravit prosný nákyp podle tohoto návodu a změníte názor.

Jáhly nesmějí být staré, protože časem hořknou. Vyperte je ve studené vodě, čímž vyplavíte případ-



né drobné nečistoty. Pak je dvakrát spařte vařící vodou. Na čtvrt litru spařených a okapaných jáhel nalijte litr mléka, osolte, přidejte lžíci oleje nebo másla, špetku muškátového oříšku, špetku skořice a kousek vanilkového lusku a přiveďte k varu. Pak zmírněte teplotu na minimum a nechte jáhly „táhnout“ do změknutí. Kaši nechte zchladnout, vyberte vanilkový lusk, vmíchejte do ní kus másla, půl šálku smetany, 2–3 žloutky, trochu rumu,

podle chuti muškátový oříšek nebo květ, hrstku cukru, strouhanou kůru z bio citrónu a nakonec hodně pevný sníh ze zbylých bílků. Do máslem vymazaného pekáčku nebo zapékací keramiky upravte první vrstvu kašoviny a posypte ji hustě rozinkami, vypeckovanými sušenými švestkami a horkou vodou propláchnutými sušenými meruňkami. Větší ovoce můžete případně pokrájet na menší kousky. Dobré jsou i sušené brusinky. Dejte další vrstvu jáhel, znovu sušené ovoce a uzavřete vrstvou kaše. Povrch poházejte kousky másla a dejte zapéct do zlatova. Pokud máte navíc bílky, můžete znovu ušlehat pevný sníh s několika zrnky soli a do tuhého sněhu zašlehat moučkový cukr.

Ke konci pečení navrstvěte sníh na povrch jahelníku do malebného pohoří. Dejte na chvilku zapéct, aby se vršky zabarvily do světle zlatořůžového odstínu a sníh ztuhl.

Když v lednu včely vyletují, nedobrý rok ohlašují...

Na cukr, na kafe...

...zpívali si lidé v podhorských vesnicích do rytmického klapotu stavů, za nimiž od rána do večera od podzimu do jara seděli, prohazovali člunek osnovou a tkali kanafas nebo pevné plátno.

Když občas držím v ruce archivní kusy lidového oděvu, hrubé, poctivé, těžké, podivuhodně pestré kanafasky, tenké vybělené domácí plátno košilek s jemnou výšivkou, neskutečně filigránskou uzlíčkovou výšivku malých čepečků zvaných „lebky“ a nádherně vyšívané fěrtochy, ptám se s úžasem, kdy na to všechno vzali ti naši předkové čas? Jak to jejich ruce, zhrublé těžkou dřinou, dokázaly?

Samozřejmě se nabízí snadná odpověď – nebyla televize ani počítač, které dnes lidem kradou čas ke smysluplné práci a tvořivosti. Ale to by bylo příliš jednoduché, i když asi pravdivé vysvětlení. Proměnil se životní styl, nároky, životní rytmus.

Oblékáme se do průmyslově vyráběných textilií a ve starodávných tuhých cajkových kalhotách by se mnohý muž necítil nejlépe.

Zamýšlím se nad tím, co zůstane po naší nebo spíše po současné mladé generaci pro budoucnost. Po našich předcích zůstaly nádherně vyšívané šátky, ubrusy, zástěry, mužské vesty. Balíčky zamilovaných dopisů, převázaných stužkou. Dopisy z vojny. Deníčky. Knihy ručně psaných receptů předávaných z generace na generaci. Kroniky. Zažloutlé fotografie a pohlednice, psané úhledným písmem, byť byl jejich pisatel těžce pracující řemeslník. Staré roubené chalupy, které z krajiny nevyčnívaly a neurážely vkus ostře jedovatou barevností fasád, ale seděly pokorně jako kvočna na kuřátkách ve stráni pod košatým stromem. Knihy v kožených vazbách, ohmatané a laskané pracovitýma rukama. A mnoho předmětů, včetně náradí, na nichž jejich výrobce stvořil nepatrnou ozdobu. Protože každá věc, kterou dříve člověk zhotovil, stála mu i za to ozdobení vrubořezem, kováním, malbou.

Co zůstane po nás? Paneláky? Podivná architektura podnikatelského baroka? Esemesky, e-maily, počítačové hry?

Nechci mentorovat, jenom bych si přála, aby se lidé s pokorou vraceli k opravdovým hodnotám života a nenechali si vnucovat představu o jednoduchém a snadném živobytí ani reklamou, ani politiky.



Nedělní bábovka

Já vím, že většina z nás si přeje shodit nějaké to kilo, zejména teď po vánočním a novoročním hodování. Ale bábovka, ta vynikající babiččina, je spojena s nedělní odpolední pohodou u káfička, s klidným příjemným popovídáním se známými, příbuznými či s rodinou. A tak si ji alespoň občas dopřejte, nebo ji dopřejte svým blízkým.

Potřebné suroviny: 6 vajec, 5 dkg ustrouhané čokolády na vaření, 10 dkg mletých nebo nastrouhaných vlašských ořechů, 20 dkg másla, 30 dkg moučkového cukru, 40 dkg polohrubé mouky, kelímek šlehačky, 1 kypřicí prášek do pečiva, jemný vanilkový cukr na posypání.

Bábovkovou formu pečlivě vymažte máslem a vysypte hrubou moukou.

Máslo se žlutky a cukrem utřete do pěny. Mouku promíchejte s kypřicím práškem. Do žlutkové pěny

vmíchejte mouku, pak ořechy a čokoládu, smetanu ke šlehání, a nakonec lehce pomocí špachtle převalováním zapracujte tuhý sníh z bílků. Bílků může být i o dva více. Sníh nejlépe ušleháte se špetkou soli. Naplňte formu a pečte při 160–180 °C do chvíle, kdy se pečivo začne oddělovat od stěn formy. Špejlí vyzkoušejte, jestli je těsto dostatečně propečené. Po vytažení musí být suchá, nelepivá.

Vlažnou bábovku opatrně vyklopte na mřížku nebo čistý vál, pocukrujte a můžete jít uvařit káfičko se smetanou...

Chlupaté knedlíky

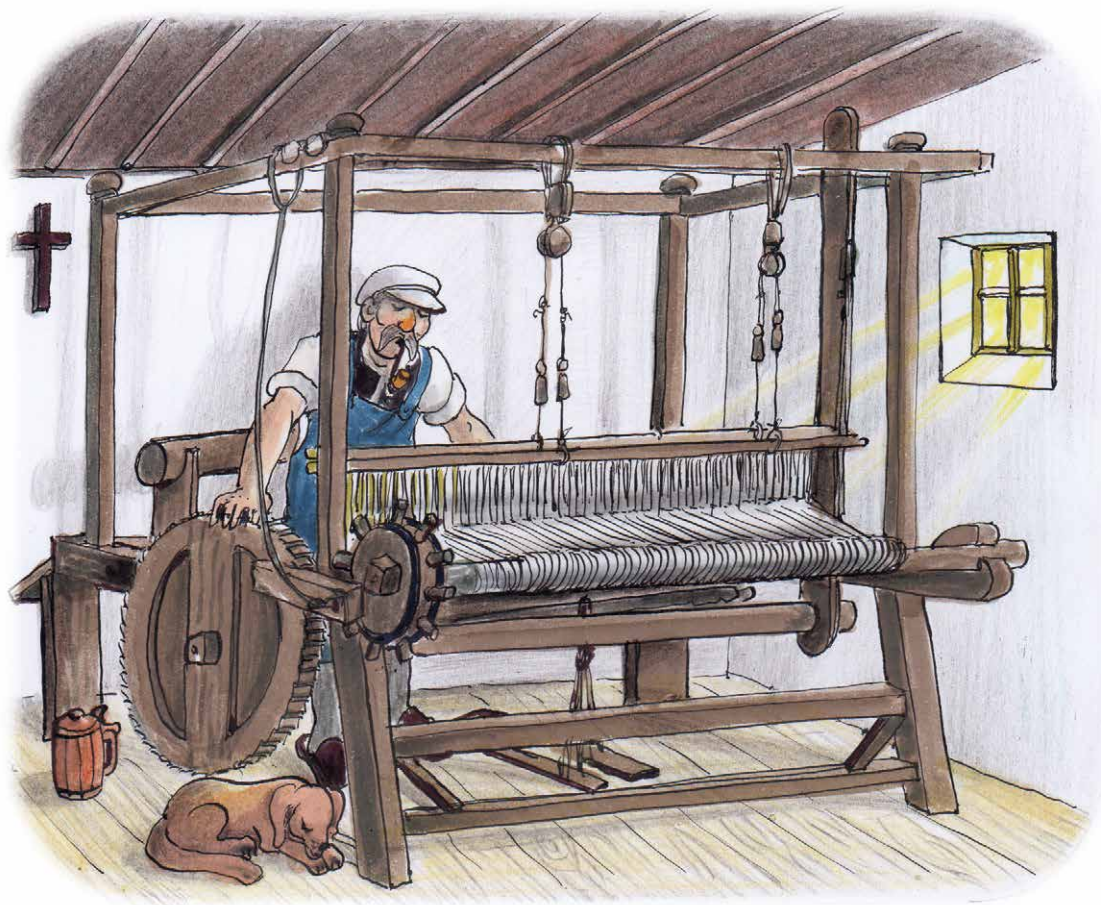
aneb drnčáky, klouzáky, bosáky apod. Tradiční lidový pokrm, který se opět vrací do našeho jídelníčku.

Nastrouhejte 5 oloupaných syrových středně velkých brambor moučného typu, dejte na cedník, propláchněte studenou vodou a dobře vymačkejte. Dejte do misky, zalijte trochou teplého mléka, přidejte jedno vejce, půl kávové lžičky soli a 4 lžice hrubé mouky. Můžete přidat lžičku škrobové moučky. Dobře promíchejte a podle potřeby zahustěte trochou strouhanky. Mokrou rukou vytvarujte asi 8–10 knedlíků a naráz je vložte do vařící mírně osolené vody. Po malé chvílce, až se knedle „zatahnou“, je uvolněte ode dna a pomalu vařte 10–15 minut, podle velikosti. Vyberte a hned

podávejte posypané rozpečenou slaninou s osmaženou cibulkou, kysaným vařeným zelím a podle chuti a možnosti plátkem vařené uzené krkovice nebo vepřovými výpečky čili vrabci.

Zimní salát

V dřívějších časech měly venkovské domácnosti poněkud omezené možnosti při sestavování zimního jídelníčku, především při výběru zeleniny a ovoce.



Mohly využít jablíčka, uložená na půdě v seně, sušené ovoce, řepu, tuřín, ale především kysané zelí, kterého bylo vždycky dostatek v rozměrné kadečce. Právě to zelí má tolik prospěšného pro naše zdraví, že ho můžeme směle využívat i my. Pokud nemáte domácí, vlastnoručně našlapané, kupte kysané zelí v sáčku. Předem ho ochutnejte, a pokud se vám zdá být příliš ostré, dejte ho na cedník a propláchněte studenou vodou. Zelí překrájejte, dejte do misky, přidejte na jemno nastrouhanou syrovou mrkev, oloupané a na hrubém rastru struhadla nastrouhané jablko a drobně nakrájenou cibuli. Promíchejte a připravte podle vlastní chuti zálivku ze soli, cukru, citrónové šťávy, vody a dobrého oleje. Pokud máte rádi salát ostřejší, můžete přidat i lžičku čerstvě nastrouhaného křenu, chutná je i pažitka, zelená nať z cibule nebo lžička jemně usekaného čerstvého kopru. Dejte do chladna a jezte kdykoliv. Jen připomínám, že zelí nesmí být v kovové nádobě.

Podplamenice

Za dob našich prababiček byl čerstvý chleba lahůdkou. Čerstvý chléb se nakrajoval až druhý den. Proč? Jednak ze zdravotních důvodů – čerstvě upečené kynuté pečivo nadýmá, a hlavně proto, že vlažný chleba je tak dobrý, že by se příliš rychle snědl.



Aby děti o tuhle lahůdku nepřišly, pekly jim maminky v peci po upečení bochníků placky ze zbytku chlebového těsta. Zapekly v nich sušené švestky, jindy je pomazaly povidlím, ale nejlepší byly se solí a kmínem. Někdy z těsta vytvarovaly různé panáky, fanfulíky, čerty nebo miminka. My sice nemáme chlebovou pec, ale ty placky zvané podplamenice můžeme přesto zkusit.

Do půl kila hladké žitné mouky nasypete sáček sušeného droždí, přidejte špetku cukru, půl lžičky soli a vlažným mlékem vymíchejte vláčné těsto. Nechte zkynout. Těsto pak rozdělte a rukou vytvarujte oválné placky. Nožem naznačte mřížky, povrch placek potřete octovou vodou a posypete hrubou solí a kmínem. Upečte do červena na plechu vysypaném hladkou moukou. Část žitné mouky lze nahradit pšeničnou celozrnnou nebo špaldovou.

*Na svatého Marcela leze zima do těla...**Masopust*

První dekáda nového roku přináší zpravidla to pravé zimní počasí. A to je nejlepší počasí k příjemnému odpočinku, zachumlání do teplé deky a posezení u kamen, k přípravě horkého voňavého nápoje a sledování vloček honících se za oknem. Kdo se před touto siestou odhodlá k hodince pohybu na běžkách, vychutná si okamžiky pohody v teplé světnici o to intenzivněji.

Všimli jste si, že se den o trochu prodloužil?

Po Třech králích začalo zvláštní období, páté roční období. Naši předkové si rok dělili na jaro, léto, podzim, zimu a – masopust. Doba tancovaček, hodování, tučných jídel, zabijaček a smažených koblih, pití ostrých nápojů, doba konání svateb a nakonec vyvrcholení a zároveň ukončení masopustu obchůzkou Maškarádů, tedy průvodu masek, kdy se lidé chovají rozpustile, nevázaně a poněkud bláznovsky...

Masopust vznikl už velice dávno v dobách antiky oslavami boha obžerství Baccha a boha slunce Saturna. Bakchanálie a saturnálie přinášely spolu i oslavu plodnosti a mnohé rituály s prosbami o bohatou úrodu.

V názvu italského karnevalu jsou obsažena dvě slova: *carni*-maso a *vale*- sbohem, tedy maso-pust, rozpustíte zásoby, užívejte tučného masa a rozvernosti, neboť všechno pomine, i maso v komíně a všemu učiní přítrž přísný Popelec.

Jak vypočítat proměnlivý závěr Masopustu? Začíná vždy pravidelně po Třech králích a končí Popeleční středou, ovšem ta je každý rok jindy. Musíme znát, kdy nastane první jarní úplňk, tedy měsíc v úplňku po prvním jarním dnu, v současnosti je to už 20. března. První neděle po tomto úplňku je Hod boží velikonoční. Odpočítáme-li od tohoto svátku čtyřicet dní zpět, neděle se ovšem nezapočítávají, dostaneme se k Popeleční středě a před ní k poslednímu dnu masopustu, Ostatkům, masopustnímu Úterku, Končinám.

Kořeny masopustních obyčejů jsou, jak bylo řečeno, prastaré. V některých oblastech udržují masopustní obřady v téměř nezměněné podobě po staletí, přes odpor a zákazy vrchnosti, církve i všech režimů. Proto byl v roce 2010 tento fenomén po právu odměněn zápisem do prestižního Reprezentativního seznamu nemateriálního kulturního dědictví lidstva a masopustní obchůzka z okolí Hlinska byla přiřazena k dalším vybraným jevům lidové kultury z celého světa.

Chraňte se nachlazení, a hlavně špatné nálady. Vždyť máme masopust!



Masopustní šišky

„Smažte šišky a kobližky, k tomu korbel piva!“

Pro Maškarády, ale i pro všechny ostatní mlsné pusy je nutno nasmažit kupu kobližků.

Prozradím vám recept na starodávne masopustní šišky s mákem. Připravte lehoučké kynuté těsto, odkrajujte kousky, které na pomoučeném vále trochu rozprostřete, naplňte lžící makové nádivky a pevně uzavřete jako buchtičku. Pak tvar upravte do podoby protáhlé šišky, přikryjte utěrkou a nechte na vále vykynout. Šišky pak smažte ve vysoké vrstvě dobře vyhřátého oleje nebo sádla do zlaté barvy, děrovanou podběračkou vylovte a nechte

přebytečný tuk vsáknout do papírového ubrousku. Ještě za tepla posypte jemným vanilkovým cukrem.

Těsto: půl kila prosáté mouky, může být polovina hladké a polovina polohrubé, 4 dkg droždí, 4 žloutky, 4 lžíce rumu, 4 dkg rozpuštěného másla, 4 dkg moučkového cukru včetně vanilkového, špetka soli, špetka kurkumy a teplé mléko na zadělání vlácného těsta.

Maková náplň: Umletý mák spařte vřelým mlékem a nechte 2 až 3 minuty povařit. Pak vmíchejte kousek másla, podle chuti cukr, rum, mletou vanilku a hřebíček, skořici, špetku soli, trochu strouhané citrónové kůry, lžici kvalitního holandského kakaa a drobné rozinky, které předem můžete nechat nabobtnat v rumu. Pokud se vám náplň zdá příliš řídká, můžete ji zahustit piškotovými drobečky nebo strouhaným perníkem, v opačném případě zředit lžící smetany. Vlažnou náplní plňte šišky.

Plněná fašírovaná pečeně

Kdysi Maškarádové chodívali dovnitř stavení, Kominíci „vymetali“ kamna i komín a starali se, není-li tu neb onde něco na zub. Hospodyně jim raději předem přichystala šrůtek slaniny nebo kus pečeného masa, aby ta kamna samou horlivostí nepobořili...

V dnešní době se celý rituál koná před domem na dvoře či ulici, čímž není vyloučeno náležité občerstvení. Kromě tradičních koblih se podávají různé zákusky, chlebičky a často také studená sekaná pečeně s chlebem a okurkou.

Samozřejmostí je dostatek kalíšků s ostřejším nápojem.

Jak na tu „fašírku“? U řezníka nechte umlít půl kila libové vepřové plece spolu s prorostlým bokem a k tomu 35 dkg předního hovězího. V kastrole rozpalte asi 25 dkg drobně pokrájeného prorostlého uzeneho boku nebo slaniny a na vypečeném tuku osmažte do světle žluté barvy dvě větší pokrájené cibule. Pak kastrol odstavte, přidejte k cibuli tři hrsti strouhanky nebo dva nakrájené rohlíky namočené smetanou či mlékem, opečené kostičky slaniny, sůl a čerstvě umletý pepř, majoránku a prolisovaný česnek podle chuti, nejméně 5 stroužků. Přidejte mleté maso, 2 celá vejce a 2 lžíce škrobové moučky Maizeny. Zalijte trochou smetany nebo mléka a rukama poctivě prohněťte. Pekáč vytřete sádlem, navrstvěte směs masa a na ni hustě narovnejte nožičky tenkých párků. Přikryjte je další vrstvou mletého masa a uhladte namočenou rukou. Maso by nemělo sahat až k povrchu, vypékající tuk by mohl přetékat. Povrch potřete rozšlehaným bílkem, tupou stranou nože naznačte mřížkování a ozdobte proužky prorostlé slaniny. Někde k párkům

přidávají ještě vařená oloupaná vejce. Dejte upéct do červenohnědé barvy. Po vychladnutí krájejte na silnější řezy příčně přes párky, takže v každé porci bude mozaika koleček párků, popřípadě i vajíček.

Boží milosti

Starobylé pečivo, kdysi velmi oblíbené při všech slavnostních chvílích. Nesmělo chybět ani na masopustním jídelníčku, v němž převažovala tučná jídla, a především pečivo vysmažované na oleji. I v dobách minulých se smažilo na oleji, který se po Vánocích začal lisovat neboli „tlačit“ z olejnatých

