

Milé slivenecké a holyňské paní a dívky, kuchařky a kuchařinky!

Všechny to známe: nakupování, uskladňování, přebírání, loupání, vymazávání, vaření, pečení, mašlování, sypání, kořenění, podlévání, zapražování, krájení, prostírání, servírování - a nakonec mytí a uklízení hor nádobí... A to všechno dnes a denně, v pátek i ve svátek!

Můžeme z tohoto vytrvale kroužícího kolotoče vůbec ještě vyskočit a vydobýt kousek poezie, o které se píše v knihách a zmiňují se o ní v souvislosti s vařením i herecké či zpěvácké hvězdy?

Právě jsem se k tomuto dopisu vrátila z kuchyně, kde jsem pekla boží milosti – staré tradiční masopustní pečivo, mimochodem velmi jednoduché, které pekla v období po Vánocích určitě několikrát každý rok moje babička a moje teta jím živila vydatně přes zimu svých pět synů. Dnes by to bylo spíše sousto pro p. t. Zdeňka Pohlreicha, který nejen v médiích, ale i na jídelním lístku své restaurace objevuje tato prostá stará jídla a dodává jim lesku delikatesy... Masopust je už letos téměř za námi, patřilo by ještě stihnout usmažit koblihy na masopustní úterý, abychom dostáli gastronomické tradici – a pak už půst a příprava na Velikonoce.

Každý podléháme nějakým způsobem rituálům: udržují rodovou a rodinnou paměť, připomínají nám koloběh času, jsou našimi pomocníky při výchově dětí – možná trochu zapomínáme, že mohou být přítomny téměř denně i v naší kuchyni a u našeho stolu a že si ještě k tomu můžeme výtečně pochutnat...

Vraťme se k oněm tradičním pokrmům, které dotvářejí svátečnost svátků. Zkusme vyvolat tyto rodinné recepty a nabídnout je dnešní generaci k ochutnání.

Prvním tématem tohoto našeho pokusu jsou Velikonoce. Nechceme pořizovat soubory krajových gastronomických variant ani sestavovat vyčerpávající kuchařku, ale spíše se rozpomenout, bez čeho se neobejde náš sváteční stůl, co z něho nám nejvíce chutná a jak to případně připravovaly naše maminky a babičky...

Moje babička a matka byly výborné kuchařky, babička Bohem nadaná a matka zaměřená trochu farmaceuticko-puntíčkářsky. Obě prožily celý život v téže kuchyni, prostorem i stylem, jejíž repertoár pocházel z Pražského výrobního spolku, který založila Eliška Krásnohorská a kde se moje babička učila v roce 1917 vařit. Obsahoval kvalitní pozdně rakousko-uherskou kuchyni, a postupně do sebe absorboval všechny gastronomické módní vlny pozdější, od bifteků (babička říkala ještě pifteky) přes všechny fáze číny, k italským těstovinám, pizzám apod. Dnes módní a oblíbené sushi naši kuchyni ještě nedobýlo.

Co tedy bylo u nás na velikonočním stole?

Svátky babička držela od čtvrtka. Svátek poznamenaný biblickým příběhem o poslední večeři Páně a jeho modlitbě v Getsemanské zahradě probíhal spíše ve znamení příprav a nákupů. Babička vždycky mluvila o jidáších, prý malých bochánkách, které se polévaly medem, ale za mého dětství je nikdy neudělala. Říkala, že se na Zelený čtvrtek má jíst něco zeleného, většinou to obstaral čerstvý hlávkový salát...

V pátek, v den hlubokého smutku, ticha a půstu, jsme nejedli maso nebo jen rybí, hlavním jídlem byl bochánek neboli mazanec. Babička ho pekla už před Velikonoci na zkoušku, aby zjistila, zda má dobrou mouku, aby se ten velikonoční určitě povedl.

O Bílé sobotě se připravovala na večer velikonoční nádivka a bramborový salát. Nejprve se vařilo v několika hrncích maso, krájely se rohlíky, šlehala se vajíčka, pak se běželo na kopřivy – tradičně se vyslovovaly pochyby, jestli už budou, ale vždycky se nějaké našly,

určitě alespoň pod mezemi obrácenými k jihu. Pak všechno začalo vonět příznačnou vůní a večer po návratu ze Vzkříšení jsme zasedli už ke svátečnímu stolu.

Velikonoční neděle neboli Boží hod velikonoční je největším svátkem Velikonoc a na stůl patřilo to nejsvátečnější, nejoblíbenější, nejcennější. Večer se pak pekl beránek, většinou z piškotového těsta, který pak trůnil v pondělí na míse mezi obarvenými vejci s mašlí kolem krku.

Pondělí byl nejveselejší a nejspolečenštější svátek celých Velikonoc. Dopoledne probíhalo ve znamení koledníků a vajec, v poledne se podávala pečeně z mláděte – telecí, jehněčí nebo kůzlečí -, s jemným nebo bramborovým knedlíkem a se špenátem či právě vypěstovaným hlávkovým salátem. Na odpoledne se upekla jako protiváha k suchému beránkovi roláda s krémem, ale ne čokoládovým, aby výsledek byl co nejžlutší. Večer pak probíhal v kultu vařených vajec...

Přeji k letošním Velikonocům vedle sluníčka a tepla dobrou chuť!

Z. Nováková

Pečou se na Zelený čtvrtek, v den, kdy byl Ježíš zrazen Jidášem a zasedl se svými učedníky k poslední večeři. Jakkoli „jidáše“, jsou sladké, často se podávají s medem - a otvírají tradiční gastronomii Velikonoc.

(čtvrtek)

Jidáše



500 g polohrubé mouky
100 g másla
50 g droždí
0,25 l mléka
70 g moučkového cukru
1 vanilkový cukr
2 žloutky
strouhaná kůra z poloviny citronu
špetka soli
50g sekaných loupaných mandlí na posypání

Pracovní postup:

Droždí promícháme se lžící cukru, přidáme trochu teplého mléka a zahustíme moukou. Dáme vzejít na teplé místo.

Do mísy dáme ostatní přísady, přidáme vzešlý kvásek a vypracujeme ručně nebo v hnětači pružné těsto. Posypeme moukou, přikryjeme utěrkou a dáme na teplé místo kynout, až těsto zdvojnásobí svůj objem.

Vykynuté těsto rozválíme na pomoučeném vále a nakrájíme na tenké pruhy, ze kterých stáčíme spirály na způsob šnečí ulity. Necháme ještě chvíli kynout, potom potřeme rozšlehaným vejcem a dáme na dobře tukem vymaštěný plech. Posypeme hrubě sekanými mandlemi. Pečeme ve středně vyhřáté troubě.

Jidáše se tradičně podávají čerstvé s medem. Každý si pečivo rozřízne, pokape medem a opět složí.

Podle paní Hrádkové ze Slivence

Jidáše sypané mákem



500 g polohrubé mouky
50 g droždí
180 g másla
3 polévkové lžíce cukru
4 žloutky
Citronová kůra
Sůl
0,25 l mléka
Vejce na potřeni
Mák na posypání

Pracovní postup:

Z droždí, lžíce cukru, vlažného mléka a lžičky mouky uděláme kvásek. Do misky prosejeme mouku, nakrájíme máslo, přidáme cukr, sůl, strouhanou citronovou kůru, kvásek a zbytek mléka s rozkvedlanými žloutky. Těsto vypracujeme a necháme vykynout. Z vykynutého těsta tvoříme válečky asi 20 – 25 cm dlouhé. V polovině je přehneme a stočíme do tvaru ulity. Klademe je na vymaštěný plech, dál od sebe, potíráme rozšlehaným vajíčkem a sypeme mákem. Pečeme ve středně vyhřáté troubě.

Podle paní Hrádkové ze Slivence – čerpala z Vašák: Česká kuchařka

Jidášky mřížkované

500 g polohrubé mouky
Sůl
70 g cukr písek
vanilka
citronová kůra z poloviny citronu
20 g droždí
1/8 vlažného mléka + cukr a mouka
100 g másla
2 žloutky

Pracovní postup:

500g proseté polohrubé mouky, trochu osolíme, přidáme 70g cukru, vanilku a citronovou kůru. Pak přilijeme kvásek z 20 g droždí a 1/8 vlažného mléka + cukr a mouka. Do 1/8 vlažného mléka rozmícháme 100g rozpuštěného másla a dva žloutky. Vše smícháme, a vypracujeme vláčné těsto. Po vykynutí rozválíme na sílu 20 mm, koblihovou formičkou vykrájíme jidáše a rádýlkem na ně uděláme mřížku. Složíme na vymazaný plech a necháme ještě kynout. Pak potřeme žloutkem a pečeme v horké troubě. Podáváme vychladlé s medem a máslem.

Podle paní Hochmanové z Holyně

Jidášky točené



500g hladké mouky
30 -50 g cukru
1 žloutek
50 g másla
¼ l mléka
20-30 g droždí
sůl
vanilka
citronová kůra z poloviny citronu

Uděláme tužší těsto z hladké mouky, cukru, 1 žloutku, másla a 0,25 l mléka, které z části použijeme na kvásek z 20-30 g droždí. Přidáme trochu soli, vanilku a citronovou kůru. Vypracujeme hladké tužší těsto, necháme vykynout, potom na pomoučeném vále rozdělíme na stejné dílky a vyvalujeme tenké válečky, které stočíme do spirály, nebo do dvojité spirály tvaru S. Po vykynutí potřeme vejcem a v teplé troubě rychle upečeme. Podáváme s medem.

Podle paní Hochmanové z Holyně

Následující recepty se zdají být skoro stejné, ale není to tak: každá hospodyně by za ten svůj dala život, protože recept na mazanec či bochánek je dar zděděný po předcích... (pátek)

Velikonoční bochánky



3 žloutky
170 g cukr písek
170 g másla
1 vanilkový cukr
500 g hladké mouky
500 g polohrubé mouky
50 g rozinek
0,5 l mléka
60 g droždí
4 lžíce rumu
Sůl

Pracovní postup:

Mléko a část cukru zahřejeme, přidáme droždí a necháme vzejít kvásek. Žloutky, cukr a tuk (máslu) utřeme, přidáme mouku, sůl, kvásek a rozinky s rumem. Vypracujeme těsto a necháme zkynout. Z vykynutého těsta tvarujeme bochánky, nebo velikonoční věnce.

Podle paní Knotkové ze Slivence.

Mazanec



Spotřeba:

1 kg polohrubé mouky (nebo míchané 1:1 hladká s polohrubou)
220 g másla
220 g cukru písek
3-4 žloutky (podle velikosti vajec) + 1 celé vajíčko
60 g droždí + 1/2 bal. sušeného droždí
necelý 1/2 l vlažného mléka
1 dkg soli, citronová a pomerančová kůra (z bio produktů, nebo řádně vydrhnutých plodů)
vanilka
muškátový oříšek - špetka
150 g mandlí
150 g rozinek namočených několik dnů v rumu
lupínky mandlí na ozdobu

Pracovní postup:

Nejdříve si připravíme navážené a naměřené suroviny. Potom připravíme kvásek (odebíráme z celkového množství): vlahé mléko do něho trošku mouky a cukru a rozdrobené droždí (suché droždí zatím nepřidáváme). Dále třeme do pěny máslo s cukrem a postupně přidáváme vajíčka. Do této pěny přilijeme vzešlý kvásek a postupně mléko a mouku se solí a ostatními přísadami. Není dobře dávat mouku všechnu, protože tu můžeme přidat kdykoli, ale mléko ne. To už se do těsta velmi špatně zapracovává a těsto pak nemá dobrou konzistenci. Pečlivě zpracujeme těsto - až se tvoří bubliny a nelepí se na mísu a na ruce. Je dobré jej ještě před kynutím propracovat na vále a popřípadě přidat mouku -

aby bylo dostatečně tuhé. Potom dáme těsto kynout na teplé místo, posypeme mírně moukou a přikryjeme utěrkou. Mělo by být hotové až 2x zvětší objem, je dobré v průběhu kynutí 1-2x promíchat) Po vykynutí těsto vyklopíme na vál, zapracujeme rozinky a mandle a vytvoříme bochánky (velikost záleží na Vás já dělám dva) a opět necháme na plechu, vyloženém pečicím papírem, ještě asi 20 min. kynout. Potřeme žloutkem rozkvedlaným s trochou mléka, posypeme mandlovými lupínky, prořízneme nahoře malý kříž a dáme péct. Pečeme cca 10 min při 200°C a pak stáhneme na 170°C a dopékáme cca 40 min. Musíme zkoušet špejlí, zda jsou mazance upečené.

Rady na závěr: těsto musí být dostatečně tuhé, aby se dobře tvarovalo, pokud pečete dva bochánky na jednom pekáči je dobré dát každý na jeden papír a v průběhu pečení je otáčet a nakonec, když se pečou hodně z vrchu, tak je přikryjeme – př. kuchyňskou papírovou utěrkou. Přeji hodně úspěchů a dobrou chuť.

Podle paní Hochmanové z Holyně.

Velikonoční mazanec



500 g polohrubé mouky
150 g másla
100 g moučkového cukru nebo písek
0,25 l mléka
špetka soli
strouhaná kůra z ½ citronu
2 vanilkové cukry poloviny citronu
na špičku nože muškátového oříšku
4 žloutky
50 g čerstvého droždí
100 g rozinek
50 g sekaných loupaných mandlí
1 vejce na potřetí
na plátky krájené mandle

Pracovní postup:

Droždí rozmícháme se lžící cukru do tekuta, přidáme trochu teplého mléka a mouky a necháme vzejít kvásek.

V míse dáme do proseté mouky všechny ostatní přísady a přidáme vzešlý kvásek, který mezitím zdvojnásobil svůj objem. Těsto důkladně zpracujeme vařečkou nebo v hnětači. Dáme do tepla kynout.

Z alobalu vyřízneme asi 10 cm vysoký a přibližně 75-80 cm dlouhý pruh. Spojíme jej svorkami na papír a spodní okraj asi 1 cm zahneme dovnitř. Položíme na plech, alobal i plech vymažeme rozešlým tukem. Alobal srovnáme, aby tvořil kulatou formu.

Vykynuté těsto ještě jednou propracujeme na vále, utvoříme z něj bochánek a vložíme do alobalové formy. Necháme v teple ještě ½ hodiny kynout, přitom mazanec několikrát potíráme rozšlehaným vejcem. Při posledním potírání jej nastříháme uprostřed buď podélně nebo do kříže a posypeme plátky mandlí. Po 10 minutách vložíme mazanec do prudce přehřáté trouby, kterou po 15ti minutách trochu zmírníme. Asi za 40 minut pícháme do středu bochníčku špejlí. Vytáhneme-li ji suchou, je mazanec upečen. Po vychladnutí jej nepatrně pocukrujeme, ale skutečně jen pro ozdobu, aby lesk těsta posypaného mandlemi zůstal zachován.

Podle paní Hrádkové ze Slivence

Velikonoční bochánek dle Sandtnerové (z receptáře M. Janků-Sandtnerové)

500 g hladké a hrubé mouky
150 g másla
Sůl
100 g cukru
na špičku nože muškátového oříšku
25 g droždí
¼ l smetany
3-4 žloutky
80 g rozinek
50 g mandlí
1 vejce na potřetí
10 g mandlí na posypání
15 g másla na papír

Pracovní postup:

Do proseté mouky nasekáme máslo a dáme do mísy. Přidáme sůl, cukr, přilijeme vykynutý kvásek připravený z droždí, trochy cukru, mouky a vlhého smetany, pak přidáme ostatní vlahou smetanu, ve které jsme umíchali žloutky. Vypracujeme těsto nejdříve v míse, pak na vále tuhé těsto jako na vánočku. Přidáme očištěné rozinky, loupané sekané mandle, těsto dáme zpět do mísy a přikryté dáme kynout na vlhém místě asi ¾ hodiny. Z vykynutého těsta uděláme kulatý bochánek, položíme jej na pomaštěný papír na plech a necháme jej ¾ hodiny kynout. Poté jej nahoře nařizneme a dvakrát potřeme vajíčkem jako vánočku. Posypeme loupanými mandlemi a upečeme.

Podle paní Krejčové ze Slivence – čerpáno Pinková: Receptář ve znamení zvěrokruhu

Mazanec (vánočka)



1.těsto:

do mísy – ½ kg hladké mouky, 6 žloutků, osolíme, ½ l mléka a kvásek ze 60g droždí

V míse zaděláme těsto řídké jako na lívance, necháme kynout, po naplnění mísy zamícháme a opakujeme asi třikrát.

2.těsto:

na vále - 500 g polohrubé mouky, 250 g cukru moučky, 250 g másla, vanilkový cukr, rozinky v rumu, sekané mandle, citronová kůra

Všechny suroviny zpracujeme na drobenku a vsypeme do vykynutého těsta. Důkladně propracujeme. Vytvarujeme mazance, necháme je 30 minut odpočinout na plechu, potřeme vajíčkem, ozdobíme mandlemi a navrchu nařízíme kříž.

Pečeme cca 10 min při 200°C a pak stáhneme na 170°C a dopékáme cca 40 min. Musíme zkusit špejlí, zda jsou mazance upečené.

Podle paní Novákové ze Slivence.

Velikonoční věnec



¼ l mléka

30 g droždí

100 g cukr písek

500 g polohrubé mouky

1 lžíce rozinek
110 g másla
1 vanilkový cukr
3 žloutky
kůra z poloviny citronu
sůl
1 vejce na potřeni
mandle na posypání

Pracovní postup:

Ze 100 ml vlažného mléka, droždí a lžičky cukru si připravíme kvásek. Máslo, cukr, vanilkový cukr a žloutky utřeme do pěny. Do mouky se solí a citrónovou kůrou přidáme kvásek, který do směsi zapracujeme společně se žloutky utřenými s cukrem a máslem. Přiléváme vlažné mléko a hněteme těsto tak dlouho, až se „nechytá“ válu. Nakonec vsypeme rozinky a přikryté těsto necháme kynout na teplém místě. Když zdvojnásobí objem, vyválíme z něj 4 prameny, upleteme z nich cop, který spojíme do věnce. Ten dáme na vymazaný a vysypaný plech a necháme ho ještě 20 minut kynout. Pak věnec potřeme vejcem, posypeme sekanými loupánými mandlemi a pečeme ve středně teplé troubě.

Podle paní Hrádkové ze Slivence – čerpala z Velikonoční čítanky.

Štola - sváteční pečivo se k nám dostala ze sousedního Saska jako paralela vánočky – a tedy i bocháňku.

Velikonoční štola



Suroviny:
750 g mouky (já většinou dávám 400 g polohrubé a 350 g hladké)
125 g másla + trošku na potřeni
500 g tvarohu ve vaničce
3 vajíčka

250 g pískového cukru

2 prášky do peč.

citronovou kůru (dávám i pomerančovou), vanilkový cukr

rozinky v rumu, ořechy, mandle, může být sekaná čokoláda, kandované ovoce, to podle chuti

Pracovní postup:

Nejdříve třeme máslo s cukrem, postupně přidáme celá vejčka, potom přimícháme tvaroh, kůru a nakonec zpracujeme mouku s práškem do pečiva,

řádně propracujeme, nejlépe na vále, kde také přidáme rozinky

ořechy a pod. Rukama upravíme těsto do silné oválné placky a z jedné strany dvakrát zavineme, ale necháme kousek nezavinutý. Po té

potřeme celý povrch rozpuštěným máslem a dáme péct (50 min/ 180°C)

Po upečení ještě jednou potřeme máslem a pocukrujeme.

Přeji dobrou chuť.

Podle paní Hochmanové z Holyně.

Tvarohová štola



Suroviny:

400 g polohrubé mouky

1 prášek do pečiva

180 g moučkového cukru

1 vanilkový cukr

250 g měkkého tvarohu (kostka) + 2-3 lžíce kyselé smetany

200 g másla (nebo rostlinného tuku)

2 vejce

0,5 citronu i kůru

1 lžíce rumu

50 g rozinek + 70g čokolády na vaření

150 g kandovaného ovoce (pomerančovou a citronovou kandovanou kůru, třešně apod.)
40 g ořechových jader
40 g oloupaných mandlí
50 g rozeřátého másla na potření

Pracovní postup:

Z mouky, prášku do pečiva, moučkového cukru, vanilkového cukru, tvarohu, másla, vajec, šťávy a kůry z citronu vypracujte vláčné těsto. Zpracujte do něj rozinky, čokoládu, kandované ovoce, ořechy a mandle. Zpracujte těsto, vyválejte vyšší plát, okraje na delších stranách přehneme přes sebe. Dejte na vymazaný plech nebo pečicí papír. **Zvolna pečete** v předehřáté troubě (170-180 ° C) cca 60 minut. Ještě horkou štolu potřete máslem a posypte vrstvou moučkového cukru.

Nebo polijte čokoládou.

Podle paní Zichové ze Slivence.

Jídávala se večer na Bílou sobotu po návratu ze Vzkříšení s bramborovým salátem. Byla žlutá vejci, voněla po Velikonocích – uzeným a kopřivami, které se trhaly, sotva vyrostlé, na slunných a teplých místech. (sobota)

Masový závin



Na nádivku:

200 g mletého masa (pečené vepřové maso, telecí pečeně, drůbež)
1 vejce
Mletý zázvor
Muškátový oříšek
30 g másla
50 g hladké mouky
Vývar dle potřeby
Zelená petrželka
20 g parmezánu
Sůl

Na těsto:

50 g hrubé mouky
3 vejce
Sůl
Hrubá mouka na vysypání plechu

Pracovní postup:

Ze tří bílků ušleháme se špetkou soli tuhý sníh a lehce do něj vmícháme 3 žloutky a 50 g hrubé mouky. Těsto rozetřeme na plech vymazaný máslem a vysypaný moukou a zvolna je upečeme.

Předtím si připravíme masovou nádivku:

Ze 30g másla a 50 g mouky uděláme světlou jíšku, zalijeme ji vývarem, povaříme a vložíme do ní 200 g jemně umletého masa (pečené vepřové maso, zbylou telecí pečeně, drůbež apod.) Přidáme 1 vejce, špetku zázvoru a muškátového oříšku, přimícháme sekanou zelenou petrželku a 20 g strouhaného parmezánu. Vychladlou směsí potřeme upečené těsto a zavineme. Vychladlý závin rozkrájíme na úhledné řezy.

Podle paní Hrádkové ze Slivence – čerpala z Vašák: Česká kuchačka

Velikonoční nádivka – hlavička



5 housek
3 vejce
30 g uzeného masa
2 hrsti jarních bylinek (zejména mladých kopřiv)
kůra z citronu
špetka zázvoru nebo muškátového květu
sůl
pepř
2 dl mléka

Pracovní postup:

Housky nakrájíme na kostky a namočíme je do mléka. Pak je dobře vymačkáme a dáme do mísy. Maso nakrájíme na kostičky, omyté bylinky jemně nasekáme. Vše smícháme, přidáme vejce, okořeníme, osolíme a promícháme. Dáme do dobře vymazaného pekáčku a pečeme v troubě, až se utvoří zlatavá kůrka.

Podle paní Hrádkové ze Slivence – čerpala z Velikonoční čítanky

Velikonoční hlavička (nádivka)



300 g vepřové ramínko
300g uzenou krkovicí
8 vajec
30-40 g tuku na vymazání pekáče
8 rohlíků
petrželka
3-4 lžice sekaných mladých kopřiv
Sůl

Pracovní postup:

Všechno maso uvaříme a nadrobno nakrájíme, rovněž rohlíky pokrájíme na kostičky a zalijeme vývarem z masa (jen tolik aby se vsákl a rohlíky nebyly rozmočené), přidáme vejce, osolíme okořeníme sekanými kopřivami a petrželkou a pečeme ve vymazaném pekáči do zlatova. Upozornění se solí opatrně (ochutnat) vývar z uzeného je slaný. Hlavička se podává teplá i studená.

Podle paní Hochmanové z Holyně

Velikonoční nádivka



10 rohlíků

cca 0,5 l mléka
500 g libového a tučného uzeného
500 g libového a tučného vepřového
250 g telecím
10 vajec
2 plné hrsti mladých pálivých kopřiv
sůl
pepř
strouhanka

Pracovní postup:

Na kolečka nakrájené rohlíky zalijeme mlékem, osolíme, necháme odležet. Zvlášť uvaříme uzené maso a zvlášť vepřové s telecím. Po uvaření nakrájíme na kostky asi 0,5 cm, vsypeme do rohlíků. Vše zalijeme ušlehanými vejci, přidáme sekané kopřivy, osolíme, opepříme. Přidáme po naběračce mastného povrchu vývarů a vše promícháme. Podle potřeby zahustíme strouhankou. Pečeme v pekáči hodně vymazaném máslem a vysypaném strouhankou.

Podle paní Novákové ze Slivence

**Boží hod velikonoční a Velikonoční pondělí patří k nejslavnějším svátkům v roce, takže stůl má být opravdu bohatý. Navíc se v pondělí podává pečeně z masa mláďat a také něco zeleného...
(neděle – pondělí)**

Nadívané kůzlečí a jehněčí maso



Spotřeba pro 4 – 5 osob:
1 přední čtvrtku kůzlete nebo jehněte
100 g másla
Sůl
10 g jemně strouhané housky

Na nádivku:
70 g másla
3 vejce
3 housky
0,10 l mléka
3 lžíce strouhanky
hrst jarních bylinek – nejlépe kopřivy
zelená petržel
muškátový oříšek nebo hořká mandle
sůl
pepř

Postup práce:

Nejdříve si uděláme nádivku. Máslo a žloutky utřeme do pěny, přidáme strouhanku, nakrájené v mléce namočené a vymačkané housky, nastrouhaný muškátový oříšek, nasekané bylinky, pepř a sůl. Promícháme a nakonec lehce vmícháme pevný sníh z bílků. Maso opereme, opatrně vyndáme kosti a osušíme. V mase si uděláme velkou kapsu, tu naplníme nádivkou a zašijeme ji. V pekáči rozpustíme máslo, na dno složíme kosti, položíme na ně naplněné maso, osolíme ho a potřeme máslem. Zvolna pečeme, pak maso obrátíme a dopečeme. Při pečení potíráme máslem a podléváme opatrně horkou vodou. Pečeme asi hodinu. Pak posypeme povrch masa jemně strouhanou houskou a dáme na několik minut ještě do trouby (povrch masa se tolik neusuší). Potom maso nakrájíme a polijeme šťávou. Podáváme s brambory nebo bramborovou kaší. Kdo má rád česnek, může si maso potřít rozdrceným česnekem.

Smažené jehněčí, kůzlečí

Spotřeba na 4 porce:

500 g jehněčího nebo kůzlečí masa
2 vejce
4 lžíce mléka
60 g hladké mouky a 150 g strouhanky na obalení
3 stroužky česneku
sůl
olej na smažení

Postup práce:

Jehněčí nebo kůzlečí maso nakrájíme na plátky, omyjeme je a osušíme. Každý plátek potřeme česnekem utřeným se solí a obalíme v trojobalu – v hladké mouce, ve vejcích rozšlehaných s mlékem a ve strouhance.

Řízky nejdříve smažíme ve vyšší pánvi na oleji, aby brzo zčervenalo a pak na mírnějším ohni dosmažíme velmi zvolna, aby se maso prosmažilo a bylo měkké. Podáváme na horkých talířích (jehněčí rychle tuhne), nejlépe s bramborem, špenátem, zdobíme nakrájeným citronem a zelenou petrželí.

Jehněčí maso před smažením několik minut povaříme.

Jehněčí, kůzlečí pečené



750 g kýty
100 g másla
z ½ citronu šťávu
2-3 celé oloupané stroužky česneku

větvička rozmarýnu

Pracovní postup:

Maso z kýty opereme, dáme do pekáče, osolíme, pokapeme citronovou šťávou. Přidáme plátky másla, rozmarýn, česnek.

Pečeme na 250 stupňů a podle potřeby podléváme horkou vodou.

Nadívané telecí hrudí



1000g telecího hrudí s předem udělanou kapsou

100 g máslo na pečení

sůl

Nádivka:

4 rohlíky

250 ml mléka

lístek másla

4 celá vejce

2 stroužky česneku

špetka muškátového květu

strouhanka

Pracovní postup:

Rohlíky nakrájíme na kolečka, osolíme, přidáme máslo, zalijeme teplým mlékem a celými ušlehanými vejci, přidáme muškátový květ a drcený česnek. Podle potřeby zahustíme strouhankou. Naplníme hrudí, zašijeme a pečeme na másle v pekáči. Podléváme.

Před dopečením lehce posypeme strouhankou a necháme zapéci. Pak maso ještě otočíme a vše dopečeme.

Podle paní Novákové ze Slivence

Jako přílohu podáváme k těmto velikonočním pečením obvykle brambory, bramborové či houskové knedlíky a špenát. Pro zpestření uvádíme:

Jemné knedlíky

Kolik stolovníků, tolik rohlíků

Kolik rohlíků, tolik celých vajec

Na 4 vejce 250 ml mléka
Sůl
Na 4 porce cca 150 g hrubé mouky

Do zadělávací mísy hned po snídani nakrájíme na kolečka rohlíky, osolíme, zalijeme horkým mlékem a zalijeme celými rozšlehanými vejci. Necháme ležet. Před obědem vsypeme a zaděláme mouku. Rukama (ve studené vodě namočenýma) tvarujeme šišky a vkládáme do vroucí vody. Vaříme cca 10 minut. Vyzkoušíme.

Podle paní Novákové ze Slivence

Brambory napůl

Oloupané celé brambory vložíme do pekáčku, do poloviny zalijeme kuřecím bujonem z kostky a vyčnívající polovinu brambor potřeme rozpuštěným máslem. Pečeme do měkka. Dostaneme brambory zpolo vařené, zpolo dozlatova upečené.

Podle paní Novákové ze Slivence

Tradiční bramborové šišky

Z těsta na bramborové knedlíky vytvarujeme válečky – asi 5 cm dlouhé, na palec silné -, uvaříme je a prospeme na másle osmaženou strouhankou.

Podle paní Novákové ze Slivence

Dušený špenát



500 g špenátového protlaku
Sůl
80 g másla
30 g cibule
30 g hladké mouky
1 stroužek česneku
30 g strouhanky
0,10 l mléka nebo sladké smetany
1 žloutek



Postup práce:

Připravujeme-li čerstvý špenát, otrháme kořínky, obereme listy, špenát zalijeme osolenou horkou vodou, krátce podusíme a ocedíme. Usekáme ho nebo umeleme na strojku. Na másle zpěníme drobně nakrájenou cibuli, přidáme mouku, umícháme světlou jíšku, kterou zředíme špenátovým protlakem a mlékem a dobře rozšleháme. Přidáme česnek dobře utřený se solí a na zahuštění trochu strouhanky. Nakonec vmícháme žloutek.

Připravujeme-li pokrm ze zmrazeného špenátu, blok zmrazeného špenátu rozsekáme na několik kostek a vložíme přímo do cibulové jíšky. Jinak postupujeme stejně.

Místo na másle, můžeme připravit špenát na slanině.

Vynecháme-li česnek, kořeníme špenát špetkou pepře nebo květu.

Podle paní Krejčové ze Slivence – čerpáno Břízová – Klimentová: Nová domácí kuchařka

Špenát z jarních kopřiv



40 g másla
40 g hladké mouky
60 g cibule

2-3 stroužky česneku
2 vejce
1-2 dl mléka
2 talíře kopřiv
muškátový oříšek
pepř mletý
sůl

Pracovní postup:

Listy kopřiv opláchneme ve studené vodě, posekáme a spaříme. Nasekáme cibuli nadrobno, vložíme do kastrolu s rozpuštěným máslem a za stálého míchání zpěníme – cibule musí zůstat světlá. Přisypeme hladkou mouku a osmažíme. Pak zředíme vodou a mlékem, dobře rozmícháme a povaříme. Přidáme dobře okapané posekané kopřivy, prolisovaný česnek, osolíme, okořeníme a ještě chvíli podusíme. Nakonec zahustíme vejci – za stálého míchání necháme vejce srazit. Podáváme jako přílohu.
Špenát z mladých kopřiv je velmi chutný. Je dobrým zdrojem železa.

Podle paní Krejčové ze Slivence – čerpáno z Voldánová – Hejda: Kuchařka na celý rok

Všechny jsme začínaly od piškotového. Mírně se kymácel, musely jsme ho podpírat špejlí, okraje byly někdy trochu tmavší. Místo očí rozinky, na čumáčku mandli (kdysi prý dokonce obarvenou bretonem, aby byl čumáček sladce růžový) a kolem krku mašli...

(pondělí)

Velikonoční beránek



Těsto:

6 vajec
6 lžic vody
tolik moučkového cukru, kolik váží 6 vajec
tolik hrubé mouky, kolik váží 5 vajec

Krém:

250 g másla
1 lžice hrubé mouky
10 lžic mléka
250 g moučkového cukru

Pracovní postup:

Dbáme na to, aby suroviny na těsto byly stejné pokojové teploty. Žloutky třeme s cukrem do husté pěny, postupně přidáváme vodu a mouku. Nakonec lehce vmícháme pevný sníh z bílků. Obě poloviny formy na velikonočního beránka vymažeme tukem a vysypeme hrubou moukou. Piškotovou hmotu rozdělíme do obou forem a upečeme ve středně vyhřáté troubě. Po 30-40 minutách zkusíme do těsta píchnout špejlí. Vytáhneme-li ji suchou, je beránek upečen. Ulpí-li nám na ní ještě těsto, pečeme o několik minut déle. Upečené poloviny položíme ihned na dřevěná prkénka, aby se trochu vypouklý povrch srovnal. Po vychladnutí spojíme obě poloviny tenkou vrstvou krému a beránka posadíme. Potom jej natřeme bílým máslovým krémem a nožem vytlačíme „vlnu“. Jako oči mu dáme dvě větší rozinky, jako čenich černou lentilku. Kolem krku uvážeme beránkovi mašličku. Beránka dáme do chladna, aby krém ztuhl.

Krém:

10 lžic mléka svaříme za stálého míchání s moukou na hustou kaši a dáme vychladnout. Máslo třeme s prosetým cukrem, až je lehce napěněné. Po malých dávkách přidáváme za stálého míchání moučnou kaši. Krém musí být sněhově bílý.

Podle paní Hrádkové ze Slivence.

Beránek podle Sandtnerové

120 g másla
120 g cukr písek
4 žloutky
Sůl
citronová kůra
vanilka
30 g droždí
3 dl mléka
500 g hrubé mouky
40 g rozinek
40 g mandlí
30 g másla na vymazání formy
30 g strouhanky na vysypání formy
20 g vanilkového cukru na posypání

Pracovní postup:

V míse si umícháme máslo do pěny, pak přidáme sůl, cukr, žloutky, citronovou kůru, vanilku a znovu třeme 20 minut. Do utřené hmoty přidáme kvásek, prosetou mouku a tolik vlažného mléka, aby bylo těsto středně tuhé. Pak přidáme rozinky a loupané, posekané mandle, dobře těsto vypracujeme a dáme vykynout. Formu vymažeme máslem, vysypeme strouhankou, těsto do ní urovnáme a dáme ještě kynout. Pak formu uzavřeme a pečeme zvolna ve středně vyhřáté troubě.

Podle paní Hrádkové ze Slivence

Beránek z třeného těsta



4 vejce
150 g cukr písek
120 g hrubé mouky
½ citronu
máslo na vymazání formy
hrubá mouka na vysypání formy

moučkový cukr na posypání

čokoláda na vaření - 1 větší tabulka
100 g tuku Omega

Pracovní postup:

Žloutky utřeme s cukrem do pěny, pak přidáme po kapkách citronovou šťávu a po troškách mouku. Nakonec vmícháme zlehka sníh a nastrouhanou kůru z citronu. Chceme-li mít těsto vláčnější, přidáme do něho tři lžíce rozehřátého rostlinného tuku. Formu dobře vymažeme máslem, vysypeme hrubou moukou a vlijeme do ní těsto. Pečeme ve středně vyhřáté troubě a špejlí zkusíme, zda se těsto nelepí. Hotového beránka pocukrujeme nebo polijeme čokoládou. Z rozinek nebo kávových zrněk uděláme oči.

Čokoládu připravíme:

Tabulku rozlámeme do hrnku, přidáme tuk a ve vodní lázni necháme rozpustit. Stále mícháme, nevaříme.

Podle paní Hrádkové ze Slivence – čerpala z Velikonoční čítanky.

Velikonoční beránek z bílků

8 bílků
200 g cukru písek
200 g hrubé mouky
50 g rozpuštěného másla
3 lžíce rumu
Rozinky
Ořechy

Pracovní postup:

Z bílků ušleháme tuhý sníh, do něho zašleháme po lžících cukr. Přimícháme rozinky, mouku, máslo, hrubě sekané ořechy a rum. Těsto rozetřeme do předem vymazané a vysypané beránkové formy a zvolna pečeme.

Podle paní Knotkové ze Slivence.

Velikonoční beránek z tvarohového těsta



250 g tvarohu
250 g másla
4 vejce
250 g moučkového cukru
250 g polohrubé mouky
1 vanilkový cukr
1 prášek do pečiva
rozinky

Pracovní postup:

Do mísy dáme žloutky, máslo, cukr stejné teploty (pokojová teplota). Pozor: nedodržíme-li tuto zásadu, může se šlehaná hmota srazit!

Utřeme nebo ve šlehači vyšleháme do pěny. Pak postupně přidáváme tvaroh, prosetou mouku (do které přimícháme prášek do pečiva a vanilkový cukr) a sníh.

Dobře vymažeme a hrubou moukou vysypeme formu beránka, naplníme těstem a zvolna pečeme ve středně teplé troubě asi 40 minut. Beránka posypeme moučkovým cukrem, ozdobíme mašlí.

Podle paní Hrádkové ze Slivence.

Spolu s pomlázkou nejvlastnější symbol velikonoční koledy – do kuchyně se nám jich sejde na Velikonoční pondělí díky úspěšným rodinným koledníkům mnohdy na desítky, většinou už natvrdo uvařených... Co s nimi? Zde nabízíme pár nápadů: (pondělí)

Pomlázková vejce plněná



6 natvrdo uvařených vajec
100 g másla
kapka olivového oleje
1 krabička uzeného lososa (75 g) nebo 3 lžičky sardelové pasty
lžička citronové šťávy
trochu sekané pažitky

Pracovní postup:

Vařená vejce opatrně oloupeme, rozkrojíme na dvě stejné půlky a opatrně vyjmeme žloutky a bílky odložíme stranou.

Máslo utřeme do pěny, vedle vidličkou rozmělníme žloutky s kapkou olivového oleje a zamícháme do utřeného másla. Přidáme jemnou drť z lososa nebo sardelovou pastu, pokapeme citronovou šťávou a vše ještě vyšleháme. Hotovou lososovou nebo sardelovou pěnu dáme do sáčku s ozdobnou hvězdičkovitou trubičkou a naplníme bílky. Zdobíme pažitkou, podáváme s pečivem.

Podle paní Hrádkové – čerpala Vašák: Česká kuchařka

Vaječná tlačěnka



8 natvrdo uvařených vajec
200 g majonézy
1 sklenice nakládané zeleniny ve sladkokyselém nálevu
2 sterilované okurky
1 sterilovaná kapie
1 malá sklenička sterilovaného hrášku
25 g želatiny nebo jemně mletá želatina od Dr. Oetkera v sáčku
2 lžíce octa
mletý pepř
alpská sůl

Pracovní postup:

Želatinu necháme nabobtnat v trošce vody. Mezitím zahřejeme na 60°C 3 dl vody s octem, solí a pepřem a želatinu v tomto nálevu za stálého míchání rozpustíme. Vejce uvaříme natvrdo a rozkrájíme na kostky, zeleninu nakrájíme na stejnoměrné kousky. Do vychladlé želatiny vmícháme nakrájenou zeleninu, majonézu a nakonec zlehka vejce. Směsí naplníme vypláchnutou formu a necháme dobře ztuhnout.

Podáváme vychlazené s pečivem.

Podle paní Hrádkové ze Slivence

Vajíčková pomazánka

6 natvrdo uvařených vajec
180 g másla
1 lžíce hořčice
2 lžíce zakysané smetany
sůl
hlávkový salát
šunkový salám
kapie
pažitka

Pracovní postup:

Uvařená vejce oloupeme a po délce rozkrojíme. Vyjmeme žloutky, ty vložíme do mísy a s máslem vymícháme do pěny. Přidáme hořčici, zakysanou smetanu, osolíme a nakonec vmícháme bílky, které jsme předtím nastrouhali. Na omyté salátové listy položíme kolečko šunkového salámu, na něj hromádku pomazánky, zdobíme kapií a sekanou pažitkou.

Podle paní Hrádkové ze Slivence

Vejce s cibulovou omáčkou

Spotřeba:
6 vařených vajec
3 cibule

60 g másla
3 lžíce polohrubé mouky
2 dl mléka
2 dl smetany
petrželka
sůl

Pracovní postup:

Cibuli nakrájíme na tenké proužky, zpěníme na másle, osolíme, vsypeme opatrně mouku a mícháme do růžova. Pak za stálého míchání přilijeme mléko a omáčku zahříváme k bodu varu – nesmí se vařit. Nakonec ji zjemníme smetanou. Vejce uvařená natvrdo oloupeme, nakrájíme na dílky a vložíme do omáčky prohřát. Omáčku s vejci rozdělíme na talíře a posypeme jemně nakrájenou petrželkou. Podáváme s pečivem nebo s těstovinami.

Podle paní Krejčové ze Slivence – čerpáno Dufek: Rok v kuchyni

Velikonoční mísa plněných vajec



8 natvrdo uvařených vajec
150 g másla
3 lžíce sardelové pasty
drcený lososa (75 g)
konzerva drůbeží paštiky
okurka
paprika čerstvá
kaviár na ozdobu
sůl
lžička citronové šťávy

Pracovní postup:

Vařená vejce opatrně oloupeme, podélně rozpůlíme, žloutky vyjmeme, bílky mírně osolíme a dole seřízneme. Žloutky rozmělníme vidličkou, zakapeme citronovou šťávou a utřeme se změklym máslem do hladké pěny. Rozdělíme na tři díly. Do každého přidáme jednu příchuť - sardelovou pastu, paštiku, drcený losos – a znovu každý díl utřeme. Pěnu ozdobně nastříkáme do půlek bílků a povrch ozdobíme kolečky okurek, proužky paprik nebo kaviárem.

Podle paní Hrádkové – čerpáno Vašák: Česká kuchařka

Velikonoční vajíčkový salát



6 natvrdo uvařených vajec
100 g ementálu
1-2 stroužky česneku
pažitka
1 bílý jogurt
2 lžice majolky
c ukr
sůl

Pracovní postup:

Jogurt rozšleháme s majonézou, ochutíme česnekem utřeným se solí a zjemníme špetkou cukru. Přidáme na kostičky nebo na hrubší nudličky nakrájený sýr, na kostičky nakrájená vejce a jemně nasekanou pažitku.

Podáváme se slaným pečivem nebo s chlebem.

Podle paní Hrádkové – čerpáno Vašák: Česká kuchařka

Vajíčka s křenem

čerstvě uvařená vajíčka na hniličku podle počtu stolovníků
strouhaný křen
teplé rozpuštěné máslo
sůl

Pracovní postup:

Vajíčka uvaříme na hniličku, teplá oloupeme, rozkrojíme na poloviny, dáme na talíře řezem nahoru, osolíme. Posypeme strouhaným křenem a pokapeme rozpuštěným máslem.

Podáváme s čerstvým chlebem.

Podle paní Novákové ze Slivence

Henry vejce v aspiku

vejce natvrdo podle počtu stolovníků
250 g plátků šunky
sladkokyselá okurka

naložená kapie
500 g bramborového salátu
500 ml rozředěného nálevu z okurek
1 sáček želatiny

Pracovní postup:

Skleněnou mísu vyložíme plátkou šunky a na ni rozetřeme bramborový salát. Na ten naklademe půlky natvrdo uvařených vajec (řezem k salátu). Ozdobíme šunkou, okurkou a paprikou. Nálev z okurek podle chuti rozředíme vodou, přidáme želatinu a podle návodu zahřejeme. Nalijeme na vejce – nálev nemusí dosáhnout dna mísy, dáme do lednice ztuhnout. Ztuhlé krájíme na kostky – vždy s půlkou vejce - a lopatičkou servírujeme na talíře

Podle paní Novákové ze Slivence

Zdobení velikonočních vajíček

Vajíčka musí být umytá, suchá, pokojové teploty.



Barva:

nasbíráme suché slupky žluté cibule, svaříme v čisté vodě bez přísad, scedíme, necháme vychladnout.

Jak nanášet vosk:

Včelí vosk je možné koupit ve včelařských potřebách nebo použít vosk ze svíčky z včelího vosku.

Vezmeme skleničku od džemu, obtočíme ji silnějším drátkem, na který přiděláme prázdný kalíšek od čajové svíčky. Do kalíšku dáme kousek včelího vosku a pod kalíšek podsuneme zapálenou hřbitovní svíčku. Ta nahřívá vosk a udržuje ho stále tekutý.

Pak vezmeme obyčejnou tužku (špejli), do které zapíchneme špendlík s kulatou hlavičkou a jím nanášíme na syrové vajíčko z vosku drobné čárky. Tvoříme rozmanité obrazce (viz obrázek). Na každou čárku znovu namočíme.

Takto ozdobená vajíčka ponoříme do vychladlého vývaru z cibulových slupek a necháme v něm 8 hodin. Poté vajíčka ve vývaru povaříme 7 minut. Ihned vyndáváme starší lžící a každé vajíčko otřeme čistým hadříkem. **Nedáváme do studené vody!**

Vychladlá vajíčka potíráme špekem.



Zdobená vajíčka na fotografii jsou z „výtvarné dílny“ paní Kočové a její dcery ze Slivence. Na spodní fotografii jsou umístěná na textilní podložce a prostírání, které vyrobila paní Knotková ze Slivence.

Na závěr:

Původní záměr – shromáždit a vyměnit si v kruhu seniorů nejlepší velikonoční recepty – se nám rozrostl jednak o příspěvky mladších ročníků a jednak tematicky. Je nám líto nechat zapadnout pouze v jednotlivých domácnostech vynikající předpisy vyzkoušené a prověřené generacemi.

Proto se na Vás obracíme:

Shromáždíme to nejlepší, co vonělo a voní ze sliveneckých a holyňských kuchyní, pomozme i mladým domácnostem k pohodě, která prochází žaludkem!

Na našem stole teď leží zatím prázdné obálky s těmito nápisy:

- **Její Veličenstvo polévka**
- **Nezastupitelnost omáčky v české kuchyni**
- **Nejlepší pečeně**
- **Knedlíky a další přílohy z mouky**
- **Tajemství štrůdlů a dalších pokrmů z jablek**
- **Koruna českého stolu - bábovka**
- **U stolu po horkém dni aneb Letní večere a saláty**

Prosíme o laskavé zalistování Vašimi sešity a kuchařkami, paměti a zkušeností.

Na Vaše recepty se budeme těšit v knihovně ve Slivenci nebo na její e-mailové adrese:
knihovna@praha-slivenec.cz

Přejeme hezké a chutné Velikonoce!

10.3.2011
Krejčová