

Preclíky od lišky

O první neděli postní nazývané Liščí nebo také Černá nacházely děti ráno v zahradě na stromcích pověšené preclíky. Byly navlečené na proutcích, sypané solí a mákem. Maminky je pekly v noci a za úsvitu je dětem nachystaly jako překvapení.

600 g hladké mouky | 120 g sádla
40 g droždí | 1 vejce | 250 ml mléka
sůl | mák na posypání

Postup: Zaděláme obvyklým způsobem kynuté těsto a necháme ho pod utěrkou hodinu kynout. Z kousků vykynutého těsta vyválíme slabší válečky a tvoříme z nich preclíky různých tvarů. Potřené vajíčkem pečeme v horké troubě dozlatova.

Černá – Se začátkem půstu se ženy oblékly do černých šatů, odložily barevné oblečení.



Druhá neděle postní – Pražná

Pražmo je starý postní pokrm z praženého nedozrálého obilí. Když byla maminka malá, pražila její babička pšenici, ječmen a žito. Pak z umletého žita vařili kávu. Také vařili praženou polévku, vždy musím připomenout, že se v naší rodině vaří stále a že všech polévek jí mám nejméně ráda. Ostatní ale mou nechut k této polévce nechápou.

Pražná polévka

5 lžic hladké mouky | 2 lžice sádla | česnek, majoránka a sůl podle chuti
1 vejce | brambory na loupáčku

Postup: Mouku opražíme na pánvi dozlatova. Za stálého míchání přidáme sádlo. Dobře promíchanou vzniklou jíšku zalijeme 1,5 litrem vody a přivedeme k varu. Přidáme majoránku, sůl a česnek. Vaříme asi dvacet minut. Vmícháme vejce a odstavíme polévku z plotny. Oloupané brambory dáme na talíř a polévkou zalijeme. Také se podává s chlebem nebo preclíky.





Ušelo

Název pro staročeský pokrm – hustou polévku. Vařivala se vždy o Velikonocích proti hadímu uštknutí, prý také proti uřknutí, z těchto slov patrně odvozen název ušelo. S přidáním čerstvých bylin a česneku získala až magickou sílu a moc. Základem pro přípravu polévky bylo kysané zelí z bečky či kadečky, jak jinak než doma naložené. Přidávaly se brambory, na sádle osmažená cibule, někde kroupy, luštěniny, samozřejmě

vejce, smetana a hlavně čerstvé byliny všeho druhu. Recept se podle oblastí a možností v domácnostech mírně odlišoval.

Na polévku budeme potřebovat:

1,5 až 2 litry vody | 250 g kysaného zelí | 4 větší brambory | 1 cibuli
2 lžíce hladké mouky | 2 lžíce másla nebo sádla | hrst pohanky | hrst červené čočky
2 stroužky česneku | sůl, pepř | kopřivy, nať z jarní cibule, popenec atd.
vejce (na každou porci jedno) | 200 ml smetany

Postup: Na másle osmažíme nakrájenou cibuli, zasypeme moukou a uděláme zasmažku. Zalijeme částí vody a metličkou rozmícháme. Přilijeme zbytek vody, přivedeme k varu a postupně přidáváme zelí, brambory, pohanku a ostatní přísady. Vaříme 30 minut, nakonec přilijeme smetanu. Vejce vaříme zvlášť a dáme až do hotové polévky.

Slaný bochánek s náplní

500 g žitné mouky | 250 ml vlažné vody
1 lžíce oleje | 1 lžíce sádla
1 sáček sušeného droždí
(na půl kg mouky)
sůl | trocha bylinek podle chuti

Náplň: 50 g libové slaniny, 2 vejce, 1 jarní cibule, červená paprika, 1 lžíce mražené kukuřice, bylinky



Postup: Žitnou mouku smícháme s droždím, solí a nasekanými bylinkami. Přilijeme vlažnou vodu, olej a rozpuštěné sádlo. Zaděláme vláčné těsto a necháme pod utěrkou kynout. Po půlhodině těsto ještě jednou propracujeme a necháme kynout ještě hodinu.

Na lžici oleje osmahneme jarní cibuli, slaninu a přidáme vejce. Do usmažených, nepříliš tuhých vajec přidáme na kostičky nakrájenou papriku, kukuřici a nasekané bylinky. Podle chuti osolíme. Necháme trochu zchladnout. Vykynuté těsto vyndáme z mísy a vytvoříme z něj silnou placku. Do středu rozložíme náplň, okraje těsta přetáhneme přes ni a dobře k sobě přitiskneme. Obrátíme bochánek uzavřenou stranou dolů a přeneseme na pekáč. Troubu předehřejeme na 200 °C a pečeme necelých 10 minut. Pak zmírníme na 160 °C a dopékáme půl hodiny.

Kapsičky plněné kapustou

4 plátky kýty nebo vepřového filetu | 200 g kapusty | 1 vejce | hlíva ústřičná
stroužek česneku | 3 lžičky pikantní hořčice | 4 vařené brambory | 4 lžíce smetany
tymián | olej | pepř | sůl



Postup: Na drobné kousky nakrájenou kapustu podusíme na másle. Na pánvi opečeme na oleji česnek, nakrájenou hlívu ústřičnou a přidáme jednu třetinu spařené kapusty, ze které jsme vymačkali přebytečnou vodu. Podusíme, vmícháme vejce a osolíme. Tenčí plátky masa naklepeme, osolíme, slabě potřeme pikantní hořčicí a přidáme na polovinu masa náplň z kapusty a hlívy. Překryjeme druhou polovinou masa a kraj sepneme párátkem. Do vymazaného pekáčku rozprostřeme podušenou kapustu, hlívu ústřičnou a na plátky nakrájené uvařené brambory. Ochutíme a zakápneme smetanou. Navrch rozložíme naplněné kapsičky, které jsme opekli na pánvi, aby se maso pěkně zatáhlo. Posypeme vše tymiánem a zapečeme v troubě.



Zelný salát

Pro 4 osoby:

1 menší hlávka zelí
3 menší mrkve
3 lahůdkové cibulky
150 g jogurtu
3 lžíce majonézy
2 lžíce citronové šťávy
2 lžičky bílého vinného octa
pepř
sůl

Postup: Zelí rozpůlíme a vykrojíme košťál, nakrájíme nebo nastrouháme na jemné nudličky. Cibulku nakrájíme na tenká kolečka a mrkev nastrouháme. Smícháme v míse dohromady, osolíme, opepříme a zakapeme citronovou šťávou. Na zálivku smícháme jogurt, majonézu, vinný ocet a dobře promícháme. Zálivku smícháme se zeleninou a vzniklý salát necháme několik hodin uležet.

Koláč s tvarohem a jablečnými povidly

400 g hladké mouky
60 g krupicového cukru
3 lžíce másla
1 lžíce sádla
200 ml mléka
1 vejce
20 g droždí (1/2 kostky)
jablečná povidla
sezonní ovoce na posypání
špetka soli

Rozdělaný tvaroh: 250 g dobrého měkkého tvarohu, 1 žloutek, 1 lžíce citronové šťávy, cukr podle chuti, 12% smetana (je-li tvaroh hustý)

Drobenka: 80 g másla, 80 g hrubé mouky, 80 g cukru, 1/2 čajové lžičky skořice

Postup: Vykynuté těsto rozdělíme na dva bochánky a vytvarujeme do kulatých placek. Po jednom koláči klademe na plech. Potřeme rozdělaným tvarohem, pak opatrně povidly, doplníme ovocem. Tentokrát jsem dala lesní ořechy, lehce nakyslé doladí chuť koláče. Pospeme drobenkou a upečeme.





Dušičky a kosti

350 g polohrubé mouky | 150 g hladké mouky | 1 vejce
3 polévkové lžíce moučkového cukru | 2 lžíce másla | 2 lžíce oleje | cca 1/4 l mléka
sáček suchého droždí (na 500 g mouky) | trocha rumu
1 lžička nastrohané citronové kůry z dobře omytého citronu | vejce na potření | sůl

Postup: V míse zaděláme obvyklým způsobem kynuté těsto a necháme jej na teplém místě, pod utěrkou odpočívat. Po půl hodině těsto znovu prohněteme a ještě necháme na teple. Až opět nakyne, můžeme začít. Lžící ukrajujeme kousky těsta, vyválíme válečky, ty k sobě lehce splétáme, nebo jen překřížíme. Tak nám vzniknou kosti. Na dušičky si připravíme váleček těsta a dvěma prsty v místě, kde bude zúžení, těsto válíme. Přeneseme na plech, potřeme rozšlehaným vajíčkem a pečeme v troubě na 165 °C dozlatova.

A ještě vám připomenu jeden jednoduchý recept. Jsou to pečená jablíčka. Již ne taková, jaká si pekly děti u podzimních ohničeků na polích a pastvách. Příprava je ale také nenáročná a jablka provoní celou vaši kuchyni. Pro zvědavé ještě dodám, že v severní Anglii spojují uctívání jabloní a stromů lísky s několikrát již zmiňovaným bohem Samhainem. V noci 30. října pečou jablka s ořechy a cukrem. Jablň je symbolem nesmrtelnosti, líska moudrosti a ořechy představují nashromážděnou moudrost.



Mikulášský chlebíček

400 g polohrubé mouky | 250 g moučkového cukru | 50 g másla
50 g sádla | 100 g čokolády na vaření | 100 g neloupaných mandlí
50 g lískových oříšků | hrstka sušených švestek | 3 vejce
špetka soli | 1/2 lžičky jedlé sody | 1/2 lžičky skořice | tlučený hřebíček
špetka kardamomu | 50 g kandovaných třešní
můžeme použít i namíchané perníkové koření

Postup: Oříšky, mandle a čokoládu nasekáme nožem na hrubší kousky. Vejce vyšleháme s cukrem a solí do bílého krému (cca 10 min). Přidáme koření, rozpuštěný tuk, sodu, oříšky, mandle a čokoládu. Kandované třešně a švestky rozpůlíme a také přidáme do těsta. Postupně vmícháme mouku a vypracujeme tužší těsto. Uděláme z těsta šišku jako u sekané. Přeneseme na plech vyložený pečicím papírem, posypeme mandlovými lupínky a pečeme při 170 °C asi 40 až 45 min. Ke konci pečení troubu zmírníme, popřípadě chlebíček zakryjeme alobalem, aby se shora nepřipekl. Po upečení jej necháme pár dnů uležet. Všechny ty dobroty, které jsme do něj dali, se rozleží, propojí a získají na chuti. Chlebíček vydrží i několik týdnů, stejně jako perníčky.



Polévka štědračka, štědrovka

100 g hrachu | 50 g sušených jablek | 50 g sušených švestek
2 hrsti sušených hub (předem namočených) | sůl



Postup: Přes noc namočený hrách uvaříme se švestkami a jablky v 1 a 1/2 litru vody, osolíme. Když vše změkne, polévku rozmixujeme (starý recept velí vše propasírovat). Nepasíruji, není to nutné. Houby uvaříme zvlášť, nakrájíme najemno a dáme do rozmixované polévky. Ta má zvláštní chuť, stojí za to vyzkoušet.

Rybí polévka

2 hlavy z kapra bez žaber | mlíčí nebo jikry
2 mrkve | 1 petržel | 1/4 celeru
několik růžiček kapusty | pórek (1/2 bílé části)
másto | dětská krupička | petrželová nať | sůl

Postup: Hlavy a vnitřnosti z kapra uvaříme asi v 1 a 1/2 litru vody. V jiném hrnci na másle osmažíme nakrájený pórek, najemno nastrohanou mrkev, celer a petržel. Krátce na mírném ohni osmažíme, přidáme krupičku a ještě chvilku restujeme. Zalijeme částí přecezeného vývaru z hlav. Kdo má rád polévku silnou, dá jen vývar, kdo ne, dá část vody. Přivedeme k varu a vložíme do polévky nakrájené vnitřnosti, maso z hlav a nakrájené kapustičky. Povaříme a dochutíme nasekanou petrželkou. Podáváme s na másle osmaženou housičkou.

