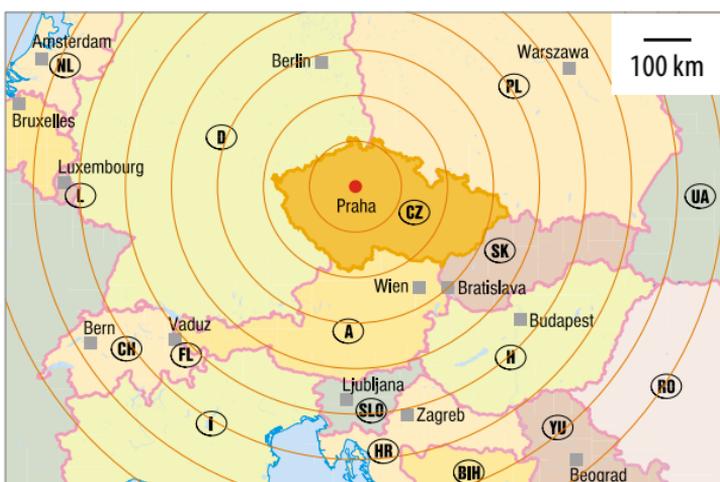


Česká kuchyně

tradice, zvyklosti,
oblíbená jídla,
recepty







Dvě jídla, bez kterých si nelze českou gastronomii představit: buchty s povidly. . .

ČESKÁ KUCHYŇ



Vydavatel: Vydavatelství MCU s. r. o.

Nádražní 230, 381 01 Český Krumlov

Tel.: +420 387 428 360, info@mcumedia.cz; www.mcumedia.cz

Technická redakce: Radek Eliášek

Text: Petr Stupka, Jan Eliášek

Foto, ilustrace: archiv MCU – Libor Sváček, CzechTourism, Thinkstock, ČTK, Josef Lada, David Marvan, Julie Vrábelová, Radek Pavlík

Sazba, grafická úprava: Tomáš Bleier

Odpovědný redaktor: Jan Eliášek

Administrace www.VisitCzechRepublic.cz: Radomír Příbyl

Vydání 1., Český Krumlov 2014, 76 stran

Reprodukce kterékoliv části této publikace je možná pouze s předchozím písemným souhlasem vydavatele. Všechna práva vyhrazena.

Vydáno ve spolupráci s agenturou CzechTourism.



Copyright © Vydavatelství MCU, 2014

ISBN 978-80-7339-264-2



VisitCzechRepublic.cz

On-line tourist guide

OBSAH

ÚVOD	5–7
ZABIJAČKA.....	8–12
V PIVOVARSKÉ PIVNICI.....	14–21
PŘI MASOPUSTU A VELIKONOCÍCH	22–27
NA SVATEBNÍ HOSTINĚ.....	28–33
NA HOUBÁCH.....	34–39
ZVĚŘINOVÉ HODY.....	40–43
PŘI VINOBRANÍ.....	44–48
S BRAMBOROVÝMI KNEDLÍKY.....	52–56
PŘI VÝLOVU RYBNÍKA.....	58–62
VENKOVSKÉ TRADICE	64–69
O VÁNOCÍCH	70–75



... a pečená husa



Magdalena Dobromila Rettigová (1785–1845)

ÚVOD

Přemýšlel jsem, jak vám, čtenářům, přiblížit českou kuchyni pokud možno stručně, ale zároveň přehledně a výstižně. I když je Česká republika velmi malá a žije v ní pouhých deset miliónů obyvatel, je každý její kraj a kout něčím zvláštní a zajímavý. Vybral jsem proto spíše "lidový" pohled na českou gastronomii a vše jsem uspořádal do jedenácti kapitol. Snažil jsem se představit vám specifické rysy české gastronomie v návaznosti na jednotlivá roční období, ale také ve spojení s významnými společenskými či rodinnými událostmi, tak jak přicházejí v průběhu roku.

Zavedu vás proto nejprve na porážku prasete, neboť vepřové maso vždy bylo a stále je mimořádně významné pro českou kuchyni. Navštívíme společně pivovarskou pivnici – pivo je totiž jistě nejtypičtějším nápojem v Čechách, dokonce ho zde často nazýváme jako



Petr Stupka (autor, *1956) – jako vyučený kuchař a absolvent hotelové školy působil déle než 20 let na různých postech v gastronomii a hotelnictví. V poslední době pak jako pedagog a odborný poradce. Pravidelně publikuje, vydává knihy o vaření, působí v rozhlase a televizi jako kuchař a moderátor v jedné osobě.



Víte, že...

Nejznámější autorkou knih o vaření byla spisovatelka a buditelka **Magdalena Dobromila Rettigová**. Kromě kuchařek napsala i řadu básní, divadelních her i próz. Jejím nejvýznamnějším dílem je kniha **Domácí kuchařka** z roku 1826, která byla v následujících sto letech vydána ještě mnohokrát.

„tekutý chléb“. Budu se snažit vysvětlit vám, co dobrého chystáme v kuchyni o velikonočních a vánočních svátcích, nebo jak probíhá typická svatební hostina. Povím vám o dlouhé a slavné tradici rybníkářství, i o tom, jak je v Čechách populární sbírání hub v lesích nebo vaření z brambor.

V každé části vedle úvodních informací najdete rovněž charakteristiku vybraných jídel a pokrmů a také několik receptů, podle kterých si můžete zkusit česká tradiční jídla připravit.

Věřím, že si díky této knize vytvoříte představu o české kuchyni a že vám následující stránky budou rádcem při jejím poznávání (a ochutnávání).



Častá příloha českých jídel – pověstné knedlíky

ČESKÁ KUCHYNĚ

Vychází z dávných tradic stravování lidí uprostřed Evropy. Po dlouhá staletí byli naši předkové odkázáni na zdroje vypěstované nebo chované na území, kde žili. K velkým změnám došlo v přípravě pokrmů i ve složení surovin až v průběhu 19. a 20. století. Výrazně se o to zasloužil rozvoj pěstování brambor, které se staly vedle žitnopseničného chleba hlavní složkou potravy, a dále pak rozvíjející se obchod v rostoucích městech.

V 2. polovině minulého století poznamenalo českou kuchyni období komu-

nistické diktatury (1948–1989). Došlo k zestátnění restaurací, hospod a vůbec všech pohostinských podniků a prosadilo se sjednocení receptur a pravidel v gastronomii. To mimo jiné negativně ovlivnilo skladbu jídelníčku i stravovací návyky Čechů. Od 90. let 20. století se Česká republika opět vrátila mezi demokratické evropské země, což se projevilo

Víte, že...

Obecně platí, že jíme velmi málo ryb, luštěnin a také zeleniny, ale tento trend se našťastí mění na zdravější styl stravování.

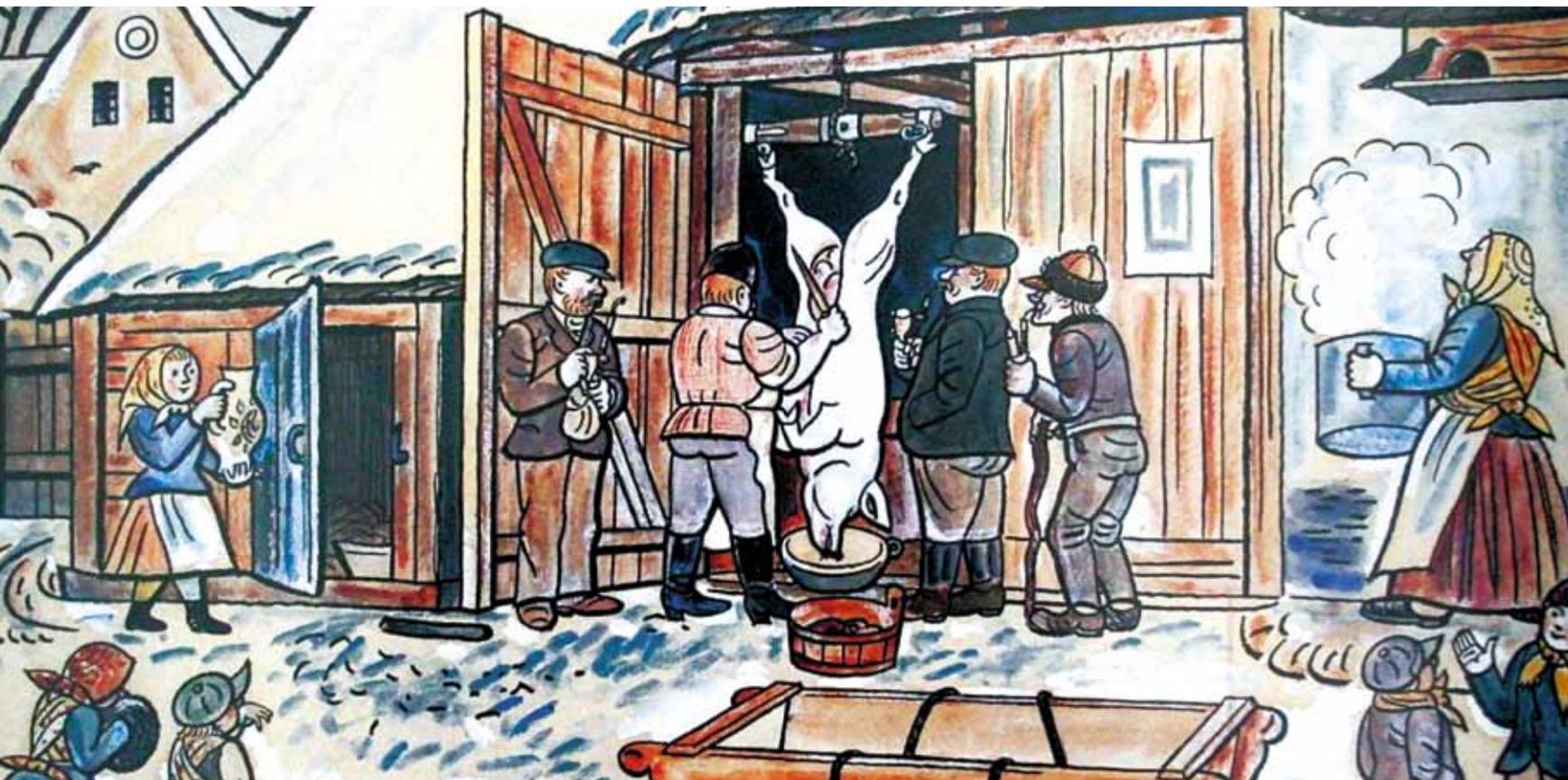
i v gastronomii: strava se díky tomu stala pestřejší, rozšířila se nabídka potravin na trhu a většina obyvatel se díky větší informovanosti snaží jíst zdravěji.

V tomto průvodci bych vás rád seznámil s tím, co je pro českou kuchyni specifické a co máme rádi. Jíme zpravidla tři hlavní jídla během dne. Snídaně sestávají obvykle z různých druhů pečiva a chleba s máslem, sýrem, uzeninami, džemem či medem. Snídaní obvykle doplňuje káva nebo čaj. Obědy jsou zpravidla složeny ze dvou nebo tří chodů: polévky a hlavního, nejčastěji masitého jídla s přílohou. Třetím chodem bývá sladký dezert. Večeře

mívá podobu jednoho hlavního chodu, někdy se podává i studená. Při odpolední svačině se konzumuje nejčastěji káva a sladký koláč či jiné pečivo.

Celkově lze říci, že Češi jsou zvyklí konzumovat poměrně velké množství masa, a to především vepřového, drůbežího a hovězího. Co se týká příloh k jídlu, velkou část tvoří pověstné české knedlíky a brambory, méně pak rýže a těstoviny. Ani české kuchyni se v poslední době nevyhnuly trendy rychlého občerstvení ve stylu smažených hranolků, hamburgerů a podobných "lahůdek".

Ale teď už se vraťme zpátky k tradicím.



Vyobrazení typické venkovské zabijačky (Josef Lada, 1887–1957)

ZABIJAČKA

Vepřová klobása (recept z r. 1826)

Usekej na drobno mnoho-li chceš vepřového masa, osol ho, na libru masa přidej s půl citronu nakrájenou kůru a půl v pivě namočené žemličky, promíchej to dobře, dej to do stříkačky čili nabíjáku a nadívej dobře vypranou skopovú střívku.

M. D. Rettigová

Od dávných časů se na vesnicích, ve městech i v zámeckých hospodářstvích

chovala prasata, která byla důležitým zdrojem kvalitních potravin. V dnešní době už nejsou rodiny závislé na zásobách z vepřů krmených v domácích chlívcích, ale obzvláště na venkově je tradice jejich chovu stále živá a při příležitosti porážky vykrmeného čuníka, tedy zabijačky, se scházejí příbuzní a přátelé, aby se při dobrém jídle povесelili.

Zabijačka začíná porážkou prasete, jeho opařením a očištěním a poté, co je zavěšeno a vyvrhnuto, nastává samotné zpracování. Některé části masa se vaří

a s nimi se zpracovávají všechny vnitřnosti. Jednotlivé výrobky, které připravuje řezník, jsou uvedeny níže.

Kvalitní vepřové maso ze zabijačky se dříve konzervovalo nasolením a následným uzením v kouři. Díky tomu je u nás uzené maso dodnes velmi populární. Poslední fáze zpracování prasete pak zpravidla spočívá ve škvareni sádla, kdy se z tukové tkáně horkem vysmažuje tuk – sádlo, které se pak uchovává v chladu a používá při přípravě mnohých pokrmů.

Ovar – bývá zpravidla prvním pokrmem při zabijačce. Je to vařené vepřové maso z hlavy a laloku, případně kolene, boku i plece. Větší kusy masa se vaří v osolené vodě s cibulí, česnekem a kořením (bobkový

Víte, že...

*Typickým kořením nejenom pro zabijačku, ale i pro celou českou kuchyni je **mletý černý pepř, majoránka, kmín a také česnek třený se solí**. Zabijačkové koření pak doplňuje ještě mleté nové koření a zázvor.*



Tlačenka – vynikající je s na hrubo nakrájenou cibulí a zalitá octem

list, celý černý pepř a nové koření). Uvařené kusy masa se pak krájí na menší kusy a podávají se lehce podlité vývarem. Ovar se konzumuje s hořčicí a strouhaným křenem a zajídá chlebem. V některých krajích se k ovaru připravuje jablkový křen – strouhaný čerstvý křen se spaří horkým vývarem z ovaru, přimíchají se oloupaná a nastrouhaná jablka a vše se lehce ochutí octem.

Jitrnice – vyčištěná tenká střívka se plní směsí z pomletého vařeného masa (ovar) a syrových jater, přidávají se ve vývaru máčené světlé žemle. Vše



Zabijačková polévka

ochucuje sůl, mletý pepř a nové koření, třený česnek a majoránka. Zášpejlované jitrnice se poté vaří ve vývaru z ovaru.

Jelita – jsou tmavou obdobou jitrnic. Tmavou proto, že se do směsi, která se plní do střev, přidává vepřová krev a navíc pak ještě vyškvařené vnitřní sádlo. Podle místních zvyklostí se dále přidávají vařené ječné krupky nebo vařená rýže, smažená cibulka a podobně.

Zabijačková polévka – je to vlastně silná polévka, ve které se vařil nejprve ovar a poté jitrnice a jelita a také vše další. Většinou se do polévky vkládají uvařené krupky z ječmene. Populárnější je však tak zvaná „prdeláčka“. To je tmavá polévka, protože se do ní na konec ještě zavařuje vepřová krev, případně se výrazněji přikoření česnekem, majoránkou a pepřem.

Sádlo a škvarky – na větší kostky krájené bílé vepřové sádlo se škváří ve velkých železných kastrolech. Při tom vzniká blíbená lahůdka zvaná škvarek. Je výborný samotný, jen osolený.

Přidává se i do pomazánek, slaného pečiva a podobně. Vyškvařený vepřový tuk – sádlo – se uchovává v kameninových nádobách nebo sklenicích a používá při přípravě pokrmů a pečiva.

Uzené maso a slanina – větší kusy vepřového masa se nejprve důkladně nasolí a poté nechají dva nebo tři týdny naložené – umáčknuté v nádobě. Když sůl prostoupí tkáň, kusy masa se zavěsí a konzervují kouřem z doutnajícího dřeva listnatých stromů (nejčastěji buků, třešní a višní). Stejně se udí také pláty vepřového sádla, které se po využití nazývají slanina nebo také špek.

Tlačenka – vařené maso a vepřové droby pokrájené na kousky a spojené ztuhlou zabijačkovou polévkou. Připravují se dvě varianty: světlá a tmavá s vepřovou krví.

Huspenina – je to v podstatě rosol ze silného vývaru uvařeného z kůží, kolen a nožiček. Kůže se semelou, maso drobně pokrájí, přidá se jemně krájená cibulka, trochu octa a vše se povaří a nechá ztuhnout. Studená huspenina se pak podává s octem a cibulí podobně jako tlačenka.

Prejt – tak se pojmenovává směs, která se plní do jitrnic nebo jelit. Často se podává samotný.

JITRNICOVÝ PREJT

• vepřová krkovičice	400 g
• vepřový bok	400 g
• vepřová játra	200 g
• cibule	100 g
• strouhanka z bílé žemle	350 g
• česnek	50 g
• vepřové sádlo	60 g
• majoránka, mletý pepř, mletý kmín	
• bobkový list (2), nové koření (3), celý pepř (10)	



Jitrnice

1. Vepřovou krkovičici a bůček rozkrájejte na menší kousky a vložte do vroucí vody. Osolte, okořeňte celým kořením (bobkový list, pepř a nové koření) a zvolna vařte, až bude maso téměř měkké. Je nutné dát pozor, aby se maso nerozvařilo.

2. Na polovině sádla osmažte do zlatova jemně nakrájenou cibulku a na závěr ji zasypte strouhanou bílou žemlí a stáhněte z ohně.

3. Uvařené maso nechte zchladnout a pak ho semelte nebo rozsekejte ve strojku

spolu s vepřovými játry. Do vzniklé hmoty přidejte prolisovaný česnek, strouhanou housku s cibulkou, lžičku majoránky a na špičku lžičky mletého pepře a mletého kmínu. Vše důkladně promíchejte, případně zředte vývarem z masa, a přisoďte.

4. Zapékací mísu nebo pekáček důkladně vymažte zbývajícími sádlem a vysypte trochou strouhané žemle. Do takto připravené nádoby vložte zamíchaný prejt. Povrch urovnejte a dejte péci do trouby na 180–200 stupňů přibližně 30 minut.



Guláš

GULÁŠ

Najdete ho v Čechách i na Moravě v různých variantách a obměnách ve všech lidových jídelnách. Mým oblíbeným gulášem je zabijačkový, do kterého patří spolu s vepřovým masem také vnitřnosti. Nabízím vám jeho přesný recept:

Pro čtyři osoby budete na přípravu potřebovat:

- vepřové maso – plec 500 g
- vepřová játra 250 g
- vepřové ledvinky 200 g
- cibule 400 g
- sádlo vepřové 100 g
- paprika mletá sladká 20 g
- sůl 20 g
- česnek 50 g
- hladká mouka 80 g
- majoránka, kmín, pepř černý mletý
- vepřový vývar

1. Vepřové maso nakrájejte na menší kousky, osolte, opepřete a očesnekujte, důkladně promíchejte a nechte umáčknuté odležet do druhého dne.
2. Na sádle restujte cibulku krájenou na stejnoměrné kousky. Když se počne barvit dozlatova, přidejte na kostičky krájenou domácí slaninu. Jakmile cibule tmavne, zasypte ji sladkou paprikou a po krátkém zpění ji zalijte vývarem. Vložte naložené maso, kmín a duste zvolna pod poklicí.
3. Když je maso zpola měkké, přidejte na menší kousky krájené čisté ledvinky a játra. Vše doduste a poté vydušeninu lehce zahustěte jíškou (str. 36). Běžné je také zahušťování chlebovou střídkou.
4. Na závěr vše dochuťte drhnutou suchou majoránkou, případně pepřem. Přímo při zabijačce se často do guláše dává také vařené srdce, jazyk, slezina a podobně.

Vila Tugendhat má příběhů na rozdávání

Když ji Mies van der Rohe navrhoval, nechal se prý inspirovat geniem loci svažité zahrady s úchvatným panoramatem města. Celá zahrada a výhled na Brno pak díky prostorným oknům plynule vstupují do interiéru. Jedinečná onyxová stěna při západu slunce reaguje na změnu světla a barví se do oranžova. To všechno si ale manželé Tugendhatovi užívali jen osm let, pak kvůli deportacím utekli

do zahraničí. Ve vile se po nich vystřídali nacisté, sovětská armáda i rehabilitační ústav a o více než šedesát let později tu byla podepsána dohoda o rozdělení Československa. Ale tohle je jen jeden z mnoha brněnských příběhů. Rozběhněte se po Brněnských architektonických stezkách a prozkoumejte další stavby vrcholného funkcionalismu, třeba Zemanovu kavárnu, někdejší Baťův dům služeb a spoustu dalších.

Česko – země příběhů. Prožijte ten svůj.
www.ceskozemepribehu.cz



Výjev z klasické české hospody (U Pinkasů, Praha)

V PIVOVARSKÉ PIVNICI

Kmínem sypané rohlíčky k pivu (recept z r. 1826)

Do čtyř žejdlíků pěkné mouky rozkrájej 4 loty nového másla, zadělej těsto se dvěma velkýma žejdlíkama vlažné smetany a se 3 lžičkami hustých kvasnic, dej do něho s půl citronu drobně rozkrájenou kůru, půl lotu tlučeného cukru, trochu tlučeného zázvoru, a nech ho trochu skynout; nebo je-li naspěch, tedy těsto hned osol, dej ho na moukou posypaný vál a dělej buď rohlíčky nebo housičky, klad' je na pomazaný papír

na plech, pomaz' je vejcem, posyp solí a kmínem, a nech je hezky do zlatova upect.

M. D. Rettigová

Vaření piva má v Čechách a na Moravě velmi silnou tradici sahající až do pohanských časů. O vaření piva na území dnešního Česka máme zprávy od raného středověku. Středověcí panovníci udělovali občanům zakládaných měst právo vařit pivo, a tyto listiny, udělující poddaným tzv. „právo várečné“, patří k nejstarším dochovaným úředním dokumentům. Zdrojem pro přípravu zlatavého nápoje je ječmen upravený klíčením

a sušením na slad, dále pak čistá voda z hlubokých studní. Nezaměnitelnou nahořklou chuť dávají českému pivu šišťice chmelu. To je popínavá rostlina, která se u nás hojně pěstuje především v severních Čechách. Poslední, co pivo potřebuje ke svému zrodu, jsou pivovarské kvasnice. Nezbytné jsou pochopitelně varné kotle, kvasné kádě a tanky, ležácké sudy, a především umění i dovednost pivovarských sládků. Další informace o českém pivu najdete ve zvláštní příloze (str. 20 – 21).

Ale pojďme, prosím, na návštěvu do pivovarské pivnice. Představme si gril, na kterém se peče vepřové

koleno, a pan hostinský nám už na stůl nese püllitry, sklenice plné zlatavého moku s bělavými čepicemi pivní pěny. Přesně tak, jak to máme rádi.

Víte, že...

O tom, že pivo nezná hranic ba ani politických a etnických bariér, svědčí **výrok hostinského Palivce** z Haškova románu *Osudy dobrého vojáka Švejka za světové války*: „Host jako host, třebaš Turek. Pro nás živnostníky neplatí žádná politika. Zaplat' si pivo a sed' v hospodě a žvaň si, co chceš. To je moje zásada.“



Vepřové koleno

Tak jako je zvykem přikusovat k ušlechtilým vínům kvalitní sýry, pak ke konzumaci českého piva doporučuji ochutnat některé tradiční gastronomické maličkosti:

Utopenec – utopenec proto, že se měkký silný párek prořízne, naplní cibulí a pikantní papričkou, okoření pepřem a zalije, čili „utopí“ v nálevu z vody, octa a soli. Octa jsou zpravidla 2/3. Po několika dnech v chladu se z uzeniny stává pikantní lahůdka.

Tvarohová rozhuda – dříve bývala běžná v nabídce výletních hostinců. Jejím základem je čerstvý tvaroh, máslo nebo kysaná smetana, sůl, pomletý kmín a zelené bylinky – nejčastěji pažitka, petrželka nebo cibulová nať. Pomazánka se maže na krajíčky chleba a zdobí bylinkami.

Šmytec – je třený sýr s ušlechtilou modrou plísní. V Čechách se většinou nazývá tento sýr „Niva“. Stačí jej nastrouhat a rozetřít s trochou másla a ochutit pokrájenou cibulí, případ-

ně nastrouhaným křenem a mletou paprikou. Pikantní pomazánka je nejlepší na opečeném krajíčku chleba.

Česnekový sýr – z taveného krémového sýru se s trochou smetany vyšlehá pěna, do které se vmíchá trochu čerstvého prolisovaného česneku.

Topinka – na sádle či oleji opečený krajíček chleba, osolený a potřeny česnekem, je



Topinka

součástí mnohých lahůdek. Je to v podstatě česká obdoba toastu. Můžete si dopřát topinku s míchanými vejci a strouhaným sýrem nebo s masovou směsí, ale já ji mám nejraději s tzv. tatarským biftekem.

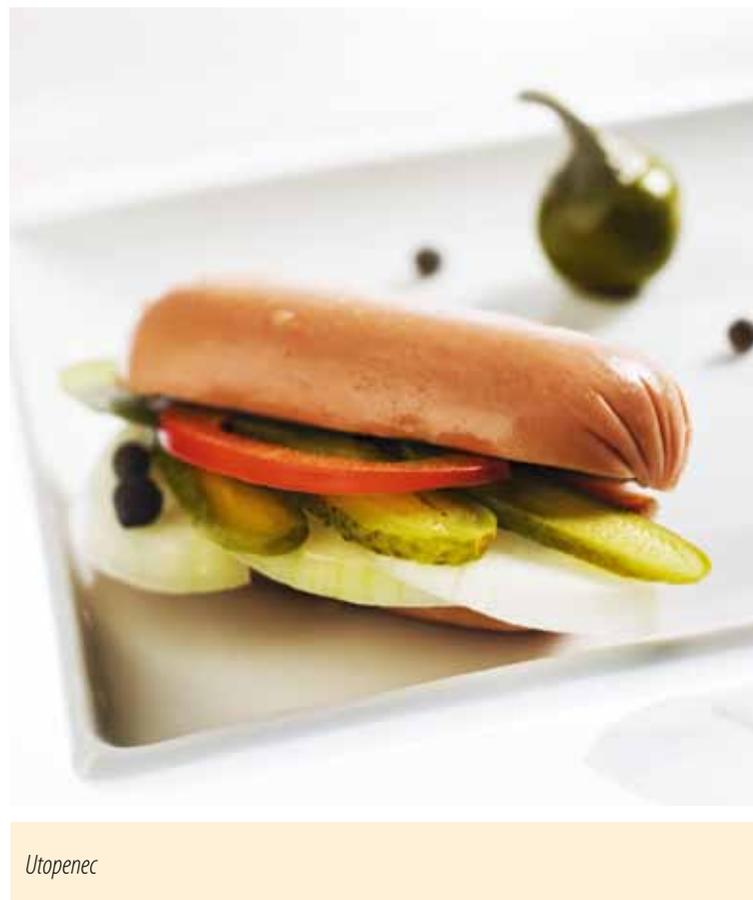
ČESKÉ SÝRY, KTERÉ PATŘÍ K PIVU:

Olomoucké tvarůžky – zvané též syrečky – jsou jedinečným a unikátním druhem sýra, který se vyrábí v městečku Loštice nedaleko moravského města Olomouce. Již mnoho století se podle speciálního receptu z odtučněného tvarohu tlačí malé kulaté bochníčky nebo tyčinky, které při



Tradiční česká pochoutka – olomoucké tvarůžky

svém zrání získají neuvěřitelně silnou chuť a vůni. S máslem a čerstvým chlebem je považují za skvost české kuchyně. Ale pozor! Nezapomeňte je zapíjet dobrým pivem!



Utopenec

Dále vám doporučím můj oblíbený Romadúr a Monastýr, zrající sýry z produkce Madety, největšího českého výrobce mléčných výrobků.

Jinou věhlasnou specialitou nabízejou v mnoha hostincích a pivnicích je nakládaný hermelín. Je to v oleji naložený sýr s bílou povrchovou plísni typu camembert, který v Čechách nazýváme Hermelín. Nálev bývá doplněn cibulí, česnekem, pálivou papričkou a kořením.

Slané pečivo – samozřejmě součástí nabídky k pivu bývají také různé druhy slaného pečiva. Mezi nejtradičnější patří preclíky. Jejich přesný recept jsem pro vás připravil.



Víte, že...

Chrást Chmele a Piva v Žatci je „Mečkou“ všech českých chmelářů a pivařů. Autentické centrum největšího a nejstaršího chmelářského regionu v ČR, bez jehož produktu, Žateckého chmele, by nemohly vzniknout nejznámější české i zahraniční značky piv. Zóna technických památek chmelářství, v níž se objekty nachází, kandiduje na zápis na seznam UNESCO.



Nakládaný hermelín

PIVOVARSKÉ PRECLÍKY

- polohrubá mouka 500 g
- mléko 200 ml
- droždí čerstvé 30 g
- ztužený tuk 120 g
- celé vejce
- půl lžičky soli a stejně cukru
- mák, sezamové semínko a hrubá sůl
- případně kmín, drcený pepř a podobně

1. Ve vlažném mléce rozmíchejte cukr a sůl. Přidejte droždí a třetinu mouky. Všechno rozmíchejte do hladkého těstíčka a nechte přikryté kynout.
2. V rozpuštěném tuku rozšlehejte vejce a spolu se zbývající moukou zamíchejte do vykynutého kvásku a uhnětte na hladké nelepivé těsto.
3. Z těsta vyvalujte tenké dlouhé válečky, ty pak tvarujte do kroužků, osmiček, brýlí apod.
4. Preclíky dejte na pomaštěný plech či na pečicí papír, potřete troškou mléka

a posypte mákem, semínky či solí. Po chvíli je pečte ve středně vyhřáté troubě 15–20 minut (podle velikosti).

PEČENÉ VEPŘOVÉ KOLENO

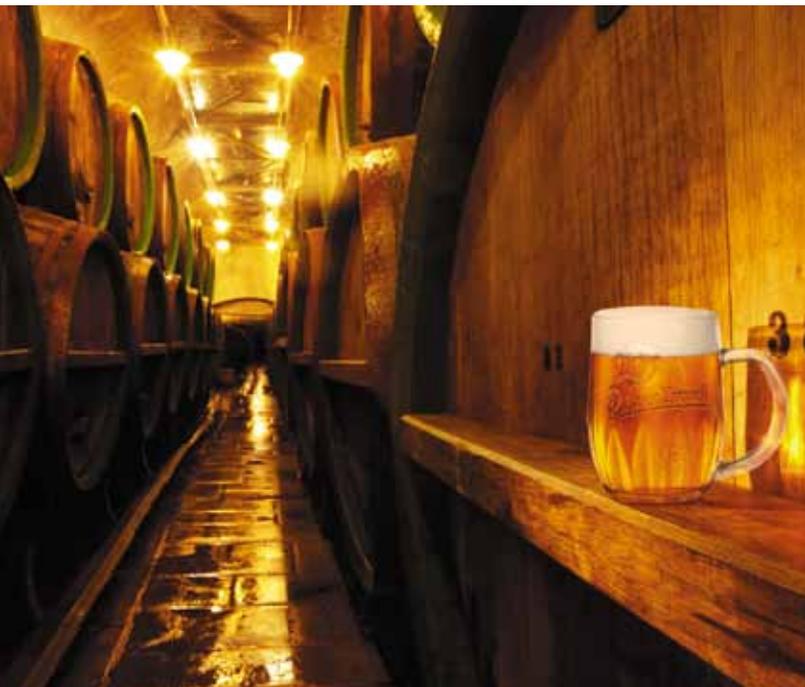
Podávané s hořčicí a čerstvě strouhaným křenem, spolu s nakládanou zeleninou a měkoučkým chlebem je pro mnohé z nás vyhlášenou lahůdkou.

Připravíte ho docela snadno:

1. Celé vepřové koleno nejprve velmi zvolna vařte v osolené vodě spolu s bobkovým listem, celým pepřem a novým kořením.
2. Asi po hodině vaření ho vyjměte, potřete třeným česnekem se solí, okmínujte a poté zvolna další hodinu pečte podlité vývarem z kolene. V první fázi pečení můžete rozkrájet kůži na pásy či čtverce.
3. Na závěr koleno zprudka dopečte nebo grilujte. Pokud budete připravovat tuto lahůdku, nezapomeňte na čerstvé, vychlazené pivo.



Pečené vepřové koleno



Z HISTORIE A SOUČASNOSTI PIVA

Tradice výroby piva sahá do dávných let, kdy střed Evropy obývali Keltové. Velkému rozvoje zaznamenala výroba piva při zakládání královských měst. V dobách středověku vzniká základ pro tradiční české pivo vyráběné z ječného sladu a chmele.

Světovou proslulost českému pivu zajistila výroba světlého nahořklého piva v **Plzni**. Od názvu tohoto města se mnoho druhů piva podobného charakteru jako je originální „**Pilsner Urquell**“ vyráběný od roku 1842 označuje jako „pils“ či „pilsner“.



Víte, že...

- Nejčastěji se pivo čepuje a podává v **půlli-trech**, tedy ve sklenicích o obsahu 0,5 litru, případně se podává ve sklenici 0,3 litru (tzv. „malé pivo“).
- **Tuplákem** bývá označována sklenice o objemu 1 litr.
- Většina piv se čepuje s pevnou vysokou bílou a hořkou **pěnou**.
- Nejčastěji se můžete setkat s pivem výčepním, lidově „**desítkou**“ — obsahuje do 4 % alkoholu, a se silnějším pivem typu „ležák“, zvaným „**dvanáctka**“, s obsahem přibližně 5,5 % alkoholu, a zřídka pak se speciálními pivy s vyššími obsahy alkoholu.
- Většina vyráběných piv jsou piva světlá, čirá, ve škále od hořkého pilsnerského typu až po světlý lehce nasládlý bavorský typ. Nabídku doplňují tmavá piva.
- Směs světlého a tmavého piva ve sklenici se nazývá pivo řezané, lidově „**řízek**“.

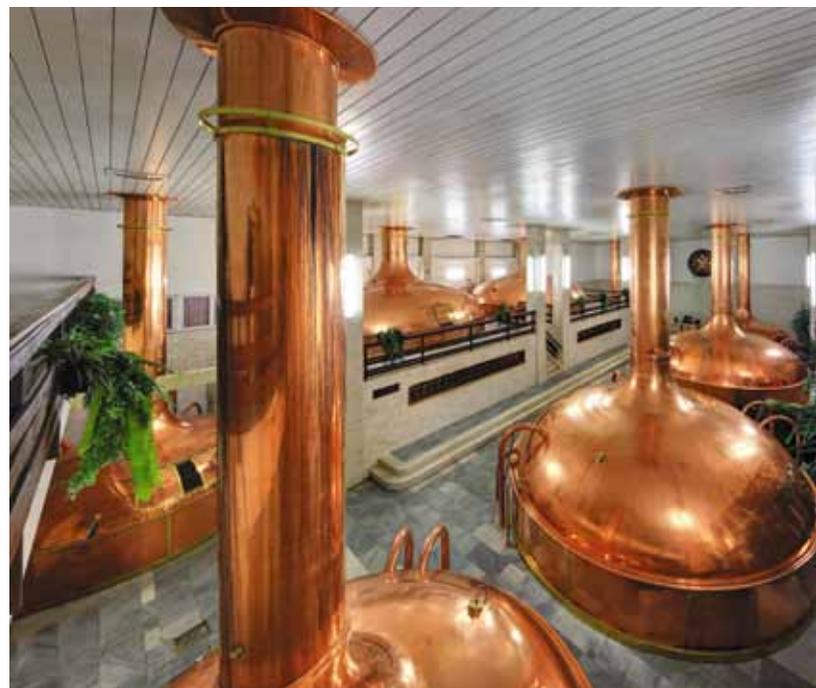


Další světoznámý název piva „**Budweiser**“ pochází z jižních Čech z **Českých Budějovic**, kde se budějovický Budvar vaří tradičně z vody čerpané z hlubin země, moravského sladu a žateckého chmele, tedy českých produktů.

Celková produkce piva v ČR činí téměř 20 milionů hektolitřů za rok a průměrná spotřeba piva na obyvatele za rok činí více než 150 litrů,

což Čechy řadí mezi největší světové producenty i konzumenty piva.

Tuzemské pivovary dodávají na trh více než 470 druhů piv. V České republice je téměř padesát velkých a větších pivovarů a v posledních letech se výrazně rozvíjí také pivovary s malou produkcí a speciálními druhy piva.





Masopust (průvod masek na Hlinceku)

PŘI MASOPUSTU A VELIKONOCÍCH

Mouření benátský (recept z r. 1826)

Utříš hodně na míse čtvrt libry čerstvého a čtvrt libry přepouštěného másla, vmíchej do něho 4 celé vejce a 4 žloutky jedno po druhém, dej k tomu 3 lžiče hustých kvasnic a 3 lžiče smetany, a zadělej všecko s jedním žejdlíkem mouky, aby z toho bylo tak lehké těsto jako na třenou buchtu; pak utluč žejdlík máku a zamíchej ho do toho těsta s půl librou tlučeného cukru a s rozkrájenou kůrou s půl citronu, malinko to osol a dej to do dortové formy.

M. D. Rettigová

Masopust je lidový svátek spojený s průvody masek, se zabíjačkami, tanečními zábavami a plesy. Slaví se před Popeleční středou, po které nastává období půstu trvající šest týdnů až do Velikonoc. Křesťanská věrouka zapovídala v tomto mezidobí jíst maso a také používat živočišné tuky. Pouze maso z ryb bylo výjimkou, a tak se většina lidí živila nakládaným kysaným zelím, bramborami, chlebem, luštěninami a podobně. Dnes tomu tak už není, pouze málo lidí v České republice ještě ctí pravidla postní doby.

Asi není rodiny, kde by velikonoční stůl nekrášlila pestře zdobená slepičí vejce – kraslice – a spletený svazek proutků z vrby – pomlázka. K velikonočním svátkům patří zvláštní druhy pečiva, speciální sekaná pečeně, vaječné pokrmy s bylinkami a také pečené kůzlečí a jehněčí maso.

Nabídnou vám proto nejprve masopustní koblihy, potom prostá postní jídla a nakonec velikonoční dobroty.

Ze stejného těsta se připravují také vdolky, ty nejsou plněné uvnitř.

Vykrojená a vykynutá kolečka z těsta se těsně před smažením promáčkou prsty tak, aby měla po usmažení uprostřed důlek nebo otvor. Vdolky se

Víte, že...

Velikonoce jsou vedle Vánoc nejvýznamnějším křesťanským svátkem. Připomínají ukřižování Ježíše Krista, a protože je také spojujeme s končící zimou, nazýváme je i „**svátky jara**“. Tyto svátky ctíme dodnes.

MASOPUSTNÍ KOBLIHY

Se dělají z měkkého kynutého těsta a smaží na rozpáleném tuku.

- hladká mouka 500 g
- žloutek 3 kusy
- máslo 50 g
- cukr krupice 50 g
- droždí 30 g
- mléko 250 g
- sůl, citronová kůra
- tuzemský rum Tuzemák 2 lžičce
- ovocná marmeláda nebo džem
- olej na smažení
- moučkový cukr na posypání

1. Do teplého mléka dejte cukr, dvě špetky soli, rozmíchejte v něm droždí a přidejte dvě hrstky mouky. Vše pečlivě promíchejte a nechte přikryté vzejít.

2. Do vykynutého kvásku vlijte rozpuštěné máslo s rozmíchanými žloutky, strouhanou kůrou z poloviny citronu a rumem.

Postupně pak zamíchávejte mouku a vše uhnětte do měkkého těsta, které se po chvíli odlepuje od stěn nádoby. 3. Těsto pomoučňte a nechte vykynout. Když zdvojnásobí svůj objem, opět ho promíchejte a pak na pomoučněné ploše roztláčte a rozválejte na plát silný necelý centimetr. Z něho za pomoci vykrajovátko či sklenice tvořte kulaté díly.

4. Koblihy vytvořte tak, že na vykrojené kolečko dáte lžičku marmelády a přikryjete ji dalším kolečkem těsta, stlačíte okraje a takto spleené opět vykrojíte a necháte vykynout.

5. Smaží se zvolna v rozpáleném omastku nejprve přikryté a po otčení bez poklice. Hotové koblihy se cukrují moučkovým cukrem.



Masopustní koblihy



Velikonoční kraslice

pak zdobí marmeládou nebo švestkovými povidly, šlehaným tvarohem, šlehanou smetanou a podobně.

Grog – z populárního destilátu českého tuzemského rumu, zvaného Tuzemák, se připravuje oblíbený

horký nápoj. Jeden díl alkoholu se zalije třemi díly vroucí vody, osladí se a doplní citronovou šťávou. Tuzemský rum se také přidává do kávy a čaje.

Boží milosti – sladké pečivo připravované při masopustu. Je z hladké pšeničné mouky (150 g), másla (30 g), cukru (30 g), žloutků (3 ks), kysané smetany (2 lžičce) a rumu (1 lžičce).

Ze surovin se zadělá těsto, nechá se odpočinout, pak se vyválí na tenký plát. Z něho se vykrajují různé tvary a ty pak smaží v rozpáleném tuku. Ještě teplé se obalují v moučkovém cukru se skořicí nebo vanilkou.

POLÉVKY – hrají v české kuchyni velmi důležitou roli. V dřívějších dobách byly s chlebem běžně hlavním denním jídlem. Ráno se připravovaly mléčné polévky s pečivem, přes den pak ze zeleniny, brambor, luštěnin, obilnin a jen výjimečně z masa. Ze všech různých polévek vám nabízím dvě velmi známé:



Víte, že...

Grog nemusí být pouze z rumu – tuto ingredienci můžete nahradit třeba whisky, ginem, nebo brandy. Pak vznikne Brandy-grog, Gin-grog, apod. Rovněž můžete experimentovat s poměrem alkoholu a vroucí vody: 1:3, 1:2, 1:1, ...

KULAJDA

Výborná polévka uvařená z brambor, hub a koření. Zde je originální jihočeský recept pro čtyři osoby:

- brambory 400 g
- čerstvé houby 250 g (sušené 40 g)
- máslo 50 g
- kysaná smetana 150 g
- mouka hladká 60 g
- vejce 4 kusy
- kmín, bobkový list, celý černý pepř, sůl, cukr, ocet, kopr – nat'

1. Na kostky nakrájené brambory vařte v osolené vodě s kmínem a s kořením svázaným v gázovém balíčku.

2. V rendlíku orestujte na másle čerstvé

houby pokrájené na menší kousky a potom je zalijte trochou vody, osolte a poduste. Pokud budete mít houby sušené, pak je povařte v osolené vodě, přidejte trochu másla a měkké pak nakrájejte. 3. Když jsou brambory zpola uvařené, vyjměte gázu s kořením a polévku zahustěte kysanou smetanou s rozmičanou pšeničnou moukou a zvolna za stálého míchání dovařte. 4. Na závěr přidejte podušené či vařené houby, posekanou koprivou nat' a dochuťte trochou octa, ve kterém jste rozvařili trochu cukru. Polévka by měla mít lehce navinulou chuť.

5. Do hotové polévky přidáváme vejce klepnuté do octové a slané vody a v ní uvařené nebo vejce běžně vařené a poté oloupané.



Kulajda



Velikonoční nádivka

Zelňačka – polévka z kysaného zelí.

To sloužilo našim předkům jako základní zdroj vitamínů v dlouhém zimním období, proto je v naší kuchyni stále součástí mnoha pokrmů. Kysané zelí je ochuceno solí a kmínem. Polévka z něj se připravuje na mnoho způsobů. Já osobně ji dělám jako moje babička tak, že v hrnci vařím nejprve kousky brambor se solí a kmínem, pak přidám kysané překrájené zelí. Zvláště v rendlíku si pak na sádle osmažím pokrájenou cibuli, když začne zlátnout, přisypu trochu hladké mouky a nechám ji krátce spojit s tukem. Potom přidám trochu sladké mleté papriky a rendlík stáhnou z ohně. Vzniklou kaši, zvanou cibulová jíška, pak zahustím zelí a brambory. Polévku nakonec ještě zjemním hustou kysanou smetanou, případně doplním opečenými kousky paprikové klobásy.

VELIKONOCE V KUCHYNI – jsou oslavou nadcházejícího jara, tedy nového života, a to se pochopitelně promítá do jídelníčku. Starý zvyk říká, že na Zelený velikonoční čtvrtek má člověk sníst něco

zeleného, tedy bylinky, špenát nebo výhonky kopřiv nasekané v pokrmu a také by měl sníst lžici včelího medu. Na Velký pátek je stanoven přísný půst, ale v současnosti je asi málo osob, které by nic celý den nejedly, spíše věřící křesťané nejí maso. V sobotu se připravuje velikonoční sekaná, ve které je několik druhů masa, hodně vajec a opět jarní bylinky. V neděli se obědvá slavnostní pečeně z jehněte, kůzlete nebo jiného masa. Pondělí je pak ve znamení tak zvané pomlázky, kdy jinoši a muži šlehají děvčata a ženy spletenými vrbovými proutky a ženy se jim vyplácí zdobenými vejci a jinými dárky.



Víte, že...

Ke sladkým velikonočním dobrotám patří jistojistě velký kruhový bochník ze sladkého kynutého těsta s rozinkami a mandlemi zvaný **mazanec**, z jiného kynutého těsta se připravují velikonoční jíďáše a na památku Kristovy oběti se ve formách peče piškotový beránek, který se dále zdobí cukrovou nebo čokoládovou polevou a barevnými stužkami. Stejně jako v jiných zemích i v Čechách jsou sladké Velikonoce ve znamení čokoládových vajíček a zajíců i jiných pamlsků.



Slavnostně prostřený svatební stůl

NA SVATEBNÍ HOSTINĚ

Tak nazvaná svičková pečeně (recept z r. 1826)

Vezmi asi 4 libry tak nazvané svičkové pečeně, totiž onen kus libového masa pod ledvinou, okrájej s ní všechny kůžičky a lůj, a nasol ji; vezmi asi 2 žejdlíky vinného octa, rozkrájej do něho celou cibuli, dej k tomu 12 celých pepřů, 4 kousky zázvoru, trochu dymidánu, a nech to povařit. Zatím prostrkej nasolené maso slaninou, vlož ho do hliněné nádoby, polej ho tím vařícím octem a nech ho asi tři

nebo čtyři dny, v zimě i déle v tom láku ležet, ale musí ho každodenně obracet. Pak ho znenáhla peč jako zajíce, a polévej kyselou smetanou, až je hezky hnědě upečeno.

M. D. Rettigová

Svatební hostina určitě patří mezi největší rodinné hostiny. Představme si, že si snoubenci asi před hodinou řekli vzájemně „ano“ pro společný svazek. Právě teď rozbil majitel místního hotelu talíř přede dveřmi, to proto, aby střepy z něho přinesly novomanželům štěstí.

Ženich s nevěstou je musejí smést a potom pan ženich přenese v náručí nevěstu přes pomyslný práh domu a hostina může začít. Nabídnú vám svatební menu, ale je pochopitelné, že se na různých svatebních hostinách konzumují různé pokrm. Berte proto prosím následující pořadí jídel jako jednu z mnoha možností.

Šunková rolka – s křenovou šlehačkou. Studený předkrm není v běžné každodenní české kuchyni součástí obědů a večeří. Při slavnostních hostinách se ale předkrm předkládá. Jedním

z nejčastějších je plátek dušené vepřové šunky svinutý do rolky a naplněný sladkou ušlehanou smetanou a čerstvě

Víte, že...

Karlovarská Becherovka – jako přípitek i aperitiv se skvěle hodí tento **věhlasný likér** široké, nasládlé chuti. Od roku 1806, kdy jej stvořil karlovarský lékárník Jan Becher, se podle tajné receptury vyrábí tento likér nazlátlé barvy z vybraného lihu a **šestatřiceti bylin**.



Svatební polévka nemusí být vždy jen s nudlemi

strouhaným křenem. Podává se s řezy čerstvé nebo sterilované zeleniny.

Svatební polévka – tou zpravidla bývá silný hovězí nebo drůbeží vývar s vařenými domácími nudlemi, játrovými knedlíčky či noky, se sekanou pažitkou nebo petrželovou natí. Zde jsou návody, jak připravit tradiční vývar, těstoviny a játrovou zavářku.

Svíčková na smetaně s houskovým knedlíkem – hlavním důvodem, proč jsem vás zval na svatební hostinu, je skvělý pokrm, jehož základem je špikované hovězí maso pečené nebo dušené na zeleninovém základu. Z něho se na závěr připraví hustější smetanová omáčka nasládlá a navinulé chuti. Svíčkovou, jak ji důvěrně nazýváme, ozdobí na talíři lžička brusinkového kompotu na plátku citronu.

Podobné omáčky jako je „svíčková“, tedy smetanové na zeleninovém základu, se připravují v naší kuchyni také k vepřovému masu a především pak ke zvěřině. Stejně tak se připravuje často i slatinou protýkaný králík. Modernější varianta této omáčky není zahuštěná moukou, ale jenom samotnou rozmixovanou zeleninou a zjemněná kysanou smetanou.



Oblíbeným předkrmem je i králíčí paštika

Svatební dort – Podle tradice svatební dort zakrojí nevěsta po skončení hostiny. Podává tak první jídlo na talíři coby vdaná žena. Pokusím se vám popsat, jak asi svatební dort u nás vypadá a chutná. Jeho základem je piškotová hmota promazávaná máslovým krémem, případně potíraná ještě výrazným ovocným džemem. Celý, často třípatrový dort je na povrchu ozdoben také máslovým krémem nebo pokrytý mandlovým marcipánem a zdoben květy. Ty bývají jak živé, tak i modelované z marcipánu.

Hosté, kteří se účastní svatební hostiny,

jsou zpravidla příbuzní a přátelé ženicha a nevěsty. Přinášejí novomanželům různé svatební dary, často praktické či okrasné věci a předměty do společné domácnosti. Na závěr svatebního veselí jsou obdarováni svatební výslužkou. Bývá to zpravidla krabička sladkostí. Nejčastěji obsahuje několik druhů drobného čajového pečiva, kremlole (trubičky upečené z listkového těsta a plněné sladkým bílkovým sněhem) a také malé svatební koláčky s mákem, tvarohem a mandlemi. Její součástí jsou také řezy z rolád, dortů a další drobné dezerty.



Nezbytným rituálem je společné rozkrojení svatebního dortu

HOVĚZÍ VÝVAR

- hovězí maso přední 500 g
- kořenová zelenina 150 g
- jedna střední cibule, lžička soli, celý pepř (5)
- 2 litry vody

Hovězí maso rozkrájejte na menší kousky a vložte do studené vody s kořením, cibulí a solí. Rychle přiveďte k varu a pak zmírněte teplotu a vařte asi 2 hodiny velmi zvolna. Během vaření přilévejte studenou vodu na původní množství. Asi 20 minut před koncem varu přidejte očištěnou kořenovou zeleninu – mrkev, celer, petržel. Hotový vývar scedte.

DOMÁCÍ NUDLE DO POLÉVKY

- hrubá pšeničná mouka 150 g
- jedno vejce
- jedna nebo dvě lžice vody

Z mouky, vejce a vody uhnětte pevné a pružné těsto. Nechte ho 20 minut odležet v mikrotenovém sáčku v lednici a pak

z něho rozválejte velmi tenký plát. Ten nechte na utěrce zaschnout tak, aby se při krájení nudle k sobě nelepily. Dejte pozor, aby těsto nepřeschnulo a nepraskalo. Vyválený plát pak překrájejte na pruhy široké asi 4 centimetry. Pruhy složte na sebe a krájejte z nich ostrým nožem tenké nudle. Ty pak uvařte v osolené vodě nebo nechte uschnout a uchovejte do zásoby.

SVÍČKOVÁ NA SMETANĚ

Recept pro deset hostů:

- hovězí maso zadní z kýty nebo kulatá plec 1 500 g
- slanina 200 g
- kořenová zelenina (mrkev, celer, petržel) 500 g
- cibule 250 g
- olej nebo tuk 150 g
- máslo 100 g
- hladká mouka 150 g
- smetana 500 ml
- celý pepř, bobkový list, nové koření, tymián, cukr, ocet, sůl, plnotučná hořčice
- citron a brusinkový kompot

1. Stejněměrné kusy masa protkněte slaninou a promněte solí. Na sporáku v kastrole nejprve opečte v rozpále-

ném tuku nasolené maso. Po vyjmutí pak připravte zeleninový základ.
2. Nejprve restujte plátky kořenové zeleniny. Když se jejich okraje počnou opékat, přidejte krájenou cibuli. Jakmile se i cibule počíná zabarvovat, přidejte koření zabalené v gázovém balíčku a dvě hrsti krystalového cukru. Po chvíli se cukr rozpustí a začne karamelizovat. Přidejte dvě či tři lžice hořčice, krátce zarestujte a zalijte vodou či vývarem z masa.
3. Opečené maso vložte do základu, přidejte polovinu másla a duste pod poklicí nebo zvolna pečte přikryté v troubě. Během pečení maso otáčejte, případně podlévejte. Měkké maso vyjměte a uložte v teple. Pro zahuštění si připravte světlou jíšku z pšeničné mouky a tuku a vychladlou ji pak zašlehejte do zeleninového základu, ve kterém se připravovalo maso.

4. Vyjměte gázový balíček s kořením a vše důkladně promixujte (případně propasírujte přes jemné síto), dochuťte solí, omáčkou zjemněte sladkou či kysanou smetanou. Případně přikyselte octem či citrónem a přelévejte ji přes řezy špikovaného

hovězího masa. Na talíři ozdobte plátkem citronu a lžičkou brusinkového kompotu a sladkou nebo kysanou smetanou. A teprve s touto skvělou omáčkou poznáte, jak chutnají české kypré houskové knedlíky.



Svíčková na smetaně – opět nechybí oblíbený český knedlík



Zvláště šumavské lesy jsou bohaté na houby

NA HOUBÁCH

Míchané vejce s hříbkami (recept z r. 1826)

Rozkrájej drobně hříbky, dej je na máslo, osol je a nech je znenáhla dusit, přidej k nim zelenou drobně usekanou petružel a trochu pepře, a nech je do měkka vysmahnout; pak rozkloktej v hrnku vajec kolik chceš, vlej je na rendlíček do rozpuštěného másla a udělej obyčejné míchané vejce; potom z toho udělej na míse kříž, dej totiž dva díly vajec a dva díly hub, anebo je-li hub mnoho a vajec málo, dej houby do prostřed a z vajec

udělej okolo věnec; také se to může udělat obráceně, vejce do prostřed a okolo věnec z hub.

M. D. Rettigová

Nevím, jak je tomu v jiných zemích, ale v Čechách i na Moravě propadají celé rodiny od počátku léta do pozdního podzimu vášni zvané houbaření. Je pochopitelné, že se z celé škály hub sbírají jenom některé druhy, například hříby a lišky. V našich lesích a lukách rostou totiž také druhy nejedlé, a dokonce i jedovaté.

Také moje rodina vyznává houbařskou vášeň. Část nasbíraných hub se konzumuje hned, jiné se suší, zamrazují a konzervují do zásob. Nabídnu vám několik pokrmů, které si jako kuchař nedovedu bez hub představit.

Houbové řízky – velmi populární jsou smažené houby. Osolené řezy, nejčastěji z hříbovitých hub, se obalují v mouce, vejcích a strouhance a smaží v rozpáleném oleji nebo se smaží v těstičku připraveném z vejce, mléka a mouky.



Sběr hub je oblíbeným českým koníčkem



1/ Hříb borový, 2/ Křemenáč osikový, 3/ Liška obecná, 4/ Bedla červenající, 5/ Pýchavka, 6/ Kozák obecný, 7/ Muchomůrka růžovka (masák)

Jíška – také zvaná v české kuchyni „zásmazka“ je vlastně hladká pšeničná mouka spojená za tepla s tukem či olejem v poměru 1:1. Přípravuje se buď světlá nebo v různých stupních tmavší s ohledem na pokrm, který se bude jíškou zahušťovat.

Smaženice – pod tímto názvem se skrývá lidová lahůdka připravená ze směsi podušených hub doplněné v poslední fázi přípravy



Houbová míchanice – smaženice



Houby nalažené v octovém nálevu

o rozšlehaná vejce. Z koření se používá zpravidla jenom kmín, případně trocha pepře.

Kyselé houby – jsou oblíbeným doplňkem mnoha jídel v domácnostech. Považené houby s kousky zeleniny se zavažují do sklenic v různé kořeněných nálevách octového charakteru.

ŠUMAVSKÁ BRAMBOROVÁ POLÉVKA

Tradiční polévka vařená z brambor, různé zeleniny a hub.

Zde je recept pro čtyři osoby:

- brambory 500 g
- kořenová zelenina (mrkev, celer, petržel) 500 g
- kapusta 100 g
- pórek 60 g
- cibule 150 g
- čerstvé houby 150 g nebo sušené 40 g
- česnek 50 g
- hladká mouka 60 g
- sádlo nebo olej 50 g
- sůl, kmín, pepř, majoránka
- libeček, pažitka

1. Do osolené vody dejte vařit nejprve kořenovou zeleninu a poté brambory, vše nakrájené na stejnoměrné kousky. V průběhu varu přidejte další druhy zeleniny, tak jak jsou k dispozici – kapustu, kedlubny, květák, pórek a podobně.
2. V malém rendlíku na trošce tuku

orestujte čerstvé houby krájené na plátky či kousky a pak je podlijte trochou vody a poduste nejméně deset minut. Když budete mít houby sušené, tak je dopředu namočte a dejte je nakrájené vařit hned od počátku k zelenině a bramborám.

3. Na zbylém tuku orestujte nejprve drobně nakrájenou cibuli s kmínem, pak přidejte mouku a připravte si kašovitou jíšku. Může být i lehce osmahnutá dorůžova. Tou pak zahustíte polévku s téměř vařenou zeleninou a dobře provařte.

4. Na závěr přidejte podušené houby, prolisovaný česnek a jemně posekaný libeček, krátce převařte a dochuťte majoránkou a sekanou pažitkou, případně čerstvě mletým pepřem.

Na různých místech Čech a Moravy se připravuje tato polévka jinak. Někde je její nedílnou součástí smetana nebo kysaná smetana. Jinde se do bramboračky přidávají uvažené ječné kroupy nebo krupky. Setkal jsem se i s tvrzením, že nejlepší bramboračka je z vývaru z uzených kostí, zahuštěná na sádle osmaženou krupicí.



Šumavská bramborová polévka s hříbký

I adrenalin na Rychlebských stezkách...

má svůj příběh. První lávku přes Černý potok dal v roce 1567 postavit svobodný pán z Javorníka, který rád lovil divočáky ve vranských lesích. Tudy do Jeseníku vozili drábové dříví na pálení čarodějnic, které se prý slétávaly na Petrových kamenech. A kousek odsud vyvěrá ze skály voda, kterou

doktor Priessnitz zázračně léčil své pacienty – dodnes se sem sjíždějí z celé Evropy. Teď je lávka součástí unikátního cyklistického projektu Rychlebské stezky a prohánějí se po ní zapálení bikeri i sváteční cyklisté. Ale tohle všechno je jen jedna lávka. Nechte se uchvátit i zbytkem Jesenícka.

Česko – země příběhů. Prožijte ten svůj.

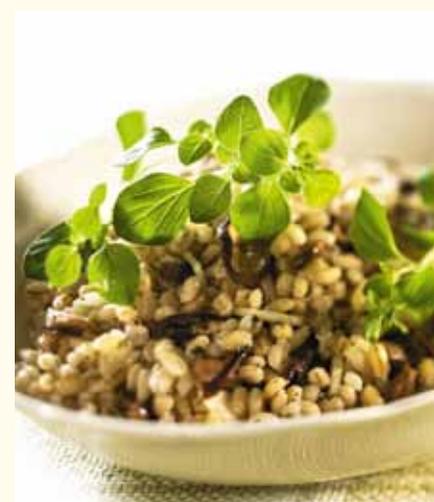
www.ceskozemepribehu.cz

HOUBOVÝ KUBA

Je to lidový pokrm, který se pravidelně vaří o Vánocích. Určitě se vám podaří uvařit ho podle tohoto receptu, který je rozpočten pro čtyři osoby:

- ječné kroupy 250 g
- sušené houby 30 g
- cibule 100 g
- česnek 50 g
- sádlo 70 g
- sůl, pepř, kmín, majoránka

1. Sušené houby namočte do trochy studené vody, do jiné nádoby namočte ječné kroupy. Kroupy pak propláchněte a dejte vařit do studené osolené vody. Stejně tak dejte vařit namočené houby.
2. Na rozpáleném sádle osmažte drobně pokrájenou cibulku. Přidejte trochu tlučeného kmínu. Když se začne cibulka opékat, přidejte česnek a vzápětí vše zalijte vývarem ze sušených hub, přidejte překrájené vařené houby a vše krátce poduste. Tuto směs pak vmíchejte do uvařených



Houbový kuba

a scezených kroup. Vše přichutíte rozemnutou majoránkou a mletým pepřem.
3. Zapékací mísu nebo pekáček vymažte druhou částí sádla a vložte do něho připravenou směs a potom zapékejte v troubě zvolna asi třicet minut. Podávejte se salátem z kysaného zelí, kyselou okurkou a houbami.

HOUBOVÁ OMÁČKA

Jistě patří mezi největší pochoutky české kuchyně.

Na přípravu budete potřebovat:

- silný vývar z hovězího masa 500 ml
- houby čerstvé 150 g
- cibule 80 g
- sádlo nebo olej 70 g
- mouka hladká 50 g
- kysaná smetana 120 g
- sůl, drcený kmín, ocet

1. Čerstvé houby nakrájete a spolu s kmínem a solí duste na třetině tuku asi deset minut.
2. Na zbylém tuku osmažte nejprve drobně pokrájenou cibuli a poté i mouku. Vzniklou cibulovou jíškou zalijte chladným vývarem, dobře vše rozmíchejte a vařte nejméně dvacet minut. Poté přidejte podušené houby, trochu octa a zvolna vařte ještě 10 minut.
3. Nakonec omáčku zjemněte kysanou smetanou. Podávejte s vařeným masem a kyprými houskovými knedlíky (recept na straně 67).
4. Podobně jako houbová se připravuje také omáčka koprová, okurková, křenová a další.



Oblíbenou lovnou zvěř je jelen evropský (*Cervus Elaphus*)

ZVĚŘINOVÉ HODY

Černá zvěřina (divoký kanec)

(recept z r. 1826)

Když jest černá zvěřina dobře opálena, tedy ji čistě omej, vlož ji do hrnce, nalej na ni tři díly vody, jeden díl vinného octa, osol ji a nech ji do měkká uvařit. Na půl žejdlíka suchých višňů nalej žejdlík vína a nech to hodně rozvařit, přilej k tomu trochu polívky, v které se zvěřina vařila, rozmíchej a proced' to, dej k tomu kus cukru, trochu citronové kůry, hřebíčku askořice, zapraž to žlutou

jiškou a nech to povařit. Potom se zvěřina ocedí, zaobalí se do pěkně složeného servítku a dá se na stůl; omáčka dá se zvlášť do nádoby k tomu určené. Místo višňů mohou se ve víně uvařit sušené šípky.

M. D. Rettigová

Vzhledem k tomu, že jako kuchař velmi rád připravuji zvěřinu, dlouho jsem neváhal, do jakého prostředí vás pozvu v této kapitole. Představte si romantickou hostinu připravenou v loveckém zámečku, jehož stěny zdobí množství

trofejí – bude se servírovat zvěřina. Co se týká zvěřiny, tak se v českých lesích a na lukách loví nejčastěji jelen, srnec, daněk, divočák a zajíc, z pernaté zvěře pak bažant a divoká kachna. Pojdme tedy ochutnat opravdové delikatesy:

Zvěřinová paštika – patří tradičně k vybraným pochoutkám. Většinou je připravována ze semletého pečeného masa a syrových jater, žloutků, sladké smetany a směsi koření. Tato fáš se pak peče ve formě vyložené prorostlou slaninou nebo se zapéká v křehkém těstě.



Podzim je obdobím honů

Smří hřbet na smetaně – velmi často se zvěřina připravuje v naší kuchyni se smetanovou omáčkou. V první fázi přípravy se postupuje obdobně jako v případě shora uvedeného receptu, tedy přírodně upečeme maso s cibulí, slaninou a kořenovou zeleninou. Upečené maso se pak vyjme a výpek se zeleninou se protlačí přes síto a zjemní sladkou nebo kysanou smetanou.

Pečená kančí kýta se šípkovou omáčkou – ulovený divočák je vždy velkou událostí. Vedle úpravy se smetanovou omáčkou se často připravuje i s ovocnou omáčkou. Někdy jeřabínovou, ale nejčastěji s omáčkou šípkovou. Z plodů trnitých šípkových růží se



Zvěřinová paštika

vyrábí sladká marmeláda, ta se potom přidává k opečené cibuli a kořenové zelenině a nechá se dusit ve výpeku z prošípkovaného masa z divočáka.

ZVĚŘINOVÉ RAGÚ

Připravuje se z menších kousků masa dušených v zelenině a kořeni spolu s ovocem.

Zde je recept pro pět osob:

• srnčí, daňčí nebo jelení maso	1 000 g
• kořenová zelenina	200 g
• cibule	100 g
• uzená slanina	130 g
• sádlo nebo olej	120 g
• švestková povidla	60 g
• brusinkový kompot	100 g
• rajčatový protlak	50 g
• červené víno	200 ml
• sůl, divoké koření, citron, hřebíček	

1. Na tuku opečte nejprve plátky kořenové zeleniny, poté krájenou cibuli a kostičky slaniny. Když se vše osmahne, přidejte protlak, brusinkový kompot, divoké koření (bobkový list, celý pepř, nové koření), snítku tymiánu a poté na stejnoměrné kostky nakrájené a dobře osolené maso.

2. Vše podlijte vínem, velmi zvolna duste pod poklicí, případně lehce dolijte vývarem. Asi v polovině přípravy přidejte švestková povidla ochucená citronovou šťávou a tři až pět kousků hřebíčku. Když je maso téměř měkké, je třeba ragú zchladit a nechat proležet do druhého dne. Před podáváním pak zvolna zahřát nejlépe v mírné troubě.

Zvěřinové ragú může mít různé varianty přípravy. Liší se v použitém ovoci: např. jeřabiny, ostružiny, ale i kousky rozdušených nakyslých jablek.



Zvěřinové ragú



Pečený bažant

PEČENÝ BAŽANT

Na níže uvedeném receptu vám ukážu nejčastější způsob přípravy zvěřiny, protože stejně jako bažanta připravujeme i divokou kachnu, zajíce a další zvěřinu.

• bažanti	2–3 kusy
• slanina	200 g
• cibule	100 g
• kořenová zelenina	300 g
• máslo	50 g
• sůl	
• bobkový list, nové koření, celý pepř, jalovčinky, tymián	

1. Očištěné bažanty rozseknete na poloviny a jejich stehna a prsa protkněte

klínky slaniny. Pečlivě osolte a vložte do pekáčku na krájenou kořenovou zeleninu, hrubě krájenou cibuli, zbývající slaninu a koření. Podlijte trochou vody, přidejte hrudku másla a dejte zvolna péci při 160 °C. 2. Pečte zakryté, nejprve spíše duste a až na konec přípravy zvýšte teplotu. 3. Někde přidávají k této pečení v závěrečné části ovoce – například švestky a jablka nebo také ovocné marmelády. 4. Jednotlivé porce se podávají s rozpečenou zeleninou a přírodním výpekem.

Někdy se podle tohoto receptu připravuje také drůbež, králík, vepřové koleno a jiné maso. Této úpravě se pak říká „na divoko“ nebo „alá bažant“.



Dobrá nálada z návštěvníků vinného sklípku jen číší

PŘI VINOBRANÍ

Knedlíčky ve smetaně (recept z r. 1826)

Utří 4 loty převařeného a dva loty čerstvého másla, vraz do toho 6 celých vajec, trochu to osol, a vmíchej do toho pěkné mouky tolik, aby z toho bylo hebkounké těsto; pak nech vařit dobrou sladkou smetanu, a zavařuj do ní knedlíčky lžičkou, dej do toho trochu na citronu ostrouhaného cukru, malinko to osol a nech v troubě

vysmahnout, pak to posyp tlučeným cukrem a nech to povrchu hezky do červena opéct.

M. D. Rettigová

Nyní vás pozvu na jižní Moravu. Jakmile někdo zmíní tuto úrodnou zem ležící na jih od moravské metropole Brna, vybaví se mi obraz viničních tratí, kde rostou ušlechtilé odrůdy vinné révy. Ve speciální příloze vám nabízím základní a souhrnné informace o českém a moravském vinohradnictví a vinařství. Ale teď pojďme na jednu z mnoha

slavností pořádaných každoročně po dlouhá staletí na oslavu sklizené úrody. Ještě než se vnoříme do víru oslav, nebo navštívíme některý z vinných sklepů, je dobré se dosyta najíst. Vybral jsem velmi populární řízek se salátem a samozřejmě dobrý sladký moučník.

Česneková polévka – to je čistý vývar s vařenými kousky brambor a notnou dávkou třeného česneku, před podáváním přidáme kostičky na sádle osmaženého chleba. Tato populární polévka vás může "napravit" ráno po bujaré noci strávené ve víru slavností.



Česneková polévka



Vepřový řízek

SMAŽENÝ ŘÍZEK

Smažený plátek kvalitního masa je jistě pro mnoho mých spoluobčanů nejmilovanějším pokrmem. Podle tohoto receptu se vám ho určitě podaří připravit. Záleží na vás, jaké maso si k úpravě vyberete. Může to být vepřová kýta, kotleta nebo krkoviče.

Suroviny pro čtyři osoby:

- kvalitní odblaněné vepřové maso z kýty či pečeně 600 g
- hladká mouka 40 g
- vejce 1–2 kusy
- strouhanka 80 g
- olej na smažení 100 g
- sůl

1. Plátek masa naklepejte, osolte a poté obalujte nejprve v hladké mouce, poté v rozšlehaných a trochu osolených vejcích a nakonec v jemně strouhané ze světlého pečiva.
2. Hned po obalení řízky smažte zvolna v rozpáleném oleji, smažené je pak nechte okapat na papírové utěrce. Podávejte s řezy citronu a vařenými bramborama nebo s bramborovým salátem.

BRAMBOROVÝ SALÁT

Patří mezi nejčastější studené přílohy ke smaženým pokrmům i pečeným masům.

Připravuje se v mnohých variantách a jednu klasickou vám nabízím:

Pro šest až osm osob potřebujete mít:

- vařené oloupané brambory 700 g
- cibule 100 g
- kořenová zelenina 200 g
- majonéza 200 g
- sterilované okurky sladkokyselá 120 g
- vejce 5 ks
- sůl 20 g
- ocet, cukr krupice, pepř mletý

1. Vařené brambory zchladte, oloupejte a nakrájejte na stejnoměrné plátky nebo kostičky. Stejně nakrájejte i v osolené vodě uvařenou kořenovou zeleninu a také sterilované okurky. Dále do salátu patří natvrdo uvařená vejce, pochopitelně nakrájená na kousky.
2. Z majonézy a sladkokyselého nálevu z okurek, cukru, soli a octa a drobně nasekané cibule připravte spojovací dresink, kterým všechny suroviny lehkým promícháváním chuťově spojte. Před podáváním nechte salát v lednici proležet.

Stejným způsobem jako řízek z vepřového masa připravujeme velmi často řízky z kuřecího a krůtího masa. Někdy se plátky masa obalují v těstíčku z vajec, mouky a mléka.

Na konec dobrého jídla se sluší sníst něco sladkého, a proto vám nabízím hned dva lidové pokrmy:

Lívance – připravují se z litého kynutého těsta, které se peče na tuku ve zvláštních pánvích majících tvar kulatých plácíček velikosti dlaně. Podávají se různě ochucené: posypané cukrem a mletou skořicí, potřené ovocnými marmeládami, s třeným tvarohem, rozvařeným ovocem a podobně.

Ovocné knedlíky – do malých bochánků z obyčejného kynutého těsta se vkládají kousky ovoce a po vykynutí se vaří v osole-



Ovocné knedlíky

né vodě. Kulaté knedlíky se pak podávají se strouhaným tvarohem, cukrem a masťou se rozpuštěným máslem.

Ovocné knedlíky se připravují také z tvarohového těsta, zde je jeden z mnoha receptů:



Lívance dochucené a dozdobené šlehačkou

TVAROHOVÉ KNEDLÍKY

- měkký tvaroh 250 g
- vejce 1 kus
- polévková lžička oleje
- hrst pšeničné krupice
- špetka soli

1. Všechny suroviny důkladně zamíchejte a nechte půl hodiny stát. V té době krupice do sebe natáhnou vlhkost z tvarohu. Potom už z těsta tvořte za

pomoci mouky malé kulaté knedlíčky.

Ty hned vařte v osolené vodě podle velikosti asi pět až osm minut.

2. Když k tvarohovým knedlíčkům uvaříte rychlou ovocnou omáčku, určité si pochutnáte. Můžete použít čerstvé i zmražené ovoce. Stačí ho svařit s cukrem a vanilkou, případně zahustit namočenou škrobovou moučkou. Ale určitě nezapomeňte na kysanou smetanu, případně lžičku medu.



Tvarohové knedlíky

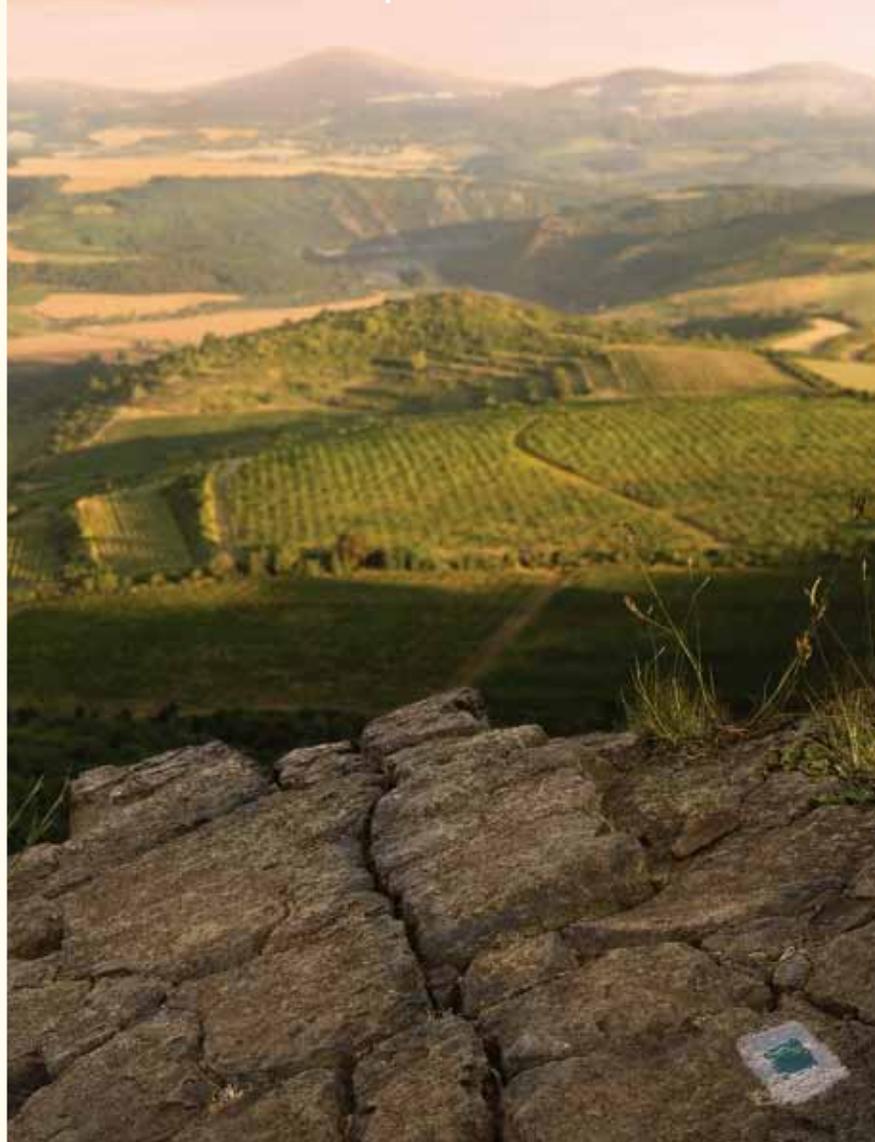
Už jste ochutnali žernosecký čedič?

Každé víno nese stopy svého rodiště, místa, odkud pochází. Takle čedičová skála je tu od nepaměti. A je to právě čedič, drásaný větrnými poryvy, obrušovaný deštěm, sněhem, mrazy a horkem, který dodává místním bílým vínům tak jedinečnou minerální chuť a vůni. Ale tohle

je jen jedna skála. Znáte i zbytek Českého středohoří? Projedte se po Labské stezce, vypravte se na Milešovku a ostatní dávno vyhaslé sopky nebo si vychutnejte plavbu meandrujícím úsekem Labe zvaným Porta Bohemica.

Česko – země příběhů. Prožijte ten svůj.

www.ceskozemepribehu.cz





NEJČASTĚJI PĚSTOVANÉ ODRŮDY

Bílé odrůdy

Müller Thurgau	12 %
Veltlínské zelené	11 %
Ryzlink vlašský	8 %
Ryzlink rýnský	7,5 %
Rulandské bílé	5 %
Sauvignon	4,5 %
Chardonnay	4 %

Modré odrůdy

Svatovavřínecké	9 %
Frankovka	7 %
Zweigeltrebe	5 %
Rulandské modré	4 %
Modrý Portugal	3,5 %

Z HISTORIE VINAŘSTVÍ NA MORAVĚ A V ČECHÁCH

Počátky vinařství na jižní Moravě spadají do doby Římské říše. Archeologické nálezy pak potvrzují rozvinuté vinařství slovanského obyvatelstva v mohutné Velkomoravské říši (833 – 906) v oblasti jižně od dnešního Brna. Víno na území Čech se pěstovalo v okolí Mělníka severně od Prahy na počátku 10. století. Velký rozvoj vinařství nastal za vlády Karla IV. ve 14. století.

V 16. století, kdy vinařství zaznamenalo na našem území největší rozmach, měla Morava přes 17 000 ha vinic a v méně úrodných Čechách to bylo více než 3 000 ha. O úbytek vinic v dalších staletích se postaraly války a révokaz, škůdce zavlečený z Ameriky. Na počátku 20. století činila plocha moravských vinic necelé 4 000 hektarů. V 60. letech minulého století

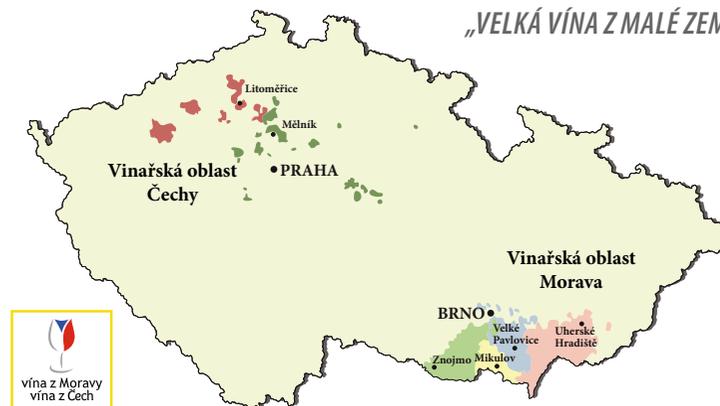
to byl již dvojnásobek. Na konci 20. století pak plocha vinic činila 11 183 hektarů a dnes je v ČR asi 18 554 hektarů registrovaných vinic.



Víte, že...

- spotřeba vína za rok na osobu v ČR 17 litrů (v EU 35 litrů)
- domácí produkce vína přesahuje 500 000 hektolitřů ročně, což pokrývá domácí spotřebu asi ze 40 %

„VELKÁ VÍNA Z MALÉ ZEMĚ“



VINAŘSKÁ OBLAST MORAVA

Vinařské podoblasti

Znojenská	(3 521 ha)
Mikulovská	(4 861 ha)
Velkopavlovická	(5 166 ha)
Slovácká	(4 748 ha)

VINAŘSKÁ OBLAST ČECHY

Vinařské podoblasti

Litoměřická	(291 ha)
Mělnická	(428 ha)



Příprava bramborového těsta

S BRAMBOROVÝMI KNEDLÍKY

Brambory byly na evropský kontinent přivezeny z Ameriky po jejím objevení Kryštofem Kolumbem (1492). Původně to měla být okrasná rostlina, ale když se zjistilo, že její hlízy jsou nejen požitelné, ale i dobré, netrvalo dlouho a brambory se začaly pěstovat pro tyto účely. Od té doby se rozšířily po celé Evropě a častokrát v minulosti zachránily mnoho lidí před hladomorem.

Také v české a moravské kuchyni brambory zdomácněly, kdysi bývaly dokonce

spolu s kysaným zelím hlavní složkou stravy prostých lidí. Dnes z brambor připravujeme nepřeberné množství pokrmů. První místo náleží bramborovým knedlíkům, které jsou skvělé nejen jako příloha, ale i jako samostatný pokrm – např. plněné slaninou nebo ovocem.

Bramborové knedlíky – z těsta vyválené krátké šišky uvařené v osolené vodě. Vařené se omastí a pak krájí na kolečka. Často se podávají k pečené kachně, vepřovému masu a podobně.

Plněné bramborové knedlíky – roz-

válené těsto se krájí na čtverce, na ně se klade směs osmažené cibulky a pokrájeného uzeného masa. Poté se utvoří kulaté knedlíky a uvaří. Podávají se s vařeným kysaným zelím a smaženou cibulkou.

Bramborové šišky – z bramborového těsta se tvoří šišky velikosti prstu, které se po uvaření konzumují bohatě posypané osmaženou strouhankou, cukrem a máslem nebo mletým mákem.

Škubánky – vroucí voda z vařených brambor se slije jenom zčásti. Poté



Povidlové šátečky



Bramborové knedlíky plněné uzeným masem

se přidá pšeničná mouka a vše nechá propařit. Nakonec se prohněte do stejnorodého těsta, které se pak podává s mletým mákem, moučkovým cukrem a dostatečně omaštěné máslem.

Povidlové šátečky – z plátu bramborového těsta se krájí čtverce, do kterých se vkládají švestková povidla, poté se těsto přeloží na polovinu, stlačí po okrajích a vaří.

Chlupaté knedlíky – knedlíky vařené ve tvaru noků nebo koulí. Připravují

BRAMBOROVÉ TĚSTO

Z vařených strouhaných brambor, hrubé mouky, krupice a vajec se připravuje těsto bramborové, které je základem pro mnoho různých pokrmů. Proto Vám nabízíme univerzální recept a k němu několik možností, jak ho v kuchyni využít podle našich zvyklostí.

- vařené brambory 800 g
- pšeničná krupice 150 g
- hrubá mouka 100–150 g
- škrobová moučka 50 g

se z těsta, které je ze strouhaných syrových brambor, mouky, vajec a soli.

Švestkové knedlíky – celé švestky i s peckou se balí do plátku bramborového těsta, pak se vaří a následně servírují se strouhaným tvrdým tvarohem, cukrem, a masť se rozpuštěným máslem.

BRAMBORÝ JAKO PŘÍLOHA

Tak se totiž nejčastěji vyskytují brambory na našich talířích. Asi ponejvíce jsou to brambory vařené. Oškrábané,

- vejce 2 kusy
- sůl 30 g

1. Brambory uvařené ve slupce oloupejte a nechte vychladnout. Pak jemně nastrouhejte nebo prolisujte do zadělavací mísy.
2. K bramborám přidejte ostatní ingredience: tedy sůl, vejce, škrobovou moučku, krupici a mouku. Hned potom promíchejte tak, aby vzniklo pevné těsto, které hned dál zpracujete. S přibývajícím časem totiž těsto řídne.

pokrájené na menší kousky se vaří v osolené vodě s trochou kmínu. Na talíři se zpravidla masť máslem a zdobí sekanou natí petržele nebo pažitky. Z vychladlých uvařených brambor se často připravují v pánvi na trošce oleje opékané brambory. Stále více se k pokrmům chystají brambory pečené, ať už s česnekem a směsí koření nebo na závěr zalité smetanou. Samozřejmě, že v Čechách, stejně jako v jiných koutech světa, jsou velmi populární smažené brambory a nejvíce pak smažené bramborové hranolky. Další častou přílohou z brambor je bramborová kaše.

Na konec tohoto zastavení musím zmínit ještě **bramborové placky**. Existuje mnoho rozličných receptů. Vedle klasického těsta připraveného z nastrouhaných vařených brambor a mouky se připravují také placky s tvarohem nebo



Víte, že...

Brambory (spolu s dalšími plodinami) se do Evropy dostaly teprve po objevení Nového Světa janovským mořeplavcem **Kryštofem Kolumbem** (1492).

s osmaženou cibulí, kousky slaniny. Bohužel je to tak, že bramborové placky, stejně jako i jiná jídla našich babiček, vytlačují z našich stolů různé mražené a před smažené krokety a jim podobné produkty vyrobené v továrnách. Zde je tradiční recept na bramborové placky:

BRAMBOROVÉ PLACKY

- vařené a oloupané brambory 800 g
- hladká nebo polohrubá mouka 50 g
- vepřové sádlo nebo máslo na omaštění
- sůl



Bramborové placky

1. Vařené brambory nechte vychladnout. Poté je nastrouhejte na jemném struhadle, osolte a následně do nich vmíchejte mouku. Tím vznikne vláčné těsto.
2. Těsto pak rozválejte na pomoučeném válu, vykrajujte placky a ty pečte bez oleje na litinovém plátu nebo na pánvi s nepřilnavým povrchem. Pochopitelně, že je možné péci placky také na tuku, ale v tom případě musíte počítat s tím, že budou více masné.
3. Pečené placky potřete tukem a podávejte jako přílohu, nebo samostatně jako jídlo. Jeden z nejtradičnějších způsobů konzumace placek je se sladkými povidly ze švestek.



Bramborák, někde v Čechách nazývaný také jako cmunda či vošouch

BRAMBORÁK

Placky ze strouhaných syrových brambor, připravované někdy s kousky uzeného masa a se sádlovými škvarky, mohou být servirovány jako hlavní pokrm nebo jenom jako příloha k masu.

Podrobný recept pro šest osob:

- loupané syrové brambory 750 g
- mouka hladká 200 g
- mléko 100 g
- vařený uzený bok 200 g
- vejce 2 kusy
- česnek 40 g
- vepřové sádlo nebo olej 200 g
- sůl, pepř, majoránka

1. Čisté, oškrabané brambory jemně nastrouhejte, nechte chvíli stát a potom z nich slijte, případně vytlačte uvolněnou tekutinu.

2. Do brambor dejte teplé mléko a vše promíchejte se solí, majoránkou a prolisovaným česnekem. Potom přidejte mouku, vyklepněte syrová vejce a na drobné kousky krájené uzené maso. Opět vše promíchejte a nechte chvíli stát.

3. Z kašovitého těsta pečte na rozpáleném tuku tenké placky libovolné velikosti a podávejte jako přílohu, nebo jezte s nakládanou kyselou zeleninou.

Jednou z variant tohoto pokrmu je nahrazení syrových brambor strouhanou cuketou nebo také kombinace syrových a vařených brambor.



Pro živou vodu navštivte Luhačovice.

Místní zřídla totiž umí mnohem víc než jen léčit. Bylo to právě jejich kлокotání, které inspirovalo Leoše Janáčka a okouzlo Adinu Mandlovou. I dnes jsou prameny jako Vincentka ceněny pro svoje léčivé účinky a Janáčkův hudební odkaz tu

v podobě mnoha festivalů žije dodnes. A až se nasytíte hudby a lázeňského života, můžete v nedalekém Zlíně žasnout nad unikátní kolekcí funkcionalistické architektury nebo technologicky dokonale propracovaným zdykadlovým systémem Bařova kanálu.

Česko – země příběhů. Prožijte ten svůj.

www.ceskozemepribehu.cz



Výlov rybníka na Třeboňsku

PŘI VÝLOVU RYBNÍKA

Štika omaštěná

(recept z r. 1826)

Oškrab a trhni štika, přemej a osol ji, polož ji pěkně do věnečka svinutou do vařící vody a nech ji vařit, až je dost; pak vodu sceď, štika vyklop na mísu, posyp ji zemličkovou kůrkou a sekanou zelenou petruželí, omasti ji smaženou cibulkou a dej k ní na stůl do nádobky smetanový křen nebo hořčici. Může se dát hned po polívce.

M. D. Rettigová

Česko leží v srdci Evropy, a nemá tudíž možnost získávat dary moře. Díky

křesťanským zvykům a tradicím se postupně v obcích a vesnicích zakládaly rybníky, ve kterých se chovaly ryby (ryba je v křesťanství postním jídlem). Historie zakládání rybníků sahá až do 13. století. Největší slávu zažilo rybníkářství na jihu Čech v 16. století, kdy byla založena unikátní soustava rybníků a vodních děl v okolí Třeboně. Od té doby se tradice nejenom udržují, ale rybníkářství se dále rozvíjí. V této kapitole bych vás rád pozval na výlov rybníka. Je to vlastně jakési završení celoroční práce rybářů. Abychom viděli, jak rybáři ve vysokých botách a nepromokavých pláštích

zatahují sítě při hrázi rybníka, musíme si přivstat. Do území lemovaného loděmi nahánějí většinu ryb a odtud je pak vybirají, poté je třídí podle druhů a velikostí.

Přenesme se nedaleko Třeboně na hráz našeho největšího rybníka jménem Rožmberk a tam vám mezi staletými duby nabídnou některé dobroty z čerstvě ulovených ryb.

Třeboňský kapr – je nejnámější českou rybou. Osobně ho mám nejraději osoleného, poprášeného hladkou moukou a upečeného s potlučeným kmínem zprudka na oleji. Nejoblíbenější je ale obalený ve vejcích a žemlové strouhance a usmažený v oleji.

Candát a štika – patří mezi vyhledávané a vysoce ceněné ryby s pevným,



Candát obecný (*Sander lucioperca*)

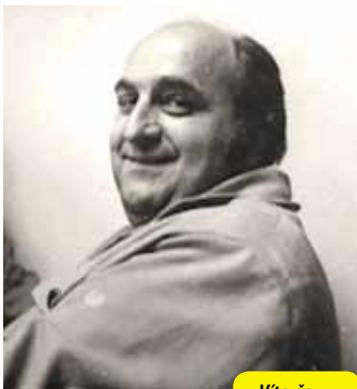
světlým masem. Upravují se jak na teplý, tak i studený způsob a patří k delikatesám v české gastronomii.

Pstruh – přestože se jedná o říční rybu, patří spolu s kaprem mezi nejčastěji konzumované ryby.

Rybí polévka – připravuje se ponejvíce ze silného vývaru z rybiho ořezu. Zpravidla se podává zahuštěná s kousky vařených vnitřností a kořenové zeleniny, ochucená solí, bobkovým listem, celým pepřem a mletým muškátovým květem.

Kapr na modro – osolené porce ryby se vaří v silném zeleninovém odvaru doplněném solí, cukrem, octem nebo vínem a ovoněném kořením. Uvařená ryba se pak potírá rozpuštěným máslem nebo ještě přelévá svařeným octem.

Ryby na kyselo – zajímavým způsobem úpravy především menších ryb je jejich nakládání do horkého octového nálevu s cibulí. Následně se ryby nechají



Víte, že...

Neodolatelným způsobem popisuje gurmánské zážitky spojené s naloženými rybami český spisovatel Ota Pavel (1930–1973) v povídce Smrt krásných srnců: "Ve sklepě stály kamenné hrnce s naloženými rybami v octě a cibuli, a když je človíček vzal, tekla mu štáva mezi prsty a padaly z toho hamťavé drobky, dělalo se mu mdllo před očima i za očima, jak to bylo dobré!"



Matjesy v oleji



Pstruh po mlynářsku

několik dnů odležet. V té době změknou jejich drobné kosti, které se jinak velmi obtížně z rybiho masa vybírají.

Pstruh po mlynářsku – očištěnou rybu osušte a důkladně osolte vně i uvnitř. Poté ji obalte v hladké pšeničné mouce a dejte ji péci na pánev s rozpáleným olejem. Zvolna pečte z jedné a poté z druhé strany. Pečeného pstruha potřete rozpuštěným máslem a posypte jemně posekanou petrželovou natí. Stejně tak se připravují i další druhy ryb.

Nejčastější přílohou k rybám jsou vařené brambory maštěné máslem. Také se připravují tak zvané štouchané brambory. Do vařených brambor se přidá na tuku osmažená cibulka nebo pórek a vše se promačká. Já osobně mám však nejraději bramborovou kaši, a proto vám nabízím i podrobnější popis její přípravy.

Koččák – je vynikající příloha nejenom k pečeným rybám. Hodí se také k uvařenému uzenu masu, teplým uzeninám, karbanátkům z mletého masa a podobně. Výchozí surovinou jsou rozmačkané uvařené bram-

bory. Do nich se vmíchá překrájené kysané zelí uvařené ve vodě s kmínem a solí. Pokrm ochutí na sádle čerstvě usmažená cibulka.

Uzené ryby – mezi oblíbené úpravy ryb patří také jejich uzení. Po domácku se udí studeným kouřem ze dřeva ovocných stromů nebo buků větší porce ryb. V obchodech se kupují i jiné druhy, například makrely, úhoři a další. Mezi nejoblíbenější nakládané ryby pak patří slanečci a řezy ze sledů s cibulí nebo kysaným zelím svinuté do závitků – tak zvané „zavináče“.



Víte, že...

Před II. světovou válkou lovili rybáři v Čechách lososy ve Vltavě. Výstavbou přehrad se však lososům cesta z moří do českého vnitrozemí navždy uzavřela.

KAPR NA VÍNĚ

.....
Tento starodávný recept je z archívu
třeboňského zámku.

Pro čtyři osoby potřebujete:

• kapr filet	600 g
• sádlo	100 g
• prorostlá slanina	100 g
• červené víno	150 ml
• chléb	200 g
• větší cibule	
• lžíce medu	
• mouka na obalení, sůl, kmín	
• snítka šalvěje a rozmarýnky	

1. Porce kapra osolte a nechte chvíli odležet. Poté je pokmínujte a obalte v mouce a zprudka opékejte na sádle ze všech stran.

2. Pečené ryby vyjměte z pánve a nechte na teple. V pánvi rozpečte slaninu krájenou na nudličky, poté přidejte nakrájenou cibuli, a když se osmahne, přidejte med, víno a bylinky. Zprudka vše provařte, aby se část vína odvařila a šťáva zahoustla.

3. Na talíř položte krajíčky opečeného chleba, na ně dejte porce pečené ryby a vše přelijte šťávou z vína.

NOVOHRADSKÝ KAPR

.....
Je tradičním pokrmem rybářů a rybníkářů.
Tento jednoduchý recept je pro čtyři osoby:

• kapr porcovaný	600 g
• mouka	60 g
• olej	100 g
• sůl, česnek, mletá paprika	

1. Z kapra krájejte porce ve tvaru podkovy silné přibližně 2 centimetry. Důkladně je osolte a potřete prolisovaným česnekem a pak nechte asi dvě hodiny odležet.

2. Jednotlivé porce pak obalujte v hrubé mouce, do které se přimíchá trochu sladké mleté papriky a mletého pepře.
3. Hned potom pečte kapří podkovy na silnější vrstvě oleje nebo usmažte ve friture.
4. Podávejte s čerstvým chlebem a kyselou okurkou nebo s vařenými bramborami či kaší.

BRAMBOROVÁ KAŠE

• brambory	800 g
• máslo	50 g
• mléko	200 ml
• sůl	

1. Oškrábané syrové brambory nakrájejte na menší kusy, osolte je, zalijte vroucí vodou a vařte. Měkké brambory důkladně scedte a pak do nich přidejte máslo a vše důkladně rozšlehejte tak, aby v husté kaši nebyly žádné hrudky.

2. Potom přidejte vroucí osolené mléko a vše vyšlehejte do pěny a podávejte.



Novohradský kapr

V Adršpachu se budete chtít ztratit.

Každá odbočka, každý zákrut, každý krok vás zavede dál a dál od vyšlapaných stezek, až se nakonec zamotáte v nekonečném bludišti skal a tůní. Všude bude ticho. Není divu, že už benediktýni z broumovského kláštera chodili právě sem rozjímat o životě. A tady, pod širou oblohou na břehu

bezejmenného potůčku, sváděl Danny Smiřický Irenu a spoustu dalších náchodských holek. I vy můžete objevit podmanivé kouzlo skalního městečka, na které zapomněl čas. Prozkoumejte odlehlá místa, kde se dá lézt po pískovcových homolích, proplouvat tichými jezírky, nebo... nedělat vůbec nic.

Česko – země příběhů. Prožijte ten svůj.

www.ceskozemepribehu.cz





Jihočeský statek ve stylu selského baroka

VENKOVSKÉ TRADICE

Jícha k posypání koláčů (recept z r. 1826)

Rozdrob na vále šest lotů čerstvého másla ve čtvrt libře mouky a ve čtyřech lotech tlučeného cukru, hodně to promíchej a posyp tím velké koláče ku kávě.

M. D. Rettigová

Pochoutky, které jsem zařadil do našeho jedenáctého zastavení, jsou inspirovány svátky, které se ještě místy udržují na českém a moravském venkově. Jedním z nich

je tak zvaná pouť nebo také posvícení, událost, během níž se konají slavnosti spojené obvykle se svátkem svatého patrona místního kostela. K dalším rozšířeným lidovým zvykům patří např. symbolické pálení čarodějnic na konci dubna. Na začátku května se na vesnicích staví máje (májky). To jsou co možná nejvyšší oloupané kmeny smrčků, ozdobené na vrcholu věncem se stužkami.

K venkovským oslavám vždy patřily bohaté hostiny. Představme si krásnou náves s barevnými štíty ve stylu selského baroka, folklorní kapelu oblečenou do

barevných krojů a místní hostinec, uvnitř kterého už je vše nachystáno k jídlu. Nejprve nás podle zvyku přivítá místní kráská chlebem a solí a již se můžeme těšit na nejpůvodnější české jídlo – lidově se mu říká „vepřo-knedlo-zelo“.

Než se pustíme do jídla, dopřejme si sklenku ovocné pálenky. Ta česká „nej“ se vyrábí z vyzrálých švestek, nazývá se „slivovice“. My si ale dejme pálenku z hrušek, tedy hruškovici, z věhlasných valašských Vizovic. Toto město uprostřed Moravy je ovocným pálenkám vpravdě zaslíbené. Moderní

způsob podávání pálenky je s příslušným kompotovaným ovocem a kapkou



Hruškovice

SVATOMARTINSKÁ HUSA

Tradiční pečeně připravovaná na svátek sv. Martina

- husa 1 kus
- jablka 1 kg
- bílé víno 250 ml
- sůl, drcený kmín, čerstvý rozmarýn

1. Důkladně omytou a očištěnou husu osušte, zevnitř i vně osolte a okmínujte.
2. Do dutiny břišní vložte na čtvrtky krájená jablka a několik snítek tymiánu.

3. Husu pečte podlitou bílým vínem při teplotě 120 stupňů asi 3 hodiny. Záleží na její velikosti.
4. Když je maso měkké, dopekejte ji při vyšší teplotě (180 stupňů) až kůže na povrchu zezlátne a bude křupavá.
5. Pečenou husu podávejte s pečenými jablky a tučným výpekem.

Pro svatomartinské hody připravují vinaři speciální mladé Svatomartinské víno z poslední sklizně, jež je stále více populární a vyhledávané.



Svatomartinská husa



Nejpopulárnější české jídlo – „vepřo–knedlo–zelo“

HOUSKOVÉ KNEDLÍKY KYNUTÉ

pro deset osob:

- hrubá mouka 900 g
- mléko 400 ml
- žemle krájená na kostky 250 g
- droždí 50 g
- vejce 2 kusy
- sůl a trošku cukru

1. Do vlažného mléka dejte dvě špetky cukru, sůl, droždí a jednu třetinu mouky. Vše dobře promíchejte a nechte kynout.
2. Po vzejití kvásku přidejte vejce a zbylou mouku a vše vymíchejte na hladké nelepivé těsto, do něhož nakonec zapracujete krájenou žemli. Potom nechte těsto vykynout. Následně ho prohnětte, rozkrájejte na stejnoměrné díly a z nich uválejte podlouhlé knedlíky.
3. Po vykynutí je vařte v osolené vodě 15–20 minut. Během varu je několikrát obraťte. Uvařené knedlíky je nutné po

vyjmutí z vody hned propíchat vidlicí nebo špejlí, aby se vroucí těsto neslévalo.

4. Ze šišek se krájí nožem nebo nití pravidelná kolečka a ta přikládají k jídlu.

KYSANÉ DUŠENÉ ZELÍ

deset porcí

- kysané zelí bílé 1 500 g
- cibule 200 g
- škvařené sádlo nebo tuk 100 g
- hladká mouka 50 g
- cukr krupice 150 g
- sůl, kmín, voda

1. Kysané zelí překrájejte na kratší kousky, zalijte mírně vodou, trochu okmínujte a dejte dusit. Občas promíchejte ode dna.
2. Na sádle nebo oleji osmažte drobně krájenou cibulku. Když se počne opékat do barvy, zaprašte ji moukou, chvilku restujte a poté stáhněte z tepla. Touto zásmažkou pak zahustíte dušené zelí. Vše ochutíte cukrem, solí a octem.

sladké šťavy. Abych nezapomněl, tradiční přípitek v Čechách zní: „Na zdraví!“

Vepřová pečeně s knedlíkem a zelím

– asi nejoblíbenější český pokrm, neboli „vepřo-knedlo-zelo“, se skládá z přírodně upečeného vepřového masa – se solí, kmínem a česnekem – podlitého silným slaným výpekem. K pečení se servírují pochopitelně tradiční české knedlíky. Mohou být z bramborového nebo z kynutého těsta s kostkami housky. Vždy jsou krájené na kolečka. Vše doplňuje dušené kysané či sladké hlávkové zelí se sladkokyselou chutí a osmažená cibulka. V této kapitole vám nabízím recept na vepřové vrabce, které jsou variací na vepřovou pečení a také recepty na dušené zelí i houskové knedlíky.

Až když poznáte kypřé houskové knedlíky, pochopíte, proč se v Čechách připravuje k masu tolik omáčky nebo šťavy,

a podotýkám, že k jejich zdárné přípravě potřebujete mít naši hrubou mouku.

Na přípravu kysaného zelí existuje mnoho různých receptů. Například v jižních Čechách se zelí vůbec nezahušťuje moukou a vaří se jenom přírodně, bez cukru. Jinde, například na Moravě, zase zelí zahušťují více, tak, že se na talíři podobá omáčce.

Buchty a koláče – jedním z nejpoužívanějších těst u nás na pečení všedních a svátečních koláčů a koláčků je těsto kynuté. Recept na něj je o něco níže. Co se týče koláčů, pak se velmi často připravují koláče se sezónním ovocem (meruňkové, borůvkové, švestkové). Kulaté, tlačené koláče se zpravidla připravují s náplní povidlovou, tvarohovou nebo makovou, s rozinkami a loupanými mandlemi. Tyto náplně se různě kombinují a zdobně upravují.



Posvícenské koláčky



Klasické české buchty s povidly

ČESKÉ BUCHTY

na jeden plech do trouby:

• mouka hladká	800 g
• mouka hrubá	400 g
• vejce	3 ks
• mléko	500 g
• droždí	40 g
• cukr	200 g
• vanilkový cukr	25 g
• máslo nebo tuk	200 g
• olej	150 g
• sůl	20 g
• maková, tvarohová a povidlová náplň	cca 800 g
• citrónová kůra z jednoho citrону	

1. Mléko mírně ohřejte a rozmíchejte do něho cukr, droždí, hrubou mou-

ku a sůl. Zaprašte hladkou moukou a přikryté nechte v kastrolku vzejít.
2. Vykynutý kvásek nalijte na prosátou mouku, přidejte vejce, citronovou kůru, vanilkový cukr a rozpuštěné máslo. Vše pečlivě promíchejte a hnětete do hladkého nelepivého těsta. To poté nechte kynout na teplém místě.
3. Vzešlé těsto promíchejte, utužte a po částech rozválejte na válu válečkem. Přitom je nutné těsto moučit. Pak rozkrojíte na čtverce cca 4 × 4 cm, do jejich středu dávejte náplň a poté je dobře zabalte a skládejte na olejem nebo tukem vymaštěný plech. Dílčí buchty mezi sebou taktéž promašťujte.
4. Po vykynutí je pak ve středně horké troubě pečte do červena.
5. Ochlazené buchty vklopte z pekáče na vál a cukrujte práškovým cukrem.



Vánoční trhy na Staroměstském náměstí v Praze

O VÁNOCÍCH

Zázvorky

(recept z r. 1826)

Dej na vál 12 lotů tlučeného prosátého cukru, 12 lotů pěkné prosáté mouky, 2 loty tlučeného prosátého zázvoru, vraz do toho 9 žloutků a zadělej těsto, pak ho rozválej na dvě stébla tlustě, vypíchej z něho zázvorkovou formičkou pěkně zázvorky, dej je na papír na plech, pomaz je bílkem, posyp

prosátým cukrem a nech je do žemlova upect, potom je sejmi s papíru a uschovej je.

M. D. Rettigová

Pojďme prosím na malou procházku mrazivým vzduchem, během které vám povím něco o českých vánočních zvycích. Vánoce začínají Štědrým dnem (24. prosinec). Při něm bychom měli jíst jenom bezmasé pokrmy a až večer, při slavnostní večeři, rybu. Tuto křesťanskou tradici

ctí mnoho rodin. Základními kameny štědrovečerní hostiny jsou rybí polévka a po ní smažená ryba s bramborovým salátem. Večer vrcholí rozdáváním vánočních dáreků. Ty podle tradice naděluje pod ozdobený vánoční stromek Ježíšek, právě narozený syn Boží. Také další dva dny jsou sváteční, ale většina lidí si dopřává klid až do Silvestra, posledního dne starého roku. Klidné období vánoční tak přechází do bujarého silvestrovského veselí, kdy



Vánoční zvyk - svíčky ve skořápkách z vlašských ořechů

se oslavuje příchod nového kalendářního roku. Na Nový rok (1. leden) někteří z nás drží tradici a obědvají čocku s uzeným masem, jiní si klidně dopřávají pečenou drůbež, i když dávná tradice říká, že tomu, kdo jí drůbež na Nový rok, ulétne štěstí.

Samozřejmě, že zvyků existuje víc, ale my se zaměříme na obvyklé pokrmy. Proto prosím alespoň takto přivoňte k naší vánoční kuchyni.

Vánoční cukroví – v Čechách doma je zvykem připravovat na Vánoce mnoho druhů různého čajového pečiva. Malé vykrajované tvary z lineckého, oříškového, kokosového i kakaového těsta se spojují džemem, máslovými krémy a zdobí cukrovými a čokoládovými polevami.

Perník – jeho výroba má v České republice dlouhou a bohatou historii. Nejslavnější perník je z Pardubic, ale na Vánoce si většinou v rodinách připravujeme malé perničky podle rozličných domácích receptů, jsou voňavé po zvláštním koření



Betlém z perníku

a sladké po medu. Zdobí je ornamenty z bílku a cukru. Díky svým vlastnostem je perník jedním z materiálů, ze kterých se staví vánoční betlém. Toto idylické ztvárnění okamžiků po narození Ježíše Krista na kraji města Betléma zdobí mnoho našich domovů a většinu chrámů a kostelů.

Smažený kapr – patří k nejčastějším úpravám ryby v české kuchyni a Váno-



Mezi nejoblíbenější druhy vánočního cukroví patří linecké pečivo



Smažený kapr s bramborovým salátem – jeden ze symbolů Vánoc

ce bez něj si většina z nás nedovede představit. Přípravuje se v podstatě stejně jako smažený vepřový řízek. Osolené porce kapra se nejprve obalí v hladké mouce, poté namočí v rozšlehaných osolených vejcích a nakonec obalí ve strouhané zemi – strouhance. Jednotlivé porce se pak smaží v pánvi ve vyšší vrstvě rozpáleného oleje. Nejčastěji se smažený kapr servíruje s bramborovým salátem – jeho přesný recept najdete v osmém zastavení (str. 46).

Pečená drůbež – v české gastronomii je jistě mnoho zajímavých pokrmů, které si zaslouží v této brožurě uvést. Mnozí čeští čtenáři by mi ale asi neodpustili, kdybych opominul pečenou drůbež, která byla a stále je slavnostní pochoutkou připravovanou v našich kuchyních. Nabídnu vám proto recept na pečenou kachnu s nádivkou, podle

kterého stejným způsobem připravíte i pečené kuře, husu či krocana, podle toho, co máte rádi. Nádivky do drůbeže a pečeného masa jsou většinou z bílé země, vajec, někdy s mandlemi, muškátovým květem a bylinkami.



Víte, že...

*Dalším tradičním vánočním pokrmem, kromě smaženého kapra, je černý **vánoční kuba**. Své označení získal podle zabarvení, které mu dodávaly hříby modráky.*

VÁNOČKA

Je určitě nejtradičnější sladkostí na vánočním stole.

- polohrubá mouka 500 g
- pískový cukr 70 g
- máslo 150 g
- droždí 50 g
- mléko 200 ml
- rozinky a mandle 200 g
- 4 žloutky a vejce na potřeni
- balíček vanilinového cukru
- kůra z jednoho citronu a sůl

1. V teplém mléku rozmíchejte droždí, sůl, část cukru a trochu mouky a vše nechte přikryté vzkypět.

2. V rendlíku si rozpustíte máslo a vymíchejte ho se zbylým cukrem a žloutky. Potom ze všech surovin zpracujete těsto. Důkladně ho hnětete tak, aby bylo hladké, vláčné a nelepilo se na stěny zadělavací nádoby. Potom nechte těsto přikryté utěrkou vykynout.

3. Vykynuté těsto prohnětete, rozdělíte na stejné části. Z nich vyválejte dlouhé prameny, ty spletete jako cop či pletenku. Vánočku potřete vejcem, nechte vykynout a pečte při 180 stupních asi 40 minut.



Vánočka



Pečená kachna

PEČENÁ KACHNA S NÁDIVKOU

Pro čtyři až šest osob:

- kachna
 - sůl, kmín a voda
- Nádivka:
- žemle nebo jiné bílé pečivo 3–4 kusy
 - vejce 3 kusy
 - anglická slanina 100 g
 - cibule 50 g
 - mouka hladká 30 g
 - mléko nebo smetana 0, 1 l
 - sůl, pepř, česnek, majoránka

1. Očištěnou a osušenou kachnu naplníte nádivkou, otvor zašijete nebo spíchnete jehlicí, dobře ji osolte a okmínujte a dejte péci do pekáče s poklicí.

2. Nádivku připravíte tak, že na kostičky nakrájíte žemle, trochu je navlhčíte mlékem nebo smetanou a spojíte se směsí rozšlehaných vajec rozpečené slaniny a osmažené cibulky a česneku. Podle potřeby trochu zaprašte moukou, dochutíte majoránkou a pepřem, případně dosolte a okrášlete sekanou petrželovou natí.

3. Kachnu je třeba péci zvolna. Při pečení propíchněte několikrát kůži vidlicí tak, aby se mohlo vypéci kachní sádlo. Na závěr pečte kachnu odkrytou, aby se pěkně do křupava opekla kůže.

4. Z výpeku slijte nadbytečný tuk a připravte k porcím pečené kachny šťávu tak, že vypečenou směs hnědočervené barvy trochu zalijete silnou polévkou a nechte provařit. Ve šťávě určitě rozvařte seskrábané napečeniny z okrajů pečicí nádoby.



Regionální speciality a suroviny české gastronomie



1. Lázeňské oplatky
2. sýr Niva
3. Třeboňský kapr
4. Znojenské okurky
5. Olomoucké tvarůžky
6. Pardubický perník
7. Hořické trubičky
8. Pražská šunka
9. Ostravské klobásy
10. Valašský frgál
11. Štramberké uši
12. Becherovka
13. Slivovice
14. Žatecký chmel
15. Nošovické kysané zelí
16. Všeňská cibule
17. Litomyšlský Vackův pstruh
18. Hlinecká medovina
19. Malínský křen
20. chřest (Ivančice, Hostín u Vojkovic)

www.czechspecials.cz
www.kudyznudy.cz



MCU
vydavatelství

© Vydavatelství MCU
www.mcumedia.cz
Vyrobeno v Česku

VisitBohemia **GUIDE**



9 788073 392642