

100 let  
republiky

Recepty

**první  
republiky****Masaryk  
o jídle**

Vzdělaný člověk se má  
pozorovat, má přemýšlet  
o své dietě; to není materialism  
– materialism je nemyslet  
a jíst a pít přes míru a proti  
rozumu.

První československý prezident Tomáš Garrigue Masaryk byl v jídle skromný, nevybíravý a nepotřeboval mít na talíři maso. Miloval švestkové knedlíky s mákem, černou kávu a rád snídal ovesnou kaši. Kuchyně první republiky byla poctivá a velmi chutná. Inspirujte se!

PŘIPRAVILA BARBORA ADAMCOVÁ  
FOTO MICHAL ADAMEC



## PŘEDKRM

## Losos s brynzou

- \* 50 g brynzy \* lžice zakysané smetany \* kůra a šťáva z 1 limety
- \* špetka muškátového oříšku a kardamomu \* 100 g uzeného lososa
- \* pepř, sůl (nejlépe maldonská), kopr \* lžice přepuštěného másla
- \* 2 až 3 tenké plátky chleba

Smíchejte brynzu se zakysanou smetanou, kůrou z půlky limety a dochuťte muškátovým oříškem, kardamomem a koprem. Na potravinářskou fólii

rozložte plátek lososa, přidejte ochucenou brynzu a zarolujte. Na lososový tartar nakrájejte plátek lososa na malé kostičky, přidejte kůru z půlky limety, zakápněte limetkovou šťávou a dochuťte solí. Na rozehrátém máse opražte dozlatova natrhané kousky chleba. Na talíř nebo táč rozložte chlebové chipsy. Lososovou roládu nakrájejte ostrým nožem a rozdělte na chipsy, stejně tak i lososový tartar. Na závěr ještě nakrájejte plátek lososa, který zakápněte limetkovou šťávou. Každou porci dozdobte kouskem kopru a maldonskou solí.

**ŽIVÉ KVĚTY** Nebojte se jimi zdobit ostošest. Vhodná je třeba fialka, levandule, měsíček nebo okvětní plátky růží.



## NÁPOJ

## Kristián

- \* 4 cl rumu Božkov Republica Exclusive \* 2 cl čerstvé limetové šťávy \* 2 cl bílku
- \* 1,5 cl medové vody \* lžice povidel \* sušené květy

Šejkr naplňte ledem, odměřte všechny suroviny a dobře protřepejte. Přecedte do sklenice a ozdobte sušenými květy.

## VZPOMÍNKA

CO PROZRADILA KUCHARKA Z LÁN?

**Anna Černá:** Když jsem vařila, vždycky jsem chtěla vědět, co pan prezident rád. No, po čase jsem poznala, že mu chutná taková jednoduchá domácí strava. Však také jednou povídal: Já mám nejraději jídla, jaká vařila doma maminka.



## POLEVKA

## Bramboračka s houbami

- \* 2 hrsti sušených hub \* 50 g másla \* 50 g mouky \* 6 brambora na malé kostičky \* 2 mrkve, půl celeru, 1 cibule, 1 petržel
- \* 5 kuliček nového koření, 5 kuliček pepře, 2 bobkové listy, větší špetka majoránky \* 2 stroužky česneku \* sůl \* 2 lžice přepuštěného másla
- \* 4 až 6 tenkých plátků chleba \* sušené hříbky k servírování, řeřicha, sušené květy

Houby vložte do kastrolu, zalijte půl litrem vody a považte. Ve větším hrnci rozpustíte máslo a nechte zesklivatět cibuli. Přisypte mouku a opražte. Přidejte dvě mrkve, čtyři brambory, celer a petržel, česnek, koření a sůl, zalijte vývarem a dolijte půl litrem vody. Promíchejte a vařte do změknutí. Na másle opražte chlebové chipsy a kostičky ze dvou větších brambor. Až bude zelenina měkká, vyjměte cibuli, celer, petržel a koření a rozmixujte, můžete ještě propasírovat přes cedník. Do talíře naservírujte lžici opražených brambor, chlebové chipsy, mrkev nakrájenou na plátky, sušené hříbky a řeřichu a zalijte teplým krémem.



## SUŠENKY KE KÁVĚ

## Masarykovo cukroví

- \* 150 g hladké mouky \* 50 g moučkového cukru
- \* 100 g změkklého másla \* žloutek \* 85 g lískových oříšků
- \* moučkový cukr na obalení

Oříšky namočte na dvě hodiny do studené vody, díky tomu půjdou v těstě snadněji krájet. Ze zbylých ingrediencí vypracujte hladké těsto, do kterého zapracujete oříšky. Z těsta vytvarujte dva válečky o průměru asi čtyři centimetry, zabalte je do potravinářské fólie a nechte do druhého dne v lednici. Ostrým nožem krájejte půlcentimetrová kolečka. Pečte na 170 °C asi 10 minut, nebo dorůžova. Ještě horké cukroví můžete obalit v moučkovém cukru.

**OBALOVÁNÍ V CUKRU** Příliš to s ním nepřehánějte, ať nepotlačíte jemnou máslovou chuť a zachováte kresbu ořechů.

## HLAVNÍ CHOD

Španělský ptáček  
s karlovarským  
knedlíkem

\* 6 plátků telecí kýty \* sůl  
 \* 50 g plátkové slaniny \* asi 2 lžičice  
 přepuštěného másla \* půl cibule  
 \* 1 lžičice hladké mouky  
 Nádivka: \* 2 ančovičky \* 1 lžičice  
 změkklého másla \* 2 žloutky \* 100 g  
 toust. chleba  
 \* 50 ml mléka \* půl cibule \* petrželová  
 nať \* pepř  
 Karlovarský knedlík: \* 35 g změkklého  
 másla \* sůl \* 3 vejce (žloutky a bílky  
 zvlášť) \* 250 ml mléka \* 280 g  
 polohrubé mouky \* 100 g toustového  
 chleba \* lžičice másla

Toustový chléb nakrájejte na kostičky a pečte  
 asi 10 minut na 200 °C. Dejte do mísy a zalijte  
 vlažným mlékem. V jiné míse utřete ančovičky,  
 máslo, žloutky, pepř, přidejte toustový chléb  
 zbavený přebytečného mléka, půl cibule  
 nakrájené na kostičky a asi hrst petrželové  
 natě. Jemně promíchejte a nechejte stranou.  
 Telecí plátky naklepejte a z obou stran osolte.  
 Na každý plátek rozdělte nádivku, zabalte  
 do slaniny a převažte. Na rozehrátém

másle nechte zesklivatět cibuli, pokud vám  
 zbyla i slanina, můžete přidat i na kostičky  
 nakrájenou slaninu. Cibuli přesuňte na kraj  
 hrnce a nechte zatáhnout závitky. Zasypte  
 hladkou moukou a podlijte vodou. Duste asi  
 hodinu do změkknutí. Měkké závitky vyjměte  
 z hrnce a výpek rozmixujte. Pokud bude třeba,  
 zahustěte jíškou.

**Knedlík:** Toustový chléb nakrájejte na  
 kostičky a opražte na másle. Z bílků vyšlehejte  
 tuhý sníh a nechte stranou. V jiné misce  
 rozmixujte máslo s větší špetkou soli a poté  
 zašlehávejte jeden žloutek po druhém.  
 Připravte si k ruce mouku a mléko. Za stálého  
 míchání přilévajte po malých částech mléko  
 a přisypávejte mouku. Vždy přidejte trochu  
 mléka, trochu mouky. Do směsi zamíchejte  
 opražené rohlíky a opatrně vmíchejte  
 sníh, aby zůstalo těsto krásně nadýchané  
 a neleželo. Připravte si potravinářskou fólii, do  
 které zabalíte těsto. Uřízněte si dva delší pásy  
 a položte je nad sebe tak, aby vznikl souvislý  
 obdélník. Připravte si dva delší provázky na  
 zavázání konců. Doprostřed fólie rozložte  
 těsto a zabalte jako roládu. Zasukujte nebo  
 zavažte provázkem a vařte asi 25 až 30 minut.

Omáčkou knedlíky a maso přímo  
 nepřelévajte. Vychutnáte si tak každou  
 součást jídla mnohem víc.

## Knedlík

Že je opravdu hotový,  
 poznáte pomocí špejle.  
 Zapíchněte ji do něj, a pokud  
 zůstane suchá, můžete ho  
 vyndat z hrnce. Pro lepší  
 chuť ho před servírováním  
 potřete máslem.