



Recepty

první republiky



Masaryk o jídle
Vzdělávaný člověk se má
pečetovat, 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. Inspirojte se!

PŘIPRAVILA BARBORA ADAMCOVÁ
FOTO MICHAL ADAMEC



PŘEDKEM

Losos s brynzou

- * 50g brynz
- * lžice zalkysané smetany
- * kůra a štáva z 1 limety
- * špekta miskačového oříška kardamomu
- * 100g uzeného lososa
- * pepi, soli (nejlépe maldonská), kopr
- * lžice přepuštěného másla
- * 2 až 3 tenké plátky chleba

Smíchejte brynz se zalkysanou smetanou, kůrou z plůky limety a docchte miskačovým oříškem, kardamomem a koprem. Na potavinářskou fólii

VZPOMÍNKA

CO PROZRAČILA KUCHAŘKA Z LAN?

Anna Čermá: Když jsem vařivala, vždycky jsem chtěla vědět, co pan prezident rád. No, po čase jsem poznala, že mu chutná taková jednoduchá domácí strava. Však takové povídky: „já mám nejraději jídla, jaká vařila doma maminka.“

rozložte plátek lososa, přidejte ochucenou brynz a zanolíte. Na lososový tartar nakldejte plátek lososa na malé kostičky, přidejte kůru z plůky limety, zokpřete limetkovou šťávou a docchte se soli. Na ozahřetém mase opazte dozlatova ntrhané kousky chleba. Na talíř nebo tlc rozložte chlebové chipsy, lososovou roládu nakldejte oslým nožem a rozložte na chipsy, stejně tak i lososový tartar. Nazdvěť ještě nakldejte plátek lososa, který zokpřete limetkovou šťávou. Každou porci docchte kouskem kopr u maldonskou soli.

ŽIVÉ KVĚTY Ndobte se jímí zdobit ostrost. Vhodná je třeba fialka, levandule, mesteček nebo ověšm plůtky růží.

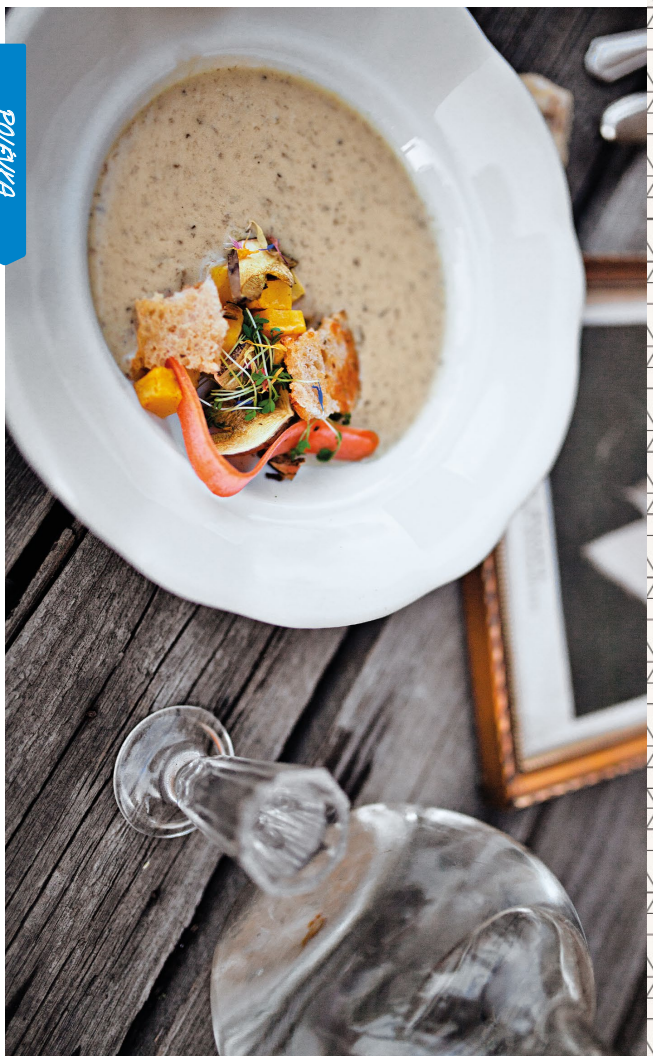


NÁPOJ

Kristián

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

Sejkrnophile bečen, odrňte všechny suroviny a dobře protrepajte. Přecďte do sklenice a ozdobte sušenými květy.



POLĚVKA

Bramboračka s houbami

- * 2 hrsti sušených hub
- * 50 g másla
- * 50 g mouky
- * 6 brambor na malé kostičky
- * 2 mrkve, půl celeru, 1 cibule, 1 petržel
- * 5 kuliček nového koření, 5 kuliček pepře, 2 bobkové listy, větší špekta
- majoránky
- * 2 stroužky česneku
- * sůl
- * 2 lžice přepuštěného másla
- * 4 až 6 tenkých plátků chleba
- * sušené hřibky
- * kservirování, řeticha, sušené květy

Hodby vložte do kastrolu, zalijte půl litrem vody a opovaře. Je většm hmcí rozpazte maslo omache zasklované cibuli. Přisype mouku opazte. Přidejte dvě mrkve, čtyři brambory, celer a petržel, česnek, koření a sůl. Zalijte vyvarem a dolijte půl litrem vody. Promíchejte a vaře do zrněknutí. Na mské opazte chlebové chipsy a kostičky zednou větších brambor. Až bude zelenina měkčí, vyjměte cibuli, celer, petržel a koření a rozmíjíte, můžete ještě propasířovat přecedník. Do talíře naservíruje lžici opazte zrněk brambor, chlebové chipsy, mrkev a kdijelnu na plůtky, sušené hřibky a řetichu a zalijte teplým ksemem.

SUSANNA KE KAVĚ

Masarykovo cukroví

- * 150 g hladké mouky
- * 50 g moučkového cukru
- * 100 g zrněkého másla
- * žitoutek
- * 85 g lískový chofříků
- * moučkový cukr na obalení

Oříšky namoče na dvě hodiny do studené vody, díky tomu pijlou v těstě snadněj kdijet. Ze zbytků chngredíent vypracujte hladké těsto, do kterého zapracujete oříšky. Z těsta vytváříte dvě vlničky o průměru asi čtyřicetimetry, zabalte je do potravinářské fólie a nechte do druhého dne v lednici. Oslým nožem kdijete plítkem imetrová kolečka. Peče na 170 °C asi 10 minut, nebo dloužova. Ještě horké cukroví můžete obalit v moučkovém cukru.



OBALOVÁNÍ V CUKRU Pijlis to s ním nepřehánějte, ať neporiadíte jemnou mlsouvou chuť a zachováte kresbu ořechů.

HLAVNÍ CHOD

Španělský ptáček
s karlovarským
knedlíkem

✳ 6 plátků telecí kýty ✳ sůl
✳ 50 g plátkové slaniny ✳ asi 2 lžíce
přepuštěného másla ✳ půl cibule
✳ 1 lžíce hladké mouky
Nádivka: ✳ 2 ančovičky ✳ 1 lžíce
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 ✳ lžíce másla

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

máse 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 máse. 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 přispávejte mouku. Vždy přidejte trochu
mléka, trochu mouky. Do směsi zamíchejte
opražené rohlíky a opatrně vmíchejte
sníh, aby zůstalo těsto krásně nadýchané
a neztvrdlo. 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 provázek 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.

Hodování

Šťastné a veselé

Někdo chce mít na štědrovečerním stole klasiku, jiný si dovoli experimentovat. K Vánocům by mělo patřit jídlo chutné a povívané. Inspirujte se recepty, které právě takové jsou.

REALIZACE BARBORA ADAMCOVÁ FOTO MICHAL ADAMEC

Ořechová hvězda

Těsto na dvě hvězdy: * 1 kostka čerstvých kvasnic * 1 žloutek cukru a hladké mouky * 120 ml pšeničného mléka * 50g moučkového cukru * 200g zrnitého másla * 500g hladké mouky * 2 vejce * kůra z polky citronu * špetka soli a vanilkového prášku

Ořechová na pinu a jednu hvězdu:

* 100ml pšeničného mléka * 100g cukru krupice * špetka vanilkového prášku * kůra z polky citronu * žloutek a sůl * hrst rozinek * 250g mletých vlašských ořechů * 1 vejce

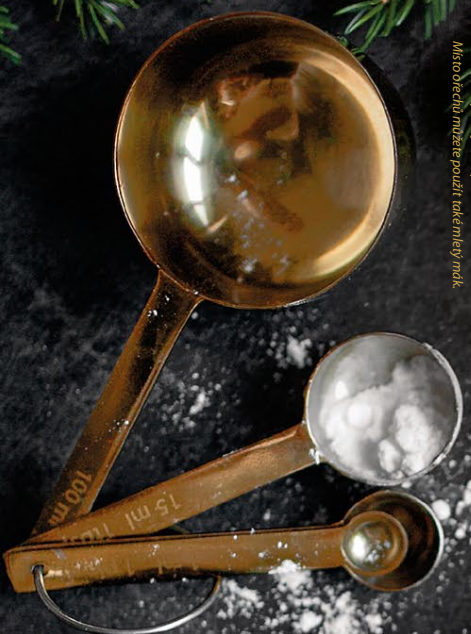
Ve válčím mletém rozinky je kvasnice, rozinky, žloutek cukru a hladké mouky orestuje v zálivě. Vyněsme mleté žloutky, ingreience, žloutky, výsledek vymačká hladké těsto. Přikryje fólií a nechá od 30 minut kynout. V troubě

1

odborná věc

smíchejte mléko, cukr a vanilkový prášek a přiveďte k varu. Zbylé ingredience smíchejte v druhé části mléka. Vykynuté těsto přihněte a rozdělte na polky. Polky rozdělte na 4 části a každou vyvalčujte nejteněji, jak je to možné. Těstina na pinu rozetete na vymazaný plech a přikryje do 15 minut těsto a pokračuje ve vaření. Doplněte těsto polovinou skleničky a ořechy nožem nakrojte těsto na 16tiúhelníky a vlnu vanilkového cukru a slunečnicového oleje. Těsto na pinu rozetete na vymazaný plech a přikryje do 15 minut těsto a pokračuje ve vaření. Doplněte těsto polovinou skleničky a ořechy nožem nakrojte těsto na 16tiúhelníky a vlnu vanilkového cukru a slunečnicového oleje. Těsto na pinu rozetete na vymazaný plech a přikryje do 15 minut těsto a pokračuje ve vaření. Doplněte těsto polovinou skleničky a ořechy nožem nakrojte těsto na 16tiúhelníky a vlnu vanilkového cukru a slunečnicového oleje. Těsto na pinu rozetete na vymazaný plech a přikryje do 15 minut těsto a pokračuje ve vaření. Doplněte těsto polovinou skleničky a ořechy nožem nakrojte těsto na 16tiúhelníky a vlnu vanilkového cukru a slunečnicového oleje.

Maso ořechů můžete použít také mletý maso.



2 Vtělí Ježíška

Vánoční polínko

- ✱ 4 vejce ✱ 120 g moučkového cukru
- ✱ 2 lžice horké vody
- ✱ 100 g polohrubé mouky ✱ 20 g kakaa
- ✱ špetka soli

Křemí: ✱ 250 g mascarpone ✱ 125 g smetany ke šlehání

✱ 200 g hořké čokolády ✱ čerstvé máliny

V míse umíchejte polku cukru se žloutky ohřetou vodou, 2 lžičky špetky soli a vlně pulky cukru vyšlechte tuhý sníh. Smíchejte mouku s kakaem a prosiepte. Do žloutkové pěny střídavě umíchejte vyšlehaný sníh a mouku s kakaem. Těsto pečte na 180 °C asi 10 až 15 minut.

Po upečení nechte korpus teče vychladnout, solujte a nechte vychladnout úplně. Ve vodní lázni rozpustěte čokoládu. Mascarpone a smetanu vyšlechte do tuhna. Přidejte rozpůlenou a vychladlou čokoládu a znovu už jen krátkce prošlechte.

Z čokoládového krému si odměřte stranou asi dvě velké lžičce a zbytek rozetřete na korpus, asi 2 cm od okraje vsaďte nechte vychladnout úplně, opečem a zabudujeme, aby se měli snít ve spod rodky. Zbylým krémem potřeme ořechy a oznamujeme strukturu dřeva, nejlepe přírodním rožem nebo vidličkou.



3 Na ztrati

Svařené víno

- ✱ 1 pomeranč ✱ menší jablko ✱ hrst čerstvých brusinek ✱ 1 celý skořice
- ✱ 1 bačyán ✱ 10 hřebíčků ✱ špetka vanilkového prášku ✱ asi 2 cm kousček zázvoru ✱ 50 g třtinového cukru

✱ 500 ml červeného vína Domovního rendlíku vsypete cukr, brusinky, zázvor a koření. Jablko nakrájete na kostičky, z pomeranče vykotlete segrnuty, zeděru vymačkejte pěstý řetěnou šťávu a ve přidejte do rendlíku. Zlehka podilíte vodou a redkujte, dokud se tekutina nevyparí. V jiném rendlíku ohřete víno a přilijte koření. Nechte ho, aby se neodparilo alkohol. Promíchejte a ještě horké servujte.



losos je jedním z nejlepších zdrojů omega-3 mastných kyselin, které snižují nejen sídlo, ale třeba i mozek, vlastním a kříd. Existuje několik druhů, losos nejvíce má výraznou chuť, losos kříd je jemnější. Nejčastěji se nachází ryby z farmy.

4 Kdo si počká...

Gravlax s bramborovým salátem

- ✱ 400 g lososa skůží
- ✱ 400 g cukru ✱ 60 g hrubozrnné soli
- ✱ hrst čerstvého kopru ✱ mletý pepř
- ✱ Bramborový salát ✱ švestičky ✱ vařených brambor ✱ 4 ředkvičky ✱ sražené lant cibulky ✱ 1 lžička dipové hořčice ✱ 2 lžice krémové hořčice nebo zakysané smetany ✱ škvárc polky citronu ✱ čerstvý kopř, sůl, pepř, citron k podávání

losos – mrazuvzdorný losos, filety opékáme na sádce. Smíchejte cukr, sůl, mletý pepř a čerstvý kopr do pasty. Lososa polejte a strážte, sůl a cukr je potřeba po každé straně. Lososa doplněte vlně pulky a přes zabalte do paplu vlně pulky. Nechte v chladničce po dobu 24 hodin. Bramborový salát nakrájete na kostičky a smíchejte s sraženou cibulkou a hořčicí. Lososa nakrájete na tenké plátky a podáváte s bramborovým salátem.



FOTO MICHAL ADAMEC

5 *Podle exponovaní kuchyně*

Boršč

✳ 800 ml hovězího vývaru ✳ 5 lžic mšle ✳ 250 g červené řepy ✳ sůl, cukr, ocet ✳ olivové nebo zelné máslo ✳ čerstvý kopř. řepu nakrájejte na kostičky a poduste ji na másle. Zaldipněte octem, podlijte trochou vody a vařte dokud se tekutina neodpaří. Zaldipjte vývarem až jen zůstane proužek. Dochutěte cukrem a octem, každou porci servírujte s lžící zaldipované směsanky a posypanou čerstvým kopřem.

Červená řepa patří k nejzdravějším druhům zeleniny, obsahuje mnoho vitamínů i minerálů. Mimo jiné česť tělu a pomáhá udržet srde. Výborná je vařená, pečená i nakrádaná.

6 *Lahodná brůska*

Vánoční šunka s brusinkovou glazurou

✳ 1 vanečnický (šunka) ✳ 300 g čerstvých brusinek ✳ 50 ml vody ✳ 50 g mšle ✳ 2 lžice dijonské hořčice ✳ 2 lžice jablečného octa ✳ 100 g třtinového cukru ✳ sůl, pepř, špetka chilli ✳ asi 30 hřebíčků

Vrenillu promíchejte brusinky, vodu, med, hořčici, ocet, cukr a octem a vařte 5 minut, dokud brusinky nepropadají. Trochou mšletem rozmixujte dohladka, popř. podle množství nakáče vodou. Vánoční šunku namazte zaldipnou směsí tak, aby vznikly kosočtverce. Do každého zaldipněte hřebíček a šunku potřete připravenou namádkou. Pečte asi 40 až 50 minut, během pečení občas potřete žloutkem namádkou. Podávejte ještě teplé.

Křup!

Když si trouhnete spojité sladké, slané a kyselé, odměna bude farnější. Zaldipte nezapomenutelnou chuť vlnavě lahodné křupy a lesklého ovoce.