

Vaření na tři dny

Anna Čepická

Milé čtenářky,

čas tak rychle utíká, že mi připadá jako včera, kdy jsem přemýšlela, čím Vás potěšit v novém tehdy připravovaném časopise a Vy dnes držíte v ruce jeho třetí číslo. Toto číslo vychází až po vánočním období, já se k němu ještě trochu vrátím a nabídnu vám návod, jak jinak upéct tradiční vánoční krůtu a vepřovou pečení. Jako moučník babiččiny řezy, které můžeme také připravit jako další druh vánočního cukroví. Dají málo práce a vydrží tak dlouho, dokud nejsou strážníky zlikvidovány.

První den

Drůbková polévka

500 g drůbežích drůbků (krky, křídla, kosti páteře, může být i žaludek, srdíčko, játra), 2 mrkve, 1/2 celeru, 1 kořenovou petržel, 2 cibule i s hnědou slupkou, aby měla polévka hezkou barvu, 5 kuliček bílého pepře, 5 kuliček nového koření, na špičku nože muškátového květu, stejně mletého zázvoru, sůl. Máme-li kousek květáku nebo zelený hrášek, přidáme.

Polovinu kořenové zeleniny dáme s drůbkou a kořením do studené osolené vody a přivedeme k varu. Vaříme zvolna 2–2,5 hodiny při co možná nejnižší teplotě. Stejně jako jiné dobré masové polévky. Druhou polovinu kořenové zeleniny úhledně nakrájíme, přidáme květák, hrášek a uvaříme zvlášť. Vařený vývar procedíme a rozdělíme na tři díly. Dva dáme vychladlé do ledničky, abychom měly na příští obědy. Maso obereme, dáme do nádoby a trochu zalijeme vývarem, aby neoschlo. Pokud chceme část masa vložit do vývaru, úhledně nakrájíme. Zeleninu rozmixujeme nebo protlačíme cedníkem. Zeleninu vařenou zvlášť přilijeme i s odvarem. Utřeme kousek čerstvého másla (asi 30 g) se stejným množstvím hladké nebo polohrubé mouky a touto máslovou kuličkou polévku zahustíme. Podle chuti dokořeníme mletým muškátovým květem, solí a nadrobno nasekanou zelenou petrželkou. Jako vložku podáme kostičky osmažené housky.

Rada:

- Pokud potřebujeme polévky větší množství, přidáme vodu a kostku polévkového koření.
- Studenou vodu přidáme vždy jen do studeného vývaru.
- Do horkého vývaru přidáme horkou vodu.
- Drůbeží a drůbkovou polévku kořeníme mletým zázvorem a mletým muškátovým květem. Zázvoru přidáváme vždy opravdu jen malé množství.
- Vývarovou drůbkovou a jinou masovou polévku nikdy nevaříme prudkým varem, ale jen zvolna necháme táhnout.
- Zeleninu do polévky neprolisujeme, ale vývar necháme čistý, a zavaříme některou z vaječných zavářek.

- Také domácí nudle jsou do drůbežího vývaru jednou z nejoblíbenějších zavářek: na jedno vejce dáme asi 100 g hrubé mouky, 1 malou lžičku oleje a 1 lžičku vody. Vypracujeme vláčné těsto, vyválíme, necháme oschnout a nakrájíme tenké nudličky. Nudle si raději připravíme předem, protože dají přece jen trochu práce.
- Přípravou rychlejší je strouhání: do nudlového těsta přidáme tolik hrubé mouky, aby se těsto dalo dobře nastrouhat. Strouháme na jemném či hrubém struhadle a necháme na pomoučené utěrce trochu oschnout, aby se strouhánky neslepily.
- Ještě méně pracné jsou vaječné nočky: ve větším hrnku rozmícháme 1 vejce, 1 lžici mléka, 1 lžičku oleje a hrubé mouky tolik, aby se z těstíčka lžičkou dobře vykrajovaly malé nočky. Vhazujeme je rovnou do polévky a necháme přejít varem až vypravou.

Krůta s vepřovou pečení

(pokud nemáte vepřové maso rády, upečte kuřecí stehna, také ta jsou k zelí výborná)

Polovinu větších krůtích prsou, 1500 g vepřové pečeně (obojí raději bez kostí), 250 g netučného vepřového bůčku, 200 g anglické slaniny (polovinu si odložíme do plněných knedlíků), sůl, polovinu masoxové kostky, 1 malou lžičku grilovacího koření na drůbež (nebo jiné podle vlastní chuti) rozmícháme ve lžici rozpuštěného másla.

Krůtí i vepřové maso mírně posolíme (podle toho jak slané máme koření) a potřeme okořeněným máslem. Vložíme do pekáče, poklademe plátky anglické slaniny, aby se maso při pečení nevysoušelo, ale zůstalo křehké. Zvláště krůtí prsa potřebují často polévat vypékající se šťávou, aby se maso nevysušilo. Podlijeme horkou vodou a vložíme do trouby. Pečeme asi 20 minut při teplotě 180 stupňů. Potom teplotu zvýšíme na 200 stupňů a pečeme asi 90 minut. Během pečení nezapomínáme maso podlévat, aby se šťáva nevypekla a maso poléváme vypečenou šťávou, aby se nevysušilo. Před dopečením odstraníme plátky slaniny (aby maso dostalo pěknou barvu), poklademe tenkými plátky másla a do šťávy přidáme rozdrobený masox. Asi 30 minut dopečeme. Pokud slanina není spálená, uchováme ji spolu s pečeným bůčkem (a vařeným masem z polévky) na masovou haši, kterou připravíme k jinému obědu.

Rada:

- Pokud budeme péct místo prsou stehno nebo krůtu celou, nesmíme zapomenout vytáhnout ze stehen tvrdé šlachy. Ve stehnu je sedm velkých a sedm malých. Některé kuchařky vytahují šlachy až ze stehen upečených, je to snadnější.
- Bude-li krůta vážit do 2500 g, takové se teď prodávají, budete šlachy marně hledat.
- Krůta má několik druhů masa a měly bychom dbát na to, aby každý ze strávníků dostal jak bílé z prsou tak tmavé ze stehen.
- Plátky anglické slaniny na maso připevníme masovými jehlami.
- Upečené maso se nám bude lépe porcovat studené.
- Ke krůtě s rýží jsou výborné kompotované hrušky naplněné brusinkovou nebo rybízovou zavařeninou.
- Stejně dobrá jsou na másle pečená jablka, plněná brusinkovou nebo rybízovou zavařeninou a jádrem ořechu.

Dušená rýže

Zváženou nebo odměřenou rýži dáme do síta a propláchneme teplou vodou. V kastrolu rozpustíme kousek másla nebo jiného tuku (asi 30 g na 250 g rýže), vložíme okapanou rýži, chvíli necháme za stálého míchání vysušit a zalijeme horkou vodou, které by mělo být asi tolik, aby rýži přesahovala o dva prsty. Bývá to 1,5 stejného hrnku. Přiklopíme poklicí, vložíme do trouby a nemícháme. Troubu necháme zapnutou na mírno asi 20 minut. Správně připravená rýže se má od sebe oddělovat, nemá být kašovitá.

Rada:

- Aby zůstala rýže krásně bílá, přidáme do vody několik kapek citrónové šťávy.
- Pokud chceme, aby byla žlutá, přidáme špetičku šafránu.
- Do rýže můžeme vložit cibuli, do které jsme zapíchaly několik hřebíčků. Musíme ale počítat s tím, že kolem místa, kam jsme cibuli vložily, bude rýže tmavá. Hřebíček ji obarví.
- K drůbeži je dobrá rýže s rozinkami. Pokud ji tak máme rády, přidáme rozinky propláchnuté horkou vodou.
- Kdo rád cibulku, přidá před dušením rýže osmaženou.
- Výborné jsou také na másle usmažené, na malé kousky nakrájené žampiony.
- Pokud rýži podáváme jako přílohu a připravujeme slavnostní stůl, vypláchneme věncovou formu horkou vodou a rýži do ní napěchujeme. Urovnáme povrch a vyklopíme na mísu. Do středového otvoru vložíme zelenou petrželku.

Druhý den

Polévka drůbeží jinak

Očištěnou mrkev – karotku nakrájíme na delší hranolky – nudličky. Stejně podélně nakrájíme pórek a na kousku másla nebo jiného tuku jemně osmažíme. Přidáme několik růžiček květáku, brokolice, lžiči zeleného hrášku (nemusí být) a zalijeme druhou částí vývaru. Krátce povaříme. Zavaříme zbytkem rýže od minulého oběda, nebo pro slavnostnější oběd připravíme rychlé omeletové nudle. Některé kuchařky říkají celestýnské.

Celestýnské – fritátové nudle:

Rozmícháme 1 vejce, asi 1/8 l mléka a 50 g hladké mouky. Trochu osolíme a na pomaštěné pánvici upečeme tenké omelety. Nakrájíme na širší a delší nudle a na kousku másla znovu trochu osmažíme. Nafouknou se a uvnitř budou duté. Podáváme v mističce zvlášť.

Vepřové maso (nebo kuře)

Maso máme upečené, zbývá úhledně nakrájet a podlité masovou šťávou ohřát, tak jak jsme zvyklé. Nesmíme vysušit.

Dušené kysané zelí

Zelí vysypeme do kastrolu a přidáme na plátky nakrájenou cibuli, půl lžičky kmínu, 1–2 velké lžice cukru. Podlijeme vodou a dusíme asi 30 minut. Zelí ochutnáme, podle potřeby přidáme ještě cukr a sůl. Nezahušťujeme. Osmažíme nakrájenou cibulku a na talíři zelí a knedlíky posypeme.

Rada:

- Ze zbytku kysaného zelí upečeme zelné placky: do zbytku dušeného zelí přidáme trochu polohrubé mouky, aby se zelí zahustilo, 1 celé vejce, mletý černý pepř, špetku prášku do pečiva a podle chuti přisolíme. Pokud v pekáči zůstalo ještě trochu šťávy od pečeného masa, pekáč těstem „umyjeme“. Když strážníci všechno zlikvidovali, přidáme lžici rozpuštěného sádla. Hmotu zamícháme a lžící klademe na plech kopečky, ze kterých utvoříme malé placičky. Upečeme v horké troubě po obou stranách.
- Upečeme zelný toč: připravíme těsto o málo řidší než na zelné placičky a rozetřeme na dobře vymaštěný (sádlem) a strouhanou houskou vysypaný plech. Po upečení stočíme do pevné rolády. Nakrájíme na plátky a podáváme. S masovou haší nebo opečenou klobásou je to dobrá a levná zimní večeře.
- Stejný upečený plát nebudeme stáčet, ale po upečení nakrájíme nebo natrháme a máme trhanec (na Prachaticku, v Praze bývá trhanec ze sladkého těsta).
- V některých krajích připravují kuchařky ze zbytku zelí od oběda lepenici: uvařené brambory rozmačkáme, přidáme zbytek zelí a promícháme. Máme-li zbytky pečeně, maso umeleme nebo drobně nakrájíme, přidáme špetku mletého černého pepře, podle chuti osolíme, zamícháme. Na talíři hodně posypeme osmaženou cibulkou.

Kynuté houskové knedlíky

500 g hrubé mouky, 1/4 l mléka, 10 g droždí, 1 malá lžička soli, 2 vejce, na kvásek 1 kostku cukru.

V hrníčku si připravíme kvásek, prosejeme hrubou mouku a v mléce rozkvedláme vejce a sůl. Jakmile kvásek vzejde, nalijeme ho do mouky spolu s tekutinou. Dobře vypracujeme, aby se těsto nechytalo na mísu. Posypeme moukou, na kostičky nakrájenými rohlíky a necháme asi jednu hodinu kynout. Po vykynutí zapracujeme do těsta rohlíky a na prkénku utvoříme váleček, který hranou ruky rozdělíme na čtyři díly – knedlíky. Narovnáme na pomoučené prkénko a přikryjeme utěrkou. Necháme ještě asi 15 minut kynout. Do většího hrnce dáme vařit osolenou vodu a do vařící opatrně, obrácenou stranou než byly na prkénku, knedlíky vložíme. Správně připravené hned vyplavou. Po 10 minutách varu obrátíme a ještě 10 minut dovaříme. Uvařené rozkrojíme nebo propíchneme masovou vidličkou, aby z nich vyšla pára. Nakrájené narovnáme na zahřátou mísu, přikryjeme alobalem a zabalíme do froté utěrky, abychom je uchovaly teplé.

Hrníčkový jednoduchý knedlík

2 hrnečky (1/4 l) hrubé mouky, 2 hrnečky mléka, 4 žloutky a trochu soli smícháme dohromady. Přidáme 2 hrnečky nakrájené housky od minulého dne a dotuha ušlehaný sníh ze 4 bílků, tímto těstíčkem naplníme půl nebo čtvrtlitrové hrníčky asi do poloviny a dáme vařit na 30 minut do většího hrnce. Voda by měla sahat do poloviny hrníčků. Ty musí být řádně vymazané polotuhým máslem a vysypané hrubou moukou. Dobu vaření počítáme od bodu varu. Uvařené vysypeme,

nakrájíme na plátky, narovnáme na zahřátou mísu a pokapeme rozpuštěným máslem. Nejdříve vydáme jeden hrníček a pokud nebude knedlík ještě dovařený, dáme do hrníčku zpět a dovaříme.

Rada:

- Na přípravu těsta na knedlíky používáme hrubou mouku.
- Jako tekutinu na zadělání těsta používáme mléko, vodu, případně sodovku.
- Vejce používáme celá a rozšlehaná v osolené tekutině.
- Žemle přidáváme nakrájené na kostičky a pokud jsou starší než dva dny, ještě je před přidáním do těsta můžeme osmažit, aby nebyly tak tvrdé, nebo přidáme do těsta trochu tekutiny, aby bylo řídkší. Osmažené žemle by měly být vždy vychlazené.
- Vodu, ve které budeme knedlíky vařit, vždy osolíme, knedlíky se méně ovařují.
- Do vody na vaření knedlíků přidáme lžičku hladké mouky. Také tehdy se méně ovařují.

Rychlý knedlík ze syrových brambor

1 větší syrový brambor nastrouháme nebo rozmixujeme, přidáme 1 na kostičky nakrájený rohlík od minulého dne, trochu soli, 1 vejce a tolik hrubé nebo polohrubé mouky, abychom mohly vytvořit šišku knedlíku. Dáme vařit do osolené vařící vody na 20 minut.

Bramborový knedlík ze studených vařených brambor

800 g vařených brambor, 10 g soli, 2 vejce, 350 g hrubé mouky.

Brambory uvaříme o den dříve nebo použijeme zbytek brambor od minulého dne. Nastrouháme na jemném struhadle, přidáme hrubou mouku, sůl, vejce a zpracujeme těsto. Nejprve nožem nebo lžící a pak rukama. Těsto by mělo být pevné a pružné. Hned uděláme kulaté nebo podlouhlé knedlíky a vložíme do prudce vařící vody na 20 minut. Zamícháme je, aby se nepřilepily ke dnu. Vařené vyplavou na povrch.

Rada:

- Z části těsta na knedlíky z vařených brambor hned připravíme knedlíky plněné. Na krůtu jsme nepoužily všechnu anglickou slaninu a kousek nám zůstal. Umeleme ji (na naplnění stačí malý kousek) a pokud to bude opravdu méně, než budeme potřebovat, přidáme kousek pečeného bůčku, který máme odložený v chladničce. Kousky těsta naplníme, zabalíme knedlíky, ve slané vodě uvaříme a pokud je nebudeme potřebovat k večeři, uložíme v chladničce nebo mrazáku. Určitě se budou hodit posypané osmaženou cibulkou se salátem z kysaného zelí, nebo zbytkem dušeného od oběda.
- Z části těsta vyválíme dlouhý váleček v tloušťce palce. Nakrájíme z něj kousky, bramborové šišky, které posypeme hrubou moukou, aby se neslepily a dáme je do osolené vody na 8–10 minut vařit. To podle velikosti. Vařené vždy vyplavou na povrch. Upravíme je na různé způsoby. Použijeme místo knedlíků, nebo posypeme osmaženou strouhankou a v troubě opečeme. Jindy s osmaženou cibulkou nebo opečenou anglickou slaninou, čerstvými škvarky. K tomu vždy syrové kysané zelí.
- Kdo rád sladké, šišky posype umletým mákem smíchaným s moučkovým cukrem, nastrouhaným perníkem. Výborné jsou i se strouhaným tvarohem a cukrem. Vždy ještě

politě rozpuštěným máslem a někdy pokapané medem. Také se polévají rozvařenými povidly. Je to rychlejší úprava než známé taštičky – těsto rozválíme na plát, nakrájíme na čtverečky, naplníme povidly, přeložíme, těsto dobře spojíme, aby náplň nevytekla a asi 8–10 minut vaříme. Sypeme stejně jako šišky osmaženou strouhankou, perníkem, tvarohem, mletým mákem a poléváme rozpuštěným máslem. Podle chuti posypeme cukrem.

- Bramborové tašky a hlavně šišky mají mnoho krajových názvů: šlejšky, šuperlíky, šprlíky, rejpulce nebo husí krky. Pokud je připravíte nasladko, dětem vždy chutnají. V mrazničce uchováme uvařené a sypeme až po napaření před podáním.

Třetí den

Drůbeží polévka s játrovými knedlíčky

Vývar máme ještě v ledničce a tak můžeme připravit pracnější zavářku, na kterou jsme si odložily do mrazáku kousek jater.

Játrové knedlíčky: 100 g umletých syrových jater, 30 g tuku, sůl, pepř, utřený česnek, 1 vejce, špetka majoránky, strouhaná houska – asi 50 g a hrubá mouka, té tolik, aby vzniklo těstíčko, ze kterého se nám budou dobře tvořit malé kulaté knedlíčky. Nesmí být ale tuhé. Můžeme zavařit přímo do vývaru nebo uvařit zvlášť ve vývaru z masové kostky a po uvaření do horkého přidat. Oba vývary by měly mít stejnou teplotu. Okořeníme špetkou mletého muškátového květu, zelenou petrželkou, v zimě sušenou nebo mraženou, tenkými kolečky pórků.

Rada:

- Pokud připravujeme knedlíčky z většího množství jater a přidáváme tedy také větší množství vajec, je lepší ušlehat z bílků tuhý sníh a nakonec do těstíčka přidat.
- Pokud necháme těstíčko o něco řidší než na knedlíčky, protlačíme je máslem potřeným hrubým struhadlem rovnou do polévky. Budeme mít játrovou rýži.
- Pokud chceme připravit játrovou zavářku nebo játrové knedlíčky a nemáme syrová játra, použijeme játrovou paštiku. Umeleme ji, přidáme vejce a strouhanku, ale nekořeníme. Lžičkou vykrajujeme malé kousky, které hned zavaříme jako nočky, nebo zakulatíme. Paštiku můžeme místo umletí dobře rozmačkat vidličkou.
- Děláme-li knedlíčky z kupované zavářky, přidáme vejce, strouhanku, stejně upravíme a zavaříme.

Masová haše

Rozemeleme zbytky obraného kuřecího masa, zbytky pečeného masa a v mléce namočený rohlík. Přidáme vajíčko, nadrobno nakrájenou osmaženou cibulku, majoránku, mletý pepř a se solí utřený česnek. Promícháme a pokud je třeba, přidáme ještě strouhanou housku. Dobře tukem vymažeme a strouhanou houskou vysypeme pekáček nebo chlebičkovou formu. Naplníme kašovinou a upečeme. Jako přílohu podáme vařené brambory, bramborovou kaši, nebo jen tmavé pečivo či čerstvý chléb. K tomu vždy zeleninový salát. Pokud nás čas tlačí, stačí syrové kysané nebo sterilované zelí. Nic nepokazíme zbytkem dušeného zelí od minulého oběda, pokud nějaké zbylo.

Zelný salát z kysaného zelí

Jak připravit salát z hlávkového zelí je uvedeno v čísle 1 Vašeho časopisu, a tak to dnes bude zelný salát z kysaného zelí.

500 g kysaného zelí nejdříve ochutnáme, není-li příliš kyselé (v tom případě kyselou vodu slijeme a uděláme sladkokyselý nálev). Zelí nadrobno nakrájíme, přidáme na plátky nakrájenou cibuli (tu můžeme přelít horkou vodou pokud nám syrová nedělá dobře), na nudličky nakrájenou nebo nahrubo nastrouhanou sladkokyselou okurku. Promícháme, ještě podle chuti přisladíme, přisolíme a přikořeníme mletým kmínem, jemně nastrouhaným křenem. Přidáme lžici oleje a řádně promícháme.

Rada:

- Zelí nadrobno nakrájíme, přidáme 2–3 nastrouhaná nebo na malé kostičky nakrájená jablka, nastrouhanou mrkev, lžici oleje.
- Ten, kdo má rád něco nezvyklého, přidá nadrobno nakrájený ananas, kuličky hroznového vína nebo kompotované švestky – v některých rodinách se do tohoto salátu přidává ještě hustá zakysaná smetana nebo jogurt.
- Do salátu přidáme spařené rozinky.
- Do salátu přidáme nahrubo nasekaná ořechová jádra.
- Salát s ananasem a rozinkami politý hustou sladkou smetanou mají rády děti.
- Salát s ovocem k masové haši nepodáváme.

Babiččiny skládané řezy

600 g hladké mouky, 150 g tuku, 250 g moučkového cukru, 2 vejce, 1 prášek do pečiva a podle potřeby trochu mléka.

Zpracujeme těsto a upečeme tři placky přes celý plech.

Na náplň jednu z placek rozstrouháme spolu se třemi tatrancami a v míse polijeme studenou silnou kávou s přidáním trochy rumu. Místo rumu můžeme přidat kondenzované mléko. Vše necháme řádně prosáknout. Zatím utřeme 250 g másla a dvě velké lžice moučkového cukru. Po malých částech přidáme provlhlou hmotu a náplň řádně umícháme.

Odložené placky potřeme rumem nebo kondenzovaným mlékem a rybízovou zavařeninou. Připravenou náplň rozetřeme na jednu placku, druhou přiklopíme a zatížíme. Druhý den potřeme nebo jen ozdobíme čokoládovou polevou. Krájíme až po 2–3 dnech, kdy řezy změknou. Proto tento moučník připravujeme vždy dříve, než ho budeme potřebovat. Jeho výborná chuť vydrží dlouho.

Anna Čepická