

volné pokračování



KUCHAŘKA

moravských vinařek



SÝROVÉ ROLÁDKY

30 dkg sýr Eidam vcelku
10 dkg sýr Madeland plátky
20 dkg šunky
25 dkg pařížského salátu
nebo vlašského

Eidam vložíme do mikrote-
nového sáčku, dobře zavá-
žeme a vložíme do hrnce
s vařící vodou. Ponecháme
na mírném ohni asi 20 mi-
nut, dokud nezvláční jako
měkké těsto. Pak opatrně

vyjmeme ze sáčku, vál navlhčíme studenou vodou a válečkem
na nudle rozválíme sýr na plát. Poklademe pláty šunky, plátky
Madelandu a celou plochu potřeme pařížským salátem. Při prá-
ci se neloudáme, protože spodní rozehřátý plát Eidamu rychle
chladne a ztrácí pružnost. Z plátu stočíme roládu, dosti natěs-
no a zabalíme do alobalu. V chladničce ponecháme do příští-
ho dne. Po rozbalení nakrájíme úhledné řezy, naskládáme na
podnos a ozdobíme čerstvými hrozny, plátky pomeranče nebo
cherry rajčátky. Jednoduché, krásné a chutné.

Doporučené víno: bílý suchý nebo polosuchý sekt, případně Rulandské bílé nebo
šedé.

VEKA TUNEL

1 veka
50 dkg domácího
vlašského salátu
do kterého potřebujeme
2 střední vařené brambory
1 větší cibuli
1 majonézu, 20 dkg šunky
2 sladkokyselá okurky
sůl, pepř

Výroba vlašského salátu:
Uvařené studené brambo-
ry nastrouháme na hru-
bém struhadle, cibuli na-
krájíme na kostičky, šunku
na nudličky a okurky co
nejvíce nadrobno, osolíme,
opepříme, přidáme majo-
nézu a vše důkladně zamí-
cháme.

BROKOLICOVÝ ZELENINOVÝ KRÉM

*Brokolice se zabydlela i v moravských zahradách, Slovácko nevyjímaje. Kdo nezasadí a nevypěstuje, ten zkrátka zakoupí v jakémkoliv zeleninovém obchodě, nejlépe na farmářském trhu, kde je všechno naše a čerstvé. **Jana Janošková** mě neprozradila, kam na brokolici chodí, ale rozhodně vaří v Čejkovících své mladé rodince to nejlepší, co umí.*

1 brokolice
1 větší mrkev
1 petržel
kousek celeru, 1 cibule
2 větší brambory
máslo na opražení cibule
vývar, nebo bujón
2 dcl smetany
sůl, pepř, vegeta
... pro milovníky pikantnější
polévky přidáme česnek
špetku muškátového květu

Na másle zlehka opražíme nakrájenou cibulku a zalijeme vývarem. Přidáme na kostky nakrájené brambory, mrkev a ostatní kořenovou zeleninu, růžičky brokolice. Osolíme, opepříme a uvaříme do měkka. Po uvaření vše rozmixujeme (podle požadované jemnosti) a do již hotové polévky vmícháme smetanu, kterou nevaříme. Dle chuti a zvyklosti může-

me opraženou cibulku zaprášit ještě hladkou moukou. Polévka bude vydatnější.

BROKOLICOVÁ KRÉMOVÁ POLÉVKA

brokolice
sůl, muškátový květ
kmín, pepř
olivový olej
chleba

Pro 4 osoby:
Brokolici dáme vařit do 1 litru vody, osolíme, opepříme, přidáme kmín, muškátový květ a lžící olivového oleje. Jakmile je

BRAMBOROVÉ PLACKY Z ŽIDLOCHOVIC

„Jde o opravdu jednoduché jídlo, které si vymyslela moje maminka“, říká **Ivana Flajšingerová**. Jednoduché a rychlé jídlo se moc a moc hodí v rodinách, kde se ozývá hned několik dětských hlásků a k večeru i hladový manžel. Iviny vinařské vědy, kterým věnovala kus svého mládí, se o její přízeň nyní perou s Adámkem, Honzíkem a Aničkou. Než sami půjdou okopávat vinohrad, sní ještě hodně bramborových placek. A jestli mají po mamince vitalitu a um, po tátovi vinařský fortel, určitě o nich uslyšíme, neboť vyšlechtí úplně novou a jedinečnou odrůdu révy vinné.

2 brambory
sůl, pepř
sušený česnek
olej
10 dkg nastrouhaného sýra

Na pánvi rozpálíme olej, dáme na něj hromádku nastrouhaných brambor, osolíme, opepříme, posypeme sušeným česnekem. Zprudka opečeme, obrátíme a ke konci pečení můžeme po-

sypat nastrouhaným sýrem. Vhodné k večeři se zeleninou. Jedinou nevýhodou je pomalejší příprava, která nestíhá podávat čekajícím strávníkům. Ještě, že je tady ta zlatá maminka, která pomůže.

ŠIROKÉ NUDLE SE ZELÍM

Pro někoho je vaření úplnou vášní, pro jiného nutností. K té druhé skupině se hlásí **Ivana Martincová**, která tvrdí, že vaří většinou premiérově, z toho, co má po ruce, nebo z odposlechu. Zbytečná skromnost, neboť premiéry vždy odhalí mistra a sklízí ovace (pokud se ovšem povedou...), tím spíš nastává chvíle napětí a široké nudle se ocitají v naší kuchařce, jako

GULÁŠ BEZ MÍCHÁNÍ

*„Tento receptík jsem dostala dávno, už ani nevím od koho, ale protože se opravdu osvědčil, je výborný a v dnešní uspěchané době nenáročný na čas přípravy, dovoluji si ho zveřejnit v kuchařce. V naší rodině, kde nějak zvlášť guláše nemusíme, všem zachutnal natolik, že ho dělávám poměrně často. Právě proto, že je úplně jiný, než klasický guláš“ – sděluje a předává tento recept **Vladka Závodná**.*

1 kg vepřového masa
– nejlepší z plecka
3 větší cibule
5 stroužků česneku
2 čajové lžičky gulášového
koření
3 čajové lžičky sladké mleté
papriky
3 polévkové lžíce solamylu
sůl, pepř, kmín
2 kostky masoxu (osvědčil se
karpatský bujón)
feferonka (nemusí být)
1 litr vody

Maso a cibuli nakrájet, přimíchat ostatní suroviny, litr vody (v něm rozpuštěné bujóny). Vše se dá do ohnivzdorného pekáče, zakryje alobalem a dá péct do trouby na 220 – 250°C asi na 1,5 hodiny. Nedolívat vodu, nemíchat, nesundávat alobal. Výborné s chlebem, těstovinami, rýží i knedlíkem. Mimochodem, zkusila jsem ho udělat i z krůtího masa a byl taky výborný.

Pozn.autora: vidíte, zde se jen potvrzuje, jaké úžasné a nápadité kombinace vymyslí naše kuchařinky.

GULÁŠ NA DIVOKO

„Ze svého, naším jezevčíkem drsnosrstým, okousaného sešitu, doporučím moje vyzkoušené guláše, které jsem vařila nejméně stokrát, v několika následujících receptech. Časem doznaly růz



Špenátová polévka / 26
Chřestová zelená polévka / 33





Vážanské vdolky / 81
Holoubata na zelenině v alobalu / 142





Sýrový koláč / 318

Sýrový koláč – postup /318





Tvarohová pomazánka / 339
Pažitková pomazánka / 341



AMUR NA CIBULI

4 větší porce amura
(běžně v rybích prodejnách
k dostání)
4 menší cibule – mohou být
dvě červené a dvě bílé
2 dcl vývaru na podlití
sůl, pepř
hladká mouka
1 malá lžička solamylu
1 malá lžička cukru
1 malá lžička vinného octa
olej

Amura opláchneme, osušíme a nakrájíme na porce. Okořeníme pepřem a solí, obalíme v hladké mouce a zprudka opečeme na oleji po obou stranách. Opečené porce ryby naskládáme do nádoby, zakryjeme tak, aby pára mohla ven a udržujeme v teple. Do výpeku po amurovi dáme na půlkolečka nakrájenou cibuli

a orestujeme. Ve vývaru rozkvedláme solamyl a vinný ocet. Cibuli odstavíme z ohně, nalijeme na ni vývar, rozmícháme a opět vrátíme na mírný oheň ke zhoustnutí. Podáváme s bramborami vařenými či opečenými a porce amura přelijeme vrstvou cibulové směsi.

Zapijíme bílým suchým vínem. Tato úprava snese i aromatické víno jako je Moravský muškát, Tramín nebo Pálava.

POHOŘELICKÝ KAPR NA VÍNĚ

Kapr je naše ryba. Mezi rybami je zkrátka naší hymnou. Všichni ho známe a máme rádi. Receptů na kapra jsou desítky. Je potřeba zkoušet, který z nich vás nejvíc osloví a bude chutnat vaší rodině. Bohužel, se mnozí kuchařici často uchýlí k jednoduché a zažitě úpravě, smažený kapr s bramborovým salátem. Ale proč si dělat vánoce uprostřed léta? Jiné a méně obvyklé recepty mohou překvapit v tom nejlepší smyslu slova.

ŠTÝRSKÝ FAZOLOVÝ SALÁT

*„Na jedné z cest za vínem, tentokrát to bylo do Rakouského Štýrska, jsem měla možnost ochutnat velice dobrý fazolový salát. Později jsem zjistila, že jde o jedno z typických jídel tohoto krásného vinorodého kraje, který je znám také dýňovým olejem, ingrediencí, která je pro tento salát nezbytná. O přípravě tohoto salátu jsem něco vyslechla a zbytek byl už experimentem, který v naší kuchyni zdomácněl. Je to typ receptu, který se vaří „přiměřeně“, podle počtu strávníků. Když jsem naposledy salát dělala, snažila jsem se potřebné ingredience zvážit a předložit vlastní variaci“, zaujatě a energicky přibližuje svůj popis této delikatesy nejdéle sloužící prezidentka v naší zemi, **Vladimíra Seidlová**, prezidentka Bakchantek. Jedním slovem člověk, kterým prochází sever a jih, východ i západ. Dokonce i kolmice do vesmíru, protože jinak nelze vysvětlit její všestrannost hodnou obdivu.*

1/2 kg vařených nebo
1/4 kg suchých tmavých (hně-
dých, fialových) fazolí, velkých
jako nehet palce ve tvaru
ledvinky
– tzv.Käferbohnen
2 cibule nebo 1 pór
(případně mix obého)
1–2 lžice jablečného octa
nebo octa balsamico – dle chuti
5–6 lžíc dýňového oleje,
nejlépe ze Štýrska
sůl

Suché fazole namočíme do většího množství vody nejlépe přes noc (hodně nabudou). Vodu slijeme a fazole vaříme v nesolené vodě „na skus“. Při vaření v papiňáku – jakmile se voda začne vařit, necháme ještě 2–3 minuty. Ještě chvíli nechám fazole dojít, nesmí být rozvařené.

Cibuli nebo pór nakrájíme na kolečka či kousky a krátce přelijeme vařící

vodou, po chvíli vodu slijeme. Vychladlé, uvařené fazole oso-

PEGÁČKY

„Pegáčky jsou receptem mojí tchýně“ sděluje stručně Iva Flajšingerová. „Jsou to vlastně velké buchty, které můžete jíst na sladký oběd nebo jen tak ke kávě.“ K tomu nelze nic dodat, snad jen to, že mít takovou tchýni, která nám dává recepty na výborné pegáčky, vede k dobrým vztahům a míru v rodině.

1 hrnek vlažného mléka
4 dkg kvasnic
trochu cukru
trochu soli
1 vejce
hladká mouka
2–3 uvařené, jemně nastrouhané brambory
tvaroh, povidla na plnění

Připravíme kvásek, poté dosypáváme mouku a přidáme strouhané brambory. Vytvoříme řidší těsto, které necháme 2x až 3x vykynout a opět promícháme. Pak vytvoříme hromádky těsta, které roztáhneme a naplníme směsí tvarohu, povidel a trochy cukru. Zadělaváme

do většího koláče, poskládáme na plech, pomastíme a upečeme. Jsou výborné.

BRAMBOROVÁ BUCHTA

slaná i sladká

Důkazem toho, jak se získávají ty nejlepší recepty, je právě tento. Po nastalých změnách v naší zemi, kdy jsme mohli začít opět soukromě podnikat, našlo odvalu i pár žen, které si na sebe vzaly nelehký úkol, podnikat ve speciálním oboru. Vím o tom své. Nikoliv osm, ale dvanáct hodin práce denně, volno prakticky nikdy, protože povinnosti podnikatele neopouští, ani když zamkne dveře od své firmy. Zejména ženy, které navíc pečují o domácnost a své blízké a ještě skvěle vedou svou firmu

REVEŇOVÝ MOUČNÍK Z DVOJÍHO TĚSTA

1. TĚSTO

15 dkg hladké mouky
7 dkg tuku
5 dkg cukru
1 žloutek
strouhaná citrónová kůra

2. TĚSTO

2 bílky, 2 žloutky
7 dkg cukru
6 dkg mletých mandlí (nebo
kokos, ořechy)
1/2 kg reveň
rozinky
cukr
tuk na vymaštění formy

1. těsto: do mouky nasekáme tuk, přidáme cukr, nastrouhanou kůru, propracujeme těsto a necháme ½ hodiny odpočinout. Pak vyválíme a vložíme do vymazané formy. Poklademe oloupanou a nakrájenou reveň, posypeme rozinkami a cukrem.

2. těsto: ušleháme sníh z bílků, zašleháme do něj cukr a žloutky s mletými mandlemi. Tímto druhým těstem pokryjeme reveňovou náplň. Pečeme v mírnější troubě dorůžova.

ANANASOVÁ RYCHLOVKA

V poslední době se šíří jako lavina recepty, které jsou velmi podobné tomuto. Někdo říká, že to už dělávala jejich mamka dávno, ale já se přiznám, že jsem ho vyzkoušela poprvé. Je tady zajímavé využití šťávy z kompotu, kterou jsem dříve dávala stranou a udělala z ní třeba želé, nebo pudinkovou polevu. Nevím, zda k tomu vede uspěchaná doba, vše se pro nedostatek času zrychluje, s ničím si zejména mladší hospodyňky nechtějí dělat hlavu. Zákusky složité přípravy hynou na úbytě, ale nutno přiznat, že se mi tato buchta povedla a byla výborná. Takovýchto novot se netřeba odříkat a pořád je vylepšujeme! Dávala jsem ochutnat tento výtvar kamarádce Dance a ta při

dobroty (nejen) k vínu

ANDALUSKÉ GASPAČO chuťovka

Tato chuťovka je tak ohnivá a pikantní, že o jejím původu není pochyb. Recept mám napsaný ve svém chátrajícím sešitě ještě z dob, kdy jsem měla čas pečovat o své zdraví v sauně, tenkrát neznámou novinkou. Mravy za těchto časů byly pod kuratelou, tudíž se jednalo výhradně o ženskou společnost. V odpočívárně nás byla směsice nejruznějších povolání, od učitelek, úřednic, sportovních trenérek, lékařek až po jednu výtvarnici-grafičku v mé osobě. Relaxační hudbu nám nikdo nepouštěl, tak se polohlasně vedly hovory o všem možném. Jak jinak, došlo často i na recepty, které pak kolovaly, opisovaly se a cyklostylovaly (jedna úřednice nám je tiskla načerno v práci...). Všechny recepty z mé někdejší sauny používám a šířím dodnes.

česnek
sůl
kmín
pepř
dobrý olej
rajčatový protlak
ocet
cibule, nakládaná kapie
housky nakrájené na kolečka

Roztlučeme česnek s kmínem, solí a pepřem. Nebojte se dát dosti pepře. Po kapkách přidejte olej a utřete pastu. Kolečka housky (mohou být i čtverečky chleba), potřete touto směsí a srovnajte na mísu. Na každou porci dáme trochu protlaku z rajčat, pokapeme několika kapkami octa. Ozdobíme

kolečkem cibule a proužkem nakládané kapie. Je to výborné a dobře se na to pije. Každý by měl sníst pár kousků, neboť aroma a síla dechu je fakticky obrovská.

Víno se hodí suché bílé s ostřejší kyselinkou nebo červené suché, možná i mladé Svatomartinské.

Doporučila **Eva Kloudová**.

TVAROHOVÁ POMAZÁNKA – skoro dietní se zelenou cibulovou natí a šnitlíkem

1 kelímek polotučného
(nebo odtučněného tvarohu)
– 25 dkg
1 zakysaná smetana
1 svazek mladé cibulky
– nejlépe bílé (4–5 kousků)
špetka soli

Cibulky omyji a nadrobno nakrájím, přidám do smíchaného tvarohu a zakysané smetany, vše promíchnu, přisolím a podávám s dobrým čerstvým chlebem. Rychlé, chutné, hodí se ke všem nápojům. Doporučila **Iva Flajšingerová**.

Pozn. pro ty z vás, kteří nevíte, co je „šnitlík“ vysvětlivka. Je to pažitka!

VOŇAVÁ POMAZÁNKA

1 Hermelín
10 dkg tvrdého sýra Eidam
1 sýr Romadúr
10 dkg šunkového salámu
4 natvrdo vařená vejce
1 větší cibule
1 krabička majonézy
2 malé bílé jogurty
mletý pepř, sůl

Na hrubém struhadle nastrouháme vejce, sýry, salám. Přidáme nasekanou cibuli, lehce promícháme. Spojíme majonézu s jogurty. Podle chuti osolíme, opepříme. Necháme vychladit, mažeme na veku nebo na rohlík, jako jednohubky.

ĎÁBELSKÁ POMAZÁNKA

Nevím, proč všechno, co je ostré, pikantní, nazýváme ďábelské. Bude to mít asi něco společného s ohněm, žárem, případně sálající červení. Je to protiklad k výrazu „andělské“ nebo

FAŠANK

Fašank je lidový obyčej pramenící z křesťanského učení. Podstata tohoto zvyku je začátek půstu, jakési očisty těla i duše, takže než tohle „strádání“ začne, je třeba se na to pořádně připravit. Příprava je to důkladná, bujará, s hojností jídla a pití, mnohdy jakoby to bylo naposled v životě. Dědinou se nese muzika s basou, průvod maškar v nekonečném a divokém reji bere do tance kolemjdoucí, slamění panáci, smrtky, šašci a chlapi v ženských šatech bouchají na všechna vrata a dožadují se kořalky, pohoštění a nějaké té mince na večerní zábavu. Někdy, pravda, posílení darovanými pálenkami ztrácí jinak strážlivé lidské zábrany. Pamatuji si, že jsem v dětství důvod k tomuto přebujelému veselí nechápala a z maškar mívala panickou hrůzu. Zábava a veselí se na dlouhou dobu odmlčí pochováním basy jako symbolu hudby, zpěvu a tance. Začíná půst a hospodyňky listují ve svých receptech, cože budou vařit a péct, aby žaludek dostal své a přitom tělo i duše nabývala alespoň symbolické očisty.

FAŠANKOVÉ KOBLIHY Z TVAROHU

25 dkg tvarohu
(kostka, vanička)
2 hrnky polohrubé mouky
1 prášek do pečiva
1 dcl vlažného mléka
3 celá vejce
sůl
malá lžička cukru
3 lžíce rumu
olej na smažení
moučkový + vanilkový cukr
na posypání

Do mouky promícháme prášek do pečiva, uděláme důlek, do kterého nalijeme rozšlehaná vejce, osolíme, přidáme lžičku cukru, rum, mléko a všechno dobře vypracujeme vařečkou. Těsto hned po zpracování můžeme na pomoučeném vále rukama rozprostřít na silnější placku. Skleničkou namáčenou v mouce vy