

Velikonoce, jimž předchází dlouhý a přísný půst, začínají vlastně již na Květnou neděli, kdy se svěťí kočičky místo palmových ratolestí. Avšak ani Květná neděle, ani po ní následující Modré pondělí, Šedivé úterý a Škaredá středa neměly určité předepsané pokrmy. Na Hané však na Květnou neděli pekli z dobrého kynutého těsta tzv. p t á č k y, aby jimi uvítali jaro. Teprve Zelený čtvrtek se projevoval zvláštním pečivem zvaným j i d á š k y. Pekly se z lepšího kynutého těsta a měly podobu stočené spirály, spleteného provazce nebo podobu plochého vdolku propíchaného vidličkou. Upečené se jedly s medem.

Jidášky

40 dkg polohrubé mouky ≈ 3 dkg droždí ≈ 5 dkg tuku ≈ 4 dkg cukru krupice ≈ 1 vejce ≈ 1/4 l mléka ≈ skořice ≈ sůl ≈ med

Jidáše

18 dkg másla ≈ 7 dkg cukru ≈ 4 žloutky ≈ citronová kůra ≈ vanilkový cukr ≈ 56 dkg mouky ≈ 1/3 l mléka ≈ sůl ≈ 2 dkg kvasnic ≈ vejce ≈ mák

Umícháme máslo, cukr, žloutky, citrónovou kůru a vanilkový cukr. Přidáme mouku, mléko, sůl, kvásek z kvasnic, vypracujeme tuhé těsto a dáme vykynout. Z vykynutého těsta spletáme a stáčíme jidášky, necháme je chvíli na plechu nakynout, pomážeme vejcem a posypeme mákem.

Kromě toho bývalo na Zelený čtvrtek zvykem jíst něco zeleného pro zdraví, „aby nebolelo v krku“ a aby se předešlo i jiným nemocem. A tak se připravovala tzv. „zelená polévka z jarních bylinek“.

Zelená polévka z jarních bylinek

hrst špenátu, šťovíku, polníčku nebo listového salátu ≈ lžíce popence, petrželky, pažitky, případně bazalky ≈ 5 dkg másla ≈ 2 žloutky ≈ lžíce hladké mouky ≈ sůl

Bylinky přebereme, omyjeme a jemně posekáme. Z másla a mouky uděláme světlou jíšku, přidáme bylinky a trošku osmažíme. Zalijeme podle potřeby vodou, osolíme a jen krátce povaříme. Nakonec polévku zahustíme rozkvedlanými žloutky a podáváme necezenou.

Polévka z čerstvých zelin

hrst kerblíku, špenátu, popence ≈ lístky sedmikrásky, pažitky a další byliny dle chuti ≈ mouka ≈ máslo ≈ 6 žloutků ≈ sůl ≈ petř

Vezme se po hrstce kerblíku, špenátu, popence, lístků sedmikrásky, pažitky a dalších bylin podle chuti, všechno se čistě omyje a drobně pokrájí. Zatím se připraví zasmažka z mouky a másla, do ní se vmíchají žloutky a vše se dobře rozvaří ve vodě, osolí a opepří. Těsně před podáváním se posekané bylinky vloží do hrnce, nechají přejít varem a polévka se hned podává.

Mimo tuto jarní polévku se připravovaly i jiné, méně známé pokrmy, jejichž důležitou součástí byly právě jarní bylinky, včetně mladých kopřiv a zejména vonného popence, jemuž lidé přičítali čarovnou moc. Věřilo se totiž, že chrání před mnoha nemocemi, dokonce prý i před morem. Jedním z těchto pokrmů byla i tzv. „hlavička“, která se připravovala z jehněčího a uzeného masa a podávala se na Bílou sobotu po Vzkříšení a někde se jídala až na Boží hod, případně se studená podávala po celé svátky, protože se jí napeklo třeba několik pekáčů.

Hlavička

krupice ≈ 1/5 l mléka ≈ 3–5 vajec ≈ tučnější uzené maso ≈ vařené jehněčí nebo kůzlečí maso s droby ≈ sůl ≈ bylinky ≈ tuk na vymazání

Uvaříme krupicovou kaši s mlékem. Do vychladlé zamícháme vajíčka, posekané tučnější uzené maso a vařené jehněčí nebo kůzlečí maso s droby. Osolíme, přidáme posekané bylinky – petrželku, pažitku, mladé kopřivy, popenec, lístky jahodníku apod. Dobře promícháme a směs upečeme ve vymazaném pekáči dozlatova.

Hanácký uzený nákyp (hlavička)

20 dkg uzeného bůčku ≈ 4 rohlíky ≈ 6 dl mléka ≈ 2 vejce ≈ trochu strouhanky a tuku na vymazání a vysypání plechu ≈ sůl ≈ pepř ≈ zelená petržel

Rohlíky nakrájíme na kolečka a máčíme v mléce, ve kterém jsme rozšlehali vejce. Do namočených rohlíků vsypeme uvařené, vykostěné a na kostičky nakrájené uzené maso, přidáme sůl, pepř a drobně posekanou petrželovou nať. Pečeme asi hodinu v mírně vyhřáté troubě. Podáváme se zeleninovým nebo zelným salátem.

Zapražená kapusta

kapusta ≈ slanina ≈ cibule ≈ sůl ≈ pepř ≈ hladká mouka ≈ tuk ≈ česnek

Kapustové listy zbavíme silných žebor a nakrájíme na nudličky. Na kostičky nakrájenou slaninu osmažíme společně s cibulkou. Přidáme kapustu, osolíme, opepříme, podlijeme horkou vodou a dusíme do měkka. Zatím připravíme světlou jíšku, vmícháme do kapusty a okořeníme utřeným česnekem.

Skončil pochmurný půst, přišlo jaro a s ním nové naděje. Neděle po velikonocích se jmenovala provodní. Jí končily velikonoční svátky. Lidé chodívali na hřbitov uctít mrtvé a připravovali se na jarní práce. Význam výročních obyčejů a obřadních pokrmů s nimi spojených byl několikerý. Věřilo se, že pomohou dobré úrodě, že zabezpečí zdraví rodiny a doживost dobytka. Některé obřadní pokrmy plnily i funkci kultovní – jejich pomocí se uctívaly, usmiřovaly a o náklonnost žádaly nadpřirozené síly lidové i oficiální víry v duše zemřelých, svatí a ostatní bytosti vládnoucí osudu, přírodním zákonům i záhrobí.

Jedním z pokrmů, který měl obřadní účel, byla i **vaječná kaše**.

Vaječná kaše

50 dkg mouky ≈ 2 celá vejce ≈ 1,5 l mléka ≈ sůl ≈ 3 kostky cukru ≈ kousek másla ≈ cukr ≈ skořice ≈ máslo na omaštění

Mouku a celá vajíčka dobře dohromady zamícháme. Do hrnce dáme vařit mléko, osolíme a přidáme cukru a kousek másla. Jakmile začne mléko vařit, jednou rukou do něj sypeme mouku smíchanou s vajíčkem a druhou rukou rychle mícháme vařečkou, aby se nám nevytvořil jeden moučný kus. Necháme povařit dohľadka, pak dáváme na talíře, mastíme máslem a sypeme cukrem smíchaným se skořicí.

Jiným moučným pokrmem, který měl i postní charakter, byly tzv. **kru-picové škuřánky**.

Krupicové škušánky

1 l vody ≈ sůl ≈ 25 dkg krupice ≈ 3 dkg másla ≈ 6 dkg strouhané housky ≈ 6 dkg másla ≈ sádlo na polití

Do slané vody vsypeme krupici a mícháme tak dlouho, až se loupe od hrnce. Potom vykrajujeme mastnou lžící hromádky, klademe na talíř a prospeme osmaženou houskou. Poléváme rozpuštěným sádlem.

Jáhlový nákyp

10 dkg jahel ≈ 1/2 l mléka ≈ 3 žloutky ≈ 10 dkg cukru ≈ 7 dkg másla ≈ sníh ze 3 bílků ≈ sůl ≈ 30 dkg sušených jablek nebo švestek ≈ tuk na vymazání ≈ cukr

Jáhly spaříme horkou vodou a uvaříme v osoleném mléce do měkka. Do horké kaše zamícháme máslo, necháme zchladnout a vmícháme žloutky s cukrem a lehce zamícháme tuhý sníh. Nákyp dáme do hodně vymazaného pekáčku, poklademe jablky nebo uvařenými, sušenými švestkami. Pečeme v horké troubě asi 45 minut. Podáváme pocukrovaný.

Judiš (hodně staré, ale dobré jídlo)

5–6 ks uvařených brambor ≈ špetka soli ≈ 5–6 i více lžic marmelády ≈ 3–4 lžíce polohrubé mouky ≈ posýpka z mouky, cukru a másla ≈ tuk na polití

Brambory oloupeme a postrouháme na jemném struhadle. Posolíme a podle potřeby přidáme mouku. Lehce promícháme, spíše protřepeme na prstech – nemačkáme. Pro pečení si připravíme plechový pekáč a pomastíme jej tukem. Promíchanou směs roztrpeme rovnoměrně na plech v síle asi 1 cm. Celou plochu pokapeme rozředěnou marmeládou a ještě posypeme dobrou posýpkou. Pečeme v troubě do růžova.

Upečený judiš nakrájíme na čtverečky a jíme teplé nebo studené i jako hlavní jídlo s kávou.



Judáš

těsto jako na bramboráky ↻ škvarky nebo uzená slanina ↻ tuk na vymaštění

Udělalo se těsto jako na bramboráky, nalilo se na vymaštěný pekáč a do něho se zamačkaly škvarky nebo na kostky nakrájená uzená slanina. Hmota se pekla až kraje zružověly. Přílohou bylo kyselé zelí.

Škubany

polohrubá mouka ↻ mléko ↻ sůl ↻ špek

Polohrubou mouku, mléko a sůl smícháme, až vznikne těsto ani řídké ani husté. Kousky těsta ukrajujeme lžící a házíme do vařící osolené vody. Okapané se dají osmažit na rozpálený špek. Kdo má rád, může si do škubanů zamíchat vejce a usmažit na měkko. Pokrm se jí s hlávkovým salátem.

Škubánky - kločinky nebo hnedka (z okolí Litovle)

jáhly ↻ pšeničná mouka ↻ máslo ↻ cibule ↻ sádlo ↻ mák nebo perník nebo tvaroh ↻ sádlo na omaštění

Z jáhel se uvaří hustá kaše a ještě se zahustí pšeničnou moukou. Dobře se na sporáku vymíchá a nechá na kraji „vypškat“ (vyfukovat bubliny). Mastnou lžící se na talíř vykrajují škubánky a mastí se zpeněnou cibulkou na sádle nebo se omaštěné sádlem sypou mákem, perníkem, případně tvarohem.

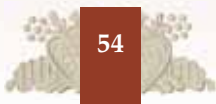


Judás

Stereotyp jídelníčku, limitovaného surovinami a omezenými možnostmi přípravy jídla, vytvářel chuťové návyky. Z dnešního hlediska bychom chuť většiny jídel považovali za jalovou. Málo se solilo a cukru se až do poloviny 19. století téměř nepoužívalo a celkově převažovalo vaření. Povšimněme si chuti nejfrekventovanějších pokrmů v předminulém století. Zelí se konzumovalo převážně kvašené, mléko se pilo převážně ve zkysané podobě, kyselou chuť mělo i mnoho polévek a omáček. Překvapivá pro nás je i poměrně velká spotřeba octa. Kyselice se snídala i večerela a zdá se, že převládal návyk na kyselá jídla. Ostatně – cukr se objevil až hodně pozdě a s ním i káva.

Výběr jídel se řídil nepsaným řádem a ten nerespektovaly pouze hodně chudé nebo nějak postižené rodiny. Závaznost tohoto řádu však od konce 19. století upadala. Pevný řád mělo stravování během dne. U stolu se rodina scházela třikrát denně a hodina stolování souvisela s pracovním rytmem. Některé náznaky nasvědčují tomu, že se v minulosti jedlo pouze 2x denně – pozdě ráno a hodně pozdě odpoledne v podvečer.

Zmiňujeme-li se o jídelníčku a jeho skladbě, musíme se zmínit i o tom, že se v jídle dodržoval určitý řád. Pevný řád měl i týdenní jídelníček. Po bohaté neděli přišlo chudé pondělí, vydatnější úterý a čtvrtek, střídma až postní středa a pátek a nakonec sobota, kdy se pekl chléb. Svůj řád mělo i běžné denní stolování. U stolu nebylo rovnosti. Neomezeně tu vládl hospodář, privilegované postavení měli nejen dospělí synové, ale v době polních prací i najatí zemědělstí dělníci. Až poté přišli na řadu ostatní – staří rodiče, děti, čeled. Nejméně místa zůstalo u stolu pro hospodyni a nevěstu, synovu ženu.



Existoval i rozdíl mezi stravou obyvatel města a vesnice. Ostatně vše hodnotné – máslo, vajíčka, kuřata, tvaroh, smetana – se odneslo z vesnice právě do města. Není nadsazeno tvrzení, že nebylo a ani nebude bohatší a pestřejší kuchyně, jako byla právě ta měšťanská od poloviny 19. století. Postupem času se mnoho jídel měšťanů dostalo i na stůl zámožných sedláků na vesnici. Mnohá z nich se pak stala obecnými a dnes již těžko hledáme původ některých pokrmů.

Pražená krupicová polévka

*12–14 dkg krupice ≈ 8 dkg másla ≈ hrst hříbků ≈ sůl ≈ pepř
≈ cibule ≈ 2 vejce ≈ 16 dkg mouky*

Do poloviny horkého másla vsypeme krupici a necháme několik minut za stálého míchání pražit. Zalijeme vodou, přidáme houby, osolíme a necháme vařit. Ze zbylého másla, cibule a trošky mouky uděláme jíšku, rozředíme studenou vodou, vlijeme do polévky a necháme povařit. Ostatní mouku, vejce a sůl rozmícháme a pomalu nalijeme do polévky. Necháme jen krátce přejít varem.

Vepřové maso na kyselo

vepřové kotlety ≈ sádlo ≈ sůl ≈ pepř ≈ ocet

Kotlety omyjeme, posolíme, opepříme, vložíme do kastrolu na trochu sádla a necháme dusit. Až je maso měkké, podlijeme je troškou octa a šťávu necháme do červena vysmahnout.

Hovězí maso na česneku

hovězí maso ≈ *máslo* ≈ *3 stroužky česneku* ≈ *sůl*

Hovězí maso osolíme, vložíme do kastrolu na kousek másla, podlijeme vodou, přidáme stroužky česneku a necháme dusit do měkka.

Hovězí na smetaně

75 dkg hovězího masa ≈ *10 dkg slaniny* ≈ *máslo* ≈ *1,25 dl smetany* ≈ *kávová lžička kysané smetany*

Marináda: 6 dl převařené vody ≈ *2 polévkové lžíce octa* ≈ *2 stroužky česneku* ≈ *1/4 cibule* ≈ *tymián* ≈ *bobkový list* ≈ *mletý pepř* ≈ *sůl*

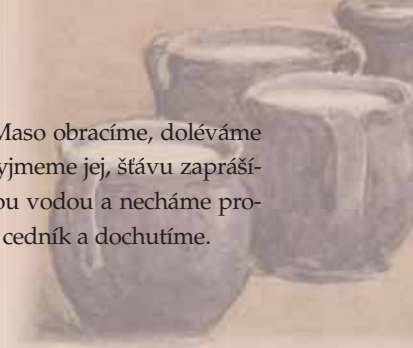
Nejdříve marinujeme hovězí maso, zbavené šlach a loje a rozkrájené na malé kousky, v této směsi z převařené vody, octa, česneku, na kolečka nakrájené cibule, tymiánu, bobkového listu, mletého pepře a sůli. Maso v ní necháme 48 hodin. V litinovém kastrolu rozpustíme nadrobno nakrájenou slaninu, a dokud je horká, dáme k ní rozpustit hrudku másla. Pak vyjmeme maso z marinády, oтреme je ubrouskem a dáme do kastrolu. Když se maso začne opékat, přidáme z marinády cibuli, která se barví jen pomalu, protože je vlhká. Mezitím dáme vařit marinádu s česnekem a ostatním kořením tak dlouho, až se jí polovina vyvaří. Touto vřelou tekutinou maso v kastrole zalijeme. Zakrytý kastrol necháme vařit ještě asi 3 hodiny. V míse pak promícháme smetanu s kysanou smetanou a nalijeme do kastrolu, po 10 minutách varu okusíme. Do marinády můžeme přidat i nakrájenou mrkev a špetku šalvěje.

Pečené hovězí maso přírodní

1 kg hovězího masa ≈ *slanina* ≈ *sůl* ≈ *pepř* ≈ *1 cibule* ≈ *sádlo* ≈ *hladká mouka*

Hovězí maso omyjeme, prošpikujeme slaninou, osolíme a mírně opepříme. Oloupeme cibuli, nadrobno nakrájíme a osmahneme na sádlo v kastrolu, přidáme maso a s cibulí krátce opečeme po obou stranách, zalijeme trochou vody,

přiklopíme poklicí a pečeme – dusíme do měkka. Maso obracíme, doléváme vodou a přeléváme šťávou. Když je maso měkké, vyjmeme jej, šťávu zaprášíme moukou, necháme zasmahnout, zalijeme vlažnou vodou a necháme provařit asi půl hodiny. Hotovou šťávu přecedíme přes cedník a dochutíme.



Svíčková na smetaně I.

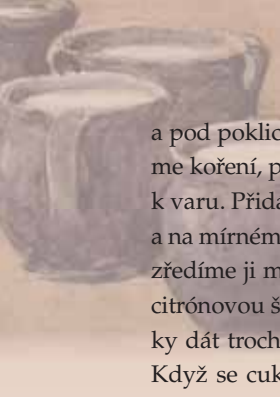
1 kg zadního hovězího ~ slanina ~ sůl ~ 15 dkg kořenové zeleniny ~ cibule ~ sádlo ~ tymián ~ bobkový list ~ nové koření ~ celý pepř ~ 1/2 citronu ~ ocet ~ hladká mouka ~ máslo ~ 2 dl mléka ~ 3 dl smetany ~ ocet ~ cukr

Zadní hovězí opláchneme, prošpikujeme a osolíme. Očištěnou kořenovou zeleninu a cibuli osmahneme na tuku v pekáči, vložíme maso, a opečeme po obou stranách. Podlejeme vodou, přidáme tymián, bobkový list, nové koření a celý pepř, citron nakrájený na plátky a zastříkneme octem. Pekač přikryjeme poklicí a pečeme do měkka. Během pečení dle potřeby přiléváme vodu, maso obracíme a přeléváme šťávou. Asi po 2 hodinách maso vyjmeme, šťávu zahustíme jíškou z hladké mouky a másla, rozředíme teplou vodou a 1/2 hodiny vaříme. Během varu přidáme mléko a smetanu. Hotovou omáčku přecedíme, dochutíme solí, octem nebo cukrem.

Svíčková na smetaně II.

75 dkg pravé hovězí svíčkové (nebo hovězí maso zadní) ~ 1 větší cibule ~ 15 dkg mrkve ~ 15 dkg celeru ~ 7,5 dkg petržele ~ 5 dkg slaniny nakrájené na úzké klínky ~ 15 dkg másla ~ sůl ~ mletý pepř ~ 5 zrnků celého pepře ~ 3 zrnka nového koření ~ 3 bobkové listy ~ citronová šťáva ~ cukr ~ 10 dkg plnotučné hořčice ~ 2 lžičky hladké mouky ~ 250 ml šlehačky, příp. mléko na zředění ~ citron nakrájený na plátky ~ brusinkový kompot

Odblaněné a očištěné maso prošpikujeme slaninou, osolíme, opepříme, posypeme nakrájenou cibulí, očištěnou nastrouhanou zeleninou, kořením, pokapeme citronovou šťávou a polijeme rozpuštěným máslem. Necháme jeden den v lednici odležet. Druhý den maso podlijeme malým množstvím vody



a pod poklicí dusíme v troubě do měkka. Měkké maso vyjmeme a odstraníme koření, především bobkový list. Kastrol se zeleninou pomalu přivedeme k varu. Přidáme hořčici, zasypeme moukou, orestujeme. Zalijeme šlehačkou a na mírném ohni za občasného míchání provaříme. Je-li omáčka příliš hustá, zředíme ji mlékem. Nakonec ji přecedíme. Podle chuti dosolíme, okyselíme citrónovou šťávou nebo přisladíme. Pro zvýraznění chuti můžeme do omáčky dát trochu karamelu. (Polévkovou lžící cukru necháme zkaramelizovat. Když se cukr rozpustí a začne hnědnout, podlijeme troškou vody a povaříme.) Maso nakrájíme přes vlákno na porce, vložíme ho do omáčky a provaříme. Podáváme ozdobené plátkem citrónu a s brusinkovým kompotem.

Hovězí na paprice

1 kg zadního hovězího ~ slanina ~ sůl ~ cibule ~ tuk ~ 2 lžíce mleté papriky ~ hladká mouka ~ tuk ~ 1,5 dl mléka ~ 1 dl smetany

Zadní hovězí maso prošpikujeme slaninou a osolíme. Nakrájenou cibuli osmahneme v pekáči na tuku, vložíme maso a opečeme po obou stranách. Přidáme mletou papriku, zalejeme vlažnou vodou, přiklopíme poklicí a pečeme do měkka. Maso přeléváme šťávou a podle potřeby doléváme vodu. Měkké maso vyjmeme, šťávu zahustíme jíškou, naředíme vlažnou vodou a vaříme asi 30 minut. Ke konci varu přidáme mléko a smetanu a vše krátce povaříme, přecedíme a dochutíme.

Hovězí dušené v mrkvi

hovězí maso ~ tuk ~ sůl ~ pepř ~ 1 kg mrkve ~ tuk ~ mouka ~ muškátový květ ~ cukr

Maso, může být i přední, nakrájíme na kostky (3x3 cm). Do kastrolu dáme tuk, tyto kostky, osolíme, opepříme, přilijeme teplou vodu a necháme dusit. Mrkev očistíme a nakrájíme na plátky nebo na kostičky a asi po 30 minutách je přidáme k masu. Připravíme světlou jíšku z tuku a mouky, lehce okořeníme muškátovým květem. Jíškou pokrm zahustíme a dusíme do měkka. Můžeme pak na závěr dochutit solí a cukrem.



Hovězí dušené v mrkvi

Hovězí na houbách

hovězí maso ~ 2 cibule ~ kmín ~ pepř ~ sůl ~ tuk ~ hladká mouka ~ 2 lžíce sušených hřibů

Maso nakrájíme na kousky, oloupeme a nakrájíme cibuli, které osmahneme v kastrolu do růžova. Přidáme maso, krátce opečeme, okořeníme kmínem, pepřem a solí. Podlijeme vodou a dusíme pod poklicí do měkka. Maso pak vyjmeme, šťávu zaprášíme hladkou moukou. V jiném hrnci jsme si uvařili sušené houby, které jsme nadrobno nakrájeli, přidáme je do omáčky, asi 1/2 hodiny vaříme a pak nalijeme na připravené maso.

Hovězí v kapustě

hovězí maso ~ 2 cibule ~ tuk ~ sůl ~ pepř ~ mouka ~ 1 kg kapusty ~ 10 dkg slaniny ~ česnek

Maso nakrájíme na kostky. V kastrolu osmahneme nakrájené cibule a k nim přidáme osolené a opepřené maso, podlejeme vodou a dusíme do měkka. Asi po 1/2 hodině dušení zaprášíme moukou, mírně osmahneme a zředíme vodou. Očištěnou kapustu nakrájíme na středně velké kousky, spaříme vařící vodou a přidáme k masu. Společně dusíme asi 15 minut, dokud kapusta nezměkne. Na pánvičce rozškvaříme slaninu, kterou přidáme do hotového jídla. Můžeme dochutit i rozetřeným česnekem.

Hovězí řízky

hovězí maso ~ sůl ~ pepř ~ mouka ~ tuk na smažení ~ máslo ~ polévka nebo voda

Hovězí maso se nakrájí na řízky, rozklepe, osolí, opepří a jednou stranou se obalí v mouce. Pak se na horkém tuku osmaží do hněda, přidá se kousek másla a vše se zalije horkou polévkou nebo vodou. Do provařené šťávy se vloží zpět osmažené maso a nechá se podusit, až je měkké.



Hovězí v kapustě

Ze všech svátků, obyčejů a hostin se nejslavněji slavila svatba. V tradičním venkovském prostředí byla honosná svatba se všemi obřady a zejména s bohatou hostinou předpokladem pro přijetí mladé rodiny do vesnického kolektivu. Svatba byla prestižní záležitostí velmi širokého příbuzenského okruhu. Zejména svatby s bohatou hostinou názorně demonstrovaly názor lidu na jednotlivé pokrmy a dodnes se ve svatebním jídelníčku jako součást tradice udržují některé z nich. Snad nejproslulejší byl velký bohatě zdobený svatební koláč. Nechybělo ani drobnější pečivo – svatební koláče, boží milosti apod.

Za zmínku stojí i hanácký svatební koláč (viz foto), který dostávala nevěsta při svatbě od rodičů a z něhož potom každý svatební host dostal kousek (holubičku) jako výslužku. Svatební koláč se stal symbolem hanácké svatby a byl chápán nejen jako estetický a obřadní prvek, ale především jako etno-kulturní znak Hané.

Vdolky s tvarohem

3 l mouky (cca 1,80 kg) ≈ 25 dkg rozpuštěného másla ≈ 25 dkg moučkového cukru ≈ sůl ≈ 2 vejce ≈ 1 l mléka ≈ 4 dkg droždí
Tvarohová nádivka: 1 kg tvarohu ≈ 1 vejce ≈ citrónová kůra ≈ hrozinky



Hanácký svatební koláč

Hanácké důlkové koláčky

1 kg mouky ≈ 25 dkg cukru ≈ 25 dkg másla ≈ 4 žloutky ≈ 1/2 l mléka ≈ 5 dkg droždí ≈ trochu soli ≈ tvaroh ≈ vejce ≈ cukr ≈ hrozinky ≈ povidla nebo mák ≈ drobenka

Z mouky, cukru, másla, žloutků, mléka, droždí a trošky soli připravíme a dobře vypracujeme těsto, které necháme vykynout. Pak je na vále rozválíme na silnější placku a nakrájíme na čtverečky. Plníme tvarohem rozmíchaným s vajíčkem, cukrem a hrozkami. Čtverečky zabalíme jako na buchty a klademe na plech tak, aby spoj byl vespod. Na vrchní straně vytlačíme důlek, který plníme povidly nebo makovou náplní. Okraje koláčků potřeme žloutkem a povrch posypeme drobenkou z mouky, cukru a másla. Pečeme v dobře vyhřáté troubě.

Svatební koláčky

I. těsto:

1 kg polohrubé mouky ≈ 5 dl smetany ≈ 8 žloutků ≈ 3 lžíce cukru ≈ 6 dkg kvasnic ≈ citrónová kůra

II. těsto:

56 dkg másla ≈ 14 dkg mouky

tvarohová nebo maková nádivka ≈ vejce ≈ posypka

Z obou dávek se vypracují těsta, která se potom navzájem převalují a nejméně 3x překládají. Následně se těsto rozválí na plát, rozkrájí se na čtverce a plní tvarohovou nebo makovou nádivkou. Zabalí se do balíčku, na povrchu se potřou vejcem a přidá se posypka.



Svatební koláčky

Smažené růže

25 dkg mouky ~ 6 dkg čerstvého másla ~ 2 lžice cukru ~ 2 žloutky ~ 3 lžice mléka ~ 3 lžice bílého vína ~ trochu soli ~ tuk na smažení ~ zavařenina

Do mouky rozdrobit čerstvé máslo, přidat cukr, žloutky a mléko, bílé víno a trochu soli. Vypracuje se těsto jako na nudle a rozválí se. Formičkou se vypíchnají hvězdičky nebo kvítečka tří velikostí, uprostřed se pomazou bílkem a kladou na sebe. Koncem vařečky omočeným v mouce se uprostřed stlačí, aby se lístky zvedly. Dají se smažit do většího množství tuku. Doprostřed se může vložit trochu zavařeniny.

Makovníčky

buchtové těsto ~ maková nádivka ~ 1 vejce

Z dobrého buchtového těsta dobře vykynutého rozválíme plát a nakrájíme ho na menší čtverečky, které několikrát nařízneme a plníme vařenou makovou nádivkou. Jednotlivé čtverečky pak dobře zabalíme do tvaru válečku a klademe na plech. Před pečením je pomazeme rozšlehaným vajíčkem. Naříznuté otvory těsta se při pečení rozevrou a je v nich vidět tmavou makovou nádivku.

Boží milosti I.

50 dkg mouky ~ 10 dkg másla ~ 10 dkg cukru ~ 4 žloutky ~ 4 lžice bílého vína ~ 4 lžice mléka ~ trochu soli ~ máslo a sádlo na smažení

Vše se propracuje na vále, až se utvoří hladké těsto a dělají se na něm bublinky. Pak se rozválí na stéblo silně, nakrájí se rýsovátkem na čtverečky nebo kolečka. Naříznou se asi třikrát a všelijak propletou. Smaží se v rendlíku, v němž je rozpuštěn tuk (polovina sádla, polovina másla).



Makovníčky

Boží milosti II. (Horní Haná)

30 dkg hladké mouky ≈ 2,5 dkg cukru ≈ 2,5 dkg másla ≈ 1 žloutek ≈ 1 lžíce rumu ≈ citronová kůra ≈ trochu mléka ≈ máslo a sádlo na smažení

Pikantní kuřátka

petržel ≈ mrkev ≈ kedlubna ≈ celer ≈ cibule ≈ máslo ≈ 1 l polévky z drobů ≈ kuře ≈ sůl ≈ 10 dkg másla ≈ 6 žloutků ≈ 2 lžíce mouky ≈ šťáva z citrónu

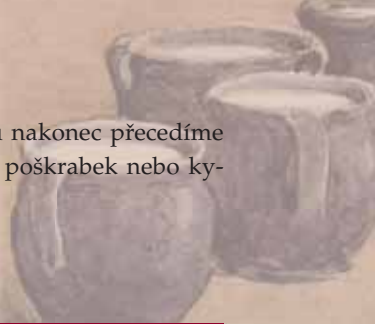
Do pekáče se dala na nudličky nakrájená petržel, mrkev, kedlubna, celer a cibule, přidal se kus dobrého másla a zalilo se to čtvrt litrem dobré polévky z drobů. Na zeleninu se vložilo naporcované a nasolené kuře, pekáč se zadělal poklicí a vše se nechalo přiklopené dusit. Mezitím se utřelo máslo se žloutky, s moukou a šťávou z citrónu. Vše se zalilo tři čtvrtě litrem polévky a dobře rozkvedlalo, vylilo na kuře a nechalo zhoustnout. Vařit se ale nesmí! Proto se omáčka na kuřata lije, až jsou úplně měkká. Kuřata vyndáme na mísu a zalijeme procezenou omáčkou. Takto připravená kuřata se mohou podávat i studená.

Uzené maso s povidlovou omáčkou

40 dkg uzené krkovičky ≈ 20 dkg sušených švestek ≈ 6 dkg másla ≈ 4 dkg hladké mouky ≈ 1 polévková lžíce povidel ≈ citrón ≈ mletá skořice ≈ cukr ≈ sůl

Opranou uzenou krkovičku vložíme do horké vody a uvaříme. Vařené maso vyjmeme a ve vývaru z masa rozvaříme sušené švestky. Rozpusťme máslo, přidáme hladkou mouku a připravíme světlou jíšku, kterou zalijeme vývarem z uzeného masa a rozvařenými švestkami a za stálého míchání vaříme tak dlouho, až je omáčka hladká, provařená a přiměřeně hustá. Před dohotovením přidáme do omáčky povidla, šťávu z citrónu, citronovou kůru a mletou skořici. Podle potřeby též přisolíme. Jsou-li

sušené švestky kyselé, omáčku přisladíme. Omáčku nakonec přecedíme přes řídký cedník. Jako příloha se podává hanácký poškrabek nebo kynutý knedlík.



Kuřecí stehna v těstíčku

kuřecí stehna ➤ *těstíčko: vejce, trochu mléka, asi 2 lžíce hladké mouky a 5 dkg strouhaného sýra*

Omyté maso obalíme v těstíčku a klademe do rozpáleného oleje a usmažíme. Zbylé těstíčko pak nalijeme na osmažené maso a upečeme v hodně horké troubě.

Domácí vepřová roláda

vepřové maso z kýty ➤ *sůl* ➤ *pepř* ➤ *mleté maso* ➤ *husí nebo telecí játra* ➤ *kmín* ➤ *česnek*

Vepřové maso z kýty rozřízneme na plát a mírně naklepeme. Dovnitř nasoleného a opeřeného plátu dáme mleté maso, do kterého jsme zamíchali krájená husí nebo telecí játra. Roládu svineme, nahoře posolíme, pokmínujeme a potřeme utřeným česnekem. Ve vyhřáté troubě upečeme do zlatova.

Slepice s lokšemi

slepice ➤ *sůl* ➤ *kořenová zelenina* ➤ *muškátový květ* ➤ *nudle nebo strouhání* ➤ *máslo*

Očištěnou slepici uvaříme ve slané vodě společně s kořenovou zeleninou. Vývar okořeníme špetkou muškátového květu a zaváříme do něj nudle nebo strouhání. Celou nebo rozporcovanou slepici dáme na mísu a poklademe ji dobrými vařenými lokšemi (nudlemi), omaštěnými máslem. Ke zvlášť slavnostním příležitostem, jako byla svatba nebo nošení šestinedělce do kouta, se nudle ještě posypaly rozinkami.



Pečená husa nebo kačena

husa nebo kačena ≈ *sůl* ≈ *kmín*

Husu nebo kačenu dobře nasolíme a pokmínujeme, vložíme do pekáče a pečeme ve vlastní šťávě přikryté poklicí. Až maso změkne, poklici odklopíme, sádlo slijeme, aby nezhořklo a podlijeme vodou. Dál pečeme odkryté, až drůbež získá pěknou zlatou barvu.

Dušené hovězí maso

50 dkg hovězího masa ≈ *5 dkg slaniny* ≈ *5 dkg šunkového salámu* ≈ *sterilovaný hrášek* ≈ *2 rajčata* ≈ *cibulka* ≈ *pepř* ≈ *sůl* ≈ *kečup* ≈ *máslo*

Slaninu nakrájíme na kostičky, zpěníme v kastrolu a zvolna na ní dusíme hovězí maso. Zvlášť na pánvičce orestujeme cibulku, sekaný salám, okapaný hrášek, okořeníme, přidáme nakrájená rajčata a spojíme kečupem. Směs vlijeme na maso a zvolna dusíme do změknutí.

Nejlepší přílohou je paprikovaná dušená rýže a kyselý okurek nebo okurkový salát.

Hanácký poškrabek

4,5 dl mléka ≈ *60 dkg hladké mouky* ≈ *1 vejce* ≈ *5 dkg droždí* ≈ *sůl* ≈ *tuk na vymazání* ≈ *žloutek*

V jedné třetině vlažného mléka rozpustíme droždí, přidáme špetku cukru, trochu mouky a rozmícháme, čímž vytvoříme řídké těstíčko, které necháme vykynout. Do mísy prosejeme mouku, vyklepneme vejce, osolíme, vlijeme vykynutý kvásek a propracujeme se zbytkem mléka v těsto, aby se nelepilo na stěny mísy. Těsto necháme vykynout a tvoříme z něj malé bochánky, které opět necháme nakynout. Klademe je na vymaštěný plech a potíráme žloutkem. Pečeme je v mírně zahřáté troubě, přičemž je občas pokropíme studenou vodou. Po upečení je přikryjeme navlhčeným ubrouskem. Podáváme je k povídlové omáčce.

