

VELIKONOCE

Vedle barevných vajíček jsou v Čechách typickými velikonočními pokrmy i nádivka, mazanec a velikonoční beránek. A čím hostíte koledníky vy?

VELIKONOČNÍ NÁDIVKA

Suroviny: vejce 8 ks – mléko nebo vývar cca. 300 ml – sůl, pepř mletý, adžika nebo jiné koření – rohlíky 10 ks-kopřiva hrst čerstvé a petrželka hrst, nebo rukola – uzené maso 400 g krkovička nebo klobása – kukuřice z konzervy – sádlo na vymazání a strouhanka na vysypání pekáče

Postup: Rohlíky a maso a bylinky nakrájejte na menší kousky – z bílků ušlehejte pevný sníh – žloutky rozmíchejte v mléce nebo vývaru – přidejte špetku muškátového oříšku a směsí zalijte kostičky pečiva – nechte chvíli stát. Předehřejte troubu na 180 °C. Kopřivy spařte horkou vodou. - spolu s pokrájenou uzenou krkovičkou a petrželkou vmíchejte k rohlíkům – přidejte sůl, pepř, koření – nakonec opatrně vmíchejte sníh z bílků. Pekač vymažte sádlem, vysypte strouhankou, přesuňte těsto, pokladte máslem a pečte na 180-200 °C 20–30 minut dozlatova.

VELIKONOČNÍ BERÁNEK

Suroviny: 5 vajec celé - 200 g cukr - 1 vanilkový - 250 ml vaječný likér -250 ml oleje – 300 g polohrubé mouky - 1 prášek do pečiva – kakao

Postup: V míse ušleháme 5 kusů vajec a cukr a vanilkový cukr do pěny. Následně postupně za stálého šlehání přidáme vaječný likér a olej. Nakonec zašleháme mouku s práškem do pečiva. Polovinu těsta vylijeme do formy na beránka (bábovku) a druhou půlku smícháme s kakaem. Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C–50-60 minut – dávka je na velkou formu.

STAROČESKÝ MAZANEC

Suroviny: 3žloutky - 120 g cukru - 150 g másla nebo rostlinného tuku - 500 g polohrubé mouky nebo na polovinu smíchané s hladkou - 3 dl mléka - 40 g droždí (1 kostička) - hrst rozinek a mandlí, sůl, citrónová kůra - 1 lžička jemně utlučeného anýzu - 1 vejce na potřetí

Postup: Cukr, změkklé máslo a žloutky utřeme do pěny. Z droždí, lžičky cukru a šálku vlažného mléka necháme vzejít kvásek. Mouku, citrónovou kůru, špetku soli a anýz vmícháme spolu s kváskem a zbytkem mléka do žloutkové pěny a vypracujeme husté těsto, které se nelepí na mísu. Posypeme moukou, zakryjeme utěrkou a na teplém místě necháme vykynout. Pak vyklopíme na pomoučený váh, znovu rukama propracujeme, přidáme rozinky namočené v rumu a nasekané mandle, opět propracujeme a vytvoříme jeden velký nebo dva malé bochánky. Na plechu vyloženém pečícím papírem nebo pomaštěným necháme ještě 20 minut kynout. Na mazancích nařízeme malý křížek, potřeme rozšlehaným vejcem a dáme asi na 50 minut péct do středně vyhřáté trouby.

DOŽÍNKY

Slavnost spojená s úrodou je spojená s požehnáním pecnů chleba a nejrůznějšími koláči. Zelňačka zahřeje, pečený čaj pomůže při zpracování úrody ovoce. A naše národní specialita – utopenci je k pivu jak stvořená.

ZELŇAČKA

Suroviny: 2 l vody - 4 větší brambory - 150 g kysaného zelí - 1 pár klobásy - 40 g hl. mouky -40 g tuku (sádla, másla) - sladká paprika

Postup:

Brambory nakrájené na kostičky a uvaříme v osolené vodě s kmínem. Z tuku a hladké mouky uděláme jíšku, zaprášíme sladkou paprikou a rozředíme ji za stálého míchání vodou a přidáme pokrájené a propláchnuté kysané zelí a vaříme do měkka. Pak přidáme uvařené brambory a pokrájenou klobásu a podle potřeby dochutíme. Vše ještě společně prohřejeme. Můžeme také přidat zakysanou smetanu nebo šlehačku a máslo na zjemnění chuti.

PEČENÝ ČAJ

Suroviny:

Ovoce 1 kg např.: 0,50 kg agónií; 0,25 kg jablek; 0,25 kg švestek (mohou to být i pomeranče, rybíz, borůvky apod.) - **cukr** 400 g – tmavý **rum** nebo jiný alkohol – hřebíček, celá skořice, badyán

Postup:

Švestky vypeckujeme a nakrájíme na malé kostičky, jablka zbavíme jadřinců a rovněž nakrájíme na malé kostičky, přidáme drobné ovoce. Ovoce nasypeme do pekáče, přidáme cukr, podlijeme alkoholem, přidáme všechno koření a promícháme. Troubu zahřejeme na 180–200 °C a pečeme cca 30 minut. Během pečení občas promícháme, aby se ovoce nepřipálilo. Směs je hotová, když se šťáva zredukuje a lehce zkaramelizuje.

NAKLÁDANÉ BUŘTY – UTOPENCI

Suroviny:

Na lák: 1 l vody – 400 ml octa – 1 lžíce cukru – 1 lžička soli – 1 lžíce sušeného česneku – 7 kuliček nového koření – 10 kuliček pepře – 4 bobkové listy

Ostatní suroviny: 20 špekáčků nebo 14 libových párků – 3 červené cibule – 3 bílé cibule – 1 červená paprika – plnotučná hořčice – grilovací koření a mletý pepř – nakládané kyselé okurky a feferonky-

Postup: Nejprve na suché pánvi opražíme koření do láku. Do hrnce dáme vodu, ocet, cukr, sůl a opražené koření a lžíci sušeného česneku a vaříme 5 minut. Zeleninu nakrájíme na proužky, cibuli na kolečka. Špekáčky oloupeme, propícháme špejlí a rozřízneme, dovnitř namažeme hořčici, tu posypeme grilovacím kořením a pepřem a vložte plátky cibule. Do sklenice vložte špekáčky a zeleninu, dokud není sklenice plná. Zalijte teplým lákem, aby bylo vše ponořeno. Nechte odležet 2 týdny v chladu a tmě.

SVATÝ MARTIN

Rohlíčky s ořechovou nebo makovou náplní připomínají podkovy bílého koně, na kterém přijíždí Martin. Bramborová polévka a placky zahřejí děti i dospělé po lampionovém průvodu, díky kterému už znají legendu o tom, jak se z vojáka stal díky dobrým činům biskup a proč pečeme na tento svátek husu.

BRAMBORAČKA

Suroviny: cibule - 20 g sádla - 25 g hladké mouky - 1 litr vývaru – cca 5 g sušených hub mohou být i čerstvé, těch více) - cca po 100 g kořenové zeleniny (mrkev, petržel a celer) - 2 větší brambory cca 200 g – sůl a koření: mletý pepř, majoránka, kmín, česnek

Postup: Na sádle zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, zaprášíme moukou a uděláme jíšku do zlatova, zalijeme vývarem. Přidáme na kostičky nakrájenou zeleninu, brambory, předem namočené houby nebo syrové nakrájené na menší kousky. Osolíme, opeříme, přidáme kmín a majoránku. Vaříme do změknutí zeleniny. Ke konci přidáme utřený česnek.

BRAMBOROVÉ PLACKY

Suroviny: 500 g brambor uvařených ve slupce, nejlépe den předem - 1 vejce – cca 100 g polohrubé mouky – špetka soli. Nebo lze použít i směs na bramborové knedlíky.

Postup: Oloupané brambory prolisujeme nebo nastrouháme na jemném struhadle, přidáme sůl, vejce a mouku dle potřeby tak abychom vypracovali hladké těsto za kterého tvarujeme placičky a ty pak snažíme na rozpáleném sádle. Možné potřít povidly nebo česnekovým olejem.

SVATOMARTINSKÉ ROHLÍČKY

Suroviny: 450 g hladké mouky - 80 g cukru - 1 prášek do pečiva - 250 g měkkého tvarohu - 7 lžic oleje - 1 vejce + 1 bílek – voda dle potřeby (asi 7 lžic) - 2–3 hrsti plátkových mandlí. Na nádivku: 250 ml mléka - 250 g mletých ořechů - 80 g mletých piškotů -70 g cukru – krupice - 30 g medu - 1–2 lžice rumu

Postup: Nejprve si připravíme nádivku. Mléko přivedeme pod bod varu, vsypeme ořechy a asi 5 minut prohřejeme; poté vmícháme ostatní suroviny. Po jedné minutě odstavíme z plotny a necháme vychladnout. Ze všech surovin na rohlíčky (vyjma mandlí) uhněteme těsto, rozválíme, nakrájíme na větší trojúhelníky. K širší straně dáme nádivku, stočíme směrem ke špičce a vytvarujeme do podkůvky. Pod utěrkou necháme 30–40 minut kynout. Pak potřeme bílkem, posypeme mandlemi a pečeme ve vyhřáté troubě při 180 °C cca 20 minut.

ADVENT

Adventní příprava na Vánoce sebou nese mimo jiné i pečení cukroví, vánoček a štol, které připomínají Ježíška v jesličkách. Staročeský houbový Kuba je vzpomínkou na naše předky.

HOUBOVÝ KUBA

Suroviny: 300 g krup - 40 g sušených hub - 2 cibule - 80 g sádla - 2 stroužky česnek – umletý černý pepř a sůl – majoránka - 3 dl masového vývaru

Postup: Kroupy přebereme několikrát propláchneme a v osolené vodě uvaříme do měkka. Oprané houby namočíme do studené vody. Potom uvaříme v osolené vodě do měkka. Uvařené kroupy cedíme a necháme okapat. Cibuli nakrájíme na drobné kousky a osmažíme na sádle, přidáme houby, prolisovaný česnek, pepř, sůl, majoránku, vývar a promícháme s kroupami. Podle potřeby zalijeme vodou z hub. Vložíme do vymaštěného pekáče, urovnáme a upečeme v předehřáté troubě na 180 °C cca 40 minut.

TVARHOVÁ ŠTOLA

Suroviny: 500 g hladké mouky (i polohrubá) - 1 ks prášek do pečiva - 2 ks vanilkový cukr -150 g změkklého másla - 100 g jemných plátků mandlí - 180 g cukru krupice – kůra z ½ bio citrónu - 2 ks vajec - 250 g polotučného tvarohu - 50 g kandovaného ovoce - 50 g rozinek – špetka soli – máslo a moučkový cukr na finální posypání

Postup: Změkklé máslo, cukr a vanilkový cukr utřeme do pěny, přidáme vejce a citrónovou kůru, následně tvaroh. Mandle, rozinky, kandované ovoce, prášek do pečiva a sůl promícháme s moukou a postupně přidáme k utřené směsi. Těsto vyklopíme na pomoučený vál, vytvarujeme váleček. V polovině jej po délce stlačíme a druhou polovinu přehneme přes tak, aby se vytvořila štola. Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C cca 45 minut. Ještě teplou štolu potřeme máslem a bohatě pocukrujeme.

VÁNOČKA

Suroviny: 3 žloutky - 120 g cukru - 150 g másla nebo rostlinného tuku - 500 g polohrubé mouky nebo na polovinu smíchané s hladkou - 3 dl mléka - 40 g droždí (1 kostička) - hrst rozinek a mandlí, sůl, citrónová kůra - 1 lžička jemně utlučeného anýzu - 1 vejce na potřetí

Postup: Cukr, změkklé máslo a žloutky utřeme do pěny. Z droždí, lžičky cukru a šálku vlažného mléka necháme vzejít kvásek. Mouku, citrónovou kůru, špetku soli a anýz vmícháme spolu s kváskem a zbytkem mléka do žloutkové pěny a vypracujeme husté těsto, které se nelepí na mísu. Posypeme moukou, zakryjeme utěrkou a na teplém místě necháme vykynout. Potom vyklopíme na pomoučený vál, znovu rukama propracujeme, přidáme rozinky namočené v rumu a nasekané mandle, opět propracujeme a rozdělíme na 9 stejných částí, ze kterých uděláme stejně dlouhé válečky. Vánočku upleteme, nejdříve ze 2, pak ze tří a pak ze 4 dílů. Posupně přeneseme na plech a skládáme na sebe, aby vánočka nesjela, můžeme propíchat na 3 místech špejlí. Pod utěrkou na plechu necháme asi 20 minut kynout. Na plechu vyloženém pečicím papírem nebo pomaštěným necháme ještě 20 minut kynout. Potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme plátky mandlí a dáme asi na 50 minut péct do vyhřáté trouby na 160°C.

VÁNOCE

Recept na bramborový salát, jehož musí být na Vánoce pořádná mísa, si předává každá rodina po generace. Linecké cukroví je klasika, se kterou vám jistě pomůžou i děti, a tak jim za odměnu můžete uvařit dětskou formu punče, když vy budete popíjet svažené víno.

BRAMBOROVÝ SALÁT

Suroviny: 1 kg brambor uvařených ve slupce - 1 větší cibule - 1 větší mrkev - 1 větší kořen petržele - 1 malý celer – cca 200 g sterilovaného hrášku - 2 větší kyselé okurky - 2 lžíce plnotučné hořčice – sůl a pepř – cca 220 ml majonézy – několik lžic láku z okurek (dle chuti)

Postup: Cibuli nasekáme na drobná kousky, můžeme spařit horkou vodou nebo zpěnit na másle (salát déle vydrží a nezksyne). Mrkev, petržel a celer nakrájíme na kostičky a uvaříme v osolené vodě al dente. Brambory oloupeme nakrájíme na kostičky. V míse smícháme cibuli, uvařenou zeleninu, nasekané okurky, hořčici a lác z okurek. Přidáme brambory a hrášek. Také můžeme přidat na malé kostičky nakrájené jablko nebo uvařené nasekané vajíčko. Nakonec vše promícháme s majonézou a dochutíme. K láku lze též přidat lžičku moučkového cukru.

LINECKÉ CUKROVÍ

Suroviny: 250 g hladké mouky - 160 g másla nebo rostlinného tuku - 1–2 žloutky - 80 g moučkového cukru – citrónová kůra + 1 lžička citrónové šťávy

Postup: na vále smícháme sypké suroviny a citrónovou kůru, prohněteme s máslem, nakonec přidáme žloutky vypracujeme hladké těsto. Zabalíme do potravinové folie a necháme alespoň 2 hodiny odležet v chladu (nejlépe do druhého dne). Pak vyválíme plát cca 3 mm silný a vykrajujeme formičkami tvary. V předehřáté troubě pečeme cca. 45 minut na 180

VÁNOČNÍ PUNČ PRO DĚTI

Suroviny: pomerančový nebo hruškový džus – vánoční koření vcelku (hřebíček, skořice, badyán) nebo perníkové koření – ovocný čaj nebo sirup

Postup: všechny suroviny dáme do nádoby a zahřejeme, podle chuti můžeme přidat vodu nebo ovocný sirup.

SILVESTR

Poslední den roku je spjatý s delikatesami nejrůznějšího druhu, jejichž nedílnou součástí jsou právě pomazánky. A šneci z listového těsta chutnají snad všem.

POMAZÁNKY

Tvarohová pomazánka s paprikami: 250 g měkkého tvarohu smícháme s mletou paprikou, solí a cca 1 dl mléka pak vmícháme jemně nakrájenou červenou a zelenou papriku.

Salámová pomazánka s křenem: 200 g salámu (nejlépe turistický) umeleme na masovém strojku nebo nasekáme v kutru. Přidáme cca 50 g strouhaného křenu a dobře promícháme se 100 g pomazánkového másla a lžící majonézy.

Sýrová pomazánka s česnekem: 200 g taveného sýra, 50 g strouhaného tvrdého sýra rozetřeme a cca 150 g pomazánkového másla a dvěma velkými stroužky utřeného nebo prolisovaného česneku. Můžeme přidat i lžici majonézy a podle potřeby dochutit solí.

ŠNECI Z LISTOVÉHO TĚSTA

Suroviny: Listové těsto (kupované), kečup, koření (grilovací, gyros, provensálské nebo dle chuti), plátky šunky/salámu a sýra

Postup: Plát listového těsta potřeme kečupem, posypeme kořením, poklademe plátky šunky nebo salámu a tvrdého sýra, pevně zavineme a nakrájíme na plátky cca 1 cm silné. Poklademe na plech vyložený pečícím papírem a potřeme rozšlehaným vejcem. Pečeme v předehřáté troubě na cca 180 °C do zlatova

TŘI KRÁLOVÉ

Podle zvyků a tradic přináší jídlo z čočky na nový rok peníze a bohatství. A ten, kdo najde v tříkrálovém koláči figurku nebo peníz je pro tento den králem, dostane královskou korunu a ostatní mu musí sloužit.

TŘÍKRÁLOVÝ KOLÁČ (Drobenkový koláč s ovocem)

Suroviny: 1hrnek polohrubé mouky – 1hrnek hrubé mouky – 1hrnek cukru – 1hrnek kefiru – ½ hrnku oleje - 1 vejce – ½ prášku do pečiva

Postup: Vše smícháme a uděláme drobenkové těsto. Vymazaný plech poklademe ovocem a drobenkou. Pečeme cca 35 minut na 170 °C. Do koláče se zapeče mince nebo keramická figurka, kdo ji najde je ten den králem.

NOVOROČNÍ ČOČKOVÝ HRNEC

Suroviny: 1 kg čočka– 3 bobkové listy – 1 lžička mleté papriky – 2 rajčata – 2 papriky - 1 cibule na– 2 klobásy na kolečka – místo papriky možno přidat i mrkev nebo brambory

Postup: všechnu zeleninu nakrájet na menší kousky, klobásu na kolečka – společně s čočkou a kořením dát do hrnce s vodou a nechat stát přes noc pod poklicí na chladném místě. Druhý den vařit do změknutí čočky – cca. 20 minut.

Tyto recepty společně připravovali zástupci Kabinetu Trojzemí (Hrádek nad Nisou), Venkovský žen z Markotic (Bogatynia), Klubu dbf (Zittau) a děti ze Základní školy – Praktická Loučná (Hrádek nad Nisou) v rámci projektu Tradice v Trojzemí – Tradycje w Trójstyku CZ.11.4.120/0.0/0.0/21_035/0003168

Velké poděkování patří všem, bez nichž by projekt nemohl být realizován – paní Janě Davidové, paní Petře Laksar Modrock – paní Boženě Látové – Mirce Karlíkové – panu Adamu Žebrowskému – panu Romanovi Sedláčkovi

Projekt mohl být realizován díky finanční z Evropské unie prostřednictvím česko-polského programu Fondu malých projektů Euroregionu Nisa a podpoře města Hrádek nad Nisou i Svazku měst Malý trojúhelník Bogatynia – Hrádek nad Nisou – Zittau.

Hedvika Zimmermannová – koordinátorka projektu, únor 2023

Prosím barevná loga projektu jako u tiskových zpráv.