

# WIELKANOC

**Oprócz kolorowych jajek do typowych potraw wielkanocnych w Czechach należą farsz, ciasto drożdżowe i baranek wielkanocny z ciasta. A czym poczęstować kołędników?**

## FARSZ WIELKANOCNY

**Składniki:** jajka 8 sztuk - mleko lub bulion ok. 300 ml - sól, pieprz mielony, adżika lub inne przyprawy - bułki 10 sztuk – garść świeżego koperku i garść pietruszki lub rukola - wędlina 400 g karkówki lub kielbasa - kukurydza z puszki - smalec do wysmarowania i bułka tarta do posypania naczynia do zapiekania.

**Procedura.** Bułki oraz mięso i zioła kroimy na mniejsze kawałki - białka ubijamy na sztywny śnieg - żółtka roztrzepujemy w mleku lub wywarze - dodajemy szczyptę gałki muszkatołowej i zalewamy masą kostki ciasta - odstawiamy na chwilę. Rozgrzej piekarnik do 180°C. Pokrzywy opłukać w gorącej wodzie - dodać do bułek wraz z pokrojoną wędzoną karkówką i natką - dodać sól, pieprz i przyprawy - na koniec dokładnie wymieszać z białkiem. Blachę wysmarować smalcem, oprószyć bułką tartą, przełożyć ciasto, przykryć masłem i piec w temperaturze 180-200 °C przez 20-30 minut na złoty kolor.

## BARANEK WIELKANOCNY Z CIASTA

**Składniki:** 5 całych jaj - 200 g cukru - 1 wanilia - 250 ml ajerkoniaku -250 ml oleju - 300 g mąki półgrubej - 1 proszek do pieczenia - kakao.

**Procedura.** W misce ubić 5 jajek oraz cukier i cukier waniliowy do uzyskania piany. Następnie stopniowo dodać likier jajeczny i olej, cały czas ubijając. Na koniec dosypujemy mąkę i proszek do pieczenia. Połowę ciasta wlej do formy jaglanej, a drugą połowę wymieszaj z kakao. Piec w nagrzanym piekarniku w temperaturze 180°C-50-60 minut - porcja dotyczy dużej formy.

## CIASTO DROZDZOWE STAROCZESKIE

**Składniki:** 3 żółtka - 120 g cukru - 150 g masła lub tłuszczu roślinnego - 500 g mąki gruboziarnistej lub pół na pół z mąką zwykłą - 3 dl mleka - 40 g drożdży (1 kostka) - garść rodzynek i migdałów, sól, skórka z cytryny - 1 łyżeczka drobno ubitego anyżu - 1 jajko do posmarowania

**Procedura.** Ubić cukier, zmiękczone masło i żółtka do uzyskania piany Zrób zakwas z drożdży, łyżeczki cukru i filiżanki letniego mleka. Mąkę, skórkę z cytryny, szczyptę soli i anyż wymieszać z zakwasem, a resztę mleka z pianą z żółtek tak, aby powstało gęste ciasto, które nie będzie się kleić do miski. Posypać mąką, przykryć ręcznikiem i pozostawić do wyrośnięcia w ciepłym miejscu. Wyjąć na posypaną mąką powierzchnię, ponownie wyrobić rękami, dodać rodzynek namoczonych w rumie i posiekane migdały, ponownie wyrobić i uformować jeden duży lub dwa małe bochenki. Na blasze wyłożonej papierem do pieczenia lub wysmarowanej tłuszczem pozostawić do wyrośnięcia na 20 minut. W smarowidło naciąć mały krzyżyk, posmarować roztrzepanym jajkiem i wstawić do średnio nagrzanego piekarnika na około 50 minut.

# DOŻINKY

Święto związane z żniwami wiąże się z błogosławieniem pieców chlebowych i różnych ciast. Warzywa są rozgrzewane, a pieczona herbata pomaga w przetwarzaniu zbiorów owoców. A nasz narodowy specjał - strucla - doskonale nadaje się do piwa.

## KAPUŚNIAK

**Składniki:** 2 l wody - 4 większe ziemniaki - 150 g kapusty kiszanej - 1 para kielbasek - 40 g mąki razowej - 40 g tłuszczu (smalec, masło) - słodka papryka.

**Procedura:** Ziemniaki pokroić w kostkę i ugotować w osolonej wodzie z dodatkiem kminku. Z tłuszczu i zwykłej mąki zrobić zasmażkę, oprószyć słodką papryką i rozcieńczyć wodą, ciągle mieszając, dodać pokrojoną i opłukaną kapustę kiszoną i gotować do miękkości. Następnie dodamy ugotowane ziemniaki i pokrojoną kielbasę i doprawiamy według uznania. Wszystko razem podgrzać. Można też dodać kwaśną śmietanę lub bitą śmietanę i masło dla złagodzenia smaku.

## PIECZONA HERBATA

**Składniki:** Owoce 1 kg np.: 0,50 kg aronii; 0,25 kg jabłek; 0,25 kg śliwek (mogą być też pomarańcze, porzeczki, borówki itp.) - cukier 400 g - ciemny rum lub inny alkohol - goździki, cały cynamon, anyż gwiazdkowy.

**Procedura:** Śliwki wypestkować i pokroić w drobną kostkę, jabłka wydrążyć i pokroić w drobną kostkę, dodać drobne owoce. Owoce wsypać do naczynia do zapiekania, dodać cukier, wlać alkohol, dodać wszystkie przyprawy i wymieszać. Piekarnik nagrzać do 180-200°C i piec przez około 30 minut. Podczas pieczenia od czasu do czasu mieszaj, aby owoce się nie przypaliły. Mieszanka jest gotowa, gdy sok się zredukuje i lekko skarmelizuje.

## KIELBASKI MARYNOWANE - UTOPIONE

**Składniki:** 1 l wody - 400 ml octu - 1 łyżka cukru - 1 łyżeczka soli - 1 łyżeczka suszonego czosnku - 7 kulek ziela angielskiego - 10 ziaren pieprzu - 4 liście laurowe.

**Pozostałe składniki:** 20 kielbasek lub 14 kielbasek chudych - 3 cebule czerwone - 3 cebule białe - 1 papryka czerwona - musztarda pełnotłusta - przyprawa do grilla i pieprz mielony - ogórek kiszony i papryka ostra

**Procedura.** Wodę, ocet, cukier, sól i prażone przyprawy oraz łyżkę suszonego czosnku włożyć do garnka i gotować 5 minut. Warzywa pokroić w paski, a cebulę w krążki. Kielbaski obrać, przebić szpikulcem i rozciąć, w środku posmarować musztardą, posypać przyprawą do grilla i pieprzem, a do środka włożyć plasterki cebuli. Kielbaski i warzywa układać w słoiku, aż słoik będzie pełny. Zalać ciepłą nalewką tak, aby wszystko było zanurzone. Odstawić na 2 tygodnie w chłodne, ciemne miejsce.

# ŚWIĘTY MARCIN

**Bułki z nadzieniem orzechowym lub makowym przypominają buty białego konia, na którym jeździ Marcin. Zupa ziemniaczana i placki rozgrzewają dzieci i dorosłych po procesji z lampionami, dzięki której znają już legendę o tym, jak żołnierz dzięki swoim dobrym uczynom został biskupem i dlatego w to święto pieczemy gęś.**

## ZUPA ZIEMNIACZANA

**Składniki:** Cebula - 20 g smalcu - 25 g mąki zwykłej - 1 litr bulionu - ok. 5 g grzybów suszonych (świeżych może być więcej) - ok. 100 g warzyw korzeniowych (marchew, pietruszka, seler) - 2 większe ziemniaki ok. 200 g - sól i przyprawy: pieprz mielony, majeranek, kminek, czosnek.

**Procedura:** Drobno posiekaną cebulę podsmażyć na smalcu, oprószyć mąką i zrobić zasmażkę na złoty kolor, wlać bulion. Dodajemy pokrojone w kostkę warzywa, ziemniaki, wcześniej namoczone grzyby lub surowe pokrojone na mniejsze kawałki. Dopraw solą i pieprzem, dodaj kminek i majeranek. Gotuj, aż warzywa zmiękną. Pod koniec dodać starty czosnek.

## PLACKI ZIEMNIACZANE

**Składniki:** 500 g ziemniaków ugotowanych w skórce, najlepiej dzień wcześniej - 1 jajko - ok. 100 g mąki półgrubej - szczypta soli. Można też użyć mieszanki na placki ziemniaczane.

**Procedura.** Obrane ziemniaki tłuczemy lub ścieramy na drobnej tarce, dodajemy sól, jajka i mąkę w miarę potrzeby, aby uzyskać gładkie ciasto, z którego formujemy placki, a następnie próbujemy je na rozgrzanym smalcu. Można posmarować dżemem lub olejem czosnkowym.

## BUŁECZKI ŚWIĘTEGO MARCINA

**Składniki:** 450 g mąki zwykłej - 80 g cukru - 1 proszek do pieczenia - 250 g miękkiego twarogu - 7 łyżek oleju - 1 jajko + 1 białko - woda wg potrzeb (ok. 7 łyżek) - 2-3 garście pokrojonych migdałów. Na nadzienie: 250 ml mleka - 250 g zmielonych orzechów - 80 g zmielonych herbatników - 70 g cukru - kasza manna - 30 g miodu - 1-2 łyżki rumu.

**Procedura.** Najpierw należy przygotować farsz. Doprowadzić mleko do wrzenia, dodać orzechy i podgrzewać przez około 5 minut; następnie wymieszać z pozostałymi składnikami. Po minucie zdjąć z ognia i pozostawić do ostygnięcia. Zagnieść ciasto ze wszystkich składników na bułki (oprócz migdałów), rozwałkować je i pokroić na większe trójkąty. Na szerszej stronie ułożyć nadzienie, skrócić w kierunku czubka i uformować w podkowę. Pozostawić do wyrośnięcia pod ręcznikiem na 30-40 minut. Następnie posmarować białkiem, posypać migdałami i piec w nagrzanym piekarniku w 180°C przez około 20 minut.

# ADVENT

Adwentowe przygotowania do Świąt Bożego Narodzenia to między innymi pieczenie cukierków, świątecznych ciast i kołaczy, które przypominają nam o dzieciątku w żłóbku. Staroczeski Kuba z grzybami przypomina o naszych przodkach.

## GRZYBOWY KUBA (HOUBOVÝ KUBA)

**Składniki:** 300 g kaszy - 40 g grzybów suszonych - 2 cebule - 80 g smalcu - 2 ząbki czosnku - pieprz czarny mielony i sól - majeranek - 3 dl bulionu mięsnego

**Procedura.** Kasza płuczemy kilkakrotnie i gotujemy w osolonej wodzie do miękkości. Umyte grzyby namoczyć w zimnej wodzie. Następnie ugotować w osolonej wodzie do miękkości. Ugotowaną kaszę odcedzić i pozostawić do odsączenia. Cebulę pokroić na małe kawałki i podsmażyć na smalcu, dodać grzyby, rozgnieciony czosnek, pieprz, sól, majeranek, wywar i wymieszać z kaszą. W razie potrzeby podlać wodą z grzybów. Przełożyć do wysmarowanego tłuszczem naczynia do zapiekania, ułożyć i zapiekać w nagrzanym piekarniku w temperaturze 180°C przez około 40 minut.

## ŠTOLA (SERNIK BOŻONARODZENIOWY)

**Składniki:** 500 g zwykłej mąki (również półgrubej) - 1 kostka proszku do pieczenia - 2 kostki cukru waniliowego - 150 g zmiękczonego masła - 100 g drobno pokrojonych migdałów - 180 g cukru pudru - skórka z ½ ekologicznej cytryny - 2 kostki jaj - 250 g półtłustego twarogu - 50 g kandyzowanych owoców - 50 g rodzynek - szczypta soli - masło i cukier puder do końcowej posypki

**Procedura.** Miękkie masło, cukier i cukier waniliowy ubić do uzyskania piany, dodać jajka i skórkę z cytryny, a następnie twaróg. Migdały, rodzyнки, owoce kandyzowane, proszek do pieczenia i sól wymieszać z mąką i stopniowo dodawać do ubitej masy. Ciasto wyłożyć na posypany mąką wałek, uformować w rulon. Ściśnij go do połowy i złoż drugą połowę, aby utworzyć rozcięcie. Piec w rozgrzanym do 180°C piekarniku przez około 45 minut. Jeszcze ciepłe posmarować masłem i obficie oprószyć cukrem.

## VÁNOČKA-ŚWIĄTECZNE CIASTO

**Składniki:** 3 żółtka - 120 g cukru - 150 g masła lub tłuszczu roślinnego - 500 g mąki gruboziarnistej lub mąki zmieszanej pół na pół z mąką zwykłą - 3 dl mleka - 40 g drożdży (1 kostka) - garść rodzynek i migdałów, sól, skórka z cytryny - 1 łyżeczka drobno ubitego anyżu - 1 jajko do posmarowania

**Procedura.** Miękkie masło, cukier i cukier waniliowy ubić do uzyskania piany. Zrób zakwas z drożdży, łyżeczki cukru i filiżanki letniego mleka. Mąkę, skórkę z cytryny, szczyptę soli i anyż wymieszać z zakwasem, a resztę mleka z pianą z żółtek tak, aby powstało gęste ciasto, które nie będzie się kleić do miski. Posypujemy mąką, przykrywamy ręcznikiem i odstawiamy w ciepłe miejsce do wyrośnięcia. Wyłożyć na oprószonej mąką wałek, ponownie wyrobić rękami, dodać rodzyńki namoczone w rumie i posiekane migdały, ponownie wyrobić i podzielić na 9 równych części, aby powstały wałki tej samej długości. Rulować rulon, najpierw na 2, potem na 3, a następnie na 4 części. Roladki przenieść na blachę

i złożyć na sobie, aby się nie sklejały, można je przekłuć w 3 miejscach szpikulcem. Zostawić do wyrośnięcia na około 20 minut pod ręcznikiem na blasze. Na blasze wyłożonej papierem do pieczenia lub wysmarowanej tłuszczem pozostawić do wyrośnięcia na kolejne 20 minut. Posmarować roztrzepanym jajkiem i posypać pokrojonymi migdałami i piec w nagrzanym piekarniku w 160°C przez około 50 minut.

# BOŻE NARODZENIE

Przepis na sałatkę ziemniaczaną, której na Boże Narodzenie nie może zabraknąć w dużej misce, przekazywany jest w każdej rodzinie od pokoleń. Cukierki Linzer to klasyk, przy którym mogą pomóc nawet dzieci, więc w nagrodę możesz przygotować im dziecięcą formę ponczu, podczas gdy Ty będziesz sączyć grzane wino.

## SALAŃKA Z ZIEMNIAKÓW

**Składniki:** 1 kg ziemniaków ugotowanych w skórce- 1 większa cebula- 1 większa marchewka- 1 większy korzeń pietruszki- 1 mały seler naciowy- ok. 200 g groszku sterylizowanego- 2 większe ogórki kiszane- 2 łyżki musztardy pełnotłustej- sól i pieprz- ok. 220 ml majonezu- kilka łyżek nalewki ogórkowej (do smaku).

**Procedura.** Cebulę pokroić na małe kawałki, można sparzyć gorącą wodą lub podsmażyć na maśle (sałatka będzie trwalsza i nie skwaśnieje). Marchew, pietruszkę i seler pokroić w kostkę i ugotować w osolonej wodzie al dente. Obierz ziemniaki i pokrój je w kostkę. W misce wymieszaj cebulę, ugotowane warzywa, pokrojone ogórki, musztardę i sok z ogórków. Dodaj ziemniaki i groszek. Możesz też dodać pokrojone w kostkę jabłko lub ugotowane posiekane jajko. Na koniec wymieszać wszystko z majonezem i doprawić. Do sosu można też dodać łyżeczkę cukru pudru.

## CUKIERKI LINZER

**Składniki:** 250 g mąki zwykłej - 160 g masła lub tłuszczu roślinnego - 1-2 żółtka - 80 g cukru pudru - skórka z cytryny + 1 łyżka soku z cytryny

**Procedura.** Wymieszać suche składniki i skórkę z cytryny, zagnieść z masłem, na koniec dodać żółtka, aby powstało gładkie ciasto. Zawiń w folię spożywczą i odstaw do lodówki na co najmniej 2 godziny (najlepiej do następnego dnia). Następnie rozwałkuj blachę o grubości ok. 3 mm i wytnij kształty za pomocą foremki. Piec w nagrzanym piekarniku przez ok. 45 minut w temperaturze 180 stopni.

## PONCZ ŚWIĄTECZNY DLA DZIECI

**Składniki:** sok pomarańczowy lub gruszkowy - całe przyprawy świąteczne (goździki, cynamon, anyż gwiazdkowy) lub przyprawa do piernika - herbata owocowa lub syrop.

**Procedura.:** wszystkie składniki umieścić w pojemniku i podgrzać, można dodać wody lub syropu owocowego do smaku.

# SYLWESTER

Ostatni dzień roku kojarzy się z różnego rodzaju smakołykami, których nieodłącznym elementem są smarowidła. A ślimaki z ciasta francuskiego przypadły do gustu wszystkim.

## NATIERKI

**Twarożek do smarowania z papryką:** 250 g miękkiego twarogu wymieszać z mieloną papryką, solą i ok. 1 dl mleka następnie wymieszać z drobno pokrojoną czerwoną i zieloną papryką.

**Salami pasta z chrzanem.** 200 g salami (najlepiej turystycznego) zmielić w maszynce do mięsa lub posiekać w maszynce do krojenia. Dodać ok. 50 g startego chrzanu i dobrze wymieszać ze 100 g masła do smarowania i łyżką majonezu.

**Serek do smarowania z czosnkiem.** Rozsmarować 200 g sera topionego, 50 g startego sera twardego i około 150 g masła do smarowania oraz dwa duże ząbki startego lub rozgniecionego czosnku. Można również dodać łyżkę majonezu i w razie potrzeby doprawić solą.

## ŚLIMAKI Z CIASTA FRANCUSKIEGO

**Składniki:** ciasto francuskie (kupne), ketchup, przyprawy (grillowa, gyros, prowansalska lub do smaku), plasterki szynki/salami i sera żółtego

**Procedura.** Posmarować kromkę ciasta francuskiego ketchupem, posypać przyprawami, położyć plastry szynki lub salami i twardego sera, zawinąć szczelnie i pokroić w plastry o grubości ok. 1 cm. Ułożyć na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia i posmarować roztrzepanym jajkiem. Piec w nagrzanym piekarniku w temperaturze ok. 180°C do uzyskania złotego koloru.

# TRZECH KRÓLI

Według zwyczajów i tradycji jedzenie soczewicy w Nowy Rok przynosi pieniądze i bogactwo. A kto znajdzie figurkę lub grosz w cieście Trzech Króli, jest na ten dzień królem, dostaje królewską koronę, a inni muszą mu służyć.

## CIASTO TRZECH KRÓLI (CIASTO KRUCHE Z OWOCAMI)

**Składniki:** 1 szklanka mąki półgrubej - 1 szklanka mąki grubej - 1 szklanka cukru - 1 szklanka kefiru - ½ szklanki oleju - 1 jajko - ½ proszku do pieczenia

**Procedura.** Zrób ciasto kruche, mieszając ze sobą owoce i kruszonkę. Piecz przez około 35 minut w temperaturze 170°C. W cieście zapiecz monetę lub ceramiczną figurkę, kto ją znajdzie, jest tego dnia królem.

## NOWOROCZNY GARNEK Z SOCZEWICĄ

**Składniki:** 1 kg soczewicy- 3 liście laurowe- 1 łyżeczka mielonej papryki- 2 pomidory- 2 papryki- 1 cebula na- 2 plasterki kielbasy- zamiast papryki można dodać również marchewkę lub ziemniaki

**Procedura:** wszystkie warzywa pokroić na mniejsze kawałki, kielbasę pokroić w plasterki - razem z soczewicą i przyprawami włożyć do garnka z wodą i odstawić na noc pod przykryciem w chłodne miejsce. Następnego dnia gotuj, aż soczewica będzie miękka - ok. 20 minut.