



ŠÁRKA ŠKACHOVÁ

Kuchařka ze vsi



Kuchařka ze vsi

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.cpress.cz
www.albatrosmedia.cz



Šárka Škachová
Kuchařka ze vsi – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2016

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

ALBATROS  **MEDIA a.s.**

Kuchařka ze vsi

od  o lásce k jídlu a životu **gurmánka.cz**

Šárka Škachová

Věnuji
své laskavé mamince Janě
a svým báječným dcerám
Simonce a Petrušce

Obsah

Slovo na úvod	5
A přišlo jaro ...	6
Bylinky v kuchyni a na zahrádce	7
Velikonoce	24
Kraslice, mazanec, jidáše, beránek a staré velikonoční tradice	25
A přišlo léto ...	42
Léto, to je čas zralých plodů a zavařování	43
A přišel podzim ...	74
Vůně podzimních dnů	75
Jablka – ořechy – med, vůně mého dětství	91
Lovu zdar! aneb se zvěřinou v kuchyni	109
Houbaření, to je vášně	125
Petrův zdar!	140
Martinské posvícení	150
A přišla zima...	162
Doma o Vánocích	163
Masopust	188
Nejdříve veselý hodování, potom půst!	189
Seznam receptů	198

Slovo na úvod

Při psaní kuchařské knihy je psací stůl potřeba vyměnit za sporák. Já jsem šla ještě dál: Troufla jsem si vyměnit velkoměsto za malou klidnou jihočeskou ves, sporák za kachlová kamna, ústřední topení za opravdovou pec a ponořila se do kuchařského řemesla v takové podobě, v jaké už není často k vidění. Stala jsem se kuchařkou ze vsi. Nechybí mi ale ani moderní přístup k vaření, který s sebou nese doba.

A tudy vedly mé kroky k napsání této kuchařské knihy.

Píšu o našich českých tradicích a mám i vzácnou příležitost sama se na nich podílet a předávat je přes několik generací dál. Svě rodině, svým dcerám a jejich dětem i svým přátelům. Jsem nadšenou sběratelkou starých časů, proto je i tato kniha staromilecká a snoubí se v ní minulost se současností. Podržela jsem si intimní vztah s půdou a mnoho plodin si vypěstuji sama. Na rušných farmářských trzích mě tudíž neuvidíte často. Ráda ale chodím na pravidelná přátelská dostaveníčka s farmáři z blízkého okolí, abychom mohli společně sdílet nadšení pro lokální potraviny a tradiční recepty. Velebím každé roční období, neboť mi nabízí štědrou náruč zralých plodin, které si mohu kdykoli brát a přitom nacházet i zapomenuté poklady z okolní přírody. Protože v sobě chovám obdiv k fortelnému kuchařskému umu našich předků, rozhodla jsem se napsat knihu tak, aby byla obrazem jednoho ročního cyklu. Snažila jsem se nic podstatného nevynechat, ale do jedné knihy se všechno vejít nemůže. Co tam chybí, to najdete na mých webových stránkách nebo v příští kuchařské knize, kterou bych chtěla na Kuchařku ze vsi navázat, pokud si získá sympatie čtenářů.

Touto knihou se dostáváte na práh mého domu. A jak je na vsi dobrým zvykem, zvu vás dál.

Vítám vás u nás doma!
Šárka Škachová

www.gurmanka.cz
www.dolcevita.blog.cz

*A přišlo
jaro ...*



Bylinky v kuchyni a na zahrádce

Bylinky a koření jsou opravdovou duší každé kuchyně. Jsou to právě ony, kdo tvoří poezii na bílém porcelánu. Jejich chuť a vůně, to jsou pro mě stíny všech kulinárních emocí, které se prosvětlí na první přivonění.

„Babičko, a která bylina je na všechno?“ ptávala jsem se často a obdivovala ji, jak se v tom zeleném světě výhonků a jedlých lístečků dokáže vyznat.

„Holčičko, žádná bylina není na všechno. Na všechno je jenom Pán Bůh!“, říkala se vztyčeným prstem.

„Poznávat přírodu kolem sebe je důležité, protože to je ta nejlepší lékárna pod otevřeným nebem. A můžeš se na ni vždycky spolehnout.“

Na její rady jsem nikdy nezapomněla.

Do mé kuchyně chodí poslíček jara rovnou ze zahrady. První se ze zimního lenošení probudila na záhonku pažitka a vysoukala nad zem své jemné zelené vlásky. Konečně! Už jsem na ni čekala s nůžkami v ruce a provedla první jarní bylinkový sestřih. V bylinkové řiši na mě i letos čeká lekce poučení i chvilka uvolnění, mnoho pěkného pro oči i duši. V rozkvetlém sadu si můžu lehnout na záda a opájet se vzduchem plným vůně divokých bylin. Na cestu domů si natrhám vonavou kytici, která se mi bude hodit nejen do vázy, ale i do talíře. A zase si nahlas pomyslím, že je moc fajn mít svou zahradu.

Nové stravovací trendy nebudou nikdy tak úplně nové, protože bylinky odolávají staletím a z naší stravy je vyškrtnou nelze. Tam, kde je kuchyně otevřená přírodě, tam bylinky vytvoří z každého ročního období zážitkovou gastronomii. Zjara se zaměřuji na lístky, kořínky i natě. Pro někoho je to možná kuchyň plná plevelů, ale pro poučenější z nás se tu otevírá nová možnost, jak snadno oživit svůj talíř bylinkami nejen ze zahrádky, ale zejména těmi rostoucími divoce venku na stráních. Příroda je přeci tak inspirující.

„Milá babi, ráda bych ti řekla, že jsem na svou zahradu pyšná. A myslím, že i má zahrada může být pyšná na mě. Naučila jsem se jí neškodit a s respektem s ní splynout. Není už jediným zdrojem obživy mé rodiny, ale i tak je tou nejlepší utěšitelkou, co znám. Někdy ji mám jenom k lenošení, občas pobíhám s rýčem, ale zdá se, že mé zahradě dělá radost už jenom to, že jsem její součástí. Umím ji totiž náležitě ocenit a pochválit. Pochopila jsem, že ze všeho nejdůležitější je nechat zahradu žít jejím životem a snažit se z přírody čerpat tu obrovskou kupu energie, kterou překypuje. To je ale hlavně tvoje zásluha!“

Všechno, co jsi do mé mysli zasela, letos zjara zase povyroستlo a v uších mi pořád zní tvá laskavá promluva:

„A kdo dneska k přírodě ještě nepocítil tu silnou náklonnost, nevádí. Jistě se to s věkem bude prohlubovat. Je přeci krásné, že příroda nás nenuť, abychom ji milovali hned a s plným nasazením. Je tu pořád trpělivě s námi a odolává i lidské snaze ochočit si ji a zahnat do ústraní. I ty jednou zmoudříš a pochopíš, že tam, kde chybí, tam se spokojeně žít nedá. Jednoduše jí jdi vždycky naproti.“

Jsem ráda, že jsem i já za dobu svého života zmoudřela a nebála se jít po cestě směrem blíže k ní. Jsem šťastná, když Prahu, své rodné město, vidím ve zpětném zrcátku auta a uháním směrem ke krásnému jihu Čech. Kraj je tu pohádkový a ze svých oken mám miliónový výhled do své vlastní zahrady. Ale i přes všechny její půvaby si vždycky najdu dost času na to, abych si udělala chvilku a spočinula klidně na staré babiččině zahradě, která s každým novým jarem sílí a bůhvíjakým kouzlem stále mládne. Tam byla pro mě napsána ta nejlepší a nej-laskavější příručka pro život. A pokaždé mám ten zvláštní pocit, že tam nejsem nikdy sama. „Skoro bych zapomněla říct, že jsem kousek od tvé lavičky pod třešní zase našla spoustu tvých oblíbených fialek. Trochu





jsem si jich natrhala na fialkový ocet. To abych měla k čemu přivonět, až mi po tobě bude zase smutno.“

Znáte malý trik, jak si snadno a rychle vykouzlit útulný a šťastný domov?

Vsaďte na dobré domácí jídlo. Jaro je v tuhle chvíli můj nejbáječnější spojenec, neboť otevírá spížírnou plnou delikates. Jaro je období plné barev, vůně a lidské blízkosti. Otevírám jarní jídelníček nabitý vitamíny a pozitivní energií. Chci mít blízko sebe všechny, které miluji, a vykouzlit jim z kuchyňské komnaty centrum duševní pohody a chrám tělesného blaha. Až budu chystat jarní menu, to všechno se mi musí vejít do talíře.

První příležitost, jak si užít darů jarní přírody, máme o nejkrásnějších svátcích jara – Velikonocích.

Jarní sklizeň fialek

Časně zjara se náš trávník v ovocném sadu místy promění ve voňavý fialkový koberec. Než přijde na řadu první jarní seč, nenechám si ujít sběr fialek. I letos jich bylo dost na to, abych je nasykala do vyšší sklenice se širším hrdlem, zalila jemným bylinkovým octem a nechala macerovat tak dlouho, dokud octu nepropůjčí trochu ze své vůně a barvy, čímž ho příjemně naparfémují a ozvláštní na chuti. Fialkový ocet se za časů mojí babičky používal na pomazání čela při horečce nebo se do něj namáčel obklad, který působil na zmírnění bolesti při včelím bodnutí. Proti kašli se svařoval violkový sirup s cukrem a na cukrárenských pultících bývaly k dostání i fialkové bonbóny, které chutnaly jako rozkvetlá louka.

Fialkový ocet

Na 1 500 ml potřebujeme:

- sklenici o obsahu 1 500 ml
- hrst fialkových květů
- jemný vinný ocet

Postup přípravy:

Vezmu velkou sklenici o obsahu 1 500 ml, nejlépe se širokým hrdlem, a z jedné třetiny ji naplním čerstvě sklizenými kvítky fialek. Předem odstraním lístky a stonky. Květy sklizené na své zahradě nepropírám, jen z nich vytřepu případné nečistoty.

Květy ve sklenici zaliji jemným vinným octem téměř až po hrdlo sklenice. Přiklopím víčkem, ale netrvám na tom, aby bylo pevně utažené. V podstatě ho na sklenici jen položím a láhev postavím na slunečné místo, kde ji nechám stát cca 12 až 14 dnů. Již druhý den můžeme pozorovat, jak fialky odevzdávají svou barvu i vůni octu a celý obsah sklenice se zabarvuje červánkově.

Po dvou týdnech stání obsah láhve slijí přes jemné plátýnko nebo sítko vyložené filtračním papírem. Čistý ocet naliji do sklenice, fialkové kvítky přijdou na kompost. Sklenice s octem uchováváme v chladu a temnu, kde při správném skladování vydrží až do příštího jara.



Můj tip do kuchyně:

Spíše než tip do kuchyně mám tip na výlet k sousedům do Rakouska. Ví se, že fialkové bonbóny milovala i císařovna Alžběta Bavorská, přezdívaná Sissi, proto mají právě ve Vídni nejdelší tradici. Na ulici Kohlmarkt se nachází dvorní cukrárna Habsburků *Demel*, kde zůstal patrný i duch historické atmosféry z doby monarchie. (Cukrárnu založil v roce 1786 Ludwig Dehne. Christophu Demelovi ji prodal jeho syn.)

Všechno tu chutná i dnes tak jako v době monarchie. *Fialky* jsou k dostání kousek od vídeňského Hofburgu, v bývalém oblíbeném dvorním cukrářství panovníků. I dnes patří k nejžádanějšímu zboží z celé sladké nabídky. Vyrábějí se z ručně sklizených fialkových kvítků, které se po usušení kandují a poté slouží k výrobě fialkových bonbónů, které voní i vypadají jako opravdové kvítky. Koupit se dají v originální krabičce, z jaké je mlsávala Sissi.



Fialky v cukru

Tráva se časně zjara ještě nestačila dostatečně nadýchat jarního povětří, neoplývá zatím tou nejsvěžejší zelenou barvou, ale už ji krásně rozsvítily drobné křehké hlavičky violek vonných – fialek. Už vidím to šťastné spojení jara s koláčem a kávou pod zahradní pergolou. Hrst fialek v cukru dá všemu tu pěknou jarní atmosféru a vůni.

Potřebujeme:

- čerstvě natrhané fialkové květy
- vaječný bílek
- jemný moučkový cukr

Postup přípravy:

Fialky můžeme konzumovat i se zeleným kalichem, proto natrháme kvítka i se stvolem. Vaječný bílek dáme do misky, lehce ho vidličkou promícháme, ale nesmíme ho příliš napěnit. Fialky namáčíme do bílku a odkládáme stranou na talíř či papírový ubrousek, pocukrujeme a poté necháme zaschnout. Tímto způsobem připravíme každý jeden kvítek.



Můj tip do kuchyně:

Fialky v cukru použijeme pro oživení sladkých dezertů, zmrzlinových pohárů, nebo si je připravíme jen tak pro radost.

Fialky se nemohou pochlubit dlouhým výčtem vitaminů ani jinak zdraví prospěšnými látkami, ale kdo by to po nich vyžadoval? Mně stačí fakt, že svěže a mile voní. Proč si místo vázy nenazdobit stůl talířem jedlých fialek? Jsou voňavé, krásné a chutné.

Domácí jogurt

Za každým mléčným produktem by měla být cítit louka se šťavnatě zelenou trávou, neboť dobré mléko dělá kvalitní pastva. Když je řeč o domácím jogurtu, začíná pro mě všechno u staré dobré plechové bandasky. Vezmu ji do ruky a vydám se cestou mezi poli do sousední vsi pro čerstvě nadojené mléko. Na stádě skotačícím za ohradníkem je vidět, že i krávy se umějí radovat ze svobodného pohybu a jaro jim jde k duhu. Pro mléko si chodím nejraději k farmářům. Na domácí jogurt bych nic lepšího nesehnala.

Potřebujeme:

- 1 000 ml čerstvého plnotučného farmářského mléka
- 6 lžic hustého jogurtu s živou kulturou
- 2 půllitrové sklenice nebo dózy s uzávěrem
- potravinářský teploměr
- péřovou duchnu

Postup přípravy:

Všechno nádobí i náčiní musí být dokonale čisté. Mléko nalijeme do hrnce, postavíme na kamna a zvolna přivedeme k bodu varu. Za stálého míchání je necháme těsně pod bodem varu prohřívát cca 5 minut. Poté mléko ochladíme. Do větší nádoby nalijeme studenou vodu, popřípadě můžeme použít i kostky ledu. Do studené vody ponoříme hrnec s horkým mlékem a co nejrychleji ho ochladíme na teplotu 40 °C. Při ochlazování promícháváme metličkou a měříme teplotu, nejlépe teploměrem, neboť na odhad se spolehnout nemůžeme. Sklenice propaříme horkou vodou a dobře vysušíme. Do každé vložíme tři lžice jogurtu a zalijeme naběračkou mléka ochlazeného na 40 °C. Pokud by mléko příliš vychladlo, je třeba ho dostat znovu na tuto teplotu, to znamená, že je nevyhnutelné opětovně je přehřát. Obsah metličkou opět dobře promícháme a dolijeme zbytek mléka až pod horní okraj sklenic. Naposledy promícháme a sklenice uzavřeme. Opatrně je zabalíme do peřiny nebo deky, kde si po dlouhou dobu uchovávají téměř stejnou teplotu. Necháme 8 hodin odpočívat. Hotový čerstvý jogurt uskladníme v chladu, kde by měl vydržet 3 dny, ale nejlepší je čerstvý.



Můj tip do kuchyně:

Protože se s naplněnými sklenicemi během přípravy i poté nesmí prudce pohybovat, je důležité vybrat vhodné místo, kde bude jogurt zrát. Za nejklidnější místo v celém našem domě považují ložnici. O kouzlu teplých pérových duchen není třeba pochybovat. Tam mi jogurt dozraje k dokonalosti.

Pro mléko můžeme dojít do obchodu a přípravu svěřit elektrickému jogurtovači, ale já mám ráda staré postupy, které zvládnou naše ruce. Je v tom spousta uklidňujících vzpomínek. Na dně bandasky tak například nacházím hodně dávné vzpomínky na dobu, kdy se pro mléko a máslo chodívalo do mlékárny. Paní mlékařka vždycky přesně věděla, že do mé velikosti bandasky má položit na dno osminku čerstvého másla a dolít ji až po okraj mlékem. Používala na to velkou naběračku a nikdy jí nic neukáplo. Na bandasku přimáčkla pokličku, vzala si z mé ruky pár drobných a vždycky nám dětem připomněla, že s mlékem musíme mazat rovnou domů, ale moc s ním cestou netřepat! Jinak doneseme jen bandasku plnou tlučeného másla. Doma už čekala maminka u sporáku. Mléko přelila do mlékovaru s píšťalkou. To byl hrnec s dvojitým dnem, nejprve se do něj musela nalít voda. Jakmile se mléko počalo vzdouvat, píšťalka zapískala, hrnec se sundal z plotny a mléko se nechalo na okenním parapetu vychladnout. Ve špajzce hned vedle mléka stála miska s vodou, ve které plavala kostička másla. Pamatuji si na modrou bandasku, která nejspíš již dávno dosloužila, neboť po ní není ani vidu ani slechu, ale já jsem si opatřila nachlup stejnou. I když je nová, pro mě má kouzelnou patinu starých časů.



Jogurt s medem a mandlemi

Jogurt s medem a mandlemi patří do rodiny typicky řeckých dezertů. Musí být patřičně hustý, proto se spolehněte rovnou na kupovaný jogurt v řeckém stylu nebo na domácí výrobek z kvalitního mléka. Kombinace jogurtu, medu a mandlí je prověřenou kombinací. Jak známo, vyzkoušené a prověřené kombinace lze jen těžko vylepšit.

Představte si u toho, jak řecké ovečky spásají prosluněné pastviny mezi mandlovníky, které jsou štědře provoněné mnoha druhy bylin středomořské vegetace. Nad pastvinami bzučí včely a hoduji na sladkém nektaru, ze kterého vznikne úžasný med. Jogurty z ovčího mléka se často vyrábějí podomácku přímo na salaších a jsou pro Řecko velmi typické. Jogurtový dezert si proto připravme rovnou v řeckém stylu.

Řecký jogurt s medem a mandlemi

Pro 2 osoby potřebujeme:

- 2 řecké jogurty (400 ml)
- 1 smetanu na šlehání (200 ml)
- mleté mandle, popřípadě vlašské ořechy
- 1–2 lžice medu
- mátu

Postup přípravy:

Smetanu ušleháme a vmícháme ji do hustého řeckého jogurtu. Směs rozdělíme do malých skleniček nebo mističek, povrch pokapeme několika lžičkami medu a hustě posypeme strouhanými mandlemi nebo vlašskými ořechy. Skleničky s jogurtem vložíme do chladničky a necháme dobře odležet. Jogurt podáváme jako chlazený dezert ozdobený snítkou máty.



Grilované balíčky s kozím sýrem

Malá grilovaná sousta s kozím sýrem se dají krásně vylepšit jedlými kvítky a spoustou jarního lupení. Stačí pokapat lehkou zálivkou a dát jaru šanci zapůsobit na všechny naše smysly!

Potřebujeme:

- 200 g kozího sýra
- 8–10 plátků slaniny (nejlépe pancetta)
- hrst jarních bylinek
- hrst fialek nebo sedmikrásek
- čerstvě mletý pepř
- dle chuti olivový olej

Postup přípravy:

Kozí sýr nakrájíme na silnější kolečka a každý kousek zabalíme do plátku slaniny. Můžeme přidat i snítku rozmarýnu či tymiánu. Balíčky s kozím sýrem krátce opečeme z obou stran na hodně horké grilovací pánvičce, nebo je zapečeme v troubě. Přeložíme na velký plochý talíř, ozdobíme jedlými kvítky, bylinkami a mladými pampeliškovými výhonky. Pokapeme olivovým olejem, ochutíme čerstvě mletým pepřem a je jen na nás, zda k takové dobrotě zakousneme křupavou bagetku a přidáme i trochu medu nebo výraznější zavařeniny. Nejčastěji sáhnou po sklenici brusinkové, rybízové, angreštové či meruňkové. Jsou totiž domácí a s láskou vyrobené.



Můj tip do kuchyně:

Kozí sýr – Na kvalitě kozího mléka se pozitivně odráží jarní období. Kozy mají možnost popásat se na voňavé svěží trávě a součástí jejich pastvy je luční kvítí a byliny. Vynikající kozí sýry do repertoáru jarního jídelníčku rozhodně patří co nejčastěji. Na jaře se vydejte za vůní kozího sýra a užijte si jeho jedinečnou kvalitu. Uděláte tím něco pro své zdraví, ale i pro krásu. Potraviny z kozího mléka nejen že chutnají, ale dokáží hotové divy s naší pleť. Vnesou jarní svěžest do jídelníčku i do tváře. Dobrý kozí sýr je skutečným smyslovým zážitkem. Ve vlastním zájmu si udělejte přátele na nejbližší kozí farmě.

Omeleta s chřestem a ořechy

Pro 1 osobu potřebujeme:

- 2 vejce
- 3 lžíce smetany
- plátek másla na smažení
- svazek bílého chřestu (použijeme jen chřestové konce od hlavičky)
- 1 lžičku strouhaných lískových oříšků
- sůl
- špetku mletého bílého pepře
- bylinky (mateřídouška, tymián, řeřicha)
- jedlé květy na ozdobu (květy sedmikrásek nebo hlavičky jetele)

Postup přípravy:

Bílý chřest oloupeme od hlaviček až dolů a předem povaříme. Tenké křehké konce stačí pouze oloupat a orestovat na másle. Na chřest nalijeme vejce rozšlehaná se smetanou, osolíme, přidáme špetku pepře, lískové oříšky a propečeme tak, abychom měli vláchnou omeletu. Na talíři krášlíme bylinkami, kvítky sedmikrásek nebo rozkvetlými hlavičkami jetele. Před podáváním pokapeme rozpuštěným máslem.

Můj tip do kuchyně:

Kdo vaří chřest poprvé, dělá to s pocitem lehké nejistoty, ale práce s ním je velmi jednoduchá. Nejtěžší úkol je sehnat opravdu čerstvý chřest! Bílý chřest se těsně před přípravou důkladně oloupe po celé délce, jen křehká hlavička musí zůstat neporušená. Chřest vaříme v páře nebo osolené vodě s kostkou cukru, plátkem másla a kolečkem citrónu. Podle tloušťky výhonků (pazochů) postačí na jeho změknutí cca 7 až 12 minut.

Na vaření chřestu existuje speciální hrnec s napařovací vložkou. Chřest se postaví do vložky tak, aby hlavičky zůstaly nejvýše a vařily se jen v páře. U zeleného chřestu se loupe jen poslední třetina stonku.



Falešné kapary

Ve Středomoří se nerozvitá poupátka květů keře kapary s oblibou nakládají do sklenic a prosypávají se jemnými krystalky mořské soli. Jako kapary se dají naložit poupátka řady rostlinných druhů i u nás. Ideální možnost k tomu máme na jaře, kdy jsou pampelišky, bahenní blatouchy a sedmikrásky ještě před rozpučkem.

Pampelišková poupátka jako kapary

Potřebujeme:

- 250 g ještě nerozvinutých pupat pampelišky nebo sedmikrásky
- středně hrubou mořskou sůl
- ocet

Postup přípravy:

Aby poupátka pampelišek připomínala kapary, doporučuji dobře je očistit i od pevně přimknutých jemných zelených lístků. Připravená poupátka nasypeme do malých skleniček a po vrstvách je mírně nasolujeme. Poté zalijeme octem, pevně uzavřeme víčky a uložíme v temnu a chladu. Před konzumací pampelišková poupata dobře propláchneme vodou.



Sedmikrásková poupátka v soli

Potřebujeme:

- hrst sedmikráskových poupátek
- kvalitní krystalickou sůl, např. sůl z Camargue

Postup přípravy:

Sedmikrásková poupátka nasypeme do malých skleniček, ale nepěchujeme je příliš natěsno. Postupně prosypáváme troškou soli a skleničkou potřásáme, aby se všechna poupátka obalila rovnoměrně. Ideální poměr by měl být 75 % sedmikrásek ku 25 % soli. Jakmile je sklenička téměř plná, dobře ji zavíckujeme a uchováme v chladu. Za dvacet dnů můžeme použít ke konzumaci. Předem propláchneme vodou.

Můj tip do kuchyně:

Víte, že kapary naložené v octě a soli doporučoval již středověký bylinář Mattioli? Kapary se hodí jak do studených, tak do teplých pokrmů. Do omáček je přidáváme pár minut před koncem, aby se stačily pouze prohřát. Dlouhý var jim nesvědčí, neboť mají tendenci měnit chuť a hořknou.



Naložené petrklíče

Krásu jarní přírody je pomíjivá, proto se snažím něco málo z prchavých jarních okamžiků zachytit do zavařovacích skleniček. Na louce za domem se rozvoněly zelené travní koberce protkané jarním kvítím. Primulky, prvosenky, petrklíče – to všechno jsou jména pro květinu, která otevírá jaro. Někdo si osází primulkami truhlíky na parapetu, ale já je mnohem raději uvidím na poličce se zavařeninami a labužnickými pochutinami.

Potřebujeme:

- hrst květů petrklíče
- moučkový cukr
- ocet

Postup přípravy:

Natrhané kvítky zbavíme stonků, případné nečistoty šetrně opláchneme nebo ještě raději vyfoukáme. Vezmeme si malé skleničky a na dno nasypeme vrstvu moučkového cukru. Přidáme květy a dobře je upěchujeme. Opět prosypeme vrstvičkou cukru, nasypeme květy a pořádně upěchujeme. Když je sklenička téměř plná, dolijeme ji octem těsně pod okraj. Uzavřeme víčky a postavíme na temné místo. Květy petrklíčů si tak ponechají mnoho ze své světle žluté barvy a sladkokyselý nálev bude příjemně provoněný jemnou prvosenkovou vůní.



Můj tip do kuchyně:

Naložené květy petrklíčů se hezky vyjímají na salátových talířích nebo jsou vhodným doprovodem k sýru a jemným paštikám.

Pampeliškový med

Jaro je krátké a pampelišková sezóna obzvlášť rychle odlétne na křídlech utkaných z chmýří bílých paraplíček. Jakmile jsou pampelišky na vrcholu kvetení, natrháme rozkvetlé květy a pustíme se do medu. Chutí přírody se nikdy nepřejíme. Zvláště když je vyladíme vůní čerstvých bylinek.

Potřebujeme:

- 400–450 ks rozkvetlých pampeliškových květů
- 1 citrón s chemicky neošetřenou kůrou
- 1 pomeranč
- čerstvé bylinky – meduňka a máta
- 2 litry vody
- 2 kg cukru (preferuji třtinový)

Postup přípravy:

Pampeliškové hlavičky sbíráme nejlépe dopoledne. Jakmile oschne ranní rosa, dělají si na květy zálusk i sousedovy včely, proto musím být rychlejší, aby pampelišky měly dost nektaru potřebného pro výrobu domácího medu.

Natrhané květy zbavíme nečistot, tzn., že z nich musíme odstranit případné broučky, kteří se tu rádi zabydlují. Kdo se domnívá, že pouhým ofoukáním mnoho nespraví, ten květy pampelišek propláchne pod vodou. Tím ale spláchne i část pylu.



Čisté květy nasypeme do velkého hrnce, přidáme na kolečka nakrájené citróny a pomeranče. Kůru ponecháme, odstraníme jen hořká jádérka. Přidáme pár snítek meduňky a máty. Ráda sáhnou po jemně vonící mátě pomerančové. Zalijeme vodou, cca 2 litry by měly stačit, a přivedeme k varu. Povaříme po dobu 12–15 minut mírným varem a poté necháme vychladnout. Nejlépe do druhého dne necháme odstát v chladu.

Pampeliškový výluh slijeme přes jemné sítko, popřípadě sítko vyložené lněnou tkaninou. K čistému výluhu přidáme cukr a velmi mírným varem med přivedeme do zhoustnutí. Během varu občas promícháme a sledujeme, jak se postupným vypařováním vody pampeliškový med zvolna zahušťuje. Odvařujeme trpělivě tak dlouho, dokud med nebude mít uspokojivou konzistenci. Možno tento proces rozložit na dva dny jdoucí po sobě. Celková doba potřebná ke zhoustnutí pampeliškového medu může být 3–4 hodiny, v závislosti na množství a použitém nádobí. Horký med plníme do malých vyvařených skleniček se šroubovacím uzávěrem a uskladníme v chladu a temnu.



Můj tip do kuchyně:

Čištění pampelišek dělám jako za starých časů. Natrhané pampelišky z naší zahrady a sadu sypu do volně pleteného proutěného košíku, čímž všemu živému dávám šanci vzít nohy na ramena. Poté všechna kvítka nasypu do zástěry, rozprostřu po celé ploše a před cestou do kuchyně naposledy protřepu. Neoplachuji! Nechci se připravit o drahocenný nektar v podobě jemného pylu. Velký důraz kladu na cukr a kupuji přírodní kvalitu. Stejným způsobem se dá připravit i sedmikráskový med.



Velikonoce





Kraslice, mazanec, jidáše, beránek a staré velikonoční tradice



Jako malé se mi v hlavě rojila spousta otázek: „*Jak se plete pomlázka? Jak se peče velikonoční nádivka? Jak se liší mazanec od vánočky?*“. Odpovědi se mi postupně dostalo na všechny. U nás doma se tradice spojené s Velikonocemi s oblibou dodržovaly a stále dodržují zejména v kuchyni. Moderní doba však většinu velikonočních rituálů opouští a to, jak se lidé na Velikonoce připravovali, co na uctění svátků jara chystali a co dobrého se vařilo, nechává upadnout v zapomnění.

Máte chuť nahlédnout do české domácnosti dob minulých, staromilsky se pokochat a zjistit, co všechno víme o původních tradicích a co z toho jsme dokázali uchovat do dnešních dnů?

Velikonoce, to jsou svátky opředené pověrami a křesťanskou symbolikou. Střídání lidového veselí o masopustu s klidným Popelcem a následným půstem přinášelo do života lidí spoustu odstínů všech emocí, tak potřebných pro odlišení radosti, pokory a vážného nahlížení na život. Pohled na dobu dneška je mnohem jednotvárnější, zejména pokud jde o staré lidové zvyky a obyčeje, které se nám usadily v povědomí spíše jako dny volna, zábavy a konzumu.





Velikonoce jsou nejdůležitějším činitelem našich kalendářů

Právě podle nich se stanovují všechny pohyblivé svátky před nimi i po nich. Velikonoční neděle je vždy první neděle po prvním jarním úplňku. Jde o první z pravidel, které bylo stanoveno na církevním koncilu v Nikaii roku 325 n. l. Druhé pravidlo stanoví, že nejzazším datem pro Velikonoce může být 25. duben. Udává se, že první tabulky pro výpočet Velikonoc v českých zemích sestavil známý pražský hvězdář Jan Kepler.

Jádro křesťanských Velikonoc zůstává pro mnohé pod nerozlousknutou pevnou slupkou. Pojďme si připomenout staré tradice a jejich význam, který má hluboké kořeny v naší civilizaci.

Křesťanské pojetí Velikonoc — Pašijový týden, řečený též Svatý nebo Velký

Květná neděle – křesťanům začíná pašijový týden. Květná neděle je vstupní branou do Svatého týdne, v němž se Pán Ježíš vydává k vrcholu své pozemské existence. Den je připomínkou Ježíšova vjezdu do Jeruzaléma, kdy byl vítán zelenými palmovými ratolestmi. V kostele se čtou při bohoslužbách pašije, což je část evangelia, ve které se pojednává o poslední večeři Krista, o odsouzení na smrt a ukřižování. O této neděli se hovoří jako o Květnici, Beránkově, Pašijové nebo Palmové neděli. Věřící si přinášejí na bohoslužbu větvičky jivy (kočičky), které se posvěcují. Lidé je doma ve váze uchovávali celý rok až do Popeleční středy, kdy je rituálně pálili. V lidové tradici byla Květná neděle dnem, kdy se do vsi přinášelo nové léto – zelený stromeček nazdobený pentlemi.



Modré pondělí (někde označované jako *žluté*) – uklízel se dům a jeho okolí.

Sedivé úterý – vymetaly se pavučiny.

Škaredá středa (sazometná) – vymetání sazí; na *Škaredou středu* podle Písma udal Jidáš Krista za třicet stříbrných. Lidé se na sebe neměli škaredit, ale měli mít dobrou náladu a usmívat se. Tím si měli zajistit domácí klid a pohodu na celý příští rok.

Zelený čtvrtek – poslední večere Páně. Na *Zelený čtvrtek* si lidé připomínají poslední večeři Páně, při níž se Ježíš loučí s apoštoly a Jidáše označuje za zrádce. Na důkaz smutku utichly všechny kostelní zvony a odlétly do Říma. Až do *Bílé soboty* chodili chlapi s klapáčkami (řehtačkami). Hluk podle magie odpuzuje zlé síly, proto je potřeba rámusit a obcházet všechna stavení ve vsi. U kapličky se lidé modlili otčenáš a za kříže strkali papírky s přáníčky. V tento den se pekly jídáše, pečivo, které mělo podobu krouceného provazu, na kterém se Jidáš oběsil. Kdo pojedl jídáše, byl celý rok chráněn před hadím uštknutím, včelím bodnutím a lidskou zradou. Hospodyně si pořizovaly na jarmarku nový hrnek, se kterým zašly do kostela pro svčenu vodu a po západu slunce vykropily celý dům. Svčena voda měla zahnat všechny zloduchy a nepřejícné duše hodně daleko od domu. To mělo zajistit odchod všech nezvaných hostů (zlých lidí, hmyzu i myší).

Velký pátek – smrt Ježíše Krista – dny smutku a rozjímání; před východem slunce se lidé omývali v potoce, nesmělo se práť. *Velký pátek je dnem Kristova ukřižování*. V našich zemích se držel





velký a přísný půst a podle bible se děly mimořádné věci: rozpoutaly se živly, otvíraly se hroby, země vydávala všechny své poklady.

Bílá sobota – před kostelem hořela vatra, od té se zapálila velká kostelní svíce (paškál) a přineslo se světlo do kostela. Oharky z vatra si lidé symbolicky brávali domů, aby uchránili své stavení před požárem.

Velikonoční noc – na Velikonoční noc (*Velkou noc*) z *Bílé soboty* na *neděli Božího hodu velikonočního* se konají vigilie na oslavu svaté noci, kdy Kristus vstal z mrtvých. Koná se také křestní slavnost, kdy jsou v bílém rouchu přijímáni novokřtění. V přeneseném smyslu se někdy Velkou nocí nazývají celé velikonoční svátky.

Hod Boží velikonoční (nedělní hodování) ukončuje církevní oslavy. Pondělek z církevního hlediska nemá významu a přechází v lidovou zábavu s pomlázkou a koledou.

Velikonoční pondělek (zvaný též Červený) – pomlázka, koleda. Tradice pomlazení proutky vrby spletenými do pomlázky, která svými narašenými pupeny symbolizovala svěžest a dobré zdraví. Koledník předával životodárnou sílu skrze lískání pomlázkou ženskému pokolení, tj. dívkám, ženám i stařenkám. Ty na oplátku podarovaly koledníky barvenými vejci – kraslicemi. Pokud byla darovaná kraslice v barvě červené, symbolizovala velkou náklonnost.

I dnes touto dobou ožívají mnohé jinak běžně zavřené kostely a kapličky, aby sem křesťanské rodiny mohly přijít a podle zvyku s sebou donést k posvěcení rozkvetlé kočičky, malovaná vajíčka a pečivo ve tvaru beránků a mazanců. Zejména na vsích v tomto duchu pokračuje staletými nepřerušovaný obřad. Dle receptů po předcích se v troubě připravuje jarní pečínka s nádivkou, tradiční pečivo v podobě beránka, kynutého mazance, jidášů, pleteného copu ozdobeného barvenými vajíčky. Nesmí chybět pletená pomlázka ani košík barvených vajíček. Pro mnohé však zůstávají Velikonoce pouze lidovou oslavou.

Dnes se dá všechno opatřit komerčním způsobem, ale to pravé kouzlo Velikonoc si nekoupíme. Já sázím na tradice a nebojím se přiložit ruku k dílu. Zvu vás proto srdečně do kuchyně, tam totiž velikonoční svátky voní nejlépe.

Vejce nesmí nikdy chybět

Tajemné a magické vejce představovalo zrod nového života.

Červeně nabarvené vajíčko symbolizuje sílu sluneční energie a tepla, barvu krve a lásky. Vajíčko z lásky darované by mělo být červeně malované a plné, tzn. vařené. Lidová tvořivost a trpělivost zručných maláreček vytvořila kraslice různých barev i ornamentálních technik, na které si troufou jen ti zkušení.

Já si při domácím barvení většinou vystačím jen s talentem přírody. Vařená vejce barvím v cibulových slupkách a na skořápky otiskuji drobné lístečky travin a bylinek. Tuto jednoduchou techniku znaly už naše babičky a lze ji považovat za způsob zdobení, který je v souladu s přírodou. Z úcty k velikonočním vajíčkům je třeba vyrazit na koledu. Obejít rodinu, sousedy a přátele a přinést si nějaké darované malované vajíčko. Bez pomlázky by to ale nešlo.

Pomlázka (krajově zvaná též dynovačka, tatar, prut nebo žíla) se plete z osmi či devíti proutků. Ty nejpružnější rostou na košíkářské vrbě. Proutky v případě potřeby ještě namočte, aby byly poddajnější, osušte a spleťte. Na další rok je můžete skladovat v chladném sklepě. Před použitím stačí namočit je do studené vody a proutky zase obživnou.

Já se spoléhám na šikovné ruce košíkářů a pomlázku ozdobenou pestrými pentličkami kupuji každoročně novou. Jednak jako poklonu těm, kteří ovládají tohle polozapomenuté řemeslo, ale hlavně proto, že se snažím tradice Velikonoc stále oživovat, připomínat si jejich pravou podstatu a radovat se z oslavy jara, které je plné života, nových nadějí a plánů.

Pomlázkou se nám velikonoční čas zavřel, ale jaro tu zůstává s námi a není skoupé na slunce. To nám zase dává plnou náruč

