

PŘEDMLUVA

Jíme, abychom žili. Nežijeme, abychom jedli. Toto úsloví do své *Staročeské kuchařky* v roce 1949 zapsala Marie Úlehlová-Tilschová, první česká badatelka, která věnovala detailní pozornost lidové stravě a navíc úspěšně propojila pátrání po starých receptech a tradičním stravování s moderními poznatky o zdravé výživě. Její motto věrně vystihuje způsob myšlení a přístup našich předků k jídlu. Předkládaná kniha se pokusí čtenářům ukázat nejen to, jak a které pokrmy naše babičky a prababičky připravovaly, ale také, jak při přípravě jídel přemýšlely. Jejich přístup k vaření vycházel z prostého faktu, že prakticky veškeré suroviny musely být získány z vlastních dostupných zdrojů, vařilo a servírovalo se skromně a hospodárně, s ohledem na roční období i potřeby členů rodiny, zkrátka jedním slovem přirozeně. Lidová kuchyně vycházela ze základních, místních surovin a byla (s výjimkou přípravy svátečních pokrmů a obřadního pečiva) ekonomicky a časově nenáročná, čímž může velmi snadno vyhovět i moderním stravovacím trendům. Tato publikace by ráda posloužila k zamyšlení nad tím, jak se můžeme kuchyni našich předků inspirovat a třeba i na našich současných stravovacích způsobech, ovlivněných přílišným blahobytem, něco změnit. Publikace vznikla v rámci projektu ATCZ59 mezinárodní kulturní platformy I-CULT, která byla financována programem přeshraniční spolupráce INTERREG V-A Rakousko – Česká Republika. Klade si za cíl přiblížit stravovací zvyklosti našich předků a zachytit konkrétní receptury na přípravu pokrmů v příbuzných regionech jižních Čech, Vysočiny, jižní Moravy a Dolního Rakouska. Zdrojem předložených receptů se staly dochované archivní dokumenty, výsledky starších etnografických výzkumů a především paměť a zkušenost mnoha respondentů, kteří tradiční pokrmy znají, některé dosud připravují a byli ochotní podělit se s námi o recepty. Ačkoli ne všechny jejich vzpomínky a receptury jsme mohli do publikace zařadit, byly pro nás rozhovory

VORWORT

Man isst um zu leben und lebt nicht, um zu essen. Diesen Spruch hat Marie Úlehlová-Tilschová in ihr *Altböhmisches Kochbuch* im Jahr 1949 eingetragen. Sie war die erste tschechische Forscherin, die große Aufmerksamkeit der Volksernährung schenkte und darüber hinaus die Suche nach alten Rezepten und traditioneller Kost mit modernen Erkenntnissen über gesunde Ernährung erfolgreich verband. Ihr Motto fasst die Denkweise und Einstellungen unserer Vorfahren zum Essen auf. Das vorliegende Buch versucht den Lesern nicht nur zu zeigen, welche Speisen unsere Groß- und Urgroßmütter wie zubereitet haben, sondern möchte auch ihre Gedanken und Überlegungen beim täglichen Kochen beleuchten. Ihre Einstellung zum Kochen ging von der einfachen Tatsache aus, dass praktischerweise alle Rohstoffe aus eigenen verfügbaren Quellen gewonnen werden mussten. Man kochte und servierte genügsam und haushälterisch, mit Rücksicht auf Jahreszeiten und Bedürfnisse der Familienmitglieder, kurzum mit einem Wort: auf natürliche Weise. Die Volksküche ging von grundlegenden, lokalen Rohstoffen aus und war (mit Ausnahme der Zubereitung von festlichen Gerichten und Ritualgebäck) wirtschaftlich und zeitlich wenig aufwendig, was auch modernen Ernährungstrends sehr gut gerecht werden kann. Diese Publikation will anregen, wie uns die Küche unserer Vorfahren inspirieren kann und was wir an unseren heutigen von großem Wohlstand beeinflussten Ernährungsweisen vielleicht auch ändern können. Die Veröffentlichung entstand im Rahmen des Projektes ATCZ59 der Internationalen Kulturplattform I-CULT, das mit dem Programm der grenzüberschreitenden Zusammenarbeit INTERREG V-A Österreich – Tschechische Republik finanziert wird. Sie setzt sich zum Ziel Ernährungsgewohnheiten unserer Vorfahren näher zu bringen und konkrete Rezepte für die Zubereitung von Speisen in den benachbarten Regionen von Südböhmen, Vysočina, Südmähren und

s nimi cenným zdrojem poznatků a také příjemně strávených chvil. Rádi bychom jim na tomto místě poděkovali a doufáme, že je naše společná kniha potěší.

Niederösterreich aufzunehmen. Die angeführten Rezepte stammen aus verschiedenen Quellen: erhaltene Archivdokumente, Ergebnisse von älteren volkskundlichen Forschungen und vor allem aus dem Gedächtnis und den Erfahrungen der vielen Befragten, die traditionelle Speisen kennen und zum Teil davon bis heute zubereiten. Obwohl wir nicht alle Erinnerungen und Rezepte in diese Veröffentlichung eingliedern konnten, stellten die Gespräche mit diesen Menschen für uns eine wertvolle Erkenntnisquelle und auch angenehm verbrachte Augenblicke dar. An dieser Stelle möchten wir uns bei ihnen herzlich bedanken und wir hoffen, dass sie an unserem gemeinsamen Buch Freude finden.



ÚVOD

V okamžiku, kdy jsme se rozhodli přiblížit „tradiční lidovou stravu“ čtyř regionů česko-moravsko-rakouského příhraničí, vyvstal před námi poměrně obtížný úkol, jak tuto „tradici“ a „lidovost“ vymezit a jakým způsobem se k tradičním receptům dopracovat. Zajímala nás především venkovská strava: jednak proto, že ještě v předminulém století provázela od narození do smrti většinu obyvatelstva, a také kvůli své jednoduchosti a krajovým zvláštnostem, které ji odlišovaly od podstatně náročnější kuchyně měšťanské, která podléhala módním trendům přenášeným z vyšších vrstev a běžně využívala kupovaných, dokonce i dovážených potravin a pochutin. Časově náš výzkum zachytil podobu stravování přibližně od poloviny 19. do poloviny 20. století, což je údobí, pro které už máme dostatek informací a kdy si lidová kuchyně stále ještě udržovala svou regionální podobu. Důležitým hlediskem byla také paměť účastníků našeho výzkumu, kteří ve většině případů vzpomínali na dobu svého dětství, prožitého ve čtyřicátých, padesátých a šedesátých letech 20. století. Dokázali se přitom upamatovat na vzpomínky a receptury předávané svými rodiči a prarodiči, tedy na tradici přelomu 20. či dokonce závěru 19. století.

Od počátku 19. století už i na venkov pronikají kulinářské výtvarky městské kuchyně, kterou ve stále větší míře ovlivňují tištěné kuchařky. Nebyla to jen slavná Češka Magdalena Dobromila Rettigová, ale už před ní třeba Václav Pacovský a později například Anuše Kejřová a Marie Úlehlová-Tilschová, které na počátku 20. století braly v potaz nejen gastronomii, ale i zásady zdravé výživy a hospodárnost. Příprava chutných a zdravých pokrmů se na konci 19. a v první polovině 20. století dokonce vyučovala v hospodyňských školách a kurzech, podstatně déle přetrvala výuka vaření v osnovách základních škol.

Nejen vliv tištěných receptur, ale především sílící pohyb obyvatelstva a sociální změny způsobily, že se tradiční lidová kuchyně začala alespoň ve své sváteční a nedělní podobě přibližovat měšťanské a postupně se začaly stírat i regionální rozdíly. Velký vliv mělo nahrazení černých kuchyní s plápolajícím otevřeným ohněm uzavřenými sporáky s troubami, které se na venkově definitivně prosadily v polovině 19. století. Rostla i dostupnost kupovaných potravin, včetně takových, které se dříve v jídelníčku vůbec neobjevovaly. Postupný odklon části venkovského obyvatelstva od zemědělství a v českém prostoru faktické zrušení soukromých hospodářství v polovině 20. století přinesly radikální omezení samozásobení domácností vlastní produkcí. Přetrvalo zahrádkářství, chov drůbeže, králíků, případně domácí zabíjačky a částečně i sběr volně rostoucích plodů, i když to vše jen v omezené míře. Odchod žen do placených zaměstnání a nedostatek času na pravidelnou přípravu domácích pokrmů navíc přesunul větší díl stravování mimo domov.

V polovině 19. věku se začíná rozmáhat fenomén, který přetrval celé dvacáté století – vyměňování si zajímavých receptů a jejich zapisování do vlastních kuchařských sešitů, které se dochovaly v řadě domácností i v muzejních sbírkách. Typické je pro ně zaznamenávání zvláštních či speciálních pokrmů se složitější přípravou, jež se na stole neobjevovaly tak často. Nejvíce stránek zabírají komplikovanější deserty, dorty a módní cukroví, časté jsou pokyny k zavařování ovoce, zeleniny a masa, které na venkov proniklo začátkem 20. století, méně obvyklé jsou předpisy pro přípravu masitých pokrmů. Vůbec se ale neobjevují součásti běžného jídelníčku. Příprava „obyčejných“ jídel byla jasná, dívky se ji učily od matek a babiček každodenním pomáháním v kuchyni, základní předpisy se obměňovaly ochucením pokrmu na sladko či na slano, vylepšením bylinkami či užitím krátkodobě dostupných surovin.

Sezónní výběr receptur se neprojevoval jen užíváním krátkodobě dostupných surovin, jako bylo čerstvé letní ovoce. Venkovská hospodyně rozhodně nebyla „ženou v domácnosti“, která by měla čas trávit hodiny „u plotny“. Na jejích bedrech ležela vedle péče o domácnost a leckdy velmi početnou rodinu i starost o dobytek a značné množ-



ství prací mimo domov. Od jara do podzimu proto převažovaly pokrmy rychlé na přípravu, které bylo možné přichystat během pár chvil po návratu rodiny z pole. Zimní kuchyně bývala složitější a pracnější a také pokud možno bohatší na tuky, díky zabíjačkám pořádaným v chladných dnech se častěji objevovalo maso.

Faktorem, který měl na skladbu stravy našich předků největší vliv, byly bezesporu přírodní podmínky. V zeměpisných šířkách výše položených regionů Vysočiny a Šumavy se nemohlo úspěšně dařit plodinám, které se snadno vypěstovaly v nížinatých oblastech jižní Moravy a Dolního Rakouska. Klimatické poměry, úrodnost a výtěžnost půdy tedy ovlivňovaly skladbu a druhy plodin, které bylo možné vypěstovat či ve volné přírodě nasbírat – a následně zpracovat v kuchyni. Naši předkové by se jen těžko obešli bez pšenice, ovsa, žita, ječmene, pohanky, prosa, brambor, řepy, zelí, hrachu, máku, kořenové zeleniny, hub, ořechů a ovoce, jako jsou jablka, hrušky a švestky, ale také bez pěstovaných i volně rostoucích byliny. Množství živin v každodenní stravě našich předků souviselo přirozeně i s chovaným dobytkem a drůbeží, klíčové bylo mléko a výrobky z něj, vejíčka, ale i maso a sádlo z doma porážených zvířat.

Velká část potravin vyprodukovaných ve venkovském hospodářství se však doma nekonzumovala, protože byla určena pro trh: to se týkalo především másla a vajec, na které starší pamětníci vzpomínají jako na velkou vzácnost, jež se v dobách jejich dětství předkládala jen svátečně nebo v době nemoci. Mléko se zpracovávalo především na tvaroh, který se doma sušil na homolky, zrající sýry se v našich regionech neobjevovaly. Masa bývalo ve stravě našich předků pomálu, jedlo se ve svátek, v lépe situovaných rodinách každou neděli. Drahý živočišný tuk, tedy především sádlo a máslo, mohl jako olejnina zastupovat i hojně rozšířený mák užívaný k sypání pokrmů, na Vysočině se ojediněle dochovala zmínka o ujídání čerstvého lněného oleje. Novější vrstva receptur již běžně počítá s cukrem, který dříve zastupovala především ovocná povidla či rozvary. V našich receptech se již také objevuje dříve velmi vzácné orientální koření, jako například skořice nebo pepř, které doplnilo či nahradilo domácí bylinky.

Přírodní podmínky a jejich vliv na zemědělskou výrobu měly přímý dopad na prosperitu regionů, která se také odráží v sebraných receptech. Zatímco na bohaté jižní Moravě se dochovalo množství tradičních masitých pokrmů a omáček, pro sousední Vysočinu jsou typická bezmasá jídla z brambor ochucená povidly anebo mákem. Při hledání regionálních rozdílů samozřejmě nevystačíme s rozdělením zkoumaného terénu na dnešní územně-správní jednotky. Dnešní „kraje“ jsou z národopisného hlediska velmi pestré, je tedy třeba naznačit alespoň základní odstíny.

Západ českého teritoria ohraničují zalesněné šumavské kopce s chudou a kamenitou půdou, obživu vedle málo úrodných políček dávaly ovocné stromy a les. Zdejší recepty z brambor, zelí i ovoce často nesou německé nebo počeštěné názvy, protože velká část zdejších obyvatel mluvila až do poloviny 20. století německy. Jižněji položené Doudlebsko bylo jen o něco bohatší, specifický byl oproti jiným jihočeským regionům rozšířenější chov vepřů, který jídelníček obohacoval především o uzené maso. Bohatá a úrodná Blata táhnoucí se od Hluboké přes Veselsko a Třeboňsko až k Jindřichovu Hradci dávala svým obyvatelům dostatek prostředků k obživě. Specifickou součástí zdejšího jídelníčku byly ryby chované v četných rybnících a upravované především jako postní pokrm.

Východní část jihočeských Blat a severněji položeného Kozácka přechází na hranicích dnešního Kraje Vysočina do drsnější oblasti Českého Horácka, které zhruba pokrývá dnešní okresy Pelhřimov, Havlíčkův Brod a částečně také Jihlava. V nepříliš úrodné půdě se dařilo především bramborám, které daly základ velké části regionálních receptů. Někdejší zemská hranice mezi Čechami a Moravou vede přes jihlavský jazykový ostrov osídlený dříve německým obyvatelstvem. Zdejší kuchyně se od jiných částí Vysočiny tolik nelišila, zajímavé a specifické jsou však názvy a některé sváteční pokrmy. Východní část regionu se již svažuje k Moravě a pokrývá ji národopisně zajímavá oblast Podhorácka.

Hornaté předhůří Českomoravské vrchoviny osídlené od nepaměti česky mluvícími Moravany přechází na Znojmosku v oblast úrodného Podyjí, které až do poloviny 20. století obývalo především německé etnikum. Jižní část Břeclavska, která bývala rovněž obývaná především Němci, sousedí s Podlužím a na severu přechází v Hanácké Slovácko. Okolí dříve německého Mikulova obývalo od 16. století rovněž chorvatská menšina. Slunná a úrodná jižní Morava umožňovala pěstování citlivějších plodin, zeleniny a vína. Bohatství kraje se odráží v dochovaných receptech, z kterých je zřejmé, že se v oblasti jedlo lépe a vydatněji. Pěstované plodiny ale ovlivnily i chuťovou stránku pokrmů, které častěji obsahovaly zeleninu a mnohdy byly upravovány „na kyselo“, s použitím vína či domáciho octa.

Ze čtyř čtvrtí spolkové země Dolní Rakousy přiléhají k hranicím České republiky Lesní (Waldviertel) a Vinná čtvrť (Weinviertel), obě ležící na sever od Dunaje. Pro výše položenou oblast Waldviertelu pokrytou hlubokými lesy byla typická jídla upravovaná na sladko s mákem, především makové nudle a housky, takzvané Mohnzelten a Mohnnudeln. Úrodná půda a příznivější podnebí východně situovaného Weinviertelu, ohraničeného řekami Dyjí, Mo-

ravou a Dunajem, umožňovaly uplatnění širší škály zeleniny a luštěnin, které jsou rovněž součástí řady tradičních receptů. A především pěstování vína, které je pro tuto oblast tak charakteristické, že jí dalo jméno a samozřejmě proniklo i do zdejší lidové kuchyně.

Naše kniha kuchařských receptů je rozdělena do několika oddílů podle typologie pokrmů, podle surovin potřebných k přípravě pokrmů a také podle příležitostí, k nimž byly jednotlivé pokrmy určeny. Naši předkové obvykle snídali brzy ráno, jako stěžejní jídlo dne měli oběd, večeře bývala oproti obědu méně vydatná. Svačiny mezi jednotlivými hlavními jídly se mimo období nejtěžších polních prací nepřipravovaly, nebo se odbyly kouskem suchého chleba, čerstvým nebo sušeným ovocem. Ke snídani se připravovaly za dob našich praprababiček jednoduché polévky zajiřované chlebem, které na počátku 20. století nahradila teplá bílá káva. Na oběd hospodyně většinou připravovaly rovněž polévku, zasmaženou, vydatnější, doplněnou kaší, různými moučnými jídly nebo pokrmy z luštěnin a zelí. K večeři strojily zbytky od oběda nebo se podávaly brambory různých způsobů zpracování. Maso se vyskytovalo ve stravovacím režimu původně zřídka, zejména v době zabíjaček, nedělí a svátků. Zatímco nejrozumnější buchty a vdolky byly běžným hlavním jídlem všedního dne, na neděli či pro svátek se chystalo lepší, jemnější pečivo, které kromě bohatší chuti disponovalo leckdy i velmi náročnou formou.

Naše kuchařka samozřejmě nedokáže popsat všechna specifika regionálních kuchyní a rozhodně jsme nemohli zahrnout celé velké množství receptur zaznamenaných v kuchařských sešitech či vzpomínaných pamětníky. Věříme však, že se nám v následujících receptech podaří alespoň naznačit chuťové bohatství života našich předků a připomenout nápaditost, s jakou zdobili sváteční pokrmy. V neposlední řadě jsme se snažili zachytit humor obsažený v pojmenovávání zejména těch nejobyčejnějších jídel, která se v nekonečných obměnách objevovala na všedně prostřených stolech.



EINLEITUNG

Zum Zeitpunkt, als wir uns entschieden haben, die „traditionelle Volksernährung“ in vier Regionen im böhmisch-mährisch-österreichischen Grenzgebiet näher zu beleuchten, standen wir vor der ziemlich schwierigen Aufgabe, wie wir „Tradition“ und „Volkstümlichkeit“ definieren und traditionelle Rezepte erarbeiten können. Wir interessierten uns vor allem für die Landkost: einerseits, weil sie die Mehrheit der Bevölkerung von ihrer Geburt bis zum Tode noch im vorigen Jahrhundert begleitete, andererseits auch wegen ihrer Einfachheit und den regionalen Besonderheiten. Sie unterscheidet sich von der wesentlich aufwendigeren Bürgerküche, die aus höheren Gesellschaftsschichten übertragenen Modetrends unterlag und auch eingekaufte, bisweilen sogar importierte Lebensmittel und Feinkost regelmäßig nutzte. Unsere Forschung im Bereich der Ernährung und Gerichte umfasst den ungefähren Zeitraum von der Mitte des 19. Jahrhunderts bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts, das heißt jene Periode, über die viele Informationen zur Verfügung stehen und die die regionale Volksküche aufrechterhalten hat. Eine wichtige Informationsquelle waren auch die Berichte und Erzählungen unserer Befragungsteilnehmerinnen, die sich in den meisten Fällen an die Zeit ihrer Kindheit, die sie in den vierziger, fünfziger und sechziger Jahren des 20. Jahrhunderts erlebt haben, erinnerten. Sie konnten dabei auf Gegenstände, Gewohnheiten und überlieferte Rezepte ihrer Groß- und Urgroßeltern hinweisen und damit Traditionen des ausgehenden 19. Jahrhunderts bzw. des beginnenden 20. Jahrhunderts schildern.

Seit dem Beginn des 19. Jahrhunderts setzten sich auch auf dem Land kulinarische Errungenschaften der Stadtküche, die zunehmend von gedruckten Kochbüchern beeinflusst wurde, durch. Es war nicht nur die berühm-

te Tschechin Magdalena Dobromila Rettigová, sondern noch früher Václav Pacovský und später etwa Anuše Kejřová und Marie Úlehlová-Tilschová, die am Anfang des 20. Jahrhunderts nicht nur die Gastronomie, sondern auch Grundsätze der gesunden Ernährung und Wirtschaftlichkeit in Betracht gezogen haben. Am Ende des 19. Jahrhunderts und in der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts unterrichtete man sogar das Kochen von schmackhaften und gesunden Gerichten an den Schulen und Kursen für Hauswirtschafterinnen. Dieser Kochunterricht blieb in Grundschulen lange Bestandteil der Lehrpläne.

Nicht nur der Einfluss von gedruckten Rezepten, sondern vor allem eine zunehmende Mobilität der Bevölkerung und soziale Veränderungen waren der Grund, dass die traditionelle Volksküche zumindest an Sonn- und Feiertagen begann, sich der Bürgerküche anzunähern und dadurch regionale Unterschiede allmählich verwischt wurden. Dazu trug auch die Tatsache bei, dass *schwarze Küchen* mit offenem loderndem Feuer durch geschlossene Herde mit Ofenrohren, die sich auf dem Lande endgültig Mitte des 19. Jahrhunderts durchgesetzt haben, ersetzt wurden. Darüber hinaus nahm die Verfügbarkeit von handelsüblichen Lebensmitteln, einschließlich solcher, die früher nicht auf den Tisch kamen, zu. Eine allmähliche Abkehr eines Teils der Dorfbevölkerung von der Landwirtschaft und im tschechischen Raum auch eine faktische Liquidierung der Privatwirtschaft in der Mitte des 20. Jahrhunderts brachten eine radikale Einschränkung der Selbstversorgung von Haushalten mit eigener Produktion mit. Es überdauerten Gärtnerei, Geflügel- und Kaninchenzucht, gegebenenfalls Hauschlachtungen und teilweise auch Sammeln von wildwachsenden Früchten, wenn auch dies alles nur im begrenzten Maß. Die Berufstätigkeit der Frauen und der Zeitmangel für eine regelmäßige Zubereitung von hausgemachten Speisen verschoben darüber hinaus die Verköstigung größtenteils außerhalb des Eigenheims.

Mitte des 19. Jahrhunderts erscheint ein zunehmendes Phänomen, das durch das ganze zwanzigste Jahrhundert überdauerte – ein gegenseitiger Austausch von interessanten Rezepten und deren Eintragung in eigene Kochhefte, die in einer Reihe von Haushalten und auch in Museumssammlungen erhalten sind. Kennzeichnend ist dafür das Aufzeichnen von Sonder- und Spezialspeisen mit einer komplizierteren Zubereitung, die nicht so oft zubereitet wurden. Am zahlreichsten sind komplizierte Desserts, Torten und Mode-Süßigkeiten, sowie Anweisungen über das Einmachen von Obst, Gemüse und Fleisch – dies begann am Anfang des 20. Jahrhunderts auf dem Lande sehr populär zu werden – zu finden. Weniger häufig kommen Rezepte zur Zubereitung von Fleischspeisen vor, denn diese waren kein Bestandteil einer alltäglichen Speisekarte. Die Zubereitung von „gewöhnlichen“ Speisen war klar und wurde nicht festgehalten. Mädchen lernten sie von ihren Müttern und Großmüttern durch alltägliches Helfen beim Kochen. Grundrezepte wurden süß oder salzig abgeschmeckt und durch die Zugabe von Kräutern oder kurzfristig verfügbaren Rohstoffen abgewandelt.

Die saisonale Auswahl von Rezepten richtete sich nach der Verfügbarkeit von Rohstoffen, wie zum Beispiel frisch geerntetes Sommerobst, das verarbeitet werden musste.

Frauen auf dem Dorf hatten zudem keine Zeit, lange „am Herd“ zu stehen. Auf ihren Schultern lastete die Sorge um eine sehr oft vielköpfige Familie, den Haushalt sowie die Pflege des Viehs und auch eine Vielzahl an Arbeiten außerhalb des Hauses verlangten ihre Zeit. Vom Frühling bis zum Herbst überwogen deshalb schnell gekochte Gerichte, die man in ein paar Minuten nach Heimkehr der Familie vom Feld zubereiten konnte. Die „Winterküche“ war meist aufwändiger und - soweit möglich - auch fettreicher, denn an kalten Tagen konnte die Hausschlachtung stattfinden.

Die Naturbedingungen stellten unbestritten einen Faktor dar, der auf die Ernährung unserer Vorfahren einen sehr großen Einfluss hatte.

Die geographische Breite der höher gelegenen Regionen Vysočina und des Böhmerwaldes war nicht dazu geeignet, dort dieselben Pflanzen, die in tiefer gelegenen Gebieten wie zum Beispiel Südmähren und das Weinviertel gut gedeihen, anzubauen. Klimatische Verhältnisse, Fruchtbarkeit und die Ertragsleistung des Bodens beeinflussten somit die Auswahl an Pflanzenarten, die man in freier Natur anbauen oder sammeln und anschließend in der Küche verarbeiten konnte. Unsere Vorfahren hätten kaum auf Weizen, Hafer, Roggen, Gerste, Buchweizen, Hirse, Kartoffeln, Rüben, Kohl, Erbsen, Mohn, Wurzelgemüse, Pilze, Nüsse und Obst - wie Äpfel, Birnen und Zwetschken, sowie auf gezüchtete oder wildwachsende Kräuter verzichten können.

Viele Zutaten in den alltäglichen Gerichten unserer Vorfahren hing natürlich auch mit der Vieh- und Geflügelzucht zusammen. Grundnahrungsmittel stellten Milch und Milchprodukte, Eier, jedoch auch Fleisch und Schmalz von den zu Hause geschlachteten Haustieren dar.

Ein großer Teil der in der ländlichen Wirtschaft produzierten Lebensmittel wurde jedoch zu Hause nicht verzehrt, weil sie für einen Markt bestimmt wurden: dies galt vor allem für Butter und Eier, an welche sich ältere Augenzeugen als große Kostbarkeit, die in der Zeit ihrer Kindheit nur an den Festtagen oder Kranken serviert wurden, erinnern. Die Milch wurde vor allem zu Topfen verarbeitet und zu Hause zu „Topfenkäse“ getrocknet. Reifende Käsesorten kamen in unseren Regionen nicht vor. Fleisch war in der Ernährung unserer Vorfahren nur wenig vertreten. Man aß es an Festtagen und in besser situierten Familien sonntags. Es war möglich, teures tierisches Fett, d.h. vor allem Schmalz und Butter durch eine Ölpflanze – den häufig verbreiteten Mohn, der zum Bestreuen verwendet wurde - zu ersetzen. In der Region Vysočina hat sich die Tradition frisches Leinöl zu verzehren, vereinzelt erhalten. Neuere Rezepte verlangen bereits Zucker, der früher durch Obst- oder verkochtes Obst ersetzt wurde. In unseren heutigen Rezepten werden laufend die früher sehr kostbaren orientalischen Gewürze wie Zimt oder Pfeffer verwendet. Sie vervollständigten oder ersetzten die zu Hause angebauten Kräuter.

Naturbedingungen und ihr Einfluss auf die landwirtschaftliche Produktion hatten unmittelbare Folgen auf den Wohlstand der Regionen, der sich auch in den gesammelten Rezepten widerspiegelt. Während im reichen Südmähren eine Menge von traditionellen Fleischspeisen und Saucen erhalten geblieben sind, sind für die Nachbarregion Vysočina fleischlose Gerichte aus Kartoffeln mit Powidl und Mohn verfeinert, kennzeichnend. Bei der Suche nach regionalen Unterschieden kann man sich selbstverständlich nicht nach heutigen politischen Bezirken orientieren. Heutige „Regionen“ sind aus volkskundlicher Sicht sehr vielseitig, deshalb sind zumindest grundlegende Besonderheiten anzudeuten.

Der Westen der Tschechischen Republik wird durch die bewaldeten Böhmerwälder Berge mit kargem und steinigem Boden abgegrenzt. Der Ertrag von Obstbäumen und Wäldern ergänzte die Ernte der wenig fruchtbaren Felder und bestimmte so die Ernährung. Hier angeführte Kartoffel-, Kohl- und Obstrezepte tragen häufig deutsche oder tschechisierte Namen, weil ein Großteil der hiesigen Bevölkerung bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts deutschsprachig war. Das weiter südlich gelegene Gebiet von Doudlebsko war ein klein wenig reicher. Zum Unterschied von anderen südböhmischen Regionen war hier die Schweinezucht ein Schwerpunkt der landwirtschaftlichen Tätigkeit, deshalb wurde die hiesige Kost vorwiegend um Selchfleisch bereichert. Ein reiches und fruchtbares Gebiet namens Blata, das sich von Hluboká über die Kleinregionen Veselsko und Třeboňsko/Wittingauer Region bis zu Jindřichův Hradec/Neuhaus ausdehnt, gewährte seinen Einwohnern ausreichend Lebensmittel. Einen Sonderbestandteil hiesiger Ernährung bildeten in zahlreichen Teichen gezüchtete Fische, die vor allem als Fastengericht zubereitet wurden.

Der Ostteil des südböhmischen Gebietes Blata und der weiter nördlich gelegenen Kleinregion Kozácko gehen an den Grenzen der heutigen Region Vysočina in ein raueres Gebiet der Kleinregion České Horácko/Böhmisches Horácko über, das in etwa die heutigen Kreise Pelhřimov, Havlíčkův Brod/Deutschbrod und teilweise auch Jihlava/Iglau umfasst. In einem nicht sehr fruchtbaren Boden gedeihen vor allem Kartoffeln, die einem Großteil der regionalen Rezepte zugrunde liegen. Die ehemalige Landesgrenze zwischen Böhmen und Mähren führt durch die Iglauer Sprachinsel, die früher von einer deutschsprachigen Bevölkerung besiedelt wurde. Diese Küche unterschied sich von anderen Teilen der Region Vysočina kaum, jedoch findet man hier eigene Namen für Gerichte und spezielle Festspeisen. Der Ostteil dieser Region wendet sich schon Richtung Mähren, hier befindet sich die aus volkskundlicher Sicht die sehr interessante Kleinregion Podhorácko.

Das Vorgebirge der Böhmischo-Mährischen Höhe, von jeher von tschechischsprachigen Mähren bewohnt, geht auf dem Znaimer Gebiet in das fruchtbare Thayatal über, das bis zur Mitte des 20. Jahrhunderts vorwiegend von deutschsprachiger Bevölkerung bewohnt wurde. Der Südteil der Region um Lundenburg/Břeclavsko, der eben-



falls vor allem deutschsprachig geprägt, grenzt ans Gebiet Podluží und geht im Norden in die Region Hanácké Slovácko über. Die Umgebung der ehemals deutschsprachigen Stadt Nikolsburg/Mikulov wurde seit dem 16. Jahrhundert auch von einer kroatischen Minderheit bewohnt. Ein sonniges Klima und ein fruchtbarer Boden in Südmähren ermöglichten es empfindlichere Pflanzen, Gemüse und Wein anzubauen. Der Reichtum der Region spiegelt sich in den erhaltenen Rezepten wider, aus hervorgeht, dass man in diesem Gebiet besser und üppiger gegessen hat. Die hier kultivierten Pflanzen beeinflussten jedoch auch den Geschmack der Speisen, die häufiger Gemüse enthielten und manchmal „sauer“ unter Verwendung von Wein oder hausgemachtem Essig zubereitet wurden.

Niederösterreich wird in vier Viertel unterteilt, wovon die beiden Viertel nördlich der Donau – Waldviertel und Weinviertel – an die Tschechische Republik grenzen. Im höher gelegenen, von großen Wäldern durchzogenen Waldviertel bereitete man Süßspeisen gerne mit gemahlenem Mohn zu, wie zum Beispiel die weithin bekannten Mohnnudeln oder das mit honiggesüßtem Mohn gefüllte talerförmige Gebäck „Mohnzelten“. Im weiter östlich gelegenen und von den Flüssen Thaya, March und Donau begrenzten Weinviertel ermöglichten fruchtbarere Böden und ein milderes Klima den Anbau einer größeren Vielfalt an Gemüsen und Hülsenfrüchten, woraus eine Reihe traditioneller Gerichte entstand. Der Weinbau war und ist in diesem Gebiet so kennzeichnend, dass er dem Viertel den Namen gab und natürlich auch die traditionelle Küche beeinflusst hat.

Unser Kochbuch ist unterteilt: nach der Typologie der Gerichte, den zur Zubereitung der Speisen notwendigen Rohstoffen und auch nach den Anlässen, zu denen einzelne Speisen zubereitet wurden.

Unsere Vorfahren pflegten früh morgens zu frühstücken. Eine grundlegende Mahlzeit stellte für sie das Mittagessen dar, das Abendessen war im Vergleich Mittagsmahlzeit weniger üppig. Zwischenmahlzeiten wurden meist nur während der Erntezeit bei schwerer körperlicher Feldarbeit eingenommen, sonst begnügte man sich mit einem Stück trockenes Brot oder frischem oder getrocknetem Obst. Zum Frühstück wurden zur Zeit unserer Urgroßeltern einfache, mit Brot gegessene Suppen zubereitet. Diese wurden Anfangs des 20. Jahrhunderts durch heißen Milchkaffee ersetzt. Zum Mittagessen bereitete man in der Regel auch eine eingebrannte, üppigere Suppe zu, die um einen Brei, verschiedene Mehlspeisen oder Gerichte mit Hülsenfrüchten oder Kohl ergänzt wurde. Zum Abendessen servierte man Reste vom Mittagessen oder gekochte Kartoffeln auf verschiedene Arten. Fleisch kam nur selten auf den Tisch. Es ergänzte den Ernährungsalltag ursprünglich nur in der Zeit von Schlachtungen, an Sonn- und Feiertagen. Während verschiedenste Buchten und Dalken eine alltägliche Hauptspeise an Werktagen darstellten, bereitete man sonntags oder an Feiertagen etwas Besseres, ein feineres Gebäck, das abwechslungsreichen Geschmack bot und öfters auch eine aufwändigere Zubereitung verlangte.

Unser Kochbuch ist natürlich nicht imstande, alle Besonderheiten der regionalen Küchen zu beschreiben und wir konnten unmöglich die gesamte Anzahl an Rezepten aus den Kochheften und Erinnerungen der Befragten aufnehmen. Wir hoffen jedoch, dass es uns gelingen wird, die Geschmacksvielfalt im Leben unserer Vorfahren in den folgenden Rezepten zumindest anzudeuten und den Einfallsreichtum, mit dem sie Festmahlzeiten zubereiteten, ins Gedächtnis zu rufen. Nicht zuletzt bemühten wir uns, um eine unterhaltsame Präsentation der meist einfachen Speisen und hielten die oft abgewandelten Gerichte auf alltäglich, gedeckte Tische fest.



POLÉVKY A ZAVÁŘKY SUPPEN UND SUPPENEINLAGEN

Polévky hrály v jídelníčku našich předků zásadní roli. Hospodyně je připravovaly k snídani i k obědu, postupem času ale byly ranní polévky vytlačeny kávou z cikorky, čekanky, mletých žaludů, mnohem později nápojem z pražených pražených kávových zrn. Ranní polévky musely být rychlé na přípravu, vařily se většinou mléčné, kmínové nebo s česnekem, do kterých se přidalo pár brambor pro větší vydatnost. Mléčné polévky, jako například dolnorakouská Stosuppe, oblíbená i na moravské straně Podyjí, se připravovaly z čerstvého či zkyslého mléka. Častou surovinou byl i starší chléb, který se do polévky rozdrobil.

Při přípravě obědových polévek se ve všech regionech hojně využívalo kysaného zelí. Zelňačka, kyselka, couračka či kozí pití patřily k běžným pokrmům, na stole se objevovaly takřka denně. Střídány mohly být polévkou z luštěnin nebo zeleniny, která také představovala dostatečně vydatné jídlo. Mezi tradiční polévky lze zařadit i polévku připravenou z piva či vína, na Moravě nazývanou půvabnou zkomoleninou „vajnsup“. Chutnou a často využívanou surovinou k přípravě polévek byly houby, v létě čerstvé a na zimu sušené a uskladňované v plátěných pytlících.

Polévky se zasmažovaly, zahušťovaly jíškou z mouky či přidáním hustého mléka nebo smetany, zavařovaly se širokou paletou nudlí, drobení, kapání a svítků. Hustá zeleninová či luštěninová polévka se na obou stranách hranice často zakusovala krajícem chleba, nebo i sladkými vdolky a buchtami. Polévky se přirozeně vařily i ve svátek, kdy hospodyně připravovaly povětšinou masový vývar. Silná hovězí polévka se podávala o posvíceních a o svatbách, velmi tradičním pokrmem byla slepičí polévka s nudlemi, kterou příbuzné a sousedky přinášely „do kouta“ na posilněnou ženě, která odpočívala v šestinedělí. Náš výběr tradičních polévek doplňuje sváteční polévka rybí, která ani v dnešní době nechybí na mnoha štědrovečerních tabulích.

Suppen spielten in der Ernährung unserer Vorfahren eine grundlegende Rolle. Hausfrauen bereiteten sie zum Frühstück und zum Mittagessen zu, aber im Laufe der Zeit wurden die Frühstückssuppen durch Zichorienkaffee, Kaffee aus gemahlenen Eicheln und viel später durch ein Getränk aus echten gerösteten Kaffeebohnen verdrängt. Vor allem Frühstückssuppen mussten sich rasch zubereiten lassen. Man kochte meist Milch-, Kümmel- oder Knoblauchsuppen, zu denen ein paar Kartoffeln für eine größere Ausgiebigkeit gegeben wurden. Milchsuppen, wie zum Beispiel die Stosuppe aus Niederösterreich, die auch an der mährischen Seite des Thayatals gekocht wurde, wurden aus Frisch- oder Sauermilch zubereitet. Häufig wurde auch älteres Brot in die Suppe zerbröckelt.

Bei der Zubereitung von Mittagssuppen nutzte man in allen Regionen häufig Sauerkraut. Die Krautsuppe, Kohlsuppe, auch „couračka“ oder „Ziegentrunk“ genannt, gehörte zu den alltäglichen Speisen, die fast täglich auf den Tisch kamen.

Man wechselte sie zum Beispiel mit Suppen aus Hülsenfrüchten oder Gemüse, die eine sättigende Kost darstellten, ab. Zu den traditionellen Suppen kann man auch eine mit Bier oder Wein hergestellte Suppe zählen. In Mähren nennt man sie mit einer anmutigen Verstümmelung der deutschen Weinsuppe – „vajnsup“. Auch Pilze stellen einen geschmackvollen und oft genutzten Rohstoff zur Zubereitung von Suppen dar. Im Sommer verwendete man frische Pilze, im Winter getrocknete, in Leinenbeuteln gelagerte Pilze.

Suppen wurden eingebrannt und mit Mehlschwitze oder durch Zugeben von Dickmilch oder Obers angedickt und eine breite Palette an Nudeln, Suppeneinlagen, Tropfteigen und Eierkuchen eingekocht. Zur dicken Gemü-

se- oder Hülsenfrüchtesuppe aß man auf beiden Seiten der Grenze oft eine Brotscheibe oder süße Dalken und Buchteln. Suppen wurden natürlich auch an Feiertagen gekocht, auch wenn die Köchinnen dann in der Regel eine Fleischbrühe zubereiteten. Eine kräftige Rindsuppe wurde an den Kirtagen und Hochzeitsfesten serviert. Eine sehr traditionelle Speise war die Hühnersuppe mit Nudeln, die den Wöchnerinnen in der Zeit nach der Geburt von Verwandten und Nachbarinnen als eine stärkende Kost gebracht wurde. Unsere Auswahl an traditionellen Suppen wird durch eine festliche Fischsuppe, die auch heutzutage auf vielen Tafeln am Heiligen Abend nicht fehlt, ergänzt.

COURAČKA, ZELNICE, KOZÍ PITÍ KRAUTSUPPE, ZIEGENTRANK

(jižní Čechy / Südböhmen)



500 g kyselého zelí
5 brambor
1 cibule
60 g másla
30 g hladké mouky
50 g slaniny
pepř, sůl

Zelí pokrájíme a povaříme v asi 1,5 litru vody. Zvlášť uvaříme brambory nakrájené na kostičky. Připravíme máslovou jíšku s cibulkou a spolu s vařenými brambory a vyškvařenou slaninou ji přidáme k zelí. Polévku dochutíme solí a pepřem.

Pro bílou zelnou polévku se v jižních Čechách užíval i název kozí pití nebo prostě zelnice. Vařené zelí je možné dochutit kmínem, případně okyselit a zahustit moukou či smetanou, uvařené brambory promíchat s cibulkou osmaženou na sádle a podávat je zvlášť jako přílohu k polévce. Na jižní Moravě se do zelnice přidává syrové vejce. V německých obcích jižní Moravy se zelí na „Krautsuppe“ vaří v hovězím vývaru a kromě žloutku a papriky se přidává nakrájená klobása a kostičky opraženého chleba.

500 g Sauerkraut
5 Kartoffeln, geschält
1 Zwiebel
60 g Butter
30 g glattes Mehl
50 g Speck
Pfeffer, Salz

Sauerkraut schneiden und in etwa 1,5 Liter Wasser aufkochen. Kartoffeln in Würfeln extra kochen. Eine Einbrenne mit Zwiebel machen und zusammen mit den gekochten Kartoffeln und dem geschmorten Speck dem Sauerkraut hinzugeben. Die Suppe mit Salz und Pfeffer würzen.

In Südböhmen nannte man die weiße Krautsuppe auch einen Ziegentrunk oder einfach eine Krautsuppe. Gekochtes Sauerkraut nach Wunsch auch mit Kümmel würzen, gegebenenfalls säuern und mit Mehl oder Obers verdicken, gekochte Kartoffeln mit in Schmalz gerösteten Zwiebeln durchrühren und als Einlage zur Suppe extra servieren. In Südmähren gibt man ein rohes Ei der Krautsuppe hinzu. In Gemeinden in Südmähren wird das Sauerkraut für die Krautsuppe in einer Rindbrühe gekocht und neben Eigelb und Paprika gibt man eine klein geschnittene Bratwurst und in Würfel geschnittenes und knusprig gebratenes Brot hinzu.

OUKROP, ČESNEČKA KNOBLAUCHSUPPE

(jižní Čechy, Vysočina / Südböhmen, Vysočina)

- 1 l vody
- česnek dle chuti (na talíř asi 1 stroužek)
- starší chléb (na talíř asi 2 krajíčky)
- 100 g sádla
- sůl, pepř, kmín
- možno přidat majoránku, vajíčko

Vodu svaříme s kmínem, přidáme utřený česnek a kostičky chleba osmaženého na sádle. Polévku zjemníme rozpuštěným sádlem a dochutíme.

- 1 l Wasser
- Knoblauch je nach Geschmack (pro Teller ca. 1 Zehe)
- älteres Brot (pro Teller ca. 2 Brotschnitten)
- 100 Gramm Schmalz
- Salz, Pfeffer, Kümmel
- man kann Majoran, Ei hinzugeben

Dem mit Kümmel gekochten Heißwasser zerriebenen Knoblauch und in Schmalz geröstete Brotwürfel hinzugeben. Darauf die Suppe mit geschmolzenem Schmalz verfeinern und würzen.



CHLEBOVÁ POLÉVKA BROTSUPPE

(jižní Čechy, Vysočina / Südböhmen, Vysočina)

- hrst nasekané zelené petrželky
- půl svazku pažitky
- 2 cibule
- 2 lžíce sádla
- 1,5 l hovězího vývaru
- ½ bochníku chleba
- pepř, sůl

Na sádle usmažíme dozlatova cibulku. Chléb nakrájíme na krajíčky a spolu s cibulí vložíme do polévkové misky. Zalijeme vývarem, osolíme, opepříme, posypeme nasekanou pažitkou a petrželkou.

- 1 Handvoll grüne Petersilie, gehackt
- ½ Bund Schnittlauch, in Röllchen geschnitten
- 2 Zwiebeln
- 2 Esslöffel Schmalz
- 1,5 l Rindssuppe
- ½ Brotlaib
- Pfeffer, Salz

Die Zwiebeln im Schmalz goldgelb anrösten. Den Brotlaib in Scheiben schneiden und zusammen mit den Zwiebeln in die Suppenschüssel einlegen. Mit der Brühe aufgießen, salzen, pfeffern, mit Schnittlauch und Petersilie bestreuen.



KMÍNOVÁ POLÉVKA

KÜMMELSUPPE

(Vysočina, jižní Morava / Vysočina, Südmähren)

- 1 l vody
- 1 lžička kmínu
- 1 lžíce sádla
- 1 vrchovatá lžíce hladké mouky

Lžičku kmínu a lžíci sádla vložíme do hrnce, zahřejeme, až začne kmín prskat, přidáme vrchovatou lžíci hladké mouky a uděláme zásmazku. Zchladlou zásmazku zalijeme vodou, rozkvedláme a za občasného míchání přivedeme do varu, osolíme a přidáme kapání (viz. zavářky), povaříme.

- 1 l Wasser
- 1 Teelöffel Kümmel
- 1 Esslöffel Schmalz
- 1 gehäufte Esslöffel glattes Mehl

Einen Teelöffel Kümmel und einen Esslöffel Schmalz in einen Topf geben und erhitzen. Wenn der Kümmel zu platzen beginnt, einen gehäuften Esslöffel glattes Mehl hinzufügen und eine Mehlschwitze herstellen. Abgekühlte Mehlschwitze mit Wasser aufgießen, verquirlen, unter zeitweiligem Umrühren zum Siedepunkt bringen, salzen und Tropfteig (siehe Suppeneinlagen) hinzufügen, aufkochen.



KLONDA

(Vysočina, z Nového Rychnova / aus Nový Rychnov)

- 2 l vody
- 2 hrsti čerstvých hub
- 3 větší brambory
- 500 ml podmáslí
- 250 ml smetany
- 4 vejce
- sůl, bobkový list (3 ks), nové koření (4 ks)
- ocet, kopr

V asi 2 litrech osolené vody uvaříme houby (nejlépe lišky) a na kostičky pokrájené brambory s 3 bobkovými listy a 4 zrnky nového koření. Když houby a brambory změknou, přidáme podmáslí a smetanu. Jakmile se polévka začne znovu vařit, přidáme celá syrová vejce: neměla by se úplně rozpustit, ale ani by neměla zůstat celá, polévkou proto zamícháme až po chvilce a velmi zlehka. Necháme přejít varem a podle chuti pomalu přikapáváme ocet. Do hotové horké polévky přidáme nadrobno nasekaný kopr.

Do základního vývaru je možné přidat i na kolečka nakrájenou mrkev. Sedlejevská varianta téže polévky vynechává podmáslí, pro zahuštění použijeme hladkou mouku rozkvedlanou ve smetaně. Vejce lze také uvařit natvrdo a podávat je zvlášť každému strážníkovi na talíř.

- 2 l Wasser
- 2 Handvoll frische Pilze
- 3 größere Kartoffeln
- 500 ml Buttermilch
- 250 ml Sauerrahm
- 4 Eier
- Salz, 3 Lorbeerblätter,
- 4 Neugewürzhkörner (Piment)
- Essig, Dill

Pilze (am besten Eierschwammerl) mit in Würfel geschnittenen Kartoffeln, 3 Lorbeerblättern und 4 Körnern Neugewürz in etwa 2 Liter Salzwasser kochen. Wenn die Pilze und Kartoffeln weich werden, Buttermilch und Rahm in die Suppe einrühren. Sobald die Suppe wieder zu sieden beginnt, ganze rohe Eier hinzufügen: sie sollten sich weder völlig auflösen, noch im Ganzen bleiben. Deshalb die Suppe erst nach einer Weile sehr leicht umrühren. Zum Siedepunkt bringen und je nach Geschmack Essig langsam zutropfen, um zu würzen. Der heißen Suppe den fein gehackten Dill hinzufügen.

Man kann in die Grundbrühe auch in Scheiben geschnittene Karotten geben. In der Sedlejev-Variante der gleichen Suppe entfällt die Buttermilch; dann glattes, mit dem Rahm verquirltes Mehl zum Binden verwenden. Man kann die Eier auch hart kochen und zu jeder Portion extra servieren.



PŘIDĚLÁNKA S HOUBAMI VERLÄNGERTE SUPPE MIT PILZEN

(jižní Čechy / Südböhmen)

- 1,5 l vody
- 5 brambor
- 1 cibule
- čerstvé nebo sušené houby
- 250 ml smetany
- 30 g hladké mouky
- nové koření celé (3 ks)
- pepř celý (5 ks)
- bobkový list (3 ks)
- sůl, kmín, ocet

V asi 1,5 litru vody uvaříme brambory nakrájené na kostičky, oloupanou cibuli rozkrojenou na půl a houby. Přidáme nové koření, bobkový list, pepř, kmín a sůl. Po uvaření vyjmeme cibuli a zahustíme záklechtkou z hladké mouky a vody. Zalijeme smetanou a dochutíme octem.

- 1,5 l Wasser
- 5 Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- frische oder getrocknete Pilze
- 250 ml Obers
- 30 g glattes Mehl
- 3 Neugewürz (Piment)
- 5 ganze Pfefferkörner
- 3 Lorbeerblätter
- Salz, Kümmel, Essig

In Würfel geschnittene Kartoffeln, eine halbierte Zwiebel und die Pilze in etwa 1,5 Liter Wasser aufkochen. Neugewürz, Lorbeerblatt, Pfeffer, Kümmel und Salz hinzufügen und kochen lassen. Wenn die Kartoffeln weich sind, die Zwiebel herausnehmen und die Suppe mit einem Gemisch aus glattem Mehl und Wasser binden. Mit Obers aufgießen und mit Essig würzen.



STOSUPPE, SAUERSUPPE KYSELÁ POLÉVKA

(Dolní Rakousy, jižní Morava / Niederösterreich, Südmähren)

- 1 l vody
- 2 čajové lžičky kmínu
- 1 čajová lžička soli
- 150 g kyselého mléka
- 4 lžíce hladké mouky
- trocha smetany na vylepšení
- vařené šťouchané brambory jako příloha
- (pro jihomoravskou variantu ještě 150 g tvarohu, 30 g másla, 60 ml moštu)

V hrnci přivedeme k varu vodu se solí a kmínem. Rozkvedláme kyselé mléko s moukou do hladka a zakvedláme do vařící vody. Necháme povařit na mírném ohni. Polévku dochutíme solí a přimícháme smetanu. Uvařené brambory rozšťoucháme nebo nakrájíme na malé kousky a vložíme na talíř. Zalijeme polévkou a servírujeme.

Sváteční jihomoravská varianta namísto vody užívá hovězí vývar, který přivedeme k varu a zahustíme směsí kyselého mléka a 150 g tvarohu. Poté přidáme stejné množství moštu a smetany, přidáme brambory, ochutíme a zjemníme máslem. Hotovou polévku lze podávat s kostičkami osmaženého chleba.

- 1 l Wasser
- 2 Teelöffel Kümmel
- 1 Teelöffel Salz
- 150 g Sauermilch
- 4 Esslöffel glattes Mehl
- etwas Obers zum Verfeinern
- gekochte, gestampfte Kartoffeln als Einlage
- (für südmährische Variante noch 150 g Topfen, 30 g Butter, 60 ml Apfelsaft hinzugeben)

Wasser mit Salz und Kümmel in einem Topf aufkochen. Die saure Milch mit dem Mehl glatt verrühren und in das kochende Wasser einsprudeln, etwas köcheln lassen. Suppe mit Salz abschmecken und Obers oder Rahm einrühren. Die gekochten Kartoffeln in Schnitze schneiden und in Teller geben. Mit Suppe auffüllen und servieren.

Bei der festlichen südmährischen Variante verwendet man anstatt des Wassers eine Rindssuppe: diese zum Siedepunkt bringen und mit einer Mischung aus Sauermilch und 150 Gramm Topfen verdicken. Hier auf die gleiche Menge Apfelsaft und Obers zugießen, die Kartoffeln hinzufügen, würzen und mit Butter verfeinern. Die fertige Suppe kann man mit gerösteten Brotwürfeln servieren.



MLÉČNÁ POLÉVKA

MILCHSUPPE

(jižní Morava, z Plavče / Südmähren, aus Plaveč)

- 1 l mléka
- 2 větší brambory
- 1 cibule
- kmín, nové koření, špetka cukru
- lžíce sádla

V mléce doměkka povaříme pokrájené brambory s cibulí, přidáme kmín a koření, jemně omastíme a přisladíme.

- 1 l Milch
- 2 größere Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- Kümmel, Neugewürz (Piment), eine Prise Zucker
- 1 Esslöffel Schmalz

Geschnittene Kartoffeln und Zwiebel in Milch weichkochen, Kümmel und Gewürze zugeben, abschrämen und zuckern.



ŠKVARKOVÁ POLÉVKA

GRAMMELSUPPE

(jižní Morava, Dolní Rakousy / Südmähren, Niederösterreich)

- 1 l vody (nebo vývaru z uzeného masa)
- 50 g hladké mouky
- 80 g škvarků (na vaření), 80 g škvarků (k osmažení)
- ocet (jemnější vinný nebo jablečný ocet)
- sůl, čerstvě nakrájená petržel

Polovinu škvarků nakrájíme a povaříme v hrnci s vodou, popřípadě s uzeným vývarem. Mouku rozmícháme v trošce vody a následně za stálého míchání přiléváme do vřelého vývaru se škvarky. Poté necháme asi 10 minut vařit. Polévku osolíme a dochutíme připraveným octem. Zbylé škvarky osmahneme na pánvi. Horkou polévku servírujeme na talíři s křupavými škvarky a nakonec ještě dozdobíme zelenou petrželkou.

- 1 Liter Wasser (oder Selchsuppe)
- 50 g glattes Mehl
- 80 g Grammeln (zum Kochen)
- 80 g Grammeln (zum Rösten)
- Essig (milderer Wein- oder Apfelessig)
- Salz, frisch geschnittene Petersilie

80 g Grammeln klein schneiden und im Topf mit Wasser oder Selchsuppe aufkochen. Etwas Wasser oder Suppe zurückbehalten und darin das Mehl glatt einrühren. Wenn das Wasser (oder die Suppe) kocht, das Mehlgemisch einsprudeln und unter ständigem Umrühren etwa 10 Minuten kochen lassen. Die Suppe salzen und mit Essig würzen. Übrig gebliebene Grammeln in einer Pfanne rösten. Die heiße Suppe in den Teller schöpfen, knusprige Grammeln hinzufügen und zuletzt alles noch mit grüner Petersilie verschönern.



WALDVIERTLER LINSENSUPPE

ČOČKOVÁ POLÉVKA Z WALDVIERTLU

(Dolní Rakousy / Niederösterreich)



- 150 g čočky
- 100 g krup
- 1 lžička soli, pepř, bobkový list, tymián
- 1 citrónová kůra
- 1 středně velká cibule
- 2 velké stroužky česneku
- 40 g tuku (sádlo, přepuštěné máslo...)
- 60 g uzené slaniny

- 200 g mrkev
- 1 lžíce hladké mouky
- 4 lžíce kysané smetany
- 1 lžička hořčice
- 1–2 lžíce dužiny z rajských jableček
- trochu octa
- nadrobno nasekaná pažitka na posypání

Čočku namočíme přes noc do studené vody a slijeme. Do hrnce dáme 2 litry čerstvé vody, osolíme, ochutíme pepřem, bobkovým listem, tymiánem a plátkem citrónu. Přidáme čočku, kroupy proprané ve studené vodě a uvaříme do měkka. Mezitím nasekáme najemno česnek a cibuli, mrkev a slaninu nakrájíme na kostičky. Na tuku podusíme kostičky slaniny s cibulí a česnekem, přidáme na kostičky nakrájenou mrkev a vše opečeme. Tuto směs přimícháme do čočky a necháme vše povařit na mírném ohni, dokud se čočka nezačne téměř rozpadat. Poté v hrnečku důkladně rozmícháme mouku, kysanou smetanu, hořčici a dužinu z rajských jableček, vmícháme do polévky a necháme krátce vyvařit. Čočkovou polévku dochutíme octem, solí a pepřem a podáváme posypanou pažitkou.

- 150 g Linsen
- 100 g Rollgerste
- 1 Teelöffel Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Thymian
- 1 Zitronenscheibe
- 1 mittlere Zwiebel
- 2 große Zehen Knoblauch
- 40 g Fett (Schmalz, Butterschmalz...)
- 60 g geräucherter Speck

- 200 g Karotten
- 1 Esslöffel Mehl
- 4 Esslöffel Sauerrahm
- 1 Teelöffel Senf
- 1–2 Esslöffel Paradeismark
- ein Spritzer Essig
- Schnittlauchröllchen zum Bestreuen

Linsen über Nacht in kaltem Wasser einweichen und abseihen, gut 2 Liter frisches Wasser in einem Topf aufstellen und mit Salz, Pfeffer, Lorbeerblatt, Thymian und der Zitronenscheibe würzen. Die Linsen und die kalt gewaschene Rollgerste zugeben und weich kochen. Inzwischen Knoblauch und Zwiebel fein hacken, Karotten und Speck in kleine Würfel schneiden. Speckwürfel mit Zwiebel und Knoblauch im Fett andünsten, Karottenwürfel zugeben und alles durchrösten. Diese Mischung in die Linsen einrühren und alles weiterköcheln lassen, bis die Linsen fast zerfallen. Nun Mehl, Sauerrahm, Senf und Paradeismark in einer Tasse gut verrühren und in die Suppe einrühren, kurz verkochen lassen. Linsensuppe mit Essig, Salz und Pfeffer abschmecken und mit Schnittlauch bestreut zu Tisch bringen.



BRENNSUPPE

ZAPRAŽENÁ POLÍVKA

(Dolní Rakousy / Niederösterreich)



- 80 g vepřového sádla nebo přepuštěného másla
- 50 g pšeničné neb žitné mouky
- 1 l vody nebo vývaru
- 2 velké brambory
- 1 cibule
- 2 stroužky česneku
- 40 g uzené slaniny

- trošku soli, majoránky a kmínu
- čerstvě namletý pepř
- 2 bobkové listy
- 2 plátky černého chleba
- sekaná petrželka k ozdobení
- na přání přidáme 200 g uzených párků

Nasekáme najemno cibuli a česnek, brambory oškrábeme a pokrájíme na kostičky. Na malé kostičky pokrájíme také slaninu a černý chléb. V hrnci rozežřejeme 50 g sádla a opražíme na něm mouku dozlatova. Pomalu zalijeme vývarem nebo vodou, dobře rozkvedláme a povaříme. Přidáme kostičky brambor, osolíme, opepříme, okořeníme majoránkou, kmínem a bobkovým listem a necháme polévku asi 25 minut za častého míchání vařit na mírném ohni. Mezitím rozežřejeme na pánvi přepuštěné máslo nebo zbytek sádla. Na něm osmažíme česnek, cibuli a slaninu a dáme do polévky. Na zbylém přepuštěném másle opečeme do křupava kostičky černého chleba. Nakonec můžeme v polévce ohřát uzené párky nakrájené na kolečka. Před podáváním posypeme zapraženou polévku opečenými kostičkami černého chleba a nasekanou petrželkou.

- 80 g Schweineschmalz oder Butterschmalz
- 50 g Weizen- oder Roggenmehl
- 1 l Wasser (und Suppenpulver) oder Suppe
- 2 große Erdäpfel
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 40 g Räucherspeck

- etwas Salz, Majoran und Kümmel
- frisch gemahlener Pfeffer
- 2 Lorbeerblätter
- 2 Scheiben Schwarzbrot
- gehackte Petersilie zum Garnieren
- nach Wunsch 200 g geräucherte Würstel als Einlage

Zwiebel und Knoblauch fein hacken, Erdäpfel schälen und in Würfel schneiden. Speck und Schwarzbrot ebenfalls in kleine Würfel schneiden. 50 g Schmalz in einem Topf erhitzen und darin das Mehl hellbraun anrösten. Mit Suppe oder Wasser langsam aufgießen, gut verquirlen und aufkochen. Kartoffelwürfel dazugeben, mit Salz, Pfeffer, Majoran, Kümmel und Lorbeerblättern würzen und die Suppe ca. 25 min. unter öfter Umrühren köcheln lassen. Inzwischen etwas Butterschmalz oder Schweineschmalz in einer Pfanne erhitzen. Darin Knoblauch, Zwiebel und den Speck anrösten und in die Suppe geben. Im restlichen Butterschmalz die Schwarzbrotwürfel knusprig braten. Wer möchte, erhitzt die in Scheiben geschnittenen geräucherten Würstel zuletzt mit in der Suppe. Zum Servieren die Brennsuppe mit Schwarzbrotwürfeln und gehackter Petersilie bestreuen.

PIVNÁ BIERSUPPE

(Vysočina, ze Zárubic / aus Zárubice)

- 2 l piva
- několik lžic cukru (podle chuti)
- 250 ml smetany
- 2 žloutky
- 1 lžíce hladké mouky
- 1 lžíce másla
- sůl

Pivo s cukrem a malým kouskem čerstvého másla přivedeme k varu, poté přidáme smetanu, ve které jsme předtím rozkvedlali žloutky a lžící mouky. Polévku mírně osolíme a za občasného míchání necháme povařit.

- 2 l Bier
- einige Esslöffel Zucker (je nach Geschmack)
- 250 ml Schlagobers
- 2 Eigelbe
- 1 Esslöffel glattes Mehl
- 1 Esslöffel Butter
- Salz

Das Bier mit Zucker und einem kleinen Stück frischer Butter zum Siedepunkt bringen, darauf 250 ml Obers, in dem Eigelbe und ein Löffel Mehl verquirlt, zugeben. Die Suppe mild salzen und unter zeitweiligem Umrühren köcheln lassen.



SVATEBNÍ HOVĚZÍ POLÉVKA HOCHZEITSRINDSUPPE

(Vysočina)

- | | |
|-------------------------|---|
| 2,5 l vody | 1 cibule |
| 400–600 g hovězího masa | 20 g tuku na osmažení |
| 500 g kostí | sůl, několik stvolů s listy libečku, nové koření, pepř celý |
| 50 g jater nebo sleziny | možno přidat i čerstvé houby a kvasnice |
| 100 g kořenové zeleniny | |

Oprané maso, rozsekané kosti a vnitřnosti vložíme do asi 2,5 litru vody. Při nízké teplotě vaříme pod pokličkou delší dobu (3–4 hodiny), poslední hodinu spolu s kořenovou zeleninou a cibulí pokrájenými na větší kusy, libečkem a kořením. Když je maso měkké, přecedíme polévku do polévkového hrnce a doplníme vodu. Měkkou kořenovou zeleninu nakrájíme na tenké plátky a vložíme zpět do polévky, rovněž zelenou nať petržele a do měkka uvařené vnitřnosti, případně i nakrájené houby. V polévce povaříme jen asi 10 minut i s vydatnou zavářkou, jako jsou játrové či droždové knedlíčky, svítek nebo tenké nudle (viz. zavářky). Můžeme také přidat droždí, které jsme před tím do růžova osmažili na kousku tuku, a v polévce je necháme jen přejít varem.

Uvařené maso buď rozkrájíme do polévky, nebo je použijeme pro přípravu hlavního jídla, například s koprovou nebo rajskou omáčkou.

- | | |
|-----------------------|--|
| 2,5 l Wasser | 1 Zwiebel |
| 400–600 g Rindfleisch | 20 g Fett zum Durchrösten |
| 500 g Knochen | Salz, einige Stängel Liebstöckel mit Blättern, Petersilie, |
| 50 g Leber oder Milz | Neugewürzkörner, ganze Pfefferkörner |
| 100 g Wurzelgemüse | man kann auch frische Pilze und Germ zugeben |

Abgewaschenes Fleisch, zerhackte Knochen und die Innereien in etwa 2,5 l Wasser einlegen. Bei niedriger Temperatur zugedeckt eine längere Zeit (3–4 Stunden) köcheln lassen. Dabei die letzte Stunde das in größere Stücke geschnittene Wurzelgemüse, die Zwiebel, sowie Liebstöckel und Gewürze mitkochen. Wenn das Fleisch weich ist, die Brühe in einen anderen Topf durchseihen und mit Wasser auffüllen. Das weiche Wurzelgemüse und die Innereien in dünne Scheiben schneiden und mit etwas frische Petersilie beziehungsweise auch geschnittenen Pilzen wieder einlegen. Die Suppe nun ca. 10 Minuten köcheln lassen und dabei eine kräftige Suppeneinlage wie Leber- oder Germknödel, Frittaten oder dünne Nudeln (siehe Suppeneinlagen) hineingeben und erhitzen. Man kann auch Germ, die man in etwas Fett vorher geröstet hat, hinzufügen - hierbei die Suppe nur zum Siedepunkt bringen.

Das gekochte Fleisch entweder in die Suppe schneiden oder als Hauptgericht z.B. mit Dill- oder Paradeisauce verwenden.



SLEPIČÍ POLÉVKA DO KOUTA HÜHNERSUPPE FÜR WÖCHNERINNEN

(Vysočina)

- 1 slepice
- 3 l vody
- 150 g kořenové zeleniny (mrkev, petržel, celer)
- 4 hrstky nudlí
- sůl, několik výhonků zeleného libečku, petrželka

Slepici očistíme a celou (včetně hlavy, krku a opařených nohou zbavených vrchní blány) spolu s veškerými vnitřnostmi vaříme v osolené vodě mírným varem 2–3 hodiny (podle stáří a tuhosti slepice). Když slepice měkne, přidáme zeleninu a dovaříme. Měkkou slepici vyjmeme z vody, vařenou zeleninu, vnitřnosti i maso z hlavy a krku, křidélek a žeber pokrájíme na nudličky, z uvařeného žaludku stáhneme tvrdou vnitřní blánu. Vše vložíme zpět do polévky a zavaříme nudle či jinou zavářku (viz. zavářky).

Stehna a prsa ze slepice můžeme také vykostiť a rozkrájet do polévky, nebo upravit jako hlavní jídlo.

Silná slepičí polévka s nudlemi byla tradičním pokrmem přinášným šestinedělce „do kouta“ na posilěnou po přestálém porodu.

- 1 Suppenhuhn
- 3 l Wasser
- 150 g Wurzelgemüse oder andere Gemüse
- 4 Handvoll Nudeln
- Salz, einige frische Stängel Liebstöckel, Petersilie

Das Suppenhuhn abwaschen und ganz (einschließlich Kopf, Hals und abgebrühter enthäuteter Füße (nur die obere dünne Haut entfernen) gemeinsam mit allen Innereien im Salzwasser 2–3 Stunden (je nach Alter des Huhnes) köcheln lassen. Wenn die Henne weich wird, Gemüse zugeben und mitkochen. Die fertig gegarte Henne aus dem Wasser herausnehmen, weiches Gemüse, Innereien, sowie Fleisch von Kopf, Hals, Flügel und Rippen in feine Streifen schneiden. Vom gekochten Magen die harte Innenhaut entfernen. Alles wieder in die Suppe einlegen und dazu Nudeln oder eine andere Suppeneinlage (siehe Suppeneinlagen) einkochen.

Die Hühnerschenkel und das Brustfleisch kann man auch auslösen und in die Suppe schneiden, oder als Hauptgericht zubereiten.

Eine kräftige Hühnersuppe mit Nudeln stellte eine traditionelle stärkende Speise für Wöchnerinnen in der Zeit nach der Geburt dar.



VÁNOČNÍ RYBÍ POLÉVKA FISCHBEUSCHELSUPPE

(Vysočina)

- 1 větší cibule
- 100 g kořenové zeleniny (mrkev, petržel, celer)
- vše využitelné z ryby – kapra (hlava, vnitřnosti, jikry, mlíčí)
- sůl
- nové koření (4 kuličky)
- pepř celý (8 kuliček)
- bobkový list (4–6 kusů)
- muškátový oříšek (množství nepřehnat, asi na špičku většího nože)
- zelená petrželka
- 1 lžíce másla
- 1 lžíce hladké mouky

Na másle osmažíme nadrobno nakrájenou cibuli a nastrouhanou kořenovou zeleninu (mrkev, petržel, celer). Ve velkém hrnci vaříme ve vodě asi 30 minut hlavu z kapra, rybí páteř a vnitřnosti včetně mlíčí a jiker; přidáme sůl, kuličky nového koření, pepř, bobkový list.

Uvařené maso s vnitřnostmi přecedíme a do polévky vložíme osmaženou zeleninu, krátce ji povaříme. Pro dochucení přidáme kousek nastrouhaného muškátového oříšku. Mezitím obereme maso, z jiker a mlíčí odstraníme blány, rozmělníme a vložíme je do polévky. Není-li mlíčí, přidáme na másle usmaženou jišku a polévka chvilku povaříme. Na závěr přidáme zelenou petrželku.

Podáváme se s nakrájeným svátkem (srov. zavářky).

- 1 größere Zwiebel
- 100 g Wurzelgemüse (gelbe Rübe, Petersilienwurzel, Sellerie)
- alle von einem Karpfen nutzbaren Teile (Kopf, Karkassen, Eingeweide, Rogen, Fischmilch)
- Salz
- 4 Neugewürz(Piment)
- 6 ganze Pfefferkörner
- 4–6 Lorbeerblätter
- geriebene Muskatnuss (Menge nicht übertreiben – eine Messerspitze eines größeren Messers)
- grüne Petersilie
- 1 Esslöffel Butter
- 1 Esslöffel glattes Mehl

Fein geschnittene Zwiebel und fein geschnittenes Wurzelgemüse in der Butter anrösten. Karpfenköpfe, Karkassen und Eingeweide einschließlich Fischmilch und Fischrogen in einem großen Topf im Wasser etwa 30 Minuten kochen lassen. Salz, Neugewürzkörner, Pfefferkörner und Lorbeerblätter zugeben.

Die Suppe in einen anderen Topf abseihen, angeröstetes Wurzelgemüse zugeben und kurz aufkochen. Etwas geriebene Muskatnuss zum Abschmecken zugeben. Das Fischfleisch auslösen, Häutchen von den Fischrogen und der Fischmilch entfernen, zerkleinern und in die Suppe geben. Gibt es keine Fischmilch, dann eine aus Mehl und Butter hergestellte Einbrenne zugeben und die Suppe kurz kochen lassen. Zum Schluss mit gehackter Petersilie bestreuen und mit Frittaten als Einlage servieren (siehe Suppeneinlagen).

ZAVÁŘKY DO POLÉVEK

SUPPENEINLAGEN



Bramborový svítek (jižní Morava, z Plavče): Uvaříme několik moučnatých brambor, oloupeme je a nastrouháme. Do utřeného másla přidáme tři lžíce strouhaných brambor, tři vejce, tři lžíce smetany, lžíci hladké mouky a osolíme. Z připraveného těsta upečeme na pomaštěné pánvi placičky. Pokrájený svítek dáme do talíře a přelijeme polévkou.

Kartoffel-Frittaten (Südmähren, aus Plaveč): Einige mehligte Kartoffeln kochen, schälen und reiben. In zerlassener Butter drei Esslöffel geriebene Kartoffeln, drei Eier, drei Esslöffel Obers, einen Esslöffel glattes Mehl zugeben und salzen. Von diesem Teig kleine Fladen in einer befetteten Pfanne backen. Geschnittene Frittaten in den Teller einlegen und mit Suppe übergießen.

Kapání, kapánek (Vysočina): Smícháme trochu mléka, na špici nože soli, vejce a hladkou mouku podle potřeby. Vše dobře rozkvedláme, aby vzniklo řídké těsto, které vlijeme za stálého míchání do vařící polévky, v polévce povaříme 8 minut.

Tropfteig (Vysočina): Etwas Milch, eine Messerspitze Salz, ein Ei und glattes Mehl nach Bedarf vermischen. Alles gründlich verquirlen, damit ein glatter Teig entsteht. Den Teig unter ständigem Umrühren in die kochende Suppe eingießen und in der Suppe 8 Minuten kochen.

Krupicové nočky (jižní Morava, z Plavče): Do utřeného másla nebo hovězího loje přidáme dva žloutky a dvě celá vejce, lžíci studeného mléka a zahustíme krupicí. Poté osolíme podle chuti. Směs promícháme a necháme čtvrt hodiny uležet. Následně vytvarujeme z připraveného těsta nočky a zavaříme je do polévky. *Tradiční zavářka zřejmě převzatá z měšťanské kuchařky.*

Grießnockerl (Südmähren, aus Plaveč): In die abgerührte Butter (oder Rinderfett) zwei Eigelbe, zwei ganze Eier und einen Esslöffel kalte Milch einrühren und mit Grieß verdicken, nach Geschmack salzen. Das Gemisch durchrühren und eine Viertelstunde ruhen lassen. Anschließend Nockerl aus dem Teig formen und in die Suppe einkochen *Diese traditionelle Suppeneinlage wurde hier offensichtlich aus einem Bürgerkochbuch übernommen.*

Nudle: Na vál vysypeme hladkou mouku, uděláme v ní důlek a do něj rozklepneme celé vejce. Těsto zaděláváme nožem, dokud neztuhne. Nato jej hněteme rukama a postupně k němu přidáváme mouku tak dlouho, až se těsto přestane k válu lepit. Poté z něj válečkem vyválíme široký a tenký list, který necháme oschnout. Připravené těsto rozkrájíme na „pentle“, které položíme na sebe a pokrájíme na co možná nejtenčí nudličky. Nudle nakonec roztřeseme na vále, aby se nelepily, a zavaříme je ve vroucí polévce.

Nudeln: Glattes Mehl auf ein Nudelbrett häufen. In die Mitte des Mehls eine Vertiefung machen und ein ganzes Ei hineinschlagen. Die Zutaten zunächst mit einem Messer mischen, dann mit den Händen kneten und nach und nach so viel Mehl zugeben, bis der Teig nicht mehr am Nudelbrett anklebt. Nun den Teig mit dem Nudelwalker zu einem großen und dünnen Blatt ausrollen und trocknen lassen. Den Teig in gleich breite Streifen (in der gewünschten Länge der Nudeln) teilen, diese übereinanderlegen und in möglichst dünne Suppennudeln schneiden. Die Nudeln am Nudelbrett auflockern damit sie nicht ankleben, und in die kochende Suppe einkochen.

RECEPTY ZE ZELENINY, LUŠTĚNIN, OBIÍ A HUB

GEMÜSE-, HÜLSENFRÜCHTE-, GETREIDE- UND PILZREZEPTE

Pokrmý připravené ze zeleniny, luštěnin a hub patřily k důležitým a vydatným položkám v jídelníčku našich předků. Spolu s různými obilnými produkty (vločky, kroupy a krupky z navlhčeného a utlučeného ječmene) se uplatnily jako suroviny k přípravě polévek, kaší i dalších pokrmů.

Zeleninu – zelí, řepu, mrkev, petržel, hlávkový salát – kuchařky přidávaly do polévek i omáček, zpracovávaly ji jako nádivku, zeleninu dusily či podávaly zasmaženou. Osvěta ohledně zdravotních výhod konzumace syrové zeleniny a ovoce se ovšem na venkově šířila až počátkem 20. století.

Nejčastěji se v kuchyni objevovalo zelí, které se zpracovávalo jak čerstvé, tak zejména kvašené. Hlávky se krouhaly a sešlapávaly do dubových beček, jednotlivé vrstvy se prosypávaly kmínem a především solí, aby zelí prošlo procesem mléčného kvašení. Takto naložené vydrželo až do nového jara a v dlouhém zimním období se stávalo hodnotným zdrojem vitamínu C. Kromě červené řepy (krajově nazývané cvikle) se pěstovala a pojídala i vodnice a tuřín, které byly spolu s mrkví na zimu ukládány do písku ve sklepích či spížích, aby dušené či čerstvě nastrouhané osvěžovaly jednotvárný jídelníček v zimním období. Na zimu se uchovávalo i ovoce, buď syrové ve sklepích, nebo usušené či v podobě povidel.

Houby, jejichž získání nevyžadovalo žádné náklady, zpestřily předešlým generacím mnoho pokrmů. Někdy byly podávány v kombinaci s luštěninami, jindy tvořily hutný základ celého jídla. Sbíraly se hříbky, lišky (kuřátka), bedly, václavky, špičky nebo ryzce. Houby se k přípravě pokrmů dusily s vodou, solí a kmínem a také s cibulí, která, pokud neztmavla, značila, že jsou houby požitelné.

Luštěniny byly díky vysokému obsahu bílkovin ve stravě našich předků, velmi chudé na maso, nezastupitelné. V hornatějších oblastech se podával především hrách, v úrodnějších krajích Moravy a Weinviertelu také čočka. Luštěniny se jedly vařené, maštěné, připravené jako polévky nebo kaše, často se zajídalý chlebem.

Do této kategorie bezmasých pokrmů jsme zařadili i vdolky připravené z květů bezu černého, nazývané krajově kosmatice nebo kozének, které představují ukázkou zpracování plodů volné přírody. Název kozinky se používal i pro zralé bobulky černého bezu, které se sušily, užívaly do čajů nebo jako přísada do sladkých kaší.

Die aus Gemüse, Hülsenfrüchten und Pilzen zubereiteten Gerichte gehörten zu den wichtigen und sättigenden Fixpunkten in der Ernährung unserer Vorfahren. Zusammen mit verschiedenen Getreideprodukten (Flocken, Rollgerste, und Gerstel aus befeuchteter und zerstoßener Gerste) kamen sie als Rohstoffe für die Zubereitung von Suppen, Breien und anderen Gerichten in Verwendung.

Man gaben das Gemüse – Kraut, Rüben, Karotten, Wurzelpetersilie, Kopfsalat – zu Suppen und Saucen, verarbeitete es als Fülle oder das Gemüse wurde gedünstet und geröstet. Ein Verständnis über die Gesundheitsvorteile des Verzehrs von rohem Obst und Gemüse verbreitete sich auf dem Lande jedoch erst Anfangs 20. Jahrhunderts.

Am häufigsten nutzte man in der Küche das Kraut, das sowohl im frischen als auch fermentiertem Zustand verarbeitet wurde. Krautköpfe wurden gehobelt und in Eichenholzfässer eingestampft. Kümmel und vor allem Salz

wurden dabei untergemischt, um die Milchsäure-Fermentation in Gang zu bringen und das Kraut zu Sauerkraut zu vergären. Auf diese Weise eingelegtes Kraut hielt bis zum nächsten Frühling und wurde während der langen Winterzeit zu einer wertvollen Vitamin-C-Quelle. Außer der Speiserübe (regional auch Mangold genannt) baute man die Speiserübe und die Steckrübe zum Essen an. Sie wurden zusammen mit Karotten im Sand in Kellern oder Speisekammern über den Winter gelagert, um gedünstet oder frisch gerieben die eintönige Kost während der Winterzeit zu erfrischen. Auch Obst wurde entweder roh in Kellern oder getrocknet und als Fruchtmus, für den Winter aufbewahrt.

Pilze, deren Sammeln keinen Kostenaufwand erforderte, brachten Abwechslung in viele Speisen unserer Vorfahren. Manchmal wurden sie in Kombination mit Hülsenfrüchten serviert und manchmal bildeten sie eine ausgiebige Grundlage für eine ganze Speise. Man sammelte Steinpilze, Eierschwammerl, Riesenschirmlinge, Hallimaschen, Nelkenschwindlinge oder Milchlinge. Pilze wurden zur Zubereitung von Gerichten mit Wasser, Salz, Kümmel und auch mit Zwiebeln gedünstet. Falls die zugegebenen Zwiebeln nicht dunkel wurden, bedeutete es, dass die Pilze essbar sind.

Hülsenfrüchte waren dank ihres hohen Eiweißgehalts in der Kost unserer Vorfahren – die sehr fleischarm war – unverzichtbar. In den bergigen Gebieten verwendete man vor allem Erbsen, in den fruchtbareren Regionen Mährens und des Weinviertels auch Linsen. Man aß Hülsenfrüchte gekocht, abgeschmälzt, als Suppen oder Breie zubereitet, dazu wurde oft Brot gegessen.

In diese Kategorie der fleischlosen Speisen nennen wir auch die aus Holunderblüten zubereiteten Dalken, regional „kosmatice“ oder „kozének“ genannt, die ein Muster der Verarbeitung von Früchten aus freier Natur darstellen. Man verwendete den Namen „kozinky“ auch für reife Beeren des Schwarzen Holunders. Diese trocknete man und nutzte sie als Zutat für Tees oder süße Breis.

ŠORMAJZL SCHORMAISL

(jižní Morava / Südmähren)

- 250 g fazolí
- 150 g krup
- 1 středně velká cibule
- 80 g sádla se škvarky
- sůl

Fazole namočíme den předem a poté povaříme v neosolené vodě, dokud nezměknou. Kroupy dobře ope-
reme, spaříme a uvaříme v osolené vodě doměkka spolu s kouskem sádla. Scedíme, propláchneme teplou
vodou a necháme v cedníku okapat. Fazole promícháme s měkkými kroupami, podle chuti osolíme a přeli-
jeme drobně nakrájenou cibulí osmaženou na sádle se škvarky.
V jihomoravských „německých“ obcích se s cibulkou namísto škvarků osmaží slanina a někdy také pokrá-
jené uzené.

- 250 g getrocknete weiße Bohnen
- 150 g Rollgerste
- 1 mittelgroße Zwiebel
- 80 g Grammelschmalz
- Salz

Bohnen am Vortag einweichen und danach im ungesalzenen Wasser kochen, bis sie weich sind. Rollgers-
te gründlich waschen, abbrühen und in Salzwasser zusammen mit etwas Schweineschmalz weichkochen.
Abseihen, mit warmem Wasser durchspülen und auf einem Sieb abtropfen lassen. Mit den weichen Bohnen
vermischen, je nach Geschmack salzen und mit fein geschnittenen, im Grammelschmalz gerösteten Zwie-
beln übergießen.
In südmährischen „deutschen“ Gemeinden wurde Speck statt der Grammeln, und manchmal auch ein ge-
schnittenes Selchfleisch zusammen mit der Zwiebel geröstet.



ŠMOUREK

(Vysočina)

400 ml mléka
3 vejce
200 g hrubé krupice
sádlo
sůl, pepř, pažitka
hlávkový salát
smetana či zakysaná smetana

Do mléka nasypeme hrubou krupici a necháme stát od rána až do oběda. Přidáme syrová vejce. Směs nalijeme na pánev s hodně rozpáleným sádlem a mícháme, až zhoustne nebo se lehce srazí. Díky sádlu pokrm dostane masitou vůni. Osolíme, opepříme, bohatě posypeme nakrájenou pažitkou. Podáváme s hlávkovým salátem: opraný salát zalijeme sladkokyselým nálevem s trochou smetany nebo zakysané smetany.

Jídlo se připravovalo v létě během senoseče – ráno se šmourek nachystal a v poledne rychle uvařil.

400 ml Milch
3 Eier
200 g grober Grieß
Schweineschmalz
Salz, Pfeffer, Schnittlauch
Kopfsalat
Obers oder Sauerrahm

Groben Grieß in die Milch einschütten und vom Morgen bis zum Mittag ruhen lassen. Die rohen Eier unterrühren. Die Mischung in eine Pfanne mit viel erhitztem Schweineschmalz eingießen und umrühren, bis sie trocken wird und in kleine Stücke zerfällt. Das Schweineschmalz sorgt für ein Fleischaroma in der Speise. Mit Salz und Pfeffer würzen, reichlich mit geschnittenem Schnittlauch bestreuen. Mit Kopfsalat servieren: dazu gewaschene, zerkleinerte Kopfsalatblätter mit süßsaurer Sauerrahm- oder Obers-Salatsauce übergießen.

Man hat diese Kost im Sommer während der Heuerntezeit zubereitet. Morgens hat man „šmourek“ zubereitet und mittags schnell gekocht.



NASTAVOVANÁ KAŠE VERLÄNGERTER BREI

(Vysočina, z Horního Újezda / aus Horní Újezd)

750 g brambor
250 g krup
250 ml mléka
sůl, česnek, majoránka
dle chuti osmažená cibulka

Oloupané brambory pokrájené na kostičky uvaříme v osolené vodě a rozšťoucháme na kaši. Kroupy uvaříme zvlášť, scedíme a přidáme do rozšťouchaných brambor. Promícháme, ochutíme česnekem a majoránkou a podle potřeby kaši rozředíme horkým mlékem. Případně můžeme posypat na sádlo osmaženou cibulkou.

750 g Kartoffeln
250 g Rollgerste
250 ml Milch
Salz, Knoblauch, Majoran
nach Geschmack: in Schweineschmalz angeröstete Zwiebel

Geschälte in Würfel geschnittene Kartoffeln in Salzwasser weich kochen und zu Brei stampfen. Rollgerste getrennt kochen, abseihen und zu den gestampften Kartoffeln geben. Vermischen, mit Knoblauch und Majoran würzen und den Brei nach Bedarf mit heißer Milch verdünnen. Man kann den Brei auch mit in Schweineschmalz gerösteter Zwiebel bestreuen.



FAZOLKY NA SMETANĚ RAHMFISOLEN

(Vysočina)

1 kg fazolek
100 g másla nebo sádla
40 g hladké mouky
větší cibule
pepř nebo paprika
1 l zakysané smetany
sůl

Z fazolových lusků odřežeme špičky a odstraníme silná vlákna, opereme, nakrájíme na šikmé proužky, spaříme a uvaříme do měkka ve slané vodě s trochou čisté sody. Připravíme jíšku z másla nebo sádla a mouky s cibulkou nakrájenou na kostičky. Když cibulka růžoví, zředíme ji kyselou smetanou a vodou z fazolek, přidáme měkké fazolky, podle chuti osolíme a okořeníme a necháme povařit. Můžeme také použít fazolky naložené v soli nebo octě, které propláchneme na síť vodou a vložíme do připravené omáčky, v ní dobře povaříme a upravíme podle chuti.

1 kg Fisolen (grüne Bohnen)
100 g Butter oder Schweineschmalz
40 g glattes Mehl
1 größere Zwiebel
Pfeffer oder Paprikapulver
1 l Sauerrahm
Salz

Spitzen von den Fisolen abschneiden, starke Fasern entfernen, waschen, in schräge Stücke schneiden, abbrühen und im Salzwasser mit etwas Speisenatron weichkochen. Eine Einbrenne aus Butter oder Schweineschmalz, Mehl und der in Würfel geschnittenen Zwiebel herstellen. Wenn die Zwiebel goldbraun geröstet ist, mit Sauerrahm und etwas Kochwasser der Fisolen verdünnen, weiche Fisolen zugeben und nach Geschmack mit Salz Pfeffer oder Paprikapulver würzen, aufkochen lassen. Man kann auch in Salz- oder Essigmarinade eingelegte Fisolen verwenden: auf einem Sieb mit Wasser durchspülen und in die zubereitete Soße einlegen, in der Soße aufkochen und nach Geschmack würzen.



SVÍTEK S KOPROVOU OMÁČKOU EIERKUCHEN MIT DILLSAUCE

(Vysočina)

3 vejce
200 g krupice
100 ml mléka
1 lžíce sádla
špetka soli
3 bobkové listy, 5 kuliček nového koření
200 ml smetany
1 lžíce hladké mouky
cukr, ocet dle chuti
kopr

Ze žloutků, krupice, mléka a sádla zpracujeme v míse řídké těsto. Přidáme tuhý sníh ušlehaný z bílků se špetkou soli, zlehka promícháme, nalijeme na vymaštěný pekáček a upečeme. Mezitím svaříme 1 l osolené vody s bobkovým listem a novým kořením. Hladkou mouku dobře rozmícháme ve smetaně, vlijeme do omáčky a necháme chvíli povařit. Podle chuti osladíme a okyselíme, na závěr v omáčce spaříme nasekaný kopr. Po vyjmutí z trouby svítek přelijeme asi půllitrem horké vody, nakrájíme na kostky a podáváme přelitý omáčkou.

3 Eier
200 g Grieß
100 ml Milch
1 Esslöffel Schweineschmalz
1 Prise Salz
3 Lorbeerblätter, 5 Neugewürz(Piment)
200 ml Rahm
1 Esslöffel glattes Mehl
Zucker und Essig nach Geschmack
Dill

Eidotter, Grieß, Milch und Schweineschmalz in einer Schüssel zu einem dünnen Teig rühren. Aus dem Eiweißen mit einer Prise Salz festen Eischnee schlagen und leicht unterheben. Masse in eine gefettete Backpfanne gießen und im Backrohr auf 180° C backen. Bevor der Eierkuchen fertig gebacken ist, 1 l Salzwasser mit Lorbeerblättern und Neugewürz zum Sieden bringen. Glattes Mehl mit Rahm gründlich verrühren, ins gewürzte aufgekochte Wasser gießen, versprudeln und kurz aufkochen lassen. Nach Geschmack zuckern und säuern, anschließend gehackten Dill in die heiße Sauce einrühren. Nach dem Herausnehmen aus der Backröhre den Eierkuchen mit ca. einem halben Liter heißem Wasser übergießen, in Würfel schneiden und mit der Sauce aufgegossen servieren.



ZELNÉ PLACKY S POVIDLY

KRAUTFLADEN MIT POWIDL

(jižní Morava, z Dolních Dubňan / Südmähren, aus Dubňany)

1 hlávka zelí
1 vejce
hladká mouka dle potřeby
sůl
sádlo na opečení
povidla

Malou pevnou hlávku zelí nastrouháme najemno a vymačkáme z ní vodu. Na válu pak ze zelí, vajíčka, mouky a špetky soli vypracujeme středně tuhé těsto. Z těsta vyválíme placky a opečeme je na suché pánvi. Poté placky opečeme ještě na pánvičce s rozpuštěným sádlem a hotové podáváme namazané povidly.

1 Weißkraut
1 Ei
glattes Mehl nach Bedarf
Salz
Schweineschmalz zum Backen
Powidl

Einen kleinen festen Krautkopf fein raspeln und etwas Wasser auspressen. Auf einem Nudelbrett daraufhin aus Kraut, Ei, Mehl und einer Prise Salz einen mittelfesten Teig kneten. Fladen aus dem Teig ausrollen und in einer trockenen Pfanne rösten. Danach die Fladen in der Pfanne in geschmolzenem Schweineschmalz braten und die fertigen Fladen mit Powidl bestrichen servieren.



KOCMATICE

(jižní Čechy / Südböhmen)

květy černého bezu v plném rozkvětu
2–3 vejce
500 ml mléka
hladká mouka podle potřeby
sůl
tuk na smažení

Čerstvě utržené bezové květy opereme a necháme okapat. Připravíme těstíčko z vajec, mouky, vlažného mléka a špetky soli. Květ uchopíme za stopku, namočíme v těstíčku a položíme stopkou vzhůru do rozpáleného oleje. Těstíčko nesmí být ani husté, ani řídké, aby ulpělo na květu a nestékalo. Když je těstíčko osmažené, stopku odstříhneme, osmažíme květ i z druhé strany, vyjmeme z tuku a pocukrujeme.

Název kocmatice a uvedená verze receptu pochází z jižních Čech. Na jižní Moravě se „kozének“ smaží v rozehřátém másle, do těstíčka lze přidat i trochu vína. Na Vysočině se „bezinky“ obalují v těstíčku podobnému sladkému kynutému těstu na vdolky nebo lívance, které si připravíme již ráno a necháme do oběda kynout.

Holunderblüten in voller Blüte
2–3 Eier
500 ml Milch
glattes Mehl nach Bedarf
Salz
Fett zum Backen

Die frisch gepflückten Holunderblüten waschen und abtropfen lassen. Aus Eiern, Mehl, lauwarmer Milch und einer Prise Salz einen Teig anrühren. Je eine Blüte beim Stiel ergreifen, in den Teig eintauchen und mit dem Stiel nach oben ins erhitzte Öl einlegen. Der Teig darf weder zu dick noch zu dünn werden, damit er an der Blüte anhaftet und nicht herunterfließt. Wenn der Teig gebacken ist, den Stiel abschneiden, die Blüte auch von der anderen Seite braten, herausnehmen und zuckern.

Der Name „kocmatice“ und die angeführte Rezeptversion stammen aus Südböhmen. In Südmähren wird ein sog. „kozének“ in erhitzter Butter gebraten - hier kann man dem Teig auch etwas Wein zugeben. Im Gebiet von Vysočina werden Holunderbeeren in einen süßen Germteig, der dem für Dalken und Pfannkuchen ähnlich ist, eingearbeitet. Ein solcher Teig wird bereits morgens zubereitet und bis zum Mittag aufgehen gelassen.

PUČÁLKA PRÄGELERBSEN

(jižní Morava / Südmähren)

suchý hrách na naklíčení
máslo na vymaštění
sůl, pepř

Přebraný a vypraný hrách vložíme do větší ploché nádoby a zalijeme vlažnou vodou. Uložíme na teplé místo a necháme 1 až 2 dny naklíčit. Poté přebytečnou vodu slijeme, aby hrách zůstal jen napůl ponořený. Na třetí den obvykle vyraší klíčky. Potom naklíčený hrách scedíme a na máslem vymaštěné pánvi rychle, krátce opražíme. Osolíme, opepříme a ihned podáváme. Můžeme připravit i variantu nasladko, kdy opraženou pučálku osladíme medem.

Pučálka bývala oblíbeným postním pokrmem, který dal dokonce jméno první postní neděli před Velikonoce-mi, oficiálně nazývané Invocavit. Podobně mohlo být připraveno i naklíčené obilí.

keimfähige Erbsen
Butter zum Braten
Salz, Pfeffer

Geklaubte und gewaschene Erbsen in ein größeres flaches Gefäß legen und mit lauwarmem Wasser über-gießen. An einen warmen Ort stellen und 1 bis 2 Tage keimen lassen. Das Überschusswasser abgießen, da-mit die Erbsen nur halb versunken bleiben. Am dritten Tag treiben die Erbsen in der Regel Keime. Danach die gekeimten Erbsen abseihen und in einer Pfanne mit Butter schnell und kurz rösten. Mit Salz und Pfeffer würzen und sofort servieren. Man kann auch eine süße Variante zubereiten, indem man die gerösteten Prä-gelerbsen mit Honig süßt.

Die Prägelerbsen stellten eine beliebte Fastenspeise, nach der sogar der erste Fastensonntag vor Ostern, offiziell Invocavit, benannt wurde, dar. In ähnlicher Weise konnte man auch gekeimtes Getreide zuberei-ten.



ČERNÝ KUBA ALTBÖHMISCHER KUBA (SCHWARZER KUBA)

(jižní Čechy / Südböhmen)

350 g krup (perliček)
3–4 hrsti sušených hub
100 g sádla
250 ml mléka
5 stroužků česneku
masový vývar
pepř, sůl, majoránka

Kroupy několikrát spaříme horkou vodou, nebo je necháme namočené přes noc, a uvaříme do poloměk-ka. Houby necháme změkhnout v mléce, poté vyjmeme, vymačkáme a podusíme na sádle. K houbám přidá-me utřený česnek, koření a sůl a promícháme s kroupami. Pekáč vymažeme sádlem, vyložíme připravenou směsí a zalijeme vývarem, aby byla směs potopena. Pečeme v troubě asi při 180° C do červena.

Tradiční jídlo dnes podávané zejména na Štědrý den bývalo v minulosti vcelku běžným pokrmem z levných a dostupných surovin. V některých domácnostech na Vysočině a jižní Moravě se kuba podával bez zapéká-ní, jen v podobě maštěné kaše z krup a sušených hub.

350 g Rollgerste
3–4 Handvoll getrocknete Pilze
100 g Schweineschmalz
250 ml Milch
5 Knoblauchzehen
Suppe (Fleischbrühe)
Pfeffer, Salz, Majoran

Rollgerste mehrmals mit heißem Wasser durchspülen, über Nacht einweichen und halbweich kochen. Pilze in der Milch weich werden lassen, herausnehmen, auspressen und in Schweineschmalz dünsten. Geriebe-nen Knoblauch, Gewürz und Salz zu den Pilzen geben, mit der Rollgerste vermischen. Eine Bratpfanne mit Schweineschmalz ausfetten, die vorbereitete Mischung einfüllen und mit Suppe aufgießen, bis die Masse mit Flüssigkeit bedeckt ist. Im Backrohr bei 180°C goldbraun backen.

Eine traditionelle Speise, die man heute insbesondere am Heiligen Abend serviert. Sie war in der Vergan-genheit eine alltägliche Kost aus preiswerten und verfügbaren Rohstoffen. In einigen Haushalten im Gebiet von Vysočina und in Südmähren wurde der „Kuba“ nicht gebacken, sondern als geschmälzter Rollgersten-brei mit getrockneten Pilzen serviert.



HUBNÍK

PILZSPEZIALITÄT

(jižní Čechy / Südböhmen)

500 g sušených hub
50 g krupice
60 g sádla
6 rohlíků
3 vejce
3 stroužky česneku
1 cibule
250 ml mléka
drcený kmín, pepř, sůl, majoránka

Houby namočíme přes noc do vody a druhý den uvaříme. Rohlíky nakrájíme na kostky, zalijeme mlékem, přidáme krupici, vejce a necháme nasáknout. Přidáme uvažené scezené houby, na sádle zpěněnou cibuli, utřený česnek, koření a sůl, promícháme a zalijeme vývarem z hub. Směs pečeme v pekáči vymazaném sádlem do červena.

500 g getrocknete Pilze
50 g Grieß
60 g Schweineschmalz
6 Semmeln
3 Eier
3 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
250 ml Milch
gemahlener Kümmel,
Pfeffer, Salz, Majoran

Pilze über Nacht in Wasser einweichen und am Folgetag weich kochen. Semmeln in Würfel schneiden, mit Milch aufgießen, Grieß und Eier zugeben, alles vermischen und ziehen lassen. Gekochte abgeseigte Pilze, im Schweineschmalz angeschwitzte Zwiebelwürfel, durchgepressten Knoblauch, Gewürze und Salz hinzugeben, vermischen und mit Pilzbrühe aufgießen. Die Mischung in einer mit Schweineschmalz ausgefetteten Bratpfanne goldbraun backen.



BRAMBOROVÉ POKRMY

KARTOFFELGERICHTE

Brambory (herťeple, erteple, herťepláky, zemáky, jablůška či zemská jabka) patří v současné době k neodmyslitelným součástem jídelníčku. V středoevropském prostoru se však začaly běžně využívat až na konci 18. století, po sérii pustošivých válek a neúrod. Brzy však zdomácněly a zejména v méně úrodných oblastech se staly jedním ze základních pilířů lidové stravy. Z jídelníčku takřka vytlačily jiné suroviny, zejména pohanku a proso, které se dříve podávaly především v podobě kaší, ale upozadily také například řepu či tuřín.

Bývaly obvykle levnější než mouka, často se užívaly jako surovina, která měla nastavit, případně úplně nahradit obilnou složku pokrmu. Proto se bramborám místy přezdívalo chléb chudých. Brambory byly zpracovávány mnoha různými způsoby, nejjednodušším způsobem přípravy bylo pečení (přímo v popelu nebo na pekáčku) a vaření ve slupce. Osolené brambory se sladkým či kyselým mlékem nebo podmáslím se velmi často podávaly k večeři. Na Vysočině, která byla bramborami proslulá, se dochovaly „recepty“ jako brambory na bouchačku (upečené ve slupce, před podáváním se do každé brambory bouchlo), nebo slepý myši s máslem a česnekem.

Brambory se samozřejmě podávaly vařené nebo zpracované na kaši jako příloha, bývaly součástí mnoha polévek: bramboračka se v Čechách i na Moravě dodnes vaří snad v každé domácnosti.

Existuje bezpočet receptů na samostatné pokrmy z bramborového těsta, z něhož se vytvářely plněné knedlíky, placky, zapečené pokrmy i moučníky. Řada z nich mohla být připravena ve sladké i slané variantě, kdy byly brambory kombinovány s povidly, sušeným ovocem (oblíbená byla pracharanda vyrobená z rozdrčených sušených hrušek), tlučným, respektive mletým mákem, nebo naopak s kysaným zelím, škvarky či uzeným masem.

Brambory hrály nezastupitelnou roli nejen v lidské výživě, používaly se i jako krmivo zejména pro drůbež a prasata.

Kartoffeln (Erdäpfel, Erdbirnen, Potaten, Grundbirnen oder Potacken genannt) sind heute ein nicht wegzudenkender Bestandteil unserer Ernährung. Im mitteleuropäischen Raum begann man sie jedoch erst Ende des 18. Jahrhunderts, nach einer Serie von verwüstenden Kriegen und Fehlernten, zu kultivieren und zu verwenden. Sie sind jedoch bald heimisch und insbesondere in den weniger fruchtbaren Gebieten zu einem der Grundpfeiler der Ernährung geworden. Sie verdrängten bald andere Rohstoffe, insbesondere den Buchweizen und die Hirse, die ehemals vorwiegend in Form von Breien serviert wurden, aber auch die Rübe oder die Steckrübe.

Kartoffeln waren gewöhnlich preiswerter als Mehl und wurden oft als verlängernder Rohstoff verwendet, gegebenenfalls konnten sie die Getreidekomponente im Gericht völlig ersetzen. Deshalb wurden Kartoffeln oft als „das Brot der Armen“ genannt. Kartoffeln wurden auf viele verschiedene Arten verarbeitet. Die einfachste Weise der Zubereitung war das Braten (unmittelbar in der Asche oder in der Bratpfanne) und das Kochen mit Schale. Salzkartoffeln mit Süß-, Sauer- oder Buttermilch wurden sehr oft zum Abendessen serviert. In der Region Vysočina, die für Kartoffeln berühmt ist, haben sich Rezepte wie „Platt gedrückte Kartoffeln“ (in der Schale gebraten, vor dem Servieren drückt man jede Kartoffel mit der Hand platt), oder „blinde Mäuse“ mit Butter und Knoblauch erhalten.

Selbstverständlich servierte man gekochte oder zum Püree verarbeitete Kartoffeln als Beilage. Sie bildeten einen Bestandteil von vielen Suppen: die Kartoffelsuppe wird bis heute in Böhmen und Mähren wohl in jedem Haushalt gekocht.

Es gibt eine Unzahl von verschiedenen Rezepten für Gerichte aus Kartoffelteig gefüllte Knödel, Puffer, gebackene Gerichte oder Nachspeisen. Eine Reihe davon konnte in süßer oder salziger Variante zubereitet werden: man

kombinierte Kartoffeln mit Powidl, getrockneten Früchten (ein beliebtes Gericht war sog. „prachanda“ aus zerkleinerten getrockneten Birnen), gequetschtem, beziehungsweise gemahlenem Mohn oder aber auch mit Sauerkraut, Grammeln oder Selchfleisch.

Kartoffeln spielten nicht nur in der Ernährung der Menschen eine unverzichtbare Rolle, sondern sie wurden auch als Futter insbesondere für Geflügel und Schweine verwendet.

WALDVIERTLER KNÖDEL

KNEDLÍKY Z WALDVIERTLU

(Dolní Rakousy / Niederösterreich)



1 kg moučných brambor
sůl

Den předem uvaříme ½ kg brambor, ještě teplé je oloupeme a nastrouháme. Rozprostřeme na táč nebo na velké prkno a necháme přeschnout.

Následujícího dne zasyrova oškrábeme druhou půlku brambor a nastrouháme nahrubo. Přes plátýnko je dobře vymačkáme nad mísou a promícháme s uvařenými nastrouhanými brambory.

Šťávu z brambor opatrně slijeme a usazený škrob se solí přidáme ke směsi na knedlíky. Směs dobře prohněteme, vytvarujeme knedlíky, vložíme do osolené vody a necháme za mírného varu 20 minut vařit.

1 kg mehliges Kartoffeln
Salz

½ kg Kartoffeln am Vortag kochen, heiß schälen und reiben, auf einem Tablett oder großem Brett ausbreiten und übertrocknen lassen.

Am nächsten Tag die zweite Hälfte der Kartoffeln schälen und roh reiben, in einem Tuch über einer Schüssel gut ausdrücken und mit den gekochten geriebenen Kartoffeln vermischen.

Den Kartoffelsaft vorsichtig abgießen und die abgesetzte Stärke mit Salz zur Knödelmasse geben. Die Masse gut verkneten, Knödel formen und 20 min. in Salzwasser leicht wallend kochen.

NĚMECKÉ ZELÍ, HOLEČEK DEUTSCHES SAUERKRAUT

(jižní Čechy / Südböhmen)

1 kg brambor
500 g kysaného zelí
1 velká cibule
sádlo
sůl

Oloupané brambory uvaříme v osolené vodě. Ve zvláštním hrnci uvaříme zelí, přebytečnou vodu slijeme. Uvařené brambory scedíme, část slité vody odlijeme do hrnečku. Brambory rozšťoucháme a přidáme do nich uvařené slité zelí. Na závěr přidáme cibulku usmaženou na sádle a směs trochu rozředíme vodou z brambor. Podáváme jako přílohu.

1 kg Kartoffeln
500 g Sauerkraut
1 große Zwiebel
Schweineschmalz
Salz

Geschälte Kartoffeln in Salzwasser weich kochen. Das Sauerkraut in einem separaten Topf kochen, das Überschusswasser abgießen. Gekochte Kartoffeln abseihen, dabei einen Teil des abgegossenen Wassers in ein Töpfchen umgießen. Kartoffeln stampfen und das gekochte abgegossene Sauerkraut dazu zugeben. Zum Schluss die in Würfel geschnittene und im Schweineschmalz geröstete Zwiebel hinzugeben, alles vermischen und die Mischung mit etwas Kartoffelwasser verdünnen. Als Beilage servieren.



PEČENÉ MYŠI, SLEPÝ MYŠI GEBACKENE MÄUSE, BLINDE MÄUSE

(Vysočina)

1 kg syrových brambor
150 g másla
česnek dle chuti, sůl

Brambory oloupeme, nakrájíme na kousky a pečeme v troubě na plechu bez jakéhokoliv tuku (je možné využít pečící papír). Horké upečené brambory shrneme do mísy, přidáme utřený česnek se solí a na plátky nakrájené máslo a promícháme. Ihned podáváme jako samostatné jídlo například k večeři, zapijíme mlékem či podmásím.

1 kg rohe Kartoffeln
150 g Butter
Knoblauch nach Geschmack, Salz

Kartoffeln schälen, in Stücke schneiden und im Backrohr auf einem Blech ohne Fettzugabe (man kann ein Backpapier darunterlegen) backen. Heiße gebackene Kartoffeln in eine Schüssel füllen, Salz, zerriebenen Knoblauch und die in Scheiben geschnittene Butter hinzugeben und alles vermischen. Als Einzelspeise zum Beispiel zum Abendessen servieren, dazu Milch oder Buttermilch trinken.



SAURE HUND

KYSELÝ PES

(Dolní Rakousy / Niederösterreich)

- 1 kg brambor uvařených ve slupce
- 3 kyselé okurky
- 500 ml zeleninového vývaru nebo polévky
- 2 lžíce vepřového sádla nebo rostlinného oleje
- 2 lžíce hladké mouky
- 1 cibule
- 2 bobkové listy
- 1 lžíce majoránky
- nastrouhaný muškátový oříšek
- trochu octa
- sůl, pepř
- nasekaný kopr

Brambory uvaříme doměkka, oloupeme a nakrájíme na plátky. Kyselé okurky nakrájíme také na plátky a cibuli na kostičky. V hrnci rozpálíme tuk, mouku opražíme za stálého míchání do zlatova a zalijeme vývarem nebo polévkou. Přidáme bobkový list a majoránku a vše povaříme 10 minut na mírném ohni. Do omáčky dáme plátky brambor a okurek a necháme povařit dalších 10 minut mírným varem. Osolíme, opepříme, dochutíme muškátovým oříškem a octem, nakonec vmícháme kopr.

- 1 kg festkochende Kartoffeln
- 3 Essiggurken
- 500 ml Gemüsebrühe oder Suppe
- 2 Esslöffel Schweinemalz oder Pflanzenöl
- 2 Esslöffel glattes Mehl
- 1 Zwiebel
- 2 Lorbeerblätter
- 1 Esslöffel Majoran
- geriebene Muskatnuss
- 1 Schuss Essig
- Salz, Pfeffer
- Dill, gehackt

Die Kartoffeln weich kochen, schälen und in Scheiben schneiden. Die Essiggurken ebenfalls in Scheiben schneiden, die Zwiebel fein würfeln. Fett in einem Topf erhitzen, Mehl darin unter Rühren hellbraun anrösten und mit der Brühe oder Suppe aufgießen. Lorbeerblätter und Majoran zugeben und alles 10 min. köcheln lassen. Die Kartoffel- und Gurkenscheiben in die Soße geben und weitere 10 min. köcheln lassen. Mit Salz, Pfeffer, Muskatnuss und Essig abschmecken und zuletzt die Dille einrühren.



ERDÄPFELGULASCH

BRAMBOROVÝ GULÁŠ

(Dolní Rakousy / Niederösterreich)

- 1 kg moučných brambor
- 2 velké cibule
- 2 stroužky česneku
- 2 lžíce papriky
- 1 lžíce octa
- 1 lžíce majoránky
- 1 lžička kmínu
- sůl
- polévka nebo voda na zalití

krajíčky černého chleba jako příloha
možno vylepšit 2 lžicemi zakysané smetany

Brambory oloupeme a pokrájíme na malé kostičky, cibuli a česnek oloupeme a nasekáme nadrobno. Cibulku zpěníme na horkém tuku dozlatova, nakonec přidáme česnek a krátce osmažíme. Vmícháme papriku, ihned podlijeme octem a dolijeme skoro plný hrnec polévkou nebo vodou. Přidáme kostičky brambor a koření a vaříme, dokud brambory nezměknou. Kdo chce, může si několik kostiček brambor rozmačkat, aby se guláš zahustil. Podáváme s krajíčky černého chleba.

- 1 kg mehliges Kartoffeln
- 2 große Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Esslöffel Paprikapulver
- 1 Esslöffel Essig
- 1 Esslöffel Majoran
- 1 Teelöffel Kümmel
- Salz
- Suppe oder Wasser zum Aufgießen

Schwarzbrotsscheiben als Beilage
eventuell 2 Esslöffel Sauerrahm zum Verbessern

Die Kartoffeln schälen und in mundgerechte Würfel schneiden, Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Zwiebel im heißen Fett hellbraun anschwitzen, zum Schluss den Knoblauch kurz mitrösten. Topf von der Hitze nehmen, Paprikapulver einrühren und sofort mit dem Essig ablöschen. Kartoffelwürfel und Gewürze zugeben, mit Suppe oder Wasser knapp bedeckend aufgießen und kochen, bis die Kartoffelwürfel weich sind. Wer möchte, kann einige Kartoffelwürfel zerdrücken um eine Bindung zu erzeugen. Nach Belieben Sauerrahm einrühren. Mit Schwarzbrotsscheiben servieren.



ERDÄPFELSTERZ, REBLSTERZ BRAMBOROVÝ ŠTERC

(Dolní Rakousy, jižní Čechy, jižní Morava /
Niederösterreich, Südböhmen, Südmähren)

600 g moučných brambor
300 g žitné mouky
150 g vepřového sádla nebo přepuštěného másla
sůl

salát jako příloha

Brambory uvaříme, oloupeme a ještě horké prolisujeme. Necháme trochu zchladnout a s moukou a solí mezi dlaněmi rozetřeme na jemně drolivou masu. Ve velké pánvi rozpálíme tuk a bramborové škusbány v něm pořádně osmažíme. Stále je obracíme a rozmělňujeme na drobné kousky.

V Dolním Rakousku se šterc podával v zimě se salátem z bílých fazolí a v létě s okurkovým salátem. Zapíjel se tradičně mlékem. V jižních Čechách se šterc zapíjel mlékem nebo podmáslem.

600 g mehliges Kartoffeln
300 g Roggenmehl
150 g Schweineschmalz oder
Butterschmalz
Salz

Salat als Beilage

Die Kartoffeln kochen, schälen und noch heiß durch die Presse drücken. Etwas überkühlen lassen und mit Mehl und Salz zu einer feinbröckeligen Masse (am besten zwischen den Handflächen) verreiben („rebeln“).

In einer großen Pfanne das Fett stark erhitzen und darin den Sterz gut abrösten, immer wieder wenden und in kleine Stücke zerteilen.

In Niederösterreich wurde der Sterz im Winter mit einem Salat aus weißen Bohnen, im Sommer mit Gurkensalat serviert. Dazu wurde traditioneller Weise Milch getrunken. In Südböhmen wurden Milch oder Buttermilch zum Sterz getrunken.



KYNUTÁ CMUNDA NA PLECH, BÁC HEFFE-KARTOFFELPUFFER VOM BLECH

(jižní Čechy / Südböhmen)

1 kg syrových brambor	50 g sádla
300 g vařených brambor	mléko na kvásek a zředění těsta
200 g hladké mouky	cukr
100 g nasekaných škvarků	sádlo
20 g droždí	česnek, majoránka, sůl, pepř (dle chuti)
3 vejce	

Vařené brambory prolisujeme na mačkadle a přidáme najemno nastrouhané syrové brambory. Připravíme kvásek smícháním 2 lžic vlažného mléka, droždí a trochy cukru a necháme na teplém místě kynout. Po vykynutí přidáme kvásek do brambor. Přidáme mouku, škvarky, vejce, česnek utřený se solí, majoránku, sůl a pepř dle chuti. Vzniklé těsto můžeme dle potřeby zahustit moukou nebo zředit mlékem. Těsto vložíme do pekáčku vymazaného sádlem, necháme ještě asi hodinu kynout a pak pečeme v troubě asi na 180°C do červena.

1 kg rohe Kartoffeln	50 g Schweineschmalz
300 g gekochte Kartoffeln	Milch für den Vorteig (Dampfl) und zur Verdünnung des Teigs
200 g glattes Mehl	Zucker
100 g gehackte Grammeln	Schweineschmalz
20 g Germ	Knoblauch, Majoran, Salz, Pfeffer (je nach Geschmack)
3 Eier	

Gekochte Kartoffeln durch die Presse drücken und fein geriebene rohe Kartoffeln zugeben. Einen Vorteig durch Vermischen von 2 Esslöffel lauwarmen Milch, Germ und etwas Zucker ansetzen und an einem warmen Ort gehen lassen. Diesen Vorteig nach dem Aufgehen zu den Kartoffeln geben. Mehl, Grammeln, Eier, mit Salz zerriebenen Knoblauch, Majoran, sowie Salz und Pfeffer nach Geschmack hinzufügen. Man kann den entstandenen Teig nach Bedarf mit Mehl verdicken oder mit Milch verdünnen. Den Teig in eine mit Schweineschmalz ausgefettete Backpfanne geben, noch ungefähr eine Stunde gehen lassen und daraufhin im Backofen bei 180°C braun backen.



TOČ SE ZELÍM

KARTOFFELKUCHEN MIT KRAUT

(jižní Čechy / Südböhmen)

500 g syrových brambor
500 g vařených brambor ve slupce
3 vejce
200 ml vlažného mléka
50 g droždí
200 g polohrubé mouky
3 stroužky česneku
400 g kysaného zelí
200 g uzeného špeku nebo slaniny
sůl, majoránka, pepř
100 g sádla

Syrové brambory nastrouháme a vymačkáme z nich vodu. Dáme do mísy, přidáme nastrouhané vařené brambory, vejce, droždí či kvásek, mouku, mléko a koření. Vypracujeme těsto, které necháme kynout. Do vykynutého těsta přidáme slaninu a zelí. Rozehřejeme sádlo, polovinou vytřeme pekáč, do kterého vložíme těsto, jehož povrch pomazeme druhou polovinou sádla. Pečeme v troubě asi na 150°C do křupava.

500 g rohe Kartoffeln
500 g gekochte Kartoffeln
3 Eier
200 ml lauwarmer Milch
50 g Germ
200 g Universalmehl
3 Knoblauchzehen
400 g Sauerkraut
200 g geräucherter Speck oder „grüner“ Speck
Salz, Majoran, Pfeffer
100 g Schweineschmalz

Rohe Kartoffeln reiben und in einem Tuch auspressen. In eine Schüssel geben, geriebene gekochte Kartoffeln, Eier, Germ, Mehl, Milch und Gewürze zugeben. Teig kneten und gehen lassen. Speck und Sauerkraut in den aufgegangenen Teig mischen. Schweineschmalz erhitzen, mit einer Hälfte eine Backpfanne fetten. Den Teig in die Backpfanne legen, die Oberfläche mit der anderen Hälfte des Schweineschmalzes bestreichen und einen knusprigen Kartoffelkuchen im Backofen bei 150°C backen.



BRAMBOROVÉ TAŠKY SE ŠKVARKY

KARTOFFELTASCHEN MIT GRAMMELN

(jižní Morava, z Dolních Dubňan / Südmähren, aus Dolní Dubňany)

Těsto:
800 g vařených brambor
200 g polohrubé mouky (může být i hladká)
2 menší vejce
sůl
sádlo

Náplň:
250 g hrubé krupice
200 g celých škvarků
sušené švestky dle chuti
(předem povařené a vypeckované)
sůl

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a studené prolisujeme nebo nastrouháme najemno na vál. Zasype-me moukou a krupicí, přidáme vejce a sůl. Vše zpracujeme v těsto. V kastrolku opražíme 250 g krupice, spaříme asi 100 ml vařící vody a mícháme tak dlouho, dokud se voda neodpaří. Přidáme škvarky a sušené švestky dle chuti, osolíme, přikryjeme pokličkou a necháme odležet. Těsto rozdělíme na dva díly a z každého dílu vyválíme plát. Každý plát pomastíme, posypeme náplní z kru-pice a škvarků a smotáme jako závin. Tento závin nakrájíme asi na 10 cm kousky, které opékáme na vymaš-těném plechu po obou stranách.

Teig:
800 g gekochte Kartoffeln
200 g Universalmehl (man kann auch glattes Mehl verwenden)
2 kleinere Eier
Salz
Schweineschmalz

Fülle:
250 g grobes Grieß
200 g ganze Grammeln
Dörrzwetschen nach Geschmack
(im Voraus weichgekocht und entkernt)
Salz

Kartoffeln weich kochen, schälen, kalt durch die Presse drücken oder auf ein Nudelbrett fein reiben. Mit Mehl bestreuen, Eier und Salz zugeben. Alles zu einem Teig verkneten. In einer Kasserolle 250 g Grieß anrösten, ca. 100 ml kochendes Wasser zugeießen und so lange rühren, bis das Wasser verdampft ist. Grammeln und Dörrzwetschen nach Geschmack zugeben, salzen, mit einem Topfdeckel abdecken und ziehen lassen. Den Teig halbieren und aus jedem Teil eine Platte auswalken. Jede Platte mit Schweineschmalz bestreichen, mit der Grieß-Grammel-Fülle bestreuen und als Strudel zusammenrollen. Diesen Strudel in etwa 10 cm große Stücke schneiden und im Backrohr auf einem gefetteten Blech beidseitig braten.



Jihlavské kopečky Iglauer Hügel

(Vysočina)

- 800 g brambor
- 100 g hladké mouky
- 1 vejce
- 1 houska
- sůl, pepř
- sádlo nebo olej
- zelenina jako příloha

Syrové brambory nastrouháme, přidáme mouku a vejce, osolíme a opepříme, přimícháme na kousky nakrájenou housku. Z těsta nabíráme kopečky, které klademe na pánev do rozpáleného tuku, navrchu je lžící rozmáčkujeme. Dobře opečeme a propečeme, podáváme s dušenou zeleninou nebo zeleninovým salátem.

- 800 g Kartoffeln
- 100 g glattes Mehl
- 1 Ei
- 1 Semmel
- Salz, Pfeffer
- Schweineschmalz oder Öl
- Gemüse als Beilage

Rohe Kartoffeln reiben, Mehl und Eier zugeben, salzen und pfeffern. Die Semmel in Würfel schneiden und einmischen. Aus der Masse mit einem Löffel „Hügel“ in erhitztes Fett in eine Pfanne setzen und von oben mit dem Löffelrücken etwas andrücken. Gut anbraten und durchbraten, mit gedünstetem Gemüse oder Gemüsesalat servieren.



Střapata, Střapačky

(Vysočina, z Myslibořic / aus Myslibořice)

- 1 kg syrových brambor
- 3 lžíce hladké mouky
- špetka soli
- vepřové sádlo
- škvarky

Brambory oloupeme a nahrubo nastrouháme. Zaprášíme moukou, osolíme a rovnou smažíme na pánvi na sádle. Při smažení přidáváme nadrobno nakrájené škvarky.

- 1 kg rohe Kartoffeln
- 3 Esslöffel glattes Mehl
- 1 Prise Salz
- Schweineschmalz
- Grammeln

Kartoffeln schälen und grob reiben. Mit dem Mehl stauben, salzen, und sofort in einer Pfanne in Schweineschmalz braten. Beim Braten in kleine Stücke geschnittene Grammeln zugeben.



SEJKORY, SEJKORKY

(jižní Čechy / Südböhmen)

NA SLADKO

- 1 kg syrových brambor
- 200 ml mléka
- 2 vejce
- 150 g polohrubé mouky
- 80 g strouhaného perníku
- 80 g hrubě nasekaných vlašských ořechů
- 5 lžic medu
- sůl, olej

Brambory nastrouháme najemno a vymačkáme z nich vodu. Přidáme mouku, mléko, vejce a sůl. Z těsta vytvoříme malé placičky a pečeme na oleji na pánvi dozlatova. Upečené pokapeme medem, posypeme perníkem a ořechy.

SÜSS

- 1 kg rohe Kartoffeln
- 200 ml Milch
- 2 Eier
- 150 g Universalmehl
- 80 g geriebener Lebkuchen
- 80 g grob gehackte Walnüsse
- 5 Esslöffel Honig
- Salz, Öl

Kartoffeln fein reiben und in einem Tuch auspresen. Mehl, Milch, Eier und Salz zugeben. Aus dem Teig kleine Fladen formen und in einer Pfanne mit Öl goldbraun braten. Gebratene Fladen mit Honig beträufeln, mit Lebkuchen und Nüssen bestreuen.

NA SLANO

- 1 kg syrových brambor
- 2 vejce
- sůl, kmín
- špek
- 3 lžíce másla

Brambory nastrouháme a přidáme do nich vejce, sůl a kmín. Lžící vytvoříme placičky, které opékáme na pánvi potřené špekem. Opečené placičky potřeme rozpuštěným máslem.

SALZIG

- 1 kg rohe Kartoffeln
- 2 Eier
- Salz, Kümmel
- Speck
- 3 Esslöffel Butter

Kartoffeln reiben, Eier, Salz und Kümmel zugeben. Kleine Fladen mit einem Esslöffel formen und in einer mit Speck befetteten Pfanne braten. Gebratene Fladen mit geschmolzener Butter bestreichen.



ŠUSTERKA, ŠUSKA STERZ

(Vysočina)

- 6 brambor
- 100 g (1 velká sběračka) hrubé mouky
- ½ lžičky soli
- máslo na omaštění
- moučkový cukr, mletý mák nebo tvaroh na posypání

Oškrábané a pokrájené brambory vaříme v osolené vodě. Poté vodu scedíme, ale část (asi 1 sběračku) ponecháme v hrnci, povrch posypeme hrubou moukou a těsto na několika místech propíchneme obrácenou vařečkou. Zakryjeme poklicí a necháme asi 5 minut propařit, poté mírně osolíme a prošťoucháme do hladka. Omaštěnou lžící z těsta vykrajujeme šubánky a klademe je rovnou na talíř. Po každém odkrojení těsta lžící namočíme v teplém másle. Šusterku je třeba dobře omastit, sypeme ji mletým mákem s cukrem, tvrdým tvarohem, prachandou (roztlučenými sušenými hruškami), poléváme rozvařenými borůvkami. Pokud zbyla šusterka od oběda, připravovala se k večeři naslano opečená na sádle.

- 6 Kartoffeln
- 100 g (1 große Schöpfkelle) griffiges Mehl
- ½ Teelöffel Salz
- Butter zum Abschmälzen
- Staubzucker, gemahlener Mohn oder Topfen zum Bestreuen

Geschälte und geschnittene Kartoffeln in Salzwasser weich kochen. Das Wasser abseihen, aber einen Teil (etwa 1 Schöpfkelle) im Topf belassen. Griffiges Mehl einstreuen und die Oberfläche mit dem Stiel eines Kochlöffels mehrmals einstechen. Mit einem Topfdeckel abdecken und etwa 5 Minuten durchdämpfen, darauf mäßig salzen und fein stampfen. Mit einem in flüssige Butter getauchtem Esslöffel kleine Stücke aus dem Teig stechen und auf einen Teller legen. Den Löffel nach jedem Ausstechen des Teiges wieder in flüssige Butter eintauchen. Der Sterz muss gut mit Butter versehen werden. Mit gemahlenem Mohn-Zucker, Bröseltopfen, „prachanda“ (zerkleinerte getrocknete Birnen) bestreuen oder mit zerkochten Heidelbeeren übergießen. Ist beim Mittagessen vom Sterz etwas übriggeblieben, wurde er zum Abendessen in Schweineschmalz gebraten und gesalzen zubereitet.



BRAMBOROVÉ ŠIŠKY S MÁKEM, ČURÁČKOVO PROCESÍ, ŠULÁNKY KARTOFFELNOCKERL MIT MOHN, „PINKEL-UMZUG“

(Vysočina, jižní Morava / Vysočina, Südmähren)

- 500 g brambor
- 250 g hrubé mouky
- špetka soli
- 1 vejce
- mletý mák
- moučkový cukr
- 200 g másla

Brambory den předem uvaříme ve slupce, oloupané najemno nastrouháme, přidáme hrubou mouku, špetku soli a vejce. Zpracujeme tužší těsto a necháme chvíli odpočinout. Pak vytváříme válečky o průměru asi 1,5 cm a z nich odkrajujeme kousky dlouhé asi 3 cm. Vložíme do vařící vody, zamícháme, aby se nepřichytly ke dnu. Až vyplavou na povrch, vaříme asi 5 minut. Sítkem vybereme a dáváme na plech vytřený olejem, aby se neslepily. Posypeme mákem s cukrem a polijeme rozpuštěným máslem.

- 500 g Kartoffeln
- 250 g griffiges Mehl
- eine Prise Salz
- 1 Ei
- gemahlener Mohn
- Staubzucker
- 200 g Butter

Kartoffeln am Vortag kochen und schälen. Fein reiben, griffiges Mehl, eine Prise Salz und ein Ei zugeben. Einen festeren Teig kneten und etwas ruhen lassen. Daraus Schlangen mit einem Durchmesser von ca. 1,5 cm formen und diese in etwa 3 cm große Stücke schneiden. Die Teigstücke in kochendes Wasser einlegen und umrühren, damit sie nicht am Boden ankleben. Wenn sie an die Oberfläche gekommen sind, etwa 5 Minuten weiterkochen. Mit einem Sieb heraus schöpfen und auf ein mit Öl bestrichenes Blech legen, damit sie nicht aneinanderkleben. Mit Mohn-Zucker bestreuen und mit geschmolzener Butter übergießen.



PECIVÁLKY KLEINE OFENHOCKER

(Vysočina, jižní Morava / Vysočina, Südmähren)

- | | |
|-------------------------|-----------------------------------|
| 1 kg polohrubé mouky | 100 g práškového cukru |
| 2 větší brambory | špetka soli |
| 1 vejce | 200 ml mléka |
| 40 g droždí | 1 polévková lžíce oleje |
| 120 g másla (nebo tuku) | povidla, mletý mák, práškový cukr |

Z vlažného mléka, droždí a asi 40 g cukru připravíme kvásek. Mouku, uvažené nastrouhané brambory, vejce, špetku soli, zbytek cukru, rozpuštěné máslo nebo tuk a kvásek vložíme do mísy a uhněteme z nich těsto. Z připraveného těsta ihned, tedy bez vykynutí, vykrajujeme malou lžičkou drobné kulaté buchtíčky zvané „peciválky“, které klademe na vymazaný plech. Každý „peciválek“ ještě pomažeme olejem. Pečeme v troubě předehřáté asi na 160° do zlatova, po upečení je ihned spaříme v hrnci s vařící vodou a přecedíme přes sítko. Hotové klademe na talíř, poléváme rozvařenými teplými povidly, sypeme mletým mákem s cukrem a omastíme máslem či sádlem.

- 1 kg Universalmehl
- 2 größere Kartoffeln, gekocht
- 1 Ei
- 40 g Germ
- 120 g Butter (oder Fett)
- 100 g Staubzucker
- eine Prise Salz
- 200 ml Milch
- 1 Esslöffel Öl
- Powidl, gemahlener Mohn, Staubzucker

Aus lauwarmer Milch, Germ und ca. 40 g Zucker einen Vorteig ansetzen. Mehl, gekochte geriebene Kartoffeln, Ei, eine Prise Salz, übrigen Zucker, geschmolzene Butter oder Fett sowie den Vorteig in eine Schüssel geben und zu einem Teig kneten. Aus dem hergestellten Teig sofort ohne Aufgehen mit einem Teelöffel kleine runde Buchteln genannt „kleine Ofenhocker“ (peciválky) stechen und auf ein gefettetes Blech legen. Jeden „kleinen Ofenhocker“ noch mit Fett bestreichen. Im vorgeheizten Backofen bei 160° goldbraun backen. Nach dem Fertigbacken sofort in einen Topf mit kochendem Wasser geben, etwas ziehen lassen und durch ein Sieb durchseihen. Die fertigen Buchteln auf einen Teller legen, mit warmem verdünntem Powidl übergießen, mit gemahlenem Mohnzucker bestreuen und mit Butter oder Schweineschmalz abschmälzen.



VOPELKY

KARTOFFELFLADEN

(Vysočina, z Pelhřimovska / aus Pelhřimovsko)

- 5 větších brambor

2–3 vejce

100 g hladké mouky

mletý mák
- moučkový cukr

máslo

případně 100 ml mléka

Den předem uvaříme brambory (během přípravy pokrmu musí být zcela studené), nastrouháme je najemno, osolíme, přidáme vejce a hladkou mouku dle potřeby. Vypracujeme vláčné těsto, které vyvalujeme na pomoučněném vále. Hrnečkem vykrajujeme asi 3 mm silná kolečka, která ihned klademe na horkou plotnu či železný plát, případně plech. Pečeme na sucho po obou stranách, výsledkem jsou tenké vláčné placičky. Hotové vopelky pomazeme rozpuštěným máslem, posypeme rozemletým mákem s cukrem, povrch pokapeme rozvlaženým máslem a rovnáme kolem dokola talíře.

Jídlo se připravovalo především v zimě, protože příprava je poměrně časově náročná. Na Pacovsku se máslem a mákem s cukrem promazané vopelky rovnaly ve vrstvách do pekáče a následně se ještě spařily horkým mlékem. Zejména na Havlíčkovobrodsku a Humpolecku se podobně připravovaly burášky. Na Jihlavsku, Třebíčsku a Žďársku se podobné placky pečené na sucho na plotně nazývaly pekáče, mastily se máslem nebo sádlem a mazaly se švestkovými povidly.

- 5 größere Kartoffeln

2–3 Eier

100 g glattes Mehl

gemahlener Mohn

Staubzucker

Butter

gegebenenfalls 100 ml Milch

Kartoffeln am Vortag kochen (während der Zubereitung der Speise müssen sie ganz kalt sein), fein reiben, salzen, Eier und glattes Mehl nach Bedarf zugeben. Einen geschmeidigen Teig kneten und auf einem bemehlten Nudelbrett ausrollen. Mit einem Töpfchen etwa 3 mm dicke Kreise ausstechen, sofort auf eine eiserne Herdplatte oder ein Blech legen und beidseitig trocken braten. Es sollen dünne geschmeidige Fladen entstehen. Die fertigen Kartoffelfladen mit geschmolzener Butter bestreichen, mit gemahlenem Mohnzucker bestreuen, die Oberfläche mit lauwarmer Butter beträufeln und um den Teller herum anordnen.

Diese Speise wurde vor allem im Herbst zubereitet, da die Zubereitung relativ zeitaufwändig ist. In dem Gebiet um Pacov wurden die mit Butter, Mohn und Zucker versehenen Kartoffelfladen in eine Bratpfanne geschichtet und anschließend noch mit heißer Milch aufgegossen. Insbesondere im Gebiet um Havlíčkův Brod (Deutschbrod) und um Humpolec wurden auf ähnliche Weise sogenannte „burášky“ zubereitet. Ähnlich werden solche Fladen sog. „pekáče“ um Jihlava, Třebíč und Žďár zubereitet. Hier werden die gebackenen Fladen („pekáče“) mit geschmolzener Butter und Powidl bestrichen.



BURÁŠKY

KARTOFFELFLADEN

(Vysočina, z Havlíčkovobrodsko / aus Havlíčkovobrodsko)

- 100 g brambor

250 g polohrubé mouky

1 vejce

mléko na spaření
- mletý mák

cukr moučka

máslo

Z uvařených nastrouhaných brambor, mouky, vejce a soli vypracujeme těsto. Vyválíme z něj podlouhlé placky či ploché úzké válečky, na kterých nožem naznačíme nakrojení na kostičky. Burášky pečeme na sucho na plotně (dnes můžeme využít i vymazaný plech a pečící troubu). Po upečení rozkrájíme či rozlámeme na kostičky, omastíme máslem nebo sádlem a sypeme umletým mákem s cukrem.

- 100 g Kartoffeln

250 g Universalmehl

1 Ei

Milch zum Abbrühen
- gemahlener Mohn

Staubzucker

Butter

Aus den gekochten geriebenen Kartoffeln, Mehl, Ei und Salz einen Teig kneten. Kleine Fladen oder flache Rollen daraus ausrollen, an diesen künftige Würfel durch Einschnitte mit einem Messer anmarkieren. Kartoffelfladen „burášky“ auf einer eisernen Herdplatte (heute kann man auch ein gefettetes Blech und eine Backröhre nutzen) trocken braten. Nach dem Fertigbraten in Würfel schneiden oder brechen, mit Butter oder Schweineschmalz abschrömen und mit gemahlenem Mohnzucker bestreuen.



ZAHEJBÁKY

(Vysočina, ze Starče / aus Stařeč)

- 500 g brambor
- 150 g hladké mouky
- 1 vejce
- špetka soli
- trochu sádla
- 500g jablek
- cukr, skořice

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme, najemno nastrouháme nebo rozmačkáme a necháme vychladnout. Vpracujeme na vále s hladkou moukou, solí a vejcem a vyválíme na tenké placky. Plníme je nahrubo nastrouhanými jableky s cukrem a skořicí. Složíme na čtvrtiny, přitlačíme a opečeme na sucho na pánvi na mírnější teplotě. Po upečení je mastíme rozpuštěným sádlem a skládáme je na talíř na sebe. Ze zahejbáků trošku vytéká jablečná šťáva, výborné jsou ještě teplé, avšak chutnají i za studena.

- 500 g Kartoffeln
- 150 g glattes Mehl
- 1 Ei
- eine Prise Salz
- etwas Schweineschmalz
- 500 g Äpfel
- Zucker, Zimt

Kartoffeln weich kochen, schälen, fein reiben oder durchpressen und abkühlen lassen. Kartoffeln mit glattem Mehl, Salz und einem Ei auf einem Nudelbrett zum Teig kneten und dünne Fladen auswalken. Die Fladen mit grob geriebenen Äpfeln, Zucker und Zimt füllen. In Viertel falten, andrücken und in einer Pfanne bei mäßiger Hitze trocken braten. Nach dem Fertigbraten mit geschmolzenem Schweineschmalz abschmälzen und auf einen Teller stapeln, etwas Apfelsaft fließt aus. Sie schmecken hervorragend warm, sind aber auch kalt sehr schmackhaft.



PEČENÉ ŠIŠKY GEBACKENE APFELNKÖDEL

(Vysočina, z Pocoucova /aus Pocoucov)

- malá zralá jablíčka
- 700 g vařených strouhaných brambor
- špetka soli
- 2 vejce
- 250 g hrubé mouky
- 200 ml mléka
- švestková povidla
- tlučený nebo mletý mák

Na tento recept využijeme malá zralá jablíčka. Z vařených nastrouhaných brambor, soli, mouky a vajec si připravíme bramborové těsto. Z jablíček vykrojíme „pupek“ (místo po květu a stopce) a obalíme je v nachystaném těstíčku. Vzniklé šišky upečeme v troubě asi na 160°C a povyjmutí z trouby je ihned spaříme vřelým mlékem, poté je obalíme v povidlech smíchaných s mletým mákem.

- kleine reife Äpfel
- 700 g gekochte geriebene Kartoffeln
- 1 Prise Salz
- 2 Eier
- 250 g griffiges Mehl
- 200 ml Milch
- Powidl
- gequetschter oder gemahlener Mohn

Für dieses Rezept kleine reife Äpfel verwenden. Einen Kartoffelteig aus gekochten geriebenen Kartoffeln, Salz und Eiern herstellen. Die Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher ausstechen und jeden Apfel mit einem Stück Teig umhüllen. Apfelknödl im Backrohr bei 160°C backen, nach dem Herausnehmen sofort mit heißer Milch übergießen und in einer Mischung aus Powidl und gemahlenem Mohn wenden.



SÜSSER ERDÄPFELSTRUDEL

SLADKÝ BRAMBOROVÝ ŠTRÚDL

(Dolní Rakousy / Niederösterreich)



300 g pšeničné mouky
250 g moučných brambor
70 g práškového cukru
50 g másla
1 vejce
½ balíčku prášku do pečiva
1 lžíce zakysané smetany
nastrouhaná citronová kůra
špetka soli
1 žloutek na potřetí
libovolná náplň: marmeláda, maková náplň, jablečná náplň,...

Brambory uvaříme, oloupeme, prolisujeme a necháme vychladnout. Přidáme zbylé přísady, vypracujeme těsto a necháme půl hodiny odpočívat v chladu. Troubu předehřejeme na 180° C. Těsto vyválíme, potřeme náplní, svineme, potřeme vejcem, několikrát propíchneme vidličkou a pečeme asi 40 minut.

300 g Weizenmehl
250 g mehlige Erdäpfel
70 g Staubzucker
50 g Butter
1 Ei
½ Päckchen Backpulver
1 Esslöffel Sauerrahm
abgeriebene Zitronenschale
1 Prise Salz
1 Eidotter zum Bestreichen
beliebige Fülle: Marmelade, Mohnfülle, Apfelfülle,...

Die Erdäpfel kochen, schälen, durch die Presse drücken und auskühlen lassen. Mit den restlichen Zutaten zu einem Teig verkneten und eine halbe Stunde kühl rasten lassen. Das Backrohr auf 180° C vorheizen. Den Teig ausrollen, mit der Fülle bestreichen, einschlagen, auf ein Backblech legen (gefettet oder mit Backpapier ausgelegt), mit Ei bestreichen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und ca. 40 min. backen.

MOUČNÉ POKRMY

MEHLSPEISEN

Moučná jídla zaujímala v jídelníčku našich předků přední místo, i když i obilí představovalo pro mnoho chudých strávníků surovinu vzácnou a nedostupnou. Běžným jídlem těch nejnuznějších byly pokrmy z pohanky a prosa, jejichž pěstování se později přesunulo do horských a výše položených oblastí. Za nejstarší moučné pokrmy lze považovat kaše z velmi hrubé mouky zavařené do vody nebo do mléka. Mouka se v nouzi mlela i doma na ručním mlýnku. Zejména na chleba se užívala mouka žitná. Ječná mouka bývala původně určena k pečení placek, byla vhodná i k zadělání těsta vodou. Bílá pšeničná mouka byla symbolem blahobytu, užívala se k přípravě svátečního pečiva, později se začala využívat k vařeným těstům, protože se lépe zadělává mlékem. V teplejších oblastech se k přípravě kaší či buchet mohla použít i kukuřičná mouka.

Buchty, koláče a vdolky z moučného kynutého těsta se zadělávaly pivovarskými kvasnicemi, později rozvažovaným droždím. Obliba kynutého těsta a přípravy nejrůznějších „lepších“ buchet a bábovek se na venkově prosadila až v průběhu 19. století. Nudle (místně s názvem lokše či lukše), které hospodyně samozřejmě vyráběly samy, mohly být vařeny ve vodě nebo v mléce a podávány jako samostatný pokrm.

Vhodným a dostupným doplňkem moučných jídel nasladko byl mák a švestková povidla, buchty a koláče se plnily tvarohovou nádivkou nebo různým ovocem, zejména jablky a švestkami. Velké knedlíky se také nadávaly ovocem či povidly, nebo se vařily bez náplně a podávaly polité ovocem, zejména v jižních Čechách se užívaly snadno dostupné borůvky. Sladké buchty, vdolky, lívance a koláče, které dnes často vnímáme jako pochoutku nebo zákusek, se běžně podávaly jako hlavní jídlo k obědu, a to nejen v postních dnech, kdy bylo maso zapovězeno. Tradice sladkých, nebo alespoň bezmasých pátečních obědů se v některých rodinách udržela hluboko do 20. století.

Speisen aus Mehl oder Schrot – wie Sterze und Breie – nahmen in der Ernährung unserer Vorfahren einen Spitzenplatz ein, denn diese Zutaten waren auch für ärmere Familien verfügbar. In den bedürftigen Haushalten aß man täglich Gerichte aus Buchweizen oder Hirse, deren Anbau später in bergige und höher gelegene Gebiete verschoben wurde. Breie aus grobem Mehl - mit Wasser oder Milch gekocht - zählen mit Sicherheit zu den ältesten Alltagspeisen. Das Mehl wurde in Notzeiten auch zu Hause mit Handmøhlen gemahlen. Roggenmehl wurde insbesondere zum Backen von Brot benutzt. Gerstenmehl wurde ursprünglich zum Backen von Fladen verwendet und ließ sich mit Wasser zu Teigen mischen. Das weiße Weizenmehl stellte ein Symbol des Wohlstandes dar. Man nutzte es für die Zubereitung von festlichem Gebäck und später begann man es in gekochten Teigen einzubinden, weil es leichter mit Milch anzuhören ist. In wärmeren Gebieten konnte man auch das Maismehl für die Zubereitung von Breien oder Gebäck verwenden.

Buchteln, Kolatschen und Dalken aus aufgegangenem Mehlteig wurden mit der Hefe, die beim Bierbrauen abgeschöpft wurde, später mit industriell hergestellter Presshefe (Germ) gemacht. Die Beliebtheit des Germteiges und der Zubereitung von verschiedenen „besseren“ Buchteln und Gugelhupfen setzte sich auf dem Lande erst im Laufe des 19. Jahrhunderts durch. Nudeln (lokal auch „lokše“ oder „lukše“ genannt), die von den Hausfrauen natürlich selbst hergestellt wurden, konnten mit Wasser oder Milch gekocht und als Einzelgericht serviert werden.

Geeignete und verfügbare Zutaten zu süßen Mehlspeisen stellten Mohn und Powidl dar. Buchteln und Kolatschen wurden mit Topfenfülle oder verschiedenen Obstsorten, insbesondere mit Äpfeln und Zwetschken gefüllt. Große Knödel wurden auch mit Obst oder Powidl gefüllt oder ohne Fülle gekocht und mit Obstmus übergossen ser-

viert. Insbesondere in Südböhmen verwendete man die häufigverfügbaren Heidelbeeren. Süße Buchteln, Dalken, Liwanzen und Kolatschen, die heute häufig für Leckerbissen oder Nachtische gehalten werden, wurden üblich als Hauptmahlzeit zum Mittagessen – und zwar nicht nur an den Fastentagen, wenn der Fleischverzehr untersagt wurde – serviert. Die Tradition von süßen Freitagsmittagessen blieb in manchen Familien lange Zeit auch im 20. Jahrhundert erhalten.

KRUPIČNÝ ŠTRŮDL, GRIESS ŠTRŮDL

GRIESS-STRUDEL

(jižní Morava / Südmähren)



- 400 g polohrubé mouky

2 vejce

vlažná voda

2 lžíce sádla
- 100 g hrubé krupice

100 ml smetany

sůl

Do polohrubé mouky rozklepneme 2 vejce a vodou zaděláme těsto. To rozválíme na placku. Mezitím opražíme na pánvi na sádle krupici, pokapeme ji smetanou a přidáme špetku soli. Připravenou krupici rozetřeme na placku, kterou poté stočíme do válečku. Vařečkou od válečku oddělujeme malé kousky, které ještě zalepíme rukou, aby krupice nevytekla. Poté kousky postupně vzhazujeme do osolené vařící vody a po uvaření je polijeme rozpuštěným sádlem. Podáváme s kysaným zelím a kyselým mlékem.

Tento recept zapsala paní Amálie Tušarová ze Žerůtek kolem roku 1850 podle toho, co jí nadiktovala její maminka.

Štrůdl je možné připravit i z bramborového těsta, které rozválíme na velkou placku. Posypeme ji na sádle opraženou krupicí, zavineme a pečeme v troubě. Před pečením štrůdl svrchu potřeme rozšlehaným vajíčkem.

- 400 g Universalmehl

2 Eier

lauwarmes Wasser

2 Esslöffel Schweineschmalz
- 100 g grober Grieß

100 ml Obers

Salz

2 Eier ins Mehl schlagen, mit Wasser zu einem Teig kneten und zu einer Platte ausrollen. Den Grieß in einer Pfanne im Schweineschmalz rösten, mit Obers beträufeln und eine Prise Salz zugeben. Die Teigplatte mit dem Grieß bestreichen und zu einem Strudel zusammenrollen. Anschließend mit dem Kochlöffelstiel kleine Stücke abtrennen. Jedes Stück an den Seiten zudrücken, damit der Grieß nicht hinausfließt. Die Teigstücke nach und nach in siedendes Salzwasser einlegen und gar kochen. Herausheben, mit geschmolzenem Schweineschmalz übergießen und mit Sauerkraut und Sauer Milch servieren.

Dieses Rezept wurde von Frau Amálie Tušarová aus Žerůtky um das Jahr 1850, wie es ihr von ihrer Mutti diktiert wurde, aufgezeichnet.

Man kann den Strudel auch aus Kartoffelteig zubereiten: den Teig zu einer großen Platte ausrollen, mit dem in Schweineschmalz gerösteten Grieß bestreuen, zusammenrollen und in der Backröhre backen. Vor dem Fertigbacken den Strudel mit verquirltem Ei von oben bestreichen.



DOMÁCÍ HOUSTIČKY

KLEINE HAUSGEMACHTE MOHNSTRIEZERL

(Vysočina, z Pacova / aus Pacov)

- 750 g polohrubé mouky
- 750 g hladké mouky
- 1 lžíce cukru krupice
- 3 vejce
- 170 g tuku
- 80 g droždí
- asi 750 ml mléka
- sůl
- 1 vajíčko na potírání

Mouku vsypeme do mísy, uděláme dolík, do něho rozdrobíme droždí, posypeme cukrem, zalijeme vlažným mlékem a osolíme. Droždí necháme vzejít a vypracujeme tužší těsto. Když těsto začne kynout, znovu ho prohněteme (ideálně ještě zopakujeme). Z vykynutého těsta oddělujeme menší kousky, rozválíme na válečky a vždy ze tří kousků spleteme housku. Potřeme rozšlehaným vajíčkem a notně posypeme mákem, kládeme na vymaštěný plech a pečeme v troubě vyhřáté na 180° C. Housky při pečení nabydou, proto je nepletete příliš velké.

- 750 g griffiges Mehl
- 750 g glattes Mehl
- 1 Esslöffel Kristallzucker
- 3 Eier
- 170 g Fett
- 80 g Germ
- ca. 750 ml Milch
- Salz
- 1 Ei zum Bestreichen

Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde machen und Germ darin zerbröseln. Eine Prise Zucker darüber streuen, mit der lauwarmen Milch übergießen und salzen. Die Germ gehen lassen und danach alles zu einem festeren Teig verkneten. Wenn der Teig aufzugehen beginnt, nochmals durchkneten (idealerweise noch einmal wiederholen). Den aufgegangenen Teig in gleich große Stücke teilen. Aus jedem Teil drei Schlangen rollen und daraus ein Zöpfchen flechten. Mit verquirltem Ei bestreichen und mit Mohn reichlich bestreuen. Auf ein gefettetes Backblech legen und in der vorgeheizten Backröhre bei 180° C backen. Die Mohnstriezerl werden während des Backens größer und deshalb besser nicht zu groß flechten.



TÁČ

OBSTKUCHEN

(Vysočina, z Jaroměřic nad Rokytnou / aus Jaroměřice nad Rokytnou)

- 500 g polohrubé nebo hladké mouky
- 2 žloutky
- 2 lžíce cukru krupice
- 120 g tuku (oleje, sádla)
- 400 ml mléka
- 40 g droždí
- sůl

Drobenka:
prohněteme 130 g mouky, 130 g cukru a 130 g másla

Smícháním trochy mléka, cukru a kvasnic připravíme kvásek, který necháme v teple vyběhnout. Kvásek přidáme k zbývajícím surovinám, vypracujeme těsto a rozprostřeme je na vymaštěný plech. Na povrch těsta kládeme sezónní ovoce, například rybíz, meruňky, švestky, rebarboru. Posypeme drobenkou a zvolna upečeme při asi 180° C.

- 500 g Universalmehl
- 2 Eidotter
- 2 Esslöffel Kristallzucker
- 120 g Fett (Öl, Schweineschmalz)
- 400 ml Milch
- 40 g Germ
- Salz

Streusel:
130 g Mehl, 130 g Zucker und 130 g Butter durchkneten

Etwas Milch, Zucker und Germ vermischen, den Vorteig damit ansetzen und an einem warmen Ort aufgehen lassen. Den Vorteig zu den restlichen Zutaten geben, zu einem Teig verkneten und auf einem gefetteten Backblech ausbreiten. Die Oberfläche des Teigs mit Saisonobst, z.B. Ribisel, Marillen, Zwetschken, Rhabarber, belegen. Mit Streuseln bestreuen und bei 180° C goldbraun backen.

MOHNZELTEN MAKOVÉ HOUSKY

(Dolní Rakousy / Niederösterreich)

Těsto:
300 g brambor
500 g pšeničné mouky
150 g másla nebo sádla
2 lžíce zakysané smetany
2 vejce
1 zarovnaná lžička soli
1 žloutek na potřeni

Náplň:
200 g máku, pokud možno čerstvě namletého
100 g cukru
50 g medu
3 lžíce povidel
40 ml rumu
100 g másla
1 zarovnaná lžička skořice, ¼ lžičky soli

Brambory uvaříme, oloupeme a necháme zchladnout. Potom je nastrouháme na jemném struhadle. Rozpustíme máslo nebo sádlo a spolu se zbylými přísadami vypracujeme hladké těsto, které necháme půl hodiny odpočívat. Potom těsto rozdělíme na 15 stejně velkých porcí a vytvoříme z nich kuličky. Na makovou náplň rozehřejeme máslo, do něho zamícháme mák, cukr, povidla, rum, skořici, sůl a dochutíme me-dem. Náplň si rozdělíme na 15 porcí. Každou kuličku těsta rovnoměrně smáčkne-me naplocho, dáme na ni porci náplně a nahoře těsto spojíme. Housky pokládáme spojenou částí dolů na plech vyložený pečicím papírem a ještě jednou je upravíme, aby měly kula-tý tvar. Makové housky potřeme žloutkem zředěným mlékem, na několika místech propíchneme párátkem a pe-čeme asi 15 minut asi na 200° do zlatova.

Teig:
300 g Erdäpfel
500 g Weizenmehl
150 g Butter oder Schweineschmalz
2 Esslöffel Sauerrahm
2 Eier
1 gestrichener Teelöffel Salz
1 Eidotter zum Bestreichen

Fülle:
200 g Mohn, möglichst frisch gequetscht
100 g Zucker
50 g Honig
3 Esslöffel Powidl
40 ml Rum
100 g Butter
1 gestrichener Teelöffel Zimtpulver, ¼ Teelöffel Salz

Die Erdäpfel kochen, schälen und auskühlen las-sen, dann auf einer feinen Reibe reiben. Butter oder Schmalz zerlassen, mit den restlichen Teigzutaten zu einem glatten Teig verkneten und eine halbe Stunde rasten lassen. Danach den Teig in 15 gleich große Portionen teilen und zu Kugeln schleifen. Für die Mohnfülle die Butter erhitzen, Mohn, Zucker, Powidl, Rum, Zimt und Salz einrühren, mit Honig ab-schmecken. Aus der Füllmasse 15 Portionen auf ein Tablett auswiegen. Nun jeweils eine Teigkugel gleichmäßig flach drü-cken, eine Portion Fülle auflegen und den Teig dar-über schließen. Mit dem Schluss nach unten auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen, dabei nochmals eine runde, flache Form geben. Die Mohn-zelten mit Milch verdünntem Eidotter bestreichen, mit einem Holzspieß mehrmals einstechen und ca. 15 min. bei 200° C goldbraun backen.



WUCHTELN, BUCHTELN BUCHTY

(Dolní Rakousy / Niederösterreich)

500 g pšeničné mouky
250 ml vlažného mléka
30 g droždí (kvasnic)
50 g cukru
3 žloutky
1 lžička nastrouhané citronové kůry
1 balíček vanilkového cukru
5 g soli
jemné meruňkové marmelády vymíchané dohladka s troškou rumu
asi 150 g rozpuštěného másla na potřeni
práškový cukr na posypání

Kvasnice rozpustíme spolu s cukrem ve vlažném mléce, nalijeme do dolíku v mouce, přidáme nastrouha-nou citronovou kůru, vanilkový cukr, trochou soli a vymícháme těsto. Tak dlouho zpracováváme vařečkou, dokud se těsto nezačne odlepovat od stěn mísy. Mísu zakryjeme a necháme těsto asi půl hodiny kynout na teplém místě. Troubu předehřejeme na 170 °C. Plech nebo pekáč vytřeme rozpuštěným máslem. Těsto vyválíme do čtver-ce o tloušťce 1 cm a nakrájíme na čtverečky asi 5 x 5 cm. Na každý čtvereček dáme lžící marmelády a okra-je těsta přeložíme přes sebe. Každý „balíček“ namočíme v rozpuštěném másle a naskládáme natěsno do formy přeloženou stranou dolů. Necháme ještě 25 minut kynout na teplém místě a pak pečeme dozlatova v troubě asi půl hodiny. Necháme trochu zchladnout, ještě jednou potřeme rozpuštěným máslem a podává-me posypané práškovým cukrem.

500 g Weizenmehl
250 ml lauwarme Milch
30 g Germ
50 g Zucker
3 Eidotter
1 Teelöffel abgeriebene Zitronenschale
1 Päckchen Vanillezucker
5 g Salz
350 g feine Marillenmarmelade, mit etwas Rum glatt gerührt
ca. 150 g flüssige Butter zum Wenden der Teigstücke
Staubzucker zum Bestreuen

Germ und Zucker in der lauwarmen Milch auflösen und mit Mehl, Zitronenschale, Vanillezucker und Salz im Kessel zu einem Teig mischen. So lange mit einem Kochlöffel abschlagen, bis sich der Teig von der Kessel-wand löst. Schüssel abdecken und ca. 30 min. an einem warmen Ort gehen lassen. Das Backrohr auf 170° C vorheizen. Eine Auflaufform mit flüssiger Butter ausstreichen. Den Teig 1 cm dick viereckig ausrollen und in ca. 5 x 5 cm große Quadrate schneiden. Auf jedes Quadrat einen Löffel Marme-lade geben und die Teigecken darüber zusammendrehen. Jeden Teigballen in der flüssigen Butter wenden und dicht an dicht mit dem Schluss nach unten in die Form setzen. An einem warmen Ort nochmals 25 min. aufgehen lassen und im Backrohr ca. 30 min. goldbraun backen. Etwas überkühlen lassen, nochmals mit flüssiger Butter bestreichen und mit Staubzucker bestreut servieren.

HNĚTÝNKY

WINZIGE TÖRTCHEN

(jižní Čechy/ Südböhmen)

- 800 g polohrubé mouky
- 500 g másla
- 500 g cukru krupice
- 6 žloutků
- trochu smetany
- marmeláda, cukrová poleva

Z mouky, másla, cukru, žloutků a trochy smetany vypracujeme na vále těsto, které necháme do druhého dne odpočinout. Odležené těsto rozválíme a vykrajujeme z něj kolečka o průměru 5–10 cm. Kolečka pečeme v troubě a slepujeme po dvou marmeládou. Zdobíme cukrovou polevou, nebo si na ozdobu ze zbytků těsta upečeme drobné tvary srdíček, květů, ptáčků.

Hnětýnek se v jižních Čechách peče mnoho typů a můžeme je vyrábět z různých druhů těsta (linecké, kynuté, mandlové, piškotové...).

- 800 g Universalmehl
- 500 g Butter
- 500 g Kristallzucker
- 6 Eidotter
- etwas Rahm
- Marmelade, Zuckerguss

Mehl, Butter, Zucker, Eidotter und etwas Rahm auf dem Nudelbrett zu einem Teig verkneten und über Nacht rasten lassen. Den Teig ausrollen und davon Ringe mit einem Durchmesser von 5–10 cm ausschneiden. Die Ringe in der Backröhre backen und jeweils zwei mit Marmelade zusammenkleben. Mit Zuckerguss verzieren oder aus den Teigresten kleine Formen wie Herzchen, Blüten oder Vögelchen zum Verzieren backen.

Es gibt viele Arten von winzigen Törtchen „hnětýnky“ genannt im Südböhmen. Man kann sie aus verschiedenen Teigarten (Linzer Teig, Hefeteig, Mandelteig, Biskuitteig...) herstellen.



DRCHANICE

SÜSSE LAIBCHEN

(jižní Čechy/ Südböhmen)

- 750 g hladké mouky
- 40 g droždí
- 3 lžíce cukru krupice
- 1 vanilkový cukr
- špetka soli
- 250 ml mléka
- 1 celé vejce
- 1 žloutek
- citronová kůra, rozinky, rum
- sádlo na smažení
- moučkový cukr na obalení

Vypracujeme řidší těsto, z kterého po vykynutí vytvarujeme bochánky. Ty rukou zmáčkne na placku a na vále prokrojíme rádélkem, jako bychom na placce chtěli narýsovat křížek nebo hvězdičku. Smažíme na sád-
le do zlatova a hotové obalíme v cukru.

- 750 g glattes Mehl
- 40 g Germ
- 3 Esslöffel Kristallzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Prise Salz
- 250 ml Milch
- 1 ganzes Ei
- 1 Eidotter
- abgeriebene Zitronenschale, Rosinen, Rum
- Schweineschmalz zum Frittieren
- Staubzucker zum Wenden

Aus den angegebenen Zutaten einen weicheren Teig kneten, aufgehen lassen und daraus Laibchen formen. Mit der Hand zu einem Fladen drücken und mit Teigrädchen einschneiden, als ob man ein Kreuz oder einen Stern auf dem Fladen aufzeichnen möchte. Im Schweineschmalz schwimmend goldbraun ausbacken und fertige Laibchen in Zucker wenden.



VDOLKY DALKEN

(Vysočina, z Třebíčska / aus Gebiet um Třebíč)

500 g polohrubé mouky
500 g hladké mouky
120 g převařeného másla
180 g cukru moučka
6 žloutků
100 ml rumu
40 g droždí
350 ml mléka
sůl, citronová kůra

V hrnečku vytvoříme kvásek smícháním droždí, 3 lžic mléka, lžíce hladké mouky a cukru a necháme jej v teple vykynout. Zbytek mléka zahřejeme a za stálého míchání v něm rozpustíme máslo a cukr. V míse smícháme mouku se solí, citronovou kůru, po jednom přidáme žloutky, postupně přiléváme zchladlé mléko a kvásek, nakonec přidáme rum. Vypracujeme těsto, které necháme řádně vykynout. Vdolky smažíme na pánvi na rozpuštěném vepřovém sádle.

V minulosti se vdolky běžně podávaly k obědu, často se přikusovaly k husté polévce. V Horním Újezdě na Třebíčsku se jim říkalo vypíkance nebo zlatomlýňáky a podávaly se s malinovou či borůvkovou pěnou: z bílků zbylých při přípravě těsta na vdolky vyšleháme tuhý sníh, do kterého přidáme cukr podle chuti. Na závěr do sněhu opatrně zamícháme rozmačkané čerstvé ovoce.

500 g griffiges Mehl
500 g glattes Mehl
120 g Butterschmalz
180 g Staubzucker
6 Eidotter
100 ml Rum
40 g Germ
350 ml Milch
Salz, abgeriebene Zitronenschale

Vorteig in einem Gefäß ansetzen: Germ, 3 Esslöffel Milch, 1 Esslöffel glattes Mehl und Zucker vermischen und an einem warmen Ort aufgehen lassen. Die restliche Milch erwärmen und unter ständigem Rühren Butter und Zucker darin auflösen. Mehl mit Salz und abgeriebener Zitronenschale in einer Teigschüssel vermischen, Eidotter einzeln zugeben, abgekühlte Milch und der Vorteig allmählich zugießen und schließlich den Rum zugeben. Alles zu einem Teig verkneten und genügend aufgehen lassen. Dalken in einer Backpfanne im geschmolzenen Schweineschmalz ausbacken.

In der Vergangenheit wurden Dalken zum Mittagessen serviert und häufig zu einer dicken Suppe gegessen. In Horní Újezd im Gebiet um Třebíč nannte man Dalken „vypíkance“ (Ausgebackene) oder „zlatomlýňáky“ (Goldmühlengebäck) und wurden mit Himbeer- oder Heidelbeerschaum serviert: Eiweiße, die bei der Zubereitung des Dalkenteigs übriggeblieben sind, zum festen Eischnee schlagen, Zucker je nach Geschmack zugeben. Schließlich frisches zerdrücktes Obst in den Eischnee vorsichtig einrühren.



LÍVANCE Z PODMÁSLÍ LIWANZEN AUS BUTTERMILCH

(Vysočina)

500 ml podmáslí
500 ml hladké mouky
3 vejce
1 lžíce cukru krupice
špetka soli
sníh z 3 bílků
tuk na smažení
marmeláda či povidla dle chuti

Z podmáslí, mouky, žloutků, cukru a špetky soli vypracujeme těsto, do kterého lehce vmícháme sníh ušlehaný z bílků. Lívance ihned pečeme na rozpáleném tuku po obou stranách do růžova. Lívance jsou jen mírně sladké a velmi vláčné. Pokud jich však chceme podávat větší množství, musíme je připravit v několika dávkách: těsto nesmí dlouho stát, po chvíli klesne a lívance z něj již nejsou dobré.

500 ml Buttermilch
500 ml glattes Mehl
3 Eier
1 Esslöffel Kristallzucker
1 Prise Salz
Eischnee aus 3 Eiweißen
Fett zum Backen
Marmelade oder Powidl je nach Geschmack

Aus Buttermilch, Mehl, Eidottern, Zucker und einer Prise Salz einen Teig herstellen, den aus den Eiweißen geschlagenen Eischnee unterheben. Aus der Masse Liwanzen im erhitzten Fett in der Pfanne beiderseitig goldbraun ausbacken. Liwanzen sind nur leicht süß und sehr flaumig. Will man sie in größerer Menge servieren, muss man sie in mehreren Durchgängen zubereiten. Der Teig darf nicht zu lange stehen, sonst fällt er nach einer Weile zusammen und die Liwanzen werden nicht mehr so gut.



GEBACKENE MÄUSE

PEČENÉ MYŠI

(Dolní Rakousy / Niederösterreich)

- 250 g pšeničné mouky
- 250 g tvarohu
- 3 vejce
- 3 lžíce cukru krupice
- 1 vanilkový cukr
- špetka soli
- trochu nastrouhané citronové kůry
- ½ balíčku prášku do pečiva
- sádlo, přepuštěné máslo nebo rostlinný tuk na smažení
- skořicový cukr na obalení

Tvaroh, vejce, cukr, vanilkový cukr, citronovou kůru a sůl vymícháme dohladka, přimícháme mouku a prášek do pečiva. Ve vysokém hrnci zahřejeme tuk, ale ne tolik, aby byl rozpálený. Z těsta vykrajujeme lžící noky a vkládáme do omastku. Myši plovoucí v tuku necháme osmažit do růžova a ještě horké obalujeme ve skořicovém cukru.

- 250 g Weizenmehl
- 250 g Topfen
- 3 Eier
- 3 Esslöffel Kristallzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- etwas abgeriebene Zitronenschale
- ½ Päckchen Backpulver
- Schweineschmalz, Butterschmalz oder Pflanzenfett zum Ausbacken
- Zimtzucker zum Wenden

Topfen, Eier, Zucker, Vanillezucker, Zitronenschale und Salz glatt verrühren, Mehl und Backpulver einrühren. In einem hohen Topf das Fett erhitzen, aber nicht zu heiß werden lassen. Aus dem Teig mit einem Esslöffel Nocken stechen und ins Fett gleiten lassen. Schwimmend goldbraun ausbacken und noch heiß in Zimtzucker wenden.



TRHANEC

GRIESSSCHMARREN

(Vysočina)

- 250 ml hrubé krupice
- 4 vejce
- 500 ml mléka
- 40 g cukru krupice
- trochu soli
- cukr na posypání, ovocná šťáva

Krupici, žloutky, polovinu mléka, cukr a sůl dobře smícháme a necháme 2 hodiny stát. Pak přidáme druhou polovinu mléka a tuhý sníh z bílků. Těsto nalijeme do vymazaného pekáče a pečeme zvolna asi půl hodiny. Pak natrháme vidličkami a dáme ještě chvíli do trouby. Hotový trhanec pocukrujeme a podáváme s ovocnou šťávou.

- 250 ml grober Grieß
- 4 Eier
- 500 ml Milch
- 40 g Kristallzucker
- etwas Salz
- Zucker zum Bestreuen, Obstsaft

Grieß, Eidotter, die Hälfte der Milch, Zucker und Salz gründlich vermischen und 2 Stunden stehen lassen. Dann die andere Hälfte der Milch und den steifen Eischnee zugeben. Teig in eine gefettete Backpfanne füllen und etwa eine halbe Stunde langsam backen. Dann mit zwei Gabeln in kleine Stücke reißen und nochmal kurz in der Backröhre backen lassen. Den fertigen Grießschmarren zuckern und mit Obstsaft servieren.



TVAROHOVÝ TRHANEC

- 4 vejce
- 4 lžíce cukru krupice
- špetka soli, citronová kůra
- 100 g másla či tuku
- 600 g tvarohu
- 4 lžíce hrubé mouky
- 4 lžíce mléka
- tuk na pečení

Máslo, cukr, žloutky, sůl a citronovou kůru třeme do pěny. Přidáme jemný tvaroh (můžeme zředit trochou mléka, je-li potřeba), dobře umícháme, přidáme mouku a nakonec jemně vmícháme tuhý sníh z bílků. Pečeme buď v troubě na vymaštěném plechu, nebo na plotně na pánvi jako silnější omelety, které po obrácení roztrháme vidličkou. Trhanec opět podáváme pocukrovaný, s ovocem nebo přelitý ovocnou šťávou.

TOPFEN-KAISERSCHMARREN

- 4 Eier
- 4 Esslöffel Kristallzucker
- 1 Prise Salz, Zitronenschale
- 100 g Butter oder Fett
- 600 g Topfen
- 4 Esslöffel griffiges Mehl
- 4 Esslöffel Milch
- Fett zum Backen

Butter, Zucker, Eidotter, Salz und Zitronenschale schaumig abtreiben. Feinen Topfen zugeben (nach Bedarf mit Milch verdünnen), gründlich vermischen, Mehl zugeben und schließlich festen Eischnee unterheben. Entweder in der Backröhre auf gefettetem Backblech backen oder auf dem Kochherd in der Bratpfanne als dickere Omelette braten. Nach dem Wenden mit der Gabel in Stücke reißen. Den fertigen Kaiserschmarren zuckern und mit Obst oder Obstsaft servieren.

KYNUTÉ KNEDLÍKY S JABLKY A MÁKEM

GERMKNÖDELN MIT ÄPFELN UND MOHN

(Vysočina)

- 500 g hrubé mouky

2 vejce

40 g droždí

250 ml mléka

2 lžíce cukru krupice

4 lžíce oleje
- 4 lžíce rozpuštěného másla

4 lžíce strouhanky

4 velká nakyslá jablka

rozinky, mletý mák

sůl

Mouku (pokud nemá pokojovou teplotu, můžeme ji lehce nahřát v troubě) vsypeme do větší misky, vyhloubíme dolík, vsypeme 1 lžíci cukru, rozdrobíme droždí, polijeme vlažným mlékem a navrch nasypeme druhou lžíci cukru. Necháme v teple vzejít kvásek, přidáme vejce, olej a sůl. Vypracujeme vláčné těsto, přikryjeme utěrkou a necháme na teplém místě kynout. Je důležité po chvíli těsto jednou, raději ale dvakrát propracovat a zkontrolovat, aby se nelepilo. V případě potřeby můžeme přisypat trochu mouky. Pěkně vykynuté těsto vysypeme na pomoučněný vál a rozdělíme na dvě poloviny. Každou polovinu těsta trochu rozválíme nebo rukou vytáhneme. Na másle osmažíme strouhanku, necháme ji prochladnout a posypeme jí obě poloviny těsta. Potom na těsto nastrouháme jablka, prosypeme rozinkami, bohatě posypeme mletým mákem, pocukrujeme a zabalíme jako závin. Necháme ještě chvíli vykynout. Zavinuté knedlíky vhodíme do vařící vody a vaříme nejvýše 20 minut. Po vyjmutí každý knedlík po celé délce rychle propícháme vidličkou, aby se nesrazil. Ještě teplý knedlík krájíme ostrým nebo pilkovým nožem na plátky, které ještě můžeme posypat mákem, přisladit podle chuti a polít rozpuštěným máslem.

- 500 g griffiges Mehl

2 Eier

40 g Germ

250 ml Milch

2 Esslöffel Kristallzucker

4 Esslöffel Öl
- 4 Esslöffel flüssige Butter

4 Esslöffel Semmelbrösel

4 große säuerliche Äpfel

Rosinen, gemahlener Mohn

Salz

Mehl in eine größere Schüssel geben (wenn es keine Zimmertemperatur hat, kann man es in der Backröhre leicht anwärmen), in die Mitte eine Vertiefung eindrücken, 1 EL Zucker hineingeben, Germ hineinbröseln, mit lauwarmer Milch übergießen und darauf einen weiteren Esslöffel Zucker streuen. An einem warmen Ort gehen lassen und dann dem Vorteig Eier, Öl und Salz zugeben. Daraus einen geschmeidigen Teig kneten, mit einem Geschirrtuch abdecken und wiederum einem warmen Ort gehen lassen. Es ist wichtig, den Teig nach einer Weile mindestens einmal, lieber jedoch zweimal zusammenzukneten und auf die Konsistenz zu überprüfen, damit er nicht anklebt. Im Bedarfsfall kann man etwas Mehl zugeben. Den gründlich aufgegangenen Teig auf ein bemehltes Nudelbrett legen und in zwei Hälften teilen. Jede Teighälfte etwas ausrollen oder mit den Händen flacher ziehen. Semmelbrösel in der Butter rösten, wenn sie abgekühlt sind, beide Teighälften damit bestreuen. Dann die Äpfel reiben und auf dem Teig verteilen, mit Rosinen bestreuen, mit gemahlenem Mohn reichlich bestreuen, zuckern und wie einen Strudel zusammenrollen. Noch eine Weile gehen lassen. Eingewickelte Strudel ins kochende Wasser legen und höchstens 20 Minuten kochen. Nach Herausnehmen jeden Knödel auf der ganzen Länge mit einer Gabel schnell anstecken, damit die Luft entweichen kann. Noch warmen Knödel mit scharfem Messer oder Sägemesser in Scheiben schneiden. Man kann sie noch mit Mohn bestreuen, je nach Geschmack süßen und mit geschmolzener Butter übergießen.

KRAMFLEKY

POWIDLBUCHTELN

(Vysočina, z Jemnice / aus Jemnice)

- 500 g polohrubé mouky

2 vejce

80 g tuku (sádla)

80 g cukru krupice

1 lžička soli
- mléko (asi 250 ml dle potřeby)

40 g droždí

hrušková povidla

mletý mák a moučkový cukr na obalení

rozpuštěné máslo

Připravíme kynuté těsto (postup je stejný jako u předchozího receptu), vykynuté vyválíme na válu a potřeme marmeládou nebo povidly – nejlepší je použít tradiční hrušková povidla, která při pečení nevytékají. Pomazané těsto srolujeme jako závin, který nakrájíme na přibližně 5–7 cm dlouhé kousky. Jednotlivé kousky klademe na sádle vymazaný plech vedle sebe jako buchty, sádlem jemně potřeme i strany kramfleků. Pečeme v troubě asi na 180°C. Upečené kramfleky spaříme horkou vodou a obalíme ve směsi mletého máku a cukru. Hotové ukládáme do kastrolu, jemně polijeme rozpuštěným máslem a přiklopíme poklicí. Kramfleky můžeme podávat teplé i studené, můžeme je servírovat i se zakysanou smetanou, do které kramfleky namáčíme.



- 500 g Universalmehl

2 Eier

80 g Fett (Schweineschmalz)

80 g Kristallzucker

1 Teelöffel Salz

Milch (ca. 250 ml nach Bedarf)

40 g Germ

dick eingekochtes Birnenmus

gemahlener Mohn und Staubzucker zum Wenden

flüssige Butter

Einen Germteig herstellen (der gleiche Vorgang wie bei vorangegangenen Rezepten). Aufgegangenen Teig auf einem Nudelbrett ausrollen, mit Marmelade oder Powidl (idealerweise mit dick eingekochtem Birnenmus) bestreichen. Am besten eignet sich dazu das herkömmliche Birnenmus, weil es beim Backen nicht ausfließt. Bestrichenen Teig als Strudel zusammenrollen und in ungefähr 5–7 cm lange Stücke schneiden. Einzelstücke wie Buchteln auf ein mit Schweineschmalz gefettetes Backblech nebeneinanderlegen und auch die Seiten der Buchteln mit Schweineschmalz gut bestreichen. In der Backröhre etwa bei 180°C backen. Gebackene Buchteln mit heißem Wasser übergießen und in der Mischung aus gemahlenem Mohn und Zucker wenden. Fertige Buchteln in eine Kasserolle legen, mit flüssiger Butter fein übergießen und mit einem Deckel abdecken. Man kann die sog. „kramfleky“ warm oder kalt oder auch mit Sauerrahm, in den man Powidlbuchteln tunkt, servieren.

ŠIŠKY S KADLÁTKAMA

ZWETSCHKENKNÖDEL AUS BRANDTEIG

(Vysočina)

250 ml mléka
30 g másla
600 g hrubé mouky
1 vejce
sůl

Do kastrolu nalijeme ¼ litru vody a ¼ litru mléka, přidáme máslo a kávovou lžičku soli a přivedeme k varu. Za stálého míchání přisypeme asi ½ kg mouky a mícháme do úplného zhoustnutí. Hmotu vyklopíme na vál, necháme mírně zchladnout, zapracujeme vejce a dvě hrstky mouky a vypracujeme hladké těsto. Těsto nakrájíme na malé kousky, do každého zabalíme švestku, zakulatíme a dobře vyválíme, aby nebyly patrné „švy“, každý kousek zvlášť ještě obalíme v mouce. Připravené šišky vložíme do osolené vroucí vody, ihned zamícháme, aby se nepřilepily ke dnu hrnce, a přiklopíme poklicí. Jakmile začne voda znovu vřít, poklici odložíme a vaříme v nezakrytém hrnci asi 7–8 minut. Uvařené šišky vyjmeme z vody, lehce omastíme, aby se neslepily, a podáváme sypané mákem, strouhanou nebo tvarohem a cukrem.

250 ml Milch
30 g Butter
600 g griffiges Mehl
1 Ei
Salz

In eine Kasserolle ¼ Liter Wasser und ¼ Liter Milch gießen, Butter und 1 TL Salz zugeben und zum Sieden bringen. Unter ständigem Rühren etwa ½ kg Mehl zugeben und rühren, bis die Masse dick wird. Die Masse auf ein Nudelbrett geben, etwas abkühlen lassen, Ei und zwei Handvoll Mehl einarbeiten und zu einem glatten Teig verkneten. Teig in kleine Stücke schneiden, in jedes eine Zwetschke einpacken, Teig verschließen und gründlich zwischen den Handflächen rollen, damit keine „Nähte“ sichtbar sind. Jedes Stück extra noch im Mehl wenden. Die vorbereiteten Knödel in kochendes Salzwasser einlegen, sofort umrühren, damit sie nicht am Topfboden ankleben und mit einem Deckel abdecken. Sobald das Wasser wieder zu sieden beginnt, den Deckel abnehmen und im offenen Topf etwa 7–8 Minuten kochen. Die gegarten Knödel aus dem Wasser herausnehmen, mit zerlassener Butter bestreichen damit sie nicht aneinanderkleben, und mit Mohn, Semmelbröseln oder Bröseltopfen und Zucker bestreut servieren.



ZAPÉKANÉ NUDLE S TVAROHEM A JABLKY

NUDELAUFLAUF MIT TOPFEN UND ÄPFELN

(Vysočina)

400 g širších nudlí
400 g měkkého tvarohu
4 jablka
2–3 vejce
100 g cukru krupice
250 ml mléka
80 g másla
citronová kůra

Nudle uvaříme v osolené vodě, scedíme, vyklopíme do misky a hned omastíme polovinou másla, aby se neslepily. Měkký tvaroh rozmícháme s cukrem a vejcem, přidáme citronovou kůru. Pekáč vymažeme zbytkem másla, klademe do něj střídavě uvařené nudle, tvaroh a strouhaná jablka, zalijeme vejcem rozšlehaným v mléce a zapečeme v troubě.

400 g Bandnudeln
400 g weicher Topfen
4 Äpfel
2–3 Eier
100 g Kristallzucker
250 ml Milch
80 g Butter
abgeriebene Zitronenschale

Nudeln in Salzwasser kochen, abseihen, in eine Schüssel geben und sofort mit der Hälfte der Butter vermischen, damit sie nicht aneinander kleben. Weichen Topfen mit Milch, Zucker und Ei verrühren, Zitronenschale zugeben. Eine Backpfanne mit Butter ausstreichen, abwechselnd gekochte Nudeln, Topfen und geriebene Äpfel einschichten, mit dem Milch-Eiergemisch übergießen und in der Backröhre backen.

BRÖSELNUDELN

STROUHANKOVÉ NUDLE

(Dolní Rakousy / Niederösterreich)

400 g širších nudlí
80 g másla
150 g strouhanky

2 lžíce cukru krupice
mletá skořice, práškový cukr,
hruškový kompot

Na pánvi rozpustíme máslo, opečeme na něm do růžova strouhanku, promícháme s cukrem a skořicí. Nudle uvaříme v osolené vodě doměkka, scedíme a smícháme se strouhankou. Podáváme posypané práškovým cukrem a s hruškovým kompotem.

Strouhankové nudle lze připravit i bez cukru a skořice – potom je podáváme se zapečenými bílými fazolemi. Na Vysočině, v oblasti Velkobítešska se tomuto pokrmu říká „nudle s přezlema“ a podává se k němu nejčastěji jablečný kompot.

400 g Bandnudeln
80 g Butter
150 g Semmelbrösel

2 Esslöffeln Zucker
Zimtpulver, Staubzucker,
Birnenkompott

Die Butter in einer Pfanne schmelzen und die Brösel darin goldbraun rösten, mit Zucker und Zimt vermengen. Die Nudeln in Salzwasser weich kochen, abseihen und mit den Bröseln abmischen. Mit Staubzucker bestreut mit Birnenkompott genießen.

Die Bröselnudeln können auch ohne Zucker und Zimt zubereitet werden – dann isst man eingebrannte weiße Bohnen dazu. In der Region Vysočina im Gebiet um die Stadt Velká Bíteš nennt man dieses Gericht „Nudeln mit Semmelbrösel“ und es wird meist mit Apfelkompott serviert.

MILCHNUDELN / MLÉČNÉ NUDLE

(Dolní Rakousy / Niederösterreich)

300 g pšeničné mouky
1 vejce
sůl, trochu vody
1 l mléka
40 g moučkového cukru
40 g másla nebo sádla
rozpuštěné máslo na přelítí
mletá skořice na posypání

Z mouky, vejce, soli a vody vypracujeme hladké těsto na nudle a necháme zakryté půl hodiny odpočívat. Těsto rozdělíme na tři nebo čtyři díly a každý kus vyválíme na tenko. Rozválené těsto necháme chvíli proschnout a pak nakrájíme na širší nudle. V hrnci zahřejeme mléko spolu s máslem nebo sádlem a nudle v něm uvaříme do měkka. Obsah hrnce vsypeme do velké mísy, mírně polijeme rozpuštěným máslem a podle chuti posypeme cukrem a mletou skořicí.

300 g Weizenmehl
1 Ei
Salz, etwas Wasser
1 l Milch
40 g Staubzucker
40 g Butter oder Schmalz
zerlassene Butter zum Übergießen
Zimtpulver zum Bestäuben

Aus Mehl, Ei, Salz und Wasser einen glatten Nudelteig kneten und eine halbe Stunde abgedeckt rasten lassen. Teig dritteln oder vierteln und die Stücke jeweils dünn ausrollen. Teigplatten kurz übertrocknen lassen und dann zu Bandnudeln schneiden. Die Milch mit Butter oder Schmalz in einem Topf erhitzen und die Nudeln darin gar kochen. Den Inhalt des Topfes in eine große Schüssel leeren, etwas zerlassen Butter darüber gießen und nach Wunsch mit Zucker und Zimtpulver bestäuben.



JAHODOVÁ OMÁČKA NA KNEDLÍKY

ERDBEERSAUCE ZU GERMKNÖDELN

(Vysočina)

1,5 l jahod
moučkový cukr podle chuti
100 ml vody
1 lžička soli, 3 hřebíčky, bobkový list, skořice
2 lžíce másla
3 lžíce hladké mouky

Jahody rozmačkáme a osladíme podle chuti, zalijeme vodou, přidáme sůl a koření a krátce povaříme. Z rozpuštěného másla a hladké mouky připravíme jíšku, kterou přidáme do jahodové směsi a opět krátce povaříme. Podáváme s kynutými knedlíky.

1,5 l Erdbeeren
Staubzucker nach Geschmack
100 ml Wasser
1 Teelöffel Salz, 3 Nelken, Lorbeerblatt, Zimtpulver
2 Esslöffel Butter
3 Esslöffel glattes Mehl

Erdbeeren zerdrücken und nach Geschmack süßen, mit Wasser aufgießen, Salz und Gewürz zugeben und kurz aufkochen. Einbrenne aus geschmolzener Butter und glattem Mehl zubereiten, der Erdbeermischung zugeben und nochmals kurz aufkochen. Mit Germknödeln servieren.

ŽAHOUR / HEIDELBEERSAUCE

(jižní Čechy / Südböhmen)

500 g borůvek
80 g moučkového cukru
lžíce másla
sklenice vody
250 ml smetany
špetka soli, skořice
1 lžíce hladké mouky nebo škrobu

Borůvky rozvaříme s cukrem, máslem, vodou a špetkou soli, poté zalijeme smetanou a ochutíme skořicí, můžeme zahustit moukou nebo škrobem. Žahour se v jižních Čechách připravuje podobně jako jahodová omáčka z Vysočiny, většinou se však podává samostatně jako sladká svačina.

500 g Heidelbeeren
80 g Staubzucker
1 Esslöffel Butter
1 Glas Wasse
250 ml Obers
1 Prise Salz, Zimtpulver
1 Esslöffel glattes Mehl oder Speisestärke

Heidelbeeren mit Zucker, Butter, Wasser und einer Prise Salz zerkochen lassen, dann mit Obers übergießen und mit Zimt abschmecken. Man kann die Heidelbeersauce mit Mehl oder Stärke abbinden. Auf ähnliche Weise wie die Erdbeersauce wird diese Sauce („žahour“) in Südböhmen zubereitet. In der Regel wird sie als süße Zwischenmahlzeit extra serviert.



MASITÉ POKRMY A OMÁČKY

FLEISCHSPEISEN UND SAUCEN

Ve vlastivědném čtení o Horácku ze třicátých let minulého století se píše, že v chudých vesnických chalupách bývalo maso jen třikrát do roka – o velkých svátcích. Tento způsob stravování se netýkal jen Horácka, ale v podstatě všech chudých oblastí a domácností. Ani v movitějších rodinách se však masem neplýtvalo, pouze bohatší si ho dopřávali každou neděli, která byla vnímána jako sváteční den. Příležitostí k bohatěji prostřené tabuli byly výroční svátky jako pout' nebo posvícení či hody a také významné rodinné oslavy, především svatby. Při těchto příležitostech se podával vývar z masa či kostí a jako druhý chod vařené maso s omáčkou nebo pečeně.

Na maso se v hospodářství chovalo prase, které se při podzimní či zimní zabijačce zužitkovalo do posledního kousku. K rychlé konzumaci byly určeny zabijačkové pochoutky od ovaru, podávaného s různě upraveným křenem, přes jitrnice, prejt, tlačenko až po „krvavou“ polévku, které se v různých obměnách připravovaly v českých zemích i Rakousku. Vzhledem k nemožnosti dlouhého ukládání masa se zabijačky odehrávaly na podzim u příležitosti posvícení, nebo v zimě po skončení postního období adventu, tedy v masopustu, kdy se také konala většina svateb. Maso bylo třeba konzervovat uzením, prosolováním, zalitím upečeného masa do sádla, od počátku 20. století i zavařováním. Velmi ceněným produktem bylo vepřové sádlo, které představovalo základní omastek a důležitý zdroj tuku pro těžce pracující venkovany. Ve 20. století se vepřová pečeně či řízek staly synonymem české sváteční kuchyně.

Ve většině hospodářství se chovaly slepice, které nesly užitek především v podobě vajec prodávaných na městských trzích, kohouti a starší nosnice se rovněž zabíjeli na maso. Husy vedle masa poskytovaly kvalitní sádlo a také peří, jejich chov byl ale stejně jako v případě kachen poměrně drahý. V řadě usedlostí pod trámy či v holubníku sídlili holubi, od první třetiny dvacátého století se zvýšil chov králíků.

Ovce se do druhé poloviny 19. století udržely jen v hornatých regionech, hovězí se na venkově poráželo jen zřídka. Dobytek, který neměl v hospodářství využití pro mléko či pro tah, byl odprodáván na trzích. Hovězí maso bylo považováno za sváteční pokrm a kupovalo se u řezníků.

Zvěřina se na stolech venkovců (oficiálně) začala objevovat až ve druhé polovině 20. století s rozvojem myslivosti, do té doby byl lov prostým lidem zakázán. V kuchařských knihách 19. století nacházíme i recepty na zpracování zpěvného ptactva, raků, žab či úhořů. Rybí pokrmy do lidové stravy pronikly jen v rybníkářských oblastech především v jižních Čechách, kde se kapři podávali jako postní pokrm.

In den landeskundlichen Schriften über die Region Horácko aus den dreißiger Jahren des vergangenen Jahrhunderts ist zu lesen, dass es Fleisch in armen Bauernhäusern auf dem Lande nur dreimal im Jahr, d.h. an großen Festtagen gab. Diese Ernährungsweise galt nicht nur für die Kleinregion Horácko, sondern im Grunde für alle armen Gebiete und Haushalte. Selbst in den eher vermögenden Familien vergeudete man das Fleisch nicht. Nur reichere Menschen gönnten sich es jeden Sonntag, der als Festtag wahrgenommen wurde. Anlässe, um die Tafel reicher zu decken, stellten Jahresfeste wie Kirchweihfest, Patronatsfest oder Kirtag und auch bedeutende Familienfeiern, vor allem Hochzeiten dar. Zu diesen Anlässen servierte man eine Fleisch- oder Knochenbrühe und als zweiter Gang gekochtes Fleisch mit Sauce oder einen Braten.

Auf Bauernhöfen wurden Schweine gehalten, um sich selbst mit Fleisch versorgen zu können. Es wurde bei einem Herbst- oder Winterschlachtfest bis zum letzten Stück verwertet. Zum schnellen Verzehr gab es Schlachtfest-Leckerbissen wie Kesselfleisch, das mit auf verschiedener Weise zubereitetem Kren gegessen wurde, sowie

Leberwurst, Blutwurstmasse, Presswurst hin zur „Blutsuppe“, die in verschiedenen Abänderungen auch in Österreich zubereitet wurde. Im Hinblick auf die Unmöglichkeit, das Fleisch lange zu lagern, spielten sich Schlachtfeste im Herbst anlässlich des Kirtags oder im Winter nach dem Abschluss der Fasten- und Adventszeit, das heißt während der Faschingszeit – wenn auch die meisten Hochzeiten gefeiert wurden – ab. Das Fleisch ließ sich durch Räuchern, Pökeln, Übergießen des gebratenen Fleisches mit Schmalz, seit Anfang des 20. Jahrhunderts auch durch Einmachen konservieren. Ein sehr geschätztes Produkt war das Schweineschmalz, das ein Grundfett und eine sehr wichtige Fettquelle für die schwer arbeitende Landbevölkerung darstellte. Im 20. Jahrhundert wurden Schweinsbraten oder Schnitzel zum Synonym für tschechische festliche Küche.

Auf den meisten Bauernhöfen hielt man Hühner vor allem um mit Eiern versorgt zu sein. Eier wurden dann auf den Stadtmärkten verkauft, Hähne und ältere Legehühner wurden für die Zwecke der Fleischzucht gehalten. Gänse lieferten neben dem Fleisch auch ein hochwertiges Schmalz und Federn. Die Gänsezucht – so wie die Entenzucht – war jedoch eine relativ teure Angelegenheit. In einer Reihe von Anwesen wurden Tauben unterhalb der Balken oder in einem Taubenschlag gehalten. Seit dem ersten Drittel des zwanzigsten Jahrhunderts nahm die Kaninchenzucht zu.

Schafe wurden bis zur zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts nur in den bergigen Regionen gehalten. Rinder wurden auf dem Lande nur selten geschlachtet. Das Vieh, das in der Wirtschaft nicht als Milch- oder Lasttier diente, wurde auf den Märkten verkauft. Rindfleisch wurde für ein festliches Gericht gehalten und bei den Fleischern gekauft.

Wildbret kam (offiziell) erst in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts – mit der Entwicklung des Jagdwesens – auf die Tische der ländlichen Bevölkerung. Bis dahin war die Jagd für das einfache Volk untersagt. In Kochbüchern aus dem 19. Jahrhundert findet man auch Rezepte für die Zubereitung von Singvögeln, Krebsen, Fröschen oder Aalen. Fischgerichte drangen in die Volkskost nur in den Teichwirtschafts-Gebieten ein. Es handelte sich vor allem um Südböhmen, wo Karpfen als Fastengericht serviert wurden.

HOVĚZÍ NEBO SKOPOVÉ MASO S KROUPAMI RIND- ODER HAMMELFLEISCH MIT ROLLGERSTE

(jüžní Morava, z Plavče / Südmähren, aus Plaveč)

- 500 g skopového nebo hovězího masa
1 celer
2 kořenové petržele
celerová a petrželová nat'

zázvor, šafrán, případně majoránka, česnek
sůl
500 g krup

Syrové skopové nebo hovězí maso nakrájíme na menší kousky, vypereme ve studené vodě a vaříme v osolené vodě na mírném ohni. Při vaření osolíme a průběžně sbíráme na povrchu vzniklou pěnu. K masu následně přidáváme na kousky pokrájený celer, petržel, mladou celerovou a petrželovou nat', trochu zázvoru a šafránu. V druhém hrnci současně vaříme kroupy. Když jsou povařené, přidáme je k již změkklému masu, dovaříme do měkka, scedíme přebytečnou vodu a podáváme.
Namísto krup je možné přidat k ještě nedovařenému masu na plátky nakrájené brambory. Okořeníme podobně jako při přípravě varianty s kroupami, pouze vynecháme šafrán a zahustíme jíškou z másla a mouky. Dochutit můžeme ještě majoránkou a rozetřeným česnekem. Vývar z masa navíc poslouží jako výborná polévka.

- 500 g Hammel- oder Rindfleisch
1 Sellerieknolle
2 Petersilwurzeln
Sellerie- und Petersilienkraut

Ingwer, Safran, evt. Majoran, Knoblauch
Salz
500 g Rollgerste

Rohes Hammel- oder Rindfleisch in kleine Stücke schneiden, in kaltem Wasser waschen und in Salzwasser langsam bei mäßigem Feuer kochen. Beim Kochen salzen und einen auf der Oberfläche entstandenen Schaum laufend abschöpfen. Dem Fleisch anschließend die in Stückchen geschnittene Sellerie und Petersilwurzeln, frisches Sellerie- und Petersilienkraut und etwas Ingwer und Safran zugeben. Die Rollgerste gleichzeitig in einem anderen Topf kochen. Wenn sie fertig ist, dem weich gewordenen Fleisch zugeben, weiterkochen. Die überschüssige Brühe abseihen und das Gericht servieren.
Anstatt der Rollgerste kann man dem noch nicht ganz weichen Fleisch in Scheiben geschnittene Kartoffeln zugeben und mitkochen. Ähnlich wie bei der Zubereitung der Rollgersten-Variante würzen, nur den Safran weglassen und mit einer Einbrenne aus Butter und Mehl andicken. Man kann noch mit Majoran und mit Salz zerriebenem Knoblauch abschmecken. Die Fleischbrühe dient darüber hinaus als hervorragende Suppe.



ZADĚLÁVANÉ TELECÍ S KNEDLÍČKY EINGEMACHTES KALBFLEISCH MIT KNÖDELN

(jižní Morava, ze Znojma / Südmähren, aus Znojmo)

- 10 housek

50 g rozpuštěného másla

500 ml mléka

2 celá vejce

1 lžička soli, zelená petržel

250 g hrubé mouky
- 150 g mletých vepřových jater

strouhanka na obalení

600 g pokrájeného telecího, případně hovězího

či vepřového masa

100 g špeku či slaniny

V hlubším kastrolu do růžova vyškváříme plátky slaniny či špeku, na které položíme očištěné maso. Přiklopíme poklicí a necháme dusit do měkka, maso průběžně podléváme vodou. Housky nakrájíme na kousky, polijeme rozpuštěným máslem, přidáme teplé mléko a necháme půl hodiny odstát. Přidáme vejce, sůl, nasekanou zelenou petrželku (asi tak větší „kytičku“), dále hrubou mouku a mletá vepřová játra. Ze vzniklého těsta tvarujeme malé knedlíčky o průměru 2–3 cm, které obalíme ve strouhance. Změklé dušené maso vyjmeme z kastrolu, do kterého nalijeme asi 2 litry vody. Přivedeme k varu a asi 5 minut v ní zaváříme připravené knedlíčky. Podle chuti můžeme přisolit, podle potřeby i zahustit jíškou. Maso nakrájíme na plátky a vložíme zpět do omáčky s uvařenými knedlíčky.

Tento pokrm, přejatý z měšťanské kuchyně, byl zaznamenán ve Znojmě a pro svou výživnou hodnotu býval připravován rodičkám.

- 10 Semmeln

50 g zerlassene Butter

500 ml Milch

2 ganze Eier

1 Teelöffel Salz, grüne Petersilie

250 g griffiges Mehl
- 150 g faschierte Schweineleber

Semmelbrösel zum Panieren

600 g geschnittenes Kalbfleisch, beziehungsweise

Rind- oder Schweinefleisch

100 g grüner Speck oder geräucherter Speck

Speck oder geräucherten Speck in Scheiben schneiden und in einer tieferen Kasserolle goldbraun ausbraten, darauf das Fleisch im Ganzen legen, mit einem Deckel abdecken und weich dünsten lassen. Dabei das Fleisch immer wieder mit Wasser begießen. Die Semmeln in Stücke schneiden, mit geschmolzener Butter übergießen, warme Milch zugeben und eine halbe Stunde stehen lassen. Eier, Salz, gehackte grüne Petersilie (ein größerer Bund), sowie griffiges Mehl und faschierte Schweineleber zugeben. Aus dem entstandenen Teig kleine Knödel mit einem Durchmesser von 2–3 cm formen, in Mehl wenden. Das weich gedünstete Fleisch aus der Kasserolle herausnehmen. In dieselbe Kasserolle etwa 2 Liter Wasser gießen. Zum Sieden bringen und die vorbereiteten Knödel darin ca. 5 Minuten kochen lassen. Je nach Geschmack kann man salzen, nach Bedarf auch mit einer Einbrenne binden. Das Fleisch in Scheiben schneiden und in die Sauce mit den gekochten Knödeln zurücklegen.

Diese Speise – offensichtlich aus der Bürgerküche übernommen – wurde in Znaim aufgezeichnet und wurde wegen ihres Nährwertes für Wöchnerinnen zubereitet.

KYSELÁ OMÁČKA NA HOVĚZÍ MASO SAUERSAUCE ZUM RINDFLEISCH

(jižní Morava / Südmähren):

- 50 g másla

50 g hladké mouky

1 menší cibule

250 ml hovězího vývaru

250 ml octa

250 ml kyselé smetany

tymián, šalvěj, kmín, nové koření, citronová kůra

Připravíme hnědou jíšku z másla a mouky a do ní přidáme trochu pokrájené cibule. Zalijeme hovězím vývarem, octem a kyselou smetanou poměřenými na tři stejně díly a necháme povařit. Ochutíme troškou tymiánu nebo prokrájených šalvějových lístků, kmínem, tlučeným novým kořením a citrónovou kůrou. *Hovězí maso s omáčkou tradičně patřilo k speciálním příležitostem, často se podávalo například o svatbách a o posvícení.*

- 50 g Butter

50 g glattes Mehl

1 kleinere Zwiebel

250 ml Rindssuppe

250 ml Essig

250 ml Sauerrahm

Thymian, Salbei, Kümmel, Neugewürz (Piment), Zitronenschale

Aus Butter und Mehl eine braune Einbrenne herstellen und dazu etwas in Würfel geschnittene Zwiebel geben. Mit Rindssuppe, Essig und Sauerrahm verteilt auf drei Zugaben aufgießen und aufkochen lassen. Mit etwas Thymian oder gehackten Salbeiblättern, Kümmel, gestoßenem Neugewürz und Zitronenschale abschmecken. *Rindfleisch mit Sauce gehörte traditionsgemäß zu den Festtagsgerichten. Es wurde zum Beispiel bei Hochzeitsfeiern oder an Kirchweihfesten serviert.*

GEKOCHTES RINDFLEISCH MIT ZWIEFLSOSS' VAŘENÉ HOVĚZÍ S CIBULOVOU OMÁČKOU

(Dolní Rakousy / Niederösterreich)

- 700 g jemného hovězího masa
- 1 velká cibule
- 250 g kořenové zeleniny (mrkev, petržel, celer a petrželová nat')

Cibulová omáčka:

- | | |
|--|---|
| 250 g cibule | 2 lžíce octa |
| 80 g vepřového sádla nebo přepuštěného másla | sůl, pepř |
| 60 g hladké mouky | trošku nastrouhaného muškátového oříšku |
| 40 g cukru krupice | 500 ml polévky z hovězích kostí |

Hovězí maso uvaříme do měkka v troše vody s nahrubo nakrájenou zeleninou a cibulí. Pro přípravu omáčky nakrájíme cibuli na kostičky a osmažíme na tuku dozlatova, přidáme cukr a všechno necháme ještě mírně zhnědnout. Kostičky cibule musí být osmaženy skutečně do tmavší hnědé, aby daly omáčce pěknou barvu. Zaprášíme moukou, osmahneme a za stálého míchání zalijeme polévkou. Trochu polévky si přitom necháme stranou pro pozdější zředění. Osolíme, opepříme, přidáme trochu octa a necháme půl hodiny povařit. Potom omáčku propasírujeme přes síto a dochutíme do sladkokysela solí, pepřem, cukrem a octem. Nakonec zjemníme trochou nastrouhaného muškátového oříšku a podle potřeby zředíme zbytkem polévky, který jsme si předtím za tímto účelem odložili. Hovězí maso nakrájíme na nepříliš silné plátky a podáváme přelité cibulovou omáčkou.

Podáváme s kmínovým, kváskovým chlebem ze světlé žitné mouky. V Dolním Rakousku se nazývá Vorschussbrot či Vorschussbrot, tedy závdavkový chléb, který svůj název odvozuje od slova Vorschuss – závdavek, jelikož se vkládal do pece ještě před pečením klasického černého chleba.

- 700 g durchzogenes Rindfleisch zum Kochen geeignet
- 1 große Zwiebel
- 250 g Suppengrün (Karotten, Karotten, Petersilienwurzel, Sellerie und Petersiliengrün)

Zwiebelsoße:

- | | |
|---|-------------------------------------|
| 250 g Zwiebeln | 2 Esslöffel Essig |
| 80 g Schweineschmalz oder Butterschmalz | Salz, Pfeffer |
| 60 g Mehl | etwas geriebene Muskatnuss |
| 40 g Kristallzucker | 500 ml Suppe vom Rindfleisch-Kochen |

Rindfleisch mit dem grob geschnittenen Gemüse in nicht zu viel Wasser sehr weich kochen. Für die Zwiebelsoße die Zwiebeln würfelig schneiden und im Fett hellbraun anrösten, Zucker zugeben und alles noch weiter bräunen. Die Zwiebelwürfel müssen richtig dunkelbraun geröstet werden, damit die Soße eine schöne Farbe erhält. Mit Mehl stauben, durchrösten und mit der Suppe unter Rühren aufgießen, dabei etwas Suppe zum späteren Verdünnen zurückbehalten. Salzen, pfeffern, etwas Essig zufügen und eine halbe Stunde köcheln lassen. Dann die Soße durch ein Sieb passieren und mit Salz, Pfeffer, Zucker und Essig süß-säuerlich abschmecken. Zuletzt mit etwas frisch geriebener Muskatnuss verfeinern und mit der zurückbehaltenen Suppe bei Bedarf verdünnen. Rindfleisch in nicht zu dicke Scheiben schneiden und mit der Zwiebelsoße anrichten.

Dazu isst man „Vorschussbrot“ – ein aus hellem Roggenmehl gebackenes, mit Kümmel gewürztes, gesäuertes Brot. Ein Vorschussbrot leitet seinen Namen davon ab, dass es noch vor dem klassischen Schwarzbrot in den Backofen geschoben und gebacken wurde.

OKURKOVÁ OMÁČKA GURKENSAUCE

(jižní Morava, z Plavče/ Südmähren, aus Plaveč)

- 1 kyselá okurka
- 1 l hovězího vývaru
- 3 lžíce vinného octa
- 3 lžíce cukru krupice
- kůra z citronu
- 3 lžíce másla
- 3 lžíce hladké mouky

Oloupanou kyselou okurku nadrobno nakrájíme, vložíme do hrnce, zalijeme hovězím vývarem a vinným octem a mírně povaříme, můžeme přidat i kousek zeleného kopru. Polovinu cukru za stálého míchání opražíme na pánvi, aby zkaramelizoval. Na másle ve větším kastrolu do červena osmahneme hladkou mouku, přidáme bílý i zkaramelizovaný cukr, promícháme a zalijeme vývarem s okurkou, přidáme citronovou kůru a necháme povařit. Podáváme s vařeným hovězím masem a knedlíkem.

- 1 Essiggurke
- 1 l Rindssuppe
- 3 Esslöffel Weinessig
- 3 Esslöffel Kristallzucker
- abgeriebene Zitronenschale
- 3 Esslöffel Butter
- 3 Esslöffel glattes Mehl

Geschälte Essiggurke fein schneiden, in einen Topf geben, mit Rindssuppe und Weinessig aufgießen und kurz aufkochen. Man kann auch ein Stück frischen Dill zugeben. Eine Hälfte des Zuckers in einer Bratpfanne unter ständigem Rühren karamellisieren. Das Mehl in der Butter in einer größeren Kasserolle goldbraun anrösten, weißen und karamellisierten Zucker zugeben, durchmischen und die Sauce zum Schluss mit der Suppe samt den Gurkenstücken aufgießen. Zitronenschale zugeben und aufkochen lassen. Mit gekochtem Rindfleisch und Knödel servieren.



MLÉČNÝ KŘEN NA HOVĚZÍ MASO MILCHKREN ZUM RINDFLEISCH

(jižní Morava, z Višňového / Südmähren, aus Višňové)

- 50 g másla
- 50 g hladké mouky
- 100 ml mléka
- špetka soli
- špetka cukru
- 100 g křenu

Máslo rozeřjeme v kastrolu a za stálého míchání do něj přidáváme mouku. Umícháme světlou jíšku, zředíme ji mlékem a za občasného míchání povaříme do zhoustnutí. Ochutíme solí a špetkou cukru a ještě 2 minuty povaříme. Až nakonec přidáme nastrouhaný křen, který by vařením zhořkl. Výsledkem je omáčka velmi husté konzistence, do které se namáčejí kousky masa. Podávala se k ovaru nebo spolu s vařeným hovězím masem jako první chod o posvícení.

- 50 g Butter
- 50 g glattes Mehl
- 100 ml Milch
- eine Prise Salz
- eine Prise Zucker
- 100 g Kren

Butter in einer Kasserolle erhitzen, Mehl unter ständigem Rühren zugeben. Zu einer hellen Einbrenne verrühren, mit Milch aufgießen und unter ständigem Rühren bis zum Eindicken kochen lassen. Mit Salz und einer Prise Zucker abschmecken und 2 Minuten kurz aufkochen. Ganz zuletzt den geriebenen Kren, der durch Kochen bitter werden würde, zugeben. Das Ergebnis ist eine Sauce sehr dichter Konsistenz, als Krenfleisch oder gemeinsam mit gekochtem Rindfleisch als erster Gang auf Kirchweihfesten serviert. Das Fleisch wurde in die Sauce getunkt.



GSCHNOADTLWERI , FLEISCHWERI MASOVÁ OMÁČKA

(Dolní Rakousy / Niederösterreich)

- čerstvé vepřové maso (zbytky po vykostění)
- vepřový mozeček a/nebo ledviny
- 1 cibule
- 1 stroužek česneku
- 40 g sádla nebo rostlinného oleje
- 1 lžíce hladké mouky
- majoránka
- sůl, pepř, ocet
- petržel

Cibuli nakrájíme na kostičky, maso a ledviny na jemné plátky. Cibulku osmažíme na tuku, potom přidáme maso a ledviny a osmažíme do křupava. Zaprášíme moukou, přidáme trochu octa a zalijeme vodou. Osolíme, opepříme, dochutíme majoránkou a rozmačkaným česnekem a dusíme v zakrytém hrnci do měkka. Podle potřeby přilijeme vodu. Nakonec můžeme přidat najemno nasekaný mozeček. Omáčku necháme mírně povařit a podáváme posypanou nasekanou petrželkou.

- frisches Schweinefleisch (Abfälle beim Ausbeinen)
- Hirn und/oder Nieren
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 40 g Schweineschmalz oder Pflanzenöl
- 1 Esslöffel Mehl
- Majoran
- Salz, Pfeffer, Essig
- Petersilie

Die Zwiebel feinwürfelig, das Fleisch und die Nieren feinblättrig schneiden. Zwiebel im Fett anrösten, dann Fleisch und Nieren begeben und steif rösten. Mit Mehl stauben, mit einem Spritzer Essig ablöschen und mit Wasser aufgießen. Mit Salz, Pfeffer, Majoran und zerdrücktem Knoblauch würzen und zugedeckt weich dünsten. Bei Bedarf Wasser ergänzen. Zuletzt-falls verwendet, das fein gehackte Hirn zugeben. Die Soße mollig einkochen lassen und mit gehackter Petersilie bestreut servieren.



HORÁCKÝ KOTOUČ

BAUCHFLEISCHROULADE AUS DEM GEBIET HORÁCKO

(Vysočina, z Brtnice / aus Brtnice)

600 g vykostěného vepřového bůčku
240 g kysaného zelí
80 g cibule
sůl, česnek dle chuti

Vykostěný bůček rozřízneme tak, abychom vytvořili větší obdélníkový plát. Potřeme česnekem a naplníme kysaným zelím. Zelí stlačíme, maso svineme jako závin a omotáme nití, aby se kotouč nerozbalil. Povrch mírně posolíme, vložíme na plech spolu s nahrubo nasekanou cibulí a pečeme zhruba 2 hodiny při teplotě 180°C.

Krájíme na plátky a podáváme s bramborovým knedlíkem.

600 g entbeintes Schweinebauchfleisch
240 g Sauerkraut
80 g Zwiebel
Salz, Knoblauch nach Geschmack

Bauchfleisch in Scheiben schneiden und die Fleischscheiben leicht überlappend nebeneinander legen, so dass man eine rechteckige Fläche erhält. Mit zerdrücktem Knoblauch bestreichen und mit Sauerkraut belegen. Das Sauerkraut zusammendrücken, Fleisch als Rolle zusammenrollen und mit Küchengarn binden, damit die Rolle ihre Form behält. Oberfläche leicht salzen, auf ein Backblech mit grob gehackten Zwiebeln legen und ca. 2 Stunden bei einer Temperatur von 180°C braten.

In Scheiben schneiden und mit Kartoffelknödeln servieren.



MASOVÉ ZÁVITKY

FLEISCHROLLEN

(Vysočina, z Pacova / aus Pacov)

600 g zadního hovězího masa (nebo libového vepřového)
250 g uzeného špeku nebo bůčku
2 cibule
sůl, pepř, hořčice
strouhanka
2 stroužky česneku
1 lžíce sádla
1 l vývaru nebo vody

Umletý bůček nebo špek ochutíme solí, pepřem a utřeným česnekem, zahustíme strouhankou a necháme odležet, třeba i přes noc.

Vepřové maso nakrájíme na plátky, naklepeme, osolíme, opepříme, potřeme hořčicí a na každý plátek položíme váleček z předem připravené hmoty. Plátky masa zavineme jako ptáčky a obalíme v polohrubé mouce. Cibulku nakrájíme na kostičky a ve větším kastrolu osmažíme na sádle do zlatova, vložíme připravené závitky a opečeme. Potom podlijeme vývarem nebo vodou a dusíme doměkka.

Podáváme s nadýchaným houskovým knedlíkem.

600 g Rindfleisch aus dem Schlögel (oder mageres Schweinefleisch)
250 g geräucherter Speck oder Bauchfleisch
2 Zwiebeln in Würfel geschnitten
Salz, Pfeffer, Senf
Semmelbrösel
2 Knoblauchzehen
1 Esslöffel Schweineschmalz
1 l Brühe oder Wasser

Faschiertes Bauchfleisch oder faschierten Speck mit Salz, Pfeffer und durchgepresstem Knoblauch abschmecken, mit Semmelbröseln binden und über Nacht kühl rasten lassen.

Schweine- oder Rindfleisch in Scheiben schneiden, klopfen, mit Salz und Pfeffer würzen, mit Senf bestreichen und mit je einer Rolle aus der vorbereiteten Füllmasse belegen. Die Fleischscheiben wie Rouladen zusammenrollen, in griffigem Mehl wenden und in einer Kasserolle mit den in Schweineschmalz im Voraus gerösteten Zwiebeln anrösten. Dann mit Suppe oder Wasser aufgießen und weich dünsten.

Mit luftigem Knödel servieren.



ZAJÍC NAKYSELO SAURER HASE

(jižní Morava / Südmähren)

1 celý zajíc nebo králík
2–3 bobkové listy, 6–8 ks hřebíčku, 1 lžíce celého pepře
jalovcové bobule, hořčičná semínka
2–3 cibule
suché červené víno nebo červený vinný ocet
1–2 lžíce hladké mouky

Rozporcovaného zajíce či králíka vložíme do hrnce či kastrolu a obložíme jej na čtvrtky nakrájenou cibulí. Poté maso okořeníme. Nakonec smícháme červené víno, popřípadě vinný ocet s vodou v poměru 2:1 a nalijeme do hrnce, který přiklopíme poklicí. Maso následně necháme přibližně sedm dní marinovat. Po týdnu vyjmeme zajíce z marinády, osušíme a osmažíme na hluboké pánvi společně s naloženou cibulí. Smažené maso podlijeme marinádou, osolíme a dle chuti opepříme. Poté povaříme, dokud zajíc nezměkne. Omáčku procedíme, zahustíme záklehtkou připravenou z hladké mouky dobře rozmíchané ve vodě, krátce povaříme a podle chuti přikyselíme. Zajíce podáváme s knedlíkem a se zelím, nejlépe červeným.

Recept je současnou variantou tradičního svatebního pokrmu z německých obcí moravského příhraničí.

1 ganzer Hase oder ganzes Kaninchen
2–3 Lorbeerblätter, 6–8 Nelken, 1 Esslöffel Pfefferkörner
Wacholderbeeren, ein paar Senfsamen
2–3 Zwiebeln
trockener Rotwein oder Rotweinessig
1–2 Esslöffel glattes Mehl

Den portionierten Hasen (oder Kaninchen) in einen Topf oder eine Kasserolle mit Deckel legen und mit in Viertel geteilten Zwiebeln belegen. Dann das Fleisch würzen. Anschließend Rotwein beziehungsweise Weinessig mit Wasser im Verhältnis 2:1 vermischt, in den Topf gießen und abdecken. Das Fleisch ungefähr sieben Tage marinieren lassen. Nach einer Woche die Hasenteile aus der Beize herausnehmen, abtrocknen und in einer tiefen Bratpfanne gemeinsam mit den Zwiebeln aus der Marinade anbraten. Das Fleisch mit der Beize ablöschen, salzen und nach Geschmack mit Pfeffer würzen. Dann alles aufkochen und köcheln lassen, bis der Hase weich ist. Sauce durchseihen, mit in Wasser glatt verrührtem Mehl binden, kurz aufkochen und je nach Geschmack säuern. Den Hasen mit Knödel und Sauerkraut oder am besten mit Rotkraut servieren.

Das Rezept ist eine gegenwärtige Variante einer traditionelle. Hochzeitsspeise aus deutschen Gemeinden des mährischen Grenzgebiets.



KRÁLÍK V MRKVI KANINCHEN IN DER KAROTTE

(Vysočina, z Pacova / aus Pacov)

1 králík
4 větší mrkve
2 velké cibule
sůl, pepř
120 g másla
100 g špeku

Do hlubokého, nejlépe železného pekáče vložíme na kolečka nakrájenou mrkev a čtvrtky cibule. Na vrstvu zeleniny položíme omytého a očištěného králíka, osolíme, opepříme, celého králíka přikryjeme plátky špeku či slaniny a plátky másla. Pečeme pomaličku celé dopoledne, maso občas obracíme, přihrujeme mrkev s cibulí na králíka a pečlivě hlídáme, aby se zelenina krásně opekla a přitom se nespálila. Podléváme, až je zelenina opečená a celá se scvrkne. Podáváme s bramborovým knedlíkem.

1 Kaninchen
4 größere Karotten
2 große Zwiebeln
Salz, Pfeffer
120 g Butter
100 g grüner oder geräucherter Speck

In Scheiben geschnittene Karotten und in Viertel geteilte Zwiebeln in eine tiefe, am besten eiserne Backpfanne legen. Gewaschenes und geputztes Kaninchen auf die Gemüseschicht legen, mit Salz und Pfeffer würzen. Das ganze Kaninchen mit Speckscheiben bedecken und mit Butterflöckchen belegen. Den ganzen Nachmittag langsam braten, dabei das Fleisch ab und zu wenden. Karotten und Zwiebeln auf das Kaninchen häufen und sorgfältig aufpassen, dass das Gemüse schön gebraten ist und nicht verbrennt. Erst dann ablöschen, wenn das Gemüse schön braun und ganz geschrumpft ist. Mit Kartoffelknödel servieren.



ZELENÝ HRÁŠEK SE SMAŽENÝM KUŘETEM

GRÜNE ERBSEN ZUM BACKHUHN

(jižní Morava, z Plavče / Südmähren, aus Plaveč)

500 g vyloupaného zeleného hrášku
50 g másla
1 lžíce cukru
2–3 lžíce hladké mouky
200 ml smetany
200 ml hovězího vývaru
muškátový květ
petrželová nat'

V rendlíčku rozpustíme v másle trochu cukru, přidáme vypraný zelený hrách a pod pokličkou jej doměkka podusíme. Poté zahustíme moukou a opět dusíme. Vše následně zalijeme hovězím vývarem a smetanou, dochutíme muškátovým květem a sekanou petrželovou natí a povaříme. Podáváme jako přílohu k smaženému kuřeti.

500 g enthülste grüne Erbsen
50 g Butter
1 Esslöffel Zucker
2–3 Esslöffel glattes Mehl
200 ml Obers
200 ml Rindssuppe
Muskatnuss
Petersilie

Zucker in der Butter in einem kleinen Topf schmelzen lassen, gewaschene grüne Erbsen zugeben und mit Deckel weich dünsten. Dann mit Mehl stauben und nochmals dünsten. Anschließend alles mit Rindssuppe und Obers aufgießen, mit Muskatnuss und gehackter Petersilie abschmecken und aufkochen. Als Beilage zum Backhuhn servieren.



SLEPICE NA TĚSTÍČKO

HUHN IM BACKTEIG

(Vysočina, z Pelhřimovska / aus Gebiet um Pelhřimov)

1 slepice
100 ml smetany
100 g hladké mouky
sůl
čerstvá zelená petržel
sádlo nebo olej

Slepici uvaříme do měkka a rozdělíme na dílky. Ze smetany a hladké mouky připravíme husté těstíčko, které osolíme a ochutíme nasekanou petrželí. Kousky masa potíráme z jedné strany těstíčkem, vkládáme do rozpáleného tuku a smažíme do růžova. Poté potřeme i druhou stranu masa, obrátíme a opět osmažíme. Výsledkem by měly kousky masa zapečené v z obou stran v těstíčku, které je uvnitř vláčné a na povrchu křupavé. Podáváme s vařeným bramborem.

1 Huhn
100 ml Obers
100 g glattes Mehl
Salz
frische Petersilie
Schweineschmalz oder Öl

Das Huhn weich kochen und in Teile teilen. Aus Obers und glattem Mehl einen dicken Teig vorbereiten, salzen und mit gehackter Petersilie abschmecken. Die Fleischstücke mit dem Teig von einer Seite bestreichen, in heißes Fett legen und goldbraun braten. Dann das Fleisch auch von anderer Seite bestreichen, wenden und wieder braten. Von beiden Seiten in Teig eingebackene Fleischstücke sind das Ergebnis. Der Teig ist im Inneren flaumig und hat außen eine knusprige Oberfläche. Mit gekochten Kartoffeln servieren.



PETRŽELOVÁ OMÁČKA ZE SLEPICE

HUHN IN PETERSILIENSAUCE

(Vysočina, z Třebíče / aus Třebíč)

- 1 slepice
- 1 celer
- 1 kořenová petržel
- 1 větší mrkev
- 2 lžíce sádla
- 2 lžíce hladké mouky
- 1 lžíce másla
- sekaná zelená petrželka
- sůl

Očištěnou slepici vaříme v osolené vodě do měkka. Kořenovou zeleninu očištíme, pokrájíme na kousky a osmahneme na sádle, přidáme hladkou mouku a osmahneme do hněda. Zalijeme vývarem ze slepice a povaříme. Měkkou zeleninu propasírujeme, přidáme na kousky nakrájené maso z polévky, dochutíme zelenou petrželkou a zjemníme kouskem másla. Jako příloha se hodí vařené brambory nebo rýže.

- 1 Huhn
- 1 Sellerieknolle
- 1 Petersilienwurzel
- 1 größere Karotte
- 2 Esslöffel Schweineschmalz
- 2 Esslöffel glattes Mehl
- 1 Esslöffel Butter
- gehackte frische Petersilie
- Salz

Das gereinigte Huhn in Salzwasser weichkochen. Wurzelgemüse putzen, in Stücke schneiden und im Schweineschmalz anrösten. Mehl zugeben und goldbraun rösten. Mit Hühnerbrühe aufgießen und glatt verkochen. Weiches Gemüse durch ein Sieb in die Sauce passieren, das abgelöste und in Stücke geschnittene Hühnerfleisch aus der Suppe zugeben, mit einem Stück Butter verfeinern und mit gehackter Petersilie bestreuen. Als Beilage passen gekochte Kartoffeln oder Reis.



VELIKONOČNÍ HLAVIČKA, ŘEŽÁBEK

OSTERKÖPFCHEN

(jižní Čechy / Südböhmen)

- 200 g uzeného masa (případně i maso vařené či pečené)
- čerstvé bylinky (kopřivy, petrželka, jarní cibulka, pažitka...)
- 1 bílá veka (nebo 10 rohlíků)
- lžíce másla
- 300 ml mléka
- 4 vejce
- sůl, pepř, muškátový květ
- sádlo na vymazání pekáčku
- strouhanka na vysypání pekáčku

Máslo utřeme v míse se špetkou soli, přidáme žloutky a utřeme do pěny. K tomu přidáme maso nakrájené na kostky, nakrájenou veku zvlhčenou mlékem, spařené a nakrájené bylinky a sníh z bílků. Dochutíme solí, pepřem a muškátovým květem a lehce promícháme. Pečeme ve vymazaném a vysypaném pekáčku při teplotě 180°C asi 50 minut.

- 200 g Selchfleisch (beziehungsweise auch gekochtes oder gebratenes Fleisch)
- frische Kräuter (Brennnessel, Petersilie, Frühlingszwiebel, Schnittlauch...)
- 1 weißer Wecken (oder 10 Kipferl)
- 1 Esslöffel Butter
- 300 ml Milch
- 4 Eier
- Salz, Pfeffer, Muskatblüte
- Schweineschmalz zum Einfetten der Backpfanne
- Semmelbrösel zum Bestreuen der Backpfanne

Butter in einer Schüssel mit einer Prise Salz abtreiben, Eidotter zugeben und schaumig rühren. Dazu in Würfel geschnittenes Fleisch, geschnittenes mit Milch befeuchtetes Weißbrot, gewaschene und geschnittene Kräuter sowie Eischnee zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Muskatblüte abschmecken und leicht durchrühren. In einer gefetteten und bemehlten Backpfanne bei einer Temperatur von 180 Grad ca. 50 Minuten backen.



SMAŽENÉ KAPŘÍ MLÍČÍ

PANIERTE FISCHMILCH

(jižní Čechy / Südböhmen)

- mlíčí z kapra
- 1 lžíce octa
- sůl
- 1 vejce
- 50 g hladké mouky
- 50 g strouhanky
- sádlo na smažení

Mlíčí povaříme ve slané vodě s trochou octa, aby ztuhlo. Poté jednotlivé kousky obalíme postupně v hladké mouce, rozšlehaném vajíčku a strouhance podobně jako řízky a usmažíme na sádle.

- Karpfen-Milchner nach Bedarf
- 1 Esslöffel Essig
- Salz
- 1 Ei
- 50 g glattes Mehl
- 50 g Semmelbrösel
- Schweineschmalz zum Braten

Fischmilchner in Salzwasser mit etwas Essig kochen, damit sie fest werden. Dann die einzelnen Stücke jeweils in glattem Mehl, verquirltem Ei und Semmelbrösel wie Schnitzel panieren und im Schweineschmalz braten.

Ryba na černo / Fisch in Schwarz – recept na následující straně



RYBA NA ČERNO

FISCH IN SCHWARZ

(jižní Čechy / Südböhmen)

- 2 lžíce másla
- nastrouhaná kořenová zelenina (1 mrkev, 1 malý celer, 1 petržel)
- 1 cibule nakrájená na kostičky
- 2 lžíce cukru krupice
- směs koření (3 hřebíčky, špetka tymiánu, 10 kuliček pepře a nového koření, 1 bobkový list)
- 2 kolečka citrónu i s kůrou
- 25 ml octa

V hrnci na másle osmahneme kořenovou zeleninu a cibuli, přidáme cukr, který před tím necháme zkaramelizovat. Přidáme koření, citron a ocet, který necháme odpařit. Zalijeme vývarem nebo vodou a vaříme 5 minut. Vložíme kapra a chvíli dusíme, poté maso vyjmeme a vývar propasírujeme. Do vývaru přidáme povidla a předem uvařené a nadrobno nakrájené švestky, mandle, ořechy a rozinky. Nakonec zahustíme perníkem. Kapra vložíme do omáčky a podáváme s houskovým knedlíkem.

Recepty na rybu na černo, podávanou zejména na Vánoce, se zachovaly ve většině regionů na jihu dnešní České republiky. Pro zajímavost přikládáme verzi z kuchařky paní Marie Malé ze Starče u Třebíče: „Dá se vařit na kastrol do vody cibule, mrkev, celer, petržel na plátky vše skrájené, pak pepř, nové koření, citronovou kůru a šťávu, bobkový list, skořicový květ a všechny jádra a švestky. Rozkrájená ryba osolená se dá do toho vařit. A když zavře, tak to odstav. Pak se ryby vyndají. Na másle se upraží perník a upražený se zalévá tou polévkou z té ryby skrz cedník. Pak se k tomu dají vařit ještě hrozinky, švestky, mandle skrájené a loupané a ořechy. Podle chuti se dá cukru, bezové povidla a z ryb krev.“

- 2 Esslöffel Butter
- geriebenes Wurzelgemüse (1 Karotte, 1 kleine Sellerieknolle, 1 Petersilienwurzel)
- 1 in Würfel geschnittene Zwiebel
- 2 Esslöffel Kristallzucker
- Gewürzmischung (3 Nelken, eine Prise Thymian, 10 je Pfeffer- und Neugewürzkörner (Piment), 1 Lorbeerblatt)
- 2 Zitronenscheiben mit Schale
- 25 ml Essig

Wurzelgemüse und Zwiebel in der Butter in einem Topf anrösten, den im Voraus karamellisierten Zucker hinzugeben. Gewürze, Zitrone und Essig zufügen und verdampfen lassen. Mit Brühe oder Wasser aufgießen und 5 Minuten kochen lassen. Karpfenstücke einlegen und kurz dünsten, dann das Fleisch herausnehmen und die Brühe durch ein Sieb passieren. Powidl, im Voraus weich gekochte und in kleine Stücke geschnittene Dörrzwetschken, Mandeln, Nüsse und Rosinen hinzugeben, mit Lebkuchenbröseln binden. Die Karpfenteile wieder in die Sauce legen und mit Semmelknödeln servieren.

Rezepte für „Fisch in Schwarz“, insbesondere zu Weihnachten serviert, haben sich in den meisten Regionen im Süden der heutigen Tschechischen Republik erhalten. Als Besonderheit führen wir eine Version aus dem Kochbuch von Frau Marie Malá aus Stařeč bei Třebíč an: „Zwiebel, Karotte, Sellerie, Petersilie – alles in Scheiben geschnitten, dann Pfeffer, Neugewürz, Zitronenschale und Zitronensaft, Lorbeerblatt, Zimtblüte und sowie die Zwetschken und auch die Kerne in eine mit Wasser gefüllte Kasserolle geben. Geschnittenen, gesalzenen Fisch hineinlegen und aufkochen lassen. Nach dem Aufkochen die Hitze abstellen. Dann die Fischteile herausnehmen. Lebkuchen in der Butter anrösten und den Fischsud durch ein Sieb darauf gießen. Dazu noch Rosinen, Zwetschken, geschnittene und geschälte Mandeln und Nüsse geben und kochen lassen. Zucker, Holundermus und Fischblut je nach Geschmack zugeben.“

- 750 ml rybího vývaru nebo vody
- 6 porcí kapra, osoleného
- 4 lžíce švestkových povidel
- 100 g sušených švestek
- 50 g mandlí
- 20 g rozinek
- 50 g vlašských ořechů
- 2 lžíce strouhaného perníku

- 750 ml Suppe oder Wasser
- 6 Portionen des Karpfens, gesalzenen
- 4 Esslöffel Powidl
- 100 g Dörrzwetschken
- 50 g Mandeln
- 20 g Rosinen
- 50 g Walnüsse
- 2 Esslöffel geriebener Lebkuchen



SVÁTEČNÍ POKRMY, PEČIVO A NÁPOJE

FESTLICHE GERICHTE, GEBÄCK UND GETRÄNKE

Přetrvávající strach z hladu byl v podvědomí starších generací pevně zakotven – nikoli neprávem, vždyť poslední velký hladomor způsobený neúrodou prošel naším územím za Marie Terezie, nouze byla průvodcem všech válečných dob a palčivě se připomněla ještě za první i druhé světové války. Proto byly veškeré slavnostní příležitosti spojeny s jídlem a bohatě prostřený stůl se stával svátkem sám o sobě. Při významných okamžicích kalendářního roku, který se do značné míry odvíjel od liturgických svátků, i při významných rodinných oslavách naši předkové rádi zapomněli na nouzi a každodenní starosti a jedli a pili, co hrdlo ráčilo.

K slavnostním příležitostem kuchařky připravovaly obřadní a sváteční pečivo, které mívalo i určitou náboženskou a kultovní funkci. Takřka posvátnou úlohu měl chléb, Boží dar, jehož nedostatek byl synonymem pro bídu. Chlebem se obdarovávalo a rovněž se jím vítal každý host, který přišel do stavení. Vyráběl se jednou za týden nebo i za několik týdnů ze žitné mouky, pekl se buď doma, u sousedů, nebo v pekárně a během přípravy se několikrát žehnal. Chlebové pece byly konstruovány jako dlouhé tunely, v nichž se rozdělal oheň, po dohoření polen se zbylé dřevo vymetlo, a do roztopené pece se na dlouhých lopatách sázely jednotlivé bochníky.

Pro slavnostní příležitosti byly určeny jemnější druhy pečiva, kterým se přikládal velký pověrečný význam. Věřilo se například, že pokažená vánočka, mazanec či svatební koláče věští neštěstí. Proto byla jejich příprava věnována pečlivá pozornost. Právě sváteční a obřadní pečivo je tou součástí lidové kuchyně, která se v takřka nezměněné podobě uchovala do současnosti a nese nejvýraznější regionální rysy jak ve způsobu přípravy, tak ve vizuální podobě a pestrosti názvů.

Svátky slavené v souvislosti se zvykoslovným rokem a s připomínkami křesťanských tradic začínají na konci zimy masopustem, kdy se na sádle smažily koblihy nebo boží milosti. K půstu patřila pučálka z naklíčeného hrachu. Na Velikonoce se všeobecně pečou mazance z většího počtu vajec, na jejichž povrch se vykrajuje nožem křížek. Skutečného beránka jako symbol Ježíše Krista na velikonočním stole nahradilo stejnojmenné pečivo. Na Zelený čtvrtek se pečou jidáše z kynutého těsta mazané medem, které připomínají Jidášovu zradu. Na Bílou sobotu, obvykle až po příchodu z večerní slavnosti Vzkříšení, se jedla velikonoční nádivka z vajec, uzeného masa a čerstvých kopřiv.

Při letních poutích a v podzimním čase při slavení hodů a posvícení se podávaly různé sváteční koláče z lepší mouky, hnětýnky, posvícenské ořechy, flíčky či pletýnky. Poutníci, kteří se vypravili na pout' z větší vzdálenosti, si s sebou nosili mnohem prostší jídlo, například jíšku ze zapražené mouky a másla, kterou stačilo přelít horkou vodou a připravit tak rychlou polévku. Na zpáteční cestě však s sebou nosili různé pochoutky, například perník nebo marcipán.

V období Vánoc nemohla na svátečním stole našich předků chybět vánočka upletená z několika pramenů kynutého těsta, ochucená vzácnými rozinkami nebo citronovou kůrou. Velikonoční pokrmy, zejména mazanec a beránka, je v řadě regionů dosud zvykem nejprve donést do kostela k posvěcení a pak teprve pokládat na stůl. Speciální pečivo se regionálně připravovalo i o dalších církevních svátcích, rozšířené byly například dušičkové pletýnky, které mohly mít i tvar kostí. Na všechny výše zmíněné pokrmy bychom mohli najít ohromné množství receptů. Vzhledem k tomu, že jsou všeobecně rozšířené a každá rodina má svůj „nejlepší“, osvědčený recept, jsme se rozhodli připomenout spíše pečivo a pokrmy krajově zvláštní.

Na Doudlebsku se o posvícení a při dalších slavnostních příležitostech pekly hnětýnky, které měly podobu malých bochánků, zdobily se barevnými polevami a děvčata jimi obdarovávala chlapce. Oblíbený zde byl i velký koláč plástovák, který mohl mít v průměru i více než 60 centimetrů. Stejně velké koláče se pekly také na Blatech o posvícení i při jiných příležitostech. Měchury byly mazané mákem, říčice pečené na kulaté pánvi s vroubky mívaly povrch ozdoben těstovými ozdobami ve tvaru srdíček, ptáčků, stroměčků, větviček, věnečků a preclíků. Pro svatbu v bohaté selské rodině se peklo až padesát takových koláčů. Na Volarsku byly oblíbené Flecken později nazývané Guladschen. Jednalo se o velké koláče plněné obvykle sladkým tvarohem, které měly přeložené cípy a získaly tak tvar taštičky. Typické byly i velké buchty Kaswackerla nebo Käsebuchteln plněné slaným tvarohem.

Na Vysočině zvláštním obřadním pečivem vynikaly především německojazyčné obce jihlavského jazykového ostrova. Na posvícení se zde pekly velké pajerské koláče posypané perníkem a pokapané máslem. Na Podhorácku se dosud pečou moravské hodové koláčky s makovou, ořechovou, povidlovou nebo tvarohovou náplní. V českých obcích Vysočiny dívky chlapcům rozdávaly posvícenské vořechy, sladké pečivo z ořechového těsta. Na Velko-meziříčsku se o masopustu dělaly „holubářům“ za čepice těstovinové voničky ozdobené myrtou, kdy se na špejle navinulo rozstříhané těsto, které se smažilo jako koblihy. V Mostišti a Netíně si pro „chození po věnečku“ na Ška-redou středu před Velikonocemi děvčata pekla věnec ze čtyř vrstev spojených špejlemi, nahoře jej ozdobila cukrovím, doprostřed zastrčila myrtu nebo rozmarýn a do prázdného středu vložila láhev pálenky. Na Jihlavsku byly dva velmi podobné recepty na koláč z kynutého těsta naplněný několika druhy nádivek. V jedné verzi se jednalo o silvestrovský dárek hospodáře pro čeládku, v druhé o svatební koláč. Obřadní pečivo připravované na svatby mělo různorodou podobu. Při čepení nevěsty se obřadně rozkrajovala velká svatební buchta, na Velkomeziříčsku se jí říkalo mládě, na Dačicku zaslouženec a na Jihlavsku cimbál. Na Velkobítešsku se zase připravovaly smažené placičky nazývané stříhánky, které, zavěšené na jehličnatých větvíčkách, se při zatahování prodávaly svatebčanům.

K typickému obřadnímu pečivu na jižní Moravě patřily v první řadě drobounké svatební a jen o něco málo větší posvícenské koláčky, mezi Chorvaty nazývané fléky. V Jezeřanech-Maršovicích se zase ve sváteční dny připravují vynikající kraple. V minulosti se v českých i německých obcích regionu pekly o masopustu všeobecně oblíbené trdelníky, v některých obcích Mikulovska a Znojemska patřily k tomuto období také věncové koláče zvané Ringelkrapfen. O Velikonocích tu připravovali Wutplatzgern, oplatky pečené na kovové oplatečnici. Ke svátku Všech svatých patřil na německém Znojemsku a Mikulovsku Allerheiligenstriezel (v chorvatských obcích štručice), pečivo podobné pletýnce, které děti dostávaly od kmotrů a příbuzných. Na Znojemsku byly všeobecně rozšířené svatomartinské rohlíčky plněné mletými ořechy nebo mákem. Na štědrovečerním stole bychom kromě vánočky (štrycálky, hóska) narazili také na štrůdl a spíše v německém prostředí ještě na křížalový chléb – období dolnorakouského Kletzenbrotu.

V Dolních Rakousích venkované nalézali podobné příležitosti k zasednutí k dobrému jídlu jako v Čechách a na Moravě. Moučník polévaný svařeným vínem tzv. Weinkoch můžeme namočit i v okořeněném jablečném moštu, pak se mu říká „puďink s moštem“. O Vánocích nebo narozeninách se podával jako dezert. Další jeho názvy jsou například opilý kapucín nebo žízňivá Líza. Velikonoční šunka v chlebovém těstě se na mnoha místech nechává i dnes posvětit v kostele předtím, než se položí na velikonoční tabuli spolu s velikonočním beránkem z piškotového těsta. Také hody představovaly zvláštní slavnost, na kterou se lidé těšili dlouho předem. Konaly se v teplém ročním období a tyto 2–3 dny poskytovaly prostor k oslavám pod širým nebem, kdy si lidé mohli zatančit a snad se i poohlédnout po nevěstě nebo ženichovi. Nezřídka se při této příležitosti sjížděli na návštěvy i příbuzní, kteří bývali bohatě pohoštění. Téměř každé místo mělo a má své vlastní tradice, jak se má prostřít svatební tabule a která jídla se podávají v jakém pořadí. Často pekly ženy společně celé dny před takovým významným dnem dorty, koláče a cukroví, protože každý host dostával s sebou domů sladkou výslužku.

O nedělích a k příležitostem vázaným na slavnostní rodinné události (narození, křtiny, pohřeb) se začaly vedle koláčů připravovat i různé bábovky, které do lidové stravy pronikaly z bohatší měšťanské kuchyně od 18. století a které se pekly v keramických nebo plechových formách různých tvarů. V polovině 20. století bylo i na venkově sváteční a obřadní pečivo nahrazeno drobným cukrovím a jemným pečivem, jejichž chuť a nápaditá úprava se staly vizitkou dobré hospodyně. Recepty na ně jsme však do naší kuchařky nezařadili – mimo jiné proto, že tvoří velkou část stále používaných kuchařských sešitů dnešních babiček a prababiček.

Pro sváteční a obřadní příležitosti nechyběly v kuchyni našich předků vedle svátečního jídla ani alkoholické nápoje. Obřadní role alkoholu (pivo, víno, lihoviny, ovocné pálenky) je zřejmá ve svátečních momentech, jindy bylo pití alkoholických nápojů spojeno s léčebným účinkem na různé zdravotní neduhy. Hospodyňky se proto nevyhýbaly vyrábění a přípravě likérů z dostupných přírodních surovin jako byl bez, kmín, ořechy a med. Popíjení pá-

lenky, které se na venkov rozšířilo ve druhé polovině 19. století spolu s lihovary, začalo být záhy považováno za metlu, hospodyně byly proto nabádány, aby například přebytečné ovoce raději rychle zpracovávaly a bránily jeho vypálení na kořalku.

Die andauernde Angst vor Hunger war im Unterbewusstsein älterer Generationen fest verankert. Nicht zu Unrecht, denn unser Land wurde von der letzten großen durch die Fehlernte verursachten Hungersnot unter der Regierung Maria Theresias geplagt und die Not war ein Begleiter durch alle Kriegszeiten. Entbehrungen und Hungersnöte wurde die Bevölkerung auch während des Ersten und Zweiten Weltkrieges zu teil. Deshalb wurden alle festlichen Anlässe mit üppigen Mahlzeiten verbunden und ein reichlich gedeckter Tisch wurde gewissermaßen zum Fest an sich. An einigen wenigen Tagen im Kalenderjahr – die im Wesentlichen kirchliche Fest- oder Gedenktage waren, sowie auch an bedeutenden Familienfeiern vergaßen unsere Vorfahren gerne die Not und alltägliche Sorgen und aßen und tranken, was das Herz beehrte.

Zu festlichen Anlässen bereiteten die Köchinnen ein rituelles und festliches Gebäck zu, das auch eine gewisse Religions- oder Kultfunktion erfüllte. Das Brot spielte eine fast heilige Rolle als Gabe Gottes, dessen Mangel ein Synonym für die Not darstellte. Man verschenkte Brot und jeder Gast, der den Hof besuchte, wurde damit auch begrüßt. Das Brot wurde einmal wöchentlich oder auch einmal in mehreren Wochen aus Roggenmehl (entweder zu Hause oder bei den Nachbarn oder in der Bäckerei) gebacken und während der Zubereitung mehrmals mit dem Kreuz gesegnet. Brotöfen wurden als lange Röhren, in denen das Feuer angemacht wurde, aufgebaut. Nachdem Holzscheiter ausgebrannt waren, kehrte man das übrig gebliebene Holz heraus und die einzelnen Laibe wurden mit langen Schaufeln in den aufgeheizten Ofen geschoben.

Zu festlichen Anlässen waren feinere Gebäcksorten bestimmt. Dieses Gebäck hing auch mit verschiedenen Riten oder Aberglauben zusammen. Man glaubte zum Beispiel, dass misslungene Weihnachtsstriezel, Osterkuchen oder Hochzeitskolatschen Unglück ankündigen. Deshalb wurde ihrer Zubereitung sorgfältige Aufmerksamkeit geschenkt. Gerade das festliche und rituelle Gebäck stellt den Bestandteil der Volksküche, der fast in unveränderter Form bis heute erhalten blieb und somit die zahlreichen regionalen Besonderheiten hinsichtlich Zubereitungsweise, Form und Namensvielfalt wiedergibt.

Die im Zusammenhang mit dem Brauchtumsjahr und in Bewahrung christlicher Tradition zu feiernden Festtage beginnen am Ende des Winters mit der Faschingszeit, wenn man Krapfen oder Gottes-Gnaden im Schmalz buk. Zur Fastenzeit gehörten „Prägelerbsen“ aus gekeimten Erbsen. Zu Ostern buk man im Allgemeinen Osterkuchen mit einer größerer Anzahl Eier und schneidet dabei auf die Gebäck-Oberfläche mit einem Messer ein Kreuz ein. Ein echtes Lamm als Symbol für Jesus Christus wurde auf der Ostertafel durch ein Lamm aus Bisquit ersetzt. Am Gründonnerstag buk man ein mit Honig bestrichenes Judas-Gebäck aus Hefeteig, das an den Verrat Judas erinnerte. Am Karsamstag, gewöhnlich erst nach der Heimkehr aus der festlichen Abendmesse zur Feier der Auferstehung Christi, aß man die Osterfülle (nádivka) aus Eiern, Selchfleisch und frischen Brennesseln.

Während der Sommerwallfahrten und in der Herbstzeit beim Feiern der Kirchweihfeste und Kirtage servierte man verschiedene festliche Kolatschen aus besserem Mehl, Mürbteiggebäckm, Kirtags-Nüsse, Fleckerl oder Zöpfchen. Pilger, die sich auf die Wallfahrt aus größerer Entfernung machten, brachten eine viel schlichtere Kost, zum Beispiel Einbrenne aus Mehl und Butter – die nur mit heißem Wasser zu übergießen und somit eine schnell zubereitete Suppe war – mit. Auf dem Rückweg brachten sie jedoch verschiedene Leckerbissen, wie zum Beispiel Lebkuchen oder Marzipan heim.

In der Weihnachtszeit durfte ein Weihnachtsstriezel aus Germteig, der aus mehreren Strängen geflochten und mit teuren Rosinen oder Zitronenschale abgeschmeckt wurde, auf der festlichen Tafel unserer Vorfahren nicht fehlen. In einer Reihe von Regionen ist es üblich, Osterspisen, insbesondere Osterkuchen und Osterlamm zuerst in die Kirche zum Segnen zu bringen und dann erst auf den Tisch zu stellen. Ein Sondergebäck wurde in den Regionen auch an anderen Festtagen des Kirchenjahrs zubereitet: zum Beispiel die zu Allerheiligen gebackenen Zöpfchen waren sehr verbreitet, konnten aber auch eine Knochenform aufweisen. Für alle oben erwähnten Gebäcke ist eine riesige Anzahl an Rezepten überliefert. Im Hinblick darauf, dass sie sehr verbreitet und jede Familie ihr „bestes“ Rezept aufbewahrt hat, haben wir uns entschieden, die verschiedenen Gebäckformen und deren regionalen Eigenheiten aufzuzeigen.

In der Kleinregion Doudlebsko buk man beim Kirtagsfest und bei anderen festlichen Anlässen Zöpfchen, die eine Form von kleinen Laibchen hatten. Sie wurden mit gefärbter Zuckerglasur Farbglasuren verziert und Jungen wurden damit von Mädchen beschenkt. Hier war auch eine große Kolatsche sog. plástovák beliebt. Sie konnte ei-

nen Durchschnitt von mehr als 60 cm aufweisen. Gleich große Kolatschen wurden auch in der Mikroregion Blata am Kirchweihfest und zu anderen Anlässen gebacken. Sog. měchury wurden mit Mohn bestrichen, sog. říčice wurden in einer runden Bratpfanne mit Kerben gebacken und ihre Oberfläche wurde mit Teigdekorationen in Formen von Herzchen, Vögelchen, Bäumchen, Ästchen, Kränzchen und Brezeln verziert. Für eine Hochzeitsfeier in einer reichen Bauernfamilie buk man bis fünfzig solcher Kolatschen. In der Umgebung der Stadt Volary waren Flecken, später Guladschen genannt, beliebt. Es handelte sich um große, gewöhnlich mit süßem Topfen gefüllte Kolatschen, die durch Umlegen der Ecken eine Taschenform erhielten. Kennzeichnend waren auch große mit gesalzenem Topfen gefüllte Buchteln sog. Kaswackerla oder Käsebuchteln.

In der Region Vysočina zeichneten sich vor allem deutschsprachige Gemeinden der Iglauer Sprachinsel durch ein rituelles Sondergebäck aus. Beim Kiragsfest buk man hier große mit Lebkuchen bestreute und mit Butter beträufelte Bayerische Kolatschen. In der Region Podhorácko bäckt man bis heute zum Kirchweihfest mährische Kolatschen mit Mohn-, Nuss-, Powidel- oder Topfenfülle. In den tschechischen Gemeinden der Region Vysočina verschenkten Mädchen an Jungen Kirtags-Nüsse, ein Süßgebäck aus Nussteig. In der Region Velkomeziříčsko bereitete man in der Faschingszeit „duftende“ mit Myrte verzierte Blumensträuße aus Teig zu, die „Taubenzüchter“ am Hute trugen. Man wickelte den zerschnittenen Teig auf dünne Holzstäbchen und buk sie so wie Krapfen. In den Gemeinden Mostiště und Netín buken Mädchen einen Teigkranz für den „Rundgang mit Kranz“ am Mittwoch vor Ostern. Es handelte sich um einen vierschichtigen gespeilten Kranz, der oben mit Süßigkeiten und in der Mitte mit Myrte oder Rosmarin verziert wurde. Eine Schnapsflasche wurde in die hohle Mitte eingesteckt. In der Region Jihlavsko gab es zwei Arten von Kolatschen aus Germteig mit verschiedenen Füllungen. Zum einen handelte es sich um ein Silvestergeschenk des Wirtes an das Gutsgesinde, zum anderen um eine Hochzeitskolatsche. Das für Hochzeitsfeiern zubereitete „Ritualgebäck“ hatte vielfältige Formen. Beim Aufsetzen der Haube der Braut wurde eine große Hochzeitsbuchtel – die in der Region Velkomeziříčsko mládě (ein Junge), in der Region Dačicko zaslouženec (ein Verdienter) und in der Umgebung der Stadt Jihlava/Iglau cimbál (eine Zimbel) genannt wurde – zeremoniell aufgeschnitten. In der Region Velkobítešsko wurden dagegen geröstete kleine Fladen, stříhánky (vom Wort „geschnitten“ abgeleitet) genannt, zubereitet. Man hängte sie an Nadelbaumzweige und verkaufte sie beim Ausüben von Hochzeitsbräuchen an Hochzeitsgäste.

Zu einem typischen traditionellem Gebäck in Südmähren gehörten in erster Reihe winzige Hochzeitskolatschen und nur etwas weniger größere Kirtagskolatschen, unter Kroaten flékiné genannt. In der Gemeinde Jezeřany-Maršovice bereitet man dagegen an den Festtagen hervorragende Kreppeln, tschechisch kraple genannt zu. In der Vergangenheit buk man in den böhmischen und deutschen Gemeinden der Region in der Faschingszeit ein allgemein beliebtes Gebäck namens trdelník – Baumstriezel (es hat die Form einer Rolle, da der Teig um Holzstöcken gewickelt, gebacken wird). In einigen Gemeinden um die Stadt Mikulov/Nikolsburg und Znojmo/Znaim gehörten auch kranzförmige Kolatschen sog. Ringelkrapfen zum Fasching. Zu Ostern bereitete man hier Wutplatzgern, auf einem Waffeleisen gebackene Waffeln, zu. Zum Allerheiligenfest gehörte im deutschen Gebiet um Znojmo/Znaim und um Mikulov/Nikolsburg der Allerheiligenstriezel (in kroatischen Gemeinden štručice genannt). Mit dem Zöpfgebäck aus Germteig wurden Kinder von ihren Paten und Verwandten beschenkt. In der Umgebung um Znojmo/Znaim waren mit gemahlenen Nüssen oder Mohn gefüllte Martinskipfel weit verbreitet. Auf der Tafel am Heiligen Abend war neben dem Weihnachtsstriezel (štrýcálka, hóska) auch ein Strudel und im deutschen Bereich ähnlich wie in Niederösterreich auch ein Kletzenbrot zu finden.

In Niederösterreich fand die Landbevölkerung ähnliche Gelegenheiten sich gemeinsam an einen Tisch zu setzen, wie in Böhmen und Mähren. Ein „Weinkoch“ kann auch mit gewürztem Apfelmost getränkt werden, dann nennt man ihn Mostpudding. Zu Weihnachten oder an Geburtstagen kam er als Nachspeise auf den Tisch. Weitere Namen sind etwa besoffener Kapuziner oder durstige Liesl. Osterschinken im Brotteig wird vielerorts noch heute in der Kirche geweiht, bevor er mit dem Osterlamm aus Bisquitteig auf die österliche Tafel kommt. Auch der Kirtag stellte eine besondere Festlichkeit dar, auf die man sich schon lange freute. In der warmen Jahreszeit stattfindend, boten diese 2–3 Tage Raum um im Freien zu feiern, zu tanzen und sich vielleicht auch auf dem „Heiratsmarkt“ umzusehen. Oft kamen zu diesem Anlass auch Verwandte auf Besuch, die man üppig bewirtete. Fast in jedem Ort gab und gibt es eigene Traditionen, wie eine Hochzeitstafel zu bestücken ist und welche Speisen in welcher Reihenfolge aufzutragen sind. Oft wurde tagelang vor dem großen Tag von Frauen gemeinsam Torten, Kuchen und Kekse gebacken, denn jeder Gast bekam beim Nachhausegehen eine süße „Wegzehrung“ geschenkt.

Sonntags und zu Anlässen feierlicher Familienereignisse (Geburt, Taufe, Bestattung) begann man neben den Kolatschen auch verschiedene Gugelhupfe zuzubereiten. Sie drangen in die Volkskost aus der reicheren Bürger-

küche seit dem 18. Jahrhundert ein und wurden in Keramik- oder Blechformen gebacken. In der Mitte des 20. Jahrhunderts wurde das festliche und rituelle Gebäck auch auf dem Lande durch kleine Süßigkeiten und feines Gebäck, deren Geschmack und einfallsreiche Gestaltung zur Visitenkarte der guten Köchin geworden ist, ersetzt. Wir gliederten jedoch diesbezügliche Rezepte in unser Kochbuch nicht ein. Unter anderem auch deshalb, weil sie in den persönlichen Rezeptheften der heutigen Haushalte zahlreich vertreten sind.

Bei feierlichen und zeremoniellen Anlässen fehlten auch alkoholische Getränke neben der Festmahlzeit nicht auf der Tafel unserer Vorfahren. Die zeremonielle Rolle von Alkohol (Bier, Wein, Liköre, Obstschnaps) ist offensichtlich bei feierlichen Augenblicken, aber auch zur Heilung von gesundheitlichen Beschwerden wurden alkoholische Getränke eingenommen. Die Hausfrauen nutzten deshalb auch die verfügbaren Naturrohstoffen wie Holunder, Kümmel, Nüsse und Honig zur Herstellung und die Zubereitung von Likören. Die Gewohnheit Schnaps zu trinken verbreitete sich auf dem Lande in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts und man fing bald an, das Schnapstrinken gleichwie die mit Brennerreien für eine Geißel der Menschheit zu halten. Deshalb ermahnte man etwa Hausfrauen, überschüssiges Obst schnell zu verarbeiten und somit das Brennen von Schnaps zu verhindern.

BABIČČINA KYNUTÁ BÁBOVKA OMAS GERMGUGELHUPF

(Vysočina)

Těsto:
500 g hrubé (polohrubé) mouky
100 g moučkového cukru
5 lžic rozpuštěného tuku
2 žloutky
450 ml mléka
40 g droždí
citronová kůra, vanilkový cukr, lžička soli

Maková náplň:
300 g mletého máku
500 ml mléka
citronová kůra, skořice
hrst vypraných rozinek
cukr dle chuti
1 lžíce zavařeniny
strouhaný perník

V hrnečku připravíme kvásek smícháním droždí s několika lžícemi teplého mléka a cukru a necháme v teple vyběhnout. Smícháme ostatní přísady, zapracujeme kvásek a těsto necháme v teple vykynout. Makovou náplň připravíme svařením mléka s umletým mákem, citronovou kůrou, skořicí, vanilkou a rozinkami, můžeme přidat i lžici povidel či zavařeniny a zahustit strouhaným perníkem. Vykynuté těsto vyklopíme na vál a rozválíme nebo roztáhneme do obdélníku silného asi 1 cm. Těsto potřeme makovou nádivkou, stočíme jako závin, přeneseme do pečlivě vymaštěné bábovkové formy a znovu necháme chvíli vykynout. Potom zvolna pečeme v troubě vyhřáté asi 180°C přibližně ¾ hodiny.

Kromě makové nádivky můžeme použít různé jiné náplně: tvarohovou, povidlovou, ze strouhaných proslazených jablek či mrkve, nebo těsto potřeme rozpuštěným máslem a posypeme cukrem, skořicí a kakaem.

Teig:
500 g griffiges Mehl
100 g Staubzucker
5 Esslöffel zerlassenes Fett
2 Eidotter
450 ml Milch
40 g Germ
Zitronenschale, Vanillezucker, 1 Teelöffel Salz

Mohnfülle:
300 g gemahlener Mohn
500 ml Milch
Zitronenschale, Zimt
1 Handvoll gewaschene Rosinen
Zucker nach Geschmack
1 Esslöffel Marmelade
geriebener Lebkuchen

In einem Töpfchen durch Verrühren von Germ und einigen Esslöffeln Milch und etwas Zucker einen Vorteig ansetzen und an einem warmen Ort gehen lassen. Die restlichen Teigzutaten vermischen, Vorteig zugeben, zu einem Teig verkneten und an einem warmen Ort gehen lassen.

Mohnfülle zubereiten: gemahlenen Mohn mit Milch, Zitronenschale, Zimt, Vanillezucker und Rosinen einmal aufkochen. Man kann auch einen Esslöffel Powidl oder Marmelade zugeben und mit geriebenem Lebkuchen andicken.

Den aufgegangenen Teig auf ein Nudelbrett geben, zu einem etwa 1 cm starken Rechteck ausrollen oder mit Händen ausziehen. Teig mit Mohnfülle bestreichen, als Strudel zusammenrollen, in eine sorgfältig gefettete Gugelhupf-Form füllen und kurz gehen lassen. Dann in der Backröhre bei 180°C etwa Dreiviertelstunde langsam backen.

Neben der Mohnfülle kann man verschiedene Füllen wie Topfen-, oder Powidlfülle, Fülle aus geriebenen, gezuckerten Äpfeln oder Karotten verwenden. Man kann den Teig auch mit geschmolzener Butter bestreichen und mit Zucker, Zimt und Kakao bestreuen.



WEINKOCH VINNÝ KOLÁČ

(Dolní Rakousy / Niederösterreich)

Těsto:
5 vajec
150 g krystalového cukru
150 g strouhanky
½ lžičky skořice
špetka soli
máslo a strouhanka na vysypání formy

Poleva:
500 ml suchého bílého vína nebo ovocného moštu
130 ml vody
1 ks skořicové kůry
5 ks hřebíčku
trochu cukru

Troubu předehřejeme na 180 °C, formu na bábovku vytřeme změkklým máslem a vysypeme strouhankou. Rozbijeme vejce a oddělíme žloutky od bílků. Do bílků přidáme trochu soli a vyšleháme sníh. Žloutky vyšleháme s cukrem do bílé pěny. Sníh z bílků nakupíme na sladkou hmotu ze žloutků a přidáme strouhanku. Vše opatrně promícháme špachtlí, těsto přelijeme do formy a pečeme cca 30 min. Mezitím krátce svaříme víno s vodou, cukrem, skořicovou kůrou a hřebíčkem. Zchladlou bábovku vyklopíme z formy do salátové mísy a přelijeme svařeným vínem. Bábovka musí svařeným vínem zcela nasáknout.

Koláč se připravoval i na moravské straně hranice, znám tu byl pod názvem „Bächt“.

Teig:
5 Eier
150 g Zucker
150 g Semmelbrösel
½ Teelöffel gemahlener Zimt
1 Prise Salz
Butter und Brösel für die Form

Überguss:
500 ml trockener Weißwein oder Obstmost
130 ml Wasser
1 Zimtstange
5 Nelken
etwas Zucker

Das Backrohr auf 180° C vorheizen, eine Gugelhupfform mit weicher Butter ausstreichen und mit Semmelbröseln ausstreuen. Eier aufschlagen und trennen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz zu Schnee schlagen. Dotter und Zucker weiß-schaumig aufschlagen. Den Eischnee auf die Dotter-Zucker-Masse häufen und die Brösel darüber geben. Alles mit einem Spatel vorsichtig vermischen. Teigmasse in die Form füllen und ca. 30 min. backen.

Inzwischen für den Glühwein Wein mit Wasser, Zucker, Zimtstangen und Nelken kurz aufkochen und dann etwas ziehen lassen. Den überkühlten Gugelhupf aus der Form in eine Salatschüssel stürzen und mit dem Glühwein übergießen. Der Gugelhupf muss sich mit dem Glühwein vollständig ansaugen.

Der Kuchen wurde auch auf der mährischen Seite der Grenze zubereitet. Dort war er unter dem Namen „Bächt“ bekannt.

TAŽENÝ ŠTRŮDL

GEZOGENER STRUDEL

(Vysočina)

- 1 vejce

1 žloutek

2 lžíce octa

2 lžíce oleje

špetka soli

500 g hladké mouky

2 kg jablek
- 6 lžic strouhanky

6 lžic rozpuštěného másla

3 lžíce rozpuštěného sádla

cukr dle chuti

skořice

150 g rozinek

Do čtvrtlitrového hrnečku dáme vejce, žloutek, ocet, olej, špetku soli, promícháme a doplníme vlažnou vodou. Na vál vysypeme hladkou mouku, uděláme důlek, do kterého vlijeme směs. Vypracujeme hladké těsto, které přiklopíme miskou a necháme odpočinout. Mezitím oloupeme jablka a nakrájíme je na plátky. Během této doby si těsto odpočine, nesmí ležet příliš dlouho, aby se závin netrhal. Těsto rozdělíme na 3 díly, ze kterých vyválíme tenké placky. Každou placku posypeme trochou strouhanky, naklademe na ni jablka, prosypeme cukrem, skořicí, rozinkami, trochou strouhanky, pokapeme rozpuštěným máslem a svineme. Přeneseme na sádlem vymaštěný plech (všechny tři „nohavice“ můžeme položit vedle sebe na jeden plech), potřeme rozpuštěným sádlem a pečeme v troubě předehřáté na 200° C, po upečení opět potřeme sádlem a pocukrujeme. Náplň můžeme ještě vylepšit mletým mákem nebo ořechy.

- 1 Ei

1 Eidotter

2 Esslöffel Essig

2 Esslöffel Öl

eine Prise Salz

500 g glattes Mehl

2 kg Äpfel
- 6 Esslöffel Semmelbrösel

6 Esslöffel zerlassene Butter

3 Esslöffel zerlassenes Schweineschmalz

Zucker nach Geschmack

Zimt

150 g Rosinen

Ei, Eidotter, Essig, Öl, eine Prise Salz in ein 1/4 Liter-Gefäß geben, verrühren und mit lauwarmem Wasser auffüllen. Glattes Mehl auf ein Nudelbrett geben, eine Mulde hineindrücken und das Gemisch in die Mulde schütten, alles zu einem glatten Teig verkneten, mit einer Schüssel abdecken und rasten lassen. Inzwischen die Äpfel schälen und in Scheiben schneiden. Während dieser Zeit rastet der Teig. Er darf aber nicht zu lange ruhen, sonst wird der Strudel reißen. Teig in 3 Teile teilen, daraus sehr dünne Teigplatten ausrollen. Jede Teigplatte mit Semmelbröseln bestreuen, mit Äpfeln belegen, mit Zucker, Zimt, Rosinen und wieder mit Semmelbrösel bestreuen, mit geschmolzener Butter beträufeln und zusammenrollen. Auf ein mit Schmalz gefettetes Backblech übertragen (man kann alle drei Strudel nebeneinander auf ein Backblech legen), mit geschmolzener Butter bestreichen und in der vorgeheizten Backröhre bei 200°C backen. Wenn der Strudel fertig gebacken ist, wieder mit Schweineschmalz bestreichen und zuckern. Man kann die Fülle auch mit gemahlenem Mohn oder Nüssen verbessern.



Na masopust... An Fasching...

MASOPUSTNÍ KOBLIHY

FASCHINGSKRAPFEN

(Vysočina, z Třebíčska a Velkobítešska / aus dem Gebiet um Třebíč und Velká Bíteš)

- 50 g másla

100 g krystalového cukru

4 žloutky

sůl

citronová kůra, vanilka

1 lžíce rumu
- 35 g droždí

330 ml mléka

600 g hrubé mouky

100 g husté meruňkové zavařeniny

500 g přepuštěného másla (nebo 250 g másla a 250 g sádla)

20 g vanilkového cukru na posypání

Připravíme kvásek z droždí smíchaného s 50 g cukru, přidáme vlahé mléko a 200 g hrubé mouky, promísíme a necháme vzkypět. V míse třeme 15 minut máslo, 50 g cukru a žloutky, přidáme rum, tlučenou vanilku, citronovou kůru a vykynutý kvásek. Poté přisypáváme ohřátou mouku a dobře vypracujeme těsto, až se na něm dělají puchýřky, a necháme vykynout. Vykynuté těsto vyválíme na tloušťku jednoho prstu, pak vykrajujeme těsně vedle sebe kolečka. Polovinu z nich poklademe tuhou meruňkovou zavařeninou, druhá polovina koleček slouží k jejich přikrytí. Vrchní těsto dobře prsty přitlačíme a pak vykrojíme menším kruhovým vykrajovačem koblihy. Koblihy klademe na pomoučněné prkénko, přikryjeme je čistou lehkou utěrkou a v teple je necháme vykynout. Během doby kynutí je jednou obrátíme, aby po obou stranách vykynuly stejně. Vykynuté koblihy klademe na rozpálený tuk, a to vrchní stranou ke dnu kastrolu, přiklopíme pokličkou a smažíme. Když se koblihy na jedné straně usmaží dozlatova, obrátíme je a již bez poklice dosmažíme na druhé straně. Při smažení dbáme na to, aby másla bylo v kastrolu stále na 3 cm vysoko. Usmažené koblihy klademe na síto na pijavý papír, aby oschly, poté je narovnáme na mísu a posypeme vanilkovým cukrem.

Po smažení máslo nalijeme do hrnce s čistou studenou vodou, tuk na povrchu ztuhne a můžeme jej pak sejmut a upotřebit. Zejména v jižních Čechách či v chudších regionech Vysočiny se koblihy připravovaly i bez náplně a z obyčejného kynutého těsta. K jejich smažení se užívalo máslo nebo sádlo (údajně nejlépe koňské, aby koblihy nabyly červenou barvu), v současné době lze použít i stoprocentní tuk.

- 50 g Butter

100 g Zucker

4 Eidotter

Salz

Zitronenschale, Vanilleschote

1 Esslöffel Rum
- 35 g Germ

330 ml Milch

600 g griffiges Mehl

100 g nicht zu weiche Marillenmarmelade

500 g Butterschmalz (oder 250 g Butter und 250 g Schweineschmalz)

20 g Staubzucker mit Vanillezucker vermischt zum Bestreuen

Germ mit lauwarmer Milch, 50 g Zucker und 200 g Mehl verrühren, an einem warmen Ort aufgehen lassen. Butter mit 50 g Zucker und den Eidottern 15 Minuten in einer Schüssel schaumig rühren, Rum, gemahlene Vanilleschote, Zitronenschale und aufgegangenen Vorteig zugeben. Darauf das erwärmte restliche Mehl schütten, alles gründlich zu einem Teig verkneten bis der Teig eine leichte Blasenbildung zeigt und aufgehen lassen. Den gegangenen Teig zirka einen Finger dick ausrollen und daraus knapp nebeneinander liegende Scheiben ausstechen. Eine Hälfte der Scheiben mit Fester Marillenmarmelade belegen und danach jede mit einer unbelegten Teigscheibe bedecken. Den oberen Teig mit den Fingern gut andrücken und die Krapfen mit einem etwas kleineren runden Ausstecher nachstechen. Krapfen auf ein bemehltes Schneidbrett legen, mit einem sauberen Geschirrtuch abdecken und an einem warmen Ort gehen lassen. Beim Aufgehen einmal wenden, damit beide Seiten gleichmäßig aufgehen. Aufgegangene Krapfen mit der Oberseite nach unten in erhitztes Fett legen, Topf mit einem Deckel zudecken und frittieren. Wenn die Krapfen an einer Seite goldbraun ausgebacken sind, dann wenden und ohne Deckel von der anderen Seite fertig backen. Die fertigen Krapfen auf ein Saugpapier legen und das Fett abtropfen lassen. Beachten, dass die Tiefe des Fritierfettes mindestens 3 cm beträgt, denn die Krapfen müssen schwimmen. Die Krapfen in eine Schüssel legen und mit Vanillezucker bestreuen.

Die Butter nach dem Ausbacken des letzten Krapfens in einen Topf mit kaltem Wasser eingießen – so verbrennt sie nicht, wird fest und kann abgeschöpft und wiederverwendet werden. Insbesondere in Südböhmen oder in ärmeren Regionen von Vysočina wurden Krapfen auch ohne Fülle und nur aus gewöhnlichem Hefeteig zubereitet. Zum Frittieren verwendete man Butter, später Schmalz (angeblich am besten Pferdeschmalz, damit die Krapfen rötlich wurden). Heute kann man auch ein modernes Frittierfett verwenden.



BOŽÍ MILOSTI GOTTES-GNADEN

(jižní Čechy, Vysočina, jižní Morava / Südböhmen, Vysočina, Südmähren)

- 250 g polohrubé mouky
- lžíce másla
- 2 žloutky
- 1 celé vejce
- šťáva a kůra z poloviny citronu
- 2 lžíce rumu
- špetka soli
- olej na smažení
- moučkový cukr na obalení

Z mouky, vlahého másla, žloutků, rumu, citronové šťávy a kůry a špetky soli vypracujeme hladké těsto. Vyválíme do tenka na vále a rádélkem rozřežeme na kosočtverce. Každý tvar ještě dvakrát nebo třikrát rovnoběžně prořízneme, ale tak, aby se žádná strana nerozpojila. Každý kousek smažíme na pánvi do růžova a ještě horké boží milosti obalujeme v moučkovém cukru.

Ve jihovýchodních částech Vysočiny se pro Boží milosti různorodých tvarů používaly názvy křupance a křehutinky, na Znojmsku křehotinky.

- 250 g Universalmehl
- 1 Esslöffel Butter
- 2 Eidotter
- 1 ganzes Ei
- Zitronensaft und -schale einer halben Zitrone
- 2 Esslöffel Rum
- eine Prise Salz
- Öl zum Backen
- Staubzucker zum Wenden

Mehl, lauwarmer Milch, Eidotter, Rum, Zitronensaft und -schale und eine Prise Salz zu einem glatten Teig verkneten. Auf dem Nudelbrett dünn ausrollen und mit einem Teigrädchen in Rhomben schneiden. Jede Form noch zweimal oder dreimal in der Mitte einschneiden, jedoch so, dass die Ränder ganz bleiben. Jedes Stück in einer Bratpfanne goldbraun frittieren und die noch heißen „Gottes-Gnaden“ im Staubzucker wenden.

In den südöstlichen Teilen der Region Vysočina verwendete man für „Gottes-Gnaden“ verschiedene Namen wie „křupance“ und „křehutinky“, um die Stadt Znojmo/Znaim „křehotinky“.



KRAPLE KRÄPPELCHEN

(jižní Morava, z Jezeřan-Maršovic / Südmähren, aus Jezeřany-Maršovice)

- | | |
|----------------------|---|
| 1 l mléka | 620 g rozpuštěného vlažného másla |
| 500 g hladké mouky | 15 žloutků |
| 500 g hrubé mouky | citronová kůra, rum |
| 1 kg polohrubé mouky | máslo, rozinky a moučkový cukr na proložení |
| 700 g cukru | vejce na potřetí |
| 100 g kvasnic | vlašské ořechy nebo drobenka na ozdobu |
| 15 g soli | |

Kvasnice s trochou cukru vmícháme do vlažného mléka a necháme kynout. Zbytek vlažného mléka, cukr, žloutky a citronovou kůru zamícháme. Postupně přidáváme mouku, vyběhnutý kvásek, sůl, máslo a nakonec šťávu z citronu a trochu rumu. Vše dobře promícháme, aby vzniklo hladké těsto, a necháme hodinu až dvě hodiny kynout.

Na pomoučněném vále si těsto rozdělíme na tři stejně velké díly. Jeden díl vyválíme asi na 1–2 cm silnou placku. Placku potřeme hodně rozměkklým máslem, posypeme moučkovým cukrem a rozinkami. Položíme na ní další rozválenou placku a postup opakujeme. Přikryjeme třetí plackou. Tyto tři vrstvy ještě trochu rozválíme, asi tak do 3 cm tloušťky. Poté těsto vykrajujeme formou ve tvaru hvězdičky nebo kytičky o průměru přibližně 5 cm. Kraple pokládáme na plech vymaštěný sádlem, popřípadě na pečicí papír. Potřeme rozšlehaným vejcem a doprostřed usadíme kousek vlašského ořechu nebo posypeme drobenkou. Pečeme ve středně vyhřáté troubě. Jednotlivé vrstvy těsta by měly trochu „ujet“, v Jezeřanech-Maršovicích se říká, že by měly „smeknout“. A právě v tom spočívá kouzlo tohoto svátečního pokrmu.

- | | |
|----------------------|--|
| 1 l Milch | 620 g geschmolzene lauwarmer Butter |
| 500 g glattes Mehl | 15 Eidotter |
| 500 g griffiges Mehl | Zitronenschale, Rum |
| 1 kg Universalmehl | Butter, Rosinen und Staubzucker zum Durchlegen |
| 700 g Zucker | Ei zum Bestreichen |
| 100 g Germ | Walnüsse oder Streusel zum Schmücken |
| 15 g Salz | |

Geerm mit etwas Zucker in ein wenig lauwarmer Milch einrühren und gehen lassen. Den Rest lauwarmer Milch, mit Zucker, Eidotter und Zitronenschalen verrühren. Mehl, aufgegangenen Vorteig, Salz, Butter und schließlich Zitronensaft und etwas Rum allmählich zugeben. Alles zu einem glatten Teig gut verkneten und eine bis zwei Stunden gehen lassen.

Den Teig auf einem bemehlten Nudelbrett in drei gleich große Teile einteilen. Einen Teil zu einem etwa 1–2 cm dicken Fladen ausrollen. Den Fladen mit sehr flüssiger Butter bestreichen, mit Staubzucker und Rosinen bestreuen. Darauf einen nächsten ausgerollten Fladen legen und den Vorgang wiederholen. Mit einem dritten Fladen bedecken. Diese drei Schichten auf ca. 3 cm Dicke ausrollen. Dann Sternchen oder Blumen mit einem ca. 5 cm großen Ausstecher ausschneiden. Kräppelchen auf ein mit Schweineschmalz bestrichenes oder mit Backpapier belegtes Blech legen. Mit verquirltem Ei bestreichen und ein Stück Walnuss in die Mitte setzen oder mit Streusel bestreuen. In einem auf mittlere Temperatur vorgeheizten Backrohr backen. Die einzelnen Teigschichten sollten ein wenig „herabfahren“, in Jezeřany-Maršovice sagt man, sie sollten „abrutschen“. Und gerade darin besteht ein Zauber dieser festlichen Speise.

VELIKONOČNÍ BERÁNEK Z KYNUTÉHO TĚSTA OSTERLÄMMCHEN AUS GERMTEIG

(Vysočina)

- 500 g polohrubé neb hrubé mouky

120 g másla

120–140 g moučkového cukru

3–4 žloutky

špetka soli, citronová kůra, vanilka
- 30 g droždí

330 ml mléka

40 g rozinek

40 g mandlí

Do vlažného mléka přidáme trochu cukru a kvasnice a necháme kynout. Máslo utřeme do pěny s cukrem a žloutky, přidáme špetku soli, vykynutý kvásek, přesátou mouku a podle potřeby naředíme mlékem. Těsto má být středně tuhé. Nakonec přidáme rozinky a nasekané spařené oloupané mandle. Těsto dobře vypracujeme a necháme kynout. Kameninovou nebo plechovou formu na beránka vymastíme, vysypeme strouhankou a naplníme těstem. Těsto necháme ještě chvilku kynout ve formě, pak ji uzavřeme a pečeme na 200°C. Hotového beránka vyklopíme a posypeme cukrem. Místo očí dáme beránkovi rozinky a kolem krku uvážeme stužku na ozdobu.

- 500 g Universamlehl oder griffiges Mehl

120 g Butter

120–140 g Staubzucker

3–4 Eidotter

eine Prise Salz, Zitronenschale, Vanilleschote

Germ in die lauwarne Milch bröckeln, etwas Zucker zugeben, glatt rühren und gehen lassen. Butter mit Zucker und Eidottern schaumig rühren, eine Prise Salz, aufgegangenen Vorteig sowie durchsiebtes Mehl zugeben und nach Bedarf mit Milch verdünnen. Der Teig soll mittelfest sein. Anschließend Rosinen und geschälte gehackte Mandeln zugeben. Den Teig gut abarbeiten und gehen lassen. Eine Osterlamm- Form aus Steingut oder Blech einfetten, mit Semmelbröseln ausstreuen und mit Teig befüllen. Den Teig noch eine Weile in der Form gehen lassen, dann die Form schließen und bei 200°C backen. Fertig gebackenes Lamm stürzen und mit Staubzucker bestäuben. Rosinen als Augen aufdrücken und ein Bändchen um den Hals zur Zierde binden.



POSVÍCENSKÉ PAJERSKÉ KOLÁČE BAYERISCHE KOLATSCHEN ZUM KIRCHWEIHFEST

(Vysočina, německý jazykový ostrov / Iglauer Sprachinsel)

- Těsto (na tři kusy):

500 ml mléka

přibližně 350 g mouky na zadělání

(polovina polohrubé, polovina hladké)

2 vejce

5 lžic cukru

špetka soli

50 g kvasnic
- Náplň:

1,5 kg tvarohu

2–3 žloutky

cukr dle chuti

vanilka, muškátový květ

perník na posypání

1 vejce na potřeni

Kvasnice necháme zpěnit v teplém mléku, zaděláme moukou s cukrem a špetkou soli, přidáme 2 vejce a vypracujeme vláčné těsto (podle potřeby přidáme buď mouku, nebo mléko). Těsto necháme vykynout, poté rozdělíme na tři díly a z každého dílu vyválíme čtvercovou placku. Každou placku položíme na plech vyložený pečicím papírem a potřeme připravenou náplní z tvarohu, který smícháme se žloutky, osladíme a okořeníme muškátovým květem a vanilkou podle chuti. Tvaroh postrouháme perníkem a přehneme cípy placky tak, aby ve středu koláče vzniklo nezakryté místo, které během pečení překryjeme pečicím papírem, aby se perník nepálil. Přehnuté cípy potřeme rozšlehaným vejcem a pečeme na 200°C, dokud nezčervenají, poté dopečeme na 150°C. Po upečení necháme koláč zchladnout, pocukrujeme volný střed a přehnuté cípy pokapeme rozvlaženým máslem tak, aby máslo na koláčích vytvořilo ozdobné stříkance.

- Teig (für 3 Stück):

500 ml Milch

ca. 350 g Mehl (eine Hälfte halbgriffiges Mehl, die andere Hälfte glattes Mehl)

2 Eier

5 Esslöffel Zucker

eine Prise Salz

50 g Germ
- Fülle:

1,5 kg Topfen

2–3 Eidotter

Zucker nach Geschmack

Vanilleschote, Muskatnuss

Lebkuchen zum Bestreuen

1 Ei zum Bestreichen

Germ in warmer Milch mit Zucker, einer Prise Salz und etwas Mehl verrühren und aufschäumen lassen. 2 Eier und Mehl dazugeben und zu einem geschmeidigen Teig verkneten (je nach Bedarf entweder Mehl oder Milch zugeben). Den Teig gehen lassen, darauf in drei Teile teilen und jeden Teil zu einem viereckigen Fladen ausrollen. Jeden Fladen auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und mit der vorbereiteten Topfenfülle bestreichen. Die Topfenfülle besteht aus Topfen mit Eidottern, Zucker, Muskatnuss und Vanille. Die Zutaten vermischen und nach Geschmack abschmecken. Lebkuchen auf den Topfen reiben und die Teigecken so umschlagen, dass in der Mitte der Kolatsche eine freiliegende Stelle entsteht. Während des Backens wird diese Stelle mit Backpapier abgedeckt, damit der Lebkuchen nicht verbrennt. Umgeschlagene Zipfel mit verquirltem Ei bestreichen und bei 200°C backen, bis sie goldbraun sind. Danach bei 150°C fertig backen. Frisch gebackene Kolatschen abkühlen lassen, freiliegende Mittelstelle zuckern und umgeschlagene Zipfel mit flüssiger Butter so beträufeln, dass die Butter auf den Kolatschen zierliche Spritzer bildet.

POSVÍCENSKÉ OŘECHY KIRTAGSCHWEIHNÜSSE

(Vysočina, z Pelhřimovska / aus dem Gebiet um Pelhřimov)

Těsto:	Náplň:
60 g vlašských ořechů	50 g moučkového cukru
40 g cukru	50 g vlašských ořechů
90 g hladké mouky	50 g másla
70 g másla	1 vejce
	1 lžička kakaa
	1 lžička rumu

Cukr a máslo utřeme, přidáme umleté vlašské ořechy a mouku a zpracujeme těsto. Těsto vytlačíme do dobře vymaštěných formiček ve tvaru ořechů a zvolna pečeme asi na 180° C. Krém připravíme z másla utřeného s cukrem, přidáme vejce, kakao a rum. Upečené ořechy vyklopíme z formiček a po úplném zchladnutí naplníme krémem, slepíme po dvou k sobě a obalíme v cukru smíchaném s kakaem.

Na Novorychnovsku se k posvícení slavenému na sv. Havla pekly také „vořechy“ v podobě drobných kuliček obalených v cukru, které dívky nosily s sebou v sáčku k muzice. Základ tvořilo jakékoli oblíbené těsto užívané k přípravě cukroví (například těsto na vanilkové rohlíčky nebo strojkové cukroví), do kterého se zapracovala mletá skořice, pepř, nové koření, hřebíček a muškátový oříšek, aby „vořechy“ dostaly výraznou kořeněnou vůni a chuť. Těsto lze také vylepšit mletými ořechy či kokosem.

Teig:	Fülle:
60 g Walnüsse	50 g Staubzucker
40 g Zucker	50 g Walnüsse
90 g glattes Mehl	50 g Butter
70 g Butter	1 Ei
	1 Teelöffel Kakao
	1 Teelöffel Rum

Zucker mit Butter abreiben, gemahlene Walnüsse und Mehl zugeben und zu einem Teig verkneten. Teig in gut eingefettete Nuss-Backformen eindrücken und bei 180° C langsam backen. Butter mit Zucker abreiben, Ei, Kakao und Rum zugeben und eine Creme herstellen.

Die gebackenen Nüsse aus den Backformen stürzen. Erst nachdem sie abgekühlt sind, mit Creme füllen, je zwei Hälften aneinander kleben und in einer Mischung aus Zucker und Kakao wenden.

Im Gebiet um Nový Rychnov wurden zum Kirchweihfest am Hl. Havelstag „Nüsse“ in Form von winzigen im Zucker gewendeten Kugeln, die von Mädchen in einem Beutel mitgebracht wurden als sie tanzen gingen, gebacken. Die Basis bestand aus jedwedem zur Zubereitung von Keksen beliebten Teig (zum Beispiel ein Vanillekipferl-Teig), in den gemahlene Gewürze wie Zimt, Pfeffer, Neugewürz (Piment), Zimtnelken und Muskatnuss eingearbeitet wurden, damit die „Nüsse“ einen ausgeprägten Gewürzgeschmack erhielten. Man kann den Teig auch mit gemahlenen Nüssen oder Kokosraspeln verbessern.



KIRTAGSFLECKEN POSVÍCENSKÉ FLÍČKY

(Dolní Rakousy / Niederösterreich)

100 g hladké mouky
3 žloutky
130 ml zakysané smetany
½ lžičky prášku do pečiva
1 lžíce cukru
trochu rumu
trošku nastrouhané citronové kůry
mléko nebo bílé víno podle potřeby
sádlo, přepuštěné máslo nebo rostlinný olej na smažení
skořicový cukr na posypání

Ze všech přísad vymícháme hladké těsto, podle potřeby zředíme trochou mléka nebo vína. Těsto necháme půl hodiny v chladu odpočívat. Mezitím rozpálíme tuk ve vysokém, ne příliš širokém hrnci. Těsto necháme klouzat do horkého oleje pomocí trychtýře, přičemž trychtýřem kroužíme, abychom vytvořili hnízda. Flíčky vypečeme oboustranně do zlatova, necháme okapat na kuchyňském papíru a posypeme skořicovým cukrem.

100 g glattes Mehl
3 Dotter
130 ml Sauerrahm
½ Teelöffel Backpulver
1 Esslöffel Zucker
1 guter Schuss Rum
etwas abgeriebene Zitronenschale
Milch oder Weißwein nach Bedarf
Schmalz, Butterschmalz oder Pflanzenöl zum Frittieren
Zimtzucker zum Bestreuen

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verrühren, bei Bedarf mit etwas Milch oder Wein verdünnen. Den Teig eine halbe Stunde an einem kühlen Ort rasten lassen. Inzwischen in einem hohen, nicht zu weiten Topf das Fett erhitzen. Den Teig mithilfe eines Trichters in das heiße Fett fließen lassen, dabei den Trichter kreisförmig bewegen, sodass sich Nester bilden. Die „Flecken“ beidseitig goldbraun ausbacken, auf Küchenpapier abtropfen lassen und mit Zimtzucker bestreuen.



MRKVANCE KAROTTEN-GEBÄCK

(Vysočina, z Polné a Velké Bíteše / aus Polná und Velká Bíteš)



Těsto:		Náplň:
500 g polohrubé mouky	60 g kvasnic	1,5 až 1,7 kg mrkve
500 g hladké mouky	špetka soli	250 g krupicového cukru
150 g másla	3 lžíce mléka	špetka fenyklu
200 krupicového cukru	asi 100 celých fenyklových zrněk	50 g másla
3 vejce	3 lžíce sádla	

Z kvasnic, vlažného mléka a trochy cukru zaděláme kvásek, který necháme vzejít na teplém místě. V hmoždíři roztlučeme semínka fenyklu. Obě mouky promísíme a vsypeme ke kvásku, přidáme cukr krupici, žloutky, podrcený fenykl, špetku soli a rozpuštěné máslo. Důkladně vypracujeme těsto a necháme vykynout na teplém místě. Mrkev nastrouháme najemno, přidáme cukr, fenykl a máslo a chvilku dusíme na mírném ohni, aby změkla. Dušenou mrkev necháme vychladit. Objeví-li se na povrchu šťáva, mrkev lehce vymáčkáme a vodu slijeme, aby náplň nebyla příliš řídká. Z vykynutého těsta vykrájíme bochánky, které uvnitř naplníme dušenou mrkví (nešetříme). Bochánky podmastíme sádlem a klademe na plech, necháváme při tom dostatečné mezery, aby se mrkvance nespekly (podle velikosti plechu 3 x 4 nebo 4 x 5). Na plechu je necháme chvíli kynout, pak lehce smáčkeme, vršek potřeme zbylým bílkem a posypeme mákem. Pečeme troubě v předehřáté na 180° C asi 45 minut, hotové potřeme máslem.

Pečivo s mrkvovou náplní se připravovalo v různých částech Vysočiny, nejznámější mrkvance však pocházejí z Polné, kde se slaví tzv. Mrkvancová pout'. Patronem Polné je totiž od roku 1652 sv. Liguriáš, jehož svátek připadá na 13. září, tedy na dobu, kdy se sklízí mrkev. Neví se přesně, kdy se polenské domy začaly na pout' zdobit svazky mrkví, někdy v 19. století pak vlivem obliby buchet z kynutého těsta přibylo i typické pečivo – mrkvance neboli mrkvánky.

Teig:		Fülle:
500 g halbgriffiges Mehl	60 g Germ	1,5 kg bis 1,7 kg Karotten
500 g glattes Mehl	eine Prise Salz	250 g Kristallzucker
150 g Butter	3 Esslöffel Milch	etwas Fenchel
200 Kristallzucker	etwa 100 ganze Fenchelkörner	50 g Butter
3 Eier	3 ES Schweineschmalz	

Aus Germ, lauwarmer Milch und etwas Zucker einen Vorteig ansetzen, an einem warmen Ort gehen lassen. Fenchelkörner im Mörser zerstoßen. Beide Mehlsorten vermischen und zum Vorteig geben, dazu Zucker, Eidotter, zerstoßenen Fenchel, eine Prise Salz und geschmolzene Butter geben. Gründlich zu einem Teig gründlich verkneten und an einem warmen Ort gehen lassen. Karotten fein reiben, Zucker, Fenchel und Butter zugeben und eine Weile bei mäßigem Feuer dünsten, bis sie weich werden. Gedünstete Karotten abkühlen lassen. Überschüssige Flüssigkeit abgießen und Karotten leicht auspressen, damit die Fülle nicht zu flüssig ist. Den Teig in gleich große Stücke teilen. Jedes Teigstück großzügig mit Karottenfülle füllen und den Verschluss zusammenrehen, die Unterseite mit Schweineschmalz bestreichen und die Laibchen nicht zu dicht auf ein Backblech legen – sie sollen nicht zusammenbacken.(je nach Größe des Blechs 3 x 4 oder 4 x 5). Eine Weile auf dem Backblech gehen lassen, dann leicht flachdrücken, die Oberseite mit übrig gebliebenem Eiweiß bestreichen und mit Mohn bestreuen. Im vorgeheizten Backrohr bei 180°C etwa 45 Minuten backen. Gebackenes Karotten-Gebäck mit Butter bestreichen.

Das Gebäck mit Karottenfülle wurde in verschiedenen Gebieten der Region Vysočina zubereitet. Das bekannteste Karotten-Gebäck mrkvance genannt, stammt aus Polná, wo eine sog. mrkvancová pout' (Karotten-Gebäck-Kirmes) gefeiert wird. Der Schutzpatron von Polná ist zwar seit dem Jahr 1652 der heilige Ligorius, dessen Festtag auf 13. September fällt, das heißt in die Zeit der Karottenernte. Heute weiß man nicht mehr wann man damit angefangen hat, die Häuser von Polná anlässlich der Karotten-Gebäck-Kirmes mit Karotten-Bunden zu schmücken. Irgendwann im 19. Jahrhundert kam – wahrscheinlich wegen der Beliebtheit der Germteig-Buchteln dann das typische „Mrkvánky“ genannte Karotten-Gebäck hinzu.

MARTINSKÉ ROHLÍČKY MARTINS KIPFERL

(jižní Morava, z Plavče / Südmähren, aus Plaveč)



500 g hladké mouky
2 vejce
250 g másla
špetka soli
40 g droždí
9 polévkových lžic mléka
2 lžíce krupicového cukru
dle chuti vanilka, citronová kůra, muškátový oříšek
povidla, tvarohová, ořechová, maková náplň

Vypracujeme kynuté těsto, rozdělíme je na pět bochánků a necháme dvě hodiny odpočinout. Poté z každého bochánku vyválíme kulatý plát, který rozkrájíme na osm trojúhelníkových dílků. Na širší konec každého trojúhelníčku položíme náplň (může být tvarohová, ořechová, povidlová, ale také z tuhé marmelády), svine-me od širší strany směrem ke špičce, vytvarujeme do tvaru rohlíku, položíme na vymazaný plech, potřeme rozšlehaným vejcem a upečeme v troubě předehřáté asi na 150°C.

500 g glattes Mehl
2 Eier
250 g Butter
eine Prise Salz
1 Würfel Hefe
9 Esslöffel Milch
2 Esslöffel Kristallzucker
je nach Geschmack Vanilleschote,
Zitronenschale, Muskatnuss
Powidl, Topfen-, Nuss-, Mohnfülle

Alle Zutaten – bis auf die Fülle zu einem Teig verkneten, anschließend in fünf Laibchen teilen, 2 Stunden rasten lassen. Dann aus jedem Laibchen eine Platte auswalken, diese in acht Dreieckteilchen (wie eine Torte) schneiden. Fülle auf das breitere Ende jedes Dreiecks legen (man kann Topfen-, Nuss-, Powidlfülle oder auch eine Fülle aus fester Marmelade verwenden), von der breiteren Seite in Richtung zur Spitze zusammen rollen, in Form eines Kipfels biegen, auf ein gefettetes Blech legen, mit verquirltem Ei bestreichen und in der vorgeheizten Backröhre etwa bei 150°C backen.



ALLERHEILIGENSTRIEZEL DUŠIČKOVÉ PLETÝNKY

(Dolní Rakousy, jižní Morava / Niederösterreich, Sudmähren)

- 1 kg pšeničné mouky
- ½ lžičky soli
- 120 g měkkého másla
- 120 g krystalového cukru
- 2 žloutky
- 500 g mléka
- 40 g droždí
- nastrouhaná kůra z jednoho citronu
- 70 g rozinek namočených ve 2 lžících rumu
- 1 žloutek zředěný trochou mléka na potření
- cukr krystal na posypání

Mouku se všemi přísadami kromě másla a rozinek vymícháme na řídké těsto. Poté přidáme máslo rozkrájené na plátky a těsto hněteme asi 10 minut do hladka, poté zapracujeme rozinky v rumu. Těsto zakryjeme a nechám půl hodiny kynout na teplém místě. Těsto rozdělíme na čtyři stejné kusy, z každého dílu vytvoříme krátký váleček a necháme zakryté 10 minut odpočívat. Poté vytvoříme z každého válečku dlouhý pramen a ze čtyř pramenů upleteme housku. Položíme na plech vyložený pečicím papírem, zakryjeme a necháme asi 45 minut kynout. Troubu předehřejeme na 180° C. Pletýnku potřeme vejcem, posypeme krystalovým cukrem a pečeme asi 30 minut do zlatova.

- 1 kg Weizenmehl
- ½ Teelöffel Salz
- 120 g weiche Butter
- 120 g Zucker
- 2 Eidotter
- 500 g Milch
- 40 g Germ
- 2 Esslöffel Rum
- abgeriebene Schale einer Zitrone
- 70 g Rumrosinen
- 1 Eidotter mit etwas Milch verdünnt, zum Bestreichen
- Hagelzucker zum Bestreuen

Das Mehl mit allen Zutaten außer der Butter und Rosinen in die Schüssel eines Standrührgerätes nehmen und zu einem groben Teig mischen. Nun die Butter in Stücken zu geben und den Teig ca. 10 min. glatt kneten. Die Teigkugel auf die Arbeitsfläche geben und die Rumrosinen von Hand unterkneten. Teig in die Schüssel zurückgeben, abdecken, und 30 min. an einem warmen Ort gehen lassen. Teigballen in 4 gleiche Stücke teilen, jedes Teil zu einer kurzen Rolle formen und 10 min. abgedeckt rasten lassen. Nun jede Rolle zu einem langen Strang ausformen und aus den vier Strängen einen Zopf flechten. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen, zudecken und ca. 45 min. gehen lassen. Das Backrohr auf 180° C vorheizen. Den Striezel mit Ei bestreichen und mit Hagelzucker bestreuen. Ca. 30 min. goldbraun backen.



ČERNÁ ŠVESTKOVÁ OMÁČKA, VOCET SCHWARZE ZWETSCHKENSAUCE

(Vysočina, jižní Čechy / Vysočina, Südböhmen)

- 1,5 l vody
- 70 g strouhaného perníku
- 200 g sušených švestek
- 150 g rozinek
- 100 g mandlí nebo lískových oříšků
- 150 g jader vlašských ořechů
- 2 lžíce rybízové zavařeniny
- 2 lžíce švestkových povidel
- 3 lžíce cukru krupice

Strouhaný perník nasypeme do studené vody, přivedeme k varu a chvíli povaříme. Poté přidáme sušené švestky, oříšky, rozinky, mandle a obě zavařeniny a vaříme, až švestky úplně změknou. Dosladíme, dochutíme a necháme dobře vychladit.

Sladká švestková omáčka podávaná teplá i za studena byla obvyklým vánočním jídlem ve většině regionů a existuje na ni bezpočet receptů. Servírovala se jako příloha k masu či rybě (v tom případě do ní lze na začátku přípravy přidat kořenovou zeleninu pro ostřejší chuť), podávala se samostatně jako desert či kompot, nebo se k ní přikusovala vánočka. Například na Havlíčkovodsku se švestková omáčka podává studená, jejím základem jsou čerstvá jablka a hrušky, jež oloupeme a rozvaříme se skořicí a hřebíčkem. Přidáme sušené švestky, rozinky, červené víno, strouhaný perník a ještě krátce povaříme. Na závěr přidáme vlašské ořechy a rum a necháme přejít varem. Jedna jihočeská varianta doporučuje vařit švestky s citronem (i s kůrou), skořicí, badyánem a hřebíčkem, pak přidat rozinky, kousky vlašských i lískových ořechů, loupané mandle, dosladit a zahustit strouhaným perníkem a povařit ještě asi 20 minut. Modernější varianty z různých koutů Čech a Moravy radí omáčku podle chuti přisladit třeba vanilkovým cukrem, vylepšit dalším ovocem (například sušenými fíky či čerstvým hroznovým vínem), alkoholem (několik lžic griotky, rumu nebo červeného vína) nebo zvýraznit chuť rybízovou zavařeninou či dochutit švestkovými povidly.

- 1,5 l Wasser
- 70 g geriebener Lebkuchen
- 200 g Dörrzwetschen
- 150 g Rosinen
- 100 g Mandeln oder Haselnüsse
- 150 g Walnusskerne
- 2 Esslöffel Ribiselmarmelade
- 2 Esslöffel Powidl
- 3 Esslöffel Kristallzucker

Geriebenen Lebkuchen in kaltes Wasser schütten, zum Sieden bringen und kurz durchkochen. Darauf Dörrzwetschen, Nüsse, Rosinen, Mandeln und beide Marmeladen zugeben und kochen, bis Zwetschken ganz weich sind. Zuckern, abschmecken und vollständig abkühlen lassen.

Diese süße, warm oder kalt servierte Pflaumensauce stellte eine übliche Weihnachtsspeise in den Regionen dar. Es gibt eine unglaubliche Vielzahl von Rezepten für diese Sauce. Sie wurde als Beilage zu Fleisch oder Fisch (in diesem Fall kann man am Anfang der Zubereitung verschiedenes Wurzelgemüse für einen pikanteren Geschmack andünsten) serviert. Sie wurde auch als Nachspeise oder Kompott serviert oder aber auch zum Weihnachtsstriezel gegessen. Im Gebiet um Havlíčkův Brod/Deutsch Brod zum Beispiel wird die Pflaumensauce kalt serviert: als Basis frische Äpfel und Birnen schälen und mit Zimt und Nelken zerkothen. Dörrzwetschen, Rosinen, Rotwein und geriebenen Lebkuchen zugeben, kurz verkochen. Anschließend Walnüsse und Rum zugeben und noch etwas köcheln lassen. Nach einer südböhmischen Variante wird sie folgendermaßen zubereitet: Zwetschen mit Zitronen (auch Zitronenschale), Zimt, Sternanis und Nelken kochen, dann Rosinen, gehackte Wal- und Haselnüsse sowie geschälte Mandeln zugeben, zuckern, mit geriebenem Lebkuchen andicken und etwa 20 Minuten köcheln lassen. Modernere Varianten aus verschiedenen Winkeln Böhmens und Mährens empfehlen, die Sauce nach Gusto mit Vanillezucker zu süßen, mit anderem Obst (zum Beispiel mit getrockneten Feigen oder Traubensaft) bzw. Alkohol (ein Paar Esslöffel Weichsellikör, Rum oder Rotwein) zu verbessern, die säuerliche Geschmacksnote mit Ribiselmarmelade zu unterstreichen oder mit Powidl abzurunden.



SCHNEEBALLEN

SNĚHOVÉ KOULE

(Dolní Rakousy / Niederösterreich)

- 100 g mouky
- 3 žloutky
- 1 lžička rumu
- 1 lžíce cukru
- špetka soli
- sádlo nebo rostlinný olej na smažení
- práškový cukr (smíchaný s troškou vanilkového cukru) na pocukrování

Z přísad uhněteme hladké těsto, zabalíme a necháme půl hodiny odpočívat. Z těsta vyválíme velmi tenký obdélník a nakrájíme rádylkem na 8 čtverců. Na každém čtverci nařízneme 4 až 5 proužků (pozor, neproříznout!) tak, aby zůstal 1 cm široký okraj. V malém hrnci rozpálíme tuk. Proužky těsta ve čtverci navlečeme střídavě na rukojeť vařečky jako při tkaní tak, že nadzvedneme každý druhý proužek. První a poslední proužek těsta přetáhneme přes sebe a koule z těsta necháme sklouznout do horkého tuku. Plovoucí je usmažíme do zlatova a necháme okapat na papíře. Pocukrujeme práškovým cukrem s vanilkou. Pro smažení můžeme použít i speciální kleště na sněhové koule (perforované rozevírací koule s rukojetí).

- 100 g Mehl
- 3 Eidotter
- 1 Teelöffel Rum
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Prise Salz
- Schmalz oder Pflanzenöl zum Frittieren
- Staubzucker (mit etwas Vanillezucker vermischt) zum Zuckern

Aus den Zutaten einen glatten Teig kneten, in Küchenfolie wickeln und eine halbe Stunde rasten lassen. Den Teig sehr dünn rechteckig ausrollen und mit einem Teigrad in 8 Vierecke schneiden. Jedes Quadrat 4–5 Mal einschneiden (aber nicht durchschneiden!), sodass ein 1 cm breiter Rand stehen bleibt. Das Fett in einem kleinen Topf auf ca. 175° C erhitzen. Die Teigstreifen eines Quadrates wie beim Weben auf einen Kochlöffelstiel auffädeln, also jeden zweiten Streifen aufnehmen. Den ersten und letzten Teigstreifen übereinander ziehen und den Teigballen in das heiße Fett gleiten lassen. Schwimmend zu hellgelber Farbe frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Mit Vanille-Staubzucker zuckern. Wer ein „Schneeballeisen“ (eine durchlöcherter, aufklappbare Kugel mit Stiel) besitzt, bäckt die Schneeballen natürlich darin aus.



VÁNOČKA

WEIHNACHTSSTRIEZEL

(Vysočina)

- | | |
|------------------------|-------------------|
| 1 kg polohrubé mouky | citronová kůra |
| 10 g soli | 40 g droždí |
| 150 g práškového cukru | mléko dle potřeby |
| 180 g másla | 200 g rozinek |
| 4 žloutky | mandle na zdobení |

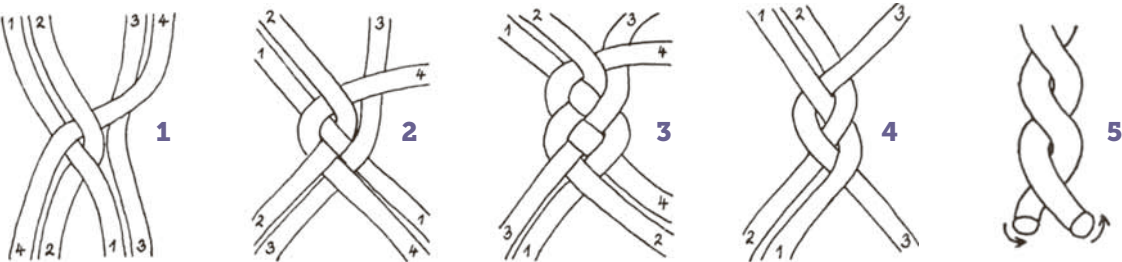
V trošce vlaheho mléka rozmícháme droždí se lžičkou cukru a necháme vykynout. Do prohřáté a prosáté mouky přimícháme sůl, cukr, přidáme rozpuštěné vlažné máslo, žloutky postrouhanou citronovou kůru a s vykynutým droždím a vlažným mlékem zaděláme těsto. Hněteme alespoň 10 minut (těsto by mělo být tužší, nesmí být měkké) a necháme kynout v míse přikryté utěrkou na teplém místě. Potom je vyklopíme na vál a zpracujeme rozinky. Rozkrojíme na stejné díly, ze kterých uválíme stejně silné a dlouhé prameny, ze kterých spleteme vánočku – z uvedeného množství lze zhotovit dvě menší nebo jednu velkou vánočku. Vánočku položíme na plech potřený máslem a opět necháme kynout asi 1 hodinu. Pak ji potřeme žloutkem, posázíme mandlemi a upečeme v troubě předehřáté asi na 200° C, kterou po vložení vánočky ztlumíme na mírnější stupeň. Délka pečení je u velké vánočky asi 1 hodinu, u menší asi ¾ hodiny. Kdyby se kůrka zdála už dost tmavá, přikryjeme vánočku bílým papírem, aby se nespálila, a dopečeme.

- | | |
|--------------------|-----------------------|
| 1 kg Universalmehl | Zitronenschale |
| 10 g Salz | 40 g Germ |
| 150 g Staubzucker | Milch nach Bedarf |
| 180 g Butter | 200 g Rosinen |
| 4 Eidotter | Mandeln zum Verzieren |

Germ mit einem Teelöffel Zucker in etwas lauwarmer Milch verrühren und gehen lassen. Erwärmtes Mehl, Salz, geschmolzene Butter, Eidotter und abgeriebene Zitronenschale zugeben und zu einem Teig verkneten. Mindestens 10 Minuten kneten (er sollte eher fester sein, er darf nicht weich sein) und in einer Schüssel mit einem Geschirrtuch abgedeckt an einem warmen Ort gehen lassen. Dann auf ein Nudelbrett geben und die Rosinen unterkneten. In gleiche Teile schneiden, und zu gleich dicken und gleich langen Strängen ausrollen. Aus den Strängen einen Striezel flechten. Aus der genannten Menge kann man zwei kleinere oder einen größeren Striezel machen. Den Striezel auf ein mit Butter gefettetes Blech legen und wieder etwa 1 Stunde gehen lassen. Dann mit einem Eidotter bestreichen, mit Mandeln belegen und in einer vorgeheizten Backröhre bei 200° C backen. Nach dem Einschieben des Striezels die Backrohr-Temperatur zurückdrehen. Die Backzeit beträgt bei einem großen Striezel etwa 1 Stunde, bei einem kleineren etwa eine ¾ Stunde. Sollte die Oberfläche zu rasch bräunen, dann am besten einen Bogen Backpapier auf den Striezel legen, damit er nicht verbrennt.



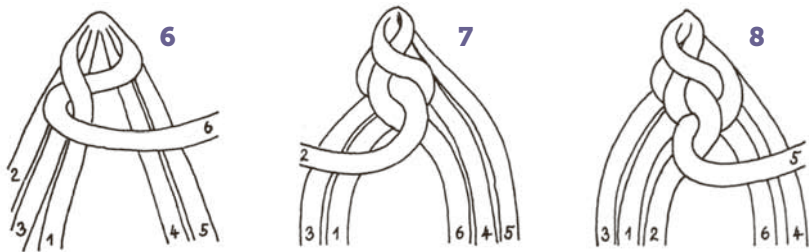
ZPŮSOB PLETENÍ TŘÍPATROVÉ VÁNOČKY
TECHNIK DES FLECHTENS EINES DREI-ETAGEN-STRIEZELS



Těsto rozdělíme na 9 stejných dílů a vyválíme prameny. První patro zhotovujeme ze 4 pramenů postupně podle obrázku 1, 2 a 3. Druhé patro ze 3 pramenů je pleteno jako copánek podle obrázku 4 a poslední patro stáčíme jako šňůru podle obrázku 5 (při stáčení šňůry stáčíme i jednotlivé prameny tak, aby držela tvar). Jednotlivá patra položíme na sebe a na krajích upevníme špejlemi.

Teig in 9 gleiche Teile teilen und Stränge ausrollen. Die erste Etage aus 4 Strängen gemäß den Bildern Nr. 1, 2 und 3 herstellen. Die zweite Etage aus 3 Strängen wird als Zopf gemäß den Bildern Nr. 4 geflochten und die letzte Etage als Schnur aus 2 Strängen gemäß dem Bild Nr. 5 hergestellt (beim Verdrehen der Stränge für die Schnur auch einzelne Stränge so zusammenrollen, damit die Form festgehalten wird). Einzelne Etagen aufeinanderlegen und an den Enden mit Speilen fixieren.

ZPŮSOB PLETENÍ ŠESTIPRAMENNÉ VÁNOČKY
TECHNIK DES STRIEZEL-FLECHTENS AUS 6 STRÄNGEN



Těsto rozdělíme na 6 stejných dílů a vyválíme prameny, které na vzdálenějším místě spojíme, rozdělíme do dvou skupin po třech a dále pokračujeme takto:

pramen č. 1 držíme v levé ruce, č. 6 v pravé ruce podvlékneme pod č. 1, který převezme pravá ruka a č. 6 levá ruka. Č. 1 položíme vlevo do vnitřní strany a č. 6 uchopí pravá ruka (obr. 6)

pramen č. 2 v levé ruce podvlékneme pod č. 6, který převezme levá ruka a č. 2 převezme pravá ruka, č. 6 položíme vpravo do vnitřní strany a č. 2 uchopíme do levé ruky (obr. 7)

pramen č. 5 v pravé ruce podvlékneme pod č. 2, který převezme pravá ruka a č. 5 levá ruka, č. 2 položíme vlevo do vnitřní strany a č. 5 uchopíme do pravé ruky (obr. 8)

Takto postupujeme až ke konečkům, které spojíme a upevníme.

Teig in 6 gleiche Teile teilen und Stränge ausrollen. Die Stränge nebeneinander auflegen, an einem Ende zusammendrücken und in zwei Gruppen zu je drei Strängen teilen. Folgendermaßen fortsetzen:

Strang Nr. 1 mit der linken Hand aufnehmen, Nr. 6 mit der rechten. Nun Strang Nr. 6 unter Strang Nr. 1 durchziehen, dabei übernimmt die rechte Hand Nr. 6 und die linke Hand Nr. 1. Strang Nr. 1 links in die Innenseite ablegen, Nr. 6 wieder in die rechte Hand nehmen. (Abb. 6)

Strang Nr. 2 mit der linken Hand aufnehmen und unter Strang Nr. 6, durchziehen, dabei wird Strang Nr. 6 von der linken Hand und Nr. 2 von der rechten Hand übernommen. Nr. 6 rechts in die Innenseite ablegen, Nr. 2 wieder in die linke Hand nehmen. (Abb. Nr. 7)

Strang Nr. 5 mit der rechten Hand aufnehmen und unter Strang Nr. 2 durchziehen, dabei wird Strang Nr. 2 von der rechten Hand und Nr. 5 von der linken Hand übernommen. Nr. 2 links in die Innenseite ablegen und Nr. 5 wieder in die rechte Hand nehmen. (Abb. Nr. 8)

Auf diese Art und Weise verfährt man bis zu den Enden, die man verbindet und gut zusammendrückt.

VÁNOČNÍ PERNÍK
WEIHNACHTSLEBKUCHEN

(Vysočina)



500 g hladké mouky
500 g medu
4 žloutky
250 g moučkového cukru
8 g sody
10 ks hřebíčků, 20 ks nového koření, skořice, fenykl, badyán

Poleva: **150 g moučkového cukru, 1 bílek, šťáva z poloviny citronu, 1 lžíce horké vody**

Med rozehrějeme v parní lázni, a když začne pěnít, zchladíme jej dvěma lžícemi studené vody, nalijeme do mouky a zpracujeme v těsto. Těsto zabalíme a necháme v chladu odpočinout jeden až tři měsíce, těsto však vydrží i rok.

Odpočinité těsto rozkrájíme na proužky, které postupně přidáváme do žloutků utřených s cukrem. Současně přidáme sodu a namleté či drcené koření. Při zpracovávání těsta přidáváme hladkou mouku. Záleží na tom, zda přidáme mouky méně, pak budou perníčky při pečení trochu ztrácet tvar, budou však měkčí a chutnější, nebo připravíme těsto tužší, které se lépe vykrajuje a nemění tvar.

Z připraveného těsta na válu posypaném hladkou moukou rozválíme placku vysokou 2–3 mm a pomocí formiček vykrajujeme různé tvary podle příležitosti, pro kterou pečivo chystáme. Perníky můžeme ozdobit loupánými mandlemi a u perníků určených na vánoční stromek nezapomeneme na díрку pro zavěšení.

Pečeme na vymaštěném a pomoučněném plechu. Plech z trouby vyndáme, jakmile začnou perníky hnědnout. Potřebujeme je rozšlehaným žloutkem, aby se leskly, a necháme je vychladnout. Poté můžeme perníky ozdobit polevou připravenou z bílku, prosátého moučkového cukru, citronové šťávy a horké vody, kterou ovšem musíme velmi důkladně alespoň 15 minut třít.

Těsto na perník připravujeme ideálně jeden až tři měsíce před pečením, staré recepty uvádějí i půlroční odpočívající lhůtu, postačí však i týden. Vedle vykrajovacích formiček se užívaly i dlabané dřevěné formy, do nichž se těsto, připravované však podle zvláštních receptur, namačkalo, vyklopilo a posléze upeklo. Perníky se kupovaly na trzích a poutích, připravovaly se jako slavnostní pečivo k různým příležitostem.

500 g glattes Mehl
500 g Honig
4 Eidotter
250 g Staubzucker
8 g Natron
10 Nelken, 20 Neugewürz (Piment)körner, Zimt, Fenchel, Sternanis

Guss: **150 g Staubzucker, 1 Eiweiß, Saft einer halben Zitrone, 1 Esslöffel heißes Wasser**

Honig im Wasserbad erhitzen. Wenn er zu schäumen beginnt, mit zwei Esslöffel kaltem Wasser abschrecken, ins Mehl gießen und zu einem Teig verkneten. Teig einpacken und an einem kühlen Ort ein bis drei Monate rasten lassen. Der Teig ist aber bis zu einem Jahr haltbar.

Den abgelegenen Teig in Streifen schneiden und den mit Zucker abgetriebenen Eidottern nach und nach zugeben. Gleichzeitig Natron und die gemahlenen oder zerstoßenen Gewürze zugeben. Beim Verarbeiten des Teigs glattes Mehl zugeben: gibt man weniger Mehl dazu, dann werden die Lebkuchen weicher und schmackhafter, verlieren aber beim Backen ein Bisschen die Form. Wenn man einen festeren Teig zubereitet, dann lässt er sich leichter ausstechen und die Lebkuchen behalten besser ihre Form. Aus dem Teig auf einem mit glattem Mehl bemehlten Nudelbrett eine 2–3 mm dicke Teigplatte ausrollen und mithilfe von Ausstechformen verschiedene Formen – je nach der Gelegenheit, für die das Gebäck vorgesehen ist – ausschneiden. Man kann die Lebkuchen auch mit geschälten Mandeln verzieren. Bei den für den Weihnachtsbaum bestimmten Lebkuchen ein Loch zum Aufhängen nicht vergessen!

Auf einem gefetteten und bemehlten Backblech backen. Wenn die Lebkuchen beginnen braun zu werden aus der Backröhre herausnehmen, mit verquirtem Eidotter (wegen des Glanzes) bestreichen und abkühlen lassen. Nun kann man die Lebkuchen mit einem Guss verzieren. Guss zubereiten: Eiweiß, durchsiebter Staubzucker, Zitronensaft und heißes Wasser mindestens 15 Minuten lang sehr gründlich aufschlagen.

Den Lebkuchenteig idealerweise ein bis drei Monate vor dem Backen zubereiten. In alten Rezepten wird eine halbjährige Ruhezeit angeführt, aber es reicht auch eine Woche. Neben den Ausstechformen setzte man auch ausgehöhlte Holzformen ein. Der spezielle Teig wurde in die Formen eingedrückt, gestürzt und dann gebacken. Lebkuchen wurden auf Märkten und bei Wallfahrten eingekauft aber auch als festliches Gebäck zu verschiedenen Gelegenheiten selbst gebacken.

VANDROVÁK

WANDERER

(Vysočina, z Jiřína/ aus Jiřín)



Těsto:
500 ml mléka
asi 750 g mouky (1/3 hladké mouky,
2/3 polohrubé mouky)
2 vejce
40 g droždí
špetka soli
100 g cukru krupice

Náplně:
200 g mletého maku, 100 ml mléka, moučkový cukr, skořice
5 větších jablek, 2 hrsti strouhanky
švestková povidla

Drobenka:
prohnetteme 100 g hrubé mouky, 100 g másla,
100 g moučkového cukru

Ve vlažném mléku s cukrem necháme vzkypět droždí, po částech přisypeme mouku, přidáme špetku soli a vejce a necháme v teple vykynout. Mezitím připravíme nádivky. Umletý mák spaříme horkým mlékem, přidáme špetku skořice a podle chuti osladíme. Jablka nastrouháme nebo nakrájíme na plátky. Prohnetteme hrubou mouku, cukr a máslo a připravíme z nich drobenku. Kousek vykynutého těsta odložíme stranou, zbytek rozdělíme na tři díly a z každého vyválíme placku velikosti hlubokého plechu či pekáče, na kterém budeme buchtu péci. Pekáč vymastíme, na dno položíme první placku, kterou natřeme makovou nádivkou. Následuje další placka, kterou lehce posypeme strouhankou, na ni položíme vrstvu jablek, opět posypeme trochou strouhanky (aby jablka nepromáčela), můžeme podle chuti přidat i cukr. Na jablka položíme poslední placku těsta, natřeme švestkovými povidly a posypeme drobenkou. Z odloženého kousku těsta vyválíme tenký váleček, který položíme po obvodu pekáče, vytváříme z něj okraj buchtu a potřeme rozšlehaným vajíčkem. Pečeme v troubě asi na 200°C.

Koláč nazývaný vandrovák se v okolí Jihlavy tradičně pekl na Silvestra a podělovala se jím čeládka, která ten den končila službu a odcházela (vandrovala) k novému hospodáři. Strouhaná jablka bylo možné nahradit i ochuceným tvarohem.

Teig:
500 ml Milch
etwa 750 g Mehl (1/3 glattes Mehl,
2/3 griffiges Mehl)
2 Eier
40 g Germ
1 Prise Salz
100 g Kristallzucker

Füllen:
200 g gemahlener Mohn, 100 ml Milch, Staubzucker, Zimt
5 größere Äpfel, 2 Handvoll Semmelbrösel
Powidl

Streusel:
100 g griffiges Mehl, 100 g Butter,
100 g Staubzucker durchkneten

Germ und Zucker in lauwarmer Milch auflösen. Mehl portionsweise zuschütten, eine Prise Salz und Eier zugeben, zu einem Teig kneten und an einem warmen Ort gehen lassen. Inzwischen die Füllen zubereiten. Gemahlenen Mohn mit heißer Milch überbrühen, etwas Zimt zugeben und nach Geschmack zuckern. Die Äpfel reiben oder in Scheiben schneiden. Griffiges Mehl mit Zucker und Butter zu Streuseln verkneten. Ein Stück aus dem aufgegangenen Teig zur Seite legen, den Rest in drei Teile teilen und aus jedem eine Platte in der Größe eines tiefen Backblechs oder einer Backpfanne, die zum Backen der Buchteln bestimmt ist, ausrollen. Die Backpfanne fetten, eine Teigplatte auf den Boden legen und mit der Mohnfülle bestreichen. Die nächste Platte darauflegen, mit Semmelbrösel leicht bestreuen, darauf die zerkleinerten Äpfel geben und wiederum mit Semmelbrösel bestreuen (um ein Durchweichen der Teigschicht zu verhindern). Zucker nach Geschmack darüber verteilen. Die letzte Teigplatte auf die Äpfel legen, mit Powidl bestreichen und mit den Streuseln bestreuen. Aus dem zur Seite gelegten Teigstück eine dünne Rolle formen und entlang der Backformwände rundum auf die Teigoberfläche legen. Mit verquirltem Ei bestreichen und bei 200°C backen.

Der Kuchen „Wanderer“ (vandrovák) genannt, wurde in der Umgebung von Iglau/Jihlava traditionsgemäß zu Silvester gebacken. Man beschenkte damit das Hofgesinde, dessen Dienst an diesem Tag zu Ende ging und das zu einem neuen Wirten weiterwanderte. Geriebene Äpfel kann man auch durch abgeschmeckten Topfen ersetzen.

ŠIRMKÚCHEN – SVATEBNÍ KOLÁČ

SCHIRMKUCHEN – HOCHZEITSKUCHEN

(Vysočina)



1 kg polohrubé mouky
250 g másla
40 g droždí
špetka soli
100 g cukru krupice do těsta
4 žloutky
mléko

Náplně:
mletý mák, umleté vlašské ořechy
moučkový cukr a mléko dle potřeby
švestková povidla

Drobenka:
100 g hrubé mouky, 100 g másla, 100 g moučkového cukru

Z mléka, cukru a droždí připravíme kvásek a necháme v teple vykynout. Přidáme mouku, špetku soli a žloutky a zaděláme tužší těsto, které necháme v teple vykynout. Připravíme si nádivky: mletý mák spaříme mlékem, přidáme cukr podle chuti a krátce povaříme, stejně připravíme i ořechovou náplň. Z těsta vyválíme 4 placky velikosti plechu a každou placku propícháme vidličkou, aby se během pečení ne-nafoukla. První placku dáme na vymaštěné dno pekáče, na ní rozetřeme makovou nádivku. Na ni položíme další placku, natřeme ořechovou nádivkou z mletých ořechů, trochy mléka a cukru. Na ořechy položíme další placku, natřeme povidly a přiklopíme poslední plackou. Poslední placku tence potřeme povidly, zasype-me drobenkou a pečeme na 200°C.

Podle ústně dochované tradice se v případě „širmkúchenu“ jedná o svatební koláč. Pochází z takzvaného německého jazykového ostrova kolem Jihlavy. Porozumění pro jeho název, pravděpodobně zkomolený, zatím nemáme.

1 kg Universalmehlehl
250 g Butter
40 g Germ
1 Prise Salz
100 g Kristallzucker für den Teig
4 Eidotter
Milch

Füllen:
gemahlener Mohn, gemahlene Walnüsse
Staubzucker und Milch je nach Bedarf
Powidl

Streusel:
100 g griffiges Mehl, 100 g Butter, 100 g Staubzucker

Aus Milch, Zucker und Germ einen Vorteig ansetzen und an einem warmen Ort gehen lassen. Mehl, eine Prise Salz und Eidotter zugeben, zu einem festeren Teig verkneten und wiederum einem warmen Ort gehen lassen. Füllen zubereiten: gemahlenen Mohn mit Milch in einem Topf verrühren, Zucker nach Geschmack dazugeben und kurz aufkochen; die Nussfülle auf dieselbe Weise zubereiten. Aus dem Teig 4 Platten in der Größe des Backblechs ausrollen und jede Teigplatte mit einer Gabel mehrmals einstechen, um ein Aufwölben während des Backens zu verhindern. Die erste Teigplatte auf den Pfannenboden legen, darauf die Mohnfülle verstreichen, die nächste Teigplatte darauf legen und mit Nussfülle bestreichen. Auf die Nüsse die nächste Teigplatte legen, mit Powidl bestreichen und mit der letzten Teigplatte bedecken. Die letzte Teigplatte wiederum mit Powidl bestreichen, mit den Streuseln bestreuen und bei 200°C backen.

Nach mündlicher Überlieferung soll es sich beim „Schirmkuchen“ um einen Hochzeitskuchen handeln. Er stammt aus der deutschen Sprachinsel um Iglau. Die Entstehung des Namens „Schirmkuchen“ für dieses Gebäck lässt sich leider nicht erklären.

SVATEBNÍ „DVOJCTIHODNÉ“ KOLÁČE „HOCHWÜRDIGE“ HOCHZEITSKOLATSCHEN

(jižní Morava, z Plavče / Südmähren, aus Plaveč)

Máslové těsto: 100 g másla 100 g hladké mouky	Kynuté těsto: 500 g hladké mouky 4 žloutky 2 lžíce vepřového sádla 1 lžička soli 40 g kvasnic 250 ml mléka 1 lžíce cukru	Tvarohová náplň: 250 g tvarohu, cukr dle chuti, 1 žloutek
---	--	---

Máslové těsto vytvoříme tak, že prohněteme máslo a hladkou mouku a necháme v chladu uležet. Do vlažného mléka přidáme cukr a kvasnice a necháme v teple vyběhnout kvásek. Smícháme mouku, žloutky, sádlo a špetku soli, přidáme kvásek a vypracujeme těsto. Kynuté těsto rozválíme na placku, rovnoměrně na ně rozložíme máslové těsto, placku přeložíme, mírně rozválíme a tento postup ještě dvakrát zopakujeme, abychom dosáhli efektu vrstveného těsta. Těsto následně necháme půl hodiny kynout. Mezitím přichystáme náplň z tvarohu, cukru a žloutku. Drobenku připravíme prohnětením hrubé mouky, moučkového cukru a másla.

Z vykynutého těsta vykrajujeme kolečka, do středu každého z nich položíme tvarohovou náplň a koláček uzavřeme. Vytvarovaný koláček uchopíme za spodek, vrchní část namočíme do rozšlehaných žloutků a ihned ještě do drobenky. Hotové koláčky klademe na plech a pečeme v troubě předehřáté na 180° C do zlatova.

Butterteig: 100 g Butter 100 g glattes Mehl	Germteig: 500 g glattes Mehl 4 Eidotter 2 Esslöffel Schweineschmalz 1 Teelöffel Salz 40 g Germ 250 ml Milch 1 Esslöffel Zucker	Topfenfülle: 250 g Topfen, Zucker nach Geschmack, 1 Eidotter
	Streusel: 100 g griffiges Mehl, 100 g Butter, 100 g Staubzucker 2 Eidotter zum Bestreichen	

Butterteig zubereiten: Butter mit glattem Mehl verkneten und an einem kalten Ort rasten lassen. Zucker und Germ in der lauwarmen Milch auflösen und an einem warmen Ort gehen lassen. Mehl, Eidotter, Schweineschmalz und eine Prise Salz vermischen, den Vorteig zugeben, zu einem Teig verkneten und an einem warmen Ort aufgehen lassen. Den aufgegangenen Teig zu einer Teigplatte ausrollen, nun den Butterteig etwa gleich groß ausrollen und auf die Germteigplatte legen. Die beiden Teige in Dritteln übereinander falten und wieder ausraollen. Diesen Vorgang noch zweimal wiederholen, um den Effekt eines mehrschichtigen Teigs zu erzielen. Anschließend den Teig eine halbe Stunde gehen lassen.

Inzwischen Für die Fülle Topfen, Eidotter und Zucker nach Geschmack verrühren. Streusel zubereiten: griffiges Mehl, Staubzucker und kalte Butter mit den Fingern zu Streuseln verkneten. Kreise aus dem aufgegangenem Teig ausschneiden, etwas Topfenfülle in die Mitte jedes Kreises geben, die Teigränder über der Fülle zusammendrehen. Die Oberfläche des Laibchens in Eidotter tauchen und mit Streuesel bestreuen. Mit dem Schluss nach unten auf ein Backblech legen und sofort auch im Streusel wenden. Fertige Kolatschen auf ein Backblech legen und in vorgeheizter Backröhre bei 180° C goldbraun backen.

NÁPOJE GETRÄNKE

JEŘABINOVÝ LIKÉR / VOGELBEERLIKÖR

(Vysočina, z Třebíče / aus Třebíč)

Zralé jeřáby zbaví se stopek a do čistého lihu neb samožitné kořalky se naloží a v láhvi postaví na teplé místo. Asi o 14 dnech se to sleje a svaří s cukrem.

Recept v tomto znění byl nalezen v rukopisném sešitku paní Elišky Uhlířové z Třebíče, který pochází z 1. poloviny 20. století.

Reife Vogelbeeren vom Stiel entfernen und in reinen Spiritus oder in Vollkornschnaps legen und in einer Flasche an einem warmen Ort ruhen lassen. Nach etwa 14 Tagen in einen Topf gießen und mit Zucker aufkochen.

Das Rezept in dieser Fassung hat man in einem handschriftlichen Heftchen von Frau Eliška Uhlířová aus Třebíč gefunden. Es stammt aus der 1. Hälfte des 20. Jahrhunderts.

KMÍNOVÝ LIKÉR / KÜMMELLIKÖR

(Vysočina, ze Starče / aus Stařeč)

Hrstka kmínu se spaří žejdlíkem vody a nechá se čtvrt hodiny zakrytý stát. Mezitím se dá 1 libra cukru s 1 ½ žejdlíkem vody vařit. A když vychladne, tak se smíchá s kmínem, s vodou, ½ litru líhu a nechá se 8 dní stát, pak se procedí.

*Recept byl nalezen v rukopisném sešitku kuchařských předpisů paní Marie Malé ze Starče u Třebíče (*1844). Žejdlík = 477,6 ml; libra moravská = 560,0 gramu*

1 Handvoll Kümmel mit einem Seidel kochendes Wasser überbrühen und eine Viertelstunde abgedeckt ziehen lassen. Inzwischen 1 Pfund Zucker mit 1 1/2 Seidel Wasser kochen lassen. Wenn die Mischung abgekühlt ist, mit Kümmel, Wasser und 1/2 Liter Weingeist vermischen und 8 Tage rasten lassen, dann durchsiehen.

*Das Rezept wurde in einem handschriftlichen Heftchen mit Kochrezepten von Frau Marie Malá aus Stařeč nahe Třebíč (*1844) gefunden. Seidel = 477,6 ml; mährisches Pfund = 560,0 Gramm*

RIBISELWEIN / RYBÍZOVÉ VÍNO

(Dolní Rakousy / Niederösterreich)

2 l nepřevařené šťávy vymačkané z červeného rybízu

4 l vody, 1 kg cukru

Rybízovou šťávu smícháme s vodou a cukrem a nalijeme do dostatečně velké lahve. Přitom hrdlo láhve musí zůstat prázdné. Třepeme, dokud se cukr úplně nerozpustí. Láhev uzavřeme kvasnou korkovou zátkou a postavíme do chladna, ne však na zcela studené místo. Chráníme před přímým slunečním světlem. Po 6–8 týdnech, jestliže už tekutinou nestoupají bublinky z kvašení, stáčíme víno do lahví, uzavřeme vyvařenými korkovými zátkami a skladujeme ve tmě a chladu minimálně 2 měsíce.

2 l roher Ribiselsaft (Saft von roten Johannisbeeren)

4 l Wasser, 1 kg Zucker

Den Ribiselsaft mit Wasser und Zucker vermengen und in eine genügend große Flasche füllen. Dabei muss der Flaschenhals leer bleiben. Schütteln, bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat.

Die Flasche mit einem Gärkorken verschließen und an einen kühlen, aber nicht zu kalten Platz stellen. Vor direktem Sonnenlicht schützen. Wenn nach 6 – 8 Wochen keine Gärbläschen mehr aufsteigen, den Wein in Flaschen füllen, mit abgekochten Korken verschließen und dunkel und kühl für mindestens 2 Monate lagern

BEZINKOVÉ VÍNO / HOLUNDERWEIN

(Vysočina)

1,5 l kuliček černého bezu	1,8 kg cukru krupice
3,5 l vody	150 g droždí

Kuličky černého bezu svaříme s vodou, necháme vychladnout a přes plátno vymačkáme. Šťávu přivedeme k varu, přidáme cukr a dobře povaříme. Poté necháme zchladnout, přelijeme do skleněné uzavíratelné nádoby a přidáme droždí. Necháme v klidu kvasit šest týdnů, pak slijeme do lahví. Bezinkové víno se nekazí a čím je starší, tím lepší.

1,5 l Holunderbeeren	1,8 kg Kristallzucker
3,5 l Wasser	150 g Gärhefe

Holunderbeeren mit Wasser aufkochen, abkühlen lassen, durch ein Tuch seihen und auspressen. Saft zum Siedepunkt bringen, Zucker zugeben und richtig aufkochen. Danach abkühlen lassen, in ein verschließbares Glasgefäß füllen und die Hefe dazugeben. Sechs Wochen in Ruhe gären lassen, dann in Flaschen füllen. Der Holunderwein verdirbt nicht. Je älter er wird, desto besser schmeckt er.

BEZINKOVÁ SODOVKA, BEZINKA / HOLUNDERSAFT

(Vysočina)

10 l převařené vody	1 kg jemného krystalového cukru
12 ks středně velkých květů bezinek	1 citron
250 ml vinného octa (může být i obyčejný)	

Do velké skleněné či smaltované nádoby vložíme omyté květy, dolijeme převařenou vychladlou vodou, přidáme ocet, cukr a kolečka citronu zbaveného jader (i s kůrou). Převážeme plátnem a necháme tři dny stát. Každý den promícháme, aby se cukr dokonale rozpustil. Poté přecedíme přes plátno nebo řídký cedník a slijeme do lahví. Můžeme pít okamžitě, nebo zazátkujeme a podáváme až po dalších sedmi dnech, kdy vznikne mírně šumivý nápoj.

Osvěžující bezinka v chladu vydrží několik dnů, před lety se připravovala hlavně v době senoseče. V případě, že preferujeme perlivý nápoj, necháme směs stát v teple, pokud si přejeme bezinku nezkaženou, volíme raději chladnější místo.

10 l abgekochtes Wasser	1 kg feiner Zucker
12 mittelgroße Holunderblüten	1 Zitrone
250 ml Weinessig (man kann auch gewöhnlichen Essig verwenden)	

Gewaschene Blüten in ein großes Glasgefäß oder emailliertes Gefäß legen, mit dem abgekochten, abgekühlten Wasser übergießen, Essig, Zucker und Zitronenscheiben ohne Kerne (aber mit Schale) zugeben. Mit einem Tuch zudecken und drei Tage ruhen lassen. Jeden Tag durchrühren, damit sich der Zucker vollkommen auflöst. Danach durch ein Sehtuch oder ein grobes Sieb durchseihen und in Flaschen füllen. Man kann den Saft sofort trinken oder mit Korken verschließen und erst nach sieben Tagen servieren, wenn ein leicht schäumendes Getränk entstanden ist.

Wenn er kühl gelagert wird, ist der erfrischende Holundersaft einige Tage haltbar. Früher wurde dieser vor allem während der Heuerntezeit zubereitet. Falls Sie ein Brausegetränk bevorzugen, dann lassen Sie das Getränk an einem warmen Ort stehen. Sollten Sie einen nicht vergorenen Holundersaft bevorzugen, dann lagern Sie ihn kühl.

LITERATURA PRO DALŠÍ INSPIRACI

LITERATUR FÜR DIE WEITERE INSPIRATION

- Beranová, Magdalena, *Jídlo a pití v pravěku a starověku*, Praha 2015.
- Beranová, Magdalena, *Tradiční české kuchařky: jak se vařilo před M. D. Rettigovou*, Praha 2001.
- Faktor, Viktor – Žantovská, Kristina, *Tradiční česká kuchyně: tradiční lidová a krajová, měšťanská, aristokratická, z hájoven, z kuchyní menšin, z klášterů a far, z hotelů a restaurací*, Praha 2007.
- Habustová, Milena – Veselská Jiřina, *Tradiční pečivo*, Praha 2004.
- Hansingrová, Františka, *Hospodyně našeho věku: krátké naučení vedení městského i venkovského hospodářství*, Praha 1864.
- Jedličková, Blanka – Lenderová, Milena – Kouba, Miroslav, – Říha Ivo (eds.), *Krajiny prostřených i prázdných stolů I., Evropská gastronomie v proměnách staletí*, Pardubice 2016.
- Kejřová, Anuše, *Úsporná válečná kuchařka: 1914–1915*, Praha 1915.
- Lenderová, Milena – Kouba, Miroslav – Říha, Ivo – Kozár, Aleš, *Spanilost Vaše cizozemcům se líbí...“: České kuchařské knihy v 19. století*, Praha 2018.
- Ludvíková, Miroslava, *Lidová strava na Kloboucku a Ždánicku*, Mikulov 1967.
- Mačuda, Jiří, *Od Hromnic až do Tří králů. Zvyky a tradice obcí na Znojemsku*, Břeclav 2015.
- Mačuda, Jiří, *Tradiční strava na Znojemsku a v dolnorakouském příhraničí*, Znojmo 2014.
- Malá-Vidláková, Alžběta, *Horáci – Doláci, Vlastivědné čtení na podkladě národopisu*, Jihlava 1932.
- Montanari, Massimo, *Hlad a hojnost. Dějiny stravování v Evropě*, Praha 2003.
- Pacovský, Václav, *Knížka kuchařská aneb: zřetelná poučení*, Kutná Hora 1809.
- Rettigová, Magdalena Dobromila, *Domácí kuchařka aneb Pogednání o masytých a postnjch pokrmech pro dcerky České a Morawské*, Hradec Králové 1826.
- Rettigová, Magdalena Dobromila, *Kafjčko a wsse co ge sladkého: sto předpisů, kterak se wsseliké nápoge, i to co ge k přikausnutj ... pripravowati magj*, Praha 1845.
- Šimánek, Jan, *Doudlebsko od jara do zimy. Výroční zvyky, slavnosti a zábavy z jihu Čech*, České Budějovice 2019.
- Úlehlová-Tilschová, Marie, *Česká strava lidová*, Praha 2011.²
- Úlehlová-Tilschová, Marie, *Staročeská kuchařka*, Praha 2000.
- Úlehlová-Tilschová, Marie – Thoma, Zdeněk – Vydra, Vladimír, *Chuťový místopis*, Praha 1997.
- Trachtová, Marie, *Vyučovatelsví pro hospodyňské školy*, Praha 1925.
- Tyllner, Lubomír (ed.), *Lidová kultura. Velké dějiny země Koruny české*, Praha–Litomyšl 2014.
- Winter, Zikmund, *Kuchyně a stůl našich předků*, Praha 1892.
- Zíbrt, Čeněk, *Česká kuchyně za dob nedostatku před sto lety*, Praha 1917.
- Zíbrt, Čeněk, *Staročeské umění kuchařské: S původními obrázky*, Praha 1927; 2. vydání Praha 2012.

PODĚKOVÁNÍ / DANKSAGUNG

Závěrem bychom rádi poděkovali všem, kteří se jakýmkoliv způsobem podíleli na vzniku této publikace. Mnoho respondentů poskytlo cenné informace v rámci výzkumu lidové stravy formou vyplnění dotazníku nebo poskytnutím rozhovoru, mnoho respondentů bylo ochotno sdílet, zapůjčit nebo rovnou darovat tištěnou či ručně psanou kuchařskou knihu nebo dílčí recept tradičních pokrmů. Bez všech těchto ochotných informátorů by publikace tohoto typu nemohla vzniknout. Jmenovitě děkujeme těm, jejichž recept či doprovodná a ilustrační fotografie je v této publikaci využita. Jsou to Marie Bednářová z Horního Újezda, Jaroslava Cabadajová z Žirovnice, Miluše Čechová ze Starče, Simona Dunglová ze Znojma, Marie Filipová z Počátek, Věra Häuslerová ze Znojma, Irena Holenková z Pacova, Pavla Hujňáková z Jezeřan-Maršovic, Jiřina Goliášová z Černovic, Marta Chvátalová z Plavče, Drahomíra Katovská z Třebíče, Gabriela Kopcová Střeláková z Domamile, Jana Leitnerová z Okřešic, Jana Lochmanová z Jemnice, Jaroslav Maláč z Třebíče, Eva Maláčová z Třebíče, Jana Mašová z Dolních Dubňan, Helena Nováková z Olešné, Marie Pechová z Pocoucova, Zuzana Pokorná (která prováděla koncem osmdesátých let 20. století výzkum v obci Plaveč), Marie Svoradová z Višňové, Bohumila Trnková ze Strměch, Marie Tejrovská z Pacova, Věra Trnková z Orlova, Eliška Uhlířová z Třebíče, Petr Valeš z Kamenice n. Lipou, Ludmila Vondrů z Pelhřimova.

Jsme také vděční Boženě Kabelíkové, Haně Houzarové, Zdence Palátové, Marii Rohovcové a Zdeně Vaníčkové za vydatnou pomoc při přípravě pokrmů, jejichž fotografie tvoří ilustrace naší kuchařky.

S díky všem

kolektiv autorů

Zum Abschluss möchten wir uns bei allen bedanken, die an der Entstehung dieser Publikation in irgendeiner Weise teilgenommen haben. Viele Befragte lieferten wertvolle Informationen im Rahmen der Forschung zur Volksernährung in Form der Ausfüllung eines Fragebogens oder durch Geben eines Interviews. Viele Befragte waren bereit, ein gedrucktes oder handgeschriebenes Kochbuch oder ein Teilrezept für traditionelle Speisen zu teilen, zu verleihen oder sogar zu schenken. Es wäre nicht möglich, die Publikation dieser Art ohne alle diese bereitwilligen Informatoren zu verfassen. Wir bedanken uns namentlich bei denen, deren Rezept oder Begleit- und Illustrationsfoto in dieser Publikation verwendet werden. Wir möchten unseren Dank Marie Bednářová aus Horní Újezd, Jaroslava Cabadajová aus Žirovnice, Miluše Čechová aus Stařeč, Simona Dunglová aus Znojmo, Marie Filipová aus Počátky, Věra Häuslerová aus Znojmo, Irena Holenková aus Pacov, Pavla Hujňáková aus Jezeřany-Maršovice, Jiřina Goliášová aus Černovic, Marta Chvátalová aus Plaveč, Drahomíra Katovská aus Třebíč, Gabriela Kopcová Střeláková aus Domamil, Jana Leitnerová aus Okřešice, Jana Lochmanová aus Jemnice, Jaroslav Maláč aus Třebíč, Eva Maláčová aus Třebíč, Jana Mašová aus Dolní Dubňany, Helena Nováková aus Olešná, Marie Pechová aus Pocoucov, Zuzana Pokorná (die eine Forschung in der Gemeinde Plaveč am Ende der achtziger Jahre des 20. Jahrhunderts vorgenommen hat), Marie Svoradová aus Višňová, Bohumila Trnková aus Strměchy, Marie Tejrovská aus Pacov, Věra Trnková aus Orlov, Eliška Uhlířová aus Třebíč, Petr Valeš aus Kamenice n. Lipou, Ludmila Vondrů aus Pelhřimov, ausdrücken.

Wir möchten auch unseren Dank Božena Kabelíková, Hana Houzarová, Zdenka Palátová, Marie Rohovcová und Zdena Vaníčková für ihre große Hilfe bei der Zubereitung von Speisen, deren Fotografien Illustrationen unseres Kochbuchs darstellen, ausdrücken.

Herzlichen Dank an alle

Verfasserkollektiv

OBSAH / INHALTSVERZEICHNIS

PŘEDMLUVA / VORWORT

ÚVOD / EINLEITUNG

POLÉVKY A ZAVÁŘKY / SUPPEN UND SUPPENEINLAGEN

1. Couračka, zelnice, kozí pití / Krautsuppe, Ziegentrank

2. Oukrop, česnečka / Knoblauchsuppe.

3. Chlebová polévka / Brotsuppe

4. Kmínová polévka / Kümmelsuppe

5. Klonda

6. Přidělánka s houbami / Verlängerte Suppe mit Pilzen

7. Stosuppe, Sauersuppe / Kyselá polévka

8. Mléčná polévka /Milchsuppe

9. Škvarková polévka / Grammelsuppe

10. Waldviertler Linsensuppe / Čočková polévka z Waldviertlu

11. Brennsuppe / zapražená polívka

12. Pivná / Biersuppe

13. Svatební hovězí polévka / Hochzeitsrindsuppe

14. Slepíčí polévka do kouta / Hühnersuppe für Wöchnerinnen

15. Vánoční rybí polévka / Fischbeuschelsuppe

16. Zavářky do polévek / Suppeneinlagen

RECEPTY ZE ZELENINY, LUŠTĚNIN, OBILÍ A HUB /
GEMÜSE-, WHÜLSENFRÜCHTE-, GETREIDE- UND PILZREZEPTE

17. Šormajzl / Schormaisl.

18. Šmourek

19. Nastavovaná kaše / Verlängerter Brei

20. Fazolky na smetaně / Rahmfisolen

21. Svítek s koprovou omáčkou / Eierkuchen mit Dillsauce

22. Zelné placky s povidly / Krautfladen mit Powidl

23. Kocmatice.

24. Pučálka / Prägelerbsen

25. Černý kuba / Altböhmischer Kuba (Schwarzer Kuba)

26. Hubník / Pilzspezialität

BRAMBOROVÉ POKRMY / KARTOFFELGERICHTEN

27. Waldviertler Knödel / knedlíky z Waldviertlu.

28. Německé zelí, holeček / Deutsches Sauerkraut.

29. Pečené myši, slepý myši / Gebackene Mäuse, Blinde Mäuse

30. Saure Hund / kyselý pes.

31. Erdäpfelgulasch / bramborový guláš

32. Erdäpfelsterz, Reblsterz / bramborový šterc

33. Kynutá cmunda na plech, bác / Germkartoffelpuffer vom Blech

34. Toč se zelím / Kartoffelkuchen mit Kraut

35. Bramborové tašky se škvarky / Kartoffeltaschen mit grammeln

36. Jihlavské kopečky / Iglauer Hügel

37. Střapata, střapačky.

38. Sejkory, sejkorky

39. Šusterka, šuska / Sterz.

40. Bramborové šišky s mákem, Čuráčkovo procesí, šulánky /
Kartoffelnockerl mit Mohn, „Pinkel-umzug“.

41. Peciválky / Kleine Offenhocker.

42. Vopelky / Kartoffelfladen.

43. Burášky.

44. Zahejbáky

45. Pečené šišky / Gebackene Apfelknödel

46. Süßer Erdäpfelstrudel / sladký bramborový štrúdl

MOUČNÉ POKRMY / MEHLSPEISEN

47. Krupičný štrúdl, griess štrúdl / Grießstrudel

48. Domácí houstičky / Kleine hausgemachte Mohnstriezerl

49. Táč / Obstkuchen

50. Mohnzelten / makové housky

51. Wuchteln, Buchteln / buchty

52. Hnětýnky / Winzige Törtchen

53. Drchanice / Süße Laibchen

54. Vdolky / Dalken.

55. Lívance z podmáslí / Liwanzen aus Buttermilch

56. Gebackene Mäuse / pečené myši

57. Trhanec / Grießschmarren

58. Kynuté knedlíky s jablky a mákem / Germknödeln mit Äpfeln und Mohn.

59. Kramfleky / Powidlbuchteln

60. Šišky s kadtátkama / Zwetschkenknödel aus Brandteig

61. Zapékané nudle s tvarohem a jablky / Nudelaufwurf mit Topfen und Äpfeln.

62. Bröselnudeln / strouhankové nudle

63. Jahodová omáčka na knedlíky / Erdbeersauce zu Germknödeln

MASITÉ POKRMY A OMÁČKY / FLEISCHSPEISEN UND SAUCEN

64. Hovězí nebo skopové maso s kroupami / Rind- oder Hammelfleisch mit Rollgerste

65. Zadělávané telecí s knedlíčky / Eingemachtes Kalbfleisch mit Knödeln

66. Kyselá omáčka na hovězí maso / Sauersauce zum Rindfleisch

67. Gekochtes Rindfleisch mit Zwieflsoß' / vařené hovězí s cibulovou omáčkou.

68. Okurková omáčka / Gurkensauce

69. Mléčný křen na hovězí maso / MilchKREN zum Rindfleisch

70. Gschnoadtlweri, Fleischweri / masová omáčka

71. Horácký kotouč / Bauchfleischroulade aus dem Gebiet Horácko.

72. Masové závitky / Fleischrollen

73. Zajíc nakyselo / Saurer Hase

74. Králík v mrkvi / Kaninchen in der Karotte

75. Zelený hrášek se smaženým kuřetem / Grüne Erbsen zum Backhuhn

76. Slepice na těstíčko / Huhn im Backteig

77. Petrželová omáčka ze slepice / Huhn in Petersiliensauce

78. Velikonoční hlavička, řežábek / Osterköpfchen

89. Smažené kapří mlíčí / Panierte Fischmilch

80. Ryba na černo / Fisch in Schwarz.

**SVÁTEČNÍ POKRMY, PEČIVO A NÁPOJE /
FESTLICHE GERICHTE, GEBÄCK UND GETRÄNKE**

81. Babiččina kynutá bábovka / Omas Germgugelhupf

82. Weinkoch / Vinný koláč

83. Tažený štrúdl / Gezogener Strudel

84. Masopustní koblihy / Faschingskrapfen

85. Boží milosti / „Gottes-gnaden“

86. Kraple / Kräppelchen

87. Velikonoční beránek z kynutého těsta / Osterlämmchen aus Germteig

88. Posvícenské pajerské koláče / Bayerische Kolatschen zum Kirchweihfest

89. Posvícenské ořechy / Kirchweihnüsse

90. Kirtagsflecken / posvícenské flíčky

91. Mrkvance / Karotten-gebäck

92. Martinské rohlíčky / Martins Kipferl

93. Allerheiligenstriezel / dušičkové pletýnky

94. Černá švestková omáčka, vocet / Schwarze Zwetschkensauce

95. Schneeballen / sněhové koule

96. Vánočka / Weihnachtsstriezel

97. Vánoční perník / Weihnachtslebkuchen

98. Vandrovák / Wanderer

99. Šimrkúchen, svatební koláč / Schirmkuchen, Hochzeitkuchen

100. Svatební „dvojtihodné“ koláče / „Hochwürdige“ Hochzeitskolatchen

101. Nápoje / Getränke

**LITERATURA PRO DALŠÍ INSPIRACI /
LITERATUR FÜR ZUR WEITEREN INSPIRATION**

PODĚKOVÁNÍ / DANKSAGUNG

TIRÁŽ