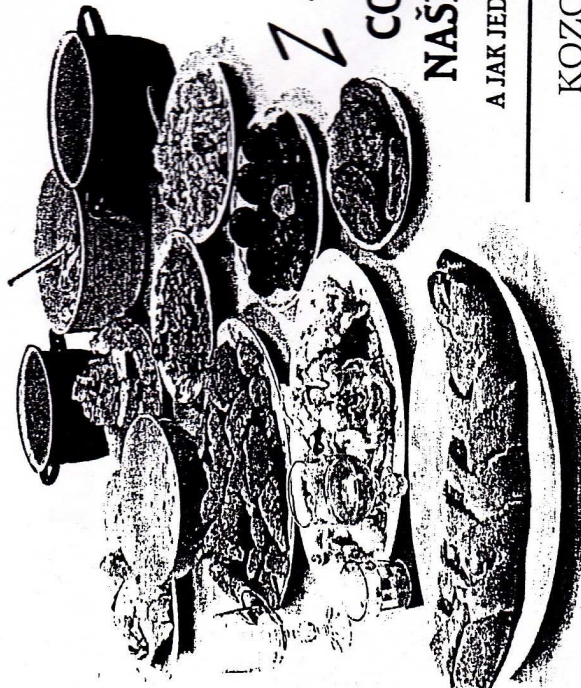


Z iniciativy žen důchodového věku pod vedením kuchařky paní Marie Jakubíčkové z Kozojídek byly otevřeny kurzy starodávných jídel, které jsou zaznamenány v této brožurě. Nejsou seřazeny podle druhů jídel, ale postupně jak byly v jednotlivých kurzech připravovány. Určitě si každý z této nabídky vybere nějakou tu dobrotu, kterou mu i z mála dovedla vykouzlit jeho babička a na kterou vzpomíná i po létech.

PŘEJEME " DOBRŮ CHUŤ "



CO VAŘILY  
NAŠE BABIČKY

A JAK JEDLI NAŠI PŘEDKOVÉ

KOZOJÍDKY 2003

## I. Kurzy Bramborové těsto

### Pěry

1 kg vařených brambor (vychladlý) nastroháme, 1 vejce, sůl, 30 dkg hrubé mouky, 30 dkg krupice, 1 prášek do pečiva. Dobře vypracujeme hustší těsto, které na hodně pomoučeném vále ihned vyválíme (těsto stáním řídné), krájíme čtverečky, plníme povídky nebo marmeládou a okraje přitiskneme. Házíme do vařící vody, opatrně nadzvedáváme, aby se nelepily ke dnu. Vaříme asi 5 minut, jak vyplavou nahoru, vytáhneme je, omastíme a posypeme mákem.

### Šlíscky

Přísady stejně jako u pěr, těsto o trochu hustější, hotové vyválíme rukou na silnější váleček, rozpláceme rukou a krájíme stejnoměrné podlouhlé šlíscky a ještě je rukou v mouce vytvarujeme. Vaříme asi 5 min, jak vyplavou, vytáhneme je a omastíme. Sypeme je nasucho opraženou houskou na pánvici, smíchanou s cukrem a vanilkou, nebo také mákem a cukrem.

### Bramborové kuličky s tvarohem

Nastrohat 10 vařených brambor, 30 dkg tvarohu, šp.soli, 2 vejce, trochu prášku do pečiva a přidáváme stejným dílem hrubou mouku a dětskou krupici podle potřeby postupně, pěkně rozpracujeme hustší těsto (pozor lepi se na ruce), na mouce vyválíme rukou silnější váleček, z kterého krájíme 2 cm široké kousky a plníme je tvrdým ovocem ( třešně, švestky apod.) dobře zabalíme, aby se netrhaly. Vaříme ve vroucí vodě asi 8 min., po vyplavání nahoru je vyjme, omastíme a sypeme podle chuti.

### Bramborové knedle k zelí

Nastroháme asi 1 kg uvařených brambor, 2 vejce, sůl, asi 1/2 kg hrubé mouky a 1/4 kg krupice (dle potřeby), prášek do pečiva a vypracujeme hodně husté těsto (hustější jak na šlíscky). Vytvarujeme knedle a vaříme dle velikosti až 35 min., při vaření nadzvedáváme a otáčíme.

### Chamula

Dáme vařit asi 10 větších oloupaných brambor nakrájených na plátky, osolíme a necháme rozvařit. Pak vodu z části secedíme a brambory hodně rozmačkáme jako na kaši. Přisypeme podle potřeby hladkou mouku a trochu té vyceděné vody až vznikne hustá hmota, kterou hnětáčkem na brambory hodně na plotně vymícháme, až začne dělat bublinky (šuškat), aby se mouka provařila a ještě chvíli necháme na teple dojít. Podáváme na talířích buď se smaženou cibulkou nebo na sladko s omáčkou a mákem. Také se může zapékat v troubě na kačínin sádle na povrchu s česnekem.

## Patentky

10 až 15 vařených brambor nastrouháme na vál, špetka soli, asi 1/2 hrnku mléka s cukrem a 50 g kvasnic - uděláme kvásek. Přidáme podle potřeby hladkou mouku na hustší těsto, které dobře vypracujeme. I varujeme kuličky, které na hodně pomoučeném vále vyválíme asi na 1/2 cm silné placky, které pečeme na plotně sporáku, případně na litinovém kolečku na plynů po obou stranách. Upečené skládáme na hromádku na sebe, pak mastíme, mažeme povidly, sypeme mákem a srolujeme.

## Slovenské pagáčky

30 dkg hladké mouky, 30 dkg polohrubé mouky, 50 g kvasnic, 2 vejce, 15 dkg tuku, sůl, mléko na kvásek.  
Těsto zpracujeme, necháme vykynout, pak rozválíme a potřeme asi 1/2 kg rozemletými škvarky se sádlem. Přeložíme 3 x jako lístkové těsto. Vyválíme na 1/2 cm placku, z které vykrajujeme kolečka, potřeme je vajíčkem, uděláme nřížky a posolíme. Pečeme pomalu.

## 2. kuirz

### Báleše

1 kg mouky, 10 dkg kvasnic, mléko podle potřeby, sůl, 2 vejce. Vymísíme řídké těsto a necháme kynout. Pak vyhazujeme pomoučenou lžící malé bochánky na vál a zase necháme trochu vykynout. Rukama je trochu roztáhneme a pečeme pomalu na plotně na kamnech, nebo na elektrickém nebo plynovém kolečku. Upečené pomastíme, potřeme povidly a sypeme mákem.

## Postní kyselica

Dáme vařit kysané zeli, trochu přísolít. Po uvaření uděláme zářepku ze smetany, mléka a hladké mouky. Necháme povřít, musí být hustá jako omáčka. Pak přidáme rozkvedlané 2 až 3 vejce. Osolíme, když je kyselá podle chuti přísoláme, pepř a do hotového kousek másla. Podáváme s vařenými bramborami.

## Šumaizl

1/2 kg fazolí namočíme přes noc a varíme v té vodě co jsme máčeli, nesolíme až fazole změknou, potom vodu sceďíme.  
1/2 kg velkých krup uvaříme ve slané vodě do měkka. Potom osmažíme 2 velké cibule na sádle a pak přidáme oškvarky, chvilku posmažíme (můžeme přidat i kabanos). Nakonec všechno smícháme dohromady a podle chuti přísolíme, opepříme. Necháme na teple a podáváme s něčím kyselým např. okurek nebo zelný salát.

## Salát z kysaného zeli

Zeli kysané, nakrájená cibule, posolit. Slaninu na kostečky rozpražit, nalít na zeli s cibulí, zamíchat, trochu pepře, cukru podle chuti.

## Nadivánina

12 rohlíčků nakrájet na kostičky, dát do míse a zalít mlékem až navlhnou, ušleháme 4-5 vajec se solí a nalijeme na rohlíky. Upražíme slaninu podle chuti taky kabanos asi 15-20 dkg každého. V létě můžeme nasekat petrželku nebo pažitku (kopřivky). Zamícháme, rukou dávkáme na pomáštěný plech a pomalu pečeme. Upečené krájíme na kostky. Surovinu můžeme použít jako nádivku do různých mas.

## Punč podle M. D. Rettigové

3 sáčky nebo 3 lžičky čaje, kousek skořice vcelku, 4 hřebíčky, kůra a šťáva ze 2 citronů a 2 pomerančů (menších), 1/2 l rumu, 20 dkg cukru.

V 1 l vody povaříme skořici, hřebíček a na konec přisypeme čaj, necháme krátce povarřit. Kůru z citronů a pomerančů ostrouháme, vymačkáme šťávu a zasypeme cukrem. Necháme asi 20 min. uležet (cukr musí být rozpuštěný). Tuto šťávu nalijeme přecezenou do horkého čaje a přidáme rum. Podle chuti můžeme přisladit. Podáváme horký a lze přidat celé plátky citronu.

## 3. kuirz

### Vánočka

1/2 kg polohrubé mouky, uděláme důlek, do kterého vlijeme kvásek ze 1/4 l mléka mírně teplého s 15 dkg cukru a 50 g kvasnic. Pomalu mísíme a přidáváme 3-4 žloutky, šp.soli, 25 dkg rozpuštěného másla nebo tuku, citr.kůru, vanilku. Můžeme do těsta přidat rozinky a sekané ořechy. Nejdříve mísíme vřečkou, pak rukou hodně vypracovat. Necháme vykynout, těsto je hustší. Po vykynutí rozdělíme těsto na 9 dílků. Z každého dílku rukou vyválíme dlouhý tenký váleček a pleteme nejdříve ze 4, pak za 3 a nakonec ze dvou válečků a konce posledního natáhneme dolů na každé straně. Hotovou vánočku potřeme rozšlehaným vejcem a ještě můžeme posypat rozsekanými ořechy nebo mandlemi. Pečeme nejdříve proude a pak pomalu asi 1 hod. Ke konci přikryjeme papírem, aby se nespálila. Upečenou potřeme máslem.

## Pleténky

1/2 kg mouky, 50 g droždí, 2-3 žloutky, 15 dkg rozpuštěného tuku, 10 dkg cukru, káv.lžička soli, 1/4 l vlahého mléka. Nejdříve uděláme kvásek a pak vymísíme hustší těsto, které necháme vykynout. Potom vyhazujeme menší bochánky, z kterých válíme rukou tenké válečky a pleteme malé pleténky, dáme na plech a potřeme rozšlehaným vajíčkem s mlékem. Můžeme posypat solí, mákem nebo sezamem.

## Pupáky

Těsto stejné jaké na pleťenky, děláme malé podlouhlé bocháňky, dáváme na pomáštěný plech asi 5 cm od sebe a upečeme do křupava. Upečené dáme na mísu a zalijeme horkým mlékem a hodně posypeme mákem s cukrem. Přikryjeme pokličkou.

## Olévance

Dáme do misy asi 1 kg hladké mouky, uděláme kvásek s 50 g droždí, trochu mléka s cukrem, potom přilijeme 1 l vlažného mléka, 3 celé vejce, trochu soli a hodně rozšleháme až nám vznikne řídké těsto, asi jak na omelety a necháme vykynout. Potom žufánkem lijeme na vymaštěnou pánvici a pečeme po obou stranách. Můžeme také péci na ploutně, kterou nejdříve pomastíme kůží ze slaniny, je to lepší jak na pánvici. Těsto musí být hodně vykynuté, aby se na povrchu dělaly bublinky. Upečené mastíme sádlem, mažeme povidly a makujeme.

## Trnková omáčka

V horké vodě rozvaříme povidla, zatřepeme moukou a ochutíme. Podáváme s knedlíkem a uzeným masem.

## Hovězí guláš

Nakrájíme cibuli na kostičky asi takové množství jak máme masa, posolíme a dáme usmažit na sádlo do růžova, přidáme mletou papriku, rychle zamícháme. Do základu vložíme nakrájené hovězí maso na kostičky, osolíme, opepríme a za stálého míchání dusíme až si maso pustí samo šťávu. Potom přilijeme po částech vodu a dusíme do měkka. Přidáme trochu masoxu. Připravíme si zátěpku vodu s hladkou moukou. Až je maso měkké zatřepeme a necháme povarit tak, aby guláš nebyl ani hustý ani řídký. Nakonec přidáme rozmáčaný česnek, majoránku, pepř a odstávíme.

## Svažák

Dáme vařit asi 1/4 l vody, trochu celé nebo mleté skořice, hřebíček, 2 hrstky krystalového cukru, uvaříme, potom zalijeme 3/4 l vína a necháme vzkypět, nesmí vřít. Přisladíme podle potřeby.

## 4. kurz

### Starodávný medový likér

1/4 kg medu, 1/2 l vody vaříme, přidáme trochu skořice. Po vychladnutí přidáme rumovou tresť a 1/4 l líhu (slivovice) a dolijeme převařenou vodou tak, abychom získali 1 l medoviny.

## Sádlový štrůdl

40 dkg hladké mouky; 1,5 dcl mléka, 1 žloutek, špetka soli, 25 dkg sádla nebo ztuženého tuku. Vše zpracujeme dohromady a dáme do ledničky na 1-2 hodiny odpočinout. Pak rozdělíme na dva díly, vyválíme, posypeme strouhankou a strouhanými jablky se skořicí a cukrem. Zavineme a dáme péci, upečený potřeme máslem a pocukrujeme.

## Mrkváče

25 dkg tuku, 1 vejce, 1/4 kg jenně strouhané mrkve, 1/2 prášku do pečiva, 40 dkg polohrubé mouky (může být i hladká). Těsto zpracujeme, vyválíme a rádlom krájíme čtverečky, které plníme marmeládou, tvarohem nebo ořechy. Tvoříme šátečky a pevně přitiskneme okraje. Po upečením pocukrujeme.

## Pečená kaše

Dáme vařit opražené jáhly v 1 hrnku vody a 1 hrnku mléka tak, aby jáhly byly ponořené, trochu osolíme a přisladíme. Vaříme za stálého míchání do poloměkka. Uvařenou kaši necháme trochu vychladit, potom zalijeme mlékem. Ušleháme 3 - 4 vejce s cukrem a vanilkou, nastrouháme citronovou kůru. Vše dobře promícháme, dáme na pomáštěný plech a do hlavy nahážíme sušené švestky nebo jablka, zarovnáme a dáme do trouby péct do růžova. Upečené hodně ještě teplé pomastíme máslem a pocukrujeme.

## Žebrácká polévka

Do hrnce dáme vařit asi 2 brambory nakrájené na kostečky a osolíme. Až jsou poloměkké, nakrájíme 2 krajčky chleba na kostičky a vhodíme do vroucí polévky a necháme chvíli povarit, potom metličkou pořádně promícháme. Nakonec přidáme rozkvedlané vajíčko a nasekanou petrželku (mladá kopřiva) ochutíme a dáme kousek másla.

## Vajíčková omáčka

Nakrájené brambory dáme vařit do osolené vody. Až jsou měkké, uděláme zátěpku z mléka a hladké mouky. Mezitím si dáme uvařit vajíčka natvrdo, které pak oloupeme, nakrájíme a vhodíme do omáčky. Ochutíme solí, octem a trochou vegety, do hotové můžeme přidat smetanu nebo máslo.

## Oharková omáčka

Z másla připravíme světlou jíšku, pak přilijeme studené mléko, osolíme a ochutíme. Je-li řídká, zahustíme zátěpkou. Nakonec podustíme na másle čerstvé okurky oloupané a jemně nakrájené, přidáme trochu octa a ještě chvíli povaríme.

### Kůsky s vajíčkama

1 vajíčko rozkvedláme s trochou soli, přidáme asi 1/2 l studeného mléka, 3 lžice oleje a přisypáváme hrubou mouku (můžeme přidat i trochu hladké), až je směs hustší tak vyhazujeme namočenou lžičkou malé kousky do vroucí osolené vody. Jak vyplavou nahoru, necháme ještě asi 3 min. povařit. Nočky vytáhneme cedníkem a propláchneme vodou. Mezitím si osmažíme cibuli na sádle, na kterou vysypeme kůsky. Rozkvedláme asi 4-5 vajec, kterými zalijeme kůsky, zamícháme a necháme zhoustnout, osolíme a můžeme posypat pažitkou. Podáváme se zeleným salátem.

### Ušubraný regiment

Uděláme stejné těsto jak na kůsky, hotové pomastíme máslem a zamícháme s povídky a tvarohem.

### Boží milosti

1 pohárek žloutek a neplný pohárek šlehačky, v troše smetany rozmícháme kousek kvasnic asi jako fázolka s trochou cukru a trochou šťavy z citronu. Přidáme hladkou mouku a pořádně vypracujeme těsto ne příliš husté. Potom vyválíme asi jako nudlové těsto a vykrajujeme různé tvary. Mezitím dáme rozpustit olej (ne tuk) a rychle smažíme. Hotové pocukrujeme.

### Krajanecčky

30 dkg hladké mouky, 1/3 prášku do pečiva, 2 žloutky, 1 kyselá smetana. Vypracujeme hladké vláčné těsto, do kterého strouháme 1/8 tuku (tvrdého) a postupně zapracujeme. Těsto vyválíme, vykrajujeme menší kolečka, které poříme mlékem nebo smetanou, solíme a sypeme kmínem a pečeme.

### 5. kurz

#### Krajanec

1/2 kg hladké mouky, 1/4 l podmáslí (nebo kyselá smetana) 1 tuk, 1/2 tuku nastrouháme do těsta a 1/2 necháme. Vypracujeme těsto, do kterého ještě přidáme 3 lžice oleje a 1/2 prášku do pečiva a trochu soli. Těsto rozválíme asi na 1/2 cm a nastrouháme zbytek tuku a tříkrát převálíme. Pak vyválíme a vykrajujeme kolečka, upravíme vidličkou.

### Koblihy s jablkama

1/2 kg hladké mouky, 1/4 l mléka, 50 g kvasnic, trochu cukru, uděláme kvásek, pak přidáme 2 žloutky, špetku soli a vypracujeme hladké těsto. Nesmí být ani husté ani řídké, podle toho přidáváme mouku. Až je těsto vykynuté, přidáme na drobné kostičky pokrájená jablka a znovu přemísíme. Lžičkou namočenou ve vodě tvarujeme šišky a vhadzujeme do rozpáleného tuku a smažíme. Odkládáme na plech a po vychladnutí obalíme v mletém cukru s vanilkou.

### Koblihy fašankové

1/2 kg hladké mouky 1/4 l mléka, 5 lžic cukru, 50 g kvasnic. Z teplého mléka uděláme kvásek, pak přidáme 5 žloutků, štamprli rumu nebo slivovice a dvě uvařené brambory jemně nastrouhané. Vypracujeme hodně vláčné těsto, které přikryjeme utěrkou a necháme v teple kynout. Pak vyhazujeme lžičkou malé bochánky, necháme zase trochu nakynout. Pak prsty uděláme uprostřed dílek a vhadzujeme do rozpáleného oleje. Hotové pocukrujeme, do dílku dáme marmeládu nebo šlehané bílka s cukrem.

### Makovec

20 dkg polohrubé mouky, 20 dkg hladké mouky, 4 uvařené na jemno nastrouhané brambory, 15 dkg mletého máku, 2 vejce, 15 dkg cukru, asi 1/2 l mléka, 1 lž. rumu, citronová kůra. Vejce třeme s cukrem, přidáme mléko, mák a brambory. Nakonec mouku s 1 práškem do pečiva. Těsto vlijeme na pomáštěný a pomoučený plech a upečeme.

### Malinový likér

1/2 l vínovice smícháme s 1/2 l malinového sirupu.

### Pěry

1 celé vejce, 1 žloutek, asi 1 dcl vody. Nejprve nožem, pak rukama vypracujeme těsto s hrubou moukou o něco řídkší než na nudle. Vyválíme a rádlkem nakrájíme čtverečky, které plníme marmeládou nebo povídky. Šátečky pevně přitiskneme a hodíme do vřící vody. Jakmile vyplavou, ještě chvíli povaříme, pak vytáhneme a mastíme máslem a sypeme mákem nebo ořechy. Jíme teplé, stáním tvrdnou.

### Mléčná polévka

Dáme vařit 1/3 osolené vody, do které přidáme asi 2 lžice rýže. Až je rýže měkká, přilijeme 2/3 mléka, přisolíme, přidáme trochu nudli a necháme povařit, hlidáme aby nepřekypěla, hotovou ochutíme máslem.

### Tažený štrúdl

1 hrnek polohrubé mouky, 1/2 hrnku hladké mouky, špetka soli, 1 vejce, 1 lžička octa, 1 lžička oleje, doléváme vlažnou vodu. Těsto hodně vypracujeme až se nechytá na ruky. Pak těstem několikrát práskneme o vál. Rozdělíme na dva bochánky a zabalíme do teplé utěrky a necháme 1/2 hod. v teple odpočívat. Potom těsto částečně rozválíme a opatrně vytahujeme i okraje na tenko na čisté utěrcce, pomastíme, posypeme strouhankou, poklademe jablky, pocukrujeme a posypeme skořicí, můžeme přidat i hrozinky. Těsto na utěrcce srolujeme a na utěrcce přeneseme na pomastěný plech. Na povrchu pomastíme máslem a pečeme ve středně vyhřáté troubě.

### Bramborové šišky s uzeným

3/4 kg vařených studených brambor nastrouháme na vál, přidáme 2 vejce, 30 dkg hrubé mouky, trochu krupice, sůl, 1 prášek do pečiva. Vypracujeme těsto, utvoříme větší váleček a nakrájíme asi 2 cm široké plátky, do kterých dáваме náplň a dobře zavíneme.

**Náplň:** Usmažíme cibuli, pak přidáme nadrobno nakrájené uzené maso nebo kabanos.

Šišky vhodíme do vroucí vody osolené a vaříme asi 10 minut, při vaření pomalu promícháme. Podáváme s kysaným zelím polité smaženou cibulkou. Uvaříme zeli a zahustíme strouhanými syrovými bramborami.

### Bramborové buchty

75 dkg polohrubé mouky, 45 dkg strouhaných uvařených brambor, 14 dkg cukru, 14 dkg tuku, 2 vajíčka, 1/3 l mléka, kvasnice, sůl, citronová kůra.

Uděláme kvásek a zpracujeme s ostatním na tužší těsto, nenecháme kynout, rozválíme na velmi tenkou placku, potřeme nádivkou (mák, ořechy) musí být vláčná. Utvoříme závin, necháme na plechu ještě vykynout a pečeme.

### 6. kurz

#### Pivní milosti

- I. těsto: 1 smetol, 20 dkg hladké mouky – vyhněteme těsto
  - II. těsto: 1/2 kg hladké mouky, 3 žloutky, 1/2 hrnky mléka, 1/2 hrnku piva, špetka soli.
- Každé těsto vyhněteme zvlášť, druhé těsto hněteme asi půl hodiny. Obě těsta vyválíme na 2 placky, které dáme na sebe a 3 x převálíme jako na trubičky. Necháme 2 hodiny odpočinout. Vyválíme na tenko, utvoříme čtverečky a uvnitř nakrájíme proužky. Smažíme na rozpáleném tuku a pocukrujeme.

### Mlatové vdolky

Uděláme kvásek s 1/2 l mléka, 15 dkg cukru, 10 g kvasnic, 1/2 kg polohrubé mouky, 1/2 hladké. Dobře vymísíme vláčné těsto a necháme nakynout. Z vykynutého těsta lžící vyhazujeme bochánky, rozváháme je a dáme na ně tvarohovou náplň. Tvaroh dobře zabalíme a dáme na vymaštěný plech. Těsto rukou opatrně roztahujeme do stran. Nahoru dáme nastrouhané jablka smíchané se skořicí a posypeme posýpkou. Po upečení okraje pomastíme.

Doplň. za ... kvasnic, přidáme 1 vejce, 3 žloutky, trochu soli, 25 dkg tuku, 1 deci oleje.

### Bramborové tyčinky

20 dkg vařených nastrouhaných brambor, 20 dkg hladké mouky, 10 dkg sádla, sůl na špičku nože. Vyhněteme těsto a rozválíme, potřeme rozšlehaným vejcem posypeme soli, kmínem a nakrájíme tyčinky.

### Gulky s ovocem

1/2 l mléka, 80 g droždí, 3 lžice cukru – uděláme kvásek, přidáme lžičku rozpuštěného másla, 1 vejce, 1 žloutek, sůl, asi 80 dkg polohrubé mouky. Vymísíme hustší těsto a necháme nakynout. Lžící vyhazujeme malé bochánky a plníme je ovocem nebo marmeládou. Zavíneme a ještě chvíli je necháme nakynout, pak vyhazujeme do vařící vody, vaříme 6 minut. Hotové vytahujeme a každou propícháme vidličkou, mastíme máslem, sypeme strouhaným tvarohem.

### Kohoutí hřebeny

- I. těsto: 10 dkg hladké mouky, 1 tvrdý tuk nastrouháme a vyhněteme.
- II. těsto: 15 dkg hladké mouky, 3 žloutky, 1 lžice oleje, 2 lžice octa, 4 lžice vody, špetka soli – dobře vyhněteme.

Těsta dáme na sebe a 3 x převálíme a necháme 2 hod. odpočívat. Vyválíme čtverečky, dáme náplň (ořechovou nebo makovou) přehneme a přitiskneme k sobě. Rádem uděláme na kraji rýhy ve tvaru hřebenu a zatočíme do obloučku. Potřeme rozšlehaným vejcem a upečeme.

### Lipřák

1/4 kg tvarohu, 1 větší cibule, 1/8 másla, 1 kysaná smetana, sůl, sladká paprika. Cibuli nakrájíme nadrobno a posolíme. Tvaroh umícháme s máslem a smetanou, přidáme papriku. Pak přidáme zrnělou cibuli a podle chuti přisolíme. Mažeme na chléb.

### Pařené kolečka

1/2 l mléka, 100 g kvasnic, 5 lžíc cukru – uděláme kvásek. Přidáme 6 žloutků, 1 rozpuštěné máslo a 1,5 tuku nastrouháme, špetka soli a vymísíme vláčné těsto s polohrubou a hladkou moukou, kterou přidáváme podle potřeby. Těsto musí být hedvábné jako na vdolečky. Necháme vykynout, pak dáme část těsta na pomoučený váh a rozválíme asi na 1/2 cm. Vykrajujeme kolečka a uprostřed uděláme dírkou. Dáme péci, hodně vypečené ještě horké namáčeme v citronové šťávě a hned obalujeme v cukru s vanilkou.

### Bramborový závin

60 dkg vařených brambor nastrouháme, posolíme, přidáme 15 dkg krupice, 20 dkg hrubé mouky, 2 vejce, zpracujeme těsto a vyválíme obdélník. Na pánvi osmažíme 2 větší cibule. Umeleme 60 dkg uzeného masa nebo salámu. Vyválené těsto posypeme strouhankou a posypeme osmaženou cibulkou a nakonec poklademe rozemletou směsí. Obdélník pevně stočíme na závin, trochu na povrchu pomastíme a zabalíme do mokrého plátna, svážeme špagátem na obou koncích. Závin vaříme 40 minut. Opatrně rozbálíme, teplé nakrájíme na kolečka. Můžeme podávat s cibulkou nebo se zelím.

### Fazolový salát

Fazole namočíme a uvaříme v téže vodě bez soli. Teprve měkké osolíme a promícháme. Nakrájíme cibuli a posolíme. Z octu, cukru, trochu pepře uděláme nálev, přidáme trošku oleje a všechno opatrně zamícháme, chvíli necháme uležet. Můžeme posypat pažitkou.

### Mandlový likér

Uvařit 2 kondenzovaná slazená mléka 2 hodiny. Pak uvaříme 1 l mléka s mandlovým pudínem (1 a půl balíčku). Vychladlé rozšleháme šlehačem, potom přidáme 1/2 l rumu a zamícháme.



## PAŘENÉ KOLEČKA

### 7. kurz

#### Polévka zasmažená s kůskama – rychlá

Uděláme zásmazku z hladké mouky, zalijeme studenou vodou, osolíme a povaríme s kminem. Zvlášť rozkvedláme vajíčko se solí, přidáme 3 lžice hrubé mouky, 1 malou lžičku oleje, trochu vody a malou lžičkou vhaзуjeme do vařící polévky, povaríme, ochutíme.

#### Chleba

Uděláme kvásek: 4 lžice vláčné vody, 1 lžička cukru, 4 lžičky hladké mouky, 4 dkg kvasnic a necháme 15 min. kynout. Do míse dáme 60 dkg hladké mouky, 20 dkg polohrubé, 4 lžičky soli, 4 lžičky kminu, jeden a půl hrnku vláčné vody, přidáme kvásek a 2 uvařené nastrouhané brambory (studené). Zamícháme a necháme 3/4 hod kynout. Pak děláme bocháňky a necháme odpočinout 15 min. Pečeme v rozpalené troubě asi 30 min.

#### Zabijačkové piátčky

Vepřové maso nakrájíme, poklepeme, posolíme, přidáme pepř, mletou papriku, kmin. Nakrájíme cibuli a česnek na kolečka, klademe na okofené maso, přidáme nakrájený sterilovaný okurek a na proužky nakrájený kabanos. Piátčky zavíneme a zabalíme do vepřové bíliny. Klademe těsně vedle sebe na plech a ještě trochu posolíme a pokmínujeme. Upečeme a podáváme se zelím a chluřatými knedlíky.

#### Chluřaté knedlíky

80 dkg syrových brambor nastrouháme a zbavíme přebytečné vody, přidáme větší špetku soli, 1 vejce a 30-40 dkg hrubé mouky. Těsto dobře zpracujeme. Lžící tvarujeme menší knedlíky a vhaзуjeme do vroucí vody a vaříme podle velikosti 5-8 minut. Ve vodě knedlíky opatrně nadzvedáváme, aby se nepřichytily.

#### Turkvňák

1 vajíčko umícháme se 4 lžicemi mletého cukru, přidáme asi 1/2 l mléka a nasypeme kukuřičnou hrubou mouku, 1 prášek do pečiva. Vymastíme plech, nalijeme hmotu a poklademe sušenými trnkami, upečeme a hotové potřeme máslem a pocukrujeme.

### Rohličky rychlé

40 dkg hladké mouky, 1 tuk nakrájet, 1 vejce, špetka soli, trochu cukru, 12 lžíc vlažného mléka, 5 dkg kvasnic. Vypracujeme těsto a rozdělíme na 6 dílů. Každý díl hned vyválíme a rozkrojíme na 8 trojúhelníků, které naplníme na širší straně nádivkou (ořechy, mák), srolujeme, vytvarujeme rohlíčky, necháme kynout na plechu a upečeme. Můžeme také plnit párkem. Jsou to rohlíčky na slano.

### Pohanková kaše na žampionech

Pohanku hodné propereme vodou, zalijeme mlékem s vodou, osolíme a povaríme. Současně osmažíme na másle cibulku a přidáme pokrájené žampiony nebo jiné houby a podusíme do měkka. Uvařenou pohanku spojíme s vydušenými houbami, ochutíme solí, pepřem. Můžeme přidat trochu česneku.

### Kmínka

Dáme vařit 2 lžice kmínu do 1/4 l vody, secedíme. Zvlášť svaříme 1/4 kg cukru ve 1/4 l vody. Vychladlé dolijeme 1/4 l vínovice.

### Zelné šlíscky

Hlívkové zelí nakrájíme nadrobno, osolíme, promneme až zeskoťatí a pustí trochu vody. Zasyperme hrubou moukou a uděláme těsto. Z válečku těsta nakrájíme kousky a vytvarujeme šlíscky. Uvaříme ve vodě, až vyplavou na povrch, chvílku povaríme a secedíme. Opražíme cibulku na slamině a pak přidáme kousek uzeniny. Promícháme se šlíscky a zapечeme v troubě do červena.

### S. KUIZ

### Kozojiidský perník

4 žloutky a 1 celé vejce se uře s 1 kg mletého cukru, pak přidáme 1/2 l mléka, žlutý breton, 40 g spěsné soli a přisypáme podle potřeby hladkou mouku asi 2 kg a zamísíme husté těsto, přikryjeme utěrkou a necháme do druhého dne odpočinout. Potom těsto ještě s moukou trochu vyhněteme a na pomoučeném vále vyválíme a vykrájíme různé tvary. Kládeme na vymaštěný a pomoučený plech. Pečeme v mírné troubě. Upečený perník potřeme rozšlehaným vajíčkem s mlékem obarvený červeným bretonem, až zasněže zdobíme bílkovou polevou.

**Bílková poleva:** 1 malá štamprle bílku, 10 dkg prosátého mletého cukru, kyselina citronová vyšlehat.

### Medový perník

56 dkg krystalového cukru ušleháme se 4 vejci. Do ušlehané pěny přidáme 3 lžičky anýzu, 1 lžičku nového koření, 3 ks hřebíčku, 1 lžička skořice, 1 hvězdička badyánu. Dále přidáme 3 lžičce vlašného medu, 3 lžičce kakaa, 56 dkg hladké mouky (tmavé). Těsto vyhněteme na bochánek a necháme 2 dny i déle odpočinout. Bochánek rozdělíme na 4 díly a do každého dílu zahněteme 1 káv.lžičku sody, vyválíme, vykrájíme tvary a pečeme. Potíráme rozšlehaným vejcem.

### Vdolečky převalované

I. těsto: 1/2 l mléka, 15 dkg jemného krystalového cukru, 8 dkg kvasnic – udělat kvásek, 4 žloutky, 1 pohárek oleje ( 2 dcl), trochu rumu, špetka soli, 1 kg hladké mouky. Vymísit vláčné těsto a dáme nakynout.

II. těsto: 1/2 kg másla, 30 dkg hladké mouky – rozdělíme na dvě poloviny. Máslo by mělo být tuhé, aby se dalo strouhat. Necháme v chladnu.

První těsto po vykynutí rozdělíme na dva bocháňky, do každého dáme rozválené druhé těsto (máslové) a na pomoučeném vále 3x přeložíme. Necháme odpočinout, pak vyválíme a krájíme rádlím čtverčky, které plníme tvarohem, dobře zabalíme, dáme na plech, potřeme rozšlehaným vejcem. Nahoru dáme posýpku.

**Náplň:** 1 kg tvarohu, asi 1/2 kg cukru jemné krupice, 2-3 žloutky, trochu rumu, citronová kůra, vanilka, rozinky.

**Posýpka:** 1/2 kg hrubé mouky, 1/2kg mletého cukru, asi 1/8 kg másla, vanilka, trochu rumu.

### Velikonoční beránek

3 celé vejce, 1 hrnek jemného cukru, vanilka, citronová kůra. 1/2 hrnku oleje, 1 hrnek mléka, dva a půl hrnku výběrové mouky, 10 dkg ořechů, 1 prášek do pečiva.

### Ovečka

Ušleháme 3 celé vejce, 3 velké lžičce cukru, 4-5 lžíc polohrubé mouky. Formu vymažeme tuhým sádlem a vysypeme hrubou moukou. Upečené zdobíme vařeným sněhem a necháme zaschnout.

## ZDOBENÉ PERNÍKY

