

# Obsah

## MASOPUSTNÍ KAPITOLA

### ETUDA O MASOPUSTĚ

— Sulc .....	16
— Sádlo a škvarky v troubě .....	20
— Škvarkové pesto .....	23
— Škvarková pomazánka .....	26
— Pohankový maňas .....	28
— Škvarkové placky .....	30
— Vepřové rillettes .....	33
— Bůčková pomazánka .....	36
— Ďábelská směs na topinky .....	38
— Pečené maso z kolínka .....	41
— Vepřová žebra 3-2-1 .....	44
— Katův šleh .....	48
— Buřtguláš .....	51
— Frankfurtská polévka .....	54

### ETUDA FAŠANKOVÁ

— Přírodní vepřový řízek .....	60
— Plátky z vepřové pečeně .....	62
— Plněný bůček .....	64
— Moravský vrabec .....	68
— Vepřová pečeně v mléce .....	71
— Rychlá vepřová pečeně na houbách .....	74
— Hamburská kýta .....	77
— Porchetta .....	81
— Americké brambory .....	83
— Mačkané brambory .....	85
— Mačkaná růžičková kapusta .....	88
— Ubrouskový knedlík .....	90
— Špekové knedlíky .....	92

— Chlupaté knedlíky .....	95
— Dušené zelí .....	98
— Moravské zelí .....	100
— Masopustní koblíhy .....	103
— Tvarohové nekynuté koblížky .....	107

## POSTNÍ KAPITOLA

### ETUDA PRO DNY PO POPELEČNÍ STŘEDĚ

— Postní sklenice vděčnosti .....	115
— Škvarkové rohlíky .....	117
— Anglické rohlíky .....	120
— Čočka s vejcem .....	123
— Zapečený sendvič s kysaným zelím .....	127
— Blesková nádivka se zbylým masem .....	130
— Pomazánka z uzené makrely .....	133
— Závín s červenou řepou .....	137
— Preclíky od lišky .....	141

### ETUDA PRO PRVNÍ POSTNÍ TÝDEN

— Pastináková polévka .....	149
— Fleky se zelím .....	153
— Vegetariánský kontrabáš .....	155
— Zapečené fazole .....	159
— Pórková polévka s lososem .....	163
— Kapustová sekaná s pohankou .....	167
— Pučálka nebo pálenec .....	171

### ETUDA PRO DRUHÝ POSTNÍ TÝDEN

— Kyselka s houbami a vejci .....	179
— Sýrové špecle čili Käsespätzle .....	183



# Obsah

— Pečené brambory s tvarohem .....	187
— Kočičí svarba .....	191
— Pošírovaná ryba s jemnou omáčkou .....	195
— Řepné karbanátky .....	199
— Jablečný chlebiček .....	203

## ETUDA PRO TŘETÍ POSTNÍ TÝDEN

— Krémová zelňačka .....	209
— Grenadýrmarš bez masa .....	214
— Pohanková polévka .....	217
— Bramborová fazolačka .....	221
— Pastinákové placičky s uzeným lososem .....	225
— Fašírka z brambor a fazolí .....	229
— Koláče družbance .....	231

## ETUDA PRO ČTVRTÝ POSTNÍ TÝDEN

— Zeleninový boršč .....	237
— Zeleninové kroupoto .....	241
— Vegetariánské francouzské brambory .....	245
— Mudjadara .....	248
— Pomalu pečený losos .....	253
— Houbové lasagne .....	257
— Sametové řezy s červenou řepou .....	261

## ETUDA PRO PÁTÝ POSTNÍ TÝDEN

— Krémová pórková polévka .....	267
— Zelofleky s houbami .....	271
— Brambory v póрку .....	275
— Čočkový kastrůlek .....	278
— Treska na kopřivách .....	282
— Postní topinky .....	285
— Linecká mandlová vajíčka .....	289

## ETUDA PRO ŠESTÝ POSTNÍ TÝDEN

— Boží milosti .....	295
— Těstoviny se sýrovou omáčkou .....	299
— Libozrný salát .....	301
— Jidáše .....	304
— Zelená polévka z jarních bylin .....	308
— Kaše z pohankové krupice .....	312
— Mandlový beránek .....	315
— Tvarohový mazanec .....	319
— Klasický mazanec .....	323
— Velikonoční věnec .....	327

# VELIKONOČNÍ KAPITOLA

## ETUDA NA VELIKONOČNÍ NEDĚLI

— Nádivka .....	336
— Kedlubnová polévka .....	340
— Hovězí vývar .....	343
— Krupicové noky .....	346
— Roláda z vepřového masa .....	349
— Pomalu pečené jehněčí .....	351
— Velikonoční štouchané brambory .....	354
— Čokoládová pěna .....	356

## ETUDA PRO KOLEDNÍKY

— Přírodní barvení vajec .....	360
— Šoulata .....	362
— Šmigrustovka .....	364
— Vaječná pomazánka .....	367
— Vaječný salát .....	370
— Vaječná tlačěnka .....	373





## Milí,

*sotva skončily Vánoce a novoroční oslavy, jsou tu Velikonoce.*

*Tedy ještě ne svátky jako takové, byť čas někdy ubíhá až příliš rychle, ale počínající myšlenky na Velikonoce. Tohle období, kdy se vznešeně oslaví nový život, opětovný začátek a přicházející jaro, nenápadně klepe na dveře už na Tři krále. Čili 6. ledna.*

*Začne obdobím zabíjaček a vepřových hodů, zahlaholí masopustním veselím, projde si čtyřicetidenním očistným půstem a skončí velikonoční hostinou a pondělní pomlázkou. Někdy a někde ještě pokračuje otázkou, co s unavenými koledníky a vykoledovanými vejci.*

*Velikonoce rozhodně nejsou jen svátky mazanců, jídášků, beránek a velikonočních perníčků. Nesestávají pouze z nádivky, pečeného masa a vaječné tlačenky. Nevyžadují, aby se umístilo na stůl osení a do vázy rozkvetlé kočičky ověšené kraslicemi a pentličkami. Není to oslava jen pro ty, kdo věří.*

*Než přijdou, předchází jim mnoho týdnů, kdy se postupně rozvíjí příběh odcházející zimy a rodícího se jara. Hýří na stole v sice skromné, ale pestré paletě surovin, jídel*

*a barev podobně jako masopustní maškarní rej. Tyhle týdny často doprovázejí zajímavé tradice, které zrcadlí přirozený rytmus přírody a dostupných surovin.*

*Žima vůbec nemusí být ponurá a jednobarevná. Žima nemusí mít vybledlé tóny. Žima nemusí být nudná. Rozhodně ne na talíři. Na Tři krále začíná jedno velké kulinářské dobrodružství pro všechny, kdo chtějí žít a jíst v souladu s přírodou, s dávnou moudrostí, s ročním cyklem na talíři.*

*Tahle knížka vás, pokud budete chtít, odvede od novoročních diet a ukáže vám půst v jiném světle. V zimě vás zahřeje, abyste nestrádali, a dá vám návod, jak oslavit jaro. Nezáleží na vyznání, které v sobě nosíte. Každý na něco věříme, na osud, na lásku, na moudrost všehomíra, ve stvořitele. Tahle knížka nic z toho nepožaduje a nic z toho nevyklučuje.*

*Ukáže, čeho si na přelomu zimy a jara všimnout, co si dopřát a co si odepřít.*

*S láskou,*

*Florentýna*

# SÁDLO A ŠKVARKY V TROUBĚ

*Ze všech možných postupů na domácí výrobu sádla a škvarků je tento můj nejoblíbenější.*

*Nebudete muset nic podlévat, být v neustálém střehu, jestli se něco nepřipaluje a nepotřebuje to promíchat nebo ztlumit, a ani nebudete řešit, jestli se už voda ze syrového sádla odpařila dost, aby zůstal pouze tuk. Konečně i hotové škvarky budou samy od sebe hezky zezlátlé, aniž byste je museli na samotný závěr podlévat mlékem, což je oblíbený úskok k rychlému získání barvy.*

*Pečení škvarků v troubě spočívá v tom, že se nakrájené syrové sádlo hodí do pekáčku a zavře v troubě, ve které je teplota 120–150 stupňů (zásadně bez horkovzduchu). Při těchto teplotách se vypéká tuk, který ale neprská a nepřipaluje se a nevede k překotně rychlému zlátnutí škvarků, což by ovlivnilo chuť sádla.*

*Pokud vám při 150 stupních něco v troubě prská, nevěřte troubě, kupte si levný teploměr do trouby a přesvědčte se, že uvnitř máte mnohem tepleji, než jste si mysleli. Anebo vypněte horkovzduch, asi jste přehlédli moji poznámku, že ho vůbec nemáte zapínat. Pokud naopak je i po dostatečně dlouhé době pečení sádlo kalné, znamená to, že vám trouba hřeje málo.*

*Když přiskočíte k troubě ve vhodných intervalech a uděláte, co se po vás žádá, můžete v mezíchase na škvarky zapomenout. Celé to trvá 2,5–3 hodiny a budete to chtít opakovat znovu a znovu.*

Na 1 sklenici sádla

- 1 kg syrového sádla  
s co nejmenšími zbytky  
kůže a masa
- velká špetka soli

**1.** Maso si nechte nakrájet u řezníka na kostky velikosti 3 cm. Anebo si sádlo nakrájejte sami, pomůže vám v tom velmi ostrý velký nůž a to, že necháte syrové sádlo ztuhnout v mrazáku po dobu jedné hodiny. Čím menší kostky, tím víc sádla a o to menší škvarky. Čím úhlednější kostky, tím hezčí a pravidelnější škvarky. Ale nenechte se touto představou unést až příliš; pravítka klidně zase vraťte dítku do aktovky.

**2.** Surové sádlo nasypete do středně velkého pekáčku, ideálně, když se do něj bude muset vmáchnout aspoň ve dvou vrstvách, nikoli v jedné jediné. Nepodlévejte, nesolte.



# ĎÁBELSKÁ SMĚS NA TOPINKY

*Dlouho se mě držela ďábelská představa, že si udělám svou vlastní ďábelskou směs na topinky. Ďábelsky jsem se tou představou bavila.*

*Teď už se ďábelsky usmívám u receptu. Nakonec to nebylo tak těžké a zvládla jsem to bez pomoci pekla. Ale víte, jak to bývá s podobnými recepty, že? Buďte opatrní, s čím si zahráváte. Tady si sice zahráváte s ohněm, ale u všech čertů přísahám, že není pravda, že když je něco hodně pálivé, tak v tom shoří všechny kalorie.*

Na 6 porcí

- 500 g mletého vepřového masa
- 2 lžice sádla
- 1 klobása (150–200 g), libovolně pikantní, spíš měkčí než dobře vysušená
- 400 g drcených rajčat ve vlastní šťávě
- 1 cibule
- 4 stroužky česneku
- 1 lžička soli
- 1 lžička cukru
- 1 lžička až 1 lžice středně pálivých drcených sušených chilli papriček
- 80 g ajvaru

*K podávání:*

- 6 krajíců chleba
- 2 lžice sádla
- 2 stroužky česneku
- strouhaný sýr
- 1 jarní cibulka – pouze zelená část

**1.** Cibuli i česnek oloupejte a nakrájejte nadrobno. Klobásu oloupejte, jak nejlépe se vám to podaří. Nastrouhejte ji na hrubém struhadle a zbytky, které upadnou nebo nastrouhat nepůjdou, nasekejte nadrobno nožem.

**2.** V rendlíku nechte na spíše silnějším žáru rozpustit sádlo, a jakmile je horké, vhodte do něj mleté maso a sůl. Nechte opékat, přičemž příležitostně masem míchejte.

**3.** Jakmile maso začne jevit známky opečení, tedy zezlátnutí na povrchu, přidejte cibuli a další aspoň 2 minuty opékejte, až cibule změkne. Na závěr opékání přidejte česnek, míchejte už jen minutu a zalijte drcenými rajčaty. Konzervu vypláchněte 100 ml studené vody a tuto tekutinu taky přilijte do rendlíku k masu.

**4.** Směs v kastrolu oslaďte, ochuťte chilli kořením, vmíchejte ajvar, klobásu, zakryjte poklicí a nechte co nejpomaleji a nejmírněji 2 hodiny dusit. V průběhu několikrát rázně promíchejte a zároveň zkontrolujte, zda se všechna tekutina nevydusila a zda směs není suchá. Pokud ano, dolijte malou skleničku vody. Pokaždé ochutnejte a směs dosolte, přijde-li vám málo slaná.

*(Pokračování na další straně)*



# ANGLICKÉ ROHLÍKY

*Jak už jsem napsala, popelem se stávají a z popela vstávají všichni, kdo věří v nové začátky, tedy nejen bájní fénixové.*

*Ale než dojde na popel, ještě si můžete dopoledne dát tyhle mastné rohlíky.*

*Protože se jim říká anglické, dbejte na správný výběr surovin. Na pravé anglické rohlíky si kupte pravou anglickou slaninu (bacon), nikoli naši českou představu toho, jak vypadá anglická slanina. A kupte si pravý anglický tvrdý sýr, tedy čedar (cheddar). Vyžrálý, oranžově zbarvený, téměř pikantní čedar.*

*Pod těmito dvěma poctivými surovinami se skrývá rohlíkové těsto vláčné a nadýchané jako obláček a o trochu jemnější než klasické těsto na rohlíky, takže se nebojte. Na tento nový začátek budete s radostí a vděčností vzpomínat celý půst.*

Na 6 kousků

- 250 g hladké mouky
- 10 g čerstvého droždí
- 200 ml studeného mléka
- 5 g medu (1 lžička)
- 5 g soli
- 30 g sádla
- 100 g (6 kousků) anglické slaniny
- 80 g vyžrálého čedaru v plátcích
- špetka provensálských bylinek
- špetka chilli (můžete vynechat)
- 1 lžička soli do vody na potírání

**1.** Droždí v misce rozdrobte do třetiny mléka. Přidejte med a 50 g mouky a míchejte tak dlouho, až vznikne hladká kaše. Misku zakryjte pokličkou, talířem nebo potravinovou fólií s pár propíchnutými větracími otvory a nechte hodinu kynout. Až se vrátíte, měli byste najít hustou pěnu, uprostřed už trochu propadlou dolů.

**2.** Do mísy odměřte zbytek mouky, sůl a sádlo. Vidličkou vše rozštouchejte a promíchejte, až vznikne suchá hrubá drobenka. K ní přilijte vzešlé droždí, zbytek mléka a vařečkou spojte na těsto. Nemělo by být ani příliš lepkavé, ani suché a nespojené, přisypte proto trochu mouky nebo přilijte maličko mléka, pokud se tak děje. Vždy záleží na kvalitě mouky, a poměry surovin se tak mohou o pár lžic lišit. Těsto vyklopte na pracovní plochu a 2–3 minuty hněťte rukama, jako byste ho dlaněmi odtlačovali od sebe, až začne být hladké a jemné a tvárné jako plastelína. Pokud můžete, držte ho na lepivější straně vláčnosti, při rychlém hnětení to jde. Celý proces jeho přípravy můžete bez obav svěřit kuchyňskému robotu s hnětacím hákem.



## PRECLÍKY OD LIŠKY

Na 6 preclíků

- 200 g hladké mouky
- 10 g droždí
- 120 ml mléka
- 5 g medu (1 rovná lžička)
- 4 g soli
- 25 g másla
- 30 g jedlé sody
- sezamová semínka  
nebo hrubá sůl na posypání

**1.** Mléko ohřejte, aby bylo vlažné, nesmí však být za žádných okolností teplejší než lidské tělo – když do něj ponoříte prst, neměli byste ho vůbec vnímat jako teplé, v opačném případě je teplé příliš a droždí v něm nepřežije. Do misky nalijte polovinu mléka a rozdrobte do něj droždí. Přidejte med a 35 g mouky a míchejte tak dlouho, až vznikne hladká kaše. Misku zakryjte pokličkou, talířem nebo potravinovou fólií s pár propíchnutými větracími otvory a nechte 30 minut kynout. Až se vrátíte, měli byste najít hustou pěnu.

**2.** Do mísy odměřte zbytek mouky, sůl a máslo. Vidličkou vše rozšouchejte a promíchejte, až vznikne suchá drobenka. K ní přilijte vzešlé droždí, zbytek vlažného mléka a vařečkou spojte na těsto. Příliš suché těsto vylepšete lžící mléka, záleží na kvalitě mouky, kolik tekutiny nakonec budete potřebovat. Možná naopak bude těsto trochu lepivé, v tom případě ho nechte 2 minuty odpočinout, mouka nabobtná a s nelepivostí se to zlepší. Pokud ne dost, pomozte si přidáním lžice mouky.

**3.** Těsto vyklopte na pracovní plochu a 2–3 minuty hněťte rukama, jako byste ho dlaněmi odtlačovali od sebe, až začne být hladké a jemné a tvárné jako plastelína. Anebo celý proces hnětení svěřte kuchyňskému robotu s hnětacím hákem. Uhnětené těsto vložte do mísy lehce vytřené olejem, zakryjte ho opět poklicí, talířem nebo fólií s pár otvory, aby neosychalo, a nechte při pokojové teplotě kynout 30 minut, až zdvojnásobí objem.

**4.** Těsto vyklopte z mísy, nelekejte se, že tím z něj vyženete všechnen vzduch, a rozkrojte ho na šest stejných výsečí. Každou z nich rozválejte na hada o délce 50 cm, tedy překvapivě delšího, než byste čekali, a vytvarujte jako preclík. Smotané preclíky nechte ležet na lince, přiklopte je hlubším plechem na pečení, aby neosychaly, a naposledy nechte 30 minut kynout.



# 13 STŘEDA

„Odkládání  
dělá snadnou věc  
těžkou a těžkou  
nemožnou.“

*George Horace Lorimer*

## CO DNES MŮŽETE UDĚLAT

•  
*Vyřídte něco, co jste hodně dlouho odkládali a co už čeká celou věčnost na to, až to konečně uděláte. Třeba už ani nemá smysl to dokončovat, ale nikdy nevíte, co tím spustíte a jakou novou příležitost si pustíte do života.*

## PEČENÉ BRAMBORY S TVAROHEM

*Nebojte se, nebudu vám dávat návod na nějaké úplně obyčejné pečené brambory s tvarohem. Ty se dají zvládnout i bez receptu. Prozradím vám, jak si je poněkud vypiplat a užít zase jinak.*

*Brambory čeká nejprve předvaření a potom až upečení; česnek před vmícháním do tvarohu taky nejprve čeká upečení, a proti všem předpokladům se brambory budou péct zakryté.*

**1.** Troubu předehřejte na 200 stupňů. Česnek rozeberte na jednotlivé stroužky, ale neloupejte je. Do pekáčku vhodte studené neloupané brambory v celku, česnek, zakápněte olejem, osolte špetkou soli a potřesením promíchejte. Na brambory rozhodte snítky tymiánu, pekáček zakryjte alobalem a vložte do vyhřáté trouby.

**2.** Pečte 50 minut, anebo klidně i déle, pokud máte čas a nespěcháte. Po dopečení odstraňte tymián i alobal, vyjměte česnek a pekáček s bramborami zatím vraťte do vypnuté trouby.

*(Pokračování na další straně)*

Na 3 porce

- 1 kg maličkých brambor, včera uvařených ve slupce
- 2 lžíce oleje
- 1 palice česneku
- 5 snítek tymiánu
- 1 měkký tvaroh, balený ve staniolu
- 50 ml mléka
- ½ lžičky soli



3. Zatímco těsto kyne, smíchejte na náplň tvaroh, vejce, vanilkový cukr a polovinu moučkového cukru. Povidla zahřejte v kastrůlku, smíchejte s rumem a propasírujte sítím nebo rozmixujte, aby byla zcela hladká a lépe se s nimi zdobilo. Troubu předehřejte na 190 stupňů bez horkovzduchu.

4. Vykynuté těsto rozdělte na polovinu a každou pak ještě na 4 stejné díly. Z každého vytvarujte kuličku a tu rozválejte na kruhový koláč o průměru 15–20 cm. Bez obav lze těsto roztáhnout jen rukama, i to je možnost, za kterou se nemusíte stydět. Položte na plech vyložený papírem na pečení – na jeden plech se vejdu koláče čtyři. Okraje těsta potřete bílkem, na zbytek koláče rovnoměrně naneste tvarohovou náplň. Povidla nalijte do pevného sáčku, ustříhnete růžek a vytvořte na koláčích ornamente – od pozdravů přes kytičky, proužky, kudrlinky až po moderní abstrakci. Koláče můžete pro výraznější dojem ještě dozdobit rozinkami a mandlemi.

5. Vložte do trouby a pečte 15–17 minut, až okraje sytě zezlátnou. Než se dopečou, v klidu si stihnete připravit druhý plech. Pokud byste chtěli péct oba plechy najednou, nezapomeňte je v polovině pečení obrátit zadní stranou dopředu a prohodit pozice v troubě. Stejně tak učiňte, i pokud můžete použít horkovzduch (pak stačí nastavit troubu pouze na 175–180 stupňů).

6. Horké koláče nechte aspoň chvíli vychladnout na mřížce. Chcete-li, můžete je ještě pocukrovat, než se s nimi půjdete družít.



## ZELEINOVÝ BORŠČ

Na 4 porce

- 200 g brambor
- 200 g čerstvého zelí (¼ menší hlávky)
- 200 g červené řepy (1 bulva, co se vejde do ruky)
- 1 mrkev
- 1 petržel
- 1 cibule
- 1 stroužek česneku
- 1 lžička soli
- 2 lžíce oleje
- 1 lžíce rajčatového protlaku
- 1 lžička cukru
- 1–2 lžíce vinného nebo jablečného octa
- 1 litr zeleninového vývaru (můžete použít i kupovaný přírodní bujón)
- 4 snítky petrželky
- 4 snítky kopru
- 1 kelímek zakysané smetany

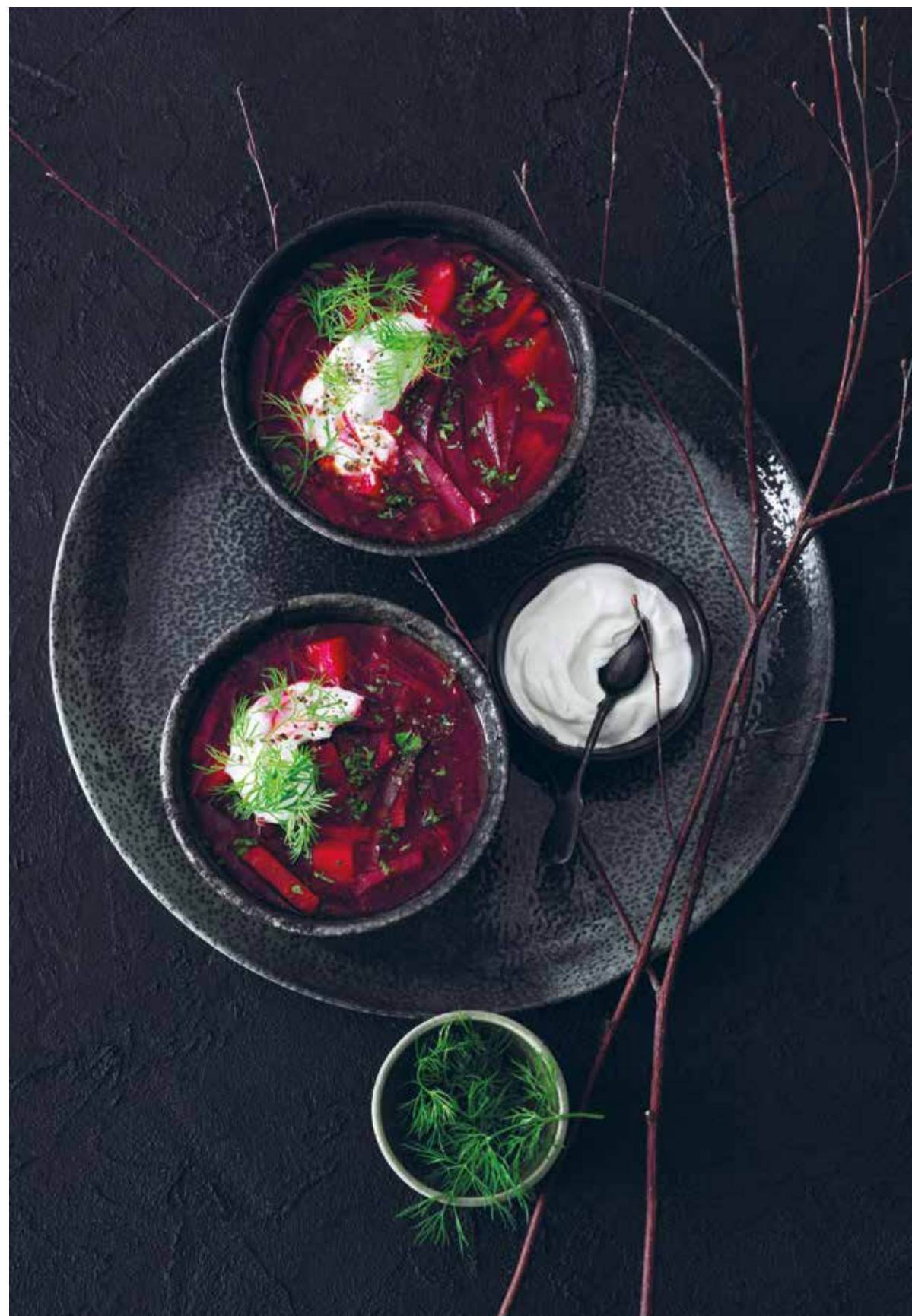
**1.** Brambory oloupejte a nakrájejte na centimetrové kostky. Kořenovou zeleninu i řepu taky očistěte a nastrouhejte nahrubo, přičemž řepu zatím nechte zvlášť. Cibuli oloupejte a nakrájejte na hrubší kostky. Zelí zbavte zvadlých a poškozených vnějších listů, výseč hlávky rozkrojte na půl (tedy na dvě osminky), každé části odřízněte košťál a očistěné zelí rozkrájejte na tenoučké nudličky.

**2.** V hrnci rozehejte lžící oleje na středním plameni. Do horkého tuku vhoďte nastrouhanou mrkev a petržel, půl lžičky soli a zhruba 3 minuty opékejte, až se zelenina rozvoní a zesládně. Přidejte cibuli a ještě 1–2 minuty opékejte, až i ona změkne a zesládně. Zalijte vývarem a přisypte brambory a zelí. Polévkový základ přiveďte k varu, dosolte, pokud není dost slaný, a nechte 15 minut vařit.

**3.** V nepřilnavé pánvi zatím rozehejte zbytek oleje a stejným způsobem, jako jste opékali kořenovou zeleninu, na něm opečte nastrouhanou řepu. Řepa pustí tekutinu, proto se nemusíte bát zvýšit výkon plotýnky. Jakmile se voda vyduší a řepa se bude zhruba 2 minuty opékat v tuku, vmíchejte k ní protlak a pokračujte ještě poslední minutu. Nakonec přidejte cukr a jablečný ocet, naposledy prohřejte, aby se čpavé látky odpařily, a tuto směs přesuňte do hrnce k ostatním surovinám.

**4.** Polévku nechte posledních 5 minut vařit, následně ji znovu dochuťte. Nejprve dosolte, zřejmě to bude ještě potřeba, a pak se ještě zaměřte na to, aby byla sladká a kyselá chuť v rovnováze. Přidejte buď cukr, nebo ocet, anebo dokonce obojí, pokud jsou tyto chutě málo výrazné. Kopr a petrželku oberte ze stonků a nasekejte nahrubo. Česnek oloupejte a prolisujte. Bylinky i česnek přidejte do polévky až v posledních okamžicích vaření.

**5.** Polévku podávejte s kopečkem zakysané smetany a snítkou kopru. Vydržíte-li ji nesníst všechnu hned, zítra zjistíte, že je ještě lepší.



polovinu těsta. I tu poprašte a rozválejte na plát silný necelého půl centimetru. Pokud to nejde a těsto se lepí, překryjte ho rozstříženým igelitovým sáčkem nebo potravinovou fólií.

**4.** Tvořítkem na linecké tvary, tedy klidně i vajíčkem nebo kytičkou, vypíchněte jednotlivé kousky. Z poloviny z nich ještě uprostřed vykrojíte asi centimetrový otvor – existují na to speciální tvořítka, nebo použijte třeba čistý náprstek či silné brčko. Na jeden plech rovnějte tvary bez otvoru, na druhý s otvorem. Ty jsou totiž dřív upečené a zbytečně by v troubě hnědly a tvrdly, pokud by kolegiálně čekaly, než se upeče i zbytek. Odřezky těsta krátce prohnětte s druhou polovinou těsta, rozválejte a znovu vykrájejte.

**5.** Troubu přehřejte na 160 stupňů. Pokud máte horkovzdušný oběh a chcete jej využít, nastavte teplotu jen na 150 stupňů. Ve vyhřáté troubě pečte plechy postupně, přibližně deset minut. Hotové cukroví má být stále poměrně světlé, jen lehce zežloutlé po okrajích. Rozhodně ho nenechte v troubě zežloutnout zcela. Nebojte se na zkoušku jeden kousek vyndat (prostě ho podeberte jídelním nožem), rozlomit a podívat se, zda je propečený i uvnitř.

**6.** Upečené cukroví nechte chvíli odpočívat na plechu, teprve po pár minutách ho opatrně přeneste k vychladnutí na talíř nebo na mřížku. Tvary s otvorem poprašte moučkovým cukrem. Dílky pak slepujte zavařeninou, a to tak, že potřete spodní stranu jednoho kousku bez otvoru a navrch přilepíte odpovídající tvar s dírkou uprostřed. Vzniknou tak krásná červená očka uprostřed zlatavých vajíček nebo jiných nádh.

**7.** Cukroví svědčí několikadenní odležení nejlépe v chladné spíži, v chladném sklepě nebo na chladné půdě. Nelze-li jinak, pak ve vzduchotěsně uzavřené plastové nebo skleněné krabici v chladné lednici.



# JIDÁŠE

*Velikonoční jidáše s sebou nesou spoustu příběhů. Ten hlavní z nich, totiž že jidáše symbolizují provaz, na kterém se oběsil proradný a zrádný Jidáš, určitě znáte.*

*Ale protože jsou Velikonoce zároveň svátky jara, symbolizují konec zimy a začátek nového života, prolíná se jimi i pohanská tradice, a tak mohou mít taky symboliku ptáčků, raků, šneků, housátek, hadů, ježků a třeba i želviček. Záleží na tom, k jakému zvěřinci inklinujete.*

*Podle tradice se jidáše potírají medem, pečou se na Škaredou středu a jí se až na Zelený čtvrtek dopoledne, lépe ráno, ještě lépe před východem slunce. Má to zajistit nejen pevné zdraví, ale i ochranu před nebezpečím typu uštknutí hadem a bodnutí vosou. Určitě je vám jasné, že jakmile kouzlo tohoto ranního okamžiku pomine, budete po jidáších přibírat a bude vám stoupat hladina cukru v krvi jako u kteréhokoli jiného sladkého pečiva.*

Na 24 kousků

- 500 g hladké mouky
- 70 g másla (nerozpuštěného, pokojové teploty)
- 2 žloutky
- 300 ml smetany na vaření
- 80 g cukru krupice
- 25 g droždí
- 4 g soli
- špetka strouhaného muškátového květu
- kůra ze 1/4 citronu

*Na potření:*

- 1 vejce
- 2 lžíce medu
- 1 lžíce másla

**1.** Droždí a lžičku cukru rozmačkejte v menší misce vidličkou a pak rozmíchejte na kaši. Zalijte 100 ml vlažné smetany, přimíchejte lžící mouky a nechte chvíli vzejít kvásek. Pokud po 10–15 minutách nevidíte žádnou aktivitu, začněte znovu s novým droždím. Možná si dejte pozor nejen na čerstvost droždí, ale i na teplotu smetany, protože pokud je vyšší než teplota lidského těla, kvasinky spáříte a umřou. Mrtvé kvasinky nekynou.

**2.** Všechny ostatní suroviny odměřte do mísy. Máslo i žloutky by měly mít pokojovou teplotu, zbytek smetany použijte vlažný, usnadníte tím kynutí. Přilijte kvásek a vše vařečkou promíchejte a zpracujte na hebké, vcelku nelepivé těsto. Potom ručně hněťte aspoň 5–10 minut, až bude těsto hladké a pružné jako plastelína. Tyto činnosti se pochopitelně snadněji provádějí v kuchyňském robotu s hnětacím vybavením.

*(Pokračování na další straně)*



## TVAROHOVÝ MAZANEC

Na 1 mazanec

- 35 g droždí
- 80 g krupicového cukru
- 500 g velmi kvalitní hladké nebo polohrubé mouky
- špetka soli
- 1 vanilkový cukr
- půl lžičky sušené citronové kůry
- špetka nastrohaného muškátového oříšku
- 50 ml vlažného mléka
- 80 g másla
- 100 g měkkého tvarohu (ne z vaničky)
- 3 žloutky
- 80–120 ml smetany na vaření, případně mléka – množství závisí na vlastnostech mouky a na vodnatosti tvarohu, proto nelze přesně stanovit
- 50 g rozinek
- 50 g loupáných mandlí
- 1 bílek
- 1 vrchovatá lžice moučkového cukru na posypání

**1.** V malé misce rozmíchejte droždí se lžičkou cukru na tekutou kaši. Přidejte lžici mouky, přilijte vlažné mléko, zakryjte utěrkou a nechte deset minut vzejít kvásek. Měla by se na něm vytvořit hustá světlá vysoká pěna. Raději se budu po padesáté opakovat a zdůrazním, že ani do kvásku, ani do těsta se nesmí přidat nic, co by mělo teplotu vyšší než 40 stupňů. Kvasinky jsou živé a nic živého se nad tuto teplotu ohřát nesmí, protože tím se z živého stává mrtvé. A těsto s mrtvými kvasinkami nekyne.

**2.** Mezitím do větší mísy prosejte mouku, přidejte cukr, vanilkový cukr, sůl, citronovou kůru a muškátový oříšek. Přidejte máslo nakrájené na kousky, tvaroh a pomocí prstů nebo v kuchyňském robotu zpracujte či rozemněte na drobenku.

**3.** Do drobenky přelijte vzešlý kvásek a přidejte žloutky. Začněte od středu míchat a postupně přilévejte smetanu. Jakmile zpracujete všechnu mouku, přilijte už jen tolik smetany, kolik je potřeba, aby vzniklo těsto s konzistencí plastelíny, tedy takové, které se dá hníst. Čím víc smetany se vám podaří do těsta propašovat, tím líp pro výslednou vláčnost mazance, ale zase to nepřehřejte, těsto musí zůstat zpracovatelné pro hnětení. Mouka postupně tekutinu saje, takže po pár minutách hnětení se často z řídkého těsta stane poslušná a svůdně hebká hmota. Než tedy přisypete mouku v domnění, že jste to s tekutinou přehnali, zkuste nejprve, zda se to hnětením nebo krátkým odpočinkem nespraví.

**4.** Těsto vyklopte na vál nebo kuchyňskou linku a ještě deset minut hněťte – dolní částí dlaně těsto odtlačte po podložce od sebe, pak přehněte na půl, pootočte a totéž znovu a znovu. Pokud se těsto lepí, podsypete ho malým množstvím mouky – stačí tolik, co se vám vejde mezi prsty. Nakonec by těsto mělo být měkké a hebké jako dětská pokožka a téměř se nelepit k pracovní ploše.

**5.** Předchozí dva body postupu můžete snadno uskutečnit v kuchyňském robotu s hnětacím



## VAJEČNÁ TLAČENKA

**4.** Horký nálev slijte přes cedník na nabobtnanou želatinu, zachycené koření vyhodte. Metličkou míchejte, až se želatina zcela rozpustí. Kdyby se vám to nedařilo a stále jste v tekutině viděli krystalky želatiny, můžete směs jemně ohřát, ale opatrně, neměla by vůbec přijít k varu, jinak se mohou oslabit její želírovací schopnosti.

**5.** Do tekutiny s želatinou přidejte majonézu a opět metličkou rozmíchejte. Od tohoto okamžiku budete muset pracovat rychle, protože želatina začne tuhnout. Vmíchejte všechnu připravenou zeleninu a bílky, přisypte žloutky a znovu lehce promíchejte. Směs nalijte do formiček, do srnčího hřbetu nebo do formy na biskupský chlebíček.

**6.** Formu či formičky uložte na dvě až tři hodiny do chladu, případný noční pobyt tamtéž jim jen prospěje. Na druhý den je ponořte na pět vteřin do horké vody (skleněné a keramické formy o maličko déle) a hned vyklopte. Podávejte sypané pažitkou a v doprovodu čerstvého pečiva.

### RADA

*Formu můžete zbaběle vyložit fólií, ale pak přijdete o zábavu s vyklápěním a nezvrásněný povrch.*

### JAKOU ZELENINU?

*Tohle všechno můžete použít, dokonce to máte seřazené podle barev: vařený celer, vařenou petržel, vařenou kukuřici, syrovou žlutou kapii, vařenou žlutou mrkev, syrovou oranžovou kapii, vařenou oranžovou mrkev, syrovou červenou kapii, sterilovanou červenou kapii, vařenou červenou mrkev, syrový mladý hrášek, mražený a při pokojové teplotě povolený hrášek, sterilované okurky, syrovou zelenou kapii. Celkem budete pokaždé na jednu dávku vaječné tlačenky potřebovat 250–300 g zeleniny.*

