

Co jsme doma vařili

Babička Marie a dědeček Antonín Kubínovi, bydleli v Bohumili. Na svoji babičku vzpomínám, jako na milou ženu, výbornou, až výtečnou kuchařku i dobrou a šetrnou hospodyně.

S babičkou jsme v létě, když byla sezóna hub, odpoledne na ně chodily. Babička dobře věděla, že bude mít dobré a levné jídlo, a jakožto šetrná hospodyně si to uměla spočítat a splnila přání i své vnučce jít na houby a obě jsme se prošly lesem, na čerstvém vzduchu, a ještě jsme si přinesly jídlo. Na houby jsme chodily od úterý do pátku. V sobotu a v neděli jsme nechodily, protože to chodili všichni ostatní a les byl proběhaný a v pondělí byly houby malé. To říkala babička, a jako vždy měla pravdu. Tak od úterý do pátku, když rostly houby, byla k večeři smaženice.

Babička dala dvě vrchovité lžíce sádla, cibuli najemno nakrájenou, houby nakrájené na kousky, osolila, opepřila, dala kmín a kápla trochu, ale jen trochu vody a dusila je 20 minut. Než dávala vajíčka, která byla z domácího chovu, slila omastek a nechala na houbách trochu omastku, odlité sádlo z hub dávala babička do houbové omáčky anebo do bramborové polévky. Též jsme z hub měli obalované řízky. Klobouky, většinou hříbky a později i bedly. Do vajíčka zašlehaná hladná mouka, poté obaleno, a potom ve strouhance a smaženo na oleji. Samozřejmě, že jsme s babičkou nosily spousty hub, které jsme nestihli všechny sníst. Mrazáky tenkrát nebyly, i když ledničky ano a zavářet se babička neodvážila, protože recept na to nebyl. A tak se houby sušily na zimu do bramborové polévky a houbové omáčky. Taková houbová omáčka z čerstvých hub, houskový knedlík, se smetanou, kterou babička sbírala z vrchu mléka, které nechala odstát, bylo přímo od krav nadojené, to bylo něco. To se vařilo v neděli, a ani nevadilo, že k tomu nebylo maso. Spousta hub a dobrá smetana to nahradily.

V sobotu jsme měli bramborovou polévku a buchty, které babička pekla velmi dobré. Povidlové, z domácích švestek, makové, tvarohové, to střídala, k tomu bílou kávu, nebo čaj. Směs lipového květu, šípku, co jsme s babičkou natrhaly na svých výpravách, dále cibule a z oloupané jablkové slupky.

Dědeček a babičkou chovali králíky, kachny, husy. Slepice drželi kvůli vajíčkům. Měli zahrádku, kde pěstovali ovoce a zeleninu. Salát, okurky, brambory, celer, mrkev, petržel, zelí, kedlubny, ředkvičky, květák, rajská jablčíka, česnek, cibuli, kopr, majoránku, pórek, dále jahody, švestky, jablka, rybíz, angrešt a hrušky.

Od závodu, kde pracoval dědeček, si každý rok mohl odkoupit za 10 Kč strom obsypaný třešněmi, otrhal je a babička, jakožto dobrá hospodyně je s jahodami zavařila. Zavářela hrušky i jablka, které nastrouhala a napěchovala do sklenic, aby bylo na koláč a do štrúdlu. Jablka, též sušila na křížaly. Ze švestek navařila povidla. Udělala džem z jahod, rybízu a angreštu. Nasušila celerovou a petrželovou nať i majoránku. Usušila lipový květ a šípky.

Nastrouhali zelí a naložili ho, a též babička nakládala okurky. Do soli naložila strouhanou mrkev, celer, petržel, aby bylo do příští úrody do polévek a pod svíčkovou. A podle toho bylo naše stravování a vaření. Takže jsme jedli kachny, husy s bramborovým nebo houskovým knedlíkem a se zelím. Babička

Polabská vrba 2019

k řezníkovi chodila, pro špekáčky, šunku, párky, hovězí, vepřové a na řízky. Ke králíkovi kupovala ½ kg bůčku a pekla to společně, k tomu bramborový, nebo houskový knedlík a zelí. Též vařila králíka na smetaně s houskovým knedlíkem.

ompoty, než byla další sklizeň, jsme měli k bramborové kaši a řízku, a jako třetí komponent k dalším jídlům, po celý rok. Babička, též kupovala šlehačku, kterou ušlehala a dala do poháru, pod ní třešně a bylo to jako dezert v neděli. Zavařené třešně dávala do bublaniny i kynutých knedlíků v zimě.

S džemy jsme měli palačinky a využila jich i do ořechového koláče.

Návod na ořechový koláč:

Utřít: 20 dkg másla, 9 dkg cukru písek, 2 celá vejce.

Zvlášť: 18 dkg polohrubé mouky, 2 kávové lžičky kypřicího prášku do pečiva smíchat

Vše směsi smíchat.

Na vále vypracovat těsto a smíchat se 14 dkg mletých vlašských ořechů, oddělit část těsta na mřížky (vyválené válečky), dát na vymazaný a vysypaný plech dotvarovat, potřít zavařeninou, nazdobit mřížkami. To byl recept do remosky, na plech je třeba 3x tolik. Péci asi 30 minut.

Švestkové knedlíky z bramborového těsta, na nich nastrouhaný tvrdý tvaroh, oslazené a polité smetanou. Též kynuté knedlíky s jahodami, meruňkami, nebo třešněmi a na nich, jak jinak, než tvaroh oslazené a polité smetanou. Lívance babička namazala džemem, dala nastrouhaný tvaroh, osladila a polila smetanou. Nezapomenutelné byly její vdolky, to jídlo se, nejen jedlo, ale přímo rozplývalo na jazyku. Vdolky, babička nejprve chvíli pekla, a pak smažila na oleji. Rozkrojila je, namazala domácími povidly, dala tvrdý nastrouhaný tvaroh, osladila a polila smetanou:“Mňam“.

Babička vařila tyto polévky:

Bramborovou,, hovězí, vepřovou, kuřecí se zavářkou, ovesných vloček, krupicí s vajíčky nebo rýží, česnekovou, koprovou, rajskou, gulášovou, droždovou, zelňačku, čočkovou, květákovou, uzenou,, hrachovou a rýžovou do mléka a další.

Vařila tato jídla:

Koprovou omáčku, rajskou omáčku, okurkovou omáčku (z nakládaných okurek), čočku s párkem, dušenou mrkev s bramborem, bramborák, špagety s kečupem, bramborová kaše, obalované filé nebo sýr, prejt s bramborovou kaší, nebo bramborem, hrachovou kaší s párkem, nebo uzeným, párek v bramborovém těstě se zelím, guláš s houskovým knedlíkem, sekanou s bramborovou kaší, nebo bramborem, kuře s bramborem, nebo kaší, obalovaný květák s kaší, francouzské brambory, roštěnky s kaší, houskový knedlík s nadívaným bůčkem (nádivka s kopřiv), na paprice, šunkofleky, vinná klobása s kaší, roládu s bramborem, knedlíky s vajíčkem, šťouchané brambory s cibulkou do zlatova opečenou, lečo, brambory s česnekem pečené. A lahůdka – naslano opečené šklubánky, pokud zbyly, což bylo málokdy.

Polabská vrba 2019

Sladká jídla: ovesnou, nebo krupicovou kaši, buchtičky se šodó, žemlovku, bramborové šišky s oslazenou strouhankou, nudle s mákem, šklubánky.

Pekla: vánočku a cukroví linecké a oříškové na vánoce, mazanec a beránka na velikonoce, koláče na posvícení, dále pak sypánky, boží milosti, různé koláče lité na plech.

Bramborový salát s řízkem dělala babička na Štědrý den, Nový rok, a když někdo z nás měl narozeniny nebo svátek, kdy k tomu přibyl ještě dort.

Ovšem bezkonkurenční byla babiččina svíčková omáčka, neudělala jí, tak chutně, ani moje maminka ani já. Babička všechno spotřebovala, nic nevyhodila, proto byla dobrá kuchařka a hospodyně. Babička vždy tvrdila, že vrcholem kuchařského umění jsou šklubánky, vždy říkala: "Dobrá kuchařka je teprve ta žena, která umí dobře uvařit šklubánky. Šklubánky jsou vrcholem kuchařského umění "

Babičce jsem po letech dala za pravdu, když jsem i já začala vařit, pro rodinu, muže a dvě děti. Svoje první šklubánky jsem vařila tak, že jsem naloupala 1kg brambor, rozpůlila je, dala do hrnce a zalila je vodou do výše brambor, dvěma lžičkami soli osolila a dala vařit. Protože jsme si nepamatovala kolik mouky mám dát, tak jsem vzpomněla na palačinky, na které se do ½ litru mléka dává 20 dkg mouky. Tak jsem se rozhodla, že na 1 kg brambor dám 40 dkg polohrubé mouky. A když se voda v hrnci s bramborami vařila asi 30 minut, nasypala jsem tam 40 dkg polohrubé mouky, udělal 9 štůchů do kucmochu, obrácenou vařečkou. Štůchy (otvory), aby voda probublávala a vařila dalších 30 minut s moukou. Protože jsem nevěděla, kolik nechat vody, tak jsem ji slila do kastrolu, a když jsem štůchadlem zapracovala mouku do brambor, tak jsem pomalu přilávala tekutinu z brambor a mouky, aby nebyly řídké, to mi říkala babička, že je mohu utopit. Dále jsem vařečkou vypracovala mouku do brambor, tak že jsem jednotlivou hmotu nabrala na hřbet vařečky a tlakem vařečky na hmotu tlačila a roztírala na vnitřní okraj hrnce. Mohu říci, že šklubánky jsem posypala mletým mákem, který jsem promíchala s cukrem a polila rozpuštěným sádlem. To byla mňamka. Babička vodu z brambor slévala a dávala mléko a méně hladké mouky. Když babička a maminka ochutnaly mé šklubánky, které vznikly z nevědomosti, ihned převzaly můj recept a vařily je podle mě. Moje šklubánky, i když nebyly podle ověřeného receptu, nevěděla jsem, jak dopadnou, byly chutné a napoprvé se mně opravdu povedly. A tak jsem svými šklubánkami, které vznikly z nevědomosti, předčila i tak výtečnou a vyhlášenou kuchařku, která uměla fantasticky vařit, a to moji babičku, zkuste si, podle toho mého receptu uvařit šklubánky a budete říkat: "výtečné", což bude slabé slovo, pro tak úžasné, skvělé šklubánky, které s velkou chutí sníte, a pak si určitě řeknete o nášup.

Přeji dobrou chuť.

PS: Moje dcera Ivonka, když jí byly čtyři roky, byla úžasná brebentilka, a když jsem s ní šla po městě, zavolala na moji sousedku, která šla na druhé straně ulice, na celou ulici: "Moje máma vaří každý den šklubánky."

Miluje je dodnes.

