

„CO JSME DOMA JEDLI, CO JSME DOMA VAŘILI“

RECEPTY NAŠICH BABIČEK Z DOMOVA PRO SENIORY NÁMĚŠT NAD OSLAVOU

Pečení, vaření a smažení různých pokrmů, neustále patří mezi oblíbené činnosti našich obyvatelek. Tako kuchařka obsahuje osvědčené recepty, podle kterých vaříme a pečeme u nás v domově nebo jsou to oblíbené rodinné recepty našich klientek a zaměstnanců. Fotografie, které u některých pokrmů najdete, jsou autentické.

POMAZÁNKY: které byly zapojeny do soutěže s místním Svazem žen. Vyhrála pomazánka z červené řepy.

Na pánvi zahřejeme, až se spojí:

1lžíce oleje, 1 lžíce hořčice, 1lžíce kečupu

Nastrouháme na hrubším struhadle:

½ kg měkkého salámu, 1-2 cibule, 2 sterilované okurky, 2 vařené vejce

Zamícháme směs s hmotou v pánvi, osolíme, opepříme, přidáme 2 majonézy.

Necháme odležet přes noc.



NA CHLEBÍČKY

2 malé majolky

Krabička tavených smet. sýrů (3 obdélníky)

4 – 5 vařených vajec (nastrouhat na hrubo)

20 dkg šunkového salámu (nastrouhat nahrubo nebo nakrájen na nudličky)

3 sterilované okurky (nastrouhat nahrubo)

2 lžičky plnotučné hořčice

sůl, pepř



Z ČERVENÉ ŘEPY

Ingrediencie: 300 g červené řepy – uvařená a oloupaná, česnek – utřený se solí, 2 až 3 stroužky, 1 cibule jemně nakrájená, 100 g zakysané smetany, pepř a sůl dle chuti. Můžeme ještě dochutit majolkou a taveným sýrem.

Postup: Řepu uvaříme v osolené vodě, nechám vychladnout, oloupeme. Česnek utřeme se solí (nebo nastrouháme). Cibuli najemno pokrájíme. Řepu nastrouháme na jemném struhadle, přidáme cibuli, česnek a smetanu (majolku), důkladně promícháme, necháme vychladit.

Podáváme v mističce s pečivem nebo na pečivo rovnou namažeme a ozdobíme dle vlastní chuti. Můžeme použít i jako přílohu k pokrmům z masa.



Z KUKUŘICE

Ingrediencie: plechovka kukuřice, zakysaná smetana (lepší více procentní), přibližně lžice majonézy, česnek a sůl

Postup: Kukuřici scedíme a vše smícháme a namažeme na pečivo.



S BALKÁNSKÝM SÝREM

Smícháme 1x pomazánkové máslo, 1x balkánský sýr, 1x majonéza, prolisovaný česnek a pepř



NA CHLEBÍČKY - ZELENINOVÁ

4 brambory a 4 mrkve uvaříme a nastrouháme na jemno. Cibuli nakrájíme na drobno, osolíme, opepříme a promícháme s majonézou.



SALÁMOVÁ

30 dkg salámu (měkkého) a 1 malou cibuli umeleme (nebo postrouháme na jemno), 10 dkg tvrdého sýra také nastrouháme a vše smícháme ještě s česnekem (1 stroužek), solí, pepřem a s 2 majolkami.



MRKVOVÁ

4 středněvelké mrkve nastrouhat na jemno. Pokapat citronovou šťávou, přidat 2-3 stroužky utřeného česneku, osolit, opepřit dle chuti, nakonec 2-3 lžice majonézy. Vše zamíchat. Zdobíme nastrouhaným sýrem.



SLANÉ POKRMY

KVASNICOVÉ KNEDLÍČKY DO POLÉVKY

Na cibulce rozpustíme kvasnice, necháme vychladnout. Dáme strouhanku, trochu hl. mouky a koření jako do játrových knedlíčků a vejce.

Uděláme kuličky a zavaříme do vývaru. (Dáme trochu nudlí)

SLANÝ ŠTRÚDL SE ZELÍM

Potřebujeme: listové těsto, kečup, uzený sýr, anglická slanina, vegeta, sušený česnek, cibule, kysané zelí, vajíčko na potřeni a na posypání třeba kmín, lněné semínko nebo slunečnicové semínko.

Postup: na cibulce a části anglické osmahneme oprané, nakrájené zelí, které dochutíme vegetou, sušeným česnekem (může být i sůl a jiné koření podle chuti).

Rozválené těsto potřeme kečupem, poklademe uzeným sýrem, anglickou a zelím a zabalíme. Potřeme vajíčkem, trochu posolíme a posipeme (kmín, lněné semínko, slunečnicové semínko).

TATARÁK Z BRAMBOR

Potřebujem: 3-4 ks větší brambory, 4 ks stroužky česneku, 1 menší cibule, 5-6 lžic kečupu, 1dcl oleje (půl), ½ lžičky sladké mleté papriky, ½ lžičky mleté pálivé papriky, ½ lžičky sójové omáčky, voda na vaření brambor, mletý černý pepř, sůl, (2 lžičky hořčice)

Postup: brambory uvaříme ve slupce, vychladlé oloupeme a nastrouháme na jemno. Do brambor přidáme obě papriky, pepř, prolisovaný česnek, nadrobno nakrájenou cibuli, sójovou omáčku, olej a kečup (hořčici).

Tatarák z brambor dle chuti osolíme a podáváme namazaný na topinkách.

KONTRABÁŠ VALAŠSKÝ

potřebujeme: asi 500g vařených brambor, 250g pohanky uvařené podle návodu, 200g uzeného masa, lžička majoránky, 3-5 stroužků česneku, 1 cibule, sůl, pepř a na posypání strouhaný sýr.

postup: opražíme cibulku s uzeným masem a s nakrájeným česnekem, přisypeme uvařenou pohanku a dochutíme solí, majoránkou a pepřem. Přidáme rozmačkané brambory, směs promícháme, vložíme do zapékací mísy, posypeme strouhaným sýrem a v přehřáté troubě 5-10 minut zapečeme.

Můžeme podávat s kysaným zelím

BULHARSKÝ SALÁT

Potřebujeme: 1kg paprik, 1kg cibule, 1kg rajčat, 1kg okurek, 1-2 feferonky, 40g sůl, 200g cukr krystal, 0,3l ocet, 0,3l voda, 0,5dl olej

Papriku, cibuli, rajčata, okurky, feferonky pokrájíme a všechny suroviny smícháme. Necháme vařit cca 15 minut. Potom horké plníme do sklenic, zavíčkuje a dnem vzhůru necháme přikryté vychladnout.

DÝNĚ

Nakrájíme na kousky a zalijeme octovou vodou. Jeden díl octa a 3 díly vody. Nechá se 24 hodin zatopená stát. Pak se roztok slije. Dále se vaří v čisté vodě do sklovita. Voda se pak scedí a dáse do ní na 1l 80dkg cukru. Dyně se dá do sklenic a zalije se roztokem. Můžou se dát kolečka citronu, hřebíček nebo pár kapek ananas tresti. Vaří se 20 – 25 minut při 80- 85 stupních.

„PLACKY ZE SAMÉ MOUKY“

Dřív, když došel chleba, dělaly se placky ze samé mouky.

Hladká mouka se spařila vařící vodou na těsto, ze kterého se pak na plotně dělaly placky.



PODLESNÍKY

Krajové listy z hlávkového zelí, ze kterých se odkrojí kousek košťálu (by byl list více placatý)

Na těsto: hl. mouka, podmáslí (kyselé mléko), sůl → hustota těsta jak na lívance

List zelí dáme na plotýnku (pokud není plotýnky, dáme na suchou pánev), na něj nalijeme těsto, po upečení (to poznáme, že list zhnědne) placku otočíme opět na další list a znovu pečeme. Když je hotovo, listy sloupneme, pomastíme máslem a posypeme cukrem.

BRAMBOROVÉ PLACKY – „PEKÁČE“

1kg vařené brambory ve slupce – studené, hladká mouka podle potřeby, špetka soli, sádlo + jakákoli marmeláda nebo povidla na potřetí

Brambory oloupeme a nastrouháme najemno. Přidáme mouku a špetku soli. Zpracujeme tuhé a nelepivé těsto, ze kterého děláme placičky. Ty pečeme na plotýnce (pokud je elektrický sporák) nebo na suché pánvičce. Potom potíráme rozehřátým sádlem nebo marmeládou.

BRAMBOROVÉ TĚSTO BABIČKY LIDUŠKY

Potřebujeme: 800 g vařených brambor ve slupce, 100 g krupice, 250 g hrubé mouky, 2 vejce, 1 lžící octa, sůl

Brambory uvaříme nejlépe den dopředu. Vychladlé oloupeme a nastrouháme na "malé slzy". Na vále zpracujeme s ostatními surovinami. Sem tam podsypeme hrubou moukou. Vznikne hladké, nelepivé těsto, ze kterého vyválíme 4 stejně velké válečky. Vložíme do vroucí vody, vaříme 15 - 20 min. podle průměru válečku. Pomícháme, aby se knedlíky nepřilepily ke dnu. Těsto je možné použít i na šulánky, ovocné švestkové knedlíky nebo taštičky. Dobré také k masu se zelím nebo špenátem.



PLNĚNÉ BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY S DUŠENÝM PÓRKEM

Na knedlíky potřebujeme: bramborové těsto (například viz. předešlý recept), 300g měkkého salámu (např. šunkový, může být i uzené maso), menší cibule, 2-3 stroužky česneku, strouhanka

Všechny suroviny spolu pomeleme a hmotou plníme knedlíky. Ty potom vaříme 10 minut. Po vyjmutí z vroucí vody knedlíky propíchnáme, potřeme máslem a obalíme v nasucho opražené strouhance.

Příprava pórku: 2 větší pórky nakrájíme na kolečka a dáme orestovat na sádle. Přidáme sůl, kmín, pepř, trochu horké vody a nastrouhaný brambor. Dusíme 10-15 minut. Nakonec přidáme ocet podle chuti.



PIZZA SE ŠUNKOU A RAJČATY

Těsto: 350 g hladké mouky, ½ balíčku kypřicího prášku do pečiva, sůl, 2 lžice hery, 150 ml mléka, tuk na vymazání plechu

Náplň: 2 lžice oleje, ½ kg rajčat, 200 g šunky, 200 g sýra, sůl, pepř, špetka koření dobromysli nebo koření na pizzu, kečup

Mouku smícháme s práškem do pečiva, solí, přidáme rozehřátý tuk, vejce a podle potřeby mléko. V míse zpracujeme těsto a rozdělíme je na menší koláče se zvýšenými okraji. Rozválené a vytvarované přendáme na vymazané plechy. Povrch koláčů potřeme olejem a pak na ně položíme na plátky nakrájená rajčata a na nudličky nakrájenou šunku. Povrch posypeme nahrubo nastrouhaným sýrem, osolíme a posypeme kořením. Ve středně vyhřáté troubě pečeme dozlatova a podáváme horké.



ZELÍ S KŘENEM

2,5 kg zelí, 2 dcl strouhaného křenu, 1 větší cibule, 300 g pískového cukru, 3 dcl octa, 1 dcl oleje, ¾ sáčku Deka.

Ve větší nádobě vše důkladně promícháme, napěchujeme do skleniček, upevníme víčky, uložíme v chladu a temnu, necháme 2 – 3 týdny odležet.

NĚCO SLADKÉHO

KŘEHUTINKY

1/2kg hl. mouky, 2 žoutky, 6dkg másla, špetka soli, trochu rumu, trochu prášku do pečiva a zadělá se mlékem. Těsto necháme půl hodiny uležet.

Po té těsto vyválíme a rádýlkem děláme různé tvary, které nezapomeneme naříznout. Poté usmažíme v oleji a obalíme v cukru s vanilkovým cukrem. Kdo má rád může přidat také skořici.



CUKETOVÁ BUCHTA

2 hrnky polohrubé mouky, 2 hrnky nastrouhané cukety, 1hrnek krystalového cukru, 3/4 hrnku oleje, 1 lžíce skořice, 1 prášek do pečiva, špetka soli, 3 celá vejce

Vše smícháme, dáme na plech a upečeme.

JABLKOVÝ ZÁVIN

40 dkg hladké mouky, 1 hera, 5 lžic vlažné vody, trochu soli.

Zpracujeme těsto, vyválíme, poklademe nastrouhanými jablky, které jsme si předem připravili. Jablka posypeme skořicovým cukrem, strouhankou nebo oříšky. Těsto vystačí na 5-6 nohavic.

ŠVESTKOVÝ KOLÁČ

2 hrnky polohrubé mouky, 1 hrnek mletého cukru, 1/8 másla.

Vše dohromady rukou zpracujeme. 1 hrnek si oddělíme na drobenku a do zbývajícího přidáme:

2 vejce, 1 hrnek mléka, 1 vanilkový cukr, 1 prášek do pečiva

Rozmícháme ve vláčné těsto a dáme na vymazaný plech rovnoměrně v tenké vrstvě. Pokladem ovocem (švestky, meruňky) a vše posypeme drobenkou, kterou jsme si dali stranou. Pečeme ve středně teplé troubě do růžova.

JABLKOVÝ PERNÍK

Utři 4 žloutky, hořčicovou sklenku oleje, 35 dkg práškového cukru, 1 lžička skořice. Přidat 25 dkg hladké mouky, 10 dkg ořechů, 1 lžička jedlé sody, 35 dkg strouhaných jablek a ze 4 bílků sníh.

Olej se přilévá při tření po trochách. Směs se zdá hustá, ale jablka a sníh to spraví. Plech vymastíme, vysypeme strouhankou a pečeme v mírné troubě asi 45 min. Upečené polijeme čokoládovou polevou.

NEPEČENÝ JABLEČNÝ DORT

½ kg jablek, 6 lžic cukru, 2 a půl vanilkového pudinku, dětské piškoty

Jablka okrájíme, zbavíme je jadřince a nakrájíme na čtvrtky. V půl litru vody rozvaříme jablka. Přidáme cukr moučku a rozvaříme do měkka. Potom jablka rozmačkáme. V druhém půllitru vody rozmícháme zastudena vanilkové pudinky a přimícháme je do jablek.

Poté naklademe do dortové formy dětské piškoty, zalijeme směsí a opět poklademe piškoty. Klademe, dokud nám stačí směs.

Nakonec vše necháme vychladnout.



VOŇAVÉ VANILKOVÉ JIDÁŠE

Suroviny:

250 ml mléka
100g másla
4 žloutky
80g moučkového cukru
1 vanilk.cukr
citr.kůra
špetka soli
500g polohrubé mouky
1 droždí



Postup:

Po vykynutí těsto propracujeme, umotáme jídáše, naskládáme na plech s pečícím papírem a necháme kynout pod utěrkou 30-40 minut. pak pomašlujeme vejcem nebo žloutkem smíchaným mlékem a pečeme ve vyhřáté troubě při cca 180°C/20min.

MEDOVNÍČKY

Potřebujeme:

250g hladké mouky

100g cukru moučka

100g medu

1 vejce

½ lžičky sody

¾ lžice perníkového koření



Suroviny smícháme a necháme do dalšího dne odležet ve skleněné nebo keramické nádobě.

JABLEČNÝ ŠTRÚDL Z PIVA

Suroviny: 30 dkg hl. mouky, 125g ztuženého pokrmového tuku, 16 lžic piva, jablka, strouhanka, rozinky, skořice cukr, máslo



Postup: Z mouky, piva a tuku vypracujeme na vále vláčné těsto. Když se lepí, přidáme ještě trochu mouky. Vytvoříme bochánek, podsypeme moukou a na 30 min. přikryjeme horkým kastrol. Potom těsto rozpůlíme, podsypeme polohrubou moukou a vyválíme na tenkou placku. Poklademe oloupanýma a na tenké plátky nakrájenými jablky, posypeme mletou skořicí, rozinkami, strouhankou a hodně pocukrujeme. Potom těsto srolujeme, dáme na plech s pečícím papírem a potřeme máslem. To samé uděláme s druhou polovinou těsta. Pečeme v troubě při 180° C do růžova. Hotový štrúdl dobře pocukrujeme, necháme vychladnout a porcujeme.

BUCHTA Z REBARBORY S DROBENKOU

Ingredience:

1 hrnek cukr krupice, 2 hrnky polohrubé mouky, 1 hrnek mléka, ½ hrnku oleje, 2 vejce, 1 prášek do pečiva, dle potřeby rebarbora

Drobenka- 9 lžic polohrubé mouky, 9 lžic moučkového cukru, 5 lžic tuku (může být i olej)



RYBÍZOVÝ KOLÁČ SE SNĚHEM

Potřebujeme:

Těsto – 4 žloutky, 10 dkg moučkového cukru, 15 dkg másla (Hery, Sluny), 27 dkg mouky (půl hrubé a půl polohrubé – může být jen polohrubá), ½ prášku do pečiva, 1,5 dcl mléka

Sníh – 4 bílky, 20 dkg krystalového cukru

Rybíz – asi 400g



Rybíz opláchněte a nechte na sítu pořádně stéci.

Žloutky oddělte od bílků a do žloutků přidejte moučkový cukr, máslo a pořádně vyšleháme do pěny. Poté přidejte polohrubou mouku, hrubou mouku – s práškem do pečiva a mléko. Opět dobře vyšleháme.

Plech vyložíme pečicím papírem a těsto na něj rozetřeme a pokladem na něj rybíz. Takto připravený koláč dáme péct na 180°, cca 30 minut.

Pokud se koláč peče, do bílků předejte cukr a vyšlehejte elektrickým šlehačem do husté pěny. Skoro upečený koláč vyjměte z trouby, nalijte na něj sníh z bílků, rozetřeme a dáme na pár minut dopéci.

OVOCNÉ KOLÁČKY

Těsto: 1 kostka droždí, 60g cukru, 120ml mléka, 250g polohrubé mouky, 150g hladké mouky, ½ lžičky soli, 2 žloutky, citronová kůra, 100g sádla (nebo oleje), 1 vejce na potřetí

Náplň: ovoce (my měli ryngle)

Drobenka: 50g krupicového cukru, 1 vanilkový cukr, 50g polohrubé mouky, 50g másla



Postup: Droždí smíchejte se lžičkou cukru, troškou vlažného mléka a 2 lžícemi hladké mouky. Kvásek nechte nakynout na teplém místě. Zbylou mouku nasypete do mísy a smíchejte ji se zbylým cukrem a solí. Přidejte žloutky, citronovou kůru, vykynutý kvásek a těsto zlehka promíchejte. Potom přidejte rozpuštěné sádlo nebo olej a vypracujte hladké nelepivé těsto, které nechte na teplém místě nakynout. Vykynuté těsto znovu propracujete a

tvoříte z něj placičky na plech, které potřete vejcem a pokladete ovocem a na vrch posypete drobenkou. A po-té upečte v předehřáté troubě na 180° asi 20 minut.

KYNUTÉ BUCHTY SE ŠVESTKAMI

Suroviny: polohrubá mouka 500 g, mléko 250 ml, máslo 100 g, žloutek 2 ks, cukr moučka 100 g, droždí 30 g, švestky a cukr na posypání

Postup:

1. Připravte kvásek. Rozdrobte droždí do misky, posypte lžičkou moučkového cukru a promíchejte. Přidejte dvě lžíce mouky, 100 ml vlažného mléka a opět promíchejte. Zprašte moukou, přikryjte utěrkou a nechte kynout.
2. Mouku promíchejte se špetkou soli a zbylým cukrem. Uprostřed udělejte důlek a přidejte do něj vykynutý kvásek. Do zbylého mléka rozšlehejte žloutky a přidejte je k mouce s kváskem. Jako poslední vlijte 50 g rozpuštěného másla a zadělejte těsto. Odložte na teplé místo a nechejte 20 až 30 minut kynout.
3. Předehřejte troubu na 180 stupňů. Do vykuknutého těsta zabalte švestku, do které dáte kostku cukru.
4. Ze všech stran buchty potřete rozpuštěným máslem a všechny vyskládejte do vymazaného plechu. Buchty pečte asi půl hodiny při 180 °C do zlatova. Před podáváním pocukrujte.



BELEŠE

2vejce, 3 žloutky, 1kg hladké mouky, 3 lžíce rumu, 4 dkg másla, 10dkg kvasnic, 1 lžička soli 5dkg cukru moučka, 4dcl mléka.

Utřeme žloutky, vejce s cukrem a rozpuštěným máslem a rumem, přidáme prosátou mouku sůl a kvásek. Zaděláme těsto, necháme na teplém místě vykynout. Lžící namočenou v mouce vykrajujeme kousky, které necháme na pomoučněném vále vykynout. Pak vytahujeme rukama placky a dáme do rozpáleného tuku opékat po obou stranách. Hotové potřeme pikantní marmeládou a šlehačkou.

SUCHÁREK SLEČNY STODOLOVY

42 dkg hladké mouky, 20dkg práškového cukru, 2 hrstě namočených hrozinek v rumu, 3 celá vejce, hrst vlašských ořechů, necelý prášek do pečiva, 1 citron - šťáva i kůra, 2 lžíce rumu. Ze surovin vypracujeme těsto, rozdělíme na 3 díly, uděláme válečky, které položíme na vymazaný a moukou vysypaný plech a pečeme při teplotě 150 stupňů cca 25 minut. Teplé krájíme na proužky široké 1 cm.

KŘEHKÝ KOLÁČ Z BRAMBOR

20dkg másla, 20dkg práškového cukru, 50dkg polohrubé mouky, 2 prášky do pečiva, 30dkg uvařených nastrouhaných brambor, 2 vejce 2 vanilkové cukry, citronová kůra.

Náplň: 1 kg nastrouhaných jablek, 3 lžíce práškového cukru, 2 lžičky skořice.

Ze surovin vypracujeme těsto, rozdělíme na 2 díly. Jednotlivé díly těsta rozválíme na rozměr plechu, který vymažeme sádlem a vysypeme moukou.

První díl poklademe na plech a potřeme jablky, posypeme cukrem a skořicí, poté přiložíme 2 část těsta. Pečeme asi půl hodiny na 150 stupňů.

VALAŠSKÝ FRGÁL

60dkg hladké mouky, 40 dkg hrubé mouky, 24 dkg másla, 24 dkg cukru, 6 dkg kvasnic, 4 žloutky, podle potřeby mléko, sůl.

Těsto dobře vypracujeme a necháme vykynout. Rozdělíme na stejnoměrné bochánky, které rozválíme do kruhu. Potřeme náplní, okraje potřeme vajíčkem a necháme chvíli kynout. Upečeme ve vyhřáté troubě. Po upečení koláče necháme mírně zchladnout, po lžících ho polejeme rozpuštěným máslem a posypeme vanilkovým cukrem.

Hrušková náplň: asi půl kila sušených hrušek (může se smíchat hrušky s jablky, ale hrušek vždy víc), koření – badyán, hřebíček, uvaříme ve vodě. Scedíme a pomeleme na masovém mlýnku. Připravíme si světlou máslovou jíšku, s kterou to smícháme, tak aby šla náplň roztírat.

OSTATNÍ

DÝŇOVÁ MARMELÁDA

Ingredience: 1,5 kg dýně, 1l vody, 2 pomeranče (dali jsme 3 nastrouhaná jablka), 3 žluté citrony (dávali jsme bez kůry) nakrájené, želírovací cukr (množství cukru je závislé na značce a typu želírovacího cukru), zázvor (dali jsme sušený v sáčku – 1 lžička)

Příprava: Dýni rozkrojíme na čtvrtky, lžící vydlabeme semena a měkkou dužinu, odkrojíme slupku a nakrájíme na tenké pásky. Dýni dáme do hrnce a přidáme vodu, jablka nebo pomeranče, citrony, zázvor – uvedeme do varu a vaříme 25 – 30 minut, dokud dýně nezměkne. Vsypane cukr, za stálého míchání přivedeme k varu a podle návodu na cukru vaříme. Provedeme želírovací zkoušku. Pokud je marmeláda dostatečně hustá a želíruje, odstavíme kastrol z ohně. Horkou marmeládu nalijeme do sklenic, uzavřeme víčky a otočíme dnem vzhůru.

BEZINKOVÝ LIKÉR

U nás v domově se vaří každý rok a to ve velkém ☺

2 litry opraných bezinkových kuliček vaříme v 1 l vody asi 15 minut. Šťávu přecedíme a přidáme 1 kg cukru a vaříme 5 min, zasypeme 2 lžičkami mleté kávy zamíchané ve 2 vanilkových cukrech a necháme přejít varem. Nakonec do zchladlého nápoje dáme 1/2 litru rumu (nebo 1/4 litru čistého lihu). Užívá se jako lék.!

