

STAROČESKÁ POLÉVKA KALDOUN

Kuchařky a kuchaři, nabízíme vám jeden recept z dávnější doby, kdy se lidé museli najíst do sytosti a kalorie zase rychle ve fyzické práci vydali.

Kaldoun se připravoval ke svátečnímu obědu, kdy se jako hlavní chod podávala drůbež, protože se kaldoun vaří z drůbků. Kaldoun se krajově liší, ale jediné zavářkou. Nabízíme recept na poctivý kaldoun, jak se vaří ve východních Čechách.

Kaldoun je hutná bílá zapražená polévka. Základ tvoří vývar z drůbežích (husa, kachna, krůta, kuřata) drůbků. Do vývaru je přidána zelenina, máslová jíška, maso obrané z ovařených drůbků a zavářka.

V našem receptu to jsou jemné žemlové knedlíčky vytvarované do kuliček. Proto děti této polévce někdy říkají polévka „kuličková“.

Vývar

Aby byl vývar silný, použijeme alespoň dvě kostry. Maso opereme ve studené vodě. Máme-li velký drůbeží krk, přeseckáme ho. Žaludek dobře opereme a překrojíme. Jestliže budeme vařit z kuřecích kostí, pláchneme je. Maso zalijeme studenou vodou, trochu osolíme a pomalým varem uvaříme, aby odpadalo od kosti. Vývar přecedíme a plochou naběračkou sebereme tuk. Z ovařených drůbků obereme čisté maso a nakrájíme na drobnější kousky (zejména dlouhé maso z krku je třeba překrájet). Uvařený žaludek rozsekáme nadrobno.

Zelenina

Očistíme jednu velkou mrkev, menší petržel a kousek celeru. Jestliže máme pórek, asi deset centimetrů pokrájíme na drobné kousky. Jestliže nemáme pórek, jemně nakrájíme menší cibulku. Oloupeme a nadrobno nasekáme dva stroužky česneku. Máme-li, asi pět růžičkových kapustiček přeseckáme na polovinu, případně na jemné růžičky rozebereme malý kousek (asi čtvrtinu) kvěťáku.

Jíška

Na vrchovatě lžici másla usmažíme ze třech lžic hladké mouky zlatou jíšku. Přisypeme do ní pórek nebo cibuli, promícháme. Pak postupně zasmahneme česnek a kořenovou zeleninu, mícháme, aby se nepřipálila. Když zelenina voní, zalijeme směs přecezeným drůbežím vývarem a případně přidáme růžičkovou kapustu. Dobře rozmícháme, přivedeme k varu, stáhneme plamen a necháme zvolna provářet za občasného zamíchání.

Knedlíčky

Ze dvou tvrdých rohlíků připravíme čerstvou strouhanku. Dáme do misky. Přidáme

jedno celé syrové vejce, asi 25 gramů (vrchovatá lžice nebo plátek – deseti-na kostky) pravého másla, dva rozetřené stroužky česneku, na špičku kula-tého nože muškátového květu nebo nastrouhaného muškátového oříšku, špetku soli, případně trochu jemně rozemnuté majon-ranky (nemusí být).

Z ingrediencí vypracujeme tuhé těsto. Kdyby se nespojovalo, můžeme trochu pokropit tukem sebraným z vývaru, ale jen malíčko. Těsto se po chvíli pilného hnětení poddává. Z žemlové hmoty v dlani vyvalujeme drobné kuličky. Je to poměrně pracné, ale pro konečný efekt důležité. Jakékoliv usnadňování práce se pak odrazí na výsledku – nebude to ono.

Původ receptu:

Takto kaldoun za první republiky vařila Františka Kašparová, manželka správce městských jatek v Holicích na Pardubicku. A protože „Kašparka jatecká, ta ňáko vařila!“, dědí se tento recept po přeslici.

Pod probublávající polévkou zvýšíme teplotu a uvedeme ji do prudkého varu. Zaváříme kuličky, přisypeme obrané maso a případně přidáme rozebrané kousky kvěťáku. Provaříme asi sedm minut. Meztím polévku ochutnáme a dokořeníme solí, mletým pepřem, muškátovým květem nebo ořechem. Na závěr přidáme nasekanou kudrnatou petržel.

Při servírování dbáme, aby každý stráv-ník dostal na talíř pokud možno stejný počet kuliček – jsou tak dobré, že se o ně hlavně mezi dětmi a mládeží vedou vese-lé hádky.

**Zdroj
JakTak.cz**



Tarhoňa

Tarhoňa (maďarsky tarhonya, anglicky egg barley, česky drobení) je druh těstovinové rýže, používané ve slovenské a maďarské kuchyni.

Tarhoňa jsou drobné nočky z nudlového těsta. Z hrubé mouky a vajec se vypracuje těsto dost tuhé na to, aby šlo nastrouhat na kousky asi půlcentimetrové. Ty se pak suší na slunci nebo v mírně rozpálené troubě a uchovávají se do zásoby. Tarhoňa se vaří jako příloha, zejména k perketu, používá se jako zavářka do polévek nebo se může jíst samotná, opečená na sádle a posypaná paprikou.

Dle nejrozšířenějšího receptu se smíchá mouka s vajíčkem a se solí, po pořádném prohnětení se prolamuje přes speciální síto na tarhoňu. Hotová těstovina se usuší na slunci. V této formě se dá skladovat i několik let. V okolí města Mez tůr se tarhoňa zhotovuje válením, přičemž se polévá vodou. Drobné kousky se prosejí sítem, větší se prolamují přes síto. Klasický způsob výroby je vždy ruční prohnětení, drobení a prolamování přes síto.

Slovo tarhoňa pochází ze staroperského tarhana, což označovalo směs mletého obilí a jogurtu (nebo mleté obilí uvařené v kyselém mléce) používanou od starověku kočovníky z Přední Asie jako základ k výrobě kaše. Do Uher se tarhoňa dostala v 16. století spolu s tureckými nájezdníky. První výskyt slova tarhonya v maďarštině je z období kolem r. 1600. V upravené podobě v jižní části Maďarska zdomácněla, hlavně v okolí Szegedu, kde dlouho představovala hlavní jídlo.

Wikipedie