

Zdravá ekologicky a ekonomicky udržitelná RETRO KUCHYNĚ NAŠICH BABIČEK IV.

Tradiční Vánoce – léta čtyřicátá a padesátá

Dnes je v módě, že každé psaní má svůj „příběh“. A tak ke svým osvědčeným receptům a radám přidám i pěkný příběh vánoční.

Narodila jsem se a rané dětství jsem prožila za Protektorátu, pak byl po osvobození chvíli klid a nakonec Únor 1948 a vše bylo zase jinak. Moji prarodiče byli malí živnostníci na malém městě na Českomoravské vysočině a žili prací pro firmu a pro rodinu. Rodina se pomalu rozrůstala, dědeček byl rádoby „patriarcha“, ale „krkem“ rodiny i firmy byla moje úžasná a milující babička Krista.

Co si z dětství dobře pamatuji, to jsou poslední válečná léta, pak radost všech na konci války a nakonec zklamání po Únoru 1948. Nicméně, ve všech těchto třech velmi se politicky i ekonomicky lišících úsecích dějin naší vlasti byly pro moji babičku stěžejní tradiční rodinné svátky a oslavy: Vánoce, Velikonoce, dědečkův svátek i narozeniny a u ostatních členů rodiny občas kulatiny či nějaká svatba, křtiny nebo pohřeb.

Přes všechny těžkosti doby, mnohdy i nedostatek čehokoliv, moji babičce nikdy nechyběla spousta lásky a energie, a vždy nám připravila ty nejnádhernější svátky plné dobrot, překvapení a pohlázení. U prarodičů se slavilo vždy v plném počtu – oni dva, jejich tři dcery s rodinami a vždy někdo navíc, když potřeboval ochranu či útočiště – tak 15–20 lidí. Trable se na chvíli vytratily a rodina si užívala pospolitost a souznění. Na to se nedá zapomenout...

Nahlédneme tedy spolu do našich rodinných Vánoc čtyřicátých a padesátých let 20. století někde na Vysočině.

Advent

Každý rok Vánocům předcházelo velké pečení a chystání. S cukrovím babička začala vždy s příchodem Adventu, a tak denně kromě ranních „rorátů“ (časná ranní mše v kostele) se denně upeklo nějaké to cukroví. A pěkně se chovalo a zamklo do komory. Na svátek svaté Barbory jsme s holkama natrhaly „barborky“ – třeshňové větvičky – a dali jsme je v hrnci s vodou za okno, aby do Štědrého dne rozkvetly a ozdobily stůl. V kádi na dvoře již byli kapři z výlovy rybníku – na prodej i pro rodinný stůl. Stromek – to byla velká jedle, strýc byl lesní správce, a tak vybral vždy pěknou a velkou až do stropu. V rodině nás bylo několik malých dětí. A tak byla jedle vždy pěkně ukrytá, protože přece na Vánoce vše nosí Ježíšek! Zdobila ji před Štědrým dnem dospělá děvčata, vždy v patře, kde byly obytné místnosti. Tam jsme my děti pár dní před Vánoci vůbec nesměly. Kuriozitou bylo, že ve válce i po ní jsme mívali na stromku krásné čokoládové ozdoby, které se ale nesměly sníst



a po Vánocích se zase uschovaly pro příští rok. Byly totiž ještě z předválečných časů, v mém dětství čokoláda ke koupi skoro vůbec nebyla. Dovedly by si to dnešní děti vůbec představit?

Vánoce jsou blízko

Rodinná kuchyň byla v přízemí vedle prodejny (krámu), tam se vlastně žilo, vařilo a pobývalo po celý den, tam byl náš ráj. S blízcími se Vánoce jaksi přibývalo vůní a spěchu a šeptání, a to už jsme my děti věděly, že Štědrý den je za dveřmi. S babičkou jsme dodělávaly cukroví, pekly se vánočky, vařily se brambory na salát. Dědeček byl mistr na zabití, čištění, kuchání a porcování kaprů. Na tradiční sva-toštěpánský oběd byla vždy krůta, a tak my s většíma holkama jsme zase čistily krůtu od peří a pesíků.

Tady na okraj jedna rodinná „perlička“ – malá babiččina celoživotní svatá „lež“. Ryba na černo, jak praví originální recept, musí obsahovat i kapří krev s octem. Dědeček vždy krev odchytil, uschoval a pravil: „Mamo, ne abys tu krev vyhodila!“ Babička to však nepovažovala za dobré, a tak rybí krev s octem vždy hned vyhodila, ale děda se to za celý život nikdy nedověděl!

Vánoční jídelní lístek byl vždy tradiční

Štědrovečerní večeře – to byla rybí polévka se svítkem, kapr vařený v zelenině a černá omáčka (kapr na černo), kapr smažený, vídeňský bramborový salát, slavnostní vánočka a po večeři a Ježíš-

Pavla Momčilová

kově zvonění přišlo na řadu to vytožené vánoční cukrovíčko. Štědrovečerní večeři předcházela celodenní půst. K obědu byla vždy jen lehká bílá zelňačka s bramborami a bez klobásy apod. Děti a nemocní dostali i kousek vánočky s čajem.

Na Boží hod vánoční byl slavnostní rodinný oběd. Předkrm byl kapr v aspiu, pak hovězí vývar s játrovými knedlíčky, vepřo knedlo zelo... nebo vepřový řízek. „Žádná drůbež, aby nám neuletělo štěstí!“

Na sv. Štěpána jsme jako děti chodily s dědečkem koledovat po příbuzných, moc se nám nechtělo, ale autorita patriarchy byla jasná: Každému strýci a tetě zazpívat „Koleda, koleda Štěpáne, co to neseš ve džbáně...“, za to jsme pak dostali nějaký pamlsk a děda si se strýci a tetami poklábosil, jak šly Vánoce a někdy i politická situace. Pak přišel ten úžasný oběd s pečenou krůtou, u nás se krutě říkalo „morka“. Morku babička již časně ráno naplnila mandlovou nádivkou a obrovská krůta se pekla za stálé babiččiny péče mnoho hodin... Největší ceremonie pak byla s „dranzírováním“ té obrovské krůty přímo na stole. Dranzírování se ujal dědeček, později pak jeden ze strýců, ti rozdělávali kousky podle vážnosti osazenstva. Babička dostala vždy „biskupa“ a my děti jsme na úvod dostaly jatýrka nebo srdíčko. Ke krutě se u nás podávaly vařené brambory a meruňkový a angreštový kompot...



Vzpomínky

Jak krásné jsou ty vzpomínky na dětství a na všechny ty neúnavné přípravy vánočních svátků. Právě prarodiče věnovali přípravám lásku a s péčí i čas, práci a hlavně své srdce. Často se stávalo, že babička nakonec někde v koutku únavou usnula, my se veselili, povídali... Co ale bylo pravidlem, že jak došlo po jídle na ty obrovské hory špinavého nádobí, tak jsme se všechny holky i ženy vrhly ke dřezu a pro utěrky a... budete se divit... byl to zážitek i pro nás děti. Naše mámy, tety a tetky se rozpovídaly o různých rodinných i maloměstských „tajnostech“ a nám mohly vypadnout oči z důlků a snažily jsme se, aby nám nic neuniklo!

RECEPTY

Ted' několik receptů z našeho vánočního jídelníčku. Většinu našich rodinných receptů najdete v naší knížce **RETRO KUCHARKA – Recepty z 19. a 20. století**. Mnoho druhů vánočního pečiva pak v mé kuchařce **CELOZRNÉ VÁNOČNÍ A SLAVNOSTNÍ PEČIVO**. Pro Vaši inspiraci zde uvedu jen recepty, které byste možná jinde těžko hledali, pokud vyzkoušíte náš vánoční jídelníček. Ostatní si doplníte z mých nebo jiných běžných českých kuchařek.

ZÁKLADNÍ RECEPTY na domácí vánoční stůl

Vánoční rybí polévka

✿ Hlava, odřezky a vnitřnosti z 1 velkého kapra, 200 g kořenové zeleniny (méně mrkve, více celeru a petržele), 1 stroužek česneku, 1/4 lžičky mletého zázvoru, 30 g másla, 30 g pšeničné nebo špaldové mouky hladké, sůl, sekaná petrželka



✿ Omytou hlavu a odřezky z kapra vařte s očištěnou zeleninou a česnekem ve 2 l osolené vody do měkka. Z másla a mouky usmažte ve větším hrnci světlou jíšku. Na prochladlou jíšku sceďte rybí vývar. Zeleninu do vývaru propasírujte. Z kostí oberte maso a vložte do polévky, okořeňte zázvorem a vše přiveďte k varu. Vnitřnosti očištěte od žluče, propláchněte a postupně vkládejte do vroucí polévky a na mírné plotně pár minut povařte. Nakonec polévku dochuťte sekanou petrželkou, solí a nechte na kraji plotny zaležet.

Polévku doplňte na kostičky nakrájeným smaženým svítkem.

Svítek smažený rychlý

✿ 2 vejce, 1 dl mléka, 2 lžice sekané petrželky, špetka muškátového květu, strouhanka podle hustoty, sůl

✿ Vejce rozšlehejte s mlékem, přidejte koření, petrželku a sůl a zahustěte strouhankou na kašovitě těstíčko. Lijte je na rozehřátý olej ve vrstvě asi 1,5 cm a z obou stran osmažte do zlatova. Prochladlý svítek nakrájejte na kostičky.

RADA: Můžete využít i zbytky vajec, strouhanky a mouky z obalování kapra na smažení.

Kapr vařený (nejen) na černo

Zase trochu vzpomínek. Kapr na černo je vlastně ryba uvařená ve sladké omáčce. Babička vařila kapra na černo do jisté doby podle klasické receptury (ovšem – bez té rybí krve s octem!!!). Recept najdete v mé RETRO KUCHARCE. Mládeži u stolu to už ale moc nechutnalo, tak se věc vyřešila „šalamounsky“. Kapr se uvařil v zelenině zvlášť – ten jsme si pak dali s majonézou nebo na Boží hod v aspiku. Pro ty starší pak babička uvařila svoji černou omáčku bez kapřího masa. Jedli ji buď s tím uvařeným kaprem, nebo střední generace jako sladkou pochoutku s kouskem vánočky. Všichni u stolu tak byli spokojeni a tradice zůstala – i když vlastně postupně mizela. Dnes už z ní na našem vánočním stole zbyl jen vařený kapr s majonézou nebo v aspiku.

Kapr vařený v zelenině

✿ 600 až 800 g kapra, 1 mrkev, 1 petržel, kousek celeru, 1 menší cibule, pár kuliček pepře a nového koření, 1 bobkový list, 2 lžice octa, sůl

✿ Očištěného kapra s kůží nakrájejte na dílky, kořenovou zeleninu na kolečka, cibuli na čtvrtky. Do pekáčku nebo ohnivzdorné mísy rozložte dílky kapra a proložte je připravenou zeleninou. Přidejte koření, mírně osolte a zakápněte octem. Vařte na velmi mírném ohni pod poklicí 8 až 10 minut. Dílky kapra opatrně vcelku vyberte na mísu.

Vařeného kapra podávejte podle libosti: v černé omáčce (viz níže), nebo s majonézou. Nebo dílky vařeného kapra dejte do hlubší skleněné mísy, ozdobte zeleninou a zalijte ochuceným aspikem, viz dále.

Černá omáčka babičky Kristy

✿ 1 l vývaru z kořenové zeleniny (mrkev, celer, petržel), 60 g másla, 60 g pšeničné nebo špaldové mouky hladké, 120 g švestkových povidel, celkem asi 250 g sušeného ovoce (švestky, rozinky, fíky), 50 g jader vlašských ořechů, 50 g loupaných mandlí, půl lžičky mleté skořice, nezavadná kůra z půlky citrónu, několik lžic strouhaného perníku na zahuštění, sůl

✿ Sušené ovoce spařte, nakrájejte a pak je uvařte v 1/2 l vody do měkka. Mandle a ořechy nakrájejte. Z mouky a másla připravte jíšku, rozřeďte ji zeleninovým vývarem a odvarem z ovoce. Přidejte ořechy, mandle a badyán a vše vařte 10 minut. Pak přidejte povidla rozmíchaná v troše vody a ještě 5 minut povařte. Uvařené a nakrájené ovoce vložte do omáčky, ochuťte skořicí, špetkou soli a citrónovou kůrou a omáčku zahustěte strouhaným perníkem. Nechte alespoň půl hodiny zaležet.

Kapr na černo

Dílky vařeného kapra vložte do této omáčky a na mírně teplé plotně nechte chvíli táhnout. Jindy můžete omáčku podat k vařenému vepřovému masu. Omáčka



ale chutná i studená, třeba jako zdravá mňamka, např. s vánočkou po štědrovečerní večeři.

Aspik (rosol) doma připravený

✿ 4 vepřové nebo telecí nožičky, vepřové kůže (např. ze syrové pečeně, bůčku, hlavy apod.), po kousku od každé kořenové zeleniny, 1 cibule, zrnka pepře a nového koření, bobkový list, sůl, vinný ocet, 1 sáček nebo plátek sušené želatiny, 2 bílky, plátno na procezení

✿ Omyté nožičky a kůže se vaří spolu s cibulí, se zeleninou, kořením a solí asi 2 hodiny. Pak se precedí přes husté síto do pekáče nebo širokého kastrolu, přidá se asi 1 dl octa a nechá se vychladnout. Sebere se mastnota, přidá rozpuštěná želatina (podle návodu na obalu) a zašlehají dotuha ušlehané bílky. Přistaví se na plotnu a vaří na velmi mírném ohni asi hodinu, až je aspik (rosol) průhledný. Pak se precedí přes plátýnko a použije ve studené kuchyni.

Kapr v rosolu (aspiku)

Kapr v rosolu pro studený bufet se uvaří se zeleninou a kořením (viz shora). Na dno mísy nebo chlebičkové formy nalijte trochu aspiku, nechte ztuhnout a pak rozložte pěkně nakrájenou uvařenou zeleninu, můžete přidat kyselé okurky a vejce. Zalijte trochu aspikem a pak dejte uvařené dílky ryby, znovu nalijte aspik a dejte vychladit.

RADA: Podobně můžete podat i jiná vařená masa, vejce, sýry. Pokrm je chutný a má málo kalorií. Tuhý aspik můžete nasekat na kostičky a zdobit studené mísy, chlebičky i teplé pokrmy a saláty.

Videňský bramborový salát bez majonézy

✿ 1 kg ve slupce vařených brambor typu A (salátové), 1 menší cibule, 1 sterilovaná okurka, 1/2 lžičky mletého pepře, 1 lžice sekané petrželové natě, 1 lžice krájené pažitky, 100 ml hovězího vývaru, 30 ml olivového oleje, jablečný ocet podle chuti, špetka cukru, sůl

✿ Brambory uvařte ve slupce. Vlažné je oloupejte a nakrájejte na kolečka asi 3 mm silná. Dejte do mísy. Oloupanou cibuli nakrájejte na tenké proužky a na prkénku rukou pomačkejte, aby pustila šťávu a aroma. Okurku nakrájejte na tenká kolečka. Přidejte k bramborám a vše zlehka promíchejte.

Na zálivku dejte do hrnku vlažný hovězí vývar, přidejte jablečný ocet, olivový olej a dochuťte pepřem, solí a cukrem. Zálivku spolu se sekanými bylinkami přidejte do mísy a znovu vše zlehka promíchejte. V chladnu nechte zaležet, na stůl nestěte salát v míse ozdobený čtvrtkami vařených vajec a lístky polničky.

Mandlová nádivka do Svatoštěpánské krůty

✳ 3 vejce, 100 g másla, 50 g slaniny, 1 veka, 1/2 l mléka, 100 g loupáných mandlí, 1 lžička strouhaného muškátového oříšku, hrst sekané petrželky, sůl

✳ Veku nakrájejte na menší kostičky a dejte do mísy. Slaninu nakrájenou na kostičky rozškvařte, až pustí tuk, rozpustěte také máslo. Loupané mandle nakrájejte na tyčinky. V mléce rozšlehejte celá vejce a tuto směs polijte krájenou veku, nechte pár minut bobtnat. Pak do mísy přidejte slaninu, máslo, mandle, koření a petrželku a vše pěkně promíchejte. Po krátkém zaležení nádivkou naplňte dutinu krůty, zašijte potravinářskou nití a dejte péci.

RADA: Nádivkou můžete plnit i kuře, králíka nebo bůček. Pak dejte asi poloviční množství surovin.

Méně známé VÁNOČNÍ RETRO PEČIVO

Babička pekla cukroví pro naši velkou rodinu a mnohé další potřebné. Bylo toho vždy nejen velké množství, ale také obyčejně tak 20 až 30 druhů (to podle finanční a politické situace). Většinu receptů najdete v méj kuchařce **CELOZRNNÉ VÁNOČNÍ A SLAVNOSTNÍ PEČIVO**. Tady uvedu pár starých osvědčených receptů na cukroví, které jak ochutnáte, tak budete péci každý rok.

Zázvorky babičky Kristy

✳ 300 g pšeničné nebo špaldové mouky polohrubé, 200 g cukru krupice, 2 vejce, 1 žloutek, 25 g mletého sušeného zázvoru, na špičku nože amonia (k dostání v menších drogeriích nebo v řetězci Teta), hladká mouka na vál, papír na pečení

✳ Cukr, 2 vejce, žloutek a mletý zázvor šlehejte, až dostanete hustý krém. Pak přidejte mouku předem smíchanou s amoniem a vypracujte hladké pružné těsto. Na vál posypaném hladkou moukou těsto rozválejte na tloušťku asi 6 mm a vykrájejte tvary zázvorků, hvězdiček nebo jiné pěkné „rohaté“ tvary. Přeneste je na plech



vyložený papírem na pečení a nechte zázvorky na plechu v kuchyni do rána (nebo alespoň 3 hodiny) oschnout. Pak zázvorky upečte ve velmi mírně vyhřáté troubě (do 150 °C) do růžova. Tvary pěkně vyskočí.

RADA: Tento velmi starý recept z „dílny“ naší prababičky má i ty přednosti, že zázvorky vydrží dlouho čerstvé, nejsou kalorické a přítomný zázvor v zimě pěkně zahřeje.



Zámecké marokánky

✳ 1/4 l smetany na vaření, 80 g cukru krupice, 80 g kandované (proslazené) pomerančové kůry nebo jiného kandovaného ovoce, 80 g sekaných loupáných mandlí nebo ořechů nebo jejich směs, hrst rozinek, 20 g pšeničné mouky hladké nebo celozrnné, papír na pečení

Poleva: Čokoládová

Smetanu, cukr a mouku smíchejte metlou v hrnku a na mírné plotně povařte asi 1 minutu. Vmíchejte sekané mandle a ořechy, nakrájené kandované ovoce a spařené a osušené rozinky, odstavte z ohně a znovu promíchejte. Na plech vyložený papírem na pečení dávejte lžičkou malé hromádky a pečte v mírně vyhřáté troubě do zlatova. Hromádky se při pečení roztečou na placičky. Placičky sejměte z papíru ještě za tepla, nechte vychladnout, a pak z hladké strany potřete čokoládovou polevou.

Jablkový salám

✳ 300 g oloupaných jablek bez jádřinců, 200 g přírodního cukru, 100 g sekaných vlašských ořechů, 50 g strouhaných mandlí, 50 g rozinek, 1 lžička mleté skořice a 3 tlučené hřebíčky, šťáva a strouhaná kůra z půl citronu, moučkový cukr na vál

✳ Z cukru a vody uvařte hustý sirup, přidejte hrubě strouhaná jablka a vše svařte na hustou kaši. Vmíchejte všechny další přísady kromě moučkového cukru. Téměř vychladlou hmotu vyklopte na vál posypaný moučkovým cukrem a vytvarujte váleček. Ten nechte několik dnů volně oschnout. Pak jej nakrájejte na kousky jako salám.

RADA: Hmotu na jablečný salám můžeme dát mezi 2 dortové oplatky, na nějaký čas zatížit, a pak nakrájet na obdélníčky.

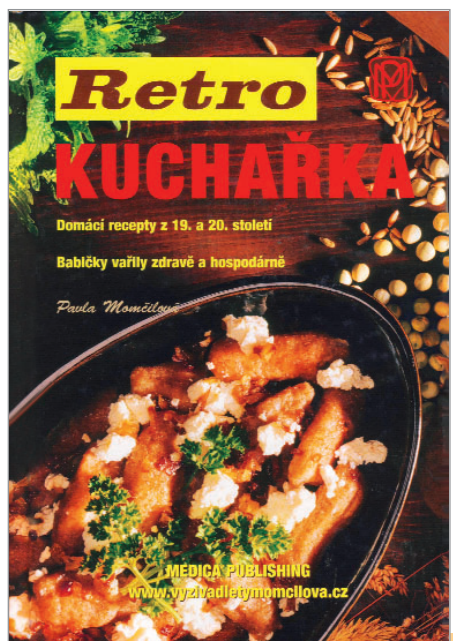
Anýzky babičky Obojky

✳ 5 vajec, špetka soli, 155 g moučkového cukru, 80 g pšeničné mouky hladké, 75 g škrobové moučky (solamyl, maizena), 1 sáček prášku do pečiva, 1 lžice přebraných semen anýzu, papír na pečení

✳ Z bílků ušlehejte se špetkou soli tuhý sníh, pak zašlehejte rozkloktané žloutky a cukr. Do tuhé vaječné hmoty vmíchejte anýz a směs pšeničné a škrobové moučky a prášku do pečiva. Čajovou lžičkou sázejte na plech vyložený papírem na pečení malé hromádky, shora dejte pár zrnků anýzu a pak při mírné teplotě anýzky v troubě upečte. Pěkně vyskočí.

RADA: Anýz podporuje trávení. Anýzky jsou v podstatě bez tuku a lehce stravitelné.

FOTO – autorka a archiv



Nakladatelství Medica Publishing
tel.: +420 602 271 393,
momcilova@volny.cz
www.medicapublishing.cz