

## Co se jedlo na Velikonoce?

---



O Velikonocích se jedly potraviny, které už svojí podstatou byly a jsou součástí nového života v přírodě. Jednalo se o **vejce**, **mladé bylinky**, ale s tím související **mláďata domácích zvířat**, kde například mladý beránek byl v rámci velikonočních oslav obětován při bohoslužbách. **Beránek**, vynikající nevinností, čistotou a mírností, se stal symbolem Ježíše Krista jako Vykupitele, který snímá hříchy světa.

**Velikonoce se slaví nejen na našem venkově především ve znamení vajec**, které právě v té době slepice nejpilněji snášejí. K nim jako další obřadní jídlo z doby křesťanské přistupuje ještě **sladký beránek** a také tradiční pečivo - **jidáše a mazance**. Po stránce zdravotní jsou velikonoce významné hlavně tím, že jim předchází dlouhodobý půst. Cenný přínos Velikonoc znamená po potravní stránce to, že se právě o Velikonocích objevuje poprvé na stole (ať v podobě jarní polévky, hlavičky nebo sekanice) také **čerstvá jarní zelenina a bylinky**.

## Zelená polévka z jarních bylinek

*“Nasbírání se jarních bylinek (opence, hřebíčku, jahodových a fialkových listů, chudobičky, cikorie, kerblíku, zelené petrželky, mladé zelené cibulky, kmínových lístků). Vše se dobře očistí a v několika studených vodách přemeje, aby v tom písku nezůstalo, naleje se na to dle potřeby hovězí polívky a nechá se to asi deset minut vařit; potom to proced' a bylinky na prkénku drobnince rozsekej, pak je dej do čistého hrnku, polívku, v níž se bylinky vařily, na to vlij a nech to opět u ohně stát, až se to počne vařit. Potom vezmi vždy na ½ litru polévky jednu rovnou kávovou lžičku pěkné mouky, 2 dkg čerstvého másla, lžíci sladké smetany a tři žloutky, všecko dobře rozmíchej, okořeň květem a s tou vařící polévkou to zakloktej, pak to nalej na smaženou žemličku nebo na smažený hrášek. Tato polévka, když jest zakloktaná, nesmí se již vařit, nanejvýš nechá se přejít jeden var, při čemž se ale ustavičně míchat musí. Pro domácnost a v čase, když jsou vejce drahá, může se dáti žloutků jen polovička, a kdo tuto polívku nemá rád přihoustlou, může mouku docela vynechat.”*

**Poznámka:** Tento recept pochází z více jak sto let staré kuchařské knihy. Pro jeho zajímavé podání je opsán v původním znění.

Máme-li skopové maso, potom je zajímavý recept na:

## Skopové maso na houbách

*800 g skopového masa (kýta, plecko), 200 g čerstvých hub (rostou již smrže, kačenky české a náprstkové...)  
1 lžíce mouky, 50g oleje, 1 cibule, krajíček chleba, celý pepř, kmín, zelená petrželka sůl*

Maso zbavíme kostí a loje, opereme a osušíme. Z kostí připravíme vývar. Na másle zpěníme drobně nakrájenou cibulku, přidáme odřezky masa, část na plátky pokrájených hub, strouhaný chléb a trochu kmínu. Na to položíme maso, zalijeme horkým vývarem, opeříme, osolíme a dusíme pod pokličkou doměkka. V jiné nádobě zpěníme na másle cibulku, přidám trochu zelené petrželky, na ni vložíme nakrájené houby a podusíme. Maso nakrájíme na tenké plátky a položíme na dušené houby. Štávu z masa zaprášíme hladkou moukou, prolisujeme na maso a společně necháme ještě povařit. Přidáme petrželku. To vše se podává horké s opečenými bramborami nebo rýží.

Tradičním pokrmem o velikonocích je tzv. **hlavička** - jedná se o sekanou z uzeného masa, žemlí, vajec..., s tím však nemá cenu se zaobírat, protože co domácnost, to jiný upravený recept předávaný z matky na dceru. K této lahůdce se podávají brambory nebo bramborový salát. Což tak tento tradiční salát trochu obměnit a vyzkoušet jeden recept z Anglie:

## Bramborový salát s hlohovými pupeny

*500 g vařených brambor, 1 cibule, 2 vařená vejce, ½ l lístků a pupenů z hlohu, 3 lžíce oleje, 1 lžíce bílého vína, 2 lžíce octa (zde podle chuti), sůl, pepř, (hořčice)*

Studené vařené brambory, cibuli, vařená vejce a hlohové pupeny drobně pokrájíme a promícháme se zálivkou z oleje, vína, octa, soli a pepře (muže se přidat i lžíce plnotučné hořčice). Podává se jako příloha ke karbanátkům a výše jmenované „hlavičce.“

Samozřejmě, že **hloh** je součástí jarních “léčivek“, mezi něž patří bedrník obecný, brutnák lékařský, jitrocel kopinatý... Z obsahových látek jsou u hlohu obecného a jednosemenného významné flavonoidy, purinové sloučeniny, trísloviny, acetolcholin, saponiny, vitamín C, vitamíny skupiny B ...Vliv hlohu je významný především při kornatění tepen, vysokém krevním tlaku, srdečních a jiných neurózách. Angličané doceňují u

pupenů hlohu příchutí oříšků a uvedený salát je u nich ve velké oblibě.

Pokud však nemáte zrovna chuť na bramborový salát, zkuste naše další recepty:

## Velikonoční plněná vejce

*10 vajec, 100 g sterilovaných žampionů, slanina, kaviár, losos, uzené maso, tresčí játra, sýr, brusinky, mletý černý pepř, kari, sůl, olej, barva na vejce*

Vejce uvaříme na tvrdo, zabarvíme. Na vrcholu vejce po zaschnutí barvy opatrně skrojíme a lžičkou opatrně vydlabeme žloutek. Žloutek rozetřeme s olejem, přidáme jemně rozsekané žampiony podušené na slanině, osolíme a okořeníme. Důkladně promícháme a rozdělíme na tolik dávek, kolik máme připravených vajec. Každou dávku ochutíme jinak (kaviárem, strouhaným lososem, tresčími játry, strouhaným sýrem, brusinkami s citrónovou šťávou, uzeným masem...) Připravenou směsí naplníme vydlabaná vejce. Podáváme jako speciální chuťovku.

## Velikonoční vejce pro labužníky

*10 vajec, 5 dl nakládanych kyselých hub, slupky z cibule, kardamón, nové koření, jalovec, grilovací koření, zelená petrželová nať, sůl*

Vejce vaříme asi 10 minut, potom je vybereme z vody a v utěrce poválíme po stole tak, aby skořápky po celém povrchu popraskaly. Ve vodě, do které jsme za varu přidali kardamón, nové koření, trochu grilovacího koření, jalovec, sůl a cibulové slupky, vaříme vejce ještě 1 - 1,5 hodiny. Vejce oloupeme a ozdobíme zelenou petrželovou natí. Podáváme s nakládanými houbami a slaným pečivem.

## Velikonoční vaječný bochník

*5 dl nakládanych hub, 15 vajec, 100 g tvrdého sýra, 1 l mléka, mouka, lžička kapar, mleté feferónky, citrónová kůra, sůl, pepř*

Vejce vlijeme do mléka, posolíme, okořeníme mletými feferónkami, pepřem. Směs vaříme do doby, až se vejce srazí. Přidáme nastrouhaný sýr, kapary a opláchnuté, nadrobno posekané kyselé houby. Pomíchanou směs vysypeme do látkového ubrousku, zabalíme a zatížíme destičkou tak, aby veškerá tekutina odtékla. Vychladlý bochník pokrájíme na silnější plátky, které následně obalíme moukou a ve vajíčku. Vzniklé řízečky z obou stran opečeme dorůžova. Podáváme teplé s hlávkovým salátem, případně s jinou vhodnou zeleninovou přílohou.