

Na Nový rok čočku



Lidové zvyky říkají, že na novoročním stole nesmí být nic létavého nebo rychlého, aby nám štěstí neuteklo nebo neulétlo. Proto se musíme v menu vyhnout všemu co má křídla (kuře, kachna či husa). Ale třeba zajíc není také vhodný, aby nám se štěstím nepelášil k lesu.

Vítaná je právě proto čočka, jež svým kulatým tvarem připomíná peníze, které by v budoucím roce měla přinést.

Odkud k nám přišla a co z ní uvařit?

Čočka se pěstuje v Číně, jihovýchodní Asii, severní Africe, obou Amerikách. U nás se čočka původně pěstovala tradičně na jižní Moravě, což dokládají jména starých kultivarů, jako Hrotovická a Moravská drobnozrnná, nahrazené dnes odrůdami „Lenka“, „Okula“ či Trebišovská.

Předkrm:

Pučálka z čočky

Čočka dle porcí, voda, cukr, sůl, trocha oleje

Pučálka byl tradiční staročeský pokrm, z napučeného hrachu. Čočku namočte na 3 až 5 dní do vody a nechte vyklíčit. Osmahněte ji na pánvi na troše cukru s případnou kapkou oleje. Podáváme ji sladkou nebo osolenou s přísadou různých koření. Výborně se kombinuje s dobromyslí.

Čočkový salát

1/4 kg čočky, sůl, pepř, ocet, 1/4 l kyselé smetany, slaneček, sardelky, kyselé okurky

Přebraná, vypraná a namočená čočka se opatrně vaří do měkka, opatrně, aby se nerozvařila. Scedí se na sítku a nechá vychladnout. Následně se osolí, opepří, okyselí octem, polije kyselou smetanou a na míse se salát obloží na kousky rozkrájeným slanečkem bez kostí nebo sardelkami. Lze též použít drobné okurčičky, nakládané po domácky v pepři a octě (tzv. pikolky).

Polévky:

Čočková polévka

1/4 kg čočky, 400g vepřového masa na polévku, cibule, sůl, pepř, masox vinný ocet

Postavíme přes noc, opranou a vyčištěnou čočku, ve vodě na mírně teplé místo. Následující den vodu slijeme. Potom ji v čisté vodě pozvolna do měkka uvaříme. Mezi tím vaříme v jiné nádobě kus čerstvého vepřového masa na polévku s patřičným množstvím vody, pro příští polévkový vývar. Po uvaření maso pokrájíme na větší kostky, které namočíme do vinného octa a promícháme s trochou co nejjemněji pokrájené cibule, mletým pepřem a solí. Necháme máčet. Čočku protřeme sítem do masového vývaru z vepřového masa, osolíme a hotovou polévku slijeme na maso. Podává se s chlebem.

Čočková polévka se sušenými švestkami

350 g čočky, 150 g sušených švestek, 80 g oleje, 50 g hladké mouky na zápražku, 100 g mléka, ocet, sůl, cukr

Přebranou a dopředu namočenou čočku dáme vařit do vody. K napůl uvařené čočce přidáme sušené švestky a dovaříme do měkka. Z oleje a z mouky připravíme světlou jíšku a rozředíme ji mlékem, vlijeme do polévky a chvilku povaříme. Nakonec polévku ochutíme octem (citrónovou šťávou), solí a cukrem.

Hlavní jídlo:

Čočkové kotlety

400 g čočky, 1 celé vejce, 1 žloutek, strouhanka, cibule, sůl, olej (tuk) na smažení

Předem namočenou čočku uvaříme do měkka a prolisujeme hrubým sítem. Do vychladlé kaše přidáme 2 celé vejce a 1 žloutek navíc, strouhanku, osmaženou cibuli a sůl. Promícháme a utvoříme placky („kotlety“), obalte je ve vejci, strouhance a osmažte na tuku. Podává se s vařeným bramborem, chlebem. Příloha zeleninový salát.

Čočka po slezsku

400 g čočky, 3 stroužky česneku, 50g hladké mouky, majoránka, sůl, 1/4l mléka nebo sladké smetany, olej, ocet

Přebraná a namočená čočka se dá vařit. Je li skoro uvařená přidá se světlá jíška, mléko nebo smetana vše se dobře promíchá a vlije se do vařící čočky a dále se povaří. Ještě se přidají jemně rozetřené 3 stroužky česneku, majoránka zamíchá se a dále povaří. Odstaví se z ohně, osolí, okyselí octem. Příloha: chléb, uzené maso nebo vejce na tvrdo.

Karbanátky z čočky

350 g čočky, 3 máčené žemle, stroužek česneku, majoránka, sůl,

Sítem prolisujeme uvařenou čočku, zamícháme do ní tři máčené a vymačkané žemle, stroužek utřeného česneku s majoránkou a solí. Ze vzniklé čočkové kaše upravíme malé karbanátky, které smažíme na horkém omastku. Lze je též obalit ve vajíčku a strouhance nebo dovnitř zabalit uzeninu. Podává se s vařeným bramborem nebo chlebem.

Pečený pokrm z čočky:

Bramboráky s čočkou a houbami

1 kg syrových brambor, 100 g vařené čočky, 100 g očištěných, na kostičky nakrájených a na másle podušených čerstvých hub (různé druhy), 50 g slaniny, 1 vejce, cca 80 g hrubé mouky, 3 lžíce mléka, sůl, mletý černý pepř, majoránka, petrželka, stroužek česneku. Sádlo nebo olej na pečení.

Oloupané syrové brambory nastrouháme. Následně větší část vyloužené vody z brambor slijeme a přidáme vařenou čočku, podušené rozkrájené houby, nakrájenou slaninu, vejce, mouku, mléko, sůl, koření, jemně rozsekanou petrželku, utřený česnek a dobře vše promícháme. V pánvi rozehtřejeme trochu tuku, do něho rozestřeme lžící část těsta do tvaru placky, kterou zprudka po obou stranách do zlatohněda opečeme. Obdobně postupujeme i u ostatních bramboráků. Upečené bramboráky podáváme hodně horké k čaji nebo pivu.

Jiří Mika