

Prvorepubliková kuchyně nebyla černobílá



Ne nadarmo je období první republiky považované za zlatou éru české kuchyně, z níž tuzemské hospodyňky profitují ještě v dnešní době. **Tehdejší gastronomie čerpala jak z rakouskouherské tradice, tak z regionální kuchyně, v čele s moravskou či slezskou.**

Spolu s postupující dobou a tím, jak **bohatla společnost**, se jídelníček rozšiřoval o nové, cizokrajné chody. **Praha se ocitla po boku evropských metropolí a spolu s Paříží určovala gastronomické trendy.** Otevíraly se **nové kavárny, bary a restaurace**, nad jejichž jídelníčky by se sbíhaly sliny i současným labužníkům.

Menu horní třídy

Jistě tušíte, že i na začátku dvacátého století existovaly pokrmy pro „horních deset tisíc“, které se od kuchyně chudiny výrazně odlišovaly. Jak vypadalo dobové menu v luxusních restauracích? Špičkoví šéfkuchaři hledali **inspiraci u francouzských a anglických kolegů.**

Dobová smetánka si tedy mohla pochutnat i na takových exotických dobrotách, jakými byli šneci, žabí stehýnka či mušle. Na slavnostních rautech **bylo možné ochutnat parmezán, datle i ananas.** Velmi oblíbená byla také **zvěřina, telecí a jehněčí maso.** Chybět nesmělo ani **rybí menu v čele s lososem, pstruhem, či dokonce raky nebo kambalou.** Výjimkou však nebyla ani **želví polévka.**

Při pročítání dobových časopisů a kuchařek lze najít recepty, jejichž suroviny by mnozí kuchaři považovali za moderní výstřelky a používali by je výhradně v cizí kuchyni. **Kapary, sardelky, chřest či artyčoky ale naši předkové přidávali do tuzemských receptů.** Plněné telecí **závitky s kaparovou omáčkou i smažené artyčoky by je při nedělním obědě jistě nepřekvapily**

. Dokonce už Marie Axamitová radí ve své České kuchařce, jak připravit sardelovou či kaparovou omáčku, a chuť k dokonalosti vyladuje citronovou kůrou.

Menu pro ty ostatní

Samozřejmě realita obyčejných smrtelníků byla o poznání prostší, neznamená to však, že by byla méně zajímavá. Vždyť ke zdánlivě chudé prvorepublikové kuchyni se v dnešní době obrací spousta slovných restaurací.

Z dnešního pohledu se využívaly laciné suroviny v čele s vnitřnostmi, které se dnes v řeznictví seženou velmi těžko, nebo bychom s nimi ani neuměli pracovat. Jak s oblibou připomínají gastroznalci, **jateční kusy se oproti dnešní době snědly celé od čumáku po ocas**

Při některých názvech se mnoha čtenářům vybaví nevalně proslulé pokrmy školních jídelen. Pokud byste si však **plíčky na smetaně, masovou haši nebo zadělávanou slepici s květákem** připravili poctivě doma podle tehdejších receptů, jistě by se tyto pokrmy zařadily mezi oblíbené rodinné dobroty. Ani **uzený hovězí jazyk s křenovou omáčkou, mozeček nebo husí krev na cibulce s vejci** by vás na talíři neurazily. Mnohdy byste ale nejspíš nevěděli, o jakou část se jedná. Schválně, kde byste hledali telecí okružní či telecí kořínek?

Krémové omáčky doprovázely telecí či králičí maso, chybět nesměla ani slepice, jejíž příprava je oproti kuřecímu masu časově náročná, ale chuťově za to jistě stojí. **Je všeobecným mýtem, že prvorepubliková kuchyně byla tučná a hutná. Už tehdy vybízely kuchařské knihy a články v časopisech ke zdravé výživě** a např. Sandtnerová doporučovala na jednu osobu porci 70 g masa a větší množství zeleniny.

Hospodyňky měly k dispozici např. i vegetariánskou kuchařku! Zelenina z vlastních zdrojů byla levnou a vydatnou surovinou – pevné místo samozřejmě měla **zelenina kořenová, čerstvé i kvašené zelí, brukve, kapusta a květák, ale v receptech najdete i špenát, mangold nebo černý kořen**, který dnes na pultech obchodů najdete už jen stěží.

Pokud máte před výplatou hluboko do kapsy, **zkuste uvařit uhlířinu, směs domácích noků s bramborami opečenými na slanine a kmínu, kterou výtečně doplní kysané mléko a nakládané okurky.** Ani všeobecně známé **knedlíky s vajíčkem** nejsou výmyslem posledních let, ale kořeny mají právě v kuchyni našich praprababiček.

V další sezóně můžete vyzkoušet namísto všeobecně známých kopřiv a pampeliškových listů sběr šťovíku. Zúžitkujete ho třeba ve šťovíkové polévce, která odlehčí vašemu trávení i rodinnému rozpočtu. Zajímavou inspiraci nabízí např. kniha Dr. Čeňka Zírta z roku 1917 s názvem Česká kuchyně za dob nedostatku před sto lety (nynějším hospodyňkám na vybranou).

Bábovkou to nekončí

Nejspíš byste mylně předpokládali, že u dezertů zaujímaly první místo hutné buchty a koláče. Na nedělním stole sice nesměla chybět **nadýchaná bábovka, kynuté koláče nebo „honzáky“ nejružnějších náplní** ale v dobových kuchařkách **najdeme i rychlé a odlehčené sladké tečky.**

Jednou z nich jsou např. **pečená jablka** od Anuše Kejřové. Oloupaná jablka zbavená jadřinců vyskládáme do pekáčku s rozpuštěným máslem a nezakryté pečeme při 180 °C asi 20 minut, dokud nejsou měkká. Ještě

horké je posypeme cukrem a přelijeme šlehačkou. Výtečně doplní máslové sušenky, zmrzlinu, lívance i palačinky.

Mezi sladkými jídly nelze opomenout **ovocné knedlíky s opraženou strouhankou či perníkem, oblíbené byly nejrůznější nákypy i trhance se zavařeninou nebo přelivem z ovocné šťávy**. Lepší společnost si pochutnávala na „Sachrově dortu“, mrkvovém dortu i punčových řezech, u nichž nesměla chybět káva, která v oblíbenosti jednoznačně převálcovala čaj.

Vyzkoušejte následující prvorepublikové recepty:

Housková polévka a là Anuše Kejřová

200 g staršího bílého pečiva, 1 poctivá lžice másla, 300 ml zeleninového nebo drůbežního vývaru, 2 žloutky, smetana na zjemnění, muškátový oříšek a bylinky na ozdobení

Pečivo nakrájíme na plátky a opražíme dozlatova na rozpuštěném másle. Zalijeme vývarem a necháme rozvařit, prolisujeme nebo rozmixujeme tyčovým mixérem. Na závěr zavaříme rozšlehaný žloutek se smetanou, ochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem a ihned stáhneme z ohně. Podáváme se sekanou pažitkou a petrželkou.

Svíčkové řezy opera

500 g hovězí svíčkové, 100 g drůbežích jater, 50 g másla, 50 g rajčatového protlaku, 100 ml hovězího vývaru, 2 lžice cukru, 2 lžice šípkové marmelády, 1 lžice sádla, 50 ml polosuchého červeného vína, 4 tenké plátky slaniny, olej, pepř, sůl

Maso odblaníme a přes vlákno nakrájíme na dva válečky. Zlehka je naklepeme rukou, vetřeme do nich sůl a čerstvě mletý pepř a rovnoměrně potřeme olejem. Maso zprudka opečeme ze všech stran, aby se zatáhlo, spolu s ním opečeme dozlatova plátky slaniny. Maso i slaninu necháme odpočívat ve vyhřáté troubě (podle libosti můžeme nechat v teple dodělat na zvolený stupeň propečení). Ve výpeku osmahneme nejmenno nakrájená drůbeží játra, přidáme máslo a cukr, necháme lehce zhnědnout, zapražíme rajčatový protlak a přilijeme červené víno. Necháme odpařit alkohol a šťávu zredukujeme, na závěr dle chuti osolíme. Maso servírujeme přelitě omáčkou s játry, ozdobené opečenou slaninou, se šťouchaným bramborem.

Brambory v paprice k masu dle Anuše Kejřové

Cibule usmaží se na másle dorůžova. Přidají se k ní dvě vařečky mouky, nechá se spejchnout, podlijí se polévkou a vodou, aby to bylo řídké a zasype se paprikou. Syrové loupané brambory nakrájejí se na kolečka a nechají se v té omáčce vařit, až změknu a omáčka od nich zhoustne. Přitom se musí pozorně míchat, aby se nepřilepily.

Dortíčky piškotové s jablky dle Domáciho cukrářství, A. a T. Verschbachovy, 1910

Utři hodně 4 žloutky a 4 kávové lžičky cukru, vmíchej pak 1 rovnou polévkovou lžící mouky a sníh ze 4 bílků. Nyní rozetři tuto hmotu na máslem pomazaném a moukou posypaném plechu asi na tloušťku 1 prstu a pec ji spěšně. Pak ji nech vychladnouti, vykrájej skleničkou neb formičkou na koblihy malé dortíčky, potřij je dušenými jablky, dej vždy dva na sebe a potírej je nožem čokoládovou polevou. Dej je pak na okamžik do trouby, by poleva nabyla hezký lesk.