

Vánoční jídla našich babiček



Tajemství černého sešitu

S blížícími se vánočními svátky zase listuji v babiččině ohmataném letitém sešitu. Letošní slavnostní tabuli chci připravit z tradičních jídel, kterými nás babička každoročně hostila. **Rybí polévka a kubanesměly** chybět **na Štědrý den. Nový rok jsme vítali čočkou**, aby se nás prý držely peníze. **Část kapra babička „obarvovala“ načerno nebo namodro.** Přeslazený žaludek **lécila zelňačkou a domácím sulcem** - u nás to byl vždy sulc, protože babička tvrdila, že huspenina jí nesmí překročit práh...

Vánoční rybí polévka

1 hlava a vnitřnosti z 1 kapra, 200 g strouhané kořenové zeleniny, 1 cibule, 1 lžička másla, 1,5 litru vody, sůl, pepř, jíška z 1 lžice másla a 1 a 1/2 lžice polohrubé mouky, rohlíková vložka - 2 rohlíky a 1 lžička másla

Rybu vaříme v osolené vodě doměkka. Na másle osmahneme jemně nakrájenou cibuli se zeleninou, přidáme očištěné mlíčí a vnitřnosti, dusíme. Zalijeme scezeným rybím vývarem, aby vše bylo potopeno a dusíme asi 15 minut. Mezitím si připravíme světlou jíšku, zředíme zbylým vývarem a 15 minut povaříme. Přecedíme k zelenině, vložíme obrané maso z ryby, chvíli ještě povaříme, odstavíme. Na talíři doplníme nasekanou petrželí a rohlíkovou vložkou - tu připravíme z nakrájených rohlíků, které nasucho opražíme na pánvi a pak pokropíme máslem.

Houbový kuba

30 g sušených hub, 250 g krup, 30 g sádla, 1 větší cibule, 2 stroužky česneku, sůl, pepř, mletý kmín, majoránka

Sušené houby namočíme na 2 hodiny do vody, poté vodu vyměníme, přidáme sůl a houby uvaříme doměkka, scedíme. Kroupy spaříme horkou vodou, scedíme a na části sádla opečeme. Zalijeme houbovým vývarem, osolíme, vaříme doměkka, scedíme. Na zbylém sádle osmažíme cibuli, přidáme houby, trochu kmínu, podusíme. Promícháme s kroupami, ochutíme majoránkou, česnekem, pepřem. Směs vložíme do vymazaného pekáčku a pečeme, dokud se neutvoří křupavá kůrka.

Čočka nakyselo

500 g čočky, 50 g sádla, 1 cibule, 40 g hladké mouky, ¼ l vývaru, bobkový list, tymián, sůl, ocet nebo citronová šťáva

Čočku přebereme a přes noc namočíme do vody. Vodu vyměníme a čočku uvaříme doměkka. Na sádle zpěníme cibuli, zaprášíme moukou a jíšku zředíme vývarem. Povaříme s kořením, přidáme čočku, ještě provaříme a na závěr dle chuti dosolíme a okyselíme. Podáváme s uzeným masem.

Zelňačka

½ kg kyselého zelí, 250 g pikantní klobásy, ½ lžíce sádla, 1,5 lžíce hladké mouky, sůl, sladká paprika, kmín, 1 cibule, ½ šálku kysané smetany

Na většině sádla zpěníme cibuli, zaprášíme paprikou. Přidáme překrájené zelí, sůl, kmín a lác ze zelí. Provaříme. Ze zbytku sádla a moušky uděláme jíšku, zalijeme vodou, vymícháme dohladka a přilijeme k zelí. Povaříme, zalijeme smetanou, vložíme kolečka nasucho opečené slaniny. Prohřejeme.

Kapr namodro

1 vykuchaný kapr, ½ l octa, sůl, kořenová zelenina, bobkový list, tymián, rozmarýn, 1 cibule, 10 kuliček nového koření, 12 kuliček pepře, citronová kůra, 3 plátky želatiny, 1 bílek

Polovinu octa zahřejeme a horkým octem polijeme osoleného kapra - zmodrá. 1 litr vody se zbylým octem, kořenovou zeleninou, kořením a citronovou kůrou vaříme asi 25 minut. Poté odstavíme, vložíme rybu a necháme vychladnout. Pak maso opatrně vyndáme na mísu a polévku opět pomalu vaříme i s kapřími šupinami, ploutvemi a hlavou. Přecedíme, do čistého vývaru přidáme bílek a želatinu. Znovu pomalu vaříme. Bílek pojme nečistoty, srazí se a vyplave na hladinu. Znovu přecedíme (nejlépe přes plátno) a zchladlým vývarem zalijeme kapra v míse. Ozdobíme nakrájenou vařenou zeleninou a necháme ztuhnout.

Kapr načerno

1 kapr, sůl, cukr

Omáčka: 1 l vody, ¼ l piva, 10 kostek cukru, 2 lžíce másla, 1 lžíce pokrájeného celeru, 2 lžíce petržele, 2 lžíce mrkve, 6 lžic strouhaného chleba, 2 lžíce octa, 1 bobkový list, snítka tymiánu, 10 kuliček pepře, 10 kuliček nového koření, 6 hřebíčků, 1 cibule, 1 stroužek česneku, 10 sušených švestek, 6 mletých vlašských ořechů, 20 mletých lískových ořechů, 10 mletých mandlí, 1 sklenka červeného vína, 2 tabulky strouhaného perníku, šťáva z ½ citronu, trocha bezinkové zavařeniny (kvůli barvě), hrst rozinek, mandle na ozdobu

Kapra osolíme a poprášíme cukrem. Na másle osmahneme kořenovou zeleninu a cibuli. Přidáme cukr a za stálého míchání necháme zkaramelizovat. Přidáme koření, česnek, citronovou šťávu, chléb a minutu opékáme. Potom přilijeme ocet a necháme jej odpařit. Základ omáčky zalijeme vodou a pivem, pět minut povaříme. Poté vložíme kapra a necháme jej 15 minut v omáčce dusit. Vyjmeme jej, omáčku propasírujeme, doplníme švestkami, rozinkami, bezinkovou zavařeninou, mletými ořechy a mandlemi. Zahustíme perníkem, dochutíme vínem. Provaříme, před podáváním v omáčce znovu prohřejeme kapří maso. Podáváme nejlépe s houskovým knedlíkem, zdobíme mandlemi.