

Znáte historii knedlíků?



Zatímco v Česku vede knedlík ve tvaru válce, uněmeckých a rakouských kolegů vítězí kulaté knedlíky či noky. Ale knedlíky nejsou pouze střeoevropskou výsadou. V Anglii můžete ochutnat místní dumplings, které doplňují vývarové polévky nebo se podávají na sladko polité nejrůznějšími sirupy.

Pořádně nakynutá historie

V dobách dřívějších nebyl knedlík rozhodně řazen mezi přílohy, ale na talíři figuroval jako hlavní jídlo. Jeho název pochází z německého slova „knödel“, které původně označovalo smažené masové kuličky s máčenou houskou.

Později se knedlík začal připravovat z mouky a vařil se ve vodě. Na svědomí jej má prý vojenský kuchař, kterému za války pobořili pec. Měl zadělané těsto na chleba, a tak ho nenapadlo nic lepšího než jej uvařit ve vodě! No a první vařený knedlík byl na světě.

Z dalšího nedostatku údajně vznikl knedlík bramborový - když vojenskému kuchaři scházela mouka, přidal do těsta vařené brambory!

Knedlík v pověstech

Jedna z veselejších pověstí se pojí s německým Deggendorffem, jehož přízvisko zní „Město knedlíků“. Když v dávných dobách táhl na město Přemysl Otakar II., zachránila hladovějící občany žena, která po zvědovi hodila z hradeb knedlík vytvořený z posledních zbytků. Zvěd poté předal informaci, že je město stále v

dobré kondici a lidé mají zásob jídla tolik, že s nimi mohou házet! Na počest této statečné knedlíkové bojovnice nechali deggendorfstí postavit sochu.

Vídeňský nok versus knedlík

Kdo by neznal legendární scénku z filmu Pelíšky. Málokterý ze svátečních stolovníků ji nepřehrával u nedělního oběda s noky. **Pravý vídeňský knedlík obsahuje housku a vaří se v ubrousku v páře - takže není oslizlý jako knedlík, který se vařil ve vodě.**

Česká specialita

Typicky českým vynálezem je knedlo-zelo-vepřo. To má údajně na svědomí pražský restauratér žijící v 19. století. Ovšem o tom, zda tenkrát skutečně objevil Ameriku, by se dalo polemizovat. A přestože se mnozí snaží knedlík nahradit zdravějšími variantami, z české kuchyně jistě nevymizí. Zkuste si dát ke svíčkové omáčce rýži. Nebo by vám chutnala křenová omáčka se špagetami?

Víte, co dále patří mezi typicky české speciality?

- Plněný knedlík v trojobalu;
- knedlík s vajíčkem;
- jablečné knedlíky se skořicí a tvarohem.

Jak udělat nejlepší knedlíky?

Náš článek s **tipy, jak udělat co nejlepší knedlíky**, naleznete [ZDE](#)