

Pravá jihočeská kulajda

Kulajda je typická jihočeská polévka z hub, kopru a smetany. Naše prababičky ji připravovaly z domácího mléka, které se nestihlo spotřebovat a zkyslo. Dnes se do polévky používá zakysaná smetana. Receptů na kulajdu je mnoho, během let si každá rodina polévku upravila dle svého gusta. Někdo dává přednost klasické sladké smetaně před zakysanou, jiní nepřidávají kopr. Také houby se používají jak čerstvé, tak sušené nebo dokonce i nakládané. My vám přinášíme tradiční recept na tuto hustou, krémovou polévku a je na vás, jestli si ho také upravíte podle vaší chuti, nebo dáte přednost tomuto klasickému.

Ingredients

- 6 ks středně velkých brambor
- 1 kelímek zakysané smetany
- 1 hrnek čerstvých hub (hříbky, lišky, křemenáče...)
- 4 vejce
- 1-2 lžíce octa
- 3 kuličky nového koření
- 3 kuličky černého pepře
- 1 bobkový list
- kmín
- 2 lžíce hladké mouky

- Máslo
- Kopr
- Sůl

Directions

1. Houby očistíme a nakrájíme na plátky. V hrnci necháme rozpustit plátek másla, na kterém houby trochu osmahneme.
2. Přidáme syrové brambory nakrájené na kostičky, všechno koření, osolíme a zalijeme vodou a pozvolna vaříme. Vody nedáváme moc, pouze aby byly brambory potopené, polévka má být hustá, smetanová.
3. Když brambory změknu, tak vyndáme koření, přidáme zakysanou smetanu s rozkvedlanou moukou a krátce provaříme.
4. Polévku dochutíme octem, dosolíme a přidáme nasekaný kopr. Pokud máme sušený kopr, můžeme ještě minutku povařit, aby se uvolnila chuť.
5. Nakonec si připravíme ztracená vejce. Do sběračky rozklepneme čerstvé vajíčko a opatrně ho vlijeme do většího hrnce, ve kterém se mírně vaří 1,5 l vody s cca 1 dcl octa. Zmírníme plamen na minimum a vaříme 3 – 4 minuty. Poté vajíčko vyndáme a vložíme ho do připravené studené vody, aby se zatáhlo.
6. Správně uvařené ztracené vejce na kulajdu má mít měkký tekutý žloutek. Vejce vkládáme do polévky až při servírování přímo na talíř a zdobíme ho snítkou kopru.

Tradiční velikonoční Boží milosti

Boží milosti jsou tradiční velikonoční cukroví našich babiček a prababiček. Tyto křehké a křupavé sladkosti jsou nejlepší přímo po usmažení a těžko dokážete odolat, aby zbyly na druhý

den.

Ingredience

- 250 g mouky
- špetka soli
- 50 g másla
- 50 g cukru
- 2 žloutky
- 2 lžíce bílého vína
- 5 lžic zakysané smetany
- lžička citronové kůry
- olej na smažení
- moučkový a vanilkový cukru na obalení

Postup

1. Smíchejte mouku se všemi ingrediencemi a změklým máslem. Vypracujte v těsto a dejte odpočinout do lednice na 30 minut.
 2. Rozválejte těsto na válu a vykrajujte do trojúhelníků nebo tvarů dle libosti. Každý kus ještě dvakrát uprostřed nakrojte.
 3. Smažte krátce v dostatečném množství oleje. Během smažení se milosti nafouknou. Ihned po smažení obalujeme ve směsi moučkového a vanilkového cukru.
-

Grilované brambory s česnekovým dipem

K letnímu grilování se skvěle hodí také opečené brambory v alobalu. Můžete si je dát například ke špízům a dalším dobrotám. Nemusíte je však grilovat, ale klidně také upéct v troubě. Navíc tak můžete potěšit i své kamarády vegetariány.

Ingredience

- Brambory
- čerstvý tymián, rozmarýn
- 250 ml zakysané smetany
- 4 stroužky česneku
- sůl a pepř
- pažitka
- máslo

Postup

1. Pečlivě omyjte brambory, ale neloupejte. Nakrojte brambory uprostřed a propíchněte vidličkou.
2. Naplňte kouskem másla, tymiánem a rozmarýnem.
3. Zabalte brambory do alobalu položte na gril po dobu 30-40 minut a občas obraťte.
4. Mezitím prolisujte česnek a smíchejte se zakysanou smetanou. Ochuťte solí a pepřem.
5. Nakonec posypte pažitkou.

Bramborové knedlíky plněné uzeným masem se zelím

Plněné bramborové knedlíky jsou v ČR oblíbeným jídlem, které je i velmi jednoduché na přípravu. Nejčastější náplní je uzené maso, do kterého můžete pro zvýraznění chuti zamíchat silně vyuzenou slaninu nebo špek. Výbornou obměnou náplně jsou také škvarky. Brambory na těsto si můžete uvařit už den předem. Jakmile ale těsto zaděláte, snažte se ho zpracovat co nejdříve. Těsto totiž začíná postupně řídnout a při plnění a tvarování by se vám pak lepilo a trhalo.

Porce: 3

Doba přípravy: 60min

Obtížnost: lehká

Ingredients

- 1 kg brambor
- 500 polohrubé mouky
- 2 vejce
- 1 lžička soli

Zelí

- 1kg kysaného zelí
- 1 cibule
- sůl
- kmín
- 1 lžíce hladké mouky na zahuštění
- sádlo nebo olej

Náplň

- 500g uzeného masa

1 velká cibule na ozdobu

Directions

1. Celé brambory uvaříme ve slupce doměkka. Necháme vychladnout, oloupeme a najemno nastrouháme. Přidáme vejce, mouku a sůl, a vypracujeme vláčné těsto
2. Na pomoučeném vále vyválíme cca 0,5 cm tlustou placku a rozkrájíme ji na čtverce 10×10 cm.
3. Na každý čtverec naklademe najemno nakrájené uzené maso, které můžeme dochutit trochou pepře a solí. Poté čtvereček těsta s náplní pevně zabalíme a vytvoříme kulatý knedlík.
4. Knedlíky vaříme nejlépe v páře cca 25 minut. Po uvaření je vyjmeme a každý párátkem propíchneme, aby unikla pára. Knedlíky můžeme pomazat sádlem nebo olejem, aby neoschly.
5. Na přípravu zelí si na sádle do zlatova osmahneme najemno nakrájenou cibuli, přidáme kysané zelí i s nálevem, dochutíme kmínem a osolíme. Pozvolna dusíme 15 – 20 minut. Jestliže se vám zdá zelí příliš kyselé, můžete přidat trochu krupicového cukru. Na závěr zahustíme moukou rozmíchanou v trošce vody a necháme projít varem.
6. Na ozdobu si na sádle do zlatova osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli.
7. Na talíř nandáme zelí, na něj vyskládáme knedlíky, které můžeme rozkrojit napůl a bohatě posypeme smaženou cibulkou.

Vánoční perníčky

Vánoční perníčky jsou neodmyslitelnou součástí českých Vánoc. Příprava není složitá, jen musíte upečené perníčky nechat 2 – 3 týdny odležet, aby změkly. Proto si jejich pečení naplánujte klidně již na začátek prosince. Z těsta můžete vykrajovat nepřeborné množství různých tvarů či zvířátek. Také můžete připravit jednotlivé díly a po upečení sestavit např. chaloupku nebo stromeček. Krásné jsou i adventní věnce upečené z perníku. Vánoční perníčky můžete po upečení ozdobit různými polevami. Pro inspiraci najdete zde pod receptem návod na přípravu několika z nich.

Doba přípravy: 40 minut

Obtížnost: lehká

Ingredients

- 500 g hladké mouky
- 250 g moučkového cukru
- 3 vejce
- 100g medu
- 50g másla
- 1 lžička jedlé sody
- 1lžička skořice
- 3 hřebíčky
- 1 lžička anýzu
- 1 nové koření
- citronová kůra

Directions

1. Med lehce prohřejeme, aby byl tekutý, a koření rozdrtíme v hmoždíři.
2. Smícháme spolu se všemi přísadami a vypracujeme vláčné těsto.
3. Těsto vložíme do mikrotenového sáčku, dáme do ledničky a necháme 2 dny odpočinout.
4. Poté po částech rozvalujeme na tenké pláty a vykrajujeme různé tvary, které skládáme na plech na pečící papír.
5. Pečeme ve vyhřáté troubě na 180 st. do mírného zhnědnutí 3 – 5 minut.
6. Po vytažení z trouby potřeme perníčky rozšlehaným vejcem. Necháme vychladnout a můžeme zdobit.

Polevy na perník

Základní bílková poleva

Ingredients

- 170 g moučkového cukru
- 1 bílek
- Několik kapek citronové šťávy nebo octa

Cukr s bílkem a šťávou třeme, dokud není poleva hladká a lesklá. Vhodná na zdobení.

Citronová poleva

Ingredients

- 180 g moučkového cukru

- Šťáva z jednoho citronu
- 2 lžíce teplé vody

Suroviny utřeme do hladka. Můžeme přidat půlku ušlehaného bílku. Vhodná na vybarvení větších ploch.

Rumová poleva (kávová)

Ingredients

- 180 g moučkového cukru
- 2 lžíce rumu (2 lžíce uvařené rozpustné kávy)
- 1 lžíce teplé vody

Utřeme vše dohladka. Perníčky do polevy namáčíme.

Tmavá poleva z medu a kakaa

Ingredients

- 2 lžíce medu
- 1 lžíce vody
- 1 lžíce kakaa
- kousek másla

Med s vodou povaříme, necháme chvíli vychladnout a přidáme kakao a kousek másla. Vše důkladně rozmícháme. Poleva má vysoký lesk a je vhodná na barvení větších ploch.

Čokoládová poleva

Ingredients

- 100 g čokolády na vaření
- 30 g ztuženého tuku

Ve vodní lázni rozpustíme čokoládu s tukem a dobře zamícháme. Používáme ji na zdobení.

Advent

Advent je začátek liturgického, neboli církevního roku, období čtyř neděl před Vánoci. Lidé v tuto dobu radostně očekávají Vánoce a příchod spasitele. Vždyť i samotný název pochází z latinského slova adventus, které znamená „příchod“. Je to doba rozjímání a dobročinnosti. Dříve to byla také doba postní, kdy byly zakázány zábavy, tanec i zpěv. Adventní půst zahrnoval i zákaz jíst maso, povoleno bylo pouze rybí. Toto postní období končilo s východem první hvězdy na Štědrý den. Dnes je toto období zasvěceno spíše přípravě na Vánoce, nakupování dárků, pečení cukroví, úklidu a výzdobě domovů adventními dekoracemi.

Český advent a vánoční trhy

Pro mnoho Čechů je období adventu magickým časem, provoněným skořicí, vanilkou a svařeným vínem. Ve větších městech začínají Vánoční trhy, které jsou se svojí nezaměnitelnou atmosférou nejdělsími trhy v roce. Ve stáncích můžete nakoupit mnoho krásných dárků pro své blízké. Ručně pletené šály, čepice i rukavice s pestrými vzory, domácí mýdla, svíčky, keramiku, proutěné zboží, dřevěné i plyšové hračky. K vidění jsou zde ukázky tradičních řemesel. Přímo před vašimi zraky rytec vyryje vámi vybraný nápis či obrázek do skleněných

sklenic a džbánů, a kovář zase uková podkovičku pro štěstí. V jiných stáncích můžete ochutnat čerstvě pražené oříšky, smažené bramborové spirálky, langoše, bramborové placky tzv. lokše a mnoho jiných krajových specialit. Lidé se na trzích rádi scházejí, zastavují se na teplý svařák či medovinu a debatují. První adventní neděli se také ve městech slavnostně rozsvěcují vánoční stromky.

Zvyky a tradice

S adventním obdobím v České republice je také spojeno spoustu zvyků a tradic, které se s menšími obměnami drží dodnes.

Adventní věnec

Nejrozšířenější tradicí je adventní věnec, který nechybí v žádné domácnosti. Lidé si ho často vyrábějí samy z větvíček jehličí a zdobí ho šiškami, jeřabinami, mašlemi a jinými drobnostmi. Nedílnou součástí věnce jsou pak čtyři svíčky, které se postupně zapalují každou adventní nedělí. Na první adventní neděli se zapaluje první fialová svíčka, tzv. svíce proroků. Druhou adventní nedělí zapalujeme druhou fialovou svíčku, tzv. svíci betlémskou. Třetí adventní nedělí zapalujeme třetí adventní svíčku, která je růžová, tzv. pastýřská svíce. A na čtvrtou adventní nedělí se zapaluje poslední čtvrtá fialová svíčka, tzv. andělská svíce. Konec adventu pak představuje západ slunce na Štědrý večer, tedy 24. prosince. Jednotlivé adventní neděle se také označují jako železná, bronzová, stříbrná a zlatá.

Adventní kalendář

Také adventní kalendář je jednou z dlouholetých tradic. Původně to byla vyřezávaná umělecká díla, v nichž děti nacházeli poschovávané verše z bible nebo obrázky. Dnes kalendář obsahuje nejčastěji čokoládu nebo bonbony a usnadňuje dětem čekání na Štědrý den. Tento adventní kalendář nezahrnuje celé adventní období, ale tradičně začíná 1. prosince a odpočítává dny do Vánoc.

Sv. Barbora

Pro svobodné dívky je tento svátek oblíbenou tradicí. V den sv. Barbory, tedy 4. prosince svobodné dívky trhají třešňové větvičky a dávají je do vázy. Jestliže větvička na Štědrý den vykvete, dívka se do roka vdá.

Sv. Lucie

Sv. Lucie je patronkou švadlen a přadlen. Na tento den musely ženy zrušit veškeré práce jako předení a tkaní. Jestliže zákaz některá hospodyně neuposlechla, Lucie ji potrestala zacucháním a zničením příze.

Další pověst praví o obchůzkách Lucií, které u sebe nosily nůž a strašily děti, že jim rozpárou břicho a naplní ho kroupami, pokud se na advent nepostí.

Český lid považoval Lucii za ochránkyni před čarodějnicemi. Na Slezsku se každý den odložilo stranou jedno polínko a pak se ze všech udělal oheň, který měl ochránit hospodářství před zlými mocemi. A když si hospodář v tento den vyrobil stoličku a v místě suku udělal otvor, mohl jím o mši na Boží hod rozeznat v kostele čarodějnici.

Lucie je také považována za symbol čistoty, proto se na její svátek často plánoval vánoční úklid.

Na sv. Lucii se praví i jedno staré přísloví „Lucie, noci upije a dni nepřidá“

K české tradici také neodmyslitelně patří **adventní písně**, kterých má Česká republika opravdu výjimečný počet. Uplatňují se zejména při mších. Ryze českou tradicí jsou pak tzv. roráty. Jedná se o velmi časně ranní mše doprovázené zpěvem právě tradičních adventních písní. Tyto mše se konaly ještě za tmy a byla během nich zdůrazňována důležitost světla, které má přijít s narozením Ježíše Krista.

Kromě Barborek, Lucie a Mikuláše (o kterém samostatně

pojednáváme v jiném článku) byste mohli v adventním čase potkat i jiné masky. Např. Ambrož lákal děti na poházené pamlsky a pak je honil s metlou okolo kostela. Ometačka zase nemluvila, jen březovou metlou třikrát ometla plotnu a za malou výslužku jí požehnala.