

Příloha časopisu Hrozen sboru ČCE Praha 2 - Vinohrady

**Občanské sdružení Exulant
Sdružení Čechů z Bohemky a jejich přátel
Sbor ČCE Praha 2 – Vinohrady**



BOHEMSKÁ KUCHAŘKA

Z receptáře Věry Švarcové

Druhé, doplněné a opravené vydání



Praha 2009

BOHEMSKÁ KUCHARKA / Z receptáře Věry Švarcové; Text Sněžana Bručová-Švarcová, Alexandr Drbal; Fotografie Ondřej Jančík; Editor Jana Šarounová. - Druhé, doplněné a opravené vydání. – Praha: Sbor ČCE Praha 2 - Vinohrady, 2009. – 24 s. – Lit. 26.

Vydal: Sbor Českobratrské církve evangelické Praha 2 - Vinohrady

Neprodejné

© Věra Švarcová, Sněžana Bručová-Švarcová, Alexandr Drbal, Ondřej Jančík, Praha 2009

Co se jí v české Bohemce na Ukrajině

Česká vesnička Bohemka na Ukrajině byla založená v srpnu 1905 v dolině bezejmenného přítoku řeky Čičiklija v Ananěvském újezdu Chersonské gubernie Ruského císařství (nyní Vradijivský okres Mykolajivské oblasti). Její zakladatelé byli potomky českých pobělohorských evangelických exulantů původem ze Zelova v Polsku, jejichž předkové odešli z Čech v r. 1742-1743, a evangelíci z Čech, kteří opustili vlast v 60. letech 19. století. Proto současná kuchyně v Bohemce obecně zachovává nejen staročeská jídla, ale i jídla, která bohemští převzali od jiných národů v průběhu své téměř 250leté pouti Slezskem, Polskem, Ukrajinou a Ruskem, vylepšili je, takže nyní je můžeme pokládat za bohemské.

Důležitou roli v bohemské kuchyni hrají obilniny, maso (vepřové, hovězí, slepičí, králičí, husí nebo kachní), vejce, mléko, zelenina, ovoce a med. Vlastně vše, co se vypěstuje na statku nebo na zahradě.

V jídelníčku na snídani nebo večeři můžou být dvě-tři jídla, např. různé mléčné polévky nebo kaše, vařená nebo smažená vejce, domácí klobása nebo šunka, domácí sýr nebo brynza, různé zeleninové saláty (např. rajčatový nebo okurkový se smetanou), káva s mlékem, různé čaje, máslo a med. Hlavním jídlem pro bohemskou kuchyni jsou obědy. Začínají obyčejně různými polévkami, které mají nejen probudit chuť k jídlu, ale také nasytit. Jednou z nich je už v Čechách dobře známý boršč, který vaří podle vlastního receptu prakticky každá obec na Ukrajině. Zlatým hřebem oběda je samozřejmě maso v různé úpravě. Jako příloha se podávají různé knedlíky (chlupaté, dubeltové nebo z vařených brambor), brambory a kroupy (pšeničné, pohankové, kukuřičné, ječmenné aj.) také v různé úpravě. K masu se podávají různé zeleninové saláty nebo kvašená zelenina, většinou okurky, rajčata, zeli, jablka a červené melouny. Nakonec se podávají kompoty ze sušeného, konzervovaného nebo čerstvého ovoce, káva (černá nebo s mlékem), čerstvé mléko a pečivo (buchty, perníky aj.). V létě se místo kompotu můžou podávat melouny. Nejdůležitější sytící, léčivou a na Ukrajině posvátnou potravinou je ovšem chléb, kterého se jí hodně, jak s polévkou, tak i s masem, na snídani, na oběd nebo na večeři, neboť jak praví ukrajinské přísloví: „Chléb je všemu hlava.“ Jen pro zajímavost: Starí Čechové také věděli, že tmavší a tvrdší chléb dobře cvičí a čistí zuby, a proto ho doporučovali dětem, neboť podle přísloví: „Kdo chce bytí červený - ať jí kůrky chlebový“. V Bohemce se zas doporučuje jíst chlebové kůrky dívkám, aby byly krásnější. V neděli se k obědu podává také domácí hroznové červené nebo bílé suché víno.

Ukrajinská kuchyně jako kuchyně starobylého zemědělského národa má mnoho jídel z pšenice a mouky. Důležitou roli v ní hrají ovoce, zelenina, zejména červená řepa, vepřové maso, špek a med. V průběhu staletí po přijetí křesťanství v r. 988 byl vypracován také zvláštní rituální jídelníček pro hlavní křesťanské svátky Vánoce a Velikonoce.

Na pravoslavný svatý (náš Štědrý) večer, který podle juliánského kalendáře připadá na 6. leden, má být na stole 7, 9 nebo 12 jídel, mj. kuřa, boršč bez masa nebo polévka (kroupová, rybí aj.), vareníky (taštičky s brambory, s kysaným zelím, s houbami, s rybou nebo s tvarohem), holubce (zelné závitky s rýží a mletým masem), ryba (smažená, nadívaná aj.), brambory (mohou být v různých salátech), houby (např. salát ze žampionů), fazole, hrách, kaše (např. z pohanky) a uzvar. Všechna tato jídla měla magickou funkci zajištění dostatku rodiny v průběhu

příštího roku. Na Vánoce se věřící řeckokatolické církve navzájem zdraví pozdravem „Chrystos Rodyvsja“ a odpovídají „Slavimo Joho“ (pravoslavní zvláštní pozdrav nemají).

Svátek Vzkříšení Páně (Velykdeň, naše Velikonoce) se oslavuje podle juliánského kalendáře (a pravoslavné tradice) každou první neděli po jarní rovnodennosti a po úplňku Měsíce (ne dříve než 22. března a ne později než 25. dubna). K hlavním velikonočním jídlům patří bochánek vysokého válcového tvaru (paska) a malovaná vajíčka (krašanky, pysanky). Vajíček má být 13, podle 12 apoštolů a Spasitele a podle barvy červené, žluté, modré, zelené a zlaté. Barví se na Velkou (naši Bílou) sobotu, přičemž nejvíce má být červených, což symbolizuje ideu vzkříšení života a připomíná krev Spasitele. Na stole v tento den má být také domácí šunka, klobása, sulc (cholodec), špek, křen i jiné dobroty a jarní květy. Ráno na velikonoční neděli jdou věřící do pravoslavného kostela (církve) na bohoslužby a nesou v malém košíčku, přikrytém vyšitou dečkou, pasku, malovaná vajíčka, klobásu, šunku, špek atd.

Po bohoslužbách vedle kostela pravoslavný kněz světí svčcenou vodou „svjačene“ (vše, co je v košíčku) a jen potom se to může jíst. Na Velikonoce se věřící pravoslavné a řeckokatolické církve navzájem zdraví pozdravem „Chrystos Voskres“ a odpovídají „Voistynu Voskres“.

Naši krajané na Ukrajině převzali některá tato vzácná jídla do svého jídelníčku, chystají je však i ti, kteří se vrátili do Čech.

Každá dobrá hospodyně a starostlivá matka v Bohemce se ráda blýskne svým kuchařským uměním, neb ví, že chutné a zdravé jídlo přispívá k dobré náladě a ke zdraví v rodině. Mezi bohemskými ženami ovšem vždy byly vynikající kuchařky, které pravidelně kuchařily na všech velkých společenských akcích (např. svatbách). Jednou z nich je paní Věra Švarcová, která nyní trvale bydlí v Čechách. Spolu s dcerou Sněžanou připravila v r. 2004 stručnou „Bohemskou kuchařku“, kterou vydala redakce časopisu Hrozen sboru ČCE v Praze 2 - Vinohrady. Z této kuchařky se vybíraly jídla také pro čtenáře časopisu MZV ČR „České listy“.

Nyní nabízíme druhé, opravené a doplněné vydání této kuchařky.

Tak dobrou chuť!

Co si kdo navaří, to si má také sníst

Magdaléna Dobromila Rettigová

Jíme také očima!

Tomáš Garrigue Masaryk

Kuřa

Kuřa (také dzjobanka a kolovatňa) je hlavní štědrovečerní jídlo ukrajinského národa a symbolizuje ideu věčného života v Ježíši Kristu, pochází však ještě z předkřesťanských dob. Pšeničné zrna v kuti je symbolem pokračování rodu a mák a med jsou symboly bohatství a zdraví rodiny.

Suroviny (1. recept): 1 sklenice (250 ml) tvrdé pšenice, 1 sklenice máku (může se použít také mák mletý ochucený z obchodu), 1 sklenice vlašských ořechů, sklenice cukru nebo 2-3 lžíce medu.

Suroviny (2. recept): 2 sklenice (500 ml) tvrdé pšenice, 1 sklenice máku (může se použít také mák mletý ochucený z obchodu), 0,5 sklenice vlašských ořechů, 1 sklenice medu, 1 sklenice rozinek.

Poznámka: Místo pšenice se může použít také pšeniční bulgur Bioline. Postup při přípravě je stejný jako u pšenice, ale bulgur se vaří jen cca 10-15 minut. Některé kuchařky používají místo pšenice rýži, ale není to lepší.

Příprava surovin: Pšenice se propláchnou, zapaří, scedí, znovu vypere ve studené vodě a uvaří na mírném ohni do rozvaření (což trvá asi 2-3 hod.), mák se propláchnou, zapaří na 20-30 minut a roztluče v hmoždíři (mletý mák z obchodu se může použít bez zvláštní přípravy), ořechy se posekají a rozinky propláchnou.

Technologie přípravy: Všechny přísady se spolu zamíchají a potom se přidá cukr a med. Když je kuřa moc hustá, přidá se 1 sklenice studené převařené vody. Některé kuchařky dávají do kutě také smažené rozdrčené vlašské ořechy (osmahnou je na suché pánvi do zlatova).

Podávání: Kuřa se podává na stůl v nevelkých hliněných miskách a podle tradice se jí novou dřevěnou lžící.

Paska

(rus. kulič, velikonoční bochánek, mazanec vysokého válcovitého tvaru)

Suroviny: 500 g hladké mouky, 500 g polohrubé mouky, 250 g cukru, 4 vejce (nejlíp vesnické), 50 g (1 balení) droždí, 150 g margarínu (HERA, RAMA) nebo másla, 300-350 ml mléka, 2 balení (30-40 g) vanilkového cukru, 100 g rozinek, 1 střední citron, 2 lžíce moučkového cukru.

Poznámka: Některé kuchařky přidávají do pasky více vajec (třeba i 12), čím více vajec, tím je paska žlutější.

Nádobí: mísa na 4–5 l, několik vysokých válcovitých pekáčů (výška a průměr 10-15 cm).

Technologie přípravy: Do mísy přidáme droždí a cukr a dobře rozmícháme, potom přidáme teplé mléko, měkký margarín, 4 žloutky a znovu vše dobře rozmícháme. Pak přidáme mouku a vypracujeme vláčné těsto. Necháme těsto vykynout cca 4–8 hod. (v Bohemce obvykle těsto zadělávají po večeři a nechávají vykynout do rána). Potom do těsta přidáme vanilkový cukr, rozinky, citrónovou šťávu, ještě jednou ho vypracujeme a opět necháme kynout cca 1-2 hod.

Než těsto vykyne, připravíme pekáče: namažeme je margarinem nebo máslem a posypeme hrubou moukou (to proto, aby se pasky lépe vyndávaly). Takto připravené pekáče zaplníme do poloviny těstem a necháme kynout cca 30 minut. Po uplynutí této doby bude do naplnění pekáče chybět asi pouze palec. Peče se ve vyhřáté troubě 40-45 minut do zlatova. Po vyndání pasek z pece se jejich hlavičky lehce namažou předem připravenou pomazánkou (4 bílky ušlehané s moučkovým cukrem).

Podávání: Po vystydnutí se paska podává ke kávě s mlékem (k bílé kávě), capuccinu nebo uzvaru a porcuje se jako dort.

Bohemský chléb po pražsku



Suroviny: 1 kg polohrubé mouky, 1 kg hladké mouky, 60 g droždí (1,5 kostky), 4 lžíce slunečnicového oleje, 3 lžíce octu, 1 lžíce cukru, 1 lžíce soli, 1 l teplé vody, slunečnicový olej, 1 vejce

Nádobí: necky nebo kuchyňský kombajn, 2 kulaté pekáče

Technologie přípravy těsta a pečení: všechny suroviny přidat do necek (kombajnu), zadělat těsto, dobře ho promísit a nechat 40-50 minut vykynout. Vymazat pekáče olejem, zformovat dva bochníky, vložit je do pekáčů, popíchat vidličkou a nechat ještě cca 30 minut vykynout. Pak rozšlehat vejce a pomazat vrch bochníků. Mezi tím předehrát troubu do teploty 250-300 °C a vložit tam pekáče s bochníky. Po 15 minutách zmírnit příkon tepla na 180-200 °C a péct ještě 1 hodinu. Vyndat chléb z trouby, dát na vhodné místo, přikrýt čistou bavlněnou nebo lněnou utěrkou a nechat vychladnout.

Podávání: Chléb se podává nakrájený ke každému jídlu.

Příprava (s pečením) trvá cca 2,5 hod.

Poznámka: V Bohemce se chléb peče jednou týdně (3-4 bochníky na rodinu).

Staročeské buchty po bohemsku



Suroviny: 1,5 kg hladké mouky, 0,5 l polotučného mléka, 400 g (2 sklenice) cukru, 7 vajec, 50 g (1 balení) droždí, 0,5 l zakysané smetany, 50 g slunečnicového oleje, čtvrtku másla, 1 velká lžice sádla, 3 balení (45-60 g) vanilkového cukru sůl (špetka). Jako náplň mohou mít buchty tvaroh, povidla (džem), mák a vlašské ořechy.

Nádobí: mísa na 2 l a na 4 l, hluboký talíř a plech (v Bohemce se říká pekáč).

Příprava těsta (1. recept-starší): Do mísy přidáme 100 g mouky a zapaříme ji 100 g vroucího mléka. Necháme vše trochu vystydnout. Potom přidáme droždí a lžičku cukru, vše rozmícháme. Mísu zabalíme, aby neucházelo teplo, a necháme těsto vykynout 1-2 hod. (v Bohemce těsto zadělají po večeri a nechávají ho vykynout do rána). Ráno do těsta přidáme 3 vejce, zakysanou smetanu, zbytek znovu zahřátého mléka, 300 g cukru, 2 balení vanilkového cukru a 900 g mouky. Toto všechno dobře vypracujeme a necháme vykynout 1-1,5 hod. Na závěr přidáme zbytek mouky, znovu dobře vypracujeme, pak ještě přidáme 25 g oleje a ještě jednou dobře vypracujeme. Potom necháme těsto vykynout 1,5-2 hod.

Příprava těsta (2. recept-současný): Do větší mísy přidáme 3 vejce, zakysanou smetanu, teplé mléko, 300 g cukru, 2 balení vanilkového cukru a droždí. Všechno dobře zamícháme, pak po troškách přidáváme mouku a vypracujeme vláčné těsto. Když je těsto dobře vypracované, přidáme 25 g oleje a znovu ho dobře vypracujeme (těsto se nemá lepit k dlaním). Potom necháme těsto vykynout 1,5-2 hod.

Příprava náplně: Tvaroh: do tvarohu přidáme vejce, rozinky, cukr, vanilkový cukr a všechno dobře zamícháme. Mák: semeleme, pak povaříme v mléce (5-10 min.), ochladíme, přidáme cukr, vanilkový cukr a rozinky (podle chuti) a zamícháme. Pokud je mák hustý, přidáme máslo. Ořechy: umeleme, pak povaříme v mléce (5-10 min.), ochladíme, přidáme cukr a zamícháme.

Příprava žmolenky (nebo po bohemsku drobků): do menší mísy přidáme sádlo, máslo, 1 vejce a 1 balení vanilkového cukru, všechno dobře zamícháme, pak přidáme mouku a uděláme žmolenku.

Poznámka: Některé kuchařky používají pro přípravu žmolenky jen rozpuštěné (topené) máslo, cukr, vanilkový cukr a mouku.

Příprava vajec na pomazání buchet: Ušleháme 3 vejce v talíři nebo sklenici.

Příprava plechu: Namažeme plech olejem.

Technologie přípravy: Vykynuté těsto rozdělíme na 3 díly. První díl vyválíme na placku silnou na prst a rozkrájíme na 4 kusy. Dva kusy namažeme mákem a dva ořechy a uděláme z nich záviny (v Bohemce říkají vertuty nebo štrúdle). Další díl vyválíme stejně jako první a hrníčkem (velkým šálkem) vypichujeme kolečka, do jejichž středu položíme tvaroh a uděláme buchty. Zbytek těsta přidáme do třetího kusu, stejně vyválíme, rozkrájíme na čtverce a na každém čtverci z dvou opačných krajů uděláme uprostřed nářezy. Pak na každý čtverec doprostřed položíme džem a spleteme takovým způsobem, že jeden naříznutý kraj prostrčíme do druhého naříznutého kraje tak, aby bylo vidět džem. Posléze všechny vertuty a buchty položíme na pomaštěný plech. Na plechu mezi nimi má být cca 3-4 cm. Pak všechny vertuty a buchty namažeme ušlehanými vejci, posypeme drobkami a necháme vykynout (10-15 min). Peče se ve vyhřáté troubě 30-45 min.

Podávání: Po vystydnutí se buchty podávají ke kávě s mlékem (k bílé kávě), capuccinu nebo mléku. V Bohemce se buchty jedí nejčastěji teplé se studeným domácím mlékem. Ovšem buchty s tvarohem prý nejlépe chutnají s borščem.

Příprava trvá cca 4 hod.

Medovník

Suroviny: 600 g hladké mouky, 500 g cukru, 2 vejce, 1,5-2 lžíce medu, 2 malé lžičky jedlé sody, 50 g másla (případně Hery nebo Ramy), 300 g kysané smetany, 2 lžíce kakaa, mleté vlašské ořechy na posypání dortu

Nádobí: (litinový) hrnec na 3 l, mísa na 3 l, mísa na 2 l, plech na pečení, talíř na dort

Technologie přípravy:

Příprava placek: Nejdříve do (litinového) hrnce dáme 2 vejce, 200 g cukru, sodu, med, máslo a vše dobře promícháme. Pak dáme hrnec na sporák a přivedeme vše k varu na středním ohni za stálého míchání. Když se obsah v hrnci začne vařit, sundáme hrnec z ohně, přidáme do něj 400 g mouky a vše dobře promísíme. Potom dáme do mísy zbytek mouky (200 g), vysypeme tam všechny obsah hrnce a vše znovu dobře promísíme. Dále rozdělíme těsto na šest částí a každou z nich vyválíme na placku (plát) silnou asi 3-4 mm a velkou asi jako talíř na hlavní jídlo. Pečeme na plechu posypaném moukou v předehřáté troubě (cca 280°C) asi 3-4 minuty. Nakonec necháme placky vystydnout.

Příprava krému: Do menší mísy dáme 300 g cukru, kakao a dobře vše promícháme. Pak tam přidáme kysanou smetanu a zase vše pořádně promícháme (aby krystaly cukru úplně zmizely).

Příprava dortu: Na talíř dáme placku (při potřebě ořežeme její okraje na velikost talíře) a pomažeme ji krémem, pak na první placku umístíme druhou a také pomažeme ji krémem. Stejným způsobem postupujeme se zbylými plackami. Nakonec pomažeme krémem vrchní placku a celý obvod dortu a posypeme ho jemnou směsí mletých oříšků a žmolenky z odřezků placek. Pak ho dáme na chladné a tmavé místo odležet minimálně na 2-3 hodiny, ale nejlépe na 7-8 hodin.

Podávání: Medovník je sváteční jídlo a podává se ke kávě nebo čaji. Ale může se mlsat i samotný.

Příprava trvá cca 1,5 hod.

Rohličky po bohemsku

Suroviny: 700-800 g hladké mouky, 250 g, sladké bohemské smetany nebo rostlinného tuku (HERA, RAMA), 25 g droždí, 1 sklenice tučného mléka, špetka soli a 10 g (1/2 balení) vanilkového cukru, 10 g slunečnicového oleje, 500 g povidel nebo džemu (švestkový, jablečný, hruškový, může se použít také jahodový), 1 vejce, 200 g cukru.

Nádobí: mísa na 3 l, talíř hluboký 2 ks a plech

Technologie přípravy: Nejdříve do mísy přidáme droždí a teplé mléko (může být také vlažné, ale ne studené). Po zamíchání přidáme sůl, vanilkový cukr a roztavený tuk a znovu všechno dobře zamícháme. Pak po troškách přidáváme prosetou mouku a vypracujeme vláčné těsto, které necháme vykynout (10-15 min.). Zatím v jednom talíři ušleháme vejce a do druhého nasypeme cukr. Plech pomažeme olejem. Dále těsto rozdělíme na čtyři díly. Každý díl vyválíme na placku silnou asi 2-3 mm a nakrájíme na 12 trojúhelníků. Na každý vložíme džem a svineme tak, aby růžky zůstaly nahoře (začínat ze širokého kraje trojúhelníku). Povrch každého rohlíčku pak namočíme do rozšlehaného vejce a do cukru a posléze položíme na pomaštěný plech. Na plechu mezi rohlíčky má být cca 2 cm. Peče se ve vyhřáté peci nebo troubě asi 20 minut (do zlatova).

Podávání: Po vystydnutí se rohlíčky podávají k uzvaru, čaji nebo ke kávě. Ovšem nejlépe chutnají s mlékem nebo s bílou kávou.

Příprava trvá cca 1-1,5 hod.

Žitný perník

Suroviny na perníky: 1 kg hladké nebo žitné mouky, ½ l keřirového mléka, 250 g cukru, 1 žloutek, 1 vaječný bílek, 1 lžička sody, ¼ lžičky soli, 1 balení vanilkového cukru, 5 lžic slunečnicového oleje

Suroviny na polevu: 2/3 sklenice cukru, 1 bílek z vejce 3 lžice vody

Nádobí: velká mísa nebo kuchyňský kombajn, plech do trouby, menší mísa, hrnc 1 l

Technologie přípravy těsta pro perníky a pečení: všechny suroviny (kromě oleje) přidáme do mísy (kombajnu), zaděláme těsto, dobře ho vymísíme a necháme 15 minut odpočinout. Potom na vále rozválíme těsto na placku silnou 8-10 mm a následně vrchní části obyčejné 250 ml sklenice vykrájíme z něj kolečka. Dále vymažeme plech olejem a vložíme tam perníky (vzdálenosti mezi perníky má být 5-10 mm). Mezi tím předeřtát troubu do teploty 180-200 °C, vložit tam plech s perníky a péct 15-20 minut. Vyndat perníky na vál, vychladit a vložit do mísy.

Technologie přípravy polevy: ½ sklenice cukru a 3 lžice vody zavařit v malém hrnci do vzniku sirupu. Pak rozšlehat 1 bílek s 5 lžicemi cukru, vlít směs do sirupu a zavařit. Tímto sirupem polijeme perníky v míse, naklepeme a necháme v chladu (ale ne v ledničce) ztuhnout sirup.

Podávání: Perníky se podávají ke kávě s mlékem, čaji nebo mléku. Dávají se také dětem do školy jako přesnídávka.

Příprava (s pečením) trvá cca 1 hod.

Plačinda

Tradiční moldavské a jižně ukrajinské jídlo

Suroviny: 1 střední tykev, 1 kg hladké mouky, 0,5 kefirového mléka nebo syrovátky, špetka sody, slunečnicový olej, cukr, sůl, pepř

Nádobí: mísa na 4–5 l, pánev (24 cm)

Technologie přípravy: Do mísy dáme mouku, kefirové mléko, špetku sody a sůl a vypracujeme těsto. Rozdělíme jej na 6 stejných částí - koulí a necháme je chvíli odpočinout. Oloupanou tykev, zbavenou vnitřních semen, nastrouháme na středně hrubém struhadle. Dále každou těstovou kouli vyválíme na placku silnou asi 3-4 mm, pomažeme olejem a posypeme jednou šestinou nastrouhané tykve, kterou pocukrujeme a opepříme podle chutí. Nakonec, každou placku s tykví přehneme ze čtyř okrajů do středu, kde je k sobě dobře přimáčkeme. Smažíme na oleji na pánvi z obou stran do zlatova nebo pečeme na pomaštěném (olejem) plechu v předehřáté troubě (cca 180°C) asi 20-25 minut.

Podávání: Podává se teplá nebo studená k mléku nebo kávě s mlékem. Může se také jíst jako zákusek.

Příprava trvá cca 1-1,5 hod.

Bramborový salát po bohemsku

Suroviny: 6–8 brambor, 1–2 cibule, 2–3 okurky „kvašáky“, sůl, pepř, slunečnicový olej.

Poznámka: Mohou se použít také okurky ve sladkokyselém nálevu, ale není to lepší.

Nádobí: Hrnec (kastro) na 3 l, mísa na 3 l pro přípravu salátu a 2 menší mísy na cibuli a okurky.

Příprava surovin: Neoloupané brambory dobře omyjeme, dáme do hrnce, zalijeme studenou vodou a uvaříme ve slupce do měkka. Mezitím oloupeme cibuli, rozřežeme ji napůl a nakrájíme na tenké měsíčky. Potom ji dáme do menší mísy, osolíme a trochu pomačkáme. Okurky rozřežeme napůl a také nakrájíme na tenké měsíčky. Uvařené brambory oloupeme, rozřežeme napůl a nakrájíme stejným způsobem.

Technologie přípravy: Do mísy přidáme nakrájené uvařené brambory, cibuli a okurky. Vše dobře promícháme. Potom podle chuti přidáme pepř, sůl a olej a znovu dobře promícháme.

Podávání: Před podáváním salát dáme do vhodné salátové mísy. Podáváme jako samostatné jídlo a také ke studeným karbanátkům, bohemským klobásám a šunce. Nejlépe však chutná čerstvý (když jsou brambory ještě teplé).

Příprava trvá cca 0,5-1 hod.

Teplý (jarní bramborový) salát po bohemsku

Suroviny: 6–8 brambor, 1 svazek zelené cibule, 2 vejce, sůl, pepř, slunečnicový olej.

Nádobí: Hrnec (kastro) na 3 l, mísa na 3 l pro přípravu salátu a 2 menší mísy na vejce a cibuli.

Příprava surovin: Neoloupané brambory dobře omyjeme, dáme do hrnce, zalijeme studenou vodou, uvaříme doměkka, oloupeme a nakrájíme na kostičky. Současně uvaříme vejce natvrdo,

trochu vychladíme a také nakrájíme na kostičky. Cibule dobře omyjeme a nakrájíme na malá kolečka.

Technologie přípravy: Do mísy přidáme nakrájené brambory, cibuli a vejce. Vše dobře promícháme. Potom přidáme podle chuti pepř, sůl a olej a vše znovu dobře promícháme.

Podávání: Před podáváním salát dáme do vhodné salátové mísy. Podáváme jako samostatné jídlo a také ke studeným karbanátkům, bohemským klobásám a šunce. Obvykle se jí s chlebem. Nejlépe chutná čerstvý (kdy brambory a vejce jsou ještě teplé).

Příprava trvá cca 0,5 hod.

Haličský salát z červené řepy

(podle receptu Marie Drbalové)

Suroviny: 2-3 ks červené řepy, 100 g (1 balení) sušených švestek, 1/3 sklenice vlašských ořechů, 3-5 lžic tatarské omáčky nebo majonézy.

Nádobí: Hrnec (kastrol) na 3 l, mísa na 2 l pro přípravu salátu a 2 menší mísy na švestky a ořechy.

Příprava surovin: Neoloupanou, ale očištěnou řepa dobře omyjeme, dáme do hrnce, zalijeme studenou vodou a uvaříme do měkka (cca 1-1,5 hod., uvařená řepa při píchnutí vidličkou vypouští červenou vodičku). Potom vyndáme řepu z hrnce, necháme vychladnout a oloupeme. Sušené švestky namočíme do vody na 5-10 minut, potom dobře omyjeme a nakrájíme na 4-6 dílů. Vlašské ořechy posekáme na nevelké kousky (v průměru asi 5 mm).

Technologie přípravy: Do mísy nastrouháme řepu, přidáme švestky, ořechy a dobře promícháme. Potom přidáme tatarku, znovu dobře promícháme a necháme asi 2 hod stát. Hotový salát uchováváme na studeném místě nebo v ledničce.

Podávání: Salát je sváteční jídlo a chystá se na Vánoce, Velikonoce, narozeniny, svatby apod. Před podáváním se nabere do vhodné salátové mísy a podává se ke karbanátkům, bohemským klobásám, šunce, rybím prstům nebo k uzeným matesům. Může se jíst i jako samostatné jídlo.

Příprava trvá cca 2 hod.

Vokurkový (okurkový) salát s kysanou smetanou a koprem

Suroviny: 500 g okurek (nebo dvě okurky hadovky), 200 g kysané smetany, kopr, pepř, sůl

Nádobí: mísa na 4 l

Technologie přípravy: Oloupeme okurky, rozřízneme je podél na čtyři díly a nakrájíme na tenké plátky. Nadrobno nakrájíme kopr. Vše vložíme do mísy, osolíme, opepříme, zalijeme smetanou a vše dobře zamícháme.

Podávání: Salát je letní a podzimní jídlo a podává se k snídani nebo večeři a jí se s chlebem.

Příprava trvá cca 0,4 hod.

Poznámka: Na podzim se v Bohemce používají pro tento salát také oloupané a nakrájené staré okurky s tvrdou tmavozelenou až hnědou slupkou.

Salát z kvašeného zelí s cibulí

Suroviny: 500 g kvašeného (vymačkaného) a nakrájeného zelí, 1 cibule, slunečnicový olej, sůl

Nádobí: mísa na 3 l

Technologie přípravy: Zelí dáme do mísy, přidáme jemně nasekanou cibuli a olej a vše dobře zamícháme. V případě potřeby se salát může dosolit.

Poznámka: Do salátu se také může dat jemně nastrouhat střední mrkev.

Podávání: Salát je zimní jídlo a podává se ve vhodné salátové míse k vařeným nebo smaženým bramborám.

Příprava trvá cca 0,3 hod.

Vinegret (rus. viněgret)



Vinegret je nejoblíbenější salát ruské a ukrajinské kuchyně převzatý, jak o tom svědčí ruští badatelé, z francouzské kuchyně 19. st. Je to chutné vegetariánské jídlo, které výrazně nasytí a posílí, proto ho mají rádi ti, kteří vykonávají těžkou manuální práci, a sportovci. V Bohemce se konzumuje pravděpodobně od založení obce.

Suroviny: 2-3 brambory, 1 střední červená řepa, 1 mrkev, 1-2 okurky „kvašáky“ (mohou se použít také sterilizované okurky), 1 sklenice fazolí (mohou se použít také sterilizované fazole), 1–2 střední cibule, sůl, pepř, slunečnicový olej.

Poznámka: Některé kuchařky přidávají do vinegretu také kysané zelí (cca 50 g) a v létě zeleninu (kopr, petržel) a místo oleje ochucují majonézou nebo tatarskou.

Nádobí: hrnec na 4–5 l a na 1 l, mísa na 3 l.

Technologie přípravy 1: Do menšího hrnce dáme vařit fazole a do většího hrnce neoloupané a dobře omyté brambory, mrkev a červenou řepu. Vše uvaříme do měkka a pak necháme vystydnout. Mezitím oloupanou a drobně nařezanou cibuli vložíme do mísy a trochu ji tam osolíme a pomačkáme. Pak přidáme okurky nakrájené na malé kostičky. Nakonec přidáme uvařené fazole a také uvařené, oloupané a na malé kostičky nakrájené brambory, mrkev a červenou řepu. Vše dobře promícháme, ochutíme pepřem a solí, přidáme olej a znovu dobře

promícháme.

Technologie přípravy 2 (pro přípravu různobarevného vinegretu): Uvaříme fazole, brambory, mrkev a červenou řepu v různých hrncích. Pak po stejné přípravě (viz výše) přidáme do mísy všechny zmíněné suroviny, kromě červené řepy, ochutíme je a přidáme olej. Potom stejným způsobem v jiné míse připravíme červenou řepu. Následně vše vložíme do jedné větší mísy a vše dobře promícháme.

Podávání: Před podáváním salát dáme do vhodné salátové mísy. Podáváme jako samostatné jídlo nebo předkrm a také ke studeným karbanátkům, bohemským klobásám a šunce.

Příprava trvá cca 1-1,5 hod.

Salát „Sled' pod šubou“ neboli prostě „Šuba“



Suroviny: sled' (nebo matesy) v oleji (1 balení nebo 200-250 g bez octu), 1 větší cibule, 1 menší mrkev, 1 střední brambora, 1 střední červená řepa, 200 g majonézy (např. Poličanka) nebo tataruky, 1 vejce

Nádobí: Hrnc na 2 l, velký talíř

Příprava surovin: Uvaříme do měkka neoloupanou, ale očištěnou a dobře omytou mrkev, bramboru a řepu, a na tvrdo vejce. Vše ochladíme a oloupeme.

Technologie přípravy:

1. Nakrájíme sledě na kostičky (cca 1x1 cm) a položíme rovnoměrnou vrstvou na talíř (i s olejem, který byl v balení),
2. Nasekáme jemně cibuli a položíme ji rovnoměrně na vrstvu sled'ů
3. Nastrouháme oloupanou vařenou mrkev na hrubším struhadle a položíme ji rovnoměrně na vrstvu cibule,
4. Nastrouháme oloupanou vařenou bramboru na hrubším struhadle a položíme ji rovnoměrně na vrstvu mrkve,
5. Nastrouháme oloupanou vařenou červenou řepu na hrubším struhadle a položíme ji rovnoměrně na vrstvu brambor,
6. Navrstvené potraviny pomažeme svrchu majonézou,
7. Jemně nastrouháme na povrch majonézy vařené vejce.

Podávání: Salát je nedělní nebo sváteční jídlo a podává se jako předkrm a jí se s chlebem.

Příprava (s vařením) trvá cca 1,5 hod.

Krabí salát ze surimi tyčinek nebo Salát z krabích tyčinek

Suroviny: 2 balíčky surimi tyčinek (2x125 g), 1 plechovka sladké kukuřice (cca 300 g), 1 čerstvá okurka, 3 vejce, 1 sklenice majonézy nebo tatarský (250 ml), 2 balení instantních nudlí nebo polévky kuřecí (2x50 g), 1 svazek zelené pažitky nebo cibule, pepř, sůl

Nádobí: mísa na 4–5 l

Technologie přípravy: Rozmačkané (ještě v balení) nudle zamícháme v míse s majonézou a necháme cca 2 hodiny stát. Potom uvaříme na tvrdo vejce a omyjeme okurku a pažitku. Dále nakrájíme tyčinky na kolečka, 0,5 oloupané okurky na drobné kostičky a vychladlé vejce na kostičky a nasekáme pažitku. Nakonec přidáme do mísy s tyčinky, okurku, kukuřici, pažitku a vejce a vše dobře zamícháme.

Poznámka: někteří kuchaři používají zelenou pažitku (cibuli) jen na posypaní salátu.

Podávání: Před podáváním dáme salát do vhodné salátové mísy. Salát se podává jako předkrm.

Příprava (s vařením) trvá cca 2,2 hod.

Ukrajinský boršč po bohemsku

(pro tři osoby na tři dny, 9 porcí)

Suroviny: 500-600 g masa s kostí (vepřového, hovězího nebo slepičího), 6-8 brambor, 300-400 g bílých fazolí (mohou se použít také sterilované bílé fazole), 1 mrkev, 1 petržel, ½ hlávky bílého zelí, 1 červená řepa (může se použít také sterilovaná červená řepa), 1 čerstvá paprika, 2 cibule, 4-5 rajčat (mohou se použít také sterilovaná loupaná rajčata), 2-3 stroužky česneku, 1-2 bobkové listy, 3 zrnka nového koření, 6 zrněk pepře, 2-3 lžičky hladké mouky, olej, sůl, 2 lžičky čerstvého kopru a petrželky na ozdobu, 200 g kysané smetany na ozdobu, 3 l vody

Nádobí: hrnec (nejlépe litinový) na 6 l

Příprava surovin: Nejdříve připravíme fazole. Nejlépe přes noc namočíme suché fazole do vody (asi na 12 hodin) a ráno uvaříme do měkka. Potom omyjeme ostatní přísady, maso nakrájíme na kostky, brambory na větší kostičky, červenou řepu, mrkev a petržel oloupeme a nakrájíme na malé kostičky (nebo nastrouháme), zelí nastrouháme nebo nakrájíme na nudličky, papriku očistíme a nakrájíme na kostičky, rajčata nakrájíme na kostičky (můžeme také prolisovat) a cibuli jemně nasekáme.

Technologie vaření: Maso dáme do hrnce s vodou a vaříme asi 30 minut, potom osolíme, přidáme bobkový list, pepř a nové koření a zvolna dále vaříme do poloměkka. Pak do vývaru přidáme červenou řepu, brambory, 1 cibuli, mrkev, petržel a zelí. Ke konci vaření přidáme papriku, rajčata, fazole a vaříme do měkka. Pak osmahneme na oleji do zlatova 1 cibuli a mouku a vše přidáme do boršče. Po vypnutí sporáku necháme boršč stát 30-40 minut.

Podávání: Na talířích boršč posypeme jemně posekanou petrželkou a koprem a přidáme zakysanou smetanu podle chuti. K boršči podáváme chleba a nakrájenou čerstvou cibuli nebo česnek. Doporučuje se také suché červené víno. Po vychladnutí se boršč uchovává v ledničce, což má význam zejména v létě (aby nezmysl). Na druhý a třetí den se z hrnce odebere potřebný počet porcí do menšího hrnce, prohřeje a podává podle výše uvedeného postupu.

Příprava surovin a vaření trvá cca 1,5 hod.

Poznámka: Některé bohemské kuchařky (a kuchaři) doporučují jíst boršč až druhý den, kdy se už uležel a má lepší chuť.

Kyselo po bohemsku

(podle receptu Ludmily Sverdlovové)

Suroviny: chlebový kvásek, brambory (2 na osobu), 2 střední cibule, máslo, sůl.

Nádobí: Hrnc (kastrol) na 3 l

Technologie přípravy:

Technologie přípravy kvásku: Kvásek se připravuje předem. V rodinách, kde mají rádi kyselo, kvásek je vždy po ruce, protože se v Bohemce chleba peče dosud. Při pečení chleba se vezme kulička (asi jako slepičí vejce) vykynutého těsta, vloží do litrové sklenice, zalije teplou vodou (méně než půl sklenice). Pak se do sklenice přidají 2 lžice mouky, vše se promíchá a postaví se do tepla, aby během dvou nebo i více dnů kvásek „dorostl“.

Technologie přípravy kysela: Vaří se jako jednoduchá bulvovka (bramboračka). Do hrnce s vodou dáme oloupané a nakrájené na větší kostičky brambory a jemně nasekanou cibuli a zvolna vaříme do poloměkka. Pak polévku zakyselíme kváskem podle chuti, přidáme škvarky (když jsou), osolíme, a ještě trochu povaříme.

Podávání: Když už je kyselo v talířích, přidáme nasucho osmažené chlebové kostičky.

Příprava surovin a vaření trvá cca 0,5 hod.

Chlupaté klusky po bohemsku

(5 porcí)

Suroviny: 1,5 kg brambor, 1kg polohrubé mouky (může se použít i hladká), sůl, 1/2 lžičky jedlé sody.

Nádobí: Hrnc na 6-8 l (nejlépe nerez), mísa na 3-4 l.

Technologie přípravy: Do hrnce nalijeme více než půlku vody, osolíme ji (1 lžička soli) a dáme vařit. Než voda začne vřít, oloupeme syrové brambory, nastrouháme je, přidáme 1 lžičku soli, sodu a mouku a vše dobře promícháme. Pak ze vzniklého těsta vykrajujeme lžičkou klusky a ihned je vkládáme do vařící osolené vody. V případě, že se klusky rozvaňují, je třeba přidat do těsta ještě mouku. Během varu klusky opatrně promícháváme. Vaříme na mírném ohni asi 10 minut. Potom je vyjmeme, procedíme, propláchneme teplou vodou, vložíme do mísy a omastíme smaženou cibulkou, připravenou na vypečeném tuku z masa.

Podávání: Chlupaté klusky se podávají se smaženým masem (slepičím, králičím nebo vepřovým), nejlépe však chutnají s králičím masem a kvašenými okurkami.

Příprava trvá cca 1,0 hod.

Poznámka. Kluska, laš.: knedlík (z polštiny, tam z něm. Kloß). – In: MACHEK, V.: Etymologický slovník jazyka českého. – Praha : Lidové noviny, 1997. – S.261. – ISBN 80-7106-242-1

Dubeltové klusky po bohemsku

Suroviny: 2,5 kg brambor, sůl

Nádobí: Hrnec na 6–8 l, 2 mísy na 3–4 l

Technologie přípravy: 1 kg brambor dáme uvařit ve slupce, pak je oloupeme a umeleme na masovém mlýnku. 1,5 kg syrových brambor oloupeme, jemně nastrouháme a vymačkáme šťávu. Šťávu necháme chvíli stát, aby se usadil škrob. Pak slijeme šťávu tak, aby škrob zůstal na dně. Posléze smícháme syrové a vařené brambory, osolíme a dobře promícháme. Z těsta děláme kuličky (40–50 g), vytvarujeme je jako malé karbanátky a vkládáme do hrnce s vařící osolenou (1 lžící soli) vodou. Během varu klusky opatrně promícháváme. Vaření trvá asi 10 minut. Potom je vyjmeme, procedíme, vložíme do mísy a omastíme cibulkou osmaženou na tuku ze smaženého masa.

Poznámka: Syrové brambory můžeme zaměnit za suchý škrob (na 1 kg vařených brambor 250-300 g škrobu, aby těsto drželo pohromadě).

Podávání: Klusky se podávají s masem, dušeným zelím a kvašenými okurkami.

Příprava trvá cca 1,5 hod.

Poznámka: Dubeltové klusky odvozují svůj původ od polských černých klusek (tj. kluski czarne).

Klusky z vařených brambor

Suroviny: 1 kg brambor, 0,3–0,5 kg hladké mouky, 3 vejce, sůl.

Nádobí: Hrnec na 6 l, mísa na 3 l.

Technologie přípravy: Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a umeleme na masovém mlýnku. Přidáme vejce, sůl, mouku a jemně smísíme. Pak těsto rozválíme a nařežeme je jako na šišky, uděláme klusky a vkládáme do hrnce s vařící osolenou (1 lžící soli) vodou. Během varu klusky opatrně promícháváme. Vaření trvá asi 5-7 minut. Potom je vyjmeme, procedíme, vložíme do mísy a omastíme omastkem ze smaženého masa (aby se neslepily).

Podávání: Klusky se podávají se slepičím masem, rajskou omáčkou a kvašenými okurkami.

Příprava trvá cca 1,0 hod.

Poznámka: Klusky z vařených brambor odvozují svůj původ od slezských klusek (tj. kluski śląskie).

Smažený králík po bohemsku

Suroviny: 1 králík, 3-4 lžíce soli, 0,5 kg cibule, 2–3 bobkové listy, 3–4 zrnka nového koření, 200 g slunečnicového oleje, 100g sádla.

Nádobí: Hrnec (nejlépe litinový) 4-5 l

Technologie přípravy: Králíka naporcujeme, omyjeme, osolíme (použijeme všechnu připravenou sůl), dobře promícháme a necháme ležet asi 2-3 hod. (v Bohemce se posolí večer a pak se nechá ležet až do rána). Ráno maso opláchneme a dáme do hrnce na dobře předeřtý olej a sádlo. Než maso trochu zrůžoví, oloupeme cibuli a drobně ji nasekáme. Pak do masa přidáme cibuli, bobkový list a nové koření. Potom postupně přidáváme po troškách vodu a za občasného míchání smažíme do měkka.

Podávání: Smažený králík se podává se všemi druhy klusek nebo také s těstovinami či bramborovou kaší.

Příprava trvá cca 1,0 hod. (čas záleží na stáří králíka).

Smažené slepičí maso po bohemsku

Suroviny: 1 kg slepičích (kuřecích) stehen nebo křídel (nebo 1 kohout), 300-400 g cibule, 200 g slunečnicového oleje, 200 g sádla, 2-3 bobkové listy, 4-5 zrněk nového koření, sůl.

Nádobí: pánev a hrnec na 3-4 l

Technologie přípravy: Na pánev nalijeme 100 g oleje, dobře ho rozehřejeme a ze všech stran osmažíme maso do zlatova. Pak dáme zbytek oleje do hrnce, přidáme sádlo, osmažené maso, bobkový list, nové koření, sůl a nakrájenou cibuli. Při smažení občas přidáváme po troškách vodu a promícháváme. Smažíme maso do měkka.

Podávání: Smažené slepičí (drůbeží) maso se podává se všemi druhy klusek, s těstovinami, bramborovou kaší apod.

Příprava trvá cca 1,0 hod.

Bohemské kotlety (pol., ukr. a rus. kotlety, čes. karbanátky)

Suroviny 1: 1000 g mletého masa mix (vepřoví-hovězí), 2 vejce, 1 střední brambora (nebo 2 lžíce škrobu pro přípravu masitých jídel), 2 housky (nebo 3 lžíce strouhanky), 3 cibule, 6 stroužků česneku, sůl, pepř, mléko (nebo smetana na šlehání), slunečnicový olej na smažení

Suroviny 2: 400-500 g mletého masa mix, 1-2 vejce, 1 střední brambora, 1 střední kus bílého chleba (nebo půl housky), 1 střední cibule, 2-3 stroužky česneku, 1-2 lžičky sole, pepř, slunečnicový olej na smažení

Nádobí: mísa na 4-5 l, velká pánev

Technologie přípravy: Do mísy přidáme mleté maso, vejce, jemně nastrouhanou bramboru (nebo škrob), housky předem namočené v mléku, jemně nastrouhanou (nebo drobně nasekanou) cibuli, prolisovaný česnek, ochutíme solí a pepřem a vše dobře promícháme. Ze směsi formujeme kulaté nebo oválné placičky o průměru cca 8 cm a silné asi 1,5-2 cm (tvar a velikost zaleží na rodinné tradici). Smažíme na pánvi na rozpáleném oleji z obou stran do hněda.

Podávání: Podávají se teplé s přílohou (nudle nebo jiné těstoviny, bramborová, pšeničná, pohanková nebo rýžová kaše). Výborně chutnají i studené.

Příprava trvá cca 1.-1,2 hod.

Poznámka: Některé kuchařky dávají do karbanátek smaženou cibuli místo syrové.

Dušené zelí po bohemsku

Suroviny: 1 kg bílého hlávkového zelí, 100 g cibule, 50-70 g slunečnicového oleje, sůl, 2-3 lžíce rajčatového protlaku, 1-2 bobkové listy a 2-3 zrnka nového koření.

Nádobí: Hrnec na 3-4 l.

Technologie přípravy: Nakrájíme zelí a cibuli, vložíme do hrnce s rozehřátým olejem a přidáme sůl, bobkový list a nové koření. Dusíme do poloměkka, pak přidáme rajčatový protlak a dusíme ještě 5-10 minut (aby zelí zůstalo křupavé).

Podávání: Dušené zelí se podává s kluskami, ale také s bramborovou kaší apod.

Příprava trvá cca 0,5 hod.

Rajská omáčka po bohemsku

Suroviny: 2–3 lžíce hladké mouky, 2-3 zrnka nového koření, 1-2 bobkové listy, sůl, 1 lžíce cukru, 5-6 lžic rajčatového protlaku, 1 cibule, 50 g slunečnicového oleje.

Nádobí: Hrnec (litinový) na 2 l.

Technologie přípravy: Drobně posekanou cibuli vložíme do hrnce, přidáme olej a usmažíme do zlatova. Pak přidáme 800 g vody, sůl, cukr, rajčatový protlak, bobkový list a nové koření. Mezitím do hrníčku dáme mouku, 200 g vody a vše dobře promícháme. Za stálého míchání vylijeme pomalu z hrníčku do hrnce mouku s vodou. Vaříme asi 5-10 minut. Podle chuti omáčku přisladíme nebo přikyselíme, má být sladkokyselá.

Podávání: Podává se ke kluskám z vařených brambor.

Příprava trvá cca 0,5 hod.

Pelmeně (rus. pel'meni)

Suroviny: 120 g polohrubé mouky, 400 g vepřového plecka, 1 cibule, 1 vejce, 200 g kysané smetany, 50 g másla, mletý pepř, sůl

Nádobí: hrnec 5-6 l, mísa na 4–5 l

Technologie přípravy: Maso uvaříme v osolené vodě, vyjmeme a umeleme. Na části másla zpěníme najemno nakrájenou cibulku a smícháme s masem. Z mouky, vejce a vody vypracujeme těsto, které vyválíme na válu na tenkou placku. Vykrajujeme kolečka o průměru 6 cm. Každé kolečko naplníme masovou náplní, přehneme v polovině a stisknutím okrajů pečlivě uzavřeme. Pak pelmeně vhodíme do vroucího masového vývaru a vaříme cca 10 minut. Potom je vyjmeme (nejlépe malým drátěným cedníkem nebo odpeřovačkou), necháme odkapat a omastíme zbytkem rozpuštěného másla.

Podávání: Pelmeně se podávají teplé jako hlavní jídlo. Pro dochucení se k nim podává kysaná smetana a ocet.

Příprava trvá cca 1,5 hod.

Holubci (ukr. holubci, rus. golubcy) po bohemsku

Suroviny: 500 g mletého masa mix, 100 g vařené rýže, 1 vejce, sůl, pepř, česnek, majoránka, 8 větších spařených zelných (nebo vinných) listů, 2 lžíce másla

Nádobí: litinový hrnec 3-4 l, mísa na 4–5 l

Technologie přípravy: Maso smícháme s rýží, vejcem a ochutíme. Směs klademe na zelné listy, zabalíme a zajistíme párátkem. Tak zabalené listy vložíme do pekáče, přelijeme máslem a za mírného podlévání dusíme v troubě.

Podávání: Holubci se podávají teplé jako hlavní jídlo. Pro dochucení holubců se podává kysaná smetana.

Příprava trvá cca 1,5 hod.

Vareníky (ukr. varenyky, rus. pirogi) s brambory



Suroviny pro náplň: 0,5 kg brambor, 2 cibule, slunečnicový olej, sůl, pepř

Suroviny pro těsto: 2-3 vejce, 1 kg polohrubé mouky

Nádobí: hrnec 5-6 l, mísa na 4-5 l

Příprava náplně: Syrové brambory oškrábeme a uvaříme v osolené vodě. Vodu slijeme, brambory rozšťoucháme, přidáme dozlatova osmaženou cibulku a pepř. Dobře zamícháme a vzniklou bramborovou směsí plníme vareníky.

Příprava těsta: Z mouky, vajec a vody připravíme nudlové těsto, které vyválíme na tloušťku cca 2mm a nožem nakrájíme na čtverce o velikosti cca 8 x 8 cm.

Technologie přípravy vareníků: Doprostřed každého čtverce dáme přiměřené množství směsi, pak čtverec přehneme a na okrajích dobře přimáčkneme. Potom vareníky vložíme do vroucí osolené vody a vaříme asi 8-12 minut (těsto má být měkké). Uvařené vareníky necháme odkapat na válu a omastíme cibulkou osmaženou na oleji (nebo cibulkou se špekem).

Podávání: Vareníky se podávají teplé jako hlavní jídlo. Pro dochucení se k nim podává kysaná smetana. Výborně chutnají i studené.

Příprava trvá cca 1,5 hod.

Poznámka: Jako náplň se používají také brambory s dušeným zelím ($\frac{1}{2} \times \frac{1}{2}$), brambory s houbami, dušené zelí, tvaroh, čerstvé višně aj.

Syrníky (ukr. syrnyky) neboli tvarožníky

Suroviny: cca 500 g tvarohu (např. 2 balení Olešnického tvarohu jemného nebo měkkého), 1 vejce, 3 lžice cukru, 4-5 lžic polohrubé mouky, sůl, slunečnicový olej na smažení

Nádobí: velká pánev

Technologie přípravy: tvaroh rozemneme, přidáme do něj vejce, cukr, mouku, špetku soli a vše dobře zamícháme. Někdy se přidá také hrst rozinek. Pak vytvarujeme cca 12 koleček o průměru cca 5 cm a silné asi 1 cm, obalíme je lehce v mouce a smažíme do zlatova.

Podávání: Podávají se teple nebo studené na snídani v sobotu nebo v neděli. Pro dochucení syrníků se podává kysaná smetana (každý si přidá na talíř 1-2 lžičky nebo 0,5-1 lžičky na syrník). Syrníky se konzumují s bylinkovým (např. heřmánkovým) nebo černým čajem, kávou, případně kávovinovou, s mlékem.

Příprava trvá cca 0,5 hod.

Cholodec, čes. huspenina (sulc)



Suroviny: 1 vepřové koleno, 4 kuřecí stehna, 250 g kuřecích srdíček, 250 g kuřecích žaludků, 1 velká cibule, 1 velká mrkev, 3-4 lístky bobkového listu, 7 kuliček nového koření, pepř mletý, sůl, voda 3,5 l, želatina na tlačenu 2 balení, 4 stroužky česneku, 3,5 l vody

Nádobí: hrnec 5-6 l, 6 hlubokých talířů nebo speciálních obdélníkových nádob na cholodec

Technologie přípravy: Do hrnce nalijeme vodu a přidáme omyté koleno, které pak vaříme 1,5 hodiny. Potom do hrnce přidáme omytá stehna, srdíčka, žaludky, jemně nakrájenou cibuli, celou mrkev, nové koření, bobkový list, 1 lžici soli a vaříme ještě 1 hodinu. Pak do vývaru přidáme želatinu, mletý pepř a prolisovaný česnek, vše dobře promícháme a procedíme. Vykostíme maso, rozložíme rovnoměrně do hlubokých talířů, zalijeme vývarem a dáme do studena (ne do ledničky), aby cholodec ztuhl.

Podávání: Cholodec je sváteční jídlo a podává se studený jako předkrm nebo hlavní jídlo. Pro dochucení cholodce se podává také křen a ocet.

Příprava trvá cca 3,5 hod.

Mamelika, ukr. mamalyha (kukuřičná kaše)

(pro 4 osoby)

Tradiční moldavské a jižně ukrajinské jídlo

Suroviny: 200 g kukuřičné krupice, voda 600 g, sůl

Nádobí: hrnec 1,5 l

Technologie přípravy: Když se voda v hrnci začne vařit, vsypeme sůl a za stálého míchání kukuřičnou krupici. Potom zmírníme příkon tepla a vaříme pod pokličkou ještě asi 10-15 minut. Po odložení hrnce stranou necháme mameliku pod pokličkou ještě asi 15 minut dojit.

Podávání: Mamelika se chystá většinou na večeři a podává se teplá nebo vychladlá s čerstvým ohřátým mlékem nebo rozehřátými škvarky a kvašenými okurky nebo rajčaty.

Příprava trvá cca 0,5 hod.

Gogol-mogol

Suroviny: 3 žloutky, 3 lžičky (moučkového) cukru

Nádobí: sklenice 0, 25 l nebo jiné vhodné (např. plastové) nádoby stejného objemu

Technologie přípravy: do žloutků přidáme cukr a vše dobře rozšleháme.

Podávání: podává se jednou denně ráno pro posílení organismu při tuberkulóze nebo jiných těžkých nemocech, ztrátě hlasu a chraptění, zvláště se doporučuje dětem při angíně (v případě, že osoba nemá alergii na žloutek).

Příprava trvá cca 0,15 hod.

Uzvar

(kompot ze sušeného ovoce)

Suroviny: sušené ovoce (švestky, jablka, hrušky, višně, meruňky) 500 g cukru nebo 120 g medu, 2 l vody

Poznámka: *Některé kuchařky dávají do uzvaru jen švestky, jablka, hrušky a višně a některé zas jen švestky, jablka a hrušky. Višně se mohou zaměnit rozinkami, ale není to lepší.*

Nádobí: hrnec na 3 l.

Technologie přípravy: Sušené ovoce namočíme do vody na 5-10 minut, potom dobře omyjeme a vložíme do vroucí vody asi na 15 minut (nejdříve se dávají jablka, potom hrušky a potom ostatní). Následně do uzvaru přidáme cukr nebo med podle chuti, povaříme a necháme stát na studeném místě (asi 8 hod.). Před podáváním procedíme a nalijeme do skleněné konvice. Uchovááme na studeném místě.

Podávání: Uzvar se podává ve skleněné konvici a pije se ze sklenic. Někdo ho podává s vařeným ovocem a někdo zas podává ovoce na talíři. K uzvaru se obvykle podávají buchty nebo rohlíčky.

Příprava trvá cca 8,00 hod.

Doporučená literatura:

1. ARTJUCH, L.: Povsjakdena j svjatkova jiža ta napoji. Systema charčuvanňa Ukrajinčiv. - In: http://www.interklasa.pl/portal/dokumenty/r_mowa/strony_ukr02/etnografia/et12.htm
2. BOHEMSKÁ KUCHÁŘKA : Z receptáře sestry Věry Švarcové / Text Snižana Bručová, roz. Švarcová, a Alexandr Drbal. – In: Příloha časopisu Hrozen sboru ČCE Praha 2 - Vinohrady. – Praha-Vinohrady, 2004. - 8 s. – Lit. 16.
3. BRUCOVÁ, S. – DRBAL, A.: Co se jí v Bohemce : [Z „Bohemské kuchářky“ Věry Švarcové]. - In: České listy. – ISSN 1213-1784. - Roč. 5, č. 7-8 (2004), s. 39 ; č. 9 (2004), s. 36.
4. CVEK, D.Ja.: Solodke pečyvo. - 4. vyd., dopl. - Lviv : Kameňar, 1986. – 126 s. : čet. obr.
5. ČUBYNS'KYJ, P.P.: Kalendar' narodnych obyčajev i obrjadov. - Kyjiv : Muzyčna Ukrajina, 1993. – 80 s. – ISBN 8-88510-1841
6. FRANKO, O.: Praktyčna kuchňa / Lit. red. Oksana Senatovyč, malíř I.P. Pleskanko. – Vyd. druhý. - Lviv : Kameňar, 1992. – 238 s. : čet. obr. – ISBN 5-7745-0215-8
7. KUCHNIA Online. - <http://www.kuchniaonline.pl/>
8. KUCHŇA UKROPu. - <http://www.ukrop.com/ua/kitchen>
9. MARIENKOVÁ, A.: Saláty a studené pokrmy. – Praha : Ikar, 1999. – S. 34 (Brambor. salát). – ISBN 80-7202-465-5
10. MOMČILOVÁ, P.: Zdravá kuchyně našich babiček. – Čestlice : Pavla Momčilová – Medica Publishing, 2000. – 94 s. : obr. – ISBN 80-85936-15-1. – (Pavla vaří a peče zdravě, č.7 ; Sešity zdravé výživy, sv. 25).
11. NÁRODNÍ KUCHYNĚ POLSKO. - <http://www.labuznik.com/cuisine.php?ID=21>
12. RETTIGOVÁ, M.D.: Domáci kuchařka aneb Pojednání o masitých a postních pokrmech pro dcerky české a moravské. – Praha : Centa, 2005. - 400 s. - ISBN: 80-86785-07-6
13. RIZDVJANI SVJATA V UKRAJINI : Etnohrafičnyj narys z dodanňam ukrajins'kych narodnych piseň. - Kyjiv : Muzyčna Ukrajina, 1992. – 152 s. – ISBN 5-88-510-167-1
14. SLOVNYK SYMVOLIV. - <http://ukrlife.org/main/library.html>
15. STOKLASOVÁ, J.: Přijďte k nám na večeri! / Ilustrace Jiří Winter. - Ostrava : Petit, 1990. - 189 s. : obr. – ISBN 80-900082-2-4
16. STRUČNÝ SLOVNÍK MLUVENÉ BOHEMŠTINY s českými ekvivalenty pro návštěvníky Bohemky / Sebral a uspořádal Alexandr Drbal. - První vydání. – Praha : Sdružení Čechů z Bohemky a jejich přátel, 2006. – 24 s. – Lit. – Příl. 2.
17. SUŠČENKO, V.N.: Sovety po organizacii pitaniija i prigotovleniju piščii v polevyh geologorazvedočnyh i topografo-geodezičeskich partijach i otrjadach. – Moskva : Gosgeoltechizdat, 1963. – 74 s. : 8 obr., 2 tab. – Příl.5.
18. UKRAJINSKAJA KUCHŇA. - <http://kuking.net/c13.htm>
19. UKRAJINSKAJA KUCHŇA / Sest. S.I. Litvinenko, G.Ju. Rohinskaja. – Doneck : Stalker, 2000. - 384 s. – (Edice Vkusnaja kniha, zal. 1998). - ISBN 966-596-241-8
20. ÚLEHLOVÁ-TILSCHOVÁ, M.: Staročeská kuchařka. - Vyd. 3. - Praha : Euromedia Group-Ikar, 2000. - 473 s. - ISBN 80-7202-484-1 váz.
21. VELYKDEŇ ! RADUJ MOSJA I VESELIMOSJA U ŇOMU ! / N.Ju. Meľnyčuk. – Lviv : Kameňar, 1992. – 8 s. – (Recepty 22 pasek a rady ohledně malování vajíček).
22. VELYKDEŇ V UKRAJINI : Narysy pro Velykodni svjata z narodnymy pišňamy. – Kyjiv : Muzyčna Ukrajina, 1993. – 128 s. – ISBN 8-88510-1809
23. VLACHOVÁ, L.: Kuchyně ruská a ukrajinská. – In: Týž: Co chutná v Evropě. – Praha : Levné knihy, 2000. – S. 285-321. – ISBN 80-86425-39-8
24. VYBRANÉ RECEPTY NA DOBOVÁ JÍDLA (Zelov). - In: Sborník ze sjezdu českých a moravských reemigrantů a jejich potomků „Návrat do země otců“, uskutečněného dne 25. září 1993 v Praze. - Praha, 1993. - S. 19-20 (Kyselo, klusky, placky).
25. Z RECEPTÁŘE SESTRY VĚRY ŠVARCOVÉ Z BOHEMKY / Text Snižana Bručová a Alexandr Drbal. – In: Hrozen. – Č. 38 (Prosinec 2003), s. 8-11. – Lit. 4. - <http://vinohrady.evangelnet.cz/hrozen/download/hrozen38.pdf>
26. Z RECEPTÁŘE SESTRY VĚRY ŠVARCOVÉ Z BOHEMKY / Text Snižana Bručová a Alexandr Drbal. – In: Hrozen. – Č. 38 (Prosinec 2003), s. 8-11. – Lit. 4. - <http://vinohrady.evangelnet.cz/hrozen/index.php?rok=2003&cislo=38&clanek=item7.html>

Poznámky

Praha 2009