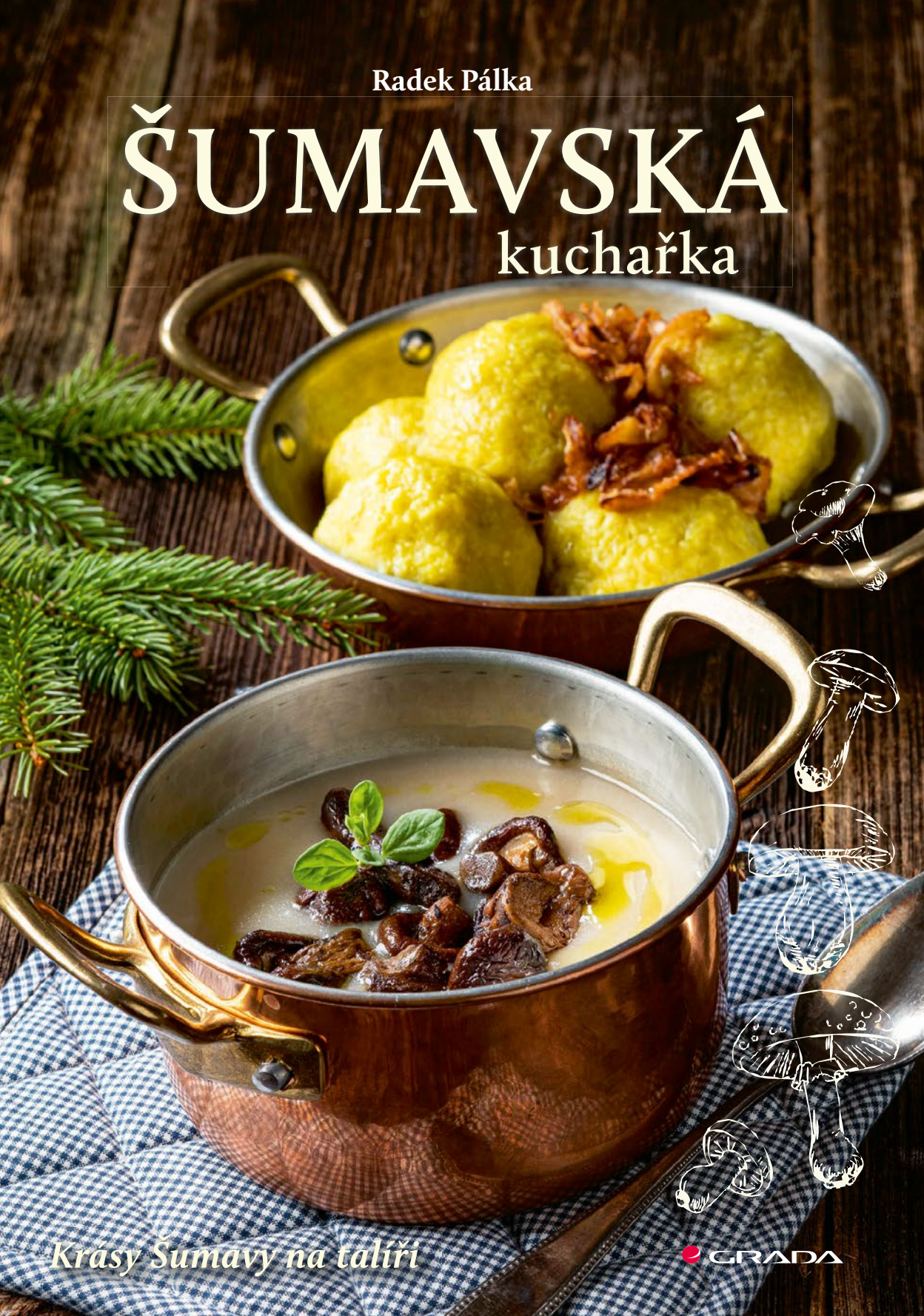
Radek Pálka

ŠUMAVSKÁ kuchařka



Krásy Šumavy na talíři

GRADA

Radek Pálka

ŠUMAVSKÁ kuchařka



Krásy Šumavy na talíři

Grada Publishing

ŠUMAVSKÁ KUCHAŘKA

Krásy Šumavy na talíři

Vydala Grada Publishing, a.s.
U Průhonu 22, Praha 7
obchod@grada.cz, www. grada.cz
jako svou 8530. publikaci

Napsal Radek Pálka
Fotografie Lucie Chramostová – Dílna Kalaš
Odpovědná redaktorka Hana Fruhwirtová
Sazba a grafická úprava Jaroslav Kolman

Počet stran 136
První vydání, Praha 2022

Vytiskla tiskárna TISK CENTRUM s.r.o., Moravany u Brna

© Grada Publishing, a.s., 2022
Autor © Radek Pálka
Fotografie © Lucie Chramostová – Dílna Kalaš, 2022
Ilustrace Lyudmyla Kharlamova/Depositphotos.com

ISBN 978–80–271–4910–0 (ePub)
ISBN 978–80–271–4909–4 (pdf)
ISBN 978–80–271–3540–0 (print)



Obsah



Houby 13

Houbová omáčka z čerstvých šumavských hub 14
Houbové karbanátky 16
Houbový vošouch 18
Šumavský houbový guláš 20
Šumavské růžovky na másle 22



Polévky 25

Šumavská bramboračka 26
Šumavská kulajda 28
Tradiční šumavská zelnice 30
Šumavské kyselo 32
Šumavská polévka s podmáslím 34

Maso, ryby a zvěřina 37

Škvarková pomazánka ze Šumavy 38
Zapečené škvarkové brambory 40
Šumavské vepřové maso na zázvoru a dobromysli .. 42
Skřivani 44
Pečený vepřový bůček s žemlovou nádivkou 46
Hovězí lícka na černém pivu 48
Guláš z hovězího srdce 50
Hovězí na houbách a tymiánu 52
Šumavské hovězí maso s okurkou a mrkví 54
Pomalu dušená hovězí kližka 56
Jehněčí krk na másle a bramborách 58
Jehněčí nožičky v černém pivu 60
Jehněčí na bylinkách 62
Jehněčí kýta na majoránce 64
Skopové na česneku 66
Slepice do pekáčku 68





Nadívané šumavské kuřátko 70
Šumavská kachna 72
Kuřecí kuličky v zelí 74
Kachní prsa po šumavsku 76
Šumavský pstruh cibulář 78
Siven na tymiánu 80
Marinovaný lín 82
Candát na rozmarýnu 84
Kapr načerno 86
Kančí kýta s jalovcovou omáčkou 88
Jelení ragú s ostružinami 90
Konfitovaný bažant se slaninou 92
Srnčí paštika ve skleničce 94
Zajíc se šípkovou omáčkou 96

Přílohy 101

Škubánkové opečenky 102
Bramborový závin 104
Jihočeské drbáky 106
Sklářské knedlíky 108
Šumavské klouzáky 110
Bosáky 112
Knedlíky z krupice 114
Šumavský chlebový knedlík 116
Špecle 118





Sladká jídla 121

Bramborové smaženky s dušenými jablky 122
Borůvkový koláč 124
Kynuté knedlíky s borůvkovým žahourem 126
Volarské guladschen, tedy koláče 128
Šumavský povidloň 130

Poděkování 135

Úvod

Proč právě Šumava?

Šumavu jsem se naučil mít rád díky manželce. Jako kluk z Podkrkonoší jsem jezdíval spíš na Medvědín, do Pece pod Sněžkou nebo do Špindlu. Šumavu jsem poznal, až když mě tam má žena vzala. A stejně jako s manželkou, tak i se Šumavou je to láska na celý život.

Na Šumavu jezdíme už 20 let pravidelně a velmi často. Napsat o ní kuchařku byla jasná volba.

Jsem také moc rád, že se v České republice rozmohla tak zvaná gastroturistika a že se dolů na jih či západ Čech už nejezdí jen na kola, běžky či sjezdové lyže. Lidé s mlsnými jazýčky poměrně brzy pochopili, že se v tomto koutě země dají ochutnat jedinečná jídla.

Když jsem dělal putování se šéfkuchařem pro Český rozhlas Hradec Králové, zjistil jsem, že Čechy a Šumava zvlášť mají tři základní kameny své kuchyně, a sice houby, brambory a zelí.

Kuchyně Šumavy je jednoduchá, v mnohém úsporná a celkem pochopitelně ji ovlivnily nejen sousední jižní Čechy, odkud na Šumavu přišly hlavně ryby, ale především kuchyně rakouská a německá.

Maso se na Šumavě servírovalo výjimečně, většinou v neděli a ve svátky, v týdnu si zdejší rodiny chalupářů vystačily s hutnějšími polévkami jako kulajda či bramboračka a jídly z již zmiňovaných brambor, zelí a hub.

Zcela logicky důležitým zdrojem surovin byly a jsou šumavské lesy. I my sem jezdíváme nasbírat si zásoby hub, které nám většinou vystačí po zbytek roku.

Mimo hub byly a jsou šumavské lesy velkým zdrojem lesního ovoce – především borůvek a brusinek. A nesmíme zapomenout na vyhlášenou šumavskou zvěřinu.

V mé kuchařce naleznete mnoho receptů na „skoro“ zapomenutá jídla, jakými jsou vošouch neboli houbový bramborák, povidloň, šumavská zelnice, volarské koláčky nebo hromady knedlíků, protože právě Šumava je knedlíkovým rájem. A další skvosty z této přenádherné krajiny.

Pokud budete na Šumavě trávit dovolenou, rozhodně si tady nasbírejte houby, borůvky i mnoho zážitků. Jen prosím o jediné. Buďte ohleduplní k šumavské přírodě. Protože právě příroda dodává Šumavě na kráse.

Nedá mi to, abych se ještě před tím, než začneme vařit, s vámi neprošel kulinářskou historií Šumavy tak, jak jsem ji objevil a poznal, díky hodinám a hodinám věnovaných studiu tohoto úžasného koutu České republiky a hledání receptů.

Šumava je v mnohém stejná a v mnohém zcela odlišná než ostatní části České republiky. Na jaře, a především o Velikonocích na stolech nechyběly mazance, jidáše a velikonoční věnce pečené ve formách, a zejména nádivka s kopřivami, droby a masem z hlav jehňat, které se právě díky použitým surovinám říkalo hlavička. Dále se zde, a to nejen na jaře, jedlo klasické pečené vepřové s knedlíkem a hromadou zelí. V této knize knedlíkům věnuji poměrně hodně místa, a to jsem skutečně vybíral jen ty dle mého názoru největší pecky. Šumava však byla taková knedlíková velmoc, že dokonce v jedné německy psané kuchařce z roku 1880 je receptů na knedlíky uvedeno třicet devět. Od houskových, bramborových, kynutých a co já vím ještě jakých. No schválně, kolik knedlíků dokážete vyjmenovat a napočítat?

Když jsem v letech 1996–1997 pracoval v německém Mnichově, s velkým opovržením jsem přihlížel tomu, jak Němci na jaře konzumují Holler Krapfen, tedy volně přeloženo koblihy z květů černého bezu. Tyto bezové květy se máčely ve vinném těstíčku, smažily v oleji a hustě sypaly moučkovým cukrem. Upřímně jsem se na to tenkrát moc netvářil. Když jsem ale později zjistil, že těmto německým koblihám se říká kosmatice a jedí se i na Šumavě, musím dodatečně uznat, že Němci mají vkus. Na Šumavě se ale na rozdíl od Německa kosmatice podávaly jak nasladko, tak i naslano. Ty naslano k bramborám nebo kaši, ale obvykleji s rybou,

především se slanečkem. Slaneček byl celkově na Šumavě velmi populární. Osobně to přikládám jeho dlouhé trvanlivosti díky uchování v soli.

Léto, to byly první houby a dary lesa. Šumavské lesy byly a jsou plné brusinek, hub, borůvek, ostružin, malin a dalších dobrot. Takže ženy sbíraly, vařily, zavařovaly, lisovaly, sušily. Inu zásoby na zimu se dělaly. Asi jste to všichni, kteří milujete Šumavu, zažili. Když rostou, tak rostou – myslím borůvky. Všude modro. A pak modré kalhoty, ruce, rty a jazyky.

Šumavské borůvky patří k těm nejlepším, a proto všichni milujeme jejich borůvkové koláče a kynuté knedlíky se žahourem. A co teprve šumavská borůvková povidla. Možná trochu opomíjená, přesto velká je sláva šumavských brusinek. Stejně jako u borůvek platí, že když rostou, jsou jich plné lesy. Já osobně si bez brusinek nedovedu představit svíčkovou. Výborně se hodí ke zvěřině a na Šumavě se používají i do sladkých koláčů nebo závinů.

S blížícím se podzimem se začaly vykopávat brambory a sklízelo se zelí. Tedy dvě hlavní šumavské suroviny. Brambory se uskladňovaly do chladných sklepů a zelí se ušlapalo, nechalo vykvasit a v kameninových nádobách se stejně jako brambory uchovávalo v chladu na horší časy. Ale než ty horší časy (míněno zima) přišly, nastaly ty časy lepší. Tedy posvícení. Nejprve to Václavské. To se stahovala stáda z horských pastvin a hned po něm následovalo Havelské.

Nejvíc byl ale slaven svátek svatého Martina. To se jedlo a pilo, co bylo. Pochopitelně i na kachny a husy došlo. Jak dále ve své knize píšu, kachny jsou takové dámičky, které potřebují střechu nad hlavou a teplo, a to jaksi k Šumavě nejde, takže bylo jednodušší ty kachny a husy před Martinem vytlouct a sníst. A možná právě zde vznikla tradice martinských hus a kachen. Čas kolem Martina byl časem uzavírání nových smluv s čeledníky, nebo naopak časem rozvázání smluv starých. Vyplácelo se výslužné a rozdávaly se tradiční martinské rohlíky, které se na Šumavě plnily mákem s rozinkami, jablky, hruškami nebo tvarohem s brusinkami.

Konaly se bejkovy svatby, tedy hostina, kdy se s obecními pastýři uzavíraly smlouvy na další rok. Na tomto slavnostním stole opět nesmělo chybět pečené vepřové, kachny, husy a samozřejmě hektolitry piva.

A pak přišla dlouhá zima. Tedy dlouhá a tuhá zima. Takový poslední den, kdy se lidé sešli, jedli, pili a hodovali, byl svátek svaté Kateřiny 25. listopadu. Říkalo se mu Den šumavských žen. Dnes už se tento svátek neslaví, a to je škoda. Potom už začínal advent a čas postní.

Ale na druhou stranu, byť obyvatelé Šumavy bývali velmi pobožní, s tím půstem to až tak moc nepřeháněli. Ono to ani moc nešlo. Vždyť v zimě začínaly přástky, tedy večery, kdy se dralo peří, povídalo se, pojídaly se koblihy a pil se čaj s rumem.

V zimě také bývaly zabíjačky. Takže ovar, jaternice, jelita, škvarky a hromady masa. Maso, které se nevyškvařilo nebo nezavařilo do sklenic, se muselo sníst. Zase až tak dlouho ve sklepích a speciálně upravených skříních nevydrželo. Pochopitelně se i udilo a dělaly se klobásy, takže jistě sami uznáte, že držet půst v tomto ročním čase nešlo. Nicméně půst jako takový se držel na Štědrý den. Přes den se jedla štola, vánočka nebo švestková wojka. U nás na východě Čech se dělala na Vánoce muzika, tedy takové vařené sušené ovoce s kořením. Šumavská wojka je něco podobného, jen se do ní používaly pouze sušené švestky. K večeři pak něco lehkého. Polévka rybí nebo hrachová, jedly se luštěniny ryby. Štědrovečerní večeře byla skromná, ale stůl velký, aby se k němu vešlo co nejvíc lidí z mnohdy hodně početných rodin.

I když by se z tohoto úvodu mohlo zdát, že na Šumavě byl blahobyt, neustále se jedlo, hodně pilo a slavilo, opak je pravdou. Těch dnů, kdy si lidé vyhodili z kopýtka, bylo jen pár v roce. Většinou se jejich strava skládala z brambor, zelí a hub. Semtam škvarky, maximálně jednou týdně maso, a byl-li čas, vařily se knedlíky.

Šumava je krásná. Stejně tak její tradice a recepty. A já jsem rád, že jsem hledáním těch pravých šumavských skvostů mohl trávit hodiny, dny a měsíce. A rozhodně nelituji jediné minuty. I já se mnohému naučil a hodně jídel ochutnal.

A teď přišel čas se o tyto poklady s vámi podělit.

Radek Pálka





Houby

Stará, tradiční kuchyně Šumavy byla velmi prostá. Šlo hlavně o brambory, zelí a houby. Mezi často používané suroviny však patřil třeba tuřín a vodnice, mléko a občas vepřové maso. A jak říká pan Luboš Voldřich z penzionu Anna na Zadově, vepřové maso se nepočítalo mezi maso. Prasata se chovala všude.

Zvěřina byla do poloviny 20. století jen na stole vrchnosti, měšťanstva a samozřejmě také hajných a pytláků. Nejpopulárnější ryba, i jako štědrovečerní v trojobalu, byl slaneček.

Houby, zejména hřiby, se sbíraly na prodej a jen liška a stroček trubkovitý byly využívány v kuchyních.

Proto se my u hub, které neodmyslitelně k Šumavě patří, na nějakou dobu zdržíme.

Protože, a to vím z vlastní zkušenosti, šumavské lesy o prázdninách oplývají houbami, zejména hřiby, křemenáči, liškami a masáky.

Naše rodina zná především díky mé manželce a její mamince na Šumavě mnoho houbařských míst, kam se pravidelně vracíme.

Většinou začínáme se sbíráním kousek za Vimperkem a potom už to jede… Stachy, Kvilda, Nové Hutě, Modrava, Horská Kvilda, Annín, Rejštejn až po Kašperské Hory a zase zpět.

Houbová omáčka z čerstvých šumavských hub

Jako první recept jsem nemohl zvolit nic jiného než houbovku. Když jsem pátral po šumavských receptech a ptal se místních, co je typické šumavské jídlo, houbová omáčka zazněla jako první.

<u>Na 4 porce:</u>



300 g čerstvých, pevných hub, ideálně křemenáčů, hřibů, kozáků
200 ml zakysané smetany
200 ml smetany ke šlehání
500 ml zeleninového vývaru
30 g hladké mouky
1 lžička cukru
1 lžička octa
sůl podle chuti
1 bobkový list
3 kuličky nového koření
5 kuliček černého pepře
gázu a provázek na koření

Očištěné houby nakrájejte na kousky asi tak 1 × 1 cm. Do gázy vložte kuličky nového koření, černého pepře a bobkový list. Následně gázu svažte motouzem, aby se koření během varu nevysypalo.

Do hrnce, ve kterém budete vařit omáčku, dejte 400 ml vývaru, přidejte svázané koření a sůl. Přiveďte k varu.

Do vroucího omáčkového základu nasypte připravené nakrájené houby a bez zakrytí je vařte alespoň 15 minut. Během varu sbírejte pěnu, která se začne tvořit na povrchu vývaru.

Zatímco se houby vaří, připravte si smetanovou zavářku.

Zakysanou smetanu a smetanu na šlehání dejte do misky. Metličkou promíchejte, aby se obě smetany promíchaly. Přisypte hladkou mouku a metličkou do hladka rozmíchejte. Důležité je, abyste v zavářce neměli žádné hrudky z mouky. Pokud tam nějaké jsou, raději směs vyceďte.

Nyní do smetanové zavářky přilijte zbylých 100 ml vývaru a opět do hladka rozmíchejte.

Když se houby uvaří, vyjměte gázu s kořením. V této fázi přidejte ocet, cukr a opět přiveďte k varu. Vařte alespoň 2 minuty. Ocet je totiž potřeba převařit, aby se následně přidaná smetana nesrazila.

Nyní přelijte připravenou smetanovou zavářku do kastrolu k uvařeným houbám. Metličkou vše důkladně promíchejte a na mírném ohni vařte alespoň 10 minut, aby se mouka pořádně provařila. Hotovou omáčku dle chuti osolte. A pokud máte, tak do hotové omáčky vmíchejte nasekanou pažitku. Ocet v této fázi rozhodně již nepřidávejte. Pokud by se omáčka někomu zdála být málo kyselá, ať si ji okyselí až v talíři.

Omáčku někdo podává jako hustou polévku s pečivem. Jiný si ji dává s brambory. Já osobně preferuji dobré šumavské drbáky. Recept na ně najdete na straně 106.



Houbové karbanátky

Vegetariáni (což já rozhodně nejsem) a nejen oni ocení houbové karbanátky bez masa. Výhodou tohoto receptu je, že do karbanátků můžete použít jakékoliv houby (jedlé) a nemusíte čekat, až porostou ty tvrdé a řekněme kvalitnější druhy hub. Takže jakmile na jaře začnou růst, je čas udělat si karbanátky.

Na 4 porce:



1 střední cibule
200 ml slunečnicového oleje
sůl podle chuti
2 stroužky česneku
500 g čerstvých hub, nejlépe směs
1 vejce
špetka majoránky
100 g strouhanky, v případě potřeby i víc
černý mletý pepř podle chuti

Na trochu oleje si dejte nakrájenou cibulku a nechte ji smažit dozlatova. Následně přidejte nakrájené houby, podlijte troškou vody, nebo ještě lépe zeleninovým vývarem a nechte je dusit, až jsou měkké. To trvá cca 15 minut.

Poté houby odstavte a nechte vychladnout. V této fázi houby nasekejte najemno nebo je na hrubší šajbě namelte na masovém mlýnku. Já tedy preferuji nasekat. Houby zůstanou pevnější a chutnější. Do nasekaných hub následně přidejte sůl, česnek, pepř, majoránku a vejce. Promíchejte a přidejte strouhanku tak, aby těsto bylo trochu hustší. Ze směsi udělejte karbanátky, které ještě obalte ve strouhance a dejte smažit.

Karbanátky můžete jíst jak teplé, tak i studené. Vhodná příloha je šumavský chléb nebo jakkoliv upravené brambory.





Houbový vošouch

Vošouch má podle krajů více názvů například bác, báč, toč, cmunda, kramflek… Když se řekne vošouch, znamená to malou bramborovou placku. Nebo se místo vošouch používalo jen slovo bác, nebo velmi zřídka báč, což bylo takové hanlivé označení pro nepovedené jídlo. Tedy většinou pro jídlo těžké, splasklé nebo nevykynuté. Třeba nepovedenému, nevykynutému chlebu se říkalo báclík. Anebo naopak, pečivo, které překynulo, nebo vykynulo až moc, tomu se říkalo že je nabácané nebo ubácané. Nepovedenému pečivu se taky někdy říkalo bácanec.

Na 4 porce:



600 g syrových brambor
100 g hladké mouky
2 vejce
50 g sušených hub
4 stroužky česneku
špetka soli
½ lžičky majoránky
na špičku nože černého pepře
500 g sádla na smažení
voda

Nejprve si namočte houby asi tak v 200 ml vody a nechte je alespoň 30 minut máčet, aby změkly. Mezitím si oloupejte brambory a ty nastrouhejte najemno. Brambory nechte alespoň 10 minut odstát a slijte vodu. Když toto neuděláte, budete muset dát mnohem víc mouky a vošouchy pak budou gumové a tvrdé. Přidejte vejce, mouku, pepř, sůl, utřený česnek, majoránku a vše důkladně promíchejte. Ochutnejte syrové těsto a případně ho dosolte. Namočené houby vyždímejte, nakrájejte je na malé kousky a zamíchejte do bramborového těsta.

Na pánvi nebo v lívanečníku rozpalte sádlo a na něm dozlatova pečte krásné kulaté a křupavé vošouchy. Ty by měly vonět po česneku, majoránce a houbách. Vošouchy jsou dobré třeba jako příloha ke guláši, ale dříve se jedly jen tak s bílou kávou.



