

Téměř zapomenuté recepty 2

Klenoty rakousko-uherské kuchyně

Michaela Smolová

GRADA

Téměř zapomenuté recepty

2

Klenoty rakousko-uherské kuchyně

GRADA



„Dobrý kuchařský recept vydrží mezi lidmi déle než vzpomínka na toho, kdo už není.“

Peter Ševčovič,
Z kuchyně starého Prešpurku

Téměř zapomenuté recepty

2

Klenoty rakousko-uherské kuchyně

Michaela Smolová

Grada Publishing



Věnuji

Michince a Adamkovi

Poděkování

Chtěla bych vyjádřit velký dík svému okolí,
které mi při psaní a tvorbě knihy velmi pomohlo.
Moje speciální poděkování patří:

Sonce a Maťkovi Kardošovým
za to, že jsem mohla v jejich chaloupkách fotit,

Paule Mišíkové
za to, že mi umožnila využít nádherný dvůr v Karolinenhof na focení,

rodině Konradsheim
za zpřístupnění jejich zámeckého dvora na focení,

mojí Bejce
za možnost fotit v jejích nádherných zachovalých chaloupkách Nebo nad Štiavnicou,

mým sousedům Minarikovým
za zapůjčení originálních rekvizit,

Marcelce Mulser
za důvěru a zapůjčení jejího obchůdku Fantasy Home, ve kterém jsem také fotila,

paní profesorce Stoličné
za její odborné rady a konzultace,

kamarádům z agentury gooseberry,
kteří se zhostili grafického zpracování mé knížky,

Vladkovi, Michince a Adamkovi.



Rejstřík receptů

Sváteční recepty
Vánočka **13**
Pardubický perník **14**
Husarské koláčky **17**
Vánoční štola **18**
Staropolský perník **21**
Povidlové taštičky **22**
Stříkané marcipánové koláčky **25**
Sněhové koule **26**
Tvarohové koblížky **29**
Masopustní koblihy **30**
Mazanec **35**
Velikonoční zajíčci **36**
Osterpinze – velikonoční pečivo **39**

Chléb, pečivo a slané recepty
Housky kaiserky **43**
Domácí bramborový chléb **44**
Sladké rohlíky kipferle **47**
Preclíky **48**
Slané bramborové tyčinky **51**
Slané kroužky **52**
Podplamenník **55**
Klementovy žitné houstičky **56**
Škvarkové pagáče **59**

Drobné zákusky
Domácí piškoty **63**
Non plus ultra **64**
Pasiáns – ruský chléb **67**
Datlové pusinky **68**
Bramborové dukátky **71**
Španělský vítr s jahodami **72**
Weinbeisser – perníčky k vínu **75**

Moučná jídla
Bramborové langoše z kvásku **79**
Šterc **80**
Vdolečky **83**
Bramborové knedlíky s meruňkami **84**
Dukátové buchtičky s vanilkovým krémem **87**
Bramborové koblihy **88**
Pařené buchty **91**

Na kafíčku
Jemná tvarohová buchta **95**
Hausfreund – domácí přítel **96**
Linecký dort **99**
Tyrolský závin **100**
Makový dort **103**
Císařská bábovka **104**
Pischingerův dort **107**
Dort Malakoff **108**
Dobošovy řezy **111**
Žerbó řezy **112**
Rákóczi túrós – tvarohový koláč **115**
Punčový dortík **116**
Rigó Jancsi **119**
Kaštanový dort **120**

Tradiční kynuté recepty
Bílkové koláče s tvarohem **125**
Ořechový nebo makový závin **126**
Zelňáky **129**
Chala – židovský chléb **130**
Korutanský reinling **133**
Lité trdlo **134**
Brynzový bjaľoš **137**

Ovocné recepty
Třešňová bílková buchta **141**
Jablečné bochánky **142**
Starovídeňský jablečný koláč **145**
Sedmihradské koláče **146**
Jemný ovocný koláč **149**
Višňovo-ořechové kuličky **150**
Švestkový táč **153**

Pochoutky
Kosmatice – smažený bezový květ **157**
Mléčná rýže **158**
Kornoutky s krémem Chantilly **161**
Kdoulový sýr nebo povidla **162**
Bezový sirup **165**
Ořechový likér **166**

I vám odložily vaše maminky stranou své recepty sepsané do sešitů?
I vaše babičky nebo prababičky si zapisovaly postupy na ty nejlepší buchty
a vy jste je objevili zažloutlé a zaprášené na půdě?

Už jen při listování těmi rozpadajícími se stránkami
si všichni připomínáme vzácné momenty strávené v kuchyních,
kde to vonělo, kde jsme nedočkavě počítali minuty,
než upečené buchty vychladnou. Na chvíli jsme znovu dětmi,
které se motají pod nohama a překážejí v kuchyni,
ale které nevědomky nasávají rodinné kulinární tradice.
Aby je jednou mohli předat dál, svým dětem a vnoučatům.

Jsem přesvědčená o tom, že dobré recepty je nutné zachovat a předat dál.
Nesou v sobě kus kulinárního dědictví, které je tak silné, že nezaniká.
Možná i nevědomky si ho se sebou nosíme od malička,
rozbalujeme ho v našich nových rodinách a přenášíme ho na své potomky.
Bez ohledu na to, kam nás život zavane, domácí kuchyně v nás zůstává navždy.
Recepty, které nacházíte v této nebo v mé první knize Téměř zapomenuté recepty,
jsem si původně sepisovala pro své děti. Mým plánem bylo předat jim ucelenou sbírku
našich rodinných receptů, které jsem posbírala od mých babiček, maminky,
které mám od své kmotry nebo od babičky mého muže.
Ale nakonec jsem se rozhodla, že si ho nenechám jen pro sebe a své děti.
Jsou to recepty, které jsou generacemi otestované a odzkoušené,
a proto fungují a hlavně chutnají.

Děkuji vám, že jste si koupili moji knihu
Téměř zapomenuté recepty 2 – Klenoty rakousko-uherské kuchyně.
Využijte volné stránky na konci knihy a zapište si na ně své nejvzácnější rodinné recepty.
Abyste je jednou mohli předat dál svým potomkům.

Ať vám s námi chutná!

Michaela Smolová


Pennsylvania
46,000 Sq. Miles
ATLANTIC OCEAN
ARCTIC OCEAN
Iceland
Arctic Circle
BRITISH ISLANDS
SCOTLAND
IRELAND
NORTH SEA
NORWAY
SWEDEN
FINLAND
RUSSIA
Peninsula of Kola
White Sea
Onega L.
Ladoga L.
St. Petersburg
Moscow
Riga
Christiania
Stockholm
Gulf of Bothnia
Baltic Sea
Copenhagen
Hamburg
Berlin
Bremen
PRUSSIA
Warsaw
Dniester R.
Volga R.
Astrachan
Caucasus Mts
Caspian Sea
Crimea
Black Sea
Odessa
Carpathian Mts
Hungary
Pesth
Vienna
Munich
AUSTRIA
Trieste
Alps
Venice
Adriatic Sea
Danube R.
Belgrade
SERVIA
Balkan Mts
Constantinople
TURKEY
Asia Minor
Smyrna
Athens
GREECE
Candia
Cyprus
Sea of Azof
Don R.
Dnieper R.
Duna R.
Dwina R.
Petchora R.
Ural Mts
Kama R.
Volga R.
N. Novgorod
Oka R.
Elbe R.
Oder R.
Vistula R.
Rhine R.
Meuse R.
Scheldt R.
Channel
English Channel
St. George's Channel
C. Cleir
Irish Sea
Dublin
Liverpool
Manchester
Sheffield
Birmingham
London
Glasgow
Edinburgh
Havre
Paris
FRANCE
Seine R.
Loire R.
Bay of Biscay
C. Finisterre
Bordeaux
Garonne R.
Pyrenees Mts
Ebro R.
Marseilles
Corsica
Florence
Rome
Naples
Sardinia
Barcelona
Madrid
Valencia
Lisbon
Tagus R.
Guadiana R.
Seville
C. St. Vincent
Straits of Gibraltar
Algiers
Tunis
Malta
Sicily
MEDITERRANEAN SEA
AFRICA
PORTUGAL
SPAIN
Rhone R.
Po R.
Arno R.
Tiber R.
Adriatic Sea
Archipelago
Ionian Sea
Gulf of Lyons
Gulf of Venice
Gulf of Genoa
Gulf of Corinth
Gulf of Lepanto
Gulf of Salonica
Gulf of Athens
Gulf of Smyrna
Gulf of Adramyti
Gulf of Candia
Gulf of Sidra
Gulf of Cabes
Gulf of Tunis
Gulf of Algiers
Gulf of Gibraltar
Gulf of Cadiz
Gulf of Biscay
Gulf of Finland
Gulf of Riga
Gulf of Bothnia
Gulf of Archangel
Gulf of Onega
Gulf of Ladoga
Gulf of Petchora
Gulf of Obi
Gulf of Kara
Gulf of Ob
Gulf of Yenisei
Gulf of Lena
Gulf of Kolyma
Gulf of Anadyr
Gulf of Penzhina
Gulf of Okhotsk
Gulf of Tartary
Gulf of Japan
Gulf of Kamchatka
Gulf of Alaska
Gulf of California
Gulf of Mexico
Gulf of Darien
Gulf of Panama
Gulf of Guayaquil
Gulf of Peru
Gulf of Chile
Gulf of Penas
Gulf of Patagonia
Gulf of Guinea
Gulf of Aden
Gulf of Oman
Gulf of Persia
Gulf of Suez
Gulf of Akaba
Gulf of Mecca





Sváteční recepty

V této kapitole vám chci představit tradiční slavnostní zákusky a pečiva, které pekli vesničané nebo měšťané za časů Rakousko-Uherska.

Největšími oslavami v životě lidí bývaly Velikonoce, Vánoce, masopust, svatba v rodině, případně vesnické posvícení. I ty nejchudší rodiny si u příležitosti těchto svátků dopřáli víc než jindy v průběhu roku. Hodně se vařilo, hodně se peklo, lidé nešetřili na surovinách ani na množství.

Na venkově se peklo jednodušší, hlavně kynuté pečivo z bílé mouky. Peklo se neplněné, nebo ho plnili mákem, ořechy, tvarohem, sušeným ovocem či hustými povidly a sypali ho cukrem, případně skořicí. Ve městech byly dostupné ončejší dobroty, ať už v kavárnách či cukrárnách, nebo si je lidi pekli doma sami. Čokoláda a mandle byli sice luxusními, zato však dostupnými surovinami, o čemž svědčí četné historické recepty.

K dobrotám se často podávala bílá káva z ječmene nebo čekanky. Ti, kteří si to mohli dovolit, po pansku popíjeli černou kávu.



Vánočka

Vánočka, snad nejsymboličtější pečivo, jaké známe, je známá skoro po celé Evropě. Možná ne přímo náš recept, spíš způsob přípravy. Pletení kdysi symbolizovalo jednak oběť (ženy obětovaly svůj cop při vdavkách či při smrti manžela), ale podle lidových představ chránilo domácnost před temnými silami. Upečená vánočka sypaná cukrem zas představovala Ježíška zabaleného v peřince.

Vánočka se pekla v Rakousku na Svátek všech svatých. Rozdávala se sirotkům jako jakési poselství od jejich zesnulých rodičů. Vánočka tak symbolizovala spojení mezi světem mrtvých a živých.

U nás je vánočka – jak název napovídá – typickým vánočním pečivem. Pekla se na Štědrý den, kdy už byla chalupa uklizená a všechno nachystané na oslavu narození Ježíše Krista. První si z vánočky utrhl hospodář, aby se hospodářství dařilo. Kousek vánočky dostala i hospodářská zvířata, aby dobře sloužila. V některých oblastech se do vánočky zapékala mince, která měla přinést do rodiny bohatství.

Vystačí na 2 menší nebo 1 velkou vánočku

Přísady:

500 g hladké mouky
250 ml mléka
120 g másla
100 g cukru krystal
80 g rozinek namočených v rumu
3 žloutky
1 vanilkový cukr
½ kostky čerstvého droždí
kůra z ½ citronu
1 vejce na potření
hrst mandlových lupínků na posypání

Postup:

Mouku prosejeme do mísy. Uprostřed uděláme jamku, do které nalijeme vlažné mléko, přidáme lžíci cukru a rozdrobené droždí. Tekuté věci promícháme na povrchu mouky, mísu přikryjeme fólií a necháme nakynout kvásek.

Potom přidáme žloutky, vanilku, citronovou kůru, zbytek cukru a máslo a mísíme asi 15 minut, dokud se těsto nezačne odlepovat od okrajů mísy, je hladké a kompaktní. Před koncem mísení přidáme rozinky, které jsme dobře vyždímali a zlehka posypali moukou. Těsto přikryté fólií necháme vykynout na dvojnásobek objemu.

Po nakynutí těsto promísíme, rozdělíme na dvě poloviny, ze kterých budeme plést dvě vánočky. Způsobů pletení je mnoho, vyzkoušejte náš podle fotografií. Zapletené vánočky položíme na plech vyložený pečicím papírem, přikryjeme je a necháme podkynout. Podkynuté vánočky potřeme rozšlehaným vajíčkem a posypeme mandlovými lupínky.

Pečeme v troubě rozehřáté na 170 °C asi 30–35 minut do zlatohněda.



Pardubický perník

V Česku se známý pardubický perník vyráběl už od 16. století. Velký rozvoj perníkářství však nastal v 18. století, kdy císařovna Marie Terezie udělila právo vyrábět perník (že by předchůdce dnešní licence?) pekařům, a tak se stal perník dostupný širokým masám. Do té doby byl spíš výjimečným pečivem jen pro bohatší.

Pardubický perník má dnes chráněné zeměpisné označení. Jeho originální receptura je prý tajná. Původně sestávala jen z medu, mouky a pepře a od poslední ingredience je vlastně i odvozený název – nejdřív staročesky peprník, později perník. Dnes do receptury patří i vejce, samozřejmě med a tajná směs bylin a koření. Perníkové těsto potřebuje svůj čas, aby správně vyzrálo. Vyrábí se ve dvou fázích, mezi nimiž je několikadenní odstup.

Vystačí asi na 2–3 plechy

Přísady:

Prvé těsto:

400 g hladké mouky
250 g medu
1 žloutek
1 ČL salajky (hydrogenuhličitan amonný)
1 PL meruňkového džemu

Druhé těsto:

125 g práškového cukru
125 mletých mandlí
1 vejce
1 žloutek
30 g nasekaného citronátu (kandované citronové kůry)
5 g mletého anýzu
5 g mletého badyánu
4 g mletých hřebíčků
4 g mleté skořice
3 g mletého nového koření
4 g salajky (hydrogenuhličitan amonný)
kůra z ½ citronu

vejce na potření, mandle na ozdobení, švestková povidla na plnění, 150 g hořké čokolády a 50 g rostlinného tuku na polevu

Postup:

Nejdřív rozehřejeme med, dokud není úplně tekutý, a necháme ho vychladnout. Žloutek rozmícháme se salajkou, přilijeme do medu a nakonec vmícháme mouku a meruňkový džem. Vypracujeme těsto, které necháme aspoň hodinu v chladu odpočinout (klidně ale i přes noc nebo dokonce několik dní).

Všechny suroviny na druhé těsto dáme do větší mísy, promícháme a spojíme je s prvním, odpočinutým těstem. Prohněteme je spolu a zabalené ve fólii necháme těsto vyzrát v chladničce. Perníky z něj můžete péct už na druhý den, doporučujeme však nechat těsto zrát několik dní, aby byla výsledná chuť intenzivnější.

Před pečením těsto zlehka prohněteme, rozválíme na pomoučené desce a nožem ho nakrájíme na obdélníky (asi 5 × 9 cm). Ty položíme na plech s pečicím papírem, potřeme je vajíčkem a pečeme je v troubě rozehřáté na 180 °C asi 10–12 minut do zlatohněda.

Upečené perníčky necháme vychladnout, polovinu polijeme čokoládovou polevou a vždy po dvou spojujeme švestkovými povidly.

Perníčky můžeme ozdobit i mandlemi, kandovaným ovocem apod.


Tierreiche. Da aber auch das Ti
eigentliche Quelle unserer Nahrur
Unsere wichtigsten Nährstoffe
Wasser, Eiweiß, Fett, Stärke
phosphorsaures Kali.
Kein Nährstoff ist allein
hierzu ist eine Mischung
Die meisten
Form von Gemengen
wir als Nahrungsmitt
Nährstoffen kleine M
Nahrung umfaßt
schmackhaft zu ma
spricht die Nahrun
mus, so befindet
Die Luft
Die Luft
Ganz
wohl einige
Der erwa
Der für
der Sa
und
herbei
vorg
fü



Husarské koláčky

Pečení drobného pečiva se v našich zemích začalo šířit od 17. století, paralelně s objevením vůně a chuti kávy, kakaa a čaje. V roce 1683 vznikla ve Vídni první kavárna, která nabízela různé druhy drobného pečiva. Jeho úlohou bylo svými vynalézavými chutěmi doplnit a podpořit lahodnou chuť kávy. Zejména městské paničky si velmi oblíbily drobné koláčky a při popíjení kávy s jinými paničkami si pečivo do nápoje namáčely. Když se v polovině 19. století zlevnila výroba cukru díky cukrové řepě, z drahých koláčků se stalo pečivo dostupné i pro venkovské obyvatelstvo a nižší vrstvy.

Vánoční koláčky se začaly původně péct v klášterech už ve středověku na počest narození Ježíše Krista. Tam se poprvé pekly vánoční štoly, vybrané sušenky nebo i perníčky s přídavkem muškátového oříšku, který prý měl pozitivní vliv na dobrou náladu. Do svátečních zákusků a koláčků se už v 17. století přidávalo koření jako skořice, hřebíčky, muškátový oříšek a další. Koření však bylo vzácné a drahé, proto si ho mohla dovolit jen klášterní vrchnost. Drobné vánoční pečivo napečené v klášterech však mniši po bohoslužbách rozdávali i mezi chudé.

V 19. století se suroviny jako med, cukr a koření staly dostupnějšími, a tak se začalo ve velkém péct i na vsích a v chudších rodinách, přinejmenším během svátků. Co se nesnědlo, to se schovalo. Díky dlouhé trvanlivosti se vánoční koláčky staraly o přísun energie pro ty nejchudší i po svátcích.

Vystačí na 20 koláčků

Přísady:

150 g hladké mouky
120 g másla
50 g práškového cukru
30 g mletých mandlí
1 žloutek
1 vanilkový cukr
1 ČL nastrouhané citronové kůry
hrst mandlových lupínků
2–3 PL rybízového džemu
1 vajíčko na potření

Postup:

Změklé máslo vyšleháme s práškovým a vanilkovým cukrem do krémova. Potom přimícháme žloutek, citronovou kůru, mandle a nakonec přisypeme prosátou mouku.

Ze surovin vypracujeme hladké těsto, které zabalíme do fólie a necháme aspoň hodinu odpočinout v chladničce.

Ztuhlé těsto vyválíme do válečku o průměru asi 3 cm, nakrájíme ho na 20 stejných kousků a z každého vytvarujeme kuličku. Násadou vařečky vytvoříme v kuličce prohlubeň, které po upečení zaplníme džemem.

Připravené koláčky potřeme rozšlehaným vajíčkem, posypeme mandlovými lupínky a pečeme je v troubě rozehřáté na 180 °C asi 17 minut do zlatohněda. Po upečení je vyjmeme z trouby a do otvorů dáme trochu džemu. Necháme úplně vychladnout.

Před servírováním je můžeme posypat práškovým cukrem.

Vánoční štola

Vánoční štola byla původně postním jídlem, a připravovala se proto bez tuku. Když v 15. století povolil papež Inocenc VIII. v Sasku používání másla, začalo se přidávat i do tohoto pečiva. Štola se později obohatila o ovoce, oříšky a stala se typickým vánočním pečivem, které svým tvarem a bohatým bílým cukrovým sypáním mělo připomínat Ježíška zabaleného v povijanu. Přestože nejznámější receptury na vánoční štolu pocházejí z Německa, konkrétně z Drážďan, byly součástí slavnostních pokrmů i v Rakousko-Uhersku. Do těsta se kromě oříšků a sušeného ovoce může přidávat například čokoláda.

Vystačí na 1 větší nebo 2 menší štoly

Přísady:

Na ovocný základ:

150 g rozinek
50 g pomerančové kandované kůry (oranžát)
50 g citronové kandované kůry (citronát)
50 g mletých mandlí
kůra z ½ citronu
75 ml rumu (nebo vody)

Na těsto:

450 g hladké mouky
50 g cukru krystal
100 ml mléka
100 g másla
1 vejce
½ kostky čerstvého droždí
1 ČL mleté skořice
½ ČL mletého nebo drceného kardamomu
½ ČL mletého muškátového oříšku
1 ČL vanilkového cukru nebo vanilkové esence
špetka soli
asi 100 g rozpuštěného másla na potření
práškový cukr na posypání

Postup:

Rozinky, oranžát, citronát a mandle namočíme do rumu nebo do vody. Necháme je tak ideálně přes noc, minimálně však hodinu dvě, dokud ovoce úplně nevypije všechnu tekutinu.

Do větší mísy prosejeme mouku, uprostřed uděláme prohlubeň, do které nadrobíme droždí, zalijeme ho 75 ml teplého mléka, rozmícháme na kašičku, posypeme trochou mouky a necháme přikryté fólií asi půlhodinu až hodinu nakynout.

Potom do mísy přidáme zbytek přísad – měkké máslo, cukr, špetku soli, citronovou kůru, mléko, vejce – a mísíme asi 10 minut. Těsto na štolu je hutnější, ale nepřidáváme další tekutinu.

Když je těsto dobře vymísené, přidáme namočené ovoce s mandlemi a ještě krátce mísíme, aby se těsto s ovocem a mandlemi promíchalo.

Vymísené těsto dáme na plech vyložený pečicím papírem, vytvarujeme do většího podlouhlého bochníku a válečkem na těsto podélně stlačíme třetinu bochníku a zploštíme ji. Tuto plochou část pak přeložíme přes zbytek těsta tak, abychom získali typický tvar štoly.

Štolu přikryjeme fólií a necháme ještě podkynout.

Troubu rozehřejeme na 220 °C. Před pečením ještě štolu jemně vytvarujeme (pokud kynutím trochu povolila do stran) a štědře ji potřeme rozpuštěným máslem. Nejdřív ji pečeme 10 minut na 220 °C (pokud ho máte, nastavte parní režim), po 10 minutách stáhneme teplotu na 200 °C a pečeme dalších 30 minut. Pokud se během pečení povrch štoly rychle zbarvuje do hněda, položíme na povrch alobal.

Upečená vánoční štola musí vychladnout a potom ji bohatě posypeme práškovým cukrem.

