

NA VÁNOCE TROCHU JINAK – TRADIČNĚ

Vánoce a Štědrý den byly odjakživa plné zvláštní, sváteční atmosféry. Byly vyvrcholením adventního očekávání. Naplňovala je magie a děti při nich pohlcovaly tajemství i radost. Štědrý den byl dnem hojnosti i duchovního prožitku zároveň. Co nám z toho zbylo dnes, kdy „vánoční“ čas začíná rozhodnutím tvůrců televizních reklam a obchodních center už v půli listopadu?



Foto: archiv MZE

Místní akční skupiny mají velký podíl na regionálním rozvoji naší země, jsou ale také v mnoha případech podporovateli a uchovateli místních tradic, tedy i těch, které jsou spojeny s vánočními svátky. Řada projektů podpořených z Programu rozvoje venkova tak přispívá k udržování našeho historického povědomí, k navázání bližšího vztahu k místu, kde žijeme, a to právě skrze tradice Vánoc.

Jistě nejen na Prácheňsku se po domácnostech roznáší Betlémské světlo, lidé na Štědrý den až do setmění navštěvují hřbitovy a zapalují svíce na hrobech svých blízkých. Když pak poslední z nich odcházejí, vznášejí se nad místy posledního odpočinku růžový opar ze světel, kterými místní přišli v tento sváteční večer vzpomenout na své bližní. Večer pak, provoněný cukrovím, kořením a vánočními stromky, pro mnohé končí ve svátečně vyzdobeném kostele na půlnoční

bohoslužbě, provázené vánočními koledami a návštěvou jeslíček. Redakce Venkova vám, vážení a milí čtenáři, přeje z tohoto místa nejen příjemné a klidné svátky, ale dovoluje si i nabídnout – za laskavého přispění autorů z místních akčních skupin – některé tradiční vánoční recepty, které můžete vyzkoušet i mimo adventní čas. Jsou možná trochu nezvyklé, nemoderní. Jsou ale spojeny s tradicí, která překonala věky i politické systémy. Něco na nich tedy bude. Zkuste je. A nechte si svátečně chutnat.



Foto: archiv MAS Podchlumí

ŠČEDRAČKA

200 g brambor
10 g sušených hub
100 g kořenové zeleniny
½ cibule
100 g hrachu
100 g sušených švestek
40 g hladké mouky
40 g tuku
2 stroužky česneku
50 g pohanky
1 l vody
sůl, pepř

Hrách namočíme do studené vody a druhý den vaříme. Přidáme dvakrát spařenou pohanku (přelitou vroucí vodou a scezenou), oloupané, pokrájené brambory, předem namočené sušené švestky a očištěnou, pokrájenou zeleninu. Drobně rozkrájenou cibuli zpěníme na tuku, přisypeme mouku a za stálého míchání usmažíme jíšku. Přidáme ji k poloměkce zelenině, okoreníme rozetřeným česnekem, osolíme, opepříme a dovaříme doměčka.

HRACHOVÁ POLÉVKA

1,5 l vody
150 g hrachu
50 g sádla
1 cibule
1 stroužek česneku
60 g hladké mouky
sůl, pepř
majoránka
troška nasekané petržele



Ilustrační foto: archiv MAS Podchlumí

ČERNÝ KUBA

300 g kroupky perliček
50 g sušených hub
3 stroužky česneku
80 g sádla
20 g másla
1 cibule
sůl, mletý pepř, kmín, majoránka

Kroupy spaříme a uvaříme doměčka ve slané vodě s kouskem tuku. Cibuli osmahneme na másle a přidáme do kroupky. Sušené houby namočíme na několik hodin do vody, pak je



Foto: Petr Stupka

podusíme. Houby přidáme do kroupky, ochutíme. Dáme do vymaštěného pekáčku a zapečeme v troubě.

SVARBA

250 g hrachu
250 g krup
1 lžíce oleje
sůl, kmín
100 g vepřových škvarků
4 lžíce sádla
2 větší cibule
200 g uzeného masa

Namočený hrách uvaříme, zvláště vaříme kroupy s troškou kmínu, soli a oleje, aby se nepřivařovaly. Na sádle a škvarcích osmažíme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme nakrájené uzené maso. Vše potom promícháme s procezeným hrachem a kroupami. Pokud se nám zdá svarba příliš suchá, přimastíme sádlem a promícháme.



Foto: archiv MAS Podchlumí

KAPR NAČERNO

kořenová zelenina
1 cibule
pepř, hřebíček, nové koření, bobkový list
máslo
5 dcl černého piva
sušené švestky, ořechy
2 lžíce medu
celý kapr
strouhaný perník
zavařenina
rozinky
mandle



Ilustrační foto: Petr Stupka

Na másle osmahneme cibuli a 2 lžíce kořenové zeleniny, spolu s 12 kuličkami pepře, 3 hřebíčky, 4 kuličkami nového koření a 1 bobkovým listem. Kapra vypláchneme octovou vodou, přidáme vodu k zelenině (3 dcl), černé pivo, hrst sušených švestek, ořechů, med a vše povaříme i s naporcovaným kaprem. Měkčího kapra vyjmeme na mísu, vývar přecedíme a vroucí zahustíme velkou hrstí strouhaného perníku a zavařeninou tmavé barvy. Vaříme, až je omáčka hladká (můžeme obarvit karamel), a ne příliš hustá. Nakonec přidáme hrst rozinek a krájených mandlí. Podáváme s vánočkou nebo knedlíkem.

PĚRY

1 celé vejce
1 žloutek
cca 100 ml vody
hrubá mouka podle potřeby
marmeláda nebo povidla
(sušené švestky)



Foto: archiv MAS Podchlumí

Z vejce, žloutku, vody a hrubé mouky vypracujeme těsto. Rozválíme na tenký plát a vykrajujeme čtverečky, které plníme povidly, nadrobno nasekanými sušenými švestkami nebo marmeládou. Přehneme je do trojúhelníku, okraje dobře stiskneme a vaříme ve vodě 2 až 3 minuty. Po uvaření mastíme máslem a sypeme mákem nebo mletými ořechy s cukrem.

BÁLEŠE (BELEŠE)

1 kg polohrubé mouky
50 g kvasnic
mléko podle potřeby
špetka soli
povidla
máslo nebo sádlo na pomaštění
mák



Foto: archiv MAS Podchlumí

Rozdrobíme droždí do vlažného mléka a necháme vzejít kvásek. Z kvásku, mouky, špetky soli a mléka vypracujeme řídké těsto, které necháme kynout. Lžící vykrajíme na pomoučený vál malé bocháňky, které znovu necháme nakynout. Prsty je trochu roztáhneme naplocho a pečeme přímo na plotně sporáku. Upečené pomastíme máslem nebo sádlem, pomažeme povidly a posypeme mákem.



Foto: archiv MAS Podchlumí

OSKORUŠOVÝ PERNÍČEK

300 g hladké mouky
200 g moučkového cukru
2 lžíce medu

1 vejce
1 lžíce mléka
2 lžíce rumu
1/2 prášku do pečiva
oskorušová marmeláda podle potřeby
celé ořechy podle potřeby

Vše kromě oskorušové marmelády a ořechů zpracujeme v hladké těsto, necháme do druhého dne odležet a rozdělíme na 3 díly. Každý rozválíme na plát délky plechu a šířky 15 cm a veprostřed po celé délce potřeme oskorušovou marmeládou a můžeme posypat celými jádry ořechů. Okraje přeložíme dovnitř, aby se uprostřed potkaly. Na plechu potřeme rozšlehaným vejcem pro lesk a hebkost. Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C do zlatova.

A na závěr rada pro ty, kteří hledají nevěstu či ženicha: Máte-li doma psa, dejte mu před štědrovečerní večeří od každého jídla sníst tři lžíce a pusťte ho ven. Na kterou stranu se rozběhne nebo zaštěká, odtamtud čekejte nápadníka nebo nápadnici. Bohužel jsme se ale nedozvěděli, co dělat, když pes zvyklý na granule k lžici jen přičichne a jídlem pohrdne. Asi ho pro jistotu zavřete doma...



ZNAČKU KVALITY KLASA MÁ DALŠÍCH 15 VÝROBKŮ

Do prestižního klubu těch nej kvalitnějších potravin, které se mohou pochlubit národní značkou kvality KLASA, se nově zařadilo patnáct výrobků od pěti producentů – čerstvé mléko z Orlických hor, královéhradecký chléb s vlákninou nebo třeba ředkvičky ze Semic.

BOHEMILK: ČERSTVÉ MLÉKO PŘÍMO Z HOR

Společnost BOHEMILK, a. s., zpracovává mléko z podhůří Orlických hor v jedné z ekologicky nejčistších oblastí České republiky již od roku 1936.



Čerstvé české mléko – plnotučné a Čerstvé české mléko – polotučné zaujmou nejen svou poctivou chutí, ale také skleněnou designovou lahví. Stejně skvělou chuť má i Čerstvé mléko z Orlických hor – plnotučné nabízené v PET lahvi.



MAGIC MIX PRO DLOUHÉ PODZIMNÍ VEČERY

Jana Večerková ze Zlína vyrábí již přes dvacet let slané pečivo. Její preclíky, tyčinky a krekry se staly vyhledávanou pochoutkou. Oceněný Magic mix přináší několik druhů slaného pečiva, prodávaného v oblíbené vaničce, ze které je možné jej přímo servírovat.

CHLÉB S PSYLLIEM: KVALITNÍ VLÁKNINA Z HRADECKÉ PEKÁRNY

Hradecká pekárna, s. r. o., je držitelem hned několika certifikátů, které potvrzují vysokou úroveň jejích výrobků, což dokazuje i skutečnost, že tato pekárna je nově i držitelem značky KLASA.

Speciálními produkty společnosti jsou Chléb Dr. Popova Colorado a Chléb Dr. Popova Arizona. Oba s obsahem psyllia – vlákniny z jitrocele indického, která je využívána pro svoji schopnost pomáhat vylučovat škodlivé látky z organismu.

Kromě již zmíněných výrobků získal ocenění KLASA také Chléb žitný a Chléb konzumní.

LAHODNÉ PEČIVO Z PEKÁRNY BEAS

Pekárna BEAS, a. s. získala již v minulosti pro vybrané výrobky ocenění KLASA. Historie této východočeské společnosti sahá až do roku 1960 a dnes je známá především svým jemným pečivem. Nejnověji získaly ocenění značkou kvality KLASA Závin s makovou náplní, Závin s ořechovou náplní, Ličenský cop s kokosovo-kakaovou náplní, Ličenský cop s makovou náplní, Ličenský cop s meruňkovo-tvarohovou náplní a Ličenský cop s višňovo-tvarohovou náplní.

ŘEDKVIČKY ZE SEMIC: VITAMINOVÁ BOMBA PRO SILNOU IMUNITU

Ředkvičky od firmy Družstvo BRAMKO CZ pocházejí ze Semic, přímo z té nejurodnější oblasti Polabí. Jsou skvělým zdrojem vitaminů a minerálů, které nás udrží fit během chladnějších období roku. Kromě vitamínu C a B obsahují také vápník, fosfor, železo a draslík.



Další informace najdete na www.eklasa.cz.