Rejstřík

Předmluva	6-15
Pondělí	16-31
Úterý	32-43
Středa	44-57
Čtvrtek	58-69
Pátek	70-81
Sobota	82-95
Neděle	96-111
Vánoce	112-127
Velikonoce	128-141
Svatba	142-159
Zabijačka	160-181
Co sa nevešlo	182-204
Valašské příběhy	205-221
Rejstřík jídel	222-225
Mé poznámky	226-229

Předmluva

Vážení čtenáři,

projel jsem kus světa, vařil v desítkách kuchyní, přečetl desítky, ba i stovky kuchařek. Přiznám se Vám, že to bylo veskrze nudné čtení.

Od Rettigové a jejího pomyslného: „Zab vola, uřízni z něj kus kýty a vraž tam deset vajec," až po dnešní krásně nafocené, vyumělkované fotografie připravovaných jídel, při jejichž prohlížení se normální kuchtík či matka od šesti dětí musí po dovaření vybraného pokrmu zákonitě cítit těžce frustrovaně.

Protože ono to doma nikdy nevypadá jako na obrázku.
Námi uvařené jídlo podle kuchařky bývá šedší, rozplizlejší, někdy dokonce opticky odpuzující, přestože jsme jej vařili s láskou a přesně podle knihy.
A přitom může chutnat tak dobře, že člověk vytře talíř chlebem a ještě přemýšlí, jestli by nebylo společensky únosné olíznout jej.

Naprostá většina kuchařů a vařitelů ostatně otevírá tato umělecká díla hlavně pro inspiraci: **Co zas kurňa vařit?**

Vážený čtenář mi dá jistě za pravdu i v tom, že v některých případech se jídlo nabízené v kuchařské knize nedá podle uvedené receptury ani spolehlivě uvařit. Tu nám splaskne buchta, jindy je pokrm nezvykle kyselý, nadmíru hustý, nebo naopak řídký. Člověk stojí nad hrncem, drží vařečku a přemýšlí, zda udělal chybu on, autor receptu, nebo celý potravinářský průmysl.

Ale to nejdůležitější, co mně - a myslím, že i velké části vařitelů na kuchařských knihách vadí, je fakt, že zde uvedené recepty nemají koule.
Jsou to povětšinou suché, nudné recepisy. Návody na přípravu.

Vezmi tolik gramů toho, přidej tolik onoho, zamíchej, upeč, sněz a běž umýt nádobí. Jenže jídlo přece není jen součet surovin.

Zdá se být těžkým, možná i nemožným úkolem obohatit návod na přípravu jeho příběhem. Někdy veselým, jindy smutným, někdy trochu praštěným.
Jakmile však pokrm svůj příběh dostane, přestává být pouhým receptem.
Stává se živým.
A vyjdeme-li z toho, že i vepřový řízek, nebo koprovka mají duši, pak se vydáváme na správnou cestu poznání dobrého jídla bez předsudků - jídla s koulemi.

Kdysi jsem proto po dlouhém přemýšlení zvedl rukavici hozenou znuděným a znechuceným čtenářem kuchařek a slíbil, že se pokusím své zkušenosti, veškerý um a snad i kousek kuchařské drzosti přetavit do příběhů pokrmů a posléze do knihy, která čtenáře nejen naučí něco uvařit, ale také je pobaví. Chtěl jsem usnadnit přípravu běžných jídel, probudit odvahu pustit se do jídel cizokrajných, zapomenutých či nezvyklých a hlavně Vám dovolit nahlédnout pod pokličky mých hrnců.

Bylo mi jasné, že úkol tento je přetěžký, neřku-li nadlidský. I ten první opičák, který dostal odvahu slézt ze stromu, neměl v palici jasno, PROČ se vlastně vydává do území neznáma a zatím neprobádaného.
Možná tam dole čekal tygr. Možná zmije černá. Možná tchyně.

Ale z odstupu času víme, že jeho počin byl správný a posunul lidstvo o kus cesty dál. A přesně takové opičákovy pocity jsem měl i já, když jsem začal psát **Recepty s koulemi.**

Sežere mě tygr? Uštkne mě zmije černá? Rozcupují mě kulinářští mudrlanti? Nebo mě osobně zastřelí velký šéf Pohlreich?
Nevěděl jsem. A tak jsem seskočil, s úsměvem na tváři, písničkou na rtu, vařečkou v ruce a s cílem nikoli malým: **posunout lidstvo o kus cesty dál.**

A teď držíte výsledek toho skoku v rukou.
Kniha je vytištěná. Voní papírem, tiskařskou barvou a - alespoň v mé představě - trošku i cibulkou smaženou na sádle.

Takže už mi palce držet nemusíte.
Teď je řada na Vás.

Otevřete ji, listujte, čtěte, smějte se, vzpomínejte, umažte ji od mouky, cákněte na ni trochu omáčky a klidně si do ní napište, že Prokop Buben je blbec a Vy jste tam dali o dva stroužky česneku víc.
Tak je to správně.

Kuchařka nemá ležet nedotčená na polici vedle porcelánového jelena po babičce. Kuchařka má žít. Má mít ohnuté rohy, poznámky na okrajích, mastný flek u nejlepšího receptu a po letech se má sama otevírat právě tam, kde jste vařili nejčastěji.

Recepty v této knize proto neberte jako zákony vytesané do kamene. Jsou to cesty. Někde se jich držte, někde odbočte a někde si klidně vyšlapejte cestu vlastní. Protože dobré vaření začíná receptem.

Ale to nejlepší většinou vznikne ve chvíli, kdy recept přestanete slepě poslouchat. A jestli se Vám při tom podaří uvařit něco, nad čím rodina na chvíli přestane mluvit a začne jen mlaskat, pak měla tahle kniha smysl.

Tak tedy otevřete první stránku. Hrnec na plotnu. Nůž do ruky.
A hlavně se toho nebojte.
Vaříme přece s koulemi.

Dobrou chuť, příjemné čtení, trochu zábavy a snad i nějaké to poučení Vám přejí

Pavel Klanica, nebo někdy i šéfkuchař Prokop Buben

Pondělí

Pondělí bývalo nejen u nás doma na Oznici takovým druhým životem nedělního oběda. V neděli se vařilo bohatěji, ale v pondělí se nic nevyhazovalo. Co zůstalo v hrnci, pekáči nebo kastrolu, dostalo nový kabát a jelo se dál.

Ze zbytku pečeného masa a šťávy babička často udělala rýžoto. Nebylo to dnešní suché rizoto s kopečkem strouhaného sýra. Do pekáče přišly kousky masa, zbylá šťáva, trochu zeleniny, hrášek, suchá rýže, voda a šup s tím do trouby. Rýže natáhla chuť masa i výpeku a vzniklo jídlo, které bylo někdy skoro lepší než původní nedělní pečínka. Vlastně takový náš valašský pilaf, jen jsme tomu žádný pilaf neříkali. Bylo to prostě rýžoto.

Polévka bývala ze zbytku nedělního vývaru. Přidalo se, co bylo po ruce - trochu zeleniny, vajíčko, nudle nebo zavářka. Když se vařily halušky, ani voda po nich nepřišla nazmar. Babička z ní udělala Střapatou polévku a halušky potom zapekla se zelím a zbytkem nedělního uzeného. U nás se jim říkalo Oznické kúsky.

Podobně končily i houskové knedlíky. Nakrájely se na kostky, hodily na sádlo, přidalo se vajíčko a cibulka a za chvíli byla večeře. Šulánky se opekly na másle, přidaly se povidla a byl z toho Zašmúraný regiment. Brambory se zapékaly v brutfanu, ze zbylého vývaru česneková, nebo kmínová polévka. Dnešní hospodyňka by tomu možná řekla vaření beze zbytku. Naše babičky tomu nijak neříkaly. Prostě tak vařily.

Pondělí tedy nebylo dnem chudého vaření. Bylo dnem chytrého vaření. Jedna přifouklá nedělní pečínka dokázala uživit rodinu ještě kus dalšího týdne.

Co se hodí na pondělí: Střapatá polévka, Kmínová polévka, Česneková polévka, Valašské rýžoto, Oznické halušky, Knedlíky s vejci, Valašské zemáky zapečené v brutfanu, Amolety plněné špenátem a zapečené s bešamelem, Zašmúraný regiment.

Polévky

Polévka střapatá

Tato polévka vznikla proto, že na plotně zostal hrnec vývaru po haluškách, šulánkách, nebo po chlupatých knedlících. Voda hustá, bramborová, trochu moučná, trochu slaná, voněla po těstě a po kuchyni, kde sa nevyhazovalo nic, co ještě mohlo člověka zahřát od žaludku až po dušu. Babička sa na ten hrnec podívala, zvedla pokličku, přičuchla a pravila: „Tož totok přecaj nevyleju. To by byl hřích." A bylo rozhodnuto.

V kamnoch zapraskalo polénko, po kuchyni sa protáhla voňa sádla, cibule a mrkvy. Děcka seděly u stola, jeden ogar dlúbal nožem do lavice, druhý čekal, estli z teho bude neco pořádného, nebo zas enem jakási „voda s čímsi". Babička sa otočila, mrkla po nich a řekla: „Počkejte, až vám to začne stáť za ušima." A začala vařit Střapatú.

Suroviny

- 1 litr vývaru - jakéhokoliv (nejlepší je voda po šulánkách nebo po bramborových knedlících, protože ta už má v sobě bramborovú dušu)
- 300 g brambor
- 3 vejce
- 1 mrkev
- 1 cibule
- pár hub nebo žampionů
- 100 g polohrubé mouky
- sádlo nebo máslo
- sůl
- pepř
- pažitka, petrželka nebo libeček na posypání



Polévka střapatá

Postup

– Cibuli nakrájíme nadrobno, mrkev na kostičky a houby nebo žampiony na plátky. V hrnci rozehřejeme kousek sádla nebo másla a zeleninu s houbami na něm pomalu osmahneme, až cibule zesklovatí a mrkev pustí barvu.
– Potom vše zalijeme vývarem. Ideálně tím po haluškách, šulánkách nebo chlupatých knedlících. Ten obyčejný hrnec vody je totiž v tu chvíli poklad. Má v sobě mouku, brambory, sůl a vzpomínku na to, co se jedlo před chvílí.
– Brambory oloupeme a nastrouháme nahrubo. Přidáme jedno vejce, polohrubou mouku, trochu soli a uděláme měkké bramborové těsto. Nemá být tvrdé jak podrážka, ale ani řídké jak politický slib.
– Jakmile polévka vře, nožem nebo lžičkou z těsta odkrajujeme malé kousky přímo do hrnce. Babička to dělávala nožem o okraj prkénka. Šup, šup, šup .. jeden střapec za druhým. Proto Střapatá. Protože v hrnci neplavaly uhlazené knedlíčky z hotelové školy, ale poctivé domácí cuchance, co měly charakter.
– Taky můžeme ve vývaru z halušek nechat pár halušek, nebo si nechat trochu těsta z původní várky.
– Vaříme, dokud nočky nevyplavou nahoru. Pak rozkvedláme zbylá dvě vejce a tenkým pramínkem je vlijeme do vařící polévky. Lehce promícháme, aby vejce udělala krásné střapaté cáry.
– Dochutíme solí a pepřem. Na talíři posypeme pažitkou, petrželkou nebo libečkem.

Střapatá polévka je polévka z chalupy, z kamen, z hrnce po haluškách, z ruky, která uměla šetřit a přitom člověka pohladit. Trochu brambor, trochu vajec, trochu mouky, cibule, mrkev, pár hub .. a z obyčejné vody se stane talíř, po kterém člověk sedí chvíli potichu.

A to je u dobré polévky dycky největší pochvala.

Polévka kmínová s vejci

Tuhle obyčejnou kmínovou polévku mi v zimě často vařil děda Josef k snídani, když mě chystal do školy. Škola byla tři kilometry daleko, venku klidně metr sněhu a ráno takový mráz, že by zmrzl aj kostelníkovi zvon. Děda postavil hrnec na plotnu, hodil tam kmín, kousek másla, mouku, zalil vývarem a za chvílu bylo hotovo.
Do talíře mi vždycky nadrobil kus chleba, nalil na něj horkou polévku a pravil něco v tom smyslu, že „s prázdným břuchem sa do školy nechodí". A když jsem všechno spořádal, přišla ještě jeho zvláštní zimní výbava - malá šťopka slivovice na cestu.
„Tož to vypij ogaro, ať ti nezamrzne potrubí."
Slivka vydržela hřát akorát ty tři kilometry ke škole. Jak jsem došel, účinek byl pryč a mohlo začít vyučování, joj, to se pak tvořily jedničky ..

Suroviny
– 1 l vývaru,
– 1 až 2 lžičky kmínu, 1 vejce
– 2 lžíce másla, 2 lžíce hladké mouky
– hrst nasekané petrželky
– sůl podle chuti
– 2 až 3 krajíce chleba na podávání

Postup
– V hrnci rozpustíme kousek másla, přisypeme kmín a necháme jej krátce rozvonět.
– Přidáme hladkou mouku a asi půl minuty ji za stálého míchání pražíme spolu s kmínem. Mouka by měla zůstat světlá.
– Postupně zalijeme vývarem, dobře rozmícháme a přivedeme k varu. Necháme asi 10 minut mírně bublat.
– Do polévky rozklepneme vajíčko, přidáme nasekanou petrželku, osolíme a vajíčko vidličkou nebo metličkou dobře rozmícháme.
– Jakmile vajíčko přejde varem, polévku odstavíme.
– Do talíře můžeme po dědovsku nadrobit chleba a přelít jej pořádně horkou polévkou.

Šťopka slivovice patřila k dědovu receptu na zimní docházku do školy.
Do dnešního receptáře ji raději vedu už jen jako historickou poznámku.

Valašská česnečka

Tahle česnečka je přesně na pondělí. Z nedělního uzeného vývaru, z několika brambor a posledního kousku masa vznikne během pár minut polévka, která člověka postaví na nohy. A česnek se do ní nedává proto, aby se půl hodiny vyvařoval. Patří až na konec, rovnou do talíře. Vroucí vývar jej jen spaří a vůně zůstane tam, kde má být.

Suroviny
- 4 vařené brambory
- 1 mrkev, kousek celeru
- 1 cibule
- kousek uzeného masa
- 8 až 10 stroužků česneku
- 1,5 l uzeného vývaru
- 2 vejce
- sůl, majoránka
- kousek másla



Postup
- Na másle lehce osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli a na malé kostičky nakrájené uzené maso. Přidáme nastrouhanou mrkev a celer, krátce orestujeme a zalijeme uzeným vývarem. Přidáme část majoránky a necháme asi 10 až 15 minut mírně vařit, aby se chutě spojily.
- Vařené brambory rozdělíme do talířů a vidličkou je nahrubo pomačkáme.
- Na brambory rozklepneme vejce a přidáme čerstvě podrcený nebo prolisovaný česnek.
- Vroucí polévku s uzeným masem a mrkví nalijeme přímo na brambory, vejce a česnek. Hned lehce promícháme, aby se vejce horkým vývarem zatáhlo, ale neztratilo úplně svou jemnost.
- Nakonec dochutíme solí a promnutou majoránkou. Podáváme pořádně horké.

Právě tím, že česnek nevaříme dlouho v hrnci, zůstane polévka výrazná, voňavá a pořádně česneková.

Obědy

Rýžoto z jedného pekáča

Rýžoto je nejlepší vařit v pondělí po víkendových hodech .. tam zbude pečené králičí stehno, onde kus dušeného masa, zde hrnek polívky, trocha dobré šťávy z masa, támhle kus mrkve, petržele z vývaru .. to to pak odsýpá .. a máme pekáč Valašského Pilafu.

Suroviny
- 250 g rýže
- 100 g hrášek
- maso a šťáva z něj – někdy vepřové, jindy kachní, králičí ..
- cibule, sádlo

Postup
- Na pánvi osmažíme do zlata jednu větší cibuli na nudličky, přidáme deci vývaru, pár lžic sósu, krájené zbytky masa i kousek papriky, mrkev, mražený hrášek, hrst sekané zelené petrželky, nebo jarní cibulky a lehce osolíme, opepříme pár minut spolu provaříme.
- Přelijeme do pekáčku, přidáme 2 hrnky rýže a zalijeme 1,5 hrnku vývaru či vody.
- Dusíme, pečeme spolu cca 20 minut, až se tekutina odpaří.
- Můžeme pak promíchat, nebo to nechat retro.

Polévka střapatá



Fanošovy škračky



Valašské Rýžoto



Zapečené zemáky z brutfana



Oznické halušky z pekáče

Sousedy navštívil jejich příbuzný ze Slovenska Laco Gomora. Když zjistil, že já, jejich soused jsem kuchař, rozhodl se, že mne naučí vařit halušky, pravé slovenské s brynzou.

Brzy ráno přišel za mnou do kuchyně. Jeho první slova byla - "Voľako zle ti kúrí pec." Měli jsme v kuchyni zánovní sporák. Přestože jsem se mu snažil vysvětlit, že jsem z výkonem sporáku spokojen, blbě jsem usoudil, že tomu rozumí lépe než já a tak jsem mu naivně půjčil vercajk na opravu. Manželka naštěstí odešla navštívit přítelkyni. Laco si opřel ruce v bok, pokýval hlavou a pustil se do díla. Chvilku byl před sporákem, chvíli za sporákem, chvilku na něm ležel, létaly jiskry, ozývaly se rány a výkřiky: "Do paroma, kristušamárju." apod.

Až když byla půlka sporáku rozebraná, začalo mne jímat podezření, jestli neděláme zbytečnou práci – na můj nesmělý dotaz k tomuto Laco odvětil: "Rozobraté to mám o chvíľu!".. a měl. Z našeho krásného sporáku zbyla hromada plechů, hořáků, koleček a šroubků Byla už jedna hodina a na halušky zatím ještě nepřišla řeč.

Laco začal skládat sporák do původní podoby. Třikrát řekl: "Vďaka bohu, je to v poriadku." a dvakrát řekl: "Nieto v poriadku." Potřetí řekl: "Som to ja ale chumaj." Nezbylo mi, než s ním poprvé souhlasit. Potom ztratil trpělivost a začal sporák týrat. S potěšením jsem sledoval, jakého sportovního ducha sporák má. Další dvě hodiny nebylo nic jiného, než zápas bez pravidel mezi Lacem a sporákem.

Ve čtyři hodiny, špinavý, krvácející a rozcuchaný Laco vylezl zpod hrdinného sporáku, utřel si čelo a řekl: "Dúfam, že to je!" .. sporák vypadal, že má taky dost. Těžko říci, kdo byl více potrestaný - nicméně sporák teď opravdu hořel špatně. Laca jsem vzal do koupelny se umýt a potom jsem ho vyhodil.

Fundovaný kamnář prohlásil, že sporák je těžce zřízený, ale že udělá vše co bude v jeho silách. Udělal - bratru za dva tisíce. Chuť na slovenské halušky mne už dávno přešla, ani né tak kvůli brynze, takže váženým milovníkům halušek předložím recept na halušky - tak jak je vařila moje milovaná bábi Milka.

Suroviny

– 750 g oloupaných syrových brambor
– 250 g hladké mouky
– 500 g vařeného uzeného masa (bůček, křížová kost, krkovice, dobrá klobása)
– 500 g kysaného zelí
– 2 až 3 cibule
– 2 lžíce sádla
– 2 dcl kysané smetany, 2 dcl sladké smetany
– 1 lžíce sekaného kopru - dle chuti
– sůl, pepř, cukr

Postup

– Dáme vařit kysané zelí, které osladíme 1 - 2 lžícemi cukru, vaříme cca půl hodinku, až se voda odpaří - dáme z plotny.
– Na sádle usmažíme pokrájené cibule do zlatova a přidáme na ně uzené nakrájené na kostičky - pár minut společně osmažíme, poté zalijeme 1 dcl vody a ještě minutku vaříme - odstavíme z plotny.
– Syrové brambory nastrouháme na jemném struhadle a vymačkáme z nich vodu, vodu necháme stát v misce, až se usadí škrob, vodu slijeme a škrob vrátíme do brambor.
– Do mísy s brambory přidáme mouku a lžíci soli - dobře promícháme.
– Do hrnce s vařící osolenou vodou vhodíme lžíci sádla, aby se halušky po vytažení nelepily a nemuseli je proplachovat vodou.
– Do vařící vody zavařujeme haluškovou hmotu přes obrácené struhadlo, hustší síto, nebo haluškovač. Po pár minutách vyplavou halušky na hladinu.
– Poté je scedíme či vybereme děrovanou naběračkou a polovinu halušek vsypeme do vymaštěného pekáčku.
– Na halušky přidáme podušené kysané zelí, na zelí uzené s cibulko, navrch přijdou opět halušky.
– Celé to dosolíme, opepříme a zalijeme rozšlehanou kysanou a sladkou smetanou a koprem – dle chuti.
– Dáme zapéct do trouby vyhřáté na 150 stupňů – na slabou půlhodinku.

Hotovo - každému strávníkovi dáme ubrousek na utření sbíhajících se slin a nandáme na talíře.