

a přidává se ještě pro lepší kvašení živná sůl a dále se postupuje podle návodu, který je vložen v sáčku Vínka. Postup přípravy trnkového vína může být stejný jako u vína šípkového.

Chlebové víno

Abý průběh kvašení byl zdárný, doporučuje se předem rozmnožit suché kvasinky Vínka: obsah balíčku se vsype do čisté lahvičky o obsahu 150 ml. Tato nádobka se naplní do tří čtvrtin převařenou ovocnou šťávou (dá se použít také ovocný mošt), asi 25 °C teplotou. Lahvička uzavřená vatou se nechá při teplotě asi 25 °C 72 hodin.

300 g chlebových kůrek, slupky ze dvou až tří voňavých dobrých jablek, kůra z poloviny jednoho pomeranče, 1300 g cukru, sušená kultura vinných kvasinek — Portské, Cherry nebo Madeira, živná sůl pro kvasinky

Do bezvadně čisté pětilitrové láhve se dají chlebové kůrky (čisté, nemastné, suché), přidají se omyté jablečné slupky a tence oloupaná pomerančová kůra. Vše se zalije svařeným a vychladlým roztokem cukru a vody. Na pětilitrovou láhev svaříme cukr a 3 1/2 l — 4 l vody. Doplní se rozmnoženými kvasinkami a živnou solí. Víno se uzavře buď jen po domáčku celofánovým obalem a zaváže, nebo při bouřlivém kvašení kvasnou zátkou. Výroba tohoto vína je závislá na teplotě okolního prostředí a na tom, aby víno dobře kvasilo. Víno bude kvasit až dva měsíce. Víno stáčíme pomocí hadičky, až když všechny součásti klesnou ke dnu. Podrobný popis k přípravě vína v domácnosti je uveden a popsán na každém sáčku sušených vinných kvasinek Vínka.

Víno můžeme připravit také bez kvasinek a živné soli. K tomu je však třeba hlavně stále teploty, aby víno po prvním bouřlivém kvašení ještě dokvašelo.

Likéry

Bezinkový likér

na 1 litr bezinkové šťávy 500 g cukru, 1 hřebíček, kousky celé skořice, 1/2 l vodky, 1/2 lžičky kyseliny citrónové
Bezinky opět nejdříve propláchneme, zbavíme stopek, zalijeme asi půl litrem vody a vaříme asi půl hodiny s kořením. Pak bezinky přes sito nebo plátýnko prolisujeme, prolisovanou šťávu doplníme cukrem a svaříme. Necháme prochládnout, doplníme kyselinou citrónovou a přidáme alkohol. Zazátkujeme a dáme do chladna. Bereme jako lék, po lžičič!

jeme asi půl litrem vody a vaříme asi půl hodiny s kořením. Pak bezinky přes sito nebo plátýnko prolisujeme, prolisovanou šťávu doplníme cukrem a svaříme. Necháme prochládnout, doplníme kyselinou citrónovou a přidáme alkohol. Zazátkujeme a dáme do chladna. Bereme jako lék, po lžičič!

Likér z černého rybízu bez cukru

(doporučoval se na astma a pro lepší dýchání vůbec) 1 1/2 kg černého rybízu, vodka

Rybíz se stopkami omyjeme, necháme okapat, pak teprve odtrháváme, bobulemi plníme čisté vymytou a vysušenou litrovou láhev až k hrdlu. Zalijeme vodkou, zazátkujeme a dáme do chladné spíže. Již za týden, ale i za déle, můžeme prolisovat, přelit do jiné láhve a pak podávat jako lék ráno lžiči před snídání a večer lžiči před spaním.

Likér z máty peprné

(doporučoval se proti střevním potížím) 2 hrsti listů máty peprné, 1/4 l vodky, 1/4 l vody, 200 g cukru

Listy z máty peprné nakrájíme nadrobno, vložíme do láhve a zalijeme vodkou. Dáme dobře zazátkované asi na čtyři dny na slunce. Pak alkohol slijeme, doplníme vychladlým cukrem svařeným s vodou na lit a likér je hotov.

Višňovka

1 kg zralých višní, asi 5 lžič malinové šťávy nebo sirupu, 3 hřebíčky, asi 1/2 l koňaku, 250 g cukru, 1/2 l vody

Višně propláchneme pod tekoucí vodou, zbavíme stopek, můžeme je i odpeklovat a pak je dáváme do vymyté a vysušené litrové láhve. Do každé třetiny láhve dáme i hřebíček. Zalijeme nejdříve sirupem, pak koňakem, zazátkujeme a dáme asi na čtyři týdny na teplé místo. Pak dáme na pánev cukr, necháme ho zkaramelizovat, zalijeme vodou a za stálého míchání dobře rozvaříme na kulér. Vychladlý kulér nalijeme na višně s alkoholem, dobře zazátkujeme a ještě necháme proležet. Pak teprve procedíme do další láhve. Višně můžeme použít do močnicku.

Obsah

Úvodem

Polévky 2

Kyselo s vejci

Kyselo

Kyselo vylepšené

Bramboračka nezahuštěná

Bramboračka zahuštěná jíškou

Bramborová polévka lisovaná s mlékem

Čočková polévka s brambory a kořenovou zeleninou

Hrachová polévka

Hrachová polévka ze sáčku — jemná

Hrstková polévka

Mléčná polévka s koprem

Mléčná polévka s nudlemi (nebo drobením)

Mléčná polévka s čerstvými houbami

Polévka ze smetany s brambory, koprem a vejcem

Polévka z kysaného mléka s vejci

Polévka hovězí s domácími nudlemi

Bílá polévka z kořínku

Polévka z kořínku — modernější

Polévka ze slepice

Rychlá krupicová polévka

Chlebová polévka s pivem

Chlebová polévka rychlá	
Chlebová polévka s uzeným bůčkem	
Celerová polévka s chlebem	
Cibulová polévka zahuštěná vejcem	
Cibulová polévka s brambory	
Česnečka	
Česnečka — úkrop s brambory	
Česnečka — úkrop s brambory a vejcem	
Kapustová polévka s brambory	
Zelná polévka bílá	
Zelná polévka s brambory	
Polévka z kysaného zelí s brambory a libečkem	
Polévka z kysaného zelí — jednoduchá	
Polévka z kysaného zelí s uzeným bůčkem	
Polévka z kysaného zelí s krupkami	
Polévka z kysaného zelí s brambory a podmáslím	
Polévka z čerstvých hub	
Polévka z čerstvých hub s vejcem	
Houbová polévka zahuštěná chlebem	
Houbová polévka s brambory a vejcem	
Jemná houbová polévka se smetanou a žloutkem	
Polévka ze sušených hub s krupici a vejcem	
Polévka ze sušených hub a zbylé bramborové kaše	
Vydátná polévka z jarních bylin	
Kmínová polévka	
Studená pivní polévka	
Brambory	8
Škubánky	
Brambory nakyselo	
Bramborový guláš	
Brambory pečené s česnekem	
Brambory pečené se slaninou	
Zapečené cibulové brambory	
Zapečené brambory s kysaným zelím a mletým masem	
Brambory plněné masovou náplní	
Teplý bramborový salát	
Bramborový salát s celerem a jablky	
Chlupaté knedlíky ze syrových brambor	
Bramborka — bramborák, sejkory, cmunda	
Kramfleky, sejkory a podobné	
Bramborové špalíčky	
Kulaté bramborové knedlíky s zemlí	
Bramborové knedlíky plněné uzeným masem	
Plněné bramborové knedlíky z polotovaru	
Bramborové šišky se strouhankou naslano	
Bramborové šišky naslasko	
Muzikanti — podkrkonošská úprava	
Bramborové placky	
Bramborové placky s cibulí	
Bramborové placky se škvarky	
Bramborové placky se škvarky a česnekem	
Bramborové placky s uzeninou	
Bramborové placky plněné	
Masová náplň se zeleninou	
Tvarohová náplň	
Jablečná náplň	
Bramborové řízky s uzeninou	
Bramborové řízky s uzeninou z polotovaru	
Kynuté bramborové vdolečky plněné masem	
Kynuté bramborové vdolečky se sýrem	
Bramborové kobližky kynuté s uzeninou	
Tvaroh	13
Tvarohová pomazánka na nové brambory s koprem	
Tvarohová pomazánka s pažitkou	
Tvarohová pomazánka s máslem	
Tvarohová pomazánka s cibulí a kmínem	
Tvarohová pomazánka s ředkvičkami	
Tvarohová rozhuda	
Luštěniny	13
Čočka nakyselo	
Čočka na paprice	
Čočka se zeleninou	
Jednoduchý čočkový salát	
Jednoduchý fazolový salát	
Pikantní fazolový salát	
Fazolový salát s cibulí a špekáčky	
Hrách a kroupy — svarba	
Hrachová kaše	
Hrách s klobásou a sázeným vejcem	
Hrách se slaninou a uzeným masem	
Hrách s hráškem a vepřovým masem	
Krupky, těstoviny	15
Kuba	
Kuba s uzeným masem	
Fličky s kapustou	
Fličky nebo jiné těstoviny s hlávkovým zelím	
Houby	16
Dušené houby s vejci	
Levná smaženice	
Houby na smetaně	
Opečené zbylé houskové knedlíky s houbami a vejci	
Bedla jako minutka	
Houby smažené v trojbalu	
Houby smažené v těstíčku	
Sušené houby	
Nakládání hub	
Nakládání houby se zeleninou	
Zelenina	17
Zelené naté — nejzdravější koření	
Kopr	
Pažitka	
Vzrostlá nať cibule	
Celerová nať	
Libeček	
Kopřivky	
Salát z červené řepy	
Salát z červené řepy s celerem	
Salát z červené řepy s celerem, jablky a křenem	
Salát z červeného zelí	
Salát z kysaného zelí s jablky, mrkví a cibulí	
Letní zeli s jablky	
Kysané zeli dušené	
Sladké pokrmy z obilnin a pečiva	18
Krupicová kaše	
Jahelná kaše sladká	
Jahelník se švestkami	

Rýžový nákyp se švestkami
 Rýžový nákyp s panenskými jablky
 Žemlovka s jablky
 Žemlovka s tvarohem a jablky
 Žemlovka se švestkami a se sněhem
 Chlebovec
 Nudlový nákyp s jablky
 Ovocné knedlíky z tvarohového těsta
 Švestkové knedlíky z levného odpalovaného těsta
 Ovocné knedlíky z tvarohového těsta s brambory z polotovaru
 Ovocné knedlíky z bramborového těsta s tvarohem z polotovaru
 Tvarohové knedlíky s povidlovou omáčkou
 Povidlová omáčka
 Chudí rytíři s povidly
 Chudí rytíři v veky s tvarohem

Kynutá těsta 21

Buchty s mrkvovou náplní s jablky
 Zelníky
 Sphaované vdolečky z kynutého těsta s ořechy
 Svatební či posvícenské koláče s tvarohem
 Kynutý jablečný koláč
 Smažené uzly

Moučníky z litého těsta, smažené moučníky, koláče a jednoduché pečivo 23

Lívance
 Lívance z kysaného mléka
 Krupicový trhanec levný
 Trhanec sváteční
 Bublanina z litého těsta s práškem
 Bublanina z litého těsta s žemlemi
 Borůvková bublanina z třešňového těsta s olejem
 Smažená jablka ve vaječném těstíčku
 Smažené kosmatice
 Boží milosti
 Levný závin nebo koláč z křehkého těsta s jablky
 Vanilkové preclíky

Jednoduché keksy
 Linecké pečivo

Med a medové pečivo 25

Levné perníčky
 Malé perníčky medové
 Perníčky vánoční
 Perníkové řezy

Ovoce 26

Bezinková šťáva
 Malinová šťáva
 Ovocná šťáva zastudena
 Bezinkový džem
 Džem z černého rybizu zastudena
 Brusinky s jablky
 Bezinkový kompot
 Využití padaného ovoce
 Kompot z méně vyzrálých jablek nebo hrušek
 Kompot z méně vyzrálých jablek
 Michaný kompot ke zvěřině
 Využití šípků
 Šípková zavařenina — moderní úprava
 Sušení padaných jablek — křížal na zimu
 Pochoutka s křížalami
 Vánoční ozdoby ze sušeného ovoce

Vína a likéry z plodů zahrady i volné přírody 28

Domácí vína
 Bezinkové víno
 Víno z černého rybizu — bez kvasinek
 Víno z červeného rybizu
 Šípkové víno
 Šípkové víno — bez kvasinek
 Trnkové víno
 Chlebové víno
 Bezinkový likér
 Likér z černého rybizu bez cukru
 Likér z máty peprné
 Višňovka

Sešity domácího hospodaření — svazek 128

Hana Sedláčková

Krajové pokrmy z Krkonoš a podhůří

Foto na obálce i v textu Milan Zemina. Obálku navrhl Mojmir Čapek. Graficky upravil František Vávra. Vydala Práce, vydavatelství a nakladatelství ROH, v Praze roku 1984 jako svou 6192. publikaci. Odpovědná redaktorka Jaroslava Strouhalová. Výtvarný redaktor Mojmir Čapek. Technická redaktorka Dana Zahrádková.

1. vydání — náklad 110 000 — stran 32

AA 4,92 — VA 5,56 — 505/21/881

Vytiskl Mir, n. p., závod 1, provoz 12, Panská 8, Praha 1

Tematická skupina 08/26

24-024-84 Kčs 8,—

© Hana Sedláčková, 1984