



„POJĎ, hříbečku, DO PYTLÍČKU“

aneb

**Speciální smaženice, huculské hříby,
pstruh ze mlejna, borůvkový koláč
a nejrychlejší zmrzlina na světě**



Od svých dvou let jsem jezdila s rodiči do Podkrkonoší, do malebného maličkého městečka Pecka. Jezdila jsem tam pravidelně až do svých sedmnácti let, tehdy jsem si ze svého prvního zájezdu do Bulharska přivezla do Pecky tyfus a na městečko pod krkonošskými horami jsem trochu zanevřela. Do Pecky (místní, ke kterým se vlastně počítám, říkají **na** Pecce) jsem se vrátila až s manželem a byla jsem nadšená, že i on si kraj mého dětství zamiloval. Jednou někdo moudrý, možná Miroslav Horníček nebo Jan Werich

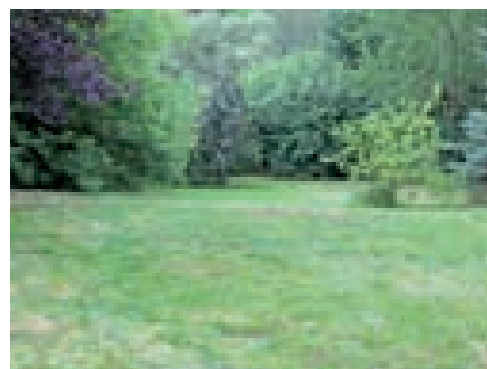
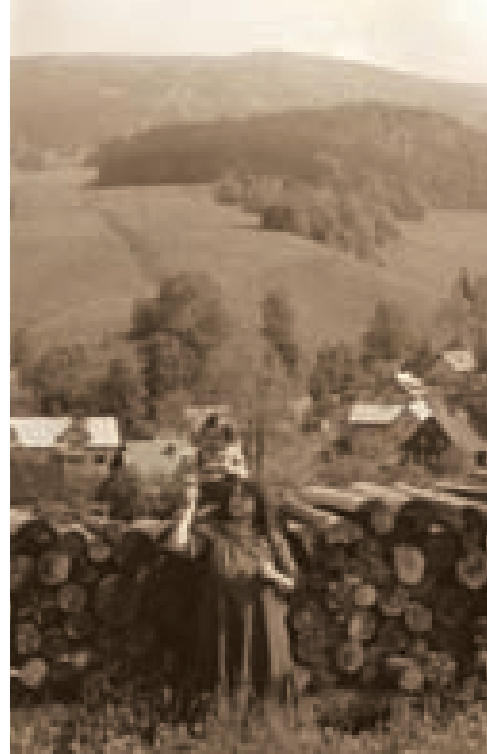
nebo Božena Němcová nebo prostě někdo, u koho se tak nějak už předpokládá, že z něj jak perly padají fascinující pravdy, prohlásil, že nikdy už nebude tráva tak zelená jako v našem dětství a žádná hora nebude vyšší než kopec, který jsme pokořili, když nám bylo deset. Souhlasím. Vím totiž naprosto přesně, že žádná smaženice nebude tak dobrá jako ta, kterou dělal můj táta, a žádný borůvkový koláč se nevyrovná tomu, který moje máma pekla na Pecce v peci pekaře Manycha.

Mám hned blízko Pecky chalupu. Každý rok tam trávím léto, snažím se vybavit si všechny ty mámivé vůně pryskyřice a vlhkého mechu, sametovou měkkost louky cestou na koupaliště a svoje pocity, které byly nejkrásnější proto, že všechno bylo teprve přede mnou.

Když se ovšem zbavím dojetí, tak si uvědomím, že jsem denní chození do lesa nesnášela, že jsem se styděla, jak mne otec nutil vykřikovat jeho báseň: „Pojď, hříbečku, do pytlíčku, pojď, hříbe, do pytle!“, že nic mě nenudilo tak jako česání borůvek a že jsem byla naprosto zfrustrovaná, že máme málo peněz, a tak jíme houby denně a na všechny způsoby. Notabene táta – mykolog amatér – tvrdil, že všechny houby jsou za určitých okolností jedlé. Sbírali jsme proto nejrůznější prašivky. Místní se křížovali. „Otrávíte se!“

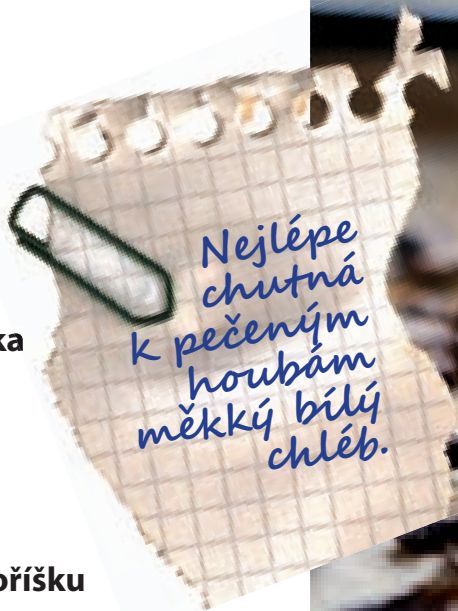
Otec se vždycky jen usmál a pravil: „Uvidíme!“





SPECIÁLNÍ SMAŽENICE

750 g čerstvých hub
3 vejce
kelímek 33% smetany
střední cibule
4 jarní cibulky
6 stroužků česneku
feferonka
plochá zelená petrželka
lžíce oleje
lžíce másla
mletý černý pepř
drcený kmín
sladká paprika
špetka muškátového oříšku
sůl



Na lžíci oleje v hlubší pánvi rozehřejeme máslo, a než se z něj začne kouřit, vsypeme na ně drobně nakrájenou cibuli. Necháme ji pěkně zpěnit a přidáme k ní plátky česneku. Když začne česnek hezky vonět, vhodíme do pánve nakrájené houby, drobně nasekanou feferonku, sekanou petrželku a podle chuti okořeníme drceným kmínem, sladkou mletou paprikou, muškátem a osolíme. Všechno společně podusíme až do změknutí hub. Když máme pravé hříby, křemenáče nebo lišky, trvá to o pár minut déle, než když smaženici připravujeme ze žampionů, ale je to nesrovnatelně lepší! Do hub vmícháme rozšlehaná osolená a opepřená vejce a necháme je částečně srazit. A teď přijde čas smetany, kterou vlijeme do pánve a dobře ji promícháme s dušenými houbami. Ještě přidáme nasekanou jarní cibulku a na talíři tuhle pochoutku ozdobíme petrželkou anebo taky ne. Nejlépe chutná ke smaženici měkký tmavý chléb nebo topinky ze světlého chleba.



Pro mé chuťové pohárky je nejlepší smaženice, ve které převládají hříbky podborováky spolu s klouzkou. Nikdy mě nebalilo je čistit, ale výsledek stojí za to.





HUCULSKÉ HŘIBY

300 g hříbků
2 lžíce oleje
kelímek sladké smetany
hrubě mletý černý pepř
kmín
sůl



Hříbky nakrájíme na třímilimetrové plátky, které rozložíme na plech s pečicím papírem potřeným olejem. Plátky hub okořeníme kmínem a jenom maličko posolíme. Plech dáme do dobře vyhřáté trouby (220 °C) na 20 minut. Během pečení je jednou obrátíme. Když se začnou plátky hub kroutit a zlátnout, sesypeme je z plechu do nízké zapékačkové misky a zalijeme je osolenou a opepřenou smetanou. Misku vrátíme do horké trouby a zesílíme teplotu na 250 °C. Počkáme 15 minut, a pokud by už houby vypily smetanu, která se na stěně misky začne slibně připékat, tak je hotovo a můžeme servírovat.

Huculské hříby se podávají buď jako lahůdková příloha k menu, nebo jen k pečeným bramborám. Samozřejmě chutnají moc i samostatně, ale v takovém případě musíme počítat aspoň se třemi plechy pečených plátků, protože v troubě se houby hodně smrsknou.

Naše rodinná zkušenost

Všechny houby hodně sají vodu, a proto je nikdy nemáčíme ani nemyjeme, jenom otíráme nebo čistíme nožem a štětečkem. Jinak houby ztratí aroma a ze smaženice bude kejda.

Taky se vůbec nehodí zapíjet houby vínem, protože po tom může hodně bolet břicho. Lehčí stravitelnosti hub naopak pomůže, když je ještě před vařením lehce pokapeme citronem.

Houby mám ráda, protože podporují naši imunitu, posilují srdce, pomáhají od překyselení těla a mají málo kalorií!

PSTRUH ZE MLEJNA

celý čerstvý pstruh (asi 300 g)
5 lžic řepkového oleje
lžíce másla
2 lžíce hladké mouky
stroužek česneku
špetka hrubě mletého černého pepře
250 g čerstvých hub
3 jarní cibulky
½ lžíce citronové šťávy
sůl

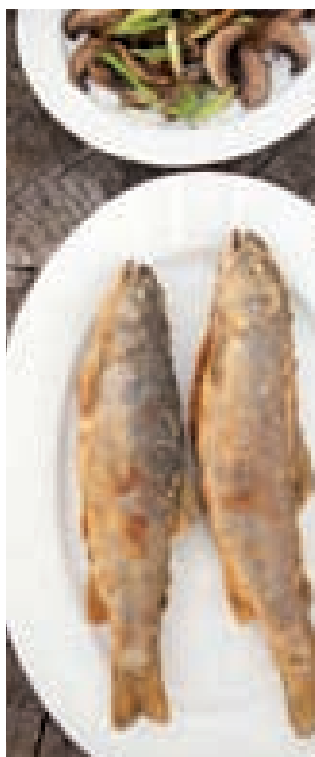
Houby nakrájíme na plátky silné 3–5 mm, pokapeme citronem a na téměř suché pánvi je pražíme. Když začnou zlátnout, vhodíme do pánve třicentimetrové kousky tenkých jarních cibulek. Posolíme, opepříme a pokapeme olejem. Uložíme do teplé trouby.

Očištěného pstruha poctivě osušíme papírovou utěrkou a uvnitř dobře osolíme a vytřeme drceným česnekem. Na povrchu pstruha nesolíme, ale jen obalíme v hladké mouce. Rozpálíme olej, ze pstruha oklepeme přebytečnou mouku a dáme ho zvolna smažit (z každé strany 8 minut). Když mouka zežltne, rybu otočíme, pokapeme ji citronem, posolíme a položíme na ni kousky másla.

Z trouby vyndáme pražené houby a můžeme chystat talíř.

Pozor!

Když máme většího, třeba půlkilového pstruha, necháme ho po předsmažení ještě 10 minut dopéct v troubě (200 °C). Na sporáku to jde také, ale oleje musí být v pánvi o hodně víc.





BORŮVKOVÝ KOLÁČ

litr borůvek
250 g polohrubé mouky
125 g změkklého másla
125 g moučkového cukru
vejce
2 lžíce jemné strouhanky
špetka soli
vanilkový cukr
špetka skořice

Drobenka

2 lžíce másla
3 lžíce polohrubé mouky
2 lžíce cukru

Máma pekla kynutý koláč, tenhle je jednodušší a máma nejdou řekla, že jí chutná víc než ten její. Asi mi chtěla udělat radost, i když... je FAKT dobrej!





V hnětači anebo ručně vypracujeme těsto z mouky, moučkového cukru, vejce, másla a špetky soli a dáme ho na 20 minut odpočinout do chladničky. Pak ho vmačkáme do máslem vymazané dortové formy, poprášíme moukou nebo prosetou strouhankou, aby se borůvky příliš nepropadly těstem dolů, a pak těsto co nej hustěji pokryjeme borůvkami a posypeme vanilkovým cukrem. Nakonec nadrobíme drobenku udělanou z másla, mouky a cukru. Lehounce poprášíme skořicí. V troubě rozehráté na 180 °C pečeme koláč 35–40 minut, dokud drobenka nezačne zlátnout.

Proč jíst borůvky?

Protože borůvky, hlavně ty lesní, si díky skvělému složení prospěšných látek vysloužily zařazení do seznamu superpotravin. Kromě jiného posilují i naše oči a zdravé myšlení. Britští letci prý za války často jedli borůvkové koláče a poháry, aby pak dobře viděli ve tmě a byli chytřejší! Takže alou všichni na borůvky!