

čekanka

cigorka, cichorie, cikorie, cikorka, čaganka, čagánek,
čakanka, čekanec, čekánek, hanička, intybus, kořen sv. Petra,
koření kozího cecku, koření podražníkové, koření sv. Petra,
kozí cecek menší, německá káva, pocestník, podražník,
strážce cesty



fig. 7
Cichorium intybus
Čekanka obecná

Čekanka obecná je trvalka vyskytující se velmi hojně, kvetoucí od bledě modré po tmavě modrou v období od června do srpna. — Má silný žlutý hlavní kořen, který po poranění roní mléko. Každý den vykvétá nový květ, kvete jen několik hodin. Píše se, že květ se otevírá ráno a k polednímu se zavírá – to je pravda, pokud je slunečný den. Pokud je pod mrakem, kvete i odpoledne. Pěstovala se jako zelenina (Egyptané, Římané). Používala se na bolavé oči, placky k obkladům otoků, zánětů a při zimnici. Izraelité ji jedli na přesnice spolu s jehněčím masem jako hořké koření. — Všechny části čekanky jsou jedlé. Mladé listy můžeme jíst syrové jako salát nebo je uvařit a jíst jako zeleninu. Kořeny vaříme jako zeleninu. — Kořen čekanky se používá k výrobě cikorky jako náhražka kávy. Této kávě se říkalo německá nebo také pruská káva, protože způsob výroby kávoviny si vymyslel dvorní zahradník v Duryňsku. K přípravě cikorky se berou masitější kořeny, které se k tomu účelu pěstují. Krájejí se na plátky, suší se, praží a hrubě melou. — Kořen čekanky se začal více využívat jako náhražka zrnkové kávy v Evropě hlavně v letech tzv. kontinentální blokády, kterou r. 1806 vyhlásil Napoleon I. za války s Velkou Británií. Uzavřel tehdy evropské trhy veškerému anglickému zboží ze zámoří, tedy i dovozu surové kávy a třtinového cukru. Tím se dostala cikorka znovu do obliby a začala se dokonce vyrábět. První průmyslová výroba cikorky byla v Čechách v Mochtíně u Klatov již na začátku 19. stol. Jako lidové jídlo jí označoval i římský básník Vergilius.

Cikorková káva

Kořeny očistíme od hlíny, nakrájíme je na malé kousky a sušíme v mírně vyhřáté troubě nebo na suchém teplém místě. Do doby, než získají hnědou barvu. Umeleme je v mlýnku na obilí nebo na mák. Dávkujeme zhruba jako klasickou kávu.

Čekanková polévka

2 větší čekankové puky
1 l zeleninového vývaru
200 ml smetany ke šlehání
– sůl
– pepř

Dva větší čekankové puky očistíme, rozpůlíme a propláchneme. Střed nakrájíme na proužky. Litř zeleninového vývaru zjemníme 200 mililitry smetany ke šlehání, osolíme ho a opepříme. Přidáme čekankové listy a několik minut povaříme, dokud čekanka není měkká. Polévku rozmixujeme a podle chuti můžeme přikapat pár kapek citronové šťávy.

Čekankový salát

4–5 čekankových puků

zálivka:
2 lžice citronové šťávy
nebo octa
2 lžice oleje
– cibule
– cukr
– sůl
– pepř

Z čekankových puků odřízneme spodky, čekanku dobře očistíme a opláchneme, nakrájíme na nudličky, osolíme, vložíme do mísy a necháme asi půl hodiny vypotit. Potom odlijeme nahořklou šťávu a čekanku zalijeme zálivkou připravenou z drobně nakrájené cibule, oleje a citronové šťávy nebo octa.

Čekankový salát s jogurtem

- 3 čekankové puky
- kelímek bílého jogurtu
- lžička citronové šťávy
- sůl

Tři čekankové puky očistíme a pečlivě omyjeme, nakrájíme je na jemné plátky. Jeden malý kelímek bílého jogurtu smícháme se špetkou soli, čajovou lžičkou cukru a lžičkou citronové šťávy. Smícháme s plátky čekanky a dochutíme.

Čekanka dušená

- 600 g čekankových poupat
- sůl
- 100 g másla
- 30 g hladké mouky
- 250 ml dobré hovězí polévky
- 1/2 citronu
- cukr

Očištěná a omytá čekanková poupata vypereme ve studené vodě, skrojíme do stejné části a osušíme, osolíme, dáme na máslo. Pekáč vymastíme máslem a osušená poupata do něho naskládáme těsně vedle sebe, osolíme, posypeme práškovým cukrem, pokapeme citronovou šťávou, podlijeme polévkou a přikryjeme pomaštěným pergamenovým papírem a rychle dusíme doměkka, aby poupata zůstala bílá.

Podává se s brambory nebo rýží.

Zapečená čekanka se sýrem

- 3 čekankové puky
- 1 větší cibule
- olivový olej
- 200 g sýra typu raclette

Čekankové puky očistíme a nakrájíme na čtvrtiny. Jednu velkou cibuli nakrájíme najemno a orestujeme na olivovém oleji. Nakonec do pánve k cibuli přidáme i čekanku a krátce ji osmažíme. Sýr nakrájíme na plátky. Čekanku i s cibulí vložíme do zapékací misky, navrch pokládáme plátky sýra a vložíme na pár minut pod gril. Ihned podáváme.

Čekanka zapékaná s vejci a smetanou

-
- 1 kg čekankových puků
 - 3 vejce
 - 125 ml sladké smetany
 - 40 g másla
 - sůl
 - muškátový oříšek
 - lžička hladké mouky

Do ohnivzdorné, tukem vymazané zapékačké misky skládáme vedle sebe předem dušené čekankové puky tak, aby vždy jeden šel kořenem k pravé a druhý k levé straně. Rozšleháme dvě celá vejce se smetanou, lžičkou mouky, solí a muškátovým oříškem asi jako těstíčko na omelety, tím zeleninu přelijeme, pokropíme máslem a pokrm zapečeme v troubě. Jakmile vejce ztuhnou, hned čekanku podáváme.

Slovanské pražmo s čekankou

Budeme potřebovat asi 200 g pšenice, a dvě hrsti mladých listů a výhonků čekanky, olej, sůl, koření. Pšenici namočíme do vody a necháme dva až tři dny naklíčit ve studené vodě (vodu alespoň 2 × denně měníme. Mladé lístky čekanky asi 15 minut povaříme, smícháme s naklíčeným zrnem a zprudka opečeme na oleji. Osolíme a dle chuti okořeníme. Ještě teplé podáváme jako přílohu místo rýže nebo samostatně.



divizna

císařská svíce, děvina, devizna, děvizna, děvozel,
divizna obecná, divizna sápkovitá, divozel, fousáč,
královská svíce, kruželice, křiželice, kuželice, ločidlo, oběračka,
obranka, oranka, oraňka, Petrova hůl, pochodňová květina,
psí ocas, svícen, svícny, volový chvost



fig. 8
Verbascum densiflorum
Divizna velkokvětá