

## *Neděle:*

### **Polévka s játrovými knedlíčky nebo smrži – Husa, knedlík a zelí – Piškotový závin se šodó nebo linecký koláč**

## **POLÉVKA S JÁTROVÝMI KNEDLÍČKY**

drůbky z husy,  
1 lžíce soli,  
10 dkg kořenové zeleniny,  
kousek loje  
nebo tuku,  
2–3 lžíce máslové jíšky, muškátový oříšek, zelená petrželka

**Drůbky z husy.** Křídla, krk a hlavu nasekáme, aby se z nich chuť lépe vyvařila (žaludek a srdce však ne), dáme je vařit do dvouapůllitrového hrnce do studené vody a přidáme lžíci soli. Kousek petržele, póru, mrkve, cibule a celeru rozkrájíme a dáme osmažit od každého druhu asi lžíci na kousek loje nebo jiné mastnotě do růžova. Osmaženou zeleninu přidáme k drůbkům a necháme zvolna dvě a půl hodiny vařit. Pak polévku zahustíme 2 až 3 lžicemi bledé máslové jíšky, necháme povařit a procedíme. Na drůbkách necháme trochu polévky. Na procezenou zeleninu nalijeme vodu zbylou z knedlíků, necháme povařit a uschováme pro potřebu buď na omáčku, nebo na polévku na druhý den. Polévku okořeníme strouhaným muškátovým oříškem a drobně usekanou zelenou petrželku.

## **JÁTROVÉ KNEDLÍČKY**

1 lžíce másla,  
1 vejce, sůl,  
pepř, majoránka,  
česnek,  
1 žemlička,  
1 lžíce mléka,  
2 lžíce utřených jater

Utřeme máslo, rozetřeme do něho 1 vejce, trochu soli, pepře, trochu majoránky, přidáme malý stroužek utřeného česneku, 1 rozstrouhanou žemličku, lžíci mléka a 2 lžíce utřených jater. Z toho všeho upravíme tužší těsto, je-li řídké, přidáme strouhanou housku. Děláme knedlíčky velikosti vlašského ořechu. Na zkoušku hodíme jeden do vařící polévky; nerozvaří-li se, zavaříme pak ostatní; rozvaří-li se, přidáme trochu mouky a těstíčko ještě propracujeme. Vaří se 7–10 minut.

## JÁTROVÉ SMRŽE

Z téže játrové hmoty uděláme smrže. Rukou smáčenou ve vodě tvoříme malé, špičaté hlavičky smržů (jako u skutečných hub), nožičky děláme ze silnějšího těsta nudlového (makaron). Aby byly smrže úhledné, musíme mít nudlové těsto již dříve připravené a usušené (je rychleji uvařeno než játrová hmota). Nejlepší je použít na nožky smržů krátké makarony. Zavařují se do silné polévky a vaří se též 7–10 minut. Polévka se smrži se předkládá o hostinách nebo při lepších příležitostech.

## PEČENÁ HUSA

Očištěnou, uvnitř i zevně osolenou husu položíme prsíčky do pekáče, pokmínujeme, podlijeme velkou naběračkou vody a dáme do dobře vyhřáté trouby péct. Za hodinu ji obrátíme, hodně vidličkou propícháme, aby z ní tuk během pečení vyprýštil. Musíme ji stále podle potřeby šťávou polévat, aby nevysmahla. Chceme-li mít hodně křupavou kůrčičku, přendáme ji na nízký pekáč, málo podlijeme, husu pod křídly nařízneme, aby z ní vyšla pára, a necháme asi 20 minut při prudkém ohni dopéct, zružovět. Připečenou šťávu na stranách pekáče oškrábeme a s ostatní šťávou zavaříme. (Zbude-li šťáva z husy, uschováme ji na druhý den do falešné polévky; dodává polévce výtečnou chuť.)

Husu pečeme podle velikosti a jakosti; tučné husy v měsících říjnu a listopadu pečeme dvě a půl až tři hodiny. Je-li husa příliš tučná a mnoho sádla z ní vyprýštilo, sebereme je a jen trochu necháme v pekáči, husu vodou znovu podlijeme, jinak by se připálila. Husa se nejlépe peče v takzvaném dušáku, sestávajícím ze dvou stejných pekáčů složených na sebe.

1 husa,  
1 lžíce soli,  
špetka kmínu

## HOUSKOVÉ KNEDLÍKY

1/2 kg krupič-  
kové mouky,  
1 lžice soli,  
1/4 l vody,  
6–8 lžic mléka,  
4–5 housek,  
1–2 žloutky

Mouku na míse osolíme 1 rovnou lžící soli, zaděláme 1/4 l vlažné vody a trochou mléka, zakvedláme 1 nebo 2 žloutky (bílky uschováme do krému na piškotový závin) v řidší těsto, hodně vytloukáme, až jde od vařečky a tvoří se bubliny; pak necháme asi 2 hodiny stát. Potom vmícháme na kostky rozkrájené housky, dobře zamícháme a necháme těsto odpočinout. Asi za půl hodiny ho dáme na vál posypaný moukou, rozdělíme těsto na 4 díly, které zlehka vyválíme v šišky a vhodíme do vařící osolené vody. Vaříme prudčeji 25 až 30 minut. Jeden knedlík na zkoušku rozkrojíme, a když se nám do něho prst neboří, je dosti uvařený. Ihned jeden po druhém vyjmeme, krájíme a dáváme do pařáku, aby neoschly. (Všechny druhy zbylých knedlíků v pařáku ohřáté jsou od čerstvých k nerozeznání.)

*Poznámka:* Mladá hospodyňka spíše dokáže upravit dort nebo cukroví než uvařit dobrý, kyprý knedlík. Jeho jakost záleží na těchto pravidlech, kterých nutno dbát: Na knedlík musí být ta nejlepší sypká mouka, těsto přiměřeně husté, dostatečně vypracované. Dále musí být dosti vody, do níž knedlíky zaváříme, raději více než méně. (Vaří-li se knedlík v málo vody, nebo přestane-li se vařit, je slizký, neúhledný.) Též nesmíme počítat dobu varu od chvíle, kdy je do vody dáváme, nýbrž od doby, kdy se začnou vařit. Mezi vařením je musíme vařečkou několikrát opatrně obracet. Uvařené knedlíky rychle rozkrojíme, jeden po druhém, aby se z nich odstranila pára. (Špatně si počíná hospodyňka, která uvařené knedlíky všechny vyndá na prkénko a zvolna jeden po druhém krájí, tím ztvrdnou.) Chceme-li mít knedlík jemnější, dááme 2 žloutky, 1 celé vejce a žemličku, osmaženou v troubě na másle; těsto děláme pak řidší a dáváme více žemličky.

Děláme-li knedlíků více a chceme-li vejci šetřit, přidáme do mléka kousek kvasnic veliký jako hrách.

# ZELÍ

## ZELÍ NALOŽENÉ

Je-li dobré, nepereme ho již, je-li však příliš kyselé, musíme ho vyprat. Do zelí nalijeme malou naběračku horké vody, přidáme špetku kmínu, podle potřeby soli, lžičku sádla (na 1/2 kg) a necháme asi půl hodiny vařit. Je-li měkké, dáme do rendlíku lžíci sádla, půlku drobně nakrájené cibulky, necháme nepatrně zežloutnout, přidáme 1 lžici mouky, necháme s cibulkou zpěnit, na zelí to nalijeme a necháme dobře povařit.

zelí, kmín, sůl,  
1–2 lžice sádla,  
půlka cibulky,  
1 lžice mouky

## ZELÍ ČERSTVÉ

Malou hlávkou zelí rozkrájíme na tenké nudličky, vařící vodou spaříme a ocedíme. Do rendlíku dáme osmažit na lžíci sádla půlku rozkrájené cibulky, zaprášíme moukou, přidáme špetku kmínu, soli, 2–3 kostky cukru, na to dáme zelí, naběračku horké vody a necháme dusit asi půl hodiny. Když je zelí měkké, přilijeme 3 lžice vinného octa, zahustíme lžící mouky a podle potřeby přilijeme vodu. Též můžeme přidat několik lžic kyselé smetany nebo lžičku bílého vína.

menší hlávka  
zelí, 1 lžice sádla,  
půlka cibule,  
3 dkg mouky,  
kmín, 1 lžice  
soli, 2–3 kostky  
cukru, 2–3 lžice  
vinného octa;  
několik lžic ky-  
selé smetany  
nebo lžička bílé-  
ho vína (nemusí  
být)

## ZELÍ ČERVENÉ

Upravuje se tímž způsobem, vynecháme však kmín; hodí se ke korotvím anebo k nadívané mladé vepřové pečení.

## ZELÍ Z BRUKVE (KEDLUBNU)

Oloupanou brukev na hrubém struhadle rozstrouháme nebo rozkrájíme na jemné nudličky, dáme do rendlíku, přidáme špetku soli, kmínu, 2 kostky cukru, lžíci másla nebo sádla, podlijeme trochou teplé vody, přidáme 2 lžice octa, a necháme do měkka dusit. Nato nalijeme několik lžic ky-

brukev, sůl,  
kmín, 2 kostky  
cukru, 3 dkg  
másla nebo sádla,  
2–3 lžice  
octa, 4–6 lžic  
kyselé smetany,  
1 lžička mouky

selé smetany (asi 4 nebo 6), do které jsme rozmíchaly lžičku mouky. Necháme do zhoustnutí povařit, podle chuti přidáme trochu octa nebo přisolíme. Toto zelí se hodí k huse, pečenému selátku, smažené vepřové kotletě apod.

## **Z TUŘÍNU**

Upravujeme zelí tímž způsobem.

## **PIŠKOTOVÝ ZÁVIN**

4 vejce, sůl,  
4 lžice cukru,  
1 lžička citronové kůry,  
3 lžice mouky,  
marmeláda

Na jednu osobu počítáme 1 vejce. Tedy pro 4 osoby dáme do studeného kotlíku 4 bílky, přidáme špetičku soli a ušleháme je na tak pevný sníh, až se může krájet, nebo obrátíme-li kotlík, sníh nevypadne. Zamícháme do něho lehce zbylé žloutky, 4 lžice cukru, trochu strouhané citronové kůry, 3 lžice mouky a vařečkou vše zlehka promícháme. Hmotu namažeme 1 cm silně na plech pomazaný máslem a poprášený moukou. Pečeme v dobře prohřáté troubě asi čtvrt hodiny do zlatova. Neboří-li se prst, je hotový. Pak za tepla nožem rychle obrátíme, na rubu pomazeme tence zavařeninou, zavineme a necháme na plechu. Zdobíme jej krémovou čepicí.

### ***Krémová čepice***

2 bílky,  
2 lžice cukru,  
1 lžice vanilového cukru; jahody, maliny nebo rybíz (nemusí být)

Ušleháme pevný sníh ze 2 bílků, do kterého přidáváme za stálého šlehání 2 lžice práškového cukru (po troškách); šleháme tak dlouho, až je sníh velmi tuhý, a pak jím závin navrhu pomazeme a posypeme vanilinovým cukrem. Takto upravený dáme do vlažné trouby osušit, aby čepice nahoře ztvrdla. V době letní můžeme zdobit závin jahodami, malinami nebo rybízem, které klademe na sněhovou čepici.

## ŠODÓ

Zbylé 2 žloutky dáme do půllitrového hrnku, přidáme k nim vrchovatou lžící práškového cukru (je-li víno příliš kyselé nebo můžeme vzít i starší nakyslé víno) a 8 lžic bílého nebo červeného vína, špetku skořice, kousíček citronové kůry, vše rozkvedláme a necháme stát. Když se má závin nést na stůl, teprve dáme šodó na plotnu a stále je kvedláme, až je husté, pak je vylijeme kolem závinu na mísu a neseme na stůl.

2 žloutky,  
1 lžice cukru,  
8 lžic bílého  
nebo červeného  
vína, skořice,  
citronová kůra

## ŠODÓ RUMOVÉ

Do půllitrového hrnku dáme 4 lžice rumu, 3 lžice vody, vrchovatou lžící cukru, 1 žloutek, dobře rozkvedláme a na prudkém ohni za stálého kvedlání necháme zhoustnout; rychle pak nalijeme kolem závinu.

4 lžice rumu,  
1 lžice cukru,  
1 žloutek

## LINECKÝ KOLÁČ S TVAROHEM

Na vál dáme 25 dkg mouky, 7 dkg cukru a 6 dkg uškrabaného syrového vepřového sádla nebo másla, nebo šetřímeli, dáme margarín, dobře vše rozdrobíme a přidáme rovnou lžičku prášku do pečiva, trochu strouhané citronové nebo pomerančové kůry anebo muškátového oříšku a vše dobře promícháme. Pak z toho utvoříme dolíček, do kterého dáme půlku vejce, 3 lžice mléka, lžící rumu a vše zaděláme ve vláčné těsto, které necháme v chladu odpočinout. Třetínu těsta necháme stranou na mřížky; zbytek vtlačíme do koláčové vroubkované formy, okraje koláče zvýšíme vytlačněním těsta a naplníme nádivkou.

25 dkg mouky,  
7 dkg práškového  
cukru,  
6 dkg tuku,  
1 lžička prášku  
do pečiva,  
citronová kůra,  
1/2 vejce,  
3 lžice mléka,  
1 lžice rumu;  
muškátový oříšek (nemusí  
být)

### *Nádivka*

Do misky dáme 25 dkg tvarohu, přidáme k němu zbylou půlku vejce, 2–3 lžice cukru, sáček vanilinového cukru a asi

25 dkg tvarohu,  
2–3 lžíce cukru,  
1 sáček vanilino-  
vého cukru,  
10 švestkových  
jadérek,  
1/2 vejce;  
1–2 bílky (ne-  
musí být)

10 tlučených švestkových jadérek, načež vše dobře utřeme. Máme-li v zásobě nějaký bílek (1–2), ušleháme z něj sníh, který přidáme k tvarohu, je jemnější a nabude. Ze zbylé třetiny těsta vyválíme tenké mřížky, které klademe křížem přes tvarohem potřené koláč. Tyto potřeme vodou vypláchnutou ze skořápky vejce. Pečeme volněji v dobře prohřáté troubě asi půl hodiny a vychladlý krájíme na díly.

### ***Pondělí:***

**Třená bramborová polévka – zadělávané drůbky s dušenou rýží nebo husí šoulet – vdolečky**

## **BRAMBOROVÁ POLÉVKA**

6 velkých brambor, 3 dkg másla, 1 lžíce mléka, sůl, pepř, petrželka, muškátový oříšek

Zbylá polévka z drůbeků a kostí z předešlého dne se upraví takto: Do horké vody dáme vařit asi 6 velkých okrájených a rozpulených brambor, osolíme, a když změknu, sceďíme z nich vodu do hrnku. Vařečkou je s kouskem másla a trochou mléka utřeme na jemnou kaši a přidáme na ně zbylou polévku i onu vodu z nich scezenou. Polévku okořeníme trochou muškátového oříšku, pepře a petrželky. Polévka musí být zahoustlá; nesmí se dále vařit, jinak ztrácí na chuti.

## **ZADĚLÁVANÉ DRŮBKY**

drůbky, sůl,  
3 dkg másla,  
malý květák,  
petrželka, muškátový oříšek  
nebo květ; polévkové koření  
(nemusí být)  
na jíšku:  
4 dkg másla,  
2 dkg mouky

Zbylé uvařené drůbky: křídla, krk, srdce a žaludek (tuhou blanku vevnitř odstraníme) nakrájíme na kousky a dáme je s trochou polévky na plotnu. V osolené vařící vodě uvaříme s kouskem másla malý květák do měkka. Na másle uděláme řídkou bledou jíšku (asi 2 lžíce másla a mouky tolik, aby byla řídká), zalijeme ji vodou z květáku, přidáme polévku z drůbeků, trochu petrželky, špetku muškátového květu nebo oříšku. Necháme dobře povařit a zhoustnout. Je-li omáčka mdlé chuti, přidáme k ní několik kapek polévkového koření „Maggi“.