

Recepty z Hlučínska – Dožínky

Kuchařka z Hlučínska

Kateřina Korchanová, Eva Peterková

Muzeum Hlučínska 2025.

Vybrané recepty pokrmů z období sklizně obilí a ovoce.

Str. 120

Šimlena nebo Šivulena

150 g povidel, cca ½ litru mléka, máme-li rádi sladší, trochu cukru

Mléko rozmícháme s povidly, aby vznikla hustá, studená omáčka. Tou se přelijí kynuté kulaté knedlíky.

Str. 122

Dušené cibulové zelí s jablky

(4 porce)

500 g cibule (větších kusů), 100 g sladkých jablek, 20 g másla, sůl, citronová šťáva, 5 dcl bílého přírodního vína

Oloupanou cibuli nakrájíme na kolečka nebo plátky a dáme dusit na rozpuštěné máslo. Cibuli dusíme jen krátce, takzvaně dosklovita. Před dohotovením mírně osolíme a přidáme na plátky nakrájená oloupaná jablka. Dochutíme citronovou šťávou, bílým vínem a špetkou cukru. Cukr přidáváme pouze, jsou-li jablka kyselejší chuti. Tato úprava cibulového zelí je technologicky velmi rychlá ale tepelně nesmí přesáhnout 5 minut. Jinak bychom uvařili cibulovou kaši.

V zahradě, na sadě

Radim Lokoč a kol.

Sdružení obcí Hlučínska 2015

Vybrané recepty pokrmů z období sklizně obilí a ovoce.

Str. 57–58

Bryja

Připravuje se z hrušek – v létě z čerstvých, v zimě ze sušených. Plody se oberou od mušek a stopek, opaří se vodou a dají se vařit. Uvařené hrušky se scedí, nakrájí se na drobno a vloží se zpět do uvařené vody. Nechají se vařit. Udělá se zádělka ze smetany a mouky a vmíchá se k hruškám. Často se přidávala i sušená jablka a někdy i slívy.

Ve vzpomínkách Františka Myslivce (2013: 112) se dočteme, že zvláštní pochoutkou byla bryja, v níž se povařily telecí nebo jehněčí nožičky a maso se pak najemno nakrájelo a přidalo během přípravy. Pokrm se jedl na oběd s halečkami, méně často s bramborami nebo chlebem.

Třešňová polévka

(Kirschensuppe)

Z 1 vejce a ½ hrnku polohrubé mouky si připravíme těsto, které mírně osolíme. Do 1 kg vařících třešní nebo višní pomalu zavařujeme z připraveného těsta malé nočky. Vše uvaříme, osladíme dle chuti, ochutíme troškou skořice a necháme vychladnout. Podává se jako ovocná polévka v létě za studena. (recept zaznamenala Eva Peterková)