

## **Recepty z Hlučínska – Vánoce**

### **Kuchařka z Hlučínska**

Kateřina Korchanová, Eva Peterková

Muzeum Hlučínska 2025.

Str. 133

#### **Vánoční rybí polévka**

Očištěné rybí hlavy, jikry, mlíčí, případně kousky rybího masa, sůl, máslo, mrkev, petržel, celer, hrách, hladká mouka na jíšku

Očištěné rybí hlavy, jikry, mlíčí a kousky rybího masa zalijeme vodou, osolíme a krátce povaříme, až je maso měkké. Na másle orestujeme jemně nastrouhanou kořenovou zeleninu. V dalším hrnci vaříme doměkka hrách.

Do hotového rybího vývaru přidáme orestovanou zeleninu a uvařený hrách. Z másla uděláme jíšku a polévku zahustíme. Přidáme obrané rybí maso. Dochutíme dle libosti polévkovým kořením. Hotovou polévku podáváme s krutonky nebo osmaženou žemlí.

Str. 132

#### **Štědrovečerní hrachová polévka s domácími nudlemi**

Hrách, máslo, mrkev, hladká mouka, sůl, domácí nudle

Hrách uvaříme, přidáme na másle osmaženou mrkev, kterou zasypeme moukou a uděláme jako jíšku do polévky. Dochutíme solí a nakonec přidáme domácí nudle. A krátce povaříme.

Str. 155–158

#### **Viliové mačky – vánoční perníkové omáčky**

##### ***Vánoční černá mačka***

(asi 3l)

250 g másla, 4 lžíce mouky, 4 lžíce povidel, 4 lžíce cukru, 2 lžíce kakaa, 2 l studené vody, špetka soli, 3 mrkve, 1 větší pastinák, ½ celeru

Z 1 kostky másla a 4 lžic mouky uděláme světlou jíšku, přidáme 4 lžíce povidel, 4 lžíce cukru, 2 lžíce kakaa, 2 l studené vody, špetku soli. Vše dobře rozmícháme, nasypeme nakrájené loupané mandle, lískové a vlašské ořechy, hrozinky a vaříme na mírném ohni, až hrozinky srovnají své skrčené pusinky a nabydou oblých tvarů. Mezitím uvaříme doměkka 3 větší mrkve,

1 větší pastinák a ½ menšího celeru, pak rozmixujeme a přidáváme do mačky – podle aromatickosti zeleniny a samozřejmě podle gusta. Nakonec zahustíme strouhaným perníkem, dosladíme a dochutíme citronovou kůrou.

### **Viliová mačka farní kuchařky z Hati**

1l vody, špetka soli, vanilkový cukru, 150 g povidel, 200 g nastrouhaného perníku, 100 g rozinek, 50 g strouhaných mandlí, ořechů, mletá skořice, trocha badyánu, dle potřeby a chuti cukr popř. citronová šťáva.

Na mírném ohni mícháme povidla se strouhaným perníkem do husté kaše, postupně přidáváme zbylé ingredience.

### **Vánoční perníková máčka**

Kořenová zelenina (celer, mrkev, petržel, pastinák) dva kusy perníku na strouhání (namočit ve vodě), máslo na jíšku, hladká mouka na její zahuštění, nadrobno nakrájené ořechy (lískové nebo vlašské), mandle nasekané na lupínky, citrón, cukr, trochu rumu

Kořenovou zeleninu uvaříme – vývar slijeme do perníku, připravíme světlou jíšku, zahustíme jí perník a povaříme. Ochutíme cukrem, citronovou šťávou, rumem a přidáme ořechy, mandle a omyté rozinky.

Uvařenou zeleninu můžeme použít k přípravě štědrovečerního bramborového salátu.

### **Štědrovečerní omáčka Šimlena**

30 g másla, 40 g hladké mouky, 300 g povidel, 200 g strouhaného perníku, cukr, skořice, sušené švestky, mandle, ořechy, rozinky, špetka soli, trochu rumu

Z másla a mouky se připraví světlá jíška. Zředíme ji vodou, ve které jsme rozmíchali strouhaný perník a vše dobře povaříme, přidáme povidla, mandle, ořechy, rozinky, švestky, můžeme přidat lžici citronové šťávy, sůl, skořici. Dochutíme podle chuti cukrem, povaříme. Do hotové omáčky přimícháme pro dospělé trochu rumu. Podává se s vánočkou, ale i s knedlíky – halečkami.

### **Studená povidlová omáčka.**

Povidla cca 3 lžíce, ¼ l mléka, 100g cukru

Ze tří lžic povidel, cukru a mléka vyšleháme studenou povidlovou omáčku, můžeme přidat trošku citronové šťávy podle chuti. Do této omáčky se namáčely knedlíky.

### **Vánoční černá mačka**

Mrkev, petržel, nové koření, celý pepř, hřebíček

Zásmažka: 250 g másla, 200 g cca 400 g uvařených rozinek, 450 g strouhaného perníku, 500 g vlašských ořechů, 500 g povidel, 500 g krupicového cukru, skořice, 1 l bílého vína, ½ l rumu

Na hrubém struhadle nastrouháme syrovou mrkev a petržel, osolíme a přidáme nové koření, celý pepř a hřebíček. Všechno uvaříme doměkka a přepasírujeme nebo rozmixujeme. Takto vznikne základ, který musí zůstat horký, a do něj následně přidáváme následující: zásmažku z másla a mouky, uvařené rozinky, nastrouhaný perník, nastrouhané vlašské ořechy, povidla, krupicový cukr, skořici dle chuti, víno a rum

Str. 159

### **Frgalky nebo Papučky**

Pražská vánoční specialita, která se po štědré večeři přikusovala k „černejší mačce“

Z vykynutého těsta nakrájíme kousky o váze asi 40 g. Tvarujeme bochánky, které po vykynutí potřeme vejcem rozšlehaným s mlékem a pečeme. Před podáváním naskládáme potřebné množství do pekáče, polijeme vařícím mlékem a chvíli necháme mléko vsáknout. Pak rozložíme na máslem vymazaných plech, pokapeme rozpuštěným máslem a dáme na chvíli zapéci do trouby. V některých rodinách se k máslu přidával ještě med a nastrouhaný perník.