

Recepty z Hlučínska – Velikonoce

Kuchařka z Hlučínska

Kateřina Korchanová, Eva Peterková

Muzeum Hlučínska 2025.

Vybrané recepty pokrmů z období Velikonoc.

Str. 8

Postní polévka

0,5 l mléka, 0,5 l vody, 1 vejce, špetka soli, trochu hladké mouky, trochu másla

Mléko s vodou přivedeme do varu a mezitím si uděláme z vejce, hladké mouky a másla nelepivé těsto, skoro jako na drobenku. Za stálého míchání nasypeme do vařícího mléka s vodou. Nakonec přidáme ještě kousek másla.

Str. 36

Velikonoční beránek (ze staré kuchařky)

120 g másla, 120 g cukru, 4 žloutky, sůl, citronová kůra, vanilka, 30 g droždí, asi 1/3 l mléka, 500 g mouky, 40 g hrozinek, 40 g mandlí, 30 g másla na formu, 30 g strouhané housky, 20 g vanilkového cukru na posypání, hrozinky na ozdobu,

V míse si umícháme máslo do pěny, pak do něho přidáme sůl, cukr, žloutky, citronovou kůru a vanilku a znovu třeme 20 minut. Do utřeného přidáme kvásek, prosátou krupičkovou mouku a tolik vlažného mléka, aby bylo těsto středně tuhé. Pak přidáme hrozinky a loupané, sekané mandle, dobře těsto vypracujeme a dáme vykynouti. Kamennou nebo plechovou formu na beránka vymažeme syrovým máslem, vysypeme strouhanou houskou, těsto do ní urovnáme a dáme ještě kynouti. Formu uzavřeme a dáme s těstem péci do dobře vyhřáté trouby. Mezi pečením ji pozorně obrátíme, aby beránek byl všude stejně červený. Pečeného beránka opatrně vyklopíme, dáme na mísu vkusně papírem vyzdobenou. Oči mu uděláme z hrozinek, posypeme jej vanilkovým cukrem, kolem krku mu uvážeme pentličku a dáme na stůl.

Str. 39

Beránek velikonoční z piškotového těsta (ze staré kuchařky)

Těsto: 250 g cukru, 5 žloutků, 2 vejce, šťáva a kůra z ½ citronu, vanilka, 300 g krupičkové mouky, 1 hořká mandle, sníh z 5 bílků, 30 g másla a 30 g housky na vymazání a vysypání formy, 2 hrozinky

Poleva: 1 bílek, 100 g cukru, 1 lžičce citronové šťávy

Prosátý cukr, vejce, žloutky, tlučenou vanilku a strouhanou citronovou kůru třeme v míse 30 minut. Poté přidáme do utřeného těsta strouhanou hořkou mandli, citronovou šťávu, z bílků tuhý sníh a prosátou krupičkovou mouku. Formu na beránka vymažeme syrovým máslem, vysypeme strouhanou houskou, těsto do ní rozetřeme a upečeme je ve středně horké troubě do růžova. Upečeného beránka pocukrujeme, nebo jej ozdobíme třenou citronovou polevou.

Str. 39

Jidáše (recept ze staré kuchařky)

3 – 4 celá vejce, hladká mouka, mléko, kvasnice, máslo, cukr, sůl, 3- 4 vařené brambory (nemusí být)

Necháme vzejít kvásek. V míse utřeme máslo s cukrem, můžeme přidat i 3 – 4 kusy nastrouhaných vařených brambor, přidáme vejce, mouku, kvásek. Zaděláme tužší těsto, dobře vypracujeme. Necháme kynout. Vykynulé dáme na vál. Rozválíme, rozdělíme na delší šišky, které ještě nakrájíme na menší kousky. Ty necháme opět krátce kynout. Potřeme vejcem, posypeme kmínem nebo mákem a v troubě pečeme do růžova.

Podávají se k večeři na Zelený čtvrtek a Velký pátek.

Str. 39

Boží milosti

500 g mouky, 100 g cukru, 100 g čerstvého másla, citronová kůra, 6 – 8 žloutků, špetka soli, 1 prášek do pečiva, rum, višňovka, trocha kysané smetany, olej na smažení

Všechny ingredience vypracujeme v těsto. Vyválíme a rádýlkem vykrajujeme proužky, které smažíme po obou stranách v rozpáleném oleji do růžova.

Str. 40

Velikonoční bochánek, mazanec (ze staré kuchařky)

500 g hladké a krupičkové mouky, 150 g másla, sůl, 100 g cukru, citronová kůra, vanilka nebo na špičku nože muškátový oříšek, 25 g droždí, ¼ l mléka, 3 – 4 žloutky, 80 g hrozinek, 50 g mandlí, 1 vejce na potřetí, 10 g mandlí na posypání, 15 g másla na papír

Do prosáté krupičkové mouky rozsekáme máslo a dáme do mísy, přidáme sůl, tlučený cukr, citronovou kůru, utlučenou vanilku. Načež přilijeme vykynutý kvásek připravený z droždí, málo cukru, mouky a části vlahé smetany, pak přidáme ostatní vlahou smetanu, ve které jsme umíchali žloutky a vypracujeme nejdříve v míse, pak na vále tuhé těsto jako na vánočku, přidáme očištěné hrozinky, loupané sekané mandle. Těsto dáme zpět do mísy a přikryté dáme kynouti na vlahé místo $\frac{3}{4}$ hodiny. Z vykynutého uděláme kulatý bochánek, položíme jej na pomaštěný papír na plech a dáme ho $\frac{3}{4}$ hodiny kynouti, načež jej nahoře nařízneme. Poté jej potřeme dvakrát vajíčkem jako vánočku, posypeme loupanými mandlemi a pečeme 1 hodinu jako vánočku.

Str. 42

Dobry plecovník

Plecovník má název odvozený od vepřové plece. Vepřové plecko se udilo a na mnoha místech v našem kraji se zapékalo do chleba na Velikonoce.

1,5 kg polohrubé mouky, trochu soli, jedno vajíčko a dva žloutky, 300 g sádla, vzešlý kvásek (120 g droždí, mléko, trochu cukru), 1/4l mléka

Vypracuje se hustší těsto, které se nechá na chvíli kynout. Pak se rozetře na hluboký pomaštěný plech a na těsto se kladou kousky uzeného masa nebo klobásy a zatlačí se do těsta. Povrch potřeme máslem a necháme ještě dobře vykynout. Nakonec upečeme do červena.