

Víceňická kuchářka

Emílie Bačová	Marie Částková	Martina Čechová
Marie Dreslerová	Ludmila Jelečková	Marie Jenerálová, st.
Marie Jenerálová ml	Milena Jenerálová	Jana Kalendová
Jana Krotká	Marie Krotká, č. 5	Marie Krotká, č. 12
Vladimíra Krotká	Zdeněk Krotký	Marie Melkusová
Šárka Mikolášková	Jarmila Pokorná	Blanka Roupcová
Hana Roupcová	František Roupec	Marie Tengeriová
Jitka Tržilová	Hana Turková	Jana Vidourková
		Miroslava Voznicová

Rok 2006

Vážení milovníci dobrého jídla a pití!

Jsme velice rády, že Vám můžeme za přispění Obecního úřadu Vícenice představit **Vícenickou kuchařku**, knihu vyzkoušených receptů, podle kterých se v našich vícenických domácnostech připravují jídla po celá desetiletí a vždy s velkým úspěchem.

Vícenické kuchařky i kuchaři se už při několika příležitostech mohli pochlubit svými kuchařskými či cukrářskými dobrotami. Pro své spoluobčany připravili k ochutnání vynikající kulinářské výrobky např. při Vánočním setkání lidí dobré vůle, při akcích pro děti či při nedávném velice úspěšném setkání rodáků. Je možné, že právě tehdy nás napadlo sestavit knihu receptů, kterou teď držíte ve svých rukou. Jsme rády, že se našli lidé ochotní se podělit o své „rodinné“ kuchařské či cukrářské recepty i s ostatními. Bez nich by tato kniha nevznikla. Je tedy přáním nás všech, kteří jsme do Vícenické kuchařky přispěli, aby se Vám podle ní dobře vařilo, aby se i u Vás jídla inspirovaná našimi recepty stala oblíbenými a často připravovanými.

Blanka Roupcová, Vladimíra Krotká

Ve Vícenicích 15. dubna 2006

OBSAH

Co zase vařit k obědu?!	str. 2
I. Polévky.....	str. 2
II. Kuře a králík.....	str. 2
III. Vepřové maso na našem stole.....	str. 4
IV. Zvěřina.....	str. 5
V. Vařit se dá i bez masa (nebo skoro bez masa)	str. 6
Teplá večeře pro blízké i návštěvy	str. 6
Přílohy, nádivky, chléb	str. 8
Studená kuchyně – něco na svačinu i pro návštěvu	str. 9
I. Saláty, pomazánky a dresinky.....	str. 9
II. Rychlé občerstvení	str. 10
Nápoje	str. 11
Moučníky	str. 12
I. Drobné cukroví	str. 12
II. Rychlé moučníky	str. 14
III. Moučníky pro zkušené cukrářky.....	str.18
Zavařujeme	str. 20

CO ZASE VAŘIT K OBĚDU?!



I. POLÉVKY

DRŠŤKOVÁ POLÉVKA

Vyčištěné **dršťky** uvaříme do měkka (v tlakovém hrnci 1 – 1,5 hod.), nakrájíme na tenké nudličky. Na **tuku** osmahneme **cibulku** a zaspeme **paprikou**. Přidáme dršťky, **osolíme a opepríme**. Přidáme nakrájenou **papriku, rajčata, houby** (množství podle chuti a momentálních možností), **2 stroužky česneku**. Zalijeme vývarem z drštěk a pokud možno vývarem z **masa nebo kostí (nebo masoxu)**. Vše ještě povaříme a zahustíme **zásmazkou**. Můžeme přikrájet **maso z vývaru, játra**, okořenit **majoránkou, maggim ...**

(od Františka Roupce)

PÓRKOVÁ POLÉVKA

Na **másle** usmažíme nakrájený **pórek**, zaspeme **moukou**, osmažíme a zalijeme vodou. Přidáme **masox** a dovaříme. Na konec nastrouháme **2 trojúhelníčky ementálu** a **osolíme**.

(od Jany Vidourkové)

BORŠČ

750 g hovězího masa s kostí, 300 g vepřového masa, 4 rajčata, 2 střední červené řepy, 2 brambory, 2 mrkve, 2 cibule, 1 petržel, ¼ hlávky zelí, 2-3 stroužky česneku, citrónová šťáva, cukr, bobkový list, nové koření, celý pepř, sůl, na ozdobu zakysaná smetana nebo smetana ke šlehání, petrželka

Hovězí maso omyjeme, dáme ho hrnce s vodou, přivedeme k varu, osolíme, přidáme bobkový list, několik kuliček pepře a nového koření a zvolna vaříme do poloměkka. Pak přidáme vepřové maso a oloupanou cibuli a dále vaříme, dokud nejdou obě masa měkká.

Vývar procedíme a maso odložíme stranou. Mrkev, petržel a zelí a oloupané brambory nakrájíme na hrubší nudličky a vložíme do vývaru. Přidáme omytá, na kousky nakrájená rajčata a vaříme doměkka. Zvláště uvaříme červenou řepu, zchladíme ji studenou vodou, oloupeme, nakrájíme na nudličky a přidáme spolu s nakrájeným vařeným masem do polévky. Polévku zahustíme jíškou, dochutíme citrónovou šťávou, česnekem utřeným se solí a cukrem a vše prohřejeme. Boršč můžeme podávat i jako hlavní jídlo, ozdobený smetanou a zelenou petržalkou, doplníme chlebem nebo pečivem.

(od Jany Kalendové)

II. KUŘE A KRÁLÍK

KRÁLÍK NA ZELENINĚ

Porce králíka osolíme (méně), opepríme, potřeme plnotučnou hořčicí, přidáme **1 – 2 bobkové listy, plátky špeku nebo anglické slaniny (asi 10 –15 dkg)**. Do rána necháme odležet a potom přidáme osmaženou zeleninu: **cibuli, česnek, nahrubo nastrouhanou mrkev, petržel a celer**. Osmaženou zeleninu navršíme na králíka, podlijeme a pečeme. Příloha: brambory.

(od Hany Roupcové)

NAKLÁDANÁ PRSA

Prsa nakrájíme, naklepeme (mírně), osolíme a naložíme do marinády.

Marináda: **2 lžičky majoránky, 1 lžička drceného kmínu, 1 lžička pepře, 1 lžička kari koření, 2 lžičky sojové omáčky, 2 lžičky solamylu, 1 –2 lžičky sladké papriky, 2 celá vejce, 3 stroužky česneku**.

Nechat jeden den uležet.

(od Miroslavy Voznicové)

NAKLÁDANÝ KRÁLÍK S KEČUPEM

1 1/2 dcl oleje, 2 dcl vody, 1 lžička pepře, 1 lžička sladké papriky, 2 lžíce kečupu, 2 lžíce hořčice, 5 česneků, 1 cibule, maso nasolíme, naložíme a druhý den upečeme.

(od Miroslavy Voznicové)

MARINÁDA NA KRÁLÍKA

Do misky dáme šťávu z jednoho citrónu, 5 cibulek nakrájených, 5 žampionů (nebo jiné houby), 1 lžičku medu, 1 lžičku sojové omáčky, 3 stroužky česneku, 1 lžičku kari koření, trošku cukru, sůl, pepř, 1 dcl oleje. Vše promícháme, dáme na králíka a necháme 1-2 dny uležet.

(od Miroslavy Voznicové)

KRÁLÍK NA JABLKÁCH

2 větší cibule se nechají zesklovatět, přidají se 3 jemně nastrouhané petržele a 3 mrkve, naporcovaný a osolený králík, 3 kuličky nového koření, 4 kuličky pepře a bobkové listy. Vše mírně podlité necháme dusit. Potom nastrouháme na hrubším struhadle 4 jablka (kyselejší), maso podlijeme a dusíme do měkka. Zahustíme trochou šlehačky s hladkou moukou.

(od Miroslavy Voznicové)

NEJLEPŠÍ KRÁLÍK

Králíka naporcujeme, osolíme, přelijeme usmaženou cibulkou a nálevem. Pečeme asi hodinu.

Nálev si dopředu připravíme z 0,5 l vody, 1 masoxu, 2 polévkových lžic sladké papriky, 1 lžičky kmínu, 1 lžičky tymiánu (může být i méně), 5 stroužků česneku, nálev krátce povaříme.

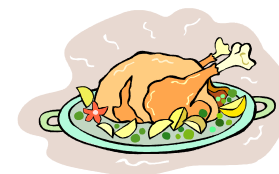
(od Blanky Roupcové)

KRÁLÍK NA OLIVÁCH

Naporcujeme 1 králíka a vložíme do pekáčku, polijeme olivovým olejem, osolíme, opeříme, potřeme 2 stroužky rozdrčeného česneku a zakápneme šťávou z citrónu. Necháme uležet na chladném místě do druhého dne. Do pekáče přidáme 150 g bůčku, 2 cibule nakrájené na kolečka, 3 spařená a oloupaná rajčata a 3 stroužky neoloupaného česneku. Promícháme a pečeme při 150-170°C asi 45 minut. Přidáme 100 g černých a zelených oliv, větvičku rozmarýnu, podlijeme vodou (nebo vývarem) a pečeme 45-60 minut. Když je maso měkké, vyndáme je i s olivami a necháme stát v teple. Do pekáče přilijeme vodu a odvaříme připečenou šťávu. Ochutíme citrónem, promícháme s 125 g másla a osolíme. Maso na talíři přelijeme šťávou a podáváme s bílým chlebem nebo pečenými bramborami. Stejným způsobem se může připravit i kuře.

(od Blanky Roupcové)

KUŘE S MILIONOVOU OBLOHOU



1 kuře, sůl, necelý 1 dcl vody

Na oblohu: 3-4 cibule, 4 špekáčky, 10 dkg uzeného špeku

Příprava oblohy: cibuli nakrájíme na větší kostičky, nakrájíme i oloupané špekáčky a na menší kostičky nakrájíme také špek – vše spolu dobře promícháme a výslednou směskou obložíme kuře a polijeme studenou vodou.

K pečení připraveného kuřete již mimo oblohy a vody nic nepřidáváme, ani žádný omastek, stačí to, co se vypeče z kuřete a oblohy. V polovině předpokládané doby upečení kuřete ho obrátíme a směsku lehce promícháme. Doporučuji při prvním dělení směsku ani solit, ani nepepřit. To můžeme podle svého jazyka buď dodatečně, nebo až při příštím pečení. Osobně tuto směsku ničím nedochucuji.

Hotovou směskou posypeme brambory a kuře.

(od Marie Tengeriové)

KUŘE NA ZELENINĚ A OŘECHÁCH

Kuřecí stehna (nebo i celé kuře) osolíme, posypeme **paprikou, vegetou a drceným kmínem**. Nakrájíme a promícháme **3 jablka, 3 rajčata, 3 papriky a 2 cibule**. Do pekáče dáme ½ této zeleninové směsi, pokapeme **worchestrem**, zasypeme pokrájenými, nebo strouhanými **ořechy**, dáme zbytek zeleninové směsi, podlejeme vodou, přikryjeme a pečeme. Ke konce odkryjeme, přidáme **máslo** a dopékáme.

(od Jitky Tržilové)

OHNIVÉ KUŘE



1 kuře naložíme nejlépe přes noc do směsi připravené z **2 kelímků bílého jogurtu**, do kterého rozmícháme **lžičku tlučeného kmínu, po půl lžičce chilli a kari, ¼ lžičky skořice a sůl**. Pak kuře pečeme či rožníme, potíráme zbylou marinádou a pokapáváme **olejem**. Podáváme s plackami, chlebem i bramborami.

(od Hany Turkové)

KATŮV ŠLEH

750 g vepřového (kýty, kotlety) nakrájíme na nudličky, osolíme a opepříme. Na horkém oleji orestujeme téměř do měkka. Přidáme na kostičky nakrájenou **cibuli (150 g)**, necháme ji zesklivatět. Vložíme nakrájené **sladkokyselé okurky (100 g) a sterilované kapie (100 g), rozsekané feferonky (80 g), 100 g kečupu**, několik kapek **worchesteru**, dochutíme a krátce dusíme. Podáváme s pečivem, rýží nebo hranolky.

(od Jitky Tržilové)

III. VEPŘOVÉ MASO NA NAŠEM STOLE



ÁZU PO TATARSKU

Vepřové nebo **kuřecí maso** nakrájíme na nudličky a na **oleji** opečeme a dusíme do měkka. Až je maso měkké, přidá se nakrájená **cibule (2 ks)**. Zaprášíme trochou **mouky**, přidáme **1 ks masoxu, vodu, 3 lžice kečupu, 1 bobkový list a dvě nakrájené kyselé okurky**. Necháme povařit a podáváme s brambory nebo špagetami.

(od Marie Krotké, č. 12)

VEPŘOVÁ SMĚS V ALOBALU

40 dkg vepřového masa, 1 sklenka Moravanky, 2 větší brambory, 1 lžice oleje, 1 párek nebo salám, pepř, paprika, worchester, sůl

Vepřové maso rozkrájíme na stejně velké kousky, párek na kolečka. Přidáme Moravanku, oloupané brambory, rozkrájené na plátky, osolíme, pokapeme olejem a worchestrem, okořeníme a pevně zabalíme do alobalu. Pečeme v troubě asi hodinu. Podáváme s chlebem.

(od Marie Krotké, č. 12)

VÝBORNÉ ŘÍZKY

Plátky vepřového masa naklepeme, **osolíme, opepříme a opaprikujeme**. **Tuhým máslem** vymažeme plech, plátky naklademe těsně k sobě, posypeme **strouhaným sýrem**, zalijeme **šlehačkou** a prudce zapečeme – asi půl hodiny.

Příloha: brambory

(od Marie Krotké, č. 12)

ŘÍZKY – ČÍNA

1 kg libového vepřového masa, 4 vejce, 6 lžic oleje, 2 lžice solamylu, 1 a 1/2 lžice maggi, 4 velké cibule, 2 kávové lžičky

sladké papriky, 2 kávové lžičky soli, 2 kávové lžičky cukru, 1 kávová lžička pálivé papriky, 1/2 lžíce kari

Maso nakrájíme na nudličky (nebo nameleme na velkém strojeku - lepší), cibuli na kolečka, vše promícháme a necháme do rána v ledniče, děláme menší bochánky (kolečka) a smažíme na oleji.

(od Marie Krotké, č. 12)

NALOŽENÉ KOTLETY

Naklepeme **6 kotlet**, které pak obalíme v omáčce ze **3 vajec, 2 lžic hořčice, 2 lžic solamylu, 1 lžičky soli, 1 lžičky pepře, 1-3 lžiček maggi, 1-3 lžiček worchesteru**. Necháme uležet do druhého dne v ledniče. Smažíme po obou stranách 4 minuty.

(od Emílie Bačové)



PLNĚNÝ VEPŘOVÝ BOK S KŮRKOU

3 ks pečiva (rohlíky, žemle) nakrájíme na kostičky, navlhčíme **mlékem (50 ml)**, přidáme **2 žloutky**, sníh ze **2 bílků, 50 g hub, 4 stroužky česneku** a okořeníme (**sůl, bílý pepř, bazalka**). V mase (**800 g vepřového boku**) uděláme kapsu, naplníme nádivkou a pečeme v troubě 80 minut. 10 minut před koncem pečení potřeme **kečupem** smíchaným s **medem**.

(od Emílie Bačové)

JÁTRA SE ZELENINOU

250 g jater nakrájíme na slabé plátky, obalíme v **hladké mouce** a na **cibuli (2 ks)** orestujeme z obou stran. Pak přidáme nakrájenou zeleninu – **3 rajčata a 2 papriky** – a půl hodiny dusíme. Osolíme, opepříme a podáváme s pečivem, rýží nebo hranolky a zeleninovou oblohou.

(od Jitky Tržilové)

ZAPÉKANÉ JITRNICE

Nejdříve vymastíme pekáč, dno pokryjeme tenkými plátky ze **syrových brambor, osolíme**, posypeme **majoránkou** a špetkou **grilovacího koření**. Na to dáme plátky **jitrnice** (asi 2, ne moc, pak je jídlo příliš mastné), přidáme na kolečka nakrájená **rajčata**. Takto tvoříme vrstvy, zakončíme bramborami, vše zalijeme **vejci**, pečeme chvilku zakryté, pak dopékáme odkryté.

(od Blanky Roupcové a Vladimíry Krotké)

IV. ZVĚŘINA

SRNČÍ ŘÍZKY

Očištěnou a odblaněnou **srnčí kýtu (1 kg)** nakrájíme přes vlákno na menší řízky, lehce naklepeme a protkneme **slaninou (60 g)**. Plátky **osolíme, opepříme**, zakapeme **citronem** a potřeme **máslem (1 lžíce)**. Necháme 2 hodiny uležet. Potom řízky obalíme v **mouce, vejcích** rozšlehaných s **mlékem a strouhance**. Smažíme v rozehřátém **oleji** pomalu po obou stranách. Podáváme s hranolky a zeleninovým salátem.

(od Marie Dreslerové)

FERDINANDŮV ŠPÍZ

1 kg bažantího (nebo kuřecího) masa nakrájíme na plátky, potřeme **olejem s česnekem** a necháme 24 hodin odležet v chladniče. Potom plátky masa lehce **osolíme**, poklademe plátky **šunky (100 g), sterilované okurky (2 ks) a slaniny (60 g)**. Vše smotáme do závitků, které napichujeme na grilovací jehlu střídavě s **cibulí**. Grilujeme, opékáme nebo rožníme 15 minut. Výborné s brusinkovým kompotem.

(od Marie Dreslerové)

KANČÍ GULÁŠ S BRUSINKAMI

600 g kančí plece nakrájíme na nudličky, osolíme, opepríme a opečeme na cibuli (150 g) osmažené na slatině a sádle do zlatova. Přidáme 2 lžíce rajčatového protlaku, přidáme 30 g sladké papriky, 4 kuličky pepře, kmín, česnek, 4 kolečka citronu. Podlijeme a dusíme, až je maso měkké. Zaprášíme moukou (50 g) a přidáme 480 g brusinkového kompotu.

(od Marie Dreslerové)

V. VAŘIT SE DÁ I BEZ MASA (nebo skoro bez masa)

TĚSTOVINY MAFIÁNOVY DRUŽKY

Na olivovém oleji osmahneme zelené vršky cibule (nebo česnek, petržel, pórek). Buď přidáme jakékoli maso a orestujeme, nebo maso vynecháme. Zalijeme protlakem z rajčat. Přidáme pepř, sůl, vegetu, oregáno. Až je vše téměř hotové, přidáme 3-4 rozlisované stroužky česneku. Nakonec přidáme sušenou nebo čerstvou bazalku. V osolené vodě uvaříme těstoviny a po scezení vložíme do hrnce s omáčkou a celé ještě na ohni prohřejeme. Navrch posypeme tvrdým strouhaným sýrem (nejlépe parmezánem).

(od Emílie Bačové)

MEXICKÉ TORTELLINY

Těstoviny (tortellini) uvaříme, přidáme na kostky nakrájený salám, pórek, kapii, vejce, mraženou zeleninu s kukuřicí, vegetu, kari, sůl, mléko, hladkou mouku a trochu škrobu. Vše smícháme a pečeme placky na pánvičce, místo obracení můžeme překlomit do druhé pánvičky a dopéct z druhé strany.

(od Hany Turkové)

BRAMBOROVÉ ŘÍZKY S UZENINOU

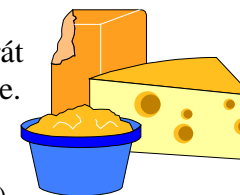
Půl kila brambor, 2 vejce, 2-3 vuřty nebo kousek salámu, sůl, pepř, 3 lžíce krupice, 1 šálek mléka, 10 dkg mouky, 10 dkg strouhanky, olej na smažení

Studené vařené brambory nastrouháme, spojíme vejci, osolíme a okořeníme. Vmícháme uzeninu nakrájenou na kostičky, krupici a, je-li třeba, ještě trochu strouhanky. Tvoříme ploché řízky, které namáčíme v mouce, mléce a strouhance. Vysmažujeme je po obou stranách na oleji.

(od Marie Krotké, č. 12)

SMAŽENÉ APETITO

Apetito obalíme jako smažený sýr – dvakrát v mouce, vejcích a strouhance a osmažíme. Podáváme s opečenými brambory, hranolky, zeleninovou oblohou.



(od Jany Vidourkové)

TEPLÁ VEČEŘE PRO BLÍZKÉ I NÁVŠTĚVY

ZELNÝ KOLÁČ S PÁREČKY

Na těsto: 30 dkg hladké mouky, 2 dkg droždí, 1 vejce, 8 dkg rostlinného tuku, šálek mléka, půl lžičky cukru, sůl

Na vrch: 50 dkg kysaného zelí, 25 dkg koktejlových párků, 2 brambory, 1 cibuli, 100 ml bílého vína, 2 polévkové lžíce oleje, mletou papriku, sůl, pepř

Do mísy prosejeme hladkou mouku, do důlku v mouce dáme trochu cukru a droždí, zalijeme vlažným mlékem a počkáme, až vzejde kvásek. Do těsta přidáme vejce, zbylé mléko, sůl a důkladně propracujeme. Těsto přikryjeme utěrkou a necháme vykynout na teplém místě. Zelí propláchneme vodou, aby se zmírnila jeho

kyselost. Cibuli nakrájíme nadrobno, oloupané brambory nastrouháme na hrubém struhadle. Cibuli osmažíme na oleji, přidáme zelí, brambory, zalijeme a dusíme za občasného míchání alespoň 10 minut. Těsto rozválíme na pomoučeném válu a přeneseme na plech vymazaný tukem. Připravenou směs podle chuti osolíme, opeříme a rozprostřeme v rovnoměrné vrstvě na těsto. Na vrch rozložíme párky a posypeme mletou paprikou. Pečeme ve vyhřáté troubě. Po upečení naporcovaný koláč ihned podáváme.

(od Marie Krotké, č. 12)

LANGOŠE I.

Zaděláme těsto z **50 dkg mouky (25 dkg hladké a 25 dkg polohrubé), trochy soli, 1 lžičky cukru, kostky kvasnic a ¼ l vlažné vody**. Po vykynutí uděláme na vál menší bochánky. Potom každý před smažením roztáhneme rukou na větší placky a usmažíme na **oleji nebo na sádle** po obou stranách. Usmažené langoše potíráme **kečupem** nebo **utřeným česnekem se solí** a zasypeme strouhaným **sýrem**.

(od Marie Krotké, č. 5)

LANGOŠE II.

50 dkg hladké mouky, 1 malý bílý jogurt, půl kostky kvasnic, 250 ml mléka, půl lžičky jedlé sody, špetka soli

(od Miroslavy Voznicové)

PIZZA I.

Uděláme těsto z **40 dkg hladké mouky, ½ kostky droždí, ½ dcl oleje, 2 dcl vody, 1 a půl lžičky soli**. Těstem vyložíme vymaštěný plech. Nahoru dáme **kečup, utřený česnek, kolečka salámu, červenou papriku na nudličky, tvrdý sýr, Nivu, pizza koření, ...** Pečeme v troubě asi 15-20 minut.

(od Ludmily Jelečkové)



PIZZA II.

3 malé bílé jogurty, 3 kelímky hladké mouky, 1 prášek do pečiva, 1 kávová lžička soli – vše zpracujeme v těsto, přidáme náplň dle chuti a upečeme.

(od Miroslavy Voznicové)

PIZZA – CUKETKA

Smícháme **15 dkg hladké mouky, 15 dkg hrubé mouky, 30 dkg cukety** (nastrouhat), **30 dkg měkkého salátu, 4 vejce, 1/2 hrnku oleje, mléko dle potřeby, česnek, sůl, pepř, majoránka, nakonec 1 kypřící prášek**

Nahoru: **rajčata, paprika, nastrouhaný sýr**.

(od Miroslavy Voznicové)

CIBULÁČKY

Zaděláme těsto z **50 dkg polohrubé mouky, trochy soli, 1 vejce, 2 lžic oleje nebo sádla, 1 kostky kvasnic, 1 lžičky cukru a ¼ l vlažné vody**. Z vykynutého těsta vykrajujeme koláčky, uprostřed uděláme sklenkou důlek, potřeme rozšlehaným **vajíčkem** a posypeme **kmínem**. Do důlku dáme nakrájenou **cibulku se salámem** a upečeme.

(od Marie Krotké, č. 5)

APETITO V ŠUNCE

Apetito zabalíme do plátku **šunky** a dáme ohřát do mikrovlnky. Jíme teplé, samotné nebo s pečivem a zeleninou.

(od Jany Vidourkové)

LOTRINSKÝ SLANÝ KOLÁČ

Smícháme **17 dkg polohrubé mouky, lžička prášku do pečiva, 12,5 dkg tvarohu, 12,5 dkg másla, 2 vejce**

Udělané těsto předpečeme 25 minut na vymazaném plechu.

Náplň: **20 dkg anglické slaniny, 20 dkg eidamu, 10 dkg cibule, 1 vejce, 10 dkg šlehačky, pepř, kmín, mletá paprika, sůl**

Zhotovenou směs klademe na koláč a dopečeme jej do zezlátnutí.

(od Vladimíry Krotké)

ZAPÉKANÉ CHLEBÍČKY

Na plech dáme **alobal**, na plátky **másla** nakrájíme **veku**, na kterou dáme málo usmažená **vajíčka**, na to rozložíme plátek **salámu, sýra**. Dáme zapéct do trouby. Ozdobíme zeleninou. Jíme teplé.

(od Jany Vidourkové)

LISTOVÉ TĚSTO NA SLANO

1 balení listového těsta, sýr na strouhání, (paprika, pepř), pórek, měkký salám, rozšlehané vajíčko na potřetí

Listové těsto rozválíme, rovnoměrně po celé délce rozložíme salám, posypeme nastrouhaným sýrem, pórkem, případně okořeníme. Stočíme jako roládu (pokud možno hodně napevno), krájíme cca 0,5 cm široká kolečka, která klademe dál od sebe na plech prolitý studenou vodou, potřebujeme je rozšlehaným vajíčkem a pečeme v hodně rozehřáté troubě při vyšší teplotě.

(od Vladimíry Krotké)



PAVÉZKY

Rohlíky (mohou být i tvrdší) nakrájíme na cca 0,5 cm silná kolečka, po obou stranách mírně po celé ploše namažeme **máslem**, klademe na plech. Na vrch rohlíčků doprostřed špetičkou vtiskneme nastrouhaný **sýr** (lze i pikantní, Hermelín atd.), **sladkou papriku, pepř...** Pečeme do zezlátnutí. Podáváme k vínu nebo pivu.

(od Vladimíry Krotké)

PŘÍLOHY, NÁDIVKY, CHLÉB

PEČENÝ KNEDLÍK

Na kostky rozkrájíme **5 rohlíčků** a pokapeme asi **20 g rozpuštěného másla**. Přelijeme **3 dcl mléka** rozšlehaného se **2 žloutky a solí**. V misce necháme několik minut proležet. Směs při tom ještě jednou promícháme. Ze **2 bílků** ušleháme tuhý sníh a současně s **50 g hrubé mouky** vmícháme do houskového základu. Těsto vložíme do vymazané formy na biskupský chlebiček. Dáme péct do středně vyhřáté trouby a občas potřeme trochou **mléka**. Možno péct i v malém plíšku nebo ohnivzdorné misce.

(od Emílie Bačové)

HRNKOVÉ KNEDLE

3 – 4 čtvrtlitrové plechové hrnky vymastíme **sádlem**, vysypeme **strouhankou** a naplníme těstem připraveným z **1 hrnku mléka, 1 hrnku hrubé mouky, 3 žloutků, 3 pokrájených rohlíčků, soli a sněhu ze 3 bílků**. Do hrnce s vařící vodou vložíme hrnky s těstem. Vaříme asi ½ hodiny (záleží na velikosti hrnků). Hrnky plníme jen asi do ¾.

(od Hany Turkové)

BRAMBOROVÉ KNEDLE

Těsto vytvoříme z **40 dkg vařených brambor, 10 dkg krupice, 10 dkg hrubé mouky, 1 vejce, 2 lžíc solamylu a soli**. Vaříme jako tradiční bramborové knedle.

(od Blanky Roupcové)

CUKETOVÁ NÁDIVKA I.

Nastrouháme **30 dkg cukety**, přidáme **20 dkg nastrouhaného tvrdého sýra, 20 dkg nastrouhaného salámu, 3-4 vejce, 2 hrnky polohrubé mouky, ½ prášku do pečiva, ½ hrnku oleje, oregáno,**

majoránku, pepř, sůl, pizza koření, česnek, kečup, rajčata a papriku. Vše smícháme a na plechu upečeme.

(od Emílie Bačové)

CUKETOVÁ NÁDIVKA II.

Promícháme **48 dkg nastrouhané cukety, 1 nadrobno nakrájenou cibuli, 3 nakrájené špekáčky, 5 syrových vajec, 1 hrnek hladké mouky, 1 prášek do pečiva, 10 dkg nastrouhaného tvrdého sýra, 6 stroužků utřeného česneku, sůl, pepř, grilovací koření, pažitka, petrželová nat', ¼ hrnku oleje.** Hmotu dáme do vymazaného a vysypaného pekáčku a upečeme.

Jídlo lze podávat buď jako klasickou nádivku, nebo jako bramborák (pak je potřeba vytvořit na pekáčku/plechu nižší vrstvu).

(od Blanky Roupcové)

CUKETOVÁ NÁDIVKA III.

Promícháme **1 nastrouhanou cuketu, 10 dkg nastrouhaného tvrdého sýra, 20 dkg nakrájeného točeného salámu, 1 nakrájenou cibuli, 4 stroužky utřeného česneku, 1 sáček uvařené rýže, 2 celá vajíčka, 2 lžice oleje, koření dle chuti, sůl, strouhanku** (je-li těsto příliš řídké).

Dáme do pekáčku, posypeme asi **10 dkg nastrouhaného tvrdého sýra**, pečeme na 180 - 200°C.

(od Blanky Roupcové)

CHLÉB DOMÁCÍ

Zaděláme těsto z **1 kg hladké mouky, 1-2 polévkových lžic kmínu, ½ lžice soli, 2 lžic octa a 1 kostky kvasnic.** Před pečením potíráme vodou (**1/2 l vody, péct s vodou**). Chléb pečeme $\frac{3}{4}$ hodiny, potom potřeme sádlem.

(od Jany Krotké)

DOMÁCÍ CHLÉB

Zaděláme těsto z **1 kg hladké mouky obyčejné, 1,5 lžice cukru, 1,5 lžice kmínu, 1 lžičky soli, 6 dkg kvasnic, 6 dcl vlažné vody a 3 lžic octa.** Necháme vykynout.

Pečeme na pečicím papíře, nejdříve zprudka, pak zmírníme. Pečeme 1 hodinu. Během pečení potíráme **vodou**.

Po upečení zabalíme chléb do utěrky.



(od Marie Částkové)

STUDENÁ KUCHYNĚ – NĚCO NA SVAČINU I PRO NÁVŠTĚVU

I. SALÁTY, POMAZÁNKY A DRESINKY

SÝROVÝ SALÁT

Nahrubo postrouháme **20 dkg sýru – cihly, 20 dkg sýru gouda, 20 dkg ementálu, 20 dkg uzeného sýru,** nahrubo posekáme **čtyři vařená vejce,** postrouháme **2-3 kyselé okurky,** na kostičky nakrájíme **2-3 kapie** a nahrubo pokrájíme **cibuli.** Spojíme s **20 dkg majolky,** ochutíme **pepřem.** Dobře promícháme a **osolíme** dle potřeby. Necháme alespoň 1 den uležet, salát je pak ještě chutnější.

(od Marie Částkové)

VAJÍČKOVÝ SALÁT

Na drobno nakrájíme **1-2 vařené brambory, 4 uvařená vejce a dvě okurky,** ochutíme **solí, pažitkou.** Pak přidáme **1 majolku.**

(od Hany Turkové)

DRESSING ZE ZAKYSANÉ SMETANY

1 kelímek zakysané smetany, 3 stroužky česneku (dle chuti) rozmačkat. Asi 1 lžice nadrobno nasekaného kopru, sůl.

Vše promícháme a používáme na vařené brambory nebo jako zálivku na různé zeleninové saláty.

(od Jarmily Pokorné)

RYBÍ SALÁT Z KRÁLÍKA I.

Králíka uvaříme ve slané vodě, vykostíme a nakrájíme na kostičky. Zalijeme marinádou ze **2 skleniček Moravanky, 2 bílých jogurtů, 1 nakrájené a spařené cibule**. Vše dobře promícháme a dáme do ledničky, chutná jako rybí salát.

(od Marie Částkové)

RYBÍ SALÁT Z KRÁLÍKA II.

Králík (kuře, krůta) se uvaří ve **slané vodě + vegeta**. Uvařené maso se obere a nakrájí na proužky. Přichystáme si: **1 cibuli** (nakrájíme nadrobno), **1 moravanku, 1 bílý jogurt, sůl, pepř, plnotučnou hořčici, trochu octa, majonézu**.

Promícháme a přidáme maso nakrájené na proužky a lehce zamícháme a necháme uležet.

(od Miroslavy Voznicové)

ŠKVARKOVÁ POMÁZANKA TROCHU JINAK

2 kg škvarků, 1 obyčejnou hořčici, 1 kečup, sůl, pepř, 1 lečo bez nálevu, 1 skleničku kapií a 4-5 feferonek (nemusí být) rozmixujeme. Plníme do skleniček a 15 -20 minut zavařujeme při 75 – 80°C (nebo zmrazíme nebo konzumujeme hned).

(od Blanky Roupcové)

II. RYCHLÉ OBČERSTVENÍ

PLNĚNÉ PAPIKY

Papriky vydlabeme, omyjeme a osušíme. Potom plníme pomazánkou a necháme ztuhnout v chladničce. Krájíme na kolečka a konzumujeme.

Pomazánku na plnění paprik smícháme z **2 játrových paštik, 2 vařených vajec, ½ másla, 1 trojúhelníku sýra, 15 dkg mletého salámu, 1 drobně nasekané cibule a soli**.

(od Emílie Bačové)

ŠUNKA

1 – 1,2 kg vepřového masa nakrájíme na větší kousky. **25 g soli a kávovou lžičku cukru moučka** rozpustíme v **0,1 l vody**. Vzniklým roztokem zalijeme maso a pečlivě chvíli mícháme. Dáme do **tlačenkového papíru** a pořádně stlačujeme. Uzavřenou masovou směs uložíme do ledničky a při teplotě 4°C necháme 2 dny uležet. Potom vaříme 2 hodiny při 80°C.

(od Jany Krotké)

MORTADELA

Pomeleme **1,5 – 2 kg bůčku** na masovém mlýnku, přidáme **1 velkou lžici soli, 1 malou lžičku pepře, 1 malou lžičku Vegety** nebo **Podravky, 2-3 stroužky česneku**, které rozetřeme, a **6 syrových vajec**. Vše dobře promícháme a dáme do ledničky na 24 hodin. Surové a promíchané maso naplníme do sáčku na tlačenkou a dobře převážeme provázkem.

Do většího kastrolu dáme vařit do vody na 1,5 hodiny. Voda se udržuje vřelá, ale nevře. Po této době vyndáme z vody a necháme vychladnout. Ze sáčku vybalíme až vychladlé a můžeme obalit v mleté paprice, krájíme na kolečka jako tlačenkou a podáváme s chlebem.

(od Zdeňka Krotkého)

KŘENOVÉ CHUŤOVKY

Dobře našleháme **½ pomazánkového másla, 2 smetanové sýry, 1 sýr Babetka nebo Lučina, 2 zakysané smetany**, pak přidáme

sůl a křen. Stříkáme ozdobným pytlíkem na nakrájený rohlík, zdobíme **mandarinkou** nebo **ořechem.**

(od Marie Částkové)

PIKANTNÍ UTOPENCI

Smícháme **15 lžic vody, 5 lžic octa, 5 lžic worchestrové omáčky, 2 lžice hořčice, špetku pepře, 3 špetky chilli koření, 1 bobkový list, 1 nové koření a 4 špetky soli.** Vše smícháme a povaříme 5 minut, do vychlazeného přimícháme **4 lžice sladkého kečupu, 40 dkg špekáčků, 1 velkou cibuli** – vše na kolečka; střídavě prokládáme, zalijeme nálevem. Necháme 3 dny odležet v ledničce.

(od Miroslavy Voznicové)

RYCHLÍ UTOPENCI

1/2 kg špekáčků (rozpůlit nebo nakrájet na kolečka), **4 větší cibule** nakrájíme na kolečka. Narovnáme do sklenice asi tak do půlky a zalijeme lákem.

Lák: **4 lžice octa, 2 lžice oleje, 4 lžice plnotučné hořčice, 8 lžic vody, 4 lžice kečupu, 4 lžice worchestru, 1/2 malé lžičky chilli, trochu papriky, sůl, pepř dle chuti.**

Směs povaříme, když vznikne hladká hmota, nalijeme horký lák do sklenice (do poloviny), narovnajjí se zbylé špekáčky, cibule, opět zalijeme a udusáme a zavřeme víčkem. Po vychladnutí lze konzumovat.

(od Marie Tengeriové)

ČÍNSKÝ RAPL

Na kolečka pokrájíme **5 špekáčků, 3 rajčata a 2 sladkokyselá okurky,** na nudličky **2 papriky** a na jemné kostičky **3 cibule.** Nálev ze **6 lžic plnotučné hořčice, 6 lžic kečupu, 6 lžic oleje, 6 lžic vody, 6 kostek cukru, 3 lžic worchesterové omáčky a 3 lžic sojové omáčky** povaříme asi 2 minuty a necháme vychladnout. Pak jej

smícháme s nakrájenou zeleninou a špekáčky. Vychladíme v chladničce.

(od Blanky Roupcové)

SLONÍ ŽRÁDLO

Na nudličky nakrájíme **50 dkg měkkého salámu,** přidáme nakrájenou **cibuli, 3 okurky, 2-3 vařená vejce.** V kastrolku rozehejeme, ale nevaříme směs z **1 rajského protlaku** (může být i kečup), **1 lžičky chilli koření** (může být i jen 1/2 - dle chuti), **1 lžičky soli, 1 lžičky hořčice a 3 kostek cukru.** Pak necháme vychladnout. Vše smícháme dohromady, přidáme **1 velkou, nebo 2 malé tatarky.** Podáváme s pečivem.

(od Hany Turkové)

NÁPOJE

VÁNOČNÍ PUNČ

3/4 l vody nebo slabého čaje, 20 dkg cukru, šťáva ze 3 pomerančů a 1 citronu (lze nahradit džusem), **2 hřebíčky, kousek celé skořice, 1/2 l červeného vína, 2 dl rumu**

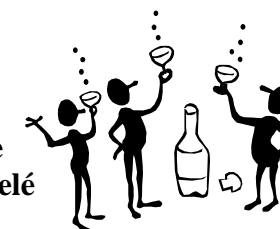
Tyto ingredience 5 minut povaříme (nevařit!). Množství jednotlivých složek lze měnit s ohledem na věk či odolnost konzumentů.

(od Blanky Roupcové)

GRIOTKA

V čisté vodě vypereme **1 kg višně.** Přidáme **1 kg cukru** a promícháme. Zalijeme **1 l vody.** Po rozpuštění cukru přidáme **1 l lihu** (slivovice, rum), **5 ks hřebíčku, celou skořici.** Plníme do pětilitrových sklenic nebo demižonu. Necháme 6-8 týdnů stát na slunci, nejlépe na okně. Pak scedíme a konzumujeme. Višně můžeme použít do poháru apod.

(od Emílie Bačové)



BEZOVÝ LIKÉR

Do ½ litru vody dáme 20 hlaviček zralého černého bezu a vaříme ½ hodiny. Přidáme 8-10 lžic cukru, ½ lžičky mleté kávy a chvíli povaříme. Do přecezeného nápoje přidáme 1-2 dl rumu a likér plníme do lahví.

(od Marie Částkové)

SIRUP Z KOPŘIV

Do hrnce dáme 80 stonků kopřiv asi 20 cm vysokých, 2 citrony, trochu kyseliny citronové a 3,5 l vody a necháme vařit. Odstavíme a necháme 24 hodin stát. Scedíme, přidáme 3,5 kg cukru, rozmícháme. Až se cukr rozpustí, plníme do lahví.

(od Marie Krotké, č. 5)



MOUČNÍKY

I. DROBNÉ CUKROVÍ

MANDLE V ČOKOLÁDĚ

Sáček mandlí spaříme, oloupeme a nakrájíme na nudličky. Mandle na sucho trochu opražíme. Ve vodní lázni rozetřeme 5 dkg 100% tuku a 15 dkg čokolády nebo troje kaštiny. Pak do této směsi zamícháme opražené mandle. Zamíchanou směs naléváme lžičkou do papírových košíčků.

(od Hany Roupové)

OPLATKOVÉ OBLOUČKY

3 bílky, 20 dkg vlašských ořechů, 25 dkg moučkového cukru, prázdné oplatky, krystalový cukr na posypání

Postup: Ořechy, cukr, bílky, které nešleháme, smícháme a hmotu natřeme na oplatky ve vrstvě asi půl cm. Posypeme krystalovým cukrem, nakrájíme na libovolně dlouhé proužky a na pomaštěném plechu upečeme. Pečeme mírně.

(od Hany Roupové)

OŘECHOVÉ KULIČKY

25 dkg hladké mouky, 20 dkg tuku, 1 žloutek, 2 dkg cukru

Do vypracovaného těsta balíme lískové ořechy nebo poloviny vlašských ořechů. Upečené obalíme v cukru.

(od Hany Roupové)

PUDINKOVÉ ROHLÍČKY

Uděláme těsto z 30 dkg polohrubé mouky, 15 dkg cukru, 17 dkg tuku, 2 vajec, 4 vanilkových pudinků a ½ prášku do pečiva. Rohlíčky tvoříme strojkem. Po upečení se může postříkat čokoládou.

(od Jany Krotké)

OŘÍŠKOVÉ TYČINKY (ROHLÍČKY, ... – DLE FORMIČEK)

1/2 kg hladké mouky, 35 dkg tuku (másla), 30 dkg práškového cukru, 1 vanilkový cukr, 2 žloutky, 10 dkg mletých lískových oříšků

Upéct dozlatova, plníme karamelovým krémem a stříkáme čokoládou.

(od Marie Melkusové)

VYKRAJOVANÉ ROHLÍČKY

Ušleháme ze 4 bílků sníh, přidáme 14 dkg cukru a opět šleháme. Utřeme 14 dkg másla, lehce přidáme 14 dkg ořechů, 7 dkg hrubé mouky, 1 lžici kakaa a ušlehané bílky s cukrem. Nalijeme na vymaštěný a vysypaný plech a pozvolna pečeme.

14 dkg práškového cukru, trochu vanilkového cukru, 4 žloutky se míchá, natře se na upečené těsto. Nechá se zaschnout!

10 dkg másla, 10 dkg cukru se míchá, přidá se 10 dkg ořechů a trochu rumu. Namaže se na těsto, posype ořechy a vykrajují se rohlíčky.

(od Marie Melkusové)

MEDOVÉ KORNOUTKY

Vypracujeme těsto z **37 dkg hladké mouky, 1 lžíce mléka, 24 dkg moučkového cukru, půl lžičky jedlé sody, 8 dkg medu a 2 celých vajec**. Necháme 2 hodiny uležet. Vyválíme tenkou placku a vykrajujeme kolečka, která hned pečeme a ještě horké stáčíme do kornoutků (můžeme dělat i trubičky). Plníme krémem. Naplněné kornouty máčíme v **čokoládě**.

Krém: **1 kondenzované slazené mléko** v plechovce dát vařit (v tlakovém hrnci asi 20 minut). Vychladlý karamel ušlehat se **2 másly**.

(od Marie Jenerálové ml.)

LASKONKY

Zpracujeme těsto z **1 stoprocentního tuku (IVA), 25 dkg hladké mouky, 22 dkg práškového cukru a 15 dkg kokosu**. Vytvoříme kolečka, ta pečeme ve středu trouby (vrchní i spodní pečení) na 150°C. Hotová kolečka slepujeme krémem, který připravíme podle tohoto postupu. **1 plechovku mléka SALKO** vaříme 2 hodiny ponořenou ve vodě. Vychladlé mléko otevřeme a přidáme do **utřeného másla**, vymícháme krém.

(od Miroslavy Voznicové)

KOKOSKY I

V kotlíku ušleháme **4 bílky** v tuhý sníh a postupně zašleháme **250 g pískového cukru a 1 vanilkový cukr**. Potom dáme kotlík do horké lázně a šleháme, až sníh zhoustne. Pak vmícháme **150 g kokosu**. Na pomaštěný plech klademe pomocí dvou lžiček malé hromádky. Sušíme v troubě při 150°C.

(od Šárky Mikoláškové)

KOKOSKY II

Dohromady smícháme **4 celá vejce, 25 dkg kokosu, 25 dkg moučkového cukru**. Na plech děláme malé hromádky. Pečeme zvolna na pečicím papíru.

(od Mileny Jenerálové)

KARAMELOVÉ OPLATKY

Na pánvičce rozpustíme **25 dkg krystalového cukru**, mícháme a odstavíme. Pak přidáme za stálého míchání **1 rozpuštěné máslo nebo Heru, 1 slazené kondenzované mléko** a nakonec **10 dkg mletých ořechů**, chvíli povaříme do mírného zhoustnutí a zatepla potíráme **dortové oplatky**. Vršek můžeme postříkat **čokoládou**.

(od Miroslavy Voznicové)

AUSTRALSKÉ PLACIČKY

V míse smícháme **1 hrnek ovesných vloček, 1 hrnek hladké mouky, 1 hrnek pískového cukru a ¼ hrnku strouhaného kokosu**. V rendlíku rozeřjeme **2 lžíce zlatého sirupu nebo medu se 150 g másla**. Ve **dvou lžících horké vody** rozmícháme **1 a půl lžičky jedlé sody** a přimícháme ji k rozeřátému máslu. Přidáme již smíchané suché suroviny a dobře promícháme. Lžičkou děláme na vymazaný nebo pečicím papírem vyložený plech placičky (raději dál od sebe). Pečeme při teplotě 150°C 15 – 20 minut do zlatohněda.

(od Martiny Čechové)

KULIČKY RAFAELO

Večer smícháme 1 slazené kondenzované mléko a **1 a půl balíčku kokosu** a dáme do ledničky. Ráno děláme kuličky, dovnitř dáme **ořechy nebo mandle** a obalujeme v **kokosu** nebo v **mletých ořechách**.

(od Šárky Mikoláškové)

II. RYCHLÉ MOUČNÍKY

BUCHTA Z KONDENZOVANÉHO SLAZENÉHO MLÉKA

Dohromady ušleháme **6 žloutků, 30 dkg cukru a 12 lžic vody**. Přidáme sníh ze **6 bílků a 30 dkg polohrubé mouky a skoro celý prášek do pečiva**. Na krém použijeme **1 máslo** (necháme předem změknot), zašleháme do něj **1 kondenzované slazené mléko (Salko)**. Na polevu dáme **půl čokolády, 1 lžici Smetolu** a buchtu polevou postříkáme. Místo polevy můžeme také dát řídkou marmeládu.

(od Jarmily Pokorné)

PUDING

1 l vody, 1 l mléka, 10 dkg vanilkového pudinku, 30 dkg cukru, 9 dkg kakaa

Vše dáme dohromady a uvaříme. Vychladíme ve studené vodě. Zdobíme šlehačkou.

(od Jarmily Pokorné)

LÍVANEČKY S JABLKY

1/2 kg jablek nastrohat na plátky, 2 vejce, 20 dkg polohrubé mouky, 8 dkg cukru, 1/4 l mléka, 1/2 prášku do pečiva



Rozmícháme žloutky s cukrem a mlékem, přidáme mouku s práškem, sníh z bílků a nakonec jablka. Vše promícháme. Pečeme na lívanečníku po obou stranách dozlatova. Sypeme skořicovým cukrem, mažeme džemem a zapíjíme bílou kávou nebo kakaem.

(od Marie Krotké, č. 12)

RYCHLÝ ZÁVIN

35 dkg hladké mouky, 1 vejce, 1/2 kostky másla (tuku), 3 dkg kvasnic, 5 kostek cukru, mléko dle potřeby

Kvasnice se nechají vykynout v dolíku na vále a zpracují se s vejcem a moukou, ve které je rozemnutý tuk. Hned plníme jablky, sypeme cukrem, skořicí a pečeme.

(od Marie Krotké, č. 12)

CHLEBÍČEK BÍLKOVÝ

Do sněhu z **5 bílků** zašleháme **12 dkg cukru**, volně přimícháme **10 dkg mouky a 4 dkg rozpuštěného prochládlého másla**. Nakrájíme **orechy, kandované ovoce**, zamícháme do sněhu a upečeme.

(od Marie Krotké, č. 12)

PODMÁSLOVÉ ŘEZY

Promícháme **3 sklenice (2 dcl) výběrové mouky, 2 sklenice práškového cukru, 2 lžice kakaa, 1 lžice sody, 1 vejce, 1/2 sklenice oleje a 2-3 sklenice podmáslí**. Nalijeme na vymaštěný a vysypaný hluboký plech. Buchtou polijeme **čokoládou**, zdobíme **šlehačkou**.

(od Ludmily Jelečkové)

RYCHLÁ ROLÁDA

Ušleháme **6 celých vajec a 6 lžic pískového cukru**, pak přidáme **5 lžic výběrové mouky a na špičku nože kypřícího prášku**. Hmotu vylijeme na plech vyložený pergamenovým papírem. Pečeme prudčeji, v elektrické troubě asi na 220°C. Upečenou roládu necháme vychladnout, namažeme **krémem**, stočíme a pocukrujeme.

(od Ludmily Jelečkové)

ČOKOLÁDA ZE ŠVESTEK

Umeleme nebo rozmixujeme **1 kg vyloupaných švestek**, přidáme **1/2 kg cukru, 1 balíček kakaa, 1 vanilkový cukr** a necháme 24 hodin stát.

Možný další postup 1.: Potom rozmixujeme a dáme do skleniček, zavařujeme 20 minut při 100°C.

Možný další postup 2.: Další den občas zamícháme. Druhý den dáme do skleniček a zavaříme 20 minut na 80°C.

(od Hany Turkové a Mileny Jenerálové)

ŠLEHAČKOVÝ NEPEČENÝ DORT

Ušleháme **1 šlehačku** se **3 vanilkovými cukry**, přidáme **2 zakysané smetany**, **3 lžice rumu**, **2 lžice mléka**. Nakonec přidáme **2 balíčky piškotů** (poklademe pravidelně nebo zamícháme). Hmotu dáme do dortové formy, prokládáme **ovocem**. Necháme v ledničce 24 hodin odležet.

(od Mileny Jenerálové)

RYCHLÁ, LEVNÁ A DOBRÁ BUCHTA

Smícháme **3 vejce**, **1 sklenku cukru**, **1 sklenku oleje**, **4 kakaové pudinky** a **1 prášek do pečiva**. Vylijeme na plech, zdobíme **ovocem** (broskve), pečeme.

(od Hany Turkové)

VODOUCH

Svaříme **1 hrnek vody**, **1 Heru**, **1 vanilkový cukr**, **2 lžice kakaa** a **2 hrnky cukru**. Ze vzniklé hmoty odebereme 1 hrnek (na polevu). Do vychladlého zbytku přidáme **2 hrnky polohrubé mouky**, **1 prášek do pečiva** a **4 vejce**. Nalijeme na plech a upečeme. Ještě teplý moučník polijeme **polevou** a posypeme **kokosem** nebo **sekanými ořechy**.

(od Emílie Bačové)

TMAVÁ BUCHTA S KOKOSEM

Smícháme dohromady **1 a půl rozehrátého tuku**, **3 skleničky práškového cukru**, **1 a půl skleničky vody** a **3 lžice kakaa**. Z této hmoty 1 skleničku odlijeme. Přidáme **3 skleničky výběrové mouky**, **1 a půl prášku do pečiva** a **6 vajec**. Vše zamícháme a vylijeme na

pomaštěný plech. Po upečení polijeme skleničkou hmoty a posypeme **kokosem**.

(od Marie Jenerálové ml.)

JABLKOVÉ ŘEZY S PUDINKEM

Z **25 dkg Hery**, **50 dkg výběrové mouky**, **1 prášku do pečiva**, **3 vejci** a **4 lžic práškového cukru** vypracujeme těsto. Rozdělíme ho na poloviny. Jednu rozválíme na plech, dáme náplň z **1 a půl kg nakrájených jablek**, **prosypeme třemi pudinkovými prášky** a **12 lžicemi krystalového cukru** a překryjeme druhou polovinou těsta.

(od Marie Jenerálové ml.)



ŘEZY KIWI

4 žoutky třeme s **25 dkg cukru** do pěny, potom přidáme **10 lžic vody**, **10 lžic oleje**, **½ prášku do pečiva**, **25 dkg hladké mouky** a nakonec ze **4 bílků** sníh. Nalijeme na vysypaný plech a upečeme. Vychladlý moučník potřeme krémem a dáme do lednice ztuhnout. Na vrstvu krému dáme pak **kiwi** a zalijeme vychladlou polevou.

Krém: Ušleháme **1 šlehačku** a vmícháme do ní **1 bílý jogurt** a **vanilkový cukr**.

Poleva: **½ litru vody** vaříme s **1 vanilkovým pudinkem** a **1 dcl citrónového sirupu** nebo **šťávy** do zhoustnutí.

(od Marie Jenerálové ml.)

TRIO ŘEZY

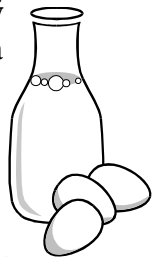
4 žoutky ušleháme s **20 dkg cukru**, přidáme **1 dcl oleje**, **1 dcl vody**, **20 dkg výběrové mouky**, **1 prášek do pečiva** a **sníh ze 4 bílků**. Těsto nalijeme na vymazaný a vysypaný plech. Na syrové těsto nalijeme cik-cak vařící pudink (z **½ l mléka**, **1 a ¼ pudinkového prášku** a **1-2 vanilkových cukrů**). Upečený koláč

polijeme polevou ze **2 zakysaných smetan a 2 vanilkových cukrů** a nastrouháme na něj **čokoládu**.

(od Marie Jenerálové ml.)

BUCHTA S PUDINKEM A ZAKYSANOU SMETANOU

Smícháme dohromady **20 dkg hladké mouky, 20 dkg cukru krupice, 1dcl mléka, 4 vejce, 1 dcl oleje, 1 vanilkový cukr, 1 prášek do pečiva**. Těsto vylijeme na plech. Do syrového těsta nalijeme pudink z **½ l mléka, 1 pudinkového prášku a cukru** podle chuti (nemusí být však vůbec). Upečeme. Na ještě teplý moučník natřeme polevu ze **dvou zakysaných smetan**. Posypeme **skořicovým cukrem**.



(od Emílie Bačové)

KOMPOTOVÁ BUCHTA I.

25 dkg pískového cukru a 4 vejce utřeme. Přidáme **40 dkg polohrubé mouky, 1-2 dcl oleje, vanilkový cukr, lžíci jedlé sody nebo prášku do pečiva a kompot i se šťávou (7 dl) – nejlépe meruňky, broskve, ryngle** umícháme dohromady, těsto vylijeme na plech, pečeme asi 25 – 35 min. při 180°C.

(od Emílie Bačové a Blanky Roupcové)

KOMPOTOVÁ BUCHTA II.

Dohromady smícháme **¾ sklenky oleje, 4 celá vejce, 25 dkg práškového cukru, 30 dkg polohrubé mouky, 1 lžíci kakaa, 1 prášek do pečiva, 1 vanilkový cukr a 1 celou sklenici zavařeniny**. Vylijeme na vymazaný a vysypaný plech a pečeme.

(od Emílie Bačové)

ŠTOLA

Ušleháme **¾ hrnku pískového cukru, 3 celá vejce a ¾ tuku (másla, Hery)** a přidáme **2 hrnky polohrubé mouky, vanilkový**

cukr, hrnek mléka, kypřící prášek, oříšky, rozinky, kandované ovoce dle chuti.

Pravá štola se peče ve formě na biskupský chlebiček, ale vypadá dobře i ve formě na bábovku.

Pečeme 50 – 60 min. při asi 170°C.

(od Blanky Roupcové)

SYPANÝ TVAROHOVÝ KOLÁČ

Z **½ kg polohrubé mouky, 20 dkg práškového cukru, Hery a 1 prášku do pečiva** umícháme „drobenku“, asi 2/3 sypkého drobenkového těsta dáme na plech. Poklademe směsí umíchanou ze **2 tvarohů, 1 zakysané smetany a cukru dle chuti**. Můžeme ozdobit ovocem. Posypeme zbylou 1/3 sypkého těsta. Pečeme na 170°C.

(od Blanky Roupcové)

LÍVANEČKY-OMELETY Z PODMÁSLÍ

Připravíme těsto z **½ l podmáslí, 1 vanilkového cukru, 1 lžičky jedlé sody, trochy soli, 2 vajec, ¼ kg polohrubé mouky**. Lívanečky se hned smaží.

(od Marie Jenerálové st.)

PROŠÍVANÁ DEKA

Utřeme **4 vejce a hrnek pískového cukru**. Přidáme **½ hrnku oleje, ½ hrnku vlažné vody, 2,5 hrnku polohrubé mouky, 1 prášek do pečiva a asi 2 lžíce kakaa**. Těsto vylijeme na plech a umícháme tekutější nádivku ze **2 kostek tvarohu, 2 žloutků, ½ vanilkového pudinkového prášku, cukru dle chuti, vanilkového cukru a mléka**. Pomocí sáčku tvoříme do syrového těsta čtverce jako prošívanou deku a upečeme. Pečeme na 170°C.

(od Blanky Roupcové)

PROŠÍVANÝ KOLÁČ

Smícháme **2 hrnky polohrubé mouky**, **1 a ¼ hrnku cukru**, **½ hrnku oleje**, **špetku soli**, **1 lžici kakaa**, **3 vejce**, **1 prášek do pečiva**, **¼ l (i více) mléka**. Vylijeme na vymazaný a vysypaný plech. Umícháme si hodně tekutou náplň ze **2 tvarohů**, **1 vejce**, **1 vanilkového pudinku**, **mléka podle potřeby a cukru dle chuti**. Pomocí sáčku tvoříme do syrového těsta čtverce jako prošívanou deku a upečeme.

(od Emílie Bačové)

OŘECHOVÁ BÁBOVKA

Utřeme **18 dkg Hery**, **25 dkg pískového cukru** a **3 žloutky**. Přidáme **20 dkg polohrubé mouky**, **30 dkg mletých ořechů**, **1 prášek do pečiva** a **¼ l mléka**. Sníh ze **3 bílků** opatrně vmícháme až nakonec. Pečeme na 170°C.

(od Blanky Roupcové)

BANÁNOVÁ BÁBOVKA

Utřeme **¼ kostky másla** a **¼ hrnku práškového cukru**, postupně přidáme **3 žloutky**. **2 banány** rozetřeme s **trochou mléka** a přidáme k žloutkové směsi. Prosejeme **1 a 2/3 hrnku polohrubé mouky** a smícháme s **1 práškem do pečiva**. Přidáme **½ hrnku mléka** a promícháme. Do sněhu ze **3 bílků** přidáme **¼ hrnku práškového cukru** a **1 vanilkový cukr**. Lehce vmícháme do těsta. Nalijeme do bábovkové formy a pečeme.



(od Emílie Bačové)

FRANCOUZSKÝ OBRÁCENÝ KOLÁČ Z JABLEK

Utřeme **100 g pískového cukru** a **3 vejce**. Přidáme **125 g rozehřátého másla**, **180 g hladké mouky**, **lžičku prášku do pečiva** a **150 ml mléka**. Dortovou formu vymažeme **máslem**, posypeme **skořicovým cukrem**, poklademe tlustšími plátky **jablek**, posypeme

vanilkovým cukrem, **ořechy** a **rozinkami**. Zalijeme těstem. Pečeme na 200°C, vyklopíme, pocukrujeme a zdobíme šlehačkou.

(od Blanky Roupcové)

CHEESCAKE (anglický tvarohový dort)

200 g sušenek (např. BEBE) rozdrobíme a smícháme s **50 g rozpuštěného másla**. Hmotou vyložíme dortovou formu. Přidáme vrstvu umíchanou ze **340 g tvarohu nebo lučiny** (nebo půl na půl), **120 g cukru krupice**, **3 vajec**, **lžičky citrónové šťávy**. Pečeme v troubě 20 minut na 190°C. Vyndáme z trouby, lehce posypeme **skořicí**, necháme trochu vychladnout, přelijeme polevou ze **2 zakysaných smetan**, **lžičky cukru** a **špetky soli**. Moučník vrátíme na 5 minut do trouby (210°C). Necháme odležet 6 – 12 hodin, můžeme zdobit ovocem, šlehačkou, likérem.

(od Blanky Roupcové)

HRABĚNČIN ZÁVIN

Zpracujeme těsto z **1 Hery**, **4 žloutků**, **12 dkg moučkového cukru**, **45 dkg hladké mouky**, **½ prášku do pečiva**. Z těsta oddělíme 1/3 a dáme ji do mrazáku, zbytek vyválíme, rozprostřeme na plech, poklademe nakrájenými **jablky**, posypeme **skořicí**, **rozinkami** nebo **oříšky**. Pak ušleháme ze **4 bílků** sníh, který rozetřeme na jablka. Na povrch postrouháme ztuhlé těsto z mrazáku a upečeme.

(od Blanky Roupcové)

LITÝ HRNKOVÝ KOLÁČ

Smícháme **2 hrnky (čtvrtilitrové) polohrubé mouky**, **1 prášek do pečiva**, **1 hrnek krystalového cukru**, **1 vanilkový cukr**, **½ hrnku oleje**, **½ hrnku vody**, **šťávu** a **kůru z 1 citronu**, **3 vejce** a **špetku soli**. Směs vylijeme na vymazaný a moukou vysypaný plech. Upečeme a pocukrujeme. Je ještě možné tento koláč poklást **ovocem** a zalít směsí uvařenou z **¾ l vody**, **5 lžic cukru** a **2 vanilkových pudinků**.

(od Marie Krotké, č. 5)

III. MOUČNÍKY PRO ZKUŠENÉ CUKRÁŘKY



ŘEZY I.

20 dkg práškového cukru, 20 dkg polohrubé mouky, 4 vejce + sníh, 1 prášek do pečiva, 1 dcl vody + 1 dcl oleje

Uděláme těsto a dáme péct na vymaštěný a moukou vysypaný plech. Upečený – vychladlý potřeme **marmeládou**. Uvaříme silnou kávu – **1/4 l i více; 2 balíčky kulatých piškotů** namočíme v kávě – nejlépe rozpustné a klademe na marmeládu vedle sebe, pak je ještě pokapeme **rumem**. Natřeme krémem a nakonec nastrouháme nahoru **čokoládu**.

Krém: **1 máslo, 20 dkg cukru** a uvaří se **pudding v mléce (400 ml)**.

(od Miroslavy Voznicové)

ŘEZY II.

5 vajec, 7 lžic práškového cukru, 5 lžic hrubé mouky, kakao dle barvy

Ušleháme bílky, utřeme žloutky s cukrem. V mouce promícháme kakao a vše smícháme a dáme péct na papír.

Krém: **2 dcl mléka, 5 žloutků, 1 lžice hladké mouky, 1 vanilkový cukr, 2 dkg cukru**. Vše svaříme ve vodní lázni. Do vychladlého zašleháme **25 dkg másla** a vše natřeme na upečený piškot.

Sníh: **30 dkg jemného cukru, 5 bílků** ušlehat ve vodní lázni. Vychladlý sníh natřeme na krém a posypeme **strouhanou čokoládou**.

(od Marie Melkusové)

ŘEZY OPILÝ IZIDOR

Řezy se skládají ze dvou vrstev a krému.

Do mísy dáme **15 dkg másla, 15 dkg práškového cukru, 4 žloutky, 2 lžice kakaa** a třeme do pěny. Potom přidáme **12 dkg mletých ořechů, 7 dkg hrubé mouky, 1/4 balíčku prášku do**

pečiva, nakonec ze **4 bílků** sníh. Pomalu pečeme. Potom těsto potřeme **marmeládou** a druhým těstem, které vypracujeme z **20 dkg mletých ořechů, 2 hrstí cukru, 1 vanilkového cukru a 250 ml rumu**. Nahoru dáme krém, který připravíme následujícím způsobem. **4 žloutky, 10 dkg práškového cukru a 3 lžice kakaa** šleháme nad párou. Do vychladlého přidáme **20 – 25 dkg utřeného másla**. Na závěr se moučník poleje **čokoládovou polevou**. Dávka je na normální plech do trouby, moučník se krájí na kostky 3x3 cm. Je to drahé, ale moc dobré.

(od Miroslavy Voznicové)

OLEJOVÉ KOLÁČE

Vypracujeme těsto z **1/4 l mléka, 18 kostek cukru, 1 a půl kostky droždí, 4 žloutků, 2 dcl oleje, 50 dkg hladké mouky, špetky soli**. Necháme vykynout. Koláče plníme **nádivkou** (tvarohovou nebo makovou), nahoru uděláme důlek a do něj dáme **povidla** a posypeme „posejpkou“. Pečeme, plech nemastíme.

(od Šárky Mikoláškové)

DOBŘÉ ČESKÉ KOLÁČE

Vypracujeme kynuté těsto z **50 dkg hladké nebo polohrubé mouky, 10 dkg cukru, 10 dkg tuku, 2 žloutků, 3 dkg droždí, 1/2 dkg soli, asi 1/4 l mléka, citronové kůry a 1 vanilkového cukru**. Z vykynutého těsta děláme kulaté koláče a plníme je tvarohovou nádivkou. Před pečením je potřeme rozšlehaným **vejcem**, nahoru dáme **povidla** a ještě posypeme **drobenkou**.

Tvarohová nádivka: **50 dkg tvarohu, 5 dkg másla, 10 dkg cukru, 1 vanilkový cukr, 2 žloutky, 3 dkg rozinek, citrónová kůra**.

(od Marie Jenerálové st.)

MAKOVÉ ŠÁTEČKY

Do hrnku dáme **125 ml mléka, 30 g cukru, 80 g droždí**, rozmícháme a necháme vzejít. Na vál prosejeme **500 g polohrubé**

mouky, přidáme špetku soli, lžičku nastrouhané citrónové kůry, **250 g nastrouhaného tuku (100%)**, **2 vejce**, vzešlý kvásek a vypracujeme vláčné těsto.

Hned je tence rozválíme, nakrájíme čtverce, do každého dáme trochu **makové nádivky**, spojíme protilehlé cípy a naskládáme na plech. Pak je potřeme rozšlehaným **vajíčkem** a posypeme drobenkou z **80 g másla, 100 g cukru a 80 g hrubé mouky**. Vložíme do vyhřáté trouby a zvolna pečeme.

(od Šárky Mikoláškové)

ŘEZY 3 BIT

2 žloutky ušleháme s **10 dkg cukru** do pěny, přidáme $\frac{1}{4}$ l mléka, **1 dcl oleje a 30 dkg hladké mouky s 1 práškem do pečiva**, vmícháme sníh ze **dvou bílků**. Těsto upečeme, potom potřeme máslovým krémem, poklademe **2 balíčky sušenek BEBE**, rozetřeme karamelový krém a postříkáme **čokoládou**.

Máslový krém: v $\frac{1}{2}$ l mléka rozšleháme **2 vanilkové pudinky**, **2 vanilkové cukry** a uvaříme pudink, do vychladlého zašleháme **15 dkg másla a 10 dkg cukru**.

Karamelový krém: **1 salko** vaříme asi 3 hodiny, potom s **1 máslem** ušleháme krém.

(od Hany Turkové)

POMERANČOVÁ CHARLOTTA



Z pomerančového džusu, cukru a pudinkového prášku uvaříme pudink, necháme vychladnout. Želatinu namočíme do studené vody. Pomeranče rozdělíme na dílky, odstraníme bílé blanky a dužinu pokrájíme.

Plátky rolády rozložíme do formy (může být i pernice-moučník má pak pěkný zaoblený tvar) vyložené fólií, několik plátků necháme na uzavření.

Šlehačku ušleháme, vymačkanou želatinu rozpustíme na mírném ohni a společně se šlehačkou vmícháme do pudinku, přidáme pomerančovou dužninu a směs nalijeme do připravené formy. Zakryjeme odloženými plátky rolády, překryjeme fólií a dáme na 3 hodiny do mrazáku a na další 3 hodiny do lednice.

Vyklopíme z formy, stáhneme fólii a porcujeme horkým suchým nožem.

Roláda: Na těsto potřebujeme **6 ks vajec, 180 g moučkového cukru, 120 g polohrubé mouky**. Upečenou roládu potřeme pomerančovou nebo meruňkovou marmeládou a nakrájíme na centimetrové plátky.

Suroviny na náplň: **1 vanilkový pudink, $\frac{1}{2}$ l pomerančového džusu, $\frac{3}{8}$ l šlehačky, 4 polévkové lžice želatiny, 2 pomeranče, 100 g cukru**.

(od Hany Turkové)

SLADKÉ POTĚŠENÍ

Smícháme **1 rozmixovaný kompot bez šťávy** (meruňky, broskve), **1 hrnek hladké mouky, 1 hrnek polohrubé mouky, 1 hrnek cukru, 1 hrnek ořechů, 2 vejce a 1 prášek do pečiva**. Upečeme.

Připravíme krém následujícím způsobem. Ze **250 ml mléka, 1 vanilkového cukru a 1 vanilkového pudinku** uvaříme pudink, který pak vychladíme. Přimícháme **2 pomazánková másla bez příchutě, 100 g cukru, trochu rumu a 60 g másla**.

Natřeme na upečené a vychladlé těsto. Těsto můžeme péct na plechu a krémem potřít celý povrch, nebo v srncím hřbetu, ten pak nakrájíme na plátky a krém nastříkáme zdobičkou na každý plátek zvlášť. Krém můžeme posypat **ořechy, grankem nebo čokoládou**.

(od Hany Turkové)



ZAVAŘUJEME

TOASTY Z HUB

Na malé kousky nakrájíme **2 kg hub**. Houby uvaříme zvlášť a scedíme. Na oleji podusíme **¾ kg nakrájené cibule** a **1,10 kg nakrájených paprik-kapií**. Přidáme scezené houby, **2 malé kečupy**, **3 lžičky soli**, **1 lžičku mletého nového koření**, **½ balíčku mletého pepře**, **¼ l oleje**, **¼ l octa** a **20 dkg cukru**. Důkladně promícháme a necháme projít varem. Směsí plníme skleničky a sterilizujeme asi 1 hodinu při 100°C.

(od Jitky Tržilové)

ĎÁBELSKÉ TOUSTY

Na masovém strojku umeleme **1 kg rajčat**, **1 kg paprik**, **4 feferonky**, **3 velké cibule** a **paličku česneku**. Přidáme **½ balíčku DEKA**, **sůl** a **pepř** podle chuti. Vše vaříme **¾ hodiny**. Předem uvaříme **1 kg tučného masa** (bůček), rovněž umeleme. Smícháme vše dohromady a ještě dáme chvíli povařit. Plníme do skleniček pod víčka a ještě sterilujeme.

(od Marie Částkové)

AMERICKÝ SALÁT

2,5 kg okurek nastrouháme i se slupkou (okurky přerostlé), nakrájíme **5 velkých cibulí**, přidáme **3 lžíce soli** a vše promícháme a necháme 2 hodiny stát a vymačkat. Připravíme nálev z **1 l vody**, **5 dcl octa**, **6 dcl cukru**, **1 lžičky kopru**, **1 lžičky pepře**, **1 lžičky sladké papriky** a **kari**. Povaříme a smícháme s okurkami. Horké plníme do menších sklenic a 15 minut zaváříme v páře.

(od Hany Turkové)

LEČO S CIBULÍ

Rozkrájíme **1 a ½ kg rajčat**, **1 a ½ kg paprik** a **1 kg cibule**. Přidáme **3 dkg soli**, podle chuti **cukr krupice**, **1 a ½ skleničky octa**, **trochu vody** a **skleničku oleje** (stačí i ½) a povaříme. Plníme do sklenic a sterilujeme.

(od Blanky Roupcové)

KEČUP

Drobně nakrájíme **1 kg rajčat**, **1 kg paprik**, **1 kg jablek** a **6 velkých cibulí**. Směs vaříme na mírném ohni 2 hodiny. Pak přidáme **10 zrněk pepře**, **10 zrněk nového koření**, **5 hřebíčků** a necháme přejít varem. Směs prolisujeme, ochutíme (**hořčicí**, **solí**, **cukrem** a **octem**) a vrátíme zpět do hrnce, za stálého míchání přidáme **1 Petol** a krátce povaříme. Horký kečup plníme do sklenic, které hned zavřeme. Je dobré kečup sterilovat 20 minut při 80°C.

(od Marie Částkové)

ZELENINOVÁ HOŘČICE

Pokrájíme **1 kg rajčat**, **1 kg paprik**, **1 kg cibule**, a **5 ks feferonek** (nemusí být). Zeleninu a **2 dl octa**, **13 dkg cukru**, **8 dkg soli**, **½ balíčku pepře** a **4 lžíce sádla** vaříme, pak rozmixujeme a plníme do skleniček. Sterilizujeme 20 minut při 80°C.

(od Blanky Roupcové)

PAŠTIKA

Umeleme **1,9 kg obrané uvařené vepřové hlavy** a **0,4 kg syrových jater**. Přidáme **5 menších osmahnutých cibulí**. Ještě za tepla rozmixujeme, přidáme **paštikové koření**, **sůl** a **pepř** dle chuti. Plníme do ½ až 2/3 skleniček. Zavařujeme 1,5 hodiny při 100°C.

(od Františka Roupce)

I když další výrobky nejsou zavařované a do této kapitoly tak úplně nepatří, jistě jsou vynikající a stojí za to zkusit je připravit.

DOBŘE KVAŠENÉ OKURKY

Okurky dobře omyjeme kartáčkem, čistý kameninový hrnc vyložíme **višňovým nebo vinným listím**, dáme do něj okurky, přidáme **kopr i se semeny**, nakrájený a očištěný **křen**. Zalijeme **vodou**, v níž je rozpuštěná **sůl** (na 1 l vody dáme polévkovou lžící soli). Okurky musí být ponořeny v roztoku soli. Zatížíme je prkénkem a čistým kamenem převážeme a necháme asi 10 dní v teplé místnosti kvasit. Po této době je uložíme do chladna a používáme. Jsou výborné.

(od Marie Jenerálové st.)

ZELÍ S KŘENEM

3 kg zelí, 1/2 DEKA – nevaří se, 15 dkg cukru, 3 dcl octa, 2 dcl oleje, 5 cibulí, 15 dkg křenu nastrouhat

Zelí nastrouhat, cibuli pokrájet, křen nastrouhat. Olej + ocet + cukr + deko smíchat dohromady a zalít s cibulí a křenem. Pořádně promíchat, nechat do druhého dne a nacpat do sklenic, dát do chladna a nechat uležet (14 dní). Nic se nezavářít!

(od Miroslavy Voznicové)

OVOCNÁ PŘESNÍDÁVKA I.

4 kg oloupaných jablek, 2 vanilkové cukry, 1/2 kg pískového cukru, 1/2 l vody

Jablka nakrájíme na malé kousky, rozvaříme, rozmixujeme (po vychladnutí). Zaváříme 25 min. při 100 stupních Celsia (asi 20 skleniček).

(od Miroslavy Voznicové)

OVOCNÁ PŘESNÍDÁVKA II.

5 kg oloupaných jablek uvaříme v **2,5 l vody**. V části vody rozmixujeme uvařená jablka, v části uvaříme **3 pudinkové prášky s cukrem** (podle chuti). Vše smícháme, plníme do skleniček a sterilujeme. Z této dávky vyrobíme asi 40 skleniček od dětské výživy.

(od Blanky Roupcové)

Vícenickou kuchařku sestavily Vladimíra Krotká a Blanka Roupcová a vydal ji Obecní úřad Vícenice v nákladu 100 ks.