Malá kuchařka česko - německého příhraničí

Evropský zemědělský fond pro rozvoj venkova
Evropa investuje do zemědělských oblastí

PROGRAM ROZVOJE VENKOVA

Milí čtenáři,

dostává se Vám do rukou Malá kuchařka česko - německého příhraničí, která vznikla během realizace projektu Původ a značka: náš region.

Projekt společně realizovaly tři místní akční skupiny s podporou Programu rozvoje venkova, osy IV LEADER jako projekt národní spolupráce a to MAS Sdružení Západní Krušnohoří, MAS Šluknovsko a MAS Český les.

Během projektu byl vytvořen systém certifikace regionálních produktů na území MAS Sdružení Západní Krušnohoří a MAS Český les a byly uděleny první certifikáty. Regionální značku považujeme za jednu z cest, jak propagovat venkovské regiony. Hlavní podporovanou skupinou jsou drobní podnikatelé, jejichž schopnosti a dovednosti pomáhají šířit dobré jméno regionu – a naopak pro ně znamená identifikace s regionem jedinečnou marketingovou příležitost.

Pro všechny tři spolupracující místní akční skupiny je charakteristická jejich příhraniční poloha. Rozhodli jsme se proto v rámci projektu zmapovat a podchytit nejen producenty regionálních produktů, ale také zdokumentovat to, co k místním produktům patří, a to regionální jídla a recepty na jejich přípravu. Nejen ty, které vařily naše prababičky a babičky, ale i ty, které zde nyní vaříme my a možná je někdy budou vařit naše vnučky a vnuci. Recepty do kuchařky jsou sebrané z území všech tří spolupracujících MASek - zelená část je z území MAS Sdružení Západní Krušnohoří, modrofialová je z území MAS Český les a hnědá část je z území MAS Šluknovsko. Některé z receptů byly zveřejněny ve Zpravodaji MAS Sdružení Západní Krušnohoří, některé z nich byly „odzkoušeny" při venkovských farmářských trzích, které byly pořádány také v rámci realizace celého projektu spolupráce.

Věříme, že některé z nich vyzkoušíte a že naše malá kuchařka napomůže k zachování tradic, v tomto případě tradičních pokrmů česko - německého pohraničí.

Děkujeme touto cestou všem, kteří se na vzniku kuchařky podíleli.

Hana Dufková - MAS Sdružení Západní Krušnohoří
ing. Eva Hamplová - MAS Šluknovsko
Sylva Heidlerová - Místní akční skupina Český les, o.s.

MAS SZK
Sdružení Západní Krušnohoří

MAS ŠLUKNOVSKO

MAS Český les

Kotlíkový guláš ze zvěřiny

Potřebné suroviny:

- *1 kg zvěřiny na guláš*
- *8 dkg sádla nebo slaniny*
- *2 kg cibule*
- *půl lžičky koření na guláš*
- *půl lžičky koření na zvěřinu*
- *vývar z kostí zvěřiny*
- *4 stroužky česneku*
- *lžička soli*
- *sklenka červeného vína*
- *brusinky*

Postup přípravy:

Nakrájíme cibuli, dáme osmahnout dohněda, pak přidáme maso pokrájené na kostky. Až maso pustí bílkovinu, dáme koření a podlijeme vývarem z kostí a červeným vínem. Dusíme do měkka a stále podléváme. Ke konci přidáme brusinky a vyvaříme do husté konzistence. Guláš nezahušťujeme.

recept poskytl L. Nesládek

Domácí vinná klobása

Potřebné suroviny:

- *2 kg bůčku*
- *1 veka*
- *1 litr mléka*
- *2 dcl bílé víno*
- *3 lžičky soli*
- *pepř půl lžičky*
- *citronová kůra půl lžičky*
- *muškátový květ špetku*

Postup přípravy:

Maso nameleme na jemno a nebo rozsleháme. Pak přidáme všechny ostatní suroviny a směs plníme do skopových střívek na párečky a je hotovo.

Kotlíkový guláš z kližky

Potřebné suroviny:

- *1 kg kližky*
- *8 dkg sádla nebo slaniny*
- *2 kg cibule*
- *1 lžička koření na guláš*
- *5 stroužků česneku*
- *1 lžička majoránky*
- *½ lžičky soli*
- *1 tavený sýr na zahuštění*
- *1,5 l vývaru z kostí*

Postup přípravy:

Drobně nakrájenou cibuli osmahneme dohněda, poté přidáme maso nakrájené na kostičky, osmahneme, jakmile se oddělí bílkovina, přidáme veškeré koření a dusíme doměkka, podléváme vývarem a nakonec dáme tavený sýr na zahuštění.

Autor receptů je L. Nesládek

Vánoční pivní polévka

Potřebné přísady:

- *1l světlého piva (10°)*
- *250 ml smetany na vaření (10%)*
- *4 žloutky*
- *1 pol. lžíce hladké mouky*
- *10 dkg cukru*
- *špetka skořice a soli*
- *rohlíky a máslo na krutonky*

Postup přípravy:

Pivo v hrnci přivedeme k varu, přidáme cukr a skořici. Poté zahustíme smetanou, kterou jsme předtím spolu s moukou, žloutky a solí dobře rozmíchali v nádobě.

Povaříme, resp. necháme přejít varem a odstavíme z varné desky. Rohlíky nakrájíme na kostičky, osmahneme je na másle a přidáme do polévky.

Aleš Káčerik

Letní skopový kotlík

Potřebné suroviny:

- *skopové maso - jak kousky bez kosti, tak i s kostí (např. nasekaná žebra, kousky kotletek s kostí), můžete přidat i část masa vepřového, ideálně krkovičku*
- *zeleninu - cibuli, zelenou i barevnou papriku, rajčata, česnek. Zeleninu nahrubo nakrájejte*
- *sůl a koření - kmín, majoránku,*
- *olej nebo sádlo*

Postup přípravy:

V nádobě umístěné nad otevřeným ohněm se širším dnem (používám řeznickou lornu) rozehřejeme tuk, na něm zpěníme cibuli, přidáme maso a osmahneme. Osolíme, okmínujeme. Přidáme zeleninu a trochu podlijeme (lze i pivem). Přiklopíme a přikládáme na oheň. Příprava v lorně nad ohněm bude trvat alespoň 2 hodiny. Dusíme pomalu, občas obsah promícháme, podle potřeby podléváme. Nakonec přidáme majoránku (taky s ní nešetříme), necháme už bez poklice trochu vypéct, aby šťáva dostala barvu. Potom ještě znovu podlijeme a nad ohněm necháme dojít tak, aby maso bylo ve šťávě, ale ta aby nebyla moc řídká. Šťáva se udělá právě z poměrně velkého množství zeleniny a koření. A pak s čerstvým chlebem jíme. Je to výborné i druhý den, pokud tedy něco zbude.

autorka receptu - H.Dufková

Kuřecí křídla - paličky s medem a zázvorem

Potřebné suroviny:

- *kuřecí křídla nebo kuřecí paličky*
- *2-3 lžíce medu*
- *mletý zázvor*
- *sůl*
- *olej slunečnicový asi 2dl*
- *máslo*
- *cibulová bageta*

Postup přípravy:

Kuřecí křídla nebo paličky omyjeme a nasolíme. Olej rozehřejeme, přidáme med a zázvor, rozmícháme. Maso naložíme do připravené marinády a necháme v lednici odpočívat nejlépe alespoň 2 hodiny.

Předehřejeme si troubu na 200°C a rozpálíme pánev (nejlépe WOK), na které zprudka orestujeme naložené maso s marinádou. Jakmile máme orestované maso z obou stran, vložíme do pekáče. Ještě přidáme 3 plátky másla a podlijeme mírně vodou a necháme dusit pod poklicí asi 10 minut. Pak maso zkontrolujeme, v případě potřeby podlijeme ještě vodou a již dopečeme bez pokličky asi 5 - 10 minut.

Podáváme s nakrájenou cibulovou bagetou.

Kotlíková zelňačka

Potřebné suroviny:

- *1,5 litru vývaru z uzeného masa*
- *6 dkg sádla*
- *5 dkg cibule*
- *0,5 kg kysaného zelí*
- *půl lžičky soli*
- *špetka mletého pepře*
- *půl klobásy*
- *30 dkg uzeného masa*
- *0,5 kg brambor*
- *1 ks taveného sýra*
- *2 dcl šlehačky*
- *špetka sladké papriky*
- *0,5 lžičky gulášového koření*
- *4 stroužky česneku*

Postup přípravy:

Cibulku osmahneme na sádle, přidáme klobásu nakrájenou na kolečka, podusíme, přidáme zelí, brambory nakrájené na kostičky, sůl, pepř, uzené maso a vše podlijeme vývarem. Vaříme tak dlouho, až zelí změkne – min. 20 minut. Nakonec přidáme česnek, sladkou papriku, gulášové koření, tavený sýr na zahuštění a šlehačku.

recept poskytl L. Nesládek

Dršťková polévka

- **Potřebné suroviny:**
- *2,5 litru vody*
- *2 ks hovězích kostí*
- *1 kg dršťek*
- *10 dkg kořenové zeleniny (mrkev, petržel, celer)*
- *majoránka – kávová lžička*
- *gulášové koření – kávová lžička*
- *sladká paprika – ½ lžičky*
- *3 cibule*
- *sůl – lžička*
- *3 stroužky česneku*
- *na jíšku – 5 dkg másla a 5 dkg hladké mouky*
- *špetka pepře a zázvoru*

Postup přípravy:

Uvařené a vychladlé dršťky (uvaříme v hrnci společně s hovězími kostmi a kořenovou zeleninou) vyjmeme z hrnce a nakrájíme na tenké proužky. Připravíme si světlou jíšku s cibulkou a paprikou, přidáme k ní utřený česnek, podlijeme přecezeným vývarem z hovězích kostí a dršťek, přidáme pepř, zázvor, osolíme, povaříme. Přidáme uvařenou zeleninu, kterou rozmixujeme. Pak do polévky vložíme nakrájené dršťky a majoránku. Přidáme gulášové koření a znovu krátce povaříme. Chuť polévky zlepšíme, když vaříme s dršťkami asi 10 dkg uzeného masa, které po uvaření nakrájíme na kostičky a dáme zpět do polévky.

recept poskytl L. Nesládek

Podmáslový chléb

Potřebné suroviny:

- *600 g pšeničné mouky hladké*
- *400 g žitné chlebové mouky (globus á 19,90 Kč)*
- *1 kostka droždí*
- *25 g soli*
- *5 g kmínu*
- *25 ml octa*
- *850 ml podmáslí*

Postup přípravy:

Podmáslí mající pokojovou teplotu nalijeme do robotu, nasypeme obě mouky, přidáme kvasnice, kmín, sůl, ocet a vše mícháme asi 10 minut. Pak zpracované těsto vyndáme. Vytvoříme 1 velký bochník, který dáme na pečící papír posypaný moukou a necháme asi 30 minut odpočinout. Pak těsto rozdělíme na 2 stejné díly, ruce si obalíme v mouce a z těsta vymačkáme bubliny. Z těsta vytvoříme 2 bochánky, které vložíme do 2 moukou vysypaných ošatek a necháme je kynout dalších 50 minut. Vykynuté vyklopíme na plech s pečícím papírem. Troubu zahřejeme na 250°C, chleba do ní vložíme, troubu necháme zapářit a hned stáhneme teplotu na 180°C a pečeme horem i spodem asi 40 minut. Upečené chleby vyndáme a necháme v klidu vychladnout.

recept poskytl L. Nesládek

Zapečené těstoviny s kuřecím masem a brokolicí zalité smetanou

Potřebné suroviny:

- *1 balení těstovin*
- *300 g kuřecího masa*
- *1x brokolice*
- *1x smetana na šlehání*
- *1 vejce*
- *sůl a pepř*
- *sýr na strouhání*

Postup přípravy:

Do vroucí osolené vody dáme těstoviny dle vlastního výběru a vaříme doměkka. Nakrájíme na kostičky kuřecí maso. Osolíme a opepříme. Maso si orestujeme doměkka na pánvi. Brokolici omyjeme a povaříme ve vodě.

Uvařené těstoviny vysypeme do pečící formy nebo pekáče vymaštěného máslem, přidáme maso, brokolici, zalijeme smetanou a vejcem, promícháme, dle chuti ještě osolíme a opepříme a nakonec nastrouháme sýr. Dáme péct do trouby na cca 20 minut při teplotě 200 °C.

recept poskytla A. Ješinová

Babiččiny kotlety

Potřebné suroviny:

- *4 ks kotlety s kostí nebo bez*
- *100 g trvanlivý salám*
- *100 g měkký salám*
- *1 cibule*
- *150 g sýr*
- *2 hrsti strouhanky*
- *20 g máslo*
- *2 lžíce hořčice*
- *sůl, pepř*

Postup přípravy:

Kotlety naklepeme, osolíme, potřeme hořčicí a vydatně opepříme. Položíme na dno vymazaného pekáče. Poté na kotlety navrstvíme cibuli, tvrdý a měkký salám. Zapékáme. Když už jsou kotlety téměř hotové, posypeme sýrem. Sýr následně posypeme trochou strouhanky a navrch dáme oříšek másla. Necháme péct, dokud se ze strouhanky nevytvoří „kůrčička“. Výtečné s opékanými brambory.

autorka receptu Ježdíková Šárka

Křenová omáčka

Potřebné suroviny:

- *20 dkg zakysané smetany*
- *4 dcl mléka*
- *2 dcl sladké smetany*
- *2 lžíce hladké mouky*
- *3 až 5 dkg čerstvého křenu*
- *sůl, cukr, citronová šťáva – podle chuti*

Postup přípravy:

Do hrnce nalijeme mléko a smetanu. Pak přidáme zakysanou smetanu, přišleháme mouku a přivedeme do varu za stálého míchání. Mouku provaříme a vypneme. Nakonec přidáme nastrouhaný křen. Ten přidáváme až po uvaření omáčky. Omáčku dosolíme, přidáme citronovou šťávu nebo ocet a pak trochu dosladíme. Podáváme s houskovým knedlíkem a můžeme si k tomu přidat i maso uzené nebo hovězí uvařené z vývaru.

Místo pro vaše poznámky

Krušnohorská bramboračka

Potřebné suroviny:

- *1,5 litru vývaru z hovězího masa a kostí*
- *20 dkg čerstvých nebo sušených hub*
- *3 dkg másla*
- *1 lžička soli*
- *1 cibule*
- *¼ kapusty*
- *kořenová zelenina – 1 mrkev, 1 petržel, ¼ celeru*
- *1 lžička majoránky*
- *špetka pepře*
- *3 stroužky česneku*
- *1 kg brambor*
- *1 kávová lžička kmínu*
- *zelená petrželka, nať celeru, libeček*

Postup přípravy:

Očištěné houby opláchneme a nakrájíme na tenké plátky. V hrnci rozpustíme máslo, přidáme nakrájenou cibulku, jemně rozsekanou petrželku, kapustu, mrkev, petržel, celer, majoránku, kmín, sůl, libeček, hříbky a vše osmahneme. Pak podlijeme vývarem a vaříme. Půl brambor nakrájíme na kostičky a přidáme do hrnce. Z druhé půlky uděláme kaši, kterou polévku zahustíme. Dochutíme česnekem dle chuti.

recept poskytl L. Nesládek

Nadpozemský dýňový koláč

Potřebné suroviny:

Těsto:
- *300 g hladké mouky + na vál*
- *špetka soli*
- *180 g másla, nasekaného*
- *smetana ke šlehání k podávání*

Náplň:
- *450 g dužiny dýně*
- *400 g kondenzovaného mléka*
- *2 vejce*
- *160 g třtinového cukru*
- *1,5 lžičky mleté skořice, 1/2 lžičky mletého zázvoru*
- *1/4 lžičky strouhaného muškátového oříšku*

Ořechová krusta:
- *60 g másla*
- *120g nasekaných vlašských ořechů*
- *150 g třtinového cukru*

1. Dýni oloupejte, zbavte semen a nakrájejte na kostky o velikosti 1x1 cm, vložte do hrnce se silným dnem, podlijte trochou vody, přiveďte k varu a pod pokličkou duste až doměkka (trvá to 25-30 minut). Slijte všechnu vodu a dýni rozmělněte šťouchadlem.

2. Troubu předehřejte na 200 st.C., horkovzdušnou na 180 st.C. Z mouky, soli, másla a 3-4 lžic vody vypracujte těsto, vytvořte z něj kouli a dejte na 30 minut chladit. Na pomoučněné pracovní ploše vyválejte z těsta kruhový plát, o 4 cm větší, než je forma na koláč (měla by mít průměr 20-23 cm). Vyložte ji těstem a okrájejte tak, aby zůstal cca 1cm vysoký okraj. Na dno dejte pečící papír, vysypte suchými fazolemi a dejte na 10 minut předpéct, pot é fazole i papír vyndejte a dopečte pět minut dozlatova.

3. Dýni rozmíchejte s ostatními surovinami na náplň. Tu pak nalijte na těsto, pečte asi 40 minut a pak vyjměte z trouby. V kastrůlku rozpusťte máslo, přidejte ořechy a cukr. Zahřívejte, jen dokud se máslo nevsákne. Předehřejte gril v troubě. Hmotu naneste na vychladlý koláč a chvilku (asi 3 minuty) vše grilujte, aby povrch zezlátl a cukr se rozpustil. Podávejte s ušlehanou smetanou.

Petra Brumeisenová

MAS SZK

Sdružení Západní Krušnohoří

Rebarborový koláč

Potřebné suroviny:

- *2 dcl polohrubé mouky*
- *2 dcl hrubé mouky*
- *2 dcl cukru*
- *1 celé vejce*
- *1 jogurt (může být i kysaná smetana)*
- *1 prášek do pečiva*
- *1 vanilkový cukr*
- *4 lžíce oleje*
- *drobenka (dost sladká)*

Postup přípravy:

Rebarboru rozkrájíme na kostičky cca 1-2 cm, nevaříme.

Z výše uvedených surovin uděláme těsto, které nalijeme na vysypaný pekáč. Těsto posypeme rebarborou a zasypeme drobenkou. Pečeme v mírně vyhřáté troubě cca 45min.

recept poskytla H.Hrošková

Místo pro vaše poznámky

Štrůdl

Potřebné suroviny:

- *500 g hladké mouky*
- *250 g tvarohu*
- *250 g sádla*
- *2 vejce*
- *špetka soli*
- *náplň - např. sladký tvaroh, ovoce, mák*

Suroviny smícháme, zpracujeme těsto a necháme ½ hodiny odležet. Těsto rozdělíme na polovinu, vyválíme 2 placky přiměřeně silné, naplníme podle chuti tvarohem, ovocem apod., zabalíme. Navrchu potřeme vajíčkem. Dáme péct do trouby předehřáté cca 180 st. C.Pečeme asi 30 - 40 min.

Lze plnit jak jablky, tak jakýmkoliv letním ovocem .

recept poskytla H. Hrošková

Místo pro vaše poznámky

Grilované papriky

Potřebné suroviny:

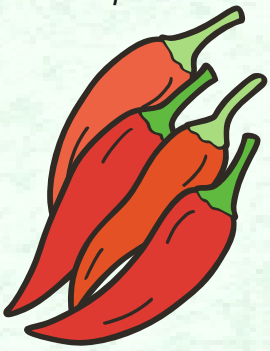
- *celé papriky – počet podle počtu zúčastněných grilovačky*
- *mikrotenový sáček*
- *sůl*
- *pepř*
- *olivový olej*
- *bylinky – co dům dá (petrželka, libeček, bazalka, kopr, česnek)*
- *balkánský sýr*

Postup přípravy:

Celé papriky ugrilujeme doměkka (slupka může být spálená), hotové dáme do igelitového sáčku, zavážeme a necháme cca 10 min. zapařit. Pak papriky vyjmeme, oloupeme slupku, nakrájíme na drobno, osolíme, opepříme, zakapeme olivovým olejem, přidáme bylinky. Můžeme přidat balkánský sýr .

Výborná letní příloha ke grilovacímu večeru

autorka receptu Ježdíková Šárka



Dobrý závin od maminky

Potřebné suroviny:

- *½ kg polohrubé mouky*
- *250 g tuku (Hera)*
- *4 dkg droždí*
- *8 lžic mléka*
- *4 jablka*

Vše smícháme dohromady, vypracujeme těsto a hned vyválíme, poklademe nastrouhanými jablky, posypeme cukrem a skořicí a pečeme ve středně vyhřáté troubě asi 20 minut.

Pivní štrůdl

Potřebné suroviny:

- *25 dkg hladké mouky*
- *1 kostka 100% tuku*
- *2,5 dl piva*
- *4 jablka*
- *skořicový cukr*

Smíchám a vypracuji těsto, pak vyválím, pokladu jablky, posypu skořicovým cukrem, zabalím a dám péci do středně vyhřáté trouby asi na 20 minut.

recepty poskytla L. Dolejšková

Štrůdl p. Kořínkové z Údlic

Potřebné suroviny:
Těsto:
- *10 dkg hladké mouky*
- *2 vejce*
- *1 lžíce sádla*
- *1 lžíce octa*
- *vlažná voda*

Náplň:
- *jablka – 2 ks*
- *skořicový cukr – 1 balíček*
- *cukr – 1 lžíce*
- *na másle osmahnutá strouhanka – 1lžíce*
- *rozinky – 1 lžíce*
- *ořechy - 1 lžíce*

Z uvedených surovin udělám těsto, které vyválím na tenkou placku, pokladu nastrouhaná jablka, posypu cukrem, skořicovým cukrem, rozinkami a ořechy a nakonec posypu osmahnutou strouhankou, zabalím, potřu rozšlehaným vajíčkem a peču asi 20 minut ve středně vyhřáté troubě.

pí Kořínková, Údlice

Štrúdl byl součástí veřejné ochutnávky na Venkovských farmářských trzích v Údlicích 2012.

Pribináček z domácího tvarohu

Potřebné suroviny:

- *1 ks vanilkový cukr*
- *150 g cukru*
- *2 ks vanilkový pudinkový prášek*
- *0,5 l mléka*
- *500 g měkký tvaroh*
- *1 ks žloutek*

K přípravě doporučuji použít kravské mléko a měkký tvaroh z farmy.

Z mléka, pudinkového prášku a cukru uvaříme hustý pudink. Do pudinku vmícháme tvaroh, žloutek, vanilkový cukr a vše promixujeme, dokud hmota nevystydne. Pak vezmeme sítko a hmotu propasírujeme, abychom v pribináčku neměli hrudky tvarohu.

Pribináček z domácího tvarohu dáme do lednice, necháme vychladit a můžeme konzumovat.

recept poskytla K. Stratinská

Šumavská bramboračka

Potřebné suroviny:

- *100 g sádla*
- *1 velká cibule*
- *50 g hladké mouky*
- *1 l zeleninového vývaru*
- *40 g celeru*
- *40 g petržele*
- *40 g mrkve*
- *2 hrsti sušených hub*
- *kmín*
- *300 g brambor*
- *2 stroužky rozetřeného česneku*
- *špetka majoránky, sůl, pepř*

Postup přípravy:

Na sádle připravíme cibulovou jíšku, necháme zesklovatět, zaprášíme moukou a opečeme.

Zalijeme vývarem, přidáme kořenovou zeleninu, houby (předem namočené), kmín. Přivedeme k varu a vaříme do změknutí zeleniny.

Brambory vaříme zvlášť a přidáme je dodatečně. Dochutíme třeným česnekem, majoránkou, solí a pepřem.

Hnětánky ze zelí

Potřebné suroviny:

- *500 g hladké mouky*
- *200 g kyselého zelí*
- *1 vejce*
- *5 lžic sladké smetany, sůl*

Postup přípravy:

Na vále zpracujeme hladkou mouku s kyselým zelím, které jsme pokrájeli. Přidáme vajíčko, smetanu a sůl.

Vypracujeme vláčné těsto, z kterého vyvalujeme placky na prst silné. Povrch propíchneme vidličkou, aby se netvořily vzduchové bubliny. Pečou se na vymaštěném plechu v prudší troubě. Upečené placky na povrchu pomastíme.

Salát z červeného zelí

Potřebné suroviny:

- 100 ml majonézy
- 200 g šunky
- 2 cibule
- Červené zelí s cibulí (Hame)

to přecedíme, kusy zelí pokrájíme na malé kousky, cibuli pokrájíme na plátky a vše smícháme. Přidáme nakrájenou šunku a majonézu. Podáváme chlazené.

Špačky v zelí

Potřebné suroviny:

- *6 velkých brambor*
- *kyselé mléko*
- *hladká mouka podle potřeby*
- *sůl, kmín, cukr*
- *1 kg kyselého zelí*

Postup přípravy:

Kyselé zelí se uvaří se solí a kmínem. Může se dochutit cukrem.

Špačky:

Syrové brambory se nastrouhají, vymačkají, osolí a přidá se trochu kyselého mléka, mouka a zadělá se těsto.

Lžící se vykrajují noky, které se vkládají do vařícího zelí, v němž se nechají uvařit asi 15 minut. Po vložení se zpočátku nemíchají, teprve až trochu ztuhnou, se opatrně promíchají se zelím.

Ke špačkům se může podávat uzené maso, nebo se jen polijí cibulkou osmaženou na slanině.

Omáčka ze zelné šťávy

jedna z nejznámějších chodských omáček

Potřebné suroviny:

- *½ l zelné šťávy*
- *½ l vody*
- *1 lžička soli*
- *¼ l smetany na šlehání*
- *¼ l mléka*
- *3 lžíce hladké mouky*
- *1 vejce*

Postup:

Z dobře vykysaného zelí nabereme šťávu a procedíme ji. Pak si připravíme vodu a dáme společně se šťávou vařit. Osolíme.

Když se omáčka vaří, sbíráme na povrchu pěnu, aby byla omáčka čirá.

Nakonec ji zahustíme kváskem ze smetany s trochou hladké mouky a necháme ještě chvíli povařit. V kvásku můžeme rozmíchat 1 vajíčko.

Jako příloha je možné podávat škubánek / viz dále /

Buchta z hlávkového zelí

Potřebné suroviny:

- *1 menší hlávku zelí – pokrájíme na jemné proužky*
- *2 středně velké cibule pokrájíme nadrobno*
- *400 g hladké mouky*
- *100 ml oleje*
- *½ l mléka*
- *1 prášek do pečiva*
- *4 vejce*
- *2 lžíce Podravky (jednu do těsta a druhou na posypání)*

Postup:

Vše smícháme, nalijeme na vymaštěný a moukou vysypaný pekáč a pečeme asi 1 hodinu při teplotě 170 st.C. Hotovou buchtu ještě horkou posypeme zbytkem Podravky.

Pro vylepšení chuti je možné přidat ostřejší uzeninu nebo uzené maso.

Výborná pomazánka z kyselého zelí

Potřebné suroviny:

- *1 sklenice kyselého zelí – asi 750 ml pokrájené najemno*
- *1 malý bílý jogurt*
- *1 menší sklenice majonézy*
- *1 lžička obyčejné hořčice*
- *200 g gothaje – pokrájíme na jemné nudličky*
- *1 cibule – nakrájet velmi jemně*
- *150 g taveného měkkého sýra*
- *pepř a sůl dle chuti*

Vše smícháme a mažeme na chlebíčkovou veku nebo jen tak přikusujeme pečivo.

Bezinkový likér

- 2 l bezinek s 1 l vody rozvařit a přecedit.
- přidat 1 kg cukru a vařit 5 minut
- přidat 2 vanilinové cukry a vařit 3 minuty
- přidat 2 lžíce kávy a vařit 2 min
- přes plátýnko scedit
- do vychlazeného likéru přidat ½ l rumu a uzavřít do lahví.

Okurková limonáda

Potřebné suroviny:

- *1 celá salátová okurka,*
- *1 litr studené vody,*
- *cukr, ideálně třtinový,*
- *limetková nebo citronová šťáva*

Okurku oloupejte a najemno nastrouhejte na struhadle. V míse okurku zalijte litrem vody a přisypte tak 2 lžíce cukru a zhruba stejné množství šťávy z citrusů.

Poměr je spíš orientační, někomu bude vyhovovat limonáda sladší, někomu zas kyselejší. Celou směs lehce promíchejte a následně rozmixujte tyčovým mixérem. Téměř hotovo!

Teď ještě vzniklou směs proceďte přes sítko do džbánu. A je to! Dejte vychladit do lednice – teplá není vůbec dobrá.

Servírujte do vysokých sklenic. A to, co vám zbylo v sítku, můžete taky zbaštit – takový okurkový salát na sladko.

Pískorky

Potřebné suroviny:

- *750 g brambor*
- *40 g hrubé mouky*
- *1 vejce*
- *sůl, tuk na pomaštění*

Postup:

Z vařených strouhaných brambor, hrubé mouky, vajíčka a soli vypracujeme těsto. Vyvalujeme z něho na vále menší placičky, pečeme je v dobře vyhřáté troubě na pomaštěném plechu.

Pečené mažeme povidly a pokapeme smetanou nebo sypeme tvarohem.

Místo pro vaše poznámky

Chlupaté knedlíky

příloha k vepřovému se zelím

Potřebné suroviny:

- *1 kg syrových brambor*
- *½ kg vařených brambor*
- *250 g hrubé mouky*
- *sůl*

Postup:

Syrové brambory nastrouháme, dáme vykapat a vyklopíme do mísy. Přidáme vařené strouhané brambory, mouku, sůl a vypracujeme těsto.

Vykrajujeme kousky, které rukou namočenou do studené vody zakulatíme a vhazujeme do vařící vody. Vaří se podle velikosti 20 – 30 min.

Po vyjmutí se opláchnou rychle studenou vodou a dají do mísy.

Podávají se jako příloha k vepřovému masu se zelím.

Plněné paprikové lodičky zapečené v rajské omáčce

Potřebné suroviny:

- *mleté maso*
- *zelené papriky na půlky – lodičky*
- *cibule, paprika, cuketa, rajčata*
- *sůl, koření – bobkový list, nové koření, provensálské koření nebo tymián se skořicí*
- *rajčatový protlak (krabička),*
- *kečup jemný*

Postup:

Připravte ochucené mleté maso jako na sekanou. Papriky rozpůlíme, dáme do nich maso, naskládáme na pekáč a v troubě necháme zatáhnout zakryté asi 15 minut. Potom zalijeme omáčkou a necháme ¾ hodiny péct zakryté při 180 stupních. Ke konci odkryjeme.

Omáčka: nechat zesklovatět asi 5 cibulí + papriky na proužky + cuketa + rajčata + bobkový list + nové koření + sůl + koření (třeba provensálské nebo tymián a skořici). Podusit + přidat rajčatový protlak (krabička) + kečup (jemný). Nakonec dochutit (jako rajskou).

Škubánek

Potřebné suroviny:

- *500 g brambor*
- *70 – 100 g hrubé mouky*
- *sůl*
- *máslo nebo sádlo*

Postup:

Oloupané nakrájené brambory uvaříme ne zcela doměkka. Slijeme část vody (nevyléváme, dáme stranou) a do brambor uděláme držadlem vařečky několik děr. Do nich nasypeme hrubou mouku, osolíme a povrch zalijeme částí slité vody a necháme chvíli velmi pomalu vařit, aby se mouka spařila.

Nakonec dobře vymícháme, aby vznikla hladká lepivá hmota. V malém hrnečku rozpustíme sádlo nebo máslo, ve kterém si namáčíme velkou lžíci a tvoříme škubánek.

Bramborový škubánek podáváme na sladko s mletým mákem a cukrem, tvarohem nebo se slaninou opraženou na cibulce. Je vhodnou přílohou k omáčce ze zelné šťávy.

Bacán z Domažlic

používá se místo knedlíků jako příloha k omáčkám, dušené mrkvi, čočce atd.

Potřebné suroviny:

- *500 g polohrubé mouky*
- *1 vejce*
- *sůl*
- *250 – 300 ml vlažného mléka*
- *20 g droždí*

Postup:

Zadělá se těsto trochu hustější než na lívance. Nechá se vykynout, a pak se nalije do vymazané a moukou vysypané formy – pekáče, v němž se nechá ještě chvíli kynout.

Peče se zpočátku v prudší troubě, pak se pečení zmírní. Když se dělá kůrčička, povrch bacánu se omastí.

Krájí se na pruhy nebo čtverce.

MAS Český les

Králík na hořčici

Potřebné suroviny:

- *králík*
- *kremžská hořčice*
- *olivový olej*
- *bílé víno*
- *smetana*
- *sůl, pepř*

Postup:

Smícháme olivový olej s hořčicí a promícháme. Opláchneme králíka, osušíme a rozdělíme na 6 porcí. Osolíme a opepříme. Potřeme je hořčicí s olejem, vložíme do pekáče a dáme do trouby rozehřáté na 250 st C.

Po 10 min. zalijeme vodou a pečeme a občas polijeme maso vypečenou šťávou. Pak vyjmeme z trouby, přilijeme víno a mícháme vařečkou do zhoustnutí.

Přidáme smetanu a udržujeme na velmi mírném plameni tak, aby omáčka nezačala vařit.

Místo pro vaše poznámky

Kuře nadívané dýní Hokaido

Potřebné suroviny:

- *1 celé kuře*
- *1 menší dýně Hokaido*
- *1 vejce*
- *1 rohlík, mléko*
- *2 stroužky česneku*
- *kousek másla*
- *petrželová nať*
- *špetka muškátového oříšku, sůl*

Postup:

Omyté a osušené kuře osolíme na povrchu i zevnitř. Nakrájený rohlík namočíme v mléce a vyždímáme, přidáme na malé kousky nakrájenou dýni, prolisovaný česnek, muškátový oříšek, vejce, kousek másla, petrželku, osolíme a dobře promícháme.

Kuře naplníme nádivkou a zašijeme kůži. Na kůži položíme tenké plátky másla.

Pečeme za stálého podlévání vodou dozlatova asi 1 hodinu.

Preclíky ze sádla

Potřebné suroviny:

- *500 g polohrubé mouky*
- *250 g sádla*
- *1/4 l mléka*
- *50 g kvasnic*
- *špetka soli*

Postup:

Do kvásku dáme mouku, sádlo a sůl a umícháme těsto. Je trochu řidší. **Nečekáme až vykyne** a hned děláme z těsta malé kroužky, které máčíme do mléka a pak do máku namíchaného se solí.

Pečeme asi na 220 st C.

Upečené preclíky jsou křehoučké a nejlépe chutnají co nejčerstvější.

Vánočka nebo velikonoční mazanec

Potřebné suroviny:

- *750 g hrubé mouky*
- *180 g tuku (sádlo, máslo)*
- *120 g cukru*
- *1 žloutek*
- *40 g kvasnic*
- *¼ l mléka*
- *sůl, citronová kůra, mandle*
- *vejce na potření*

Postup:

Do mísy dáme všechny suroviny kromě mandlí. Přilijeme teplé mléko. Zaděláme nelepivé těsto (možno použít techniku - robot, hnětač) a dáme kynout.

Vykynuté rozdělíme na bochánky, které necháme znovu kynout. Potřeme rozšlehaným vajíčkem a posypeme mandlemi nebo těsto rozdělíme na 12 pramenů na vánočku

6 pramenů – po 140 g
4 prameny – po 90g
2 prameny – po 75g

Nejprve upleteme cop ze šesti pramenů (o váze cca 140 g) a položíme na plech, který jsme vyložili pečícím papírem, na něj pak položíme cop upletený ze čtyř pramenů a na to poslední upletený ze dvou pramenů. Necháme vykynout, potřeme vajíčkem, posypeme mandlemi a pečeme.

Jemné koláčky paní Boženky

Potřebné suroviny:

- *400 g hladké mouky*
- *350 g polohrubé mouky*
- *70 g droždí nebo 2 ks sušeného droždí*
- *200 g Hery*
- *120 g pískového cukru*
- *3 žloutky*
- *1 celé vejce*
- *1 vanilkový cukr*
- *0,4 l smetany*
- *2 kávové lžičky soli*
- *2 lžíce rumu*
- *kůra z jednoho citronu*

Postup:

Zpracujeme těsto, necháme vykynout. Rozválené těsto doporučuji před vykrajováním nechat ještě chvíli kynout. Pak drží tvar.

Vykrajujeme malé koláčky. Na zdobení použijeme tvaroh, mák, povidla, vařené ořechy.

Zchladlé koláčky namáčíme do směsi: rozpuštěné máslo, 1 dcl rumu. Pocukrujeme.

Chodské koláče

Potřebné suroviny:

- *1 kg polohrubé mouky*
- *200 g cukru*
- *200 g másla nebo jiného tuku / máslo nebo Hera a část sádla /*
- *60 g droždí*
- *10 g soli*
- *2 žloutky*
- *1 celé vejce*
- *1/8 l šlehačky*
- *2 lžíce oleje*
- *citronová kůra, vanilkový cukr*
- *3 lžíce rumu*
- *necelý ½ l mléka, který se může přidat, aby vzniklo vláčné těsto*

Postup:

Mouku dáme do mísy, uděláme důlek a přidáme kvásek z mléka, cukru a droždí. Pak přidáme ostatní přísady a zadělám těsto.

Necháme kynout a během kynutí je ještě několikrát vařečkou propracujeme. Těsto kyne celkem asi 2 hodiny.

Během kynutí si připravíme kulaté papíry o průměru asi 25 cm a namažeme je po jedné straně tukem.

Dále si připravíme mazání:

Tvaroh – 1,5 kg tvarohu, 300 g cukru, 1/8 l másla, 1/8 l šlehačky, 1 vanilkový cukr, trochu rumu, strouhané citronové kůry, 2 bílky

Smícháme tvaroh, cukr, máslo, šlehačku, vanilkový cukr, rum, citron. kůru a sníh ze dvou bílků.

Mák – 300 g máku, 1 vejce, 2 lžíce másla a cukru

Mák umeleme, přidáme cukr a spaříme vařící vodou. Necháme vychladnout, přidáme vejce, máslo a promícháme. Mák musí být vláčný.

Povidla – 75 dkg švestkových povidel, trochu rumu, hřebíček.

Povidla umeleme na masovém strojku, aby byla zcela bez kousků. Přidáme rum a špetku tlučeného hřebíčku.

Mazání naplníme do třech sáčků s trubičkami. Mezitím vykynulo těsto, ze kterého naválíme bochánky o váze 220 g. Ty rozválíme na kulatých papírech, okraje potřeme rozšlehaným vejcem a začneme je zdobit mazáním.

Nejlépe vypadají koláče zdobené do geometrických tvarů, stačí i jednoduché řádky – střídat tvaroh, mák, tvaroh, povidla. Chodské hospodyně začínají zdobit tvarohem.

Nakonec se koláče dozdobí lístečky loupaných mandlí na povidlech a rozinkami na tvarohu. Koláče, kterých je z uvedeného množstvím asi 11 kusů, se dají péci do dobře vyhřáté trouby asi na 15 minut.

Musí se dobře hlídat, aby byly správně upečené, protože jsou chloubou kuchařky.

Listy

pekly se a stále pečou o Masopustu

Potřebné suroviny:

- *370 g polohrubé mouky*
- *2 vejce*
- *několik lžic sladké smetany nebo šlehačky*
- *50 g cukru*
- *špetka soli, tuk na smažení*

Postup:

Na vál dáme mouku, uděláme v ní důlek. Přidáme smetanu, vejce, cukr a sůl. Vypracujeme nudlové těsto, které rozválíme na kulaté placky podle velikosti pánve, ve které budeme smažit.

Placku ve středu několikrát nařízneme. Smažíme na sádle nebo jiném tuku a ještě teplé je pocukrujeme.

Místo pro vaše poznámky

Chlebová polévka

Potřebné suroviny:

- *1 litr vody (nebo vývar z kostí)*
- *2 šálky chlebových kůrek nebo tvrdého chleba*
- *1 šálek kyselé smetany*
- *2 středně velké brambory*
- *1 cibule, 1 stroužek česneku, 1 lžíce másla,*
- *2 žloutky, sůl, petrželová nať nebo pažitka (apod.)*

Postup:

Vodu nebo vývar přivedeme k varu, přidáme chléb (kůrky), česnek utřený se solí, jemně pokrájenou cibuli a rozvaříme. Po odstavení z ohně přidáme smetanu s rozkvedlanými čerstvými žloutky. Na talíři posypeme petrželkou nebo pažitkou.

Bramboráky ze suchého chleba

Namočíme si do vody chleba, který už máte třeba pro slepice (cháá) ale bez plísně, samozřejmě.

Když se **chleba** rozmočí, vymačkáme z něj vodu, dáme do mísy a přidáme **vajíčko**, **vegetu** (místo soli), **uzeninu**, **kmín**, **majoránku**, **pepř** a tolik **česneku**, kolik ho běžně dáváte do bramboráku, přidejte taky **cibuli**, je v těchto plackách moc dobrá, nakonec trochu **hladké mouky**.

Lívance

Potřebné suroviny:

- *250 g mouky*
- *½ litru mléka*
- *20 g droždí*
- *2 vejce*
- *50 g cukru*
- *špetka soli*
- *50 g másla/sádla,*
- *skořicový cukr,*
- *zavařenina, kompot*

Postup:

Všechny přísady mají mít pokojovou teplotu.

Droždí promícháme s částí cukru a malým množstvím vlažného mléka, dáme na teplé místo na 15 min. vzejít. Mléko, cukr, vejce, sůl, zbytek mléka a kvásek řádně promíchat v míse dohladka a nechat kynout dalších 30 min. Vznikne napěněné tekuté těsto.

Pánev na lívance zahřát, vymastit sádlem, prohloubení v pánvi zalít těstem, lívance opéct z obou stran (nejlépe se otáčí dvěma vidličkami).

Jíme se skořicovým cukrem, zavařeninou nebo s kompotem.

Místo pro vaše poznámky

Jablko bramborové strouhané placičky s tvarohem

Potřebné suroviny:

- *5 stonků petrželové natě*
- *400 g netučného tvarohu*
- *6 PL mléka*
- *sůl a pepř*
- *1 kg brambor*
- *3 jablka (cca 200 g)*
- *2 vejce*
- *2 větvičky majoránky*
- *3 PL oleje*
- *trochu citrónové šťávy*

Nasekáme petržel smícháme s tvarohem a mlékem, ochutit solí a pepřem. Oloupané brambory nastrouháme nahrubo. Jablka rozčtvrtíme, vykrojíme jádřince, 2 jablka také rozstrouháme. Zbývající čtvrtky jablek nakrájíme na plátky a pokapeme citrónovou šťávou, aby nezhnědla. Rozdrolenou majoránku promícháme se strouhanými bramborami, jablky a vejci. Dochutíme solí a pepřem. Na pánvi rozehřejeme trochu oleje, lžící naneseme směs, jednotlivé placičky lžící uhladíme. Opečeme z každé strany cca 3 min., vyjmeme, rozložíme na kuchyňské utěrky. Naplátkovaná jablka krátce opečeme na oleji.

Plátky jablek a namíchaný tvaroh naneseme na jednotlivé placičky.

Sudetské perníkové kostky

Potřebné suroviny:

- *500 g mouky*
- *200 g rozpuštěného másla*
- *125 g řepného sirupu*
- *1 vejce*
- *špetka soli*
- *1 bal. perníkového prášku do pečiva*
- *2 x skořice na špičku nože*

- *1 ztužený tuk*
- *2 vejce*
- *1 vanilkový cukr*
- *3 PL kakaa*
- *50 g moučkového cukru*
- *300 g strouhaného kokosu*

Postup:

Zhotovit řidší těsto – podle potřeby přidat trochu mléka. Upéct na plechu s vyšším okrajem 45 - 60 min. na cca 150°C.

Zchlazený perník nakrájet na kostky. Z rozpuštěného ztuženého tuku (ne horkého), 2 vajec, vanilkového cukru, kakaa a moučkového cukru připravit hustší čokoládu.

Kostky namáčet v čokoládě, obalit v moučkovém cukru a strouhaném kokosu.

i

Česnečka

Dnes si uděláme česnečku do velkého porcelánového hrnce.

Nejprve vezmeme starý chléb, protože u nás se nic nevyhodí. Jemně natrhat, ne rozkrájet, přímo do hrnce. Polít vařící vodou, která všechen chléb rozmáčí.

Malá hrstka soli je stejně důležitá jako sádlo. Opečený špek, 125 g polévku zjemní a nezapomeneme na hodně česneku. A to je jedno z nejlepších jídel.

Pak se přidají ještě uvařené brambory, aby byl žaludek v klidu.

Pokud pak rodina trochu smrdí, pomůže svazek petržele. Celou nať pořádně rozkoušeme a pach se hned ztratí. Lidičky, jezte česnečku, zůstanete zdraví a bude se vám dařit.

Co se dnes ve světě konzumuje není k ničemu a stojí hodně peněz. Buďte proto skromní v jídle, pak na vás mohou doktoři zapomenout.

Kdo nikdy česnečku nepozřel, není moudrý a neprozřel.

Náš region Šluknovska se vždy vyznačoval dobrou úrodou rebarbory (reveně). Proto se v období května a června hojně používala do koláčů, na kompot a také se zavařovala na zimu, protože mimo uvedených 2 měsíců se nemá konzumovat – vylučuje škodlivé látky.

Rebarborový koláč

Přísady:

- *300 g polohrubé mouky*
- *1 – 1,5 kg rebarbory*
- *20 g droždí*
- *cca 80 g cukru*
- *60 g cukru*

Na drobenku:

- *70 g tuku (hera)*
- *150 g hl. mouky nebo 70 g*
- *+ 80 g strouhaných ořechů*
- *špetka soli*
- *120 g cukru*
- *1 vejce*
- *100 g másla*
- *200 ml vlažného mléka*

Z několika lžic mléka, lžíce cukru a droždí uděláme kvásek, ostatní přísady dáme do mísy, přidáme vzešlý kvásek a zpracujeme těsto.

Pozor – mléko přidávejte postupně, aby nebylo těsto příliš řídké! Necháme cca 20 min. kynout, rozválíme, rozprostřeme na pečícím papírem

vyložený plech s vyšším okrajem. Rebarboru nakrájíme na špalky, promícháme s cukrem a rozsypeme na těsto.

Mouku (s ořechy) a cukr promícháme s rozpuštěným máslem a rozdrolíme na povrch.

Upečeme v předehřáté troubě na 200° C asi 30 minut, drobenka musí nepatrně zhnědnout a šťáva z rebarbory se musí vypéct.

Totéž s jednoduchým těstem:

Přísady:
300 g hladké mouky
¾ prášku do pečiva
80 g cukru
150 g měkkého tvarohu
6 lžic oleje
6 lžic mléka.

Zpracujeme těsto, vyválíme a dáme na plech (bez kynutí). Dá se použít na různé jiné koláče, záviny, šneky, náhradou za kynuté těsto s jakoukoliv náplní.

Rebarborový kompot

Přísady:

- *1 kg rebarbory*
- *cukr + voda dle potřeby*
- *2 hřebíčky*
- *½ citrónu*

Postup přípravy:

Nakrájenou rebarboru zalijeme zčásti vodou, přidáme cukr podle chuti (můžeme i po uvaření dosladit), hřebíček a omytou ½ citrónu. Přiklopené poklicí dáme vařit, jakmile se začne vařit promícháme a odstavíme.

Necháme ještě chvíli přiklopené. Vše jde velice rychle, rebarbora je hned měkká. Také je chutné kombinovat např. s jahodami, také jsou hned měkké. Po částečném zchlazení vymačkáme a vyjmeme citrón.

Buřtový guláš ze Saska

- *1 cibule*
- *1 zelená paprika*
- *400 g buřtů*
- *3 malé, rozdrcené chilli papričky*
- *5 PL kečupu*
- *sušená bazalka a oregano*
- *1 sklenička červeného vína nebo svařené víno „Glühwein“*
- *sůl, pepř*
- *10 oliv (tmavých)*
- *1 stroužek česneku*
- *1 bobkový list*
- *nové koření*
- *mouka*
- *olej*
- *cukr*

ilustrativní foto

Cibuli, česnek a papriku, nakrájenou na proužky osmažíme na oleji.

Po několika minutách přidáme nakrájené buřty a chvíli necháme propéct. Poté přidáme víno s trochou vody a necháme vařit. Přidáme koření a bylinky, zaprášíme moukou, doplníme kečupem a ještě několik minut vaříme.

Vyjmeme bobkový list a nové koření, přidáme olivy, dochutíme solí, pepřem, chilli a cukrem.

Jako vhodná příloha jsou nudle nebo bramborová kaše.

Tvarohová buchta

Potřebné suroviny:

- *6 vajec*
- *200 g másla*
- *250 g cukru*
- *vanilkový cukr nebo jeden vanilkový lusk*
- *1 prášek do pečiva*
- *40 g maizeny nebo jeden puding*
- *šťáva z jednoho citronu nebo pomeranče*
- *4 vrchovaté lžíce krupice celozrnné pšeničné*
- *1 kg tvarohu.*

Postup přípravy:

Ušleháme vejce s cukrem a vanilkovým cukrem nebo vnitřkem vanilkového lusku. Přidáme máslo a stále šleháme. Přidáme 4 lžíce celozrnné krupice pšeničné, prášek do pečiva, maizenu (lze nahradit jedním pudingem), tvaroh a šťávu z citronu.

Vše našleháme a vznikne nám krásné těsto, které nalijeme – musíme mu pomoci stěrkou, je dost kompaktní a husté, do vymazaného a vysypaného plechu s vysokým okrajem. Upečeme ho ve zhruba 180°C a hlídáme zvrchu. Ke konci dávám alobal.

Upečené nechám vychladnout, buchta trochu klesne a krájím až absolutně vychladlé, nikoli nachladlé !!!!

Recepty z Horní Lužice

SŁÓDKE TWAROHOWE KULKI

Potřebné suroviny:

- *500 g vařených brambor*
- *330 g tvarohu*
- *125 g mouky*
- *50 g cukru*
- *2 vejce*
- *sůl*
- *1 vanilkový cukr*
- *citrónová kůra z 1 citrónu*
- *1 – 2 PL rozinek*
- *tuk na pečení*

Postup přípravy:

Brambory nastrouhat nebo umlít a jemně smíchat s ostatními surovinami. Na pomoučněném vále vyválet malé kuličky a usmažit. Před podáváním posypeme cukrem.

SŁÓDKE TWAROHOWE CAŁTY

Potřebné suroviny na 12 placek:

- *150 g mouky*
- *1 KL soli (původní recepis hovoří o tzv. „soli ziolowej" u nás kořenící sůl)*
- *250 g tvarohu*
- *1 vejce*
- *50 g režné mouky na posypání válu*
- *1 KL másla na vymazání plechu*

Postup přípravy:

Všechny suroviny vypracovat na hladké těsto. Na vále, posypaném režnou moukou vypracujeme váleček o průměru cca 5 cm. Tento rozdělíme na 12 stejných kousků.

Pečeme 15 – 20 minut v troubě předehřáté na 180 stupňů.

Dále podaný recepis se připravuje při výjimečné příležitosti jako je svátek oblíbený především u dětí: Svátek ptačí svatby (ptasiego vesela v Horní Lužici a ptači kwas v Dolní Lužici). Svátek se slaví každoročně 25. ledna (na Milosza, Milowana, Milobora). Slaví se svatba straky s havranem. Jeden ze svátků, který má tradici delší 1400 let a stále ještě žije v nejmenším slovanském národě.

TRADICIONALNA SROKA

Potřebné suroviny na 10 „strak":

- *500 g mouky*
- *100 g cukru*
- *100 g másla*
- *sůl*
- *40 g kvasnic*
- *¼ l mléka*
- *hřebíčky*
- *vanilkový cukr*
- *trochu citrónové kůry,*
- *několik mletých mandlí,*
- *špetka badyánu*

Postup přípravy:

Nejprve si uděláme kvásek. Přidáme do mouky, cukru, másla, přistrouhneme citrón, badyán, několik mandlí a vypracujeme těsto. Necháme řádně vykynout.

Vykynuté těsto vysypeme na vál. Formujeme válečky, cca na malíček silné, o stejné velikosti. Z válečků pak zrobíme uzlík, tak aby jedna strana byla hlavičkou ptáčka a druhá ocáskem.

Do hlavičky vetneme očka z hřebíčku a pečeme ve vyhřáté troubě na 180 st.C do zrumění.

PISANE MLINCOWE TOLARJE

Potřebné suroviny:

- *500 g mouky*
- *½ prášku na pečení*
- *2 KL cukru*
- *1 vejce*
- *0,125 l mléka*
- *kapka vanilkového oleje*
- *1 KL oleje*
- *3 KL tvarohu*

Postup přípravy:

Mouku přesejeme do zadělávací mísy, přidáme prášek do pečiva, cukr, vlijeme mléko, olej. Vypracujeme na hladkou masu.

Na rozpálenou pánev lžičkou kreslíme malé palačinky. Pečeme dozlatova z obou stran. Potíráme ochuceným tvarohem a překládáme další malou palačinkou.

Viděla jsem dolní palačinku potřenou tvarohem a vrchní nutelou ap.

Místo pro vaše poznámky

LUŽICKÁ SVATEBNÍ POLÉVKA

Potřebné suroviny:

- *350 g hovězího na polévku s kostí*
- *1 l vody*
- *3 vejce*
- *100 g mladého zeleného hrášku*
- *2 mrkve*
- *2 cibule*
- *sůl*
- *1 lístek vavřínu*
- *špetku muškátu*
- *petržel – nať*
- *šnitlik*
- *estragon*

Postup přípravy:

Maso omyjeme, zalijeme vodou, přivedeme do varu, odebereme šum, přidáme koření a na pomalém ohni vaříme min. 2 hodiny. Zhruba 15 min před dovařením přihodíme zeleninu, polovinu cibule pokrájíme a osmahneme do zlatova. Polévka získá barvu.

Maso vybereme, libové pokrájíme a vložíme zpět do polévky. Vejce roztřepeme a pomalu spojíme s polévkou, která se už nevaří.

Zasypeme drobně pokrájenými bylinkami.

KLUSKI KYNUTÉ BORŮVKOVÉ

Potřebné suroviny na 20 klusek

- *900 g mouky*
- *200 g cukru*
- *1 KL soli*
- *200 g másla*
- *3 vejce*
- *50 g kvasnic*
- *200 ml mléka (cca)*

Postup přípravy:

Mouku přesejeme do zadělávací mísy, v mouce uděláme důlek do něho rozdrobíme kvasnice se lžičkou cukru a trochu vlažného mléka.

Odstavíme na cca 20 minut, až kvásek vzejde. Přidáme vajíčko, tuk, zbylé vlažné mléko a vypracujeme vláčné těsto. Zformujeme větší kluski a necháme je vykynout cca 45 minut. Vaříme na páře cca 10 – 12 minut.

Podává se s kompotovanými borůvkami a přepuštěným máslem, ve kterém se kluski máčí, sypané cukrem.

Místo pro vaše poznámky

Brambory s hříbky

Potřebné suroviny:

- *50 g sušených hřibů*
- *500 g brambor*
- *1 cibule*
- *sůl, pepř*

Postup přípravy:

Hrst sušených hřibů a celou cibuli uvaříme v mírně osolené vodě – vaříme tak dlouho až se cibule rozpadá. Brambory oloupeme, uvaříme, do vařených brambor přilijeme sos s hříbky a cibulí, ještě podusíme.

Osolíme, opepříme a ušťoucháme.

Kleckselkuchen - německý kynutý kecaný koláč - moc dobrý

Potřebné přísady:

- *375 g hladké nebo polohrubé mouky*
- *20 g droždí*
- *60 g cukru*
- *200 ml vlažného mléka,*
- *60 g másla nebo hery*
- *1 vejce, špetka soli*

Postup přípravy:

Z materiálu se udělá těsto a nechá se kynout na dvojnásobné množství.

1. náplň: na těsto přijde: 250 g tvarohu, 2 žloutky, 80 g cukru, 1 vanilkový cukr a citronová kůra. Vše smíchat

2. náplň: na těsto dále přijde: namletý mák spařený horkým mlékem, přidá se cukr, vanil. cukr, trocha citronové kůry a lžička rumu.

3. náplň: na těsto přijdou povidla nebo marmeláda

Z čísel **1,2,3** se na těsto dělají střídavě hromádky a až to bude hotové, přidá se žmolenka.

Žmolenka: 100 g hrubé mouky, 50 g cukru, 50 g másla nebo hery.

Koláč se nechá před pečením 15 min. kynout. Trouba je předem vyhřátá na 200°C, peče se asi 35 min. Já používám hotové náplně kupované v Makru, je to rychlejší. Záleží na každém, jakou náplň tam dá jestli hotovou, nebo dělanou doma.

Špenát

Nedílná součást jídelníčku o Velikonocích, na zelený čtvrtek.

Dříve se dělával z mladých kopřiv, pokud povětrnostní podmínky dovolily. Natrhané kopřivy a promyly a daly na chvíli do vařící vody, po zcezení se umlely na masovém strojku.

Připravuje se náhradou z čerstvého nebo mraženého listového špenátu, případně z mraženého protlaku.

Potřebné přísady:

- *1 balíček mraženého špenátového protlaku*
- *80 g sádla nebo oleje*
- *4 PL hladké mouky*
- *1 ¼ l mléka, část možno nahradit smetanou*
- *sůl*
- *česnek*

Postup přípravy:

Z omastku a mouky uděláme jíšku, zalijeme mlékem (částečně smetanou), vložíme mražený špenát, osolíme. Při častém míchání necháme asi 3 – 5 minut projít varem, doplníme strouhaným česnekem podle chuti.

Mléko přidáváme postupně, aby měla omáčku správnou hustotu.

Podáváme s vařenými bramborami a volským okem, případně s opečeným párkem.

Eierschecke

typický vaječný - tvarohový koláč z Horní Lužice

Potřebné přísady:

- *375 ml mléka*
- *350 g cukru*
- *2 bal. vanilkového pudinku*
- *7 vajec*
- *750 g tvarohu*

Postup přípravy:

Z 1 vanilkového pudinku, 375 ml mléka a 170 g cukru uvaříme pudink, po uvaření odstavíme a občas promícháme.

Základní těsto zhotovíme z 750 g tvarohu, 2 vajec, 1 bal. vanilkového pudinku, 180 g cukru. Naplníme do dortové formy vymazané tukem a vysypané strouhankou nebo vyloženou pečicím papírem.

Ze zbývajících 5 vajec oddělíme žloutky a vmícháme do připraveného pudinku, z bílku ušleháme sníh a lehce vmísíme do pudinkové směsi. Nalijeme na základní tvarohové těsto a vložíme do vyhřáté trouby, pečeme cca 60 minut při 160° C.

Místo pro vaše poznámky

Lužické knedlíky (Klöße)

Potřebné přísady:

150 g hrubé krupice
40 g másla
10 g strouhanky
30 g housky
3 vejce
sůl
muškát

Postup přípravy:

Krupici přelijeme vařící vodou, odstavíme na teplé místo a necháme 8 – 10 minut nabobtnat. Housku rozkrájíme na malé kousky, osmažíme, přidáme vejce, sůl a dochutíme muškátem. Sejmeme škraloup z krupice, vše smícháme a opět necháme nabobtnat.

Vytvarujeme zkušební knedlík, pokud se ve vodě rozpadá, přidáme trochu mouky. Vaří se krátce, jakmile vyplavou, jsou hotové.

- Po vyjmutí posypeme strouhankou, polijeme rozpuštěným máslem a zalijeme sirupem.
- Podávají se i k pokrmům s masem, kde je trochu omáčky.
- V některých receptech se dají do hlubokého talíře a zalijí se polévkou.

Dýňový (cuketový) nákyp

Potřebné přísady:

- *1 kg dýně nebo cukety již oloupané a zbavené jader*
- *2 ks vejce*
- *200 ml mléka*
- *300 g cukru*
- *1 PL mouky*
- *špetka soli*
- *2 jablka (kyselejší)*
- *150 g másla*
- *dle potřeby ovesné vločky*
- *suchary /sušenky/ piškoty*

Postup přípravy:

Očištěnou dýni nakrájíme na kostičky. Do většího hrnce dáme dýni do vody a vaříme max. 20 minut. Dýni zcedíme a necháme delší dobu okapat.

V míse smícháme dýni s vejci, mlékem, cukrem a solí. Mléko přidáváme po částech, aby nebyla směs příliš řídká. V takovém případě vmícháme ovesné vločky – směs má být krémovitá.

Pekáč potřeme máslem a posypeme strouhanými jablky. Přelijeme směsí a hustě pokryjeme sušenkami nebo piškoty a obložíme zbývajícím máslem po celém povrchu.

Pečeme v předehřáté troubě cca 45 minut na 160 – 180° C. Je chutný teplý, ale i studený.

Opečené brambory

Potřebné přísady:

- *750 g brambor*
- *200 g nudlí*
- *100 g másla*
- *1 velká cibule*
- *1 lžička kmínu*
- *½ lžičky sladké papriky*
- *sůl*
- *strouhaný sýr*
- *100 g anglické slaniny nebo špeku*
- *majoránka nebo nasekaná zelená petržel*

Postup přípravy:

Oloupané brambory nakrájíme na dílky a částečně uvaříme. V rozehřátém másle vyškvaříme na kostičky nakrájenou slaninu a cibuli. Přidáme brambory a opékáme. Osolíme, posypeme paprikou a kmínem.

Uvaříme nudle, zchladlé přimícháme k bramborám, přidáme majoránku nebo petržel, na závěr posypeme strouhaným sýrem.

Masová pečeně (Sauerbraten)

Potřebné přísady:

- *1 kg vepřové nebo krůtí kýty*
- *75 g oleje*
- *50 g mouky*
- *2 PL rajského protlaku*

Na marinádu:

- *500 ml octa a 500 ml vody*
- *2 cibule, 1 pórek, 1 mrkev*
- *¼ celeru*
- *1 bobkový list, 4 hřebíčky*
- *3 kuličky celého pepře*
- *½ svazku tymiánu*
- *sůl, cukr*

Postup přípravy:

Na marinádu svaříme ocet s vodou, kořením, cukrem a solí. Přidáme očištěnou, nakrájenou zeleninu a vše dobře provaříme a dáme vychladit.

Vložíme maso, aby bylo celé namočené v marinádě, přikryjeme a dáme do chladu – může být i 2-3 dny.

V pekáči rozehřejeme olej, maso opečeme ze všech stran, přismažíme zeleninu z marinády, pak přidáme malé množství marinády, protlak a mouku a za stálého míchání necháme mouku zhnědnout.

Zalijeme asi polovinou marinády, přiklopíme a dusíme na plotně nebo v troubě cca 90 minut.

Maso nakrájíme na plátky, vhodná příloha jsou knedlíky (Klöße)

Chudý rytíř

Potřebné přísady:

- *4 krajíce staršího bílého (toastového) chleba*
- *¼ l mléka*
- *3 vejce*
- *75 g másla*
- *cukr*
- *skořice*
- *sůl*

Postup přípravy:

Část cukru a špetku soli přidáme do vajec a rozšleháme s mlékem. Chleby namočíme ze všech stran a dáme do rozpáleného másla z obou stran osmažit.

Na talíři posypeme cukrem a skořicí.

Velice chutné jsou s vanilkovým krémem a kompotem.

Před smažením se dají namočené krajíčky také obalit ve strouhance.

Místo pro vaše poznámky

Kapustová polévka

Potřebné přísady:

- 1 střední kapusta
- Brambory
- Kmín, sůl, pepř, česnek, světlá jíška, ocet
- Pečené vepřové maso

Postup přípravy:

Do hrnce s vodou rozkrájíme na drobno omytou kapustu a brambory, přidáme sůl, kmín, pepř a uvaříme. Jakmile jsou brambory měkké zahustíme světlou jíšku, přidáme česnek podle chuti . Polévku nalijem na talíř a dochutíme troškou octa a přidáme na kostičky nakrájené vepřové maso i s výpekem.

Místo pro vaše poznámky

Polévka na kyselo

Potřebné přísady:

- 1 l vývaru z vepřového masa (např. vepřová plec)
- 2-3 ks středně velkých brambor
- jíška na zahuštění
- 4 ks celého pepře
- 4 ks nového koření
- 2 ks bobkového listu
- 2 polévkové lžíce vinného octa
- sůl
- pepř

Postup přípravy:

Vývar povaříme 20 min. s kořením (celý pepř, nové koření, bobkový list), poté vývar přecedíme, přidáme brambory nakrájené na kostky a vaříme do změknutí. Zahustíme jíškou, (aby polévka byla krémová), přidáme ocet, sůl a pepř podle chuti.

jedná se o německý recept od p. Kristy Káčerikové

Babiččina štola

Potřebné přísady:

- 0,75 dkg polohrubé mouky
- 15 dkg cukru krystal
- 25 dkg másla
- 1 vejce – pouze žloutek
- 30 g pekárenského droždí
- 0,5 l polotučného mléka
- 50 g rozinek
- 50 g kandovaného ovoce
- 50g mandlí - oloupaných sekaných
- 1 citrón - kůra
- sůl
- asi 30 dkg moučkového cukru

Postup přípravy:

Mouku vsypeme do mísy, uděláme důlek, přidáme nadrobené droždí, špetku cukru a 0,5 l vlažného mléka. Přikryjeme mísu utěrkou na dobu 15 min, po kterou necháme vzejít kvásek. Poté přidáme do těsta ostatní zbylé suroviny s tím, že mléko je vlažné a 20 dkg másla je rozpuštěno a vlažné teploty. Zadělame tužší těsto, které necháme na 3-4 hod. kynout v zakryté míse při pokojové teplotě. Po vykynutí z těsta vytvarujeme bochník přímo již na plechu, na kterém budeme Babiččinu štolu péct. Necháme takto kynout další 0,5 hod. Mezitím si předehřejeme troubu na 160 °C. Po 0,5 hod. kynutí plech se štolou vložíme do trouby a pečeme asi 20 min.

pokračování vpravo vedle

Poté teplotu snížíme na asi 130 °C a pečeme ještě dalších 40 minut. Necháme vychladnout, povrch vánočky potřeme asi 0,5 dkg másla – rozpuštěného a posypeme moučkovým cukrem. Dobrou chuť!

Bramborové placičky s tvarohem

Potřebné přísady:

- 0,5 kg brambor ve slupce
- 250 g polotučného tvarohu
- 30 dkg hladké mouky
- 1 celé vejce
- rostlinný olej na smažení
- sůl
- pepř

Postup přípravy:

Brambory uvaříme ve slupce, po vychladnutí oloupeme a nastrouháme najemno, přidáme sůl, vejce a hladkou mouku (tolik, aby vzniklo tužší těsto). Z těsta uděláme váleček, který nakrájíme na asi 1 cm silná kolečka. Tato vytvarujeme na placičky, které opékáme z obou stran. Podáváme např. s borůvkovým kompotem

Stejný recept poskytla i paní Krista Štefanská z Vejprt.

jedná se o německé recepty od p. Kristy Káčerikové

Cibulová polévka

Potřebné přísady:

- *3 větší cibule*
- *2 l jakéhokoliv vývaru*
- *3 lžíce polohrubé mouky*
- *1 dcl bílého vína*
- *3 krajíce chleba na krutony*
- *strouhaný sýr*
- *sádlo*
- *sůl a pepř*

Postup přípravy:

Cibuli nakrájíme na půlkolečka a na sádle orestujeme jen aby zesklovatěla. Zasypeme moukou, zalijeme vývarem a necháme vařit doměkka. Nakonec nalijeme víno a ochutíme.

Podáváme nejlíp v misce, vložíme strouhaný sýr a krutony.

Cibulový štrůdl

Potřebné přísady:

- *1 balíček listového těsta*
- *2-3 větší cibule*
- *15 dkg uzeného masa, slaniny nebo salámu*
- *3- 4 plátky tvrdého sýra*
- *vajíčko na potření*
- *sádlo*
- *sůl , pepř a polévkové dochucovadlo*

Postup přípravy:

Cibuli nakrájíme na půlkolečka, uzené na malé kostičky, necháme si 3-4 kolečka dospodu pod náplň. Na sádle orestujeme uzeninu a cibuli až zesklovatí, ochutíme solí, pepřem a dochucovadlem a necháme vystydnout.

Listové těsto vyválíme, poklademe na něj plátky uzeniny, na to plátkový sýr a orestovanou směs.

Podle chuti můžeme posypat jakýmkoliv strouhaným sýrem. Zabalíme, potřeme vajíčkem a pečeme podle potřeby.

recepty poskytla
Marie Ryšavá

Boršč po krušnohorsku

Připravíme si vývar, nejlépe z kousku vepřového, kousku hovězího a kousku skopového masa, ale dá se nahradit i kostkou.

Na 3 litry polévky nakrájíme na kostičky 2 větší cibule, 1 mrkev, 1 petržel a 1/4 celeru. Cibuli na másle zesklovatíme, přidáme kořenovou zeleninu a opražíme, zalijeme vývarem, přidáme bobkový list, nové koření, pepř a samozřejmě sůl. Přidáme předem namočené sušené houby podle chuti a necháme vařit. Když jsou houby měkké, přidáme skleničku sterilované červené řepy a ještě necháme provařit, přidáme na kostky nakrájené maso, ze kterého jsme udělali vývar (pokud nám zbylo). Na talíři přidáme do polévky trochu smetany.

Plněné papriky

Vhodné za studena na vece nebo pečivu, např. místo chlebíčků

Potřebné přísady:

- 1 hera
- 2 tavené sýry
- 2 uvařená vejce
- 20dkg měkkého salámu
- 1 cibuli najemno nakrájenou
- sůl, pepř
- 1kg paprik

Postup přípravy:

Z přísad vypracujeme hmotu, kterou plníme do seříznutých a vyčištěných paprik. Jeden den necháme v ledničce.

Drožďová polévka

Na cca 3 litry polévky si nakrájíme 2 větší cibule, 1 mrkev, 1 petržel a asi 1/4 celeru.

Cibuli v hrnci na másle zesklovatíme, přidáme nakrájenou kořenovou zeleninu a opražíme. Zalijeme vývarem a necháme povařit. Mezitím připravíme si ze 3 kostek (42g) droždí a 2 vajec knedlíčky.

Langoše

Potřebné přísady:

- *1kg hladké mouky*
- *lžička soli*
- *kostka droždí*
- *bílý jogurt*
- *0,5 l vlažného mléka*

Postup přípravy:

Z přísad vytvoříme těsto, které můžeme postupně na oleji péct, v ledničce vydrží až 10 dnů.

Upečené langoče potřeme česnekem nebo kečupem nebo obojím dohromady, můžeme podle chuti posypat strouhaným sýrem.

Na pánvičce na másle rozpustíme droždí (pánvička nesmí být moc rozpálená, droždí pak „prská"), můžeme trošku podlít mlékem. Do toho klepneme 2 celá vejce a umícháme to do konzistence míchaných vajíček. Osolíme, opeříme podle chuti. Necháme vychladnout, přidáme trochu strouhanky, vytvarujeme váleček, ten rozkrájíme na kousky a z těch v ruce nebo na vále vyválíme knedlíčky. Přidáme k vývaru. Je to moc dobrá polévka.

Hana Dufková

Naložené slanečky ve smetaně

Potřebné přísady:

- *250g slaných ryb, nejlépe Matesů*
- *1 cibule*
- *1 šlehačka*
- *brambory*

Postup přípravy:

Cibuli najemno nakrájíme, smícháme s nakrájenými rybami a zalijeme šlehačkou. Necháme do druhého dne v ledničce proležet. Podáváme studené s vařenými bramborami.

Výborné osvěžující jídlo pro horké letní dny. Připravovalo se a ještě připravuje v Krušnohoří.

Recepty poskytla
paní Krista Štefanská z Vejprt

Švestkový koláč z kvasnicového těsta (na plech)

Potřebné suroviny:
Těsto:

- 50 dkg polohrubé nebo hrubé mouky
- Špetka soli
- 2 dkg kvasnic
- ¼ l mléka
- 10 dkg másla
- 7 dkg cukru
- 2 žloutky
- Citronová kůra, máslo na potření plechu a těsta+ žloutek

Náplň:

- 1kg švestek
- 20 dkg mletého máku s cukrem
- 2 dkg másla
- Místo švestek můžeme dát různé ovoce nebo nádivky, tvarohovou, makovou, ořechovou

Postup přípravy:

Do misky dáme rozdrobené kvasnice , posypeme je lžičkou cukru a vařečkou mícháme tak dlouho až se kvasnice rozpustí. K nim pak přidáme asi 10 dkg mouky, 1/8 l vlažného mléka a rozmícháme v řidší těsto – kvásek. Povrch kvásku posypeme moukou, zakryjeme utěrkou a dáme kynout.

Do mísy dáme zbylou mouku, do které přidáme sůl. Zbylý cukr a citronovou kůru. V mouce uděláme důlek a do něho dáme vykynutý kvásek. Žloutky rozkvedláme ve zbylém vlažném mléce a postupně je za stálého míchání přiléváme k mouce. Nakonec přidáme zbylé vlahé máslo a vše zpracujeme vařečkou (nebo v robotu) v těsto. Dobře propracované těsto poprášíme na povrchu moukou, zakryjeme utěrkou nebo ubrouskem a necháme kynout.

Vykynuté těsto rozdělíme na dva díly. Z každého dílu uděláme zakulacený bochánek, který dáme na pomaštěný plech a necháme trochu vykynout. Vykynutý bochánek pak do plocha přes celý plech stlačíme tak, aby kolem zůstal zvýšený okraj. Okraj koláčů potřeme žloutkem a střed vyplníme vypeckovanými a rozpůlenými švestkami. Povrch koláčů posypeme mákem a pokapeme máslem nebo posypeme drobenkou a v dobře vyhřáté troubě pečeme ½ hodiny.

L.Nesládek

Místo pro vaše poznámky

Pochoutky z bylin a ovoce

Výrobce: Permahof

Saskému statku Permahof v Hohnsteinu byl udělen certifikát za tyto výrobky z ovoce, bylin a květů: likér, marmeláda, želé a mast.

Zajímavosti:

Na statku Permahof v Hohnsteinu se vyrábí tyto výrobky z místního ovoce, koření a bylinek. Navíc se zde můžete přímo ubytovat a zapojit se do práce na statku – krmení domácích a hospodářských zvířat, sběr bylinek, na vlastní kůži si tu můžete upéct chléb a pečivo či si pochutnat na domácí a zdravé kuchyni. Statek Permahof je přizpůsobený i pro pořádání kulturních letních akcí, pro školy a jiné skupiny.

Kontakt na výrobce:
Permahof
Brücken Straße 27
018 48 Hohnstein
Německo
tel.: 035975-80578
info@permahof.de
http://www.permahof.de

Pivo Kocour

Výrobce: Pivovar Kocour Varnsdorf s.r.o

Pivovar Kocour z Varnsdorfu získal jako jediný pivovar v regionu certifikát za výrobu piva Kocour.

Pivovar nabízí pestrou paletu pivních speciálů, sahající od silných ležáků po různá svrchně kvašená piva, používá speciální technologie pro vaření, kvašení a zrání piva. Pivovar Kocour uvařil za dobu své krátké existence piva ve více jak deseti pivních stylech. Průběžně vaří světlý a tmavý ležák českého typu a jako jediný pivovar v regionu zde zakládá tradici nového pivovarnictví.

Pivovar provozuje i své dvě restaurace ve Varnsdorfu, kde samozřejmě čepuje i pivo Kocour.

Kontakt na výrobce:
Pivovar Kocour Varnsdorf s.r.o
Východní 1547
407 47 Varnsdorf
pivovar@pivovar-kocour.cz
http://www.pivovar-kocour.cz
Monika Marenecová

...a nakonec malá ukázka regionálních produktů partnerských MAS, které s námi na tomto projektu spolupracovaly, tj. MAS Šluknovsko a její značka "ČESKOSASKÉ ŠVÝCARSKO regionální produkt ®" a MAS Český Les se svojí značkou „ČESKÝ LES sem patřím...".

Brtnický med

Výrobce: Stanislav Kuba

Stanislav Kuba se věnuje této práci více než 10 let a jeho med je opravdovým přírodním produktem s maximálním podílem ruční práce. Brtnické včely sbírají pyl z květeny rostoucí na místních lukách a hájích v srdci národního parku. Svaz českých včelařů udělil tomuto medu 1. cenu s titulem „Český med 2010".

Kontakt na výrobce:
Stanislav Kuba
407 60 Brtníky 247
tel.: 777 963 616
777963616

Čokolády z Českého Švýcarska

Výrobce: Jordan & Timaeus s.r.o.

Firma Jordan & Timaeus s.r.o. z Děčína získala certifikát za Malé tabulkové čokolády s historickými obrázky z Českého Švýcarska

Zajímavosti:

Továrna vznikla již v roce 1854 jako pobočka drážďanské firmy. Stala se tak první čokoládovnou na Děčínsku. Po roce 1938 se stala součástí firmy Hartig a Vogel u nás pod názvem Diana. Současná firma navazuje na tradici ruční výroby čokolád a čokoládových bonbónů s náplněmi podle starých receptur.

Kontakt na výrobce:
Jordan & Timaeus s.r.o.
Vítězství 107
407 11 Děčín 32

Dort tety Alenky a Borůvkový řez

Výrobce: František Dlask -Café Dlask

Pan František Dlask, majitel cukrárny Café Dlask ve Varnsdorfu, získal certifikát pro skupinu cukrářských výrobků:Dort tety Alenky Borůvkový řez.

Zajímavosti:

Dort tety Alenky je originální cukrářský výrobek složený z vrstev šlehačky a bílkového pečiva vyráběný podle tradičního rodinného receptu. Borůvkový řez je další cukrářský výrobek vyráběný v cukrárně Dlask za použití místních surovin - borůvek sbíraných v regionu Českého Švýcarska.

Kontakt na výrobce:
František Dlask -Café Dlask
Budějovická 1713
407 47 Varnsdorf
tel.: 412398350
cafe@dlask.cz
http://www.cafe.dlask.cz

Děčínská jeřabinka

Výrobce: Valdemar Grešík - Natura s.r.o.

Na kopcích okolo Děčína nachází vhodné podmínky k růstu jeřáb ptačí, používaný odedávna v lidovém léčitelství. Pálenka připravovaná z jeho plodů sloužila jako prostředek na dobré trávení a při nachlazení. Nezaměnitelná pikantní chuť naší jeřabinky bez přidaného cukru osloví nejen znalce destilátů.

Děčínská jeřabinka je typickým příkladem místního produktu, protože se zde vyráběla již před 2. světovou válkou, navíc se vyrábí jen z ručně sbíraných jeřabin z okolí Děčínského Sněžníku a Maxiček. Naši předkové ji používali jako lék proti nachlazení a zažívacím potížím.

Objem alkoholu: 46 % *Pálenka získaná macerací a destilací*

Kontakt na výrobce:
Valdemar Grešík - Natura s.r.o.
Saská 134/60
405 02 Děčín

Medové víno a medovina z Českého lesa

Výrobce: Ing. Jaroslav Lstibůrek

Se včelařením, jako koníčkem, započal v roce 2003, pořízením dvou včelstev. O svých začátcích vypráví: „V rodině jsme začali sladit medem, a když se rok vydařil, bylo medu přebytek. V našem případě byla volba jasná. Co se nesní, se vypije! Začaly první pokusy s kvašením medu, postupné vybavování prostor pro kvašení a zrání. Bylo nutné vyřešit řadu dílčích problémů, aby kvašení probíhalo standardním způsobem. Dnes můžeme říci, že máme moderní včelařský provoz a hlavně originální zařízení pro výrobu kvašených nápojů z medu. Dokážeme tak připravovat medoviny a medová vína zcela přirozeným způsobem, při kterém vynikne kvalita použitého medu. Nápoje nepřislazujeme ani nepřidáváme líh.“ Včely mají na dvou stanovištích, z nichž jedno je v oblasti CHKO Český les. Díky použitému výrobnímu procesu si naše kvašené nápoje zachovávají unikátní vlastnosti medu (barvu, vůni a antioxidační vlastnosti).

Naše výrobky:

Medové víno z Českého lesa, archivní, Medové víno lesní z Českého lesa, Medové víno květové z Českého lesa, Medové víno z Českého lesa s příchutí rybízu, Medové víno z Českého lesa s příchutí jablka - cyser, Medovina z Českého lesa s příchutí chmele a zázvoru, Výrobky ze včelího vosku (svíčky a ozdoby).

Kontakt na výrobce:
ing. Jaroslav Lstibůrek
Nová Pasečnice 2, 344 01 Domažlice
E-mail: info@medovevino.cz
Tel. + 420 775 667 099
IČ: 68801165
www.medovevino.cz

Brožuru vydala MAS Sdružení Západní Krušnohoří v červnu 2013 v nákladu 500 výtisků za finanční spoluúčasti MAS Šluknovsko a MAS Český les v rámci realizace projektu Původ a značka: náš region.
K dostání v sídle MAS SZK na adrese SNP 144, 431 44 Droužkovice, v kanceláři MAS Šluknovsko na adrese Boženy Němcové 476 (budova klubu Střelnice), 407 47 Varnsdorf, v kanceláři MAS Český les na adrese Náměstí republiky 1, 348 02 Bor a v informačních centrech. ZDARMA.