



Šťovík v prosinci 2024



*S výjimkou vánoční schůzky již chodíme do školy. Budeme v učebně MU 2.*

- 4.12. Výroba svíček ze včelího vosku a svícínek z modelovací hmoty. S sebou podložku na modelování. Sraz je před školou v 16.00, konec je v 17.45.
- 11.12. Vánoční zvyky. S sebou bačkory a dobrou náladu. Sraz je v 16.00 před školou, konec v 17.45.
- 18.12. Vánoční schůzka. S sebou dárek pro někoho, komu ho chcete dát a trochu krmení pro ptáky či zvěř. Teple se oblečte. Sraz je v 16.00 u sběrně a konec v 18.00.

**VINŠUJEM VÁM ŠTĚSTÍ ZDRAVÍ!**

**VOJTA, ŠPUNT, FRIŤÁK, OTTA A LOSOS**

### **VÁNOČNÍ RECEPTY BABIČKY ANIČKY**

**Turecký med.** Ten kdysi býval o Vánocích důležitou rekvizitou...Svaří se 280 g cukru se 150 g medu a trochou vody, tak decilitrem. Opatrně ! A tak dlouho, dokud se zkušebním drátěným okem nedá z hmoty vylovit bublina. A teď: ušlehá se sníh ze 3 bílků. Vlije se do medových povidel. Šlehá se dál, až do zhoustnutí. Vmíchá se 70 g sekaných vlašských a lískových ořechů, jakož i mandlí. Med babička tlustě mazala na oplatky, přiklopila oplatkou další, takže vznikl takový sendvič. Nakrájela na menší kousky, zabalila do alobalu - a byly ozdoby.

**Černý kuba"mastná huba".** Kdysi hlavní štědrovečerní jídlo chudých. Kuba se vařil v řadě krajových variant: Ve svátečním provedení představoval uzené s kroupami. Černý byl kuba proto, že i uzené, visící na suchých pūdách, bylo černé, a kroupy vařením zmodraly. Štůček uzeneho dostávali od sedláků před vánoci i čeledíni a ostatní chasa. Poklad se schovával na hostinu o Velké noci...

Do kuby se přidávaly už jenom česnek a sůl. Pokrm se zapékal v kameninovém pekáči - smaltované či nerez nádoby ještě lidé neznali. Jídlo se z dřevěné mísy, pokud možno z jedné společné. Nikoli jen z nedostatku nádobí. Také proto, aby rodina držela pohromadě. Drobnou zajímavost: ke kubovi se přikusovaly kyselé švestky, nakládané kdysi podobně jako dnes okurky. Zkuste!

V nejhudším, totiž krkonošském podání, má být kuba bez masa, zato z modráků nebo křemenáčů, aby také Získal černé zbarvení. Tohoto podkrkonošského kubu dělávala babička Anička.



## VÁNOČNÍ RECEPTY BABIČKY ANIČKY

**Černý kuba"mastná huba".** Receptis: 1/4 kg krup, 1/2 kg čerstvých, anebo spíše 5 dkg sušených hub, asi 10 dkg másla, cibule, petržel, česnek, kmín, sůl. Přeberete kroupy, spaříte, uvaříte doměčka pokud možno v kameninovém hrnci, a to s kouskem másla (3 dkg), solí a kmínem. Na cibulce s petrželkou podusíte očištěné houby (sušené předtím asi hodinu máčíte v mléce). Uvařené kroupy smícháte s houbami, přidáte česnek utřený se solí, omastíte, zapечete v míse nebo pekáči. Znovu mastíte.

Protože o vánocích si masa užijete dost, zkuste raději chudého kubu s houbami, kubu babičky Aničky.

**Podkrkonošský hubník.** Obřadní vánoční pokrm - houby se kdysi považovaly za nebeský dar a zázrak. . . 6 rohlíků, 6 dkg .sušených hub, 6 dkg krupice nebo trhaných kroup, 1 /4 mléka, 2 vejce, česnek, 1 cibule, 3lžíce sádla nebo másla, pepř, sůl. Uvaříte houby (na močte předtím v mléce!), posekáte. Pokrájíte rohlíky, zalijete mlékem, necháte rozměknout. Rozmícháte hmotu na kaši. Přidáte krupici, houby, koření, sůl, zpěněnou pokrájenou cibulku a vejce. Zpracujete na řídké těsto. Přimastíte. Vlijete na dobře vymaštěný pekáč. Vypečete dozlatova.

**Pravá calta.** Receptis, který těžko seženete. Opatrujte ho jako oko v hlavě! Vůbec nejstarší českou vánoční krmí byly calty. O jejich existenci víme už ze 14. století. Z generace na generaci ubývalo na jejich chuti a jakosti, zato jim přibývalo na krásě. Původní jednoduchý chlebový vzhled calt se měnil na "húsky", "pletence", "vrkoče", "štedrovky" z calt časem vznikly vánočky, jejichž modelace měla vzdáleně připomínat betlémské dítě zabalené v peřince. V Praze kdysi pekli calty caletníci, většina z nich žila a živnost provozovala v krásné staroměstské ulici, která se až dodnes jmenuje - Celetná.... . . Co kdybyste si jednou místo vánoček upekli pravou staročeskou caltu? Recept starý přes dvě stě let prý - nedá se to už ověřit - přesně odpovídá technologii užívané našimi předky před šesti staletími...

Calta se připravuje z pšeničné mouky, kteréž se zadělá 625 g s 500 g cukru, 375 g loupáných, na proužky nakrájených mandlí, 125 g krájeného citronátu (není citronát - lze nahradit kandovanou dýní), lžící tlučené skořice, 2 rozkloktanými vejci, koflíkem vody a se 4 g uhlíčitanu amonného. Namísto uhlíčitanu můžete použít 30 g droždí. Z dobře propracovaného těsta se udělají 4 podlouhlé calty. Měly by se trochu podobat šišce chleba a být nižší. Na plechu je před pečením potřete rozšlehaným vejcem. Calta se krájí ještě teplá.

**Muzika.** Co by to bylo za vánoce bez muziky! Jedla se na vánoce na Klatovsku, Písecku, Podřipsku. Vařila se v různých obměnách. Na štedrovečerním stole nesměla chybět. Věřilo se, že muzika dělá z rodiny orchestr. Že přináší svornost. 560 g sušených švestek, 500 g křížal, 500 g sušených hrušek, 200 g cukru, 1 citron, špetka rozmarýny nebo routy. Sušené ovoce properete a ve velkém hrnci postavíte na kamna s takovým množstvím vody, aby ovoce taktak plavalo.

Přidáte cukr, okyselíte, okořeníte. Povaříte doměčka: Muzika je staročeský dezert, jí se, až když je po všem.

**Peciválky.** Prostinký zákusek, dá se přikusovat například k muzice. . . Vypracujete klasické kynuté těsto. Naděláte placičky, malinké nebo větší, jak chcete - peciválky. Upečete. Spaříte mlékem. Polijete máslem smíchaným se sirupem. Anebo posypete cukrem smíchaným se skořicí a omastíte. Na Pelhřimovsku se nedělaly peciválky, ale vorechy. Z kynutého těsta se vykutálely šišaté kuličky o velikosti ořechu a osmažily v másle. Tvrdivly muziku. Anebo se jedly k sladkým ovocným omáčkám.

**Řepánky.** 1 kg hladké mouky, 100 g cukru, 150 g másla, 40 g droždí, 1 /21 mléka, 1 vejce, sůl. Mouka prosetá. Následuje pracná akce vyválení a uhnětení těsta. Mělo by vyjít středně tuhé. Dáte vykynout. Potom lžící vykrajujete větší kousky jako na buchty. Rukou rozprostřete, naplníte nádivkou, vytvarujete takovou obéznější placku s nádivkou uvnitř, pomoučíte, pečete po obou stranách dorůžova, celkem asi 30 minut. Hotové řepánky se potírají rozpuštěným máslem.

Nádivka? 1 velká jedlá řepa, 150 g máku, 3 zrnka tlučeného hřebíčku, trochu skořice, 1 /41 vody. Řepu nastrouháte a mírně podlitou dusíte doměčka. Mezitím umelete mák, s trochou zpoždění přidáte do rendlíku, aby se účastnil tak 10 minut. Nakonec přidáte hřebíček a skořici. Nádivkou těsto plníte, až když je studená.

**Jahelník.** Mezi námi staročechy: tohle je docela dobré. . . Spaří se 1 /4 1 jáhel vřelou vodou. Trochu proprat. Nasypete do 1 litru studeného mléka. Na mírném ohni vaříte, mírně vytrvale mícháte. Maličko jste osolili. Co vzniklo, je jahelná kaše. Až vychladne, vmícháte cukr, tak 4 lžíce, 3 žloutky, šťávu a kůru z půlky citronu. Ještě do kaše vpravíte tuhé sníh ušlehaný ze zbylých bílků. Hmota se rovnoměrně vyleje na promaštěný pekáč. Bělavé těsto. hustě pokryjete sušenými švestkami, které jste předtím nechali nacucat trochu vodou, například slazenou. Pečete kolem pūlhoďinky. Hlídáte a mastíte máslem. Nabídnete jako moučník v závěru štedrovečerního hostění.

**Pučálka.** Staročeský pamlspek právě tak skromný jako pradávky. Za vyzkoušení stojí. Tím spíše, že pučálka je zároveň magickým lákadlem - budou se vás držet peníze. Čím více pučálky sníte, tím větší budete mít gáži... Na den a noc namočíte hrách, ať už zelený, nebo žlutý. Někde v teple rozprostřete na utěrku, chvíli v klidu posedíte a vyčkáte, až kuličky naklíčí. Je třeba jistě trpělivosti. A musíte se věci zabývat už před Vánoci. Poté zvolíte jednu ze tří pučálkových variací. První: Hladovci naklícená zrnka chroupou rovnou. Nedočkavci - varianta druhá - praží pučálku na plátu venkovských kamen, a to nasucho. Chroupají, v zasněžené chalupě to vrže jak v pytli plném chřestýšů a do tajemných zvuků zní vlidný prástkový dialog... Do třetice: pilní, jichž se budou peníze držet zřejmě nejvíce, hodí zrnka do pánve, na rozpálené sádlo, osolí, opepří, osmaží. Mají z pučálky tzv. pálenec a je jim o něco lépe než ostatním.

