VELIKONOČNÍ RECEPTY

ZELENÝ ČTVRTEK

Jidáše

500 g polohrubé mouky, 80 g moučkového cukru, 100 g másla, 20 g droždí, 1 balíček vanilkového cukru, špetka soli, asi 200 ml mléka, 2 žloutky, citrónová kůra; žloutky na potírání, med, skořicový cukr

Připravíme si kvásek z kvasnic, mléka, lžičky cukru a lžičky mouky. Ušleháme změklé máslo, žloutky a oba cukry. Přidáme mouku, sůl, a vzešlý kvásek. Vše dobře vymícháme do tužšího těsta a necháme kynout. Z mísy odebíráme malé kousky a tvarujeme jidášky. Na plechu necháme ještě 20 minut kynout, potřeme žloutkem a můžeme posypat skořicovým cukrem. Pečeme ve v troubě na 180°C asi 20 minut do zlatova. Ještě horké můžeme potřít medem. Aby med nestékal, je možné do jidášků před pečením udělat rýhy, do kterých med vteče.

Jidáše se prý mají jíst ve čtvrtek před východem slunce, tak si buď přivstaňte a podávejte ke snídani teplé, nebo pečte už ve středu.

Škvarkové placičky

200 g škvarků, 150 g hrubé mouky, 10 g hladké mouky, sůl, 2 vejce, 100 ml mléka, 42 g droždí, ½ lžičky krystalového cukru

Škvarky drobně nasekáme. Ve vlažném mléce rozmícháme cukr a přidáme rozdrobené droždí. Škvarky promícháme s hrubou i hladkou moukou a osolíme. Zpracujeme se vzešlým kváskem a jedním vejcem a vypracujeme tuhé slané těsto, které vyválíme na plát. Tvořítkem vykrajujeme placičky, potřeme rozšlehaným vejcem a klademe na plech. Pečeme v mírně rozehřáté troubě dočervena. Podáváme teplé i studené, třeba ke špenátu.

Svítek s mladými kopřivami
2 žloutky, 5 dkg másla, 16 dkg hrubé mouky, špetka kypřícího prášku, sůl, 125 ml mléka, sníh ze 3 bílků, mladé kopřivy (nebo lístky špenátu).

Tuk třeme se žloutky a solí a přidáváme střídavě mouku s práškem a mléko. Nakonec vmícháme sníh a usekané kopřivy. Dáme péci do vymaštěné, moukou vysypané pánve nebo formy a stejnoměrně upečeme. Krájíme na plátky a podáváme k zelenině (špenátu) nebo krájíme na kostky a dáváme jako vložku do polévky.

VELKÝ PÁTEK

Pokud v tento postní den připravujete jedno syté jídlo, může se vám hodit zelňačka, nebo jakákoliv jiná krémová polévka.

Zelná polévka
500 g kysaného zelí, koření (celý pepř, nové koření, bobkový list), sůl, 2 cibule, vejce, smetana nebo mléko, mouka, krystalový cukr, ocet, vařené brambory ve slupce

Kysané zelí zalijte vodou a vařte s kořením.
Osmažte si cibulku nakrájenou na kostičky (můžete ke konci přidat sladkou papriku – polévka pak získá červenou barvu). Polévku zahustěte smetanou smíchanou s moukou, povařte, přidejte hotovou cibulku, vmíchejte vejce a dochuťte solí, pepřem, popř. octem a cukrem. Podávejte s vařenými brambory ve slupce – oloupejte a rozmačkané na talíři zalijte polévkou.

Nekvašený chléb
350 g hladké mouky, 300 ml vody, 150 ml oleje, 1,5 kávové lžičky soli

V míse smícháme všechny suroviny a pečlivě vypracujeme jemné tažné těsto. Z tohoto množství vyválíme 15 placek a smažíme je po obou stranách bez použití oleje (těsto je samo o sobě dost mastné).
Od zpracování těsta do upečení by mělo uplynout maximálně 18 minut, po této době (prý) startují v těstě kvasivé procesy.

BÍLÁ SOBOTA

Polévka z čerstvých bylinek

hrst špenátu nebo mladých kopřiv, hrst šťovíku,
hrst polníčku nebo salátových listů, hrst jahodového a fialkového listí, lžíce popence, zelené petrželky, pažitky nebo bazalky, libeček, 5 dkg másla, 2 žloutky, lžíce mouky, trocha soli

Nasbírané bylinky operte a najemno nasekejte. Potom z mouky a másla připravte řídkou světlou jíšku, přidejte bylinky a trochu osmažte. Vše zalijte vodou, osolte a chvíli povařte. Na závěr zašlehejte vejce.

Letos tyto jarní byliny možná budou ještě pod sněhem, tak si polévku uvařte kdykoliv později ve velikonoční době. Použít můžete jakékoliv zelené byliny ze zahrady nebo louky. Třeba i sedmikrásky nebo mladé pampeliškové, kopřivové či špenátové listy.

V tento den dokončujeme naší rodinou oblíbené druhy cukroví a možná už vaříme a zdobíme nejrůznějšími technikami vajíčka, která neodmyslitelně patří na sváteční nedělní stůl a také pro pondělní koledníky.

Vigilie ukončuje dlouhý půst, a tak se po příchodu ze mše můžete pustit do velikonočních pochoutek, hlavní hodování pak připadá na neděli Zmrtvýchvstání.

BOŽÍ HOD VELIKONOČNÍ

Velikonoční hlavička

250 g uzeného vařeného bůčku, 1 veka, 4 vejce,
3 dl mléka, 100 g pórku, cibulové nati, kopřiv, petrželky, muškátový květ, mletý pepř, sůl, tuk na vymazání formy

Bábovkovou formu vymažeme tukem (kulatý tvar má představovat trnovou korunu). Do mísy vložíme na kostky nakrájenou veku, polejeme mlékem, přidáme koření a žloutky. Přidáme na kostičky nakrájený uvařený uzený bůček, krájenou nať pórku a cibule, pokrájené mladé kopřivy a petrželku (zeleného musí být hodně). Vše promícháme s pevným sněhem z bílků. Vlijeme do bábovkové formy, kterou jsme vymazali tukem, lehce uhladíme a ve středně vyhřáté troubě pečeme 35 minut dozlatova.

Tento pokrm měl být překlenutím mezi přísným půstem a slavnostním jídlem svátků.

Mazanec

750 g polohrubé mouky, 150 g moučkového cukru, 375 ml mléka, 40 g droždí, 2 žloutky, 150 g másla (Hera), 50 g rozinek (předem spaříme horkou vodou a namočíme do trošky rumu), 50 g mandlí (spaříme, oloupeme, pokrájíme na nudličky), špetka soli, vanilkový cukr, kůra z jednoho citronu, vejce na potření, tuk na plech (pečicí papír)

Tuk rozpustíme a necháme chladnout. Mouku s cukrem prosejeme do mísy, osolíme, přidáme vanilkový cukr a nastrouhanou kůru z citronu. Z poloviny mléka, droždí, lžíce cukru a trošky mouky uděláme kvásek, a když vykyne, vlijeme jej do mísy. Přidáme žloutky rozmíchané ve zbylém mléce a nakonec rozpuštěný tuk. Zpracováváme v míse, potom na pomoučený vále dopracujeme rukama. Těsto musí být tužší, hladké a nesmí se chytat válu. Dáme zpět do mísy, povrch poprášíme trochou mouky, zakryjeme utěrkou a necháme těsto na teplém místě asi hodinu kynout. Potom těsto převálíme, přidáme do něj rozinky a polovinu mandlí a necháme znovu kynout. Z vykynutého vyválíme kulatý bochánek, dáme na plech, přikryjeme utěrkou a necháme ještě 15 až 20 minut kynout. Potom povrch bochánku potřeme rozšlehaným vejcem a posypeme zbylými mandlemi, a když trochu zaschne, nakrojíme (nastřihneme) jej ve středu ostrým nožem do tvaru kříže. Pečeme asi na 180°C, po 5 minutách zmírníme na 150°a pečeme asi 50 minut. Pokud se začne na povrchu příliš prudce zabarvovat, pokryjeme jej pomaštěným papírem nebo alobalem. Před koncem pečení vbodneme do bochánku v nejvyšším místě špejli, a pokud se na ni už těsto nelepí, je mazanec upečený.

Posvěcený rozdělujte po kous-cích všem členům rodiny.