

Eldariel - Czech elves database

# Pracovní plán na měsíc prosinec:

## První týden od 4.—10. prosince:

Uděláme si pracovní plán na každý den. Zvláště, jsme-li zaměstnané a můžeme-li počítat doma jen s večery a nedělí, musíme si vše dobře promyslit.

Odhadneme spotřebu potravin, sepíšeme, co musíme koupit, objednáme najednou.

Rozmyslíme si, jaké dárky budeme kupovat nebo připravovat. Začátkem měsíce není nával v obchodech ještě tak velký, lépe si vybereme.

Upečeme do zásoby některé druhy pečiva, jež vydrží v plechové nebo kameninové nádobě zlátné.

## Druhý týden od 11.—17. prosince:

Začátkem týdne provedeme vánoční úklid, který odpovídá asi měsíčnímu úklidu — podrobné pokyny jsou na str. 3.

Ke konci týdne vypereme alespoň drobné barevné prádlo, provedeme nejnutnější opravy a vyžehlíme. Větší správky necháme na klidnější dny po svátcích.

## Třetí týden od 18.—24. prosince:

Koupíme stromeček. Prohlédneme včas staré ozdoby, svíčky, stojan na stromeček a doplníme.

Obstaráme dárky, které musíme kupovat na poslední chvíli. Na příklad květiny, cukroví.

Napíšeme obvyklá vánoční přání příbuzným. Posíláme-li někomu dárek poštou, tedy alespoň pět dnů předem aby došel včas.

Některý den věnujeme přípravě vánočního pečiva. Rozmyslíme si svoje možnosti materiálu i peněz, a podle toho vybereme předpisy. Viz str. 17.

Sestavíme jídelníček na sváteční dny a dokoupíme ještě potraviny, které nelze dlouho skladovat.

Provedeme ještě poslední úklidové práce, jako doplnění měsíčního úklidu v druhém týdnu.

Den před Štědrým večerem upečeme vánočky a můžeme chystat na příklad rosol na rybu, základní hmotu na majonézu a pod., abychom vše nenechávaly na poslední chvíli.

Na Štědrý den ráno připravíme vše na večer, ale provedeme i část příprav na Boží hod, příp. i druhý svátek.

Elgariel - Czech elves database



# Pořádek v bytě

Při předvánočním úklidu provádíme vlastně měsíční úklidové práce, doplněné některými »vánočními«, které během roku neděláme. Čeká na nás však ještě řada jiných příprav, z nichž každá potřebuje aspoň chviličku našeho času. Kromě toho je třeba nechat jednu obývací místnost volnou pro ostatní členy rodiny, které nutí prosincové počasí trávit doma více času než jindy. Musíme se tedy snažit úklidové práce si zkrátit a usnadnit. Úkony, které nejsou nezbytné, necháme na klidnější dny v lednu (na příklad uklízení zásuvek), jiné přesuneme na vhodnější dobu (na příklad drátkování parket na teplé jarní dny, kdy se přestane topit).

Odprášení nesmíme vynechat, protože jeho zanedbání činí místnost nevzhlednou a pobyt v ní nepříjemný. Postup práce si předem rozmyslíme, abychom druhou nekazili výsledek první:
Nejdříve odprášíme koberce,
pak čalouněný nábytek,
důkladně setřeme prach se všeho nábytku (i s málo přístupných míst, horních ploch skříní a pod.),
otřeme zadní strany a rámy obrazů, očistíme osvětlovací tělesa,
vlhce vytřeme předokenní prkénka, otřeme dolní část rámů,
omyjeme listy květin,
vytřeme a přepastujeme parkety (skvrny dříve vydrátkujeme),
otřeme stěny v koupelně, na záchodě, pokud jsou omyvatelné,
omyjeme podlahy pokryté linoleem, xylolitem, dlaždicemi a pod.

Jiné práce provádíme jen tehdy, je-li toho třeba: čištění oken (podle potřeby a počasí) — mytí dveří — výměna záclon a s ní spojené omytí, příp. vyčištění záclonových tyčí a smýčení stěn — vyčištění skvrn na leštěném nábytku — leštění příborů a potřeb ke stolničení, kterých chceme o svátcích použít. Ve vánočním týdnu doplníme tyto práce ještě normálním týdenním úklidem a výzdobou bytu: utřeme prach — otřeme podokenní prkénka — vyssajeme nebo setřeme koberce — přetřeme kliky — vytřeme mopem podlahy — uklidíme příslušenství (předsíň, koupelnu, záchod) — přečistíme nábytek v kuchyni, sporák, dřez, umyvatelné stěny. Pak stačí už jen květina či pěkně upravená větvička chvojí a jmelí — byt, vonící svátečními dobrotami, je připraven.

Elbariel - Czech elves database



# Jídelníček sváteční ch dnů

*Rozšířený volný trh potravinami dává našemu jídelníčku zvýšené možnosti a obohacuje náš vánoční stůl. Připravily jsme proto našim ženám vánoční jídelníček s přesnými předpisy a krátkým pracovním rozvrhem. Víme, že se nebude přesně hodit na každou domácnost — ale chceme ukázat, jak si máte nákup, práce i výběr jídel připravit, abyste neměly zbytečný spěch. Nemusíte hledat tradiční jídla v kuchařských knihách nebo maminčiných předpisech, ale podle našich návodů s chutí se dát do práce.*

**Štědrý den:**

Oběd: bílá káva a vánočka nebo houbová polévka s vejci.

Večeře: rybí polévka, smažený kapr, bramborový salát s majonézou, případně ještě kapr v rosolu, jablkový závin, dort (polovina dortu), ovoce.

**Boží hod:**

Oběd: polévka z drůbků, kachna nebo krůta s nádivkou, opékané brambory, kompot, dort (druhá polovina od Štědrého dne).

Večeře: drůbež s bramborem (ohřátá od oběda).

**Štěpána:**

Oběd: polévka z uzeného masa, uzené maso, knedlík, zelí nebo salát z kyselého zelí, drobné vánoční cukroví.

Večeře: studené zbytky krůty a uzeného masa, chléb, kyselé okurky nebo jablkový křen.

Eldarief - Czech elves database

**Silvestra:**

Oběd: polévka kmínová s kapáním, smažený salám, bramborová kaše, cibulový salát.
Večeře: polévka ovarová, ovar s křenem, rohlíky, pohárky s krémem nebo oplatkový dort.
Ve 23 hodin: chlébíčky s masitou a sýrovou pomazánkou, případně opékané sýrové chlebíčky, drobné pečivo sladké i slané.

**Nový rok:**

Oběd: polévka luštěninová (čočková nebo hrachová), vepřová pečeně, knedlík a zelí, nebo vepřová kýta na smetaně s knedlíkem, brusinky. Piškoty s krémem.
Večeře: Zbytek vepřové nebo sýrový nářez, chléb, máslo.

## Co si koupíme

**v sobotu před Štědrým dnem**

zelenina kořenová,
zelená petržel,
cibule,
křen,
jablka,
brambory,
citrony,
kyselé okurky do salátu,
sušené houby,
hořčice,
olej,
polévkové koření,
ocet,
sůl,
kmín,
prášek do pečiva,
cukr,
vanilkový cukr,
krupky,
marmeláda,
kompot,
ovšky nebo vločky,
rozinky,
strouhaná houska,
houska do nádivky,
houska na osmažení do polévky,
chléb,
mouka,
piškoty,
mléko,
odpoledne mléko na druhý den,
vejce,
tuk,
kyselá smetana,
droždí,
slanina,
uzené maso,
ryby,
kachna či krůta (míváme už doma),
rosol na rybu nebo přípravy na něj).

Eldariel - Czech elves database

**a v sobotu před Silvestrem:**

jablka,
zelenina,
cibule,
brambory,
křen,
zelí,
vejce,
šlehačka,
mléko,
kyselá smetana,
máslo,
sýr,
tuk,
olej,
oplatky,
vanilkový cukr,
cukr,
piškoty,
skořicový cukr,
mandle,
vlašské ořechy
rum,
puddingový prášek,
sladká paprika,
čočka nebo hrách,
krupice,
žemlovky (bílé veky) na chlebíčky,
chléb nebo rohlíky,
housky do knedlíků,
slanina,
salám,
šunka,
játrová paštika,
ovar,
vepřové maso na pečeni.

## Co uděláme:

**23. prosince:**

— pečeme vánočky,
— připravíme základní hmotu na majonézu a dáme do chladna na druhý den,
— udusíme jablka na kompot nebo koupíme hotový,
— uvaříme a pročistíme rosol na ryby na modro,
— upečeme základní placky na dort.

**Štědrý den:**

— uvaříme brambory a zeleninu na salát, vše pokrájíme. Zředíme a ochutníme připravenou základní hmotu na majonézu, a doděláme salát.
— upečeme jablkový závin, ale krájíme až večer, dobře vychladlý,
— uvaříme polévku k obědu, nebo jen kávu a vánočku,
— kapra rozkrájíme na díly. Část uvaříme a zalijeme připraveným rosolem.
— porce, určené na smažení, osušíme, osolíme a večer jen obalíme a usmažíme,
— alespoň částečně ovaříme připravené drůbky na polévku pro Boží hod,

Eldariel - Czech elves database

— připravíme nádivku do drůbeže; drůbež nadijeme a uložíme do chladna. Vydrží do druhého dne, kdy ji jen upečeme,
— prostřeme slavnostně stůl na večer,
— uděláme polevu nebo krém na vánoční dort, nebo koupíme hotový dort.

**Boží hod:**

— doděláme drůbkovou polévku,
— upečeme připravenou drůbež,
— uvaříme a opečeme brambory,
— ovaříme uzené maso na druhý den.

**Štěpána:**

— dovaříme uzené maso,
— dovaříme polévku z odvaru z uzeného masa,
— připravíme čerstvý knedlík,
— uchystáme teplé kyselé zelí nebo zelný salát,
— večer, nemáme-li kyselou okurku, připravíme kyselý křen.

**Silvestra:**

— oběd uděláme jednoduchý,
— připravíme masitou pomazánku na večer, sýrové pečivo a pohárky s krémem, případně oplatkový dort.
— předvaříme čočkovou polévku, abychom ji nemusely ráno dlouho vařit,
— opečeme nebo odusíme maso na druhý den,
— večer uvaříme ovar a polévku z něho.

**Nový rok:**

— dovaříme čočkovou polévku,
— opečené vepřové maso doděláme,
— uvaříme knedlík,
— z hotových piškotů uděláme s krémem a šlehačkou slavnostní, ale rychlý moučník.



Eldariel - Czech elves database

# Předpisy k jídelníčku

## Vánočka.

**1 kg polohrubé mouky, 20 dkg tuku, 20 dkg cukru, 1—2 vejce, 4 dkg droždí, 5 dkg rozinek, vanilka, citronová kůra, sůl, mléko.**

Aby hospodyně ušetřila čas, zadělá na vánočku již večer, přes noc vánočka vykyne a ráno ji hospodyně upeče. Jestliže zadělává večer, musí mít těsto tužší, a méně droždí, aby do rána nepřekynulo.

V hrnečku si nejdříve uděláme kvásek z vlažného mléka, 1 lžíce cukru a z droždí. Mezitím si do hluboké mísy připravíme mouku, sůl cukr a vejce. Přidáme vykynuté droždí a rozpuštěný tuk a zadělováváme vlažným mlékem. Pracujeme nejdříve vařečkou, ale jakmile máme těsto trochu zpracováno, vyklopíme je na vál a propracujeme rukama. Těsto pak dáme zpět do mísy pomoučíme a zakryjeme utěrkou. Mísu necháme v chladné, ne však studené místnosti, t. j. asi 12—16 stupňů C. Ráno, než začneme pracovat s těstem, oteplíme si kuchyň a zahřejeme vál. (Dáme jej nad teplou plotnu, postavíme na něj velký kastrol s horkou vodou, atd.). Pak vyndáme nakynuté těsto a upleteme jednu nebo dvě vánočky. Máme-li dost velkou troubu, můžeme dát dvě menší vánočky na jeden plech a současně je péci. Malé vánočky jsou dříve vykynuté a dříve upečené. Udělané vánočky však musíme nechat ještě zkynout a vykynuté pomazat vajíčkem.

## Bílá houbová polévka.

**½ kg brambor, 1 lžíce sušených hřibů, kmín, ⅛ l kyselé smetany nebo 3 dkg tuku, 3 dkg mouky a ½ l syrovátky, a 2—4 vejce.**

Do hrnku dáme vařit oloupané a pokrájené brambory se solí a kmínem. Vody dáme jen tolik, aby brambory byly zakryty. V rendlíku uděláme z másla a z hladké mouky bílou jíšku, kterou zředíme dobrou, čerstvou syrovátkou. Přilejeme k uvařeným bramborám a doplníme ať už vodou či syrovátkou na potřebné množství polévky. Do hotové rozklepneme a vpustíme celá vejce, a necháme povařit až ztuhnou. — Nebo vaříme brambory v normálním množství vody a zahustíme moukou s kyselou smetanou nebo s mlékem.



Eldariel - Czech elves database

## Rybí polévka.

**Hlavy z kaprů, ploutve a ocasy, nebo malé rybky, kořenová zelenina, 1 cibule, 4 dkg tuku, 4 dkg hladké mouky na jíšku, osmažená houska a zelená petržel.**

Hlavy z kaprů, ploutve, ocasy nebo drobné ryby uvaříme s cibulí v osolené vodě. Zvlášť dusíme v málo vodě, nebo smažíme na kousku tuku na nudličky pokrájenou kořenovou zeleninu. Polévku z uvařených ryb procedíme, zahustíme bílou jíškou, dáme do ní zeleninu a obrané rybí maso bez kostí. Máme-li vnitřnosti z ryb, dáme je ještě na chvilku do polévky povařit. Jako vložku podáváme k této polévce osmaženou housku, pokrájenou na kostičky. Chceme-li mít polévku sytější, přidáme do ní uvařený a prolisovaný hrách. V polévce by neměla chybět zelená petržel nebo celerová nať.

## Smažený kapr.

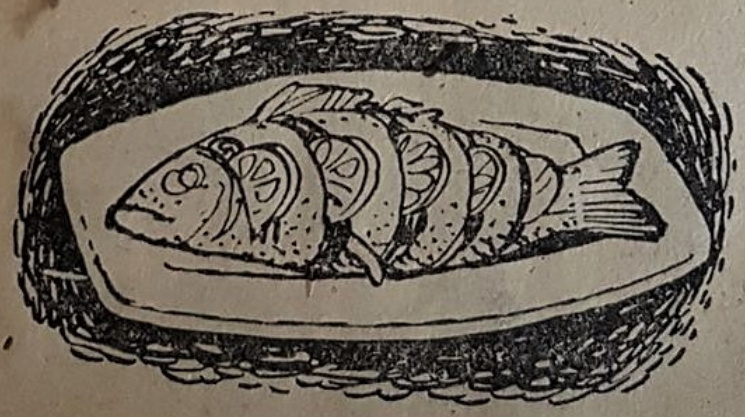
**1 kg kapra, sůl, 2 vejce, 15 dkg strouhané housky, 8 dkg hladké mouky, ¼ kg tuku.**

Dílky kapra posolíme, osušíme, obalíme v mouce, pak ve vejcích a housce, položíme na suché prkénko a přikryjeme utěrkou. Takto připravené necháme až do doby, kdy začneme ryby smažit. Prudce po obou stranách osmažíme, pak při mírnějším teple dosmažujeme.

## Bramborový salát.

**1 kg uvařených, studených brambor, majonéza ze dvou žloutků a ze ¼ l oleje, 30 dkg kořenové zeleniny, 2 jablka, 3 kyselé okurky nebo kyselá zelenina, 2 cibule, pepř, hořčice, lžička cukru, polévkové koření.**

Do misky dáme čerstvé žloutky, dobře zbavené bílků, a posolíme. Pak třeme vařečkou nebo metlou a po kapkách opatrně přikapáváme olej. Jakmile zašleháme část oleje (asi 4 lžíce), můžeme začít přilévat olej tenkým pramínkem, takže jde práce rychleji. Když je majonéza tuhá a nabírá se na metlu, zředíme ji lžicí citronové šťávy a lžičkou hořčice. Za stálého tření přidáváme zbylý olej. Nakonec okoře-



Eldariel - Czech elves database

níme pepřem, solí, omáčkou Worcester nebo polévkovým kořením, trošku přisladíme a podle chuti přikyselíme.

Mezi tím jsme uvařily mrkev a petržel. Celer a jablka nastrouháme do salátu na křenovém struhadle syrová. Brambory a zeleninu nakrájíme na kostičky a spojíme s hotovou majonézou. Velmi záleží na správném osolení salátu. Salát je lepší, necháme-li jej několik hodin naležet.

**Křehký závin s jablky nebo tvarohem.**

**½ kg mouky, 25 dkg tuku, 1 žloutek, 5 dkg cukru, 2 dkg droždí, trochu soli a mléka, 1 bílek na potření.**

**Nádivka: 40 dkg měkkého tvarohu, 10 dkg cukru, 1 žloutek, 5 dkg másla. (Máslo utřeme s cukrem, přidáme tvaroh a žloutek.) Nebo 1 kg jablek, 10 dkg cukru, trochu skořice a strouhání.**

Na vále rozdrobíme tuk v mouce, trochu osolíme a zaděláme žloutkem a oslazeným kváskem. Lehce zpracujeme, rozdělíme a vyválíme na dvě placky. Jednu placku potřeme buď tvarohem nebo pokládáme jablky, a posypeme cukrem, strouháním a skořicí, druhou přiklopíme a necháme půl hodiny na plechu kynouti. Pak potřeme koláč navrchu bílkem a dáme do předtopené trouby péci.

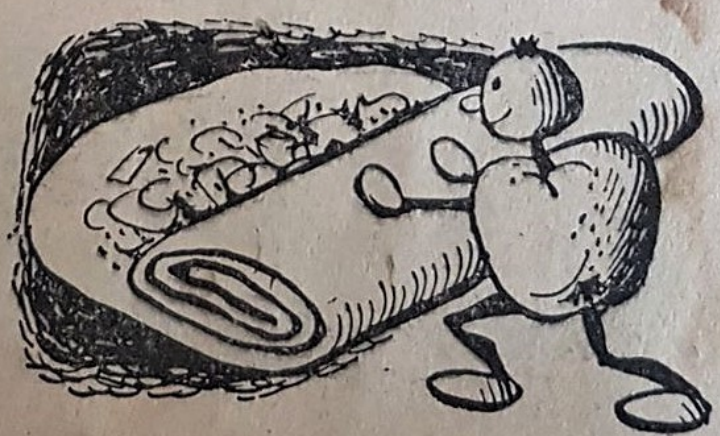
**Dort bramborovo-oříškový.**

**36 dkg cukru, 4 vejce, 16 dkg strouhaných oříšků nebo ořechů vlašských nebo pražených vloček, 40 dkg studených strouhaných brambor, 6 dkg hrubé mouky, 1 prášek do pečiva, 1 vanilkový cukr.**

**Nádivka: ¼ kg tuku, ¾ l mléka, 1½ vanilkového puddingu, 2 dkg kávy, 15 dkg cukru.**

Cukr utřeme s celými vejci do pěny, pak přidáme brambory a oříšky, na konec mouku s práškem a vanilkový cukr. Dortovou formu vymažeme, vysypeme hrubou moukou a při dobrém ohni do červena upečeme.

Nádivka: Uvaříme si tuhý pudding. Vychladlý pudding přidáváme po lžících do dobře utřeného tuku s cukrem. Do hotového krému přidáme silný odvar z kávy nebo hodně jemně umletou kávu.



Eldariel - Czechelves database

**Kapr v rosolu.**

**2 vepřové nožičky a 20 dkg kůžiček, nebo 1 telecí a 1 vepřová nožička a 20 dkg kůžiček, nebo jen 50—60 dkg kůžiček, ⅛ l octa, sůl.**

**2 kg hladkého kapra, sůl, ½ l octa (4%), 1 litr vody, 20 dkg kořenové zeleniny, 10 dkg cibule, několik zrnek pepře, nového koření, 1 bobkový list, na špičku nože tymiánu, 2 bílky, 4 lístky želatiny, zelená petrželka.**

Několik dní předem uvaříme do měkka nožičky a kůže (vaříme asi tři hodiny). Horké scedíme, přidáme sůl a ocet. Získaného rosolu, hodně hutného potřebujeme asi 1 litr.

Do kastrolu si připravíme ocet a sůl, vodu, koření, pokrájenou zeleninu. Do vařícího vkládáme kůží dolů díly kapra (jen tolik kousků, aby bylo pokryto dno) a vaříme 20 až 30 minut. Na konec uvaříme rozpůlenou, skřelí zbavenou hlavu. Uvařenou rybu vyndáme opatrně a urovnáme ji do hlubší mísy, kůží nahoru, odvar procedíme, přidáme tuhý rosol z nožiček, želatinu, rozšlehané bílky, dáme znovu na plotnu a za stálého šlehání přivedeme do varu. Pak odvar ihned odstavíme, necháme asi čtvrt hodiny v klidu. Nakonec procedíme vlhkou utěrkou a čistým rosolem zalijeme v míse připravené dílky kapra. Část rosolu si uschováme na zdobení. Před podáváním jej rozkrájíme vroubkovaným nožem na úhledné kostičky a zdobíme jím, zelenou petrželkou event. citronem, připravenou mísu.

**Polévka z drůbků.**

**Jedny drůbky, máme-li, ještě také i kosti, kořenová zelenina, cibule, 2 dkg tuku na osmažení a 4 dkg tuku a 4 dkg mouky na jíšku.**

Drůbky z kachny nebo z krocana, t. j. hlava, krk bez kůže, poslední článek křídel a očištěné nohy a žaludek dáme vařit s celou cibulí či s pórkem. Na kousíčku tuku si podusíme kořenovou zeleninu na nudle pokrájenou. Pak si uděláme bílou jíšku, kterou zalijeme vývarem z drůbků, a po čtvrthodinovém vaření zavaříme do polévky houskové knedlíčky.



Eldariel - Czech elves database

**Knedlíčky.**

**5 dkg strouhané housky, 1 vejce, 5 dkg tuku, zelená petržel, troška květu nebo muškátového oříšku, je-li třeba, mléko.**

Do misky dáme housku, vejce a rozehřátý tuk, přidáme málo soli a koření a je-li třeba, také mléko, aby se nám utvořilo těstíčko, které po čtvrt hodině ještě ztuhne. Zkusíme jeden knedlíček, zdali se nerozváří, pak vhodíme ostatní.

Neupotřebíme-li játra z drůbeže jinak, můžeme je rozetřít kulatým nožem se suchou strouhanou houskou a přidat do knedlíčků. Kdo rád, okoření knedlíčky špetkou tymiánu a jedním stroužkem utřeného česneku.

**Opečené ryby.**

**1 kg ryby, sůl, 15 dkg tuku, 5 dkg mouky.**

Syrové ryby, které jsme měly zabalené v utěrce, namočíme v octě, připravujeme velmi rychlým způsobem tak, že je pečeme na másle nebo na oleji. Péci je můžeme právě tak v troubě, jako na pánvičce. Dílky ryby osušíme, posolíme a obalíme v mouce. Klademe je na rozpálený tuk, opečeme do červena. Ryby na pánvičce musíme obrátit. Podáváme k nim buď chléb a zbytek bramborového salátu, nebo vařené, zbylé brambory, pokrájené na kolečka a opečené v tuku, zbylém po smažení nebo pečení.

**Nádivka do krůty nebo kachny.**

**6 velkých žemlí, 15 dkg slaniny, 15 dkg másla, 2 vejce, trochu mléka, sůl, zelená petrželka.**

Žemle nakrájíme na kostečky a dáme do větší mísy. Na kostečky nakrájenou slaninu rozpustíme v másle (máslo má být do růžova přepálené, slanina skelnatá), tím housku polijeme, trochu přisolíme, přidáme dvě celá vejce, trochu mléka, usekanou zelenou petrželku, promícháme, aby se nádivka spojila, naplníme připravenou drůbež a dáme péci.



Elbariel Czech elves database

**Polévka z uzeného masa.**

**1 l vývaru, 3 dkg krupek, zelená petržel, sůl, 10 dkg kořenové zeleniny, půl cibule.**

Uzené maso vaříme ve vodě. Do vývaru z masa přidáme zeleninu, zavaříme trhané krupky a nezapomeneme nakonec přidat zelenou petrželku.

**Salát z kyselého zelí.**

**½ kg kyselého zelí, 1 cibule, 2 sladkokyselé okurky, tlučený kmín, na omáčku trochu oleje, 2 kostky cukru a z 1 citronu šťáva.**

Kyselé zelí nakrájíme na drobné kousky, přidáme na drobno sekanou cibuli, okurky a vše promícháme omáčkou, připravenou z láku, okyseleného citronem, s trochou cukru, soli a oleje.

**Jablečný křen.**

**8 dkg křenu, 1 jablko, sůl, ocet, cukr.**

Na křenovém struhadle (pokud možno nerez), postrouháme jedno jablko a kousek oškrábaného křenu. Okyselíme octem, zředíme, je-li třeba, trochu masové polévky a přisladíme a osolíme podle chuti. Namísto jablka můžeme přidat strouhanou housku, a to tehdy, chceme-li mít křen teplý a ředíme-li jej teplou polévkou.

**Kmínová polévka.**

**1½ l vody, lžička kmínu, 10 dkg kořenové zeleniny, 5 dkg tuku, 5 dkg mouky, zelená petrželka, sůl.**

Usekaný kmín vsypeme do vody povařit. Pak zahustíme vodu světlou jíšku, necháme čtvrt hodiny vařit a nakonec přidáme strouhanou nebo jemně krájenou zeleninu, vaříme dále asi 10 minut. Zavářímě kapání nebo trvdé nočky.

**Cibulový salát.**

**½ kg cibule, ⅛ l octa, 3—4 kostky cukru, sůl, 1 lžíce oleje.**

Cibuli nakrájíme na zelí (po délce), spaříme ji a zalijeme skladkokyselým octem, nakonec přidáme odej a necháme alespoň půl dne proležeti.



Eldaniel - Czech elves database

**Ovarová polévka.**

**1 l vývaru, 2 lžíce krupičky, 1 vejce.**

Do čistého vývaru z vepřového masa zavaříme 2 lžíce krupičky a 1 vajíčko, které předem rozšleháme a potom lijeme tenkým proudem do vařící polévky. Nemícháme, aby se nám z vajíčka uvařily dlouhé nudle.

**Oplatkový dort.**

**15 dkg másla, 15 dkg cukru, 1 žloutek, 2 dkg kakaa, 10 dkg oříšků nebo mandlí, 5—6 oplatek.**

Máslo utřeme s cukrem, žloutkem a kakaem do pěny. Pak přidáme upražené strouhané oříšky nebo mandle a trochu rumu. Dobře promícháme a mažeme na oplatky, které nejdříve potřeme buď sladkou smetanou nebo rozpuštěným vlahým máslem. Naplněné zatížíme. Můžeme polití kakaovou polevou.

**Kakaová poleva.**

**8 dkg tuku, 8 dkg cukru, 1 lžíce kakaa, 1 lžíce mléka, 1 lžíce škrobové moučky.**

Tuk smícháme s moučkovým cukrem a kakaem, dáme do hrnečku nebo malého kastrůlku, postavíme na mírný oheň a za stálého míchání zahříváme, až je vše hodně horké. Potom přidáme mléko a ještě chvíli zahříváme. Poleva se však nesmí vařiti a musíme jí stále míchati, aby se stejnoměrně prohřívala. Potom ji odstavíme a přimícháme bramborovou moučku. Polevou mícháme až částečně prochladne a je mírně zahoustlá.

**Pohárky s krémem.**

**15 koupených piškotů, 5 lžiček rumu, 10 vlašských ořechů, kandisované ovoce nebo kompot (třešně, dýně, hrušky, meruňky).**

**Krém: ½ l mléka, 2 žloutky, 4 dkg hrubé mouky, 6 dkg cukru, vanilkový cukr, 2 bílky — 5 dkg moučkového cukru nebo ¼ l šlehačky — 2 dkg cukru.**



Eldariel - Czech elves database

Do širokých pohárků nebo hlubokých kompotových misek si připravíme po třech rozlomených piškotech, pokropíme je rumem a šťávou z kompotu, proklademe rozkrájenými ořechy a ovocem. Z mléka, žloutků, hrubé mouky, cukru a vanilky si uvaříme ve vodní lázni krém a ještě teplým polijeme připravené piškoty. Ozdobnou trubičkou nazdobíme vrch buď sněhem z ušlehaných bílků nebo šlehanou smetanou.

**Bílkový chlebíček.**

**6 bílků, 15 dkg moučkového cukru, 9 dkg mouky polohrubé, 6 dkg tuku.**

Z bílků ušleháme tuhý sníh, do něho zašleháme polovinu cukru. druhou polovinu vmícháme lehce střídavě s moukou, na konec přidáme studený, rozpuštěný tuk. Vlijeme do formy na biskupský chlebíček, kterou jsme dobře vymastili a vysypali hrubou moukou, a dáme péci do mírně předtopené trouby. Studený chlebíček rozkrájíme na řezy asi 1 cm silné, zdobíme ovocem (kompotem) a krémem.

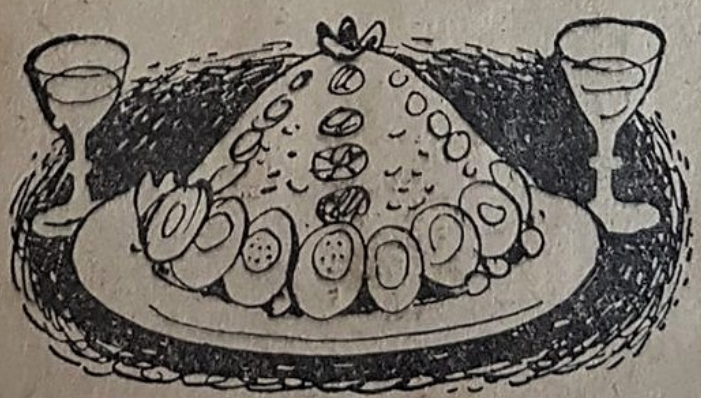
**Jablka s krémem.**

**4 velká jablka, 5 dkg cukru a kousek skořice.**

**½ l mléka, ½ vanilkového puddingového prášku, 5 dkg cukru, 3 dkg čerstvého másla, lžička rumu.**

Jablka oloupáme a jadérník odstraníme vykrajovačem nebo úzkým nožem. Pak je v oslazené vodě, do které jsme daly cukr a skořici, udusíme, aby zůstala celá. Změklá jablka necháme okapat a položíme na malé talířky. Otvor po jadérníku vyplníme zavařeninou a celek polijeme hustým vaječným krémem. Nahoru posadíme barevné ovoce (zavařené třešně a pod.). Místo dušení jablek v celku, můžeme je rozkrájet na čtvrtky a udušené srovnat, a třeba i míchat s jiným ovocem a pak polévat krémem.

Do vařícího mléka s cukrem zakverláme puddingový prášek, předem rozmíchaný v trošce mléka. Necháme přejít var. Pak zlepšíme kouskem másla, lžičkou rumu, případně žloutkem, necháme trochu prochladnout a nalijeme na jablka. Krém má být hustý, aby se na jablkách udržet. Nahoře můžeme jablíčko ozdobit kouskem ovoce.



Eldaniel - Czech elves database

**Opékané chlebíčky.**

**1 chlebíčková šiška (žemlovka), ⅛ kg másla, 15 dkg sýra, případně 15 dkg šunky.**

Krajíčky žemlovky pomažeme máslem, posolíme a namazanou stranou omočíme v rozstrouhaném sýru. Složíme na plech a prudce zapečeme. Nebo na namazané chlebíčky klademe kousky šunky a přes ni položíme lístek sýra a opečeme. Stačí asi na 20 chlebíčků.

**Pomazánka z taveného sýra.**

**⅛ l mléka, 2 dkg hrubé mouky, 2 tavené sýry, 8 dkg másla, 5 dkg cibule, sůl, sladká paprika.**

Z mléka a mouky si uvaříme hustou kaši a necháme vychladnouti. Sýr s máslem dobře utřeme, napěníme, přidáme studenou, dobře rozmíchanou moučnou kaši, na drobno nakrájenou cibuli, sůl a papriku.

**Pomazánka z játrového salámu.**

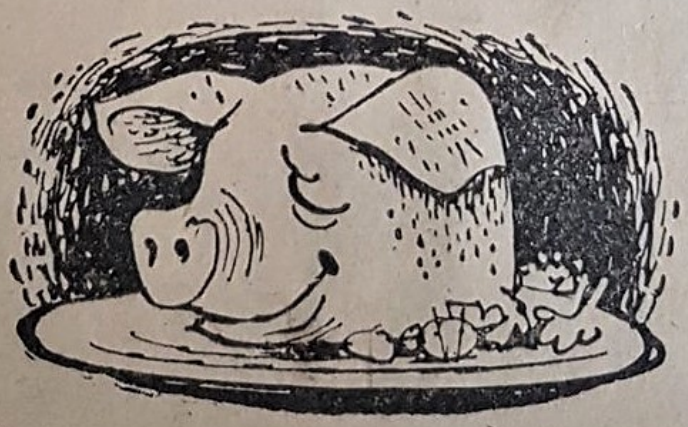
**20 dkg játrového salámu, 2 cibule, 5 dkg sádla, 3 sladkokyselé okurky, sůl, 1 vejce na tvrdo.**

Salám dobře rozetřeme, přidáme sádlo a třeme do pěny. Pak přidáme okurky, cibuli a vejce, vše na drobno nakrájené, přisolíme a mažeme na houstičky. Zdobíme kyselou zeleninou.

**Vepřová na smetaně.**

**75 dkg masa, 10 dkg slaniny, 4 dkg másla, 2 cibule, kořenová zelenina, ⅛ l smetany a 1 vrchovatá lžíce mouky.**

Libové maso z kýty prostrkáme slaninou a na zbytku slaniny opečeme se všech stran. Pak dáme dusit k pečeni kousek másla a posekanou cibuli, kousek celeru, mrkve a petržele, a okořeníme bobkovým listem, snítkou tymiánu a několika zrnky nového koření. Je-li maso starší, pak nejdříve dusíme a potom opečeme do červena. Mladé pečeme bez dušení. Omáčku prolisujeme a zahustíme kyselou smetanou nebo mlékem se lžicí hladké mouky.



Eldariel - Czech elves database



# Vánoční pečivo

*Naše pečivárny a znárodněný průmysl připravily nám na letošní vánoce řadu chutných věcí, mezi něž počítáme cukroví na stromeček, všelijaké ty perníčky, sušenky, pusinky atd., které jsme dříve dělávaly doma. Zjednodušíme si letos svoji práci tím, že koupené dobroty doplníme si těmi druhy, které jsou v rodině oblíbeny, nebo které nedají tolik práce a jsou naopak levnější a pod. V předpisech, které připojujeme, najdete takové rychlé, snadné, v rodině oblíbené předpisy a pak i několik slavnostnějších, které si dovolíváme z dobrot volného trhu právě na vánoční svátky.*

Eldariel - Czech elves database

## Pečivo, jež můžeme udělat o měsíc dříve

**Perníková srdéčka.**

**30 dkg hladké mouky, 12 dkg cukru, 15 dkg medu, 1 celé vejce, 2 lžíce rozpuštěného tuku, dvakrát na špičku nože jedlé sody, 1 balíček perníkového koření nebo trochu hřebíčku, skořice a nového koření, asi 1/16 l kyselého mléka.**

Med dáme do mísy, kterou mírně nahřejeme, aby med změkl, přidáme cukr, rozpuštěný tuk a společně vše rozetřeme. Potom přidáme celé vejce a třeme do zpěnění. K utřené hmotě prosijeme mouku s jedlou sodou a kořením. Kyselým mlékem zadělámé tužší těsto, které se nerozbíhá, ale jde dobře vyvalovat. Těsto necháme alespoň jednu hodinu odpočinout. Potom je vyválíme na stéblo silně, vykrájíme tvary, dáme na pomaštěný plech a ve středně vytopené troubě upečeme do zlatova. Vykrajovat můžeme formičkami srdečka, nebo rádlem obdélníkové kartičky. Upečené, vychladlé perníčky potíráme cukrovým ledem buď po celé ploše, nebo špejlí, namočenou do polevy, ozdobíme obrysy perníčků.

## Sušenky.

**I.: 40 dkg hladké mouky, 40 dkg škrobové moučky, 30 dkg cukru, 2 vejce, 1 prášek do pečiva, 10 dkg tuku, 1 balíček vanilkového cukru, 10 lžic mléka.**

**II.: 8 dkg másla, 2 žloutky, 1 celé vejce, 28 dkg cukru, 35 dkg škrobové moučky, 40 dkg hladké mouky, 6 gr jedlé sody, ⅛ l kyselého mléka, vanilkový cukr.**

Hladkou mouku, [illegible]ramborovou mouku, cukr, prášek do pečiva prosijeme na vál. Uprostřed uděláme důlek, dáme do něj vejce, rozpuštěný, ale studený tuk a mléko. Těsto zpracováváme nejprve nožem ,a když se spojí mléko a vejce s moukou, pracujeme rukou, až je těsto hladké. Těsto vyválíme na stéblo silně a vykrájíme z něho formičkami tvary, které na pomazaném plechu upečeme do světle růžova.

## Zázvorky.

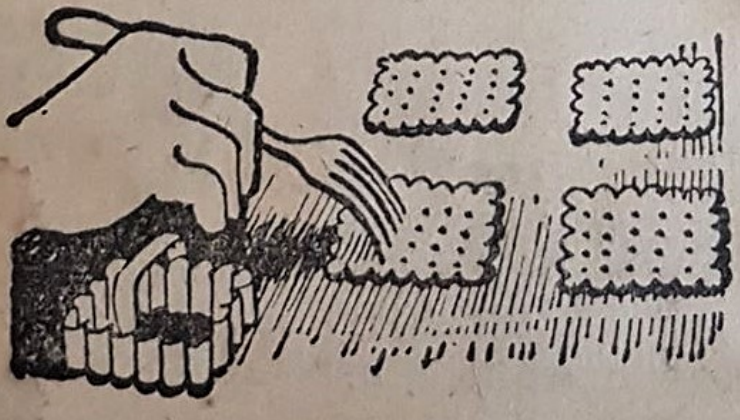
**25 dkg cukru, 2 celá vejce, 2 žloutky, 24 dkg hrubé mouky, 6 dkg škrobové moučky, 1 dkg zázvoru.**

Cukr, vejce a žloutky dáme do kotlíku nebo do misky, kterou postavíme do kastrolu se studenou vodou. Za stálého šlehání zahříváme tak dlouho, až se voda pod kotlíkem začne vařit. Potom kotlík odstavíme a šleháme do vychladnutí. Do studené hmoty přimícháme tlučený, prosátý zázvor a mouku, a na vále těsto dobře vypracujeme Rozválíme je na 2 mm silně, vykrájíme zázvorkové tvary, složíme je na pomaštěný plech a necháme nejméně 2 hodiny (raději přes noc) na teplém místě stát. Zázvorky pečeme v mírně vyhřáté troubě 15—20 minut.

## Preclíčky.

**28 dkg polohrubé mouky, 10 dkg tuku, 1 dkg droždí, 1 rovná lžíce cukru, špetka soli, 4 lžíce mléka, cukr na obalování.**

Droždí rozdrobíme do hrnečku, přidáme cukr a vlahým mlékem je rozmícháme (= kvásek). Mouku prosijeme na vál, rozsekáme do ní tuk, přidáme špetku soli a vykynutý kvásek. Zpracujeme v těsto.



Eldariel - Czech elves database

Aby byly preclíčky stejnoměrně velké, válíme z těsta nejprve váleček silný asi jako palec. Nakrájíme stejnoměrné kousky, z každého vyválíme tenký váleček, uděláme malé preclíčky, konce dobře spojíme a dáme na pomaštěný plech. Pečeme v dobře vyhřáté troubě do světle růžova. Upečené preclíčky potíráme peroutkou, namočenou ve sladké vodě a ihned je obalujeme v prosátém moučkovém cukru.

## Pečivo, které je v rodině oblíbené

### Vanilkové rohlíčky.

**14 dkg hladké mouky, 6 dkg cukru, 6 dkg ořechů, 10 dkg cukru, cukr na obalování, vanilkový cukr.**

Mouku prosijeme na vál, přimícháme cukr a ostrouhané ořechy nebo oříšky. Do příprav rozsekáme tuk na jemné vločky a rukou rychle zpracujeme v těsto. Nepracujeme dlouho, aby se tuk od horkých dlaní nerozehříval. Z těsta vyválíme válečky silné asi jako malíček, nakrájíme z nich tyčinky dlouhé 5 cm, které klademe na suchý plech a ohýbáme do obloučku. Pečeme je v mírné troubě do světle růžova. Tmavě upečené chutnají jíškově. Upečené, horké obalujeme v moučkovém cukru, smíchaném s vanilkou.

### Medvědí tlapičky.

**28 dkg tuku, 35 dkg hladké mouky, 21 dkg cukru, 14 dkg oříšků, 1 žloutek, 1 lžíce kakaa (nemusí být), citronová kůra, na špičku nože skořice.**

Mouku prosijeme na vál, smícháme s cukrem, umletými oříšky, kakaem, citronovou kůrou a skořicí. Do mouky jemně rozsekáme tuk a rychle zpracujeme v těsto. Kousky těsta vtlačujeme do formiček, aby všude byla stejnoměrná vrstva a těsto sahalo až k okraji formičky. Pečeme je ve středně vyhřáté troubě. Upečené, mírně prochladlé, vyklápíme opatrným poklepem hrany formičky o vál a sypeme je moučkovým cukrem. Starší formičky nemusíme vymazávat tukem. Jen novější, nevypálené, slabě vytřeme rozpuštěným tukem.



Eldariel - Czech elves database

**Linecké koláčky.**

**10 dkg hladké mouky, 10 dkg hrubé mouky, 7 dkg cukru, 7 dkg tuku, 3 žloutky, citronová kůra, vanilkový cukr.**

V míse utřeme tuk s cukrem do pěny. Přidáme jeden po druhém žloutky a každý dobře zatřeme. Přimícháme citronovou kůru, vanilku a prosátou mouku. Na hodně pomoučeném vále těsto lehce vypracujeme a dáme do chladna ztuhnout. Potom je vyválíme na stéblo silně a koblihovým tvořítkem vykrájíme menší kolečka. Polovinu koleček dáme na vymazaný plech, v druhé polovině vypícháme buď náprstkem nebo trubičkou od tabletek tři očka. Nebo hvězdičkovou formičkou vykrojíme střed, takže nám zůstane zoubkovaný věneček. Koláčky pečeme ve středně vyhřáté troubě do bledě růžova. Upečené plné koláčky potřeme rybízovou zavařeninou, položíme na ně vykrojená kolečka a moučkovým cukrem je pocukrujeme.

**Šípkové preclíčky.**

**18 dkg moučkového cukru, 5 dkg mandlí, 2 lžíce šípkové zavařeniny.**

Cukr prosijeme na vál, přidáme spařené, oloupané a jemně ustrouhané mandle a šípkovou zavařeninu. Zpracujeme pevné těsto, z kterého uděláme malé preclíčky nebo jiné tvary. Na povrchu je potřeme nebo ozdobíme bílým ledem nebo bílkovou polevou a necháme volně na vzduchu usušit.

**Bílý led.**

**20 dkg cukru-pudru, 1 lžíce citronové šťávy, 2 lžíce vařící vody.**

Cukr prosijeme do malé misky, přidáme citronovou šťávu a vařící vodu. Polevu třeme 5—10 minut, až je lesklá.

**Bílková poleva.**

**2 bílky, 20—25 dkg cukru-pudru.**

Cukr prosijeme do misky, přidáme bílky a třeme tak dlouho, až je poleva bílá a hustá. Bílkovou polevou se lépe zdobí, protože je hustá. Ledem snadněji poléváme celé plochy cukroví.



Elbariel - Czech elves database

# Pečivo, které nevyžaduje mnoho času

**Křehké tyčinky.**

**10 dkg tuku, 8 dkg hladké, 8 dkg hrubé mouky, 4 lžíce mléka, špetka soli, 1 dkg droždí, 2 dkg mandlí nebo oříšků, 3 dkg cukru hrubého krystalu, sůl a kmín, 1 bílek na potírání.**

Droždí rozdrobíme do hrnečku, rozmícháme je vlahým mlékem a na teplém místě necháme zkynout. Tuk jemně usekáme do mouky, přidáme špetku soli a vykynutý kvásek. Těsto vypracujeme a necháme v chladnu ztuhnout. Potom je vyválíme na 3 mm silně a podle pravítka nakrájíme tyčky půl cm široké, 5 cm dlouhé. Polovinu jich posypeme usekaným kmínem se solí, druhou polovinu cukrem, smíchaným se spařenými, oloupanými a usekanými mandlemi.

**Rychlé čtverečky.**

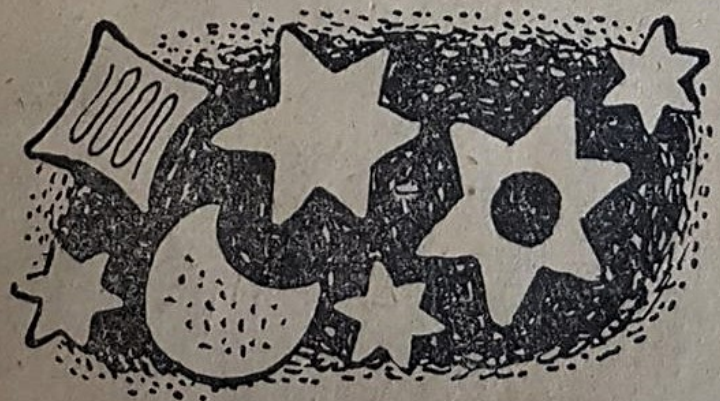
**1/2 kg hladké mouky, 1/4 kg cukru, 1/4 kg másla, 2 celá vejce, 2 lžíce rumu nebo vanilkový cukr, 3 dkg mandlí nebo oříšků (ne musí být).**

Mouku prosijeme na vál, smícháme ji s cukrem a jemně do ní rozsekáme tuk. Uprostřed uděláme důlek, dáme do něj vejce a rum a nožem (později, když se těsto částečně spojí, rukama) zpracujeme těsto. Utvoříme kouli, kterou necháme v chladnu ztuhnout. Těsto vyvalujeme na stéblo silně a rádlem, podle pravítka vykrájíme čtverce, které upečeme ve středně vyhřáté troubě do světle růžova. Upečené můžeme přečárkovat kakaovou polevou. (Poleva viz str. 14).

**Pusinky.**

**4 bílky, 28 dkg práškového cukru.**

Z bílků ušleháme tuhý sníh. Správně ušlehaný sníh musí při šlehání zůstávat nabalený na metle, musí tvořit hrudky a při prudkém vytažení metly ze sněhu smí utvořit jen krátké špičky, které se neohýbají. Utvoří-li se špičky delší, ohnuté, musíme ještě chvíli šlehat. Potom do sněhu po částech zašleháme polovinu cukru a šleháme ještě pět minut. Nakonec lehce zamícháme zbylý cukr. Hmotu dáme do pytlíku s hvězdičkovou trubičkou a na papír nebo na dobře vyma-



Eldariel - Czech elves database

zaný plech stříkáme pusinky. Také můžeme do sněhu přimíchat hrst na plátky nakrájených oříšků nebo mandlí, a na plech klást lžičkou malé hromádky. Pusinky sušíme v mírné, pootevřené troubě, až jdou lehce sejmout s plechu. Kdybychom pusinky daly do příliš teplé trouby, zůstaly by uvnitř tekuté a neprosušily by se.

**Pečivo stříkané strojkem.**

**46 dkg hladké mouky, 10 dkg cukru, 10 dkg oříšků, 25 dkg másla.**
Mouku prosijeme na vál, smícháme s cukrem a ustrouhanými oříšky. Do všeho jemně rozsekáme máslo a vypracujeme těsto. Na masový strojek upevníme vložku, těsto po částech vkládáme do strojku a vytlačujeme je na podložené prkénko. Vytlačené pruhy rozkrájíme na kousky, kterým dáváme různé tvary. Děláme rohlíčky, tyčky, stáčíme je do S nebo do věnečku.

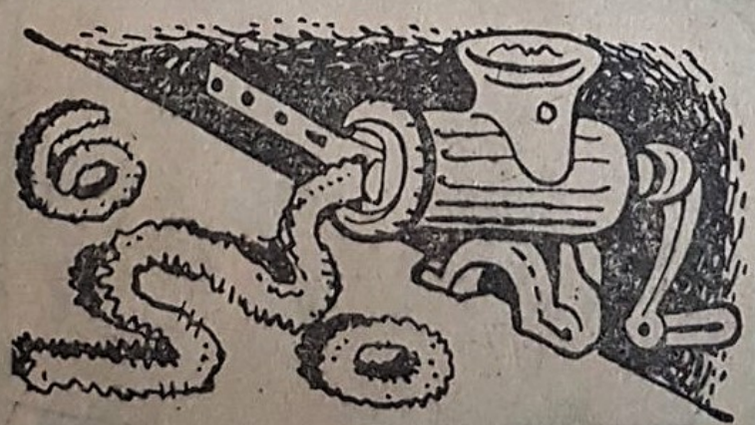
## Z dobrot volného trhu

**Pařížské tyčky.**

**12 dkg oříšků, 12 dkg moučkového cukru, 2 bílky, 2 lžíce cukru.**
Oříšky jemně ustrouháme, promícháme s cukrem. Z bílků ušleháme tuhý sníh, zašleháme do něj dvě lžíce pískového cukru. Polovinu sněhu zapracujeme do oříšků. Těsto rozválíme na pocukrovaném vále na 3 mm silný plát, který potřeme druhou polovinou sněhu. Necháme chvíli zaschnout, a potom nakrájíme tyčky půl cm široké, 6 cm dlouhé, které sušíme v mírné troubě, až je poleva ztvrdlá a tyčky jsou zespodu mírně růžové.

**Suchárky.**

**14 dkg pískového cukru, 4 žloutky, 14 dkg hrubé mouky, 5 dkg citronátu, 3 dkg rozinek.**
Z bílků ušleháme tuhý sníh, zašleháme do něj cukr a zamícháme jeden po druhém žloutky. Potom přimícháme na jemné kostečky na-



Eldariel - Czech elves database

krájený citronát, smíchaný s trochou hrubé mouky a rozinkami. Tèsto nalijeme do vymazané, hrubou moukou vysypané, úzké chlebíčkové formy a v mírné troubě upečeme. Prochladlé vyklopíme a nakrájíme na 3 mm silné lístky, které skládáme na plech a v mírné troubě je usušíme. Před sušením je můžeme obalit v moučkovém cukru.

**Placičky s kandovaným ovocem.**

**2 vejce, cukr ve váze dvou vajec, hladká mouka o váze 1 vejce, 5 dkg kandovaného ovoce (pomerančová kůra, citronát, třešně atd.)**

Do misky dáme vejce, cukr, mouku a vše třeme 5 minut. Na vymaštěný, hrubou moukou vysypaný plech lijeme lžící malé placičky, které uprostřed ozdobíme na nudličky pokrájeným ovocem Pečeme je v dosti vyhřáté troubě do světle růžova.

**Marokánky.**

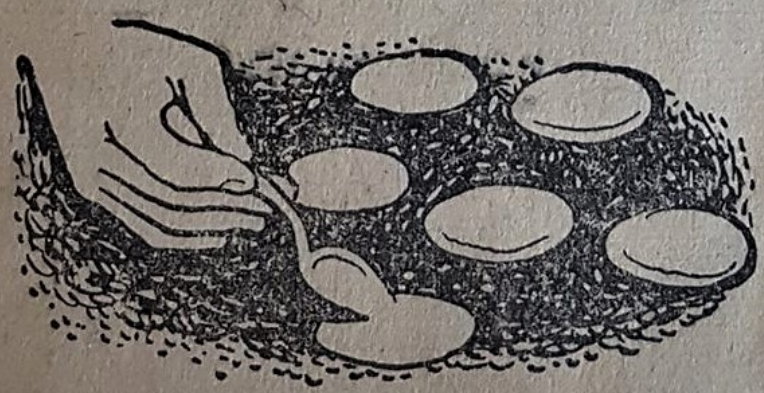
**⅛ l mléka, 4 dkg cukru, ½ dkg hladké mouky, 4 dkg kandované pomerančové nebo citronové kůry, 4 dkg mandlí nebo oříšků.**

Mléko, cukr, mouku povaříme v kastrolku 3 minuty. Přidáme na jemné nudličky nakrájenou pomerančovou kůru a oříšky a vše promícháme. Na vymaštěný, moukou vysypaný plech lijeme kávovou lžičkou tenké placičky, které pečeme ve středně vyhřáté troubě, až jsou suché. Ještě horké je sejmeme s plechu a po vychladnutí je na spodní straně polijeme kakaovou polevou. (Viz str. 14.)

**Kakaové hrudky.**

**8 dkg tuku, 8 dkg cukru práškového, 1 lžíce kakaa, 1 lžíce mléka, 1 vrchovatá lžíce bramborové mouky nebo vanilkového puddingu, 8 dkg mandlí.**

Pracujeme stejně jako při přípravě kakaové polevy (str. 14). Do hotové, částečně prochladlé polevy dáme na dlouhé nudličky nakrájené, spařené mandle a promícháme. Hmotu nabíráme na lžíci a malou lžičkou tvoříme na pergamen hrudky, které necháme na vzduchu uschnout.



Eldariel - Czech elves database

Vydává: Studijní a zkušební ústav ČSŽ, Praha II, Lazarská 3. Vypracovaly: Joza Břízová, Marie Havelková, Jana Kolaříková, Božena Šmoková, Marie Urbanová ● Redakce: Joza Břízová ● Grafická úprava: Ing. V. Kubašta ● Tiskne: Svoboda, závod 3 ● Cena Kčs 8.– ● Náklad: 50.000 ● Vyšlo v listopadu 1950.

Eldariel - Czech elves database