

PRVNÍ REPUBLIKA  
u stolu

NA ČEM SI POCHUTNÁVALY CELEBRITY A CO SE JEDLO V BĚŽNÝCH DOMÁCNOSTECH

• NEJOBLÍBENĚJŠÍ RECEPTY NAŠICH BABIČEK A PRABABIČEK •

Jaroslav Vašák

# První republika u stolu

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na  
[www.cpress.cz](http://www.cpress.cz)  
[www.albatrosmedia.cz](http://www.albatrosmedia.cz)



**Jaroslav Vašák**  
**První republika u stolu – e-kniha**  
Copyright © Albatros Media a. s., 2017

Všechna práva vyhrazena.  
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována  
bez písemného souhlasu majitelů práv.

**ALBATROS**  **MEDIA** a.s.

# *První republika u stolu*

*Jaroslav Vašák*



CPress, 2017

Na obálce knihy je fotografie interiéru Café Louvre v Praze na Národní třídě.

# *První republika u stolu*

*Na čem si pochutnávaly celebrity a co se jedlo v běžných domácnostech*

**Jaroslav Vašák**

Odpovědná redaktorka: Jarmila Frejtichová

Jazyková korektura: Jan Brandejs

Grafická úprava a sazba: Jan Kafka

Technická redakce: Andrea Pastorčáková

Obálka: Pavel Ševčík

Objednávky knih:

[www.albatrosmedia.cz](http://www.albatrosmedia.cz)

[eshop@albatrosmedia.cz](mailto:eshop@albatrosmedia.cz)

bezplatná linka: 800 555 513

ISBN e-knihy 978-80-2641-789-7 (1. zveřejnění, 2018)

ISBN tištěné verze 978-80-2641-711-8 (1. vydání, 2017)

Cena uvedená výrobcem představuje nezávaznou doporučenou spotřebitelskou cenu.

Vydalo nakladatelství CPress roku 2017 ve společnosti Albatros Media a. s. se sídlem Na Pankráci 30, Praha 4.

Číslo publikace 31 365

© Albatros Media a. s., 2017. Všechna práva vyhrazena. Žádná část této publikace nesmí být kopírována a rozmnožována za účelem rozšiřování v jakékoli formě či jakýmkoli způsobem bez písemného souhlasu vydavatele.

© Jaroslav Vašák, 2017

© AVA Bitter, adehoidar, aleks1949, alex74, Aleynikov Pavel, andrey oleynik, bonchan, ElenaGaak, EngravingFactory, Epine, first vector trend, geraria, Goderuna, Hein Nouwens, IADA, KateChe, KateChe, lynea, makar, MaKars, mamita, Morphart Creation, Murvin, Nata Alhontess, Nattle, Olga\_Zaripova, squirrel14, VladisChern/Shutterstock

Vytiskly Tiskárny Havlíčkův Brod, a. s., Husova 1881, HB

1. vydání

Nakladateli se přes veškeré úsilí nepodařilo najít autory některých fotografií ani jejich případné dědice. Pokud existují, necht' nakladatele laskavě kontaktují.

  
**ALBATROS MEDIA** a.s.



# Obsah

<i>Rozmary, choutky a pochoutky slavných</i>	15
<i>Vánoce za 1. republiky</i>	205
<i>Recepty a gastronomické zajímavosti z I. republiky</i>	211
<i>O autorovi</i>	335







## *První republika u stolu*

I když od vzniku první republiky uplyne již 100 let, stále na tu dobu vzpomínáme jako na dobu hospodářského rozkvětu, na dobu, kdy naše republika patřila mezi ekonomicky i kulturně vyspělé státy, a to nejen Evropy, ale i světa. První republika byla také dobou nebývalého kulturního rozkvětu, k řadě knih, filmů či výtvarných děl se vracíme dodnes – představují zlatý fond naší kultury a stále oslovují lidi všech věkových kategorií.

Součástí kultury národa je ovšem i jeho gastronomická tradice. I v tomto směru představovala první republika jeden z vrcholů naší historie. A proto v této knize zavzpomínáme jak na to, co si dopřávaly celebrity oné doby, tak i na oblíbené recepty „běžných“ lidí. Připravili jsme pro vás i řadu zajímavostí a leckdy nečekaných informací spjatých se stolováním a gastronomií.

Přejeme Vám s nimi hodně hezkých chvil s nostalgickou vzpomínkou na pokrmy a jejich slavné konzumenty v té nejlepší prvorepublikové společnosti.





## Vážený čtenáři,

Dostává se vám do rukou kniha, která je tak trochu sondou do soukromí života slavných lidí meziválečné doby. Tyto osobnosti jsme vybrali z nejrůznějších oborů lidské činnosti – jsou mezi nimi umělci, politici i sportovci. Zastihujeme je ve chvíli vrcholného blaha, nad skleničkou vína, u dobrého jídla, ve společnosti svých nejbližších, přátel, kolegů, kamarádů...

Jídlo nadevše milují, těší se z něho, dodává jim pocit uspokojení a pohody. V této chvíli je napadají skvělé myšlenky, hlavou se jim honí výborné nápady a pohled očí na krásně prostřený stůl přináší do jejich duší pohodu a klid.

Takováto kniha se nedá napsat najednou. Jsou to roky usilovné mravenčí práce, ať už při studiu literatury nebo i při osobních setkáních. Ale na všechnu námahu zapomeneme ve chvíli, kdy se dozvíme, co ta či ona slavná osoba ráda jedla, nebo pila. Byli bychom rádi, kdyby vám i tato knížka připomněla krásné chvíle ve společnosti umělců, se kterými jsme se setkávali nebo se setkáváme na plátnech kin, v divadlech, v televizi, na hřišti nebo i ve společnosti.

Tato kniha a její recepty jsou součástí gastronomické sbírky, která je evidována v pražském Klubu sběratelů kuriozit a která byla v roce 1988 vyhodnocena jako Pozoruhodná a Špičková. Trvalo více než 30 let, než se tato kniha mohla stát skutečností. Znamenalo to prostudovat obrovské množství literatury, abychom získali přehled o tom, co chutnalo našim předkům a z čeho se nejvíce radovali u stolu ve společnosti přátel.

Součástí knihy jsou ovšem i recepty ze stolů obyčejných lidí a kromě toho, že se vám při jejich čtení budou sbíhat sliny na jazyku, určitě si také uvědomíte, jak moc se kuchyně od té doby změnila. Protože kuchyně je jedním z nejpřesnějších zrcadel doby. A v době, o které mluvíme, tvořila krajinu malá políčka, na kterých pečlivě hospodařily jednotlivé selské rodiny. Na vesnici byl jeden zahrádkář, který pěstoval tu nejlepší zeleninu, pro kterou k němu chodili lidé ze širokého okolí. Nejoblíbenější zeleninou byla rajčata, ředkvičky, okurky a hlávkový salát. Žádné zahraniční ovoce během roku nebylo k mání, pouze na Vánoce se ve městech prodávaly banány, pomeranče a mandarinky. Nepoužívaly se chemické přípravky a všechno bylo tedy bio. Studánky byly plné průhledné chladné vody, která lákala k napití. Na bramborových polích se po sklizni v ohýnku pekly brambory. A jak chutnala planá hruška v širém poli nebo planá jablka či třešně ptáčnice kdesi v lese...

Cukr ještě nebyl takovým strašákem, jako dnes, takže sladké pokrmy tvořily velkou část běžného jídelníčku. Na druhé straně většina lidí – i těch dobře situovaných – měla v průběhu dne mnohem více pohybu, než průměrný člověk současnosti.

Někde se v té době ještě svítilo petrolejovou lampou, doma se chovaly slepice, kachny, husy, krůty, ale i prasátka a kravičky a jako potah sloužili koně. V mlátičce na návsi se mlátilo obilí pro celou vesnici.

Po vesnici ještě chodili sběrači kůží z králíků – kůžičkáři –, dráteníci, brusiči nožů a jiné, dnes už dávno v prachu historie zmizelé postavy. Aut jezdilo málo, a byla spíše atrakcí, než rizikem.

Topilo se uhlím a naštípaným dřívím, které se přes léto připravovalo na zimu do homolí. Když se pralo, tak se musela nanosit voda nebo navozit v lejtách, zatopit v kotli, nastrouhat mýdlo a vyvářet prádlo.

Slavily se všechny církevní svátky a rodinné oslavy, stejně tak i posvícení a poutě.

V obchodě paní prodavačka musela všechno spočítat ručně, protože nebyly žádné vymoženosti moderní doby: kalkulačky, počítače, ani čárové kódy. Musela stačit pouze účtenka a dobře ořezaná tužka. Namísto mikrotenových sáčků se používaly papírové, ručně lepené pytlíky.

Přejeme vám při čtení této knihy pěkné zážitky a spolu se zajímavými lidmi i dobrou chuť.

### ***Poznámky autora:***

- Někteří z živočichů, kteří jsou zde uvedeni a kteří se tenkrát běžně jedli, jsou v současné době na seznamu ohrožených druhů, a tudíž se nesmějí lovit ani konzumovat.*
- Recepty jsou ponechány v původní pramenné podobě. V některých je tedy uveden seznam ingrediencí na začátku, tak jak jsme zvyklí dnes, jiné uvádějí jednotlivé přísady postupně, tak jak na ně přichází při vaření řada. Z receptů je také patrné, že jejich autoři vycházeli z toho, že čtenářky (tehdy byly domácí kuchyně opravdu především doménou žen) ovládají základy vaření, takže některé věci nevysvětlovali, považovali je za samozřejmé.*
- A ještě jedna poznámka pro přátele gramatiky. Některé recepty jsme ponechali v původním znění, abychom zachovali kouzlo těch dávných časů.*



*Tradice českého pohostinství začala formálně v roce 1918 rozdělením Rakouska-Uherska. Období po první světové válce znamenalo rychlý rozvoj soukromého podnikání. Praha se stala významným středoevropským městem, naše národní kuchyně a dobré pivo slavily mezinárodní úspěchy. Čilý společenský život kvetl nejen v kavárnách, ale i hospodách, hospůdkách a výletních restauracích, hojně navštěvované byly také noční bary, varieté a kabarety. Pracovní podmínky kuchařů, číšníků i ostatních zaměstnanců v pohostinství nebyly lehké, mnoho našich odborníků odcházelo za prací do zahraničí, někteří nastálo, jiní sezónně. Při této příležitosti je nutné podotknout, že podobný osud potkával naše kuchaře a číšníky z různých důvodů až do současnosti.*

*Významné místo v českém pohostinství zaujalo hned po získání samostatnosti lázeňství. V Čechách a na Moravě byly vedle starých lázeňských objektů vybudovány nové, sloužící také ke společenským a zábavním účelům. Lázeňská města jako Karlovy Vary, Mariánské Lázně, Poděbrady a Luhačovice se staly významnými mezinárodními centry s vysokou úrovní komplexní péče o hosta...*



Nově vzniklá Československá republika měla samozřejmě i svá kulinářská specifika. Existovaly zde dokonce i lahůdky, jež další země bývalého rakousko-uherského mocnářství nemohly nabídnout.

V šenkovně si hosté k pivu dávali tzv. příchoutky. K orosené sklenici přikusovali butrbrót, krajíc chleba s máslem a syrečkem, smaženého či uzeného kapra, nebo sušeného cejna. Velmi oblíbené byly také horké cerbuláty (buřty) a bolgna s vejmrudou – tedy talijány se strouhaným křenem smíchaným s červenou řepou. Bohatší si dopřávali i vařené a smažené jaternice s mastným zelím a krajícem chleba.

Pivem se rovněž zapíjel tzv. gábl. Byly to hlavně husté polévky, dnes už často neznámé.



*Rozmary, choutky  
a pochoutky slavných*





# Tomáš Baťa



Tomáš Baťa byl abstinentem a nekuřákem. V Baťových závodech se nesmělo kouřit ani se tam nesměly pít alkoholické nápoje. Ve Zlíně při stavbě radnice plánovali, že tam zřídí hostinec. Když se Baťa stal starostou, smlouvu zrušil i za cenu toho, že došlo k soudnímu procesu. Místo restaurace zřídil na radnici knihovnu a čítárnu.

*Dvojí věci můžeme spatřiti ve světě; za prvé chytré a dobré, za druhé hlouposti a ničemnosti. (...) Záleží na vás, čeho si v cizích zemích všimnete a čemu se tam chcete naučit.“*

Tomáš Baťa







# Edvard Beneš



Prezident Beneš jedl velice skromně a prostě. Jídlo pro něho znamenalo především chvílku rodinné pohody a klidu. Přednost měla kuchyně česká. Měl rád kávu, raději než čaj, polévky – bramborovou nebo zeleninovou – třeba i k večeři, hlavním jídlem bylo lehké maso s přílohou, většinou zeleninovou. Vždycky býval syrový zeleninový salát z nejrůznějších zelenin. Místo moučníků preferoval sýr. Jeho nejoblíbenějším jídlem byly pečené halušky se salátem a nudle sypané tvarohem, ostrá, kořeněná jídla nepřípadala vůbec v úvahu...



*– A také měl velmi rád rozpíčky, jak je dělávali na Plzeňsku. –*



*Rozpíčky pocházejí z Klatovska a Plzeňska. Jsou to větší kynuté slané placky z tmavší mouky. Pekly se po pečení chleba v peci, potom v troubě. Zaspávaly se za syrova strouhaným perníkem nebo se do nich dávaly rozpůlené švestky.*

Dne 25. 8. 1937 velmistr německého řádu na hradě Bouzově podával slavnostní oběd na počest prezidenta Beneše. Jako předkrm byla drůbeží pěna z kapouna, polévka – krém Dubarry, následoval telecí fillet na žampionech jemně obložený, dále koroptev pečená s červeným zelím a bramborem a jako dezert roláda malakoff. Na závěr se servírovalo ovoce a káva mocca.

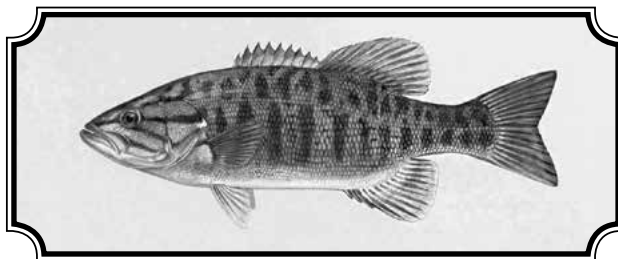


*Hrad Bouzov*





Na večeri 21. ledna 1937 se u prezidenta Beneše podávala polévka grimaldi a candát v aspiku s omáčkou remoulade.



## Candát v aspiku

*Candát, cibule, ocet, sůl, cukr, sterilovaná zelenina, želatina*

Porce ryby povaříme s pokrájenou cibulí cca. 10 minut (podle velikosti) v nálevu z  $\frac{1}{4}$  octa a  $\frac{3}{4}$  vody. Poté rybu vyjmeme a dochutíme vývar, který je zároveň budoucí želatinou, cukrem a pepřem... Do ochuceného vývaru přidáme sterilovanou kořenovou zeleninu (kdo má rád pikantnější chuť, přidá i rozkrájenou feferonku), dále podle množství 1-2 balení potravinářské želatiny a vše řádně rozmícháme.

Do nádoby klademe vykostěnou rybu prokládanou cibulí a postupně zalíváme želatinovou směsí. Po vychladnutí zchludíme v lednici a zhruba třech dnech si můžeme pochutnat na vlastní výborné rybě v aspiku.



## Omáčka remoulade

Pikantní studená omáčka, základ tvoří majonéza doplněná utřenými sardelkami, jemně nasekanými kaparami, okurkami a kerblíkem. Dále se omáčka ochucuje hořčicí, nadrobno nakrájenou petrželkou a listem estragonu.

*– Další oblíbené recepty prezidenta Beneše –*



## **Jehněčí (skopový) hřbet s drcenými bylinkami a luštěninami**

*2 kusy jehněčího nebo skopového hřbetu po šesti kostech, 1 šálek strouhanky z bílého pečiva, 2 velké rozetřené stroužky česneku, 6 lžic směsi čerstvých bylinek (např. rozmarýn, tymián, petrželka, majoránka).*

*Na luštěniny: 1 nasekaná červená cibule, 2 lžice olivového oleje, asi 450 g zelené vařené čočky, asi 450 g konzervovaných rajských jablíček, 2 lžice nasekané čerstvé petrželky.*

Maso zbavíme přebytečného tuku a důkladně osolíme a opeříme. S česnekem smícháme strouhanku, přidáme bylinky a máslo a směsí posypeme tučnou stranu hřbetu. Maso vložíme do pekáče a pečeme 25 minut. Než ho začneme porcovat, přikryjeme ho pět minut fólií. V pánvi s olivovým olejem necháme zmkěknout cibulku. Přisypeme uvařenou čočku a rajčata a vše zvolna vaříme 3 minuty. Přimícháme petrželku a dochutíme. Obě porce hřbetu rozpůlíme a podáváme je se zeleninou a vařenými brambory. Ozdobíme snítkami bylinek.



## **Plněné artyčoky**

*Artyčoky, citrón, olej, bílé víno, černé olivy, bílý chléb, cibule, česnek, kapary, rajská jablíčka, parmazán, zelená petrželka.*

Z každého artyčoku ulomíme stonek i s vlákny. Od spodu odlomíme několik listů, některé vnější listy po obvodu zastříhneme. Nakonec nožem opatrně zajedeme doprostřed artyčoku a vyřízneme střed,



který není jedlý a podobá se jemným štětinám. Vše dokonale očistíme a omyjeme. Osušíme a potřeme citrónovou šťávou, aby nám artyčky nezačaly na odříznutých místech černat. Takto připravené artyčky plníme nádivkou, kterou si připravíme z nasekaných černých oliv, rozmělněné střídky chleba, nasekané petrželky, rozetřeného česneku, na kostičky pokrájené cibule, kaparů, nastrouhaného parmazánu a nakrájených rajských jablíček zbavených semínek a slupky. Naplněné artyčky naskládáme do rendlíku, do kterého jsme předtím nalili trošku oleje. Artyčky v rendlíku přelijeme bílým vínem, přikryjeme pokličkou a dáme péct do středně vyhřáté trouby asi na jednu hodinu.



## Ananasový krém

*1 konzerva ananasu (125 g), 30 g solamylu, 50 g cukru, 1 balíček vanilkového cukru, 2 lžíce citronové šťávy, 125 ml smetany ke šlehání (30 % tuku).*

Ananas necháme okapat na sítku. Šťávu doplníme vodou na 375 ml (0,375 litru). Solamyl smícháme s cukrem a vanilkovým cukrem a rozkvedláme v 6 lžících zředěné ananasové šťávy. Zbylou šťávu přivedeme do varu. Stáhneme z ohně, za stálého míchání přidáme rozkvedlaný solamyl, krátce povaříme, necháme vychladit, občas promícháme. Citronovou šťávu vmícháme do teplého, ne zcela ztuhlého krému. Smetanu ušleháme. Plátky ananasu nakrájíme na malé kousky. Šlehačku a ananas vmícháme do krému. Naplníme do skleněné mísy nebo dezertních misek. Necháme vychladit, aby byl pevnější.

# Svatopluk Beneš



Český divadelní a filmový herec Svatopluk Beneš měl rád lilky, které mu připravovala jeho druhá manželka, prý nepřekonatelná kuchařka.



## Zapečené lilky podle Svatopluka Beneše

Vezmeme lilky, oloupeme je, podélně nakrájíme na plátky, obalíme je v hladké mouce a rychle je opečeme. Přidáme mleté maso, osolíme, pokmínujeme a zapečeme v troubě. Jako přílohu podáváme restované brambory.



# Vlasta Burian



Vlasta Burian byl velkým jedlíkem a labužníkem. V době své největší slávy měl vlastního kuchaře, Jaromíra Trejbalu. Večer po návratu z divadla miloval studené večere. Kuchař mu připravoval například telecí rosol, bažantí paštiku a galantinu, studeného pstruha, terinu z koroptví, anglickou jehněčí pečení, plněné raky, králičí paštiku, kuřata v Madeira rosolu, plněného candáta, mozeček ve vínové omáčce, plněné úhoře a další pochoutky. Z teplých jídel měl rád kuřecí prsa s nudlemi a bažantí polévku. Některé oblíbené Burianovy pokrmy si můžete s námi připravit.

*– Zamilovaným jídlem Vlasty Buriana bylo hovězí jako Estouffade –*



## Hovězí jako Estouffade

*1,8 kg hovězí klížky, nebo zadního masa nakrájeného na kostky, olivový olej, 2 mrkve na drobno posekané, 1 velká cibule posekaná, 2 lžíce polohrubé mouky, 2 lžíce rajské pasty, lahev bílého vína, 900 ml hnědého vývaru, 3 čerstvá rajská jablíčka, na půl rozkrojená, semínka vymačkaná a dužina posekaná, 3 posekané stroužky česneku, 170 g na tenké plátky pokrájených žampionů, bouquet garni, 450 g konzerva posekaných rajčat, 170 g tlustých plátků slaniny (bez kůže) nakrájené na proužky, 20 zelených oliv bez pecky, 20 černých oliv bez pecky, 2 lžíce posekané zelené petrželky.*

Předehtát troubu na 180 °C.

Hovězí ochutit solí a pepřem. V pekáči rozehřát 5 cm olivového oleje a po částech na něm osmažit kostky masa po všech stranách. Smažit na prudko, aby z masa nevytékala šťáva a maso se nevařilo, ale smažilo. Vymout maso, slít olej až na 4 lžíce. Přidat tam mrkev s cibulí a smažit do zlatova. Snížit teplotu, posypat vše moukou a za stálého míchání osmažit asi 2 minuty. Dovnitř vmíchat rajskou pastu a 1 minutu ji podusit. Potom tam nalít víno, dobře vše promíchat do hladka a 3-4 minuty podusit. Vmíchat dovnitř vývar, čerstvá rajčata, česnek a bouquet garni. Vložit tam maso, přikrýt a pekáč vložit do trouby. Péct asi 45 minut - 1 hodinu, až je maso měkké.

Na troše slitého oleje osmažit houby do měkka a sucha, asi 3-4 minuty. Houby ochutit, vymout je a dát je stranou. Vytřít pánev, přidat tam trochu slitého oleje, rozehřát ho a přidat konzervu rajčat. Vařit je tak dlouho, až zhoustnou a tekutina se vypaří. Dát je stranou.

Slaninu dát do kastrolku se studenou vodou, přivést do varu, slít slaninu, osušit ji a osmažit ji na pánvi s trochou slitého oleje do zlatova. Dát stranou. Jakmile je maso měkké, vymout bouquet-garni a přidat uschované houby, podušená rajčata, slaninu a olivy. Znovu přivést k varu, dochutit solí a pepřem a posypat petrželkou.

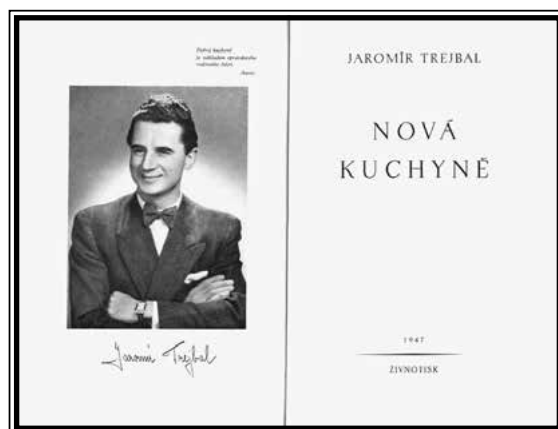
Příloha jsou noky nebo vařené brambory.



# Jaromír Trejbal



*osobní kuchař Vlasty Buriana*



*Byl od roku 1936 osobním kuchařem Vlasty Buriana, vařil ovšem i pro belgického krále Alberta I. Pracoval ve šlechtickém klubu v Celetné ulici v Praze, v pařížském superpodniku La Coupule na Montparnase a restauraci Champs Elysées, působil také na Riviéře a v Monte Carlu. Je autorem mnoha kuchařských knih.*

V kuchyni Vlasty Buriana vládl vynikající kuchař Jaromír Trejbal (mimochodem výborný fotbalista, stejně jako Burian), který měl za sebou bohatou praxi v proslulé pařížské restauraci *La coupole Montparnasse* v hotelu Ritz, kde připravoval delikatesy pro významné osobnosti – krále, vévody a šejky.

Jako osobního kuchaře ho král komiků „přetáhl“ z věhlasného pražského lahůdkářství *U Lipperta*, kde se scházela nejlepší předválečná klientela a kam se svojí manželkou Ninou často chodili.

Vlasta Burian byl nevšední gurmán, a přestože paní Nina dala panu Trejbalovi podmínku, že Vlasta nesmí za rok přibrat ani dekagram, jídla byla skvělá a již na tuto dobu racionální. Obědy mívaly až sedm chodů. Základem byla francouzská kuchyně.

Připravoval se například telecí rosol, bažantí paštička, kotouče ze pstruhů, koroptví terina, anglická svíčková, plnění raci, plněná pečená krůta, kuřata v Madeira rosolu, plněný candát, mozeček ve vinné omáčce, labužnická perlička a mnoho jiných lahůdek. Jedno jídlo si Vlasta Burian oblíbil zvláště, byla to kuřecí prsíčka s milánskými nudlemi. Ta jsou dodnes pojmenována po něm.



## Kuřecí prsíčka Vlasty Buriana

*600g kuřecích prsou, sůl, sušený česnek, bílý pepř, 500g nudlí fettuccine*  
**Na omáčku:** *2 lžíce másla, 1 cibule, 1 pórek, 2 stroužky česneku, 4 lžíce kečupu, 1 lžička worcesteru, maggi, 1 jablko, 50g slaných mandlí.*

Kuřecí prsíčka nakrájíme na plátky (8 ks), osolíme, posypeme sušeným česnekem a okořeníme bílým pepřem. Poté je upečeme na grilu.

Na pánvi rozpustíme máslo, vložíme nakrájenou cibuli a pórek a na tenké plátky nakrájený česnek. Směs osmahneme dozlatova. Přilijeme kečup, zakápneme worcesterem a trochou maggi, přidáme nadrobno nakrájené jablko a krátce doděláme.

Italské nudle uvaříme podle návodu.

Nudle upravíme na talíř, na ně položíme dva plátky prsíček a přelijeme směsí z pánve. Nakonec posypeme nasekanými slanými mandlemi.

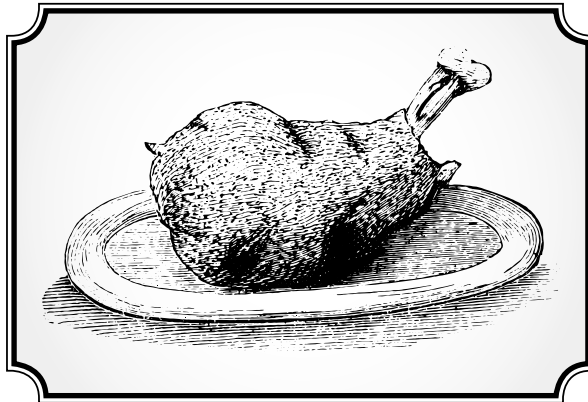




## Anglická jehněčí kýta na studeno

*1 jehněčí kýta (1 500 g), olej, pepř, sůl.*

Kýtu zbavíme loje a kolena a vykostíme tak, aby zůstala v celku (vnitřní kost se dá vytočit). Zevnitř i zvenčí maso dobře osolíme, opepříme a stáhneme motouzem jako na roládu. V pekáči ve větším množství oleje kýtu ze všech stran prudce opečeme. Přebytečný olej slijeme a maso pečeme v mírně vyhřáté troubě (80-100 °C, asi 1 hodinu). Upečená kýta má být růžová, nikoliv krvavá. Podáváme ji vychlazenou, tence nakrájenou, s majonézovými omáčkami.



## Kanapátka s krevetami

*12 řezů bílého chleba (veky), 100 g sardelového másla, 200 g majonézy, 1 větší balení mražených krevet.*

Chleby ořízneme na obdélníkové tvary, lehce pomažeme sardelovým máslem, po obvodu hustě nastříkáme trubičkou majonézu a do středu navršíme vyloupané krevety, které předtím necháme na chvíli projít varem. Je to skvělý a nenáročný předkrm.

## Kuřecí prsíčka s nudlemi

*2 velké kuřecí řízky, 1 lžice oleje, 1 jablko, 2 vejce, 100 g másla, 3 lžice kečupu, mletá paprika a pepř, 2 lžice pražených sekaných mandlí, sůl, 2 porce vařených širokých nudlí.*

Naklepané řízky osolíme, opeříme a po obou stranách prudce na oleji opečeme. Ze středu oloupaného jablka ukrojíme 2 silnější plátky a vykrojíme jaderník. Kolečka jablek poprášíme paprikou a z obou stran opečeme na kousku másla. Zároveň připravíme 2 smažená vejce (volská oka). Řízky upravíme na porce širokých nudlí, na ně položíme smažená vejce a úplně navrch přijdou kolečka jablek, umístěná tak, aby ve středu vykukoval žloutek. Ve výpeku v pánvi rozšleháme máslo, přidáme kečup, chvíli povaříme a vzniklou šťávou přelijeme řízky s nudlemi.



## Pstruh Norvergienne

*600 g vykostěných filátek ze pstruha, 1 cibule, 1 dl octa, bobkový list, sůl, ½ šálku sekaných bylinek (petrželka, pažitka, řeřicha apod.), 150 g ochucené majonézy, špetka cukru, worcester, bílý pepř, hořčice, 1 konzerva sardelových řezů.*

Filátka dáme do kastrolu a zalijeme vodou s octem. Přidáme překrojenou cibuli, bobkový list, trochu soli a přivedeme k varu. Za malou chvíli kastrol odstavíme z plotny a necháme vychladnout. Potom filátka vyjmeme, osušíme na ubrousku a upravíme na mísu. Do ochucené majonézy přidáme bylinky, cukr, worcesterskou omáčku, bílý pepř a hořčici. Pstruhy ozdobíme sardelovými řezy a podáváme k nim majonézovou omáčku.

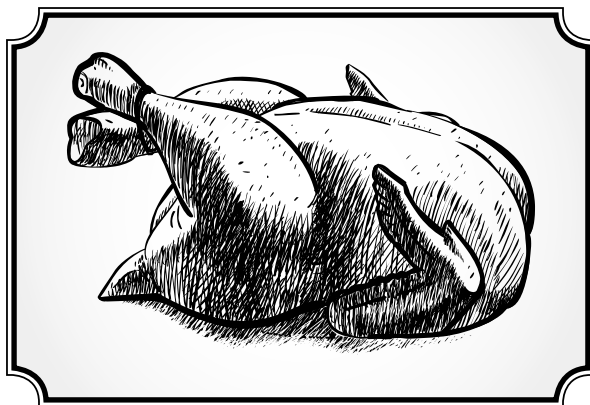




## Kuře Vlasty Buriana

*2 půlky kuřecích prsíček, 50 g oleje, sůl, 4 lžíce kečupu, 1 jablko, 2 žloutky, 40 g másla, 2 vejce, lžíce mandlí, 30 g másla.*

Prsíčka zbavíme kostí a kůže, naklepeme, osolíme a na oleji je na pánvi opečeme. Jablko oloupeme, vykrojíme jaderník, ukrojíme ze středu 2 kolečka o síle jednoho centimetru, poprášíme paprikou, na pánvi na másle po jedné straně opečeme. Celá vejce rozšleháme v misce, osolíme, přidáme zbylé rozpuštěné máslo a vmícháme tolik mouky, aby vzniklo těstíčko jako na kapání. V kastrolu přivedeme do varu osolenou vodu, těsto přelijeme do omytého sáčku od mléka, u kterého jeden roh dole odstříhneme asi na 3 mm otvor. Všechno těsto vymačkáme do vařící vody a takto vzniklé nudle 4 minuty povaříme. Pak je scedíme, urovnáme na talíře a přes ně klademe opečená prsíčka. Do zbylého tuku na pánvi přidáme kečup, povaříme a omáčku přes prsíčka přelijeme. Ozdobíme plátkem jablek a posypeme sekanými dorůžova opečenými mandlemi.



## Jablkové lívanečky

3 vejce rozšleháme se 100 g cukru, přidáme ¼ l mléka, sůl, 130 g hladké mouky, 70 g kokosové moučky, 2 lžice rumu a za stálého šlehání zalijeme rozpáleným máslem. Připravíme si řidší těsto jako na palačinky. Oloupeme tři jablka, zbavíme je jadřinců a nakrájíme na kostičky. Malé formičky lívanečnicku zalijeme směsí másla a sádla, na kterou nalijeme slabou vrstvu těsta, pak do tří čtvrtin urovnáme nakrájená jablka a dolijeme těsto. Necháme zvolna péci. Pak lívanečky obrátíme a dopečeme. Hotové sypeme skořicí a cukrem. Podáváme teplé.



## Žloutkové fleky

1 vejce, 2 žloutky a sůl si na vále smícháme s hrubou moukou, na poddajné těsto (ne příliš tuhé), které ihned vyválíme na placku a z ní trháme kousky cca 3 cm a vkládáme je do vařící osolené vody. Vaříme asi 5 minut a scedíme.



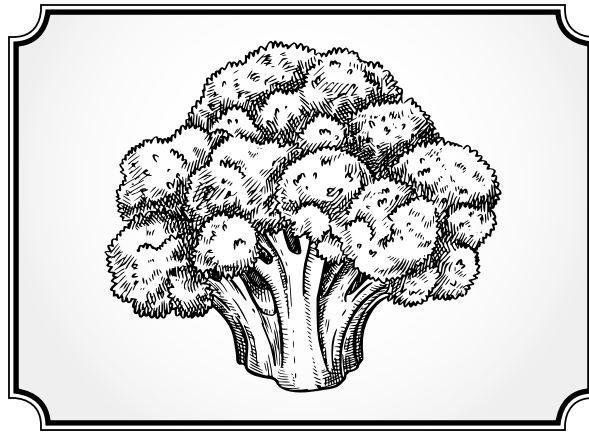
## Zeleninová terina v aspiku

3 papriky (žlutá, zelená, červená), 1 lilek, 500 g ricotty (tvarohu), kůra z ½ citronu, sůl, černý pepř mletý, aspik.

Omyté papriky opečeme zprudka v troubě a oloupeme. Lilek omyjeme, nakrájíme podélně na plátky a rovněž opečeme. Tvaroh osolíme, opeříme, přistrouháme citronovou kůru a vyšleháme spolu s polovinou rozpuštěného aspiku. Paštikovou formu (terinu) vyložíme fólií a klademe na ní lilek namočený v aspiku tak, aby překrýval stěnu nádoby. Na dno vrstvíme nejdříve tvaroh, poté papriky (3 bar-



vy), tvaroh a druhou polovinu paprik (barevně opačně) a zakončíme vrstvou tvarohu. Nakonec uzavřeme přesahujícím lilkem. Necháme v ledničce zatuhnout 15 až 30 minut. Po vyklopení z formy odstraníme fólii a nakrájíme silnější plátky.



## Brokolicový krém s příchutí estragonu a smaženým hráškem

*400g brokolice, 2 dl smetany sladké, sůl, estragon, špetka tymiánu, smažený hrášek (hotový přípravek).*

Brokolici rozebereme na růžičky a uvaříme ve dvou litrech osolené vody doměkka (asi 8 minut). Vývar scedíme a dáme stranou trochu vychladnout. Poté zeleninu rozmixujeme nebo propasírujeme zpět do základu. Polévku zjemníme sladkou smetanou, dochutíme solí, tymiánem a estragonem. Krátce provaříme a podáváme se smaženým hráškem.





## **Smažené uzené matjesy v tymiánovém těstě s česnekovou omáčkou**

*400 g uzených matjesů, 2 vejce, 1 dl mléka, hladká mouka podle potřeby, tymián, olej na smažení, sůl.*

**Na omáčku:** majonéza, 1 stroužek česneku, citron.

Jednotlivé porce uzených matjesů osušíme v ubrousku. Poté je obalíme v hustším těstíčku, které připravíme z rozšlehaných vajec, mléka, hladké mouky a rozemletého tymiánu, přisolíme. Ihned je smažíme v rozehřátém oleji dozlatova. Matjesy servírujeme jako teplý předkrm s citronem a česnekovou (bylinkovou omáčkou) s teplými toasty.



## **Pečené kančí karé na šalvěji, smažené vídeňské knedlíky, listový špenát na smetaně**

*800 g kančího karé (pečeně), vývar, sůl, pepř, šalvěj, mouka hladká.*

**Na smažené vídeňské knedlíky:** 4 porce houskových knedlíků, na trojobal vejce, mouka a strouhanka, olej na smažení.

**Příprava špenátu:** 250 g listového špenátu, lžíce másla, 2 stroužky česneku, 1 dl smetany, mletý muškátový květ.

Zvěřinu zlehka očistíme a osušíme. Poté ji osolíme, opepříme čerstvě mletým kořením, podlijeme vývarem a mírně pečeme v troubě při 180°C zhruba 45 minut. Občas maso podlijeme a po půl hodině okořeníme šalvějí. Měkké karé vyjmeme, šťávu zaprášíme moukou a provaříme. Maso vrátíme zpět a necháme v teple. Houskový knedlík nakrájíme na plátky a obalíme jako řízek v trojobalu. Smažíme dozlatova. Listový špenát povaříme ve vodě (5 minut) a scedíme. Na pánvi zahřejeme máslo, přidáme nasekaný česnek a špenát. Zalijeme smetanou, provaříme a dochutíme solí a muškátovým květem.



## Vanilková zmrzlina přelitá jahodovou (malinovou) omáčkou

12 kopečků zmrzliny (vanilkové) nebo domácí: 2 žloutky, 2 lžíce medu, 1 vanilkový cukr, 1 bílek, 2,5 dl smetany ke šlehání.

Žloutky utřeme s medem a vanilkovým cukrem do pěny. Z bílku ušleháme pevný sníh a smetanu ušleháme dohusta. Do žloutkové hmoty lehce vmícháme sníh i šlehačku. Nalijeme do tvořítek a necháme zmrazit. Podáváme s ovocnou omáčkou.

**Ovocná omáčka:** 250 g jahod (malin, rybízu), 1 lžíce moučkového cukru.

Jahody nebo maliny rozmixujeme a přes síto prolisujeme, aby se zachytila zrníčka. Přisladíme, popř. ochutíme lžičkou citronové šťávy nebo likéru. Můžeme ji k zmrzlině podávat i teplou.



## Lívanečky Vlasty Buriana

¼ l kefiru, 3 celá vejce, 100 g cukru krupice, 9 vrchovatých lžic strouhaného kokosu, 2 lžíce rumu, 2 lžíce rozpuštěného mírně zchladlého másla, 130 g hladké mouky, špetka soli, asi 5-6 jablek, olej, skořicový cukr.

Do kefiru zakvedláme vejce, rum, máslo, pak sypké přísady a nakonec oloupaná, nastrouhaná jablka. Na rozpáleném oleji v lívanečnicku smažíme dozlatova a potom obalíme ve skořicovém cukru. Jsou dobré i studené.

**Příloha:** 1 tvaroh, 1 zakysaná smetana, ¼ kg jahod, cukr dle chuti

jahody rozmačkat s cukrem, přidat do tvarohu smíchaného se zakysankou a vše prošlehnout.



## *Česká kuchařská legenda*

Jaromír Trejbal se narodil v Lounech. Jeho tatínek byl kovář na dráze, ovšem malý Jaromír se po jeho stopách vydat nemohl – neměl dostatečně urostlou postavu. Finanční možnosti rodiny zase neumožňovaly, aby šel studovat.

Jaromír měl dvě vášně: fotbal a sladkosti. A tak když jeho o pět let starší sestra, která pracovala jako pokladní v pražské restauraci, doma přednesla vzkaz svého šéfa: „Dejte kluka na kuchaře a bude mít celý život zajištěnou nejlepší stravu zadarmo“, bylo rozhodnuto.

Jaromír Trejbal byl přijat jako učeň do tehdejšího šlechtického kasina v Celetné ulici v Praze. Za čtyři roky pak složil tovaryšské zkoušky, ale především si zamiloval své řemeslo tak, že se mu stalo láskou na celý život. Po absolvování vojenské služby vyjádřil na Svazu kuchařů přání zkusit práci v zahraničí. A tady zapracoval osud: Česká restaurace v Paříži zrovna hledala mladého, svobodného kuchaře, nekuřáka, mluvícího francouzsky, který výborně hraje fotbal. Jaromír byl zapřísáhlý nekuřák a ve fotbalu to dotáhl do dorostenecké ligy za Slávii. Tady je asi na místě vysvětlivka – Česká restaurace v Paříži byla současně sídlem fotbalového klubu v Paříži žijících Čechů, takže kuchař s odporem k fotbalu by do kolektivu nezapadl.

V roce 1929 tedy Jaromír Trejbal odjel do Paříže. Hned v prvním zápase proti Svazu francouzských kuchařů vsítil dva góly a přispěl tak rozhodující měrou k vítězství 3:1. Efekt tohoto úspěchu byl ten, že mu Svaz francouzských kuchařů „hodil laso“ a Jaromír se tak stal členem francouzského kuchařského svazu. To mu umožnilo pracovat v domácích francouzských kuchyních.

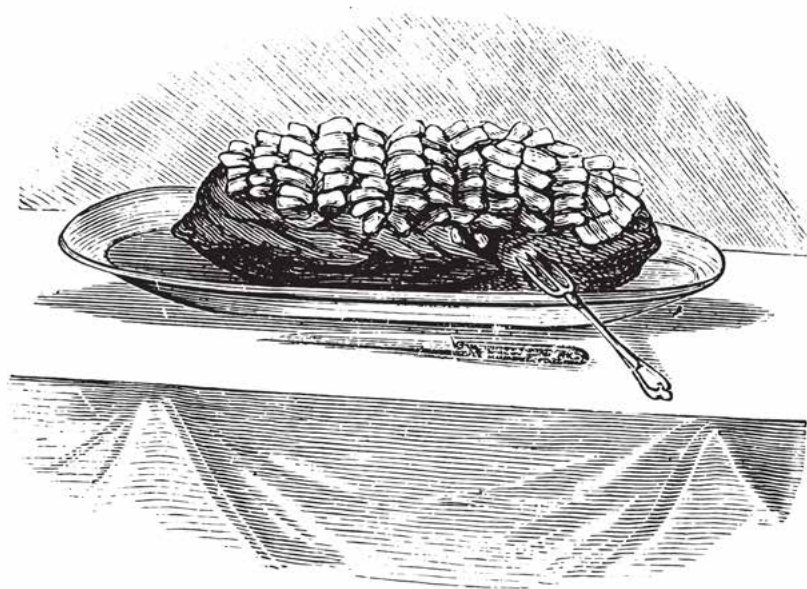
Jeho prvním působištěm se stala La Coupole Montparnasse, kde vařilo osmdesát kuchařů různých národností. Tato zkušenost znamenala pro mladého muže obrovskou příležitost k poznání kuchyní celého světa. Jaromír Trejbal pak pracoval v dalších vynikajících restauracích v Paříži, ale i v Hôtel de Paris v Monte Carlu. Tři zimní sezóny působil také v kuchyni belgického krále Alberta I. v proslulých lázních Biarritz na atlantickém pobřeží.

Na své kuchařské pouti se seznámil s konzervovanými sarančaty, falešnými pštrosími vejci, od své indonéské kolegyně se naučil připravovat polévky z hadů i ještěrů. Seznámil se také s mnoha slavnými osobnostmi své doby – Pablem Picassem, Christianem Diorem, herečkou Gretou Garbo, výrobcem šicích strojů B. Singerem či rejdařem Aristotelem Onassisem.



Díky fotbalu poznal i největší tehdejší hvězdu francouzské gastronomie Augustina Escoffiera. Ten byl velkým fotbalovým fanouškem a když fotbalové mužstvo francouzských kuchařů, ve kterém Jaromír hrál, vyhrálo mistrovství, pozval celý tým do své vily v Neuilly u Paříže. Jaromír si tehdy pečlivě zapsal všechny recepty, které jim Escoffier prozradil. Na závěr pak Escoffier pronesl větu: „Mes garçons, ne fumez pas!“ (Chlapci, nekuřte!). Kuchař, který kouří, ztrácí veškerou schopnost chuti. A kuchař bez chuti nikdy není a nemůže být opravdovým kuchařem! Po návratu do Prahy v roce 1937 získal Jaromír Trejbal místo šéfa studené kuchyně ve Vaňhově rybárně na Václavském náměstí odkud brzy přešel do Lippertova lahůdkářství Na Příkopěch. Sem denně chodil Vlasta Burian se svou ženou pro studenou večeři. Po nějakém čase pověřil ředitel lahůdkářství Trejbalu zajištěním večeře pro 30 lidí přímo ve vile Burianových. Druhý den Nina Buriánová Jaromírovi Trejbalovi nabídla místo osobního kuchaře v rodině. Tam pak Trejbal pracoval až do roku 1945. Přátelský vztah mezi Jaromírem Trejbalem a Vlastou Burianem trval až do Burianovy smrti.

(Podle: Jaromír Trejbal: „Český kuchař ve francouzské kuchyni“)



*– A ještě několik oblíbených receptů Jaromíra Trejbal –*



## **Brambory maďarské** *(Pommes de hongroise)*

Brambory maďarské – dušené s přidavkem pálivé papriky jsou u nás málo známy, jsou velmi jednoduché na přípravu, ale chutnají výborně.

*600g malých brambor, oloupané, hovězí vývar, dle potřeby, sůl, 50g másla, 1 lžička pálivé papriky.*

Brambory oloupeme, vypereme a v kastrole zalijeme jen malým množstvím hovězího vývaru. Je-li třeba přisolíme. K bramborám přidáme máslo, papriku, zakryjeme pokličkou a dusíme doměkka.



„Z obyčejných brambor je možné v kuchyni připravovat doslova kouzla: přesvědčil jsem se o tom v královské rezidenci v Biarritzu. Něco podobného jsem neviděl ani v pařížském hotelu Ritz. V královské kuchyni tehdy působil specialista, kuchař Henri Guerot. Předvedl nám přípravu brambor na slavnostní hostinu. Uvařil velmi kvalitní žlutomasé brambory ve slupce v páře, oloupané prolisoval na pracovní plochu, přidal k nim kukuřičnou mouku, žloutky, sůl a uhnětl těsto jako na nudle. Pak z těsta vyválel placku a radýlkem nakrájel čtverce asi 8 x 8 cm. Těsně před prací si už připravil zeleninové, vaječné, mandlové, sýrové a další náplně, kterým se pak dva kornoutky vždy jen zpola naplnily a zasunuly do sebe. Třetí kornoutek, který byl naplněn celý, se zamáčkl shora, takže vždy tři spojené kornoutky představovaly jednu porci přílohy. Těsně před podáváním se na oleji smíseném s přepuštěným máslem («půl na půl») smažily. Když byly téměř dosmaženy, vyjmul je z tuku, smáčel v rozšlehaných vejcích a jen krátce dosmažil. Bylo to ohromně efektní, kornoutky vypadaly jako ze zlata.“



## Brambory na víně dle Jaromíra Trejbala



### Smažené brambory na víně I.

*500 g brambor oloupaných, přírodní bílé suché víno, sůl, podle chuti, 4 vejce (žloutky a bílky zvlášť), 4 lžíce hladké mouky, olej na smažení.*

Očištěné brambory zalijeme vínem, přisolíme a uvaříme. Brambory scedíme a uschováme, kde je necháme vychladnout. Pak je nakrájíme na silnější plátky. Ze 4 bílků ušleháme pevný sníh, osolíme, zašleháme žloutky a vařečkou vpracujeme mouku, až vznikne lehké pěnové těsto. Plátky brambor v těstě namáčíme, lžící jednotlivě vybíráme a usmažíme na oleji. Hodí se jako příloha ke každé pečení, k drůbeži i minutkám.



### Brambory na víně II.

*500 g malých brambor, sůl, 50 g másla, 2 lžíce hladké mouky, přírodní suché víno, smetana.*

Brambory uvaříme ve slupce v osolené vodě a scedíme; necháme stranou. Z másla a hladké mouky připravíme jíšku, kterou zalijeme vínem. Svaříme na hustou omáčku, přisolíme a pak teprve rozředíme smetanou na běžnou hustotu. Přímo do omáčky nakrájíme uvařené oloupané brambory. Už nevaříme! Pokrm se hodí jako příloha k vařenému hovězímu masu, k ovaru, k vařenému kuřeti apod.



## Brambory rajčatové

Brambory rajčatové získaly na výstavě v Paříži I. cenu jako nejlépe chutnající příloha. Hodí se ke každé úpravě masa, nikoliv však k omáčkám. Jaromír Trejbal vzpomíná, jak během jeho působení v hotelu Magellan se konala přehlídka nejlépe šlechtěných odrůd brambor, a spojená se soutěží o nejchutnější připravenou přílohu z brambor k rozmanitým pokrmům. K přípravě více jak sto ochutnávek jídel různé struktury a chuti nastoupili tři kuchaři a k těmto pokrmům byly zároveň v hotelové kuchyni připravovány brambory jako příloha – to byl hlavní účel ochutnávky. Specialisté je pak ochutnávali a hodnotili. V hotelové kuchyni bylo k tomu připraveno osmdesát šest druhů nejrůznějších bramborových příloh. Porota pak nejvýše ocenila rajčatové brambory (viz předpis níže) a brambory na víně.

*500 g brambor, 500 g rajčat, 50 g másla, 3 stroužky česneku, rozdrcené nebo rozetřené, sůl a mletý pepř, 1 lžíce petrželky, najemno nasekané.*

Rajčata spaříme, oloupeme, rozmačkáme a překrájíme na kusy. V kastrole se širším dnem rozpustíme máslo, přidáme česnek, sůl, mletý pepř a nasekanou petrželku. Vše zpěníme, přidáme rozmačkaná rajčata a lehce promícháme. Kastrol postavíme na plotýnku a velmi mírně zahříváme pod bodem varu (asi na 80°C), abychom odpařili téměř všechnu vodu. Rajčata nesmí vařit a po ukončení tepelné úpravy musí být pevná a hustá (jako protlak). Doba odpařování může být poměrně dlouhá. Z oloupaných brambor uvařených ve slané vodě připravíme hustou bramborovou kaši s máslem. Na talíři pak z kaše vytvoříme věnec a doprostřed naklademe kopeček z připravených rajčat.





## Rýžový dezert aneb studená čínská rýže

Nedaleko pařížského podniku „Chez Potin“, kde v kuchyni pracoval Jaromír Trejbal, bylo čínské velvyslanectví, takže nebylo divu, že sem kvůli světoznámé studené kuchyni chodívali často i vysocí čínští hodnostáři. Jaromír Trejbal vzpomínal, že zde měli pro ně také sladké dezerty, a samozřejmě z rýže! A sice z rýže studené. Uvedený dezert se podle čínských pravidel původně připravoval tak, že se rýže nejdříve dobře vyprala v teplé vodě, v kastrole zalila studeným mlékem, přidal cukr, špetka soli, máslo, žloutky a očištěné nakrájené tropické ovoce. Kastrol se zakryl pokličkou, pod níž byla kvůli utěsnění silná utěrka, a rýže se v troubě asi hodinu dusila. Hotová se nechala vychladnout a podávala se v malých hezkých miskách. Čínští hosté jí pojídali hůlkami. Francouzští kuchaři k této přípravě měli výhrady, a sice proto, že podle tohoto předpisu se rýže s přísadami nepromíchala, takže když byla udušená, nahoře bylo máslo a ani žloutky v rýži nevypadaly nějak moc pěkně. Během času francouzští kuchaři přípravu vylepšili. Stalo se jednou, že i sám velký čínský představitel za tuto vylepšenou „čínskou rýži“ poslal do kuchyně blahopřání v počtu několika lahví výborného vína.



## Čínský rýžový dezert

*200 ml mléka, 80 g cukru, 100 g rýže, 2 žloutky, 50 g rozinek, oloupané mandle (nejsou nutné), různé tropické ovoce, nakrájené.*

**Na přelití:** *8 lžic rybízové nebo jiné pikantní zavařeniny, 4 lžíce pálenky (koňak, rum, griotka).*

Rýži vypereme v teplé vodě a uvaříme v mléce s máslem, špetkou soli, cukrem a rozinkami.

Mimo plotnu do rýže vmícháme žloutky a oloupané mandle. Teprve do vychladlé rýže vmícháme ušlehané bílky nebo lépe šlehačku. Rýžovou směs můžeme rozdělit do tvořítek nebo do porcelánových misek vypláchnutých studenou vodou. Po ochlazení rýžové směsi



tvořítku krátce namočíme do teplé vody, a vyklopíme je na talíř a přelijeme horkou zavařeninou ochucenou pálenkou či likérem. Pokud použijeme porcelánové misky, rýžový dezert nemusíme vyklápět, ale jen ho ozdobíme tropickým ovocem, případně šlehačkou a podáváme přímo v miskách.

Jaromír Trejbal ve svých vzpomínkách uvádí, že tehdy již byly v evropských městech restaurace, kde na jídelním lístku měli výlučně zeleninová jídla, a přitom tyto restaurace byly tak oblíbené, že byly denně plně obsazené. Když vařil po tři zimní sezóny v královské rezidenci belgického krále Alberta I. v Biarritzu, získal zde velkou «zeleninovou» praxi. Král byl náruživým horolezcem a věřil, že pro tento druh sportu je nutno velmi často jíst zeleninu. Chtěl být pro své túry v Pyrenejích zdravý, silný a hlavně odolný. V jeho rezidenci se proto vařilo denně k obědu i k večeři pět nebo šest zeleninových pokrmů. Nejlepší zelenina se vozila ze Španělska a vůbec ta nejlepší byla z Kanárských ostrovů. Jaromír Trejbal ještě poskytuje radu: „K docílení perfektní chuti každého zeleninového pokrmu, je nutno již hotový dochutit zelenými bylinkami, např. zelenou petrželkou, natí ze šalotky, řeřichou, česnekovou natí, koprem, estragonem apod.“



*Hotel Palais v Biarritzu*



## Vařený květák po bretaňsku

*300 g cibule, nakrájená najemno, 3 středně velké brambory, oloupané a překrájené, sůl, trochu mléka, 80 g másla, 4 malé kvěťáky (nebo dva větší), 4 vařená vejce natvrdo, nasekaná, 60 g strouhanky*

**Příprava cibulového bramborového pyr:** Na části másla zpěníme cibuli, přidáme brambory, sůl a zalijeme asi 250 ml vody. Přiklopíme pokličkou a vaříme doměkka (asi 30 minut). Pak najemno brambory prolisujeme nebo umixujeme nebo šlehačem rozšleháme a zředíme trochou horkého mléka.

**Příprava kvěťáku:** Mezitím co se nám vařily brambory s cibulí, vložíme do slané vody vařit opraný květák a uvaříme jej tak, aby byl ještě na skus pevný (ne příliš doměkka).

**Příprava strouhankového posypu s vejci:** Na rozpuštěném máse osmahneme dorůžova strouhanku a přidáme k ní nadrobno nasekaná vejce.

**Podávání:** Okapaný květák rozdělíme na porce, zasypeme strouhankou s vejci.

Podáváme na talíři s cibulovou bramborovou kaší a se salátem z nějaké čerstvé zeleniny, nejlépe z hlávkového salátu.

*Květák se původně pěstoval na Kypru, odkud jej ze svých výprav přivezli Italové. Postupně se rozšířil do ostatních zemí. Obsahuje provitamin A, vitamíny skupiny B, vitamin C a z minerálů především vápník, fosfor a draslík. Pro kuchyňskou úpravu používáme bílé pevné růžice s malými srostlými růžičkami.*



## Smažený květák po pařížsku

*1 květák, 3 lžíce oleje, 1 lžíce nasekané petrželky, 4 vejce, 4 lžíce hladké mouky, šťáva z citrónu, pepř bílý, sůl.*

Květákové růžičky oddělíme, propereme a uvaříme v osolené vodě do poloměkka a scedíme.

Do mísy vložíme olej, petrželku, citrónovou šťávu, sůl i pepř a vše promícháme. Růžičky květáku obalíme v této směsi. Z bílků ušleháme pevný sníh, opatrně vmícháme žloutky, mouku a zamícháním připravíme hebké těstíčko. Růžičky květáku obalujeme v těstíčku a usmažíme dozlatova.

Podáváme se štouchanými brambory a s hlávkovým salátem.



## Palačinky pro jemnou hubičku (*Crêpes La Bouche Fine*)

Francouzské palačinky jsou oblíbené po celém světě. Když byl Jaroslav Trejbal zaměstnán v kuchyni hotelu „Chez Potin“, dělali zde specialitu, která se nazývala „Crêpes La Bouche Fine“, což by se dalo přeložit „palačinky pro jemnou hubičku“. Jsou velmi dobré.

*120 ml mléka, 150 ml smetany, 3 žloutky, špetka soli, 2 lžíce cukru, hladká mouka podle potřeby, 4 lžíce koňaku nebo rumu.*

Mléko, smetanu, špetku soli, cukr, 3 žloutky a koňak (rum) smícháme a rozšleháme.

Po částech přidáváme tolik hladké mouky, až vznikne těsto palačinkové konzistence.

Postupně je lijeme na lívanečnickovou pánev (nebo malou pánev) a na másle upečeme velmi malé palačinky. Rozložíme je na pracovním stole, na jedné straně potřeme pevným sněhem z bílků, do nichž jsme zašlehali sáček vanilkového cukru. Potřenou stranou je znovu



vkládáme do pánve na máslo, a ještě krátce usmažíme. Pak je potřeme pomerančovým (nebo meruňkovým či jiným) džemem a případně ozdobíme kopečkem šlehačky.



## Šťovíková polévka dle Jaromíra Trejbal

Když pracoval Jaromír Trejbal v kuchyni pařížského hotelu Ritz, tak během svého působení napočítal na provozním seznamu více než tři sta druhů polévek. Denně jich bylo na jídelním lístku uváděno kolem deseti. Ve Francii kraluje především polévka cibulová, a to v několika variantách. Oblíbené jsou i bylinkové a ovocné polévky. Způsob, jak připravit skutečně chutnou polévku, je jen jeden: pečlivá příprava, stejná, jakou věnujeme ostatním „dražším“ pokrmům.

*70g másla, 1 cibule, drobně nakrájená, 300g oloupaných brambor oloupané na kostky, ½ kostky masoxu (např. Knorr), 125 ml mléka, 1 hrst šťovíku (můžeme nahradit špenátem a s několika kapkami citrónu).*

Na másle osmahneme drobně nakrájenou cibuli, přidáme oloupané brambory, zalijeme 250 ml vody a osolíme. Dále přidáme masox a omyté listy šťovíku nebo špenátu. Vše povaříme asi 30 minut, rozmixujeme nebo prolisujeme přes jemné síto, zjemníme horkým mlékem a podáváme.



## **Rumex Acetosa**

Šťovík byl jako zelenina sbírán už dávno. Tacitus se zmiňoval, že ho sbírali Germáni v 1. století našeho letopočtu a v době císaře Augusta se pěstoval jako zelenina (Vergilius). Oblíbenou špenátovou rostlinou byl šťovík i ve středověku a starším novověku. V pařížské tržnici se ještě roku 1895 prodalo podle M. Úlehlavé-Tilschové dvacet milionů kilogramů pěstovaného šťovíku. V Čechách se však již v té době od jeho pěstování ustoupilo. Lesní šťovík se naproti tomu užíval v lidové kultuře donedávna. Na Slovensku se počátkem 20. století prodával na trhu a upravoval na sladkokyselou omáčku se smetanou. Na Rusi a Ukrajině byl zase zapotřebí na známé šči, tj. zeleninovou polévku ze šťovíku, špenátu, smetany a vajec. Děti na jaře pojídaly s oblibou šťovík syrový, podobně jako šťavel a doplňovaly si tak potřebné vitamíny. Podobně se u nás asi využíval v pravěku. Ze šťovíku se mohly dělat i nápoje. Podle rukopisného sborníku „šlechtických“ kuchařských předpisů z první poloviny 17. století se z něj vařil sirup.

Jako zeleninu používáme pouze čerstvé listy. Obsahují mnoho cenných látek, povzbuzují chuť k jídlu. Škodlivé účinky přítomné kyseliny šťavelové lze potlačit přidavkem mléka nebo smetany případně i sýra do pokrmu. V kuchyních šťovík používáme do zeleninových polévek, k okyselení zeleninových a bramborových salátů, do špenátu. Zahradní šťovík, který vyséváme co nejdříve z jara, můžeme použít jako špenát.





*Hotel de Paris v Monte Carlu*



# Josef a Karel Čapkoví



O Karlovi Čapkoví je známo, že jedl skromně a nejvíce si pochutnal na obyčejných jídlech. Snídal před devátou a své posluhovačce Alžbětě říkával: „Betule, já bych nemohl být prezidentem ani za nic. Musel bych strašně brzo vstávat, a to já nerad.“

O chod domu svobodného Karla Čapka (než se oženil s Olgou Scheinpflugovou) se staraly kuchařka a panská. Kuchyni vládla Helena Šunková, která tu našla dobré zaměstnání, protože Karel Čapek jídal skromně a nejraději měl „obyčejná“ jídla.

K snídani si dával dva loupáky a kávu bez kofeinu se šlehačkou, ve 13 hodin jídal „prostá, často venkovská jídla“, pak si dal opět kávu bez kofeinu a malý zákusek. Večeři,



kteřá se podávala po 22. hodině, když se vrátil z redakce, zapíjel půl litrem piva. Pokud však přišel na oběd či večeři pan prezident, vařila se obvykle svíčková.

Karel Čapek dával přednost české kuchyni, ale chtěl ji udělat lehčí. Měl rád jídla obyčejná, ale vždy čerstvě uvařená kvůli svému citlivému žaludku. Proto se také u Čapků moc nekořenilo. Za nejlepší dietu považoval Karel Čapek dobrý jahelník.



Karel Čapek také dbal na stolování a doporučoval, aby byla zkrácena doba přípravy jídel a raději prodloužena úprava stolu.

Bratři milovali už od dětství koprovku, bosáky se zelím nebo škvarkové placky.

A ještě Karlovo rčení o vaření: „Můžete jíst jako bohové, aniž byste zapřáhli nějakého lidského tvora v kuchyni do pětihodinové honičky, neboť dobrý recept je jako dobré drama. Čím méně řečí, tím lepší jádro.“

Karel Čapek byl mimořádně dobrým amatérským fotografem, o čemž vedle známých fotografií v Dášeňce svědčí řada dalších dochovaných snímků včetně portrétů známých osobností (mj. prezident Masaryk a další Pátečníci). Paradoxně – amatér Karel Čapek byl autorem nejprodávanější fotografické publikace období první republiky. *Dášeňka čili Život štěněte* z roku 1933 vyšla v několika desítkách vydání. Méně známá je jeho záliba v etnické hudbě, vyrostlá ze zájmu o cizí kultury vůbec. Patřil mezi přední sběratele; celou dochovanou sbírku jeho dědicové v r. 1981 věnovali Náprstkovu muzeu (celkem 462 desek 78 ot./min. a 115 katalogů světových gramofonových firem).





## Obsluhovaly Karla Čapka

Čapkova první panská se jmenovala Božena Kadlecová, a když se měla vdávat, vystřídala ji v březnu 1931 její kamarádka Alžběta Venhodová. Ta v případě potřeby i vařila a také mj. zachránila slavnou Dášeňku před utopením v bazénku.

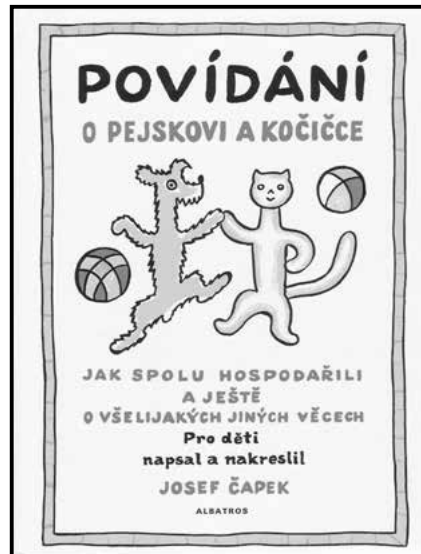


Mezi nejoblíbenější jídla, která Čapkovi Alžběta Venhodová připravovala, patřily

### Plněné a smažené palačinky.

*Potřebujeme ¾ litru mléka, 1 vejce, 250g polohrubé mouky, špetku soli a tuk na smažení. Naplňují se špenátovým protlakem zahuštěným vejcem.*

Nejdříve připravíme tenké palačinky a necháme je vychladnout. Uděláme si špenátovou náplň, a když vystydne, potíráme s ní palačinky, svineme je a obalujeme v trojobalu jako řízky a potom se smaží v tuku.





– Máte-li zájem, můžete ochutnat některé z čapkovských receptů. –



## Bramborové placičky

1 kg brambor uvařte ve slupce a oloupejte, z trochy mléka a 20 g droždí připravte kvásek, přidejte ho k bramborům, vmíchejte 250 g polohrubé mouky, vejce a sůl, vypracujte těsto, to po půl hodině vyválejte na půl centimetru vysokou placku, z níž vykrájejte kolečka a ta osmažte na rozehřátém oleji. Placičky se u Čapků jedly jako příloha, plněné masem či jako hlavní chod.



*Dáte-li přednost sladké dobrotě, pak vyzkoušejte:*

## Piškotovou palačinku zvanou „nadýchaná“.

*Stačí, když máte doma jedno vejce, dvě lžíce hrubé mouky, lžíci moučkového cukru, tuk na vymazání kastrůlku, zavařeninu a vanilkový cukr.*

Začněte tím, že z rozklepnutého vejce oddělíte bílek a žloutek, který v misce utřete s moučkovým cukrem. Z bílku ušleháte sníh, přidáte ho do misky, do níž vsypete asi polovinu hrubé mouky a vše promícháte. Kastrůlek vymažete a vysypete zbylou moukou, vlijete do něj palačinkové těsto a vložíte do vyhřáté trouby. Hotovou palačinku vyklopite na talířek, polovinu potřete zavařeninou, přeložíte a posypete vanilkovým cukrem.



## Smažené řízky

*4 telecí nebo vepřové řízky, 3 vejce, polohrubá mouka, strouhanka, sádlo nebo olej, sůl.*

Plátky masa lehce naklepeme a po obou stranách osolíme. Vajíčka rozšleháme a též trochu osolíme. Pak řízky obalíme klasickým způsobem v mouce, vejci a strouhance. Na pánvi rozehřejeme dostatečné množství omastku. Těsně před vložením řízku na pánev každý ještě jednou protáhneme rozšlehanými vejci a ihned smažíme. Druhý vaječný obal vytvoří totiž okamžitě na povrchu řízku vrstvu, která zabrání jeho vysmažení (vysušení). Věřte, že opravdový gurmet ten rozdíl pozná.



## Skopové na divoko

*800 g skopové kýty bez kosti, 80 g oleje, 50 g cibule, 150 g kořenové zeleniny (mrkev, celer, petržel), 20 g hladké mouky, mletý pepř, celý pepř, nové koření, jalovec, tymián, bobkový list, citrón, 50 g rajčatového protlaku, 10 cl červeného vína, sůl.*

Kýtu osolíme, opeříme a opečeme po všech stranách na menší části tuku. Kořenovou zeleninu osmahneme na větší části tuku, pod-