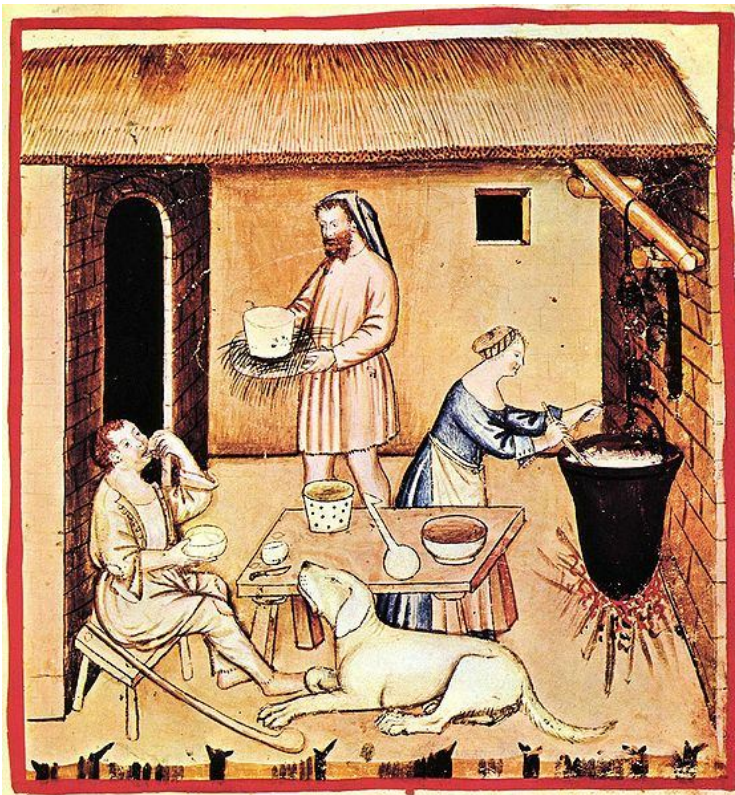


Jídelníček za Karla IV.



Žáci 7. ročníku

Pohanková kaše

200 g pohanky
300 ml mléka (nebo 150 ml mléka
a 150 ml vody)
špetka soli
trochu másla
mletá skořice
džem nebo marmeláda
trošku máty na ozdobení



Tomáš Petrulák

Bezlepkové jáhlové nočky

1 hrnek jahel

2,5 hrnku vody

sůl

pohanková mouka

petrželka

Do kaše vmícháme vejce, máslo a petrželku. Noky vykrajujeme lžičkou vložíme do vroucí polévky a na mírném ohni krátce povaříme.



jméno

Chléb

1,3 kg hladké mouky

350 g kvásku

250 g hrubé mouky

lžíce soli



Do mísy vložíme kvásek, přelijeme dvěma hrnky teplé vody a prohněteme. Přidáme nejdříve hrubou a pak hladkou mouku, asi 100 g hladké mouky si dáme stranou. Suroviny promísíme, přikryjeme vlhkou utěrkou a necháme kynout zhruba 18 hodin. Pak vyklopíme na pomoučený vál a vyválíme z těsta dva bochníky. Opět je necháme kynout asi hodinu v teple. Pečeme 50 minut při 350°C.

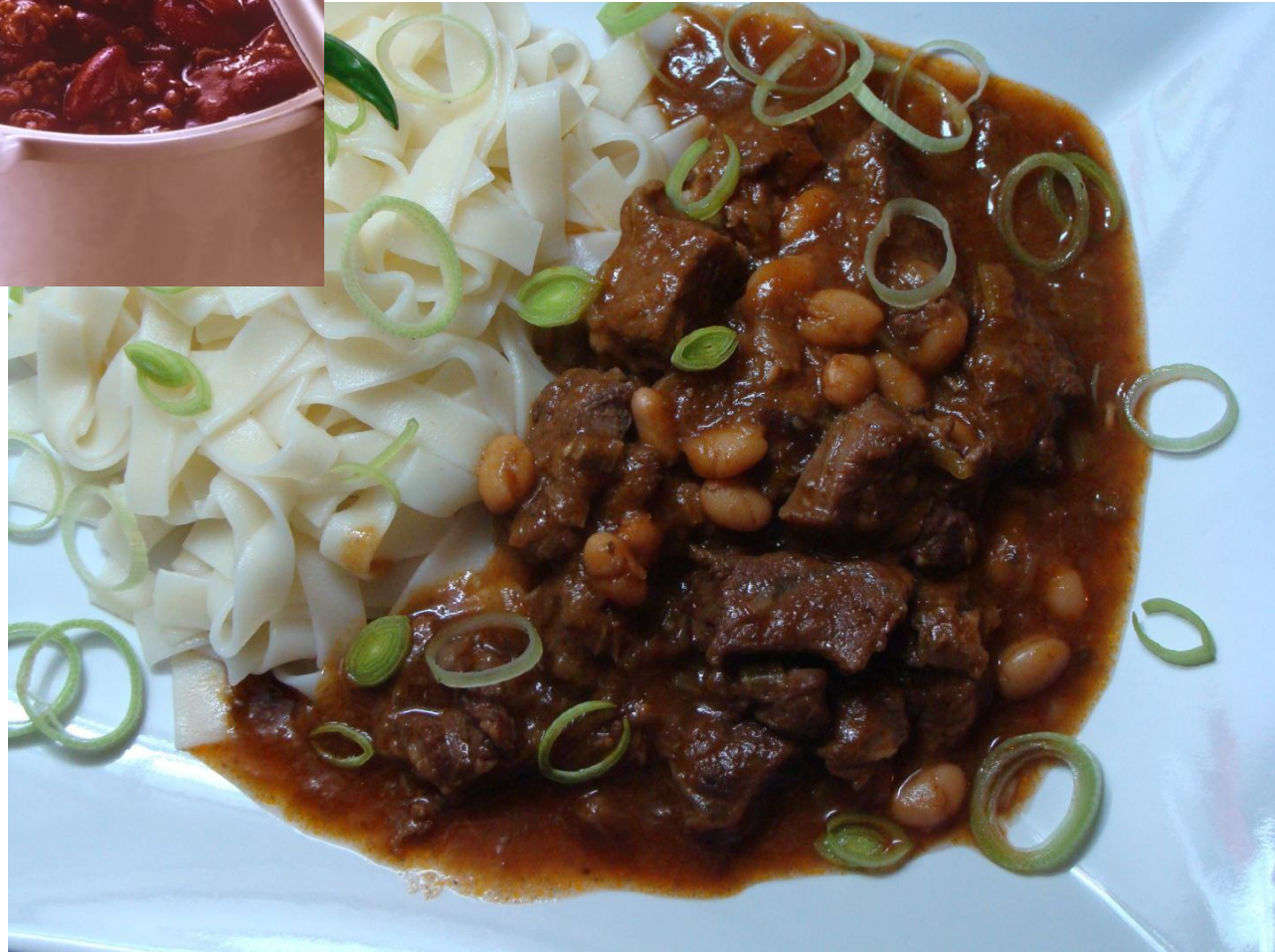


Markéta Mastešová

Dušenina z bažanta

Suroviny: 1 litr vývar z kostí zvěřiny, 400 g fazole bílé 250 g bažantího masa, 250 g klobása, 200g zvěřina maso, 100g bůček vyuzený, 1x ks cibule, 1dcl pálenka, 1ks strouhaný krajíc chleba, 3x stroužek česnek, šalvěj, pepř, sádlo

Fazole namočíme přes noc do studené vody, pak je scedíme, nasypeme do hrnce, zalijeme vývarem (nebo vodou) a uvaříme doměkka (trvá to asi 40 minut). Během vaření přidáme k fazolím oloupanou cibuli a dva stroužky česneku. V pánvi rozežřejeme kachní sádlo a osmahneme na něm na kousky nakrájené pečené bažantí maso, nakrájenou zvěřinu a uzené. Maso vyjmeme děrovanou naběračkou a necháme z něj odkapat přebytečný tuk. Nakonec ve výpeku v pánvi osmažíme kousky klobásy a také je vyjmeme a necháme odkapat. Zapékací formu vymastíme sádlem, vytřeme zbylým česnekem a navrstvíme do ní střídavě vařené fazole s osmahnutým masem a klobásou. Střední vrstvu zalijeme koňakem, posypeme nakrájenou šalvějí a povrch zalijeme vývarem z fazolí a tukem zbylým z opékání masa. Vše osolíme, opepříme, posypeme strouhankou a pečeme asi 2 hodiny v troubě vyhřáté na 150 - 160°C. Po 10 minutách se vytvoří na povrchu škráloup, který roztrháme a smícháme s fazolemi a masem. To zopakujeme během pečení ještě několikrát, pouze poslední škráloup necháme a zapečeme, až se na povrchu utvoří křupavá kůrčička.



Aneta
Postupková

Varmuže

Suroviny: 0,5 l smetana, 2 x ks vejce, 3x ks žloutky, pálenka, med, suché bílé víno, hřebíček, skořice

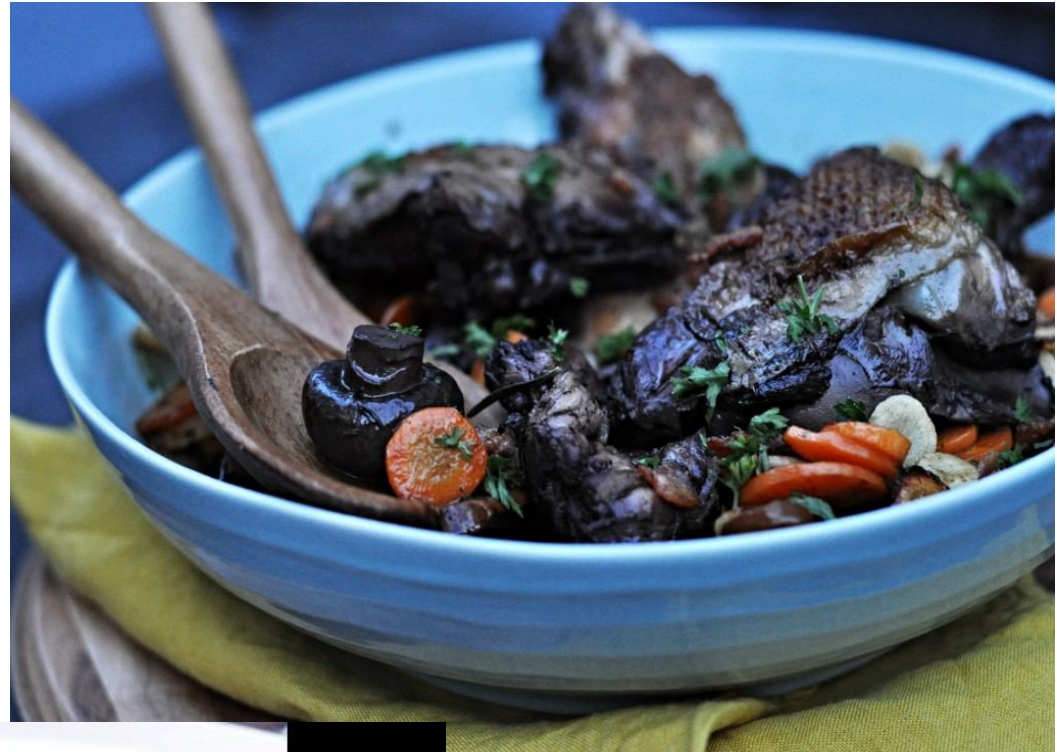
Pracovní postup: Hrušky povaříme v bílém vínu, vložíme do misky zalijeme žloutky se smetanou a kořením a necháme péct 40minut při teplotě 130°C



Terezie Rachůnková

Kohout na víně

- 1 očištěný kohout o váze 2–2,5 kg, s játry (viz Pro dokonalý výsledek)
- sůl a čerstvě mletý pepř
- olivový olej na opékání zeleniny a masa
- 150 g anglické slaniny
- 2 větší šalotky, nakrájené najemno
- 2 mrkve, oloupané a nakrájené nahrubo
- 1/4 bulvy celeru, nakrájené nahrubo
- 1 řapík celeru, nakrájený
- 700 ml francouzského červeného vína
- 2 lžíce červeného vinného octa
- 1–2 lžíce rajčatového protlaku
- 1 svazek bouquet garni (viz Pro dokonalý výsledek)
- 2 bobkové listy, 8 kuliček černého pepře, 6 kuliček nového koření
- 150 g másla
- 200 g žampionů
- 150 g nakládaných cibulek, slitých
- 200 ml kohoutí krve (viz Pro dokonalý výsledek)
- blanšírovaná karotka, lusky hrášku, plátky žampionu a bazalka na ozdobu



Robin Záhora

Paštika s kaštaný a levandulí

Suroviny: 400g masa z divočáka, 200g kachní játra, 2x ks cibule, 1xks celer, 2xks mrkev, jalovec, hřebíček, tymián, bobkový list, sůl, pepř, levandule, 100g másla, 1xks vejce, 0,1dcl medovina, 0,2 červeného vína, sušené švestky, kaštaný.

Pracovní postup: ½ masa upečeme se zeleninou a kořením. Zbytek se musí velmi jemně nasekat. Játra zalijeme medovinou a červeným vínem a necháme odležet. Poté játra smícháme se sekaninou masa, přidáme máslo, kaštaný, vkydneme vejce a prohněteme.



Denisa Vaškůjová

Staročeský perník

- med 60 g
- cukr krupice 30 g
- voda 30 ml
- sůl špetka
- pohanková mouka 130 g
- cukr moučka aromatizovaný vanilkou (nebo cukr + vanilka z půlky lusku) 20 g
- jedlá soda 1/3 lžičky
- hřebíček 3 ks
- nové koření 2 kuličky
- černý pepř 1 kulička
- anýz nebo mletý badyán 1/2 lžičky
- mletá skořice 1 lžička
- mletý zázvor špetka
- muškát 6 strouhnutí
- citronová kůra 1 lžička

Těsto je určeno k delšímu vyžrávání, minimum je 2 týdny, proto ho připravíme s dostatečným předstihem. Při přípravě těsta postupujeme takto: Svaříme med, vodu a krupicový cukr, necháme prochládnout tak, aby směs nepálila na ruce. Zatím utlučeme koření, smícháme ho s moukou, solí, sodou a moučkovým cukrem. Tuto suchou směs vařečkou zamícháme do prochládlé medové směsi, vznikne hmota konzistence kaše. Hmotu přendáme do keramické misky, přiklopíme talířkem a dáme zrát do chladničky nebo do studené spíže či sklepa. Těsto potřebuje zrát aspoň 2 týdny, já ho nechala zrát 24 dní. Při přípravě perníčků si poprášíme pracovní desku pohankovou moukou a těsto propracujeme. Dáme ještě na půlhodinu odpočinou do chladničky a potom tvoříme perníčky. Toto těsto má vlastnosti těsta na středověké tvarované perníky, proto můžeme použít vlačovací perníkovou formu (vytřenou včelím voskem nebo jedlým olejem). Ale těsto lze i klasicky vyválet a vykrajovat. Skládáme na plech pokrytý pečicím papírem, nebo plech potřený lehce včelím voskem, a pečeme při 160 st. asi 15 minut. Skladujeme v plechové krabici v chladné místnosti.



Jan Dedík

Čerstvý sýr s bylinkami

200g zakysané smetany

3 vejce

2 lžičky soli

1l podmáslí

30g bylinek

½ lžičky kmínu

Postup:



Podmáslí, kysanou smetanu a jogurt nalijeme do většího hrnce a promícháme metličkou. Přilijeme mléko a necháme půl dne odpočívat při pokojové teplotě.

Poté vše zahřejeme po dobu 45 min NEVAŘIT !!

Po pár minutách vznikne pudinková hmota a poté se začne oddělovat syrovátka od sýřeniny.

Nyní vše opatrně a pomalu zamíchat, především odspodu, aby nedošlo k nadměrnému zahřátí. Vyčkávejte a až bude syrovátka vodová, již neohřívejte a směs nalijte do plátýnka či pleny.

Ondřej Holčík

Polévka z červené řepy s křenem a vejcem

Suroviny:

600g velké čerstvé červené řepy,

750 ml studené vody

500 ml kuřecího vývaru 300 ml podmáslí

150ml plnotučné přírodního jogurtu

1 lžička suchého bílého vína

1 polévková lžička medu

sůl, pepř,

vařené vejce

křen

slaný sýr.

Pracovní postup:

Umytou červenou řepu vložit do studené vody a pomalu vaříme. Když je řepa měkká přidáme kuřecí vývar, přidáme cukr a necháme vychladnout a rozmělníme. Přidáme jogurt a podmáslí a dochutíme. Při výdeji přidáme vařené vejce, křen a slaný sýr.



Kristýna Kašíková