

# KNEDLÁ•KY ZAS A ZNOVA

Neděle, 26. února 2023

Někdy se na netu dovidíme na podobu "ad" "Jak nás vidí svátá". Natášená v restauraci v Austrálii a zázrakem jsou cizinci z celého světa. Občas se tam vyskytují i jedinci z ACEE-ny. Ti často namítají, že to je jejich recept, ať jde o restauraci, a my jsme jim ho ukradli. Po ochutnání se pak divíme, co jsme to s jejich receptem provedli. Ale k věci, mají pravdu? Podle historiků se plně knedlíky na jejich území objevily již ve 3. století n. l. a zatím se u nich dodnes se slanou plně pod názvem Bao buns. Název "knedlík" nejspíše pochází z "mská" slova "nodus", přes starohornoněmecké "chnodo", které středověká němčina přetavila do podoby "knode". Poté následoval "Kndel" - a už tu máme známý knedlík. Nebo to možná pravda není... Protože první archeologické nalezy knedlíků se našly na území Rakouska a pocházejí z doby 2500 - 1800 př. n. l., z období mladší doby kamenné (stavby na kátech u jezer). Tedy knedlíky asi zatím ne, byly to ručně vyrobené hrudky z obilného šrotu, vody a mouky, které byly upečené.

A tak to bude až je úplně jinak. Název "knedlík" nejspíše pochází z "mská" slova "nodus", přes starohornoněmecké "chnodo", které středověká němčina přetavila do podoby "knode" a následoval "Kndel" a u knedlíka.

Ze by tedy s knedlíky přišli první? "man"? Nejspíše ani to nebude pravda. Historicky v úvoje knedlíku bude kde mezi kásem a výletem chleba. Pávodná to asi byla nesnadná, káse, namakaná do koule a upečená, aby se neskazila. Ten nápad nezávisle na sobě mohla mít leckterá jetná hospodyněka v dávnověku.

Každopádně - knedlíky jsou dnes jednou z nejoblíbenějších mezinárodních klasik a je jedno, kdo je vymyslel. K autorství knedlíků se samozřejmě hlásí i ACEEji. Náš nejkorunovanější král knedlíků, Petr Kosiner, tvrdí, že hodně využívá kuchyňské neumění správně uvažit houskový knedlík. Podle našeho tajemství nadšchaného houskového knedlíku v ručně přáci.

Tady je jeho návod:

Že pokud použijeme másu a vaječnou, knedlík bude stokrát lepší než 3/4 připravený v robotu. Těsto máme chvilku tak dlouho, dokud se v něm nezačne tvořit bubliny. Nesmíme být příliš líní hustit. A prosím, nikdy nezapomínejte pravou housku. Mnoho kuchařů na ni zapomíná nebo vůbec nevadí, že do našeho patřičného kostičky housky. Ale dáky nám mají knedlíky sváté jméno. Houska se připravuje až nakonec. Těsto poprášíme moukou, vypracujeme, knedlík vložíme do osolené vroucí vody a vaječnou 10 minut z každé strany.

Ve sváté Velké knedlíkové kuchyni jich Petr Kosiner popsal 144 druhů.

Jak to máme já s knedlíky?

Moc je nemusíme.

Jednou tu vrchní Kudla psala o svojí první zkušenosti, která nedopadla, knedlíky se jí rozvařily. Nebyla jsem o moc lepší, když jsem se chtěla vyhnout přetvoření svojí budoucí tcháně. Já je v hrnci našla hned na první pohled. Na povrch vyplavaly dvě bílé obludy s prasklým bílým, které nakonec byly vevnitř nedovolené. Nežli houskové knedlíky, máme mnohem raději bramborové a i ty vaječnou s houskou. Vlastně je zadáváním napří s dávkou krupičkou a strouhankou. Už tu

směs mým práškovou v plastovém sáčku a hned vedle stejnou směsí se strouhankou.

A to bylo práškovou směsí nedávno malému práškovému vařenému, k obrovskému pobavení dcery. Nevzala jsem si brávdle a šáhla vedle. Směs dřívetské krupičky a strouhanky je skvělá do bramborových knedlíků, ale na obalení - zkrátka - nemohu doporučit, zkrátka jdou pak špatně osmažit.

Pokud se na knedlíky práškově chystáte ať je jaké,

nebo vařit, tak prášek je bezva zkrátka.

DEERES (zdroj)