

RECEPTY Z DĚDSTVÍ

Středa, 07 leden 2015

Jako malá treperenda jsem milovala pečené kuřecí a bramboračku. Pár let bylo kuřecí u nás doma dokonce určitým rituálem, patřilo neodmyslitelně k nedělnímu obědu (stejně jako po obědě pohádka z rádia) a nedej bože, kdy ho "zkazila" tím, že ho udělala na paprice se smetanovou omáčkou. To jsme se sestrou obědovatelkami považovaly za temnou zradu :-)

Stejně vztah jako k pečenému kuřeti jsem měla k bramboračce. Maminka ji dělala hustou, voňavou, s houbami a kroupami, takže hotová polívka byla tmavá a výborná. Jednou v létě jsme byli u maminy kamarádky a já se od rána poctivě těšila, neb tetička slíbila k obědu bramboračku. Radovala jsem se přesně do chvíle, než položíla talířek na stůl a v něm byla obyčejná světlá vodová polévka z vařených brambor a zeleniny, dokonce v ní bylo i mléko. Sice jsem to bez brblání vychovaně snědla, ale dodnes si pamatuju to zklamání, že TOHLE přece vůbec není bramboračka....

Taky si s dětstvím spojuju zapraženou krupici neboli krupici na slano, kterou nám holkám maminka párkrát do roka dělávala k večeři. Musí to být velice starý krajový chudý lidový recept, protože ho dostávala v době na stůl už moje dnes pětadvacetiletá babička i její tehdejší kamarádky a nikdy nikde jinde jsem se s ním už nenesetkala, jenom u babičky a maminky. ZAPRAŽENÁ KRUPICE

Na pánvi se nasucho, bez oleje, opraží krupice do zlatavé barvy. Pánev se nakloní a kvírou mezi krajem pokličky a pánve se krupice zalije vodou.

Poklice slouží hospodyňce trochu jako tít, protože rozpálená krupice po kontaktu s vodou hrozně bublá a prská. Vody se nalije asi 1 až 1,5 centimetr nad hladinu krupice a na slabém plamínku se krupice nechá nabobtnat, povážit a vodu vsáknout, a místo kaše vznikne hmota, která se skoro rozpadá do hrudek.

Do podušené krupice se přidá trocha soli a másla, v ideálním případě se jídlo místo másla omastí vypečenou omáčkou ze dna pekáče po upečeném vepřovém. Hotová krupice se nájak souměrně narovná na talířek (naše maminka dělávala kopečky nabíračkou) a dozdobí syrovou zeleninou, třeba rajčetem. Váš recept tenhle recept asi dost podivně, ale nechutná to až tak špatně, jak se má být, opražení nasucho dá krupici přichuť trochu do ošklivosti.

A co kdysi vařily maminky a babičky vám? Jaký je váš rodinný recept na správnou bramboračku - světlá nebo tmavá? S houbami nebo bez nich? Jaká jídla jste v dětství milovali vy?

MARKÉTKA