

Nejoblíbenější seriál naší rodiny Četnické humoresky často poznamenává také naši kuchyni. Naštěstí četníci z pátračky opravdu a s chutí jí a vždy se propracují až k prázdným talířům. V Četnických humoreskách se od jídla neodchází, což se o většině filmů a seriálů nedá říci.

Všimněte si, že hrdinové mnoha filmů a seriálů usednou ke stolu, začnou jíst a povídat si. V tu chvíli nastane nějaký vážný problém, který je třeba vyřešit, nebo hádka, či zazvoní telefon. Jeden z hrdinů přestane mít chuť, rozčílí se, začne plakat a podobně, odejde od stolu a jídlo pro všechny končí. Kdysi mne na to upozornil můj kamarád, prý nikdy neviděl, že by se ve filmu dostali dál než k polévce. Od té doby to sleduji a vždycky je mi líto, že jsou hrdinové ochuzeni o připravené jídlo (zřejmě by filmové cateringy nestačily zásobovat štáb?).

Dobře vím, jakou radost má kuchařka, když strážníkům chutná a že dobrým jídlem se dají rozehnat všelijaké bouřky a trable. To četníci v Humoreskách dobře vědí a při své nelehké službě oceňují dobrou domácí kuchyni svých kuchařek.

V jednom z dílů je vrchní Arazím hýčkáán nejen svou novomanželkou, která mu "podstrojuje", ale také manželkou vrchního z ukrajinského Chustu, kam je služebně vyslán.

Golubce

V Chustu Arazím poprvé ochutná golubce a tak mu chutnají, že mu paní vrchní sepisuje recept pro Blaženku, kuchařku brněnské pátračky.

Řidší hlávku zelí rozebereme na listy, potřebujeme jich na množství dalších surovin asi 12, ty krátce spaříme ve vařící vodě. Silný košťál, který je uprostřed listu, seřízneme naplocho nebo vyřízneme. 4 lžíce bílé rýže uvaříme. 2 cibule a 1 stroužek česneku nakrájíme a krátce osmažíme na kousku másla. Rýži, cibuli, česnek zamícháme do 450 g vepřového mletého masa (ne z bůčku, spíš z plece), přidáme 2 vejce, 1 lžičku nasekaného kopru, osolíme, opepříme. Masovou směsí pokryjeme jednotlivé listy a vytvoříme z nich závitky nebo balíčky. Ty skládáme do pekáčku vymazaného trochou másla nebo špeku. Zalijeme rajčatovou omáčkou, kterou si uvaříme z čerstvých rajčat a malé cibulky, nebo použijeme konzervu se sekanými rajčaty (golubce by měly být zakryté) a dusíme v troubě při 180 °C asi 35 až 40 minut. Hotové golubce vyjmeme z pekáčku, šťávu zaprášíme lžičkou mouky a povaříme. Zamícháme 1 kysanou smetanu a prohřejeme. Četníci si k tomu dají určitě knedlíky, nám nevydávajícím tolik energie v terénu stačí pečivo nebo brambor.

Hovězí na houbách

Zatímco velitel Arazím je v Chustu zaměstnaný loupežnickou bandou svého legionářského kamaráda Gorby, na brněnské pátračce řeší praporčík Ambrož se štábním strážmistrem Němcem vraždu mladé dívky. Po dnu v terénu se už těší na Blaženčino hovězí na houbách. Poradím jeden trik: když je sezóna hub, sušte, jak můžete a část usušených hub rozemelte (rozmixujte) na houbový prášek. Ten spolehlivě jako přírodní koření dodá houbovým pokrmům výraznou houbovou chuť.

4 hovězí plátky z kýty nebo nízkého roštěnce na okrajích nařízneme mělkými zářezy, naklepeme, osolíme, opepříme. Na oleji zpěníme 1 velkou drobně pokrájenou cibuli, přidáme plátky a opečeme je po obou stranách. Zalijeme vývarem a dusíme. Sušené houby máme zatím namočené v mléce, scedíme a když jsou plátky poloměkké, přidáme houby a dusíme dál. Jestliže použijeme čerstvé houby, nakrájíme je na plátky, podusíme na másle a přidáme až ke konci dušení. V tom případě můžeme také zaprášit trochou houbového prášku. Průběžně podle potřeby podléváme. Když jsou plátky měkké, vyjmeme je, šťávu zaprášíme moukou, v případě potřeby trochu rozředíme a povaříme. Plátky vložíme do šťávy, prohřejeme a podáváme s houskovým knedlíkem nebo dušenou rýží.

Brynzové halušky

Při odjezdu z Chustu dostane Arazím s sebou dřevěný soudek plný čerstvé brynzou, a tak se brněnská pátračka po jeho návratu těší na novou specialitu. Brynzou si ze svých toulek můžete přivést i vy. Pokud zavítáte na Slovensko, koupíte ve stáncích u silnic opravdu čerstvou a dobrou. Dělat halušky s brynzou koupenu v supermarketu nemá cenu. Právě tak důležitá je slanina – nemůže to být obyčejný špek. Zkuste například bačovskou slaninu nebo Váhalovu, která se po vyškváření přiblíží vůni i konzistencí té opravdové slovenské, jak si ji pamatují koliby u Tatranské Štrby.

Oloupeme 1 kg syrových brambor, omyjeme a jemně nastrouháme. Vodu nesléváme, přisypeme 450 g polohrubé mouky, rozklepneme dvě vejce, osolíme a promícháme. Speciálním cedníkem na halušky protlačíme do vařící hodně osolené vody a vaříme za občasných míchání asi 6 minut. Halušky jsou hotové, když vyplavou na hladinu. Blaženka určitě nepoužije cedník, ale zručně dá těsto na prkénko a nožem rychle odkrajuje kousky do vařící vody. Mezi tím dáme vyškvářit slaninu. Okamžitě po scezení halušek nalijeme na halušky slaninu i s vyškvářeným tukem, přidáme brynzou rozmíchanou s trochou zakysané smetany a promícháme. Nesnažte se umělecky dotvářet dílo nějakým posypem, správné halušky jsou zamíchané s brynzou i slaninou, maximálně můžete nechat pár dílků slaniny navrch. K tomu podmáslí, kyšku nebo – jak volím já – dobré bílé víno, například Sylván ze slovenských vinic.

Svatební koláčky

Vraťme se vrátit k dílu Hypnotizér, kv němž se nám konečně vrchní Arazím oženil. Fanouškové seriálu určitě ví, že svatba je tu dvojitá, protože i Béd'a dospěje před oltář se svou vyvolenou Klaudíí. I když ještě v noci musí odjet do Francie, kde ho čeká nové místo, určitě si na cestu s Klaudíí vezmou svatební koláčky. A vy si je můžete připravit pro sváteční pohoštění nebo jen tak na chuť podle receptu naší známé cukrářky.

Z 8 dkg droždí, mléka uděláme kvásek, do kterého přidáme vanilkový cukr. Do mísy dáme 0,5 kg polohrubé mouky, 1 celé vajíčko, 1 žloutek, 1 balíček změkklého 100% tuku, lžíci nastrouhané citrónové kůry, přilijeme kvásek a zpracujeme těsto, které nesmíme nechat vykynout. Z těsta vyválíme placku, vykrajujeme **bud'** kolečka nebo čtverečky a plníme připravenými náplněmi (tvarohová, povidla, mák). Hotové koláčky opět nenecháme nakynout a dáme hned péct. Upečené koláčky ještě teplé obalujeme v moučkovém cukru.

Jindra Svitáková, foto: archiv autorky

{phocagallery view=category|categoryid=126|limitstart=0|limitcount=0}