Vánoční jídelníček našich prababiček

Karamely

Bylo to snad nejoblíbenější cukroví v 19.století, které zdobilo stůl i stromek. Na pánvi nebo kastrůlku se rozpustilo asi 30dkg cukru a zkaramelizovalo se do hněda. Potom se k němu přidaly 2dcl silné zrnkové kávy, mléko nebo smetana, tlučená vanilka a asi 9dkg másla. Na mírném ohni a za stálého míchání se hmota nechala zhoustnout. Potom se vylila na máslem vymaštěný plech a nožem se naznačily rýhy, podle nichž se po úplném ztuhnutí hotové karamely ulamovaly a balily do barevných papírků.

Kutelky

Hospodyňky je připravovaly z vánočkového těsta. Tvarovaly z něj malé buchtičky a bochánky, které se plnily mákem a pekly v předehřáté troubě. Před podáváním se kutelky polévaly horkým mlékem, v chudších domácnostech horkou vodou oslazenou medem. Sypaly se strouhaným perníkem, skořicí s cukrem nebo pracharandou (tlučené žížaly z hrušek). Kutelky stejně jako pracharanda z našich domácností zmizely po druhé světové válce.
V Polsku se však obdoba kutelek připravuje o každých Vánocích dodnes (viz kapitola Putování za vánoční hvězdou – Polsko).

Medové certle

Oblíbená dětská vánoční pochoutka se připravovala z medu a ořechů. Několik lžic medu se rozvařilo ve smaltovaném kastrůlku, chvíli se nechalo škvařit, a když med začal vonět jako přeškvařené máslo, odstavil se a zamíchaly se do něj kousky vlašských nebo lískových ořechů. Lžičkou namočenou ve vodě se rychle tuhnoucí hmota nabírala a lila do papírových košíčků poskládaných na plechu. Když certle ztuhly, podávaly se v košíčcích nebo se balily do pestrých papírků.

Švetskový salám

Rozvařené štvestkové křížaly nebo 35 dkg švestkových povidel se smíchalo s 25 dkg cukru sa tlučenou vanilkou, přidalo se kandované ovoce a mandle podle chuti, hmota se důkladně promíchala. Potom se vyválela do tvaru salámu, posypala cukrem a takto zabalila do pergamenového papíru. Takto připravený salám se dal do chladu a když ztuhl, krájel se jako jeho příbuzný připravovaný z masa a koření.

Zázvorky

Zázvorky se rychle rozšířily z městských kuchyní do vesnických chalup ve druhé polovině 19. století a staly se jedním z nejoblíbenějších vánočních cukroví. Těsto se připravovalo z 25 dkg moučkového cukru, dvou vajec, jednoho dkg zázvoru, špetky amonia a 30 dkg polohrubé mouky. Z tenké placky se vykrajovaly nejrůznější tvary, které se rozložily na povoskovaný plech a asi tři hodiny se sušily. Potom se pekly v mírně vyhřáté troubě. Vždy se připravovaly alespoň týden před Vánocemi, protože bylo potřeba je nechat několik dní rozležet, by změkly.

Pučálka

V dřívějších dobách patřil v české kuchyni k nejoblíbenějším pokrmům hrách. Obliba hrachu v českých zemích byla natolik známá, že se často stávala terčem posměchu cizinců, přivykajících domorodé kuchyni. Ještě v 15. století se na hostinách jako poslední chod podával hrách. Jednou z nejstarších úprav hrachu je bezpochyby pučálka. Tento kdysi velmi oblíbený pokrm patříval v pohanských dobách mezi obřadní jídla, připravovaná z celých zrn a podávána o zimním a letním slunovratu. Po vítězství křesťanství se pučálka podávala i o nejdůležitějším svátku křesťanského roku, o Velikonocích, jako pražmo velikonoční. Nesměla ale chybět ani na vánočním stole. O Vánocích a o Velikonocích pučálku v Praze prodávaly v Kotnicích tzv. baby pučálnice. Hrachovou pochoutku pražily nejdříve na přenosných kotlících, později na kamínkách. Během 19. století však baby pučálnice vytlačily z městských ulic babky kaštanářky, nabízející cizokrajnější pamlsek – dovážené pečené jedlé kaštany.

Pučálka byla dříve jídlem i pochoutkou. Celý neloupaný hrách se namočil do slané vody a nechal několik hodin stát, aby změkl a nabobtnal. Potom se dal na misku, prkénko nebo tác a na teplém místě se nechal dva až tři dny klíčit. Po vyklíčení (vypučení-odtud jméno pokrmu) se upražil na omastku, většinou sádle, a podával slazený medem, cukrem, nebo osolený a opepřený. Upražit se mohl i na sucho. Pučálka se mola ale jíst i za syrova.

Muzika

Muzika, tradiční vánoční pokrm, upadl dnes téměř v zapomnění. Ještě na počátku 20. století nechyběla na žádném vánočním jídelníčku a podávala se jako dezert. Připravovala se z kousků sušených švestek, jablek, hrušek nebo meruněk, které se rozvařily se skořicí, badyánem, hřebíčkem, vanilkou a kouskem citronové kůry. Převařená směs se prolisovala přes cedník nebo kousek čistého plátýnka, přidala se lžíce švestkových povidel, hrozinky, vlašské ořechy nebo loupané mandle a nastrouhaný perník. Vše se mírně povařilo na mírném ohni, dochutilo cukrem nebo medem a několika kapičkami rumu. Muzika se podával horká, na předem ohřátých, nejlépe dřevěných miskách.

Hubník

V Podkrkonoších nesměl na vánočním stole nikdy chybtě hubník, který chutnal výborně teplý i za studena. K přípravě hubníku je zapotřebí trocha pečiva (například 6 rohlíků), asi 6 dkg sušených hub, 6 dkg trhaných krupek, špetka soli a pepře, 2 vejce, česnek, cibule, sádlo a asi ¼ litru mléka. Houby se do měkka uvařily a nakrájely na malé kousky. Mezitím se pečivo, někdy i starší, pokrájelo na kostičky a zalilo mlékem. Rozmočené se rozmíchalo na kaši, do níž se přidaly vařené sekané krupky nebo krupice, houby, sůl, koření, zpěněná cibulka a vejce, a vše se opatrně rozmíchalo na řídké těsto. Hmota se omastila sádlem a vlila na dobře vymaštěný, horký pekáč. Hubník se pekl tak dlouho, dokud se na něm neobjevila zlatá, křupavá kůrčička.

Jahelník

Jahelník je jedním z nejstarších vánočních obřadních jídel. Původně se na stole objevoval jako jeden z magických pokrmů o slavnosti zimního slunovratu. Jáhly se nejdříve spařily horkou vodou, potom se k nim přidaly sušené vypeckované švestky, na dílky nakrájená jablka a trocha sádla. Jahelník se solil, ale v některých oblastech dávali přednost sladké úpravě. Směs jáhel a ovoce se důkladně promíchala, dala se do sádlem vymaštěného pekáčku (nejlépe prý chutnala z litinového nebo kameninového) a pekla se v troubě nebo peci. Někdy, když se šetřilo omastkem, se jáhly v pekáčku jen zalily mlékem.

Kuba

Kroupový kuba nesmíé ani dnes chybět v mnoha našich domácnostech na vánočním stole. Od pohanských dob patřil k obřadním jídlům připravovaným z celých zrn, která měla podle lidové víry magickou moc zajistit v novém roce bohatou úrodu. Stejnou úlohu přiřkla lidová magie jahelníku a pučálce. Nejznámějším vánočním kubou je kuba houbový, tzv. černý kuba. Do uvařených, horkých krup se zamíchaly na sádle udušené sušené houby (nejlépe hřiby modráky, dávající pokrmu charakteristické černé zabarvení), sůl, trochu pepře, někdy i majoránka a hlavně spousta česneku. V některých krajích se přidávala i vepřová krev. Dobře promíchaná směs se dala na vymaštěný plech a zapekla v troubě. Na Moravě se připravoval černý kuba nejen z hub a česneku, ale i z uzeného masa, které bylo uzením černé, a nakládaných kyselých švestek. Švestky se upravovaly stejně jako kyselé okurky a k tučným jídlům našich babiček chutnaly opravdu báječně.

Štola s kandovaným ovocem

2 dkg droždí
5 dkg jemný krystal. cukr
25 dkg hladké mouky
100 ml mléka
1/2 lžičky soli
1 lžíce citronové kůry
na špičku lžičky mletého kardamonu,
mušktátového oříšku a skořice
1 vejce
4 lžíce rumu
4 kapky mandlové tresti
10 dkg rozpuštěného másla
2 dkg kandov. ovoce
6 dkg rozinek, 2 dkg mandlí,
6 dkg kandovaného ovoce
hladká mouka na vál, tuk na plech
4 dkg másla na potření, ml. cukr na posyp.

Z droždí, lžíce cukru,lžíce mouky a poloviny vlažného mléka - uděláme kvásek, který necháme vykynout. Pak přidáme zbylou mouku, cukr, sůl a koření, přilijeme zbylé mléko, vejce, rum, tresť a vlažné mléko. Vypracujeme hldké těsto, které necháme 1/2 hodiny kynout. Potom zapracujeme kandované ovoce, rozinky. Připravené těsto necháme ještě další 1/2 hodinu kynout.Pak se těsto rozválí na vále na plát. Jednu stranu přiložíme směrem do středu. Rukou přitiskneme a urovnáme do tvaru štoly. na plech dáme pečící papír potřený tukem a položíme štolu. Dáme ji na 10 min. odpočinout do chladu. Pak vložíme do trouby, předehřáte na 180 °C, asi 15 min. zapečeme a pak snížíme na 160 °C a pečeme dalších 40 min. Po upečení ještě horkou potřeme máslem a posypeme silně ml. cukrem.

Štědrák

50 dkg až 70 dkg hrubé mouky, 3dcl mléka, 14 dkg másla, 10 dkg cukru, 2dkg droždí, 4 žloutky, vanilka, sůl, citronová kůra
Z mouky, droždí a ostatních přísad uděláme polotuhé, kynuté těsto. po vykynutí ho rozdělíme na 5 stejných bochánků, ze kterých vyválíme postupně 4 kola, asi na prst silné. Na vymaštěný plech položíme 1.plát - který potřeme povidly, přikryjeme 2.plátem - který potřeme ořechama, 3.plát- potřeme mákem a na 4.plát dáme tvaroh. Z 5.plátu uděláme mřížky jako na lineckém koláči a dáme navrch skládaného koláče.

Náplně:
Ořechové- 18 dkg mletých ořechů, 2 dcl mléka, 3 dkg strouhanky, 8 dkg ml.cukr, vanil. cukr, citronová kůra (spaříme ořechy mlékem a vmícháme ostatní přísady)
Maková- 20 dkg mletého máku, 2 dcl mléka, 12 dkg ml. cukru, 1dkg másla, vanil. cukr, citr. kůra- podusíme
Tvarohová-30 dkg tvarohu, 8 dkg ml. cukru, 8 dkg másla, 2 dkg rozinek, 2 žloutky a ze 2 bílků sníh
Povidlová- 20 dkg povidel, citr. kůra

Náplně z ořechů a máku nejdříve podusíme. Tvaroh a povidla promícháme s přísadami.
Můžeme:
péci v dortové formě
kolem dát alobal
trobu dát vyhřát na 200 °C a 15 min. pečeme, neotvíráme troubu a snížíme teplotu na 180 °C, přikryjeme alobalem a pečeme dalších 35 minut.