



Kuchyňa na Tešmáckom dvore

Január

Martina Javůrková

Úvod

Náš január sa niesol v takom duchu, v akom začal. Hneď prvé minúty boli oslavou pokoja a zaradili sa do zlatého fondu našich spomienok. Strávili sme ich v kruhu priateľov a v kruhu stál s nami výnimočný človek. Kňaz, medzinárodne uznávaný teológ, učiteľ, autor mnohých kníh a skutočný muž viery. Nestál tam s nami ako kazateľ, ale ako priateľ, s ktorým sme práve strávili príjemný silvestrovský večer. Modlitba plná vďačnosti a požehnaní znela z jeho úst krátko po polnoci priamo na ulici rovnako prirodzene, ako jemné bublanie šampanského v našich pohároch, a ja ďakujem, že som bola byť prítomná.



Len veľmi pomaličky sme sa z vianočného a silvestrovského hodovania vracali k bežnému jedálničku. Ale zima je aj o tom, aby sme spomalili a vychutnali si aj ťažšie jedlá v teple domova. Veď kedy, ak nie v mrazivých zimných dňoch si vychutnáme horúce polievky, langoše a pečené mäso?

Keďže v zime kúrime drevom v peci, využívam jej teplo aj na varenie a pečenie. Všetky recepty ale pripravíte pohodlne - a rýchlejšie - aj na elektrickom sporáku. Zimná atmosféra Tešmáckeho dvora sa odráža aj v relatívne tmavších fotografiách. Už v čase, keď pre vás pripravujem túto malú e-knihu, máme o hodinu dlhší deň. Ani sa nenazdáme a bude jar!

Prajem vám dobrú chuť a príjemné, stále svetlejšie dni,

Martina

Bramboračka

- Trochu masla
- 1 cibuľa
- 500 g zemiakov
- 2 mrkvy
- 1 petržlen
- 1/4 zeleru
- Hrst sušených hríbov
- Na ochutenie: rasca, cesnak, majoránka, soľ

Hríby namočte do vody a začnite krájať zeleninu. Cibuľku na drobno, koreňovú zeleninu a zemiaky na približne rovnaké kúsky. Cesnak pretlačte cez lis alebo nastrúhajte. Ak sú hríby príliš veľké, môžete ich nakrájať na menšie kúsky.

Do rozohriateho masla najprv vložte cibuľu a cesnak, nechajte zosklovatieť a rozvonieť. Pridajte zeleninu, okrem zemiakov, a orestujte. Potom pridajte hríby. Vodu nevyliavajte, ale použite ju do polievky. Je na vás, či všetku alebo len časť. Ja používam všetku vodu, polievka je potom tmavšia.

Pridajte zemiaky a podľa potreby dolejte vodu, aby mala polievka takú hustotu, akú chcete. Ochutte ju korením a soľou, zakryte, privedte do bodu varu. Potom znížte teplotu a pomaly dovarujte, až kým zelenina nie je mäkká. Pred podávaním môžete ozdobiť petržlenovou vňaťou.



Rizoto s pórom

- Hrnček guľatozrnej ryže
- 1/2 póru
- 500 ml vývaru
- Čerstvo podrvené čierne korenie
- Maslo
- Parmezán

Základom pre krémové rizoto je guľatozrná ryža a vývar. Preto každému odporúčam, aby mal vývar vždy zavaarený vo fľašiach alebo zamrazený. Kto varí doma pravidelne, určite ho využije.

Nakrájate si pór a nastrúhajte tak zo dve hrste parmezánu. Ryžu premyte pod tečúcou vodou a premývajte až kým netečie číra voda. Zohrejte si vývar a pripravte si ho aj s naberačkou na sporák vedľa hrnca, v ktorom budete variť rizoto.

V hrnci rozpuste maslo a dajte podusit pór. Keď zvädne, pridajte ryžu, premiešajte a nechajte zarestovať. Potom prilejte primeranú časť vývaru a premiešajte. Zakryte, nechajte dôjsť do varu. Znížte teplotu a nechajte povariť.

Rizoto postupne miešajte a prilievajte vývar, až kým nie je ryža uvarená al dente. Hustota by mala byť približne ako krupica. Po dovarení pridajte parmezán a zamiešajte. Ak rizoto príliš zhustlo, tak prilejte primerane vývaru. Rizoto pod pokrievkou ešte zhustne, pretože bude pracovať škrob z ryže, preto sa nebojte nechať ho redšie.

Podrvte v mažiari trochu čierneho korenia, posypte povrchu, zakryte hrniec a nechajte takých 10 - 15 minút odstáť.



Chilli con carne

- Hovädzie mäso
- 1 cibuľa
- Cesnak
- Červená paprika (môže byť aj nakladaná)
- Uvarená červená fazuľa
- Kukurica
- Čierne korenie, paprika, soľ
- Chilli
- Kakao

V tomto jedle sa snúbi sladkosť papriky, zemitosť hovädziny a pikantnosť chilli. Kakao túto pikantnosť uhládza a kultivuje.

Dajte si záležať na výbere mäsa. Aby bolo toto jedlo dobré, potrebujete mladé hovädzie, možno teľacie, a radšej chudšie ako masťné.

Postup je jednoduchý. Na masť osmažte cibuľu a cesnak, pridajte papriku a do základu dajte opiecť mäso nakrájané na malé kocky. Malo by byť nakrájané na tak malé kocky, aby sa dalo pohodlne zlovať do tortilly. Môžete ho podliať troškou vody, vína alebo vývaru, podľa toho, čo máte po ruke. Pridajte korenie, papriku, soľ a chilli. Keď sa mäso vydusí domäkka, pridajte papriku, fazuľu a kukuricu. Objemovo by mal byť pomer jemne v prospech mäsa. Poduste spolu a pridajte 1 lyžicu kakaa. Zamiešajte a nechajte dôjsť pod pokrievkou.



Langoše

- 500 g hladkej múky
- 100 ml vlažného mlieka
- 100 ml vlažnej vody
- 20 g droždia
- 1 čl cukru
- 1 čl soli
- 200 g kyslej smotany



Toto cesto na langoše je o čosi tuhšie. Nezlaknite sa toho a dajte mu dostatok času, aby sa rozvinul lepok. Čím dlhšie kysne, tým sú langoše lepšie. Vôbec nie je na škodu veci nechať ho kysnúť cez noc v chladničke.

Príprava cesta je jednoduchá. Stačí, ak zmiešate v jednej mise všetky suroviny tak, že si navážite múku, uprostred vyhlúbite jamku a do nej nasypete alebo nadrvíte droždie. Ak používate čerstvé droždie, tak stačí polovica, ak sušené, tak môžete dať celé vrecúško. Pridáte lyžičku cukru, deci vody a zamiešate v tej jamke. Necháte kvások, aby sa rozbehol a potom do múky prisypete soľ, dolejte mlieko a primiešate kyslú smotanu. Cesto premiešate, kým nie je hladké a elastické. Vykysnuté cesto rozdeľte na približne 100 g kúsky, z ktorých vyformujete guľu a rozvaľkajte do kruhu. Rozvaľkané cesto môžete ponáťhovať rukami a nechať chvíľu odpočívať na pomúčenej doske.

Do hrnca s hrubším dnom nalejte dostatok oleja. Musí ho byť toľko, aby langoš v oleji plával. Olej nechajte dobre rozhriať. Musí voňať, nie dymiť. Moment, kedy je pripravený na vysmážanie poznáte tak, že do oleja ponoríte drevené špáradlo alebo špilku. Keď sa začnú okolo robiť okamžité bubliny, olej je pripravený.

Langoše vyprážajte 1 - 2 minúty z každej strany. Po vybratí z oleja ich ukladajte na papierový obrúsok a potrite cesnakom alebo cesnakovou pastou a obložte podľa vlastnej chuti.

Mrežovník

- 400 polohrubej múky
- 250 g masla
- 4 vajcia
- 250 g práškoveho cukru
- 1 prášok do pečiva
- 750 g jemného tvarohu
- 8 PL práškoveho cukru
- citrónová kôra



Mrežovník v tejto úprave je podobný cheesecaku. Pri pečení nepopraská a vydrží vláčný aj niekoľko dní.

Z múky, masla, 2 vajec, 250 g cukru a prášku do pečiva vypracujte cesto. Ak nemáte polohrubú múku ale hladkú, podarí sa to tiež, ale s cestom sa bude pracovať oveľa horšie. Bude sa lepíť a trhať.

Pripravené cesto rozdeľte na $\frac{3}{4}$ a $\frac{1}{4}$. Dajte ho do chladu a pripravte si tvarhovú plnku zo zvyšných surovín. Ak použijete tvaroh hladký vo vaničke, plnka bude krásne krémová.

Väčšie cesto rozvaľkajte na 0,5 cm plát a položte ho na plech alebo do pekáča tak, aby bolo aj po okrajoch. Nebojte sa ak nevyjde. Tam kde pretčá, odrežte, alebo zoberte z toho druhého cesta a dolepte to kde chýba.

Plnku z tvarohu, cukru a 2 vajec ochutenú citrónovou kôrou vymiešajte a vylejte na cesto. Zo zvyšného cesta nakrájajte na prúžky a poukladajte diagonálne. Koláč by s amal piecť 25 minút na 200°C, ale treba si odsledovať svoju rúru, kedy bude cesto pekne zlatisté.

Tešmácky dvor je miestom, kde sa stretávajú dobrí ľudia pri dobrom jedle, pijú dobré víno a pečú dobrý chlieb. Tešmák je synonymom pokoja, návratom do bezstarostných detských čias. Projekt “Tešmácky dvor č. 49” má ambíciu predstaviť krásy a chute Poiplia každému, kto chce načerpať energiu a pokoj tohto miesta.

Viac o vzniku a myšlienke projektu sa dozviete na blogu **Spoza plota** (www.spozaplota.sk) a webovej stránke tesmackydvor.sk, kde si zadarmo môžete aj stiahnuť e-knihu plnú fotografií a nielen gurmánskych zážitkov.

