



# Chebská kuchyně

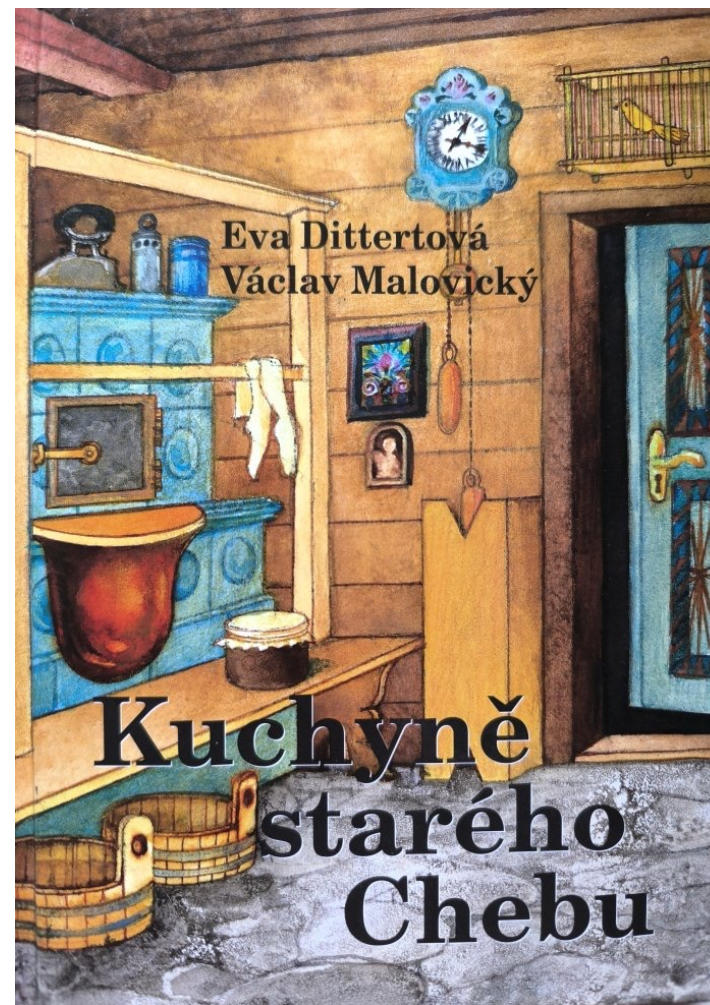
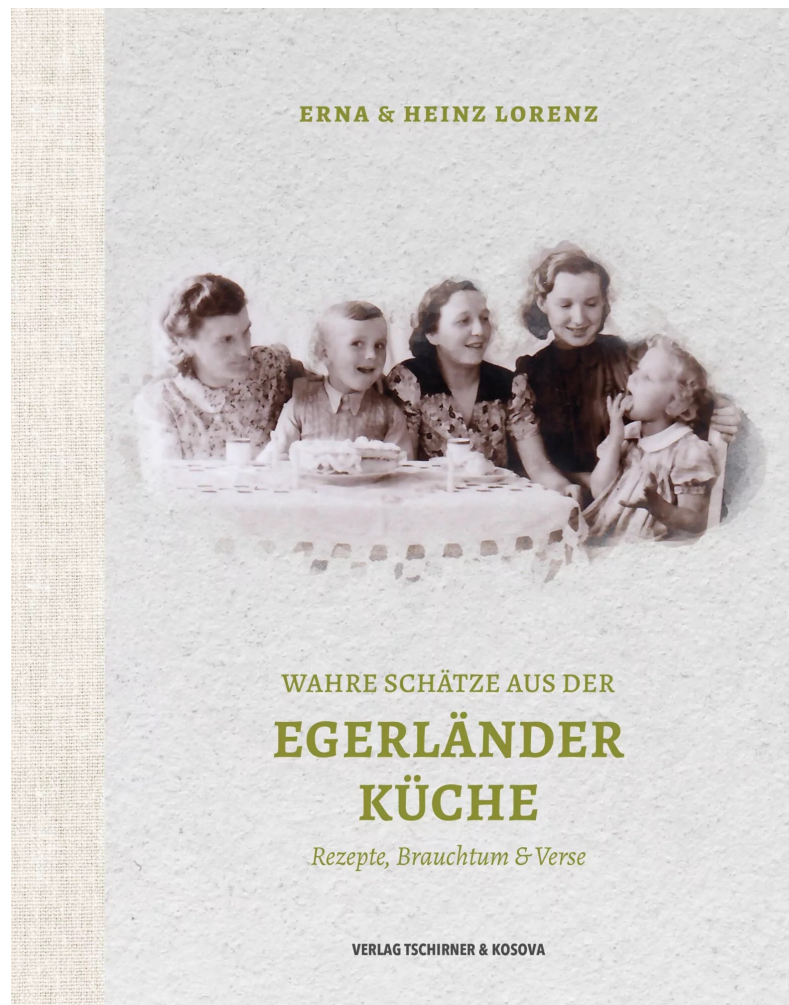


- Tradiční kuchyně města Cheb a širšího Chebska patří k nejzajímavějším regionálním kuchyním západních Čech. Vznikala po staletí na pomezí české a německé kultury, zejména v oblasti historického Egerlandu, což se výrazně promítlo do charakteru místních pokrmů. Typická chebská kuchyně je **sytá, založená na jednoduchých surovinách venkovského původu a výrazných chutích**, které měly zasycit při náročné práci na poli i v řemeslech. Dodnes si zachovává osobitost a připomíná kulturní propojení regionu s Bavorskem a Horní Falcí.
- Základem místní gastronomie byly **brambory, mouka, zelí, luštěniny, mléčné výrobky a maso**, zejména vepřové. Z těchto surovin vznikaly pokrmy, které byly výživné a zároveň hospodárné. Významnou roli hrály také **polévky**, jež často představovaly samostatné hlavní jídlo. Typická byla například **kyselá bramborová polévka** zvaná „kyselo“ nebo **husté polévky z luštěnin a zelí**. Tyto pokrmy se připravovaly z dostupných zásob a jejich recepty se dědily z generace na generaci.
- Velmi důležitou součástí chebské kuchyně byly **bramborové pokrmy**. Připravovaly se v mnoha variantách, například jako **placky, knedlíky nebo jednoduché směsi s kysaným zelím**. Právě kombinace brambor a zelí patří mezi nejtypičtější znaky této oblasti. Často se doplňovala uzeným masem nebo škvarky, které dodávaly jídlu výraznou chuť. **Bramborové knedlíky** se podávaly nejen jako příloha, ale i jako samostatné jídlo s omáčkou nebo cibulkou.
- **Masitá jídla** měla své místo především při slavnostních příležitostech. Nejčastěji se připravovalo **vepřové maso**, které se peklo, dusilo nebo udilo. Typickým doplňkem bylo **kysané zelí a domácí knedlíky**. Vedle vepřového se objevovala také drůbež a hovězí maso, ale spíše výjimečně, protože šlo o cennější suroviny. Významnou roli hrály i **domácí zabijačky**, z nichž pocházely speciality jako jitrnice, jelita nebo tlačinka.
- **Sladká jídla** měla v chebské kuchyni rovněž své pevné místo. Připravovaly se především z **mouky, máku, povidel nebo ovoce**. Oblíbené byly **kynuté knedlíky plněné švestkami nebo meruňkami**, které se podávaly s tvarohem a máslem. Časté byly také **koláče plněné tvarohem nebo mákem**. Tyto pokrmy se připravovaly nejen při svátečních příležitostech, ale často i jako běžná součást jídelníčku.
- Významným prvkem tradiční chebské kuchyně byla také **sezónnost**. Na jaře se využívaly čerstvé bylinky a mléčné výrobky, v létě ovoce a zelenina ze zahrad, na podzim zelí a brambory a v zimě zásoby z komory a sklepa. Díky této promyšlené návaznosti na roční období byla místní kuchyně pestrá a zároveň praktická.
- Tradiční chebská kuchyně dnes představuje **cenné kulturní dědictví regionu**. Připomíná způsob života minulých generací i jejich schopnost využívat dostupné suroviny s důvtipem a jednoduchostí. Přestože se moderní gastronomie proměňuje, mnohé z těchto pokrmů se dodnes připravují v domácnostech i restauracích a tvoří důležitou součást identity Chebska.

***Pečení holubi nelétají nikomu do huby – D' bräutn Taubn fälln  
neamts ins mal – (Die gebratenen Tauben fallen niemand ins Maul.)***

***Kdo nepracuje, ať nejí – Wea neks årbat, söll neks essn – (Wer  
nichts arbeitet, soll nichts essen.)***

***Jak k jídlu, tak k dílu – Wöi d' Leut bän Essn san, san se bǎ dǎ  
årbat – (Wie man sich zum Essen schickt, so schickt sich auch zu der  
Arbeit.)***







## Chebské řízky

1. Šunku nakrájíme na kostičky a opečeme na rozpuštěném másle. Vsypeme hrášek a vlijeme rozšlehaná vejce. Směs osolíme, opeříme a mícháme, dokud vejce neztuhnou. Pánev odstavíme.
2. Omytou kýtu nakrájíme na plátky asi 1 cm silné. Naklepeme je, osolíme a poklademe vaječnou směsí. Plátky přehneme a okraje paličkou sklepeme.
3. Kapsy postupně obalíme v hladké mouce, rozšlehaných vejcích a strouhance.
4. V pánvi rozpálíme olej a plněné řízky na něm z obou stran opékáme. Podáváme s vařeným bramborem a zeleninovým salátem.



## Chebský chlebový koláč

1. Cibule oloupeme a nakrájíme na měsíčky. V pánvi rozežřejeme 2 lžíce sádla a cibuli na něm orestujeme dozlatova.
2. Chleba rozdrobíme, zvlhčíme mlékem a dle potřeby dosolíme.
3. Koláčovou formu nebo zapékač mísu vymastíme a na dno vtlačíme polovinu chlebové hmoty. Na ni rozložíme větší část škvarků i orestované cibule a zakryjeme ji zbylou chlebovou hmotou. Pokapeme ji zbylým, rozpuštěným sádlem. Koláč zapékáme ve vyhřáté troubě při 190 °C asi 20 minut.
4. Před koncem pečení koláč svrchu posypeme zbylou cibulí i škvarky a necháme je v troubě prohřát. Před podáváním koláč ozdobíme petrželí. Podáváme s nakládanou červenou řepou nebo kysaným zelím.



Koblihy (*Krapfen*)

Do mísy dáme 5 lžic rozpuštěného nového másla, 2 lžíce tlučeného cukru, 4 lžíce dobrého silného punče nebo rumu a lžící citrónové šťávy, na špičku nože citrónové strouhané kůry, lžičku soli. Přidáme 3 dkg droždí, 4 žoutky a celé vejce. Vše dobře promícháme a za stálého míchání přidáváme ½ kg ohřáté mouky a mléka tak, aby hotové těsto bylo tak jemné, že při jeho vytlučení se dělají puchýře. Necháme vykynout.

Na pomoučeném vále z plátu vykrajujeme kolečka, na která klademe libovolnou náplň (džem, pudink, čokoládu). Přikryjeme druhým kolečkem, pevně k sobě stiskneme a ještě necháme chvíli vykynout.

Smažíme vždy v dostatku tuku – dříve nejčastěji na sádle – nejprve spodní stranou navrch. Obrátíme a na správných koblihách oceňujeme i onen světlý proužek uprostřed. Otřeme tuk a cukrujeme. V Chebu samém se sypaly koblihy směsí cukru a skořice.

# Jídlo a pití drží tělo a duši pohromadě.

*Essen und Trinken hält Lei u Söll zomm.*

*Essen und Trinken hält Leib und Seele zusammen.*

- **Pokud máš chleba, chutná všude dobře.**

- *Üwaäll is gout Bräut essn, wenn mǎ oins håut.*
- *Überall ist gut Brot essen, wenn man eines hat.*

- **Kousek chleba v kapse je lepší než péro na klobouku.**

- *Å Stückl Bräut in dǎ Täschn is bessa wöi å Fedan am Hout.*
- *Ein Stückechen Brot in der Tasche ist besser wie eine Feder am Hut.*

- **Pokud je v zásuvce stolu chléb, není v domě nouze.**

- *In da Lood´n koan Bräut, in-n Håusla d´Nåut.*
- *Ist in der Tischlade Brot, ist im Haus keine Not.*

- **Chléb a voda dělají červené tváře.**

- *Wåssa u Bräut måcht d´ Bäckn råut.*
- *Wasser und Brot machen die Backen rot.*

- **Chleba je z hospodářství, život je od Boha.**

- *Dös Bräut vǎn Huaf u´s Leben vǎ Gott.*
- *Das Brot vom Hof und das Leben vom Gott.*

# Chléb (*Bräut*)

Takže jakým pokrmem začínáme? Přirozeně, přeci chlebem! Jak se zde říkalo Bräut. Chléb dodnes provází člověka od kolébky do hrobu. A dávná přísloví, pořekadla, zvyky a pověry to jen potvrzují. Jsou i svérázným glosátorem životaběhu.

„Odříkaného chleba největší krajíc“, „Všude chleba o dvou kůrkách“, „Ne samým chlebem živ je člověk“. Naše Chebsko nebylo výjimkou. Hermann Braun píše: „Chléb se nesměl zahodit, nesměl upadnout na zem, nesmělo se na něj šlápnout. Každý nový bochník se před nakrojením pokřičoval nožem nebo alespoň palcem. Jednou nebo třikrát. Dbalo se na rovné krájení krajíců. Protože: „Schneidt´s s Bräut gleich, wirst reich.“ Ukrojíš-li chléb rovně, budeš bohatý. Naopak, kdo neukrojil chléb rovně, ten měl smůlu v příštím konání, nebo alespoň ten den jednou zalhal!

Také pro skladování bochníků platily přísné zásady. Nikdy nesměl ležet nahoru spodní pomoučenou stranou. To by pak šlo v domě vše vzhůru nohama! Křížem krážem, jak se zde říkávalo. Chebané říkali: „Liegt´s s Bräut am Ruck, gäiht d´Wirtschäft z´ruck“ – Leží-li chléb na zádech, jde to s hospodářstvím z kopce. Také se říkalo, že to přivolává bídu, mrzutosti, že dům vykradou zloději. To když se tak nechal ležet po celou noc.

Za dostatek a vlastně i kvalitu chleba zodpovídala hospodyně. Od dětství dívkám matka říkala: „In da Lood´n – (in der Tischlade) – koan Bräut – in-n Häusla d´Näut.“ Pokud je v zásuvce stolu chléb, není v domě nouze. Dbalo se na dostatek chleba u každého jídla. Sedlák vždy nezapomněl si dát skývu chleba „an Kaal´n“, do pracovní zástěry-, uvázané v pasu. Skrojek – „a Kainz´l“, „a Ranftl“ a „Stickl Bräut“ – se dával jak dětem, tak žebrákům, když měli hlad. A když prý děti nezlobily a byly obzvláště hodné, dostávaly jako svačinu i krajíc namazaný máslem – „a Butarabräut“, „Fettarabräut“.

“ V celých Čechách obvykle platilo, že nová čeleď dostávala „na přivyknutí“ domácí chléb. Tady na Chebsku se chlebem vítala i nová zvířata v chlévě. Když hospodář koupil nového koně, před vstupem do stáje se s ním rozdělil o posolený krajíc chleba. Když kuň neodmítl a zaržál, bylo vše v nejlepší pořádku.

Chléb se obyčejně jedl suchý – „truck´n“. Jen při těžké polní práci se připravovalo mazání. Máslem, sádlem, tvarohem či medem – „a Buttara – Fettara – Kaasara a Heankarabräut“. Nejčastější však byly tvarohové pomazánky. Tvaroh se rozdělal s trochou kyselé smetany, přidal kmín, nasekaná pažitka nebo i petrželka, jarní kopřivy či libeček, pro fajnšmekry a ty nechudé se přidalo máslo. Tvarohová pomazánka byla hotová.

Chléb nesměl na stole chybět k žádné polévce. A tak když třeba čirou náhodou zbyl, vařilo se i z chleba. Tyto polévky mají mnoho názvů: žebrácká, panádlová, panáda, chlebovka či „gramatika“.

***Kdo jí dlouho polévku, bude dlouho živ – Wer lång Suppn isst, lebt lång – (Wer lange Suppe isst, lebt lange).***



Dnes už si ani neumíme představit, jaká dřina byla zadělat na chleba. Byla to těžká a nekonečně dlouhá práce žen, když s kopistem a rukama promíchávaly v díži a na vále těsto, kterého mnohdy bylo až 50 kilo! Zadělávalo se den před pečením, kdy se čtvrtina žitné mouky smíchala se stejným množstvím ječné mouky, přesypala přes síto do díže „- a Beck Bräut“, přidal se kvásek – „Ura- urhap“ -, který se schovával od minulého pečení. Přidala se vlažná voda a zpracovávalo těsto. Přes noc se díže postavila poblíž kuchyňských kamen, aby těsto mělo stejnou teplotu a ráno se k pěkně nakynutému těstu přidala ještě sůl, kmín, fenýkl, anýz a zbytek mouky. A znovu a znovu se těsto těžkým kopistem a rukama mísilo a hnětlo, až bylo vláčné a nelepilo se na ruce. Říkalo se, že musí „mlaskat“.

Přičiníme jen malou poznámku k připomenutí časů, kdy se „nedařilo“. Když nebylo pšeničné mouky dost, nastavovalo se chlebové těsto otrubami, ječmenem, ovsem nebo bramborami.

Znovu se přikrylo a nechalo kynout. Vykytnuté těsto – „Assmach´n“ se na pomoučeném vále nebo v dlabaných neckách, k tomu určených a připravených, rozdělilo na díly, pečlivě znovu hnětlo rukama a vytvarovaly se bochníky. Ty se dávaly na hodně pomoučené ošatky – „Möltaria“, kde se těsto nechalo ještě dojít. Mezitím se zapálil oheň v peci, která byla již od předchozího dne naplněna rozštípanými smrkovými či borovými poleny, dlouhými asi metr. Než se chleby udělají a vykynou, dřevo vyhoří. Pak se pohrabáčem musel popel a oharky pečlivě odstranit. Pometlem, mokřým slaměným věchem ze žitné slámy mlácené cepem, se pec vysmejčila a provedla se zkouška, zda je uvnitř správná teplota. To se dělávalo pomocí slaměného věchu, který musel uvnitř patřičně zhnědnout, nebo také pohazováním mouky. Když jen jiskří a neshoří, přichází ta pravá chvíle pro sázení chleba.

Ještě předtím, aby se kůrka neodfoukla od střídky, se potírá každý bochník hojně a pečlivě vodou. Bochník se překlopí z ošatky na dřevěnou lopatu, ta se zasune do hloubi pece, chleba se prudce nahodí, lopata rychle vyškubne a pecen si sedne na horkou dlažbu. Když začnou pecny červenat, přesadí se. Ty odzadu půjdou dopředu, zprostředka ke stěnám. Ještě před tím se znovu vodou přetřely mokřým slaměným věchem. Tato práce s lopatou však byla mužskou pýchou. Převážně ji vykonával sám hospodář.

Po dvou hodinách obvykle docházelo k obřadu vyndávání chleba z pece. Obvykle se této chvíli účastnily všechny ženy z rodiny. Pak se odnosily bochníky do zvláštní komory „Brotkammer“ či „Mehlkammer“, k nim měl ze všech stran přístup vzduch. Trvalo zpravidla tři týdny, než se jedna napečená várka obvykle 20 až 26 bochníků, zkonsumovala. Chléb se musel chránit i před vyschnutím a plísní, Pamětnické zápisy k tomu připomínají zajímavost. Plesnivina z chleba lehce nazelenalá chuť chleba neměnila, pečlivě se oškrabávala a dávala slepicím. Ty ji prý milovaly. A moderní historie k tomu dodává, že vynálezce penicilinu, dr. Fleming jej poprvé připravil z plísně na starém chlebu.

Pro běžnou spotřebu se chléb uchovával v malované zásobní almárce „Olma“, stávající v chodbě domu a již nakrojený chléb byl spolu se zvláštním nožem zabalený do ubrousku v zásuvce jídelního stolu. Ještě krátké poučení. Na Chebsku se chléb dělil na dva druhy. Doma pečený – „s Hausbräut“ a „nóbl“ kupovaný v pekařství „kafft Bräut“.

A že chebské hospodyňky byly velice šetrné, potvrzuje i mimořádná obliba chlebového dortu.

# Chlebová polévka s vejci (*Bräutsuppn*)



## Chlebová polévka s vejci

Rozlámeme tvrdý chléb na kousky, vložíme do vody se solí a kmínem. Omastíme sádlem a vaříme asi půl hodiny. V hrnku kyselý smetany (lze i sladké mléko) rozkvedláme mouku, vše vlijeme do vody a povaříme. Do hotové polévky zakvedláme celé vejce.

Jinou variantou jsou polévky chlebové smetanové, na celém Chebsku velmi oblíbené, které se odlišovaly jen tím, že se nešetřilo kvalitní smetanou ani vejci. Nepřidávala se však mouka.



## Chebská „Brotsuppe“ s vejci

Do hovězí polévky zavaříme tolik celých vajec, kolik je osob. Pracujeme opatrně, aby vejce zůstala v celku. Chlebem nešetříme, nakrájíme jej na kostičky, osmažíme na sádle a dáme do hotové polévky. A když chceme mít svátečnější polévku, nakrájíme do ní na kolečka klobásku.



## Sváteční žebračka

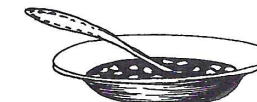
Rozlámeme asi 250 g chleba (kůrek) a necháme nabobtnat v 11 studeného vývaru. Potom za občasného míchání vaříme asi půl hodiny. Když je chléb rozvařený, odstavíme z ohně a vmícháme 2 žloutky rozkvedlané v 1 dl bílého vína. Nakonec nakrájíme na kolečka asi 200 g párku a dáme do polévky prohřát. Podle chuti osolíme, opepříme (eventuálně přisladíme.) Nakonec ozdobíme sekanou petrželkou.



## Plzeňská pivní polévka

Rozkrájíme 300 g tmavšího chleba, zalijeme 3 dl plzeňského piva ležáku a necháme chléb rozmočít. Asi 1,2l nepřiliš mastného vývaru přivedeme do varu, vlijeme pivo s chlebem, přidáme 2 dl smetany (sladké),

žloutek, kmín a sůl. Vše rozvaříme a po procezení hustým cedníkem podáváme.



# Panádlová polévka (*Panadlsuppe*)



V 1 litru slané vody rozvaříme 250g zbytků tvrdého chleba, okořeníme majoránkou, omastíme 2 polévkovými lžícemi sádla. V hotové polévce zakvedláme žloutek. Někdy ve svátek se místo chleba připravovala polévka se žemlí a do hotové se přidaly 2 rozšlehané žloutky.

# Přesnídávka (*Jausn*)



Mimořádný význam chleba v denním životě potvrzují i názvy přesnídávek. V Bavorsku „Brotzeit“ a zde na Chebsku se dopolední přesnídávky nazývaly „Neuner-Brot“ či „Zehner-Brot“ a odpolední svačina „Halberabend-Brot“.

# Hromnice (*Liachtmess*)



Za první jarní den byly na celém Chebsku považovány **Hromnice** (**Lichtmess**) – 2. únor. O skřivanovi se zde žádná pranostika neříkala, ale zato byla celá řádka jiných, vážících se k počasí a celoroční úrodě. Tento den byl také velmi důležitý svátek pro čeleď. Hospodář splácel úroky a vyplácel jim mzdu. Čeleď tímto dnem nastupovala volno, obvykle v délce 14 dnů. Dokonce i služebnictvo chebských měšťanských domácností dostávalo volno a dárečky na přilepšenu.

Ačkoliv jsou Hromnice jedním z nejstarších katolických církevních svátků, svátkem Očištění Panny Marie, čtyřicátým dnem po narození Ježíška, neslaví se již od roku 1912. Roku 1984 zmizely Hromnice dokonce i z občanského kalendáře. Ale tradice svěcení svíček chránících před bleskem, krupobitím, požárem, ale i před nemocí a smrtí zůstala až do nedávna živá, stejně jako na většině českého venkova. Na Chebsku měly „hromničky“ i zvláštní moc, jinde nezaznamenanou, chránily i proti čarodějnicím a zlým duchům.

# Masopust (*Fousnocht*)



A už je tady *masopust*. Hudba, veselí, zpěv, pití, masky, nevázaná zábava. Paradoxně jeho termín určují každoročně vážné a důstojné Velikonoce. Ony samy se určují na neděli po prvním jarním úplňku, jim předchází 40denní půst, počínající na Popeleční či Škaredou středu. A právě jí předcházející neděle, pondělí a úterý jsou oním zaslíbeným časem veselí a radosti.

V Chebu se masopustní slavnosti konaly většinou na veřejných prostranstvích a náměstích, venkov většinou masopust slavil v hostincích a na tanečních parketech. Prý se říkalo „masopustní noc – „Fosnat „, (Fastnacht) proto, že prakticky tři dny a noci byly hospody otevřeny nonstop.

Cheb a celé Chebsko bylo oslavami masopustu pověstné. Rok co rok, jak potvrzují prameny, chebský magistrát napomínal cechy, společenstva, tovaryše, kteří bývali organizátory těchto akcí, aby netrpěli nepřístojnosti a necudnosti. Takže někteří pamětníci také říkali masopustním nocím posvícení bláznů – „Nårnrkirwa“. (Narrenkirchweih.)

Masopustu se také říkávalo pro jeho divokost „Koblihovický karneval“. Ono slovo „koblížný“, znamenalo kdysi v češtině totéž co labužnický, rozmařilý, prostopášný. Proto se prý i ženám lehkých mravů říkalo ženy koblížné.

Dnešní koblihy známe. Dříve se zde v kraji nadívaly náplní, jak se říkalo, měly „dušičku“ kdoulovou, fíkovou, cukrovou, šalvějovou, skořicovou, řeřichovou. Většinou se smažily na másle, ponořené do poloviny. To aby získaly ten světlý proužek, „znak fajnovosti“ uprostřed.

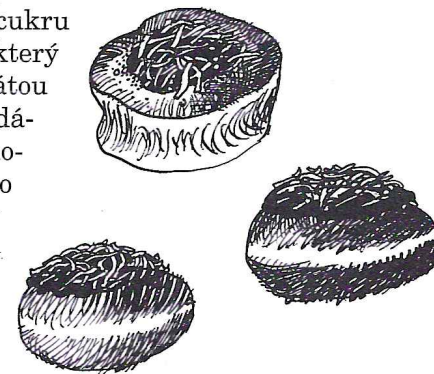
Ze stejného těsta, jen s přidáním nasekaných mandlí či ořechů, jsou masopustní šišky. Z tradičních svátečních pečení nemůžeme zapomenout ani na známé boží milosti z nekynutého nudlového těsta.

# Masopustní koblihy ze Skalné (a Fosnat-Kropfn vo Wildstoa)



*500 g polohrubé mouky, 3 dl mléka, 40 g droždí, 70 g moučkového cukru, 4 žloutky, 2 polévkové lžíce rumu, nastrohaná citrónová kůra, muškátový oříšek, sůl, pikantní marmeláda, tuk na smažení*

Z poloviny mléka, lžičky cukru a droždí si připravíme kvásek, který necháme v teple nakynout. Přesátou mouku nasypeme do mísy, přidáme žloutky, strouhanou citrónovou kůru, rum, zbytek vlažného mléka a osolíme. Přidáme vzešlý kvásek a vše dobře vypracujeme na hladké, vláčné těsto.



Přikryjeme utěrkou a necháme v teple vykynout. Na pomoučeném vále vyválíme těsto na plát a vykrájíme kolečka. Na polovinu z nich nanese lžičkou pikantní marmeládu, přikryjeme druhým kolečkem a rukou dobře u krajů k sobě přitiskneme. Takto připravené koblihy opět necháme krátce vykynout. V hluboké vrstvě rozehrátého tuku smažíme nejdříve přikryté, po obrácení bez poklice dosmažíme. Aby se vsákl přebytečný tuk, usmažené koblihy dáme na papírový ubrousek nebo savý papír. Před podáním pocukrujeme.

# Masopustní bramboráky se šlehačkou a brusinkami (*Fosnat-Grumbeer-Puffer mit Schlograhm und Preiselbeern*)



Když se zabýváme gastronomickými odlišnostmi Chebska, připomeneme tradiční masopustní pečení bramboráků se šlehačkou a brusinkami či jiným sladkým kompotovaným ovocem.

V chebském archivu jsou doloženy i masopustní zvyky známé ze Středomoří. Táhnutí lodky nebo pluhu. Dávné ozvěny antických slavností jara. Ale také mečové tance zdejších kožešnických tovaryšů, tance s obručemi, svítilnami či řádění „divých mužů“.

Ale nehledejme jen v dávné historii. Dokonce ještě v roce 1936 zve Průvodce po Československé republice Orbis do Chebu české turisty na „mávání praporem“ (Fahnenschwingen). V předvečer masopustu, po průvodu s bubny je slavnostně devětkrát máváno praporem řeznického cechu před bytem cechmistra. To bylo na počest připomenutí hrdinství chebských řezníků, kdy tovaryši cechu řeznického jako součást chebské vojenské hotovosti svojí lstí a statečností dobyli roku 1412 hrad Neuhaus, hrad loupeživých rytířů ze Selbu. Tovaryš, který dokázal ujít nejdlejší vzdálenost s velkým a těžkým rozevlátým praporem v jedné ruce, byl vítěz.

# Pučálka (*Pröll-Erbse*)



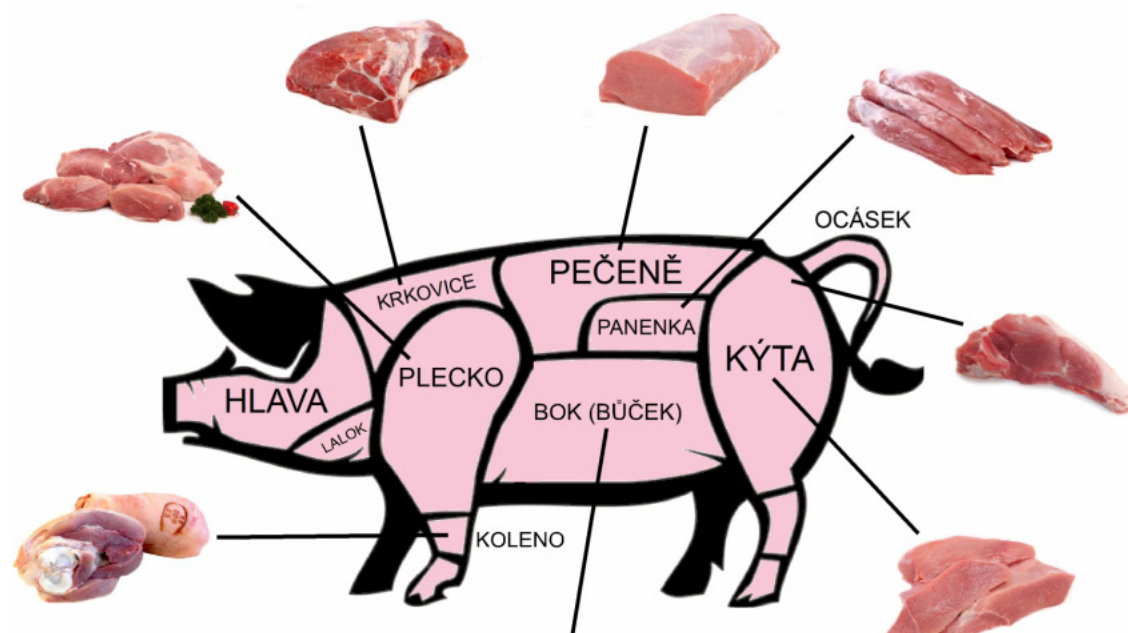
Ve vodě a teple namočíme hrách – žlutý či zelený – a necháme jej 2 – 3 dny vpučet. Na pánvi rozpustíme máslo a na másle je dobře opražíme. Ale předtím rozhodneme, zda pučálku budeme připravovat na sladko či slano. Opražený hrách osolíme a výrazně opeříme. Nebo do ní vmícháme rozinky a dobře ocukrujeme.

# Maso (*Fleisch*)



Cech chebských řezníků byl cechem velice váženým. Cechovní patenty z 5. ledna 1739, které se týkaly dědičných královských zemí českých, dělily cechy na 4 třídy privilegií. V Království českém patřila do první cechovní třídy pouze Praha, do druhé třídy všechna královská a královská věnná města a Cheb! Ale připomeňme si i dobu před 100 lety. Johann Bachmann vzpomíná v roce 1907, jak pod vlivem císařské Vídně se nejen v Chebu, ale i na štítech venkovských řezníků měnilo dosavadní označení „Fleischhacker“ na „Fleischhauer und Selcher“ – řezník a uzenář.

# Maso je grunt



## *Vsuvka velmi výživná, aneb maso je grunt*

Toto platilo, i když maso patřilo na stůl většinou jen jednou týdně, a to v neděli. Většinou to bylo vepřové. Ze zabíjačky. Obvykle se zabíjelo 2x ročně. Právě o masopustu a před Vánocemi. Pak bývalo na nedělním a svátečním stole vepřové maso „Schweinas“ s vařenými bramborovými knedlíky a kyselým zelím. Alois John je označil za chebské národní jídlo.

Zastánci „českého gastronacionalismu“ tvrdí, že „vepřoknedlozelo“ je typickým českým lidovým pokrmem, se hluboce mýlí. Podle kuchařských knih a dobových jídelních lístků se jeho obliba objevuje až před 100 lety. Ale na venkově, i chebském, bylo oblíbeným jídlem již dávno v 19. století. Jako všude tam, kde se zelí nakládalo, a kde bylo vždy spíše „vysoko do žlabu“. Mateřský jazyk na tom neměl žádný vliv. Spíš snadnost přípravy v hospodách a domácnostech. Vepřové maso bylo na venkově nejoblíbenějším masem. Před 100 lety ještě městští řezníci příliš vepřové nepreferovali. Pro město bylo příliš obyčejné. Tak to platilo takřka v celém českém vnitrozemí. Ne však zde na Chebsku.

# Vepřové maso s vařenými bramborovými knedlíky a kyselým zelím (*Schweinas*)

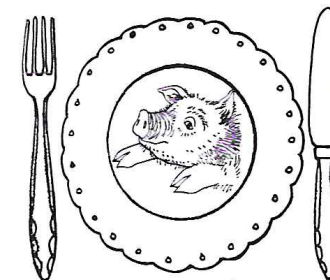


# Vepřové maso na kedlubnách (*Schweinfleisch mit Kohlråwi*)



**Potřebujeme: 400 g vepřového ramínka, 30 g sádla, sůl, mletý pepř, 500 g brukve, 250 g brambor, 4 lžíce rozsekané petrželky**

Vepřové maso nakrájíme na kostky a na rozehřátém tuku je ze všech stran opečeme. Zalijeme horkou vodou (vývarem), přidáme sůl, mletý pepř a dusíme. Mezitím oloupeme kedlubny, nakrájíme je na nudličky, přidáme k masu a chvíli dusíme. Pak přidáme oloupané a na kostičky nakrájené brambory a dusíme do měkka. Hotový pokrm dochutíme solí. Porce hojně sypeme petrželkou a můžeme je doplnit vařenými brambory.



# Uzený bůček s čočkou na víně (*Gselcht's*)



*600 g vařeného uzeného bůčku, 400 g čočky, 250 ml červeného vína, 3 bobkové listy, 6 kuliček pepře, 4 kuličky nového koření, 2 hřebíčky, 3 polévkové lžíce másla, polohrubá mouka, cukr, sůl, pepř, ocet*

Nejdříve si připravíme čočku, kterou uvaříme téměř do měkka. Přidáme koření a zalijeme vínem. Když je čočka měkká, vyjmeme koření, zahustíme máslem, utřeným s moukou– kulička, podle chuti přidáme cukr, sůl, případně ocet. Vše krátce podusíme. Podáváme s vařeným uzeným bůčkem. Také lze nakrájet bůček na větší kousky a v čočce jej ohřát. Jako příloha je vhodné kysané zelí, kyselá okurka, sterilované cibulky.

# Velikonoce (*Oaster*)

A přichází skutečný čas probouzení přírody, vzkříšení a jara – **Velikonoce** jsou svátky půstu a ticha, a také svátky pečlivé přípravy na příští úrodu a zemědělství. Postní předvelikonoční neděle měly svůj řád. 1. neděle, Černá či Pučálka, je gastronomicky symbolizovaná hrachem v nejrůznějších úpravách a slanými preclíky. 2. neděle, Pražná, používáním nedozrálého praženého obilí, Kýchavá nebo Postní je třetí v pořadí, kýchání chrání proti moru, dalo by se použít marketingového sloganu pašeráků se šňupavým tabákem. Z postní vážnosti vybočuje 4. neděle, Laetare - Růžová, Družební, kdy se pečou koláče, koblihy, probíhají námluvy a dohazovači se činí. Z malovaných lahviček či karaf dávaly dívky na Chebsku o této neděli pít chlapcům oblíbenou kmínku. 5. neděle, Smrtná, neměla žádnou gastronomickou zvláštnost. Vlastní svátky začínaly až na **Zelený čtvrtek**, den, kdy „zvony odletěly do Říma“, a jejich hlas nahrazují klapačky „Klâppara“ a řahtačky, se kterými třikrát denně procházejí chlapi vesnicemi, aby všechny pozvali na bohoslužby. Odměnu materiální či peněžitou za svou činnost dostávali až na Bílou sobotu.

Vrcholem předvelikonoční gastronomie je 6. neděle, **Květná**, byl to den svěcení palmových větví dle biblické tradice. Nevyřezávaly se zde jakési dřevěné palmové větve jako třeba na Šumavě, ale

světily se větvičky jívky s rozkvetlými kočičkami či proutky střemchy. Někde i zelené větve dubu, javoru, břízy, lísky, jalovce. Věřilo se na jejich moc a čarovné síly. Posvěcené větvičky chránily před krupobitím, hromy a blesky, ohněm a byly zapichovány na okraje polí i proti působení „obilního démona“, tedy proti neúrodě. Na Chebsku byl populární chov holubů, proto se tento den neobešel bez magického obcházení třikrát kolem holubníků s posvěcenými větvičkami. To nebylo tentokrát proti obvyklým čarodějnicím, ale proti reálným kunám či jestřábům. A že se i zde v kraji polykaly posvěcené kočičky proti nachlazení, je stejné jako snad v celých Čechách. Pekly se jidáše nejrůznějších tvarů i medové koláčky, podávala jarní „zelená“ polévka, špenát z kopřiv ke knedlíkům a na celém Chebsku nesměla chybět bramboračka. A všude se peklo. V Chebu byly populární „Mosanz“ a „Bochenz“, stejně jako staročeské mazance a bochánky.



- Stejně jako o většině svátků, potí, posvícení či křtinách se obědvalo a večerelo obvykle v parádní horní světnici. Na zahájení bývala tradiční **rýžová polévka** hojně posypaná šafránem. **Vařené hovězí maso s křenovou omáčkou**, Kräambröih, Krenbrühe či Semmelkren, bylo jakýmsi teplým předkrmem. Nejslavnější v té době byla křenovka vídeňská, mandlová, připravená z osolené masité polévky zavařením nastrouhaného křenu a houskové strouhanky na řidší kaši kořeněnou šafránem. No, a přišel čas **vepřové pečeně s knedlíkem a kyselým zelím**, telecí pečeně opět s knedlíkem a zelím. Tyto sváteční knedlíky byly vždy z pšeničné mouky. Ve 20. století se začíná k těmto pečením připravovat **karlovarský knedlík**. Na statcích, kde se chovaly ovce, místo vepřového či telecího masa, se pekl **beránek**. Zde však vařené zelí nahradil zeleninový salát nebo vařený kompot, nejčastěji jablečný nebo ze sušených švestek.
- Pomlázkovalo se nejen na Velikonoce, ale i na Vánoce. Zvyk rozšířený zejména na Karlovarsku a Sokolovsku byl „šlehání proutkem života“ (*Schlag mit der Lebensrute*), o Velikonocích to byly proutky vrbové, o Vánocích třešňové. Dívky se musely vykupovat nejméně 12 vejci. Ti nejmenší chlapci a dívky chodili s verši dům od domu a po několikerém zavolání „*Rotes Ei raus!*“, dostávali ona typická červená vajíčka. Ti větší chlapci chodili s řehtačkami, žertovnými veršovánkami a halasem koledovat již od Zeleného čtvrtka do Bílé soboty.



# Bramborová polévka s podmáslím a ztracenými vejci (*Grumbeer-Suppn mit Buttermilch und valurnå Oiwa*)



Do osolené vody s kmínem dáme vařit oškrábané a na kostky rozkrájené brambory. K poloměkkým bramborům přidáme jíšku připravenou z poloviny másla a mouky a přilijeme rozšlehané podmáslí. Když jsou brambory měkké, zmírníme oheň a do polévky sběračkou opatrně vložíme malá čerstvá vejce, vyklepnutá ze skořápky a 4 minuty je povaříme (bílek ztuhne a žloutek zůstane tekutý). Do hotové polévky přidáme zbývající čerstvé máslo.

# Velikonoční nádivka ze Salajny (*Oastern-Füll vo Konradsgrien*)



Připravíme si asi 1 kilogram nadrobno nasekaného masa. (Polovina prorostlé uzené, polovina pečené vepřové. Jinou variantou kolem Vysočan a Výškovic je třetina telecího masa, třetina kůzlečího či jehněčího masa a třetina uzený bůček.) Na kostičky nakrájíme 12 rohlíků či housek. Vývarem z uzeného masa je změkčíme. Rozšleháme 6 – 8 vajec se ¼ l mléka, přidáme nasekané maso a nejméně 3 hrsti nasekaných mladých pálivých kopřiv a popence. Můžeme přidat i petrželku, saturejku nebo pažitku. Směs okořeníme kmínem, pepřem, muškátovým květem i oříškem a podle potřeby osolíme. Vše pečlivě promícháme a necháme asi hodinu odležet. Pekáče silně vymažeme sádlem, naplníme hmotou a pečeme do zlatova.

Nádivka se jedla po celé Velikonoce teplá, studená, se saláty, se špenátem nebo s hořčicí.

# Velikonoční jidáše (*Judás-Striezl*)



***Potřebujeme: 1 kg polohrubé mouky, 4 dkg droždí, 12 dkg másla, 10 dkg cukru, 1 lžička soli, 2 žloutky, podle potřeby máslo***

Z mléka a droždí připravíme kvásek, který vlijeme do prosáté a vyhřáté mouky, promíchané se solí a cukrem. Přidáme máslo a žloutky utřené do pěny. Podle potřeby doplníme teplým mlékem a vypracujeme hladké těsto, které necháme vykynout. Pak vyválíme asi 20cm dlouhé válečky, které stáčíme do spirály a dáváme na pomaštěný plech, kde je necháme ještě mírně vykynout. Potřeme rozšlehaným vejcem a upečeme v dobře vyhřáté troubě. Nakonec je potřeme medem.

# Mandlový marcipán (*Mandel-Marzipan*)



*Připravíme si 14 dkg sladkých mandlí, 10 dkg moučkového cukru, šťávu z pomeranče, 2 polév. lžíce mandlového likéru, potravinářské barvivo*

V horké vodě spaříme mandle a necháme je v ní změkknout. Ještě teplé je oloupeme a umeleme na jemném mlýnku. Velmi pečlivě je promísíme s cukrem. Výsledkem musí být tuhá hmota. Přidáme dobře procezenou šťávu z pomeranče, příp. růžovou vodu a znovu nejlépe mixerem prohněteme. Výsledkem musí být tuhá hmota, kterou na hladké desce, poprášené moučkovým cukrem, aby se těsto nelepilo, modelujeme na požadované tvary. Při této činnosti můžeme uvolnit prostor pro fantazii. Potřebné barvení provádíme potravinářským barvivem – bretonem. Dříve se používala červená řepa, listy špenátu, šafrán či kakao.

# Medovina (*Meth*)

## „Když Cheb, tak medovina“, říkalo se již ve středověku

Pití medoviny bylo v minulosti velmi oblíbené. Vlastně kdysi nahrazovala téměř všechny lihu neprosté nápoje. Byla obětním darem, vkládala se do hrobu mrtvým. Byla i oblíbeným darem církevním i světským prominentům. Pila se pro chuť i pro radost. Její výrobci zvaní medníci, bývali váženými občany. Také chebské městské knihy zaznamenávají již v roce 1352 nákupy medoviny na pohoštění městských radních. Kronikáři uvádějí, že chebská medovina je prý v celém Německu nejlepší. Prý již v roce 1404 přišli pěšky a v dřevácích norimberští tovaryši cechu kotlářského nikoliv na vandr a na zkušenou, ale popít medoviny. Jako dar přinesli dvanáctiramenný apoštolský svícen. Pavel Stránský, pobělohorský emigrant, v roce 1627 napsal ve své slavné knize „O státě českém“ o Chebu toto: „...město samo Cheb, po latinsku též Oegra, je z jižní strany omýváno ohřátými vodami Ohře. Je celé úhledné a spořádané, doporučuje se mezi jiným také blízkým pramenem kyselky a výborným nápojem, připravovaným z medu, kterému říkáme „picí med“.“

Tradice a kvalita vaření medoviny se ukazuje také v tom, že patřila k darům, daním, které Chebští odváděli královské komoře. Nechyběla při žádné korunovaci. Jiřík z Poděbrad odpustil pro zemi vyčerpanou husitskými válkami Chebanům daně, ale medovinu nikoliv! Byla nejen darem, ale i výborným obchodním artiklem. Nesměla chybět při žádném pohoštění císařů, kteří kdy Cheb navštívili. Cech medníků byl jedním z nejváženějších. Pro běžnou spotřebu se vařila „pěkná medovina“ – (Schönmeth), „bílá medovina“ (Weismeth) a „kozol“ – (Bockmeth). Labužníci vyhledávali malvaz, „hustou“ či „mateří“ – medovinu – (Muttermeth). Zásoby nesměly vyschnout. Pokuty za to, že od svatodušních svátků do sv. Michala vyschly zásoby ve sklepích, byly velmi vysoké. Město Cheb, kterému poplatky z medoviny pomáhaly plnit městskou pokladnu, také tvrdě bránilo majitele včelstev. Zloděj včelího plástvu byl potrestán smrtí oběšením.

Ale přejde třicetiletá válka, protestantští medníci musí z Chebu pryč, cech se rozpadá a v roce 1673 je už v Chebu znám pouze jeden výrobce. Začíná dovoz medoviny až z Řezna. Upadá chov včelstev. Proběhnou staletí. V 19. století již nic neukazuje na slávu chebské medoviny a chovu včel, počátkem minulého století se snaží Chebská župa včelařů o rozvoj chovu, další odchod chovatelů včelstev následuje a až dnes se pomalu tato zašlá chebská sláva obnovuje. Počátkem čtyřicátých let bylo na celém Chebsku ale už jen asi 300 – 350 včelstev. Na podzim 1945 zakládá 14 nových osídlenců – včelařů v Chebu včelařský spolek a ošetřují posledních 183 včelstev. A dnešní stav? Více než 2250 včelstev.



Medovina? Německy „Honigwein“, po chebsku „meth“, „met“. Také odkaz na dávné Slovany. Jak ji lze vyrobit již dnes není chráněným tajemstvím, ale její vznik je prý dílem božské náhody. Do snad zapomenuté nádoby s nespotřebovanými zbytky medu se nějak dostala voda a med zkvasil. Prý chutnal. Ale to je historka k pousmání. Historické recepty na starou chebskou medovinu jsou velice pracné, v domácnosti nepoužitelné. Tak uvedeme jeden z roku 1777, který se nám zdál pro labužníky snad využitelný a přidáme pro gastro výzkumníky ještě tři aktuální, získané od místních včelařů.

## Medovina dle knihy Janšovy z roku 1777

„K dělání a vaření medoviny je dobrý jakýkoliv med i ten, který již k ničemu nemůžeme potřebovat. Na jeden díl medu dáme šest dílů vody. Vodu s medem vaříme tak dlouho, až se pění. Pěna se musí odebírat. Když už žádná pěna není, zavěsí se do roztoku v plátěném pytlíčku koření, skořice, rozkrájená pomerančová kůra, muškátový květ a muškátový ořech, něco šafránu, zázvoru a pepře. Svařená tekutina se precedí a nechá vychladnout. Potom

se vlije do soudku. Po třech až pěti nedělích kvašení je medovina dobrá k pití. Po skončení kvašení se vložené koření odstraní, soudek se uzavře a nechá ležet. Čím je medovina starší, tím je lepší.“

## Světlá medovina

Základní roztok pro její přípravu si připravíme z 5 kg medu, 12l vody, 5g hřebíčku, 12g skořice, 2g zázvoru a 2g kardamomu. Vaříme za stálého sbírání pěny a dolévání vody. Jakmile se přestane pěna tvořit, roztok stáhneme z tepelného zdroje a necháme vychladnout. Do studeného přidáme předem připravené rozkvašené kvasinky, 12g fosforečnanu amonného a 10g kyseliny vinné. Zájemci o pikantní příchut' dodávají ještě 2g pepře.

Přelijeme do nádoby, ve které bude prudce nápoj kvasit asi 5 dnů, pak slijeme a přefiltrujeme, nejčastěji do skleněné nádoby ukončené kvasnou zátkou. Zhruba za 5 týdnů, kdy již přestanou unikat bublinky, je medovina připravená ke stočení do lahví. Ale pro konzumaci doporučujeme nechat ji v lahvích ještě zrát alespoň 2 měsíce. Čím déle, tím lépe.

## Karamelová medovina – „červená“

Do základního roztoku (viz světlá medovina), přidáme 50g chmele a znovu vaříme. K obarvení si připravíme klasický karamel granátové barvy a přidáme jej do roztoku. Po zchladnutí přidáme kvasinky, živnou sůl a 8g kyseliny vinné. Dále postup dle prvního receptu.

## Kořeněná medovina

Do základního roztoku z 5 kg medu a 12l vody přidáme 20g skořice a po zchladnutí přidáme kvasinky, živnou sůl a 10g kyseliny vinné. Plátěný pytlík naplníme směsí chmele, 3g kardamomu, 3g fialkového kořene a 5g hřebíčku a zavěsíme jej do kvasné nádoby s tekutinou po celou dobu bouřlivého kvašení. Dále postup dle prvního receptu.

Vraťme se k medu, té pradávne lahůdce i běžné potraviny. Nebudeme si vysvětlovat zde rozdíl mezi světlým medem květovým, nektarovým a tmavým lesním. Jen připomeneme zkušenosti starých Egypťanů a Římanů, kteří med jedli i k masu. Ostatně to se udrželo dodnes nejen v orientálních kuchyních. Takže, co vybrat z tisíců medových receptů? Podívejme se znovu nejdříve do minulosti.

Otevíráme knížku z roku 1886 – „Med potravou a lékem“, vydanou Zemským ústředním včelařským spolkem pro Království české. Zde o medu jako léku najdeme zajímavé, a v mnohém stále používané návody. Autor píše:

## Med proti kašli

„Za poslední zimy (1884-85) měl jsem příležitost poznat, jak blahodárně působí pravý květinový med proti nemocem krku, proti chrapotu, kašli, kataru, zápalu průdušnic. Mnoho nemocných upotřebilo tohoto prostředku proti zmíněným nemocem s výsledkem nejlepším. Zvláště při nemocem prsních.“

Nejlépe se užívá medu vlažného, vezme-li se ho každé dvě hodiny kávová lžička, pak ráno asi hodinu před snídaní a večer hodinu před spaním.

Mnohý nemocný míchá med s husím sádlem a chválí si docílený blahý účinek tak jednoduchým a levným lékem.“

## Výborný prostředek proti kašli

„Vezme se 250 gramů cibule, oloupe se a nakrájí, přidá se k ní 150g medu a vaří se 1 a ¼ hod. v ½ litru vody. Angličtí důstojníci a misionáři vypátrali při pobytu svém v zemi Zulů výborný prostředek, jehož národ ten proti kašli užívá a kterýž si každý sám připravit může.“

Vaří se totiž 500 gramů oloupané, na několika místech naříznuté, ale celé cibule v jednom litru vody s 80 gramy medu a 400g čistého cukru zvolna po tři až čtyři hodiny, pak se nechá tekutina vychladnout, procedí se jemným sítkem a nalije se do láhve, která zátkou dobře se uzavře. Této tekutiny, která musí být i vlažná, užívá nemocný denně 4 – 6 lžic“.

Připomíná nám to stále účinný recept, kdy se jen nadrobno nakrájí cibule a zalije medem. Můžeme lehce dosladit. Cibule pustí šťávu a účinek je zaručený.



„K děláni a vaření medoviny je dobrý jakýkoliv med i ten, který již k ničemu nemůžeme potřebovat. Na jeden díl medu dáme šest dílů vody. Vodu s medem vaříme tak dlouho, až se pění. Pěna se musí odebírat. Když už žádná pěna není, zavěsí se do roztoku v plátěném pytlíčku koření, skořice, rozkrájená pomerančová kůra, muškátový květ a muškátový ořech, něco šafránu, zázvoru a pepře. Svařená tekutina se přecedí a nechá vychladnout. Potom se vlije do soudku. Po třech až pěti nedělích kvašení je medovina dobrá k pití. Po skončení kvašení se vložené koření odstraní, soudek se uzavře a nechá ležet. Čím je medovina starší, tím je lepší.“

# Knedlíky (*Kniadla*)

- **Oběd bez knedlíků**, říkalo se jim *Kniadla (Knödel)*, **to není žádný oběd** (*A Mittag ohni Kniedla is koa Mittag.*), povídalo se na Chebsku. Každá hospodyně prý musela umět připravit tolik druhů, aby byly každý den jiné.
- Sto let staré kuchařské knihy a vlastivědné zápisy dokládají, že v německy mluvících domácnostech, zejména na našem Chebsku a také Šumavě, se knedlíky jedly mnohokrát častěji a ve více variantách než ve vnitrozemských českých domácnostech. Nebudeme zkoumat, kde Čechům přidělili knedlík jako symbol, zkusme se vyznat v nejednoduchém českém „knedlíkovém nebi“. Město Cheb samozřejmě přejímalo i módy vídeňské, dvorské a i jiné přespolní.
- Základní dělení chebských knedlíků je na **knedlíky pečené** – *bächna Kniadla* – dělaných z těsta ze syrových a vařených brambor a na **knedlíky vařené**. Ty byly buď moučné nebo bramborové.
- Knedlíky se pekly ve velké pánvi – *Pfonakniadla* nebo pekáči, někdy vymazaným sádlem. Pečená vrstva měla tloušťku 1-1,5 cm. Peklo se dvojím způsobem: na celé ploše nebo jako malé kulaté placky. Těsto se připravilo ze syrových, strouhaných brambor, z pšeničné mouky, přidalo se menší množství strouhaných vařených brambor, trochu vlažné vody, sůl a kyselé mléko či lépe podmáslí.
- A když byla v hospodářství příležitost, či byla slavnostnější chvíle, přidávaly se do těsta **škvarky** – *Speckgröibala (Speckgrieben)* nebo nakrájené uzené maso. To zase byly jakési **pečené špekové knedlíky** – *Greichrts (Geräucherertes)*.
- V den sváteční přidáme k bramborovému těstu z vařených, jen dobře rozmačkaných brambor pšeničnou mouku a pečeme **pšeničné knedlíky**. *Weizana (weizene Knödel)* v Lubech se jim říkalo *Seidicha Kniadla (Seidana)* – hedvábné knedlíky, kolem Sokolova sněhové koule – *Schnäiboolen*, jinde bavlněné knedlíky, nebo jen vařené knedlíky *gsuatna Kniadla* či *kocht Erdöp'lkniadla*.
- Stejně jako u mnohých bramborových jídel po celých Čechách a Moravě **není ustálený jeden, jednotný název**. Co hospodyně, usedlost, vesnice, to jiný název stejného pokrmu. A kdo se v tom pak má vyznat!

- Pokud se při přípravě bramborového těsta přidala k rozmačkaným vařeným bramborám místo pšeničné mouky mouka z ječmene, vznikne **ječný knedlík** – *girschtana Knia(d)la*.
- Další variantou byly **Kartoffelklösse**, těsto se tvoří napůl ze syrových a napůl vařených brambor a na vymaštěné pánvi upečené. S názvem je obdobný zmatek jako v jiných Čechách, kde se knedlíkům z tohoto těsta říká tu chlupaté knedlíky, tu klouzáky. Přímo v Chebu a okolí se jim říkalo *Glitscha* nebo také vrabci – *Späutz'n (Spatzen)*.
- Na Ašsku jim říkali *Pfännaknia(d)la*, knedlíky z pánve. Někde také *Kartoffelpuffer*, tedy bramborová placka. Ale připravovaly se i jakési bramborové šišky či krokety, válečky tlusté jako prst či malé kulovité knedlíčky.
- Na Chebsku byly však oblíbené i **pečené knedlíky** připravené pouze z vařených brambor. Jejich opakem byly populární **Getzn** – obdoba českých **chlupatých knedlíků**, kdy těsto se připravilo pro změnu zase ze samých strouhaných syrových brambor, mouky, kyselého mléka a soli. Přidaly se škvarky či nejemno nakrájené uzené maso. Tato oblíbená pochoutka letních měsíců se připravovala pouze z nových brambor.



# Chebské Getzn



*Potřebujeme asi 1 kg syrových nových brambor, 1/3 – 1/2 l kyselého mléka, hrst škvarků, 4 stroužky česneku, sůl, mletý pepř, hrubou mouku, sádlo na vymazání*

Oloupané brambory nastrouháme do mísy, slijeme trochu vody, přelijeme horkým mlékem, přidáme sůl, nasekané škvarky, pepř, rozetřený česnek. Přidáváme hrubou mouku a vymícháváme těsto tak, aby nebylo příliš řídké. Pečeme na sádlem silně vymaštěné pánvi či pekáčku v rozpálené troubě. Nakrájíme a podáváme s kysaným zelím.

**Vařené knedlíky**, kterým se podle hrnce, ve kterém se vařily, říkalo „Tuapfkniala“ – (Topfknödel), měly povětšinou opět za základ bramborové těsto.

Moučné bramborové knedlíky „girschtanan Kniala“ se připravily ze syrových strouhaných brambor, trošky soli a ječné mouky zvané lidově knedlíková mouka „Knia(d)lmöll“ – (Knödelmehl). Do těsta se vmíchaly osmažené houskové či chlebové kostičky. V ty nejslavnější svátky, Vánoce, křtiny, svatby, poutě, posvícení, se ječná mouka nahradila moukou sváteční – pšeničnou.

Vařené bramborové knedlíky – „Eadäpfelkniala“ byly, jak už na Chebsku bývá, také dvojího druhu.

## Varianta I.

Základem těsta jsou syrové nastrouhané brambory, malé množství strouhaných vařených, (asi čtvrtina), trocha mouky, osmažené houskové nebo chlebové kostičky a sůl.

To jsou oni typičtí vrabci „Späutzen“, nebo také „gräi Eadäpfelspäutzen“ podle nazelenalé barvy, „Glitscha“ – (Glitscher), „kochta gräina Kniala“.

## Varianta II.

Nastrouháme vařené brambory, přidáme suchou, jemnou bramborovou moučku, osmažené houskové či chlebové kostky a zpracujeme vše v těsto. Tvoříme koule o velikosti pěsti, cca 10 cm, a vaříme v horké osolené vodě.

Tyto knedlíky se také, jak vlastně jinak, nazývaly různě.: „Eadäpfelspäutzen“ – bramboroví vrabci, „kochta Eadäpfelkniala“ – vařené bramborové knedlíky, „Schnäibollen“ – sněhové koule.

Toto těsto se také vylepšovalo přidáním škvarků nebo kostičkami uzeného. A nesmělo se zapomenout na přidání kmínu! Jak jste si všimli, lze takovéto těsto vmáčknout do sádlem dobře vymazaného pekáče, tak na tloušťku 2 cm a upéci. A jsou to znovu naše pečené bramborové knedlíky.

Byly ale také knedlíky neoblíbené a nepopulární. „Bedlkniala“ – žebrácké, chudé knedlíky, jinde zvané „Stöckkniala“, či „gschwindn Kniala“ rychlé knedlíky. Těsto se připravilo z bramborové moučky, která jinak se používala na škrobení prádla, soli, pšeničné mouky a ještě teplého, sebraného mléka. Těsto mělo konzistenci husté kaše a nalilo se na rozpálený pekáč či velkou pánev se sádlem asi na tloušťku 5 cm a upeklo se. Servírovaly se na stůl i s pečící nádobou a těsně před podáváním se přelily horkým sádlem či sádlem se škvarky. Škvarky ostatně byly oblíbenou trvalkou knedlíkových receptů, a pokud byly ve spíži, přidávaly se takřka automaticky.

Když už pečeme bramborové těsto, připomeneme **„bramborový koláč“ – „dã Heffagetzn“ či „Heffasook“**.

Těsto připravíme ze syrových strouhaných brambor, mouky, droždí, mléka a trochu soli. Vložíme ho do vymaštěného hliněného, plechového či železného pekáče a když vzejde, upečeme v horké troubě.

# Tvarohovo-bramborové knedlíky s borůvkovým žahourem (*Topfn-Grumbeer-Kniedl mit Schwarzbeer-Zahour*)



*Připravíme si 250 g měkkého tvarohu, 250 g vařených brambor, 250 g hrubé mouky, 2 vejce, 2 žemle nebo rohlíky, sůl*

*Na žahour potřebujeme: 4 dl smetany, 400 g borůvek, 120 g pískového cukru nebo medu, 120 g másla, 80 g hladké mouky, špetku mletého muškátového oříšku*

Tvaroh a brambory prolisujeme hrubým sítem či lisem do mísy, přidáme vejce, hrubou mouku a osolíme. Vypracujeme tužší těsto, do kterého přidáme na kostičky nakrájenou žemli, do zlatova osmaženou. Pomoučenýma rukama vytvarujeme kulaté knedlíky o průměru 6 – 8 cm. Vložíme je do vařící vody a vaříme. Když vyplavou na povrch, vaříme je ještě dalších 5 minut. Pro kontrolu jeden knedlík rozkrojíme. Pokud je uvnitř uvařený, knedlíky ihned vyndáme do máslem vymazaného pekáčku, aby se neslepily. Na talíři je krájíme na poloviny a přelijeme borůvkovým žahourem.

V kastrůlku rozpustíme 80 g másla, přidáme hladkou mouku a připravíme světlou zasmažku, kterou zalijeme smetanou a řádně prošleháme metličkou. Za stálého míchání (pozor, velmi rádo se připaluje!) svaříme na zahoustlou světlou omáčku. Přidáme pískový cukr a necháme přejít varem. Na závěr přisypeme borůvky, ochutíme muškátovým oříškem, lehce zamícháme a již více nevaříme.

Pokud je omáčka málo sladká, dle chuti dosladíme.

# Karlovarský knedlík (*Karlsbader Kniedl*)



Rohlíky (nejlépe 2 dny staré) nakrájíme na malé kostičky, nasypeme na plech a necháme oschnout nejlépe do druhého dne. Petrželovou nať nasekáme a přisypeme k pečivu. Do jiné misky nalijeme mléko, přidáme žloutky, rozšleháme, a přisypeme hrubou mouku. Vytvoříme hladké těstíčko, které lehce osolíme a přidáme strouhaný muškátový oříšek. Z bílků vyšleháme tuhý sníh. Všechny suroviny promísíme, aby se spojily a přimícháme tuhý sníh. Do velkého kastrolu dáme vařit vodu. Vezmeme silný igelitový sáček na tlačenkou (průměr 100–150 mm) a jeden konec zavážeme. Plníme směsí a postupně stlačujeme. (Nemáte-li sáček na tlačenkou, můžete hmotu na knedlík zabalit do potravinové fólie, dobře utáhnout jako zabalený bonbon a dát vařit takto.) Délku knedlíku zvolíme podle velikosti průměru hrnce, ve kterém se budou vařit. Po naplnění vytlačíme vzduch a zavážeme s rezervou přibližně 2 cm druhý konec. Knedlík totiž lehce zvětší svůj objem. Sáčky naplněné knedlíkovou směsí a zavázané, vložíme do vroucí vody. Vaříme 20 minut a poté je vytáhneme, propíchneme je a necháme chvíli odpočinout. Následně odstraníme fólii a krájíme na plátky.

# Omáčky (*Bröih*)



Omáčky již od dob starého Říma patří k trvalé součásti evropské kuchyně. Jejich dnešní podobu jim vtiskla omáčková revoluce za francouzského „krále slunce“ Ludvíka XIV., kdy jeho dvorní kuchař Luis de Béchamel připravil za použití másla, mouky, mléka, soli a bílého pepře dnes jednu z nejzákladnějších omáček, sauce Béchamel. V téže době vzniká i druhá základní a nejslavnější, holandská omáčka, sauce hollandaise, kterou připravujeme ve vodní lázni ze žloutků, vývaru, másla, soli, bílého pepře a škrobu.

Ze základní bešamelové omáčky dnes s přidáním sýra připravíme sauce Mornay, se žloutky Sauce eggs, další s kapary, cibulí. Z holandské vznikla beárnská s bylinkami, maltézká s kůrou a šťávou z pomeranče, mušelinová se smetanou.

Dnes se již jen můžeme podívat kolik různých omáček patřilo k běžné znalosti kuchařky před necelými sto lety. Ne nadarmo se říká, omáčky, jíchy, byly odedávna chloubou v celém českém království. Černé, bílé, studené, teplé, zeleninové a bylinkové, i ovocné. A jak se servírovaly? V měšťanském Chebu či lázních ve zdobných omáčnicích, na statku si k vařeným knedlíkům každý strávník sám nabíral naběračkou z mísy uprostřed a poléval svou porci na talíři. K pečeným knedlíkům ke každému soustu se nabíralo lžící ze společné mísy, nebo se sousto v omáčce mácelo na vidličce. A k vařeným a pečeným masům nesměla omáčka chybět snad nikdy. Ale ani k bramborám.

Snad nejoblíbenější omáčkou byla křenová. V mnoha variantách, teplých i studených. Stejně jako obliba křenu při přípravě masitých pokrmů. Vedle té nejběžnější – „Milchkräa“, nastrohaném křenu v mléčné kaši, nabízíme a doporučujeme k vyzkoušení několik omáček starých 100 let.

# Křenová omáčka (*Kree-Souß*)



## **Studený křen I**

„Utři na kuse cukru (20 deka) kůru z jednoho citrónu, vyced' na něj i šťávu z citrónu, jakož i z jednoho pomeranče, trochu studené hovězí polévky, trochu vinného octa dle chuti, soli, rozstrouhaná dvě jablka a křenu co třeba; dobře se to promíchá.

To je poměr na půl litru hovězí polévky.“

## **Studený křen II**

Rozstrouhej křen a několik oloupaných jablek, přidej k tomu dle poměru něco tlučeného cukru, soli, octa, bílé strouhané housky a tolik hovězí polévky, by omáčka byla sladkokyselá. Pro malou domácnost stačí i jedno jablko. Nejlepší jsou míšeňská.

## **Studený křen III**

Jeden díl vody, jeden díl octa; do toho namoč 1 housku, rozstrouhej jedno oloupané jablko, přidej cukru otřeného na pomerančové kůře, šťávu z 1 pomeranče a dle potřeby i chuti rozstrouhaného křenu.

## **Kyselý studený křen**

Oloupej 3 jablka, rozkrájej a dej vařit do vody, do níž jsi byla přidala šťávy citrónové a cukru. Namoč jednu ostrouhanou housku a prolisuj ji s těmi jablky. Prolisované rozřed' octem a polévkou, a teprve až neseš na stůl, dej do toho rozstrouhaný křen.

# Švestková omáčka (*Zwatschkabröih*)



Do půl litru horké vody přidáme lžičku žluté jíšky, na špičku nože skořice, citrónové kůry, polévkovou lžící rumu. Promícháváme a za stálého pomalého vaření přidáváme švestková povidla tak, aby vznikla hustá omáčka. Rozkvedlanou omáčku necháme přejít varem a můžeme ji podávat jak horkou, tak i studenou. Výborně chutná k pečením. Příprava omáčky ze švestek sušených, byla jakousi zimní variantou. Švestky se musely dobře rozvařit.

Pokud ji chceme použít na moučníky, přidáme trochu rumu pro vůni.

# Houbová omáčka (Schwämmbröih)



Potřebujeme nejlépe směs čerstvých hub – hříbky, lišky, smrže a třeba i žampiony. Houby najemno nakrájíme, osolíme, vložíme do kastrůlku na lžici másla, lžičku velmi jemně nasekané petrželky a vše pod pokličkou dusíme asi 15 minut. Podlijeme vývarem a vaříme dalších cca 15 minut. Omáčku zahustíme bledou máslovou jíškou, dobře promícháme a provaříme. Můžeme přidat i špetku kmínu.

# Angreštová omáčka (*Stachelbeer-Souß*)



***400 g angreštu, 1 polév. lžíce másla, 1 polév. lžíce hladké mouky, 20 g cukru, 2 dl sladké smetany, 1 dl bílého vína, sůl***

Omytý, očištěný angrešt zalijeme sklenkou vody, rozvaříme a prolisujeme. Z mouky a másla si připravíme světlou jíšku. Zředíme ji vínem, přidáme do ní prolisovaný angrešt i s vodou, v níž se vařil, špetku soli, cukr a povaříme. Nakonec přilijeme do omáčky smetanu, necháme přejít varem, odstavíme a ihned podáváme k vařenému nebo pečenému masu či k drůbeži.

# Letnice (*Pfingsten*)

Padesát dnů po Velikonocích se slaví další, dříve i u nás tuze slavné svátky, Svatodušní *letnice* – (*Pfingsten*). Podle Starého zákona je to den, kdy Mojžíš na hoře Sinaj obdržel Desatero přikázání. Pro Chebsko a zejména celé Bavorsko jsou to slavné svátky. Kdysi bylo napsáno, že letnice na Chebsku poznáme tak, že všude jsou zelené březové větvičky. Nejen na vratech a dveřích statků a domů, ale i na úředních budovách, školách, dokonce na hospodách, ve světnicích, ale zdobily se i povozy. Ještě ve třicátých letech minulého století vypadaly zde prý pivovarské povozy a dokonce i auta jako břizou maskované.



Vzpomeňme jednu zdejší naprosto zvláštní a výjimečnou tradici hry s oběšencem. Zvyk, který vymizel již na počátku 20. století. To vesničtí chlapi přinesli z lesa ještě před svátky vzrostlý smrk, z něho vyrobili jakousi šibenici. Na ni navěsili mrtvé vrány a žáby a s touto milou „věcičkou“ putovali obcí, statek od statku. Nechyběly žerty, veršování, škádlení dívek a dětí. A když hospodyně obchůzku odměnila vejci, mlékem, moukou, máslem, všichni mládenci jí společně zazpívali. Obdoby podobných her pocházející prý z dávných zvyků pastevců jsou zapsány jen na Plzeňsku, Šumavě a okolí Stříbra.

Ke Svatodušní neděli patřily na Chebsku výlety. Do zámeckého parku v Kynžvartu, k lesní kapli v Kneipelbachu, na sv. Annu u Plané a k poutnímu kostelu na Chlumu sv. Maří – Maria Kulm.

cích, ale zdobily se i povozy. Ještě ve třicátých letech minulého století vypadaly zde prý pivovarské povozy a dokonce i auta jako břizou maskované.

Vzpomeňme jednu zdejší naprosto zvláštní a výjimečnou tradici hry s oběšencem. Zvyk, který vymizel již na počátku 20. století. To vesničtí chlapi přinesli z lesa ještě před svátky vzrostlý smrk, z něho vyrobili jakousi šibenici. Na ni navěsili mrtvé vrány a žáby a s touto milou „věcičkou“ putovali obcí, statek od statku. Nechyběly žerty, veršování, škádlení dívek a dětí. A když hospodyně obchůzku odměnila vejci, mlékem, moukou, máslem, všichni mládenci jí společně zazpívali. Obdoby podobných her pocházející prý z dávných zvyků pastevců jsou zapsány jen na Plzeňsku, Šumavě a okolí Stříbra.

*Apríl 1. duben* byl i na Chebsku dnem tradičních aprílových žertů. Děti měly nakupovat komáří sádlo, račí krev, černou křidu, rovný háček. Skončil duben a nastal jeho poslední den. Přicházela *Walburžina noc. Den čarodějnic*. Na ten den připadá velké množství církevních svátků. A také je to předvečer keltského svátku Beltine. Den počátku hořících ohňů, házení hořících košťat, práskání bičů, střílení proti nebi. Věřilo se, že hlukem a střílením, hořícími hranicemi se dá zlým rejdům zabránit.

„Musíme přeci spálit čarodějnicím jejich košťata. Pak nepřiletí!“ A tak se na Ašsku či kolem Plesné stará košťata natřela smúlou, za soumraku zapálila, mávalo se s nimi, vyhazovala se do výšky, obíhal se s nimi oheň. Jejich zbytky pak shořely na hranici. Čarodějnice a temné síly byly součástí tradice a myšlení Chebanů, střet s nimi byl součástí života, zvyků, vyprávění. Mnohé pověry byly ale shodné či obdobné jako jinde v Čechách a na Moravě. Třeba jako zvyk dávat před vchody do stavení, chlévů, stájí zelený drn. Když čarodějnice nespočte všechna stébla do půlnoci, nevejde dovnitř. Inovací na Chebsku bylo ještě posypání domu solí. To, aby toho počítání bylo víc. Někdy toto kladení drnu bylo doprovázeno i zaříkáváním. Před vrata chlévů se stavěly železné brány zuby ven, vykuřovalo se posvěcenými bylinami a zvířatům se do pití, zde „Tranka“ přidávalo rozemnuté devatero kvítí.

Co ale byl zvyk jinde ve vnitrozemí Čech a Moravy zcela neznámý, a to byl zvyk, že čarodějnice bylo nutno vyhnat i z hnojiště, které prý mívaly v obzvláštní oblibě. Plácačkami pro tento účel vyrobenými se pleskalo kolem hnojiště, pro „sichr“ oploceném ještě větvemi černého bezu. Tato informace o hnojišti je pro většinu čtenářů asi překvapující. Není to nic neznámého v německy mluvících oblastech. Na Šumavě tak např. uvádějí české turistické průvodce Národní jednoty Pošumavské jako jeden z rozlišovacích znaků pro určení obydlí, kde bydlí Češi a kde Němci.

Shromážděním čarodějnic na známých místech končila jejich možnost v tento den škodit. Nastal **1. květen**, zde slavný den stavení májů. Čarodějnice a démoni jsou pryč, nastává měsíc lásky. Od časného rána s hudbou. V Aši se o každé květnové neděli z kostelní věže troubily tradiční chorály.

Mládenci na vesnicích i v městečkách přinesli společně z lesa dávno vyhlídnutý strom „Máiabaam“, zbavili jej větví, oloupali. Korunu ozdobili barevnými fábory a zeleným věncem. A znovu společně, samozřejmě s hudbou na návsi, či před hospodou ji stavěli. Některou příští neděli se právě zde konal tanec kolem máje „Maitanz“. Ten míval velmi přesnou režii. Hned po obědě se shromáždili kolem máje diváci a očekávali třetí hodinu. Přesně s jejím úderem, za doprovodu hudby, přišli průvodem mládenci a panny. Vybraný pár, nejčastěji nejmávanější a nejsilnější chasník s děvečkou – „Platzknecht a Platzmagd“ – nejprve obtančil třikrát májku, a tím veselici zahájili, otevřeli všem. Vedle tance nesměl chybět humor a veselí. Žertovné vložky a často velmi osobní a vždy vtipné, byly dávno připraveny a aktualizovány.

Tradičně se u máje hrála i minikomédie o dřevařích. Obsazení: Dva drvoštěpové a dívka donašečka jídla a lesník. Obsah: Drvoštěpové chtějí porazit strom. Ale nejdříve se chtějí najíst. Tak vedou při jídle veselý a vtipný dialog, žertují. Náhle se objeví lesník. Chce je za jejich plánovaný čin zatknout, ale zaujme ho ona mladá dívka. Jak to dopadne, si domyslíte. Zatýkání nebude, poražený strom ano. Hra skončila a začíná všeobecné veselí. Nejen tady u máje, ale i v hostinci, kde taneční veselí vrcholí. Dodnes stojí v Bavorsku máje zdobené symboly řemesel po celý rok. Na Chebsku se již koncem května máj porazila. Samozřejmě, že se to neobešlo bez patřičného zapití.

Když zmiňujeme velké obecní máje, připomeneme ještě další činnost svázanou s Walburžinou nocí, kdy mladíci staví pod okna nebo domovní vchod své milé májku – „Liebesmaie“. Podle místní tradice stále v povětrí, navštěvují lidi i zvířata, škodí úrodě. „Co nejdále od chalupy“, tak znělo základní pravidlo. A tak znovu ve své zničující, ale i ochranné síle přichází oheň. Tentokráte ten největší, svatojánský. **Svátek sv. Jana Křtitele 24. června** a noc před ním, je stejně jako ta filipojakubská, zvaná též Walburžina, obzvláště magická.

ský. **Svátek sv. Jana Křtitele 24. června** a noc před ním, je stejně jako ta filipojakubská, zvaná též Walburžina, obzvláště magická. Den opředený pranostikami a pověrami. Den velkých ohňů. Mládež na Chebsku shromažďovala dávno před svátkem vše, co mohlo hořet a shořet, čeho se ohněm bylo možné zbavit. A že v každé domácnosti bývalo hořlavého odpadu nemálo. A tak v předvečer svátku, nejlépe na z dálky viditelném kopci, se kolem vetknutého, barevně ozdobeného smrčku navršilo dřevo. Hořela hranice. Znovu hořela stará, smolou napuštěná košťata, znovu s nimi mládenci běhali do kruhu, vyhazovali je do výše a obíhali s nimi pole i louky. Zpívalo se, tančilo, odvážní skákali přes dohořívající oheň, nejvíce zamilovaní dokonce skákali společně.

Vůbec to byl spíše svátek dívek a žen. Svobodné dívky ten den z různých znamení odvozovaly svůj osud. Magickým číslem bylo číslo 9. Uvidět tu noc 9 ohňů bylo cestou k vyvolenému štěstí. Inu, starý keltský zvyk.



Ženy, odvěké strážkyně domova zase vycházely sbírat byliny a květy, které prý právě o této noci sesbírané mají tu největší moc. Znovu se jedí kosmatice a ryba. Na Chebsku bývala zázračnou bylinou žlutě kvetoucí třezalka tečkovaná – „Johanniskraut“, bylina sv. Jana, pro jejíž trhání platila přísná pravidla. A také prha chlumní – Arnika montana – „Käänasbläimla“ (Johannisblume). Ta se sbírala před poledním zvoněním a chránila dům před požárem a hromem.

Gastronomicky pro Chebsko neznamenal svátek nic víc, než příležitost mužské populace vypít ten den více piva. Vyprosit si tím požehnání sv. Jana Křtitele.

# Chřest (*Spargel*)



A na co nejde zapomenout, když píšeme o kuchyni na Chebsku? No, přeci na chřest – Spargel. 24. červen, svátek sv. Jana je prý poslední den vhodný k výřezu chřestu. Latinsky *Asparagus officinalis* – chřest obecný. V dobových snářích čteme: „Chřest jísti, stále zdraví mítí“ nebo „Chřest řezati, veselé dny zažítí.“

A také se můžeme ve starých kuchařkách dočíst, že se „šparglu“ říkalo hromový kořen. V Bavorsku, Francích, na Šumavě, Českém i Císařském lese a na Chebsku se také dával stejně jako netřesk na střechu domu či za okna jako ochrana proti blesku. Slavný bylinář 16. století Petr Ondřej Mathioli jej nazývá „zahradní hromové koření“. Ale již staří Egypťané jej dávali mrtvým do pyramid a Platon a Aristofanes jej nazývají „pomazlením dásně“. K nám do střední Evropy jej dovezli němečtí obchodníci až po třicetileté válce. A stejně jako o brambory se zasloužil i o chřest „král slunce“ Ludvík XIV., a to tím, že nechal založit celé chřestové zahrady. František Josef I. měl na svém stole chřest z moravských Ivančic. Na Chebsko se dovážel z Bavorska.

Ano, tato typicky jarní zelenina je skutečně plná úžasných látek: draslíku, vápníku, sodíku, fosforu, železa a asparaginu pomáhajícímu regeneraci jater, je mimořádně nízkoenergetická, obsahuje provitamin A, vitaminy B, B1, B2, B4 B6, C.

Neskladuje se a také se nemá vařit příliš dlouho. Traduje se, že Ceasar Drus, když chtěl, aby záležitost byla urychleně vyřízena, používal heslo: „Citius quam Asparagi coquantur – Dříve, nežli by se uvařil chřest“.

# Chřest na maso i k masu



*Potřebujeme 2 svazečky čerstvého chřestu, (můžeme ale i použít konzervovaný), 4 lžíce másla, kelímek zakysané smetany, šlehačku, 6-8 stroužků česneku, sůl, pepř*

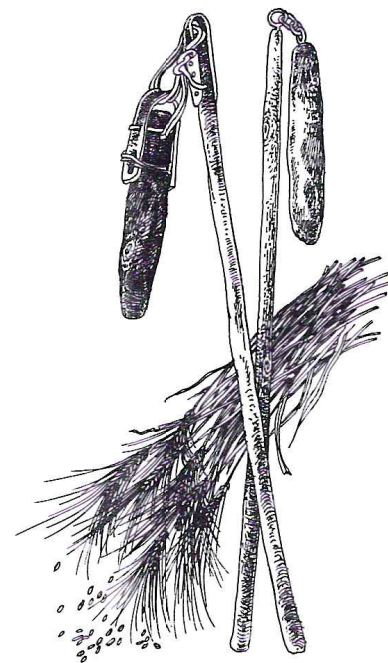
Chřest uvaříme ve slané vodě. Na pánvi rozpustíme máslo, vmícháme kysanou smetanu i šlehačku, prolisované stroužky česneku, osolíme a opeříme.

Za stálého míchání dusíme až do zhoustnutí. Uvařený chřest přelijeme touto omáčkou. Můžeme ji však použít například na pečeného pstruha či přírodní steak, na který navršíme chřest a přelijeme omáčkou a ozdobíme snítkou máty.

# Žně (*der Ooschnitt*)



Červen byl také na celém Chebsku měsícem, kdy začínala senoseč – die Ernte. Vlastní *žně* – „*der Ooschnitt*“ začínaly tradičně kolem svátku sv. Jakuba, 25. července a trvaly někdy až do začátku září. Je překvapivé, jak úzce byly ještě na počátku 20. století spojeny se zvyky bránícími zlým duchům a démonům škodit úrodě a plodnosti polí. Dětskou rukou posekané klasy se položily ještě před zahájením žní křížem na pole, kde musely vydržet až do jarního zaorání. První



svázaný snop, položený klasy do středu pole, musel být ponechán na poli, někdy to byl co největší poslední snop. Poslední klasy se svazovaly dohromady a zdobily se květy. Na jižním Chebsku se poslední klasy přelomily, zatížily na poli kamenem, na který se položila skýva chleba jako dar „dřevěné ženě – Huulzweiwla“, ochránkyni plodnosti polí. První svážený vůz nesměl do stodoly, pokud selka nedovolila, kropilo se svěcenou vodou. Mnoho zvyků bylo spojeno s výmlatem cepem.

Po svezení obilí se podávalo občerstvení. Místo obvyklé mléčné polévky s houskou tentokráte i maso chléb a sýr. Sýr na statcích se většinou připravoval čerstvý. Vždy statek od statku trochu jiný. Jen na dny sváteční se kupoval tradiční ementál, romadúr, imperial.

# Sýry (Kas)



## Tvarohový letní sýr

**Potřebujeme: 500 g tvarohu, 2 vejce, 200 g másla, horké mléko, sůl, kmín**

Tvaroh ohřejeme ve vodní lázni. Pak na něj nalijeme tolik horkého mléka, aby byl pod hladinou. Důkladně promícháme, aby vznikla hladká hmota a necháme ji trochu odkapat. Pak přidáme kmín, vejce, máslo, osolíme a tvarohový sýr dobře utřeme. Z této hmoty vytvarujeme hroudu a necháme chvíli odležet. Tento vynikající sýr podáváme jako svačinu nebo lehkou večeři.

Abychom neuváděli jen recepty venkovské. Na jídelničích chebských i lázeňských se objevovaly i skutečně stále aktuální lahůdky.

## Sýrová pivní pomazánka s ořechy

**Připravíme si 250 g strouhaného tvrdého sýra, 60 g másla, 100 ml světlého piva 12°, 3 stroužky česneku, 125 g sekaných vlašských ořechů, sůl, pepř, černý chléb**

Do rozehřátého másla vmícháme nastrouhaný sýr, přidáme pepř, třený česnek se solí a pivo. Vše za mírného zahřívání mícháme tak dlouho, až vznikne hustá hmota. Tou namažeme černý chléb – můžeme použít i veku a vše posypeme nahrubo sekanými vlašskými ořechy.

## Sachrův sýr

**Potřebujeme: 200 g měkkého tvarohu, 60 g másla, vrchovatou lžičku sardelové pasty, 2 žloutky uvařené natvrdo, lžičku oleje, lžičku hladké hořčice, lžičku kaparů, 10 g cibule a trochu sladké mleté papriky. Na zdobení trochu kadeřavé petrželky, 3 natvrdo vařená vejce, 6 sardelových oček a 3 menší sladkokyselé okurky**

Máslo, prolisované žloutky, olej, hořčici a sardelovou pastu utřeme do pěny, k tomu přidáme nadrobno rozsekané kapary a cibuli, prolisovaný tvaroh, okořeníme paprikou a dobře promícháme. Hotový sýr upravíme kopulovitě na skleněnou mísu a kolem něho rozložíme rozpůlená vejce, obložená sardelovým očkem. Okurky podélně rozkrájíme na šest dílků a jednotlivé dílky zasuneme mezi obložená vejce. Střed sýra ozdobíme petrželkou. Podáváme s chlebem.

## Vařený liptovský sýr – „Bierhund-Liptauer“

Vezmeme asi ½ kg dobře uleželého domácího sýra z tvarohu, soli, kmínu a mleté papriky sladké nebo pálivé, podle chuti konzumentů. Na pánvi rozpustíme asi 100 g másla, přidáme sýr a pilně mícháme tak dlouho, dokud nevznikne jednolitá, pomalu houstnoucí hmota. Pak odstavíme a vmícháme 1 žloutek. Hmotu přelijeme do skleněné nebo porcelánové mísy a ve studené vodní lázni necháme ztuhnout. Vyklopíme, ozdobíme podle své fantazie a je pro nás připravena pikantní pochoutka, kterou můžeme v chladničce uchovat několik dnů.

# Menu všedního dne

Když píšeme o typickém chebském statku, nemůžeme pominout jeho každodenní řád a běh, a tedy i menu, ustálené a neměnné po celý rok. Uvědomujeme si řád života na chebském venkově, který se přes módní městské či civilizační vlivy neměnil. Jedlo se, ostatně jako na většině českého venkova, pětkrát denně.

**Snídaně** byla vždy jednoduchá. Jak napovídá její název Morgensuppe – býval to původně jen oukrop nebo jiná polévka chlebová, mléčná či zapražená. Ranní polévka se jedla z jedné velké, hliněné a glazované mísy, s květinovými vzory či jen v oblíbené žluté barvě. Stála uprostřed stolu, vždy pokrytého ubrusem, a jedla se lžícemi, které byly nejčastěji uloženy v zásuvce stolu či v poličce na stěně. Nebylo zvláštností, že lžice visely i kolem stolu na kožených řemíncích. Strávníci dojedli, lžice utřeli do ubrusu a uklidili. Jako druhý chod byly brambory na loupáčku. Stolovníci vytáhli svůj nůž, oloupali, osolili brambory a hodovali. V létě o žních se k bramborám podával upravený tvaroh. Nabíral se nožem opět ze společné misky a pokládal se na brambor. Ranní máslo bylo jen svátečním snem.

Velmi populární byly oškrábané nové brambory vařené ve slané vodě s kmínem a polité rozpuštěným máslem. Tyhle „Solzeadäpfel“ – (Salzerdäplel), byly při snídani skutečně výjimečnou pochoutkou takřka slavnostní.

Zde se sluší pochválit dávné kuchařky za dovednost, kterou bychom leckdy chtěli i dnes zvládnout. Uměly uvařit brambory tak, aby se po rozkrojení držely na vidličce, neodlamovaly se, nepadaly po stole. To při jídle z jedné mísy bylo takřka zázrakem. Ale spíše to asi byla jejich zkušenost a cit pro tak obyčejnou surovinu, jakou jsou právě brambory.

Čas snídaně a její složení se měnilo jen o senosečích. Sekáči začínali práci hned po rozednění, kdy je ještě rosa, a tak se snídáně za nimi nosila. Nejčastěji to bývala hustá rýžová, prosná, krupicová či moučná kaše, kterou sekáči jedli, jak dokládají i dobové kresby, z jednoho společného hrnku, tak že všichni při tom leželi kolem na břiše.

O nedělích a svátcích se od poloviny 19. století snídala káva. Nahradila ranní polévku. Zrnka kávy se míchala s mletým upraženým ječmenem a někdy i cikorkou. Z velké konvice – „Kaffestüpfel“ si každý naléval sám, do kávy nalámal chléb a jedl lžící.

V neděli dostal každý stolovník již nalitý svůj hrneček – „Tüpfel“. O velkých svátcích, jako o Velikonocích, Vánocích, o posvícení, či o pouti se na stůl postavila v konvici káva již přecezená, doplněná horkou smetanou a každý u stolu si sám doléval do svátečních porcelánových cylindrických pohárků. U takové slavnostní snídáně nechybělo ani pečivo, úhledně servírované na míse. Bývala to vánočka, velikonoční bochánek, pouťové buchty a posvícenské koláče.

**Svačina.** Na dodržování svačiny vždy dbala hospodyně. Protože se v létě snídalo již v pět hodin ráno, letní dopolední svačina byla v 9 hodin – „Neinabräut“ – „Neunerbrot“, v zimě se snídalo v 6 hodin, takže svačina byla v 10 hodin – „Zehnabräut“ – „Zehnerbrot“. Opět to byl chléb. Jen výjimečně s máslem či tvarohem. Odpolední svačina – „Hälbaumbdräut“ – „Halbabenbrrot“, se podávala ve čtyři či v pět hodin. Býval to zase chléb, během polních prací s máslem či tvarohem. Svačiny se zapíjely na poli při práci sladovou kávou nebo, pokud byl v obci pramen, minerální vodou.

**Oběd.** Hlavní jídlo dne. Bývalo vydatné. O Chebanech se říkalo, že jejich kuchařky neumí k obědu nic jiného než knedlíky. Ale pravda byla, že právě zde se připravovalo takové množství různých knedlíků jako snad nikde v Čechách. Obědové menu bylo také stálé: polévka, moučný nebo bramborový příkrm, omáčka, zelí nebo zelenina či salát. Maso bylo jen v neděli. Zato o svátcích byly na stolech kachny, husy, kohouti, holoubata, zvěřina či ryby. Ale obědu dominovaly brambory. Jejich škrabání byl obřad. Bývala to prý každodenní večerní práce hospodyně a nejstarší dcery či nejlepší děvečky.

V týdnech, kdy se nepekla chléb a nebyl tedy ani chlebový koláč Brotkuchen – schwarze Kuchen, pekla se koláč bramborový – „dä Heffgetzn“, „Heffasook“ – (Hefensack).

Zpět do odpoledního času. „*Hålbååumbdråut*“, „*Halbabendbrot*“ – *odpolední svačina*. Obvykle ve čtyři či v pět hodin v létě se „servíroval“ chléb. S máslem či tvarohem. Během polních prací i s polévkou, někde dokonce s kávou. Na posilněnou!

*Večeře – (Abendessen)* se proti dnešním našim zvyklostem podávala značně pozdě. Až byly všechny práce ve chlívě skončeny, došlo i na lidi. Obvykle to bylo mezi 20. a 21. hodinou. Navíc večeře se jedla velmi skromná. Spát s plným žaludkem se tehdy nepěstovalo.

Znovu jako u snídaně, hrála prim polévka a brambory, dostatek chleba, jindy zbytky od oběda s řídkou kaší nebo sebrané či plnotučné mléko. Ale ve žních, kdy byla práce nejnamáhavější, nechybělo k večeři ani pečivo z kynutého těsta a dokonce i pivo!

Nejrůznější prameny z nejrůznějších dob uvádějí nejen dobu, kdy se během dne jedlo, ale také jak dlouho se jedlo. Na hlavní jídlo byla vyhrazena maximálně hodina a na ostatní jídla půl hodiny. Neméně zajímavé je i to, co nám říkají o běžném jídelníčku. Masitá bývala neděle, to již víme, že v sobotu, kdy byl den všeobecného úklidu, se vařilo jen jednoduché jídlo, některý Eintopf, že v pondělí obvykle se dojídaly zbytky od neděle, v úterý byl den moučných jídel – např. „Liwanz´n“, v ostatní dny pak nechyběly knedlíky ve stále jiných variantách.

# Bramborový koláč (*Grumbeer-Kouchn*)



„Tři 25 dkgr. másla s 20 dkgr cukru, trochou citrónové kůry, skořice, hřebíčku, přidej 12 žloutků, 17 dkgr. strouhaných loupaných mandlí, 7 dkgr. mouky, 40 dkgr. vařených strouhaných brambor, poté lehce vmíchej sníh ze 12 bílků. Plechy potřít máslem, vysyp moukou, těsto na ně rozhrň; poklad švestkami, na čtvrtky krájenými a nech upéci. Pak posyp hodně cukrem.“

# Knedlíky s borůvkovou merendou (*Kniedl mit Schwarzbeer-Merend*)



*Připravíme si 250 g měkkého tvarohu, 250 g vařených brambor, 2 vejce, 250 g hrubé mouky, 2 žemle, sůl*  
*Na merendu potřebujeme: 450 g borůvek, 400 ml smetany, 100 g pískového cukru, 120 g másla, 80 g hladké mouky, mletý muškátový oříšek*

Tvaroh a brambory prolisujeme hrubým sítem do mísy, přidáme vejce, mouku a špetku soli. Vypracujeme hladké těsto, do kterého přidáme na kostky nakrájené žemle, v troubě dozlatova opečené. Na pomoučeném válu tvoříme kulaté knedlíčky, o něco menší, než jsou tenisové míčky. Vložíme je do vařící vody. Když vyplavou na povrch, vaříme ještě 5 minut. Vařené vyndáme do máslem vymazaného pekáčku, aby se neslepily. Na talíři je krájíme na půl a přelijeme borůvkovým žahourem.

Žahour uvaříme tak, že v kastrůlku rozpustíme 80 g másla, přidáme hladkou mouku a připravíme světlou zasmažku. Zasmažku zalijeme smetanou, řádně prošleháme metličkou a za stálého míchání (velmi snadno se připaluje) svaříme na zahoustlou světlou omáčku. Přidáme pískový cukr, necháme přejít varem, přisypeme borůvky, lehce zamícháme a již více nevaříme. Ochutíme mletým muškátovým oříškem. Pokud je omáčka málo sladká, dle chuti dosladíme.

# Polévka zapražená s chlupatými knedlíčky z Doubravy (*Aibrennsuppn mit gschabtn Kniedl vo Taubrath*)



*2 litry vody, 1 lžíce sádla, 1 středně velká cibule, 1 lžíce hladké mouky, 1 lžíce sušených hub, 2 špetky soli, 1 špetka kmínu, 2 špetky mletého pepře, 4 středně velké syrové oloupané brambory, 1 menší mrkev, ¼ menšího celeru, ½ kořene petržele, na dochucení špetka majoránky, polévkové koření (maggi), petrželka, libeček a 3 prolisované stroužky česneku*

V nádobě, ve které budeme polévku vařit, zpěníme na sádle cibuli, přidáme mouku a krátce osmahneme na světlou jíšku. Jíšku zalijeme 2 litry studené vody, dobře rozmícháme, přidáme strouhanou zeleninu, na kostičky nakrájené brambory, kmín, houby a sůl.

Za stálého míchání uvedeme polévku do varu a 15 minut povaříme. Pak vložíme do polévky knedlíčky, které vaříme 10 minut. Na závěr ochutíme česnekem, polévkovým kořením, majoránkou, petrželovou natí, odstavíme z ohně a podáváme.

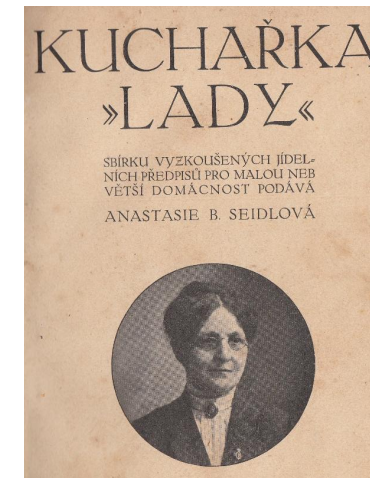
# Kaše houbová pečená (*Schwammerl-Graupn-Kuba*)



„Čtvrt kg trhaných krupěk se přebere, čistě vypere a dají se vařiti do kamenného hrnku, neboť v železném modrají. Připojí se k nim asi jako ořech kousek sádla a vaří se, za přilévání po chvilkách vody do husta jednu hodinu. Dvě hrsti suchých hříbků se vyperou a nechají se asi pět minut ve studené vodě namočené. Pak se voda sleje a houby se dusí s kapkou vody a kousíčkem sádla asi půl hodiny. Nato se jemně usekají a přidají se ke kaši krupkové. Ke kaši připojí se též půl lžíce drobně usekané, na kousku sádla malinko do žluta usmažené cibule, čtvrt stroužku utřeného česneku, na špičku nože majoránky, na špičku nože pepře tlučeného, o něco méně nového koření, tolikéž strouhaného zázvoru, vše se do kaše dobře zamíchá, kastrol se vymaže sádlem, nejlépe kamenný, aby to nemodralo. Kaše se do kastrolu vloží, urovná, poklade kousíčky sádla a peče se v horké troubě půl hodiny. Na stůl může se k ní dáti zelný salát.“

Ostatně kaše patřily a patří pro svou jednoduchost a snadnost přípravy od středověku do současnosti k základům evropské gastronomie.

# Tuřín podle Anastasie B. Seidlové (*Stuplriewn noch Anastasie B. Seidlová*)



„Asi tři velké tuříny se okrájejí a na plátky nebo kostky nakrájejí. Operou se, naleje se na ně horké vody tolik, aby byly vodou kryty a osolí se půl lžicí soli. Je-li v domácnosti vepřové ouško nebo nožka a kůže od sádla, vaří se to se řepou. Je-li řepa i maso měkké, udělá se z vrchovaté lžíce mouky žlutá jíška, rozdělá se polévkou ze řepy a ještě se vody přidá, aby byla přiměřeně hustá omáčka. Připojí se malinko pepře, okusí, je-li dobře slaná a na stůl se k tomu podají ještě oloupané brambory. Tento pokrm jest i bez masa u lidu v horách velice oblíben a druhý den, když se ohřeje, chutná prý ještě lépe. Některá hospodyňka dá pro jemnější chuť k tuřínu vařiti kousek cukru. Tuřín se skopovým masem ještě též velice dobrý. Podobně se v zimě mrkev připravuje.“

# Zelí vodnicové (*Stuplriewn-Kraut*)



„Bílé, oloupané vodnice se na kruhátku na tenké nudličky nastrouhají a paří horkou vodou. Pak se voda sleje a naleje se na ni málo horké vody, aby se více dusila než vařila, přidá se na litr zelí půl lžice soli, špetka kmínu a vaří do měkka. Pak se dá na kastrol jako velký ořech kousek másla, půl lžice cukru, lžice mouky a nechá se vše zapěnit. Pak se tam dá scezené zelí, zamíchá a přidá k němu, aby bylo vláčné, několik lžic sladké smetany a dle chuti citrónové šťávy. Podobně se připravuje z kedlubnů a bílé řepy.“

# Mrkev smažená v trojobalu (*Karottn im Panier*)



Tato úprava mrkve prý byla velmi oblíbená jako příloha k pečené drůbeži, zejména ke kuřatům, kapounům a perličkám. Připravíme si rovnou mrkev, o velikosti asi 10 – 12 cm. Pokud je hodně tvrdá, krátce ji povaříme. Mrkev podélně rozřízneme, osolíme a opepříme, obalíme v hladké mouce, vajíčkách, strouhance a usmažíme.

# Posvícení (*Kirchweih*)



*Dobrý kohout neztloustne – A gouta Hohna wiad neat fett – (Ein guter Hahn wird nicht fett.)*

*Prázdny pytel nestojí – A lara Sook stäiht neat – (Ein leerer Sack steht nicht.)*

Podzim byl ale především časem **posvícení – (*Kirchweih*)**. Původně výroční den vysvěcení místního kostela, kdy nejednotné a dlouhé oslavy vadily vrchnosti.

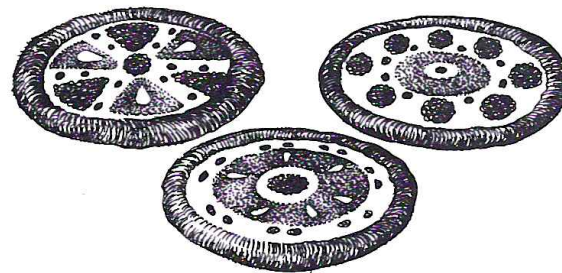
Proto Josef II. v roce 1786 v Rakousku rozhodl, a podle jeho vzoru tak učinilo i Bavorsko, o společném a jednotném termínu posvícení. Císařské posvícení bylo stanoveno na neděli po svatém Havlu. Po celoroční práci následovaly tři dny plné hudby, tance, zpěvu a jídla. Chebsko je v mnohém odlišné od vnitrozemí, a tak nepřekvapí někdy až kultovní, a mystické zdejší zvyky i o tak veselém svátku. Zlatá hodinka – „Goldene Stunde“, jinde nazývaná „Press“ či „Plootzgäih’n“, byl tanec k uctění památky zesnulých, tančený po celou hodinu dopoledne o posvícení, s hořící svíčí. A než svíce dohoří, tak mohou být duše zemřelých také alespoň krátce na posvícení.

Chebsko a posvícení nesymbolizují jen „Plootzgäih’n“ nebo žebravé průvody, ale i nejbujnější jarmareční veselí s kolotoči, stánky trhovců, střelnici, houpačkami, pouťovými atrakcemi, tancem, hudbou a samozřejmě jídlem. Přes horlivý úklid a nablýskávání všeho v hospodářství bylo nutné upéct včas tvarohové koláče – „Köichla, Schmierkouch ‘n“, aby mohly být jako sladká pozvánka včas čeledi rozneseny příbuzným a známým.

# Koláče tvarohové posvícenské (*Köichla*)



Ze 4 dkg droždí si připravíme kvásek. V míse utřeme do pěny 12 dkg másla, 10 dkg cukru, 2 žloutky, nastrouháme z 1/2 citrónu kůru, přidáme trochu vanilky, 50 dkg hrubé mouky a osolíme. Vše dobře vypracujeme na hladké, ale tuhé těsto, a dáme do tep-



la vykynout. Když je těsto vykynuté, uděláme z dávky 2 bochánky, na pomazaném plechu je prsty roztukáme v kulatou placku. Můžeme použít i váleček na koláče. Kraje koláče vytvarujeme užší, ale vyšší a pomažeme je vejcem. Střed ozdobíme tvarohem a hustě posypeme pokrájenými mandlemi a velkými rozinkami (prý se přidávaly i kuličky hroznového vína) a rychle upečeme v předehřáté troubě. Ještě za tepla koláč posypeme vanilkovým cukrem.

No, a s kmínkou chutnal znamenitě.

# Posvícenská kachní prsíčka houslaře z Lubů (*Kärwa-Entnbristl vom Geignbauer vo Schimbach*)



**Potřebujeme: 4 ks kachních prsíček s kůží, 400 g čerstvého či kysaného bílého zelí, 200 g pikantní klobásy, 2 dl bílého vína, 3 středně velké cibule, 2 lžice hladké mouky, olej, sůl, pepř**

Kachní prsa vykostíme, ale ponecháme na nich kůži. Opatrně je rozřízneme, mírně naklepeme, osolíme a okořeníme nejlépe čerstvě drceným pepřem.

Na drobné kostičky nakrájíme 1 cibuli a klobásu a společně osmahneme. Přidáme vymačkané, překrájené zelí a krátce podusíme. Vychladlou směs klademe do rozříznutých prsou, maso přeložíme a sepneeme jehlami či párátky. V pekáči, na kterém prsa budeme péct, osmahneme druhou cibuli, nakrájenou také na drobně. Na cibulový základ vložíme naplněná kachní prsa a ze všech stran je opečeme, aby se maso „zatáhlo.“ Podlijeme malým množstvím vývaru a dáme péct do trouby. Před koncem pečení přilijeme bílé víno a dopečeme. Měkké maso vyjmeme a šťávu vysmahneme. Zaprášíme hladkou moukou, přilijeme trochu vody, promícháme a krátce povaříme. Maso nakrájíme, každou porci přelijeme procezenou šťávou a posypeme do zlatova osmaženou cibulí, nakrájenou na kolečka, tzv. vídeňskou cibulkou.

# Martinské rohlíky (*Martins-Kipfal*)



***300 g polohrubé mouky, 20 g droždí, 1 vejce, 100 g másla, 100 g moučkového cukru, 2 dl mléka***

Ze všech ingrediencí se připraví tužší těsto, které se nechá vykynout. Pak se vyválí a rozkrájí na trojúhelníčky. Ty se potřou rozpuštěným máslem a naplní nádivkou. Pro martinské rohlíky je nejtýpčtější maková s rozinkami, ale může být i jablečná, tvarohová, povidlová, hrušková, ořechová nebo tzv. šimlíková, která vznikne spojením tvarohu a máku. Záleží na chuti. Trojúhelníčky s nádivkou se svinou od delší strany ke špičce, rohlíky se pokladou na vymazaný plech a potřou rozšlehaným vejcem. Po upečení se nemusí, ale mohou lehce obalit v krupicovém cukru. Pro ty méně trpělivé existuje i jednodušší recept. Stačí 400 g hladké mouky, 250g rostlinného tuku a 250ml tekuté šlehačky. Po důkladném promíchání vznikne vláčné těsto, které se vyválí na malé trojúhelníky a plní se stejně jako u předešlého postupu.

# Karlovarské koláče (*Karlsbader Kolatschn*)



„Utři na míse 28 dkgr. másla, až se zpění, pak přidej citrónovou kůru, 14 dkgr. cukru, 9 žloutků jeden po druhém, a tři dále. Pak přidej k tomu 4 dkgr. vykynutého droždí, 50 dkgr. mouky, trochu to osol, dle potřeby přidej mléko, aby těsto nebylo příliš tuhé, dobře je vypracuj a nech vykynout. Vykrajuj na vále malé koláčky, klad' je na máslem pomazaný plech, uprostřed každého udělej dolíček, poklad' libovolnou zavařeninou, ale bez šťávy, a nech je vykynout. Vykynuté pomaz vejcem a dej je péci. Když jsou napolo upečený, pomaz každý navrchu cukrovým sněhem vanilkovým, posyp sekanými mandlemi s hrubým cukrem nebo kandisem smíchaným a nech je dopéci. Sněhu cukrového ušlehej z 9 bílků. Upečené posyp cukrem.“

# Husa pečená s červeným zelím (*Martins-Gans mit Rotkraut*)



*Potřebujeme husu o hmotnosti cca 4,5kg, 3 jablka, 5 cibulí, 1 mrkev, malý celer, 40 g majoránky, 30 g pelyňku černobýlu, sůl, pepř, kmín, červené víno na podlití*

*Na zelí: 1 hlávkou červeného zelí, 10 jablek, 5 cibulí, 3 bobkové listy, 3 jalovcové bobule, 2 hřebíčky, 100 g cukru, 250 ml octa, 250 ml rostlinného oleje, 5 dl červeného vína, 100 g rybízového želé, špetku skořice, sůl*

Husu vytřeme solí a pepřem a plníme nádivkou připravenou z nakrájené cibule a nastrouhaných jablek smíchaných s majoránkou a pelyňkem. Břišní otvor zašijeme nebo spícháme jehlami, nohy svážeme provázkem. Husu na celém povrchu osolíme a silně pokmínujeme. Pekáč vyložíme nakrouhanou mrkví a celerem a vložíme do něj husu prsíčky dolů. Podlijeme a dáme do trouby. Pečeme ji 2,5 hod zakrytou při 190°C, potom ji obrátíme a dopékáme odkrytou za zvýšené teploty ještě půl hodiny. Kůzička musí být křupavá. Během pečení poléváme husičku vypečenou šťávou, podle potřeby podléváme. Na konec sebereme vypečené sádlo. Vypečenou šťávu spolu se zeleninou rozmixujeme, ochutíme solí, pepřem, zalijeme červeným vínem a ev. zahustíme jíškou, krátce povaříme. Nádivku vyjmeme, ta se nekonzumuje, slouží jen k ochucení husy!

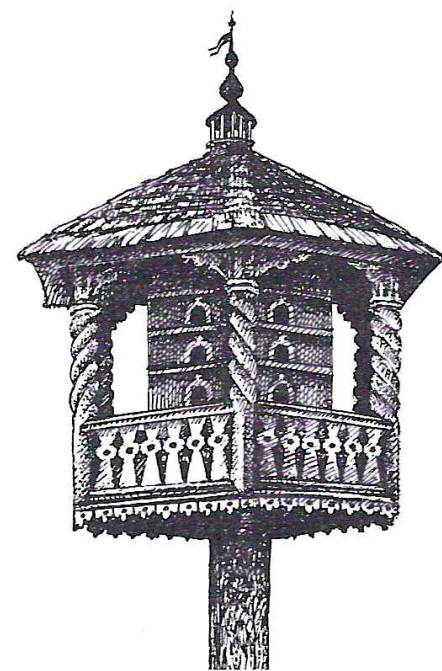
Zelí připravujeme den předem. Hlávkou zelí a najemno oloupaná jablka, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, bobkové listy, hřebíček, jalovec, skořici, cukr a sůl. Vše ve velkém hrnci promícháme a necháme do druhého dne proležet. Druhý den přidáme ocet, olej a víno. Vaříme na mírném ohni asi hodinu.

# Holoubata s jalovcem (*Taubn mit Wacholder*)



„Holoubata se očistí, každé se větší špetkou soli nasolí a slaninou protáhne, malinko tlučeným pepřem popráší a práškem tlučeného hřebíčku postříkne. Na dno kastrolu dají se lístky slaniny, jedna menší rozkrájená cibule a na dvě holoubata deset zrnek jalovce.

Na to se vloží holoubátka a po obou stranách se do žlutohněda upekou. Štáva se zapráší půl lžící mouky, přidá se malinko hovězí polévky, dle chuti citrónové šťávy, omáčka se procedí, holoubata rozkrájejí na slušné dílky, polejí šťávou a nesou na stůl. Dobré jsou k nim osmažené brambory a kompot.“



# Černé posvícenské řezy z Plesné (*schwärze Kärwa-Schnittn vo Fleissn*)

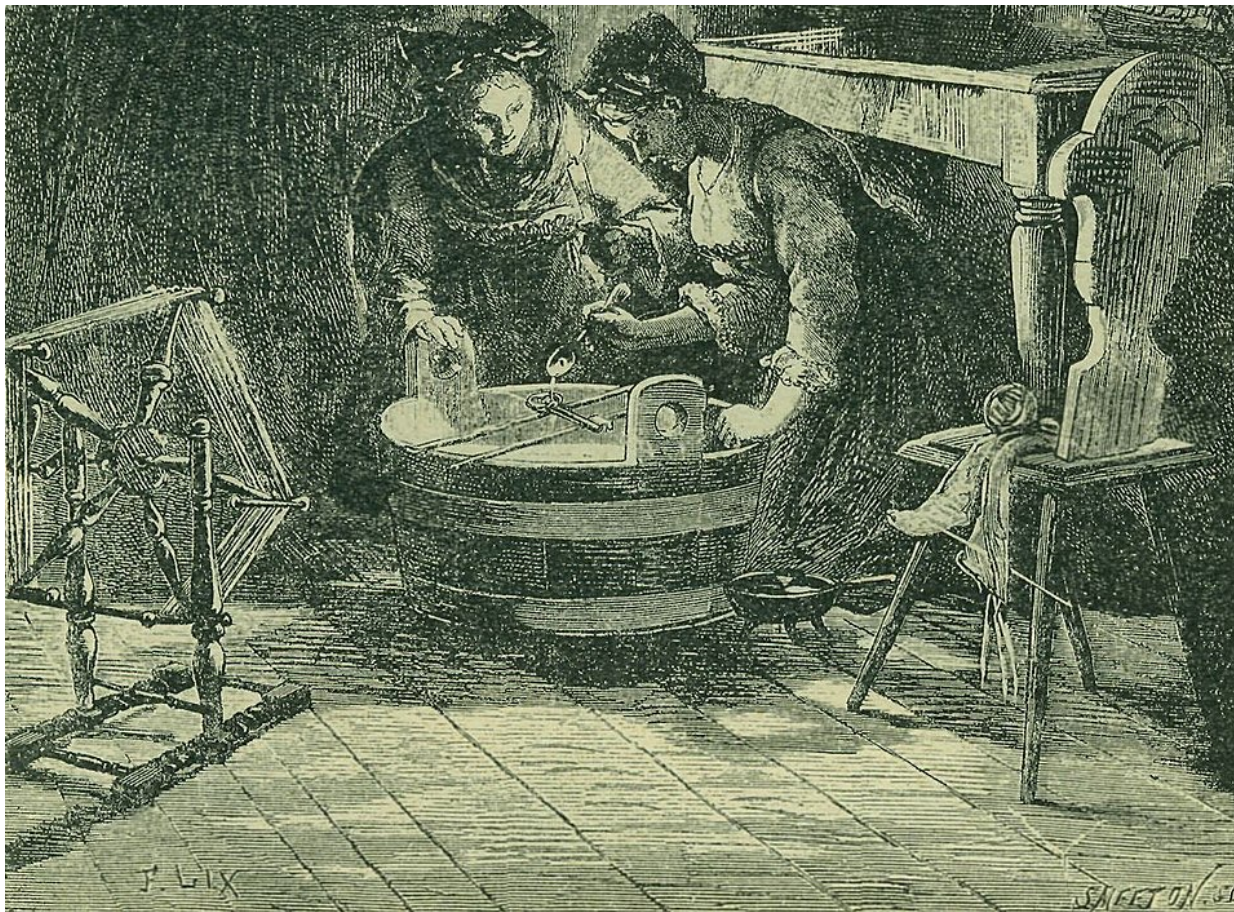


Ve velké míse dobře utřeme 2 vejce, 2 žloutky, cukr a 100 g rozdrobeného másla. Přidáme 4 polév. lžíce rumu, 40 g kakaa, 4 polév. lžíce strouhanky, přilijeme 250 ml mléka a přidáme 280 g hladké mouky a ½ prášku do pečiva.

Vše dobře promícháme a nakonec přidáme sníh z bílků. Těsto nalijeme na vymazaný a vysypaný plech a dáme péci.

Rozpustíme 50 g čokolády a potřeme jí upečený a vychladlý korpus. Nasekáme 50 g mandlí a 50 g vlašských ořechů a posypeme jimi čokoládový povrch.

# Svátek sv. Ondřeje (*Andreaståg*)



Ze svátků tohoto období měl na Chebsku mimořádný význam **svátek sv. Ondřeje – (*Andreastag*)**, Amdresi. Den plný mýtů a nahlížení do budoucnosti. Vdavekchtivé dívky se mohly dozvědět třesením stromů či plotem, posloucháním vrzání dřevěné postele, jejíž pelesti bylo nutné se dotknout bosým palcem u nohy. Odkud se ozval nějaký zvuk, zaštěkal pes, zapraskalo dřevo, odtud přišel vytoužený. O svatoondřejské noci vytahovaly dívky také s napětím za naprosté tmy jedno z polen připravených u kamen. Podle jeho tvaru a barvy se usuzovaly fyzická vlastnost a krása ženi-cha. V měšťanských domácnostech v Chebu se tradičně lilo olovo. Prameny říkají, že to prý byla oblíbená zábava chebských dívek. Ještě bychom mohli vzpomenout na hádání ze slámy při pletení věnečku lásky – „Löokranz l“. Inu, časy se mění. Dnes máme horoskopy všude kolem nás.

Městské chebské dámy, a to prý i věku středního, tento den překvapivě lily také olovo, a to proto, aby se dověděly, co mohou očekávat od své drahé polovice. Házel se střevíc a také „zvedal se hrneček“. To kuchyňské věštění, „zvedání hrnečku – „Wanderbündelheben“, mělo svůj ustálený průběh a také svoje oblíbené dámy – organizátorky. Ty byly vážené a byly zvány ze široka daleka na návštěvu. Takže: Vezmeme tři hrnečky. Pod jeden dáme třeba prsten, pod druhý peníz a pod ten třetí hadříkový sáček. Když se odkryl prsten, bude svatba, když peníz, bude bohatství. A když hadrový raneček, přijde dlouhá pouť a třeba i smrt. Že si dámy uměly dobře „naordinovat“ pod hrnečky různé žertovné předměty, je nám zcela jasné. Tak se dávalo pod hrnečky uhlí, figurka, panenka, kus chleba či koláček. Proto také se prý často používalo hrnečků pět.

Na venkově byl ale sv. Ondřej také obávaným dnem pro odhad vývoje počasí. Dokazuje to množství pranostik. „Sníh na Ondřeje, škoda na poli!“ „Ondřej mosty staví, Jiří je odplaví.“ „Na svatého Ondřeje se někdy člověk ohřeje.“ Nebo: „Na svatého Ondřeje, konec pocení.“

# Svátek sv. Barbory (*Barbaratåg*)



Z prosincových svátků byl mládeží, jak dívkami tak chlapci, očekáván **4. prosinec, svátek sv. Barbory – (Barbara)**. Ten den se i na Chebsku trhaly třešňové a višňové větvičky a v nádobě blízko kamen se od té doby vyhlíželo jejich zazelenání. A připomeňme naprostou zvláštnost Chebska – vánoční pomlázkování. Větvičky barborek sloužily mládencům na sv. Štěpána a na Nový rok jako pomlázky! Ty dívky, které pronásledovalo vdávaní, ještě na každou jednotlivou větvičku pověsily jméno některého ze svých ctitelů a pak netrpělivě sledovaly, jak si který nápadník stojí v této zelené bitvě. Mělo to ale háček. Aby kouzlo působilo, musela dívka větvičky přinést domů v noci, nesměla být nikým oslovena a nesměla ani promluvit. Když jsme vzpomenuly pranostiky, dovolíme si ocitovat půvabný výklad Jana Munzara z knihy Medardova kápě, který pranostiku „Na svatou Barbaru saně do dvoru“ nazývá předchůdcem zpráv o sjízdnosti silnic.

# Svátek sv. Mikuláše (*Niklauståg*)



*Svátek sv. Mikuláše, 6. prosinec, (Nikolaje).* Den dětí. Zvláštností na Chebsku bylo nejen strašidlo „Zemba“ – jakýsi zdivočelý čert, ale sám Mikuláš míval na sobě medvědí kožich a na hlavě místo nádherné tiary kožešinovou čepici.

# Svátek Neposkvrněného početí Panny Marie (*Mariä Empfängnis*)



V historických pramenech najdete i další zajímavou informaci. Na Chebsku měly ženy svůj tradiční svátek již před zavedením různých mezinárodních. Byl to **8. prosinec, svátek Neposkvrněného početí Panny Marie, (*Mariä Empfängnis*)**. Opravdu se dodržovalo pravidlo, že tento den ženy nesmějí pracovat. Ba ani šít či zašívát. Platilo také, že v tento den nesměly zacházet s jakýmkoliv ostrým předmětem. Jinak se objevila „Bílá paní“.

# Štědrý večer (*Heiliger Abend*)

**Štědrý večer – (*Heiliger Abend*).** První hvězdou na obloze končí advent. V podvečer se uklidilo visící prádlo, hospodář rozdělil ve stájích dobytku „G' leck“ – směs ova, otrub, soli, ba i jablek a ořechů. I na psa se dostalo. Obvykle méně povedené vánoční pečivo, lehce posolené a se zrnky pepře. To aby zůstal stále čilý a bdělý.

Ve stavení nastal klid, začínala sváteční večere. Počet stolovníků musel být sudý, hospodyně nesměla vstávat od stolu či odbíhat, protože slepice by špatně snášely a zanášely, nesměla upadnout nikomu vidlička ani nůž pod stůl, stejně jako nedej bože překrojit při krájení jablka jádérko! Smrt!

Pozoruhodná je kuchyňská pověra, když kuchařce nevykynulo těsto na vánoční pečivo, pak bude celý rok smutek. Stejná pověra platila tehdy, když se při pečení roztrhla kůrka vánočky či štolky. Paní Růženka Streifauová vzpomíná, že štolky se pekly už na Mikuláše, to se chodilo k pekaři ve vsi zadělávat, pak se pekly, tak jak přicházely hospodyně po pořádku. Žádné předbíhání pěkně do řady, někdy to trvalo celý den. Dobrá štolka musela vydržet až do Velikonoc, byly zadělávané dosti tučné s máslem i sádlem na zjemnění, pak citronát, mandle, rozinky, někdy ořechy. Upečené se mazaly máslem a zabalovaly se do cukru, kterým se nešetřilo. Právě jednu z tradičních štol takto tradičně o Vánocích pečou v chebském muzeu.



Tradiční večeri tvořivala polévka, ryba, uzené maso, knedlíky, vánočka či štolka, jablka, ořechy, švestky, káva, křížaly a sušené hrušky. Jádérka hrušek ze štědrovečerní večere se uschovávala po celý rok jako lék na nejrůznější choroby. Aby každý člen domácnosti vystačil s penězi, nejedla se na Chebsku čočka, ani neschovávala šupinka z kapra, ale musel sníst v závěru večere lžici prosné kaše. Nevíme, zda to pomáhalo. Ale tradice je tradice.

Popíjela se pálenka a sladká kmínka.

A všude na Chebsku, i kdyby rodina byla sebeckudší, měla sebevětší finanční problémy, platilo, že štědrovečerní večere musela mít devět chodů. Kdyby jen sušené ovoce, co rostlo doma na dvoře či v sadu, jablka, hrušky, či vánoční cukroví. A ještě jeden zvyk venkov dodržoval, každý dostal svůj talíř, ale musel být použit na všechna jídla, která se podávala. Od sladké kaše až po salát. Prý pro štěstí. Z mísy uprostřed servírovala pouze hospodyně, která také přinášela jídlo tak, jak šlo dle zvyku za sebou a nikdo nesměl během večere vstát od stolu. Příští rok bychom se s ním nesetkali

Zbytky večere nejmladší z čeledi donesl ovocným stromům do zahrady. Ve Slavkovském lese se sypaly zbytky jídla do keřů kolem chalupy, aby čert „Zemba“ a Meluzína měli co jíst. Hermann Braun cituje chebský soudní protokol z roku 1697, který uvádí: „...aby obilí plně dozrálo, musí se o svatvečeru donést v ubrusu ořechové skořápky a říkat: v pilnosti vás rozhazuji ve jménu božím na zasetá zrna na tomto poli, aby se podařilo dostat obilí do stodoly, abych hodně vymlátíl, z poloviny mandele šest nebo více měřic.“

Vlastně celý 24. prosinec byl stejně osudovým dnem nahlížení do historie jako svátky sv. Ondřeje či sv. Tomáše. Provozovaly se i stejné zvyky, jen dívky, které krmily zbytky ovocné stromy a jimi trásly, poklekly a při modlitbě naslouchaly odkud zašteká pes. Odkud přijde ženich či štěstí. Hospodáři věřili na pranostiku: „Christnacht vie Stern - viel Erdäpfle - Když je o štědrovečerní noci hodně hvězd, bude hodně brambor.“

# Vánoční jáhlová kaše (*Weihnachten-Hirsn-Brei*)



200 g přebraných jáhel dvakrát přelijeme vařící vodou a dáme je vařit do 1,5l osoleného mléka. Lehce mícháme. Asi po 40 minutách můžeme kaši podávat. Mastíme ji máslem, sypeme skořicí a cukrem. Když jsou dobré časy sypeme i strouhanou čokoládou.

# Pivní štědrovečerní polévka (*Biersuppn am Heiling Obnd*)



1l piva a ½ litru vody dáme vařit se 2-3 lžícemi cukru a 2 polév. lžíce másla. Rozkloktáme 2 vejce s trochou piva a 6 lžícemi krupičky. Vlijeme do vroucí polévky a necháme za stálého míchání zhoustnout. Ještě při vaření polévku osolíme.

# Bramborový salát vídeňský (*Weanar Grumbeer-Salat*)



Připravíme si asi 1 kg vařených nemoučnatých brambor, které oloupeme a nakrájíme na kolečka. V hrnku rozmícháme ocet, 1 dl oleje, hořčici, sůl, pepř. Můžeme přidat i trochu cukru, 2 cibule a asi 4 sladkokyselé okurky nakrájíme na jemno, stejně jako 2-3 na tvrdo uvařená vejce. Vše dáme do mísy a promícháme. Zalijeme zálivkou a necháme v chladu odležet.

# Boží hod vánoční (*Weihnachtsfeiertag*)



Přišlo ráno, nastal největší a nejvýznamější svátek celých Vánoc. **Boží hod vánoční – (1. Weihnachtsfeiertag)**. Ráno patřilo mládežním. Ještě před vstáváním vzali své březové nebo třešňové, červenými či zelenými stuhami ozdobené barborské větvičky a běželi dívky svého srdce vymrskat. „Schmeckt da Pfeffa gout, wüllst di/ch läis’n“ A výkupné? Tradiční. Koláč, kousek štoly či vánočky, vejce, napít kmínky, peníze málo, ale hlavně políbení!

Ale ani hospodyně a ostatní ženské bytosti v domě bez ohledu na věk nemohly ujít pomlázce. Již od samého rána se navštěvovali příbuzní a sousedé s vánočním vinšem, odpoledne byl čas kmotrů „Tua/d/n“ s dárky pro děti.

A co se jedlo? Dojídalo se od večere. Vždyť i zde platil na Boží hod vánoční zákaz vaření.

# Svátek sv. Štěpána (2. *Weihnachtsfeiertag*)



*Svátek sv. Štěpána – (2. Weihnachtsfeiertag)*, byl neméně slavnostní den. Snad ještě více byl dnem návštěv. V protestantských oblastech na Ašsku a v Plesné přinášeli až tento den kmotři kmotřencům ořechy, perníky, jablka. Na Sokolovsku a Kraslicku naopak chodili na návštěvu ke kmotrům kmotřenci s drobnými dárky.

K tomuto svátku se připravovala husa či kachna. Říkalo se tomu „poslední peří“ nebo „druhé posvícení“. Naposledy pták proto, že na Nový rok se naopak na stole nesmělo objevit nic s peřím. „Odlétlo by štěstí“. Takže konec roku i jeho začátek byl ve znamení vepřového. S knedlíky a zelím, ale i s klobáskami a jinými lahůdkami z nedávné zabijačky.

# Svátek Neviňátek (*Tag der unschuldigen Kinder*)

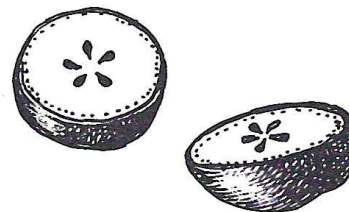


Chebsko slavilo i jeden jinde nevnímaný svátek *Svátek Neviňátek* – (*Tag der unschuldigen Kinder*, 28. prosince). Opět byl spojen s pomlázkou, ale typické pro něj bylo pracovat jen velmi málo či raději vůbec ne! Jinak je neštěstí v domě!

# Silvestr (*Silwester*)



Zvláštnosti Chebska zdaleka nekončí. Na rozdíl od celých Čech a Moravy se zde slavil **31. prosinec – Silvestr**. Jeho oslava je novodobá, z počátku 20. století, vzniklá v důstojnických kasinech, v kavárnách a restauracích. Nebyl to svátek, vždy jen běžný pracovní den. Zde se nazýval „der alte“ nebo „der zweite“ – starý nebo druhý Štědrý večer. Zejména protestantské Ašsko a Plesná jej slavily stejně slavnostně. V poledne takřka půst, večer plný stůl, kde nesmělo chybět vepřoknedloželo – „Tuapfknia/d/la“ – vařené knedlíky, kyselé zelí a „Schweinern“ – vepřové.



Ale na celém Chebsku se ten večer v rodinách lilo olovo, hádalo podle hrnečků, házel střevíc, tahala se polena, krájela jablka. Silvestrovskou specialitou bylo spojení jídla a osudu – vaření knedlíků – „Knödelkochen“. Co to bylo? Připravily se knedlíky, do kterých se vkládaly malé lístky s napsaným přáním, jménem, příslovím, příslibem. Všichni se shromáždili kolem hrnce a jak vyplaval první knedlík, otevřel se a vzkaz přečetl. Hádalo se, komu byl určen, někdo se smál, jiný urážel či smutnil. Kdo pak knedlík snědl, se nám nepodařilo v pramenech zjistit. Ale zejména se nepodařilo ověřit, jak to skutečně s tím vařením bylo. Jaký papír byl použitý, čím se psalo jméno? Inkoustem? Ten by se rozpil.

Mužská část rodu trávil večer převážně v hospodě, v Chebu i pak v restauraci či kavárně. S množstvím přípitků a žertů zde vítali Nový rok. Tradicí bylo o půlnoci servírování grogu či punče. Šampaňské je vídeňská móda „zlatých časů“ před první válkou, a její tradice je velmi a velmi mladá.