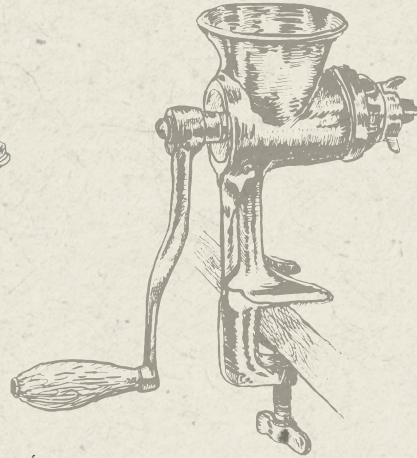
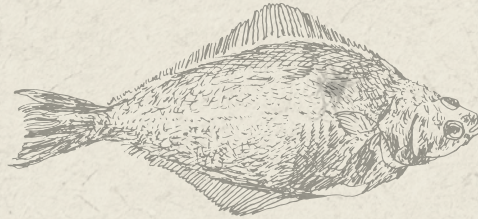
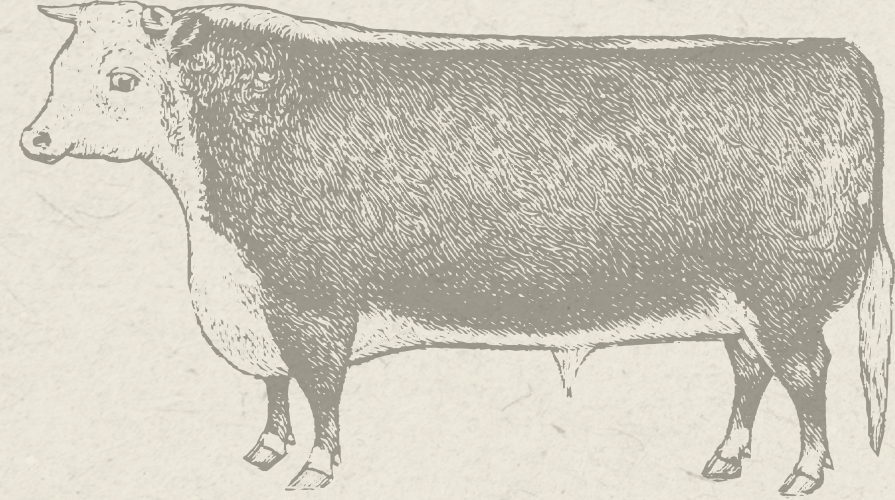




pokladů pražské kuchyně



Úvod

Do Prahy se jezdí především za jejími památkami. Pokud jde o gastronomii, zřejmě byste zde neočekávali víc, než běžně nabízí česká kuchyně. Možná byste zamířili do některého ze zdejších pivovarů či pivnic ochutnat oblíbený zlatavý mok místní produkce (a že je z čeho vybírat!).

Pražská kuchyně však skutečně existuje. Seznam místních specialit sice není nijak rozsáhlý, ale rozhodně stojí za pozornost. Mnohý ze svérázných pražských receptů již byl zapomenut, ale některé pokrmy či chuťovky patří ke klasice české gastronomie. Znalec možná vypožoruje nenápadný vliv jiných národních kuchyní, přesto si pražská gastronomie dokázala zachovat autenticitu. Vybrali jsme pro vás skutečné, mnohdy bohužel již téměř zapomenuté kulinární skvosty i několik kuriozit. A nezapomněli jsme je doplnit také o několik receptů, abyste si mohli kousek Prahy připravit i u vás doma!



**Prague
City Tourism**

Prague City Tourism a. s.

📍 Arbesovo nám. 70/4, 150 00 Praha 5

☎ +420 221 714 714

✉ tourinfo@prague.eu

📍 www.prague.eu

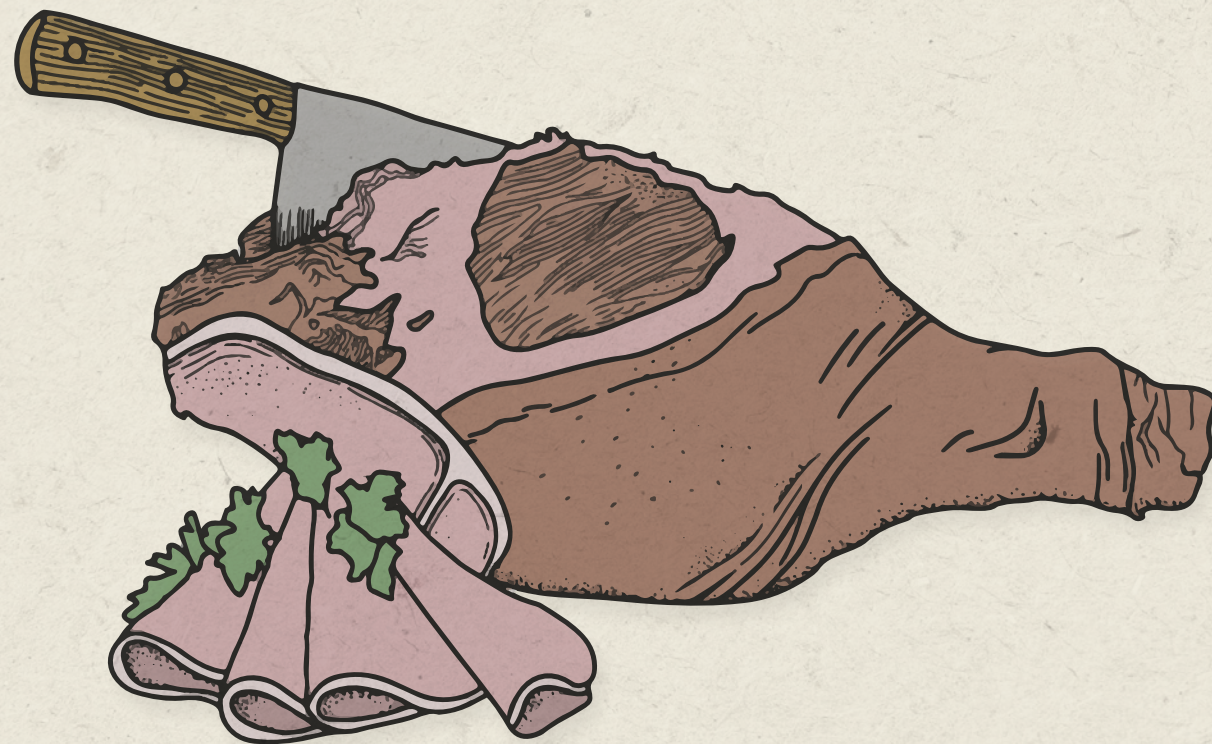
Akciová společnost zřízena usnesením

Zastupitelstva Hlavního města Prahy

IČ: 07312890

DIČ: CZ07312890

Bankovní spojení: 100036772/0800



Poklad první

Pražská šunka

Největší pražská hvězda

Historie šunky sahá pravděpodobně až do doby Keltů, kteří jako první začali konzervovat maso pomocí soli. Nejznámější pražská specialita je sice mnohem mladší (začala se vyrábět až v 60. letech 19. století), ale pro svou jedinečnost a kvalitu se brzy stala legendou. Továrna na zpracování uzenin Antonína Chmely u Zvoňky na pražských Vinohradech ji rozvázela po celém světě a byla dokonce jejím dvorním dodavatelem na evropské panovnické dvory!

V čem spočívá tajemství této oblíbené lahůdky? Zejména ve výběru surovin a způsobu nakládání masa. Název Pražská šunka se u nás používá pouze pro šunku nejvyšší jakosti z vepřové kýty, kde je původní ovál-

ný tvar masa zachován použitím takzvaného pražského řezu. Pod stejným názvem se vyráběly podobné masné výrobky i v jiných evropských zemích, jejich receptura se však lišila. Od roku 2018 je proto Pražská šunka zapsána do rejstříku Evropské unie jako tradiční evropská specialita vyráběná podle přesně stanovené specifikace.

Pražskou šunku můžete ochutnat ve třech variantách: bez kosti, na kosti a v konzervě (podle tvaru zvané též “vajíčko”).

Poklad druhý

Taliáni

Stálice pražských uzenářů



Víte, proč se pochoutce, která se zrodila v Praze, říká právě “talián”?

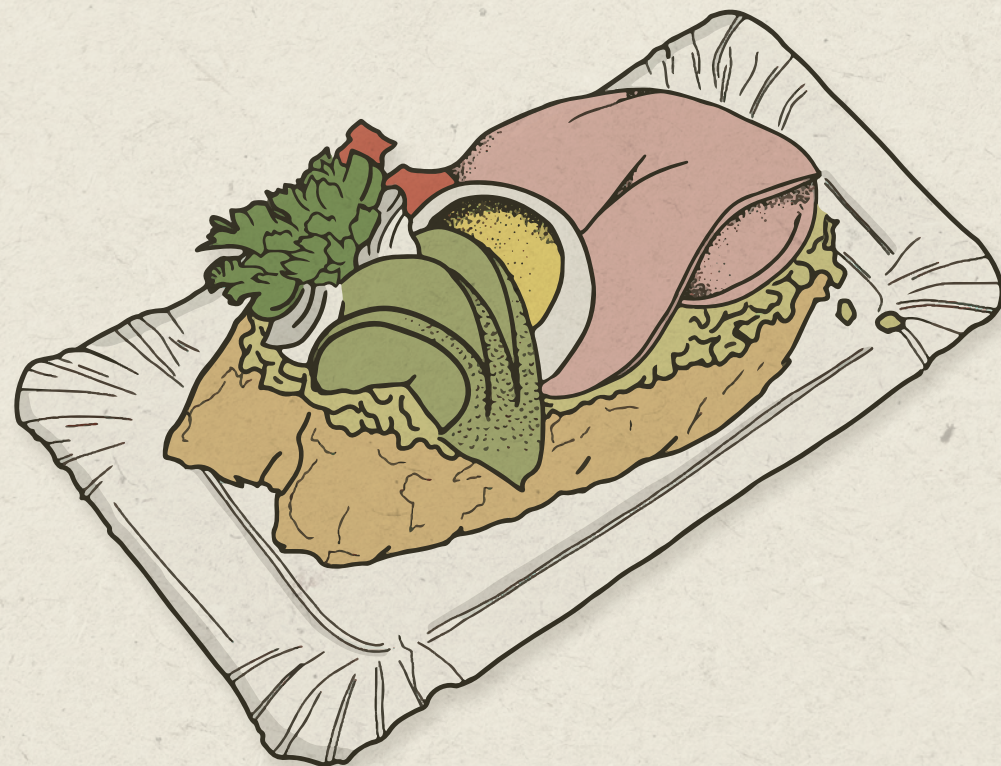
Vymyslel ji totiž italský uzenář Uggé, který se v 90. letech 19. století usadil Praze, konkrétně v Rybné ulici na Starém Městě.

Klobáska z mladého hovězího a vepřové krkovičky v hovězím střívku, kořeněná pepřem, zázvorem, kardamomem a česnekem nebo tymiánem a citronovou kůrou, původně neměla jméno. Mezi Pražany si však brzy získala oblibu, a protože si pro ni chodili k Taliánovi, pojmenovali ji po něm.

Někdy se jí říkalo také “uggovka” (zkomoleně pak užovka), ale název talián se zachoval

dodnes. Tradici taliánů brzy převzali pražští řezníci, kteří sice zachovávají původní recepturu, ale každý používá jiný poměr koření.

Taliány nejlépe chutnají ohříváné (pozor, nevařit!) ve vodě či páře a podávané s hořčicí a křenem.



Poklad třetí

Obložený chlebiček Chuťovka ve velkém stylu

Zlé jazyky tvrdí, že obložený chlebiček není až tak originální česká lahůdka, protože podobné obložené chleby konzumovali už staří Římané, Napoleon nebo Lord Sandwich. My si o tom ale myslíme své!

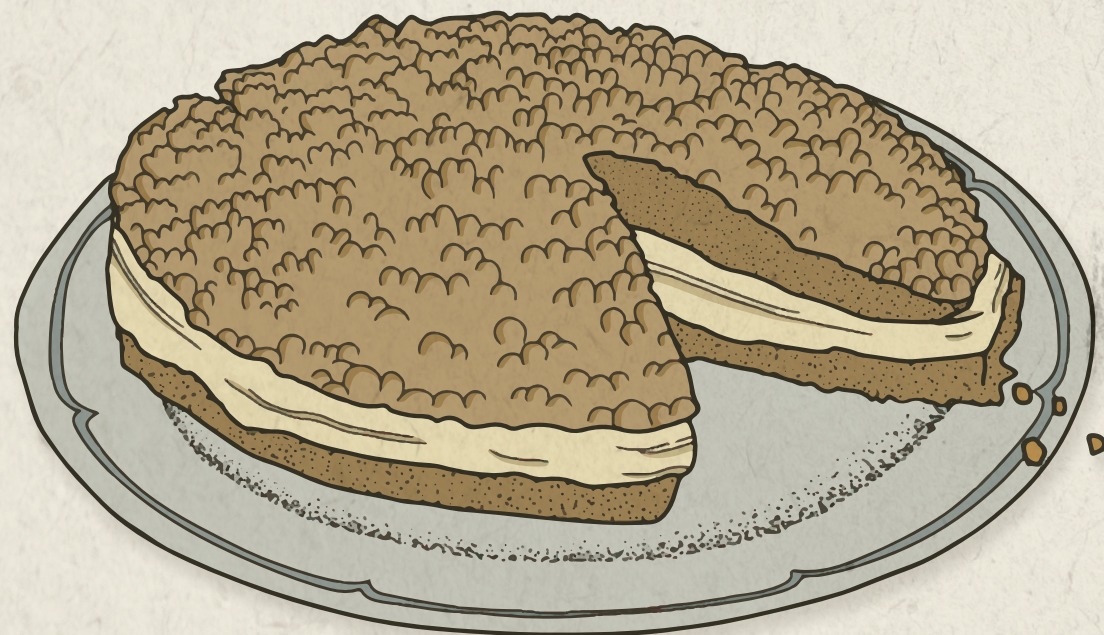
Moc dobře totiž víme, že to byl až pražský lahůdkář Jan Paukert, kdo v roce 1916 povýšil obložený chléb na umělecké dílo a obdařil ho všelikými specialitkami jako kapary, lanýži, husími jatýrky, humry atd.

Právě důmyslně naaranžované vybrané ingredience z obyčejného chlebičku udělaly luxusní delikatesu, kterou si mohl dopřát jen někdo, a většinou jen při zvláštních příležitostech.

Kolébku tohoto českého gastronomického evergreenu bylo proslulé Paukertovo lahůdkářství na Národní třídě, kam na chlebičky chodila pražská smetánka, včetně filmových hvězd. Jan Paukert dodával své výrobky dokonce i prvnímu československému prezidentovi T. G. Masarykovi, který proslul svou střídmostí! Chlebičkům od Paukertů však neodolal ani on. A co vy?

Víte, že...

chlebiček od Paukertů byl svého času považován za takovou delikatesu, že si ho pražské rodiny mnohdy dopřávaly k svátečnímu nedělnímu obědu?



Poklad čtvrtý

Pražský koláč

Česká stopa ve francouzské gastronomii

Nikdo neví, kde se vzal. Jisté je, že je již léta stálíci na pultech pražských cukráren a pekařství. Lahodný bochánek z vláčného kynutého těsta, do kterého se jako tajná ingredience přidává i majonéza, plněný vanilkovým krémem a sypaný skořicovou drobenkou, je známý jako Pražský koláč a o jeho původu se ví pramálo. Je však nápadně podobný proslulé francouzské specialitě Tarte Tropézienne. Ale jestli si myslíte, že se jedná o pouhou napodobeninu této gastronomické ikony, jste na omylu!

Tarte Tropézienne totiž poprvé upekł cukrář polského původu Alexandr Micka ve slavném letovisku Saint Tropez na jihu

Francie v roce 1955 podle receptu své babičky, která žila (pozor!!!) v Polsku! A Polsko je od Prahy přece téměř co by kamenem dohodil! Ostatně velmi podobné recepty najdeme už ve starých českých kuchařských knihách. Je nám tedy velkou ctí, že jsme mohli francouzskou kuchyni obohatit právě o tuto dobrotu.

Pokud pražský koláč neseženete, nezoufejte! Tuhle lahůdku si snadno připravíte doma.

Na dva koláče potřebujete:



Těsto

- 500 g mouky (300 g hladké a 200 g polohrubé)
- 250 g majonézy
- 3 polévkové lžice cukru krupice
- 1 vejce
- 30 g čerstvého droždí
- 10 ml vlažného mléka
- špetka soli
- vejce na potřetí koláče

Krém

- 200 ml mléka
- 1 vanilkový cukr
- 1 polévková lžice škrobu
- 3 polévkové lžice moučkového cukru
- 100 g studeného másla
- 500 ml smetany ke šlehání

Posypka

- 120 g cukru krupice
- 200 g hrubé mouky
- 120 g másla
- 2 polévkové lžice skořicového cukru

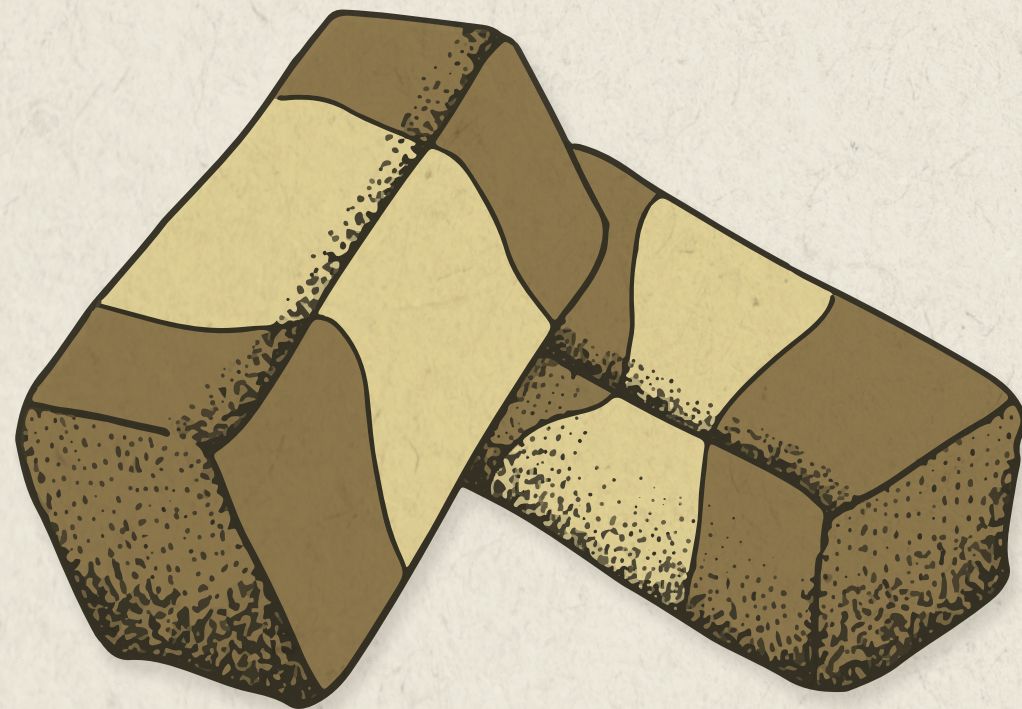
Postup:



Droždí rozmačkejte s trochou cukru, dokud nezpění, přidejte vlažné mléko a nechte 10 minut odpočívat pod utěrkou. Prosejte mouku, přidejte cukr, špetku soli, vejce a majonézu. Vzešlý kvásek přidejte k těstu a prohněťte (práci si můžete usnadnit pomocí domácího robotu). Hotové a vláčné těsto nechte alespoň hodinu kynout na teplém místě.

Předehejte troubu na 180 °C (pečení shora / zdola). Z těsta vypracujte dva kulaté bochánky, které nechte ještě asi 20 minut dokynout na plechu. Povrch koláčů potřete rozšlehaným vejcem, posypte posypkou a skořicovým cukrem a pečte je dozlatova

asi 25 minut. Mezitím vlijte do kastrolu mléko (dvě lžice si odstavte stranou). Vsypete moučkový a vanilkový cukr a nakrájené máslo. Za stálého míchání rozpustíte. Ve zbylých dvou lžících mléka rozmíchejte škrob a smíchejte s horkým mlékem. Stále míchejte a nechte jednou přejít varem, ať krém zhoustne. Poté ho nechte zchladnout. Smetanu ušlehejte a opatrně ji vetřete do krému. Koláče nechte trochu vychladnout, nejlépe na mřížce, pak je rozřízněte a naplňte krémem.



Poklad pátý

Metro dezert

Sladká oslava pokroku

O tom, že otevření metra v Praze bylo mimořádnou událostí, svědčí právě tato stejnojmenná sladká pochutina.

Vznikla totiž na počest otevření jeho první linky C dne 9. května 1974 (datum zřejmě nebylo vybráno náhodně, protože právě 9. květen se slavil jako den, kdy do Prahy vstoupily jednotky Rudé armády a skončila 2. světová válka). Tvarem i počtem 4 kusů v balení připomíná původní sovětské vlakové soupravy, které na lince jezdily. Po sametové revoluci se výrazně sladký dezert na nějakou dobu přestal vyrábět, ale později byla jeho výroba obnovena a nabídka rozšířena o další příchutě.

Příprava dezertu není nijak složitá, v podstatě se jedná jen o piškotové těsto nakrájené na kousky a obalené v marcipánu namáčeném v čokoládě.

Na součástky domácí vlakové soupravy pražského metra potřebujete:

- 4 vejce
- 120 g cukru krupice
- 100 g moučkového cukru
- 135 g hladké mouky
- 120 g másla
- 250 g čokolády
- 150 ml smetany ke šlehání
- 1 balení marcipánu
- vejce na potření koláče



Sestrojení:

Žloutky utřeme s polovinou cukru a promícháme s moukou. Bílky vyšleháme s druhou polovinou cukru do sněhu a opatrně vmícháme ke žloutkům. Směs pečeme v předehřáté troubě na plechu, který jsme si vložili pečícím papírem na 180 stupňů asi 20 minut. Vychladlý piškot rozkrájíme na obdélníčky.

Čokoládu rozpustíme ve vodní lázni a necháme zchladnout. Mezitím si vyšleháme smetanu s trochou cukru a přidáme ji k vychladlé čokoládě (část čokolády si ještě odstavte stranou na finální zdobení). Nakonec ke směsi přidáme změkklé máslo a vyšleháme krém.

Plátky piškotu potřeme krémem, potáhneme rozváleným marcipánem a konce namáčíme ve zbytku rozpuštěné čokolády.

Metro soupravu podáváme pěkně vychlazenou (nejlepší je až druhý den).





Poklad šestý

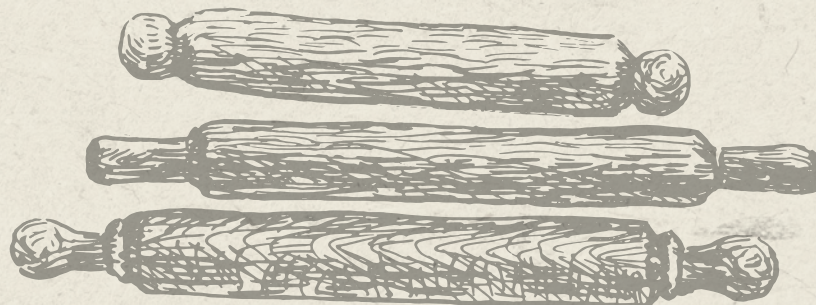
Petřinské buchtíčky

Dobrota bez rodného listu

O původu těchto kulatých tvarohových buchet toho moc nevíme. Pouze jejich název napovídá, že vznikly v Praze. Ale nenechte se mýlit! Není odvozen od slavného kopce Petřína, nýbrž od čtvrti Petřiny, které jsou součástí městské části Praha 6. Veřejnost je objevila poměrně nedávno; na farmářských trzích je začala prodávat jedna místní pekárna a hned si získaly velkou oblibu. Ochutnejte je i vy!

Budete potřebovat:

- 250 g hladké mouky
- 250 g polohrubé mouky
- 50 g tuku (nejlépe sádla)
- 30 g čerstvého droždí
- 20 g cukru krupice
- špetku soli
- 250 ml mléka
- 400 g tvarohu
- 120 g moučkového cukru
- 250 g nastrouhaných jablek
- 1 PL skořice



Postup:

Droždí utřeme s trochou cukru do teku-
ta, přilejeme část vlažného mléka a trochu
mouky. Necháme odpočívat 15 minut na
teplém místě zakryté utěrkou. Vzešlý kvá-
sek přidáme ke zbytku mouky a zalijeme
zbytkem mléka, přidáme sůl, tuk a vypra-
cujeme hladké těsto, které necháme asi 1,5
hodiny kynout.

Mezitím připravíme náplň: nastrouháme
jablka a smícháme je s tvarohem, moučko-
vým cukrem a skořicí.

Vykynuté těsto vyválíme, rozkrájíme a napl-
níme tvarohovou náplní, tvarujeme buchty
ve tvaru kuliček a skládáme je na plech. Ne-
skládáme je vedle sebe příliš těsně, aby se

během pečení nespojily a necháme je ještě
30 minut kynout na plechu. Buchty pečeme
v troubě rozpálené na 180 °C asi 20 minut.





Poklad sedmý

Pražská koule

Sladké tajemství

Oblíbený piškotový zákusek plněný krémem a obalený v čokoládě s arašídý nechyběl v žádné ze socialistických cukráren a mléčných barů. Jeho původ je rovněž nejasný; že jde o pražskou specialitu, lze odvodit pouze z jeho názvu. Brzy po sametové revoluci ho na pultech nahradily nové, moderní dezerty, ale na sousedním Slovensku zůstala pražská koule mimořádně populární. Ani dnes nesmí chybět na slavnostním stole při svatbách a různých oslavách.

Na výrobu pražských koulí budete potřebovat:



Píškot

- 2 vejce
- 3 polévkové lžíce hladké mouky
- 2 polévkové lžíce cukru krystal
- 1 polévková lžíce oleje
- špetka prášku do pečiva

Krém

- čokoládový pudink
- 100 g cukru krystal
- 300 ml mléka
- 250 g másla

Na obalení

- 1 balení arašídů (nesolených)
- čokoláda

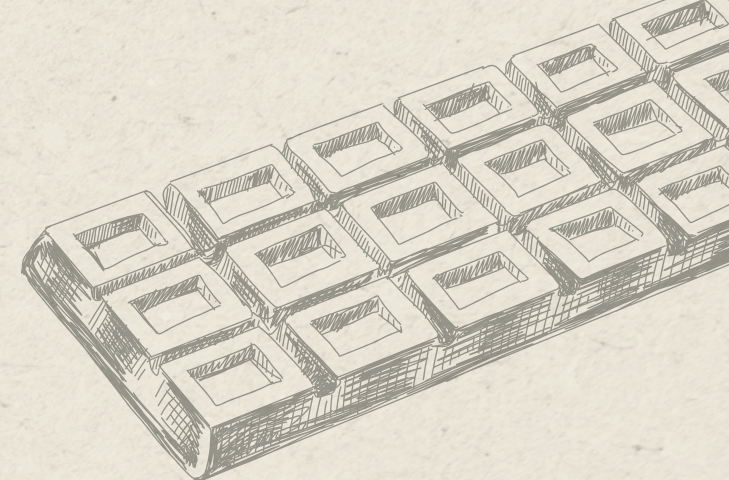


Postup:

Oddělte bílky a žloutky a bílky vyšlehejte s cukrem do sněhu. Opatrně do něj zašlehejte žloutky, olej, a nakonec jemně vmíchejte mouku a prášek do pečiva. Pomocí sáčku nastříkejte na plech piškoty a pečte do zlatova.

Mezitím na mírném plameni v mléce svařte cukr, uvařte pudink a nechte vychladnout. Do vychladlé směsi zašlehejte máslo. Hotovým krémem slepte piškoty a nechte je ztuhnout v chladu. Ve vodní lázni předem rozpusťte čokoládu. Vychlazené koule potřete krémem, obalte v drcených arašídech a namáčejte v čokoládě.

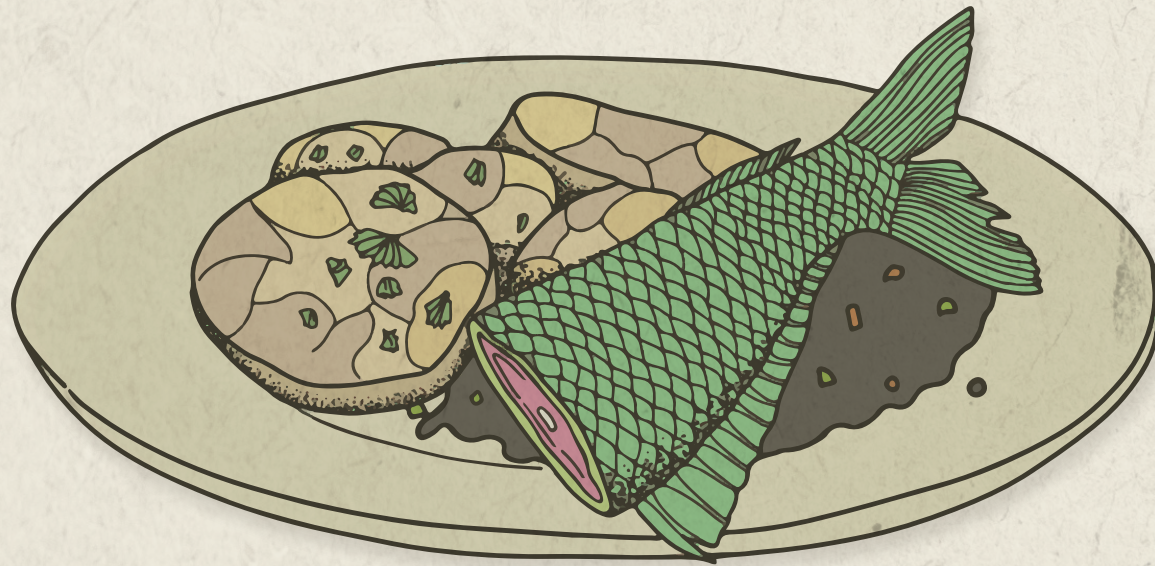
Zákusek nejlépe chutná pořádně vychlazený až druhý den.



Poklad osmý

Kapr na černo

Česká vánoční tradice



Štědrovečerní kapr je ryze česká záležitost. Tradice se rozšířila nejspíš z jihu Čech, který proslul jako oblast rybníků, kde se právě kapři chovali. Zřejmě nejstarší dochovaný český recept na štědrovečerního kapra však pochází z Prahy. Za posledních sto let prošel několika úpravami tak, aby vyhověl jemnotu něžného pohlaví. Z původního receptu zmizela především rybí krev, jejíž absence však naštěstí nijak neovlivňuje chuť tohoto svátečního pokrmu, ač by se jistě dalo namítnout, že kapr na černo bez rybí krve je jako pivo bez pěny.

K přípravě receptu potřebujete:

- 2 polévkové lžíce másla
- 1 mrkev
- 1 menší celer
- 1 petržel
- 1 cibuli
- 2 polévkové lžíce cukru krupice
- koření (nadrtné v hmoždíři) – hřebíček, pepř, nové koření, bobkový list, tymián a citronovou kůru
- 2 kolečka citronu
- 500 ml vody
- 4 kapří filety
- 4 polévkové lžíce povidel
- 2 polévkové lžíce perníku
- 120 g sušených švestek
- 50 g loupaných mandlí
- 20 g rozinek



Postup:

Nastrouháme kořenovou zeleninu a osmahneme ji na másle s cibulí. Přidáme cukr a necháme zkaramelizovat. Nakonec přisypeme koření, citron a ocet. Základ zalijeme vodou a vaříme na mírném ohni. Do omáčky vložíme kapra a dusíme asi 15 minut. Poté ho vyndáme a do omáčky přimícháme povidla a nastrouhaný perník. Necháme provařit.

Takto připravený základ omáčky zalijeme vývarem nebo vodou a zvolna pět minut povaříme. Do vroucí omáčky přidáme kapra a 12–15 minut ho za občasného otáčení dusíme. Poté rybu vyjmeme, do omáčky přimícháme povidla a perník a necháme ještě 10 minut provařit. Sušené ovoce a rozinky po-

vaříme, zalijeme vařící vodou a vložíme do propasírované omáčky. Podáváme s kaprem a houskovým knedlíkem.





Poklad devátý

Raci s koprovou omáčkou

Česká exotika

Sehnat u nás čerstvého raka je dnes již trochu oříšek, protože jsou přísně chráněni. Dříve se však raci ve volné přírodě, a samozřejmě i na stole, vyskytovali zcela běžně. Historicky tedy do naší kuchyně patří, stejně jako například šneci, žáby, a dokonce i želvy. Chcete-li račí maso ochutnat, pak vám nejspíš nezbude než si opatřit nakládané račí ocásky nebo raky mražené, dovezené z míst, kde ještě nejsou tak vzácní jako u nás. Pokud se vám to povede, navrhuje, abyste vyzkoušeli jeden ze staropražských receptů.

Budete potřebovat:



- 10 raků
- 1,5 l vody
- 0,5 l piva
- kousek másla
- 1 svazek petrželové nati
- sůl
- 2 svazky čerstvého kopru
- 20 g zakysané smetany
- 1 polévková lžíce hladké mouky
- 15 g másla
- 1 polévková lžíce rostlinného oleje
- 4 ks žloutky
- 2 ks šalotky
- 2 polévkové lžíce vinného octa
- koření (tymián, pepř a nové koření)



Postup:

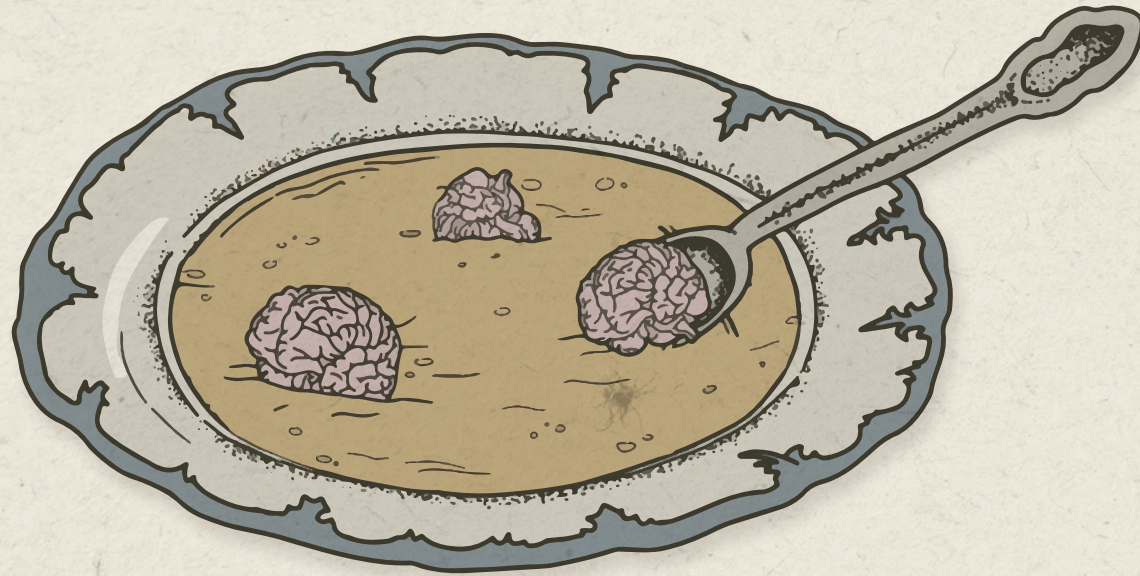


Očištěné raky vaříme asi 15 minut ve vodě. Mezitím si připravíme základ omáčky. Na másle osmahneme šalotku, přidáme nakrájené stonky kopru, koření a zaprášíme moukou. Necháme 10 minut dusit. Základ zalijeme vývarem z raků (stačí 150 ml) a mícháme, aby se mouka nesrazila. Přidáme ocet, zakysanou smetanu, rozšlehané žloutky a nasekaný kopr a mícháme, dokud omáčku neodstavíme. Nakonec do omáčky přidáme raky a podáváme s domácím houskovým knedlíkem.

Poklad desátý

Mozečková polévka

Skutečná chuťovka



S některými dříve zcela běžnými surovinami se dnes na pultech setkáváme jen výjimečně, proto mohou speciality z nich působit poněkud exoticky.

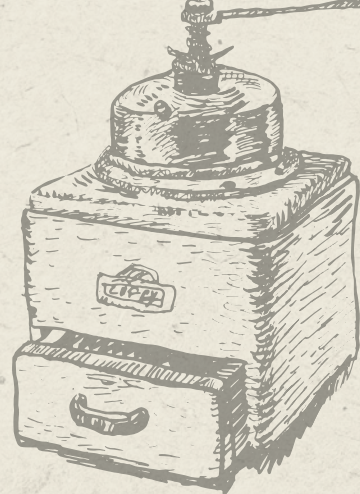
To je i případ telecího mozečku, který, stejně jako jiné vnitřnosti, například brzlík, připravovaly hospodyně před první světovou válkou poměrně často. Dnes se jedná spíše o speciality, které najdete na menu lepších restaurací střední Evropy či ve Francii.

Staropražská kuchyně, jak jsme již naznačili, má k té francouzské poměrně blízko, jen je o něco rustikálnější a osobitější. Budete-li mít štěstí a narazíte v řeznictví na

telecí mozeček, zkuste ho připravit třeba jako chutnou a vydatnou polévku, na které si pochutnávali Pražané v dobách rakousko-uherské monarchie.

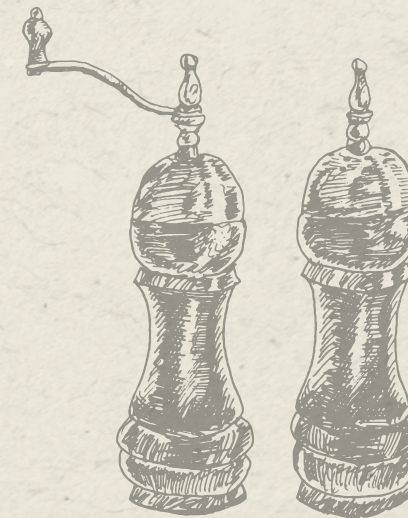
Budete potřebovat:

- 1 telecí mozeček
- 4 žloutky
- 3 šalotky
- 4 polévkové lžíce hladké mouky
- 3 polévkové lžíce rostlinného oleje
- koření (muškátový oříšek, sůl, pepř)
- 150 g másla
- 500 ml hovězího vývaru
- 500 ml mléka



Postup:

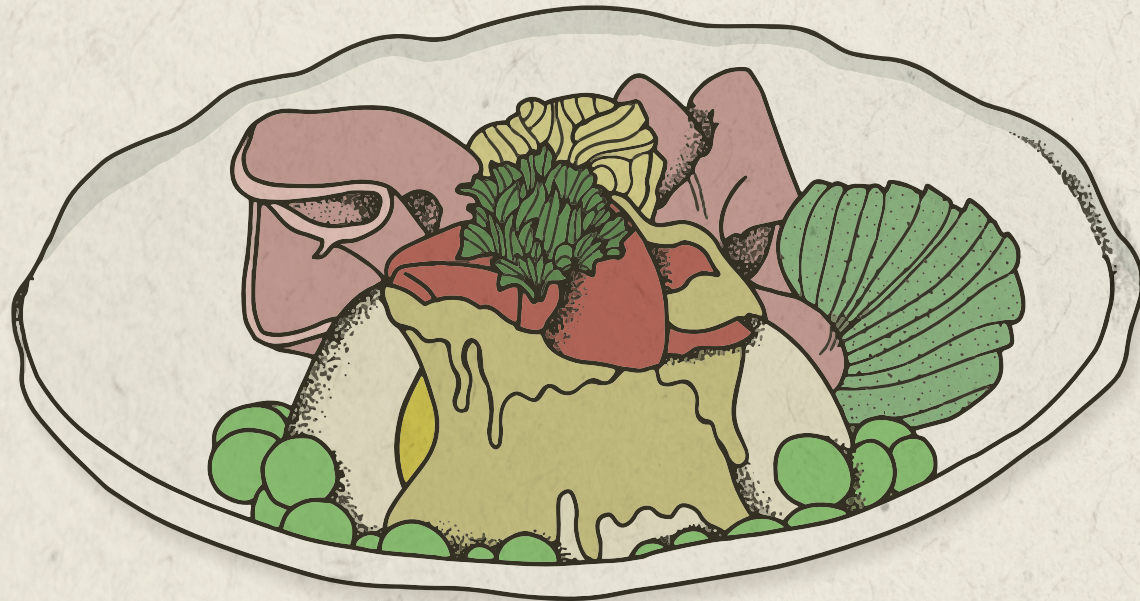
Mozeček zbavíme blan a žilek, opláchneme a nakrájíme na drobné kostičky. Na másle podusíme šalotku, přidáme nakrájený mozeček a zaprášíme moukou. Za stálého míchání přiléváme vývar. Polévku necháme vařit na mírném plameni cca 40 minut. Rozšlehané žloutky zalijeme mlékem a osolíme a přilejeme k polévce. Vaříme ještě 5 minut a odstavíme. Polévku podáváme s domácím rohlíčkem či krutony.



Poklad jedenáctý

Ruské vejce

Kousek Ruska z Václaváku



Vznik této speciality studené kuchyně vám podrobně raději popisovat nebudeme. Jisté je, že šlo o rychlé řešení problému s nadbytkem surovin ve skladu oblíbeného pražského automatu Koruna na Václavském náměstí v 50. letech minulého století. S Ruskem nemá toto jídlo nic společného. Název byl v době, kdy byl naším jediným vzorem Sovětský svaz a ruština téměř druhým rodným jazykem, chytře zvolen tak, aby byl nový pokrm urychleně schválen komisí a mohl jít na pulty. Tak trochu souvisí i s vlašským salátem, který je jeho častou součástí. Itálové, kterým se kdysi říkalo Vlaši, jej údajně kdysi pro hosta z Ruska připravili právě s vejcem. A co přesně se pod názvem ruské

vejce skrývá? Natvrdo uvařené vejce usazené na majonézovém salátu (bramborovém či vlašském), obloženém kyselou okurkou, (nakládanou) červenou paprikou a šunkovým salámem, případně sýrem a dalšími ingrediencemi. Oblíbená je i varianta zalitá v aspiku, kterou najdete hlavně na pultech supermarketů.



Poklad dvanáctý

Pražské pivo

Od klasiky po exotiku

Na pivo v Česku narazíte téměř na každém kroku a o Praze to platí dvojnásob. Pivo se zde vaří již od středověku. Hospody, pivní bary a minipivovary v poslední době rostou jako houby po dešti. Nedostatkem zlatavého moku zde tedy určitě trpět nebudete.

Na titul nejstarší pivovar v Praze zde máme hned několik kandidátů. První vznikl v klášteře benediktýnů na Břevnově zřejmě krátce po jeho založení v roce 993. Problém je, že Břevnov v té době ležel daleko za hradbami Prahy. Na čepu zde mají i dnes celou škálu piv pod značkou Břevnovský Benedict. Mnohem blíže je premonstrátský klášter na Strahově, na dohled od Pražské-

ho hradu. Zdejší pivovar je poprvé zmíněn ve 13. století. Ochutnat zde můžete ležák Svatý Norbert, pojmenovaný po patronovi řádu a kláštera. Prvenství nejen v Praze, ale i v celé České republice, je však připisováno známému pivovaru U Fleků na Novém Městě, který patří k nejoblíbenějším turistickým cílům. Zde se od roku 1843 vaří Flekovský tmavý ležák. Titul prvního pivovaru v Praze si však připisuje i vyhlášený pivovar U Supa v Celetné ulici, který prokazatelně existoval již v 15. století. Pokud sem zavítáte, ochutnejte třeba jejich tmavou čtrnáctku.

Nelze však opomenout ani další slavné značky na pražské pivní mapě. Například



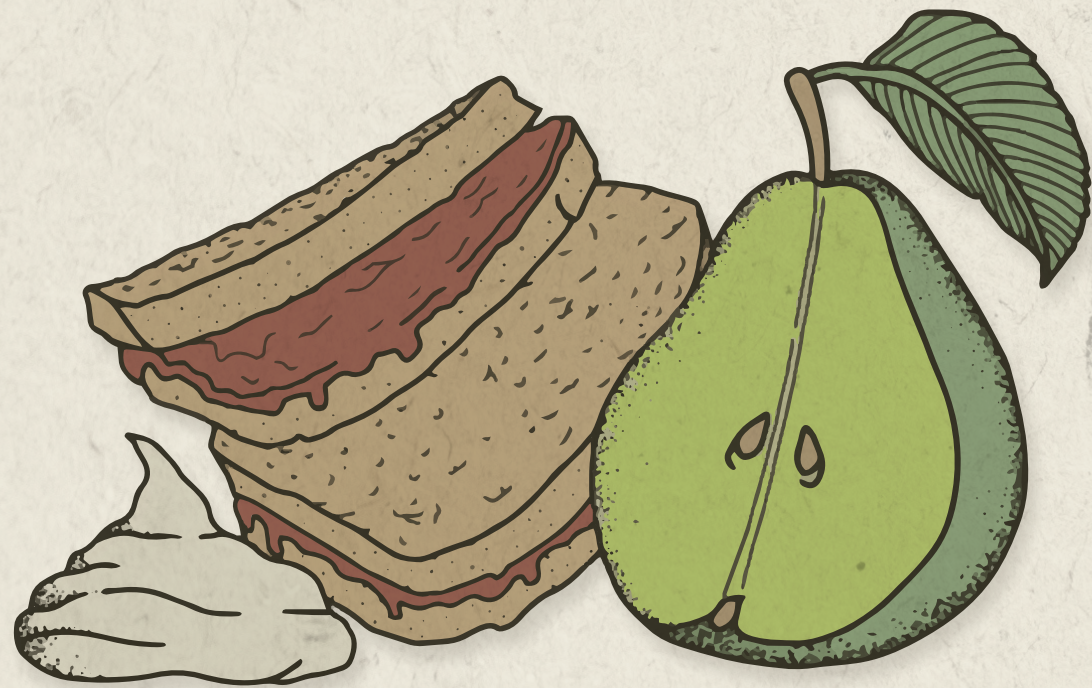
nejmenší pražský pivovar U Medvídků na Starém Městě proslul výrobou nejsilnějšího piva na světě - XBEER-33. Dobré jméno si ve světě si získal smíchovský Staropramen, který je druhým největším exportérem piva u nás. Jeho vlajkovou lodí je světlá desítka, která dodnes tvoří více než polovinu jeho produkce. Můžete ji ochutnat třeba v jedné z restaurací, které pivovar provozuje pod názvem Potrefená husa.

Na místě branického pivovaru nedávno vznikl pivovar s nezapomenutelným názvem Moucha, který se specializuje na spodně kvašená kvasnicová piva. Z nabídky „muších“ piv doporučujeme například třikrát chmelený ležák Pražská moucha.

Dalším velkým pojmem v pražské pivovarské historii je Vinohradský pivovar, kde byla výroba piva obnovena teprve před pár lety. Místní nefiltrovaná piva Vinohradská 11 a Vinohradská 12 si však rychle našla řadu příznivců.

Chcete-li ochutnat něco netradičního, pak navštivte Pivovarský dům v Ječné ulici, kde kromě světlého a tmavého ležáku Štěpán nabízejí speciality jako pivo kávové, kopřivové či banánové, případně pivní sekt zvaný Šamp.





Poklad třináctý

Pražské kružalky

Křupavá lahůdka s francouzským šarmem

Téměř zapomenuté pražské kružalky jsou vlastně zdejší variantou populárního francouzského toustu. Připravovaly ho hospodyně, když chtěly děti potěšit něčím sladkým a měly zrovna hluboko do kapsy. Kružalky vám dnes asi nikde nenaservírují, ale velmi snadno si je připravíte doma.

Budete potřebovat:

- 2 polévkové lžíce cukru
- 0,3 l smetany
- 1 veka
- 1 balíček vanilkového cukru
- 2 rozšlehaná vejce
- 2 polévkové lžíce sekaných mandlí
- marmeládu

- strouhanku
- rostlinný olej

Postup:

Veku nakrájíme na plátky a zvlhčíme je trochou smetany s cukrem a vanilkovým cukrem. Je důležité, aby plátky držely tvar, proto je nenamáčíme příliš. Plátky pak namažeme marmeládou (příchuť si zvolíme dle chuti), posypeme mandlemi a přitiskneme k sobě. Namočíme je do rozšlehaných vajec, obalíme ve strouhance a smažíme je dozlatova v rozpáleném oleji. Křupavé kružalky vás rozhodně nezklamou, nejlépe chutnají samotné, ale můžete si je zpestřit například zakysanou smetanou.



Poklad čtrnáctý

Špekáček

Táborová klasika

Kdo vymyslel špekáček, se přesně neví. Jisté však je, že se tato dodnes oblíbená uzenina poprvé objevila na Jubilejní zemské výstavě roku 1891. Hostům ji tehdy přímo z udírny servíroval řeznický učeň Emanuel Maceška, později proslulý český uzenář, který dodával své výrobky předním pražským lahůdkářstvím. Původní špekáčky se připravovaly z kvalitního mladého hovězího zadního masa, nejlepšího výřezu z vepřového a jemně nakrájeného špeku, který snížil cenu uzeniny. Přidalo se koření a oblíbená pochoutka, kterou si dodnes rádi v létě opékáme na ohni, byla na světě.



Poklad patnáctý

Vánoční šneci po pražsku Zapomenutá lahůdka

Ač máme šneky spojené hlavně s francouzskou gastronomií, pravdou je, že pokrmy z nich patří k tradiční kuchyni i v Čechách. Co dnes považujeme za luxusní jídlo, na které se chodí do lepších restaurací, bylo dříve zcela běžným pokrmem, který si dopřávala i chudina. Šneci tradičně platili za postní, tedy hlavně vánoční jídlo připravované k obědu na Štědrý den před štědrovečerními hody, ale jedli se i v průběhu celého roku.

Zajímavost

K pražským vánočním tradicím za první republiky patřila sváteční vycházka městem, při níž se chodilo právě na šneký.

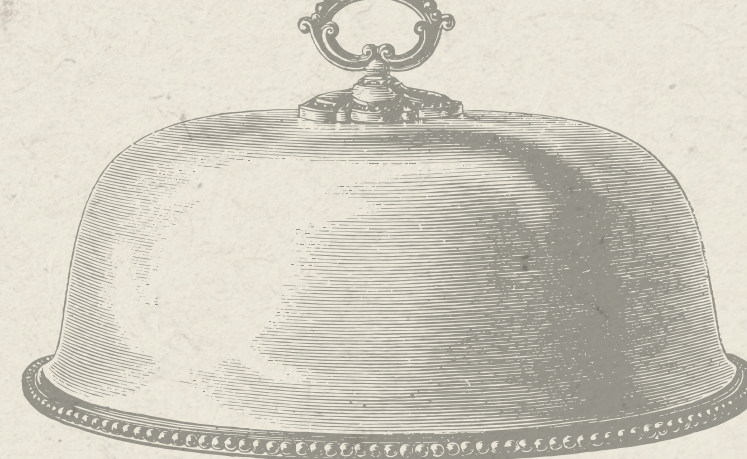
Budete potřebovat:



- 25 šneků s ulitou
- 2 žloutky
- 2 housky
- 1 šalotku
- 1 svazek petrželové nati
- 1-2 sardinky
- 2 polévkové lžíce vinného octa
- 150 g másla
- 0,4 l zeleninového vývaru
- 0,3 l bílého vína
- špetku soli
- utřený česnek



Postup:



Šneky je nutné nejprve očistit (zbavit případných parazitů) a hodinu je nechat vařit na mírném ohni v osolené vodě se lžící octa. Po uvaření vyjmeme šneky z ulit a zbavíme je ocásků s blánou (ulity vrátíme zpět do vody a necháme je ještě hodinu vyvářet). Maso dáme na hodinu vařit do zeleninového vývaru.

Dnes je možné zakoupit šneky již předvařené (většinou se prodávají v ulitě a jsou překryty vrstvou másla). V tom případě je možné rovnou přejít k jejich úpravě, pouze odstraníme máslo a vyndáme maso z ulit. Nadrobno nasekáme šalotku, kterou necháme zpěnit na polovině másla. Přidáme na-

drobno nakrájené šnečí maso, osolíme, přidáme utřený česnek a asi 20 minut dusíme. Poté necháme směs vychladnout. Přidáme k ní housky namočené ve víně, nakrájené sardinky, zbytek másla, nasekanou petržel a žloutky. Ze vzniklé směsi tvoříme kuličky, kterými poté naplníme vyvařené ulity.

Šneky zapékáme v předehřáté troubě na 180 stupňů cca 10 minut (ideálně v talíři na šneky).

Dobrou chuť

**Prague
City Tourism**