Slezská kuchyně



„Kdo nepozná blaženost, žil nadarmo," říkají Slezané a míní tím své oblíbené jídlo, jehož základem je uzené vepřové maso a sušené ovoce.

Slezská blaženost

400 g míchaného sušeného ovoce, 400 ml vody, 1 ks chemicky neošetřeného citrónu, špetka cukru, 1 malý kousek skořicové tyčinky, 600 g uzeného vepřového masa (bůček nebo libová slanina), 1 ks perníku na vaření, bramborový knedlík
Míchané sušené ovoce namočíme do vody – jeden den předem. Následující den nejprve omyjeme citrón, osušíme jej a odkrojíme kousek kůry. Následně svaříme sušené ovoce s vodou (v níž se máčelo) s cukrem, skořicí a kouskem odkrojené citrónové kůry. Mezitím omyjeme maso nebo slaninu a vaříme je v dostatečném množství vody asi 30 minut doměkka. Sušené ovoce vložíme do cedníku, šťávu zachytíme a odložíme k dalšímu použití. Skořici a citrónovou kůru odstraníme. Sušené ovoce postavíme do tepla. Perník rozdrobíme (nastrouháme) a vyvařenou ovocnou šťávu jím dobře zahustíme. Maso nebo slaninu nakrájíme na plátky, položíme je na nahřátou mísu, sušené ovoce a bramborové knedlíky rozložíme kolem. Podáváme s perníkovou omáčkou.

Bigos

200 g uzeného bůčku, 200 g hovězího masa, 100 g vepřového masa, 2 velké cibule, 300 g kysaného zelí, 300 g bílého zelí, malá konzerva rajčatového protlaku, 2 stroužky česneku, špetka kmínu, koriandru, 5 kuliček nového koření, 5 kuliček pepře, hrst sušených hub, hrst sušených švestek, 1 jablko, sůl, 100 g salámu nebo

klobásy
Uzený bůček, maso a cibuli dobře pokrájíme. V hrnci rozškvaříme bůček, přidáme cibuli a necháme ji zezlátnout. Vhodíme maso (možno i použít vepřovou a hovězí konzervu) a dusíme téměř doměkka. Následně přidáme pokrájené zelí, protlak, drcený česnek, koření, předem namočené houby, vypeckované švestky, oloupané a pokrájené jablko, sůl, podlijeme hrnkem převařené vody a pomalu dusíme pod pokličkou. Podle potřeby ještě podléváme. Dusíme hodně doměkka, až má pokrm kašovitou konzistenci. Do hotového pokrmu nakrájíme uzeninu a podáváme s chlebem či rohlíkem. (Použijeme–li konzervu, dáme část masa až nakonec, aby se všechno nerozvařilo.)

Zelná polévka

½ malé hlavičky čerstvého červeného zelí, sůl, syrové mléko, žloutek, muškátový květ, tuk, hladká mouka
Nakrájí se na nudličky půl malé hlavičky zelí. Na cedníku se spaří vodou, která se však ihned slije a zelí se pak asi ¼ hodiny vaří ve slané vodě, načež se vybere. Do odvaru se přidají dvě lžíce jíšky (kterou jsme si udělali z tuku a mouky – pokud jsme si nekoupili hotovou v obchodě) a polévka se ještě povaří. Je–li už hotová, přidá se zelí, sůl a trochu muškátového květu. Než se polévka podává na stůl, zalije se syrovým mlékem, v němž byl rozkvedlán žloutek. K přípravě této polévky se používá výhradně červené zelí.

Brukev (kedlubna) po opavsku

Brukve dle velkosti (1 až 2 ks), 2 lžíce másla (sádla dle chut), ½ kg vepřového (skopového) masa, sůl, pepř, cukr, 1 lžíce hladké mouky
Trochu se zapraží na másle nebo sádle dušená brukev. Mezi tím se vaří mladé skopové nebo vepřové maso, trochu přecezeného vývaru z něho se přilije k brukvi, přidá se trochu pepře, soli a cukru a brukev se dusí dále. Pokrájené maso se přidá a dusí se společně s brukví. Skopové maso změkne za 1 ½ hodiny. Není–li brukev zcela mladá, je možno použít i brukve starší, které se však musí dříve ovařit v polévce z masa, které připravujeme na výše uvedený postup přípravy jídla.

Čočka po slezsku

½ kg čočky, 3 stroužky česneku, 1 dl mléka (sladké smetany), 1 vejce, 1 lžíce hladké mouky, majoránka, sůl, ocet
Čočku namočíme na 1 až 2 hodiny do studené vody, kterou následně slijeme. Nalijeme do hrnce studenou vodu, osolíme a dáme čočku vařit. Před ukončením vaření rozmícháme v mléku (smetaně) hladkou mouku a vejce, vlijeme do vařící čočky a vaříme asi 15 minut. Následně přidáme utřený česnek, majoránku, ocet a cukr dle chuti. Podáváme s chlebem, uzeným masem, vejcem (na měkko, na tvrdo, volské oko) nebo klobásou.

Moravský špenát

Čerstvý špenát, žemle, 15 dkg slaniny, 1 cibule, hladká mouka, lžíce tuku, vývar z masa (masoxu)
Opraný čerstvý špenát se rozebere a dá se do vody spařit. Pak se slije na sítko, vymačká se a se smočenou a vymačkanou žemlí se umele na strojku. Na kastrol se dá na malé kostičky pokrájená slanina a když se rozehřeje, přidá se strouhaná cibule a nechá zrůžovět. Pak se přidá trochu hladké mouky a připraví se jíška,

zalije se masovým vývarem a přidá špenát. Dlouho se nesmí vařit, jinak by získal nepěknou barvu.

V řadě jídel ve Slezsku se používá kysané zelí a jak si takové správné moravské zelí připravit:

Zelí po moravsku

Velké tvrdé zelné hlávky zbavíme košťálů, vnějších nepřiléhajících listů, jakož i tvrdých vláken a potom je jemně nakrouháme. Připravíme menší soudeček, vykouříme jalovcem a urovnáme do něj zelí vrstevnatě se solí, vypraným kmínem, koprem, jablky. Načež ke každé vrstvě přidáme na špičku nože co nejjemněji utlučený šafrán a vinný kámen, vzájemně smíchané. Každou vrstvu při vkládání upěchujeme dřevěnou pěchovačkou, aby dobře smáčknutá lpěla na sobě. Je–li soudeček již plný, položíme navrch zelné listí, soudek opatříme víkem a zatížíme kamenem. Ponecháme jej asi 14 dní na teplém místě, aby zelí vykvasilo. Potom uložíme jej do sklepa a dvojatě ovážeme složeným plátnem.
Poznámka: Nejvhodnější čas k nakládání zelí je měsíc říjen.
Tolik recept ze 70 let staré knihy Zelinářská kuchyně od Václava Soukupa.