

*Jaroslav Vašák*

*Regionální a staročeský  
slovníček*

*Elektronické vydání: © Michael Muselík, 2003*  
*ABC výživy <http://jakjime.host.sk>*



**REGIONÁLNÍ A STAROČESKÝ SLOVNÍČEK**

© autor *Jaroslav Vašák*

© vydal *Michael Muselík, 2003*

*Publikováno na WWW:*

**ABC VÝŽIVY – INFORMACE O ZDRAVÍ A VÝŽIVĚ PRO KAŽDÉHO**

<http://jakjime.host.sk>

---

# Obsah

---

<i>Obsah</i> .....	4
<i>Úvodem</i> .....	5
<i>A</i> .....	8
<i>B</i> .....	9
<i>C</i> .....	17
<i>Č</i> .....	19
<i>D</i> .....	23
<i>E</i> .....	26
<i>F</i> .....	27
<i>G</i> .....	29
<i>H</i> .....	32
<i>Ch</i> .....	38
<i>I</i> .....	42
<i>J</i> .....	42
<i>K</i> .....	46
<i>L</i> .....	68
<i>M</i> .....	72
<i>N</i> .....	81
<i>O</i> .....	84
<i>P</i> .....	90
<i>R</i> .....	105
<i>Ř</i> .....	109
<i>S</i> .....	109
<i>Š</i> .....	119
<i>T</i> .....	129
<i>U</i> .....	135
<i>V</i> .....	137
<i>Z</i> .....	147
<i>Ž</i> .....	150
<i>Použitá literatura:</i> .....	154

---

## Úvodem

---

*Vážený čtenáři,*

*dostává se Vám do rukou knížka, která nás provází nejrůznějšími kouty naší vlasti. Jsou to jídla, která zasahují všechny regiony v naší vlasti. Tato kniha a její recepty jsou součástí gastronomické sbírky, která je evidována v pražském Klubu sběratelů kuriozit a která byla v roce 1988 vyhodnocena jako Pozoruhodná a Špičková. Trvalo více než 30 let, než se tato kniha mohla stát skutečností. Znamenalo to prostudovat nejrůznější regionální literaturu, ale i navštívit nejrůznější města a vesnice a všude si dělat poznámky o tamních specialitách. Ale jistě výsledek stojí za to. Můžete se bez jakéhokoliv použití dopravního prostředku projet po naší krásné republice a ochutnat to, co tam nabízejí nejlepšího a sami si to doma v klidu připravit. Ať už pro slavnostní chvíle nebo jen třeba k nedělnímu obědu či ve všední den.*

*Úkolem této netradiční kuchařky je také zachovat tradice a zvyky našich předků, kteří žili v různých regionech a jejichž jídla se stala známá nejen u nich, a dědila se z generace na generaci, ale i dostala se i daleko za jejich rodným domem anebo vesnicí.*

*Přeji Vám nad přípravou regionálních jídel mnoho úspěchů a radosti nad dobře dokončeným jídelm. A samozřejmě trpělivost s přípravou a dobrou chut'.*

*autor*

---

**Jaroslav Vašák**

1991—2001  
10 let publicistické činnosti  
1962 — 2002  
40 let práce v oboru



*e-mail: [gastro-knihy@seznam.cz](mailto:gastro-knihy@seznam.cz), internet: <http://sweb.cz/gastro-knihy>*

## ABC VÝŽIVY

*Vaše informace pro zdraví*  
*<http://jakjime.host.sk>*

Na těchto stránkách naleznete **zajímavé a praktické informace**, které vám pomohou orientovat se v otázkách zdravé výživy. Dozvíte se, jak zlepšit vlastní zdraví a kondici, jak jíst a hubnout podle krevních skupin, jak výživou ovlivnit vlastní zdraví, jak a co jíst při různých onemocněních a spoustu dalších zajímavých rad a informací.

Můžete se **zaregistrovat k odběru** Zpravodaje ABC výživy. Ten přináší zajímavé a praktické informace důležité pro vaše zdraví. Archív vydaných čísel Zpravodaje ABC výživy je na stránce <http://jakjime.host.sk/zpravodaj.htm>

Další zajímavé a důležité informace naleznete v člancích na stránce [http://jakjime.host.sk/clanky\\_fr.htm](http://jakjime.host.sk/clanky_fr.htm)

Nebo chcete, aby se **výživa stala vaším lékem**? Potom se podívejte na **elektronické knihy o výživě**. Zde přední odborníci na výživu předávají své zkušenosti. Dozvíte se např. praktické informace pro výběr přípravu potravin, specifika výživy těhotných a kojících žen a dětí. Zajímá vás výživa podle krevních skupin? Najdete zde vše co potřebujete vědět pro stravování podle vaší krve. A mnoho dalšího. A nabídka se dále rozšiřuje :o)  
[Klikněte na http://jakjime.host.sk/eknihy.htm](http://jakjime.host.sk/eknihy.htm) a zjistíte co je ve hře!

Anebo byste rádi **komplexní péči** o vaše zdraví? Potom se podívejte na stránky a nabídku firmy CaliVita®. Ta nabízí doplňky výživy /vitamíny, minerály, výtažky z bylin/ a komplexní služby v oblasti poradenství a informace pro vaše zdraví. Jako členové budete pravidelně do vaší poštovní schránky dostávat barevný časopis se spoustou zajímavých informací a praktických zkušeností s použitím výrobků CaliVita. Získáte **30% SLEVU** na výrobky CaliVita® a možnost využít **BEZPALTNÉ** lékařské konzultace. Ještě váháte?

[Tak klikněte na odkaz http://jakjime.host.sk/cf.htm](http://jakjime.host.sk/cf.htm), kde naleznete vše podstatné :o)

Děkuji za Váš čas a zájem a přeji krásný den a pevné zdraví.

Michael Muselík  
<mailto:jakjime@quick.cz>

*Zakudlaná polívka,  
slunce do ní svítí,  
není-li v ní krupice,  
je to kozí pití.*

*Lidová průpovídka*

*Spisovatel František Ladislav Hek ( Věk ) se narodil 11.4.1769 a zemřel 4.9.1847, skladatel a buditel bádá i v oblasti kulinářské. Při svém pobytu v Dobrušce vymyslel i recept na chlebový dort. Je k tomu potřeba usušený a nastrouhaný chléb, nesolené máslo, trochu mléka, utlučený a prosetý cukr a na ohni uvaříme na kaši. Na to dáme 1/4 dílu nastrouhané čokolády, sekanou omytou citrónovou kůru, něco hořčice, 5 hřebíčků, 10 žloutků. Z bílků uděláme tuhý sníh a smícháme dohromady. Vymažeme formu neslaným máslem a necháme asi hodinu péci. Na povrchu můžeme udělat z máslového těsta mřížku. Můžeme vylepšit i mandlemi.*

*V kuchařské knize staré více než 2 století, najdeme švabachem psaný recept, který připomíná svým slohem a starobylym pravopisem předpisy, podle nichž vařil známý Ceypek v Jiráskově F.L.Věku, ale na kterém bychom si jistě i dnes pochutnali.*

*Řízky do čerwena wtemftované. Nejprw wem rendlík, obkłod' ho slaninou, totiž sspekem, pak cybuly, deg k tomu několik řjsků ssunky, mrkve, trochu zelj tak řečeného Rudelkraut, cytronowych sslupek, pak řjsky přilož do rendlíku, vkydni na to kousek másla, priklop a vstav na uhlí a nech pozvolna wtemftovat.*

*Varmuži ze švestek ( staročesky) původní text*

*Varmuži z švestek takto dělaj: Vezmi švestek, cot' se zdá v hrnec a vlej na ně vína nebo vody. A když dobře obevrou, tehdy je stluc. A když je dobře stlučeš, protáhni je skrz řešeto a přičiň k tomu bílého chleba. Vezmi strdí a rozpust' ji a tak rozpuštěnou přičiň k tomu. Vezmi vína nebo vody a přičiň k těm švestkám. A také můžeš udělati varmuži z višeň neb z třešní.*

---

## A

---

*Achtlík - ve staročeštině 1/8 l vína*

*Ajbišové certle - štědrovečerní pokrmy krkonošské jen s malými tvarovými obměnami pečené*

*Ankrešt - pochází ze staročeského agrest, víno z nezralých hroznů, slova původně převzatého z italštiny.*

*Aldamáš -na Valašsku přípitek při kupu ( nářečně )*

*Ambrožka - tak nazývali naši předkové v lidovém léčitelství bylinku světlík lékařský. Prý z ní připravovali i léčivou vodu pro Přemysla Otakara II.*

*Ampreclé – kynuté těsto. Z vykynutého těsta se upletou věnečky, preclíčky, ptáčkové a upečou se. Pocukrované na míse vypadají velmi honosně.*

*Ampreclé se pekly v lidové kuchyni jenom na křtiny.*

*Amrhele zkomoleně – amarelky mišenci třešně s višní chuti sladkokyselé, navinulé, jichž pecka drží pevně při stopce. Zvláště krásně světle červená královská sladká nebo pozdní amarelka jsou sorty pro kuchyň doporučení vhodné.*

*Amuletky – ve staročeské název se tak nazývaly omeletky*

*Ančka – staročeská polévka z mléka zakloktaná s moukou smíchanou s vejcem, obvykle jídlo chudých lidí z Podkrkonoší.*

*Andrlička tak nazývali naši předkové v lidovém léčitelství bylinku světlík lékařský. Prý z ní připravovali i léčivou vodu pro Přemysla Otakara II.*

*Andulka – houba plžatka modřínová na Jičínsku*

*Angrešt, srstka - jeho pěstování je doloženo historickou zprávou z roku 1536 v Basileji. Obsahuje karoten, kalium, magnézium a balastní látky, vitamin B 1, méně vitaminu C. Zředěná angreštová šťáva má léčivý účinek při chorobách z nachlazení. Zvláště je vhodná pro děti.*

*Austrije ( staročesky ) - ústřice*



---

## B

---

*Baba - staročesky žemlovka, někdy druh nákypu*

*Bába cukrová – v minulosti prodávala cukrovinky.*

*Bába kořenářka – zásobovala hospodyně čerstvými a sušenými bylinkami, ale i mastmi a léky.*

*Bába kvasňová (kvasničkářka) – její úlohu někdy zastával drožd'ář. Nosila před nedělí nebo svátkem hospodyním z pivovaru pivní kvasnice.*

*Baba s oštěpkem – ve lidové kuchyni se připravuje ze syrových brambor, vejce, hladké mouky, sádla a oštěpku. Upečeme v troubě.*

*Bába vejcová – obchodovala s vejci.*

*Bába vrkočnice – prodávala česnek a cibuli v pletencích.*

*Bába zelinářka – nacházela svou obživu v donášení zeleniny a ovoce z města.*

*Babčák – název pro bramborák nebo bramborové placky ve Slezsku*

*Babče – regionální název pro brambory*

*Babí bruch - tak nazývali naši předkové v lidovém léčitelství bylinku šalvěj lékařskou.*

*Babník – nářečně forma na pečení bábovky.*

*Bábovka nebo beránek z Jistebnice - 5 vajec, 250 g cukru, 150 g hladké mouky, lžička mletého badyánu, olej na vymaštění, strouhanka na vysypání formy.*

*Žloutky utřeme s cukrem a badyánem. Přidáme tuhý sníh z bílků a těsto vlijeme do olejem vymaštěné a strouhankou vysypané formy. Bábovku pečeme asi 30 – 35 minut.*

*Stejnou dobu pečeme i beránka v plechové formě, je-li v kameninové formě, dobu pečení prodloužíme.*

*Babské ucho měla staročeská kuchyně ráda pro jeho silně kořenou vůni a aromaticky nahořklou, lehce svíravou a prakticky univerzální použití. O čem to mluvíme? O šalvěji.*

*Babský hněv - tak nazývali naši předkové v lidovém léčitelství bylinku jehlici trnitou (Ononis spinosa L.)*

*Babuša – lidový název pro podběl léčivý*

*Babut' – název pro prase na Lašsku*

*Bác – na Plzeňsku a Klatovsku jídlo z polohrubé mouky, mléka, vejce, syrových brambor, droždí, osolené, ochucené česnekem a zapečené v troubě.*

*Bacán – pečený bramborák na pekáči, někdy s ovocem nebo slaninou na Domažlicku.*

*Báč – bramborák pečený na Klatovsku.*

*Bagrovat - jíst – (v brněnském hanteku)*

*Bahno - pivo (v brněnském hanteku)*

*Báleš, Báleše – těž béleše – název pro vdolky v lidové kuchyni na Slovácku.*

*Bálešník – zvláštní železná plotýnka, na které české vdolky na Moravě.*

*Balšán - tak nazývali naši předkové v lidovém léčitelství bylinku mátu peprnou, která nesmí chybět v léčivých čajích, aromatických vodách, likérech a cukrovinkách.*

*Bandor - regionální název pro brambory*

*Bandora - regionální název pro brambory*

*Bandorka – bramborová polévka z Kozákovska.*

*Bandorník – bramborák pečený na plotně na Kozákovsku a Železnobrodsku.*

*Bandorová nadívajna – název pro bramborák na Náchodsku*

*Bandúr – tukové pečivo oválného tvaru, posypané kmínem a solí*

*Bandur - regionální název pro brambory*

*Bandura - regionální název pro brambory*

*Bandury – na Lašsku mikulášské pečivo ( čert) s hrozkami*

*Bandůrky – regionální název pro brambory*

*Baňka – v moravském nářečí - skleněná vánoční ozdoba*

*Baňka – ve valašském nářečí bandaska ( např. na mléko)*

*Barborky - zvláštní pečivo podávané o svátcích Barbory*

*Baroš – na Lašsku beran*

*Barviti (colorer) – značí, že se dotyčná tekutina nebo jiná hmota nějakou přísadou obarví. Např. polévka se barví přísadou dohněda usmažených jater, zeleniny i různých odřezků mas, omáčky jíškou, páleným cukrem, vínem, másla št'áva zelnou, vejci, cukr tlučený barvivem neškodným. Též se barví cukrové ledy, polevy, jimiž se kráší dorty a cukrovinky, aby okrasa byla pestřejší. Také ocet se přibarvuje kvůli úhlednosti, jakož i rosoly masité.*

*Basa - zásobník na nápoje (v brněnském hanteku )*

*Baštit - jíst (v brněnském hanteku )*

*Baterky - oči (v brněnském hanteku )*

*Bauch - břicho (v brněnském hanteku )*

*Bauchec - břicho (v brněnském hanteku )*

*Baušpek – na Lašsku slanina, uzený bůček*

*Bazalička – lidový název pro bazalku*

*Bazmek - krám, nekvalitní výrobek (v brněnském hanteku )*

*Bečár – ve slováckém nářečí zahradní nádoba na vodu ( 200 l )*

*Bečvář – zastarale – výrobce beček.*

*Bedrník obecný – (Pimpinella saxifraga) – byl u našich předků velice oblíben. Dostal se i do národních písniček a sládkové jeho listy přidávali do piva pro různější chuť. Z mladých listů se připravuje salát. Kořen obsahuje silici, kumariny a třísloviny.*

*Bejčí pytlík – název pro pýchavku větší na Kladensku*

*Bejlík – husí prsa na kosti, zbavená kůže.*

*Bék – na Hané název pro býka*

*Béleše - název pro vdolky v lidové kuchyni na Slovácku.*

*Bergwerk - ve staročeštině honosné, umělecky upravené jídlo*

*Bezinky černé - plodů tohoto ovoce se využívalo již ve starověku v lékařství a při kuchyňských úpravách*

*Bezinková kaše – připravovala se ve středních Čechách z bezinek, cukru, másla, mleté skořice a strouhaného perníku.*

*Bezpráce – název pro houbu strakoše v okolí Ševětína*

*Bílá kmínka – bramborová polévka s mlékem, vejcem, kmínem, zjemněná máslem a osolená podávaná na Novojičínsku.*

*Bílá komprda – název pro houbu čirůvku havelka v okolí Brna*

*Bílá zelnice - v moravské kuchyni polévka, která se připravuje ze 300 g bílého hlávkového zelí, 3 dl čerstvého mléka, lžice hladké mouky, 1 litr vody, mletý pepř a sůl. Zelí zbavené košťálů a starých listů, pokrájíme na tenké nudličky a v litru vody uvaříme. V mléce rozmícháme mouku, přilijeme ho do polévky a ještě krátce povaříme. Podle chuti opepříme.*

*Bimz - chleba (v brněnském hanteku )*

*Bimza - chleba (v brněnském hanteku )*

*Bimzál - chleba (v brněnském hanteku )*

*Biřo, bířo - název piva v brněnském hanteku*

*Biřtla – zastarale – uzenářský výrobek( nářečně ) na Slovácku.*

*Bisquit (biskvit franc.)– jemné pečivo zpravidla z piškotového těsta.*

*Blča - polévka (v brněnském hanteku )*

*Blemcák – v brněnském hanteku jazyk*

*Blivák – název pro hřib satan na Chlumecku*

*Blot – na Valašsku a Lašsku pec na pečení a vaření s troubou*

*Bludníček - tak nazývali naši předkové v lidovém léčitelství bylinku lnici obecnou ( květel)*

*Bobále - regionální název pro brambory*

*Bobky - štědrovečerní pokrmy krkonošské jen s malými tvarovými obměnami pečené*

*Bobrový ocas - oblíbený pokrm ve staročeské kuchyni*

*Bobří maso – patřilo k oblíbeným postním jídlům. Bobří pečeně dokázala znamenitě vylepšit tabuli bohatých. První zmínky o bobrech u nás jsou z první poloviny 12. století.*

*Bomba - láhev (v brněnském hanteku )*

*Bombóse - nářečně na Slovácku bonbony*

*Borkovanský šumajstr - připravuje se z vepřové plece, krup, fazolí, cibule, česneku, sádla, kmínu, pepře a soli.*

*Borta – zastarale – vrstva pěny na pivě.*

*Bosáky – bramborové knedlíčky ze syrových brambor v jižních Čechách.*

*Bosňáci – v minulost se zabývali prodejem drobného zboží, broušením nožů a opravováním hrnců.*

*Bouchoře – název pro znetvořené švestky v Čechách.*

*Boží Dar – město. Podle staré legendy z konce třicetileté války zde našli hladovějící vojáci bochník chleba – boží dar. Keramický symbol bochníku chleba byl umístěn ve vstupní hale místního hotelu Zelený dům.*

*Boží dřívko - tak nazývali naši předkové v lidovém léčitelství bylinku pelyněk brotan*

*Boží milosti – pečivo z těsta, které se rozválí jako na nudle, pak se rozkrájí a usmaží se na másle.*

*Brabenář – dřívější název pro výrobce mravenčí kyseliny.*

*Brambola - regionální název pro brambory*

*Brambole - regionální název pro brambory*

*Bramborový prejt – na Moravě jídlo připravené ze syrových strouhaných brambor, hrubé mouky, soli, majoránky, česneku, cibule a pečené ve vymaštěném pekáčku v troubě.*

*Brambory na kyselo – v Podkrkonoší uvařené brambory s koprem, smetanou a vejcem, které jsme v okyselené vodě uvařili „do ztracena“. Podle chuti přidáváme kyselou vodu z vajec a zasmažku.*

*Brambory na kyselo - v Podkrkonoší uvařené brambory s koprem, smetanou a vejcem, které jsme v okyselené vodě uvařili „do ztracena“. Podle chuti přidáváme kyselou vodu z vajec a záasmažku.*

*Brambory s mundurem – v moravské kuchyni zemáky ve slupce.*

*Brambour - regionální název pro brambory*

*Brambúry - regionální název pro brambory*

*Branibory - regionální název pro brambory*

*Brašno – významné jídlo z ječmene při pohanských slavnostech nebo hostinách.*

*Bratříčková polévka z Hané se připravuje z 50 g hrachu, 50 g fazolí, 50 g krup, 50 g čočky, sůl, majoránka, 20 g hladké mouky, 20 g sádla, 80 g kořenové zeleniny - mrkev, celer, petržel nebo pastinák. Hrách, fazole a čočku namočíme do studené vody přes noc a druhý den v téže vodě společně uvaříme. K téměř měkkým luštěninám přidáme očištěnou strouhanou nebo drobně nakrájenou zeleninu, jíšku připravenou ze sádla a mouky, okořeníme majoránkou, osolíme a dovaříme do měkka. Můžeme přidat i česnek a uvařené kroupy.*

*Bravek – na Valašsku prase, vepř*

*Brčálka z Rokycan - 50 g mladých šťovíkových lístků, 50 g mladých fialkových lístků, 50 g másla, 2 lžice hladké mouky, litr masového vývaru, muškátový květ, pepř, sůl, osmažené bílé pečivo.*

*Bylinky udusíme na másle, protřeme přes síto, zasypeme moukou, zamícháme a asi 10 minut povaříme s vývarem. Polévku okořeníme, osolíme a podáváme s osmaženým bílým pečivem.*

*Brezle – na Podluží název pro strouhanku*

*Brtníci – starali se o včely žijící v dutinách lesních stromů (brti) a získávali odtud med. Také vytvářeli nově brtě. Zaniklo v 16. století.*

*Brukev - kedlubna*

*Brusinková omáčka – se připravovala u nás ve staročeské kuchyni ze zavařených brusinek, syrového mléka, 1 lžice rumu a 1 lžice cukru a podávala se k trhanci, bramborovému nákypu nebo ke svítku.*

*Brutvan – v moravském nářečí pekáč*

*Brutvaňák – v Těšínské kuchyni se podával místo chleba a připravoval se z hrubé mouky, droždí, soli, mléka, másla nebo sádla a na vymaštěném pekáči upečený v troubě.*

*Bryja – na Ostravsku a Opavsku se připravuje jako ovocná kaše z jablek, hrušek, švestek, hřebíčku a skořice. Zahustí se záklechtkou z mléka nebo smetany a hladké mouky. Zjemní se máslem a podává se s knedlíkem nebo s brambory.*

*Brynzovníky - regionální specialita - koláče z kynutého těsta s brynzou*

*Brzda - chleba (v brněnském hanteku )*

*Břečka – staročesky, nevykysané pivo, mladé víno, voda z vaření medu či cukru.*

*Břečka medová - med svařený s vodou, též břečka sladká ve staročeštině*

*Břekyně - divoce rostoucí stromy, mající plody vejčité a hnědé, které se konzumují až po mrazu*

*Bublák – jihočeský pokrm z opražené hrubé mouky nasucho, osolené, zalité vodou a rozmíchané na kaši. Nakonec se mastí máslem.*

*Búda - vinný sklípek ve slováckém Vlčnově*

*Budějická praženka - 50 g másla, 3 lžice hrubé mouky, litr vody, lžička pískového cukru, půl lžičky soli, muškátový květ, 1 – 2 dl kyselé smetany.*

*Mouku na sucho upražíme. Pak k ní přidáme máslo a ihned, jak jíška začne „stoupat“, zalijeme ji vroucí vodou. Po deseti minutách varu polévku osladíme, osolíme, okořeníme květem, odstavíme z ohně a zakvedláme smetanu.*

*Budka - regionální název pro brambory*

*Burášky – bramborové placky se sirupem nebo medem a mákem na Táborsku.*

*Burčák – vinný mošt v počátečním stadiu kvašení mléčně zbarvený, zkalený, mírně opojný. Obsahuje 10 až 12 % alkoholu.*

*Burgyňa – v Podluží název pro řepu*

*Burián ( z Hlinecka) - 800 g brambor uvařených ve slupce, 150 g krupice, 400 g jablek, 1 vejce, mléko podle potřeby, sůl, tuk na pekáč.*

*Den předem uvařené brambory oloupeme a nastrouháme. Přidáme nastrouhaná jablka, vejce, špetku soli, krupici a tolik mléka, aby vzniklo hustší těsto ( aby v něm stála vařečka). Vlijeme do dobře vymaštěného pekáčku a v přehřáté troubě upečeme.*

*Buriášky též burášky - bramborové placky se sirupem nebo medem a mákem na Tábořsku a v jižních Čechách.*

*Býgle – pravé býgle se připravují se z 200 g hladké mouky, 100 g másla nebo sádla, 20 g droždí a trochu soli, vypracuje se bochánek, který se nechá v teple vykynout. Pak ho tence vyválíme a nakrájíme na pruhy asi 10 cm široké a 15 cm dlouhé. Ty pokryjeme suchými nasekanými švestkami nebo jablky, mletými oříšky, trochou mleté skořice a pokapeme citrónovou šťávou. Placaté přeložíme a na obou koncích zavineme. Polijeme rozkverlaným vejcem, zdobíme půlkami mandlí a v horké troubě dozlatova upečeme.*

*Bylinka svatého Jana – tak roztomile nazývali naši předkové v lidovém léčitelství bylinku třezalku tečkovanou*

*Bzí – lidový název pro černý bez ( bezinky)*

*Bzina – ve staročeské kuchyni název pro nezralé ovoce.*

*Bzový, bezový - staročesky z černého bezu*

*Bžot – na Lašsku a Valašsku peč na vaření s troubou*



---

## C

---

*Cacarka - 250 g kysaného zelí, 250 g brambor, 50 g trhaných krupek, 25 g hladké mouky, sůl, kmín, 23 dl smetany nebo mléka.*

*Krupky přebereme, vypereme a dáme vařit do osolené a okmínované vody. Po chvíli k nim přidáme oloupané a na kostky nakrájené brambory a překrájené zelí. Uvaříme téměř doměkka, pak přidáme mouku rozšlehanou v mléce nebo smetaně a za stálého míchání ještě chvíli povaříme.*

*Cácorka z jižních Čech polévka, která se připravuje ze 300 g kysaného zelí, 1/4 litru kyselé smetany, 2 lžičky hladké mouky, 1 lžičky tuku, 1 cibule, sůl, drcený kmín, št'ouchané brambory. Zelí vložíme do litru horké vody a uvaříme do měkka. Mouku rozkvedláme ve smetaně a zavaříme do polévky. Pokrájenou cibuli osmažíme na tuku a přidáme do polévky se solí a kmínem. Podáváme s vařenými rozšt'ouchanými bramborami, které servírujeme zvlášť.*

*Calta – zastarale koláč.*

*Caletky – název pro lívance, které se s oblibou dělaly z ječné mouky a pekly se na zvláštním plátu nad ohništěm na Luhačovicku.*

*Calty – placky ze syrových brambor a ječné mouky pečené na plotně.*

*Camprat z Podkrkonoší - 1000 g brambor, 1 větší cibule, 20 cl mléka, 4 stroužky česneku, 2 vejce, 1 cibule, asi 150 g hladké mouky, sůl, sádlo.*

*Oškrabané brambory nastrouháme a část vody slijeme. přidáme vařící mléko, strouhanou cibuli, česnek rozetřený se solí, vajíčko, mouku a promícháme. Na pekáči rozpálíme sádlo, nalijeme na něj těsto a v předehřáté troubě zapečeme. Jakmile se po krajích utvoří růžová kůrčičky, těsto obracečkou převrátíme a pečeme dál. Obracíme postupně tak dlouho, až je pokrm prostoupen připečenými kůrkami a leskne se uvolněným tukem.*

*Zapijí se podmáslem nebo kyselým mlékem.*

*Cap – na Valašsku název pro kozla*

*Caparanda – jídlo v Krkonoších a Podkrkonoší z brambor, mléka, kysaného zelí, sádla a soli. Jakási podušená kaše se zelím.*

*Capenka – na Hané název pro nožičku*

*Cediti, procediti ( filter) – znamená výkon, kterým tekutiny zbavujeme nečistoty a přísad zbytečných, jako zase zbavujeme vody rozličné pokrmy, jako nudle, brambory apod. polévka i omáčka cedí se skrze zvláštní sítko čili cedník, též i šťáva ovocná. Procezování jemnější, kde tekutiny pouze odkapávají ( filter) děje se skrze čistý, ve vodě vyždímaný šat, také bývá k tomu účelu v kuchyni určený váček z flanelu. Procezuje-li se skrze plechový trychtýř. Vyloží se tento papírem.*

*Ceplík - v minulosti ( v 16. století ) název pro vánočku*

*Ceplíky - ve staročeské kuchyni název pro vánočku*

*Cerbulát - staročesky klobása*

*Certle - ve staročestíně cukrovinky*

*Cíbí – název pro nat' z cibule v Podluží*

*Cicok – na Lašsku název pro svini*

*Cicvar - nářečně na Slovácku léčivá cukrovinka*

*Cicvárkové semínko – oblíbená cukrovinka v 19. století. Podávala se zvláště v Praze na Žofíně a Střeleckém ostrově.*

*Cigán – název pro hřib borový na Hodonínsku*

*Cikorka – kávovinová směs připravovaná z čekanky obecné (Cichorium intybus L.)*

*Cikyš - ve staročeské kuchyni pokrm z koroptev a veverek a vína*

*Cinknout se – v nářečí Podluží opít se*

*Cmar (nářečně.) - podmáslí*

*Cmerky – (staroč.) zbytky po převařeném másle v Čechách.*

*Cmour – ( staroč.) usedlina po převařeném másle v Čechách.*

*Cmunda – v jižních Čechách název pro bramborák.*

*Cogr – na Hané název pro cukr*

*Cólčit - platit (v brněnském hanteku )*

*Co to fachčí - kolik platím (v brněnském hanteku )*

*Couralka – zelná polévka, která se připravuje v Podkrkonoší tak, že zeli s lákem zalijeme horkou vodou a vaříme doměkka. Přisolíme, ve smetaně, v mléce nebo jogurtu rozkverláme mouku a zavaříme do polévky. Měla by být jen příjemně nakyslá a podáváme k ní horké brambory vařené s kmínem, nebo krajíček chleba.*

*Couračka – polévka z kyselého zeli, zahuštěná smetanou s moukou, osolená, okmínovaná a podávaná v Podkrkonoší.*

*Cupka – na Hané název pro králíka*

*Cvargle – název pro tvarůžky v Podluží*

*Cvíbak - štědrovečerní pokrmy krkonošské jen s malými tvarovými obměnami pečené*

*Cviboch – na Slovácku název pro piškot, buchtu*

*Cvikla (nářečně)- červená řepa*

*Cvípochy – ve staročeské kuchyni název pro sušenky*

---

## Č

---

*Čaj valašský - Do hrnku nebo do kastrolu se nalije „ obyčejná kořalka“, dá se do ní cukr a celá skořice a zahřívá se. Nesmí se vařit, proto se jí říká také „ zhříváná „.*

*Valašský čaj se podával svátečně a jako pohoštění. Býval specialitou Valašského kraje.*

*Čapáty – placky, které se připravovaly o adventu a byly oblíbené zvláště u dětí. Připravují se ze 150 g celozrnné pšeničné mouky, špetky soli, vody a oleje na pečení. Do mouky přidáme sůl a vodu, aby vzniklo těsto jako na bramboráčky. Směs necháme asi 20 minut odpočinout a pak je pečeme na*

*oleji a podáváme s různými zeleninovými saláty nebo s omáčkami nebo pokapané medem.*

*Čarovník – lidový název pro třezalku tečkovanou*

*Čechr pivo (v brněnském hanteku )*

*Čechrovat - pít pivo (v brněnském hanteku )*

*Čechrovat bahno - pít pivo (v brněnském hanteku )*

*Čelusti – v dřívějších dobách velký vstupní otvor do pece*

*Čepák – ve staročeské kuchyni hrnec.*

*Čepaně – na Lašsku nádobí*

*Čerešně – v moravském nářečí třešně*

*Čerešňovica – v moravském nářečí třešňovice ( pálenka)*

*Černá kmínka – na Novojičínsku polévka připravená z chleba nakrájeného na kostičky, hladké mouky, sádla, cibule, kmínu, soli.*

*Černá kuchyně - tak se říkávalo staré české venkovské kuchyni. Tvořila ji zaklenutá místnost se stěnami neustále pokrytými sazemi. Z jejího stropu se otvíral široký otvor do prostorného komína ústícího na střechu. Hospodyňka musela časně ráno vstát a rozdělat oheň v ohništi. Oheň se tehdy vykřesával z pazourku nebo křemene železnou ocilkou. Bylo to velice pracné a tak mnohé hospodyně volily jiný způsob. Jen tak v košili jak vstaly z postele obíhaly sousední stavení, a pokud v jejich ohništi zůstaly žhavé uhlíky, připalovaly si od nich louč. Ale když pršelo nebo foukal vítr, riskovaly, že oheň do své „ černé kuchyně „ nedonesou. Vítr, déšť a sněhová metelice ohrožovaly i samotné ohniště. Nejen, že oheň zhasly, ale vhněly zpět do kuchyně kouř. Jiskry z ohně představovaly zase jiné nebezpečí. Většina střech bývala tehdy došková nebo šindelová, takže stavení v plameni nebývalo nic neobvyklého. Historické záznamy ostatně dokazují, že mnoho velkých požárů měst a vesnic měly na svědomí právě „ černé kuchyně“. Navíc, tam kde bývala nouze o kameny a cihly, bývaly ze dřeva i komíny. Udilo se v ní i maso a špek. Éra „ černých kuchyní „ skončila s vynálezem kuchyňských kamen na levnější*

*palivo.*

*Černá mal'ina - ostružina ve Valašském nářečí*

*Černá zelinka půvabné lidové pojmenování jedné jediné houby, čirůvky havelky*

*Černé housátko půvabné lidové pojmenování jedné jediné houby, čirůvky havelky*

*Černidlo je pohanka dušená jako rýže v troubě. Na Valašsku ji mastili máslem a podávali k ní slanečka. Na Slovensku ji mastí rozškvařenou slaninou a podlévají brynzou.*

*Černoušek půvabné lidové pojmenování jedné jediné houby, čirůvky havelky*

*Černý bez byl velice ceněn už v minulosti pro léčivé účinky jak plodů, tak i květů. Podle lidového podání měl nadpřirozenou moc a sídlili pod ním bůžkové. Říkalo se, že pomáhá při devětadesáti nemocech. Používá se při nachlazení jako čaj při nachlazení a při zácpě. Lahodná je i limonáda z černého bezu, vyrábí se z něho džem i sirup. Sirup z černého bezu se připravuje tak, že plody černého bezu zalijeme 2 díly vody a 3 díly prsního čaje a to tak, aby bobulky byly zcela ponořené. Do roztoku přidáme lžici kyseliny citrónové, která uvolní šťávu. Asi do 5 litrů šťávy přidáme 1 kg cukru, necháme přejít varem a za tepla plníme do lahví. Vrstvička alkoholu zabrání kvašení.*

*Černý kuba – staročeský pokrm připravovaný na Vánoce oblíbený v Podkrkonoší. Připravuje se z hub, krup a česneku a dochucený solí a česnekem.*

*Černý kuba s kapustou ( jižní Čechy ) - 250 g trhaných krupek, 30 g tuku, 20 g sušených hub, 1 velká kapusta, 100 g slaniny, sůl. Kroupy uvaříme do měkka s kouskem tuku, aby se nepřipálily. Zvláště uvaříme sušené houby a očištěnou kapustu. Povařenou a rozsekanou kapustu podusíme na rozpálené slanině, smícháme s krupkami, rozsekanými houbami, rozředíme vývarem z hub a*

*kapusty. Vše promícháme, vlijeme do vymaštěného pekáče a pečeme v troubě. Po zapečení povrch pomastíme a dopečeme.*

*Černý strnádek půvabné lidové pojmenování jedné jediné houby, čirůvky havelky*

*Čerpák – na Valašsku vydlabaný korbel z tvrdého dřeva k nabírání žinčice.*

*Čertík – název pro hřib nachový v okolí Č. Kostelce*

*Čertovo lejno – název pro houbu plešivku dlabanou na Kladsku*

*Červ - červené víno (v brněnském hanteku )*

*Česká muzika – obřadní jídlo o vánocích ze sušeného ovoce a koření.*

*Češíř – dřívější název pro výrobce dřevěných čiší.*

*Číbr – je to lidový název pro satirejku*

*Čičánky – na Plzeňsku a Klatovsku jídlo z brambor s moukou a mlékem ve tvaru šišek.*

*Čídlomony – jídlo chodské kuchyně ze syrových brambor, vařených brambor, hrubé mouky, cibule, sádla se škvarky a kysaného zelí.*

*Čistiti ( clarifier ). - Čištěním se odstraňuje z potravin nebo pokrmů všechno, co by bylo na újmu jejich chuti a úhlednosti. Čistíme zejména cukr, vyzí měchýř, rozličné rosoly, polévky, máslo, šťávy, slovem všechno, co se má zjasnit a nabytí průhlednosti.*

*Číše - nádoba na nápoje kónického tvaru bez nohy. Postupně se z ní vyvinul pohár, tj. zmenšená číše na krátké noze.*

*Čižbaři - chytali na vějičky drozdy a kvíčaly, z jejichž masa byla výborná pochoutka. Naši předkové si kdysi pochutnávali na mase z orlů, labutí, ježků, na medvědích tlapách a dokonce chytali drobné zpěvné ptáky - skřivany, drozdy nebo špačky. Dodnes se nám zachovaly přesné recepty na přípravu pokrmů z těchto živočichů.*

*Črpák – vydlabaný korbel z tvrdého dřeva k nabírání žinčice na Slovensku.*

*Čumbrk – lidově název pro lopuch.*

*Čvaňhák - cigareta, nedopalek (v brněnském hanteku )*

---

## **D**

---

*Dandule – na Slovácku název pro bílé klobásy o zabijačce*

*Dekl - v moravském nářečí víko, uzávěr*

*Demikát – na Valašsku polévka z brynzý, soli a brambor. Na Slovensku postní polévka z tvarohu, cibule, sádla a černého chleba.*

*Denko – prkénko na krájení na Hané*

*Dénko – název pro prkénko na Slovácku*

*Den masný - ve staročeštině den, kdy se smělo jíst maso*

*Den postný - ve staročeštině den, kdy se nesmělo jíst maso*

*Dénko - v moravském nářečí - kuchyňské prkénko*

*Díža – škopík na mísení chleba na Slovácku.*

*Dlabat - jíst (v brněnském hanteku )*

*Doběrky – název pro bramborářské kraje Vysočiny, když se vybraly poslední brambory*

*Do cvípochové formy – ve staročeské kuchyni znamenalo vložit na plech*

*Dojžd'ák - zbytky jídla (v brněnském hanteku )*

*Domažlický houbovec - 400 g čerstvých hub, 500 g brambor, 30 g másla, 60 g cibule, 2 dl mléka, 3 vejce, 40 g strouhanky, 30 g tuku, sůl, mletý pepř a pažitka. Brambory uvařené ve slupce necháme vychladnout. Vychladlé brambory oloupeme a nakrájíme na tenké plátky. Očištěné a omyté houby nakrájené na plátky dusíme na másle s drobně nakrájenou osmahnutou cibulkou do měkka. Ochutíme pepřem, solí a pažitkou. Do vymaštěného a strouhankou vysypaného pekáče střídavě klademe vrstvy nakrájených brambor a dušených hub, poslední vrstvou mají být brambory. Vše zalijeme*

*mlékem s rozšlehaným vejcem se solí. Pomastíme zbylým tukem a zapečeme ve vyhřáté troubě do růžova.*

*Podáváme s různými zeleninovými saláty.*

*Domikát z Donoval - 150 g brynzy, 1 litr vody z vařených brambor, lžíce másla, lžíce pokrájené rozškvařené slaniny, 1 menší cibule, kmín, sladká paprika, sůl.*

*Brynzu za stálého míchání rozvaříme ve vodě, v níž jsme vařili brambory, přidáme nadrobno pokrájenou cibuli, máslo, utlučený kmín, papriku, slaninu a podle chuti dosolíme. Společně promícháme a ihned podáváme.*

*Domikát z Valašska – polévka. Potřebujeme drcený kmín, sůl, 1 cibule, 2 dl mléka, 1 lžíce hladké mouky, 80 g brynzy, trochu sladké smetany, brambory. Do vařící vody se solí, kmínem a celou cibulí vlijeme hrnek mléka rozkverlaného se lžící hladké mouky a rozdrobenou brynzou, povaříme. Pro zjemnění přidáme trochu sladké smetany. Polévku podáváme s vařenými nebo opečenými bramborami.*

*Doubravické ušelo - 100 g slaniny, 100 g klobásy, 2,5 dl smetany, lžíce hladké mouky, 5 vajec, mletý pepř, sůl.*

*Slaninu nakrájíme na kostičky, klobásu na kolečka a obojí rozškvaříme společně na pánvi. Ve smetaně rozkvedláme hladkou mouku, vejce, mletý pepř a přilijeme. Na ohni mícháme 3 – 5 minut.*

*Podáváme s chlebem nebo s rohlíkem.*

*Dožemlova upěci – ve staročeské kuchyni znamenalo upěci dozlatova*

*Dožatá – název pro dožínky na Moravě*

*Dragant, tragant - staročesky cukrová hmota na výrobu figurek*

*Drápel – název pro domácí zvířectvo na Hané (slepice, králíci, kuřata)*

*Drbák – nářečně knedlík ze syrových brambor.*

*Drchanice ( masopustní jídlo ) - 500 g hladké mouky, 4 žloutky, 100 g másla, 100 g cukru, 6 lžic bílého vína, vanilka a citrónová kůra. Z mouky, žloutků, na plátky nakrájeného másla, cukru, bílého vína, vanilky a dobře omyté citrónové*



*kůry vypracujeme tuhé těsto a vyválíme asi 4 mm silnou placku. Vykrajujeme tvořítkem větší kolečka, která na okrajích nařežeme jako paprsky sluníčka. V oleji smažíme a ještě horké pocukrujeme. Tak se slavil konec masopustu a návrat jara, sluníčka.*

*Drkotina – na Slovácku název pro sulc; Jí se s cibulí a octem.*

*Drmole – šišky z bramborového těsta podávané s mákem na Moravě.*

*Drn – název pro bramborák na Náchodsku*

*Dršťky z vajec - staročesky nudle z omelet nebo svítků*

*Dršlák – staročesky cedník.*

*Drtínek - nepatrně, málo, trošičku na Ještědsku podle K. Světlé*

*Dřený hrách - staročesky loupaný hrách*

*Dřínky - jsou větší a sladší než dříšť'álky a mohou se jíst i syrové*

*Dříšť'álky - starodávné ovoce plodu dříšť'álu bohaté na vitamin C, používaly se k výrobě šť'ávy a sirupu proti kurdějím*

*Dumlikačka - Na Vysocku v Krkonoších polévka, která se vařila ze žlutého tuřínu zvaného dumliky*

*Dumliky – v Krkonoších a na Jičínsku název pro tuřín.*

*Durchšlák – cedník, výrazu se používalo v 16. a 17. století*

*Duršlák - staročesky cedník*

*Duršlok – v moravském nářečí cedník*

*Dusiti dohněda, též opékati ( attacher ) – znamená zeleninu nebo maso na kousku másla neb s jinou mastnotou podloženou v vlastní šť'ávě tak udusiti, aby to po obou stranách zhnědlo, aniž by se to připálilo a šť'áva se úplně rozprchla. Zejména se opékají rozličná masa, než se dají dusiti do omáčky, což v předpisech bývá označeno.*

*Dusiti na zelenině (braiser) – dusí-li se maso, ryby apod. na zelenině a mastnotě, nazývá se ve francouzské kuchyni braiser, a to, v čem se dusí: braise, dušenina. My to nazýváme dusiti na zelenině nebo dusiti dohněda.*

*Hlavním pravidlem jest, že se vždy zelenina a masnota chvíli dusí, než se dotyčné maso na ni přidá. Nikdy na studený kuthan a na syrovou zeleninu.*

*Dusiti zvolna ( mijoter) – znamená při slabém žáru v pánvi zavřené zvolna dotyčné krmě dusiti, aniž by se maso, ryby atd. vařily varem. Dobrý obecný název je „ po kraji šplouchati „.*

*Dušičky - ve staročeské kuchyni bochničky z levnějšího pečiva při pohřební hostině z levného kynuté těsta rozdáváné chudým plačkám a žebrákům*

*Dvouušák – ve staročeské kuchyni veliký hrnec s dvěma uchy.*

*Dýmníček - otvor ve střeše k odvádění kouře z místnosti, kde je volné ohniště na Ještědsku podle K. Světlé*

*Dýmník - zařízení sbírající kouř nad otevřenými ohništi černých kuchyní.*

*Usměrňoval dým k odvodu (komínem, dýmnými otvory). Lehčí konstrukce byly zavěšeny , masivnější stály na stojkách.*

*Dýňa - na Slovácku a Podluží tykev*

*Dynko – na Lašsku poklice*

*Džbrňa - klidná prohlubeň v proudící vodě ve Valašském nářečí*

*Džgat' sa - hltavě jíst ve Valašském nářečí*

*Džgat' , džgám, džgaj, džgál - přejídat se; mnoho, přes míru, hltavě jíst ve Valašském nářečí*

*Durancie - v moravském nářečí - odrůda švestky, má kulatější a většinou sladší plody*

---

## **E**

---

*Erteplata - regionální název pro brambory*

*Erteple – regionální název pro brambory ( na Slovácku a v brněnském hanteku)*

---

## F

---

*Falousek - místo za kamny, pekelec, zápecí na Ještědsku*

*Fargaše název pro hnětýnky na Podluží*

*Fasec – název pro dřevěný škopík na Hané*

*Fasky – dřevěné nádoby na Slovácku na vařená povidla.*

*Fašang – nářečně masopust.*

*Fašírka ( nářečně) -sekaná*

*Fatrc – na Valašsku krajíc chleba*

*Ferdíček půvabné lidové pojmenování jedné jediné houby, čirůvky havelky*

*Fet – na Lašsku název pro sádlo, tuk*

*Fetingr - piják, alkoholik (v brněnském hanteku )*

*Fetoš - piják, alkoholik (v brněnském hanteku )*

*Fialkové lístky – používaly se ve staročeské kuchyni do bylinkových polévek, nádivek, salátů, zelených omáček, nejčastěji ve směsi s ostatními zelenými bylinkami. Vyráběl se z nich sirup i ocet.*

*Fifka – na Lašsku sklenka*

*Fikat – v brněnském hanteku krájet*

*Fíky byly pěstovány v Egyptě dříve než 2000 let př.n.l. U nás byla velmi známá zámecká fíkovna v Dobříši, založená roku 1776. Sušené fíky obsahují více než 50 % hroznového cukru, 29 % vody, 4 % bílkovin, přes 1 % tuku, 5 % vlákniny, 1 % kyselin a téměř 3 % minerálních látek, draslík, jód, vitaminy B 1, méně vitamínu C, ve 100 g 200 kalorií. Nejsou doporučovány při vředovém onemocnění a chorob zažívacího ústrojí.*

*Fišla - ryba (v brněnském hanteku )*

*Fišmen – rybář v brněnském hanteku*

*Flanděra – v brněnském hanteku láhev*

*Flejšky hedvábničky – krkonošské jídlo z polohrubé mouky, vařených brambor, vajec, kvasnic, cukru, soli, mléka a másla. Podobné buchtám. Zapijí se bílou kávou a jedí teplé.*

*Fofrovanec – název pro bramborák na Vysocku*

*Fojtská bašta ( z Valašska) - Upečeme vepřovou plec a uzenou plec s cibulí, česnekem a kmínem, osolíme a podáváme napůl s bílým a červeným zelím a navrch dáme ozdobně nakrájený párek opečený na sádle.*

*Forbochy - připravovaly se ve staročeské kuchyni ze zbytků chlebového těsta*

*Fornefla – v lašském a valašském nářečí naběračka, sběračka*

*Foršmak – znamená „předkrm“, „jídlo podávané před jiným jídlem“. V Židovské kuchyni foršmak znamená studený předkrm z rozemletého slanečka, ochuceného cibulí, jablkem, žloutky uvařenými natvrdo, hořčicí, pepřem apod. Název byl převzat z východní pruské kuchyně.*

*Fortuch – na Lašsku zástěra*

*Foučky – nářečně bramborové placky.*

*Frenštátské klobásy – do kynutého houskového těsta vyváleného do obdélníku se zabalí klobása a zabalí jako závin. Povrch se potře vejcem a posype solí a kmínem. Podobně je možné do chlebového těsta zapéci uzené maso.*

*Frenštátské škračky - 600 g vepřových jater, 60 g oleje, 100 g cibule, sůl, trochu chilli koření, kmín a 4 vejce. Na oleji zpěníme nakrájenou cibuli najemno, přidáme na kostičky nakrájená játra. Přidáme kmín a opečeme, potom přidáme vejce, sůl, chilli koření a všechno spolu zamícháme.*

*Podáváme s vařenými brambory nebo s chlebem.*

*Frflat se ( v něčem) – na Lašsku nimrat se ( v něčem)*

*Frgál - typický valašský koláč, velký tenký kulatý, s povidly, tvarohem, hruškami, s mákem. Regionální vánoční pokrm z Valašska. Připravuje se z 1000 g mouky, 2 hořčičných sklenic oleje, 150 g cukru, lžičky soli, osmi žloutků, asi půl litru mléka a 10 g droždí. Vše se promíchá a nechá vykynout. Potom se tvoří asi 200 gramové bochánky, dá se náplň, tvarohová, jablková,*

*ale nejlépe mleté suché hrušky, vanilinový cukr, povidel, kůry z citronu a drobenka. Kvásek: mléko, cukr, do toho kvasnice a trochu mouky. Zamícháme a polijeme vlažným mlékem. Hrušková nádivka: nejdříve navaříme suché hrušky. Kilo hrušek semeleme na masovém strojku, dám do toho ještě půl kila povidel, mletý badyán, citrónovou kůru, vanilinový cukr a kápneme trochu rumu. Tvarohová nádivka: na 1 kg měkkého tvarohu dáme 5 vajec a tuhý sníh z bílků a hrozinky. Drobenka: 1 kg mouky, půl kila cukru, vanilinový cukr a tuk.*

*Fritura - nádoba s omastkem na smažení*

*Frcábník – název bramboráku u Železného Brodu.*

*Frcouchaté – název pro bramborové knedlíky na Železnobrodsku.*

*Frngály – koláče na Valašsku namazané borůvkami a sypané perníkem.*

*Frugální oběd, staročesky - prostý ( bezmasý ) z plodin zemských*

*Futrbóda – v brněnském hanteku kiosek*

*Futro - nářečně na Slovácku krmivo*

*Futrovat – v brněnském hanteku jíst*

---

## **G**

---

*Gábl – zastarale přesnídávka a jídlo v brněnském hanteku*

*Gáblík – v moravském nářečí svačina*

*Gáblovat – na Hané jíst*

*Gajgle – na Hané housky*

*Galbrút – velikonoční pečivo ve staročeské kuchyni v severozápadních Čechách*

*Gambrinus – bájeslovný flanderský král, který prý dal první vařit pivo.*

*Gampl - žampion (v brněnském hanteku )*

*Gample - žampiony, houby (v brněnském hanteku )*

*Gáňat' - přejídat se; mnoho, přes míru, hltavě jíst ve Valašském nářečí*

*Garce – na Lašsku hrnce*

*Gasat' - přejídat se; mnoho, přes míru, hltavě jíst ve Valašském nářečí*

*Gecnót - jídlo (v brněnském hanteku )*

*Geleta – nářečně dřevěná nádoba na ovčí mléko.*

*Gerštl - ve staročeské kuchyni polévka připravovaná z perlových krup*

*Giňál - chleba (v brněnském hanteku )*

*Glgáčka - pijatika, pití (v brněnském hanteku )*

*Glgat - pít (v brněnském hanteku )*

*Glgnút si – v moravském nářečí napít se*

*Glocna hlava (v brněnském hanteku )*

*Gólovat se - ženit se (v brněnském hanteku )*

*Gólka - svatba (v brněnském hanteku )*

*Gornek – na Lašsku hrneček*

*Gramatika – staročeská pivní polévka připravovaná hlavně o Vánocích.*

*Granátník z Kladna - Dáme vařit asi 2 hrsti fleků, v jiné nádobě vaříme 5 středně velkých brambor. Na oleji zpěníme středně velkou drobně nakrájenou cibuli, přidáme k ní kostičky knedlíků, uvařené brambory a flíčky. Pokrm osolíme, promícháme a podáváme s kompotem nebo zeleninovým salátem.*

*Grenadina – osvěžující nealkoholický nápoj, druh ovocné limonády.*

*Griliáš - druh cukrovinek z karamelu a pražených jader ( mandlí apod.)*

*Grilka - svatba (v brněnském hanteku )*

*Grilovat se - ženit se, vdávat se (v brněnském hanteku )*

*Griz čili krupička ( na Lašsku )- 1 litr mléka, 100 g dětská krupička, špetka soli, 80 g másla, med nebo cukr s mletou skořicí.*

*Do vroucího mléka vsypeme za stálého míchání krupici, osolíme, uvaříme v přiměřeně hustou kaši. Na talířích kaši osladíme medem nebo posypeme cukrem se skořicí a mastíme máslem. Někdy se kaše nemastila a přelévala mlékem.*

*Grizek i gryzek – na Lašsku krupičná kaše*

*Grúl – nářečně víno z vinných matolin.*

*Grůle - regionální název pro brambory*

*Grule – regionální název pro brambory.*

*Grumbíry – regionální název pro brambory.*

*Grečka – pohanková kaše na Valašsku*

*Grenadýrský pochod – ze zbylých potravin nebo pokrmů. Na přípravu se používají předem uvařené těstoviny, flíčky, promíchají se s předem uvařenými bramborami nakrájenými na plátky a doplňují se na tuku osmaženou cibulí a paprikou. Vše se po promíchání rozetře do vymaštěného pekáčku a zapéká se. Podává se se sladkokyselou okurkou nebo se zeleninovým či zelným salátem.*

*Grundle – malé opečené rybky, dříve specialita pražských labužníků.*

*Gugla – zastaralé bábovka.*

*Guldík - guláš (v brněnském hanteku )*

*Gulin - guláš (v brněnském hanteku )*

*Guliše, guliváry – kynuté knedlíky v Podluží*

*Gulivárky – jídlo z lidové kuchyně z Brněnska připravované z vařených brambor, krupice, plníme švestkami jako knedlíky a zaváříme do vařící vody.*

*Gyršle – v brněnském hanteku třešně*

---

## H

---

*Hábová polévka z Hané a na Prostějovsku - 200 g čerstvých nebo přiměřené množství sušených hub, 200 g hlávkového zelí, 30 g hladké mouky, 30 g sádla, kmín, 40 g jáhel, sůl.*

*Pokrájené očištěné houby vaříme několik minut v osolené vodě, přidáme třikrát spařené jáhly ( přelitě vroucí vodou a scezené) a vaříme asi 15 minut. Potom přidáme zelí pokrájené na nudličky, jíšku, osolíme, okmínujeme a vše dovaříme doměkka.*

*Habzina - lidový název pro černý bez ( bezinky)*

*Hafera borůvka ve Valašském nářečí*

*Hafery – název pro borůvky na Valašsku a Lašsku.*

*Háfeří - borůvčí ve Valašském nářečí*

*Halapáč – regionální název pro bramborák na Jeníkovsku.*

*Hálka - jídlo (v brněnském hanteku )*

*Halůzková - nářečně na Slovácku slivovice*

*Hamlary – na Lašsku název pro třešně*

*Hamšlok – z Vysokého Újezda na Berounsku je krupková polévka s roztrhanými brambory.*

*Hanácká kaše - 1 litr mléka, 100 až 130 g dětské krupičky, sůl, 3 – 5 vajec, 60 g sádla nebo slaniny, 1 cibule.*

*Z mléka, soli a krupice uvaříme kaši, do které za horka vmícháme vejce a necháme za stálého míchání srazit. V sádle nebo na rozpuštěné a na kostičky nakrájené slanině osmahneme oloupanou a nadrobno nakrájenou cibuli a nalijeme na kaši. Podáváme jako samostatný pokrm s mísou salátu nebo opět se salátem jako přílohou k opékané uzenině, ke klobáse nebo k uzenému žebírku.*



*Hanácká syrnica - 1/2 l vody, 1/2 l mléka, 1 lžíce másla, 3 olomoucké tvarůžky, 130 g odleželého tvarohu, kmín a sůl.*

*Mléko zředíme vodou a povaříme se solí a kmínem. Pak přidáme kousek másla a nakrájíme tvarůžky. Dáme vařit a mezitím rozdrobený do mísy odleželý tvaroh, který pak zalijeme vařící tekutinou. Zakryjeme a necháme ustát.*

*Podáváme s vařenými brambory.*

*Hanácký uzený nákyp - 50 g libovějšího uzeného bůčku, 1 rohlík, 1,5 dcl mléka, trochu strouhanky a tuku, 1 – 2 vejce, sůl, mletý pepř, zelená petržel.*

*Rohlíky nakrájíme asi na půl cm silná kolečka a máčíme je 5 minut v mléce, v němž jsem předtím rozšlehali uvařený, vykostěný a na kostičky nakrájený bůček, zbavený kůže, přidáme mletý pepř, osolíme, vmícháme drobně sekanou petrželku, směs vařečkou zlehka promícháme a klademe na tukem vymazanou a strouhankou vysypaný pekáč. Pečeme zvolna asi 1 hodinu v mírně vyhřáté troubě.*

*Ihned po upečení podáváme s okurku nebo jiným zeleninovým salátem.*

*Hanička – lidový název pro čekanku obecnou*

*Hanušky – bramborák pečený na plotně na Kozákovsku a Železnobrodsku.*

*Těž nazývaný tamtéž sejkory, kramfleky, bandorník.*

*Harenda – na Lašsku krčma*

*Hartoch ( staroč. ) sítko*

*Harula - regionální pokrm z brambor, mouky, cibulky, slanina. Těsto se pak opéká na vymaštěném plechu.*

*Hatlat' - přejídat se; mnoho, přes míru, hltavě jíst ve Valašském nářečí*

*Hauzír – zastarale – podomní obchodník.*

*Havlička půvabné lidové pojmenování jedné jediné houby, čirůvky havelky*

*Hedvábná kaše – název pro jemnou bramborovou kaši v regionální kuchyni*

*Heprle – nářečně kůzle.*

*Herinek - na Slovácku slaneček*

*Herteple na šupavo – v nářečí brambory na loupačku.*

*Herteple sekany na cibulce – v brněnské lidové kuchyni vařené brambory s nakrájenou cibulí osmaženou na sádle a promíchanou s brambory.*

*Herteplé s fazulú z Brněnska - 200 g fazolí, 600 g brambor, 80 g sádla se škvarky, 1 cibule, sůl. Den předem namočené fazole uvaříme v těže vodě do měkka a scedíme. Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme a posekáme. Drobně pokrájenou cibuli osmažíme na sádle se škvarky a promícháme s okapanými fazolemi a posekanými bramborami, osolíme a podáváme.*

*Herteplovica – v Podluží bramborová polévka.*

*Herbábná kaše – bramborová kaše s mlékem v regionální kuchyni*

*Hladká Ančka ( Podkrkonoší) - 1 balení chlebového kvásku, 2 hrsti sušených hub, nejlépe směsi, sůl, 4 lžičky másla, 2 žloutky, 2 dl kysané smetany.*

*Do studené vody dáme jemně rozdrobené sušené houby, kmín, osolíme a necháme povařit. Kvásek důkladně rozředíme mlékem, nalijeme do polévky a necháme rozvařit. Nakonec vlijeme smetanu s rozmíchanými žloutky a za stálého míchání necháme polévku zhoustnout. Ale už nevaříme.*

*Hladká Ančka – ve Tmáni na Berounsku název pro polévku.*

*Hladká Anka – podkrkonošská polévka z kyselého zelí.*

*Hlaváč – regionální pokrm připravený ze 250 g den předem vařených brambor, 100 g másla, 8 žloutků, 2 žemle, 1,5 dl mléka, muškátový květ, 50 g slaniny, 50 g klobásy, sůl.*

*Máslo utřeme se žloutky, přidáme nastrouhané nebo na masovém strojkou umleté brambory, v mléce rozmočené a vymačkané žemle, muškátový květ a sůl.*

*Z těsta vyválíme podlouhlý knedlík. Zabalíme jej do utěrky a vaříme v osolené vodě 30 až 35 minut. Uvařený knedlík vyndáme, nakrájíme na kolečka, posypeme směsí rozškvařené a na kostičky nakrájené nebo umleté slaniny a klobásy.*

*Hlavatice – staročeský název pro mladou řepu, sazenici.*

*Hlavička – bylo jídlo našich předků a jednalo se o nádivku z uzeného masa*

*Hlupec – bramborák se strouhankou na severní Moravě.*

*Hnátky ( staroč.) - drůbeží křídla a stehna*

*Hnětánka – staročesky, velký koláč máslem a smetanou zadělaný, v něm skořice, hrozinky a mandle.*

*Hnětenky - placky, které se připravovaly o adventu a byly oblíbené zvláště u dětí. Připravují se ze 200 g polohrubé mouky, špetky soli, studené vody a oleje na pečení. Mouku smícháme se solí a po troškách přidáváme vodu. Když se těsto spojí, vodu již nepřiléváme. Těsto je asi jako na nudle. Rozválíme si placky – hnětenky a ty pečeme na plotýnce sporáku nebo na plotně. Hotové se nadouvají a potíráme je olejem nebo sádlem. Jedí se buď samotné nebo potřené a plněné povidly.*

*Hnětýnky – koláče pečené o posvícení na Prachaticku, Klatovsku a Sušicku.*

*Hňup – obyčejná uzená treska, které se takto dříve říkalo*

*Hňupky, hňupy – na Valašsku hromádky osolených strouhaných brambor smažených v sádle ( bramboráky)*

*Hokynáři – v minulosti zajišťovali prodej potravin a jejich nákup.*

*Holba – ve staročeské kuchyni míra 0,85 litru.*

*Holeček – v jihočeské kuchyni uvařené brambory rozmíchané s uvařeným zelím, maštěné cibulí s škvarky a zapíjený kysaným mlékem nebo podmáslem.*

*Homolky – vyráběly selky v Čechách podomácku, na Moravě zase dělaly tvarůžky, později nazvané olomouckými. V Čechách se jim říká také syrečky.*

*Neobsahují prakticky žádný tuk a mají 35 % plnohodnotných bílkovin.*

*Hořčák – sýr z kozího tvarohu v Podkrkonoší, který si objednal roku 1502 král Vladislav II. Jagellonský na svou svatbu. V té době byly tyto syrečky dosti vzácnou lahůdkou.*

*Hořčátka – staročeský název pro planá a kyselá jablka.*

*Hostie – menší chléb (svátost oltářní) – v podobě bílé okrouhlé oplatky s vtlačeným symbolem.*

*Houbovec z krupice – v lidové kuchyni pokrm z hub s krupicí, okořeněný majoránkou, česnekem, kmínem, solí a pečený v troubě.*

*Houbové šišky podle Pavla Severýna z Kapí Hory z roku 1535 - 500 g hřibů, smržů nebo špiček, 80 g másla, 140 g hladké mouky, 2 vejce, 1/4 l sladké smetany, petrželka nebo šalvěj, mletý pepř, šafrán a sůl.*

*Z čistě opraných a nadrobno rozsekaných a podušených hub, mouky a vajec připravíme těsto, osolíme je, přidáme zelenou petrželku nebo šalvěj a pepř. Z těsta děláme šišky o velikosti menších karbanátků a opékáme je na másle. Hotové šišky polijeme bílou omáčkou, kterou připravíme ze světlé jíšky, másla a mouky a rozředíme sladkou smetanou nebo mlékem, ožlutíme šafránem a osolíme.*

*Houbový kuba – jihočeský vánoční pokrm z krupek, sádla, cibule, sušených hub, majoránky, pepře, solí a pečený v troubě.*

*Houbový prášek jsou různé druhy sušených aromatických hub a mletý pepř. Sušené houby v teplé troubě přesušíme, až chrastí, rozdrtíme je v mixéru nebo hmoždíři na prášek, který nasypeme do sklenic se šroubovacím uzávěrem. Pepř přidáváme proto, aby byl prášek chráněn před hmyzem. Používá se pro speciální použití, například při kořenění přírodních řízků, bifteků, mas připravovaných nadivoko, do salámů a klobás. Další zpestření docílíme přidáním sušené drcené zeleniny.*

*Houštěk – staročesky hustá šťáva, jíška.*

*Hradečtí otroci - 8 vajec, 40 g tuku, 200 g vařeného zelí, 200 g vařených brambor, 200 g vařeného uzeného masa.*

*Připravíme si 4 vaječné omelety, které hotové plníme teplou směsí připravenou z kyselého zelí, vařených brambor nakrájených na kostičky a uzeným masem nakrájeným rovněž na kostičky.*

*Hrách a kroupy – tradiční jídlo v Podkrkonoší. Zvlášt' uvařený hrách a kroupy smícháme, omastíme sádlem se škvarky a přidáme kyselé zelí na talíř.*

*Hromový kořen – ve staročeské kuchyni název pro chřest*

*Hrotek - na Slovácku nádoba na mléko*

*Hrouzky – malé drobné rybky, které byly ve Vltavě podobně jako mřenky*

*Hrusčáky - povidla ze sušených hrušek na Valašsku*

*Hruškovice – polévka z hrušek připravovaná v Podkrkonoší*

*Hřeblo – kovová pomůcka na shrnování popela z pece*

*Hřibovica – štědrovečerní polévka na Vizovicku.*

*Hubatka – ve staročeské kuchyni konvice s hubičkou k nalévání.*

*Hubník – staročeské jídlo připravované hlavně o Vánocích v Podkrkonoší. Je to směs rohlíků, krupice, hub, soli, vajec, cibule a pečené na pekáči.*

*Hubovačka - štědrovečerní pokrmy krkonošské jen s malými tvarovými obměnami pečené*

*Hujec – název pro vypraný žaludek v několika vodách na přípravu tlačanky na Moravě.*

*Hulák - lidový název pro černý bez ( bezinky)*

*Huntěř, těž huntýř – v minulosti podomní řezníci, obchodovali s dobyt看kem a drůbeží, ale nepatřili k cechu. Podřadný řezník, který směl prodávat na trhu jenom jeden den v týdnu, na zastrčeném místě a horší zboží.*

*Hupkanky - štědrovečerní pokrmy krkonošské jen s malými tvarovými obměnami pečené*

*Huralová kaše – v lidové kuchyni na Brněnsku se připravovala z černého bezu, hladké nebo polohrubé mouky, cukr a maštěná máslem.*

*Hus pečená v dobrém kondimentu ( po staročesku) - 1 mladá husa, 1/2 l sladké smetany, 6 žloutků, 2 stroužky česneku, sůl, šafrán. Očištěná, vykuchaná, omytá husa se vloží na pekáč, potře se česnekem rozetřeným se solí a peče se doměkka za mírného podlévání. Sádlo, které se z ní vyškvaří, se odebírá, aby nebyla příliš mastná. Svaříme smetanu se žloutky, okořeníme*

*šafařánem, upečenou husu naporcujeme, zalijeme omáčkou a ještě chvíli povaříme. Podáváme s vařenými nudlemi a salátem nebo s dušeným špenátem.*

*Husa s podpoušt'kou - staročeské jídlo - Husa, cibule, máslo nebo husí sádlo, kmín, tymián, hladká mouka, vývar, citrónová kůra, bílé víno.*

*Husu upečeme běžným způsobem zvlášť. Vedle toho osmahneme na másle nebo na husím sádle cibuli nakrájenou na kolečka. Přidáme kmín a tymián. Když cibulka zhnědne, zaprášíme ji hladkou moukou a znovu osmahneme. Potom přilijeme vývar a do vzniklé omáčky vložíme upečenou husu ( můžeme také použít jen zbytky husího masa a připravit je takto jiným způsobem). Společně povaříme. Provařenou omáčku procedíme, přidáme omytou nastrouhanou citrónovou kůru a zalijeme bílým vínem. Podle chuti můžeme osolit.*

*Husí krky – na Velkomeziřičsku název pro bramborové šišky.*

*Husí mýdlo - tak nazývali naši předkové v lidovém léčitelství bylinku mochnu husí*

*Husí šlapka - tak nazývali naši předkové v lidovém léčitelství bylinku mochnu husí*

*Húska - v minulosti ( v 16. století ) název pro vánočku*

---

## **Ch**

---

*Chábovica – polévka z hlávkového zelí na Luhačovicku a Novojičínku.*

*Chalka - jídlo (v brněnském hanteku )*

*Chalovat - jíst (v brněnském hanteku )*

*Chamula – ovocná kaše a omáčka na Hané.*

*Chebské vepřové žebírko*

*Žebírko se rozřízne, naplní vejci, která umícháme na másle s pokrájenou*

*polovinou šunky. Žebírko je nutno spíchnout párátkem a opéci na oleji z obou stran. Pak maso poklademe zbytkem šunky a plátkovým sýrem a v troubě zapečeme. Ozdobíme citrónem. Albrechtovi – velkému vojevůdci – prý žebírko chutnalo náramně.*

*Chebzinková bryja – bezinková kaše na Opavsku a Hlučínsku.*

*Chechtáky - peníze (v brněnském hanteku )*

*Chechtáče - peníze (v brněnském hanteku )*

*Chlamat – na Valašsku pít*

*Chlebový svitek – v lidové kuchyni se připravoval z tvrdého chleba namočeného v mléce. Ze změkklého se umíchá kaše, přidají vejce se solí, lžíce cukru, skořice, trochu rumu a hrozinky. Těsto smažíme na pánvi a podáváme posypané skořicovým cukrem.*

*Chléb jáhlový - připravoval se za krále Jiřího*

*Chléb koláčový - připravoval se za krále Jiřího*

*Chléb mazancový - připravoval se za krále Jiřího*

*Chléb oplatkový - připravoval se za krále Jiřího*

*Chléb perníkový - připravoval se za krále Jiřího*

*Chléb preclíkový - připravoval se za krále Jiřího*

*Chléb prosný - připravoval se za krále Jiřího*

*Chléb rezný - staročesky žitný chléb*

*Chléb šuscový připravoval se za krále Jiřího*

*Chléb vlašský - připravoval se za krále Jiřího*

*Chléb žaludný - připravoval se za krále Jiřího*

*Chléb žemlový - připravoval se za krále Jiřího*

*Chléb žitný - připravoval se za krále Jiřího*

*Chleba chudej – se v době bídy v 19. století připravoval na Maršovsku z polovic žitné mouky a polovice sena*

*Chlebová polévka s houbami (po staročesku) - 20 g sušených hub, 150 g chlebových kůrek a tvrdšího chleba, 1 vejce, půl kostky masoxu, 2 dl mléka, 30*

*g másla, kmín, pažitka a sůl.*

*Sušené houby namočíme asi na dvě hodiny do mléka, necháme je okapat a nakrájíme nadrobno. Do vlažné vody vložíme nakrájený ztvrdlý chléb, masox, sůl a kmín. Rozvařený chléb prolisujeme, přidáme houby, dobře povaříme, zalijeme mlékem, rozmícháme vejce a přidáme máslo. Před podáváním přidáme nadrobno nakrájenou pažitku.*

*Chlebová polévka s klobásou ( lidová kuchyně) - 200 g černého chleba, 100 g klobásy, muškátový květ, mletý pepř, sůl, 50 g strouhaného chleba, 20 g másla na opečení chleba, hovězí vývar z kostky masoxu nebo voda.*

*Chléb nakrájíme na malé kousky nebo nalámeme a mírně rozvaříme ve vodě nebo ve vývaru z masoxu. Osolíme a okořeníme mletým pepřem a muškátovým květem. Klobásu nakrájíme na kolečka, osmažíme a vložíme do talířů nebo polévkové mísy. Přelijeme polévkou a posypeme nastrouhaným chlebem osmaženým na másle.*

*Chlebová polévka z podmáslí ( ze Slovácka) - 4 krajíce staršího černého chleba, 1 litr podmáslí, 2 lžičky hladké mouky, 30 g másla, sůl, kmín a půl litru vody.*

*Starší chléb nalámeme a dáme rozvařit do vody, přidáme sůl, máslo, kmín a když je chléb měkký, rozmícháme jej a přilijeme podmáslí s trochou mouky. Krátce povaříme a podáváme.*

*Chlebové buchety se syrem ( lidová kuchyně) - Ze zbylého chlebového těsta se upečou malé bochánky buď v peci nebo na tálech na kamnech. Ta se nakrájí na úzké proužky ( šnytky). Ochlé proužky se přelijí horkým mlékem a posypou osoleným tvarohem ( syrem).*

*Chlebový dort ( Plzeňsko) - Tvrdý chleba semeleme na masovém strojku a zalijeme horkým mlékem ( nebo namočíme do horkého mléka a pak umeleme). Měl ho být plný talíř. Potom utřeme dva žloutky s padesáti gramy másla a padesáti gramy cukru, přidáme omytou nastrouhanou citrónovou kůru, tlučený hřebíček, mletou skořici, lžičku kakaa a do hmoty můžeme ještě*



*vmíchat nastrouhaný jeden lusk svatojánského chleba. Do hmoty vmícháme umletý máčený chléb, přidáme půl balíčku prášku do pečiva a 3 až 4 lžíce strouhaného chleba a tuhý sníh z bílků. Pečeme v dortové formě. Hotový dort rozřízneme a pomazeme zavařeninou, např. rybízovou a navrch čokoládovou polevou a krájíme na čtvrtky.*

*Chlemtat - pít (v brněnském hanteku )*

*Chlopatke – název pro angrešt na Hané*

*Chlupáček – název pro angrešt na Lašsku*

*Chlupaťáky – masopustní jídlo ze syrových brambor s uzeným masem a zelím.  
chlupatý buchty*

*Chmelovina – ve staročeské kuchyni název pro pivo.*

*Chodské klechty - 10 vajec, 1 litr vody, lžíce soli, lžička kmínu.*

*Ve vodě, do které jsme přidali kmín a sůl, uvaříme natvrdo dobře omytá vejce. Oloupeme je a vrátíme do osolené a okořeněné vody, kde je necháme 24 hodin. Teprve potom je podáváme.*

*Podáváme s rohlíky nebo krajícem chleba.*

*Chrobalivé jabko – červivé jablko na Lašsku*

*Chrupka půvabné lidové pojmenování jedné jediné houby, čirůvky havelky*

*Chřípavka půvabné lidové pojmenování jedné jediné houby, čirůvky havelky*

*Chudačka – na Valašsku zasmažená polévka s pohankovou kaší nebo mléková polévka s kaší nebo s rýží.*

*Chudaňa – na Luhačovicku mléčná polévka s rýží, prosnou kaší nebo pohankou.*

*Chudaňa z Hané - 1 a půl litru mléka, 40 g vlasových polévkových nudlí, sůl, včelí med nebo cukr.*

*Osolené mléko přivedeme do varu a zavaříme nudle. Podle chuti osladíme medem nebo cukrem. Místo nudlí můžeme do polévky zavařit drobné strouhání.*

*Chudí rytíři – sváteční jídlo v Podkrkonoší – nakrájené houby nebo rohlíky se slepily švestkovými povidly, obalily jako řízek a usmažily.*

*Chudobky – jarní květina sedmikráska*

*Chundelka – regionální název pro polévku, na kterou potřebujeme: 650 g brambor, 150 g hrubé mouky, 1 vejce, 75 g cibule, 3 vejce, 5 dl mléka, 30 g másla, polévkové koření, 5 dl vody. Z nastrouhaných syrových brambor, 1 vejce a hrubé mouky si připravíme těsto jako na chlupaté knedlíky. Z připraveného těsta zaváříme do osolené vody kávovou lžičkou malé nočky. Pak přidáme na másle osmaženou cibulku, rozšlehaná vejce a povaříme. Hotovou polévku zjemníme horkým mlékem a odstavíme. Před podáváním dochutíme polévkovým kořením.*

*Chvojka – název pro jalovec v Podluží*

*Chytit draka – opít se na Hané*

---

## **I**

---

*Indian ( staroč.) - krocan*

---

## **J**

---

*Jabkovice - polévka z jablek připravovaná v Podkrkonoší. Na tuto polévku se nejlépe hodila jablka šťavnatá a navinulá.*

*Jablka pečená po staročesku - 600 g jablek, 100 g jader vlašských ořechů, 150 g vařeného uzeného jazyka, 50 g medu, 180 g másla, 60 g bílé strouhanky, 1 dl bílého přírodního vína, 4 vejce.*

*Pěkně vyztřálá jablka na vrchu skrojíme, odstraníme jádřinec a co nejvíce vyhloubíme. Otvor naplníme touto směsí: rozsekané ořechy smícháme s medem, žloutky a strouhankou. Jablka naplníme tak, aby náplň nesahala až*

*k povrchu. Na náplň vložíme plátek jazyka, kousek másla, pokapeme vínem a potřeme ušlehanými bílky, do nichž jsme přidali trochu jemné strouhanky. Při pečení potřeme jablka máslem a bílým vínem.*

*Jablkový křen – ve staročeské kuchyni směs nastrouhaného křenu, jablek, octa, nemastného vývaru nebo převařené vody a dalších přísad.*

*Jablouška – dřívější název pro brambory na Moravě*

*Jáhelník – připravoval se se švestkami nebo s bílým zelím na Štědrý večer v lidové kuchyni.*

*Jáhelník ševcovský - připravoval se v okolí Loučeně s houbami*

*Jahelník s borůvkami – jídlo v Podkrkonoší. Upečený se krájel na čtverce, pocukroval a poléval máslem.*

*Jáhelník z Brněnska - Prosná kaše z 1 litru mléka, 4 lžíce cukru, 3 vejce, půlka citronu, 40 g másla, 250 g sušených nebo čerstvých švestek.*

*Uvaříme prosnou kaši a do chladné zamícháme cukr, citrónovou šťávu i kůru a žloutky. Přidáme tuhý sníh z bílků a kaši rozetřeme na vymaštěný pekáč. Napícháme do ní švestky (sušené předem namočíme), pokropíme tukem a necháme v rozehřáté troubě zapékat půl hodiny.*

*Jahod'áci - jahodiny ve Valašském nářečí*

*Jahödky černé, jaké rostou na strništi (staroč.) - ostružiny*

*Jahody lesní - se sbíraly již v době předhistorické, obsahují vitamin C, mají více silic tříslovin a kyselinu šťavelovou, obsahují i volnou kyselinu salicylovou a z minerálních látek železo. Jsou močopudné. V kuchyni mají všestranné použití.*

*Jajko – název pro vajíčko na Lašsku*

*Jarka – jará pšenice, zasetá na pole v jarním období na Ještědsku podle K. Světlé*

*Jařab - jeřáb (strom) ve Valašském nářečí*

*Jařabina - plod jeřábu ve Valašském nářečí*

*Ječmen - byl také dávným naším obilím, připravuje se z něho pivo.*

*Ječmenné kroupy s mlékem ( moravské Slovácko) - 250 g krup, 1 litr mléka, sůl. Ječmenné kroupy se uvaří ve slané vodě. Uvařené se vyberou na misku, polijí syrovým mlékem a hned se pojídají.*

*Jidáše – velikonoční jídlo z kynutého těsta do spirálky. Připravuje se z polohrubé z polohrubé mouky, moučkového a vanilkového cukru, citrónové kůry, žloutku a droždí.*

*Jidáše s mákem - 500 g polohrubé mouky, 30 g droždí, 160 g másla, 70 g cukru, 4 žloutky, citrónová kůra, sůl, asi 1/3 l mléka, 1 vejce na pomazání, mák na posypání.*

*Z droždí, lžice cukru, mléka a lžičky mouky uděláme kvásek. Do mísy prosejeme mouku, nakrájíme máslo, přidáme cukr, sůl, trochu strouhané citrónové kůry, kvásek a zbylé těsto s rozkvedlanými žloutky. Těsto dobře vypracujeme a necháme vykynout. Z vykynutého těsta děláme válečky asi 20 až 25 cm dlouhé. v polovině je přehneme a stočíme dovnitř. Klademe je na plech vymazaný tukem. Povrch jidášů potřeme vejcem a posypeme mákem. Pečeme ve středně vyhřáté troubě.*

*Jidášovy provazy ( velikonoční jídlo) - 1000 g hladké mouky, 100 g cukru, 100 g rozpuštěného másla, půl litru vlažného mléka, 40 g droždí, 4 žloutky, bílé přírodní víno, sůl a badyán. Ve víně rozpustíme droždí, přidáme mléko, máslo, žloutky, cukr, špetku soli, špetku badyánu a nakonec vše zaděláme s moukou. Těsto necháme vykynout. rozválíme na válečky asi 20 cm dlouhé, které vždy po dvou splétáme do provazu. Klademe je na vymaštěný plech, potíráme žloutkem a v troubě upečeme. Studené mažeme máslem, které v poměru 1:1 rozšleháme s medem.*

*Jícha, jiecha – staročesky jíška. Aby polévky, zejména omáčky zhoustly, zavaří se do nich jíška, tj. mouka s máslem zpěněná. Jišky jsou bílé, žluté, hnědé, dle toho jakou barvu má mít polévka nebo omáčka, kterou zasmažujeme.*

*Říkáme: jišku usmažiti, když jišku připravujeme a jiškou zasmažiti nebo zapražiti, když ji do tekutiny dáváme.*

*Jilemnické klouzáky - 500 g brambor, 50 g hrubé mouky, 50 g houskové strouhanky, 1 vejce, 50 g cibule, 50 g škvarků, 50 g sádla, 300 g kyselého zelí, sůl. Brambory oloupeme, nastrouháme a na sítu spaříme vařící vodou. Slijeme ji a škrob usazený u dna vlijeme zpět do brambor. Přidáme vejce, mouku, strouhanku, sůl. Z těsta vykrajujeme lžící knedlíčky velké jako vlašský ořech a vaříme je 10 minut v osolené vodě. Okapané omastíme sádlem, smícháme s rozškvařenými škvarky, cibulí nakrájenou najemno, kterou jsme trochu opekli, a prohřátým kyselým zelím.*

*Jilemnické kyselo s houbami - 150 g chlebového kvásku, 2 hrsti sušených hub, sůl, 4 lžičky másla, 2 žloutky, 1/8 l kysané smetany.*

*Do studené vody dáme jemně rozdrobené sušené houby, kmín, sůl a necháme povařit. Kvásek pečlivě rozředíme mlékem, nalijeme do polévky a necháme rozvařit. Nakonec přidáme smetanu s rozmíchanými žloutky a máslo a za stálého míchání necháme polévku zhoustnout ( nesmí se však již vařit).*

*Jistebnická omeleta - 6 vajec, 6 lžic mladých kopřivových lístků, 50 g hrubé mouky, 6 lžic mléka, lžice sádla, na špičku nože prášku do pečiva, sůl, mletý pepř, olej na smažení.*

*Na nádivku:*

*250 g umletého vařeného uzeného masa, 1 jogurt.*

*Vyprané a pokrácené kopřivové lístečky podusíme na másle. Ušleháme tuhý sníh ze šesti bílků, přidáme mouku smíchanou s práškem do pečiva, sůl, mletý pepř, žloutky rozkvedlané v mléce a nakonec podušené kopřivové lístky. Z těsta smažíme na oleji omelety. Plníme je mletým uzeným masem promíchaným s jogurtem a překládáme na polovinu.*

*Omeletu podáváme s vařenými brambory maštěnými máslem a zdobíme lístkem hlávkového salátu nebo kouskem ředkvičky.*

*Jistebnický bouchanec - 500 g hrubé mouky, 2 vejce, lžíce studené vody, sůl, 400 g pečeného kůzlete, 50 g másla, 2 dl masového vývaru. Z mouky, vajec, vody a soli zaděláme velmi tuhé těsto, které necháme 15 minut odpočinout. Pak je nahrubo nastrouháme, rozprostřeme na vál a po uschnutí v troubě dorůžova upražíme. Přidáme mleté pečené maso, vše zalijeme osoleným vývarem, v němž jsme rozpustili máslo a dusíme.*

*Jít na jedničku - jít na pivo (v brněnském hanteku )*

---

## **K**

---

*Kačení mýdlo - nářečně na Slovácku cukrovinka*

*Kačudlíky – jsou to tenké bramborové šišky. Uvařené se opékají na másle, sypou tvarohem nebo mákem.*

*Kadlátke, karlátke - název pro švestky v moravském nářečí*

*Kadlátková – na Letovicku polévka ze sušených švestek a zahuštěná smetanou a žloutkem. Byla vhodná proti zácpě zejména nemocným.*

*Kafábl -kavárna (v brněnském hanteku )*

*Kafec - kavárna (v brněnském hanteku )*

*Kajzrštrych - staročesky cukroví z mandlí, bílků a cukru, mandlové těsto*

*Kakánek – v lidové kuchyni v lahvi naložený a víkem přikrytý měkký tvaroh zalitý světlým pivem a podle chuti okořeněný. Rozležený je za několik dní jako pochoutka.*

*Kalafajka – z brambor je pochoutkou ze Svinař. Brambory jsou zality mlékem nebo smetanou, do zálivky je přidáno trochu octa a mouky.*

*Kalafuna je přírodní pryskyřice z jehličnanů, zejména borovice. Chemicky je to směs pryskyřičných kyselin, zvláště kyseliny abiotové a primarové. Používá kromě jiného k výrobě pivovarské smoly.*

*Kalhoty – název houby krásnoporky ovčí na Domažlicku*

*Kalamář - tvar lahve, ve které se podává mělnické víno Ludmila*

*Kaldoun – drůbková polévka z východních Čech.*

*Kamišek – brousek na kosu na Valašsku*

*Kamnovec - ve staročeské kuchyni nádoba na ohřívání vody v kamnech*

*Kantoráky se zelím – krkonošské jídlo ze syrových brambor, vajec, soli, švestek, hladké mouky, červeného kysaného zelí, cukru – švestkové knedlíky.*

*Kantýř – ve staročestíně dřevěný podstavec pod sudy ve sklepě.*

*Kaplická cmunda - 400 g uzeného bůčku, 120 g sádla, 1 dl mléka, 1 1/4 kg brambor, 150 g hladké mouky, česnek, vejce, sůl, majoránka, mletý pepř, 400 g dochuceného kyselého zelí. Uzený bůček uvaříme do měkka a nakrájíme na menší plátky. Oškrabané syrové brambory jemně nastrouháme a necháme chvíli ustát, až voda vystoupí na povrch. Vodu scedíme, do brambor přidáme prosetou mouku, vejce, sůl, mléko, česnek utřený se solí, mletý pepř, majoránku a vše dobře promícháme. Z těsta pečeme bramborák a každý bramborák plníme zelím a na zelí dáme plátek vařeného uzeného bůčku. Přehneme v půli jako omeletu a dáváme dva kusy na jednu porci. Bramborák můžeme plnit také opečenou uzeninou a sterilovaným zelím.*

*Kapoun - staročesky vykleštěný (vykastrovaný) kohout*

*Kapr na černo (staročeský) - 1 kapr, 150 g kořenové zeleniny ( mrkev, celer, petržel ), 1 cibule, 60 g másla, 2 lžíce octa, několik kuliček celého pepře a nového koření, bobkový list, tymián, citrón, 1 dl černého piva, 150 g perníku, 2 lžíce švestkových povidel nebo 100 g sušených švestek, sůl, cukr, 20 g hrozinek, 30 g mandlí, 1 dl červeného vína.*

*Kapra zabijeme, krev zachytíme do nádoby, vnitřnosti vybereme a kapra vypláchneme octem. Rybu naporcujeme, osolíme a necháme chvíli odležet. Na sádle osmažíme nakrájenou zeleninu a cibuli, přidáme koření, omytou citrónovou kůru, zalijeme půl litrem horké vody a osolíme. Do vroucího základu vložíme připravené porce kapra a zvolna jej vaříme do měkka. Uvařené porce opatrně vyjmeme a přendáme do jiné nádoby. Do základu*

*přidáme nastrouhaný perník, černé pivo, švestková povidla nebo sušené švestky, kapří krev s octem a vše důkladně provaříme. Provařenou omáčku ochutíme červeným vínem, cukrem, citrónovou šťávou a přecedíme ji přes jemné sítko na kapří maso. Nakonec přidáme oprané hrozinky a spařené, oloupané a na nudličky nakrájené mandle.*

*Kapr se šířaty - štědrovečerní pokrmy krkonošské jen s malými tvarovými obměnami pečené*

*Kapr v černé jíše ( po staročesku ) - Kapra stáhneme, rozřízneme, vykucháme, osolíme a opékáme na másle. Omáčku připravujeme ze čtyř opečených jablek, která protřeme sítem, přidáme kousek nastrouhané chlebové kůrky, okořeníme tlučeným hřebíčkem a špetkou šafránu. Upečeného kapra dáme na mísu, omáčkou přelijeme, nahoru dáme jablka, udušená na víně, posypeme cukrem a skořicí a podáváme s houskovými knedlíky nebo s noky.*

*Kapr v kabátě – staročesky smažený kapr*

*Kaprové mléko - staročesky mlíčí*

*Kapusta - hlávkovou kapustu znali už v antice. Od 17. století zdomácněla na jídelníčku i u nás, ve střední Evropě. Dnes se pěstuje na celém světě. Obsahuje minerální látky, vitaminy, a má antisklerotické účinky, zpracovává se tepelně a můžeme ji i mrazit.*

*Kapustnice – prastaré slovanské jídlo obřadní u štědrovečerního stolu.*

*Kapustoňka – polévka, která se připravuje ze zelného láku.*

*Kar – název pohřební hostiny na Slovácku a Podluží. Ten se zachoval už jenom na Slovensku.*

*Karfiol – staročesky květák*

*Karlovarský guláš - 600 g hovězí plece nebo zadního masa, 1 lžíce másla, 1 cibule, 1 lžička sladké mleté papriky, 20 g hladké mouky, 2 dl sladké smetany, hovězí vývar nebo z kostky masoxu, sůl.*

*Drobně nakrájenou cibuli zpěníme na másle, vložíme na kostky nakrájené osolené maso a po všech stranách opečeme. Posypeme paprikou, zamícháme,*



*podlijeme vývarem a dusíme. Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, přidáme k měkkému masu a rozmícháme se smetanou. Ještě velmi krátce povaříme.*

*Podáváme s jemným knedlíkem nebo s dušenou rýží.*

*Kartofly - regionální název pro brambory*

*Kastrból – název pro kastrol na Hané*

*Kaše jáhelná - pro přípravu sladké kaše vaříme jáhly asi 20 minut ve vodě nebo v mléce se špetkou soli. Kaši osladíme, smícháme se sušeným ovocem, nejvhodnější jsou sušené švestky, meruňky a s drobně nakrájenými vlašskými ořechy. Pak jáhly zapečeme v troubě.*

*Kaše pohančená – na Valašsku pohanková kaše.*

*Kaše pohanková - do kastrolu nalijeme vodu, osolíme a přivedeme do varu. Do vroucí osolené vody nasypeme pohanku a za stálého míchání asi 15 - 20 minut vaříme do zahuštění. Když kaše zhoustne, zakryjeme kastrol pokličkou a na velmi mírném ohni dodusíme, což trvá delší dobu.*

*Kaše postní z jiker kaprových - se připravovala ve staročeské kuchyni u velkých dvorů*

*Kaše pšeničná do vřelé osolené vody vsypeme oprané pšeničné krupky a za stálého míchání vaříme 15-20 minut. Když kaše zhoustne přikryjeme ji těsníci pokličkou a na mírném ohni asi 45 minut dusíme.*

*Kaše kobližná, jinak řezaná - 200 g hladké mouky, 2 vejce, voda, sůl, 1 lžice octa, 1/2 l 33 % smetany, 250 g pokrmového tuku na smažení, 50 g másla, moučkový cukr a mletá skořice na posypání.*

*Z mouky, vajec, soli, octa a vody uděláme hladké těsto tuhé jako nudle. Dobře vypracujeme, vyválíme pláty, necháme poněkud uschnout a krájíme z nich nudle tenčí než široké a silnější než polévkové. Smažíme je v rozpáleném tuku dochuceném máslem. Cedníkem je vyndáme na papírový ubrousek, okapané srovnáme na mísu, polijeme svařenou smetanou a posypeme skořicí rozmíchanou s cukrem. Tak alespoň stanoví původní předpis, dnes by nám*

*však asi lépe chutnaly osmažené nudle posypané skořicí a cukrem a ozdobené šlehačkou a višňovým džemem.*

*Kaše semencová – připravovala se z konopného semene, vařila se v kláštorech a na hradech.*

*Kaše sojová - umeleme sojové boby, zahustíme je cibulovou jíškou, osolíme, přidáme utřený česnek a trochu zředíme mlékem.*

*Kaše syrná - se ve staročeské kuchyni připravovala hlavně o svatbách*

*Kaše škrobová ( staroč.) - pudink*

*Kaše z fíků se ve staročeské kuchyni podávala v postním období*

*Kaše z kopřiv - 400 g mladých kopřiv, 1 dl mléka, 2 vejce, 40 g másla, sůl, 1 lžíce hladké mouky.*

*Listy mladých kopřiv dobře omyjeme a posekáme. Rozpustíme na pánvi tuk, kopřivy na něm zpěníme, zasypeme moukou a osmahneme. Potom zalijeme mlékem s rozšlehanými vejci a za stálého míchání krátce podusíme, až vejce ztuhnou.*

*Kaše z mlhy ( staroč.) - sníh z bílků a smetany*

*Kaše z pečených kaprů v postě, kdyby se velicí hosté přihodili - se připravovala ve staročeské kuchyni*

*Kaše z těsta vařeného - byla ve staročeské kuchyni oblíbená u císařských a královských dvorů*

*Kaše turkyňová - bývala častým jídlem na Slovácku*

*Kaše vinná se připravovala tak, že do vína se nasypalo všecko koření, přidal se med a růže. Autor kuchařské knihy radil těm, kdo budou připravovat květinové kaše, aby dříve než utlukou v hmoždíři, dobře rostlinky prohlédly, nejsou v nich žížaly.*

*Kateřina - název pro vypraný žaludek nebo slepé střevo v několika vodách na přípravu tlačanky na Moravě.*

*Kec – na Plzeňsku se připravuje ze dvou bílků, práškového cukru, měkkého ovoce, vše se ušlehá a podáváme jako moučník.*

*Kedr – tlustě ukrojený chleba na Podluží*

*Kelerub – název pro kedlubnu na Lašsku*

*Kerblík - zelenina, vzhledem podobná mrkvi, užívá se však pouze nat'*

*Klatovská vánoční polévka - Hlava, ocas, ploutve a vnitřnosti z jednoho kapra, 120 g kořenové zeleniny (mrkev, celer, petržel nebo pastinák), 70 g másla, 1 až 2 žloutky, 50 g hladké mouky, mletý pepř, muškátový květ, šálek mléka, drobně usekaná zelená petržel nebo pažitka a sůl.*

*Z kapří hlavy odstraníme žábry a v osolené vodě zvolna uvaříme do měkka.*

*Vývar přecedíme, zahustíme světlou jíškou a znovu asi 12 až 15 minut povaříme. Očištěnou, drobně nakrájenou zeleninu osmahneme na másle, přidáme ji do vývaru současně s rybím masem obraným z hlavy, drobně nakrájenými jikrami a mlíčem a zvolna ještě asi 10 minut povaříme. Na konec polévku okořeníme muškátovým květem, špetkou mletého pepře a podáváme s osmaženou houskou.*

*Těsně před podáváním ji zjemníme žloutkem rozkvedlaným v mléce a drobně usekanou zelenou petrželí nebo pažitkou.*

*Klechtaná polévka – ve staročeské kuchyni kvedlaná polévka.*

*Klechtny z Chodska - 12 vajec, litr vody, lžíce soli, lžička kmínu. Ve vodě, do které jsme přidali kmín a sůl, natvrdo uvaříme dobře omytá vejce. Oloupeme je a vrátíme do osolené a okořeněné vody, kde je necháme 24 hodin. Teprve pak podáváme.*

*Klejstrum – bylo ve staročeské a regionální kuchyni těsto ředěné vodou, používané na slepování tvarovaných dílů před pečením.*

*Kloca – hadr, hadřík na Ještědsku podle K. Světlé*

*Kločinka z Hané - 200 g jáhel nebo prosa, 1 litr vody nebo mléka, sůl, 50 g polohrubé mouky, 80 g slaniny, 100 g cibule. Jáhly nebo proso několikrát spaříme ( přelijeme vroucí vodou), scedíme a necháme okapat. Vsypeme do vroucí osolené vody nebo mléka a uvaříme doměkka. Potom zasypeme*

*moukou a necháme na kraji plotny alespoň 20 minut, aby se mouka propařila. Vařečkou několikrát propícháme mouku s jáhlami až ke dnu. Propařenou mouku rozmícháme s jáhlami nebo s prosem na kaši, lžící vykrajujeme nočky a klademe na talíře. Přeléváme rozškvařenou slaninou s osmaženou cibulkou. Kaši též můžeme sypat mletým mákem nebo tvarohem a cukrem a mastit máslem nebo přeléváme rozškvařenými povidly.*

*Klofanka z Koněprus – pražená polévka s rozklofanými brambory.*

*Klohnit - vařit (v brněnském hanteku )*

*Knajpa – název pro hospodu na Lašsku*

*Knak – zastarale – uzenářské výrobek.*

*Knedlík je nejobvyklejší a nejoblíbenější naší přílohou. Knedlíky a šišky byly původně ze sekaného masa a podávaly se jako samostatné jídlo, vařené nebo smažené. Postupně se dělávaly také z máčené nebo strouhané houstičky a nakonec i z mouky s kvasnicemi. Nejstarší předpis na takové knedlíky známe ze 17. století - to se jim říkalo buchty ( skutečné pečené buchty jsou doložené až v druhé polovině 18. a 19. století.) Knedlíky z mouky se ještě v první polovině 19. století podávaly jako samostatný chod, polité rozpuštěným máslem. Jako přílohu k černé rybě je uvádí M.D. Rettigová v roce 1826. Recept na selské knedlíky z roku 1803 je tento: Pokrájí se šest housek na malé kousky, polovic se jich navlží smetanou a polovic se jich usmaží. potom se dají dohromady, dají se k nim asi dvě hrsti bílé mouky, vleje se na ně osm rozmíchaných vajec, osolejí se a promíchají. Teprve před jídlem se zavářejí. Ruce se musejí ve vodě namočiti, vezme se kousek toho těsta, v rukou se okulatí, do vařící vody vhodí, a když jsou všechny dost uvařené, vyndají se na mísu a čerstvě rozpáleným máslem polejí.*

*Knofle – ve slovácké kuchyni název pro knedlíky.*

*Knoflík – jsou palačinky, z nichž jedna se potírá špenátem a druhá mozečkem. Kladou se na sebe jako plát dortu, posypou sýrem a dají zapéci do trouby. Tento pokrm se připravuje v Mezilečí u České Skalice.*

*Kobzole – regionální název pro brambory.*

*Kobzolový vánoční řízek - 1000 g vepřové kýty nebo kotlety, které odřízneme od kosti, sůl, mletý pepř, 750 g oloupaných brambor, 1 vejce, 20 g hladké mouky. 30 až 50 g tvrdého sýra na strouhání.*

*Připravíme si bramborové těsto smícháním jemně nastrouhaných syrových brambor, vejce, soli, pepře, 2 lžic mouky a strouhaného sýra. Maso nakrájíme na plátky, jemně naklepeme, osolíme, opeříme a opečeme na oleji na pánvi po obou stranách asi 4 až 5 minut. Opečené maso namočíme v bramborovém těstě a usmažíme na oleji do světle hněda.*

*Podáváme s vařenými na másle opečenými brambory ( zmíněné kobzole ) a brusinkovým kompotem.*

*Kobyła – v 19. století se v Praze prodával perník s medem ve tvaru čtyřzubého hřebenu zvaného Kobyła a protože byl bledý, byl dražší.*

*Kobzal - regionální název pro brambory*

*Kobzina - lidový název pro černý bez ( bezinky)*

*Kobzol - regionální název pro brambory*

*Kobzole - regionální název pro brambory*

*Kocanda - co je to Kocanda, dnes už málokdo ví. Na Štěpána se nechodilo jen koledovat, na Horácku hospodyně pořádaly „ kocandu“, což bylo pohoštění, při němž se jedlo uzené maso a buchty, které byly plněné mrkví a říkalo se jim „ mrkvance“. Dušenou strouhanou mrkví se posypávaly také kaše, a ta dostala název „ pracharanda“. Zvyky už dávno upadly v zapomenutí, stejně jako jídla staré české kuchyně. Jen některé venkovské hospůdky si udržují ještě název Na kocandě, což by mělo znamenat dobré pohoštění.*

*Kocapiny – název pro povidla na Valašsku*

*Kocar – velikonoční pomlázka na Hané*

*Kocmatice – buchta z kynutého těsta pečená na pekáčku se druhý den krájí na plátky, namáčí v rozšlehaných vejcích a smaží v rozpáleném másle nebo sádle. Smažená se pocukruje. Hospodyně ji pekly v Pondělí svatodušní jako pochoutku. Buchta byla z dobrého těsta s cukrem, vejci a tukem.*

*Kocmrnda - 1000 g syrových brambor, sůl, 1 stroužek česneku, 1 lžíce másla nebo rostlinného tuku, 2 lžíce polohrubé mouky, 1/4 l vývaru z brambor, máslo nebo osmažená cibulka, mleté nové koření, sůl. Oloupané a nakrájené brambory uvaříme v osolené vodě společně s česnekem. Mezitím si připravíme světlou jíšku, zalijeme ji vývarem ze scezených brambor, rozšleháme, povaříme a přidáme k rozšťouchaným bramborům a dobře vymícháme v hladkou kaši. Dochutíme mletým novým kořením a podáváme maštěné máslem nebo osmahnutou cibulkou.*

*Kocvárka – ovocná kaše na Chrudimsku.*

*Kočičák - jihočeské knedlíky, z Budějovicka, které se dělají z čerstvě vařených brambor, vypracují se s žitnou moukou a bez vajíčka. Jsou velmi oblíbené a jedí se i studené jen tak ke svačině jako vařené buchty, večer se pak opékají nadrobno nakrájené a smíchají se se šťouchanými bramborami a zelím.*

*Kočičí chvost - tak nazývali naši předkové v lidovém léčitelství bylinku řebříček obecný. Čaj pomáhal při závratích, migrénách, slzení a dívek soužených začínající menstruaci nebo žen v přechodu.*

*Kočičí kaše – na Chrudimsku uvařené kroupy promíchané s uvařeným scezeným hrachem maštěné sádlem a cibulí.*

*Kočičí marš – na Brněnsku vařené fazole s posekanými vařenými brambory a omaštěné sádlem se škvarky.*

*Kočičí svarba – vařený hrách s kroupami nebo krupkami maštěný sádlem, slaninou, cibulí v jižních Čechách.*

*Kočičí štajryš z Plzeňska - 800 g brambor, 400 g kysaného zeli, 100 g trhaných krulek, 100 g cibule, 60 g tuku, popřípadě škvarky, majoránka, kmín a sůl. Oloupané brambory uvaříme v osolené vodě s kmínem do měkka,*

*potom scedíme a rozmačkáme na kaši. Trhané krupky uvaříme zvlášť v osolené vodě na hustou kaši, pokrájené zelí uvaříme do měkka, scedíme a promícháme s bramborami a krupkovou kaší. Můžeme okořenit majoránkou. Drobně rozkrájenou cibuli osmažíme na tuku, část vmícháme do směsi brambor, krupkové kaše a zelí. Části přeléváme kočičí štajryš v míse nebo na talířích.*

*Kočičí tanec – na Českobrodsku čočka s kroupami.*

*Kočičí tanec ( jižní Čechy ) - 200 g jáhel, 5 - 6 dl vody, sůl, 400 g kysaného zelí, 80 g sádla se škvarky, 150 g cibule. Prosové jáhly několikrát spaříme, přelijeme vroucí vodou a scedíme, vsypeme do vroucí osolené vody a uvaříme hustou kaši. Můžeme je vařit i v mléce. Pokrájené kysané zelí uvaříme zvlášť. Do vymazaného kastrolku klademe střídavě vrstvy prosné kaše a uvařeného scezeného zelí. Jednotlivé vrstvy mezi sebou promastíme škvarkovým sádlem s osmaženou cibulkou. Navrch přijde vrstva kaše. V předehřáté troubě zapečeme.*

*Kočička půvabné lidové pojmenování jedné jediné houby, čirůvky havelky*

*Kojetínský náryp - Nastrouháme 6 žemlí, které asi půl hodiny ve 1/4 l vlažného mléka máčíme. Pak rozmícháme 3 – 4 lžíce cukru s 5 – 6 vejci, připojíme 100 g oloupaných a nastrouhaných mandlí se skořicí, citrónovou šťávou a podle chuti i trochu rumu nebo araku. Když jsme zpracovali těsto, dáme je do formy vymazané máslem a pečeme asi hodinu. Hotový náryp zalijeme buď vinnou nebo ovocnou omáčkou.*

*Kokino – v moravském nářečí - sladkost (dětský výraz)*

*Koláčičky – na Podluží název pro sváteční koláčky*

*Koláčky s hruškama – knedlíky na Ostravsku sypané mletým mákem a cukrem a zalité sádlem.*

*Kolénka Panny Marie - tak nazývali naši předkové v lidovém léčitelství bylinku mátu peprnou, která nesmí chybět v léčivých čajích, aromatických vodách, likérech a cukrovinkách.*

*Koleryba, koleriba – název pro kedlubnu na Lašsku*

*Kolibáčke – název pro švestky na Podluží*

*Kolopeňka - houba václavka (Armillaria mellea) ve Valašském nářečí*

*Kolozdírka – regionální název pro čirůvku zelánka na Tišnovsku*

*Komisárek – ve staročeštině chléb, který dostávali vojáci.*

*Komisařka – polévka - 300 g staršího chleba, 50 g másla, drcený kmín, sůl, petrželová nať, 2 žloutky.*

*Chleba nakrájíme na kostičky a osmažíme na másle. Přilijeme litr vody, přidáme kmín a osolíme. Když se chléb rozvaří, protřeme polévku sítím, přidáme pokrájenou petrželovou nať a zakverláme 2 syrové žloutky, ale polévku již nevaříme. Místo vody můžeme použít vývar z kostí nebo z kostky masoxu.*

*Komprda půvabné lidové pojmenování jedné jediné houby, čirůvky havelky*

*Komprdák - název pro houbu křemenáč osikový na Pelhřimovsku*

*Kondyment ( staroč.) - omáčka na maso*

*Konfekty – staročeské vánoční cukroví podávané jako zákusky k vínu.*

*Koňské kopyto - – lidový název pro podběl léčivý*

*Kontrabáš – na Novojičínsku a ve staročeské kuchyni pokrm z vařených brambor, uzeného masa a pohanky, vody, cibule, sádla a ochucený česnekem, pepřem a solí.*

*Kontryhel - bylina běžně rostoucí na stráních a loukách. Nať obsahuje třísloviny a flavonoidy.*

*Kopist – ve staročeské a regionální kuchyni název pro silnější dřevěné míchadlo na těsto.*

*Kopřiva je sice známá jako plevel, rostoucí v křovinách, na polích a rumišťích,*



*ale její využití je nejen v kuchyni, ale i ve farmacii. Patří mezi předjarní koření a má vydatný zdroj vitaminů, chlorofylu a nerostných látek, především křemíku. Mladé lístky se používají hlavně do velikonočních nádivek a do polévek, připravuje se z něho i špenát. Je součástí ozdravných kůr a čajů. Nať kopřivy dvoudomé obsahuje aminokyseliny, organické kyseliny a vitaminy.*

*Kopřivačka – v jihočeské kuchyni polévka z kopřivových lístků s chlebem, česnekem a solí, zalitá vývarem.*

*Korcovalo - sypalo, vynášelo obilí na Ještědsku podle K. Světlé*

*Koroptyčky motykou střílené - na Českobrodsku brambory na loupačku.*

*Koření sv. Petra - tak nazývali naši předkové v lidovém léčitelství bylinku čekanku obecnou*

*Koštovat – v moravském nářečí ochutnávat ( např. víno)*

*Kozí mňatky - tak nazývali naši předkové v lidovém léčitelství bylinku mátu peprnou, která nesmí chybět v léčivých čajích, aromatických vodách, likérech a cukrovinkách.*

*Kořenka půvabné lidové pojmenování jedné jediné houby, čirůvky havelky*

*Kotloviny – název pro povidla na Valašsku*

*Koženka půvabné lidové pojmenování jedné jediné houby, čirůvky havelky*

*Kořínek – jehněčí se připravoval v Mezilečí u České Skalice*

*Kosiř, kosieř - staročesky sekáček*

*Kosmatice – na Bechyňsku obřadní jídlo, krajíčky buchtý smažené na másle, předem namočené do rozkloktaných vajec, do kterých se přidával popenec.*

*Kosmatice jsou bíle kvetoucí vrcholíky černého bezu, které jsou oblíbeny pro aromatickou chuť. Celé květenství odřízneme, dobře opláchneme, máčíme v těstíčku jako na kapání a pak smažíme v oleji. Podáváme s bramborovou kaší a hlávkovým salátem.*

*Kostí zbaviti ( desosser ) – znamená celé kosti z masa nebo z drůbeže zejména ze žebr vyřezati, aniž by se poškodil celek. Tj. hlavně u drůbeže velmi nesnadným výkonem a k tomu velké zručnosti.*

*Košť – zastarale chut'.*

*Koštér, koštír - na Slovácku násoska na víno*

*Koštovat - staročesky ochutnávat*

*Kotchan - na Slovácku pekáč*

*Koura – zastarale slepice, kur.*

*Kozí brada – v těšínské kuchyni pokrm z hlávkového zelí rozděleného na 4 až 8 dílů a vařené v osolené vodě. K téměř měkkému zelí přidáme jíšku a dovaříme za častého míchání doměkka. Můžeme zlepšit mlékem nebo smetanou.*

*Kozí pití – název pro česnečku někdy s chlebem nebo s bramborami v Orlických horách.*

*Kozlíček – bylina ve staročeské kuchyni, používala se na saláty i do polévek*

*Kožky račí - staročesky račí krunýř*

*Krabačka - velikonoční polévka v regionální kuchyni. Připravuje se z 50 g krupice, 1 vejce, 2 lžíce libečku, lžíce hovězího loje, litr vody nebo vývaru z kostí. Na loji osmahneme dozlatova krupici. Přilijeme vodu nebo vývar, přidáme nadrobno nakrájený omytý libeček, osolíme, zakvedláme vejce a už jen krátce povaříme.*

*Krajáče – nádoby na mléko na Moravě.*

*Krájet na groše ( staroč.) - na plátky tenké jako peníz*

*Krakonošova bylinačka - 250 g špenátových, opencových, kerblíkových, petrželových a pažitkových lístků, přibližně ve stejném množství, 3 žloutky, 2 lžíce hladké mouky, 1,5 l vývaru z kostí, sůl, osmažený chléb, česnek.*

*Vyprané bylinky umeleme na masovém strojku a přes pláténko je pečlivě prolisujeme. V troše studené vody rozmícháme mouku a zahustíme jí vývar. 15 minut povaříme, přidáme šťávu z bylinek a žloutky. Polévku ihned odstavíme, podle chuti dosolíme a podáváme s osmaženým a na kostičky nakrájeným chlebem potřeným česnekem.*

*Krakonošovy palce - 500 g bramborové kaše, 150 g houskové strouhanky, 30 g krupice, 2 vejce, sůl, muškátový květ, uzená polévka na vaření, máslo na polití, řeřicha.*

*Řidší bramborovou kaší, připravenou obvyklým způsobem z vařených brambor, mléka a másla, promícháme se strouhankou, krupici, vejci, květem, solí a necháme asi 20 minut odpočinout. Z těsta vykrajujeme lžící noky. Vaříme je v polévce z uzeného masa a podáváme polité přepuštěným máslem.*

*Kramfleky – název pro bramborák na Kozákovsku, Náchodsku a Železnobrodsku .*

*Krapfle, kraple - staročesky, plněné pečivo, koblihy a taštičky*

*Krampol - regionální název pro brambory*

*Krampole - regionální název pro brambory*

*Kravička – ve starých kuchařkách název pro houbu syrovinku.*

*Krbál z vepřového masa ( Valašsko) - 600 g vepřové kýty, 60 g oleje, sůl, stroužek česneku, trochu chilli koření. Z očištěného vepřového masa nakrájíme řízky, naklepeme je, osolíme, potřeme rozetřeným česnekem, přidáme chilli koření a na rozpáleném tuku prudce opečeme po obou stranách. Jako přílohu podáváme opékané brambory a zelný salát.*

*Krčec - staročesky krk*

*Krčma – zastarale hostinec. První zmínky o krčmě v Kněževsi jsou z roku 1318.*

*Kreplik – na Lašsku kobliha*

*Krhanice – staročesky, hliněná nádoba na vodu, na smetanu se používala na Ještědsku podle K. Světlé*

*Krígł i krýgl – v moravském nářečí - skleněný půllitr na pivo*

*Kristovy vousy - tak nazývali naši předkové v lidovém léčitelství bylinku lomikámen zrnatý ( Saxigrafa granulata L.)*

*Krkonošská cibulová polévka - 1 litr hovězího vývaru, 1 vejce, 200 g cibule, 80 g anglické slaniny, 50 g chleba, mletý pepř, petrželová nat'.*

*Hovězí vývar uvedeme do varu, přidáme cibuli nakrájenou na kolečka, pepř a vlijeme rozšlehané vejce. Chléb s anglickou slaninou nakrájíme na kostičky a osmahneme. Při podávání polévky vložíme na talíř osmahlý chléb s anglickou slaninou, přidáme petrželovou nat' a zalijeme hovězím vývarem s cibulí.*

*Krkonošská kaše - 600 g brambor, 100 g krupky, 1 střední cibule, 40 g másla, 1 – 2 stroužky česneku, 1 – 2 dl mléka, majoránka, sůl.*

*Krupky přebereme, spaříme (přelijeme horkou vodou), propláchneme a v osolené vodě uvaříme. Oloupané brambory uvaříme zvlášť. Měkké brambory scedíme, zalijeme horkým mlékem a vymícháme v hladkou kaši. Do ní vmícháme uvařené krupky, okořeníme prolisovaným česnekem, majoránku a dobře promícháme. Na talířích mastíme zpěněnou cibulí. Podáváme se salátem z kysaného zelí. Můžeme doplnit kouskem pečeného masa.*

*Krkonošská opiška - na přípravu polévky potřebujeme: 2 lžice mladých kopřivových lístků, 1 lžice mladých lístků opichu ( libečku), 4 stroužky česneku, lžice soli, lžice másla, 1 litr vroucí vody, olej na smažení, chleba.*

*Vroucí vodu odstavíme, osolíme a omastíme. Ihned do ní vmícháme utřený česnek a nadrobno nasekané bylinky. Polévku rozlijeme do talířů a podáváme s osmaženým, na kostičky nakrájeným chlebem.*

*Krkonošské kyselo - 1 litr kyselého mléka, 30 g polohrubé mouky, 1/8 litru kyselé smetany, 4 vejce, kmín, 3/4 litru vody a sůl.*

*Vodu osolíme, přidáme kmín, přivedeme do varu a opatrně do ní vpustíme postupně rozklepnutá vejce tak, aby zůstala celá. Vaříme velmi zvolna, až vejce ztuhnou. Uvařená vejce pozorně vyjmeme drátěnou naběračkou. Do odvaru z vajec přidáme smetanu, do níž jsme rozmíchali mouku a povaříme. Kyselé mléko nalijeme do nádoby a dáme do částečně vyhřáté trouby na tak dlouho, až se utvoří řídký tvaroh. Tvaroh procedíme hustým sítem a přidáme do smetanového závaru. Polévku můžeme trochu zředit syrovátkou z tvarohu. Vejce prohřejeme v hotové polévce a podáváme jak bylo zvykem s brambory na loupačku.*

*Krkonošský vepřový řízek - Připravuje se tak, že si připravíme klasickým způsobem bramborákové těsto, tzn. nastrouháme oloupané syrové brambory, přidáme vejce, majoránku, sůl, mletý pepř, česnek, kmín, polohrubou mouku a utvoříme těsto. Nakrájíme si z vepřové kýty řízky, které naklepeme, osolíme a opeříme. Opečeme je na tuku. Na pánev na rozpálený olej dáme naběračku bramborového těsta, na ni vložíme opečený plátek masa a znovu přikryjeme druhou částí bramborákového těsta. Opečeme z obou stran dozlatova a podáváme se zeleninovou oblohou.*

*Kropka – nářečně kropenatá slepice.*

*Krosna - koš i nůše, v níž se přenášely věci na Ještědsku podle K. Světlé*

*Krouhačka - stroj na řezání bulevnatých plodin a zelí na tenké plátky nebo řízky*

*Kroupovka – polévka na Šumavě z krup, kyselé smetany se lžící polohrubé mouky, soli a je okyselená.*

*Kroupy - připravovaly se z ječmene a zachovaly se do dnešních dnů, kroupy byly potravou chudých a otroků*

*Kruchánek – název pro pečivo houskového tvaru za dob našich babiček a prababiček, dnes žemle nebo veka.*

*Krumle - brambory (v brněnském hanteku )*

*Krumple - brambory nářečně a v brněnském hanteku*

*Krumple s vejci – ve slovenské kuchyni vařené brambory nakrájené na plátky, se solí, pepřem, omaštěná slaninou a posypaná natvrdo vařenými a nadrobno nakrájenými vejci.*

*Krumpel – regionální název pro brambory*

*Krumpír - regionální název pro brambory*

*Krupica - peníze (v brněnském hanteku )*

*Krupičný smaženec – ve staročeské kuchyni pečená krupičná kaše v troubě, nakrájená a podávaná teplá a posypaná cukrem.*

*Krupičok – druh bábovky z receptu babiček z Valašska s rozinkami a kandovaným ovocem.*

*Krupky - připravovala se z nich dobrá, vydatná a výživná kaše*

*Krupná baba – oblíbené jídlo z brambor, krupek, uzeného bůčku.*

*Krůsna - koš i nůše, v níž se přenášely věci na Ještědsku podle K. Světlé*

*Krusna – koš i nůše, v níž se přenášely věci na Ještědsku podle K. Světlé*

*Krusnák též krůsnak, krůšňák, krosnák – podomní obchodník nosící své zboží v krosně na Ještědsku podle K. Světlé*

*Krušnohorské brambrdle - Potřebujeme 500 g hladké mouky, 300 g vařených brambor, 500 g měkkého tvarohu, 4 velké cibule, 5 dl mléka, sůl a mletý pepř.*

*Nádivka: uvařené brambory necháme vystydnout, oloupeme je, rozšťoucháme a smícháme s 250 g tvarohu, osolíme a opeříme., Smetánka „: 250 g tvarohu*

*smícháme s mlékem a osolíme. Mouku smícháme s vodou, až vznikne těsto.*

*Osolíme a opeříme. Z těsta vyválíme plát a skleničkou vykrajujeme placičky.*

*Na placičky pokládáme nádivku a přehnutím vytvoříme pirohy. Na pánvičce dozlatova osmahneme nakrájenou cibulku ( cibule musí být hodně, čím více, tím lépe ). Pirožky vaříme ve vařící vodě. Hotové pirožky vyplavou napovrch.*

*Scedíme je a necháme okapat. Potom pirožky dobře promícháme s cibulkou.*

*Pirožky, obalené cibulkou namáčíme do „ smetánky „ a jíme je rukama.*

*Krůželka salámu – v moravském nářečí - kolečko salámu*

*Krůžlat - v moravském nářečí - loupat (brambory, jablka)*

*Krváky – na Berounsku knedlíky s husí krví.*

*Krvavá bába – očištěné syrové brambory nastrouháme, přidáme mouku, sádlo, mletý pepř, sůl, nakrájenou cibuli a přimícháme vepřovou nebo husí krev.*

*Pečeme v troubě na pekáči a podáváme teplé.*

*Krvavník - lidový název pro třezalku tečkovanou*

*Krygl - půllitr na pivo (těžký skleněný s uchem - nikoli sklenice tzv. věžák)*

*(v brněnském hanteku)*

*Křapáče – ve staročeské kuchyni název pro bramboráčky*

*Křástalice – ve staročeské kuchyni název pro masopustní pečivo boží milosti*

*Křehnatky - ve staročeské kuchyni název pro masopustní pečivo boží milosti*

*Křehňaty – v jihočeské kuchyni cukroví různých tvarů pocukrované nebo obalené v cukru.*

*Křehouky - ve staročeské kuchyni název pro masopustní pečivo boží milosti*

*Křehotiny – masopustní pečivo v lidové kuchyni.*

*Křehťíky – v Podkrkonoší bochánky s rozinkami z vánočního těsta.*

*Kříb - chomáč, shluk (o houbách) např. Kolopeňky rostú v kříbje ve Valašském nářečí*

*Křidlička – poklice na hrnec v Podluží*

*Křížaly – usušená jablka nebo hrušky. Dříve se tak zužítkovávaly nedozrálé a špatné druhy ovoce. Dávaly se do ještě horké trouby, když se dopekchl chléb a byly až do jara domácí pochoutkou.*

*Kříšť'alka půvabné lidové pojmenování jedné jediné houby, čirůvky havelky*

*Kšír - nádobí (v brněnském hanteku )*

*Kuba – jihočeský pokrm z hub na Štědrý večer.*

*Kucmoch – v Polabí název pro škubánky sypané mákem.*

*Kucmoch s krupkami ( staročeská kuchyně) - 500 g brambor, 100 g trhaných krulek, 2 střední cibule, 60 g sádla, 2,5 dl mléka, česnek, majoránka, sůl. Brambory oloupeme a uvaříme v osolené vodě. Měkké brambory scedíme a s horkým mlékem vymícháme hladkou kaši. Krupky předem zvlášť uvaříme v osolené vodě, měkké scedíme, na cedníku propláchneme teplou vodou a necháme okapat. Promícháme s bramborovou kaší a okořeníme třemi stroužky třeného česneku a rozemnutou majoránkou. Podáváme s osmaženou cibulkou.*

*Kudlačinka - pochází ze slova kudla, což kdysi bývala kadeř vlasů.*

*Kudlanka - polévka z podmáslí na Českomoravské vysočině*

*Kudločky – název pro angrešt v moravském nářečí*

*Kuchati – oškubaná, vypařená nebo opálená drůbež se pak vykuchá. Učiníme pod krkem ne v přílišné blízkosti prsíček kosmý řez ostrým nožem a opatrně vyndáme chřtán a vole. Nejlépe jest položit dotyčnou drůbež prsíčky na prkénko, palcem a ukazováčkem levé ruky pod krkem stisknouti a mezi křídla po levé straně říznouti. Po té ukazováčkem pravé ruky vjedeme pozorně do otvoru hrdelního, bychom tím rozvolnily vnitřnosti. U drůbeže, kde se krk odřízne, jako u husy, kachny, nejprve se kůže kolkolem na krku u trupu nařízne, oddělí chřtán a jícen vytáhne z krku, načež se krk od trupu odsekne. Když hoření část u krku jest vykuchána, udělá se na dolní části zpředu pod bříškem řez. U husy a kachny po šířce. U ostatní drůbeže po délce. Otvorem tímto vyjmou se vnitřnosti opatrně ven, aby se žluč na játrech neprotrhla, sice by všechno od ní zhořklo. Žaludek se rozřízne, uvnitř vyčistí a tvrdá kůže se sloupne.*

*Kuchmister ( staroč.) - kuchař*

*Kuchmisterství ( staroč.) - umění kuchařské*

*Kulajda – jihočeská polévka s brambory.*

*Kulky muškátové ( staroč.) - muškátový oříšek*

*Kundrásek – lidový název pro popenec břečťanovitý ( bot. název Glechoma hederacea ) – těž openec*

*Kundrátek - lidový název pro popenec břečťanovitý ( bot. název Glechoma hederacea ) – těž openec*

*Kuorky roštované - staročesky opečené kůrky*

*Kůra – zastarale slepice.*

*Kurděje těž skorbut*

*Kuták – název pro králíka na Valašsku*

*Kuťaperk – jít na kuťaperk – lehnou si*

*Kutelky – ve staročeské kuchyni buchtičky z kynutého těsta s rozinkami, naše dukátové buchtičky, polévané mléčným krémem.*

*Kuthan i kutchan – staročesky, kastrol, kastrůlek*



*Kuthánek – ve staročeské kuchyni název pro kastrolek*

*Kutrna – název pro králíka na Valašsku*

*Kutna - ve staročeské kuchyni planá kdoule*

*Kůzlečí sekanina z Drahnětic - 50 g másla, 30 g cibule, 1 kyselá okurka, lžíce polohrubé mouky, 3 dl silného masového vývaru, 2 dl bílého přírodního vína, 5 vajec, 700 g vykostěného kůzlečího masa, sůl.*

*Na másle osmahneme jemně nakrájenou cibuli, přidáme pokrájenou kyselou okurku a vše zaprášíme moukou. Přilijeme masový vývar, víno a ze všech přísad svaříme omáčku, do níž opatrně, aby se „nerozběhla“ spouštíme rozklepnutá vejce. Asi po 5 minutách varu je vybereme děrovanou naběračkou a do omáčky vmícháme pečené kůzlečí maso.*

*Prohřátou směs upravíme na mísu, obložíme vejci a podáváme s bílým pečivem.*

*Kůžičky stáhnouti – z telecího, svíčkové pečeně, zajíců, zvěřiny atd. stahují se kůžičky- položíme maso na prkénko, ostrý a tenký nůž vložíme mezi mázdru a maso a opatrně odlupujeme pokožku nožem, levou rukou si kus přidržujeme.*

*Kvačky – název pro tuřín na Valašsku. V době bídy v 19. století je dostávali tamní děti i o sv. Mikuláši jen opečené.*

*Kvaky – ve Slezsku název pro tuřín.*

*Kvasan – zastarale – hodovník.*

*kvasničářky*

*Kvasňová bába, kvasničářka - chodily od vsi ke vsi a roznášely v putnách z pivovaru kvasnice*

*Květina bohyněk – tak roztomile nazývali naši předkové v lidovém léčitelství bylinku třezalku tečkovanou*

*Květina květin - tak roztomile nazývali naši předkové v lidovém léčitelství bylinku třezalku tečkovanou*

*Kvočka s rezancami – na Valašsku slepičí polévka s nudlemi.*

*Kvrdla – polévka z rozmíchaného vajíčka nebo řídké vaječné těsto se lije za stálého míchání do vody, oblíbená byla zvláště v Hostomicích na Berounsku.*

*Kyčka – pomlázka na Velikonoce na Lašsku*

*Kydati - staročesky dávati, nasypati*

*Kyj - staročesky píst, trdlo na tření, vařečka*

*Kyršle – v brněnském hanteku název pro třešně*

*Kysané zelí vařené moravské - 500 g kysaného zelí, sůl, kmín, cibule (kůže ze slaniny nebo vepřová nožka apod.), krystalový cukr, 2 lžíce sádla a 2 lžíce hladké mouky nebo 0,125 l kysané smetany a 1 lžíce hladké mouky.*

*Čistě kysané zelí nemyjeme, jen pokrájíme a dáme vařit do trochy slané vody s kmínem, cukrem a podle možnosti i s kůží ze slaniny, vepřovým kolínkem apod. Když je poloměkké, uděláme na krájené cibuli světlou jíšku, jíž zelí zahustíme. Případně zelí omastíme zpěněnou cibulkou a zahustíme zátřepkou ze smetany.*

*Kyselá Manča - 2 dl volně nasypaných šťovíkových lístků, 1,5 l masového vývaru, špetka muškátového květu, 50 g másla, 50 g hladké mouky, osmažená žemle.*

*Šťovíkové lístky uvaříme ve vývaru, vybereme je a přes síto protřeme zpět. Polévku osolíme muškátovým květem, zahustíme světlou jíškou připravenou z másla a mouky.*

*Podáváme s osmaženými kostičkami žemle.*

*Kyselá polévka houbová mléčná – polévka z kuřátek nebo lišek a kopru s kmínem, kyselým mlékem a bramborami na Ostravsku.*

*Kyselica klobúčká – zelná polévka se zasmažkou*

*Kyselica na Valašsku – polévka vařená ze slané vody s přídavkem mléka, zahuštěná rozkverlanou moukou.*

*Kyselica zatřepená ( postní) – připravovala se v době půstu na Valašsku*

*Kyselice ( staročesky) - kaše z ječné mouky*

*Kyselinka – na Ještědsku název pro brusinku od Karoliny Světlé*

*Kyselka – polévka z podmáslí na Jihlavsku.*

*Kyselo – V Podkrkonoší polévka z chlebového kvasu zpravidla s houbami a vejcem s kmínem.*

*Kyselo podkrkonošské - 1 balení chlebového kvásku, 100 g čerstvých nebo přiměřené množství sušených hub, 2 vejce, 1 lžíce másla, 1 menší cibuli, 2 dl mléka, 1 lžíce hrubé mouky, 1 litr vody, sůl a kmín.*

*Kvásek zalijeme vlažnou vodou a necháme na teplém místě asi čtyři hodiny kynout ve větší misce. Na polovině másla podusíme houby, osolíme a zalijeme horkou vodou. Potom přidáme kvásek, sůl a kmín a asi 15 minut povaříme. osolené mléko, vejce, a lžíce hrubé mouky smícháme, upečeme na másle pod pokličkou jako svítek a přidáme do polévky společně s cibulkou osmaženou dozlatova. Kyselo se podává s bramborami uvařenými ve slupce s pokrájenými na měsíčky.*

*Kyselo s houbami a vejci z Podkrkonoší - 3/4 l vody, sůl, kmín, hrst čerstvých nebo sušených hub, 1/4 l mléka, 2 lžíce suchého chlebového kvásku nebo 20 g droždí, 2 lžíce chlebové mouky, 1/4 l kysané smetany, 2 vejce, 30 g másla, 1 cibule.*

*Do vody dáme sůl, kmín, nakrájené houby čerstvé nebo nabobtnalé sušené. Několik hodin před vařením přelijeme kvásek vlažnou vodou nebo mlékem, rozmícháme s chlebovou moukou nebo si připravíme kvásek z droždí a mouky. Dobře rozkverlaný kvásek vlijeme nejlépe přes cedník do vařící polévky za stálého míchání. Povařenou polévku zalijeme smetanou a rozkverlaným vejcem a přidáme osmaženou a nakrájenou cibuli. Na talíře dáme uvařené brambory, na másle usmažená vejce a polévkou přelijeme. Velmi často se připravovala bez vajec. Tato podhorská polévka se za první světové války připravovala i ve městech.*

*Kyselo s houbami - 3/4 l vody, hrstka sušených hub, 1/4 l mléka, kmín, sůl, 20 g droždí, 2 lžíce žitné mouky, 1/4 l kysané smetany, 2 vejce, 30 g másla, 1*

*cibule, 4 porce vařených brambor.*

*Houby necháme nabobtnat, pak je dáme s kmínem a solí do připravené vody. Povaříme. Z droždí a mouky připravíme kvásek, který vlijeme do vařící polévky za stálého míchání. Povaříme, zalijeme kysanou smetanou s rozkvedlanými vejci a přidáme drobně pokrájenou osmahnutou cibulku. Na talíře dáme uvařené brambory, které přelijeme polévkou.*

*Kyška – nářečně kyselé mléko.*

*Kývanda – čekání na výslužku na Ještědsku podle K. Světlé*

---

## **L**

---

*Labutě - jsou rozšířeny po celé Evropě a na britských ostrovech. Labutě bývaly v minulosti vítanou kořistí lovců, což je napodiv, protože jejich maso je tuhé a má nepříjemnou chuť. Dnes jsou v Evropě chráněny zákonem.*

*Lačná pýcha z Vysočiny - Půl litru mléka, 3 vejce, 80 g cukru krupice, celá vanilka, lžička solamylu nebo pudinku s vanilkovou příchutí, sůl.*

*Z mléka odebereme asi 1 dl a zbytek dáme vařit. Z bílků a několik zrněk soli ušleháme sníh a zašleháme do něj polovinu cukru. Do vroucího mléka vykrajujeme lžičkou noky, necháme po každé straně přejít jednou varem a děrovanou lžící vybereme, uvařené nočky postupně skládáme do misek. Ve zbylém mléce rozkverláme žoutky, zbytek cukru a škrob, přidáme kousek po délce rozpůlené vanilky a vlijeme do procezeného mléka, ve kterém jsme vařili nočky. Za stálého míchání necháme zhoustnout. Hotovým krémem podlijeme nočky, které vyplavou na povrch. Dezert podáváme v létě vychlazený a v zimě teplý.*

*Lambredy – ve staročeské kuchyni mořské mihule, litoměřická specialita, posílaly se do královské kuchyně na Pražský hrad.*

*Lampa - láhev (v brněnském hanteku )*

*Lampa červa - láhev červeného (v brněnském hanteku )*

*Láska - lidový název pro třezalku tečkovanou*

*Laskavec - lidový název pro třezalku tečkovanou*

*Lata – bramborová placka v okolí Kyjova. Připravíme ji tak, že 5-6 uvařených brambor den předem semeleme na masovém strojku. Dáme na vál, přidáme polohrubou mouku a zpracujeme na těsto. To pak rozdělíme na kousky velikosti vejce a vyválíme na válu na kulatou placku o síle asi 3 mm. Čím slabší, tím lepší. Rozřezeme je na poloviny nebo na 4 díly a opatrně přeneseme na plotnu. Pečeme po obou stranách. Pokud je pečeme na plynovém sporáku je nutná plotýnka. Upečenou placku položíme na talíř a pomastíme sádlem ( může být i husí), potřeme povidly a posypeme mákem a svineme. Smotané klademe na druhý talíř a každou vrstvu znovu posypeme mákem. Nejlépe samozřejmě chutnají teplé.*

*Latuše – nářečně – krajáč na mléko.*

*Latuška – na Valašsku kameninový hrnec na mléko.*

*Lavórovica – podomácku pálená kořalka na Valašsku.*

*Lebeda zahradní (Atriplex hortensis ) - pěstovala se již ve starověkém Římě a Řecku jako zelenina. Používá se jako špenát.*

*Lejštrok – ve staročeské a regionální kuchyni název pro dřevěnou nádobu na vodu*

*Lejtrovaný cukr - staročesky vyčištěný pomocí bílku*

*Lekvár – čerstvě uvařená povidla na Slovácku*

*Lepenice – ve staročeské kuchyni bramborová kaše se zelím, ochucená solí, kmínem, cibulí, sádlem a se škvarky.*

*Lepiduša – v jižních Čechách škubánky mazané povidly a sypané perníkem a cukrem.*

*Lepocha – z Hlučínska ovocná omáčka, ale ze sušeného ovoce, upravená podobně jako bryja.*

*Let'ina - mladé zelené větve listnatých stromů svázané do zhruba 2 metry vysoké otýpky, kterými se (již uschlými) v zimě krmily ovce či kozy ve Valašském nářečí*

*Letkvař, někdy též lektvař - staročesky směs ovoce, svařená s medem, cukrem nebo sirupem, marmeláda*

*Letník - poplatník místo sýra ( dělaného o letnicích), který dávali sedláci místním farářům.*

*Ležka – název pro lžici nebo lžičku na Lašsku*

*Libeček lékařský (Levisticum officinale)- je nejen koření, ale i léčivka. Kořeny obsahují silici, kumariny. Podporuje činnost srdce, jater a zažívání. Jako koření se používají listy, které svou chutí připomínají maggi. V kuchyni je oblíbený a používá se čerstvý nebo sušený do polévek, omáček a masovým základem, karbanátků, nádivek, rajčatového salátu, luštěnin, bylinkových másel a zlepšuje chuť dušeným masům. Hlavní obsahovou složkou je terpineol. Dále vitamíny C a A, hořčiny, pryskyřice, cukry, organické kyseliny a další látky. Užívá se jako diuretický prostředek při zánětu dolních cest močových a močového měchýře, při otocích ke zvýšení vylučování tekutin a pro povzbuzení vylučování žluče. Lidově se nazývá „ české maggi“.*

*Libra - stará jednotka hmotnosti 0,3 až 0,6 kg.*

*Ličko mateří - – lidový název pro podběl léčivý*

*Líhanec, líhaneček - staročesky lívanec, lívaneček, též kolečko vykrojené z těsta*

*Lisovati ( passer) – všechno, co jest kašovité a měkké, jako: sekané či mleté maso, utřené sardele, rozvařená jablka, tvaroh, hrách atd. protlačí se skrze sítko, aby kaše a sekaniny byly co možná nejjemnější.*

*Listopadka půvabné lidové pojmenování jedné jediné houby, čirůvky havelky*

*Lištva – nářečně – polička na talíře a hrnce.*

*Litický knedlík - Usmážíme na tuku 4 housky nakrájené na kostky, 106 g*

*másla, 4 celých vajec a 2 žloutky utřeme, kolik jsme dali vajec, tolik dáme lžic smetany a mouky a osolíme. Pak dáme do ubrousku a ve slané vodě je vaříme asi 45 minut.*

*Lízačka - ochutnávání povidel při jejich vaření na Slovácku*

*Lógrák – zastarale hrnec na kávu.*

*Loch - staročesky sklep*

*Lokše - ve staré valašské kuchyni nudle*

*Lop – lidový název pro trnku obecnou*

*Lopušice - – lidový název pro podběl léčivý*

*Lukášky ( staročesky) - tenké pečivo, kulatého tvaru dělitelné na lístečky jako cedulky s obrázkem sv.Lukáše a modlitbou k němu, které lidé polykali proti bolestem..*

*Lukše – na Brněnsku nudle*

*Lžice – nejstarší bývala dřevěná a jedlo se s ní velice špatně. Byla dlabaná do hloubky, protože zároveň sloužila jako naběračka. Při změně jídla bylo dovoleno otírat ji do ubrusu. Starší Šturm z Hranic však doporučoval svým dcerám, aby lžici po každém chodu neotíraly, protože pak ubrus vydrží déle čistý. Lžic byl později velký výběr. Od dřevěných přes železné, plechové, měděné, fládrové a cínové, po drahocenné lžice s točenými držadly a pozlacenými erby, a vzácně lžice perlové se stříbrnými držátky.*

*Lžičenka – název pro kávovou lžičku na Hané*

*Lžičník ( cocularia) – bylina, která má téměř stejné vlastnosti jako řeřicha. V kuchyni se užívá hlavně čerstvých lístků a to jemně nasekaných, podobně jako zelené petržele, k okořenění okurkového a hlávkového salátu, polévek, nádivek, vařených brambor, tvarohu apod. Dále pak k přípravě bylinkového másla. Z lístků se též připravuje výborný osvěžující salát jako vhodná příloha k minutkám, připravovaným z hovězího masa, k různým pečením apod.*

---

## M

---

*Macek – název pro zajíce na Lašsku*

*Máčanka grybová – hustá kaše z hub a kyselé smetany, do které se máčí černý chléb. Přípravuje se v regionální kuchyni.*

*Máčka – na Valašsku hustá polévka nebo řidší omáčka se zápražkou, zelí, přikyselená zelnícou s přidavkem mléka.*

*Madérské víno - staročesky víno Madeira*

*Magaše – bramborové placky pečené na plotně a plněné povidly na Slovácku*

*Magranky ( staroč.)- omeletky z vajec*

*Magaše – název pro bramborovou placku v Šardicích*

*Machout – na Klatovsku uvařený hrách s kroupami promíchaný s osmaženou cibulkou.*

*Machout ( z Plzeňska) - 800 g brambor, 400 g kysaného zelí, 100 g škvarků, kmín a sůl. Oloupané a rozkrájené brambory uvaříme v osolené vodě s kmínem. Uvařené brambory scedíme, promícháme s pokrájeným syrovým zelím a do směsi ještě zamícháme škvarky.*

*Majda – název pro omáčku v brněnském hanteku*

*Majík – lidový název pro podběl léčivý*

*Majonézník – název pro strojek na výrobu majonézy ve staročeské kuchyni.*

*Odstraňuje pochybnosti, zda-li se výrobek podaří. Tak zněl na něho inzerát.*

*Makové mléko – rozmíchaný a sladký mák v hrnku mléka. Jedl se s buchtou nebo se na buchtu naléval.*

*Makovička – název pro lívance, které se s oblibou dělaly z ječné mouky a pekly se na zvláštním plátu nad ohništěm na Luhačovicku.*

*Maliny patří k nejstarším druhům ovoce, kulturní plodiny existují zhruba 200 let. Pro vysoký obsah živin je řadíme k nejcennějšímu ovoci. Obsahují kolem 13 % jednoduchých cukrů, z minerálních látek hodně vápníku, hořčíku, fosforu, železa, draslíku, mnoho vitamínu C, karoten, vitamíny skupiny B,*



*organické kyseliny, poměrně mnoho pektinu, tříslovin, flavonoidy a rostlinná barviva. Obsah kyseliny salicylové je prospěšný při horečnatých onemocněních. Maliny jsou žlučopudné a močopudné, doporučují se při revmatismu a některých ledvinových a jaterních chorobách. Vitamin A je přírodním léčebným prostředkem při očních potížích a poruchách vidění. Obsah rutinu ( vitamínu P) zpevňuje cévy v oku. Byly využívány už ve staré čínské medicíně proti šerosleposti. Obsahují i biotin, důležitý pro lesk a hustotu vlasů a pružnost pleti. V kuchyni mají všestranné použití.*

*Malvazí ( staročesky) - sladké bílé víno, nazvané podle jihořeckého města Malvasie*

*Maňas – jídlo z brambor a hub na Domažlicku.*

*Manděra - 500 g vařených brambor, 25 g hrachu, 250 g uzeného vařeného bůčku, mletý pepř, sůl, cibule.*

*Brambory a hrách uvaříme zvlášť do měkka v osolené vodě a umeleme na masovém strojků. Bůček umeleme, rozškvaříme s jemně nakrájenou cibulí a dobře promícháme se všemi přísadami. Hotovou kaši dosolíme a podáváme s kyselým zelím.*

*Mandlové mléko ( staročesky) - mleté mandle svařené v mléce. Má výborný účinek jako nápoj u horeček, protože rychleji opouští žaludek než pravé mléko, jednak je bohaté na cenné bílkoviny a tukové látky.*

*Mandlový křen podle Wáclava Pacowského z roku 1811 - Spaříme a oloupeme hrstku mandlí a utlučeme je v hmoždíři. Do hrnce dáme očištěný nastrouhaný křen, kousek cukru, kousek másla a zalijeme vše vychladlou, s trochou hladké mouky svařenou smetanou a rozmícháme. Podáváme-li omáčku k hovězímu masu, rozředíme ji horkou smetanou a dáme krátce povařit. Wáclav Pacowský, kuchař její excelence Alžběty hraběnky z Quasco, rozené hraběnky Netolické.*

*Manzelbaba ( staročesky) - nákyk ze slepičího masa*

*Manželství – ve staročeské kuchyni kroupy s fazolemi.*

*Marhula - na Slovácku meruňka*

*Marjánka – staročesky majoránka*

*Martinské podkovy – ( též martinské rohlíky) – posvícenské pečivo při martinském posvícení ( nadívané pečivo z kynutého těsta ve tvaru rohlíků nebo podkov)*

*Marule – meruňka na Ještědsku podle K. Světlé*

*Masař – na Lašsku řezník*

*Máslenka - na Slovácku máselnice*

*Maso volové - hovězí maso*

*Masopust neboli fašank – je období od Tří králů (6. 1.) do začátku Velikonočního postu, tedy po Popelčnické středy. V užším smyslu jsou to tři poslední dny tohoto období, tzv. ostatky.*

*Matloch – jídlo z brambor, mléka, soli a másla připravované v lidové středočeské kuchyni.*

*Maz - staročesky povidla, zavařenina*

*Maz z mrkve - 250 g karotky, 4 - 5 lžic strouhanky, 2 - 3 lžičce medu, šťáva a kůra z 1 citronu, mletý zázvor, mletá skořice, hřebíček a cukr na posypání.*

*Karotku omyjeme a ovaříme, okapanou nepřilíš jemně posekáme, ochutíme tlučeným kořením a medem a smícháme se strouhankou. Utvoříme tužší těstíčko. Lžící vykrajujeme nočky, které smažíme a podáváme pocukrované k vínu nebo k čaji.*

*Mazanec – velikonoční pečivo okrouhlého tvaru označené na vrchu řezem ve tvaru kříže.*

*Mazanečník – ve starších slovnících se tak jmenoval výrobce mazanců.*

*Mázovka - na Slovácku láhev 1 a 1/2 litru*

*Medař – zastarale – prodavač medu.*

*Mědenec – měděná nádoba na ohřívání vody v kamnech na Ještědsku podle K. Světlé*

*Medenice též měděnice – při staročeském hodování umyvadlo, v němž si stolovníci před jídlem umývali ruce, protože se jimi většinou podávali pokrmy do úst. Zhotovovaly se jak z mosazi, tak i z cínu. Bohatší měšťané jich měli více, některé zdobené a malované.*

*Medník zastarale – výrobce medoviny.*

*Medová kaše z jáhel – byla na strakonickém zámku rozdávána chudým na svátek Panny Marie ve 13. století.*

*Medovina – se pila na slavnostech, obětovala se bohům, pila se na pohřebních hostinách. Můžeme ji připravit tak, že do 10 litrů pramenité vody vmícháme 2 kg medu, kousek květu zázvoru, kousek celé nemleté skořice, několik zrněk hřebíčku, stonek rozmarýny a za stálého odpeňování vaříme s jedním bílkem. Aby byla medovina říznější, můžeme přidat také hrst sušeného chmele. Po svaření bílek vybereme a vychladlý roztok vlijeme do otevřené nádoby, smícháme s vinnými kvasinkami nebo chlebovým kvasem ( postačí i starý chléb) a necháme 2 -3 měsíce při teplotě 19-20 stupňů Celsia. Medovinu pak stočíme do lahví a necháme uležet. Čím starší, tím je silnější.*

*Medvědí hovínko (Bährendreck) - v 19. století název pro cukrovinku pendrek. E.E.Kisch o něm prohlásil, že jeho název má stejně odpornou chuť jako zní a začerní ústa bezpečně zevně i uvnitř.*

*Měchónek – název pro angrešt na Podluží*

*Měchounek - je v nářečí je malý měch*

*Měchura – zastarale knedlíky v jižních Čechách připravované z levného bezvaječného kynutého těsta. Polévali se prndou, což byla osolená a moukou zahuštěná omáčka z rozvařených sušených švestek.*

*Měchuřina - název pro vypraný žaludek v několika vodách na přípravu tlačenky na Moravě.*

*Mergle - meruňky (v brněnském hanteku )*

*Merkvice - staročeský název pro mrkev*

*Metilo – regionální pokrm, připravovaný z 800 g brambor, 200 g kysaného zelí, sůl, mletá sladká paprika, 50 g másla nebo sádla, cibule. Oloupané brambory uvaříme, rozmačkáme, přidáme osmaženou cibulku, papriku, drobně pokrájenou syrovou cibuli a syrové zelí. Vše dobře promícháme a teplé neseme na stůl.*

*Mětýnky - připravovaly se ve staročeské kuchyni ze zbytků chlebového těsta*

*Mhouřilka půvabné lidové pojmenování jedné jediné houby, čirůvky havelky*

*Micák – název králíka na Valašsku*

*Mican – název pro králíka na Hané*

*Michalky – na Lašsku název pro houby václavky*

*Miletinské modlitbičky – se připravovaly z perníku o poutích. Jsou to dva obdélníky dobrého perníku spojené ořechovou náplní s rozinkami a kandovaným ovocem.*

*Milovníček - tak roztomile nazývali naši předkové v lidovém léčitelství bylinku třezalku tečkovanou*

*Míšeňská jablka v rosolu ( od M.D. Rettigové)*

*Oloupej pěkná Míšeňská jablka a vhod' je do studené vody, aby nezčernala, na 12 jablek dej do čisté nádoby půl litru vína, 3/4 l vody, z jednoho citrónu kůru, kousek celé skořice a 15 dkg cukru, a když se to vaří, vlož do toho ta jablka. Když jsou na jedné straně trochu uvařena, obrať je na druhou stranu, dej pozor, aby se stopka neutrhla, přikryti se nesmějí, sice by se rozpadla: Pak je vyndej, urovnej na mísu, a okolo každého udělej pěkný věneček z pistácií a mandlí na dlouho rozkrájených. Do šťávy však dej aspoň 7 dkg cukru, z*

*jednoho citronu šťávu, 2 dkg namočené želatiny a nech ji ještě povařit, pak ji proced' na jablíčka a nech ji vystydnout.*

*Mjetanky – na třetí vánoční svátek dostávaly na Chodsku dívky, svobodné dcery a děvečky od hospodyní tzv. „dívčí koledu“. Bylo to „lepší pečivo“. Navrch byla „mjetanka“ (hnětanka) posypána mákem, mletou skořicí, tvarohem nebo vším i s oříšky a mandlemi dohromady. Byla „huložena“ ve zvláštním ozdobném, většinou bílém košíčku.*

*Mladík – ve staročeské kuchyni se tak nazýval mladý zajíc nebo králík*

*Mléko - řekneme-li mléko, myslíme tím mléko kravské, ale to není jediné, které má své hodnoty. Naši prapředkové si dokonce ochočili divoké kozy nebo ovce dříve než velkého tura, od něhož pochází skot. Obsahuje všechny látky potřebné k životu a růstu, bílkoviny a tuk i mléčný cukr, nerostné látky a vitaminy. Mléko mateřské je pro kojence opravdu nenahraditelné. Mateřskému mléku je svým složením nejbližší mléko osličí.*

*Mléko kaprové - staročesky mlíčí*

*Mléko mandlové - staročesky - mleté mandle, uvařené v mléce a scezené*

*Mléko ořechové - staročesky mleté ořechy, uvařené v mléce a scezené*

*Mlíčí smažené - nejdříve namočíme a povaříme ve slané vodě s trochou octa a necháme zpevnit. Pak je obalujeme jako řízky dozlatova.*

*Mňaga – rozmačkané brambory nebo notně rozmočené knedlíky na Lašsku*

*Móca – název pro mouku na Hané*

*Močené okurky – kyselé okurky na Ještědsku podle K. Světlé*

*Močiti ( degorger ) – ve staročeské kuchyni znamenalo namočiti do studené vody všechno, co obsahuje více krve, by se tato vymočila. Jinak by pokrmy za vaření zčervenaly.*

*Móčnica s medem ( z Hané) - 100 g hrubé mouky, med, 80 g másla, špetka soli, mléko. Mouku nasucho opražíme, zalijeme mlékem ( nebo jenom vodou ), dobře rozmícháme a osolíme. Za stálého míchání uvaříme kaši. Na talířích*

*osladíme kaši medem a mastíme máslem. Můžeme také polévat zředěnými povidly*

*Mod'átka - lidový název pro popenec břečťanovitý ( bot. název Glechoma hederacea ) – též openec*

*Modlitbičky – pečou se z dobrého perníkového těsta na Miletínsku a okolí v Podkrkonoší obdélníčky jsou asi 10 x 6 cm a každý druhý se potře vejcem a ozdobí loupanou mandlí. Druhý den dva a dva slepujeme nádivkou tak, aby ozdobený obdélník zůstal nahoře. Nádivka se připravuje ze strouhaného nebo rozdrobeného perníku, s rumem, medem, okoření skořicí, strouhanou citrónovou kůrou a nakonec se přidají strouhané ořechy, hrozinky, sekaná pomerančová kůra nebo jiné kandované ovoce podle chuti.*

*Mochura – nářečně buchta s tvarohem.*

*Morák - na Slovácku krocán*

*Moravský zemákovník - K přípravě tohoto pokrmu se brambory nevaří, nýbrž se oloupou za syrova, pak se pokrájí a dají do hrnce, zalijí se sladkou smetanou a osolí. Pozvolna se vaří, aby se nerozvařily. Mezitím dusíme na 1500 až 2000 g brambor 1/8 másla s jednou celou oloupanou cibulí a jednou polévkovou lžící mouky, smetanu scedíme z brambor a dušená cibule s máslem se s ní rozdělá. Dle potřeby můžeme přidat ještě trochu smetany, abychom získali hustou omáčku, kterou osolíme a procedíme na brambory. K tomu přidáme ještě kousek másla a pokrm dobře promícháme. Předkládá se úplně horký. Místo smetany můžeme použít i mléko.*

*Morka – na Slovácku krůta*

*Morová zelina - tak nazývali naši předkové v lidovém léčitelství bylinku lnici obecnou (květel)*

*Mouka žemličková - staročesky hladká*

*Moumelich nebo makové mléko – vánoční pokrm z máku, medu, perníku, skořice, mléka a hřebíčku. Býval obřadním pokrmem na Turnovsku.*

*Mouřenín v bílé košili - Na jeho přípravu potřebuje 100 g másla, 6 vajec, 70 g pískového cukru, 1 vanilinový cukr, 100 g strouhaných neloupaných mandlí, 4 tabulky čokolády na vaření a čtvrt litru sladké šlehačky.*

*Máslo utřeme se žloutky, které přidáváme jeden po druhém. Důkladně utřeme, přidáme cukr, strouhané neloupané mandle, změkklou čokoládu a nakonec vmícháme tuhý sníh z bílků. Hmotu nalijeme do dobře vymaštěné a strouhankou vysypané formy, do ní vhodíme peníze, formu přikryjeme víkem a dáme vařit do vodní lázně asi na 1 hodinu. Poté vyjmeme z vody, sejmeme víko, necháme vychladnout a překlopíme pudink na mísu a celý potřeme ušlehanou smetanou. Pudink se potom rozdělí na tolik dílů, kolik je členů rodiny a následuje napjaté očekávání, kdo bude mít ve své porci peníze. Ten prý nebude mít v příštím roce problémy s nedostatkem oběživa.*

*Moutev ( staroč.) - kvedlačka, palička*

*Moždířík – kameninový pekáč - výrazu se používalo v 16. a 17. století*

*Mračovský grog - Vodu s lžící hnědého cukru, hřebíčkem a celou skořicí necháme přejít varem. Přidáme silnou esenci čaje, nápoj scedíme a v poměru 1:1 doplníme šťávou z pomeranče. Světíme rumem. Lžičky se po zamíchání nezbavujeme, na dně totiž zůstane dužnina z pomeranče, která se stane posledním lahodným soustem.*

*Mrkvance – koláče plněné mrkví ve staročeské kuchyni podávané hlavně o Vánocích (mrkvovou nádivkou).*

*Mrkvous – staročeský název pro mrkev*

*Mrkvové tašky – bramborové těsto plněné z mrkve, mletého máku a cukru smažené na sádle a horké pocukrované. Připravovaly se na Buchlovicku.*

*Mrkvový krém - mrkev jemně nastrouháme, podlijeme studeným vývarem a 5 minut povaříme, rozmixujeme, přidáme smetanu, osolíme, opeříme a podáváme k vařenému nebo pečenému masu.*

*Mrváň – pekly naše prababičky a babičky, je to pozapomenuté pečivo, které kdysi patřilo k nejoblíbenějším a nesmělo chybět při žádném obřadu od*

*narození až do smrti. Mrváň se pekl z tuhého kynutého těsta, které se vyválelo do podlouhlé šišky a ta se svinula do kroužku o průměru asi 30 cm a trochu přimáčkla, aby se zploštila. Vnější okraje se kolem dokola hluboko nařezaly nožem. Při pečení se jizvy roztáhly a vzniklo husté vroubkování. Mrváně souvisely s obyčejí vážícími se k přivolávání jara a zajišťování budoucí úrody.*

*Spirit*

*Mrváně – na Moravě těsto jako na nudle a smažené.*

*Mrvenica - regionální polévka ze sušených hub*

*Mřenky - jsou dlouhé asi 10 cm, štíhlé jako úhoř, mají tělo podobné válečku a hlavu se šesti vousy. Tyto ryby, kterým se na Moravě říká hrouzci, byly i v pražské Vltavě, ale byly již vychytány. Mají velice dobré maso a žijí v mělkých a čistých vodách.*

*Můčka, múka - staročesky mouka*

*Mukyně - divoce rostoucí stromy mající plody podobné šarlatovým třešničkám*

*Mušinka – malé hrachové lusky, tvořící se záhy po odkvětu ( mají ještě zbytky květu, trčící jako muší křídylka) na Ještědsku podle K. Světlé*

*Muškatové kulky - staročesky - muškátový oříšek*

*Mútev - staročesky, palice, kyj, trdlo na tření, vařečka*

*Muťok – šťouchadlo na brambory na Lašsku*

*Muzika - směs sušeného ovoce v Podkrkonoší, na Dobrušsku, ale i v tak odlehlých místech jako Klatovsko a Podřipsko, typická pro štědrovečerní stůl.*

*Muzikanti ( Podkrkonoší ) - 1000 g vařených brambor, 100 - 150 g hladké mouky, 1 vejce, sůl, hladká mouka na vál, sádlo na plech, 4 lžice sádla, 2 cibule, 1000 g kysaného zelí, lžice sádla, sůl a cukr. Zelí zalijeme vodou a dáme vařit. Uvařené brambory oloupeme, semeleme nebo nastrouháme a na vále zpracováváme jen s malým množstvím mouky, vejcem a solí. Na vále vyválíme tenký plát bramborového těsta, nakrájíme z něho čtverečky a opékáme je po obou stranách buď na plátech uhelného sporáku nebo v troubě na plechu vymazaném sádlem. Opečené bramborové čtverečky sypeme do*



*hlubší misky, promastíme je cibulí osmaženou na sádle a pak vše promícháme se zvláště uvařeným zelím, které jsme předtím dochutili podle potřeby solí a cukrem.*

*Podáváme s horkým mlékem.*

*Mycák – název pro králíka na Valašsku*

*Mycka – název pro samici králíka na Valašsku*

*Myší ocásek – tak nazývali naši předkové v lidovém léčitelství bylinku řebříček obecný. Čaj pomáhal při závratích, migrénách, slzení a dívek soužených začínající menstruaci nebo žen v přechodu.*

*Myška půvabné lidové pojmenování jedné jediné houby, čirůvky havelky*

---

## N

---

*Nabagrovat se - najíst se (v brněnském hanteku )*

*Nadívati ( farcer ) – nazývá se v kuchařství výkon, kterým dutiny nebo otvory uměle vytvořené jak mas tak drůbeže tak i pečiva se vyplňují čili nadívají.*

*Totéž často i při rybách se děje.*

*Nádoba – kadečka – ve staročeské kuchyni se používala u kamen na dřevěný popel.*

*Nadrátovaný – opilý, ožralý na Slovácku a Podluží*

*Naducánky - 400 g polohrubé mouky, 4 vejce, půl lžičky soli, lžička cukru, 200 g másla, 1,5 – 2 dl mléka, špetka muškátového oříšku, vejce na potřetí, mák na posypání, droždí.*

*Z mléka, cukru, droždí a trochy mouky připravíme kvásek. Přidáme zbývající mouku prosetou se solí, vejce, na hrubém struhadle nastrouhané ztuhlé máslo z ledničky a zaděláme na těsto o něco tužší než na buchty. Necháme je delší dobu kynout, pak na vále ještě jednou prohněteme. Mezi dlaněmi tvoříme*

*bochánky, které klademe na pomaštěný plech, potíráme rozšlehaným vejcem, sypeme nemletým mákem. Když znovu zkynou, do červena upečeme.*

*Podáváme mazané máslem rozšlehaném v poměru 1 : 1 s medem.*

*Na dvě stébla tlusté – znamenalo ve staročeské kuchyni sílu 3 až 5 mm*

*Nachálovat se – najíst se na Podluží*

*Náchodský chlebovník - Strouhaný chléb, podle potřeby mléko, 100 g škvarků, 1 cibule, máslo. Do dobře vymaštěného rendlíku dáme vrstvu nastrouhaného chleba, který trochu předem navlhčíme mlékem, na to pak vrstvu mletých škvarků s trochou jemně sekané cibule. Vrstvy opakujeme, až je rendlík plný, poslední vrstvu tvoří chléb. Poklademe kousky másla a zapečeme.*

*Podáváme se zelím buď syrovým nebo dušeným.*

*Na Kalandu – na námluvy na Ještědsku podle K. Světlé*

*Nakóřit se - opít se, pomnět se (v brněnském hanteku )*

*Nakrajovánky – jsou na Nepomucku větší oválné buchtičky povidlím nadívané a dvěma rýhami vyznačené ty se pak po upečení prostě rozlomily na tři díly a spařovaly mlékem jako peciválky.*

*Na poctu volati – zváti k přípitku na Ještědsku podle K. Světlé*

*Nasekánke - na jižní Moravě placky z bramborového těsta pečené na plotně*

*Násoska – koštýř na víno na Slovácku*

*Nátoňka – bramborová nat' v Podluží*

*Naunvice ( staroč.) -plněné omelety, obalené v těstě a vysmažené*

*Necovka – název pro sekanou na Lašsku*

*Nedašovská velikonoční babička - 300 g polohrubé mouky, 4 žloutky, 20 g droždí, 2,5 dl mléka, 70 g másla, sůl, 100 g libového uzeného masa, 100 g klobásy, 1 natvrdo vařené vejce, olej na vymaštění pekáčku.*

*Droždí rozpustíme ve vlažném mléce a zaděláme jím mouku, do které jsme přidali žloutky, rozehřáté máslo a sůl. Na dno vyššího pekáčku nebo kastrolku vymazaného olejem položíme oloupaná a natvrdo vařená vejce, špalíček*

*uzeného masa, klobásu. Na vše nalijeme a rozetřeme těsto, které necháme kynout. Pak „babičku“ upečeme, vyklopíme a zabalíme do lněného ubrousku, ve kterém tento starodávný pokrm servírujeme na stůl.*

*Nedašovské dalamánky - 500 g hladké mouky, 2,5 dl vlažné vody, 50 g kvasnic, lžička tlučeného kmínu, 2 kostky cukru, lžička soli, 500 g libového uzeného masa, 10 vajec vařených natvrdo.*

*Z vody, trochy mouky, cukru a droždí připravíme kvásek. Zaděláme jím zbývající mouku na husté chlebové těsto. Přidáme tlučený kmín a necháme vykynout. Pak těsto rozdělíme na 10 dílů a do každého zabalíme natvrdo vařené vejce a plátek uzeného masa. Dalamánky ve tvaru malých vek necháme ještě chvíli kynout a do červena upečeme. Těsně před dopečením potřeme každý olejem.*

*Nedvědí paznehty - staročesky medvědí tlapy*

*Neklovat se - staročesky neklíhovatět, nelepít se*

*Nepřesmažovat , nepřesměžovat - staročesky nepřipálit, nepřepalovat*

*Netuhy – název pro škubánky z jáhel na Rychnovsku.*

*Netyja – kaše z prosa nebo jáhel a pšeničné mouky posypaná tvarohem nebo perníkem a zapečená na Moravě.*

*Netyje (z Valašska) - Potřebujeme mléko, ovesné vločky, máslo, cukr, hrozinky, sůl, ovocnou šťávu, citrón.*

*Do vařícího osoleného mléka pomalu zavařujeme ovesné vločky a 15 minut je do husta vaříme. Potom je ochutíme omytou citrónovou nastrouhanou kůrou, hrozkami, rozpuštěným máslem a cukrem. Vytvořenou směs rozetřeme na vymaštěný pekáč a pečeme asi 40 minut ve středně vyhřáté troubě. Upečené netyje natrháme vidličkou, naklademe na talíř, polijeme ovocnou šťávou a nakonec posypeme cukrem.*

*Netynky - regionální pokrm - placičky s mletými škvarky*

*Nové bílky - staročesky čerstvé bílky*

*Nové máslo - staročesky čerstvé máslo*

---

## **O**

---

*Obalovati ( paner ) – znamená určenou věc, jako např. řízky mas nebo ryb, ve strouhané housce obálet, totiž umělý obal jim dáti, ze kterého se pak utvoří kůrka. Předmět k obalení určený smáčí se buď v másle nebo v ušlehaném či rozkloktaném vejci v misce, po té se teprve v housce otáčí, by se naň nachytala. Jinak netvoří se pěkné kůrky, ale i obal odpadá. Některé pokrmy ponořují se též do mouky, než se namáčejí ve vejci. Obalujeme vždy věci určené ke smažení.*

*Obarovica – na Valašsku ovarová polévka.*

*Obcina - obecní půda, půda v majetku obce na Ještědsku podle K. Světlé*

*Občina - obecní půda, půda v majetku obce na Ještědsku podle K. Světlé*

*Obcházka – název pro jelítkový prejt Hané*

*Obkázanica – jelítkový prejt z Valašska.*

*Obrostlá terčemi – fazolemi na Ještědsku podle K. Světlé*

*Obtužit - staročesky nechat ztuhnout*

*Obžeráky - vánoční koláče pečené v okolí Nového Hrozenkova*

*Obžérné dny – dříve většinou dny hojnosti především o vánocích*

*Ocírovat ( staroč.) –ozdobit - výrazu se používalo v 16. a 17. století*

*Očepánky – v jižních Čechách slavnostní koláče pečené při příležitosti dožíněk, křtin a svateb.*

*Oči volové ( staroč.) - volská oka*

*Očkaté koláče – plněné koláče nádivkou na Českobrodsku. Nejsou kulaté, ale čtyřhranné. Z těsta nakrájíme čtverečky, na každý dáme lžičku nádivky, pak cípky křížem přeložíme a stiskneme tak, aby nádivka čtyřmi oky vykukovala.*

*Mažeme je nahoře vejcem a sypeme drobenkou. Dělají se zpravidla z lepšího, popř. překládaného i lístkového těsta.*

*Odchlebníky ( lidová kuchyně) - Kousky chlebového těsta naplníme švestkami jako buchty, potřou se vodou a v troubě nebo v peci upečou. Jindy se zase upečou prázdné bochníčky a po upečení se namažou švestkovými povidly, případně se posypou sušeným květem černého bezu.*

*Odvárka – staročeské obřadní vánoční jídlo ze sušeného ovoce a koření.*

*Odvářka, vodvářka - staročesky, polévka nebo omáčka, ve které se něco vařilo, odvar nebo vývar*

*Oharky, oharek – na Slováckém Podluží název pro okurky.*

*Ochmelený plot – plot obrostlý chmelem na Ještědsku podle K. Světlé*

*Okládaný - staročesky obkládaný, obalovaný*

*Okrájeti, okrajovati, očistiti ( paner ) – znamená seřezati všechny zbytečné kusy z masa nebo drůbeže, které by nám vadily při úpravě. Zejména se tím označuje okrajování zbytečného loje nebo kůžiček a žilek z masa, když se upravuje biftek, žebírka apod.*

*Okrušinky – název pro drobečky na Lašsku*

*Okřín, vokřín - staročesky mísa*

*Okudlanky – název pro angrešt na Lašsku*

*Olej bukvicový - používal se ve staročeské kuchyni*

*Olej bukvový - vyráběl se z bukvic a obsahoval 42 až 48 % oleje, chutnal prý jako olej z lískových oříšků*

*Olej lněný - používal se ve staročeské kuchyni*

*Olej makový - používal se ve staročeské kuchyni*

*Olej řepkový - používal se ve staročeské kuchyni*

*Olejnící měli svůj cech už v 15. století a vyráběli surový konopný, lněný a jiný olej. Jejich oleje však nebyly tak vzhledné a chutné jako je tomu dnes, ale obsahovaly však stejné účinné látky, chránící naše tepny před kornatěním.*

*Olovrant – nářečně svačina.*

*Omáčka cibulová sladká – se připravuje v Mezilečí u České Skalice takto: 1 lžice másla, 2 lžice hladké mouky, 2 cibule, sůl a ¼ l sladké smetany a mléka.*

*Bledou jíšku na nakrájené cibulce zalijeme vodou, osolíme a povaříme. Nakonec vylepšíme sladkým mlékem se smetanou a procedíme. Je vhodná k pouhým knedlíkům i když se nepodávají s masem.*

*Omáňkové víno – připravuje se z omanu pravého.*

*Omanová zavařenina se připravuje z kořene omanu pravého*

*Opalování plamenem (flamber) – znamená menší drůbež nad plamenem rychle obracet, aby se chloupky na ní opálily. Pak se teprve pere a kuchá.*

*Opavská stírka – polévka, která se připravuje z 1,5 litru mléka, sůl, vejce, 50 g hladké mouky, 30 g másla. Z vejce a mouky uděláme kapání, které za stálého míchání nakapeme do vařícího osoleného mléka. Do hotového pokrmu dáme kousek másla.*

*Openec – též popenec, bylinka ve staročeské kuchyni.*

*Opěňovati (staročesky) – kde se při vaření tvoří pěna na povrchu, sbírá se opatrně zvláštní lžící, zejména sbírá se pěna z polévky.*

*Opich – název celeru ve staročeštině.*

*Opilství - Od druhé poloviny 15. století proniklo do slovníku starých Čechů nové slovo - ožralec. Jeho zavedení a brzké rozšíření cosi signalizovalo a problém stoupající spotřeby alkoholu se dostal i na přetřes kronikářů. Tvrdili, že v českém království vítězí „ vožralství, frej neřádný a hry kostečné.“ V roce 1526 zemský sněm dokonce veřejně odsoudil „ ožírání hanebné „ a komorní sněm se usnesl, že každá uzavřená smlouva se okamžitě zruší, pokud se prokáže, že zástupce jedné ze smluvních stran byl opilý.*

*Vynecháme-li pivo, pak v pití dominovalo víno, v němž dávali staří Čechové přednost zásadně červenému. Za vlády jagellonských králů se pak prudce rozšířila obliba kořalky. Vyráběla se destilací vína nebo piva a byla neobyčejně silná, obsahovala 60 až 90 % alkoholu. V letech 1477 až 1526 se jen v Praze usadilo 20 nových „ vinopalů „ a „ pivovalů „ Kořalka vytlačila i*

*tradiční medovinu. Pít se neholdovalo jen v Čechách. Ve Francii vynakládali šlechtici až polovinu rozpočtu kuchyně na nákup pítí. V Norimberku v roce 1525 vypili za jediný večer stolovníci na počest Melanchtona průměrně 2,5 litru vína na osobu. Církevní kruhy chtěly dokonce pítí zakázat, ale moudrý císař Karel V. jim odpověděl, že je stejně nemožné odnaučit Němce opilství, jako je přimět Španěly, aby nekradli ( a pak že se svět mění). Detaily o opilství v pozdním středověku jsou jedním z mnoha tisíců drobných faktů české šlechty, která v době nepřítomnosti Vladislava Jagellonského i jeho syna Ludvíka prakticky vládla celé zemi. RP 26.10.94*

*Oplatečníci – kolem 16. století řemeslníci, kteří sami pekli a také prodávali oplatky.*

*Oplatečnice – v dřívější době ( kolem 16. století ) název jediné ženy, která sama pekla a také prodávala oplatky.*

*Oplatky – na Lašsku tácky na pivo*

*Oplaz - místo na poli, kde pluh při orání nezabral ( které nezoral) na Ještědsku podle K. Světlé*

*Oplzlák – název pro houbu hadovku zápašnou na Svitavsku*

*Osmička - na Slovácku stará míra sklenice*

*Osrdí, vosrdí - staročesky vnitřnosti*

*Ostatky – tak se nazývaly poslední tři dny před Popelcem o Masopustu, kdy nastalo nejbujnější hodování a veselí a tak se jim také říkalo „ dni bláznivé“.*

*Ostravský kotouč - 750 g vepřového masa bez kosti, 60 g másla, 3 vejce natvrdo, 100 g šunky, 1 cibule, sardelová pasta, tuk, mletý pepř a sůl.*

*Drobně nakrájenou cibuli zpěníme na 1/3 dávky másla. Očištěný plát masa naklepeme, posolíme, opepříme a tence potřeme sardelovým máslem.*

*Zbylé 2/3 dávky másla dobře umícháme se sardelovou pastou. Po celé ploše masa pak rozprostřeme plátky šunky a doprostřed umístíme celá vejce. Maso stočíme a ovážeme nití. Pak je zprudka opečeme v rozpáleném másle s cibulkou, podlijeme a dusíme doměkka.*

*Podáváme s opékanými brambory.*

*Ostrúhat - staročesky oloupat*

*Ostružit rybu - staročesky zbavit šupin*

*Ostružiny jsou plody ostružiníku křovitého, obsahují vitamin A, P a C, mají 85 % vody, 10 % cukrů, 6 % vlákniny, 1,5 % pektinových látek, obsahují třísloviny a kyselinu jablečnou. Z minerálních látek obsahují vápník ( 64 mg ve 100 g), draslík, hořčík a fosfor.*

*Ostudit ( staroč.) - vychladit*

*Osúchy – nářečně na Valašsku koláč z chlebového těsta.*

*Oškrabina – slupka po loupání brambor na Lašsku*

*Oškvarky – na Slovácku název pro škvarky*

*Ošlejch těž sibirka - je mrazuvzdorná bylina, která k naší škodě z našich zahrádek skoro vymizela. Po celý rok poskytuje zelenou nať podobnou silnější pažitce. Obsahuje hodně vitaminu C a minerální látky. Množí se cibulkami, které se vytvářejí na stvolu v letních měsících.*

*Ošljach – ve staročestíně pórek.*

*Otopený - staročesky - svařený, zahřátý*

*Otupit ve víně ( staroč.) - naložit do vína, těž omýt ve víně*

*Ouhoř - staročesky úhoř*

*Oukrop s cibulí polévka z Klatovska – potřebujeme 200 g cibule, 2 - 3 stroužky česneku, 40 g tuku, sůl, vařené brambory nebo chleba a kmín.*

*Drobně nakrájenou cibuli a rozmačkaný česnek osmažíme na tuku do růžova. Do talířů vložíme na kostičky pokrájený a opečený chléb nebo brambory nakrájené na kostičky a uvařené s kmínem. Posypeme osmaženou cibulí s česnekem a přelijeme vroucí vodou.*

*Oukrop - 4 krajíčky staršího chleba, 100 g sádla, 6 stroužků česneku, asi litr vývaru z brambor, sůl.*

*Tenké krajíčky chleba nakrájíme na větší kostky a na sádle je opečeme do červena. Každou kostku vydatně potřeme rozetřeným česnekem, chléb*



*rozdělíme na talíře a zalijeme horkou osolenou vodou, v níž jsme uvařili brambory.*

*Oulevina – pole, jemuž se „ulevuje“ úhor – horská louka na Ještědsku podle K. Světlé*

*Oupory - znetvořené švestky na Klatovsku, byly tak oblíbené, že se podávaly s podmáslím i o pouti*

*Oukrop – staročesky – polévka vývar z brambor s česnekem a solí.*

*Ouštička másla - staročesky kousek másla jako malá houska*

*Ovesný kuba - předem namočené ovesné vločky uvaříme v osolené vodě s kouskem tuku. Přidáme nakrájené sušené houby, uvařené s kmínem, dále sádlo, majoránku, osmaženou cibuli, česnek utřený se solí. Dáme do vymaštěného pekáčku a zapečeme ve vyhřáté troubě.*

*Ovoconka v okolí Litomyšle ovocná polévka ze směsi sušených švestek, hrušek a křížal, které se uvařily doměkka se skořicí ve vodě. Polévka se podle chuti osladila, někdy vylepšila povidly a nakonec se opět zahustila mlékem a trochou mouky. V zimě se podávala teplá l černému chlebu a v létě se jedla dobře vychlazená jako lahodné občerstvení.*

*Ožilkuje – staročesky, odžilkuje, zbaví se blan na mase*

*Ožralec - Od druhé poloviny 15. století proniklo do slovníku starých Čechů nové slovo - ožralec. Jeho zavedení a brzké rozšíření cosi signalizovalo a problém stoupající spotřeby alkoholu se dostal i na přetřes kronikářů. Tvrdili, že v českém království vítězí „ vožralství, frej neřádný a hry kostečné.“ V roce 1526 zemský sněm dokonce veřejně odsoudil „ ožírání hanebné „ a komorní sněm se usnesl, že každá uzavřená smlouva se okamžitě zruší, pokud se prokáže, že zástupce jedné ze smluvních stran byl opilý.*

*Vynecháme-li pivo, pak v pití dominovalo víno, v němž dávali staří Čechové přednost zásadně červenému. Za vlády jagellonských králů se pak prudce rozšířila obliba kořalky. Vyráběla se destilací vína nebo piva a byla neobyčejně silná, obsahovala 60 až 90 % alkoholu. V letech 1477 až 1526 se*

*jen v Praze usadilo 20 nových „ vinopalů „ a „ pivovalů „ Kořalka vytlačila i tradiční medovinu. Pití se neholdovalo jen v Čechách. Ve Francii vynakládali šlechtici až polovinu rozpočtu kuchyně na nákup pití. V Norimberku v roce 1525 vypili za jediný večer stolovníci na počest Melanchtona průměrně 2,5 litru vína na osobu. Církevní kruhy chtěly dokonce pití zakázat, ale moudrý císař Karel V. jim odpověděl, že je stejně nemožné odnaučit Němce opilství, jako je přimět Španěly, aby nekradli ( a pak že se svět mění). Detaily o opilství v pozdním středověku jsou jedním z mnoha tisíců drobných faktů české šlechty, která v době nepřítomnosti Vladislava Jagellonského i jeho syna Ludvíka prakticky vládla celé zemi. RP 26.10.94*

---

## **P**

---

*Pačkanice – na Valašsku polévka z podmásli s brambory.*

*Pagáč – nářečně miska.*

*Pagáče - na Valašsku koláče plněné zelím*

*Pagáčky – malé bramborové placky pečené na plotně nebo v troubě na Valašsku.*

*Pajšel - v moravském nářečí plíce, pajšl*

*Pálenec – na Domažlicku název pro pučálku (máčený napučený hrách) s cukrem a pepřem.*

*Pálený cukr – staročesky, karamel*

*Palibrada – na Valašsku uvařené, osolené, omaštěné a zahuštěné čerstvé zelí, výrazně opepřené*

*Paluša - hospoda (v brněnském hanteku )*

*Pamprdlice – lidový název pro pampelišku*

*Pampuch ( z Novojičínska) - 6 vajec, 40 g krupice, 40 g másla, sádla nebo slaniny, 4 dl mléka, půlka cibule a sůl. Na tuku zpěníme nakrájenou cibuli,*

*přilijeme mléko, v němž jsme předem rozmíchali krupici, přidáme vejce, špetku soli a za stálého míchání necháme ztuhnout. Podáváme s černým chlebem.*

*Papínky ( lidová kuchyně) 4-6 stroužků česneku, 4 lžičky sádla, sůl, 4-6 krajíčků chleba.*

*Do talířů vložíme na kostičky nakrájený chléb, rozetřený česnek se solí, lžičku sádla, a přelijeme vroucí vodou.*

*Papíry, papírky - staročesky, krabičky z pergamenového papíru. Peklo se v nich cukroví.*

*Paračka – viz párátka. Staročeský název pro párátka.*

*Paradla – tak se říkalo dnešním párátkům. V pražských záznamech je možné dočíst, že paradla – nebo také struhadla - byla z drahých kovů, nejčastěji ze stříbra. Ve starověku se používala luxusní ze slonové kosti, z jeleního rohu, čistého stříbra a zlata. V roce 1587 se u kupce Kramera v Praze připomíná zlaté paradlo, ozdobené rubínem a perlou v celkové hodnotě 28 míšeňských kop. Zlatotepec Šuster vlastnil zase v roce 1598 čtyři struhadla stříbrná a dokonce zlatou paračku s topasem a kompasem.*

*Pardubické knedlíky - Propracujeme na těsto 6 dobře pokrájených žemlí, 3 vejce, trochu mléka a litr jemné mouky. Žemle předtím mají být na másle osmaženy. Z hmoty tvoříme knedlíky, které vaříme ve vodě asi půl hodiny, vybereme je, přelijeme vřelým mlékem a podáváme.*

*Parenica – je sýr tvaru dvou spirálových svitků z tenkých proužků sýřeniny. Svitky jsou obtočeny a staženy k sobě ozdobným řetízkiem zhotoveným rovněž z pařené sýřeniny.*

*Paruza – silné dřevěné bidlo sloužící k tomu, aby se vysoko naložená fůra pavuzníky, tj. silnými provazy nebo řetězy svrchu stáhla na Ještědsku podle K. Světlé*

*Parýpka – okopávání na Ještědsku podle K. Světlé*

*Pastinák setý (pastinak sativa) - je méně používanou zeleninou, i když by si*

*svými vlastnostmi zasloužil větší rozšíření. Pastinák nahradí v kuchyni jak celer tak petržel. V porovnání s mrkví obsahuje více vitamínu C a méně provitaminu A, dále silice, vitaminy B 1, B 2 a má vysoký obsah bezdusíkatých extraktních látek. Pastinák zabraňuje nadýmání. Můžeme ho strouhat, vařit, smažit, pasírovat a používat stejně jako petržel.*

*Paškal – je silná svíce z bílého vosku, někdy i ozdobně malovaná, která sloužila jako symbol Kristova vzkříšení. Byla svčena slavnostním způsobem o Velikonocích a požívala velké úcty. Rčení, vzít někoho na paškal vzniklo nejspíše z toho, že před tyto svíce byli voděni lidé, od nichž se žádalo, aby něco dosvědčili, doznali pravdu a pravdivost svých slov přísahali před svící.*

*Patelňa – název pro pánev na smažení na Valašsku a Lašsku*

*Patenty – placky pečené přímo na sporáku, které se připravovaly na Slovácku. Pro úsporu omastku se upečené placky omočí nejprve v mléku, obalí celé v máku s cukrem a teplé rychle stočí.*

*Patina – název krávy na Hané*

*Páv připravený v kyselici - připravoval se ve staročeské kuchyni*

*Pazourky, pazúry - staročesky, drápy, spáry*

*Peciválky – ve staročeské kuchyni vánoční pečivo z kynutého těsta, které se den předem upekly. Pak se spařovaly mlékem, mastily se máslem a medem a sypaly skořicí a cukrem. Oblíbené zvláště na Poděbradsku.*

*Pečáky – valašské jídlo z uvařených brambor se solí, kmínem a česnekem upečené v troubě a podávané s podmáslem obsahujícím rozdrobený tvaroh.*

*Pečánky – pečené brambory ve slupce v troubě na Chrudimsku, třeba celý večer a to hlavně v zimě při přástkách nebo dračkách. Jednak se vařily v hrnci, ale dříve, když zanikala ohniska, nedovedli si lidé představit, že by se mohly uvařit jinak než v železné třínožce.*

*Pečary - totéž co pečánky*

*Pečenářka – staročesky, výrobce a prodavačka pečených jídel.*

*Pečité – nářečně pečené.*

*Pegáče – název pro hnětýnky na Podluží*

*Pégny – toto pečivo je rozšířeno zvláště na Hané. Je z lineckého těsta a peče se na válcovitě ohnutém plechu. Sype se cukrem a ořechy.*

*Pejchavky – ve staročeské kuchyni byly z kynutého těsta s hrozkami, vykrajované lžící do tuku, smažené a sypané cukrem se skořicí.*

*Pejraprout – na Plzeňsku a Klatovsku pokrm z rozvařeného tvrdého chleba osolený, okmínovaný a nakonec se přidá mléko. Může se vmíchat i rozšlehané vejce.*

*Pekařská bída ( lidová kuchyně) - Zbylé tvrdé rohlíky nebo housky, mléko na spaření, cukr a mletou skořicí na posypání, máslo na maštění.*

*Zbylé rohlíky rozlámeme, posypeme cukrem a tlučenou skořicí, omastíme kouskem másla a spaříme horkým mlékem.*

*Pekařství – staročeský rejstřík obsahoval na 20 druhů chleba od tmavšího s nakyslou chutí až po bílý ze sladkého těsta. Staré řády v 15. století ukládaly pekařům, aby pekli „chléb bílý a režný“ a pod vysokou pokutou vyslovovaly zákaz pečení chleba „podbělého“ nebo „zabělého“, v němž byla smíchána nejhorší černá mouka s bílou – pšeničnou.*

*Pendrek - na Slovácku cukrovinka z lékořice*

*Pernice - staročesky pánvice, pánev*

*Pěry – kynuté knedlíky, které se podávaly jako příkrm k vařenému hovězímu s křenovou omáčkou nebo k uzenému se švestkovou omáčkou. Také se plnily různým ovocem.*

*Petružel - staročesky petržel*

*Píckovina – v Čechách před více než 150 let kus uzeného masa zapečeného v chlebě. Tento slavnostní pokrm, zvaný též plecovník, se připravoval hlavně o velikonocích.*

*Pinta – stará italská míra na tekutiny. Také v Čechách kdysi obvyklá zvaná též máz. Měla čtyři žejdlíky.*

*Pivní polévka s chlebem ( staročeská) - 4 dl plzeňského piva, 300 g černého*

*chleba, 400 g hovězího masa, 300 g kořenové zeleniny ( mrkev, celer, petržel ), 1 cibule, 2 vejce, 1/4 litru sladké smetany, kmín, mletý pepř a sůl.*

*Předem očištěné hovězí maso a kořenovou zeleninu uvaříme doměkka v osolené vodě. Chléb pokrájený na velké kostky zalijeme pivem a necháme rozměkknout. Polévku přecedíme, do čistého vývaru přilijeme změkklý chléb s pivem a necháme rozvařit. Okmínujeme a zalijeme rozšlehanými vejci. Podle chuti dosolíme a nakonec zjemníme smetanou.*

*Pivní polévka staročeská - 1 l světlého piva 7°, 1 lžíce cukru, 40 g másla, 3 žloutky, 1/4 l 33 % smetany, kousek skořice, špetka soli, trochu hladké mouky.*

*Do piva přidáme cukr, kousek celé skořice, máslo, špetku soli a vaříme. Když se začne vařit, přidáme 1 lžici hladké mouky rozkvedlanou ve smetaně a žloutky a za stálého míchání necháme zhoustnout. Polévku ihned podáváme.*

*Plahočina – málo úrodné pole ( na Ještědsku podle K. Světlé)*

*Plecovník – je tradiční slezskou pochoutkou. Do chlebového těsta se vloží syrové uzené maso, které upečeme jako bochník. Po vychladnutí nakrájíme a podáváme.*

*Pleskačka – ve slováckém nářečí, též placatka, náprsní nádoba na alkohol*

*Pleskačky – ženy, které pleskaly s velkou zručností olomoucké tvarůžky a pak je roztlačovaly. Každá z nich udělala za den 50 až 70 kop. Dneska je nahradily formovací stroje.*

*Plěška - pampeliška (Leodonton L.) - rostlina i květ ve Valašském nářečí*

*Pletenice – staročesky název pro housky a vánočky*

*Pletenka - v minulosti ( v 16. století ) název pro vánočku*

*Plinzak – bramborová placka na Lašsku*

*Plzeňská pivní polévka - 1 litr světlého piva, 4 žloutky, 3 lžíce másla, 1/4 litru kyselé smetany, 1 lžíce hladké mouky, cukr, muškátový květ, ocet, tvrdší chléb a sůl.*

*Pivo krátce povaříme a pěnu opatrně sebereme. Smetanu rozkverláme se*

*žloutky, mouku, máslem, solí, cukrem, květem, vlijeme do vařícího piva a ještě krátce povaříme. Podle chuti můžeme hotovou polévku přikyselit octem. Do talířků nakrájíme tvrdší chléb a přelijeme připravenou polévkou.*

*Plzeňská pivní polévka s kmínem - 300 g tmavého chleba, 3 dl 8° piva, 1 litr nemastného hovězího vývaru, 2 vejce, 2 dl smetany, 1 žloutek, kmín, sůl.*

*Chléb rozkrájíme na kousky, zalijeme pivem, necháme rozmočit, vlijeme do vařícího vývaru a necháme rozvařit. Polévku procedíme hustým cedníkem. Do vařící procezené polévky přidáme trochu kmínu, přilijeme rozmíchaná vejce, necháme je srazit a přisolíme. Před podáváním polévku zjemníme smetanou, ve které jsme rozšlehali žloutek.*

*Vhodnou přílohou jsou na tenké plátky nakrájený chléb osmažený na másle nebo na sádle.*

*Plyvat - staročesky plavat*

*Pobožný buchty – se připravovaly z brambor vařených ve slupce knedlíky na Poličsku. Nepodávaly se ovšem k masu, nýbrž byly samostatným pokrmem, mastily se sádlem a zpěněnou cibulkou nebo rozškvařenou slaninou, popřípadě škvarky a podávaly se buď ke sladkému nebo kysanému zelí a často také k česnekové, křenové nebo jiné omáčce.*

*Pocestník - lidový název pro čekanku obecnou*

*Poceta – přípitek na Ještědsku podle K. Světlé*

*Podběl - je léčivá rostlina, doporučovaná při katarrech průdušek, kašli, astma, ale i při žaludečních katarrech a vysokém krevním tlaku. Květy obsahují silici, žluté barvivo, třísloviny, hořčiny, listy a stonky méně hořčin, organické kyseliny, třísloviny, dextrin, inulin ( pro diabetiky vhodný sacharid ), saponiny, karotény, vitamin C, apod. minerální látky hlavně draslík, vápník a zinek. Občasné zařazení do jídelníčku, zvláště na jaře, prospívá lidskému organismu, zvláště do polévek, salátů a s ostatními bylinkami do různých pokrmů ( např. nádivek ).*

*Podbělice – lidový název pro podběl léčivý*

*Poklvat (něco) – pokrátet něco lžící na talíři na Hané*

*Podkovka – lidový název pro podběl léčivý*

*Podlesníky – na Valašsku a ve Slezsku pečená placka na zelném nebo vinném listě, který se připravuje v létě a na podzim, kdy jsou čerstvé listy zelí.*

*Podmáslí – tekutý zbytek ze smetany po stlučení mléka*

*Podplameníky z Hrozenkova - 1 000 g hladké mouky, 5 dl vody, 50 g droždí, lžice soli, lžička cukru, sůl, kmín na posypání. Z trochu mouky, vody, cukru a droždí si připravíme kvásek. Zaděláme ho se zbylými přísadami a necháme vykynout. Těsto vyválíme na placky o průměru asi 150 mm, vysoké 20 mm a každou potřeme bílkem rozšlehaným s mlékem, posolíme, pokmínujeme a upečeme do červena na sádlem vymaštěném plechu.*

*Pohančená báбина připravuje se na Valašsku. Pohanku uvaříme v osoleném mléce do měkka. Přidáme v páře nabobtnalé, vypeckované, pokrácené švestky a směs zapečeme ve vymaštěném pekáčku. Bábinu rozkrájíme, pocukrujeme a polijeme máslem nebo kompotem.*

*Pohančená kaše – na Valašsku kaše z pohanky uvařená v mléce a zapečená se škvarky, se sádlem nebo slaninou a brynzou nebo sýrem.*

*Pohanský koláč ( staroč.) - mleté maso zapečené v těstových koulích*

*Pohár - též číše*

*Pohrabáč - nástroj sestávající z dřevěné násady a kovového nástavce*

*obdélníkového tvaru ve Valašském nářečí*

*Pokroutky – v Podkrkonoší malé sváteční koláčky.*

*Pokrouty, pokruty ( staroč.) - okrouhlé koláčky, původně obětní, obřadní pečivo*

*Pokruta – staročesky – koláč, bochníček, také obřadní pečivo.*

*Polešníky z Těšínska - 800 g brambor, 50 g hladké mouky, sůl, zelné listy, máslo na pomaštění, cukr nebo brynza na posypání.*



*Brambory oloupeme, nastrouháme, vodu slijeme, promícháme s moukou a špetkou soli, řídké těsto lžící roztíráme na zelné listy. Naskládáme na plech a v předehřáté troubě upečeme. Po upečení list sloupneme, po obou stranách potřeme máslem a podáváme buď sladké nebo slané posypané brynzou. Dříve se polešničky pekly v peci před pečením chleba.*

*Polévka jikrová - podávala se zvláště na Štědrý večer*

*Polévka kadlátková – ve staročeské kuchyni se připravovala ze švestek.*

*Polévka lokšová – neboli nudlová připravovala se o vánocích na moravském Slovácku ze sušených václavek.*

*Polévka s třeným geřtlem z Brněnska se připravuje ze 40 g hladké mouky, 40 g tuku, 100 g kořenové zeleniny (mrkev, celer, petržel nebo pastinák), 100 g hrubé mouky, sůl, 1 vejce. Z mouky a tuku si připravíme světlou jíšku, zalijeme ji vodou, dobře rozmícháme, osolíme, přidáme očištěnou, nakrájenou zeleninu a vaříme do měkka. Z hrubé mouky, vejce a špetky soli si připravíme tuhé nudlové těsto a nastrouháme je na jemném struhadle. Když je zelenina v polévce měkká, zaváříme strouhání.*

*Polévka šípková – vařila se o štědrovečerní večeri na severní Moravě.*

*Polévka z kvašených okurek se připravovala na jižní Moravě z brambor, kvašených okurek, soli, kmínu, cukru, kopr nebo saturejky, zjemnila se smetanou rozmíchanou s moukou.*

*Polohlaví – vepřové s černou omáčkou připravované ve Vysokém Újezdě na Berounsku.*

*Polštářičky - staročesky taštičky*

*Polť špeku - na Slovácku kus slaniny*

*Popelka půvabné lidové pojmenování jedné jediné houby, čirůvky havelky*

*Popenec – též openec, bylinka ve staročeské kuchyni. Přidával se do karbanátků, nádivek, omáček, pomazánek atd.*

*Poplamenice – staročesky, placka nebo koláč z chlebového těsta, jež se pekly na kraji chlebové pece, dříve než se do ní sázel chléb.*

*Poplamky - připravovaly se ve staročeské kuchyni ze zbytků chlebového těsta*

*Poplánky – na Lašsku bochánky z chlebového těsta plněné jablky nebo hruškami*

*Porculánová nádoba – staročesky – porcelánová nádoba*

*Posázavské kyselo ( pro 4 osoby ) - 500 g nových brambor, 1 kelímek kysané smetany, vrchovatá lžice nadrobno rozsekaného kopru, 4 celá vejce, sůl a ocet na ochucení.*

*V osolené vodě uvaříme na kostičky pokrájené omyté a očištěné brambory se stonky z natí kopru ( ty po uvaření vyjeme ) a do hotových brambor i s vývarem vlijeme kysanou smetanu. Necháme přejít varem, ochutíme octem a případně dosolíme, pak vsypeme rozsekaný kopr. Naposled uvedeme do varu a vaříč vypneme, rozklepneme vejce a zapustíme je do hotového kysela. Jíme s tmavým chlebem.*

*Posevek - oseté pole nebo určené k osetí na Ještědsku podle K. Světlé*

*Posíknouti – posíci na Ještědsku podle K. Světlé*

*Posouti - staročesky posypati*

*Postný den - staročesky půst, den, kdy se nesmělo jíst maso*

*Posúch – nářečně (slov.) - placka*

*Poštrejchovat – znamenalo ve staročeské nebo v regionální kuchyni potřít perníček štětcem, peroutkou.*

*Potočnice ( Nasturtium officinale) – má palčivou chuť, jí se jako salát nebo se připravuje s máslem a k tomu chleba. Oblíbená ve staročeské kuchyni.*

*Potratník - lidový název pro třezalku tečkovanou*

*Po třech ( bílkách), po jednom vejcti, po třech ( sardelích) – znamenalo ve staročeské kuchyni ze tří bílků, z jednoho vejce, ze tří sardelek*

*Pouchle – zastarale – prázdná skořápka.*

*Pouchňata – název pro planá a nechutná jablka.*

*Pouk – nářečně – prázdná skořápka.*

*Pozadek - na Slovácku nečisté obilí*

*Poznamenání – za historika dr. Zikmunda Wintra název pro jídelní lístek v jeho knize Kuchyně a stůl našich předků, která shrnuje poznatky ze 16. století.*

*Pracharanda – staročesky, prášek umletý ze sušených hrušek a jablek horší jakosti. Sloužila k posypání kaší, šklubánek, nudlí nebo kynutých knedlíků. Častěji se používaly utlučené nebo umleté a proseté sušené hrušky, vzácněji jablka.*

*Praskačka – polévka z jižních Čech, připravovaná ze 400 g brambor, 40 g hladké mouky, 2 dl zakysané smetany nebo kyselého mléka, bobkový list, tymián, nové koření, jalovec, celý pepř, sůl, drcený kmín a ocet. Oloupané, pokrájené brambory uvaříme v osolené vodě s kořením. K téměř měkkým bramborám přilijeme kyselé mléko, popř. smetanu s rozkvedlanou moukou a za častého míchání povaříme. Nakonec podle chuti přisolíme a přikyselíme.*

*Praskance – bramborové placky maštěné máslem v jižních Čechách.*

*Prašivina – na Nepomucku podávali vařené zelí se smaženou cibulkou samostatně. Každý však musel z něho sníst jednu lžici, aby nedostal „prašivinu“.*

*Praželec též pražma – nedozrálé klasy pečené na pánvi. V roce 1442 napsal Hájek i Veleslavín o tom, že v pondělí po sv. Janu Křtiteli shořela víc než polovina města strakonického z neopatrnosti dětí, které pálily pražmy. Pražma jsou obilná zrna vymnutá a opražená.*

*Praženka – dříve na Českobrodsku první chod Štědrovečerní polévka. Bývala se sušenými houbami, cibulí a kmínem.*

*Pražénky – na Valašsku pečené knedlíky z režné mouky.*

*Pražma – praželec, pražmo – pražené obilí, oblíbený pokrm našich dávných předků, připravovalo se především z ječmene.*

*Prdelačka – pravá kroupová polévka na Valašsku*

*Preclíky - První záznamy o preclíku pocházejí z počátku 7. století. Nové pečivo si získalo v krátké době spoustu příznivců. Ve Vídni dokonce dostali pekaři dovolení užívat vlastního znaku, v jehož středu se skvěl do zlatova vypečený preclík. Běžné preclíky se dnes pečou z mouky, kvasnic, vody a sypou se solí. Výroba je plně automatizována. V USA i v Kanadě se stávají nepostradatelnou součástí diety.*

*Predlík – staročesky – jídlo z vajec, krupice, druh omáček (podle receptur).*

*Preparýrovaný - staročesky mletý*

*Pres - staročesky lis*

*Presbuřt též presvuřt - na Slovácku tlačěnka*

*Pretovari – staročesky, smažit*

*Prézla – v brněnském hanteku strouhanka.*

*Prhlinka lidový název kopřivy*

*Pržlík – dřívější název pro brzlík, pravděpodobně celý kořínek.*

*Prnda – regionální omáčka v některých oblastech jižních Čech, která se připravuje ze 300 g sušených švestek, lžice cukru, špetka soli, 2 dl přírodního červeného vína, lžička maizeny, hrst ořechových jader, hrst hrozinek.*

*Sušené švestky rozvaříme v malém množství vody a protřeme přes síto.*

*Přidáme cukr, sůl a tolik vína, aby vznikla hustší omáčka, kterou zahustíme maizenou rozkverlanou v trošce vody. Do omáčky přidáme hrozinky, pokrájená ořechová jádra, povaříme a podáváme.*

*Nejlépe se hodí s bramborovým šiškám, kynutým knedlíkům, ale též k uzenému masu nebo k rybě.*

*Prník - štědrovečerní pokrmy krkonošské jen s malými tvarovými obměnami pečené*

*Protáhna – přecezený - výrazu se používalo v 16. a 17. století*

*Protivínská litina - 1000 g brambor, 200 g hrubé mouky, 100 g nemletého máku, 50 g tuku, sůl. Oloupané syrové brambory nastroháme, smícháme s*

*moukou, solí a připravíme řídké těsto. Těsto zalijeme do tukem vymazaného pekáčku vysypaného mákem a v předehřáté troubě pečeme asi 40 minut.*

*Prskanci - dříve slanečci, které na trhu prodávali herynkáři nebo babyherinkáři, které naši předkové nejraději pekli na pánvi*

*Prskař – cidič kovů, kamenář v Podkrkonoší*

*Prstka – tvarohové máslové pečivo na Hané*

*Prutvánek – název pro pekáč na Hané*

*Pryska není nic jiného, než zvláštní sklenička, jíž se užívalo k pití pálených nápojů - slivovice a různých rosolk. Měla tvar malé lahvičky - čtyřboké, šestiboké, výjimečně i osmiboké, s úzkým hrdlem. Tvarem tak připomínala do jisté míry sklenky užívané ještě dnes k pití lihovin na Balkáně a místy i na Slovensko.*

*Prysky však nebyly jen obyčejnými sklenkami k pití alkoholu. Původně se používaly při křtinách, později se staly charakteristickými pro svatební veselí. Bývaly různě zdobeny a představovaly vždy určitý reprezentativní kus, který často označoval svého majitele. Velmi časté to bylo např. u řemeslníků - jednotliví výrobci si dávali na ně vymalovat své cechovní symboly. Častá byla i výzdoba figurálními motivy. Nejvíce byly prysky rozšířeny v místech, kde v 18. století byla rozsáhlá sklářská výroba - hlavně na severu Čech v Krušných horách, ale i na Šumavě. Největšího rozmachu dosáhly ve 2. polovině 18. a v 1. polovině 19. století. S rozvojem průmyslové výroby a postupným úpadkem rukodělné výroby prysky rychle mizí a stávají se jen vzpomínkovými kusy, o nichž se ví pouze z literatury či muzejních sbírek.*

*Přerovský vánoční tvaroháč - se připravuje ze 750 g měkkého tvarohu, 4 vajec, 1/8 másla, 120 g práškového cukru, 1 balíček vanilinového cukru, 4 lžice mléka, 3 lžice hrubé mouky, 4 až 5 jablek. Na drobenku: 20 g másla, 1 lžice cukru, 1 lžice hrubé mouky. Změklé máslo, cukr, vanilinový cukr, 4 žloutky ušleháme do pěny a přidáme po částech tvaroh, vymícháme, přidáme mléko, mouku a ze čtyř bílků ušlehaný tuhý sníh. Okrájíme a vykrájíme*

*jablka, nakrájíme je na plátky, vymažeme máslem a vysypeme moukou dortovou formu a do ní vložíme polovinu těsta, proložíme jablky a dáme zbývající těsto, posypeme připravenou drobenkou a dáme do mírně vyhřáté trouby péci asi 1 hodinu do růžova. Potom posypeme moučkovým cukrem a podáváme.*

*Přesňáky – bramborové placky pečené přímo na sporáku, které se takto připravovaly na Podluží a v Miloticích.*

*Přibírna – je to pracnější a vzácnější úprava brambor, která se dělávala v Kamenici nad Lipou. Brambory se předem oškrábaly, uvařily s kmínem a solí, pak se odvar scedil a s přidáním česneku a sádla se z něho připravil oukrop. Scezené brambory se pak v hrnci pod pokličkou několikrát nadhodily, aby se trochu rozmačkaly, ale ne docela. Rozdělily se na talíře a pomastily máslem. Podle chuti se mohly posypat zpěněnou cibulkou nebo strouhaným tvarohem. K nim se přímo na hluboký talíř nalilo podmáslí a tu se jedla vždy brambor a lžíce podmáslí se přibírala. Odtud také jméno této úpravy, která byla i dvakrát týdně k obědu.*

*Přípalky - připravovaly se ve staročeské kuchyni ze zbytků chlebového těsta*

*Příproch ( z Novojičínka) - 6 vajec, 40 g krupice, 40 g másla, sádla nebo slaniny, 4 dl mléka, půlka cibule a sůl. Na tuku zpěníme nakrájenou cibuli, přilijeme mléko, v němž jsme předem rozmíchali krupici, přidáme vejce, špetku soli a za stálého míchání necháme ztuhnout. Podáváme s černým chlebem.*

*Přivařená polévka s vejcem - 400 g syrových brambor, 2 vejce, 20 g másla nebo rostlinného tuku juno, 1/4 l kysané smetany, 20 g hladké nebo polohrubé mouky, 1/4 l sladkého mléka, kopr, sůl.*

*Oloupané brambory uvaříme v osolené vodě, rozšťoucháme, zalijeme je vodou s rozmíchanou hladkou moukou a dobře povaříme. Do povařeného základu přidáme přejít varem. Nakonec polévku zjemníme kouskem čerstvého másla nebo rostlinného tuku juno, podle chuti přisolíme a okořeníme sekaným*

*koprem.*

*Přivařená polévka ( z jižních Čech) se připravuje ze 300 g brambor, 40 g sušených hub, 2 dl 33 % sladké smetany, kmín, kopr, sůl, 40 g hladké mouky, 2 vejce a ocet. Vyprané houby dáme vařit do osolené vody s kmínem. K poloměkkým přidáme oloupané pokrájené brambory a dále vaříme. Když jsou brambory téměř měkké, zahustíme polévku smetanou s rozkvedlanou moukou a za častého míchání dovaříme brambory doměkka. Nakonec do polévky rozklepneme vejce, vidličkou rozmícháme a již nevaříme. Okořeníme sekaným čerstvým nebo sterilovaným koprem a podáváme.*

*Přižlík – dřívější název pro brzlík, pravděpodobně celý kořínek.*

*Probírovaný -staročesky vyzkoušený*

*Prohlédací kusy - staročesky průhledné, průsvitné, např. kroužky vykrájené z těsta*

*Proso seté – bývalo v české kuchyni obilí zcela běžné a jídlo z něho všeobecně rozšířeno. Z prosa se připravují jáhly. V Africe se z něj dělá prosná kaše a kvasí se na prosné pivo.*

*Protážený - staročesky procezený, přecezený*

*Prstké – dožínkové pečivo z Hané. Je to pečivo nařezávané, název je velmi starý a vychází z tvaru roztažených prstů.*

*Předehra - v lidové kuchyni zabijačkový guláš připravený z libové krkovice, laloku s brzlíky, ledvinkami, slezinkou, kouskem jazyka, srdcem, jater a mozečku. Dává se na smaženou cibulku, přidává se mletý pepř, sladká mletá paprika, kmín, sůl a regionálně i česnek a trochu krve. Připravuje se jako běžný guláš.*

*Přehršel, přehrštle - staročesky trochu*

*Přesňáky – název pro hnětýnky na Kyjovsku.*

*Přizasolit - staročesky osolit*

*Psí jazýček vječí - jitrocel kopinatý (Plantago lanceolata L.) ve Valašském nářečí*

*Psí jazyk - tak nazývali naši předkové v lidovém léčitelství bylinku jitrocel kopinatý (Plantago lanceolata L.)*

*Ptáčci - byli velice oblíbení na stolech šlechty, neboť „ ptáci jsou čistšího přirození než hovada“. Ptáčci byli tak žádaní, že se čižba musela dokonce regulovat: roku 1575 tak český sněm zakázal chytat drobné ptáčky s výjimkou skřivanů a křivonosek od masopustu až do sv. Víta. V kuchařce M.D.Rettigové jsou mnohé recepty na drozdy, sluky, skřivany, kvičaly a jiné drobné ptactvo. V roce 1870 dostal zákon chytat drobné ptactvo definitivní celoroční platnost.*

*Ptáky – malí zpěvní ptáci, kteří byli v minulosti zvláště oblíbeni - výrazu se používalo v 16. a 17. století*

*Pucverka - nářečně - výpek na pekáči po mase*

*Pučálka - namočený a pak upražený hrách, staročeské jídlo*

*Pučálnice - báby, které prodávaly ve městech pučálky*

*Pudlo – na Valašsku dřevěná nádoba na brynzou.*

*Pukáč - lidový název pro černý bez ( bezinky)*

*Pukáče z Hané - 800 g brambor, 200 g krupice, 100 g hrubé mouky, 200 g měkkého tvarohu, 40 g cukru, sůl, 60 g máku, 60 g cukru, 80 g másla na maštění. Syrové oloupané brambory nastrouháme a necháme v cedníku okapat, lehce je vymačkáme a promícháme v míse se špetkou soli, krupicí a s trochou hrubé mouky podle potřeby. Z těsta oddělujeme stejné kousky, na pomoučněném vále je roztlačíme na placičky, poklademe tvarohem rozmíchaným s cukrem, dobře uzavřeme, zakulatíme a zavaříme do vařící osolené vody. Uvařené pukáče sypeme mletým mákem s cukrem a mastíme máslem. Můžeme též sypat perníkem nebo osmaženou strouhankou a plnit slaným tvarohem.*

*Pukavec – zastarale zkažené vejce*



*Pumprda* půvabné lidové pojmenování jedné jediné houby, čirůvky havelky  
*Pumprnikl* - štědrovečerní pokrmy krkonošské jen s malými tvarovými obměnami pečené  
*Půst* - náboženský úkon spočívající ve zřeknutí se po určitou dobu potravy, pohlavního styku apod.  
*Puškvorec* - aromatický kořen našich bažin, který se dříve nakládal i do cukru. Cukrovaný puškvorec byl oblíbenou cukrovinkou zvláště v 19. století v Praze na Žofíně a Střeleckém ostrově.  
*Pušpánek* - tak se u nás říkalo před druhou světovou válkou zelenému cukrovému hrášku, který stále patří k pochoutkovým zeleninám.  
*Putr* - na Slovácku máslo  
*Putrové těsto* ( staroč.) - máslové těsto -

---

## R

---

*Raci* - byli donedávna ozdobou našich řek a potoků. Nejchutnější masíčko mají z tekoucích vod a z letních lovů. Raky vaříme asi 15 minut. Ceníme si hlavně masa z klepítek a ocásku. Z tělíčka nejdříve odstraníme střívko. Uvařeného a vychladlého raka rozlomíme v půlce a vyjmeme maso z ocásku. Ukrouťme klepítka, odstraníme vrchní skořápku a vyloupneme další část masa. Připravujeme z něj speciální majonézy a jemné saláty. Červený plněný krunýř bývá ozdobou všech mís.

*Radegast* – mytologický slovanský bůh úrody a pohostinství, slunce a ohně.

*Rahat* – turecká lahůdka prodávaná zvláště v 19. století v Praze, především na pouťových zábavách. Magazín RP 16.7.94

*Rajpušel* - (lidová kuchyně) - Chlebové těsto, sůl, kmín, sádlo na pomaštění.

Zbylé chlebové těsto rozválíme na dlouhý váleček ( jako had), pak svineme do lyrovitého tvaru, posypeme hojně solí a kmínem a v troubě na plechu

*upečeme. Dříve se rajpuceľ pekľ v peci po upečení chleba. Upečený potřeme slanou vodou nebo pomastíme.*

*Rajže, rejže - staročesky rýže*

*Rambulice – se nazývají v Podkrkonoší ovocné polévky, které ale pomalu upadají v zapomenutí, ale mají výraznou chuť a jsou výživově ceněné i proto, že se zahušťují zátřepkou z mléka, popř. smetanou. V každém případě vnášely do jednotvárného jídelníčku horských obyvatel zajímavou změnu.*

*Ramlice – samice králíka (zajíce) na Slovácku*

*Ramlík – samec králíka (zajíce) na Slovácku*

*Ratibořické velikonoční bochánky - 1 000 g polohrubé mouky, 4 dl mléka, 60 g droždí, 6 žloutků, 250 g práškového cukru, 250 g másla, 200 g rozinek, 200 g mandlí, 2 dl rumu (nebo vody s rumovým aróma), špetka badyánu, lžička roztlučených švestkových jader nebo hořkých mandlí, lžička soli, lžička citrónové kůry dobře omyté, máslo na potřeni, práškový cukr na posypání.*

*Rozinky namočíme předem na několik dnů do rumu. Z droždí, části mléka, cukru a mouky připravíme kvásek. Máslo utřeme s cukrem, přidáme žloutky, kvásek, mouku se solí, okapané rozinky, umletá švestková jádra nebo oloupané mandle, pokrájené oloupané mandle sladké, badyán a citrónovou kůru. Z vypracovaného těsta uděláme 10 bochánků, které v troubě upečeme. Ještě horké je potřeme máslem a obalíme v cukru. Necháme vychladnout a podáváme k bílé kávě nebo čaji.*

*Refektář – staročesky, společná klášterní jídelna.*

*Rejstřík jídel – název pro jídelní lístek v knize historika dr. Zikmunda Wintera.*

*Rejžák ( Orlické hory) - 250 g rýže, sušené švestky, máslo, mléko, cukr nebo med, skořice nebo ovocná šťáva. Rýži dobře propereme, smícháme se sušenými švestkami a dáme na kastrol nebo do formy dobře vymaštěné máslem. Zalijeme mlékem oslazeným podle chuti cukrem nebo medem.*

*Upečený mástíme máslem a sypeme cukrem se skořicí nebo polijeme ovocnou šťávou.*

*Remuer – v češtině obraceč, míchač. Odborník, který po prvním kvašení šampaňského obrací lahve, které jsou hrdlem zasunuty ve speciálních policích, aby byly odstraněny všechny mrtvé kvasinky a ostatní usazeniny. Tato profese se dědí z pokolení na pokolení.*

*Rěž též rež- na Slovácku název pro žito (Secale cereale L.)*

*Režná mouka - staročesky žitná*

*Režné těsto - staročesky z žitné mouky*

*Režný chléb - staročesky žitný chléb*

*Rócák – velikonoční pomlázka v Podluží*

*Roháče -na Plzeňsku o svatém Martinu podlouhlý koláč s tvarohem nebo povidly na okrajích zahnutý*

*Rohlíky Martinské - pekly se na svátek svatého Martina z pšeničné mouky a žitného výtažku a žita a plnily se mákem, povidly, perníkem anebo pracharandou.*

*Rochně – nářečně vepř.*

*Rotule - kandovaný puškvorcový kořen nakládáný do cukru za dob našich babiček a prababiček.*

*Roupy – na Moravě název pro nedozrálé znetvořené švestky.*

*Rozchodník – slavnosti, jímž se oslavoval konec přástek*

*Rozbor – brázda v poli na Ještědsku podle K. Světlé*

*Rozcuchaná nevěsta - krkonošské jídlo z vařených brambor, jablek, vajec, cukru, hrubé mouky, skořice, másla a smetany. Druh koláče.*

*Rozhuda – tvaroh s máslem a pažitkou.*

*Rozklekci – rozkverlat název ze 16. a 17. století*

*Rozklektaný – v nářečí rozvařený.*

*Rozklektat - staročesky rozkloktat*

*Rozkvirlat - staročesky rozkverlat, rozkvrldat*

*Rozmarie - podle K. Světlé rozmarýna*

*Rozmarina – staročesky rozmarýna*

*Rozpeky - připravovaly se ve staročeské kuchyni ze zbytků chlebového těsta*

*Rozpeky se švestkami - 250 g polohrubé mouky, 50 g másla, 40 g cukru, 1 žloutek, 20 g droždí, 1/8 l mléka, sůl, 500 g švestek, mák, máslo na pokapání.*

*Připravíme těsto jako na koláče. Po vykynutí těsto rozválíme na 1 cm vysoký plát a rádylkem nakrájíme na čtverečky. Do středu každého dáme vypeckovanou švestku a vydatně ji zasypeme mletým mákem smíchaným s cukrem. Okraje přehneme a spojíme. Pokapeme je vydatně rozpouštěným máslem a po vykynutí je pečeme na pomaštěném plechu.*

*Rozpustilí kluci z Hodonína se připravují tak, že na vále vypracujeme těsto z hladké mouky, másla, cukru, ale bez vajec. Tence je vyválíme a vypichujeme kolečka, která upečeme dobleda. Ještě horká rychle obalujeme na spodní straně ve vanilinovém cukru. Když vychladnou, spojujeme dvě a dvě meruňkovou, malinovou nebo rybízovou zavařeninou tak, aby obalené strany zůstaly zevně.*

*Rozrazil potoční ( Veronica Becabunga) – ve staročeské kuchyni se z něj na jaře připravoval salát*

*Rožníky, rožny - staročesky rožně*

*Rúcho - staročesky pláténko*

*Ružina – rohatý dobytek na Ještědsku podle K. Světlé*

*Růžová voda - staročesky červený sirup jahodový, malinový nebo rybízový*

*Rymbulice - zasmažená polévka v Krkonoších*

*Ryzák – nářečně bledě červené víno.*

---

## Ř

---

*Řebříček – bylina, používáme jen mladé jarní listky. Oblíbený ve staročeské kuchyni.*

*Řecké víno - staročesky hrozinky, též rozinky*

*Řepa - hlava (v brněnském hanteku )*

*Řepák - nářečně, placka nadívaná řepou*

*Řepánková nádivka - ve staročeské kuchyni se s ní plnily buchty*

*Řepánky - buchty plněné nádivkou ze řepy, připravovaly se hlavně na Hradecku a Polabí*

*Řepice - ve staročestíně číše*

*Řeřicha zahradní ( Cardamine Amara) – listy mají palčivou chuť a používají se do salátů. Je výborná na chléb a jemně sekaná je výborná do salátů a k ochucení masitých a vaječných jídel. Obsahuje vitaminy B 1,C a K a minerální látky, beta-karoten a rostlinná antibiotika. Můžeme si ji vypěstovat i v truhlíku. První zmínka o řeřiše je z roku 1508. Zmiňuje se o ní Gibault v „ Historii zeleniny“. Má i léčivé účinky na ledviny, na povzbuzení látkové výměny, tvorbu krve, vyměšování žaludečních šťáv a dýchací cesty. Je také močopudná. Můžeme ji použít i jako lék proti kašli. Stačí, když spaříme vařící vodou 4 g řeřichy a osladíme čaj medem.*

*Řezance – ve slovácké kuchyni název pro nudle.*

*Řezany mandly - staročesky sekané mandle*

*Říčice – zastarale – řešeto, řešátko, sítko.*

*Řimbouch – nářečně velká slíva.*

---

## S

---

*Salaš – ohrada pro ovce na Slovácku a Slovensku*

*Salašnická maškrtka ( z Valašska) - Vepřové žebírko opečeme, promícháme s vařenými fazolemi a zelím a podáváme se smetanovou omáčkou.*

*Santaburák - regionální název pro brambory*

*Santáky - regionální název pro brambory*

*S pilností - staročesky pečlivě, pilně*

*Sejkory ( sejkorky) - krkonošské jídlo ze syrových brambor, vajec, česneku, cibule, polohrubé mouky, kmínu, soli a másla. Jedly se také s nesladkou krupicovou kaší. Buď se do ní namáčely nebo se kaše jedla lžící a sejkory se přikusovaly.*

*Sejr - staročesky tvaroh*

*Sejráky - Podkrkonoší vánoční pečivo s tvarohem*

*Sek jadrný - staročesky část masa ze hřbetu*

*Sekanice - velikonoční pokrm z masa, vajec a jarních bylinek*

*Sekaninka – ve staročeské kuchyni název pro ragú*

*Sekanky z jižních Čech - 400 g hladké mouky, 20 g droždí, sůl, mléko, mouka na vál podle potřeby, 80 g cukru, 80 g másla. Do mouky rozdrobíme droždí, osolíme a vlažným mlékem zaděláme těsto. Na teplém místě necháme vykynout. Z těsta vykrajujeme špalíčky dlouhé asi jako prsty a silné asi 1 cm. V horké troubě je na plechu upečeme. Necháme vychladnout a na talířích přelijeme horkým mlékem, posypeme cukrem a omastíme máslem.*

*Semenec – staročesky – konopné semeno.*

*Servítka, servet, sevít (nářečně) - ubrousek, utěrka*

*Se šató polité – ve staročeské kuchyni znamenalo polité pěnou*

*Sevřít, zevřít, zvířat - staročesky vařit se*

*Shustnout - staročesky zhoustnout*

*Sibirka (ošlejch) je mrazuvzdorná bylina, která k naší škodě z našich zahrádek skoro vymizela. Po celý rok poskytuje zelenou nat' podobnou silnější pažitce. Obsahuje hodně vitamínu C a minerální látky. Množí se cibulkami, které se vytvářejí na stvolu v letních měsících.*

*Sivanka půvabné lidové pojmenování jedné jediné houby, čirůvky havelky*

*Sklektat, zklektat - staročesky rozkloktat*

*Skleněnka – v těšínské kuchyni polévka z brambor, krupek, česneku, majoránky a soli. Skleněnka se jí říká proto, že je průhledná – nezahuštěná jíškou.*

*Sklepeňák - jídlo mezi dvěma krajíci chleba na Valašsku*

*Sklepnice - název pro výčepní v minulém století za J.V. Sládka*

*Skortati – hryzati na Ještědsku podle K. Světlé*

*Skořicová voda - staročesky odvar skořice ve vodě*

*Skrojek - na Slovácku chlebová placka*

*Skřidlice – na Podluží poklice na hrnec*

*Skřich - na Slovácku bedna na obilí*

*Skřípalka půvabné lidové pojmenování jedné jediné houby, čirůvky havelky*

*Sladká břečka - staročesky med rozvařený ve vodě*

*Sladká omáčka – se připravovala na Písecku z hrušek a švestek dosti bohatě s mandlemi a hrozinkami.*

*Sladké šlejšky smažené - 400 g vařených horkých brambor, 40 g krupice, 200 g hrubé mouky, 1 vejce, sůl, olej na smažení, moučkový cukr na obalení.*

*Horké brambory oloupeme, prolisujeme, zasypeme krupicí, přidáme mouku, vejce, sůl a vypracujeme hladké těsto. Z hotového těsta tvoříme šišky ( šlejšky ) a smažíme v rozpáleném oleji dozlatova. Horké obalujeme v moučkovém cukru. Podáváme se švestkovým kompotem.*

*Sladký vocet - se vařil v jižních Čechách ze sušených švestek, přidaly se mandle, hrozinky a pražená mouka, perník a hojně koření*

*Slamenice – slaměná mísa nebo ošatka na chléb v Podještědí podle K. Světlé*

*Slepé myši – byl to pokrm z mouky, vajec, mléka a špetky soli, připravený jako palačinky, které jsou naplněny nádivkou z měkkého tvarohu, hrozinek, citrónové kůry, cukru a vejce a potom překrojené na poloviny se vloží do*

*vymazané remosky nebo do trouby s pekáčkem a přelijí zálivkou z mléka cukru a zapečou dozlato. Upečené se vyklopí a podávají jako výživný hlavní chod.*

*Slepice okládáná - staročesky obkládaná, obložená, kosti obložené mletým masem*

*Slépka – v moravském nářečí slepice*

*Slezské kvaky - 400 g vepřového nebo skopového masa bez kosti, 3/4 kg tuřínu, lžíce másla, lžíce hladké mouky, 1 cibule, mletý pepř, 1/8 l mléka nebo smetany, sůl. Vepřové nebo skopové maso nakrájíme na kostky, orestujeme na másle, osolíme, podlijeme horkou vodou a necháme dusit. Když je maso poloměkké, vložíme na kostky nakrájený tuřín, přelijeme vodou a společně vaříme. Pokrm zahustíme růžovou cibulovou zasmažkou, ochutíme pepřem a nakonec zalijeme mlékem nebo smetanou.*

*Podáváme s vařenými bramborami.*

*Slezské zelí - 1 hlávka zelí, 2 syrové brambory, slanina. Slaninu nakrájenou na kostičky rozškvaříme, přidáme pokrájené zelí, podlijeme vodou a dusíme. Poloměkké zelí zahustíme bramborami - oloupané syrové brambory jemně nastrouháme přímo do zelí, které jsme vydusili na šťávu. Zelí trochu podlijeme a dovaříme doměkka. K zelí můžeme podávat bramborové knedlíky plněné uzeným masem.*

*Slezský grog – vařoňka – připravuje se z pískového cukru, vody, lžíce medu,*

*Slezský bramborák - 1300 g brambor, 150 g tuku, 250 g uzené krkovičky, 200 g hladké mouky, 1 vejce, česnek, sůl, majoránka, kmín, mletý pepř.*

*Očištěné syrové brambory jemně nastrouháme a necháme ustát. Vodu slijeme, přidáme hladkou mouku, vejce, česnek, koření a vše dobře zamícháme. Na pánvi rozehřejeme tuk, těsto stejnoměrně na pánev rozetřeme a pečeme do červena po obou stranách. Vařenou uzenou krkovičku nakrájenou na plátky opečeme a poklademe na bramborák.*



*Podáváme obložené zeleninovou oblohou.*

*Slezský plecovník - Do chlebového těsta se vloží syrové uzené maso, které upečeme jako bochník. Necháme vychladnout, nakrájíme na plátky a podáváme s kyselou okurkou nebo s rajčetem.*

*Slivoň - lidový název pro trnku obecnou*

*Slívovačka – omáčka v regionální kuchyni. 40 g másla, 30 g hladké mouky, 3 lžíce švestkových povidel, hrst sušených švestek, cukr, sůl, mletá skořice, rum, 3/4 l vody.*

*Povidla rozvaříme spolu se sušenými švestkami a prolisujeme. Z másla a mouky připravíme světlou jíšku, přidáme prolisované švestky, trochu osolíme, dolijeme vodou a povaříme. Podle chuti osladíme, ochutíme skořicí a rumem. Omáčka se tradičně podávala a dosud podává k vařenému uzenému maso s bramborovými knedlíky. Chutná však i k prázdným kynutým knedlíkům, k bramborovým šiškám, ke svítkům apod.*

*Slivovice - polévka ze švestek připravovaná v Podkrkonoší*

*Slivovice - název pro černou omáčku z povidel, která se podávala k uzenému masu v Podkrkonoší*

*Slíž – nářečně, jídlo z moučného a bramborového těsta.*

*Slopál - na Slovácku pil*

*Slouha - dříve obecní pastýř*

*Slovácká cibulačka - Do silného hovězího vývaru vložíme na kolečka nakrájenou cibuli, sekanou pažitku a na kostičky nakrájené hovězí maso. Za mírného varu vmícháme rozmíchaná vejce. Při podávání vkládáme do každé porce nakrájený a v troubě osmažený chléb.*

*Slovácká česnečka s husím sádlem - 4 lžičky husího sádla, třený česnek, sůl, 2 brambory, celerová nat', zelená petrželka. Polévka je obdobou českého okropu. Do slané vody dáme vařit na menší kousky pokrájené brambory, přidáme hodně celerové natě a petrželky. Utřeme česnek se solí, vše rozdělíme*

*na čtyři talíře a do každého přidáme lžičku sádla. Odvar z brambor slijeme do talířů, přidáme chléb nakrájený na nudličky a trochu rozmačkaných brambor. Slováká káva - 10 g kávy, 20 ml slivovice, cukr.*

*Do přehřátého šálku na moka nalijeme slivovici a zalijeme ji silnou vařící cezenou kávou. Cukr přidáme zvlášť.*

*Slováká kocmrnda - polévka, na kterou potřebujeme: Syrové brambory oloupeme, nakrájíme na menší kousky a vaříme s drceným kmínem a utřeným česnekem. Téměř všechnu vodu slijeme a brambory vymícháme vidličkou na kaši, přidáme trochu máslové jíšky, trochu octa, soli, roztlčeného nebo mletého nového koření. Opět vymícháme a necháme dojít pod pokličkou asi 20 minut.*

*Slováká zeleninová polévka - 3 mrkve, 1 petržel, půl cibule, sůl, zelená petrželka a celerová nat', 30 g másla, půl litru syrovátky, 2 dl kysané smetany a 1 lžíce hladké mouky.*

*Na másle osmažíme očištěnou a pokrájenou zeleninu s cibulí, zalijeme vodou, osolíme, přidáme natě a dobře povaříme. V jiném hrnci svaříme zvlášť syrovátku, do níž nakonec zavaříme kysanou smetanu s trochou mouky. Necháme přejít varem a odstavíme. Smícháme se zeleninovou polévkou a ihned podáváme. Je výtečná a v létě osvěžující.*

*Smažená jablka po Brněnsku - 1 dl mléka, 2 jablka, máslo, skořicový cukr, 1 vejce, 2 plné lžíce polohrubé mouky a 1 lžička cukru.*

*Velká jablka oloupeme a napříč nakrájíme na tenká kolečka, z nichž vyřízneme jaderník. Kolečka pak máčíme v připraveném těstíčku, smažíme v rozpáleném máslem a horké sypeme skořicovým cukrem.*

*Těstíčko připravíme jako na kapání.*

*Smaženice – v jižních Čechách se připravuje z čerstvých hub, másla, soli a vajec a zaprášená krupicí.*

*Smolák – zastarale – vysmolený džbán.*

*Smradinka – lidový název pro černý bez ( bezinky)*

*Smradlavka - lidový název pro černý bez ( bezinky)*

*Soběslavské šusky – v jižních Čechách šklubánky vykrajované lžící, sypané pracharandou, cukrem a maštěné.*

*Sočivo - tak naši předkové souborně nazývali luštěniny*

*Solník – zastarale prodavač soli.*

*Spánevně – staročesky, pokrm udělaný na pánvi.*

*Spejchnouti – ve staročeštině znamenalo, když se jemně skrájená cibule nebo mouka a tomu podobné v másle několik vteřin míchá, aby dotyčné předměty máslem sice prosákly, ale nezažloutly. Zpravidla se máslo zapění přitom.*

*Spěšník - byl ve staročeské kuchyni vařený moučník*

*Spletáky - ve staročeské kuchyni název pro vánočku*

*Srnina - staročesky srnčí maso*

*Staročeský sulc - 1 vepřové koleno, 1 vepřový jazyk, 1 vepřová nožička, vývar, půlka celeru, 1 mrkev, 1 petržel, půlka cibule, hrst sušených hub, trochu celerové a petrželové natě, 1/4 kapusty, celý pepř, jalovec, bobkový list, tymián, 3 lžíce octa, 2 lžíce cukru. Očištěné kolínko, nožičku a jazyk vložíme do studené osolené vody a vaříme skoro doměkka. Pak přidáme všechnu zeleninu, houby a koření, přilijeme vývar a znovu asi 20 minut vaříme. Maso vyjmeme, polévku procedíme a necháme vychladnout. Pak lžící sebereme všechn tuk. Znovu polévku uvedeme do varu, ochutíme octem a cukrem a vložíme maso, pokrájené na kostičky. Přidáme kostičky uvařené mrkve. Necháme krátce povařit, pak nalijeme do mísy a dáme do studena. Ztuhlou huspeninu krájíme na silnější plátky a podáváme s drobně usekanou cibulkou, s octem nebo citrónovou šťávou. Příloha je chléb nebo bílé pečivo.*

*Staropražská káva - Byla zahajovacím šlágreem při otevření Malostranské kavárny v Praze. Vyrábí se přímo ve skleněném šálku nebo ve sklence. Podává se buď v šálku nebo ve sklence. Do šálku nebo skleny dáme 5 cl vaječného likéru, poté opatrně (po skle) nalijeme dávku cezené přislazené kávy a*

*zakończíme ozdobením 30 g šlehačky. Podáváme na podšálku s papírovým ubrouskem a kávovou lžičkou.*

*Stařenej sýr - na Hané tvaroh naložený doma s kmínem a solí hliněném hrnku, jindy tvaroh rozmíchaný se smetanou*

*Statkářská bída ( velikonoční jídlo) - 200 g vařené šunky, 10 vajec, 200 g vařených brambor, 5 dl kyselé smetany, 50 g másla, 2 menší cibule, 80 g polohrubé mouky, sůl. Na másle zpěníme nakrájenou cibuli. Přidáme mouku, kterou na 2 až 3 minuty s cibulí smícháme na ohni. Pak přilijeme smetanu. Za stálého míchání omáčku krátce povaříme. Šunku pokrájíme na malé kostičky, natvrdo uvařená vejce oloupeme a pokrájíme na dílky, brambory na větší kousky. Všechny přísady s omáčkou opatrně promícháme a necháme prohřát. Podáváme s bílým pečivem.*

*Stírka – zastarale – nádoba na hnětení a zadělávání těsta.*

*Stokláska – stoklasa nebo také třebule se říkalo kerblíku. Kerblík používaly naše babičky a maminky do kynutých koláčů protože odstraňoval potíže z nadbytku droždí. Celá rostlina se vaří jako zelenina.*

*Stolistník - tak nazývali naši předkové v lidovém léčitelství bylinku řebříček obecný. Čaj pomáhal při závratích, migrénách, slzení a dívek soužených začínající menstruaci nebo žen v přechodu.*

*Stolník – staročesky číšník.*

*Stoupa – staročesky – moždíř, hmoždíř, bývaly ze dřeva nebo z kamene a tlouklo se v nich obilí, mák nebo olejiny.*

*Strapačky se zelím – staročeský pokrm ze strouhaných, brambor, polohrubé mouky, soli, pepře uvařené ve vřelé vodě, osmažené špekem a okyselené podušeným kyselým zelím.*

*Strážnický verbuňk (minutka) - 900 g vepřové kýty, 300 g cibule, 100 g oleje, 4 stroužky česneku, lžíce rajčatového protlaku, 100 g anglické slaniny, 2 sterilované okurky, 6 feferonek, 1 dl červeného vína, 100 g křenu, sůl. Na oleji zpěníme cibuli, přidáme na nudličky nakrájené maso a opražíme. Mírně*

*podlijeme vodou, přidáme utřený česnek, rajčatový protlak, osolíme, přidáme feferonky a dusíme do poloměkka. Pak přidáme na nudličky nakrájenou anglickou slaninu, sterilované okurky, podlijeme vínem a dodusíme do měkka. Na talíři při podávání sypeme jemně nastrohaným křenem a jako přílohu podáváme vařené brambory.*

*Strdí – ve staročeštině včelí plást naplněný medem.*

*Strnádká půvabné lidové pojmenování jedné jediné houby, čirůvky havelky*

*Strouhanec – bramborák s jablky, hruškami nebo švestkami pečený na pekáči na Kozákovsku a Plzeňsku.*

*Stožene – název pro ostružiny na Podluží*

*Struhadla – v 16. století název pro párátka. Těž párátka.*

*Střapačky – halušky, noky připravené z brambor, podávané se zelím a slaninou.*

*Střepané - staročesky promíchané*

*Střez - staročesky dřez*

*Stříbrníček - tak nazývali naši předkové v lidovém léčitelství bylinku mochnu husí*

*Střihánky - ve staročeské kuchyni název pro masopustní pečivo boží milosti*

*Stupky - staročesky stopky*

*Sučuk - turecká lahůdka prodávaná zvláště v 19. století v Praze, především na pouťových zábavách. Magazín RP 16.7.94*

*Sušinky – hlad na Ještědsku podle K. Světlé*

*Svarba – pokrm z hrachu a krup v regionální kuchyni.*

*Svatební dohazovač – býval typickou figurkou našeho venkova, procházel krajem, měl v hlavě seznam nevěst a ženichů a věděl nejlépe, kdo se ke komu hodí. Bez něho se v minulosti uskutečnil málokterý sňatek.*

*Svatební kaše – bývala nejčastěji z krupice, později také z rýže.*

*Sváteční uzená pečeně z Hané - 1000 g vepřových uzených kotlet vcelku, 750 g zadního hovězího masa, 80 g slaniny, 40 g másla, 1 mrkev, 1 petržel, 1 cibule, polovina celeru, nové koření, bobkový list, muškátový květ, 1/4 l červeného vína, 1 lžíce hladké mouky, mletý pepř, sůl.*

*Uzené maso pokrájíme mezi žebry na plátky, ale dokrojíme jen ke kosti tak, aby kus zůstal vcelku. Hovězí maso nakrájíme na tenké řízky, které protáhneme slaninou a vkládáme je vždy mezi dvě uzené kotlety. Nezapomeneme opepřit, osolit a okořenit květem. Pak celý kus dobře zavážeme nití, aby držel těsně pohromadě. Vložíme s plátky očištěné zeleniny na pekáč do rozpáleného omastku a pečeme. Nakonec šťávu vysmahneme, zaprášíme moukou, zředíme horkou vodou, povaříme a přecedíme na maso.*

*Podáváme s dušenou rýží nebo s různými druhy těstovin.*

*Svinařská zafrcaná – polévka, připravená z 1 litr mléka, 200 g brambor, 1 žloutek, sůl. Do teplého mléka vložíme uvařené brambory, rozmícháme žloutek, osolíme a podáváme.*

*Sýr s vrchňom – se podával na jižní Moravě a v některých obcích, ale původem je z Chorvatska, na Moravu se dostal proto, že sem byli dvakrát kolonizováni Chorvati. Přípravuje se tak, že dobrý tvaroh z plnotučného mléka nakrájíme na velké a tenké plátky, urovnáme každému na talíř, posypeme je solí, polijeme štědře hustou kyselou smetanou a nahoře posypeme sladkou červenou paprikou. Jíme lžící k chlebu.*

*Sýrec - koláč ze sýra, který nosila nevěsta mamince, aby ji milovala jako svého syna v Šumicích*

*Syrňačka – pikantní polévka připravovaná z olomouckých tvarůžků na Hané*

*Syrňák – zastarale – prodavač sýra.*

*Syrnica - pikantní polévka připravovaná z olomouckých tvarůžků na Slovácku*  
*Syrob – používal se stejně jako med při výrobě perníku, protože činí těsto vláčným.*

*Syrníky – od středověku živnost v českých zemích, kteří prodávali hanácké tvarůžky*

*Sýrnica – polévka – na Valašsku a Těšínsku (sůl, kmín, cibule, rozkverlaná mouka, brynza, smetana a k tomu vařené nebo pečené brambory).*

*Sýrová koleda ze Žlebů - 200 g tučného taveného sýra (např. Lipno), 3 vejce, 300 g polohrubé mouky, 1/2 prášku do pečiva, lžička soli, lžička tlučeného kmínu, olej na smažení, ementál na posypání. Sýr utřeme do pěny, přidáme sůl, vejce, kmín a nakonec mouku prosetou s práškem do pečiva. Těsta vyválíme na placku 10 mm silnou. Vykrajujeme z ní „vajička“, která smažíme v oleji a ještě horká sypeme strouhaným ementálem.*

*Syrovátka - tekutina zbylá po odstředěném mléce, obsahuje mnoho nerostných látek*

---

## Š

---

*Šajtlava – polévka v regionální kuchyni, připravená ze 200 g kořenové zeleniny ( mrkev, celer, petržel ), 200 g kyselého zelí, 200 g brambor, cibule, 2 lžíce hladké mouky, mleta sladká paprika, sůl, lžíce škvařeného hovězího morku.*

*Zeleninu nakrájíme na nudličky, spolu se zelím dáme vařit do 1,5 litru vody. Potom přidáme brambory pokrájené na kostičky, nakrájenou cibuli a zahustíme nasucho opraženou moukou. Hotovou polévku ochutíme solí a okořeníme paprikou a omastíme vyškvařeným morkem.*

*Šalše či jícha – omáčka, která se podávala ve staročeské kuchyni ke zvěřině. Každý druh zvěřiny měl vlastní „jíchu“, zajíc černou, koroptev z bezového*

*květu, křepelka třešňovou, kanec šípkovou, svou omáčku měly i veverky, bobří ocásky a medvědí tlapky.*

*Šátečkové koláče – nejsou kulaté, ale čtyřhranné. Připravují se v regionální kuchyni. Z těsta nakrájíme čtverečky, na každý dáme lžičku nádivky, pak cípky křížem přeložíme a stiskneme tak, aby nádivka čtyřmi oky vykukovala. Mažeme je nahoře vejcem a sypeme drobenkou. Dělají se zpravidla z lepšího, popř. překládaného i lístkového těsta.*

*Ščáp - šťovík (Rumex L.) ve Valašském nářečí*

*Šeblefla – na Lašsku název pro naběračku*

*Šedivka půvabné lidové pojmenování jedné jediné houby, čirůvky havelky*

*Šenk – zastarale výčep.*

*Šenkýř – zastarale hostinský.*

*Šentyš - na Slovácku nálevna v hospodě*

*Šestnáctka - na Slovácku stará míra sklenice*

*Šeške – název pro knedlíky na Lašsku*

*Ševcovský jáhelník – připravoval se v okolí Loučeni s houbami.*

*Ševčík půvabné lidové pojmenování jedné jediné houby, čirůvky havelky*

*Šiflata - štědrovečerní pokrmy krkonošské jen s malými tvarovými obměnami pečené*

*Šifle - ve staročeské kuchyni lodičky, rakvičky*

*Šiflička – kostky cukru do kávy na Hané*

*Šimlena – máčka ze sliv, mléka a smetany na Opavsku a Hlučínsku.*

*Šimlica – na Kroměřížsku ovocná omáčka z povidel na knedlíky.*

*Šimlovice – v jižních Čechách uzené maso přelité švestkovou omáčkou.*

*Šípí - šípkoví ve Valašském nářečí*

*Šípinka - plod šípku ve Valašském nářečí*



*Šípkovka – polévka ze sušených šípků a mléka s moukou na Těšínsku. Polévku podáváme s kostičkami osmažené země.*

*Škatule, škatulky - ve staročeské kuchyni krabičky z pergamenového papíru používané na pečení*

*Škejby – krmení, které se dával hospodář kravám jako výslužka na Štědrý den na Domažlicku. Je to chleba s česnekem a v Podkrkonoší odkládali dokonce na zvláštní talíř sousto od každého jídla – pro kozu. Slepícím se sypalo zrní, ovocné stromy se ovazovaly povříslm a házely se drobtý ze stromu.*

*Šklanka – název pro sklenici na Lašsku*

*Škořipka - ve staročeské kuchyni skořápka z vajec, hlemýžďí ulita nebo račí krunýř*

*Škrabánky - připravovaly se ve staročeské kuchyni ze zbytků chlebového těsta*

*Škrobačka – na Lašsku název škrabky na brambory*

*Škrobová kaše ( staroč.) - pudink*

*Škrtěný chlapci – na Ostravsku škubánky, často pečené z toho, co zbylo od oběda. Polévají se švestkovou omáčkou z čerstvých nebo sušených, oslazené a okořeněné skořicí a hřebíčkem.*

*Škvařešina – v moravském nářečí - míchaná vajíčka, často se slaninou*

*Škvarkový závin z Brněnska - 400 g polohrubé mouky, 150 g krystalového cukru, 200 g mletých škvarků, 2 žloutky, 0,125 litru mléka, meruňková zavařenina, 1 vejce, půl kypřicího prášku do pečiva.*

*Na vále ze všeho vypracujeme rychlé těsto a rozválíme je na placku asi 1 cm vysokou. Potřeme je hustší pikantní zavařeninou, stočíme v závin, potřeme vejcem a pečeme zvolna asi 45 minut ve střední troubě. Závin je nejlepší druhý den, ale vydrží i déle. Peče se často po škvaření sádla.*

*Škvařešina – míchaná vejce, často se slaninou na Slovácku*

*Šláchorec ( z Plzeňska) - 800 g brambor, 400 g kysaného zelí, 100 g škvarků, kmín a sůl. Oloupané a rozkrájené brambory uvaříme v osolené vodě s*

*kmínem. Uvařené brambory scedíme, promícháme s pokrájeným syrovým zelím a do směsi ještě zamícháme škvarky.*

*Šlapanec – na Berounsku brambory se zelím.*

*Šmadrňa – název pro angrešt na Slovácku*

*Šmakovat, šmakuje ( staročesky a na Slovácku) - chutnat*

*Šmalc též šmolc – staročesky, přepuštěné máslo.*

*Šmigrustovka – pomlázková masová polévka ze Slezska.*

*Šmorn - zastarale smaženec*

*Šnepulice - ve staročeské kuchyni název pro masopustní pečivo boží milosti*

*Šnytl ( staročesky) - plátek*

*Šnytlík i šnitlík, šnytlích, šnitloch – staročeský název pro pažitku. Používala se na velikonoční jídla.*

*Šoldra ( velikonoční jídlo z Těšínska ) - 600 g uzeného masa bez kosti, 10 - 15 g droždí, 250 g polohrubé mouky, 100 g tuku, 2 žloutky, sůl, šálek mléka.*

*Uzenou krkovičku, pečínku nebo šunku uvaříme, vyloupneme kosti a necháme vychladnout. Vykynutým droždím zaděláme slané těsto tuhé jako na mazance. Dobře propracované necháme vykynout, vyválíme z něj obdélník na prst tlustý, maso do něj pečlivě zavineme, necháme znovu vykynout, potřeme žloutkem a upečeme do červena.*

*Španihelské větry – ve staročeské kuchyni název pro bílkový sníh*

*Špargla (nářečně)- chřest*

*Špejliti ( brider ) – znamená prostrkati okončiny u drůbeže nebo zajíce špejlí, by se tvar úpravy udržel.*

*Špek – v moravském nářečí slanina*

*Špendlík – v moravském nářečí - plod je stejný jako švestka, ale žlutý, dozrává dříve než švestky a také se lehce kazí (starý nebo hodně zralý špendlík modrá)*

*Šperky – název pro posílání tzv. zabijačky přátelům a známým na Hané. Posílala se zabijačková polévka, kus masa, jitrnice a jelita.*

*Špírková polévka s vejcem z Těšínska se připravuje ze 60 g slaniny ( špírky ), 100 g kořenové zeleniny ( mrkev, celer, petržel ), 40 g krupice, 2 vejce a sůl. Drobně nakrájenou slaninu rozpustíme, přisypeme krupici a osmažíme dozlatova. Zalijeme vodou, přidáme očištěnou pokrájenou nebo nastrouhanou zeleninu a vše uvaříme doměkka. Osolíme a do hotové polévky vlijeme rozkvedlaná vejce. Již nevaříme a ihned podáváme.*

*Šporák – název pro nová kuchyňská kamna, která se začala používat po „ černé kuchyni“. Název vznikl z německého „ Sparherd“. Bez háčku se název sporák používá dodnes.*

*Špric – zastarale – vinný střík.*

*Šprudlačka – na Slovácku kvedlačka*

*Šráčky – nářečně lis na tvaroh.*

*Šťáva březová - se u nás používala jako léčivý a osvěžující nápoj*

*Štec s krupkami ( z Krkonošska) - Přebereme potřebné množství kroup ( podle počtu strážníků), spaříme je horkou vodou a v osolené vodě uvaříme tak, aby byly sypké. Zvlášt' uvaříme oloupané brambory. Když jsou měkké, scedíme je, zalijeme horkým mlékem a umícháme kaši. Do horké kaše zamícháme teplé uvařené krupky, vše okořeníme utřeným česnekem a majoránkou a podle chuti osolíme. Znovu promícháme, klademe na talíř a mastíme cibulí osmaženou na husím sádle ( může být i vepřové ).*

*Podáváme se salátem z kysaného zelí.*

*Štědračka ( Valašsko) - Polévku připravujeme ze 100 g hrachu, 50 g sušených švestek, 50 g sušených hrušek, 2 hrsti sušených hub, sůl, 1,5 dl vývaru z kostí, lžíce sádla. Hrách namočíme přes noc do studené vody a druhý den ho uvaříme spolu se švestkami a hruškami doměkka ve vývaru z kostí. Polévku procedíme a přísady do ní protřeme přes síto. Osolíme ji a dochutíme nadrobno nakrájenými houbami - předtím udušenými na másle.*

*Štědrounice - štědrovečerní pokrmy krkonošské jen s malými tvarovými obměnami pečené*

*Štědrovice – viz štědrovka*

*Štědrovka nebo štědrovice – druh vánočky. Připomíná to známá Erbenova báseň, která slibuje hospodáři štědrovku. To slovo znal zejména z domova, z rodného Miletínska.*

*Štědrovnice - v minulosti ( v 16. století ) název pro vánočku*

*Štědrovečernice - v minulosti ( v 16. století ) název pro vánočku*

*Šterc – nářečně škubánky na Rožmitálsku. Vykrájené škubánky se zalijí vařeným mlékem a podávají se s brusinkami nebo brusinkovým kompotem, pokládáným přímo na škubánky. Nebo se také sypou tvarohem a zalijí vařícím mlékem.*

*Štipky – vařené suché ovoce, která se na Valašsku podávalo o štědrovečerní večeři.*

*Štok ( staročesky ) - špalek na sekání masa*

*Štokviš ( štokviše) - ve staročeské kuchyni sušená treska*

*Štós ( staročesky) - kyj, palice, palička, trdlo na tření*

*Štrejchnout si – pochutnat si*

*Štrngnout si – v moravském nářečí - t'uknout si sklenicemi*

*Štridla – název pro chleba na Hané*

*Štricka - v minulosti ( v 16. století ) název pro vánočku*

*Štrngnout si, štrngnút - přit'uknout si sklenicemi na zdraví na Slovácku*

*Štrucla - v minulosti ( v 16. století ) název pro vánočku*

*Šť'ovík kyselý, štítinatý a zahradní ( Rumex acetosa) – se v Evropě sbíral už od 14. století, především ve Francii, kde se pěstuje nejvíce. Roste po celé Evropě až po Island. Používá se mladých lístků a používají se čerstvé i tepelně zpracované do polévek, omáček, salátů, pomazánek aj.*

*Šť'ovíková omáčka ( staročeská) - Asi 2 hrsti šť'ovíku, 30 g tuku, 30 g hladké mouky, 1/8 l mléka a 10 g hladké mouky a sůl.*

*Šťovíkové listy zbavíme řapíků, spaříme a usekáme. Vložíme je na bledou jíšku, necháme společně trochu osmahnout, pak zalijeme vodou, přisolíme, podle libosti osladíme a necháme povařit. Ke konci zalijeme mlékem rozkverlaným s moukou, zahřejeme do varu a ihned podáváme.*

*Štramberačka ( z Novojičínska ) – polévku připravujeme ze 400 g syrových brambor, bobkový list, nové koření, celý pepř, kmín, ocet, sůl, 2 dl kyselého mléka nebo kysané smetany, 40 g hladké nebo polohrubé mouky, čerstvý nebo sterilovaný kopr. Oloupané a pokrájené brambory vaříme v osolené vodě s kořením. K téměř měkkým bramborům přilijeme kysanou smetanu nebo mléko s rozkvedlanou moukou a za častého míchání dovaříme. Nakonec podle chuti přikyselíme a okořeníme sekaným koprem.*

*Štramberské uši - pečivové pochoutky ze Štramberku ve tvaru připomínajícím uši, které se zde z mouky, vajec a anýzu pečou na paměť vpádu tatarských vojsk do zdejšího kraje ve 13. století.*

*Štrejchovat ( staročesky ) - potírat*

*Štridla - hlava (v brněnském hanteku )*

*Štricna - bochník (chleba) (v brněnském hanteku )*

*Štrngali - na Slovácku připíjeli*

*Štrůdl - nářečně jablkový závin*

*Štupl – v moravském nářečí zátka*

*Šufan – staročesky naběračka.*

*Šulánky – v regionální kuchyni jsou to na prost silné bramborové šišky vařené ve slané vodě, maštěné máslem nebo sídlem pokapané rozvařenými povidly, sypané tvarohem.*

*Šulánky s uzeninou - 500 g den předem vařených brambor, 2 vejce, sůl, 250 g hrubé mouky, vývar z uzeného masa nebo olej, 200 g uzeniny.*

*Brambory umeleme na masovém strojků a zaděláme s vejci, solí i moukou. Z těsta vyválíme šištičky, které usmažíme v oleji nebo uvaříme ve vývaru*

*z uzeného masa. Ještě horké podáváme sypané rozškvařenou mletou tučnější uzeninou.*

*Šumavský bochánek - 800 g polohrubé mouky, 100 g práškového cukru, 150 g másla, 2,5 dl mléka, 2 vejce, 4 g droždí, 100 g rozinek, 100 g vyloupaných bukvicových jadérek, 2 lžičky švestkových jadérek, sůl, rum.*

*Z části mléka, mouky a cukru připravíme přidáním droždí kvásek. Vmícháme zbývající mouku, cukr, sůl, vejce, rozpuštěné máslo a vypracujeme tuhé těsto, které necháme vykynout. Vyválíme mazanec, do něhož vmícháme rozinky a mletá bukvicová a švestková jádra.*

*Před pečením, které trvá asi 50 minut, potřeme bochánek smetanou, po upečení máslem. Ještě horké pocukrujeme. Necháme vystydnout, nakrájíme na porce a podáváme ke kávě nebo k čaji.*

*Šumavský šmorn - 14 středně velkých brambor, 1/2 l krupičky, 1/2 l mléka na zalití, 100 g másla a kompot. Den předem uvařené brambory oloupeme, nastrouháme na jemném struhadle, osolíme a na vále promícháme s hrubou krupičkou konečky prstů, až se utvoří žmolky. Do pekáčku s rozškvařeným máslem vsypeme tento „ šmorn „, který opékáme a plochou lopatkou obracíme, až je růžový a sypký. Pak jej zalijeme mlékem a znovu obracíme lopatkou, až se všechno vsákne a šmorn je opět sypký.*

*Podáváme s brusinkovým nebo jiným aromatickým kompotem.*

*Šumovat - staročesky sbírat pěnu*

*Šumajstr – na Slovácku pokrm z krup a fazolí.*

*Šumpláty – jihočeský pokrm, bramborové placky pečené na plotně maštěné máslem a sypané mákem.*

*Šupák – nářečně brambor na loupačku.*

*Šuperlíky – na Plzeňsku a Klatovsku jídlo chudých lidí připravované z brambor, s moukou a mlékem ve tvaru šišek.*

*Šupitalka – jihočeská polévka. Potřebujeme 2 krajíce staršího chleba, kmín, sůl, 2 dl mléka, 1 vejce, kořenová zelenina (mrkev, celer, petržel ), podle chuti*

česnek. Starší chléb nakrájíme na kostičky a zalijeme studenou vodou. Po rozmočení ho dáme vařit se špetkou soli, kmínem a strouhanou očištěnou zeleninou. Rozvařený chléb rozšleháme, přilijeme mléko, popřípadě s rozšlehaným vejcem a necháme přejít varem. Polévku podle chuti můžeme dokořenit rozetřeným česnekem se solí.

Šurimajzl z Opavska se připravuje ze 300 g fazolí, 250 g krup, sůl, cibule, talířek škvarků. Omyté fazole necháme nabobtnat a vaříme. Uvařené promícháme se zvláště uvařenými a propláchnutými krupkami. Osolíme a přidáme nakrájenou osmaženou cibuli a ohřáté škvarky.

Podáváme s kysaným zelím, s hlávkovým salátem nebo jiným zeleninovým salátem.

Šurpan – shnilé, špatné jablko na Hané

Šurymajzl - na Slovácku pokrm z krup a fazolí

Šuspajdy - 300 g kyselého zelí, 150 g mletého uzeného masa, 150 g strouhané housky, 1 – 1,5 dl smetany, 2 vejce, 2 žloutky, špetka muškátového květu, sůl.

Zelí velmi dobře propereme v horké vodě, nadrobno pokrájíme a na másle udusíme. Přidáme ostatní suroviny. Z těsta děláme knedlíky velké jako meruňka a vaříme je asi 7 minut v osolené vodě. Podáváme polité máslem.

Šuska - na Soběslavsku název pro škvárky, které se sypaly pracharandou

Šusteráci – ve Skorkově tak byli přezdívaní ti, kteří jedli šusterku stále i o posvícení, ale i o pouti a nic jiného nevařili. Jenže se prý k šusterce leckde chovali macešsky. Proto se jednomu občanovi ve Skorkově zjevila prý v noci šusterka jako strašidlo ve snách a žádala, aby ji více mastili.

Šusterkáři – stejné jako šusteráci

Šusterka – regionální pokrm připravený ze 3 litry vody, 500 g hladké mouky, 1 lžice soli, 2 lžice husího nebo vepřového sádla, 1 lžice škvarků. Do vařící vody dáme sůl a vsypeme mouku. Koncem vařečky mouku dvakrát propícháme, aby vstoupila voda na povrch a mouka se dobře provařila. Za půl hodiny větší část vody slijeme, ostatní koncem vařečky promícháváme tak dlouho, až se

*utvoří malé hrudky, které vysypeme na mísu, omastíme sádlem a posypeme škvarky.*

*Švábka – regionální název pro brambory. V Čechách, na Moravě a ve Slezsku existuje více než 50 názvů pro brambory.*

*Švábka z jižních Čech – na tuto polévku potřebujeme 2 krajíce chleba staršího chleba, drcený kmín, sůl, 2 dl mléka, 1 vejce, kořenová zelenina ( mrkev, celer, petržel ). Starší chléb rozlámeme a zalijeme studenou vodou. Po několika hodinách dáme vařit se špetkou soli, drceným kmínem a strouhanou kořenovou zeleninou. Rozvařený chléb rozšleháme, přilijeme mléko, případně rozšlehané s vejcem a necháme přejít varem. Polévku můžeme podle chuti okořenit rozetřeným česnekem se solí.*

*Švábské nebo perlové kroupy – ve staročeské kuchyni název pro kroupy*

*Švanda – jihočeský pokrm rozvařené borůvky s máslem.*

*Švestkovka ( z jižní Moravy). Polévku připravujeme takto: Dusíme na mírném ohni v kastrolu 35 úplně zralých švestek v půl litru vody, s kouskem celé skořice, několika hřebíčky a 60 g buď utlučeného bílého sucharu nebo tvrdé, jemné zemličky. Pak vše zalijeme dobrým bílým stolním vínem ( dáváme buď 1 litr vína nebo půl litru vína a půl litru vody ), procedíme sítkem nebo hustým cedníkem. Takto upravenou polévku ocukrujeme podle chuti a libosti pouze na prášek utlučeným cukrem ( nikoli kostkovým ). K hotové polévce se podávají zemličky osmažené na másle do zlatožluta.*

*Švinda – zastaralé kořalka.*

*Šyfly, šífle - staročesky lodičky, rakvičky*



---

## T

---

*Táborské burášky – bramborové placky vychladlé, krájené na kostky a spařené horkým mlékem, slazené sirupem nebo medem, posypané mletým mákem a máslem.*

*Táborský maňas – připravíme ze 250 g krup, 250 g brambor, několik hrstí sušených hub, 100 g tuku, sůl, mletý pepř, majoránka, 2 hrsti škvarků, 3 dl masového vývaru, sádlo na vymazání pekáčku. Ve třech vodách vypereme kroupy a uvaříme je do poloměkka. Oloupeme a na kostičky pokrájíme brambory. Několik hrstí sušených hub namočíme a potom je za občasného podlévání vodou, v níž jsme houby namáčeli, dusíme na 100 g tuku. Vařené kroupy, syrové brambory a houby promícháme se lžičkou soli, lžičkou pepře, lžičkou majoránky, 2 hrstmi škvarků a 1/3 l masového vývaru. Směs pečeme do červena v tukem vymaštěném pekáčku.*

### *Tabulka měr a vah*

- \* *Akr ( staročesky) – 4840 m<sup>2</sup>*
- \* *Amphora – 26,26 litru*
- \* *Ar – 100 m<sup>2</sup>*
- \* *Cent (metrický) – 100 kg*
- \* *Centěř = 120 liber = 61,65 kg*
- \* *Dlaň (staročesky) – 7,968 cm*
- \* *Funt ( libra ) = 40,9 dkg*
- \* *Holba – 0,707 litru*
- \* *Hon – staročeská větší délková míra – asi 125,5 metru*
- \* *Hřivna 0,257 kg*
- \* *Jitro – na jitra se měřila zemědělská půda. Původně jitro představovalo pravděpodobně plochu, která se dala zaorat od rána do večera. Průměrně jitro činilo 2837 metrů čtverečních – to bylo tzv. jitro zemské, jsou však známa i jitra velká, až 7000 metrů čtverečních. V roce 1764 bylo zavedeno*

*jitro rakouské, které měřilo 57,55 metru čtverečních.*

- \* *Karát – ( původně semeno rohovníku, svatojánského chleba, které se používalo jako závaží 0,2 gramu*
- \* *Kopa = 60 kusů*
- \* *Korec = těž strych – 2877,32 m<sup>2</sup>*
- \* *Kročej – staročeská jednotka – 1,1828 metru*
- \* *Krok ( staročesky) – 0,5914 metru*
- \* *Kvintlík ( kventlík) = 4 g od roku 1764 těž 4,4 g*
- \* *Lán – od 18,16 ha po 27,95 ha*
- \* *Látro = stará délková míra měla 4 lokte*
- \* *Libra česká = 560 g = 56 dkg, těž 32 lotů, těž 128 kvintlíků*
- \* *Loket ( český., pražský ) – 59,140 cm = 3 pídě, 1 píd' = 10 prstů á 4 zrna ječmene vedle sebe., „ etalon „ pražského lokte je dosud zazděný ve věži Novoměstské radnice*
- \* *Loket vídeňský – 77,7558 cm*
- \* *Loket krakovský – 59,6 cm*
- \* *Lot = 16,05 g, těž 4 kvintlíky*
- \* *Mandel = 15 kusů*
- \* *Máz i más = 1,9 l, těž 1 pinta, těž 2 holby, těž 4 žejdlíky = 1,415 l*
- \* *Máz vídeňská – 1,415 litru*
- \* *Měřice = 62,487 l*
- \* *Palec český – 2,464 cm*
- \* *Píd' – stará lidová míra značně neurčité délky, vzdálenost mezi palcem a malíčkem, řidčeji mezi jiným prstem ruky, co nejdál od sebe odtaženými (19,73 cm)*
- \* *Pinta = 1,94 litru, těž 4 žejdlíky*
- \* *Popluží – 1 až 3,5 lánu*
- \* *Provazec – staročeská jednotka – 30,88 metru*
- \* *Prst – staročeská jednotka – 1,971 cm*

- \* *Půlka (1/2 žejdlíku) – 0,24 litru. Pít „ na půlu „ znamenalo vypít nádobu naráz na něčí počtu při přípitku.*
- \* *Role – staročeská jednotka – asi 6100 m<sup>2</sup>*
- \* *Sáh = staročeská jednotka - 4 lokte vzdálenost mezi konci rozpřažených rukou – 1,7742 metru*
- \* *Scruple ( špetka ) 1,296 g*
- \* *Stopa ( stěvíc ) – staročeská jednotka – 22,57 cm*
- \* *Vědro = stará míra na tekutiny, 48 mázů = 56,58 l, ruské vědro mělo 12,3 litru*
- \* *Věrduněk = 0,25 libry*
- \* *Věrtel - 23,25 l, 12 pint*
- \* *Žejdlík staročeský = 0,48 l = 0,354 l.*

*Táč – hranatý krájený koláč v Podluží*

*Talíře – naši středověcí páni také dlouho neznali, jedli ze společné mísy. Těm pozdějším předcházely tvrdé placky nebo opečený chléb. Později se pečené maso, se šťávou nebo omáčkou, podávalo na mísách zhotovených z nekvašeného chleba, do nichž se omáčka pomalu vsakovala. Hosté je ovšem nejedli, ale služebnictvo je často rozdávalo nebo levně prodávalo místní chudině.*

*Taránky – v Poniklé u Vysokého malé preclíky, které se svazovaly po 15 kusech šňůrkou.*

*Tatar – velikonoční pomlázka v moravském nářečí*

*Téglík – na Podluží pohárek*

*Terboch – nářečně žaludek.*

*Těsto putrové - staročesky máslové*

*Tiché uhlé - staročesky dřevěné uhlí*

*Tištuch – valašsky ubrus.*

*Tlučeňáky – št'ouchané brambory na Valašsku.*

*Tlučeníky - na Vysocku se tak připravují brambory, jíška je však upravená na slanině, brambory se s ní rozmačkají tloukem a ještě v troubě upečou.*

*Tlučená smetana – staročesky šlehaná smetana*

*Tlučenina - staročesky - utlučené, mleté, rozmělněné maso nebo jiné potraviny*

*Tlukačka – máselnice v Podještědí podle K. Světlé*

*Tlustá zvěřina - staročesky vepřové maso*

*Toč – bramborák ze syrových brambor s přidáním vařených brambor, tvarohu, droždí a na pekáči pokladeném ovocem na Klatovsku a Domažlicku.*

*Točenice - Pečivo, které se podávalo za našich předků na Velký pátek. Dnes jidáše. Ze starých záznamů vyplývá, že mrváně a točenice vhažovali pozůstalí za nebožtíkem při zasypávání hrobu a přinášeli je na mohylu ve výroční den jako oběť zemřelým.*

*Spirit (dvo)*

*Točivec ( lidová kuchyně) - Chlebové těsto, sůl, kmín, sádlo na pomaštění.*

*Zbylé chlebové těsto rozválíme na dlouhý váleček ( jako had), pak svineme do spirály, posypeme hojně solí a kmínem a v troubě na plechu upečeme. Dříve se točivec pekl v peci po upečení chleba. Upečený točivec potřeme slanou vodou nebo pomastíme. Jindy mívalo těsto tvar lyrovitý a říkalo se rajpucl.*

*Tomáškový kompot – stejně jako odvárka se připravovala tři dny předem, aby proležením získala na chuti. Odvárka se vařila obyčejně již na sv. Tomáše a proto se jí také někde říkalo „ Tomáškový kompot“, který se však směl okusit až na Štědrý den.*

*Topenice, topeničky, topénky - staročesky topinky, krajíčky chleba*

*Topinky z Plzeňska - Krajíčky chleba opečeme do červena na sucho na plátech kamen nebo železné plotýnce plynového sporáku. Rychle potřeme česnekem, osolíme a vložíme na sekundu do vařící vody. Mastíme mašlovačkou husím sádlem. Skládáme na sebe a podáváme horké.*

*Topka - staročesky stopka*

*Torka – na Lašsku název pro švestku*

*Tošiky – připravovaly se ve staročeské kuchyni ze zbytků chlebového těsta*

*Trachta – zastarale hostina.*

*Tráj - ve staročeské kuchyni se tak nazýval anýz*

*Trakant, dragant - staročesky cukrová hmota na výrobu figurek*

*Traktérka – staročesky, majitelka hostince, hostinská.*

*Trčenica – na Hané uzené maso se švestkovou nebo povidlovou omáčkou.*

*Trdelná polévka – v regionální kuchyni zabijačková.*

*Trdelnica – slovácká zabijačková polévka.*

*Trdelníky – kynuté pečivo navinuté při úpravě na trdlo. Těsto bylo asi jako na vánočky a byla navinuté na válci – trdle – a otáčelo se nad otevřeným ohništěm z bukového dřeva.*

*Trdlo - staročesky palička na natočení těsta před pečením. Trdlo se neustále potíralo a trdelník se pilně potíral rozkverlaným vaječným žloutkem.*

*Trečap – na Valašsku nádoba na uchování povidel.*

*Treska na kubovi - štědrovečerní pokrmy krkonošské jen s malými tvarovými obměnami pečené*

*Trévačky – regionální název pro ženy, které třely len*

*Trhánky - 180 g staršího mazance, 2 dl mléka, 3 vejce, špetka soli, asi 100 g másla, 50 g rozinek, skořicový cukr.*

*Mazanec rozkrájíme na kostičky a zalijeme vroucím mlékem. Rozmícháme na kaši, přidáme vejce, rozinky a sůl. Těsto tence rozetřeme na máslem dobře vymaštěný plech a do červena upečeme. Ještě horkou placku dvěma vidličkami nadrobno natrháme, posypeme skořicovým cukrem, postříkáme přepuštěným máslem a podáváme.*

*Tringelt – v brněnském hanteku spropitné*

*Třn - strom švestky ve Valašském nářečí*

*Trn - lidový název pro trnku obecnou*

*Trnčáky - koláče se švestkovým povidlím ze sušených hrušek na Valašsku.*

*Trnčená máčka – na Slovácku povidlová omáčka. Potřebujeme 2-3 lžíce švestkových povidel, 1 lžíce sušených švestek, 20 g hladké nebo polohrubé mouky, 20 g másla, mletá skořice, sůl.*

*Sušené švestky namočíme do studené vody, potom přidáme povidla a povaříme. Z mouky a másla si připravíme světlou jíšku, přidáme ke švestkám, okořeníme skořicí, osolíme a povaříme. Švestky nesmí být rozvařené, a by z nich nevypadly pecky. Někdy se do této omáčky přidávaly uvařené vnitřnosti ( srdce, játra, slezina).*

*Trnčenica – název pro švestkovou omáčku z povidel na Hané*

*Trnčí - lidový název pro trnku obecnou*

*Třní - porost plané švestky ve Valašském nářečí*

*Trničky – na Lašsku název pro bramborák*

*Trnka – strom švestka na Valašsku.*

*Trnkáč – nářečně švestkový knedlík.*

*Trnková omáčka s uzeným masem – na Slovácku švestková omáčka z povidel a s knedlíky.*

*Trnková polévka - připravovala se ze švestek ve vodě zavařených a potom zasmažených suchých trnek ( švestek) na Kravařsku.*

*Trnkové kapky – na Slovácku slivovice.*

*Troubováky - štědrovečerní pokrmy krkonošské jen s malými tvarovými obměnami pečené*

*Trpálky - název pro šklubánky sypané tvarohem na Chrudimsku*

*Trucilky - připravovaly se ve staročeské kuchyni ze zbytků chlebového těsta*

*Truňk -staročesky dobré napití*

*Trušok – na Lašsku název pro krocana*

*Třebule též stoklasa*

*Tředle - regionální název pro ženy, které třely len*

*Tříslo – vánoční jídlo v severovýchodních Čechách se připravovalo*

*z rozvařených propasírovaných sušených švestek, jablečných a hruškových křížal, hrubé mouky, hrozinek a mandlí*

*Tunná ryba – ve staročeské kuchyni nasolená ryba v sudě, slaneček.*

*Tupák - bramborák na Valašsku se syrovou strouhanou mrkví*

*Turkyň – na Slovácku kukuřice.*

*Tuřín - zelenina, která byla hojně využívána ve staročeské a regionální kuchyni, zvláště na Krkonošsku ( tuřín - dumlík )*

*Tuzér – zastarale – spropitné.*

*Tvargle – název pro syrečky na Hané*

*Tvarožáky – jsou valašské vdolky nebo koláče, které se připravují buď s tvarohem a sypou perníkem na Valašsku. Jsou z kynutého těsta, tence rozválené na velká kola o průměru asi 30 cm, tlustě potřené pomazánkou a nakrájené podobně jako dort, ale na dlouhé výseče v podobě úzkých klínů.*

*Tvarožňáky - na Valašsku koláče plněné s tvarohem*

---

## U

---

*Ubrus – první zmínka o ubrusu je v knize dr. Zikmunda Wintera Kuchyně našich předků, která shrnuje poznatky ze 16. století. Například že první ubrus a ručník je zmíněn v knize pražské z roku 1426 a že byly vzácností. Že nezbytným inventářem každé vznešenější kuchyně byly medenice, tedy malá obvykle měděná umyvadla, ve kterých si hosté myli ruce. Že na místo, kam dnes klademe malou kytičku, byly dávány ozdoby z vodku. A že i naši předkové upozorňovali své hosty na to, co dobrého je o slavnostním hodování čeká, „ aby si mohl vybrat podle své chuti“ jídelním lístkem. Říkali mu ovšem „ poznamenání „, později „rejstřík jídel“ a dlouhou dobu se pak užívalo cizího slova „ menu“.*

*Uhelka – tak se za éry „černých kuchyní“ říkalo nebezpečí otravy kyslíčnickem uhličitým, který vznikal při topení.*

*Uhlé čisté, uhlé tiché - staročesky dřevěné uhlí*

*Uhlířina - krajový název bramborových šišek, jídlo v jednom hrnci, které údajně vařili uhlíři (brambory, noky, mouka, vejce a škvarky)*

*Uhlířské knedlíky – se připravovaly na uhlířinu. Za syrova se oškrabaly brambory a daly se do osolené vody vařit. Předtím se také zadělalo těsto jako na houskové knedlíky. Když se brambory chvíli povařily, vykrajovaly se polévkovou lžící z knedlíkového těsta noky a vkládaly do vařící vody k bramborům. Noky se vařily 8 – 10 minut a vařené se vyjmuly a brambory se nechaly dovařit. Pak se voda z brambor slila a noky se jednoduše přimíchaly k bramborům. Vše se dobře omastilo sádlem a navrchu posypalo zpěněnou cibulkou.*

*Uklohnla - na Slovácku uvařila*

*Úkropová polévka z Podkrkonoší - Tvrdý černý chléb se nakrájí na kostičky, dá se do mísy, přidá se se solí utřený česnek, sádlo a trochu uleželého tvarohu a na to vlijeme do mísy vařící vodu s kmínem.*

*U ledu – staročesky, v chladu, v lednici*

*Umlíkačka - štědrovečerní pokrmy krkonošské jen s malými tvarovými obměnami pečené*

*Upratovati ( upretovati ) – staročesky smažiti.*

*Úsušky - připravovaly se ve staročeské kuchyni ze zbytků chlebového těsta*

*Ušelo - velikonoční pokrm, omáčka z krupice, vajec, cukru a skořice*

*Uštíralý – staročesky, opečený do červena, okoralý.*

*Utlukou v hmoždíři – staročesky, mohu se semlít i na masovém strojku*

*Utrejch – na Podluží název pro levné pití*

*Uvřít - staročesky uvařit se*

*Uzená koleda z Křešic - 300 g polohrubé mouky, 200 g másla, 2 lžíce smetany, 1 vejce, 1 žloutek, sůl, 300 g uzeného masa.*



*Mouku, máslo, smetanu, vejce, žloutek a sůl zpracujeme v těsto, které vyválíme na tenkou placku. Několikrát ji přeložíme a dáme do chladu na 2 hodiny odpočinout. Pak ji znovu vyválíme, nakrájíme na obdélníčky, na každý dáme hromádku mletého vařeného uzeného masa, zformujeme do tvaru vajíčka, potřeme žloutkem, propichujeme vidličkou a na vymaštěném plechu pečeme zvolna v troubě do červena.*

*Můžeme podávat s dušeným špenátem.*

*Užica, užička – na Valašsku název lžíce.*

---

## V

---

*Vaiskauf – jarmareční zloděj na Ještědsku podle K. Světlé*

*Vaječina - na Hané smažená vejce na slatině podávaná s chlebem*

*Vaječník -ve staročeské kuchyni vaječný koláč, svátek*

*Valašská kyselica – tato polévka se připravuje ze 200 g kysaného zelí, 100 g klobásy, 50 g bílých fazolí, 50 g sušených švestek, hrst sušených hub, 50 g másla, 50 g hladké mouky, nové koření, bobkový list, sůl, 2dl smetany. Fazole a houby na noc namočíme do vody. Druhý den přidáme zelí, vypeckované švestky, několik kuliček nového koření, bobkový list a polévku uvaříme. Zahustíme ji světlejší jíškou z másla a mouky, osolíme a zjemníme smetanou a nakonec přidáme pokrájenou opečenou klobásu.*

*Valašské hruš'áky - 100 g hladké mouky, 150 g hrubé mouky, 50 g tuku, 50 g moučkového cukru, 15 g droždí, 2 žloutky, 1,5 dl mléka, sůl, tuk na pomaštění plechu, 30 g másla a 2 lžíce rumu na zalití, vejce na potřeni. Náplň:*

*200 g sušených hrušek ( mohou být i čerstvé rozvařené ), lžíce povidel, 2 lžíce pískového cukru, 3 lžíce perníku, skořicový cukr s vanilkou, 2 lžíce rumu, hřebíček. Drobenka: 60 g hladké mouky, 60 g moučkového cukru, 60 g másla, vanilinový cukr. Z uvedených přísad zaděláme těsto kváskem a necháme*

*vykynout. Během kynutí dvakrát propracujeme a necháme znovu vykynout. Z těsta uděláme dva kulaté koláče, přeložíme na pomaštěné plechy a prsty lehce roztáhneme. Necháme na teplém místě opět vykynout. Okraje potřeme rozšlehaným vejcem a koláče poklademe vychladlou náplní, posypeme drobenkou a upečeme ve středně teplé troubě. Okraje upečených koláčů potřeme rozehřátým máslem a pokapeme rumem. ( Náplň ze sušených hrušek: zalijeme je vodou, přidáme skořicový cukr, cukr, hřebíček a rozvaříme. Teprve potom přidáme cukr, povidla, perník a rum.)*

*Vamberecká pochoutka - Uvaříme 1000 g brambor, oloupeme a umeleme na masovém strojku. Půl kila jablek oloupeme, pokrájíme na menší kousky, zbavíme jaderníku, uvaříme ve sladké vodě s trochou octa do poloměkka, přidáme k bramborům, osolíme, trochu osladíme a našleháme. Rendlík vymažeme tukem, naplníme směsí, poklademe na povrchu jemně nakrájenou cibulí a rychle v troubě zapečeme. Je to velmi dobré zvláště k uzeninám. Kdo rád kyselější, může směs přikyselit.*

*Vana - břicho (v brněnském hanteku )*

*Vánoční černá omáčka ( Lenora) - 50 g strouhané cibule, 200 g nastrouhané kořenové zeleniny ( mrkev, celer, petržel ), 1/4 l černého 12°piva nebo vína Malaga, 50 g perníku, 50 g švestkových povidel, šťáva z 1 citronu, 100 g medu, sůl, mletý pepř, 1 bobkový list, 5 zrněk nového koření, špetka tymiánu, 2 lžičky krystalového cukru na karamel, hrst hrozinek, oloupaných mandlí a vlašských ořechů ( dohromady ), 50 g másla.*

*Strouhanou nebo jemně nakrájenou cibuli a ostatní zeleninu na sucho osmahneme. Přidáme pivo nebo víno, povidla, citrónovou šťávu, med, koření a omáčku 20 minut zvolna povaříme. Pak ji protřeme přes síto, rozředíme vodou, zahustíme strouhaným perníkem, obarvíme karamel, ochutíme pokrájenými mandlemi, hrozinkami a ořechy, omastíme máslem a ještě 15 minut povaříme.*

*Podáváme k rybě nebo s vánočkou.*

*Varmuř - zastarale ovocná vařená kaše*

*Varmuže, varmuž, varmužka - na Valašsku sladká ovocná kaše s hrušek a jablek s mléčnou záklehtkou. Jí se teplá i studená.*

*Vařajka – název pro vařečku na Podluží*

*Vařbuchty ( jižní Čechy ) - 500 g hrubé mouky, asi 2 dl mléka, 30 g droždí, 1 vejce, 1 žloutek, 2 lžíce másla, 2 lžíce cukru, špetka citrónové kůry dobře omyté, špetka muškátového květu, sůl. Na omáčku: 200 g sušených švestek, 2 dl vody, půl lžičky mleté skořice, lžíce cukru, půl lžíce perníku na strouhání, máslo.*

*Droždí rozpustíme v mléce, jímž zaděláme mírně osolenou mouku. Když těsto vykyne, přidáme do něho vejce, žloutek, vlažné rozpuštěné máslo, cukr, citrónovou kůru a muškát. Důkladně ho vypracujeme a ihned děláme knedlíky jako citron velké, které necháme na pomoučném vále ještě alespoň 20 minut kynout. Pak je vhazujeme do vroucí vody a vaříme 5 minut po jedné a 5 minut po druhé straně. Po vytažení z vody každou vařbuchtu roztrhneme dvěma vidličkami a na talíři poléváme švestkovou omáčkou.*

*Švestková omáčka: Švestky rozvaříme ve vodě, protřeme přes síto, ochutíme skořicí, omastíme oříškem másla a zahustíme perníkem.*

*Vařecha – regionálně i staročesky vařečka*

*Vařivo – zastarale pokrm.*

*Vazák - provaz k utahování dobytka na Ještědsku podle K. Světlé*

*Vdolek - na Slovácku koláč*

*Véco – na Hané název pro vejce*

*Věci krámské - staročesky v krámě koupené, které nedalo hospodářství, např. cizokrajné koření a ovoce*

*Věčko – název pro poklici na Lašsku*

*Vedle libosti tvé - staročesky podle chuti, jak chceš*

*Vejmrda ( staročesky ) – je octová omáčka s rozstrouhaným křenem a jablkem.*

*Velikonoce - nejvýznamnější křesťanské svátky, připomínající smrt a vzkříšení Ježíše Krista. Připadají vždy na první neděli po prvním jarním úplňku. Nejstarší nález zdobených skořápek u nás pochází z 11. století. Našly se v hrobě na Břeclavsku a analýza z roku 1972 hovoří o technice rytí milimetr širokými liniemi na hnědofialovém, původně asi černém podkladě. U nás měl největší sbírku velikonočních kraslic již zemřelý pan J. Danda z Vědomic na Roudnicku.*

*Velikonoční calta - 500 g hladké mouky, sůl, 150 g cukru, 150 g másla, 1 vejce, 3 žloutky, vanilkový cukr, 40 g droždí, citrónová kůra, 2 – 2,5 dl smetany, sníh ze 3 bílků, 300 g sušených švestek, 50 g perníku, máslo na polítí.*

*Mouku lehce osolíme, přidáme cukr, rozpuštěné máslo, vejce, žloutky, vanilku, kvásek, citrónovou kůru a smetanou zaděláme tužší těsto, které vyválíme. Placku položíme na vymaštěný plech, potřeme ji sněhem z bílků a bohatě posypeme předvařenými, vypeckovanými a nadrobno pokrájenými sušenými švestkami. Poprášíme strouhaným perníkem, postříkáme rozpuštěným máslem a upečeme.*

*Necháme vychladnout, nakrájíme na porce a podáváme.*

*Velikonoční dort z Křešic - 200 g brambor, 30 g cibule, 2 stroužky česneku, 100 g sterilovaného hrášku bez nálevu, 3 syrová vejce, 2 natvrdo vařená vejce, sůl, mletý pepř, lžička pálivé papriky, špetka muškátového oříšku a olej.*

*Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme je, rozmačkáme, osolíme a rozložíme do olejem vymazaného kastrolku. Cibuli nadrobno nakrájíme, osmahneme na lžici oleje, přidáme utřený česnek, sterilovaný hrášek a směs prohřejeme. Natvrdo vařená vejce pokrájíme na kolečka, rozložíme je na brambory, zasypeme zeleninovou směsí a nakonec zalijeme rozkvedlanými osolenými a okořeněnými syrovými vejci. Dort upečeme do červena a nakrájíme na porce. Podáváme teplý nebo studený.*

*Velikonoční holoubata z Jistebnice - 2 holoubata, 100 g anglické slaniny, 50 g másla, 1 dl smetany, sůl, masový vývar na podlití.*

*Čistě upravená holoubata nasolíme, ovážeme je tenkými plátky anglické slaniny a na másle je upečeme do měkka. Upečená holoubata vyndáme a vybalíme ze slaniny. Omáčku zakvedláme smetanou a podáváme s holoubaty.*

*Vhodnou přílohou jsou vařené brambory.*

*Velikonoční polévka z Hruškovy Lhoty - 1 litr mléka, 50 g másla, lžička soli, 100 g špenátových a 50 g kopřivových lístků, 4 natvrdo vařená vejce.*

*Špenátové a kopřivové lístky uvaříme v osolené vodě. Přes síto je protřeme do mléka, přidáme sůl, máslo a polévku krátce povaříme. Hotovou polévku podáváme s natvrdo vařenými vejci.*

*Veliký čtvrtek - staročesky Zelený čtvrtek*

*Veliký půst – velikonoční půst, Velký pátek, nejvýznamnější sváteční dny vůbec*

*Vepřek – prastarý název pro prase. Podle prastarých zvyků bylo zabítí vepře obřad, který se soudil podle „hrdelního práva“ a teprve, když hospodář přečetl ortel a také vepřekovu poslední vůli, došlo k jeho zapíchnutí.*

*Vepřové na divoko ( po staročesku) - 750 g vepřové kýty, 2-3 krajíčky tmavého chleba, 1 lžíce octa, 3 bobkové listy, 5 jalovců, špetka drceného kmínu, 1 lžíce plnotučné hořčice, špetka česnekového prášku, 3 dl 10° světlého piva.*

*Do remosky vložíme omytou kýtu, podlijeme trochou piva, osolíme, okořeníme a pečeme. Mezitím ve zbytku piva namočíme chléb nakrájený na kostky, až se rozmočí a změkne. Upečené maso vyjmeme z remosky, šťávu smícháme s pivem a chlebem, vyjmeme bobkový list, přidáme hořčici a umixujeme. Je-li omáčka příliš hustá, přidáme trochu piva nebo vody, povaříme a podáváme s masem nakrájeným na plátky.*

*Vhodná příloha je bramborový nebo chlupatý knedlík a salát z marinovaného zeli.*

*Vepřové žebírko po benecku - 4 ks vepřových žebírek po 150 gramech, 120 g krkonošského pivního sýra, 120 g oleje, 120 škvařeného vepřového sádla, 4 cl mléka, 700 g syrových brambor, 120 g hladké mouky, 100 g česneku, sůl, majoránka, mletý pepř.*

*Z brambor, mouky, vajec, česneku, soli a koření připravíme těsto jako na bramborák. Z vepřového žebírka odsekneme obratlovou kost, lehce naklepeme, nakrájíme okrajové blány, aby se při pečení nekroutily, osolíme a po obou stranách opečeme na tuku. Opečené žebírko obalíme v bramborovém těstíčku, do kterého jsme těsně před tím přidali strouhaný krkonošský pivní sýr, a smažíme na rozpáleném oleji dozlatova.*

*Vepřovina - staročesky vepřové maso*

*Věrtel - stará objemová míra. Jeho hodnota je asi 23,3 litru. Doposud se používá v chmelovém hospodářství.*

*Věrtuch – na Valašsku a Hané zástěra*

*Veselka – na Moravě svatba*

*Vespiž - staročesky, přidej, vhod'*

*Veverky - bývaly vyhledávanou krmí nejen prostého lidu, ale i na panských hodokvasech, dělávala se z nich silná polévka a různá jídla.*

*Veverice – těž veverky*

*Víno rakouské – používalo se bílé i červené*

*Víno řecké - staročesky hrozinky*

*Vinoutky - staročesky závitky*

*Vintíř – staročesky vinný kámen.*

*Víra - nádoba naplněná žhavým uhlím nebo vařící vodou, na které se pokládaly kovové mísy s pokrmy a to za dob Rudolfa II. Víra ji pak zahřívala a tak se udržovalo jídlo dlouho teplé.*

*Viřtlář – noční prodavač opékaných párků, obvykle na Václavském náměstí opět druhé polovině 19. století. Prodej se zachoval do dnešních dnů.*

*Višňový klíž - staročesky rosol z višni*

*Vizovické velikonoční kůzle - 500 g vykostěného kůzlečího masa, 5 dl mléka, 2 vejce, 50 g strouhaných dietních sucharů, sůl, 100 g másla, lžíce pokrájených fialkových lístků.*

*Do vroucího mléka zavaříme strouhanku ze sucharů, přidáme máslo, sůl a lístky fialek. Když směs vychladne, vmícháme vejce. Nakonec do ní zamícháme na malé kousky nakrájené kůzlečí maso, vlijeme ji do vymaštěného pekáčku a přibližně 40 minut v troubě zvolna zapékáme.*

*Podáváme s vařenými brambory.*

*Vkydnout - staročesky vhodit*

*Vláha - staročesky šťáva, tekutina*

*Vlaským, vlašským obyčejem - staročesky po italsku*

*Vlástenní sítko - staročesky žíněné sítko*

*Vlčnovské koláčky - 500 g polohrubé mouky, 200 g tuku nebo másla, 80 g droždí, 1 lžička soli, 12 kostek cukru nebo krystal, 1/8 l mléka na kvásek, 3 - 4 žloutky ( čím víc, tím je těsto křehčí ). Prosejeme mouku do mísy, uprostřed uděláme důlek, v němž rozmícháme s 1 lžičkou cukru droždí ve 2 lžičkách mléka a necháme vzejít. Mezitím nastrouháme na hrubém struhadle do mouky tuk, v mléce rozmočíme cukr, sůl a rozšlehané žloutky. Pak vše důkladně propracujeme, až se těsto nechytá ani mísy ani vařečky. Těsto dáme hned na vál posypaný hladkou moukou a rozválíme na velký plát. Z uvedené dávky lze vykrájet až 80 čtverečků, do jejichž středu dáme tvarohovou nádivku z 500 g tvarohu s hrozkami. Těsto spojíme, zakulatíme, až vznikne bochánek. Vezmeme vajíčko a vtiskujeme jím do každého bochánu důlek. Do důlku plníme švestková, mírně rumem rozředěná povidla. Na talíři nebo misce upravíme drobenku ( poměr asi 100 g hrubé mouky, 70 g cukru, 70 g másla ) a „ povidlovou stranou „ do ní každý koláček, potřený nejprve rozšlehaným bílkem otiskneme, aby se drobenka přichytila. Koláčky urovnáme na plechy a teprve potom je necháme vykynout. Pečeme je v dobře vyhřáté troubě.*

*Vocet – se připravuje z ovoce podobně jako staročeská odvárka, kterou dříve hospodyně stejně jako černou omáčku vařily aspoň tři dny předem, aby proležením získala na chuti.*

*Vocet sladký - připravuje se v jižních Čechách ze švestek, mandlí a hrozeinek, které se vaří s praženou moukou a perníkem a šťávou z koření.*

*Vočepák – velký koláč z Beštína na Berounsku oboustranně mazaný.*

*Voda růžova - staročesky - červený sirup z jahod, malin a rybízu*

*Voda skořicová - staročesky odvar ze skořice ve vodě*

*Vodchlebáč ( lidová kuchyně) - Chlebové těsto, kmín a sůl.*

*.Z chlebového těsta vytvarujeme silnější placky, které potřeme studenou vodou a nožem nebo vidličkou na nich naznačíme mřížky, posypeme je solí a kmínem a ve vyhřáté troubě na plechu je upečeme. Dříve se vodchlebáče pekly v peci.*

*Vodovka – ve staré lidové kuchyni polévka z kopřiv a libečku.*



*Vodvářka, odvářka - staročesky polévka nebo omáčka, ve které se něco vařilo, vývar*

*Vochachole – šišky z bramborového těsta podávané s mákem na jižní Moravě.*

*Vojtěch ( z Hlinecka) - 800 g brambor uvařených ve slupce, 150 g krupice, 400 g jablek, 1 vejce, mléko podle potřeby, sůl, tuk na pekáč.*

*Den předem uvařené brambory oloupeme a nastrouháme. Přidáme nastrouhaná jablka, vejce, špetku soli, krupici a tolik mléka, aby vzniklo hustší těsto ( aby v něm stála vařečka). Vlijeme do dobře vymaštěného pekáčku a v přehřáté troubě upečeme.*

*Vokřín, okřín - staročesky mísa*

*Volarská špeková vejce - 200 g méně hodnotného uzeného masa (hlava, koleno), strouhanka z 8 rohlíků, 500 g hrubé mouky, 2,5 dl kyselé smetany, 5 vajec, 30 g cibule, 30 g sádla, 100 g mladých kopřivových lístků, sůl, sterilované zelí.*

*Uzené maso pomeleme a rozškvaříme s pokrájenou cibulí. Přidáme nadrobno rozsekané kopřivové lístky, spařené vroucím mlékem, strouhanku, sůl, přisypeme mouku a zaděláme vejci a smetanou v tuhé knedlíkové těsto.*

*Z těsta uděláme „vejce“, která vhazujeme do vroucí osolené vody v níž je 10 – 12 minut vaříme. Hotová vejce vyndáme, rozkrojíme na půlky a podáváme se zelím.*

*Vonička - voňavé bylinky dříve pěstované na zahrádkách používané v kuchyni (kopr, majoránka, pažitka, petrželka, libeček, estragon, kerblík, meduňka, bazalka, saturejka a další).*

*Volové maso - staročesky hovězí maso*

*Volové oči - staročesky - volská oka*

*Vopenec - lidový název pro popenec břečťanovitý ( bot. název Glechoma hederacea ) – též openec*

*Vopelky - Z bramborového těsta vykrájíme kolečka, které pečeme na plátech horkých kamen. V míse rozmícháme mletý mák a moučkový cukr. Opečené*

*placky potřeme rozpuštěným máslem, vhodíme je do mísy s mákem a cukrem a promícháme.*

*Vopych – lidový název pro libeček*

*Vosrdí, osrdí - staročesky vnitřnosti*

*Vostružné jahödky - staročesky ostružiny*

*Vošafanit - staročesky okořenit šafránem*

*Vošoufle – bramborové lívance s droždím. Podávají se k zeli nebo sladké s povidly na Plzeňsku.*

*Vošouch – regionální název pro bramborák.*

*Voženek - název pro dožínky na Moravě*

*Vrabec půvabné lidové pojmenování jedné jediné houby, čirůvky havelky*

*Vrány - připravovala se z nich omáčka, stahovala se z nich kůže, aby nebyly hořké*

*Vrkoč – staročesky druh pleteného pečiva, dával jej při slavnosti Dlouhé noci „král“ „královně“.*

*Vrkočnice – v dřívějších dobách obchodnice s huškami.*

*Vrzavka půvabné lidové pojmenování jedné jediné houby, čirůvky havelky*

*Vykydnout - staročesky vyklopit*

*Vypařit vypít (v brněnském hanteku )*

*Vyslanit - staročesky, prošpikovat slaninou*

*Vystružit v čisté vláze - staročesky vyprat v čisté vodě*

*Vystudit - staročesky ochladit*

*Vyšlemovat - staročesky zbavit šlemu, vyčistit*

*Vyšumovati – staročesky sebrat pěnu.*

*Vytáhnout z kůže - staročesky stáhnout*

*Vyžahnót - vypít (v brněnském hanteku )*

*Vyžraný – výraz pro obézní na Hané*

---

## Z

---

*Zabijačka – posílání zabijačkové polévky, kusu masa, jitrnic, jelítek svým přátelům a známým při zabití pašika jako dar. Tento zvyk se praktikoval většinou tak, že se lidé na vesnici domluvili a každý zabíjel prase jindy, aby se všichni vystřídali.*

*Zadělané v cukru - staročesky kandované*

*Zadušenina - staročesky dušené jídlo*

*Záhon, záhony – pole na Ještědsku podle K. Světlé*

*Záhrobí – zděný výstupek vedle kamen na Ještědsku podle K. Světlé*

*Zahýbák ( lidová kuchyně) - Chlebové těsto, povidla.*

*Z chlebového těsta utvoříme placku, kterou potřeme povidly a přehneme na polovinu. Okraje stlačíme a přehneme. Potřeme vodou a na plechu ve vyhřáté troubě upečeme. Dříve se záhybák pekl v peci.*

*Zahýbance ( Horácko - Velké Meziříčí) - 750 g vařených brambor, 150 g polohrubé mouky, sůl, 500 g jablek nebo mrkve, mák, pískový cukr. Z mouky a uvařených brambor vypracujeme osolené těsto, ze kterého rozválíme placku. Polovinu placky posypeme nakrájenými očištěnými jablky nebo nastrouhanou mrkví, smíchanou s mletým mákem, posypeme cukrem a překlopíme druhou polovinou těsta. Okraje přitlačíme a placku v troubě upečeme. Po upečení po stranách pomastíme.*

*Záklechtka – jedná se o nahrazenou jíšku. Mouka se rozmíchá ve studené vodě ( mléce nebo smetaně), vlije se do jídla a asi 20 minut povaří. Tomu se říká záklechtka nebo zátřepka.*

*Zaječí zel'é - šť'avel (Oxalis L.) ve Valašském nářečí*

*Zajíc, zajec - u nás býval hojný, má velké využití v kuchyni pro svoje maso*

*Zajišený brambory - na Kozákovsku se upravují zahuštěné jíškou nebo záklechtkou*

*Zaklektat, zklektat - staročesky rozkloktat*

*Záklechta - na Slovácku jíška*

*Zakloktati (lier, liaison)– značí takový výkon, kterým omáčky nebo i některé polévky do jisté míry v hustotu se uvádějí. Aby zhoustly, spojují se tyto tekutiny s nějakým pojidlem, at' už žloutky, vodou, moukou, jíškou, krví, mlékem, vínem. Jelikož však třeba při tom opatrnosti, aby tekutina zhoustla a ze spojidla se neutvořily krupičky, čemuž se říká, že se srazila, kloktá se opatrně, od čehož český název zakloktati, kdežto francouzský obrat řeči poukazuje více ke spojení. Čím se zakloktati má, určuje předpis.*

*Zapařit mouku - staročesky opražít na omastku nebo suché pánvi*

*Zapraženka – v lidové kuchyni polévka připravená z jíšky*

*Zasmudnouti – staročesky připálit se*

*Záškorník – v lidové kuchyni uzený ovčí sýr.*

*Zatřená polévka z Hané – na její přípravu potřebujeme 400 g brambor, 200 g čerstvých nebo přiměřené množství sušených hub, 2 dl 33 % sladké smetany, 40 g polohrubé nebo hladké mouky, ocet, kmín, sůl a bobkový list. Oloupané syrové pokrájené brambory a očištěné na plátky nakrájené houby vaříme v osolené vodě s kmínem a bobkovým listem. Sušené houby předem namočíme do studené vody. K měkkým bramborům s houbami přilijeme smetanu s rozkvedlanou moukou a ještě krátce povaříme.*

*Zátřepka – viz záklechta*

*Zatvrzený v životě - staročesky má zácpu*

*Zavijance – též točenice. Pečivo, které se podávalo za našich předků na Velký pátek. Dnes jidáše. Ze starých záznamů vyplývá, že mrváně a točenice vhazovali pozůstalí za nebožtíkem při zasypávání hrobu a přinášeli je na mohyly ve výroční den jako oběť zemřelým.*

*Spirit (dvo)*

*Zavobrat' – zamíchat – výrazu se používalo v 16. a 17. století*

*Zavocitit - staročesky okyselit octem, případně citronem*

*Zavostřit - staročesky chut'ově zvýraznit*

*Zavrčelka – jihočeská polévka, na kterou potřebujeme: 100 g kořenové zeleniny (mrkev, celer, petržel), 1 vejce, 1 lžíce hladké mouky, sůl, pažitka nebo petrželka. Očištěnou drobně nakrájenou zeleninu vaříme v osolené vodě do měkka. Do povařené polévky lijeme přes vidličku řídké těstíčko připravené z vejce, hladké mouky, špetky soli a trochu vody. Necháme přejít varem, okořeníme sekanou pažitkou nebo petrželkou a podáváme.*

*Zděšník - lidový název pro třezalku tečkovanou*

*Zděšenec - lidový název pro třezalku tečkovanou*

*Zelivňunka z Těšínska - vývar z uzeného masa, 2 dl mléka, chléb. Do vývaru z uzeného masa vlijeme mléko a necháme přejít varem. Potom přeléváme přes kostičky osušeného chleba.*

*Zelná kyselica – polévka z kyselého zelí, brambor, smetany, hladké mouky, hub, soli a kmínu na Luhačovicku.*

*Zelňáky – na Valašsku vdolky zelím plněné. Potřebujeme 800 g syrových oloupaných brambor, 200 g kysaného zelí, 1 větší cibuli, 1 vejce a sůl. Oloupané brambory a cibuli nastrouháme, zelí nakrájíme nadrobno, přidáme vejce, osolíme a vše dobře promícháme. Na tuku upečeme zlatavé placičky*

*Zelné lívance – staročeský pokrm – připravují se z kynutého těsta, do kterého s vmíchá dochucené zelí. Pak se z něho pečou lívanečky.*

*Zelníky – kulaté vdolečky z kynutého těsta plněné zelím.*

*Zelouka ( Orlické hory ) – polévka se připravuje takto: Hrst kyselého zelí dáme vařit asi do 1 litru vody, přidáme sůl, kmín, bobkový list a celý pepř. Když zelí změkne, přilijeme záklechtku z mléka nebo smetany a hladké mouky a necháme ještě chvíli povařit. Nakonec přidáme za mírného míchání dvě vajíčka, podle chuti přisladíme a přidáme špetku mletého pepře. K polévce podáváme vařené brambory. Můžeme je nakrájet na kostičky přímo do polévky.*

*Zemák - staročesky brambor*

*Zemčáky - regionální název pro brambory*

*Zemčata - regionální název pro brambory*  
*Zemčátka - regionální název pro brambory*  
*Zemče - regionální název pro brambory*  
*Zemčeta - regionální název pro brambory*  
*Zemňák - regionální název pro brambory*  
*Zemňáky - regionální název pro brambory*  
*Zemně - regionální název pro brambory*  
*Zemníky - regionální název pro brambory*  
*Zemojablička - regionální název pro brambory*  
*Zemská jablka - staročesky brambory*  
*Zevřít se, zvírat - staročesky vařit se*  
*Zklektat, rozklektat, sklektat - staročesky rozkloktat*  
*Zlískat sa – na Slovácku a Podluží opít se*  
*Zlup - staročesky oloupej*  
*Zoft - staročesky ovocná šťáva na Slovácku šťáva*  
*Zrubat se - v lašském nářečí opít se*  
*Zřezat na křížalky - staročesky - nakrájet na kousky*  
*Zvěřina tlustá - staročesky vepřové*  
*Zvěřina v láku - staročesky předem naložená v láku*  
*Zvírat se - staročesky začne se vařit*

---

## **Ž**

---

*Žahavka lidový název kopřivy*

*Žahour též žahúr - nářečně ovocná řídká kaše z borůvek používaná na kynuté nebo tvarohové knedlíky. Jindřichohradečtí měšťané si již v 16. století pochutnávali na starodávné kaši „žahour“. Nesla své jméno po starobylém*

dávno již vymřelém rodu Žahourů. V lidové kuchyni se žahour připravuje takto:

500 g borůvek, 50 - 60 g pískového cukru, 15 g škrobové moučky, 1/8 l mléka, 20 g másla.

Cukr na kastrolku pokropíme asi 2 lžícemi vody a přivedeme do varu. Když se cukr perlí, což poznáme podle toho, že smočíme-li do cukru vařečku a vytáhneme ji, tvoří se na koncích cukrových nití kapičky - perličky, vhodíme do něho přebrané čisté borůvky a zlehka je povaříme, aby zůstaly v podstatě celé, nerozvařené. Pak přidáme máslo a zalijeme mlékem, v němž jsme rozkverlali mouku. Povařená omáčka má být zahoustlá - hustší k lívancům a vdolečkům, k nimž ji podáváme v nádobce zvlášť, aby si každý mohl polévat pokrm podle chuti, řidší omáčkou ( při její přípravě přidáme v tomto případě trochu více mléka ) poléváme kynuté nebo tvarohové knedlíky. Stejným způsobem je možné připravit tuto omáčku i z vyzrálých bezinek.

Žahúr - název pro starodávnou borůvkovou kaši, kterou pojídali v 16. století jindřichohradečtí měšťané.

Žaludová káva - pražené mleté žaludy - bývala hodnotnou živinou. Připravovala se i v civilizovaných zemích, obsahovala velké množství tříslovin, používala se jako kávová náhražka.

Žaludové kakao - ve starších dobách se z rozemletých vyluhovaných žaludů připravoval nápoj vhodný pro lidi slabých nervů, askrofulozní děti.

Žaludová mouka - nastavoval se z ní chléb. Tento prastarý zvyk se v Evropě udržel do 18. století.

Žampáky - regionální název pro brambory

Žarna – v moravském nářečí ruční mlýnek

Žďárská zelňačka - 150 g skopové přední maso, 350 g kyselé zelí, 50 g sádlo, 50 g cibule, 50 g hladká mouka, mletý pepř, 1 citron, sůl, česnek, špetka mletého závoru a 1 dl 33 % šlehačky.

*Omyté skopové maso zvolna uvaříme do měkka v osolené vodě, necháme ho vychladnout a nakrájíme nadrobno. Kyselé zelí překrájíme, zalijeme částí vývaru z masa a dusíme 30 minut pod poklicí. Na sádle zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přisypeme prosetou hladkou mouku, uděláme světlou jíšku, zalijeme ji zbylým vývarem, rozšleháme, přivedeme do varu a půl hodiny vaříme. Přidáme nakrájené maso, dušené zelí, rozetřený česnek, mletý pepř, zázvor a ještě povaříme asi 10 minut. Při podávání přidáváme do každé porce kopeček šlehačky a kolečko citronu.*

*Žeběrka - staročesky žebírka*

*Žemličková kůrka – ve staročeské kuchyni název pro strouhanku*

*Žemličková mouka - staročesky hladká*

*Žebračka z Klatovska – polévka se připravuje ze 200 g ztvrdlého chleba, kmín, sůl, 2 dl mléka. Do vroucí vody rozlámeme ztvrdlý chléb, osolíme, okmínujeme a rozvaříme. Nakonec přidáme mléko. Můžeme vmíchat i rozšlehané vejce nebo kousek tuku.*

*Železné hřeblo - sloužilo na vyhrabování popela z chlebové pece*

*Železné vidle – bývaly dvouzubé a sloužily na vsazování nádob na ohniště nebo do pece při vaření v „černé kuchyni“.*

*Žička - na Slovácku a na Brněnsku název pro lžičku*

*Žid – regionální název pro hřib kříšť na Semilsku*

*Žídlo - podzemní pramen ve Valašském nářečí*

*Žihavka lidový název kopřivy*

*Žihlava lidový název kopřivy*

*Žinčica – ( syrovátka) - nápoj z ovčího nebo kozího mléka velice zdravý*

*Žitnice – jámy, do kterých naši předkové ukládali zrní*

*Žito – tak se doposud říká pšenici v Pomoraví*

*Život beránkuov - staročesky tělo beránka*



*Žižkovské jelito - 300 g krup, 400 g vepřových slezinek, 100 g cibule, 50 g sádla, 100 g vepřových škvarků, sůl, půl lžičky dobromyslu (oregána), půl lžičky mletého pepře, 2 stroužky česneku.*

*Kroupy několikrát propláchneme horkou vodou a v osolené vodě s kouskem sádla uvaříme doměkka. Na zbytku sádla zpěníme najemno nakrájenou cibuli, přidáme na masovém strojku umleté slezinky, chvíli podusíme, promícháme s kroupami, ochutíme kořením, česnekem a podle chuti dosolíme.*

*Podáváme s kyselým zelím.*

*Žufan - staročesky a na Slovácku naběračka*

---

## ***Použitá literatura:***

---

***1. internetový moravsko-český slovník***

***Ebr, Vašák - Bonmoty o jídle všech chutí***

***Rystonová Ida - Byliny a jejich lidové názvy***

***Severočeský deník (JOB), Spirit ( ryp)***

***Úlehlová –Tilschová – Chut'ový místopis Avicenum 1970***

***Zdraví 11/98 (Oldřiška Podhorcová)***