



Eichhorn Bittischka - Veverí Bytýška

Vesnické jídlo a bydlení na přelomu 18. a 19. století

(upravené receptury)

Polévky

Hrstková

50 g hrachu, 50 g fazolí, 50 g krup, 50 g čočky, sůl, majoránka, 20 g hladké mouky, 20 g sádla, 80g kořenové zeleniny - mrkev, celer, petržel nebo pastinák.

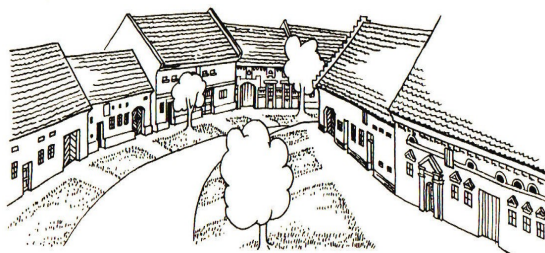
Hrách, fazole a čočku namočíme do studené vody přes noc a druhý den v téže vodě společně uvaříme. K téměř měkkým luštěninám přidáme očištěnou strouhanou nebo drobně nakrájenou zeleninu, jišku připravenou ze sádla a mouky, okořeníme majoránkou, osolíme a dovaříme do měkka. Můžeme přidat i česnek a uvařené kroupy.



Zelná 1.

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 chvilce 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.



Zelná 2.

zelná polévka, která se připravuje tak, že zelí 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.



Ghlebová s houbami

20 g sušených hub, 150 g chlebových kůrek a tvrdšího chleba, 1 vejce, půl kostky masoxu, 2 dl mléka, 30g másla, kmín, pažitka, muškátový květ, sůl.

Sušené houby namočíme asi na dvě hodiny do mléka, necháme je okapat a nakrájíme nadrobno. Do zeleninového vývaru vložíme nakrájený ztvrdlý chléb, sůl, kmín a muškátový květ. Rozvařený chléb prolisujeme (rozmixujeme tyčovým mixerm), přidáme houby, dobře povaříme, zalijeme mlékem, rozmícháme vejce a přidáme máslo. Před podáváním přidáme nadrobno nakrájenou pažitku.



Krupovka

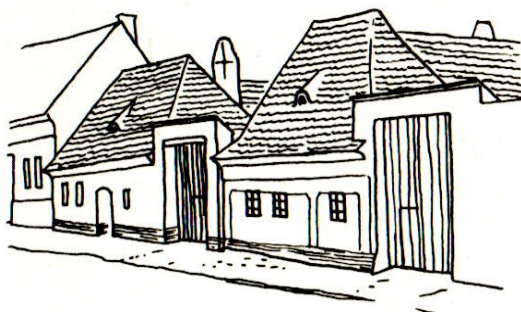
polévka z krup, kyselé smetany se lžící polohrubé mouky, soli a je okyselená.



Ryselá Manča štovíková

2 dl volně nasypaných štovíkových lístků, 1,5 l masového vývaru, špetka muškátového květu, 50 g másla, 50 g hladké mouky, osmažená žemle.

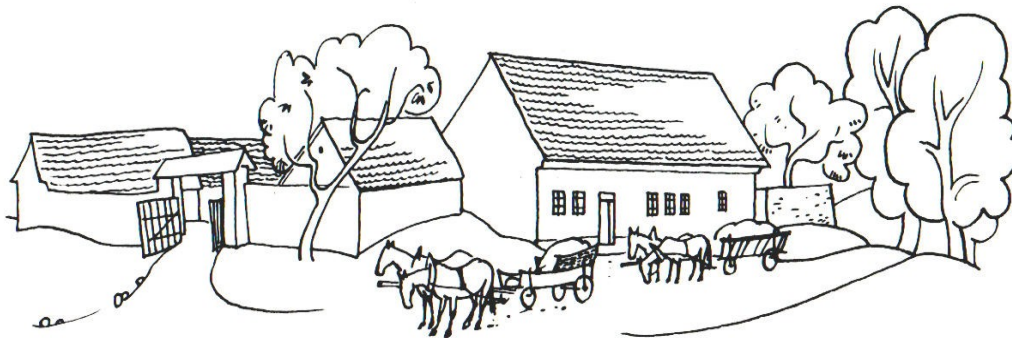
Štovíkové lístky uvaříme ve vývaru, vybereme je a přes síto protřeme zpět. Polévku osolíme, přidáme muškátový květ, zahustíme světlou jíškou připravenou z másla a mouky. Podáváme s osmaženými kstičkami žemle.



Dukrop

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.



Polévka zeleninová

40 g hladké mouky, 40 g tuku, 100 g kořenové zeleniny (mrkev, celer, petržel nebo pastináč), 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.



Hustá herteplová polévka

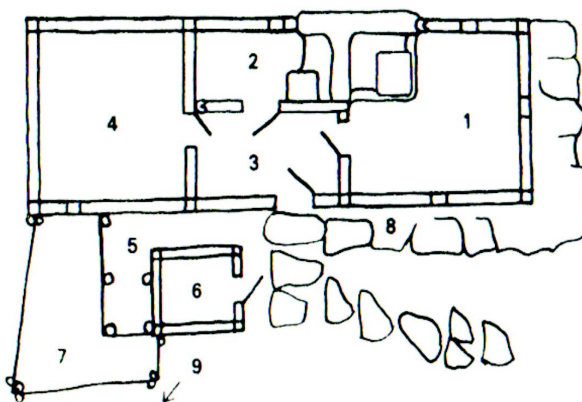
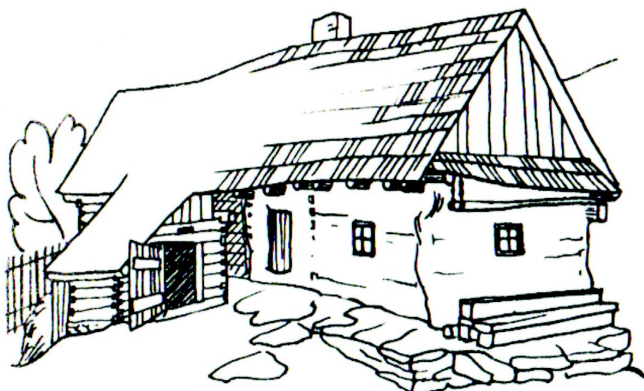
Syrové brambory oloupeme, nakrájíme na menší kousky a vaříme s drceným kmínem a utřeným česnekem. Téměř všechnu vodu slijeme a brambory vymícháme vidličkou na kaši, přidáme trochu máslové jíšky, trochu

octa, soli, roztlučeného nebo mletého nového koření. Opět vymícháme se zbytkem vývaru na požadovanou hustotu a necháme dojít pod pokličkou asi 20 minut.

Ryselo s houbami a vejci

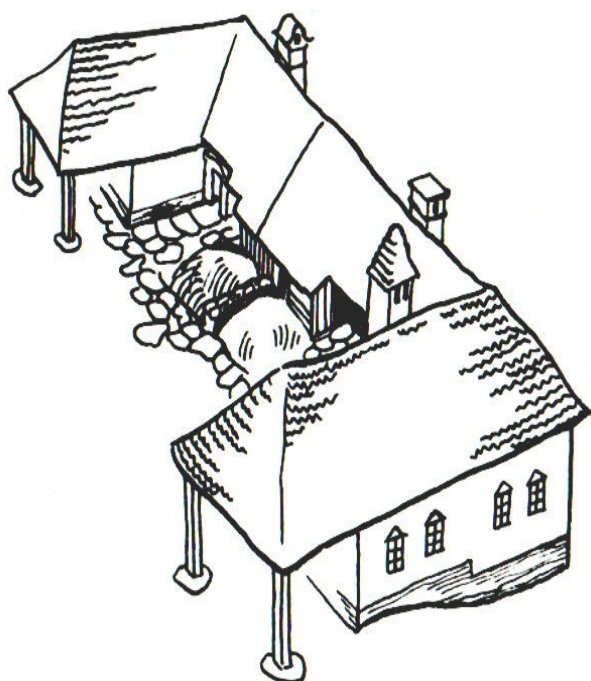
3/4 l vody, sůl, kmín, hrst čerstvých nebo sušených hub, 1/4 l mléka, 20 g droždí, 2 lžíce chlebové mouky, 1/4 l kysané smetany, 2 vejce, 30 g másla, 1 cibule.

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 ve slupce, na másle usmažená vejce a polévkou přelijeme. Velmi často se připravovala bez vajec.



Jícha, jiecha – jíška

Alty polévky, zejména omáčky zhoustly, zavaří se do nich jíška, tj. mouka s máslem zpěněná. Jíšky byly bílé, žluté, hnědé, dle toho jakou barvu má mít polévka nebo omáčka, kterou zasmažujeme.



Kaše - vařivo

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.

Pšeničná

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

Semencová

připravovala se z konopného semene, vařila se v kláštorech a na hradech.

Sojová

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

Sarší z kopřiv

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

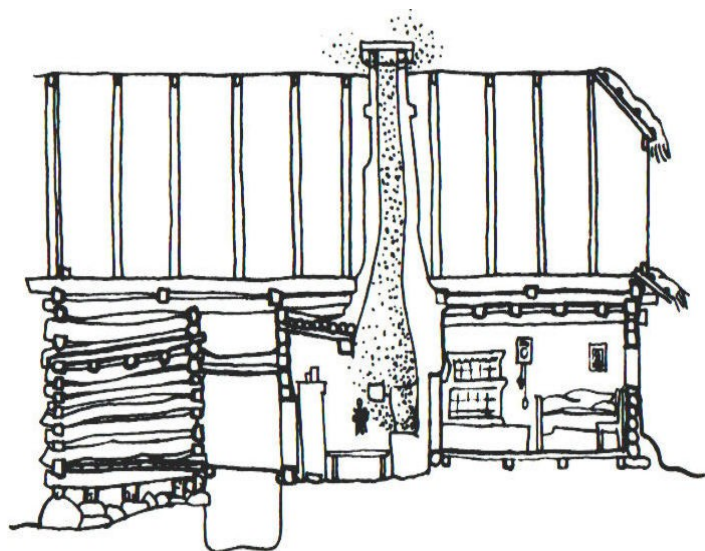
Listy mladých kopřiv dobře omyjeme a posekáme. Rozpustíme na pánvi tuk, kopřivy na něm zpěníme, zasypeme moukou a osmahneme. Potom zalijeme mlékem s rozšlehanými vejci a za stálého míchání krátce podusíme, až vejce ztuhnou.



Jáhelná, prosná

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 propíchneme 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.



Raša s hrachem, čočkou a vejcem

Na toto rychlé a jednoduché jídlo je třeba mít brambory, mléko a máslo na bramborovou kaši, zelený mražený hrášek, suchou čočku, vinný ocet, olivový olej, balsamický ocet, pro každého strávnicka jedno vejce. Zelený tymián, sůl, olej, malinka červené papriky sladké a balkánský sýr nebo tvaroh na strouhání.

Nejprve je třeba oloupat, omýt a rozkrájet brambory. Dát je vařit do osolené vody. Uvařené brambory slijeme, přilijeme ohřáté mléko, trochu másla a vyšleháme hladkou bramborovou kaši. Zároveň s bramborami dáme

vařit trochu suché čočky. Ke konci varu čočku osolíme, přidáme trochu octa dle chuti, trochu balsamického octa a jakmile se vyvěří voda, prokapeme čočku olivovým olejem. Mezi tím si na oleji orestujeme zelený hrášek, který osolíme a přidáme do něj před koncem restování čerstvý tymián. Poslední, co nám chybí jsou vařená vejce podle chuti zastřená nebo natvrdo. Vejce jemně poprášíme sladkou paprikou. Vše na talíři nakonec posypeme kostičkami balkánského sýra nebo strouhaného tvarohu.

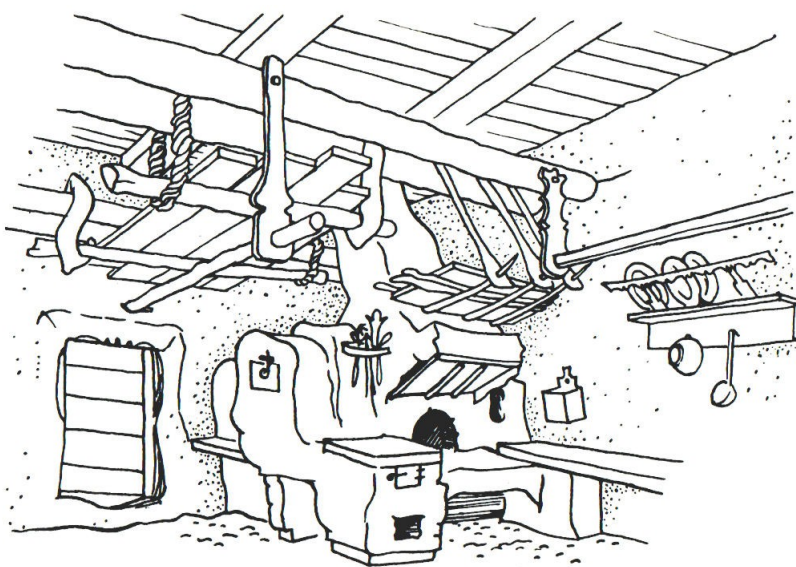
Luštěniny

Hrách s kysaným zelím

Přelbraný, v několikaeré vodě opláchnutý hrách zalijeme studenou vodou a necháme máčet uložený v chladu, nejlépe přes noc. Nabobtnalý hrách vaříme do měkka ve vodě, v níž se máčel. Během vaření hrachem nemícháme, aby se stejnosměrně provařil. Vařený hrách osolíme a promastíme sádlem. Při podávání klademe porci vařeného hrachu do lůžka porce kysaného zelí, které můžeme i dle kyselosti před podáváním propláchnout.

Hrách a kroupy - Šoulet

Přelbraný, v několikaeré vodě opláchnutý hrách (600g) zalijeme studenou vodou a necháme máčet uložený v chladu, nejlépe přes noc. Nabobtnalý hrách vaříme do měkka ve vodě, v níž se máčel. Během vaření hrachem nemícháme, aby se stejnosměrně provařil. V druhé nádobě uvaříme do měkka proprané kroupy (500g). Propláchneme je studenou vodou, přidáme k hrachu, přimícháme česnek utřený se solí, drobně nakrájenou cibuli osmaženou na sádle do zlatova, směs opepríme a okořeníme majoránkou. Slaninu nakrájíme na kostičky, částečně rozškvaříme a promícháme s hrachem a kroupami. Šoulet urovnáme do pekáče a v troubě zapečeme. Podáváme s okurkou nebo kysaným zelím.



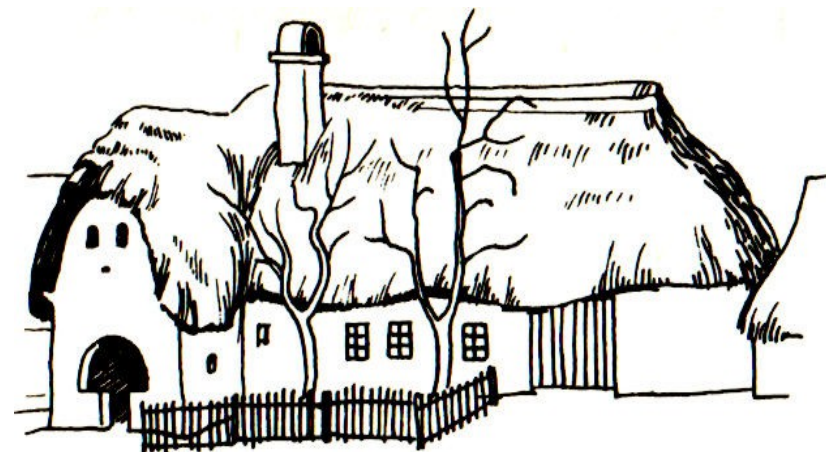
Šerteple s fazolou - Kočičí marš

200 g fazolí, 600 g brambor, 80 g sádla se škvarky, 1 cibule, sůl.

Den předem namočené fazole uvaříme v téže 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.

Šerteple s krápama

500 g brambor, 100 g krupky, 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

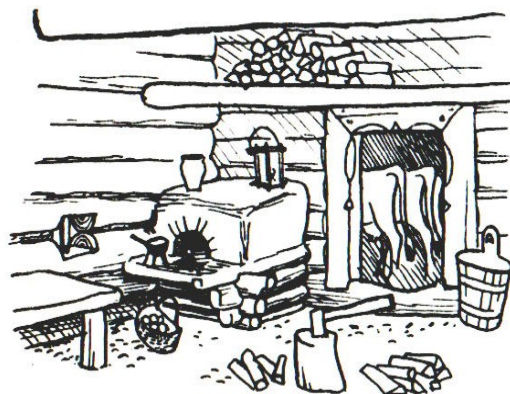


kaši a okořeníme třemi stroužky třeného česneku a rozemnutou majoránkou. Podáváme s osmaženou cibulkou.

Brambory

Zablůška s podmáslem

Brambory oškrábeme, uvaříme s kmínem a solí, pak odvar scedíme a s přidáním česneku a sádla se z něho připravíme aukrop. Scezené brambory pak v hrnci pod pokličkou několikrát nadhádíme, aby se trochu rozmačkaly, ale ne docela. Rozdělíme se na talíře, pomastíme máslem a zalijeme aukropem. Podle chuti se mohou posypat zpěněnou cibulkou nebo strouhaným tvarohem. K nim se přímo na hluboký talíř nalije podmásli a tu se jí vždy brambor a lžice podmásli se přibírá. Tato úprava byla i dvakrát týdně k obědu.



Zablůškové placky (lokše, patenty)

Rozstrouhají se uvařené, vychladlé brambory, spojí se s hladkou moukou a hodnou hrstí krupice. Těsto se osolí, na vále dobře vypracuje, pak se rozdělí na malé dílky, z nichž se rozvalují kulaté placičky a opékají na čistě omytých, suchých, horkých plotnách. Plotny se mastí po obou stranách sádlem a dávají na sebe do stohu. Až jsou všechny, posypou se mákem a cukrem, nebo pomazou rozředěnými povidly.

Zablůška s hříby

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 osmažnou 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 zapечeme ve vyhřáté troubě do růžova.



Zablůšník

500g polohrubé mouky, 50g hrubé mouky, 0,5l mléka, 2 vejce, 2 velké brambory, 1dl oleje, pepř, majoránka, česnek dle chuti, sůl, 1,5 balíčku droždí, tuk na pekáč. Z droždí, 2 lžic mléka a 3 lžic polohrubé mouky připravíme kvásek. Brambory jemně nastrouháme a spaříme zbytkem mléka. Po zchlazení do nich vmícháme kvásek, vejce, obě mouky a olej, dochutíme kořením, utřeným česnekem, osolíme a dáme kynout (pozor jde to rychle). Vymazaný pekáč

naplníme těstem, necháme ještě chvílku kynout a pak pečeme 25-30 minut ve středně vyhřáté troubě. Recept je i vhodný pro Remosku. Před pečením lze povrch posypat mákem nebo do těsta vmíchat kostičky uzeného masa. Podáváme s kysaným zelím.

Dostatní jídla

Ghlebouník

Starý 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.

Blacky z kysaného zeli (zelňáky)

500 g kysaného zeli, 2-3 lžíce hl.mouky, 2 ks vejce, 1/2 lžičky nastrouhaného křenu, sůl, pepř, hladkolistá petrželka, olej.

Kysané zeli si nejprve scedíme a najemno nakrájíme na kousky. Zeli dáme do mísy, přidáme mouku, křen, vejce a dochutíme solí a pepřem. 4 Vše spolu pořádně promícháme a smažíme na rozpálené pánvi. Můžeme podávat se zakysanou smetanou.

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. 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 namočit, 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.

Na šišky potřebujeme 500 g den předem vařených brambor, 2 vejce, sůl, 250 g hrubé mouky, vývar z uzeného masa nebo olej. Brambory umačkáme nebo pomeleme a zaděláme s vejci, solí i moukou. Z těsta vyválíme šištičky, které usmažíme v oleji nebo uvaříme ve vývaru.

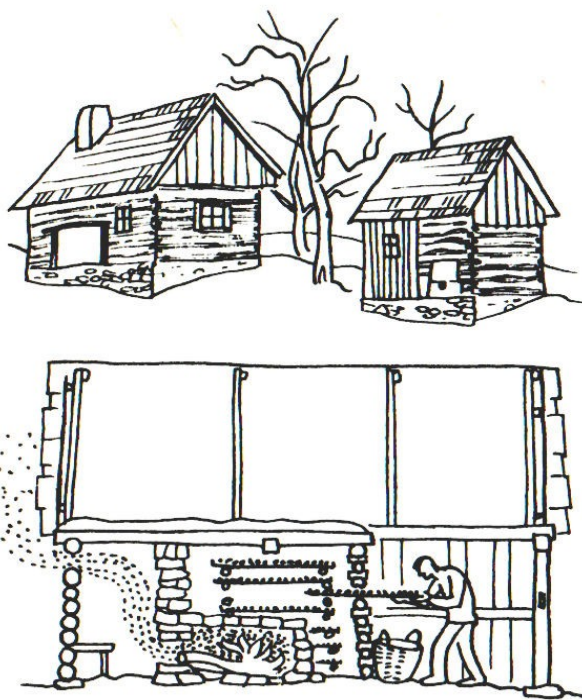
Kysané zeli vařené moravské

500 g kysaného zeli, sůl, kmín, cibule (kůže ze slaniny nebo vepřová nožka, kolínko apod.), krystalový cukr, 2 lžíce sádla a 2 lžíce hladké mouky nebo 1 lžíce hladké mouky a 0,125 l kysané smetany.

Cibulová omáčka

1 lžíce másla, 2 lžíce hladké mouky, 2 cibule, sůl a 1 l sladké smetany a mléka.

Vledou jišku 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.



Šťovíková omáčka

2 hrsti šťovíku, 30 g tuku, 30 g hladké mouky, 1/8 l mléka a 10 g hladké mouky a sůl.

Šťovíkové listy zblavíme řapíků, spaříme a usekáme. Vložíme je na bíledou 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.



Povidlová omáčka

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, ať z nich nevypadly pecky. Někdy se do této omáčky přidávaly uvařené vnitřnosti (srdce, játra, slezina).

Sladká jídla

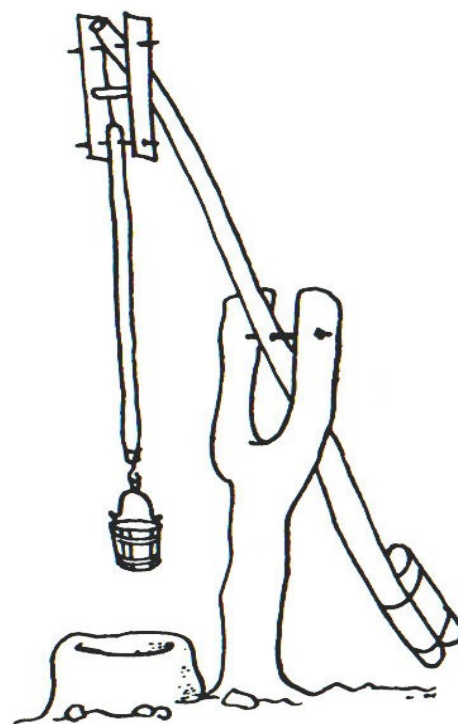
Švestková sladká polévka

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 žemličky. 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 žemličky osmažené na másle do zlatožluta.

Serteple s jablkama

800 g brambor uvařených ve slupce, 150 g krupice, 400 g jablek, 1 vejce, mléko podle potřeby, sůl, tuk.

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 předehřáté troubě upečeme. Po upečení nakrájíme a poléváme sirupem nebo medem a sypeme mákem.



Švestkové pekáčky

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 potřeme marmeládou a polovinu pokryjeme suchými nasekanými švestkami nebo jablky, mletými oříšky, trochou mleté skořice a pokapeme citrónovou šťávou. Pláty přeložíme a na obvodu zmáčkneme vydličkou. Potřeme rozkvedlaným vejcem, propícháme vidličkou nebo nařízneme nožem do mřížky, zdobíme půlkami mandlí a v horké troubě dozlatova upečeme.



Jáhelník z Brněnska

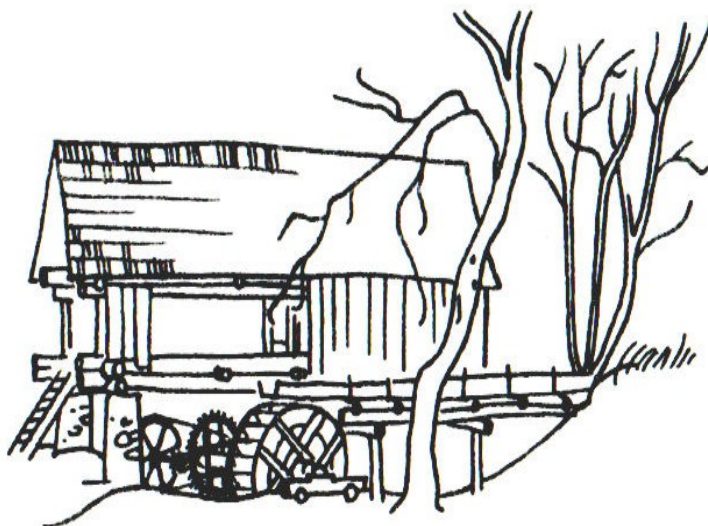
Prosná kaše z 1 litru mléka, 4 lžíce cukru, 3 vejce, půlka citronu, 40 g másla, 250 g sušených nebo čerstvých švestek. Uvaříme prosnou kaši a do chladné zamícháme cukr, citrónovou šťávu i kůru a žloutky. Přidáme tuhý sníh z bílků a kaši rozetřeme na vymaštěný pekáč. Napícháme do ní švestky (sušené předem namačkáme), pokropíme tukem a necháme v rozehřáté troubě zapékat půl hodiny.



Jidáše s mákem (velikonoční jídlo)

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, lžíce 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.



Orchanice (velikonoční 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. Vykrájíme 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.

Chlebový dort

Tvrdý chleba semeleme na masovém strojeku 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, tlučení 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. ryblízovou a navrch čokoládovou polevou.



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 adpěňování vaříme s jedním bílkem. Aby byla medovina úžnější, můžeme přidat také hrst sušeného chmele. Po svaření bílek vybereme a vychladlý roztok vlijeme do otevřené nádoby, smícháme s vinnými kvasinkami nebo chlebovým kvasem (stačí 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.



Kontušovka

Výroba domácí kontušovky se nijak zvlášť neliší od její výroby v minulosti. Na jeden litr domácí kontušovky budete potřebovat následující:

- 1 l vodky
- 20 g semínek bedrníku anýzu
- 10 g badyánu
- 15 g koriandru
- 200 ml včelího medu

Pokud máte výše uvedené, můžete se pustit do výroby. Do vodky naložte uvedené koření v předepsaném množství a nechte 2 dny macerovat. Poté můžete koření vyndat a přidat med. Uvedené množství berte jako orientační. Bude-li vám tedy hotová kontušovka připadat moc sladká, napříště uberte med. Stejně postupujte i s ostatními ingrediencemi. Na závěr je možné kontušovku nechat pár dní uležet, nic však nebrání její okamžité konzumaci.

