

Postní bezmasá jídla

Maruška sedí ve své kuchyni a v ruce drží starý sešit s recepty. Pomalu obrací jeden list za druhým. Sešit jí připomíná, jak začínala vařit a zapisovala si i ta nejjednodušší jídla. Většinu receptů měla od babičky. Usmála se a vzpomínky se jí rozeběhly zpět do časů, kdy trávila čas u babičky.

Dříve se maso nejedlo každý den. Bylo vzácné a slavnostní. A obzvláště v postním období babička dbala na to, aby většina jídel byla bezmasá nebo jen s malým kouskem masa. „Ať se tělu odlehčí, k tomu toto období slouží,“ říkala. Marušce to nijak nevadilo. Babička uměla uvařit tolik dobrých jídel z toho, co si sami vypěstovali na zahradě nebo na poli. Maruška viděla, že nejdůležitější surovinou v kuchyni byly brambory. Pamatuje si, jak s babičkou okopávaly brambory na poli, i když ji z toho někdy bolela záda. Ale pak úplně jinak chutnaly i ty nejjednodušší bramborové dobroty. Třeba brambory na loupáčku. Babička je uvařila v hrnci a Maruška si je pak sama loupala, namáčela do soli a zapíjela studeným podmáslem nebo čajem z bylinek. Jindy babička dala brambory i se slupkou přímo do trouby v kachlových kamnech. Když se upekly, slupka byla krásně křupavá a vnitřek měkký jako peřinka. Maruška je měla moc ráda s tvarohem a pažitkou, která v zimě rostla v květináči na okně.

Babička ji naučila vařit i luštěniny. Každý večer seděly u stolu, přebíraly hrách a oddělovaly špatná zrnka nebo vybíraly kousky nečistot. Pak je babička propláchla na sítku a nechala je přes noc máčet ve velkém hrnci. Ráno se pak vařily s bobkovým listem. Marušce chutnala hrachová kaše s osmaženou cibulkou, čočka nakyselo s vařeným vajíčkem nebo fazole, ke kterým jí dědeček přidával kolečka pěkně využené klobásky.

Babička byla hospodárná a uměla zpracovat každý zbytek. Občas jedli různě kombinovaná jídla s kroupami, zelím, kouskem uzeného masa a luštěninami. Někdy byla k jídlu i sladká jídla. Mezi Maruščiny oblíbené patřila zapékaná žemlovka s jablky, tvarohem a rozinkami. Babička ji učila krájet staré pečivo na stejnoměrné kousky a namáčet je v oslazeném mléce s rozšlehanými vajíčky. Pak je společně kladly ve vrstvách do zapékačské misky a prokládaly ochuceným tvarohem s rozinkami a na plátky nakrájenými jablky, posypanými cukrem se skořicí. Dědeček měl rád nudle s mákem, ale pro Marušku je babička dělala s nastrohaným perníkem a svařenou smetanou.

Bramborové těsto bylo základem pro další dobroty. Babička pekla na plotně bramborové placky, které se mazaly povidly, nebo spolu dělaly bramborové šulánky sypané mákem a cukrem. A co teprve bramboráky, které voněly česnekem a majoránkou!

Maruška otevře oči a uvědomí si, že jí maso v dětství ani nechybělo, protože jídla u babičky byla sytá a chutná.

Otázky ke vzpomínání

- Jaká bezmasá jídla se u vás doma vařila nejčastěji?
- Které bezmasé jídlo máte nejraději?
- Které sladké jídlo máte nejraději?
- Jaké druhy luštěnin jste doma používali?
- Pěstovali jste si luštěniny sami, nebo jste je kupovali?
- Co jste z nich vařili?
- Co jste k těmto luštěninovým jídlům jedli?
- Jaká slaná jídla z brambor se u vás vařila?
- Jaká sladká jídla z brambor se u vás vařila?
- Považujete za bezmasé jídlo pokrmy z ryb?
- Jaká rybí jídla se u vás doma připravovala?
- Dodržovali jste před Velikonocemi postní období s jídly převážně bez masa?
- Dodržovali jste během roku bezmasé pátky?

