

TÁBOROVÁ KUCHAŘKA

Snídaně a svačiny

Není –li uvedeno jinak jsou množství surovin
odhadována pro 30 osob.

Česneková pomazánka:

6x měkký tvaroh (250g)

1x Perla (500g)

cca 2x palice česneku

sůl, pepř

Postup: Vyšleháme tvaroh s margarínem, přidáme prolisovaný česnek, osolíme a opeříme.

Domácí jogurt (pro cca 12 osob)

3l mléka

1x velký živý bílý jogurt (Hollandia)

med

ořechy

ovoce

Postup: Mléko zahřejeme na cca 80°C a necháme vychladnout asi na 48°C. přidáme 3-4 polévkové lžíce jogurtu (startéru) na 1l mléka a dobře promícháme. Nalejeme do sklenic a dáme do tepla - do spacáku, na topení, ale pozor, abychom to s teplem nepřehnali. Lactobacillus hyne při vystavení teplotě vyšší než 55°C a špatně se množí při teplotě nižší než 37°C Po několika hodinách budeme mít jogurt hotový. Dáme jej vychladit nejlépe do druhého dne. Podáváme s ovocem, ořechy, medem.... dle chuti.

Fazolový salát (pro cca 12 osob)

1kg malých bílých fazolí
0,5kg fazolí různých tvarů a velikostí
4x cibule
jedlá soda
saturejka
12 stroužků česneku
12 lžic oleje
6 lžic citronové šťávy
12 lžic vody

Postup: Večer namočíme fazole do vody s jedlou sodou. Druhý den přidáme saturejku a v téže vodě uvaříme doměkka a scedíme. Cibulku nakrájíme nadrobno a promícháme s fazolemi. Z prolisovaného česneku, oleje, citronové šťávy a vody vymícháme zálivku, kterou nalejeme na fazole. Necháme uležet.

Chleba s máslem posypaný nastrouhanou mrkví:

4x chleba
2-3x máslo
20 větších mrkví
sůl dle chuti

Postup: Chléb nakrájíme na krajíce a namažeme máslem dle libosti. Na máslo nasypeme mrkev, kterou nastroujeme na struhadle. Dle libosti posolíme.

Chlupatý chleba:

4x chleba
500g tvrdého sýra
1x Perla

Postup: Tvrdý sýr nastrouháme a posypeme jím namazané krajíce chleba.

Lučinová pomazánka (pro cca 12 osob)

2x lučina (velké balení)
1x Rama apod.
pažitka, petrželka, jitrocel kopinatý apod.

Postup: bylinky pokrájíme a všechny ingredience promícháme. Podáváme na rohlíku nebo chlebu.

Medová pomazánka

1x sklenice medu (větší)
1x perla

Postup: Med a tuk dobře promícháme a mažeme na pečivo. Zdobíme sezónním ovocem (broskve, meruňky....)

Mrkvovojablečný salát (pro cca 12 osob)

1kg jablek
1kg mrkve
citron
cukr

Postup: Jablka a oškrábané mrkve nastrouháme, ochutíme citronem a cukrem a promícháme.

Ovesná kaše (pro cca 10 osob)

1kg ovesných vloček
3l mléka
cukr, sůl
máslo
2x vanilkový cukr
kakao, marmeláda, med

Postup: vločky namočíme do mléka asi na 20 minut. Mírně osolíme a přivedeme k varu. Mléka musí být minimálně 2x tolik, co vloček. Za stálého míchání povaříme do zhoustnutí, osladíme cukrem a vanilkovým cukrem. Podáváme dle chuti s kakaem, skořicí, marmeládou nebo medem. Navrch přelijeme rozpuštěným máslem.

Okurkový salát:

min. 10 okurek
cukr, sůl, ocet

Postup: Okurky oloupeme a nastrouháme. Z vody, cukru, octa a soli uděláme zálivku. S vodou opatrně, okurky ještě pustí šťávu.

Pudink:

8l mléka
16x pudink
40 lžic cukru
piškoty, ovoce

Postup: Pudink uvaříme dle návodu na sáčku – na 1/2l mléka 1 sáček pudinku. Pudinky a cukr rozmícháme v cca 1 litru mléka, zbytek přivedeme k varu.

Rozmíchaný pudink do něj vlejeme a rychle mícháme, aby se netvořily hrudky. Povaříme 2 min. V pekáčích nebo miskách rozložíme piškoty a ovoce, zalijeme pudinkem a necháme vychladnout.

Rajčatový salát

3-3,5 kg rajčat

4-6x cibule

1 svazek jarní cibulky, bazalka

sůl

Postup: Omytá rajčata nakrájíme, přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, jarní cibulku, bazalku a promícháme. Osolíme a necháme chvilku pustit šťávu. Podáváme s pečivem.

Rybičková pomazánka:

12-15x rybičky

1x Perla

4-6x cibule

hořčice, sůl

mohou být kyselé okurky

Postup: Rybičky zbavíme koster a případných šupin a vyšleháme s máslem. Přidáme sůl, hořčici, nadrobno nakrájenou cibuli a kyselé okurky. Dobře promícháme, můžeme zdobit jarní cibulkou nebo bylinkami (petržel, pažitka, jitrocel kopinatý, bršlice kozí noha, listy pampelišky apod.)

Šunková pomazánka (pro cca 10 osob)

1x tvaroh
2x pomazánkové máslo
30dkg šunkový salám vcelku

Postup: Tvaroh a pomazánková másla vyšleháme a přidáme nastrouhaný, případně nadrobno nakrájený salám.

Tvarohová pomazánka s medem

6x měkký tvaroh (250g)
0,5x perla
10x polévková lžíce medu
rozinky 1 balení
5x polévková lžíce ovesných vloček
(případně sekané ořechy)

Postup: Tvaroh, perlu a med promícháme, přidáme ovesné vločky a rozinky. Podáváme namazané na rohlíku.

Vajíčková pomazánka:

40-50 vajec

1x Perla nebo 6x pomazánkové máslo

4-6x cibule

hořčice, sůl

mohou být kyselé okurky, pár snítek kopru

Postup: Vejce uvaříme natvrdo, nastrouháme na jemném struhadle a smícháme s máslem, hořčicí, osolíme, přidáme nadrobno pokrájenou cibuli a okurky, případně nasekaný kopr. Dobře promícháme.

Hlavní jídla

Není –li uvedeno jinak jsou množství surovin
odhadována pro 30 osob.

Boloňské špagety (pro cca 10 osob)

3x špagety
cca 750kg mletého masa
4x velký rajský protlak
5x mrkev
1x řapíkatý celer
3x cibule
olej
muškátový oříšek, sůl, pepř

Postup: Na oleji zpěníme cibulku, mrkev a řapíkatý celer, vše pokrájené nadrobno. Přidáme maso a necháme chvíli obdělát. Pak přidáme rajský protlak a dle potřeby zředíme vodou. Pokud vaříme současně špagety, můžeme použít vodu z nich, protože obsahuje škrob. Dochutíme solí, pepřem a muškátovým oříškem. Špagety vaříme dle návodu a pak je vsypeme k omáčce a promícháme.

Bramborová kaše s rybími prsty:

10x rybí prsty
8kg brambor
2l mléka (cca)
máslo, sůl, olej

Postup: Bramborová kaše: Nejprve uvaříme brambory. Uvařené brambory rozšťoucháme, ohřáté mléko s kouskem másla nalijeme do rozšťouchaných brambor. Osolíme a řádně rozmícháme do kašovitého stavu. Rybí prsty usmažíme na pánvi s rozehřátým olejem. Z každé strany smažíme 2-3 minuty, do zlatova.

Bramboračka (pro cca 12 osob)

1kg brambor
6ks mrkve
4ks petržele (nebo pastináku)
1 menší celer
½ paličky česneku
houby
olej
máslo, hl. mouka,
kmín, sůl, pepř, majoránka, (libeček)

Postup: Zeleninu a houby očistíme a nakrájíme na kostičky. Na troše oleje ji necháme chvíli obdělát a poté zalijeme vodou. Osolíme, opepříme a přidáme kmín, případně libeček. Vaříme, dokud není zelenina měkká. Pak zahustíme jíškou a dochutíme majoránkou a česnekem. Podáváme s chlebem.

Bramborové knedlíky se zelím a cibulkou:

8x bramborové knedlíky v pytlíku (400g)
cibule 2kg
zelí
olej

Postup: Knedlíky uvaříme dle návodu, cibulku nakrájíme a osmažíme na oleji.

Pro případ přebytků vařených brambor – brambory nastroháme najemno, přidáme na 1kg brambor cca 300g hrubé mouky a 1 vejce. Vypracujeme těsto a dále postupujeme jako u knedlíků z pytlíku.

Brambory na loupačku

10kg brambor

8x měkký tvaroh

8x pomazánkové máslo

mléko

máslo

sůl

pažitka nebo jarní cibulka, případně další čerstvé bylinky

Postup: Brambory uvaříme ve slupce. Tvaroh promícháme s pomazánkovým máslem, trochu zředíme mlékem, osolíme dle chuti a přidáme nakrájenou pažitku nebo jarní cibulku.

Buchtičky se šodó:

6kg buchtiček

6l mléka

12x vanilkový pudink

30 lžic cukru

Postup: Pudink uvaříme dle návodu na sáčku - na 1/2l mléka 1 sáček pudinku. Pudinky a cukr rozmícháme v cca 1 litru mléka, zbytek přivedeme k varu. Rozmíchaný pudink do něj vlejeme a rychle mícháme, aby se netvořily hrudky. Povaříme 2 min.

Česnekocibulová polévka

10x cibule

3-4 palice česneku

3kg brambor

olej

4x masox

sůl, pepř, majoránka

Postup: Oloupeme brambory, česnek a cibuli. Několik stroužků česneku nakrájíme na plátky a rychle osmahneme na oleji. Přidáme cibuli a chvíli smažíme, přidáme brambory a opět chvíli zasmažíme. Zalijeme vodou a přivedeme k varu. Vhodíme masox ve čtvrtinové dávce než je doporučená. Osolíme, opepříme, nadrtíme nebo nastrouháme zbytek česneku. Těsně před dokončením přidáme majoránku.

Čína:

1,5 kg kuřecího masa

5x mražená zelenina na čínu

4-6x cibule

olej

rýže - varné sáčky 20 ks nebo 2,5 kg

koření na čínu, sůl, můžou být arašídý, hřebíček – 4-6 ks

Postup: Maso omyjeme a pokrájíme na nudličky. Na oleji zpěníme cibulku a přidáme maso. Necháme trochu obdělát a přidáme zeleninu. Podusíme, případně podléváme. Okořeníme, pokud přidáváme solené arašídý, tak již solit nemusíme. Rýži uvaříme buď ve varných sáčcích nebo v poměru 1:2,5 (rýže:voda). Vodu osolíme, můžeme přihodit cibuli se zapáchnutými hřebíčky.

Guláš

3kg hovězího masa

3kg cibule

mletá paprika

mletý kmín

sůl, pepř

olej

Postup: na oleji zesklivatíme cibulku, přidáme papriku, kmín, pepř a pokrájené maso a mícháme, až se maso zatáhne ze všech stran. Osolíme, podlijeme vodou a dusíme, dokud maso nezměkne. Dle potřeby zahustíme chlebovou střídkou nebo moukou rozředěnou ve vodě. Podáváme s knedlíky, brambory nebo chlebem.

Čočková polévka (pro cca 12 osob)

1kg čočky
sůl
česnek
hladká mouka
másl
majoránka

Postup: Čočku namočíme asi na půl hodiny. Mezitím si můžeme připravit jíšku. Pak čočku ve stejné vodě začneme vařit. Osolíme. Když je měkká, přidáme česnek – prolisovaný nebo na plátky, jíšku, povaříme a nakonec dochutíme majoránkou.

Fazolková omáčka s knedlíkem (pro cca 12 osob)

3x velká plechovka fazolových lusků ve slaném nálevu
2x cibule
hladká mouka
másl
smetana 0,5l, dále dle potřeby mléko
sůl
3x houskové knedlíky v prášku

Postup: Cibulku nakrájíme nadrobno a necháme zpénit na máslu. Pak zaprášíme moukou, přidáme fazolky, trochu podlijeme vodou a povaříme. Dochutíme solí a smetanou, dle potřeby naředíme mlékem, případně zahustíme moukou rozmíchanou ve vodě. Poté uvaříme knedlíky dle návodu. Před podáváním omáčku dle potřeby přihřejeme.

Hamburgery (pro cca 10 osob)

30x houska velká
min 30cm kus junioru vcelku (dražší verze s mletým
hovězím masem)
okurky
zelí
cibule
kečup
hořčice

Postup: Salám nakrájíme na cm plátky a osmažíme je na pánvi. Housky podélně rozkrojíme a plníme dle chuti. Verze s masem: Mleté hovězí osolíme, opeříme a uplácáme placičky, které grilujeme nebo pečeme na pánvi.

Houbová omáčka

houby (žampiony nebo jiné kupované houby cca 2kg)
6x cibule
mouka
masox
sůl, pepř, vegeta, smetana

Postup: Nadrobno nakrájenou cibuli osmažíme do tmava, přidáním mouky vytvoříme tmavou jíšku. Rozředíme vodou a přivedeme k varu. Přidáme nadrobno nakrájené houby, masox, sůl, pepř, vegetu. Ke konci varu zjemníme smetanou.

Hrachová kaše

3kg hrachu
česnek
pepř, majoránka, sůl

Postup: Namočíme hrách zhruba ve dvojnásobném množství vody cca 6 hodin před vařením. Ve stejné vodě hrách uvaříme do rozvaření až se voda vyvaří. Přidáme sůl, pepř, majoránku, česnek. V případě potřeby zaprášíme moukou s krátkým povařením. K dochucení můžeme použít i vegetu.

Chleba ve vajíčku:

4x chleba
40-50 vajec
mléko
hořčice, kečup
trošku soli
olej

Postup: Vejce ušleháme s mlékem, osolíme, obalíme v něm krajíce chleba a osmažíme z obou stran.

Kašpárek:

párky – cca na 1 dítě 1 pár párku (2 nožičky) a na vedoucího 3-4 nožičky

8kg brambor

2l mléka (cca)

máslo

sůl, kečup, hořčice

Postup: Brambory oškrábeme a uvaříme v osolené vodě. Slijeme, přidáme mléko, máslo a rozžďucháme na kaši. Dle chuti dosolíme. Párky ohřejeme (pro uspíšení můžeme ve slité vodě z brambor) a podáváme s kečupem nebo hořčicí.

Koprová omáčka

6x cibule,

čerstvý nebo sterilovaný kopr (3x malá sklenička nebo 1x velká + 1x malá)

hladká mouka

olej, smetana

sůl, ocet, cukr

Postup: Nadrobno nakrájenou cibuli osmažíme na oleji dosvětla a přidáním hladké mouky uděláme světlou jíšku. Tu rozředíme vodou a povaříme. Přidáme čerstvý, nasekaný kopr nebo scezený sterilovaný. Ochutíme solí, octem, cukrem. Před dokončením vmícháme smetanu.

Krupicová kaše:

8l mléka

1,5 kg nebo 100 lžic (polévkových) dětské krupičky

máslo

granko, skořice, moučkový cukr

Postup: Mléko přivedeme k varu a za stálého míchání do něj přisypáváme krupičku. Povaříme do zhoustnutí. Aby se kaše nepřipálila je možné vařit ji ve vodní lázni – hrnec s mlékem dáme do kotle s horkou vodou, musíme ale počítat s tím, že doba vaření se prodlouží.

Podáváme posypané cukrem, skořicí nebo grankem a polité rozpuštěným máslem.

Květákový mozeček:

5kg brambor

cca 5kg květáku

10x cibule

30-40 vajec

sůl, olej, něco zeleného – petržel, jarní cibulka

Postup: Květák rozdělíme na růžičky, omejeme a 15 min. vaříme v osolené vodě. Na oleji zpěníme nakrájenou cibulku, přidáme nakrájený květák a zalejeme rozkvrdlanými vejíčky. Podáváme s brambory a např. petrželí.

Kuře na paprice

6-7x kuře celé
6x cibule
sladká a pálivá paprika
hladká mouka,
zakysaná smetana

Postup: Uvaříme kuřata do měkka. Obereme je, vykostíme a maso nakrájíme na kostky. Do hrnce dáme olej, rozpálíme a vložíme cibuli nakrájenou na kostičky. Cibuli osmažíme do tmava, zaprášíme sladkou paprikou a trochou pálivé papriky. Velmi krátce osmahneme a hned nasypeme mouku a zaděláme jíšku. Po krátkém osmažení zalijeme vývarem z kuřete a jíšku dobře rozmícháme, dochutíme solí, pepřem, případně trochou drůbežího masoxu. Povaříme a vložíme nakrájené maso. Přivedeme k varu přidáme zakysanou smetanu. Podáváme s houskovými knedlíky nebo těstovinami.

Kynuté ovocné knedlíky:

5kg hladké mouky

5x droždí

mléko

20 vajec

cukr 0,5kg

olej cca hrnek

moučkový cukr, Granko na posypání

Postup: Do hrnce dáme droždí, zasypeme trochou cukru, přilejeme ohřáté mléko (ne moc horké, musí v něm být možné udržet prst) a necháme udělat kvásek. Nalejeme do mouky s cukrem, olejem, vajíčky a přidáváme mléko, až vypracujeme tužší těsto. Nádobu obalíme spacáky a necháme kynout cca 2 hod. - je potřeba zadělat při svačině. Poté, co je těsto vykynuté jej buď rozválíme, nakrájíme na přiměřené čtverce a plníme ovocem, nebo rovnou tvarujeme knedlíky (v případě, že je budeme polévat smetanovo-ovocnou omáčkou). Knedlíky vhazujeme do osolené vroucí vody, vaříme cca 3-5min. Před vyndáním jeden zkontrolujeme, jestli není uvnitř syrový. Uvařené knedlíky ihned propícháme vidličkou, aby z nich mohla uniknout pára a nesrazily se.

Omáčka:

1l smetany na vaření

7l mléka

ovoce nebo marmeláda

Postup: Ovoce nebo marmeládu rozkvrdláme v mléce se smetanou.

Langoše:

5 kg hladké mouky

10 vajec

5x droždí nebo Prdopeč (prášek do pečiva)

mléko cca 1l

sůl

česnek (rozetřený v oleji), cibule, zelí, kečup, hořčice, sýr
/ skořice, cukr, marmeláda

Postup: Mouku promícháme se solí. Pokud máme droždí, tak uděláme kvásek: do nádoby nadrobíme droždí, posypeme jej trochu cukrem a zalejeme vlažným mlékem. (ne celým litrem, jen částí). Pak chvíli počkáme, než se na hladině mléka nevytvoří "dožďový škráloup" (kvasnice se začnou množit a vytvoří souvislou vrstvu nad mlékem). Do mouky rozklepneme vejce, vlijeme kvásek a přidáváme mléko, dokud se nám nevytvoří hladké těsto. Necháme jej chvíli odpočinout a pak začneme naolejovanými rukama tvarovat placky. Vyskládáme je na tácy nebo prkénka a necháme je ještě alespoň 10 minut kynout. Mezitím rozpálíme olej na smažení. Nakynuté placky ještě vytahujeme pokud možno co nejvíce dotenka a pak smažíme.

V případě, že nepoužíváme droždí, ale Prdopeč, smícháme jej hned na začátku s moukou a solí, pak přidáme vejce a mléko, vypracujeme těsto a placky smažíme rovnou. Langoše jsou pak o něco hutnější.

Lečo:

6kg brambor
3kg leča ve sklenici nebo 1,5 kg paprik, 1,5kg rajčat
6-8x cibule
20x vejce
olej, sůl, pepř

Postup: Cibuli nakrájíme a necháme zpěnit na oleji. Přidáme pokrájené papriky a rajčata a chvíli dusíme. Osolíme, opeříme a podle potřeby můžeme podlévat vodou. Když je zelenina měkká, rozklepneme do ní vejce, ještě chvíli povaříme a podáváme s bramborem, případně s chlebem (v tom případě zvýšíme množství leča na cca 4-5kg).

Lívance (pro cca 12 osob)

800g hladké mouky
6x vejce
2l mléka, 2x droždí
4 lžíce cukru
400g ovesných vloček
olej
marmeláda nebo ovoce, zakysaná smetana

Postup: Z 1 hrnku vlažného mléka, cukru a droždí uděláme kvásek. Ve zbylém mléce namočíme vločky a necháme chvíli nabobtnat (cca 30min). Pak do něj přidáme vajíčko, kvásek a mouku a promícháme. Pečeme na oleji, mažeme marmeládou a zdobíme zakysanou smetanou

Rajská omáčka I:

40 kuliček nového koření
60 kuliček černého celého pepře
10 bobkových listů
5 lžiček tymiánu
10x větší rajský protlak
6x cibule
cca 20 lžic polohrubé mouky
olej, sůl, cukr

Postup: Na troše oleji necháme zesklivatět pokrájenou cibuli a poté poprášíme moukou. V okamžiku kdy začne jíška růžovět, zalijeme, za stálého míchání, studenou vodou a necháme dobře povařit – asi 15 minut. Během toho, jak se to vaří, slijeme koření, a vodu, kterou takto získáme, přidáme do hrnce k cibulce. Před dokončením varu přidáme protlak, dobře promícháme a podle chuti dosladíme. Kdyby náhodou na táboře přebývaly peníze, dá se pro jemnější chuť přidat několik lžic sladké smetany nebo šlehačky.

Podáváme s rýží nebo houskovým knedlíkem.

Rajská II:

10x větší rajský protlak

6x cibule

hladká mouka

olej

cukr, sůl, ocet, bobkový list, nové koření

smetana

Postup: Podobný postup jako koprovka. Tmavá cibulová jíška, přidáme rajský protlak, zředíme vodou přivedeme k varu. Můžeme vyvařit bobkový list, nové koření nebo přidat trochu masoxu. Dochutíme octem, solí, cukrem. Můžeme zjemnit smetanou.

Rizoto I:

1,5-2kg metého masa, nadrobno nakrájené kuřecí maso nebo konzerva masa ve vlastní šťávě.

6x cibule

5x mražená zelenina, pórek

sůl, sojová omáčka

3kg rýže nebo rýže ve varných sáčcích (24-25ks)

Postup: Maso s cibulí osmažíme, přidáme zeleninu, nakrájený pórek. Do uvařené rýže dáme směs, přidáme sojovou omáčku a dosolíme.

Rizoto II:

3kg rýže

cca 2kg masa

10x cibule

20 lžic tuku

sůl

cca 1kg kořenové zeleniny pokrájené na drobné nudličky

Postup: Rizoto můžeme připravit z každého druhu masa nebo jater i z drůbeže, králíka, třeba ze zbytků. Čerstvé maso nebo játra na drobně pokrájíme a dusíme na cibulce v tuku, až začne měknout. Při dušení k němu přidáme zeleninu, aby změkla s ním. Můžeme přidat i zelený hrášek. Ten však odusíme zvlášť jen několik minut a zamícháme jej až do hotového rizota. Dáváme-li do rizota zbytky, dusíme v tuku na cibulce zeleninu, a když měkne, přihodíme k ní kousky masa.

Opranou spařenou rýži osmažíme na kousku tuku za stálého míchání, až oschne, pak ji k masu přisypeme, promícháme, podlijeme vodou nebo polévkou, které dáváme třikrát tolik co rýže. Podle potřeby osolíme a dusíme, až je rýže měkká, ale ne rozvařená. Když už rýže vysmahuje a je skoro měkká, můžeme ji postavit na hrnec s vařící vodou nebo polévkou. Dojde a není obavy, že se připeče. Rýži při dušení nemícháme, jen kastrol potřese. K rizotu můžeme přidat při dušení 2-3 rajčata a též s cibulkou pod maso zapěnit 2-3 zelené papriky drobně pokrájené. Rizoto posypeme strouhaným sýrem nebo k němu podáváme omáčku z rozvařených rajčat, maštěnou slaninou.

V táborových podmínkách můžeme rýži uvařit například ve varných sáčcích (25ks) nebo v poměru 1: 2,5 (rýže:voda). Vodu osolíme, můžeme přihodit cibuli se zapáchnutými hřebíčky.

Rýžový nákyp:

rýže – varné sáčky 25ks nebo 3kg
ovoce dle chuti celkem cca 3kg
5x vanilkový cukr
cukr moučkový na posypání, skořice

Postup: Rýži uvaříme doměkka, smícháme s ovocem a vanilkovými cukry. Podáváme posypané moučkovým cukrem, případně skořicí.

Těstovinový salát

8x těstoviny
2-3kg kuřecího masa
8x cibule
1kg rajčat
1kg paprik
4x okurka
olej, koření dle chuti

Postup: Těstoviny uvaříme dle návodu a necháme vychladnout. Maso orestujeme na oleji, osolíme a okořeníme. Promícháme s těstovinami, pokrájenými rajčaty, paprikami, okurkami a nadrobno nakrájenou cibulí.

Těstoviny se sýrovou omáčkou

8x těstoviny

tavený sýr

6l mléka (případně může být 5+1l smetany)

hladká mouka

1x máslo

1-1,5 palice česneku

majoránka

(kuřecí maso – 1kg, nebo šunka, příp. šunkový salám)

Postup: rozpustíme máslo, vmícháme do něj hladkou mouku a vytvoříme jíšku. Postupně přiléváme mléko, a dobře rozmícháme, až se zředí do omáčky bez cuků. Pak přidáme tavený sýr a případnou smetanu. Pokud je omáčka příliš řídká, zahustíme ji moukou rozmíchanou v troše vody nebo mléka. Před dovařením přidáme prolisovaný česnek a majoránku. Dle chuti dosolíme, můžeme přidat sladkou papriku apod. Pokud podáváme s masem, je potřeba jej opéct zvlášť na troše oleje, salám nebo šunku stačí do omáčky jen nakrájet. Těstoviny uvaříme dle návodu na obale.

Těstoviny se zeleninou a sójovým masem:

8x těstoviny

5x mražená, popř. 1,5-2kg čerstvá zelenina

8x sójové maso – kostky (100g balení)

4x cibule

olej

sójovka

sůl

pepř

máslo

vegeta

koření dle chuti

Postup: Uvaříme těstoviny dle návodu na obalu. Na másle zpěníme zeleninu, podlijeme vodou, osolíme, ochutíme vegetou a vaříme do měkka.

Sójové maso uvaříme dle návodu na obalu (vaříme ve vodě tak dlouho, dokud není měkké).

Na oleji osmahneme cibulku a všechno smícháme dohromady. Dle chuti dochutíme solí, pepřem, sójovkou atd.

Těstoviny s červenou omáčkou

8x těstoviny

6x cibule

2kg mletého masa

2x sterilovaná zelenina, např. hrášek s karotkou (cca 1kg)

6x rajský protlak

olej

1 palice česneku

oregáno

sůl

(tvrdý sýr)

Postup: Na oleji zpěníme cibulku, přidáme maso a necháme zatahnout a rozdrobit. Potom přidáme rajský protlak, zeleninu, případně podlijeme trochou vody a necháme povařit. Ke konci osolíme, ochutíme prolisovaným česnekem a oregánem a podáváme s těstovinami uvařenými dle návodu. Můžeme posypat strouhaným sýrem.

Těstoviny s tuňákem

8x těstoviny

16x konzerva tuňák ve vlastní šťávě

1x pesto

Postup: Uvaříme těstoviny dle návodu na obalu. Slijeme a promícháme s pestem a tuňákem.

Těstoviny se slaninou a cuketou (pro cca 12 osob)

3x těstoviny
1kg cuket
300g anglické slaniny
2x smetana

Postup: Uvaříme těstoviny dle návodu. Na pánvi orestujeme pokrájenou slaninu a cuketu, přidáme uvažené těstoviny a zalijeme smetanou. Necháme prohřát a podáváme.

Těstoviny se špenátem (pro cca 12 osob)

3x těstoviny
3x bal. špenátu
4x cibule
10x vejce
česnek dle chuti (1/2-1 palice)
hl. mouka, sůl, olej

Postup: Těstoviny uvaříme dle návodu. Mezitím zpěníme nadrobno nakrájenou cibulku, poprášíme ji hladkou moukou a přidáme špenát. Povaříme, přidáme vejce a ochutíme solí a česnekem. Přidáme scezené těstoviny a promícháme.

Tvarohové ovocné knedlíky (pro cca 12 osob)

4x měkký tvaroh (po 250g)

1kg hladké mouky

4 vejce

broskve

na posypání tvrdý tvaroh a moučkový cukr

máslo

Postup: Tvaroh promícháme s vejci, přidáme mouku a vypracujeme těsto, do kterého balíme ovoce. Vaříme v osolené vodě, podáváme posypané tvarohem, moučkovým cukrem a polité máslem.

Speciality

Množství je orientačně pro cca 12 osob

Chleba

několik receptů na chléb v ohništi

Bramborový

1kg hladké mouky

4 střední uvařené brambory

1 droždí

vlažná voda

1 lžíce cukru

sůl, kmín

Postup: Brambory nastrouháme najemno. Droždí smícháme s trochou mouky, cukrem a vlažnou vodou tak, aby nám vznikla hustá kašička. Necháme kvásek vzejít. Pak smícháme zbytek mouky s nastrouhanými brambory a solí. Přidáme kvásek a vlažnou vodu – tolik, aby vzniklo pevné, pružné těsto. Dáme do tepla kynout. (spacák, na sluníčko, nad hrnec s teplou vodou). Když zdvojnásobí svůj objem, vypracujeme bochník, nařízeme jej, potřeme vodou a posypeme kmínem. Posadíme na víčko od kotlíku a necháme ještě alespoň 20 minut dokynout. Mezitím udržujeme oheň, aby měl hodně žhavého. Pak ohniště rozhrábneme, doprostřed dáme víko s chlebem a přiklopíme kotlíkem. Kotlík zahrneme žhavým, případně udržujeme oheň kolem kotlíku. Nesmí být ale příliš prudký. Pečeme cca 40 minut. Po vyndání poklepáním na dno chleba poznáme, zda je již upečený. Musí znít dutě.

Cuketkúv bez hnětení

3 hrnky hladké mouky
¼ lžičky instantního droždí
1 a ¼ lžičky soli
1,5 hrnku vody

Postup: Smícháme mouku, droždí a sůl. Pak přiléváme vodu a mícháme. Nádobu s těstem přikryjeme potravinovou fólií a necháme v pokojové teplotě kynout cca 12-18 hodin. Pak poprášíme vál moukou a těsto na něj vyklopíme. Několikrát přeložíme a necháme 15 minut odležet. Pak zformujeme kouli a necháme mezi 2 pomoučněnými utěrkami další 2 hodiny. Pečení v polních podmínkách upravíme tak, že kouli necháme na pečícím papíře a víčko od kotlíku rozpálíme v ohništi. (cca po uplynutí 1,5 hodiny z dvouhodinového závěrečného dokynutí) Pak na něj chléb na papíře přesuneme (tady to bude asi chtít azbestový oblek), přiklopíme kotlíkem a pečeme.

Setoňák - Kuřecí maso v Setonově hrnci (pro cca 12 osob)

2,5kg kuřecího masa

2kg brambor

kopřivy

Postup: Vykopeme cca 50cm hlubokou jámu a připravíme si o něco delší kolík zhruba 8cm v průměru. Rozděláme oheň a necháme v něm rozpálit kameny. Osolené maso zabalíme do kopřiv, můžeme přidat například houby, maliny apod. Do jámy nakulíme rozžhavené kameny, a na ně dáme vrstvu popela. Pak tam dáme brambory, na ně maso a po straně zapícháme kolík. Nad maso je dobré dát ještě vrstvu trávy. Pak jámu zahrabeme a zhruba po čtvrt hodině kolík vytáhneme, do díry po něm nalejeme cca 1,5-2 l vody a rychle díru ucpeme, aby se pára udržela uvnitř. Necháme asi 1,5 hodiny a poté vyhrabeme.

Trapperské fazole od Máry (pro 5 osob)

1/2kg vepřového masa nejspíš plece

1/2kg fazole ty v plechovce 2,65kg mají v makru (čistý obsah je 1,5kg) - lepší koupit bonduelle než aro

3 velkycibule

3 stroužky česneku

1/2 kg česnekové klobásy (třeba ostravský)

oregano

tymián

černý pepř mletý i celý, i tabasco pro dospělé

Postup: Cibuli osmažíme do středně hněda a přidáme na kostky nakrájené maso. Necháme zatáhnout a podlijeme vodou. Povaříme dokud maso nezměkne a cca hodinu před koncem přidáme na kolečka nakrájenou klobásu (kolečko naříznout, aby se nevypoulilo), česnek, tymián a oregano – pokud možno čerstvé. Osolíme, opepříme a přidáme fazole. Podáváme s chlebem.