

Inspirativní „Sandtnerka“

ČESKÁ KLASIKA V TÉ NEJČISTŠÍ PODOBĚ

Čeští gurmáni, kteří už ochutnali celý svět, se pomalu vrací k jídlům patřícím od nepaměti do české kotliny jak zpracováním, tak použitými surovinami.



Pečený kapr

Ti z nás, kteří měli štěstí a jejich matka či babička uměla dobře vařit českou klasiku, mají ty správné chutě a vůně zakódované v podvědomí. Ostatní se mohou inspirovat zlatým fondem tradiční české kuchyně, kam patří kuchařské „bible“ Magdaleny Dobromily Rettigové a Marie Janků-Sandtnerové. První vznikla v devatenáctém století, druhá v první polovině dvacátého a dodnes patří k nejčtenějším. Nyní mají možnost „Sandtnerku“ poznat i ti, kdo ji nezdědili. Nedávno totiž vyšlo její nové, upravené vydání s podtitulem Kniha rozpočtů a kuchařských předpisů pro každodenní vaření.

Vše je vyzkoušené a ověřené

Kniha rozpočtů a kuchařských předpisů s 1349 recepty poprvé vyšla v roce 1924. To bylo učitelce odborných škol devětadvacet. Od té doby vyšlo přes šedesát vydání. Vnučka Marie Sandtnerové vzpomíná, že babička byla velmi přísná. V Řevnicích, kde bydlela, měli vedle normální kuchyně ještě jednu, kam děti moc nesměly. To byla jakási laboratoř, kde si autorka všechny recepty několikrát ověřovala.

Nová kuchařka má 423 stran a je členěna do osmnácti kapitol. Začíná polévkami, pokračuje zavářkami a vložkami. Následují předkrmy, různé druhy masa, ryby, omáčky, oddíl věnovaný bramborám, luštěninám a houbám, zelenině, mouce, moučným pokrmům a kvasnicím, tuku a mléku, moučnickům, cukrovinkám, dezertům, polevám, zmrzlínám, krémům

a pěnám, ovoci a nápojům. Kniha končí kapitolou nazvanou Různé večeře.

Návrat ke kořenům

Je zajímavé, že autorka vůbec nepočítala s tím, že by mohli vařit také muži, proto jsou všechny pokyny v ženském rodě. Pro pamětníky socialistického kuchyňského normování, které dokázalo některá klasická jídla strážníkem školních kuchyní a různých RaJů dokonale znechutit, jsou původní recepty zárukou toho, že tyto pokrmy mohou být rehabilitovány.

Doba se přece jenom změnila, a proto třeba velmi často v receptech doporučovaný hovězí lůj dnes už zřejmě používat nebudeme. Stejně jako asi nedostaneme telecí mozeček, a k mání nejsou dokonce ani delikatesní telecí nožičky. Editorka Jitka Rákosníková, velká obdivovatelka autorky, některé recepty doplnila vysvětlivkami, které umožní především nejmladší generaci lepší orientaci. Na druhou stranu je zajímavé, že autorka už tehdy měla slušný přehled o mořských rybách, které nyní mnohdy znovu objevujeme. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

