



kou. K holubcům bychom snad ještě měli připsat bliny (palačinky) a vareniky (taštičky, většinou bramborové, plněné masem nebo tvarohem a marmeládou).

U polévky jsme váhali mezi kapustňákem (zelňačkou) a borščem. Obojí se vaří se zelím a masem. Protože si však původ boršče nárokuje i Rusko a nám nepřísluší řešit tento spor, přiklonili jsme se k zelňačce. Podává se v domácím chlebu. Před polévku patří ovšem předkrm, který je pro ukrajinské stolování neodmyslitelný, stejně jako k němu patří přípit-

ky s projevy, ať se jedná o čistě přátelské či rodinné posezení, nebo jídlo s partnery. A vodka by se polévkou hůře zajídala. K pití vám nabídnou kromě všudypřítomného chleba plátky slaniny, sádlo s česnekem, křen s červenou řepou. Jako studené předkrmy obvykle jsou různé zeleninové saláty, domácí uzeniny, sýry a samozřejmě ryby, nejčastěji sardinky, sledi, šprot, ale i uzený losos. Hlavní jídlo nemusí být vždy s masem, z něhož se upřednostňuje telecí. Výborně tu upravují ryby, třeba zakarpatského pstruha, a v době půstu nabízejí pře-

Vařte s námi

Kapustňák (zelná polévka)

1 porce

- 60 g brambor • 100 g zelí • 20 g mrkve
- 20 g cibule • 20 g másla • 10 g protlaku
- 2 g soli • 5 g cukru • 100 g vepřového žebra
- 30 g vepřové kýty • 30 g smetany • 1 bobkový list • 1 lžička černého pepře • kopr

Z vepřového masa uvařit bujón, zeleninu nakrájet na malé proužky a podusit na másle s protlakem. Brambory uvařit zvlášť a rozmačkat. Všechno smíchat, dát do kameninové nádoby, zalít bujónem, pečlivě uzavřít a v troubě dusit 1,5 – 2 hodiny při teplotě 90 stupňů. Podává se v kameninovém hrnečku nebo vydlabaném bochníku chleba, kam se ještě dodá na kousky nakrájené uvařené maso, lžice smetany a posype se krájeným koprem.

vážně bezmasá jídla. Po sytém jídle se moučník tolik nepěstuje, ale za ochutnání stojí podle přání lívanečky, palačinky (bliny, blinčiky), sladké vareniky nebo syrniky. Bramboráky se ukrajinsky řeknou deruny.

Suroviny od farmářů

Na kvalitu surovin se zvláště dbá. Mnohé produkty nabízejí kyjevská tržiště, ale třeba maso, zvláště telecí, které se hojně používá, dovážejí do restaurace přímo od farmářů. Dvacet kilo výběrového denně by na trhu ani nesehnali. Také čerstvé mořské ryby dovážejí třeba z Oděsy, lososa a jiné vzácnosti ze zahraničí. Ve sklepě se kromě zahraničních vín přechovávají kvalitní domácí, většinou krymská jako dezertní a šumivá, také vína z Oděsy a Chersonu. ■

MILAN SYRUČEK

Vařte s námi

Holubce

pro 1 osobu

- 120 g zelí • 100 g vepřového masa • 30 g hovězího masa • 20 g drobné rýže • 20 g cibule • 20 g mrkve • 20 g papriky • 20 g bílých sušených hřibů • 8 g česneku • sůl
- 1 litr bujónu

- šťáva: • 80 g cibule • 80 g kečupu • 80 g másla • sůl • špetku pepře • cukr podle chuti
- 160 g smetany (kysané)

Vykrojíme košťál a celou hlávku zelí vaříme ve slané vodě do poloměkka.

Nádivka: umleté maso smícháme s polovařenou rýží, podušenou zeleninou, přidáme česnek a sůl. Jednotlivé zelné listy naplníme nádivkou, zabalíme a vaříme v bujónu, až změkknou. Je lepší přikrýt je talířem. Poté holubce vložíme do pekáče, zalijeme šťávou, kterou jsme přepasírovali a ochutnali. Pečeme v troubě při teplotě 150 stupňů 25 – 30 minut. Na talíři holubce polijeme (kysanou) smetanou.

Kamenné zdi patřily původně skladu střešního prachu.

