Europaregion | Evropský region
Donau Dunaj Moldau Vltava

Tak vaří Evropský region Dunaj-Vltava

28 tradičních receptů

EUROPEAN UNION
European Regional Development Fund

EUROPEAN TERRITORIAL CO-OPERATION
AUSTRIA-CZECH REPUBLIC 2007-2013

Europaregion | Evropský region
Donau Dunaj Moldau Vltava

Evropský region Dunaj-Vltava
6 miliónů lidí na ploše 60.000 km²
ve 3 státech s 2 jazyky v jednom společném regionu

Evropský region Dunaj-Vltava

Evropský region Dunaj - Vltava (ERDV) je trilaterální pracovní společenství sedmi partnerských regionů - Horního Rakouska, dolnorakouského Mostvierte-lu a Waldviertelu, Dolního Bavorska se zemským okresem Altötting, Horní Falce, Plzeňského kraje, Jihočeského kraje a Kraje Vysočiny.

Jeho cílem je rozvoj spolupráce pro dobro obyvatelstva žijícího na tomto území, pro posílení regionu v konkurenci regionů a pro realizaci evropské myšlenky.

Po tříleté přípravné fázi byla 30. června 2012 zahájena činnost Evropského regionu formou mezinárodního pracovního společenství.

Tak vaří Evropský region Dunaj-Vltava

Tradiční kuchyně v sedmi partnerských regionech Evropského regionu Dunaj-Vltava má mnoho společných kořenů a v mnoha případech se v regionech ovlivňovala navzájem. V průběhu dějin se ale v každém regionu v přípravě či přísadách vyvinuly vlastní zvyklosti. Proto nabízí dnes Evropský region Dunaj-Vltava četné regionální speciality.

Sestavili jsme pro Vás 28 tradičních receptů, abychom Vám představili kulinářskou rozmanitost Evropského regionu Dunaj-Vltava.

Přejeme Vám mnoho radosti a dobrou chuť!

DOLNÍ BAVORSKO + OKRES ALTÖTTING

Klášter Weltenburg blízko dunajského zlomu u Kelheimu je se svým kostelem a nejstarším klášterním pivovarem světa oblíbeným výletním cílem.
Foto: Kloster Weltenburg / Tourismusverband Kelheim

110. 329 km² (Dolní Bavorsko) + 569,41 km² (AÖ) / 1.192.543 (Dolní Bavorsko 2011) + 107.775 (AÖ 2011) obyvatel
Správní sídlo: Landshut
Největší města: Straubing, Pasov, Deggendorf
Politika/správa: Předseda krajského sněmu Manfred Hölzlein / vládní předseda Heinz Grunwald
Ekonomika: automobilový průmysl, chemický průmysl / HDP: 34.649 mil. Euro (2009) + 4.524 mil. Euro (AÖ 2009)
Turismus: Dolní Bavorsko: 11.584.428 noclehů, 2.758.123 příjezdů (2011); Altötting: 241.484 noclehů, 111.592 příjezdů (2011)
Pamětihodnosti: Historické části měst Landshut a Pasov, hrad Burghauser Burg (nejdelší hrad v Evropě), Národní park Bavorský les
Kultura: Evropské týdny Pasov, Bluetone Straubing, Kulturní les, Landshuter Hochzeit (historická slavnost, která se koná každé čtyři roky v létě)

Trägerverein
Europaregion
Donau-Moldau e.V.

EUREGIO

INN SALZACH EUREGIO

PODMÁSLOVÁ POLÉVKA

2 l podmáslí
4 velké brambory
zeleninový vývar dle potřeby
3 polévkové lžíce škrobové moučky
250 g šunky nakrájené na větší kostičky
1 kávová lžička másla
3 cibule

Oloupané brambory nakrájíme na kostičky, uvaříme ve slané vodě nebo v zeleninovém vývaru a vodu z vaření slijeme. Brambory dále vaříme s 1,5 l podmáslí. Do zbylého podmáslí zamícháme škrobovou moučkou a vše přidáme do vařícího podmáslí s bramborami. Vše necháme vařit dále na malém plameni a dochutíme solí. Potom oloupeme cibuli a nakrájíme na malé kostičky. Šunku na másle osmahneme dokřupava, přidáme cibuli a rovněž osmahneme. Polévku před podáváním posypeme osmahnutou šunku s cibulí.

ROTTALSKÁ PEČENĚ S PIVNÍ KRUSTOU

1 kg vepřového bůčku s kůží
1 láhev piva či pšeničného piva
500 ml vody
2 malé cibule nebo šalotky
sůl
pepř
zeleninový vývar
brambory
mrkev

Vepřové maso osolíme, opepříme a ze všech stran krátce prudce opečeme, nejdříve kůži.
Cibuli, brambory a mrkev nakrájíme na větší kusy, přidáme do hrnce k masu a osmahneme společně s masem.
Zalijeme zeleninovým vývarem a přilijeme polovinu láhve piva.
Necháme péci v troubě 90 až 120 minut při 180 až 200 stupních.
Pečeni několikrát přelijeme pivem.
Na konci doby vaření můžeme omáčku zahustit trochou mouky.
Ještě jednou dochutíme solí a pepřem.
Pivo by mělo být tmavé, protože omáčka zůstane relativně světlá.
Ozdobíme petrželkou.

PICHELSTEINSKÁ POLÉVKA „EINTOPF“

250 g směsi brambory, mrkev, celer
cibule, bílé zelí a pórek
2 kořeny petržele, 1 červený paprikový lusk
300 g hovězího ramínka,
libového jehněčího masa a vepřových řízků
3 lžíce petržele
1 l masového vývaru
sůl, pepř, majoránka
slunečnicový olej na pečení

Zeleninu a maso omyjeme, očistíme a nakrájíme na asi 2 cm dlouhé kostičky.
Petržel omyjeme a nakrájíme na kostičky. Zeleninu (bez cibule) smícháme dohromady.
Kostičky masa osmahneme s cibulí na horkém oleji. Poté vyjmeme maso a cibuli z hrnce, až na jednu vrstvu.
Do velkého hrnce s pevně přiléhající poklicí klademe střídavě vrstvy masa a zeleniny a každou vrstvu osolíme a okořeníme pepřem a majoránkou.
Zalijeme hovězím vývarem, na hrnec dáme poklici a v předehřáté troubě necháme 1,5 hod. dusit při 180 stupních doměkka. Na závěr přidáme petrželku.
Jako přílohu podáváme chléb.

VIŠŇOVÝ NÁKYP S OVESNÝMI VLOČKAMI (KIRSCHENMICHEL)

200 g ovesných vloček
40 g tuku
40 g cukru
1 vejce
¼ l mléka
750 g čerstvých vypeckovaných višní

Ovesné vložky s cukrem lehce osmahneme na tuku. Poté jich polovinu dáme do vymaštěné nákypové formy. Na ně položíme oslazené višně a na višně nasypeme zbytek vloček. Vejce rozkvedláme s mlékem, nákyp přelijeme směsí a vše poklademe vločkami másla. V předehřáté troubě pečeme 30-45 minut.

DOLNÍ RAKOUSKO

Od mírných kopečků na severu území Waldviertel až k alpskému světu hor na jihu území Mostviertel nabízejí tyto dva regiony rozmanitou krajinu s řadou živelných vodních toků a čistými rybníky. Dunaj spojuje geograficky severské, tiché, nedotknutelné území Waldviertel a mírné, úrodné, divoce romantické území Mostviertel.
Foto: Dolní Rakousko / Steve Haider

10.100 km^2 / 462.300 obyvatel
Hlavní město: St. Pölten
Největší města: Amstetten, Waidhofen /Ybbs, Zwettl, Horn
Politika: zemský hejtman Erwin Pröll
Ekonomika: železářský, ocelářský a dřevozpracující průmysl, elektroprůmysl, stavební a vedlejší stavební průmysl, zdravotnická zařízení, turismus
HDP: 10.734 mil. Euro (2009)
Turismus: 2,1 mil. noclehů
Pamětihodnosti: Nadační klášter Melk, železnice, zámky, hrady, kláštery, Národní park Thayatal, Blockheide, Schallaburg
Kultura: Allegro Vivo - festival komorní hudby, hudební festival a hudební léto Grafenegg

REGIONAL MANAGEMENT NIEDER ÖSTERREICH
Mit uns geht es aufwärts.

MOŠTOVÁ POLÉVKA

100 g brambor
50 g mrkve
trochu pórku
50 g cibule
80 g špeku
1/2 l hruškového moštu
1/2 l hovězí polévky
1/8 l sladké smetany
sůl, pepř, byliny
30 g másla

Zeleninu očistíme a nakrájíme na malé kostičky. Špek nakrájíme na nudličky a vše společně osmahneme. Přelijeme moštem a hovězí polévkou a asi 30 minut vaříme na mírném stupni. Polévku rozmixujeme. Přilijeme sladkou smetanu a ještě jednou necháme přejít varem. Přidáme máslo, ochutíme solí a pepřem, ozdobíme šlehačkou, kostkami chleba, bylinami a podáváme.

VEPŘOVÁ PEČENĚ NA JABLKÁCH

2 kusy vepřové panenky
2 cibule
3 polévkové lžíce rajského protlaku
2 jablka
¼ l moštu
mouka, sůl, pepř, česnek, máslo
kmín, petrželka

Vepřovou svíčkovou (panenku) osolíme, opepříme a vetřeme do ní rozmačkaný česnek. Maso poté obalíme v mouce, opečeme v horkém másle a uchováme v teple. Jemně posekanou cibulku osmahneme ve šťávě z pečení, přidáme kmín a nasekanou petrželku. Vložíme maso a přelijeme moštem. Přidáme rajský protlak a 30 minut pečeme v troubě při 180 stupních. Krátce před dokončením přidáme jablka nakrájená na špalíčky. Na závěr vyndáme pečeni z trouby. Nakrájíme ji na plátky a šťávu před podáváním dobře promícháme šlehací metličkou.

WALDVIERTELSKÉ BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY

1 kg moučných brambor
2 polévkové lžíce pšeničné krupice
sůl
trochu citronové šťávy

Z 1 kg brambor uvaříme 1/3, brambory oloupeme a prolisujeme.
Další 2/3 brambor oloupeme a nastrouháme najemno. S pomocí síta na brambory (nebo utěrky) vymačkáme přebytečnou vodu, kterou postavíme stranou.

Dále smícháme vařené brambory se syrovými, přidáme trochu citrónové šťávy (aby brambory rychle nezčernaly), dále přidáme krupici a sůl. Solí nešetříme. Ve vodě vylisované z brambor se mezitím usadil škrob, který bez vody dáme zpět k bramborám.
Rychle prohněteme těsto, vytvoříme knedlíky a uvaříme je ve vařící vodě. Po asi půl hodině jsou středně velké knedlíky hotovy.
Pozor: Používáme syrové brambory a proto se knedlík vaří o něco déle.

Je to vynikající příloha k vepřové pečeni, výborné jsou plněné špekovou nádivkou nebo masem.

Recept od paní Doris Schreiber
Waldschenke Schreiber
www.waldschenke-schreiber.at

MOŠTOVÝ PUDINK (SOUFFLÉ)

4 vejce
14 dkg cukru krystal
10 dkg strouhanky
1 špetka skořice
½ l moštu nebo jablečné šťávy
1 citrónové kůry
2-3 hřebíčky
skořice

Z vajec oddělíme bílky a z bílků vyšleháme sníh. Žloutky utřeme s cukrem a skořicí do pěny. Potom střídavě přidáváme strouhanku a sníh. Naplníme do vymazané a strouhankou vysypané formy a pečeme asi 15 minut při 160 stupních (v případě formy na srnčí hřbet nebo bábovku pečeme 45 minut). Nakonec mošt (jablečnou šťávu) přivedeme k varu a svaříme jej s cukrem, skořicí, hřebíčkem a citrónovou kůrou a ještě teplým moštem přelijeme hotový sněhový „pudink“ (soufflé). Ihned podáváme.

HORNÍ RAKOUSKO

Horní Rakousko nabízí krásné vyhlídky, zde pohled na Mühlviertel.
Hory a jezera, kopcovitá krajina se žulovými útvary na severu, říční údolí a kopce v předhůří Alp – to vše je zde seskupeno na malém prostoru. Dnes stojíme s úžasem nad místem, kde Dunaj vyhloubil Schlögenský meandr; zítra můžeme obdivovat neuvěřitelné žulové útvary v oblasti Mühlviertelu, objevovat poslední pralesy v pohořích národního parku Vápencové Alpy nebo idylická horská jezera v Salzkammergut.
Foto: OÖ. Tourismus/Röbl

11.979,91 km² / 1.416.772 obyvatel (2012)
Hlavní město: Linec / **Největší města:** Wels, Steyr
Politika: zemský hejtman Josef Pühringer
Ekonomika: ocel, plasty, ekologická technika, mechatronika, turismus
HDP: 47.666 mil. Euro (2012)
Turismus: 7.219.442 noclehů, 2.545.996 příjezdů (2011/2012)
Pamětihodnosti: Linec (historická část města, muzea), oblast jezer, hrady, zámky, kláštery, světové kulturní dědictví Hallstatt-Dachstein/Salzkammergut
Kultura: Ars Electronica, Klangwolke (Multimediální představení kombinující hudbu, světelné a pyrotechnické efekty), divadelní festival mládeže Schäxpir, Salzkammergut Sváteční týdny Gmunden

LAND OBERÖSTERREICH

MÜHLVIERTELSKÁ SMETANOVÁ POLÉVKA S KOSTIČKAMI ČERNÉHO CHLEBA

250 ml vody a 250 ml hovězí polévky
2 kávové lžičky kmínu
sůl a pepř
250 ml smetany na šlehání
4 polévkové lžíce mouky
jablečný ocet (nebo nakyslý jablečný mošt)
125 ml sladké smetany ke šlehání nebo Cremefine
event. 1 vařené vejce, nakrájené na kostky
trochu másla
kostičky černého chleba
pažitka

Vodu a polévku se solí a kmínem přivedeme k varu, rozmícháme smetanu s moukou, vmícháme do polévky, přidáme trochu jablečného octa a dle chuti opepříme. Necháme vařit 1-2 minuty, čímž zmizí moučná příchuť, přitom stále metličkou mícháme. Pro zjemnění přimícháme Cremefine nebo smetanu, přidáme brambory na kostičky (nemusí být, ale vhodné pro zlepšení chuti). Podáváme posypané opečenými kostkami černého chleba a pažitkou.

Recept pochází z: Genussland OÖ
Kochen & Küche Spezial květen 2012
www.genussland.at

SAUWALDSKÁ BRAMBOROVÁ POMAZÁNKA

moučné brambory (Goldsegen, Freya)
kysaná smetana
máslo
jemně nasekaná cibulka (syrová)
sůl, pepř, muškátový oříšek
trochu papriky
pažitka

Podusíme brambory ve slupce, oloupeme je a rozmačkáme, ještě teplé smícháme s kysanou smetanou a trochou másla (větší množství můžeme zpracovávat v míse pro míchání s hnětačem), přidáme cibuli a pažitku a ochutíme solí a pepřem. Paprikou můžeme barvu dle libosti měnit od žluté po červeno-oranžovou. Namažeme na chléb a můžeme ozdobit pažitkou či paprikou.

Recept od Eduarda Pamingera
Genussregion Sauwald-Erdäpfel
www.genussland.at

PEČENÉ ŠPEKOVÉ KNEDLÍKY

Přísady do bramborového těsta:
200 g oloupaných, nakrájených, uvařených moučných brambor
100 g netučného tvarohu
100 g hrubé mouky
35 g krupice
10 g másla
1 vejce
sůl, muškátový oříšek

Přísady do náplně špekových knedlíků:
200 g špeku na kostičky
1 malá cibule, pažitka

Špeková nádivka: Cibuli nakrájíme na kostičky, smícháme s kostkami špeku a nasekanou pažitkou a utvoříme osm knedlíků.
Vařené, ještě horké oloupané brambory rozmačkáme a dáme s tvarohem na pracovní desku, přidáme sůl, okořeníme muškátovým oříškem, přidáme mouku, krupici, rozpuštěné máslo a vše zpracujeme v těsto. Těsto rozdělíme na osm stejně velkých dílů, naplníme špekovou nádivkou a uděláme knedlíky.
Knedlíky položíme do vymaštěné nákypové formy, pečeme dozlatova v troubě cca 30 minut při cca 170 stupních. Z mléka, vajec a soli uděláme hmotu konzistence želé, kterou přelijeme špekové knedlíky a necháme opět 20 minut přikryté zapéci. Jako přílohu podáváme zelný salát se špekem.

Recept z hostince U Lípy/Gasthaus Zur Linde
www.genussland.at
Foto: viz. titulní strana vlevo dole

OPILÝ KAPUCÍN

Přísady:
5 vajec
150 g jemného cukru krystal
170 g hladké mouky
60 g strouhaných oříšků
3 cl vody
máslo a mouka do formiček
šlehačka na ozdobu

Na polevu:
500 ml vína nebo moštu
70 – 100 g cukru
500 ml pomerančové šťávy, nejlépe čerstvě vylisované
140 ml rumu
2 cl citronové šťávy
špetka soli

V míse rozšleháme vejce s cukrem, solí a vodou. Opatrně přimícháme oříšky a mouku. Hmotu nalijeme do vymaštěných a moukou vysypaných malých formiček nebo do bábovkové formy. Pečeme v předehřáté troubě při cca 165 stupních asi 35 minut. Uvolníme z formy, vyklopíme a pokapeme připravenou polevou.

Při přípravě polevy svaříme všechny přísady kromě rumu. Odstavíme, přilijeme rum a kapucína či kapucínky jím pokapeme. Ozdobíme šlehačkou.

Recept z kuchařské knihy „Hornorakouská kuchyně“
www.genussland.at

HORNÍ FALC

Regensburg, česky Řezno, je opravdovou perlou na nejseverněji ležícím ohybu Dunaje. Je hlavním městem Horní Falce a jeho dějiny sahají až do doby římské; město je, kromě historických starých měst Ambergu a Weidenu, jedním z kulturních center Horní Falce.
Foto: Pohled na město Regensburg / Regensburg Tourismus GmbH

9.690 km² / 1.081.536 obyvatel (2011)
Správní sídlo: Regensburg / **Největší města:** Regensburg/Řezno, Amberg, Weiden, Neumarkt i.d. Opf.
Politika/správa: Předseda krajského sněmu Franz Löffler / Předsedkyně vlády Brigitta Brunner
Ekonomika: Automobilový průmysl, elektroprůmysl a strojírenský průmysl, zemědělství a lesnictví, turistika
HDP: 33.588 mil. Euro (2010)
Turismus: 4.747.494 noclehů, 1.810.885 příjezdů (2012)
Pamětihodnosti: Světové dědictví UNESCO – staré město Regensburg, historická stará města Amberg a Weiden, klášter Waldsassen, GEO-centrum u kontinentálního hlubokého vrtu ve Windischeschenbachu
Kultura: Zámecké slavnosti Thurn und Taxis v Regensburgu, Further Drachenstich, Kötztinger Pfingstritt, Waldmünchner Trenckfestspiele, Berchinger Rossmarkt, Schweppermannspiele Kastl, Slavnosti Bärnau-Tachov

Bezirk Oberpfalz

KRÉMOVÁ BRAMBORAČKA

1 cibule
1 malý pórek
1 mrkev
1 stroužek česneku
50 g másla
50 g uzeného špeku nakrájeného na kostičky a kůže
500 g oloupaných brambor
1 1/2 l masového vývaru
sůl
pepř
majoránka
1/8 l smetany

Cibuli, pórek, mrkev a česnek nakrájíme nadrobno a podusíme společně se špekem nakrájeným na malé kostičky a kůží na másle. Přidáme nadrobno nakrájené brambory. Přelijeme vývarem a necháme vařit doměkka asi 20 minut. Odstraníme špekovou kůži a okořeníme solí, pepřem a majoránkou. Vše rozšťoucháme šťouchadlem na brambory nebo rozmixujeme mixérem na krém. Přitom budeme dávat pozor, abychom nechali v polévce ještě pár kousků brambor a zeleniny. Na závěr dokořeníme a zjemníme smetanou. Opečeme kolečka cibule na tuku nebo na lehce osmahlém špeku nakrájeném na kostičky dozlatova a přidáme je do hotové polévky.

HOUBOVÁ KAŠE Z HORNÍ FALCE

1 cibule
30 g mouky
600 g houbové směsi
1/4 l vývaru
sůl, pepř a muškátový ořech
1/4 l zakysané smetany
1 polévková lžíce sekané petrželky
máslo či margarín

Cibuli nakrájíme na malé kostičky, které opečeme na horkém másle či margarínu dozlatova. Houby očistíme, nakrájíme na plátky a přidáme k cibuli. Zasypeme moukou a trochu podusíme (necháme „vypotit“). Přelijeme vývarem a okořeníme. Vmícháme kysanou smetanu a sekanou petrželku, necháme přejít varem.

Jako přílohu podáváme houskové knedlíky.

BRAMBOROVÝ GULÁŠ S TELECÍM PÁRKEM

1 kg brambor
250 g telecích párků (či Lyoner Wurst)
1 malá cibule
1 kávová lžička soli
1 kávová lžička sladké papriky
1 špetka majoránky
1 špetka kmínu
3 polévková lžíce sádla nebo margarínu
1 1/2 l vývaru

Cibuli oloupeme, nakrájíme na kostičky a lehce osmahneme na sádle, popř. margarínu. Brambory omyjeme, oloupeme, nakrájíme na kostičky a krátce opečeme spolu s cibulí. Okořeníme paprikou, majoránkou a kmínem. Zalijeme vývarem. Dusíme 15 až 20 minut. Telecí párek nakrájíme na kostičky. Přidáme jej do guláše asi 5 minut před koncem varu.

(SLADKÉ) ŠIŠKY „BAUCHSTECHALA“

250 g krupice a 250 g hrubé mouky
2 vejce
3 malé lžičky soli
cca 175 ml vody

Přísady spojíme tak, aby vzniklo tuhé těsto, které se dá trhat na kousky. Dále oddělujeme malé kousky těsta, z nichž tvarujeme placičky či šišky (jako šišky s mákem). Šišky vložíme do vařící slané vody a necháme je asi 20 minut vařit, příp. je ještě na másle dozlatova orestujeme. Šišky Bauchstechala lze servírovat buď jako přílohu nebo s kostičkami špeku a oblohou - kroužky pórku popř. kyselým zelím.

Na sladké šišky Bauchstechala budeme navíc potřebovat:

50 g cukru
200 ml smetany
med dle chuti

Cukr nejdříve necháme zkaramelizovat tak, aby měl světle hnědou barvu. Potom do cukru nalijeme smetanu a vše necháme povařit, dokud se karamel nerozpustí. Přidáme již hotové placičky/ šišky a krátce svaříme. Dle chuti zjemníme medem.
Při servírování obložíme čerstvým ovocem a vanilkovou zmrzlinou.

PLZEŇSKÝ KRAJ

Černé jezero je největší karové jezero nacházející se na Šumavě a zároveň i v České republice (6 km od města Železná Ruda). Jeho vodní plocha se nachází v nadmořské výšce 1008 m, rozloha je 18,43 ha a hloubka jezera dosahuje místy až 40,6 m. Černá barva jezera je způsobena odrazem tmavých lesů, které ho obklopují.
Foto: Jan Přibáň, Plzeňský kraj

77.561 km^2 / 572.459 obyvatel (2012)
Krajské město: Plzeň / **Největší města:** Klatovy, Rokycany, Domažlice, Tachov, Sušice
Politika: hejtman Milan Chovanec
Ekonomika: strojírenský průmysl, potravinářský průmysl, výroba stavebních materiálů a keramiky, metalurgie, výroba energie
HDP: 186.167 mil. CZK / 7.287 mil. Euro (2011)
Turismus: 1.373.295 noclehů, 539.432 příjezdů (2012)
Pamětihodnosti: Pivovar Plzeňský Prazdroj (Pilsner Urquell), Velká Synagoga v Plzni, Rotunda sv. Petra a Pavla ve Starém Plzenci, kláštery Plasy a Kladruby, hrady Rabí, Kašperk a Velhartice, zámky Zbiroh, Kozel a Manětín
Kultura: Plzeň – Evropské hlavní město kultury 2015, Dny Bedřicha Smetany, Skupova Plzeň – festival loutkového a alternativního divadla, Mezinárodní Bienále kresby, Finále Plzeň – festival českých filmů

STAROČESKÁ PIVNÍ POLÉVKA S CHLEBEM

0,4 l plzeňského piva
1/4 l sladké smetany
300 g černého chleba
kmín
400 g hovězího masa
mletý pepř
300 g kořenové zeleniny
sůl
1 cibule
2 vejce

Hovězí maso a kořenovou zeleninu uvaříme ve slané vodě doměkka. Chléb, nakrájený na větší kostičky, přelijeme pivem a necháme nasáknout. Polévku přecedíme, do čirého vývaru zamícháme namočený chléb s pivem a necháme rozvařit. Posypeme kmínem a zamícháme rozkvedlaná vejce. Podle chuti před servírováním dosolíme a na závěr zjemníme polévku smetanou.

DRAGOUNSKÉ MASO V BRAMBOROVÝCH PLACIČKÁCH

800 g libového vepřového masa
1,6 kg kyselého zelí
3 cibule
3 polévkové lžíce sádla
5 kuliček jalovce
5 stroužků česneku
1 kávová lžička ostré mleté papriky
sůl
pepř
vývar na podlévání
10 ml bylinné kořalky
750 g brambor
175 g polohrubé mouky
2 polévková lžíce sádla

Vepřové maso nejdříve nakrájíme na kostičky. Rozehřejeme sádlo, najemno nakrájenou cibulku orestujeme dozlatova, přidáme ostrou papriku a jalovec. Vmícháme maso, osolíme, opepříme, opečeme a přelijeme vývarem. Necháme chvíli dusit, poté přidáme najemno nakrájené kyselé zelí a vše dusíme doměkka. Nakonec vmícháme utřený česnek a podle chuti též ocet. Do hotového zelí přidáme ostrou kořalku. Nastrouháme brambory uvařené ve slupce. Vmícháme mouku, osolíme a těsto prohněteme. Z těsta uděláme placičky, které opečeme na malém množství tuku. Potom umístíme maso, zelí a bramborové placičky na talířích. Do středu dáme jednu placičku, na ni maso a zelí a toto překryjeme druhou placičkou.

KAPR V MAKOVÉM OBALU

80 dkg filé z kapra
sůl, bílý pepř
citronová šťáva
mouka, vejce, strouhanka
mletý šedý mák
tuk na smažení

Filety z kapra nejdříve okořeníme solí, pepřem a citronovou šťávou. Strouhanku a mák smícháme v poměru 50:50 a v této směsi filety obalíme. Filety potom osmažíme a to tak, aby v tuku plavaly. Necháme je okapat či je osušíme na ubrousku a servírujeme s oblohou, posypané petrželkou. Jako přílohu doporučujeme zvláště vařené brambory.

ŠKUBÁNKY S MÁKEM

500 g brambor
sůl
80 g mouky
20 g másla
přepuštěné máslo
100 g mletého máku
práškový cukr

Brambory uvaříme ve slupce v osolené vodě, ještě horké je oloupeme a posypeme moukou. Poklademe vločkami másla, promícháme a necháme 15 minut přikryté stát. Poté hmotu rozmačkáme vidličkou a prohněteme v tužší těsto. V pánvi rozpustíme přepuštěné máslo, ponoříme do něj lžíci a z hmoty tvoříme noky. Noky opečeme, posypeme mákem a práškovým cukrem a podáváme.

JIHOČESKÝ KRAJ

Jihočeské město Český Krumlov
Foto: archiv Jihočeské centrály cestovního ruchu

10.057 km^2 / 636.611 obyvatel
Hlavní město: České Budějovice
Největší města: Český Krumlov, Jindřichův Hradec, Prachatice
Politika: hejtman Jiří Zimola
Ekonomika: turismus, potravinářský průmysl, elektroprůmysl, strojírenství, textilní průmysl, výroba dopravních prostředků
HDP: 196.499 mil. CZK / 4.912.475 mil. Euro
Turismus: 2.891.982 noclehů, 1.006.299 příjezdů (2012)
Pamětihodnosti: historická centra měst České Budějovice a Český Krumlov, Lipenská přehrada, Národní park Šumava, jihočeské hrady a zámky
Kultura: Mezinárodní festival dudácké hudby ve Strakonicích, Slavnosti pětilisté růže v Českém Krumlově, Mezinárodní hudební festival v Českém Krumlově

Jihočeský kraj

KULAJDA SE ZASTŘENÝM VEJCEM

4-6 porcí
200 g brambor
3 lžíce hladké mouky
2 střední cibule
250 ml smetany
sůl, pepř
čerstvý kopr
čerstvé houby
ocet
100 g másla
1 vejce na osobu

Připravíme si světlou máslovou jíšku, kterou zalijeme vývarem a uvedeme k varu.
Polévku osolíme, opepříme a přidáme na kostičky nakrájené brambory. Vše vaříme do poloměkka.
Zvlášť na pánvi opečeme nakrájené lesní houby, které přidáme k bramborám. Vše zjemníme smetanou, stáhneme z ohně a dochutíme dle chuti octem a čerstvě nasekaným koprem.
Podáváme se zastřeným vejcem.

Recepty a foto s. 30-33 Petr Šíma
Catering bez hranic

KAPŘÍ HRANOLKY S KOPROVÝM DIPEM

4 porce
800 g kapr filet bez kostí
sůl, drcený kmín
mletý zázvor
sladká paprika
hladká mouka
olej na smažení
zakysaná smetana
svazek čerstvého kopru
stroužek česneku
sůl
olivový olej

Filety zbavíme všech kostí a nařežeme na 2 cm hranolky. Okořeníme a obalíme v hladké mouce. Smažíme v oleji asi 2 minuty. Poté vyjmeme a necháme na papíru okapat.
Zakysanou smetanu ochutíme solí, třeným česnekem a čerstvým koprem. Přidáme lžíci olivového oleje a vše vymícháme v hladkou omáčku.
Podáváme na salátku z čerstvé sezonní zeleniny.

ZELŇÁKY

500 g hladké mouky
500 g kysaného zelí
50 ml mléka
sůl, kmín
domácí sádlo se škvarky

Mouku prosejeme na vál, přidáme odkapané zelí, škvarky se sádlem, sůl, kmín a dle potřeby přidáváme mléko. Uhněteme těsto a vyválíme asi na 1 cm.
Vykrajujeme kolečka nebo různé tvary, které pečeme na plechu v troubě při 200 stupních asi 20 minut.
Zelňáky podáváme s vynikajícím jihočeským pivem.

STAROČESKÉ LÍVANCE S BORŮVKOVÝM ŽAHOUREM

pro 4 osoby:
250 ml zakysané smetany
1 vejce
polohrubá mouka
½ kypřící prášek do pečiva
citronová kůra
borůvky
vanilkový cukr
0,05 dcl červeného vína
badyán, skořice
perník na strouhání

Ze smetany, vejce, kypřícího prášku, vanilkového cukru a polohrubé mouky utřeme hladké těsto, které necháme krátce odpočinout.
Na pánvi pečeme pravidelné lívance. Výtečně chutnají na přepuštěném másle.
Mražené nebo čerstvé borůvky si rozehřejeme s troškou červeného vína, skořice, badyánu a vanilkového cukru. Krátce povaříme a zahustíme strouhaným perníkem.
Při podávání lívanečky podléváme omáčkou, zdobíme zakysanou smetanou a zasypeme moučkovým cukrem.

KRAJ VYSOČINA

Zámek Jaroměřice nad Rokytnou
Foto: Archiv Vysočina Tourism

6.796 km^2 / 511.207 obyvatel
Hlavní město: Jihlava / **Největší města:** Třebíč, Havlíčkův Brod, Pelhřimov, Žďár nad Sázavou
Politika: hejtman Jiří Běhounek
Ekonomika: kovoobrábění, automobilový průmysl, potravinářský průmysl, strojírenství
HDP: 153.750 mil. CZK / 6.252 mil. Euro (2011)
Turismus: 983.675 noclehů, 370.515 příjezdů (2011)
Pamětihodnosti: tři památky zapsané do světového kulturního dědictví UNESCO: historické jádro města Telč, Poutní kostel sv. Jana Nepomuckého na Zelené hoře ve Žďáru nad Sázavou a židovská čtvrť s románsko-gotickou Bazilikou sv. Prokopa v Třebíči
Kultura: Hudební festival operního pěvce Petera Dvorského, zimní sportovní soutěže v Novém Městě na Moravě

Kraj Vysočina

ZELŇAČKA

400 g kysaného zelí
300 g nakrájených brambor
100 g klobásy
100 g anglické slaniny
150 g zakysané smetany
100 g cibule
30 g másla
vejce
2 lžíce hladké mouky
bobkový list, nové koření, sušené houby, sůl, pepř, citron a bylinky
mléko

Uvaříme zelí s kmínem, v druhém kastrolku uvaříme brambory, bobkový list, sůl, pepř, sušené houby, nové koření, kmín a byliny. Když jsou brambory měkké vyndáme bylinky a vše slijeme dohromady. Na másle osmažíme cibuli, klobásu, anglickou slaninu a nakonec přidáme ještě dvě lžíce hladké mouky. Směs rozmícháme s mlékem, nalijeme k ostatním surovinám a za občasného míchání provaříme asi dvacet minut. Na konec přidáme zakysanou smetanu, dochutíme citronem, solí, pepřem a můžeme přisladit i cukrem.

BRAMBOROVÉ KNEDLÍKY PLNĚNÉ UZENÝM MASEM

200 g uzené krkovice
900 g brambor vařených ve slupce
180 g hrubé mouky
80 g krupice
sádlo
2 cibule
1 vejce
sůl
trocha hladké mouky na vyválení knedlíků

Uvařené a oloupané brambory nastrouháme na jemném struhadle, přidáme mouku, krupici, vejce, sůl, vypracujeme těsto.
Vyválíme asi 0,5 cm silné pláty a rozkrájíme na čtverce asi 5 x 5 cm. Najemno nasekané kousky uzeného masa zabalíme do těsta a vaříme v osolené vodě asi 10–12 minut. Vařené knedlíky vyjmeme a podáváme přelité cibulkou osmaženou na sádle.

BRAMBOROVÉ VDOLKY

350 g polohrubé mouky
350 g hladké mouky
350 g vařených brambor ve slupce
1 vejce
1 kostka čerstvého droždí
250 ml mléka
125 g cukru krupice
30 g rostlinného tuku
sůl

Droždí rozmícháme se lžící krystalového cukru na kašičku, zalijeme vlažným mlékem a zaprášíme trochou mouky. Přikryjeme utěrkou a dáme kynout na teplé místo na cca 20 minut. Oloupané brambory nastrouháme na jemném struhadle, přidáme obě mouky, vejce, cukr, sůl a vykynutý kvásek, vše společně propracujeme v hladké těsto, ze kterého tvarujeme malé bochánky. Ty klademe na plech s pečicím papírem a necháme ještě asi 15 minut pod utěrkou kynout. Potřeme tukem a pečeme při 180 stupních asi 30 minut. Ihned po upečení potřeme ještě jednou tukem.
Vdolky podáváme s jablečným pyré a kysanou smetanou.

VYSOČINSKÉ MRKVANCE

Suroviny pro 50 kusů:
1 kg mouky (smícháme hladkou a polohrubou)
20 dkg másla
1 lžíce sádla
5 – 7 g pekařského droždí
20 dkg cukru
3 žloutky
mléko podle potřeby
špetka soli
lžička rozemletých feniklů
Náplň:
1,5 kg mrkve
25 dkg cukru krystal
1 vanilková cukr
fenykl
anýz nebo pepř podle chutí (případně rum)
mletý mák podle potřeby

Jemně nastrouhanou mrkev podusíme asi 10 minut na másle s cukrem a kořením, necháme vychladnout. Přebytečnou šťávu zahustíme mletým mákem. Připravíme si kynuté těsto a po vykynutí tvoříme z těsta bochánky, které naplníme nádivkou a dobře uzavřeme. Klademe je na vymaštěný plech v dostatečné vzdálenosti od sebe, aby se nespekly. Omastíme je rozpuštěným máslem a vršky potřeme bílkem. Můžeme je sypat cukrem nebo i mákem.

OBSAH

Předmluva – Evropský region Dunaj-VItava strana 3

Dolní Bavorsko + okres Altötting strana 4
Podmáslová polévka strana 5
Rottalská pečeně s pivní krustou strana 6
Pichelsteinská polévka „Eintopf“ strana 7
Višňový nákyp s ovesnými vločkami strana 8

Dolní Rakousko strana 9
Moštová polévka strana 10
Vepřová panenka na jablkách strana 11
Waldviertelské bramborové knedlíky strana 12
Moštový pudink (soufflé) strana 13

Horní Rakousko strana 14
Mühlviertelská smetanová polévka s černým chlebem strana 15
Sauwaldská bramborová pomazánka strana 16
Pečené špekové knedlíky strana 17
Opilý kapucín strana 18

Horní Falc strana 19
Krémová bramboračka strana 20
Houbová kaše z Horní Falce strana 21
Bramborový guláš s telecím párkem strana 22
(Sladké) Šišky Bauchstechala strana 23

Plzeňský kraj strana 24
Staročeská pivní polévka s chlebem strana 25
Dragounské maso v bramborových placičkách strana 26
Kapr v makovém obalu strana 27
Škubánky s mákem strana 28

Jihočeský kraj strana 29
Kulajda se zastřeným vejcem strana 30
Kapří hranolky s koprovým dipem strana 31
Zelňáky strana 32
Staročeské lívance s borůvkovým žahourem strana 33

Kraj Vysočina strana 34
Zelňačka strana 35
Bramborové knedlíky plněné uzeným masem strana 36
Bramborové vdolky s jablky strana 37
Vysočinské mrkvance strana 38

Europaregion | Evropský region
Donau Dunaj Moldau Vltava

Tradiční kuchyně v sedmi partnerských regionech Evropského regionu Dunaj-Vltava má mnoho společných kořenů a v mnoha případech se v regionech ovlivňovala navzájem.

Sestavili jsme pro Vás 28 tradičních receptů, abychom Vám představili kulinářskou rozmanitost Evropského regionu Dunaj-Vltava.

Přejeme Vám mnoho radosti při vaření a dobrou chuť!

www.europaregion-donau-moldau.at
www.europaregion-donau-moldau.de
www.evropskyregion.cz

Majitel vlastnických práv: Pracovní společenství Evropský region Dunaj-Vltava
Vydavatel: EDM konkret (M00227), Projektový partner 1 -
Jihočeský kraj, U Zimního stadionu 1952/2, CZ-370 76 České Budějovice
Redakce a koordinace: Kancelář Evropského regionu Dunaj-Vltava
Grafická úprava: Teresa Krieg, Regionální kontaktní místo Evropského regionu pro Dolní Bavorsko a zemský okres Altötting. Trägerverein Europaregion Donau-Moldau e.V.
Foto: dané k dispozici od města Linz: stránky 1,6-8,10,11,13,22,25,27,28,36,40, s. 1+16, OÖ Tourismus/Röbl, s. 2-3 Land OÖ/ÖAR, s. 21 Tourismuszentrum Oberpfälzer Wald, s. 31+40 Petr Šíma
Tisk: dot. DesignStudio & Tiskárna, Dobrovodská 106, CZ-370 06 České Budějovice
Předplatné a objednávky: Kuchařská kniha „Tak vaří Evropský region Dunaj-Vltava“ je distribuována bezplatně.
Sídlo nakladatelství a místo vydání: České Budějovice, červen 2013