



Dobrý den, malí účastníci, dnes si představíme recept na jednoduché a chutné lidové jídlo, které si můžeme připravit každý sám doma. A co budete dneska vařit? Čekají nás lahodní šneci po velkomeziříčsku.

Hlavní surovinou jsou šneci, takže si nyní povíme, jak na ně. Nejjednodušší je nasbírat si je prostě v přírodě. Je to podobné, jako sbírat houby, i šneci rostou jako houby po dešti. Pro použití v kuchyni je pak namísto vybírat šneky drobné a mladé. Drobných šnečků je potřeba nasbírat asi čtvrt kila na čtyři porce. Kdybychom měli problém najít kost šnečků, slimáčky poslouží taky dobře.

Šnečky není potřeba čistit, přírodní sliz zaručí, že budou lépe klouzat do krku, a případné zbytky hlíny dodají pokrmu lahodnou zemitou příchutí. Šnečky krátce povaříme ve srouci, marně osolené vodě a potom oloupeme ulity. Kdybychom je ale loupat nechtěli, nemusíme, jídlo pak bude křupavější a bude obsahovat více blafodárného vápníku.

Šnečky po velkomeziříčsku je ale možné připravovat i mimo sezónu, nebo v případě, že šnečky neseženeme. Takže pozor, důležité! Prostě když nemáme šnečky, tak tam dáme párky. A je to. I s párky vytvoříme velice chutný pokrm.

Járky je možné použít, jaké chceme. Je to jedno. Dáme tam proutě takové, jaké seženeme a jaké máme rádi. Je potřeba je nakrájet na zhruba půlcentimetrová kolečka, potom nám šnečky bez problémů nabradí.

Jestliže jsou párky balené v umělohmotném obalu místo střívků, je koberé je před použitím oloupat. Kdyby se nám je ale šoupat nechtělo, můžeme je nechat i v obalu. Umělá hmota je v podstatě vláknina a prospívá zažívání.

Ted' si připravíme marinádu. Pokud nevíme, jak se taková marináda připravuje, nevada. Vezmeme marmeládu a použijete tu. Zní to podobně a taky to podobně chutná. Na výsledku to skoro nepoznáme, takže je to jedno. Marmeláda je dobrá rybízová, ale může být slastně jakákoli. Párky nebo šnečky pan do marmelády naložíme. Je potřeba je nechat naložené alespoň půl dne.

Kdysy se nám ale nechtělo čekat, až se párky v marmeládě rozleží, tak je tam dávat nemusíme. Párky pak stačí jenom lehce osmahnout na oleji. Nejlepší je pro to panenský olivový, ale dobře nám poslouží i vyjetý motorový nebo opalovací.

Žehem smažení je potřeba přidat do směsi další přísady. Hodí se vejíčko, hořčice, pivo, nasrouhaná mrkev, plísňový sýr, strouhanka, kaviár, polohrubá mouka a sušené brusinky. A pozor, kdybychom něco z toho neměli, tak to tam prostě nedáme.

Aby se nám jednotlivé přísady dobře promířily, je potřeba je míchat. Je jedno, jestli je mícháte po směru lodinových rudiček, nebo proti. Je jenom potřeba je míchat dostatečně rychle, aby se nám směs nepřipálila. K míchání je nejlépe použít vařečku, ale jestli vařečku nemáme, je možné ji případně zamíchat i vidlemi, botou nebo diplomem ze Svíček.

Po čtvrt hodině směs s párky odstavíme. A teď pozor! Důležité! Kdybychom neměli párky, tak je tam prostě nedáme. Nedáme tam vůbec nic. Pořád to bude velice dobré.

Směs, která nám zbude, nám taky výborně poslouží. Ted' bude potřeba přidat koření, abychom si na jídle náležitě pochutnali. Dobré koření je například nové koření, peřej, skořice, paprika, anýz, kurkuma a perželka. Když tam ale dáme něco jiného, tak nevdá, důležité je, aby nám to nakonec chutnalo.

Okořeněný pokrm pak dáme na penáč a nejlépe ho ozdobíme něčím zeleným. Třeba muchomůrkou zelenou. Potom ho budeme půl hodiny zapékat při dvou stech padesáti stupních. Pokud nám ale odpojili plyn a elektřinu, umístíme ho v roubě do rohu a zapečeme ho při devadesáti stupních.

Šneci po velkomeziříčsku jsou tímto víceméně připraveni. Ted' je potřeba k nim připravit přílohu. Jako příloha se hodí v zásadě cokoli, co doma máme. Pokud se nám už nechce nic věřit, dobře nám poslouží například chleba. Bochník chleba je třeba vzít a ukrojít z něho krajíř. K tomu poslouží několik tahů nožem. A pokud zrovna nemáme nůž, můžeme krajíc z čochníku udoubat třeba ukazováčkem.

Botovou lahůdku je pak potřeba náležitě naservírovat. To se dá nejlépe udělat tím, že ji umístíme na talíř. Ale kdybychom neměli talíř, můžeme ji vykynout přímo na stůl.

A můžeme se pustit do jídle. K tomu je nejlepší použít příbor. Ale pokud nemáme příbor, postačí nám i obyčejná lžice. A pokud nemáme ani lžici, můžeme to prostě sníst rukama. Jenom je potřeba si je před jídlem umýt. Ale pokud nám neteče voda, tak si je umýt nemusíme. I se špinavými rukama nám šneci po velkomeziříčsku budou chutnat znamenitě. A pokud bychom neměli rudě, můžeme to sníst nohama. A pokud bychom neměli novy, nemusíme to sníst vůbec. Prostě to normálně vyhodíme.

Dobrý den, malí účastníci, dnes si představíme recept na jednoduché a chutné lidové jídlo, které si můžeme připravit každý sám doma. A co budete dneska vařit? Čekají nás lahodní šneci po velkomeziříčsku.

Hlavní surovinou jsou šneci, takže si nyní povíme, jak na ně. Nejjednodušší je nasbírat si je prostě v přírodě. Je to podobné, jako sbírat houby, i šneci rostou jako houby po dešti. Pro použití v kuchyni je pak namísto vybírat šneky drobné a mladé. Drobných šnečků je potřeba nasbírat asi čtvrt kila na čtyři porce. Kdybychom měli problém najít kost šnečků, slimáčky poslouží taky dobře.

Šnečky není potřeba čistit, přírodní sliz zaručí, že budou lépe klouzat do krku, a případné zbytky hlíny dodají pokrmu lahodnou zemitou příchutí. Šnečky krátce povaříme ve srouci, marně osolené vodě a potom oloupeme ulity. Kdybychom je ale loupat nechtěli, nemusíme, jídlo pak bude křupavější a bude obsahovat více blafodárného vápníku.

Šnečky po velkomeziříčsku je ale možné připravovat i mimo sezónu, nebo v případě, že šnečky neseženeme. Takže pozor, důležité! Prostě když nemáme šnečky, tak tam dáme párky. A je to. I s párky vytvoříme velice chutný pokrm.

Járky je možné použít, jaké chceme. Je to jedno. Dáme tam proutě takové, jaké seženeme a jaké máme rádi. Je potřeba je nakrájet na zhruba půlcentimetrová kolečka, potom nám šnečky bez problémů nabradí.

Jestliže jsou párky balené v umělohmotném obalu místo střívků, je koberé je před použitím oloupat. Kdyby se nám je ale šoupat nechtělo, můžeme je nechat i v obalu. Umělá hmota je v podstatě vláknina a prospívá zažívání.

Ted' si připravíme marinádu. Pokud nevíme, jak se taková marináda připravuje, nevada. Vezmeme marmeládu a použijete tu. Zní to podobně a taky to podobně chutná. Na výsledku to skoro nepoznáme, takže je to jedno. Marmeláda je dobrá rybízová, ale může být slastně jakákoli. Párky nebo šnečky pan do marmelády naložíme. Je potřeba je nechat naložené alespoň půl dne.

Kdysy se nám ale nechtělo čekat, až se párky v marmeládě rozleží, tak je tam dávat nemusíme. Párky pak stačí jenom lehce osmahnout na oleji. Nejlepší je pro to panenský olivový, ale dobře nám poslouží i vyjetý motorový nebo opalovací.

Žehem smažení je potřeba přidat do směsi další přísady. Hodí se vejíčko, hořčice, pivo, nasrouhaná mrkev, plísňový sýr, strouhanka, kaviár, polohrubá mouka a sušené brusinky. A pozor, kdybychom něco z toho neměli, tak to tam prostě nedáme.

Aby se nám jednotlivé přísady dobře promířily, je potřeba je míchat. Je jedno, jestli je mícháte po směru lodinových rudiček, nebo proti. Je jenom potřeba je míchat dostatečně rychle, aby se nám směs nepřipálila. K míchání je nejlépe použít vařečku, ale jestli vařečku nemáme, je možné ji případně zamíchat i vidlemi, botou nebo diplomem ze Svíček.

Po čtvrt hodině směs s párky odstavíme. A teď pozor! Důležité! Kdybychom neměli párky, tak je tam prostě nedáme. Nedáme tam vůbec nic. Pořád to bude velice dobré.

Směs, která nám zbude, nám taky výborně poslouží. Ted' bude potřeba přidat koření, abychom si na jídle náležitě pochutnali. Dobré koření je například nové koření, peřej, skořice, paprika, anýz, kurkuma a perželka. Když tam ale dáme něco jiného, tak nevdá, důležité je, aby nám to nakonec chutnalo.

Okořeněný pokrm pak dáme na penáč a nejlépe ho ozdobíme něčím zeleným. Třeba muchomůrkou zelenou. Potom ho budeme půl hodiny zapékat při dvou stech padesáti stupních. Pokud nám ale odpojili plyn a elektřinu, umístíme ho v roubě do rohu a zapečeme ho při devadesáti stupních.

Šneci po velkomeziříčsku jsou tímto víceméně připraveni. Ted' je potřeba k nim připravit přílohu. Jako příloha se hodí v zásadě cokoli, co doma máme. Pokud se nám už nechce nic věřit, dobře nám poslouží například chleba. Bochník chleba je třeba vzít a ukrojít z něho krajíř. K tomu poslouží několik tahů nožem. A pokud zrovna nemáme nůž, můžeme krajíc z čochníku udoubat třeba ukazováčkem.

Botovou lahůdku je pak potřeba náležitě naservírovat. To se dá nejlépe udělat tím, že ji umístíme na talíř. Ale kdybychom neměli talíř, můžeme ji vykynout přímo na stůl.

A můžeme se pustit do jídle. K tomu je nejlepší použít příbor. Ale pokud nemáme příbor, postačí nám i obyčejná lžice. A pokud nemáme ani lžici, můžeme to prostě sníst rukama. Jenom je potřeba si je před jídlem umýt. Ale pokud nám neteče voda, tak si je umýt nemusíme. I se špinavými rukama nám šneci po velkomeziříčsku budou chutnat znamenitě. A pokud bychom neměli rudě, můžeme to sníst nohama. A pokud bychom neměli novy, nemusíme to sníst vůbec. Prostě to normálně vyhodíme.