



Voskovec a Werich- recepty bylo nebylo aneb výňatky z knih

Pečená jablka s rumem

Suroviny:

6ks jablek, 1dcl tuzemského, 6x PL cukru, skořice, hřebíček, badyán, 100g zakysaná smetana,

Pracovní postup:

Opláchnutá jablka vložíme do pekáče, zasypeme cukrem a necháme „lehce zkaramelizovat“ poté přidáme koření a vložíme do rozpálené trouby, kde pečeme při 170°C 15- 20 minut (podle velikosti a druhu jablka) Pečená jablka vyjmeme, necháme několik minut zchladnout a přimícháme zakysanou smetanu.

Pečená jablka s rumem



.....načutnul jsem velký jablko. Voskovec chtěl ten trochu nadzvednutý balóóón zastavit, ale místo toho ukrutně zařval – a Jan Werich předvedl nastavenou nohu fotbalového stopera. „ Za trest tě doma sežereme, hele, a támhleto taky – a cpali jsme je do kapes. Po návratu jsem přendal jablka do pekáčku, aby měli mantinely. Nevím, kdo z nás, jestli já, nebo Voski uklidil pekáč před muškami do studené trouby v kamnech. Kvečeru jsme si zatopili. Když začaly jablky jablka vonět, slyšel jsem z kuchyně: Ty jablka se kysele škvíííí! Tak je pocukruj a neškvíř „

Werichovi brambory

Suroviny:

600g očištěných brambor,(jarní brambůrky necháváme se slupkou) 1x ks jarní cibulka, 100g nivy, máslo, sůl, pepř, rozmarýn

Pracovní postup:

Brambory nakrájíme na čtvrtky a dáme vařit do horké, osolené a okmínované vody. Doba varu záleží na jakosti a nakrájení brambor. Po uvaření brambor vodu slijeme a necháme odejít páru. Přendáme do pekáče polijeme rozpuštěným máslem a hojně posypeme rozkrouhanou nivou, jarní cibulkou, okořeníme a lehce zapečeme. Můžeme přizdobit jemně sekanou kudrnkou nebo rajčátky.

Werichovi brambory



..... oblíbená specialita Jana Wericha v podobě jarních zapečených brambor s cibulkou, modrým sýrem, kořeněná rozmarýnem a kudrnkou....

Škvarková pomazánka

Suroviny:

200g škvarků, 1 malá bílá cibule, 2x PL plnotučné hořčice, 5x ks malých nakládaných cibulek, 2x ks stroužky česneku, 5x ks nakládaných beraních rohů

Pracovní postup:

Škvarky rozmixujeme, cibuli nakrájíme na jemno a vše společně orestujeme na pánvi dosklovata. Stáhneme a necháme vychladit na pokojovou teplotu. Nakládané cibulky a česnek nastrouháme a společně se sekanou kudrnkou a hořčicí přidáme ke škvarkům. Vše společně důkladně promícháme. Hotovou pomazánku mažeme na kousky chleba a zdobíme nakrájenými beraními rohy, příp. nasekanou cibulí nebo jarní cibulkou dle chuti.

Nakládaný uzený úhoř

Suroviny:

1 kg uzený úhoř, ¾ lt červeného vinného octa, 2 x ks stroužky česneku, 2 bobkové listy, olivový olej, sůl, šalvěj, zrnka černého pepře

Pracovní postup:

Ocet, sůl a koření 15 minut povaříme, vlažným roztokem zalejeme úhoře a uložíme na chladném místě nebo v ledničce. Uchováme event. nadbytečný lák a doléváme, aby ryba byla dobře ponořená. Před podáváním necháme nejméně 24 hodin marinovat, vydrží několik dnů. Anguille marinate di Comacchio (anguil-le marinádě di komak-kio). Lov a příprava byly regulovány a omezeny na tuto oblast zákonem Papežského státu, který následně platil až do Druhé světové války.

Škvarková pomazánka



.....ke svému nápadu k večeři ještě dodal: Sádlo, to umí a ty škvarky juj, ty jsou akorád....zlatý, zavýsknul jako ve Strážnici při oslavách. Při vyprávění Jan Werich dělal to, za co bychom děti hubovali: Pohrával si s nožem a tvořil do sádla čáry a „nejrůznější“ tvary a obrazce. Plochou nože jemně přetřel krajíc a nadechl se: „Hele, teď jsem umyl tabuli.“

Nakládaný uzený úhoř



..... Nosíval to tatínek od lahůdkáře z podloubí na Malém rynečku jako nadstavbu k občanské večeři a říkal tomu komačočík. Někdy jsem tam chodil s ním. Pár schůdků do tmavého krámu. Vonělo to v něm parmazánem, olejem, olivami a dálkou. „Čerstvé komače.“ Ty už jsem u nás neviděl, ani nepamatuju. Byl jich tam plný sud. Vidím lahůdkáře, jak loví velkou dřevěnou pinzetou mokrou opečeninu nevalného vzhledu, která však znaleckým očím připadá vábná. Vidím, jak ji klade na papír na dlaní levé ruky, jak mírně nahne levici a chvíli stojí nehybně, než přebytná šťáva odkape zpět do sudu. Vidím tatínka, jak očima potězkává lahůdku a vytahuje

Pstruh pečený v kopřivách

Suroviny:

1x ks pstruh celý, hrubozrná sůl, pepř, 1ks citron, 100g máslo, strouhanka, kopřivy, rozmarýn, česnek

Pracovní postup:

Vykuchané pstruhy důkladně omyjeme ve studené vodě, ploutve i hlavu ponecháme. Vnitřek každého pstruha pokapeme citronovou šťávou a vyplníme kopřivami, česnekem, přidáme rozmarýn a okořeníme solí a pepřem. Rybu zlehka poprášíme hladkou moukou a krátce z obou stran osmahneme na rozehřátém másle. Zbylé kopřivy nasekáme spolu s rozmarýnem přidáme orestovanou strouhanku a lehce promícháme. Přidáme hrubou sůl, zakapeme zbytkem citronu a dáme zapéci do trouby, dokud bylinková krusta nezezlátne. Pečeme za stálého dohlížení 10 - 15 minut v horkovzdušné troubě.

Nebylo naší snahou získat přesné znění „zaručených surovin receptů na oblíbená jídla Jana Wericha, naším cílem bylo připomenout si jeho charisma, vztah k dobrému jídlu i k životu. Věřím, že jsme při získávání informací natolik „načichli“ jeho radostí a pozitivního přístupu k vaření, že by s naším volným přístupem nejen souhlasil, ale měl z něj i radost, stejně jako sem ji měli my při přípravě těchto pokrmů.

Michal Novák

Pstruh pečený v kopřivách



.....vidím jej u kuchyňského stolu, jak pokapává krasavce citronkem. Jan nevařil – on hrál, a v tomhle okamžiku zrovna hrál kuchaře. Dokázal „za suplovat“ kohokoli a ještě přitom byla sranda. Ted' právě nábožně, jako při křtu, kapal citron z výšky na naše pstruhy. Na okamžik se zastavil ve svém počínání, zahleděl se na úlovek a pochvalně dodal: „Jsou to pěkní mackové. Žádní kostiplifky, že ano? A pokračoval jemně solí a kmínem po obou stranách – starý kuchařský grif.....“

Werich Jan

Není šedivých dnů. To jsou jen unavené oči, které nechtějí vidět jejich skutečnost.

Werich Jan

Když už člověk jednou je, tak má koukat aby byl. A když kouká, aby byl a je, tak má být to, co je a nemá být to, co není, jak tomu v mnoha případech je.

Knihy: Kniha Pavel Chrástil Jan Werich Kaviár i šampaňské, Faunovo velmi pozdní odpoledne, Jan Werich – Italské prázdniny

