

VAŘENÍ NA TŘI DNY

A. Čepická

Milé čtenářky,

opět dostáváte do rukou další číslo Vašeho časopisu „Moderní babičtví“. Snad Vás tentokrát potěším několika tradičními předpisy na dobroty, které se stále připravují na naše stoly, i na ty, které už téměř neznáme. Ne proto, že by byly přípravy dobrot, které dávno před námi kuchařky připravovaly, náročné na přípravu nebo zvláštní potraviny. Budou to jídla chystaná převážně ze zbytků svátečních dobrot na čas nenáročná. Věřím, že některá z nich si oblíbíte a budete za ně pochváleny. Ani finanční částka Vás nezaskočí. Naopak.

První den začneme tradiční vepřovou pečením s kysaným zelím, stále oblíbenou a připravovanou. To ostatní se už nabídne samo. Nesmíme ale zapomenout uvařit tolik, aby nějaké „zbytky“ zůstaly.

Měly bychom také něco dobrého upéct, protože druhý a zvláště třetí den bude vaření na čas velice nenáročné.

První den

Tradiční vepřová pečeně s knedlíky a zelím

750 g vepřové kotlety (pečeně) v celku, kmín, sůl, grilovací koření, hrníček vývaru (stačí masoxový).

Maso očistíme, omyjeme a rychle osušíme. Posypeme grilovacím kořením smíchaným s trochou soli, lžičkou kmínu a do kusu masa koření rukou vetřeme a vložíme do většího pekáče s poklicí na několik položených špejlí, aby se nepřipeklo ke dnu. Zapneme troubu, aby se předeřádala a pekáč s masem vložíme na zapnutou ploténku. Maso mírně podlijeme horkým vývarem nebo horkou vodou a několik minut necháme dusit. Maso bude šťavnatější. Zatím se nám ohřeje trouba, kam maso, stále přikryté poklicí, vložíme, aby se nám krásně upeklo. Protože chceme i dobrou šťávu (tu strávnicí většinou v dostatečném množství vyžadují), musíme maso při pečení kontrolovat a horkou tekutinou podlévat, ale v žádném případě nepolévat. Maso poléváme pouze vypečenou šťávou. Nesmíme také zapomínat stírat a oškrabovat připečený příškvarek. Aby šťáva měla krásnou barvu, musíme před koncem pečení nechat šťávu vypéct, ale pozor, v žádném případě připéct. Byla by hořká. Při posledním podlití masa vývarem poklademe červenající pečínku tenkými plátky másla. Po upečení a vyndání z trouby necháme maso v přikrytém pekáči si asi půl hodiny odpočinout. Vzpomeňte si, že dříve kuchařky po upečení masa stačily do nedělního oběda ještě upéct pekáč výborných buchet, zatímco se na okraji plotny „dotahovalo“ upečené maso.

Rada:

- Maso nesmíme nikdy dlouho máčet. Bylo by suché. Vždy ho jen rychle opláchneme.

- Pokud budeme maso naklepávat na dřevěném prkénku, vždy prkénko předtím potřeme studenou vodou, aby šťávu z masa nevsáklo a maso nezůstalo vysušené.
- Na pečení použijeme nejen kotlety, ale také kýtu, krkovici nebo plecko.
- Komu nevádí maso tučnější, upeče libový bůček. Ten se dá výborně naplnit jak obvyklou, tak zeleninovou náplní.
- Pokud si myslíme, že se bude maso z kýty nebo plecka při porcování dělit, vytvoříme váleček, který převážeme nití a po upečení ji odstraníme.
- Pokud jsme koupily zcela libové kotlety a chceme více dobré šťávy, přikoupíme několik plátků anglické slaniny, kterou na maso před pečením položíme a před dopečením a položením plátku másla opečenou slaninu z masa přendáme do šťávy, nebo v nádobce v chladu uchováme a použijeme při přípravě jiné dobroty.
- Na porcování masa použijeme nůž hodně ostrý, nebo elektrický kráječ.
- Jiná možnost porcování masa je ta, že naporcujeme maso ještě syrové, případně si necháme kotlety nebo krkovičku nakrájet přímo u řezníka, a pak je k sobě přitiskneme. Svážeme kuchyňskou nití a upečeme.
- Chceme-li mít každý plátek masa opečený, musíme před dohotovením nit odstranit a řízky masa rozložit na pekáči, polít vypečenou šťávou a poklást tenkými plátky másla.
- Rozhodneme-li se pro pečení nakrájeného masa syrového, nic nebrání tomu, abychom pečení ozvláštnily. Za každý plátek masa – kotletu, vložíme plátek uzené pečené nebo plátek krutích prsou. Maso kuchyňskou nití pevně svážeme do válečku, poklademe slaninou a tradičně upečeme. Každá porce bude mít dvě různá masa. Takto upravená pečené je výborná k dušenému špenátu a knedlíkům z vařených brambor nebo bramborových kroket.

Dušené kysané zelí

sklenice nebo 1 sáček kysaného zelí, 1 cibule, kmín, několik kostek cukru (to podle chuti). Ještě 2 cibule na osmažení, abychom měli na posypání knedlíků na talíři.

Zelí vysypeme do kastrolu, ochutnáme, není-li pro naši chuť příliš kyselé. Pokud ano, zelnou šťávu slijeme a přidáme stejné množství studené vody. Slitou zelnou šťávu si odložíme, protože ji možná budeme potřebovat do zelí na dochucení, nebo ji použijeme jinak (třeba do polévky). Cibuli nakrájíme na plátky, vůbec nemusí být na drobno, a přidáme k zelí spolu s trochou kmínu a několika kostkami nebo lžící cukru a zelí na mírném ohni dusíme. Stačí 30–40 minut. Ochutnáme a podle potřeby dochutíme cukrem, octem, solí. Nezahušťujeme.

Některé hospodyňky nad tím kroutí hlavou, ale já tak připravuji zelí od té doby co jsem se postavila ke sporáku. Vždy ale na másle do růžova osmažím nakrájenou cibuli, kterou podávám zvlášť, aby si mohl každý podle své chuti zelí nebo knedlíky, zvláště bramborové, posypat. V „radách“ Vám některé známé způsoby zahuštění napíši. Nezapomeňte ale, že zahuštění se musí alespoň 10 minut provařit. Záleží jen na Vaší chuti pro jaký způsob přípravy kyselé zelí se rozhodnete.

Rada:

- V některých krajích, zejména na Moravě se zelí zahušťuje rozstrouhaným syrovým bramborem, který se přidává do zelí před dodušením, aby se provařil.
- Jiný způsob zahuštění je takový, že zelí se před dokončením dušení zapráší moukou nebo moukou rozmíchanou v trošce studené vody.
- Některé kuchařky zahušťují sádlovo-cibulovou jíškou.

Zelné bramboráky

Do připraveného těsta na bramboráky přidáme zbytek k kysaného zelí. Předpis Vám nepíši, protože jsem přesvědčená, že všechny z vás už jste bramboráky chystaly.

Zelné placky

Do zbytku dušeného zelí přidáme trochu polohrubé mouky, aby se zelí zahustilo, 1 celé vejce (pokud máme úsporný týden nemusí být a místo vajíčka přidáme trochu solamylu), podle chuti mletý pepř, a půl lžičky prášku do pečiva. Dobře promícháme a pokud strážníci nechali v pekáči alespoň trochu šťávy od upečeného masa, těstem pekáč „umyjeme“. Pokud pekáč zůstal „čistý“, rozehřejeme 1 lžící sádla a do zelné hmoty přidáme. Znovu dobře promícháme a lžící klademe na plech kopečky, ze kterých utvoříme malé placičky. Pečeme v horké troubě po obou stranách.

Zelný toč

Je ze stejného, jen o málo řidšího těsta, ale pracově jednodušší. Připravené těsto rozetřeme na sádlem dobře vymaštěný a strouhanou houskou vysypaný plech. V horké troubě upečeme a pečený plát stočíme do pevné rolády. Roládu nakrájíme na silnější plátky a podáme s opečenou klobásou nebo masovou haší.

Zelný trhanec

Připravíme ze stejného těsta a stejným způsobem jako zelný toč. Rozdíl je jen v tom, že upečený plát nezatočíme do rolády, ale vidličkou natrháme na kousky. Pokud budeme trhanec zapíjet pivem, přidáme do těsta kousek nadrobno nakrájené klobásy nebo zbytek pečeného masa. Budeme-li trhanec zapíjet kyselým mlékem, podáme k němu hustou zakysanou smetanu a mlsouni si trhanec podle chuti na talíři pokapou.

Lepenice

Jsou uvařené a rozšťouchané brambory s míchané se zelím, dochucené pepřem, solí a na talíři hodně posypané smaženou cibulkou. Ten kdo má rád maso, ještě rychle opeče plátky anglické slaniny nebo, pokud má zbylé kousky masa, připraví haší.

Haše

Můžeme velice jednoduše připravit ze zbylých kousků masa, jak pečeného tak vařeného, hlavně masa z polévky, kterou vaříme ponejvíce z hovězích žeber nebo hrudího. Z tohoto masa je polévka nejchutnější, maso je ale většinou prorostlé nebo šlachovité a takové kousky nikdo nechce. Přidáme také zbytky vařené zeleniny a vše umeleme i s jednou osmaženou cibulí (není nutná, ale haši dodá chuť). Okořeníme špetkou mletého muškátového květu, pepře, mezi prsty rozemletou majoránkou a podle chuti přisolíme. Podle potřeby zahustíme strouhanou houskou, promícháme, vložíme do vymaštěné chlebičkové formy nebo malého pekáčku a v horké troubě krátce zapečeme.

Haše je výborná jak s vařenými brambory tak i s chlebem. K tomu zeleninový salát nebo alespoň sladkokyselou okurku.

Některý z těchto několika předpisů můžeme použít k přípravě oběda nebo večeře třetí den našeho společného vaření.

Na tom milé čtenářky také vidíte jak jednoduše a hospodárně se dají využít zbytky dobrot, které připravujete. Ušetříme tím jak čas, tak ulehčíme kuchyňskému rozpočtu a můžeme nakoupit kvalitnější potraviny, které bývají dražší.

Knedlíky houskové kynuté:

500 g hrubé mouky, 1/4 l mléka nebo vody, 10 g droždí, 1 malá lžička soli, 2 vejce, na kvásek 1 kostka cukru, 2 rohlíky.

V hrníčku si připravíme kvásek, do mísy prosejeme hrubou mouku a v mléce nebo vlažné vodě rozmícháme vejce a sůl. Jakmile kvásek vzejde, nalijeme ho do mouky spolu s tekutinou. Těsto dobře vypracujeme, aby se nechytalo na mísu. Posypeme moukou a na malé kostičky nakrájenými rohlíky a necháme asi 60 minut kynout. Po vykynutí zapracujeme do těsta rohlíky, přendáme těsto na prkénko a hranou ruky rozdělíme na čtyři díly – knedlíky. Pracujeme s těstem bez podsypání moukou. Musí být natolik vypracované, že se na prkénko nepřichytí. Krásné hladké knedlíky narovnáme na neznatelně moukou posypané prkénko, přikryjeme opět utěrkou a necháme ještě 15 minut kynout. Zatím nám začne vařit voda ve větším hrnci. Před vložením knedlíků ji osolíme a přidáme lžici hladké mouky, aby se knedlíky neovařily. Vkládáme je do vařící vody opačnou stranou než na které na prkénku ležely. Krásně nám hned vyplavou. Jak začne voda znovu vařit, ztlumíme teplotu, protože jinak budeme mít sporák plný vody. Po 10 minutách varu knedlíky ve vodě obrátíme a ještě dalších 10 minut dovaříme. Uvařené hned propícháme velkou vidličkou nebo překrojíme, aby z nich vyšla pára.

Hrníčkový jednoduchý knedlík pro slavnostní pohoštění (za mého mládí jsme mu říkaly „karlovarský“)

2 čtvrtlitrové hrnky hrubé mouky, 2 hrnky vlažného mléka, 4 vejce, trochu soli, na špičku nože prášek do pečiva a 2 hrnky na kostičky nakrájených rohlíků z minulého dne.

Nejdříve dobře máslem vymažeme pět čtvrtlitrových hrnků nebo skleniček ze silnějšího skla a vysypeme je jemnou strouhankou. Nakrájíme rohlíky a ušleháme tuhý sníh ze čtyř bílků. Rohlíky nasypeme do mísy, přidáme žloutky rozmíchané v mléce a mouku s pečivovým práškem. Promícháme a do těstíčka jemně zapracujeme sníh. Těsto vlijeme do připravených hrníčků nejvýše

do výše dvou třetin, protože těsto hodně vyskočí. Narovnáme do většího kastrolu a zalijeme teplou vodou, aby sahala hrnkům také do dvou třetin. Vaříme asi 30 minut a dobu vaření počítáme od bodu varu. Před vyndáním hrnků z vody zkusíme špejlí, zda je těsto provařené. Vařené knedlíky z hrnků vysypeme, nakrájíme na plátky a narovnané na míse pokapeme rozpuštěným máslem. Podáváme při slavnostním obědě. Vím ale, že některé začínající kuchařinky, které se bojí vaření knedlíků, jiné nevaří. Vždy se jim totiž povedou.

Rada:

- Na přípravu těsta na knedlíky používáme hrubou mouku.
- Jako tekutinu na zadělání těsta mléko, vodu případně sodovku.
- Vejce rozšleháme v osolené tekutině.
- Do jemných knedlíků rozšleháme v tekutině jen žloutky a do tuha ušlehané bílky do těsta lehce vmícháme.
- Přidáváme-li žemle, můžeme je předem osmažit a nechat vychladnout. Vždy se do těsta přidávají studené.
- Voda by měla vždy před vložením knedlíků vařit a být osolená.
- Zároveň s knedlíky dáme do vody lžici hladké mouky, aby se knedlíky neovařovaly.

Druhý den

Vepřová se špenátem a bramborovým knedlíkem nebo chlupatým knedlíkem hradeckým.

Pokud máme kousek zbylého masa a dokonce i knedlíku, udusíme pouze 1 mražený špenát a bramborové knedlíky připravíme příště. Nemusíme se přece držet různých doporučení, která nám momentálně nevyhovují. V kuchyni necháme volno své fantazii.

Dušný špenát

2 mražené špenátové protlaky nebo kostky (doporučuji kostky, lépe se s nimi pracuje), 70–100 g másla, 50 g hladké mouky, 1 menší cibule, špetku mletého pepře, utřené 4 větší stroužky česneku.

Na másle zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme mouku a za neustálého míchání také lehce osmažíme (zpěníme). Přidáme špetku kmínu, vložíme nerozmražený špenát, okořeníme pepřem, 2× přistrouhneme muškátovou kuličku a podlijeme vodou nebo vývarem. Zamícháme, přikryjeme pokličkou a dusíme na mírném ohni asi 20 minut. Nesmíme zapomenout několikrát zamíchat, aby se špenát nepřichytil ke dnu, a pokud je třeba, ještě trochu podlijeme. Utřeme česnek s troškou soli a do hotového přidáme. Ochutnáme, pokud je třeba přisolíme a připepříme. Pro zjemnění můžeme přidat asi 3 lžice sladké smetany nebo tenký plátek másla.

Rady:

- Pro mimořádnou příležitost nebo pro děti vložíme hotový špenát do mixeru, přidáme několik lžic sladké smetany a okamžik mixujeme. Budeme mít jemné pyré.
- Špenát ozvláštíme, pokud těsně před dokončením přidáme nasekané ořechy.
- Budeme-li připravovat špenátové listy, stonky místo odkrojení odtrháme. List podélně přeložíme a stoněk prudce odtrhneme. Tím zároveň vytrhneme i tuhou kostru z křehkého listu.
- Při přípravě domácích těstovin si můžeme část špenátem obarvit. Na jedno vejce počítáme 50 g špenátu. Použijeme-li mražený, musí být řádně zbavený vody.
- Pokud máme na jednu porci málo masa, doplníme talíř sázeným vejcem nebo vajíčkovou smaženicí s nasekanými kousky zbytku masa.
- Ze zbytku špenátu, tak jako ze zbytku zelí, připravujeme další různé dobroty. Zředíme vývarem a nachystáme výbornou špenátovou polévku. Před podáváním do ní přidáme smetanu, kterou rozmícháme nebo ozdobíme až na talíři. Pro děti třeba obrázkem.
- Chceme-li mít polévku ještě vydatnější, uvaříme vajíčko natvrdo a rozkrojené na čtvrtky nebo drobné kostičky přidáme do polévky. Jiný způsob je nechat rozkrojené vejce zvlášť na misce, aby si přidal každý podle své chuti.
- Zbytek špenátu využijeme k naplnění taštiček z bramborového nebo nudlového těsta. Po uvaření posypeme na másle osmaženou strouhankou nebo strouhaným sýrem.
- Také omeleta naplněná zbylým špenátem a podaná s vařenými brambory je výbornou a rychlou večeří.

Bramborové knedlíky ze studených vařených brambor

800 g vařených studených brambor, 20 g soli, 1 vejce, 350–400 g hrubé mouky.

Den před přípravou knedlíků uvaříme brambory, aby byly studené a dobře se nám nastrouhaly nájemným struhadle. Nastrouhané brambory posypeme hrubou moukou. Uprostřed uděláme důlek, do kterého přidáme vajíčko, sůl a zpracujeme těsto. Nejprve lžící od středu a pak teprve těsto vypracujeme rukama. Mělo by být pevné a pružné. Hned uděláme kulaté nebo podlouhlé knedlíky a vložíme je do prudce vařící, osolené vody s přidáním lžice hladké mouky, aby se knedlíky neovařily. Hned je zamícháme, aby se nepřichytily ke dnu, a jak začnou vařit, snížíme teplotu na mírný var. Při prudkém varu by voda příliš překypovala. Vařené knedlíky vyplavou na povrch. Trvá to asi 20 minut.

Rada:

- Máme-li bramborového těsta na knedlíky víc než předpokládáme, že budeme potřebovat, vyválíme dlouhý váleček v síle palce. Nakrájíme z něj asi 5 cm dlouhé kousky, které dlaní jedním poválením upravíme na šišky. Posypeme hrubou moukou, aby se neslepily, a dáme vařit do osolené vody na 5–8 minut podle velikosti. Vařené vždy vyplavou na povrch. Dál je upravujeme podle potřeby na různé způsoby. Používáme je místo knedlíků nebo je sypeme

na másle osmaženou strouhanou houskou, strouhaným tvarohem, perníkem nebo mletým mákem, pokapané rozpuštěným máslem, a kdo rád sladké, ještě pocukrované. Zvláště děti mají bramborové šišky na sladký způsob rády.

Rychlé knedlíky ze syrových brambor

Na jednoho strávnicka počítáme 1 větší syrový brambor, který nastrouháme na jemném struhadle. Přidáme jeden na kostičky nakrájený rohlík od minulého dne, sůl, 1 vejce a tolik hrubé mouky, abychom mohly vytvořit šišku knedlíku. Vaříme v osolené vodě asi 20 minut.

Chlupaté knedlíky z Pošumaví (tak jak je připravovala moje maminka)

4 brambory syrové, 2 stejně velké brambory vařené, sůl a podle potřeby hrubá mouka.

Syrové brambory nastrouháme na jemném struhadle, vložíme do plátěného ubrousku nebo pytlíku a přebytečnou vodu vymačkáme. Zatím se nám uvaří zbylé 2 brambory. Uvařené oloupeme a ještě horké prolisujeme nebo nastrouháme do odkapaných brambor. Trochu více osolíme a zasypeme hrubou moukou. Rukama těsto řádně vypracujeme, až je vláčné a nelepí se. Podle potřeby mouku přidáváme. Pak vytvoříme kulaté menší knedlíky o velikosti slepičího vajíčka a všechny najednou vložíme do většího hrnce s vařící osolenou vodou. Během vaření je nesmíme zapomenout několikrát zamíchat. Jak vyplavou na povrch, to trvá asi půl hodiny, necháme je ještě 5 minut vařit a měly by být hotové. Jeden vyndáme a zkusíme. Jako u všech knedlíků to záleží na velikosti a síle varu.

Rada:

- Všechny druhy knedlíků a jiných dobrot můžeme uchovat v mrazničce v porcích, které většinou potřebujeme uzavřené v krabičkách.
- Samozřejmě, že nejrychlejší způsob přípravy různých druhů knedlíků je zakoupit je v prášku nebo dokonce hotové.

Třetí den

Špenátové lívanečky

1/2 litru mléka, 20 g droždí (polovina kostky), 2 celá vejce, 250–300 g hladké nebo polohrubé mouky (doporučuji 200 g hladké a 100 g polohrubé, z hladké mouky se těsto lépe lije a netrhá, z polohrubé se zase při přípravě těsta nedělají žmolky a tak se s ní lépe pracuje), trochu soli, lžice cukru na droždí a dvě lžice zbylého špenátu.

V hrníčku rozetřeme s cukrem droždí, přidáme trochu teplého mléka, lžičku mouky a necháme zkynout kvásek. Zatím, ve větší nádobě, ve vlhém mléce rozmícháme vejce a sůl a pomalu vléváme do mouky, aby se neutvořily žmolky. Přidáme špenát, zkynuté droždí a vyšleháme do hladkého těsta.

Necháme kynout do dvojnásobného objemu. Dáváme pozor, protože naráz se začne chovat jako „hrnečku vař“. Na olejem potřenou pánev lijeme větší naběračkou těsto a na obou stranách

opečeme. Hned rozpuštěným máslem pomastíme, aby se neslepovaly. Při podávání je překládáme na polovinu a hustě sypeme strouhaným sýrem nebo poléváme sýrovou omáčkou. Jiný způsob je opéct anglickou slaninu a lívanec naplnit. Pokapat tatarskou omáčkou.

Rada:

- Špenátové lívance můžeme také připravit tak, že usmažíme lívance bez přidání špenátu a špenátem je naplníme.
- Lívance připravíme ze smetany místo z mléka. Výborné budou i z kyselého mléka.
- Na lívancové těsto můžeme použít sodovku nebo minerálku a místo celých vajec jen žloutky.
- Místo droždí je možno použít prášek do pečiva.
- Při zadělání na lívance raději lijeme mléko do mouky nežli opačně. Neutvoří se tak snadno v těstě žmolky.

Tříbarevný cop

600 g hladké mouky, 125 g měkkého másla, 2 žloutky, 1 celé vejce, 80 g cukru, špetka soli, 1 kostka droždí, 2 lžice rumu, kůra z poloviny citronu, několik strouhnutí muškátového oříšku a 2 dcl vlažného mléka.

V několika lžicích vlažného mléka utřeme droždí, 1 kostku cukru a lžičku mouky. Na teplém místě necháme zkynout a zatím do mísy prošijeme mouku a připravíme si ostatní přísady. Utřeme změkklé máslo s cukrem. Potřebujeme plech a papír na pečení.

Uprostřed mouky utvoříme důlek a nakynutý kvásek vlijeme. Přidáme ostatní přísady a vlažným mlékem s rozkvedlanými vejci zaděláme. Řádně vypracujeme, abychom měly krásné hladké těsto, posypeme moukou, přikryjeme utěrkou a necháme asi 1 hodinu kynout.

Zkynuté těsto na pomoučeném válu rozdělíme na tři stejné díly a jeden po druhém rozválíme na tři stejné obdélníky, které potřeme každý jinou náplní. Jeden okraj na delší straně necháme nepotřeny, abychom ho mohly místo náplně potřít vodou a na dobře svinutý váleček přitisknout. Máme-li tři válečky hotové, položíme je na plech a upleteme cop. Necháme asi 15 minut kynout. Zatím se předehřeje trouba, kterou zapneme na 180 stupňů. Než zkynutý cop vložíme do trouby potřeme ho žloutkem, rozšlehaným s trochou smetany nebo mléka (asi 2 lžice), a posypeme spařenými a sloupanými mandlemi. Ty také potřeme. Pečeme asi půl hodiny. Po upečení moučník potřeme tekutým máslem rozmíchaným s rumem a ještě teplý vydatně pocukrujeme.

Zatímco těsto kyne, nachystáme náplň

I. Maková: Umeleme 125 g máku, to pokud jsme si nekoupily již umletý, a vsypeme do 1/4 l vařícího mléka. Přidáme plátek másla, lžici medu, lžičku krystalového cukru, trochu skořice, několik nahrubo nasekaných ořechových jader a lžičku mleté kávy. Mák stále mícháme, aby se nepřipálil, a pokud ještě není dostatečně hustý, nastrouháme jeden švestkový perník.

Moderní babičtví 9, 2006

II. Povidlová: 250 g švestkových povidel podle potřeby přisladíme, přidáme 1 lžici rumu, trochu skořice a jsou-li řídká, zahustíme nastrohaným švestkovým perníkem a zasypeme vanilkovým pudinkem.

III. Ořechová: 150 g umletých ořechů, 150 g pískového cukru, 60 g změkklého másla, několik lžic horkého mléka nebo smetany, 1 lžička skořice. Ořechy polijeme horkým mlékem, přidáme měkké máslo a promícháme. Pro chuť přidáme skořici, kdo rád, přidá i citrónovou kůru a vanilinový cukr. Máme-li med, můžeme ubrat lžici cukru a nahradit lžicí tekutého medu. Pokud potřebuje trochu zahustit, opět přidáme rozstrouhaný perník.

Rada:

- Válečky naplníme jen jedním druhem náplně – té nejoblíbenější.
- Válečky nemusíme plnit, ale stačí do těsta zapracovat nasekané sušené ovoce, fíky, datle, meruňky, švestky, tradiční rozinky, mandle a ořechy. Před zapracováním do těsta je přelijeme vařící vodou a necháme osušit.
- Pracovně jednodušší než cop je bábovka se třemi náplněmi. Naplněné válečky jednoduše do dobře vymaštěné formy naskládáme jeden na druhý. Nesmíme promastit, protože by se nespekly.
- Ještě jinak: Z vyváleného těsta nakrájíme rýhovátkem čtverce, které naplníme různými náplněmi a střídavě do vymaštěné formy naskládáme. Nepromašťujeme.

Jahodový pohár s žervé nebo lučinou můžeme přichystat místo složitého tříbarevného copu

2 žervé nebo lučiny, 1 velký bílý jogurt (nejraději hustý selský), zahradní jahody asi 500 g, asi 4 lžice cukru a 2 lžice Granka nebo strouhané čokolády

Očistíme jahody, necháme je osušit, pokrájíme a vložíme do velkých pohárů nebo misek a dostatečně posypeme moučkovým cukrem. Ze žervé a jogurtu ušleháme hladký krém, zašleháme ještě lžici cukru (to podle chuti) a nalijeme na připravené jahody. Povrch posypeme Grankem nebo strouhanou čokoládou a dáme vychladit. Před podáním můžeme ještě zakápnout vaječným koňakem.

Přeji Vám, ať se vždy vše, co budete připravovat, vydaří a pokud nebudete mít do vaření chuť, klidně nakupte v obchodě, alespoň polotovary. Domácí kuchyni si nechte na příhodnější dobu.