

Dobroty z Jezerního kraje

Tahle jídla v knihách AR nenajdete. Jsou ale natolik typická pro oblast, kde se řada našich oblíbených příběhů odehrává, že se oblast Cumbria (Cumberland) dostala dokonce do názvu jídel. Přísně vzato je sice Cumberland jen jedním ze dvou distriktů hrabství Cumbria, ale snad vám tento detail nebude vadit.

Jídla jsou to na přípravu a kuchyňské vybavení trochu složitější, do táborové kuchyně se zrovna nehodí, ale proč bychom si chutě Jezerního kraje nemohli připomenout i doma?!

Cumberlandské kuře

Suroviny: kuře asi 1,5 kg
brambory 1,2 kg
pastinák 2 ks
pórek 2 ks
šalvěj asi 10g
hruška 1 ks
potočnice 85 g
cumberlandské klobásky¹ 3 ks
olivový olej, mořská sůl, pepř

Troubu předehřejte na 180°C. Brambory důkladně očistěte, slupku na nich ponechte a nakrájejte je na tenké plátky. Očištěné pastináky a pórek nakrájejte na kolečka. Vše nasype do pekáče (asi 30 x 40 cm), přidejte 2 lžíce olivového oleje, potočnici a lístky šalvěje, osolte, opepřete a promíchejte. Stonky šalvěje a část lístků si odložte.

Z klobásek vymačkejte náplň. Oddělte kůži na kuřecích prsíčkách tak, aby se vytvořila kapsa. Naplňte ji (po obou stranách) hmotou z klobásek, uhlad'te a kůži zajistěte párátky. Zvenčí a zevnitř do kuřete vetřete sůl a lžičku oleje. Do dutiny vložte stonky šalvěje. Kuře pečte přímo na roštu v troubě a pod ně dejte pekáč s brambory a zeleninou. Pečte dozlatova, trvá to asi 80 minut. Asi 10 minut před koncem pečení přidejte do pekáče odložené lístky šalvěje.

Hrušku nakrájejte na tenké plátky, smíchejte s potočnicí a přidejte do pekáče. Kuře položte na směs v pekáči a můžete servírovat.

Recept trochu připomíná u nás známější kuře po provensálsku.

Cumberlandská kuřecí prsíčka

Trochu připomínají předchozí recept, příprava je snad o něco snazší. Příloha rösti ke kuřecímu je neobvyklá, ale je to docela fajn změna. Komu by se to nezdálo (nebo by se s placičkami nechtěl pleskat), může použít rýži.

Suroviny: kuřecí prsní řízky 4
náplň z cumberlandských klobásek 180 g
bazalka 2 větší lístky

1 Tyhle vynikající klobásky se u nás špatně shánějí. Kuchařští nadšenci a experimentátoři najdou o kus dál v tomto článku recept, jak si je připravit. Trochu podobné jsou klobásky salicia (bývají k dostání v prodejnách Albert). V nouzi můžete zkusit bavorské nebo vinné klobásky, ale není to ono.

sušená rajčata 2
 olivový olej 1 lžíce
 citronová šťáva (z 1/2 citronu)
 parmská šunka 150 g
 sůl, čerstvě namletý pepř
 listy zeleného salátu k podávání
 Na rösti: nastrouhané brambory 500 g
 nadrobno nakrájená cibule 1/2
 máslo 50 g
 sůl, čerstvě namletý pepř

Troubu předehřejte na 180°C. Ostrým nožem vyřízněte ze strany do kuřecích řízků kapsu, kterou vyplníte hmotou z klobásek. Vmáčkněte do ní ještě půl listu bazalky a půl sušeného rajčete.

Naplněné řízky potřete olivovým olejem, osolte a opepřete podle chuti a zabalte do plátku šunky. Hotové balíčky (každý zvlášť) zabalte těsně do alobalu a dejte péct asi na 30 minut. Když do balíčku zapíchnete špejli a vytékající šťáva je čirá, máte hotovo. Před podáváním nechte balíčky aspoň 5 minut odpočinout.

Mezitím si připravte rösti. Nastrouhané brambory a cibuli dejte do mísy, osolte, opepřete a přebytek tekutiny vymačkejte v utěrce. Rozdělte na 4 díly, vytvarujte placičky a opečte na másle.

Na talíře položte rösti, na to rozbalené kuřecí balíčky, které zalijete veškerou šťávou z alobalu. Podávejte se zeleným salátem.

Cumberlandská omáčka

Doporučuje se podávat k studeným pečením, třeba srncímu hřbetu nebo se studeným hovězím nebo vepřovým uzeným. Podle některých receptů však dobře doplňuje i teplé maso.² Existuje celá řada variant, spoustu receptů najdete na internetu. Já vybral jen jeden, který mi připadá „nejangličtější“.

Původ tohoto receptu je patrně v Německu. O jeho rozšíření v Anglii se zasloužil vévoda z Cumberlandu.

Suroviny: červené víno 200 ml³
 hladká mouka 1 lžíce⁴
 hořčice⁵ 1 lžička
 skořicový cukr špetka
 rybízový džem⁶ 150 ml
 máslo 2 lžíce

2 Např. [Vařené hovězí s modrým sýrem a cumberlandskou omáčkou - TopRecepty.cz](#)

3 V řadě receptů je doporučováno portské, jiné se spokojují jen s vodou.

4 V některých receptech se mouka nepoužívá.

5 Ve většině receptů je předepsaná anglická hořčice. U nás se dá koupit spíše výjimečně. Existuje buď, jak jsme u hořčic zvyklí, v podobě pasty, nebo jako sušená prášková. Obě varianty se dají sehnat na internetu. Anglická hořčice je chuťově dost výrazná, takže by se v nouzi dala nahradit snadněji dostupnou hořčicí dijonskou.

6 V této surovině se recepty dost liší. Některé doporučují čerstvé bobulky rybízu, jiné sází na brusinky (čerstvé, sušené nebo i konzervované) a další doporučují nasekané kandované třešně. Rozhodněte se podle toho, co se vám líbí nebo co máte k dispozici.

čerstvý nastrouhaný zázvor (podle chuti)
 pomeranč 1 menší
 citron 1
 koření (pepř nebo mleté čili)

Do rendlíku dejte víno, šťávu z pomeranče a z citronu, zázvor a koření. Přisypávejte za stálého míchání mouku a svařte na hladkou směs. Přidejte hořčici, džem (nebo ovoce), skořicový cukr a znovu povařte. Přidejte i „nitky“ z kůry pomeranče a citronu, nebo můžete obě kůry nakrájet nadrobno a svařit v trošce vody a do omáčky dát jen vývar. Po odstavení z ohně přidejte máslo a případně 1 – 2 lžičky likéru maraschino. Podle některých receptů patří do základu i nadrobno nakrájená šalotka. Plňte do sterilizovaných skleniček. V chladničce pak omáčka vydrží až jeden měsíc.

Cumberlandský jablečný puding

Suroviny: jablka (ideální jsou „letňáče“) 680 g
 hladká mouka 230 g
 prášek do pečiva 2 lžičky
 margarin (třeba Hera) 120 g
 hnědý cukr 120 g
 mletý zázvor 1 lžička
 sůl špetka
 máslo na vymazání formy

Troubu předehřejte na 190°C. Koláčovou formu vymažte máslem. Jablka nakrájejte a poduste na troše vody a oslaďte podle chuti. Rozložte je na dno koláčové formy. Do mísy prosejte mouku, sůl, prášek do pečiva a zázvor. Do směsi přidejte margarin utřený z cukrem a propracujte. Těsto rozetřete na jablka a pečte asi 30 minut. Podávejte se šlehačkou nebo vaječným krémem.

Na tomhle receptu je vidět, jak širokou škálu významů má anglické slovo pudding. Nám tenhle recept asi spíš připomene francouzské obrácené koláče.

Cumberlandský koláč

Suroviny: máslo 60 g
 cukr krystal 110 g
 hladká mouka 30 g
 kukuřičná mouka 120 g
 kypřící prášek 1 zarovnaná lžička
 vejce 2
 čerstvá citronová šťáva 2 lžičky
 sůl špetka
 muškátový oříšek nastrouhaný špetka

Troubu předehřejte na 180°C. Koláčovou formu hlubokou asi 5 cm o průměru 18 cm vymažte máslem. V míse utřete máslo s cukrem, přidejte vejce a dobře prošlehejte. Přimíchejte prosátou mouku, sůl a muškátový oříšek. Nakonec přidejte citronovou šťávu a dobře promíchejte.

Těsto nalijte do formy a povrch uhlad'te. Pečte asi 30 minut dozlatova. Nechte asi 15 minut odpočinout a pak vyklopte na drátěnou mřížku. Ozdobit můžete posypáním troškou práškového cukru.

Cumberlandské klobásky

Suroviny: bůček 250 g
 vepřová plec 500 g
 pepř (čerstvě umletý) ½ lžičky
 tymián (sušený) 1 lžička
 šalvěj (sušená) 1 lžíce
 sůl 20 g
 strouhanka 100 g
 vyčištěná skopová střívka

Maso očistěte a okrájejte tuhé části, potom ho nakrájejte na menší kousky (velikost kousků záleží na mlýnku) a promíchejte s kořením, bylinkami a solí. Dejte důkladně vychladit.

Maso umelte na hrubost 2mm, melte dvakrát a při druhém mletí přidejte 100ml ledové vody (můžete místo vody přidat i drcený led), abyste udrželi teplotu masa co nejnižší. Přimíchejte strouhanku a pak směs naplňte do skopových střívek. Potom zmáčknutím rozdělte na jednotlivé klobásky a dejte chladit.

Před plněním se o vyvážené chuti můžete přesvědčit tak, že ze směsi opečete malý karbanátek a ten ochutnáte. Z uvedeného množství surovin vyrobíte asi 1 kg klobásek. Kdo chce připravovat výše uvedené Cumberlandské kuře nebo Cumberlandská kuřecí prsíčka, ušetří si plnění do klobásek. Na kuře použijte zhruba třetinové dávky.

Recepty jsou vybrané namátkou z několika kuchařských knih a internetu. Přiznávám, že ne všechny jsem vyzkoušel. Snad se někdo nechá inspirovat a o zkušenosti se podělí s ostatními. Místní jména z Cumbrie se vyskytují i v názvech řady dalších lákavých jídel. Třeba se k nim časem dostaneme.