



PAŠERÁCKÁ KUCHARKA

aneb co se jedlo v Českých Petrovicích

Strava v chudém kraji byla závislá na finančních možnostech zdejších lidí. Pokrmy se dělaly povětšinou z toho, co malá kamenitá políčka či zahrady urodily. Další velký podíl tvořilo maso z pytláckých úlovků. Potravin se kupovalo co nejméně, a když už bylo nutno něco zakoupit, tak vždy to nejlevnější a lacino bylo za hranicí v Německu. Z malých výdělků se nakupovalo hlavně nejlevnější maso, vepřový bůček, přední hovězí a syrové sádlo. Ze syrového sádla se škvařily škvarky a udil špek. Uzení špeku je popsáno v kuchařce "Sloní oukrop." Škvařit snad taky každý umí, začneme proto s bůčkem. Rozpis platí na 1 kg masa. Německé názvy jídel jsou ve fonetické podobě.

Základní roláda. Bůček nakrájíme na plátky asi 1 cm silné, hodně naklepeme, lze použít i nožové razítko, čím více prosekáme maso, tím bude i měkčí, osolíme, vložíme nádivku, pevně srolujeme a zavážeme nití. Můžeme dělat malé závitky, ty se lépe zpracují a lépe propečou, nebo jednu velkou roládu, s tou je manipulace horší, bývá zpravidla tužší a při krájení se často rozsype. Všechny závitky je dobré před pečením či dušením obalit v hladké mouce a ze všech stran osmažit na sádle aby se maso zatáhlo. Péci tak 2 – 3 hodiny, lepší je dusit podlité na mírném ohni, nejlépe na kraji plotny nechat jen mírně bublat.

Vinckova sváteční nádivka. 10 vlašských ořechů nalámaných na čtvrtky, 1 rohlík, 1 žloutek a asi 2 lžíce mléka smícháme, přidáme 1 našlehaný bílek, 5 dkg špeku, čtvrtinu nastrohaného muškátového oříšku a hodně kudrnaté petrželky, sůl, pepř. Plát masa pomažem třeným česnekem a vložíme nádivku. Příloha knedlík nebo rýže.

Štajnbachfogl. (Ptáček ze Štajnbachu.) Plát masa pomažem lehce hořčicí a osolíme. Vložíme salám, kyselý okurek, špek, vše nakrájené na proužky, zabalíme kolik se vejde. Péci 2-3 hod. Zahustíme záklechtkou z mléka, hladké mouky a lžičky hořčice. Příloha knedlík nebo rýže.

Petrovický strnad. Do plátu bůčku zabalit pouze na silné proužky nakrájený

špek. Zabalit a péci 2-3 hod. Na tento závitok lze upravit jakoukoliv omáčku nebo pouze zahustit jíškou a podávat s bramborem.

Nachtfogl. (Noční pták.) Na plát masa vložíme stejným dílem na proužky nakrájený špek, mrkev, petržel a celer, zabalíme a po osmažení zasypeme větším množstvím nastrouhané kořenové zeleniny, pečeme 2 – 3 hod. Zeleninu je dobré ke konci mírně přismahnout a zahustíme záklehtkou z mléka a mouky. Po upečení zeleninu můžeme rozmixovat. Příloha knedlík.

Strnadí vejce. Kilo boku zbavíme žeber a kůže, umeleme na strojku, přidáme strouhanku ze 4 rohlíků, přidáme 1 nakrájenou cibuli, 5 utřených stroužků česneku, sůl, pepř, majoránku a s přidáním vody vymícháme do ne příliš tuhého stavu. Formu na srncí hřbet vyložíme na slabé plátky nakrájenou slaninou, vložíme větší polovinu směsi, uprostřed vytlačíme žlábek a do žlábků vyklepneme syrová vejce, na kilo masa stačí 3. Na vejce vložíme podélně proužky špeku a zbylou hmotou opatrně přikryjeme, nestlačujte, vejce by vytekla na stěnu formy kde by se připekla. Péci 45 – 60 min. v ne příliš horké troubě. Necháme ve formě vychladnout a potom porcujeme.

Prajské koule. Úprava masa jako na Strnadí vejce, pouze nedáme cibuli, česnek, majoránku a rohlíky. Přidáme 1 nebo 2 vejce a strouhánkou dohustíme na tužší hmotu. Z ní utvoříme koule tak velké, aby zaplnily pekáč nebo kastrol ve kterém je budeme péci. Koule obalíme v mouce, osmažíme a dáme péci na 30 – 45 min. Často podléváme malým množstvím vody, není dobré nechat vodu vypařit, přiškvařený tuk se šťávou je hořký a nemá být ani vysoká hladina vody v pekáčku. Můžeme je jíst teplé s bramborem a zelím, nebo se chlebem a okurkou. Lze na ně upravit i jakoukoli omáčku, výborná je rajska se zelenou paprikou.

Falešník. Umeleme půl kila bůčku, přidáme strouhanku z 1 a půl rohlíku, 2 lžíce mléka, osolíme a nastrouháme čtvrt muškátového oříšku. Přidáváme bílé víno a vymícháme velmi řídkou hmotu.

Ze 3 celých se solí našlehaných vajec, špetky prášku na pečení, lžíce rozpuštěného sádla a 50 dkg polohrubé mouky vypracujeme polotuhé těsto. Vyválíme asi půl centimetru silné placičky do kterých balíme nádivku a ihned smažíme.

Šlanviršta. (Název je silná zkomolenina, v překladu znamená slezský párek.) Stejnou náplní jako do falešníku se při zabijačce plnily střívka a smažily se při škvaření sádla mezi škvarky.

Jindy se tyto klobásky obalovaly ve trojobalu a smažily na pánvi.

Marientálec. (Marienthal se jmenovala dnešní vesnice Niemojów v Polsku, je naproti Bartošovicím. Název tohoto slaneho koláče snad byl Marientálská síť, mříž.)

Ráno se zadělá 30 dkg polohrubé mouky, 1 dkg kvasnic, sůl, lžíce rozehřátého sádla a tolik vlažné vody aby vzniklo polotuhé těsto. To se nechá kynout do večera. Vyválí se na silně vymaštěný plech asi na půl cm vysoko. Na těsto se nožem vyznačí čtvercová mřížka, čtverečky o straně zhruba 7 cm a doprostřed každého z nich se umístí jakákoliv náplň. Plnilo se vším co bylo po ruce, maso, zelenina, houby a koláč se krájel mezi nádivkou.

Do tohoto těsta se balily i uzené klobásky či párky. Často se také přidalo do těsta utřený česnek, nebo majoránka, popřípadě kmín a upečený koláč se jedl jako chléb. V tomto případě se nedávalo sádlo, ale líněný olej.

Na obou stranách hranice se vařily velmi často polévky, hlavně husté, zapražené a k

nim se přikusoval chléb nebo vařené brambory. Některé naopak zahuštěné nebyly, ale obsahovaly množství přísad, hlavně ty které zahrada dala, to jsou tak zvané Eintopf, po česky "jeden hrnec." Pověstný byl Grenzeintopf, vařený v hospodě u Štajnšulce. Ten měl pronajatou hospodu nad dnešními Petrovičkami a hospoda stála zhruba 30 metrů od hranice.

Grenzajntop. (Hraniční polévka.) Do 3dl. vody dáme na kostky nakrájené 2 – 3 brambory, 3-5 bobkových listů a vaříme, jsou-li skoro měkké přidáme 2 hrsti nakrájeného kyselého zelí, asi 2 dl. láku ze zelí a dovaříme do měkka. Potom přidáme lžici sádla a suchou, na kolečka nakrájenou klobásu, vaříme dokud klobása nezměkne. Přidáme lžičku papriky, zahustíme záklehtkou z mléka a mouky. Po uvaření by mělo být polévku asi tři čtvrtě litru. Příloha chléb nebo rohlík.

Bobišauzupe. (Bobišovská polévka.) Zbude-li vařená čočka, dáme 2 – 3 lžice do hrnka, rozmixujeme, lze i rozmačkat vidličkou. Pak přidáme strouhanou mrkev, celer petržel od každého asi lžici a vaříme v půl litru vody, nakonec zavaříme vlasové nudle. Není-li mnoho čočky připomíná hovězí polévku.

Velikonoční polévka. 2 Hrsti šťovíkových mladých listů podusíme na 6 dkg másla, zalejeme tři čtvrtě litrem hovězího vývaru a povaříme. Přidáme 2 na tvrdo uvařené vejce a jeden na kostky krájený špekáček. Zahustíme smetanou, dříve se dávala záklehtka.

Pašířská kocovina. 3 lžice uvařené čočky pomačkáme vidličkou, 3 lžice vařeného celeru, špekáček, 5 dl vody, 1dl láku z okurek a velkou lžici hořčice. Svaříme, dochutíme.

Kajzr. (Císař.) 3dl vody ve které se vařily chlupaté knedlíky, 1-2 nakrájený syreček, dochutit solí, kmínem, pažitkou, koprem, petrželkou.

nebo dáme 3-4 lžice kaše z brambor, 5dkg sýru Niva, povařit dochutit.

Rotflóslajntop. (Polévka z Červeného Potoka, vesnice na hranicích u Petrovic, dnes zaniklá.)

Základem je hodně tučné hovězí maso, může mít velký podíl loje. Předpis na 1 litr. Studenou vodu mírně osolíme, vložíme do ní 200-400gr masa, vaříme do měkka a přidáme jakoukoliv zeleninu, čím více druhů tím zajímavější chuť. Zeleninu vkládáme dle doby varu tak, aby nebyla mimo zelí rozvařená. Zelí a brambor má být větší díl a zeleniny celkem tolik, kolik se do vody vejde. Je to vlastně zelenina nahusto. Podáváme buď jako polévku, nebo jen zeleninu s asi 1dl vývaru dáme na talíř a silně opepříme. Lze přidat navrch kopeček jogurtu, nebo smetany, nebo majonézy. Někde se přidávala nakládaná červená řepa.

Furczupe. (Polévka po které se bzdí.) 3 velké cibule pokrájíme na kostky a zpěníme na lžici sádla a několika kostkách špeku, nesmí červenat. Zasypeme lžičkou mouky, přilejeme půl litru vody, přidáme 2 bobkové listy, sůl, pepř a vaříme asi čtvrt hodiny. Můžeme zjemnit mlékem či smetanou a po odstanení vmícháme strouhaný starý sýr, vhodné jsou Eidam, Niva, syreček, oštěpek. Jíme s pečivem.

Otčenáš. 30dkg tvrdých kůrek z černého chleba rozlámáme do litru vody, přidáme lžičku mletého kmínu, hrstku suchých hub, a po rozvaření vše rozmixujeme. Přidáme dle chuti špek, sádlo, česnek, starý sýr, syreček, uzeninu.

Jednou z plodin, kterým se tady v podhůří dařilo, byl kedluben, zde zvaný kedlubna a nebo die Kohlrabi. Vysévala se do truhlíků brzy z jara a první vysazovala jen jak sníh slezl. Potom se dosazovala na uvolněné místo po jiných sklizených plodinách, hlavně po bramborách a to zhruba do půl srpna. Jedla se syrová ke chlebu, strouhala na saláty, kdy na jemno nastrouhaná se pouze mírně osolila a zalila lněným olejem. Často se z ní dusilo kedlubnové zelí.

Na hrubo nastrouhaný kedluben, na osobu asi 15 dkg, dusit na sádle a podlitý do poloměkka, mírně přisolit, přidat ocet a dle chuti cukr. Přílohou býval nejčastěji brambor, výborné je s knedlíkem a vepřovým masem, postačí i škvarky.

Froš. (Žába) Asi půl cm tlusté plátky syrové kedlubny se vysmaží do růžova na oleji. Je to zdlouhavé a nepříliš chutné jídlo. Často se sypaly cukrem.

Rabibach. (Snad zkomolenina s významem kedlubnový potok.) Velice chutná polévka poněkud připomínající gulášovou.

Na lžici sádla necháme zhnědnout lžici hladké mouky, zalejeme studenou vodou, přidáme na menší kostky nakrájený kedluben (na osobu asi 10 dkg), přidáme lžičku sladké papriky, osolíme a uvaříme do měkka. Polévka by měla být hustější jíškou a vylepšíme ji špekem nebo uzeninou. Příloha chléb a nebo rohlík.

Jedlina. (Nikdy se nedozvíme, zda základ tohoto pojmenování je od jídla nebo podle osady Jedliny u Petrovic.)

Dáme vařit 30dkg čočky a po změknutí přidáme 30-50dkg čerstvých suchohřibů, uvaříme do měkka, pomeleme na masovém strojku. Podusíme velkou jemě krájenou cibuli na lžici sádla. Přidáme pomletou hmotu, osolíme, opepříme, přidáme lžici majoránky, 3 hřebíčky a 3 nová koření drcené v hmoždíři, 4-5 stroužků třeného česneku, promícháme a vložíme na sádlem silně vymazaný a strouhankou vysypaný pekáček. Sádlem nešetřit, málo mastný prejt není dobrý. Pečeme asi půl hodiny, zdá li se vám prejt řídký, před pečením zahustíme strouhankou, ale musíme počítat s vypařením vody v troubě. Příloha brambor a kysané zelí.

Šprcky. (Šprcek – v místním českém dialektu vrabec.) Uděláme klasické těsto na koblihy. Z vykynutého těsta vyválíme váleček tlustý 1,5cm a dlouhý asi 15 cm. Na něm uvážeme uzel a smažíme ho dnes ve fritovacím hrmci. Dříve se smažilo na kastrůlku se lněným olejem. Hotové sypeme cukrem.

Blindpatrony. (Slepé náboje.) Z kila mouky, 30dkg škvarků, 8dkg sádla, 4 žloutků, špetky soli a kvásku ze 7dkg kvasnic spolu s podmáslím vypracujeme tužší těsto. Necháme kynout. Po vykynutí uválíme plasku silnou asi 1,5cm. Pak se placka rozřezala na proužky široké taky asi 1,5cm a dlouhé asi tak 8cm. Tyto proužky se lehce poválením zakulatily, pomazaly rozšlehaným vejcem, sypaly kmínem a solí. Pečeme do zlatava.

Dřevařina. – Jemně nastouháme 25dkg syrových brambor, přidáme 10dkg mletých škvarků, 10dkg čerstvých hub dušených na 3 lžicích sádla, 2 žloutky, 3 lžice strouhanky, čtvrt lžičky prášku na pečení. Vše dobře promícháme, přidáme sníh ze dvou bílků a lehce promícháme, vlejeme na pekáček vymaštěný sádlem a sypaný strouhankou. Pečeme dokud není na vrchu zlatá kůrčička. Podáváme se syrovým kysaným zelím.

Hraničák. 5 syrových a 10 vařených brambor nastrouháme, přidáme sůl a 1 vejce.

Na vále vypracujeme těsto, mouky dáme jen tolik aby se těsto nelepilo. Vyválíme placku silnou 0,5-1cm a velkou skoro tak jako páněv ve které budeme smažit. Placku překrojíme na 6 dílů, odřízneme ostré špiče u vzniklých trojúhelníků a smažíme na horkém sádle.

Dupajda. 50dkg syrových brambor, 25dkg vařených ustrouháme na jemno, 25dkg polohrubé mouky, kvásek ze 3dkg kvasnic, 2 vejce, 3 stroužky česneku, 2dl mléka a sůl smícháme a dáme kynout na teplé místo. po vykynutí smažíme nejlépe na lívanečníku a sádle.

Kramfleky. Středně velké syrové brambory vydrhnem kartáčem, překrojíme na půlky, položíme na plech překrojenou stranou nahoru a pečeme v troubě do měkka. Nejčastěji se to pozná když vyhřezne střed bramboru nahoru. Upečené mastíme sádlem nebo pomazánkou ze škvarků. Pomleté škvarky smícháme s česnekem, sádlem a solí.

Cucky. Pro jednu osobu 1 větší brambor nastrouháme na jemno, osolíme a přidáme lžici hladké mouky. Vymícháme středně husté těsto. V neosolené vodě zkusíme vařit jeden lžicí vykrojený knedlíček, nerozvařil li se, zavaříme všechny. Když vyplavou nahoru jsou uvařené, vyjmeme je a pomastíme sádlem. Na cucky můžeme dát brynzou se špekem, nebo strouhaný syreček, nebo kysané zelí s masem, nebo smaženici bez vejce z hub jak suchých tak čerstvých a podobně. Vodu z knedlíků použijeme na polévku Kaiser.

Steinbachersalat. (Štajnbašský salát.) Bílé fazole uvařené do měkka vidličkou rozmačkáme tak aby zůstaly zhruba půlky, do vychladlých přidáme majonézu, červenou naloženou kapii, kyselé okurky, krájenou cibuli, petrželovou nať, popřípadě uzeninu. Dochutíme solí a nálevem z okurků.

Pomazánka Rózy Birke. 1 konzerva sardinek v oleji, nesmí být ve vlastní šťávě. 1 pomačkaný vařený brambor, lžice másla, 5 lžic hořčice a sůl smícháme, natřeme na bílou věku a sypeme cibulovou natí.

Altmanův salát. Z jednoho žloutku majonéza, stejné množství bramborové kaše, lžička hořčice a hrst pažitky se smíchá dohromady. 3 na tvrdo vařená vejce pokrájet na nudle a zlehka vmíchat do majonézy, dochutit a nechat ležet v chladu 4 hod.

Úterý. (Myšleno je velikonoční.) Lžici sádla a lžici hladké mouky zpěníme, přilijeme 1dl studené vody a 10min za stálého míchání vaříme. Pak odstavíme, vmícháme 2-3 lžice hořčice. po částečném vychladnutí vmícháváme tolik bílého vína až je omáčka řídká jak potřebujeme. Do omáčky přidáme krájená vařená vejce, opět dle chuti nebo kolik jich zbylo. Přihřejeme a vlažné podáváme s bílým pečivem.

Středa. Jde o stejnou omáčku pouze místo hořčice se dává křen a místo vína smetana nebo šlehačka. Jí se studená s bílým pečivem.

Schmugglerschnitzel. (Pašerácký řízek.) Smaženici ze směsi velmi jemně nakrájených hub, špeku a lžičkou mletého kmínu po usmažení vyndáme na talířek, na pánvičku přidáme lžici sádla a lžici hladké mouky necháme zpěnit. Za stálého míchání lejeme studené mléko a vypracujeme středně řídkou jíšku. Vmícháme smažené houby, sůl, pepř a mažeme na topinky, nebo na chléb který ještě zapečeme.

Laurapilc. (Velmi zkomoleně - hříby z Čiháku.) Plátky bílých hřibů podusíme, vyjmeme z pánve, přidáme lžici sádla, lžici hladké mouky, zpěníme a zalejeme studenou vodou. V jiném hrnci uvaříme mrkev, celer a petržel, vše nakrájené na kostky velké asi 1,5cm, od každé zeleniny stačí 6 kostek osobu. Vše smícháme dohromady, přidáme hrášek, muškátový oříšek podle chuti a povaříme. Potom naředíme mlékem omáčku na potřebnou hustotu, lepší je hustější. Výborné s knedlíkem, nebo slaným

rohlíkem.

Blaukloß. (Doslova modrý knedlík.) 2 lžíce másla, 2 vejce, 50dkg tvarohu, 8 lžic strouhanky, 2 lžíce hladké mouky dobře propracujeme v ne příliš tuhé těsto. z něho uděláme knedlíky asi jako vejce velké a jeden zkusíme vařit v osolené vodě. Voda by neměla vřít příliš silně. Rozváří li se přidáme mouky. Vaříme 7-10min. Po vytažení mastíme máslem. Borůvky pomačkáme s cukrem, nemusí být kaše, lepší jsou hrubší kousky a vlejeme na knedlíky. Lze nahradit i jiným ovocem, ale borůvky jsou nejlepší.

Puffer. (Placky.) 1 kg vařených brambor nastrouháme na jemno, přidáme 2-3 lžíce hladké mouky a vypracujeme těsto. Je li příliš suché kápneme trochu mléka. Z těsta vytvoříme placku asi 0,5cm silnou a velikou jako pánev na které budeme smažit, trochu ji omastíme sádlem a upečeme do zlatava. Dříve se placky pekly přímo na plotně. Hotovou placku potřeme mlékem a omastíme. Dle chuti mažeme na vrch marmeládu, povidla, rozpuštěný špek, škvarky, houbovou smaženici. Nejlepší jsou s mletými škvarky přímo v těstě a špenátem namazané. V létě sypeme strouhaným syrečkem a jíme venku.

Šmajchl. (Původ názvu není znám.) 50dkg hladké mouky, 5-7dl podmáslí, kvásek ze 3dkg droždí, 1 větší syrový jemně strouhaný brambor a sůl smícháme na řidší těsto. Na chladném místě necháme 12 hodin kynout. Pak uděláme menší placičky a usmažíme. Po usmažení sypeme cukrem se skořicí.

Bratmaus. (Smažené myši.) 50dkg polohrubé mouky, kvásek ze 3dkg droždí, 2 lžíce cukru, 2 žloutky a 2-3dl mléka vymícháme nepříliš tuhé těsto. Necháme alespoň hodinu kynout v teple. Po vykynutí vykrajujeme lžící kousky velké jako myš a smažíme ve fritovacím hrnci do zlatava. hotové cukrujeme, v létě jíme s ovocem.

Vinckovy chlupaté knedlíky. 50dkg syrových brambor nastrouháme na jemno, přidáme 3 lžíce hladké mouky, lžici majoránky dobře vymícháme a jeden uvaříme v nesolené vodě na zkoušku. Rozváří li se přidáme mouku. Uvařené mícháme s kysaným zelím a škvarky. Vodu z knedlíků použijeme na polévku Kaiser.

Kvača. (Klofané brambory.) To bylo jídlo které se vařilo velmi často. Oloupané uvařené brambory se v lepším případě tak zvaně uklofaly (pomačkaly) v pekáči od pečeného masa. V horším případě se uklofali nasucho. Nebo se omastily škvarky, sádlem, osmaženou cibulkou. Velmi často se jedla lžíce klofaných brambor a lžíce kávy z melty. Káva jde nahradit mlékem či podmáslím. V létě se dával i salát s podmáslím, v zimě kysané zelí nebo dýňový kompot.

Adamka. Na osobu vezmeme 2 lžíce mléka které šleháme v hrnku tyčovým mixerem a přiléváme rostlinný olej. Pozor, jak hmota začíná houstnout ihned přestat lít olej, stačí pár kapek navíc a omáčka zřídne. Vmícháme sůl a ochutíme buď cibulovou natí nebo koprem. Necháme v chladnu asi hodinu rozležet. Dlouho nevydrží a začne řidnout. Výborná omáčka na nové brambory.

Leberka. (Die Leber - játra.) Čtvrt kila jater udusíme na sádle, pomeleme nebo propasírujeme přes síto. Na špeku udusíme 30-40dkg hříbovitých hub, také pomeleme, přidáme játra, 5 žloutků rozmíchaných v 1dl smetany, 5dkg strouhanky, sůl, a pepř smícháme, dáme do porcelánové misky a vaříme. Lze zavařovat i do sklenic, ale dlouho nevydrží, dosti často začíná brzy kvasit.

Bratholundr. (Kosmatice.) Natrháme si na osobu asi 5 květů černého bezu. Spaříme a obalíme v trojobalu jako řízky, smažíme také jako jiné řízky. S novým bramborem je to levný a chutný oběd.

Patšsupa. (Couračka.) 2 hrsti kysaného zelí pokrájíme, 2dl láku ze zelí, 2 bobkové

listy, 6dl vody, 5 brambor na kostky uvaříme do měkka. Zahustíme záklehtkou ze 2 lžiček hladké mouky a 2dl mléka.

Limonáda. Do pětilitrové sklenice dáme 7 květů černého bezu, 70dkg cukru, 5 na kolečka nakrájených citronů a v teple necháme 5 dní macerovat. Potom stočíme do lahví a uscováme v chladu. Co nejdříve spotřebovat, do tří týdnů začne limonáda kvasit a mohla by lahve roztrhnout.

Domácí pivo. V hrnci svařit 15 dkg cukru s trochou vody. V druhém hrnci vařit 5 dkg melty a dvě hrsti chmele zalité vodou asi tak 20 minut. Po částečném zchladnutí vývar přecedit, přilít rozpuštěný cukr, přidat lžici kvasnic a doplnit vodu na celkový objem 5 litrů. Stočit do PET lahví, 24 hodin nechat lahve v teple. Potom uložit do sklepa a nechat minimálně 14 dní kvasit. Nejlepší je pivo zhruba po 40 dnech, pak se chuť začne měnit. V chladnu vydrží dlouho, někdy i půl roku. Do sklenice nalévat jen přes povolený uzávěr lahve obrácené dnem vzhůru, silný tlak v lahvi vytlačí pivo ven.

Kirbis. (Kürbis – dýně.) Na 1 kg očištěné a na kousky nakrájené dýně dáme 1dl octa a dolejeme vody aby byla ponořená. Druhý den vylejeme nálev přidáme 20-25dkg cukru, 3 hřebíčky, zalijeme vodou a vaříme do poloměkka. Potom dáme dýni do sklenic a zaváříme 20min. při teplotě 90° C. Do kompotu můžeme přidat ananasovou třešť. Dříve se přidávaly jablka a skořice nebo můžeme přidat rebarboru.

Něco pro dobré trávení zde uvedených pokrmů.

Kořalka obecního sluhy. Do půl litru vodky namočíme jeden lístek trávy zvané zubrovka. Najde se za hranicí dnešního Polska na mnoha lokalitách. Poslední dobou začíná být i v Čechách.

Šulcšnaps. do půl litru vodky nalejem tmavý karamel ze 3 lžic cukru a přidáme 2-3 rostlinky mářinky vonné. Roste ve stinných hájích.

Likér Rózy Birke. lžice cukru rozpustíme v co možná nejmenším množství vody, vlejeme do půl litru vodky a přidáme mátu peprnou, tak tři patra lístků.

Dobry dech. Stejně množství máty do láhve rumu.

Hraničářská ořechovka. V červenci když jsou vlašské ořechy ještě měkké, natrháme a na čtvrtky nakrájíme 1 kilo ořechů. Dáme do široké sklenice, přidáme 1dkg celé skořice, 25 hřebíčků, 10 nových koření, jako prst velký kousek zázvoru a stejně tolik puškvorce. Zalejeme vodkou aby ořechy byly ponořené a necháme, nejlépe za oknem, ořechy vyluhovat. Potom přecedíme kořalku, svaříme 30dkg cukru s co nejmenším množstvím vody a přidáme k výluhu. Na ořechy můžeme znovu nalít kořalku a celý proces opakovat, druhý výluh, ale nebude tak chutný jako první.