



6. Štědrovečerní stůl a pokrmy

Štědrovečerní večeře byla bohatá na počet chodů a jejich pestrost. Začínalo se oplatkem potřeným medem, následovala vydatná polévka s chlebem, kaše, pupáky s mlékem a mákem. Večeři zakončil kousek bábovky nebo sušené ovoce spařené horkou vodou.

Recept na zelnou polévku „kyselicu“:

K její výrobě byla potřeba sklenice kysaného zelí, 4 lžíce sušených hub (předem namočených), 2 lžíce sušených švestek, 3 velké brambory, 500 ml sladké smetany, lžíce hladké mouky, drcený kmín, sůl, bobkový list, ocet. Polévka se mohla vylepšit nakrájenou klobásou.

Kyselé zelí a brambory nakrájíme, zalijeme vodou a dáme vařit do hrnce. Přidáme houby, švestky, sůl a koření. Až jsou brambory měkké, připravíme jíšku ze smetany a hladké mouky, kterou polévku zahustíme. Kyselicu nakonec dochutíme podle potřeby solí nebo octem.

ÚKOL: Zkus si s námi uvařit štědrovečerní zelnou polévku, kyselicu. Spoj správné suroviny s mísou polévky.

