








# Vaříme s písničkou

## Dětská kuchařka



-  Kulinářské umění
-  Od polévek  
k moučnickům
-  Jednoduché notičky
-  Veselé písničky
-  135 receptů  
pro celou rodinu

Marie Lišková

## Upozornění pro čtenáře a uživatele této knihy

Všechna práva vyhrazena. Žádná část této tištěné či elektronické knihy nesmí být reprodukována a šířena v papírové, elektronické či jiné podobě bez předchozího písemného souhlasu nakladatele. Neoprávněné užití této knihy bude **trestně stíháno**.

*Používání elektronické verze knihy je umožněno jen osobě, která ji legálně nabyla a jen pro její osobní a vnitřní potřeby v rozsahu stanoveném autorským zákonem. Elektronická kniha je datový soubor, který lze užívat pouze v takové formě, v jaké jej lze stáhnout s portálu. Jakékoliv neoprávněné užití elektronické knihy nebo její části, spočívající např. v kopírování, úpravách, prodeji, pronajímání, půjčování, sdělování veřejnosti nebo jakémkoliv druhu obchodování nebo neobchodního šíření je zakázáno! Zejména je zakázána jakákoliv konverze datového souboru nebo extrakce části nebo celého textu, umístování textu na servery, ze kterých je možno tento soubor dále stahovat, přitom není rozhodující, kdo takovéto sdílení umožnil. Je zakázáno sdělování údajů o uživatelském účtu jiným osobám, zasahování do technických prostředků, které chrání elektronickou knihu, případně omezují rozsah jejího užití. Uživatel také není oprávněn jakkoliv testovat, zkoušet či obcházet technické zabezpečení elektronické knihy.*



Copyright © Grada Publishing, a.s.

**Mgr. Marie Lišková**

## **VAŘÍME S PÍSNIČKOU**

Vydala Grada Publishing, a.s.  
U Průhonu 22, 170 00 Praha 7  
tel.: +420 220 386 401, fax: +420 220 386 400  
[www.grada.cz](http://www.grada.cz)  
jako svou ????. publikaci

Odpovědná redaktorka Jana Jandovská Kubínová  
Sazba a zlom Milan Vokál  
Návrh a realizace obálky Martina Bártová  
Příprava pokrmů Miluška Fojtů  
Kresby Vladislava Roldánová  
Říkanky Marie Lišková st.  
Počet stran 140 + 8 stran barevné přílohy  
Vydání 1., 2006

Vytiskly Tiskárny Havlíčkův Brod, a. s.  
Husova ulice 1881, Havlíčkův Brod

© Grada Publishing, a.s., 2006  
Cover Photo © profimedia.cz/CORBIS

**ISBN 80-247-1451-5** (tištěná verze)  
ISBN 978-80-247-6044-5 (elektronická verze ve formátu PDF)  
© Grada Publishing, a.s. 2011

# Obsah

<b>PŘEDMLUVA</b> . . . . .	<b>11</b>
<b>ÚVOD</b> . . . . .	<b>12</b>
<b>POLÉVKY</b> . . . . .	<b>13</b>
Hrášková polévka PP **	14
Cibulačka *	15
Česnečka *	16
Bramborová polévka **	17
Brokolicová polévka se sýrovými knedlíčky **	17
Kapustová polévka **	18
Kmínová polévka *	18
Koprová polévka **	18
Květáková polévka **	19
Pórková polévka *	19
Rajská polévka z kečupu *	20
Sýrová polévka s vývarem *	20
Špenátová polévka **	21
Zelňačka *	21
<b>BRAMBORY</b> . . . . .	<b>23</b>
Brambory na loupačku *	25
Pečené brambory *	26
Cmunda ***	26
Bramborová kaše s párkem **	28
Brambory nadivoko *	28
Brambory s cibulkou *	29
Brambory s tvarohem *	29
Brambory se šlehačkou *	30
Brambory zapečené se sýrem **	30
Brambory zapečené s pórkem *	31
<b>TĚSTOVINY</b> . . . . .	<b>33</b>
Nudle zapečené se sýrem **	35
Kolínka se žampiony *	35



Špagety po milánsku *	36
Špagety s česnekem a sýrem **	36
Špagety s tuňákem a rajčaty **	37
Italské špagety ***	37
Vrtule se sýrovou omáčkou **	38
<b>LUŠTĚNINY</b>	<b>39</b>
Čočka po orientálsku **	40
Čočka se sázeným vejcem **	41
Hrachová kaše ***	42
Hrách a kroupy *	43
Fazole pikant *	44
<b>ZELENINA</b>	<b>45</b>
Brokolicová omáčka *	46
Lečo *	47
Celer zapečený s vejci a sýrem ***	48
Celer smažený v těstíčku ***	49
Čína z cukety **	49
Cuketa zapékaná **	50
Cuketa plněná ***	50
Dušená mrkev na smetaně **	51
Fazolky nakyselo **	51
Fazolky na smetaně **	52
Falešný maďarský guláš *	53
Guláš z paprik a brambor *	53
Kapusta růžičková zapečená *	54
Květák jako mozeček (nebo brokolice) *	54
Květákové placičky ***	55
Květák s pikantní omáčkou **	56
Patizony s paprikami a rajčaty **	56
Patizony s vejci *	57
Zapečený lilek **	58
Zeleninové rizoto *	58
<b>MASO</b>	<b>61</b>
Pečená husa **	63
Jitrnice s bramborem *	64
Hovězí maso	64
Hovězí guláš **	64
Hovězí jinak, aneb Vaříme pro tatínka ***	65
Mleté maso	66
Karbanátky **	66

Karbanátky v troubě *	66
<b>Vepřové maso</b>	<b>67</b>
Vepřová pečeně **	67
Vepřová s pórkem a paprikou aneb Překvapení pro maminku **	68
Vepřové na paprice **	68
Řízky klasika ***	69
Řízky v troubě **	70
Segedínský guláš **	70
<b>Kuřecí maso</b>	<b>71</b>
Kuře pečené *	71
Kuřecí maso po orientálsku **	72
Kuřecí rizoto **	72
Kuřecí řízky přírodní **	73
Slepice na kari ***	73
<b>Vnitřnosti</b>	<b>74</b>
Játra dušená ***	74
<b>RYBY</b>	<b>75</b>
Kapr pečený s anglickou slaninou **	76
Krabí rizoto *	76
Pečená makrela *	77
Rybí filé v alobalu **	77
Rybí filé v těstíčku **	78
<b>SALÁTY</b>	<b>79</b>
Hlávkový salát *	81
Zelný salát *	82
Zelný salát s jogurtovou zálivkou **	82
Bramborový salát *	83
Celerový salát **	83
Celerový salát s mrkví *	84
Čočkový salát nevařený *	84
Mrkvový salát *	85
Rajský salát *	85
Rajský salát po italsku *	85
Okurkový salát *	86
Okurkový salát – zaziky *	86
Šopský salát *	87
Těstovinový salát s rajčaty **	87
Těstovinový salát s tuňákem *	88
Zelný salát *	88
Další možné salátové zálivky	89

<b>SLADKÉ POKRMY</b> . . . . .	<b>91</b>
Nudle s mákem *	92
Krupicová kaše **	93
Lívanec **	94
Vdolky **	95
Ovesné vločky pražené s cukrem **	96
Kaše z ovesných vloček **	96
Rýžová kaše **	96
Tvarohové knedlíky **	97
<b>KOLÁČE A MOUČNÍKY</b> . . . . .	<b>99</b>
Buchty **	100
Koláč raz, dva, tři *	101
Ořechový srnčí hřbet *	102
Makovec *	103
Jablkový koláč *	104
Hruškový koláč *	106
Bublanina s višněmi *	108
Rychlý kakaový koláč *	108
Piškotové potěšení *	109
<b>CO SE NIKAM NEVEŠLO</b>	
<b>ANEB UŽ JE TO UDĚLÁNO</b> . . . . .	<b>111</b>
<b>Vejce</b> . . . . .	<b>111</b>
Míchaná vajíčka na másle *	111
Míchaná vajíčka na cibulce *	112
Vaječná omeleta se špenátem **	112
Sázená vejce *	113
<b>Pomazánky</b> . . . . .	<b>113</b>
Tvarohové pomazánky *	114
Pomazánka z olejovek I *	114
Pomazánka z olejovek II *	114
Humrová pomazánka falešná *	115
Krabí pomazánka *	115
Vaječná pomazánka *	116
<b>Houby</b> . . . . .	<b>116</b>
Žampionové rizoto *	117
Žampiony po italsku *	117
<b>Maminčino umění</b> . . . . .	<b>118</b>
Houskový knedlík ***	118
Rajská omáčka **	119



Tatínkovy speciality . . . . .	120
Bítek bez masa * . . . . .	120
Ďábelské tousty z cukety ** . . . . .	120
Nápoje . . . . .	121
Šípkový čaj * . . . . .	122
Medové mléko * . . . . .	122
Čaj s mlékem * . . . . .	123
Kakao ** . . . . .	123
Ananasový koktejl ** . . . . .	123
Koktejl z malinového džemu * . . . . .	124
<b>DOBRÉ RADY NAD ZLATO . . . . .</b>	<b>125</b>
Maso . . . . .	125
Vejte . . . . .	126
Zelenina . . . . .	127
Sůl . . . . .	127
Drobné kuchařské práce . . . . .	128
<b>KDE SE SCHOVÁVAJÍ</b>	
<b>VITAMINY? . . . . .</b>	<b>129</b>
<b>OCHUCOVÁNÍ POKRMŮ . . . . .</b>	<b>131</b>
<b>BYLINKY NA OKNĚ . . . . .</b>	<b>133</b>
Bazalka . . . . .	133
Řeřicha . . . . .	134
Saturejka . . . . .	135
Bylinkové máslo . . . . .	136
<b>DOPORUČENÁ A POUŽITÁ LITERATURA . . . . .</b>	<b>137</b>
<b>SEZNAM PÍSNÍČEK . . . . .</b>	<b>139</b>



## Předmluva

Publikace „Vaříme s písničkou“ je určena především dětským kuchařům a rodičům, jenž jsou ochotni společně s dětmi objevovat kulinářská tajemství. Knížka, kterou právě držíte v ruce, je určena i těm z vás, kteří si rádi zazpívají a přitom udělají ještě něco užitečného, třeba uvaří oběd.

Recepty jsou podle pracnosti označeny hvězdičkou. U nejjednodušších jídel najdete 1 hvězdičku ★. Pokrmy, které vyžadují více zručnosti, jsou označeny 2 hvězdičkami ★★. Nejsložitější recepty, které potřebují pomoc maminky, babičky nebo zručného tatínka či dědečka, jsou označeny 3 hvězdičkami ★★★.

Než se pustíte do vaření, mějte na paměti, že vaření je vlastně určitým druhem umění, ve kterém hraje roli cit a fantazie. Tak jako hudebník složí píseň, tak vy uvaříte vlastní jídlo. Nezalekněte se tedy, když u některých receptů, například salátů, nenajdete přesně kolik lžic čeho přesně dát. Na řadu přišlo právě vaše umění jak uspokojit vlastní chuťové buňky. Někdy můžete nějakou přísadu vynechat, nebo naopak podle své představivosti přidat. Jediné, co bychom vám poradili – dochucujte nejprve méně než více.

Při přípravě pokrmů vám přejeme hodně radosti, málo připálených hrnců a hlavně dobrou chuť.

## Úvod

*Co máme k snídani – prase píchaný  
Co máme k obědu – hrnek od medu  
Co máme k svačině – saze v komíně  
Co máme k večeři – hrnek od peří*

Znáte to taky? Když máte hlad, ale většinou se možná jen nudíte, ptáte se stále maminky: „Co bude k obědu?“ nebo „Co bude k večeři?“ Po chvíli vám maminka začne odpovídat přesně tak, jak je uvedeno v předchozím říkadle.

Následující řádky jsou určeny všem, kteří se chtějí „vtipným“ odpovědím vyhnout, načerpat inspiraci a při kuchtění potrápít ruce i hlavu. Jak brzo uvidíte, k vaření může patřit i písnička. Při přípravě pokrmů si tedy do taktu pěkně zazpívejte.

## Polévky

# 1



*Voda, jíška koření,  
v polévce se objeví.  
Najezte se dosyta,  
co polévka naskýtá.*

- ! Polévky bývaly od pradávna jakýmsi základním chodem oběda. Ne darmo se proto říká, že „polévka je grunt a maso špunt“. Polévky často nahrazovaly večeři i snídani. Proto v dřívějších dobách vypadaly jinak, než jak je známe dnes. Byly mnohem hustší a jak se říkalo, když v nich „stála lžíce“ bylo to o mnoho lepší. V dnešní době jsou polévky především významným zdrojem přísunu tekutin do našeho těla.

### ♪ *Ach, ach, ach, spálila jsem hrách*

Mírně Lidová píseň z Čech

Ach, ach, ach, spá - li - la jsem hrách,  
 po - lí - vka mně vy - ky - pě - la, co jsem smu - tná vy - tr - pě - la!  
 Ach, ach, ach, spá - li - la jsem hrách!

### Hrášková polévka PP ★★

- 1,5 l vody
- sáček mraženého hrášku
- 1 lžíce hladké mouky
- půl lžičky másla

Hrášek vložíme do hrnce s osolenou vodou a uvaříme doměkka. V hrnečku, v troše studené vody rozkvedláme dohledka lžičí mouky. Za stálého míchání, tak, aby se nám nevytvořily hrudky, vléváme tuto směs do hrnce s hráškem

a vaříme asi 5 minut. Polévku zjemníme trochou čerstvého másla, které dá-  
váme až na talíř. Podáváme s opečeným chlebem.

### 🎵 *Cib, cib, cibulenka*

Mírně rychle

*Lidová píseň z Čech*

Cib, cib, ci - bu - len - ka, mak, mak, ma - ku - len - ka,  
 když jsem by - la ma - li - čká, cho - va - la mě  
 A teď už jsem ve - li - ká, mu - sím cho - vat  
 ma - ti - čka. Je - ní - ka.

### Cibulačka ★

- 2 l vody
- 4–5 středně velkých cibulí
- olej
- zeleninový bujon

Cibuli oloupeme, nakrájíme na kolečka a na rozpáleném oleji ji necháme  
v hrnci zesklotatět. Poté ji zalijeme horkou vodou a přidáme kostku bujonu.  
Polévku krátce povaříme. Výborně chutná s opečeným chlebem.

## ♪ Dú valaši dú

Kánon

Lidová píseň z Moravy



Dú Va-la-ši, dú, dú, ho-re dě-di - nú, nú,

je - den ne - se če - snek, dru-hý ne - se pe - přek,

tře - tí ci - bu - lu, lu, tře - tí ci - bu - lu.

## Česnečka ★

- 1,5 l vody
- 2 středně velké brambory
- česnek
- sůl
- sádlo
- pepř
- chléb

Syrové brambory oloupeme a dáme vařit. Mezitím, co se nám brambory vaří, utřeme česnek. Do každého talíře dáme trochu utřeného česneku, kousek sádla, špetku pepře, sůl, několik malých kousků nakrájeného chleba (ne čerstvého) a uvařenou bramboru. Vše zalijeme vývarem z brambor.

## Bramborová polévka ★ ★

- 1 1/2 l vody
- 3 brambory
- 1 mrkev
- 1 malá petržel
- 1 plátek celeru
- hrst sušených hub (houby namočíme předem do vody)
- sůl, majoránka
- 2 lžičky jíšky

Brambory a zeleninu oškrábeme, nakrájíme na kostičky (zeleninu krájíme drobněji než brambory) a zalijeme. Vodu uvedeme do varu, přidáme zeleninu, houby, osolíme a vaříme asi 30 minut. Polévku zahustíme jíškou, vsypeme ji do polévky za stálého míchání, tak, aby se nám neutvořily hrudky. Do hotové polévky přidáme majoránku.

## Brokolicová polévka se sýrovými knedlíčky ★ ★

- 1,5 l vody
- 1 menší brokolice
- 10 dkg tvrdého sýra
- 1 vejce
- strouhanka
- pažitka nebo majoránka
- zeleninový vývar

Do hrnce s menším množstvím vody dáme vařit brokolici. Nastrouháme tvrdý sýr, smícháme ho s vejcem, strouhankou a pažitkou. Z této hmoty vytvoříme knedlíčky, které zavaříme ve vroucí vodě s kostkou vývaru asi 3 minuty. Uvařenou brokolici přendáme na talíř, rozmačkáme ji vidličkou a přidáme do vývaru.

- ▶ Do vývaru můžeme přidat i vodu z uvařené brokolice.



## Kapustová polévka ★ ★

- 1,5 l vody
- asi čtvrt hlávky kapusty
- 3 stroužky česneku
- sůl
- pepř
- 1/2 lžičky drceného kmínu
- 2 lžíce jíšky

Opranou kapustu nakrájíme na nudličky, dáme do hrnce a zalijeme vodou. Přidáme kmín, sůl a dáme vařit. Jakmile začne voda vřít vmícháme do polévky jíšku a česnek utřený se solí. Polévku můžeme ochutit i pepřem. Vaříme do změknutí kapusty. Podáváme s opečeným chlebem.

## Kmínová polévka ★

- 1 l vody
- 1 lžička kmínu
- 1,5 lžíce jíšky
- pažitka

Do hrnce dáme vařit vodu, osolíme ji a okmínujeme. Když se začne voda vařit, zahustíme ji jíškou. Do polévky ji přidáváme za stálého míchání tak, aby se nevytvořily hrudky. Polévku můžeme ochutit pažitkou. Podáváme s osmaženým chlebem.

## Koprová polévka ★ ★

- 1,5 l vody
- 2 střední brambory
- sůl
- 2 dcl mléka
- 2 lžíce hladké mouky
- pepř

- *ocet*
- *cukr*
- *kopr*

Do hrnce dáme oloupané, na kostky pokrájené brambory. Zalijeme vodou, osolíme a vaříme asi 20 minut do změknutí brambor. Za stálého míchání vlijeme do polévky rozkvedlanou hladkou mouku s mlékem. (Mléko s moukou rozkvedláme v hrnečku předem dohladka.) Za častého míchání vše povaříme, dochutíme solí, pepřem, octem a cukrem. Na závěr vmícháme jemně nasekaný kopr a polévku necháme přejít varem.

### **Květáková polévka ★ ★**

- *1,5 l vody*
- *malý květák*
- *sůl*
- *muškátový květ*
- *pepř*
- *1 lžíce jíšky*

Růžičky syrového květáku nakrájíme na menší kousky, zalijeme vodou a osolíme. Hrnec přiklopíme a čekáme, než se začne voda vařit, květák pak 10 minut povaříme. Přidáme vrchovatou lžící jíšky a 2 špetky muškátového květu. Jíšku v polévce dobře rozkvedláme. Za občasného míchání vaříme dalších 20 minut. Nakonec můžeme dochutit špetkou pepře. Podáváme s houskou osmaženou na másle.

### **Pórková polévka ★**

- *1,5 l vody*
- *malý pórek*
- *sůl*
- *1 lžíce krupice*
- *1 vejce*
- *1 kostka bujonu*

Do hrnce dáme pórek nakrájený na tenká kolečka, zalijeme vodou a osolíme. Hrnec s polévkou přiklopíme a vodu přivedeme k varu. Vaříme asi 10 minut. Za stálého míchání vsypeme do polévky krupici a přidáme 1 kostku bujonu. Vaříme dalších 15 minut. Nakonec přidáme do polévky vejce, které jsme předem rozkvedlali v troše vody v hrnečku. Podáváme s houskou osmaženou na másle.

## **Rajská polévka z kečupu ★**

- 1,5 l vody
- 3 lžíce strouhanky
- 1 malá cibule
- 2 lžíce oleje
- 1 bobkový list
- 3 zrnka pepře
- špetka jalovce
- 1 kostka masoxu
- sůl
- 5 lžic jemného kečupu
- 1 vejce

Nadrobno nakrájenou cibuli necháme zesklivatět na rozpáleném oleji v hrnci. Přidáme strouhanku a chvíli restujeme. Zalijeme vodou, přidáme bobkový list, pepř, jalovec, 1/2 kostky masoxu, sůl a kečup. Polévku přivedeme k varu a za občasného míchání vaříme asi 15 minut. Nakonec do polévky rozšleháme vejce. Můžeme podávat s opečenou houskou či chlebem.

## **Sýrová polévka s vývarem ★**

- 1,5 l vody
- 4 lžíce strouhaného sýra
- 1 kostka masoxu
- 4 lžičky rajčatového protlaku
- pažitka nebo zelená petrželka

Do hrnce dáme vařit vodu. Mezitím co se voda hřeje, nastroháme sýr, na drobno nasekáme omytou petrželku nebo pažitku. Když se začne voda vařit, vhodíme do ní kostku bujonu a asi 5 minut povaříme. Na každý talíř dáme lžíci strouhaného sýra a lžičku rajčatového protlaku. Vše přelijeme vývarem a ozdobíme pažitkou. Polévku nesolíme, protože sýr i vývar jsou slané.

## Špenátová polévka ★ ★

- 1,5 l vody
- 1/2 kostky mraženého špenátu
- 3 dl mléka
- 2 lžíce jíšky
- 1 vejce
- česnek
- sůl
- pepř

Zmrazený špenát dáme do hrnce s vodou, osolíme a přivedeme k varu. Do polévky zakvedláme jíšku, přidáme česnek, pepř a sůl. Nakonec v polévce za stálého míchání rozšleháme vejce. Polévka je chutná s opečenou houskou.

## Zelňačka ★

- 1,5 l vody
- půl sáčku kysaného zelí
- 1 menší cibule
- sůl
- mletá paprika
- 3 lžíce hladké mouky,
- 2 dl mléka
- 2 lžíce oleje