

# KNEDLÁČKY ZAS A ZNOVA

Neděle, 26. února 2023

Někdy se na netu dovidíme na podobu "adéž Jak nás vidí svátá". Natáčená v restauraci v Austrálii a záznamy jsou cizinci z celého světa. Občas se tam vyskytují i jedinci z Áceánie. Ti často namítají, že to je jejich recept, a my jsme jim ho ukradli. Po ochutnání se pak divíme, co jsme to s jejich receptem provedli. Ale k věci, mají pravdu? Podle historiků se plně knedlíky na jejich území objevily již ve 3. století n. l. a zatím se u nich dodnes se slanou plně pod názvem Bao buns. Název "žknedlík" nejspíše pochází z "mšká" slova "žnodus", přičemž starohornoněmecké "žchnodo", které stádováká náměna přetavila do podoby "žknode". Poté následoval "žKnádel" - a už tu máme známý knedlík. Nebo to možná pravda není... Protože první archeologické nalezy knedlíků se našly na území Rakouska a pocházejí z doby 2500 - 1800 př. n. l., z období mladší doby Phahlbudářů (stavby na kálech u jezer). Tedy knedlíky asi přeměly, byly to ruční vytvořené hrudky z obilného šrotu, vody a mouky, které byly upečené.

A tak to má být? Je to jinak. Název "žknedlík" nejspíše pochází z "mšká" slova "žnodus", přičemž starohornoněmecké "žchnodo", které stádováká náměna přetavila do podoby "žknode" a následoval "žKnádel" a knedlík.

Že by tedy s knedlíky přišli první "mané"? Nejspíše ani to nebude pravda. Historický vývoj knedlíku bude někde mezi káň a vynálezem chleba. Pávodná to asi byla nesnadná, káň, namažkaná do koule a upečená, aby se neskazila. Ten nápad nezávisle na sobě mohla mít leckterá žetná hospodyně v dávnověku.

Každopádně - knedlíky jsou dnes jednou z nejoblíbenějších mezinárodních klasik a je jedno, kdo je vymyslel. K autorství knedlíků se samozřejmě hlásí i Áceáni. Náš nejkorunovanější knedlík, Petr Kosiner, tvrdí, že hodně využívá kuchyňské neumění správně uvažit houskový knedlík. Podle něj tkvě tajemství naděchaného houskového knedlíku v ruční práci.

Tady je jeho návod:

Že pokud použijeme másu a vařené těsto, knedlík bude stokrát lepší než 3/4 připravený v robotu. Těsto má chutnat tak dlouho, dokud se v něm nezačne tvořit bubliny. Nesmíme být příliš líní hustit. A prosím, nikdy nezapomínejte pravou housku. Mnoho kuchařů na ni zapomíná nebo vůbec nevadí, že do něj patří kostičky housky. Ale dáky nám mají knedlíky svátě jméno. Houska se připravuje a nakonec. Těsto poprášíme moukou, vypracujeme, knedlík vložíme do osolené vroucí vody a vaříme 10 minut z každé strany.

Ve svátě Velké knedlíkové kuchyňce jich Petr Kosiner popsal 144 druhů.

Jak to máme já s knedlíky?

Moc je nemusíme.

Jednou tu vrchně Kudla psala o svojí první zkušenosti, která nedopadla, knedlíky se jí rozvařily. Nebyla jsem o moc lepší, když jsem se chtěla vyhnout přemě svojí budoucí tchýně. Já je v hrnci našla hned na první pohled. Na povrch vyplavaly dvě bílé obludy s prasklým bílým, které nakonec byly vevnitř nedovolené. Nežli houskové knedlíky, máme mnohem raději bramborové a i ty vaříme s houskou. Vlastně je zadávám napří s dávkou krupičkou a strouhankou. Už tu

směs mým práškovou v plastovém sáčku a hned vedle stejnou směsí se strouhankou.

A to bylo práškovou směsí nedávno malému práškovému vařenému, k obrovskému pobavení dcery. Nevzala jsem si brýle a šla vedle. Směs dřívetské krupičky a strouhanky je skvělá do bramborových knedlíků, ale na obalení - zkrátka - nemohu doporučit, zkrátka jdou pak špatně smažit.

Pokud se na knedlíky práškově chystáte ať je jaké,

nebo vařit, tak prášek bezva zkrátka.

DEERES (zdroj)