

KNEDLÁ•KY ZAS A ZNOVA

Neděle, 26. února 2023

Někdy se na netu dovidíme na podobu "ad" "Jak nás vidí svátá". Natáčená v restauraci v Austrálii a záznamy jsou cizinci z celého světa. Občas se tam vyskytují i jedinci z ACEE-ny. Ti často namítají, že to je jejich recept, ať už jde o "eská" jídlo, 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 státemováká náměina přetavila do podoby "žknode". Poté následoval "žKnádel" - a už tu máme známý "eská" 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 Phahlbudářfren (stavby na kálech u jezer). Tedy knedlíky asi přeměly, byly to ručně 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 státemováká náměina přetavila do podoby "žknode" a následoval "žKnádel" a u knedlíka.

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

Každopádně - knedlíky jsou dnes jednou z nejoblíbenějších mezinárodních klasik a je jedno, kdo je vymyslel. K autorství knedlíků se samozřejmě hlásí i ACEEji. Náš nejkorunovanější knedlík, Petr Kosiner, tvrdí, že hodná využití kuchyňské neumě správně uvažit houskové knedlíky. Podle našeho tajemství nadšchaného houskového knedlíku v ručně práci.

Tady je jeho návod:

Že pokud použijeme másu a vajíčka, 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 věc nevadí, že do našeho patřičného kostičky housky. Ale dáky nám mají knedlíky svá jména. Houska se připravuje a nakonec. Těsto poprášme moukou, vypracujeme, knedlík vložíme do osolené vroucí vody a vajíčkem 10 minut z každé strany.

Ve své velké knedlíkové kuchyňce jich Petr Kosiner popsal 144 druhů.

Jak to máme já s knedlíky?

Moc je nemusíme.

Jednou tu vrchní 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 tcháně. 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 vajíčkem 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 brávdle a šáhla 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 je bezva zkrátka.

DEERES (zdroj)