

Milí čtenáři.

Po roce se opět setkáváme u kalendáře s recepty z Vědomické kavárničky. Na rozdíl od toho minulého (na rok 2011) v něm nejsou recepty na buchty, koláče ani jiné sladkosti, u kterých si každé pondělní dopoledne povídáme u kávičky v naší kavárničce v místní knihovně. Tentokrát jsme se rozhodli, že Vám předáme pár receptů na

knedlíky.

Pozor! Hrozí zde jisté nebezpečí! A to, že se po vyzkoušení receptů zkušených kuchařek budete jen těžko vracet ke knedlíkům ze supermarketu.

Dobrou chuť!



Místní knihovna ve Vědomicích získala v roce 2011 v krajském kole soutěže Vesnice roku Diplom za vzorné vedení obecní knihovny a Čestné uznání Svazu knihovníků a informačních pracovníků České republiky za rozsáhlou a netradiční kulturní a komunitní činnost v obci. Tak se přijďte podívat! Kavárnička v knihovně je otevřená každé pondělí od 9 do 11 hodin.

LEDEN 2012

Houskové knedlíky

						Neděle 1 <small>Nový rok - Den českého státu</small>
Pondělí 2 Karína	Úterý 3 Radmila	Středa 4 Diana	Čtvrtek 5 Dalimil	Pátek 6 Tři králové	Sobota 7 Vilma	Neděle 8 Čestmír
Pondělí 9 Vladan	Úterý 10 Břetislav	Středa 11 Bohdana	Čtvrtek 12 Pravoslav	Pátek 13 Edita	Sobota 14 Radovan	Neděle 15 Alice
Pondělí 16 Ctirad	Úterý 17 Drahoslav	Středa 18 Vladislav	Čtvrtek 19 Doubravka	Pátek 20 Ilona	Sobota 21 Běla	Neděle 22 Slavomír
Pondělí 23 Zdeněk	Úterý 24 Milena	Středa 25 Miloš	Čtvrtek 26 Zora	Pátek 27 Ingrid	Sobota 28 Otýlie	Neděle 29 Zdislava
Pondělí 30 Robin	Úterý 31 Marika	<p>Housky nakrájíme na kostičky a opečeme na tuku. Smícháme mouku, vejce, sůl a vlijeme droždí, které jsme rozpustili ve vlažné vodě. Dobře propracujeme, až vznikne tužší, ale vláčné těsto. Nakonec vmícháme vychladlou housku. Těsto posypeme trochou mouky, přikryjeme utěrkou a dáme kynout na teplé místo. Vykytnuté místo rozdělíme na dva díly a na moukou posypaném prkénku vytvarujeme dvě šišky. Vložíme je do vroucí osolené vody a vaříme celkem 20 minut. Po prvních 10 minutách varu je obrátíme. Hotové knedlíky nakrájíme nití na plátky.</p>				

3 hrnky hrubé mouky
¼ kostky droždí
asi 1 ½ hrnku vody
2 housky

1 lžíce tuku
1 vejce
sůl



Dobrou chuť přeje Kamilka.

ÚNOR 2012

Bramborové šišky

		Středa 1 Hynek	Čtvrtek 2 Nela - Hromnice	Pátek 3 Blažej	Sobota 4 Jarmila	Neděle 5 Dobromila
Pondělí 6 Vanda	Úterý 7 Veronika	Středa 8 Milada	Čtvrtek 9 Apolena	Pátek 10 Mojmír	Sobota 11 Božena	Neděle 12 Slavěna
Pondělí 13 Věnceslav	Úterý 14 Valentýn	Středa 15 Jiřina	Čtvrtek 16 Ljuba	Pátek 17 Miloslava	Sobota 18 Gizela	Neděle 19 Patrik
Pondělí 20 Oldřich	Úterý 21 Lenka	Středa 22 Petr	Čtvrtek 23 Svatopluk	Pátek 24 Matěj	Sobota 25 Liliana	Neděle 26 Dorota
Pondělí 27 Alexandr	Úterý 28 Lumír	Středa 29 Horymír	125 dkg předem uvařených brambor druhý den nastrouháme a přidáme 2 celá vejce, 1 lžice soli 15 dkg krupice 35 dkg polohrubé mouky - trochu mouky si oddělíme na podsypání (až budeme dělat šišky)			

Uděláme těsto a dáme jednu malou šišku do vařící se vody. Až vyplave, necháme ještě 3-4 minuty pozvolna vařit. Když se šiška hodně povolí nebo rozvaří, přidáme mouku a na jaře i trochu škrobu do těsta.

Po uvaření šišky vyndáme na větší cedník a po chvíli propláchneme studenou vodou a necháme odkapat. Aby se

nelepily, pokapeme je olejem a proklepeme. Jsou k masu nebo na sladko s mákem, strouhankou na tuku osmaženou na sladko i slano.

Dobrou chuť přeje Boženka.



BŘEZEN 2012

Hrnečkové knedlíky

						Čtvrtek	Pátek	Sobota	Neděle
						1 Bedřich	2 Anežka	3 Kamil	4 Stela
Pondělí	Úterý	Středa	Čtvrtek	Pátek	Sobota	Neděle			
5 Kazimír	6 Miroslav	7 Tomáš	8 Gabriela	9 Františka	10 Viktorie	11 Anděla			
Pondělí	Úterý	Středa	Čtvrtek	Pátek	Sobota	Neděle			
12 Řehoř	13 Růžena	14 Růt a Matylda	15 Ida	16 Elena a Herbert	17 Vlastimil	18 Eduard			
Pondělí	Úterý	Středa	Čtvrtek	Pátek	Sobota	Neděle			
19 Josef	20 Světлана	21 Radek	22 Leona	23 Ivona	24 Gabriel	25 Marján - Začátek letního času			
Pondělí	Úterý	Středa	Čtvrtek	Pátek	Sobota	Neděle			
26 Emanuel	27 Dita	28 Soňa	29 Tat'ána	30 Arnošt	31 Kvido				

Kolik rohlíků, tolik vajec

kolik hrnečků mouky, tolik hrnečků mléka

Pozor – rohlíků i vajec musí být 2x tolik, tzn. 2 rohlíky, 2 vejce, hrnek hrubé mouky, hrnek mléka.

Všechno smícháme dohromady, osolíme a vypracujeme těsto, které necháme chvíli odpočinout.

Připravíme si $\frac{1}{4}$ l hrnečky, které vymažeme máslem a do nich těsto nalijeme asi tak do $\frac{3}{4}$. Hrnečky postavíme do hrnce a dáme tolik vody, aby se nepotopily tzn. do $\frac{3}{4}$ hrnečků.

Pozvolna zahříváme, aby hrnečky nepraskly.

Od bodu varu se knedlíky vaří 30 minut. Nakonec je vyklopíme a nakrájíme.

Výborně se hodí ke svíčkové s brusinkami.

Dobrou chuť přeje Jarmilka.



DUBEN 2012

Nejjednodušší bramborové knedlíky

<i>Nejjednodušší bramborové knedlíky</i>							Neděle 1 Hugo
Pondělí 2 Erika	Úterý 3 Richard	Středa 4 Ivana	Čtvrtek 5 Miroslava	Pátek 6 Vendula	Sobota 7 Heřman a Hermína	Neděle 8 Ema - Boží hod velikonoční	
Pondělí 9 Dušan - Velikonoční pondělí	Úterý 10 Darja	Středa 11 Izabela	Čtvrtek 12 Julius	Pátek 13 Aleš	Sobota 14 Vincenc	Neděle 15 Anastázie	
Pondělí 16 Irena	Úterý 17 Rudolf	Středa 18 Valérie	Čtvrtek 19 Rostislav	Pátek 20 Marcela	Sobota 21 Alexandra	Neděle 22 Evženie	
Pondělí 23 Vojtěch	Úterý 24 Jiří	Středa 25 Marek	Čtvrtek 26 Oto	Pátek 27 Jaroslav	Sobota 28 Vlastislav	Neděle 29 Robert	

Pondělí
30
Blahoslav

1 kg vařených brambor nastrouhat
 ½ kg hrubé mouky
 1 vejce
 1 lžičce sádla
 1 lžičce octa do těsta a 1 lžičce octa do vody
 trochu soli

Vál posypeme solamylem.
 Vytvarujeme tři knedlíky.
 Do vody přidáme lžičci octa a vaříme 20 minut.



Dobrou chuť přeje Haňulka.

KVĚTEN 2012

	Úterý	Středa	Čtvrtek	Pátek	Sobota	Neděle
	1 Svátek práce	2 Zikmund	3 Alexej	4 Květoslav	5 Kaučle - Květnové povstání	6 Radoslav
Pondělí 7 Stanislav	Úterý 8 Den osvobození od fašismu	Středa 9 Ctibor	Čtvrtek 10 Blažena	Pátek 11 Svatava a Svatoláva	Sobota 12 Pankrác	Neděle 13 Servác
Pondělí 14 Bonifác	Úterý 15 Žofie	Středa 16 Přemysl	Čtvrtek 17 Aneta	Pátek 18 Nataša	Sobota 19 Ivo	Neděle 20 Zbyšek
Pondělí 21 Monika	Úterý 22 Emil	Středa 23 Vladimír	Čtvrtek 24 Jana	Pátek 25 Viola	Sobota 26 Filip	Neděle 27 Valdemar
Pondělí 28 Vilém	Úterý 29 Maxmilián	Středa 30 Ferdinand	Čtvrtek 31 Kamila	<i>Lehké knedlíčky</i>		

30 dkg vevy (housky)
3 dkg másla
8 dkg hrubé mouky
2 vejce
sůl
0,4 l mléka

Den staré housky nakrájíme na kostičky. Přelijeme mlékem se solí a rozkvedlanými vejci a máslem. Zlehka promícháme a necháme 5 minut. Potom promícháme s hrubou moukou. Z těsta tvarujeme kulaté knedlíky (trochu menší než tenisový míček) a zavaříme do vroucí vody. Vaříme 12 minut. Vařené knedlíky rozkrojíme.

Dobrou chuť přeje Boženka.



ČERVEN 2012

Rychlý knedlík

					Pátek 1 Laura	Sobota 2 Jarmil	Neděle 3 Tamara
Pondělí 4 Dalibor	Úterý 5 Dobroslav	Středa 6 Norbert	Čtvrtek 7 Iveta a Slavoj	Pátek 8 Medard	Sobota 9 Stanislava	Neděle 10 Gita	
Pondělí 11 Bruno	Úterý 12 Antonie	Středa 13 Antonín	Čtvrtek 14 Roland	Pátek 15 Vít	Sobota 16 Zbyněk	Neděle 17 Adolf	
Pondělí 18 Milan	Úterý 19 Leoš	Středa 20 Květa	Čtvrtek 21 Alois	Pátek 22 Pavla	Sobota 23 Zdenka	Neděle 24 Jan	
Pondělí 25 Ivan	Úterý 26 Adriana	Středa 27 Ladislav	Čtvrtek 28 Lubomír	Pátek 29 Petr a Pavel	Sobota 30 Šárka		

2 hrnečky (2x250 ml) hladké mouky (může být i polohrubá)
1 vejce
sůl
¾ hrnečku perlivé vody nebo prášek do pečiva
na kostky nakrájeného 1 ½ rohlíku

Mezi zaděláváním těsta dáme vařit vodu.
Vytvoříme dva knedlíky a hned vaříme 20 minut.

Vhodný na masné sosy – nesají jako kynutý knedlík.

Dobrou chuť přeje Maruška.



ČERVENEC 2012

Tuhé knedlíky (ze syrových brambor)

							Neděle 1 Jaroslava
Pondělí 2 Patricie	Úterý 3 Radomír	Středa 4 Prokop	Čtvrtek 5 Dan Cyrila a Metoděje	Pátek 6 Mistr Jan Hus	Sobota 7 Bohuslava	Neděle 8 Nora	
Pondělí 9 Drahoslava	Úterý 10 Libuše a Amálie	Středa 11 Olga	Čtvrtek 12 Bořek	Pátek 13 Markéta	Sobota 14 Karolína	Neděle 15 Jindřich	
Pondělí 16 Luboš	Úterý 17 Martina	Středa 18 Drahomíra	Čtvrtek 19 Čeněk	Pátek 20 Ilja	Sobota 21 Vítězslav	Neděle 22 Magdaléna	
Pondělí 23 Libor	Úterý 24 Kristýna	Středa 25 Jakub	Čtvrtek 26 Anna	Pátek 27 Věroslav	Sobota 28 Viktor	Neděle 29 Marta	
Pondělí 30 Bořivoj	Úterý 31 Ignác	<p>4 větší brambory nejemno nastrouháme, vymačkáme vodu, slijeme, škrob necháme a do toho hodíme brambory</p> <p>1 vejce sůl 4 včerejší rohlíky nakrájené na kostičky</p>					

Z těsta tvarujeme knedlíky velké asi jako tenisové míčky, hodně utahujeme. Než je dáme vařit obalíme je v solamylu. Vaříme asi 17 minut.



Dobrou chuť přeje Vlastina.

SRPEN 2012

Tvarohové knedlíčky

		Středa 1 Oskar	Čtvrtek 2 Gustav	Pátek 3 Miluše	Sobota 4 Dominik	Neděle 5 Kristián
Pondělí 6 Oldřiška	Úterý 7 Lada	Středa 8 Soběslav	Čtvrtek 9 Roman	Pátek 10 Vavřinec	Sobota 11 Zuzana	Neděle 12 Klára
Pondělí 13 Alena	Úterý 14 Alan	Středa 15 Hana	Čtvrtek 16 Jáchym	Pátek 17 Petra	Sobota 18 Helena	Neděle 19 Ludvik
Pondělí 20 Bernard	Úterý 21 Johana	Středa 22 Bohuslav	Čtvrtek 23 Sandra	Pátek 24 Bartoloměj	Sobota 25 Radim	Neděle 26 Luděk
Pondělí 27 Otakar	Úterý 28 Augustýn	Středa 29 Evelína	Čtvrtek 30 Vladěna	Pátek 31 Pavína		

3 tvarohy (z toho jen 1 tučný)
3 vejce
5 lžic hrubé krupice
trochu soli

Ze všech surovin vypracujeme těsto.
Tvarujeme asi jako pingpongové míčky.
Vařené jsou, když vyplavou.



Dobrou chuť přeje Andulka.

Z Á Ř Í 2 0 1 2

Budějovické knedlíky

					Sobota 1 Linda a Samuel	Neděle 2 Adéla
Pondělí 3 Bronislav	Úterý 4 Jindřiška	Středa 5 Boris	Čtvrtek 6 Boleslav	Pátek 7 Regína	Sobota 8 Mariana	Neděle 9 Daniela
Pondělí 10 Irma	Úterý 11 Denisa	Středa 12 Marie	Čtvrtek 13 Lubor	Pátek 14 Radka	Sobota 15 Jolana	Neděle 16 Ludmila
Pondělí 17 Naděžda	Úterý 18 Kryštof	Středa 19 Zita	Čtvrtek 20 Oleg	Pátek 21 Matouš	Sobota 22 Darina	Neděle 23 Berta
Pondělí 24 Jaromír	Úterý 25 Zlata	Středa 26 Andrea	Čtvrtek 27 Jonáš	Pátek 28 Václav - Den české státnosti	Sobota 29 Michal	Neděle 30 Jeroným

5 den starých rohlíků, nakrájených na kostičky
 5 středně velkých syrových brambor nastrouhat na jemném
 struhadle
 1 vajíčko
 sůl
 lžička mléka

je-li těsto řídké, přidáme strouhanku

Vypracujeme těsto, utvoříme koule velikosti tenisového
 míčku a vaříme 12 – 15 minut.

Dobrou chuť přeje Boženka.



ŘÍJEN 2012

Pondělí 1 Igor	Úterý 2 Olívie a Oliver	Středa 3 Bohumil	Čtvrtek 4 František	Pátek 5 Eliška	Sobota 6 Hanuš	Neděle 7 Justýna
Pondělí 8 Věra	Úterý 9 Štefan a Sára	Středa 10 Marína	Čtvrtek 11 Andrej	Pátek 12 Marcel	Sobota 13 Renáta	Neděle 14 Agáta
Pondělí 15 Tereza	Úterý 16 Havel	Středa 17 Hedvika	Čtvrtek 18 Lukáš	Pátek 19 Michaela	Sobota 20 Vendelin	Neděle 21 Brigita
Pondělí 22 Sabina	Úterý 23 Teodor	Středa 24 Nina	Čtvrtek 25 Beáta	Pátek 26 Erik	Sobota 27 Šarlota a Zoe	Neděle 28 Den vzniku Československa - Konec letního času
Pondělí 29 Silvie	Úterý 30 Tadeáš	Středa 31 Štěpánka	<p><i>Špekové knedlíky</i></p> 			

6 rohlíků
15 dkg vařeného uzeného bůčku
3 vejce
5 dkg hrubé mouky
2 dcl mléka
1 menší cibule

1 lžice petrželky
1 lžice sádla
muškátový oříšek
pepř
sůl

Osmažit cibuli, rohlíky nakrájené na kostičky přelit ½ mléka.
Do druhé půlky mléka dát vejce, mouku, sůl, pepř. Pak vše
smíchat a přidat petrželku.
Kulaté knedlíky vaříme podle velikosti 15-20 minut.

Dobrou chuť přeje Miládka.

LISTOPAD 2012

*Fajr knedlíky
z mikrovlnky*

					Čtvrtek 1 Felix	Pátek 2 Památka zesnulých	Sobota 3 Hubert	Neděle 4 Karel
Pondělí 5 Miriam	Úterý 6 Liběna	Středa 7 Saskie	Čtvrtek 8 Bohumír	Pátek 9 Bohdan	Sobota 10 Evžen	Neděle 11 Martin		
Pondělí 12 Benedikt	Úterý 13 Tibor	Středa 14 Sáva	Čtvrtek 15 Leopold	Pátek 16 Otmar	Sobota 17 Mahulena - Boj za svobodu	Neděle 18 Romana		
Pondělí 19 Alžběta	Úterý 20 Nikola	Středa 21 Albert	Čtvrtek 22 Cecílie	Pátek 23 Klement	Sobota 24 Emilie	Neděle 25 Kateřina		
Pondělí 26 Artur	Úterý 27 Xenie	Středa 28 René	Čtvrtek 29 Zina	Pátek 30 Ondřej				



3 rohlíky nebo housky nakrájíme na kostičky (nejlepší je použít jen vnitřek bez krajů)
4 lžíce hrubé mouky
2 vejce, bílky našlehat
zelená petrželka
mléka dle potřeby

Uděláme těsto.
Hrnky vymažeme sádlem a vysypeme přesátou strouhankou.
(použijeme hrnky s rovným ne vyvýšeným dnem)
Těsto stačí na tři hrnky.
Dáme na 7 minut do mikrovlnné trouby.

Dobrou chuť přeje Boženka.

PROSINEC 2012

Bramborové knedlíky s houskou

					Sobota 1 Iva	Neděle 2 Blanka
Pondělí 3 Svatoslav	Úterý 4 Barbora	Středa 5 Jitka	Čtvrtek 6 Mikuláš	Pátek 7 Ambrož a Benjamin	Sobota 8 Květoslava	Neděle 9 Vratislav
Pondělí 10 Julie	Úterý 11 Dana	Středa 12 Simona	Čtvrtek 13 Lucie	Pátek 14 Lýdie	Sobota 15 Radana a Radan	Neděle 16 Albina
Pondělí 17 Daniel	Úterý 18 Miloslav	Středa 19 Ester	Čtvrtek 20 Dagmar	Pátek 21 Natálie	Sobota 22 Šimon	Neděle 23 Vlasta
Pondělí 24 Adam a Eva - Štědrý den	Úterý 25 Boží hod vánoční	Středa 26 Štěpán - 2. svátek vánoční	Čtvrtek 27 Žaneta	Pátek 28 Bohumila	Sobota 29 Judita	Neděle 30 David

Pondělí
31
Silvestr

½ kg den předem uvařených brambor
4 rohlíky nakrájené na kostičky
1 vejce
sůl
7 dkg solamylu
7 dkg dětské krupičky
trochu mléka

Brambory nastroháme a vypracujeme těsto.
Přikryjeme utěrkou.
Lze je zadělat hned ráno a v poledne vařit.
Vytvarujeme 2 knedlíky.
Vaříme 20 minut na páře. Neotáčíme!

Dobrou chuť přeje Jiřinka.

