



# Zapomenuté delikatesy jako zdroj inspirace

*Jaro se blíží, a tak je nejvyšší čas připravit si doma pučálku, kdysi typické velikonoční mlsání. Oživme si vzpomínky i na další polozapomenuté pochoutky z dob našich babiček. Věděli byste, čemu se říkalo prachanda nebo čím vynikaly karlovarské švestky?*



Kdo by si za dlouhých zimních večerů u televize občas nezahřešil chroupáním smažených brambůrků nebo solených buráčeků. Zdravější alternativou těchto tučných pamlsků by například mohla být pučálka. Ještě v polovině minulého století se bez ní neobešla žádná velikonoční tabule v domácnostech, kde se dbalo na tradice. Tento chutný pokrm byl u nás rozšířen doslova od Šumavy k Tatrám. Název pučálka pro tuto křupavou pochoutku z naklíčeného opraženého hrachu je shodný v češtině i ve slovenštině a shodná byla i její příprava pučálky v obou zemích. V kuchařských knihách z padesátých a šedesátých let dvacátého století je pučálka ještě považována za tehdy běžný pokrm a recept na ni uváděn v kapitole luštěnin.

Připomeňme ve stručnosti návod: Namočíme hrách a ponecháme ve vodě tak dlouho, až vyrazí klíčky. Pak ho na omastku rychle oprašíme. Podáváme slaný nebo sladký. Podle chuti lze slanou opraženou pučálku posypat červenou mletou paprikou, sladkou

variantu pak skořicí nebo ji pokapat medem. Vzniklý pokrm je výživově velmi hodnotný, neboť v naklíčených semenech znovu vznikají cenné látky, které má pouze čerstvý. Například je to vitamín C, který jinak suchým luštěninám chybí.

## Svépomocí za tři dny

Kdo by si chtěl pučálku udělat doma, měl by počítat s tím, že k její přípravě jsou zapotřebí nejméně tři dny. Tak dlouho totiž přibližně trvá řádné naklíčení hrachu. Klíčky vyraší pouze z celých kuliček. Před namočením do vody je tedy třeba hrách pečlivě přebrat a vytřídit z něj plody poškozené nebo rozpůlené. Vodu je třeba denně vyměňovat, nejlépe opakovaně. K namáčení hrachu stačí běžná sklenice od okurek nebo kompotu, hladina vody by měla dvakrát převyšovat hrách. Nádoba s klíčícím hrachem by za pokojové teploty měla stát na světlém místě, nikoli však na přímém slunci. Aby se pučálka podařila, musí být hrách stále vlhký. Naklíčený hrách se pražil na sádle nebo na másle, případně jen tak nasucho. Z dobové

literatury vyplývá, že hotovou pučálku si lidé u nás ještě v meziválečném období mohli koupit na tržištích a jarmarcích, kde ji prodávaly babky pučálnice. Na přenosných kamínkách nebo v kotlíčcích ji pučálnice připravovaly také v ulicích měst obdobně, jako se před Vánoci prodávaly v ulicích pečené kaštiny.

## Masopustní specialita nepřežila rok 2000

Protože vrcholí masopust, připomeňme, že pučálka je typické masopustní jídlo. Protože je rostlinného původu, patřila také mezi šestero postních jídel, doporučených v době mezi masopustem a Velikonocemi. Řadila se rovněž k oblíbeným velikonočním pokrmům. Místně se jedla i na Štědrý den. Z odborných publikací jsme zjistili, že pučálka se v Čechách i na Slovensku vyskytovala už od středověku. Čím to, že tato skromná delikatesa přežila několik set let, nikoli však příslovečný rok 2000? Pravdou je, že masopustní stravovací rituály dávno odvál čas. Ve skutečnosti to s pučálkou dopadlo stejně jako s jinými pokrmy, jejichž příprava je zdouhavá a pracná. I když byly z dostupných a mnohdy i finančně nepřilíš nákladných surovin, nikdo s nimi nechtěl ztrácet drahocenný čas. Čas jsou peníze, v době internetu zvláště. A tak taková jídla postupně vymizela nejdřív z našeho jídelníčku a pak i ze slovní zásoby.

## Po prachandě nezbylo ani smítko

Jiným příkladem takové zapomenuté delikatesy může být prachanda. Jde o jemnou drť z mletých sušených hrušek. Prachanda se používala na sypání koláčů, ovocných knedlíků nebo do perníku. V obchodech se tato sladká moučka prodávala ještě v meziválečném období, za první republiky, jak jsme o tom našli zmínku v Potravním kodexu československém (Praha, 1937). V mleté prachandě většinou skončily obyčejné domácí hrušky. Sušené půlené hrušky, zvané křížaly, pocházely většinou z Kalifornie nebo z Jižní Afriky. Díky vydatnějšímu slunečnímu svitu byly hrušky ze zámoří šťavnatější a sladší, než byly hrušky tuzemské. Obdobně to bylo ze sušenými švestkami. Již zmíněný Potravní kodex československý uvádí, že: „Domácí produkce sušených švestek je nepatrná.“ Převážná část sušených švestek na československém trhu se v té