

Velikonoční nádivka aneb proč se nádivce říká hlavička

Hlavička je lidový název pro velikonoční nádivku, svítek, sekanici, nebo sekanou. Název vznikl podle masa v nádivce, které často pocházelo z hlavy telete. Jedná se o tradiční velikonoční pokrm, který obsahuje kopřivy a další byliny. V dřívějších dobách se připravovala bez pečiva, základ tvořilo svářené mléko s krupicí. Existuje mnoho variant pokrmu, které se liší použitými surovinami, ale i způsobem přípravy.

Obliba jarního pokrmu dala vzniknout bezpočtu variant receptů. Mnohde se nádivka stala nedělním jídlem v každé roční době. Někdo jedinečnou chuť vytváří směsí masa, jiný máčením pečiva ve vývaru, muškátovým květem nebo s kombinací bylin.

Díky kontryhelu, popenci, pampeliškám, kopřivám, pažitce a dalším bylinkám chutná jarní nádivka nejvíce ze všech. V lidových tradicích tento pokrm symbolizuje nový život i naději na dobrý úrodný rok podobně jako celé Velikonoce. Ostatně do velikonočních nádivek se dřív běžně přidávalo jehněčí, kůzlečí nebo telecí maso. Telecí často pocházelo z hlavy — proto se dodnes nádivce říká hlavička. Nebo také sekanina či řežábek.

Na talíři pak upečené dílo zazáří ve společnosti příloh vídaných častěji i zřídka. Někde se tulí k bramborům, jinde kamarádi se špenátem, uctivě vykukuje z kuřete nebo se spolu s knedlíkem koupe v omáčce...

Na talíři pak upečené dílo zazáří ve společnosti příloh vídaných častěji i zřídka. Někde se tulí k bramborům, jinde kamarádi se špenátem, uctivě vykukuje z kuřete nebo se spolu s knedlíkem koupe v omáčce...

O velikonočním čase se slovo nádivka nebo také nádivina, sekanice, jeřábek či hlavička mění v tradiční představu jarního pokrmu s masem, bylinkami a vejci. Z gastronomického pohledu je to ale opravdový skvost. Podává se za tepla i za studena, může jí být naplněno maso nebo se servíruje samostatně a k jejímu ochucení lze použít téměř cokoli...

Cesta nádivky jako specifického gastronomického druhu započala v 16. století na královských stolech tudorovské Anglie. Móda a chuť nadívání nadchla brzy i královský dvůr Francie a stala se vrcholem luxusu i prezentace. Historie nám zaznamenala příklady nádivek, kdy ze servírované labutě naplněné holubem vylétl nakonec živý slavík. Ale tahle podívaná císařských, královských či carských dvorů má v našich zemích podobu daleko věcnější, vycházející z tradic kuchyně bavorské a jihoněmecké.

Nádivky z celé Evropy

Není snad evropské země, kde by nádivkám nepatřilo zvláštní místo. Z anglické kuchyně přešlo na kontinent nejen nadívané skopové, jehněčí či telecí maso, ale zejména krocani, kachny a křepelky. Vídeňský dvůr doplnil nádivky o omáčky, játra a sardelky, z Uher se prosadilo používání papriky a zelí, bavorská a česká kuchyně preferovala do nádivek přidávání koření, česneku, smetany či žampionů, Francie dochucovala nádivky zase lanýži. Židovská kuchyně nabízí plněné zelí či masové ptáčky, nadívané husí či krocaní krky, kachnu s nudlovou nádivkou, nadívanou slepicí nebo kuře, ale ozdobou hostin byla plněná ryba – Gefilte fiš. Makedonie má v oblibě nádivky se sušenými švestkami, Dalmácie plněné olihně či tykvičky, Bosna zase plněné cibule nebo papriky naplněné strouhankou a fazolemi, Rumunsko rajčata plněná sýrem, Řecko nabízí kachnu nadívanou sardelemi, husu s kaštany, mandlemi a směsí mas či nadívané makarony, plněné okurky, papriky a vinné listy. V Srbsku se podávají zelné listy plněné uzeným, v Bulharsku plněné kedlubny, papriky skopovým masem, rajčata vejci a sýrem. Z Itálie známe cibuli se šunkovou nádivkou, plněné telecí hrudí s parmazánem, různé plněné těstoviny a plněnou zeleninu, zejména baklažány. K Vídni patří i žemlovka plněná masovou nádivkou či plněný fogoš, k Německu plněné krutí řízky, plněná kachna, nebo telecí hrudí, Portugalsko nabízí rajčata či papriky plněná sardinkami, Skandinávie naplňuje mnohé omelety a husy jablky a čerstvými švestkami. Švýcaři do nádivek používají své sýry. A takto bychom mohli pokračovat, každá evropská země má totiž své nádivky a nadívané speciality.

Nádivky patří ke kulinární klasice

Dovolím si vrátit se do historie. Již v kuchařce Severína mladšího z počátku 16. století najdeme telecí hrudí nadívané směsí vajec, rozinek a mandlí bohatě kořeněné, drůbež nadívanou hruškami či jablky. Alchymista Bavor Rodovský ve své „kuchmistrovské“ knize z roku 1591 vedle drůbeže nabízí i recept na plněné křepelky. Na přelomu 19. a 20. století, kdy vládly domácnostem Kuchařka Domácnosti a kuchařka České školy kuchařské, najdeme vedle připravovaných nádivek i tuhle vysvětlivku:

„Nadívati (farcet) nazývá se v kuchařství výkon, kterým dutiny nebo otvory uměle utvořené, jak mas a drůbeže, tak i pečiva se vyplňují, čili nadívají. Nadíváme: 1. Celé kůže stažené z drůbeže, které se tím vyplní a nabudou zase prvotního tvaru, jelikož kosti, maso i dutina břišní, nahrazení jsou nádivkou. Totéž, často i při rybách se děje. 2. Volata, krk a otvor utvořený oddělenou vrchní blanou prsíček u domácí některé divoké drůbeže, čemuž se také říká „kůži podebrati“. 3. Otvor mezi vrchní a spodní blanou na dolní části telecí ledviny, jakož i hrudí. 4.

Vyplňování řízkův i velikých, tence rozříznutých a rozložených kusů mas, které se pak svinou, čili zabalí.“

Historická inspirace

Vybírám dnes historické nádivkové recepty z Kuchařky Domácnosti z roku 1892 a připomenu i ty, se kterými naši šéfkuchaři oslovili svět na světových gastronomických akcích.

Nepomucká hlavička babičky Amálie

Asi 1 kg prorostlého uzeného rozsekáme na malé kousky, spolu s tlustým od šunky. V míse rozšleháme 6 vajec, přilijeme k nim asi $\frac{1}{4}$ l mléka, přidáme na kostičky nakrájené housky či rohlíky, (asi 12–16 kusů), nasekané maso, 2 plné hrsti sekaných jarních mladých kopřiv, popenec, nasekanou petrželku, pažitku, špetku kmínu a muškátový květ a oříšek. Podle potřeby osolíme, a aby houska změkla a dostala správnou chuť, přidáme asi hrnek vývaru z uzeného masa. Pečlivě promícháme a necháme asi hodinu odležet. Pak nádivku rozprostřeme do dobře vymaštěného pekáče a pečeme do zlatova.

Recepty

Špenátový nákyp s uzeným masem

Potřebujeme:

- 1 balíček mraženého špenátu
- 200 g vařeného uzeného masa
- 2 polévkové lžíce másla
- 3 vejce
- 2 rohlíky
- 3 stroužky česneku
- špetku mletého pepře
- trochu mléka
- sůl, polévkové koření typu vegeta
- tuk na vymazání
- jemná strouhanka na vysypání zapékací misky nebo formy

Jak na to:

Špenát podusíme. Rohlíky nakrájíme na kostky a namočíme je v mléce. V misce utřeme máslo se žloutky a solí, přidáme vymačkané rohlíky, špenát, nadrobno pokrájené uzené maso, rozetřený česnek, pepř a polévkové koření. Nakonec opatrně vmícháme dotuha ušlehaný sníh ze tří bílků.

Hmotu vložíme do tukem vymazané a strouhankou vysypané zapékací misky nebo do nízké bábovkové formy (věnec) a pečeme v předehřáté troubě, dokud povrch nezezlátne. Jako příloha se hodí americké nebo šťouchané brambory.

Zeleninová bábovka s bylinkami

Potřebujeme:

- 400 g brambor
- 200 g hrubé mouky
- 200 g polohrubé mouky
- 1 balíček sušeného droždí
- 3 vejce
- asi 300 ml zeleninového vývaru
- trochu pepře, drceného kmínu, vegety, podle chuti sůl
- 250 g listového špenátu nebo kapusty
- 250 g mrkve
- 100 g anglické slaniny
- petrželku, pažitku, libeček“

Jak na to:

Brambory uvaříme ve slupce, oloupeme je a prolisujeme. Z mouky, droždí, brambor, vajec, vývaru, koření a soli vypracujeme vláčné těsto a dáme je vykynout.

Špenát spaříme a necháme okapat, (použijeme-li kapustu, povaříme ji spolu s kolečky mrkve, rovněž dáme okapat), posekáme na kousky.

Slaninu pokrájenou na kostičky vyškváříme a se zeleninou i pokrájenými bylinkami vmícháme do těsta, které dáme znovu krátce vykynout. Poté vše vložíme do tukem vymazané formy a zvolna upečeme.

Kynutá velikonoční hlavička

Potřebujeme:

- 10 dva až tři dny starých rohlíků
- 10 vajec
- 1 kostku droždí
- 500 ml mléka
- česnek
- sůl, pepř, majoránku
- 125 g tuku typu Hera
- 600–900 g vařeného uzeného masa

Jak na to:

Rohlíky nakrájíme na plátky, mléko dáme vařit a přidáme do něj tuk. Horkým mlékem zalijeme rohlíky. Přidáme vejce, česnek, sůl, pepř, majoránku, rozdrobíme kostku droždí a vše dobře rozmícháme.

Poté přidáme uzené maso (můžeme zaměnit za houby). Přidáme hrst polohrubé mouky, hrst hrubé mouky a hrst dětské krupičky. Vše znovu promícháme. Těsto musí být husté podobně jako na lívance. Pokud jsou, přidávám do těsta čerstvé kopřivy nasekané nadrobno.

Pekáč vymažeme sádlem a vysypeme hrubou moukou, nalijeme do něj těsto a necháme je asi hodinu kynout.

Po vykynutí hlavičku upečeme ve vyhřáté troubě dorůžova.

Hlavička ze tří druhů masa

Potřebujeme:

- 200 g uzené krkovice
- 200 g kuřecího masa
- 200 g vepřové plece
- 6 vajec
- sůl
- hrst mladých kopřiv
- svazek zelené petrželky
- 6 žemlí
- 120 ml mléka
- podle chuti pepř
- sůl
- špetku muškátového květu
- sádlo na vymaštění pekáče

Jak na to:

Uzené a kuřecí maso uvaříme každé zvlášť doměkka. Vepřovou plec omyjeme, osolíme a upečeme. Maso dáme vychladnout a poté je nakrájíme na kostičky.

Omyté kopřivy a petrželovou nat' nasekáme nadrobno. Žemle pokrájíme na kostičky, vložíme do misky a navlhčíme mlékem, vývarem z uzeného masa a můžeme přidat i trochu výpečků z vepřového masa.

K žemlím přidáme pokrájené maso a nasekané bylinky, podle chuti osolíme a okořeníme. Nakonec vmícháme žloutky, dobře promícháme a do hmoty opatrně zapracujeme tuhý sníh z bílků.

Pečeme 20 až 25 minut v troubě vyhřáté na 140 °C. Upečenou hlavičku podáváme s kyselou okurkou nebo se zeleninou.

Velikonoční klobásová nádivka

Potřebujeme:

- 7 rohlíků
- 1/2 l vývaru z uzeného masa
- 200 g klobásy
- 200 g vařeného uzeného masa
- 1 menší pórek
- 6 až 7 vajec
- jarní bylinky
- mletý pepř, kmín, sůl
- tuk na vymazání pekáčku
- 2 nebo 3 vejce uvařená natvrdo

Jak na to:

Rohlíky namočíme v uzeném vývaru, potom je vymačkáme, přidáme na kolečka pokrájenou klobásu, umleté uzené maso, nadrobno pokrájený pórek, žloutky, nasekané bylinky, koření, sůl a promícháme. Nakonec přidáme sníh z bílků a lehce promícháme.

Směs dáme do tukem vymazaného pekáčku, do povrchu zatlačíme čtvrtky uvařených vajec a zvolna pečeme dočervena.

Babiččina velikonoční nádivka

Potřebujeme:

- 200 g vepřového ramínka
- 250 g hovězího nebo telecího masa
- 250 g uzeného masa
- 6 rohlíků
- 1/4 l vývaru z masa
- 6 vajec
- jarní bylinky
- mletý pepř, muškátový oříšek
- tuk na vymazání pekáčku

Jak na to:

Rohlíky nakrájíme na kostičky a zalijeme vývarem. Uvařené maso pokrájíme na kousky, přidáme namočené rohlíky, žloutky, posekané bylinky, okořeníme a osolíme. Nakonec do hmoty vmícháme pevně ušlehaný sníh.

Směs dáme do vymazaného pekáčku a lehce zapečeme dočervena.

Tvarohová vánočka nebo bochánek - mazanec

Potřebujeme:

- 500 g hladké mouky
- 250 g tvarohu (ne vanička)
- 150 g cukru moučka
- 150 g másla
- 2 vejce
- 1 vanil. cukr
- 100 ml mléka
- 2 lžíce rumu
- 2 prášky do pečiva
- citron. kůra
- mandle
- vejce na potřetí

Jak na to:

Změklé máslo utřít s cukrem, přidat vejce, tvaroh, rum, mléko. Dále mouku s prdopečem a citron. kůru, mandle. Těsto má být nelepivé. Pokud lepí, stačí přidat maličko mouky.

Uplést vánočku - množství je na dvě pěkné vánočky. Potřít rozšlehaným vejcem, posypat mandlemi.

Péct na 160 stupňů asi 35 - 45 minut dozlatova.

Lze použít i na mazanec nebo štolu.