

Číslo 10 * 2010 * cena 0 Kč

Tento tramský – vodácký občasník Vitr vydává: Vlčice, Frenky, Míňa a Merlin





Přejeme Vám šťastný Nový rok 2011 plný krásných vandrů a toulek, zábavného sjíždění řek, pohodových potlachů, slezin a jamů. A hlavně spokojených návratů domů. **Krásné pohodové čtení a za rok jsme tu zas :-)**

Vaše redakce

OBSAH

Obsah, Zpravodaj	str. 2
Poezie z mechu	str. 3
Turistické vizitky	str. 3
Putování Tolštejnským panstvím	str. 3
Z Vlčího kotlíku	str. 3
Ať jsou šlajсны plný vody	str. 3
Velký vandr Australský	str. 4
Z půdy	str. 4
Toulky světem - Stopem s Foxem	str. 5
Pověsti americké	str. 6 - 7
Naučnou stezkou	str. 7
Trampové na webu	str. 7
Morticiiny bylinky	str. 8 - 10
Po stopách praotce Čecha (Říp)	str. 11
Vandr na Ledovky	str. 12
Náš tip na výlet	str. 13
2x Písnička do zpěvníku	str. 14
Guláš 100x jinak	str. 15 - 18



UZÁVĚRKA PŘÍŠTÍHO ČÍSLA:

1. 11. 2011

Rádi uveřejníme Váš příspěvek.

Moc děkujeme.

Piš, piš, piš nebo tě sní myš ☺

Tento časopis lze také nalézt na www.magica.cz

ZVADLA

CHABAŘOVICKÁ STRUNA 2011

Vlčice alias Ivča Danešová pořádá s Martinem Fridrichem 29. 10. 2011 OD 12 hod. festival na kterém Vám zahraje: Od plotny skok, Trativod, Lást káfé, Bruno Unit, Monokl, The Bee Line, Fiddle Dedee, Dessert, Rowdy Rascals. po skončení festivalu se koná Jam session.

<http://www.blue-eyes.wz.cz/>

OPEN BLUEGRASS JAM MARTINA FRIDRICH

Banjista kapely COP Martin Fridrich pořádá otevřené pohodové jamy v KD Zátíší v Chabařovicích.

<http://www.fridrichmartin.cz/>

COUNTRY AND BLUEGRASS SLOW JAM

Ivča Danešová alias Mandolinwolf pořádá pomalé jamování. Jde o přípravu na otevřené jam sessiony.

<http://mandolinwolf.webnode.cz/>

NOVÉ CD 2010 - BG K POSLECHU

BLANKET | Blanket

MONOGRAM | Hit The Road

PETR BRANDEJS BAND | Pro děti

PETR KŮS A FÁMY | Řeka Shenandoah

POUTNÍCI | CD Poutníci slaví 40 - live

Zdroj: Bluegrassová asociace ČR.

- VLČICE -

TRAMPSKÝ ZPĚVNÍK

Vyšel zpěvník Trampské písně 1920-1939, je výjimečný jednak příloženým CD s původními nahrávkami z první republiky a také podrobným prepisem kytar v notách a tabulatuře. www.outdooring.cz a www.noty-video.cz

Čepar - Ctirad Oráč

SOUTĚŽE...

Z VLČÍHO KOTLÍKU | Odpovědná osoba: Vlčice

Téma z č. 4 - Guláš 100x jinak Uzavřeno v tomto čísle

Téma z č. 5 - Kuře 100x jinak

Téma z č. 6 - Bábovka 100x jinak

Téma z č. 7 - Marináda 100x jinak

Téma z č. 8 - Žemlovka 100x jinak

Téma z č. 9 - Čokoláda 100x jinak

Téma tohoto čísla - Ryba 100 x jinak



KONTAKT NA REDAKCI:

Vlčice: magica@seznam.cz

Frenky: evita.argentina@seznam.cz

Míňa: m.tresta@seznam.cz

Merlin: marekvenclicek@gmail.com

Vydáno: prosinec 2010, nákladem 5 ks

Sestavila: Vlčice, grafika: Vlčice, korektura: FOX

Poezie



z mechu

Tulácká duše

na krku mi visí banjo votlučený
kalhoty s trenkami si moc nezadaj
vona i bundesbunda mi už dlouho nevydrží
a kanady se občas taky pohádaj.

Kdyby mi dal někdo fungl novej vohoz
k tomu ještě fůru krásnejch bot
prostě bych nemoh na sebe to voblíct
i když bych vypadal sám jak gróf.

Mě prostě zůstane jen ta tulácká duše
vod tý mě fakt nikdo neodradí
ty kteří půjdou se mnou mnohokrát zdravím
tak teda ahoj kamarádi draží

Fredy Matuška, březen 1969

Turistická vizitka

Nálepky atraktivních turistických míst doplněné kuponem. Zasláním kuponů získáte nový turistický deník, odznaky a další ceny. Atraktivní turistická místa jsou prezentována formou TURISTICKÝCH VIZITEK= NÁLEPEK s obrázkem a kuponem, které lze je nalepit do TURISTICKÉHO DENÍKU a vytvořit si tak album z cest. Zasláním KUPONŮ získá turista nejen spoustu ZNALOSTNÍCH ODZNAKŮ A CEN, ale především PŘEHLED NAVŠTÍVENÝCH MÍST, který si také může zobrazit a doplnovat na internetu. K turistickému deníku jsou vydávány MAPY S OBRÁZKY všech vydaných míst. Vydané Turistické vizitky se stávají pod ikonou projektu součástí map na www.mapy.idnes.cz a také map do navigací od firmy PLANstudio. Turistický deník a vizitky zakoupíte u registrovaných prodejců, nebo vám je můžou zaslat poštou.

Příště: Opisové štítky

Zdroj: www.turisticky-denik.cz

-Vlčice-



Stezka loupežníka Pumphuta

Krásná Lípa - po červené značce Krásný Buk /zbytky zříceniny hradu/ - Vlčí hora /rozhledna/ - Brtníky - dále po zelené Brtnický hrádek - Kyjovské údolí - dále po žluté Kyjov - Krásná Lípa.
Celková délka 22 km.

<http://www.tolstejn.cz/cz/index-vandrovani.htm>

-Fairý-



At' jsou šlajсны plný vody...

Berounka 2010 s dětmi

Fotoreport naleznete zde:

<http://silvernorth.rajce.idnes.cz/2010-07-Berounka/>



Vandrácký salát

500 dg kabanosu, 6 ks vejce, 1 ks cibule, podle chuti ocet a kečup, 3 stroužky, česnek, mletý černý pepř, sůl.

Vejce uvaříme natvrdo. Uvařená vejce zchladíme, oloupeme, nasekáme nebo nakrájíme na kostičky a necháme vychladnout. Kabanos oloupeme a nakrájíme na kostičky. Česnek oloupeme a prolisujeme. Cibuli nasekáme nadrobno. Vše smícháme, podle chuti vmícháme kečup a nakonec opepříme, osolíme a ochutíme cukrem.

Buřty na pivu

černé pivo, 14%, Krušovice nebo Černou horu, a nějaké lepší buřty, třeba kabanos. Buřty nakrájíme na půlky nebo plátky, hodíme na pánvičku s jenom trošinkou oleje, aby se nepřipálily (pokud máte teflonovou, olej můžete vynechat) a zalijeme pivem. Potom smažíme tak dlouho, až to pivo zkaramelizuje a pořádně prosákne buřty. Nezapomeňte obracet.

Buřty v pivu

kilo kabanosu oloupeme, nakrájíme na 5cm špalíčky. Na koncích uděláme zářezy do kříže. Dáme do pekáčku. Na to: cibuli na půlkolečka, sterilované papriky, beraní rohy (balkánské papriky) Zalijeme to tak nějak přiměřeně kečupem sladkým i pálivým. Zředíme černým pivem (cca 3/4 flašky). Pošťoucháme vařečkou - Dáme do trouby na 200°C a za 15 min to zase jakoby pohníme v pekáčku. Stáhneme na 160 a dopečeme 30 min. Jíme z houskou.

Krvavá Betty

buřty oloupat, na půlky do pekáčku, na to cibuli na kolečka, koření - dle nálady - kari, pepř, česnek, paprika... zalit celým kečupem a půlkou piva a vložit na 45 min. do trouby.

SLAVNOSTNÍ BUŘTY

buřty, pikantní hořčice, menší plátky tvrdého sýra, špalíčky sýru Niva, 1-2 cibule

Buřty oloupeme a podélně nařízneme. Vzniklý otvor vymažeme hořčicí, vyplníme plátkem sýra, špalíčkem sýra Niva, kolečkem cibule a sepne párátkem. Vložíme do vyhřáté trouby a pečeme, až se sýr roztaví. Přelijeme kečupem, obložíme zeleninou a podáváme s chlebem nebo pečivem.

-Fairý-



Velký vandr v Austrálii – I.

aneb cesta okolo půl světa za 31 dní v r. 2008 po Asii a Austrálii

Severní teritorium a Jižní Austrálie

Na cestě okolo půl světa jsme s Hankou nejprve projeli Hong Kong, Macao, Čínu, Singapore a cestou z Austrálie znovu přes Singapore ještě Malajsií a Thajsko. Tak jak to vlastně vzniklo, ten nápad dorazit až do Austrálie. Hodiny a hodiny jsem seděl u internetu a brouzдал a nevěřil, že nelítá žádný lowcost a stále hledal. Nakonec jsem našel Tiger Airways, který létal, ale cenově přijatelné bylo pouze spojení Singapore-Darwin za 6000 našich korun za zpáteční let. Dál bylo potřeba vyřešit dopravu, abychom neuvízli jen na severu v období březnových dešťů. Chtěli jsme samozřejmě na Ayers Rock a autobusem to bylo tak drahý, že jsem mohl rovnou uvažovat o letence do Alice Springs a potom o autě. Začal jsem tedy po koupení letenky hledat autopůjčovny. Je to hrozný. 1500 Kč na den a po ujetí 200 km na den příplácení 30 centů na kilometr. Prostě nepřijatelné. Nakonec jsem v očekávání spásy prohledával půjčovnu Sixt, celosvětovou nízkonákladovku. No a jak to dopadlo?

Neměli v Darwinu zastoupení, ale po nějakém čase jsem zjistil, že se přes něj dá pěci jenom půjčit auto od někoho jiného. Tak nakonec to šlo jen mírně přes 1100 Kč a s neomezenými km. Nakonec vše dobře dopadlo. Ještě nezapomenout stan neb ubytování není tam, kde je vidět na obloze Jižní kříž a kde otejká voda z umyvadla obráceně v kruhu než u nás, zrovna nejlevnější. Tak jsme konečně přistáli a než jsme se dostali do Darwinova města, byla půlnoc. Autobus z letiště nás vyhodil u správného hostelu a po zavolání na správná místa přijela soukromá ostraha a odemkla nám pokoj. Pozor Twist na jihu nefungoval, ještě že máme kartu s paušálem, že Hani.

Místní hostel byl ochozový dům obklopený velkými tropickými stromy a s bazénem. Po polonoční sichtě jsme dali snídani a vyrazili autobusem do Muzea a galerie Severního teritoria. Jediného to místa bez vstupného v Teritoriu. Muzejní část se hlavně skládá z vycpanin zvířat, kterým vévodí obrovský krokodýl, který na počkání krájel zubama menší loď a tak se Australani naštváli a šoupli ho do muzea. Galerie obsahuje převážně malby domorodých Australáků a nesmějí se vyfotit. To bylo docela fajn. Jen hrůzostrašná agama a taky různé druhy jedovatých hadů naháněly trochu hrůzu. Jenom 8 z 10 nejedovatějších hadů na světě žije v Austrálii. Brr. Ještě jsme zhlédli nějaké lodě z Polynésie okolí Austrálie a potom v sousedství jali obdivovat Timorské moře a sice jeho Fanouškovu zátoku. No prostě paráda, jenom si do něj vlízt. Jenže chyba lávky. Půl roku se v zátocce nesmí plavat, protože se tam vyskytují žahavé medúzy a hádejte, jaké půlrok to nejde. Takže období dešťů zatím nehrozilo a tak jsme vyrazili do darwinské botanické zahrady, která byla cestou k našemu přechodnému hostelovému domovu. Cesta až na strašné vedro probíhala dobře. Nějaké brodění a potom jsem dostal blběj nápad sednout si na lavičku. Ano běhali tam obrovský mravenci a nebyli vůbec rádi, že jim sedím na jejich lavičce. Zachránil jsem se kalhotama na půl žerdi a paní co šla okolo, možná ještě dneska vzpomíná na můj blběj zadek na zelené louce. Slunce nás nenápadně opéká a Hanka léčí nemoc z klimatizace. Na druhý den nás čeká auto Hyundai na letišti a po mírném nakupovacím zmatku v ulicích ve městě se vydáváme konečně na jih.

Frenky



Dnes jsem pro Vás opráškla příběh Chvála bohu z Trampa č. 5 - květen 1969. Přeji pěkné počeníčko :-)

- Vlčice -

Chvála bohu

Lišák T.O. Černý Had, březen l.p. 1969

Jednou jsme dostali pozvánku na potlach na Brdy.

Hned jsme s Tomem nabalili teletiny.

A před odjezdem jsme si dal na nádraží fazolovou polévku, pořádně se nadláblí a pak honem zabrat ve voze nějaké to místo.

V kupé proti nám seděli dva starší, slušně vyhlížející pánové a docela dobře se bavili. Ten pán vlevo povídá tomu druhému:

"Vidíte, to jsou ti čundráci, co chodí do lesa, nosí sebou chlupatě tašky a říkají tomu cancáky. Kradou taky v lese jehličí a šišky, házejí to do ohně a říkají, že mají táborák. Taky jsem slyšel, že večer po sobě házejí chrupnou a všichni se vejdou v noci pod jeden širák..."

Tom do mě kopl a říkal, že už to nevydrží.

Myslel jsem, že už nevydrží ticho poslouchat tu kritiku. Červenal se, koulel očima a usilovně se vrtěl. Poslouchal jsem ještě chvíli ty pány, když Tom čmáral po okně prstem a dělal, že v kupé vůbec není. Potom se začalo něco pod ním párat a zároveň z něj vyšel ven strašlivý puch.

Ti dva pánové naproti si přestali povídat. Jenom ten první řekl, že touhle tratí jezdí už dva roky pravidelně, ale něco takového se mu ještě nestalo.

Tom zase dostal barvu, šťastně se usmíval a povídal tomu pánovi: "Á ták, to se stalo Vám! Á to je dobře, já už myslel, že se to potkalo mne..."

Ale hned sahal po teletině a koukal zmizet. Já jsem ještě slyšel jak ten pán povídá:

"Chvála bohu, že jsou venku" a otevíral okno.

Dál jsme potom šli pěšky.

- Lišák -





Stopem s Foxem 1993

24.7.1993

Ústí n. L. - Praha - Baden Baden. Zde si prohlédneme dálniční kostel v podobě pyramidy, pro nás dosud nevídané věci :-). Řidič posledního stopu našeho prvního dne nás zve k sobě domů a nabízí nám nocleh. Jmenuje se Fred Maz. Bere nás na večeri přes hranice do Francie, kde si dáváme Flammkuchen.

25.7.1993

Po velmi dobré snídani vyrážíme. Baden-Baden - Strasbourg - Metz. Zde bydlí Malmontovi. Foxovi známí z předchozího stopu s Havranem. Nabízí nám nocleh.

26.7.1993

Prohlídka Metz - Katedrála Sv. Etienne - Hadí brána atd. Poznáváme běžný život francouzské rodiny. Jejich sídlo je složeno ze tří budov. Pozemek odlehlý od městečka. Hned za domem je krásný chovný rybník.

27.7.1993

Po královské snídani vyrážíme na výlet. Metz - Luxemburg - prohlídka katedrály Sv. Matky Boží - budova RTL - Velkovévodský palác - Radnice - Kostel Sv. Michala - Evropský most Vévodkyně Charlotty) - Metz.

28.7.1993

Vzhledem k velmi špatnému počasí zůstáváme u Malmontů. Pozorujeme běh denního života francouzské rodiny. S vnučkou se bavíme pomocí slovníků ☺ S paní Malmont si Fox povídá v němčině. S panem Malmontem anglicky. Velmi jim chutnají škvarkové domácí placky. V němčině se pokoušíme naznačit, z čeho škvarky jsou ☺ Představa, že jsou z prasete je moc netečší ☺ Francouzská kuchyně je zdravá. Máme pořád hlad ☺

29.7.1993

Metz - Paříž - Náměstí Bastily - Pantheon - Lucemburské zahrady - Boulevard Sv. Michala - Noterдам - Eiffelovka věž - Socha Svobody - metrem k Vítěznému oblouku - Elysejská pole náměstí Konkor. Po večeri prohlídka noční Paříže.

30.7.1993

Po snídani v hotelu Francois metrem na výpadovku, stopem do Bruselu. Vzhledem k deštivému počasí hledáme suché místo na nocleh. Ubytovna Sleep Well pro mládež 600 Kč pro 2 osoby na noc. Rozděleno na dívčí a pánské patro :-)

31.7.1993

Po snídani v ubytovně se vydáváme na prohlídku Bruselu - Královské náměstí - Královský palác - Národní palác - Královské zahrady - zde obědváme - Katedrála Sv. Michala - Velké náměstí - čůrající chlapeček jako symbol Bruselu oblečen do různých oblečků (v barokním kostýmu, motocyklista atd.) - Burza - Královská knihovna - stopem do Antverp - nocleh v nedalekém lesku.

1.8.1993

Po snídani v lesku se vydáváme na prohlídku do Antverp - katedrála (zvonkohra) - malý hrad Steen, který leží 1 m nad mořem :-). - muzeum - Grotemark (naš Václavák) - Rubensův dům - stopem do Rotterdamu - nocleh na suchém, vyvýšeném místě nad močály.

2.8.1993

Prohlídka Rotterdamu - přístav - radnice - Erasmova univerzita - Euromast věž 185 m vysoký evropský stožár - Etnografické muzeum - stopem do Amsterdamu - setkání s Ejbím:-) - ubytování v autokempu - nocleh u Ejbího ve stanu - 300 Kč pro 2 osoby. Nocleh pod širákem nedovoleno, ale vzhledem k velké noční bouři jsme moc rádi za Ejbího :-)

3.8.1993

Po snídani v kempu jedeme autobusem do centra - Burza - náměstí PAM - Rembrandtův dům, budova váhy - stopem do Utrecht - Arnhem - nocleh v lesku za městem se dvěma 18ctiletými kluky z Chebu.

4.8.1993

stopem na hranici - dalším stopem za Kolín - chytáme další stop za Norinberk - další stop nás veze 10 km před českoněmeckými hranicemi - poslední stop do Chebu :-). Je pozdě a sháníme nocleh v nádražní ubytovně - chceme se vysprchovat :-). 170 Kč pro dvě osoby. Sprcha horor :-)

5.8.1993

Po snídani v penzioně se vydáváme vlakem z Chebu do Ústí nad Labem a MHD č. 9 do Krásného Března :-). Domove, sladký domove. (porozhlížím se po Krásném Březně a Ústí vůbec.....uvědomujeme si jak je tady doma hnusno, bordel, špína..... a v cizině čisto :-)

-Vlčice-



*V krásných pověstech o Americe pokračujeme...
a Ladislavovi Lahodovi moc děkujeme.*

POVĚSTI AMERIKY V ČASE ZIMNÍCH BOUŘÍ

Ladislav Lahoda

Těžké šedivé mraky zhasily poslední zbytky denního světla. Větrná korouhvička na střeše Kubrychtovy boudy se třásla a skřípěla pod nárazy zuřivého vichru. Sníh padal v ohromných spoustách. Vločky vířily v divém reji nízko nad zemí, koruny stromů sténaly. Na skleněné okenní tabulce, ozářené mihotavým světlem hromničky, se zrcadlila bledá tvář staré babky. Kolik už prožila let, kolik zim, ale takovou bouří ještě nepamatovala. Už několik let tu bydlela úplně sama, jen o sobotách a nedělích prohodila několik slov s vyletníky, kteří procházeli okolo její boudy nahoru k vodopádům a zase zpět. A pro dobré známé měla vždy ve sklípku pár láhví piva a limonády. Teď litovala, že tu nikdo z nich není. Trámy na půdě strašidelně praskaly a malých kamínkách v koutě to kvílivě hučelo. Prudký náraz větru rozrazil okno, sfouknul svíčku a zasypal místnost krupičkami sněhu. Bábinka rychle přiskočila a okno zavřela. Znovu zapálila svíčku a pokřivovala se. V přestávce mezi poryvy větru se ozvalo zabušení na dveře. Bábinka udiveně zvedla hlavu. Kdo to jen může být? Trochu se jí třáslý ruce, když zapalovala petrolejovou lampu. Pomalu se došourala do chodby a odstrčila závoru. Dveře se pod náporu větru rozléty dokořán. Na prahu stáli dva mladíci s krosnami na zádech.

"Dobrý den," pozdravil jeden z nich.

"Mohli bychom se u vás trochu ohřát?"

Bábinka si je pozorně prohlédla. Nezdáli se jí špatní a vypadali hodně zmrzle.

"Nu, jen pojte dál. Běžte do světnice, já zatím zavřu." Místnost osvětlená jen blikající svíčkou vypadala ponuře, ale bylo tu teplo.

"To byl perfektní nápad," pronesl ten mladší, "cestou nahoru bychom zmrzli. Kdo mohl čekat, že se to počasí tak zkaží." "Jen se posaďte, chlapi," řekla bábinka a postavila petrolejku na stůl. "Dáte si trochu čaje?"

"Rádi," odpověděl ten v tmavé bundě.

"A kde se tu vlastně berete?" optala se bábinka, když stavěla na kamna konvici.

"Víte, my jsme jeskyňáři a jdeme nahoru do štol. Máme tam nějakou práci."

"To jste si ale vybrali špatné počasí, v té vichřici se nahoru nedostanete. A už je úplná tma."

"To nám nevádí," prohlásil zase ten v tmavé bundě, "máme dobré vybavení, potřebovali bychom se jenom převléknout."

Bábinka postavila na stůl dva hrnky s kouřícím čajem a přisedla.

"Ale já vás přeci znám, už jste tu někdy byli," konstatovala.

"To už je pár let," zavzpomínal jeden, "tehdy jsme tu byli se skauty a stavěli jsme ty dřevěné můstky přes vodopády."

"A tak, tak," pokývala hlavou babka a zamýšlela se. Po chvíli zvedla hlavu. "Musím ještě dojít pro nějaké dříví."

"Nepotřebujete pomoc?"

"Ale ne, chlapi," řekla a odšourala se do tmavé chodby.

"Tak my se zatím převléknem," řekl ten mladší a začal rozpínat krosnu. Když se bábinka vrátila s plnou náručí dřeva, málem je nepoznala. Byli od hlavy k patě oblečení do tmavozelených nepromokavých kombinéz s mnoha kapsami. Na opascích jim visely akumulátory a na hlavu si právě nasazovali bílé motocyklové přilby se silnými reflektory. Když je rozsvítili, prudký jas osvětlil místnost a rázem zaplašil slabé světlo lampy.

"My už půjdem," řekl mladší. "Děkujeme a co jsme dlužní?"

"Ale nic, chlapi. Alespoň jsem si popovídala," odpověděla babka a se zájmem si je prohlížela

"V tomhle vám asi zima nebude."

"To určitě ne. Tak ještě jednou děkujeme a nashledanou." Naložili si na záda krosny a vyšli do chodby. V místnosti se setmělo. Pak zahučel průvan, dveře klaply a bábinka zůstala zase sama.

Nahoře, v kopcích nad Kubrychtovou boudou, se zdála vichřice ještě silnější. Vít hnal vločky sněhu vodorovně nad zemí. Světla reflektorů jenom ztěžka prorážela bílou clonu. Cesty zmizely pod sněhovým přívalem a kmeny stromů, ošlehané ledovým větrem, vypadaly jako bílé přízraky. Oba jeskyňáři našli Pustý lom až po chvilkovém bloudění. Spustili se dolů po zmrzlém ocelovém laně a konečně si mohli vydechnout. Vít skučel až kdesi nahoře a sníh se zde jen volně snášel. Ve vchodu do štol, za kamennou zídku, ztichl šum a několik párů očí vyděšeně sledovalo podivné postavy se světly na přilbách. Trempové byli zmateni. Jeskyňáři zatím nikdy neviděli a domnívali se spíše, že jde o nějaké horníky. K tomu přispěla skutečnost, že obě postavy na ně skoro ani nepohlédly a suverénním krokem zmizely ve druhé štolě. V podzemí vládlo pohádkové ticho. Sníh na kombinézách pomalu začínal tát. Světlo reflektorů pronikalo do daleka pochmurnou štolou, zrcadlilo se na hladinách malých louží a vytvářelo za předměty dlouhé stíny.

"Vydej mapu, Mártý," řekl jeden z jeskyňářů, sundávajíc krosnu pod ústím krasové dutiny, která se otvírala ve stropě.

"Tady je," podal mu Mártý arch složeného papíru. Druhý se do něj chvilku díval a potom ukázal prstem v rukavici. "Jme tady, ale na mapě ten komín není."

"To víš, tenkrát se zajímali o těžbu a ne o jeskyně. V té mapě jsou asi jen tři komíny, ale minule jsem jich tu zahlídl dobře dvacet. Polezeš první?"

Jo, ale musíš mi nastavit ruce, jinak tam nedosáhnu."

Trempové v Pustém lomu se zatím klepali zimou a marně se pokoušeli rozfoukat skomírající oheň, živý mokrymi a syrovými klacky. Tak se stalo, že si ani nepovšimli temného stínu, který slezl po laně do lomu. Když zaslechl tlumený hovor trempů, zastavil se a pozorně naslouchal. Po chvíli se propířil okolo kamenné zídky do druhé štol. Pohyboval se naprosto tiše, nedělal to ostatně poprvé. Ve štolě zabočil doleva, a znovu, a dostal se tak trempům do zad. Přikrčil se za kamennou zídku, která uzavírala štolu i z této strany. Do tmy svítily jen jeho horečnaté oči. Pomalu, nesmírně pomalu se začal natahovat přes zídku, až jeho ruka pevně sevřela popruh nejbližší torny, ve které tušil něco k jídlu. Z hasnoucích uhlíků nečekaně vyšlehlo několik plamenů. Všichni trempové ho spatřili skoro najednou. Vylekaně pohlédli na jeho zarostlou tvář, rozčuchané vlasy, na kterých tál sníh a střetli se s rozzuřeným pohledem divokých očí. V příštím okamžiku plameny zhasly.

"Fuj, ten komín je ale špinavej," prohlásil Láďa, když seskočil na podlahu štol vedle Mártýho.

"Tak ho můžeš zakreslit do mapy; asi sedm metrů vysoký, kolmý, na puklině jihovýchodního směru a končí neprůlezně." Mártý zrovna rozkládal mapu, když ho Láďa chytil za ruku.

"Počkej. Zhasni, někdo sem jde." Zhasli a zůstali stát v naprosté tmě. Zdálo se ozvalo spěšné čvachtání kroků, ale žádné světlo se neobjevovalo.

"To bude nějaký čundrák," zašeptal Mártý, "až přijde blíž, tak rozsvítíme."

„Ted!“ zavelel, když se kroky ozývaly už docela blízko.

Dva oslňující kužely světlometů se zabodly do tmy. V jejich světle se prudce zastavila postava v podivných hadrech a zakryla si rukou oči. Nebo snad tvár? Potom se otočila a dala se do zběsilého běhu zpátky, až zmizela za zatáčkou chodby. Jeskyňáři se na sebe udiveně podívali.

"Viděls to?" zeptal se zmateně Láďa, "já snad začnu věřit na Hageny."

"Tak zlý to zase nebude," řekl Mártý. "Ale je fakt, že na čundráka to nevypadalo."

"No co, půjdem dál. Táhle v té odbočce je další komín." A oba vykročili kamenitou štolou vstříc dalším záhadám Ameriky. Na jejich přilbách se modře zaleskla malá, nenápadná písmena: CMA.

Ladislav Lahoda
www.hornictvi.info



Stezka strážců hranice

Naučná Stezka strážců hranice prochází územím šumavské přírody nedaleko Kašperských Hor v okrese Klatovy (v Plzeňském kraji). Na delší naučné stezce se dozvíte podrobnosti o historii pevnostního opevnění, obraně pohraniční oblasti, životě lidí v pohraničí nebo o pašeráctví na Šumavě.

Délka stezky: 19,5 km

Zastavení

1. zastavení - Úvodní informace k naučné stezce. Obecné informace k tématice obrany hranic.
2. zastavení - Problematika obrany území ve středověku. Zlatá stezka.
3. zastavení - Zápis z protokolu s pašerákem Kiliánem Nowotnym. Život příslušníků finanční stráže v protikladu s pašeráky.
4. zastavení - Typy lehkého opevnění vz. 37.
5. zastavení - Proslulý pašerák „Král Šumavy“ (Kilián Nowotny) je zde představen jako postava ze stejnojmenného románu spisovatele Rudolfa Kalčíka.
6. zastavení - Zřízení jednotek S.O.S.
7. zastavení - Schéma jednotek československé armády (z 30. let 20. století)
8. zastavení - Historie zaniklé obce Ždánov.
9. zastavení - Technické detaily a bližší popis řopíků.
10. zastavení - Obrana opevnění. Hraničářské jednotky.
11. zastavení -- technologie výstavby lehkého opevnění. Plánování výstavby jednotlivých úseků opevnění, které se nacházejí v oblasti Kašperských Hor.
12. zastavení - Ostraha hranic ve středověku na hradu Kašperk.
13. zastavení - Osud pevností po odstoupení pohraničí Československa Německu.
14. zastavení - Objekty lehkého opevnění v době studené války.
15. zastavení - Představena osoba pašeráka Josefa Hasila.
16. zastavení - Obecné informace k tématice obrany hranic. Informační panel má stejnou náplň jako zastavení první.

zdroj: www.naucnostezkou.cz
-Fairy-



Tramské osady "D"

T.O. Decul Děčín - 2004

Dne 18.9.2004 se konalo otevření osady T.O. DECUL. Tramská skupina DECUL (Děčín + Ústí nad Labem) vznikla v roce 2002.

<http://www.drpedro.wz.cz/index.html>

T.O. Dědkův vrch - 1954

Kroniku osady Dědkův vrch pořídili až v roce 1974, při dvacátém výročí existence. Osada Dědkův vrch vznikla roku 1954 a šerifem byl Karel Hůla. První nohejbalový turnaj dvojic se konal roku 1958. Pořádali turnaje, hráli nohejbal, vyjížděli na kolech na sobotní túry a zúčastňovali se soutěží, které vyhledávaly ostatní osady, vysázeli v okolí stromy. 1972 zahájili tradici nové sportovní disciplíny „Závod kamarádství – jdi, jak můžeš – osadami Kačáku“.

<http://www.dedkuvvrch.estranky.cz/>

T.O. Divoké peřeje Brno - 1987

Osada byla založena 21. 5. 1988 v Říkoníně u Tišnova, domovské město je Brno. Ze šesti zakládajících členů po několika zůstali v osadě tři nejvěrnější členové: šerif Zoráč, Víťa a Taří. Ve volných chvílích (kterých zrovna moc není) vyjíždíme po vlastech českých - nejraději na Říkonínsko, Žďárské Vrchy, ale i do zahraničí - hlavně do hor.

<http://www.itstudio.cz/pereje/>

T.O. Divocí koně - Hlinsko - 2005

Výpravy jsou hlavní náplní činnosti T.O. Divocí koně Konají se jednou měsíčně a trvají celý víkend Specialitou je zvláštní prázdninová výprava nazývaná Velký vandr, která je pětidenní putovní a je určena pro zdatnější .

<http://www.divocikone.cz/>

T.O. Dlouhá štreka - Jihlava - 1996

<http://strecka.wz.cz/>

T.O. Drsní dědci - Jižní Čechy - 2005

Domovské stránky trempů kamarádů „Drsní dědci“. Toto společenství vzniklo po setkání kamarádů trempů z různých osad Jihu. Kamarádi oprášili staré cely a začali znovu téměř pravidelně trempovat. V roce 2005 se inspirovali úžasnou písničkou Mikiho Ryvolvy a dovolili si z ní převzít název „Drsní dědci – Jižní Čechy“. A protože se v této písničce každý z nich nějakým způsobem poznal, stala se neoficiální hymnou.

<http://www.drsnidedci.cz/uvod.htm>

-Vlčice-

Ezterika růstlin

Bez černý

„Před heřmánkem smekni – před bezinkou klekni“

Pozor: Bezinky nejezte za syrova, neboť mohou vyvolávat příznaky otravy!

Latinský název: SAMBUCUS NIGRA

Hlavní složky: Květy obsahují silice, slizy, třísloviny, glykosidy (sambunigrin a rutin), organické kyseliny (jablečnou, octovou, valerovou) a vitamin C. Plody obsahují cukry, kyselinu jablečnou, třísloviny, pektin, v čerstvém stavu vitamin C, ve slupce a v semenech vitamin A a skupinu vitamínů B: B1, B2, B6, B12 a kyselinu panthotenovou. Listy obsahují pryskyřici, glykosidy, sambunigrin, sambucin a dosti velké množství vápníku.

Polarita:

Živel:

Vlastnosti: zahřívající a vysušující

Kuchyňské použití: Tato bylina je vynikající nejen pro zdraví, ale rovněž v gastronomii.

Bezinkové portské víno:

5 l bezinkové šťávy, 2,5-3 kg cukru, 3 hřebíčky, 2 Nov. koření.

Vše se krátce povaří a dolije do 10 litrů převařenou vodou. Potom přidáme jeden balíček živné soli a 2 balíčky vinných kvasinek značky Portské. Necháme 48 hodin předtím zakvašené ve šťávě či v moštu. Víno necháme pod kvasnou zátkou zkvasit. Po bouřlivém kvašení přetočíme, necháme znovu kvasit a ještě několikrát přetočíme. Pravidelně doléváme.

Vermutové bezinkové víno

Do 10 litrů bezinkového portského vína stočeného po prvním bouřlivém kvašení přidáme kůru z jednoho pomeranče, 5g pelyňku, 2g hořcového kořene, 1g koře-ní andělíky, 3 hřebíčky, 2 zrna nového koření, 1g listu máty peprné, 1g listu meduňky, 1g celé skořice, 3g puškvorce, 1g fenyklu nebo jiné vermutové aromatické koření. Přidáme ještě 1000g cukru a jedny kvasinky Portské. Po skončení kvašení přetočíme a můžeme přisladit podle chuti.

Drobné kvítky na maso

opečené a posleze 30 min v troubě pečené vepřové maso.

Květy v těstíčku

Vynikající jsou květenství (i se stopkou) máčená v těstíčku a smažená. Na těstíčko: 2 vejce, špetka kypřicího prášku, 2 lžíce mléka, 3 lžíce hladké mouky, 50g strouhaného sýru.

Polévka z květů černého bezu

Očištěný, opláchnutý květ vaříme v mléce, přidáme cukr, špetku soli a potom zašleháme žlutky. Jako vložka se podávají sněhové noky.

Babiččin bezinkový likér

Natrháme dostatečné množství bezinek, obereme od stopek a povaříme. Předem přidáme kyselinu citrónovou podle chuti. Šťávu prolisujeme, procedíme přes plátýnko, aby se zadržely všechny vložky. Okyselením šťávy dosáhneme krásnou červenou barvu. Na 1 litr šťávy přidáme 10g hřebíčku a svaříme jej s 500g cukru. Po vychladnutí přidáme 1 litr 40% lihoviny (rumu). Výsledný likér má mít asi 20% alkoholu.

Řízky z bezinek - kosmatice

3 vejce, trochu soli, trochu vegety, 2-3 lžíce mléka nebo smetany, hladká mouka podle potřeby. Z vajec, mléka, soli a mouky vyšleháme husté jemné těstíčko. Na smažení vybíráme polorozvinuté květy bezu. Nejprve je dobře opereme, necháme okapat, namočíme do hladké mouky a potom ponoříme do těstíčka. Smažíme ve vysoké vrstvě, nejlépe rostlinného tuku. Ke kosmaticím se podává bramborová kaše a zeleninový salát. Pro děti můžeme udělat i ze sladkého těsta podobně jako omelety. V tom případě posypáváme kosmatice skořicovým cukrem.

Med z květů černého bezu

25 květů z černého bezu, 1 velký citrón, 1 litr vody, 1 kg krystalového cukru. Citrón dobře oloupeme a nakrájíme na plátky. Květy opereme a odstříháme velké stonky. Květy spolu s oloupaným citrónem povaříme 20 minut v litru vody, potom směs odstavíme a necháme vyluhovat 24 hodiny. Druhý den vše přecedíme přes plátno a vymačkáme. Do vzniklé šťávy přidáme cukr a vaříme tak dlouho, až se hmota začne táhnout. Med ochutnáme a podle chuti ještě můžeme přidat citrón. Horký med plníme do sklenic.

Bezinky jako borůvky - džem

2 kg jablek, 1 kg bezinkových bobulek, 0,8 kg kryst. cukru, 30 g kyseliny citrónové, případně šťáva ze dvou citrónů, 1 - 2 dl rumu. Jablka dobře opereme, rozvaříme, prolisujeme a ještě povaříme. Přidáme bezinkové bobulky a dále vaříme. Do rozvařeného džemu vmícháme krystalový cukr, vaříme asi 10 minut a zkusíme, zda džem již želíruje. Těsně před dokončením vmícháme kyselinu citrónovou nebo šťávu z citrónu. Tento džem je výborný na omelety.

Šťáva a likér z bezinek

2 litry černých kuliček bezinek, 1 litr vody, 1 kg cukru, 2 sáčky vanilkového cukru, 4 lžíce odvaru černé kávy, 1 dl rumu. Kuličky bezinek vybíráme je hodně dozrálé. Uvaříme je v 1 litru vody a dobře procedíme. Pak do šťávy přidáme cukr, vaříme 5 minut, přidáme vanilku a nakonec 4 lžíce odvaru černé kávy. Velmi dobře se osvědčuje káva instantní. Do vychladlé šťávy přidáme rum. Pro labužníky získanou šť. smícháme s hanáckou vodkou v pom. 1:1.

Tento likér prý chutná velice ženám.

Bezinkové víno:

Do 1 l bílého vína dáme 100g vylisované šťávy nebo džemu, popřípadě 50g sušených bezinek. Uzavřeme a uložíme na 3 dny do chladna. Užíváme každé 2 hodiny polévkovou lžící při neuralgii. V Itálii se bezinkovou šťávou falšovalo portské víno, které bylo vlivem toho velmi léčivé, a tím se prý přišlo na účinky bezových drog.

Domácí bezinkové víno:

Celé bezinkové plody otrháme, necháme očištěné asi 2 dny odležet, pak obereme ze stopek, dáme do 4 litrové láhve od okurek, ovážeme papírem, ten propícháme a necháme asi 4 dny stát. Pak propasírujeme a přidáme 900g cukru. Šťáva se svaří a víno je hotové.

Bezinkové víno z povařených bezinek

Bezinky na vodní lázni povaříme a vylisujeme šťávu. Na litr šťávy dáme litr vody, 500g cukru a 10g kvasnic. Vylisované zbytky bezinek můžeme ještě jednou vyluhovat jedním litrem vody, do které dáme ještě 250g cukru a přidáme do moštu. Kvašení trvá asi 14 dnů a potom lze víno stočit. Je-li bezinkové víno dobře prokvašené a všechnen cukr je zkvašený na lých, je takové víno vhodné i pro nemocné **cukrovkou**.

Bezinková povídla

Užíváme 3-4 lžice denně po dobu 1-2 týdnů při všech neuralgiích, ischiasu, zánětu trojklaného nervu, zánětu mezižebního nervu, zácpě, neuralgických bolestech hlavy, revmatizmu. Očištěné vyzrálé plody dobře rozvaříme s vodou na kaši. Necháme vychladnout, prolisujeme, přidáme cukr (1/2 kg na litr šťávy), trochu pektogelu a svaříme za stálého míchání do zhoustnutí. Pozor aby se povídla nepřipálila - zhořknou a nedají se jíst! Ukládáme do malých skleniček, převážeme dvojitým celofánem nebo je normálně zavaříme a uložíme. Po otevření brzy spotřebujeme, neboť snadno plesnivějí, hlavně ve vlhkém prostředí.

Kosmetické použití: 18. stol. byl květ vysoce ceněn pro bělicí účinky pro pleť a pro odstraňování pih.

Jiné názvy: Bezinky, kobzinky, kozičky, bezoví, smradinky, bzina a psí bez.

Výskyt: Černý bez je rozšířený v Evropě a v Přední Asii, u nás hojný u plotů, na rumišťích, v lesích, hájích a křovinách. Kvete v červnu, nové výhony někdy i v září. Plody dozrávají koncem srpna a brzy na ně slétá ptactvo.

Popis: Černý bez je keř, někdy i stromovitý vzrůstu, s bohatými složenými vrcholky silně páchnoucích krémově bílých květů. Plody jsou černé šťavnaté peckovice, obsahující velké množství černofialově zbarvené šťávy. Zprávy o existenci bezu černého nacházíme v pramenech starých tisíce let. Údajně právě z jeho dřeva byl zhotoven kříž, na kterém zemřel Ježíš z Nazareta.

Sběr: Květy (*Flos sambuci*), plody (*Fructus sambuci*) a listy (*Folium sambuci*). Květy můžeme trhat v červnu a v červenci, plody ve tvaru kuliček dozrávají od srpna do září a listy od května do července. Na jaře se sbírají květenství. Odstřihávají se a ukládají do košíků, aby se nezapařily. Sušíme celá květenství, nejlépe zavěšená na šňůrách, popřípadě v malé slabé vrstvě, vždy ve stínu max. do 45 ° C. Dbáme na to, aby droga nezahněla, neboť tím se stává bezcennou. Na podzim se sbírají a vykupují plody - bezinky. Sušení musíme začít na slunci, ale dosušet umělým teplem tak, aby se daly sdrhnout stopky. Dobře usušené plody mají černofialovou barvu, lesknou se, mají nakysle sladkou chuť. Čerstvé květy mají nepříjemný pronikavý zápach, který po usušení zmizí. Droga si zachovává silný, ale celkem příjemný charakteristický pach.

Sesychací poměr: je u květů 6 : 1, u plodů 8 : 1 a u listů 4(5) : 1.

Léčitelcké užití: Často byl bez pro své četné terapeutické a profylaktické vlastnosti popisován, jako „úplná lékárnička“. Bez černý patří mezi nejoblíbenější a také nejznámější léčivé rostliny. Ačkoli nevyniká krásou či vůní, požíval vždy mezi lidmi veliké vážnosti, o čemž nejlépe vypovídá přísloví: "Před heřmánkem smekni, před bezem klekni." Byl dokonce nazýván selskou lékárnou. Devadesát pět procent všech Evropanů dýchá příliš povrchně. Proto tělo trpí nedostatkem kyslíku a tím pádem i kladných energií. Pouze ten, kdo správně dýchá, se neustále nabíjí. Kdo vědomě dýchá, je méně nemocný. Žijeme v symbióze se světem rostlin. Vydáváme kysličník uhličitý a rostliny ho přeměňují v kyslík. Kdyby přestaly existovat stromy a keře, zemřeli bychom zanedlouho. Černý bez - KDO DÝCHÁ SE STROMY, TEN VE SVÉM TĚLE AKTIVUJE SAMOLÉČIVÉ SÍLY. ČERNÝ BEZ: Jedná se o mnohostrannou léčivou rostlinu. Bobule černého bezu posilují imunitní systém a jsou močopudné. Bolavé jizvy se ztiší při dýchání s bezem, také je dobré se často dotýkat jeho kmene. Jizvy zmizí stejně jako hnisavé vředy.

Černý bez posiluje životní optimizmus, působí jako studna mládí. Ráno stačí dýchací cvičení s bezem, abyste se cítili svěží celý den.

Černý bez je samozřejmě hodně využíván také v homeopatii, gemmoterapii, fytoterapii v lidovém léčitelství. Výborný prostředek na zmírnění neuralgetických problémů při revmatizmu, bolestech z prochladnutí, ischiasu, pro osoby z lokalit zatížených nepříznivým stavem ovzduší, zejména ve velkých aglomeracích, při vodnatelnosti, jako prostředek močopudný i potopudný na uvolnění dýchacích cest od zahlnění, jako prevence angíny, chřipky, kašle, pro předcházení žaludečních potíží a arteriosklerózy, který svým obsahem přírodních anthokyanových barviv velmi dobře působí jako antioxidant proti nebezpečným volným radikálům v organizmu. Je znám pro podpůrnou účinnost při předcházení angín, úporných kašlů, chřipce, zácpě, vodnatelnosti, revmatizmu a bolestech z prochladnutí vůbec. Velmi dobrý zklidňující prostředek. Působí též jako účinný neutralizátor volných radikálů jako možných zdrojů karcinogenních onemocnění. Objev antineuralgetických účinků u látek pocházejících z černého bezu je připisován Italům v nedávné době. Působí antiscleroticky, regeneruje jaterní buňky a preventivně působí proti rakovinám všeho druhu.

KŮRA: Je povahy zahřívající, silně projímavá, vyvolává zvracení ve větších dávkách nesmí se užívat v těhotenství. V minulosti se používala při úporné zácpě a artritidě. Je účinná jako jaterní stimulant.

KVĚTY: stimulují krevní oběh, působí antikatarálně a potopudně. Hodí se proto ideálně při horečnatých nachlazeních a chřipce. Pomáhají při senné rýmě, ale je potřeba začít je užívat jako horký nálev již na začátku roku, dříve, než se zvýší pylový spád. Působí též protizánětlivě, proto se používají do krémů k ošetření kůže.

LISTY: kdysi se připravovala oblíbená zelená mast, která se používala na pohmožděny, výrony, rány a hemeroidy.

PLODY: Jsou potopudné, diuretické, projímavé. Zralé plody jsou bohaté na vitamíny A a C. V dřívějších dobách se z nich připravovala vína. Někteří vinaři ve Francii šťávu z plodů do vína kvůli barvě. Zjistilo se, že tato šťáva v kombinaci s alkoholem ulevuje lidem s kloubními problémy. Ovšem toto „vylepšování“ vína bylo samozřejmě zakázáno. To ale neznamená, že si tento lék nemůžete připravit sami. Plody povaříme, odšťavníme nejlépe v odšťavněvacím hrnci, přidáme cukr asi 1:1 a stáčíme do lahví. A při problémech si můžeme dát „štamprličku“ s kávovou lžičkou např. rumu či whisky... Je to vynikající a ještě velmi zdravé!

Čaj z usušených květů (nálev) pijeme jako prostředek potopudný při nachlazení, začínající chřipce, rýmě, kašli a při horečce. Sladíme jej cukrem, medem, jitrocelovým sirupem (jitrocel svaříme s cukrem). Chladný neslazený čaj popijíme při žaludečních nevolnostech, žaludeční a střevní kolice, žaludečních křečích, k uvolnění plynatosti, při žlučkových obtížích, menstruačních bolestech, neuralgických bolestech, migréně. Vlažný neslazený čaj pijeme po šálcích proti zácpě, vysokému krevnímu tlaku, jako močopudný prostředek, při ledvinových chorobách nemocech močového měchýře, ledvinových a močových kamenech, prostatě, vodnatelnosti, Neslazený vychlazený čaj pijeme po šálcích pravidelně jednu hodinu po jídle k upravení zažívacích poruch a jako mírně projímací prostředek. Kloktáme při bolestech v krku. Slazený a horký čaj má větší projímací účinek. Květu černého bezu se používá jako podpůrného prostředku buď samostatného nebo ve směsi s lipovým květem. Vlažným čajem vyplachujeme ústní dutinu při bolestivých a krvácejících dásních

teplý odvar držíme po douškách v ústech při chrapotu, začínajícím kašli, bolení v krku, obtížném odkašlávání, zánětu dásní, otoku dásní a při aftech v ústech. Obklady z teplého odvaru přikládáme též na vnější otoky (např. po vytržení zubu – ve směsi s heřmánkem). Čaj z listů (nálev) čistí krev, je močopudný a projímavý. **Může se užívat jen dva měsíce!**

Tinktura se užívá 3x denně 8 kapek při svalovém a kloubovém revmatismu, nadměrném pocení, při suchých sliznicích v nose (zejména po probuzení), akutní rýmě, křečích v oblasti hrtanu, při nadměrném vylučování moče, bolestech kloubů a svalů, zánětech a zahlenění horních cest dýchacích, horečnatých onemocněních z nachlazení a astmatu bronchiale.

Obklady z listů (černý bez) mladé listy rozemeleme nebo rozválcujeme válečkem na nudle a přikládáme na bolestivé záněty kloubů, znehybněné klouby, na končetiny postižené revmatismem. Bezinkový ocet používáme k obkladům a k masírování únavou namožených údů a bolestivých údů. Jedno až dvě květenství naložíme do 1 litru octa a necháme stát 14 dní na slunci. Potom slijeme a procedíme.

Emocionální užití:

Černý bez posiluje životní optimismus, působí jako studna mládí.

Magické užití:

Černý bez a jeho kouzelná moc

VDECHUJTE VĚDOMĚ ENERGIE STROMU, PŘIJÍMEJTE CELÝM TĚLEM JEHO LÉČIVÉ SÍLY.

Chcete-li navštívit nějaký strom a požádat ho o pomoc, přistupujte k němu s čistým srdcem a rozumem. Vyvarujte se podobných myšlenek: "Takový nesmysl, co taďy vůbec dělám. Jak jsem vůbec přišel na tak zřeštěný nápad, stejně to nefunguje. A kdyby mě přítom někdo viděl, tak se jen zesměšním." Pozor, strom totiž umí číst myšlenky. Musíte k němu přijít s upřímností a otevřeností. Klidně mu řekněte, že jste ještě nikdy nemluvili se stromem, a proto si připadáte poněkud komicky. Přineste stromu nějaký dáreček, třeba mu vpleťte do větvi řemínek s prýtkem nebo nějakou pěknou pentličku. Také můžete kolem kmene nasypat trochu tabáku. Dárky udržují přátelství - to neplatí jen ve vztahu mezi lidmi. Opřete se o kmen, pohladte jeho kůru a navažte se stromem něžný vztah - bude vám za to vděčný.

Potom se posaďte před kmen na zem nebo na přinesenou podušku. Váš obličej by měl být vzdálený od kmene asi padesát až šedesát centimetrů. Zavřete oči a představujte si strom před svým vnitřním zrakem. Řekněte mu, proč jste přišli a že ho prosíte o pomoc. Vdechujte nosem do břicha a pomalu, uvolněně vydechujte. Trpíte-li nějakou nemocí, soustřeďte se v duchu právě na ni. Máte-li nějaké starosti, vylijte si své srdce, strom je rád přijme a promění v kladnou životní energii, stejně jako proměňuje oxid uhličitý v kyslík.

Žádný strom ani keř vám nepřeje nic zlého, jen nezapomeňte: Stromy a rostliny jsou živé bytosti, které mají city a umí je projevovat. Zacházejte s nimi dobře a budete za to bohatě odměněni. Tolik citace z uvedené knihy.

Recepty:

NÁLEV:

Horký se pije při katarrech, horečkách, katarrech plic nebo horních cest dýchacích včetně senné rýmy.

OČNÍ LÁZEŇ:

Na zanícené či bolavé oči se užívá studený, přecezený nálev.

SIRUP Z BEZINKOVÝCH KVĚTŮ :

20 omytých velkých květenství, 1 dobře omytý citrón nakájený na plátky, 2 lžičky kyseliny citrónové, 1,5 kg krupicového cukru a 1,2 l vody. Svaďte vodu, všechny ingredience dejte do velké mísy a zalijte horkou vodou. Promíchejte a pěnu seberte děrovanou naběračkou, překryjte utěrkou. Nechte na chladném místě 5 dnů stát, ale 2x denně promíchejte. Pak sceďte přes plátýnko. Nalijte do láhvi vysterilizovaných horkou vodou a uložte do chladničky. Hodí se do osvěžujících šťáv, do různých koktejlů (výborně si rozumí s ginem). S úspěchem ho můžeme použít do nákytů, pudíngů, zapékaných dezertů, krémů – pár kapek do omáčky k masu z ní učiní originál.

BEZINKOVÝ DIABETICKÝ ROSOL

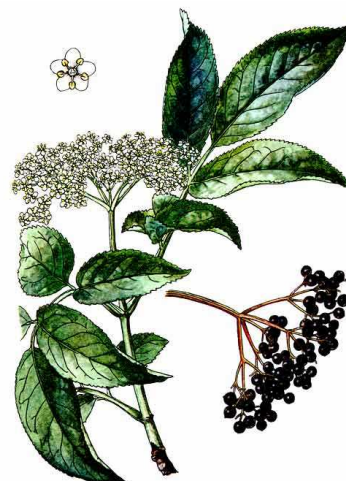
Vyzrálé plody rozvaříme, vylisujeme, do šťávy přidáme umělé sladidlo, pektogel a 0,5 hodiny vaříme. Uzavřeme do malých skleniček a sterilujeme. Ukládáme do studené místnosti.

KRÉM

Nanášejte na popraskanou pokožku a boláky na ruku nebo omrzliny. 60 ml vazelíny a 2 plné hrsti květů černého bezu vazelínu roztavte, přidejte květy a nechte 45 min macerovat za přihřívání vazelíny (pokud tuhne). Zahřejte do tekutého stavu, sceďte přes síto či plátno, nalijte do láhve se šroubovacím uzávěrem a ochlaďte.

BEZINKOVÁ NESVAŘENÁ ŠTÁVA:

Tento přírodní lék vhodný při pomocné léčbě při bolestivých zánětech trojklaného nervu a sedacího nervu (ischias). Hojný vitamín C chrání proti zápalu plic V bezinkách byla nalezena i látka snižující krevní cukr. Z košíku natrhaných plodů vytlačíme přes plátýnko (šťáva nesmí přijít do styku s kovovými předměty) šťávu, které mají dozrálé plody velké množství. Do půllitrové láhve vlijeme 100 ml rumu nebo brandy, na hrot nože Petolu (benzoanu sodného nebo kyseliny benzoové) a ostatek dolijeme čistou (možno-li přefiltrovanou šťávou). Takto připravená tekutina vydrží v chladu uložena až do příští úrody plodů. Benzoan a líh (v jakékoliv výše jmenované podobě) zesiluje účinek a činí šťávu stravitelnější. Při potížích (speciálně **bolestivý zánět trojklaného nervu a ischias**) se užívá po jídle 3x denně 1 lžice, je-li připraveno s lihem nebo 4 lžice s ostatními destiláty. Je dobré zajíst kouskem suchého chleba. Je-li šťáva užita nalačno nebo ve větším množství, může vyvolat žaludeční odpor, nechutenství, výjimečně i zvracení či průjem. Podle potřeby se užívá 5 až 14 dní.





Putování s praotcem Čechem

O PROJEKTU

Projekt Po stopách praotce Čecha je součástí nové Strategie rozvoje cestovního ruchu Ústeckého kraje na roky 2010-2015. Tato strategie využívá národních legend a pověstí o založení české státnosti v oblasti cestovního ruchu v Ústeckém kraji. Jeho realizace byla podpořena v rámci Regionálního operačního programu regionu soudržnosti Severozápad.

Hlavním cílem tohoto projektu je využít pamětihodnosti a místa celostátního významu vztahující se k počátkům české státnosti jako základ rozvoje cestovního ruchu v celém regionu.

Žádný z krajů České republiky se nemůže pochlubit tolika významnými body nebo momenty české historie na svém území. Ať už se jedná o horu Říp svázanou s pověstí o příchodu praotce Čecha se svou družinou, nebo Stadice s Přemyslem Oráčem či památný milostný příběh Oldřicha a Boženy odehrávající se v Peruci. Na tyto tři základní místa navazují další, které rozhodně stojí za to navštívit.

V našem kraji, ale nejsou pouze místa spojená s historií. Za návštěvu stojí například celá oblast Českého Švýcarska a jeho národním parkem, projížďka s některou z lodí po Labi, vinice v Českém středohoří, Krušné hory, královská města na Ohři včetně návštěvy Žatecka a množství dalších míst.

Chceme tímto projektem oslovit širokou veřejnost v celé České republice a prezentovat náš kraj jako vhodnou turistickou destinaci.

Zvláštní skupinu, na kterou se zaměřujeme především jsou rodiny s dětmi a děti ve školách. Proto jsme zvolili formu komiksů a kreslených postavíček. V běhu je také speciální hra, která na historická místa mladé lidi nebo přímo školy „vytáhne“.

Další pokračování projektu je vedle prezentace a propagace úzká spolupráce s Národním Muzeem, které připravuje na podzim letošního roku velkou výstavu na téma „Staré pověsti české“. O této výstavě i dalších aktualitách vás bude informovat prostřednictvím našeho webu.

V neposlední řadě budeme připravovat jako významnou součást tohoto projektu aktivity v oblasti geocachingu.

Jsem přesvědčen, že se tato témata a tyto příběhy se k tomu přímo nabízí. Samozřejmostí je také propojení s nabídkou Rodinných pasů Ústeckého kraje.

www.praoteccech.cz

HORA ŘÍP

Slovo „Říp“ prý v jazyce před slovanských obyvatel české kotliny znamenal „hora.“ Podle historiků to dokazuje význam, který Řípu přičítali už lidé doby bronzové. Snad je to tím, že tento 456 metrů vysoký kopec neobvyklého tvaru se tyčí uprostřed roviny. Snad je to tím, že v sobě obsahuje magnetovec, který mu dodává určité fyzikální vlastnosti. V obecném povědomí je ale Říp v první řadě spjatý s legendárním příchodem praotce Čecha a jeho kmene do našich zemí. Vždyť kdo by neznal rozhovor Čecha a jeho družiny po té, co vystoupili na Říp: „..... rozvažte, jaké by bylo vhodné jméno pro tu zemi. Ti hned, jako z božského vnuknutí, zvolali: *Ponevadž ty, otče, sloveš Čech, kde najdeme lepší nebo vhodnější jméno, než aby i země slula Čechy?*“

Touto pověstí, kterou jako první písemně zachytil Kosmas, si Říp navždy vydobyl místo mezi symboly českého státu. K hoře neodmyslitelně patří také románská rotunda svatého Jiří a svatého Vojtěcha. Nechal ji vystavět kníže Soběslav v roce 1126, když u Chlumce porazil německého panovníka Lothara. Ovšem nebyla to první svatyně na Řípu, podle historiků navázala na mnohem starší stavbu. Nejprve byla rotunda zasvěcena jen svatému Vojtěchovi, až v 16. století byla svěřena také pod ochranu svatého Jiří. Právě u příležitosti jeho svátku se v dubnu koná pod Řípem tradiční pouť. Jako magické místo vnímali Říp i naši mladší předkové. V revolučním roce 1848 se vrchol Řípu stal místem táborů lidu a hádejte, odkud byl o dvacet let později byl do Prahy slavnostně přivezen jeden ze základních kamenů Národního divadla?

Díky svému významu v českých dějinách byla hora Říp spolu s rotundou prohlášena národní kulturní památkou. Co se majitelů týče, ve středověku hora patřila strahovského kláštera, s výjimkou období po husitských válkách, kdy ji krátce držel rod Ctinských. Na konci 16. století prodali strahovští premonstráti Říp Vilémovi z Rožumberka, po jeho smrti přešel na Lobkovicze, v jejichž majetku je i v současné době. A pro zajímavost, v rotundě na Řípu jsou pravidelné bohoslužby každou první neděli v měsíci od 15. hod. Více informací na webu obce Krabčice pod Řípem.



„Podejděme pod tuto horu, tam dětem, skotu odpočineme.“



Z Vašeho pera...

Vandr na Ledovky

dodal: SAM, l.p.2010, 12.-14-listopadu

Slovo dalo slovo a tak 2 kamarádi z Ústí n.L. a dalších 5 lidiček z půlky republiky se dohodlo, že si užijí mrazivého víkendu, nebo přímo prvního letošního sněhu na Ledovkách, jak říkáme pískovcům na sever od Máchova jezera.

Přízemní mrazíky a poprašek sněhu v Krušných horách z minulého týdne naznačovaly, že tomu bude opravdu tak.

Celý nedočkavý jsem proto již týden předem zabalil teplejší spacák a oblečení včetně nutného kulicha na spaní a nakoupil typicky zimní tučné zásoby jídla.

Ve snaze zabezpečit kvalitní muziku u ohně se rozhlásilo, ať si každý vezme kytaru, aby nějaká byla, kdyby kamarád zapomněl. Těsně před odjezdem, ve čtvrtek, počasí udělalo další kotrmelec a oteplilo se, ale již nebyl čas ani chuť znovu vše přebalovat a tak jen s sebou o 2 litry vody víc, to když nebude ten sníh a v pátek se vyrazilo.

Sraz byl ve známé hospůdce Na rybníčku ve Starých splavech. Přijel jsem jako poslední a vida, nebyl jsem jediný kdo nevěřil rozmarům počasí. Kamarád, co byl den předtím v Polsku hlásil, že tam foukal mrazivý víchř.

Kytary také všichni měli a tak jsme záhy vyrazili směr nejbližší kempík. Byla tmavá noc, ale čelovky jsme jako správní trampové nevytáhli, až těsně pod kempem, kdy už někteří zamotáni do mláží, či bezradně se plazící po stěně mokrého úvozu, nevěděli kudy kam. Pot se z nás jen řinul.

Odměnou tam nahore ve skalách nám byl nádherný udržovaný kempík a co víc, byli tam další kamarádi. To znamená tři partičky lidí, věkově tak od 25ti do 60ti.

Oheň vesele plápolal a tak jsme ještě o půlnoci zapěli staré známé odrhovačky, vypili něco čaje a zalezli do spacáků a na voňavé bukové listí.

Spalo se jak v bavlnce.

Ráno jsem se probudil celý zpocený. Sakra, přes noc se opět oteplilo! To už bylo jasné, že vše zimní musí dolů, abychom těch nadcházejících 20 km nějak ušli. Kdosi zamumlal, že prý hlásili až 18 stupňů na víkend.

Zatracený vedro a zrovna teď a na Ledovkách! Po krátké snídani se jednotlivé party rozešly do všech směrů.

My měli namířeno přes hory a dolů až k vesnici Hradčany. Prošli jsme cestou nádherná místa. Například indiánský kemp s lapačí snů, kempík s kostmi zvířat, kempík u studánky, jeden starý trampský srub.

V jednom kuse nahoru na skály a zase dolů. To už z nás opravdu lilo, počasí bylo jak v létě! V jedné menší rokli jsme dokonce objevili jakýsi zmenšený Stone Henge a pak už jsme stoupali po značce kolem patníku KSC až ke starým zákopům z bůhvíjakého století na vrcholu masívu.

Brzy se začalo stmívat a tak rychle vyhledat místo na spaní, samozřejmě, že opět trampský kempík, nanosit už téměř po tmě dříví a pak něco jako obědo-večeře.



Večer k nám přibyli ještě dva kamarádi také muzikanti, takže devět lidiček. Nálada byla skvělá! Kamarádi kytaristi nezklamali. Hrála se klasika i novější věci vesměs tak do roku 95 a bylo nám skvěle.

Usínalo se v úplném bezvětrí těsně pod vrcholem masívu, byla letní noc a v to v půlce listopadu!

Ráno nás budily paprsky jasného slunce a po chvíli i vybrnkávání kamarádů, co si vařili snídani. Nemohli jsme se toho místa nabažit, bylo nám tady opravdu dobře.

Z nedaleké skalky se otevíral nádherný výhled na kdysi zakázané pásmo s bývalým vojenským letištěm. Tam jsme po dlouhém snídaňo-obědě a přezpívání půlky Ryvolova repertoáru vyrazili. Po zdolání průrvy pak opět klesání až k Ploučnici.

Vody bylo hodně a tak se nechtělo brodit.

Naštěstí stržený můstek z letních povodní už byl zase na svém místě, to že jsme si trochu zašli vůbec nevažilo.

Na druhé straně Ploučnice bylo hodně prozelezných pískovcových útvarů a také pár prastarých šachet na železnou rudu.

Nejvíce nás však zaujaly hluboko v lesích ukryté jeskyňky poustevníků v jejichž stínu jsme se v duchu modlili, aby se alespoň na chvíli ochladilo!



Nedělní čas rychle utíkal a tak honem k nádraží.

Pod nádražním nápisem Mimoň se však nikdo fotit nechtěl a tak už jen v nádražní hospůdce pivko či kofolu a jelo se domů.

Ještě teď když zavřu oči se mi zdá o krásné listopadově-letní pohodě roku 2010 na Ledovkách.

Pro časopis Vítř sepsal SAM



Náš tip na výlet



Posázavská stezka, mekka českých tuláků.

I v zimě

V chladných měsících panují na této vyhlášené stezce docela jiné poměry než za letních parných dnů. Vyhlídkám do sázavského kaňonu nebrání olistěné stromy, nízké slunce dává krajíně zajímavé kontrasty a navíc, než začne sezona, budete tu skoro sami.

Východištěm do Dolního Posázaví je malebné městečko Jílové u Prahy. Rozlehlé náměstí s výstavní radnicí naznačuje, že Jílové bylo v minulosti mnohem důležitější než dnes. Ve středověku se totiž v okolí města těžilo značné množství zlata a dokonce tu bývala i mincovna. O hornického původu Jílového svědčí i v Čechách neobvyklá poloha města na poměrně výrazném kopci.

Z náměstí se vydejte po zelené značce směrem na Kamenný Přívoz. Za chvíli vás přivede na vyvýšeninu zvanou Boží skála (413 m), odkud se otevírá pěkná vyhlídka směrem k jihu do údolí Sázavy. Pak vás čeká sestup do místní části Kabáty k jílovskému nádraží a dál úzkým a strmým údolím do Žampachu. Tady se poprvé setkáte s řekou Sázavou: sice ji tady zklidňuje jez, ale hučení ve směru po proudu naznačuje, že o kousek dál už začíná proslulý sázavský kaňon.

Když ledy praskají

V Žampachu bohužel není most a i když tu v létě jezdí přívoz, v zimě máte v podstatě dvě možnosti. Buď přejít po ledě, nebo dojít proti proudu řeky do Kamenného Přívozu, přejít most a vrátit se po protilehlém, levém břehu po červené značce, čímž se výlet prodlouží asi o 4 km.

Z vyhlídky na levém břehu, naproti Žampachu, můžete spatřit proslulý železniční viadukt, který v oblouku překlenuje roklí Kocour ve výšce 46 metrů. Most, který je součástí známého Posázavského pacifiku, postavili v letech 1898–1899.

Každopádně pokračujte po červené značce na levém břehu ve směru Pikovice. Čeká vás totiž nejkrásnější úsek této Posázavské stezky, kterou vybudoval Klub českých turistů v letech 1914–1924. Cesta se sice na chvíli trochu vzdálí od řeky a překoná několik bočních údolíček, ale jakmile minete rozcestí se zelenou značkou pod Třebsínem, znovu se objeví krásné výhledy do údolí.

Hladina Sázavy je tady několik desítek metrů pod vámi, ale za vyššího stavu vody, hlavně na jaře, to tu může docela hučet. Údolí má zřetelně kaňonovitý ráz se strmými skalnatými svahy a pokud přijdete ve správný čas, možná se bude zespodu ozývat charakteristické praskání - to po zimě pukají ledy.

Orlí hnízda

V dalším úseku trasy narazíte na tři upravené vyhlídky opatřené zábradlím. Asi nejlepší je Raisova vyhlídka za rozcestím se zelenou. Z ní uvidíte nejen dost dlouhý úsek sázavského údolí, ale také stovky chat, postavených často v exponovaných, těžko přístupných polohách ve skalách a strmých svazích nad řekou. Není v Česku jiné oblasti tak těsně spojené s klasickým trampem jako právě tady.

A i když většina chat pochází z období po 2. světové válce, najdete tu stále příklady jednoduchých "orlích hnízd", která pamatují počátky trampů ve 20. letech 20. století.

O estetické stránce této živelné výstavby si můžete myslet cokoli, ale chaty dolního Posázaví jsou svědectvím doby, kdy lidé začínali alespoň o víkendech houfně utíkat z měst do přírody.

V době, kdy ještě nebyl příliš rozvinutý automobilismus, to umožnila i železnice, zejména "Posázavský Pacifik", zprovozněný již na přelomu 19. a 20. století. Ostatně, pokud uslyšíte z protějšího břehu táhlá zahoukání, je to právě tento vlak razící si cestu obtížným terénem nad Sázavou.

Po starobylé stezce pod Medníkem

Stezka se dál vine vysoko nad údolím, místy je to docela úzká pěšina uměle vybudovaná ve svahu. Cesta časem klesne k řece a chvíli vede pod skalami těsně podél vody. Zleva se k vám brzy připojí nedávno vzorně obnovená Naučná stezka Medník. Stejnomený zalesněný kopec (416 m) se strmě zvedá vlevo nad vámi.

Ještě vás čekají několikery schody (pozor, v zimě mohou být dost namrzlé) a než se před vámi otevře údolí směrem k Pikovicím, projdete kolem železné tabule zasazené vlevo ve skále, která připomíná vybudování Posázavské stezky Klubem českých turistů.

Posledních několik set metrů před Pikovicemi vede červené značka po louce a ačkoli tu údolí Sázavy zůstává stále malebné, jeho nejdivočejší část jste právě prošli. Před sebou spatříte lávku pro pěší a cyklisty, která vede k několik desítek metrů vzdálené železniční zastávce Petrov u Prahy - vesnice toho jména je ale vysoko ve svahu a nevidíte ji. Pokud jste vyrazili na cestu v létě a zatoužíte po osvěžení, zamiřte do Pikovic na levém břehu, kde bývá k dispozici občerstvení přímo u lávky.

Legenda na závěr aneb Posázavským Pacifikem

V Pikovicích ale výlet nekončí, jeho charakteristická tečka je teprve před námi. Pro návrat zpátky totiž míříme k železnici právě na již zmiňovaný slavný Posázavský Pacifik.

Jde o jízdu po jedné z nejzajímavějších českých železnic. V jízdním řádu má číslo 210, vede z Prahy do Čerčan a ve své prostřední části prochází právě nad sázavským kaňonem. Pokud nasednete do soupravy směr Čerčany, tak mezi zastávkou Pikovice/Petrov a nádražím Jílové projedete nejkrásnějším úsekem této trasy.

Mezi skalními zářezy na vás čeká i několik tunelů, které za 2. světové války sloužily pro účely válečné výroby a projedete se i po vysokém kamenném viaduktu, na který jste se před několika hodinami dívali z Posázavské stezky naproti Žampachu.

Zdroj: cestovani.idnes.cz





Ahoj, dnes mám pro Vás písničku, tak si je vytiskněte a založte do zpěvníku.

Těším se na slezině!

Vlčice

Guláš 100x jinak

Až si jednou – Druhá Tráva

1. Až mi čas řekne stůj
 až si jednou sundám boty
 až mi smích kolejníc
 řekne příteli skoč
 až mi zesvětští dlaň
 jako kachel z terakoty
 až se posadím k tvým dveřím
 prosím neptej se proč
2. Až mi prach z věčných cest
 zhladí jizvu na mé tváři
 až budu vědět věci
 které líp nevědět
 až mi poslední verš
 zplaní v starém makuláři
 snad to bude pozdě
 ale jistě naposled
3. Až pak vítr a déšť
 smyjí stopy u Golgoty
 až se dým spálenišť
 nakonec rozplyne
 až si odepnu pás
 až si jednou sundám boty
 až nezbude mi nic
 a možná tobě taky ne

Kotlíkový guláš

750 g hovězího masa, 1 kg brambor, 100 g sádla, 2 cibule, 250 g paprik, 250 g rajčat, 1 lžíci mouky, 20 g sladké i štiplavé papriky, 1 lžičku majoránky, 1 / 2 lžíce soli, pohár bílého vína
 Cibuli osmahneme na sádle, přidáme nakrájené maso a opečeme. Podlijeme vínem, přidáme nakrájené brambory, rajčata, papriky, mouku, popřípadě trochu vody, osolíme opepříme a dusíme. Kotlíkový guláš se nesmí míchat, pouze se může jím potřásat.

Cuketový guláš se zeleninou

1 větší cuketu, 4 až 5 brambor, 2 rajčata, 1 papriku, 3 cibule, 1 kostku bujónu, 1 lžíci hladké mouky, mletou sladkou a pálivou papriku, pepř, majoránka, sůl
 Omytou cuketu nakrájíme spolu s bramborami na kostičky. Na oleji zpěníme nakrájenou cibuli, přidáme cuketu, brambory a na menší kousky nakrájená rajčata a papriku. Opražíme, posypeme mletou sladkou paprikou, přidáme špetku pálivé papriky, pepř a znovu osmahneme. Podlijeme vodou, přidáme bujón a dusíme pod pokličkou až je zelenina téměř měkká. Guláš zahustíme hladkou moukou, kterou jsme rozmíchali v malém množství vody a za častého míchání vaříme do zmečnutí. Hotový guláš podle chuti osolíme a dochu-tíme majoránkou. Podáváme s chlebem nebo pečivem.

Bramborový guláš s rajčaty

800 g brambor, 100 ml olivového oleje, 3 cibule, 4 rajčata, sůl, 1 lžička mleté papriky, 1 svazek petrželky
 Brambory oloupeme, omyjeme, rozpůlíme a nakrájíme na tenké plátky. V ohnivzdorné formě nebo kastroli rozehřejeme olivový olej a vložíme na něj pokrájené brambory. Cibuli oloupeme, nakrájíme na velké kostky a přidáme k bramborám. Rajčata omyjeme, rozčtvrtíme, vyřízneme stopky a odstraníme zrníčka, dužinu nakrájíme na kousky a rovněž přidáme k bramborám. Bramborový guláš osolíme a ochutíme paprikou. Přikrytý poklicí asi 30 min. dusíme, občas zamícháme. Petrželku omyjeme, osušíme, otrháme lístky, jemně posekáme a guláš jí posypeme.

Zelný guláš

1 menší hlava červeného zelí, cibule, mletá paprika, brambory, sůl, pepř, olej
 Zelí nakrájíme na jemno a dusíme do měkka. Cibuli nakrájíme na kostičky a osmažíme na oleji. Když je zlatavá zaprášíme paprikou a zalijeme vodou. Tento základ zalijeme na zelí, doředíme vodou, osolíme, opepříme a přidáme vařené brambory jako na bramborový guláš.

Pikantní houbový guláš

500 g hub, 500 g brambor, 500 g rajčat, 2 papriky, 2 cibule, 120 g slaniny, hrnek vývaru z kostí nebo z polévkové kostky, sůl, paprika, hrnek kysané smetany, petrželka, 30 g sýra
 Houby a brambory pokrájíme na kostky, oloupaná rajčata na drobno, papriky na proužky a vše promícháme. Na kostičkách zpěníme slaniny dusíme směs a zalijeme vývarem. Osolíme, okořeníme a třicet minut dusíme. Nakonec zalijeme guláš smetanou, sypeme petrželkou a sýrem.

Guláš Beef sote

maso hovězí (nebo vepřové), cibule, kapie (čerstvá, sterilovaná), kyselý okurek, pepř, česnek, sůl

Cibuli nakrájíme nadrobno a orestujeme na oleji dozlatova. Přidáme maso na drobné nudličky a spolu s cibulí opečeme, osolíme, opepříme. Červenou papriku nakrájíme na nudličky a přidáme k masu. Chvilku dusíme. Přidáme nadrobno okurky. Zalijeme trochou vývaru, nebo horké vody a vaříme. Zatřeme jako guláš, aby to nebylo vodové. Tatarskou smícháme se zakysanou smetanou a na talíři polijeme maso se šťávou.

Kuřecí hořící guláš

1 menší kuře, sůl, 2 cibule, 3 lžice sádla, 2 zelené papriky, lžice sladké papriky, lžička pálivé papriky, 2 lžice rajčatového protlaku, sklenka pálenky (vodka, meruňkovice, slivovice a pod.) vývar.

Na sádlo osmahneme dozlatova kuře rozkrájené na 8-10 porcí spolu s nakrájenou cibulí. Zасыпeme sladkou i pálivou paprikou, osolíme, přidáme nakrájené papriky, podlijeme a dusíme doměkka. Nakonec zahustíme rajským protlakem. Na talíři seskupíme kousky masa, polijeme troškou pálenky a flambujeme.

Přidáme omáčku.

Špekáčkový guláš s pórkem

tuk, 2 cibule, 500 g nakrájeného póru, 1 lžičku sladké papriky, vodu, 8 špekáčků nakrájených na kolečka, kmín, sůl, 4 velké brambory

Na tuku zpěníme na jemno nakrájené 2 cibule, přidáme 500 g nakrájeného póru a krátce osmahneme. Rozpustíme 1 lžičku sladké papriky, zalijeme vodou a přidáme 8 špekáčků nakrájených na kolečka, kmín, sůl, 4 velké brambory nakrájené na kostičky a uvaříme. Můžeme zalít smetanou rozšlehanou s moukou a dobře povaříme.

Švestkový guláš

1 kg hovězího masa, 1 kg cibule, 2,5 kg švestkových povidel, 9 lžic olivového oleje, feferonky, sůl, pepř, česnek

Cibuli nakrájíme nadrobno, maso na větší kostky, na části oleje zpěníme cibuli, až zcela změkne, a zvlášť na zbylém oleji orestujeme maso. Když je opečené ze všech stran, přidáme ho spolu se solí, feferonkami a pepřem k cibulce a vše pomalu dusíme. Když je maso napolo měkké, přidáme povidla a opět dusíme. Těsně před koncem přidáme podle chuti česnek.

Jako příloha může být knedlík nebo chléb či celozrnné pečivo.

Guláš rumunský

750 g vepřového masa, 1 velká cibule, olej nebo sádlo, mletá paprika, sůl, špetka pepře, 1/8 l kyselá smetana, 20 g hladké mouky do kyselá smetany, 10 g kapar.

Málo tučné vepřové maso drobně pokrájíme a vložíme na sádlo či oleji pokrájenou, podušenou cibuli.

Zасыпeme červenou mletou paprikou, osolíme, opepříme, chvíli orestujeme a podlijeme horkou vodou. Pod pokličkou dusíme do změknutí, podléváme podle potřeby. Až je maso měkké zalijeme vzniklou šťávou z dušení kyselou smetanou ve které jsme rozmíchali mouku a kapary. Provaříme, necháme chvilku stát pod pokličkou.

Chilský krůtí guláš

500 g krůtího masa bez kostí a kůže, 3 cibule, 2 kapie, 6 lžic rajčatového kečupu, worcesterská omáčka, chilli, sůl, mletá sladká paprika, česnek a olej

Krůtí maso nakrájíme na nudličky, vložíme na pánev s rozehřátým olejem a za stálého míchání smažíme 2 minuty. Přidáme dvě drobně nakrájené cibule, smažíme minutu, přidáme kapie nakrájené na nudličky, kečup, worcesterskou omáčku, sůl, chilli, mletou papriku, rozetřený česnek a krátce podusíme.

Pikantní jehněčí guláš

1 kg jehněčího masa (plecka), 250 g cibule, 500 g mrkve, 3 stroužky česneku, 4 lžice oleje, 4 lžice koňaku, 250 ml bílého vína, 500 ml vývaru, zelenou petrželku, sůl, pepř, mletou papriku Maso odblaníme a nakrájíme na malé kostky. Zeleninu očistíme a opereme. Cibuli rozkrájíme na půlkolečka, mrkev na tenké šikmé plátky a česnek prolisujeme. Kostky masa opečeme na tuku. Teprve potom je osolíme a okořeníme. Po chvíli přidáme nakrájenou zeleninu a vše krátce podusíme. Zalijeme koňakem, bílým vínem a vývarem a dusíme doměkka. Nakonec guláš podle chuti osolíme a okořeníme. Na nahláté talíře upravíme guláš, který posypeme nakrájenou petrželkou.

Mexický guláš

1 kg masa na kostičky, 15 dkg tučné anglické slaniny na drobně pokrájené, trocha oleje, 2 větší cibule nadrobno nakrájené, 2 – 3 stroužky česneku, utřené 1 plechovka rajského protlaku (asi 1 dl) zcela podle chuti a odvahy na drobně usekaných pálivých papriček sýr na strouhání, v originále čedar sůl, pepř, škrob Tenhle recept je úprava mexického originálu a proto se ho netroufám zařadit do národních kuchyní. Slaninu rozškvaříme na oleji, přidáme cibuli a lehce osmahneme. Přidáme česnek, ohřejeme, přidáme maso a protlak, osolíme, opepříme, papričky dle chuti a dusíme doměkka. Omáčku zahustíme dle chuti ve vodě rozmíchaným škrobem, pozor, houstne to strašně rychle a strašně moc, nevaříme huspeninu ale guláš! Na talíř uděláme věnec z rýže, do něj nalijeme guláš, posypeme nahrubo strouhaným sýrem a dáme na chvíli do trouby zapéct a rozpustit sýr.

Guláš na víně s tykví a houbami

750 g hovězího masa na guláš, 2 lžice hořčice, 500 ml červeného vína, 1 lžička drčeného pepře, 2 jalovčinky, 125 g šalotky, 150 g dužiny tykve, 150 g žampionů, 4 lžice oleje, 1 lžice mouky, sůl, pepř, 150 g zakysané smetany, 1 svazek petrželky

1. Hořčici smícháme s vínem, celým pepřem a jalovčinkami a spolu s gulášovým masem uložíme v mrazicím sáčku na 8 hodin do chladu. Šalotku oloupeme. Dužinu tykve nakrájíme na kostičky. Žampiony očistíme, příp. rozčtvrtíme. Maso vyjmeme z marinády, osušíme a prudce opečeme na oleji. Přidáme šalotku a krátce osmahneme. Poprášíme moukou, vmícháme marinádu. Osolíme, opepříme a dusíme asi 90 min. Asi 30 min. před koncem varu přidáme pokrájenou tykev a houby. Vmícháme zakysanou smetanu a guláš podle potřeby dochutíme. Přidáme posekanou petrželku. Vhodnou přílohou jsou těstoviny nebo knedlíky.

Námořnický guláš

1kg vepřové plece, 2 cibule, 2 lžice ztuženého tuku, 5 stroužků česneku, sůl, pepř, 1 lžička kari, 1/2 lžičky koriandru, na špičku nože chilli, 300g brambor.

Cibuli s česnekem zpěníme na tuku, přidáme polovinu masa pokrájeného na kostičky a polovinu masa umletého na masovém strojku, okořeníme a dusíme. Když je maso téměř měkké, vložíme do směsi brambory nakrájené na hranolky a dodusíme doměkka.

Jeskyňářský guláš

1 konzerva hovězí ve vlastní šťávě, 1 velká cibule, 1 zelená paprika, 2 sladkokyselé okurky, 1 rajský protlak, 1 lžice hořčice, sůl, pepř, majoránka, tuk

Na tuku zpěníme cibulku nadrobno nakrájenou. Potom přidáme nadrobno pokrájenou okurku a papriku. Vše osmahneme. Podlijeme vodou, přidáme hovězí maso, rajčatový protlak, hořčici, sůl, majoránku a pepř. Dusíme do té doby, dokud se přebytečná šťáva neodpaří.

Fazolový guláš

300 g bílých fazolí, 3 PL oleje, 2 cibule, 2 PL hladké mouky, 1 kostka masového bujonu, 2 stroužky česneku, mletá paprika, mletý kmín, majoránka, sůl, 4 KL zakysané smetany

Propláchnuté a předem namočené fazole zalijeme vodou tak, aby byly potopené a uvaříme je téměř doměkka. Na oleji zpěníme nadrobno pokrájenou cibuli, zasypeme ji mletou paprikou a moukou, zamícháme, zalijeme vodou a znovu dobře rozmícháme. Přidáme fazole i s vývarem, bujonovou kostku, prolisovaný česnek, koření, osolíme a krátce povaříme. Je-li guláš příliš hustý, přilijeme vodu a povaříme. Každou porci ozdobíme lžičkou zakysané smetany. Fazolový guláš můžeme chuťově obohatit nakrájeným rajčetem a paprikou, popřípadě použijeme zmrazený či konzervovaný polotovar k přípravě leča. Zeleninu s fazolemi krátce povaříme. Porce guláše můžeme doplnit opečeným párkem.

Krůtí minutkový guláš

400 g krůtího masa, 120 g klobásky, 1 větší cibule, 100 g čerstvé papriky, 100 g žampionů, 100 g pórku, 1 lžička mleté sladké papriky, 50 g kečupu, sůl, pepř, grilovací koření, česnek, 1 dl vývaru, lžička solamylu

Krůtí maso nakrájíme na nudličky a okořeníme. Na rozpáleném oleji opékáme 2 minuty. Přidáme nakrájenou zeleninu, klobásku a zvolna 1 minutu restujeme. Lehce zaprášíme mletou paprikou, přidáme kečup, česnek, zalijeme vývarem a krátce podusíme. Solamyl rozmícháme s vodou a guláš podle potřeby zahustíme.

Hlívový maďarský guláš

1 cibuli, 50 g slaniny, 400 g hlívy, 1 čerstvou papriku, 1 menší salátovou okurku, 2 rajčata, sůl, pepř, špetku cukru, sladkou papriku, špetku pálivé papriky, 200 ml smetany, 1 lžička hladké mouky

Cibuli nakrájíme nadrobno a necháme na slanině pokrájené na drobno opražít. Přidáme nakrájené hlívy a dusíme. Doplníme pokrájenou paprikou, okurkou, rajčaty. Osolíme, přisladíme, opepříme, přidáme sladkou i pálivou papriku a 10 minut povaříme. Ve smetaně rozmícháme mouku a guláš zahustíme. Podáváme s bílým pečivem.

Svratecký guláš

1,5 kg svíčkové (roštěnce), 300 ml oleje, 30 g mleté papriky, 20 g pepře, 10 g chilli koření, 100 g kečupu, 30 g soli, 50 g mouky, Svíčkovou nakrájíme na nudličky, prudce orestujeme na oleji, osolíme, opepříme, přidáme nakrájenou cibuli, slaninu, žampiony a vše podusíme doměkka. Nakonec přidáme kečup, připravenou minutkovou šťávu, dochutíme majoránkou a krátce prohřejeme. Obložíme bramboráčky pečené v lívanečnicku; guláš lze i bohatě posypat syrovou nakrájenou cibulí, pórkem a posypat sýrem.

Myslivecký guláš

600 g zvěřiny bez kostí (jelen, srnec, divočák, zajíc), 60 g slaniny, 3 menší cibule, mletá sladká paprika, 2 lžičky rajčatového protlaku, mletý pepř, kmín, sůl, majoránka, 7 středně velkých hřibků (nahradíme žampiony či jinými houbami), vývar podle potřeby, 2 lžičky hladké mouky, okurka, petrželka, 2 stroužky česneku Slaninu pokrájenou na kostičky rozškvaříme, přidáme nadrobno pokrájenou cibuli a osmažíme dozlatova. Potom přidáme a zpěníme sladkou mletou paprikou, vmícháme rajčatový protlak a na kousky nakrájené maso ze zvěřiny, pepř, kmín, sůl a dusíme za občasného míchání a podléváme vodou, až je maso napůl měkké. Potom vydusíme guláš do tuku, zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme vodou nebo vývarem, rozmícháme a dusíme doměkka. Před dokončením přidáme pokrájené houby, rozsekanou okurku a petrželku, utřený česnek a majoránku. Mimo sezónu můžeme připravit myslivecký guláš i z předního hovězího masa.

Tkalcovský guláš

200 g vepřové kýty, 150 g čerstvých hub, 20 g sádla, lžice oleje, 100 g hladké mouky, 1/8 l smetany, citronová šťáva, sůl, pepř Houby nakrájené na plátky podusíme na sádle. Maso nakrájíme na kostičky, osolíme, opepříme a opečeme na oleji. Potom na stejnou pánev vlijeme smetanu, ve které jsme rozkvedlali mouku, převaříme a vmícháme podušené houby. Ochutíme citronovou šťávou a krátce povaříme. Omáčkou polijeme opečené maso.

Zabíjačkový guláš

2 lžice sádla, 150-200 g cibule, 400 g vepřové krkovičky od hlavy, 200 g laloku, 250 g směsi (ledvina, slezina, půl jazyku, půl srdce, kousek jater, mozeček), pepř, paprika, kmín, stroužek česneku, lžice hladké mouky

Potřebné části se umyjí, nakrájejí na kousky, vloží na zpěněnou cibuli a pod pokličkou ve vlastní šťávě dusí do vysmahnutí, pak osolít, opepřit, podlít vývarem a dusit doměkka. Vysmahlý guláš moukou zaprášíme, přidáme odblaněný mozeček - za chvíli podlijeme vývarem a podusíme až je všechno maso měkké a nakonec ochutíme česnekem.

Silvestrovský guláš

750 g vepřové plece, 4 cibule, 1 lžice mleté červené papriky, kmín, 1 sklenička sterilovaného leča, 2 feferonky, 1 rajský protlak, pepř, sůl, 2 stroužky česneku, bramborová kaše v prášku Vepřovou plec nakrájíme na kostky. Cibuli osmahneme na tuku, přidáme mletou papriku, vložíme maso, které orestujeme. Zalijeme vodou, osolíme, opepříme, přidáme trošku kmínu, prolisovaný česnek a dusíme. Když je maso téměř měkké, přidáme sterilované lečo bez nálevu, nakrájené feferonky a rajský protlak. Guláš zahustíme bramborovou kaší v prášku.

Bulharský guláš

400g skopového masa (nebo hovězího, když musíte), 50g tuku, pepř, zázvor, 2 lžice hladké mouky, bobkový list, sůl, lžička papriky, 2 cibule, 2 stroužky česneku, 5 mrkví a 400g brambor Maso nakrájíme na větší kostky, opepříme, posypeme zázvorem a moukou a necháme asi 2 hodiny proležet. Na tuku zpěníme drobně nakrájené cibule, přidáme papriku a maso. Prudce opečeme, podlijeme, přidáme utřený česnek a bobkový list. Podusíme do poloměkka. Přidáme mrkev rozkrájenou na nudle, oloupané brambory, rozkrájené na větší kostky a pokrm dodusíme. Vyjmeme bobkový list. Guláš podáváme s černým chlebem

Pikantní guláš se sýrem a šunkou

600 g předního (může být i zadní) hovězího masa, 80 g sádla nebo slaniny, 2-3 menší až střední cibule, 2 lžičky mleté sladké papriky, sůl, 1-2 lžičky drceného kmínu, 1 špetka majoránky, 1-2 stroužky česneku, 2 lžičky hladké mouky, hovězí vývar (nebo vývar z masoxu), 1 lžice másla, 120 g šunky (nemusí být), 80-100 g strouhaného sýra, 2-3 lžičky kečupu

na rozpáleném oleji osmažíme trochu dotmava cibuli, přidáme na kostky (menší plátky - v tom případě naklepeme) nakrájené maso, po všech stranách osmažíme, zasypeme hladkou moukou a necháme trochu opražít, přidáme mletou sladkou papriku, sůl, kmín (raději drcený), utřený česnek, zase trochu osmahneme, postupně za stálého míchání poléváme vřelým vývarem (vodou s masoxem), přidáme v prstech ro-zemnutou majoránku, kečup a zalijeme vývarem na potřebné množství a necháme dělat 35-40 minut. Po dohotovení ochutnáme, dochutíme; můžeme přidat 2-3 lžičky sterilovaného hrášku, který necháme jen prohřát. Na talíři posypeme guláš s masem strouhaným sýrem a případně na nudličky (kostičky) rozkrájenou šunkou.

Guláš se slaninou a uzeninou

slanina, sůl, cibule, pivo - nemusí být, uzenina, pepř mletý, houby - nemusí být, sladká paprika, maso hovězí přední (vepřové maso) a koření gulášové

Na tuku necháme osmahnout cibulku, přidáme nadrobno nasekanou slaninu, potom přidáme maso nakrájené na kostičky a orestujeme (až se šťáva vyvaří). Pořád mícháme, přidáme červenou papriku, osolíme, dáme guláš. koření, pepř. Zalijeme horkou vodou, přidáme trochu piva, nakrájené houby, půlku nakrájené uzeniny. Dusíme v tlakovém hrnci asi hodinu do měkka. Omáčku zahustíme moukou rozkvedlanou ve vodě a ještě povaříme. Během vaření přidáme druhou půlku uzeniny a slaniny.

Guláš labských lodníků

500 g hovězího masa na guláš, 3 PL sádla, 2 cibule, 4 stroužky česneku, 1 sklenka bílého vína, 1 ČL sardelové pasty, 1 větší sterilovaná okurka, 1/4 l sladké smetany, 1 PL hl. mouky, 1/2 ČL drceného kmínu, špetka tymiánu, sůl, pepř
rozehrějeme sádlo, vhodíme nakrájenou cibuli a plátky česneku, promícháme, přidáme kostky masa a za občasného promíchání maso opečeme. osolíme, přidáme kmín, tymián, zalijeme vodou, přiklopíme poklicí a asi 1/2 hodiny dusíme. Pak hrnec otevřeme, přilijeme víno, vmícháme sardel. pastu, kostičky okurky a dusíme doměkka. Měkké maso zalijeme smetanou, v níž jsme rozmíchali mouku a ještě krátce povaříme. Dochutíme solí a pepřem.

Greenhornácký guláš

3/4kg hovězího masa, 2 středně velké cibule, 12 stroužků česneku, 2 polévkové lžíce hořčice (jakou máte rádi), 1 lžíce maggi, worcestru a sójové omáčky, 1 kávová lžička kari a sladké papriky, půl lžičky soli a oregana, olej nebo sádlo, 2dcl 10stupňového piva
Maso nakrájíme na kousky o velikosti smažených hranolků, přidáme drobně nakrájenou cibuli, utřený česnek, hořčici, koření a sůl, promícháme a uložíme na 24 hodin do lednice. Druhý den rozpálíme v hrnci olej nebo 3 lžíce sádla, vložíme směs a za občasného míchání necháme vysmahnout. Podlijeme pivem a znovu necháme vysmahnout. Poté podlijeme vodou a doděláme jako normální guláš včetně závěrečného zahuštění. My si ho dáváme s houskovým knedlíkem nebo těstovinou, je to trochu pikantnější záležitost.

Pivní guláš

500 g vepřového masa, 2 velké cibule, 1 lžíce sádla, mletou červenou papriku, lžiči rajčatového protlaku nebo 3 rajčata, 1 feferonku, 1 brambora, světlé pivo na podlévání, zeleninový vývar, sůl, pepř, dvě kyselé okurky

Omyté a osušené maso nakrájíme na kostičky a opečeme na sádle spolu s nakrájenou cibulkou. Přisypeme mletou červenou papriku, pepř a přidáme rajčatový protlak nebo rajčata. Směs zalijeme pivem a vývarem a dáme vařit. Před dokončením přidáme feferonku, nastrouhaný brambor na zahuštění a spolu dovaříme. Uvařené maso z hrnce vyjmeme, omáčku přecedíme a přidáme k ní nastrouhanou kyselou okurku orestovanou na troše sádla. Povaříme a vrátíme zpět kousky masa. Pivní guláš podáváme s vařenými bramborami nebo tmavým chlebem.

Srnčí guláš s pivem

1 kg srnčího masa, 100 g uzené slaniny, 4 větší cibule, masový vývar, 5 až 6 bobulek jalovce, 2 rajčata, 1 červenou papriku, mletou sladkou červenou papriku, 150 ml světlého piva, 1 surový brambor na zahuštění, sušený majoránka, lístky čerstvého majoránky, pepř, olej, sůl

Omyté, osušené maso odblaníme a nakrájíme na větší kostky. Slaninu pokrájíme na malé kousky. Oloupanou cibuli nakrájíme a spolu se slaninou orestujeme v hrnci na oleji.

Přidáme kousky masa, nakrájená rajčata s červenou paprikou, poprášíme mletou sladkou červenou paprikou, posolíme, opepříme, vložíme jalovcové bobule, promícháme a chvíli dusíme ve vlastní šťávě. Potom přilijeme světlé pivo, masový vývar a za občasného míchání dusíme do měkka. Podle potřeby přiléváme vývar. Krátce před dovařením přidáme nastrouhaný brambor na zahuštění a spolu povaříme. Uvařené guláš podle chuti ochutíme sušeným majoránkou a ozdobíme lístky čerstvého majoránky.

Italský pikantní guláš

800g hovězího masa ze zadní klížky, sůl podle chuti, 1 lžíce červené mleté papriky, 60g másla, nebo 50g sádla (můžete použít 4 lžíce oleje), 80g cibule, jíška z 30g másla + 30g mouky hovězí polévka (nebo vývar z kostky) dle potřeby, 1 lžíce rajské pasty, na jemno posekaná, pálivá paprička podle chuti, 2 sardelky, rozmačkané vidličkou 1 lžíce kaparů dobře propláchnutých, 150g suchých makaronů, 20g parmezánského sýru + natřaná bazalka na posypání

Na rozpáleném máse si opražíme na jemno pokrájenou cibulku do červena, pak přidáme papriku, sardelky, papričku a lehce opané, osušené na kostky nakrájené maso, sůl a dusíme po 1 hodinu. Mezitím si připravíme světlou, řídkou jíšku, zředíme ji polévkou a zamícháme do ní rajskou pastu, na hrubo posekané kapary, na krátké kousky pokrájené, ve slané vodě uvařené (asi 15min.) makarony a vše nalijeme na maso, které dobře povaříme v omáčce do měkka. Guláš podáváme horký, posypaný sýrem a natřanou bazalkou.

Chatový guláš po brezoviansky

maso (hovězí nebo vepřové dle chuti) gramáž podle počtu osob, 5 středně velkých brambor, 1 velká cibule, vegeta, drcený kmín, mletý pepř, červená mletá paprika, 5 stroužků česneku, olej nebo sádlo, 2ks hovězí bujón

Cibuli nakrájíme a zpěníme na sádle. Maso nakrájíme na drobné kousky, vložíme do misky, posypeme vegetou, pepřem a červenou paprikou. V misce promícháme rukou a přelijeme trochou oleje. Přidáme do zpěněné cibulky a maso mícháme, dokud se opeče a pustí šťávu. Přidáme vodu a vaříme, dokud maso nezměkne úplně (při hovězí to může trvat i více než 2 hodiny). Když je masíčko měkké, přidáme nakrájené brambory a prolisovaný česnek. Jeden surový brambor nenakrájený nastrouháme na jemno, to nám guláš zahustí. Počkáme dokud se uvaří brambory a můžeme jíst. Nepoužíváme mouku ani jíšku! Pokud bychom chuť vodou moc rozmělněny, třeba podle chuti hodit do guláše bujón.

Štiavnický guláš

600g hovězího zadního masa, 1 velká cibule, 1 lžička mleté papriky, sůl a pepř, trocha kmínu, 200g čerstvých hřibů, na plátky nakrájených 4 velké brambory, oloupané 1 česnek, utřený, 100g vepřového sádla, nebo oleje 1 zelená paprika, na plátky nakrájená, 1 velké, uzralé rajče a trochu zelené petrželky na obložení

Na polovině omastku na rychlo opražíme na kostky nakrájené maso. Vyjmeme a dáme stranou. Přidáme zbytek tuku, rozehrějeme a vložíme do něj cibuli. Osmažíme ji, přidáme mletou papriku a zalijeme trochou vody. Vratíme maso a přidáme česnek, sůl, pepř a kmín. Dusíme pod poklicí. Jakmile je maso měkké, přidáme hřiby, zelenou papriku a na měsíčky nakrájené 3 brambory. Čtvrtý brambor nastrouháme do guláše. Vše podusíme, až jsou brambory měkké, ale nerozvařené. Při podávání, guláš obkládáme na tenké plátky nakrájeným rajčem a petrželkou.

Chalupářský buřt guláš

brambory cca 1 kg, buřty, silné párky apod cca 300-500g, alespoň 1/2 kg cibule, můžeme přidat i čerstvou papriku nakrájenou na proužky, tuk, sůl, pepř, mletá paprika sladká a gulášová (je pálivější), majoránka, trochu chilli, trochu drceného kmínu masox, kyselé okurky

Brambory oloupeme a nakrájíme. Cibuli nakrájet, orestovat, na ni nakrájenou uzeninu, společně orestovat, zasypat paprikou, rychle osmahnout - pozor at' nezhořkne- nasypat nakrájené brambory, zalít do roviny horkou vodou, ochutit a povařit. Povaříme tak dlouho až jsou větší kostičky brambor měkké a ty malé se rozvaří a guláš krásně zahustí. Nepotřebujeme mouku. Na závěr tam dáme pro vylepšení chuti masox a majoránku. Na talíři sypeme drobně nakrájenými kyselými okurkami.

Alobalový guláš

600 g vepřové kýty, 200 g cibule, 200 g tenkých párků, 170 g čerstvých žampionů, 120 g oleje, sůl, mletý pepř, mletá paprika, 300 g kečupu

Maso nakrájíme na nudličky a smícháme s částí oleje, solí a pepřem. Necháme odležet alespoň hodinu a poté na zbytku oleje opečeme. Na alobal klademe maso, nakrájené párky, žampiony a cibuli. Posypeme mletou paprikou, zakápneme kečupem a dobře zabalíme. Pečeme v troubě 30 minut. Podávejte s pečivem

Šarišský guláš

1,5 kg vepřového masa, 1 velkou cibuli, 2-3 stroužky česneku, 3 lžice kečupu, 1 lžička worcesterová omáčka, 1 velké lečo (bez šťávy), 1 plechovku žampionů, olej, pepř, kmín, červenou papriku, chilli, majoránku a sůl

Maso pokrájíme na nudličky a opečeme na oleji. Přendáme do hrnce, ve kterém jsme na oleji opražili cibulku s paprikou. Maso opepříme, osolíme, přidáme kečup a podusíme. Nakonec přidáme worchesterovou omáčku, lečo, žampiony, majoránku a česnek.

Guláš lucifer

1 konzerva hovězího masa ve vlastní šťávě(vepřového), 2 cibule, 1 konzerva bílých fazolí s protlakem, 3 rajčata, 1-2 papriky, feferonka (nemusí být), kmín, majoránka, mletá sladká a pálivá paprika, sůl. Z konzervy odstraníme tuk, na kterém osmahneme drobně pokrájenou cibuli, přidáme maso, fazole, pokrájenou zeleninu, okořeníme, poprášíme mletou paprikou, osolíme a směs zalijeme vodou. Společně krátce podusíme.

Haškův guláš

350 g předního hovězího masa, 200 g vepřové plece, 2 lžice sádla, 100 g chleba, 300 g cibule, 2 lžice strouhaného křenu, 3 lžice kečupu, 100 g kapie, pepř, feferonka, voda na podlít

Na tuku osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli, vložíme nakrájené maso, osmahneme, osolíme, opepříme, mírně zalijeme a dusíme doměkka. Během dušení zahustíme strouhaným chlebem, přidáme kečup, vložíme nasekanou feferonku a krátce podusíme. Při podávání každou porci zdobíme nastrouhaným křenem a plátky kapie.

Masopustní vepřový guláš

600g vepřové plece, 100 g cibule, 50 g mleté papriky, 2 dl zakysané smetany, 150 g syrových brambor, vepřový vývar, sůl, pepř, majoránka, 400 g jablek, 70 g sádla

Na sádle opečeme nakrájenou vepřovou plec. Přidáme jemně nasekanou cibuli a orestujeme, až zezlátne. Zasypane mletou paprikou a zalijeme vývarem. Měkké maso vyjmeme a do základu dáme rozvařit nastrouhaný brambor. Vaříme asi 20 minut. Šťávu přecedíme a zjemníme smetanou. Nakonec zavaříme pokrájená jablka a dochutíme majoránkou a pepřem.

Guláš Stroganov

500 g hovězího masa, sůl, 1 cibule, pepř, olej, 20 g hladké mouky, 2 lžice kečupu, 1 PL hořčice, 2 sladkokyselé okurky, 1,5 dcl smetany, 2 dcl vývaru, citron

Z omytého, odblaněného masa nakrájíme tenké plátky, osolíme, opepříme a opečeme na rozpáleném oleji po obou stranách do růžová. Opražené maso vyjmeme, na výpeku osmahneme nadrobno pokrájenou cibuli, zaprášíme moukou a zalijeme vývarem a necháme chvíli vařit. Ve smetaně rozmícháme hořčici a vlijeme do šťávy, povaříme a dochutíme citronem. Do hotové omáčky vložíme maso.

Malgašský bong

200g vepřové kýty, 200 g hovězí roštěnky, 1 malá láhev kečupu (ostrý lepší), 200g strouhaného sýra, 1 velká cibule, 2 lžičky sladké papriky, tuk na smažení

Všechno maso nakrájíme na kostky jako na guláš a důkladně popepříme, popaprikujeme a pak promícháme. Směs vložíme do rozpáleného oleje a 2 minuty zprudka smažíme. Přilijeme kečup a vše se spojí v omáčku, kterou zakápneme worcestrem a osolíme. Přisypeme strouhaný sýr a opět spojíme v omáčku. Sundáme z plotny, přihodíme kolečka cibule a zamícháme. Cibule se ohřeje, ale zůstane syrová.

Zapečený vepřový guláš

600 g vepřové plece nebo libovějšího bůčku, 30 g sádla, 150 g cibule, 3 stroužky česneku, sůl, lžička mleté papriky, vývar z kostky masoxu

Očištěné vepřové maso nakrájíme na větší kousky. V pekáčku na rozehřátém sádle zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli s utřeným česnekem, pak přidáme nakrájené osolené a opaprikované kousky masa, vložíme do trouby a pečeme doměkka. Při pečení občas podléváme vývarem a masem zamícháme. Šťávu z guláše můžeme zahustit trochou mouky.

Loupežnický guláš

150g bílých fazolí, 70ml oleje, 150g cibule, 600g předního hovězího masa, sůl, pepř, 3 stroužky česneku, 500ml vody, majoránka, 50g slaniny a 200g čerstvých hub.

Fazole namočíme přes den do vody a druhý den uvaříme doměkka. Na oleji osmahneme nakrájenou cibuli. Vložíme na ní maso nakrájené na kostky. Pak ho osolíme, opepříme a osmahneme. Přidáme utřený česnek, maso zalejeme vodou, přidáme majoránku a dusíme pod poklicí. PŘED KONCEM DUŠENÍ PŘIDÁME K MASU UVAŘENÉ FAZOLE. Na rozpuštěné slanině podusíme houby a společně s masem a fazolemi dusíme doměkka.

Ohnivý guláš

na 4-6 porcí si nachystejte: 200 g anglické slaniny, 400 g vepřové plece, 2 lžice sádla, 4 cibule, 2 červené a 2 zelené papriky, 4 rajčata, 2 lžice kečupu, sůl, kmín, sladkou papriku, kousek feferonky, majoránku, kostka masoxu, 2 stroužky česneku, víno podle chuti

Na sádle osmažíte nakrájenou cibuli, přidáte na kostky nakrájené maso a slaninu a opečete ze všech stran. Papriky zbavené jadřinců a nakrájené na proužky přidáte k masu. Rajčata spaříte horkou vodou, oloupete, nakrájíte na kousky a přidáte ke guláši se solí, kořením a česnekem a rozdrobeným masoxem. Na mírném ohni dusíte za občasného míchání doměkka. Dochutíte troškou vína.