

NAŠE RODINNÉ STŘÍBRO

VÁNOČNÍ HUBNÍK

Náš vánoční hubník se dědí z generace na generaci. Vařivala ho moje babička, moje mamka, teď ho dělám já, moje sestra, můj bratr a dokonce už i má dcera a syn. Nesmí chybět na štědrovečerním stole.

Proč je tento hubník tak výjimečný? Když se hubník upeče, vyndá se z trouby a přenesení se celý pekáč na prkénku doprostřed na stůl. Všichni dostaneme lžíci a začínáme jíst po okraji pekáče směrem k tomu druhému a tak pokračujeme kolem dokola, až se všichni sejdeme. To je proto, abychom se všichni napřesrok zase sešli. Po dobu jídla nikdo nesmí od stolu vstávat, obsluhuje jenom hostitelka. Potom se pokračuje s dalšími vánočními chody.

Ingredience:

5 rohlíků
5 vajec (co rohlík, to vejce)
400 g sušených hub
3 lžíce dětské krupičky
3 lžíce hrubé krupice
5 stroužků česneku
1 cibule
¼ l mléka
100 g tuku (sádlo, máslo, olej) – dát
všechny druhy
sůl, pepř



Hubník

Postup:

Sušené houby namočíme do studené vody na hodinu. V téže vodě, kterou osolíme, houby uvaříme. Nakrájené rohlíky namočíme do mléka. Až se rozmočí, vymačkáme z nich mléko a přendáme do mísy. K tomu přidáme uvažené, scezené a nakrájené houby a ostatní ingredience, osolíme, opepříme dle chuti a promícháme vše dohromady. Je-li hmota moc řídká, přidáme krupičku.

Mezitím rozehřejeme troubu na 200 °C a rozpustíme tuk. Do rozehřátého tuku nalijeme směs a dáme péct na 170 °C. Pečeme 20 – 30 min. svrchu i zespodu a pak jenom svrchu na 20 – 30 min., aby se vytvořila zlatavá kůrčička. Hlídat troubu!

Dále na našem vánočním stole nesmí chybět pecen chleba, aby příští rok bylo co jíst, peněženka, abychom se měli dobře. Každý člen rodiny dostane kapří šupinku pro štěstí, nosí ji celý rok v peněžence a příští rok se zase vymění.

Přeji dobrou chuť a šťastné, veselé Vánoce.

Dáša Vrátilová

Učitelka MŠ Sluníčko v Hodkovicích nad Mohelkou, dnes v důchodu a neustále suplující a hlídající drobotinu hodkovických maminek