Štrachanda, aneb zapečené brambory s houbami, škvarky a uzeným masem

https://varimesmarcelou.cz/bramborove-pokrmy/strachanda-aneb-zapecene-brambory-s-houbami-skvarky-a-uzenym-masem.html

Že nevíte, jaké jídlo jsem připravovala. Buďte naprosto v klidu, já jsem se s tímto názvem setkala teprve nedávno. Prý je to tradiční pokrm z Plzeňska či Chodska. Věrohodný původ názvu jsem nenašla, ale štrachanda jsou prý zapečené brambory s houbami, škvarky a uzeným masem.

Recept na štrachandu jsem objevila ve starém vydání časopisu F.O.O.D. Název mne zaujal už proto, že se v článku autor odvolával na tradiční recept ze Západních Čech.

Maminky ani babičky se už zeptat nemohu, ale ptala jsem se ve svém okolí jiných a nikdo nevěděl, o jaký pokrm se jedná.

Slovo „štrachanda“ nezná ani Ottův slovník naučný, není použit v kuchařkách Sandtnerové ani Kejřové.

Pojem štrachanda zná jen časopis Naše řeč, který je vydáván Ústavem pro jazyk český Akademie věd ČR od roku 1916, ale v naprosto jiných souvislostech.

Ve vydání z roku 1943 se k výkladu slova štrachanda píše: Základem pro slovo štrachanda je slovo galán, které je původem z pošpanělštěného habsburského dvora. Galánit znamenalo „namlouvat si“, jít na galandu „jít na besedu“, jít na kalandu „jít na zálety či námluvy“ a jít na štrachandu je zjevně odvozeno ze spojení „štrachati se za holkou“. Tedy, když šel někdo na štrachandu, šel za děvčetem, na besedu či na zálety.

Tak vidíte. Štrachanda nemá opravdu nic společného s „tradičním pokrmem“ z Plzeňska a Chodska.

Pokud bychom pokrm štrachanda označili jako tradiční, musel by se v rodinách přenášet z generace na generaci a rozhodně by se recept musel objevit v kuchařských sešitech našich babiček i maminek a to se bohužel nestalo.

Pokud by někdo znal další, věrohodné informace, velmi ráda si je přečtu a budu je zde publikovat.

Osobně si myslím, že autorem názvu je nějaký „knihovtipný“ gastronovinář, který vyštrachal (náhodně našel) ve své ledničce či spíži zbytky vařených brambor, kousek uzeného a přidal sušené houby. A originální název pokrmu, zasazený do prostředí Šumavy či Chodska, byl na světě. Pak už stačilo to jen publikovat a všichni se inspirovali úžasným názvem jednoduchého pokrmu z brambor „štrachanda“.

Na přípravu „štrachandy“, v mém podání, si tedy na 4 porce připravíme

- 600 g uvařených brambor
- 2 vejce
- 125 g uzené slaniny nakrájené na malé kousky
- 100 g škvarků

- 2 polévkové lžíce sušených hub, namočených ve vodě
- 2 dl kefíru
- 60 krupice
- 1 čajovou lžičku majoránky
- 2 rozetřené stroužky česneku
- 4 nasekané listy šalvěje
- Sůl
- Mletý černý pepř
- Zapékací misku o vnitřním průměru 20 cm
- Tuk na vymazání
- Strouhanku na vysypání zapékací misky
- 1 polévkovou lžíci strouhanky na závěrečné posypání

Postup přípravy štrachandy

Brambory rozmačkáme šťouchadlem nebo vidličkou. Měla jsem brambory čerstvě uvařené, ale myslím si, že lze použít i uvařené ve slupce či zbylé brambory z minulého dne.

Zapékací misku o vnitřním průměru 20 cm vymažeme tukem a vysypeme strouhankou. Troubu zapneme a termostat nastavíme na 200 °C.

Z namočených hub vymačkáme vodu a nasekáme je na malé kousky. Vajíčka rozklepneme do větší mísy a metlou je našleháme.



Postup přípravy Štrachandy 1)
Zdroj:Marcela Hackerová

Do našlehaných vajíček nalijeme kefír a metlou obě suroviny prošleháváním spojíme společně

s krupicí. Směs necháme odstát přibližně 15 minut.

Mezi tím si připravíme ostatní suroviny. Do odstáté směsi přidáme připravené ostatní přísady: nasekané houby, uzenou slaninu, kostičky špeku, česnek, šalvěj a majoránku.

Směs dle chuti osolíme a opepříme. Promícháme a ještě se ujistíme, že směs není mdlá. Případně doladíme solí a mletým pepřem.



Postup přípravy Štrachandy 2)
Zdroj:Marcela Hackerová

Nyní měchačkou vmícháme rozšťouchané brambory tak, aby směs byla homogenní, aby měla stejnou strukturu a všechny suroviny byly ve směsi rovnoměrně zastoupeny.

Připravenou směsí naplníme zapékací misku. Těsto na štrachandu nestlačujeme ani neudusáváme.

Povrch pokrmu lehce posypeme strouhankou a misku vložíme do vyhřáté trouby na 200 °C. Budeme péct 30 - 35 minut a já jsem ještě přidala 5 minut horkovzduch.

Upečený pokrm necháme mírně vychladnout a pak pomocí talíře vyklopíme mým oblíbeným „eskymáckým obratem“ detailně popsaným u receptu na vánoční drobenkový koláč.

Štrachandu podáváme se salátem či s kyselou okurkou. Já jsem přidala na kyselo naložené fazolové lusky.