Recept na pikantní čalamádu (salát) s houbami

https://varimesmarcelou.cz/zavarovani-konzervovani-nakladani/recept-na-pikantni-calamadu-salat-s-houbami.html

Vím, že slovo čalamáda představuje nakládanou zeleninu na kyselo. Já bych spíše použila slovo salát. Kde se ale v Čechách vzalo, dnes už vžité, slovo čalamáda. Například moje babička ho nikdy nepoužívala. Na pomoc jsem si vzala slovník cizích slov, který mi dokázal na moji otázku odpovědět. Původ i význam slova pochází z maďarštiny. A já dodávám, že přidáním hub k zelenině připravíme velmi osvěžující a pikantní salát. Za inspiraci děkuji panu Karlu Kučerovi.

Na přípravu cca 2 litrů pikantní čalamády s houbami budeme potřebovat

Suroviny na nálev

- 1,5 dl vody
- 1 dl octa
- 15 g soli
- 60 g krupicového cukru
- Chilli dle vlastního uvážení
- 2 bobkové listy
- 1 hřebíček
- 10 kuliček černého pepře rozmáčknutých nožem
- 5 kuliček nového koření rozmáčknutých nožem
- 1 rovnou čajovou lžičku hořčičného semínka

Suroviny na čalamádu (salát)

- 750 g očištěných a nakrájených hub na menší kousky
- 1 dl vody na podlití hub + 2 špetky soli
- 100 g červené tenkostěnné papriky nakrájené na proužky (1 velkou nebo 2 menší)
- 200 g nakrájené cibule na kostičky (2 větší)
- 500 g oloupaných rajčat nakrájených na menší kousky
- 1 dl oleje
- ½ dl ostrého kečupu
- Mísu na přípravu a míchání čalamády
- Skleničky o velikosti dle vlastního uvážení (raději používám obsahově menší 300-350 ml)

Sterilizovat 20 minut při 80 °C

Postup přípravy pikantní čalamády s houbami

Nejprve si připravíme houby. Předesílám, pokud budeme zpracovávat houby tmavé (kováře, suchohřiby hnědé – na Plzeňsku poddubáky, či jiné tmavé houby), bude mít čalamáda ve skleničkách barvu do hněda. Pokud použijeme houby světlé (hřiby, lišky, holubinky), bude nálev v čalamádě světlejší a do červena.



Nakrájené houby
Zdroj:Marcela Hackerová

Nakrájené houby podlijeme 1 dl vody a přidáme 2 špetky soli a dusíme je 15-20 minut (měla jsem převážně hřiby kováře). Nezapomínáme míchat. Podušené houby necháme vychladnout.

Zároveň s dušením hub si připravíme nálev. Všechny uvedené suroviny na nálev vložíme do kastrolu, promícháme a přivedeme k varu.

Mírným varem vaříme 5 minut. Pak hrnec odstavíme a také necháme zchladnout. Koření po celou dobu chladnutí ponecháme v nálevu.

Přidáním hub k zelenině, připravíme velmi osvěžující a pikantní salát.

Do mísy na přípravu čalamády vložíme nakrájenou cibuli, papriku, oloupaná a nakrájená rajčata (rajčata oloupáme následovně - špičky rajčat nakrojíme ostrým nožem do kříže a zalijeme je vroucí vodou, asi po půl minutě je z vody vyjmeme a slupku lehce odloupneme).

K zelenině v míse přidáme zchladlé houby, 1 dl oleje a ½ dl ostrého kečupu.



Čalamáda v míse před plněním do sklenic
Zdroj:Marcela Hackerová

Vezmeme studený nálev, až nyní přecezený, a nalijeme jej ke směsi. Vše promícháme a směsí plníme připravené a čistě umyté sklenice.



Skleničky s houbovou čalamádou před sterilizací
Zdroj:Marcela Hackerová

Skleničky s čalamádou sterilizujeme při 80 °C po dobu 20-ti minut.

Vychlazené ukládáme do chladné místnosti, kde vydrží i 1 rok nebo do doby, než si na nich budeme pochutnávat.

Houbová čalamáda je pikantní a velmi chutný doplněk pohoštění.