

Domácí pesto z medvědího česneku

Stačí kvalitní suroviny a pár minut času. Výsledkem je intenzivní zelená pasta, která rozzáří těstoviny, gnocchi nebo jen čerstvý opečený chléb.

Co budete potřebovat:

- medvědí česnek: velký svazek (cca 200 g) čerstvě natrhaných listů
- olej: kvalitní extra panenský olivový olej
- ořechy: tradiční jsou piniové, ale skvěle fungují i vlašské ořechy nebo nasucho opražená slunečnicová semínka
- sýr: jemně nastrouhaný parmazán nebo pecorino
- špetku soli

Postup ve třech krocích:

1. Příprava listů: listy medvědího česneku důkladně operete ve studené vodě a nechte je úplně uschnout. Pokud by v pestu zůstala voda, začalo by se brzy kazit.
2. Mixování: ořechy nebo semínka krátce opražte na suché pánvi, aby se rozvinula jejich vůně. Poté je spolu s listy a trochou oleje nasekejte v mixéru. Nepřehánějte to, pesto by si mělo zachovat jemnou strukturu, neměla by to být úplně hladká kaše.
3. Dokončení: do směsi vmíchejte nastrouhaný sýr a zbytek oleje tak, aby měla hustou, ale stále tekutou konzistenci. Nakonec dochuťte solí.

Tip pro skladování: Pesto naplňte do malých čistých skleniček. Povrch vždy zalijte tenkou vrstvou oleje, která zafunguje jako přirozený uzávěr a zabrání oxidaci (hnědnutí). Takto připravené vám v lednici vydrží několik měsíců – tedy pokud ho nesníte hned první večer.



Soutěž

Máte z jarního výletu pěkný snímek? Podělte se o něj s námi a vyhraďte variaci tří pest.

Jak se zapojit?

Pošlete nám do konce dubna svou fotografii z jarního výletu a nezapomeňte připsat, odkud pochází. Výherce vylosujeme na začátku května.

1. Pošlete nám fotky e-mailem na sousede@namaleruzi.cz do 30. 4. 2026.

pravidla soutěží:



růžový playlist



naši sousedé

Pro F&S group vydává Idealab, s.r.o.
Editorky: Adéla Zahálková, Kamila Zemanová
sousede@namaleruzi.cz

Toto číslo vychází v dubnu 2026.
Neprodejné.
www.namaleruzi.cz/zivot-na-male-ruzi



Akce v obci

30.4.2026

Pálení čarodějnic

Hasiči Drahelčice vás zvou na tradiční pálení čarodějnic, které proběhne ve čtvrtek 30. dubna u dětského hřiště v Ruči.

Program startuje v 18:00, hlavní oheň vzplane přesně v 19:00.

O jídlo a pití se bát nemusíte – občerstvení je zajištěno.

Vezměte sousedy, děti a dobrou náladu. Malé čarodějnice a čarodějové v maskách jsou vítáni.



Barevná zvonkohra z květináčů pro radost na zahradě I balkoně

Máte doma staré malé květináče nebo chcete oživit terasu něčím originálním? Tato veselá vertikální dekorace rozzáří každý kout a její jemné cinkání vám zpříjemní jarní dny. Je to navíc ideální projekt pro tvoření s dětmi!

Co budete potřebovat:

- hliněné (terakotové) květináče: ideálně 4 až 5 kusů stejné nebo mírně odlišné velikosti
- akrylové barvy a štětce: pro veselý vzhled (např. růžová, mentolová, bílá)
- pevný provázek nebo lanko: musí unést váhu celé keramické kaskády
- větší dřevěné korálky: budou sloužit jako neviditelné zarážky uvnitř květináčů
- dekorativní prvek na konec: mušle, kamínek s dírkou nebo velký knoflík, který bude vykulovat úplně dole



Postup ve třech krocích:

1. Každý květináč namalujte podkladovou barvou dle své fantazie. Nebojte se kontrastů mezi tělem květináče a jeho horním okrajem.
2. Pomocí tenkého štětce, fixy na keramiku nebo špejle domalujte detaily – kytičky, srdíčka nebo tečky. Nechte barvy důkladně zaschnout.
3. Připravte si dostatečně dlouhý provázek. Na jeho konci udělejte velký uzel a navlékněte dekorativní prvek (mušli či kámen), který celou zvonkohru zatíží.
4. Sestavení kaskády:
 - Provlékněte provázek dnem prvního (spodního) květináče tak, aby směřoval dnem vzhůru.
 - Nad dnem květináče navlékněte korálek a pod ním i nad ním udělejte pevný uzel. Tím vytvoříte zarážku pro další patro.
 - Navlékněte druhý květináč tak, aby částečně překrýval květináč vespod (jako sukýnka), ale zároveň měl dost prostoru, aby do něj mohl při pohybu větru jemně narážet.
 - Takto pokračujte až k poslednímu květináči.
5. Nad posledním květináčem vytvořte pevnou smyčku. Ještě jednou zkontrolujte, zda jsou všechny uzly dostatečně velké a květináče bezpečně drží na svém místě.

Růžové noviny 04

Drahelčický sousedský měsíčník, duben 2026



O Malé Růži v Drahelčicích



Co vás čeká v dubnu

Špekáčky
Medvědí česnek
Domácí pesto
Tipy na návštěvu památek
Akce v obci

Špekáček

Některé vůně máme zapsané hluboko v paměti. Ta, která k českému dubnu patří nejvíc, v sobě spojuje praskání bukového dřeva, tající slaninu a směs koření. Když se v podvečer 30. dubna nad krajinou rozhoří tisíce ohňů, nejsme tam jen kvůli staré tradici filipojakubské noci, ale i kvůli rituálu, který nás vrací ke kořenům a k poctivému jídlu. Hlavní postavou tohoto rituálu je špekáček – aristokrat s rodokmenem, který se začal psát už v předminulém století a který dodnes tvoří pilíř české uzenářské hrdosti. Nejde o žádný anonymní „buřt“, ale o precizně definovaný výrobek, jehož historie je stejně fascinující jako jeho chuť.



Z pražského výstaviště do lidských srdcí

Cesta špekáčku na výsluní začala v roce 1891 na Zemské jubilejní výstavě v Praze, kde se stal okamžitou senzací. Mezi tehdejšími technickými zázraky uzenářů postavili moderní dílnu a návštěvníkům prodávali špekáčky ještě teplé, přímo z udrny, podávané spolu s křenem a slaným rohlíkem. Tehdejší receptura byla nekompromisní a sázela na padesátiprocentní podíl hovězího zadního masa, doplněný kvalitním vepřovým a kostičkami krájeného špeku. Právě z tohoto období datujeme vznik špekáčku jako typicky českého výrobku, který se postupem času stal pevnou součástí našeho jídelníčku i národního kulturního dědictví.

Tajemství poctivého řezu

Tajemství dokonalosti špekáčku tkví v jeho vnitřní struktuře, která je v řezu definována mozaikou bílých kostiček slaniny rozptýlených v jemné masové spojce – od toho se odvozuje jeho název, a právě tyto kousky špeku, posekané na zmo do velikosti osmi milimetrů, se nad ohněm pomalu rozpouštějí a dodávají výrobku jeho pověstnou šťavnatost. Aby mohl být špekáček považován za pravý, musí být plněn do přírodního hovězího nebo vepřového střeva, které jako jediné dokáže při tepelné úpravě vytvořit křehký a pevný obal, zatímco jednotlivé kusy zůstávají odděleny tradiční provázkovou šňůrkou.

Poctivost, která přežila století

Současná receptura, která vychází z přísných standardů zavedených v roce 1977, určuje, že na sto kilogramů hotového výrobku musí připadnout 38,5 kilogramu hovězího a 17,5 kilogramu vepřového masa, doplněného o charakteristické koření jako sladká paprika, černý pepř, česnek a muškátový oříšek. Tato stabilita složení zaručuje, že i po více než sto letech chutná špekáček u táborového ohně přesně tak, jak si ho pamatovali naši dědové.

Ve špekáčku je kus řemesla, kus pouliční historie, kus trampingu, zahrad, táboráků, výletů a čarodějnic. Špekáček není slavnostní jídlo, které si člověk ponechává na výjimečnou příležitost. Je to přesně naopak jídlo pro chvíle, kdy nechceme nic komplikovat. A právě proto funguje tak dobře v dubnu. Duben je měsíc prvních venkovních setkání a malých začátků. A opékání špekáčku je jedním z těch nejpříjemnějších.



Jak na ten nejlepší špekáček?

Opékání je sice relax, ale i u něj se vyplatí znát pár triků. Tady je stručný návod, jak z klasického špekáčku udělat mistrovské dílo.

1) Správný řez

Na obou koncích špekáček naříznete do hloubky asi tři centimetrů tak, aby vznikl kříž, který se nad ohněm rozevře do ikonických křupavých růžků. Po celém obvodu pak můžete přidat jemnou, mělkou mřížku, která pomůže odvést přebytečný tuk a zajistí rovnoměrné propečení až ke středu.

2) Na čem (ne)péct

Vždy sázejte na listnaté dřevo, ideálně na buk nebo břizu, které dodají uzenině čistou a jemnou kouřovou vůni. Vyhněte se naopak jehličnanům kvůli hořké pryskyřici a v žádném případě nepoužívejte chemicky ošetřené dřevo či staré palety, které uvolňují toxické látky.

3) Žár, ne oheň

Špekáček nikdy nestrkejte přímo do plamenů, protože byste ho akorát spálili a vnitřek by zůstal studený. Nejdůležitější je trpělivost – počkejte na žhavé uhlíky a opékejte v sálavém žáru nad nimi, dokud se slanina uvnitř úplně nerozpustí a povrch nezezlátne.

Medvědí česnek: proč ho všichni zbožňují?

Zatímco špekáčky voní táborákem, lesy v dubnu ovládne jiná, mnohem svěžejší vůně. Stačí projít kolem vlhkého údolí nebo lužního lesa a hned víte, že sezona začala. Medvědí česnek je první opravdovou vitaminovou bombou po dlouhé zimě. Není to jen módní ingredience moderní kuchyně, ale rostlina s historií, která sahá až k našim předkům. Ti věřili, že po dlouhém zimním spánku je právě tato bylinka to první, co medvědi hledají, aby si pročistili krev a nabrali novou sílu.

Ačkoliv ho dnes najdeme v receptech nejlepších šéfkuchařů, medvědí česnek zůstává divokou lesní bylinou. Na rozdíl od svého kuchyňského příbuzného je mnohem jemnější a nezanechává po sobě tak výrazné aroma v dechu. Jeho sezona je však neúprosně krátká – trvá jen pár týdnů, než rostlina začne kvést. V tu chvíli listy ztrácejí svou sílu i chuť a předávají ji bílým květům.



Tři kroky k dokonalému úlovku:

1) Pozor na záměnu

Nejdůležitější pravidlo zní: pokud si nejste jistí, k listu si přivoňte. Medvědí česnek poznáte podle nezaměnitelné česnekové vůně, která ho odlišuje od jedovaté konvalinky nebo ocúnu. Stačí list promnout mezi prsty a hned víte, na čem jste.

2) Sbírejte s rozumem

Berte jen tolik, kolik skutečně spotřebujete, a z každého trsu odtrhněte maximálně jeden až dva listy. Jen tak zajistíte, že cibule v zemi nezeslábne a příští rok se na stejném místě znovu zazelená.

3) Teplu mu nesvědčí

Aby si česnek zachoval svou barvu a hlavně léčivé látky, přidejte ho do teplých jídel až úplně nakonec. Dlouhým vařením nebo smažením přichází o svou typickou chuť i vitaminy, nejlépe mu proto svědčí studená kuchyně nebo jen bleskové spaření.

V dubnu je nejlepší čas na návštěvu památek

Zatímco se příroda barví do první svěží zeleně, ve dveřích historických sídel se po dlouhé zimě znovu otáčejí klíče v zámčích. Právě na přelomu března a dubna končí období „zimního spánku“ památek a jejich brány se otevírají návštěvníkům. Drahelčice leží na strategickém místě – jen pár kilometrů od nejvýznamnějších klenotů české historie, které právě teď nabízejí tu nejčerstvější atmosféru bez letních davů.

Královský hrad **Karlštejn** máte takřka za humny a v dubnu nabízí jedinečnou možnost projít si hradní areál bez typického sezonního shonu. Jen o kousek dál se nad Berounkou tyčí majestátní **Křivoklát**, jehož hluboké okolní lesy jsou v tomto čase ideální pro první jarní výslapy. Pokud hledáte něco komornějšího, zámek **Hořovice** vás uvítá klidným parkem a unikátní sbírkou hraček, zatímco nedaleký zámek a skanzen **Červený Újezd** nadchne milovníky lidové architektury a řemesel.



Pro fanoušky trochu drsnější historie jsou tu hrady **Točnick** a **Žebrák**. Tato hradní dvojice je v dubnu kouzelná i díky tomu, že na Točnicku můžete pozorovat medvědy, kteří se právě probouzejí ze zimního spánku. Pokud vás láká spíše duchovní atmosféra a baroko, **Svatý Jan pod Skalou** se svým klášterem a jeskynním kostelem nabízí jeden z nejsilnějších zážitků v celém regionu, korunovaný úchvatným výhledem z místní skály.