

Černý bez

Před heřmánkem smekni, před bezinkou klekni...

Bez černý
(*Sambucus nigra*)



Říká se, že v keřích bezu žijí bůžkové, kteří ochraňují nejen stavení, ale i jeho obyvatele. Proto se v minulosti bezy vysazovaly kolem hospodářských budov – měly zajistit zdraví dobytku a chránit před zlými duchy. A nejen to. Tam, kde bez rostl u stavení, měl hospodář jistotu, že i zlé síly jsou pod kontrolou. Podle tradice totiž ďábel, který sedával pod bezem, ztrácel u tohoto keře svou moc. Odnož bezu se dokonce dával novomanželům jako dar, aby jejich manželství i domov byly šťastné a chráněné.

Kosmatice z černého bezu

Kosmatice jsou křupavé smažené květy černého bezu obalené v jednoduchém těstíčku. Vždy se připravovaly jen v době květu – tedy zhruba od konce května do poloviny června – a byly takovou malou slavností. Když se v kuchyni linula jejich nasládlá vůně, vědělo se, že léto už klepe na dveře.

Suroviny (asi na 12 květů)

- 12 rozvítých, čerstvých květenství černého bezu
- 200 g polohrubé mouky
- 2 vejce
- 250 ml mléka
(lze půl na půl s minerálkou pro lehčí těsto)
- špetka soli
- 1 lžíce cukru
(volitelně, pokud chcete sladší verzi)
- olej nebo sádlo na smažení
- moučkový cukr na posypání
(pro sladkou variantu)

Postup

Sběr květů

Vydejte se na čisté místo, daleko od silnic. Sbírejte jen plně rozvité, suché květy, ideálně dopoledne, kdy mají nejsilnější vůni. Květenství neomývejte, aby se nevyplavilo jeho aroma – jen jemně oklepejte případný hmyz.

Příprava těstíčka

V míse smíchejte vejce, mléko, mouku, sůl a případně cukr. Vyšlehejte hladké těsto konzistencí podobné hustší smetaně. Pokud chcete lehčí, křupavější kosmatice, nahraďte polovinu mléka perlivou minerálkou.

Smažení

V hlubší pánvi nebo kastrolu rozehřejte vyšší vrstvu tuku. Květenství držte za stopku, namočte je do těstíčka a ihned vkládejte do rozpáleného tuku. Smažte z obou stran dozlatova (1–2 minuty na každé straně).

Odkapání

Usmažené kosmatice nechte okapat na papírové utěrce.

Podávání

Sladká varianta: posypte moučkovým cukrem, případně pokapejte medem. Slaná varianta: vynechejte cukr v těstíčku, podávejte se zakysanou smetanou a bylinkami.

Tipy

Květ černého bezu má silné aroma – nejlepší je smažit ho čerstvý ještě v den sběru. Zbylé květy můžete usušit na čaj nebo z nich připravit sirup.

