

BLBOUN V ĀĀESKĀ% KUCHYNI

ĀsterĀ½, 01 zĀĀĀ-2020

NĀkdy pĀmed rokem 1700 na ostrovĀ Mauricius vyhynul ptĀjk dodo, zvanĀ½ tĀĀ¼ blboun nejapnĀ½. DĀvĀĀ™ivĀ© zVĀ nebylo zvyklĀ© na pĀtomnost ĀlovĀka a na dĀsledky jeho Āinnosti, se nestaĀilo pĀizpĀsobit novĀ½m podmĀnkĀj; si ĀkĀjm, zda blboun v ĀeskĀ© kuchyni taky nenĀ na hranĀ existence. Jenom tĀ-m nemyslĀ-m svĀrĀjznĀ©ho ĀivoĀ vĀjeteĀnĀ©ho rĀjdice ze sousedstvĀ-, ale kynutĀ½ ovocnĀ½ knedlĀ-k.

UrĀitĀ by byla Ājkoda, kdyby ho z kuchynĀ vystrnadily jinĀ©, mnohem rychlejiĀ- druhy ovocnĀ½ch knedlĀ-kĀ.

KynutĀ© ovocnĀ© knedlĀ-ky jsou typickĀ© tĀ-m, Ā¾e majĀ-pomĀrnĀ½ velkou vrstvu nadĀ½chanĀ©ho tĀsta a tedy mohou vzbuzovat pocit, Ā¾e vzdor vaĀĀ- kuchaĀ™skĀ© snaze obsahujĀ- mĀjlo ovoce. Nenechte se tĀ-m zaskoĀit a ovoce klidnĀ pĀmidejte na talĀ-Ā™ jeĀitĀ, i v jinĀ© podobĀ, tĀ™eba jako studenou omĀĀku.

Na kynutĀ©

ovocnĀ© knedlĀ-ky budete v ideĀlnĀ-m pĀĀ-padĀ potĀ™ebovat nĀkolik vĀcĀ-: kynutĀ© tĀsto, ovoce a asi hodinu Āasu. CelĀ½ postup je veskrze jednoduchĀ½, kynutĀ-probĀhĀj jenom jednou, nenĀ-

na tom Ā€ skoro Ā€ co zkazit. StaĀĀ- sebrat odvahu a jĀ-t na vĀc. Dovolila jsem si tedy vytvoĀ™it seznam dĀleĀ¾itĀ½ch kuchaĀ™skĀ½ch momentĀ, kterĀ©, kdyĀ¾ si pohlĀ-dĀjite, jste na nejlepĀĀ- cestĀ za pochvalou nad vĀ½sledkem.

OKAMĀ½IK ĀĀĀ•SLO 1: Ā½IVĀ% DROĀ½DĀ•

Do tĀsta pĀijde jenom hrubĀj mouka, droĀ¾dĀ-, vejce, cukr, sĀl a vlaĀnĀ© mlĀko. VĀje najednou, bez jakĀkoli pĀedchozĀ- pĀĀ-pravy. TĀsto je bez tuku a lehkĀ©, takĀ¾e kyne snadno, droĀ¾dĀ- se nemusĀ- nejprve pĀemĀnit na kvĀjsek, aby se v nĀm vzbudila kynoucĀ- sĀ-la.

OKAMĀ½IK ĀĀĀ•SLO 2: HEBKĀ% TĀŠSTO

Jako u vĀtĀjiny kynutĀ½ch tĀst, i tady to zpoĀĀĀtku bude vypadat, Ā¾e tekutiny je v receptu moc a

Ā¾e se suroviny nemĀĀou nikdy spojit na hebkĀ©, tĀmĀ™ nelepivĀ© tĀsto. JenomĀ¾e ony mĀĀou a taky to udĀlajĀ-, musĀ-te jim vĀjak dopĀ™Ājit poĀ™Ājdnou masĀĀ¾. TĀsto se potĀ™ebuje hnĀ-st a hnĀ-st a hnĀ-st, a pak jeĀitĀ chvĀ-li hnĀ-st, aĀ¾ se pĀemĀnĀ- na hebkĀ½, sametovĀ½ zĀjzrak.

OKAMĀ½IK ĀĀĀ•SLO 5: VAĀENĀ•KNEDLĀ•KĀ©

VykynutĀ© knedlĀ-ky vloĀ¾Ā-te do mĀrnĀ½ vroucĀ- osolenĀ© vody.

BĀhem nĀsledujĀ-cĀ- minuty je vaĀ™eĀkou nebo velkou lĀĀ-cĀ- uvolnĀ-te ode dna, aby

se nepĀ™ilepily, a pak je vaĀ™te 15 minut co nejmĀrnĀji, takĀ™ka bez bublin, protoĀ¾e voda zpĀsobuje erozi kynutĀ©ho tĀsta Ā€ ĀĀ-m vĀ-c bublin, tĀ-m vĀ-c tĀsta na povrchu jĀ- padne za obĀĀ. Hrniec mĀĀete napĀl pĀikrĀ½t pokliĀkou, anebo ho nezakrĀ½vejte vĀbec.

Po uvaĀ™enĀ- ve vodĀ½ nezapomeĀte knedlĀ-ky trochu propĀchnout, aby zevnitĀ™ vyĀjla pĀĀra a knedlĀ-ky se postupnĀ½ nesrazily.

Dobrou chuÅŕ, FLORENTÅ•NA