

GRILOVANĚ PRASÁTKO

Stáeda, 30 ěervenec 2008

Grilované prasátko je vrchol kulinářského umění a znám opravdu jen málo lidí, kteří toto umění ovládají. Na grilování samotném je nejdůležitější pravda, která prostě není vidět a trvá docela dlouho. Ovšem - konečný výsledek je na ní eminentně závislý. Za svůj dlouhý život jsem dělal vědecké a docela bych o sobě řekl, že v prasátku bych měl slušnou praxi.

Dostalo se mi opravdu tvrdé konkoly od znalce, kterým jsem dělal kuchyňskou ficku... Takže - prasátko by mělo mít váhu tak zhruba do 20 kil po vyvážení. V první řadě si dejte bacha na to, aby bylo vykleštěno. Dnes se na trhu objeví maso ze selete a nebo dokonce celé selety za podezřele nízkou cenu. Dokud ho nezačnete upravovat tepelně, na nic nepřijdete. Ovšem potom docela síla, někdo je schopen to sníst, ovšem má ten samý fujpuch opravdu silně vadí. Pak jedině naložte, vyudíte a nebo upíct a jíst to studené... Tak snad jedině Makro, Globus nebo známější, který vám ho objedná a zaručí se. Vhodné je také vyříznout zvukovody, ale ouška nechat kvůli efektu.

V druhé řadě nálev na naložení. Vážení, držte se klasiky, čadné pivo a podobně, voda by měla být převařená a vychladlá, sůl, malinko soli dusité pro barvu (určitě vám poskytne tu špetku vůně) a nevadí-li vám esnek, tak taky jeho lihový macerát. Olupejte hromadu esneku, nadřete ho na hrubo, zalejte ho teplou vodou s trochou lihu, dáte-li do toho rum, věc nic se nestane, občas s tím zatřepete (protřepat, nemíchat) a po třech dnech (třeba) to zčete. Zbylým esnekem vytřete břišní dutinu. Do vody, kterou vaříte na nálev, lze přidat kuliček pepře a jalovce a snad malinko lístků vavřínu (vám, že kašdý ví, že se jedná o bobkový list). No - a j nálevu: buď máte zkušenosti a víte (cca 20gr/litr) a nebo se nespletete, když do nálevu dáte čerstvé syrové vajíčko. Mělo by plavat a dotýkat se hladiny. Podotýkám, že vejce musí být čerstvé, ne staré se vzduchovou bublinou. Jinak stačí olíznout, má to pak mít výrazně slanou chuť, ovšem nesmí se vám zas solí kroutit huba. A kolik nálevu? Vemte vaničku po svém dítěti, ve které uťátko bude naloženo, dejte ho dovnitř, zatřepete vyvaženými dlažebními zalejte pitnou vodou. Takle budete mít představu, kolik nálevu mušejte. Pak nálev pročeňte přístě plátýnko a začíná další fáze přípravy, dost hodně dáležitá. Jak ten nálev dostanu dovnitř prasete (tedy do masíka)? Normální injekční stříkačkou, jak se běžně doporučuje, to ani omylem, jehly pro humánní medicínu jsou krátké. Nejlepší je veterinární stříkačka NYLON s kovovým pístem a bajonetem na straně jehly, ale ne na kužel, vylijte vám to. Raději větší obsah, dá se koupit za ceny nevelké (do sta korun, hodí se pak furt) i s dlouhou jehlou ve vaší lékárně, která prodává veterinární přípravky. A nebo přímo u veterináře, který léčí vašeho pejska. Připadně vám ji pan veterinář na tu velice významnou událost určitě rád půjčí, hlavně když k tomu pozvete. A máže začít. Vbodnete jehlu a ta se musí bezpodmínečně dotknout kosti; tam natlačíte část nálevu pomalu vytahovat - a stále tlačte. A takhle postupují dál a dál, hlavně okolo páteře - z obou stran tak asi ve 2 cm rozestupech. S tou kostí - každé maso se přeci začíná kazit u kosti, proto je to naprosto nutné. U zadní svaloviny postupují stejně. Zkušenější zezná maso po napíchnutí promasíruje rukama, aby celý nakládací proces vyšel lépe; u laika se slabejma ručkama stačí jemně pomlátit selet plochou dřevěnou paličkou. V konečné fázi nálevu seletě masířte síťkovým žezlem každě do tukové vrstvy, nejlíp šiletkový chirurgický skalpel, nebo nář s láma cm - a dost hustě po celé ploše prasátka včetně hlavy a uš; okolo rypáku si dávejte záležet taky dost na estetice, jídlo se jí přeci i ošima.

Všichni máme připraveno - jdeme na to... Prasátko dáme do vaničky celé ho zalejeme nálevem, zatřepáme těmi vyvaženými kostkami nebo jiným vhodným hladkým utěrem (ne pískovcem samozřejmě), přikryjeme čistým plátýnkem a uložíme do chladu; doba naložení tak asi pár dní i déle. Občas podívat, trochu s ním zahejbejte a medev;im: dodržte úzkostlivou hygienu, pořádně umyté ruce a snad k tomu lépe chirurgické rukavice. Když zas znova přikryjete čistým vypraným klíčkem. Dost pozor na mouchy!!! Tááák, a teď začíná tajemství, o kterém se grilovací fraje raději moc nezmiují. V okolí určitě máte pekárnu; u nás je v Krásném Březně dokonce tunelová s infraohřevem. No a když slíbím kousek dobrého masíka pekařem, tak mi do konce pečení v tunelu (když pec se už vypíná), tam strážte to moje osušené praseátko a prohnat ho skrz. Naprosto stejně to funguje i v peci jiné, i v těch balených v marketech, když vyházíte plechy. Prase ovšem nesmí být pečené, tenhle proces jenom předepe masíko zevnitř a nesmí to být na něm vidět. No a to je ta bezva finta. Je velice vhodné nechat ho uvnitř pece ještě vystydnout. A to je to kouzlíčko... Jde to rožnit i bez toho, samozřejmě, ale... není takový problém tu potvůrku odvézt na chalupu a začít grilovat. Aby bylo jasno, nestačí na to grilek na baterie, ale musí to už být slušná strojovna, navíc vyvážení taky musí být dokonalé, aby se tořilo plynule a ne skokově.

Ještě mu obalte ouška a ůmáček alobalem, mořná i nořky, udělejte si grilovací sajrajt z oleje, piva, kořalic a věc, což následně patlejte na prase, pak už jen sehnat ke grilování správné pivo, nejlépe plnotučné Velké Březno a uživejte si to. ě nesmí pod prasátkem plápolat oheň, to snad víte, zásady grilování byste měli znát. No a ještě jedno - a začne malinko rožňovat každě, tak ji z prasete seřízněte (jde i sloupnout) a s kusem do piva seřete. Kamarádi - je to mana nebeská a lidi se o ni perou. Zbytek pak máže pomalu ožezávat, zase pomazávat a grilovat a furt kolem dokola, dokud z něj nezbude kostra. Ale i tu pečlivě okousejte a dejte zbytek pejskovi.

Tak, všichni budou velice spokojeni, budou vás chválit i místní starci, neb masíko rozkoušou i svými starými zubisky a dokonce i protézou, hrazenou všeobecnou zdravotní pojiškovnou. Spokojenou a plynule masťnou hubu (pardooon) pusou vám všem přejme Franta Bouška