

KDYŽ AMERIKA SNĚDÁ

Neděle, 06 prosinec 2009

Daniela je; pĚd odjezdem z New Yorku vidĚla v tam; televizi seriál o americkém snídání a jako "domorodce" mne pĚdala o rozbor. Tak, tady to je. Co myslíte, Ěe je, podle prĚzkumu veĚmĚného mĚní, nejoblíben; a nejobvykle; snídanĚ v Americe? Coca Cola a doughnut (Ěesky kobliha, ale vypadá to a hlavnĚ chutná jinak, neĚ jsou zvyklí Ěe;).

..... Jak jinak? PĚdev; ěm je pĚmĚ; sladká, aĚ mi trnou zuby. Proto to nejĚm. Jinak, ty, kte dnes, tedy produkt kruhový, s dírou uprostĚ, to vynalezl podle Wikipedie Hansen Gregory, kdyĚ se plavil v roce 1847 na obchodní lodi a nelíbilo se mu, Ěe doughnuts, které dostávají, jsou uvnitĚ syrové. PouĚil tedy pepĚnku a vykrojil doprostĚ díru. UĚ to bylo perfektní, Ěádný neproĚený stĚ. Bylo mu tehdy 16 let. Ty prostĚ, usmaĚené nyní prodávají také, pod názvem - Ěe byste to neuhodli? - "díry do doughnuts". Nebo se prodávají jako pletýnky, obalené skoĚmíkovým cukrem, nebo i jako na; koblihy, a pĚslazená marmeláda se do nich cpe injekĚní jehlou..... A pak se divte, jak jsou AmeriĚané tlustí! Ostatní zde; snídanĚ je pĚvydatné; kdyĚ jsme nĚkde na cestách, nĚkdy si dáváme s AniĚkou snídání napĚl. Nebo je; lépe, jdeme na snídání aĚ mezi desátou a jedenáctou a pak vynecháme obĚd. Jinak bychom snad pukli. MĚ, AmeriĚané vĚbec milují sladké, no, spĚ bych mĚl Ět pĚslad. Kdo kdy ochutnal americký dort, ví o Ěem mluvím. Sladké krémy, kterými je to protĚno a potĚno, v elegantních pastelových Ěvavých barvách... mám dojem, jako bych kousal kostkový cukr. Brrr.. Tak, to jsem probral snídanĚ populární, takové ty v bĚhu. SnídanĚ v restauraci vypadá jinak. V; je dĚláno na velkém plochem grilu, na více Ěi ménĚ (pokud moĚno tím nejlevnĚ; ěm a tedy nejnekválnĚ; ěm) oleji.Hash browns Na hrubém struhadle nastrouhané brambory (viz obrázek), na grilu rozplácnuté a více Ěi ménĚ opeĚné. Ty v McDonaldu jsou dĚlané takhle, ale v továrnĚ a na místo je vozí zmraĚené. Druhá varianta, tu co mám rad; ěm, jsou nastrouhané, pĚdĚm ve slupce uvaĚné brambory, taky opeĚné. Normální je, Ěe v chvatu pĚípravy jídla je jen prohĚj a tím pádem jsou nacucány olejem. KdyĚ si porĚíte, dají vám je do zlato-hnĚda opeĚné, tuk se tedy víc ohĚje a aspoĚ ĚásteĚnĚ vyĚe. základní pĚíloha, mĚĚte ji mít jako hlavní jídlo, polité Gravy, coĚ je omastek, co zbyde po ;kvaĚení bacon, po uzeného bĚku, a z nĚj udĚlaný be;amel. Dal; a oblíbenou pĚílohou, ale i hlavním jídlem jsou - Pancakes Neboli lívance. Ne tak, jak je známe z domova, s marmeládou nebo povidly, kdepak. Je jich ;sek na talĚm, navrchu kupiĚka (pochopitelnĚ slaného) másla, ne-li margarínu. Polité javorovým sirupem. Javor to nevidĚ si mĚĚte koupit domĚ, tohle je roztok cukru s karamellem a v;udypĚtomnými chemikáliemi pro „vylep;ení" chuti.

- A pochopitelnĚ vejce... Poached, ztracená vejce, kdy se celé vejce nalije do vody s octem, nebo sunny side up, sluneĚní stranou nahoru. Známe je pod pojmem volské oko, Ěloutek musí být je; tekutý, okraje nezahnĚdlé. O easy, to je totĚĚ, ale vejce se v prĚbĚhu pĚípravy otoĚí, aby se osmahlo z obou stran. A samozĚĚmĚ vejce mĚchaná, scrambled, to v;ichni známe. Pov;imĚte si prosím, jak na obrázku vejce plavou v oleji... NesmĚnĚ zdravé, coĚ?

- K tomu mĚĚte mít pĚ centimetru silný opeĚný plátek ;unky, nebo sausages, vepĚové klobásky, opeĚné váleĚky z mletého masa s koĚmím - viz obrázek.

- A samozĚĚmĚ bacon, do kĚupava opeĚnými plátky uzeného bĚku. Tak, to je základní snídaĚová sestava... rozhodnĚ ne v;echo:

- A pĚjídou na Ěmadu omelety... .. Nejjednodu; ěm je prostá se sýrem. Roz;eháte si vejce, kolik to na vás, restaurace uĚ to dostávají namĚchané. Naleje se na vyma;Ěnou pánev, pomalu naklání, kraje nadzvedávají, aby vejce nateklo dospod, a tak se, bez obracení smaĚí. KdyĚ je omeleta hotová, zasype se je; Ěm na pánvi sýrem, nakloní nad talĚm a stĚrkou se jí pomĚĚ sklouznout. V polovinĚ ji elegantnĚ (je; Ěm se mi to nepovedlo bez nehody) pĚehnete napĚl a dílo je hotovo. K tomu hash browns, samozĚĚmĚ. Pokud chcete, mĚĚte nejdĚm na pánev prohĚt na kostiĚky nakrájenou ;unku, cibuli, papriky, Ěampiony, výĚet je nezmrĚný.

ŠpanĚlská omeleta je navíc, je; pĚd sýrem, zalita uvaĚnou salsou. Omeleta Denver má v sobĚ ;unku, cibuli, papriky a sýr. ..

- Pro ty kdo chtějí jíst ménĚ, jsou tu belgické wafle, tĚsto upeĚné ve waflostroji na placky, viz obrázek. V neposlední Ěm sem patĚmí French toast, zase viz obrázek. Jsou to krajíce bílého toastovaného chleba, namĚné buĚ jen ve vajĚku, nebo podle tohoto receptu: .4 vejce, 2 / 3 ;álku mlĚka, 2 lĚky skoĚmice, mĚĚte pĚdat trochu nastrouhané pomeranĚové kĚry. 8 silných plátek 2 dny starého bílého chleba, namĚte v tĚstĚku a osmaĚte. Servírujte polité máslem, javorovým sirupem, pokud máte tak na plátky nakrájenými Ěerstvými jahodami.

- V krajích jihovýchodních jsou oblíbené grits, coĚ je v podstatĚ krupicová ka;e (viz obrázek), ale z hrubĚ mleté kukuĚmice.

- Tak to jsem prosím je; neochutnal a nijak mi to nechybí., právĚ tak jako oblíbený oatmeal, v továrnĚ namĚchaná smĚs ménĚ Ěi více maĚkaných ovesných vloĚek, podle druhu, pĚimĚcháno je su;ené mlĚko a jistĚ je; nĚco, v; zalité horkou vodou. Ani to mi k Ěivotu nechybí.

- Huevos Rancheros, jsou ranĚská vejce, mexické obohacení americké kuchynĚ. Jsou to uvaĚné a ĚásteĚnĚ rozmaĚkané hnĚdé fazole, na nich vejce podle výbĚru, na tom specielní omĚka na základĚ salsy, obloĚné kukuĚmĚ. Ěipsy. ... Co jsem vynechal? Pigs in the blanket neboli klobásky v Ěupanu. Normální klobásky z vepĚového jak psáno vý;e, pĚd smaĚením zabalená v tĚstĚ z mouky, mlĚka, soli a másla, pak upeĚná v troubĚ. Taky mĚĚ steak, k tomu opĚt, jak jinak, vejce a hashbrowns...

SamozĚĚmĚ tu není v;e, to snad ani nelze, ale jako americké rozeĚranosti by to snad mohlo staĚit. A jakoby toho nebylo dost, tak ke v;em jídlĚm s vejci se podávají toasty, v topinkĚ opeĚné dva krajíce, namazané v lep;ím pĚípadĚ slaným máslem, v hor;ím margarínem

S nĚjakou zavaĚeninou, mĚĚte si vybrat jaký chcete chléb. To pĚíkusuji k vajĚkĚm se ;unkou, k bacon,

omeletám.... Krom toho v místech, kde se sejde na snídani víc lidí, podává se snídaněový bufet, kde si můžete kašdý nab
hory a kopce výe uvedeného, vejce jsou ale jen míchaná a pákná tuhá, neb u je to chvíle, co jich kastrol v
kuchyni připravili. Tak se tedy v Americe snídá... Mluvím o tom dost s despektem, to je pravda, ale tak se na to oprav
dívám. I když, co já snídál léta a léta doma? Housku nebo rohlík s taveným sýrem a mléko. Nikdy se mi to nepějedlo a
tady mne nikdo nenutí, a nedonutí, abych jedl tyhle spousty jídel s ješpoustou podivného tuku.

A jako vždycky vám přeju dobrou chuť, vlastně, tentokrát k tomu nemám odvahu. Michal.
pro všechny: jak snídáte vy? Napište - ať jste kdekoli ve světě... (připadne Echoameričanky i Kana
prosím o odezvu: jak odoláváte tímto výe uvedeným svodm???) d@niela