

VÁŠ PROFESIONÁLNĚ

Stáda, 03 listopad 2010

Když jsem teda ten důchodce, dokonce poněkud invalidní, konečně jsem se mohl novat tomu, co mně baví. Neuhodli co to je? Ano, protože vaření. Sice mi to moc nejde, teda ne bych to neuměl, ale protože jen mé tělesou jsou práce a tak spíše; jen radím panu Šefovi. On to ekvapivě snáší, tu a tam má nechá na něco i sáhnout, pokud nehrozí nebezpečí, si užiznu nějaký prst, něco nerozbiju a neupustím.

Začal jsem tedy pronikat do tajů restauračního vaření a nepřestávám se divit. Je se s tím musí koukat na ce surovin, to je jasné. Je se pokud možno nic nevyhodí, pokud je naděje, byť i slabá, na budoucí využití, to bych chápal. Ale je jsme omyli bílý povlak ze stárnoucích kyselých okurek, a pak mně šel, a z toho udělám šesnou okurkovou polévku... To už je asi moc...Neznám žádný takový recept, neznám nikoho, kdo by něco takového kdy spáchal, a tak jsem se do toho pustil sám. Milé okurky jsem nakrájel na kostky, ale pak si říkám, je kdy je tam hodím hned, rozvaří se mi. Raději až na konec. Nakrájel jsem uzený břeček na kostičky, na něj dal zpěnit cibulku, a kostičky nakrájené brambory, zalil vodou, přidával hovězí - vývarovou pastu, a jak tak na to koukám, říkám si, je by to chtělo nějakou barvu. Fajn, v mrazáku je hrášek s mrkví, a up tam s tím. Něco tomu chybělo, tak jsem přidával ješesneku, tu okurku nakonec, osolil, ochutnal - a ejhle, ono je to jedlé!!! Když se pak lidé obědávali říkal jsem jim, je je to "Česká specialita z hor", a jestli to ješesneku, te mají konečně přiležitost. A ch

Takhle to bylo šestkrát, třeba když místo červené fazolovky s rajským protlakem byla hrachová s nakrájenými rajčaty. No neměli jsme fazole a ten protlak no. A to nebyl konec. Přesto jsem uvařil polévku, mou specialitu, zřejmě, a pak jsme jen vymýšleli, jak to pojmenovat.

Minulý týden jsme vařili šesnou kuchyni. Udělal jsem hovězí polévku - z pasty, o tědu lepší než Masox, do mraženou mrkev a hrášek, něco nudlí. Pak si říkám - ješesneku by to chtělo kousek masa, ne? Vzpomněl jsem si, je v mrazáku jsou ješesneku a španělské ptáčky, jen zarolované maso, bez omáčky, co jsem z toho minulý týden dělal gulášovou polévku. Pan Šef to nemohl najít, ale našel švédské masové koule, taky bez omáčky. To jsme je tam šoupli, jednu na osobu. Podle receptu mého známého Buntera, pod tímhle jménem psával do "labuznik.com" jsem udělal moravské vrabce, k tomu bylo červené zelí a bramborové knedlíky. Ty knedlíky jsem dělal poprvé v životě ze surovin, ne z pytlíku!!! Jako druhé jídlo byl pivovarský guláš, recept přidám zase příště. Byl taky s bramborovým knedlíkem protože, proč ne?, a taky jsem si trochu zjednodušil život. A na závěr palaňka s tvarohem rozmíchaným rybízovým kompotem (dám je dražší...).

Tak, a tady vám do písničky opisuju ten Bunterův recept na

Moravské vrabce,

nejlíp a nejsnáze, jak je znám:

V litinové oválném a smaltovaném pekáčku jsem udělal vrabce. Recept mně naučil jeden kámoš kuchař. Je to velmi jednoduché, chutné a hlavně to není pracné.

Vepřové maso (břeček, plecko...) se nakrájí jako na guláš, kousky spíše větší, a v hrnci bez bakelitových uší, s poklicí, nebo v podobné nádobě (pekáček se nehodí, je moc nízký) se nakrájené maso smíchá s cibulí, asi dva díly masa na jeden cibule, solí, kmínem rozetřeným šesnekem podle chuti a zalije se vodou, aby sahala př maso. Nebojte se té spousty vody, ona jaksí v průběhu zmizí.

Pak se nádoba vloží do trouby, asi na 200°C (400°F). Maso přikryté poklicí se dusí i peče, a když je poloměkčí, polejeme. Pak už se maso jen svrchu peče. Když je hezky opečené, pokrmem zamícháme, aby se opečené dostalo dolů a neopečené nahoru. To opakujeme několikrát.

Hotový pokrm má hodně škvávy, není suchý a odpadá nekonečné obracení a podlévání vepřové pečeně. Výhodou je, je kdy nám to vřehno nezbaští návěš, máme si zbytek dát na chleba. Krásně zrosolovatí a ztuhne, máme ho připadně posypat cibulí. Jelikož je v pokrmu dostatek cibule i šesneku a jel tyto dvě složky potlačí neškodoucí cholesterol, je prakticky tento pokrm dietní a zdraví prospěšný. Kuchaři mně naučili jíst s houskovým knedlíkem a kopečkem studeného kysaného zelí....

A jako vždycky vám přejdu dobrou chuť, Michal
Další spoustu receptů najdete v mé Grilovací kuchařce