

GULĀ•Ā A JEĀ TĀŠ GULĀ•Ā - ZĀ•KLADNĀ• POTRAVINA

ĀšterĀ½, 15 Ānor 2011

Jak uĀ¾ jsem se tu pĀ™ed velice nedávnm zmínil v povídání o gulāš, co ĀEech jen trochu vaĀ™ící, to recept na gulāš, ten jediný a správný. Tak dnes vám tu pĀ™edloĀ¾ím recept, vlastnĀ povídání mého pĀ™itele Buntera, nad kter totiĀ¾ nad povídáním, ne nad pĀ™itelem, se mi sbíhají sliny. Podle mého soudu je to pĀ™imo recept ukázkový, základní, prost hospodský gulāš ze Ātvrté cenovky.

V tĀch vyšších skupinách se to snaĀ¾i zušlechtit a obvykle tím výsledek utrpí. PosuĀte sami... Profesionální kuchaĀ™i mouku do gulāšĀ pouĀ¾ívají. Na hodnĀ tuku (sádlo, lĀj olej) se udĀlá bĀĀ¾ný cibulový zák pĀ™idá se paprika sladká (na kilo masa jistĀ jedna polévková lĀ¾ice) a pálivá (to podle chuti) a trochu protlaku, a vše se nechá chvílku orestovat. Pak se pĀ™idá maso a orestuje se. Gulāš se osolí a dusí. SprávnĀ pĀ™ipravovaný gulāš nemá mít po restování Ā¾ádnou šĀřávu, jelikoĀ¾ se nám maso zavĀ™elo a tak je tĀ™e gulāš trochu podlít. Ne však moc, maso má být potopeno tak ze dvou tĀ™etin.

Gulāš se pĀ™ikryje poklicí a dusí se. KdyĀ¾ je maso zpola mĀkké, vybere se drĀtĀnou nabĀraĀkou, kterou klep stĀny kastrolu, abychom maso zbavili kousku cibule - i kdyĀ¾ všechnu cibuli neoklepeme - a šĀřáva se nechá vydusit na tuk. V kastrolu nám zĀstal tuk, polorozvaĀ™ená cibule a sraĀ¾ené bílkoviny, jelikoĀ¾ se maso dušením otevĀ™elo. Tuto šĀřávu zasypeme hladkou moukou (jedna rovná polévková lĀ¾ice na porci) a restujeme. Chce to trpĀlivost a malý pĀ™íkon tepla. Kovovou špachtlí stále oddĀlujeme pĀ™ipékající se hmotu o KdyĀ¾ jsme pĀ™esvĀdĀeni, Ā¾e máme vyrestováno (to zabere tak deset minut), zalijeme hmotu studenou vodou nebo vývarem. Zvyšíme pĀ™íkon tepla, kovovou špachtlí stále hmotu oddĀlujeme ode dna a metlou šleháme do hladka. OmĀĀka nám zaĀinā houstnout, ale Ā™edíme jí s rozumem. Máme na pamĀti, Ā¾e do omĀĀky pĀ™ijde ještĀ spousta masa, které je nacucáno tekutinou a omĀĀku rozĀ™edí. OmĀĀku za stálého prošlehávání povaĀ™íme asi deset minut na malém plameni; teĀ se mĀĀ¾eme rozhodnout cedit, nebo necedit. Já osobnĀ necedím, ale znám jedince i provozovny, kde se omĀĀka cedí, aby byla prosta všech neĀ¾ádoucích elementĀ - jako jsou nerozvaĀ™ené bílkoviny, pucky z mouky Āi úlomky kostí. OmĀĀka se scedí buĀto pĀ™es hustý ced špiĀĀk a lépe pĀ™es normální hustý cedník, kde mĀĀ¾eme lĀ¾ící elementy propasírovat. OmĀĀka se vlije zpĀt do vypláchnutého kastrolu, pĀ™idá se maso a celé se to zhruba jednu hoĀku provaĀ™uje, aby mouka nebyla cítit.

Za hodinku se nám odpaĀ™í znaĀná ĀĀst tekutiny a tak pracujeme s poklicí, abychom dosáhli kýĀ¾ené hustoty. Tu poklici odkryjeme, tu poklici pĀ™ikryjeme. Gulāšek se nám pomalu provaĀ™uje a tuk se zaĀinā objevovat. Za pĀl hoĀky máme všechen tuk vyrestován nahoĀ™e a je na nás, jestli ho budeme konzumovat Āi nikoliv. Já osobnĀ upĀ™ednostĀuji na základ hodnĀ tuku, aby cibule plavala a mouka se hezky v tuku restovala, ale pĀ™ed jídlem tuk sbírám. Staré pravidlo praví - vezmete omĀĀce tuk, vezmete jí duši. ZnaĀnou ĀĀst tuku tedy seberu, nechám omĀĀce duši, ale tuk uschovám do gulāšových polévek Āi do mletého masa ke špagetám, kdy dá pokrmu nezamĀnitelné aroma.

KdyĀ¾ si myslíme, Ā¾e je hustota omĀĀky dostaĀující, roztluĀeme nĀco kmínu, pĀ™idáme trochu pepĀ™e a trochu ro majoránky. Vše vhodíme do gulāše a chvílku povaĀ™íme. KuchaĀ™ profík musí uvaĀ™it gulāš bez všelijakých past a dochucovadel (o to by se pokrm prodrĀ¾il), ale mĀ se velmi osvĀdĀila papriková Vegeta, na kterou nedám dopustit. Není od vĀci vhodit do gulāše kostku masoxu, nebo ho zastĀ™íknout Maggim. Nejlepši gulāš je z hovĀzĀ klĀ¾ky, podlévaný vývarem z kostí, ale znamenitý gulāš stvoĀ™íme i z vepĀ™ového plecka a kdo jedl gulāš z vepĀ™ového kolínka ví o Āem mluví!! A telecí papriĀka je báseĀ sama o sobĀ!! PĀ™íprava gulāše se zdá velmi komplikovaná, ale opak je pravdou. Za dvĀ hoĀky máte ten pravý hospodský gulāš, který mĀĀ¾ete servírovat králĀm.

S knedlíkem, nebo jen tak s houskou a se sklenicí piva je to nejlepši jídlo které znám. TĀstoviny nebo rýĀi bych ke gulāšĀm nedoporuĀoval, jelikoĀ¾ jalová pĀ™íloha zredukuje chuĀ gulāše aĀ¾ pĀ™íliš. Gulāš jdou pĀ™ipravovat i z jiných mas a zvĀĀ™ina má být zvlāšĀř protĀĀřována, ale v tomto ohledu nemohu slouĀit, ne s tím zkušenosti. KdyĀ¾ si koupím jednou za rok kousek jelení kýty, kdy se cena pohybuje jako kdyby pĀ™iletĀla z mĀsice, upravím to na jiný zpĀsob. Vedou se spory kolik cibule do gulāše a nikde nenarazíte na vola. Co ĀEech to gulāšotvĀrce. A tak je moĀno se setkat s názorem kolik masa tolik cibule a také znám borce, kteĀ™í dĀlají gulāš úplnĀ bez cibule. To se však gulāšem jiĀ¾ nazývat nedá. ZaĀitý pomĀr by mĀl být 3:1, ale já to nijak nemĀĀ™ím, vezmu prostě jednu velkou cibuli a vaĀ™ím. Cibulí se nic nezkaží, ale mnohým vadí sladká chuĀ omĀĀ. Jsme na konci a pĀ™ichází ingredience nejdĀleĀitĀjši, Āesnek. Mnozí si myslí, Ā¾e kdyĀ¾ do gulāše naper Āesneku, Ā¾e to je to pravé. Opak je pravdou. NedĀlejme z gulāše ĀesneĀku. Na kilo masa podle mĀ staĀ jeden strouĀek na ovonĀní. Propasírovaný nebo rozetĀ™ený Āesnek se solí by se mĀl nacházet uĀ¾ v základní šĀřávĀ. Pokrmu dodal to skvĀlé aroma. A ještĀ úplnĀ nakonec. Zdobení gulāšĀ, coĀ¾ se rozmohlo jako velký šlendrián, mnohdy zakrývá neschopnost kuchaĀ™e a jeho produktu. Gulāš je gulāš a nemĀl by se podávat posypaný syrovou cibulí (ta patĀ™í na tlaĀenku), pĀ™ekrytý volským okem, obloĀ¾ený peĀenými klobásami Āi p feta sýrem. Tam, kde je gulāš kvalitní, není na škodu, kdyĀ¾ je ozdoben vĀjĀ™kem okurky, vĀjĀ™kem peĀ místní klobásky, která pokrm ovoní, Āi kopeĀkem šlehaĀky. Vypadá to hezky na pohled a gulāši to neuškodí. NejradĀji mám však provozovny, kde vám podají gulāš s krásnĀ vyrestovanou a tukem lesklou šĀřávou se špetkou petrĀelky...

To vĀdycky vníkám do kuchyní, kdyĀ¾ jsem pĀ™ed tím kuchaĀ™ovi poslal panĀka Āi pĀlitr piva a navazují pĀ™átelství krásné chvílky pĀ™í povídání s mistry... Poslední dovĀtek je sĀl. Nebojte se gulāš osolit. Gulāš potĀ™ebuje sĀl, aby všechny kolagenní látky pustily svojĀ tĀvu. Gulāš musí být silný uĀ¾ z jeho podstaty. Kdo si pĀ™isoluje Āi dochucuje gulāš na talĀ™i, dĀvá najevo, Ā¾e s gulāšem není chuĀřovĀ spokojen a svĀdĀí to

neschopnosti kuchařů dovést výrobek k dokonalosti.

A už úplně opravdu na konec. Kousek slaniny nakrájené na malé kostičky, orestované v základu a rozvařená v omáce dodá guláši něco nevýslovnitelného. Utvrdí se chuť a vůně je trochu ošklivější. S káň od peku to jde také, ale výsledný efekt není takový. Káň od peku preferuji do bramboračky. .

A jako vždycky vám přejeme dobrou chuť, Michal

Další spoustu receptů najdete v Grilovací kuchařce