

V UĀĀENĀ• U ZDEĀĀKA POHLREICHA - II.

NedĀĀle, 06 kvĀĀten 2012

V tomto pokraĀovĀnĀi vĀs zvu jĀĀ k samotnĀmu vaĀTMenĀi. ZdenĀk Pohlreich nejdĀTMĀve zmĀnil dĀĀleĀĀitost pouĀĀivĀnĀi kvĀ surovin. DrĀĀbeĀĀ pouĀĀivĀ z dovozu (Francie), pĀTMĀemĀĀ si neodpustil trochu vlastnĀ reklamy.

Se svojĀ panĀ totĀĀ provozujĀ internetovĀ obchod s masem - pokud by vĀs to zajĀmalo, zde je odkaz na jeho obchod. D nĀzornĀ pĀTMĀedvedl sprĀvnĀ rozporcovĀnĀi kuĀTMĀete s tĀm, aby mohly bĀt efektivnĀ vĀvĀity vĀechny jeho ĀĀsti. I ze zbylĀho skeletu odĀTMĀizl drobnĀ kousky masa, kterĀ jsou dle jeho slov nejchutnĀjš z celĀho kuĀTMĀete, konkrĀtnĀ pak zdĀraznil tzv. „mandle“ , coĀĀ jsou skuteĀnĀ miniaturnĀ kousky na stranĀch hĀTMĀbetu. Francouzi pro nĀĀ majĀ speciĀlnĀ oznaĀenĀ, ve volnĀm pĀTMĀekladu: „maso, kterĀ by jen blĀzen vyhodil“. VĀechny drobnĀ odĀTMĀezanĀ kousky byly nĀslednĀ vĀvĀity pro pĀTMĀpravu tzv. fĀše.

V dalšim postupu jsme vykosĀovali kĀTMĀidylka a stehna, a to tak, ĀĀe z pĀĀvodnĀho masitĀho stehna zbyla jen kĀĀ spodnĀm kloubem. ZdĀ se to sloĀĀitĀ, ale pokud vĀm odbornĀk ukĀĀ, jak sprĀvnĀ na to, zjistĀte, ĀĀe je to vlastnĀ docela brnkaĀka. Ovšem podotykĀm, ĀĀe tĀTMĀeba takovĀch 20 kĀTMĀidylek bych rozhodnĀ vykosĀovat nechtĀĀla.

Z vykostĀnĀho masa se nĀslednĀ pĀTMĀipravovala fĀš za pĀTMĀidĀnĀ vajec, brandy, koĀTMĀenĀ, bylinek a smetany. neopomnĀĀ zdĀraznit Roman VanĀk, podmĀnkou ŀspĀĀchu je pouĀĀitĀ kvalitnĀ tuĀnĀ smetany: „RozhodnĀ si na to neberte smetanu, jakou doporuĀujĀ v poĀTMĀadu Jste to, co jĀte“, protoĀĀe jedinĀ tak totĀĀ mĀĀĀe tento recept fungo

FĀšĀ jsme pevnĀĀ naplnili stehna i kĀTMĀidylka, vytvarovali do pĀĀvodnĀho tvaru, rozlĀĀili na plechy, potĀTMĀeli rozpuštĀnĀm mĀslem a pekli v konvektomatu na 180 stupĀĀ 10 minut (stehna dĀle). Jako rychlou pĀTMĀĀlohu ZdenĀk Polreich pĀTMĀipravil rajĀĀatovou omĀĀku, triviĀlnĀ, ale chutnou a skvĀle doplĀujĀcĀ upeĀenĀ maso. SamozĀTMĀejmĀĀ jsme to, jak pokrm sprĀvnĀĀ a ŀhlednĀĀ servĀovat, pĀTMĀĀemĀĀ Pohlreichova peĀĀlivost byla tak dokonalĀ, jakoby pokrm servĀoval monackĀmu knĀĀĀeti. OvšemĀĀe prezentace jĀdla se nesmĀ podcentit...

Dalšim pĀTMĀipravovanĀm pokrmem bylo plnĀnĀ kĀTMĀecĀ prso, pošĀovanĀ v zeleninovĀ omĀĀce s pĀTMĀĀda cideru a smetany. Nikdy bych nevĀĀĀĀĀ, ĀĀe nĀĀco tak jednoduchĀho mĀĀĀe tak bĀjeĀnĀĀ chutnat. ProtoĀĀe jsem abnormĀ hodnĀ, tak se o tento recept s vĀmi podĀĀlĀm na konci ĀĀlĀnku (respektive v poslednĀm pokraĀovĀnĀi). A to mi vĀĀĀĀ, tohle jĀdlo mĀĀ fakt dostalo!

V zĀvĀru jsme pĀTMĀipravovali tradiĀnĀ pokrm z kuĀTMĀete, ovšem – jak jinak – netrardiĀnĀĀ. Pod nĀzvu KuĀTMĀecĀ kotlet Kyjev se skrĀvĀ kuĀTMĀecĀ prso s ponechanou opracovanou kĀTMĀidelnĀ kostĀ, naplnĀnĀ bylinkovĀm mĀslem a obalenĀ v klasickĀm trojobalu. ĀĀeklo by se, ĀĀe se nejednĀ o ĀĀĀdnĀ zĀzrak kulinaĀTMĀiny, ale obyĀejnĀ jĀdlo, ovšem, jak podotykĀ ZdenĀk Polreich, v jednoduchosti je krĀsa. A mĀ pravdu – maso bylo jemnĀ, kĀTMĀehkĀ a šĀĀavnatĀ.

SamozĀTMĀejmĀĀ je potĀTMĀeba znĀt rĀĀznĀ triky, jak toho dosĀhnout, napĀTMĀĀklad to, ĀĀe maso musĀ bĀt pĀTMĀed osmaĀĀer podchlazenĀ, aby mĀslo zevnitĀTMĀ nevytĀkalo.

Na ŀplnĀ zĀvĀr jsme obdrĀĀeli certifikĀt o absolvovĀnĀ kurzu, ZdenĀk Pohlreich i Roman VanĀk nĀm podĀĀkovali za ŀĀĀ a ještĀĀ s nĀmi podebatili o všem moĀĀnĀm. Tak jsme se napĀTMĀĀklad dozvĀdĀĀli, ĀĀe v prĀĀbĀhu mĀĀsĀ vyjde ZdeĀĀku Pohlreichovi dalšĀ kuchaĀTMĀskĀ kniha vĀĀnovanĀ drĀĀbeĀĀ s nĀzvem „VeĀce nebo slepice“. MICHAELA (pokraĀovĀnĀ pozĀĀTMĀĀ)