

PODZIMNĀ•KOLĀ•ĀĀEE - LINIE ZAPLĀ•ĀĀEE

ĀĀEtrtek, 30 srpen 2007

Prázdniny uĀ¼ za sebou zaklapávají dveĀ™e, papírnictví je mají naopak dokoĀ™án... Ano, je tu podzim, Ā•as jablek a tady v Americe i Ā•as tradiĀ•ního jableĀ•ného kolĀ•e (Apple pie). Podle všeho jich je zase úroda, tedy tĀ›ch jablíĀ•ek. Stejně tak se na zahrádkách vybarvují obrovské hlavy dýní, které Ā•ekají na Ā•as Halloweenu a svou krátkou dobu slávy. Ale nejen na strašidelné bubáky jsou dýně dobré, také se zavaĀ™ují - a pĀ™edevším se z nich peĀ•e dýĀ•ový (Pumpkin pie).... ProtoĀ¼ se tyto kolĀ•e liší jen náplní - tĀ›stová miska je totiĀ¼ stejná - tady máte pár receptů (a mĀ•Ā¼ete je hned vyzkoušet. Tady a asi i jinde se tĀ›stová miska prodává také hotová a zmraĀ¼ená, v miskách ze silného alobalu. Ale kdo si chcete upéct celý kolĀ•ek sám, tady jsou tĀ™i recepty, vyberte si. Všude je pouĀ¼ita americká metoda odmĀ•Ā™ování na hrnky, jeden hrnek je 0,256 l, zkratka 1/4 litru. Ale kdyĀ¼ vezmete ten vše, co si do nĀ›j dĀ›láte Ā•aj nebo vĀ›tší kafe, jistĀ› vám poslouĀ¼í stejnĀ›.

Ingredience:(na dvě misky, kaĀ¼dá asi 25 cm v průmĀ•ru. SamozĀ™ejmĀ› ty rozmĀ•ry jsou jen pro pĀ™edstavu; upravte si dávku podle pekĀ•e, jaký máte.) 2 hrnky polohrubé mouky 1/2 hrnku sádla 2 1/2 lĀ¼íce másla, nesoleného 1/2 lĀ¼iĀ•ky soli Asi 1/2 hrnku ledové vody V míse smíchejte mouku se sádlem, máslem a solí. Rukama pak vše prohnĀ›te (to je divné slovo, co?), aĀ¼ jsou z toho hrudky asi velikosti hrášku. MĀ›ly by být poĀ™ád viditelné kousky tuku. Vmíchejte ledovou vodu. Zlehka míchejte, ale co nejmĀ›, aĀ¼ se z toho udĀ›lá jedna koule. PĀ™idejte vodu dle potĀ™eby, j to nepĀ™eĀ¼te, vyndat uĀ¼ nejde :o)). Pak vloĀ¼te do plastického pytlíku a udĀ›lejte válec. Ten rozdĀ›lte na dva díly, ka zvlášĀ¼ zabalte do jiného plastického sĀ•ku, vymĀ•knĀ›te vzduch a co nejlépe uzavĀ™ete. Dejte do lednice nejmĀ› na hodinu, snese to aĀ¼ tĀ™i dny. Zmrazit to mĀ•Ā¼ete aĀ¼ na týden.

Na vlastní výrobu misky pak rozválejte jeden díl tĀ›sta do kruhu asi 30 cm v průmĀ•ru, na placku asi 3 mm silnou. Kruhový pekĀ•ek pĀ™imĀ›tĀ™eného rozmĀ•ru (pamatuju, Ā¼e maminka takový mĀ›la) vymĀ¼te máslem, vysypte moukou a do nĀ›j placku. Dejte asi na 30 minut znovu vychladit. Z alobalu nebo papíru na peĀ•ení vystĀ™ihnĀ›te pĀ™imĀ›tĀ™ený kruh, vloĀ¼te misky s tĀ›stem, pak vysypte rýĀ¼í, fazolemi, zkratka nĀ›Ā•ím, co to pomĀ¼e udržĀ¼et pĀ™i peĀ•ení ve správném tvaru. Pečte 175°C asi 15 minut, prostĀ› aĀ¼ jsou kraje zlatavé a oddĀ›lují se od formy. Potom formĀ•ku vyndejte, vysypte ono „závaĀ¼í", vyndejte alobal a dopeĀ•te ještĀ› asi 5 - 10 minut. Nechte na mĀ™íĀ¼ce vychladit. DýĀ•ová náplň dýně, uvaĀ™ené zcezené a rozmixované 3/4 hrnku šlehaného tvarohu, tady by to byl cream cheese, „doma" snad Ā¼ervé, prostĀ› nĀ›co jemného a nesoleného 1/3 hrnku hnĀ›dého cukru 1/4 lĀ¼iĀ•ky soli 1/2 lĀ¼iĀ•ky mlšskoĀ™ice 1/4 lĀ¼iĀ•ky mletého zázvoru špetka mletého hĀ™ebíĀ•ku 2 vejce áĀ•ka, rozšlehaná 1 vanilkového extraktu 2 lĀ¼íce brandy nebo tmavého rumu Apple pie, tradiĀ•ní jableĀ•ný kolĀ• 1,25 kg zimních jablek, oloupaných a nakrájených 1/2 hrnku cukru 1/2 lĀ¼iĀ•ky skoĀ™ice 1/4 lĀ¼iĀ•ky muškátového oĀ™íšku 1 lĀ¼íce citrónové šĀ¼ávy 2 lĀ¼íce másla To vše smíchejte a naplĀ›te tím neupeĀ•enou misku podle receptu shora. PĀ™ďalší tĀ›stovou plackou, kterou potĀ™ete rozmíchaným Ā¼loutkem s jednou lĀ¼icí šlehaĀ•ky. Potom uprostšíznĀ›te, aby pára mohla utíkat. PeĀ•te pĀ™i 200°C asi 25 minut, potom sniĀ¼te teplotu na 180°C a peĀ•te dál, aĀ¼ jsou mĀ›kká. To zkuste noĀ¼em prostrĀ•eným skrz Ā™ez navrchu. Nechte vychladnout a servírujte. Americká tradice podává páj horký s kopcem vanilkové zmrzliny. Holandská varianta je místo vrchní placky posypaná silnou vrstvou Ā¼molenky.

Poznámka: Ovocné páje se dĀ›lají v podstatĀ› s veškerým ovocem, co si jen vzpomenete, to ovšem bez muškátového oĀ™íšku a skoĀ™ice, ale tĀ™eba s hĀ™ebíĀ•kem, citronovou šĀ¼ávou a podobnĀ›, ale i pudinkem a pomazané šlehaĀ•kou, to se ovšem servíruje studené a bez zmrzliny. A ohlednĀ› rĀ›znosti pĀ™ísad: mĀ› oblíbený mistr kuchaĀ™ Emerill Lagasse Ā™íkává o pĀ™ísadách - kdyĀ¼ to nemáte rádi, tak to tam nedejte. M to jedno. Má-li se jídlo polít hovĀ›zím vývarem, vĀ¼dycky Ā™ekne "nemáte-li ho, dejte kuĀ™ecí. A kdyĀ¼ nemáte ani ten, dejte vodu. Moje city neraní a policie taky nepĀ™ijde". Tuhle zásadu, prosím, pouĀ¼ívejte u všeho vaĀ™ení, protoĀ¼e, op jeho slova, kuchaĀ™ský pĀ™edpis dává základní postup, od kterého se mĀ•Ā¼ete kdykoli a kamkoli odchýlit. To jen peĀ•ení se musí mĀ›Ā™it a váĀ¼it, protoĀ¼e to nejde ochutnat a pĀ™isolit a ještĀ› trochu povaĀ™it... Tak, mé milé dámy, teĀ› pevnĀ› doufám, pĀ™ipravil o vaší krásnou štíhlou linii... Ahojky, mĀ›jte se moc a moc, všehny Kudlanky zdraví Michal