

KUSKUS KROK ZA KROKEM

Neděle, 02 listopad 2014

Jak to vaří Florentýna: Recept na kuskus je poměrně dost, ale stejně se všechny dobré kuskusové recepty upínají k jedné a té samé základní přípravě. S čím potom uvažený kuskus smícháte, je samozřejmě věc docela jiná. Okolnosti dobrého základního postupu vypadají asi takhle:

- Kuskus patří mezi těstoviny, ale klame hned ve všech věcech. Vypadá jako malá rozemletá zrníčka, přitom je to pšeničná mouka smíchaná s vodou, rozdrobená a usušená, působí jako kterékoliv jiné těstoviny. A dál, neváží se ve velkém množství osolené vody a následně necedí, jak by se na kašdovou těstovinu slušelo; nebo se nechává propařit podobně jako rýže, tedy s osušenou vodou, která se beze zbytku vsákne a zanechá kuskus kyprý. Když použijete málo vody, nezmačká, když moc, slepí se a rozmáčkne. Ani to není zvláštností. Kuskus uvaříte bez přikrytí, nemusíte tedy vůbec zapínat plotýnku. Stačí, když ho zalijete horkou vodou nebo vývarem a on už si zmačká sám.

- Zatímco rýže má svůj poměr na dušení 2:3 (anebo, jak je často uváděno, 1:1,5), kuskus se používá v poměru 1:1 a nezapamatovatelným údajem 5:8 (vydělila jsem to za vás, je to 1:1,6). Výmluvy o neexistující ztracené odměře neberu, tohle docela snadno odhadnete. Je to jeden hrnek kuskusu na jeden a trochu víc než hrnek horké tekutiny.

- Horká voda stačí, ale nejdokonalejší a úplně nejlepší kuskus připravíte s vývarem. Bude-li domácí, jste hvězda, ale pokud sáhnete po nějakém zrychlováku v podobě bezglutamátového prášku, nepoužijte ho; agresivní prázdná chuť, body za provedení vám rozhodně nikdo strhávat nebude. Když se budete pro klid duševní držet hesla "ty, kdo jsi bez viny, hoř po mně kamenem," vůbec se nemusíte bát, že by vás snad něco trefilo.

- Kuskus odměřte a zakápněte větším množstvím významným množstvím dobrého oleje. Pak vidličkou míchejte dlouho, až se všechna zrnka obalí tukem. Nebojte se, je to strašně rychlé, mládí vám u toho nestihne utéct ani za roh.

- Když se rozhodnete kuskus ochutit kořením, nejdříve koření nasucho opečte v pánvi, odstavte, přidejte olej, promíchejte a pak teprve pokračujte podle pokynů v postupu. Tím se chuť koření mnohem lépe spojí s kuskusem. Pokud je to v receptu jinak, zvažte, jestli by mu takhle změna nepřesvědčila.

- Pokud připravujete víc než dvě porce kuskusu, volte raději plochou a širokou nádobu. Když totiž vezmete tradiční misku z klasických i méně klasických materiálů, s obrázkem anebo bez, spodní vrstva hotového kuskusu bude vlivem velké váhy nad ní upřichovaná, slepená, v krajním případě až nepoužitelná. Takže raději všechno rozprostřete spíše do široké, ať se vám kuskus u dna nemažká.

- A za sedmé a za poslední, kuskus by měl být přiměkčený a měkknutí přikrytý, aby se zapařil. Poměrně mu vyprosti. Nehleďte na to speciální vybavení, postačí těeba i pekáček na pečení přetáhnutý potravinářskou fólií. Na základní přípravu kuskusu (suroviny na 4 porce) 250 g kuskusu 400 ml vroucí vody 1 lžičce olivového oleje 1 lžička

- Kuskus nasypete do kastrůlku nebo do jiné široké, ploché nádoby, zalijte olejem, osolte a promíchejte vidličkou, dokud se zrníčka rovnoměrně neobalí tukem.

- Takto připravený kuskus osušenou vodou, anebo lépe jemným vývarem a zakryjte dobře padnoucí pokličkou. Dopřejte mu 5 minut odpočinku. Kuskus by měl být po celou dobu zakrytý a stát mimo zdroj tepla.

- Měkkný kuskus naechřejte a prohrábněte vidličkou, nejlépe to jde dvouzubou, která má svou zásadní funkci při porcování masa. K čemu s ním měkkný, teplý nebo vlažný kuskus použijte, jak je libo:

- Samotný výborný poslouží jako příloha k masu, ale stejně jako jiné těstoviny, i on se v létě velmi rád upotřebí do salátů. Moje oblíbená verze je s rajčaty, okurkami a okapanou konzervovanou cizrnou, která přidá potěbnou bílkovinnou sytílost.

- Další výborné kombinace spoívají ve spoustě letních bylinek, a taky v konzervovaném tuňáku a čerstvých, na másle podušených zrnkách mladé kukuřice. Taky vás nadchne spojení s rukolou, černými olivami a sušenými rajčaty.

- A poslední trumf v rukávu, který často vytahují, je kuskus ochucený směsí kari koření, smíchaný s rozinkami a nasekanými loupanými mandlemi. K letnímu masovému grilování úplně nepřekonatelný. x x x

Hotový kuskus zpracujte nebo podávejte bez prodlevy. Bez diskuse. Jsou to těstoviny, které stáním ztrácejí na kvalitě. A ještě navíc - nemáte-li kuskus, tak klidně někdy použijte instantní vietnamské nudle. Tedy poté, co je rozlámáte na menší kusky a vyhodíte všechny ochucovací pytlíčky, které v nich najdete. Budu ráda, když mi v komentáři necháte zmínku, jak vy "jdete" na kuskus -

a pÅ™ípadnĚ, k Å•emu jej pÅ™idáváte vy.

Jsem baba zVĚdavá a hroznĚ ráda nahlíÅ¼ím pod pokliĚky :-)

JANA FLORENTÝNA ZATLOUKALOVÁ