

VÁ ECHNO O SMAĀ½ENĀ• - 1

ĀĀEtrtek, 04 prosinec 2014

Jak to vaĀ™í Florentýna: DospĀly ĀlovĀk je Āasto schopen svĀm chuĀřovĀm buĀkĀm racionĀnĀ odĀvodnit, Ā½e smaĀ½enĀ tak dobrĀ, jsou pro jeho organismus vlastnĀ nezdravĀ. Zkuste vĀak nĀkdy pozorovat dĀ, kterak se lĀskyplnĀ cpe hranolkami a smaĀ½enĀm Ā™ízkiem. ZnĀm mnoho rodiĀĀ, kteĀ™í smaĀ½enĀ jĀdo nenĀvidĀ, ale neznĀm jedinĀ dĀ, kt projevovalo stejnou antipatii.

A zdĀ se mi vĀic neĀ½ pravdĀpodobnĀ, Ā½e první skuteĀnost vyplĀvĀ z tĀ druhĀ. Proto i jĀ smaĀ½im. Nerada, protoĀ½ takovĀ Āinnosti nemohu vypadat dostateĀnĀ dĀstojnĀ, a zĀroveĀ rĀda, protoĀ½e tak udĀlĀm radost jinĀm. SmaĀ½enĀ vyvolĀvĀji mnoho emocĀ. Jsou hĀ™iĀnĀ a svĀdnĀ, ale k jejich pĀ™iřavĀ si na sebe nic hĀ™iĀnĀho a svĀdnĀho oblĀknout nemĀ½ete, protoĀ½e to — auvajs! — prskĀ. VĀite vlastnĀ, proĀ je ve stĀncĀch rychlĀho obĀerstvenĀ nabĀzeno pĀ™edevĀim jĀdo smaĀ½enĀ? DajĀ se tak snadno dodrĀřet hygienickĀ normy tam, kde se ne zaĀ™idit plnohodnotnĀ kuchynĀ. Majiteli dovezou mraĀ½enĀ polotovĀr do mrazĀku, takĀ½e nemusĀ Ā™eĀnit, Ā½e ne prostor na uloĀřenĀ a zpracovĀnĀ syrovĀho masa nebo neoĀiĀnĀ zeleniny. Do fritĀzy koupĀ levnĀ palmovĀ olej a uĀ½ to jede — z mrazĀku rovnou do friĀĀku.

Ale pojĀme zpĀtky domĀ do kuchynĀ, kde mĀme ŀplnĀ jinĀ dĀvody ke smaĀřenĀ, neĀ½ ten, Ā½e to je jedinĀ Ā™eĀnit, jak nabĀdnout strĀvnickĀm nĀco teplĀho. PĀ™i smaĀřenĀ se s jĀdlem dĀjĀ moc pĀ™ijemnĀ vĀci. Hork chvilky na jĀdle vytvoĀ™Ā kĀrĀiĀku. KĀ™upavou, zlatavou, chutnou. A tahle kĀrka pevnĀ obejme to, co se pod nĀ skrĀvĀ, a nedovolĀ, aby se to pĀ™iĀnĀ vysuĀilo. To vĀm dĀ dostatek Āasu — nemusĀte tak bedlivĀ Āekat na ten okamĀřik, kdy je maso udĀlanĀ tak akorĀt a nemusĀte mĀt tak velkĀ obavy ze suchĀho vĀsledku, pokud se potravina bude smaĀřit dĀle, neĀ½ je potĀ™eba. A tenhle obal, tahle kĀrka, je nĀco, na co musĀte pĀ™i smaĀřenĀ vĀdycky myslet dĀte do horkĀho oleje jen syrovĀ maso, bude vĀm vadit, kdyĀ½ na povrchu zezlĀtne a ztvrdne? A co kdyĀ½ budete smaĀřit topinky nebo hranolky? NĀkdy je rozumnĀ potravĀnĀ vyrobit kabĀtek pro smaĀřenĀ, kterĀ na sebe ochotnĀ vezme roli kĀ™upavĀho obalu, a nĀkdy to vĀbec potĀ™eba není, protoĀ½e chcete, aby potravina samotnĀ kĀ™upala na povrchu. Typy obalĀ pro smaĀřenĀ

Mouka

Opravdu nĀkdy stĀi jen mouka. TĀ™eba na znĀmĀ jiĀnĀskĀ smaĀřenĀ kuĀ™e. NezapomeĀte ji poĀ™ĀdnĀ och solĀ a pepĀ™em. Mezi dalĀ favority patĀ™Ā kajenský pepĀ™ nebo suĀenĀ Āesnek.

Trojbal

Tady se asi v duchu usmĀjete nejvĀic, protoĀ½e kdyĀ½ se Ā™ekne trojbal, jĀ hned vidĀm Ā™ízek. Posloupnost obalovĀ mouka, rozĀlehanĀ vejce, strouhanka. Mouka i strouhanka se doporuĀujĀ vĀdy dĀkladnĀ oklepat. Pokud toho budete obalovat vĀic, rozdĀlte si ruce: jednu pro suchĀ suroviny, jednu pro vajĀko. Jakmile obĀ konĀetiny po poĀĀteĀnĀch zmatcĀch zkoordinujete, pĀjde vĀm to pĀknĀ od ruky (vlastnĀ od obou rukou). Na ĀlovĀka, kterĀ dokĀ kaĀdou rukou dĀlat nĀco jinĀho a postupnĀ tak obalovat nĀkolik Ā™ĀzkĀ na jednu, bych se dokĀzala dĀvat celĀ hodinu. Jak jĀstĀ vĀite, strouhanka nĀ jedinĀ moĀnost, jak vyrobit tĀ™etĀ vrstvu trojbalu. Krom toho, Ā½e ji mĀĀ½ete opĀt ochutit doplnit rĀznĀmi semĀnkami nebo strouhanĀm parmazĀnem, taky ji lze nahradit tĀ™eba rozdrcenĀmi kreky, kukuĀ™iĀnĀmi lupĀnĀmi bramborovĀmi chipsy a tak dĀle a tak podobnĀ, vĀe v duchu jeden Ā™Āzek na tisĀc zpĀsobĀ. TĀstĀko

V kaĀdĀ svĀtovĀ kuchynĀ najdete nĀjakĀ geniĀlnĀ pĀ™Āklad smaĀřenĀ. Tak tĀ™eba japonskou tempuru. Nebo pivnĀ Anglii. Nebo asijskĀ tĀstĀka zaloĀřenĀ na rĀřovĀ mouce. Nebo panĀr v ĀeskĀ kuchynĀ. Ale na nĀj pozor, protoĀ½e je spĀnĀ takovĀ zjednoduĀnĀ pro kuchaĀ™e, kterĀm se nechce dvĀma rukama obsluhovat tĀ™Ā misky. SmĀch vejce, mouku a vodu dohromady, namoĀĀ v tom Ā™Āzek a pak ho obalĀ ve strouhance. Jestli to myslĀte se svĀmi Ā™Āzky vĀĀnĀ, tak si to takhle prosĀm nezkracujte. V mouce se ve vlhkĀm prostĀ™edĀ rozvĀjĀjĀ pojivĀ vlastnosti lepku a usmaĀřenĀ obal pak nĀ tak kĀ™upavĀ, ale spĀnĀ pevnĀ a Ā½vĀkacĀ. To uĀ½ si radĀji udĀlejte bramborĀkovĀ tĀstĀko, kt ĀeskĀ kuchynĀ taky hodĀ.

Kombinace uvedenĀch

Třetí•ko by mělo sta•it k obalení suroviny samo o sobě, ale někdy ho můžete použít jako mezistupeň v trojrozměrných vaječnicích. Nebo se můžete několikrát opakovat, aby byl obal silnější, jako třeba v sekvenci mouka – vejce – mouka – třetí•ko. Když už se pro něco takového rozhodnete, měli byste aspoň vědět, co tím sledujete. U obyčejných jídel není třeba nad obalem pro smažení nijak zvlášť přemýšlet. Vystačte si s tím, co tu bylo dříve. Nepřekombinujte to...

Budu ráda, když mi v komentáři necháte zmínku, jak vy "jdete" na smažení ...

Jsem holka zvědavá a hrozně ráda nahlížím pod pokličky :-)

JANA FLORENTÝNA ZATLOUKALOVÁpokračování a další návody zítra!