

VELKÁ POVĚŘENÁ NA TĚMA "VLAŠSKÁ"

Čtvrtek, 18 prosinec 2014

Který je ten pravý a vřodní vlašský salát? Pátral jsem, pátral a nedopátral se. Zřejmě je to jako s bramborovým salátem, kolik kuchařek, tolik jedinečných receptů. Já jich narazil víc zaručeně vřodních, o dalším ale nevíím jsem ho. Protože máme chuťovou paměť, předkládám vám i recept na "socialistický vlašský salát", se kterým jsme vyrůstali a který nám schází.

Nejdříve ale trochu té historie

Ten prý jediný a originální recept prozradil cukrář, zmrzlinář a restaurátér Rudolf Linka, vynálezce banánové zmrzliny a autor legendárního kubánského dortu. Jeho předkové založili v roce 1911 první pražské lahůdkářství. Právě tam spatřil světlo světa recept na vlašský salát, který se stal neoficiálním národním pokrmem mnoha Čechů. Přesto jste ten opravdový nejspíše; nechutnali... Osmdesátiletý pán hrdě ukazuje fotografie z roku 1927, kdy lahůdkové království rodu Linků získalo svou zlatou éru. I vám by se začaly zbíhat sliny... Regály naplněné dobrotami, sklenky a salámy visící od stropu, řady lahví prvotního alkoholu, personál stojící v pozoru v náhlených zástupcích za pultem. "První humánní a langusty byli bývalou součástí sortimentu", vzpomíná Linka. Magnetem pro zákazníky se ale staly saláty dle originální domácí receptury. Jít k Linkům na vlašský salát, to bylo stejně modní, jako jít dnes k Pohlreichovi na hovězí líčka. Pod receptem na vlašský salát není podepsán nikdo jiný, než babička slavného newyorského kytaristy Rudyho Linky. Mimochodem, právě ona vedla svého vnuka k hudbě.

Když bylo v roce 1948 lahůdkářství Aloise Linky znárodněno a funkcionáři národního podniku Pramen se snažili získat rodinný recept na vlašský salát, Marie Linková výrobní tajemství hrdinně bránila. Tak se stalo, že prodejny zaplavily napodobeniny: pochoutkový salát se salámem a vlašský salát s bramborami. Nicméně Rudolf Linka tvrdí, že ten pravý prvorepublikový "vlašský salát" je úplně o něčem jiném: "Nikdy jsme do vlašského nedávali žádnou cibuli, je moc aromatická a předěbíje ostatní chuť. Zapomeňte i na sůl nebo fadní brambory."

Podle Rudolfa Linky do pravého vlašského salátu patří pouze kvalitní, na nudličky nakrájená, pražská sůl od kosti. Přijemně dráždí chuť vnese kyselá rybička. "Na sledě ale pozor, toho musíte dát opravdu málo, jen na chuť", radí. Základem úspěchu jsou jablka, která salátu dodají svěžest. Přísady se promíchají v optimálním poměru s domácí majonézou a salát se podává dobře vychlazený. Vlašský salát si u Linků dopřávali o Vánocích. Zkuste ho letos klidně místo bramborového salátu i vy. Recept Rudolfa Linky na 1 kg vlašského: -350 g jablek, -50 g sledě, -100 g hrášku z konzervy, -100 g mrkve (může být také z konzervy), -150 g např. pražské sůl od kosti, -100 g kyselých okurky, -150 g majonézy, sůl a pepř

Pak tu mám recept z knihy Anny Drábkové Mladá hospodyňka – její čtvrté vydání. (Recept je tu nyní předepsán v vřodním znění a seznam ingrediencí je v textu.)

Nejprve se upraví majonéza. Do 4 lžiček syrových se po kapkách lije 1/4 litru tabulového oleje za stálého míchání. Přidá se sůl, pepř, lžička hořčice, sůl a šťáva z jednoho citronu, trochu vinného octa, drobně sekaná cibulka kapary a máme – li aspik, dáme ho též několik lžiček. Poté se nakrájejí na tenké nudličky různé kousky masa: telecí pečeně neb hovězí, kousek sůl, vařené hovězí maso, malý uzený vařený jazyk, vařené bramborky, též jablko. Pak se 3 vejce uvaří natvrdo, bílky se zkrájí na nudličky a lžičky prolisují. Malé nakladané okurky též zkrájí na nudličky. Mléko ze slanečka se dobře utáhne a přidá zároveň s prolisovanými lžičkami k majonéze. ochutná, aby bylo vřodně kyselé a slané a nechá se státi nejméně hodinu. Pak se forma pudingová vymaže olejem, naplní připravenou směsí a postaví do studna. Když ztuhla, vyklopí se na mísu a zdobí se salátem hlávkovým, úhořem, aspikem bílým a červeným, Místo slanečka mohou se dáti sardelky zkrájené. Kamarád Miloš Peroutka vlastní zas "Sešití Antonie Slavětinské, řádky Československé kuchařské sčiny; koly v Praze" z roku 1901 a tam je recept na vlašský salát také. A nakonec kuchařka Marie Šcaron;techové z roku 1925, 2. vydání, dokonce dva recepty: První: Vařené brambory se nakrájejí, osolí, opepří a promíchají s rajskými jablky, na řízky nebo na kolečka nakrájenými a sekanou cibulí. Polejou se octem a olejem a nechají státi delší dobu. Druhý: Uvaří velkou řádku květáku ve slané vodě a rozeber ji. Rozkrájí drobně 3 celerky, asi 4 sardelky, kousek sůl, kapary, promíchej a octem a dobrým olejem polej. Oblož citronovými koláčky a polej majonézou. pak přidej sčiny a socialistický vlašský salát ... (Proč byl vlašský salát jistota??; mohla za to závazná Československá státní norma pro studenou kuchyni, podle kterých se vlašský salát musel připravovat na celém území ČSSR stejně.)

POSTUP PŘÍPRAVY Nabízím socialistický recept na vlašský salát, který se skoro vyvažuje zlatem. Recept na vlašský salát, jak jej pamětníci znali ze "socialistických" výroben studených lahůdek. Na přípravu tradičního vlašského salátu nic není. Chce to pouze jedno - kvalitní suroviny, a předepsanou recepturu ! Co je tedy potřeba? Pozor: suroviny jsou na výsledných 10 kilogramů salátu !!!

1. Brambory 3500 g
2. Sůl sčiny 2280 g
3. Okurky sterilizované 900 g
4. Hrášek sterilizovaný bez nálevu 200 g
5. Celer kořenový 320 g
6. Mrkev 480 g
7. Hořčice plnotučná 200 g
8. Peppř mletý 5 g

9. Ocet 150 g
10. Worcester 50 g
11. Majonéza 2000 g
12. Cukr krupice 100 g

13. SÁ 100 g Zde je to rozpořítáno na pÁ 1 kila:

175 g brambor 114 g šunkového salámu 45 g steril.okurek 10 g steril.hrášku 16 g celeru 24 g mrkve 10 g pln.hoÁ™Á•ice 0,25 g ml.pepÁ™e 7,5 g octu 2,5 g worcesteru 100 g majonézy 5g cukru krupice 5g sÁ 1

Výrobní postup (citace): „UvaÁ™ené a za tepla oloupané brambory necháme vychladnout. Vychladlé brambory nakrájíme na stejné nudliÁ•ky nebo kostky, pÁ™idáme stejnÁ• tvarované okurky a vaÁ™enou zeleninu, salám nakrájený na nudliÁ•ky, hrášek bez nálevu a vše spojíme majonézou,(domácí) smíchanou s hoÁ™Á•icí a octem. Salát osolíme, osladíme, okoÁ™eníme a lehce rozmícháme.“ - Salám musí být šunkový. Salám totiž urÁ•í chuĚ výsledku. Brambory mÁ•ly být varného typu A, pÁ™ípadnÁ• B, ale ne typu C (aby se nerozpadaly). musejí být opravdu studené, jinak zkašovatí. - Celer a mrkev nesmÁ•jí být tvrdé. Okurky sterilované ve sladkokyselém nálevu. - Worcesterová omá•ka ve vlašáku musí být, ale nesmí se nahrazovat níÁ•m jiným (napÁ™íklad sójovou omá•kou). A opatrnÁ• s ní. - HoÁ™Á•ice musí být obyÁ•ejná plnotuÁ•ná (ne hoÁ™Á•ice francouzského typu). - Brambory a zelenina je tÁ™ ruÁ•nÁ• nakrájet na drobné kousky. Vypomáhat si mÁ™íÁ•kou na brambory nelze (pÁ™íliš velké kusy). Ale není vhodné ani brambory a zeleninu sekat v nÁ•jakém robotu. -Šunkový salám musí být skuteÁ•nÁ• nakrájený na úzké prouÁ•ky. NudliÁ•ky se krájí z rozpÁ•leného ruÁ•nÁ• nakrájeného tenkého koleÁ•ka. Salám musí být koupený vcelku, nikoliv krájený na tenké plátky. x x x Vlašský salát z nÁ•kdeších lahÁ•dkÁ™ských výroben patÁ™í mezi nÁ•co málo fenoménů, o nichÁ• je nutno objektivnÁ• pÁ™iznat, Á•e „za socíku“ bývaly lepší. Vlašák byl pochoutka pro dojížděcí mládeĚ, svaÁ•ili ho dospÁ•lí. Vlašák se nedal jíst jen tak. Byla ustálená zvyklost dávat si pÁ•t deka na jeden rohlík (deset deka a dva rohlíky, a tak dál). Jedl se z talíÁ™ku, z misky (v tak zvaných „mlé•ných barech“), z kelímku Á•i rovnou z papíru, do kterého se naváĚený vlašák balil (tÁ™eba v kantýnách). Vlašský salát chutnal naprosto stejnÁ•, aĚ si ho Á•lovÁ•k dal v Popradu nebo v ChomutovÁ•. V polovinÁ• 90. let nastal mezi ortodoxními milovníky vlašáku zdÁ•ení – vlašák pÁ™estal být tím, Á•m býval. ZaÁ•al být slizký na pohled i pÁ™i požívání, chuĚ zaÁ•ala být sice intenzívní, ale glutamátovÁ• povše ne vlašáková. Salám se zmÁ•nil na jakýsi nechutný lanšmít, místo okurek v nÁ•m byly kousky kyselé kluzké hmoty… A kdyby v kaĚdém mÁ•stÁ• – v kaĚdém obchodÁ• chutnal jinak! Vlašský salát ry podléhá zkáze, coÁ• je vzhledem k pouĚitě majonéze pochopitelné. A teÁ• se podívejme na dobu trvanlivosti deklarovanou u prodáváných „vlašák“ v krabiÁ•kách. Jaké v tom musejí být „hrÁ•zy“, Á•e se salát nezkaĚ? To chtÁ•jme vÁ•dy vÁ•dÁ•t (sloĚení by mÁ•lo být na obalu). Co bylo pÁ™ vlašáku v Á•echách? 1. PÁ™estaly být závazné Á•eskoslovenské státní normy pro studenou kuchyni, podle kterých se za socíku vlašák musel pÁ™ipravovat na celém území Á•ESSR.

2. Zásadní chuĚovou zmÁ•nu zpÁ•sobila zámĚna pÁ•vodního šunkového salámu za tak zvaný salám výrobní (chuĚ stršná, sloĚení snad ani nechtÁ•jme znát).

3. Další ránu vlašák dostal, kdyĚ se místo poctivé majonézy pÁ™ipravené z oleje a vajec (rovnÁ•Ě podle Á•ESN) zaÁ•aly do vlašáku dávat hmoty plně levných emulgátÁ• a škrobÁ• (slizkost), chuĚových pÁ™ísad a konzervantÁ• (Á•loutky a olej v nich jsou „pouhou ingrediencí“).

4. PouĚívání cuket místo okurek a konzervovaných vaÁ™ených brambor zkázu dovršilo... TakĚ si vyberte, chceme na talíÁ™i? Ten staÁ™íÁ•ký, nebo ten co si na nÁ•j pusa pamatuje? KaĚdopádnÁ• vám pÁ™eju krásné Vánoce, a bohatého JeÁ•íška a do Nového roku spoustu radosti a hlavnÁ• to zdraví, to zdravíÁ•ko všem...

MICHAL MÁLEK