

# MORAVĀ TĀ "BRABCI"

ĀšterĀ½, 14 duben 2015

Mám kamaráda, vlastně jsem ho nikdy osobně neviděl. Ale - vysvětlím od začátku. Je jeden server, kde se scházejí fandové vaření. Je samozřejmě veřejně přístupný a to, proč nepíší jméno, je jen proto, že jsme se s ním po jeho prodeji nepohodli. Mj. je nás celá skupina, scházíme se na facebooku a jednou ročně pořádáme sraz. Ale k tomu kamarádovi - on bydlí ve vědecku a psal krásné články právě pro ten zmíněný server.

No, nejen články, i spoustu receptů. Jak říkám, je to kamarád a já mám jeho svolení zveřejnit jeho články i recepty. Dneska vám tedy nabízím jeho vynikající recept na moravské vrabce. Vyzkoušel jsem ho už několikrát a jinak už je nedělám, ty v hospodách mi připadají oproti těm od kamaráda velmi suché. Tak si "pochutnejte"...

## MORAVSKĀ "BRABCI"

Vepřové maso (bůvek, plecko) se nakrájí jako na guláš (mají být spíše kousky) a v hrnci b. bakelitových s poklicí, nebo v podobné nádobě s poklicí (pekáček se nehodí, je moc nízký) se nakrájené maso promíchá se solí, nakrájenou cibulí zhruba v poměru 1:2, kmínem, rozetřeným česnekem podle chuti a vodou. Pokrm se má zastihnout maggim. Voda by měla sahat přes maso. Pak se nádoba vloží do trouby. Zde se nepřikryté poklicí zprvu dusí i peče a když je poloměkko poklice se sejme. Pak se maso jenom svrchu peče. Když hezky upečené pokrmem zamícháme tak, aby se upečené dostalo dolů a neupečené nahoru. To opakujeme několikrát. Hotový pokrm má hodně šťávy, není suchý a odpadá nekonečné obracení a podlévání vepřové pečeně. Výhodou je také když nám to všechno nezbačeno náležitě jak je to dobré, že si můžeme zbytek uschovat na studený bufet.

Po vychladnutí pokrm ztuhne a zrosolovatí a je velmi radno mazat ho na měkký chléb a posypat případně syrovou cibulí. Jelikož je v pokrmu dostatek cibule a česneku a jelikož tyto dvě složky potlačují nešťastný cholesterol, je prakticky pokrm více méně dietní a zdraví prospěšný. Kuchařmi má to naučíte jíst s houskovým knedlíkem a kopečkem studeného zelí!!!

Dnes jsou již oba na zaslouženém odpočinku. S jedním jsem vyráždil a ten má pak seznámil se svým kolegou, šéfkuchařem 1. třídy, porotcem pro udělování mistrovských kuchařských tříd, odborníkem připravujícím na Světové výstavy... po letech strávených na různých hotelových a restauračních místech se oba věnovali pedagogické činnosti ve školství, aby mladým předávali své zkušenosti.

Recept na tyto "Brabce" jsem získal za zcela zvláštních okolností. Součástí úřadovského střediska, byla i obrovská školní jídelna s kuchyní. Já k nim pravidelně s nákladem zajížděl na svačinky, vozil jim nedostatečně zboží jako toaletní papír (kdo nezávil neuvěřitelně) a angličtina a chodil s nimi často na mariážek a na pivo. Jednou jsem jim řekl. Tome připraví zítra (což byla sobota) ráno ve 4 hodiny do kuchyně. Ostatní se dovídají na místě. Autem nejedou, když připraví, zaparkuj o dvě ulice dál. Já sakra celý večer přemýšlel o co by mohlo jít, snad nějaká zabijačka nebo já nevím co, prostě mě nic nenapadlo.

Uderem tvrdě jsem se tam ale dostavil. Chlapci již byli na místě a naše první kroky vedly do sklepa, kde v kádích bylo cosi podobné sračkám. Co to je? Ptám se. Nakvašenej rmut Tome! Budeme pálit kořalku. A opravdu. Obrovská školní jídelna nabízí obrovské množství. Prakticky denně je strážníkům předkládáno ovoce. Né jejich strážníci ovoce konzumují a né jejich strážníci dostanou vždy svůj podíl. Chlapi pečlivě kontrolovali docházku a přebytky se hromadily astronomickým navýšením. A tak lísky s hroznovým vínem a kvalitní druhy ovoce s dostatečnou cukernatostí mizely v kádích, kde za přítomnosti divokých kvasinek rmut kvasil. Ten den byl právě vykvášen a připraven k pálení.

Není divu, že chlapi s... strachy! Jednak za to byly tenkrát dost pácky a pak je ztráta jména a prestiže v oboru atd. atd. Proto ta ranní činnost. V maximálně moderní kuchyni byl vybrán jeden nerezový kotel sloužící coby tlakový hrnec. Poklice byla naklápací, jak jinak a upevňovala se k tělesu kotle rychloběhacími uzávěry. Ve středě

poklice byl umístěn tlakový, který sloužil i jako teploměr. Kotel byl napevno zabudován do podlahy teraso, měl el. ohřev. solidní vypouštěcí kohout o průměru výtoku jistě přes 5 cm. Kotel měl podle mého odhadu nějakých 300 litrů.

Sračky z kád jsme začali plnit do přepravních nádob a mini výtahem jsme je transportovali ke kotli. Zanedlouho byl kotel naplněn. Tlakoměrem s teploměrem v jedné osobě na poklici byl demontován a do vzniklého otvoru byl neprodyšně namontován převod k chladicímu čerpadlu. Čerpadlo vyrobené ve sklárnách na severu Čech bylo impozantní! Velký skleněný válec s dvěma převody a s dvěma vývody na rmut a na chladicí médium, vše uloženo na vozíku. Bylo to nepraktické kvůli rozbití, ale zase do toho bylo vidět a fungovalo to nadmíru perfektně.

Kotel se uzavřel, nastavil se výkon tepla a už se jenom čekalo, už to jelo!! Já jako moc na tohle odborník nejsem jsem jenom sledoval jak mu první tekutinu vylévali a chutnali a pak opět vylévali a čerpadlo čerpalá (tak jsem byl použitelný) a jde ta převodní bloudlina s vodou pak čerpalá kořalka a pak zase převodní bloudlina s vodou a pak to teklo jak když chlap a jeden kotel byl najednou hotov a ty sračky byly ještě výtahem sračky a tak se nechaly krásně vypouštět tím kohoutem převodem do pod kohoutem umístěného kanálu a naplnil se další kotel atd.

Mezi tím už ale nás pokrál a převodní čerpadlo na nás hlad. A tu jeden čerpalá jako nic tomu druhému zadávej na druhý čerpadlo a bez nějakého vážení zadával na knedlík a já zírál!! Tady já právě uznávám tu profesionalitu u těch chlapů, kteří dokáží zadat na 1000 knedlíků ale také na jeden a tak ten druhý zadával na opravdu výborný knedlík a první sáhnul do lednice a tam vyndal kus bramboru a kus plecka a nakrájel to a občas si přešel na ocílce a to bylo jak když hraje virtuos na housle, tak se ta profesionalita projevuje &hellip;. protože v závodních kuchyních ani ve školních jídelnách neexistují malé kastroly tak vzal něco většího z toho nejmenšího a v tom větší to promíchal s tou cibulí a česnekem a solí a kmínem a vrazil to do obrovské trouby, kde se to zprvu dusilo a peklo a pak tu poklici sundal a peklo to již odkryté a už to dostávalo tu správnou barvu a tomu druhému nádherně vykynul ten knedlík a tak ho ten chlap uválel a něco si něco ti profíci přeekli tak ten první tahal z trouby krásné maso a ten druhý tahal z hrnce knedlík, který se v hrnci ztrácel jak mravenčí larva a napřed vzal kostku tuku, strhnul z ní papír a ten knedlík tím tukem potřel a pak ho nití nakrájel a já který se snažím knedlíky občas vařit a neuspívám, protože na to specialistka včera tak jsem koukal jako blázen a tak jsme si nandali a ten první vyndal ze skříně kyselý zelí a každý jsme si dali kopeček a bylo to na Nobelovku a kořalka tekla jak když čerpalá chlap a byla to prostě pohoda.

Když se kotle vypálily bylo toho spousta, ale muselo se to vypalovat znovu a my byli skoro včera jenom z toho smradu a velká klika byla, a stálo to trochu bokem od zástavby, to by jistě nějaké staré čerpalá a čerpalá a volal vě. V přepravním magacinu bylo v dřevěných přepravkách stovky flašek od octa, jistě si je pamatujete blahé paměti krásné litrovky do kterých jsme to potom flaskovali. Já jen za to, a jsem se tam motal a seřadil dva poctivé talíře bramboráků a ještě jsem si jich slušně odnesl domů dostal 10 flašek čistě kvalitní pálenky, kterou jsem pak rozdával známým jelikož kořalku nepiji.

Takže taková je historie těchto bramborů a vlastně žádný recept na ně nikde neexistuje, toto byl jen tak na rychlovku vytvořený spontánní pokrm, který ale v naší rodině našel dlouholeté uplatnění. Jak píšu v troubě se to udá samo, akorát se s tím párkrát zamíchá vše. Není to jistě nic převratného a recept jistě někde existuje, ale já chtěl labuřníkům nabídnout jednodušší variantu od pekáčové vepřové, která je komplikovanější. x x Dobrou chuť a přeji MICHAL MÁLEK