

UMĚŠNĚ • ĀĀESKĀ • CH OMĀ • ĀĀEEK - 1

NedĀle, 19 duben 2015

Jak to vaĀmí Florentýna: OmĀky k hovĀzĀmu masu patĀmí do základní kuchaĀské vĀbavy, aĀ se vĀm to lĀbĀ, nebo ne. P se v omĀkĀch nevyznĀte, bojĀte se jich, cĀtĀte se v nich nejistĀ, jste houby kuchaĀ(ka). RajsĀ omĀka, kĀmenovĀ omĀka, koprovĀ omĀka, houbovĀ omĀka svĀtlĀ i tmavĀ, ĀesnekovĀ omĀka, švestkovĀ omĀka, majorĀnkovĀ omĀka a spol. by mĀli bĀt vaši milĀ a vyhledĀvanĀ spoleĀnĀci, nikoli obĀvanĀ noĀnĀ mĀry.

Dnes vĀm otevĀmu dveĀ do zĀzraĀnĀho omĀkovĀho svĀta. DĀm vĀm k nĀmu mapu a zĀkladnĀ pokyny, jak se pohybovat. Je jen na vĀs, co v nĀm objevĀte, jakĀ omĀky vyzkoušĀte, jak si je podle sebe upravĀte a jakĀ pak ještĀ sami vymyslĀte. Po dnešku mĀĀete mĀt pocit zĀsadnĀho procĀtutĀ. UpozorĀuju, Ā se vĀm pĀmĀi Āte mĀĀe stĀt, Āe zĀnete dĀsit svĀ okolĀ hlasitĀm vykĀmikovĀnĀm slov jako aha!, heurĀka!, halelujĀ! nebo kde je ten papĀr d tiskĀrny?, ale stejnĀ tak si mĀĀete zoufat, Āe jste poĀmĀd ztraceni. Pak vĀm doporuĀuju zĀĀt ĀĀst znovu a pozornĀji, podrobnĀji uĀ vĀm to nikdo nenapĀe (kdo by se s tĀm taky dĀlal, Āe).

MoĀnĀ si ĀmĀkĀte, co mĀ to napadlo, vĀdyĀ je jaro, všude se to zelenĀ, tak proĀ radĀji nepĀmĀjdu s nĀjaku a vĀĀivnou špenĀtovou polĀvkou? Ono se to mĀ s omĀkami tak, Āe jsou nadĀasovĀ. Na jaĀmĀ si klĀdnĀ uvaĀmĀ paĀitkovou omĀku, v lĀtĀ rajsĀku omĀku z ĀerstvĀch rajĀat, na podzim si udĀlejte omĀku hĀĀbkovou a v zimĀ tĀ kĀmenovou. ZjistĀte, Āe na nĀ pouĀĀvĀte poĀmĀd stejnĀ pravidla, postupuje stĀle stejnĀm smĀrem, jen si libovolnĀ volĀte podle toho, co vĀm roste v kvĀtinĀĀi Āi na zĀhonĀ nebo co jste si vyprosili na pĀĀnĀm zasedĀnĀ dvanĀcti mĀsĀkĀ nebo u Pauluse v Lidlu.

TakĀe se na ta omĀkovĀ pravidla pojĀme podĀvat, aĀ mĀĀete koneĀnĀ zĀĀt vykĀmikovat a vaĀmĀ. Co mĀjĀ vš omĀky k hovĀzĀmu masu spoleĀnĀ? Naše typickĀ ĀeskĀ omĀky se vĀdycky vaĀmĀ zvlĀšĀ. PotĀmĀebu na nĀ samostatnĀ kastrĀlek, ve kterĀm se omĀka zrodĀ od zĀkladu. NevznikajĀ spoleĀnĀ s masem, pod masem nebo u masa.

JinĀmi slovy: kdyĀ dĀte pĀct maso, vypodlĀĀte ho kostmi a zeleninou, budete ho pĀmĀi peĀenĀ opeĀovĀvat a z toho, co zĀstane na dnĀ pekĀku, udĀlĀte sĀs, nenĀ to typickĀ ĀeskĀ omĀka ke knedlĀku, nĀbrĀ šĀĀva k peĀenĀmu masu. StejnĀ tak, kdyĀ dĀte do kastrolu pod poklici dobĀme orestovanĀ kostky masa, cibulku, papriku a podlijete to, dostanete dušenĀ maso plnĀ šĀĀvy, ale nebudete tomu ĀmĀkat omĀka, nĀbrĀ gulĀš nebo ragĀ. Pokud vĀm uvĀzl v pamĀti mĀj nedĀvnĀ ĀlĀnek o svĀkovĀ omĀce, je vĀm urĀitĀ jasnĀ, Āe se svĀkovĀ do kategorie tĀchto samostatnĀch omĀek ĀmĀdit nemĀĀe a proto jsem ji ani v ŀvodu dnešnĀho ĀlĀnku nezmnĀla. SvĀkovĀ omĀka je i pĀes svĀj nĀzev dušenĀ jĀdlo, u kterĀho se omĀka rodĀ v jednĀ nĀdobĀ zĀroveĀ s masem, proto se na ni dnešnĀ pravidla nevztahujĀ. ZĀkladnĀ postup na omĀku

Abyste si mohli uvaĀmĀ omĀku, musĀte zĀĀt tĀm, Āe nejdĀmĀv uvaĀmĀte kus hovĀzĀho masa. VzniklĀ vĀvar pouĀĀĀje vaĀmĀnĀ maso rozkrĀjĀte, dĀte na talĀmĀ a pĀmĀelĀte touhle omĀkou. K tomu nĀjakĀ lichĀ poĀet plĀtkĀ knedlĀku a jste za hvĀzdu.

- TakĀe ještĀ jednou, aby to zĀstalo vyryto do hlavy aspoĀ do tĀ doby, neĀ doĀtete zbytek ĀlĀnku:
 - UvaĀmĀit hovĀzĀ maso.
 - Z vĀvaru z masa pĀmĀipravĀ omĀku.
 - Maso nakrĀjet, doprovodit knedlĀkem a zalĀt omĀkou.

A teĀ prosĀm pozor, protoĀe vĀs urĀitĀ bude zajĀmat, jak udĀlĀte z vĀvaru omĀku a taky, zda se nĀhodou tohle maso nevaĀmĀ trochu jinak, neĀe jste u bĀĀnĀch vĀvarĀ z mĀch pĀmedchozĀch ĀlĀnkĀ zvyklĀ. Ono totiĀĀ ano. Hned tu pro vĀs dĀlĀ pravidlo, kterĀ byste si v souvislosti s omĀkami mĀli zapamatovat a kterĀ v kuchaĀskĀch knihĀch nejsĀpĀe; vĀbec nenajdete:

- Na svĀtlĀ omĀky vaĀmĀte hovĀzĀ maso na sporĀku, na tmavĀ omĀky ho vaĀmĀte v troubĀ.

SvĀtlĀ, vĀtšinou smetanovĀ omĀky vyĀadujĀ svĀtlĀ vĀvar, svĀtlou jĀšku a jemnĀjšĀ dochucenĀ kyselĀ a sladkĀ, moĀnĀ vĀc, neĀe si umĀte pĀmedstavit: dĀmĀve se v tĀto chuĀovĀ kombinaci vaĀmĀlo mnohem vĀc omĀka dnes.

Na tmavĀ omĀky je lepšĀ pouĀĀit silnĀjšĀ vĀvar, a ten snadnĀji poĀmĀĀdĀte dlouhĀm vaĀmĀnĀm v troubĀ, zcela ponoĀmĀenĀ v tekutinĀ. Chce to pomalĀ teplotnĀ start, dost Āasu a trochu kĀhovatĀ, prorostlĀ maso. Smyslem dlouhĀho vaĀmĀnĀ je uvolnit kolagen, kterĀ je obsĀĀen mezi svalovĀmi vlĀkny, nechat ho zmĀknout a dodat tak masu šĀĀavnatost. KdyĀ totiĀĀ prorostlĀ ĀĀst masa nedostane dost Āasu, zĀstane maso ĀvĀvkavĀ a tuhĀ. NezapomeĀ takovĀmu vĀvaru poskytnout tmavšĀ jĀšku, aĀ zbyteĀnĀ neztrĀcĀ barvu, kterou tak pracnĀ zĀskal. VaĀmĀ hovĀzĀ maso do svĀtlĀch omĀek

Suroviny 700 g hovĀzĀho masa na vaĀmĀnĀ (hrudĀ, vysokĀ Āebro, kulatĀ Āi loupĀnĀ plec) sĀl 1 mrkev 1 petrĀel 1 cibul bobkovĀ listy 5 zrnek novĀho kĀmĀnĀ 5 zrnek ĀernĀho pepĀmĀe

Postup

- Maso, pokud nemá stejný a kompaktní tvar, svažte kuchyňským provázkem do válečku. Nechte však masu násilí, svázaný tvar z něj musí vyplynout poměrně pětirozeně.

- Přiveďte k varu asi dva litry vody a osolte je 1/4 soli. Jakmile voda silně vře, vložte do ní maso a nechte 3 minuty. Tím se na povrchu rychle zatáhne. Pak maso vyjměte a vodu vylijte. Vraťte maso do prázdného hrnce, který by neměl být o moc větší, než maso samotné, zalijte studenou vodou, aby bylo maso téměř ponořené, osolte jednou zarovnanou 1/4 soli a pozvolna přiveďte téměř k varu, ale ne zcela. Voda by se měla převalovat a kouřit, zatímco trochu pány, ale výrazný, zřetelný var tu není žádoucí. Takto vařte hodinu a sbírejte pěťitím pánu.

- Očistěte zeleninu a nakrájejte ji nahrubo. Vhoďte ji k líně se převalujícím masu, přidejte i veškeré koření se, je vznikající vývar je slaný tak akorát (připadně ho dosolte) a stejným způsobem vařte dalších 3 hodiny. Od vodu doplňte novou, studenou, tak aby hladina stále zakrývala maso.

- Uvařené maso nechte zchladnout ve vývaru. Teprve zchladlé ho vysvobďte z provázku a nakrájejte na tak tenké plátky, jak vám to maso a ostrost vašeho nože dovolí. Přes podávání buď maso jemně prohřejte v trošce vývaru, nebo v páře nad jemnou párou, anebo ho lze také prohřát v hotové omáčce podle jednoho z následujících receptů - pak ale nedosáhnete tak pěkného aranžmá na talíři, kdy si můžete dovolit přelit jen část masa, zatímco zbytek plátku se pyšní svou odhalenou svalovou strukturou.

Hovězí maso uvařené v troubě do tmavých omáček Suroviny 600-750 g hovězího masa, jako je velká plec, velký omech, připadne i klíčka 1 velká lžice sádla nebo 2 lžice oleje 1 větší mrkev 1 petržel 2 apíkového celeru nebo 1/4 hlízy bulvového celeru 1 cibule 100 ml červeného vína sůl

Postup

- Maso omyjte, osušte a zbavte pouze povrchových blan, které by se při dušení rychle smrskly a mohly deformovat maso. Kuchyňským provázkem svažte maso do válečku, tím mu jasné určíte tvar a zajistíte si lepší porcovatelnost. Jemně maso na povrchu osolte. Zeleninu očistěte a nakrájejte nahrubo, apíkový celer nezapomeňte na zaoblené straně oloupat krabkou.

- Troubu rozehřejte na 90 stupňů. V pánvi rozpustěte sádlo a maso na něm velmi zprudka ze všech stran osmahněte. Získáte tím trochu výraznější chuť hotového jídla. Nezapomeňte na zástěru, prská to. Vyjměte maso do menšího, hlubšího pekáčku nebo kastrolu, který můžete později vložit do trouby. Do výpeku vhoďte kořenovou zeleninu a zprudka minutu nebo dvě opékejte, až se začne barvit dohněda. Pak teprve přidejte cibuli, přepíkový celer, aštně ztlumte plamen a pokračujte v opékání ješ asi 5 minut, až vezezlátne. Pokud byste měli pocit, že se dno pánve začíná přilíkat; připekat, nalijte do pánve pár lžic vody a nebezpečné, horknutím hrozící připečky rozpustěte.

- Osmahnutou zeleninu podlijte vínem a pokračujte v opékání, dokud se víno zcela neodpaří. Nakonec zalijte litrem vody, osolte zhruba 1/4 soli, tak aby vám slanost byla příjemná, a přiveďte k varu. Horkou tekutinu i se zeleninou nalijte do pekáčku na maso. To by mělo být zcela ponořené, takže pokud vám voda nestačí, přidejte dalších. Zakryjte padnoucí poklicí a vložte do teplé trouby. Na dvě a půl hodiny klidně na maso zapomeňte.

- Zvyšte teplotu na 120 stupňů a pokračujte dalších hodinu v pečení. Po této době začněte maso každých minut kontrolovat, zda už není dost měkké, tedy nevykavé, s měkkými, rozplývajícími se prorostlými částmi. Celková doba pečení se podle povahy masa může pohybovat kdekoli mezi 3,5 a 6 hodinami. A to ješ nemáte zcela hotovo.

- Měkké maso nechte zchladnout v tekutině, ve které se dusilo. Přes dušení má tendenci ztrácet svou vlastní

řávnatost, ale chladnutím v tekutině ji dokážete část natáhnout zpět, a to právě díky želatinovému kolagenu. Zchladlé maso vyjměte, odstraňte z něj provázek a maso nakrájejte na plátky. Tmavý vývar sceďte, vyvařenou zeleninu vyhoďte. Z vývaru připravte omáčku podle některého z následujících receptů. Část vývaru si můžete ponechat, a je nám při podávání prohřát maso - kvůli udržení řávnatosti byste se měli spokojit s teplotou jen někde kolem 60 stupňů Celsia. Případně můžete nahřát maso v páře nad jemnou párou, pokud u vás žádný nezbyvá; anebo téměř možnost vám dává krátký zahřívací pobyt v hotové omáčce. A pokud plně dal recept na toto téma!

JANA FLORENTÝNA ZATLOUKALOVÁ