

UMĀŠNĀ• ĀĀESKĀ•CH OMĀ•ĀĀEK - 2

StĀ™eda, 22 duben 2015

Jak to vaĀ™í Florentýna: Dnes zaĀ•neme tím, jaké maso koupit na vaĀ™ení do omĀ•ky. OmĀ•ky k hovĀ›zímu masu jsou tra záleĀ›itostí a mĀ›li bychom je všichni opeĀ•ovĀvat jako národní kulinární bohatství. BohuĀ›el tomu nĀ›kteĀ™í Ā™ez prodejci masa nejsou zcela naklonĀ›ni, protoĀ›e tvrdošijnĀ› zjednodušenĀ› dĀ›lí hovĀ›zí maso pĀ™evĀ›nĀ› a zadní. JenomĀ›e hovĀ›zí maso se skládá z mnoha svalĀ›, z nichĀ› se kaĀ›dý chová pĀ™í vaĀ™ení trochu jinak, takĀ›e Ā™ezník bude ubezpeĀ•ovat, Ā›e jeho zadní je na vaše úmysly bájeĀ•né, má pravdu jen asi tak v polovinĀ› pĀ™ípad

Do zadního masa totiĀ› spadá celá sloĀ›itá kýta s horním a dolním šálem, malým a velkým oĀ™echem, roštĀ›nec, svĀ•ková, a taky tĀ™eba plec Ā•ili maso z ramene. Všechno ostatní, z Ā™eznického pohledu ménĀ› kvalitní maso, je tzv. pĀ™ední, i kdyby mĀ›lo být aĀ› z ohĀ›ky. Vlasta Lacina, šéfkuĀ™ restaurace ĀĀestr, která hvĀ›zdou pĀ™es dobré Ā•eské hovĀ›zí maso, mi kdysi doporuĀ•il na vaĀ™ení vzít hrudí, vysoké Ā›ebro, nebo — máte maso libovĀ›jší — loupanou Ā• kulatou plec. Na vaĀ™ení v troubĀ› klidnĀ› nĀ›co prorostlejšího, tĀ™eba Myslím, Ā›e lepší radu ohlednĀ› nákupu masa uĀ› dostat nemĀ›Ā›ete.

KoneĀ•nĀ› se dostávám k jádru pudla, na tuhle chvíli uĀ› urĀ•itĀ› netrpĀ›livĀ› Ā•ekáte. Jak z vývaru pĀ™ipravit omĀ•ku. Máme uvaĀ™ené a vychladlé maso, máme scezený vývar, který je svĀ›tlejší nebo tmavší podle toho, na jakou omĀ•ku se s ním chystáte. VezmĀ›te si teĀ• ještĀ› Ā•istý kastrĀ›lek a jdeme na to:

- V kastrĀ›lku nechte rozpustit a zpĀ›nit máslo, pĀ™idejte mouku a peĀ•livĀ› umíchejte jíšku.
- Bez jíšky to nejde, ale nebojte se, staĀ•í opravdu jen trocha jíšky na plný kastrĀ›lek omĀ•ky. (Pokud o jíšce nic nevíte, pĀ™eĀ•tĀ›te si mĀ›j Ā•lánek o zahušĀ›ování, kde jsem všechno vysvĀ›tila)
- Na svĀ›tlou omĀ•ku si pochopitelnĀ› pĀ™ipravíte jíšku bledou, zatímco na tmavou omĀ•ku budete míchat trochu déle a necháte ji zezlátnout.
- Studeným vývarem postupnĀ›, po tĀ™etinách, zalijte jíšku, dĀ›kladnĀ› metliĀ•kou prošlehejte a nechte pomaliĀ•ku aspoĀ› pĀ› hodiny bublat na mírné plotýnce.
- ObĀ•as musíte promíchat pĀ›knĀ› ode dna, aby se nic nepĀ™ipalovalo, to dá rozum. ĀĀím déle budete omĀ•ku vaĀ™it, jemnĀ›jíší a lehĀ•í bude.
- Chcete-li obzvlášĀ› frajeĀ™it, mĀ›Ā›ete z omĀ•ky sbírat pĀ›nu, která se pĀ™í provĀ™ení jíšky tvoĀ™í povrchu. Tím se zbavíte vĀ›tšiny mouky, omĀ•ku podstatnĀ› odlehĀ›íte, ale omĀ•ka pĀ™esto zĀ›stane zahuštĀ›ná. Jde to líp, kdyĀ› kastrĀ›lek trochu posunete z plotýnky stranou, takĀ›e se omĀ•ka vaĀ™í a klokotá jen p jedné stranĀ›. PĀ›na se pak hromadí na stranĀ› druhé a snadno ji tam ulovíte lĀ›ící.
- OmĀ•ku proceĀ•te pĀ™es cedník. A dochuĀ›te, jak potĀ™ebujete.

Teprve v tomhle kroku se tedy rozhodne o tom, jak se vaše omĀ•ka bude jmenovat, všímáte si? Všechno je to tedy o závĀ›reĀ•ném dochucení. Do svĀ›tlé omĀ•ky mĀ›Ā›ete pĀ™idat sĀ›l, cukr, ocet, citronovou šĀ›ávu, nastrohaný kĀ™en, nasekaný kopr, paĀ›itku, petrĀ›elku, utĀ™ený Ā•esnek, rozemnutou majoránku, Ā•erstv opeĀ•ené na másle a tak dále a tak podobnĀ›. Obvykle tyhle omĀ•ky mají sladkokyselé vyznĀ›ní.

KaĀ›dopádnĀ›, a na to nezapomeĀ›te, svĀ›tlým omĀ•kám sluší smetana. Je to nĀ›co podobného, jako zjemĀ›ov zadĀ›lĀvaných jídel, pokud si vzpomínáte. Smetanu rozhodnĀ› pĀ™ilĀ›ejte aĀ› ke konci, protoĀ›e mlĀ•né výrobky se v teple postupnĀ› srĀ›ejí, takĀ›e Ā•ím ménĀ› je budete vaĀ™it, tím líp. StejnĀ› tak jim nesvĀ›dĀ•í kyselé prostĀ™edí, to taky podst srĀ›ení. Smetanu tedy aĀ› do hotového, rychle prohĀ™át a rychle s omĀ•kou na talíĀ™.

Do tmavé omĀ•ky mĀ›Ā›ete pĀ™idat všechno z výše uvedeného, kromĀ› smetany. Ale hlavnĀ› jim sluší pĀ™ídavek, který vyrobíte v samostatném kastrĀ›lku (to uĀ› dĀ›lá dva kastrĀ›lky na jednu omĀ•ku). TĀ™eba to mĀ›Ā›ou být na másle dušená Ā•erstvá rajĀ•ata na rajskou omĀ•ku z Ā•erstvých rajĀ•at. Nebo opeĀ•ené houby. Nebo oloupané, nakrájené a na másle podušené znojenské okurky. Nebo orestovaná cibulka na cibulovou omĀ•ku.

To všechno pak spojíte dohromady teprve aĀ› budete mít dobĀ™e zahuštĀ›nou a provaĀ™enou omĀ•ku v prvním kastrĀ›lku. Podle povahy omĀ•ky dojde k tomuto spojení obou kastrĀ›lkĀ› buĀ• pĀ™ed procezením a pasírováním (tĀ™eba v pĀ™ípadĀ› rajské a cibulové), nebo aĀ› po procezení zahuštĀ›ného vývaru, aby v omĀ•ce plavaly kousky hlavní suroviny (jako u houbové nebo znojenské okurkové).

Je vám jistě jasné, že si zde můžete parádně pohrát se závažným dochucením, jako je strouhaný perník do rajské koření, které přidáte do provášené, nescezené omáčky, nasekaná petrželka do houbové omáčky a podobně. To jsou všechna ta tajemství ukrytá v rodinných receptech, o kterých si mnohdy myslíme, že jsou zárukou výjimečnosti a jedinečnosti. Přítom to jsou jen ty pomyslné tinky na dortu, protože bez pevných základů by nevznikl ani ten dort, na který byste tuhle tinku mohli posadit.

Proč jsou české omáčky takové, smetanové a zahuštěné moukou? Nejde to udělat lépe a lehčeji? Nechápu se tenhle blud vzal. České omáčky nejsou takové, pokud je uděláte pořádně. Pokud se nesnažíte postup nějak zjednodušit nebo si práci usnadnit. Dokonce jsem vám ukázala, jak se zbavíte většiny mouky z jíškovy, kterou použijete na zahuštění. Takové jsou ty omáčky, které nevzniknou s pomocí jíškovy, ale které jsou zahuštěné třeba nechtěnou "amerikou" (moukou rozíchanou ve vodě), ty pak působí jako klíč a aludění lepidlo dohromady. Nebo omáčky, které mají jíškovy víc, než je potřeba. Nebo omáčky, ve kterých se jíškovka neprováděla dost dlouho. Nebo omáčky, které se někomu nechtělo čedit, protože to vypadalo, že jsou hladké dost. Cedník udělá ve zlehčení omáčky divy, i když se to nezdá. Nebo omáčky, ve kterých se smetana či mléko vařily zbytečně dlouho a jsou díky tomu hrozně stravitelné.

České omáčky jsou prostě krásné, pestré, svěží a možná i tímto, než jste byli doposud zvyklí. Zkuste kromě postupovat s náležitou úctou, protože ať chcete nebo ne, patří k našemu národnímu kulinárnímu pokladu. V žádné jiné kuchyni je nenajdete. Když se je nenaučíte vy, kdo je předá další generaci? Copak vám nezáleží na osudu české kuchyně? Takže dost zdravování a pojďme je zachránovat a ochraňovat. Recepty na základní omáčky k hovězímu masu

Protože jsem v celém článku nikde nemluvila o potřebných poměrech másla, mouky, vývaru a dalších surovin, v následujícím pokračování bude mnoho receptů na základní omáčky, kde to všechno najdete.

Tím končím dnešní článek a příměřně slibuji, že to bude něco podstatně kratšího, protože státní materiál máte dost. Zatím mi můžete dát v komentáři vědět, která omáčka je vaše nejoblíbenější a kterou Tipovala bych, že je rajská, ale třeba můžete psát o něčem jiném... JANA FLORENTÝNA ZATLOUKALOVÁ