

OVĚČEKŮV KOLÁČEK

Středa, 24. června 2015

Jak se dozvíte dále, je to zase jedno takzvaná celosvětově jídlo, samozřejmě existující pod různými jmény. Jen v naší české kuchyni ho, pokud vím, neznáme, ale to se dá snadno napravit, že? Nejdříve ale trochu té historie. Poprvé se tohle jídlo (podle Wikipedie) prý objevilo roku 1791 pod jménem Cottage Pie. V roce 1870 se už objevuje jako Shepherd's pie.

Vlastně, abych to taky pojmenoval česky, je to Ovčák, nebo Ovčák koláč, ale také Koláč z chatře nebo boje tím méně opravdu chudobná chůse... To potom díky překladům Wikipedii, ale zároveň si uvědomuji, že v naší kuchyni se při vyslovení koláč vybaví sladká dobrotka. Tak tedy sladké tohle rozhodně není, ale dobrotka to je. Zásadně se vždy jedná o dušené maso, mleté či jemně pokrájené, se zeleninou zamíchanou nebo ne.

Původní a pravý anglický Shepherd's pie byl - protože pastýři tam byli vlastně jen a jen ovčáci - připraven z ovčího masa. Původně se v něm používaly ovčí maso, proto že v zemědělství je veškeré, kde to angličtina rozlišuje laičně - ovce a mutton - berana. A protože beraní maso je silnější, no, abych neurazil, tak například aromatické, musel se pochopitelně lišit i způsobem přípravy. A abych to zjednoduším nepříjemně trochu to zase zesložím. Shepherd's pie je připraven, jak už jsem řekl z ovčího masa, Cottage pie je z hovězího. Starších kuchařkách se tohle jídlo popisuje jako připravené z nedojedených zbytků pečeného hovězího, v misce vyložená bramborovou kaší, poté bramborovou kaší pokryté a pak zapečené. Aby to všechno nebylo tak jednoduché, tak v Irsku se toto jídlo vždy nazývá Shepherd's pie, i když je z hovězího. Dále - v Austrálii se jmenuje Austrálský masový koláč, na Novém Zélandu mu říkájí koláč s bramborami nahoru (potato top pie). Ve Spojených státech se jmenuje místní varianta Cowboy pie, to překládat nemusím, do Shepherd's pie se přidává čerstvý celer, a kukuřice (tu ale oni cpou všechno). V Quebecu, kanadské provincii, se mu říká Pâté chinois, čínský koláč. V oblasti Saguenay-Lac-Saint-Jean se na něj používá veškeré maso včetně zvěřiny, ale nemleté, jen na jemno nakrájené. Ve Francii je to Hachis Parmentier, podle muže, který brambory a jejich používání ve Francii zavedl.

Samozřejmě existuje i vegetariánská verze, maso je tam nahrazeno sojou, čočkou nebo fazolemi. V Jordánsku, Sýrii a Palestině se jmenuje Syniet batata, nebo Kibbet batata, obě znamenají prostě talíř brambor. A představte si - i do Ruska toto jídlo proniklo, jmenuje se $\text{ДшДшНш,ДшНш,ДшДшНшДш} \cdot \text{ДшДшДшДшДшДшДш}$, zapečené brambory. A aby to bylo ještě zajímavější: v Anglii krom toho existuje ještě rybí verze, tedy Fish pie. A závěrem - krom toho jsem se už setkal i s variantou "upside down", teda vzhůru nohama, kde je jednoručná miska vyložená bramborovou kaší a v tom masová směs.

No a jak se to dělá, už vlastně vyplývá z popisu. Začíná se cibulí, jak jinak, bledě zelenou, pak prostě naručené, nebo na jemno nakrájené maso, podušené s hráchem a mrkví nakrájenou na velikost hráčku. A je to měkké, a musí u toho být samozřejmě sůl, a přidejte to do zapékací mísy s bramborovou kaší navrchu. Kaše pod maso není podmínka, ale je to hezké a lepší. Pak už jen s tím do trouby a zapéct... Do historie jedné báječné laskominky vás zasvětil MICHAL