

CHLEBÁČKY A JEDNOHUBKY PODLE FLO

Pondělí, 28. prosinec 2015

Chlebíčky a jednohubky si má stejně, i když jsem se jim snažila uniknout. Po několika pokusech strávit silvestrovský večer ve stylu italském, českém a španělském mi konečně došlo, že není nad dobrý, poctivý český obložený chlebiček. Vlastně raději nad poctivý chlebičkový talíř, doplněný pár jednohubkami, salátovým a dobrou společností přátel.

Po několika pokusech strávit silvestrovský večer ve stylu italském, českém a španělském mi konečně došlo, že není nad dobrý, poctivý, český obložený chlebiček. Vlastně raději nad poctivý chlebičkový talíř jednohubkami, salátovým a sýrovým talířem a dobrou společností přátel.

Jenomže ať jsem dělala, co jsem dělala, moje chlebíčky a jednohubky vždycky vypadaly, jako by je vyrábělo dítě. Někdy rozdíl od krasavců z lahůdkářství vypadaly poněkud placatě, chudě a nenápaditě. Naštěstí jsem se vždycky na nějaké dítě v dohledu vymluvit (a stále ješitě mážu), ale letos už je mi to poněkud trapné. Nehledě na to, že už mají pádné argumenty na svou obranu a znají pravdu, celou pravdu a nic než pravdu, kterou neváhají komukoli vyzradit. A to už přetrvává být legrace. I na Silvestra. Obložené chlebíčky pohledem historika

Obložený chlebiček je naše národní specialita. Zatímco ve světě svádí mezi sebou bitvy obložené bagety a sendviče, u nás se dobré lahůdkářství pozná podle obloženého pečiva, které nemá být jen tak přikusovat po cestě práce, ale ke kterému si musíte chvíli sednout, zapomenout na počasí za okny a nechat se unést mistrovskou kombinací zústaňných chutí, připadně také okomentovat kvalitu a čerstvost majonézy. Ještě asi tak přede sto lety patřil obložený chlebiček za tradiční nedělní večer v českých rodinách, protože se na něj snadno upotřebila masa z víkendu. Pak ale v roce 1916, poté, co nasbírali nějakou tu zkušenost v zahraničí, založili manželé Paukertovi lahůdkářství v Praze na Národní třídě a pozdvihli chlebíčky na úplně jinou úroveň. Do nabídky patřily i s humry, s paštikou a lanýži, s kaviárem, se salátem z raků nebo s králičky paštikou. Jan Paukert ukázal, že zbytky masa vůbec nemusí být důvodem a příčinou jejich vzniku. Praha si je zamilovala. Paukertovo lahůdkářství postupně oblíbilo mnoho známých osobností – například Hugo Haas, Ema Destinnová, Oldřich Nový nebo Vlasta Burian, vlastně nakonec nejen kvůli chlebičkám, ale i salátům, paštikám, kremrolím a jiným lahůdkám. Novodobá historie lahůdkářského domu U Paukertů je poněkud smutná, tak raději přejdu zpět do kuchyně. 1. Vsaďte na pestrost jak ozdobit chlebíčky a jednohubky

Nápady na zdobení v knížkách ani časopisech nevytete. Co na tom, že je přibližně století stará, proslulá kuchařka Moderní studená kuchyně od Viléma Vrabce je plná krásných vyobrazení a dokazuje, že i studená kuchyně je dost důstojný obor kuchařské činnosti. Dokud to nevidíte naživo, je to jako snažit se naučit řídit auto čtením manuálu na jeho údržbu. Jsem do své kuchyně pozvala svou talentovanou blogerskou kolegyni, Martinu Lancingerovou z blogu Vašeni.cz, která se sice tváří, že je přísná o zdravé stravě, ale která má šikovné ruce, vzdělání oboru a neváhá vytvářet pěkvné studené mísy a slané dorty. Přinejmenším si nenechte ujít její článek o jednohubkách, ve kterém najdete spoustu dalších nápadů, jak ozdobit silvestrovský stůl. Následující rady nechť vám rozzástí poslední dny roku lépe světlí. 1. Vsaďte na pestrost

Stáhněte si talířové různé druhy chleba a chlebiček, protože pestrost je u studené mísy velmi důležitá. Talířeba je mážete okolo narovnat plátky z pečeného masa, rolády, vařeného uzeného nebo šunky. To samé platí i pro talířové jednohubek. Raději než přetřít různé talíře se stejnými druhy namíchejte roztodivné jednohubky mezi sebou doh

2. Saláty i pomazánky

Obložený chlebiček nemusí být namazaný jen bramborovým, vlašským nebo hermelínovým salátem. Nebojte se bít pomazánku, tvarohové, budapešské, z nivy, esnekové, sýrové, nebo dokonce i másla nebo nechuceného krémového sýra. Použijte cokoli, stačí, když peřivo nezůstane suché. V podstatě se nemusíte trápit tím, jak peřivo natěte, protože tahle vrstva obvykle zůstane zcela zakrytá dalšími surovinami.

3. Kombinujte věchno

U chlebičeků platí krásné pravidlo. Obvykle jakákoli pomazánka nebo salát snese jakékoli ozdobení. Chuťová to nijak nebude vadit. Pomazánka z nivy snese šunku, uherák, rajče, sýr nebo vajíčko, je to jedno, co si vyberete. Chlebiček bude vždycky dobrý. Když to trochu víc promyslíte a rozhodnete se vsadit na osvědčené kombinace, například pouhým spojím pomazánku ve spojení s plátkem sýra, kouskem jablka a ořechem, body pro vás, ale nutné to opravdu není. Pokud si vzpomínáte na májův salát o svařinovém taháku, kde z pár surovin vzniklo asi 20 tisíc různých svařinových kombinací, zde zase platí, že z těch pomazánek a hlavních surovin na ozdobení (těstěba šunka, salám a sýr) máte devět různých chlebičeků, jen to hvízdne.

4. Tence krájené

Podstatou krásného chlebičku je, že suroviny stavíte do výšky. Zapomeňte na to, že byste na chlebiček položili kousek plátku sýra a kousek plátku šunky, neděláte přece svařinu do šunky, ale efektní ozdobu slavnostního stolu. Zkuste si sehnat šunku a další salámy krájené na co nejtenší plátky. Lépe se prohýbají, protože hned nepopraskají. A lépe takový tvar, takže vaše dílo pak vzorně stojí do výšky. Plátek salámu stačí prohnout kolem prstu a pak libovolně stočit, tím se vytvoří výškový rozměr. Čechrejte, prohýbejte, nepokládejte.

5. Kornoutky

Velmi efektní a jednoduchou součástí chlebičeků jsou kornoutky – náznaky rýžové. Pokud je budete chtít vyrobit z dvou nebo třetí plátek trvanlivého salámu, překryjte je přes sebe, pak celé uhněte podél, například a smotejte. V pomazánku nebo salátu tvar obvykle vydrží.

6. Někdy i zdobíka

Do rukou mistra studené kuchyně tak nějak automaticky patří sáček s cukrářskou zdobíčkou a třešňová šunka. Jak jinak by mohl efektně plnit plátek vajec, vytvářet tenké šunkové závitky, stáčet majonézové hvězdičky chlebičky anebo ozdobně nanášet pomazánky na peřivo? Doma se obvykle natírá nožem nebo vidličkou, plní látkou a závěrečný prezentační efekt se dosahuje úplně jiným způsobem. Přesto se nebojte ze skvěle vyložit třešňovou třešňovkou nastáčet s ní na chlebičky připravené podle předchozích bodů – těsta trochu tvarohové pomazánky nebo ochucené majonézy na ozdobu. Jde to rychle a budete za hvězdu.

7. Vejce, kapary a sardelky

K dalšímu babykovskému triku patří zdobení uvaženými vejci, kapary a sardelkami. My, moderní ženy, zase sáhneme po olivách, mimosezónních cherry rajčatech nebo plátku citronu. Když se nad tím zamyslíte, věchno jmenované suroviny mají samy o sobě krásný tvar nebo vynikají tím, jak vypadají na těstu. Jsou takovou pomyslnou těstěčkou na dortu.

8. Něco kápuvého

Zkuste na to nezapomenout. Obvykle stačí kousek zeleniny, dokonce se použít i naložená kapie. V ústech udělá tohle šavnaté kápuvé divy. Opět platí, že kombinovat se dá skoro věchno se věchnem, spíkem; nechtěte se těmi barevným kontrastem.

9. Něco zeleného

Zelená barva je symbol čerstvého. Půvabné jsou drobné listy ze salátových srdíček (zatímco velké salátové listy můžete použít jako podklad pod chlebičky). Samozřejmě máš také zelenou petrželku – kadeřavku a rýžové káčky, plocholistou nasekejte. Moderní jsou přeměněné snítky pažitky a splest se nemůžete ani s šunkou; nakrájenou natí jarní cibulky.

10. Rada, která vám zachrání pověst: nechte chlebíčky rozležet pár hodin v chladu.

Chraňte je pouze před oschnutím. Rozležení se provláhí pečivo, předem se drobit, zvlákní a chuť se tak nějak spojí.

11. Bonusová rada

Co kdyby na vás v obchodě v přednovoročním nákupním shonu už nezůstane žádná dobrá veka? Nepochybně panice. Použít můžete jakékoli měkké pečivo. Většinou toustového chleba, který vykrojíte čímkoli, co je zrovna po ruce. Kdyby to měla být neuklizená vykrajovátka na vánoční cukroví.

Tak krásný a šťastný a vydatný konec roku i začátek toho následujícího! Ať vás stále doprovází pestrost a rozmanitost barev i chutí. Těba i díky blogu Kuchárky pro dceru :-)

FLORENTÝNA