

VÁ ECHNO O ZAPĚKÁNÍ OD FLORENTINY

Pondělí, 07 března 2016

Dáte si s chutí jídlo, které je zapečené se sýrem? Jídlo, které na povrchu je bublá pod tíhou posledních horkých dojmů z trouby? Které má tu nejkrásnější zlatavou zapečenou barvu a které voní po celé kuchyni? Které, když do něj konečně zakrojíte, dává ta krásná tahavá sýrová vlákna? Troufale budu předpokládat, že ano.

Otázka samozřejmě zní: jak toho docílit? Jak to udělat správně? Když vezmete strouhaný sýr, posypete s ním třeba stoubrky nebo brokolici a zapečete je, tak se tenhle zázrak nestane. Ano, sýr se rozteče, ale vzhledem to bude poněkud suché, málo šťavnaté, příliš; vypečené a nejspíše se ze syra oddělí tuk, ve kterém to bude plavat.

Zapékání se sýrem má svá pravidla. Tahle technika patří k základním znalostem stejně jako vaření, dušení, pečení nebo smažení. A úplně stejně jako ostatní základní techniky, i tato vám dá klíčidla a umožní vymýšlet a jít dále bez receptů. Je to další krok k tomu, aby člověk otevřel lednici a z dostupných surovin na místě vymyslel desítky nových věcí. A ve vzhledu předpadech byl za hvězdu.

Zapékání či gratinování

O co jde? Když se jídlo zapéká či gratinuje, cílem je, aby se mu na povrchu vytvořila zapečená krusta, nejčastěji sýrová. Sýr se rozteče, zezlátne, předtím nový chuťový rozměr jídlu. Pro zapékání je typické, že se odehrává krátce, rychle a zprudka a předtím sobení suchého tepla shora. Je tedy jasné, že k zapékání budete potřebovat horní gril nebo troubu s horním hřátím, předtím remosku. Lze využít i gril, který je zabudovaný v mikrovlnce. A konečně upotřebíte všechny ty krásné zapékačské misky, mističky a ramekiny. Na první pohled vypadá, že zapékání by nemuselo být žádná věc. To si tak vezmete hrst uvařené brokolice ze vařečky, posypete strouhaným sýrem, vložíte na chvíli do trouby a lehký oběd je na světě, nebo ne? Jistě že je. Ale každá kuchyně, která má v sobě trochu profesní hrdinství, nikdy nedopustí, protože ví, že zapékání má svá pravidla, díky kterým udělá z tuctového jídla výborné jídlo. Pravidla gratinování

Podívejte se, na co byste měli vždy brát ohled. Zapékání není určené k tomu, aby předtím suroviny změkly. Na té rychlosti není zrovna dvakrát tak. Předtím zapékání se pouze suroviny trochu ohřejí nebo prohřejí, předtím na povrchu vytvoří zapečenou kůru pod vlivem silného žáru shora. Pokud budete zapékat maso, mělo by být předtím téměř nebo zcela hotové, nikoli syrové. Budete-li zapékat zeleninu, měla by být předtím edvařená. Těstoviny by měly být uvařené a brambory též aspoň trochu měkké. Tenhle horní žár prostě neslouží k tomu, aby se něco propeklo skrz. Dokonce v některých případech ani neslouží k tomu, aby se to předtím prohřálo. Existují recepty, kdy musíte zapéct teplé suroviny, protože jinak by v té rychlosti zůstaly uvnitř jen studené. Nic nezakrývat

Když se správně peče maso, poklika na něj nepatří. Už jsem o tom psala v předtím sloučném díle o pečení maso zakryjete a vložíte do trouby, nebude se péct, ale dusit. Ne vždy je to takto jasné, proto to ráději připomínám. U zapékání už vůbec nepatří zakrytí v úvahu. Když něco předtím kryjete pokličkou, jak by se tomu mohla vytvořit ta kůrka? Nízká vrstva

Mezi pečením a zapékáním je jeden rozdíl. Pečení používáte, pokud budete chtít dostat teplo skrz naskrz surovinou. Zapékání používáte, když budete chtít vytvořit zapečený povrch, ale nebudete chtít vnitřní teplotu

Zapečený povrch má mít velkou roli ve výsledné chuti, a tak se musíte postarat, aby tohoto povrchu bylo hodně ve srovnání se zbytkem jídla. A to uděláte tak, že budete více zapékat v nízké vrstvě. Pokud nevíte, co tím myslím, předtím si kuřecí prso s broskví, zapečené se sýrem. Zde je nade všechno pochybnost jasná, že budete zapékat vždy jen jeden kousek masa a že nebudete vrstvit na sebe do výšky. Pokud potěbujete, aby se něco nejprve propeklo, potom zapeklo, jinými slovy, pokud potěbujete spojit pečení a zapékání, uděláte dvě věci, když první dvě předtím etiny pečete předtím níže, s teplem předtím sobícím rovnoměrně ze všech stran, a teprve potom dopečete předtím dozlatova. Dva nejtypičtější předtím klady z české kuchyně z této kategorie jsou uzenky a francouzské brambory. Chuť

Předtím zapékání sice vytvoříte výraznou chuťovou rozpuštění a klíčupavého syra na povrchu, ale to neznamená nad ochucením jídla pod krustou máváte mávnout rukou. To, co je pod sýrem, musí mít svou vlastní chuť i samo o sobě. Je to jako kdyby krusta předtím idala další chuťový rozměr. Nespoléhejte se nikdy na to, že dokáže podržet celé jídlo. Dokáže ho dochutit, nikoli ochutit. Týká se to nejen zapékaných těstovin. Pokud byste směs těstovin nedokázali sníst i jen tak samotnou, bez zapečení, nebude vám chutnat ani po předtím idání sýrové vrstvy.

Vhodná nádoba

Některé misky mají slovo „zapékací“ v názvu. Obvykle se dělají ve velikosti na jednu porci. Jsou krásné a nemusíte se obávat podávat jídlo přímo v nich. Nezapomeňte je při servírování položit na talíř s ubrouskem nebo na jaképkvůli prkénko. Použití sýra a vajec

Krůtka se nevytvorí jen tak sama od sebe, musíte jí trochu pomoci. Nejtypičtěji gratinované pokrmy obsahují sýr, který jeho podobou, příměsí smetany a strouhaný sýr je jen obyčejný a zcela primitivní záležitost. Nebojte se od něj trochu vzdálit. Mnohem vhodnější jsou sýrové omáčky. Poskytnou ochranu před vysokým teplem, dodají chuť a vzhled. Sýrem stálem nechají vzniknout kůrku. Výbornou omáčkou k zapékání je slavná omáčka Mornay (vyslovujte mónej), která obsahuje mléko, jívku, malou trošku hořčice, strouhaný edar a loutek. Dále najdete recept. Jakmile jednou vyzkoušíte na zapékané jídlo místo strouhaného sýra, už se nebudete moct vrátit zpět. Pokud byste si měli z dnešního článku odnést jen jednu věc, tak rozhodně recept na ni. Pozn. Kromě sýra můžete k zapéčení použít bramborovou kašici ze vepřevky, kterou znovu dochutíte a do které přidáte loutky. A ano, můžete do ní vmíchat i sýr. Vzpomeňte si třeba na pastýlský koláč. Připravená lze zapékat sněhovou epici z bílků nebo loutek stylu pikotového těsta. Příprava omáčky Mornay

Z mléka a jívky nejprve uvaďte jemnou omáčku, které se ochutíkem. Budete jí muset vnovat pozornost aspoň 15 minut, protože čím déle se zvolna vaří, tím je lepší. Ráda se připaluje, takže když přivnovat pozornost, myslím tím nikam se nevzdalovat a každých pár minut zlehka promíchat. Do uvařené omáčky vmíchejte hořčici, strouhaný edar a loutky, a to v tomto pořadí. Hořčice způsobuje lepší rozpouštění, proto by měla být přidána do omáčky první. Loutek zase potom bude méně tepelné šoky, proto by měla být přidána do omáčky, kterou už trochu zchladily předchozí suroviny.

Pravý edar je zde jako surovina velmi důležitý. Je tvrdší, takže se dobře rozpouští v omáčce a tahavá sýrová vlákna. Podobně dobře se rozpouští i parmazán. Navíc oba dva tyto sýry mají velmi výraznou chuť, která je pro vyznění omáčky důležitá. Pokud se ptáte, zda tyto sýry můžete nějak nahradit, tak ano, můžete použít jakýkoli tvrdý strouhaný sýr. Trochu se vám bude tahat, ale to v podstatě ničemu nevádí. Taky můžete použít sýr, který budete muset omáčku trochu víc dochutit solí. Kromě zapékání se dá omáčka Mornay podávat i k vařeným těstovinám nebo k zelenině, též k vařené rybě.

Suroviny

1 lžíce másla 1 lžíce hladké mouky 600 ml mléka špetka soli 1 lžíce omáčky - 1 lžíce dijonské hořčice 100 g strouhaného edaru 2 loutky Postup

- V kastrolu rozpustíte na středním plameni máslo. Přidáte mouku, promíchejte, nechte chvíli zpánit. Stále

míchejte, aby se jíška nepřipálila.

- Nenechte ji zhnědnout, jakmile přání mouky téměř odezní, přilijte tětinu mléka a dobře metličkou prošleďte. Jakmile mléko zhoustne na kaši, přilijte další tětinu a opět rozmíchejte a nechte zhoustnout. Nakonec dolijte i zbytek mléka, jemně osolte, přiveďte k velmi mírnému varu a nechte 15-20 minut jemně pobublávat. Každou chvíli promíchejte, tento proces se velmi rychle a rád připaluje.

- Hotovou beamelovou omáčku odstavte a vmíchejte do ní hotvou cibuli. Zaňte jednou lžičkou a pokud vám chutná, omáčka bude přijemná, nebojte se přidat hotvou cibuli ještě trochu víc. Poté vmíchejte polovinu nastrohaného nakonec i lžičky. Už nevařte.

- Použití: do zapékačích nádob rozložíte jídlo k zapéčení. Polijte omáčkou, ale nemíchejte. Posypte zbytkem strouhaného sýra. Zapékejte při 200 stupních 15-20 minut, až povrch omáčky zezlátne.

Otázka na závěr: co nejraději zapékáte vy? Vaře FLORENTÝNA