

KOSMATICE PODLE FLORENTĀNY

Středa, 8. června 2016

Kosmatice je dle jazykových úprav lidový název pro smažené květy černého bezu. Květy namožené v těstíčko a smažené na másle dozlatova a dokrupava. Zdá se to jednoduché, ale i přes veškerou snadnost stojí kosmatice za malou kuchářskou vyprávěnou. Povím vám, jak si je udělat podle vzorné, jaké na vás vztávkou a pozná, že je opravdu umíte udělat.

Kosmatice, abyste za nás mohli chtít jedničku s hvězdičkou, musí být krupavé. Nejen hned po smažení, ale klidně později. A hlavně a především musí vypadat na ochrání a rozepýšání. Nikoli jako jedna velká placka nebo stopka. To by byl jen smutný případ, že nevíte, co s těmi nádhernými voňavými květy černého bezu děláte. Pokud je nemáte recept na vzorné kosmatice ve své výbavě, ráda vám pomůžu, a stejně tak vám rozprávím slovní zásobu o slovo kosmatý. Kosmatý znamená chlupatý, chundelatý, zarostlý. Kosmatá může být mušská hrůza, zarostlá tvář i skotští býci. Psí hlava, jehličnaté haluze i luční tráva. A samozřejmě i smažené květy černého. Jen knedlíky, pokud vím, nadále zůstávají chlupaté. Když si vzpomenete, co jsem říkala o dobrých kosmaticích, hned je jasné, kde se tenhle název vzal. A proto má ve všech výskytích slova kosmatice v krásné literatuře nejvíce zaujal tento od Josefa Holečka. Pochází z desetisvazkové kroniky Naše i. Koláč v kosmatém obalu vaječné smaženiny původně stavoval letní slunce, oplývající zlatými paprsky. Vidíte? Jasný případ, že obal kosmatic má být kosmatý, nikoli splácivý svůj vzhled i sezónnost patří k smažení kosmatic k Svatodušním svátkům, též zvaným letnice. Slaví se 50. den Velikonocích a jediným poctivým pozstatkem v naší tradici zůstala snad jen moravská Jízda králů. Letos už takhle svátky proběhly v polovině května, bez nároku na smažené bezové květy, toho času s krupavým rozpuštěním, ale za rok všechno zase bude jinak, neboť Velikonoce jsou, jak známo, svátek pohyblivý, a stejně tak i letnice. I já mám kosmatice spojené se zřetelnějším létem. Jakmile na mezi rozkvetou bezy, je čas vztávkou a konat. Bílé květy černého bezu jsou snad ty nejlepší květy, které si bereme do kuchyně, nikoli jako okrasu do vázy, ale jako důležitou součást jídla na talíři. Kosmatice doprovázené bramborovou kaší a hlávkovým nebo okurkovým salátem nás ubezpečí o tom, že léto už půjde velmi brzy, pravděpodobně pozitivně, a zároveň vyvolá potřebu vyrobit bezový sirup nebo aspoň nechat květy zkvasit na domácí bezovou limonádu. Podobně jako my smažené květy bezu, tak v Itálii namoží do těstíčka a následně smaží květy cukety, zatímco v Německu zase upřednostňují. Staré české kuchařky navíc je zmiňují možnost smažit květy rýžové. Ve správné volbě a přípravě těsta celá věc. Nenechte se zlákat dojmem, že stačí rozmíchat trochu mouky, vajec a mléka, namožit do toho květy a házet do horkého oleje. Nestačí. Tedy rozhodně ne, pokud toužíte po dokonalosti, krupavosti a rozepýšání. Těstíčko dost husté, aby zakrylo obalovanou potravinu po celém povrchu a nikde nestékalo. Říká se, že když kápnete kapku těstíčka na obrácenou lžičku, měla by tahle kapka zůstat přilepená a vysoká asi půl centimetru. Na druhou stranu nesmí být těstíčko husté příliš, protože jinak je po smažení houbovitě, gumově a tuhé. Ideálně takové těstíčko namožení vypadá asi jako hustá smetana nebo těsto na palačinky. Aťkoli se to na první pohled nezdá, i tuk je důležitou součástí těstíček na obalování. Když ho použijete málo, bude těsto gumové, a když moc, sice bude líp kroužit, ale zase zažene být příliš mastné. Jestliže se vyrábí těstíčko jen z vody, z vína nebo z piva, pak se do něj přidá olej nebo rozpuštěné máslo. V mém dnešním receptu jako tuk funguje smetana, jak je známo, uvidíte. Rozhodně nenechte těstíčko nikde dlouho stát a připravte si ho až na poslední chvíli před smažením. Jinak zbytečně znehodnocuje a stáním ztrácí na chuti, kvalitě i krupavosti. Recepty na těstíčko, které vyžadují pouze suroviny metličkou, se vyskytují až v dnešní době. A má u vás říct, že vás taková zkratka připraví o velké množství. Dříve bývalo zvykem dát si s těstíčkem víc práce. Nestačí totiž, co se smíchá, ale jak se to smíchá. Viděla jsem recepty, ve kterých se například těstíčko zadržává způsobem velmi podobným odpalovanému těstu, totiž že se nejprve mouka spařuje v hrnci s tekutinami a máslem. Též jsem potkala těstíčka kynutá, ale nejvíce zaujala těstíčka, kde se nejprve musí něco vyležet nebo uležet. Přesně takového se dnes dočkáte ode mě. Jsem přesvědčená, že vám to za tu chvíli ochutnání bude stát a že si smažené bezové květy užijete jako je neměli nikdy předtím.

Kosmatice – smažené květy černého bezu

Suroviny 250 ml smetany ke sražení; lehání 2 ¼ loutky 10 ml rumu 2 bílky asi 30 květy černého bezu 60 g hladké mouky 100-150 ml mléka 500-800 ml oleje ke smažení Postup Květy nemyjte, broučky vytřepete, stopku zastříháte na zhruba 5 cm, aby se za ni květy daly pohodlně držet. Z bílků ušlehejte měkký sníh. Smetanu ušlehejte do poloměkka, nenechejte ji ztuhnout úplně. Těstetinu ušlehané smetany si odeberte stranou, můžete ji použít k servírování. Smažený květák se podává s tatarskou, tak proč by se květy bezu nemohly podávat se sraženou? Do zbytku sraženky postupně jeden po druhém zašlehejte ¼ loutky, potom rum, sníh z bílků a nakonec metličkou vmíchejte mouku. Mlékem namočte těstíčko tak, aby připomínalo hustou smetanu. Nejprve přimíchejte jen 100 ml mléka, zkuste si jeden nebo dva květy s tímto těstíčkem usmažit a teprve potom připadně je trochu namočit. Byly pokusné květy přímé; baculaté a oplácené těstem. Olej nalijte do menšího hrnce, protože ve větším byste potřebovali oleje značně víc. Mělo by ho být aspoň 3 cm na výšku a měl by se do něj vejít jeden květ. Olej dobře rozehřejte – po chvíli zahřívání do něj zkuste kápnout trochu samotného těstíčka. Mělo by hned bublat a plavat na hladině a za pár vteřin by mělo získat zlatou barvu, pokud už je olej dost rozehřátý. Vezměte květ, chytněte ho za stopku a namočte do těstíčka. Není potřeba, abyste byli extra důslední, jedno nebo dvě namočené trochu oklepejte nebo otřete o okraj misky, jako byste otírali sraženou, a hned vkládejte do oleje stopkou nahoru a květenstvím dolů. Několikrát zatáhněte za stopku a jednou nebo dvakrát povytáhněte květ z oleje, tím se květenství krásně rozloží do sraženky a bude se smažit rovnoměrně. Smažte 20-30 vteřin, víc ne. Za tuhle dobu by květenství zezlátlo. Pokud ne, víc rozehřejte plotýnku. Usmažený květ neobracejte, ale hned vyjměte na talíř vyložený papírem utěrkou. Pokračujte dál, až spotřebujete všechny květy nebo všechno těstíčko. Ať se vám to povede – držím palce, FLORENTÝNA