

FLORENTĀNA JĀŤ KU UMĀ!

NedĀle, 25 zĀřĀ- 2016

KdyĀ jsem byla malĀ, babiĀka i mĀma si vĀdy pĀipravovaly jĀku do zĀsoby. LeĀela pĀknĀ v lednici v malĀm ĀernĀm smaltovanĀm kastrĀlku a Āekala, aĀ bude potĀeba. ObĀas se z nĀ odebrala lĀice, obĀas dvĀ. JĀku malĀ cednĀk vmĀchala do bublajĀcĀho jĀdla, aby ho zahustila. Za tĀden byla zĀsoba pryĀ a dĀda umĀchal novou.

To bylo kdysi. Tehdy jsme urĀitĀ nemĀvali na stole krĀmovĀ italskĀ rizoto s parmazĀnem nebo krevetovĀ sušonĀ. Ale i kdyĀ se Āasy zmĀnily a jĀdelnĀek se obohatil, na jĀku by byla šokoda zapomenout. Je to opravdovĀ dĀma ĀeskĀ kuchynĀ. Tedy kdyĀ se to s nĀ umĀ.

To bylo kdysi. Tehdy jsme urĀitĀ nemĀvali na stole krĀmovĀ italskĀ rizoto s parmazĀnem nebo krevetovĀ sušonĀ. Ale i kdyĀ se Āasy zmĀnily a jĀdelnĀek se obohatil, na jĀku by byla šokoda zapomenout. Je to opravdovĀ dĀma ĀeskĀ kuchynĀ. Tedy kdyĀ se to s nĀ umĀ. Na rozdĀl od minulosti uĀ nĀ nĀ potĀeba pĀipravovat si jĀ plnĀ kastrĀ zĀsoby. Dnes je doba myĀek, teplĀ voda teĀe z kohoutku, kdykoli je potĀeba, nĀdobĀ se nemyje ve šokopku a nemusĀ se na nĀj zvlĀšĀ ohĀvat voda. Jeden zašonĀpinĀnĀ kastrĀlek navíc rozhodnĀ nevdĀ. JĀku jsem proto vĀnovala celĀ dnešnĀ novĀ ĀlĀnek. Ukazuju v nĀm, Āe mĀ svĀ mĀsto i v modernĀ kuchyni. VysvĀtlĀm, pro dĀlat, z Āeho ji dĀlat, jak ji pouĀĀt, proĀ nemusĀ obsahovat lepek, kolik jĀku je potĀeba na omĀku nebo na polĀ. Je totiĀ zbyteĀnĀ, aby jĀka dĀl strašila zaĀteĀnĀky v kuchyni, kdyĀ se jednĀ o zcela krotkou, pĀitlnĀ veskrze jednoduchou poloĀku dovednostnĀho inventĀrĀ. JĀka vypadĀ jako kuchařskĀ ūrok stranou. KdyĀ chcete nĀco zahustit jĀku, musĀte vytĀhnout ĀistĀ kastrĀlek, nechat do nĀj vklouznout trochu mĀsla, zpĀnit v nĀm mouku a teprve kdyĀ vznikne jĀka, mĀĀete ji pouĀĀt do vašonĀ hlavní kuchařskĀ tvorby. TakĀe se logi otĀzka, jestli by to nešonĀlo nĀjak jednodušeji. Bez mĀchĀnĀ, hĀdĀnĀ, zašonĀpinĀnĀ kastrĀlku a metliĀky. UĀ se objevilo mnoho zlepšonĀovĀkĀ, jak dostat mouku do jĀdla jinak. JenomĀe všonĀechny tyhle zlepšonĀovĀky jĀdo spĀkazĀ a nĀslednĀ vyvolĀvĀjĀ dojem, Āe zahušonĀnĀ moukou je nĀco nedobrĀho, šonĀpuntoznĀho, nešonĀdoucĀho a nedietnĀho. Dnes vĀm proto Āeknu ūplnĀ všonĀechno, co o jĀce vĀm, vĀm, Āe ji nejenĀe vezmete na milost, ale dokonce se pĀed nĀ zašonĀte sklĀnĀt v hlubokĀ kuchařskĀ ūctĀ. JĀs totiĀ opravdu nĀ bezduchĀ pĀidĀvĀnĀ kaloriĀ, tuku a bĀle mouky do jĀdla. JĀka posune vašonĀe vašonĀenĀ na ūroveĀ, kdy budete vĀdĀt, Āe to, co dĀvĀte na talĀ, je dokonale a ĀdĀ si velmi hlasitou pochvalu. K Āemu je jĀka dobrĀ. JĀka nebo lĀ zĀsmaĀka mĀ dĀlešonĀitou funkci v zahušonĀnĀ, ĀovĀnĀ jĀdel, jako jsou polĀvky, omĀky a šonĀ;ĀvĀvy k masu. V podstatĀ se nepouĀĀvĀ nikde jinde. Jde o to, Āe vodovatĀ jĀdo je nehezkĀ a ĀekĀnĀm na talĀ se to dokonce ješonĀ; tĀ zhoršonĀ;uje. Nebylo by od vĀs pĀknĀ, abyste svĀ blĀzkĀ nutili se na to koukat nebo dokonce do jĀdla pochybovĀnĀ dloubat. DobĀ zahušonĀnĀ omĀka snadno pĀilne k masu i k pĀ, zatímco vodnatĀ nadĀlĀ paseku. PĀilĀ rychle se vsĀkne do knedlĀkĀ a rozmĀĀ je. Po bramborĀch i po tĀstovĀnĀch steĀe, takĀe je poĀdnĀ neochutĀ, rĀe vodnatou omĀku nezvlĀdne pojmout. S vĀjimkou knedlĀkĀ vĀm zĀstane vodnatĀ omĀka na talĀ a na vidliĀku ji nenaberete. U knedlĀkĀ zase skonĀĀte s jinĀm pokladem: zatímco se tekutina vstĀebĀvĀ do knedlĀkovĀ stĀĀdky, na talĀ z nĀ zĀstanou pevnĀ ĀĀsti jako napĀĀklad rozmixovanĀ zelenina nĀ kousky cibule. Nikdy, opravdu nikdy si nemyslete, Āe rozmixovĀnĀm zeleniny mĀte zahušonĀnĀ dostateĀnĀ. Pokud budete mĀ šonĀ;anci nĀ kdy porovnat vedle sebe oba dva typy zahušonĀnĀ, s jĀku i bez, a v kuchyĀskĀch laboratornĀch podmĀnkĀch si vyzkoušonĀĀte obĀ dvĀ tyto omĀky na knedlĀku, uvidĀte sami. Jak vlastnĀ jĀka zahušonĀ;Āje? Za všonĀechno mĀĀe šonĀ;krob obsĀenĀ v mouce. ŠonĀ;krob totiĀ, kdyĀ se dostane do teplĀ tekutiny, znĀnĀ nabobtnĀ a vytvořonĀ jakĀsi gel. Tekutina dĀky tomu zhoustne. ExistujĀ tyĀtĀ základnĀ zpĀsoby, jak dostat mouku do jĀdla. MĀĀete: RozmĀchat mouku nejprve ve studenĀ tekutinĀ. Nasypat mouku na orestovanou cibuli nebo cibuli se zeleninou nebo na orestovanĀ maso, kdyĀ se tvořonĀ zĀklad pro dušonĀnĀ jĀdla pĀipravit jĀku. UhnĀst z mĀsla a mouky hmotu, kterĀ se pĀknĀ francouzskĀ ĀĀikĀ beurre maniĀ

Jak vidĀte, nezmnĀla jsem mezi nimi moĀnost nasypat mouku rovnou do pĀipravovanĀho jĀdla. MĀ to jednoduchĀ dĀvod: vytvořonĀli byste si leda tak perfektnĀ Āmolky. Mouka na povrchu ĀmolkĀ totiĀ zašonĀne ihned po pĀidĀnĀ do horkĀ tekutiny.

Osobně ve svých receptech dávám přednost spíše mírnějšímu zahusťování a tímto výsledkem. S úměrou to splní, omáčka nestéká z távstovin, polévka je vazká, ať se neschová v knedlicích, a dává se to tak dále. Nemám ráda příliš husté omáčky, bohužel mi příliš evokují nepovedené zahusťování americkou. Sami jistě brzy po pár pokusech přijdete na to, kolik jíšky potřebujete na omáčku nebo polévku pro tyto lidi. Jsou to totiž velmi snadné počty. Polévky se na osobu servíruje 300 ml.

Omáčky k masu přijde na talíř obvykle 100 ml, ve velkorysých případech objevujících se v typicky české kuchyni může být až 150 nebo dokonce 200 ml. Taková svídková se sedmi prostě chce svoje, přestože porci této velikosti můžete myslet, že se jedná o extrémní sport.

Takže si spočítejte množství tekutiny, kterou chcete na konci vaření mít k dispozici. A z něj odvoďte množství jíšky pomocí tohoto pravidla: 100 g jíšky (z 50 g tuku a 50 g mouky) zahustí 1 litr polévky nebo omáčky lehce.

FLORENTÝNA