

TĚŠTOVINOVÝ SALÁT PODLE FLORENTINY

Pátek, 14. července 2017

Moje děti zrovna prožívají bazénovou sezónu. Já ji s nimi sdílím zhruba do té míry, co mi stačí kníčky na čtení. A jen do něčeho mě přepadne nejbližší malý hlad nebo chuť jet na výlet. Když však přede mnou někdo vysloví bazén, první asociace, která mě ihned napadne, nejsou ani plavky, ani ručník, ani slunečník, ani lehátko, ani opalovací krém, ani zásoba knih na čtení, nýbrž těstovinový salát.

Kdyby mě totiž hypoteticky a náhodou někdo pozval na párty u bazénu – takovou tu jako vystavenou z amerických filmů a kriminálních seriálů – tak mu jako přispěvek k jídlu přinesu mísu těstovinového salátu. Pokud už se ti někdy stalo, že se ti vidlička zaboří do těstovinového salátu mdlé a nevýrazné chuti, tak ti bude hned jasné, že dobrý těstovinový salát je věda. Těstovinový salát se na letní párty hodí z mnoha důvodů: je krásný na pohled, je ho plná mísa za pár peněz a každému ho rád ochutná. Dalo by se říci, že to je takový levný, vítaný, neokouzlivý letní společník. Ovšem jen do té doby, než ochutnáte: Často přímým prvním soustem zjistíte, že to, co je těstovinový salát, pár hodin byla chloubou kuchyně, je najednou cosi rozblemaného, s mdlou a nevýraznou chutí. Jako by se během přechodu nebo vytrápení vytratilo jeho kouzlo. Jakoby byl tenhle společník ve skutečnosti zbabělý podpantoflák, se kterým žádná legrace nebude. Pokud se hodláte postavit vůči tomu davu a výzvě zvané těstovinový salát, pak pro vás mám univerzální návod, díky kterému budete rozdávat recept se slovy: ale to jsem jen tak něco rychle smíchala v míse.

Vlastně jsem tenhle návod sepsala jako 7 rad, díky kterým budete společně s těstovinovým salátem za chvíli jakéhokoli večírku.

1. Těstoviny jako základ pro těstovinový salát Když malí začíná malovat, peřlivě si vybere plátno. Stejně tak peřlivě byste měli připravit těstoviny pro svůj salát. Nechcete se přece spoléhat, že nedbale uvažené těstoviny nějakým způsobem zamaskujete, aby to nebylo poznat, že ne? Moje rada zde zní, že na každých 100 g suchých těstovin byste měli vzít 1 litr vroucí vody a 1 zarovnanou lžičku soli. Pouze těstoviny uvažené v dostatečném množství dobře osolené vody jsou neoslzlé a docela slušně ochucené hned od začátku, takže nepovedou k mdlému salátu. Nic jiného byste si do těstovinového salátu neměli používat. Další rada zní, abyste těstoviny nevařili příliš dlouho. Myslíte vždy na to, že v zálivce je těstovinová zmáknou. Nechcete-li z nich mít už příliš mýchanou pastu (a zde opravdu nemám na mysli italské pojmenování těstovin), pak je uvařte al dente, jak doporučuje každý slušný obal od těstovin. Čili tak, aby sice byly uvažené skrz naskrz, ale stále vcelku pevné a odolné na skus. Prostě o něco tužší než kdybyste si je vařili k boloňské omáčce jako příliš měkké. Přímým správným uvažením těstovin na stupeň al dente ulehčíte práci těstovin vidličce syrové, moučnaté kousky neprovažené těstoviny, a zároveň je těstoviny těstoviny ke konci vaření v podstatě každou minutu. Uvažené těstoviny slijte a zásadně je neproplachujte studenou vodou. To se nedělá ani v lepších rodinách. Nepanikačte, že se vám uvažené těstoviny slepí, než dojdete k ostatním surovinám. Jakmile těstoviny smícháte se zálivkou, zase povolí, i kdyby mezitím musely chvíli čekat. Pokud máte citlivé suroviny, které nechcete přemíchat do horkých těstovin, nebojte se horké těstoviny nechat zchladnout rozložené v nízké vrstvě, například v pekáčku. Opět nevadí, že se přímým slepí.

2. Hlavní suroviny pro těstovinový salát Nenechte se řídit představami, které vám právě sváží. Na každých 100 g suchých těstovin budete potřebovat 200 g dalších surovin. Takových, které určují vzhled celého salátu. Tedy zeleniny, masa, vajec a sýra. Prostě obyčejných věcí, které hrdinně propůjčí salátu jeho název, jako třeba: fazolkový těstovinový salát s vejci nebo rajčatový těstovinový salát s mozzarellou. Zde bych se ráda zastavila, protože se nadechla, než vyhrlím další pravidla, a upozornila vás, jak velmi inspirativní je tohle pravidlo číslo 2. Vzpomínáte na hlavní tepelné úpravy? Vaření, dušení, pečení, smažení a zapečení? Tak to je dobře. Suroviny, které chcete použít do salátu, nemusí totiž mít jen chuť té podoby, v jaké si je připravíte. Můžete jim chuť změnit a zvýraznit tím, že je přímým uvaříte, opečete, upečete, usmažíte. Taková grilovaná kuřecí prsa do těstovinového salátu – to je přímá radost. Pokud vás okamžitě jako mě napadá myšlenka, zda by se do těstovinového salátu daly použít nějaké uvažené, pečené, dušené a smažené zbytky od včerejška, tak samozřejmě daly. Stačí je jen nakrájet na kousky velikosti sousta. Co se týká použití hlavních surovin, nepřekračujte číslo tři. Dva druhy zeleniny a jeden druh bílkoviny zní jako rozumná volba, co vyberete? Krom toho se vždycky hodí nechat jeden z těchto druhů surovin ve váhové převaze.

Bratrské dělení je přímá věc,

všichni víme, že v praxi moc nefunguje a že je vždycky lepší, když někomu zůstane hlavní a rozhodující. Nezapomíte, že i tyto suroviny potřebují trochu soli. Pokud je tepelně neupravujete, je dobré předem zeleninu jemně nasolit, než ji přidáte k těstovinám, protože jinak se bude o sůl přetahovat s těmi surovinami, které sobě mají.

3. Dochucující suroviny pro těstovinový salát Pokud má něco výraznou chuť, tak je to jednak docela drahé, jednak toho stejně nechcete dávat do salátu tunu, protože by to přehlušilo všechno ostatní. Takže potraviny výrazných chutí berete vždy jako doplněk – a pokud chcete dobrý těstovinový salát, tak je jako doplněk vezměte vždy. Do této skupiny potravin patří různé nakládané zeleniny včetně oliv a sušených rajčat nebo pečených paprik v oleji, pikantní salámy, velmi slané sýry jako feta nebo parmezán, uzené ryby s lososem v ústí, ale také omelety a semínka, která zase dávají zajímavou konzistenci. Nebo opečená a vychladlá slanina, pečená kůra, rozdrobená na kousky. Kapary, anjovičky, chili papričky. Na 100 g suchých těstovin vezměte kolem 20 g dochucujících surovin. Stačí jeden druh, nanejvýš dvě. Myslete na to, že silné chuti se kombinují a polezou si do zelí. Kromě toho je třeba je chuťově sladit i s hlavními surovinami. Pokud se nyní nahlas ptáte, stejně jako já ve svých kuchářských záležitostech, jak mám do hrnce dáravého dárce, které suroviny se k sobě hodí a které si budou protiúspěšit, držte se jednoduchého pravidla: Suroviny, které pochází ze stejného místa nebo ze stejné roční doby, se k sobě chuťově hodí. Takže v těstovinovém salátu budou fungovat rajčata s okurkou a s olivami a s fetou na způsob salátových chutí, stejně jako grilované cukety a ricotta a pinie na způsob chutí italských.

4. Zálivka na těstovinový salát Zde můžete použít cokoliv, co máte rádi na saláty zeleninové. Tedy základní salátovou zálivku alias olejovo-octovou vinaigrette, krémové dresinky, zakysanou smetanu, ochucenou majonézu i jogurt. Jen se vyhněte vodovým cukrovo-octovým zálivkám, ve kterých plavával hlávkový salát, když je – nebyl v obchodech k dostání jiný druh octa než kvasný lihový, který byl bez příchuti nebo naředěný vodou v podstatě nejedlý. Zhruba budete potřebovat 3 lžíce zálivky na 100 g suchých těstovin, tedy kolem 50 ml. To dává 250 ml zálivky na jeden balíček těstovin, a to poměrně velké množství. Vůbec se takového množství zálivky nelekejte. Jednak těstoviny vařením nabudou, jednak jste použili spoustu dalších surovin a do těstoviny budou těstoviny je – nějakou dobu po uvaření na sobě pracovat, takže a je smícháte zálivkou, nasají velké množství tekutiny do sebe – a tedy i chuti. Když se nad tím zamyslete, nedostatečné množství zálivky bývá často ten důvod, proč mají těstovinové saláty velkou tendenci ztrácet odpoinkem chuť a smrc. Pokud chcete salát odlehčit a nechce se vám do něj vyklápat sklenka majonézy, prozradím vám jeden trik: Mást zálivky, nanejvýš polovinu, můžete nahradit vodou z vaření těstovin. Musíte však na to myslet včas a odebrat si ji zvlášť, než těstoviny slijete. Takhle horká voda je dost slaná a plná křovu, a to kluzká, takže nedělá žádnou nepříjemnou nepříjemnou, když ji pak smícháte s těstovinami a dalšími surovinami. Zbytek zálivky přimíchejte do těstovin až poté, co jste k nim vlili odebranou vodu.

5. Promíchání těstovinového salátu Pokud jste na to nepomýšleli už předem, tak vám to prozradím na samý závěr článku: když se to všechno spočítá dohromady, tak je to docela slušná hromada surovin. Pokud takovou hromadu budete chtít promíchat dohromady, aby žádný kousek nepřehlé, nazmar aby byl každým kousek dobře ochucený, budete potřebovat nůž a lžičku alias lavor. Teprve po promíchání přijde čas všechno uhlédnout přehledně do servírovací mísy, do které se to vejde akorát. Jinými slovy, v servírovací míse těstovinový salát nepřemícháte. Bude vám to padat v ústě kolem, budete mít proklínat, budete mít všechno upatlané, budete muset znovu vytírat kuchyň a to si nikdo z nás nezaslouží. Vaření jídla má být radost a stejně tak servírování v krásné, čisté, kuchářské čistotě neposkytnuté míse.

6. + 7. Poslední dvě rychlé rady do prázdninového kuchářského společenského života Než vás rozloučím a je – nějakou dobu po uvaření těstovin, abyste dali vařit velký hrnc vodu na těstoviny, je třeba přimíchat poslední pokyny do života. – Když uvaříte těstovinový salát podle mých rad z 250 g gramů suchých těstovin, dostanete celkem přibližně 1,5 kg těstovinového salátu. To vystačí zhruba 8 lidem jako středně velké grilovaným pochoutkám, přibližně 4 lidem jako většinou přibližně 500 g dalších surovin, předem vařených zeleniny, masa, vajec a sýra 50 g surovin s výraznou chutí 125 ml zálivky hrst bylinek na posypání. Krásné léto za všechno okolností přejdu, VAŠE FLORENTÝNA

Pokud máte požadavek, že vám chybí inspirace, vezměte první recept na těstovinový salát, který vám přijde pod a na který byste měli chuť, a upravte si ho podle těchto pravidel. Pak se přijďte pochlubit do komentářů, na čem jste pochutnali. Pro jistotu je jednou opakuji po vás. Pro 4 lidi jako většinou přibližně 500 g dalších surovin, předem vařených zeleniny, masa, vajec a sýra 50 g surovin s výraznou chutí 125 ml zálivky hrst bylinek na posypání. Krásné léto za všechno okolností přejdu, VAŠE FLORENTÝNA