

FLORENTĀNA - SVĀĀĀEKOVĀ KROK ZA KROKEM

PondĀĀ-, 31 Āervenec 2017

Tak. dodĀĀno, dotvoĀĀeno. Je tu sice uĀĀ zase slušnĀ horko, ale zatím opravdu jen slušnĀ. Jen 32°C. Bude pár jedna hodina, mám "celkom slušne zasvinená kamna", ale ambrosie s ambrosií jsou hotovy. Jen pro náhodou slova toho neznalé: Ambrosií jest zván pokrm bohĀĀ, jinak ĀĀeno - povedla se mi fakt dobrĀ svĀĀková a tentokrĀt, pouĀĀena minulými zĀĀitky, mám omĀĀky kotel. Tuhle omajdu vaĀĀím uĀĀ léta, ale tentokrĀt jsem si vzala k srdci rady FLORENTĀNKY...

SvĀĀková omĀĀka ĀĀili svĀĀková na smetanĀĀ jsou pojmy, které by v gastronomii vlastnĀĀ vĀĀec nemĀĀly existovat. Pouz pletou hlavu zaĀĀinajícím kuchaĀĀm. SvĀĀková vĀĀec není ze svĀĀkové, protoĀĀe tenhle nejjemnĀĀ a nejdraĀĀ kousek hovĀĀzího masa se pro dlouhé dušení v troubĀĀ vĀĀec nehodí. StejnĀĀ tak nevĀĀĀím tomu, ĀĀe by název svĀĀková omĀĀka mĀĀl co do ĀĀinĀĀní s jídlem pĀĀmi svĀĀkĀch, protoĀĀe pokud se vztahuje k neelektrizované dobĀĀ, mĀĀl by urĀĀitĀĀ i nĀĀjakou petrolejkovou nebo louĀĀovou omĀĀku. A tu jsem opravdu nedohledala. Našla jsem jen úsmĀĀvnĀĀ pojem candle sauce v anglické verzi nĀĀkolika praĀĀských restaurĀĀních menu, urĀĀenĀĀ pro nebohĀĀ turisty. Dnes proto bu psĀt o hovĀĀzí peĀĀeni na smetanĀĀ a vy se pĀĀesto mĀĀĀete tĀĀit na perfektnĀĀ svĀĀkovou omĀĀku, jak ji znáte. S jemnou, pĀĀesto však koĀĀenitou zeleninovou chutĀĀ, podávanou zásadnĀĀ s dobrĀĀ houskovĀĀ knedlíkem. HovĀĀzí peĀĀenĀĀ na smetanĀĀ alias svĀĀková na smetanĀĀ pĀĀedstavuje obrovskou výzvu, i kdyĀĀ na ní skoro nic není. MĀĀ statut národního pokrmu a obestĀĀrĀ ji tolik tajemství, ĀĀe leckoho uĀĀ jen název odrĀĀí od vaĀĀení. Nejde tedy ani tak o to, zdolat maso a omĀĀku, ale hlavnĀĀ pĀĀekonat sĀĀm sebe a pustit se do toho. SvĀĀková na smetanĀĀ: tĀĀi tajemství úspĀĀchu

Pokud jste ještĀĀ nikdy hovĀĀzí peĀĀeni na smetanĀĀ nevaĀĀili, jde v receptu zhruba o tohle: nachystĀte si maso a základ z koĀĀenové zeleniny a koĀĀení a to vše spoleĀĀnĀĀ zakryté dusíte v troubĀĀ, aĀĀ je maso mĀĀkké. PotĀĀ vypeĀĀenou šĀĀvu zahustíte jíškou, pĀĀidĀte propasĀrovanou pouĀĀitou zeleninu, zjemnĀte smetanou a mĀĀte hotovo. KdyĀĀ budete v kaĀĀdĀm kroku vĀĀdĀt, co pĀĀesnĀĀ mĀĀte dĀĀlat a jak to má vypadat, zjistĀte, ĀĀe na svĀĀkové vla kromĀĀ pár umazanĀĀch kastrĀĀkĀ vĀĀec nic není a ĀĀe ji mĀĀĀete opakovat tĀĀeba kaĀĀdĀch ĀĀtrnĀct dní. StaĀí to jednĀĀ hned budete vĀĀdĀt.

První tajemství: protĀĀání masa špekem

Se zadním hovĀĀzím nejsou pĀĀĀiliš velké ĀĀerty v kuchyni, nepĀĀitĀm-li rychlĀĀ biftek z pĀĀve, takĀĀe prosím pĀĀkĀ – protĀĀejte. Nešpikujte, to je zase trochu jinĀĀ technika, kterou si všichni s protahovĀním pletou. Špikuje se malĀĀkatými nudlĀĀkami špeku tĀĀsnĀĀĀ pod povrchem masa a je k tomu potĀĀeba špikovací jehla, kterou uĀĀĀ doma stejnĀĀĀ nejspĀšnikdo nemĀĀ. VypadĀĀ to, jako byste vyšivali špekem maso. Špikování chrĀĀní maso pĀĀmi vysokĀĀch teplotĀch, kdyĀĀ se peĀĀe v troubĀĀ nepĀĀikrytĀĀ. JenomĀĀe svĀĀková se v tĀĀ nepeĀĀe, ale dusĀĀ, protoĀĀe maso leĀĀĀi zpola v tekutinĀĀ a musĀĀ bĀt pĀĀikrytĀĀ. V cizojazyĀĀé kuchaĀĀské terminologii se to postupu ĀĀĀkĀ brazĀrovĀní. A aby brazĀrovĀní dopadlo dobĀĀe, tekutina, ve které maso leĀĀĀi, musĀĀ bĀt pomĀĀrnĀĀ dost aroma a vypiplanĀĀ. ProtĀĀání špekem zde pĀĀĀinĀší vnitĀĀní šĀĀvatost v mase tam, kde by jinak pĀĀsobil pomĀĀrnĀĀ suše. Špek pĀĀi pozvolnĀĀ dušení postupnĀĀĀ povoluje, pouštĀĀ tuk a tak nĀĀjak pĀĀĀrozenĀĀĀ doplĀĀuje šĀĀvatost masa. Proto mĀĀĀete na hovĀĀzí peĀĀeni na smetanĀĀ koupit hovĀĀzí kýtu, která pĀĀĀiliš mnoho tukovĀĀch ani šlachovĀĀch prorostĀĀĀ, takĀĀe na talĀĀi vypadĀĀ krásnĀĀĀ celistvĀĀĀ a libovĀĀĀ. VlastnĀĀ protĀĀání vypadĀĀ na ĀĀezu ještĀĀ lĀp. Postup protĀĀání

Špek nakrĀĀejte na špalĀĀky silné jako malĀĀek, tedy kolem 1 cm, dlouhé zhruba 10 cm. MĀĀli byste jich nakrĀĀet v ideĀĀním pĀĀĀpadĀĀĀ devĀĀt. Na jednom konci je seĀĀĀznĀĀte ze všech ĀĀtyĀĀ stran do špiĀĀky, rozĀĀ tĀĀek a dejte nejmĀĀĀĀ hodinu pĀĀedem do mrazĀĀku, aby špek ztuhnul a lépe se mu podaĀĀĀilo vklouznout do masa. VĀĀ hodin v mrazĀĀku znamenĀĀĀ mĀĀĀ ošklivĀĀch slov pĀĀi protĀĀání. SnaĀĀte se o co nejvĀĀtší ůhlednos a stejnĀĀĀrnost, tvar všech tĀĀchto špalĀĀkĀĀ se pak objevĀĀ na ĀĀezu upeĀĀenĀĀho masa. Maso se protahuje vlĀĀknĀĀĀ (ĀĀili stejnĀĀĀ smĀĀrem, jako vedou svalovĀĀ vlĀĀkna masem, budete zasouvat i špalĀĀky ze slaniny a mrkve). NajdĀĀte si tedy sprĀĀvnou stranu masa, ze které povedete vpichy, špiĀĀkou noĀĀe si na ni pĀĀedkreslete tĀĀi ĀĀĀĀk pĀĀĀpadnĀĀĀ i tĀĀi sloupce, a vpĀĀchnĀĀte nĀĀĀ do první pozice na prĀĀseĀĀĀku první vodorovné a svislé ĀĀĀry. Jde o to, abyste slaninové hranolky uspoĀĀĀdali do hezkĀĀ mozaiky. NezapomeĀĀte, ĀĀe úlohou špeku není jen zvlhĀĀit a zvlĀĀnit

maso, ale má také estetickou funkci. Zajete nožem téměř na konec masa, veďte ho prstem vodorovně s podlouhlými kousky a do otvoru vstřete rukojeť vařečky, aby se otvor zvedl. Jakmile vyndáte vařečku, můžete protáhnout první kousek peku, pochopitelně za stranou napřesed.

Je dost pravděpodobné, že se maso bude vzpouzet a že si pro mne najdete dost nevybíravé výrazivo, ale ne spotřebujete všechny suroviny, půjde vám to mnohem lépe a rychleji. Nakonec odměřte případné vyčnívající kousky peku, aby konaly zároveň s masem. Pokud se rozhodnete, že část peku protknete z jedné strany a část peku z druhé strany masa, je to taky zcela v pořádku. Hlavně se pořádek držte po vlákna. Druhé tajemství: opeření masa a zeleniny

Dalším tajemstvím úspěchu, které vám každým druhým letným receptem zapomene prozradit, je mimořádně důkladné opeření masa i zeleniny na tuku. Když si tuhle část odpracujete, nebudete dlat žádné vylomeniny nakonec, abyste hotové omáčky těsně před podáváním našli tu správnou chuť. Opeřením vytvoříte silný základ pro opeření masa, který se pak přenesení i do výsledné chuti omáčky.

Příprava masa

Ze všech nejdelší z masa odměřte viditelné povrchové blány a tuk. Ze všech stran maso naklepte paličkou a rukou zformujte zpět do vodního tvaru. Pak ho protkněte pekem, jak jsem ukázala v předchozím bodě, a nakonec ho ještě omotejte provázkem kolem dokola, aby drželo tvar. Uhlavný, rovnoměrný váleček je známy ideál. Svázané maso na povrchu osolte a opečete. V kastrole rozpustíte tuk a maso na něm, jak už to ode mě znáte, třeba z receptu na vepřovou pečeně, opravdu zprudka opečete postupně po celém obvodu. Prská to, syčí to, ale berte to klidem a rozvahou a nechte maso pořádně zežloutnout. Jakmile budete mít maso opeřené, odložte ho do hlubokého pekáčku. Použitou pánvi si nechte po ruce a na výpeku z masa ještě opečte zeleninu. Příprava zeleniny

Petržel, mrkev, celer i cibuli oškrábejte, oloupejte a omyjte, a nakrájejte na centimetrové kostičky. Všechny kusy by se vám později pasírovaly. Na horké pánvi s výpekem z masa opečte s opékáním veškeré kořenové zeleniny. Zlehka osolte, to napomůže zežloutnutí zeleniny a prohloubení chuti hned od začátku. Vaším cílem je nyní opět zeleninu co nejvíce dozlatova a prstem ji nepřipálit. Chce to postupovat zprudka a pozorně, občas promíchat. Pokud byste měli pocit, že hrozí předčasné připálení, aniž by ješter, měla požadovaná odstín zlatavé barvy, můžete ji podlít dvěma lžícemi vody – rozpustí přebytek, ale hned tak se můžete pokřovat v restování dál. Teprve do opeřené kořenové zeleniny přidejte cibuli a teprve už jen krátce opečte společně, a cibule změkne a ztratí syrovost. Pokud se vám ji podaří taky trochu dozlatova, tím lépe.

Tajemství: správné dochucení základu

Čím delší připravíte omáčku na její výslednou chuť, tím méně práce nakonec. Cukr, ocet, koření – to všechno má být do určité míry dostupné, nikoli až nakonec. Jediná smetana má zjemňující roli, takže se používá až samém závěru. Karamel, ocet, hořčice

V minulém bodě jsme skončili ve chvíli, kdy má veškerá zelenina včetně cibule tu správnou zlatou barvu. V tu chvíli k nim přisypte trochu cukru (množství je uvedené v receptu) a nechte ho pár minut a minutu rozpustit a zkaramelizovat. Pak hned zalijte octem a pokračujte, a se vyvaří. Fígl s odpařením octa je jedna z nejdelších a nejvíce z tohoto receptu. Pokaždé, když používáte něco kyselého, jako je víno nebo ocet, byste se měli postarat, aby se nejprve vyvařilo a odpařilo, než to zalijete finální tekutinou, jako je voda nebo vývar. Nikdy nenechávejte v jídle chuť nezredukovaného octa ani nezredukovaného vína. Kyselost je pak příliš velká a nepřijemná a ani to moc nepomůže konzistenci jídla. Příliš odpařování octa hodně oproti, skoro nesnesitelně. Podstatně pomalejší digesto

plný výkon, okna otevřená dokořán a dvě do kuchyně pevně zavěšené. Načistí je to jen krátký okamžik, budete mít opatřené pánve v podstatě suchou a bez tekutin. V posledním kroku vmíchejte hořčici a naposledy krátce promíchejte v horké, rozpálené pánvi. Jelikož i hořčice obsahuje ocet, opatření bude ještě chvíli pokračovat. Pak na nic nečekejte a tohle všechno zalijte vývarem, nebo i vodou. Zahřejte k varu, ochutnejte, zda je to příliš slané, případně dosolte. Obsah pánve nalijte do pekáčku k masu.

Koření

Svíčková není svičková bez typického koření: černého pepře, nového koření a bobkového listu. Někdy ještě můžete z rozmarínu přidat skořepku sušeného tymiánu. Tohle koření se přidává do aromatického základu, ve kterém se maso bude dusit. Pokud máte v kuchyni pasírku, budete potřebovat, aby se do ní koření nedostalo, protože jinak ho rozemele a pokazí vám omáčku. Proto buďte koření svažte do plátýnka, aby se vám po upečení masa lépe vyndávalo, nebo si musíte zapamatovat počet kousků a bezpodmínečně je před pasírováním všechno vylovit. Jestliže ale budete upečenou zeleninu protlačit pomocí obyčejný cedník, protože jiné vybavení vám neposkytne, klidně přidejte koření do omáčky tak, jak je, cedník ho bez problémů zachytí. Dokončení svičkové omáčky

Máte maso připravené v pekáčku, máte ho asi tak z poloviny zalité aromatickou tekutinou, teď už ho stačí zakrýt péct nejmíň dvě hodiny. Když maso po hodině otočíte dolní stranou nahoru, tím lépe. Ze všech té tekutiny a zeleniny musíte nakonec vyrobít typickou svičkovou omáčku. Nepropadněte klamně iluzi, že stačí, když zeleninu propasírujete a ona vám omáčku sama zahustí. Není to pravda, taková omáčka, když chvíli stojí, oddělí se, usadí se a nevypadá dobře. Musíte si na pomoc vzít jíšku. Pokud je to vaše první setkání s jíškou, určitě si nejdříve nastudujte tenhle článek o zahušňování. Zahušňování omáčky V kastrůlku nechte zpěnit máslo, zasypte moukou a míchejte, dokud neodezní pána a nevznikne světlá hnědá jíška. Zalijte ji částí přecezené šťávy z pekáčku a dobře rozmíchejte metličkou, poté přilijte i zbytek šťávy. To, co se při cezení zachytilo v cedníku, s pomocí naběračky nebo velké lžičky propasírujte do zahušňované šťávy. Všechno společně provářejte 20 minut, až se jíška dokonale spojí s omáčkou. Nezapomeňte občas omáčkou promíchat nebo to, co je zahušňované moukou, se postupně chytá ke dnu. Dochucení a zjemnění

Hotovou omáčku dochuňte teprve podle potřeby solí, citronovou šťávou, případně dalším cukrem. Pokud jste ale postupovali striktně podle toho, co jsem psala, nejspíš žádné dochucení nebudete nutné. Zcela na závěr přilijte do omáčky smetanu a už jen prohřejte, nevařte, v kyselém prostředí jinak hrozí, že se smetana srazí. Doporučuju používat smetanu ke šlehání, nikoli na vaření. Je sice tuňáček, ale taky o něco odolnější proti srážení. Rada na závěr

Podávejte s houskovým knedlíkem, třebaš kupovaným. Pečená s omáčkou se postará o veškerý vizuální i chuťový efekt. Do receptu k vytvoření jsem včetně vřecinu dnešních rad přidala, proto vypadá dlouhý, i když nejnáročnější část postupu spočívá hlavně v přípravě před pečením. Pak už je to v podstatě hračka.