

PEČENĀ• KROK ZA KROKEM PODLE FLO

PondĀĀ-, 29 leden 2018

NenĀĀi potĀĀeni, neĀĀ psĀĀt o nĀĀjakĀĀch lahĀĀdkĀĀch, kdyĀĀ se snaĀĀĀte zhubnout... JĀĀ jsem prĀĀvĀĀ ve ĀĀe jsem si to tvrdĀĀ naĀĀidila a vymyslela si takovĀĀ postihy, pokud svĀĀ pĀĀedsevzetĀĀ nesplnĀĀm, ĀĀe teĀĀ uĀĀ fakt se musĀĀ dostat trošku to lidskĀĀ podoby. No - a pak se mĀĀm koukat na ten nĀĀĀ prezentovanĀĀ obrĀĀzek... To je pĀĀeci pĀĀĀmo "ĀĀĀnskĀĀ muĀĀenĀĀ"!!!

KdyĀĀ se v kuchaĀĀskĀĀ mluvĀĀ ĀĀekne peĀĀeni, myslĀĀ se tĀĀm všechny ty pĀĀĀpady, kdy na suroviny pĀĀsobĀĀ suchĀĀ. TakĀĀe je to nejen klasickĀĀ peĀĀeni v troubĀĀ, ale taky peĀĀeni na grilu, peĀĀeni na roštu, na tĀĀlu, a taky v pĀĀvi. Proto se mĀĀĀĀe ĀĀĀkat: „opeĀĀeme maso na pĀĀvi ze všech stran“, ale nikdy, nikdy byste nemĀĀli vypustit z pusy „osmaĀĀĀme maso na pĀĀvi“. SmaĀĀeni je zase jinĀĀ druh tepelnĀĀ ūpravy, kterou si nechĀĀvĀm v tomhle seriĀĀlu na poslednĀĀ dĀĀl. PeĀĀeni mouĀĀnĀĀ, buchet, kolĀĀĀĀ ĀĀi dortĀĀ je samostatnĀĀ vĀĀda sama o sobĀĀ, kterĀ se odvĀĀ jednotlivĀĀ typĀĀ tĀĀsta. Proto budu dnes psĀĀt jen o peĀĀeni toho ostatnĀĀho, tedy zeleniny, masa, ryb nebo tĀĀeba brambor.

PeĀĀeni krok za krokem Princip peĀĀeni spoĀĀivĀ v tom, ĀĀe na surovinu pĀĀsobĀĀ horkĀĀ vzduch ĀĀi horkĀĀ podloĀĀka o teplotĀĀ kdekoli mezi 80 aĀĀ 250 stupni, lecky lze krĀĀtkodobĀĀ pouĀĀĀt i vyšteplotu. DĀĀky pĀĀsobenĀĀ suchĀĀho tepla se vytvoĀĀĀ kĀĀrka a krĀĀsnĀĀ hnĀĀdĀ barva. Jak asi dobĀĀme tušte, trouba je poslednĀĀjĀ pro ty vĀĀci, kterĀ jsou tak velkĀĀ, ĀĀe by se uĀĀ nevešly do hrnce. TĀĀeba celĀĀ husa, zajĀĀc nebo vepĀĀovĀ kĀĀta. PeĀĀe se bez pĀĀĀikrytĀĀ, pĀĀnĀĀ kterĀ prameny se mohou vyjadĀĀovat zcela obrĀĀenĀĀ. Jakmile peĀĀenou vĀĀc pĀĀĀklopte, zaĀĀne pĀĀsobit pĀĀra, tekutina bude hromadit vespod a uĀĀ tu mĀĀme dušeni, vaĀĀeni v pĀĀme nebo kombinaci obou. PravovĀĀrnĀĀ peĀĀeni je vĀĀdĀ zakrytĀĀ. KdyĀĀ k masu pĀĀĀdĀte nĀĀjakĀĀ aroma, podlijete ho, zakryjete a vloĀĀĀte do trouby, nenĀĀ to peĀĀeni, ale dušeni v troubĀĀ, kterĀmu se ĀĀĀkĀ brazirovĀnĀ, jak uĀĀ vĀĀte z minula. Postup peĀĀeni

- HlavnĀĀ surovinu pĀĀĀpravte na peĀĀeni.
- VloĀĀte do vyhĀĀtĀ trouby.
- BĀĀhem peĀĀeni podlĀĀvejte a pĀĀelĀvejte, coĀĀ mĀĀ taky svĀĀ pravidla, jak to dĀĀlat a nedĀĀlat.
- Po upeĀĀeni nechte odpoĀĀinout, teprve potom krĀĀjte.

A nynĀĀ to vezmu, jako minule a pĀĀedminule, podrobnĀĀ bod po bodu, protoĀĀe v detailech tkvĀĀ kouzlo dokonalosti.

1. PĀĀĀprava na peĀĀeni TeĀĀ nemyslĀĀm jen to, ĀĀe mĀĀte surovinu omĀĀt, osušit a okoĀĀenit. A ĀĀe ji mĀĀte potĀĀ protoĀĀe ten napomĀĀhĀ vytvoĀĀeni lepšho opeĀĀeni, lepšĀ chuti a šĀvnatosti. Pokud se jednĀĀ o vĀĀ kus masa, jako tĀĀeba celĀĀ kuĀĀme nebo roštĀĀ nec na rostbĀĀ, vĀĀdycky ho ještĀĀ svaĀĀte pro vĀĀ kompaktnĀĀ tvaru. ĀĀĀkĀ se tomu drezĀĀovĀnĀi a mĀĀ to za nĀĀsledek rovnomĀĀrnĀĀjšĀ prostupu tepla masem. Taky to slouĀĀĀ jako ochrana pĀĀed vysušenĀĀm tenkĀĀch, odchlĀĀpnutĀĀch ĀĀstĀĀ, jako konce stehen nebo kĀĀĀdel ĀĀi ztenĀĀu, konec vepĀĀovĀ panenky. A taky budete mĀĀt dĀĀky svĀĀzĀnĀĀi kaĀĀdĀ plĀĀtek peĀĀenĀĀ po nakrĀĀjenĀĀ stejnĀĀ velkĀĀ. 2. VloĀĀte do trouby JenomĀĀĀe do jak vyhĀĀtĀ trouby? PĀĀt pomalu a zvolna, nebo krĀĀtce a zprudka? Existuje nĀĀjakĀĀ pravidlo, kterĀm by se dalo ĀĀĀdit? PĀĀt zprudka je hroznĀĀ sexy. RozehĀĀejete troubu tĀĀeba aĀĀ na 250 stupĀĀĀ, takĀĀe cokoli do nĀĀ vloĀĀte rychle zhnĀĀdne, vytvoĀĀĀ si kĀĀupavou kĀĀrku, bude to zvĀĀjšku nabĀĀtĀ chuti — za pĀĀedpokladu, ĀĀe to neseĀĀehnete doĀĀerna. JenomĀĀĀe teplo nestihne proniknout dostateĀĀnĀĀ hluboko, neĀĀ se povrch zaĀĀne pĀĀĀipalovat. Tzde pĀĀedevšĀm nabĀĀzĀĀ ūprava masa, kdy vnitĀĀek zĀĀstĀvĀ dodĀĀlanĀĀ asi tak na stupeĀĀ medium rare, tedy mĀĀnĀĀ

propečené. Vysoká teplota taky sluší pečené zelenině nebo nakrájeným bramborám. Nižší teplota znamená rovnoměrnější zahřívání pečené suroviny. Pokud dnes pečete krocana a la d'ikuvzdání, tak to jistě víte. Bude mu to chvíli trvat, a tak potřebuje zahřívát pomaleji. Páči se i nižší teplotě se ale začínají dít. Když vezmete prorostlé maso a dáte ho do mírné trouby, měkne kolem 100-120 stupňů, dáte sanci k uplatnění těchto nečadoucích částí masa, jako jsou známá vaziva a blány. Začnou se rozpouštět a měknout. Bude jim to trvat 2-3 hodiny podle velikosti masa, ale odvíjí se vám dokonalou rozpadavostí, měkkostí a savností. K úplnosti dodám, že pomalý postup funguje i na zeleninu. Dokonalá jsou například pomalu pečená rajčata nebo cibule. Klidně na konci pomalého pečení můžete troubu trochu rozřávit a vytvořit kárupavou káruku, která by při teplotě jistě nevznikla. Anebo to taky můžete udělat obráceně: nejprve kus masa zprudka zapéct, aby se vytvořila povrchová intenzivní chuť, a pak zvolna dopéct domů. Pomalu pečené maso poznáte podle jediné charakteristiky: je stále trochu nárův, i když ho pečete dříve. Krevní barvivo se totiž nestaví vyplavit a uvíznout svalovými vlákny. Kdykoli budete někde v receptu "vložit do trouby", vzpomeňte si na tahle moje slova. Na pečenou vč má přisobit teplo ze všech stran. Tedy i zespodu. Když to naskládáte do pekáče a pustí to trochu savy, bude se to zespodu dusit, nikoli péct. Proto pečení vždy pokládejte na rovnou. Právě kvůli tomu se prodávají pekáčky s vlastním vnitřním roštem. Zvýší úroveň i vzhled vašich pečených záležitostí asi tak o tisíc procent.

- Podlévání

Budete-li péct při teplotě od 180 stupňů výše, brzy zjistíte, že tuk odkapávající do pekáče prská na všechny strany. Když náhodou zasáhne spirálu pečiho tělesa, hezky to přitom zasyčí a zakouří. Otevřete troubu, vyvalí se na vás oblaka dýmu a pobážíte si pro silný zápach na připečeniny, protože nikdo nemá rád přilís zapečenou troubu – zejména má-li prosklená dvířka. Proto by v pekáči, když se peče maso, neměl být jen tuk, ale i nějaká tekutina. Podlévat můžete vývarem, jde-li vám o silnou omáčku, ale stejně tak stačí i voda.

- Přelévání Suchý horký vzduch v troubě vysušuje, nastává na to zabírá potírání tukem. Vzpomeňte si na následnou vešmění péči o pokůčku, když jste u moře. Tělová másla jsou tam naprostá nezbytnost. A tak i masu při jiné surovině v troubě byste neměli chtít vyrobit káru podobnou rozpraskané pád kdesi u Sahary. Proto během pečení přelévajte. Pozor, nepřelévajte v výpekem, který najdete v pekáči, ale jen tukem, který plave nahoru. Chyťte trochu obratnosti s lící, ale zas tak těžký úkol to není. Čím vyšší teplota, tím rychleji přelévajte. Čím dříve okamžitě dopečení, tím rychleji přelévajte. Těba co přt minut během poslední čtvrt hodiny pečení.

- Obracení

A konečně: většinou byste měli aspoň jednou, měkne v polovině pečení, otočit vzhledu nohama, do nahoru. Ve jménu lepší chuti, barvy a kárupavosti tradiční trouby totiž pečou nerovnoměrně, někde víc a někde míň. Tuto nevýhodu umí odstranit horkovzdušný oběh, ten dokonce zrychlí pečení o to víc vysušuje. Já ho na maso nikdy nepoužívám.

4. Nechte odpočinout Povím vám teď, co se děje uvnitř masa, když ho pečete v troubě. Maso se na povrchu zatahuje a tvoří vešměnou savou doprostřed. Když po upečení maso hned rozkrojíte, všechna ta nahromaděná savá vyteče. Krom toho, že je to je poněkud nepraktické a zvyšuje to nároky na úklid po vaření, taky se připravíte o kus savnosti. Někdy se však kapka hodí, zejména pokud pečete hodně libové maso. Po upečení proto vždy nechte maso odpočinout, nejlépe trochu zakryté, aby rychle neztrácelo teplo. Dáte tím masu sanci, aby se zase trochu uvolnilo a savá se rozprostřela rovnoměrně uvnitř. U kousků velikosti 1-2 kg počítejte s 10-15 minutami odpočinku. U pečeného kuřete – jen s ohledem na kárupavou káru – maso nezakrývejte a dobu zkrátte na pouhých pár minut. Před podáváním je třeba odstranit všechny provázky, protože na talíři nemá přijít nic, co je nejedlé, s výjimkou pízových jehel. Zatímco maso odpočívá, z výpeku byste měli připravit savu. Především tak, že ji přecedíte, zbavíte bytů a zahustíte. Možnosti jsou úplně stejné, jako u dušené v minulém díle tohoto kuchařského seriálu, takže se odkazují tam.

Tyhle čtyři body tvoří skoro celé tajemství pečených jídel. Existují ještě jisté aspekty pečení, které jsem nezmiňuji jako například nedosažitelnost dokonalého pečeného kuřete a jiné záhady, ale ty si nechám na někdy jindy pro úplnější samostatné články, protože jsou to poměrně závažná témata.

Prozatím se budete muset spokojit s receptem na téměř dokonalé pečené kuře. (bude tu zítra) Můžete si na něj jednotlivé kroky pečení přiknout provážit bod po bodu. FLORENTÝNA

