

SVĀ•TEK DO POLĀ%oVKY

ĀšterĀ½, 26 Ānor 2019

DĀ›vĀ•ata a kluci, napadĀj mĀ› jenom jeden dĀ›vod, proĀ• nezkusit dneĀjnĀ- recept, a tĀ-m je jeho nĀ›zev. SvĀ-tek. ZnĀ- to j svitek, tedy nĀ›co pomĀ›rnĀ› nejedlĀo. MĀ›la jsem to ĀjtĀ›stĀ-, Ā¾e mĀ› babiĀ•Āin svĀ-tek do polĀovky doprovĀjzel celĀ vĀ-m, o jakĀ½ skvost jde. Dokonce jsem vytĀjhla z jinĀ½ch zdrojĀ neĀ¾ ze svĀo pamĀ›ti, Ā¾e se svĀ-tek podĀjval i nasladk jako lidovĀ½ mouĀ•nĀ-k.

ProstĀ› se upekli, ale nerozkrĀjtel se do polĀovky, nĀ›brĀ¾ se zalil horkĀ½m mlĀkem, aby zvlhl a nabobtnal, naĀ¾ se posypal cukrem a dalĀjĀ-mi pĀ™Ā-sadami.

SvĀ-tek do

polĀovky je pro mĀ› tou nejsvĀjteĀ•nĀ›jĀjĀ- volbou, pokud se mĀjm rozhodovat, co v nedĀ›li pĀ™ijde s vĀ½varem na stĀl.

TudĀ-Ā¾ receptem na svĀ-tek definitivnĀ› zakonĀ•Ā-m mĀ›sĀ-ĀnĀ- seriĀjli o vloĀ¾kĀch do polĀovky. Finis coronat opus. Konec korunuje dĀ-lo. NavĀ-c jste uĀ¾ beztak vĀ-c neĀ¾ pĀ™ejedeni vĀ½varĀ› s rozliĀ•nĀ½mi pĀ™Ā-davky.

JelikoĀ¾ nudle byly z tuhĀo uhnĀ›tenĀo tĀ›sta, krupicovĀo noky z tĀ›sta tĀ™enĀo, celestĀ½nĀo nudle z palaĀinkovĀo tĀ›sta opeĀ•enĀo v pĀ›nvi, pĀ™idĀjm k tomu svĀ-tek z piĀkotovĀo tĀ›sta, upeĀ•enĀo v troubĀ›. Podle mĀ› je vyvrcholenĀ-m nĀ›Ā•eho, co bych nazvala umĀ›nĀ- jednoduchĀo jĀ-dla. Z obyĀejnĀ½ch surovin vznikne docela obyĀejnĀ½m postupem nĀ›co, co vyvolĀjĀj ĀsmĀ›vy, pĀ™inĀjĀjĀ- uspokojenĀ-, proĀ¾itky a vzpomĀ›nky.

ZĀjkladnĀ- postup na zĀjkladnĀ- svĀ-tek do polĀovky

V souvislosti se svĀ-tkem se Āasto uvĀjdĀ-, Ā¾e se pĀ™ipravuje z piĀkotovĀo tĀ›sta. JĀj si tĀ-m nejsem tak docela jistĀj, ale nechĀjme si to tedy jen sami pro sebe, dobĀ™e?

BĀ›ĀnĀo piĀkotovĀo tĀ›sto zaĀ•Ā-nĀj vĀ¾dy ĀjlehĀjnĀ-m nĀ›jakĀo Ā•Āsti vajec. NĀ›kdy bĀ-lkĀ›, jindy Ā¾loutkĀ›, obĀ•as i celĀ½ch vajec, zĀjleĀ¾Ā- na receptu. Pokud do piĀkotovĀo tĀ›sta pĀ™ijde tuk, stane se to obvykle aĀ¾ v zĀjvĀ›reĀ•nĀo fĀjzi pĀ™ipravy tĀ›sta. U svĀ-tku do polĀovky se ale s tukem zaĀ•Ā-nĀj, mĀjslo se totiĀ¾ utĀ™e Āili nechĀj zpĀ›nit Āe“ a teprve pozdĀ›ji se pĀ™ikroĀ•Ā- k pĀ™iĀjlehĀjnĀ- Ā¾loutkĀ› a k zapracovĀjnĀ- snĀ›hu z bĀ-lkĀ›.

SvĀ-tek tedy trochu to pĀ™ipomĀ›nĀj tĀ™enĀo tĀ›sto na bĀjbovku, jenomĀ¾e na nĀ›j zase svĀ-tkovĀomu receptu chybĀ- mlĀo. Pokud uĀ¾ se nĀ›hodou mlĀo v receptu vyskytuje (jakoĀ¾e se obĀ•as vyskytuje), tak ho je jen malĀo mnoĀ¾stvĀ-. TakĀ¾e si myslĀ-m, Ā¾e svĀ-tek do polĀovky je jakĀ½si kĀ™Ā-Ā¾enec mezi piĀkotovĀ½m a tĀ™enĀ½m tĀ›stem, kterĀ½ by byl nejspĀ•Āj slepou vĀ½vojovou vĀ›tvĀ-, kdyby v polĀovce nechutnal tak dobĀ™e.

Rozpis surovin

U svĀ-tku platĀ-: kolik mĀjsla, tolik mouky, plus pĀj vajec rozdĀ›lenĀ½ch na Ā¾loutky a bĀ-lky, aby se Ā¾loutky mohly jeden po druhĀom postupnĀ›

vmáčhat do utámenácho májsla a aby se z bálká mohl uáihat sná-h.

Na jedno vejce páipadá jen trocha mouky, nákde mezi 10-20 g. Áceá-m vác mouky, tá-m bude svátek hutnájá. Áceá-m vác mouky, tá-m spáá se jeáitá v receptu pro odleháená- tásta objevá- jedna nebo vác láic miáka ái smetany na váená-.

A to je, hned po velká ápetce soli a páir strouhnutá-ch muákájtovácho oáá-áiku nebo kvátu, celá vada.

Jak se svátek do polávky peáe a jak se podáivá;

Peáená- svátku vypadá jako hraáka: tásto se rozetáme na plech vymazaná½ májslem a vysypaná½ moukou (páá-padná, vyloáená½ papárem na peáená-). Nalává se obvykle jen v názká vrstvá, asi na prst vysoká, coá znamená nákde kolem jednoho á¼ jednoho a pá centimetru, ale klidná mááete rozárat jeáitá vác do tenka, jako jsem to událala já. Pekla jsem v remosse, takáe jsem v ráimci prevence páipáilenin chtěla má-t rovnomárná, pokrytá celá dno bez ohledu na koneánou vááiku tásta.

Páct mááete kdekoli mezi 180-220 stupni, doba peáená- se bude páimááená tomu pohybovat od 8 do 15 minut. Spráivná upeáená½ svátek má lehce zezlátlou barvu na povrchu a hlavná je na dotyk pruáaná½ (páesto kááehká½, ááouchejte do ná jen s citem).

Krájte po upeáená- svátek vyklopte, zhruba po minutá odpáinku by to málo já-t snadno. Pokud ho vyjá-máite i s papárem, ááádná záludnosti zde áekat nemusá-te. Pouze nezapomeáte papá-r váas sloupnout, za tepla to jde podstatná lá-p neá¼ po vychladnutá-.

Svátek krájejte teprve po kompletná-m vychladnutá-. Pokud vác-te, áe na to áas nemáte, upeáte svátek den páádem.

Nejhezáá- jsou malá átvereáky 2á—2 cm, obdálná-ky 1á—2 cm, a pá-sobivá vpadají- i kosoátvence. Páá-padná táá¼ tenká nudle.

A jako váády na konec to nejdáleáitájá: svátek vkládejte do polávky á¼ tásná, pááed podáiváinám. Nebo jeáitá láope v samostatná misce. Jakmile nabobtná v polávce, pááestane bá¼t tak dobrá½.

To vlastná jeáitá nená- vájechno!

Dovolám si váim vyvolat ásmá, v na tváámi jeáitá jedná-m kuchaáská½m náivrhem. Áá si uááijete svátku obyáejnácho, jak jsem ho popsala váááe a jak ho popá-áju i v receptu ná-ááe, nechte se zlákat na nejráznájá- obmány a ochucená-. Základná- tásto unese i náco navá-c, napáá-klad:

vrchovatou

láá-ci nasekaná½ch bylinekvrchovatou

láá-ci strouhanácho parmazánuvrchovatou

láá-ci drobná pokrájjená áunkyvrchovatou

láá-ci drobná pokrájjenácho váenácho nebo peáenácho masa ze váerejájkavrchovatou

láá-ci nasekaná uvaáená ái podájená zeleniny, jako je tááeba mrkev nebo kapustavrchovatou

láá-ci mladácho hrááiku (pokud máite mraáená½, rozhodná ho páádem nechte povolit a ohááit na pokojovou teplotu)

Tásto na svátek do polávky ve skuteánosti unese dvá vrchovatá láá-ce

páá-davku, takáe se nebojte váááe uvedená moánosti kombinovat do dvojic. Myslá-m, áe na vác sváteánost takovácho záimáru musá- dá¼chat uá¼ jen z pááedstavy samotná.

Pokud ho neznáte, včím-ě se necháte zlákat, protože jde doslova o nedělní- skvost z několika málo obyčejných surovin. A pokud vám je svátek znám, třeba si ho aspoň s chutí- připomenete a zařadíte do kuchařského plánu. Šnor je oblíbený máš-c pro nejrozumnější- včívky (vydráset bez alkoholu, vydráset bez masa, vydráset bez cigaret, vydráset bez sociálních sítí-)
“ zřejmě proto, že má jen 28 dnů-. Tak proč si nepřidat jednu páknou včívku se svátkem do polévky, no ne?

Přátě- za odměnu zvolím sladkou tůma, máte se na co těžit :-)

FLORENTINA