

DVĀŠ VEJCE DO SKLA

PondĀlĀ-, 16 zĀřĀ™Ā- 2019

Asi hned namĀ-tnete, Ā¾e do skla zcela jistĀ pĀ™ijdou vejce tĀ™i, ale nenechte se mĀ½lit. TĀ™i vejce v tomhle skupenstvĀ-zvlĀjdne snĀ-st jen cviĀ•enĀ½ kulturista Ā€“ aĀ¥ uĀ¾ skuteĀ•nĀ½, nebo ten, kdo je kulturistou aspoĀ^ ve svĀ½ch vlastnĀ-ch pĀ™edstavĀjch. Je aĀ¾ s podivem, Ā¾e vejce do skla, Ā•ili snĀ-dani hodnou prezidentĀ, dostanete mĀjlokde, a vaĀ™Ā- si ji mĀjlokdo.

ProtoĀ¾e ji pokaĀ¾dĀ© pĀ™ipravuji se stopkami v rukou, neboĀ¾ kaĀ¾dĀj vteĀ™ina se poĀ•Ā-tĀj, moc dobĀ™e vĀ-m, Ā¾e za deset minut od chvĀ-le, kdy se pustĀ-te do vaĀ™enĀ-, mĀjte nĀjdhernĀ© jĀ-dlo na stole. Ale znĀjte to, jak to chodĀ- s geniĀjlnĀ jednoduchĀ½mi jĀ-dly: Ā•Ā-m mĀ©nĀ surovin a Ā•Ā-m pĀ™Ā-mĀjĀĀ- postup, tĀ-m vĀ-c musĀ-te vĀdĀt, co vlastnĀ pĀ™esnĀ dĀjĀjte, abyste to nepokazili.

Vejce do skla se vĀjm povedou, kdyĀ¾ zvlĀjdnete dvĀ jednoduchĀ© vĀci:

- uvaĀ™it vajĀ-Ā•ka tak akorĀjt, aby byl bĀ-lek tuhĀ½ a Ā¾loutek zĀ-stal tekutĀ½, Ā•ili do stĀjdia odbornĀ zvanĀ©ho namĀkko,

- vyprostit tato mĀkkĀj vejce ze skoĀ™Ājpký, aniĀ¾ by se hned rozpadla.

Jak uĀ¾ jsem naznaĀila, recept vychĀzĀ- z vajec vaĀ™enĀ½ch namĀkko. U vajec o velikosti L s plus mĀ-nus pokojovou teplotou se jednĀj o pĀtiminutovĀ½ pobyt ve vroucĀ- vodĀ. Velikostem M a S bude staĀit o pĀl minuty aĀ¾ minutu mĀ©nĀ. Vejce prĀjvĀ vytaĀ¾enĀj z lednice zase potĀ™ebujĀ- o minutu vĀ-c, a to v podstatĀ bez ohledu na velikost. Nedejte na rady zaslechnutĀ© jinde, Ā¾e vajĀ-Ā•ka namĀkko se vaĀ™Ā- tĀ™i minuty. MoĀ¾nĀ ano, ale jen pokud je dĀjvĀjte do studenĀ© vody. Pak musĀ-te poĀ•Ā-tat s tĀ-m, Ā¾e se doba rĀznĀ protahuje a zkracuje podle velikosti a mnoĀ¾stvĀ- vaĀ™enĀ½ch vajec, vĀ½konu plotĀ½nky, teploty vajec pĀ™ed vaĀ™enĀ-m a spousty dalĀjĀ-ch drobnostĀ- jako je vĀ½kon varnĀ© desky nebo tlouĀjka dna kastrĀlku. A Ā¾e je to tedy u kaĀ¾dĀ©ho doma jinak. DĀj se to individuĀjlnĀ vychytat, ale nedĀj se to zevĀjeobecnit na publikovatelnĀ½ recept. VĀjechno, co jsem jmenovala, mĀj totiĀ¾ vliv na dĀ©lku doby, po kterou pĀ™ivĀjdĀ-te vodu s vejci k varu. NĀkomu to bude trvat delĀjĀ- dobu a jinĀ©mu zase mnohem kratĀjĀ-. PĀ™itom uĀ¾ pĀ™i teplotĀ nad 60 stupĀ^ se vajeĀ•nĀ½ bĀ-lek i Ā¾loutek zaĀ•Ā-najĀ- srĀjĀ¾et, takĀ¾e nemĀjte Ā¾Ājdnou kontrolu nad tĀ-m, jak moc jsou vajĀ-Ā•ka uvaĀ™enĀj jeĀjtĀ pĀ™edtĀ-m, neĀ¾ se objevĀ- prvĀ- bublinka vroucĀ- vody.

JedinĀ vĀ¾enĀ-m vajec do vroucĀ- vody mĀjte hned od zaĀ•Ājtku jasno, jak dlouho vejce pobyla nad kritickou teplotou, pĀ™i kterĀ© se srĀjĀ¾ejĀ- vajeĀ•nĀ© bĀ-lkoviny. Budete tak vĀdĀt, kdy zapnout stopky, kdy je vypnout a jak se podle toho zaĀ™Ā-dit.

VĀ-c o vaĀ™enĀ- vajec ve vodĀ jsem psala v samostatnĀ©m Ā•Ājniku zde: Jak uvaĀ™it vejce. JakĀjkoli vaĀ™enĀj vajĀ-Ā•ka se ze vĀjeho nejĀ-p loupou ponoĀ™enĀj ve studenĀ© vodĀ

MoĀ¾nĀ si dovedete vybavit ty tĀ-Ā¾Ā-vĀ© momenty ze svĀ©ho kuchaĀ™skĀ©ho Ā¾ivota, kdy jste loupali vajĀ-Ā•ka na chleba nebo do bramborovĀ©ho salĀjtu a na prstech vĀjm zĀ-stĀjvaly nalepenĀ© Ā°lomky

skořepky. Je to k vzteku a oloupaní vajec se nakonec stejným způsobem, aspoň krátcí opláchnout ve vodě, aby bylo prevencí proti zbytkům skořepky uvnitř nožadost. Podvodně loupání vajíčků tedy potěší - přinejmenším v tom, že se na vajíčce ruce ani na loupání vejce nebudou lepit lomky skořepky.

Stávkou skořepku nožem trochu naseknout a pak pracovat prsty. Někdy vejce vyklouzne ze skořepky skoro samo, někdy se mu vbec nechce, obvykle platí, že čím dříve po dovažení ho loupete, tím lépe. Na pilnavost skořepky má ale určitě vliv i stáří vajec. Ta starší obsahují více vzduchu, vajíčkové vzduchové kapsy, ať už kvůli tomu příměsí vaječné praskání a tak se snadněji loupou.

Pokud se vejce loupě dobře, zbavte ho skořepky celou; pokud ne, přestaňte někde v polovině a na zbytek si vložte na pomoc lžičku. Uchopte ji do jedné ruky, zpola obnaženě vejce do druhé, a lžičkou zajeďte pod skořepku. Krouživým pohybem uvolněte vejce od skořepky, nakonec zajeďte až zcela dolů a vejce prostě a jednoduše vykrábněte do skleničky. Vyklouzne skoro samo. Nakonec vejce ve skleničce jemně s mateřskou lžičkou, rozklovněte. Je to neuspokojivě - ať už celého vaječné.

Rozhodně si to nechtějte zjednodušit a nedělejte s vejci vajíčkovými namáčkou klasický chmat a hmat, který spočívá v pověšeně neoloupaného uvaženého vajec kuchyňské lince za mřížkou tlaku dlaně, aby skořepka popraskala. Vejce namáčkou - taková tvrdě, aby to uneslo bez následků.

A to je asi tak věčně, co o vejčích do skla potěbujete vědět.

Hezké prezidentské snědaně přejeme,

FLORENTINA