

DVĀŠ VEJCE DO SKLA

Pondělí, 16. září 2019

Asi hned namořte, a do skla zcela jistě půjdou vejce téměř, ale nenechte se mýt. Téměř vejce v tomhle skupenství zvládne snést jen cvičený kulturista a u skutečného, nebo ten, kdo je kulturistou aspoň ve svých vlastních představách. Je s podivem, a vejce do skla, a snádaní hodnou prezident, dostanete mýlokde, a váš si ji mýlokdo.

Protože ji pokaždě připravuji se stopkami v rukou, neboť každá vteřina se počítá, moc dobře vím, a za deset minut od chvíle, kdy se pustíte do vaření, můžete nahřívání na stole. Ale znáte to, jak to chodí s geniálními jednoduchými jedy: Am mýlovaná surovina a Am půlmašinka postup, téměř v mýlovaném, co vlastně přeměňuje dýlání, abyste to nepokazili.

Vejce do skla se vám povedou, když zvládnete dvě jednoduché věci:

- uvažit vajíčka tak akorát, aby byl bílek tuhý a
 a loutek zůstal tekutý, a do stádia odborně zvaného namáčko,

- vyprostit tato máčka vejce ze skořepky, aniž by se
 hned rozpadla.

Jak už jsem naznačila, recept vychází z vajec vařených namáčko. U vajec o velikosti L s plus mýlovanou pokojovou teplotou se jedná o půlminutový pobyt ve vroucí vodě. Velikostem M a S bude stačit o půl minuty a minutu mýlovaná. Vejce připravte vytažená z lednice zase potměbujíc o minutu v mýlovaném, a to v podstatě bez ohledu na velikost. Nedejte na rady zaslechnuté jinde, a vejce namáčko se vařit téměř minuty. Možná ano, ale jen pokud je dýlání do studené vody. Pak musíte počkat s tím, a se doba rýzná protahuje a zkracuje podle velikosti a množství vařených vajec, v konu plotů, teploty vajec přeměněných a spousta dalších drobností jako je kon varná desky nebo tloučka dna kastrů. A je to tedy u každého doma jinak. Dá se to individuálně vyčítat, ale nedá se to zevšeobecnit na publikovatelný recept. Vážně, co jsem jmenovala, má totiž vliv na dýlání doby, po kterou přeměňuje vodu s vejci k varu. Někomu to bude trvat delší dobu a jinému zase mnohem kratší. Přitom už téměř teplotě nad 60 stupňů se vejce bílek i loutek záměně srážet, takže nemáte žádnou kontrolu nad tím, jak moc jsou vajíčka uvařená je třeba přeměnit, než se objeví první bublinka vroucí vody.

Jedině vložením

vajec do vroucí vody můžete hned od začátku jasně, jak dlouho vejce pobyla nad kritickou teplotou, přeměnit se srážející vaječné bílkoviny. Budete tak dýlání, kdy zapnout stopky, kdy je vypnout a jak se podle toho zaměnit.

V mýlovaném vajec ve vodě jsem psala v samostatném

článku zde: Jak uvažit vejce. Jakákoliv vařená vajíčka se ze svého nejlepší loupou ponořená ve studené vodě

Možná si dovedete vybavit ty téměř všechny momenty ze svého kuchyňského života, kdy jste loupali vajíčka na chleba nebo do bramborového salátu a na prstech vám zůstávaly nalepené olomky

skořápkovýpek. Je to k vzteku a oloupaný vejce se nakonec stejně musí aspoň krátce opláchnout ve vodě, aby bylo prevencí proti zbytkům skořápkového ušlechtlého zadost. Podvodně loupání vajíček tedy potěší - přinejmenším v tom, že se na vaše ruce ani na loupání vejce nebudou lepit ošklivé skořápkové úlomky.

Stáhněte skořápkovýpek nožem trochu naseknout a pak pracovat prsty. Někdy vejce vyklouzne ze skořápkového skoro samo, někdy se mu však švec nechce, obvykle platí, že čím dříve po dovažení ho loupáte, tím lépe. Na pilnavost skořápkového má ale určitě velký vliv i stáří vajec. Ta starší obsahují více vzduchu, větší vzduchové kapsy, takže jim kvůli tomu přívětivě praskají a také se snadněji loupou.

Pokud se vejce loupe dobře, zbavte ho skořápkového celého; pokud ne, přestěže někde v polovině a na zbytek si můžete na pomoc látku. Uchopte ji do jedné ruky, zpola obnaženě vejce do druhé, a látku zajeďte pod skořápkovýpek. Krouživým pohybem uvolněte vejce od skořápkového, 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 - je celého važení.

Rozhodně si to nechtějte zjednodušit a nedělejte s vejci važenými namísto klasického chmatu a hmatu, který spočívá v pověšeně neoloupaného uvaženého vajec kuchyňské lince za mřížkou tlaku dlaně, aby skořápkovýpek popraskala. Vejce namísto nená - taková tvrdě, aby to uneslo bez následků.

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

Hezké prezidentské snědaně přejeme,

FLORENTINA