

# BLBOUN V ĀĀESKĀ% KUCHYNI

ĀšterĀ½, 01 zĀĀĀ-2020

NĀ›kdy pĀ™ed rokem 1700 na ostrovĀ› Mauricius vyhynul ptĀ›k dodo, zvanĀ½ tĀ©Ā¼ blboun nejapnĀ½. DĀ›vĀ›Ā™ivĀ© zVĀ› nebylo zvyklĀ© na pĀ™Ā-tomnost Ā›lovĀ›ka a na dĀ›sledky jeho Ā›innosti, se nestaĀ›ilo pĀ™izpĀ›sobit novĀ½m podmĀ›nkĀ›; si Ā™Ā-kĀ›m, zda blboun v Ā›eskĀ© kuchyni taky nenĀ› na hranĀ› existence. Jenom tĀ›m nemyslĀ›m svĀ©rĀ›znĀ©ho Ā›ivoĀ› vĀ›jeteĀ›nĀ©ho rĀ›dce ze sousedstvĀ›, ale kynutĀ½ ovocnĀ½ knedlĀ›k.

UrĀ›itĀ› by byla Ā›koda, kdyby ho z kuchynĀ› vystrnadily jinĀ©, mnohem rychleĀ›- druhy ovocnĀ½ch knedlĀ›kĀ›.

KynutĀ© ovocnĀ© knedlĀ›ky jsou typickĀ© tĀ›m, Ā›e majĀ› pomĀ›rnĀ› velkou vrstvu nadĀ½chanĀ©ho tĀ›sta a tedy mohou vzbuzovat pocit, Ā›e vzdor vaĀ›Ā› kuchaĀ™skĀ© snaze obsahujĀ› mĀ›lo ovoce. Nenechte se tĀ›m zaskoĀ›it a ovoce klidnĀ› pĀ™idejte na talĀ›Ā™ jeĀ›tĀ› i v jinĀ© podobĀ›, tĀ™eba jako studenou omĀ›Ā›ku.

Na kynutĀ©

ovocnĀ© knedlĀ›ky budete v ideĀ›lnĀ›m pĀ™Ā-padĀ› potĀ™ebovat nĀ›kolik vĀ›cĀ›: kynutĀ© tĀ›sto, ovoce a asi hodinu Ā›asu. CelĀ½ postup je veskrze jednoduchĀ½, kynutĀ› probĀ›hĀ› jenom jednou, nenĀ›

na tom Ā› skoro Ā› co zkazit. StaĀ›Ā› sebrat odvahu a jĀ›t na vĀ›c. Dovolila jsem si tedy vytvoĀ™it seznam dĀ›leĀ›itĀ½ch kuchaĀ™skĀ½ch momentĀ›, kterĀ©, kdyĀ¼ si pohlĀ›dĀ›te, jste na nejlepĀ›- cestĀ› za pochvalou nad vĀ½sledkem.

OKAMĀ½IK ĀĀĀ•SLO 1: Ā½IVĀ% DROĀ½DĀ•

Do tĀ›sta pĀ™ijde jenom hrubĀ› mouka, droĀ¼dĀ›-, vejce, cukr, sĀ›l a vlaĀ›nĀ© mlĀ©ko. VĀ›e najednou, bez jakĀ©koli pĀ™edchozĀ›- pĀ™Ā-pravy. TĀ›sto je bez tuku a lehkĀ©, takĀ›e kyne snadno, droĀ¼dĀ› se nemusĀ› nejprve pĀ™emĀ›nit na kvĀ›sek, aby se v nĀ›m vzbudila kynoucĀ› sĀ›la.

OKAMĀ½IK ĀĀĀ•SLO 2: HEBKĀ% TĀŠSTO

Jako u vĀ›tĀ›jiny kynutĀ½ch tĀ›st, i tady to zpoĀ›Ā›tku bude vypadat, Ā›e tekutiny je v receptu moc a

Ā›e se suroviny nemĀ›Ā›ou nikdy spojit na hebkĀ©, tĀ©mĀ›Ā™ nelepivĀ© tĀ›sto. JenomĀ›e ony mĀ›Ā›ou a taky to udĀ›lajĀ›, musĀ›te jim vĀ›jak dopĀ™Ā›it poĀ™Ā›dnou masĀ›Ā¼. TĀ›sto se potĀ™ebuje hnĀ›st a hnĀ›st a hnĀ›st, a pak jeĀ›tĀ› chvĀ›li hnĀ›st, aĀ¼ se pĀ™emĀ›nĀ› na hebkĀ½, sametovĀ½ zĀ›zrak.

OKAMĀ½IK ĀĀĀ•SLO 5: VĀ›ENĀ• KNEDLĀ•KĀ©

VykynutĀ© knedlĀ›ky vloĀ¼Ā›te do mĀ›rnĀ› vroucĀ› osolenĀ© vody. BĀ›hem nĀ›sledujĀ›- minuty je vaĀ™eĀ›kou nebo velkou lĀ¼Ā›-cĀ›- uvolnĀ›te ode dna, aby se nepĀ™Ā›lepile, a pak je vaĀ™te 15 minut co nejmĀ›rnĀ›ji, takĀ™ka bez bublin, protoĀ›e voda zpĀ›sobuje erozi kynutĀ©ho tĀ›sta Ā› Ā›m vĀ›c bublin, tĀ›m vĀ›c tĀ›sta na povrchu jĀ› padne za obĀ›Ā›. Hrniec mĀ›Ā›ete napĀ›l pĀ™Ā›krĀ½t pokliĀ›kou, anebo ho nezakrĀ½vejte vĀ›bec.

Po uvaĀ™enĀ› ve vodĀ› nezapomeĀ›te knedlĀ›ky trochu propĀ›chnout, aby zevnitĀ™ vyĀ›jla pĀ›Ā›ra a knedlĀ›ky se postupnĀ› nesrazily.

Dobrou chuÅŕ, FLORENTÅ•NA