

VÁ ECHNO O SMAĀ½ENĀ• - 1

ĀĀEtrtek, 04 prosinec 2014

Jak to vaĀ™í Florentýna: DospĀ›lý Ā•lovĀ›k je Ā•asto schopen svĀ›m chuĀ›ovĀ›m buĀ›kám racionĀ› odĀ›vodnit, Ā›e smaĀ› tak dobrá, jsou pro jeho organismus vlastnĀ› nezdravá. Zkuste však nĀ›kdy pozorovat dĀ›tĀ›, kterak se láskyplnĀ› cpe hranolkami a smaĀ›enĀ›m Ā™ízkiem. Znáím mnoho rodiĀ›Ā›, kteĀ™í smaĀ›ené jídlo nenávidí, ale neznám jediné dĀ›tĀ›, kt projevovalo stejnou antipatii.

A zdá se mi víc neĀ› pravdĀ›podobné, Ā›e první skuteĀ›nost vyplývá z té druhé. Proto i já smaĀ›ím. Nerada, protoĀ› takové Ā›innosti nemohu vypadat dostateĀ›nĀ› dĀ›stojnĀ›, a zároveň ráda, protoĀ›e tak udĀ›lám radost jiným. SmaĀ›ená vyvolávají mnoho emocí. Jsou hĀ›níšná a svĀ›dná, ale k jejich pĀ›ípravĀ› si na sebe nic hĀ›níšného a svĀ›dného oblíknout nemĀ›ete, protoĀ›e to — auvajs! — prská. Víte vlastnĀ›, proĀ› je ve stáncích rychlého obĀ›erstvení nabízeno pĀ›edevším jídlo smaĀ›ené? Dají se tak snadno dodrĀ›et hygienické normy tam, kde se ne zaĀ›ídit plnohodnotná kuchynĀ›. Majiteli dovezou mraĀ›enĀ› polotovary do mrazáku, takĀ›e nemusí Ā™ešit, Ā›e ne prostor na uloĀ›ení a zpracování syrového masa nebo neoĀ›ištĀ›né zeleniny. Do fritézy koupí levný palmový olej a uĀ› to jede — z mrazáku rovnou do friĀ›áku.

Ale pojĀ›me zpátky domĀ› do kuchynĀ›, kde máme úplnĀ› jiné dĀ› vody ke smaĀ›ení, neĀ› ten, Ā›e to je jediné Ā™ešení, jak nabídnout strávníkĀ›m nĀ›co teplého. PĀ™i smaĀ›ení se s jídlem dĀ›jí moc pĀ™ijemné vĀ›ci. Hork chvilky na jídle vytvoĀ™í kĀ›rĀ›iĀ›ku. KĀ™upavou, zlatavou, chutnou. A tahle kĀ›rka pevnĀ› obejmě to, co se pod ní skrývá, a nedovolí, aby se to pĀ™íliš vysušilo. To vám dá dostatek Ā›asu — nemusíte tak bedlivĀ› Ā›ekat na ten okamĀ›ík, kdy je maso udĀ›lané tak akorát a nemusíte mít tak velké obavy ze suchého výsledku, pokud se potravina bude smaĀ›it déle, neĀ› je potĀ™eba. A tenhle obal, tahle kĀ›rka, je nĀ›co, na co musíte pĀ™i smaĀ›ení vĀ›dycky myslet dáte do horkého oleje jen syrové maso, bude vám vadit, kdyĀ› na povrchu zezlátne a ztvrdne? A co kdyĀ› budete smaĀ›it topinky nebo hranolky? NĀ›kdy je rozumné potravinĀ› vyrobit kabátek pro smaĀ›ení, který na sebe ochotnĀ› vezme roli kĀ™upavého obalu, a nĀ›kdy to vĀ›bec potĀ™eba není, protoĀ›e chcete, aby potravina samotná kĀ™upala na povrchu. Typy obalĀ› pro smaĀ›ení

Mouka

Opravdu nĀ›kdy staĀ›í jen mouka. TĀ™eba na známé jiĀ›anské smaĀ›ené kuĀ™e. NezapomeĀ›te ji poĀ™ádnĀ› och solí a pepĀ™em. Mezi další favority patĀ™í kajenský pepĀ™ nebo sušenĀ› Ā›esnek.

Trojbal

Tady se asi v duchu usmĀ›jete nejvíc, protoĀ›e kdyĀ› se Ā™ekne trojbal, já hned vidím Ā™ízek. Posloupnost obalova mouka, rozšlehané vejce, strouhanka. Mouka i strouhanka se doporuĀ›ují vĀ›dy dĀ›kladnĀ› oklepat. Pokud toho budete obalovat víc, rozdĀ›lte si ruce: jednu pro suché suroviny, jednu pro vajíĀ›ko. Jakmile obĀ› konĀ›etiny po poĀ›áteĀ›ních zmatcích zkoordinujete, pĀ›jde vám to pĀ›knĀ› od ruky (vlastnĀ› od obou rukou). Na Ā›lovĀ›ka, který doká kaĀ›dou rukou dĀ›lat nĀ›co jiného a postupnĀ› tak obalovat nĀ›kolik Ā™ízka na jednou, bych se dokázala dívat celé hodiny. Jak jistĀ› víte, strouhanka není jediná možnost, jak vyrobit tĀ™etí vrstvu trojbalu. Krom toho, Ā›e ji mĀ›ete opĀ›t ochutit doplnit rĀ›znými semínky nebo strouhaným parmazánem, taky ji lze nahradit tĀ™eba rozdrcenými krekry, kukuĀ™iĀ›nými lupínky bramborovými chipsy a tak dále a tak podobnĀ›, vše v duchu jeden Ā™ízek na tisíc zpĀ›sobĀ›. TĀ›stíĀ›ko

V kaĀ›dé svĀ›tové kuchyni najdete nĀ›jaký geniální pĀ™íklad smaĀ›ení. Tak tĀ™eba japonskou tempuru. Nebo pivní Anglii. Nebo asijská tĀ›stíĀ›ka zaloĀ›ená na rýĀ›ové mouce. Nebo panĀ›r v Ā›eské kuchyni. Ale na nĀ›j pozor, protoĀ›e je spíš takové zjednodušení pro kuchaĀ™e, kterým se nechce dvĀ›ma rukama obsluhovat tĀ™í misky. Smíchl vejce, mouku a vodu dohromady, namoĀ›í v tom Ā™ízek a pak ho obalí ve strouhance. Jestli to myslíte se svĀ›mi Ā™ízky váĀ›nĀ›, tak si to takhle prosím nezkracujte. V mouce se ve vlhkém prostĀ™edí rozvíjí pojivé vlastnosti lepků a usmaĀ›enĀ› obal pak není tak kĀ™upavý, ale spíš pevný a Ā›výkací. To uĀ› si radĀ›ji udĀ›lejte bramborákové tĀ›stíĀ›ko, kt Ā›eské kuchynĀ› taky hodí.

Kombinace uvedených

Třetí•ko by mělo sta•it k obalení suroviny samo o sobě, ale někdy ho můžete použít jako mezistupeň v trojrozměrných vaječném. Nebo se můžete několikrát opakovat, aby byl obal silnější, jako třeba v sekvenci mouka – vejce – mouka – třetí•ko. Když už se pro něco takového rozhodnete, měli byste aspoň vědět, co tím sledujete. U obyčejných jídel není třeba nad obalem pro smažení nijak zvlášť přemýšlet. Vystačte si s tím, co tu bylo. Nepřekombinujte to...

Budu ráda, když mi v komentáři necháte zmínku, jak vy "jdete" na smažení ...

Jsem holka zvědavá a hrozně ráda nahlížím pod pokličky :-)

JANA FLORENTÝNA ZATLOUKALOVÁpokračování a další návody zítra!