

# UMĚŠNĚ • ĀĀESKĚ • CH OMĚ • ĀĀEEK - 2

StĚda, 22 duben 2015

Jak to vaĚmí Florentýna: Dnes zaĚneme tím, jaké maso koupit na vaĚení do omĚky. OmĚky k hovĚzímu masu jsou tra záleĚitostí a mĚli bychom je vĚichni opeĚovĚvat jako národní kulinární bohatství. BohuĚel tomu nĚkteĚmí ĀĚmez prodejci masa nejsou zcela naklonĚni, protoĚe tvrdoĚijnĚ zjednoduĚenĚ dĚlí hovĚzí maso pĚevĚnĚ a zadní. JenomĚe hovĚzí maso se skládá z mnoha svalĚ, z nichĚ se kaĚdĚ chovĚ pĚmí vaĚení trochu jinak, takĚe ĀĚezník bude ubezpeĚovat, Ěe jeho zadní je na vaĚení úmysly báĚné, má pravdu jen asi tak v polovinĚ pĚipadĚ.

Do zadního masa totiĚ spadá celĚ sloĚitĚ kýta s horním a dolním Ěálem, malým a velkým oĚemem, roĚtĚ, svĚková, a taky tĚeba plec Ěili maso z ramene. VĚchno ostatní, z ĀĚeznickĚho pohledu ménĚ kvalitní maso, je tzv. pĚední, i kdyby mĚlo být aĚ z ohĚky. Vlasta Lacina, ĚkuchaĚ restaurace ĀĚestr, která hvĚzdou pĚes dobré ĚeskĚ hovĚzí maso, mi kdysi doporuĚil na vaĚení vzít hrudí, vysoké Ěebro, nebo Ě máte maso libovĚjĚ; loupanou Ě kulatou plec. Na vaĚení v troubĚ klidnĚ nĚco prorostlejĚho, tĚeba Myslím, Ěe lepĚí radu ohlednĚ nákupu masa uĚ dostat nemĚĚete.

KoneĚnĚ se dostávám k jádru pudla, na tuhle chvíli uĚ urĚitĚ netrpĚlivĚ Ěekáte. Jak z vývaru pĚipravit omĚku. Máme uvaĚené a vychladlé maso, máme scezený vývar, který je svĚtlejĚ nebo tmavĚjĚ podle toho, na jakou omĚku se s ním chystáte. VezmĚte si teĚ jeĚ Ĥistý kastrĚlek a jdeme na to:

- V kastrĚlku nechte rozpustit a zpĚnit máslo, pĚidejte mouku a peĚlivĚ umĚchejte jíĚku.
- Bez jíĚky to nejde, ale nebojte se, staĚí opravdu jen trocha jíĚky na plný kastrĚlek omĚky. (Pokud o jíĚce nic nevíte, pĚĚte si mĚj Ĥlánek o zahuĚování, kde jsem vĚchno vysvĚtlila)
- Na svĚtlou omĚku si pochopitelnĚ pĚipravíte jíĚku bledou, zatímco na tmavou omĚku budete míchat trochu déle a necháte ji zezlátnout.
- Studeným vývarem postupnĚ, po tĚetinĚch, zalijte jíĚku, dĚkladnĚ metliĚkou proĚlehejte a nechte pomaliĚku aspoĚ pĚ hodiny bublat na mírnĚ plotĚnce.
- ObĚas musíte promĚchat pĚknĚ ode dna, aby se nic nepĚmpalovalo, to dá rozum. ĀĚím déle budete omĚku vaĚit, jemnĚjĚ a lehĚí bude.
- Chcete-li obzvlĚĚ fraĚit, mĚĚete z omĚky sbírat pĚnu, která se pĚmí provĚení jíĚky tvoĚmí povrchu. Tím se zbavíte vĚtĚiny mouky, omĚku podstatnĚ odlehĚíte, ale omĚka pĚesto zĚstane zahuĚná. Jde to líp, kdyĚ kastrĚlek trochu posunete z plotĚnky stranou, takĚe se omĚka vaĚmí a klokotá jen p jedné stranĚ. PĚna se pak hromadí na stranĚ druhé a snadno ji tam ulovíte lĚicí.

- OmĚku proĚete pĚes cedník. A dochuĚte, jak potĚebujete.

Teprve v tomhle kroku se tedy rozhodne o tom, jak se vaĚe omĚka bude jmenovat, vĚimáte si? VĚchno je to tedy o závĚreĚném dochucení. Do svĚtlĚ omĚky mĚĚete pĚidat sĚl, cukr, ocet, citronovou ĚĚavu, nastrohaný kĚmen, nasekaný kopr, paĚitku, petrĚelku, utĚmený Ĥesnek, rozemnutou majorĚnku, ĤerstvĚ opeĚené na másle a tak dĚle a tak podobnĚ. Obvykle tyhle omĚky mají sladkokyselĚ vyznĚní.

KaĚdopĚdnĚ, a na to nezapomeĚte, svĚtlým omĚkám sluĚí smetana. Je to nĚco podobného, jako zjemĚov zadĚlĚvaných jídel, pokud si vzpomínáte. Smetanu rozhodnĚ pĚilĚvejte aĚ ke konci, protoĚe mlĚné výrobky se v teple postupnĚ srĚejí, takĚe Ĥím ménĚ je budete vaĚit, tím líp. StejnĚ tak jim nesvĚdĚí kyselĚ prostĚdí, to taky podstĚsrĚení. Smetanu tedy aĚ do hotovĚho, rychle prohĚtĚt a rychle s omĚkou na talíĚ.

Do tmavĚ omĚky mĚĚete pĚidat vĚchno z výĚe uvedenĚho, kromĚ smetany. Ale hlavnĚ jim sluĚí dalĚĚ, který vyrobíte v samostatném kastrĚlku (to uĚ dĚlá dva kastrĚlky na jednu omĚku). TĚeba to mĚĚou být na másle duĚená Ĥerstvá rajĚata na rajskou omĚku z ĤerstvĚch rajĚat. Nebo opeĚené houby. Nebo oloupanĚ, nakrájenĚ a na másle poduĚené znojemsĚ okurky. Nebo orestovaná cibulka na cibulovou omĚku.

To vĚchno pak spojíte dohromady teprve aĚ budete mít dobĚ zahuĚnou a provaĚenou omĚku v prvním kastrĚlku. Podle povahy omĚky dojde k tomuto spojení obou kastrĚlkĚ buĚ pĚed procezením a pasírováním (tĚeba v pĚipadĚ rajskĚ a cibulovĚ), nebo aĚ po procezení zahuĚného vývaru, aby v omĚce plavaly kousky hlavní suroviny (jako u houbovĚ nebo znojemsĚ okurkovĚ).

Je vám jistě jasné, že si zde můžete parádně pohrát se závažným dochucením, jako je strouhaný perník do rajské koření, které přidáte do provášené, nescezené omáčky, nasekaná petrželka do houbové omáčky a podobně. To jsou všechna ta tajemství ukrytá v rodinných receptech, o kterých si mnohdy myslíme, že jsou zárukou výjimečnosti a jedinečnosti. Přítom to jsou jen ty pomyslné tinktury na dortu, protože bez pevných omáčkových základů by nevznikl ani ten dort, na který byste tuhle tinkturu mohli posadit.

Proč jsou české omáčky takové, smetanové a zahuštěné moukou? Nejde to udělat lépe a lehčeji? Nechápu se tenhle blud vzal. České omáčky nejsou takové, pokud je uděláte pořádně. Pokud se nesnažíte postup nějak zjednodušit nebo si práci usnadnit. Dokonce jsem vám ukázala, jak se zbavíte většiny mouky z jíšanky, kterou používáte na zahuštění. Takové jsou ty omáčky, které nevzniknou s pomocí jíšanky, ale které jsou zahuštěné třeba nechvalnou známou "amerikou" (moukou rozíchanou ve vodě), ty pak působí jako klíč a žaludeční lepidlo dohromady. Nebo omáčky, které mají jíšanky víc, než je potřeba. Nebo omáčky, ve kterých se jíšanka neprováděla dost dlouho. Nebo omáčky, které se někomu nechtělo cedit, protože to vypadalo, že jsou hladké dost. Cedník udělá ve zlehčení omáčky divy, i když se to nezdá. Nebo omáčky, ve kterých se smetana a mléko vařily zbytečně dlouho a jsou díky tomu hrozně stravitelné.

České omáčky jsou prostě krásné, pestré, svěží a možná i tímto, než jste byli doposud zvyklí. Zkuste kromě postupovat s náležitou úctou, protože ať chcete nebo ne, patří k našemu národnímu kulinárnímu pokladu. V žádné jiné kuchyni je nenajdete. Když se je nenaučíte vy, kdo je předá další generaci? Copak vám nezáleží na osudu české kuchyně? Takže dost zdravotní a pojme je zachraňovat a ochraňovat. Recepty na základní omáčky k hovězímu masu

Protože jsem v celém článku nikde nemluvila o potřebných poměrech másla, mouky, vývaru a dalších surovin, v následujícím pokračování bude mnoho receptů na základní omáčky, kde to všechno najdete.

Tím končím dnešní článek a příměřně slibuju, že to bude něco podstatně kratšího, protože státní materiál máte dost. Zatím mi můžete dát v komentáři vědět, která omáčka je vaše nejoblíbenější a kterou Tipovala bych, že je rajská, ale třeba můžete psát o něčem jiném... JANA FLORENTÝNA ZATLOUKALOVÁ