

Ā“DA NA VAJEĀCENĀ• KOĀĤAK OD FLORENTĀ•NY

ĀřterĀ½, 01 prosinec 2015

KdyĀ¾ dojde na vajeĀny koĀak (a Ā¾e na nĀj s pĀ™ichodem VĀnoc zaruĀenĀ dojde!), nedĀm dopustit na domĀcĀ vĀrobu. se v obchodech skrĀvĀ pod podobnĀm nĀzvem, mi pĀ™ipadĀ jako vĀsmĀch ĀeskĀm hospodyĀkĀm. Copak tu smĀs chemie, barviv a divnĀho alkoholu opravdu chce nĀkdo pĀt? UkĀĀu vĀm, jak na vajeĀny koĀak s kapkou fištronu. Pardon, vlastnĀ se špetkou muškĀtovĀho oĀ™išku.

Postup je primitivnĀ, suroviny tĀ¾. Nic se nevaĀ™i, Ā¾ĀdnĀ zĀzraĀnĀ surovina se nepĀ™idĀvĀ. Je to celĀ jednodušĀ, neĀ¾ si pro nĀj zajĀt do obchodu. PĀ™esto mĀ tenhle recept na vajeĀny koĀak kouzlo. Tento recept jsem potkala uĀ¾ pĀ™ed osmi lety a Ā™eknu vĀm, Ā¾e lepšĀ opravdu neznĀm. Do zĀkladu musĀte vzĀt pĀr syrovĀch Ā¾loutkĀ, trochu smetany ke šlehĀnĀ, trochu cukru a pochopitelnĀ alkohol. To všechno jen krĀtce promĀchĀte a zavĀ™ete do sterilnĀ lahve. KdyĀ¾ vydrĀĀte tĀ™i tĀdny neupĀjet, stane se zĀzrak.

Nejen, Ā¾e se vajĀka ani smetana nezkaĀzĀ. RozleĀĀenĀm se v nĀm cosĀ pĀ™ihodĀ a chuĀĀ jednotlivĀch ingrediencĀ se s jednĀ, finĀlnĀ, jedineĀnĀ a nezapomenutelnĀ. LikĀr zhoustne, zeĀ¾loutne, dospĀje. ĀĀim dĀle ho vydrĀĀte v lednici skladov byĀklidnĀ uĀ¾ naĀtĀ, tĀm lepšĀ chuĀĀ i konzistence bude. Naposledy jsem to vydrĀĀela tĀ™i roky a Ā™eknu vĀm lepšĀ vajeĀny koĀak jsem v Ā¾ivotĀ nepila. Byl tak hebkĀ, tak svĀdnĀ, tak hustĀ a okouzlujĀcĀ, Ā¾e pouhĀ malĀ štampre pĀvodnĀ zamĀyšlenĀ jen na ochutnĀnĀ zpeĀetila celĀ jeho osud bĀhem jedinĀho veĀera.

PĀ™estoĀ¾e podvĀdomĀ vĀs bude svĀdĀt k pouĀĀitĀ ĀeskĀho tuzemĀku, nedĀlejte to, je pĀ™ilĀš aromatizovanĀ rumovĀmi tresĀmi. VezmĀte radĀji bourbon, tedy americkou whiskey, kterĀ nebude chuĀĀovĀ vyĀnĀvat. UrĀitĀ znĀte zna Four Roses nebo Jim Beam. Kdo vĀ, tĀ™eba vaše drahĀ poloviĀka nedĀvno takovou lahev od nĀkoho dostala a teĀ se s vĀmi urĀitĀ rĀda podĀlĀ, i kdyby o tom vĀbec nemĀla vĀdĀt. SouhlasĀm, Ā¾e je nanejvĀš podivuhodnĀ, Ā¾ vajeĀny koĀak nezkaĀzĀ, pĀ™estoĀ¾e jsou v nĀm obsaĀeny syrovĀ Ā¾loutky a šlehaĀka. ŰdajnĀ za tĀm vĀzĀ do alkoholu, kterĀ koĀak dokĀĀe uchrĀnit od zkĀzy tĀ™eba celĀ rok. Proto se rozhodnĀ nesnaĀte mnoĀstvĀ alkoholu v rece snĀĀit, leda byste mĀli v Űmyslu vypĀt vajeĀny koĀak hned. PĀ™islunĀ pojednĀnĀ v angliĀtinĀ si mĀĀete pĀ™ strĀnkĀch chowhound.com. ĀĀelĀnek vtĀpnĀ dodĀvĀ, Ā¾e chuĀĀovĀ rozdĀl mezi ĀerstvĀm a odleĀelĀm vajeĀĀkem je jako nezralĀm a zralĀm banĀnem. NicmĀnĀ i pĀ™es konzervaĀnĀ schopnosti alkoholu nemĀĀe bĀt trocha obezĀ™nosti na škodu, a tak se chovejte pĀ™i vĀrobu docela sterilnĀ. Pokud snad budete mĀt po odleĀenĀ podezĀ™enĀ na zmĀnu nebo snad ucĀtĀte sirnĀ zĀpach, koĀak v Ā¾ĀdnĀm pĀ™ipadĀ nepĀjte (kdo by taky mohl!). A samozĀ™ejmĀ ho skladujte zĀs chladu a temnu, Āili v lednici, nikde jinde. Na pĀ™idĀvĀnĀ ušlehanĀ smetany a našlehanĀch bĀlkĀ tĀsnĀ pĀ™ pitĀm je cosĀ kouzelnĀho. StejnĀ jako vĀroba likĀru a jeho tajemnĀ odleĀenĀ, i tohle pĀ™inĀšĀ do tmavšch zimnĀch dnĀ pocit, Ā¾e aspoĀ nĀco mĀme pod kontrolou. Ā½e to, co se dĀje doma, si zpĀ™Ājeme a rozjasĀme, jak se zachce, i kdyby snĀhovĀ vĀnice nepĀestala aĀ¾ do jara.

VAJEĀCENĀ KOĀĤAK PODLE FLORENTĀNY MnoĀstvĀ: Na j objemu 500 ml plus nĀco na ochutnĀvĀnĀ bokem ZĀludnĀ vajeĀĀak umĀ proklatĀ rychle zahĀ™Āt, a sehnat dostateĀnĀ dobrĀ recept takĀ není Ā¾ĀdnĀ umĀnĀ. JĀ jsem ve svĀm pĀtrĀnĀ ale našla vajeĀny koĀak jinĀ neĀ ty ostatnĀ – tenhle musĀ uzrĀt alespoĀ tĀ™i tĀdny v lahvi, dobĀ™e schovanĀ v lednici pĀ™ed svĀm okolĀm, teprve potom se v nĀm cosĀ pĀ chuĀĀ jednotlivĀch ingrediencĀ se spojĀ do jednĀ, finĀlnĀ, jedineĀnĀ a nezapomenutelnĀ. Suroviny: 3-4 Ā¾loutky 80 g mouĀkovĀho cukru 1 kelĀmek smetany ke šlehĀnĀ (250 ml) 250 ml bourbonu (je to americkĀ recept, takĀ¾e napĀ™Āklad Jim Beam) 30 ml tmavĀho karibskĀho rumu (pĀ™ipadnĀ bourbonu) 30 ml lĀice brandy nebo koĀaku (pĀ™Ā bourbonu nebo metaxy) K podĀvĀnĀ: 3-4 bĀlky (tou dobou pochopitelnĀ jinĀ, neĀ z pĀvodnĀch vajec) 100 ml smetany ke šlehĀnĀ muškĀtovĀ oĀ™išek Postup: PĀ™ipravte si lahev: do ĀĀistĀ pĀlitrovĀ nalĀjte vroucĀ vodu a nechte deset minut stĀt. TotĀ¾ proveĀte s vĀkem. Vodu vylĀjte, nechte lahev okapat a ĀĀsteĀnĀ vychladnout.

Ā¾loutky rozmĀchejte s cukrem za pomocĀ metliĀky na hladkou kašĀ. PĀ™ilĀjte smetanu a alkohol, krĀtce promĀchejte (ochutnĀvejte zĀsadnĀ ĀĀistou lĀĀkou) a pĀ™elĀjte do vychladlĀ pĀ™ipravenĀ lahve. DobĀ™e zavĀ™et uloĀte na tĀ™i tĀdny do lednice (svĀ nebo obdarovanĀho), nenechte stĀt pĀ™i pokojovĀ teplotĀ. PĀ™ed podĀvĀnĀm zvlĀšĀ ušlehejte bĀlky, zvlĀšĀ šlehaĀku, a pak vše, i s koĀakem, smĀchejte ve velkĀ mĀse dohromady. RozlĀjte do sklenĀek, podĀvejte s ledem a špetkou ĀerstvĀ nastrohanĀho muškĀtovĀho oĀ™išku. FLORENTĀNA