

CHLEBÁČKY A JEDNOHUBKY PODLE FLO

Pondělí, 28. prosinec 2015

Chlebíčky a jednohubky si má stejně, i když jsem se jim snažila uniknout. Po několika pokusech strávit silvestrovský večer ve stylu italském, českém a španělském mi konečně došlo, že není nad dobrý, poctivý český obložený chlebiček. Vlastně raději nad poctivý chlebičkový talíř, doplněný pár jednohubkami, salámovým a dobrou společností přátel.

Po několika pokusech strávit silvestrovský večer ve stylu italském, českém a španělském mi konečně došlo, že není nad dobrý, poctivý, český obložený chlebiček. Vlastně raději nad poctivý chlebičkový talíř jednohubkami, salámovým a sýrovým talířem a dobrou společností přátel.

Jenomže ať jsem dělala, co jsem dělala, moje chlebíčky a jednohubky vždycky vypadaly, jako by je vyrábělo dítě. Někdy se rozdíl od krasavců z lahůdkářství vypadal poněkud placatý, chudý a nenápaditý. Naštěstí jsem se vždycky na nějaké dítě v dohledu vymluvit (a stále ješitě mážu), ale letos už je mi to poněkud trapné. Nehledě na to, že už mají pádné argumenty na svou obranu a znají pravdu, celou pravdu a nic než pravdu, kterou neváhají komukoli vyzradit. A to už přetrvává být legrace. I na Silvestra. Obložené chlebíčky pohledem historika

Obložený chlebiček je naše národní specialita. Zatímco ve světě svádí mezi sebou bitvy obložené bagety a sendviče, u nás se dobré lahůdkářství pozná podle obloženého pečiva, které nemáte jen tak mikusovat po cestě práce, ale ke kterému si musíte chvíli sednout, zapomenout na počasí za okny a nechat se unést mistrovskou kombinací zústaňných chutí, připadně také okomentovat kvalitu a čerstvost majonézy. Ještě asi tak před sto lety patřil obložený chlebiček za tradiční nedělní večer v českých rodinách, protože se na něj snadno upotřebila masa z víkendu. Pak ale v roce 1916, poté, co nasbírali nějakou tu zkušenost v zahraničí, založili manželé Paukertovi lahůdkářství v Praze na Národní třídě a pozdvihli chlebíčky na úplně jinou úroveň. Do nabídky patřily i s humry, s paštikou a lanýži, s kaviárem, se salátem z raků nebo s králičky paštikou. Jan Paukert ukázal, že zbytky masa vůbec nemusí být důvodem a příčinou jejich vzniku. Praha si je zamilovala. Paukertovo lahůdkářství postupně oblíbilo mnoho známých osobností – například Hugo Haas, Ema Destinnová, Oldřich Nový nebo Vlasta Burian, vlastně nakonec nejen kvůli chlebičkám, ale i salátům, paštikám, kremrolím a jiným lahůdkám. Novodobá historie lahůdkářského domu U Paukertů je poněkud smutná, tak raději přejdu zpět do kuchyně. 1. Vsaďte na pestrost jak ozdobit chlebíčky a jednohubky

Nápady na zdobení v knížkách ani časopisech nevytete. Co na tom, že je přibližně století stará, proslulá kuchařka Moderní studená kuchyně od Viléma Vrabce je plná krásných vyobrazení a dokazuje, že i studená kuchyně je dost důstojný obor kuchařské činnosti. Dokud to nevidíte naživo, je to jako snažit se naučit řídit auto čtením manuálu na jeho údržbu. Jsem do své kuchyně pozvala svou talentovanou blogerskou kolegyni, Martinu Lancingerovou z blogu Vašeni.cz, která se sice tváří, že je přísná a zdravé stravě, ale která má šikovné ruce, vzdělání oboru a neváhá vytvářet pěkvné studené mísy a slané dorty. Přinejmenším si nenechte ujít její článek o jednohubkách, ve kterém najdete spoustu dalších nápadů, jak ozdobit silvestrovský stůl. Následující rady nechť vám rozzástí poslední dny roku lépe světlí. 1. Vsaďte na pestrost

Stáhněte si talířové různé druhy chleba a chlebiček, protože pestrost je u studené mísy velmi důležitá. Talířeba je mážete okolo narovnat plátky z pečeného masa, rolády, vařeného uzeného nebo šunky. To samé platí i pro talířové jednohubek. Raději než přetrvávat různých talířů se stejnými druhy namíchejte roztodivné jednohubky mezi sebou doh

2. Saláty i pomazánky

Obložený chlebiček nemusí být namazaný jen bramborovým, vlašským nebo hermelínovým salátem. Nebojte se bít pomazánek, vřetn tvarohové, budapešské, z nivy, šesnekové, sýrové, nebo dokonce i másla nebo nechuceného krémového sýra. Použijte cokoli, stačí, když peřivo nezůstane suché. V podstatě se nemusíte trápit tím, jak peřivo natěte, protože tahle vrstva obvykle zůstane zcela zakrytá dalšími surovinami.

3. Kombinujte věchno

U chlebičeků platí krásné pravidlo. Obvykle jakákoli pomazánka nebo salát snese jakékoli ozdobení. Chuťová to nijak nebude vadit. Pomazánka z nivy snese šunku, uherák, rajče, sýr nebo vajíčko, je to jedno, co si vyberete. Chlebiček bude vždycky dobrý. Když to trochu víc promyslíte a rozhodnete se vsadit na osvědčené kombinace, například použít nivovou pomazánku ve spojení s plátkem sýra, kouskem jablka a ořechem, body pro vás, ale nutné to opravdu není. Pokud si vzpomínáte na májův salát o svařinovém taháku, kde z pár surovin vzniklo asi 20 tisíc různých svařinových kombinací, zde zase platí, že ze těch pomazánek a hlavních surovin na ozdobení (šunka, šunka, salám a sýr) máte devět různých chlebičeků, jen to hvízdne.

4. Tence krájené

Podstatou krásného chlebičku je, že suroviny stavíte do výřky. Zapomeňte na to, že byste na chlebiček položili kousek plátku sýra a kousek plátku šunky, neděláte přece svařinu do šunky, ale efektní ozdobu slavnostního stolu. Zkuste si sehnat šunku a další salámy krájené na co nejtenší plátky. Lépe se prohýbají, protože hned nepopraskají. A lépe taky drží tvar, takže vaše dílo pak vzorně stojí do výřky. Plátek salámu stačí prohnout kolem prstu a pak libovolně stočit, tím se vytvoří výřkový rozměr. Čechrejte, prohýbejte, nepokládejte.

5. Kornoutky

Velmi efektní a jednoduchou součástí chlebičeků jsou kornoutky – náznaky říší. Pokud je budete chtít vyrobit z dvou nebo tří plátků trvanlivého salámu, překryjte je přes sebe, pak celé uhněte podél, například a smotejte. V pomazánku nebo salátu tvar obvykle vydrží.

6. Nář i zdobíka

Do rukou mistra studené kuchyně tak nějak automaticky patří sáček s cukrářskou zdobíčkou a šezanou šunkou. Jak jinak by mohl efektně plnit plky vajec, vytvářet křemové šunkové závitky, stíkat majonézové hvězdičky chlebičky anebo ozdobně nanášet pomazánky na peřivo? Doma se obvykle natírá nožem nebo vidličkou, plní lá a závěrečný prezentační efekt se dosahuje úplně jiným způsobem. Přesto se nebojte ze skříně vylovit šezanou trnastíkat s ní na chlebičky připravené podle předchozích bodů – šeba trochu tvarohové pomazánky nebo ochucené majonézy na ozdobu. Jde to rychle a budete za hvězdu.

7. Vejce, kapary a sardelky

K dalšímu babykovskému triku patří zdobení uvaženými vejci, kapary a sardelkami. My, moderní ženy, zase sáhneme po olivách, mimosezónních cherry rajčatech nebo plátku citronu. Když se nad tím zamyslíte, věchno jmenované suroviny mají samy o sobě krásný tvar nebo vynikají tím, jak vypadají na šezu. Jsou takovou pomyslnou šezkou na dortu.

8. Něco křupavého

Zkuste na to nezapomenout. Obvykle stačí kousek zeleniny, dokonce se použít i naložená kapie. V ústech udělá tohle šavnaté křupnutí divy. Opět platí, že kombinovat se dá skoro věchno se věchnem, špičkou, nebo chutí se šezkou barevným kontrastem.

9. Něco zeleného

Zelená barva je symbol šerstvého. Pšavné jsou drobné lístky ze salátových srdíček (zatímco velké salátové listy můžete použít jako podklad pod chlebičky). Samozřejmě můžete použít zelenou petrželku – kadeřavou říšíkách, plocholistou nasekejte. Moderní jsou přeměněné snítky pažitky a splést se můžete ani s šunkou; nakrájenou natí jarní cibulky.

10. Rada, která vám zachrání pověst: nechte chlebíčky rozležet pár hodin v chladu.

Chraňte je pouze před oschnutím. Rozležení se provlhčí pečivo, předem se drobit, zvláště a chuť se tak nějak spojí.

11. Bonusová rada

Co kdyby na vás v obchodě v přednovoročním nákupním shonu už nezůstane žádná dobrá veka? Nepochybně panice. Použít můžete jakékoli měkké pečivo. Většinou toustového chleba, který vykrojíte čímkoli, co je zrovna po ruce. Kdyby to měla být neuklizená vykrajovátka na vánoční cukroví.

Tak krásný a šťastný a vydatný konec roku i začátek toho následujícího! Ať vás stále doprovází pestrost a rozmanitost barev i chutí. Těba i díky blogu Kuchárky pro dceru :-)

FLORENTÝNA