

# PŘÍRODNÍ ŽELEPODLE FLORENTINY

Neděle, 07. listopad 2016

Přírodní želepo rozhodně patří k základním kuchařským dovednostem. Sám o sobě totiž není žádný zvláštní, ale když se připraví správně, je to taková lahůtka, která vám dodá energii a chuť. Dobrý přírodní želepo je zlatavý, měkký, radost pohledět, a podává se s omáčkou, která je téměř zlatavá a zahušťující, tak akorát, tedy téměř radost pohledět.

Postup není nijak složitý. Skládá se ze tří částí: z přípravy masa, z opečení masa a z dokončení omáčky. Ale pokud nevíte, co děláte, můžete se s vodnatou a nevalné chuti, s masem bez barvy, připadně i s masem tuhým, suchým a výkacím. Dnes vás naučím přírodní vepřový želepo a vezmu to krok za krokem. Maso můžete postupovat úplně stejně. Trochu obezpečnosti bych vám doporučovala pouze u hovězích plátků. Ty budete rychle jen tehdy, když použijete vyzrálé maso. V opačném případě budete muset maso trochu déle dusit domka, a časové určení se může pohybovat od jedné do tří nebo dokonce čtyř hodin.

## Česká versus rakouská kuchařská kuchařská

Česká gastronomická norma považuje za maso na přírodní způsob, co se nejprve opeklo, potom se to dusilo v cibulovém základu domka a nakonec byla sávaná zahušťující. Tímto způsobem se má připravovat nejen velké kusy masa protknuté slaninou, ale taky plátky. Mně osobně se mnohem víc líbí rakouský přístup k přírodním plátkům. Připravený kousek masa se v něm nejprve jednou stranou obtiskne do mouky, potom se zprudka opeče, vyndá z pánve, a v použité pánvi se bleskově připraví sávaná. Dnes vám tento rakouský postup ukážu. Je rychlejší, nevyžaduje jíšku, i když trocha mouky v postupu želepa jenom je. Myslím si, maso si v něm zachová trochu lepší chuť. Nejvíce práce vám v něm zabere příprava masa, pak už to jde ráz naráz. A co je na tom nejlepší, tohle jídlo má patřičnou důstojnost nejen pro nedělní stůl, zároveň má i patřičnou rychlost pro vešední večery. Jak vybrat maso? Každý želepník vám odpoví, že na vepřový želepí maso z kýty. Totéž platí i pro přírodní želepo. Pokud už jste někdy viděli živé prase, tak asi víte, že kýta se dělí na přední a zadní kolenem. A že to je úctyhodně velký kus masa. Tak velký, že se skládá z mnoha svalů, mezi kterými jsou trochu rozdíly. V kuchyni se každý sval bude chovat malinko jinak. Pokud máte želepníka, se kterým se dá o mase rozumně popoví, zaveďte s ním na detailní výběr masa z kýty. Pokud takového želepníka nemáte, nevádejte, použijte radu od toho mého, kterým jsem vedla nákupní dialogy v knize Hovory s želepníkem. Jmenuje se František Káňa a pracuje v želepnictví Naše maso v Dlouhé ulici v Praze. Lepšího želepníka v tuto chvíli neznám. František by vám například řekl, že vepřová kýta, prosím pane, to je vrchní a spodní část, předekytí, malý a velký ořech. Ale neděste se, tohle si vůbec nemusíte pamatovat. Kdyby si František ve svém želepnictví vybíral maso na želep, volil by v tomto pořadí:

Malý ořech s tukem nahore  
Ořech  
Vrchní část  
Valeček  
Spodní část

Já ale vím, že jsou na mapě České republiky bílá místa, kde ani Františkova rada nepomůže. Je to smutné, na spoustě takových míst se dá koupit pouze kýta bez jakéhokoli dalšího určení. V takovém případě je jedna rada: podívejte se, zda je maso z kýty na želepu jemně mramorované. Mezi rýžovými svalovými vlákny byste měli vidět pavučinu bílých tukových prorostů. Pokud ano, nebojte se ho koupit, želep i přírodní želep z něj budou krásné a měkké.

Postup na přírodní želep

Jak už jsem naznačila, přírodní želep má tři snadné kroky. 1. Příprava masa

Z celého srdce vás prosím, abyste přípravě masa věnovali patřičnou pozornost i čas. Zabere vám to asi 10 minut, vyplatí se to. Opečení pak pro vás bude procházka rážovou kuchyňskou zahradou.

- Pokud má maso na povrchu tenoučkou pršvitnou blánu, zbavte se jí. Stejně tak můžete odříznout zbytky připadných sůlů. Jeden přírodní želep by měl v syrovém stavu vážit 100 až 150 g. Pokud máte vepřový kousek vepřové kýty, který váží 600 g, nejdříve si ho ořezáváte na čtyři, pět nebo šest stejných kusů, potom teprve ho rozřezáte. Plátky masa na želepy musíte zásadně krájet přes vlákno. Podívejte se na maso zblízka, odkud kam vedou dlouhá svalová vlákna. Krájet byste měli kolmo k nim. Na dobrý želep nemůžete maso krájet stejným směrem, kterým vedou vlákna. Nyní plátky masa naklepte paličkou. Sousedům tím jistě uděláte radost a masu taky. Na rozdíl od všeobecného přesvědčení klepat maso po obou stranách bych vám doporučila naklepat pouze jednu stranu. Když to uděláte, na masu bude patrné, která strana naklepaná byla a která nebyla. V průběhu opékání se vám bude hodit, že tyto strany dokážete odlišit. Ale k tomu se ještě dostanu.

A pozor, pÅ™ichází poslední úprava v syrovém stavu. VezmĚte si ostrý nÅ™ a po celĚm obvodu kaÅ™dĚho plátku maso v pravidelnĚch odstupech maliĚko naĚmĚznete. Je to Ěinnost podobná tĚ, jako kdyÅ™ malé dĚtĚ kreslí paprsky slunĚ. ZĚmĚzy by mĚly bĚt velké asi 0,5 cm a vzdálenĚ od sebe kolem 2 cm. ProĚ se tĚm zabývat? Pokud to neudĚláte, maso se vĚm v pĚnvi zkroutĚ. TĚm, jak na nĚj pĚsobĚ horkĚ teplo, zaĚne se smrskĚvat a bortit. ZĚmĚzy pomĚĚou k tomu, Ěe maso zĚstane rovnĚ jako pĚmĚstĚvacĚ plocha.

## 2. OpeĚení masa

PĚmĚi úvodnĚm opĚkĚnĚi masa byste se mĚli pohybovat ve vyĚskĚnĚch teplotĚch, takĚe se vĚm bude hodit sĚdlo nebo rostlinnĚ olej. MĚslo pro tuto poĚĚtĚnĚi fĚzi vhodnĚ není. Na mĚlkĚ talĚ si nasypĚte hrst hladkĚ mouky. Vezmete prvĚi prvĚi plĚtek masa, osolenĚ a pĚmĚipadnĚ opeĚĚnĚ, a tou stranou, kde jsou vidĚt dopady masovĚ paliĚky, hĚ obtisknĚte do mouky. Jen zlehka, nepotĚebujete ĚĚdnĚ mouĚnĚ zĚvĚje ani nĚnosy. KlidnĚ maso trochu oklepejte.

MouĚnou stranou dolĚ ho vloÅ™te do pĚnve s horkĚm tukem. Zprudka maso opeĚte. JedinĚm vaĚnĚm cĚlem je sytĚ, zlatavĚ hnĚdĚ barva. Bude vĚm to trvat minutu aÅ™ dvĚ, podle vĚkonu plotĚnky. PotĚ maso obraĚte na druhou stranu a opeĚte ho dozlatova i tam. Ta prvĚi, pomouĚnĚnĚ strana masa se vĚm k pĚnvi chytat nebude. Trochu horĚnĚi to asi bude s druhou stranou masa, ale kdyÅ™ ho nechĚte dobĚe opĚct, odlepĚte ho od pĚnve bez nĚjakĚ vĚtĚnĚi sĚly.

Takto opečené maso je tak akorát dodávané i uvnitř. Plátky jsou tenoučké, rozklepané, takže se vůbec nemusíte bát, aby snad něco uvnitř zůstalo syrové. Každý opečený plátek masa dejte stranou a udržujte ho v rámci možnosti. Pokud máte dost velkou pánev, můžete opékat i víc plátku najednou. 3. Příprava omáčky

Aby měla omáčka k masu jakou chuť, musíte použít masový vývar. Bez vývaru to tady prostě nejde. Nesnažte se obejít vodou, sic dostanete omáčku velmi nevýrazné chuti a nic s tím neuděláte. Pokud vývary nevážíte, neumíte uvařit nebo momentálně nemáte po ruce, můžete použít i nějaký jemný a bezglutamátový vývar z kostky nebo prášku. Nebojte se ho naedit víc, než doporučí návod, ani klidně ho udelejte o něco slabší. Tento nalijte do horké povahované pánve se směsí páčkové, které v ní zbyly. Přiveďte k varu a zprudka vařte jednu nebo dvě minuty, občas promíchejte a odkrábněte ode dna to, co tam bylo nalepené. Přidejte i omáčku, kterou mezitím pustilo opečávané maso. Nechte rozpustit všechno, co se připeklo k pánvi.

Nyní do vývaru vraťte zpátky maso. Několikrát každý plátek obraňte, aby se ve vývaru vykoupal z obou stran, pak ho ale nechce, aby opět ležel naklepanou stranou dolů. Je to stejná strana, která má na sobě opečenou mouku. Takhle mouka teprve vývar jemně zahustí. Nechte všechno společně asi minutu zvolna probublávat. Maso je propečené a nemusí se dál dusit, jde jen o to, aby se mouka spojila s vývarem.

Nyní maso znovu vyjměte ven a bezpodmínečně ho udržujte v teple. Můžete ho například položit na nahřátou a páčkovou teplou plotýnku a ještě zakrýt alobalem. Ochutnejte omáčku v pánvi. Pokud má příliš nevýraznou chuť a jemné osolení nepomůže, zapněte plotýnku na maximum a minutu nebo dvě zprudka svařte na menší objem. Tím se zesílí i její chuť. Jestliže je to potřeba, trochu dosolte. Poté tuhle báječnou omáčku přeceďte přes malý cedník, ideálně do nějakého menšího kastrálku. A úplně nakonec vezměte máslo, nakrájejte ho na menší kousky a vhoďte do přecezené omáčky. Metličkou usilovně míchejte, dokud se máslo zcela nerozpustí. Tím se omáčka zjemní a ještě trochu zahustí, ale už ji nesmíte vařit. Hned rozdělte maso na talíře, přelijte omáčkou a podávejte.

#### PŘÍRODNÍ ČÍZKY Z VEPŘOVÉHO MASA

Množství: 4 porce Suroviny 600 g vepřové kýty, nejlépe omech 1/2 l vody soli 300 ml hovězího nebo kuřecího hladké mouky 2 lžíce sádla (nebo 3 lžíce rostlinného oleje) 2 lžíce másla

#### Postup

- Kýtu nakrájejte na tyčičky stejné silné plátky. Dejte si pozor, abyste maso krájeli přes vlákno, tedy kolmo k svalovému vláknům, které se táhnou masem.
- Každý plátek masa důkladně rozklepejte paličkou, pouze však po jedné straně. Potom je ještě nožem v pravidelných, asi dvoucentimetrových odstupech maso nasekáte a nařezáte po okraji. Nakonec zlehka po obou stranách osolte.
- Rozehřejte v pánev nebo kastol společně se sádlem. Jakmile bude obojí horké, vezměte plátek masa, z naklepané strany ho zlehka obtiskněte v mouce a oklepejte. Moučnou stranou dolů položte maso do horkého tuku a zprudka opečte dozlatova. Poté maso obraňte a opečte i po druhé straně, též dozlatova. Než se maso opečte, bude udeřené a měkké i uvnitř, protože plátky jsou díky rozklepání velmi tenké.
- Opečené maso odložte bokem a udržujte teplé. Jakmile opečete všechno maso, z povahované pánve slijte zbývající tuk a naopak do ní vlijte vývar. Přiveďte k varu a 1-2 minuty vařte a míchejte, aby se rozpustily všechny páčkové.
- Do vývaru vraťte maso, několikrát každý plátek obraňte ve vývaru a poté nechte asi minutu ležet povahvodní pomůčkou stranou dolů a zvolna pobublávat ve vývaru. Opět maso vyjměte stranou a opět udržujte v teple.
- Trochu zhoustlý vývar ochutnejte a pokud má slabou chuť, zprudka ho svařte, až se zhruba třetina odpaří a se posílí. Dosolte podle potřeby. Nakonec odstavte, přeceďte a metličkou vmíchejte nakrájené máslo, až se zcela rozpustí a omáčka zjemní. Ihned podávejte.

### Poznámky, rady, tipy:

Pokud máte v úmyslu podávat pšeničnou mouku s rýží, uvaďte omáčky více, protože rýže jí hodně nasaje. Pro zvýšení množství vývaru zhruba o polovinu. A pozdravujte svého přítele. František vám mimochodem ještě vzkazuje, že pšeničnou mouku je nejlepší na sádlo. A já k tomu přidávám, že to platí i pro pšeničnou mouku.

### FLORENTÝNA(kuchařka pro dceru)