

# VÁ ECHNO O ZAPĚKÁNÍ OD FLORENTINY

Pondělí, 07 března 2016

Dáte si s chutí jídlo, které je zapečené se sýrem? Jídlo, které na povrchu je bublá pod tíhou posledních horkých dojmů z trouby? Které má tu nejkrásnější zlatavou zapečenou barvu a které voní po celé kuchyni? Které, když do něj konečně zakrojíte, dává ta krásná tahavá sýrová vlákna? Troufale budu předpokládat, že ano.

Otázka samozřejmě zní: jak toho docílit? Jak to udělat správně? Když vezmete strouhaný sýr, posypete s ním třeba špenát nebo brokolici a zapečete je, tak se tenhle zázrak nestane. Ano, sýr se rozteče, ale všechno to bude poněkud suché, málo šťavnaté, příliš měkké; vypěčené a nejspíše se ze sýra oddělí tuk, ve kterém to bude plavat.

Zapékání se sýrem má svá pravidla. Tahle technika patří k základním znalostem stejně jako vaření, dušení, pečení nebo smažení. A úplně stejně jako ostatní základní techniky, i tato vám dá klíčidla a umožní vymýšlet a jít jídla bez receptů. Je to další krok k tomu, aby člověk otevřel lednici a z dostupných surovin na místě vymyslel desítky nových věcí. A ve všech případech byl za hřezdu.

## Zapékání špenátu gratinováni

O co jde? Když se jídlo zapéká špenátem gratinuje, cílem je, aby se mu na povrchu vytvořila zapečená krusta, nejčastěji sýrová. Sýr se rozteče, zezlátne, předvede nový chuťový rozměr jídlu. Pro zapékání je typické, že se odehrává krátce, rychle a zprudka a působí suchého tepla shora. Je tedy jasné, že k zapékání budete potřebovat horní gril trouby s horním hřezem, případně remosku. Lze využít i gril, který je zabudovaný v mikrovlnce. A konečně upotřebíte všechno ty krásné zapékačské misky, mističky a ramekiny. Na první pohled vypadá, že zapékání by nemuselo být žádná věc. To si tak vezmete hrst uvařené brokolice ze vřeskové, posypete strouhaným sýrem, vložíte na chvíli do trouby a lehký oběd je na světě, nebo ne? Jistěže je. Ale každá kuchyně, která má v sobě trochu profesní hrdinů, nikdy nedopustí, protože ví, že zapékání má svá pravidla, díky kterým udělá z tuctového jídla výborné jídlo. Pravidla gratinováni

Podívejte se, na co byste měli vždy brát ohled. Zapékání není určené k tomu, aby přimělo suroviny zmáknout. Na té rychlosti není zrovna dvakrát tak. Při zapékání se pouze suroviny trochu ohřejí nebo prohřejí, předvedou se na povrchu vytvoří zapečenou kůru pod vlivem silného žáru shora. Pokud budete zapékat maso, mělo by být přibližně polovinu hotové, nikoli syrové. Budete-li zapékat zeleninu, měla by být přibližně polovinu uvařená a brambory třeba aspoň trochu měkké. Tenhle horní žár prostě neslouží k tomu, aby se něco propeklo skrz. Dokonce v některých případech ani neslouží k tomu, aby se to pořádně prohřálo. Existují recepty, kdy musíte zapéct teplé suroviny, protože jinak by v té rychlosti zůstaly uvnitř jen studené. Nic nezakrývat

Když se správně pečeme maso, poklika na něj nepatří. Už jsem o tom psala v příslušném díle o pečení masa zakryjete a vložíte do trouby, nebude se péct, ale dusit. Ne vždy je to takto jasné, proto to ráději připomínám. U zapékání už vůbec nepatří zakrytí v úvahu. Když něco přikryjete pokličkou, jak by se tomu mohla vytvořit kůra? Nízká vrstva

Mezi pečením a zapékáním je jeden rozdíl. Pečení používáte, pokud budete chtít dostat teplo skrz naskrz surovinou. Zapékání používáte, když budete chtít vytvořit zapečený povrch, ale nebudete měnit vnitřní teplotu

Zapečený povrch má mít velkou roli ve výsledné chuti, a tak se musíte postarat, aby tohoto povrchu bylo hodně ve srovnání se zbytkem jídla. A to uděláte tak, že budete vci zapékat v nízké vrstvě. Pokud nevíte, co tím myslím, předvedu si kuřecí prso s broskví, zapečené se sýrem. Zde je nade všechno pochybnost jasné, že budete zapékat vždy jen jeden kousek masa a že nebudete vrstvit na sebe do výšky. Pokud potřebujete, aby se něco nejprve propeklo, potom zapeklo, jinými slovy, pokud potřebujete spojit pečení a zapékání, uděláte dvě věci, když první dvě věci pečete, potom zapékáte, s teplem působícím rovnoměrně ze všech stran, a teprve potom dopečete pokrmy dozlatova. Dva nejtypičtější příklady z české kuchyně z této kategorie jsou šunkofleky a francouzské brambory. Chuť

Při zapékání sice vytvoříte výraznou chuť rozpukavého sýra na povrchu, ale to neznamená nad ochucením jídla pod kůrou mávnutím rukou. To, co je pod sýrem, musí mít svou vlastní chuť i samo o sobě. Je to jako kdyby kůra dala další chuťový rozměr. Nespoléhejte se nikdy na to, že dokáže podržet celé jídlo. Dokáže ho dochutit, nikoli ochutit. Týká se to nejen zapékaných věcí, pokud byste směs s věcmi nedokázali sníst i jen tak samotnou, bez zapečení, nebude vám chutnat ani po přidání sýrové vrstvy.

## Vhodná nádoba

Některé misky mají slovo „zapékací“ v názvu. Obvykle se dělají ve velikosti na jednu porci. Jsou krásné a nemusíte se obávat podávat jídlo přímo v nich. Nezapomente je při servírování položit na talíř s ubrouskem nebo na jaképkvůli prkénko. Použití sýra a vajec

Krusta se nevytvorí jen tak sama od sebe, musíte jí trochu pomoci. Nejtypičtěji gratinované pokrmy obsahují sýr, jaké jeho podobu, přeměněný strouhaný sýr je jen obyčejný a zcela primitivní zážitek. Nebojte se od něj trochu vzdát. Mnohem vhodnější jsou syrové omáčky. Poskytnou ochranu před vysokým teplem, dodají chuť a přitom stále nechají vzniknout kůrku. Výbornou omáčkou k zapékání je slavná omáčka Mornay (vyslovujte mónej), která obsahuje mléko, jívku, malou trochu hořčice, strouhaný edar a loutek. Dále najdete recept. Jakmile jednou vyzkoušíte na zapékané jídlo místo strouhaného sýra, už se nebudete moct vrátit zpět. Pokud byste si měli z dnešního článku odnést jen jednu věc, tak rozhodně recept na ni. Pozn. Kromě sýra můžete k zapéčení použít bramborovou kašičku, kterou znovu dochutíte a do které přidáte loutky. A ano, můžete do ní vmíchat i sýr. Vzpomeňte si třeba na pastýlský koláč. Připravená lze zapékat sněhovou epici z bílků nebo loutek stylu pikotového tsta. Příprava omáčky Mornay

Z mléka a jívky nejprve uvaříte jemnou omáčku, které se ochutíkem. Budete jí muset vařit pozornost aspoň 15 minut, protože čím déle se zvolna vaří, tím je lepší. Ráda se připaluje, takže když převařovat pozornost, myslím tím nikam se nevzdalovat a každých pár minut zlehka promíchat. Do uvařené omáčky vmíchejte hořčici, strouhaný edar a loutky, a to v tomto pořadí. Hořčice způsobuje lepší rozpouštění, proto by měla být přidána do omáčky první. Loutek zase potřebuje menší tepelné úkony, proto by měla být přidána do omáčky, kterou už trochu zchladily předchozí suroviny.

Pravý edar je zde jako surovina velmi důležitý. Je tvrdší, takže se dobře rozpouští v omáčce a tahává sýrová vlákna. Podobně dobře se rozpouští i parmazán. Navíc oba dva tyto sýry mají velmi výraznou chuť, která je pro vyznění omáčky důležitá. Pokud se ptáte, zda tyto sýry můžete nahradit, tak ano, můžete použít jakýkoli tvrdý strouhaný sýr. Trochu se vám bude omáčka tahat, ale to v podstatě ničemu nevádí. Taky můžete použít sýr, který budete muset omáčku trochu víc dochutit solí. Kromě zapékání se dá omáčka Mornay podávat i k vařeným těstovinám nebo k zelenině, třeba k vařené rybě.

## Suroviny

1 l másla 1 l hladké mouky 600 ml mléka 1 l sýra - 1 l dijonské hořčice 100 g strouhaného edaru 2 loutky Postup

- V kastrůlku rozpustíte na středním plameni máslo. Přisypete mouku, promíchejte, nechte chvíli zapéřit. Stále

míchejte, aby se jíšká nepálila.

- Nenechte ji zhnout, jakmile páření mouky téměř odezní, přilijte tavinu mléka a dobře metličkou prosmíchejte. Jakmile mléko zhoustne na kaši, přilijte další tavinu a opět rozmíchejte a nechte zhoustnout. Nakonec dolijte i zbytek mléka, jemně osolte, přiveďte k velmi mírnému varu a nechte 15-20 minut jemně pobublávat. Každou chvíli promíchejte, tento proces se velmi rychle a rád opakuje.

- Hotovou beamelovou omáčku odstavte a vmíchejte do ní hotvou sýru. Začněte jednou lžičkou a pokud vám chutná, bude jemná, nebojte se přidat trochu víc. Poté vmíchejte polovinu nastrohaného nakonec i sýru. Už nevařte.

- Použití: do zapékací nádoby rozložíte jídlo k zapečení. Polijte omáčkou, ale nemíchejte. Posypte zbytkem strouhaného sýra. Zapékejte při 200 stupních 15-20 minut, až povrch omáčky zezlátne.

Otázka na závěr: co nejraději zapékáte vy? Vařte FLORENTÝNA