

DOMÁCÍ MÁSLO KROK ZA KROKEM

Čtvrtek, 12. října 2017

Domácí máslo se vzhledem k cenám másla a jeho nedostatku v obchodech stalo poslední dobou velkým tématem. Pokud si chcete na výrobu másla udělat vlastní názor a případně si ho vyzkoušet, mám pro vás kompletní návod se všemi výhodami a nevýhodami, které ho doprovázejí.

Odpovím vám na tři hlavní otázky:

Jak se domácí máslo dělá?

Vyplatí se finančně?

Je domácí máslo chuťově lepší kupované?

Z čeho se dělá domácí máslo. Vzpomínáte si na hlásku na maminek a babiček, která se pronášela a přeháněla a tak dlouho, až zhoustne, zhrudkovatí a srazí se, nebo se vlastně spíší oddělí mléčný tuk od podmásli. Z hrudek tuku, které zstanou v nádobě, stačí scedit podmásli a vytvořit bochníček másla. Čádná další surovina než smetana ke přehánění není na výrobu másla potřeba. Při výrobě másla se vždycky vychází z vysokotučné smetany, jako je například ta na přehánění s tučností kolem 31-33 procent, v praxi se však její tučnost pohybuje až kolem 40 %. Takle smetana může být i zakysaná – pak má máslo jemnější kyselou chuť. K nákupu smetany vám dám jednu doporučenou radu. Mnoho značek smetan ke přehánění je stabilizovaných, na obalu je napsáno, že výrobek obsahuje karagenan. Pokud si najdete aspoň slávkou stabilizovanou. Taková smetana se přehání na máslo podstatně lépe, než smetana nestabilizovaná. Stabilizátor bude oddalovat okamžik, kdy to nadýcháná přeháníková hmota vzdá a zhroutlí se na máslo. Já momentálně používám první pasterizovanou smetanu Bohemilk, u té jediné jsem stabilizátory neobjevila, na rozdíl třeba od značky Kunín, Madeta nebo Milkin. Domácí máslo krok za krokem

Máte smetanu? Připravte si mísu, hrnc nebo jinou vhodnou nádobu, cedník, misku na podmásli a houbičku na utření pracovní plochy poseté kapičkami smetany. Jedině s robotem se třeba i podáváte si a kuchyni. A jestli vám vadí mastné ruce, použijte jednoruké mikrotenové rukavice, budeme sahat na máslo. Hotovo? Pusťte stopky, jedeme.

Smetanu na přehánění nalijte do robotu, mísy, či hrnce. Přehájejte, přehájejte, přehájejte. Až budete mít polotekutou smetanu, nezastavujte. Přeháníka v této fázi na přehánění se hodí jako součást krémů a náplní. Za chvíli přejdete z měkké přeháníky na hustou, tuhou. Ta by se hodila třeba na zmrzlinový pohár.

Přesto přehájejte dál. Až se vám hmota pod metlami začne skládat do těžkých barokních kávek máslového krému, pokračujte. Pak najednou přejde z měkka na tvrdou. Dívají se přeháníka začne ztrácet bílou a jednotlivý vzhled a začne vytvářet tuhou a loutlé hrudky v do té doby celistvé hmotě.

Tady zvolněte, přechází finále. Ne-bojte se, neekají vás dvě věci, které musíte zachytit, abyste neměli kuchyni vymalovanou podmásli. Dostanete dost času uvědomit si, co se tu děje. Ale vášně uberte plyn. Během chvíle se máslo oddělí od podmásli a v nádobě to začne hlasitě bít. Teď už přehájejte kousíčky tuku plovoucí v mléce vypnete přeháníku, zjistíte, že je naase scedit podmásli přes cedník do menší misky. Je třeba nechat udělat – teď je ta správná chvíle na rukavice, pokud je ho-dláte použít. Z rodícího se másla zároveň v cedníku vymačkejte co nejvíce podmásli. Je to jako hníst měkkou, poddajnou plastelinu, taková dospělácká radost v kuchyni, která bych. Z vodní smetany na přehánění tvoří podmásli kolem 60 procent, takže z litru smetany dostanete 600 ml bájevého podmásli. U nás z něj frčí kakao.

Vyláchněte si mísu, kde jste máslo přeháli, co nejstudeněji vodou. Pokud si můžete, vychladíte vodu s několika kostkami ledu, ale není to nezbytné. Máslo ponořte do studené vody a prohněte ho v ní. Voda se mléčně zakalí, což je známka, že se do ní uvolnila část podmásli uvolněného v másle. Vodu vylejte, dejte si o misky novou, a celé to opakujte třikrát nebo čtyřikrát, až voda zůstává čísta a máslo je tak v podstatě zbavené volného podmásli.

Pokud se ptáte, zda je tohle proplachování nezbytné, pak vřete, ano a je hodné. Nepropláchnuté a neprohnuté máslo se jednak rychle kazí, a jednak je jeho konzistence po zatuhnutí v lednici nedobrá. Lístkuje, trhá se, divně se natírá, není to žádná radost. Zbývá naposledy vymákat vodu z másla a máte hotovo. Zastavte stopky; víc než deset minut to celé zřejmě netrvalo. Chcete-li vyrobit ochucené máslo, udělejte to v téhle fázi, dokud je tvárné a měkké. Můžete ho prohnát s esnekem, jemnou solí, kořením nebo bylinkami podle vlastního výběru. Tak jako tak nakonec nevhlednou hroudu másla uložíte do máselníky nebo zabalte do folie, uložíte do lednice a podle potřeby užívejte.

Kolik stojí domácí máslo Pro snadnost výroby vyjdu z 1 litru smetany ke sražení. Ve velkoobchodě momentálně stojí pohodlné litrové balení kolem 100 Kč. V maloobchodní síti je třeba nasbírat několik kelímků po 200 g, které stojí někdy v rozmezí od 15 do 23 korun za kus. 200 g sice není totéž co 200 ml, ale vcelku se to blíží. Takže i nejlepší a nejlevnější výhodné akce pořídit v obchodě litr sražené mléky minimálně za 75 Kč. Z litru sražené a lehání sražené scedíte kolem 600 ml podmáslí. Hrudka másla, která při této akci vznikne, váží kolem 350 g. Jinými slovy je to 350 g domácího másla za 75-100 Kč. Při výrobě na kostku másla se známou matematickou fítkou zvanou trojlenka dostaneme na ceňku 71 Kč. Čili na částku, která je zatím vyšší a sražené mléka v obchodě, pokud má lovět a stíhá je u regálu mas. Jelikož jsem k tomu vůbec nepočítal spotřebu elektrické energie vody a těch pár minut času, co domácí výroba másla stojí, má s jasnou myslí odpovědět: Doma se vyrábět máslo nevyplatí.

Má domácí máslo nějaké výhody oproti kupovanému?

Pokud jsem vám předchozím odstavcem vstříhl mnoho pesimismu do žil, pokusím se to teď razantně napravit. V Hamletovi se tvrdí, že je cosi shnilého ve státě dánském. Ale ono je cosi shnilého i v království českém a jeho chladicích pultech. Už několik let se trápím tím, že kupované máslo a na občasné náhodné výjimky vůbec nechutná dobře. Lepší se na pusku, zůstává po něm pach, snadno se má na peřivo hned po vyjmutí z lednice zatímco za mých mladých let se vychlazené máslo dalo sotva ukrojit, natož ihned roztírat. Takový malý fyzikálně-chemický zázrak, chtělo by se mi říct. Mléčný tuk je po vytažení z lednice prostě tvrdý a potřebuje vytemperovat na pokojovou teplotu, aby se stal poddajným. Ne jako margarín, který je tvárný, kdykoli si vzpomenete.

Chvilí jsem si dávala pozor na to, co se píše na obalech másla. A je to poměrně zajímavé čtení. To nejlepší máslo se smí na obalu nazývat čerstvé máslo. Je to máslo označené datem spotřeby a není starší než 20 dní od výroby. Poslední dobou dělala toto máslo jen Podbradská mlékárna, vředy bývalo vyprodané jako první pro mě bylo máslem první volby, pokud už jsem nějaké kupovala. Ale dnes se v podstatě sehnat nedá a i kdyby nevládla máslová hysterie, je čím dál méně běžné. Všechny ostatní výrobky označené jen slovem máslo, případně slovem máslo s jakýmkoli jiným dodatkem, například farmaceutické máslo, selské máslo, jihočeské máslo, nedávné máslo, horácké máslo, stolní máslo, už podmínku čerstvosti splovat nemusí a místo data spotřeby mají minimální trvanlivost. Tyhle druhy másla dost často pochází ze zásob strategicky a dlouhodobě uložených v mrazáku, následně rozmražených, znovu prohnutých, v lepším případě kvůli lepší chuti a chuťové směchaných s čerstvým máslem a teprve poté vypuštěných do prodejní sítě. Tato másla mají logicky horší chuť, mnohdy na nich vadí i podivná mazlavost za nízkých teplot. České provozy, pokud je mi známo, je spotřebu pár lety neměly tak pokročilé technologie, aby dokázaly do vyráběného másla vpravit a emulgovat starý, zmražený mléčný tuk. Ale už nějakou dobu se to dělá v Polsku, a taky v Německu a v Belgii. Ale kdo ví, možná už se i k nám staří me tyhle novinky do výroby másla přestávají. Ovšem ze svého nejvyššího jsou takové výrobky, které pouze jako máslo vypadají, aniž by slovo máslo měly kdekoli na obalu. Známý například je třeba Jihočeské AB, vy stejné grafické prvky na obalu jako Jihočeské máslo. Tyhle výrobky definici másla nespláňují ani omylem, buď mají méně mléčného tuku, než je pro máslo povinné, nebo dokonce mohou obsahovat i tuky rostlinné. Je logické, že takový výrobek pak pohromadě musí držet chemické emulgátory, aby z něj netekla voda, kterou je produkt doplněn na potřebný objem. Leckdy mohou ve výpisu látek ve složení následovat i aroma nebo barviva, aby se výrobek ještě víc tvářel jako máslo. Teprve ve chvíli, kdy porovnáte chuť domácího másla s máslem kupovaným, ihned pochopíte, zda jeho příprava v domácích podmínkách za to stála. Jakmile si dáte domácí máslo na jazyk, máslo se rozplyne a jeho chuť zmizí stejně rychle, jako se objeví. Je doslova lehoučké, voňavé a sladké a rozhodně vás nebude obtěžovat žádná vdomí osmdesátiprocentní tuhosti nebo tukem olepený vnitřek úst. Je to takový malý zázrak a zároveň návrat k tomu, co je dobré a vodní a co bychom si měli brát zuby nehty před touto částí potravinářského průmyslu, která se zvrhla srovnatelným směrem. **DOMÁCÍ MÁSLA OPROTI KUPOVANÉMU JE CHUŤOVÁ VÝHRA VE VŠECH ASI TAK TISÍCI PROCENT.** Každý si pak musí rozhodnout sám za sebe, zda tenhle chuťový zisk převažuje nad finančním hlediskem 15 minutami práce. U nás doma rozhodně ano. Tímkrát potvrzeno. Domácí máslo je součástí našeho lednice bez ohledu na máslovou krizi, která zuřila za okny.

FLORENTÝNA