

PEČENĀ• KROK ZA KROKEM PODLE FLO

PondĀ•lĀ•, 29 leden 2018

NenĀ• vĀ•tšĀ•ho potĀ•šenĀ•, neĀ• psĀ•t o nĀ•jakĀ•ch lahĀ•dkĀ•ch, kdyĀ• se snaĀ•Ā•te zhubnout... JĀ• jsem prĀ•vĀ• ve Ā•e jsem si to tvrdĀ• naĀ•mĀ•dila a vymyslela si takovĀ• postihy, pokud svĀ• pĀ•edsevzetĀ• nesplnĀ•m, Ā•e teĀ• uĀ• fakt se musĀ• dostat trošku to lidskĀ• podoby. No - a pak se mĀ•m koukat na ten nĀ•e prezentovanĀ• obrĀ•zek... To je pĀ•eci pĀ•mĀ• "Ā•Ā•nĀ•skĀ• muĀ•enĀ•"!!!

KdyĀ• se v kuchaĀ•skĀ• mluvĀ• Ā•ekne peĀ•enĀ•, myslĀ• se tĀ•m všechny ty pĀ•Ā•pady, kdy na suroviny pĀ•sobĀ• suchĀ• TakĀ•e je to nejen klasickĀ• peĀ•enĀ• v troubĀ•, ale taky peĀ•enĀ• na grilu, peĀ•enĀ• na roštu, na tĀ•lu, a taky v pĀ•vi. Proto se mĀ•Ā•e Ā•mĀ•kat: „opeĀ•eme maso na pĀ•vi ze všech stran“, ale nikdy, nikdy byste nemĀ•li vypustit z pusy „osmaĀ•Ā•me maso na pĀ•vi“. SmaĀ•enĀ• je zase jinĀ• druh tepelnĀ• ŀpravy, kterou si nechĀ•vĀ•m v tomhle seriĀ•lu na poslednĀ• dĀ•l. PeĀ•enĀ• mouĀ•nĀ•kĀ•, buchĀ•t, kolĀ•Ā• Ā•i dortĀ• je samostatnĀ• vĀ•da sama o sobĀ•, kterĀ• se odvĀ• jednotlivĀ•ch typĀ• tĀ•sta. Proto budu dnes psĀ•t jen o peĀ•enĀ• toho ostatnĀ•ho, tedy zeleniny, masa, ryb nebo tĀ•eba brambor.

PeĀ•enĀ• krok za krokem Princip peĀ•enĀ• spoĀ•Ā•vĀ• v tom, Ā•e na surovinu pĀ•sobĀ• horkĀ• vzduch Ā•i horkĀ• podloĀ•ka o teplĀ• kdekoli mezi 80 aĀ• 250 stupni, lecky lze krĀ•tkodobĀ• pouĀ•Ā•t i vyššĀ• teplotu. DĀ•ky pĀ•sobenĀ• suchĀ•ho tepla se vytvoĀ•mĀ• kĀ•rka a krĀ•snĀ• hnĀ•dĀ• barva. Jak asi dobĀ•me tušĀ•te, trouba je poslednĀ•jĀ• pro ty vĀ•ci, kterĀ• jsou tak velkĀ•, Ā•e by se uĀ• nevešly do hrnce. TĀ•eba celĀ• husa, zajĀ•c nebo vepĀ•ovĀ• kĀ•ta. PeĀ•e se bez pĀ•Ā•krytĀ•, pĀ•mĀ•nĀ• kterĀ• prameny se mohou vyjadĀ•ovat zcela obrĀ•cenĀ•. Jakmile peĀ•enou vĀ•c pĀ•Ā•klopte, zaĀ•ne pĀ•sobit pĀ•ra, tekutina bude hromadit vespod a uĀ• tu mĀ•me dušenĀ•, vaĀ•enĀ• v pĀ•me nebo kombinaci obou. PravovĀ•rnĀ• peĀ•enĀ• je vĀ•dĀ• zakrytĀ•. KdyĀ• k masu pĀ•mĀ•dĀ•te nĀ•jakĀ• aromata, podlijete ho, zakryjete a vloĀ•Ā•te do trouby, nenĀ• to peĀ•enĀ•, ale dušenĀ• v troubĀ•, kterĀ•mu se Ā•mĀ•kĀ• brazĀ•rovĀ•nĀ•, jak uĀ• vĀ•te z minula. Postup peĀ•enĀ•

- HlavnĀ• surovinu pĀ•Ā•pravte na peĀ•enĀ•.
- VloĀ•te do vyhĀ•tĀ• trouby.
- BĀ•hem peĀ•enĀ• podlĀ•vejte a pĀ•elĀ•vejte, coĀ• mĀ•m taky svĀ• pravidla, jak to dĀ•lat a nedĀ•lat.
- Po upeĀ•enĀ• nechte odpoĀ•inout, teprve potom krĀ•jte.

A nynĀ• to vezmu, jako minule a pĀ•edminule, podrobnĀ• bod po bodu, protoĀ•e v detailech tkvĀ• kouzlo dokonalosti.

1. PĀ•Ā•prava na peĀ•enĀ• TeĀ• nemyslĀ•m jen to, Ā•e mĀ•te surovinu omĀ•t, osušit a okoĀ•enit. A Ā•e ji mĀ•te potĀ• protoĀ•e ten napomĀ•hĀ• vytvoĀ•enĀ• lepšĀ•ho opeĀ•enĀ•, lepšĀ• chuti a šĀ•vnatosti. Pokud se jednĀ• o vĀ•tšĀ• kus masa, jako tĀ•eba celĀ• kuĀ•me nebo roštĀ•nec na rostbĀ•f, vĀ•dycky ho ještĀ• svaĀ•te provĀ• do kompaktnĀ•ho tvaru. Ā•Ā•kĀ• se tomu drezĀ•rovĀ•nĀ• a mĀ• to za nĀ•sledek rovnomĀ•rnĀ•jšĀ• prostup tepla masem. Taky to slouĀ•jĀ• jako ochrana pĀ•ed vysušenĀ•m tenkĀ•ch, odchlĀ•pnutĀ•ch Ā•stĀ•, jako konce stehen nebo kĀ•mĀ•del Ā•i ztenĀ•u, konec vepĀ•ovĀ• panenky. A taky budete mĀ•t dĀ•ky svĀ•zĀ•nĀ• kaĀ•dĀ• plĀ•tek peĀ•enĀ• po nakrĀ•jenĀ• stejnĀ• velkĀ•. 2. VloĀ•te do trouby JenomĀ•e do jak vyhĀ•tĀ• trouby? PĀ•ct pomalu a zvolna, nebo krĀ•tce a zprudka? Existuje nĀ•jakĀ• pravidlo, kterĀ•m by se dalo Ā•mĀ•dit? PĀ•ct zprudka je hroznĀ• sexy. RozehĀ•te troubu tĀ•eba aĀ• na 250 stupĀ•Ā•, takĀ•e cokoli do nĀ• v rychle zhnĀ•dne, vytvoĀ•mĀ• si kĀ•mpavou kĀ•rku, bude to zvĀ•nĀ•jšku nabitĀ• chuti — za pĀ•edpokladu, Ā•e to neseĀ•ehnete doĀ•erna. JenomĀ•e teplo nestihne proniknout dostateĀ•nĀ• hluboko, neĀ• se povrch zaĀ•ne pĀ•Ā•palovat. Tzde pĀ•edevšĀ•m nabĀ•zĀ• ŀprava masa, kdy vnitĀ•ek zĀ•stĀ•vĀ• dodĀ•lanĀ• asi tak na stupeĀ• medium rare, tedy mĀ•nĀ•

propečené. Vysoká teplota taky sluší pečené zelenině nebo nakrájeným bramborám. Nižší teplota znamená rovnoměrnější zahřívání pečené suroviny. Pokud dnes pečete krocana a la dikuvzdání, tak to jistě víte. Bude mu to chvíli trvat, a tak potěbuje zahřívát pomaleji. Páči se i nižší teplotě se ale začínají dít. Když vezmete prorostlé maso a dáte ho do mírné trouby, měkne kolem 100-120 stupňů, dáte sanci k uplatnění těchto nečistot masa, jako jsou známá vaziva a blány. Začnou se rozpouštět a mknout. Bude jim to trvat 2-3 hodiny podle velikosti masa, ale odvdí se vám dokonalou rozpadavostí, měkkostí a savností. K úplnosti dodám, že pomalý pástřup funguje i na zeleninu. Dokonalá jsou například pomalu pečená rajčata nebo cibule. Klidně na konci pomalého pečení můžete troubu trochu rozehřát a vytvořit kárpasovou káruku, která by při teplotě jistě nevznikla. Anebo to taky můžete udělat obráceně: nejprve kus masa zprudka zapéct, aby se vytvořila povrchová intenzivní chuť, a pak zvolna dopéct domčka. Pomalu pečené maso poznáte podle jediné charakteristiky: je stále trochu narůvavé, i když ho propečete důř. Krevní barvivo se totiž nestaví vyplavit a uvíznout svalovými vlákny. Kdykoli budete někde v receptu "vložit do trouby", vzpomeňte si na tahle moje slova. Na pečenou vč má pásobit teplo ze všech stran. Tedy i zespodu. Když to naskládáte do pekáče a pustí to trochu savy, bude se to zespodu dusit, nikoli péct. Proto pečení vždy pokládejte na rovně. Právě kvůli tomu se prodávají pekáčky s vlastním vnitřním roštem. Zvýší úroveň i vzhled vašich pečených záležitostí asi tak o tisíc procent.

3. Během pečení podlévejte, pátelejte a obračejte. Během pečení totiž chodí zabránit dvěma věcem: vysušování a zaneřádění trouby. Naopak byste měli chtít skončit s použitím jde-li o maso. To aby bylo z jeho vytvoření omáčku, po které pak to maso sklouzne do krku. Toho věh docílíte podléváním, páteleváním a obracením.

- Podlévání

Budete-li péct pástřup od 180 stupňů výš, brzy zjistíte, že tuk odkapávající do pekáčku prská na všechny strany. Když náhodou zasáhne spirálu pečiho tělesa, hezky to pástřupem zasyčí a zakouší. Otevřete troubu, vyvalí se na vás oblaka dýmu a pobážíte si pro silný štiš na pástřupeniny, protože nikdo nemá rád pástřupiliš zapečenou troubu – zejména má-li prosklená dvířka. Proto by v pekáčku, když se peče maso, neměl být jen tuk, ale i nějaká tekutina. Podlévat můžete vývarem, jde-li vám o silnou omáčku, ale stejně tak stačí i voda.

- Pátelevání Suchý horký vzduch v troubě vysušuje, nastří na to zabírá potírání tukem. Vzpomeňte si na následnou vešně péči o pokůčku, když jste u moš. Tělová másla jsou tam naprostá nezbytnost. A tak i masu š jině surovině v troubě byste neměli chtít vyrobit káruku podobnou rozpraskané pádě kdesi u Sahary. Proto během pečení pátelejte. Pozor, nepátelejte vším výpekem, který najdete v pekáčku, ale jen tukem, který plave nahoš. Chyť trochu obratnosti s lácí, ale zas tak těžký úkol to není. Āeím vyšš teplota, tím šastěji pátelejte. Āeí okamžiku dopešení, tím šastěji pátelejte. Těeba co páť minut během poslední štvrt hodiny pešení.

- Obracení

A konečně: vět kusy byste měli aspoš jednou, měkne v polovině pešení, otošit vzhřu nohama, do nahoru. Všech ve jménu lepš chuti, barvy a kárpasovky. tradišně troubu totiž pečou nerovnoměrně, někde víc a někde míš. Tuto nevýhodu umí odstranit horkovzdušný oběh, ten dokonce zrychlí pešení o to víc vysušuje. Já ho na maso nikdy nepouštim.

4. Nechte odpošnout Povím vám teš, co se děje uvnitř masa, když ho pečete v troubě. Maso se na povrchu zatahuje a tlačí veškerou uvolněnou savu doprostě. Když po upešení maso hned rozkrojíte, všechnychna ta nahromaděná savá vyteš. Krom toho, že to je poněkud nepraktické a zvyšuje to nároky na úklid po vašení, taky se pástřupíte o kus savnosti. Někdy se však kašdá kapka hodí, zejména pokud pečete hodně libové maso. Po upešení proto vždy nechte maso odpošnout, nejlépe trochu zakryté, aby rychle neztrácelo teplo. Dáte tím masu sanci, aby se zase trochu uvolnilo a savá se rozprostěla rovnoměrně uvnitř. U kousků velikosti 1-2 kg pošítejte s 10-15 minutami odpošinku. U pešeného kušete – jen s ohledem na kárpasovou káruku – maso nezakryvejte a dobu zkrášte na pouhých pár minut. Pástřup podáváním se odšate všechnychny provázky, protože na talíř nemá pástřupit nic, co je nejedlé, s výjimkou pízových jehel. Zatímco maso odpošívá, z výpeku byste měli pástřupit savu. Pástřupedevšim tak, že ji pástřupedíte, zbavíte pástřupbyteš zahustíte. Možnosti jsou úplně stejné, jako u dušení v minulém díle tohoto kuchašského seriálu, takže se odkazují tam.

Tyhle štyš body tvoš skoro celé tajemství pešených jídel. Existují ještě jisté aspekty pešení, které jsem nezahájil jako například nedosašitelnost dokonalého pešeného kušete a jiné záhady, ale ty si nechám na někdy jindy pro úplně samostatné šlánky, protože jsou to poměrně závažná témata.

Prozatím se budete muset spokojit s receptem na těš dokonalé pešené kušete. (bude tu zítra) Můžete si na ně jednotlivé kroky pešení pákně provášit bod po bodu. FLORENTÝNA

