

PEČENĀ• KROK ZA KROKEM PODLE FLO

PondĀ•lĀ•, 29 leden 2018

NenĀ• vĀ•tšĭho potĀ•šenĭ, neĀ• psĀ•t o nĀ•jakĀ•ch lahĀ•dkĀ•ch, kdyĀ• se snaĀ•ĭte zhubnout... JĀ• jsem prĀ•vĀ• ve Ā•jsem si to tvrdĀ• naĀ•idila a vymyslela si takovĀ• postihy, pokud svĀ• pĀ•edsevzetĭ nesplnĭm, Ā•e teĀ• uĀ• fakt se musĭ dostat trošku to lidskĀ• podoby. No - a pak se mĀ•m koukat na ten nĀ• prezentovanĀ• obrĀ•zek... To je pĀ•eci pĀ•ĭmo "Ā•ĭnskĀ• muĀ•enĭ"!!!

KdyĀ• se v kuchaĀ•skĀ• mluvĀ• Ā•ekne peĀ•enĭ, myslĭ se tĭm všechny ty pĀ•ĭpady, kdy na suroviny pĀ•sobĭ suchĀ• TakĀ•e je to nejen klasickĀ• peĀ•enĭ v troubĀ•, ale taky peĀ•enĭ na grilu, peĀ•enĭ na roštu, na tĀ•lu, a taky v pĀ•vi. Proto se mĀ•Ā•e Ā•ĭkat: „opeĀ•eme maso na pĀ•vi ze všech stran“, ale nikdy, nikdy byste nemĀ•li vypustit z pusy „osmaĀ•ĭme maso na pĀ•vi“. SmaĀ•enĭ je zase jinĀ• druh tepelnĀ• ůpravy, kterou si nechĀ•vĀ•m v tomhle seriĀ•lu na poslednĭ dĭl. PeĀ•enĭ mouĀ•nĭkĀ•, buchet, kolĀ•Ā• Ā•i dortĀ• je samostatnĀ• vĀ•da sama o sobĀ•, kterĀ• se od jednotlivĀ•ch typĀ• tĀ•sta. Proto budu dnes psĀ•t jen o peĀ•enĭ toho ostatnĭho, tedy zeleniny, masa, ryb nebo tĀ•eba brambor.

PeĀ•enĭ krok za krokem Princip peĀ•enĭ spoĀ•ĭvĀ• v tom, Ā•e na surovinu pĀ•sobĭ horkĀ• vzduch Ā•i horkĀ• podloĀ•ka o teplĀ• kdekoli mezi 80 aĀ• 250 stupni, lecky lze krĀ•tkodobĀ• pouĀ•ĭt i vyššĭ teplotu. Dĭky pĀ•sobenĭ suchĀ•ho tepla se vytvoĀ•ĭ kĀ•rka a krĀ•snĀ• hnĀ•dĀ• barva. Jak asi dobĀ•me tušĭte, trouba je poslednĭ nadĀ•jĭ pro ty vĀ•ci, kterĀ• jsou tak velkĀ•, Ā•e by se uĀ• nevešly do hrnce. TĀ•eba celĀ• husa, zajĭc nebo vepĀ•ovĀ• kĭta. PeĀ•e se bez pĀ•ĭkrytĭ, pĀ• nĀ•kterĀ• prameny se mohou vyjadĀ•ovat zcela obrĀ•cenĀ•. Jakmile peĀ•enou vĀ•c pĀ•ĭklopte, zaĀ•ne pĀ•sobit pĀ•ra, tekutina bude hromadit vespod a uĀ• tu mĀ•me dušenĭ, vaĀ•enĭ v pĀ•me nebo kombinaci obou. PravovĀ•rnĀ• peĀ•enĭ je vĀ•dĭ zakrytĭ. KdyĀ• k masu pĀ•ĭdĀ•te nĀ•jakĀ• aromata, podlijete ho, zakryjete a vloĀ•ĭte do trouby, nenĭ to peĀ•enĭ, ale dušenĭ v troubĀ•, kterĀ•mu se Ā•ĭkĀ• brazĭrovĀ•nĭ, jak uĀ• vĭte z minula. Postup peĀ•enĭ

- Hlavnĭ surovinu pĀ•ĭpravte na peĀ•enĭ.
- VloĀ•te do vyhĀ•tĀ• trouby.
- BĀ•hem peĀ•enĭ podlĀ•ejte a pĀ•elĀ•ejte, coĀ• mĀ• taky svĀ• pravidla, jak to dĀ•lat a nedĀ•lat.
- Po upeĀ•enĭ nechte odpoĀ•inout, teprve potom krĀ•ejte.

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

1. PĀ•ĭprava na peĀ•enĭ TeĀ• nemyslĭm jen to, Ā•e mĀ•te surovinu omĭt, osušit a okoĀ•enit. A Ā•e ji mĀ•te potĀ• protoĀ•e ten napomĀ•hĀ• vytvoĀ•enĭ lepšĭho opeĀ•enĭ, lepšĭ chuti a šĀ•vnatosti. Pokud se jednĀ• o vĀ•tšĭ kus masa, jako tĀ•eba celĀ• kuĀ•me nebo roštĀ•nec na rostbĭf, vĀ•dycky ho ještĀ• svaĀ•te prov do kompaktnĭho tvaru. Ā•ĭkĀ• se tomu drezĭrovĀ•nĭ a mĀ• to za nĀ•sledek rovnomĀ•rnĀ•jšĭ prostup tepla masem. Taky to slouĀ•ĭ jako ochrana pĀ•ed vysušenĭm tenkĀ•ch, odchlĭpnutĀ•ch Ā•stĭ, jako konce stehen nebo kĀ•ĭdel Ā•i ztenĀ•u, konec vepĀ•ovĀ• panenky. A taky budete mĭt dĭky svĀ•zĀ•nĭ kaĀ•dĭ plĀ•tek peĀ•enĀ• po nakrĀ•jenĭ 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•ĭdit? PĀ•ct zprudka je hroznĀ• sexy. RozehĀ•ejete troubu tĀ•eba aĀ• na 250 stupĀ•Ā•, takĀ•e cokoli do nĭ vlo rychle zhnĀ•dne, vytvoĀ•ĭ si kĀ•tupavou kĀ•rku, bude to zvĀ•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•ĭpalovat. T zde pĀ•edevšĭm nabĭzĭ ůprava masa, kdy vnitĀ•ek zĀ•stĀ•vĀ• dodĀ•lanĀ• asi tak na stupeĀ• medium rare, tedy mĀ•nĀ•

propeřené. Vysoká teplota taky slušně; í peřené zelenině, nebo nakrájeným bramborám. Nižší teplota znamená rovnoměrnější zahřívání peřené suroviny. Pokud dnes peřete krocana á la díkuvzdání, tak to jistě víte. Bude mu to chvíli trvat, a tak potěbuje zahřívát pomaleji. Pěti je; ní teplotě se ale začínají dít. Když vezmete prorostlé maso a dáte ho do mírné trouby, ěkněme kolem 100-120 stupňů, dáte šanci k uplatnění těchto nešádoucích částí masa, jako jsou známá vaziva a blány. Začnou se rozpouštět a měknout. Bude jim to trvat 2-3 hodiny podle velikosti masa, ale odvděí se vám dokonalou rozpadavostí, měkkostí a šavnatostí. K úplnosti dodám, ě pomalý pěšstup funguje i na zeleninu. Dokonalá jsou například pomalu peřená rajčata nebo cibule. Klidně na konci pomalého peření je; měřete troubu trochu rozřhavit a vytvořit křupavou křůku, 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 doměkka. Pomalu peřeně maso poznáte podle jediné charakteristiky: je stále trochu narůvle, i když ho propeřete důch. Krevní barvivo se totiž nestačí vyplavit a uvízně svalovými vlákny. Kdykoli budete někde v receptu šist „vlořte do trouby“, vzpomeňte si na tahle moje slova. Na peřenou věc má pěšobit teplo ze všech stran. Tedy i zespodu. Když to naskládáte do pekáče a pustí to trochu šavně, bude se to zespodu dusit, nikoli péct. Proto peření vědy pokládejte na rošit. Právě kvěli tomu se prodávají pekáčky s vlastním vnitřním rošitem. Zvýšíte úroveň i vzhled vašich peřených záležitostí asi tak o tisíc procent.

3. Během peření podlévejte, pěšmelévejte a obračejte. Během peření totiž chodí zabránit dvěma věcem: vysušování peřeně a zanešádění trouby. Naopak byste měli chtít skonšit s použitým jde-li o maso. To aby bylo z šeho vytvořit oměku, po které pak to maso sklouzne do krku. Toho všeho docílíte podléváním, pěšmeléváním a obračením.

- Podlévání

Budete-li péct pěšmi teplotě od 180 stupňů výš, brzy zjistíte, ě tuk odkapávající do pekáče prská na všechny strany. Když náhodou zasáhne spirálu pešičiho tělesa, hezky to pěšmitom zasyš a zakoušmí. Otevřete troubu, vyvalí se na vás oblaka dýmu a poběšíte si pro silný šistiš na pěšipeřeniny, protože nikdo nemá rád pěšiliš zapeřenou troubu — zejména má-li prosklená dvěška. Proto by v pekáče, když se peře maso, nemělo být jen tuk, ale i nějaká tekutina. Podlévat můžete vývarem, jde-li vám o silnou oměku, ale stejně tak šaš i voda.

- Pěšmelévání Suchý horký vzduch v troubě vysušuje, našestí na to zabírá potírání tukem. Vzpomeňte si na následnou věšni péš i o pokojě, když jste u mošme. Tělová šasla jsou tam naprostá nezbytnost. A tak i masu š i jiné suroviny v troubě byste neměli chtít vyrobit křku podobnou rozpraskaně pěšdě kdesi u Sahary. Proto během peření pěšmelévejte. Pozor, nepěšmelévejte všim výpekem, který najdete v pekáče, ale jen tukem, který plave nahošme. Chť trochu obratnosti š šiči, ale zas tak těžký úkol to není. ěšim vyšš; teplota, tím šastěji pěšmelévejte. ěšim okaměiku dopeření, tím šastěji pěšmelévejte. Těšba co pěšt minut během poslední štvrt hodiny peření.

- Obracení

A konešně: věš kusy byste měli aspoš jednou, ěkněme v polovině peření, otošit vzhěru nohama, do nahoru. Všech ve jměnu lepš; chuti, barvy a křupavěš; křůky. tradišně trouby totiž pešou nerovnoměrně, někde víc a někde míš. Tuto nevšodu umí odstranit horkovzdušný oběh, ten dokonce zrychlí peření o to víc vysušuje. Já ho na maso nikdy nepouštim.

4. Nechte odpošnout Povím vám teš, co se děje uvnitě masa, když ho peřete v troubě. Maso se na povrchu zatahuš tlaš veškerou uvolněnou šavně doprostě. Když po upeření maso hned rozkrojíte, všechna ta nahromaděná šavně vyteš. Krom toho, ě to je poněkud nepraktické a zvyšuje to nároky na úklid po vaření, taky se pěšpravíte o kus šavně. Někdy se však kašdá kapka hodí, zejména pokud peřete hodně libové maso. Po upeření proto vědy nechte maso odpošnout, nejlépe trochu zakryš, aby rychle neztrácelo teplo. Dáte tím masu šanci, aby se zase trochu uvolnilo a šavně se rozprostě rovnoměšji uvnitě. U kousků velikosti 1-2 kg poššete s 10-15 minutami odpošinku. U peřeného kušete — jen s ohledem na křupavou křůku — maso nezakřvejte a dobu zkrašte na pouhých pár minut. Pěš podáváním je; odstrašte všechny provázky, protože na talíš nemá pěšjít nic, co je nejedlé, s výjimkou šízových jehel. Zatímco maso odpošívá, z výpeku byste měli pěšpravit šavně. Pěšedevšim tak, ě je jš pšcedíte, zbavíte pšbyteš zahustíte. Mošnosti jsou úplně stejné, jako u dušeni v minulém díle tohoto kuchašského seriálu, takš se odkazují tam.

Tyhle štyš body tvoš skoro celě tajemství peřených jídel. Existují je; jistě aspekty peření, které jsem nezš jako například nedosašitelnost dokonalého peřeného kušete a jiné záhady, ale ty si nechám na někdy jindy pro úplněš samostatně šlánky, protože jsou to poměrně závažná témata.

Prozatím se budete muset spokojit s receptem na těšš dokonalě peřeně kušme. (bude tu zítra) Měšete si na něš jednotlivé kroky peření pěšně prověšit bod po bodu. FLORENTÝNA

