

# SVĀ•TEK DO POLĀ%oVKY

ĀšterĀ½, 26 Ānor 2019

DĀ›vĀ•ata a kluci, napadĀj mĀ› jenom jeden dĀ›vod, proĀ• nezkusit dneĀjnĀ- recept, a tĀ-m je jeho nĀjzev. SvĀ-tek. ZnĀ- to j svitek, tedy nĀ›co pomĀ›rnĀ› nejedlĀo. MĀ›la jsem to ĀjtĀ›stĀ-, Ā¾e mĀ› babiĀ•Āin svĀ-tek do polĀovky doprovĀjzel celĀ vĀ-m, o jakĀ½ skvost jde. Dokonce jsem vytĀjhla z jinĀ½ch zdrojĀ neĀ¾ ze svĀo pamĀ›ti, Ā¾e se svĀ-tek podĀjval i nasladk jako lidovĀ½ mouĀ•nĀ-k.

ProstĀ› se upekli, ale nerozkrĀjjel se do polĀovky, nĀ½brĀ¾ se zalil horkĀ½m mlĀoem, aby zvlhl a nabobtnal, naĀeĀ¾ se posypal cukrem a dalĀjĀ-mi pĀ™Ā-sadami.

SvĀ-tek do

polĀovky je pro mĀ› tou nejsvĀjteĀ•nĀ›jĀjĀ- volbou, pokud se mĀjm rozhodovat, co v nedĀ›li pĀ™ijde s vĀ½varem na stĀl.

TudĀ-Ā¾ receptem na svĀ-tek definitivnĀ› zakonĀ•Ā-m mĀ›sĀ-Ā•nĀ- seriĀjl o vloĀ¾kĀjch do polĀovky. Finis coronat opus. Konec korunuje dĀ-lo. NavĀ-c jste uĀ¾ beztak vĀ-c neĀ¾ pĀ™ejedeni vĀ½varĀ› s rozliĀ•nĀ½mi pĀ™Ā-davky.

JelikoĀ¾ nudle byly z tuhĀo uhnĀ›tenĀo tĀ›sta, krupicovĀo noky z tĀ›sta tĀ™enĀo, celestĀ½nškĀo nudle z palaĀinkovĀo tĀ›sta opeĀ•enĀo v pĀjnvĀ, pĀ™idĀjm k tomu svĀ-tek z piĀkotovĀo tĀ›sta, upeĀ•enĀo v troubĀ›. Podle mĀ› je vyvrcholenĀ-m nĀ•eho, co bych nazvala umĀ›nĀ- jednoduchĀo jĀ-dla. Z obyĀejnĀ½ch surovin vznikne docela obyĀejnĀ½m postupem nĀ›co, co vyvolĀjvĀj ĀsmĀ›vy, pĀ™inĀjĀjĀ- uspokojenĀ-, proĀ¾itky a vzpomĀ-nky.

ZĀjkladnĀ- postup na zĀjkladnĀ- svĀ-tek do polĀovky

V souvislosti se svĀ-tkem se Āasto uvĀjdĀ-, Ā¾e se pĀ™ipravuje z piĀkotovĀo tĀ›sta. JĀj si tĀ-m nejsem tak docela jistĀj, ale nechĀjme si to tady jen sami pro sebe, dobĀ™e?

BĀ›ĀnĀo piĀkotovĀo tĀ›sto zaĀ•Ā-nĀj vĀ¾dy ĀjlehĀjnĀ-m nĀ›jakĀo Ā•Ājsti vajec. NĀ›kdy bĀ-lkĀ›, jindy Ā¾loutkĀ›, obĀ•as i celĀ½ch vajec, zĀjleĀ¾Ā- na receptu. Pokud do piĀkotovĀo tĀ›sta pĀ™ijde tuk, stane se to obvykle aĀ¾ v zĀjvĀ›reĀ•nĀo fĀjzi pĀ™ipravy tĀ›sta. U svĀ-tku do polĀovky se ale s tukem zaĀ•Ā-nĀj, mĀjslo se totiĀ¾ utĀ™e Āili nechĀj zpĀ›nit Āe“ a teprve pozdĀ›ji se pĀ™ikroĀ•Ā- k pĀ™iĀjlehĀjnĀ- Ā¾loutkĀ› a k zapracovĀjnĀ- snĀ›hu z bĀ-lkĀ›.

SvĀ-tek tedy trochu to pĀ™ipomĀ-nĀj tĀ™enĀo tĀ›sto na bĀjbovku, jenomĀ¾e na nĀ›j zase svĀ-tkovĀomu receptu chybĀ- mlĀoko. Pokud uĀ¾ se nĀjhodou mlĀoko v receptu vyskytuje (jakoĀ¾e se obĀ•as vyskytuje), tak ho je jen malĀo mnoĀ¾stvĀ-. TakĀ¾e si myslĀ-m, Ā¾e svĀ-tek do polĀovky je jakĀ½si kĀ™Ā-Ā¾enec mezi piĀkotovĀ½m a tĀ™enĀ½m tĀ›stem, kterĀ½ by byl nejspĀ-Āj slepou vĀ½vojovou vĀ›tvĀ-, kdyby v polĀovce nechutnal tak dobĀ™e.

Rozpis surovin

U svĀ-tku platĀ-: kolik mĀjsla, tolik mouky, plus pĀjr vajec rozdĀ›lenĀ½ch na Ā¾loutky a bĀ-lky, aby se Ā¾loutky mohly jeden po druhĀo postupnĀ›

vmáčhat do utá™enáčho májsla a aby se z bá-lká™ mohl uájlehat snáč-h.

Na jedno vejce pá™ipadáí jen trocha mouky, ná›kde mezi 10-20 g. Áceáč-m váč-c mouky, tá-m bude sváč-tek hutná›jáíá-. Áceáč-m váč-c mouky, tá-m spáč-áí se jeáíitá› v receptu pro odleháč-enáč- tá›sta objeváč- jedna nebo váč-c lá›ic míáčka á›i smetany na vaáč™enáč-.

A to je, hned po velkáč- áípetce soli a páír strouhnutáč-ch muájkáíťováčho oáč™áč-ájku nebo kváčtu, celáčí váčda.

Jak se sváč-tek do poláčvky peáč•e a jak se podáčíváčí

Peáč•enáč- sváč-tku vypadáčí jako hraáč•ka: tá›sto se rozetáč™e na plech vymazanáč½ májslem a vysypanáč½ moukou (páč™áč-padná› vyloáč¾enáč½ papáč-rem na peáč•enáč-). Naláčváčí se obvykle jen v ná-zkáč vrstvá›, asi na prst vysokáčč, coáč¾ znamenáčí ná›kde kolem jednoho aáč¾ jednoho a pá™ centimetru, ale klidná› má-áč¾ete rozťáč-rat jeáíitá› váč-c do tenka, jako jsem to udáčlala jáí. Pekla jsem v remosce, takáč¾e jsem v ráímci prevence pá™ipáčílenin chtáčla má-t rovnomáčrnáč› pokrytáč celáč dno bez ohledu na koneáčnou váč½ájku tá›sta.

Páčct má-áč¾ete kdekoli mezi 180-220 stupni, doba peáč•enáč- se bude pá™imáčáč™enáč› tomu pohybovat od 8 do 15 minut. Spráčívnáč› upeáč•enáč½ sváč-tek máí lehce zezláíťlou barvu na povrchu a hlavnáč› je na dotyk pruáč¾aná½ (páč™esto káč™ehká½, áíáč¾ouchejte do ná› jen s citem).

Kráíťce po upeáč•enáč- sváč-tek vyklopte, zhruba po minutáč› odpoáč•inku by to má›lo já-t snadno. Pokud ho vyjá-máčíte i s papáč-rem, á¾áčídnáč záčíľudnosti zde áekat nemusáč-te. Pouze nezapomeáč-te papáč-r váč•as sloupnout, za tepla to jde podstatná› lá-p neáč¾ po vychladnutáč-.

Sváč-tek kráčíjejte teprve po kompletnáč-m vychladnutáč-. Pokud váč-te, á¾e na to á•as nemáčíte, upeáč•te sváč-tek den pá™edem.

Nejhezáč•áč- jsou maláč- á•tvereáč•ky 2áč—2 cm, obdáčlnáč-ky 1áč—2 cm, a pá-sobiváč› vypadajáč- i kosoáč•tverce. Páč™áč-padná› táčáč¾ tenkáč nudle.

A jako váč¾dy na konec to nejdáčleáč¾itáč›jáíá-: sváč-tek vkláčídejte do poláčvky aáč¾ tá›snáč› pá™ed podáčíváčínáč-m. Nebo jeáíitá› láčpe v samostatnáč misce. Jakmile nabobtnáčí v poláčvce, pá™estane bá›ť tak dobráč½.

To vlastná› jeáíitá› nenáč- váčíechno!

Dovoláč-m si váčím vyvolat áčsmáč›v na tváčíáč™í jeáíitá› jednáč-m kuchaáč™ská½m náívrhem. Aáč¾ si uáč¾íjete sváč-tku obyáč•ejnáčho, jak jsem ho popsala váč½ájíe a jak ho popáč-áčíju i v receptu ná-áč¾e, nechte se zláíťkat na nejrá-zná›jáíá- obmáčny a ochucenáč-. Záčíkladná- tá›sto unese i ná›co naváč-c, napáč™áč-klad:

vrchovatou

láčáč-cí nasekanáč½ch bylinekvrchovatou

láčáč-cí strouhanáčho parmazáčínvrchovatou

láčáč-cí drobnáč› pokráčíjenáč- áíunkyvrchovatou

láčáč-cí drobnáč› pokráčíjenáčho vaáč™enáčho nebo peáč•enáčho masa ze váč•erejáíkvrchovatou

láčáč-cí nasekanáč- uvaáč™enáč- á›i podáčíjenáč- zeleniny, jako je tá™eba mrkev nebo kapustavrchovatou

láčáč-cí mladáčho hráčíájku (pokud máíte mrač¾enáč½, rozhodná› ho pá™edem nechte povolit a oháč™áčíť na pokojovou teplotu)

Táč›sto na sváč-tek do poláčvky ve skuteáčnosti unese dváč› vrchovatáč- láčáč-ce pá™áč-davku, takáč¾e se nebojte váč½ájíe uvedenáč- moáč¾ností kombinovat do dvojic. Mysláč-m, á¾e na váčís sváčíteáčnost takováčho záčímáčru musáč- dá½chat uáč¾ jen z pá™edstavy samotnáč.

Pokud ho neznáte, věřím, že se necháte zlákat, protože jde doslova o nedělní skvost z několika obyčejných surovin. A pokud vám je svátek znám, třeba si ho aspoň s chutí připomenete a zařadíte do kuchařského plánu. Šnor je oblíbený mášic pro nejrozšířenější vlivy (vydrží bez alkoholu, vydrží bez masa, vydrží bez cigaret, vydrží bez sociálních sítí) – zřejmě proto, že má jen 28 dnů. Tak proč si nepřidat jednu páknu svého zvu se svátkem do polévky, no ne?

Připravte za odměnu zvolím sladkou tůma, máte se na co těšit :-)

FLORENTINA