

TĀŠTOVINOVĀ• SALĀ•T PODLE FLORENTĀ•NY

PĀjtek, 14 Ā•ervenec 2017

Moje dĀ›ti zrovna proĀ›ívají bazénovou sezónu. Já ji s nimi sdílím zhruba do té míry, co mi staĀ›í knĀ›ky na Ā›tení. A jen do neĀ›mĀ› pĀ›padne nejbliĀ›ší malý hlad nebo chuĀ› jet na výlet. KdyĀ› vĀ›ak pĀ›mede mnou nĀ›kdo vyslo bazén, první asociace, která mĀ› ihned napadne, nejsou ani plavky, ani ruĀ›ník, ani sluneĀ›ník, ani lehátko, ani opalovací krém, ani zásoba knih na Ā›tení, nýbrĀ› tĀ›stovinový salát.

Kdyby mĀ› totiĀ› Ā›istĀ› hypoteticky a náhodou nĀ›kdo pozval na párty u bazénu – takovou tu jako vystĀ›miĀ›enou z amerických filmĀ› a kriminálních seriálĀ› – tak mu jako pĀ›mĀ›vek k jídlu pĀ›mĀ›nesu mísu tĀ›stovinového salátu. Pokud uĀ› se ti nĀ›kdy stalo, Ā›e se ti vidliĀ›ka zaboĀ›mĀ›ila do tĀ›stovinového salátu mdlé a nevýrazné chuti, tak ti bude hned jasné, dobrý tĀ›stovinový salát je vĀ›da. TĀ›stovinový salát se na letní párty hodí z mnoha dĀ›vodĀ›: je krásný na pohled, je ho plná mísa za pár penĀ›z a kaĀ›dý ho rád ochutná. Dalo by se Ā›mĀ›ct, Ā›e to je takový levný, vítaný, neškodný letní společĀ›. Ovšem jen do té doby, neĀ› ochutnáte: Ā›easto pĀ›mi prvním soustu zjistíte, Ā›e to, co ještĀ› pĀ›med pár hodi byla chlouba kuchynĀ›, je najednou cosi rozblemaného, s mdlou a nevýraznou chutí. Jako by se bĀ›hem pĀ›mĀ›pravy nebo Ā›ekání vytratilo jeho kouzlo. Jakoby byl tenhle šarmanční společĀ›ník ve skuteĀ›nosti zbabĀ›lý podpantoflák, se kterým Ā›ádná legrace nebude. Pokud se hodláte postavit vĀ›tšímu davu a výzvĀ› zvané tĀ›stovinový salát, pak pro vás mám univerzální návod, díky kterému budete rozdávat recept se slovy: ale to jsem jen tak nĀ›co rychle smíchala v míse.

VlastnĀ› jsem tenhle návod sepsala jako 7 rad, díky kterým budete společĀ›nĀ› s tĀ›stovinovým salátem za hvĀ›zdu jakéhokoliv veĀ›írku.

1. TĀ›stoviny jako základ pro tĀ›stovinový salát KdyĀ› malĀ›m zaĀ›ínat malovat, peĀ›livĀ› si vybere plátno. StejnĀ› tak peĀ› byste mĀ›li pĀ›mĀ›pravit tĀ›stoviny pro svĀ›j salát. Nechcete se pĀ›mĀ›ece spoléhat, Ā›e nedbale uvaĀ›mĀ›ené tĀ›stoviny nĀ›Ā›ím do zamaskujete, aby to nebylo poznat, Ā›e ne? Moje rada zde znĀ›í, Ā›e na kaĀ›dých 100 g suchých tĀ›stovin byste mĀ›li vzít vroucí vody a 1 zarovnanou Ā›iĀ›ku soli. Pouze tĀ›stoviny uvaĀ›mĀ›ené v dostateĀ›ném množstvĀ› dobaĀ›me osolené vody jsou neoslizlé a docela slušnĀ› ochucené hned od zaĀ›átku, takĀ› nepovedou k mdlému salátu. Nic jiného byste si do tĀ›stovinového salátu nemĀ›li pouštĀ›t. Další rada znĀ›í, abyste tĀ›stoviny nevaĀ›mĀ›ili pĀ›mĀ›iliš domĀ›kk. Myslete vĀ›dy na to, Ā›e v zálivce ještĀ› zmĀ›knou. Nechcete-li z nich mít uĀ› pĀ›mi míchání pastu (a zde opravdu nemám na mysli italské pojmenování tĀ›stovin), pak je uvaĀ›mĀ›te al dente, jak doporuĀ›uje kaĀ›dý slušný obal od tĀ›stovin. Ā›eili tak, aby sice byly uvaĀ›mĀ›ené skrz naskrz, ale stále vcelku pevné a odolné na skus. ProstĀ› o nĀ›co tuĀ›šneĀ› kdybyste si je vaĀ›mĀ›ili k boloĀ›ské omĀ›ce jako pĀ›mĀ›lohu. PĀ›mi správném uvaĀ›mĀ›ení tĀ›stovin na stupeĀ› al dente uprostĀ›med tĀ›stovin vidĀ›t syrové, mouĀ›naté kousky neprovaĀ›mĀ›ného tĀ›sta, a zároveň ještĀ› nesmíte mít pocit, Ā› jsou tĀ›stoviny mĀ›kké pĀ›mĀ›iliš. Jediná šance, jak tento okamĀ›ík pĀ›mĀ›esnĀ› vystihnout, je sledovat a ochutnávat tĀ›stoviny ke konci vaĀ›mĀ›ení v podstatĀ› kaĀ›dou minutu. UvaĀ›mĀ›ené tĀ›stoviny slijte a zásadnĀ› je neproplachujte studenou vodou. To se nedĀ›lá ani v lepších rodinách. NepanikaĀ›mĀ›te, Ā›e se vám uvaĀ›mĀ›ené tĀ›stoviny slepí, neĀ› dochystáte ostatní suroviny. Jakmile tĀ›stoviny smĀ›cháte se zálivkou, zase povolí, i kdyby mezitím musely chvíli Ā›ekat. Pokud máte citlivé suroviny, které nechcete pĀ›mĀ›mĀ›chat do horkých tĀ›stovin, nebojte se horké tĀ›stoviny nechat zchladnout rozloĀ›ené v nízké vrstvĀ›, napĀ›mĀ›klad v pekáĀ›ku. OpĀ›t nevadí, Ā›e se pĀ›mĀ›itím slepí.

2. Hlavní suroviny pro tĀ›stovinový salát NeneĀ› Ā›islem, které vám právĀ› svĀ›Ā›m. Na kaĀ›dých 100 g suchých tĀ›stovin budete potĀ›ebovat 200 g dalších surovin. Takových, které urĀ›ují vyznĀ›ní celého salátu. Tedy zeleniny, masa, vajec a sýrĀ›. ProstĀ› obyĀ›ejných vĀ›cí, které hrdinnĀ› propĀ›jĀ›í salátu jeho název, jako tĀ›mĀ›eba: fazolkový tĀ›stovinový salát s vejci nebo rajĀ›atový tĀ›stovinový salát s mozzarellou. Zde bych se ráda zastavila, poĀ›mĀ›dnĀ› se nadechla, neĀ› vychrlím další pravidla, a upozornila vás, jak velmi inspirativní je tohle pravidlo Ā›islo 2. Vzpomínáte na hlavní tepelné úpravy? VaĀ›mĀ›ení, dušení, peĀ›ení, smaĀ›ení a zadĀ›lávání? Tak to je dobaĀ›me. Suroviny, které chcete pouĀ›ít do salátu, nemusí totiĀ› mít jen chuĀ› té podoby, v jaké si je pĀ›mĀ›inesete domĀ›. MĀ›Ā›ete jim chuĀ› zmĀ›nit a zvýraznit tím, Ā›e je pĀ›medem uvaĀ›mĀ›íte, opeĀ›ete, upeĀ›ete, usmaĀ›íte. Taková grilovaná kuĀ›mĀ›ecí prsa do tĀ›stovinového salátu – to je Ā›irá radost. Pokud vás okamĀ›itĀ› jako mĀ› napadá myšlenka, zda by se do tĀ›stovinového salátu daly pouĀ›ít nĀ›jaké vaĀ›mĀ›ené, peĀ›ené, dušené a smaĀ›ené zbytky od vĀ›erejška, tak samozĀ›ejmĀ› daly. StaĀ›í je jen nakrájet na kousky velikosti sousta. Co se týká poĀ›tu hlavních surovin, nepĀ›mekraĀ›ujte Ā›islo tĀ›mi. Dva druhy zeleniny a jeden druh bílkoviny znĀ›í jako rozumná volba, co vyto? Krom toho se vĀ›dycky hodí nechat jeden z tĀ›chto druhĀ› surovin ve váhové pĀ›mĀ›evaze. Bratrské dĀ›lení je pĀ›kná vĀ›c,

všichni víme, že v praxi moc nefunguje a že je vždycky lepší, když někomu zůstane hlavní a rozhodující. Nezapomíte, že i tyto suroviny potřebují trochu soli. Pokud je tepelně neupravujete, je dobré předem zeleninu jemně nasolit, než ji přidáte k těstovinám, protože jinak se bude o sůl přetahovat s těmi surovinami, které sobě mají.

3. Dochucující suroviny pro těstovinový salát Pokud má něco výraznou chuť, tak je to jednak docela drahé, jednak toho stejně nechcete dávat do salátu tunu, protože by to přehlušilo všechno ostatní. Takže potraviny výrazných chutí berte vždy jako doplněk; a pokud chcete dobrý těstovinový salát, tak je jako doplněk vezměte vždy. Do této skupiny potravin patří různé nakládané zeleniny včetně oliv a sušených rajčat nebo pečených paprik v oleji, pikantní salámy, velmi slané sýry jako feta nebo parmezán, uzené ryby s lososem včetně, ale také omelety a semínka, která zase dělají zajímavou konzistenci. Nebo opečená a vychladlá slanina, pečená kávu, rozdrobená na kousky. Kapary, anjovičky, chili papričky. Na 100 g suchých těstovin vezměte kolem 20 g dochucujících surovin. Stačí jeden druh, nanejvýš dvě. Myslete na to, že silné chuti se kombinují a polezou si do zelí. Kromě toho je třeba je ochucovat i s hlavními surovinami. Pokud se nyní nahlas ptáte, stejně jako já ve svých kuchyňských záležitostech, jak mám do hrnce dáravého vodu, které suroviny se k sobě hodí a které si budou proti stát, držte se jednoduchého pravidla: Suroviny, které pochází ze stejného místa nebo ze stejné roční doby, se k sobě chová hodí. Takže v těstovinovém salátu budou fungovat rajčata s okurkou a s olivami a s fetou na způsob stejné chuti, stejně jako grilované cukety a ricotta a pinie na způsob chuti italských.

4. Zálivka na těstovinový salát Zde můžete použít cokoli co máte rádi na saláty zeleninové. Tedy základní salátovou zálivku alias olejovo-octovou vinaigrette, krémové dresinky, zakysanou smetanu, ochucenou majonézu i jogurt. Jen se vyhněte vodovým cukrovo-octovým zálivkám, ve kterých plavával hlávkový salát, když je nebyl v obchodech k dostání jiný druh octa než kvasný lihový, který je bez příchuti nebo naředěný vodou v podstatě nejedlý. Zhruba budete potřebovat 3 lžíce zálivky na 100 g suchých těstovin, tedy kolem 50 ml. To dělá 250 ml zálivky na jeden balíček těstovin, a to velké množství. Všechno se takového množství zálivky nelekejte. Jednak těstoviny vařením nabudou, jednak jste použili spoustu dalších surovin a do těstoviny budou těstoviny je třeba nějakou dobu po uvaření na sobě pracovat, takže je smíchat zálivkou, nasají velké množství tekutiny do sebe; a tedy i chuti. Když se nad tím zamyslete, nedostatečné množství zálivky bývá často ten vod, proto mají těstovinové saláty velkou tendenci ztrácet odpornou chuť a smrc. Pokud chcete salát odlehčit a nechce se vám do něj vyklápat sklenka majonézy, prozradím vám jeden trik: část zálivky, nejvýše polovinu, můžete nahradit vodou z uvaření těstovin. Musíte však na to myslet včas a odebrat si ji zvláště, než těstoviny slijete. Tahle horká voda je dost slaná a plná křovu, a to kluzká, takže nedělá žádnou neplech, když ji pak smícháte s těstovinami a dalšími surovinami. Zbytek zálivky přimíchejte do těstovin a poté, co jste k nim vlili odebranou vodu.

5. Promíchání těstovinového salátu Pokud jste na to nepřemýšleli uvařit, tak vám to prozradím na samý závěr článku: když se to všechno spojí dohromady, tak je to docela slušná hromada surovin. Pokud takovou hromadu budete chtít promíchat dohromady, aby žádný kousek nepřemýšlel nazmar aby byl každý kousek dobře ochucený, budete potřebovat rukavice alias lavor. Teprve po promíchání přejde čas všechno uhladit, přenesou do servírovací mísy, do které se to vejde akorát. Jinými slovy, v servírovací míse těstovinový salát nepřemícháte. Bude vám to padat v ruce kolem, budete mít proklínat, budete mít všechno upatlané, budete muset znovu vytírat kuchyň a to si nikdo z nás nezaslouží. Uvaření jídla má být radost a stejně tak servírování v krásné, čisté, kuchyňské atmosféře neposkvrněné míse.

6. + 7. Poslední dvě rychlé rady do prázdninového kuchyňského společenského života Než vás rozloučím a je třeba nechat mi ušetřit do kuchyně, abyste dali vařit velký hrnc vodu na těstoviny, je třeba přidat poslední pokyny do života. - Když uvaříte těstovinový salát podle mých rad z 250 g gramů suchých z pět balíčků, dostanete celkem přibližně 1,5 kg těstovinového salátu. To vystačí zhruba 8 lidem jako středně velké grilovaným pochoutkám, připadne 4 lidem jako větší porci nebo jako hlavního lehkého chodu. Čtyři porce jsou tu vcelku snadné a není problém je užít i menší společností. Pokud se tu nějaký problém může vyskytnout, tak leda ve velikosti hrnce a míchacího šlehačky. - Bylinkami, strouhanou citronovou kůrou nebo jemně krájenou jarní cibulkou vždycky salát parádně oživíte. Tyhle věci vmíchejte zásadně co možná nejpozději. Pokud není šance na poslední chvíli salát promíchat, protože jste si lavor nechali doma, pouze jimi posypte povrch mísy s těstovinovým salátem

Pokud máte nějaký pocit, že vám chybí inspirace, vezměte první recept na těstovinový salát, který vám přejde pod a na který byste měli chuť, a upravte si ho podle těchto pravidel. Pak se můžete chlubit do komentářů, na čem jste pochutnali. Pro jistotu je jednou opakuji porce. Pro 4 lidi jako větší porci nebo pro 8 lidí jako menší porci: 250 g suchých, neuvařených těstovin, které uvaříte 500 g dalších surovin, předem zeleniny, masa, vajec a sýra 50 g surovin s výraznou chutí 125 ml zálivky hrst bylinek na posypání Krásné léto za všechno okolností přeji, VAŠE FLORENTÝNA