

FLORENTĀNA - SVĀĀĀEKOVĀ KROK ZA KROKEM

PondĀĀ-, 31 Āervenec 2017

Tak. dodĀĀno, dotvoĀĀeno. Je tu sice uĀĀ zase slušnĀ horko, ale zatím opravdu jen slušnĀ. Jen 32°C. Bude pár jedna hodina, mám "celkom slušne zasvinená kamna", ale ambrosie s ambrosií jsou hotovy. Jen pro náhodou slova toho neznalé: Ambrosií jest zván pokrm bohĀ, jinak ĀĀeno - povedla se mi fakt dobrĀ svĀĀková a tentokrĀt, pouĀĀena minulými zĀĀitky, mám omĀĀky kotel. Tuhle omajdu vaĀĀím uĀĀ léta, ale tentokrĀt jsem si vzala k srdci rady FLORENTĀNKY...

SvĀĀková omĀĀka ĀĀili svĀĀková na smetanĀ jsou pojmy, které by v gastronomii vlastnĀ vĀbec nemĀly existovat. Pouze pletou hlavu zaĀĀinajícím kuchaĀĀm. SvĀĀková vĀbec není ze svĀĀkové, protoĀĀe tenhle nejjemnĀjší a nejdraĀĀ kousek hovĀzĀho masa se pro dlouhĀ dušenĀ v troubĀ vĀbec nehodĀ. StejnĀ tak nevĀĀĀím tomu, ĀĀe by název svĀĀková omĀĀka mĀl co do ĀĀinĀnĀ s jĀdlem pĀĀmi svĀĀkĀch, protoĀĀe pokud se vztahuje k neelektrizované dobĀ, mĀli by urĀĀitĀ i nĀjakou petrolejkovou nebo louĀĀovou omĀĀku. A tu jsem opravdu nedohledala. Našla jsem jen úsmĀvnĀ pojem candle sauce v anglickĀ verzi nĀkolika praĀĀskĀch restaurĀnĀch menu, urĀĀenĀch pro nebohĀ turisty. Dnes proto buď psĀt o hovĀzĀ peĀĀeni na smetanĀ a vy se pĀĀesto mĀĀĀete tĀšit na perfektnĀ svĀĀkovou omĀĀku, jak ji znĀte. S jemnou, pĀĀesto však koĀĀenitou zeleninovou chutĀ, podávanou zásadnĀ s dobrĀm houskovĀm knedlíkem. HovĀzĀ peĀĀenĀ na smetanĀ alias svĀĀková na smetanĀ pĀĀedstavuje obrovskou vĀzvu, i kdyĀĀ na nĀ skoro nic není. MĀ statut nĀrodního pokrmu a obestĀrĀ ji tolik tajemstvĀ, ĀĀe leckoho uĀĀ jen název odrĀdí od vaĀĀenĀ. Nejde tedy ani tak o to, zdolat maso a omĀĀku, ale hlavnĀ pĀĀekonat sĀm sebe a pustit se do toho. SvĀĀková na smetanĀ: tĀĀi tajemstvĀ úspĀchu

Pokud jste ještĀ nikdy hovĀzĀ peĀĀeni na smetanĀ nevaĀĀili, jde v receptu zhruba o tohle: nachystĀte si maso a zĀklad z koĀĀenové zeleniny a koĀĀenĀ a to vše spoleĀnĀ zakrytĀ dusĀte v troubĀ, aĀĀ je maso mĀkkĀ. PotĀ vypeĀĀenou šĀĀvu zahustĀte jíškou, pĀĀidĀte propasĀrovanou pouĀĀitou zeleninu, zjemnĀte smetanou a mĀte hotovo. KdyĀĀ budete v kaĀĀdĀm kroku vĀdĀt, co pĀĀesnĀ mĀte dĀlat a jak to mĀ vypadat, zjistĀte, ĀĀe na svĀĀkovĀ vĀ kromĀ pár umazanĀch kastrĀlkĀ vĀbec nic není a ĀĀe ji mĀĀĀete opakovat tĀĀeba kaĀĀdĀch ĀĀtrnĀct dnĀ. StaĀí to jednoduĀe hned budete vĀdĀt.

První tajemstvĀ: protĀkĀnĀ masa špekem

Se zadnĀm hovĀzĀm nejsou pĀĀĀiliš velké ĀĀerty v kuchyni, nepoĀĀitĀm-li rychlĀ biftek z pĀnve, takĀĀe prosĀm pĀĀkĀ š protĀkejte. Nešpikujte, to je zase trochu jinĀ technika, kterou si všichni s protahovĀnĀm pletou. Špikuje se malĀĀkatými nudlĀĀkami špeku tĀsnĀ pod povrchem masa a je k tomu potĀĀeba špikovacĀ jehla, kterou uĀĀ doma stejnĀ nejspĀš nikdo nemĀ. VypadĀ to, jako byste vyšivali špekem maso. ŠpikovĀnĀ chrĀnĀ maso pĀĀmi vysokĀch teplotĀch, kdyĀĀ se peĀĀe v troubĀ nepĀĀikrytĀ. JenomĀĀe svĀĀková se v tĀ nepeĀĀe, ale dusĀ, protoĀĀe maso leĀĀĀi zpola v tekutinĀ a musĀ bĀt pĀĀikrytĀ. V cizojazyĀnĀ kuchaĀĀskĀ terminologii se to postupnĀ ĀĀĀkĀ brazĀrovĀnĀ. A aby brazĀrovĀnĀ dopadlo dobĀĀe, tekutina, ve které maso leĀĀĀi, musĀ bĀt pomĀrnĀ dost aroma a vypiplanĀ. ProtĀkĀnĀ špekem zde pĀĀĀinĀšĀ vnitĀĀnĀ šĀĀvĀtost v mase tam, kde by jinak pĀĀsobil pomĀrnĀ suše. Špek pĀĀi pozvolnĀm dušenĀ postupnĀ povoluje, pouštĀ tuk a tak nĀjak pĀĀĀirozenĀ doplĀĀuje šĀĀvĀtost masa. Proto mĀĀĀete na hovĀzĀ peĀĀenĀ na smetanĀ koupit hovĀzĀ kĀtu, která pĀĀĀiliš mnoho tukovĀch ani šlachovĀch prorostĀ, takĀĀe na talĀĀi vypadĀ krĀsnĀ celistvĀ a libovĀ. VlastnĀ protĀkĀnĀ vypadĀ na ĀĀezu ještĀ lĀp. Postup protĀkĀnĀ

Špek nakrĀjete na špalĀĀky silnĀ jako malĀĀek, tedy kolem 1 cm, dlouhĀ zhruba 10 cm. MĀli byste jich nakrĀjet v ideĀlnĀm pĀĀĀipadĀ devĀt. Na jednom konci je seĀĀĀznĀte ze všech ĀĀtyĀĀ stran do špiĀĀky, rozloĀte tĀcek a dejte nejmĀnĀ hodinu pĀĀedem do mrazĀku, aby špek ztuhnul a lĀpe se mu podaĀĀilo vĀklouznout do masa. VĀc hodin v mrazĀku znamenĀ mĀnĀ ošklivĀch slov pĀĀi protĀkĀnĀ. SnaĀĀte se o co nejvĀtšĀ ůhlednost a stejnĀrnost, tvar všech tĀchto špalĀĀkĀ se pak objevĀ na ĀĀezu upeĀĀenĀho masa. Maso se protahuje vlĀknĀ (ĀĀili stejnĀm smĀrem, jako vedou svalovĀ vlĀkna masem, budete zasouvat i špalĀĀky ze slaniny a mrkve). NajdĀte si tedy sprĀvnou stranu masa, ze které povedete vpichy, špiĀĀkou noĀĀe si na ni pĀĀedkreslete tĀĀi ĀĀĀĀ pĀĀĀipadnĀ i tĀĀi sloupce, a vpĀchnĀte nĀĀĀ do první pozice na prĀseĀĀiku první vodorovnĀ a svislĀ ĀĀĀry. Jde o to, abyste slaninĀ hranolky uspoĀĀdali do hezkĀ mozaiky. NezapomeĀte, ĀĀe ůlohou špeku není jen zvlhĀit a zvlĀĀnit

maso, ale má také estetickou funkci. Zajete nožem téměř na konec masa, veďte ho prstem vodorovně s podlouhlými kousky a do otvoru vstřete rukojeť vařečky, aby se otvor zvedl. Jakmile vyndáte vařečku, můžete protáhnout první kousek peku, pochopitelně za stranou napřesed.

Je dost pravděpodobné, že se maso bude vzpouzet a že si pro mne najdete dost nevybíravé výrazivo, ale ne spotřebujete všechny suroviny, půjde vám to mnohem lépe a rychleji. Nakonec odměřte případné vyčnívající kousky peku, aby končily zároveň s masem. Pokud se rozhodnete, že část peku protknete z jedné strany a část peku z druhé strany masa, je to taky zcela v pořádku. Hlavně se pořádek držte po vlákně. Druhé tajemství: opeření masa a zeleniny

Dalším tajemstvím úspěchu, které vám každým druhým letným receptem zapomene prozradit, je mimořádně důkladné opeření masa i zeleniny na tuku. Když si tuhle část odpracujete, nebudete dlat žádné vylomeniny nakonec, abyste hotové omáčky snášely podáváním na stůl tu správnou chuť. Opeřením vytvoříte silný základ pro opeření masa, který se pak přenesení i do výsledné chuti omáčky.

Příprava masa

Ze všeho nejdříve z masa odměřte viditelné povrchové blány a tuk. Ze všech stran maso naklepte paličkou a rukou zformujte zpět do vodního tvaru. Pak ho protkněte pekem, jak jsem ukázala v předchozím bodě, a nakonec ho ještě omotejte provázkem kolem dokola, aby drželo tvar. Uhlavný, rovnoměrný váleček je známy ideál. Svázané maso na povrchu osolte a opečete. V kastrolu rozpustíte tuk a maso na něm, jak už to ode mě znáte třeba z receptu na vepřovou pečení, opravdu zprudka opečete postupně po celém obvodu. Prská to, syčí to, ale berte to klidem a rozvahou a nechte maso pořádně zezlátnout. Jakmile budete mít maso opeřené, odměřte ho do hlubokého pekáčku. Použitou pánvi si nechte po ruce a na výpeku z masa ještě opečte zeleninu. Příprava zeleniny

Petržel, mrkev, celer i cibuli oškrábejte, oloupejte a omyjte, a nakrájejte na centimetrové kostičky. Všechny kusy by se vám později pasírovaly. Na horké pánvi s výpekem z masa zahněte s opékáním veškeré kořenové zeleniny. Zlehka osolte, to napomůže zezlátnutí zeleniny a prohloubení chuti hned od začátku. Vaším cílem je nyní opět zeleninu co nejvíce dozlatova a prstem ji nepřipálit. Chce to postupovat zprudka a pozorně, občas promíchat. Pokud byste měli pocit, že hrozí předčasné připálení, aniž by ješkerá měla požadovaný odstín zlatavé barvy, můžete ji podlít dvěma lžičkami vody – rozpustí přebytek, ale hned tak se můžete pokraovat v restování dál. Teprve do opeřené kořenové zeleniny přidejte cibuli a teprve už jen krátce opečte společně, až cibule změkne a ztratí syrovost. Pokud se vám ji podaří taky trochu zbarvit dozlatova, tím lépe.

Tajemství: správné dochucení základu

Čím dříve připravíte omáčku na její výslednou chuť, tím méně práce nakonec. Cukr, ocet, koření – to všechno má být do základu dostatečně, nikoli až nakonec. Jediná smetana má zjemňující roli, takže se používá až samém závěru. Karamel, ocet, hořčice

V minulém bodě jsme skončili ve chvíli, kdy má veškerá zelenina včetně cibule tu správnou zlatou barvu. V tu chvíli k nim přisypte trochu cukru (množství je uvedené v receptu) a nechte ho pár minut až minutu rozpustit a zkaramelizovat. Pak hned zalijte octem a pokračujte, až se vyvaří. Fígl s odpařením octa je jedna z nejdůležitějších věcí z tohoto receptu. Pokaždé, když používáte něco kyselého, jako je víno nebo ocet, byste se měli postarat, aby se nejprve vyvařilo a odpařilo, než to zalijete finální tekutinou, jako je voda nebo vývar. Nikdy nenechávejte v jídle chuť nezredukovaného octa ani nezredukovaného vína. Kyselost je pak příliš velká a nepřijemná a ani to moc nepomůže konzistenci jídla. Příliš odpařování octa hodně zpomalí, skoro nesnesitelně. Podstatně pomaleji digeste

plný výkon, okna otevřená dokořán a dvě do kuchyně pevně zavěšené. Načistí je to jen krátký okamžik, budete mít opatřené pánve v podstatě suchou a bez tekutin. V posledním kroku vmíchejte hořčici a naposledy krátce promíchejte v horké, rozpálené pánvi. Jelikož i hořčice obsahuje ocet, opatření bude ještě chvíli pokračovat. Pak na nic nečekejte a tohle všechno zalijte vývarem, nebo i vodou. Zahřejte k varu, ochutnejte, zda je to příjemně slané, případně dosolte. Obsah pánve nalijte do pekáčku k masu.

Koření

Svíčková není svičková bez typického koření: černého pepře, nového koření a bobkového listu. Když je smážete z rozmarínu a petržele s tymiánem. Tohle koření se přidává do aromatického základu, ve kterém se maso bude dusit. Pokud máte v kuchyni pasírku, budete potřebovat, aby se do ní koření nedostalo, protože jinak ho rozemele a pokazí vám omáčku. Proto buďte opatrní do plátýnka, aby se vám po upečení masa lépe vyndávalo, nebo si musíte zapamatovat počet kousků a bezpodmínečně je před pasírováním všechno vylovit. Jestliže ale budete upečenou zeleninu protlačit a bezpodmínečně je před pasírováním všechno vylovit, poskytnete, klidně přidejte koření do omáčky tak, jak je, cedník ho bez problémů zachytí. Dokončení svičkové omáčky

Máte maso připravené v pekáčku, máte ho asi tak z poloviny zalité aromatickou tekutinou, teprve uhořte ho stačí zakrýt péct nejmíň dvě hodiny. Když maso po hodině otočíte dolní stranou nahoru, tím lépe. Ze všech té tekutiny a zeleniny musíte nakonec vyrobít typickou svičkovou omáčku. Nepropadněte klamně iluzi, že stačí, když zeleninu propasírujete a ona vám omáčku sama zahustí. Není to pravda, taková omáčka, když chvíli stojí, oddělí se, usadí se a nevypadá dobře. Musíte si na pomoc vzít jíšku. Pokud je to vaše první setkání s jíškou, určitě si nejdříve nastudujte tenhle náčrt o zahušování. Zahušování omáčky V kastrůlku nechte zpěnit máslo, zasypte moukou a míchejte, dokud neodezní pára a nevznikne světlá hnědá jíška. Zalijte ji částí přecezené šťávy z pekáčku a dobře rozmíchejte metličkou, poté přilijte i zbytek šťávy. To, co se při cezení zachytilo v cedníku, s pomocí naběračky nebo velké lžičky propasírujte do zahušované šťávy. Všechno společně provářejte 20 minut, až se jíška dokonale spojí s omáčkou. Nezapomeňte občas omáčkou promíchat nebo to, co je zahušované moukou, se postupně chytá ke dnu. Dochucení a zjemnění

Hotovou omáčku dochuňte teprve podle potřeby solí, citronovou šťávou, případně dalším cukrem. Pokud jste ale postupovali striktně podle toho, co jsem psala, nejspíš žádné dochucení nebudete nutné. Zcela na závěr přilijte do omáčky smetanu a už jen prohřejte, nevařte, v kyselém prostředí jinak hrozí, že se smetana srazí. Doporučuju používat smetanu ke šlehání, nikoli na vaření. Je sice tuňáček, ale taky o něco odolnější proti srážení. Rada na závěr

Podávejte s houskovým knedlíkem, třebaš kupovaným. Pečená s omáčkou se postará o veškerý vizuální i chuťový efekt. Do receptu k vytvoření jsem včetně dnešních rad přidala, proto vypadá dlouhý, i když nejnáročnější část postupu spočívá hlavně v přípravě před pečením. Pak už je to v podstatě hračka.