

# PEČENĀ• KROK ZA KROKEM PODLE FLO

PondĀ•lĀ•, 29 leden 2018

Není vĀ•t&scaron;iho potĀ•&scaron;ení, neĀ• psát o nĀ•jakých lahĀ•dkách, kdyĀ• se snaĀ•íte zhubnout... Já jsem právĀ• ve Ā•e jsem si to tvrdĀ• na Ā•idila a vymyslela si takové postihy, pokud svĀ• pĀ•edsevzetí nesplním, Ā•e teĀ• uĀ• fakt se musí dostat tro&scaron;ku to lidské podoby. No - a pak se mám koukat na ten níĀ•e prezentovaný obrázek... To je pĀ•eci pĀ•ímo "Ā•ínské muĀ•ení"!!!

KdyĀ• se v kuchaĀ•ské mluvĀ• Ā•ekne peĀ•ení, myslí se tím v&scaron;echny ty pĀ•ípady, kdy na suroviny pĀ•sobí suché. TakĀ•e je to nejen klasické peĀ•ení v troubĀ•, ale taky peĀ•ení na grilu, peĀ•ení na ro&scaron;tu, na tĀ•lu, a taky v pánvi. Proto se mĀ•Ā•e Ā•íkat: &bdquo;opeĀ•eme maso na pánvi ze v&scaron;ech stran&ldquo;, ale nikdy, nikdy byste nemĀ•li vypustit z pusy &bdquo;osmaĀ•íme maso na pánvi&ldquo;. SmaĀ•ení je zase jiný druh tepelné úpravy, kterou si nechávám v tomhle seriálu na poslední díl. PeĀ•ení mouĀ•níkĀ•, buchet, kolĀ•Ā• Ā•i dortĀ• je samostatná vĀ•da sama o sobĀ•, která se od jednotlivých typĀ• tĀ•sta. Proto budu dnes psát jen o peĀ•ení toho ostatního, tedy zeleniny, masa, ryb nebo tĀ•eba brambor.

PeĀ•ení krok za krokem Princip peĀ•ení spoĀ•ívá v tom, Ā•e na surovinu pĀ•sobí horký vzduch Ā•i horká podloĀ•ka o teplotě kdekoli mezi 80 aĀ• 250 stupni, lecky lze krátkodobĀ• použít i vy&scaron;&scaron;i teplotu. Díky pĀ•sobení suchého tepla se vytvoĀ•í kĀ•rka a krásná hnĀ•dá barva. Jak asi dobĀ•me tu&scaron;íte, trouba je poslední nadĀ•jí pro ty vĀ•ci, které jsou tak velké, Ā•e by se uĀ• neve&scaron;ly do hrnce. TĀ•eba celá husa, zajíc nebo vepĀ•ová kýta. PeĀ•e se bez pĀ•íkrutí, pĀ•ní které prameny se mohou vyjadĀ•ovat zcela obrácenĀ•. Jakmile peĀ•enou vĀ•c pĀ•íklopte, zaĀ•ne pĀ•sobit pára, tekutina bude hromadit vespod a uĀ• tu máme du&scaron;ení, vaĀ•ení v páĀ•me nebo kombinaci obou. PravovĀ•rné peĀ•ení je vĀ•dí zakrytí. KdyĀ• k masu pĀ•ídáte nĀ•jaká aroma, podlijete ho, zakryjete a vloĀ•íte do trouby, není to peĀ•ení, ale du&scaron;ení v troubĀ•, kterému se Ā•íká brazirování, jak uĀ• víte z minula. Postup peĀ•ení

- Hlavní surovinu pĀ•ipravte na peĀ•ení.
- VloĀ•te do vyhĀ•até trouby.
- BĀ•hem peĀ•ení podlévejte a pĀ•elĀ•ejte, coĀ• má taky svĀ• pravidla, jak to dĀ•lat a nedĀ•lat.
- Po upeĀ•ení nechte odpoĀ•inout, teprve potom krájejte.

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

1. PĀ•íprava na peĀ•ení TeĀ• nemyslím jen to, Ā•e máte surovinu omýt, osu&scaron;it a okoĀ•enit. A Ā•e ji máte potĀ• protoĀ•e ten napomáhá vytvoĀ•ení lep&scaron;iho opeĀ•ení, lep&scaron;i chuti a &scaron;Ā•avnosti. Pokud se jedná o vĀ•t&scaron;i kus masa, jako tĀ•eba celé kuĀ•me nebo ro&scaron;tĀ•nec na rostbíf, vĀ•dycky ho je&scaron;tĀ• svaĀ•te pro v do kompaktního tvaru. Ā•íká se tomu drezírování a má to za následek rovnomĀ•rnĀ•j&scaron;i prostup tepla masem. Taky to slouĀ•í jako ochrana pĀ•ed vysu&scaron;ením tenkých, odchlípnutých Ā•ástí, jako konce stehen nebo kĀ•idel Ā•i ztenĀ•u, konec vepĀ•ové panenky. A taky budete mít díky svázání kaĀ•dý plátek peĀ•enĀ• po nakrájení stejnĀ• velký. 2. VloĀ•te do trouby JenomĀ•e do jak vyhĀ•até trouby? Péct pomalu a zvolna, nebo krátce a zprudka? Existuje nĀ•jaké pravidlo, kterým by se dalo Ā•ídit? Péct zprudka je hroznĀ• sexy. RozehĀ•ejete troubu tĀ•eba aĀ• na 250 stupĀ•Ā•, takĀ•e cokoli do ní vloĀ•te rychle zhnĀ•dne, vytvoĀ•í si kĀ•upavou kĀ•rku, bude to zvĀ•j&scaron;ku nabitĀ• chutí &mdash; za pĀ•edpokladu, Ā•e to neseĀ•ehnete doĀ•erna. JenomĀ•e teplo nestihne proniknout dostateĀ•nĀ• hluboko, neĀ• se povrch zaĀ•ne pĀ•ípalovat. Tady zde pĀ•edev&scaron;ím nabízí úprava masa, kdy vnitĀ•ek zĀ•stává dodĀ•laný asi tak na stupeĀ• medium rare, tedy ménĀ•

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, měkne kolem 100-120 stupňů, dáte k uplatnění těch nečistot, jako jsou známá vaziva a blány. Začnou se rozpouštět a mknout. Bude jim to trvat 2-3 hodiny podle velikosti masa, ale odvíjí se vám dokonalou rozpadavostí, měkostí a šavnatostí. K úplnosti dodám, že pomalý postup funguje i na zeleninu. Dokonalá jsou například pomalu peřená rajčata nebo cibule. Klidně na konci pomalého peření můžete troubu trochu rozřavit a vytvořit kárupavou 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 doměkka. Pomalu peřená maso poznáte podle jediné charakteristiky: je stále trochu narůvavé, i když ho propeřete 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 peřenou vřc má působit teplo ze všech stran. Tedy i zespodu. Když to naskládáte do pekáče a pustíte trochu šavy, bude se to zespodu dusit, nikoli péct. Proto peření vždy pokládejte na rošit. Právě kvůli tomu se prodávají pekáčky s vlastním vnitřním rošitem. Zvýší úroveň i vzhled vašich peřených zářitostí asi tak o tisíc procent.

- Podlévání

Budete-li péct pěti teplotě od 180 stupňů výš, brzy zjistíte, že tuk odkapávající do pekáče prská na všechny strany. Když náhodou zasáhne spirálu peřícího tělesa, hezky to pěti zasyčí a zakouřte. Otevřete troubu, vyvalí se na vás oblaka dýmu a poběžíte si pro silný šistiš na pěi peřeniny, protože nikdo nemá rád pěi šiši a šapeřenou troubu – zejména má-li prosklená dvířka. Proto by v pekáče, když se peře maso, nemělo být jen tuk, ale i nějaká tekutina. Podlévat můžete vývarem, jde-li vám o silnou omáčku, ale stejně tak staví i voda.

- Pěelévání Suchý horký vzduch v troubě vysušuje, našití na to zabírá potírání tukem. Vzpomeňte si na následnou veřní péři o pokůku, když jste u moře. Tělová másla jsou tam naprostá nezbytnost. A tak i masu š jině surovině v troubě byste neměli chtít vyrobit káru podobnou rozpraskané pědě kdesi u Sahary. Proto bhem peření pěelévajte. Pozor, nepřelévajte vřím výpekem, který najdete v pekáče, ale jen tukem, který plave nahoře. Chci trochu obratnosti š řiči, ale zas tak těžký úkol to není. Āeím vyšší teplota, tím šastěji pěelévajte. Āeím okamžiku dopěření, tím šastěji pěelévajte. Těeba co pět minut bhem poslední štvrt hodiny peření.

- Obracení

A konečně: vřt kusy byste měli aspoň jednou, měkne v polovině peření, otočit vřru nohama, do nahoru. Vře ve jménu lepš; í chuti, barvy a kárupavějš; í káruky. tradiční trouby totiž peřou nerovnoměrně, někde víc a někde míň. Tuto nevýhodu umí odstranit horkovzdušný oběh, ten dokonce zrychlí peření o to víc vysušuje. Já ho na maso nikdy nepouštím.

4. Nechte odpořnout Povím vám teě, co se děje uvnitř masa, když ho peřete v troubě. Maso se na povrchu zatahuje a tlačí veškerou uvolněnou šavu doprostě. Když po upeření maso hned rozkrojíte, veškerá ta nahromaděná šava vyteě. Krom toho, že to je poněkud nepraktické a zvyšuje nároky na úklid po vaření, taky se pěipravíte o kus šavnatosti. Někdy se však kašdá kapka hodí, zejména pokud peřete hodně libové maso. Po upeření proto vždy nechte maso odpořnout, nejlépe trochu zakryté, aby rychle neztrácelo teplo. Dáte tím masu šanci, aby se zase trochu uvolnilo a šava se rozprostěla rovnoměrně uvnitř. U kousků velikosti 1-2 kg počítejte s 10-15 minutami odpořinku. U peřeného kuřete – jen s ohledem na kárupavou káru – š maso nezakrývejte a dobu zkrášte na pouhých pár minut. Pěed podáváním je odšatě veškerých provázek, protože na talíř nemá pěijít nic, co je nejdě, s výjimkou šízových jehel. Zatímco maso odpořívá, z výpeku byste měli pěipravit šavu. Pěedevřím tak, že ji pěeděte, zbavíte pěbyteř zahustíte. Možnosti jsou úplně stejné, jako u duření v minulém díle tohoto kuchařského seriálu, takže se odkazují tam.

Tyhle štyři body tvoří skoro celé tajemství peřených jídel. Existují ještě jiné aspekty peření, které jsem nezmiňuji jako například nedosažitelnost dokonalého peřeného kuřete a jiné záhady, ale ty si nechám na někdy jindy pro úplnější samostatné šlánky, protože jsou to poměrně závažná témata.

Prozatím se budete muset spokojit s receptem na téměř dokonalé peřená kuřete. (bude tu zítra) Můžete si na něj jednotlivé kroky peření přknat provřit bod po bodu. FLORENTÝNA

