Moderní babictví 11, 2006

VAŘENÍ NA TŘI DNY

Milé čtenářky.

Martin už je sice za námi, ale nic přece nebrání tomu, abychom si „martinskou husu“ neupekly i jindy, kdy je příležitost a sejde se rodina nebo přátelé. V současné době nemusíme čekat, až hospodyně vychová z malých zlatých kuliček pořádnou husu. Vůbec už si neumíme představit, co to dalo práce, aby byly housata zdravá, přibývala jak na váze, tak na krásném peří. Kvůli peří se musely husy každý den řádně vykoupat, a když se škubaly, tak to také nebyla legrace a během jejich života se to dělo u těch, co končily na stole o poutích, dvakrát a u martinských třikrát. K tomu pečení šišek, ty musely mít zase správnou velikost, aby se namočené vkládaly dobře huse do volete. Vzpomínáte si na paní přednostovou z filmu „Ostře sledované vlaky“? Taková husa je pro jednoho nebo dva strávníky přece jen „velké sousto“. K dozlatova upečené huse nebo kachně je výborné kysané zelí a bramborové i kynuté houskové knedlíky. Samozřejmě že můžeme podat k upečené kachně nebo huse jen šťouchané nebo v kmínu vařené brambory a obložit ji pečenými jablíčky. „Proti gustu žádný dišputát“, jak se říkávalo. Já si ale myslím, že porci mladé husy, na talíři obložené zelím a houskovými či bramborovými knedlíky pokapanými vypečenou šťávou, neodolá ani ten, co stále opakuje, jak je česká kuchyně nezdravá. Pro koho je toto maso těžké, může připravit pečené kuře v kysaném zelí. Husu tedy připravujeme, když se sejde víc strávníků, ale ani tehdy se většinou nespotřebuje vše co máme na oběd nachystáno. V čísle 9 Moderního babictví, určitě ho všechny máte, jsem pro Vás napsala způsob přípravy dušeného kysaného zelí, houskových i bramborových knedlíků a ze zbytků masa výbornou paštiku. Nechci se opakovat, a proto jsem tentokrát pojala „Vaření na tři dny“ trochu jinak.

Doufám, že se zlobit nebudete a budete s mými radami a doporučeními spokojeny tak jako doposud. Alespoň podle ohlasů některých z Vás. Za všechny tyto ohlasy děkuji. Abychom měly připraveno také něco sladkého, mám pro Vás předpis na medové vánoční řezy, které pekla moje maminka a říkala jim „válečné“. Snad proto, že se pekly hlavně v době druhé světové války a nebylo na ně třeba mnoho cukru a tuku. Na med byly na zahradě včely a na vejce po dvoře běhaly slepice. Hospodyně měla sice od úřadů předepsáno, kolik vajec musí jedna slepice každý měsíc snést a ten počet také musela odevzdat. Protože ale každá hospodyňka si slepice jak mohla předcházela, snesly vajíček víc a zbylo i pro kuchyni. Když byly děti nemocné, mámy utřely čerstvý žloutek s medem, a to byla dobrota. Byla to jakási odměna za to, že sbíraly na posekaných polích klasy, které tam po sklizni zůstaly. Pamatuji se, jak se závodilo, kdo bude mít větší „kytku“. Ze stejného těsta se připravoval o pouti také dort s ořechovou náplní a tomu se neříkalo „válečný“, ale „plackáč“ nebo „zázrak“. V současné době se prodává v cukrárnách téměř shodný a říká se mu „medovník“. Pokud ho upečete a naplníte vařeným ořechovým krémem, budete sklízet jen samou chválu. Tak ať se povede.

Polévka z husích drůbků:

Krk a křídla, pokud máme srdce a žaludek, tak přidáme, vše očištěné a oprané ve slané vodě. Na žaludek během čištění opravdu pozor, protože musí mít sloupnutou vnitřní vrstvu ztvrdlé sliznice a krk, který zase někdy má uvnitř zbytek volete. Prohlédněte proto žaludek i krk řádně také z vnitřní strany. Takto připravené vložíme do studené vody. Přidáme 4 kuličky nového koření, 4 kuličky celého pepře, špetku mletého zázvoru nebo opravdu malý kousek celého a 1 cibuli i se slupkou.

Pomalu zahříváme a pozvolna vaříme asi 2 hodiny. Měkké maso vyjmeme, polévku procedíme a do vývaru přidáme nakrájenou osmaženou kořenovou zeleninu, část obraného masa pokrájeného na malé úhledné kousky. Okořeníme muškátovým květem, špetičkou mletého zázvoru a drobně nasekanými zelenými bylinkami. Zavaříme pokud možno domácími nudlemi nebo játrovými knedlíčky, případně játrovou rýží. Předpis na domácí těstoviny máte napsaný v Moderním babictví č. 8. Dnes to bude jednoduchý svítek a játrové knedlíčky.

Játrové knedlíčky do polévky:

150 g drůbežích nebo vepřových jater, 1 vejce, 1 lžíce másla, mletý pepř, muškátový květ, majoránka, větší stroužek česneku, sůl, trochu strouhanky

Najemno umeleme 150 g drůbežích jater. Utřeme lžíci másla se solí a 1 žloutkem, přidáme umletá játra, špetku mletého muškátového květu, pepře, utřený česnek, majoránku, zahustíme jemnou strouhanou houskou a opatrně zamícháme sníh z 1 bílku. Na strouhankou nebo hrubou moukou posypaném prkénku utvoříme malé kupičky - knedlíčky a hned je zavaříme do vroucí polévky. Vaříme je podle velikosti 3–5 minut. Vařené vyplavou na povrch.

Svítek do masového vývaru:

3 žloutky, 3 bílky, 3 lžíce hrubé mouky, sůl, drobně nasekaná petrželka a máslo nebo olej na vytření pánve

Dotuha ušleháme bílky se solí, opatrně vmícháme žloutky a mouku s petrželkou. Usmažíme postupně na vymaštěné pánvi na obou stranách. Hotové pokrájíme na proužky, kostičky nebo formičkou vykrájíme hvězdičky, lístečky nebo kolečka. Do vývaru vkládáme nejlépe až na talíři.

Rada:

- bílky na tuhý sníh nejlépe ušleháme, pokud přidáme do bílků před šleháním špetičku soli
- z nudlového těsta vyválíme tenkou placku a formičkou vykrájíme malá kolečka.

  Krátce do růžova je na pánvi osmažíme na másle nebo oleji a podáme jako vložku do polévky zvlášť na malé misce
- některé kuchařky tuto polévku ještě zahušťují světlou jíškou
- místo knedlíčků vkládáme do vývaru lžičkou vykrajované nočky. Je to mnohem rychlejší
- ještě rychlejší zavářka je, pokud připravíme těstíčko o něco řidší a protlačíme je struhadlem nebo cedníkem s většími otvory
- někdy se přidává drobně nakrájená a na másle osmažená cibulka
- místo játrových knedlíčků připravíme stejným způsobem knedlíčky masové a játra použijeme jinak

Husa nebo kachna po staročeském způsobu:

Řádně očištěnou kachnu nebo malou husu posolíme a pokmínujeme na povrchu i uvnitř, podlijeme trochou horké vody a vložíme do rozehřáté trouby. Po krátkém zapečení kachnu obrátíme hřbetem nahoru, přiklopíme a pečeme až bude hřbet nazlátlý. Kachnu opět otočíme a naplníme třemi oloupanými a jádřinců zbavenými jablky. Břišní otvor sepneme kuchyňskými jehlami, nebo v případě, že je nemáme, zašpejlujeme. Opět podlijeme a přikrytou dopečeme. Musíme ji často polévat nebo potírat vypečenou šťávou, aby dostala krásně červenou a křupavou kůrčičku.

Plzeňská kachna s čočkou:

400 g čočky, 1 cibule, 4 dl piva, tymián, sůl, kmín, saturejka a samozřejmě kachna. Na posypání na talíři nebo servírovací míse asi 3 sladkokyselé okurky

Přebranou a propláchnutou čočku krátce namočíme do studené vody, kachnu omyjeme, prosolíme a pokmínujeme. Vložíme ji do pekáče, podlijeme polovinou piva a přiklopenou zapečeme asi 30 minut v dobře vyhřáté troubě. Po tomto zapečení kachnu vypečenou šťávou několikrát polijeme, podlijeme zbylým pivem a kolem nasypeme syrovou okapanou čočku promíchanou s tymiánem a saturejkou. Posypeme nakrájenou cibulí a takto upravenou pečeme ještě asi 40–50 minut, dokud kachna nemá krásnou červenou a křupavou kůrčičku. Rozdělíme na 4 porce a na servírovací míse nebo přímo na talíři obložíme čočkou a posypeme drobně nakrájenou okurkou. Kdo má rád smaženou cibulku, nakrájí ji nadrobno, osmahne do růžová a čočku posype místo okurek. Okurkou nakrájenou do vějířku dobroty ozdobí.

Rada:

- kdo má rád osmaženou cibulku, nakrájí ji nadrobno, lehce osmaží a čočku posype cibulkou. Okurkou nakrájenou do vějířků čočku ozdobí
- k takto upravené kachně se výborně hodí salát z kysaného zelí

Paštika ze zbytků pečeného i vařeného:

250 g zbytků pečeného kachního nebo husího masa, 400 g syrového vepřového masa, nejraději vykostěné ramínko, 150 g drůbežích nebo vepřových jater, 1 lžíce hladké mouky, 3 lžíce mléka, 1 vejce, 1 cibule, 1/2 rohlíku, mletý bílý pepř, mletý muškátový květ, mletý zázvor, sůl a 3–4 lžíce vypečené šťávy nebo vypečeného sádla

Vepřové maso nakrájíme na kostky, osolíme a necháme v lednici do druhého dne proležet. Nakrájíme rohlík nebo 2 lžíce strouhanky a pokapeme větší polovinou mléka. Na vypečeném sádle zpěníme cibuli, promícháme s připraveným masem a všechno společně dvakrát jemně umeleme. Přidáme koření, ve zbylém mléce rozšlehané vejce, šťávu z kachny a vše dobře našleháme. Naprosto hladkou masu vložíme do dobře vymazané formy a zakryjeme alobalem tak, aby přesahoval přes okraj formy. Pečeme ve vodní lázni asi 90 minut při teplotě 180 stupňů. Upečenou paštiku necháme dostatečně vychladit, vyklopíme a zabalíme do alobalu. Osvědčilo se mi, vyložit chlebíčkovou formu, ve které paštiku peču, tenkými plátky anglické slaniny.

Rada:

- paštiku si můžeme podle svojí chuti různě vylepšovat: přidáme spařené nakrájené nebo nasekané mandle, na tuku osmahnuté nadrobno nakrájené hříbky nebo sterilované žampiony, místo mléka použít smetanu, sklenku bílého vína nebo lžíce brandy. Je možno použít i víno červené, hlavně do paštiky ze zvěřiny, ale vždy by to mělo být víno suché
- pokud rády paštiky připravujete, nachystejte si do skleničky se zabroušeným víčkem doma vyrobené *paštikové koření.* Například: *15 kuliček pepře, 7 kuliček nového koření, 2 hřebíčky a kousek velkého bobkového listu* nebo *1 celý menší.* Koření propláchneme a v mírně teplé troubě osušíme. Vychladlé umeleme spolu se špetkou tymiánu, mletého zázvoru a muškátového květu. Po umletí prosejeme na hustém sítku a uchováme v tmavé skleničce. Samozřejmě, že si paštikové koření můžeme koupit už namíchané a připravené v obchodě. Doma si ale namícháme podle vlastní chuti

Kuřecí stehna v kysaném zelí:

Do pekáčku rozložíme vrstvu kysaného zelí, kolečka cibule a na to rozložíme stehna (nic nebrání tomu, abychom použily celé kuře, ale vždy by měly být jednotlivé porce), osolíme, lehce posypeme grilovacím kořením nebo mletou paprikou. Poklademe plátky anglické slaniny, zbylou cibulí a pečeme v dobře vyhřáté troubě asi hodinu. Podlévat většinou není třeba, protože zelí má dost vlastní tekutiny.

Pokud chceme, aby mělo maso červenou kůrčičku, tak před dopečením slaninu z masa odstraníme.

Rada:

- maso, které pečeme, nikdy nepoléváme, ale jen vodou nebo lépe vývarem podléváme
- aby pečené maso dostalo tu správnou barvu, vždy poléváme nebo potíráme jen vypečenou šťávou
- pokud někomu nedělá dobře kachní maso, nebo musí držet dietu, pro toho stejným způsobem připravíme kuře
- do kachny nebo husy vložíme po zapečení oškrábané brambory
- kolem stehen propícháváme během pečení kůži kuchyňskou vidličkou, aby se tato místa lépe propekla
- neměly bychom zapomenout před servírováním huse na nohy navléknout papírové manžety
- husu nebo kachnu naporcujeme na prkénku a vypečenou šťávu z pekáče slijeme. Naporcované dílky masa narovnáme zpět, abychom je snáze uchovaly teplé
- nic nebrání té kuchařce, která chce předložit na stůl husičku celou, aby ji porcovala na stole přímo z pekáče. Měla by ale vědět, jak správně a bez potíží se jí to podaří
- *jak dělíme husu:* nejdříve odřízneme stehna a křídla s částí prsou. Pokud máme husu velkou, můžeme rozstřihnout stehna ještě na půl. Pak rozstřihneme trup tak, že budeme mít zvlášť záda a prsa. Prsa rozstřihneme ještě podél hrudní kosti na polovinu a každou rozdělíme na tři

porce. Někdy se stane, že prsní kost nemůžeme přestřihnout, to se stane zvlášť u starší husy a málo ostrých nůžek. V tom případě maso z kosti sundáme, u dobře upečené to nebude žádný problém. Ze hřbetu z tak zvané kobylky ještě můžeme udělat dvě porce. Protože se při každém porcování stane, že to nejchutnější se rozdrobí, přidávejte ho k porcím, které mají menší podíl masa. Z husy můžeme nastříhat a nakrájet asi 12 porcí. Z kachny to bude samozřejmě méně, stejně jako z malé husy. Znám ale labužníky, pro které je polovina kachny přiměřená porce. Budete-li připravovat kachnu pro někoho, jehož apetit neznáte, raději si to opatrně včas zjistěte, aby zbylo na všechny. Mohlo by se Vám stát, tak jako kdysi mně, že budete požádána s milým úsměvem o kousek chleba a za tuto ochotu Vám host rád ušetří práci s porcováním a obslouží se sám.

Houbový kuba vánoční

300 g krup nebo trhaných krupek, 200 g sušených hub – část by měla být černých, 2–3 cibule, 100 g sádla, 3–5 stroužků česneku, kmín, černý mletý pepř, majoránka, asi 3/41 vody na vaření krup a lžíci sádla na vymaštění pekáče

Kroupy vypereme ve studené vodě (několikrát vyměníme), zalijeme čistou a necháme několik hodin namočené, aby se rychleji uvařily. Drobně nakrájíme 1 cibuli a ve větším kastrolu necháme zpěnit. Do cedníku vysypeme namočené kroupy (vodu, ve které byly nemočené zachytíme), necháme okapat a přendáme na zpěněnou cibulku. Chvíli mícháme, aby se tekutina částečně odpařila. Namícháme si vývar s vodou z krupek, abychom měly 3/4 litru tekutiny a tu nalijeme na osmahlé kroupy. Tekutiny by mělo být asi dva prsty nad kroupy. Přikryté dusíme v troubě. (Pokud troubu nemáte, tak pomalu, při mírné teplotě vařte.) Zatím vypereme sušené houby a necháme je 30 minut namočené ve studené vodě. Nakrájíme a na sádle lehce osmažíme zbylou cibuli. Houby slijeme, necháme okapat a vložíme na osmaženou cibuli. Přidáme kmín a dusíme asi 20 minut. Do podušených přidáme změklé kroupy, se solí utřený česnek, čerstvě umletý pepř a mezi prsty rozdrcenou majoránku. Dobře promícháme, podle chuti dosolíme, opepříme a do sádlem dobře vymaštěného pekáčku rozetřeme. Povrch ještě mírně pokapeme sádlem, nebo pokud máme domácí škvarky, posypeme a pečeme v rozehřáté troubě asi 30 minut při vyšší teplotě (200 stupňů). Kuba by měl dostat při pečení krásnou kůrčičku. Jako přílohu podáme sladkokyselé okurky nebo salát z kysaného zelí. Můžete použít předpis z Moderního babictví č. 10. Vůbec nebude vadit, pokud podáte jen zelí samotné, zvlášť když jste samy nakládaly.

Rada:

- pokud nemáte kroupy rády nebo Vám nedělají dobře, připravte kubu z rýže
- stejně tak použijeme místo krup těstoviny
- kroupy dobře nahradíme i brambory vařenými v kmínu. Nesmíme je ale zcela uvařit jen ovařit, protože se budou ještě půl hodiny zapékat s houbami a kořením

Medové řezy:

120 g moučkového cukru, 100 g medu, 60 g tuku, 400 g hladké mouky, 20 g kakaa, 2 vejce, 1 menší lžíce jedlé sody, 1 prášek do perníku, 1 lžíce skořice, kůra z 1 řádně umytého citrónu, vanilkový cukr, ořechová náplň a rybízová zavařenina nebo rybízový rosol

Do kastrolu s vodou vložíme hlubší mísu a šleháme vejce, cukr, med, tuk a jedlou sodu. Šleháme až do hustého krému. Mísu vyndáme z vody a šleháme do zchladnutí. Smícháme ostatní přísady s moukou a vše přidáme do uvařeného krému. Na vále řádně vypracujeme těsto tak, aby se nelepilo na pracovní desku. Těsto si rozdělíme na tři díly a hned vložíme zpět do mísy nad horkou vodu, aby se snáz rozválelo (jak chladne tak tuhne). Co nejrychleji vyválíme těsto na tři placky, pomocí válečku přeneseme na tukem vymazaný plech, rádýlkem nakrájíme na stejně široké pruhy, propícháme vidličkou, aby se při pečení neutvořily bubliny a okraje těsta zarovnáme. Odkrojené kousky hned vložíme do teplé mísy a upečeme ve středě teplé troubě (asi 180 stupňů). Hned, jak placku vyndáme z trouby, dokrojíme naznačené pruhy. Po vychladnutí úplně ztvrdnou a už bychom je těžko nakrájely.

Po několika dnech po naplnění budou krásně změklé a všichni si pochutnají. Výhodou je, že tyto řezy si můžeme připravit podle času, který nám vyhovuje a naplnit až později. Placky vydrží zabalené v alobalu nebo potravinové fólii v chladu dosti dlouho.

Při plnění potřeme dva pláty rybízovou zavařeninou a tak jako na všechny ostatní rozetřeme krém. Postupujeme tak, že nepotřené pláty položíme na náplň a přitiskneme. Opět potřeme dostatečně silnou vrstvou náplně a tak pokračujeme až budou řezy vysoké, jak jsme si představovaly. Povrch a boky potřeme náplní a ozdobíme ořechy. Pokud máme kandované višně, použijeme na ozdobu i ty. Před podáním můžeme pro ty, kteří neodmítají šlehačku, ještě dozdobit šlehačkou. Tyto řezy nebo dort v případě, že jsme se rozhodly, musíme nechat v chladu proležet alespoň dva dny, aby byly placky změklé. Pak teprve krájíme a zdobíme šlehačkou.

Rada:

- práci s přípravou tohoto dortu nebo řezů si rozdělíme do několika dnů. Jeden den upečeme placky, další den připravíme náplň, nebo jen část náplně a další den ji doděláme. Pak necháme řezy nebo dost asi dva dny rozležet.

Ořechový krém vařený:

Na ořechový bešamel: 100 g másla, 100 g hladké mouky, 50 g cukru, necelý 1/2 l studeného mléka, 300g strouhaných ořechů.

Na krém: 400 g másla, 150 g cukru, vychladlý ořechový bešamel

Při mírné teplotě rozpustíme ve větším kastrůlku máslo, odstavíme z ploténky, přidáme mouku, vrátíme zpět na ploténku a řádně mícháme, aby se vytvořila krásně lesklá hmota (jakýsi knedlík). Stále mícháme a po malých částech přiléváme mléko. Může se stát, že se utvoří žmolky. Nic se neděje, jen stále míchejte a při nejnižší teplotě prohřívejte. Utvoří se krásná hustá a hladká kaše. Necháme zchladnout a zatím utřeme máslo s cukrem. Do napěněného přidáváme po lžících prochladlý bešamel. Nejdříve krém třeme a pak ručním šlehačem krásně našleháme. Hodně nabude. Je sice pracnější, ale budete určitě nadšeny jak bude dort nebo řezy budou čím déle chutnější.

Rada:

- krém na plnění, který jsme si připravily předem a máme v chladu, nikdy nesmíme zamíchat hned po vyndání, srazil by se

- zbytek krému, který jsme nechaly minulý den ve zdobícím sáčku, také nesmíme hned použít. Nejen, že je na zdobení příliš tuhý, ale také by se srazil
- základ tohoto jíškového krému, jak se mu také v kuchařkách říká, můžeme různě chuťově pozměnit
- bešamel zředíme studenou silnou kávou a kouskem čokolády
- bešamel zředíme studeným kakaem a kouskem čokolády
- zvlášť v letních měsících je tento krém výhodný, protože nekysne zdaleka tak brzy jako jiné

Jednoduchý kávový krém:

1/2 l sladké smetany na vaření, 1 1/2 balíčku vanilkového pudinkového prášku, 200 g másla, 3 lžíce silné černé kávy, 150 g moučkového cukru. Pokud máme opravdu čerstvá vejce, přidáme ještě 1 žloutek.

Větší množství smetany dáme vařit a do zbytku rozmícháme pudinkový prášek a za stálého míchání vlijeme do horké smetany. Jakmile pudink zhoustne, sundáme z ploténky a dáme vychladit.

Máslo utřeme s cukrem (a žloutkem) do pěny a po lžíci přidáváme vychladlý pudink. Každou lžíci vždy řádně zatřeme. Po zašlehání pudinku přidáváme po kapkách černou kávu a také vždy zašleháme. Podobně jako u předešlého krému bychom měly mít náplň krásně našlehanou. Pláty potřeme tak, jako u jíškového ořechového krému, ale nepoužijeme rybízovou zavařeninu.

Rada:

- aby se na chladnoucím pudinku neutvořil škraloup, přikryjeme ho pokličkou a občas zamícháme
- tekutinu, pudink nebo kaši přidáváme vždy pomalu a řádně zašleháme nebo zatřeme. Při přidání většího množství se stává, že se krém srazí a s napravováním budeme mít další zbytečnou práci

Zvláštní rada: vařte s láskou pro své drahoušky a pokud se Vám do toho nechce nebo opravdu nemáte čas, věřte, že se nic neděje. Nakupte polotovary, jděte do restaurace nebo potenciální pomocníky nenápadně popostrčte.

Přeji Vám všechno hezké a jen radost a spokojenost v příštím roce 2007.

Anna Čepická