

Z kuchyně biochemika

Quatre recettes...

Milý čtenáři a vážený vařiči, autor musí smutně konstatovat, že žil v bláhové naději, že něco napsat je snazší, než něco uvařit. Pravý opak je však pravdou. Postupně zjišťuje, že když to, o čem vůbec nepřemýšlí a dělá „levou zadní“, má napsat do předpisu, je to je věc víc jak přetěžká. Nakonec mu zbývají jen dvě možnosti: Buď bude každý předpis v rozsahu menšího slovníku nebo všechny tyto úvahy hodí za hlavu a přepisy napíše tak, jak už je psal tzv. Apicius v Římě okolo počátku našeho letopočtu. A tak autor zvolil variantu druhou, která předpokládá, že o předpisy a jejich realizaci se zajímají opravdoví vařiči a pro ty není tak těžké něco uvařit podle návodu.

Polévka je francouzská, říká se jí ratatouille (česky čteno ratatuj). Lze ji jíst při každé příležitosti, autor zatím nikoho nepotkal, komu by nechutnala včetně vegetariánů (v tomto případě se užije kostka zeleninového bujónu).

Ratatouille.

1 cibule
2 střední lilky (baklažány)
4 cukety (cca 15 cm velké)
4 větší rajčata
1 dl červeného vína
olej, česnek, dobromysl, ostrá paprika, sůl, polévková kostka (masox, slepičí bujón)

Lilky a cukety oloupeme a nakrájíme na kostky. Nakrájíme na drobnou cibuli a osmažíme ji do zlatova na oleji. Přidáme nakrájené lilky, cukety a nakrájená rajčata (mlsní je mohou oloupat event. odstranit zrníčka), promícháme, přidáme víno a půl rozdrcené kostky. Dusíme za občasného míchání tak dlouho, až se lilek rozvaří a směs zabustí. Pak dochutíme přidáním dobromysli, česneku rozetřeného se solí, kdo má rád ostré si přidá ostrou papriku (chilli lze přidat hned na počátku). Dusíme ještě chvíli a podáváme.

Ratatouille lze jíst teplý či studený, sladký či ostrý. Jako příloha se hodí bílý či tmavý chléb, autor ho poprvé jedl se špagetami. Pokud nejsou k dispozici cukety uvedené velikosti, lze užít v ekvivalentním množství i větší. Je třeba ovšem říci, že ty menší jsou nejlepší.

Druhý předpis je na tzv. autorskou specialitu. Francouzi si nesmírně cení dršťky a není to nic laciného si je koupit. Autor se francouzským vzorem inspiroval a pokusil se vytvořit něco „domácího“. Z těchto pokusů vzniklo něco, co autor nazývá „synthetické žížaly“. Experimentálně pak bylo zjištěno, že chutnají i některým lidem, co dršťky nejí. Nutno dodat, že při jídlu měli oči zavřené.

„Synthetické“ žížaly.

1 kg drštěk
4 rajčata
4 papriky (červené)
cibule
červené víno,
(červené potravinářské barvivo)
olej, škrob, polévková kostka (Masox)
dobromysl, paprika (sladká event. i ostrá), česnek, sůl, pepř

Syrové dršťky dobře promyjeme, odstraníme případně se vyskytující tuk a uvaříme je do měkka. Při vaření vyměníme 3-4 krát vodu, doba vaření bývá 8-10 hod (Autor je vaří pokud možno ve dnech, kdy kouká dlouho do „bedny“). Zásadně nevařit v tlakovém hrnci, dršťkovou „vůni“ je nejlepší oddestilovat s vodní parou.

Vychladlé uvařené dršťky nakrájíme na cca 5 mm široké pásky tak, aby pásky byly co nejdelší. Dršťkové nudle dáme do kastrolu, zalejeme červeným vínem (není nutné otvírat novou láhev, stačí i víno, co už chy-

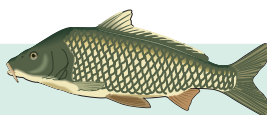
tilo „vzduchový šmak“) a povaříme. Pokud se dršťky nevybarví podle našeho nároku dost intenzivně, lze k vínu přidat potravinářské barvivo resp. je nejprve povařit ve vodném roztoku barviva a pak dobarvit vínem.

Nakrájíme cibuli na tenká kolečka a do zlatova osmažíme na oleji. Přidáme nakrájená rajčata (lze je oloupat i odzrnit), na proužky nakrájené papriky, dršťky, zalejeme vínem (samozřejmě tím, ve kterém jsme dršťky barvili), přidáme polévkovou kostku a dusíme až do rozvaření rajčat. Ochutíme podle našeho gusta dobromysli, česnekem rozetřeným se solí (pozor, kostka je slaná), sladkou a/nebo ostrou paprikou a pepřem. Zabustíme škrobem rozmíchaným ve vodě (víno je lepší) na hustotu, která nám nejvíc vyhovuje. Ochutnáme a eventuelně dokořeníme.

Lze podávat s rohlíkem, grahamem, chlebem, pommes frites, topinkou, podle toho co si myslíme, že nám k žížalám bude nejlépe chutnat. Autor k žížalám pije červené.

Pokud by někdo chtěl přidat jiná voňavá koření (tymián, saturejka,..), či vařit od počátku s pfeferonkama, fantasií se meze nekladou. Rovněž tak případně změně potravinářského barviva. Pak to už ovšem nebudou žížaly, ale třeba kožené tkaničky (barva hnědá -viz Zlaté opojení).

Dobrou chuť
RNDr. J. Fischer



A když jsou ty vánoce... Kapra marinovaný po židovsku: (studený předkrm)

Kapra vykostíme, nakrájíme na porce, osolíme, pečeme na oleji. Pečeného kapra vyjmeme do nádoby, ve které jej budeme marinovat (nejlépe kamenina). Do výpeku přidáme krájené žampiony, na kolečka cibuli, sterilovaný kopr, česnekovou pastu ... dusíme, zastříkneme bílým vínem, vodou, citronovou šťávou ... podusíme, navršíme na porce kapra, necháme vychladnout. V chladu marinujeme nejméně 24 hodin!

Podáváme se zeleninou navršenou na porci kapra, zdobíme citronem. -mn-