


Provozní předpis jednotky kuchyně























Vypracoval: Ing. Jiří Zbytovský
Zkontroloval: Ing. Jiří Zbytovský
Schválil: Ing. Jiří Zbytovský
Poslední revize: 24.04.2023

aktuální verze dokumentu vždy [zde](#)

Legenda

- Číselná hodnocení jsou ve formátu: **čas / osobní hodnocení** (vzrůstající hodnoty 1 až 3)
 - čas brutto: **1:** < 30 min **2:** 30-90 min **3:** > 90 min
 - hodocení: **1:** dobré **2:** velmi dobré **3:** nejlepší
- hnusná jídla nejsou součástí tohoto dokumentu
-  moje vlastní technologie, čili nebezpečné, nejíst!
- *kurzíva* možná varianta v postupu (dle rozhodnutí technologa)
- **tučné písmo** klíčové kroky či nezvyklé suroviny, které je třeba předem zajistit
- *Takovýto text je abstraktním popisem, jaký je smysl celého receptu, když je třeba vysvětlit o co tady jde.*
- | disjunkce
- ~ přibližně
- @ při
- 5÷10 rozsah
- (s), (l) tuhá fáze, kapalná fáze
- LIC level control, čili přidávat vodu na udržení konst. hladiny | alespoň minimální hladiny
- Lm lžička malá kávová (v případě (s) vrchovatá, nikoliv zarovnaná)
- Lv lžíce velká polévková (ditto)
- quench zchlazení směsi smícháním se studenou hmotou (nejrychlejší způsob chlazení)

Obsah

Legenda.....	1
Misc.....	3
Přílohy.....	3
Karamel 	3
Pribináček s DIY příchutí 1/3.....	3
Zakysaný okurkový salát 1/3 	3
Nudle s olejem 1/3 	3
Pomazánka z červené řepy 1/3.....	3
Různé tousty 1/2 	4
Instapožer.....	4
Krupicová kaše s karamellem 1/1 	4
Rýže s vejcem 1/1 	4
Vostrý brambory 1/2 	4
Levné suši po česku 1/1.....	4
Pasta aglio olio 1/3.....	4
Pasta s česnekovou pastou 1/3 	4
Simple.....	5
Čočka 2/2 	5
Lečo 2/2.....	5
Smaženice 1/2.....	5
Těstoviny s defaultní omáčkou 2/2 	5
Tunak tunak tun 2/3.....	5
Spaghetti Carbonara 2/3.....	5
Pseudovietnamské nudle 1/3 	6
Rizoto s vařeným masem 2/2 	6
Pečená ryba 2/1.....	6
Takové jakoby tako 2/2 	6
Normal.....	6
Červená játra 2/3 	6
Raguláš 3/3 	6
Tikka Masala 2/3.....	7
Chilli con carne 3/3 	7
Zelené fazolky na slanině 2/2.....	7
Krutý gnoče se špenátem 2/2.....	7
Těstoviny s cukýnou 2/2 	7
Dělostřelecká bašta 2/3 	7
Rizoto s mořskými potvory 2/3.....	8
Pohanka s fazolí 3/2.....	8
Vepřové plátky Hellmans 2/3.....	8
Prostě kuře. 3/2.....	8
Kuře na medu 3/3.....	8
Kuře na kari 3/2.....	8
Polévky.....	9
Vývar 3/2.....	9
Heretický boršč 3/3 	9
Česnečka 2/2 	9
Francouzská cibulačka 2/2.....	9
Dýňová polévka 2/1.....	10
Pečení.....	10
Perník 2/3.....	10
Perník s koksem 2/3 	10
Lembas 2/3 	10

Misc

Přílohy

Brambory: ~200 g (hm. za syrova i vařené). Vařit ~ 4 min od vložení do vroucí vody, průběžně kontrolovat

Těstoviny: 100 g na osobu

Rýže: 60÷80 g. Občas zamíchat, jinak se připeče ke dnu. Čas různý, ale min. 12 min, po této době kontrolovat každou minutu, protože měknutí je nelineární a v kritický moment se rýže velmi rychle rozvaří

Pohanka: stejně jako rýže. Případně vařit jen 5 min a pak nechat dojít pod pokličkou

Vařená vejce: aby byl měkký žloutek, vařit 5 min od vložení do vařící vody

Fazole: při vaření nabydou asi 3x, takže 400 g plechovky ~ 130 g syrových

Karamel

Samotný bílý cukr pyrolyzovat na pánvi za stálého míchání. Cukr se nejprve roztaví a pak začne hnědnout, reakci nechat proběhnout do libovolné konverze. Určité kouření je akceptovatelné, ovšem jakmile začne silně zapáchat spáleninou, ztlumit ohřev – koksování je nežádoucí! Jakmile začne náhle pěnit, brzy odstavit, to je pak příliš aromatické. Po dosažení specifikace odstavit ohřev, nechat chladnout ~2 min a připravit **jeden z produktů**: †

1) Přidat 1:1 vodu → za pokojové či nižší teploty je to velmi viskózní, vhodné např. jako poleva na zmrzlinu

2) Přidat 1:2 smetanu 33%, mírně osolit → bude to tuhé leč měkké, dobré jako karamelky na přímou konzumaci

3) zředěný aq. roztok → směs je méně viskózní a snáze se s ní manipuluje, vhodné jako přísada do jiného jídla

† **POZOR**, karamel může být nad 100°C a při přidávání vody pak dochází k prudkému **BLEVE!**

→ vodu přidávat opatrně, intenzivně míchat – důležité i proto, že čistý karamel je při 100°C tuhý, gumový.

Při rychlém nalití vody dojde k zchlazení bez promíchání → tuhý karamel plave ve vodě a promíchat už nelze.

Při nižší teplotě nastává skelný přechod, to se pak dost špatně čistí!

Pribináček s DIY příchutí 1/3

Smíchat 150 g měkkého tvarohu polotuk | plnotuk, 50 g zakys. smetany, 1 Lm vanilla cukru, *trochu čekankového sirupu*. Rozmíchat ručně | našlehat šlehačem @max power.

Zakysaný okurkový salát 1/3

Oloupat a nastrouhat 2 okurky, posolit a nechat 5 minut stát na sítu, aby roztok permeoval ven. Matečný roztok vypít, filtrační koláč převést do misky a zamíchat zakys. smetanu, sůl, pepř, 2 rozdrcené stroužky česneku, *trochu pažitky, trochu kopru (klidně mražený)*, trochu olivoleje.

Nudle s olejem 1/3

Uvařit nudle, a to více než al dente, ale nesmí se lepit. Při filtraci quenchnout studenou vodou. Smíchat s řepkovým olejem. Nechat ustálit na ~25°C a jíst jen tak.

Pomazánka z červené řepy 1/3

Nastrouhat 500 g uvařené červené řepy (část na jemném, část na hrubém struhadle). Smíchat s hrstí nasekaných vlašských ořechů, přidat 2 rozdrcené stroužky česneku, dle konzistence přidat majonézu, kys. smetanu, bílý jogurt. Dle chuti přidat pepř, sůl, *citronovou šťávu*.

Různé tousty 1/2 🍴

suroviny popořadě odzdoła nahoru:

standard: *máslo* | *rama*, šunka, gril. koření, *chilli*, *niva*, eidam, kečup (ten rozetřít na horní půlku a přiklopit)

italský: *olivolej* (*dle suš. rajčat*), krájená suš. rajčata, oregano, bazalka, hermelín | eidam

barbarský: použít rozpůlený krajíc obyč. chleba; kečup, slanina, pepř, kmín, gril. koření, syrečky | niva

Instapožer

Krupicová kaše s karamellem 1/1 🍴

1 porce: 25 g krupičky dát do 300 g mírně ohřátého mléka. Nechat 5÷10 min namočit, přivést k varu a míchat do dostatečného ztuhnutí. Pak zamíchat aq. roztok karamelu.

Rýže s vejcem 1/1 🍴

Uvařit rýži, scedit a do horké rýže vmíchat vejce vařené tak dlouho, že je ještě trochu tekutý bílek (3÷4 min), přidat a zamíchat Eidam, pepř a sůl.

Vostrý brambory 1/2 🍴

Recept na využití zbylých brambor: osmažit na sádle společně se škvarkami | slaninou, zasypat římským kmínem, orientálním kořením, pepřem a chilli, *na konci přidat malé množství kečupu aby vznikla kašička.*

Levné suši po česku 1/1

Uvařit rýži (pořádně rozvařit), krátce před koncem přisypat špetku škrobu či pudingu. Oloupat salátovou okurku tak, aby vznikly dlouhé pláty slupky. Na každou slupku rozložit rýži, nakrájený párek „vodňanské kuře“, zabalit a mechanicky zafixovat párátkem. Podávat se sojovou omáčkou. *Oloupaná okurka →salát*

Pozn. párek nemusí být vodňanské kuře, avšak je bezpodmínečně nutné, aby byl zakoupen v akci.

Pasta aglio olio 1/3

Na olivoleji velmi rychle osmahnout česnek nakrájený na drobné plátky a nakrájená sušená rajčata, přidat peperoncino a provensálské koření. Špagety uvařit al dente, okamžitě po scezení dát do té pánve, krátce "osmažit". Na talíř přidat nakrájenou bazalku čerstvou | sušenou, posypat parmezánem.

Pasta s česnekovou pastou 1/3 🍴

Navzdory názvu to nemá vůbec nic společného s těstovinama aglio olio. A je to spíše takové volné doporučení, prostě lze použít různé variace surovin podle toho, co je zrovna dostupné a na co je zrovna chuť,

Do talíře pesto, olivolej, dva rozdrcené stroužky česneku, *nakrájené olivy, kapary, zelenou část jarní cibulky, zakys. smetanu* | *pannu cucinu*, smíchat s těstovinama, navrch parmezán.

Simple

Čočka 2/2

Čočku namočit na ~2 h do studené vody, poté dát vařit ~1 h w/ LIC (čočka absorbuje dost vody). Vedle nejprve usmažit cibuli na posyp (½ kolečka) a vyjmout, pak usmažit cibuli na hrubo, zaprášit moukou a přidat trochu vody, tuto směs vmíchat do čočky. Přidat 2÷3 Lv AcOH, 2 Lm drceného tymiánu, sůl, pepř, *chilli*.

Pár minut před koncem vaření přidat 1÷2 nakrájená oloupaná rajčata.

Podávat s uzeninou a/nebo vařeným vejcem, k tomu nakládanou okurku a cibuli na posyp.

2 porce: 200 g čočky, Σ 2 cibule

Lečo 2/2

Osmažit cibuli, na konci přidat slaninu (ne do křupava), pak přidat papriku (smažit ~5 min). Přidat rajčata, pepř, drcený kmín, chilli, sůl a dusit 10÷30 min. Na konci přidat předem zhomogenizované vejce.

4 porce: 3 cibule, 4 papriky, 3 velká rajčata, 4 vejce

Smaženice 1/2

Osmažit cibuli, přidat houby, kmín, sůl, pepř. Krátce osmažit a pak dusit (LIC vodou). Vedle rozšlehat vejce se solí a pepřem a vmíchat. Odstavit ohřev, dokud je ještě viditelné kapalné vejce, aby to došlo do správné viskozity.

cca. 1 cibule : 500 g hub : 2 vejce

Těstoviny s defaultní omáčkou 2/2

Smažit slaninu do křupava. Pevnou fázi oddělit do misky a na olejové fázi smažit cibuli společně s hrubě nastrouhanou mrkví. Přidat nakrájená oloupaná rajčata | konzervu rajčatového protlaku | kečup.

Refluxovat libovolnou dobu, *přidat vegetu, přidat bazalku, nadrcený česnek*, smíchat s těstovinami.

Tunak tunak tun 2/3

Smažit cibuli s špetkou chilli na olejové fázi z tuňákových konzerv, pak přidat pevnou fázi a trošičku zasmažit, přidat a ohřát kukuřici včetně roztok, chvíli refluxovat, přidat nakrájená rajčata, ~2 Lv solanky z oliv, nakrájené olivy, smetanu/pannu cucinu, refluxovat jen minutu a smíchat s těstovinami. Na talíři možno přidat parmezán.

4 porce: 300 g těstovin, konzervy 150 g tuňákového masa, 400 g konzerva kukuřice, 2÷3 cibule, 1÷2 rajče

Spaghetti Carbonara 2/3

Recept sice rychlý, avšak ne zcela snadný. Cílem je krémová, hladká omáčka a správná textura těstovin, proto je klíčovým krokem vmíchání vaječné směsi, která zhoustne pouze tepelnou kapacitou. Precizní odměření surovin a načasování je tedy s těžšími pro optimální tepelnou bilanci. Pepř na talíři symbolizuje saze z tváře uhlíře, který přišel ze zářky FCC reaktoru.

Rozšlehat v misce 4 vejce, 50 g strouhaného parmezánu a 40 g šlehačky | 20 g mléka. Na másle | olivoleji smažit 150 g slaniny, tu vyjmout a dohněda smažit 3 nakrájené a jemně zmáčkuté stroužky česneku. Odstavit, česnek vyhodit a vrátit slaninu. Je třeba načasovat opětovný ohřev aby byl olej horký v době filtrování špaget.

Uvařit 400 g špaget al-dente v menším množství jen mírně osolené vody, filtrovat a zachytit viskózní vodu (VW).

Špagety ihned dát smažit do oleje se slaninou (~1 min), pak quenchnout 50 ml vařící VW a odstavit. Vaječnou

směs rychle promíchat do špaget. *Možno doregulovat viskozitu:* ↓ přidat VW ↑ ohřát

Na talíři lehce opepřit a posypat dalším parmezánem. Doporučuji k tomu č. víno.

Pseudovietnamské nudle 1/3 🍴

Uvařit rýžové nudle, zchladit. Vedle rozpustit vývar, přivést k varu a krátce tam spařit červenou cibuli (¼ kolečka), až bude dostatečně vystripovaná tak quenchnout přidáním zchladlých nudlí a mrkve (tenké nudličky), dále přimíchat: sojová omáčka, olivolej, citronová šťáva, koriandr (lístky čerstvé | mražené, nikdy ne sušený nestojí to za to), nakrájené arašidy, nadrcený česnek, chilli.

3 porce: ~200g vývaru, 200 g nudlí, 1 č. cibule, 1 velká mrkev, 2 hrsti arašidů, 2 stroužky česneku

Rizoto s vařeným masem 2/2 🍴

Osmažit cibuli se špetkou chilli, až bude dohněda, přidat rýži a chvíli osmahnout. Pak osolit, opepřit, přidávat aq. fázi na LIC (trochu potopená rýže, nesmí však plavat) v pořadí: vývar, voda z hrášku, voda.

Nakonec přidat hrášek z konzervy | rajčatový protlak, nakrájené vařené maso.

Pečená ryba 2/1

Rybu (ideálně filé; nejspíš pstruh, treska, či losos if nóbl) omýt a dát na PTFE plech, posypat kořením.

Péct 20÷30 min @180°C. K tomu brambory vařené / pečené

Takové jakoby tako 2/2 🍴

Osmažit slaninu (ne do křupava), vyjmout. Na olejové fázi smažit cibuli a mrkev, krátce zpyrolyzovat 1 Lm cukru, přidat propláchnuté kysané zelí, 1 Lm celého kmínu + 1 Lm drceného, opepřit, vrátit slaninu a dusit ~10 min.

Na pánvi za sucha opéct lokš, otočit, potřít brynzou a dopéct. Zelnou směs rozprostřít na ½ lokše a složit jako taco.

4 porce: 200 g slaniny, 2 cibule, 1 mrkev, 500 g zelí, 200 g brynzy, 4 lokše | *tortilly*

Normal

Červená játra 2/3 🍴

Smažit slaninu do křupava. Pevnou fázi oddělit do misky a na olejové fázi osmažit 2 cibule dohněda (možno i jarní), pak intenzivně osmahnout 800 g jater (4 porce). Po chvíli zaprášit hladkou moukou, přidat chilli, pepř, drcený kmín, a drcený tymián, chvíli ještě smažit a pak zalít vodou. Přidat nakrájené rajče | protlak. Refluxovat alespoň 15 min, *podlít č. vínem*. K tomu rýži, ideálně s lehce spařenou červenou cibulí.

Raguláš 3/3 🍴

Maso 30 min předem marinovat v práškové paprice, pepři a oleji.

Na oleji smažit 2÷3 cibule dohněda a 1 jemně nakrájenou mrkev, přidat chilli.

Na tom osmahnout 800 g (4 porce) nakrájené vepřové krkovice | plec (bez kosti). Jakmile vznikne aq. fáze, přidat sůl, pepř a hladkou mouku, míchat. Až se začne mouka chytat, přidat 1÷2 nakrájené papriky, nakrájené rajče, nakrájený česnek, drcený kmín, práškovou papriku, případně doplnit vodu a refluxovat do změknutí masa (>1 h).

Příloha = vařené brambory | dobrý chléb.

Tikka Masala 2/3

Nakrájená krůtí prsa pár hodin předem marinovat směsí: 1 Lv řepolej, 3 Lm tandoori masala, 1 Lm kari, 1 Lm římský kmín. Usmažit cibuli na řepoleji s chilli, přidat maso a krátce zasmahnout. Poté zalít passatou, přidat asi 10 cm strouhaného čerstvého zázvoru, 6 nadrcených stroužků česneku, 2 Lm tandoori masala, 1 Lm kari, 1 Lm kurkumy, 4 bobkové listy, 1 badyán, vařit ~30 min, vyjmout bobkové listy a badyán. Přidat šlehačku, *krájený čerstvý koriandr* a velmi krátce povařit.

4 porce: 2 cibule, 800 g krůtích prsou, 500 g passata, ~150 ml šlehačky

Tandoori masala lze nahradit směsí: 1:1 indické kari, drcený koriandr, kmín, pepř, kardamon, muškátový květ

Chilli con carne 3/3

Včera dát namočit fazole, dnes je dát vařit hodinu v předstihu.

Osmažit nahrubo nakrájenou cibuli a jemně nakrájenou mrkev. Poté přidat nakrájený česnek, chilli, práškovou papriku, kmín, přidat mleté maso a intenzivně míchat na velmi prudkém plameni, smažit dokud nezhrudkne. Přidat nakrájenou papriku, *bramboru*, pár minut smažit. Přilít vývar a passatu, přidat majoránku, sůl, pepř, 2 *dílky tmavé čokolády* a ~20 min dusit. Pokud málo pálí, přidat (*ideálně chipotle*). Přidat zcezené fazole. Příloha = dobrý chléb
4 porce: 600 g hovězího mletého masa, 2 střední cibule, 1 střední mrkev, 1 č. paprika, 1 *brambora*, 4 stroužky česneku, 300 g vývaru, 500 g passata, 150 g fazolí

Zelené fazolky na slanině 2/2

Smažit slaninu do křupava. Pevnou fázi oddělit do misky a na olejové fázi smažit cibuli, pak česnek na plátky. Přidat pepř, mouku, po chvíli přidat rajčatový protlak, nakrájená loupaná rajčata, fazolky, zpět slaninu, sůl, *tymián*, *oregano*, *peperoncino*. Refluxovat 15÷40 min. Podávat s vařeným vejcem a *brambory*.

Krutý gnoče se špenátem 2/2

Na oleji smažit cibuli dohněda, pak krátce osmahnout kousky krůtího | kuřecího. Přidat sůl, pepř a nakrájený česnek, mražený listový špenát. Dusit ~15 min, poté přidat kys. smetanu a smíchat s uvařenými gnočmi.

4 porce: 3 cibule, 1 kg masa, 1 kg špenátu, 1 kg gnočů

Těstoviny s cukýnou 2/2

Na olivoleji smažit cibuli + bílou část jarní, pak na kolečka nakrájenou cukýnu + zelenou část jarní a česnek na plátky, přidat vodu z oliv, z kapar a z kohoutku (LIC), přidat provence koření a za občasného míchání refluxovat do změknutí. Na konci přidat pesto, rozdrčený česnek, bílé víno, nakrájené olivy a kapary vcelku.

Směs smíchat s těstovinama, *do talíře parmezán*. *Ve výsledku je to pak docela jako pasta s česnekovou pastou.*

Dělostřelecká bašta 2/3

Přeloženo „fettuccine canonica“, neboť hrášek v kolínku představuje dělostřelecké koule nabitě do hlavně, a je to bašta.

Osmažit slaninu, oddělit do misky a smažit cibuli, následně smažit cukýnu, žampiony, přidat pár Lv láku z oliv a konzervu hrášku včetně aq. fáze. Přidat česnek, provensálské koření, vrátit slaninu a dusit. Delší doba dušení = rozvařený hrášek & hustá omáčka, ale nevleze pak do kolínek. Na konci přidat pesto, nakrájené olivy a podlít bílým vínem. Smíchat s těstovinama (použít velká kolínka) a na talíři posypat parmezánem.

3 porce: 200 g slaniny, 2-3 cibule, 2 cukety, 500 g žampionů, ~8 stroužků česneku, konzerva hrášku 400 g

Rizoto s mořskými potvory 2/3

Na oleji (olivový | olej z těch příšer) mírně osmažit červenou cibuli na ¼ kolečka + *chilli*. Pak krátce česnek na plátky, přidat rýži a minutu jí smažit. Přidat bílé víno a nechat jej absorbovat, pak přidávat aq. fázi na LIC (trochu potopená rýže, nesmí však plavat) v pořadí: solanka z oliv, vývar, voda, přitom přidat trochu pepře.

Jakmile je rýže vařená, přidat tu havěť, *citronovou šťávu*, nakrájené olivy, chvíli povařit. Podávat s parmezánem.
3 porce: 2 cibule, 250 g rýže *Arborio*, 400 g oblud, 300 g vývaru, 100 ml vína, 5 stroužků česneku, ½ balení oliv

Pohanka s fazolí 3/2

Včera dát namočit fazole v malém hrnci kde se pak budou vařit. Fazole dát vařit 30 min v předstihu.

Ve vedlejším hrnci osmažit slaninu, oddělit do misky a na oleji smažit cibuli. Přidat *chilli*, nasypat pohanku, krátce ji zasmahnout. Zalít vodou, *vývarem*, přidat pepř, trochu sojové omáčky, římský kmín, *sůl*. Pohanku vařit ~30 min, po celou dobu LIC dokud nebude měkká. Smíchat se zcezenýma fazolema a slaninou a nechat dojít dokud nevsákne zbytek vody. *Vodu z fazolí nevytláčet, ale vypít, nebo → LIC při vaření pohanky.*

4 porce: 150 g pohanky, 150 g fazolí, 2 cibule, 200 g slaniny (btw pohanka hodně bobtná a nakonec jí bude více než fazolí)

Vepřové plátky Hellmans 2/3

Naklepat kotlety pokud je třeba, osolit, opepřit, dát do pekáče a pokrýt cibulí (½ kolečka), potřít majonézou. Péct ~30 min @200°C (aby byla majonézová vrstva dozlatova).

Prostě kuře. 3/2

Do pekáče dát cibule na ½ kolečka a nakrájené mrkve, máslo | olej, vložit omyté kuře a ze všech stran posypat solí a kmínem. Pevnou fázi lze nacpat dovnitř kuřete for aesthetics. ~1 cibule, 1 mrkev na 800 g kuřete.

Péct asi 90 min @180°C a pravidelně LIC – dno nesmí vyschnout a zkoksovát. Při LIC též zalévám horní stranu kuřete kapalinou zespoda. Před koncem lze odklopit pokličku a zvýšit teplotu na 220°C pro křupavou kůži (přitom neustále LIC, koksování je v tuto chvíli rychlé!).

Na konci je možno zamíchat do kapalné fáze solamyl a povařit pro zvýšení viskozity.

Pokud bude pečeno > 90 min, manipulovat pak s kuřetem opatrně, aby nedošlo k jeho mechanickému selhání.

Příloha = rýže, ideálně s lehce spařenou červenou cibulí na ¼ kolečka.

Kuře na medu 3/3

Den předem naložit celé kuře nebo stehna do nálevu: olej, č. **vermut** | č. víno, sůl, grilovací koření.

Celý povrch kuřete potřít medem a pak sporadicky propíchat vidličkou pro urychlení difúze.

Upéct jako Prostě kuře. Příloha = rýže

Kuře na kari 3/2

Kuře potřít připravenou směsí: (1 Lv oleje, 2 Lv kari, 1 Lm kmínu + 1 Lm římský, pepř, 4–6 rozdrčených česneků, *sojová omáčka*, *chilli*), posolit a přidat cibuli rozkrájené na ½ kolečka.

Upéct jako Prostě kuře. Na konci přidat smetanu, mléko na zjemnění omáčky. Příloha = rýže

Polévky

Vývar 3/2

Obecný, základní recept. Tato technologie může vyrábět více produktů: 1) celá polévka, 2) čirý vývar, 3) vařené maso.

Výtěžky optimalizujte dle vašeho výrobního plánu – vývar a maso se dají zmrazit a využít na další vaření.

Osvědčené je použít 2 kg vody + 700 g krutích krků, v den vaření se nasytit jen obíráním krků a polévkou, maso na další den na Rizoto s vařeným masem, a zbyde 750 g čirého vývaru + 750 g polévky.

Maso: a) krutí krky | křídla, b) hovězí kližka | přední + morkové kosti.

Krky jsou největší práce na obírání, ale daleko lepší než křídla či stehna (horší maso, spousta tuku).

Morkové kosti spousta loje. Hovězí bez kosti je nejjednodušší, nemusí se obírat, kližka udělá též hustou polévku.

Poměr masa vč. kostí 300 g : 1 kg vody. Přitom 4 porce pouze polévky ~ 1,5 kg vody.

Postup:

Maso dát do studené vody a osolit ~ 5g : 1,5 kg vody. Pokud hodně tvrdá voda, dát NaHCO_3 na špičku nože.

Ohřev naplno, při dosažení 100°C ztlumit a najít ustálený stav kdy je jen sotva viditelný var, tzv. tažení†. Na

elektrickém vařiči takřka nemožný úkol.. Sbírat pěnu‡, bude se tvořit asi prvních 30 min. Polévku nemíchat.

Celková doba varu: hovězí ~3 h, krutí ~2 h. Existuje optimum, protože dlouhá doba → vysušené tuhé maso.

Při varu: jakmile přestane pění, přidat celou cibuli. Na konci varu 30 min vařit mrkev, petržel, celer.

Po uvaření zeleniny odstavit ohřev, vyjmout vše tuhé, nechat polévku stát do ztuhnutí olejové fáze, tu odebrat a

vyhodit. Celou polévku zfiltrvat do jiného hrnce, filtrační koláč sežrat | vyhodit. Kapalná fáze hotová..

Maso a zeleninu obrat, nakrájet a buďto vrátit zpátky nebo whatever co s tím chcete dělat.

† pomalý var → usazení a agregace nedobrého kalu;

rychlý var → fluidace → částice zůstanou drobné a neusadí se ani na konci

‡ pěna koaguluje na nedobrý kal

Heretický boršč 3/3

Vařit vepřové maso ve studené vodě (viz Vývar), přidat bobkový list, nové koření. Po odebrání pěny přidat celé řepy ve slupce. Vedle na oleji osmažit cibuli, mrkev a petržel. Vyjmout maso až je měkké a nakrájet na malé kostky, vyjmout řepu, oloupat a nakrájet, vrátit společně s hrubě nastrohaným hlávkovým zelím, nakrájenými rajčaty, brambory a smaženou zeleninou, přidat pepř, nadrcený česnek a povařit 30 min. Dochutit AcOH (~2 Lv). Podávat s kys. smetanou.

5 porce: 1,5 kg vody, 500 g vepřové plece, 2 č. řepy, 1 cibule, 1 velká mrkev, 1 petržel, 200 g brambor, 2 rajčata, 200 g syrové zelí, 4 stroužky česneku

Česnečka 2/2

Osmažit 1 cibuli, bílou část z 1 jarních cibulí na minimálním množství sádla | oleje → téměř dohněda. Ve **vedlejším hrnci** dát do 1000 ml mírně osolené vody vařit ~350g brambor na velmi malé kousky. Část brambor lze odebrat jako přílohu k whatever, do aq. fáze poté převést veškerou cibulku. Přidat celou paličku česneku, část rozdrtit, část nakrájet na tenké plátky. Přidat *nakrájenou zelenou část 1 jarní cibule, medvědí česnek*, 1 Lm celého kmínu, 1 Lm drceného kmínu, 2 Lm sušené majoránky, pepř, sůl.

Do misky umístit natrhaný sýr Ementál | Eidam a zalít horkou polévkou.

Francouzská cibulačka 2/2

Osmažit 4÷6 cibulí na ¼ kolečka na minimálním množství oleje → do běžova. Zpyrolyzovat 2 Lm cukru.

Zalít 300 ml č. vína, přidat 300 ml vývaru a 400 ml vody, přidat sůl, pepř, nadrtit dva stroužky česneku.

Vařit 20 min, na konci přidat trochu šlehačky pro bílý zákal.

Dýňová polévka 2/1

Předem si nakrájet dýni Hokkaido, protože je to hodně práce.

Smažit slaninu do křupava. Pevnou fázi oddělit do misky a na olejové fázi chvíli smažit veškerou dýni. Zalít vařící vodou a vařit ~15 min. Rozmixovat, až **potom** vrátit slaninu (jinak RIP), pár minut ještě vařit.

Do talíře možno přidat kys. smetanu.

Pečení

Perník 2/3

Smíchat (s) směs: 250 g hladké mouky, ½ sáčku prášku na perník, 50 g cukru, 15÷20 g kakaa

Smíchat (l) směs: 180 g mléka, 75 g řepoleje | másla, 2 Lv medu @25g (možno zahřát pro mísení)

Za studena do (l) zamíchat 1÷2 celé vejce, smíchat (s) + (l), přidat ½ krájené hrušky | sušené švestky a hnětat.

Viskozita těsta má být taková, aby při nadzvednutí vařečkou z ní těsto "steklo" za ~5 s. Lze dodat mléko na snížení.

Rozprostřít těsto spíše ke krajům do pekáče/kastrolu o ploše ~400 cm² a péct ~30 min na 170°C

Konverzi lze určit zapíchnutím špejle: pokud je spodní konec olepený těstem, je ještě nedostatečná.

Prakticky je vhodné cílit na co nejvyšší konverzi, dokud nezačne probíhat koksování.

Kritérium pro upscaling je povrch pekáče, aby byla optimální tloušťka vrstvy, počet vajec zaokrouhlit nahoru.

Med a cukr lze zaměnit proti sobě @82%: 25 g medu ~ 20 g cukru.

Po vychladnutí je možné přelit polevou připravenou roztavením 80 g hořké čokolády, 10 mléka, 5 g řepoleje.

Perník s koksem 2/3 ☠

Jako Perník, ale do (s) použít **černé kakao**, přidat chilli (~na 4 porce), 1 Lm pepř, 1 Lm drcený kmín.

Do (l) přidat 2 Lv sojové omáčky, odebrat 30 g mléka. Nedávat ovoce, polevu, med zaměnit za cukr.

Lembas 2/3 ☠

Cestovní chléb inženýrů, posiluje víc než jakékoliv laické jídlo.

Jako Perník, ale **místo** prášku na perník se použije pouze perníkové koření, část řepoleje zaměnit za olivolej, přidat 1 Lm provensálské koření a do těsta nakrájet ovoce: čerstvou krájenou hrušku | suš. meruňky | suš. švestky.