

Jaroslav Kobylinský

OHŇOVÁ KUCHAŘKA

vaření v pánvi na otevřeném ohni

 GRADA®

Upozornění pro čtenáře a uživatele této knihy

Všechna práva vyhrazena. Žádná část této tištěné či elektronické knihy nesmí být reprodukována a šířena v papírové, elektronické či jiné podobě bez předchozího písemného souhlasu nakladatele. Neoprávněné užití této knihy bude **trestně stíháno**.

Jaroslav Kobyliňský

Ohňová kuchařka

TIRÁŽ TIŠTĚNÉ PUBLIKACE:

Vydala Grada Publishing, a. s.
U Průhonu 22, Praha 7
obchod@grada.cz, www.grada.cz
tel.: +420 234 264 401, fax: +420 234 264 400
jako svou 5505. publikaci

Odpovědná redaktorka: Hana Hozová
Odborná korektura: David Trégl
Sazba: Kobra Design, s. r. o.
Fotografie na obálce: Jaroslav Kobyliňský
Fotografie v textu a ilustrace: archiv autora
Počet stran: 64
První vydání, Praha 2014
Vytiskly Tiskárny Havlíčkův Brod, a. s.

© Grada Publishing, a. s., 2014
Cover Design © Grada Publishing, a. s., 2014

Názvy produktů, firem apod. použité v knize mohou být ochrannými známkami nebo registrovanými ochrannými známkami příslušných vlastníků.
ISBN 978-80-247-3668-6

TIRÁŽ ELEKTRONICKÉ PUBLIKACE:

ISBN 978-80-247-9205-7 (elektronická verze ve formátu PDF)
ISBN 978-80-247-9206-4 (elektronická verze ve formátu EPUB)

Obsah

Předmluva	4
Čertovská závislost	6
Oheň	10
Vybavení	12
Recepty	16
Na talíři	62
Tipy a rady	63

Předmluva

Každý z nás již někdy něco uvařil, na tom se jistě shodneme.

Od vaření čaje až po složitá jídla z vybraných surovin. Existují stovky kuchařek, které vám přesně poradí, jak na to. Ohňová kuchařka je ale něco jiného než běžné kuchařky s postupy, jak uvařit ten či onen pokrm. Je to návrat ke kořenům, ale doslova k těm nejstarším kořenům - k něčemu starodávnému a magickému. Budeme vařit na otevřeném ohni, na živlu, který už naše pokročilá kultura technologicky zvládla natolik, že původní chutě jsou pro nás neznámé. Jako zdroj energie používáme plamen plynu nebo energii plynoucí ze sklokeramické desky. O mikrovlnce hovořit nebudeme, to je naprosto jiná energie a na rovinu řeknu, že mi její výsledek prostě nechutná. Je to jen horké. Cílem této kuchařky je specifická chuť ohně a svěží křupavost ingrediencí, jinou technologií nedosažitelná.

Když jsem poprvé ochutnal jídlo vytvořené na pánvi na ohni, byl jsem uchvácen. Bylo to „fresh“, bylo to „cool“ a bylo to „sexy“ (abych použil současný gastronomický newspeak). A přitom byla jídla plná úžasné chuti, kterou umí vytvořit jen oheň. My Češi známe jen obligátní špekáčky (nic proti nim, máte-li dobré suroviny). Někteří z nás pamatují na ohni připravené táborové polévky ze sáčku a čaje obsahující pachutí zubních past. Chuť ohně tam byla, ale výsledek byl, promiňte mi ten výraz, „tábornický“. Touto cestou se ubírat nebudeme.

Ohňová kuchařka je pro ty, kteří mají vztah k ohni. Možná máte, dámy, doma manžela, který občas něco rád zapálí (a nemyslím tím cigaretu). Tohle je příležitost jeho posedlost využít tím nejlepším způsobem. Možná byste si na to troufily i samy, ale já si myslím, že tento způsob vaření je pro chlapy, nebo spíše pro „čerty“. Přece jen pánev s jídlem má váhu kolem dvou kilogramů a jistá fyzická výbava je potřebná.

Budeme pracovat s živlem, který nemá žádné slitování, což v tomto oboru znamená, že vám ze surovin může během několika sekund udělat černé karcinogenní škvarky, nebo se přinejhorším rozšířit do okolí a zapálit chalupu. Možná přeháním, ale předpokládám, že žijete v bytě, kde jsou všechny živly zkráceny kuchyňským zařízením a jste za ně zvyklí platit energetickým společnostem. V každém případě je vaření na pánvi na ohni „fofr“ a je potřeba si s ohněm rozumět.

Na počátku potřebujeme dřevo. To je základ. Zažil jsem situaci, kdy parta Američanek roztomile škvařila marshmallow (americká cukrovinka houbovitě konzistence z cukru, kukuřičného sirupu a želatiny) na ohni ze starých dveří. Táborák založily na zahradě bez vymezení. Party skončila veselým hašením okolí, nemluvě o pálícím se laku, který nejspíš nebyl tou nejlepší ingrediencí k jídlu. V naší knížce se dozvíte, jaký oheň založit a jak zabezpečit, abyste se nemuseli seznamovat s hochy z hasičského sboru. Dřevo by mělo být přírodní - čili žádný nátěr, žádné železniční pražce

- nejlépe smrk či borovice, hezky vysušené, abyste věděli, co můžete očekávat. Mokrě dřevo prská, dlouho čoudí a ve finále, když konečně vzplane, vydá spoustu nečekané energie, která vám může jídlo spálit.

Pro úplnost uvádím, že vaření na otevřeném ohni nepatří ke zdraví prospěšným činnostem. Nadýcháte se kouře a nevyhnete se konzumaci čistého uhlíku. Píšu to s vědomím, že naši předkové tak činili po mnohá tisíciletí a lidská populace vše přežila. Je ovšem potřeba vědět, že **každodenní vaření** na otevřeném ohni z pneumatik, není zdravé. My ovšem nebudeme vařit ani denně, ani na blíže neurčitelných palivech. Máte-li pochybnosti, vynechte z účasti děti. (Ale asi vám to nezapomenou.) Tato zábava je alespoň pro nás záležitostí letních měsíců a je spojena s romantikou pobytu venku do pozdních hodin.



Čertovská závislost



Všichni se rádi vracíme na nějaké místo, kde si myslíme, že máme kořeny. Tak je to i s mým dlouholetým kamarádem, který přesto, že žije a pracuje ve městě, obývá už nějaký ten rok chalupu na Šumavě. Šumava je především les, les a zase les. I dnes tu najdete krásná místa, do kterých nezasáhla lidská ruka. Počasí je zde nevypočitatelné a klidně zažijete několik ročních období během jednoho dne. Dopoledne se choulíte ve svetru a představujete si, jak usrkáváte grog, a za hodinu vyrážíte v plavkách k Lipnu, kde vás po chvílce parného léta smete něco, čemu místní říkají „lipeňák“. Černá zlověstná obloha, blesky křižující vodorovně oblohu a liják, který se tváří, že nikdy neskončí. Se soumrakem je již krajina klidná a přirozeně zatoužíte rozdělát oheň. Jen nesmíte „přijít dlouho“, jak zní v místním nářečí „pozdě“. Tma tu padne naráz a museli byste si „roužnouť“. Drsné podnebí a všudypřítomné stopy po čertech vykonaly své.

Jak uvádí místní historik František Schusser (1938-2010), čerti a ďáblové se na Šumavě vyřádili. Ve Vyšším Brodě chtěli pekelníci zatopit klášter tím, že by z kamenů vytvořili přehradu přes Vltavu. Ovšem nestačili ji během noci dokončit, a tak tam po jejich práci zbyly strmé skály z kamenů, kterým se dodnes říká Čertova stěna, a ta je od našeho místa činu vzdálena jen pár kilometrů. Vžitá představa o tom, že čerti sídlí v pekle, je mylná a zkreslená. Jak praví pověst, čerti po mnoho tisíciletí žili a sídlili na Čertově stěně a později v Čertových proudech. Tvrdila to i Eliška Krásnohorská, a dokonce i Bedřich Smetana.





A co se v této krajině tradičně jídávalo? Z polévek se nejčastěji vařila kyselka, buď ze sbíraného kyselého mléka, nebo z podmáslí, někdy ještě s přísadou tvarohu. Oblíbené byly i polévky z kyselého zelí, hrachovka, bramboračka, houbovka a chlebová polévka. Každodenní potravou byly samozřejmě brambory. Ze syrových se dělaly bosáky, drbanice a „Reibenknödel“, kdy se přidávala nakrájená houska. Jedly se buď se zelím, nebo posypané tlučeným mákem. Hojně byly bramborové šišky, kterým se říkalo „Nudeln“ a jichž bylo několik druhů. Často se mazaly sirupem z cukrové řepy. Lepenice jsou brambory smíchané se zelím, omaštěné škvarky. Z brambor a krulek se vařila nastavovaná kaše. Předpokládám, že s těmito historickými jídly bych dnes už nepochodil. Nicméně nejčastějším postním jídlem byly ryby, kterých bylo ve Vltavě v okolí Vyššího Brodu bohatě. Štiky, kapři, pstruzi a lososi se jedli dvakrát týdně. A nesmíme zapomenout na houbovou omáčku. Houby rostou na Šumavě všude. Musíte uznat, že to už zní docela současně, a mně se začínají sbíhat sliny.

Můj kamarád Honza vaří rád a jeho jídla oceňuje nejen jeho rodina, ale i řada přátel. K neobvyklému zvratu ovšem došlo až tehdy, když při jedné naší návštěvě vytáhl s ďábelským úšklebkem skutečně velikou, na klasický sporák nepoužitelnou železnou pánev. Všichni jsme si trochu ťukali na čelo, protože co s takovým těžkým kusem nádobí chcete v kuchyni dělat. „Budu vařit na ohni,“ prohlásil suverénně. Nebyl jsem sám, kdo tomu zpočátku nevěřil. Také jej trochu podezírám, že je vlastně čert a možná jeden z posledních, kteří skutečně Šumavu obývají. Nutno poznamenat, že právě s ohněm to uměl vždycky, dokázal jej kdykoli vykouzlit z jedné sirky a kleští. A možná, když jsme se nedívali, mu stačilo jen do ohniště nenápadně plivnout.

Jakmile můj přítel konečně svůj záměr uvařit jídlo na otevřeném ohni poprvé uskutečnil, příprava (jak se dál dočtete) je trochu náročnější, opadly všechny pochybnosti. Jídlo bylo totiž vynikající. Od té doby, kdykoli se nám podaří trávit nějaký čas v této krajině, nad námi vždy visí otazník, kdy zase bude něco vařit na ohni. Zpočátku jsem si jen tak pro radost fotil postupy a jídla, abych si mohl připomenout tu neopakovatelnou chuť, ale když jsem absolvoval již druhou sezónu gastronomických zážitků, napadlo mě, že určitě nebudu sám, koho by mohla tato záležitost zajímat. Jsme přece národ houbářů a chatařů. Všichni máme s jídlem z ohně nějakou tu zkušenost: od tradičních špekáčků až po současnou módní vlnu zahradního grilování. A tak jsem se rozhodl se s vámi o to všechno podělit. Knížka vznikala po dobu tří let a doufám, že vás inspiruje a obohatí vaše posezení u ohně třeba na chalupě.

„Inspirací pro vaření na ohni pro mě byla klasická španělská paella. Kouzlo vaření na ohni spočívá v tom, že jsme schopni uvařit v krátké době jídlo pro poměrně velkou skupinu lidí, což není možné uskutečnit na běžném sporáku. Výkon ohně je na rozdíl od klasického sporáku neomezený,“ říká náš kuchař.

Oheň

Ohniště

Jámu vytvořenou pro vlastní ohniště obložíme kameny. Nezapomínáme na oporu pro pánve a vytvoříme body, na které je můžeme položit. Můžeme použít silné, nejlépe mokré větve nebo kameny (ale pozor - při velkém žáru mohou kameny popraskat a shodit pánve i s jídlem do ohniště). Jako alternativu lze použít cihly, pro které je žár přirozeným prostředím, či litinový plát ze staré pece - zde slouží jako odkládací podklad pro pánve.

Čím ho budeme krmit

V první řadě zapomeňme na všechno dřevo, které již bylo nějakým průmyslovým způsobem zpracováno - žádné nátěry chuti nepřidají a mohou při hoření vytvářet jedovaté zplodiny. Nejlepší je jakékoli suché dřevo. Budeme potřebovat našťípat slabší a silnější třísky, abychom mohli oheň regulovat.





litina

Jakmile se s ohněm více sblížíme, začneme postupně zjišťovat, že je třeba jej krotit. Je to prostě živel. I naše kuchařské výkony se budou vyvíjet podle toho, jak se naučíme oheň ovládat.

„Když jsem na ohni začínal vařit, vařil jsem víceméně na velmi prudkém ohni. Postupně jsem ale intenzitu ohně snižoval podobným způsobem, jakým regulujete oheň na sporáku.“

cihla

kámen

cihla

Vybavení

Pánve

Je potřeba zapomenout na technologické vymoženosti moderní doby. Žádné teflony, žádné umělohmotné povrchy - musíme si zakoupit poctivou **železnou pánev**. Doporučuji minimálně průměr 40 cm a vyšší. Dají se koupit přes internet na webech s gastro vybavením.

Je dobré mít pánve dvě, abychom byli schopni připravovat více jídel zároveň, či k udržování teploty jídla během přípravy přílohy.

Před prvním použitím je potřeba naši novou pánev pořádně „zajet“ čili vypálit. Předkládáme dvě zaručené metody přípravy pánve pro vaření:

1. Vysypeme pánev zhruba do poloviny solí a pomalu ji zahříváme. Pánev se tak nebude při zajištění kroutit a deformovat, čímž by došlo k poškození a trvalému znehodnocení. Navíc se při prvním vypalování pánev čistí od drobných kovových šupinek a oleje, kterým je pánev naimpregnovaná. Pak ji necháme úplně vychladnout, vysypeme sůl a vymastíme ji olejem.

2. Zaplníme pánev olejem a středním plamenem ji vypalujeme několik hodin. Pak ji necháme vychladnout a přepálený tuk setřeme papírovým ubrouskem.

Oba postupy jsou pro všechny zúčastněné poměrně zdlouhavé, pravděpodobně budeme muset vyslechnout obhajobu tradičního vaření a budeme muset čelit obvinění z nesmyslně složité procedury.

Nenecháme se ale vyvést z míry a zdůrazníme romantiku okamžiku. Využijme toho a požádejme rodinu či přátele, aby po celou dobu zpívali písně, a vytvořili tak podmanivou atmosféru pro „rituální iniciaci“ naší nové pánve. Trocha magie s očekáváním budoucích zážitků tak nabude tajemné síly, kterou pak můžeme brilantně využít při první přípravě jídla na ohni. Čas hraje jen pro nás.



Neděsme se, pokud se bude z pánve pekelně kouřit a začne měnit barvu. Bude černat nebo modrat. Po tomto procesu je pánev připravena na opravdové vaření na ohni.




Rukavice a obracečky

Všechno, s čím budeme pracovat, **je žhavé**. Z toho plyne, že výbornou pomůckou jsou rukavice. Samozřejmě stačí jakékoli kožené pracovní rukavice, chcete-li ovšem mít skutečně profesionální vybavení, použijte svářečské kožené rukavice a budete mít jistotu, že se nepopálíte.

Široká zednická stěrka možná vypadá nepatřičně, ale vězte, že je nejlepší pomůckou pro otáčení či krájení pečicích se potravin na pánvi. Jakékoli jiné obracečky jsou vítané, jen se vyvarujte umělých hmot. Oheň s nimi umí velmi rychle zatočit. Půvab tohoto vybavení tkví v tom, že jej má každý pořádný chalupář či chatař někde v kůlně.




A top-down view of a campfire. The fire is contained within a circular fire pit made of dark, grey stones. The fire itself is bright yellow and orange, with a dense layer of thin, light-colored wooden sticks (kindling) arranged in a starburst pattern around the center. Some of the sticks are charred and blackened. The ground around the fire pit is dark and appears to be covered in ash or charred wood. The overall scene is outdoors, with some green grass visible at the bottom left corner.

Připravíme si zásobu tenkých třesek pro stabilní udržování ohně. Počkáme s přípravou jídla, až vyhoří první vrstva dřeva a vytvoří se uhlíky. Oheň nám ovšem nesmí vyhasnout, tohle není žádné standardní grilování. Při vaření na ohništi je nejdůležitější všechno správně načasovat, abychom mohli jídlo naráz servírovat a nevychladlo. Nesmělé začátky s připečeným vzhladem patří k vývoji a není to žádná ostuda.

Recepty

Topinka s vejci	18
Čertovské placky	20
Restovaná kukuřice s paprikou	22
Restované papriky s cukrovým hráškem	24
Restované papriky a rajčata na oreganu	26
Restovaná mrkev na pomerančové šťávě	28
Restovaná cuketa s kukuřicí	30
Restování masáci	32
Smažená rýže s kuřátky	34
Kuřecí křídýlka a paličky s restovanou kukuřicí	36
Kuřecí paličky na liškách	38
Kuřátka na červené cibuli s mrkvičkami	40
Kuřecí špalíky	42
Vepřová panenka na libečku	44
Pstruh na másle s opečenými bramborami	46
Filet z kapra s liškami a pečenými bramborami	48
Restované brambory s máslem a petrželí	50
Smažená rýže	52
Smažené špagety s libečkem	54
Chlebové placky	56
Lívance s borůvkovým přelivem	58
Restovaný ananas	60





Na začátku si musíme ujasnit jednu věc. Používáme vždy čerstvé suroviny v kombinaci s čerstvě utrženými bylinami, nejlépe z naší zahrady. Zeleninu krájíme na větší kusy, aby je oheň nepohltil. Co se týče tuků, používáme vždy kvalitní olej, buď olivový nebo slunečnicový. S máslem vždy opatrně, protože se rychle přepalí.

Topinka s vejci

Touto českou klasikou můžeme hned druhý den ráno po zajištění pánve začít.

Hned na počátku můžeme ohromit hosty tím, že bochník rozkrojíme podélně na tři velká kola. Ta opečeme jako obří topinky, které v pánvi nakrájíme na proužky.

Pak přidáme vejce, vše osolíme a opeříme čerstvě pomletým černým pepřem.

Hotové topinky bohatě zasypeme sekanou petrželovou natí. Používáme vždy hladkolistou petržel; kudrnka má slabé aroma a hodí se spíše jako dekorace.

Pozor při použití másla, oheň pracuje rychle a máslo se brzy přepálí, je potřeba přidat hned trochu oleje a dávat pozor, aby se nic nepřipálilo.

Ingredience

6 - 8 osob

Kulatý anebo klasický bochník

žitného chleba

Vejce - 16 ks

Sůl

Černý pepř

Olivový olej

Máslo

Čerstvě natrhaná
petrželová nať
(hladkolistá)





Čertovské placky

Ve velké nádobě si připravíme palačinkové těsto. Do mléka za stálého míchání sypeme mouku, přidáme špetku soli a dvě vejce. Všechny ingredience pečlivě rozmícháme a těsto necháme alespoň hodinu odpočinout. Pánev omastíme olejem a naběračkou naléváme těsto na pánev. Nelekáme se finálního připáleného vzhledu. Chuť je vynikající.

Tip

Placky potřeme domácími marmeládami nebo jen tak na sucho posypeme placku skořicí a třtinovým cukrem.

Ingredience

6 - 8 osob

Těsto:

Mléko plnotučné - 1 l
Hladká mouka - 500 g
Špetka soli
Vejce - 2 ks

Olivový olej
Domácí marmeláda
(u nás má největší úspěch
domácí meruňková
a z černého rybízu)
Skořice mletá
Třtinový cukr

