

Na pikantní notu

Praví labužníci vědí, že chuť masových jídel ještě více vynikne, pokud je podáváme s různými »chuťovkami«.

Zavařené okurky nebo naložená rajčata jsou v našich kuchyních běžnou záležitostí. Většina kulinárních nadšenců také bez problémů zvládá přípravu těchto pochutin. Ale přiznejme si, tahle klasika je někdy trochu nuda. Naštěstí řešení je po ruce: my vám nabízíme

několik předpisů, jak zavařovat pochutiny k masovým jídlům trochu jinak. Uvidíte, že i z darů, které vyrostou na vaší zahrádce, lze připravit pikantní »mlsky«, které si v ničem nezadají s exotickými lahůdkami. Takže se nejdříve inspirujte, a pak zkontrolujte, co vaše zahrada nabízí. ■

Triky pro snadné loupání

Pro přípravu kečupů, omáček, leča nebo chutney potřebujeme rajčata oloupat, což není vždy snadný úkol. Jak tedy na to? Rajčatové plody na špičce lehce nařízeme a poté je v misce přelijeme vroucí vodou.

Po několika vteřinách je vyjmeme a přelijeme je naopak studenou vodou. Stejným způsobem můžeme oloupat i broskve. Cibuli (vcelku) necháme nasáknout v horké vodě a oloupeme ji dřív, než vychladne. ■

Pro chutné i krásné okurčičky

Mrkev, křen a cibule jsou základní zeleninou, která zvýrazní chuť láku a oživí i »obyčejnou« sklenici okurek. Kdo má rád česnek či feferonky, určitě je přidá alespoň do části nakládaček. K základním dochucovacím ingrediencím patří i kopr, celý černý pepř, nové koření, hřebíček, můžeme přidat i bobkový list, fenykl, hořčičné semínko, skořici. Zajímavou změnu nabízí pikantně trpká příchut pelyňku, estragonu, vůně nahorklého tymiánu či nenápadné dochucení višňovými či vinnými listy. ■

Tajemství dobrých rychlokvašek

Z hlediska stravitelnosti rychlokvašky předčí okurky konzervované jiným způsobem. A jak je připravit? Na dno kameninové nádoby nebo větší sklenice rozložíte obvyklé přísady: trochu kopru, nakrájenou cibuli, křen, nové koření a celý pepř. Můžete přidat vinný, višňový nebo černorybízový list a česnek. Okurky propíchejte vidličkou, aby z nich mohl unikat oxid uhličitý, a vložte je do nádoby. Vrstvy okurek a zeleniny s kořením střídáte. Vše zalijete slaným nálevem připraveným zastudena (50g soli na 1l vody). Přidat lze i ocet. Další dny kontrolujte výšku hladiny nálevu, v případě potřeby ho doplňte. Okurky je nutné nějakou záteží stlačit pod hladinu. Vhodná počáteční teplota místnosti, kde okurky kvasí, je 20 až 22 °C, po týdnu by měla být nižší. Přeměna okurek v rychlokvašky trvá obvykle tři týdny. Obecně platí, že rychlokvašky dlouho nevydrží, ale dají se sterilovat v menších sklenicích ve vlastní (zakalené) šťávě nebo v novém čistém nálevu. ■

Rozpis na 2 sklenice po 300 ml:

- 2000g zralých rajčat
- 1 lžice krupicového cukru
- sůl • olivový olej
- 4 stroužky česneku
- tymián a rozmarýn

1. Nakládání sušená rajčata v oleji

1 Rajčata omyjeme, očistíme a rozkrájíme na čtvrtky. Na plech dáme kovovou mřížku a rajčata na ni naskládáme. Mírně je osolíme a posypeme cukrem.

2 Sušíme v troubě při 100 °C asi hodinu. Pak troubu vypneme a dosušíme, dokud trouba nevychladne. Pak podle zradlosti rajčat dále sušíme v teplém prostředí nebo na slunci asi 24 hodin. Na sušení můžeme použít i sušičku na ovoce.

3 Česnek oloupeme a velké stroužky překrájíme podélně na poloviny. Sušená rajčátka skládáme do skleniček a prokládáme je česnekem, tymiánem a rozmarýnem. Nakonec rajčata zalijeme dostatečným množstvím oleje. Musí být zcela potopená. Skleničky uzavřeme a skladujeme v chladu.

