# Jahody

Jahody jsou jeden druh ovoce které nikdo nikdy neodmítne a které jak se zdá jsou celý rok populární, nicméně nejpopulárnější jsou jahody lesní.

Já ale teď žiji v Kalifornii, kde sice lesní jahody nemáme, ale máme zde jahody které já považuji za nejlepší na světě.

Teď právě začíná sezona takže kolem sebe nevidíte nic než lány polí s ohnutými zády mexických sběračů.

Většina těch jahod se ještě ten den dostane do supermarketů a do obchodů s ovocem, takže čerstvější ty jahody již nemohou být, leda že si je natrháte sami, což je také možné, ale pak ty záda bolí vás.

#IMG [<http://2017.hostovka.cz/soubor/21-04-06-2.JPG>] [bedýnka jahod]

Některé ty zdejší jahody jsou skutečně veliké, ale jestli chcete dát na slovo znalce, tak vybírejte raději ty střední, které jsou dobře dozrálé.

Jahody stačí jen opláchnout, vykrojit stonky, pocukrovat, případně k nim přidat trochu smetany nebo šlehačky, ale existuje nekonečná řada receptů na přípravu čerstvých jahod o přípravcích z jahod ani nemluvě.

Já jak víte, tak se o recepty již s nikým nedělím, ale dal jsem ty recepty panu Honzajkovi s Motorestu Grill a tak se musím se studenty Hostovky také podělit.

Přikládám vám dva recepty které já považuji za nejlepší.

## Jahody Romanoff (Zemljanika Po Romanovski)

Receptů na Jahody Romanoff je několik a jsem přesvědčen, že i v Česku se okamžitě najde několik kuchařů kteří přiložený recept "vylepší" ale věřte mi, že se na něm vylepšovat nic nemusí.

V jednoduchosti je genialita, a recept na jahody Romanoff, je tak jednoduchý, že se až divím, že jsem ho nevynašel já, je toho důkazem.

O původu tohoto receptu je několik teorií, ale podle mě nejvěrohodnější je že myšlenka smíchat jahody s cukrem, pomerančovým likérem a šlehačku je z hlavy Antoine Carema (1784-1833) který byl autorem i několika jiných desertů pro stůl ruského cara Nikolaje I. a několika jiných členů rodu Romanovů.

Pro původní Carémův recept je charakteristické, je pomerančový likér jako je Grand Marnier, Coitreau, Triple Sec a Curacao.

Když likér nepřidáte, tak ty jahody jsou stejně dobré, ale není to již ono.

#IMG [<http://2017.hostovka.cz/soubor/21-04-06-3.JPG>] [suroviny]

Já jsem přesvědčen, že Carême nepoužil šlehačku ze spreje, ale já si to trochu usnadnil.

#IMG [<http://2017.hostovka.cz/soubor/21-04-06-4.JPG>] [jahody na váze]

Pokud si ty jahody děláte pro sebe doma, tak je vážit nemusíte, ale v restauraci bych se jich mělo podávat asi 100 gramů na porci.

#IMG [<http://2017.hostovka.cz/soubor/21-04-06-5.JPG>] [nakrájené jahody v misce]

Jahody můžeme upravovat přímo u stolu. V tom případě oprané a rozpůlené, případně rozčtvrcené jahody dáme do vhodné misky, přidáme práškový cukru a pomerančový likér.

#IMG [<http://2017.hostovka.cz/soubor/21-04-06-6.JPG>] [polívání jahod likérem]

Toho likéru nedáváme moc aby nepřehlušoval. Jedna lžíce stačí.

#IMG [<http://2017.hostovka.cz/soubor/21-04-06-7.JPG>] [přidání smetany]

Potom přidáme hustou smetanu nebo šlehačku a vše opatrně promícháme.

Tajemství úspěchu je nedělat více než 2 porce najednou a ty jahody dlouho nemíchat.

#IMG [<http://2017.hostovka.cz/soubor/21-04-06-8.JPG>] [hotové jahody ve sklenici]

Nakonec zamíchané jahody dáme do vhodné sklenice, ozdobíme růžičkou šlehačky a celou jahodou.

## Strawberries Foster

Jahody Foster se také mohou připravovat u stolu ale jsou odlišné v tom, že se podávají teplé.

Na jednu porci budeme potřebovat asi 100 gramu očištěných čerstvých jahod, 1 lžíci másla, 2 lžíce cukru (pokud možno hnědého, 2 lžice macademia ořechů, ½ lžičky mleté skořice, 1/8 mletého muškátového oříšku, 1 lžíci jahodového likéru, ½ lžíce rumu, 1 porci vanilkové zmrzliny.

### Postup

V dostatečně velké pánvi rozpustíme máslo. Přidáme hnědý cukr a umícháme do hladka. Přidáme oříšky, skořici a muškátový oříšek. Vaříme do hladka. Přidáme jahody a krátce povaříme. Jahody sundáme z ohně, přidáme jahodový likér a rum. Pánev přihneme ku plameni a necháme vznítit. Hořící jahody rychle pomícháme a přidáme na zmrzlinu kterou jsme si předem připravili.