

# Provozní předpis jednotky kuchyně

Vypracoval: Ing. Jiří Zbytovský  
Zkontroloval: Ing. Jiří Zbytovský  
Schválil: Ing. Jiří Zbytovský  
Poslední revize: 30.11.2025

*aktuální verze dokumentu vždy [zde](#)*

## Seznam pojmu

- Značky v nadpisech:
  - Třída časové náročnosti: <sup>1</sup> < 40 min      <sup>2</sup> 40–90 min      <sup>3</sup> > 90 min
  -  moje vlastní technologie, čili nebezpečné, neužívat vnitřně!
  -  ...
- **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 (l) na udržení stálé minimální hladiny
- kl kávová lžička malá (v případě (s) vrchovatá, nikoliv zarovnaná)
- pl polévková lžíce (ditto)
- reflux dušení
- olivolej, řepolej olivový, řepkový olej

# Obsah

Rychlé procesy.....	3
Krupicová kaše s karamelem <sup>1</sup>	3
Rýže s vejcem <sup>1</sup>	3
Vostrý brambory <sup>1</sup>	3
Levné suši po česku <sup>1</sup>	3
Pasta aglio olio <sup>1</sup> .....	3
Pasta s česnekovou pastou <sup>1</sup>	3
Hlavní procesy.....	4
Čočka <sup>2</sup> .....	4
Smaženice <sup>1</sup> .....	4
Pseudovietnamské nudle <sup>1</sup>	4
Těstoviny s defaultní omáčkou <sup>2</sup>	4
Tunak tunak tun <sup>2</sup>	4
Spaghetti Carbonara <sup>2</sup> .....	4
Těstoviny s cukýnou <sup>2</sup>	5
Dělostřelecká bašta <sup>2</sup>	5
Zelené fazolky na slanině <sup>2</sup> .....	5
Krutý gnoče se spináčem <sup>2</sup> .....	5
Rizikové maso <sup>2</sup>	5
Riziko mořských potvor <sup>2</sup>	5
Petrýžel <sup>1</sup>	5
Pečená ryba <sup>2</sup> .....	5
Vepřové plátky Hellmans <sup>2</sup> .....	6
Takové jakoby tako <sup>2</sup>	6
Červená játra <sup>2</sup>	6
Raguláš <sup>3</sup>	6
Chilli CC <sup>3</sup>	6
Tikka Masala <sup>2</sup> .....	6
Vožralá panenka <sup>3</sup>	7
Pohanka s fazolí <sup>3</sup>	7
Prostě kuře. <sup>3</sup> .....	7
Kuře na medu <sup>3</sup> .....	7
Kuře na kari <sup>3</sup> .....	7
Roztoky a suspenze.....	8
Vývar <sup>3</sup> .....	8
Hereticky boršč <sup>3</sup>	8
ČSN-čka <sup>2</sup>	8
Dýňová polévka <sup>2</sup> .....	8
Petrželový krém <sup>2</sup> .....	9
Pečení.....	9
Perník <sup>2</sup> .....	9
Perník s koksem <sup>2</sup>	9
Lembas <sup>2</sup>	9
Pomocné procedury.....	10

Karamel		10
Pribináček s DIY příchutí <sup>1</sup>		10
Horká čokoláda <sup>1</sup>		10
Zakysaný okurkový salát <sup>1</sup>		10
Nudle s olejem <sup>1</sup>		10
ETF <sup>1</sup>		11
Prestopesto <sup>1</sup>		11
Šqark <sup>3</sup>		11
Různé tousty <sup>1</sup>		11

# Rychlé procesy

## Krupicová kaše s karamelem <sup>1</sup>

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 mírně zředěný aq. roztok karamelu (z 1 pl cukru).

## Rýže s vejcem <sup>1</sup>

Vařit 80 g rýže 8 min v přebytku osolené vody, na posledních 4 min v ní nechat vařit 3 celé vejce. Scedit rýži. Do horké rýže vmíchat vejce, 2 plátky sýra, máslo, pepř. Pokud příliš tekuté, citlivě přihřát.

## Vostrý brambory <sup>1</sup>

Pro využití zbylých vařených brambor: osmažit je s chilli na sádle | řepoleji | společně se škvarkami | slaninou. Jakmile jsou opečené, zasypat římskýmínem, pepřem a dle chuti: orientální koření | kari | č. paprika. Přidat malé množství kečupu aby vznikla kašička.

## Levné suši po česku <sup>1</sup>

Rozvařit rýži (LIC, ne přebytek vody), před koncem přidat 1 kl pudingu. Oloupat salátovou okurku na dlouhé pláty slupky. Nakrájet páry „vodňanské kuře“, každý kousek ve svislé poloze obalit rýží, zabalit do slupky okurky 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 <sup>1</sup>

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 <sup>1</sup>

*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 (např. Prestopesto), olivolej, dva rozdrcené stroužky česneku, *nakrájené olivy, kapary, zelenou část jarní cibulky, zakys. smetanu / pannu cucinu*, smíchat s těstovinama, navrch parmezán.

# Hlavní procesy

## Čočka <sup>2</sup>

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 ( $\frac{1}{2}$  kolečka) a vyjmout, pak usmažit cibuli na hrubo, zaprášit moukou a přidat trochu vody, tuto směs vmíchat do čočky. Přidat 2÷3 pl AcOH, 2 kl 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,  $\Sigma$  2 cibule

## Smaženice <sup>1</sup>

Osmažit cibuli, přidat houby, kmín, pepř. Krátce osmažit, refluxovat (LIC vodou). Rozšlehat vejce se solí a pepřem a vmíchat. Odstavit ohřev dokud je ještě pozorovatelné kapalné vejce, aby doreagovalo do správné konzistence.

Na 500 g hub : 1 cibule, 2 vejce

## Pseudovietnamské nudle <sup>1</sup>

Uvařit rýžové nudle, na posledních ~30 s vaření přidat červenou cibuli na  $\frac{1}{4}$  kolečka. Zcedit, zchladit vodou, převést do misy. Přidat: vývar, mrkev nakrájená na tenké nudličky, sojová omáčka, olivolej, citronová šťáva, **koriandr** (listky čerstvé | mražené, nikdy ne sušený), hrubě nakrájené arašídy, nadrcený česnek, chilli.

3 porce: 200g vývaru, 200 g nudlí, 1 č. cibule, 1 velká mrkev, 2 hrsti arašídů, 1 stroužek česneku

## Těstoviny s defaultní omáčkou <sup>2</sup>

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, bazalku, nadrcený česnek*, smíchat s těstovinama.

## Tunak tunak tun <sup>2</sup>

Smažit cibuli s špetkou chilli na olejové fázi z tuňákových konzerv, pak přidat pevnou fázi a krátce zasmažit. Přidat kukuřici včetně roztoku, 5 min refluxovat, přidat nakrájená rajčata, ~2 pl solanky z oliv, nakrájené olivy, ~3 pl zakys. smetany, refluxovat 1 min a smíchat s těstovinama. *Na talíři přidat parmezán*.

4 porce: 350 g těstovin, konzervy 150 g tuňákového masa, 400 g konzerva kukuřice, 2÷3 cibule, 1 rajče

## Spaghetti Carbonara <sup>2</sup>

*Recept rychlý, ne však snadný – cílem je hladká, krémová omáčka a správná textura těstoven, pročež je vmíchání vaječné směsi klíčovým krokem. Precizní odměření surovin a načasování je tedy střejší, aby bylo dosaženo optimální tepelné bilance pouze tepelnou kapacitou složek. Pepř na talíři pak symbolizuje saze z tváře uhlíře, který přišel ze zarážky FCC reaktoru.*

Rozšlehat v misce 4 vejce, 50 g strouhaného parmezánu a 40 g 12% smetany | *30 g mléka*. Na másle | olivoleji smažit 150 g slaniny, tu vyjmout do misky a dohněda smažit 6 jemně nakrájených stroužků 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 malém množství mírně osolené vody, filtrovat a zachytit viskózní vodu (VW). Špagety ihned smažit v oleji se slaninou cca ~1 min, pak odstavit a zchladit 60 ml VW. Zamíchat vaječnou směs. *Možno snížit viskozitu přidáním VW / zvýšit opatrnlým ohřevem.*

Na talíři opepřit a posypat parmezánem. Doporučeno podávat č. víno.

## Těstoviny s cukýnou <sup>2</sup>

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 zméknutí. Na konci přidat pesto (např. [Prestopesto](#)), rozdrcený česnek, b. 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 <sup>2</sup>

Hrášek v kolínku představuje dělovou kouli v hlavni, a je to bašta.

Osmažit slaninu, oddělit do misky a smažit cibuli, následně smažit cukýnu, žampiony, přidat pár pl láku z oliv a konzervu hrášku včetně aq. fáze. Přidat česnek, provensálské koření, vrátit slaninu a refluxovat < 5 min (jinak je z hrášku kaše). Na konci přidat pesto, nakrájené olivy a podlít b. vínem.

Smíchat s těstovinama (použít velká kolínka *gobetti rigati*) a na talíři posypat parmezánem, *čerstvou bazalkou*. 4 porce: 200 g slaniny, 2-3 cibule, 2 cukety, 500 g žampionů, 8 str. česneku, 400 g konzerva hrášku, 350 g pasta

## Zelené fazolky na slanině <sup>2</sup>

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 spináčem <sup>2</sup>

Na oleji smažit cibuli dohněda, pak krátce osmahnout kousky krůtí prsou. Přidat sůl, pepř, nakrájený česnek, mražený listový špenát. Refluxovat ~5 min, poté přidat kys. smetanu a smíchat s uvařenými gnočmi.

Na talíři *přidat krájené černé olivy* a posypat parmezánem.

3 porce: 2 cibule, 3 stroužky česneku, 500 g masa, 500 g špenátu, 500 g gnočů

## Rizikové maso <sup>2</sup>

Osmažit cibuli se špetkou chilli a až bude dohněda, přidat rýži, *krájená suš. rajčata* a chvíli osmahnout. Pak přidávat aq. fázi na LIC v pořadí: *b. víno, vývar, voda z hrášku, voda*. Osolit, opepřit.

Nakonec přidat hrášek z konzervy, nakrájené vařené maso (např. krůtí, [viz Vývar](#)). Na talíři posypat parmezánem.

3 porce: 2 cibule, 250 g rýže Arborio, 4 suš. rajčata, 100 ml vína, 300 ml vývar

## Riziko mořských potvor <sup>2</sup>

Na oleji (olivový | olej z těch příšer) mírně osmažit červenou cibuli na ¼ kolečka + *chilli*. Pak krátce smažit česnek na plátky, přidat rýži a minutu ji smažit. Přidat b. víno a nechat jej absorbovat, pak přidávat aq. fázi na LIC v pořadí: solanka z oliv, vývar, voda, přitom přidat pepř. Až je rýže al dente, přidat ty zrůdy, citronovou šťávu, nakrájené olivy, ~2 min podusit. Na talíři posypat parmezánem.

3 porce: 2 cibule, 250 g rýže Arborio, 400 g oblud, 300 g vývaru, 100 ml vína, 5 stroužků česneku, ~12 oliv  
*Doporučená havěť: 250g mraž. krevety + Franz Kaiser konzervy 80/50g: Mušle v escabeche + Kalamáry v oleji*

## Petrýzel <sup>1</sup>

2 střední petržele nakrájet na kostky a osmažit na olivoleji | másle společně s římskmínem + fenyklem. Poté přidat oregano, pepř, *drc. koriandr* (jen špetičku), 1 kl sezamu, 80 g rýže, minutu ji smažit. Přidat 2 pl sojové omáčky a přidávat vodu na LIC. Přidat nakrájené kapary. Podávat s majonézou.

## Pečená ryba <sup>2</sup>

Rybu (ideálně filé; nejspíš pstruh, treska, či losos if nób) omýt a dát na PTFE plech, posypat kořením. Péct 20÷30 min @180°C. K tomu brambory vařené / pečené

## Vepřové plátky Hellmans<sup>2</sup>

Naklepat kotlety pokud je třeba, osolit, opepřít, dát do pekáče a pokrýt cibulí ( $\frac{1}{2}$  kolečka), potřít majonézou. Pěct ~30 min @200°C (aby byla majonézová vrstva dozlatova).

## Takové jakoby tako<sup>2</sup>

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

Na páni za sucha opéct lokš, otočit, potřít 30 g brynz + 1 kl zakys. smetany a dopéct.

Zelnou směs rozprostřít na  $\frac{1}{2}$  lokše a složit jako taco.

4 porce: 200 g slaniny, 2 cibule, 1 mrkev, 500 g zelí, 125 g brynze, 4 lokše / *tortilly*

## Červená játra<sup>2</sup>

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). Zaprášit 1 pl hladké mouky, zakrýt pokličkou ~2 min. 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<sup>3</sup>

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). Poté přidat sůl, pepř. Zaprášit 1 pl hladké mouky, zakrýt pokličkou ~2 min. Přidat trochu vody, 1÷2 nakrájené papriky, nakrájené rajče, nakrájený česnek, drcený kmín, práškovou papriku, *případně doplnit vodu* a refluxovat do změknutí masa (>1 h).

Příloha = dobrý chléb | vařené brambory.

## Chilli CC<sup>3</sup>

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

Osmažit nahrubo nakrájenou cibuli a jemně nakrájenou mrkev *a petržel*. Poté přidat chilli, 4 pl práškové papriky, 1 kl drceného kmínu, přidat mleté maso a intenzivně míchat na velmi prudkém plameni, smažit dokud nezhrudkuje. Přidat nakrájený česnek, č. papriku, bramboru (velmi malé kousky), pár minut smažit. Přilít vývar a passatu, přidat 2 kl majoránky, sůl, pepř, 2 dílky tmavé čokolády a ~20 min refluxovat. Pokud málo pálí, přidat.

Přidat zcezené fazole. Příloha = dobrý chléb

4 porce: 600 g hovězího mletého masa, 2 střední cibule, 1 střední mrkev, 1 petržel, 1 č. paprika, 2 brambory, 5 stroužků česneku, 250 g vývaru, 500 g passata, 200 g fazolí

## Tikka Masala<sup>2</sup>

Připravit **kořenící směs**: 4 kl kurkumy, po 1 kl (vše drcené) koriandr, kmín, římskmín, pepř, kardamon, muškkvět. Nakrájená krůtí prsa pár hodin předem marinovat směsí: 1 pl řepolej,  $\frac{1}{2}$  kořenící směsi. Usmažit cibuli a jemně nakrájenou mrkev na ghí | řepoleji s chilli, přidat maso a krátce zasmahnout. Poté zalít passatou, přidat strouhaný zázvor, nadrcený česnek, sůl,  $\frac{1}{2}$  kořenící směsi, refluxovat ~30 min. Přidat šlehačku, velmi krátce povařit. *Přidat krájený čerstvý koriandr* a podávat s rýží.

4 porce: 2 cibule, 1 střední mrkev, 6 stroužků česneku, 10 cm čerstvý zázvor, 800 g krůtích prsou, 500 g passata, 150 ml šlehačky

## Vožralá panenka <sup>3</sup>

Na řepoleji smažit v kastrolu vepřovou panenku, otočit ze všech stran aby zahnědla, vyjmout. Smažit jemně nakrájenou cibuli, pak přidat 1 pl cukru, nakrájený česnek, oloupaná jablka nakrájená na 5 mm kostičky, smažit ~3 min. Přidat sůl, pepř. Zaprášit 1 pl hladké mouky, zakrýt pokličkou ~2 min. Přidat whiskey, 2 pl hořčice, 1 pl rozmarýnu, máslo, vařit ~2 min. Vrátit maso, neponořit – nechat stát na omáčce. Péct 15 min na 200°C odkryté, polévat průběžně. Vyjmout maso, nechat 10 min odpočinout, krájet. Podávat maso přelité omáčkou s pečenými brambory (péct 20 min před masem).

4 porce: 1000 g panenky, 2 cibule, 3 stroužky česneku, 400 g oloupaných jablek, 250 ml whiskey.

## Pohanka s fazolí <sup>3</sup>

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

Ve vedlejším hrnci osmažit slaninu, oddělit do misky a na tuku smažit cibuli. Přidat chilli, nasypat pohanku, 1 min ji zasmahnout. Zalít vodou, *vývarem*, přidat pepř, 3 pl sojové omáčky, 2 kl římskmín. 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 nevylévat, ale vypít, nebo využít na LIC při vaření pohanky.*

4 porce: 200 g pohanky, 220g fazolí, 3 cibule, 300 g slaniny (pohanka výrazně bobtná, bude jí tedy nakonec více než fazoli)

## Prostě kuře. <sup>3</sup>

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 zkocovat. 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 povářit 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 <sup>3</sup>

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

Celý povrch kuřete potřít ~5 pl medu, sporadicky propíchat vidličkou pro urychlení difúze.

Upéct jako Prostě kuře. Příloha = rýže

## Kuře na kari <sup>3</sup>

Kuře potřít připravenou směsí: (1 pl oleje, 2 pl kari, 1 kl kmínu, 1 kl římskmín, pepř, 4÷6 rozdracených 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

# Roztoky a suspenze

## Vývar<sup>3</sup>

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

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

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

Maso: a) krůtí 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  $\text{NaHCO}_3$  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, krůtí ~2 h. Existuje optimum, protože dlouhá doba → vysušené tuhé maso.

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

Po uvaření zeleniny odstavit ohřev, vyjmout vše tuhé. Pokud hovězí, nechat polévku stát do ztuhnutí olejové fáze, tu odebrat a vyhodit; pro krůtí to není třeba.

Maso a zeleninu obrat, nakrájet a buďto vrátit zpátky nebo cokoliv 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<sup>3</sup>

Vařit vepřové maso ve studené vodě (viz Vývar), přidat bobkový list, nové koření. Po odebrání pěny přidat celé řepy ve slupce, vařit ~1 h. Vedle na oleji osmažit cibuli, mrkev a petržel. Vyjmout maso. Vyjmout řepu, oloupat a nakrájet, vrátit společně s kysaným zelím, nakrájenými rajčaty, brambory a smaženou zeleninou. Vše v hrnci částečně rozdrtit. Přidat nakrájené maso. Přidat pepř, sůl, nadrcený česnek a povářit 30 min.

Podávat s kys. smetanou a olivovým olejem.

5 porce: 1,5 kg vody, 500 g vepřové pleče, 2 č. řepy, 1 cibule, 1 velká mrkev, 1 petržel, 200 g brambor, 2 rajčata, 250 g kysané zelí, 4 stroužky česneku

## ČSN-čka<sup>2</sup>

Osmažit 1 cibuli na ¼ kolečka na malém množství sádla | másla | oleje → téměř dohněda. Ve vedlejším hrnci vařit 400 g brambor na malé kousky v 1000 ml mírně osolené vody alespoň 10 min. Část lze odebrat jako přílohu.

Brambory v hrnci trochu rozdrtit (netřeba drtit všechny částice), vmíchat cibuli. Přidat celou paličku česneku:

½ nadrceno, ½ nakrájeno na tenké plátky. Přidat medvědí česnek, 1 kl celého kmínu, 1 kl drceného kmínu, 2 kl sušené majoránky, rozmarýn, pepř, krátce povářit.

Do misky umístit natrhaný sýr ementál | gouda | eidam a zalít vroucí polévkou.

## Dýňová polévka<sup>2</sup>

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.

## Petrželový krém <sup>2</sup>

Osmažit 2 cibule na hrubo dozlatova, přidat na kostky nakrájené: ~8 petrželí, 1 brambora, 1 cm plátek celeru, smažit do bězova. Přidat 2 kl cukru a 1 stroužek česneku na plátky, smažit 1 min. Přidat 200g vývaru, sůl, pepř, zaplavit tuhou fází vodou. Vařit 30 min, rozmixovat, doplnit vodu dle žádané viskozity, přidat zakys smetanu.

## Pečení

### Perník <sup>2</sup>

Smíchat (s) směs: 250 g hladké mouky, 10 g prášku na perník, 50 g cukru, 15÷20 g kakaa, 1 kl kardamon.

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

Za studena do (l) zamíchat 2 celé vejce, smíchat (s) + (l) a hnětat.

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

Ochucení: nejlépe přidat ½ krájené hrušky, suš. švestky, suš. meruňky\*.

Rozprostřít těsto spíše ke krajům do pekáče/kastrolu o ploše ~400 cm<sup>2</sup> a páct ~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.

\* krájené ovoce je preferovaný způsob ochucení; alternativou je po vychladnutí plošně rozkrojit, promazat marmeládou (např. rybízovou) a přiklopit.

### Perník s koksem <sup>2</sup>

Jako [Perník](#), ale do (s) použít černé kakao, přidat chilli (~na 4 porce), 1 kl drcený pepř, 1 kl drcený kmín.

Do (l) přidat 2 pl sojové omáčky, odebrat 30 g mléka. Neochucovat ovocem, med zaměnit za cukr.

### Lembas <sup>2</sup>

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 kl provensálské koření a do těsta určitě nakrájet ovoce.

# Pomocné procedury

**Brambory:** ~200 g (hm. za syrova i vařené). Vařit ~5 min od vložení do vroucí vody, průběžně kontrolovat.

**Těstoviny:** 100 g na osobu.

**Rýže:** 60 g na osobu; dle rozhodnutí technologa provést jeden z těchto postupů:

- 1) V značném přebytku vody vařit ~10 min, na začátku míchat. Poté analýza každou minutu (měknutí je nelineární, v kritický moment se rýže rychle rozvaří). Filtrvat a na sítu quenchnout studenou vodou.
- 2) Stechiometrické množství vody 60 g rýže : 160 g vody (nebo obj. 1:2, rýže má synpnou rel. hustotu 0,75). Slabý ohřev, popř. LIC. Rýže nemusí být ponořena, avšak musí být přiklopena → udržet sytu páru. Zmékne i v páře, neboť při  $100^{\circ}\text{C}$   $f_L = f_g$ . Ohřev ~10 min, průběžně analyzovat.

**Pohanka:** stejně jako rýže 2). Případně vařit jen 5 min a pak nechat dojít pod pokličkou

**ks ks:** 100 g na osobu. Přidat 1 pl oleje, vařit se 100 g lehce osolené vody, vařit 1 min, pak odstát.

**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 páni 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  $100^{\circ}\text{C}$  a při přidávání vody pak dochází k prudkému **BLEVE!**  
→ vodu přidávat opatrně, intenzivně míchat – důležité i proto, že čistý karamel je při  $100^{\circ}\text{C}$  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 <sup>1</sup>

Smíchat 3:1 měkký tvaroh polotuk a zakys. smetanu, přidat 1 kl vanilla cukru, 1 kl mléka, zamíchat.

## Horká čokoláda <sup>1</sup>

Rozmíchat v 250 ml vlažného mléka 4 kl kakaa, 1 kl pudingu a 2 kl cukru. Za stálého míchání ohřát k varu.

## Zakysaný okurkový salát <sup>1</sup>

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 <sup>1</sup>

Uvařit nudle, a to více než al dente, ale nesmí se lepit. Při filtrace quenchnout studenou vodou. Smíchat s řepkovým olejem. Nechat ustálit na  $\sim 25^{\circ}\text{C}$  a jíst jen tak. Ano, prostě jen tak.

## ETF<sup>1</sup>

Švýcarské fondy s bezkonkurenčně nízkou nákladovostí jistě znamenitě diversifikují váš spotřební koš!

Do malé misky natrhat 2 plátky ementálu | goudy + 2 kl č. vína. Přidat špetku pepře a provensálského koření. Tavit v mikrovlnce po cca. 15 s intervalech, poté míchat, to opakovat dokud není směs homogenní. Podávat se tmavým pečivem (*světlé pečivo pokud bylo použito b. víno*).

## Prestopesto<sup>1</sup>

Ve vysoké nádobě rozmixovat: listy čerstvé bazalky, kešu, slunečnicová semínka nesolená, 1 drc. stroužek česneku, strouhaný parmezán, hodně olivoleje, mírně pepř, pár kl provensálského koření, osolit lákem z oliv.

Pokud je směs hustá, špatně se mixuje (listy se lepí), přidat olej. Dle chuti dodat sůl, parmezán na zjemnění.

## Šqark<sup>3</sup>

Nakrájet 1 kg vepřového špeku na kousky cca 2 cm (vyřezat vše červené → polévka). Přidat do kastrolu s tlustým dnem s 50 ml vody, vařit na mírném plameni dokud se voda nevyvaří, a dále pravidelně míchat dokud neplavou šqarky v sádle. Zcedit sádlo do zavařovačky, šqarky vrátit, přidat 30 ml mléka a smažit na mírném plameni dokud mléko nezmizí (vytvoří hnědé zbarvení).

Sádlo možno vyčeřít: v kastrůlku vařit s 100 ml vody na mírném plameni. Nechat zchladit, odebrat kotouč sádla.

**POZOR:** při čeření nutné neustále míchat kvůli BLEVE!

## Různé tousty<sup>1</sup>

suroviny popořadě odzadola nahoru:

**standard:** máslo, 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