



## Jak na dokonalý steak? Dozvíte se ve škole vaření v páře Electrolux

Mrkněte spolu s námi na kulinární kurz pod vedením šéfkuchaře Jiřího Hilgarta. Ukáže vám, jak si s multifunkční parní troubou Electrolux vychutnat přípravu masa i ovocných knedlíků.

18. 7. 2017 | Autor: Jana Kopřivová

Kuchařské studio **Vaření hravě** v brněnských Židenicích obvykle patří dětem, dnes si však zástěry obléknou dospělí. Hosté se pomalu scházejí, vybírají si svá místa a uždibují uvítací předkrm – trhané kachní maso. Drúbeží se snadno vysuší, šetrná úprava v multifunkční parní troubě Electrolux však zajistila, že se v puse jen rozpadá.

První doušky vína bourají počáteční ostych a šéfkuchař Jirka Hilgart představuje dobroty, jež si všichni společně připraví. Pro horký červencový podvečer zvolil perfektně vyvážené menu. Kurz zahájí losos na citronu a chilli. Po něm se hosté mohou těšit na flank steak z dvanáct dní stařeného masa irských býčků. Doplní ho zelenina s bylinkami v papilotě. Sladkou tečku obstará lehký koláč s lučinou a ovocnou omáčkou.

### Připlouvá první chod

Šéfkuchař dlouho neotálí a po krátkém představení se pouští do díla. „**Podívejte na tu nádheru,**“ říká Jirka a na pracovní desku pokládá dvoukilový plát sytě růžového rybiho masa. „**Nebojte si rybu osahat. Při stlačení musí klást odpor, čerstvé maso se okamžitě vrací zpět do tvaru**“ odpovídá šéfkuchař na otázku jedné účastnic kurzu, jak správně nakupovat ryby. „**Do Česka se ryby zavážejí vždy v pondělí a ve čtvrtek, to jsou dny, kdy máte šanci na nejlepší kusy,**“ doplňuje zkušený profesionál.

Lososa osolí, opepří, poklade plátky citronu, nasekanou chilli papričkou, zakápné olivovým olejem a vloží do multifunkční parní trouby Electrolux. Hotovou rybu pak na talíři zkombinuje s pečenými brambůrkami, chřestem, hráškovými lusky a pažitkovým tvarohem.

Všichni jsou výsledkem nadšení. „**Panebože, to je lahůdka,**“ nešetří uznáním Lenka, která na kurz přišla se svojí sestrou. Parní troubu Electrolux si nemůže vynachválit. „**Používám ji prakticky denně. Přílohu často pečou společně s masem, ušetří mi spoustu práce. A navíc, jídlo z ní nám s přítelem chutná, má prostě víc šťávy,**“ směje se kuchařka.



### Pánev, co zabije chlapa

Po prvním chodu se všichni vracejí do kuchyně, kde šéfkuchař Jirka Hilgart poskytne účastníkům cennou lekci přípravy dokonalého steaku. „**Začneme u pomůcek. Určitě si pořídte těžkou litinovou nebo ocelovou pánev, bez té se neobejdete. S touhle zabijete i chlapa!**“ ukazuje Jirka se smíchem svůj pracovní nástroj a vysvětluje, že dobrá pánev vede teplo rovnoměrně a nevytváří pod masem páru. A hned se pouští do demonstrace.

Pánev rozehřeje, pokape olejem, počká, až začne dýmit, a položí na ni maso. „**Suroviny vždy vytáhněte z lednice 30 minut před úpravou. Nedostanou tak teplotní šok,**“ říká šéfkuchař. Jeden z hostů se podivuje, že steak neměl v žádné marinádě. Šéfkuchař s úsměvem zavrtí hlavou. „**Kvalitní maso nekažte žádným kořením. Kupte si raději vločkovou sůl, ta dá jídlu i další strukturu a chuťový rozměr,**“ ukazuje krabičku s královskou solí Fleur de Sel.

Mezitím pozorně opéká maso. Jemně ho tiskne obracečkou k pánvi, aby se pod ním nevytvářely bubliny s párou. Po zatažení a opečení nechá maso 3–4 minuty odpočinout v parní troubě Electrolux. „**Veškerá šťáva je díky přípravě napresovaná ve středu. Kdybyste maso nakrájeli okamžitě po vytažení z pánve, všechna vyteče,**“ vysvětluje šéfkuchař, zatímco přes vlákno krájí dokonale šťavnaté plátky hovězího. Stačí už jen kousek bylinkového másla nebo pár krystalků soli a jde se jíst.

### Od masa ke knedlíkům

Po dezertu (a pár deci vína) se rozběhne čilá diskuze. Hosty kurzu vaření mimo jiné zajímá, čím práci s multifunkční troubou Electrolux vylepšit. „**Pokud byste si měli dokoupit jen jedno příslušenství, rozhodně doporučuju děrované plechy. A kupte si rovnou tři!**“ směje se lišácky Jirka. „**Mám s nimi skvělou zkušenost. Pára se dostane ke každému kousku jídla a vše se krásně propeče. Udělejte si na nich ovocné knedlíky, to je paráda,**“ říká nadšeně Jirka.

Nejen díky této inspiraci hosté odcházejí z kurzu vaření s jasným plánem: hned o víkendu budou kynuté knedlíky s meruňkami. A taky Honzovy buchty! Prostě oblíbená česká klasika, kterou díky multifunkční parní troubě Electrolux hravě připraví každý.

## Přidat komentář

Pro psaní komentářů se přihlaste nebo zaregistrujte.