

V dnešním kurzu se naučíme připravovat vejce.

Ať už připravujete vejce na jakýkoliv způsob, připravujte je pozvolna.

Každý milovník vajec vám řekne, že nejchutnější vejce jsou ta, která jsou vařena při nižších teplotách a tedy pomaleji. Žádná rozpálená pánev, žádná vroucí voda. Chcete-li si opravdu pochutnat, dopřejte vejcům péči a šetrné zacházení.

Jak poznat čerstvé vejce?

Ukažme si nejdříve jak poznat čerstvé vejce. Nejjednodušší způsob je dát vejce do vody. Ta opravdu čerstvá zůstanou ležet na dně. Starší vejce se začne stavět na špičku a ty ještě starší kolem 3 týdnů budou plavat na hladině. Je to proto, že čím je vejce starší, tím se jeho obsah zmenšuje a vzniká tak čím dál tím větší vzduchová bublina, která ho nadnáší. Po rozklepnutí mají čerstvá vejce pevný žloutek, který drží tvar a jakoby vystupoval nahoru, navíc ho pevně obepíná bílek. U starších vajec je to naopak, žloutek je měkčí a bílek se oddělí a rozteče. Starší vejce ponecháme zejména do těsta na pečení, ale například na přípravu ztraceného vejce potřebujeme mít to opravdu čerstvé.

Velikosti vajec

<u>Velikosti vajec</u>	S	M	L	XL
	gramy	gramy	gramy	gramy
vejce	do 53	53-63	63-73	73+

1 CZ 1234 – Co znamenají čísla na vejcích?

První zleva, tedy číslo 0, 1, 2 nebo 3 označuje metodu chovu.

- 0 vejce slepic žijících ve volném výběhu a v ekologickém zemědělství tedy BIO
- 1 vejce slepic žijících ve volném výběhu
- 2 vejce slepic žijících v halách (označuje se také jako „Na podestýlce“)
- 3 vejce slepic žijících v klecích

Druhé zleva tedy CZ – Česká republika označuje původ vajec

Poslední čtyři čísla označují registrační číslo chovu a tedy dané hospodářství.

Míchaná vejce

Správná míchaná vejce by měla být měkká, vláčná a krémová. V podstatě je to velmi jednoduché je pouze třeba vejce zahřívát velmi pomalu a nepřestávat míchat.

Na přípravu budeme potřebovat vejce čím čerstvější tím lepší, máslo, sůl a trochu tekutiny může být voda, mléko nebo smetana.

Receptura:

<u>Míchaná vejce</u>	2 porce	2 porce	4 porcí	10 porcí
porce = 120 g / 2 ks		gramy	gramy	gramy
vejce velikosti M	4 ks	240	480	1200
máslo	4 lžičky	20	40	100
mléko, smetana nebo voda	1 a 1/2 lžíce	8	16	40
sůl	1 špetka	0	0	0
pepř	1 špetka	0	0	0
volitelné: pažitka, jarní cibulka...				
celkem	268 g	268	536	1340

Pracovní postup na míchané vejce:

Vejce nejdříve promícháme metličkou v míse, aby se bílek se žloutkem lépe spojil, společně s trochou soli a asi lžící tekutiny na každá 2-3 vejce a mícháme asi 20 vteřin. Na míchaná vejce bychom měli volit vyšší nádobu nějaký rendlík a nejlépe s nepřilnavým povrchem. Máslem lehce potřeme dno a stěny a přidáme vejce, teprve v tomto okamžiku dáváme zahřívát na mírný plamen. Asi dvě až tři minuty se zdá, že se nic neděje, ale vejce se rovnoměrně prohřívají a poté začnou houstnout. Celou dobu mícháme, aby se vejce rovnoměrně prohřívaly, jakmile začnou, houstnout zrychlíme míchání. Pokud se nám zdá, že houstnou příliš rychle, odstavte na chvíli z tepla a míchejte vedle, nezapomeňte, že vejce budou houstnout ještě chvíli potom, co je sundáte z tepla.

Jakmile jste s konzistencí spokojeni, vmíchejte ještě kousek másla nebo přidejte trochu smetany nebo creme fraiche. Teď je čas ochutit je například čerstvou pažitkou a podávat. Úžasné krémové a vláčné, na vidličce drží a v puse se rozplývají.

Zastřené nebo taky ztracené vejce

Na přípravu zastřené vejce potřebujeme mít opravdu čerstvé vejce, protože jenom čerstvé vejce udrží bílek pevně kolem žloutku. Vyšší rendlík a horkou vodu.

Pracovní postup na ztracené vejce:

Vejsce můžete vařit, jak bývá zvykem v naběračce nebo udělat vír a vejce do něj vyklepnout. Další možností je přidat do vody sůl a ocet, ale bílek tak bude vysušený a vejce mohou mít pachut' po octu.

Na vaření zastřené vejce potřebujete jen horkou vodu a nejlépe, aby měla ustálenou teplotu 80°C. Do hrnce vložte obrácený talíř, kterým oddělíme vejce od přímého tepla ze dna. Vodní hladina by měla být alespoň 7 cm nad talířkem. Takto připravíte dokonalé zastřené vejce poprvé a pokaždé. Vejce rozklepněte do děrované naběračky nad papírovým ubrouskem, lehce zatřeste, aby okapaly ty nejtekutější části bílku a nechte ho sklouznout do vody na talířek. Vařte přesně 4 minuty.

Děrovanou naběračkou vyndejte, stačí špetka soli, pepře a tato delikatesa je hotová. Krémový žloutek a jemně uvařený bílek. Přidejte křupavý toast, opečenou šunku a holandskou omáčku a máte vejce Benedikt.

Vařená vejce s krémovým žloutkem

Vejsce dáme do kastrolku se studenou vodou, přiklopíme pokličkou, a co nejrychleji přivedeme k varu. Kastrol s vejci odstavíme z tepla a necháme po dobu 6 minut.

Vejsce naklepeme, sundáme skořápku a jíme lžičkou. Vařená vejce s krémovým žloutkem. Trik je v tom, že se vejce vlastně nevaří, ale zůstávají v horké vodě, která chladne, tím zůstane uvařený bílek a pomalu prohřátý, ale krémový žloutek. Perfektní.

Omeleta

Správná omeleta je na povrchu lehce křupavá a udělaná do zlatova, ale uvnitř zůstává měkká a vláčná.

Receptura:

Omeleta	1 porce	1 porce	2 porce	více porcí
porce = 180 g / 3 ks		gramy	gramy	
vejce velikosti M	3 ks	180	360	připravujte
máslo	1 lžička	10	20	postupně
mléko, smetana nebo voda	1 lžice	4	8	po 1-2
sůl	1 špetka	špetka	špetka	porcích
pepř	1 špetka	0	0	
celkem	194 g	194	388	

Pracovní postup na omeletu:

Vejsce nejdříve rozmícháme metličkou v míse a přidáme sůl a trochu tekutiny, aby se žloutek a bílek lépe spojily. Na každé 2-3 vejce lžičku tekutiny ne více. Pánvičku si rozežřejeme na středním plameni a dáme rozpustit máslo. Najednou vlijeme vejce a počkáme pár vteřin, než začnou tuhnout. Pánev nahneme na jednu stranu a stáhneme vejce od kraje směrem ke středu. Teď z další strany a ještě a ještě jednou. Vidíte, že vejce jsou uprostřed lehce nedodělané a teď omeletu přehneme na pánev na půl nebo zavineme a necháme ještě lehce opéct. Po 10 vteřinách otočíme na druhou stranu a také lehce opečeme. Hotovo servírujeme. Omeleta je uvnitř měkká a vláčná, dobrou chuť.

Smažené vejce s tekutým vláčným žloutkem.

Receptura:

Smažené vejce	1 porce	1 porce	2 porce	10 porcí
porce = 60 g / 1 ks		gramy	gramy	gramy
vejce velikosti M	1 ks	60	120	600
mouka	1 lžíce	20	20	40
rozšlehané vejce	1 ks	60	60	120
strouhanka	1 lžíce	15	30	150
olej na smažení	1 litr	1000	1000	1000
celkem	1 ks	75	150	750

Pracovní postup na smažené vejce:

Vejsce dáme do kastrolku se studenou vodou, přiklopíme pokličkou, a co nejrychleji přivedeme k varu. Kastrol s vejci odstavíme z tepla a necháme po dobu 5 minut. Poté vejce prudce zchladíme v ledové vodě čímž, zastavíme proces vaření. Vejce oloupeme (lépe se loupou starší vejce), osušíme a obalíme postupně v mouce, vejci a strouhance. Smažíme celé ponořené při teplotě 190°C do zlatohnědé barvy. Smažené vejce s tekutým vláčným žloutkem, úžasná dobrota.

Nezapomeňte, chcete-li si na vejcích skutečně pochutnat, připravujte je při nižší teplotě a pomalu.

Poznámky: