

Vejce vařená ve skořápce – naměkko.

Dorotka vložila vajíčka do rendlíku s vroucí vodou ... Dick přitom hlídal na hodinkách, jak dlouho se vajíčka vaří. Najednou zaslechl rovnou před chatou ťuk, ťuk, ťuk. „Už je to minuta a půl,“ řekl, „a tohle je určitě nějaký datel.“ ...

Dick se znovu podíval na hodinky. „Když já si nevzpomínám, kde vlastně byla minutová ručička, když jsem začal počítat.“ ...

Když je natukli, byla vajíčka tvrdá jako kamení.

Piktové a mučedníci, Kapitola 7. Zprávy z druhé ruky

Hlídaní času je při vaření vajíček naměkko opravdu klíčové.

„Podívej se na hodinky, Dicku,“ řekla (Dorotka). „Zkusíme tentokrát vařit vajíčka přesně, jak dlouho potřebují.“

„Tři a půl minuty,“ řekl chlapec (Jacky). „Tak je aspoň vaří maminka.“

Piktové a mučedníci, Kapitola 10. Holubi pro Timothyho

Vejce vařená naměkko jinak patří k těm nejjednodušším pokrmům, které se dají uvařit. Ve francouzštině, která je mezinárodním jazykem kuchařů, se nazývají *œufs à la coque*, anglicky *soft boiled eggs*.

Pro přípravu se doporučují vejce čerstvá, která necháme temperovat na pokojovou teplotu, podle některých kuchařů na to stačí čtvrt hodinka. Vložíme je do vroucí vody (někdo doporučuje přidat do ní pár lžic octa) a vaříme 2 – 5 minut, podle velikosti vejce a toho, jak moc naměkko je máme rádi. Uvařená vyjmeme z vody a ihned servírujeme.

Dnes už legendární Julia Child doporučuje pro vaření vajíček pravidlo **3 – 6 – 9**, tedy pro vajíčka naměkko 3 minuty. Počítá s „horkým startem“ a ještě radí skořápku na tupějším konci opatrně napíchnout jehlou.

Někde se doporučuje „studený start“. V tom případě kastrol stáhneme z plotny v okamžiku, kdy se voda začne vařit a vejce necháme ve vodě ještě 2 – 3 minuty.

Obvykle se vajíčka naměkko podávají v kalíšcích, které mohou být z celé škály materiálů a nejrůznějšího provedení. I ceny jsou dost rozmanité – od pár desítek korun až po několik set. U luxusních či starožitných výrobků mohou být ceny i přes tisíc korun. Asi nejobvyklejším materiálem je porcelán či kamenina, najdeme i kalíšky dřevěné. V současnosti jsou běžné i výrobky z nerez a plastové.



Luxusní kalíšky na vejce naměkko se vyráběly ze stříbra.



Součástí stříbrné snídaňové soupravy pro dvě osoby z 19. století jsou dost neobvyklé stojánky. Mohly se používat oboustranně. Jedna strana sloužila pro usazení vajíčka vertikálně, opačná byla pro vejce položené horizontálně. Dobývat se do vajíčka z boku bylo údajně v 19. století zvykem v Anglii. Snídaňová souprava je výrobkem vídeňské firmy J. C. Klinkosch. (obr. vpravo)

Milovníkem vajíček naměkko k snídani byl i legendární detektiv Hurcule Poirot.



Nezbytnou pomůckou pro konzumaci vajec naměkko je samozřejmě lžička. Většinou se asi spokojíme s obyčejnou čajovou lžičkou. Některé kalíšky se ovšem dodávají i se speciální lžičkou. Někdy má lžička konec rukojeti ve tvaru kladívka, které se použije k naklepnutí skořápky.

Jiné mají dokonce samostatné kladívko.



Pro otevření skořápky se vymýšlely (a vymýšlejí stále) všelijaké pomůcky, které by měly tuto činnost usnadnit. Ty historické připomínaly trochu nůžky a bývaly vyrobené ze stříbra.



Moderní mají obvykle kruhové ostrí, kterým vajíčko několikrát objedeme.



Osobně tyhle vynálezy považuji tak trochu za zbytečnost, zejména na cesty. Pravdou je, že vajíčka naměkko nevaříme u nás moc často, takže se spokojíme s naklepáváním lžičkou.

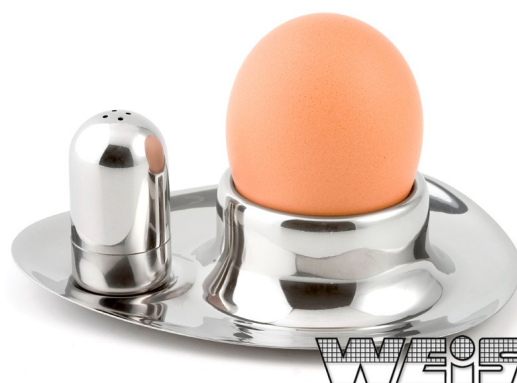
Jedno vajíčko, pokud není součástí snídaně o více chodech, nás moc nenasytí. Asi proto vznikla varianta podávání vajíček naměkko ve skle. Příprava vajec je stejná, jak už bylo popsáno, jen se uvařená vejce opatrně oloupe a vyklopí do vhodné skleničky (nejlépe předehřáté). Klasický počet vajec jsou tři. Vzpomeňme na starý český film „Tři vejce do skla“ s Vlastou Burianem. Tři vejce do skla prý bývala oblíbená snídaně prezidenta T. G. Masaryka.

Pro snazší loupání doporučují některé kuchařky vajíčka prudce ochladit. Ovšem jen krátce, aby se ukončil var, ale vajíčko zůstalo teplé.

At' už podáváme vejce naměkko ve skořápce nebo ve skle, hodí se k nim nějaké pečivo. Ve Francii a Anglii jsou oblíbené úzké proužky toustů, které je možné namáčet do tekutého žloutku. V angličtině se pro tento způsob servírování používá termín *soft boiled eggs with soldiers*. „Vojáky“ se rozumí právě ty proužky toustu, protože jsou přímé jako vojáci v pozoru. Podle jiných receptů se vajíčka naměkko podávají s hranolky grilované zeleniny. I ty je možné do tekutého žloutku namáčet.

Určitě nesmíme zapomenout na sůl a případně nějaké koření a bylinky, třeba nadrobno nasekanou pažitku, petrželku či jiné, podle toho co máte rádi. Bylinky můžeme nasypat do „otevřeného“ vajíčka, nebo jimi můžeme doplnit zmiňované „vojáky“.





Někteří výrobci kalíšků na slánku pamatují a své stojánky na vejce doplňují o miniaturní slánku.

Vejce vařená ve skořápce – nahniličko

Asi nebude na škodu začít trochou jazykového bádání. Neobvyklý výraz na hniličku je odvozený od přezrálé zrnky hrušky, které se říká hnilička. V současné češtině je to výraz málo frekventovaný a používá se nejčastěji právě v souvislosti s vařením vajec, kdy výsledkem má být vejce ani docela naměkko a ani natvrdo. Jinak řečeno, bílek má být ztuhlý a tuhá má být i vnější vrstva žloutku, který ale uprostřed zůstává v krémovém stavu. Přizpůsobení výrazu vejcem naměkko a natvrdo se začala používat i forma nahniličko. Obě verze (nahniličku i nahniličko) jsou podle současného slovníku spisovné češtiny přípustné, stejně jako psaní dohromady, tedy nahniličko. Ve francouzské terminologii jsou takto uvařená vejce označovaná jako *œufs mollets*, anglicky mluvící jim říkají jednoduše *medium boiled eggs*.

Příprava je stejná jako u vajec naměkko, jen doba varu je delší. Opět závisí trochu na velikosti vejce i na vašem osobním vkusu.

Můžeme je servírovat podobně jako vajíčka naměkko, tedy do kalíšků nebo do skla – zde se místo skleniček hodí spíše misky.

Dají se ovšem použít jako doplněk spousty jídel teplé kuchyně, na tousty, do polévek a i pro další účely. Dalo by se říct, že je možné jimi v řadě pokrmů nahradit zastřené vejce, o nichž bude řeč později a na něž si někteří, zejména začínající kuchtíčky a kuchtící netroufají.

Velmi dobře si vajíčka nahniličko rozumí s vařenými luštěninami.

Vejce vařená naměkko i nahniličko patří k jídlům opravdu snadným a jejich přípravě i v polních podmínkách nic nebrání. Jen je třeba opravdu pečlivě hlídat čas a nenechat se vyrušit nějakým datlem či strakapoudem.

Nakonec dva recepty pro inspiraci. Oba jsou snadné a úspěch je zaručený. Počítají s vejci naměkko, ale dají se použít i vejce nahniličko.

První je jednodušší a dal by se patrně zvládnout i při vaření na cestách s minimálním vybavením.

Ani druhý není složitý, jen se při jeho přípravě ušpiní víc nádobí a potřebujete více surovin. Takže je vhodnější pro přípravu v lépe vybavené kuchyni.

Rozmačkaná vejce na toustu. (S)

Opečte plátek toustového chleba a potřete máslem. Na něj položte oloupané vejce naměkko a rozmačkejte je vidličkou. Osolte, opepřete a posypte nadrobno nakrájenou pažitkou či jinými bylinkami (řeřicha, petrželka apod.)

**Tousty s vajíčky naměkko, avokádem a slaninou. (K)**

Horké tousty namažte máslem a česnekem. Druh chleba zvolte podle své chuti nebo podle toho, co máte zrovna doma. Poklad'te plátky avokáda, na ně položte opečenou slaninu a sušená rajčata v oleji. Na to položte opatrně oloupané vejce naměkko, nařízněte je ostrým nožem, aby žloutek vytékal. Vejce osolte a toust zasypte nadrobno nakrájenou jarní cibulkou.



A protože jsme toto pokračování naší kuchařky zahájili citáty z knih AR, stejným způsobem skončíme. Opět si z nich můžeme vzít poučení, že hlídání času je při vaření vajíček ve skořápce zásadní.

„Kolik vajíček pro kapitána?“ křičela Zuzana.

„Dvě!“ volal Jim.

„Naměkko nebo natvrdo?“

„Spíš napolo.“¹

Nechtěli jsme na moře, Kapitola 6. Mezitím se přece nemůže nic stát

Dívali se za malým černým lodním člunem, dokud jim nezmizel z očí mezi moly fixstowského doku. Zuzana si najednou vzpomněla na vajíčka

„Vždyť budou tvrdá jako kámen,“ bědovala. „Už je osm deset a dala jsem je vařit v ... Krucipísek. V kolik se vlastně zastavil motor?“

Nechtěli jsme na moře, Kapitola 7. Ten je ale dlouho pryč

Všechny citace jsou v překladu Zory Wolfové a uváděné podle vydání knih v nakladatelství Toužimský a Moravec.

čfk

1 Jim Brading měl tedy nejradši vajíčka, kterým říkáme nahniličko