

Chobotničky na pirátskou hostinu.

Už se ani nepamatuji, kde na internetu jsem tenhle nápad objevil. Od té doby jsem chobotničky, které se setkaly s vřelým přijetím, vyráběl několikrát. Rychle mizely ze stolu a teprve nedávno se mi podařilo výsledek celkem jednoduchého kuchtění vyfotit, abych k tomu mohl sepsat článek.



Výchozí surovinou jsou párky. Nejlépe se osvědčily kratší, které rozpulením poskytnou polotovary přiměřené velikosti. Obvykle používám „Vídeňské minipárečky“, ale třeba si najdete jiné ještě vhodnější. Největší problém je vytvořit chapadla. Samozřejmě si ještě z biologie pamatuji, že chobotnice mají chapadel osm. Jenže nakrájet část párků na osm dílů se mi nedařilo, takže jsem se nakonec spokojil se zjednodušenou verzí – mé chobotničky mají chapadel jen šest. Ústa vytvořím špičkou škrabky na brambory, oči napíchnu párátkem. Samozřejmě jsem si vědom, že skutečné chobotnice mají ústní otvor jinde, ale jde o legraci, takže asi není nutné se tak přísně držet skutečnosti.

Na podklad se nejlépe osvědčila tmavá bageta. Nakrájím jí jako na jednohubky a namažu pomazánkou – třeba třenou nivou. Na to přijde kolečko salátové okurky, čtvereček plátkového sýra a kolečko ředkvičky. Tím máme připravené „základny“ a můžeme se pustit do další práce.

Pánev s nepřilnavým povrchem lehce vytrů olejem a vložím do ní párečky. Po chvilce opékání chobotničky roztáhnou chapadla a můžeme je přemístit na připravené podložky a případně zafixovat párátky.

Není to žádná věda, pohoštění ovšem získá pirátsko-námořní charakter. Nejbližší příležitostí, kdy to můžete vyzkoušet, je začátek školního roku, který tak svým pirátům či badatelům zpestříte.

čfk