

## Vajíčka natvrdo

Pokud mě paměť neklame, vajíčka natvrdo se úmyslně vaří pouze v TV při přípravě výstupu na Kančenžangu.

*A než spořádali bochánek se zavařeninou, uvařila Zuzana v rendlíku osm vajec natvrdo, aby si je mohli vzít na cestu.*

*„Já nebudu moct sníst do pozítřka ani sousto,“ bránil se Roger, když byli po snídani a Zuzana jim všem dávala po dvou vejcích, aby si je uložili do vnější kapsy batohu.*

*„Jen si ty vajíčka vezmi,“ naléhala Zuzana.*

*„Ale já je nebudu moct,“ bránil se Roger.*

*„Tak to abys tu nechal i čokoládu,“ řekla Zuzana, ale to se Rogerovi nechtělo a uložil si proto vajíčka do batohu jako všichni ostatní.*

*Trosečníci z Vlaštovky, kapitola 22. Před pochodem (překlad Zora Wolfová)*

O tom, kdy se vajíčka snědla, se v knize nedovíme. Při příslovečné Rogerově chuti k jídlu jistě nakonec nazmar nepřišla. O vejcích natvrdo, která vznikla jaksi nedopatřením, byly zmínky v předchozím dílu naší kuchařky.

O časech vhodných pro vaření natvrdo už jsme se zmiňovali také, ale pro jistotu připomínám, že doporučené časy jsou v různých zdrojích od 8 do 12 minut. Pokud čas vaření přetáhnete, velké neštěstí se nestane. Jen žloutek získá na povrchu nazelenalou barvu. Není to nic, co by nám mohlo škodit, jen vajíčka vypadají méně vzhledně.

Pro vědecky založené Dicky dodávám : během varu se z bílku uvolňuje hydrogensulfid, který reaguje se železem v žloutku a tvoří se špinavě zelené sirníky železa.

Jediným problémem u vajíček natvrdo je jejich úhledné oloupání. Práci usnadní použití méně čerstvých vajec a jejich důkladné zchlazení ve studené vodě, případně ve vodě s ledem. Pokud si vajíčka chystáte předem, není na škodu nechat je přes noc v ledničce.

Vejce na cestu loupeme až těsně před konzumací, skořápka je nejlepší obal, který vejce udrží v dobré kondici. Bohužel, je poměrně křehká, takže do batohu se určitě hodí ještě nějaký ten obal navíc, například plastová krabička vhodné velikosti.

Na cestách si se servírováním asi nebudeme příliš lámat hlavu. Neměli bychom však zapomenout na sůl v nějaké vhodné cestovní slánce. Bez špetky soli nejsou vejce natvrdo zrovna šlágr.



Cestovní slánka, která má navíc ještě dvě přihrádky na koření

Outdoorové slánky jsou poměrně drahé. Vlastně zadarmo je jejich náhrada krabičkou od kinofilmu. Z těch se ovšem po masivním nástupu digitální fotografie stává „nedostatkové zboží“. Budeme tedy muset sáhnout po nějaké tubě od šumivých tablet či jiného léčiva, které jsou na sůl a

koření také šikovné a hlavně vodotěsné, takže vám sůl či koření ani při extrémnějším počasí na cestách nezvlhne.



V komfortnějších podmínkách si ovšem se servírování můžeme trochu vyhrát. Inspirací pro nás může být například následující citace:

*Chystali se vlastně jen k druhé půlce snídaně, ale Zuzana ji připravila co nejpečlivěji a trochu litovala, že s nimi není Jim a nevidí ten stůl v kajutě. Prostřela pro pět, pro Titty, Rogera a sebe na jedné straně a pro Jima s Johnem na druhé... pět nerozbitných červených talířů, pět modrých kalíšků, do kterých připravila každému po jednom vajíčku natvrdo, a navíc položila na talířek jedno pro Jima, pět lžiček, pět hrnků, pět krajíčků chleba s máslem a pět jablek.*

*Nechtěli jsme na moře, kapitola 7. Ten je ale dlouho pryč (překlad Zora Wolfová)*

Vajíčko natvrdo v kalíšku jistě působí úhledněji než položené jen tak. Je na vás, jestli vajíčka dáte do kalíšku se skořápkou, aby si je každý strávník oloupal sám, nebo je tam vložíte už oloupaná.

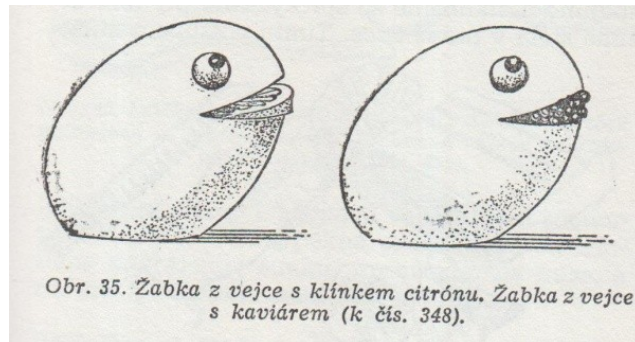
Vejsce natvrdo mají patrně nejširší uplatnění ve studené kuchyni. Využívají se ovšem i v teplé kuchyni, třeba jako doplněk různých polévek či omáček. Často je najdete například v jihočeské kulajdě<sup>1</sup>. Setkal jsem se se servírováním kdy v polévce leželo celé natvrdo vařené vejce. Zdolat je lžící je docela dobrodružství. Rozhodně lepší (a i na oko pohlednější) je vejce alespoň rozpůlit nebo rozdělit na čtvrtky či šestiny. Na talíři se pak uplatní i další barva – barva žloutku. Na kolečka nakrájená vejce mohou tvořit vrstvu (či vrstvy) v některých zapékaných pokrmech<sup>2</sup>.

Možností jak servírovat vejce na tvrdo je celá řada. Příklady můžeme najít v dnes už klasické kuchařce Viléma Vrabce: Studená kuchyně<sup>3</sup>. Zvláště děti by mohly zaujmout „muchomůrky“, „žabky“ nebo „myšky“.

1 Podle mého názoru jsou tam ještě lepší vejce zastřená o nichž bude snad brzy také řeč v samostatné kapitole.

2 O těchto možnostech bude zmínka v kapitole „Vejce z trouby“, ale na tu si ještě budete muset počkat.

3 Vilém Brabec: Studená kuchyně; Státní zdravotnické nakladatelství; Praha 1960



Muchomůrky jsou asi nejjednodušší. Na uvařené vejce nasadíme klobouk z půlky rajčete. Bílé tečky mohou být kapky majonézy nebo kousky bílku, který nám zbyl po seříznutí konce vejce aby lépe stálo. Žabky také nejsou žádná věda, oči z větší kapky majonézy a kuličky nakládaného pepře nebo kaviáru.



Ani myšky nedají moc práce. Na obrázku mají ouška z koleček mrkve a ocásky z mrkvového proužku. Jiná varianta může jako ouška využít kolečka nakrájená z ředkvičky a na ocásek a vousky se dobře hodí kousky pažitky. Trochu pracnější ježci mají bodliny z pažitky sedí na kolečku rajčete a „loužičce“ z majonézy. „Krajinu“ na talíři doplňují ozdobně nakrájené ředkvičky a nudličky z mrkve a okurek.



Z vajíček natvrdo jde sestavit poměrně bohatá škála zvířátek a jak předchozí obrázky ukazují, obejdeme se bez velkého krájení.



Zajímavé kompozice se dají vytvořit i z vajíček nakrájených. K tomu je šikovným pomocníkem kráječ vajec, nejlépe kombinovaný, kterým můžete vajíčka krájet příčně na plátky nebo podélně na šestiny.



Kráječe na vajíček se prodávají v celé řadě provedení. V zásadě jsou dvojího typu. Podle levého obrázku má každý typ krájení pro vajíčko své místo. Varianta na obrázku vpravo je kompaktnější a zabere méně místa. Obě varianty fungují dobře a jsou dostupné v širokém rozpětí cen. Podstatné rozdíly mezi levnými a nákladnějšími jsem nezaznamenal.



Králíci (či chcete-li zajíčci) na předchozích obrázcích moc krájení nevyžadují. Obrázek vpravo je už „výtvarně“ komplikovanější a podíl zeleninových doplňků je výrazně vyšší.



Samozřejmě, je možné se inspirovat i dalšími obratlovci. Podle vkusu či domácích preferencí můžete zvolit třeba pejsky nebo kočky.



Inspiraci si můžete brát i z vodního světa. Na ukázkou máte talíř s rybičkou, ovšem tvar vajíčka (přesněji řečeno jeho půlky) by mohl být inspirací i pro ztvárnění želvy. To už ponechám vaší nápaditosti.



I svět bezobratlých může poskytnout další inspiraci. Jako ukázkou máte stonožku a další vaječné stvoření, které je sice v původním zdroji označené také jako stonožka, mně však spíš připomíná housenku.





Inspiraci si můžeme brát i ze světa rostlin, jak ukazují dva následující příklady.



Samozřejmě vajíčka i jejich zpracování na všechny možné způsoby úzce souvisí s Velikonocemi. Ze spousty možností snad jen dva náměty, další možnosti jistě vymyslíte sami.



Tím ovšem možnosti využití vajíček natvrdo zdaleka nekončí. Můžeme jimi zdobit chlebíčky, studené mísy a další výtvořky studené kuchyně.

Pokud jste dočetli až sem, určitě jste si všimli, že tato kapitole vlastně ani nepřináší nějaké recepty. Je spíše zaměřená na prezentování vcelku jednoduchého základního jídla tak, aby bylo nejen chutné, ale i na pohled atraktivní, tedy jak se dnes často píše, přináší inspiraci pro food styling.

Změnu přinese příští pokračování, které se bude věnovat obrovskému množství receptů na nejrůznější varianty plněných vajec. Bude to samozřejmě jen výběr. Snad vás zaujmou zajímavé recepty na velkou škálu možných náplní do vajíček i inspirace na prezentaci tohoto atraktivního pokrmu. Protože takové výtvořky studené kuchyně se velice dobře hodí na Silvestra, pokusím se další pokračování naší kuchařky poslat do světa co nejdříve.

čfk