Jak na coddlery

V minulém pokračování naší kuchařky byla řeč o coddlerech. Pokud se mi podařilo zjistit, běžně se u nás koupit nedají a nabídky starožitných coddlerů na e-shopech se starožitnostmi jsou docela nákladné a vhodné spíš pro sběratele než pro běžné používání.

Na druhé straně možnost obejít se při přípravě bez protivného loupání jen lehce uvařených vajec je velmi lákavá.

Zamyslel jsem se nad požadavkem na ohnivzdorný materiál coddlerů. Připadá mi to přehnané. Když zavařujeme kompoty a jiné dobroty, také nepotřebujeme varné sklo nebo keramiku či porcelán a spokojeně vystačíme s obyčejnými sklenicemi, ať již nově koupenými nebo nastřádanými od okurek, hořčic, marmelád a dalších dobrot.

Pro použití ve funkci coddleru jsou nároky na sklenici obvykle nižší než při zavařování. Teplotu udržujeme pod bodem varu a obecně doporučovaná doba tepelné úpravy pro vejce do skla se pohybuje kolem sedmi minut, podle toho, jak vám chutnají vejce hustá, a to běžné zavařovací sklenice vydrží bez problémů.

Takže zbývá už jen pár otázek k vyřešení. Především se musíme rozhodnout, jak velkou sklenici použít. To samozřejmě závisí na tom, jestli chceme připravit do skla jedno, dvě, nebo „klasická“ tři vejce.

Nejmenší běžně dostupné skleničky jsou od „opočenských jogurtů“ a některých hořčic. Na jedno vejce, případně s nějakými „doplňky“ jsou ideální a mají i dost široké hrdlo, abychom se k vajíčkům snadno dostali.

Na dvě nebo na tři vajíčka budeme potřebovat skleničky větší, patrně budou nejlepší od některých marmelád, oliv a většího balení hořčic.

Dick by patrně pro klasifikaci skleniček použil „vědeckou metodu“. Je jasné, že množství vajíček, které se do našich improvizovaných coddlerů vejde, závisí na objemu sklenice. Obsah jogurtů, marmelád, hořčic a jiných potravin uvádějí výrobci v gramech, tedy v hmotnosti. Nás zajímá spíše objem. Abych vám ušetřil práci, ověřil jsem objem běžných sklenic, které mi připadaly vhodné a měl jsem je po ruce, v mililitrech.

Fotky najdete na následující stránce.

č. obr.	Název	g	ml
1	Hořčice Boneco	230	220
2	Ajvar Kaufland	350	280
3	Kokosový olej		200
4	Kukuřice	340	270
5	Olivy	114	200
6	Hořčicový křen	180	160
7	Opočenský jogurt	150	100
8	Sušená rajčata	190	140
9	Olivy Albert	230	200

U vyšších skleniček se k obsahu běžnou kávovou lžičkou bude těžko dostávat, skvěle poslouží lžička koktejlová, která je delší.

A abych nepsal jen o „nádobí“, snad vám přijde vhod jeden recept ze starší francouzské kuchařky[1].

1 Mirette TIANO: La Cuisine en Couleurs; Paris, Solar 1986

Vejce se špenátem
Oeufs aux épinards
100 g špenátu
2 vejce
2 lžičky strouhaného parmazánu
15 g másla
1 lžička oleje
3 plátky starého chleba nakrájeného na malé kostičky
sůl a pepř

Špenát očistěte a vařte 20 minut v osolené vodě. Opatrně ho slijte a přidejte 1 lžíci másla. Coddlery vymažte 5 g másla. Na dno rozložte špenát a na něj rozklepněte vejce. Zasypte strouhaným parmazánem. Vařte ve vodní lázni asi 10 minut.

Mezitím si připravte malé krutony: lehce je osmahněte na malé teflonové pánvi na 10 g másla a jedné lžičce oleje za stálého míchání stěrkou. Když získají krásně zlatavou barvu, přesypte je do misky. Servírujte je současně s vejci.

čfk