

JEDEN HRNEC, STOVKY CHUTÍ

DUTCH OVEN



**JEDEN
HRNEC,
STOVKY
CHUTÍ**

DUTCH OVEN

ZKRATKY

cm = centimetr

g = gram

ml = mililitr

PL = polévková lžíce

kg = kilogram

MP = mražený produkt

HP = hotový produkt

l = litr

ČL = čajová lžička

UPOZORNĚNÍ

V množství přísad je vždy uvedena surová hmotnost, tj. hmotnost potraviny před zpracováním. Při údajích o počtu kusů předpokládáme vždy středně velké suroviny.

© Euromedia Group, 2025

© Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH All rights reserved

ISBN 978-80-284-0754-4

SEZNAM FOTOGRAFIÍ

Reportážní fotografie: Niklas Thiemann

Fotografie jídel: TLC Fotostudio

Ilustrace stopek: © Hein Nouwens (fotolia.com)

**JEDEN
HRNEC,
STOVKY
CHUTÍ**

DUTCH OVEN

OBSAH

KAPITOLA 01	JDE SE NA TO	8
	PROČ VLASTNĚ POUŽÍVAT DUTCH OVEN, NEBOLI HOLANDSKOU TROUBU?	8
	JAK SI VYBRAT SPRÁVNÝ DUTCH OVEN?	8
	NÁKUP	10
	HRNEC BYCHOM MĚLI - A CO TEĎ?!	10
	JAK HRNEC SPRÁVNĚ VYPÁLIT A PROČ?	12
	JAK DUTCH OVEN ČISTIT A PEČOVAT O NĚJ?	12
	JAKÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ JE NUTNĚ ZAPOTŘEBÍ?	12
	CO POUŽÍT K OHŘEVU?	14
	KOLIK BRIKET JE ZAPOTŘEBÍ?	16
	ZÁKLADNÍ PRAVIDLA A RADY	16
	BRIKETY - TABULKA	17
	JAK HRNEC ROZTOPIT?	18
	DÁ SE POUŽÍT NĚKOLIK HRNCŮ NAJEDNOU?	19
	POKRMY PRO ZAČÁTEČNÍKY	19
	VYSVĚTLENÍ SYMBOLŮ	19

KAPITOLA 02	MASO A DRŮBEŽ	20
KAPITOLA 03	RYBY A MOŘSKÉ PLODY	68
KAPITOLA 04	CHLÉB A PŘÍLOHY	80
	REJSTŘÍK	110





KAPITOLA 01

JDE SE NA TO

SE SPRÁVNOU DUTCH OWEN TROUBOU
TO POŘÁDNĚ ROZJEDETE



JDE SE NA TO

TEN SPRÁVNÝ HRNEC DUTCH OVEN

Na grilování je skvělá jedna věc: existuje snad 30 000 možností. Jednou z nich trouba/hrnec dutch oven neboli holandská trouba/holandský hrnec. Pokud jste si koupili tuto knihu, buď již máte tento hrnec doma a pak vám můžeme dodat inspiraci několika tipy a 42 skvělými recepty, anebo máte chuť si dutch oven koupit. I k tomu zde najdete dostatek informací. Sestavili jsme pár otázek, které nám často kladou jak začátečníci, tak i téměř profíci.



PROČ DUTCH OVEN VLASTNĚ POUŽÍVAT?

Dutch oven znamená svobodu a autenticitu. Jakmile začne někdo nehorázně tvrdit, že se dá stejně tak dobře šoupnout běžný litinový hrnec do trouby, zalapáme vždy po dechu. T-R-O-U-B-A. Měli snad osadníci v Americe před 200/300 lety troubu? S naším hrcem dutch oven můžeme být při přípravě pokrmů zcela svobodní – a i daleko od civilizace si dobře uvařit jen s trochou dřeva a ohně. A už tohle je dobrý důvod k pořízení dutch oven. Hrnec můžete samozřejmě klidně používat i v klasické troubě, není problém. Čili máte skutečnou svobodu volby!

JAK SI VYBRAT SPRÁVNÝ DUTCH OVEN?

Důležité je předem si ujasnit, co přesně hodláte s hrcem dělat. Dají se koupit celé litinové soupravy. V nich je pak vždy obsaženo několik hrnců, pánví, podložek, vík... Pokud ale vlastně ve skutečnosti chcete jen jeden dutch oven bez té spousty ostatních věcíček, může být sice celá sada celkově levná, ale pro vaši potřebu výrazně předimenzovaná. Další rozhodnutí: hrnec s nožičkami, nebo bez? Pokud byste chtěli hrnec používat i na varné desce nebo plynovém sporáku, měli byste se rozhodnout pro hrnec bez nožiček. Abyste jej pak ale mohli zahřívat i briketami, budete navíc potřebovat samostatný podstavec. Pokud se rozhodnete pro hrnec s nožičkami, můžete na vaření na sporáku zapomenout.



JDE SE NA TO

TEN SPRÁVNÝ HRNEC DUTCH OVEN

S víky je tomu podobně: Ty bez okraje lze otočit dnem vzhůru a používat jako pánev, ale zase není možné rozložit na ně brikety. Rozmyslete si tedy dobře už předem, jak budete chtít vařit.

A nakonec se ještě musíte rozhodnout pro správnou velikost. Různí výrobci pojmenovávají tyto hrnce různě. V zásadě se však používají údaje pro průměr v palcích nebo pro objem v litrech. Pokud někde jako třeba v této knize narazíte na označení ft 4,5, ft 6 nebo ft 9, je to vlastně přibližně údaj v litrech. Podobně je tomu se zkratkou qt připojenou k číslu: i zde se jedná o údaj v litrech: Hrnc 6 qt pojme zhruba 6 litrů.

Desetipalcový hrnc pojme přibližně 6 litrů, ale 10 palců hluboká varianta pojme dokonce 9 litrů. Ft 4,5 odpovídá přibližně 8 palcům, ft 6 přibližně 10 palcům a ft 9 přibližně 10 palcům hluboké varianty.

Na začátek doporučujeme 10palcový hrnc (6 litrů) nebo ft 4,5 či ft 6, které jsou vhodné pro 3–6 osob.

NÁKUP

Při nákupu se ujistěte, že hrnce nejsou příliš tenké, příliš bledé nebo příliš lehké. Měli byste si dát pozor i na jemné praskliny.

HRNEC BYCHOM MĚLI - A GO TEĎ?!

Nová dutch oven často přichází do vašeho domova již vypálená. Stačí jen hrnc vypláchnout horkou vodou a pak už můžete začít vařit. Zda už je váš hrnc vypálený, to poznáte podle jakési černé patiny na povrchu. Pokud je naopak váš dutch oven zářivě čistý, měli byste hrnc nejprve při vysokých teplotách vypálit rostlinným olejem (podobně jako u železné pánve) (viz str. 12 – Jak hrnc správně vypálit a proč?).

Čím častěji se dutch oven používá, tím bude nakonec hezčí její patina, která pak zabrání nalepení nebo napečení pokrmů. V kvalitních hrncích můžete snadno upéct palačinky nebo bramboráky, aniž byste pak museli škrabkou odstraňovat připálené zbytky jídla.

Na začátek možná použijte trochu více oleje nebo nejdřív zkuste připravit pokrmy, které jsou hodně tekuté (guláš, trhané maso nebo chlilí con carne). Obal od zakoupené holandské trouby (dutch oven) si uchovejte a po použití ji do něj opět uložte. V obchodech ale můžete k litinovým hrncům dostat i přepravní tašku nebo dřevěnou bedýnku. Ať tak, nebo tak, než se pustíte do přípravy prvního pokrmu, naneste na papírovou utěrku trochu oleje (například řepkového) a potřete vnitřek i vnější stranu dutch oven. Zabráníte tím její korozi.



JDE SE NA TO

TEN SPRÁVNÝ HRNEC DUTCH OVEN

JAK HRNEC SPRÁVNĚ VYPÁLIT A PROČ?

Vypálit jej vlastně musíte pouze ze dvou důvodů: buď ještě hrnec nebyl vypálený, když jste ho koupili (viz str. 10 – Hrnec bychom měli), nebo nebylo optimální jeho skladování a hrnec začal rezavět. (To zase z druhé strany znamená: pokud se o svého miláčka dobře staráte, nemusíte ho vypalovat!)

Protože při vypalování může vzniknout hodně kouře, je nejlepší odbýt si to venku na grilu, a ne v troubě v bytě. Jde to ale samozřejmě také.

Jak na to: Čistý a suchý hrnec potřete zevnitř i zvenčí řepkovým nebo slunečnicovým olejem. Umístěte jej otvorem dolů na grilovací rošt a víko jednoduše položte nahoru. Vypalujte 1½ hodiny při 200–250 °C. Černá patina, která při tom vzniká, je v podstatě nepřílnavý povlak.

JAK DUTCH OVEN ČISTIT A PEČOVAT O NĚJ?

Stručně řečeno: hrnec dutch oven by nikdy neměl spatřit mycí prostředek. K jeho čištění stačí horká voda a kartáč na nádobí. Pokud by se snad přece jen něco připálilo, existuje nerezová drátěnka na litinové nádobí (vypadá jako kus drátěné košile). Po vyčištění dobře osušte. Poté dutch oven troubu potřete zevnitř i zvenku rostlinným olejem (nikoli olivovým, ten po čase žlukne) nebo pastou na ošetření.

JAKÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ JE NUTNĚ ZAPOTŘEBÍ?

Zásadní je zvedák víka, pomocí kterého můžete bezpečně zvednout horké víko i s uhlíky. Stejně důležité jsou protipožární rukavice. Pokud nemáte místo, kde by mohl hrnec dutch oven stát, aniž by spálil trávník nebo terasu, budete ještě potřebovat desku k jeho podložení, například kameny ze šamotu, bauxitu nebo magnezitu. My jsme koupili pár desek z omývaného betonu, protože jsme na ně zrovna narazili, a fungují také. Pečovací nebo vypalovací pasta jsou velmi šikovné věcičky, ale nejsou nezbytně nutné. A pak se ještě můžou občas hodit kleště na přendávání uhlíků. A samozřejmě takzvaný rozpalovací komín. Ale ten už určitě máte.

Vážení čtenáři, právě jste dočetli ukázkou z knihy **Jeden hrnec, stovky chutí - Dutch Oven**.
Pokud se Vám ukázka líbila, na našem webu si můžete zakoupit celou knihu.