26. 1. 2004

Vezměte, prosíme, na vědomí, že text článku odpovídá platné právní úpravě ke dni publikace.

Nejen pro šéfkuchaře

Souboj plynových i elektrických sporáků pokračuje. Tito nepostradatelní kuchyňští pomocníci spolu nepřestávají soutěžit v kategoriích rychlost, komfort i energetická úspornost vaření a pečení.

Nejnovější sporáky na rozdíl od svých o generaci starších předchůdců hospodyňkám prostřednictvím rychloohřevu ušetří až polovinu času. Senzory a mikropočítač se starají o to, aby se nic nepřipálilo. Recepty se dají u „internetového sporáku“ vyčíst na malém displeji. Přední výrobci sporáků dokonce slibují, že končí éra vysušených pokrmů. Vychvalují přednosti šlágru letošního roku - sporáků s parní pečicí troubou - s takovou vehemencí, že se člověku předem sbíhají sliny.

Má i vlastní hlas

Elektrická pečicí trouba má za sebou stoletý vývoj. Dnes je samozřejmou součástí moderních plynových či elektrických sporáků, ať již jsou vestavěny do linky, nebo stojí samostatně. Co nám moderní trouby nabízejí? Především nás zbavují věčného otvírání dvířek a shýbání. Jednoduchým vytažením sporákového vozíku získáme jak perfektní přístup k pečínce, tak k čištění vnitřku trouby. Zápustné knoflíky, spínače a displej s běžícími nápisy, u exkluzivních výrobků dokonce umělý hlas, dávají letošním typům komfortních pečicích trub futurologickou vizáž. Je zde však ještě výraznější změna, která laikům obvykle uniká. Multifunkční pečicí trouby dokážou kombinovat podle potřeby až čtyři základní způsoby ohřevu, pečení a grilování, ke kterým nejnověji přibývá ohřev parou nízkého tlaku. Dodávají se v šíři 50 nebo 60 cm, ale větší rodiny si mohou dopřát dokonce i 90 cm „širokoúhlou“ troubu. Cena trouby se v současné době u jednoduchých plynových sporáků pohybuje okolo 6 000 Kč, u elektrických od 10 000 do 18 000 Kč. U luxusních sporáků s rychlovarnými zónami nebo s parní funkcí za ni zaplatíte až 70 000 Kč.

Nejen k pečení

K základnímu vybavení pečicích trub patří odporové topné články, umístěné nad a pod komorou. Odporem se rozžhaví na 800 °C a vložené pokrmy prohřívají infračervenými paprsky. V programech jsou značeny jako horní nebo dolní „žár“. Vyhovují klasickému pečení netučného masa, chleba nebo koláčů. Maso se ale správně upeče, až když se v celém průřezu prohřeje na 98 až 100 °C. Než se toho dosáhne, začne se povrch pečínky vysušováním smršťovat, neboť maso obsahuje téměř 70 % vody.

V sedmdesátých letech se začalo využívat horkovzdušného ohřevu. Ventilátor prohání topným článkem vzduch ohřátý až na 250 °C, který cirkuluje troubou. Vzduchový proud unáší horké páry a usnadňuje průnik tepla dovnitř masa. Pokrmy se pečou rovnoměrně a mohou být podle řešení trouby ukládány i ve třech rovinách na pečicí plechy nebo mřížky. Horkovzdušný ohřev se nejlépe uplatňuje při pečení třených a ovocných koláčů i drobného pečiva a stále oblíbenější pizzy. Drůbež se nemusí

otáčet ani polévat šťávou. Avšak vzhledem k intenzivnímu vysoušení povrchu se při zbytečně dlouhém působení vysoké teploty může i nejlepší filé změnit v něco, co připomíná podrážku bot.

U multifunkční trouby výrobci vtipně kombinují horní a dolní ohřev s oběhem vzduchu. Aby pečínka či vánočka získaly křoupavou kůrku, přibyly v troubách výkonné grilovací články, které dokážou prohřát povrch pečeně na teplotu kolem 300 °C. Ve spojení s oběhem vzduchu se dnes v troubě upeče jak husa, tak kachna stejně dobře jako kdysi na otočném rožni nad ohništěm. Jenže podstatně pohodlněji. Díky takzvanému intervalovému spínání ventilátoru a grilovacího článku se dosáhne toho, že jádro masa zůstane měkké, šťavnaté a povrch pečínky vábivě zhnědne. Velkoplošné grily (dvouokruhové) umožňují současně přípravu až 6 steaků, nebo 12 klobás či 4 pstruhů. Za-pnutím pouze jednoho okruhu se změní v maloplošný gril, vhodný pro menší množství porcí, nebo například ke gratinování nákypů a zeleninových pokrmů. Výkon okruhů lze navíc regulovat v několika stupních. Před patnácti lety přišly na svět trouby s mikrovlnným ohřevem. Ten ušetří až 80 % času a polovinu energie. Používá se běžně v kombinaci s ostatními zmíněnými způsoby ohřevů. Pokud se používá samostatně, je nejvhodnější k pohotovému ohřevu již hotových pokrmů nebo k šetrnému rozmrazování. Většinou lze nastavit tři až pět výkonů od 90 W do 800 W.

Novinka - pečicí senzor

Do boje proti připáleným kotletám, vysušenému filé a zuhelnatělým řízkům vytáhl Siemens se světovou novinkou – pečicím senzorem. Elektronické čidlo je skryto pod dvouokruhovou varnou zónou sklokeramické desky. S přesností na 1 °C snímá teplotu dna položené pánve a předává signál mikropočítači měnícímu tepelný výkon topné spirály. Ovládacím knoflíkem nastavíte tři teplotní rozmezí: „Min“ pro pomalé smažení zeleniny, brambor a třeba tortilly, „Med“ pro smažení silnějších steaků, volského oka nebo masových knedlíčků na oleji a „Max“ pro smažení rybích prstů, řízků, omelet a bramboráků.

Snadno a pohodlně

Vkládání a vyjímání pokrmů a pohodlné polévání, potírání nebo čištění trouby usnadňují vozíky, které se vytahují jako zásuvka za držadlo dvířek. Některé trouby od firmy Siemens s funkcí „softMatic“ daly vozíkům i elektrický pohon. Dvojité a u některých značek až trojité sklo zabraňuje popálení rukou zvědavých dítek. Mezi stěnami trouby a pláštěm prohání malý ventilátor vzduch tak, aby se plášť trouby neohříval, a navíc proud přisává uvolněné vodní páry. Do proudu chladicího vzduchu obvykle bývá zabudován i katalyzátor, pohlcující pachy z pečení.

Šetří nám práci

Čištění vnitřku trouby od ulpěného tuku usnadňuje použití speciálních smaltů s extrémně hladkým povrchem. U výrobků značky Bosch je to „Smalt 2000“, Miele se chlubí povrchovou úpravou Perfect Clean. Stále častěji se objevuje katalytické nebo pyrolytické samočištění. Katalytické čištění spočívá v tom, že na speciální úpravě vnitřního povrchu trouby se maličké kapky tuku zcela rozkládají. Ještě dokonalejší očistu nabízí pyrolytické čištění. Po stisknutí příslušného tlačítka se krátkodobě trouba prohřeje asi na teplotu 500 °C, při které se veškeré nečistoty uvnitř spálí a spadnou ke dnu v podobě popílku, který občas vytřeme hadříkem.

Celý text článku naleznete zde.

© EPRAVO.CZ – Sbírka zákonů, judikatura, právo | www.epravo.cz