

# Recept buřty s pivem

Mizera Martin – FEL ČVUT Praha

## Anotace

Jednoduché pikantní jídlo, jehož charakterickými rysy jsou pronikavá, nezapomenutelná chuť, rychlá a nenáročná příprava, kterou hravě zvládne, jak kuchtič začátečník, tak i pokročilejší kuchař. Vhodné pro všechny věkové skupiny. Oblíbené zejména pány s azbestovými ústy. Nevhodné pro vegetariány, vegany a abstinenty.

## Úvod

Tento recept jenž má dlouholetou tradici pocházející z dávných kořenů sahajících více než 14 let do historie, je opředen mnoha historkami a podivnými příběhy. První zmínky byly nalezeny v kronice malé vesnice Zajakury, která byla ve svoji dobu touto pochutinou vyhlášena po celém Královohradeckém kraji. Kuriozitou je, že na několik málo obyvatel této vesnice připadá přibližně 27 receptů tohoto jídla jen s několika málo obměnami. Každá chalupa, jeskyně měla svůj recept, který byl rodinou předáván z generace na generaci. Jak se můžeme dočíst v kronice, toto jídlo zde bylo natolik oblíbené, že se kvůli němu dokonce vedla i válka trvající několik let. Válka počala výroky nejstaršího z obyvatelů visky: "To jídlo již nemohu pozřít". Po těchto slovech byl starý mudrc vykázán za hranice nejvzdálenějšího pozemku, kde se spojil s obyvateli vedlejší vesnice, která již dlouho záviděla slávu Zajakurům a rozpoutal nemilosrdnou válku. Výsledkem této války bylo upadnutí tohoto jídla v nelibost obyvatel v celém kraji a tím i ztrátu věhlasu visky. Základními surovinami jsou buřty, feferonky a pivo. Příprava pokrmu trvá přibližně 30-35 minut.

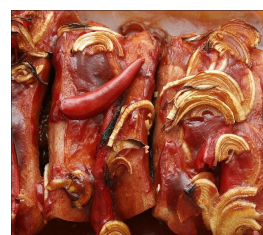


Foto A: alá Rumcajz

## 1.1 Ingredience

Pro přípravu jídla budeme potřebovat následující suroviny:

Počet osob	1	2	3	4
buřty	0,6 kg	1,2 kg	1,8 kg	2,4 kg
cibule	0,4 kg	0,8 kg	1,2 kg	1,6kg
chilli papriček	3 ks	5 ks	8ks	10 ks
ostrý kečup	0,5 l	1 l	1,5 l	2 l
černý pivo	1 ks	1 ks	2 ks	2 ks
džbáněk piva	1ks	2ks	3ks	4ks
chleba	½ bochníku	¾ bochníku	1 bochník	1 ½ bochníku
ostrá paprika	špetka	špetka	špetka	špetka
smrkací kapesníky	1 balení	2 balení	3 balení	4 balení
1 hluboká pánev				
1 hlubokej hrnec				
olej				

(Tab.) Potřebné igredience pro přípravu pokrmu

## **1.2 Příprava**

Než začneme s vařením, připravíme si jednotlivé suroviny. Nejprve oloupeme buřty, abychom je zbavily tenké leč těžko stravitelné kůžičky a poté je nakrájíme na 8 – 13 milimetrové plátky. Úhel řezu plátku by se měl pohybovat v rozmezí 45-60° od základny buřtu. Oloupeme cibuli a nakrájíme na kolečka o tloušce v rozmezí 7 – 12 milimetrů. Jako další věc si připravíme feferonky, ty nakrájíme na co nejtenčí části, tím zaručíme, že pálivá složka bude využita na maximální možnou míru. Nesmíme zapomenout nakrájet chléb na plátky, jejichž ideální tlouška se pohybuje v rozmezí mezi 4 - 5 milimetrů. Nejdůležitější část přípravy je dát vychladit džbánek piva.

Jako poslední krok nalejeme na pánvičku olej a položíme na kamna na mírný plamen.

## **1.3 Vaření**

Jakmile má pánev správnou teplotu, to zjistíme pohledem na indikátor teploty Termospot, či vložení kapky vody do oleje, vložíme nakrájené buřty a pečeme dokud se jejich povrch nezmění na dozlatova opečený. Toto může zabrat přibližně 10-15 minut v závislosti na počtu buřtů, plochy pánve a ohni. Dosáhneme-li kýženého vzhledu, vložíme buřty do hrnce a na pánvičku přidáme cibuli místo toho cibuli. Opět ji smažíme dokud povrch trochu nezesklovatí. Poté cibuli předáme do hrnce zalijeme černým pivem a přidáme ostrý kečup. Celé to řádně mícháme až dostaneme jednorodý mix a za stálého varu necháme probublat přibližně 10 minut. Ke konci vložíme připravené chilli papričky ( feferonky ). Začátečníkům platí varování - míň je víc, s chilli papričkama to tedy nepřehánějte. Podle chuti můžeme přidat další koření - červená paprika nebo též sušená paprika. Vaříme ještě dalších 10 minut a poté odstavíme hrncem mimo oheň a necháme 20 minut odstát.

## **1.4 Podávání pokrmu**

Mezitím co se nám hotové jídlo louhuje připravíme si hluboké talíře a skleničky na pivo. Nejlépe pullitry do nichž nalejeme z již dostatečně vychlazeného džbánu potřebné množství piva. Buřty s pivem podáváme s nakrájeným chlebem, který jíme na způsob chlebových knedlíků ( tj. namáčíme v omáče a jíme stejným způsobem jako houskový knedlík )

## **1.5 Vylepšení**

Posupem času se přišlo na několik vylepšení tohoto prastarého receptu. Místo obyčejných buřtů se často přidává i kolbása v poměru k buřtům 3:5. Chuť se tím ozvláštňuje a jídlo získá jemnější chuť. Další velmi zajímavou úpravu receptu jsem se dověděl od nejstarší obyvatelky Zajakur, paní Blažkové, která buřty před smažením posype vrstvou čeného pepře a zalije worchestrovskou omáčkou.

## **1.6 Další variace na recept**

Jelikož jsem přesvědčen že Vám jídlo velmi chutnalo chci se s Vámi ještě podělit o několik dalších možných variací na recept Buřty s pivem, které jsem opět čerpal od domorodých obyvatel visky Zajakury a též zmínit několik důležitých vyzkoušených metod a věcí ze staré kroniky.

### **1.6.1 Zapečené buřty alá Rumcajz**

Buřty podélně nakrojíme do dvou třetin výšky. Do vzniklých zářezů vložíme po 2 plátcích cibule. Připravené buřty naskládáme do pekáčku těsně vedle sebe. Okořeníme je paprikou nebo chilli kořením, podlijeme pivem a kečupem. Podléváme tak, aby byly buřty ponořeny asi z poloviny. Zbylou cibuli přidáme do omáčky.

Troubu předehřejeme na 250 °C. Buřty na černém pivě pečeme odkryté asi 20 minut, až se

kečup spojí s pivem do hladké šťávy.

Buřty v černém pivě podáváme s černým chlebem, pečivem, rýží nebo knedlíkem.

### 1.6.2 Buřty s pivem a fazolemi

Buřty nakrojíme “ na ježka “ a vyskládáme do pekáčku. Přilijeme přibližně 3/4 láhve kečupu, půl láhve černého piva, přidáme špetku koření – červené papriky, kari, nebo mexické čumy a 4 cibule nakrájené na velmi malé kostičky. Poté namačkáme 4 stroužky česneku, přidáme lžice cukru, špetka skořice a konzervu fazolí v rajčatovém zálivu. To všechno v pekáčku promícháme a vložíme do předem rozehřáté trouby na 200° C na 30 minut. Poté snížíme teplotu přibližně na 160° C a necháme dalších 30 minut dopéci. Po celou dobu vaření pravidelně mícháme v 10 minut intervalech a otáčme buřty tak, aby byly neustále polité omáčkou. Podáváme s bramborama nebo čerstvým chlebem nebo zapečenou rýží.

### 1.6.3 Horský recept

Buřty z jedné strany nařizneme, ale neprořizneme. Vymažeme hořčicí, vložíme na drobnou nakrájenou cibuli, plátky česneku i feferonek. Sepneme párátky (doporučuje se i svázat nití) a vložíme na pekáč vymazaný vepřovým sádlem. Hojně posypeme cibulí a trochou česneku, zalejeme palivým kečupem a asi do poloviny buřtů černým pivem. Buřty nahoře nařizneme jako hřebeny. Dáme péci do trouby, postupně podéváme zbytkem piva a pravidelně každých 5 minut otáčíme dokud se nevytvoří kůrka po celém buřtu. Podáváme s americkými brambory.

## 1.7 Závěr

Na závěr se Vám chci pochlubit výsledky ankety, které se zúčastnilo přes 121 degustérů a v němž suveréně vyhrál původní starý recept. Dále se vzorcem který jsem objevil při zkoumání staré kroniky a který podle dosud žijících pamětníků určuje počet návštěv wc po požití feferonek, piva a chleba v závislosti na váze, výšce osoby a indexu ostrosti feferonek.

$$X = \sqrt[{\text{váha}}]{\left(\frac{\text{feferonky}^{(2 \cdot \text{indexostrosti} + 1)} \cdot \text{výška}}{(\text{pivo} + \text{chleba})}\right)}$$

**Přeji Vám nezapomenutelné zážitky při vaření a dobrou chuť!**

Martin Mizera

## Literatura

- [1] kolektiv autorů : Kuchařka naší vesnice, ISBN 80-7181-237-4. Brno:Cesty 2000.
- [2] Höflerová J.: Velká česká kuchařka, ISBN 80-903691-3-8. Kladno:František Beníšek 2007.
- [3] Neznámý autor.: Kronika vísky Zajakury. Zajakury: 1993.

