

Jak udělat pravý socialistický vlašák ????

(Proč byl vlašák jistota??...mohla za to závazná československá státní norma pro studenou kuchyni, podle kterých se vlašák musel připravovat na celém území ČSSR stejně.)

POSTUP PŘÍPRAVY



Na internetu socialistický recept na vlašský salát, který se skoro vyvažuje zlatem. Recept na vlašský salát, jak jej pamětníci znali ze „socialistických“ výroben studených lahůdek. Na přípravě tradičního vlašáku vůbec nic není. Chce to pouze jedno -kvalitní suroviny, a **přesnou recepturu** ! Co je tedy potřeba?

Pozor: suroviny jsou na výsledných **10 kilogramů salátu !!!**

- | | |
|---|-------------------------------|
| 1. Brambory 3500 g | 8. Pepř mletý 5 g |
| 2. Salám šunkový 2280 g | 9. Ocet 150 g |
| 3. Okurky sterilizované 900 g | 10. Worcester 50 g |
| 4. Hrášek sterilizovaný bez nálevu 200 g | 11. Majonéza 2000 g |
| 5. Celer kořenový 320 g | 12. Cukr krupice 100 g |
| 6. Mrkev 480 g | 13. Sůl 100 g |
| 7. Hořčice plnotučná 200 g | |

Vlašský salát z někdejších lahůdkářských výroben patří mezi něco málo fenoménů, o nichž je nutno objektivně přiznat, že „za socíku“ bývaly lepší. Vlašák byl pochoutka pro děti, dojívala se jím mládež, svačili ho dospělí. Vlašák se nedal jíst jen tak. Byla ustálená zvyklost dávat si pět deka na jeden rohlík (deset deka a dva rohlíky, a tak dál). Jedl se z talířku, z misky (v tak zvaných „mléčných

barech“), z kelímku či rovnou z papíru, do kterého se navážený vlašák balil (třeba v kantýnách). Vlašský salát chutnal naprosto stejně, ať si ho člověk dal v Popradu nebo v Chomutově.

V polovině 90. let nastalo mezi ortodoxními milovníky vlašáku zděšení – vlašák přestal být tím, čím býval. Začal být slizký na pohled i při požívání, chuť začala být sice intenzivní, ale glutamátově povšechná, ne vlašáková. Salám se změnil na jakýsi nechutný lanšmít, místo okurek v něm byly kousky kyselé kluzké hmoty... A kdyby v každém městě – v každém obchodě chutnal jinak!

Co bylo příčinou zániku vlašáku v Čechách?

1. *Přestaly být závazné československé státní normy* pro studenou kuchyni, podle kterých se za socíku vlašák musel připravovat na celém území ČSSR.
2. Zásadní chuťovou změnu způsobila *záměna původního šunkového salátu* za *ten zvaný salám výrobní* (chuť strašná, složení snad ani nechtějme znát).
3. Další ránu vlašák dostal, když se *místo poctivé majonézy* připravené z oleje a vajec (rovněž podle ČSN) začaly do vlašáku dávat hmoty plné levných emulzátorů a kyselých přísad (slizkost), chuťových přísad a konzervantů (žloutky a olej v nich jsou „pouhou ingrediencí“).
4. *Používání cuket místo okurek* a konzervování v vařených bramborův šťávě zkrátka dovršilo.

Výrobní postup (citace)

... „*uvařené a za tepla oloupané brambory* nejdříve *vychladnout. Vychladlé brambory* nakrájíme na stejné nudličky nebo kostky, přidáme stejné *uvařené okurky a vařenou zeleninu, salám* nakrájený na nudličky, hrášek bez nálevu a vepřovými *majonézou, (domácí) smíchanou s hořčicí a octem. Salát osolíme, osladíme, okořeníme a lehce rozmícháme.*“

...Jestliže nedodržíme technologii, bude výsledek třeba chutný, ale nebude totožný s původním vlašákem. Doma budeme připravovat salát méně. Přesto je nutné – chceme-li mít autentický výsledek, dodržovat přesné poměry – tedy například jednu desetinu uvedeného množství (dostaneme kilogram salátu) nebo vaceínu (na půl kilogramu vlašáku).

Ingredience

- Salám musí **být šunkový**. Salám totiž určí chuť výsledku.
- Brambory měly být **varného typu A**, případně B, ale ne typu C (aby se nerozpadaly). Musejí být opravdu studené a jinak zkašovatí.
- Celer a mrkev **nesmějí být tvrdé**.
- **Okurky** srolované ve sladkokyselém nálevu.
- Worcesterská omáčka ve vlašáku musí být, ale nesmí se nahrazovat ničím jiným (například *sójou* omáčkou). A opatrně s ní.
- **Hořčice** musí být obyčejná plnotučná (ne hořčice francouzského typu).
- **Brambory a zelenina** je třeba *ručně nakrájet* na drobné kousky. Vypomáhat si mřížkou na brambory *nelze (příliš velké kusy)*. Ale není vhodné ani brambory a zeleninu sekat v nějakém robotu.
- **Šunkový salám** musí být skutečně nakrájený na úzké proužky. *Nudličky* se krájí z rozpůleného ručně nakrájeného tenkého kolečka. Salám musí být koupený vcelku, nikoliv krájený na tenké plátky.

DOBROU CHUŤ !...Vlašský salát rychle podléhá zkáze, což je vzhledem k použité majonéze pochopitelné. A teď se podívejme na dobu trvanlivosti deklarovanou u prodáváných "vlašáků" v krabičkách. Jaké v tom musejí být "hrůzy", že se salát nezkaží? To chtějme vždy vědět (složení by mělo být na obalu).

Zde je to rozpočítáno na půl kila salátu:

| | |
|-----------------------|------------------|
| 175g brambor | 0,25g ml.pepře |
| 114g šunkového salámu | 7,5g octu |
| 45g steril.okurek | 2,5g worcesteru |
| 10g steril.hrášku | 100g majonézy |
| 16g celeru | 5g cukru krupice |
| 24g mrkve | 5g sůl |
| 10g pln.hořčice | |

*výborný býval i salát feferonkový:

6dkg okurek,28dkg steril.kapie,5,5dkg feferonek,20dkg eidamu,23dkg cibule,10dkg hrášku,8dkg oleje,2dkg pepře,1dkg soli,cukr podle chuti. Neodolatelná chuť - hlavně po maldaru !!!

*nebo další velká dobrota - párkový salát:

300 g tenkých párků – loupacích (!)
 100 g cibule –nakrájet na tenká kolečka nebo půlkolečka,
 50 g sterilovaných okurek – nakrájet na tenká kolečka nebo půlkolečka,
 troška oleje,
 troška octa,
 pálivý kečup, pepř, chilli koření, sůl, worchester, špetka cukru – vše podle Vaší chuti

Dobrou chuť !!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!