

# 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



Nabízíme 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. <b>Brambory</b> 3500 g                       | 8. <b>Pepř</b> mletý 5 g      |
| 2. <b>Salám</b> šunkový 2280 g                  | 9. <b>Ocet</b> 150 g          |
| 3. <b>Okurky</b> sterilizované 900 g            | 10. <b>Worcester</b> 50 g     |
| 4. <b>Hrášek</b> sterilizovaný bez nálevu 200 g | 11. <b>Majonéza</b> 2000 g    |
| 5. <b>Celer</b> kořenový 320 g                  | 12. <b>Cukr</b> krupice 100 g |
| 6. <b>Mrkev</b> 480 g                           | 13. <b>Sůl</b> 100 g          |
| 7. <b>Hořčice</b> 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, dojídala 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 sociku vlašák musel připravovat na celém území ČSSR.
2. Zásadní chuťovou změnu způsobila *záměna původního šunkového salámu za tak 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 emulgátů a škrobů (slizkost), chuťových přísad a konzervantů (žloutky a olej v nich jsou „pouhou ingrediencí“).
4. *Používání cuket místo okurek* a konzervovaných vařených brambor zkázu dovršilo.

#### Výrobní postup (citace)

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

...Jestliže nedodržíme technologickou kázeň, bude výsledek třeba chutný, ale nebude totožný s původním vlašákem. Doma budeme připravovat salátu méně. Přesto je nutné – chceme-li mít autentický výsledek, dodržovat přesné poměry – tedy například jednu desetinu uvedeného množství (dostaneme kilogram salátu) nebo dvacetinu (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, jinak zkašovatí.
- Celer a mrkev **nesmějí být tvrdé**.
- **Okurky** sterilované ve sladkokyselém nálevu.
- Worcesterová omáčka ve vlašáku musí být, ale nesmí se nahrazovat ničím jiným (například *sójeovou* 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,6,5dkg feferonek,20dkg eidamu,23dkg cibule,10dkg hrášku,8dkg oleje,2dkg pepře,1dkg soli,cukr a ocet podle chuti. Neodolatelná chuť - hlavně po mejdanu !!!

\*nebo další velká dobrota - párkový salát :

350 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 !!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!!