

# 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

|                    |                                                                |          |
|--------------------|----------------------------------------------------------------|----------|
| <b>KAPITOLA 01</b> | <b>JDE SE NA TO</b>                                            | <b>8</b> |
|                    | PROČ VLASTNĚ POUŽÍVAT DUTCH OVEN,<br>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<br>A PEČOVAT O NĚJ?                      | 12       |
|                    | JAKÉ PŘÍSLUŠENSTVÍ JE NUTNĚ<br>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<br>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 |





# JDE SE NA TO

SE SPRÁVNOU DUTCH OWEN TROUBOU  
TO POŘÁDNĚ ROZJEDETE



# JDE SE NA TO

## TEN SPRÁVNÝ HRNEC DUTCH OVEN

**N**a 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 profici.



### 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 hrncem 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 hrncem 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 CO 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 nejdříve 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.