

S remoskou na věčné časy!



Historie a současná podoba remosky

V roce 1957 se v městečku Kostelec nad Černými lesy začíná s výrobou malé elektrické pečicí nádoby, která je ze shora vyhřívána topnou spirálou ve víku. Tento výrobek si brzy nachází velkou oblibu v českých domácnostech pro svoji univerzálnost přípravy jídel, dlouhou životnost a nenáročnou obsluhu a údržbu. V období 1957 až 1991 se vyrobilo asi 1 a půl milionu kusů.

V současné době je pro povrchovou úpravu mísy používán antiadhézní (nepřilnavý) materiál Teflon® Classic firmy DuPont. Již v roce 2001 se tento tradiční český výrobek začíná úspěšně prodávat ve Velké Británii a obdržel cenu udělovanou prestižním časopisem Good Housekeeping. V roce 2002 se remoska dostává až do Kanady a USA a rok nato do Austrálie.

7 důvodů, proč si pořídit právě remosku

1. **Snadná příprava pokrmů:** V remosce připravíte jak drůbež, ryby a všechny druhy masa, zeleniny, pizzy, koláčů, dortů i moučníků.
2. **Nízká spotřeba elektrické energie:** Remoska výrazně šetří vaši peněženku, jelikož svým příkonem 500W (typ Original) a 650W (typ Grand) představuje úsporu elektrické energie (oproti jiným spotřebičům) o více jak polovinu.
3. **Povrchová úprava z Teflonu:** Nepřilnavý Teflon® Classic je zárukou přípravy

jídel odpovídajících zdravé výživě! Lze vařit a péci téměř bez tuku a připravované pokrmy se v remosce nepřipalují!

4. **Jednoduchá obsluha i údržba:** Remosku není nutné regulovat, je přizpůsobena pro plynulé a dokonalé pečení. Skleněným průhledem ve víku můžeme kontrolovat průběh vaření. V remosce také připravíme všechny druhy polotovarů.
5. **Snadno přenosná i skladovatelná:** Možnost vaření doma, na chatě, na ubytovně, studentských kolejích i během dovolené v kempech a karavanech.
6. **Velká užitná hodnota a nízká cena**
7. **Dlouholetá tradice a záruka kvality a spolehlivosti**

Co Remoska umí?

V remosce můžeme nejen péct a zapékat, ale i dusit, smažit, grilovat, připravovat toasty, ohřívat i rozmrazovat a rozpékat. Můžeme v ní připravit oběd i večeři, aniž bychom k tomu potřebovali sporák nebo vařič.

- **Pečení:** V remosce můžeme péct maso, drůbež i ryby. Uvedené pokrmy zůstávají šťavnaté, vláčné a nevysoušejí se jako v klasické troubě. Je to proto, že víko remosky odklopujeme jen při podlévání, jinak zůstává stále pevně zavřené. Díky tomu se v remosce udržuje vlhkost, pokrmy se nepřesoušejí a jsou také mnohem chutnější a stravitelnější. Přitom se na povrchu masa tvoří křupavá kůrčička, kterou má většina z nás v oblibě. Díky vlhkosti při pečení v remosce zůstávají pěkně vláčné i moučníky. Dobře se zde připravují i pizzy a další pokrmy z těsta. Navíc můžeme, podobně jako v klasické troubě, péct jídlo i v alobalu, ať už maso, ryby, zeleninu či brambory. Pokrmy do alobalu důkladně zabalíme, aby nevytekla šťáva, a pečeme je do měkka.
- **Zapékání:** Pokrmy zapékáme většinou v hluboké míse remosky, zvláště nákypy, které během zapékání nabudou. Zapékat můžeme maso, drůbež, ryby, zeleninu, brambory, toasty, ale i některé moučníky. Většinou pokrmy zapékáme s bešamelem nebo jinými omáčkami či rozšlehaným vejcem. Povrch sypeme strouhaným sýrem nebo poklademe plátky sýra.
- **Dušení:** Dusit můžeme maso, směsi masa, zeleniny nebo luštěniny. V porovnání s přípravou jídel na sporáku šetří remoska při dušení nejen elektrickou energii, ale i čas. A svým způsobem i nádobí, protože všechno připravujeme v jedné míse. Pokrmy dusíme buď ve vlastní šťávě, nebo mírně podléváme a to tak, aby se “dobrůtka” nevařila, nýbrž dusila. V remosce se jídlo dusí stejnoměrně a nevysušuje se.
- **Smažení:** Smažení je pro náš organismus z hlediska zdravotního nejméně vhodným postupem přípravy pokrmů. Smažení v remosce ale má – oproti běžnému

smažení na sporáku – určitou výhodou. Jednak nemusíme používat tolik tuku jako při smažení na pánvi, obzvláště máme-li remosku s teflonovým povrchem. A hlavně je pokrm zakryt víkem, a tuk tudíž neprská po celé kuchyni, jak tomu většinou bývá. Bytem se také nešíří nepříjemný zápach po smažení. Ke smažení používáme tuky, které snášejí vyšší teploty, tedy olej, vepřové sádlo nebo ztužený pokrmový tuk. Remosku zakryjeme víkem a tuk necháme důkladně rozehtát. Pokrmy při smažení obracíme, ale nepícháme do nich vidličkou, aby z nich do tuku neunikla šťáva. Smažení v remosce oproti běžnému způsobu na sporáku trvá sice déle, ale kůrka bude křupavá a maso uvnitř šťavnaté.

- **Grilování:** Během grilování pokrm nepodléváme vodou, nýbrž potíráme pouze pomocí mašlovačky olejem, který popřípadě můžeme ochutit grilovacím kořením, česnekem, mletou sladkou paprikou apod. Pokrm grilujeme, dokud nedocílíme křupavé kůrčičky.
- **Příprava toastů:** V remosce mažeme připravit chleby, rohlíky, housky, toasty a zapéct je s různou oblohou. Připravíme tak jednoduchou a rychlou večeři či pohoštění. Pečivo potřené máslem nebo jiným tukem vložíme na dno nízké misky remosky, zakryjeme víkem a zapečeme.
- **Ohřívání:** V remosce můžeme ohřát jídlo od oběda, aniž bychom museli vytahovat kastrolky na sporák. Přitom se nám jídlo nepřipalí a prohřeje se stejnoměrně.
- **Rozmrazování a rozpékání pečiva:** Máme-li naspěch, a nevlastníme-li mikrovlnnou troubu s rozmrazovacím programem, můžeme k tomuto účelu využít remosku, kterou zapneme do sítě na potřebnou dobu, abychom potraviny rozmrazili. Remosku můžeme také použít na rozpečení pečiva.

Užitečné rady

1. **Maso:** Remoska je pro pečení masa jako stvořená. Abychom upekli chutné, a přitom dietní maso, musíme dodržet několik zásad. Nejdříve rozehtáme remosku bez tuku, bez vody a asi po 7 až 10 minutách vložíme na suché dno očištěné, osolené a podle příslušného receptu okořeněné a ochucené maso. Maso se na povrchu prudce srazí, ale přitom z něho neunikne šťáva. Pomocí 2 vidliček maso obracíme, ale nepícháme do něho, aby šťáva nevytekla. Když se takto ze všech stran maso opeče, podlijeme je nepatrně vodou nebo vývarem. Maso se musí péct, nikoli dusit ve vodě. Občas maso poléváme šťávou, anebo je můžeme obrátit, aby povrch nevysychal. Vepřové, telecí či pravou svíčkovou můžeme péct i vcelku. Hovězí, které bývá tužší, je lépe naporcovat.
2. **Drůbež, králík, zvěřina:** Drůbež, králíka i zvěřinu je lepší péct naporcované, drůbež nejlépe v půlkách. Kuře, je-li menší, můžeme upéct i vcelku, ale musíme

počítat s tím, že se bude péct déle.

3. **Ryby a mořští živočichové:** Sladkovodní i mořské ryby můžeme připravovat stejným způsobem jako jiná masa. Můžeme je grilovat, péct, zapékat, připravovat v alobalu. Ryby je vhodné pokapat před úpravou trochu citronem, octem či bílým vínem, aby se zbavily svého charakteristického pachu. Je-li třeba, zbavíme rybu kůže a necháme marinovat. Ryby připravované v remosce si zachovávají svou chuť a vůni. Jsou křehké a velice chutné.
4. **Zelenina:** Zeleninová jídla můžeme v remosce péct, zapékat, dusit, smažit nebo připravovat v alobalu. Zelenina připravovaná v remosce zůstává vláčná a neztrácí nic ze svých vitamínů a jiných látek důležitých pro náš organismus.
5. **Jídla z luštěnin, sóji a sójového masa:** Luštěniny (čočku, fazole, hrách a sóju) je nutné před přípravou přebrat, zbavit nečistot a pak důkladně propláchnout pod tekoucí vodou. Fazole, hrách a sóju máčíme ve vodě 10 až 12 hodin, čočku pak 3 až 5 hodin. V téže vodě luštěniny vaříme pěkně do měkka. Vodu solíme, ale až ke konci vaření. Uvařené luštěniny scedíme, necháme okapat a můžeme upravit podle nějakého receptu. Řada z nás dnes místo masa používá výrobků vyrobených ze sóji, včetně sójového masa, sójového mléka nebo tofu, tedy sójového sýra či tvarohu. Sójové maso se prodává vysušené, a proto se musí před samotnou přípravou povařit 15 až 30 minut ve vodě. Jelikož je maso bez chuti, je vhodné vodu okořenit, případně maso povařit ve vývaru. Přebytek vody pak z masa lehce vymačkáme. Dále už sójové maso připravujeme jako jakékoli jiné maso.
6. **Moučníky a buchty:** Moučníky pečené v remosce zůstávají křehké, vláčné, křupavé a nevysoušejí se dlouhodobým pečením jako v klasické troubě. Pro pečení moučníků je vhodné, místo klasického vymazávání mísy máslem a vysypání moukou, používat buď alobal nebo ještě lépe pečicí papír. Ten pak rozprostřeme po dně a stěnách mísy a těsto na papír rovnou nalijeme. Výhodu tohoto způsobu oceníme i při samotném vyndávání moučníku. Vzhledem k tomu, že ve středu víka je zabudován skleněný průhled, musíme počítat i s tím, že uprostřed bude pokrm upečený o malinko méně než na krajích. Zkušenost velí, že stačí remosku na malou chvíli vypnout a pak ještě znovu krátce zapnout, aby okraje pokrmu nebyly tmavší, než je střed. V krajním případě je možné vystříhnout z pečicího papíru kruh s otvorem uprostřed a připravovanou dobrotu jím přikrýt. Jídlo se i uprostřed pěkně propeče a na okrajích se přitom nespálí.
7. **Obecně při pečení:** Během pečení remosku otvíráme co nejméně, aby neunikala vlhkost a jídlo se nevysušovalo. Pokud však přesto někdy potřebujeme víko remosky otevřít, pokládáme jej topnou částí nahoru. K tomuto účelu nám slouží opěrka na topném víku a držadlo.

Recept na zapékané brambory v remosce

3 kg brambor, 300 g salámu (např. junior nebo gothaj), 4 větší cibule, 5 stroužků česneku, 300 g strouhaného tvrdého sýra, 1/2 l smetany, 2 vejce, sůl, mletý pepř

Brambory pokrájíme na plátky, salám na proužky. Cibuli a česnek oloupeme a rovněž pokrájíme – cibuli na kolečka, česnek na plátky. Do remosky střídavě klademe všechny suroviny a prosypáváme je strouhaným sýrem. Potom si smícháme smetanu s rozšlehanými vejci, tuto směs osolíme, opepříme a přelijeme přes všechny ingredience rovnoměrně do remosky. Pečeme asi 30 minut.

Informace ke článku byly čerpány z <http://www.remoska.biz>