Tlakový neboli Papinův hrnec



Denis Papin = tatínek tlakového hrnce

Denis Papin byl členem královské společnosti v Londýně, Francouzské akademie věd a **zabýval se aplikací tlakového efektu páry**. Tlakový hrnec vyvinul z parního zahušťovače, který si nechal **ve Velké Británii patentovat již v roce 1679**. Další výsledky jeho pokusů s vodní parou využil T. Newcomen při konstrukci atmosférického parního stroje. Kromě tlakového hrnce navrhl Papin také parní stroj s vývěvou a v roce 1707 sestrojil parní člun s lopatkovým kolem.

První knižní pojednání o tlakovém hrnci a rady, jak s ním v kuchyni zacházet, vyšlo ve Velké Británii již kolem roku 1681, tehdy ovšem pod nevábným titulem: Nový digestor čili přístroj k změkčení kostí.

Tajemství tlakového hrnce

V čem vlastně tkví tajemství Papinova hrnce, v němž lze jídlo připravit mnohem rychleji než v obyčejném varném nádobí a s jehož pomocí můžeme ve srovnání s běžným nádobím ušetřit až polovinu tepelné energie a neméně pracovního času? Při zachování technologického postupu a správné doby vaření jsou **pokrmy z papiňáku nejen chutné, ale zachovají si i mnohem více živin a vitamínů**

Uvařit brambory v klasickém hrnci trvá 20 až 30 minut. Jak je možné, že v tlakovém hrnci jsou hotové už za čtyři až pět minut? Jednoduše proto, že **v obyčejném hrnci voda vaří při teplotě 100°C**. I když vodu přehříváme více, teplota varu se nezvýší, protože se voda mění v páru. **Poklice tlakového hrnce je však utěsněná, takže vznikající pára se hromadí uvnitř a s růstem tlaku se zvyšuje i bod varu vody. Jídlo se tedy vaří při vyšší teplotě a doba nutná k jeho přípravě se podstatně zkracuje.**

Moderní tlakové hrnce (a dnes už i oblíbené tlakové pánve) pracují při přetlaku okolo jednoho kilogramu na čtvereční centimetr nebo při dvojnásobku normálního atmosférického tlaku. Voda se tedy vaří při 122°C.

Tlakový hrnec se od normálního liší zejména **poklicí s gumovým těsněním, které zabraňuje úniku tlaku** . Uprostřed poklice je otvor se závažím, které ho uzavírá. Po dosažení požadovaného tlaku páry uvnitř hrnce se závaží zvedne. Přidáním nebo ubráním kroužků okolo otvoru lze zvýšit nebo snížit teplotní rozmezí hrnce. V poklici je i **tlaková pojistka, která si (v případě chyby závaží) odfoukne a uvolní tlak**

Co můžeme dát do papiňáku?

V tlakovém hrnci můžeme připravovat prakticky **všechny druhy masa, vyjma rybího**, které je i při běžné kuchyňské úpravě brzy hotové. Osvědčuje se také **pro rychlou přípravu brambor a luštěnin**. Pro přípravu zeleniny ho volíme pouze v případech, kdy je potřeba delšího času ke změknutí dužniny, například **u červené řepy nebo celeru**. Urychlit a zjednodušit v něm ale můžeme **přípravu různých zeleninových kaší**, pokud je zařazujeme do jídelníčku.

V současné době je na trhu **značný výběr tlakových hrnců** a pánví nejen co do velikostí, ale i povrchové úpravy. Přednost dáváme provedení v nerezu. Při použití se vždy řídíme přiloženým návodem výrobce.

Čeho si všímat při koupi tlakového hrnce?

1. Měl by být **z ušlechtilé oceli,**
2. měl by mít **více než dvě pojistky,**
3. měl by **vyhovovat velikostně** našim potřebám,
4. měl by se dát **mýt v myčce,**
5. měl by **vyhovovat sporáku** v domácnosti
6. a měl by mít **dostatečnou záruční lhůtu.**