**Podzimní dýňová krémová polévka (pro studenty/-ky kombinovaného studia)**

Existuje mnoho způsobů na přípravu dýňové polévky a pokaždé bude chutnat jinak. Rovněž ale existuje několik základních pravidel, které nelze obejít, jakož i pár triků, které Vaší polévce dají punc exkluzivity. Jedná se o recept, který zvládne každý/-á začátečník/-ice.

Potřebujete: dvě dýně, 2 kelímky smetany ke šlehání (30% anebo 31%), koření garam masala, 1 kostku bujónu, 2 cibule, tyčový mixér. Je to na 4-8 porcí, čili k obědu pro 4-člennou rodinu, a zbyde něco i k večeři. Příprava má dvě fáze: čištění dýně před jejím předpečením, a pak samotná příprava polévky.

Jakou dýni zvolit? Většinou volím kombinaci: 1 dýně hokaido a 1 máslová dýně. Hokaido nemusíte loupat (stačí slupku vydrhnout kartáčkem pod vodou), máslovou musíte. Na druhou stranu máslová dýně má mnohem méně semínek a je z ní méně odpad než dýně hokaido. Můžete použít i 2x hokaido.

Takže, první fáze. Zapneme troubu na 200˚C (horní/dolní ohřev, ne grill). Dýně očistíme, oloupeme a nakrájíme na 1-2cm široké plátky (pozor na prsty, použijte velký nůž, dýně je tvrdá). Plátky naskládáme vedle sebe na pečící papír (sic!) na plech, polijeme olivovým olejem a posypeme hrubou solí. Vložíme do trouby na cca 20 minut.

Předpékání dýně je první z triků, řekl bych, že bez toho polévka nebude dobrá. Během předpékání dýně máte chvilku času, takže až si uděláte kávu a zkontrolujete, jak se připravuje hlavní chod, nadrobno nakrájejte dvě cibule a připravte si vývar. V domácím prostředí na vývar postačí bujón, ale použil bych jenom jednu kostku na litr vody (když se použije víc kostek, tak každá polévka chutná stejně). Vodu neměřím, začal bych jedním litrem a pak přidal podle potřeby. Potřebujete středně velký hrnec, kam se vám to všechno vejde.

Na olivovém oleji a másle (sic!) osmažte cibulku do zlatova (2-3 minutky) a zkontrolujte, je-li dýně připravená = měla by mít hnědé puchýřky a být krásně měkká. Do cibulového základu vložíme 1 malou lžičku koření garam masala (možno i míň, vždy můžeme později přidat) a ½ malé lžičky soli. Zamícháme koření a sůl s cibulkou, a pak upečenou horkou dýni přesuneme z plechu do hrnce. Nemusíte ji nijak krájet ani kouskovat, nechte kusy velké, tak jak jsou. Nenechávejte nic na pečícím papíře, tam jsou největší dobroty. Pár minut spolu povařte a nepřestávejte míchat cibulový základ a dýni. Zalijte vývarem, jednou smetanou, snižte teplotu a čekejte 15 minut. Vody by mělo tolik, aby zakryla dýni.

Ke koření. Já používám garam masalu a nic jiného nepřidávám (kromě soli a koření, někdy přidávám trochu muškátového oříšku). S dýní dobře funguje i kari, zázvor a muškátový oříšek, máte-li čas a vůli, můžete kombinovat, mně se však osvědčila garam masala, kari (např. se zázvorem) nemá tak dobré výsledky. Další obměna je možnost použít jednu smetanu a jedno kokosové mléko, ale v tomto případě bude chuť trochu jiná.

Další trik, který jsme využili, je vařit smetanu s vývarem. Nevím proč, ale většina receptů radí nalít smetanu na samotném konci, ale pokud tak uděláte, smetana bude hodně cítit (a každá krémová polévka pak bude chutnat stejně). Smetana se musí vařit spolu s vývarem, aby se s ním líp sjednotila a aby ztratila svou primární chuť. Podobně je to i s kořením a solí, musí se vložit už do cibulového základu.

Po 15 minutách polévku ochutnáme, ještě není hotová, ale musíme sledovat chuť. Vezmeme tyčový mixér a rozmixujeme dýni. V tomto okamžiku to nemusí být dokonalé, ale rozmixovaná se nám polévka bude líp vařit. Po každých 5 minutách polévku rozmixujeme, ochutnáváme a sledujeme konzistenci. Postup tedy: ochutnám, přidám, co je třeba (sůl, vývar, koření, smetanu), pořádně rozmixuju a vařím. Celý postup zopakujeme několikrát. Polévka by se měla vařit cca. 30 minut, ale budete-li přidávat vodu a smetanu, můžete vařit i déle. Osobně to dělám tak, že do základu dám pouze jednu smetanu, míň koření a míň soli, během přípravy postupně přidávám a polévku chuťově doladím. Na dvě dýně se používají 1-2 smetany, spíš dvě.

Konzistence: měla by to být polévka a ne vývar, takže by neměla být moc hustá, má se jíst lžičkou a s chlebem. Chladnutím polévka houstne, takže je třeba ji podávat horkou. Je-li moc hustá, přidejte vodu či smetanu a provařte.

Chuť. Když polévku dáme do úst, pocítíme tzv. primární chuť. Polévka má být jemná a lahodná: ne moc smetanová a ne moc dýňová, ne moc slaná ale ani sladká. Pokud jste dodržovali výše uvedené instrukce, chutě by už měly být sjednocené. Několik sekund po ochutnání pocítíte tzv. druhotnou chuť, takovou dohru, téměř v krku, to dělá právě koření garam masala, jako kdyby Vás něco štíplo vzadu v puse. A kombinace jemnosti a ostrosti je právě to, co dělá dýňovou polévku výbornou.

A pozor, zásadní věc, na kterou sám někdy zapomínám. Po uvaření dopřejte polévce půl hodinku, aby si odpočala. Chladnutím se totiž zintenzívní chuť koření, a tak se může stát, že najednou toho koření bude příliš moc.

Bon appétit.