



Což takhle dát si...

Zapálená kuchařka Lenka Požárová



švestky

Lenka Požárová * 1972 Brno



Po střední škole ekonomické a ročním studiu němčiny na jazykové škole jsem si nemohla nechat ujít vzácnou příležitost a „stříhla“ jsem si ještě jednu maturitu, tentokrát na obchodní akademii v Rakousku. Krátká pracovní zkušenost mi byla výbornou motivací pro to, abych vydržela měsíce se doučovat matematiku, a zvládla tak přijímačky na obor obchodní podnikání na Ekonomicko-správní fakultě Masarykovy univerzity v Brně. U toho všeho jsem vtloukala němčinu do hlav mnoha studentům coby lektorka na soukromé jazykové škole.

Několik let jsem pak pracovala jako daňový poradce ve velké poradenské firmě. Úspěchy, dobrý výdělek, práce po nocích, stres a zdravotní potíže na sebe nenechaly dlouho čekat. Tak jsem se odhodlala k nelehkému životnímu kroku, zahodila jsem vydanou pracovní kariéru a pustila se do realizace svých snů. Začínám jako vydavatelka nápaditých kuchařek a potají spřádám další plány.

Baví mě sport, tancování a zpívání (hlavně když mě nikdo nevidí a neslyší), cestování po dalekých zemích, no a především vaření! Moc ráda chodím do divadel a po horách. Jsem přesvědčená, že všechno jde, jen člověk musí opravdu chtít a sebrat k tomu všechnu odvahu. Že to zní trochu jako pohádka? No, málem bych zapomněla, ty mám taky moc ráda.

Dovolil jsem si švestičky z naší zahrádky...

Že tohle je památná věta, kterou pronesl Hujer v nezapomenutelném českém filmu je stejně známé jako to, že švestky dovedou člověka pěkně prohnat. Věděla to i moje maminka, a jelikož jsem trpěla jako malá často na úporné „zabetonování“, zkusila jednou jejich účinky popohnat blahodárnými luhačovickými minerálními prameny. Zrovna jsme tam byli na dovolené a pozorujíc vydry (tenkrát tam fakt ještě byly) v tamní říčce jsem švestky na kolonádě poslušně zapíjela Ottovkou. Leč byla jsem dítě otrlé, a tak se i tato na první pohled smrtelná kombinace zcela minula účinkem. Rodiče jenom nevěřičně kroutili hlavou nad mým zaživacím traktem.

Tenkrát ovšem nevěděli, že mě musí nejdřív posadit na kolo, nechat pěkně projezdít a pak s lačným žaludkem kúru zopakovat. Přišla jsem na to sama, až když jsme jednou po několikahodinovém výslapu na kole s kručícími žaludky usedli v hospůdce. Naše volba padla na kuřeč stěhýnka na sušených švestkách. Tenkrát jsem si vyzkoušela, jak rychle jejich prohnatost dokáže účinkovat, když jsem taktak stihla dorazit domů zkroutená jak paragraf s křečema v břiše. Přirovnala bych to k drastickým účinkům jedné nemocniční procedury. Ovšem pozor, ten večer nás čekala tzv. svíca, tedy jedna povedená rozlučka se svobodou kamaráda z moravské vesničky. Spatříce můj zsinálý obličej pochopili bujaří chlapci ihned, která bije, a tak do mě koplí štamprdlí slivovice se slovy, že ta zaručeně stává. A měli pravdu, protože dva talíře svatebních koláčků jsem si fakt užila...

Nevím, jestli se pro tu svou „prohnatost“ staly švestky (vedle neméně účinných meruněk) mým nejoblíbenějším ovocem. Na trhu si je vybírám pečlivě lehkým pohmatem a беру jenom ty nejměkčí tzv. na... (však vy víte, na co). Posledně jsem na konci jejich sezóny našla výborně zásobený vietnamský ovocno-zeleninový stánek. Jednoho z prodavačů jsem se zeptala: „Budete mít ty švestky i příští týden?“ To abych věděla, jak velkou zásobu si jich mám koupit. Mladík výmluvným gestem a proneseným citoslovcem: „He?“, naznačil, že nerozuměl. Zkoušela jsem to znovu, pomalu, česky i anglicky. Dostalo se mi odpovědi, která mně připomněla jednu pohádku. Lámanou češtinou a se spokojeným úsměvem, že konečně pochopil, na co se ptám, prodavač pronesl: „Sladký, sladký...“.

U Michala jsem ovšem narazila. Sušený švestky odmítal. Nechápala jsem, jak může mít diametrálně odlišný vztah k takové lahůdce, po které se já můžu utlouct. Jenže, tak jako se musí čtyřnozí kamarádi obalamutit, třeba když jim chcete dát nějakou pilulku, tak to fungovalo i u Michala. Sušený švestky mu zachutnaly, až když mu je v restauraci obalili do slaniny, dovnitř nacpali mandli a upekli dokřupava. Měla jsem vyhráno, protože když pak Michal začal reptat, že to nebude, protože „tam jsou sušený švestky“, tak jsem mu laskavě připomněla, že ty přece už papká. Postupně jsem tak mohla rozšířit svůj repertoár, a dokonce v době, kdy je ode mě měl dennodenně na talíři, si dal kuřátko plněný švestkami i v restauraci. Však Hujer dobře věděl, čím si udobřit šéfa...



Tuňákové řezy tuňáky nevedeme

pro 4 osoby
příprava 20 min. + pečení 40 min.

600 ml mléka
180 g krupice
150 g sušených švestek
1 konzerva tuňáka v oleji (160 g)
2 vejce
sůl
tuk na vymazání
cibule a petrželka na ozdobu

Krupici vmíchejte do studeného mléka, ohřívejte a míchejte, dokud směs nezhoustne. Odstavte a vychladte.

Zapékací formu vymažte tukem a na dno rozložte švestky.

Do vlažné krupicové hmoty přidejte rozšlehaná vejce. Zlehka vmíchejte kousky tuňáka, mírně osolte (myslete na to, že tuňák už je sláný). Směs rozprostřete na švestky a povrch uhladte.

Pečte asi 40 minut v troubě předehřáté na 200 °C (v horkovzdušné na 180 °C), až je povrch zlatavý.

Hotové nechte vychladnout, vlažné nakrájejte a servírujte posypané cibulovými kroužky a petrželkou.

Tip: Skvěle chutná i studené a hodí se jako občerstvení na párty.



Makové nebe pro malé i velké

pro 4 osoby
příprava 15 min.

400 g tvarohu
200 g čerstvých vypeckovaných
švestek
100 ml mléka
6 lžic slazeného
kondenzovaného mléka
2 lžice nemletého máku

Mák opražte na suché rozpálené pánvi. Švestky pokrájejte na čtvrtky.

Tvaroh, mléko a kondenzované mléko ušlehejte do krému. Vmíchejte mák.

Do skleniček nalévejte po částech krém a prokládejte čtvrtkami švestek..

Tip: Švestky samozřejmě můžete vmíchat rovnou do tvarohové směsi a odpustit si skleničkový efekt.

Story: Tenhle krém jsem zkoušela jednoho víkendového rána. Kupodivu se z postýlky vybatolil po chvíli i Michal, tak jsem mu to nabídla k snídani. Ozývalo se jenom slastné mručení a cosi o deseti bodech. Mně zbyla akorát tak lžička na olíznutí. I Radce při focení moc chutnalo. Z obou skleniček...

Obsah

Dovolil jsem si švestičky z naší zahrádky...	1
Různé názvy, druhy, tvary i chutě	2

Lehkosti

Zapečený niváček	4
Švestky v horkém sýru	5
Letní sněhulák	6
Pivní švestkulky	7
Švestkový kečup	8
Bombastický salát	9
Grilované hromádky	10
Pomerančový polibek	11

Drůbež a ryby

Krůtí Ohnivec	12
Kuře na badyánu	13
Modrovousův losos	14
Nadívané kuřátko	15
Tuňákové řezy	16
Neptunova rýže	17
Jehněčí na rozmarýnu	18
Rybička na rozestlaném salátu	19
Krůtí křupani	20
Kuře dobyvatel	21

Jen zelenina

Přidřepělé knedlíčky	22
Rafinovaný celer	23
Smažák s ovocnou tatarskou	24
Fenyklové dobrodružství	25
Bazalkové omeletky	26
Lilkové ruličky	27

Buchty a koláče

Mandlová víla	28
Včelka Mája	29
Jogurtový hrubián	30
Tvarohové vrstvení	31
Ricottové překvápko	32
Kakaovník podmáslový	33
Zasněžený koláč	34
Kokosové košíčky	35

Sladkosti pečené

Marcipánový zlatý důl	36
Lískouličky	37
Zázvorové cookies	38
Oříškový dlabanec	39
Švestkáče	40
Pohankový štrúdlík	41
Perníkové boule	42
Jalovcové bábovičky	43

Sladkosti nepečené

Bramborové napuřňánky	44
Makové nebe	45
Osvěžující ŠvestCola	46
Valašské lžičkování	47
Švestkové cappuccino	48
Nabazámované křížalky	49
Rumové žihání	50
Čokoládové pralinky	51
Amoletky velkohubé	52
Mrkvové labůžko	53

Jak se vám líbí?



K pohledné třicátníci Lence Požárové se hodí leccos, jen ne představa vařečky a plotny. Přesto vzdala post daňové poradkyně a vrhla se na vaření. A protože jí to dle mínění přizvaných strážníků jde velice dobře, má nápady a nebojí se experimentovat, rozhodla se své zkušenosti zprostředkovat dalším a začala vydávat originální kuchařky. Ne zvolila však nejjednodušší cestu různých bavičů, kteří splácají vše dohromady... Nejde o žádné tlusté „bichle“, ale útlé knížečky s kroužkovou vazbou, svěží grafikou a kvalitními fotografiemi, psané s lehkostí a šarmem. A nejde v nich rozhodně jenom o pokrmy určené pro vegetariány a přežvýkavce.

Hospodářské noviny, 29. 3. 2006

Česká Jamie Oliverová... Vydala Zapálenou kuchařku, kde spojuje zábavu s vařením, a stejně tak jako Jamie dává přednost jednoduchým, lehkým přírodním jídlům. I když – srovnání s Jamiem se jí moc nelíbí... Společného ale mají to, že jsou mladí, nezatížení vžitými představami... A také to, že se dokázali rozhodnout, kam je to táhne nejvíc a opustit předpřipravenou cestu...

Lidové noviny, 21. 1. 2006

Zajímavé recepty naleznete v nové řadě kuchařek Lenky Požárové „Což takhle dát si...“. Jsou barevné, plné vtipu a chuti experimentovat, ale zároveň i přehledné a praktické...

Elle, květen 2006