Což takhle dát si…

Zapálená kuchařka Lenka Požárová



fazole

Lenka Požárová * 1972 Brno



Po střední škole ekonomické a ročním studiu němčiny na jazykové škole jsem si nemohla nechat ujít vzácnou příležitost a „střihla" 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 matiku, 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 vydobytou 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.

Indiánka z Větrova

Přiznám se, že bych občas chtěla být indiánem. Fascinuje mě jejich klid a závidím jim, že se mohli cpát fazolema dennodenně. Vychutnávala bych si je u nich při pohledu na okolní majestátní velehory, civilizace v nedohlednu… Pravda, pak by stačil jeden nájezd nepřátelského kmene a bylo by po idylce…

Tak zpátky k realitě. Můj vztah k fazolím je i přes jejich vlastnost, kterou by odborník nazval plynatostí, nadmíru kladný. No, když už jsme probrali močopudnost chřestu a prohnanost švestek, tak vás asi už nepřekvapí, že nic neopomenu. Kdo by si myslel, že jsme v době fazolového vyvařování explodovali, tak toho musím uklidnit, že jsme to zvládli v pohodě…

Zamilovala jsem se do nich při návštěvě Ameriky, kde jsme byli odkázaní na papkání ve fastfoodech, které rozhodně k mým oblíbeným nepatří. Měli tam ale i jeden mexický a ten se stal mým favoritem. Nacpávali jsme se tam fazolema plněnýma do tortillových placek. S mexickou příchutí to bylo přímo geniální, i bezmasé variantě nebylo co vytknout. Po čase jsem pak dostala od Michala k narozeninám sadu ingrediencí na přípravu těchto placek s návodem přímo od pravého Mexičana. Dodávám, že to bylo za dob, kdy tady nešlo něco podobného koupit, a tudíž jsem byla nevýslovně šťastná a vůbec mně nevadilo, že si na mém dárku pochutnala celá rodina.

Když o tom tak přemýšlím, tak znám spoustu ingrediencí, které někomu nechutnají. Ale neznám vlastně nikoho, kdo by se ošklíbal nad fazolema. Naopak je mi jasný, že s luskovýma fazolkama to u mnohých asi nevyhraju. Ale vězte, že ty byly i Michalovou noční můrou z dětství (ve srovnání s nima byla koprovka nebo špenát „hadra"), ale pevnou vůlí a hlavně chuťovými zážitky se mi ho podařilo obměkčit a ode mě je už baští bez reptání.

Taky jsem řešila dilema, jestli vyhlásit jako téma pouze fazole nebo kompletní luštěniny. Ale luštěniny jsou tak široká a rozmanitá oblast, že by se vytratilo to kouzelné, co mě tak moc baví – jenom z jedné ingredience vymyslet tu škálu možných i nemožných receptíků. Dost mě mrzelo rozloučení s čočkou (zvlášť s tou superrychlou červenou) nebo božsky oříškovou cizrnou. Sójomily bych asi stejně nepotěšila, protože v té si zrovna nelibuju. A hráškožrouti by taky nejspíš přišli zkrátka, protože hrášek baštím v tunách hlavně čerstvej, a to i přesto, že jsem se jím jako malá na táboře otrávila. Holt při pajtlování na poli jsem si nějak nevšimla té spadlé cedule s lebkou a zkříženýma hnátama a postřik tenkrát účinkoval skvěle nejen proti hlodavcům…

Zkrátka a dobře, čeká vás opět zacílení na jednu famózní ingredienci, ze které se dá vytvořit mexická, středomořská, orientální nebo česká krmě. Odstartujme to tedy společně hurónským pokřikem: tři-dva-jedna-pal!

Lenka Požárová



Tanec s větry velkolepá podívaná

pro 4 osoby
příprava 15 min.

800 g sterilovaných krájených rajčat
480 g vařených fialových fazolí
200 g mozzarelly
4 rajčata
4 stroužky česneku
sůl
oregano na ozdobu
olivový olej

Na velké pánvi prohřejte na troše oleje fazole spolu se sterilovanými i krájenými čerstvými rajčaty.

Do horké směsi nakrájejte plátky mozzarelly a nechte rozpustit.

Hotové posypte tenkými plátky česneku a oreganem. Podávejte s bílým pečivem.

Tip: Pánev servírujte na stůl s nerozmíchanou směsí. Nebo pokud máte možnost, servírujte malé pánvičky na každou porci.

Story: Tuto pánvičku nadšeně při focení vylizoval grafik Honza a stala se pro něj hitem Nr. 1. Jako znalého a náročného fazoložrouta ho nadchla prý i jednoduchost…



Zázvorky cácorky

pro 4 osoby
příprava 10 min.

600 g fazolových lusků
40 g másla
4 malé fialové cibule
2 lžíce olivového oleje
čerstvý zázvor velikosti vlašského ořechu
sůl

Cibuli nakrájejte na dílky, oloupaný zázvor na drobné kostičky a vše opečte na rozehřátém másle smíchaným s olejem.

Fazolky pokrájejte, povařte 3 minuty, sceďte a smíchejte s máslovou směsí.

Dle chuti osolte a podávejte teplé.

Story: To, co vidíte na fotce, je až druhej pokus. To první aranžmá bylo dost hrozný. Tenký fazolky na talířku s kostičkama cibulky a zázvoru. Dost nevzhledná změť čehosi. I když to chutnalo, bylo to takové ošklivé káčátko. Mrzelo mě to a pořád jsem přemýšlela, jak to přichystat líp. Když jsem ten večer usínala, to jídlo jsem najednou uviděla. Ne talířek, ale žlutá miska! Ne tenké fazolky, ale ty velký placatý a pokrájený! Ne žlutá cibulka na kostičky, ale fialová a na dílky! Jako mávnutím kouzelného proutku káčátko rozkvetlo a změnilo se k nepoznání. Že mě to nenapadlo hned!

Obsah

Indiánka z Větrova 1
Různé názvy, druhy, tvary i chutě 2

Lehkosti

Mr. Bean v akci 4
Fazolky v zavinovačce 5
Zeleninka na solárku 6
Křupavé toustíky 7
Red hot chilli peppers 8
Celozrnné lasturky 9

Saláty

Brokolicová nádhera 10
Lusky na mandarinkách 11
Avokádové kapsičky 12
Zalévaný salátek 13
Svatba po italsku 14
Pestrobarevný svět 15

Polívčičky

Nivová rozkoš 16
Horoucí aromalázeň 17
Fenyklový krém 18
Osvěžující Tahiťanka 19

Drůbež a ryby

Ňadra slepičky Emilky 20
Přímořské těstoviny 21
Krevetos s fazolkos 22
Náčelník pálivá huba 23
Meruňková stehýnka 24
Losos s natvrdlýma vajíčkama 25
Zaoceánská plavba 26
Jen počkej zajíci 27
Krůtí steak na hruškách 28
Pipka na tortillách 29

Zelenina pečená

Špenátovo-oříškový koláč 30
Gratinované fazolové pyré 31
Sýrový raneček 32
Calverova léčka 33
Kukuřičné bagetky 34
Fazolové Eldorado 35
Sýrové dortíky 36
Zlaté polentové cihličky 37

Zelenina nepečená

Rudochův rýžový kotlík 38
Fazole ovčí babičky 39
Tanec s větry 40
Cizrnové smaženky 41
Citrónový kuskus 42
Kapsičky s lilkem 43
Báječné burito 44
Orientální žíznivé brambory 45

Jen tak

Náměsíčné fazole 46
Zázvorky 47
Aztécký poklad 48
Rozmarýnové oblázky 49
Karibská pohoda 50
Fazolková seznamka 51
Arafazolky 52
Nabitá worchestrovka 53

Jak se vám líbí?







Tak fantastickou kuchařku jsem už dlouho nekoupila. Právě jsem nasadila dietní kúru a už jsem se nemohla na zeleninu ani podívat. Když tu náhle přišla k nám do obchodu tvoje kuchařka. Od té doby pořádám lukulské hody každý den. I má 16letá dcera se přidala. Pánská část rodiny zatím jenom pokukuje, ale já je časem dostanu… *Soňa*

Moc se mi to líbí. Jen při listování mi bylo hned jasné, že tímhle by nepohrdl ani mlsný jazýček mé drahé polovičky, a že je to pěkný mlsoun! Jsem fakt nadšená. *Kačka*

První dojem – no, kuchařka vypadá lákavě, ale ta cena... druhý dojem – hele, ty recepty vypadají dobře... třetí dojem – tu musím mít, jinak to bez ní nepřežiju... Je mi v celku jasné, že takováhle pěkná knížka, kdy člověk z fotek skoro cítí, jak ty dobroty voní, něco stojí. Tak já se teda kvůli každému dílu vzdám příslušného množství čokolády ;-))) *Diana*

Kuchařka se mi moc líbí a moc Ti fandím. Jsem nadšená, jak jsi odhodila zakořeněné předsudky a pustila se do kulinářských experimentů a že jsi dokázala svou fantazii takto zúročit. Je to dílko velice vtipné, nápadité a vkusné. Držím Ti palce. *Magda*