



Což takhle dát si...

Zapálená kuchařka Lenka Požárová



lilek

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 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.

Fialová potvora jakási...

Když se mě na začátku mého vydavatelského snažení někdo zmínil o lilku, nepěli jsme na stejnou notečku. Názory typu „určitě bys měla udělat něco s lilkem.“... „chystáš taky lilek?“... „nikdy nevím, co s lilkem, nechceš o tom napsat?“ mě nechávaly chladnými. Zázitek z jedné občerstvovny, kde servírovali lilek utopený v tuku, byl úděsnej a jen tak něco ho nepřehlušilo. I mně se ne vždycky lilková krmě vydařila, a tak jsem tu osvětu chtěla přenechat nějakému odborníkovi.

Jenže pak jsem jednou byla porotovat na jakési soutěži chutnost jídel (jó, i takový existují). I když jsem si většinou z jídel jenom dobla, od lilku jsem se nemohla odtrhnout. Vyhrál u mě na plné čáře. A to byl spouštěcí mechanismus. Řekla jsem si, že je přece strašná škoda, že spousta lidí neví, jak s tou fialovou potvorou naložit. Neznámá nebo neprobádaná zelenina, to je přece něco pro mě, zamnula jsem si ruce a vrhla se do experimentů...

Ovšem narazila jsem na docela zásadní problém. Michal mou lilkománii vůbec nesdílel: „Pokud ho chceš zkoušet, tak rozhodně ne na mě.“ Taky totiž okusil nejdle varianty v českých restauracích, které dovedou lilek znechutit na pěkně dlouho. Jeho alergii na hrozinky se můžu vyhnout tím, že mu je do jídla nedám, ale jak se vyhnout lilkové alergii u lilkových receptů, to teda nevím. A zkoušet recepty bez hlavního ochutnavače prostě nejde. Jenže on (teď myslím lilek, Michal samozřejmě už dávno) si mě tak získal, že jsem o něho stála víc a víc. Nebyl by to ovšem Michal, kdyby si nevšímal, jak moc mě mrzí, že nemůžu dát průchod lilkovým receptům, které se řadily v mé hlavě ve čtyřstupu do fronty a nervózně tam podupávaly.

Uzavřeli jsme s Michalem domluvu. Lilek můžu zkoušet, ale jenom občas, a když mu nebude chutnat, nebudu ho nutit a dostane okamžitě něco jinýho. Pravda, párkrát ho ze začátku vypreparoval, párkrát prohlásil „dalo se to, ale bez lilku by to bylo lepší“ a párkrát nešťastně vzdoroval, „ale tam je zase lilek!?!“ Hm, tak lilek má asi odzvoněno... Jenže pak se to stalo. Michal párkrát zapomněl na lilek v jídle upozornit, párkrát si pochutnal tak, že si i přidal, párkrát prohlásil, že tam se lilek fakt hodil, a vytáhl zaprášenou tabulku s 10 body. No konečně!

Největší poctou pro mě však bylo, když Michal s jedním naším kamarádem uspořádali pánskou jízdu a v letních vedrech se jim nechtělo do opíkaní masa (což se stává asi tak jednou za deset let). Dostali nápad, že bych jim třeba mohla připravit zeleninový catering. Takovou příležitost jsem si samozřejmě nemohla nechat ujít a ochotně jsem souhlasila. Uvažila jsem několik lilkových jídel, které jsem Michalovi nabalila, aby si je užili při večerních chlapeckých debatách pod širým nebem. V půl desáté večer mně zazvonil telefon a na druhé straně drátu se rozplýval děkovný hlas kamaráda plný ovací a nekonečného vychvalování chodů, které se toho večera servírovaly. Moje dušička se pak tetelila blahem a povzbuzovalo ji to k dalším lilkovým vyložením, které vám tímto předkládám...



Sladkokyselý úsměv italské krásky

pro 4 osoby
příprava 25 min.
+ marinování 2 dny

200 g lilku
1 kapie (100 g)
6 lžíc červeného balsamického
octa
1 lžice hnědého cukru
1 lžice hrozinek
1 lžička soli
¼ lžičky kajenského pepře
olivový olej

Lilek nakrájejte na sousta a opékejte na olivovém oleji asi 10 minut na pánvi pod pokličkou. Občas zamíchejte.

Přidejte pokrájené kapie, hrozinky a zalijte směsí 100 ml vody s cukrem, octem, solí a kajenským pepřem. Duste dalších 10 minut.

Směs nechte vychladnout a v dobře těsnící nádobě uložte do lednice na den či dva.

Tip: Výborné jen tak, s kuličkami mozzarely nebo jako doplněk k masu.

Story: Když jsem tuto lahůdku donesla na závěr lilkového zkoušení na návštěvu, měla jsem za to, že Michal má už přelilkováno, a tedy nebude návštěvě užírat. Nad chutěmi se rozpívala nejen návštěva, ale i Michal, který samozřejmě neodolal a... – teď pozor – dobrovolně poprvé v životě snědl i hrozinky! Což je div divoucí. Já jsem byla zabraná do debaty, takže jsem si toho nevšimla. Až večer se mně k tomu sám přiznal. Dva dny marinování se proto vyplatí, chutě se výborně smísí.



Rozpáraný lilek pozdrav od Jacka

pro 4 osoby
příprava 15 min. + pečení 30 min.

4 lilky (každý asi 300 g)
2 balení sýra cottage
2 jarní cibulky s natí
4 lžice slunečnicových semínek
4 lžice dýňových semínek
sůl
pepř
olivový olej

Z lilků odkrojíte stopku, propíchejte ze všech stran vidličkou a na plechu či v zapékací misce pečte při 200 °C (v horkovzdušné troubě při 180 °C) asi 30 minut doměkka. Lilek by měl mít v závěru zkrabacenou slupku.

Smíchejte sýr cottage, sekanou jarní cibulku a nasucho opražená semínka. Dle chuti osolte.

Upečený lilek podélně nařízněte, rozevřete a naplňte směsí sýra cottage. Okořeňte pepřem. Podávejte se salátem nebo s rozpečenou bagetou potřenou česnekem.

Story: Po vzoru některých receptů, které hlásaly upéct celý lilek po dobu 20 minut do zkrabacení, jsem to jednou vyzkoušela. Pekla jsem 20, 30, 40, 60 minut a slupka lilku byla pořád vypnutá jak pleť dvacítky. Naštvaně jsem rozevřela troubu a chystala se lilek nakrojit. Jakmile jsem do něj zapíchla nůž, ozvala se rána jak z děla a lilek explodoval. Najednou jsem stála o pět metrů dál (asi tou tlakovou vlnou). Dužina se roztrhala na cáry, které na jednom konci držely na slupce, takže lilek připomínal chobotnici s chapadly. Hm, škoda, že jsem se v žádném receptu nedozvěděla, že je třeba lilek předem propíchat vidličkou...

Obsah

Fialová potvora jakási	1
Různé názvy, druhy, tvary i chutě	2
Pocení lilku.	3

Lehkosti

Sladkokyselý úsměv	4
Večka v obležení	5
Orientální salátek	6
Lilek v mandlovém krému	7
Sýrové řízečky	8
Vrstvený hermelín	9
Grilek	10
Ořechová kolečka	11
Bagetka k nakousnutí	12
Cizrnové roličky	13

Polívčičky

Kapiové zardění	14
Pórková jemnostpaní	15
Bramborový krém	16
Zázvorové pochutnání	17

Ze zvířátek

Štičí koncert	18
Krůtí nudličky s kešu	19
Jehněčí s lilkovou pastou	20
Hřebíčkové kuřecí špižky	21
Šunkový nadítec	22
Brambory s tunou tuňáka	23
Jáhlová dobrůtka s kuřátkem	24
Lilkové lelkování	25
Losos na hromádce	26
Masové pirožky	27

Zelenina pečená

Čočkovo-lilkové řezy	28
Muškatová kolínka	29
Parmezánové klínky	30
Kozí tortilly s rozmarýnem	31
Rajčatové pizzošky	32
Rozpáraný lilek	33
Nivotvorný lilek	34
Lilkové faldičky	35
Francouzský šarm	36
Špenátovo-lilkové lasagne	37

Zelenina nepečená

Sezamové pokušení	38
Jogurtový vetřelec	39
Tetelivá omeletka	40
Skořicovo-mandlový pilav	41
Curry s kulihráškem	42
Tofu lilkouš	43
Vodníčkovy těstovinky	44
Smetanový lilek s kešu	45
Ořechové nudličky	46
Krémová polenta	47

Pomazánkové krémy

Kapiový striptýz	48
Rozmarýnový krém	49
Šalvějové šepotání	50
Ricottový krém	51
Oříšková paráda	52
Koriandrový krém	53

Jak se vám líbí?



Nudí vás běžné kuchařské knihy? Máte pocit, že už vás nic nepřekvapí? Pak jste patrně ještě neměli v ruce žádnou ze série kuchařek mladé autorky Lenky Požárové. Její edice Což takhle dát si... je věnována pokaždé jiné potravíně, kterou s chutí, nápadem a vtipem kombinuje a vytváří nové recepty.
magazín Ona DNES 22. 9. 2006



Kouzlení nám v kuchyni Ženy a život předvedla autorka kuchařek Lenka Požárová. Recepty jsou geniálně jednoduché a výsledné dobroty tak skvostné, že z nich nezbyl ani drobek!
Žena a život 10/2006



Z Vašich kuchařek jsem fakt zapálená... :-) Špenátem krmím celou rodinu, mrkev už jsme taky vyzkoušeli. Moc Vám fandím, forma, kterou děláte kuchařky, mi vyhovuje. Formát knížky, krásné fotky a hlavně jednoduché recepty, které opravdu fungují.
Jana Havrdová, moderátorka ČT a instruktorka aerobiku

Nejen Magdalena Dobromila Rettigová věděla, čím zaujmout. Pokud na knižním trhu hledáte ryze českou kuchařku z ingrediencí u nás dostupných, pak vsaďte na novou edici Což takhle dát si...
Dieta 5/2006