



Což takhle dát si...

Zapálená kuchařka Lenka Požárová



pitíčka

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.

Hippy hippy shake!

Koktejly, šťávičky, džusíky, čajičky... no prostě to jsou pitíčka, ve kterých si libuju! Když jsem byla malá, tak jsem byla na vrcholu blaženosti v tzv. mlíčňácích – tedy mléčných barech, kde měli nadýchané jahodové koktejly. V době zkouškovýho na vysoké jsem byla přímo odkojená banánovým koktejlem, který dodal energii, zahnal hlad, a to všechno velice rychle.

Do sytosti jsem si napěněných koktejlů užila u protinožců, kam jsme se vydali na naši svatební cestu. Sice jsme ji kvůli pracovnímu vytížení absolvovali až rok a půl po svatbě, ale stálo to za to. Každé jejich rychlé občerstvení mělo výběr hustých mléčných koktejlů nejrůznějších velikostí. Jeden takovej obřík mně stačil místo jídla. Často jsme se s Michalem dělili o kelímek velikosti XXL a sosalí to brčkama za jízdy čarokrásnou krajinou a do toho si zpívali beatlesáckou „Hippy hippy shake“... a patřičně se vlnili do rytmu.

Při jedné naší návštěvě irských přátel jsem zjistila, že s paní domu sdílím zálibu ve výrobě domácích pitíček. Jenže ona na to měla důmyslný přístroj, který rozdrtil led i celé mražené ovoce a ještě měl kohoutek na čepování. Každý den v kteroukoliv dobu byl v lednici připravený džbán čerstvého ovocného pitíčka, který jsme s Michalem dokázali vyprázdnit natotata, a ještě bychom snesli nášup. Susanne sáhla do několika sáčků s mraženým ovocem, přidala čerstvou ovocnou šťávu a bylo hotovo. Na její snídani s palačinkama politýma javorovým sirupem a džberem ovocné lahody jen tak nezapomenu – možná taky proto, že jsme se na ni načekali dlouhé tři hodiny s kručícími žaludky, a byli jsme neustále ujišťováni, že to bude každou chvíli hotové. Nakonec se podávala až v době oběda...

Když jsem se porozhlédla po receptcích na různá pitíčka, tak mě většinou odrazovaly seznamy ingrediencí trávající na jedné lžičce mandlové pasty, dvou špetkách vanilky, lžičce pomerančového, kokosového či anýzového likéru... Tož jsem se vrhla do vymýšlení svých kombinací, který jsou jednoduchý a nemusím se kvůli nim vydat do obchodu s vychytávkama. Mimochodem, zkoušela jsem i takové šílenosti jako cibulový lomcovák, špenátový koktejl, pitíčko z hermélínu a brusinek nebo rýžový nápoj. Těch jsem vás ale ušetřila, protože většinou chutnaly jako dobrá zálivka na salát nebo jako tekutá výživa pro pooperační stavy...

Jinak se musím přiznat, že s touhou napsat tento díl jsem dost bojovala. Nejdřív jsem se nadhla, že to bude bezvadný oživení. Pak se ale ve mě i kolem mně začaly ozývat hlasy, že to nejde, že to přece vybočuje ze zelenino-ovocného jednoingrediencového konceptu, že o recepty s textem „vemte všechny ingredience a rozmixujte“ přece nikdo nebude stát a že se navíc skleničky nedají fotit na šířku tak, aby vypadalo rozmanitě a nenudilo to. Jenže ta touha si to nedala vysvětlit, a když jsem ji vyhodila dveřma, vrátila se oknem. Teď, když si prohlížím receptíky s fotkama, tak si říkám *no ještě že tak!* Tak to pojdte společně roztočit...



Cereální broskvička dorazila z ozdravovny

pro 4 osoby
porce = 250 ml

8 menších broskví (600 g dužiny)
200 ml vody
200 g ledu
4 lžice jemných ovesných vloček
med na případné doslazení

Vločky zalijte vodou a uložte na půl hodiny do lednice.

Namočené vločky s vodou smíchejte s pokrájenými broskvemi, ledem a rozmixujte. Nemáte-li dostatečně sladké broskve, dochutte medem.

Tip: Vyzkoušejte kombinaci rozmixované nektarinky s banánem, obilnými klíčky a acidofilním mlékem.

Story: První dva dny focení jsme si s Radkou pořád lámaly hlavu nad tím, jestli se budou v kuchaře lépe vyjímat pitíčkové fotky na šířku nebo na výšku. Chvilku jsme byly uchvácené tvary celých skleniček, což vyniklo na výšku, chvíli jsme se rozplývaly nad detailním pohledem do skleničky, což byly širokoúhlé záběry. Až když grafik Honza udělal návrh kuchařky ve výškové verzi, bylo rozhodnuto, že zůstáváme u osvědčené šířky.



Máslový ležák Harryho oblíbená značka

pro 4 osoby
porce = 250 ml

1 l vody
2 citróny
plátek másla (25 g)
2 lžice rozmarýnových jehliček
2 ruličky skořice
med na oslazení

Z citrónu ostrouhejte kůru (předem ho ponořte do horké vody a okartáčujte).

Na rozpuštěném másle krátce opečte rozmarýn a skořicovou kůru, zalijte 1 l vody, přidejte strouhanou citrónovou kůru a povařte 5 minut.

Odstavte a nechte přikryté 10 minut vyluhovat. Scedte, osladte medem dle chuti a podávejte teplé.

Story: Pokud se vám sbíhaly sliny při dobrodružných výpravách Harryho Pottera do Prasinek, při kterých si pochutnával na máslovém ležáku, tak máte jedinečnou příležitost si ho užít taky. Teda ne že bych se pídila po receptu u paní Rowlingové, samozřejmě je to pouhý výplod mé bujně fantazie, tak to berte s rezervou...

Obsah

Hippy hippy shake!	1
Různé názvy, druhy i chutě	2

Bez mlíčka

Třešňový sad	4
Cereální broskvička	5
Grapefruití něha	6
Polární záře	7
Jablíčkové celerissimo	8
Jahodová ledárna	9
Melounový rybízek	10
Jasmínový mandarinčák	11
Kiwi limča	12
Mangové lassie	13
Hruškový nektar	14
Borůvková citronáda	15

S mlíčkem

Skořicové švestky	16
Banánová kávička	17
Miliónový melounek	18
Zakysánek s pikaem	19
Avokádové blaho	20
Tekutý cheesecake	21
Datlový remix	22
Mátový kokosák	23
Rubínový poklad	24
Mentolový dech	25
Mrazivá vášeň	26
Mrkvísek	27

Pro zahřátí

Čajový dýchánek	28
Roibos s vanilkovou pusinkou	29
Brusinkové mlíčko	30
Šalvějový fíkovník	31
Dýňové mazlení	32
Čokoláska	33
Vánoční pohoda	34
Malinové tóčo	35
Rozpálená hruštička	36
Železná lady	37
Máslový ležák	38
Karibský bananas	39

S kapkou špiritusu

Tmavomodrý svařáček	40
Rumový kaštánek	41
Bedřichova smetana	42
Jablečné groggy	43
Opilý sportsman	44
Jahodové Kalimero	45
Zázvorové pívko	46
Irská balada	47

Jak to jde ještě

Mandlová Dulcinea	48
Okurková sezóna	49
Kozí doušek	50
Rajské burácení	51
Krevetový koktejl	52
Jogurtový mátonoha	53

Jak se vám líbí?



Nevím, co jiný lidi, ale pro mě je zatím tahle kuchařka číslo jedna. Vyžívám se totiž v přípravě různých pití – především teda teplých (se šlupkami od jablek, hrušek, často taky z bylinek – doporučuju zkusit tymián a citrón, je to bezva na nachlazení). Ty studené dělám zase na bázi čaj plus kdeco (maté + citrón + zázvor = ledové v létě nakopne a osvěží; roibos + pomeranč + vanilka = měkká domácí pohoda). Jo a taky do kávy dávám citrónovou kůru a kardamom, mňam. Tak to jsou zas moje tipy! Znova opakuji, že Pitíčka mě nadchla...!!! *Bára*



Jedno krásné letní odpoledne na cestě z výletu, jazyk na vestě, jsem se stavil u Požárových a Lenka jako z udělání míchala „pitíčka“ do své kuchařky – každé jiné, do nových a nových a nových pohárků... Celý vyprahlý po dni turistiky jsem je pomalu a slastně sál jedno za druhým, vpíjel a vstřebával je do sebe – a moje tělo se začalo tetelit slastí... Chutě tak příjemné, uspokojivé, nečekané, originální ve svých kombinacích, chladivé, léčivé, kouzelné, mámivé... že snad jen kojeneček saje do sebe s tak naprostým soustředěním, požitkem a uspokojením mléko mateřské. Bylo to vážně malé odpolední nebe.

Honza

