



Což takhle dát si...

Zapálená kuchařka Lenka Požárová



salát

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 vtlučkala 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 rozhodla 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.

Nejsme žádní saláti!

A je to tady. Právě a nefalšované salátové vydání! Těstovinové, zelné či luštěninové saláty ponechávám jiným příležitostem, abych se mohla rozmáchnout v díle salátové salátovém, plném nadýchaných nádher.

Že je salát bezduchý, dobrý jen pro vyzábblé anorektičky či zpomalené chovatele želvího zvěřince? No tak to prrrr! Salát má šmrnc a dovede překvapit. Taky se jím můžete pěkně nacpat, ale neodrovná vás tak jako knedlíky. Jenže on i salát se dá pokažit. To když ho zadusíte těžkotonážním dresinkem nebo ho chuťově odrovnáte nedomrlou zálivkou... Často stačí v restauraci hodit očko v jídelním lístku na saláty a hnedle tušíte, co čekat. Pokud vrcholným číslem, ke kterému se podnik vybíčuje, je tuctový šopák či vybledlá rajčatová „zdechlina“, pak ani jiné místní kreace nápaditostí nezaujmu. Pokud však natrefíte na salátové mísy, různorodého obsahu a názvů, i mezi hlavními chody, jste jistě na správném místě.

I když jsem vyrostla na hlávkovém salátu s nápadně nenápaditou a tuctově octovou zálivkou, který pro mě byl trpěným zlem a jedla jsem ho za dozvuku maminčiných slov „...ale má hodně vitamínů!“, nezanevřela jsem na něj. Ten pravý salátový svět se mi otevřel až při dávné lyžovačce u našich jižních sousedů. Jednoho večera jsme usedli s kamarády v malé hospůdce jedné rakouské visky. Všichni si dali flák masa, jenom já jsem si přála něco malýho a volila jsem salát. Jenže největší talíř přistál kupodivu přede mnou a každé mi ho záviděl. Zjištění číslo jedna: hm, tak on existuje i jiný salát než jen hlávkový. Zjištění číslo dvě: salátem se dá i zasytit. Zjištění číslo tři: ten ocet nemusí být v salátu vůbec tak špatnej, když se to s ním umí.

Velkou mísou salátu jsem se pak cpala, když jsem se po práci vracela pozdě večer ze cvičení. Přidat hrstku semínek, hrudky slaneho sýra, zakápnout olejem, pak řízným octíkem... a dílo je dokonáno. Pardon, ještě otoustovat celozrnný chlebiček. Bříško si hezky vrnělo a svědomí z pozdní večeře bylo lehké jako ona sama. V této době jsem začala objevovat i nové druhy olejů a octů. Do mé stále výbavy tak vstoupil olej dýňový a ocet balzamikový. Oba jsou dnes mými čestnými a dlouholetými spolupracovníky a vedou již celý tým olejářů a octářů...

Mé salátové vzpomínky nemohou rozhodně opomenout mladého Američana Paula, který u nás pár dnů bydlel. Když jsme spolu jednou vyrazili na nákup, získal u mě hnedle nálepku rozmazlenýho Amíka. Tenkrát mě vytáčel tím, jak si vybíral, co chce mít ve svém salátu a co naopak ne. Jo pán si přeje avokádo? A cibulku jenom tu fialovou? Ano ano, už si znamenám: bez sýra, ale s majonézou. Naštěstí pro mě pár dnů s americkou návštěvou v těsném 2 + kk uplynulo celkem rychle. Teď na to jenom pobaveně vzpomínám. Paulovi jsem už odpustila a ještě jsem mu vděčná, že jsem díky němu poprvé ochutnala (dnes mé milované) avokádo. Je naprosto normální, že každému chutná něco jinýho. Každý si může vytvořit salát svých snů, barev a chutí. Tak se usaďte hezky pohodlně, orchestr chutí pod vedením světově proslulého mistra Salatova Listovského začíná hrát svůj koncert...



Jemnost a cit v kuličkách cvrnk cvrnk

pro 4 osoby
příprava 15 min.

400 g ledového salátu (1 ks)
1 plechovka sterilované cizrny
(250 g)
2 balení sýra cottage
2 lžičky kari pasty
sůl
rostlinný olej
pažitka na ozdobu

Hlávku ledového salátu rozpulte, nakrájejte na pruhy a pak znovu příčně (jako cibuli), abyste získali čtverečky. Salát smíchejte se scezenou cizrnou a trochou oleje.

Cottage smíchejte s kari pastou a směs vmíchejte zlehka do salátu. Dle chuti osolte.

Ozdobte pažitkou.

Tip: Kari pasta mi přijde chuťově výraznější, ale pokud ji nemáte, nahraďte ji kari kořením.

Story: Pořád jsem snila o tom, že budu mít jednou na fotce rozkvetlou pažitku. Jenže v obchodech ji s květem neseženete a zahrádku nemám. Navíc si mezi sebou mé květináče na oknech špitají, že je nestíhám zalívat, a tak mi v nich osazenstvo větší uhyne žalem z nedostatku vláhy. Před salátovým focením jsme se mihli v Brně a u Michalových rodičů jsem na zahrádce udělala pažitkovou žeň. Sice nekvetla, ale měla pupeny. Jenže ty mně pak ne a ne ve vázičce za oknem rozkvést. Přiznám se, že jsem do pupenu nakonec vnikla násilně, protože jsem už čekat nemohla. Vypadá to, že se na mě květ nezlobil a byl nakonec rád, že mohl rozkvést do krásy...



Ostružinové blues s bublavým portským

pro 4 osoby
příprava 15 min.

300 g římského salátu (1 ks)
200 g sladkých ostružin
100 g baby špenátu
100 g ementálu
100 g pekanových nebo
vlašských ořechů
8 lžic rostlinného oleje
4 lžíce ostružinové popř.
borůvkové marmelády (100 g)
4 lžíce portského vína

Salát natrhejte a pak promíchejte spolu se špenátem a olejem.

Rozdělte na talíře a ozdobte nudličkami sýra, ostružinami a nasucho opraženými ořechy.

Marmeládu rozehejte a smíchejte s portským. Omáčkou salát pokapejte a ihned podávejte.

Story: Tak jednou hlásím Michalovi, že jsem pořídila takovou tu odstředivku na salát, to abych mokřýma listama nemusela pořád zimomřivě třást a aby mně neodlítávaly po celé kuchyni. Michal mi na to s kamennou tváří pohotově odvětil: „Vždyť na to potřebuješ jenom ponožku.“ Prskala jsem smíchy, protože nedávno jsme zhlédli scénku Mr. Beana, jak si v parku připravoval sendvič a svou fousek použil pohotově jako odstředivku na salát...

Obsah

Nejsme žádní saláti!	1
Různé názvy, druhy, tvary i chutě	2

Kopec zeleninky

Krekerkový hit	4
Ředkvičkový šampion	5
Hezoun Bionďák	6
Fazolové salátisko	7
Čekankový sladák	8
Jemnost a cit v kuličkách	9
Chlupáči v salátové houštině	10
Švihák s ukrutnými krutony	11
Říman v oříškové tunice	12
Ledový prostáček	13
Urousaná řepule	14
Mexický tortiláč	15
Česnekové křupinky	16
Kokosová pastva	17

S ovocem

Hrozně hroznová smyslnost	18
Otakárek fenyklový	19
Avokádovo-jahodová bašta	20
Grepíková kondice	21
Zázvorová osvěžovna	22
Einsteinovy kaštánky	23
Ostružinové blues	24
Jahodové sedmikrásky	25
Mandlovo-jablíčková slast	26
Ananasová rapsodie	27

Salátový slunečník	28
Malinová čekanka	29

Se zvířátky

Šniclíková frizúra	30
Králíkova pomsta	31
Krevetový střapáček	32
Upípané tandori	33
Tuňákový cibuláček	34
Roztančená stehýnka	35
Libový frája s losůskem	36
Makrelí akvarely	37
Špizující losos v křoví	38
Parmské nahaté růžičky	39
Rozhořčený tuňák	40
Filátka rozvalená v salátku	41

S něčím teplým

Grilované kozí hnízdečko	42
Bramboráckové charisma	43
Uhrančivé hranolky	44
Fialové lucerničky	45
Bramborový citroník	46
Rýžové balónky	47
Cukanda v pažitě	48
Sýrový bohatýr	49
Královské horké fíky	50
Sezamové chřestidlo	51
Šikmooké veličenstvo	52
Řeckořímský zápas	53

Jak se vám líbí?



Kuriozita i zjevení: kuchařka postavená nejen na receptech, ale i na originálním stylu podání a moderní práci s fotografií i grafickou úpravou. Naštěstí autorka nepropadla stereotypu a svoji už tak vysokou laťku posunuje stále výš. Vyplácí se to a z celé edice je už fenomén...

Autorka dokazuje to, co mnozí nakladatelé neradi slyší: dobrá kuchařka není jen soubor receptů, ale komplexní dílo, kde se nesmí ošidit nic, od stylu po výběr písma, barev a kompozici. Škoda, že na našem trhu pořád převažují „zlatokopové“, kteří se takové komplexnosti a jedinečnosti bojí jako čert kříže. Podle nudných a ošklivých knih uvaříte jen nudná a ošklivá jídla...

Beverage & Gastro, č. 5–6/2007

Dneska mi dorazila zásilka kuchařek a... vybalila jsem je na poště, cestou domů nakoupila a vyzkoušela hned dva recepty. Jsem nadšená! Mám chuť to jít všechno uvařit hned teď.

Jsem na mateřské, takže moc oceňuji rychlost receptů, přitom to vůbec není na úkor chuti. Naopak to vypadá, že jsem vařila celý den. :-). Geniální je dostupnost ingrediencí a jejich malý počet. Doposud mě spousta receptů odradila kvůli množství ingrediencí nebo jejich nedostupnosti. Strašně jsem si pochutnala, recepty jsou originální, zajímavé, plné chutí! Jsem fakt nadšená! Zeleninu mám moc ráda, ale nikdy jsem ji neuměla takhle skvěle připravit. Jen tak dál!

Tereza