



HALINA PAWLOWSKÁ

RODINNÁ KUCHARKA

motto

motto

Halina Pawlowská

RODINNÁ
KUCHARKA



*Tohle je má první opravdová kuchařka.
Nevznikla by, kdyby moji rodiče, má
tchyně i všichni mí příbuzní báječně
nevařili, kdyby mi s recepty i přípravou
lahůdek nepomohl můj nejmilejší Luboš
Tepřt, který vystudoval žurnalistiku
a v padesáti se vyučil kuchařem, kdyby
se má dcera neujala organizace u nás
v kuchyni, nechodila nakupovat
a nenutila svého manžela, aby všechno,
co jsme připravili, vyfotografoval,
a kdyby se můj vnuk nestal kuchtíkem,
který měl tolik energie, že jsme sami
museli zapomenout na únavu. Knížka
by nevznikla, kdyby mi na Javorském
mlýně blízko naší chalupy nedovolili
si vlastnoručně chytit pstruha, připravit
si ho podle své chuti a celé odpoledne
tam zaclánět s celou mou hlučnou
rodinou. Knížka by nevznikla, kdyby
mi firma Auto Podbabská nepůjčila
sympatický vůz Yetti, kterým jsem mohla
zajet za příbuznými a jejich specialitami
nejen u nás, ale skoro v celé Evropě.
A konečně – knížka by nevznikla, kdyby
se grafické úpravy neujal můj kamarád
Honza Gabler a kdyby se má kamarádka
Romana Přidalová nerozhodla, že je na
čase, aby má kuchařka přišla na trh.*

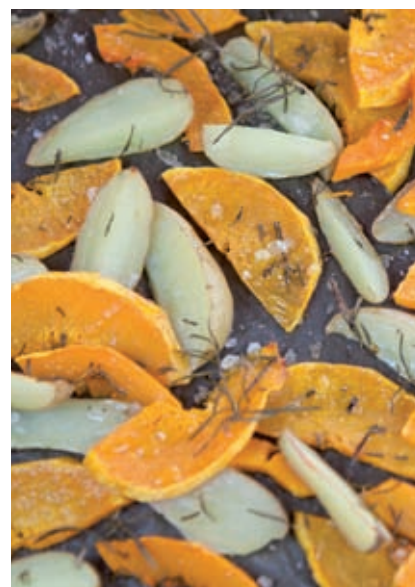
Všem moc děkuju!

Halina Pawlowská

RODINNÁ
KUCHAŘKA

Praha
2015





© Halina Pawłowska, Lubomír Tepřt, 2015
Photographies © Natálie Pawłowska, Tomáš Břínek, 2015
ISBN 978-80-267-0502-4







„POJĎ, hříbečku, DO PYTLÍČKU“

aneb

**Speciální smaženice, huculské hříby,
pstruh ze mlejna, borůvkový koláč
a nejrychlejší zmrzlina na světě**



Od svých dvou let jsem jezdila s rodiči do Podkrkonoší, do malebného maličkého městečka Pecka. Jezdila jsem tam pravidelně až do svých sedmnácti let, tehdy jsem si ze svého prvního zájezdu do Bulharska přivezla do Pecky tyfus a na městečko pod krkonošskými horami jsem trochu zanevřela. Do Pecky (místní, ke kterým se vlastně počítám, říkají **na** Pecce) jsem se vrátila až s manželem a byla jsem nadšená, že i on si kraj mého dětství zamiloval. Jednou někdo moudrý, možná Miroslav Horníček nebo Jan Werich

nebo Božena Němcová nebo prostě někdo, u koho se tak nějak už předpokládá, že z něj jak perly padají fascinující pravdy, prohlásil, že nikdy už nebude tráva tak zelená jako v našem dětství a žádná hora nebude vyšší než kopec, který jsme pokořili, když nám bylo deset. Souhlasím. Vím totiž naprosto přesně, že žádná smaženice nebude tak dobrá jako ta, kterou dělal můj táta, a žádný borůvkový koláč se nevyrovná tomu, který moje máma pekla na Pecce v peci pekaře Manycha.

Mám hned blízko Pecky chalupu. Každý rok tam trávím léto, snažím se vybavit si všechny ty mámivé vůně pryskyřice a vlhkého mechu, sametovou měkkost louky cestou na koupaliště a svoje pocity, které byly nejkrásnější proto, že všechno bylo teprve přede mnou.

Když se ovšem zbavím dojetí, tak si uvědomím, že jsem denní chození do lesa nesnášela, že jsem se styděla, jak mne otec nutil vykřikovat jeho báseň: „Pojď, hříbečku, do pytlíčku, pojď, hříbe, do pytle!“, že nic mě nenudilo tak jako česání borůvek a že jsem byla naprosto zfrustrovaná, že máme málo peněz, a tak jíme houby denně a na všechny způsoby. Notabene táta – mykolog amatér – tvrdil, že všechny houby jsou za určitých okolností jedlé. Sbírali jsme proto nejružnější prašivky. Místní se křížovali. „Otrávíte se!“

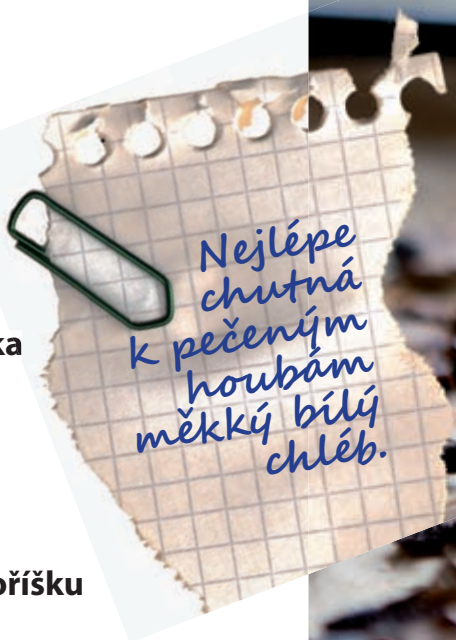
Otec se vždycky jen usmál a pravil: „Uvidíme!“





SPECIÁLNÍ SMAŽENICE

750 g čerstvých hub
3 vejce
kelímek 33% smetany
střední cibule
4 jarní cibulky
6 stroužků česneku
feferonka
plochá zelená petrželka
lžíce oleje
lžíce másla
mletý černý pepř
drcený kmín
sladká paprika
špetka muškátového oříšku
sůl



Na lžíci oleje v hlubší pánvi rozežřejeme máslo, a než se z něj začne kouřit, vsypeme na ně drobně nakrájenou cibuli. Necháme ji pěkně zpěnit a přidáme k ní plátky česneku. Když začne česnek hezky vonět, vhodíme do pánve nakrájené houby, drobně nasekanou feferonku, sekanou petrželku a podle chuti okořeníme drceným kmínem, sladkou mletou paprikou, muškátem a osolíme. Všechno společně podusíme až do změknutí hub. Když máme pravé hříby, křemenáče nebo lišky, trvá to o pár minut déle, než když smaženici připravujeme ze žampionů, ale je to nesrovnatelně lepší! Do hub vmícháme rozšlehaná osolená a opepřená vejce a necháme je částečně srazit. A teď přijde čas smetany, kterou vlijeme do pánve a dobře ji promícháme s dušenými houbami. Ještě přidáme nasekanou jarní cibulku a na talíři tuhle pochoutku ozdobíme petrželkou anebo taky ne. Nejlépe chutná ke smaženici měkký tmavý chléb nebo topinky ze světlého chleba.



Pro mé chuťové pohárky je nejlepší smažení, ve které převládají hříbky podborováky spolu s klouzky. Nikdy mě neba-vilo je čistit, ale výsledek stojí za to.





HUCULSKÉ HŘIBY

300 g hříbků

2 lžíce oleje

kelímek sladké smetany

hrubě mletý černý pepř

kmín

sůl



Hříbky nakrájíme na třímilimetrové plátky, které rozložíme na plech s pečicím papírem potřeným olejem. Plátky hub okořníme kmínem a jenom maličko posolíme. Plech dáme do dobře vyhřáté trouby (220 °C) na 20 minut. Během pečení je jednou obrátíme. Když se začnou plátky hub kroutit a zlátnout, sesypeme je z plechu do nízké zapékačské misky a zalijeme je osolenou a opepřenou smetanou. Misku vrátíme do horké trouby a zesílíme teplotu na 250 °C. Počkáme 15 minut, a pokud by už houby vypily smetanu, která se na stěně misky začne slibně připékat, tak je hotovo a můžeme servírovat.

Huculské hříby se podávají buď jako lahůdková příloha k menu, nebo jen k pečeným bramborám. Samozřejmě chutnají moc i samotně, ale v takovém případě musíme počítat aspoň se třemi plechy pečených plátků, protože v troubě se houby hodně smrsknou.

Naše rodinná zkušenost

Všechny houby hodně sají vodu, a proto je nikdy nemáčíme ani nemyjeme, jenom otíráme nebo čistíme nožem a štětečkem. Jinak houby ztratí aroma a ze smaženice bude kejda.

Taky se vůbec nehodí zapíjet houby vínem, protože po tom může hodně bolet břicho. Lehčí stravitelnosti hub naopak pomůže, když je ještě před vařením lehce pokapeme citronem.

Houby mám ráda, protože podporují naši imunitu, posilují srdce, pomáhají od překyselení těla a mají málo kalorií!

PSTRUH ZE MLEJNA

celý čerstvý pstruh (asi 300 g)
5 lžic řepkového oleje
lžíce másla
2 lžíce hladké mouky
stroužek česneku
špetka hrubě mletého černého pepře
250 g čerstvých hub
3 jarní cibulky
½ lžíce citronové šťávy
sůl

Houby nakrájíme na plátky silné 3–5 mm, pokapeme citronem a na téměř suché pánvi je pražíme. Když začnou zlátnout, vhodíme do pánve třicentimetrové kousky tenkých jarních cibulek. Posolíme, opepříme a pokapeme olejem. Uložíme do teplé trouby.

Očištěného pstruha poctivě osušíme papírovou utěrkou a uvnitř dobře osolíme a vytřeme drceným česnekem. Na povrchu pstruha nesolíme, ale jen obalíme v hladké mouce. Rozpálíme olej, ze pstruha oklepeme přebytečnou mouku a dáme ho zvolna smažit (z každé strany 8 minut). Když mouka zezlátne, rybu otočíme, pokapeme ji citronem, posolíme a položíme na ni kousky másla.

Z trouby vyndáme pražené houby a můžeme chystat talíř.

Pozor!

Když máme většího, třeba půlkilového pstruha, necháme ho po předsmažení ještě 10 minut dopéct v troubě (200 °C). Na sporáku to jde také, ale oleje musí být v pánvi o hodně víc.





BORŮVKOVÝ KOLÁČ

litr borůvek

250 g polohrubé mouky

125 g změkklého másla

125 g moučkového cukru

vejce

2 lžíce jemné strouhanky

špetka soli

vanilkový cukr

špetka skořice

Drobenka

2 lžíce másla

3 lžíce polohrubé mouky

2 lžíce cukru

Máma pekla kynutý koláč, tenhle je jednodušší a máma nejednou řekla, že jí chutná víc než ten její. Asi mi chtěla udělat radost, i když... je FAKT dobřej!





V hnětači anebo ručně vypracujeme těsto z mouky, moučkového cukru, vejce, másla a špetky soli a dáme ho na 20 minut odpočinout do chladničky. Pak ho vmačkáme do máslem vymazané dortové formy, poprášíme moukou nebo prosetou strouhankou, aby se borůvky příliš nepropadly těstem dolů, a pak těsto co nej hustěji pokryjeme borůvkami a posypeme vanilkovým cukrem. Nakonec nadrobíme drobenku udělanou z másla, mouky a cukru. Lehounce poprášíme skořicí. V troubě rozehráté na 180 °C pečeme koláč 35–40 minut, dokud drobenka nezačne zlátnout.

Proč jíst borůvky?

Protože borůvky, hlavně ty lesní, si díky skvělému složení prospěšných látek vysloužily zařazení do seznamu superpotravin. Kromě jiného posilují i naše oči a zdravé myšlení. Britští letci prý za války často jedli borůvkové koláče a poháry, aby pak dobře viděli ve tmě a byli chytřejší! Takže alou všichni na borůvky!





NEJRYCHLEJŠÍ ZMRZLINA NA SVĚTĚ

0,5 l mražených malin
2 kelímky sladké smetany ke šlehání
2 lžíce cukru
vanilkový cukr



Báječná
je i borůvková
nebo ostružinová
zmrzlina!

Ve vyšší nádobě tyčovým mixérem rozmixujeme zmražené maliny s vychlazenou šlehačkou a cukrem a hned podáváme. Zmrzlinu můžeme dát do mrazáku – v takovém případě do ní předem vmícháme půl deci vodky, aby si udržela krémovou konzistenci a nedělaly se v ní ledové krystalky.

Tuhle zmrzlinu můžeme udělat z jakéhokoliv lesního ovoce, báječná je i borůvková nebo ostružinová a samozřejmě jahodová. Ani višňová není špatná a vynikající je angreštová!







TOSKÁNSKÝ KANEC

aneb

**Minestrone, gnochettini se šafránem a s klobáskou,
meruňkový štrúdl s pistáciemi**

Hodně mých kamarádek, které se buď rozvedly, nebo ovdověly, jezdí po světě a doufá, že v cizích krajích potkají vášnivého, svobodného muže. Zatím se to žádné mé kamarádce nepodařilo, a tak jsem jim nabídla, že je s sebou vezmu do Toskánska. A že jim zaručuji, že se tam určitě zamilují! Že tam určitě potkají „kance“!

Do Toskánska jezdím posledních patnáct let každé léto, měla jsem to štěstí, že jsem se potkala s Karlou. Se sympatickou dámou, která



v osmnácti z lásky emigrovala do Německa za klukem z Pelhřimova, a že se jim tam dařilo tak dobře, že si koupili „chalupu“ na rozkošném, oblém toskánském kopečku uprostřed lesa.

„Nejsou tu štíři?“ ptala jsem se při první návštěvě opatrně Karly.

„Jsou!“ odpověděla mi vesele. „Jsme uprostřed přírody! Jsou tu taky hadi, ještěrky, cikády a nosorožčíci.“ Ne, Karla neměla na mysli malé nosorožce, ale každý večer tam za světlem k domu ztěžka přilétají brouci velcí jako palec s rohem na čele. Jsou lesklí, čistí a jsou to vlastně nejsilnější tvorové na planetě, protože unesou až osmsetpadesátinásobek své váhy.

„Jo, a taky si v kamnech udělaly hnízdo vosy, ale není třeba mít strach, ony jsou menší než v Čechách, a když bodnou, tak to tolik nebolí.“

U Karly před chalupou, což je krásný kamenný dům, v kterém je i za největšího vedra příjemný chládek, jsme potkaly ještě dva dikobrazy s bojovně naježenými bodlinami, kolouška s matkou srnkou, našťavnou želvu větší než mužská dlaň a kance! Toho jsme vlastně spíš jen

slyšely. Trhaly jsme právě šalvěj na oběd, když se ozvalo zlostné zafrknutí. Já i Karla jsme ztuhly. Chrochtnutí se ozvalo znovu. Velice blízko. Karla mi mlčky naznačila, že se musíme dekovat. A tak jsme pomalu udělaly čelem vzad a plížily jsme se k domu.

„Kanci se tu přemnožili,“ postěžovala si Karla, ale pak se usmála: „Já je ale úplně miluju!“ A já, když jsem ochutnala místní kančí klobásky z trhu v Massa Marittimě, tak taky nedám na kance dopustit.

Karla byla vynikající průvodce po místních restauracích. Vyhýbaly jsme se těm turisticky zprofanovaným, i když se Karla smála a říkala, že v Toskánsku je už turisticky zprofanované úplně všechno. Většinou jsem si objednávala chobotnici s bramborem „Polpo con patate“ nebo „Fritturu“ – kousky chobotnice, krevety a sépie obalené v kukuřičné mouce a osmažené ve fritovacím hrnci, anebo jsem si dávala čerstvou rybu s rajčaty nebo na citronu a taky jsem skoro denně jedla mušle. Na víně, s pepřem, s pálivou papričkou, s rajčaty i se smetanou.

Letos jsem byla u Karly skoro měsíc. A přesně triadvacátý den jsem řekla: „Už nechci žádnou mořskou stravu! Už to nemůžu ani vidět!“ A Karla se proto vrhla ke sporáku a připravila mi domácí malé nočky s klobáskou a s houbami a sobě dala na nočky šafrán a krevety, kterým jsem nakonec taky neodolala.



V Toskánsku jsem střídala návštěvy malebných skalních městeček, jako je Scarlino nebo Gavorrano, s pobytem na pláži v letovisku Punta Ala. Moře tam bylo mělké, modré a tak teplé, že jsem občas měla pocit, že jsem ve vaně. A nadnášelo. Nemusela jsem vůbec nic dělat. Jen se nechat kolébat vlnkami a připadat si tak lehká, že jsem nemusela mít špatné svědomí, že jsem si dala k večeři jako dezert úchvatný štrúdl. Víte, že tuleni umí spát vestoje na hloubce celé hodiny? Tak já to taky umím! Když jsem postávala na hloubce v Punte Ale a měla jsem na sobě koupací čepici, tak si mě jeden chlapeček spletl s bójkou. A raket ke mně taky mířil, aby si odpočinul...

P. S.: Byla jsem TAK lehká a graciézní, že jsem si i na suchu připadala jako baletka. A nějak mně to asi vlezlo na mozek. Proto (a jen proto!) jsem přestala ignorovat velkou váhu, která stála na pobřežním korzu a na níž si mohli turisté ověřovat, jak jsou na tom se svou linií. Každý musel do váhy vhodit euro a pak se vidělo. Po čtrnácti dnech nadnášení a stání ve vodě jsem zešílela natolik, že i já jsem do váhy vhodila jedno euro. Ve váze to strašně dlouho škrundalo a rachtalo a pak z ní vypadl papírek, na kterém bylo ve čtyřech světových jazycích napsáno: *Tato váha je určena pro jednu osobu. Prosíme ostatní, okamžitě se stupte!*

