

SVENJA JELENOVÁ



Gastrosexuál

— Když muži hoří pro vaření —

 CPRESS

Gastrosexuál

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.cpress.cz
www.albatrosmedia.cz



Svenja Jelenová, Emil Levy Z. Schramm, Simon Knittel

Gastrosexuál – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2019

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.



SVENJA JELENOVÁ

Gastrosexuál

— Když muži hoří pro vaření —

CPress
Brno
2020

Gastrosexuál

Svenja Jelenová, Emil Levy Z. Schramm, Simon Knittel

Překlad: Lenka Kubešová

Obálka: Pavel Ševčík, © Anton Chernov / Shutterstock.com, © Aleksandrs Muiznieks / Shutterstock.com

Sazba: Ivana Mitáčková

Jazyková korektura: Martina Čichoňová

Odpovědná redaktorka: Anna Sedláčková

Technický redaktor: Jiří Matoušek

Published in Germany by Delius Klasing Verlag, Siekerwall 21, 33602 Bielefeld
under the title “Gastrosexuell, Männer, die fürs Kochen brennen”

© 2016 Delius Klasing & Co. KG, Germany

Czech edition published by arrangement with Livia Stoia Literary Agency

Translation © Lenka Kubešová, 2019

Objednávky knih:

www.albatrosmedia.cz

eshop@albatrosmedia.cz

bezplatná linka 800 555 513

ISBN tištěné verze 978-80-264-2989-0

ISBN e-knihy 978-80-264-3009-4 (1. zveřejnění, 2020)

Cena uvedená výrobcem představuje nezávaznou doporučenou spotřebitelskou cenu.

Vydalo nakladatelství CPress v Brně roku 2020 ve společnosti Albatros Media a. s. se sídlem
Na Pankráci 30, Praha 4. Číslo publikace 36 603.

© Albatros Media a. s., 2020. Všechna práva vyhrazena. Žádná část této publikace nesmí být
kopírována a rozmnožována za účelem rozšiřování v jakékoli formě či jakýmkoli způsobem
bez písemného souhlasu vydavatele.

1. vydání


ALBATROS MEDIA

OBSAH

ÚVOD	—	5
POMOCNÍCI V KUCHYNI	—	8
FELIX	—	12
JOHANNES & HENNING	—	24
JUSTUS	—	34
PHILIPP	—	48
CHRISTOPH	—	58
MATTHIAS	—	72
JÖRG	—	82
FLORIAN	—	92
OLIVER	—	106
SIMON	—	116
PODĚKOVÁNÍ	—	128



ÚVOD

Gastrosexuál – co to je? Sex v kuchyni? Nebo sex s kuchyňskými spotřebiči? Některé představy jsou opravdu kuriózní. Tato kniha představuje novou generaci mužů, kteří sice nemají nic společného se sexem v kuchyni, ale s vášní, to ano!

Gastrosexuálové jsou muži, kteří v osobním životě vaří na profesionální úrovni. Kteří si užívají i nakupování surovin. A kteří svou rodinu a přátele rádi rozmazlují nejnovějšími kulinářskými kreacemi. Škála je skutečně široká, od gastrosofů, kteří vaří jen občas, ale o to víc umí dobré jídlo ocenit, až po opravdové gastrosexuály s impozantními spotřebiči a perfektně vybavenou kuchyní, kteří znají všechny techniky krájení a metody vaření.

Samozřejmě existuje i spousta žen, které se v kuchyni vyznají minimálně na stejné úrovni. Ale pro ně je to přirozené prostředí. A o to napínavější je pozorovat, jak se muži díky emancipaci žen dokázali dále vyvíjet.

Koncept je následující: Navštívit muže v jejich kuchyních, popovídat si s nimi a vše důkladně nafotit. Zjistit, co je přimělo k vaření. Zeptat se, odkud jejich láska k vaření pramení. Kde nakupují ty nejlepší suroviny. Co v jejich kuchyni rozhodně nesmí chybět. A samozřejmě poznat přirozené prostředí gastrosexuála – jeho kuchyni. Nejde jen o maso a největší a nejdražší spotřebiče, ale hlavně o člověka se smyslem pro estetiku a citem pro dokonalé propojení chutí.

Tato kniha se zaměřuje na prostředí Berlína. V žádném jiném německém městě se totiž tolik neprolínají vlivy různých kultur. Právě zde se rodí nové trendy, od mainstreamové kultury mládeže až po *street food*. A nikde jinde tak snadno neseženete suroviny z celého světa.

Nápad na knížku vyplynul ze závěrečné práce studentky designérství, která požádala o pomoc kamaráda s obrovským fotografickým talentem. Na začátku všeho byla reportáž v televizi, pak následoval novinový článek a detailní pozorování okruhu přátel – a tato publikace je na světě.



PŘEDMLUVA

Když jsem byl malý, obdivovali jsme muže, kteří do práce jezdili korvetou a tam jen přestoupili do rakety Saturn V. Tito muži byli astronauti, pracovali pro NASA a stravovali se podle kosmického jídelníčku. Z gastronomického hlediska bylo tehdy moderní skoro všechno, co jste mohli rychle vyndat z obalu a přitom poslouchat Oxygen Jeana Michela Jarreho nebo Tubular Bells Mika Oldfielda: kondenzované mléko, Milky Way, další čokoládové tyčinky, nanuky atd. Kdo vyrůstal v 70. a 80. letech, byl touto astrosexuální vlnou zcela pohlcen.

Pojem gastrosexuál je fenoménem 21. století. Gastrosexuálové jsou následovníci astrosexuálů, kteří jezdí do práce tramvají a vědí, že z kariéry u NASA asi už nic nebude. Tato kniha si mě získala ve chvíli, kdy jsem se začel do pasáže o „vlastnoručně vyrobeném sous vide vařiči“. Tento vařič je tajným snem mnoha lidí, kteří dříve snili o jídle v igelitových obalech. Už jen to slovo: Sous vide vařič.... Existuje snad slovo, které by lépe vyjádřilo, co na mužích u sporáku milujeme a co na nich nenávidíme?

Podle studie, kterou provedli vědci z Max Rubner-Institut, jedí dnes muži dvakrát více masa a pijí čtyřikrát více alkoholu než ženy. U žádných jiných savců nebyl objeven tak markantní rozdíl ve stravování. Maso vládne světem a řeznictví se stále vyvíjí. Ale opravdu to tak bude vždycky?

Z této knihy jasně vyplývá: Když vaří muži, vždycky přemýšlí nad tím, co jim projde rukama. Věří tomu, že pozornost a péče, kterou věnují přípravě jídla, je srovnatelná s pozorností, kterou svým dílům věnují umělci, spisovatelé či hudebníci. A žádný z nich se nechce nechat svazovat hloupou uniformitou. A to chuť k jídlu zněkolikanásobí!

Denis Scheck

POMOCNÍCI V KUCHYNI

PEČICÍ PODLOŽKA

Flexibilní a žáruvzdorné silikonové podložky jsou velkým pomocníkem zejména při pečení a grilování. Díky antiadhezní úpravě se na ně nelepí zbytky jídla, navíc je můžeme používat opakovaně.

ŠTĚTEC NA PEČENÍ

Cukrářský štětec není určený jen k nanášení polevy – můžeme ho použít i k potírání pečeně, která díky tomu zůstane pěkně šťavnatá.

PARNÍ HRNEC

Neexistuje zdravější a šetrnější způsob úpravy potravin. Jeho největší výhodou je možnost dusit pokrmy při teplotě pod 100 °C. Při přípravě každého jídla si můžete nastavit ideální teplotu.

ZMRZLINOVAČ

Zmrzlinovače všechny přísady míchají a chladí tak dlouho, dokud nevznikne hmota s dokonale rozmístěnými krystalky ledu. Získáme tím lepší a krémovější zmrzlinu bez konzervantů a umělých aromat.

ŠLEHAČKOVÁ LAHEV (ESPUMA)

Výraz espuma pochází ze španělštiny a znamená „pěna“. Jedná se o metodu přípravy pokrmů, kdy tekuté pokrmy (např. smetanu, krémové polévky či omáčky) napěníme pomocí bombičky naplněné rajským plynem.

FLAMBOVACÍ PISTOLE

Flambovací pistolí můžeme dosáhnout až teploty 1000 °C, proto se hodí jak k přípravě sladkých pokrmů jako crème brûlée, tak k úpravám masa a zeleniny – například slupek paprik a rajčat.

POTRAVINÁŘSKÉ KLEŠTĚ

V případě kuchyňských kleští jde o žáruvzdorné víceúčelové zbraně. Jsou to perfektní pomocníci a je jedno, jestli se jedná o kleště na nudle, na obracení medailonků či o grilovací kleště.

GRILOVACÍ PÁNEV

Jak sám název prozrazuje, grilovací pánve nahrazují v kuchyni klasický gril. Hodí se hlavně na grilování zprduka opečeného masa a máte tak záruku, že maso i zelenina budou ozdobené typickými proužky.

INDUKČNÍ/PLYNOVÝ SPORÁK

U indukčního sporáku se vlivem elektromagnetické energie na dně hrnce nebo pánve vytvoří teplo. Indukční sporák reaguje okamžitě, proto můžeme snadno a rychle regulovat teplotu. Tento sporák je skvělou alternativou plynového sporáku.

ŠTŮCHADLO NA BRAMBORY

Štůchadlo na brambory se hodí při přípravě bramborové kaše a jablečné pěny nebo i při zpracování vařené zeleniny. Na rozdíl od mixéru umí suroviny zpracovat šetrně a nezaštvírá je.

HMOŽDÍŘ

Hmoždíř patří mezi nejstarší kuchyňské náčiní na světě a své místo v kuchyni najde i dnes. Tloučkem se dají krásně drtit semínka a koření, můžeme vykouzlit i chutné krémy s kari!

TYČOVÝ MIXÉR/STOLNÍ MIXÉR

Pomocí tyčového či stolního mixéru můžeme díky vysokým otáčkám (až 20 tisíc otáček za sekundu) vytvořit krémové polévky nebo krémy bez přidané smetany. Využijeme ho i při šlehání vaječných bílků, mléčných produktů a tvorbě nádivek.

UDÍRNA

Udírnou můžeme využít buď k šetrné úpravě masa, které zůstává dlouho trvanlivé, nebo k uzení rybích specialit. Rozlišujeme uzení teplým a studeným kouřem.

STRUHADLO

V žádné kuchyni nesmí chybět dobré struhadlo. Je jedno, jestli ho použijeme na muškátový oříšek, citronovou kůru či parmazán – stabilní ocelové struhadlo vám pomůže vyšperkovat každý pokrm.

OSTRÝ NŮŽ

Maso, ryby, zelenina – dobrým nožem vše nakrájíte na požadovanou velikost. Podstatné ale je, aby byl nůž ostrý!

PĚNOVAČKA

Pěnovačkou můžeme z vody či vývaru vyndávat nudle, knedlíky a další křehké pokrmy. Využijeme ji i při sbírání pěny, která vzniká při vaření.

SOUS VIDE VAŘIČ

Úkolem sous vide vaříče je udržovat stálou teplotu vody v nádobě. Potraviny zatavené ve vakuovém obalu se šetrně vaří ve vodní lázni. K tomu potřebujeme speciální vakuové sáčky, ve kterých můžeme vařit maso, ryby či zeleninu.

STĚRKA NA TĚSTO

Stěrka na těsto má dvě funkce: Využijeme ji při pečení, když chceme vyškrábnout z mísy zbytky těsta nebo si pěkně rozetřít těsto či krém. Pomůže nám ale i v okamžiku, kdy chceme z prkýnka do hrnce seškrábnout nakrájené suroviny – na to bychom nikdy neměli používat nůž.

TEPLOMĚR

Teploměr měří teplotu uvnitř masa a jiných pokrmů. Máme tak vždy pod kontrolou, jestli už je maso hotové a můžeme ho podávat.

VAKUOVAČKA

Vakuovačku využijeme při vaření v sous vide vaříči nebo v případě, že chceme jídlo uchovat dlouho čerstvé. Tyto přístroje běžně stojí kolem 2000 korun.