

OBSAH

S vůní kávy	11
Se špetkou skořice	37
S Fernandem v kuchyni	59
Šmrncovní česká klasika	81
S Oskarem v kuchyni	99
Naostro	117
S Adamem v kuchyni	135
Co Nela mužům nestihla uvařit	153
Panama na talíři	171
Salvadorské chutě	197
Nekonečně svůdná inspirace	215

LENKA POŽÁROVÁ (*1972)

Spisovatelka, cestovatelka, reportérka, fotografka, známá ale především jako zapálená kuchařka, což byl i podtitul její čtrnáctidílné kuchařské série *Což takhle dát si...* (2005–2008), která rozvířila do té doby stojaté vody kuchařských knih a byla oceněna poprvé v české historii zahraniční prestižní cenou *Gourmand Cookbook Awards*.

Články a reportáže s nezaměnitelným rukopisem publikovala tato původně daňová poradkyně v mnoha médiích. Je autorkou knihy *Jak jsem proje(d)la svět* (2010), kde nápaditou formou propojila cestopis s recepty i fotkami.

Skrývá se v ní ďábelská kombinace talentu a dokáže tak na profesionální úrovni recepty vymyslet, uvařit, „nastylovat“, nafotit, přibalit k nim často poetický text, vydat a spolupracovat navíc na grafice knihy.

Miluje okusování vařených kukuřičných klasů, vyplivování semínek z melounu do dálky ve volné přírodě, nasávání vůně z čerstvě upečeného pekáče buchet, praskání polen v ohni nebo lupání víček právě zavařených sklenic.

Že je minimálně stejně psavá jako vařivá, dokázala i na poli beletristickém svým románem *Muž s vůní kávy, žena se špetkou skořice* (2014). Příběhem prodchnutým láskou, erotikou, dobrodružstvím, vtípem i jídlem. Tím posledním až natolik, že si to vyžádalo další knihu. Tuto kuchařku.



JAK SE LÍHNE KUCHAŘKA Z ROMÁNU

Loňské léto jsem psala. Román Muž s vůní kávy, žena se špetkou skořice. Letošní léto jsem psala jak divá zase.

Tentokrát recepty. K románu, jak jinak.

Receptů jsem napsala už stovky, ale tyto byly výjimečné a doprovázela je jistá tajuplnost. Mohla jsem pustit opratě fantazie a nechat ji rozletět kamkoli se jí zlíbí. Co by chutnalo Fernandovi? Co by uvařil Oskar? A co by na to řekl Adam? Stejně jako je zmiňovaný román o vztazích Nely k těmto mužům, tak je kuchařka o tom, co by tyto postavy měly na talíři.

NEJEN S KÁVOU A SKOŘICÍ

Káva a skořice jsou od hlavních hrdinů románu neodmyslitelné, nesmějí tedy chybět ani v receptech. Ovšem nejen kolem těchto dvou ingrediencí se to tu točí! Sluší se připomenout, že román sice má autobiografické prvky, leč i fikce se tu vyřádila, a tak je v kuchařce dostatečný prostor pro fantazírování. Tato kuchařka tedy není jen o tom, co bych vařila já, ale hlavně o tom, co by vařila Nela svým románovým hrdinům. Nebo oni jí.

Neoddiskutovatelnou realitou však je, že všechny recepty do této kuchařky jsem uvařila, ve svých vlastních talířích, miskách, skleničkách a hrncích nachystala, taky nafotila a snědla. To poslední za vydatné pomoci známých a přátel. Nemusím asi dodávat, že (a proč) svou práci miluju. Ovšem i oběti bylo třeba skládat. To když jsem pekla kachnu nebo svíčkovou ve třicetistupňových vedrech. Počasí se zřejmě rozhodlo simulovat mi tropické podnebí, když už píšu o sluncem prohřátých končinách.

ZNALOST ROMÁNU NENÍ PODMÍNKOU

Není bezpodmínečně nutné, abyste před otevřením této kuchařky zmíněný román četli. Recepty si můžete vychutnat i bez této znalosti. Možná vás ale recepty k přečtení románu přece jen nalákají a pak mi bude ctí, když vám budou dělat společnost hlavní hrdinové i na stránkách románu.

Kdo jste naopak román už četli – a není vás málo, neboť jste první vydání rozebrali během tří měsíců – vězte, že do této kuchařky jsem nezahrnula úplně žádné jídlo, o kterém je v románu zmínka. Ne vždy to totiž šlo kvůli surovinám, které u nás nejsou dostupné, něco bylo zase příliš jednoduché a uvařitelné už podle popisu v knize. To hlavní tu však spolehlivě najdete. Chody opulentní hostiny, jejíž záměr se lehce zvrtil. Nezapomenutelný vánoční koláč Fernandovy maminky nasáklý rumem. Čokoládovo-kávový likér, který Nele zamotal jazyk i hlavu. Trhané hovězí s ananášem a chilli podávané za recitování básně Naostro. Nebo cizrnový eintopf s chorizem, který stihl na úpatí sopky vyvrcholit dříve než Fernando...

EXOTICKÉ I ČESKÉ A SEHNATELNÉ

Velká část receptů má exotický nádech. Je to dáno tím, že samotný příběh románu se v exotických krajích Střední Ameriky (konkrétně Panamy a Salvadoru) z části odehrává. Měla jsem však na paměti, aby byly recepty uvařitelné i v našich zeměpisných šířkách z dostupných surovin. Pravda, někdy bude třeba vyrazit do prodejny k asijským zelinářům (pro koriandr, chilli papričky nebo další potřebnou surovinu), ale slibuju, že to bude stát za to.

Rozdělení do kapitol neberte moc striktně. Často by bylo možné dané jídlo zahrnout hned do tří kapitol, ale místo může mít jen v jedné. A propos, pokud je v receptu zmíněno v ingrediencích espresso, myslím tím kvalitní espresso. Tedy připravené předpisově ze 7 g čerstvě mleté kávy s výslednými asi 25 ml. Ne že tam prsknete vodnaté či přehořklé piccolo ze sídlištní cukrárny nebo instantní granule. Boeuf Bourguignon byste přece taky nedělali z krabičáku. Kávovar doma nemám, proto chodím s dózou do dobré kavárny, kde mi ho milerádi dají s sebou.

BEZ LÁSKY TO NEJDE

Láska prochází žaludkem a pak i dalším zaživačím traktem, ale platí to jen tehdy, pokud se přidává už jako jedna z ingrediencí. Nic naplat, jídlem, které jste uvařili z nudy nebo z povinnosti, mnoho žáru nerozdmýháte. Nela je v kuchyni tak trochu čarodějka a jídlem svádí. Často i mimoděk, takže se jí to vlastně povedlo i nedopatřením, když se snažila o opak: Jídlem muže odrovnat. Jenže zapomněla, že přidala do jídla lásku a ta je tedy sakra cítit...

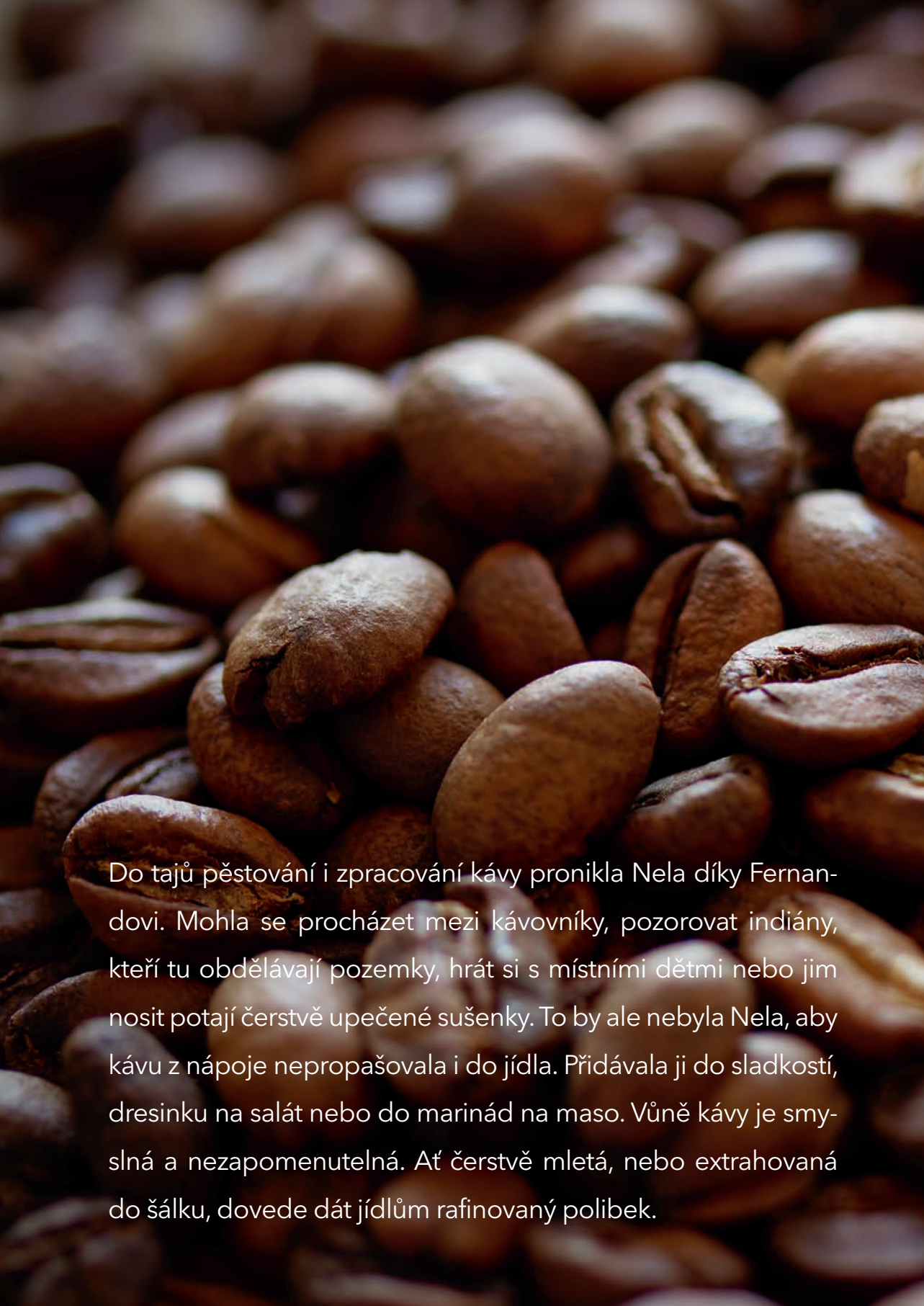
„Kdybych to všechno, co v sobě právě mám, dala do hrnce, asi by z toho byla jedna dozlatova upečená vášeň špikovaná divokou touhou, podávaná s jemnou krémovou rozkoší.“ To jsou slova Nely a vystihují její vztah k jídlu a mužům dokonale.

Neshání se přitom po žádných luxusních vychytávkách a nestuduje účinky afrodiziak, vaří jen podle intuice a chvilkové nálady. Ráda se s vámi o své recepty, triky a tipy v této kuchařce podělí a já jsem nadšená, že jí při tom můžu sekundovat. Tak tedy vzhůru do světa chutí a vášní!

Lenka Požárová

Lenka Požárová, léto 2014

Více informací ke kuchařce, románu i Lence samotné nebo tipy na to, kde sehnat suroviny k některým receptům, najdete na www.zapalena-kucharka.cz



Do tajů pěstování i zpracování kávy pronikla Nela díky Fernandovi. Mohla se procházet mezi kávovníky, pozorovat indiány, kteří tu obdělávají pozemky, hrát si s místními dětmi nebo jim nosit potají čerstvě upečené sušenky. To by ale nebyla Nela, aby kávu z nápoje nepropašovala i do jídla. Přidávala ji do sladkostí, dresinku na salát nebo do marinád na maso. Vůně kávy je smyslná a nezapomenutelná. Ať čerstvě mletá, nebo extrahovaná do šálku, dovede dát jídlům rafinovaný polibek.



*S*virní
kávy

ČOKOLÁDOVO-ARAŠÍDOVÝ KOLÁČ S KÁVOU

Pokud máte rádi čokoládu, přijďte si na své. Tento koláč má nahoře pevnou krustu a uvnitř pod ní je mazlavě vláčný. Temný je jako noc, posetý oříšky. Nemá v sobě žádnou mouku, takže je vlastně méně hříšný, než by se zdálo.

pro 8-10 osob
příprava 30 min.
+ pečení 30 min.

100g nesolených arašídů
200g třtinového cukru
3 lžičky (10g) jemně mleté kávy
80g másla
+ na vymazání formy
250g čokolády se 70% kakaa
4 vejce
3 lžičce vody
velká špetka soli

Arašídy opražte v rozehráté troubě při 200 °C 8-10 minut. Lehce zezlátnou. Ještě horké je v robotu nasekejte nejmenno se 2 lžícemi cukru a mletou kávou.

Máslo s čokoládou rozpustíte ve vodní lázni.

Žloutky našlehejte se zbylým cukrem do bílé pěny. Přidejte k nim drcené arašídy, čokoládovo-máslovou směs, vodu a promíchejte. Na závěr vmíchejte bílky našlehané se solí.

Směs nalijte do máslem vymazané kulaté formy s průměrem 26-28 cm a pečte při 160 °C zakryté alobalem 15 minut. Pak dopečte dalších 15-20 minut odkryté.

Nechte vychladnout a naporcujte.



STEAK S KÁVOVOU OMÁČKOU NA DÝŇOVÉ KAŠI

V Panamě Nela ochutnala u novátorského kuchaře steak v kávě s plantejnovou omáčkou a dýňovou kaší. Inspirace byla na světě a Nela zkoušela různé variace s masem. Lehce nahořklá omáčka krásně kontrastuje s nasládlou dýňovou kaší a dělá z flákoty exotické dobrodružství.

pro 4 osoby **příprava 30 min.**

600g dýně hokkaido
bez semínek
400g oloupaných brambor
sůl
100g másla
4 hovězí steaky (např.
z veverky, svíčkové, pupku)
olivový olej
4 snítky petrželky na ozdobu

omáčka

50ml espressa (2 dávky)
100ml kokosového mléka
1 lžička škrobu
1 lžičky soli
2 lžičky cukru
¾ lžičky mletého pepře

Maso ponechejte mimo lednici půl hodiny až hodinu.

Pokrájenou dýni a brambory zalijte vodou, osolte a dejte vařit na 20 minut.

Mezitím osušte maso papírovou utěrkou a potřete z obou stran olivovým olejem. Na maximálně rozpálené pánvi opékejte pár minut po každé straně (záleží na tloušťce a druhu masa a také na tom, jak ho máte rádi propečený). Vyjměte steaky z pánve, do masa nepíchejte, aby nevytekla šťáva, a přeneste je na nahřátý talíř. Přikryté nechte odstát 10 minut.

Z vařené zeleniny ponechejte 100ml vývaru a zbytek scedte. Přidejte k zelenině máslo a nechte ho rozpustit. Rozmixujte z větší části tyčovým mixérem tak, aby ve směsi zůstaly kousky zeleniny. Podle chuti osolte a podle potřeby zředte ponechaným vývarem.

Do malého kastrolku dejte kávu s kokosovým mlékem. V tekutině důkladně rozmíchejte škrob a přidejte sůl, cukr a pepř.

Přiveďte k varu na mírné teplotě a za stálého míchání. Nechte chvíli probublat do mírného zhoustnutí. Odstavte a vmíchejte šťávu, kterou maso mezitím pustí.

Dýňovou kaši rozprostřete na talíř, přiložte steak a podávejte s kávovou omáčkou. Můžete ozdobit petrželkou.

