



# Kde vznikají zapálené kuchařky...

Kuchyň Lenky Požárové je sice menší a má své mouchy, ale zato je plná úžasných kuchařských vychytávek. Lenka v ní vaří, vymýšlí a testuje recepty do svých kuchařek, a dokonce v ní pořádá kuchařské dýchánky.

Připravila DARINA SIEGLOVÁ

**Z**měna je život, řekla si před lety Lenka Požárová, zahodila daňové zákony a začala vymýšlet recepty a psát své zapálené kuchařky.

Všechno to zvládá v kuchyni v pronajatém dvoupokojovém bytě na Zbraslavi. Kuchyň Lenka nezařizovala, a tak na rovinu přiznává, že není úplně ideální. Má tvar L, kdy na jedné straně je indukční sporák s troubou a na druhé dřez. Moc prostoru pro spotřebiče či vaření tak na kuchyňské lince nezbyvá. „Mám tu jen KitchenAid, protože je nejtěžší, ostatní přístroje vytahuju ze skříněk. A kávovar musím mít na lednici,“ povzdychne si. Protože je vysoká, kávu

si pohodlně připraví, ale často se bouchá o digestoř a o horní skřínky. Pracovní desku by zase potřebovala mít o pár centimetrů výše. „Taky mi vadí světlá podlaha. Chtěla bych tmavou, dřevěnou, na které nebude nic vidět a neublíží jí pád hrnce. Aspoň že je tu velké okno a dostatek světla,“ říká Lenka.

## Vychytávky a lásky

I když se svou současnou kuchyní není Lenka stoprocentně spokojená, nebojí se do ní pozvat účastníky kuchařských kurzů. „Původně jsem je pořádala v kuchyňském studiu, ale nebylo to ono. Tady vím, co a kde mám, a hlavně – všem můžu ukázat nové



Nože Wusthof si Lenka  
zamílovala díky jejich kva-  
litě i barvě. „Ty bílé jsou  
takové ženské,“ říká.



Jemně strouhá  
parmazán i citronovou kůru



Na ochutnávání má Lenka  
sadu malých příborů  
značky Silít

**DOLE** Na plastové misky značky Tupperware nedá Lenka Požárová dopustit. Převáží v nich uvařená jídla z domu na focení, nic z nich nikdy nevyteče.



**VPRAVO** Přijdete-li k Lence na kurz vaření nebo jen na návštěvu, vždycky vám dá ochutnat oleje a octy ze své bohaté sbírky

**DOLE** Hned vedle kuchyně stojí dobře vybavená knihovna plná zahraničních kuchařek a časopisů



vychytávky a dát jim ochutnat zajímavé ingredience,“ vysvětluje a při tom nám nabízí domácí bezovou šťávu a na talířek servíruje nejrůznější sladkosti vlastní výroby. Pak začne vytahovat oblíbené kuchyňské náčiní a nadšeně o něm básnit. „Tahle prkýnka Epicureancs jsou nejlepší, která jsem kdy měla; nenatahují pachy, netupí nože a jsou ekologická. Koupila jsem je přes internet na [www.amazon.com](http://www.amazon.com),“ říká. Ráda používá nože Wusthof z řady Classic Icon crème. „Jsou kvalitní, dobře sednou do ruky a líbí se mi i po designové stránce,“ pokračuje Lenka. Láskou na první pohled pro ni byl kuchyňský robot KitchenAid. Také si nemůže vynachválit velký hrnec s chytrým sléváním a my obdivujeme vlastnoručně



Ve špičatém cedníku můžete pasírovanou zeleninu zároveň rozmixovat tyčovým mixérem



Kořenky vlastní výroby: krabičky z [www.gapados.de](http://www.gapados.de), štítky vlastní



Litínový hrnc s chytrým sléváním je překvapivě lehký

do svých kuchařek, a tak potřebuje, aby na nich pokrmy vynikly a nic je nerušilo. Proto jsou klasické, kulaté a čistě bílé, značky Villeroy&Boch z edice Vivo.

## Vysněná kuchyň

O tom, jak bude jednou vypadat její vlastní kuchyň, má Lenka jasnou představu. Musí být světlá, aby se při vaření necítila jako v kobce. Touží po velké pracovní ploše, aby na ní mohly sedět všechny přístroje: kávovar, váha, robot, parní hrnc, odšťavňovač, varná konvice, toustovač... Linku přizpůsobí své výšce a její obsah schová do celovysuvných zásuvek. „Člověk v šuplíku hned vidí, kde co má, a nemusí nic složité lovit,“ říká Lenka. Plánuje také, že pod linku zabuduje centrální vysavač. „Nečistoty k němu nametete, zmáčnete čudlík, a vše je pryč!“ Zapálená kuchařka hodlá vařit na plynu, zdá se jí to přirozenější než indukce, kterou vlastní nyní. Určitě si prý také pořídí větší lednici, větší troubu a zásuvku na ohřívání talířů. Těšíme se tedy na další návštěvu!

## TIPY LENKY POŽÁROVÉ

- Pokud vaříte (stejně jako já) i v noci, zamyslete se, jestli by šlo odhlučnit kuchyň od ostatních obytných prostor.
- Výšku pracovní plochy přizpůsobte výšce své postavy.
- V kuchyni byste se měli cítit pohodlně a měla by podporovat vaši kreativitu při vaření. Zařídte si ji tak, abyste v ní byli rádi.

## VE STEJNÉM STYLU



**ROBOT** KitchenAid je plnohodnotný člen Lenčiny domácnosti. „Neumí sice mlít mák, ale odpustíte mu to,“ tvrdí Lenka. KitchenAid prodává Potten&Pannen za 15990Kč.



**PARNÍ HRNEC** Vitacuisine Compact od Tefalu zvládne najednou uvařit tři různá jídla a má hned několik praktických funkcí, jako je auto-stop či odložený start. Umí také udržet jídlo teplé. Stojí od 2999Kč.



**VYSAVAČ MÍSTO SMETÁKU** Electrolux Ergorapido 2v1 nahradí v kuchyni smeták. Na úplné nabití potřebuje čtyři hodiny, vysávat vydrží přes půl hodiny, podlahu přitom osvětluje a má vyjímatelný ruční vysavač. Stojí od 4299Kč.

**GENIÁLNÍ HRNEC** s poklicí Supreme Black s hubičkou vyřeší

váš problém se sléváním brambor, špaget či zeleniny. Třilitrový hrnc stojí 1750Kč, pětilitrový vyjde na 2290Kč. Viz [www.obhnordica.cz](http://www.obhnordica.cz)

