

KDYŽ SI KOUPÍM NEBO DOSTANU NĚJAKOU DOBROTU, ŠETŘÍM SI JI A NEJLEPŠÍ KOUSKY SI NECHÁVÁM NA ZÁVĚR. KDYŽ DOSTANE NĚCO MANŽEL MICHAL, OKAMŽITĚ SE DO TOHO PUSTÍ. A ZAČNE SAMOZŘEJMĚ OD TĚCH NEJLEPŠÍCH KOUSKŮ. POHROMA PAK JE, KDYŽ DOSTANEME NĚCO SPOLEČNĚ, PROTOŽE MICHAL SE BOHUŽEL NEZASTAVÍ ANI U POMYSLNÉ POLOVINY OBSAHU A POKRAČUJE VE SVÉM TEMPY I V „MÉM“ TERITORIU. NEPOMÁHÁ MĚ LAMENTOVÁNÍ, ŽE NA TO NEMÁ NÁROK, ŽE ODSUD UŽ JE TO MOJE A JÁ SI TO PŘECE MŮŽU SNÍST, KDY BUDU CHTÍT. NIC NAPLAT, POKUD TOTIŽ ZŮSTANE NĚCO V MÉ POLOVINĚ V DOBĚ, KDY MÁ ON TU SVOU UŽ HEZKY STRÁVENOU, BEZOSTYŠNĚ SE DO NÍ PUSTÍ SE SLOVY: „ASI TI TO NECHUTNÁ...“

Kdo mi to zase sežral?!

Když o tom tak přemýšlím, nesu si tuto šetřílkovskou vlastnost už od dětství. Pamatuju si, jak jsme jednou se sestrou dostaly každá čokoládovou tyčinku. Ona ji snědla hned, já jsem si ji šetřila a jedla pomalu. Pak jsme potkaly nějaké známé s dětmi a já jsem se s malými vetřelci musela podělit o svou vyšetřenou lahůdku, zatímco sestra ji měla hezky v bříšku a celou jenom pro sebe.

Ponaučením mi mohlo být též poznání, že slovenské sýrové korbáčky nebudou lepší druhý den, protože jen tak schované pod dětskou peřinkou ztvrdly na nepoživatelný troud. Syslení na horší časy se nevyplatilo ani na táboře, kde jsme při jednom výletu šli kolem pole s právě dozrávajícím luskovým hráškem. Všichni jsme se nadlábli, ale já jsem si ještě natrhala do pytlíčku, aby bylo i „na potom“. Taky jsem pak jako jediná skončila s otravou, neboť hrášek byl stříkaný (shozené cedule jsme si holt nevyšimlí) a já si pak jako jediná užívala, neb jsem měla nasysleno, krutých žaludečních nevolností.

Kdo si myslí, že tyto zážitky byly dostačujícím alarmem, abych zhlitla na posezení, co uvidím, ten je na omylu. Svě šetřílkovství jsem si vítězoslavně přinesla i do manželství. Měla jsem na vybranou. Buď budu s Michalem držet tempo, nebo na mě nezbude nic, protože až já tu chuť dostanu, nebude už co si vychutnat. Skončit jako Otesánek se mi nechtělo, a tak mi nezbývalo nic jiného než lamentování nad prázdnými krabičkami a pytlíčky, které jsem nacházela.

Ovšem korunu tomu jednou dodal následující zážitek. Koupili jsme si brambo-

rové chipsy v takové té papírové tubě. Kdo je měl v ruce, ví, jaký zvuk vyluzují, když se s nimi zatřese. Poté, co jsem Michalovi zdůraznila, aby je nezblijl naráz, jsme je ochutnali a já je uložila do jídelní skříně. Čas od času jsem rourkou zatřásla, abych se přesvědčila, kolik obsahu ještě zbývá a jestli je to v „normě“. Spokojeně jsem se tak těšila, až na chipsíky dostanu chuť a jak si na nich smlsnu. Michala jsem v duchu chválila, že se polepšil a svou žravou náladu drží na uzdě. Když jsem asi po dvou měsících pravidelných kontrol rourku otevřela navnaděna k chutovému zážitku, zůstala jsem s pokleslou čelistí nevěřičně zírat na obsah. Dvě malé syrové brambory a hrst kukuřičných lupínků, po chipsech ani památka. Nasupeně jsem běžela za Michalem s žádostí o vysvětlení... Ten mi s potutelným úsměvem prozradil, že obsah dlouho nevydržel, a abych si ničeho nevyšimla, nastražil tam náhradní náplň, která mimochodem vyluzovala zcela nerozpoznatelné zvuky. Brambory zajistily patřičnou váhu a lupínky ševlelivé zvuky. Musela jsem si nechat zajít chuť a ještě potupně snést Michalův checht, jak mě dostal.

Když mi i nadále mizely oříšky na vaření rychlostí blesku, rozhodla jsem se, že suroviny nejlépe ohrožené, tedy oříšky a sladkůstky, poputují do skříně s oblečením, kde je rozhodně Michal hledat nebude. Čas opět plynul a já na úkryt jaksi pozapomněla. Nezapomněli však moli, kteří nerušeně hodovali, zatímco já jsem po bytě plácala nazdařbůh rukama a hledala, odkud se ty mrchy pořad berou. Když jsem na jejich zdroj narazila, znovu mi to připomnělo, že šetřit si jídlo se prostě nevyplácí.

Oříšky do oblečení už neschovávám, proto mi občas do vaření chybí, neboť Michal se silnému nutkání za dlouhých bezesných nocí neubrání a pomyslnou petlici na mé skříně s ingrediencemi na vaření ignoruje. A tak se holt z naší kuchyně bude čas od času ozývat znovu a znovu můj zoufalý výkřik: „Kdo mi to zase sežral?!“





Experimentální laboratoř jménem kuchyně

NEVÍM, JAK JSTE NA TOM VY, ALE JÁ UŽ MÁM ZA SEBOU NĚKOLIK FAMÓZNÍCH „PRACOVNÍCH ÚRAZŮ“ Z EXPERIMENTÁLNĚ-VÝZKUMNÉ LABORATOŘE JMÉNEM KUCHYNĚ. TO, ŽE JSEM SCHOPNÁ MÍT NA JEDNÉ RUCI NARÁZ ŘÍZNUTÍ, SPÁLENÍ A STROUHnutí, JE NORMÁLNÍ A NIJAK MĚ TO UŽ NEVZRUŠUJE. I V DOBĚ, KDY PÍŠU TENTO PŘÍSPĚVEK, JSEM OZDOBENÁ ŘEZNOU RANOU A DROBNOU POPÁLENINOU. OD JISTÉ DOBY, KTERÁ SE SHODOU OKOLNOSTÍ KRYJE S DOBOU, KDY JSEM ZAČALA PSÁT A VYDÁVAT KUCHARŤKY, A Tedy PODSTATNĚ VÍCE ČASU TRÁVIT V KUCHYNI, NABRALY MĚ ZÁŽITKY NA SÍLE, ČETNOSTI I KURIOZITĚ. JSOU TO TRAGIKOMICKÉ SCÉNKY, KTERÉ BYSTE ČEKALI SPÍŠE U ROZTRŽITÉHO VELKÉHO BLONDÝNA S ČERVENOU BOTOU NEŽ U PRECIZNÍ BRUNETKY SE DVĚMA STEJNÝMI BOTAMI. ABY SE MĚ CHYBY MOHLY STÁT PONAUCENÍM PRO VÁS, POODHALÍM PROTO POMYSLNOU ROUŠKU SVÉ KUCHYNĚ. RAČTE Tedy DÁL!

Vaječný raketoplán

O tom, jestli je mikrovlnná trouba vhodná i na tepelnou úpravu vajíček, jsme se přeli s manželem Michalem poté, co jsme se stali kdysi dávno čerstvými majiteli onoho technického vynálezu. On argumentoval mnohaletými zkušenostmi s používáním mikrovlnky u nich doma, já jsem se oháněla mnohastránkovým návodem od výrobce, kde přípravu vajíček v zásadě nevylučovali. Vyzbrojena chutí předvést mu, jak se mýlí, jsem rozklepala vajíčko do misky a propíchlá vidličkou žloutek, abych zabrá-

nila katastrofě, kterou maloval na zeď Michal. Vše jsem uložila do útrobu mikrovlnky a prst vítězoslavně zabořila do tlačítka start. Když jsem po chvíli hotová vajíčka vynášela z mikrovlnky a jala se k vítězoslavné řeči, Z NIČEHO NIC vaječná hmota vystřelila směrem ke stropu a po cestě se část zastavila i na mém obnaženém krku. „Jaúúú,“ řvala jsem bolestí, protože přiškvařená vajíčka na krku nejsou bůhvíjaká slast. Jakási prazvláštní síla změnila vajíčka na kosmický raketoplán, který se vši silou vydal k průzkumnému letu po našem bytě. Vajíčka jsem pak seškrabo-

vala ze stropu i z krku za Michalova řečnění, že jsem nepoučitel-ná a že on mě přece varoval.

Čistotou ke slepotě

To odpoledne jsem se jala vyvářet skleničky od jogurtu, abych si do nich mohla uschovat nějaké domácí čatní či marmelád-ku. Opatrně jsem přenášela skleničky plné vroucí vody z kast-rolku do umyvadla. Skleničky byly dost horké, a tak se stalo, že jsem jednu z nich neudržela a ta mi spadla z výšky do umyva-dla. Vřelá voda přitom vystříkla vzhůru do mého obličeje a mou jedinou reakcí bylo instinktivní zavření očí. Nevím, jaká je prav-děpodobnost opaření očních víček, ale stala jsem se onou vyvo-lenou, která takové štěstí měla. Voda nedostříkla ani na čelo, ani na tváře, jen přesně na oční víčka. Obě. Byla jsem doma sama, takže jsem se skučíc došáhla do koupelny. Rozhodla jsem se aplikovat Panthenol v pěně, který mě zachraňoval od letního slunečního připálení. Ležela jsem na gauči s pěnou na očích, děsně to páliło a já jsem přemýšlela, jestli ještě někdy spatřím světlo světa. Pár dnů jsem se pak nehnula z domu, proto-že červené a olupující se skvrny budily nežádoucí pozornost. A jak jsem k úrazu přišla, to se mi rozhodně nikomu vysvětlo-vat nechtělo...

Velryba z Černého moře

Tou dobou jsem zrovna zkoušela receptíky do fazolové kuchař-ky a rozhodla jsem se kvůli ulehčení a hlavně zrychlení práce zakoupit rychlovarný hrnec. Když jsem jed-nou nacpala do hrnce černé fazole, nějak špatně jsem poklici uzavřela. Když jsem na závěr vypustila páru, stal se zázrak. Hrnec se proměnil ve velrybu, která pístem v poklici chrlila do výše a vzdálenos-ti 2 metrů po celé kuchyni černou sprchu. Černé fazo-le obarví vodu totiž opravdu dočerna. Pravda, dost jsem pak při umývání kuchyně sakrovala, ale oproti předchozím i následujícím zážitkům to byla kolize lehčí-kalibru.

Mixér se žaludeční nevolností

Tato zkušenost pro mě byla nejcen-nější a taky málem zničila i to nejcen-nější, co mám. Mé nápady. Recepty si zapisuju do notebooku, který má mnohem větší kapacitu než má hlava. Proto mám při focení receptů při ruce nejen hrnec a talíře, ale taky nepostradatelný note-book. Zrovna jsem připravovala do pitčkové kuchařky jeden sladký nápoj. Všechny surovi-ny jsem dala do mixéru a... v tom se to sta-lo! Ještě než jsem stačila utěsnit nádobu mixé-

ru víčkem, omylem jsem se dotkla tlačítka start, načež se dal mixér do pohybu a vyvrhl svůj obsah. Velkolepě nahodil nejen mě a celou kuchyni, ale i notebook. V tu chvíli by se ve mně krve nedořežal, neboť jsem si vzpomněla, jak se mi v poslední době nechtělo zálohovat data, a tudíž byla všechna jen v nota-su. Lepkává hmota zatekla do klávesnice a chudák notebook už nenastartoval. Po jeho týdenním pobytu na resuscitačním oddělení u výrobce a výměně několika zásadních součástek jsem jako zázrakem nepoškozená data objevila. Uf, ale byl to nervák!



Výroba domácí lilkové bomby

V počátcích svých pokusů o zpracování lilku do jedlé podoby jsem pátrala i v dostupných receptech na webu. Jeden z nich vypadal jednoduše: celý lilek omyjte, vložte do trouby a pečte 20 minut, až se slupka začne krabatět. Po dvaceti minutách jsem skleněnými dvířky trouby koukla na lilek, ale ten nejevil žádné známky krabacení. Přidala jsem teplotu i delší dobu peče-ní. Když měl lilek po hodině pečení slupku stále vyšponovanou, rozhodla jsem se ho vyndat a podívat se mu pod slupku. Jakmile jsem se však špičkou nože dotkla slupky, bylo to jako jít špen-dlíkem na nafouklý balónek. Ozvala se mohutná detonace a já jsem stála naráz o 5 metrů dál (asi tou tlakovou vlnou). To už ale ze druhého konce bytu přiběhl Michal, aby se podíval, co se děje. Tentokrát se to obešlo bez vážnějších zranění, jelikož lilek nepřistál na žádné části mého těla, jen se v pekáčku roz-trhal a proměnil se v chobotnici s nesčetnými chapadly. Michal si chobotnici k obědu dát nechtěl, a tak jsem ji do sebe souka-la sama. Ve své lilkové kuchaře proto nezapomínám zdůraznit, že pečený lilek je úžasný, ale nesmíte ho zapomenout předem propíchat vidličkou...

Za tři roky experimentů to myslím není špatný výčet, co říkáte? Svými příhodami jsem vás, vaření chtiví čtenáře, ale rozhodně nechtěla zastrašit a odradit od kuchyňských experimentů! Mé potouchlé příhody berte jen jako pobavení a případně jako osvě-tovou činnost, čeho se máte vyvarovat, abyste nedopadli jako já. Ona ta kuchyně prostě k experimentům přímo láká a vybízí, a tak jsem zvědavá, co se mi zase povede příště!



Mexické boubelky nacpané krůtím

8 velkých masitých rajčat (po 200 g)
 800 g krůtích prsou
 200 g zakysané smetany
 100 g nesolených mandlí
 1 velká cibule
 2 lžičce mexického koření (např. taco, fajita)
 sůl, pepř, olivový olej, petrželka na ozdobu



Tip: Rajčata můžete dát zapéct na 5 – 10 minut, aby se i dužina prohřála. Zkuste mexické koření nahradit kari pastou.

1. Rajčatům skrojte vršky, vydlabejte je a vnitřek osolte.
2. Krůtí maso pokrájejte na malé kousky, cibuli posekejte. Maso a cibuli orestujte na olivovém oleji. Přidejte sekané mandle, chvíli opékejte, pak vmíchejte koření a odstavte.
3. Ochutěte solí a pepřem. Vmíchejte zakysanou smetanu.
4. Směs plňte do vydlabaných rajčat, ozdobte petrželkou a podávejte.

Tip: Zkuste přidat trochu šťávy z čerstvého zázvoru vymačkaného v lisu na česnek.



Mrazivá vášeň arašídově svůdná



600 ml vychlazeného mléka
500 g vanilkové zmrzliny
4 lžíce arašídového másla (100 g)
4 lžíce limetkové nebo citrónové šťávy
1 lžíce nesolených pražených arašídů

1. Mléko, zmrzlinu, arašídové máslo a limetkovou šťávu dejte do mixéru a promixujte do hladké krémové konzistence. Rozlijte do skleniček, ozdobte sekanými arašídů a ihned podávejte.



Tip: Po opečení rýže, než přidáte vývar, ji můžete zalít 200 ml bílého vína, a teprve až se do rýže vstřebá, pokračujte dle receptu. Získáte tak nový rozměr chuti.

Provoněné rizoto parmezánové



800 ml zeleninového vývaru
450 g oloupaného zeleného chřestu
300 g rýže na rizoto (např. značka Arborio)
40 g strouhaného parmezánu

1 cibule
3 lžíce olivového oleje
1 lžíce rozmarýnových jehliček
sůl

1. Cibuli nakrájejte najemno a opečte na oleji.
2. Po chvíli přidejte neoprovanou rýži s rozmarýnem a chvíli opečte.
3. Po částech zalívejte vývarem, tak aby byla rýže vždy jen ponořená, a často míchejte.
4. Zhruba po deseti minutách varu přidejte se zbytkem vývaru oloupaný chřest nakrájený na špalky a vařte dalších 5 minut.
5. Osolte a na závěr vmíchejte parmezán. Takto připravené rizoto není rozvařené a rýže je připravená správně „na skus“.



Ořechová quesadilla žhne a pálí



1 kg čerstvého špenátu
8 tortillových plátek
200 g pomazánkového másla
100 g vlašských ořechů
2 jarní cibulky s natí
2 lžíce mexického koření
sůl

1. Opraný špenát poduste 5 minut a zbylou tekutinu mírně vymačkejte. Špenát nasekejte, smíchejte se solí a kořením.
2. Placky potřete po celé jedné straně pomazánkovým máslem. Na polovinu placky rozložte špenát, posypte nasekanou naťovou cibulkou a hrubě nasekanými či nalámanými ořechy.
3. Placky přehněte a naskládejte na plech. Zapékejte na grilu při teplotě 250 °C asi 5 – 8 minut, než placky mírně zhnědnou a jsou křupavé. Hotové tortilly překrojte a rozložte na talíře.