

# test:

## dýňová kuchařka

Konečně kuchařka, u které jsem hned věděla, že podle ní rozhodně budu vařit. A často. DITA PECHÁČKOVÁ

**P**rvní z chystané série malých kuchařek Lenky Požárové se povedla od začátku až do konce. Zalíbila se mi na první pohled. Je tenká, přehledná, má praktickou kroužkovou vazbu... a hlavně jsem v ní našla spoustu povedených receptů.

### Nejen na ozdobu

Přiznám se vám: až do setkání s toutle oranžovou kuchařkou jsem dýni používala jen jako dekoraci. Znáš jedno skvělé květinářství na pražském Starém Městě a tam si každý rok koncem léta nakoupím různé velké a barevné dekorativní dýně. Nikdy jsem neplánovala, že by mi byly ještě k něčemu jinému než na ozdobu. Autorka nové kuchařky mě ale přesvědčila a já jsem se do dýně poprvé zakousla... Navíc jsem se hned v úvodu dozvěděla, že jich existuje několik druhů, každý s jinou chutí, tvarem i barvou. Otevřel se mi svět

baculatých tvarů. A teď už vím, že taky skvěle jemných obsahů.

### Jak na ni?

Jsem každému autorovi vděčná, když nepředpokládá, že cokoli vím. Prostě mě uvede do svých vědomostí jako malou holku a řekne mi bez předsudků úplně všechno. Takto postupuje i Lenka Požárová. Možná to tak dělá proto, že sama s vařením začala jako laik. Ještě nedávno totiž pracovala v mnohem nudnějším oboru, než je kulinářství: bývala daňovou poradkyní. Profesní přerod se jí povedl skvěle, takže vám teď poradí i s tím, kdy dýni kupovat a jak ji skladovat, a dozvíte se třeba i to, že dýně může vážit od jednoho kilogramu až do neskutečné půl tuny! Úvod kuchařky je tedy jasný a stručný – víc pro rychlou orientaci vlastně ani nepotřebujete.

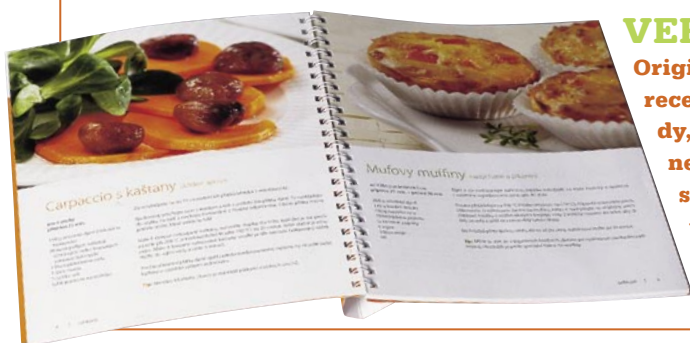


### Ten nejobyčejnější perník

Od první chvíle jsem měla jasno v tom, že chci vyzkoušet to nejobyčejnější, to si dovedete představit. Ano – sáhla jsem po banálním perníku. Dokonce i název zní obyčejně: Namazaný perník. Dala jsem se do toho večer, když jsem přišla z redakce a už se mi nechtělo nic dělat. Příprava je totiž tak rychlá a jednoduchá, že to z trouby vonělo už za půl hodiny. Hotový perník jsem nechala jen chvíli vychladnout a pak jsme se do toho s přítelem pustili... Nedalo se přestat! Dýně dokázala – musím to přiznat a omluvit se jí za celoživotní nevšímavost – dát obyčejnému těstu konzistenci podobnou prachovému peří, čerstvě ušlehanému sněhu... Asi bych potřebovala básníka, aby výstižně popsal tu dobrotu.

### Kuchařka z nadšení

Novou knihu receptů jsem pečlivě prohlédla a přečetla. A potěšila jsem se. Autorka má smysl pro hravost – k vaření lákají už samotné názvy jídel. Třeba Kuřátko po peřince, Rozverné špízy, Strašidlo polité medem, Rozpustilá čokoláda... Ocejuji i jednoduchost textu a pěkné a velké fotografie ke každému receptu. **Lenka Požárová: Což takhle dát si... dýně, 169 Kč ■**



### VERDIKT APETITU

**Originální a jednoduchá kniha receptů má vtip a vkus. Nápady, jak zpracovat dýni, jsou neotřelé a nové. První díl série Což takhle dát si... byl tedy zahájen skvěle a v říjnu se můžeme těšit na další – o špenátu.**



### PAVLÍNA JELÍNKOVÁ

*z Černošic zvládá italskou kuchyni stejně jako své tři potomky. Nově přidala i českou klasiku a pečení.*

Špagety s pestem z dýňových semínek byly perfektní, jenom potřebovaly víc oleje na opražení. Šlehaný bílek v bábovce mi klesl, ale možná to bylo vodnatou dýní. Rozhodně se na ni chystám znovu, chuťově mě velmi zaujala!



### MARTA VONDRÁŠKOVÁ

*z Libčic nad Vltavou coby nadšená začátečnice vyzkoušela dva jednodušší recepty: nočky se sýrovou omáčkou a pirožky s brynzou.*

Postupovala jsem přesně podle návodu a všechno proběhlo bez problémů. Výsledek sice nebyl tak krásný jako na obrázku – nočky byly ‚roztřepené‘ –, ale obě jídla chutnala skvěle.



### ZUZANA HRUBANOVÁ

*žije v Praze a vařit prý zkoušela už v pěti letech. Dnes nejraději připravuje saláty a těstoviny.*

Kořeněný balíček mě ve všech ohledech překvapil – a chutnal celé rodině! Lískové řezy zmizely stejnou rychlostí. Zarázila mě neurčitost pokynů typu ‚nakrájet dýni na středně velké kostky‘, jinak se mi však podle kuchařky vařilo dobře.