



J. Zbyňková
vyzkoušela recepty
a přečetla celou knihu

Románové chutě a vůně

Zapálená kuchařka Lenka Požárová plála tentokrát vášní nejen kuchařskou. Lenčina nová kniha receptů navazuje na její úspěšný kulinárně-exoticko-erotický román a láká na recepty, které zatoužíte ochutnat, a na příběhy, které je doprovázejí.



Kuchařka z románu s vůní kávy
a špetkou skořice, Lenka Požárová,
Albatros Media, a. s.

Pro ty, kteří chápou jídlo jako umění a kuchařské knihy čtou namísto románů, napsala autorka populárních Zapálených kuchařek Lenka Požárová letos na jaře román Muž s vůní kávy a žena se špetkou skořice. Teď na něj navázala krásnou knihou receptů. V úvodu své nové kuchařky

autorka píše: „...nic naplat, jídlem, které jste uvařili z nudy nebo z povinnosti, mnoho žáru nerozdmýháte. Nela (*hlavní hrdinka románu, pozn. red.*) je v kuchyni tak trochu čarodějka a jídlem svádí... Neshání se přitom po žádných luxusních vychytávkách a nestuduje účinky afrodiziak, vaří jen podle intuice a chvilkové nálady.“ Ukázka přesně vystihuje románovou „ne-naaranžovanou“ a misty i trochu erotickou náladu kuchařky.

Fernando, nebo Oskar?

Knihy je rozdělena do jedenácti kapitol, které vás přesvědčí o tom, že není nutné začínat kuchařku předkrmy a končit sladkostmi. Kapitoly jsou nazvané někdy podle ingrediencí, které v jídelnách převládají (např. Se špetkou skořice), jindy podle míst, kde Nela ochutnávala či vařila místní speciality (třeba Šmrncovní česká klasika nebo Panama na talíři), ale daleko nejzábavnější jsou ty, které se jmenují podle mužů, kterým románová Nela

vyváří (např. S Oskarem v kuchyni). S tím souvisí mírně chaotické dělení do kapitol, které by vás jinde možná rozčilovalo, ale tady ho autorce odpustíte. Víc vás totiž zajímá, jestli by si tuhle lahůdku dal Oskar, nebo Fernando, a co následovalo po večeři...

Zapálená fotografka

Ale ať už je řazení receptů jaké chce, na všechny z nich zaručeně dostanete chuť. Receptury jsou dobře a pochopitelně napsané, opatřené užitečnými tipy, kde sehnat nebo jak nahradit jednotlivé exotické suroviny, a všechny jsou doplněny krásnými fotografiemi, které svými chutěmi, stylingem, světlem i atmosférou přesně naplňují to, co od „románových“ jídel očekáváte. Kvalitu fotografií nelze neobdivovat, o to spíš, že si všechna jídla vymyslela, uvařila, nastylovala a vyfotila sama autorka. Klobouk dolů! Máte-li rádi zajímavé chutě, cesty, příběhy a dobře napsané recepty, knihu musíte mít!

Tahle knížka vás bude inspirovat nejen v kuchyni – po jejím přečtení totiž máte chuť jít buď vařit, nebo si běžet pro letenku na druhý konec světa...

Krůtí marinované v kávě s celerovým salátem

PŘÍPRAVA 30 MINUT + MARINOVÁNÍ

■ PEČENÍ 40 MINUT ■ PRO 4 OSOBY

■ **VELMI SNADNÉ** ✖

„Krůtí marinované v kávě podávané s celerovým salátem bylo vítězem mezi chody na narozeninové party mé kamarádky a všichni se ptali na jedině: Kde je recept? Tož tady je!“
píše Lenka Požárová v knize.

2 lžičky jemně mleté kávy

1 lžička mletého chilli

1 lžička mletého římského kmínu

1/2 lžičky uzené papriky

1/2 lžičky třtinového cukru

2 lžičky soli + na salát

3 lžíce olivového nebo arašídového oleje

400g krůtích prsou, v celku

NA SALÁT

1 menší bulva celeru

4 lžíce zakysané smetany

2 lžíce majonézy

2 lžičky ostré hořčice

(např. anglické)

2 lžíce citronové šťávy

■ Smíchejte kávu, chilli, římský kmín, uzenou papriku, cukr a sůl s olejem. Marinádou potřete maso a uložte ho přes noc v dobře uzavřené misce do lednice.

■ Maso dejte do zapékací nádoby, přikryjte poklicí nebo alobalem a pečte v predehřáté troubě při 200°C asi 40 minut. Maso nechte vychladnout.

■ Oloupaný celer nakrájejte na nudličky velikosti sirek. Smíchejte je se zakysanou smetanou, majonézou, hořčicí, citronovou šťávou a solí.

■ Maso nakrájejte na tenké plátky a podávejte s celerovým salátem jako studenou pochoutku.

■ **NĚCO NAVÍC** Toto jídlo se hodí na oslavy, pikniky nebo letní siestu. Plnit můžete směs i do sendvičů.

Neobvyklá chuť marinády se do jemného drůbežního masa dobře vsákne



Třímlečný dort s kávou

PŘÍPRAVA 30 MINUT + ROZLEŽENÍ

■ PEČENÍ 25 MINUT ■ PRO 10 OSOB

■ **VELMI SNADNÉ** ✕

Lenka o jihoamerické specialitě: „Dort pastel de tres leches (v překladu třímlečný dort) je v celé Latinské Americe ukrutně populární. A taky ukrutně přeslazený. Alespoň pro mé chuťové buňky. Název je odvozen od tří druhů mléka v krému

(kondenzované slazené, kondenzované neslazené a smetana). Lehce jsem inovovala tradici, ubrala cukr, ozvláštnila kávou a výsledkem je šfavnatý piškot nasáklý kávovým krémem s obláčkem jemné šlehačky...“

5 vajec

120g cukru krystal

220g hladké mouky

1 lžička prášku do pečiva

50ml mléka

NA KRÉM

1 plechovka slazeného kondenzovaného mléka

1 plechovka neslazeného kondenzovaného mléka

125ml espressa (5 dávek)

NA HORNÍ VRSTVU

250ml smetany ke šlehání

100g zakysané smetany

2 lžíce moučkového cukru

■ Troubu předehřejte na 175°C. Oddělte žloutky od bílků. Bílky našlehejte dotuha, v robotu to trvá asi 5 minut. Přidejte cukr a znovu prošlehejte 2-3 minuty. Teď přidejte k našlehaným bílkům s cukrem žloutky a znovu prošlehejte 2-3 minuty.

■ Smíchejte mouku s práškem do pečiva a směs postupně přisypávejte při šlehání. Nakonec přidejte mléko a prošlehejte už jen krátce do krému. Vše nalijte do zapékací formy. (Lenka používá rozměry 30x22cm a není třeba ji vymazat ani vysypat moukou). Formu vložte do trouby a pečte 25-30 minut. Piškot by měl lehce zezlátnout.

■ Po půlhodině chlazení piškotu odřízněte okraje od formy a těsto bohatě propíchejte vidličkou.

■ Ušlehejte krátce kondenzované slazené i neslazené mléko s kávou a rovnoměrně krémem zalijte piškot v zapékací formě. Piškot má být zcela zalitý tekutinou, která se kupodivu všechna vsákne. (Je důležité, abyste krémem polili koláč ještě teplý, jinak nemusí nasáknout všechnu tekutinu.) Zakryjte potravinovou fólií nebo alobalem a uložte přes noc do lednice, aby se vlhkost v piškotu pěkně rozležela.

■ Ušlehejte šlehačku s moučkovým cukrem a zakysanou smetanou dotuha. Směs koláč potřete a uložte na hodinu do lednice. Rozkrájejte na porce a podávejte. Piškot může mít uvnitř občas hnědá a občas světlá místa, podle toho, kam se kávový krém dostal - vůbec to nevádí, vlhkost v něm bude všude krásně prostoupená.

Piškot je krásně nasáklý a chutný, ale přesto pěkně drží tvar - důležité je zalít ho krémem hned zatepla!



Lenka Požárová,

Zapálená kuchařka, cestovatelka a fotografka



Byl to od začátku plán, napsat nejdřív román a potom kuchařku s recepty z něj?

Neplánovala jsem to. Až po napsání románu mě napadlo, že je tam tolik jídla, že by si zasloužil i kuchařku. A když mi čtenáři psali, že nad řádky slintají, tak bylo jasné, že to udělat musím. Jen chvíli trvalo, než jsem přišla na to, jak kuchařku pojímout a jaké bude mít kapitoly. U kuchařky z románu se nedá jít podle klasických šablon od předkrmů po dezerty. Šla jsem na to tedy přes hlavní hrdiny.

Jak moc autobiografické knihy jsou a jak autentičtí jsou muži, kterým a s nimiž Nela vaří?

Román má autentické prvky, ale co a kolik přesně neprozrazuju. Mám potřebu chránit tím zejména mužské románové postavy. Trocha tajuplnosti navíc neškodí. Sama miluju příběhy, kde přemýšlím, co se skutečně mohlo stát a co ne...

V knize jsou nádherné fotky skvěle nastýlovaných jídel, která jste vařila i fotila vy - absolvovala jste nějaké kurzy nebo školu na focení jídla?

Já moc na školy nedám, myslím, že "jak se dívat" na svět nebo na jídlo se naučit nedá. Takže ne, na kurzech jsem nebyla. Mám štěstí, že mám cit pro detail. Fotit jídlo jsem začala vlastně z nouze, když má dlouholetá fotografka otěhotněla. Začátky byly krušné, zápasila jsem s technikou a světly, pak jsem zahodila světla, využívala jen to denní a bylo to ono. A mohla jsem se soustředit na to podstatné

Člověk by po přečtení vašich knih měl chuť zabalit batoh a běžet na letiště - co vás inspirovalo k tomu, že jste to udělala a změnila život?

Je za tím hlavně zvědavost, chuť poznat místní exotické jídlo i zemi a ano, bylo tam i pozvání od charismatického cizince.



Můžete používat jako marinádu na maso, ke grilovaným steakům, do dresinků na salát, k rajčatům i do omáček

Exotická chilli salsa s koriandrem

PŘÍPRAVA 25 MINUT ■ ASI 250 ml

■ **VELMI SNADNÉ** ✕ V

„Aby se Nela přiblížila salse, kterou ochutnala na tržišti v parném Panama City, zavřela oči a na tu chuť vzpomínala. Výrazně ostrá, výrazně koriandrová a taky výrazně žlutá a nasládlá...“ vzpomíná Lenka se svou hrdinkou.

3 štíhlé tenkostěnné červené chilli papričky (5cm dlouhé)

50g mrkve (asi 1/4 velké), oloupané

50g zralého ananasu, oloupaného

25g mladého nedřevnatého řapíkatého celeru

(1/2 menšího stonku)

3 lžičky medu

oloupaný zázvor velikosti 1/2 vlašského ořechu

šťáva ze 2 limetek

1/2 lžičky kůry z limety (chemicky neošetřené)

1/2 lžičky pálivé hořčice (například anglické)

1 lžíce nasekaného koriandru

■ Z chilli papriček vyjměte semínka.

Mrkev nakrájejte na kolečka a uvařte do měkka. Nechte ji vychladnout.

■ Zázvor nakrájejte nadrobno, ananas na kousky, vše kromě koriandru dejte do nádoby a tyčovým mixérem promixujte do hladké omáčky. Přidejte sekaný koriandr a znovu krátce promixujte.

■ Nalijte do uzavíratelných lahviček, uložte do lednice a spotřebujte do 2 měsíců.