



Což takhle dát si...

Zapálená kuchařka Lenka Požárová



banán

Lenka Požárová * 1972 Brno



Po střední škole ekonomické a ročním studiu němčiny na jazykové škole jsem si nemohla nechat ujít vzácnou příležitost a „stříhla“ jsem si ještě jednu maturitu, tentokrát na obchodní akademii v Rakousku. Krátká pracovní zkušenost mi byla výbornou motivací pro to, abych vydržela měsíce se doučovat matiku, a zvládla tak přijímačky na obor obchodní podnikání na Ekonomicko-správní fakultě Masarykovy univerzity v Brně. U toho všeho jsem vtoukala němčinu do hlav mnoha studentům coby lektorka na soukromé jazykové škole.

Několik let jsem pak pracovala jako daňový poradce ve velké poradenské firmě. Úspěchy, dobrý výdělek, práce po nocích, stres a zdravotní potíže na sebe nenechaly dlouho čekat. Tak jsem se odhodlala k nelehkému životnímu kroku, zahodila jsem vydobytou pracovní kariéru a pustila se do realizace svých snů. Začínám jako vydavatelka nápaditých kuchařek a potajím spřádám další plány.

Baví mě sport, tancování a zpívání (hlavně když mě nikdo nevidí a neslyší), cestování po dalekých zemích, no a především vaření! Moc ráda chodím do divadel a po horách. Jsem přesvědčená, že všechno jde, jen člověk musí opravdu chtít a sebrat k tomu všechnu odvahu. Že to zní trochu jako pohádka? No, málem bych zapoměla, ty mám taky moc ráda.

Jak se budí banány

V mých úvahách o tématech možných dílů se banán samozřejmě už mihl. Posunula jsem ho ale někam dozadu, protože je přece spousta zeleniny, která si zaslouží oprášit reputaci. Do desátého (tedy tohoto) dílu jsem už měla zeleninové téma vybrané a recepty téměř napsané. Jenže pak se mě někdo zeptal, jestli nechystám banánový díl, a já odpověděla, že rozhodně ne v nejbližších dvou letech (ano, tak poctivě si témata připravuju). Tím jsem banán dala k ledu, ale on si to prostě nenechal líbit. Ještě se mně totiž nestalo, že by se mnou nějaká ingredience tak urputně a tajemně komunikovala.

Když jsme pak o víkend vyrazili s Michalem na výlet do lesa, asi v půlce cesty jsem si zničehonic vzpomněla na zapuzené banánové téma. A v tom mě zčistajasna začala napadat přehršle banánových receptíků. Protože to byly nápady vyvedené a hrozilo, že si na ně na konci procházky nebudu moct vzpomenout, tak jsem začala šátrat v batůžku po něčem na psaní. Našla jsem jen jednu vizitku, která tak zachránila okraje turistické mapy. Úzký proužek papíru jsem za chvíli popsala drobnými písmenkama ve zkratkách. I Michal přispěl svou troškou nezkrtné fantazie.

Výlet jsme zakončili v hospůdce, kde jsem nedočkavě poprosila o nápoj i kus papíru. Než jsme odešli, tak jsem ho popsala z obou stran – jak jinak než opět nápadama na banánové recepty. I když rozum úpěl, že mám přece vybraný jiný zeleninový téma, moje dušička se přesto tetelila banánovým blahem. Hned po návratu domů jsem si stříhla jeden banánový zákrm a myslela jsem si, že jsem tím svou banánovou touhu uspokojila.

Jenže... V noci jsem se probudila a hlavou mně opět blesklo několik banánových nápadů, které si nedaly vymluvit, že na ně vůbec, ale vůbec není vhodná doba. Když se hlásili další banánovní nápadníci, tak jsem chtě nechtě musela vstát a s jedním proloupeným očičkem si je zapsat. Raději jsem si ale vzala papír a tužku k posteli. No samozřejmě, že přišli ještě další opozdilci, jejichž prezencí jsem zapisovala už potmě. Pak se ale nedalo spát už vůbec. Po hodině převalování jsem vstala, jako že začnu den nebyvale brzo, a na hodinách objevila hrůzostrašných 04.20! Jéžíš, tak to bude asi závažný, to banánové téma, když se na mě sápe bez ohledu na noční hodinu. Do mého života se tak vkradla malá banánová závislost.

Další noc už byla klidná, zato ráno jsem se probudila s úlekem a v prázdné hlavě mně zářil obrovský neonově žlutý nápis „BANÁN“. Když se do toho všeho zeptala jedna čtenářka, jestli nechystám třeba do některého z dalších dílů banán, tak mi bylo jasné, že banán bude škemrat, žadonit a vykukovat ze všech stran tak dlouho, dokud mu neuvolním místočko na výsluní některého z blížících se dílů. Chudáka zeleninku, kterou jsem původně plánovala, jsem tak vyšoupla a postavila ji do fronty, ve které bude muset znova svést lýtý boj s dalšími čekateli na obsazení do hlavní role trháku. Banánek je od té doby tichý a hodný jako beránek, spokojeně září jako sluníčko a já už mám zase klidný noci. Otázkou jen je, na jak dlouho, ona by totiž mohla začít protestovat zase jiná ingredience...



Nivové nudličky s jarní cibulkou

pro 4 osoby
příprava 15 min.

400 g krůtího masa
2 velké, pevné banány
200 g zlaté nivy (s 60 % tuku,
lépe se rozpouští)
4 jarní cibulky s natí
olivový olej
sůl
pepř

Krůtí maso pokrájejte na nudličky, osolte, opepřete a opékejte na oleji dozlatova.

Plotýnku vypněte, pánev však na ní ponechejte a vmíchejte hrudky sýra a plátky banánu. Až se sýr roztéká, promíchejte, přidejte sekanou jarní cibulku a rozdělte do misek.

Podávejte s pečivem.

Story: Banánové receptíky chutnaly v ateliéru všem. Grafík Honza dokonce odmítl jít jednou s kamarádem na oběd s krásnou výmluvou: „Víš, tady teď čeká asi 10 nafocených banánových jídel a já v tom holky prostě nemůžu nechat samotný.“ Na poslední dny se nám ale nakupily k focení jenom sladkosti a Honza šalamounsky navrhol, jestli nechceme přefotit ještě nějaký masitý receptík. Většinou totiž u pár receptů s Radkou zjistíme, že se daly ztvárnit daleko líp, a pak je přefocujeme, aby měly naše pečlivé dušičky klid...



Obalované bambulky pro hladové papulky

asi 20 ks
příprava 15 min.
+ chlazení přes noc

2 středně velké, zralé banány
50 g strouhaných ořechů
50 g strouhaného kokosu
50 g pšeničných klíčků (lze nahradit strouhankou)
2 lžice rumu

Polovinu oříšků a kokosu dejte zvlášť do misek, ve kterých budete kuličky obalovat.

Banán rozmačkejte vidličkou a smíchejte se všemi zbylými ingrediencemi. Tvořte kuličky a polovinu jich obalte v oříškách a druhou v kokosu. Dejte odležet do lednice přes noc.

Tip: Při chlazení kuličky ztmavnou, ale je dobré je chladit minimálně 12 hodin, protože teprve pak se chutě jednotlivých surovin propojí. V tomto případě platí čím déle, tím lépe. I po dni či dvou jsou kuličky výborné.

Story: Když jsem si kuličky v ateliéru ráno připravila, chtěla jsem je nechat uležet minimálně do večera, než je začneme fotit. Jenže Radka mi je brala nedočkavě ještě z pod rukou a jala se je hned fotit. Tak jsem jí nebránila, viděla jsem, jak se na ně moc těší. Měla po nich tak dobrou náladu, že jsem přemýšlela, jestli mně ruka s rumem náhodou neujela...

Obsah

| | |
|---|---|
| Jak se budí banány | 1 |
| Různé názvy, druhy, tvary i chutě | 2 |

Lehkosti

| | |
|-------------------------------|---|
| Hermelínové papulky | 4 |
| Mexičtí mandlouši | 5 |
| Salátek v rozpuku | 6 |
| Křupavé lodičky | 7 |
| Teplé jednohubky | 8 |
| Vitamínová oáza | 9 |

Polívčičky

| | |
|-------------------------------|----|
| Letní koriandrová | 10 |
| Rýžová Asiatka | 11 |
| Prsatá Zlatovláska | 12 |
| Bramborové brumlání | 13 |

Ze zvířátek

| | |
|--------------------------------------|----|
| Amazončín úlovek | 14 |
| Krůtí přelité bílou kávou | 15 |
| Cibulová hopsanda | 16 |
| Kostkovaný losos | 17 |
| Kuře s banánovou náloží | 18 |
| Masíčko se žhavou lávou | 19 |
| Pečená stehýnka | 20 |
| Nivové nudličky | 21 |
| Tuňák zalitý sluneční září | 22 |
| Sušička slušá banán | 23 |

Jen zelenina

| | |
|---------------------------------|----|
| Vzpomínka na Afriku | 24 |
| Tropický prales chutí | 25 |

| | |
|--------------------------------|----|
| Zlaté cizrnové curry | 26 |
| Past na pastinák | 27 |
| Banánová schovávanka | 28 |
| Tajemná krasavice | 29 |

Sladkosti pečené

| | |
|-------------------------------------|----|
| Citronová zlatíčka | 30 |
| Zrzavé muffinky | 31 |
| Dvojbánánové bábovičky | 32 |
| Vyprahlé saharské koláčky | 33 |
| Křehké tofu řezy | 34 |
| Tvarohový medulánek | 35 |
| Listonošův koláč | 36 |
| Něžné borůvky | 37 |
| Anýzové polštářky | 38 |
| Vymakovaná štyrcle | 39 |
| Grilované ovocné mističky | 40 |
| Pečené jaguáří banány | 41 |

Sladkosti ostatní

| | |
|--|----|
| Božský ricottový pohár | 42 |
| Opičí cirkus | 43 |
| Pařížská smetánka | 44 |
| Obalované bambulky | 45 |
| Mátová pěna | 46 |
| Zakleté mandarinky | 47 |
| Banánové kaštánky | 48 |
| Perníková pohádka | 49 |
| Lívance s natlučeným kokosem | 50 |
| Skořicový zmrzlík | 51 |
| Zamotané bílé kouzlo | 52 |
| Horké banánové toustíky | 53 |

Jak se vám líbí?



Díky Vám se i naše domácí vaření rozšířilo do nových rozměrů, stalo se radostí a dalším koníčkem. Daleko víc si ho užíváme a také spolu trávíme více času při společném vaření a vymýšlení, co si ukuchtíme. Z počátku jsem nad nákupem kuchařek váhala z důvodu jejich poměrně vysoké ceny, ale nyní již vždycky čekám na nový díl a těším se, kdy KONEČNĚ vyjde :)

Pavla



Hrozně všude vaše kuchařky vychvalují a doporučuji, je to jednoduché a moc dobré. Manžel si chrochtá blahem, říkal, že jsem vždycky uměla vařit, ale toto mu chutná mnohem víc a vždy, když děkuje, tak říkám, že to já ne, že dnes nám uvařila paní Požárová.

Mariana



Jste moje favoritka, protože u mě v kuchyni také vítězí rychlá a jednoduchá strava ze surovin co dům dal a nebráním se ani novým či exotickým ingrediencím. Vaše knihy jsem předtím neznala, zaujaly mě „jiností“, např. barevným obalem, formátem i tím, že obsahují story, u které jsem se výborně pobavila. Ještě nikdy se mi nestalo, že bych se při čtení kuchařky doslovně válela smíchy, a za to dík.

Lenka

O Vaší první kuchařce jsem se dočetla v časopise *Apetit* a zcela jsem jí propadla :-)) Nemůžu se dočkat, až vyjde další díl a já vyzkouším ty báječné recepty. Touto mou zálibou jsem zcela nakazila kolegyni a kamarádku, vždy si sdělujeme, který recept jsme již vyzkoušely...

Jana