



# Což takhle dát si...

Zapálená kuchařka Lenka Požárová



celer

# 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 potají 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.

# Kořeň k pohledání

Paní učitelka v zeleninové škole položí prvňáčkům dotaz. V první lavici se může přetrhnout Cuketa, jak se hlásí ostošest. Přes uličku se pokouší upoutat pozornost se stejnou pílí dvojčata Rajčata a taky Brokolice doprovází své hlášení se zmitající se nataženou ručičkou úpěnlivými slovy: „Sím, paní učitelko, sím!“ Mezi těmito vzorňáky sedí taky uzardělá Řepa (chudinka, zčervená vždycky, když se na ni někdo podívá), boubelaté Zelí v jednoduchém oblečku (holt má chudší rodiče) a rozvrkocný Celer (no jo, zase se včera rýpal v hlíně). Ti odpověď znají samozřejmě taky, a přijde jim jen dost zbytečné se hlásit. Vždyť se jich stejně nikdo na jejich názor nezeptá, tak co.

Paní učitelka už už kyne snaživce Cuketě, ale pak se zarazí, potutelně se usměje a překvapivě osloví malý nenápadný Celer. Ten se zmateně rozhlíží a sklízí nevraživé pohledy uražené Cukety, jí se přece paní učitelka měla zeptat. Celer rozpačitě vstane, utře si ručičky od hlíny do kalhot a ještě jednou se rozhlédne po třídě. Tentokrát si všimne i povzbudivého mrkání Řepy, která mu tiskne pěstičky, a Zelí mu ukazuje palec, že je prostě jednička. Povzbuzen kamarády se nadechne a spustí. Mluví klidně, rozumně a nepřekotně, ne jako Cuketa, která se až zakoktává, jak se snaží vyklopit rychle, co má na jazyku.

Když skončí, získá obrovskou pochvalu od paní učitelky i svých spolužáků. Všech svých spolužáků. Zjihlá Cuketa zapomněla, že se paní učitelka nezeptala jí, a Celeru to odpustila, dvojčata Rajčata si přestala z Celeru utahovat a krasavice Brokolice, která Celer přehlížela, na něj začala dělat dlouhé svůdné cukrbliky. Od té doby vzrostlo Celeru sebevědomí a ostatní si ho začali víc vážit, když poznali, co se za jeho tvrdou slupkou skrývá.

Tak Celer rostl a rostl, až zmužněl. Je z něj drsný chlapík, o svých kladech dobře ví, ale zdá se mu stejně jako dříve zbytečné dělat na lidi dojem, když se o to snaží spousta jiných... Zkrátka kořeň k pohledání! Drsný na pohled a jemný uvnitř.

Tuhle celerovou pohádku jsem napsala v době, kdy se ve mně hádala touha s rozumem. Bude tématem dalšího dílu opovrhovaný celer, který si pozornost rozhodně zaslouží, nebo bych měla vyslyšet čtenářské tipy na nějakou oblíbenější zeleninku? Tak jsem si sedla, pohádku napsala a ta sama rozhodla, jak to má skončit. A tak právě držíte v ruce knižní bestCeler!

*Lenka Požárová*



## Rapperovy řapíky to je teda nářez!

pro 4 osoby  
příprava 15 min.

400 g těstovin  
400 g řapíkatého celeru  
200 ml smetany  
60 g sušených rajčat v oleji  
4 lžičce parmezánu  
sůl

Těstoviny uvařte podle návodu a 3 minuty před koncem varu přidejte pokrájené řapíky.

Scedte a vše smíchejte se smetanou a sekanými sušenými rajčaty (okapanými od oleje). Podle chuti osolte, vraťte na plotýnku a krátce prohřejte.

Rozdělte na talíře a ozdobte parmezánem.

**Story:** Nějak jsem Michalovi dala víc celeru než sobě, když jsem mu chtěla jeho poslední kousek odebrat, tak se bránil, že mu chutná, ať mu to neberu. A to mu dřív celer v jídle vadil!



## Střapatý sýrový koláč se smetanou

pro 4 osoby  
příprava 20 min. + pečení 20 min.

těsto:  
400 g polohrubé mouky  
200 g tuku na pečení  
3 lžičce studené vody  
1 lžička soli

náplň:  
400 g oloupané bulvy celeru  
250 g sýra čedar  
200 ml smetany na vaření  
sůl  
pažitka na ozdobu

Ingredience na těsto a zpracujte do tvárné hmoty. Těsto vyložte do kulaté koláčové formy (o průměru asi 28 cm) a vytvarujte nižší okraje.

Sýr a celer nastrouhejte nahrubo, osolte, promíchejte a směs rozprostřete na připravené dno z těsta. Polijte rovnoměrně smetanou a dejte péct při 200 °C (v horkovzdušné troubě při 180 °C) asi 25–30 minut, až je vše zlaté.

Hotový koláč rozkrájejte a podávejte ozdobený pažitkou se zeleninovým salátem.

**Story:** Koláč jsem z formy přenesla na kulatý prkýnko a na něm nakrájela řezy. Část jsem jich vyskládala na talíř, zbylé řezy zůstaly na prkýnku. Talíř ale nebyl pořád nějak moc fotogenickej. Tak jsme zkusili dát před foťák prkýnko se zbytkem a ono to vypadalo úžasně... Naznala jsem, že by to chtělo něčím odpíchnout, tak jsem tam pohodila trochu pažitky v midi verzi. Fotografka Radka do ní ještě šibalsky cvrnkla prstíkem a ledabylé aranžmá bylo dokončeno!

# Obsah

Kořen k pohledání . . . . .	1
Různé názvy, druhy, tvary i chutě . . . . .	2

## Lehkosti

Oříškové jezírko . . . . .	4
Mandlovo-sýrové topinky . . . . .	5
Rozesmátý croissant . . . . .	6
Avokádový dlabanec . . . . .	7
Chlupaté jednohubky . . . . .	8
Bulvární plátek . . . . .	9
Hedvábná omáčka . . . . .	10
Cizrnový natěrač . . . . .	11
Řapíková flotila . . . . .	12
Neplecha na plechu . . . . .	13

## Saláty

Africká královna . . . . .	14
Avokádové kostky . . . . .	15
Bramborový slavnosták . . . . .	16
Celerová Růženka . . . . .	17
Roztoužený řapíkatec . . . . .	18
Datlová mlaskačka . . . . .	19
Fenyklovo-jahodový rituál . . . . .	20
Broskvový skvost . . . . .	21

## Polívčičky

Mléčná dráha s lososem . . . . .	22
Mandlový déšť . . . . .	23
Sýrový krém se žampiony . . . . .	24
Kukuřičná chumelenice . . . . .	25

## Ze zvířátek

Celerovo-jablečné curry . . . . .	26
Lososové balíčky s tymiánem . . . . .	27
Špagetový pletenec . . . . .	28
Kaštanové bocňánky . . . . .	29
Lososí tažení . . . . .	30
Létající talíře . . . . .	31
Krémové česnekové misky . . . . .	32
Vyrovnané rizotko . . . . .	33
Rozhárané kuře . . . . .	34
Krůtí díkůvzdání . . . . .	35

## Jen zelenina

Mandlový orgasmus . . . . .	36
Gorgonzolové špalíky . . . . .	37
Knedlíkový comeback . . . . .	38
Střapatý sýrový koláč . . . . .	39
Rapperovy řapíky . . . . .	40
Cibulové překvápko . . . . .	41
Pečené bramborové lekníny . . . . .	42
Ricottové mušle . . . . .	43
Kokosová rýže . . . . .	44
Petrželková pánvička . . . . .	45

## Jen tak

Oříšková kolečka . . . . .	46
Sardelové hranolky . . . . .	47
Zlaťáky . . . . .	48
Řapíky ošplouchané v kokosu . . . . .	49
Čedarový mazec . . . . .	50
Maškaráda s mascarpone . . . . .	51
Kárované kostky . . . . .	52
Celerová šťouchanice . . . . .	53

# Jak se vám líbí?



Tak jsem se konečně dostala k tomu, abych Vám napsala. Podle Vašich kuchařek se mi úžasně vaří, recepty jsou jednoduché a hlavně dobře popsané. A jídla jsou bezva, dokonce je jí i můj manžel (a to už je co říct :) a taky děti. Myslím, že jsem zatím z žádné kuchařky nevyzkoušela tolik receptů jako z té Vaší.

*Pavčina*



Se starší dcerou Emou (2,5 roku) si prohlížíme obrázky, rozplýváme se nad nimi a říkáme si, co zblajzneme. Když jsme s Emou byly naposled v knihkupectví, hned se hnala do oddělení kuchařek a už vybírala „ty tetiny krásný barevný“ a chtěla si je tam prohlížet. Jste jednička (nejen proto, že jste z Brna).

*Veronika*



Vaše kuchařky jsem si zamilovala, tak musím mít i další. :-). Jinak už je nakoupily i moje kamarádky a po jednom rodinném sesterském večírku u nás doma, kdy se podávaly lahůdky podle Vašich super receptů, je nakoupily i moje sestry. :-). No nedám na ty kuchařky dopustit!

*Tereza*

Vážená paní Požárová, chtěla bych Vám moc poděkovat za báječné recepty – nenarazila jsem na jediný, ke kterému bych okamžitě nepocítila výraznou náklonnost. Vlastně po přečtení každého receptu pocituji zoufalou touhu být teď právě ve své kuchyni, která je až do večera v nedohlednu.

*Jitka*