LENKA POŽÁROVÁ

Kuchařka z románu s vůní kávy a špetkou skořice

motto

motto

LENKA POŽÁROVÁ

Kuchařka z románu s vůní kávy a špetkou skořice

Praha 2014

Copyright © Lenka Požárová, 2014
Photography © Lenka Požárová, 2014
ISBN 978-80-267-0245-0

OBSAH

S vůní kávy 11

Se špetkou skořice 37

S Fernandem v kuchyni 59

Šmrncovní česká klasika 81

S Oskarem v kuchyni 99

Naostro 117

S Adamem v kuchyni 135

Co Nela mužům nestihla uvařit 153

Panama na talíři 171

Salvadorské chutě 197

Nekonečně svůdná inspirace 215

LENKA POŽÁROVÁ (*1972)

Spisovatelka, cestovatelka, reportérka, fotografka, známá ale především jako zapálená kuchařka, což byl i podtitul její čtrnáctidílné kuchařské série *Což takhle dát si…* (2005–2008), která rozvířila do té doby stojaté vody kuchařských knih a byla oceněna poprvé v české historii zahraniční prestižní cenou *Gourmand Cookbook Awards*.

Články a reportáže s nezaměnitelným rukopisem publikovala tato původně daňová poradkyně v mnoha médiích. Je autorkou knihy *Jak jsem proje(d)la svět* (2010), kde nápaditou formou propojila cestopis s recepty i fotkami.

Skrývá se v ní ďábelská kombinace talentu a dokáže tak na profesionální úrovni recepty vymyslet, uvařit, „nastylovat", nafotit, přibalit k nim často poetický text, vydat a spolupracovat navíc na grafice knihy.

Miluje okusování vařených kukuřičných klasů, vyplivování semínek z melounu do dálky ve volné přírodě, nasávání vůně z čerstvě upečeného pekáče buchet, praskání polen v ohni nebo lupání víček právě zavařených sklenic.

Že je minimálně stejně psavá jako vařivá, dokázala i na poli beletristickém svým románem *Muž s vůní kávy, žena se špetkou skořice* (2014). Příběhem prodchnutým láskou, erotikou, dobrodružstvím, vtipem i jídlem. Tím posledním až natolik, že si to vyžádalo další knihu. Tuto kuchařku.

JAK SE LÍHNE KUCHAŘKA Z ROMÁNU

Loňské léto jsem psala. Román Muž s vůní kávy, žena se špetkou skořice. Letošní léto jsem psala jak divá zase.
Tentokrát recepty. K románu, jak jinak.

Receptů jsem napsala už stovky, ale tyto byly výjimečné a doprovázela je jistá tajuplnost. Mohla jsem pustit opratě fantazie a nechat ji rozletět kamkoli se jí zlíbí. Co by chutnalo Fernandovi? Co by uvařil Oskar? A co by na to řekl Adam? Stejně jako je zmiňovaný román o vztazích Nely k těmto mužům, tak je kuchařka o tom, co by tyto postavy měly na talíři.

NEJEN S KÁVOU A SKOŘICÍ

Káva a skořice jsou od hlavních hrdinů románu neodmyslitelné, nesmějí tedy chybět ani v receptech. Ovšem nejen kolem těchto dvou ingrediencí se to tu točí! Sluší se připomenout, že román sice má autobiografické prvky, leč i fikce se tu vyřádila, a tak je v kuchařce dostatečný prostor pro fantazírování. Tato kuchařka tedy není jen o tom, co bych vařila já, ale hlavně o tom, co by vařila Nela svým románovým hrdinům. Nebo oni jí.

Neoddiskutovatelnou realitou však je, že všechny recepty do této kuchařky jsem uvařila, ve svých vlastních talířích, miskách, skleničkách a hrncích nachystala, taky nafotila a snědla. To poslední za vydatné pomoci známých a přátel. Nemusím asi dodávat, že (a proč) svou práci miluju. Ovšem i oběti bylo třeba skládat. To když jsem pekla kachnu nebo svíčkovou ve třicetistupňových vedrech. Počasí se zřejmě rozhodlo simulovat mi tropické podnebí, když už píšu o sluncem prohřátých končinách.

ZNALOST ROMÁNU NENÍ PODMÍNKOU

Není bezpodmínečně nutné, abyste před otevřením této kuchařky zmíněný román četli. Recepty si můžete vychutnat i bez této znalosti. Možná vás ale recepty k přečtení románu přece jen nalákají a pak mi bude ctí, když vám budou dělat společnost hlavní hrdinové i na stránkách románu.

Kdo jste naopak román už četli – a není vás málo, neboť jste první vydání rozebrali během tří měsíců – vězte, že do této kuchařky jsem nezahrnula úplně každé jídlo, o kterém je v románu zmínka. Ne vždy to totiž šlo kvůli surovinám, které u nás nejsou dostupné, něco bylo zase příliš jednoduché a uvařitelné už podle popisu v knize. To hlavní tu však spolehlivě najdete. Chody opulentní hostiny, jejíž záměr se lehce zvrtl. Nezapomenutelný vánoční koláč Fernandovy maminky nasáklý rumem. Čokoládovo-kávový likér, který Nele zamotal jazyk i hlavu. Trhané hovězí s ananasem a chilli podávané za recitování básně Naostro. Nebo cizrnový eintopf s chorizem, který stihl na úpatí sopky vyvrcholit dříve než Fernando…

EXOTICKÉ I ČESKÉ A SEHNATELNÉ

Velká část receptů má exotický nádech. Je to dáno tím, že samotný příběh románu se v exotických krajích Střední Ameriky (konkrétně Panamy a Salvadoru) z části odehrává. Měla jsem však na paměti, aby byly recepty uvařitelné i v našich zeměpisných šířkách z dostupných surovin. Pravda, někdy bude třeba vyrazit do prodejny k asijským zelinářům (pro koriandr, chilli papričky nebo další potřebnou surovinu), ale slibuju, že to bude stát za to.

Rozdělení do kapitol neberte moc striktně. Často by bylo možné dané jídlo zahrnout hned do tří kapitol, ale místo může mít jen v jedné. À propos, pokud je v receptu zmíněno v ingrediencích espresso, myslím tím kvalitní espresso. Tedy připravené předpisově ze 7 g čerstvě mleté kávy s výslednými asi 25 ml. Ne že tam prsknete vodnaté či přehořklé piccolo ze sídlištní cukrárny nebo instantní granule. Boeuf Bourguignon byste přece taky nedělali z krabičáku. Kávovar doma nemám, proto chodím s dózou do dobré kavárny, kde mi ho milerádi dají s sebou.

BEZ LÁSKY TO NEJDE

Láska prochází žaludkem a pak i dalším zažívacím traktem, ale platí to jen tehdy, pokud se přidává už jako jedna z ingrediencí. Nic naplat, jídlem, které jste uvařili z nudy nebo z povinnosti, mnoho žáru nerozdmýcháte. Nela je v kuchyni tak trochu čarodějka a jídlem svádí. Často i mimoděk, takže se jí to vlastně povedlo i nedopatřením, když se snažila o opak: Jídlem muže odrovnat. Jenže zapomněla, že přidala do jídla lásku a ta je tedy sakra cítit…

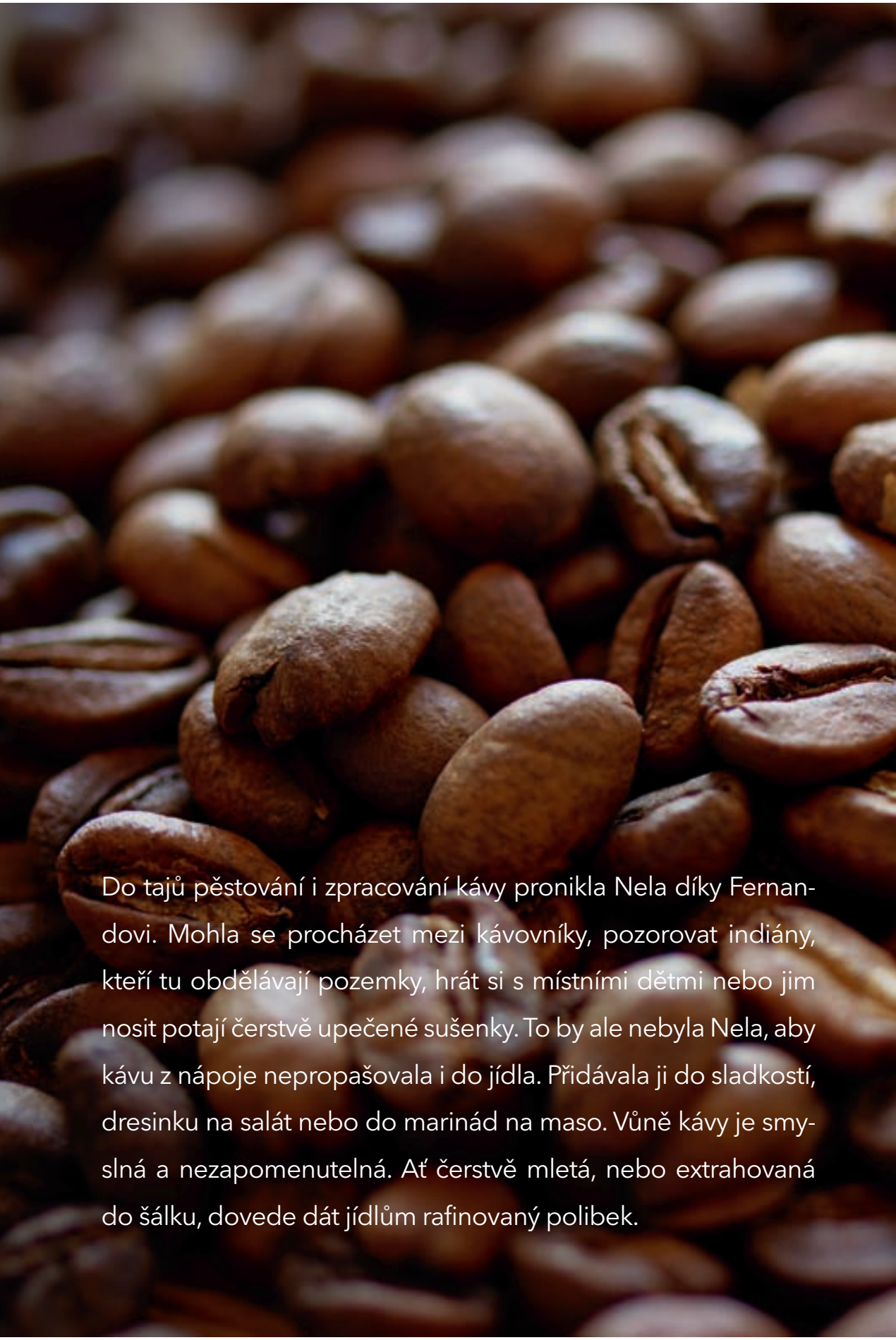
„Kdybych to všechno, co v sobě právě mám, dala do hrnce, asi by z toho byla jedna dozlatova upečená vášeň špikovaná divokou touhou, podávaná s jemnou krémovou rozkoší." To jsou slova Nely a vystihují její vztah k jídlu a mužům dokonale.

Neshání se přitom po žádných luxusních vychytávkách a nestuduje účinky afrodiziak, vaří jen podle intuice a chvilkové nálady. Ráda se s vámi o své recepty, triky a tipy v této kuchařce podělí a já jsem nadšená, že jí při tom můžu sekundovat. Tak tedy vzhůru do světa chutí a vášní!

Lenka Požárová

Lenka Požárová, léto 2014

Více informací ke kuchařce, románu i Lence samotné nebo tipy na to, kde sehnat suroviny k některým receptům, najdete na **www.zapalena-kucharka.cz**



Do tajů pěstování i zpracování kávy pronikla Nela díky Fernandovi. Mohla se procházet mezi kávovníky, pozorovat indiány, kteří tu obdělávají pozemky, hrát si s místními dětmi nebo jim nosit potají čerstvě upečené sušenky. To by ale nebyla Nela, aby kávu z nápoje nepropašovala i do jídla. Přidávala ji do sladkostí, dresinku na salát nebo do marinád na maso. Vůně kávy je smyslná a nezapomenutelná. Ať čerstvě mletá, nebo extrahovaná do šálku, dovede dát jídlům rafinovaný polibek.

Svinní
kávy

ČOKOLÁDOVO-ARAŠÍDOVÝ KOLÁČ S KÁVOU

Pokud máte rádi čokoládu, přijdete si na své. Tento koláč má nahoře pevnou krustu a uvnitř pod ní je mazlavě vláčný. Temný je jako noc, posetý oříšky. Nemá v sobě žádnou mouku, takže je vlastně méně hříšný, než by se zdálo.

pro 8–10 osob
příprava 30 min.
+ pečení 30 min.

100 g nesolených arašídů
200 g třtinového cukru
3 lžičky (10 g) jemně mleté kávy
80 g másla
+ na vymazání formy
250 g čokolády se 70 % kakaa
4 vejce
3 lžíce vody
velká špetka soli

Arašídy opražte v rozehřáté troubě při 200 °C 8–10 minut. Lehce zezlátnou. Ještě horké je v robotu nasekejte najemno se 2 lžícemi cukru a mletou kávou.

Máslo s čokoládou rozpusťte ve vodní lázni.

Žloutky našlehejte se zbylým cukrem do bílé pěny. Přidejte k nim drcené arašídy, čokoládovo-máslovou směs, vodu a promíchejte. Na závěr vmíchejte bílky našlehané se solí.

Směs nalijte do máslem vymazané kulaté formy s průměrem 26–28 cm a pečte při 160 °C zakryté alobalem 15 minut. Pak dopečte dalších 15–20 minut odkryté.

Nechte vychladnout a naporcujte.

STEAK S KÁVOVOU OMÁČKOU NA DÝŇOVÉ KAŠI

V Panamě Nela ochutnala u novátorského kuchaře steak v kávě s plantejnovou omáčkou a dýňovou kaší. Inspirace byla na světě a Nela zkoušela různé variace s masem. Lehce nahořklá omáčka krásně kontrastuje s nasládlou dýňovou kaší a dělá z flákoty exotické dobrodružství.

pro 4 osoby
příprava 30 min.

600 g dýně hokkaido
bez semínek
400 g oloupaných brambor
sůl
100 g másla
4 hovězí steaky (např.
z veverky, svíčkové, pupku)
olivový olej
4 snítky petrželky na ozdobu

omáčka
50 ml espressa (2 dávky)
100 ml kokosového mléka
1 lžička škrobu
1 lžičky soli
2 lžičky cukru
¾ lžičky mletého pepře

Maso ponechejte mimo lednici půl hodiny až hodinu.

Pokrájenou dýni a brambory zalijte vodou, osolte a dejte vařit na 20 minut.

Mezitím osušte maso papírovou utěrkou a potřete z obou stran olivovým olejem. Na maximálně rozpálené pánvi opékejte pár minut po každé straně (záleží na tloušťce a druhu masa a také na tom, jak ho máte rádi propečený). Vyjměte steaky z pánve, do masa nepíchejte, aby nevytekla šťáva, a přeneste je na nahřátý talíř. Přikryté nechte odstát 10 minut.

Z vařené zeleniny ponechejte 100 ml vývaru a zbytek sceďte. Přidejte k zelenině máslo a nechte ho rozpustit. Rozmixujte z větší části tyčovým mixérem tak, aby ve směsi zůstaly kousky zeleniny. Podle chuti osolte a podle potřeby zřeďte ponechaným vývarem.

Do malého kastrolku dejte kávu s kokosovým mlékem. V tekutině důkladně rozmíchejte škrob a přidejte sůl, cukr a pepř.

Přiveďte k varu na mírné teplotě a za stálého míchání. Nechte chvíli probublat do mírného zhoustnutí. Odstavte a vmíchejte šťávu, kterou maso mezitím pustí.

Dýňovou kaši rozprostřete na talíř, přiložte steak a podávejte s kávovou omáčkou. Můžete ozdobit petrželkou.

HRUŠKOVÝ ŠTRÚDL S KÁVOU A BADYÁNEM

Jasně, obvyklý je štrúdl z jablek a skořice a káva je tu jen k zapíjení odpolední sladkosti, ale proč nezkusit změnu? Nela je všeho schopná, a tak se jednoho dne rozhodla, že udělá štrúdl s kávou místo štrúdlu ke kávě. Hodnocení strávníků překvapivé nebylo: Víš, je to divný, ale dobrý! Chuť kávy se zvláštně s badyánem spojí a káva vůbec nerazí. Se šlehačkovým polibkem se sousta na jazyku jen rozpouštějí...

2 nohavice
příprava 45 minut
+ pečení 20 min.

60 g strouhanky
100 g cukru krystal
6 větších hrušek (necelý 1 kg)
3 lžičky jemně mleté kávy
1 lžička mletého badyánu
2 lžíce škrobu
500 g listového těsta
hladká mouka na vál
vejce na potření
250 ml smetany na šlehání

Strouhanku opražte dozlatova na suché pánvi a nechte vychladnout. Smíchejte ji se dvěma třetinami cukru.

Hrušky oloupejte, vykrojte jádřince a nakrájejte dužinu na menší kostky. Smíchejte v míse se zbylým cukrem, kávou, badyánem a škrobem. Pokud hrušky nejsou vodnaté a nepouští šťávu, můžete škrob vynechat.

Troubu předehřejte na 220 °C.

Listové těsto rozkrojte na půl a každou část vyválejte na pomoučené ploše do obdélníku. Posypte strouhankou s cukrem a rozprostřete na ni hrušky.

Těsto stočte do závinu, uzavřete okraje a přeneste na plech vyložený pečicím papírem. Potřete rozšlehaným vejcem.

Pečte asi 20 minut dozlatova. Nechte vychladnout a podávejte s pořádnou porcí čerstvě našlehané šlehačky.

MERUŇKOVÉ KNEDLÍKY PLNĚNÉ MARCIPÁNEM S KÁVOU

Aby Nela zmírnila Fernandovi šok, že se v Česku jí sladké hlavní jídlo, rozhodla se podávat meruňkové knedlíky na snídani. Sladká snídaně je přece jen skousnutelnější, myslela si. Mírně si pustila fantazii na špacír a naplnila knedlíky marcipánem, který navíc obalila v kávě. Výsledek byl stejně překvapivý jako Fernandova poznámka, že by ke knedlíkům prosil ohřát párky.

pro 4 osoby
příprava 45 min.

knedlíky
25 g marcipánu
1 lžička jemně mleté kávy
asi 8 středně velkých pevných zralých meruněk
250 g tvarohu v kostce
100 g polohrubé mouky
25 g změklého másla
1 žloutek
špetka soli

na ozdobu
125 g tvarohu na strouhání
4 lžíce moučkového cukru
2 silné plátky másla

Z marcipánu vytvořte malé kuličky s průměrem maximálně 1 cm a ty obalte v misce s mletou kávou.

Rozpulte meruňky, vyjměte pecku a místo ní vložte marcipánovou kuličku, přiklopte druhou půlkou meruňky.

Zpracujte tvaroh, mouku, máslo a žloutek se špetkou soli do těsta.

Do těsta postupně balte meruňky a tvořte knedlíky. Ty vařte ve slabě vroucí vodě asi 10 minut.

Podávejte posypané strouhaným nebo rozdrobeným tvarohem, cukrem a polité rozpuštěným máslem.

TŘÍMLÉČNÝ DORT S KÁVOU

Dort pastel de tres leches (v překladu třímléčný 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). Recept se objevil dokonce ve čtyřicátých letech i na plechovce kondenzovaného mléka značky Nestlé, která bohatě zásobovala latinskoamerický trh. Lehce jsem inovovala tradici, ubrala cukr, ozvláštnila kávou a výsledkem je šťavnatý piškot nasáklý kávovým krémem s obláčkem jemné šlehačky, který oživí každé sváteční odpoledne.

pro 10 osob
příprava 30 min.
+ pečení 25 min.
+ rozležení přes noc

těsto
5 vajec
120 g cukru krystal
220 g hladké mouky
1 lžička prášku do pečiva
50 ml mléka

krém
1 plechovka slazeného kondenzovaného mléka
1 plechovka neslazeného kondenzovaného mléka
125 ml espressa (5 dávek)

horní vrstva
250 ml šlehačky
100 g 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 k nim 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 postupně přisypávejte při šlehání. Hned přidejte mléko a prošlehejte už jen krátce do krému.

Vše nalijte do zapékací formy. Používám rozměry 30×22 cm a není třeba ji vymazat ani vysypat moukou. Formu vložte do trouby a pečte 25–30 minut. Piškot má lehce zezlátnout.

Po půlhodině chladnutí 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. Ano, piškot má být zcela zalitý tekutinou, která se kupodivu všechna vsákne. Zakryjte potravinovou fólií nebo alobalem a uložte přes noc do lednice, aby se vlhkost v piškotu rozležela. Také je důležité, abyste krémem polili koláč ještě teplý, jinak nemusí nasáknout všechnu tekutinu.

Ušlehejte šlehačku s moučkovým cukrem a zakysanou smetanou dotuha. Směsí 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 nevadí, vlhkost bude všude krásně prostoupená.

SALÁT S KÁVOVO-MEDOVÝM DRESINKEM

Bylo léto, které je jak dělané pro různé saláty. Nela s kávou experimentovala už dlouho a věděla, že nepatří jen do šálku. Zkusila ji vmíchat do dresinku na salát a otestovala ho na kávovém muži Fernandovi. „Miluju tebe i tvé jídlo," pravil a tím byl salát schválen. Pokud použijete jemně mletou kávu jako na espresso a nikoli hrubě mletou jako na french press, nic vám mezi zuby křupat nebude.

pro 4 osoby
příprava 10 min.

200 g směsi salátových listů (mladý špenát, mangold, rukola, polníček)
4 lžíce akátového medu
2 lžíce limetkové šťávy
1 lžička čerstvé jemně mleté kávy

Listy do salátu operte a důkladně osušte. Nesmějí být mokré, jinak by už nepobraly dresink.

V misce prošlehejte med s limetkovou šťávou a mletou kávou.

Salát zlehka promíchejte s dresinkem a rozdělte do misek či talířů. Ihned podávejte, aby salát nezvadl.

Tip: K salátu se skvěle hodí podávat grilovaný kozí sýr (nejlépe váleček s plísní na povrchu, ne příliš vyzrálý). Jeho pikantnost vyváží nasládlost salátu. Asi centimetr silné plátky sýra potřete olivovým olejem a opečte zprudka na pánvi nebo vložte pod gril do trouby.

KÁVOVÝ LIKÉR S ČOKOLÁDOU

Tento likér Nela stvořila tak, jak si ho pamatoval její jazyk z oné noci, kdy v domku nad Boquete seděli s Luisem na zemi v obýváku a společně s Fernandem usrkávali za zvuku Chopinovy hudby ze všemožných skleniček s domácími likéry. S vyváženostˇí jeho chutí byla spokojená až na pátý pokus. Tomu Luisovu se samozřejmě rovnat nemůže, protože on si dělal i domácí kondenzované mléko. Likér můžete mít v lednici měsíce a oblažovat jím každou návštěvu. Máte-li rádi kávu s dozvukem čokolády, přijdete si na své.

1 litr
příprava 20 min.

1 plechovka slazeného kondenzovaného mléka
1 plechovka neslazeného kondenzovaného mléka
250 ml espressa (tj. 10 dávek)
1 lžíce neslazeného kakaa
20 g čokolády se 70 % kakaa
1 žloutek
250 ml třtinového hnědého rumu
1 lžička aroma z hořkých mandlí (pokud možno přírodního)

V hrnci smíchejte kondenzované slazené i neslazené mléko s kávou, kakaem, nalámanou čokoládou a žloutkem a na mírné teplotě vše přiveďte za stálého míchání metličkou k varu. Opravdu míchejte důkladně a na mírné teplotě, aby se neudělaly ve směsi žmolky.

Až směs mírně zhoustne, vmíchejte rum s mandlovým aroma a odstavte. Ihned plňte pomocí trychtýře do lahve vypláchnuté horkou vodou.

Uzavřete láhev uzávěrem a nechte vychladnout na lince. Poté uložte do lednice a podávejte likér vychlazený. Před použitím vždy protřepejte. V lednici likér vydrží načatý i půl roku, ale on většinou stejně tak dlouho nevydrží...

Tip: Pokud v receptu používám rum, myslím tím opravdu rum z třtiny nikoli náš tuzemák. Kdo chce být co nejvíc autentický, může použít panamskou vyhlášenou značku Ron Abuelo.

ČOKOLÁDOVO-KÁVOVÝ KARAMEL S LÍSKOVÝMI OŘÍŠKY

Jeden z trojice dezertů, které Nela zvolila do svého ďábelského plánu v opulentní hostině pro Fernanda. Chtěla ho překvapit něčím netradičním, rafinovaným a hodně dobrým. Do tohoto receptu smíchala slaný karamel, čokoládu, kávu a lískové oříšky. Kombinace, které odolá jen alergik na oříšky.

2 a ½ skleničky
(s objemem 220 ml)
příprava 20 min.

40 g lískových oříšků
150 g cukru krystal
25 ml vody (2 velké lžíce)
100 g másla
200 ml smetany na šlehání
50 g čokolády se 70 % kakaa
½ lžičky soli
1 lžička jemně mleté kávy

Na plech nasypte lískové oříšky a vložte je do trouby předehřáté na 200 °C. Pečte 10 minut. Oříšky vyndejte, nechte vychladnout a oloupejte z nich slupku. Nadrťte je v hmoždíři nahrubo.

Do kastrolku nasypte cukr. Zalijte ho dvěma lžícemi vody a na silném plameni zahřívejte. Nemíchejte, jen občas kastrolkem zatřeste, aby se vše promíchalo. Nechte cukr zkaramelizovat do zlaté barvy. Trvá to pár minut, ale od plotýnky neodcházejte. Nesmíte to přehnat, jinak by karamel zhořkl.

Do hrnce přidejte ke karamelu nakrájené máslo a zalijte ho smetanou (pozor, dost to zasyčí). Nemíchejte, snižte teplotu a nechte asi 5 minut vše probublat a rozpustit. Poté můžete promíchat a přesvědčit se, zda je směs hladká a kompaktní.

Vhoďte do hrnce s karamelem nalámanou čokoládu, sůl a míchejte, dokud se čokoláda nerozpustí. Přidejte mletou kávu, drcené lískové oříšky a odstavte.

Plňte do skleniček, zašroubujte uzávěr a nechte vychladnout.

V lednici pak skladujte 1 měsíc. Mažte na bílé pečivo, toasty, lívance, croissanty, můžete vyzkoušet jako náplň do dortů nebo mlsejte jen tak na lžičku.

KRŮTÍ MARINOVANÉ V KÁVĚ S CELEROVÝM SALÁTEM

Toto jídlo jsem servírovala zkusmo na narozeninové párty mé kamarádky. Nebála se mých převážně zeleninových kreací, chtěla to i hezky barevné, a tak jsem se mohla vydovádět. Krůtí marinované v kávě podávané s celerovým salátem bylo vítězem mezi chody toho večera a všichni se ptali na jediné: Kde je recept? Tož tady je!

pro 4 osoby
příprava 30 min.
+ marinování přes noc
+ pečení 40 min.

pečeně
2 lžičky jemně mleté kávy
1 lžička mletého chilli
1 lžička mletého římského kmínu
½ lžičky uzené papriky
½ lžičky třtinového cukru
2 lžičky soli
3 lžíce olivového nebo arašídového oleje
400 g krůtích prsou vcelku

celerový salát
1 menší bulva celeru
4 lžíce zakysané smetany
2 lžíce majonézy
2 lžičky ostré hořčice (například anglické)
2 lžíce citronové šťávy
sůl

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 předehřáté troubě při 200 °C asi 40 minut. Maso nechte vychladnout.

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

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

Tip: Toto jídlo se hodí na oslavy, pikniky nebo letní siestu. Plnit můžete směs i do sendvičů.

GRILOVANÝ ANANAS S RUMOVO-KÁVOVOU OMÁČKOU

Když mě pozvali na natáčení televizní show, prosili mě, ať uvařím před publikem nějaký svůj recept. Neměli tam ale žádné kuchyňské vybavení, jen stůl a plotýnku. Nakonec si pan Kraus přece jen smlsl víc na tomto jídle než na mně. Mimochodem, dodnes mám úsměv na rtech při vyslovování slov „třtinový cukr".

pro 4 osoby
příprava 30 min.

1 menší zralý ananas
60 g másla
100 g třtinového cukru
4 lžíce smetany na šlehání
4 lžíce tmavého třtinového rumu
2 lžičky jemně mleté kávy
velká špetka soli

Oloupaný ananas nakrájejte na silné plátky a na rozpáleném grilu nebo na grilovací pánvi grilujte po obou stranách. Zhruba 3–5 minut po každé straně.

Do kastrolku dejte máslo, cukr a nechte vše rozpustit. Vmíchejte smetanu na šlehání, rum, kávu a sůl.

Promíchejte a odstavte. Můžete nechat trochu zchladnout, čímž směs mírně zhoustne.

Na talířky rozložte grilovaný ananas a polijte omáčkou. Podávejte teplé a s příborem.

ČOKOLÁDOVO-KÁVOVÉ LANÝŽE S MEDEM

Po návratu ze Střední Ameriky jsem byla nasáklá kávou i vzpomínkami. Dokonce jsem pořádala ve své kuchyni kurz vaření, tedy dýchánek s kávovou tematikou. Čokoláda a káva souzní v lahodném tanci chutí. Tyto lanýže s chutí syrového kakaa můžete podávat se šálkem dobré kávy nebo černého čaje s mlékem. Ovšem i se sklenkou něčeho tvrdšího jsou skvělé!

asi 30 kusů
příprava 30 min.
+ chlazení 1–2 hod.

100 ml smetany na vaření
4 lžičky jemně mleté kávy
200 g čokolády se 70 % kakaa
2 lžičky medu (20 g)
2 lžičky kakaa

Smetanu s polovinou kávy přiveďte k varu. Odstavte a přidejte nalámanou čokoládu. Nechte asi minutu odstát a promíchejte metličkou spolu s medem dohladka.

Směs dejte do hlubší misky. Po vychladnutí ji zakryjte fólií a uložte do lednice na 1–2 hodiny.

Ze směsi vykrajujte pomocí dvou lžiček kousky hmoty. Není třeba v dlaních tvořit do kuličky, je hezké ponechat lanýžům trochu nepravidelný tvar.

Obalujte ve směsi kakaa a zbylých dvou lžiček kávy.

Uchovávejte v chladu po dobu 14 dní v dobře uzavřené nádobě. Před podáváním nechte lanýže chvíli při pokojové teplotě.

Tip: Vyzkoušejte místo medu i melasu, která lanýžům dodá ještě tajemnější a exotičtější chuť.

RICOTTOVO-KÁVOVÝ MALAKOV S MALINAMI

Když jsem byla malá, dorty se u nás moc nepekly. Jedna sladkost z mých vzpomínek však ční. Nepečený dort malakov s kávovým krémem. Dávala se do něj káva i s lógrem. Nám dětem se tak dostala na jazyk zakázaná chuť požitku určeného jen dospělým a zároveň jsme ocenily ty hravé tečky v krému z mleté kávy. Odlehčila jsem máslový krém ricottou a místo do dortové formy ho dělám občas do misek a mám tak skoro rozporcováno. Malakov osvěžený malinami s radostí přidávám ke sbírce Nelina kávového repertoáru.

pro 4 osoby (dvě misky)
příprava 20 min.

125 ml vody
1 lžíce jemně mleté kávy
50 g změklého másla
50 g moučkového cukru
1 kelímek ricotty (200 g)
asi 70 g piškotů
100 g malin

Vodu přiveďte k varu a kávu jí zalijte. Nechte 5 minut odstát. Z kávy sceďte 100 ml a zbytek i s lógrem dejte do mísy.

K lógru přidejte máslo s cukrem a prošlehejte. Přidejte ricottu a znovu prošlehejte do hladkého krému.

Dvě malé hlubší misky vyložte plátem potravinové fólie. Misky by měly mít průměr asi 10 cm a výšku 6 cm, na dno by měly jít vložit tři piškoty vedle sebe.

Na dno misek dejte piškoty oblou stranou dolů a zalijte je lžící kávy, aby se nasákly. Potřete kávovým krémem a vrstvy opakuje. Zakončete piškoty. Povrch urovnejte. Fólii přes piškoty zahněte a misky uložte přes noc do lednice.

Malakov můžete udělat i do jedné větší misky nebo do menší dortové formy. Množství surovin pak alespoň zdvojnásobte, abyste formu zaplnili.

Potravinovou fólii rozevřete, přiložte talířek a opatrně obsah misek na talířky vyklopte. Odstraňte fólii a podávejte bohatě zasypané malinami. Rozporcujte na půlky nebo menší části.

Tip: Pokud malakov děláte mimo malinovou sezonu, můžete rozmražené maliny rozmixovat s dvěma lžícemi vody a lžící cukru a omáčkou malakov polít. Malakov samozřejmě chutná i s čokoládovou polevou!

Zahalená do vůně skořicové toaletní vody a s dechem po skořicové zubní pastě sype Nela skořici na koláče i na jehněčí, do polévek i do kuskusu. Tvrdí, že špetka skořice ničemu neuškodí. Vaří ráda s písní na rtech a ve víru tanečních kreací spřádá symfonie chutí. Skladatel skládá hudbu z tónů. Nela skládá chutě z jednotlivých surovin. Skořice má schopnost rozehřát, rozvonět i rozvášnit. Podle Nely dovede jídlo rozezpívat.

Se špetkou skořice

OSTROVNÍ RYBÍ KARI S KEŠU

Souostroví Bocas del Torro najdete na severním pobřeží Panamy. Na rozdíl od jižního pobřeží je tu jiné podnebí, jiné obyvatelstvo, jiná kuchyně. Víc kokosového mléka, víc kari. To, které Nela ochutnala, vonělo a chutnalo nezvykle. Kombinace skořice, badyánu a hřebíčku vybudila její pozornost. Lahůdka z čerstvé ryby a místních kešu oříšků její chuťové buňky zbavila slov na dlouho...

pro 4 osoby
příprava 15 min.

kokosový olej
(případně olivový)
1 cibule
2 stonky řapíkatého celeru
100 g nesolených kešu oříšků
2 lžičky mleté skořice
2 hvězdičky badyánu
1 lžička mletého hřebíčku
½ lžičky mletého chilli
4 stroužky česneku
1 plechovka kokosového mléka (400 ml)
1 plechovka sterilovaných rajčat (400 g)
2 lžíce cukru
3 lžičky soli
600 g bílé vyfiletované ryby bez kostí (např. halibut, tilápie)
600 ml vody
300 g rýže basmati

Rozehřejte na pánvi 6 lžic oleje. Opékejte na něm najemno posekanou cibuli, na tenké plátky pokrájený řapíkatý celer a kešu oříšky.

Když začnou oříšky zlátnout, přidejte skořici, badyán, hřebíček, chilli koření a najemno nakrájený česnek.

Promíchejte a zalijte kokosovým mlékem, aby se koření nespálilo. Přidejte rajčata, cukr, sůl a vhoďte na větší sousta krájenou rybu. Poduste 10 minut bez míchání pod pokličkou. Je-li třeba, zřeďte trochou vody.

Přiveďte k varu 600 ml vody. Lehce osolte a vmíchejte rýži. Ztlumte plamen a vařte bez míchání 12 minut. Přikryté nechte do doby, než budete servírovat.

Nakypřete rýži vidličkou a podávejte v misce s rybím kari.

ANANASOVO-RÝŽOVÉ OSVĚŽENÍ

Chicha arroz con piña (rýže s ananasem), tak říkají panamskému osvěžujícímu pití. Připravují ho ze slupek ananasu, což v našich podmínkách při představě délky putování ananasu neradno riskovat. Na ananasová pole jsem v Panamě narazila, když jsem si potřebovala u silnice odskočit. Překvapilo mě, že to nejsou vzrostlé palmy, ale asi jen metr vysoké rostliny s pichlavými listy. Správně zralý ananas má žlutou slupku a ze středu listoví jde zlehka vytáhnout některý z mladých lístků.

pro 4–6 osob
příprava 40 min.
+ chlazení přes noc

400 g oloupaného vyzrálého ananasu (asi polovina středního kusu)
50 g rýže
1 l vody
100 g třtinového cukru
kus skořice (5 cm)
asi 20 kostek ledu

Ananas oloupejte. Můžete nechat i drobné „vady", které jinak odkrajujete, protože se vše bude cedit.

Pokrájený ananas dejte spolu s rýží do hrnce, zalijte vodou a přidejte cukr a skořici. Vařte 30 minut.

Skořici vyjměte, vše rozmixujte a přeceďte přes jemné sítko. V sítku míchejte metličkou, abyste pomohli průtoku. V sítku by měla zbýt jen hustá směs.

Krémově hustou tekutinu nechte vychladnout a uložte na 3 hodiny nebo přes noc do lednice. Podávejte rozmixované s ledem.

LISTOVÉ TAŠTIČKY S KUŘETEM, ŠPENÁTEM A SKOŘICÍ

Na souostroví Bocas del Torro si můžete vybrat mezi spoustou činností. Surfováním v moři, nočním tancem nebo posedáváním v místních pohostinstvích s výhledem na do pasu odhalená těla urostlých surfařů. Občas se tu po ulici projede na kole černoch s rastafariánskou pletenou čepicí nebo nějaký hipster na longboardu. Místní atmosféra i krmě mi učarovaly. Tyto kuřecí taštičky byly jednou z místních inspirací.

pro 4 osoby
příprava 35 min.
+ pečení 25 min.

440 g kuřecích prsou
olivový olej
1 cibule
4 stroužky česneku
1 lžička skořice
sůl
pepř
hladká mouka na pomoučení pracovní plochy
500 g listového těsta
100 g mladších špenátových listů bez stopek
100 g sýra Čedar
2 lžíce čerstvého otrhaného tymiánu (nebo 1 lžíce sušeného)
vajíčko na potření

Kuřecí prsa nakrájejte na malé proužky či kostky. Na olivovém oleji nechte zesklovatět posekanou cibulku s plátky česneku. Přidejte kuřecí maso a opékejte asi 5 minut. Zasypte skořicí, osolte, opepřete a nechte vychladnout.

Troubu předehřejte na 220 °C.

Listové těsto rozkrojte na půl. Na pomoučené ploše vyválejte každou část do čtvercového plátu (asi 35×35 cm). Odkrojte okraje, aby byly rovné, a těsto rozkrájejte na tři pásy z každé strany, čímž vytvoříte devět čtverců.

Ty plňte kuřecí náplní, sýrem a špenátovými listy a posypte tymiánem. Okraje těsta potřete vodou a přehněte uhlopříčně přes náplň. Té proto dávejte jen tolik, aby z těsta při balení nevypadla.

Taštičky klaďte na plech vyložený pečicím papírem. Potřete rozšlehaným vejcem a můžete posypat špetkou skořice.

Pečte dozlatova každý plech asi 12 minut. Nechte čtvrt hodiny vychladnout a taštičky podávejte teplé.

CITRUSOVÁ RÝŽE V KOKOSOVÉM MLÉKU

Všichni odpůrci rýžové kaše, zbystřete! I mé chuťové buňky verzi podávané ve školních jídelnách s meruňkovým kompotem vzdorovaly. Nevím, kde se inspirovaly školní jídelny, leč já jsem se inspirovala v receptech na latinskoamerickou specialitu arroz con leche (rýže s mlékem). Citrusový vánek a kokosová lázeň z rýže dělají pochoutku hodnou aztéckých a mayských bohů. Původně španělský recept podpořený arabským vlivem se dostal do Latinské Ameriky v dobách kolonizace a dnes tu má své pevné místo od Ohňové země po Mexiko.

pro 4 osoby
příprava 45 min.
+ marinování hrozinek
+ chladnutí 30 min.

4 lžíce tmavého třtinového rumu
hrst drobných světlých hrozinek
120 g rýže na risotto (např. arborio, carnaroli)
350 ml mléka
350 ml kokosového mléka
½ lžičky kůry z bio pomeranče
½ lžičky kůry z bio citronu
kus skořicové kůry (5 cm)
4 hřebíčky
velká špetka soli
8 lžic kondenzovaného mléka (170 g)

Hrozinky namočte na pár hodin nebo přes noc do rumu.

Rýži zalijte 200 ml studené vody a přiveďte k varu. Povařte pár minut, jen než se voda vstřebá. Propláchněte rýži studenou vodou a sceďte.

Do hrnce nalijte polovinu mléka a kokosového mléka a přiveďte na mírné teplotě k varu.

Vsypte rýži, skořici a hřebíčky, citronovou a pomerančovou kůru, sůl a pozvolna vařte 20 minut. Občas zamíchejte a podle potřeby dolévejte postupně oba druhy mléka.

Poté odstavte a nechte odstát asi 20 minut. Vyjměte skořici s hřebíčkem a vmíchejte kondenzované mléko spolu s hrozinkami v rumu.

Nechte vychladnout asi 30 minut a podávejte vlažné. Můžete však směs nechat vychladnout úplně a vychutnat si vše jako studený dezert.

KUSKUSOVÝ SALÁT S CUKETOU, ŘEDKVIČKAMI A MÁTOU

Často sním o cestě do severní Afriky. Nikdy jsem tam nebyla, ale v mých snech ten kraj voní kuskusem, mátou a skořicí. To pak většinou jdu připravit do kuchyně salát lehký jako pírko. Salát, který mě rázem přenese do Afriky. Salát plný barev, chutí a vůní. Ředkvičky možná v Africe nemají, ale u nás je máme a salátu dodají ten správný odpich.

pro 4 osoby
příprava 30 min.
+ odstátí 1 hod.

200 g kuskusu
1 lžička soli
1 lžička mleté skořice
1 lžička čerstvě strouhané kůry z bio citronu
olivový olej
200 ml vody
1 hrst piniových semínek
4 ředkvičky
1 malá zelená cuketa
1 malá žlutá cuketa
hrst lístků máty

Kuskus smíchejte se solí, skořicí, citronovou kůrou a 1 lžící olivového oleje. Promíchejte a zalijte 200 ml vroucí vody. Odstavte a nechte odstát 1 hodinu, aby vše zchladlo.

Piniová semínka krátce opražte na suché pánvi. Občas pánví zatřeste, aby se semínka otáčela.

Ředkvičky nakrájejte na tenké plátky, cukety nakrájejte na plátky a ty pak na špalíky (velké zhruba jako sirky). Mátu nakrájejte na tenké proužky.

Kuskus nakypřete vidličkou a zeleninu s mátou a piniovými semínky do něj vmíchejte.

Rozdělte do misek a podávejte pokapané olivovým olejem.

Toto je pouze náhled elektronické knihy. Zakoupení její plné verze je možné v elektronickém obchodě společnosti eReading.