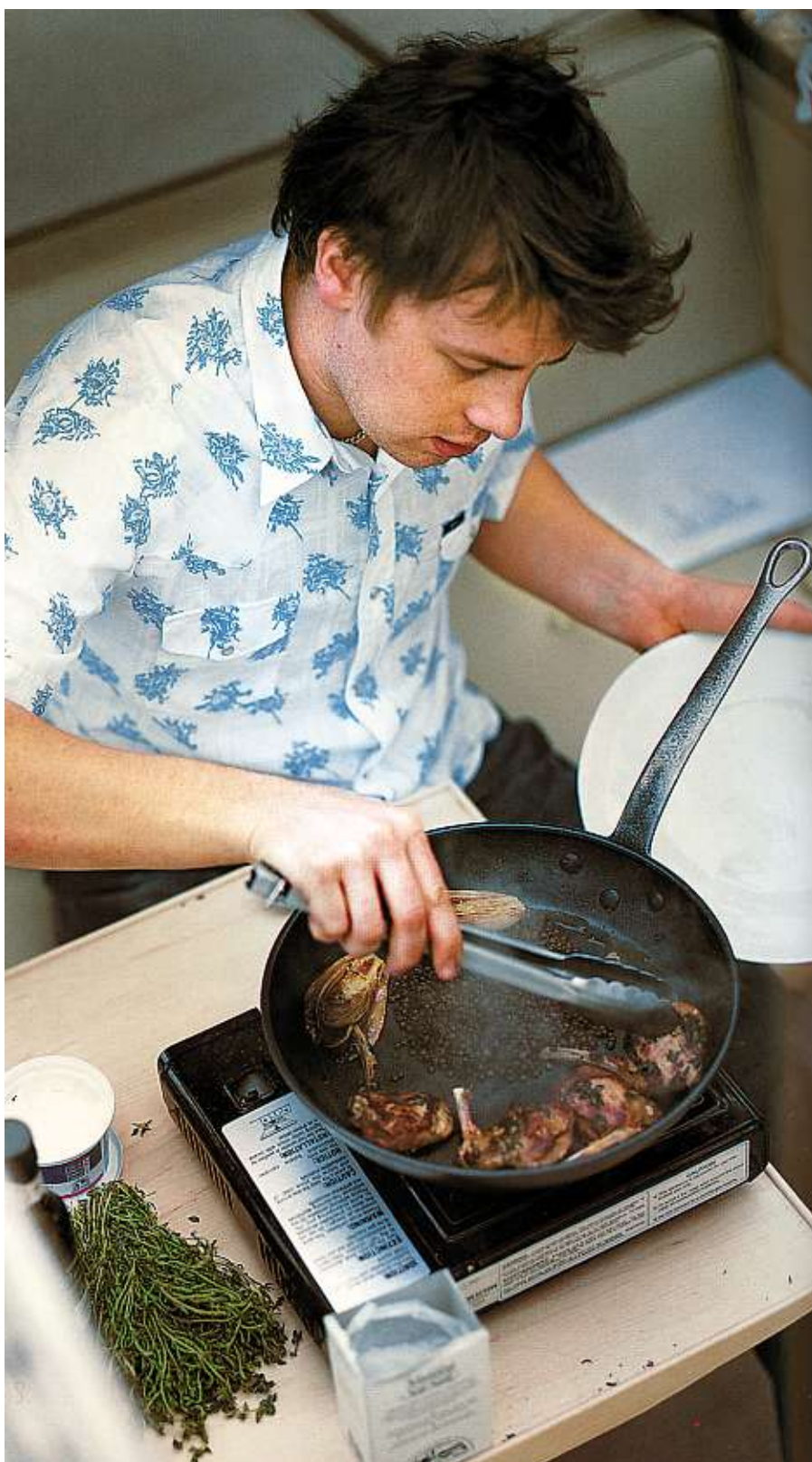


U Jamieho v kuchyni

JAK VAŘÍ HVĚZDA BRITSKÉ GASTRONOMIE



Díky televizi ho znají nejen v Británii, ale na celém světě. Popularita Jamie Olivera se rovná slávě herců.

Početní milovníci vaření jsou mimo jiné už i u nás věrnými a vděčnými diváky nejruznějších televizních seriálů věnujících se této činnosti. Žel zatím na nich mají prim díla zahraniční, připravovaná s opravdovými profesionály, kteří navíc dovedou své kuchařské schopnosti i patřičně vizuálně „prodat“. Ze zdánlivě banální a nudné záležitosti, jakou se zdálo být vaření, umí udělat, na rozdíl od domácích televizních hokusů-pokusů, opravdu zábavnou podívanou. Je zajímavé, že o těchto pořadech se více hovoří mezi mužskými diváky než ženskými.

K těm nejlepším vařícím šoumenům patří ani ne třicetiletý Angličan Jamie Oliver. Dejme mu tedy slovo, protože IN magazín získal svolení některé Jamieho recepty a postupy publikovat.

Jamie začal vařit už v osmi letech v hostinci The Cricketers, který patří jeho rodičům. Další zkušenosti získával od špičkových britských kuchařů, jako je Antonio Carluccio a Gennaro Contaldo. Píše o gastronomii do deníku Sunday Times a magazínu Marie Claire. Televizní stanice Chanel Four s ním natočila kuchařský seriál, podle kterého právě v českém překladu vyšla zajímavá kniha U Jamieho v kuchyni, z které jsou dnešní recepty. Je to v pořadí už jeho čtvrtá kniha. IN magazín z ní přináší následující ukázkou:

Vaření bez ohně

V Mexiku a v Japonsku (ale také v Latinské Americe a v Portugalsku – pozn. IN) se hodně používají kyselé marinády, které prorazí hutné rybí maso. Říká se mu seviche. Existuje v mnoha podobách, ale obvykle se pro jeho přípravu používají kyselé tekutiny – citrónová šťáva nebo různé octy. Syrové maso nebo ryba se naloží do kyselého láku a částečně se v něm „uvaří“. Viděl jsem takhle naloženou i kachnu – ležela několik dní v citrónové šťávě a jako by se v ní pomalu pekla. Úžasné.



FOTO: JAMIE OLIVER – U JAMIEHO V KUCHYNI