

Kuchařky jsou v módě

NÁVRAT DO KUCHYNĚ BEZ BÁZNĚ A HANY

Skoro to vypadalo, že domácímu vaření bude konec a vymře po přeslici i po meči s odchodem předválečné generace, pamatující rodinné školy. Opak je naštěstí pravdou.



Snadný pstruh na másle

Do rodinné kuchyně se dnes vrací i velmi emancipované, vysokoškolsky vzdělané a profesně úspěšné ženy. O kuchtících mužích ani nemluvě. Kuchařky patří k nejprodávanějším titulům. Žel objevuje se mezi nimi také hodně titulů bez valné ceny, včetně spisků nejružnějších pseudocelbrit.

Televizní vaření je na západ od našich hranic divácky úspěšnější než mýdlové opery. České televizní stanice zatím neměly (s čestnou výjimkou seriálu Kluci v akci) příliš štěstí najít opravdové mistry, kteří by televiznímu kuchtění dali říz, švih a vtip.

Vaření jako umění

Kdo nekoukal od dětství mámě a ještě lépe babičce při vaření pod pokličku a na ruce, ten se k dnes módnímu vaření musí většinou dopracovat metodou pokus – omyl. K vaření se však nesmí přistupovat jako k nutnému zlu, ale jako k tvůrčí činnosti, která přinese

blízkým pozvaným ke stolu nejenom potřebné kalorie, ale i radost a vzájemné souznění.

Značně ochuzen je ten, kdo nepoznal kouzlo rodinných obědů či večeří, ale byl odbýván čímsi z polotovárů či konzervy. Nejmladší generace mají bohužel zakódovány v chuťové paměti hrůzy, které jim byly předkládány ve školních a závodních jídelnách. O nic lepší to nebylo ani v restauracích. Ty se musely řídit jednotnými recepturami, které často v rámci všeobecného šízení ještě všelijak „vylepšovaly“.

Zájem o vaření však vzrůstá a při nejruznějších setkáních není nic neobvyklého, že místo o politice se mluví nejenom o ženách (mužích), ale i o tom, co kdo kde dobrého ochutnal či uvařil a jaké víno k tomu pil. Je to rozhodně téma života prospěšnější. Díky slušné zásobenému trhu potravinami už není problém zakoupit takřka cokoli čerstvé a v požadované kvalitě. A stejně je tomu i s nabídkou vín. Vynikajícím kuchařům, které jinde právem považují za hvězdy, se i u nás pomalu dostává zasloužené pozornosti a ocenění.

Kuchařka pro dceru

Kdo neměl to štěstí a nenaučil se vařit z mlada doma, sahá po odborných knihách. V záplavě kuchařek, které se objevují na trhu, je zajímavým počinem Kuchařka pro dceru, kterou vydalo nakladatelství Smart Press. Titul je trochu zavádějící, protože kni-

Vařte s námi

Zvolna pečené jehněčí

(pro 4 osoby)
převzato z Kuchařky pro dceru

- Jehněčí kýta nebo ramínko i s kostí (asi 2 kg)
- 6 stroužků česneku • 100 g uzeného špeku nebo uz. boku • 3 snítky rozmarýnu • sůl

Česnek nahrubo nasekejte stejně jako lístky rozmarýnu, špek nakrájejte na kostičky. Vše rozmixujte na pastu. Na očištěné kýtě udělejte asi centimetrové zářezy a vetřete do nich pastu, zbytkem potřete maso. Dejte na pekáč a ten do trouby vyhřáté na 150° C. Pečte nejprve přikryté asi 4 hod. a pak ještě hodinu odkryté. Po vytažení z trouby nechte 10 minut odpočívat. Maso nakrájejte na plátky a štávu po odstranění tuku přecedte. Štávou potom přelijte maso na talíři. Podávat můžete s bramborovou kaší ochucenou česnekem.

