

# Zpátky domů do kuchyně

VAŘENÍ SE STÁVÁ MÓDNÍM A KUCHARKY JSOU BESTSELLERY

Ty tam jsou už doby, kdy se kuchařina považovala za něco méněcenného. Ještě pořád ale máme daleko k Francouzům, kteří špičkové kuchaře mají za umělce a podle toho si jich považují. Zájem o dobře připravené jídlo však stoupá a s ním i zájem o kuchařky.

**K**uchařek u nás každoročně vycházejí desítky. Vynikajících, průměrných i slabých. Z dnešní nabídky si pozornost zaslouží nejméně dvě. Pokud se hodláte skutečně vzdělávat a pokusit se alespoň poodhalit ty nejrefinovanější finesy, nezbyvá než se zabývat klasikou – francouzskou kuchyní.

Thustá kniha Augusta Escoffiera *Moje francouzská kuchyně* je doslova biblí, plnou neuvěřitelných receptů a kombinací. Doporučuje ji Asociace kuchařů a cukrářů České republiky. Její recenzi přinášíme v rámci knižní typy.

Druhým příkladem je domácí kuchařka Hany Michopulu nazvaná *Zpátky domů*. Přes řecké příjmení je to moderní Češka se vším všudy. Nestydí se za to, že nyní „jenom“ vaří. Zakladatelka časopisu *Apetit* zanechala úspěšné kariéry a vrátila se na čas do své vlastní kuchyně. Svě ověřené zkušenosti, věrna svému původnímu povolání, sepsala do přehledné kuchařky. Obsahuje 93 receptů na opravdové jídlo včetně mezinárodních a řeckých.



Jehněčí kleftiko

Uvařit dobré jídlo je podle ní nejsnadnější a nejrychlejší způsob, jak z nezajímavého zasmušilého dne udělat rozzářený svátek. Jak z místa, kam běžně chodíte jen přespávat, případně cosi zhltnout, vykouzlit skutečný domov pro ty, na nichž vám opravdu záleží. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

## Vařte s Hanou Michopulu

**Jehněčí kleftiko** (pro 6 osob)

- 6 steaků z kýty i s kostí • 3 lžíce čerstvého oregana • šťáva z jednoho citronu • olivový olej • 3 cibule nakrájené na kroužky • 2 bobkové listy • 200 ml suchého bílého vína • 300 g hladké mouky • čerstvě mletý pepř • sůl

Smíchejte citronovou šťávu, oregano, sůl a pepř a směsí potřete jehněčí a nechte alespoň 4 hodiny marinovat. Maso osušte a na rozpáleném oleji v pánvi opečte z obou stran dohněda. Marinádu dejte stranou. Maso dejte na pekáč, kolem cibuli a bobkový list a vše polijte vínem, zákápněte olivovým olejem a zbylou marinádou. Mouku smíchejte se studenou vodou a vypracujte vláčné těsto a vyválejte z něho placku o něco větší než pekáč. Okraje pekáče navlhčete a plackou zakryjte maso. Potom pekáč dejte do trouby předehřáté na 160 °C a pečte dvě hodiny. Podávejte s osmaženými bramborami nebo bílým chlebem a fazolkami.



**Kuchařka Zpátky domů**

93 báječných receptů na opravdové jídlo

Hanka Michopulu

240 stran, 399 Kč. Kód knihy: 01808

## Knižní tipy

**Moje francouzská kuchyně**

Auguste Escoffier

Proslavených národních kuchyní je celá řada, jistě však nikdo nepopře, že mezi nimi zaujímá přední místo kuchyně francouzská. Ale i mezi knižními kuchařkami, které nás do ní zasvěcují, je jedna zcela výjimečná. Sepsal ji nekorunovaný král francouzských kuchařů a gurmětů Auguste Escoffier. Na svém klasickém díle *Ma cuisine* pracoval dlouhou řadu let a podařilo se mu v něm shromáždit základní recepty tvořící páteř francouzské gastronomie. Vydáním této knihy splácíme dlouholetý dluh českých nakladatelů vůči základnímu dílu světové kulinařské literatury.

Objemnou knihu *Moje francouzská kuchyně* přivítají kuchaři lepších restaurací, ale i všechny ženy a muži, kteří chápou vaření nejen jako životní nutnost, ale i jako vynikající řemeslnou dovednost, ba dokonce jako umění, které dokáže nasycit naše smysly; jako počinání, v němž se mohou s chutí realizovat.

960 str., doporučená maloobchodní cena 980 Kč. Kód knihy: 01652

**50 pomazánek**

Tanja Dusy

Na chleby – pozor – teď! Představte si čerstvě upečený voňavý chléb. Co třeba na něj šunkovou pomazánku, tuňákový krém s kapary, koží sýr s estragonem a hruškami nebo kuřecí krém s artyčoky? Od ovocné sladké poma-



zánky ke snídani přes zeleninovou svačinku nebo se šunkou jako krémem na chlebu k večeři – tyto pestře namíchané pomazánky na chleba nenudí. A se dvěma recepty na vlastnoručně upečené chleby se pomazánky stávají plným požitkem.

70 stran, cena 129 Kč, 206 Sk.  
Kód knihy: 01806

**Udírný**

Václav Vlk

Originální kniha, která vychází vstřícně poptávce po jedinečnosti, po výrobku, který není prefabrikovaný, který nemá soused a nelze jej koupit v hobby marketech. V českém prostředí roste potřeba společenské konzumace dobrého jídla připraveného pokud možno na zahradě a s rodinou nebo přáteli. Také skutečnost, že uzeniny jsou velice často vyráběny spíše chemickou cestou než skutečným uzením, vede k zájmu o přípravu uzených pochoutek doma. Čtenář získá podrobné informace o typech udíren, jejich konstrukcích, vnějším i vnitřním uspořádání. V knize najde přínosné návody, jak si takovou udírnu postavit, a to včetně materiálů, stavebních postupů, bezpečnostních pokynů a rad i řešení optimálního umístění v zahradě. Vyrvořením díla je pak vlastní uzení a konzumace. Poučíte se, co to vlastně uzení je, že se nejedná jenom o amatérské douzování, jaké jsou problémy při uzení, co a jak je možno udit, a získáte celou řadu nových receptů.

112 stran, cena 179 Kč, 286 Sk.  
Kód knihy: 01807

Knihy si můžete písemně objednat na adrese **ECONOMIA a.s.**, VTÚ, Dobrovského 25, 170 55 Praha 7, e-mail: dagmar.suchmova@economia.cz, nebo na internetové adrese <http://knihy.ihned.cz>, kde vám zařídí její zaslání na dobrou adresu přímo z nakladatelství. Případné informace na tel. čísle 241 768 565.

Členové **ECONOMIA** Benefitklubu, kteří u publikace uvedou na objednávku číslo své klubové karty a kód knihy, obdrží 30% slevu.