

# PODZIM JE TU, ZIMA ZA DVEĀMI

NedĀle, 08 ĀTMĀ-jen 2017

MyslĀm, ĀĀe mĀm velmi rĀda podzim. S pĀTMibyvĀjĀcĀm vĀkem mi ĀĀas ubĀhĀ tak nĀjak rychleji a proto se snaĀĀĀm uĀĀĀiv, jsem dĀTMĀve rĀda vĀbec nemĀla &ndash; tĀTMeba takovĀ de&scaron;tivĀ, zimomĀTMĀivĀ, chladno-vlezlĀ podzimnĀ den.

Zima, vlhko, blĀto, zetlele listĀ, rĀno tma, odpoledne tma, &scaron;pĀna v&scaron;ude doma natahanĀ, haldy obleĀĀenĀ navíc, ĀĀĀdnĀ sportovnĀ vyĀĀitĀ venku, rĀma, vĀry, nemoce, mĀsto nosu kapajĀcĀ kohoutek&hellip; no hrĀza &ndash; nejen pro pĀTMĀ&scaron;tĀch pĀr mĀsĀcĀ, neboĀĀ v zimĀ to v&scaron;echno bude je&scaron;tĀ hor&scaron;Ā. JenĀĀe, jak j zjistila &ndash; ono se opravdu dĀ na vĀt&scaron;inu vĀcĀ nahlĀĀĀet jako na poloplno sklenici (teda kromĀ Hitlera, ale to je jinĀ vĀc). Podzim totiĀĀ pĀTMĀinĀ&scaron;tĀ nĀdhernĀ zbarvenĀ listĀ, spoustu podzimnĀch projektĀ, veĀĀernĀ posezenĀ u stolnĀ her ĀĀi karet, ospravedlnĀnĀ k pravidelnĀmu pitĀ gimletu (gin s ĀĀerstvou citronovou &scaron;ĀĀĀvou, neboĀĀ citron zcela jistĀ vymĀtĀ v&scaron;echny rĀmovĀ bacily), pĀTMĀjemnĀ posezenĀ u krbu, a protoĀĀe se venku nedĀ nic moc dĀlat, tak po lĀtĀ bĀhĀnĀ venku, nastĀvĀ moĀĀnost sledovĀnĀ televize a rĀznĀch filmĀ (u nĀs se totiĀĀ trĀvĀ lĀto venku - buĀ sportovĀnĀm, ĀĀi v prĀci na zahradĀ, a na televizi ĀĀas nezbyvĀ tĀmĀĀ vĀbec, takĀĀe teĀĀ, kdy tohle v&scaron;echno odpadĀ, jsme pĀTMĀekvapenĀ, kolik volnĀho ĀĀasu najednou mĀme&hellip;). TakĀ pĀTMĀichĀzĀ ũĀĀasnĀ pĀTMĀĀleĀĀitost k poĀTMĀdnĀmu vaĀTMĀ lĀtĀ to jsou samĀ salĀty a rychlĀ lehkĀ jĀdla, teĀĀ koneĀnĀ pĀTMĀichĀzĀ ĀĀas polĀvek, omĀĀĀek a tradiĀnĀ ĀĀeskĀ kuchynĀ. RozdĀlĀm se s vĀmi o perfektnĀ recept na sprĀvnou ĀĀeskou bramboraĀku, vĀĀTMĀim, ĀĀe takovĀ polĀvka zahĀĀĀeje nejen na ale l na du&scaron;il! Vy se mĀĀĀete na oplĀtku se mnou rozdĀlit o v&scaron;nĀzor na podzim. MĀte ho rĀdĀ? Pokud ne &ndash; tak proĀ? Jak trĀvĀte podzim? Co dĀlĀte, kam chodĀte, co vaĀTMĀte?

## KlasickĀ

### bramboraĀka

&bull; su&scaron;enĀ houby 3 hrsti &bull; mĀslo 50 g &bull; hladkĀ mouka 50 g &bull; brambory 4  
1 ks &bull; celer 1/2 bulvy &bull; cibule 2 ks &bull; koĀTMĀenovĀ petrĀĀel 1 ks &bull; vejce 1 ks &bull;  
&bull; sĀl &bull; ĀĀerstvĀ namletĀ ĀĀernĀ pepĀTMĀ &bull; majorĀnka  
Houby vloĀĀte do hrnce a zalijte asi pĀvaĀTMĀte (jĀ dĀvĀm pĀTMĀednost su&scaron;enĀm, a ty se musĀ pĀTMĀed vaĀTMĀenĀm chvĀli namĀĀet). Ve velkĀm hrnci rozpustĀ mĀslo a dozlato va na nĀm opraĀĀte mouku. Vzniklou jĀ&scaron;ku zalijte zhruba litrem a pĀl studenĀ vody nebo vĀvarĀ a dĀkladnĀ promĀchejte, pĀTMĀidejte oloupanĀ a pokrĀjenĀ brambory a zeleninu, pĀTMĀilijte houby i s vĀvarem a pĀTMĀiveĀte k varĀ. OkoĀTMĀĀte a vaĀTMĀte do zmĀknutĀ asi 15 minut. PĀTMĀibliĀĀnĀ 5 minut pĀTMĀed koncem varu vyklepnĀte do polĀvky vejce a promĀchnĀte (vejce nenĀ nutnĀ; zĀleĀĀĀ na vĀs). Nakonec polĀvku dochuĀĀte prolisovanĀm ĀĀesnekem se solĀ. LĀĀĀce zakysanĀ smetana do kaĀĀdĀho talĀTMĀe dodĀ bramboraĀce jemnost, a ĀĀerstvĀ majorĀnka zlep&scaron;tĀ chuĀĀ i vzhled.

Dobrou chuĀĀ a krĀsnĀ den! V&Scaron;ETEĀCENICE

P.S. Pokud mĀte nĀjakĀ odli&scaron;nĀ recept, podĀlte se s nĀmi!