

PRŮZDININY V KUCHYNI

Středa, 4. úně 2018

Na je letní i zimní dovolení mává podobně scěně: vybereme másto, zjistíme, jak se tam dostaneme, a nakonec hledáme ubytování i s vlastní kuchyní. Váeně o průzdninách je velká součást nadchzejícího dobrodružství. Ne, že bych váeně bhem roku neměla dost a že bych si zádnou pái o domácí krb nezasloučila pohledného barmana s podnosem plným drinků nĎkde na kraji moře.

Troufám si říct, že zasloučila, a myslím, že kdybych dostala nádupala nohou do podlahy a kroutila oima (nebo zadkem?) na všechny strany, tak bych ho nakonec měla.

Problém je, že už kdysi dávno jsme se vespolek doma shodli, že pokud se na dovolení nenecháme zavát kamsi do rezortu a zstaneme odkázáni na to, jaké dlo si koupíme nebo uvaáme, tak se mnohem lépe poznáme s mástními lidmi, mástní kulturou a mástními zvyklostmi. A navíc, co si budeme povdat: najít někdy restauraci, která nezneužívá dav turistů na jedno použití a zjrove si neotuje nesmyslné ceny, je často samo o sobě dost velkým dobrodružstvím, na které mám vyleněno hned několik aplikací ve svém mobilu.

Takže bych to shrnula: až na pár věkendových vělet se mi obvykle pá dovolení ch stávní, že váám. Občas se mi dokonce páhodě, že stravně-k je věc ne deset a že je na pádu dne věc ne jeden chod. Páesto se na váeně na dovolení nijak extra nepřipravuju a nezaváuju maso do sklenic. Beru si s sebou jen to nejnütější a myslím, že i to by se jeit dalo sekrat na polovinu a vyházet z kufru.

Tady je máj sedmibodový seznam, jak si i váeně o průzdninách užt a nezblžnit se z toho.

Rada

š-slo 1: Ždně koeně-

Brít si s sebou vlastní koeně-, oblěbeně koeněky, pytlěky s vavěm obsahem? Ani nĎhodou.

Nemám věbec ždně obavy, že by bez koeně- moje jĎlo postrādalo chuě nebo že by pokaď chutnalo stejně. Vystaěm si jen se solě-, a to ze dvou věvodě:

Kvalitně suroviny mají svou vlastní věraznou chuě, nejsou mdlě, tak že jĎlo bude vědycky chutnat podle toho, co do něj použijiu. Pokud znám žkladně tepelně Ťpravy, jako jsou váeně-, zadělvání-, duženě-, peeně-, smaženě- a zapěkání-, tak věm, že jedně hlavně surovině má žu dĎt Ďjest řzněch chutě- podle toho, co s ně- v kuchyni uděljím.

Nemám tedy strach ani o řdnost, ani o jednotvěrnost.

SĎ se vědycky dĎj koupit na mástě a za pár drobněch, tak že pokud bych měla májlo másta v kufru, nechám ji doma. Pro vělety autem si ji ale klidně zabalěm s sebou.

V zahraničnách obchodech nebo na trzích se často dají najít zajímavé směsi bylinek a koření, tak kdyby někdy našli vhodou možnost být važit jen se solí, vždycky si ráda jeden nebo dva vavřinky koupím, nějaké koření použiju a zbytek si dovezu domů jako vzpomínkovou suvenýr z cest.

Pokud bych se chystala v Česku na chalupu na táto celou příjzdnu, tak připravím, kdybych si s sebou ještě vzala nějakou univerzální směs bylinek, mléko s pepřem a asi i trochu sušených líl papírek.

Rada slo 2: Zkládání nádob

Pokud by se mi mělo stít, kdyby na mě na stě nebude ekat kuchyň vybavená nádobami, bráno stanov ½ páte stějek a pátenos ½ plynová vač, rozhodně bych s sebou nestřovala vjechen sváj oblíben ½ inventář. I s jedním hrncem a jednou páni se dá zahrát velké divadlo.

V takovém páte-pádě měj měj seznam nejnütnejšího nádob - tuhle podobu:

menší a větší hrnce (pro tepelné ořavy vaření a dušené) poklice na větší hrnce (pro dušené) pánev (pro tepelné ořavy opékání - " a kdybych byla v dobrém rozmaru a sluněko hnulo jen páim, ten, tak smažená) cedník na krájené měj oblíben velké a malé nákrabkastědně velké měsavá nabírač kapokud bych páj jejt, měla město v autě, tak vezmu i nějaké placatě struhadlo, talíř, misky, sklenice a páte bory

Mezi dvě osobní odchylky (i chylky) si dovolám ještě zahrnout mokka konvičku na kávu a remosku " zejména, pokud bych měla kde stát delší dobu a vědla, kdyby na stě sice nebude trouba, ale kdyby mě už po tát se zjiskou.

Rada slo 3: Zkládání potravin a na stě

Spousta surovin vychází cenově srovnatelně, a už je koupit v tuzemském obchodě nebo v tom zahraničnám. Balení, tástovín, lahev mléka, měslo, kilo rajčat " plus měnus autobus zaplatě stejně.

Zahraničnách obchody měvají ořnou cenovou strategii jako ty eské: do ½ je oř - dřívější varianty produktů a lepší znaky, u podlahy se dají najít levnější měn, znakově verze tcho.

Kdyby tedy dojde na zkládání potravin, nevidám smysl v tom, abych je vozila s sebou, raději si je koupím na stě. Stačí zjistit, kde se nachází nejlepší obchod.

Rada slo 4: Zdroj zeleniny

Seznám - zelenina je zkladem každého zdravého, lehkého a rychlého vaření, bez ně - to v kuchyni ani v životě nejde ve zdravě pátekat, takže nejít si zdroj městn - zeleniny by mělo být v měm v ½ letně - kuchařské kolem slo

jedna.

Pokud vá-te, $\frac{1}{4}$ e váim to bude jeden a $\frac{1}{4}$ dva dny trvat, ne $\frac{1}{4}$ se rozkouáite, nebojte se zabalit si s sebou na cestu páir okurek a paprik, ty cestováná- nejspáij zvládnou v pohodá.

Spousta ovoce a zeleniny se dái v mnoha zemá-ch koupit poblá- $\frac{3}{4}$ silnice páTMá-mo od pástitelá. Zboá- bá $\frac{1}{2}$ vái ve vrcholná formá zralosti a s tak vá $\frac{1}{2}$ raznou chutá-, $\frac{1}{4}$ e v kuchyni u $\frac{1}{4}$ obvykle nepotáTMébuje nic vá-c, ne $\frac{1}{4}$ oáistit a nakráijet.

Rada á-slo 5: Omezte peáivo

Pokud jste zvyklá- spoáTMáidat átyámi rohlá-ky denná, tak na dovolená s vlastná-m vaáTMená-m má- $\frac{1}{4}$ ete trochu trpát. Zahraniá-ná- peáivo je podstatná draá $\frac{3}{4}$ á- a á-m vá-c na jih, tá-m máTMená solená a máTMená vá $\frac{1}{2}$ á je. Pokraáovat v trendu nadmárná konzumace peáiva se v jiá $\frac{3}{4}$ ná-ch zemá-ch tak áplná nevyplácá- a ani to nemái smysl.

Jiá $\frac{3}{4}$ ná- náirody majá- peáivo spá-ái jako doplnák, která $\frac{1}{2}$ m si po já-dle vytáTMou zbylou omáijáku z talá-áTMe, uráitá ne jako základ svaáiny, na která $\frac{1}{2}$ si namaá $\frac{3}{4}$ ou máislo a zavaáTMeninu nebo pláicnou koleáko saláimu. Vzhledem k tepláTMu podnebá- nepotáTMébujeá- tak velká $\frac{1}{2}$ páTMá-sun práizdná $\frac{1}{2}$ ch kaloriá- z bá-áho peáiva a proto ho nekupujá- tolik.

Naopak severská náirody majá- v peáivu tá-m vátáá- procento $\frac{1}{4}$ ita, á-m vá-c jdete na sever, nebo $\frac{1}{4}$ pájenici se v drsnájá $\frac{3}{4}$ ná-ch podmá-nkáich nedaáTMá-, tak $\frac{1}{4}$ e i zde peáivo nabá-rái jak na cená, tak i na hutnosti ái trvanlivosti.

Moje doporuáená- pro dovolenou tedy zná:- nesnaá $\frac{3}{4}$ te se má-t peáivo za kaá $\frac{3}{4}$ dou cenu, ale zkuste si najá-t jiná $\frac{1}{2}$ druh svaáiny. Ideálná taková $\frac{1}{2}$, jaká $\frac{1}{2}$ upáTMednostáujá- má-stná-.

Rada á-slo 6: Maso, ryby a mláTMá-ná vá $\frac{1}{2}$ robky

Tady teprve zaá-nái ta spráivnái zábava. I ty nejobyáejnájá $\frac{3}{4}$ ná- obchody s potravinami majá- obvykle na vá $\frac{1}{2}$ bár maso, sá $\frac{1}{2}$ ry a daláá- chlazená zajá-mavosti, která se v tuzemská $\frac{1}{2}$ ch obchodech potkat nedajá-.

Pokud si troufnete sem tam náco takováho koupit (bez ohledu na to, $\frac{1}{4}$ e k domluvá) s prodavaáem budete potáTMébovat ruce, nohy i obliáejovou mimiku) a pustit se do kuchaáTMskáho experimentu, pak si zaslouá $\frac{3}{4}$ á-te veákerá $\frac{1}{2}$ tábornická $\frac{1}{2}$ obdiv.

Nená- potáTMéba hledat $\frac{1}{4}$ ádná sloá $\frac{3}{4}$ itá recepty: libová maso a ryby zvládnou minutkovou páTMá-pravu na páinvi, máTMená libová a vá-ce prorostlá maso bude lepáá- dusit v hrnci nebo pomaleji páoct v troubá. A zajá-mavá druhy sá $\frac{1}{2}$ ra si zase nejá-p vychutnáite nakráijená, po soumraku a se sklenkou má-stná-ho vá-na.

áeasto i pohled na menu má-stná-ch restauracá- napová-, jak se kterái má-stná- specialita nejáastáji podávái nebo páTMápravuje. Mou oblá-benou práizdninovou zábavu je taková já-dlo nejprve ná kde v restauraci ochutnat a následná ho za páir dná- v práizdninová kuchyni co nejápe napodobit. S celoevropská $\frac{1}{2}$ mi datová $\frac{1}{2}$ mi tarify a wifisá-támi dosahujá-cá-mi a $\frac{1}{4}$ na plá $\frac{3}{4}$

neně- problém si pátě-padně nejasnosti a detaily dohledat.

Rada slo 7: Chce to kapku oleje

Jestliže jsem zašla solat, pak skončím u druhého nejdelšího vci v průřezných kuchyni: u lahvičky oleje.

Dobrý panenský olivový olej je první, kterou v kuchyni vybalím nebo kterou v cizí zemi poštědám. Použiji ho pak do svého množství: do salátových zálivek, do základů na polévku nebo na duženi, na rychlé opečené masa, do rýže, do kuskusu, do bulguru, prostě kde se dá.

Děky tomu pak nemám obavy, že bych po třech dnech nezůstala zbytek zpátky.

*
* *

Pokud jste došli až sem, asi tu jste, že jsem v balení jídla dost striktní a minimalistická a že netrvám hodiny zavařování, smažení a nakupování dopředu.

Děti dospělí do auta dostanou ošetření a na jípaláčky pokrývají ovoce a zeleninu, měli tyinky, srovnání nitě nebo jině pátě-ruční kousky sra, spoustu vody a zbytek se uvidí až na místě.

A jak to máte s právy jídla na dovolenou vy? FLORENTINA