

PRŮZDNINY V KUCHYNI

Stáda, 04 ěervenec 2018

Na je letní i zimní dovolená mává podobně scáňání: vybereme másto, zjistíme, jak se tam dostaneme, a nakonec hledáme ubytování i s vlastní kuchyní. Vařená o průzdninách je velká součástí nadcházejícího dobrodružství. Ne, že bych vařená během roku neměla dost a že bych si za průzdnou páči o domácí krb nezasloužila pohledného barmana s podnosem plným drinků někde na kraji moře.

Troufám si říct, že zasloužila, a myslím, že kdybych dostala náhodou 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 dovoleně nenecháme zavát kamsi do rezortu a zůstaneme odkázaní na to, jaká je dle si koupíme nebo uvažíme, tak se mnohem lépe poznáme s mástnými lidmi, mástní kulturou a mástními zvyklostmi. A navíc, co si budeme povídat: najít někdy restauraci, která nezneužívá dav turistů na jedno použití a zřívá 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 věle se mi obvykle průměrně dovoleně stávají, že vaříme. Občas se mi dokonce průměrně, že stravně-ká je věc nešet deset a že je na průměrně dne věc nešet jeden chod. Průměrně se na vařená na dovoleně nijak extra nepřipravuju a nezavážuju maso do sklenic. Beru si s sebou jen to nejnútější a myslím, že i to by se je dalo sekrat na polovinu a vyházet z kufru.

Tady je máj sedmibodový seznam, jak si i vařená o průzdninách užít a nezbláznit se z toho.

Rada

Řešení 1: Řídně kořeně

Brat si s sebou vlastní kořeně, oblíbené kořeny, pytlíky s obsahem? Ani nehodou.

Nemám věbec žádných obav, že by bez kořeně moje jídlo postrádalo chuť nebo že by pokaždě chutnalo stejně. Vystačí si jen se solí, a to ze dvou důvodů:

Kvalitní suroviny mají svou vlastní věrnou chuť, nejsou mdlé, takže jídlo bude vědycky chutnat podle toho, co do něj použijete. Pokud známe základní tepelné úpravy, jako jsou vařená, zálévání, dušení, pečení, smažení a zapékání, tak věm, že jedním hlavním surovinám má už dít jest řada věch chutí podle toho, co s vě v kuchyni udělám.

Nemám tedy strach ani o řídnost, ani o jednotvárnost.

Sá se vědycky dá koupit na mástě a za pár drobných, takže pokud bych měla májlo másta v kufru, nechám ji doma. Pro věle autem si ji ale klidně zabalím s sebou.

V zahraničnách obchodech nebo na trzích se často dají najít zajímavé směsi bylinek a koření, takže kdyby měly náhodou přestalo bavit vařit jen se solí, vřady si ráda jeden nebo dva vavřoků balíčky koupím, nějaké koření použiju a zbytek si dovezu domů jako vzpomínkovou suvenýr z cest.

Pokud bych se chystala v Česku na chalupu na táma celou příjzdny, tak přiznám, že bych si s sebou ještě vzala nějakou univerzální směs bylinek, mléko s pepřem a asi i trochu sušených líli papírek.

Rada slo 2: Zkládání - nádob

Pokud by se mi mělo stít, že na mě na stě nebude ekat kuchyň vybavení nádobím, 1/2 brá stanová 1/2 přestěně je a přenosná 1/2 plynová 1/2 vařič, rozhodně bych s sebou nestěhovala všechny své oblíbené inventáře. I s jedním hrncem a jednou pánev se dá zahrát velké divadlo.

V takovém případě měj mě seznam nejnůjích - tohle podoba:

menší a větší hrnce (pro tepelnou úpravu vaření a dušené) poklice na větší hrnce (pro dušené) pánev (pro tepelnou úpravu opékání - a kdyby byla v dobrém rozmaru a slunáko už hnulo jen příměsí, tak smažená) cedník na krájené oblíbené velké a malé nádobí krabkované medvědí velké měřicí nástroje kapokud bych příd je třeba měřicí nástroje v autě, tak vezmu i nějaké placátky struhadlo lžičku talířky, misky, skleničky a předměty

Mezi dvě osobní odchylky (i když) si dovoluji zahrnout moka konvičku na kávu a remosku - zejména, pokud bych měla kde stát delší dobu a vřadla, že na stě sice nebude trouba, ale že má už po - tat se zjiskou.

Rada slo 3: Zkládání - potraviny a na stě

Spousta surovin vychází cenově srovnatelně, a už je koupit v tuzemském obchodě nebo v tom zahraničnám. Balení, těstoviny, lahev mléka, měřicí, kilo rajčat - plus měřicí autobus zaplatit stejné.

Zahraničnách obchody mě - vajíčkovou stejnou cenovou strategii jako ty české: do 1/2 je o - dává - dražší - varianty produktů a lepší - znaky, u podlahy se dají najít levnější - měřicí - znakové verze těchto.

Když tedy dojde na zkládání - potraviny, nevidím 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 zdravé - přeměně, takže nejít si zdroj mě - stě - zeleniny by mělo být v - m 1/2 letní - kuchařské 1/2 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- nejspá-á zvládnou v pohodá.

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

Rada á-á-slo 5: Omezte peá-ivo

Pokud jste zvyklá- spoáTMáidat á-tyáTMí rohlá-ky denná, tak na dovolená© s vlastná-m vaáTMená-m má- $\frac{1}{4}$ ete trochu trpát. Zahraniá-ná- peá-ivo je podstatná draá $\frac{3}{4}$ á- a á-m vá-c na jih, tá-m má©ná solená© a má©ná váá-ná© je. Pokraá-ovat v trendu nadmárná© konzumace peá-iva se v jiá $\frac{3}{4}$ ná-ch zemá-ch tak á°plná nevyplácá- a ani to nemáij smysl.

Jiá $\frac{3}{4}$ ná- náirody majá- peá-ivo spá-á jako doplnák, která $\frac{1}{2}$ m si po já-dle vytáTMou zbylou omáijá-ku z talá-áTMe, urá-itá ne jako základ svaá-iny, na která $\frac{1}{2}$ si namaá $\frac{3}{4}$ ou máislo a zavaáTMeninu nebo pláicnou koleá-ko saláimu. Vzhledem k teplá©mu podnebá- nepotáTMébujeá- tak velká $\frac{1}{2}$ páTMá-sun práizdná $\frac{1}{2}$ ch kaloriá- z bá-lá©ho peá-iva a proto ho nekupujá- tolik.

Naopak severská© náirody majá- v peá-ivu tá-m vátáijá- procento $\frac{1}{4}$ ita, á-m vá-c jdete na sever, neboá pájenici se v drsnáijá-ch podmá-nkáich nedaáTMá-, tak $\frac{1}{4}$ e i zde peá-ivo nabá-ráij jak na cená, tak i na hutnosti á-i trvanlivosti.

Moje doporuá-ená- pro dovolenou tedy zná-: nesnaá $\frac{3}{4}$ te se má-t peá-ivo za kaá $\frac{3}{4}$ dou cenu, ale zkuste si najá-t jiná $\frac{1}{2}$ druh svaá-iny. Ideáijlná taková $\frac{1}{2}$, jaká $\frac{1}{2}$ upáTMednostáujá- má-stná-.

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

Tady teprve zaá-á-náij ta spráivnáij zábava. I ty nejobyá-ejnáijá- zahraniá-ná- obchody s potravinami majá- obvykle na vá $\frac{1}{2}$ bár maso, sá $\frac{1}{2}$ ry a daláijá- chlazená© zajá-mavosti, která© se v tuzemská $\frac{1}{2}$ ch obchodech potkat nedajá-.

Pokud si troufnete sem tam náco taková©ho koupit (bez ohledu na to, $\frac{1}{4}$ e k domluvá) s prodavaá-em budete potáTMébovat ruce, nohy i obliá-ejovou mimiku) a pustit se do kuchaáTMská©ho experimentu, pak si zaslouá $\frac{3}{4}$ á-te veáijkerá $\frac{1}{2}$ táijbornická $\frac{1}{2}$ obdiv.

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

á©easto i pohled na menu má-stná-ch restauracá- napová-, jak se kteráij má-stná- specialita nejá-astáij podáijváij nebo páTMípravuje. Mou oblá-benou práizdninovou záijbavu je taková© já-dlo nejprve ná kde v restauraci ochutnat a náisledná ho za páir dná- v práizdninová© kuchyni co nejá©pe napodobit. S celoevropská $\frac{1}{2}$ mi datová $\frac{1}{2}$ mi tarify a wifisá-támi dosahujá-cá-mi a $\frac{1}{4}$ na pláijá $\frac{3}{4}$

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

Rada ě-slo 7: Chce to kapku oleje

Jestliže jsem zaála solě-, pak skoně-m u druhě nejděleěitě-jě- vĕci v prězdninově kuchyni: u lahviěky oleje.

Dobrě panenskě olivově olej je prvně- vĕc, kterou v kuchyni vybalě-m nebo kterou v cizě- zemi pořmě-dě-m. Pouě-vějm ho pak do vĕjeho moěno: do salětověch zělivek, do zěkladě na polěvku nebo na duěeně- jě-dlo, na rychlě opeě-eně- masa, do rěě, do kuskusu, do bulguru, prostě kde se děj.

Dě-ky tomu pak nemějm obavy, že bych po tědnu vezla nespotěbovaně zbytek zpějtky.

*
* *

Pokud jste doěetli aě sem, asi tuě-te, že jsem v baleně- jě-dla dost striktně- a minimalistickě; a že netrěvě-m hodiny zavaěovějně-m, smaě-eně-m ě-zkě a nakupovějně-m dopědu.

Děti i dospě- do auta dostanou oěitě-ně a na ěpalě-ěky pokrějeně ovoce a zeleninu, měsli tyěinky, sěrově nitě nebo jině pě-ruě-ně- kousky sěra, spoustu vody a zbytek se uvidě- aě na mě-stě.

A jak to mějte s pě-pravami jě-dla na dovolenou vy? FLORENTě-NA