

PRŮZDNINY V KUCHYNI

Stáda, 04 červenec 2018

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

Troufám si říct, že zasloužilá, a myslím, že kdybych dostala náhodou dupala nohou do podlahy a kroutila ořechy (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 zavazovat 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 neotupuje nesmyslné ceny, je často samo o sobě dost velkým dobrodružstvím, na které mám vyčleněno hned několik aplikací ve svém mobilu.

Takže bych to shrnula: až na pár věkových větvích let se mi obvykle dovoleně stávají, že vaším. Občas se mi dokonce přihodí, že stravné je v cca deseti a je na poádu dne v cca jeden chod. Přesto se na vážená na dovoleně nijak extra nepřipravuji 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 vyňzet z kufru.

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

Rada

šlá slo 1: Řídně kožená-

Brť si s sebou vlastní kožená, oblíbené kožené, pytláky s obsahem? Ani nehodou.

Nemám věbec žádných obav, že by bez kožená moje jídlo postrádalo chuť nebo že by pokaždě chutnalo stejně. Vystáím 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 važená, zálivání, dužení, 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.

Sám se vědycky dá koupit na mástě a za pár drobných, takže pokud bych měla májlo másta v kufru, nechám ji doma. Pro vělety 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, 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 táž cestě příjzdny, tak přiznám, že bych si s sebou ještě vzala jakou univerzální směs bylinek, mléčinek s pepřem a asi i trochu sušených líli papírek.

Rada slo 2: Zkládné nádoby

Pokud by se mi mělo stít, že na mě na stě nebude ekat kuchyň vybavení nádoby, něbrán stanová přestějek a přenosná plynová vařič, rozhodně bych s sebou nestáhovala všechny své oblíbené inventáře. I s jedním hrncem a jednou pánev se dá zahrát velké divadlo.

V takovém případě měj mě seznam nejnütnějších nádoby - tuhle podobu:

menší a větší hrnce (pro tepelné úpravu vaření a dušené) poklice na větší hrnce (pro dušené) pánev (pro tepelné úpravu opékání - a kdybych byla v dobrém rozmaru a sluníčko trochu hnulo jen přímě, tak smažená) cedník na krájené oblíbené velké a malé nádobky krabkát medně velké měřicí nástroje, tak vezmu i jakékoliv placát struhadlo, talíř, misky, skleničky a přebory

Mezi dvě osobní odchylky (i když) si dovoluji zahrnout mokka konvičku na kávu a remosku - zejména, pokud bych měla kde stát delší dobu a vědla, že na stě sice nebude trouba, ale že mám už pořádek se zásvkou.

Rada slo 3: Zkládné 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 slo, kilo rajčat - plus měřicí autobus zaplatěte stejné.

Zahraničnám obchody mě vajíčkovou strategii jako ty české: do váje ořechové drážkové varianty produktů a lepších známky, u podlahy se dají najít levnější měřicí známkové verze těchto.

Když tedy dojde na zkládné 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 zkládem každého zdravého, lehkého a rychlého vaření, bez ně - to v kuchyni ani v životě nejde ve zdravé přímě, takže nejít si zdroj mě - zeleniny by mělo být v každém v letní kuchyňské kole mě 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- nejspáná 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 átyá 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 má©ná solená© a má©ná vááná© 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 omáiáku z talá-áTMe, uráitá ne jako základ svaáiny, na která $\frac{1}{2}$ si namaá $\frac{3}{4}$ ou mái slo a zavaáTMeninu nebo pláicnou koleáko saláimu. Vzhledem k teplá©mu podnebá- nepotáTMébujeá- tak velká $\frac{1}{2}$ páTMá-sun prái zdná $\frac{1}{2}$ ch kaloriá- z bá-á©ho 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 $\frac{1}{4}$ páienici se v drsnáá-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. Ideáilná taková $\frac{1}{2}$, jaká $\frac{1}{2}$ upáTMednostáujá- má-stná-.

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

Tady teprve zaá-nái ta sprái vnái zábava. I ty nejobyáejnáujáá- zahraniá-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 taková©ho koupit (bez ohledu na to, $\frac{1}{4}$ e k domluvá) s prodavaáem budete potáTMébovat ruce, nohy i obliáejovou mimiku) a pustit se do kuchaáTMská©ho experimentu, pak si zaslouá $\frac{3}{4}$ á-te veái kerá $\frac{1}{2}$ tái bornická $\frac{1}{2}$ obdiv.

Nená- potáTMéba hledat $\frac{1}{4}$ ádná© sloá $\frac{3}{4}$ itá© recepty: libová© maso a ryby zvládnou minutkovou páTMá-pravu na páini, má©ná libová© a vá-ce prorostlá© maso bude lepáá- dusit v hrnci nebo pomaleji pá©ct 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 podái vái nebo páTMipravuje. Mou oblá-benou prái zdninovou zái bavou je taková© já-dlo nejprve ná kde v restauraci ochutnat a nái sledná ho za páir dná- v prái zdninová© 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 pláiá $\frac{3}{4}$

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

Rada Ā-slo 7: Chce to kapku oleje

Jestliže jsem zařala solě-, pak skoně-m u druhě nejdelešitě-jě- vci v prězdninově kuchyni: u lahviěky oleje.

Dobrě panenskě olivově olej je prvně- vč, kterou v kuchyni vybalě-m nebo kterou v cizě- zemi pořmá-dě-m. Pouě-vě-m ho pak do vějeho moěnoho: do salětověch zělivek, do zěkladě na polěvku nebo na duěeně jě-dlo, na rychlě opeěeně- masa, do rěže, do kuskusu, do bulguru, prostě kde se děj.

Děky tomu pak neměm 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, smaěeně-m Ā-zkě a nakupovějně-m dopědu.

Děti i dospě- do auta dostanou oěitě-ně a na Āpalě-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