

PRŮZDNINY V KUCHYNI

Stáda, 04 ěervenec 2018

Na je letní i zimní dovolení mává podobně sčítání: vybereme másto, zjistíme, jak se tam dostaneme, a nakonec hledáme ubytování i s vlastní kuchyní. Váen o průzdninách je velká součástí nadcházejícího dobrodružství. Ne, že bych váen bhem roku neměla dost a že bych si zádnou pái o domácí krb nezasloučila pohledného barmana s podnosem plným drinků někde 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 odkázaní na to, jaké jídlo si koupíme nebo uvaíme, tak se mnohem lépe poznáme s mástními lidmi, mástní kulturou a mástními zvyklostmi. A navíc, co si budeme povídat: najít někdy restauraci, která nezneužívá dav turistů na jedno použití a zároveň 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 vět se mi obvykle pá dovolení stává, že váím. Občas se mi dokonce páhodí, že stravná k je v c ne deset a že je na pádu dne v c ne jeden chod. Páesto se na váen na dovolení nijak extra nepřipravuju a nezaváuju maso do sklenic. Beru si s sebou jen to nejnütější a myslím, že i to by se je dalo sekrat na polovinu a vyházet z kufru.

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

Rada

ššlo 1: ědní koen

Brť si s sebou vlastní koen, oblíbené koeny, pytlšky s vavím obsahem? Ani náhodou.

Nemám vbec žádně obavy, že by bez koen 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 věraznou chuť, nejsou mdlé, takže jídlo bude vědycky chutnat podle toho, co do něj použijí. Pokud znám základní tepelněpravy, jako jsou váen, závlávní, dužen, peen, smažen a zapékání, tak vím, že jedné hlavní suroviny má už dít jest ř zných chutí podle toho, co s ní v kuchyni udělám.

Nemám tedy strach ani o řidnost, ani o jednotvářnost.

Sá 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, vřady si ráda jeden nebo dva vavřok 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 celá příjzdiny, tak přiznám, že bych si s sebou ještě vzala nějakou univerzální směs bylinek, mlánek 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 vybavená nádoby-m, 1/2 brá stanová 1/2 přestě-jek a přenosná 1/2 plynová 1/2 vařič, rozhodně bych s sebou nestěhovala všechny své oblíbené inventiči. I s jedním hrncem a jednou pánev se dá zahrát velké divadlo.

V takovém přepadě měj mě seznam nejnütnejších- tohle podoba:

menší a větší hrnec (pro tepelnou úpravu vaření a dušená) poklice na větší hrnec (pro dušená) pánev (pro tepelnou úpravu opékání - "a kdybych byla v dobrém rozmaru a slunáko šhulo jen přímě, tak smažená) cedník na krájená-mě oblíbené velké a malé nákrabkastědné velké měsavá nabírač kapokud bych příd jeitě, měla město v autě, tak vezmu i nějaké placaté struhadlo, talíř, misky, skleničky a přebory

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, že na stě sice nebude trouba, ale že mám už po-ťat se zjiskou.

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, tástovin, lahev mláka, měslo, kilo rajčat " plus měnus autobus zaplatěte stejně.

Zahraničnách obchody měvají úplně stejnou cenovou strategii jako ty české: do 1/2 je o-ď vají- dražší- varianty produktů a lepší- znáky, u podlahy se dají najít levnější- měn- znákově verze tcho.

Když tedy dojde na zkládné potraviny, nevidím smysl v tom, abych je vozila s sebou, raději si je koupím na stě. Sta-ť 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 zdravě- přek, takže nejít si zdroj městn- zeleniny by mělo být vají-m 1/2 letně- kuchařská 1/2 mě kolem slo

jedna.

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

Spousta ovoce a zeleniny se dá v mnoha zemá-ch koupit poblá- $\frac{1}{4}$ silnice páTMá-mo od pástitelá. Zboá- 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 $\frac{1}{4}$ obvykle nepotáTMébuje nic vá-c, ne $\frac{1}{4}$ oástit a nakrájet.

Rada á-slo 5: Omezte peáivo

Pokud jste zvyklá- spoáTMádat 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 $\frac{1}{4}$ á- a á-m vá-c na jih, tá-m máTMená solená a máTMená váná je. Pokraáovat v trendu nadmárná konzumace peáiva se v jiá $\frac{1}{4}$ ná-ch zemá-ch tak áplná nevyplácá- a ani to nemá smysl.

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

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

Moje doporuáená- pro dovolenou tedy zná:- nesnaá $\frac{1}{4}$ te se má-t peáivo za kaá $\frac{1}{4}$ 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-ná ta správná zábava. I ty nejobyáejnájáá- 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 takováho koupit (bez ohledu na to, $\frac{1}{4}$ e k domluvá) s prodavaáem budete potáTMebovat ruce, nohy i obliáejovou mimiku) a pustit se do kuchaáTMskáho experimentu, pak si zaslouá $\frac{1}{4}$ á-te veákerá $\frac{1}{2}$ tábornická $\frac{1}{2}$ obdiv.

Nená- potáTMeba hledat $\frac{1}{4}$ ádná sloá $\frac{1}{4}$ itá recepty: libová maso a ryby zvládnou minutkovou páTMá-pravu na pánvi, 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 vychutnáte nakrájenáTMá, po soumraku a se sklenkou má-stná-ho vá-na.

áeasto i pohled na menu má-stná-ch restauracá- napová-, jak se která má-stná- specialita nejá-astáji podává nebo páTMipravuje. Mou oblá-benou práidná zábavu je taková já-dlo nejprve ná kde v restauraci ochutnat a následná ho za páir dná- v práidnáTMá 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 $\frac{1}{4}$

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 prězdnině kuchyni: u lahviěky oleje.

Dobrě panenskě olivově olej je prvně- vč, kterou v kuchyni vybalě-m nebo kterou v cizě- zemi pořmá-dě-m. Použě-věm ho pak do vějeho mošněho: do salětověch zělivek, do zěkladě na polěvku nebo na duějě-dlo, na rychlě opeě-eně- 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 doětli aš sem, asi tuě-te, že jsem v baleně- jě-dla dost striktně- a minimalistickě; a že netrěvě-m hodiny zavaěovějně-m, smaě-eně-m řm-zkě a nakupovějně-m dopědu.

Děti i dospě- do auta dostanou oěitě-ně a na Āpalě-ěky pokrějě- ovoce a zeleninu, mšli tyěinky, šrově nitě nebo jině pš-ruě-ně- kousky šěra, spoustu vody a zbytek se uvidě- aš na mš-stě.

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