



Což takhle dát si...

Zapálená kuchařka Lenka Požárová



rajčata

Lenka Požárová * 1972 Brno



Po střední škole ekonomické a ročním studiu němčiny na jazykové škole jsem si nemohla nechat ujít vzácnou příležitost a „stříhla“ jsem si ještě jednu maturitu, tentokrát na obchodní akademii v Rakousku. Krátká pracovní zkušenost mi byla výbornou motivací pro to, abych vydržela měsíce se doučovat matiku, a zvládla tak přijímačky na obor obchodní podnikání na Ekonomicko-správní fakultě Masarykovy univerzity v Brně. U toho všeho jsem vtloukala němčinu do hlav mnoha studentům coby lektorka na soukromé jazykové škole.

Několik let jsem pak pracovala jako daňový poradce ve velké poradenské firmě. Úspěchy, dobrý výdělek, práce po nocích, stres a zdravotní potíže na sebe nenechaly dlouho čekat. Tak jsem se odhodlala k nelehkému životnímu kroku, zahodila jsem vydobytou pracovní kariéru a pustila se do realizace svých snů. Začínám jako vydavatelka nápaditých kuchařek a potají spřádám další plány.

Baví mě sport, tancování a zpívání (hlavně když mě nikdo nevidí a neslyší), cestování po dalekých zemích, no a především vaření! Moc ráda chodím do divadel a po horách. Jsem přesvědčená, že všechno jde, jen člověk musí opravdu chtít a sebrat k tomu všechnu odvahu. Že to zní trochu jako pohádka? No, málem bych zapomněla, ty mám taky moc ráda.

Já je prostě žeru...

Z důsledného pozorování svého okolí mohu vědecky zdokladovat, že existují rajčatoví fanatici, rajčatoví odpůrci i ti, co jedou na rajčatový neutrál. Ti první chodí obhlížet úrodu raději hezky zavčas, co kdyby už náhodou nějaké dospělo do spanilé rudé krásy. Můj tchán Richard si utahuje z manželky Jitky, že ta obchází úrodu na zahrádce nedočkavě a tajně už preventivně se solničkou v ruce (což však Jitka popírá). To má kamarádka Pavlína není žádná troškařka a ve svém kancelářském šuplíku si vyčlenila zásuvku na celé kilo soli. V létě si přinášela do kanceláře kvanta voňavých rajčat z trhu a vychutnávala si je jen tak se solí. Zato Sylva rajčata přímo nesnáší, a pokud se jí náhodou na talíř zatoulají, vykazuje je rychle na okraj. Ještě znám pár hybridních osob, které nesnáší rajčata jen zasyrova, tepelně upravená jim nevadí.

A jak jsem na tom já? Já je prostě žeru! Hlavně v létě. Dobře vyzrálé rudé krásky nejdřív očuchám, to abych zjistila, jestli v nich je život. Takový ty vyblitý zdechliny choulící se pod levnou cenovkou s nápisem „skleníková rajčata, Polsko, II. jakost“ přehlížím s chladným nezájmem. V zimě si proto na čerstvý rajčata nechám raději zajít chuť a sáhnu po rajčatech sterilovaných či sušených. Oboje nejlépe italským sluníčkem šimrané.

Rajčata v mých vzpomínkách nikterak nevybočují nezapomenutelnými historkami. Byly, jsou a budou jednou ze stálíc mého kulinářského dovádění. Dere se mi na mysl snad jen rajčatová brigáda... Coby studentka střední školy jsem skončila jedno léto spolu s ostatními spolužáky na brigádě na Znojemsku. Naším lovištěm bylo rajčatové pole. Nutno říct, že rajčata mají i smysl pro humor, který nám zpestřoval naši stereotypní práci. Nezapomenu, jak jsem se častokrát natahovala pro tu krásnou velkou červenou kouli, ale mé prsty se zabořily do rozbředlého, shnilého a smradlavého fujtajblu, ve kterém se zadní část rajčete zákeřně proměnila, když ho už nebavilo čekat zbůhdarma na poli. Bedýnky se plnily celkem rychle, prozpěvování tomu pomáhalo, a dokonce jsme se svezly s kamoškou i na traktor, neboť jsme padly spolu s prachem do oka místnímu traktoristovi. Taký si vzpomínám na vybydlenou ubytovnu, spoustu komárů a poetické svačiny na poli ve várnících...

Rajskou omáčku jsem jako malá milovala. Hezky sladoučkou, s knedlíčkama. Masíčko jsem nějak moc nemusela, on to byl stejně většinou nějaký zvykavý tlustokožec. Ale zřejmě došlo k přesycení chuťových buněk, neboť ty teď o rajskou vůbec nezavádí. Lečo jsem nesnášela, dokud mi do něj nepřestali cpát rozkvedlaný vajíčko. Kečup můžu pořád, dokonce jsem ho jako dítě tajně ujídala, jenom tak vymáčknutý do dětské dlaně. Rychlé a rodičovským očím ukryté mlsání s tajemným nádechem zakázaného ovoce mělo své velké kouzlo.

Rajče je klasika. Víte, co od něj čekat, znáte ho od dětství, nijak nevybočuje. Jenže ono umí být i hezky dovádivé, umí překvapit, ba i šokovat. Zkuste dopřát rajčátkům více volnosti a dovolte jim rozžhavit váš jazyček jejich touhou. Rudé moře kulinární rozkoše vás pak nemine!



Rajčatoví rytíři v kukuřičném brnění

pro 4 osoby
příprava 10 min. + smažení

4 střední pevná rajčata (500 g)
100 g čerstvě strouhaného
parmezánu
8 lžic krupice (nejlépe kukuřičné)
1 velké vejce
2 lžičky mexického koření (např.
taco, fajita)
hladká mouka na obalení
sůl
olivový olej
oregano na ozdobu

Do jedné misky dejte mouku, do druhé rozšlehané vajíčko a do další směs nastrouhaného parmezánu smíchaného s krupicí, mexickým kořením a solí.

Na silné plátky nakrájená rajčata postupně v miskách obalujte. Poslední parmezanovou vrstvu pořádně k rajčatům přitiskněte a smažte při mírné teplotě na rozpáleném oleji (je dobré mít vyšší vrstvu oleje). Po každé straně stačí smažit asi 1 minutu.

Vyskládejte na ubrousek, aby se odsál přebytečný olej. Podávejte teplé jako chuťovku (nejlépe s česnekovým dipem). Můžete použít také jako náplň do sendvičů.

Tip: Obalovací směs nebude úplně držet po bocích plátků rajčat, kde je hladká slupka. Netrapte se tím, i tak to stojí za to. Na tento recept není vhodná instantní kukuřičná krupice neboli polenta, dost se přichytávala na pánev.

Story: Z pubertálního věku mi utkvěl v hlavě film s názvem „Smažená zelená nezralá rajčata“. Nikdy jsem smažené rajčata nejedla, tak proč to nezkusit s červenýma, řekla jsem si jednou. Těžko říct, čím byl Michal víc fascinován. Zda krmí, nebo napínavým filmem, který zrovna zaujatě sledoval.



Jeskyňky se smaragdovým pokladem

pro 4 osoby
příprava 20 min.

800 g středně velkých rajčat
200 g brokolicových růžiček
1 zralé avokádo
4 lžíce majonézy light
2 lžíce citronové šťávy
1 malá červená cibulka
sůl

Brokolici, cibuli i dužinu oloupaného avokáda nasekejte v sekáčku tyčového mixéru.

Směs smíchejte s majonézou, citronovou šťávou a podle chuti osolte.

Rajčatům odkrojte vršky, vydlabejte je a naplňte brokolicovým krémem. Vnitřky rajčat spotřebujte jinak.

Můžete je (třeba jen některé) přiklopit odkrojenými vršky rajčat.

Tip: Zkuste rajčata naplnit krémem, upéctovat ho a vše nechat vychladit v lednici minimálně hodinu. Pak rajčata rozkrájejte na čtvrtky. Vytvoříte tak červené lodičky se smaragdově zelenou náplní.

Obsah

Já je prostě žeru	1
Různé názvy, druhy, tvary i chutě	2

Lehkosti

Rajčatový rytíři	4
Napařený klaunův nos	5
Medvědí pochoutka	6
Nažhavené půlečky	7
Dlóóóuze pečená rajčata	8
Rozkvetlá lučina	9
Rudý kobereček	10
Pohanské lívanečky	11
Buráková sušárna	12
Skalpovaný rudoch	13

Polívčičky

Tymiánová olejomalba	14
Pečenice	15
Rudý blesk	16
Doba ledová	17

Saláty

Ostrovní tajemství	18
Bylinková nůše	19
Rukolový oříšek	20
Kuskusová banalita	21
Píhovatá cizrna	22
Špenátový čerstvánek	23

Ze zvířátek

Zapečený kruřas	24
Parmezánové prdelky	25

Pangas v portském	26
Vyhození z kopýtka	27
Tuňákový quiche	28
Losos s rajčatovým vojskem	29
Hříbečkový gulášek	30
Rybí kádinky	31
Mexické boubelky	32
Pruhované kuře	33
Ožahlé třísně	34
Pecen z pece	35

Jen zelenina

Bazalkové koláčky	36
Kukuřičný kolotoč	37
Šumění mušlí	38
Růžičková slavnost	39
Zapečená chleběrna	40
Zachumlaná ryže	41
Plazivé liány	42
Arabský kuskousek	43
Hořlavé nočky	44
Bramborová Olivie	45
Plnoletá polenta	46
Rajčatový trojboj	47

Jen tak plněná

Peř nad zlato	48
Řecký falzifikát	49
Vyparáděné slečinky	50
Jeskyňky	51
Cherry s mátovým mechem	52
Bílé zrnění	53

Jak se vám líbí?



Dnes jsem dostala na stůl Vaši novou kuchařku. Začela jsem se a sbíhaly se mi sliny, tak jsem začala některé recepty číst nahlas. Je nás v kanceláři asi 12 žen a kniha šla z ruky do ruky. Každá z nás řeší dennodenně co nakoupit, co uvařit, a taková inspirace se skutečně hodí. Navíc jsou ty recepty skvělé, nápadité a prostě jsme dnes tady po ránu slintaly. Co Vám mám povídat. Mějte se moc hezky a vařte, vařte, vařte. Stojí to za to. :-)

Eva J.



Ráda v kuchyni zkouším nové a nové věci, kombinuji suroviny, o kterých mnozí pochybují, a hledám i jiné cesty, než je ta klasicky „česká“. Nevařím podle kuchařek, ale sbírám je jako inspiraci a ty vaše mě opravdu nadchly. :-) Jednoduchost, jasnost, naprostá srozumitelnost... běžně dostupné suroviny, nové chutě... a v neposlední řadě i pěkné fotky.

Michaela



Je to pohlázení nejen pro žaludek, ale i pro duši. Co takhle brambory, rajčata, jablka? Ano, je na ně spousta receptů, ale ty vaše jsou obzvlášť vychytané.

Petra

Dokonce i manžel, který nehodluje zelenině, se ji naučil jíst, protože Vaše recepty jsou báječné! V nejbližší době si kuchařky u Vás objednájí další naši známí. Přeji hodně úspěchů a těším se na další vynikající recepty.

Eva H.