



MARSHA KOCÁBOVÁ

JIŽANSKÁ
KUCHAŘKA

motto

Jižanská kuchařka

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.motto.cz
www.albatrosmedia.cz

The logo for 'motto' consists of the word 'motto' in a white, lowercase, sans-serif font, centered within a solid black rectangular background.

Marsha Kocábová
Jižanská kuchařka – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2020

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

ALBATROS  **MEDIA**

The logo for Albatros Media features the word 'ALBATROS' in a bold, uppercase, sans-serif font, followed by a small black right-pointing triangle, and then the word 'MEDIA' in a bold, uppercase, sans-serif font.

*Věnováno mým ochutnávačům aneb rodinným příslušníkům,
kteří se teď mohou vrátit ke svým dietám.*

*Děkuji svým bratrancům Williamu P. Baldwinovi a Seldenovi B. Hillovi,
že do knihy přispěli svými fotografiemi.*

MARSHA KOCÁBOVÁ

**JIŽANSKÁ
KUCHAŘKA**

PRAHA 2020



Předmluva

Vím, co si asi říkáte... Další dámička si myslí, že má nejlepší recepty na světě, a chce se o ně se všemi podělit. Tohle ale opravdu není můj případ. Nejsem žádná šéfkuchařka ani kulinářský guru. Jen vám chci nabídnout recepty, které jsem sama hledala, zkoumala a zkoušela a které pocházejí z mého milovaného domova, takzvaného amerického jihu, jižních Spojených států. Hlavně proto, že už třicet let poslouchám, že „Američani jsou prostě tlustý, protože pořád jedí jenom hamburgery“ anebo že „Američanky nevařej“. Mýtus. Vaříme hodně a dobře a tohle jsou recepty, které můžete připravit z běžně dostupných českých surovin. Rozhodně nemusíte pro ingredience běhat po specializovaných obchodech, které mají otevřeno jen ve čtvrtek mezi třináctou a patnáctou hodinou a kde za koření necháte půlku výplaty. Prostě recepty na prachobyčejná jídla, která chutnají výborně. Moc ráda se o ně s vámi podělím.



Mámin svět

Popsat americký jih není snadné. Těžký vzduch, vedro, velké svěšené duby a magnolie, moskyti, oceán, řeky, bažiny, první Amerika. Plantáže. Ticho. Nikde není takové ticho jako v Deep South. Zvláště se mlčí i v rodinách. A na jihu jsou rodiny staré. Spousta jich je ukotvená v generacích, které poprvé přijely na civilizaci nepolíbenou zem – s cílem osídlit ji a najít nový život. Americký jih je černobílý, mixnutý. Je to společenství prastarého multikulturního základu, a míchají se nejen lidé, ale i kultury, zvyky, mýty, tradice a jídlo. Rodina mojí mámy má rodokmen, který je zdokumentovaný až do sedmého století. Moji předci připluli ze Skandinávie do Skotska, pobýli pár století a nakonec se vypravili do Ameriky, konkrétně do Charlestonu v Jižní Karolíně. Tam se pokusili etablovat. Byla to ovšem už druhá generace. Nakonec je generace prvních osídlenců vytlačila do okolních bažin. Předkům nezbylo než osídlit novou zalesněnou zem a stavět plantáže a farmy. A městečka. Jedním z takových městeček byl McClellanville, kde se narodila a naučila vařit babička Margaret.

Proč to píšu? Na recepty naší mámy je třeba nahlížet jako na zvláštní směs historických událostí. Civilizovaní Angličané přijeli do země osídlené indiány. Po těchto bohatých Angličanech přijela další generace, více multikulturní, chudší. A začala zavádět rodné zvyky – hlavně svou původní kuchyni. Francouzi, Španělé, Skotové... Do toho přijížděly tisíce otroků s vlastní kulturou z Afriky. Vše se neustále mísilo. A přesto...

Jižanská kuchyně vychází z poctivého jídla. Z toho, co nabízela zem. Je v pravém slova smyslu tradiční. Není komplikovaná, je solidní. Lépe bych to neuměla definovat.

Dokonce teď, když píšu, těžko nacházím slova, jak ji popsat. Jednou z možností jsou příběhy. Nekonečné množství příběhů. Každý recept má svůj. I máma je má.

A tyto příběhy se předávají dál. Mám taky jeden takový.

V roce 2014 se mnou Česká televize natáčela dokument ze série *Třináctá komnata*. Vydali jsme se na pět dní do McClellanvillu. Abych poznala kořeny. Sice tam jezdím celý život, ale toto byla nová zkušenost, která mě naučila víc než jakákoli minulá návštěva u strejdy Stuarta. Jedním z bodů byla návštěva věhlasné místní Gullah restaurace. Já byla tehdy děsně tlustá (o trochu víc než dnes). Pořád jsem jedla. Lehce nešťastná. Nejvíc jsem

se tudíž těšila na zajímavé jídlo lidí, kteří v dobách otroctví sloužili bílým. Představovala jsem si ho různě. Nikdy jsem v Africe nebyla. Myslela jsem, že ji ochutnám. Nemohla jsem dospat, nepřeháním, chystala jsem se na epický, skoro historický gurmánský zážitek.

Na kameře je to jasně vidět. Naservírovali přede mě tři talíře. Koutky mi poklesly. Zatvářila jsem se jak můj roční syn na brokolici. Ochutnala jsem ze všech tří a byla upřímně zklamaná. Tohle jídlo přece jím celý život.

V Gullah restauraci mi totiž naservírovali jídlo mojí mámy. A mámino dokonce chutnalo líp.

O pár hodin později mi to došlo – máma vaří jako její domov. A její domov je složen z mnoha kultur. Africké pokrmy přivezli černoši a jejich kuchařky učily a krmily generace nových Američanů. A indiáni. Od nich mají Američané mimo jiné popcorn i Den díkůvzdání. Nebo třeba Gumbo, to je mix indiánů a černochoů, i Španělů. Zkratka první Amerika.

Z mámina jídla nejsem zklamaná, je nejlepší na světě. Ocra, fried chicken, fried tomatoes, shrimp, rice, green beans, bisquits, ham, collard greens... you name it.

Velké pláně, auta, oceán a hudba. Jídlo.

To je Amerika.

Svět mojí mámy je magický. Je jako od Gabriela Garcíi Márqueze. Jen na americkém jihu.

Užijte si ho. Já ho miluju.

Natálie Kocábová









PŘEDKRM Y



Sýrová kulička

Cheese ball

1 šálek sýra Gouda nebo jiného jemného sýra
1 balení sýra Niva
1 menší balení smetanového sýra Lučina
1 šálek nastrouhaného sýra Čedar
1 malá nastrouhaná cibule
česnek (není nutný, přidejte dle chuti)
1 čajová lžička worcesterské omáčky
vlašské ořechy nasekané na malé kousky

Nastrouhejte sýry, přidejte ostatní ingredience a vytvarujte do kuličky. Posypejte ji ořechy a zabalte do alobalu nebo do potravinové fólie a nechte jeden den v lednici. Podává se s chlebem nebo slanými sušenkami.

● Sýrovou kuličku si můžete upravit dle vlastní chuti, což jsem udělala také ještě za komunismu, když tu byl k dostání pouze eidam a niva. I tak chutnala výborně. Chuť se po jednom dni opravdu změní, takže pokrm vždy připravujte den předem. Můžete přidat i zelené nebo červené papriky, mandle či nakrájenou klobásu – cokoliv, co vypadá a chutná dobře se sýrem. Hosté si na sýrové kuličce vždy pochutnají a na stole vypadá moc pěkně.



Pomazánka s červenou paprikou

Pimento cheese

(inspirace z Recipes.com)

2 šálky nastrohaného sýra Čedar

200 g smetanového sýra Lučina

½ šálku majonézy

¼ čajové lžičky cibulového prášku

¼ čajové lžičky kajenského pepře

1 šálek nasekané červené kapie

sůl a pepř

Všechny ingredience smíchejte a pomazánku podávejte s chlebem nebo slanými sušenkami.

● Mám kamarádku, která musí mít pomazánku z červených paprik, kdykoli je z něčeho rozrušená. Docela to chápu. Tato pomazánka totiž uklidňuje. Možná je to proto, že nám naše maminky balily na svačinu chleba s pomazánkou z červené papriky každý týden do školy, a také asi proto, že je plná tuku. Byli to Španělé, kdo kapie do Spojených států přivezli, a údajně to byli poprvé lidé v Bostonu, kteří tuto pomazánku jedli. My jižané jsme si ji ovšem přivlastnili a dnes jednoznačně patří k typickým jižanským pokrmům.



Kuřecí salát

Chicken salad

(inspirace ze Southern Living)

4 šálky uvařeného kuřecího masa nakrájeného na kousky

2 nakrájená vejce uvařená natvrdo

½ šálku nakrájeného řapíkatého celeru

¼ šálku cibule nakrájené najemno

2 lžičky čerstvé citronové šťávy

¾ šálku majonézy

sůl a pepř

½ čajové lžičky papriky

Všechny ingredience smíchejte dohromady. Můžete podávat jako pomazánku na chléb nebo samostatně se sušenkami či kekry. Lze koupit i grilované kuře a použít jak tmavší, tak světlejší maso. Někdo přidává ještě nakrájenou zelenou papriku, někdo bílé hroznové víno nebo vlašské ořechy. Variací existuje opravdu mnoho.



Ruská vejce

Deviled eggs

(inspirace z [Downshiftology.com](https://www.downshiftology.com))

6 velkých vajec uvařených natvrdo
3 polévkové lžíce majonézy
1 čajová lžička dijonské hořčice
1 čajová lžička jablečného octa
sůl a pepř
uzená paprika na ozdobu

Vychladlá vejce podélně rozpulte a vyjměte z nich žloutky. Žloutky smíchejte se zbytkem ingrediencí (kromě uzené papriky) a poté směsí plňte rozpůlené bílky. Nakonec jemně posypejte uzanou paprikou.

● Ruská vejce se na americkém jihu podávají na každém pikniku, každé rodinné večeři. Osobně mi nikdy moc nechutnala, dokud jsem nezkusila tenhle recept. Jsou výborná a mají zvláštní chuť. Také vypadají velice hezky. Použijte opravdu dijonskou hořčici, plnotučná hořčice ji rozhodně nenahradí, a nevynechejte jablečný ocet, který je tady snadno dostupný. Můj syn je vegetarián, takže vždy uvítám zajímavý bezmasý recept.

