

Ledicia
Costas

SCARLATINA

zesnulá kuchařka

ilustrace
Victor Rivas



SCARLATINA
zesnulá kuchařka

© Leticia Costas 2014

Všetchna práva vyhrazena.

*Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu nakladatele.*

Translation © Vendula Něchajenko, 2022

Cover and Illustrations © Víctor Rivas, 2022

© DOBROVSKÝ s.r.o., 2022

ISBN 978-80-277-3008-7 (pdf)

Ledicia
Costas

SCARLATINA

zesnulá kuchařka

Ilustrace:
V́ctor Rivas



Mé sestře Bego, která byla inspirací pro Romanovu knihu receptů.

Té nejlepšího společníci v jízdě kuchyní života.

Romanova
kniha receptů

**ŠPANĚLSKÉ DOMÁČÍ MUFFINY (MAGDALENAS),
PO KTERÝCH SE BUDEŠ OLIZOVAT ZA UŠIMA**

Skladuj při pokojové teplotě. To znamená, že je nesmíš mít uložené na moc chladném, ale ani na moc teplém místě.

INGREDIENCE:

2 vejce

175 g cukru

60 ml mléka

190 ml oleje

210 g hladké mouky

7,5 g kypřicího prášku (půl pytlíčku)

citronová kůra

špetka soli

NÁČINÍ:

ruční šlehač

šlehací metlička

mísa

formičky ve tvaru košíčků

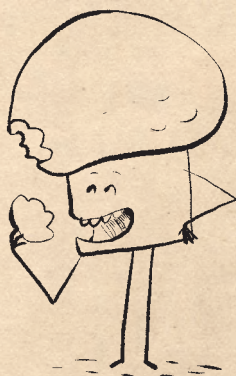


RUGE K DÍLU!

Vezmeme si mísu a ručním šlehačem při střední rychlosti (ani moc rychle, ani moc pomalu) rozšleháme vejce a cukr. Rychlost poté snížíme, abychom všechno nepocákali (hlavně sebe), přidáme mléko a pak pomalinku přiléváme olej.

Přisypeme suché ingredience (mouku, kypřicí prášek, sůl a citronovou kůru) a šleháme tak dlouho, dokud nebude těsto jednotné (jednotné znamená, že bude celé stejné, ingredience budou dobře promíchané a těsto bude mít lákavou, jemně žlutou barvu, jako mívá krém v babiččině dortu nebo listy kaštanů v prvních říjnových dnech).

Přikryjeme těsto utěrkou a necháme ho přes noc odpočinout v ledničce. Druhý den nahřejeme troubu na 250 °C. Těsto ještě rozšleháme metličkou (jako bychom mu chtěli říct: „Hej, už jsi hotové a za chvíli z tebe budou muffiny!!“) a rozlijeme ho do formiček. Pozor! Neplň je až po okraj (každý košíček maximálně do tří čtvrtin), protože těsto v rozpálené troubě nabyde a mohlo by přetéct. Košíčky ozdobíme cukrem nebo čokoládou. Teplotu trouby stáhneme na 210 °C a muffiny na 15 minut strčíme dovnitř. Potom je necháme vychladnout a... můžeme se na ně vrhnout!



Kapitola 1

Být kuchařem, když je ti deset let a 85 % času máš obrovský hlad, není vůbec snadné. Snažím se pečlivě dodržovat pokyny v kuchařce, ale jakmile se do toho člověk pustí, všechno se pokaždé zkomplikuje. Stalo se mi to i s muffiny. Šlehal jsem, přidával přísady, plnil bílé košíčky, a skončil jsem celý umazaný - brýle, tričko i vlasy zapatlané žlutým těstem. Jako čuně! Tentokrát už se z toho asi nevykrotím, pomyslel jsem si, máma mě šoupne do pračky. Vyhrožovala mi tím už týdny:

„Romane, že tě do té pračky šoupnu i s oblečením!“

Máma je v pohodě, ale občas se naštvě. Představa, že bych se měl točit v bubnu pračky sedmdesát pět minut, tak dlouho totiž trvá cyklus na zažrané skvrny, se mi zrovna nezamlouvá. Jednou jsem tam šoupl svého kocoura Bambulu, zajímalo mě, jak se na to bude tvářit. Bez přestání vyděšeně mňoukal a předními tlapkami bouchal do průhledných dvířek. Snažil jsem se mu vysvětlit, že ten experiment provádím pro dobro nás obou, možná dokonce pro dobro lidstva, a i když se vzpouzel, neměl jsem v úmyslu ho vytáhnout. Přidal jsem prací prášek i aviváž s vůní jahod. Říkal jsem si, že by bylo skvělé, kdyby Bambula voněl po jahodách, a stisknutím tlačítka jsem pračku zapnul. Ve chvíli, kdy se pračka rozezvučela a začala se plnit vodou, se jako kouzlem zjevila máma. Někdy mi přijde, že má snad v hlavě zabudovaný radar. Vždycky se objeví, když se to vůbec nehodí! Strašně se naštvála. Zrudla vzteky jako rajčatový protlak, okamžitě Bambulu z pračky vytáhla a na mně nešetřila ošklivými slovy.

„Jsi uličník, lump, šílenec, vůbec nepřemýšlíš!!!“

Na ta první tři podstatná jména už jsem dost zvyklý, takže mě nerozhodila. Ale že bych vůbec nepřemýšlel, to se mě dotklo. Protože někdo, kdo vůbec nepřemýšlí, asi nemá mozek, a když nemáš mozek, nejen že nemůžeš myslet, ale nemůžeš ani vzpomínat na šťastné chvíle. Stalo se to naší sousedce Manole, ta zapomněla dokonce i jména svých vnoučat. To je



fakt tragická tragédie. A tak jsem slíbil, že už s Bambulou žádné experimenty provádět nebudu, nechtěl jsem přijít o mozek, a ztratit tak paměť a šťastné vzpomínky, zapomenout jména lidí, které mám rád.

Výsledek receptu na muffiny byl průměrný. Když jsem plnil formičky těstem, trochu jsem to přehnal, v troubě těsto nabylo, polovina košíčků přetekla a z muffinů se staly vícehlavé příšery. Některé vypadaly lépe, ale uvnitř byly ještě nedopečené. Ty tři,

co se povedly, jsem spráskal ještě předtím, než vychladly, takže si na nich máma ani táta vůbec nestihli pochutnat. Však jsem říkal, že být kuchařem v deseti letech není vůbec snadné.

Já ale chci být kuchařem, i když je to někdy těžké. Nebo šéfkuchařem, to je ještě větší profík. A tak jsem si od rodičů přál kuchařský kurz jako dárek k narozeninám, slavím je 2. listopadu na Dušičky, svátek zesnulých. Abych byl upřímný, bál jsem se, že si rodiče nebudou moct takový kurz dovolit. Poslední dobou je to doma s penězi trochu vachrlaté. Rodiče se to snaží skrývat, tváří se, že je všechno v nejlepší pořádku, i když to není pravda, jenže já jsem dost chytrý a poznám, jak je to doopravdy. Ve skutečnosti jsou teď máma i táta bez práce, a tak máme problém vůbec vyjít do konce měsíce. Tedy, z domu samozřejmě do konce měsíce vyjdeme; nevyjdeme ale s penězi, ty nám pokaždé dojdou moc brzo a musíme s tím nějak naložit. Když jsem byl malý, takovou potíž jsme neměli. Rodiče mi kupovali moje oblíbené kukuřičné lupínky, po škole jsem chodil na spoustu kroužků, třeba na fotbal, angličtinu, flétnu i taekwondo, a máma mi každý týden kupovala knížky. To všechno ale teď, když už jsem velký, skončilo. Teď máma a táta v supermarketu kupují lupínky, které jen vypadají jako ty, co jsem měl rád, ale nejsou to ony. Snaží se mě přesvědčit, že tyhle jsou ještě lepší, a já jen přikyvuju, aby nebyli smutní a nenaskočily jim vrásky, ale

ve skutečnosti nechutnají tak dobře. Na taekwondo ani na flétnu už nechodím a místo nových knížek mi máma zařídila průkazku do knihovny. Život je krutý. Takhle to vždycky říkával dědeček. Minulý rok umřel a mně se po něm moc stýská. Pokaždé zvažněl a prohlásil:

„Život je krutý, Romane. Je lepší, když to budeš vědět už od malička.“

Myslím si, že tím dědeček myslel všechny ty věci, o kterých vám právě vyprávím. Proto jsem měl strach, že mi místo kuchařského kurzu k narozeninám nadělí časopis s recepty nebo něco podobného. Ale ne. Tentokrát jsem se mýlil. Nejenom že mi táta s mámou dali kuchařský kurz, oni mi dali ten nejlepší kuchařský kurz na světě i v Podsvětí. A musím říct, že i když jsem se v první chvíli děsivě polekal, o letošních Dušičkách jsem byl ten nejšťastnější kluk v celé Galaxii. To si ale zaslouží samostatnou kapitolu, takže pro dnešek se s vámi rozloučím a vy se zatím můžete těšit, až vám povím, co se přesně stalo a proč to byl ten nejlepší den mé existence.

Romanova
kniha receptů

**ÚŽASNÉ FRANCOUZSKÉ SUŠENKY PLNĚNÉ
OŘÍŠKOVÝM KRÉMEM PRALINÉ**

INGREDIENCE NA TĚŠTO:

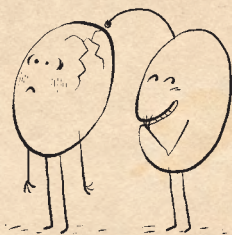
200 g másla pokojové teploty

100 g cukru

1 vejce

350 g hladké mouky

lžička vanilkové pasty (nebo 3 kapky vanilkového extraktu)



INGREDIENCE NA KRÉM PRALINÉ:

100 g loupaných lískových oříšků

100 g cukru

3 lžice oleje

INGREDIENCE NA NÁPLŇ A ZDOBENÍ:

200 g oříškového krému praliné

50 g čokoládové polevy

50 g drcených lískových oříšků nebo krokantu

NÁČINÍ:

ruční šlehač
mísa
potravinářská fólie
zdobící sáček
pečicí papír
mixér
stěrka

RUCE K DÍLU!

Nejprve si připravíme krém praliné. V zahraničí prodávají už hotový, ale v českých obchodech je těžké ho sehnat. Jeho příprava je ale jednoduchá! Na pánvi na středním stupni asi minutku opražíme oříšky. Potom přidáme cukr. Pozor, ať není teplota příliš vysoká, oříšky můžou zhořknout a cukr se připálit. Cukr se bude pomalu přeměňovat na hnědý karamel. Oříšky musíme neustále míchat. V momentě, kdy se nám přemění všechnen cukr na karamel, pánev z horké plotny přesuneme. Takto lepkavé oříšky s karamellem přendáme na pečicí papír. Vařečkou nebo lžící z této směsi upláčáme placku a necháme ji ztuhnout.

Ručním šlehačem v míse vyšleháme máslo a cukr, dokud směs nezbělá, přidáme vejce, vanilku a opatrně šleháme dál, abychom se nezašpinili (pokud nechceme skončit v pračce). Ted' přišel čas těsto hníst. Přidáme polovinu mouky a hněteme, dokud se celé těsto nepojí. Potom přidáme zbytek mouky a hněteme dál do jednotité hmoty (pokud je potřeba, můžeme přidat víc mouky). Těsto zabalíme do potravinářské fólie a vložíme ho do ledničky.

Tvrdou oříškovou placku rozlámeme na menší kousky, které vložíme do mixéru. Nejprve nám mixováním vznikne prášek, ale my potřebujeme krém, proto přidáme olej. Mixér musíme několikrát zastavit a stěrkou setřít hmotu, která se nalepila na stěny. Mixujeme ještě pár minut, z oříšků se uvolní olej a vznikne nám něco jako oříškové máslo.

Za pár hodin, až bude těsto pevné (ale pozor, „pevné“ neznamená „jako kámen“), ho vyndáme z ledničky. Zdobící sáček naplníme krémem praliné a zatím ho odložíme stranou. Vezmeme kousek těsta a vytvarujeme z něj tlustší placku velikosti medaile, položíme ji na linku vysypanou moukou, aby se nepřilepila, a stejným způsobem vytvarujeme i zbylé těsto. Až bude hotovo, můžeme popadnout zdobící sáček! Tohle je jedna z nejzábavnějších částí celého receptu. Do středu každé placičky dáme trochu krému. Potom placičky zabalíme, aby z nich vznikly kuličky s krémem uprostřed. Dáme je asi na 25 minut do trouby na 180 °C.

Až sušenky vychladnou, ozdobíme je rozpuštěnou čokoládou (já to obvykle dělám pomocí zdobícího sáčku, nasadím na něj malý nástavec a na sušenkách dělám proužky). Nakonec přidáme drcené lískové oříšky. *Voilà!* Nebo jinými slovy: můžeme se na ně vrhnout! Pokud nám zbyde krém praliné, přendáme ho do zavírací skleničky a přemístíme do lednice. Je výborný a můžeme si ho namazat třeba na chleba.



Kapitola 2

Na mých narozeninách mi nejvíc vadí, že jsou ve stejný den jako Dušičky, takže musíme jít pokaždé na hřbitov. Když jsem byl malý a nemohl jsem se z návštěv hřbitova vyvléknout, bavit jsem se aspoň tím, že jsem pobíhal sem a tam a hledal na náhrobních kamenech podivná jména. Některá byla opravdu legrační, tak například Polikarpo, Eufrasia, Humberto James (víceslovná jména jsou vůbec nejlepší), Nikanora nebo Makedonio, což je skoro jako ta země na jihu Evropy, akorát v mužském rodě. Taky mě moc bavilo chodit k dětským hrobečkům. Ty jediné byly skutečně vyhrabané v zemi, nebyly to jen výklenky ve stěně. Musím se vám tedy přiznat, že celý