

# SOUTĚŠŤ 1/2 - VĀ•NOĀĀENĀ• KUCHAĀ~KA PRO DCERU

NedĀ›le, 09 listopad 2008

Jakmile se v polovinĀ› Ā™ijna objeví v obcho-dĀ› první umĀ›lohmotná smrková vĀ›tviĀ•ka, první vánoĀ•ní ozdoba a z reprodukcí první koleda, je Ā•as zaĀ•ít konat. Nikoli panikaĀ™it, nikoli snaĀ•it se ukoĀ™istit volný nákupní vozík a vydat se s ním nezbyšsilou jízdou mezi regály, ale plánovat. V klidu si sednĀ›te k hrnku se svaĀ™ákem, vez-mĀ›te si k ruce tuĀ•ku a papír a v&scaron;echno si pĀ™edem sepi&scaron;te...

Tato slova najdete v kniĀ•ce, o kterou budete v následujících dnech soutĀ›Ā•it. A Ā•e to bude bitva jistĀ› velká, napoví i její "pĀ™edchĀ›dkynĀ›" - KUCHAĀ~KA PRO DCERU, která pomohla v&scaron;em kuchaĀ™skou výukou nezasaĀ•eným dívkám najít cestu do vlastní kuchynĀ› a proĀ•it v ní první kuchaĀ™ské úspěĀ›chy, známé autorky Jany Florentýny Zatloukalové. Jsou v&scaron;ak v Ā•ivotĀ› mladé Ā•eny situace, které vyĀ•adují je&scaron;tĀ› mnohem více úsilí a vy&scaron;&scaron;í úroveň nároĀ•nosti. Pokrýt i tyto situace v jediné kniĀ•ce je nemoĀ•né, proto se nakladatelství SmartPress rozhodlo vĀ›novat se jim samostatnĀ› v sérii &bdquo;minikuchaĀ™ek". První z nich je vĀ›nována prubíĀ™skému kameni nezku&scaron;ené kuchaĀ™ VánoĀ™m. Snad kaĀ•dá touĀ•í provonĀ›t svĀ›j domov domácím cukrovím a ve svátky oslnit veĀ•eĀ™í jako od maminky. A kaĀ•dé dal&scaron;í Vánoce pĀ™iná&scaron;ejí nové výzvy - první cukroví, první slavnostní veĀ•eĀ™e, první náv&scaron;tĀ›v tchynĀ› na BoĀ•í hod, první vánoce s dítĀ›tem... A s výzvami i riziko neúspěĀ›chu - rozteklé rohlíĀ•ky, popraskané pracny, spálený kapr a pĀ™esolený salát... Jak to v&scaron;echno zvládnout? Napi&scaron;te své rozmarne i tragické záĀ•itky z dob vánoĀ•ních, pĀ™ípadnĀ› z va&scaron;ich úspěĀ›&scaron;ných i ménĀ› úspěĀ›&scaron;ných kulináĀ™ských pokusĀ™. Jako vĀ• vybereme ty nejúspěĀ›&scaron;nĀ›j&scaron;í, které/kteĀ™í tuto publikaci dostanou od nakladatelství SmartPress darem. A aby vám to &scaron;lo dobĀ™e od pera, tady máte nĀ›co voĀ•avého....

## SVĀ•ENÉ VÍNO

Mám respekt k levnému krabicovému vínu. Je z nĀ›j docela dobrý svaĀ™ák, a pĀ™edev&scaron;ím ho je uspokojivé množství. Lahve s draĀ•&scaron;ím a u&scaron;lechtil&scaron;ím obsahem si nechávám pro chvíle, kdy mají vyniknout v&scaron;echny charakteristiky vína, aby udĀ›laly společĀ•nost nĀ›Ā•emu dobrému na talíĀ™i nebo nĀ›komu milé-mu u stolu. U levnĀ›j&scaron;ího vína mĀ›Ā•ete bez obav pouĀ•it patĀ™iĀ•né koĀ™ení a dostanete pĀ™íjemnĀ› aromatický, dobĀ™e ochutnĀ› tvárné a nebude se bránit nové koĀ™enĀ›né chuti. Takto se dají zuĀ•itkovat i &scaron;patná vína - kdo ví, jestli nakonec svaĀ™ák poprvé nezabublá a nezavonĀ›l na plotýnce právě kvĀ›li nim. Du&scaron;í svaĀ™enému vínu dává vůni smĀ›s koĀ™ení - hĀ™ebíĀ•ek, skoĀ™ice, badyán, citronová kĀ›ra, pĀ™ípadnĀ› i vanilka. JenomĀ•e aby se koĀ™ení hezky potĀ™ebuje se chvíli vaĀ™it a extrahovat. To v&scaron;ak nesvĀ›dí vínu, to si zaslouĀ•í jen prohĀ™át, nikoli pĀ™evaĀ™it, se rychle odpaĀ™í alkohol. Co s tím? NapĀ™íklad svaĀ™it si nejprve aromatický karamelový základ a ten smíchat s horkým vínem tak jak jsem to popsala o pár Ā™ádkĀ› níĀ• v receptu. Pokud se vám ale moje doporuĀ•ení nelíbí, prostĀ› vhoĀ•te v&scaron;echno koĀ™ení, citron i cukr do vína a pár minut společĀ•nĀ› povaĀ™te. Nakonec sceĀ•te do hrnkĀ› a nechte se unést tímhle zimním zázrakem, který je nezapomenutelný, pĀ™estoĀ•e pouze jeden z mnoha jiných. 1 l Ā•erveného vína 200 ml vody 1 Ā•ic pískového cukru 1 vĀ›t&scaron;í kousek skoĀ™icové kĀ›ry, 1 l Ā•iĀ•ka hĀ™ebíĀ•ka, 1 hvĀ›zdiĀ•ka badyánu 1 citron (ideálně kvalitĀ›, abyste bez obav mohli pouĀ•it i kĀ›ru), pĀ™ípadnĀ› su&scaron;ená citronová kĀ›ra (prodává se jako koĀ™ení postu - Cukr nasypete do kastrĀ›lku (malého, ale radĀ›ji s vy&scaron;-&scaron;ími okraji) a pokropte dvĀ›ma lĀ•icemi vody. Promíchejte a zaĀ•nĀ›te zprudka zahĀ™ívat. Dál uĀ• míchat ne-musíte, pĀ™inejmen&scaron;ím se tak vyvarujete rizika, Ā•e zvyku olíznete lĀ•ici a o&scaron;klivĀ› si rodícím se karamelem spálíte jazyk. K substanci, která v kastrĀ›lku vzniká, se chovejte opatrnĀ› a s dostateĀ•ným respektem, karamel totiž dosahuje o dost vy&scaron;&scaron;ich teplot než obyĀ•ejná vroucí voda. Cukr nejprve zaĀ•ne pĀ›nit a bublat, dokonce mu to asi minutu vydrĀ•í, a pak bez jakéhokoli varování zaĀ•ne mĀ›nit barvu z bílé pĀ™es svĀ›tle hnĀ›dou smĀ›rem do tmavé. Pokud vĀ•as nezasáhnete a kastrĀ›lek nestáhnete z plotýnky v chvíli, kdy je cukr svĀ›tle hnĀ›dý asi jako slabý Ā•aj, karamel zhoĀ™kne a nebude dobrý. Nikam proto pĀ™i karamelizaci neodcházejte a pĀ™i dosaĀ•ení správného odstínu okamĀ›itĀ› odstavte kastrĀ›lek a pĀ™e-lijte jeho obsah - v bezpečné vzdálenosti od va&scaron;ich oĀ•í a s rukou schovanou za okrajem hrnce - odmĀ›Ā™eným množstvím vroucí vody. OpatrnĀ› míchejte, pĀ™estoĀ•e v&scaron;e bude nadále intenzivnĀ› a výhruĀ›nĀ› bublat, aĀ• se skoro v&scaron;echno karamel rozpĀ™í - PĀ™idejte v&scaron;echno koĀ™ení, nastrouhejte kĀ›ru z citronu a v&scaron;e společĀ•nĀ› 5 minut na stĀ™edním plameni

pozdolna vaÅ™te.

- Meztím zahÅ™ejte v jiném hrnci všechno vno tak, aÅ™ se rozvoní, zaÅ•ne se z nÅ›j kouÅ™it a ze dna se zaÅ•nou z první bubliny pÅ™edznamenávající var. PÅ™es cedník k vnu pÅ™elijte obsah kastrÅ™ku s karamellem a vypnÅ›te vaÅ™iÅ•.
- Vno rozlijte do hrneÅ•kÅ™, ozdobte koleÅ•ky citronu, ze kterého jste uÅ™ stÅ•ili v pÅ™edchozích krocích spotÅ™ebovat kÅ™ hned podávejte. PÅ™esnÅ› takhle voní pÅ™icházející Vánoce...

UPOZORNĚNÍ: SoutĚÅ™ trvá do 30. 11. 2008 Prosím, své texty pošlete na adresu: redakce - zavinÅ• - kudlanka@niela