

PRŮZDININY V KUCHYNI

Středa, 4. července 2018

Na je letní i zimní dovolená mává podobně sčítání: vybereme másto, zjistíme, jak se tam dostaneme, a nakonec hledáme ubytování i s vlastní kuchyní. Vážená o průzdninách je velká součástí nadcházejícího dobrodružství. Ne, že bych vážená během roku neměla dost a že bych si zájdnou páči o domácí krb nezasloužila pohledného barmana s podnosem plným drinků někde na kraji moře.

Troufám si říct, že zasloužila, a myslím, že kdybych dostala náhodou 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 dovolená nenecháme zavazovat kamsi do rezortu a zůstaneme odkázáni na to, jaká dlo si koupíme nebo uvažíme, tak se mnohem lépe poznáme s mástnými lidmi, mástní kulturou a mástními zvyklostmi. A navíc, co si budeme povídat: najít někdy restauraci, která nezneužívá dav turistů na jedno použití a zjívají 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 věkových větvích se mi obvykle dovolená stává, že vaužíme. Občas se mi dokonce přihodí, že stravná ká je v cca deset a že je na poádu dne v cca jeden chod. Pásto se na vážená na dovolená nijak extra nepřipravuju a nezavážuju maso do sklenic. Beru si s sebou jen to nejnútější a myslím, že i to by se je dalo sekrat na polovinu a vyházet z kufru.

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

Rada

Áslo 1: Ájdně kožená-

Brť si s sebou vlastní kožená, oblíbené koženky, pytláky s vavím obsahem? Ani náhodou.

Nemám vbec žádná obavy, že by bez kožená moje jádlo postrádalo chuť nebo že by pokaždě chutnalo stejně. Vystáím si jen se solí, a to ze dvou důvodů:

Kvalitní suroviny mají svou vlastní věznou chuť, nejsou mdlé, takže jádlo bude vědycky chutnat podle toho, co do něj použijí. Pokud znám základní tepelné úpravy, jako jsou vážená, zadávání, dužení, pečení, smažení a zapékání, tak v m, že jedná hlavní surovině máž dít jest rázných chutí podle toho, co s n v kuchyni udělám.

Nemám tedy strach ani o řídnost, ani o jednotvárnost.

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, tak kdyby měly nahodou přestalo bavit vařit jen se solí, vřady si ráda jeden nebo dva vavřoků balíčky koupím, nějaké koření použiju a zbytek si dovezu domů jako vzpomínkovou suvenýr z cest.

Pokud bych se chystala v Česku na chalupu na táto celou příjzdnu, tak přiznám, že bych si s sebou ještě vzala jakou univerzální směs bylinek, mléčinek s pepřem a asi i trochu sušených líl papírek.

Rada slo 2: Zkládné nádoby

Pokud by se mi mělo stít, že na mě na stě nebude ekat kuchyň vybavení nádoby, nžbr stanov ½ přestěně je a přenosná ½ plynová vařič, rozhodně bych s sebou nestěhovala vřechen svá oblíbená inventář. I s jedním hrncem a jednou pánev se dá zahrát velké divadlo.

V takovém případě měj mě seznam nejnütnějších nádoby - tuhle podobu:

menší a větší hrnce (pro tepelné úpravu vaření a dušené) poklice na větší hrnce (pro dušené) pánev (pro tepelné úpravu opékání - "a kdybych byla v dobrém rozmaru a sluně - koření hnulo jen příměsí, tak smažená) cedník - košík na krájené měly oblíbená velké a malá nádobí - krabkasti medně velké mě savané, nabírá kapokud bych použil ještě měly město v autě, tak vezmu i nějaké plátě struhadlo, talíře, misky, skleničky a přebory

Mezi dvě osobní odchylky (i chylky) si dovoluím ještě zahrnout mokka konvičku na kávu a remosku - zejména, pokud bych měla kde stát delší dobu a vřadla, že na stě sice nebude trouba, ale že mě už po - tat 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 - těstovin, lahev mléka, mělo, kilo rajčat - plus měnus autobus zaplatě stejně.

Zahraničnách obchody měvají - úplně stejnou cenovou strategii jako ty české: do ½ je o - dřívější - varianty produktů a lepší - znaky, u podlahy se dají najít levnější měny - znakově verze tcho.

Když tedy dojde na zkládné potraviny, nevidím smysl v tom, abych je vozila s sebou, raději si je koupím na stě. Stačí 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 zdravé - přeměně, takže nejít si zdroj městn - zeleniny by mělo být v mě - v letně - kuchařské - kolem - slo

jedna.

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

Spousta ovoce a zeleniny se dá v mnoha zemá-ch koupit poblá- $\frac{3}{4}$ 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 $\frac{1}{4}$ oá-stit a nakráijet.

Rada á-slo 5: Omezte peá-ivo

Pokud jste zvyklá- spoáTMáidat á-tyá rohlá-ky denná, tak na dovolená s vlastná-m vaáTMená-m má- $\frac{1}{4}$ ete trochu trpá. Zahraniá-ná- peá-ivo je podstatná draá $\frac{3}{4}$ á- a á-m vá-c na jih, tá-m máTMená solená a máTMená vááná je. Pokraá-ovat v trendu nadmárná konzumace peá-iva se v jiá $\frac{3}{4}$ ná-ch zemá-ch tak áplná nevyplácá- a ani to nemáij smysl.

Jiá $\frac{3}{4}$ ná- náirody majá- peá-ivo spá-á jako doplnák, která $\frac{1}{2}$ m si po já-dle vytáTMou zbylou omááku z talá-áTMe, urá-itá ne jako základ svaá-iny, na která $\frac{1}{2}$ si namaá $\frac{3}{4}$ ou máislo a zavaáTMenáninu nebo pláicnou koleáko saláimu. Vzhledem k tepláTMu podnebá- nepotáTMébujeá- tak velká $\frac{1}{2}$ páTMá-sun práidná $\frac{1}{2}$ ch kaloriá- z bá-áho peá-iva a proto ho nekupujá- tolik.

Naopak severská náirody majá- v peá-ivu tá-m vátáá- procento $\frac{1}{4}$ ita, á-m vá-c jdete na sever, nebo $\frac{1}{4}$ pájenici se v drsnáá-ch podmá-nkáich nedaáTMá-, tak $\frac{1}{4}$ e i zde peá-ivo nabá-ráij jak na cená, tak i na hutnosti á-i trvanlivosti.

Moje doporuá-ená- pro dovolenou tedy zná-: nesnaá $\frac{3}{4}$ te se má-t peá-ivo za kaá $\frac{3}{4}$ dou cenu, ale zkuste si najá-t jiná $\frac{1}{2}$ druh svaá-iny. 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 nejobyá-ejnáá- 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 prodavaá-em budete potáTMébovat ruce, nohy i obliá-ejovou mimiku) a pustit se do kuchaáTMskáho experimentu, pak si zaslouá $\frac{3}{4}$ á-te veákerá $\frac{1}{2}$ tábornická $\frac{1}{2}$ obdiv.

Nená- potáTMéba hledat $\frac{1}{4}$ ádná sloá $\frac{3}{4}$ itá recepty: libová maso a ryby zvládnou minutkovou páTMá-pravu na páinvi, 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 vychutnáite nakráijjená, po soumraku a se sklenkou má-stná-ho vá-na.

áeasto i pohled na menu má-stná-ch restauracá- napová-, jak se kteráij má-stná- specialita nejá-astáji podáváij nebo páTMápravuje. Mou oblá-benou práidná zábavou je taková já-dlo nejprve ná kde v restauraci ochutnat a následná ho za páir dná- v práidná 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 $\frac{3}{4}$

neně- problém si pátmá-padně nejasnosti a detaily dohledat.

Rada Ā-slo 7: Chce to kapku oleje

Jestliže jsem zařala solě-, pak skončím v druhém nejdelším itě- vci v průřezdinném kuchyni: u lahvičky oleje.

Dobrě panenských olivových olej je první- vč, kterou v kuchyni vybalím nebo kterou v cizí zemi poá-dm. Používám ho pak do svého množství: do salátových zálivek, do základů na polévku nebo na dušené jídlo, na rychlé opečené masa, do rže, do kuskusu, do bulguru, prostě kde se dá.

Děky tomu pak nemám obavy, že bych po třetinu vezla nespotřebených zbytek zpátky.

*
* *

Pokud jste dočetli až sem, asi tu máte, že jsem v balení- jídla dost striktně a minimalisticky a že netrvám hodiny zavařováním, smažením a nakupováním dopředu.

Děti dospělí- do auta dostanou ošetření a na jízdu pokrývají ovoce a zeleninu, měli byste tyinky, srovnání nitě nebo jině pátmá-ručené kousky sra, spoustu vody a zbytek se uvidí až na místě.

A jak to máte s právy- právy jídla na dovolenou vy? FLORENTINA