

NA CHALUPÄŠ RIVER COTTAGE - KOUKNÄŠTE SE!

PondÄ›lÄ-, 29 Ä•ervenec 2019

Dost moÅ¾nÄjí, Å¾e ho znÄ¡te z televize. AngliÄ•an Å“ (a Å¡lechtic) Hugh Fearnley-Whittingtall, podobnÄ› jako mnoho dalÅ¡ich mÄ›stskÅ½ch obyvatel, dlouho snil o tom, Å¾e z neklidnÄ©ho a vÄ›Ä•nÄ› ruÅ¡nÄ©ho mÄ›sta jednou uteÄ•e, najde si pÄ›knÄ© bydliÅ¡tÄ› nÄ›kde na venkovÄ› a bude Å¾á-t pouze z toho, co si sÄ¡m vypÄ›stuje, nasbÄ-rÄjí nebo chytÄ•.

Jako opravdu ideÄ¡lnÄ- mÄ›sto nakonec Å“ cca pÄ™ed 15 lety - naÄ¡el u Dorsetu svou chalupu, River Cottage, a s nasazenÄ-m veÄ¡kerÄ© svÄ© fantazie si vytvoÅ™il miniaturÄ- hospodÄjÅ™stvÄ-.

PozdÄ›ji ten malÅ½ stateÄ•ek rozvinul v poÅ™idnou farmu, aby se mu samozÄ¡sobitelstvÄ- lÄ©pe daÅ™ilo. PrÄ¡ci, kterou se zabÄ½val, vÄ›noval samostatnÅ½ televiznÄ- cyklus. A pak pÄ™ibÄ½valy dalÅ¡í- a dalÅ¡í-â€ Hugh v nich pÄ™edvedl, co vÄ› se nauÄ•il, jak pomalu moudÅ™el a jak ho zaplavovalo stÄ¡le vÄ›-ce Å¡tÄ•stÄ-.

Hugh, kterÃ½ sÄ¡m k smrti rÄ¡jd peÄ•e a vaÅ™Ä-, skÄ¡lopevnÄ› vÄ›Å™Ä-, Å¾e Ä°stÅ™ednÄ- mÄ›-stnostÄ- kaÅ¾dÄ©ho obydliÅ- je kuchynÄ›, ze kterÄ© se do okolÄ- Å¡íÅ-Å™Ä- lÄ¡kavÄ© vÄ›nÄ›. Jeho seriÄ•ily jsou zamÄ›Å™eny na pokrmy, kterÄ© nejÄ•astÄ•ji pÄ™edklÄ¡dÄj doma svÄ© rodinÄ› Å“ mÄ¡i Ä•tyÅ™i dÄ›ti a jednu manÅ¾elku - a pÄ™Ä¡telÄ-.

ZaprvÄ© se snaÅ¾il o to, aby si nepÅ™etrÅ¾itÄ› udrÅ¾el co nejvÄ›tÅ¡í Å- harmonii s prostÅ™edÄ-m, za druhÄ© o to, aby vyuÅ¾il vÄ›jechny moÅ¾nosti k vytvoÅ™ení- rentabilnÄ-ho podnikÄ¡nÄ-. TeÄ• se ochotnÄ› dÄ›lÄ- o svou svÄ©rÄ¡znou Å¾ivotnÄ- filozofii a shrnuje zkuÅjenosti nabýtÄ© Å¾ivotem na chalupÄ- v River Cottage. UvidÄ-te, jak se pokouÅ¡el pÄ›stovat rÄ¬znÄ© druhy zemÄ›dÄ›lskÅ½ch plodin, jak postupnÄ› objevoval dary pÄ™Å-rody a jak je nakonec s pomocÄ- svÄ½ch pÄ™Ä¡tel pouÅ¾il.

Tyto jeho seriÄ•ily jakÅ½chsi svÄ©rÄ¡zniÅ½ch instruktÄ¡Å¾nÄ-ch filmÄ- odhalujÄ- Ä°oplňÄ› novÅ½ svÄ›t Å“œstaromÄ³dnÄ-châ€• domÄ¡jcÄ-ch praktik - dozvÄ-te se vÄ›jechno napÅ™Ä-klad o tom, jak se peÄ•e domÄ¡jcÄ- chleba, kterÅ½ se pÄ™Å-mo rozplÄ½vÄ¡ na jazyku, nebo vÄ›jelijakÄ© druhy pekaÅ™skÅ½ch vÄ½robkÄ-, pÄ™Å-padnÄ› jak co pÄ›stovat a sklÄ-zet na vlastnÄ- zahrÄ¡dce. A samozÄ™ejmÄ›, jak mÄ¬Å¾eme nejskvÄ›lejÅ¡í- plody naÅ¡í- prÄ¡jce Å“ nebo to nejlepÅ¡í-, co jsme sehnali na trhu Å“ nevhodnÄ•ji uvaÅ™it Ä•i naloÅ¾it.

Ke kaÅ¾dÄ© prÄ¡ci poskytuje krok za krokem pÄ™esnÅ½ nÄ¡vod, Å unky, marmelÄ¡dy, naklÄ¡danÄ¡ zelenina, salÄ¡ty, pÄ¡lenky, piva, housky, suÄ¡enky, kÄ™upavÄ© peÄ•ivo, croissanty, muÅ¡le, zelenina, bobule a koÅ™enÄ- z vlastnÄ- zahrÄ¡dky Å“kaÅ¾dÄ½ si najde to svÄ©, a pokud chcete, mÄ¬Å¾ete najÄ-t naprosto vÄ›jechno, co je potÅ™ebnÄ© k tomu, abyste si vaÅ™ili a Å¾ili stejnÄ› jako Hugh.

Najdete ho jak na televiznÄ-m kanÄ¡lu ÅžPaprikaÅ“œ. Mj. je opravdu Ä°Å¾asnÅ½ kuchaÅ™... A hezky se na nÄ›j koukÄ¡ :)))

d@niela

