

Vynikající herečka a dabérka je sice vyznavačkou klasické venkovské kuchyně, ale přitahují ji i kulinární experimenty.

Valérie Zawadská: Zlatá vesnická strava

Pocházím z vesnice, a i když jsme se párkrát stěhovali, valnou část dětství jsem prožila v Loučné pod Desnou v Jeseníkách. Oba rodiče pracovali v kravině, takže u nás vždycky bylo dostatek mléka a tvarohu. Naše strava byla velice pestrá a jedli jsme to, co zrovna roční doba dala. Když byly jahody, měli jsme spoustu jahodových knedlíků, když dozrály švestky, tak jsme si pochutnávali na švestkovém táči, a zabijačka – to byly samé úžasné věci. Od malička, od pěti let, jsem při ní míchala krev a taky mně dovolili nalívat malá štamprlátka domácí slivovičky lidem, kteří pomáhali. Vařit jsem začala asi v sedmi letech. Musela jsem, naši chodili třeba v devět ráno z práce, tak jsme si se ségrou připravovaly snídaní samy. Leccos jsem se přiučila i od babičky Valérie, například domácí nudle. Udělat je a vyválet, to je jednoduché, ale krájení už chce cvik. Občas je klukům také dělám, i když na to není moc času.

Táta mě naučil jíst chleba s domácí sádlem, posypaný krystalovým cukrem. Nedělám si legraci, někdy to zkuste a uvidíte, jak je dobrý! Pochopitelně mi chutnal i chleba se sádlem a se škvarky, na tom tuna cibule nebo česnek na plátky. Měli jsme vždycky zahrádku, a tak i veškerou zeleninu. Když ale máma chtěla experimentovat a řekla, že si uděláme celerovou pomazánku, hned jsem letěla z kuchyně, protože tu jsem vážně nesnášela. Táta pocházel z východního Slovenska a měl taky svoje speciality. Oloupal například brambory, nasypal je do vysokého hrnce, přidal uzené koleno, sůl, pepř, zalil vodou, dal vařit a vařil a vařil, až byly brambory na kaši, voda vypařená a maso se začalo rozpadávat. Pak stáhl hrncem z plotny, přidal naškrábanou paličku až dvě česneku a všechno promíchal. Při takovém jídle se nám dělaly boule za ušima, přímo jsem je milovala.

Doma vařím často buřtguláš, který mě naučil taky táta, protože máma jezdila často do lázní, a pak tedy nastupovala tátova kuchyně. Naši kluci se mohou utlouct po nejobyčejnějších špagetách, ale našťástí se nebrání ani mým experimentům s kuřecím masem, třeba v sójovce.

Ted' jsem zkusila čínu „co dům dal“ a oba si ji moc pochvalovali. Ať vařím cokoli, vždycky mě těší, když všem moje jídla chutnají.

Pikantní čočka s rýží

Pro 4 osoby si připravíme:

- 200 g rýže ● 300 g čočky
- svazek mladé cibule nebo 1 velkou cibuli ● 150 g sterilovaných okurek ● 3 lžíce plnotučné hořčice ● 1 lžičku kari ● 1/2 lžičky cukru ● 2 lžíce olivového oleje
- 1 lžičku vegety ● sůl ● špetku drčeného pepře ● popřípadě 4 paprikové klobásy

1 Čočku přebereme, propláchneme, nasypeme do hrnce se studenou vodou, uvaříme doměkka

a pak ji scedíme. Rýži propláchneme, uvaříme v osolené vodě a rovněž scedíme.

2 Cibulku nasekáme nadrobno a krátce ji orestujeme na rozpáleném oleji. Přidáme nakrájené okurky, hořčici, cukr, kari koření a opět krátce opečeme. Do tohoto základu nasypeme čočku i rýži, promícháme a dochutíme vegetou, solí a pepřem.

3 Čočku s rýží podáváme jak teplou, tak studenou – skvěle chutná i s opečenou klobásou.

Doba přípravy přibližně 50 minut. 1 porce asi 3055 kJ/730 kcal.



Kotlety s křenem

Pro 4 osoby si připravíme:

- 4 vepřové kotlety po 200 g ● sůl
- 50 g másla ● špetku drčeného pepře ● 200 ml vývaru ● 1 rohlík z předešlého dne ● 4 lžíce nastrouhaného křenu

1 Kotlety omyjeme, osušíme, lehce naklepeme, osolíme a opečíme. Na pánvi rozpustíme máslo

a kotlety na něm opečeme – přibližně 5 minut z každé strany. Pak je vyjmeme a udržujeme teplé.

2 Do vypečeného tuku nalijeme vývar, rozdrobíme rohlík a za stálého míchání omáčku zvolna prováříme. Do hladké omáčky přidáme nastrouhaný křen a podle chuti dosolíme. Kotlety přelijeme omáčkou a podáváme např. s bramborami a vařenou mrkví. Vhodnou přílohou je však i rýže nebo těstoviny.

Doba přípravy asi 45 minut. 1 porce zhruba 1770 kJ/420 kcal.

Nanukové řezy

Na 12 kousků si připravíme:

- 4 vejce ● 60 ml vychladlé černé kávy ● 30 g cukru ● 200 g mletých vlašských ořechů ● 1 prášek do pečiva ● mouku na vysypání a tuk na vymazání plechu
- Na krém: ● 500 ml mléka ● 1 sáček pudinku s vanilkovou příchutí (na vaření) ● 250 g másla ● 250 g moučkového cukru

Na čokoládovou polevu: ● 200 g čokolády na vaření ● 1 lžičku oleje

1 Vejce rozklepeme a oddělíme žloutky od bílků. Žloutky utřeme s cukrem do husté pěny. Pak přidáme kávu i mleté ořechy s práškem do pečiva a dobře promícháme. Z bílků ušleháme pevný sníh a zlehka ho vmícháme do směsi. Těsto nalijeme na vymazaný a vysypaný plech (nebo na plech vyložený pečicím papírem) a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C přibližně 8 minut. Necháme vychladnout.

2 Mezitím připravíme krém. Pudinkový prášek rozmícháme v mléce, uvaříme podle návodu na obalu a necháme vychladnout. Pak do pudinku zašleháme změkklé máslo s cukrem, krémem potřeme korpus a necháme v chladu ztuhnout.

krájíme na jednotlivé řezy, které můžeme ozdobit kousky ovoce.

Doba přípravy zhruba 60 minut. 1 kousek asi 1505 kJ/360 kcal.

3 Ve vodní lázni rozeřháme jeme čokoládu na vaření a promícháme ji se lžičkou oleje. Polevu nalijeme na ztuhlý krém a rychle dohladka rozetřeme. Opět necháme v chladu ztuhnout a pak

