

marianne Venkov & jídlo

ŘÍŠKA • JÍDLO • CESTOVÁNÍ • BYDLENÍ • ZAHRADA • ŘEMESLA

SPECIÁL jídlo 2015

79 Kč/3,39 €

*Poctivé
vařem*

NOVÝ
SPECIÁL
o dobrém jídle
časopisu
Venkov & styl



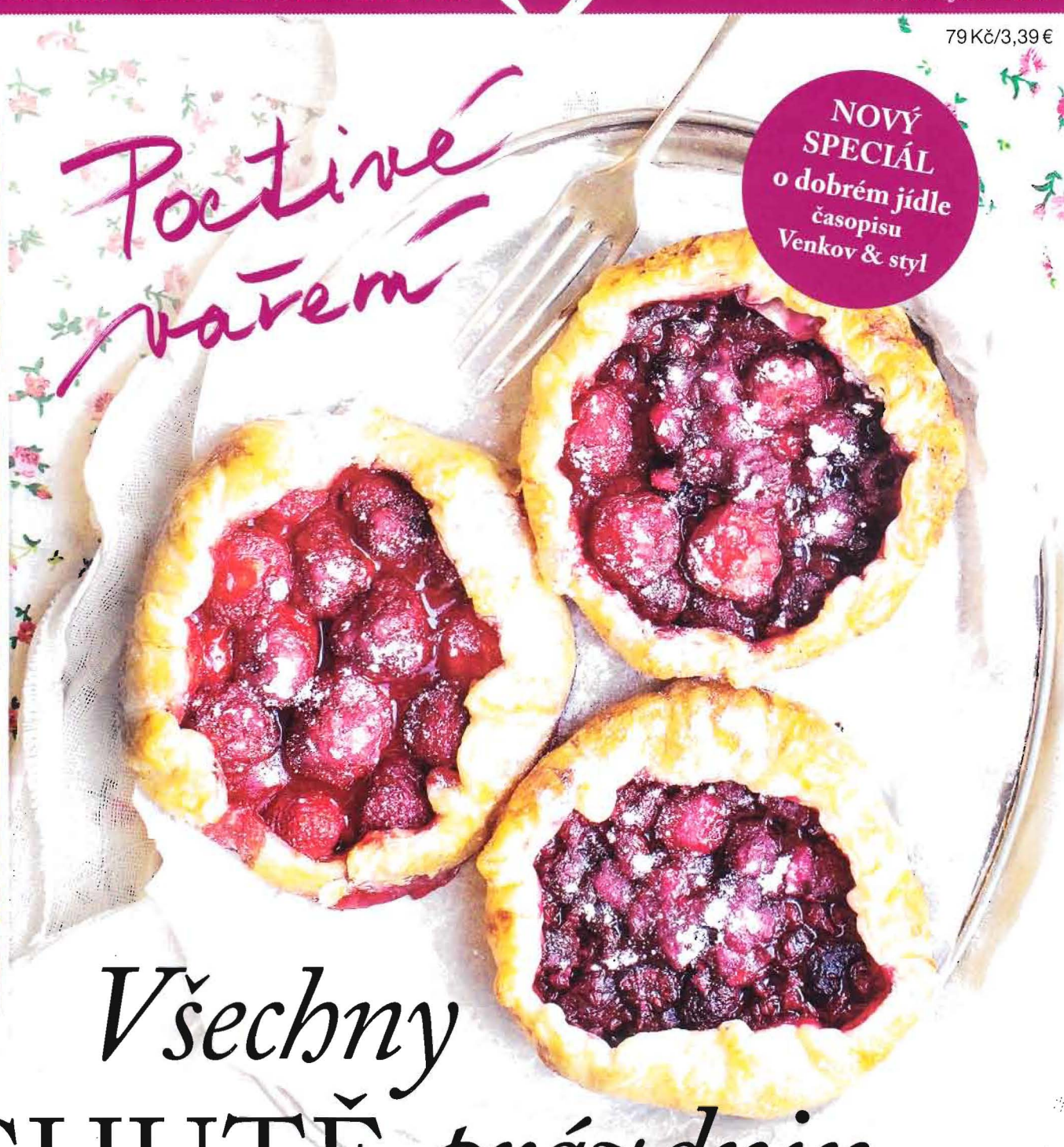
lování na zahradě



vdvu zmlsaná koza



opr jako dekorace




Všechny CHUTĚ prázdnin

Ovocné koláče, pořádná letní grilovačka,
skvělé domácí zmrzliny a výlet do minipivovaru







O dobrém jídle a jeho přípravě si s vámi dokážou vykládat klidně celé hodiny. Navíc jedna z nich sedává přímo v naší redakci. Tyhle čtyři kuchařky, a taky jejich knihy, my prostě milujeme a necháváme se jimi v kuchyni inspirovat od rána do večera. Proto jsme je sezvali, aby svými prověřenými recepty stejně navnadily i vás. TEXT Tereza Pavcová | FOTO Robert Tichý

SVĚT *úžasných* CHUTÍ A VŮNÍ

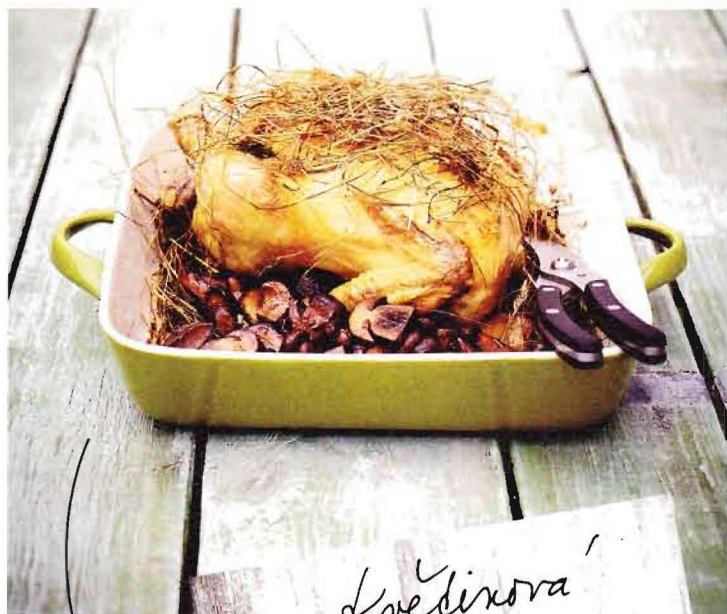
Kuře v seně

PŘÍPRAVA 10 MINUT, PEČENÍ 1,5 HODINY

• 1 kuře, nejlépe z farmářského chovu • 2 hrsti sena • hrubá mořská sůl

1. Kuře dobře osolte, navrchu i v břišní dutině. Na pekáči, ke kterému máte víko, vytvořte lůžko ze sena a vložte do něj kuře. Několik snítek položte i nahoru a zakryté vložte do trouby předehřáté na 180 °C. 2. Vězte, že aby byl výsledek perfektní, je třeba nepodlévat, neotáčet, nepropichovat kůžičku, prostě nesahat. Nechte kuře upéct naprosto bez vnějších zásahů. Potrvá mu to asi hodinu a půl. 3. Vyndejte z pekáče, očistěte přebytky sena, naporcujte a podávejte s oblíbenou přílohou, například s dušenými noubami, dušenou rýží nebo se štouchanými bramborami.

Něco navíc: Neporušená kůže propouští šťávu a vůni sena i bylin trochu jiným způsobem než jednotlivé kousky masa, proto opravdu použijte celé kuře. Takto upečené nemá žádnou šťávu, spíše se podobá kuřeti pečenému na rožni nebo v jámě na horkých kamenech (Setonově hrnci). Pokud nemůžete jinak a budete péct jen stehna, během pečení kontrolujte, jestli není třeba trochu podlévat vodou nebo vývarem. Seno, které budete na pečení kuřete používat, si musíte obstarat sami. Stačí se zahrádními nůžkami vyrazit někde na pěknou louku. Součástí sena by pochopitelně měla být tráva, a to ještě před květem, kdy jsou stébla jemná. Klidně ale může obsahovat také aromatické bylinky, například mateřídoušku.



Opravdová lahůdka

Tenhle recept vám doporučujeme zkusit. Voňavé seno kuřeti dodá šmrnc!



Jana Vlková má stejně ráda květiny jako jídlo, a tak obojí spojila do jediné knihy. Ještě víc o nich pak píše na svém blogu Kytkykjidlu.blogspot.cz.

Květinová kuchařka

Od téhle kuchařky rozhodně nečekejte pouhý soupis receptů, kniha je zároveň herbářem. Je rozčleněná do čtyř kapitol odpovídajících čtyřem ročním obdobím, a díky tomu si s její pomocí vychutnáte poznávání dosud možná ne úplně známých bylin a květin a jejich používání v kuchyni doslova po celý rok. Sezóna milovníka jedlého kvítí totiž začíná v brzkém jaru a pokračuje přes horké po babí léto. Botanická část knihy, zvaná jednoduše herbář, obsahuje potřebné informace o rostlinách. Najdete v ní obecné charakteristiky jednotlivých druhů, zabývá se také místy jejich výskytu ve volné přírodě. Mnohé byliny, které jsou v ní uvedené, patří spíše mezi plevele, a můžete tak na ně narazit prakticky kdekoli. Díky knize budete už vždy vědět, jak plané rostliny, které v zahradě obvykle vytrhnete a vyhodíte, přičemž v kuchyni využít co nejlépe a nejtypněji.
Jana Vlková: *Květinová kuchařka. Jedlé kvítí a býlí na vaření i zdobení*, 288 stran, Smartpress.cz, 449 Kč