

Královna Pampeliška

KYTKOŽROUTKA

KDYŽ SE PŘED NĚKOLIKA LETY NOVINÁŘKA VĚNUJÍCÍ SE HLAVNĚ CESTOVÁNÍ A GASTRONOMII A ABSOLVENTKA OBORU EKOLOGIE PŘÍRODOVĚDECKÉ FAKULTY UK (A TAKÉ FRANCOUZŠTINÁŘKA) JANA VLKOVÁ ROZHODLA PRO NOVOU PROFESNÍ CESTU LEMOVALY JI KVĚTINY.

Jana ale patří spíš k typům praktickým než romantickým, a tak se kromě tvrdé dřiny na nově nabyté parcele v zahrádkářské kolonii (z níž je dnes malé výukové centrum se sbírkou jedlých květů a býlí) vydala i do lesů, luk a strání se zcela prozaickým cílem – zjistit, jak všechny ty opomíjené, mizející, ale hlavně krásné a užitečné rostliny mohou fungovat v kuchyni. Jak je hledat, najít, využít, ale i chránit a vážit si jich. Výsledkem jsou nejen kulinární workshopy či terénní semináře a řízené procházky zelenými částmi Prahy a okolí, kde si její poznatky účastníci ověřují sami, ale i krásné publikace s výmluvnými názvy Květinová kuchařka (následovaná Notesem Květinové kuchařky) a Kytky k jídlu, kterou označuje za „mladší a rozvernější sestru“ své prvotiny.

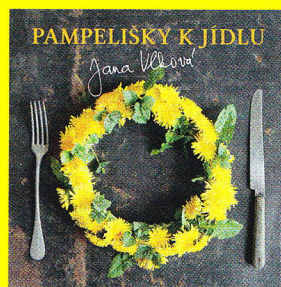
Ve své poslední, úzce specializované knížce se Jana věnuje kytičce opravdu krásné a opravdu užitečné, totiž pampelišce. V Pampeliškách k jídlu najdete dvacet receptů, které jdou o kus dál, než je vsudypřítomný pampeliškový med. Zlatohlavá kytky má totiž jedlé i kořeny, listy a poupata. „Jak říkal Charles Bukowski, velké nápady leží na ulici. A když mi kamarádka pověděla, že její maminka by si koupila knížku o kytkách, které už zná, napadlo mě, že si pampeliška opravdu zaslouží svou vlastní. Najdete v ní jídla teplé slané kuchyně, saláty i chuťovky i řadu zajímavostí o téhle půvabné kytky, kterou zná každý,“ prozrazuje Jana.

Pampelišky k jídlu

Kulinární monografie o jedné rostlině a zejména o jejím uplatnění v kuchyni

JANA VLKOVÁ

Recepty, kterých je dvacet, jsou sestaveny pro celé menu od polévky a salátu přes hlavní jídlo a dezert včetně receptů na konzervování slané i sladké. Každý recept má vlastní vyobrazení – fotografii. Doprovodná textová část obsahuje všeobecný botanický popis rostliny, podrobný popis jednotlivých jedlých částí včetně obsahových látek, informace o použití v bylinkářství, zajímavosti z botaniky a zemědělství, básně, písně, historiky... prostě vše o pampelišce. Sezóna pampelišek začíná v první polovině dubna a trvá přibližně tři týdny na jedné lokalitě. Oproti Praze je například začátek kvetení na Šumavě posunut až o tři týdny později, na jižní Moravě naopak o dva týdny dříve.



PŘIPRAVILA: JIITKA RÁKOSNÍKOVÁ • KLÁRA MICHALOVÁ • RECEPTY: JANA VLKOVÁ • FOTO: ALESA NDRA CHYTRÁ
FOODSTYLING: MILENA VOJTOVÁ • DEKORSTYLING: DENISA BARTOŠOVÁ • ILLUSTRACE: PAULA DVORSKÁ