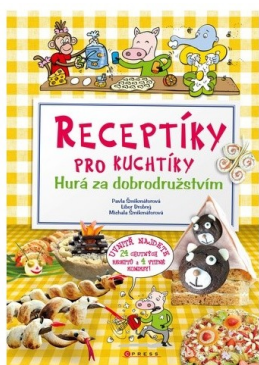


**Předvánoční probírka e-shopem Megaknihy**

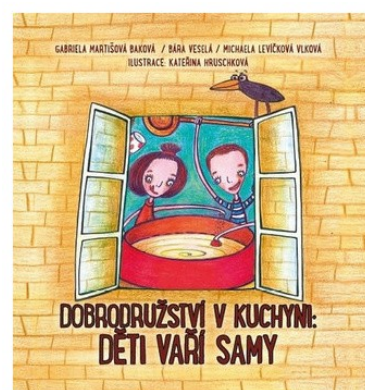
Minulý týden jsem hledal ještě nějaké doplňky vánočních dárků. U nás (a asi v řadě rodin) si nejde Vánoce představit bez alespoň nějaké knížky. Kromě toho, co jsem hledal (a našel a objednal), mě zaujaly i některé kuchařky. Těch lze na Megaknihách najít spousty, já se zaměřil na dvě skupiny.

První jsou kuchařky zaměřené na děti různých věkových kategorií. Abych byl přesnější, zajímal jsem se o knihy, které radí dětem (případně dohlížejícím rodičům či prarodičům) jak se vpravit do umění kuchařského. Začít se s tím dá opravdu už u předškoláků a předvánoční přípravy jsou k tomu skvělá příležitost. Třeba vykrajování pečiva snad zvládne každé dítě a radost nad společnou prací určitě převáží nad některými drobnými nedostatky, které začínající kuchtíci mohou napáchat.

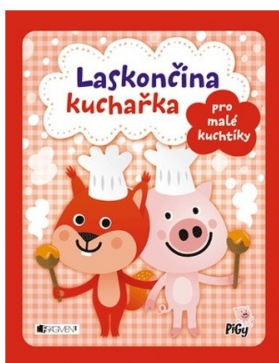
Ale pojďme již ke konkrétním titulům. Knížka **Dobrodružství v kuchyni: děti vaří samy** od Gabriely Martišové Bakové přináší nejen řadu receptů řazených od nejjednodušších ke složitějším, ale také řadu šikovných nápadů, jak si práci v kuchyni zorganizovat. Podle recenzí čtenářů u knížky vaří už i pětileté děti a baví je to. U těch nejmenších je dohled samozřejmě nezbytný, ale těm starším asi není třeba stát „za zadkem“, spíš být nablízku pro případnou pomoc či radu.



Podobnou cílovou skupinu, tedy ty nejmenší adepty kuchtění, má i kuchařka **Receptíky pro kuchtíky – Hurá za dobrodružstvím** od Pavly Šmíkmátorové. Jak se dočteme už na obálce, obsahuje dvacet čtyři chutných receptů a pro zpestření i několik komiksů. Podle recenzí jsou kupující s knížkou spokojeni, jen někteří mají výhrady k ilustracím, ovšem recepty, které zahrnují i nápaditou podobu pokrmů, chválí všichni.



I **Medvědí kuchařka** Kristýny Hrubéšové je zaměřená na menší děti. Na konci knihy najdou adepty kuchařského umění i zábavné omalovánky. Reakce na tuhle kuchařku jsou trochu rozporné, někdo chválí, někdo kritizuje. Nechci dělat arbitra, knížku jsem v ruce neměl, ale obecně bývají rozporné reakce spíše doporučením. Zkuste se podívat po knížce v knihovně a pak se rozhodněte, jestli se vám líbí a pořídíte ji svým dětem či vnoučatům.



Pro menší děti je i další **Laskončina kuchařka pro malé kuchtíky**. Autora či autorku se mi nepodařilo najít, ovšem recenze čtenářů jsou vesměs nadšené, líbí se nejen recepty, ale i ilustrace. Recepty mají být opravdu jednoduché, ale nápadité, takže vařit podle ní je asi opravdu zábavné.





Kuchařka **Zuzanka a Jiřík vaří ...a ví, jak na to** Aleny Winnerové doprovází množství fotografií, které provedou malé kuchtíky celým postupem při vaření. Asi je to knížka vhodná už pro něco starší děti, ovšem s odbornou supervizí rodičů či prarodičů si s recepty poradí i ti mladší.

Knihu **Mňam! Mami, dneska vařím já** od Kristýny Bábkové chválí všichni recenzenti.

Připomněla mi názvem mé kuchařské začátky podle knížky Dneska vařím já Jitky

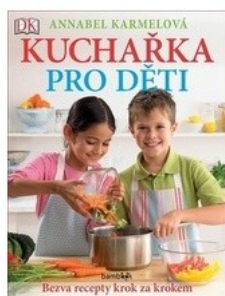
Bodlákové. Vyšla v roce 1966 v populární edici OKO. Ve stejné edici vyšla v roce 2002 knížka se skoro stejným názvem Dnes vařím já od Šárky Prokopové. Pokud na některou z nich narazíte v antikvariátu, mohu doporučit.

To jsem trochu odbočil do vzpomínek, vraťme se tedy k současné nabídce kuchařek pro děti.



**Kuchařka pro děti – bezva recepty krok za krokem** od Annabel

Karmelové je přejatá z produkce britského nakladatelství Dorling & Kindersley, které je známé i u nás perfektně zpracovanými publikacemi, kde je velmi účelně spojený text s obrazovým doprovodem. Jak naznačují recenze, je vhodná pro děti už o něco málo starší – zkusit vařit podle ní začínají děti zhruba od deseti let.



**Matla – Kuchařka pro děti** Romana Staši přináší

zajímavé recepty na snadné a rychlé vaření. Stejně jako u předchozích zde platí, že zpočátku, hlavně u menších

kuchtíků, je žádoucí dohled zkušenějšího kuchaře, starší si už poradí i samostatně. Naučí se připravovat nápadité pokrmy a získají zkušenost, že i když je spěch, není nutné se omezovat jen na hotová jídla do mikrovlnky nebo mražené polotovary.



Na výchovu k samostatnosti i v oboru vaření je zaměřená kniha **Vaříme s rodinou – Montessori kuchařka** od Patricie Pérez Cerveró.

**Moje první opravdová kuchařka**, kterou prý autorka Ája Drahokoupilová sepsala, když jí bylo teprve třináct let, má šanci se (vzhledem k věku autorky) dobře trefit do vkusu a chutí současných dětí.





Pro starší je zamýšlená **Kuchařka pro teenagery** Julie Kučerovské. Autorce bylo při psaní šestnáct, takže opět platí, že k současným náctiletým bude mít knížka co nabídnout. Najdou v ní recepty k různým příležitostem mezi nimiž nechybí ani aktuální Vánoce. Staré rčení říká, že láska prochází žaludkem, a leckoho tedy tahle knížka může inspirovat, aby se blýsknul před přítelkyní či přítelem vlastnoručně připraveným pohoštěním.

Když už jsem narazil na vánoční tematiku, mohla by vaše ratolesti zaujmout specializovaná **Vánoční kuchařka pro kluky a holky** od Svatavy Vaškové. Je zaměřená především na pečení a u čtenářů vyvolala nadšené ohlasy. Z nich je vidět, že autorka inspiruje nejen děti, ale i dospěláky.



Druhá skupina kuchařek, po nichž jsem pátral, jsou kuchařky určené pro „putující“ kuchaře. Takové knihy jsou poměrně vzácné. V češtině je dostupná **Zálesácká kuchyně** F. A. Elstnera. Vydání je těžko spočítat, kniha vycházela v řadě nakladatelství. Určitě stojí za přečtení, jenže dost receptů vyžaduje otevřený oheň. K rozdělování ohňů ve volné přírodě jsem byl už nějakou dobu poměrně skeptický a letošní požár v Českém Švýcarsku mě v tomto názoru utvrdil. Dovednost rozdělovat oheň je pro dobrodruhy jistě důležitá, nicméně vhodnější je si ji cvičit na opravdu bezpečných lokalitách, třeba na vybudovaném ohništi za chalupou nebo i v zahradním krbu.

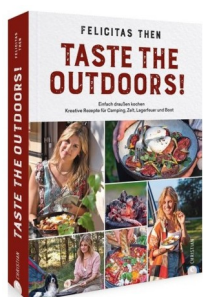
Super kuchařka je **Outdoorová kuchyně** Petry Pospěchové. Ta už je daleko víc zaměřená na použití vařičů, což v současnosti považuji za daleko vhodnější a bezpečnější.

O obou těchto knížkách už jsem na stránkách Zpravodaje psal, takže je jen připomínám a nechci se opakovat.

Další podobné kuchařky jsou už v cizích jazycích. Ačkoli některé názvy znějí anglicky (a možná jsou i britského či amerického původu), jsou většinou dostupné v němčině.



Knih **Kochen ohne Strom** (autor neuveden), která popisuje možnosti vaření v případě živelných katastrof a výpadku energií, mě zaujala natolik, že jsem si ji objednal. Zatím ji doma nemám a přiznávám, že jsem na ni dost zvědavý. Jak si aspoň něco uvařit i v případě přerušení dodávky elektřiny či plynu je dost zajímavý námět a v současné neklidné situaci nabývá na významu. Možnost využití kempingového vybavení při všelijakých pohromách mi připadá proto zajímavá nejen pro dobrodruhy či cestovatele. Na tohle téma připravuji do budoucna samostatný článek. Mám už k tomuto tématu nějaké nápady, ale určitě počkám, až mi tahle knížka přijde, a budu mít čas si ji v klidu prostudovat. Její téma dost připomíná oblíbené heslo odborníků na přežití: „Doufej v nejlepší, připravuj se na nejhorší“.



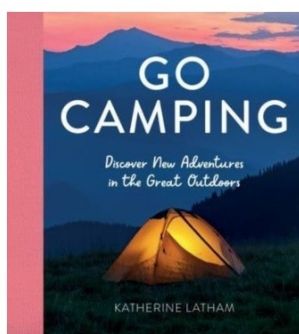
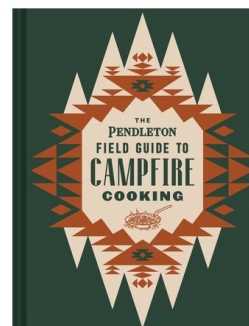
Kniha s názvem **Taste the Outdoors**, kterou sepsala Felicitas Then, svým názvem i jménem autorky napovídá původ v anglicky mluvící zemi (patrně Spojených státech). K dispozici je v němčině a vzhledem k rozsahu 160 stran v ní je asi možné najít dost velký sortiment receptů. Podtitul slibuje využití pro camping, stanování, táborové ohně a dokonce pro lodě. Kuchařky pro jachtaře jsou (minimálně v našich „luzích a hájích“) opravdu vzácné, zatím jsem na specializovanou kuchařku s tímto zaměřením narazil pouze na jednu a ta už vyšla (v němčině) hodně dávno.

Další kuchařka s anglicky znějícím názvem, ovšem opět v němčině, je **Vantastic Kitchen** od Aniny Gepp. Podtitul inzeruje jednoduchá jídla pro camping, ovšem připouští možnost jejich využití i doma, když zrovna na cestách nejste. Konec konců, tohle prohlášení platí i pro jiné outdoorové kuchařky. Proč byste si nemohli doma (v pohodlnějších podmínkách) uvařit něco, co vám na cestách chutnalo.



Pro vegetariány bude určitě atraktivní knížka **Vegetarisch Kochen – Einfache Rezepte für unterwegs** od Michaela Hennemanna. Osobně proti masu námítky nemám, ovšem jídla ze zeleniny mi chutnají také. Takže bych řekl, že recepty z této kuchařky by mohly být inspirativní i pro „masožravce“.

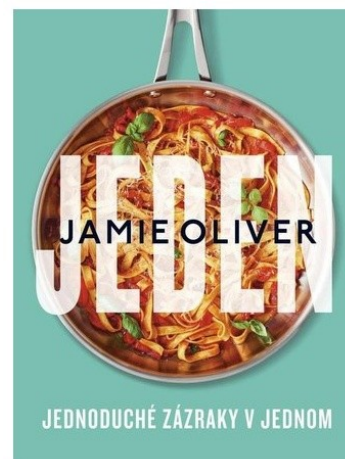
Další kuchařka (tentokrát v angličtině) nabízí podle titulu **The Pendleton Guide to Campfire Cooking** patrně nápady a recepty na vaření na táborovém ohni. Z anotace se mi víc informací vytěžit nepodařilo. Snad by to mohla být inspirace i pro vaření na vařičích?



Kniha **Go Camping** od Katharine Latham je podle anotace patrně trochu širšího zaměření. Nejde jen o kuchařku, ale i souhrn dobrých nápadů pro cestování a táboření vhodných (jak najdeme v anotaci) pro úplné začátečníky i zkušené táborníky.

A to je z mého „výlovu“ zajímavých kuchařek zhruba všechno. Samozřejmě, co nám chutná na cestách, je možné si uvařit (jak už jsem se zmínil) i doma. Jenže to platí i naopak. Některé recepty, které si běžně připravujete doma, je možné uvařit i v omezených podmínkách dobrodružného cestování. Pro cestovatele v autě, karavanu nebo v kajutovce jsou možnosti dost široké. Komplikovanější to mají cestovatelé s batohem. Ty omezuje to, že při plánování musí šetřit hmotností, v extrémních případech dokonce s každým gramem. S tím je spojené i to, že k vaření mají k dispozici vařič (a není rozhodující jestli plynový, benzínový nebo lihový) s jedním hořákem a také omezený sortiment nádobí. K tématu se určitě ještě vrátíme. Přes téměř hysterii proti hliníkovému nádobí je v našich podmínkách patrně ideální klasický hliníkový ešus. Ten si můžeme doplnit ještě dalším nádobím, které naše zavazadlo nikterak významně nezátíží. I to je ovšem téma na samostatný článek, kterého se snad dočkáte v příštím roce.

Kuchařka, která vypadá slibně a mohla by nabízet jídla z jedné pánve, kastrolu či hrnce, je z pera populárního Jamie Olivera. Název **Jeden – jednoduché zázraky v jednom** zní i pro putující kuchaře velice slibně. Zatím jsem tuhle knížku v ruce neměl, takže si jejím doporučením pro cestování nejsem docela jistý. Jídla z jedné nádoby by měla zjednodušit přípravu. Nicméně setkal jsem se i s recepty na jídla z jednoho hrnce, při jejichž přípravě se našpinila, kromě onoho základního hrnce, ještě spousta nádobí. Kuchařka určitě stojí minimálně za prolistování, stejně jako jiné knihy tohoto britského kuchaře. Dá se sehnat i v angličtině po názvem **One – Simple One-pan Wonders**, což by mohlo být zajímavé pro ty, kteří si rádi procvičí angličtinu i v kuchyni.



*A nakonec poznámka. Tentokrát jsem se (nerad) odchýlil od své zásady psát jen o věcech, které jsem měl v ruce a vyzkoušel je. Má to prosté důvody. Kdybych sečetl ceny všech zmíněných kuchařek, dostal bych se na částku přes 10.000,- Kč. To se mi vydat nechce, takže jsem se tentokrát omezil na informace, které lze vyčíst z redakčních anotací a čtenářských recenzí. Navíc je u některých titulů v e-shopu poznámka, že se rychle vyprodávají. Kdybych čekal, až se ke knížkám dostanu v knihovně, mohly by být už rozebrané. Takže se spolehněte na svou intuici, případně se vypravte do většího knihkupectví a v knížkách si zalistujte. Příjemné čtení i vaření!*

čfk