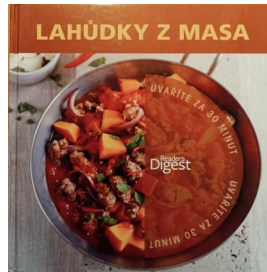
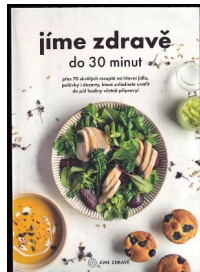
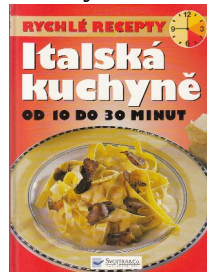
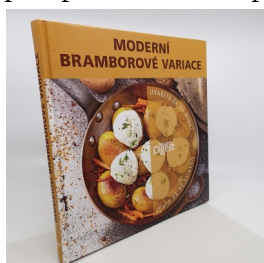


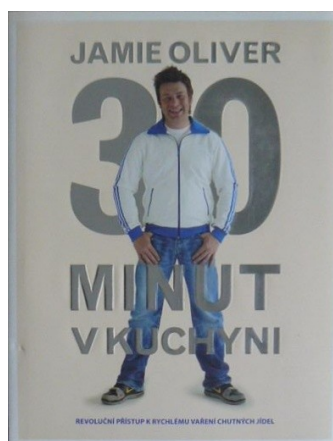
Většina z nás, zvláště pokud jsme zaměstnaní, bývá na štíru s časem. Kromě víkendových kulinářských experimentů asi nikdo nemá čas ani chuť trávit vařením dlouhé hodiny. Samozřejmě, na cestách to platí dvojnásob. Ovšem to, že při vaření nechceme nebo nemůžeme plýtvat časem, neznamena, že naše výtvořky musí být jednotvárné a nudné. Potřebu rychlého, ale pestrého vaření si v průběhu času uvědomila řada autorů kuchařek a přinášejí nám kuchařské knihy, které slibují kulinářské hody z pokrmů připravovaných rychle. Pokud si v podobných kuchařkách zalistujete, recepty prostudujete a případně vyzkoušíte, zjistíte, že není vše tak docela jednoduché, jak název knihy slibuje.

Především se předpokládá, že všechny suroviny máme při ruce. V některých dokonce už připravené – například nakrájenou cibuli, slaninu, brambory nebo jiné suroviny. Jasně je, že v každém případě celkový čas přípravy jídla ovlivní naše zručnost. Ačkoli se to možná někomu nemusí zdát, hodně času při vaření zabere krájení. Porovnáte-li čas, který na nakrájení cibule nadrobno potřebuje profík a kolik času na to potřebuje příležitostný kuchtík, zjistíte dost dramatické rozdíly. Navíc putující kuchaři mají hendikep, že nevaří v dobře zařízené kuchyni, ale většinou v improvizovaných podmínkách. Vařiče se obvykle hodnotí podle toho, jak rychle se na nich dá uvařit litr vody. Parametr je to sice důležitý, ale nikoli klíčový. Častým požadavkem pro dodržení slibovaných časových limitů je i možnost použití vařiče s alespoň dvěma hořáky (plotýnkami). To je splnitelné v kajutovkách či karavanech, poutníci s batohem na zádech nebo v malých lodích to většinou mají obtížnější. Za mých mladých časů jsme putovní vaření řešili po dvojicích (utvořených podle toho, jak jsme obývali stany). Základní vařič byl u většiny dvojic benziňák (tehdy nejčastěji *Juwel* z NDR). Záloha, a pro složitější vaření „druhý hořák“, byla „postýlka“ na suchý líc<sup>1</sup>.

Častým časovým limitem v titulech kuchařek, které slibují návody na rychlé vaření je 30 minut. Autoři k té slibované půlhodině přistupují v zásadě dvěma způsoby. Ten obvyklejší předpokládá, že za půl hodiny bude uvařeno.

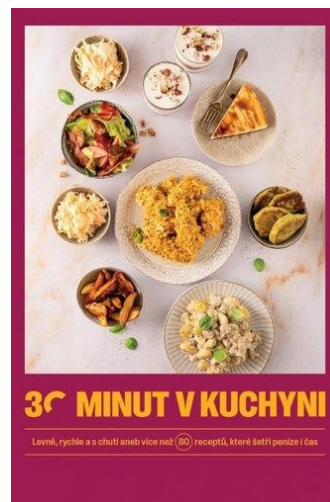
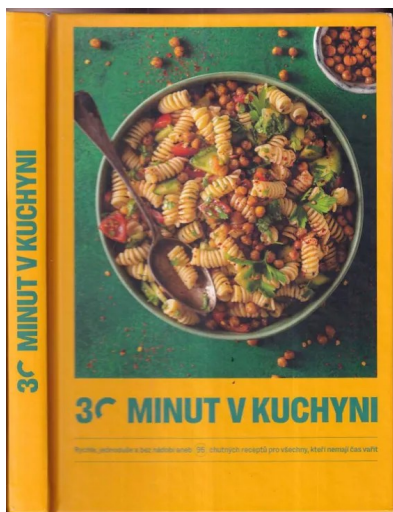


Připomeňme například knihu *30 minut v kuchyni* Jamieho Olivera a další kuchařky různých autorů.

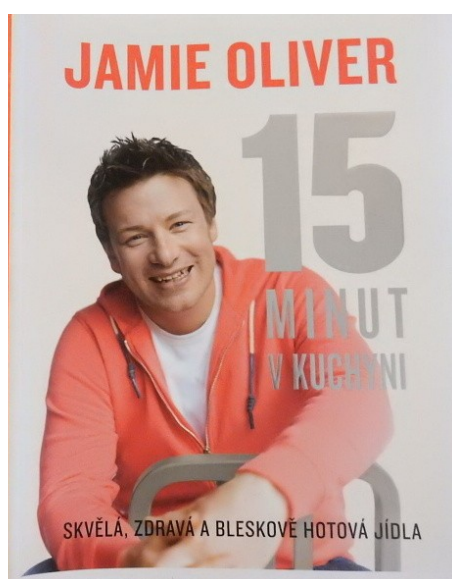


1 O těch jste našli ve Zpravodaji článek nedávno.

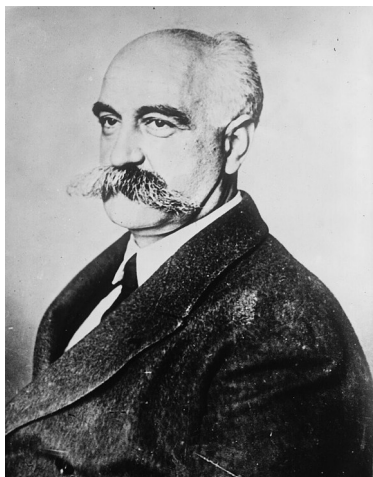
Zajímavý přístup zvolil kolektiv autorů kuchařek 30 minut v kuchyni. Tam totiž udávají tři důležité časové údaje. První nazývají „x minut v kuchyni“. Tím myslí čas, který skutečně strávíme aktivní prací na jídle. Druhý „y minut nicnedělání“ znamená, jakou dobu se jídlo bude péct nebo dusit či těsto kynout bez našeho přispění. A poslední čas je „servíruji za z minut“. To je čas od počátku přípravy až do okamžiku, kdy je jídlo na stole. Ten je sice často delší než těch magických 30 minut, je do něj ovšem započítané ono „nicnedělání“, které můžeme volně využít dle libosti. Kolektiv prezentující se na internetu na adrese [www.30minutvkuchyni.cz](http://www.30minutvkuchyni.cz) sepsal podobně koncipovaných kuchařek víc. Já jsem zatím prostudoval tři a líbí se mi. Pokud neuspějete v knihkupectví, zkuste si je objednat na uvedené adrese.



Jamie Oliver šel v krácení času ještě dál ve své kuchařce 15 minut v kuchyni. Co si budem povídat, Jamie je profík a asi to za těch 15 minut zvládne. Pro nás „obyčejné“ je to asi těžko dostižitelný limit. I redaktorky časopisu *Apetit* zkoušely před časem některé recepty podle této kuchařky. Buď stíhaly jen tak tak, nebo limit přetáhly. A to jsou dámy, které mají ve vaření asi větší praxi než většina z nás. Ale i s drobnými výhradami je to kuchařka užitečná a jídla z ní jsou opravdu rychle hotová.



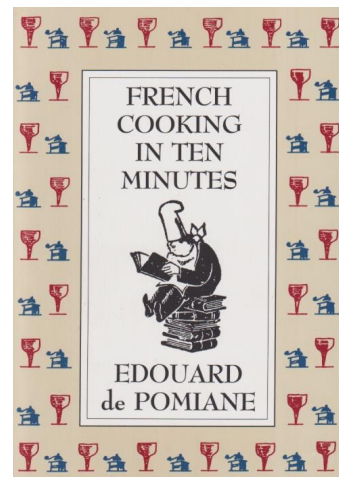
Nejstarší „expresní“ kuchařka, kterou jsem objevil, poprvé vyšla ve Francii roku 1930. Je rekordní i co do inzerovaného času. Její název *La cuisine en dix minutes*<sup>2</sup> slibuje servírování téměř bleskové. Autorem je snad nejpoblárnější francouzský kuchař 20. století, Édouard de Pomiane<sup>3</sup>. Pokud se mi podařilo zjistit, tahle kuchařka vyšla česky někdy v třicátých letech jako *Desetiminutová kuchařka*, ale sehnat se mi ji nepodařilo. Mám ji v překladu do angličtiny *French Cooking in Ten Minutes* a je to rozhodně inspirující čtení.



Édouard de Pomiane



Desetiminutová kuchařka



Základní fintou desetiminutového vaření je ihned, jak přijдете domů, postavit na vařič<sup>4</sup> hrnec s litrem vody, a v případě, že se chystáte smažit, dejte na druhý hořák rendlík se sádlem nebo olejem. Čas potřebný k uvaření vody a rozpálení tuku se do oněch magických deseti minut nezapočítává. Teprve pak si sundejte kabát a připravte se na vaření.

V knize je popsána celá řada menu. Já si vybral na ukázkou následující:

*Těstoviny v československém stylu*

*Rib steak s cibulí*

*Okurky se zakysanou smetanou*

*Sýr*

*Ovocný salát*

Takže začneme těmi těstovinami. Proč jsou v „československém stylu“, jsem nepochopil, nicméně příprava není žádná věda. Do vroucí osolené vody vložíme těstoviny (125 g je přiměřená dávka pro dvě osoby). Výkon dáme na maximum, aby se voda začala co nejdříve opět vařit, pak výkon snížíme. Stačí tak 8 minut. Těstoviny scedíme a přidáme hrudku másla. Zamícháme do nich na drobno nakrájenou šunku.

Kromě vody si připravte do rendlíku i olej na smažení. Udělejte si v něm hranolky. Na další pánve dejte kousek másla a až se z něj začne kouřit, položte na pánve steak a kolem něj dejte 1 nadrobno nakrájenou cibuli. Opékejte z každé strany 3 minuty. Osolte maso a přesuňte je na servírovací talíř a posypte cibulkou.

2 Tedy kuchyně v deseti minutách. Já ji sehnal v anglickém překladu pod názvem *French Cooking in Ten Minutes*, tedy *Francouzská kuchyně v deseti minutách*.

3 Kuriózní ovšem je, že vlastně nebyl kuchař. Pracoval jako lékař v slavném Pasteurově institutu. Druhou zajímavostí je, že nebyl ani Francouz, ale původem Polák. Vědeckou kariéru provozoval pod svým pravým jménem Édouarde Alexander Pozerski, kdežto kuchařky publikoval pod pseudonymem Édouard de Pomiane.

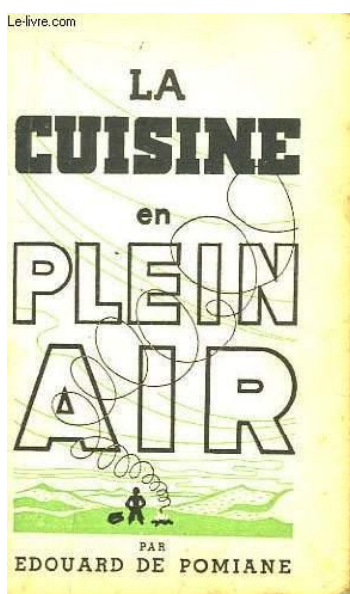
4 Autor předpokládá použití plynového vařiče s aspoň dvěma hořáky. V době vzniku této kuchařky to byla nejrychlejší metoda vaření. Současné moderní elektrické varné desky (zejména indukční) v rychlosti za plynem nezaostávají.

Oloupejte okurku, rozpusťte ji a vydloubněte lžící semínka. Nakrájejte na tenké plátky, posolte a přesuňte do salátové mísy. Na plátky okurky položte talířek se zátěží (třeba láhev plnou vody). Nechte pustit přebytečnou vodu a slijte ji. Dochuťte kapkou octa, přidejte zakysanou smetanu a případně dosolte.

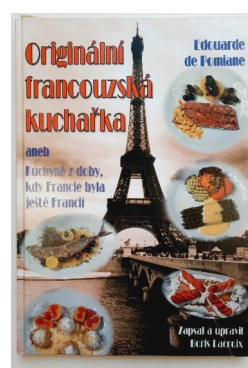
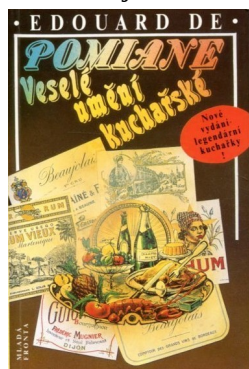
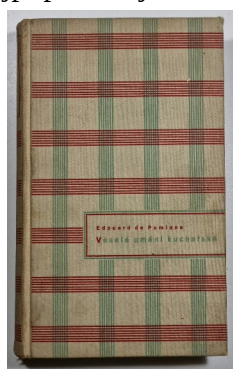
Sýr zvolte podle chuti stejně jako ovocný salát.

Tohle menu jsem zvolil náhodně. Těstoviny jako předkrm jsou trochu nezvyklé. Napočítal jsem ovšem spíš tři potřebné plotýnky, a jestli bych to vše stihl za 10 minut, pochybuji. Nicméně jako oběd o pěti chodech je to skutečně rychlé.

Éduard de Pomiane napsal kuchařek celou řadu. Pro nás dobrodruhy a cestovatele by asi byla zajímavá kuchařka *La cuisine en plein air*<sup>5</sup> z roku 1935. Ta patrně česky nevyšla a v souborném katalogu ČR jsem nenašel ani francouzský originál.



Asi nejpopulárnější Pomianova kuchařka je *Veselé umění kuchařské*<sup>6</sup>. Kuchařku mám a



recepty z ní sice nejsou expresní a na cestování moc vhodné, ale spolehlivé a chutné. Vřele doporučuji.

čfk

<sup>5</sup> Vaření pod širým nebem.

<sup>6</sup> Česky vyšlo v r. 1937 a 1992. V roce 2000 s názvem Originální francouzská kuchařka. Jde o knižní zpracování autorových rozhlasových pořadů.