

Jaroslav Kobylinský

OHŇOVÁ KUCHAŘKA

vaření v pánvi na otevřeném ohni

Upozornění pro čtenáře a uživatele této knihy

Všechna práva vyhrazena. Žádná část této tištěné či elektronické knihy nesmí být reprodukována a šířena v papírové, elektronické či jiné podobě bez předchozího písemného souhlasu nakladatele. Neoprávněné užití této knihy bude **trestně stíháno**.

Jaroslav Kobylinský

Ohňová kuchařka

TIRÁŽ TIŠTĚNÉ PUBLIKACE:

Vydala Grada Publishing, a. s.

U Průhonu 22, Praha 7

obchod@grada.cz, www.grada.cz

tel.: +420 234 264 401, fax: +420 234 264 400

jako svou 5505. publikaci

Odpovědná redaktorka: Hana Hozová

Odborná korektura: David Trégl

Sazba: Kobra Design, s. r. o.

Fotografie na obálce: Jaroslav Kobylinský

Fotografie v textu a ilustrace: archiv autora

Počet stran: 64

První vydání, Praha 2014

Vytiskly Tiskárny Havlíčkův Brod, a. s.

© Grada Publishing, a. s., 2014

Cover Design © Grada Publishing, a. s., 2014

Názvy produktů, firem apod. použité v knize mohou být ochrannými známkami nebo registrovanými ochrannými známkami příslušných vlastníků.

ISBN 978-80-247-3668-6

TIRÁŽ ELEKTRONICKÉ PUBLIKACE:

ISBN 978-80-247-9205-7 (elektronická verze ve formátu PDF)

ISBN 978-80-247-9206-4 (elektronická verze ve formátu EPUB)

Obsah

Předmluva	4
Čertovská závislost	6
Oheň	10
Vybavení	12
Recepty	16
Na talíři	62
Tipy a rady	63

Předmluva

Každý z nás již někdy něco uvařil, na tom se jistě shodneme.

Od vaření čaje až po složitá jídla z vybraných surovin. Existují stovky kuchařek, které vám přesně poradí, jak na to. Ohňová kuchařka je ale něco jiného než běžné kuchařky s postupy, jak uvařit ten či onen pokrm. Je to návrat ke kořenům, ale doslova k těm nejstarším kořenům – k něčemu starodávnému a magickému. Budeme vařit na otevřeném ohni, na živlu, který už naše pokročilá kultura technologicky zvládla natolik, že původní chutě jsou pro nás neznámé. Jako zdroj energie používáme plamen plynu nebo energii plynoucí ze sklokeramické desky. O mikrovlnce hovořit nebudeme, to je naprosto jiná energie a na rovinu řeknu, že mi její výsledek prostě nechutná. Je to jen horké. Cílem této kuchařky je specifická chuť ohně a svěží křupavost ingrediencí, jinou technologií nedosažitelná.

Když jsem poprvé ochutnal jídlo vytvořené na pánvi na ohni, byl jsem uchváten. Bylo to „fresh“, bylo to „cool“ a bylo to „sexy“ (abych použil současný gastronomický newspeak). A přitom byla jídla plná úžasné chuti, kterou umí vytvořit jen oheň. My Češi známe jen obligátní špekáčky (nic proti nim, máte-li dobré suroviny). Někteří z nás pamatují na ohni připravené táborové polévky ze sáčku a čaje obsahující pachutí zubních past. Chuť ohně tam byla, ale výsledek byl, promiňte mi ten výraz, „tábornický“. Touto cestou se ubírat nebudeme.

Ohňová kuchařka je pro ty, kteří mají vztah k ohni. Možná máte, dámy, doma manžela, který občas něco rád zapálí (a nemyslím tím cigaretu). Tohle je příležitost jeho posedlost využít tím nejlepším způsobem. Možná byste si na to troufli i samy, ale já si myslím, že tento způsob vaření je pro chlapy, nebo spíše pro „čerty“. Přece jen pánev s jídlem má váhu kolem dvou kilogramů a jistá fyzická výbava je potřebná.

Budeme pracovat s živlem, který nemá žádné slitování, což v tomto oboru znamená, že vám ze surovin může během několika sekund udělat černé karcinogenní škvarky, nebo se přinejhorším rozšířit do okolí a zapálit chalupu. Možná přeháním, ale předpokládám, že žijete v bytě, kde jsou všechny živly zkceny kuchařským zařízením a jste za ně zvyklí platit energetickým společnostem. V každém případě je vaření na pánvi na ohni „fofr“ a je potřeba si s ohněm rozumět.

Na počátku potřebujeme dřevo. To je základ. Zažil jsem situaci, kdy parta Američanek roztomile škvařila marshmallow (americká cukrovinka houbovité konzistence z cukru, kukuřičného sirupu a želatiny) na ohni ze starých dveří. Táborák založily na zahradě bez vymezení. Party skončila veselým hašením okolí, nemluvě o pálícím se laku, který nejspíš nebyl tou nejlepší ingrediencí k jídlu. V naší knížce se dozvíte, jaký oheň založit a jak zabezpečit, abyste se nemuseli seznamovat s hochy z hasičského sboru. Dřevo by mělo být přírodní – čili žádný nátěr, žádné železniční pražce

- nejlépe smrk či borovice, hezky vysušené, abyste věděli, co můžete očekávat. Mokrý dřevo prská, dlouho čoudí a ve finále, když konečně vzplane, vydá spoustu nečekané energie, která vám může jídlo spálit.

Pro úplnost uvádím, že vaření na otevřeném ohni nepatří ke zdraví prospěšným činnostem. Nadýcháte se kouře a nevyhnete se konzumaci čistého uhlíku. Píšu to s vědomím, že naši předkové tak činili po mnohá tisíciletí a lidská populace vše přežila. Je ovšem potřeba vědět, že **každodenní vaření** na otevřeném ohni z pneumatik, není zdravé. My ovšem nebudeme vařit ani denně, ani na blíže neurčitelných palivech. Máte-li pochybnosti, vynechte z účasti děti. (Ale asi vám to nezapomenou.) Tato zábava je alespoň pro nás záležitostí letních měsíců a je spojena s romantikou pobytu venku do pozdních hodin.



Čertovská závislost



Všichni se rádi vracíme na nějaké místo, kde si myslíme, že máme kořeny. Tak je to i s mým dlouholetým kamarádem, který přesto, že žije a pracuje ve městě, obývá už nějaký ten rok chalupu na Šumavě. Šumava je především les, les a zase les. I dnes tu najdete krásná místa, do kterých nezasáhla lidská ruka. Počasí je zde nevypočitatelné a klidně zažijete několik ročních období během jednoho dne. Dopoledne se choulíte ve svetru a představujete si, jak usrkáváte grog, a za hodinu vyrážíte v plavkách k Lipnu, kde vás po chvilce parného léta smete něco, čemu místní říkají „lipeňák“. Černá zlověstná obloha, blesky křižující vodorovně oblohu a liják, který se tváří, že nikdy neskončí. Se soumrakem je již krajina klidná a přirozeně zatoužíte rozdělát oheň. Jen nesmíte „přijít dlouho“, jak zní v místním nářečí „pozdě“. Tma tu padne naráz a museli byste si „roužnouť“. Drsné podnebí a všudypřítomné stopy po čertech vykonaly své.

Jak uvádí místní historik František Schusser (1938-2010), čerti a ďáblové se na Šumavě vyřádili. Ve Vyšším Brodě chtěli pekelníci zatopit klášter tím, že by z kamenů vytvořili přehradu přes Vltavu. Ovšem nestačili ji během noci dokončit, a tak tam po jejich práci zbyly strmé skály z kamenů, kterým se dodnes říká Čertova stěna, a ta je od našeho místa činu vzdálena jen pár kilometrů. Vžitá představa o tom, že čerti sídlí v pekle, je mylná a zkreslená. Jak praví pověst, čerti po mnoho tisíciletí žili a sídlili na Čertově stěně a později v Čertových proudech. Tvrdila to i Eliška Krásnohorská, a dokonce i Bedřich Smetana.

