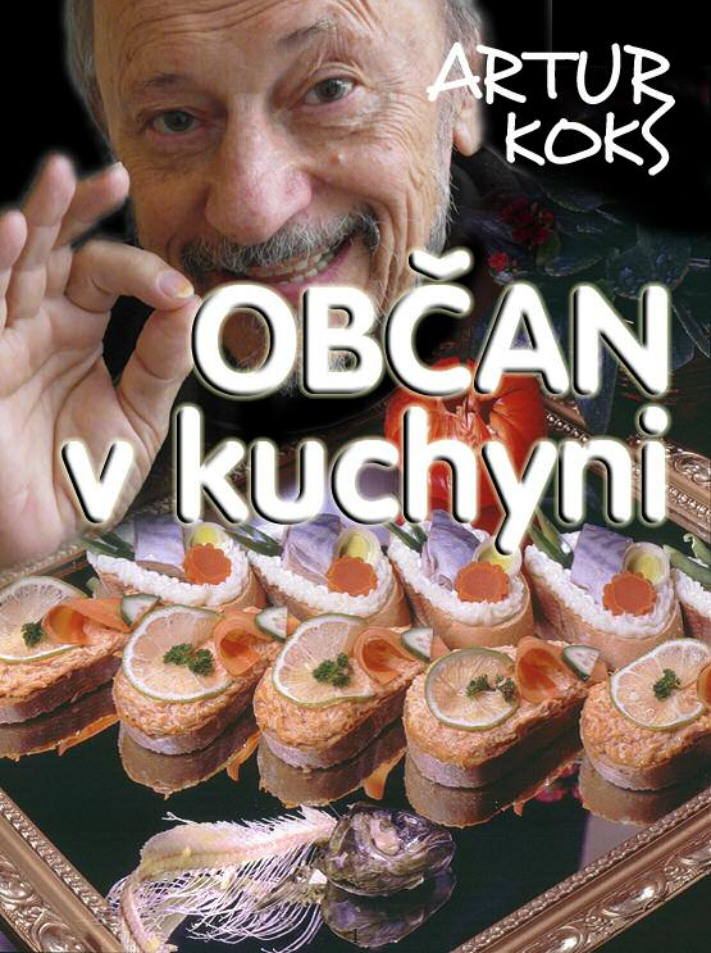




ARTUR
KOKS

OBČAN v kuchyni



Vše, co je na internetu zdarma...

- * počítačové programy, software, freeware
- * legální MP3 písničky a alba zdarma
- * seriály a TV pořady ke zhlédnutí online
- * počítačové hry zdarma, demoverze her

ARTUR KOKS

OBČAN

v kuchyni

aneb

Každý sám svým šéfkuchařem!



Motto:

*Dřív dostal muž za manželku takovou ženu,
která uměla vařit jako její matka.*

*Dnes dostane spíš takovou, která umí pít jako
její otec.*

New York Post

© Artur Koks, 2012

Výtvarný návrh obálky a typografie © Miloš Polášek, 2012

Sazba EN FACE

ISBN 978-80-87264-17-1

PROLOG

Jedním z prvních úkolů, jimiž jsem byl jako mladý začínající redaktor v redakci měsíčníku, zaměřeného na kulturu v regionu, který kulturou ostentativně opovrhoval pověřen poté, co byla zjištěna má zcela nedostatečná orientace o kvalitě a progresi místní ostravské umělecko-kulturní scény (tedy o kom možno či nemožno v onom roce 1969 psát, či kdo je – či není autorsky i politicky „in“), bylo vytvoření pravidelné odlehčující rubriky – třeba s kuchařskými recepty. Ty ideově-politickému hodnocení nepodléhaly a (dle názoru šéfredaktora) zde nebylo co zkazit. Netrvalo dlouho, abych tento názor poopravil, a to ještě před seznámením se zákonitostmi Murphyho zákonů.

Nicméně má naivně-mladistvá iniciativa vykřesala v redakčním stereotypu nový pravidelný sloupek „Z kuchyně mistra FU“ (čínské restaurace se dosud na našem území nevyskytovaly, takže se dalo svobodně fabulovat). Od obvyklých kulinářských koutků se tato rubrika měla odlišovat především neformálností a osobními prožitky a zkušenostmi známých kulturních osobností. Tedy ne recepty opsané od Magdaleny Rettigové či Marie Janků-Sandtnerové, ale spíše vlastními žaludky ověřené rozličné experimenty. Bylo to

tedy vždy spíše milé popovídání s nějakou veselou historkou a pokud možno unikátní baštou na závěr.

Někteří z těch kumštýřů se v kuchyni skutečně vyznali. Ční mezi nimi zejména básník a spisovatel **VĚNCESLAV JUŘINA**. V podhůří Jeseníků, v tehdy civilizací dosud nepostižené obci Purkartice, vlastnil chalupu jako čelný představitel moravské menšiny (česky mluvil ještě hajný a starosta) mezi majoritou řeckých exulantů, pobytem u nás odměňovaných za věrnost ideím marxismu-leninismu, které v onom čase v Řecku přestaly být dočasně populární. Oběma těmito etniky byl uznáván zejména pro svou toleranci k otázkám nacionálním, rodinným, sexuálním i alkoholu. Navíc: kolik obcí se může chlubit existencí živého spisovatele?!

Mistr k exploataci svého free životního stylu využíval i mě podobných bezzemků. Osobního vozu nemaje nabízel za odvoz nocleh, včetně reality show života na svém ranči se sběrem v okolí se vyskytujících plodin. Z paměti nelze vymazat jím organizovaný tak velkolepý sběr hub, že se je nedařilo zkonzumovat všemi tehdy známými metodami (s uzenou slaninou, sázenými vejci i bez nich, se smetanovou či dokonce vinnou omáčkou atp.). A novátorsky tehdy poprvé – ještě ryze teoreticky – inicioval vznik a výrobu *Jedlobedlového oleje*, který se záhy dostal do popředí zájmu

dosud nenormalizovaných masmédií jako jeden z mála vynálezů, za které nevděčíme Járovi Cimrmanovi.

Do naší rubriky tehdy přispěl historkou o čínském císaři, vyžadujícím, aby se za celý jeho život žádné jídlo neopakovalo; jinak hlava dolů. Většina jeho kuchařů tehdy obstála a obstál i Mistr Juřina s předpisem na *Řízkové kvarteto* – kombinace bramborových placků s plátky osmažených přírodních řízků z vepřového, uzeného, jater a hříbků.

Tvůrčí osobnosti obecně jsou v běžném životě povětšinou nespolehlivé, zahleděné jen na ten svůj problém či představu, takže velmi často se stávalo, že ze sjednaného materiálu či schůzky bez varování sešlo a dotýčný kumštýř byl nedosažitelný. Termín dodání rukopisů a makety do tiskárny byl ovšem konečný a visel nad hlavou redaktorů jako Damoklův meč. Tehdejší polygrafická praxe z olověných řádků vysázené sazby a předem kyselinou vyleptaných zinkových štočků měla ovšem do dnešní svobody jakýchkoli počítačových online úprav značně daleko a k dodatečné improvizaci se žádný prostor nenacházel. Dalo se pracovat jen s tím, co bylo předem vysázeno a vyleptáno.

Zákonitě se stalo, že se jednou někam zatoulala i běžně vytvářená rezerva takže v den D, kdy měly být rukopisy předány tiskárně, nebylo v rubrice Z kuchyně mistra FU ani slovo. I sedl jsem k psacímu stroji a plejádu do té doby zná-

mých receptů obohatil o zcela nasucho vymyšlený předpis na Kuře Bananas – včetně historky o návštěvě u TV režiséra, v té době realizujícího reportáže o dočasné sovětské bratrské pomoci ze stále se měnících utajených mobilních stanovišť. Je to historicky první recept, který byl publikován dřív, než byl realizován.

KUŘE BANANAS

Čtvrtky kuřete nebo stehna omyjeme vodou, osušíme utěrkou a vložíme do hlubší misky. Zalijeme nálevem, připraveným ze šťávy z konzervy ananasového kompotu a deci bílého vína a uložíme na pár hodin do chladničky. Je vhodné kousky kuřete v nálevu prokládat, aby se nasákly. Poté se osuší a potřou pastou ze soli, česneku, thajského kari (kardamomu) sladké papriky a trošky chilli. Kuřecí čtvrtky se poté pečou s trochou oleje v grilu nebo remosce cca 45 minut. Nálev poté varem zahustíme a přidáme do něj kousky ananasu z konzervy a na plátky nakrájené kousky banánů. Upečené kuřecí kousky se polijí nálevem a podávají s rýží (třeba žlutou – viz dále). Alternativou je polít kuřecí kousky nálevem a ještě je krátce dopéct. Unikátní sladko-slano-ostrou chuť tohoto pokrmu v jihoamerickém stylu vhodně doplní bílé víno.

Jen k doplnění této historky: skutečně jsme se posléze

sešli a tenhle exotický recept s úspěchem (a podporou několika lahví sauvignonu) realizovali. Zároveň ovšem musím přiznat, že od té doby už nikdy.

Leč dosti veselých historek z mládí; následující řádky vstaly z potřeby doplnit instruktivní publikaci ***Na počátku bylo ANO***, rozdávanou novomanželům při svatebním obřadu i praktickými radami z kuchyně. Předpisy tedy neaspirují na michelinské hvězdy; spíše se drží zásady jak za pár korun a bez velkých zkušeností netradičně obstát i v oblasti nejpotřebnější.

LÁSKA PROCHÁZÍ ŽALUDKEM

říkávala babička a já s ní souhlasil už v dobách, kdy jsem si pod slovem láska ještě nedovedl představit nic zajímavějšího, než neměnný vztah k bramborovým plackám. Musím přiznat, že s počátkem dospělosti jsem dospěl k hlubokému opovržení tohoto přízemně materialistického úsloví. Láska v té době u mně totiž skutečně procházela především jinými orgány. Časem se průchod lásky ovšem zkorigoval. Včetně zkušenosti, že vhodně stimulovaný organismus je na lásku lépe připraven.

Jak už z názvu této kapitoly plyne, měla by v ní být řeč