



51 RECEPTOV SPOZA PLOTA

Nepredajná elektronická publikácia distribuovaná čitateľom online magazínov a odberateľom newsletterov Gurmánsky zápisník, Gurmán Taxi a Novinky spoza plotu. Šírenie elektronickou formou, v nezmenenom rozsahu, bez úprav a s uvedením autora povolené.

© Martina Javůrková

ÚVOD

Varenie dôverne známych jedál našich rodín, jednoduché jedlá nášho detstva, sú balzomom na dušu aj telo a našim skutočným dedičstvom.

V tejto e-knihe nádate linky na všetky recepty, ktoré počas roka 2020 pribudli na blogu Spoza plotu. Recepty sú rozdelené sezónne a podľa typu kuchyne. Verím, že každý nájde svoje obľúbené jedlo. A ako sa dostanete k receptu? Stačí kliknúť na link v zozname a budete presmerovaný či presmerovaná priamo ku receptu na blogu.

A ak budete variť niečo, čo vyžaduje viac času, môžete si prečítať poviedku o všetkých mojich kuchyniach, ktorú nájdete na posledných stránkach tejto elektronickej publikácie.

RECEPT	KATEGÓRIA
JAR	

[Kurča upečené do chrumkava](#)

Stará dobrá klasika

[Palacinky](#)

Stará dobrá klasika

[Kurča. Štyri recepty z jedného kuraťa pre tých, ktorí neradi varia](#)

Moderná kuchyňa

[Moje TOP raňajkové nátierky](#)

Moderná kuchyňa

[Kváskový ovocný chlieb](#)

Medzinárodná kuchyňa

[Mrkvový koláč s tvarohovo-smotanovým krémom](#)

Medzinárodná kuchyňa

LETO	
-------------	--

[Bryndzové pirohy](#)

Stará dobrá klasika

[Kváskový podpecník s bryndzou](#)

Stará dobrá klasika

[Višňová bublanina](#)

Stará dobrá klasika

[Jemne pikantné morčacie soté so zeleninovou ryžou](#)

Moderná kuchyňa

[Pečená ryba](#)

Moderná kuchyňa

[Skvelé letné šaláty, ktoré nasýtia a osviežia. V hlavnej roli bulgur](#)

Moderná kuchyňa

RECEPT	KATEGÓRIA
<u>Vegan burger nielen pre vegánov</u>	Moderná kuchyňa
<u>Hrianka po taliansky? Bruschetta!</u>	Medzinárodná kuchyňa
<u>Krevetová polievka</u>	Medzinárodná kuchyňa
<u>Kváskový celozrný bochník s ovsenými vločkami</u>	Medzinárodná kuchyňa
<u>Paradajkové chutney. Exotika, ktorú vyčarujete doma</u>	Medzinárodná kuchyňa
<u>Pečená kukurica</u>	Medzinárodná kuchyňa
<u>Pizza štangle</u>	Medzinárodná kuchyňa
JESEŇ	
<u>Bramboračka, ktorá zahreje telo aj dušu</u>	Stará dobrá klasika
<u>Bratislavské pliecko pre fajnšmekrov</u>	Stará dobrá klasika
<u>Dusené hovädzie na paradajkách so zázvorom</u>	Stará dobrá klasika
<u>Dusené rezne z bravčového pliecka</u>	Stará dobrá klasika
<u>Gaštanová polievka</u>	Stará dobrá klasika
<u>Jablkové pité. Almás pite</u>	Stará dobrá klasika

RECEPT	KATEGÓRIA
<u>Krkovička na horčici a gratinované zemiaky</u>	Stará dobrá klasika
<u>Kuracia pečeň dusená na jablkách</u>	Stará dobrá klasika
<u>Pomaly pečené bravčové líčka s koreňovou zeleninou na víne</u>	Stará dobrá klasika
<u>Ragú s masliakmi a bravčovým mäsom</u>	Stará dobrá klasika
<u>Segedínsky guláš z hlávkovej kapusty</u>	Stará dobrá klasika
<u>Slepačia polievka a ragú</u>	Stará dobrá klasika
<u>Tekvicové šúl'ance</u>	Stará dobrá klasika
<u>Tel'acie plátky na prírodno s kapustou a varenými zemiakmi</u>	Stará dobrá klasika
<u>Zemiaková placka pečená v rúre</u>	Stará dobrá klasika
<u>Cvikľové rizoto s netradičnou príchuťou</u>	Moderná kuchyňa
<u>Gnocchi z batátov</u>	Moderná kuchyňa
<u>Celozrné špaldové sušienky s ovsenými vločkami a brusnicami</u>	Medzinárodná kuchyňa
<u>Cestoviny s kapustou, smotanou a mäsovými gul'kami</u>	Medzinárodná kuchyňa
<u>Jablkový francúzsky koláč</u>	Medzinárodná kuchyňa

RECEPT	KATEGÓRIA
--------	-----------

[Kuracie kari](#)

Medzinárodná kuchyňa

ZIMA

[Hrachová kaša](#)

Stará dobrá klasika

[Hrástková polievka z údeného mäsa](#)

Stará dobrá klasika

[Makovky. Recept s fotopostupom](#)

Stará dobrá klasika

[Pečená krkovička s kysnutou knedľou a červenou kapustou](#)

Stará dobrá klasika

[Pečené bravčové pliecko so štavou a haluškami](#)

Stará dobrá klasika

[Zemiaková fučka alias džatky](#)

Stará dobrá klasika

[Zemiaky na kyslo](#)

Stará dobrá klasika

[Kuracie stehná dusené na zelenine v paradajkovej šťave](#)

Moderná kuchyňa

[Anglická klasika. Sheperd's pie](#)

Medzinárodná kuchyňa

[Voňavý bulgur na exotický spôsob](#)

Medzinárodná kuchyňa

VŠETKY MOJE KUCHYNE

Celkom prvá kuchyňa, ktorej predobraz azda doteraz nosím namaľovaný kdesi v podvedomí, bola na svoju dobu nemoderná. Okno orientované na sever bohviekoľko svetla a tepla neprepúšťalo, zato však bolo vidno trochu Tatier a na komíne domu oproti od jari do jesene bývali bociany.

Dom s bocianmi býval rovnako platným orientačným bodom ako napríklad v Bratislave stará Ikea. Za domom s bocianmi bola cesta, za ňou pole a za poľom viedla železničná trať, a tak hrmenie vlakov patrí ku zvukom kuchyne môjho detstva rovnako, ako praskanie a hlasné búchanie horiaceho uhlia v piecke. Na piecke stál hrniec so stále vlažným čiernym čajom, ktorý na svetlomodrom smalte nechával stopy podobné letokruhom stromov. Model našej chladničky bol už vtedy retro a zatvárala sa hlučným tresnutím dverí. Kredenc si vôbec nevybavujem, asi preto, že som bola tak malá, že som videla len po pracovnú dosku. Zato si veľmi dobre pamätám kuchynskú váhu, ktorú si idem zase kúpiť, lebo je nezničiteľná, a stôl.

Rozťahovací stôl mal zrejme vďaka chvíľke nepozornosti niekoho z nás vypálený polkruh na dreve. Bol prekrytý ľanovým obrusom, a tak sme o ňom vedeli len my.

Aby sa obrusy neničili – mimochodom, všetky vyzerajú zánovne aj po tridsiatich rokoch – tak ako deti sme dostali namiesto prestierania maľovaných plechových tácku. Napriek tomu, že nás vychovávali v duchu reálneho socializmu, ako som sa s pobavením dočítala v jednom z dobových životopisov mamy, na tých táckach boli západniarske postavičky z disneyho rozprávok, ja som jedávala so Snehulienkou a siedmymi trpaslíkmi. Raz za týždeň šiel ľanový obrus dole a na stôl mama natiahla hrubú vojenskú deku, cez ňu plachtu a žehlila. Kdesi na pozadí počujem bzučať tranzistor a z kuchyne vonia horúca bavlna pokropená vodou, aby sa dala rozžehliť.

Keď som začala chodiť do školy, v neskoré popoludnia som na stôl dostala škaredú nočnú lampu s jasným svetlom a trápila som sa s učením. Nenávidela som krasopis a matematiku a oni nenávideli mňa. Prvé vlnky a čiarky a elipsy a čo ja viem ešte aké podivné predlohy v zošite krásne rovno natlačené ako vzor, som za ten svet nevedela ani obkresliť, nieto ešte nakresliť sama voľnou rukou. Matematické množiny s hruškami a jablkami, podmnožinami a prienikmi boli v tej dobe novinkou, ktorá potrápila celú rodinu. Zato si však dodnes pamätám ten moment, keď som prvýkrát sama prečítala príbeh zo zadnej strany šlabikára, hoci sme v škole boli ešte len v polovici. Bolo to, akoby písmenká ožili a ja som vstúpila do úplne nového sveta. Od tej doby nebola predomnou v bezpečí žiadna kniha v dosahu.

V zmysle dobových zásad zdravej výživy sme ako deti museli vypiť pohár mlieka denne. Prevareného. Hneď ráno.

Keby pán Tracy, autor známeho motivačného výroku, že ako prvé zjedzte žabu, vyrastal na východnom Slovensku, určite by výrok znel "ako prvé vypite pohár prevareného mlieka s kožou na vrchu". Pohár mlieka denne znamenalo, že hneď ráno bude písať odporný ťažký hrniec s dvojitým dnom, plný čerstvo uvareného mlieka. Z pišťalky sa zlovestne valila para a z detskej perspektívy sa mi hrniec na mlieko javil ako desaťlitrový kovový obor. Keď som už ako dospelá videla svojho starého nepriateľa, čudovala som sa, aký je mrňavý.

Keďže počas pracovného týždňa sme sa stravovali v závodných a školských jedálniach, doma sa varilo len cez víkendy. Pamätám si, ako čupím pri remoske a pomáham otcovi ochucovať bôčik. Popálila som sa a ranu mi otec natrel voňavým framikoinovým krémikom. A ešte si pamätám krúповú polievku a občas nasládlo chutiace namrznuté zemiaky z pivnice, ale aj vynikajúcu paradajkovú polievku s ryžou, zemiaky nakyselo, fašírku a vajíčko namätko v rozkošnom malom poháriku. A samozrejme, chlieb s maslom a hustým, čiernym, nahrubo natretým slivkovým lekvárom.

Kuchyňa v novom byte na druhom konci ulice sa mi nepáčila. Bol v nej síce radiátor, tečúca teplá voda a namiesto strašidelne búchajúcej pece elektrický sporák, ale tiež bolo na zemi škaredé, krivo položené linoleum. Okno bolo vysoko, musela som na niečo vyliezť, aby som cez neho videla na zatiaľ ešte cudzí dvor s cudzími deťmi, na garáže, vetrolamy a polia.

Je to však kuchyňa, v ktorej som začala variť. Napríklad karamel, ktorým som zalepila všetky tanierky, na ktoré som ho liala, aby vychladol. Nekonečne veľa variácií omeliet a napodobeniny lievancov. Prvý hrnčekový koláč s marhuľami! A začala som zbierať recepty u sused. A tak sa v mojom starom hnedom zošite dodnes zachovali recepty ako “Koláč tety Kleinovej” a podobné. Dokonca som ku receptom písala vlastné hodnotenia na škále “mňam”, “mňam – mňam” a “mňam-mňam-mňam”. Recenzie som upravila len jedinýkrát, a to pri burizonových guľkách s karamelom, kde som s odstupom času pripísala “po prejedení fuj!”. To si nemyslite, že si toto všetko tak dobre pamätám, to som náhodou našla pri listovaní v tom nečakane nájdenom zošite.

Stôl – ten istý ako v starom byte – sa aj v tejto kuchyni mení každý týždeň na žehliacu dosku a po večeroch pri ňom stále robievam domáce úlohy. A učím sa matematiku, lebo sa chystám na prijímačky na strednú školu. Nenávidím matematiku, nebaví ma to a nejde mi to.

Pri rodinnom stole sa stretávame postupom času menej. Mama začala robiť na zmeny, otec často cestuje, ja a sestra si na stolovanie nepotrpíme, hoci ešte stále z nostalgie používame tie naše disneyovské tácky. A okrem toho, ja už som veľká, takže rebelsky bojkotujem jedenie polievok a neskôr, asi v šestnástich, sa prehlásim za vegeteriánku. Moje vegeteriánstvo končí momentom, keď si otec začne pochutnávať na tlačénke.

Vo všetkých ostatných kuchyniach som sa, v porovnaní s rokmi strávenými doma, len tak mihla. Kychynky na

podnikových ubytovniach boli miestom hádok aj smiechu, spoločného varenia aj kradného zalievania kocky bujónu týždeň pred výplatou. Nikto nechcel byť za špindíru, a tak každá z nás po sebe úzkostlivo upratovala.

Londýnske kuchyne ma prekvapili vodovodnými kohútikmi s oddelenou horúcou a studenou vodou, prekvapili ma smetné koše v kredenci a mrazničky plné jedla v termokrabičkách a plastových vreckách na ohriatie v mikrovlnke. V černošských rodinách mali svoje miesto aj dve veľké vrecia, jedno s ryžou a druhé so práškom, z ktorého pripravovali čosi ako našu zemiakovú kašu, len strašne hustú. A tiež som tu prvýkrát videla nielen umývačku riadu, ale aj práčku zabudovanú v kuchynskej linke. Naša tatramatka by im svojimi bojovými tancami pri žmýkaní urobila z kychyne kôlničku na drevo.

Northamptonská kuchyňa, kde som sa naučila všetko, čo potrebujem vedieť o time managemente, a kde sme so šéfom viedli rozsiahle filozofické debaty popri umývaní hôr riadu a upratovaní. Naučila som sa tam strhnúť kožu z platýza tak, aby ostal vcelku, pripraviť si zmesi korenín a omáček, pripraviť slimáky, senzačné rozpečené cesnakové chleby, krabí šalát, krevetový šalát, lasagne, sladké aj slané palacinky, zapekané hrušky s cherry a stiltonom, banán v čokoláde a kráľovský ananás s likérom, zmrzlinou a šľahačkou. Naučila som sa variť rýchlo, dobre a pekne.

Nič z toho som nevyužila, keď som sa omylom stala šéfkucharkou v londýnskom štvrti West Harrow. Obrovská

kuchyňa s pomocným kuchárom z Mexika, ktorý mi v prestávkach rozprával o svojich problémoch s kriminálnymi gangami a ukazoval mi jazvu na hrdle. A s Charliem, veteránom z vojny v Perzskom zálive, ktorému psychiater poradil, aby v rámci prekonania posttraumatického syndrómu, rozprával svoj príbeh ľuďom vo svojom okolí. A s mentálne zaostalým obrom Johnom, o ktorého sa Charlie dojímavo staral. Ja som mala uvariť osemdesiat jedál mäsitých, osemdesiat bezmesitých a koláč pre približne osemdesiat ľudí. Denné menu sa tvorilo podľa toho, čo chladnička dala.

Kuchyňa Rachel, pre ktorú som vyvárať trikrát týždenne, pričom žiadne jedlo som nepripravila až dokonca, ale len do predposledného kroku, aby Rachel pred svojim mužom a jeho hosťami mohla, ako správna domáca bohyňa, vybrať z grilu alebo z rúry čerstvo upečeného lososa s bylinkami, lasagne alebo iné jedlo, ktoré sme si dohodli. Platila mi dokonca aj za čas, kým som listovala v kuchárskych knihách a hľadala, čo by sme navarili. Keď sa sťahovali do väčšieho domu vo vedľajšej štvrti, poverila ma prípravou celého menu na rozlúčkovú párty pre asi tridsať ľudí a ja som to zvládla bez toho, aby som si musela náhle zbaliť veci a vytratiť sa na nejaký bezmenný ostrov.

To som ani netušila, koľko rokov potrvá, kým budem mať svoju naozajstnú kuchyňu. Kuchyňu spoza plotu. S pieckou na drevo, ako doma, tam oproti domu s bocianmi. S umývačkou riadu, veľkou chladničkou a mrazničkou, s koreniami od výmyslu sveta, s keramickými mištičkami

Made in England, ako v Londýne. S ručným mlynčekom na zrnkovú kávu – a vďaka môjmu nekonečne trpezlivému a šikovnému mužovi, ktorý našu kuchyňu niekoľkokrát prerábal – aj s komínom obloženým kameňom a s dreveným stolom z masívu, ako som si vysnívala.

Kuchyňa, to je srdce domu. V každej kuchyni som sa niečo naučila, či už čítať, variť z ničoho, čarovať s korením a tak trochu aj podnikáť. V kuchyni spoza plotu som sa naučila piecť živý chlieb. A ešte, že variť a piecť na dreve je úžasné, ale elektrina je elektrina. A, že ak použijem čerstvé domáce suroviny, tak čokoľvek uvarím, stáva sa gurmánskym zážitkom. A hlavne, že najpodstatnejšou prísadou každého jedla je láska. Hoci, to som tušila odjakživa.

AUTORKA



Martina Javůrková. Pišem blog o dobrom jedle, o víne, o pestovaní hrozna, výrobe vína a vinároch. Príbehy a recepty odmňa nájdete na blogu www.spozaplota.sk a na www.gurmanskyzapisnik.sk.