

Úvod

Nesmíte se na mě zlobit, ale tahle kniha vlastně není klasická kuchařka. Když jsem chodil do školy a učil jsem se psát slohové práce, první věcí, kterou jsem musel udělat, bylo vytvořit si osnovu. A do té osnovy potom vetkat slova a souvětí, děj, začátek a konec. Jako dítě jsem si neustále pletl čísla nalevo a napravo od pětky jako pomyslné osy. Jako prvňák jsem psal písmena zrcadlově. Můj způsob uvažování a chápání věcí nebyl vždycky kompatibilní s metodami výuky, ale tehdy se na to nebral zřetel. I když jsem měl správný výsledek, dostával jsem čtyřky a pětky, protože se neznámkoval správný výsledek, ale použití vyučovaného postupu. A když vám to nešlo, měli jste smůlu. Prostě vás označili za pomalejšího, později vás uklidili na řemeslo a karavana jela dál. Co byste chtěli? Byla to doba, kdy se leváci přeučovali na praváky, homosexualita byla považována za nemoc a byla trestná. Když byl někdo introvert, byl divnej, a když měl někdo ADHD, byl prostě blbeček.

Mojí osnovou se tentokrát stala píseň „Sedm způsobů, jak připravit lilek“. Jen díky této osnově jsem schopen vyprávět vám o svých oblíbených jídlech. O tom, jak je připravuju, proč je mám rád a co jsem v souvislosti s nimi zažil. Takže je to vlastně taková velká slohová práce, která obsahuje fragmenty z mého deníku nebo blogu, recepty a vzpomínky. Recepty nejsou záměrně ve formátu, na který jste zvyklí z tzv. blbuvzdorných kuchařek. Ale pokud budete číst pozorně, zjistíte, že v textu je všechno,

co budete potřebovat, abyste sami mohli začít vařit.

Moc se vám za to omlouvám, ale moje neschopnost soustředit se a opakovat rutinní úkony formovala i můj přístup k vaření. K žádnému z těch receptů jsem vlastně neměl notičky, prostě to vařím tak, jak si to pamatuju, podle vůně, a tak, aby mi to chutnalo. Ale aby to nebyl úplnej malér, tak jsem některé recepty samozřejmě odvařil a suroviny, co jsem použil, jsem víceméně pečlivě zvážil, změřil a zaznamenal. Nicméně jsem si nedal moc práce s prezentací, protože tvrdohlavě trvám na tom, že jídlo by mi mělo především chutnat, a získal jsem zajímavou zkušenost, že to, co mi v životě chutnalo nejvíc, leckdy vůbec nevypadalo zajímavě. Ale jsme jen chybuující lidé a zvykli jsme si nechat se klamat očima.

U receptů, kde je to nezbytné, jsou uvedeny váhy nebo poměry. Tam, kde je nenajdete, nejsou tak důležité. Zapomeňte na váhy a míry a zkuste vsadit na vlastní chuť a používat tolik soli a koření, aby vám to chutnalo. Uvařte si to jednoduše tak, ať vám to chutná.

I když některé postupy budou působit jednoduše, vězte, že dopracovat se k jednoduchosti bývá jedna z nejtěžších věcí na světě.

Jídla, u kterých není uvedena doba přípravy, vařte tak dlouho, dokud nebudou hotová.

Způsob čtvrtý
NOMADIS

Marotka	162
Waldorf	163
Cizrnový salát se sušenými rajčaty	164
Salát z citrusů	166
Marinované olivy	167
Escalivada	168
Valašky	170
Patatas bravas	171
Smažený lilek s datlovou melasou	172
Řepa balzamiko	173
Kapusta s česnekem	174
Houby na víně	175
Fazolky s chilli	176
Pečená dýně	177
Dýňový cimes	178



Způsob pátý
ITÁLIE

Caponata	186
Melanzane alla menta	188
Smažené cukety	190
Smažené cuketové květy	193
Prataioli ripieni	194
Pasta Mezzanotte	195
Cavolfiore e pasta	197
Pasta alla Norma	198
Houbové gnocchi	202
Polenta con zucca	206
Carta da musica	208
Jahody a balzamiko	210

Způsob šestý
ZA PYRENEJEMI

Sofrito	218
Olla gitana	219
Ajoblanco s pečenou řepou	223
Porrusalda	224
Calçotada	226
Salvitxada	228
Pantumaca	229
Croquetas	231
Croquetas de berenjena	233
Trinxat	234
Papas arrugadas con mojo	237
Samfaina	238
Paella, nebo rýže se zeleninou?	240
Coca d'espínaca	245
Migas	246
Arroz con leche	249
Peras al vino tinto	250
Horchata	252



Způsob sedmý a poslední
SEDM LILKŮ

Bocadito (sabih)	260
Dolma (imam bayildi)	262
Almodrote (lilkové lasagne)	264
Albornía (samfaina)	270
Pastelico (makluba)	272
Maljasina (zaalouk)	274
Meyina (tumbet)	276