



ZATŘEPAT,
NEMÍCHAT!

Takto se rodí budoucnost

PŘÍJIDEK

TEXT LIBOR HRUŠKA FOTO DAVID HÁVA

ALKOAMAROUNY

Lahvím maskovaným papírovými pytlíky zvoní hrana. Na rodinnou návštěvu, přednášku, nekonečnou poradou nebo babysitting se mnohem víc hodí alkoželé.

Máte problém s pitím? Vyřešte ho jednou provždy, začněte jíst! Jíst alkohol. „Co to tam pořád mlsáš za dortík, Honzíku?“ ptá se zvědavě vaše babička. Odpovědi už se nedočká, „dortík“ právě začal účinkovat a vám návštěva začíná plynout jinak než ostatním členům rodiny. Einstein na to kápnul, čas je vážně relativní veličinou. Alkohol v pevném skupenství býval jedním z našich studentských snů, a tak jsme teď, když už jsme velcí kluci, uprosili šéfkuchaře Pavla Cóna z pražské školy vaření Chefparade, aby pro nás vymyslel pár receptů na veselou želatinu. Nezbytný atribut dnešních amerických středoškolských večírků je ale dost zrádný. „Na rozdíl od klasického alkoholu to začíná fungovat později a dost blbě se to dávkuje,“ varuje Cón. Jde se na to.

VÍLA
V ASPIKU

NÁMOŘNICKÁ
HUSPENINA

RUMOVÝ
MEDVÍDEK

OCHABLÁ
KŘÍDLA

FIDELŮV
TVAROH



fi Chefparade vznikla v roce 2007, od té doby kurzy vaření prošlo 45 000 lidí. To je jako celý Jablonec nebo Mladá Boleslav. Více na: www.chefparade.cz

Pro úplné začátečníky. Tohle je čaj.

Tohle voda. Horká voda!

A tohle? Správně, med!



Rum? Ano, rum, výborně.

Rendlík, sítko, další rendlík.

Citron!

Medúza? Želatina.



Teď všechno smíchat a čekat

Tradá!



NÁMOŘNICKÁ HUSPENINA

Složení:
0,3l čaje
0,04l rumu
3 kapky citronu
lžíce medu
2 plátky cukrářské želatiny
9 porcí (9 kávových lžiček)

Tenhle čaj s rumem vás sice neohřeje, na druhou stranu s jeho pomocí oklamete řidiče autobusu cestou na hory. Šéfkuchař Pavel Cón ho doporučuje dělat ze Stroh rumu, který je aromatictější,

ale gastronomické faux pas neuděláte ani s klasickým tuzemákem. Jak se varí čaj, to nám Pavel vysvětlovat nemusel, dokonce i panáka do něj umíme nalít. Ale správně připravit želatinu, to už je vyšší dívčí. Plátky se nejdříve namočí do vody a nechají se nabobtnat. Voda se slije a želatina se ohřívá ve vodní lázni. Nakonec se přidá do čajrumu. Obě složky mají mít stejnou teplotu.





OCHABLÁ KŘÍDLA

Složení:
0,25l Red Bullu
0,04l vodky
2 plátky želatiny
8 porcí

Na maturitní ples do Lucerny ideální. Můžete je dovnitř pronést třeba v bonboniére pro vašeho třídního. Želé sice chutná jako holčičí pití, ale pozor, klidně byste se nemuseli dožít šerpování.



RUMOVÝ MEDVÍDEK

Složení:
0,04l Stroh rumu
0,25l koly
2 plátky želatiny
8 porcí

Rumkola, která se třese jako amarouny. Netřese se ale jen tak pro nic za nic, třese se, až se dostane do vašeho břicha.



VÍLA V ASPIKU

Složení:
0,04l absintu
0,02l karamelu
2 plátky želatiny
2 porce

Nejsilnější, co tu máme. Zkrotit se dá i absint familiérně přezdívaný zelená víla. Prokládat lze třeba pivní želatinou.



FIDELŮV TVAROH

Složení:
0,04l bílého rumu
0,2l kokosového mléka
0,1l ananasového džusu
0,02l kokosového likéru
3 plátky želatiny
10 porcí

Na tenhle kokosový sluc se začínají sbíhat sliny i marketingové manažerky Chefparade Petře Plánkové. „Ne, mám ještě pracovní schůzku a musím řídit,“ je na sebe přísná.



V lednici by kostky měly
vydržet alespoň týden.
Nesmí ale přemrznout.