

V HORÁCH MÁ ČLOVĚK BLÍŽ K BOHU

Od rodinné zahrady po horské stezky – novinářka **Petra Tajovský Pospěchová** objevuje jídlo ve všech podobách. Její přístup kombinuje lásku k sezonním potravinám, kulinární inspiraci z cest i radost z tvorby knihy, která baví malé i velké a inspiruje k objevování nových chutí.

PŘIPRAVILA: VÁCLAVA BLAHOVCOVÁ

O gastro trendech

Mám radost z toho, jak lidi víc a víc přemýšlejí, jestli zvířata v chovech netrpí, jestli není jídlo zbytečně narvané éčky... A to i v situaci, kdy potraviny zdražují a brát v úvahu férovost a kvalitu potravin je o to větší výzva. Přijde mi fajn, že aktuálním trendem není další level molekulární kuchyně, ale návrat ke kořenům jídla. To je skvělá zpráva pro naše těla a zároveň dobrá zpráva o naší společnosti. Vrací se nám respekt k tomu, co nás živí – ke krajině, k rostlinám, ke zvířatům.

O sezonních potravinách

Tělo si o ně samo říká: V zimě má chuť na hutné polévky, v létě si vystačí s okurkovým salátem. Máme zahradu hned u domu, a tak rok co rok přidávám další potraviny, které na mě v pravou chvíli vykouknou z hlíny. Teď se těším na podzimní várku ředkviček a na pak choi, které je u nás základem většiny lehkých asijských jídel. Podzim je vždycky čas sušení ovoce, takže chystám křídaly a vůbec syslím na chladné měsíce, kdy budou na záhonech jenom pórký a ve skleníku pár odolných bylinek.



Petra Tajovský Pospěchová

novinářka a autorka (47)

Pochází z Olomouce, v Brně na Masarykově univerzitě vystudovala sociologii.

Na novinářskou dráhu se dala už v osmnácti letech, kdy psala pro kulturní rubriku Hanáckých novin. Poté pracovala v Hospodářských novinách a Lidových novinách, poslední roky je na volné noze a píše pro Heroine, Vital, Finmag či Respekt.

Jako autorka má na kontě Regionální kuchařku, Outdoorovou kuchařku a Atlas chutí Čech, Moravy a Slezska. Letos jí v nakladatelství Host vyšla kniha plná jídla. Píše taky blog Pospěška u plotny.

Ráda chodí leze po horách, zpívá a amatérsky se věnuje národopisu.

Každoročně spolupřipravuje akci Kosení ve Stromovce, benefiční Cook2help a Sousedskou slavnost ve Veselém Žďáře.

O oblíbeném pokrmu

Nejraději mám špagety aglio olio e peperoncino. Tohle jednoduché spojení pálivosti dvou druhů ve svěží masnotě dobrého olivového oleje je parádní a k dokonalosti ho dovede sladkost parmazánu. Hotovo za čtvrt hodiny a já si pak natáhnu nohy na zápraží a nerušeně namotávám na vidličku, dokud talíř není vymetený. Mám tohle jídlo spojené s klidem, protože se ho většinou vařím, když jsem doma sama a klid tu panuje.

O jídle na túry

Rumunská kaše mámáligă je jídlo, které jsem se naučila od karpatských pastevců. Vždycky mají zásoby kukuřičné mouky, uvaří ji jednoduše s vodou a přidají, co zrovna mají po ruce: štiplavou brynzou, nasekaný česnek, kousek chilli papričky, trochu osmažené slaniny... Když se přihodí ještě třeba nakrájená klobáska, už je to docela výživné jídlo, na kterém vydržíte šlapat hřebenkou až do večera.

O nové knize

K sepsání Knihy plné jídla mě inspirovala moje šestiletá dcera. Hodně se vyptávala na vše kolem jídla: Kdo vymyslel první čokoládu, proč někdo nejí maso, kolik čaje se každý den vypije na celém světě, jaké je nejdražší jídlo na světě...

Jak jsem odpovídala na další a další otázky, skládal se mi v hlavě větší celek, až se sesumíroval v knížku, kde je jídlo popsané ze všech úhlů nejen pro děti, ale pro všechny generace. Nedávno mi udělal radost třiadevadesátiletý soused, vyhlášený sadař a zahradník. Má knížku u postele a čte si v ní po večerech.



O rituálech při psaní

Před psaním si vytvářím myšlenkové mapy.

Vezmu velký papír, ideálně formátu A2, doprostřed napíšu pracovní název a kolem něj rozepisuju všechno, co mě k danému tématu napadne. Pak to propojuju šipkami, seskupuju – takže moje první pracovní koncepty vypadají jako dětské omalovánky. Tyhle omalovánky mi pak visí nad pracovním stolem a skoro až do konce psaní se o toho myšlenkového pavouka opírám a stavím příběh podle něj.

O chutích Valašska

Valašsko je moje srdcovka. Část rodiny mám z Vizovic, a tak pro mě k zimě rozhodně patří kyselica z naloženého zelí: hutná, s fermentovaným základem, sladkostí smetany, zemitostí brambor a umami ze sušených hub. V létě zas pečú frgály ze všeho, co se urodí. Na Vysočině, kde žiju, máme výborný mák, z hrušek kořenité odrůdy Konference si dělám povidla nebo zajdeme do lesa na borůvky. A na podzim nakládám trnky na sladký likér, který musí zrát ve špajzu až do Nového roku.

O pobytu v přírodě

Znamená pro mě meditaci. Vzácny čas, který patří jenom mně a horám kolem.

Každým krokem za sebou nechávám kus starostí a všeho, co mi jinak šrotuje v hlavě. Hory, to je svoboda a zároveň pokora. Člověk tam intenzivně cítí, že je jenom malá součástka něčeho velkého. Ne nadarmo se říká, že člověk má v horách blíž k Bohu. A nadmořskou výškou to není.

O imaginárním setkání

Dala bych si den v kuchyni a u stolu hned se třemi lidmi zároveň: kalifornským apoštolem lokalismu Thomasem Kellerem, punkovou šéfkuchařkou Samin Nosrat a bezmasým švýcarským mágem Nenadem Mlinarevicem. Nechala bych je, ať téma hovoru vyberou sami. S radostí bych jim dělala kuchtičku a poslouchala, co se z kombinace mistra preciznosti, vládkyně žáru, soli a octa a kouzelníka na poli vegetariánství vyklube.