

První vlaštovka

 litterate.cz/prvni-vlastovka

Vidlák

17 června, 2023

Přátelé, dnes je neděle, kdy si snažím oddychnout. Proto vám jen krátce poreferuji, jak dopadl první workshop Institutu českého venkova, který jsme dělali včera v Miroslavi v rámci festivalu chutí. Celý festival byl docela velká akce, přijela na ní nějaká tisícovka návštěvníků a mezi nimi i Vidlákovi čtenáři.

Byl to festival o jídle, tak jsme tam o soběstačnosti a politice jen nemluvili, ale rovnou jsme i předváděli několik jednoduchých receptů, jak vařit z krup. Když už mám hentu loupačku na ječmen, tak jsme ukazovali, o kolik lépe dokážeme kroupu udělat doma, než koupenou z obchodu. Všechny další ingredience byly také naprosto a zcela z domácí produkce.

Abych neochudil vás, kteří jste nemohli dorazit, prozradím vám jednoduchý recept, na jídlo za dvacku, které vás udrží na nohou, i kdybyste měli vyběhnout na Sněžku s pračkou na zádech.

Uvaříte si kroupy. Do kastrolu dáte nejméně čtyřikrát větší objem vody, než je krup, protože jednak hodně nabydou a jednak je zapotřebí při vaření posbírat pěnu, která se na hladině udělá. Pokud je vody málo, tak se vám to nepovede. Pěna je taková slizká a nechutná. Pokud se jí ovšem zbavíte, budou kroupy taková trochu jiná rýže. Kroupy vařte tak 30 – 40 minut. Po uvaření je hodte na cedník a prolijte horkou vodou z rychlovarné konvice. Nebudou se lepit.

Na pánev hodte nakrájený špek. Já osobně používám vlastní – uzený, ale funguje to víceméně s jakýmkoliv. Třeba i s anglickou slaninou. Až se špek začne škvařit a objeví se sádlo, přidejte jemně nakrájenou cibuli. Až cibule zesklovatí, ještě chvíli s tím v pánvi štěrchejte a pak přidejte kroupy a trochu másla. Kroupy do sebe

vtáhnou mastnotu, máslo to celé zjemní. Přidejte jemně pokrájený nebo propasírovaný česnek, trochu kmínu, majoránku, sůl, pepř a čerstvou petržel. Zamíchejte a podávejte.

Včera jsme to, kromě jiného, vařili pořád dokolečka celý den a pořád byl zájem...

Včerejšek byl taková první vlašťovka, abychom zjistili, s jakou účastí můžeme počítat a jak budeme zvládat organizaci. Nějaké zkušenosti jsme nabrali. Od září to budeme dělat ještě lépe a radostněji. Nevím, jestli se nám podaří dostat Pětikolku od vlády, ale když vidíte, co se děje v celé Evropě, bude rozumné se připravovat na co největší (a nejlacinější) soběstačnost.

Přeji vám hezkou neděli.



Pokud mě chcete podpořit v mém Vidláckém úsilí, prosím pošlete dar Institutu českého venkova. Číslo účtu: 1769955003/5500 IBAN: CZ8355000000001769955003. Každý, kdo Institut podpoří částkou alespoň 350,- Kč si může v objednací aplikaci na Vidlákových

kydech zadat adresu pro zaslání knihy. Platby jsou už spárovány s aplikací. Kdo chce, může přímo na stránkách Institutu pro platbu použít QR kód.

Doporučuji poslat platbu a druhý den si zadat adresu pro zaslání. Stačí přímo na Vidlákových kydech kliknout v záhlaví na „objednat knihu.“ Všem dárcům děkuji.

Pokud stojíte o moji knihu, prosím objednejte si ji v následujících čtrnácti dnech, kdy ještě budeme normálně fungovat. Mohu se zaručit, že odešlu všechny knihy, které si objednáte do 28.6.2023. Pokud si knihu objednáte později, přijde vám pravděpodobně až v srpnu. V červenci zřejmě nebudu schopen expedovat vůbec a v srpnu jen omezeně. Vše ostatní zůstává v platnosti. Každý, kdo pošle jako dar Institutu českého venkova alespoň 350,- Kč, si může vyžádat knihu v zasílací aplikaci na Kydech. Systém si váš dar pamatuje, ať byl odeslán kdykoliv.