

Jídlo ze zavařovaček šetří čas i přírodu

03.08.2021

Létající restaurace na koloběžce. Tak se představuje Eliška Koppová, která pod značkou Mama Kitchen zavařuje na Praze 3 polévky i hotová jídla pro své sousedy.



Začalo to tak, že jsem před rokem přišla o práci a jako samoživitelka se dvěma dětmi jsem musela vymyslet, co dál. A tak jsem začala vařit polévky a roznášet je v batohu svým kamarádům a lidem v okolí. V té době byly zavřené restaurace a hodně lidí hledalo, kde a jak se kvalitně najíst a stihnout k tomu práci nebo starost o děti. Ukázalo se, že domácí zavařená polévka nebo guláš je pro ně příjemným řešením. Otevřeš, ohřeješ a jíš. A tak jsem začala sbírat od známých sklenice a zavařovat do nich různé pokrmy. Začínala jsem zavařováním v myčce, což nebyl dobrý nápad, a tak jsem zainvestovala do zavařovacích hrnců a postupně zvětšovala nabídku.

Aktuálně připravuji nabídku tak, aby ji lidé měli k dispozici na víkend. Nicméně nakoupit se u mě dá po domluvě během celého týdne. Nikdy nechybí polévky, omáčky a bezmasá jídla. Některá jídla musím mít stále, například krůtí na paprice, rajskou omáčku, zeleninové kari nebo moji proslulou zelňačku. Velkou oblibu si jídlo našlo právě teď v létě, především díky dovoleným.

V každé sklenici jsou dvě pořádné porce (bez přílohy), aby se zákazníci opravdu najedli. Jídlo si u mě objednávají hlavně sousedé ze Žižkova nebo z Vršovic a Prahy 2. Díky zkušenostem z každodenního zavařování mám už hodně věcí vyčtyaných. Například jsem se naučila, že je potřeba zavařovat nadvakrát. Před otevřením sklenic nemusíte skladovat v lednici a pokud ji nenecháte vyloženě na sluníčku, takto dvojitě zavařená rozhodně vydrží minimálně měsíc. Ve sklepech i několik měsíců. Pak je také dobré vědět, že jídlo při zavařování projde dalším tepelným procesem, takže se nesmí při přípravě úplně rozvařit. Domácí těstovinu do polévek nebo zeleninové kari vařím vždy opravdu na skus, protože při zavařování ještě změkne. U masa to platí taky. Tam je to ale žádané, díky tomu je maso křehké a na talíři se jen rozpadá.

Systém vratných zavařovacích sklenic je skvělý v tom, že nevytváříme zbytečné obaly a odpad. Sklenice doma schovává skoro každý, i když často ani neví na co. Takhle je může vytáhnout a vrátit do oběhu. Zjistila jsem, že zavařovat se dá opravdu skoro cokoli. Jen si dávám pozor na smetanu a pokrmy s těstovinami. Někdo říká, že smetanová jídla by se neměla zavařovat vůbec. Já mám vyzkoušeno, že to jde, ale musí se opravdu dbát na sterilní sklenici, zavařit nadvakrát a utáhnout víčko.

Z oblíbených receptů se s vámi můžu podělit o vynikající **celerový krém s pečeným česnekem**. Kdyby mi dříve kdokoli řekl, že budu jíst a vařit něco takového, vážně bych mu nevěřila ani za mák. Ale když jsem to vyzkoušela, nestačila jsem se divit, jaká je to dobrotá:

Suroviny

- 1 ks větší celer bulva
- 1 celá hlava česneku
- 1 větší cibule
- zeleninový vývar
- máslo
- olej
- smetana ke šlehání
- celerová nať
- sůl a bílý pepř



Postup

Celer oloupeme, nakrájíme na menší kusy a vložíme do pekáčku vyloženého pečicím papírem. Česnek nahoře seřízneme a vložíme k celeru. Vše posolíme, popepříme a pokapeme olivovým olejem a dáme do trouby péct na 180° asi na 30-40 minut. Je potřeba to hlídat, aby se zelenina nespálila.

Když máme celer upečený, rozpálíme si v hrnci máslo, na tom orestujeme nadrobno nakrájenou cibuli. Když je cibule zarestovaná, přidáme všechen celer a zalijeme zeleninovým vývarem. Necháme chvíli povařit. Mezitím, si vymačkáme upečený česnek, který přidáme do polévky. Tyčovým mixérem rozmixujeme, zjemníme smetanou a dochutíme solí, bílým pepřem a posekanou celerovou natí. Dobrou chuť!

[Mama Kitchen](#)