

OZZÁKOVA KUCHAŘKA



nastole

Ozzákova kuchařka

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.knihynastole.cz
www.albatrosmedia.cz



Jiří Vaněk
Ozzákova kuchařka – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2025

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

ALBATROS  **MEDIA**

Partner této knihy **RUDOLF JELÍNEK**
vás zve do Muzea slivovice.

WWW.MUZEUMSLIVOVICE.CZ

R. JELÍNEK

OZZÁKOVÁ
KUCHAŘKA



Sepsal
Jiří Vaněk



Až se nasytíte všech skvělých receptů v této knize,
nechte ji poškádlit chuťové buňky dalších labužníků.
Do světa ji snadno pošlete s pomocí **www.restorio.cz**.

Albatros Media podporuje udržitelný rozvoj, který vrací
použitým věcem smysl. On-line antikvariát Restorio vaše knihy
odkoupí a zaplatí vám ihned – nečekáte, až se prodají.
Získané peníze si můžete nechat, nebo si vyberete charitu,
kterou jimi podpoříte. V tom případě navýší Restorio částku o 20 %.

© Jiří Vaněk, 2025
© Martin Dejdar, 2025
© Jana Fikotová, 2025
Photos © Vlastimil Kvapil, 2025

ISBN tištěné verze 978-80-7448-494-0
ISBN e-knihy 978-80-7448-499-5 (1. zveřejnění, 2025) (ePDF)



SNÍDANĚ	13
SVATÁ TROJICE MAZACÍCH RIFFŮ	15
Majonézovej masakr deluxe	15
Tvarohovej bigbít z Maďarska	16
Sýrovej výbuch na festáku	17
VAJEČNEJ PENTAGRAM	19
Vejece fest natvrdo	19
Vyplněný naděje	20
Okno z pekla servírovaný na pánvi	20
Vaječnej jam session se špekem	21
Ztracený duše	21
Olympijský kruhy	22
FAZOLOVO-ZÁZVOROVEJ BUDÍČEK	25
ZABIJAČKOVEJ NÁŘEZ DELUXE	27
TLÁČKA PRAVDY	29
PEKELNÁ SMAŽENKA S POSELSTVÍM	31
ŠVIHÁK V PIVNÍM BRNĚNÍ	33
ČESNEČKA POSLEDNÍ ZÁCHRANY	35
OHNIVÁKŮV PIVNÍ PALIVEC	37
ROMANOVA ROMADÚROVÁ ROMANTIKA	39
OZZOBUCHTA	41
TAKOVEJ SLANEJ KOLÁČ	43
OBĚD	44
SVATOMARTINSKEJ ZÁZRAK	47
KLIŽKOVEJ ZACHRÁNCE ŽIVOTŮ	49
KATÁK JAK OD KATÁKŮ	51
HORKEJ KOKTEJL Z KRAVSKEJCH ŽALUDKŮ	53
SEGEK JAK VILÁGOŠ	55
FAZOLOVEJ ZÁZRAK Z MEXIKA	57
SATANŮV HOUBOVEJ POKLAD	59

MARINOVANÝ PALICE OD MLADÝ SLEPICE	61
RUM + PRASE = VLLS	63
PEČENEJ VOLSKEJ KSICHT	65
ŠPEKÁČKOVÁ LOTERIE	67
VÉVÉVÉ – VELEJEMNÝ VEPŘOVÝ VÝPEČKY	69
VEČEŘE	71
PLACATEJ ZÁZRAK V TROJOBALU	73
BRAMBOROVÝ BLAHO	75
OPEČENÁ POHODA	77
MASÁKOVO KVĚTÁKOVÝ ZOBÁNÍ	79
PLACIČKY ŠTĚSTÍ	81
CHLEBA S PŘEKVAPENÍM	83
PIVÁKY	85
CHLEBÁK SPECIÁL	87
ČERNÝ ZLATO	89
DVĚ MARINÁDY PĚKNĚ DO PARÁDY	91
GIGANTOVÁ SVÁTOST	93
ROZŠMELCOVANEJ VEPŘ	95
SÝROVO-PIVNÍ MASAKR	97
DRUHÁ VEČEŘE	99
PRAŽENÝ PRASE	101
UZENINOVEJ HABADĚJ	103
DUŠIČKY VODNÍKA ČESÍLKA	105
KŘOUPAVÝ KOBZOLE	107
ZELNEJ SPEKTÁKL	109
LOŠTICKÝ ZÁZRAK	111
SUMCOVO KYSELÝ MISTROVSTVÍ	113
SYROVÁTKOVA FAZOLKOVÁ LAHODA	115
BUBKOVY TYČE	117
BRAMBŮRKY BEZ BRAMBOR	119
AMERICKÝ KROUŽKY	121
BRAMBORY PLNĚNÝ BLAHEM	123
JÁTROVKA S HÁDANKOU	125
NÁPIVKA	127

PŘÍLOHY	129
HOUSKOVÁ ŠIŠKA	131
BRAMBOROVEJ MISTR SVĚTA	133
FEŠÁK KARLOVARSKÝ	135
KYSEZELÍ	137
TURBOZELÍ	139
ŘÍZKŮV BRÁCHA	141
PLACÁKY A PLACATICE	143
Bramborovej nářez	143
Nadýchanej plácek	144
Pravěká lahůdka	145
CHMELOVEJ BOCHNÍK	147
SLADKÝ PŘÍLOHY	149
PIVO, CO HŘEJE A HLADÍ	151
O ŠPETKU LEPŠÍ ŠTRÚDL	153
SLADKÝ PIVNÍ CHROUPÁNÍ	155
RUMOVÝ KOULE, CO DŮM DAL	157

Vydáno se souhlasem TV Nova.

VAŘTE JAKO OZZÁK

Bejku, vítej v chrámu poctivýho žrádla...

Držíš v rukou moji kuchařku. Jo, fakt. Jestli čekáš nějaký hoch nóbl orgie, tak si tuhle knížku rovnou zavři a dej si raw řapíkovej celer s humusem.

Tady je něco opravdovýho. Poctivý žrádlo, co tě postaví na nohy, nebo tě aspoň důstojně složí na gauč. Jestli máš rád jídlo, co voní po mámě, babičce nebo po tom, co si hodíš do mikrovlnky ve čtyři ráno s promile v krvi a slzou v oku – tak seš tady správně.

Hele, podle těch názvů jídel ti to možná hned nedorazí. Ale najdeš tady klasiky, jak je mám rád. Poctivý, jednoduchý, mastný, vopečený, prostě přesně to, co rozproudí krev každému rockerovi. Žádný šmakulády, co se nedají vyslovit bez jazykové zkoušky z francouzštiny.

Touhle kuchařkou můžeš i ohromit. Tchyně se bude olizovat až za ušima, a jestli žádnou nemáš, dá se na dobrý žraso ulovit i nějaká ta kost. Protože co voní z kuchyně, to dělá dojem.

Tak se pohodlně rozval, otevři pivo a jdem na to. Jestli umíš otočit pivo, naučíš se i tohle...

Rock'n'roll i na talíři, vole!

OZZÁK







Snídaně je podle mě nejdůležitější jídlo dne. Má to jednoduchej důvod: je to první jídlo, který pošleš do žaludku. Jasně, existují situace, kdy se kalba mimořádně vyvine, a snídaně je tak jídlo poslední, po kterým už následuje zaslouženéj ústup do dučen. Dokonce jsem zažil pár mejdanů, kdy snídaně byla pouhým patníkem podél cesty kalby a neznamenalala vlastně nic jinýho než další činnost, ke který se chlastá.

Ale většinou snídání den začíná, takže dost záleží na tom, co do sebe člověk natlačí, protože ho to bude ovlivňovat celičkej zbytek dne. Když kupříkladu posnídáte láhev rumu (proti gustu žádněj dišputát!), nedá se předpokládat, že budete ve zbytku nějak zásadně produktivní ani že budete dobrým příkladem pro mládež. Takže pozor při volbě žvance! Je v tom samozřejmě jeden problém: Po kvalitním mejdanu není probuzení doma rozhodně sázka na jistotu. Co když se šlo po zavíračce ještě ke kámošovi poslouchat starý metalový desky? Co když člověk v hospodě zazářil tak, že se probudil v posteli neznámé dámy?

Můj kámoš Kladivo tenhle problém řešil po svým. Na kalby, kdy hrozilo, že se ráno neprobudí doma, nosil tašku se zásobou jídla. Bylo v ní pár škvarkovejch placek a několik domácích pomazánek na majonézovým základu. Všechno to bylo v plastikovejch krabičkách, kam mu dávala jídlo jeho matka. Bohužel Kladivo patří k těm, co chlastání rozhodně neflákaj, takže se mu často stávalo, že se po kalbě skutečně probudil v cizím bytě – jenomže taška se žrasem zůstala během večera bůhvíkde. Takže se stejně musel spokojit s tím, co našel v tom bytě v lednici. Navíc mu šla po krku matka, která samozřejmě vyžadovala svoje plastový krabičky zpátky.

Snídaně prostě klade na člověka nároky, co se schopnosti improvizace týká. Samozřejmě není nutný bejt takovej zálesák jak Kladivo – vlastně bych to ani nedoporučoval. Kladivo se totiž jednou probudil u nějaký buchty a v opojení milostným citem a kocovinou ze včerejška se rozhodl, že k snídání uloví králíka, co šel zrovna kolem. Blbý ale bylo, když se ukázalo, že ta buchta ho měla doma spíš na mazlení než na maso.

Z toho všeho plyne, že v rámci snídaně je třeba bejt tolerantní a nevyžadovat třeba gothaj, když je jenom šunka. To prostě patří k základnímu slušnému vychování. Stejně tak neprskat, že k pití není dvanáctka, ale jenom desítka – ono obecně je lepší po ránu začínat zlehka, aby se organismus trochu zavodnil a připravil na pozdější chlastání. Pokud ovšem jediný jídlo, který najdeme tam, kde jsme se probudili, je láhev rumu, nedá se nic dělat a snídá se láhev rumu. Osud nás vede vlastní cestou, to dá rozum.



SVATÁ TROJICE MAZACÍCH RIFFŮ

Co namazat na chleba, když se včerejšek trochu protáhnul.

MAJONÉZOVĚJ MSAKR DELUXE

Salát, ve kterém jsou skoro všechny dobré věci tohoto světa. A když tam náhodou nějaká chybí, tak není sebemenší problém ji tam přidat.

CO POTŘEBUJU:

400 g šunkového salámu

180 g nakládáný okurky

55 g sterilovaného hrášku

1 cibule

300 g majonézy

2 lžíce plnotučný hořčice

1 lžíce cukru krupice

1 lžička octa

1 lžička worcesterový omáčky

sůl a pepř

Vezmu salám, okurky a cibuli a všechno to nakrájím. (Krájet hrášek není nutný a v podstatě to ani nedoporučuju.) Velikost přizpůsobím vlastní šikovnosti a míře kocoviny. Menší kousky jsou samolitr lepší, ale nemá smysl to zbytečně pokoušet a riskovat krvavý zranění. Vždycky si totiž pamatuj na první pravidlo pochoutkového salátu: S krví to není takový, jak by se mohlo zdát – v tomhle receptu nemá co dělat. Krev patří maximálně do budapeštský pomazánky, protože tam se ztratí v paprice.

Taky jsem chtěl zdůraznit, že pět chlapů znamená pět různých receptů na správnéj pochoutkáč – každéj si tuhle lahůdku dělá po svým. Takže se neboj experimentovat. Máš rád nakládáný cibulky? Šup tam s nima! Konzerva, co je sice pro kočky, ale moc dobře voní? Vraž ji tam! Znal jsem dokonce chlápka, kterej do pochoutkového salátu kápnul vždycky slzu vyjetýho motorovýho oleje pro chuť. Ale to už bylo trochu moc, takže to vlastně taky nedoporučuju.

Všechny ty nakrájený věci smíchám s hráškem a majonézou a pak dochucuju. Přitom je důležitý v jakým pořadí! Nejdřív tam dám worcester, hořčici a ocet, protože první písmena dávaj dohromady kapelu The Who. Až pak přijde na řadu cukr, pepř a sůl, protože CPS se žádná kapela nejmenuje. Pak to nechám v lednici uležet do druhýho dne a dávám si velkého bacha, abych to nesežral už večer.

TVAROHOVEJ BIGBÍT Z MAĎARSKA

Pomazánka, co ti připomene Freddieho.

CO POTŘEBUJU:

- 1 vanička plnotučného tvarohu**
- 2 lžíce zakysaný smetany (tučný)**
- 1 malá lžička oblíbený majonézy**
- 1 malá cibulka nebo šalotka**
- 1/2 červený papriky (nakládaný, nebo čerstvý)**
- 1–2 malý lžičky kvalitní maďarský papriky**
- zelená petrželka či jiný zelený bylinky na ozdobu**
- špetka soli, pepře, cukru**

Nejlepší budapeštskou pomazánku jsem jed v červenci šestaosmdesátýho roku, když jsem vyrazil na koncert Queen přímo v Budapešti. To bylo žrádlo! Obojí – pomazánka i muzika!

Cibulku nakrájím na malinký kousíčky a pak to všechno pořádně promíchám s tvarohem, smetanou a majonézou. Přitom se nebojim použít klidně nějaký moderní cajky – když si na to vezmeš mixér, budeš to mít rychlejc než bez mixéru, vo tom žádná. Pak do tý hustý lahody zamíchám nakrájenou papriku, dochutím solí a pepřem, máznu na čerstvej domácí chleba a mám hotovo.

Když si k tomu otevřu ještě studenýho lahváče, připadám si, jako by mi znova Freddie z pódia zpíval I Want To Break Free.

SÝROVEJ VÝBUCH NA FESTÁKU

Když se spojí vajíčka, salám a chlastací víkend.

CO POTŘEBUJU:

200 g sýra hermelín

200 g majonézy

50 g měkkýho salámu

20 g červený cibule

1 vejce uvařený natvrdo

1 lžice plnotučný hořčice

sůl a pepř

Hermelín s vajíčkama nastrouhám na hrubým struhadle. Samozřejmě je ale důležitý si dopředu spočítat, pro kolik lidí tu pomazánku dělám. Pokud je jich víc než deset, vezmu si místo struhadla radši kátro a protlačím to skrz oka jak starej farmář brambory. Měkkej salám buď nakrájím, nebo taky nastrouhám na struhadle, nebo z něj škrabkou na brambory vytvářím umělecký spirály. Fantazii se meze nekladou. Přidám cibuli na malý kousky, hořčici a majonézu, všechno to řádně promíchám a pak samozřejmě nechám uležet jak nohy po třídením festáku.

Hermelínová pomazánka je snídaňovej král na vícedenní mejdany u někoho na chalupě. Když ji tam ale přivezeš, schovej ji líp než peněženku v tramvaji. Musí vydržet do rána. A pozor! Na cizí chalupě seš v jiným prostředí, než obvykle znáš, takže dej velkýho majzla, abys nezapomněl, kam jsi ji sakra schoval! To se totiž klidně může stát.

Ne že bych to zažil.

Jako fakt ne.

Nikdy.

Přísahám.



VAJEČNEJ PENTAGRAM

Kolik vajec znáš, tolikrát seš člověkem.

Vejce, to je základ zdravý, výživný a chutný snídane.

Vejce a samozřejmě pivo.

Vajíčka mají přitom velkou výhodu, že od různých zvířat jsou různě veliký, takže člověk může přizpůsobovat svému hladu, jaký vajíčka použije. Máš malej hlad? Křepelka to jistí. Máš hlad jak slon? Jdi po pštrosovi. Vzbudil ses náhodou v zoo? Zeptej se zřízence u ptakopysčí klece, jestli nemají nějaký přebytky.

Ovšem důležitá je jedna rada: Použití labutích vajec se silně nedoporučuje, ty svině syčivý je ostře bránějí!

VEJCE FEST NATVRDO

Když i tvoje vajíčko ví, že dnešek bude fakt těžkej.

CO POTŘEBUJU:

vejce

co nejtvrdší hard-rocková deska

Jsou dny, kdy i snídane má kocovinu dřív než ty. Ať zkusíš vajíčka uvařit jakkoliv, stejně budou natvrdo. To už je lepší si to přiznat dopředu a rovnou s tím počítat. Vrať vajíčka do rendlíku do studené vody. Zapnu pod tím plyn a počkám, než se to začne vařit. Nechám vařit minutu, pak to stáhnou z ohně a nechám dvanáct minut stát. Nebo klidně hodinu, podle toho, kolik máš sil něco řešit.

Vážení čtenáři, právě jste dočetli ukázkou z knihy Ozzákova kuchařka.
Pokud se Vám ukáзка líbila, na našem webu si můžete zakoupit celou knihu.