

## Petrovy kuchařské začátky, aneb dobrý nůž je základ

<https://www.chillikuchyne.cz/petrovy-kucharske-zacatky-aneb-dobry-nuz-je-zaklad/>



*Když jsme s tátou opékali buřty, vždy mi říkával, že dobrý nůž je základ. A když jsem se náhodou o jeho důkladně nabroušený nůž při nařezávání špekáčků poranil, jen zkonstatoval: "To nic není, kdyby ses řízl o tupý nůž, bylo by to horší."*

*Jeho slova mi utkvěla v paměti, a tak i při studentském životě měl v mé kapse místo alespoň švýcarák. To víte, když se snažíte oslnit slečnu při láhvi levného červeného vína, potřebujete alespoň vývrtku. Když jsme se však se spolubydlícími domluvili, že si v kolejni kuchyňce uvaříme boršč, a já byl jediný, kdo měl při sobě nůž, už toto vybavení nestačilo. Ať jsem se snažil jakkoli, krájet maso malým nožičkem trvalo nekonečně dlouho. Výsledek nebyl právě dokonalý - střípaté cary masa měly různou velikost a po výkonu jsem byl tak unavený, jako bych se právě vrátil z posilovny.*

*Teprve první manželka mi ukázala, že existují různé typy nožů a značek. Od té doby, co si vařím sám a sleduji pořady Jamieho Olivera, jsem se začal noži zabývat více. Fascinuje mě, jak rychle umí nakrájet v podstatě cokoliv. Od té doby, co jsem v kuchyni častěji, zjistil jsem, že to záleží především na kvalitě vybavení. Nyní už na sobě nešetřím - pořídil jsem si nože, jaké mi vyhovují. Víím, že na krájení zeleniny mi nejlépe poslouží ten keramický, pro vykostování kuřete mám svůj oblíbený a skvělý nůž se zoubkovanou čepelí mi každé ráno příjemní při krájení chleba. V poslední době mi učarovaly značkové nože Zwilling. Na skalpelu do práce bych také nešetřil, a tak doufám, že mě Ježíšek obdaruje sadou těchto luxusních kuchyňských pomocníků.*

*Teď se jdu pustit do pečení cukroví. Snad se mi podaří. Ale o tom zas příště! :-)*

Tak ahoj,

Petr

Chilli Kuchyně s.r.o.

<http://www.chillikuchyne.cz>