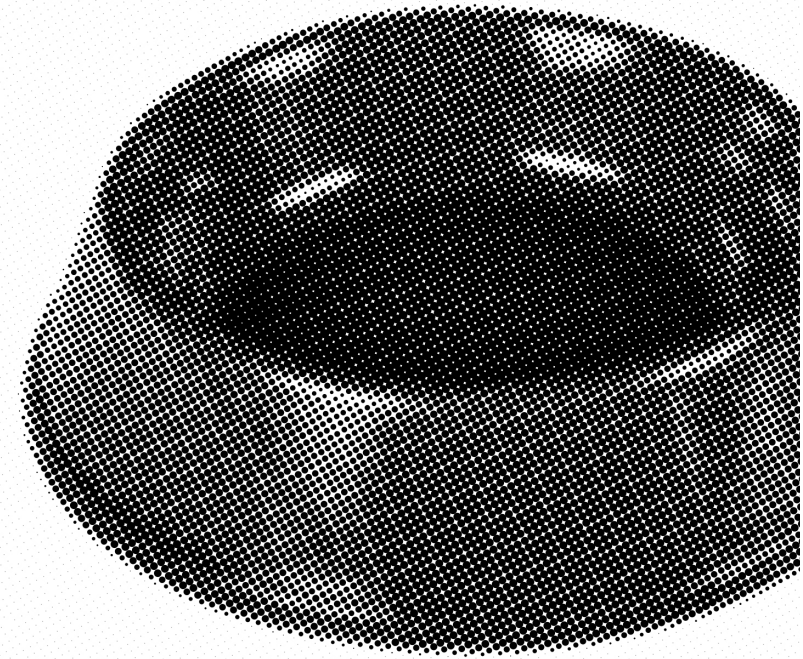


## Patlámo, „co je komu do toho“\*

Do kastrolu nalámeme instantní nudlovou polévku s kuřecí příchutí, dále vložíme již hotové instantní zeleninové rizoto. Přidáme jednu instantní polévku Noodle Soup, nadrobíme dva plátky toustového pšeničného chleba, přidáme dvě lžíce originál majonézy Hellmans a přidáme Apetito sýr Palivec. Na dochucení použijeme: pikantní chilli omáčka (Piri-Piri) 15 kapek, Hot Pepper Sauce 20 kapek, špetka soli, špetka černého mletého pepře, 2 krát větší stroužek česneku (česká kvalita!!!). Celé zalejeme vroucí vodou a důkladně zamícháme. Následně necháme odstát pět minut.

Přejeme našim čtenářům dobrou chuť.

\* název vymyslel sám Mistr



## Recepty do kočičí misky a jiné *pouliční delikatesy* Mistra Vokurky

— kuchařská kniha  
nejen na ulici —

S laskavým svolením Mistra sepsal MARTIN HAVEL

Autor prohlašuje na svou čest, že tyto recepty jsou skutečné a pečlivě zaznamenané při jejich realizaci Mistrem Vokurkou na noclehárně pro bezdomovce. Mistr sám všechna jídla vymyslel, zrealizoval a nakonec i bez následků pozřel. Používal zásadně suroviny, které vydala ulice.

Použitá jména klientů noclehárny byla kvůli ochraně lidských práv změněna a jejich podoba se skutečně žijícími a s několika již nežijícími osobami je čistě náhodná.

Autorská práva vyhrazena!!!



## Česnekový dech

Na kostičky nakrájíme: 25 dkg kuřecího salámu Junior vcelku, 15 dkg sýru Eidam vcelku, 5 větších žampionů a vše nasypeme do kočičí nerez misky. Přidáme jednu menší nadrcenou paličku českého česneku a 5 dkg TATRA másla. Na dochucení použijeme: 1,5 lžíce dijonské hořčice. Celou směs zamícháme a zasypeme po okraj misky slanými tyčinkami Vest MIX Quadro. A jako vždy celé přelijeme horkou vodou a necháme směs dokonale chuťově propojit přikrytou talířkem. Malé doporučení: po požití omezte sociální kontakty na minimum.



## Předmluva

Martin Havel je mým dlouholetým kamarádem, znalcem filmů a lidovým bardem, který sbírá a zapisuje příběhy z jeho bizarních setkání a příhod. Po jeho letitém působení ve videopůjčovně, kde sesbíral na kila zábavných historek, obrátil svoji pozornost ke svérázné osobě mistra Vokurky, kterého potkal na noclehárně pro bezdomovce, kde v současnosti pracuje. Tato kuchařka, ač je to vtipné počtení, je jen malým nahlédnutím do života člověka, který si i přes nešťastné události v jeho životě uchoval nadhled a smysl pro humor – a co víc. Našel v životě bez domova smysl a ve vaření alespoň na čas koníčka.

Je ale jen jedním z mála, kteří si rozhodnutí žít na ulici zvolili dobrovolně. Musíme mít na paměti, že většina lidí, kteří o domov přišli, na vybranou neměli. Ať už jde o lidi s duševními poruchami, postižené exekucí nebo ty, kterým se rozpadla rodina.

V současnosti je podle údajů Ministerstva práce a sociálních věcí na ulici více než 68 tisíc lidí. Přibývá lidí bez domova do 30 let i starších lidí bez nároku na důchod. Na ulici jsou lidé se závažnými duševními onemocněními a poruchami, pro které není místo v zařízeních, která by jim poskytla nejen zázemí, ale hlavně potřebnou léčbu.

Řešení této situace není v našich rukou, ale v rukou státu. Naší drobným přispěním je snaha upozornit na tuto skutečnost prostřednictvím tohoto drobného dílka.

Ilona Machová

## Vokurkovy pusinky

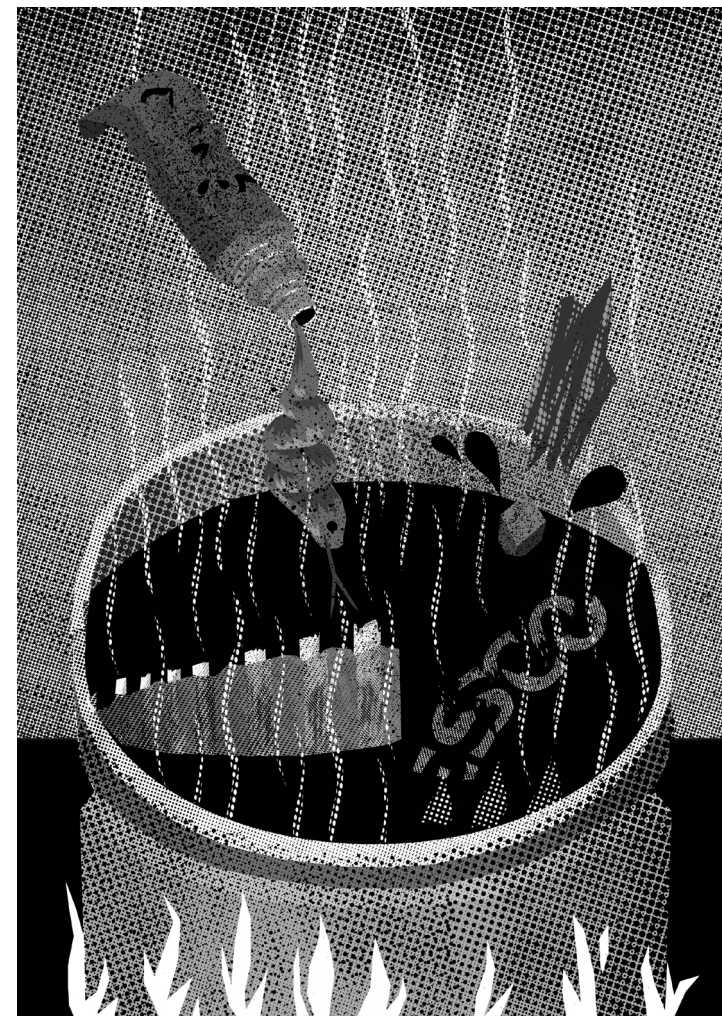
Mistr vylovil v kontejneru kdysi mražené, nyní rozteklé bramborové pusinky AWIKO. Ohřál si je na 3 minuty v mikrovlnné troubě a pojechl nasladko s předem připraveným svátečním tvarohovým přelivem, který připravil tak, že do kočičí misky vrazil 3x malý bílý jogurt OLMA, přidal 2x nízkotučný tvaroh a 2x plnotučný tvaroh, hojně zasypal cukrem, skořicovým cukrem, vanilkovým cukrem a přidal konzervu brusinek.

**Pzn.: pan Vokurka má tuze rád sladké – ráno pije kávu z malého hnědého kelímku s třemi polévkovými lžícemi cukru!**



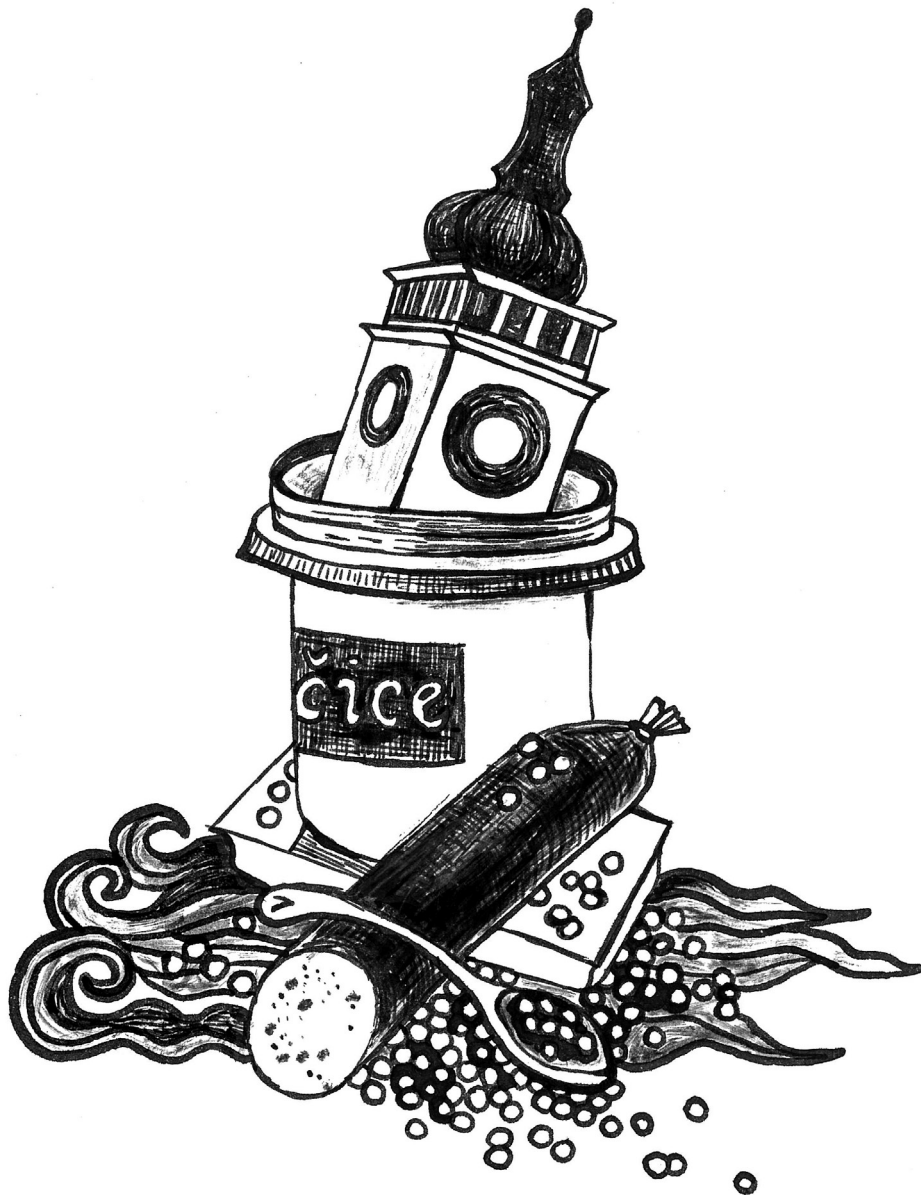
## Vokurkový dary moře

Do kočičí misky, kterou si Mistr „vypůjčil“ u vchodu do kočičího depozita, vložíme obsah konzervy plněných kalamárů, přidáme plátky makrely v rostlinném oleji, nakrájíme na kostky ¼ šumavského bochníku a přidáme několik lžic Ramy. Osolíme, opepříme, přidáme chilli omáčku a Wasabi křen. Směs zalejeme horkou vodou a necháme plavat.



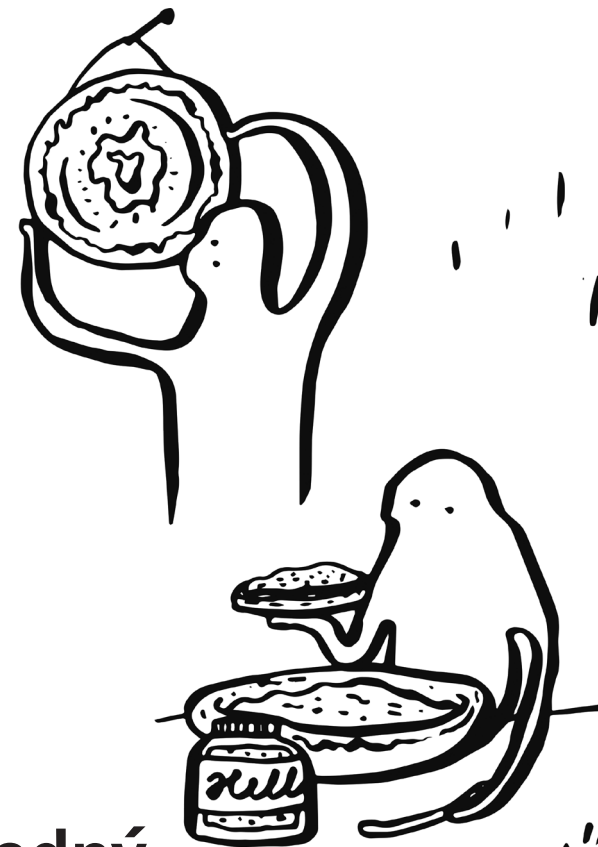
## Vokurkův šleh

Uzené žebro lehce povaříme a obereme do hrnce. Přidáme celé 200 gramové balení nadrcených paprikových chipsů Tesco Value. Přihodíme 4 kostky slepičího bujónu a pár plátků tuku IVA. Celé zalejeme horkou vodou a necháme rozvachtat. Na dochucení použijeme špetku soli a 10 cm dlouhou žízalu Wasabi pasty z tuby. Pojídáme přímo z hrnce.



## Hradecká čočka

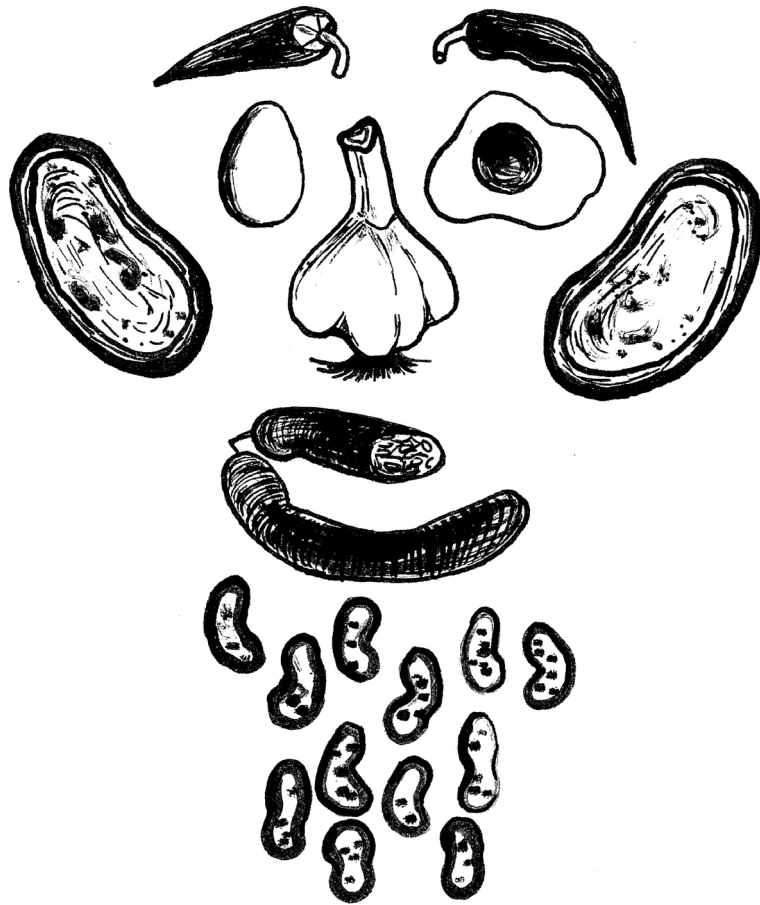
Na dvě porce potřebujeme: dietní salám 300 g, 45% eidam 200 g, předvařenou čočku 300 – 400 g Salám a eidam nakrájíme na malé kostky, přidáme předvařenou čočku, promícháme a zalejeme 0,75 litrem vařící vody. Dochutíme dijonskou hořčicí. Dobrou chuť!



## Turkův bezedný paštikový talíř \*

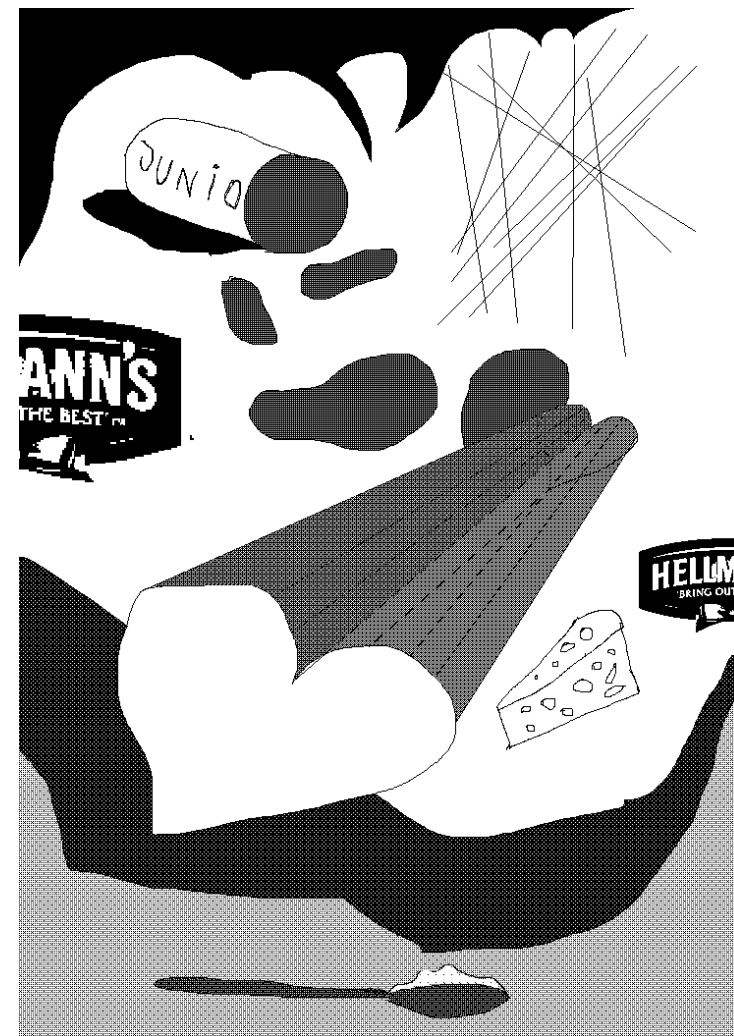
Základní surovinou jest velké balení Paštiky s pečeným masem z Řeznictví u Dolejších, nejlépe 12 dní po datu spotřeby, kdy je pěkně uleželá. Paštiku nadloubeme do keramického malovaného talíře, který původně sloužil jako nástěnná kuchyňská dekorace, přidáme dvě lžíce husího sádla, dvě lžíce dijonské hořčice a dva stroužky kvalitního českého česneku. Dochutíme Piri-Piri Chilli omáčkou – 10 kapek + 6 kapek omáčky Hot Pepper Sauce a špetkou černého mletého pepře. Vše důkladně zamícháme a dáme ohřát na 3 minuty do mikrovlnné trouby. Ohřáté dozdobíme majonézou Hellmans. Podáváme s krajícem šumavského chleba.

**\* Dnešní recept se uvolil ochutnat hladový mladý pán Hložek. Po dvou lžících ovšem zbaběle utekl a ukryl se na ložnici v lůžkovinách. Mistr prohlásil, že je to „mladej nezkušenej blbec“.**



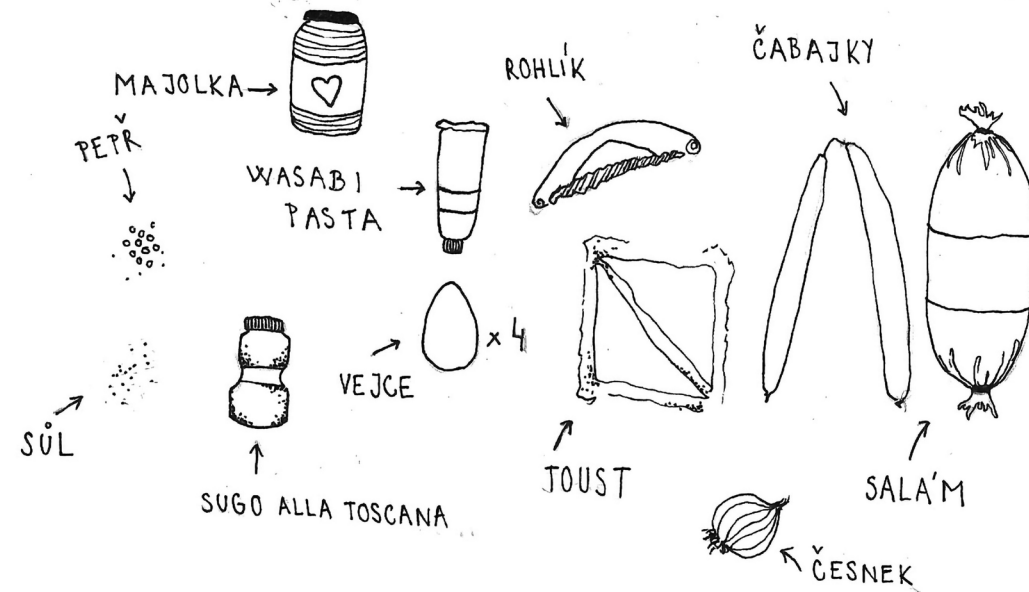
## Vokurkova maďarská směs

Do nástěnného hlubokého talíře nakrájíme na kolečka dvě nohy čabajské klobásy a Tany šumavský sýr se šunkou. Dále přidáme dva krajíce šumavského chleba rozkrájeného na malé kostičky a do směsi rozklepneme dvě domácí vejce. Vše důkladně promícháme s trochou horké vody a omastíme 4 lžícemi husího sádla. Na dochucení použijeme: 2 lžičky koření na Maďarský guláš zn. Avokádo, 2 lžičky grilovací směsi Kasia a půl lžičky pepře černého, půl lžičky omáčky Piry Piry Spicy Chilli a 8 kapek Hot Pepper Sauce. Do směsi ještě vsypeme 2 lžičce sypkého ochucovadla do polévek Supervega Classic a 2 stroužky drceného českého česneku. Celé promícháme a dáme ohřát na tři minuty do mikrovlnné trouby. Podáváme s přílohou – bezlepkovými kukuřičnými křupkami Natural.



## Valentýnský mejdan

Do plastové misky s láskou na nudličky nakrájíme: 15 dkg lázeňské šunky, 10 dkg uzeného sýra, 20 dkg kuřecího salámu Junior, tři krajíce bílého chleba a promícháme. Přidáme 4 lžičce tatarské omáčky Hellmanns, 2 lžičce dijonské hořčice a zalijeme směs horkou vodou. Necháme chuťově dozrát a pak celé zasypeme trvanlivými slanými tyčinkami Budget a doplníme horkou vodou. Necháme odstát, aby tyčinky nasály vodu. Před servírováním ještě přihřejeme a s láskou poté pozřeme.



## Lahůdkářská miska mistra Vokurky

Do plastové misky nakrájíme na kostičky balení balkánského sýru v slaném nálevu, 10 dkg sýru Eidam, 15 dkg bavorské sekané, 30 dkg kuřecího točeného salámu, 10 dkg šunkového salámu. Přidáme celé Tradiční pomazánkové Karlova koruna a majonézu Salad Cream s dijonskou hořčicí. Na dochucení použijeme: syplý kořenící přípravek Grill Argentina. Celé promícháme, přisypeme tři bílé rohlíky nakrájené na malé kousky a vše zalejeme horkou vodou. Necháme přes noc natavit a ráno směs ohřejeme v mikrovlnné troubě.

## Vokurkova Pouliční směs „Co přinesl den“

Do nástěnného hlubokého talíře nakrájíme na malé kostičky cca 15 dkg kuřecího salámu Junior zn. Řezníkův talíř a přidáme nakrájená kolečka dvou čabajek Csabahús. Dále do směsi pokrájíme i hotový zapečený zelenino-šunkový toust a namazaný rohlík s poličanem a uzeným sýrem. Ke krájení použijeme místo prkénka zakládací PVC desky A4 do šanonu. Vše promícháme a zalejeme čtyřmi domácími vejci rozšlehanými vidličkou. Omastíme třemi lžícemi husího sádla. Dochutíme: 4 stroužky českého česneku, wasabi pastou z tuby – cca 5 cm, lžičkou omáčky Sugo Alla Toscona, třemi lžičkami majonézy Hellmans, špetkou pepře černého a sůl dle chuti. Necháme půl hodinky uležet a poté ohřejeme 5 minut v mikrovlnné troubě. Podáváme s přílohou: oblíbené kukuřičné krupky Natural.



## Fazolový rychlík

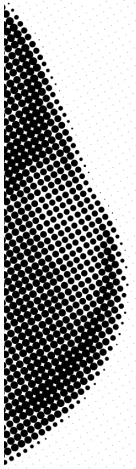
Nalezený laminovaný květinový stůlek demontujeme a jednu kulatou polici použijeme jako prkénko na krájení uzeniny. Do hlubokého dekoračního talíře nakrájíme na kolečka 2x TESCO špekáček, 2x libový párek z Kosteleckých uzenin. Přidáme konzervu bílých fazolí Giana ve slaném nálevu a 2x šunkovou pěnu Krajanka. Směs zamícháme a zahustíme zahušťovací směsí HRAŠKA. Ještě přidáme dvě lžičce choceňského pomazánkového másla a lžičku kořenící směsi s paprikou. Zalejeme horkou vodou a necháme 20 minut odstát. Podáváme s bílým pečivem. Pokud nám zbude bílé pečivo, rozhodně ho nevyhazujeme. Mistr ho nosí laním.



## Sýrová centrifuga

Na sýrovou centrifugu potřebujeme: 1x archivní sýr od Madety, který zraje déle než tři měsíce a má 45% tuku, dále 2x Vimi instantní nudlové polévky s kari-kuřecí příchutí, 1x originál balkánský sýr ve slaném nálevu a 2x tvrdší bílé rohlíky. Oba sýry nakrájíme na plátky, nudle lehce rozlámeme a suroviny kromě rohlíků klademe přímo do hlubokého talíře, následně směs zalijeme vařící vodou. Nakonec přidáme rozlámané rohlíky a podáváme. Slovy kuchaře: "Pozor, je to dobré, ovšem nikoliv lehké jídlo."





## Vokurkova pouliční kuchařka

Autor: **Martin Havel**

Editor: **Ilona Machová**

Grafická úprava a sazba: **Carton Clan**

Ilustrace:

**Jan Matějka** – Vokurkovy pusinky, Valentýnský mejdan

**Eva Horská** – Vokurkův šleh, Fazolový rychlák

**Jan Jírovec** – Vokurkovy dary moře, Česnekový dech

**Veronika Vítková** – Pouliční směs “Co přinesl den”

**Dominika Cyprová** – Patlámo, Grilovací pánev mistra Turka

**Šárka Zahálková** – Turkův bezedný paštikový talíř, Sýrová centrifuga

**Dagmar Pavelcová** – Vokurkova maďarská směs, Hradecká čočka

**Kateřina Zelingerová** – Lahůdkářská miska mistra Vokurky,

Březová grilovačka s houbami

Děkujeme všem, kteří se na kuchařce podíleli

a věnovali svůj čas a kumšt bez nároku na peníze.

Vydáno malým nákladem v Hradci Králové v březnu 2019

# Z deníku noclehárny aneb gastronomické okénko

## Epilog

Laskavý čtenář si po dočtení receptů jistě klade otázku, kdo je ten zázračný kuchař Mistr Vokurka.

Dětství a dospívání prožil jako většina současníků, byl dobrý student i nadějný sportovec. Měl dost peněz, užíval si života, miloval mejdany. Jednoho dne si splnil přání. Koupil si vysněnou motorku. Týž večer oslavoval tuto koupi a kamarádi ji chtěli ukázat. Lehce opilý, přes varování kamarádů a bez přilby skočil na sedlo, aby předvedl, jak krásně jezdí. Nevybral hned první zatáčku a narazil do stromu. V nemocnici skončil s otokem mozku. Když se po pár týdnech probral z bezvědomí, byl jiný člověk. Jeho mozek byl nenávratně poškozený. Skončil jako invalidní důchodce, ale doma nevydržel. Vybral si život na ulici v nejbližším velkém městě. A začal sbírat věci, které jiní vyhodili. A tak byl a je svobodný a šťastný.

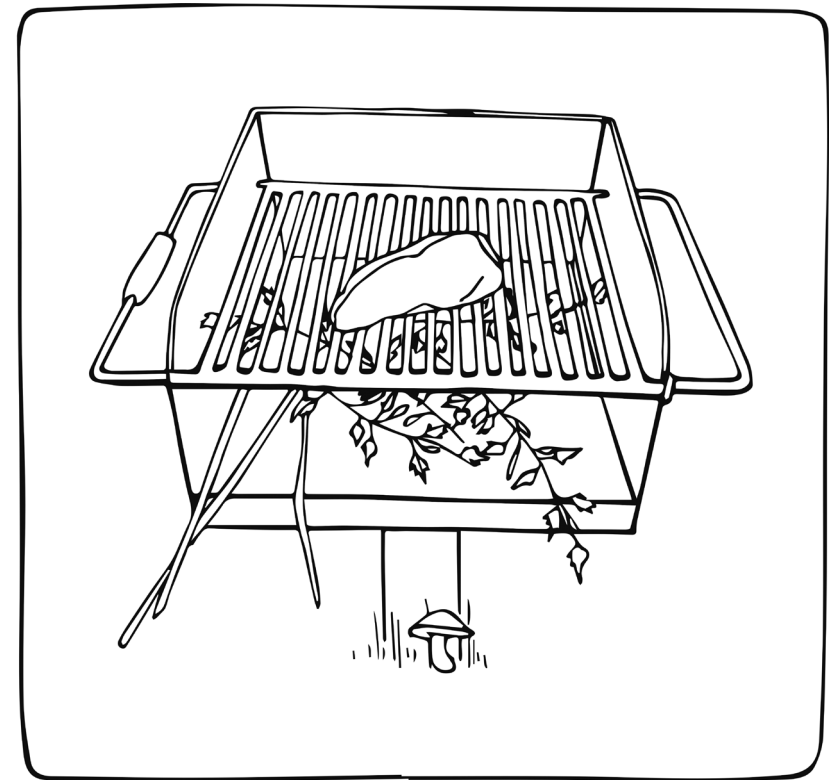
Kuchařka vznikla před třemi lety, kdy ještě chodil přespávat na noclehárnu pro lidi bez domova. V té době obcházel kontejnery na sídlištích a lovil použitelné potraviny. Navíc věděl, kam a kdy který obchodní řetězec vyhazuje potraviny s končícím datem spotřeby.

Vše si večer dovezl na noclehárnu, kde kuchtil. Jak sám prohlásil, má kachní žaludek, tak mu nikdy nebylo zle a strávil vše. Prý ještě nikdy v životě nezvracel.

Jsem rád, že jsem mohl být u této jeho životní epizody. Začal jsem recepty zaznamenávat přesně tak, jak vznikaly. Mistr vidouce můj aktivní zájem sbíral a vařil s velikou chutí. S koncem sezóny Mistr prošel do jiné duševní fáze a přestal vařit i sbírat.

Jeho osobnost se nadále vyvíjí a mění. Mezi bezdomovce patří dnes už jen tím, že přespává ve výklenku neobydlené budovy. Ale dbá o svůj vzhled, hygienu, dobré stravování. Čte knihy, noviny, sleduje denní události. Má rád humor a s gustem vypráví veselé historky.

Publicitu nemá rád, proto je v této kuchařce jeho jméno změněno.



## Březová grilovačka s houbami

Grilovací sezónu v Šimkových sadech dnes svérázně odstartovali pan Volavka a pan Hrdlička, když na bříze, která přeci hoří i mokrá, pekli flákotu. Přestože je zdejší gril komunitní, nikdo se k nim nepřidal, lidé prý jen nechápavě kroutili hlavami. Maso jim darovala neznámá žena-dobrodinka, která se při jeho rozbalení rozmyslela a místo na pánev ho chtěla hodit do popelnice, což jí rozmluvili. Bříza kupodivu příliš nehořela, tak již naporcované kusy pánové připravili až v naší mikrovlnce spolu s nalezenými houbami z parku. I přes varování asistenta houbové ragú spokojeně spořádali. Pan Hrdlička nad plným talířem zvesela a trefně pronesl repliku ze Švejka „To se nám to hoduje, když nám lidi půjčují.“



# Grilovací pánev mistra Turka

K vaření využijeme veřejné grilovací místo v Šimkových sadech. Na založení ohně potřebujeme 2 dřevěné bedýnky od zeleniny a jednu ovocnou z nedalekého Kauflandu. Na nerez pánev dáme rozehrát olivový olej. Do ní nadrobno nakrájíme: 8× vakuově balený TESCO špekáček, 4× cibuli a 2× balení plátkového sýra Eidam a 2× sýr Camembert. Dochutíme polévkovým kořením Kuchárek, tekutým chilli v lahvičce a přidáme černý pepř a sůl dle chuti, a to celé důkladně promícháme. Oloupeme 7 menších brambor a postupně je naškrábeme do směsi a dlouze mícháme a restujeme. Servírujeme na lavičce s chlebem Šumava. Zbytky přenecháme kachnám.

## Třídírna kávy

Mistr dnes nevařil, baštil chléb se salámem. Do dvou do rána třídil na stole zrnka kávy kilového balení napadeného plísní.

## Zmizelá houska

V půl desáté byli již všichni na ložnicích a klid. Ne tak Mistr Vokurka, který měl potřebu komunikovat a neustále chodil nadšeně ukazovat, co nového dnes přinesly hradecké kontejnery. Dnes ani nevařil, přinesl si k večeři housku se salámem, kterou ovšem neopatrně zanechal na pár minut na stole v prázdné chodbě a někdo mu ji sežral zanechavše na stole pouze prázdný papírový sáček. Nikdo se jménem Baloun zde na noclehárně není, tak jest pachatel neznámý.