

V hlavní roli: Čokoláda



**Dobré jídlo?
Umění.**

Skvělé jídlo?

**To je pak báseň, možná poéma, která nejlépe zní
ve francouzštině.**

Francouzsky výborně vaří Marie-Paul Pospisil. V současné době žije tato pařížská výtvarnice se svým českým manželem v Praze a právě nostalgie po francouzské gastronomii ji dovedla až k nápadu vydat knížku ilustrovaných receptů. Sama je píše, sama také maluje, při vytváření obrázků často nepoužívá jen barvy, ale i kulinářské ingredience. Vzniká osobitá malovaná kuchařka, z níž pro vás budeme postupně vybírat kapitoly. Voňavé, jak jinak. Přejeme dobrou chuť! ■

Marie-Paul Pospisil

roky působila v oblasti specializované pedagogiky, pedo-psychiatrie a těžkých duševních nemocí (například se zabývala autisty), byla pedagogickou ředitelkou jednoho z největších center v tomto oboru v pařížské oblasti. Při práci s postiženými dětmi často formou art-terapie využívala svou druhou profesi. Je členkou asociace Umělců z Bastily, v minulých letech se účastnila řady výstav v Paříži i Praze. Už třicet let má českého manžela, s kterým v posledních dvou letech opustila Paříž a cestuje po Evropě. Žili v bulharské Sofii, teď pobývají v Praze. V Bulharsku vydala ilustrovanou knížku pro děti, která vyšla ve třech jazycích (Anastázie, straka bez peří, nakladatelství Valentin Trajanov), měla několik individuálních výstav v Sofii a v Ruse. Její díla jsou v soukromých sbírkách ve Francii, Kanadě, Japonsku, České republice a dalších zemích. Momentálně připravuje další dětskou knížku, vytváří malovanou kuchařku a v létě tohoto roku chystá výstavu v pražské galerii Millennium. To už ale nepůjde o recepty...

Čokoládová pěna

Na 6 až 8 porcí

Čokoláda... čokoláda... čokoláda...
trochu cukru a šlehačky...

a zima je nenávratně za námi!

Zapomeňme na kalorie, na diety, oddejme se radosti z ochutnávání – málo, ale často – báječně vonící čokolády. A pro klid svědomí si můžeme říci, že děláme něco pro své zdraví, čokoláda přece obsahuje mnoho magnézia. Podle některých působí také jako afrodisiakum...

Kvalita čokolády je velmi důležitá, vždy bychom měli vybírat „černou“ čokoládu („bitter“), tedy dost hořkou, aby pěna nebyla příliš sladká.

300 g černé čokolády

200 g másla (předem

změkčit v mikrovlnce)

8 vajec

150 g práškového cukru

5 cl rumu nebo koňaku

špetku soli (pro sních)

Uvedte do varu cukr a alkohol.
Dejte stranou.

Zvolna rozpusťte na kousky rozlámanou čokoládu v nádobě pro bain-marie (vodní lázeň).

Přidejte cukr s alkoholem
a nechte trochu vychladnout.

Oddělte žloutky od bílků.

Přidávejte žloutky jeden po druhém
do rozpuštěné čokolády.

Pak přidejte změkklé máslo.

Vše se míchá tak, abychom obdrželi
dokonale jednotlivý krém.

Ušlehejte bílky do pevného sněhu.

Nalijte čokoládový krém na sních
a opatrně promíchejte, aby se sních
„nezdrcil“.

A je hotovo!

Nalijte zvolna čokoládovou pěnu do mísy,
z českého křišťálu samozřejmě,
a dejte na 5–6 hodin do lednice.

Připravujete-li tuto pochoutku pro děti,
nahraďte alkohol vodou.

