



KATARÍNA JEŠENSKÁ varila vo svojej letnej kuchyni

Relácia, ktorá „frčí“ aj v Česku

# Na chalupe chutí najlepšie!

Portobello šampiňóny plnené kuskusom, grilovaná panenka so zeleninovým šalátom, grilovaný baklažán plnený syrom na paradajkovej omáčke. Takúto hostinu naservirovala **KATKA JEŠENSKÁ** svojmu štábu Na chalupe.

**V** idylickej chalupe hlavnej aktérky populárnej relácie, ktorá sa na obrazovkách drží už tri roky a nevytráť sa z nej ani tento rok, sa varilo. Počasie akcii viditeľne prišlo a všetkým členom štábu sa pri sledovaní Katky, ako zručne pripravuje zvolené recepty, zbíhali slinky už len pri pomyslení na finálny výsledok.

„Celý deň sme nakrúcali tri recepty, ktoré sa postupne objavajú na záver troch

jesenných častí našej relácie Na chalupe. Vždy ich pripravujeme naraz v jeden deň. Nazvali sme ho variaci. Väčšinou varím u seba na chalupe, ale ak je taká možnosť a niekto z chalupárov, ktorých navštívime, chce niečo ukuchtiť, privítame to,“ ozrejmuje Katka Ješenská, ktorú sme zastihli priamo v akcii pri hrncoch v úlohe hlavnej kuchárky.

„Veľa z receptov, ktoré som v relácii pripravovala, boli moje vlastné, tie, ktoré na mojej chalupe bežne robievam.



Súčasťou chalupárskeho tímu je tiež maskérka



Vždy sa snažím nájsť recept, ktorého príprava netrvá veľmi dlho. Mám rada tie z jedného hrnca, čiže jednoduché, aby sme si chalupu hlavne užili a nemuseli stať pri hrncoch.“

## Rýchle a dobré

Tak charakterizuje recepty Katka, ktorá pred nami varila v jej závideniahodnej letnej kuchyni. Tá k jej romantickému chalupe na myjavských kopaniciach pribudla len nedávno a ešte viac znásobila jej čaro.

„Mám v nej pec na chlieb, ktorá slúži aj ako normálna rúra, potom veľký gril, ktorý sa dá využívať aj ako kozub. Navrchu má rošt a ražeň napojený na elektrinu, môžem na ňom naraz opekať aj tri kurence. Súčasťou letnej kuchyne je tiež dedinský sporák na drevo,“ opisuje veľmi využívanú časť chalupy, ktorá sa neteší obľube jej osadenstva len v letnom období.

„Využívame ju v lete i v zime. Keďže je v nej veľký kozub, dá sa v nej príjemne sedieť aj v chladnejšom počasí. Keď u mňa pripravujeme recepty do mojej relácie, s mojím šesťčlenným štábom sem nabehneme už ráno a kým skončíme, je večer. Stala sa z nás rodinná komunita, všetci robíme všetko, aby nám to dokonale a efektívne fungovalo. Najmä pri varení je to dôležité. V rámci našej relácie ide o jednu z najzložitejších vecí, náročnej na čas aj na dokonalú prípravu.“

## Brodili sa snehom

A čo štáb čaká za odmenu? Nielen pocit z dobre vykonanej práce, ale, ako inak, hostinu na záver, kde sa kvalita pripravených jedál testuje vlastným jazyčkom.

Mimochodom, na Katkinej chalupe sa varenie nakrúcalo aj v zime. „Vonku bolo mínus desať a halda snehu, autom sme sa k nám nevedeli dostať. A tak chlapci naložili kamery, techniku na chrbát a, samozrejme, potraviny takisto a po zasypanej lesnej ceste sme sa sem museli prebrodiť. Aby mi úplne nepremokli nohy, navliekla som si na čižmy plastové vrecká na odpad, ktoré som si na ne priviazala, aby sa mi nezošmykli. Bolo to dobrodružné a my poriadne zmrznutí, ale dali sme to,“ spomína s úsmevom Katka, ktorej fanúšikovská základňa vášnivých chalupárov a milovníkov vidieka narástla do ohromných rozmerov.

## Pozerajú ju aj v Česku

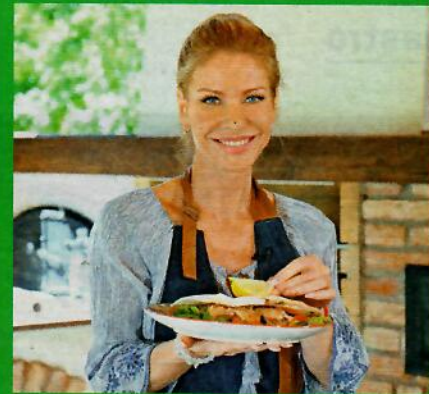
„Chalupárčenie zaujíma čoraz viac ľudí a v poslednom čase vedú mladí ľudia s malými deťmi, ktorí sa presťahovali na vidiek. Ľudia sa nám do relácie sami hlásia, dennodenne mi píšú, žiadajú rady, tipy. Keď sme pred tromi rokmi začínali, ani by mi nepadlo, že relácia bude mať taký úspech. Sledujú nás nielen slovenskí, ale aj českí diváci. Momentálne sme totiž jedinou chalupárskou reláciou nielen u nás, ale aj v Česku.“

### TV tip

#### NA CHALUPE

nedeľa  
16.50  
JOJ

**Relácia** Praktické rady, tipy a triky, ako si zo svojej chalupy urobiť príjemné a kvalitné bývanie



VYSKÚŠAJTE KATKIN RECEPT

## GRILOVANÝ BAKLAŽÁN V PARADAJKOVEJ OMÁČKE PLNENÝ SYROM

### POTREBUJEME:

1 2 baklažány | 1 konzerva lúpaných paradajok 400g | asi 300g syrov – feta, niva | olivový olej | trstinový cukor | 1 čl | soľ | cesnak | sušená bazalka

**1** Baklažán pozdĺžne nakrájame na plátky, pokvapkáme olivovým olejom a ugrilujeme alebo upečieme v rúre. Do stredu plátku položíme kus syra (oba druhy), zavinieme a poukladáme na dno hrnca.

**2** Zalejeme zmesou z lúpaných paradajok, lyžičky cukru, soli, cesnaku a sušenej bazalky. Dáme zapiecť do rúry na približne 200 stupňov na 15 – 20 min. Podávame s opečeným pita chlebom.



Moderátorka pod drobnohľadom kamier



Každý záber je do detailov premyslený