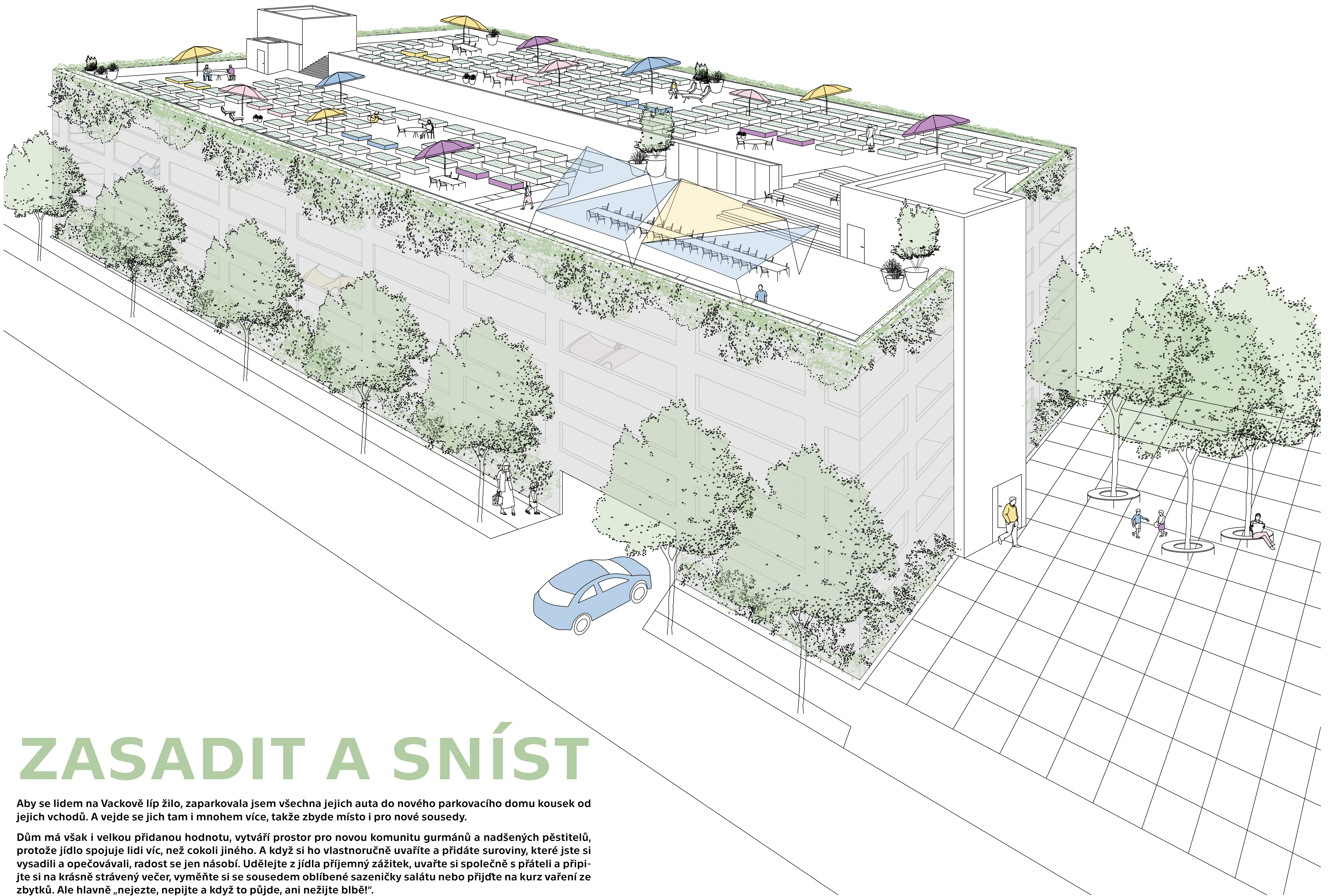




ZASADIT A SNÍST

Aby se lidem na Vackově líp žilo, zaparkovala jsem všechna jejich auta do nového parkovacího domu kousek od jejich vchodů. A vejde se jich tam i mnohem více, takže zbyde místo i pro nové sousedy.

Dům má však i velkou přidanou hodnotu, vytváří prostor pro novou komunitu gurmánů a nadšených pěstitelů, protože jídlo spojuje lidi víc, než cokoli jiného. A když si ho vlastnoručně uvaříte a přidáte suroviny, které jste si vysadili a opečovali, radost se jen násobí. Udělejte z jídla příjemný zážitek, uvařte si společně s přáteli a připiňte si na krásně strávený večer, vyměňte si se sousedem oblíbené sazeničky salátu nebo přijďte na kurz vaření ze zbytků. Ale hlavně „nejezte, nepijte a když to půjde, ani nežíjte blbě!“.



Když se vám zrovna nebude chtít okopávat záhonek nebo vařit, nevadí klidně se usadte pod slunečník a čtěte knihu, scrollujte instagram, nebo jen tak pozorujte tu vypěstovanou nádhru. A když budete sázet, jen se nebojte vyzkoušet nový druh salátu nebo žlutou mrkev, samozřejmě i květiny jsou vítány. K tomu všemu vám pomůže náčiní uschované ve společné skříni. Až odjedete na dovolenou o vaše záhonky se postará automatická závlaha.



Přijďte na kávu s kamarádkou nebo uvařte velkou pánev vašeho oblíbeného jídla a podělte se s ostatními u velkého stolu. Pobytové schody se dají využít jako hlediště, tak neváhejte uspořádat kurz vaření nebo přednášku na téma, které vás zrovna zajímá.



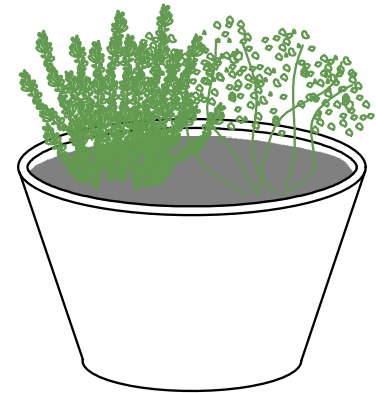
V kuchyni najdete ledničku, dřeň, plynový gril i s plotnou, nádobí a záléží jen na vás, jak se dohodnete s ostatními pěstiteli, jestli si zde uložíte i společný olej, sůl pepř a další nezbytnosti pro vaření. Ze záhonku rovnou do hrnce nebo na gril, co víc si přát.

POLÉVKA MINISTRONE

SUROVINY:

co si vypěstuju:

- česnek
- cibule
- mrkev
- cuketa
- řapíkatý celer
- rajčata
- hrášek
- bazalka
- tymián
- zeleninový vývar



co si přinesu:

- olivový olej
- tyrolský špek
- těstoviny
- parmezán
- rajčatový protlak
- sůl
- pepř

POSTUP:

Rozpalte v hrnci se silným dnem olej a na středním plameni na něm asi 3 minuty opékejte nakrájený špek.

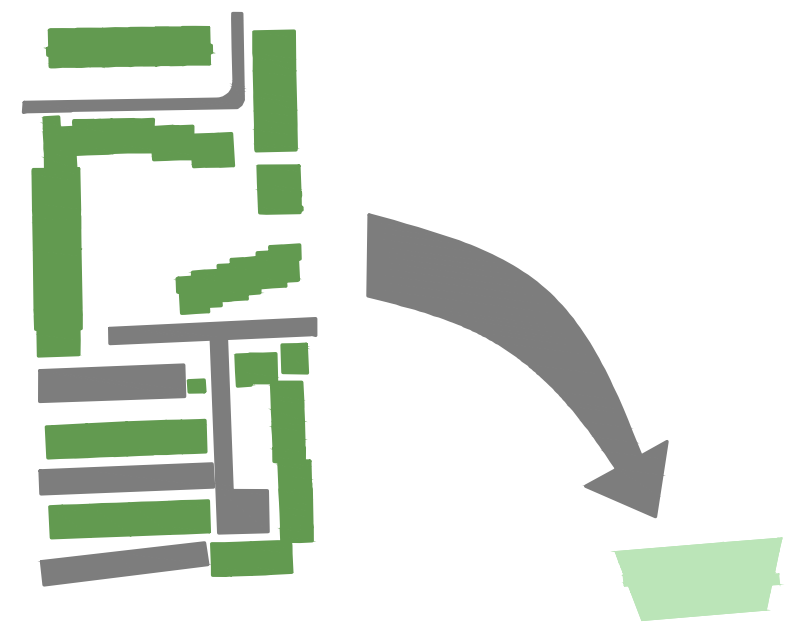
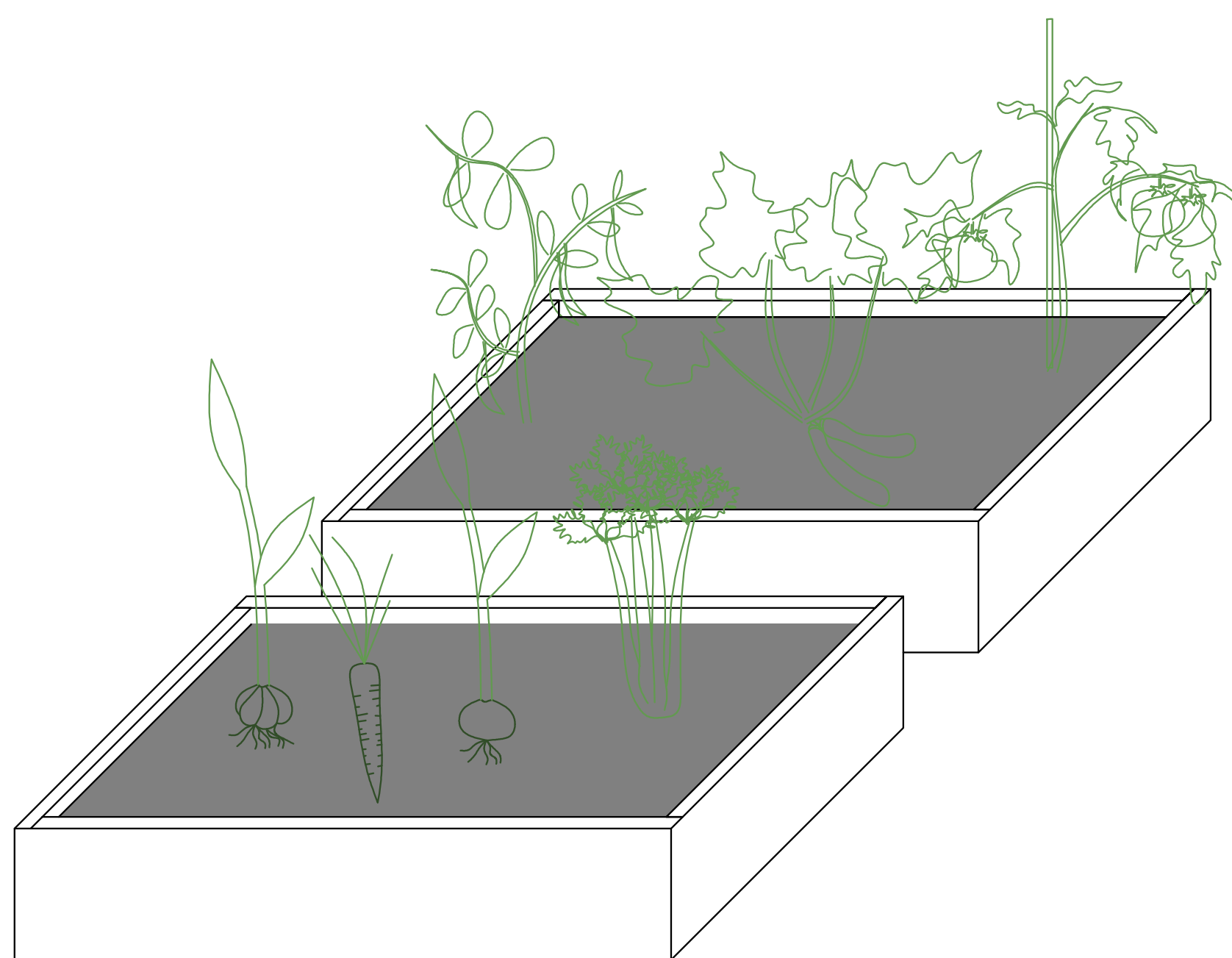
Přidejte česnek, cibuli, mrkev, cibuli, cuketu, řapíkatý celer, tymián a dále opékejte, dokud zelenina nezačne chytat barvu; zhruba 7 minut.

Vmíchejte protlak, přilijte vývar a nakrájená rajčata, přiveďte k varu.

Jakmile začne polévka vřít, vsypte těstoviny, zamíchejte a vařte na středním ohni 8–10 minut, aby byly těstoviny uvařené na skus.

Ke konci přidejte hrášek a prohřívejte asi 1–2 minuty.

Dochuťte solí a čerstvě mletým pepřem. Polévku rozlijte do talířů doplňte parmezánem a bazalkou.



My Češi jsme přeborci v počtech vlastních psů a aut. Zatímco psi zabírají akorát tak naše gauče a my jim to s láskou trpíme, auta většinu času uzurpují velkou část našeho veřejného prostoru. Proto jsem se rozhodla dát veřejný prostor na Vackově zpátky lidem a jejich čtyřnohým kamarádům. Autem si tak budete moci dojet až ke vchodu, vyložit a naložit co potřebujete, usadit celou rodinu před odjezdem na výlet a tak dále, ale když už auto nebude potřeba, zaparkujete ho do parkovacího domu kousek od vaší ulice.

Ve vnitřních prostorech Vackova nyní parkuje cca. 150 aut. Na parkovišti na jehož místě bude dům stát, parkuje 40 aut. Do nového domu se vejde aut 447. Místa bude dost pro všechny.