

GLOSY PAVLA MAURERA

NEJEZTE, NEPIJTE A NEŽIJTE BLBĚ!



Glosy Pavla Maurera

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.cpress.cz
www.albatrosmedia.cz



Pavel Maurer
Glosy Pavla Maurera – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2019

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.



GLOSÝ PAVLA MAURERA

NEJEZTE, NEPIJTE A NEŽIJTE BLBĚ!

OBSAH

1. Suroviny, přísady, pokrmy	11	Francie	85
O opravdovém jídle	13	Itálie	87
O pestrobarevném ovoci a zelenině	15	Sardinie	89
O mozzarelle	17	Maďarsko	91
O řízcích	19	Německo	93
O minipivovarech	21	Rakousko	95
O Čepování piva	23	Slovensko	97
O pivU ze sedmého	25	Španělsko	99
O chlebičcích	27	Velká Británie	101
O pávech	29	Švýcarsko	103
O kebabu	31	Řecko	105
O mořských okurkách	33	Nizozemsko	107
O Štramberských uších	35	Balkán	109
O bramborách	37	Restaurace v zahraničí	111
O víně	39	Malé místní restaurace	113
O burčáku	41	Tržiště	115
O sádle	43	Moře a hory	117
O ovoci	45	7 tipů pro cestující gastronomy	119
O švestkách	47	... a na závěr pár hygienických do- poručen	121
O banánech	49		
O horském pití	51	3. Ta naše kuchyně česká	125
O vosích hnízdech	53	Krkonoše	127
O máku	55	Moravskoslezský kraj	129
O mase	57	Jižní Morava	131
O superpotravinách	59	Valašsko	133
O ledu	61	Ústecký kraj	135
O zvěřině	63	Vysočina	137
O pražské šunce	65	Liberecký kraj	139
O vejcích	67	Haná	141
O plevelu	69	Jihočeský kraj	143
O vodě	71	Brno	145
O steaku	73	Karlovy Vary	147
		Jak se české víno vydalo do světa	149
2. Ochutnáváme svět	77	Jídelničky za První republiky	151
Ochutnáváme svět	79	Od řízků k exotice (a zpět)	153
Bulharsko	81	Dobře skryté poklady	155
Dánsko	83		

Pivo české, pivo mé	157	Co mi doporučíte?	229
Chutně, ale (příliš) hutně	159	Dýško, aneb co bychom pro restauraci neudělali	231
Jak chutnal mír	161		
Roky poválečné	163		
Z vlastenecké kuchyně	165		
4. Rituály	169	6. Jíme s rozumem	235
Chvilka před jídlem	171	Jak šetřit potravinami	237
Sdílením k lepšímu zážitku	173	Igelitky nebrat!	239
Okouzující chuťová filozofie	175	Pod jhem byrokracie	241
Správně se naladit	177	Oči by jedly, ale...	243
O svátcích zavřeno!	179	Marnotratný blahobyt	245
Probereme to u jídla...	181	Eko, co se počítá	247
S příborem, či bez něj – to je otázka...	183	Nádobí (jako) malované	249
Párování konverzace s jídlem	185	Jak šetřit vodou	251
Kouzlo Vánoc	187	Dlouhé cesty na náš stůl	253
Klid na jídlo	189	Teplé snídaně	255
Jídlo a spánek	191	Na skok ve školní jídelně	257
		Jak na Vánoční detox	259
5. V restauracích	195	Přetažené vnitřní hodiny	261
Obsluha – základ podniku	197	Předsevzetí, která nebolí	263
Jste špatný host?	199	Vegetariánství v moderní době	265
Otevřeno od pěti ráno	201	O kávě s příběhem	267
Nuzno na dálnici	203	Sportovci a reklama	269
Úpadek hospodských debat	205	Problémy školních jídelen	271
Zrádnost jídelních lístků	207	Jídlo jako vnitřní radiátor	273
Jak vyhladovět dr. Mráčka	209	Káva s mlékem	275
Čekání na... předkrm	211	Promyšlené svačinky	277
Tajemná jídla z menu	213	Sůl nad zlato?	279
Jak je důležité mít správný interiér	215	Sladká bílá droga	281
Recenzenti a záškodníci	217	Půst – to je oč tu běží	283
V jídelně a na stojáka	219		
Není voda jako voda	221	7. Pár zajímavostí na konec	287
Jak se jí na ministerstvu	223	Jíme dravce	289
Jak si kdo sedne, tak se nají	225	Jídla vrytá do paměti	291
O psech a restauracích	227	Potkani a obezita	293
		Australské víno	295
		Jaké víno pil Ježíš?	297
		Vosí neurotoxin	299
		Žaludek je druhý mozek	301





V roce 2013 jsem dostal nabídku, kterou nelze odmítnout. Totiž, každý víkend po poledni, hned po hlavních zprávách, mít příležitost podělit se o své názory na gastronomii s posluchači stanice Českého rozhlasu – Radiožurnál. A tak vznikly „gastronomické glosy“ pod názvem *Nejezte, nepijte a když to půjde, ani nežíjte blbě!* Od té doby každý týden píšu a namlouvám dvě nová témata. Nevěřili byste, jak nesmírně barevný, voňavý a rozsáhlý je svět kolem jídla a pití! Stále je o čem hovořit. Jednou jsem zaskočen, že mi nerostou rajčata, pak mě zase rozčílí neurvalý číšník, nebo jsem dojatý šéfkuchařem, který nejen, že skvěle vaří, ale dokáže i kreativně recyklovat tzv. zbytkové potraviny. Potom se s dramaturgií domluvíme, že bude prázdninový cyklus po českých regionech a jejich specialitách a další rok zase po evropských turistických destinacích, kde se snažím doporučit na co si máme jako turisté dát pozor a co naopak bezpodmínečně musíme v zahraničí ochutnat. Témat v oblasti jídla, zemědělství, zdravé výživy, plýtvání potravinami, nových jídel i úchvatných receptů je bezpočet. Mým cílem je ale nejen představit to nejzajímavější, ale snažím se vždy také o vtip, ironii, nadsázku nebo o malé poučení či jen popíchnutí, aby se věci hnuly dopředu, aby se ti, co sledují mou práci třeba zamysleli nad gastronomií z jiného úhlu pohledu. To totiž není nikdy na škodu.



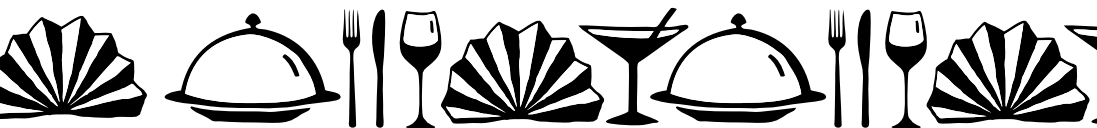


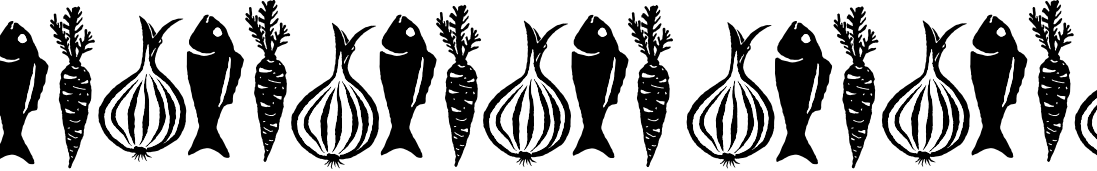
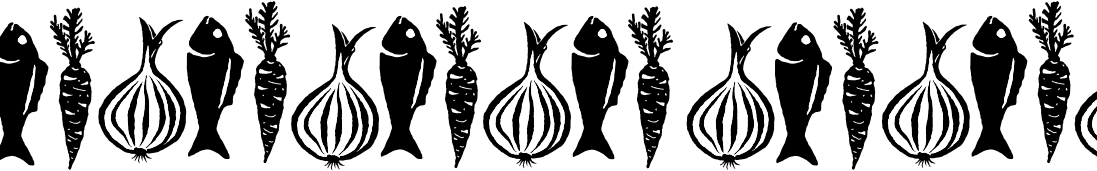
Při přípravě tohoto výběru mi hodně pomohla moje dcera Anna Satoranská, která udělala první selekci z původních asi 750 glos a často mi doporučuje a vyhledává atraktivní témata. Katarína H. Belejová, editorka nakladatelství Albatros Media, která mi nabídla zpracovat rozhlasové glosy do tištěné podoby, mne usměrnila, skvěle vymyslela kapitoly a napsala k nim úvodní texty. Výtvarnice Jaromíra Valečková, s níž spolupracuji přes třicet let a která vytváří podobu mého průvodce Grand Restaurant, navrhla výtvarnou symboliku pro jednotlivé kapitoly.

Nakonec bych rád poděkoval své manželce Monice. Je pro mne neustálou inspirací, tvrdým kritikem mé práce a také odnáší nejvíc moje špatné nálady, když mám v pátek termín odevzdání glos a nevím o čem psát. To je se mnou asi k nevydržení. Ale ona to zatím vydržela, protože mě má nejspíš ráda a taky, že mě nakonec, díky Bohu, vždycky něco napadne.

– mau









SUROVINY, PŘÍŠADY, POKRMY

Každý den spořádáme několik talířů rozličného jídla, přičemž každý z nich tvoří řada jednotlivých surovin, přísad a koření. Jak často se ale zamyslíme nad tím, co doopravdy jíme a jak pečlivě si to vybíráme? Následující glosy vám ukážou, jak lze nad jídlem s láskou uvažovat: Zkrátka jak být zvědavým gastronau-tem, který si jídlo užívá, ale zároveň ho dokáže i zodpovědně vybírat a zhodnotit.

1



O OPRAVDOVÉM JÍDLE

Rád bych vám dnes předal pár dobrých rad, jak se zdravěji stravovat. Konečně je to všeobecně oblíbené téma, ne? Pořád někdo někomu doporučuje, co má a nemá jíst, a my si to se zájmem vyslechneme, a nakonec si stejně uděláme, co chceme. Naše diety bývají spíše přechodného rázu a pak většinou zase upadáme do svého oblíbeného stereotypu: rohlík, salám, svíčková.

Dva vážení američtí nutricionisté, pánové Mark Bittman a David Katz, uveřejnili několik zajímavých poznatků s vtipným úvodem, že se jedná „o poslední debatu, kterou byste kdy chtěli slyšet o tom, jak správně jíst“. Jsou opravdu zábavní a naprosto přesní. Na otázku, zda je lepší být vegetariánem, veganem nebo všežravcem, odpovídají, že vlastně ani jeden z těchto přístupů nebyl s ohledem na lidské zdraví jednoznačně prokázán jako vyloženě dobrý, nebo lepší než ty ostatní.

Doporučují jíst co nejméně předzpracovaného jídla, na druhé straně ovšem radí, že třeba rajčata jsou pro nás mnohem prospěšnější tepelně upravená než syrová. Náš metabolismus z nich pak totiž snadněji získává potřebné antioxidanty. No a pak tu máme další zásadní otázku: Jak moc sledovat, co je psáno na potravinových obalech? Kalorie, obsah tuků, cukry? Odpověď je nasnadě: Nejlepší potraviny jsou většinou ty, co nemají žádný obal ani žádné etikety a nápisy. Ony samy jsou totiž tou jedinou ingrediencí: avokádo, fazole, borůvky, brokolice, mandle atd. Když už se však hodláme zabývat tím, co je na obalech napsáno, pravidlo zní: Čím více položek, tím hůř! Zvláště pak pokud se jedná o různé chemicky se tvářící složky, konzervanty, přídavná barviva, cukry, oleje neznámého původu a též ingredience, jejichž název jsme ještě nikdy předtím neslyšeli. Tam bych byl raději dost ve střehu...

Co tedy vlastně máme jíst? On to pořádně nikdo neví, ani tihle významní doktoři. Jedna malá rada by tu však byla: Trošku zeleniny, ovoce, celozrnné obiloviny, luštěniny, ořechy, semínka a pít čistou vodu na žízeň. Tohle vše může být dobré s rybami, mořskými plody i bez nich, s mléčnými výrobky i bez nich, s vejci i bez vajec, s masem i bez něj a s hodně i málo tuky. A pak jedno staré přísloví praví: „Chceš-li býti zdravý, hošku, jez od všeho jídla trošku.“ No, a teď víte o svém správném stravování úplně „vše, co jste chtěli slyšet, a báli jste se na to zeptat“.

O PESTROBAREVNÉM OVOCI A ZELENINĚ

Obchody a zvláště trhy bývají už od jara plné čerstvých plodů naší země. Rad bych vám proto doporučil, jakou zeleninu či ovoce si máte vybírat podle barev. Barva jablka, salátu nebo třešničky je totiž nesmírně důležitá nejen pro oči a chuť, ale především pro naše tělo. Většinou se při výběru chováme intuitivně. Když je třeba taková třešeň hezky červená, víme, že bude zralá a sladká, ovšem když je hodně tmavá, bude nejspíš dost měkká, přezralá a pravděpodobně i plná červů. No a když je tato letní delikatesa jen načervenalá, bledá, spíše trochu nažloutlá, pak je nad slunce jasnější, že bude tvrdá, nezralá a dost nechutná. I když tohle všechno jsme jako kluci „na drbesu“ v třešňovce velkoryse přehlíželi, protože příslib prázdnin už prostě visel ve vzduchu... Každá plodina má svůj čas a také svou nejlepší barvu, jelikož právě ta nám napovídá, jak moc asi bude dobrá.

Platí obecné pravidlo, že čím světlejší listy má například salát, tím méně poskytuje zdraví prospěšných látek. Tmavší listy hlávkového či ledového salátu nebo kapusty naopak signalizují nejen stupeň zralosti, ale také že se v něm skrývá mnohem více zdravých a pro nás důležitých výživných a antioxidačních látek. Proč? Protože takové lupení obsahuje podstatně víc vlastních přírodních chemických sloučenin, hlavně polyfenolů. Právě těmi se totiž brání proti svému okolí, proti škůdcům, zeleným konkurentům, chorobám, hmyzu a ultrafialovému záření. Dokonce i slunce je pro rostliny na jedné straně přítel a současně i vrah. Potřebují ho, aby žily a rostly, ale když je slunečních paprsků moc, zahynou. Rostliny proto produkují antioxidační pigmenty, tmavnou, k tomu se ještě velmi promyšleně rolují, nakadeřují nebo různě otáčejí a naklánějí, a to vše proto, aby se schovaly před přílišným zářením. Z toho plyne, že když si koupíme třeba zeleninu s volnými tmavšími

listy, je jisté, že se slunci ubránila. Že si tvořila spoustu vlastních obranných látek pro boj s různými nepřáteli a přitom ztmavla a zesílila. Autorka Jo Robinson, která mne k této glose inspirovala, ve své knize *Eating on the Wild Side*, přesvědčivě píše, že budeme-li volit takovouto silnou zeleninu a ovoce, získáme z ní i my více obranných a silných látek. Je to celkem logické, takže stručně řečeno: červená paprika má být červenější a zelený salát zelenější. To je informace, kterou jsme schopni při nákupu rozpoznat okamžitě. Zkuste to, přinejmenším to bude určitě lépe chutnat než nějaká vybledlá jahoda s chutí kedlubny.

O MOZZARELLE

Už jste si určitě zvykli, že téměř ve všech supermarketech vám nabízejí oblíbený italský sýr – mozzarellu. Přesněji řečeno různé její variace. Bývá třeba jako třešničky, uzená, podlouhlá, šišatá, ponořená v syrovátce, solené vodě i vakuově balená. Malá i velká. Já sám jsem jednou na vlastní oči viděl, jak dva nefalšovaní Neapolitáni holýma rukama uhnětli a svázali mozzarellovou pletýnku o délce jednoho metru.

Mozzarella není populární jen v Itálii či u nás, ale dá se říci, že jde o celosvětový fenomén. Podle gastronomických expertů je a bude tento jemný pařený sýr spolehlivou stálicí na seznamu nejvyhledávanějších surovin, jež mají v oblíbě prestižní šéfkuchaři.

Co to ale vlastně je ta porcelánově bílá, hebce měkká, charakteristicky v ústech vrzající a všemi čím dál oblíbenější mozzarella? A která je vlastně ta pravá? A která je spíše – trochu levá?

Pravá „mozzarella di buffala“ pochází z italských oblastí Kampánie nebo Lazio a je vyrobena pouze z mléka vodních buvolů. Buvolí samice produkují méně mléka než obyčejné krávy, zato s vyšším obsahem tuku a bílkovin. Proto je také vzácnější a dražší. Tuhle pravou mozzarellu si můžete koupit i u nás. Hledejte na obalu písmena D.O.P., což je potvrzení originalnosti místa vzniku, a ještě nesmí chybět označení „buffalo“, se dvěma „f“, což jsou právě ti buvoli. Je skvělá, ale počítejte s tím, že si trochu připlatíte.

V běžném denním provozu si však tento sýr většina z nás kupuje vyrobený z klasického kravského mléka, nikoli buvolího. Je totiž lacinější. Tato mozzarella

bývá označena „fior di latte“ nebo i jiným způsobem, ale nikdy už nesmí být vydávána za buvolí. Není vůbec špatná, i když velkopřůmyslové zpracování oblíbených malých kuliček mě osobně moc neokouzluje.

Pokud si chcete udělat slavný salát *caprese*, rozhodně si kupte pořádnou mozzarellu a nejezte ji studenou rovnou z ledničky, ale nechte ji dosáhnout pokojové teploty. Je skvělá s rajčaty, bazalkou, olivovým olejem a případně několika kapkami balzamikového octa. Ale mezi námi děvčaty, dobrá, čerstvá mozzarella se dá jíst úplně samotná a je skutečně božským pokrmem. Zavřete oči a zakousněte se do její hedvábné kůžičky – je to chuťový orgasmus na druhou.

O ŘÍZCÍCH

Nedávno jsem si dal v jedné nejmenované restauraci řízek, a i když jsem se dost snažil, nemohl jsem za nic na světě tu obalenou houžev sníst. Bramborový salát byl skvělý, ten mi zahnal hlad, ale při práci s řízkem jsem si připadal jako patolog v pitevně. Kroužil jsem nožem, aby se mi podařilo vypreparovat alespoň pár poživatelných soust, leč řízek se bránil velmi statečně. A tak jsem kapituloval a na talíři zanechal slušnou hromádku rozcupovaného, celkem nepoživatelného masa. Servírka se mi omluvila a nakonec po krátké poradě v kuchyni přiznala barvu, že řízek chtěl být z kýty, ale místo toho se tam připlekla krkovice, a to poměrně flaksatá a mastná. A to vám odpřisáhnou, protože onen zážitek hned tak nevyvanul. Vzhledem k tomu, že jsem navštívil restauraci, kam občas zajdu na oběd, byl ke mně personál milostivý a celou tu božskou manu z účtu odečetl. Ale řekněme si, vážení čtenáři, pravdu do očí: Kolikrát se vám v životě stalo, že by podnik byl natolik sebekritický a velkorysý, zachoval se podle starého „náš host – náš pán“ a k zákazníkovi zaujal takto čestný postoj?

Už tu lapálii nebudu dále rozebírat, ale přivedlo mě to na myšlenku, že obzvláště řízkům bychom v naší zemi měli věnovat maximální pozornost. Proč? Myslím, že řízek v české kotlině, s odkazem na kulinářsko-historické středo-evropské vazby, patří k bezkonkurenčně nejoblíbenějším pokrmům. Téměř osmdesát pět procent našich spoluobčanů velebí vepřo-knedlo-zelo, guláš, svíčkovou – a řízek! Tahle statistika by měla být pro restaurace významnou motivací a výzvou, aby kuchařsky poměrně snadnou záležitost vyladily do chuťové dokonalosti. Rovněž by nebylo od věci řízky v jídelníčku správně pojmenovat, tedy upřesnit s kterým zástupcem živočišné říše máme tu čest. Řízek se v našich zemích připravuje většinou z vepřového, kuřecího,

někdy krůtího masa. Ale nedávno jsem si pochutnal i na vynikajícím králičím a opomenout nelze ani jehněčí nebo telecí řízek. Ten posledně jmenovaný je vlastně praotcem všech řízků, a když se řekne „wiener schnitzel“, jsme u těch vůbec nejfajnějších řízečků. Ty by měly být zhotovené právě a pouze jen z telecí kýty. Rozklepat by se měly hezky natenko, aby velikostí konkurovaly ploše celého talíře, a smažit jedině – dle původní receptury – na sádle či přepuštěném másle.

Jenže takové úžasné vídeňské řízečky vám dnes nabídnou, bohužel, jen málokde. A to je po hříchu škoda, protože na pořádném poctivém řízku by se v našich končinách dala udělat slušná kariéra a neméně slušná gastro-nomická pověst.

O MINIPIVOVARECH

Podle současných nejčerstvějších zpráv se v našem malém Česku nachází asi 400 pivovarů a z toho je 350 minipivovarů. Co znamená kategorie mini? Snad že si někdo vaří pivo doma v garáži a pak dá občas ochutnat pár přátelům? To už asi nebude minipivovar, ale spíše mikropivovar s pivem určeným v podstatě pouze pro soukromou spotřebu.

Minipivovar – to je dnes už seriózní kategorie, se kterou musí počítat i ty největší slavné pivovarnické kolosy, protože minipivovary jim pomalu, ale jistě lezou do zelí. Vytvářejí malou, ale přesto už nyní výraznou konkurenci, aniž by velkopivovarníky nějak vážně obchodně ohrožovaly. Spíše bych to viděl tak, že je ohrožují intelektuálně, morálně a koncepčně. Pivní odborníci dokonce tvrdí, že právě minipivovarníci jsou ti hlavní, kdo určují trendy do budoucna, kdo prošlapávají nové cesty, testují neznámá piva a zkoumají dosud neobjevené chutě našich pivařů.

Minipivovary jsou totiž rychlé, laciné a pružně dokážou reagovat na touhy spotřebitelů. Jejich průzkum pivařských přání a nálad není drahý, a když vymyslí nové pivo, často se nejen u nás, ale i na celém světě stává, že velké kolosy pak tento nápad rády zakomponují do svého know-how.

Pokud, vážení a milí čtenáři, alespoň trochu patříte k dobrodruhům, určitě jste už ochutnali pivo třešňové, velikonoční zelené, pivo kopřivové, jantarové či ořechové. Vedle klasického českého pivního konzumenta, který je ve svých chutích velmi konzervativní – a to jak v jídle, tak i v pití – se tu tvoří nastupující generace experimentátorů, kteří milují neustálé změny. A těm hrají minipivovary krásně do noty.

Zlínský švec, Malešický ležák nebo Důlní permon, to jsou trendy dnešní doby. Piva neprobádaná a dosud neochutnaná. Ernest Hemingway, když ve svém životě dosáhl úplně všeho, řekl, že už jej baví pouze „ochutnávat nová jídla a nové nápoje“. Já myslím, že tento bonmot z úst nositele Nobelovy ceny za literaturu je vskutku příznačný a hodný následování.

O ČEPOVÁNÍ PIVA

Nedávno jsem vedl odbornou debatu o pivu se zkušenými sládky Václavem Berkou a Bořivojem Bartoňkem. A to, jak správně a co nejchutněji naplnit pivní sklenici, jsem konzultoval i s výčepáky.

Za prvé: Je třeba si uvědomit, že pěna je také pivo. To není něco, co se náhodou připlेतlo do cesty. Zvláště v naší zemi je pěnová čepice neodmyslitelnou součástí dobrého piva, a když je navíc krémová a hutná, je to úplná delikatesa. Všimněte si někdy v restauraci, že zkušený výčepní vždy malinko odkápne u pípy pěnu, než vám načepuje čerstvou sklenici. Je to proto, že pěna rychle oxiduje a ztrácí ty správné chuťové vlastnosti. Aby tedy nedošlo k újmě na kvalitě, jde tu o co nejkratší působení kyslíku na pěnu, která jinak rychle mění konzistenci a chuť.

Za druhé: Chuť piva značně ovlivňuje perfektní čistota sklenice. Proto je třeba sklo dobře umývat. Ovšem také bych si vyprosil, aby hostinský po opláchnutí nenechával na dně půllitru skoro centimetr vody a do něj pak – jakoby omylem – dočepoval pivo. To je podraz na hosta i na pivo samotné.

Za třetí: V typickém českém hostinci by měl mít návštěvník na výběr, zda si své pivo objedná jako hladinku, šnyt, nadvakrát čepované nebo třeba mlíko. To jsou pivní varianty, jež ocení domorodý znalec. Naše mistrovství čepu může ale obdivovat i náhodný turista, který bude mít doma o čem vyprávět. Každý ze stylů čepování ovlivňuje výsledný zážitek z piva v podobě chuťové intenzity. Prostě jestli má ten správný říz. Celé umění čepování se dá shrnout do jednoduchého procesního návodu: Jak co nejrychleji a nejšetrněji dostat pivo ze sudu do sklenice.

Trubky musí být pravidelně a řádně proplachovány – to snad ani nemusím zmiňovat. Nepropláchnuté trubky jsou ostudou každého výčepního a pivo z nich chutná... ani se neptejte jak!

No a nakonec nezapomeňme na staré dobré pravidlo, že „sládek pivo vaří a hostinský pivo dělá“. Když takhle mistrovská souhra klapne, můžeme si pak užít nádhernou převařenou bylinkovou vodu, která nemá ve světě konkurenci.

O PIVU ZE SEDMÉHO

Pivo by mělo být studené – to je každému jasné. Otázka však zní, jak moc. Stále narážím na hostince, kde čepují zbytečně přechlazené pivo. Když mně onehdy přistál na stole půllitr s pivem, které mělo 3,5 °C, šly na mne mrákoty. Jak si to vůbec může zkušený výčepák dovolit? To je téměř svatokrádež! Vždyť je to proti přírodě načepovat takto přechlazené pivo. A to vám v některých rádobu moderních podnikcích, asi abyste příliš nevychladli, naservírují pivo do předem namražené sklenice. Barbaři! Takové pivo, které se takřka blíží k bodu mrazu, není vůbec žádný požitek a našemu organismu se to také nelíbí. Běžný světlý ležák má mít, podle odborníků, ideální konzumní teplotu kolem 7 °C. Ne náhodou to zodpovědně a zasvěceně vysvětluje Marián Labuda doktoru Rudolfovi Hrušínskému v klasickém filmu *Vesničko má středisková*. Popisuje, na kterém schodu do sklepa je pivo v nejlepší kondici: „Na šestém je teplý a na osmém už přechlazený.“

Tuhle lidovou moudrost mi potvrdili hlavní sládkové ze Staropramenu, Prazdroje, od Lobkowiczů, malí i velcí pivovarníci, ale také amatérští, ovšem velmi zkušení pivaři. Tak proč se nám zlatý mok někteří neumětelové a chytrolíni snaží vnutit při teplotě, při níž tuhne úsměv na rtech? Já bych řekl, že důvodů je víc. Určitě to v některých případech může být móda a hloupý trend. Pivo, jak známo, by mělo být přizpůsobeno změnám počasí a teplot venku i uvnitř hostince, a ne módním vlnám. Svou roli ovšem hraje i neznalost nebo ignorance výčepních, totiž schopnost či neschopnost přizpůsobit teplotu rozdílným pivním speciálům. Ty se totiž odlišují výrobou, obsahem alkoholu, chutí i stupňovitostí.

Ve mně však hlodá podezření, že přechlazování piva, a to je ještě trestuhodnější, může být záměrné maskování jeho horší kvality. Protože když jej pijeme

přechlazené, naše chuťové buňky jsou zmateny a necítí žádné rozdíly. Prakticky nevíme, co vlastně pijeme, takže se pak sem tam nějaká pivní vada v té ledové vodě snadno zamaskuje. A to považuji za největší zvěrstvo. Naše české pivo je přece naší chloubou, stejně jako jsou naší chloubou třeba Otto Wichterle, Milan Kundera, Martina Navrátilová nebo Ester Ledecká. Musíme si bránit a hýčkat, co je opravdu jen naše a co nás dělá slavnými a výjimečnými. Jinak to všechno naše vědecké, kulturní, sportovní, ba i gastronomické snažení postrádá jakoukoli cenu, o prestiži nemluvě...

O CHLEBÍČCÍCH

Obložené chlebičky – a podotýkám, že to nejsou žádné sendviče, ale poctivé české chlebičky – jsou moje oblíbené téma a také moje oblíbené jídlo. Nevím, jak vy, ale já je neskonale miluji. Přiznávám bez mučení, že čas od času mě přepadne neovladatelná chuť na ten nejnezdavější obložený chlebiček na světě. To je taková ta kyprá večka, lehce namazaná máslem, s bramborovým salátem, okurčičkou, plátkem šunky a s půlkou vejce, které je navíc přelito jakousi těžce identifikovatelnou majonézou. Co si budeme povídat, takový chlebiček zkrátka stojí za hřích.

V typických pražských lahůdkářstvích mají „na stojáka“ k výběru čerstvé chlebičky třeba se sardelovými očky, lososové, s nivou, jarní, chlebiček šunkový, a la krab, sýrový i kaviárový – nemyslete si ale, že by si tam jen tak, kde se vzal tu se vzal, hověl pravý kaviár. Jednak by spouště lidem nechutnal a pak by určitě stál mnohem víc než obligátních 20 kaček. K všeobecně oblíbeným patří chlebiček mozzarella, chlebiček uherák, moravský či rostbífový.

Zajímavé je sledovat nejen skladbu oblohy a chuť chlebičeků, ale také jejich cenotvorbu. Třeba chlebiček „sypaný“ je za 17 korun a má jen 85 g, zatímco chlebiček vajíčkový má 110 g, a přitom se prodává za stejnou cenu. Protože je z lacinějších surovin. Pak se také drží na čele pelotonu oblíbený chlebiček mix, kde je v kompozičním zastoupení salám poličan nebo něco na způsob „našeho“ uheráku, sýr, paprika, rajče a salátek. Tak ten je opět za 17 korun, ale už váží pouze 70 g. Vždy totiž jde o kalkulaci respektující váhu chlebičku, náročnost přípravy a kvalitu ingrediencí. Možná se někdy zohlední i nejprodávanější chlebičky, které pak mohou být cenově zvýhodněny.

Chlebičky jsou naší národní chloubou, i když se s nimi občas potýkáme mnohem složitěji a možná i méně elegantněji než třeba s jednohubkami či chlebičky protnutými párátkem, které se podobají populárním baskickým *pintxos*. Nedokážu posoudit obecný stav v celé naší zemi, ale v Praze existují lahůdkářství, kde bych si nedal ani posolený krajíc chleba s máslem. Ovšem vedle toho mám několik prověřených stabilních zastávek, kde delikatesní čerstvé chlebičky připravují každý den – a já tam zažívám úplnou nirvánu. Škoda jen, že na Národní třídě definitivně zavřeli proslulé lahůdkářství Jana Paukerta. Ten totiž, jak je některým znalcům známo, zhruba před 100 lety ty naše typické české chlebičky osobně vymyslel.

O PÁVECH

Na stole franského krále Karla Velikého zaujímal nade vši pochybnost mezi drůbeží a zvěřinou první místo páv. Nikdo nám už dnes neprozradí, jak se dostal na jeho dvůr, ale poprvé se na jeho hostině objevil v roce 800, v den, kdy Karlovi papež vložil na hlavu korunu římského císaře. A je nadmíru zajímavé, v jaké podobě se tato rarita objevovala na středověkých slavnostních tabulích šlechtických strážníků.

Nedávno jsem narazil na podivný a současně nezapomenutelný recept v knize vydané před třiceti lety. Je to předpis na páva chrlícího oheň: Pták se neškube, ale čistě stáhne. Nožky se odříznou a dají stranou, hlava zůstává opeřená, a proto se obalí plátnem, aby se nepoškodila. Útroby ptáka se vyplní kořením spolu s aromatickými bylinkami a takto připravený páv se nabodne na rožeň. Během pečení je třeba hlavu v plátnku neustále kropit, aby se uchoval chochol. Po upečení se pták sejme z rozně, naaranžují se uschované nožky, z hlavy se sejme plátnko a paví chochol se pěkně načechrá. Pták se překryje staženou kůží s pery a ocasní brka se rozloží do širokého krásného pavího vějíře. A to je moment, kdy mu paní domu vloží do zobáku kousek vlny smočené v kafru a zapálí ji. Na stůl se pak nese – určitě za všeobecného obdivu – páv chrlící oheň. Tolik *Francouzská kuchařka* autorky Drahomíry Peukertové.

Co se paví delikatesy týká, je málo pravděpodobné, že by tento pták, jehož maso je celkem bez chuti, navíc tuhé a houževnaté, mohl v časech dávno minulých okouzlit jazýčky zhýčkaných dvořanů. Na stolech urozeného panstva se vřdycky skvěl spíše jako dekorace. My dnes vnímáme páva jako atrakci v zoo nebo v zámeckém parku, aniž by nás vůbec napadlo, že

bychom si jej mohli dát k obědu. Zaplat' pánbůh, že netrpíme hladomorem ani přemrštěnými choutkami a nemusíme pojídat ono krásné a vznešené ptactvo v zastoupení pávů. Krom toho že na sebe upozorňují celkem ošklivým křikem, ani jako pokrm vůbec za nic nestojí.