



Tajemství z lesů

TEXT: ONDŘEJ KOUBEK | FOTO: MAREK NEUMAN

V tomto čísle začínáme pravidelný seriál o surovinách, jejich zpracování i zajímavostech, které mnohdy zůstávají skryty v zaprášených knihách a receptech. A také o tom, co přinášejí, čím mohou obohatit současnost. Dnes je tématem zvěřina, její zpracování v moderní gastronomii a úprava pro kuchyňské použití.

Největší destinací, kde se chová zvěřina na farmách či oborách je dnes Nový Zéland. Maso odtud je sice kvalitní, ale myslím si, že naše domácí produkce je kvalitnější, protože zvěř se pohybuje volně po lesích a lukách, maso je tím chutnější a především velice specifické jedinečnou vůní i barvou, kterou tím získá.

Zvěřina je vzácný druh masa. Její chuť je závislá nejen na druhu ulovené zvěře, ale taky na období, kdy byla zvěř ulovena. Jinak chutná například maso z jelena uloveného koncem srpna, a jinak když je ulovený v období říje.

Je na umění kuchaře, jak se dovede s něčím takovým vypořádat. Opravdový znalec dovede připravit chutné jídlo jak z mladého kolouška, tak z říjícího jelena.

Znovuobjevená zvěřina

Z hlediska správné výživy je žádoucí upravit naši spotřebu masa přibližně na 40 % hovězího, 40 % vepřového a 20 % ostatního masa. Zvěřina je právě součástí oněch 20 %.

Její význam záleží především ve vítaném zpestření jídelníčku. Zvěřina totiž patří k masům velmi chutným. Svou výbornou chuť, která vydatně podporuje trávení, získává zvěřina díky rozmanité potravě, kterou si zvěř v přírodě volně vybírá.

Na charakteristické pikantní příchuti a kořeněné vůni zvěřiny, které vlastně dělají zvěřinu zvěřinou, mají hlavní podíl především různé aromatické silice obsažené v rostlinné potravě zvěře.

Zvěřina je všeobecně považována za dobře stravitelné maso. Je tomu tak především pro malý obsah tuku. Oproti masu domácích zvířat není tuk ve zvěřině uložen v kompaktních vrstvách, ale prostupuje obvykle svalovou tkáň. Dietetické vlastnosti zvěřiny vyplývají i ze skutečnosti, že je poměrně chudá na purinové látky. Celá řada důležitých prvků a vitamínů je ve zvěřině obsažena ve větším množství, než nalezneme u ostatních mas. Pozoruhodný je zejména vysoký obsah vápníku, fosforu, železa a vitamínů A a B. Výživnost zvěřiny podstatně zvyšuje značný obsah bílkovin, který zvláště

u zvěřiny ze zvěře pernaté je vyšší, než u masa vepřového, hovězího a telecího. Rovněž obsah minerálních látek je ve zvěřině podstatně vyšší než u jmenovaných druhů mas.

Jak na to

Hodnota zvěřiny jako potraviny je přímo ovlivněna již ošetřením a uskladněním ulovené zvěře. S každým uloveným kusem zvěře zacházíme tak, aby nedošlo ke zbytečným ztrátám, abychom mohli všechnu zvěřinu co nejlépe zužitkovat.

Naši myslivci a šéfkuchaři připravují zvěřinu po staletí stejnými postupy již při prvotním zpracování. Okamžitě po ulovení a usmrcení je zvěř vyvrhuta. To se provádí u zvěře jako je například jelen, daněk, muflon, srnčí, kančí atd. Naopak u pernaté, divoké vodní zvěřiny a zajíců se nechává kůže i peří, aby maso dostalo zráním důležitou a osobitou chuť. To je možné ovšem jen při dobrém uskladnění. V současnosti se k tomuto účelu používá hluboké zmrazení a po určité době se teprve zpracovává a čistí.



Vysoká zvěř se po lovu vyvrhne a vysuší se hrudní dutiny. Jestliže máme sklady při teplotě 0 - 3°C, je možné tuto zvěřinu vyvěsit a nechat zrát v kůži. Po určité době se musí stáhnout z kůže a opracovat pro kuchyňské použití. Teprve takto vyzrálé maso má svou osobitou vůni a chuť i nejvyšší kvalitu.

V našich podmínkách se k takto vyzrálé zvěřině dostaneme pouze v jednom případě, a to ve středočeském kraji od lovcůho pana Šardy, kdy zvěř v jeho podmínkách zraje v jeskyních u Dobříše, a to po dobu zhruba šesti neděl za konstantní teploty a vlhkosti vzduchu.

Při samotné kuchyňské úpravě zvěřiny se často nevyhne určitě ztrátě živin. Správně by bylo volit takový technologický postup, při němž by tyto ztráty byly co nejmenší. Nejvhodnější je jednoduchá přírodní úprava zvěřiny. Kromě uchování větší části živin zlepši i její stravitelnost a dá vyniknout zvláštní pikantní příchuti, která je vlastní právě jen zvěřině.

Vždycky však není možno zvěřinu zpracovat v přírodní úpravě. Zatímco zvěřinu z mladých kusů je žádoucí upravovat bez předchozího nakládání do mořidla, u starých kusů se této speciální přípravě nevyhne.

Mladá zvěř má zvěřinu měkkou, křehkou, s krátkým vláknem. Zvěřina ze starého kusu bývá tvrdší, houževnatější, s dlouhým vláknem. Zvěřinu z mladé zvěře proto můžeme připravovat již po krátkém odležení, obvykle za 1 až 3 dny.

Zrání zvěřiny a příprava mořidel

Pro dosažení lepších chuťových vlastností a zvýšení křehkosti masa používáme zrání v mořidlech. Většinou tedy u zvěřiny zvěře spárkaté, zajíce a králíka. U pernaté jen výjimečně a to u starých ptáků. Naložení zvěřiny dělíme na suché a mokré. Existují desítky způsobů. Co kuchař, to jiná varianta. V zásadě jde však o několik technologických postupů, které se liší především rozmanitostí koření či poměry surovin. Doba zrání se pohybuje podle druhu masa, od dvou dnů do několika měsíců. Ale to už je spíš ukládání. Průměrně stačí tři až pět dní.

Náměty na zajímavá mořidla:

1. Litř octa a stejně tolik vody (poměr si můžeme upravovat) svaříme se solí, česnekem, bobkovým listem, zázvorem, pepřem, novým kořením, cibulí, petrželí a celerem. Zvěřinu prošpikujeme a uložíme do kameninové nebo smaltované nádoby. Zalijeme vychlazeným lákem.

2. Na černou zvěřinu používáme mořidlo z bílého vína, do něhož přidáme cibuli, celer, mrkev, petržel, pepř, jalovec a hřebíček. Nevaříme! Maso uložíme do nádoby a posypeme jemně krájenou zeleninou a kořením. Zalijeme vínem. Necháme tři až čtyři dny odležet.

3. Červené víno mírně přikyselíme octem, přidáme cibuli, pepř a bobkový list. Svaříme a vlijeme na prošpikovanou zvěřinu. Toto mořidlo doporučuji na tetřeva. V starých knihách

kuchařky uvádí, že ho lily horké na tetřeva. Po třech dnech ptáka vyndaly, lák uvedly znovu do varu a opět nalily na tetřeva. Před tímto procesem byl tetřev naložený ve směsi jalovce, bazalky a rozmarýnu.

Pak je tu zvěř, kterou již dnes nemůžeme používat, jelikož je chráněná a lovit se nesmí. Tou je jezevec, sob (jen v některých státech), chrástal, jeřábek, kvíčala, sluka, páv, skřivan, strnad, tetřev a tetřívka. Toto je již pro nás nedostupné.

Zajímavostí je medvěd, který se loví, když se přemnoží stavy, ale sehnat ho je velice obtížné.

Dále dnes mezi zvěřinu řadíme maso z klokanu, v našich podmínkách se ale samozřejmě moc nepoužívá.

Zrání zvěřiny a příprava mořidel

Pojďme se ještě krátce zmínit o použití lesních plodů k úpravě zvěřiny. Během stáletí se osvědčily brusinky, borůvky, maliny, šípky, jeřabiny a v neposlední řadě houby. Právě houby jsou zastoupeny nejrůznějšími chutěmi. A vůbec se nemusíme bát ani čerstvých bylinek. Ty vždy podkreslí pravou chuť zvěřiny.

Co se týče zvolení příloh, je zcela na fantazii kuchaře, stejně tak jako umění doporučit hostu to nejlepší a nabídnout kvalitní a adekvátní nápoj k danému pokrmu. V našem případě se jedná o tmavá a polotmavá piva. ■

Druhy zvěřiny

Jelení zvěřina

Má v myslivecké kuchyni nezastupitelné místo již po staletí. Nejchutnější je zvěřina z koloucha, laně či mladého jelena. Starší jeleni, především v říji, nepříjemně páchnou prkem a to vyžaduje zvláštní kuchařskou přípravu (delší doba moření, voňavější směs koření apod.). Podle předpisů na úpravu jelení zvěřiny lze připravovat i maso hovězí.

Srnčí zvěřina

Tenhle druh zvěřiny můžeme upravovat podle receptů jako jelení zvěřinu. Konzistence je jemnější, hodí se na minutky, ale znamenitě chutná na smetaně a v dalších úpravách. Má červenohnědou barvu a obsahuje málo tuku. Kvalita srnčí zvěřiny je vyrovnaná, ani v době říje nemá zvěřina starších srnců nepříjemný pach, jak to bývá u jiných druhů.

Daňčí zvěřina

Můžeme ji připravovat podle receptů na jelení a srnčí zvěřinu. Považuje se za lahůdku myslivecké kuchyně. Daňčí zvěřina bývá silněji

prorostlá tukem než jelení. Zvláště na podzim. V období říje maso dospělých daňků silně páchne prkem.

Černá zvěř

Kdo by neznal slavný Menzelův film Slavnosti sněženek. Scénu s divočákem a hádku místních nimrodů na jaký způsob ho upravit. Jak jsem se dočetl není tak jednoduché ho ulovit. Ale když se to povede, stojí to zato. Zvěřinu z černé lze připravovat nejrozmanitějšími způsoby. Vynikající je z mladších kusů, selat a bachyní. Zvěřina z černé zvěře by měla být před použitím vždy veterinárně vyšetřena na svalovce (trichinelózu).

Mufloní zvěřina

Muflon je ovce pocházející z Korsiky a Sardinie. S tímhle druhem zvěřiny se setkáváme poměrně řídkěji. Málo se u nás používá z důvodu jejího charakteristického ovčímho zápachu. Ale jinak je velmi chutné zvláště z mladších kusů. Starší mufloni v době říje silně páchnou.



Paštika ze zvěřiny

Suroviny:

750 g masa ze zvěřiny
30g šaločka
250 g kuřecích jater
zvěřinový vývar
bobkový list
jalovec
čerstvý tymián
nové koření
celý černý pepř, sůl
kaštiny
česnek
sádlo

Postup:

Na pánvi orestujeme maso, játra a společně s kořením a cibulí. Orestovanou směs necháme vychladnout. Směs mixujeme na co nejjemnější konzistenci haše. Do jemné směsi nasypeme paštikové koření podle chuti. Směs důkladně promícháme a naplníme jí připravenou terinu. Necháme směs asi do tří čtvrtin výšky. To celé postavíme do vodní lázně SOUSE-VIDE a necháme vařit na 80°C 20 minut.

Po uvaření necháme terinu zchladit, po vychlazení zalejeme ochuceným sádlem se škvarkami a necháme znovu zchladnout.

Nejvhodnější příloha je čerstvý chléb a jako doplněk můžeme doporučit brusinkový kompot.



Čerstvé ovoce a zelenina

TEXT: LUBOŠ BABIČKA | FOTO: ARCHIV

Je všeobecné známo, že zdravý dospělý člověk by měl každý den sníst alespoň 80 až 100 gramů ovoce a zeleniny, což v praxi představuje středně velké jablko nebo pomeranč, jednu mrkev nebo kedlubnu. Větší význam se klade na zeleninu a to z toho důvodu, že zelenina obsahuje větší množství vlákniny než ovoce. Zelenina je bohatší na nerozpustnou vlákninu, která zlepšuje peristaltiku střev a zabraňuje vzniku nádorů zejména tlustého střeva. Další velkou výhodou zeleniny je příznivý glykemický index. Ten uvádí přibližnou dobu, po kterou nás daná potravinu zasytí. Tato skutečnost je důležitá nejen pro redukční diety, ale i pro prosté udržení váhy.

Ovoce se od zeleniny liší výrazně vyšším obsahem jednoduchých cukrů (fruktózy). Je tedy sladší. Dále obsahuje i větší podíl rozpustné vlákniny, kterou tělo dokáže rozštěpit na energii. Ovoce má tedy ve většině případů energeticky vyšší hodnotu. Paradoxně, z tohoto důvodu může ovocná dieta vést ke ztloustnutí místo očekávaného zhubnutí.

Ovoce je bohaté na rozpustnou vlákninu, která na sebe dokáže navázat vodu z organismu a vázat i žlučové kyseliny a tím z těla odvádět cholesterol.

Dalším přínosem je, že jak ovoce, tak zelenina obsahují velké množství biologicky aktivních látek, resp. rostlinná barviva, o kterých jsou vědci přesvědčeni, že snižují výskyt nádorových onemocnění. Tyto biologicky cenné látky jsou potřebné pro řízení biochemických procesů a pro imunitní systém. Mezi tyto látky patří vitaminy C a E, karotenoidy, flavonoidy a mnoho dalších, méně probádaných látek. Jejich významnou úlohou je ochrana tkání před působením

aktivních forem kyslíku, jejichž vznik v lidském těle podporuje kouření, konzumace alkoholických nápojů, hlavně destilátů, různé druhy záření a znečištěné životní prostředí. Jestliže člověk vystavený působení těchto faktorů současně konzumuje potravu s nízkým obsahem ovoce a zeleniny, jeho tkáně jsou více ohroženy zhoubným bujením.

V těch částech světa, kde je nízká spotřeba ovoce a zeleniny, je úmrtnost na rakovinu vysoká, a naopak v zemích s vysokou spotřebou ovoce a zeleniny je výskyt různých druhů nádorů nižší. Nejde tu jen o náhodný statistický vztah, protože toto pravidlo platí i individuálně: výzkumy, ve kterých se na dobrovolnících porovnával výskyt rakoviny se spotřebou zeleniny a ovoce, přišly k stejnému závěru.

O tom, že základem zdravé výživy je bezesporu ovoce a zelenina není pochyb. Přesto však musíme dbát na některé zásady při konzumaci, ale hlavně na jejich kvalitu při nákupu.





Dalo by se předpokládat, že se jedná se o přirozeně pochopitelné informace, přesto je dobré si některé věci připomenout, tak jak vyplývají z **vyhlášky č. 650/2004 Sb.**, kterou se stanoví požadavky pro čerstvé ovoce a čerstvou zeleninu,...

Pro účely této vyhlášky se rozumí:

- **čerstvým ovocem**
 - jedlé plody a semena stromů, keřů nebo bylin uváděné do oběhu bezprostředně po sklizni nebo po určité době skladování v syrovém stavu,
- **čerstvou zeleninou**
 - jedlé části, zejména kořeny, bulvy, listy, nať, květenství, plody jednoletých nebo víceletých rostlin uváděné do oběhu bezprostředně po sklizni nebo po určité době skladování v syrovém stavu.

Označování

Čerstvé ovoce a čerstvá zelenina se označí:

- názvem podskupiny,
- třídou jakosti,
- názvem odrůdy, pokud tak stanoví předpis Evropských společenství o normách pro jednotlivé druhy ovoce nebo zeleniny nebo názvem odrůdy, pokud tak stanoví technická norma,
- údajem o tom, že bylo čerstvé ovoce nebo čerstvá zelenina po sklizni ošetřeno konzervačními nebo jinými chemickými látkami.

Skladování

Čerstvé ovoce a čerstvá zelenina se skladují odděleně, v čistých, dobře větratelných prostorách, popřípadě v prostorách s řízenou atmosférou na dřevěných podlážkách.

Požadavky na jakost

Čerstvé ovoce a čerstvá zelenina se zařazují podle smyslových a fyzikálních požadavků do tříd jakosti, které jsou stanoveny před-

pisí Evropských společenství o normách pro jednotlivé druhy ovoce nebo zeleniny nebo technickou normou.

Na co si dávat pozor při zpracování a konzumaci čerstvého ovoce a zeleniny

Obecně vzato, ovoce a zelenina jsou nejen zdravotně nezávadné, což je základní podmínkou pro uvedení jakékoli potravinu na trh, ale jejich konzumace je lidskému zdraví i prospěšná. Obsahují vlákninu a řadu pro lidský organismus důležitých vitamínů, např. C, B, P apod.

Z tohoto důvodu se spotřeba ovoce a zeleniny postupně zvyšuje. Svou roli hraje i skutečnost, že značnou část druhů ovoce a zeleniny, které byly dříve pouze sezónní záležitostí, je dnes v důsledku globalizace trhu možné koupit během celého roku. Např. jahody, maliny, rajčata, papriky.

Positivní vliv konzumace čerstvého ovoce a zeleniny však může být omezen, případně úplně vyloučen dojde-li k jejich kontaminaci. Kontaminace může být několikerého druhu. Kontaminace mikrobiologická, bakteriologická či virová.

Kontaminace, způsobená mikroorganismy, bakteriemi či viry může mít celou řadu příčin, resp. zdrojů a může k ní dojít v průběhu celého procesu „od vidlí po vidličku“. Ke kontaminaci může dojít na poli při hnojení, při používání pesticidů, vypouštěním odpadních vod či stykem s domácími nebo divokými zvířaty. Kontaminace může být dále způsobena nevhodnou přepravou či skladováním.

Dalšími zdroji kontaminace může být používání kontaminované (závadné) vody a mechanické zpracování ovoce a zeleniny, tzn. krájení, sekání, řezání, loupání atd. Jednotlivé způsoby kontaminace se však netýkají ve stejné míře všech druhů kontaminace. Každý druh má své dominantní zdroje. Rozdílly jsou i mezi ovocem a zeleninou nijak nezpracovávanou a mezi ovocem a zeleninou, která je omývána a dále zpracovávána, např. již připravené zeleninové saláty. ■

Hygienicky čisté prádlo je Vaší vizitkou



Představujeme akciovou společnost

Quality Textile Services
Prádelna Kyselý®

Byla založena v roce 1991 jako první soukromá prádelna v České republice, je ryze českou rodinnou firmou a v naší zemi patří mezi nejvýznamnější a nejmodernější prádelny. Nabízí komplexní prádelenské služby, které splní požadavky i nejnáročnějších zákazníků. Kromě základní služby praní prádla se její činnost stále více soustřeďuje na systém pronájmu stolního, ložního a froté prádla a pracovních oděvů.

Sídlí ve středočeském městě Vlašim a její poloha v blízkosti dálnice D1 umožňuje výhodné logistické plánování a širokou oblast působnosti. Vlastní distribuční sklad v Praze zase zaručuje bezproblémové zásobování pražských zákazníků. Samozřejmostí jsou dodávky prádla každý den včetně nedělí a svátků.

Prádelna Kyselý je držitelem certifikátů ISO 9001 a ISO 14001 týkajících se řízení jakosti a ochrany životního prostředí. K jeho ochraně a k zachování stálé kvality prádla přispívá nejen používání vysoce šetrných postupů v celém procesu praní, špičková technologie a moderní strojní vybavení, ale i dodržování nejpřísnějších ekologických norem, dohled nad úsporami energií a čistotou odpadních vod.

Jako první prádelna ve střední a východní Evropě získala certifikát RABC EN 14065, který zabezpečuje řízený systém kontroly biokontaminace v celém cyklu. ■

Prádelna Kyselý, a.s.
Vlasáková 333 · 258 01 Vlašim
Tel.: +420 317 841 841, +420 317 843 479
www.pradelna.cz



Festival chutí – Česká chuťovka

V září proběhl v Praze nový festival, který má ambice stát se dlouhodobým lákadlem pro ty, kteří rádi poznávají různá zajímavá místa České republiky, tentokrát však prostřednictvím jejich místních specialit, regionálních potravinářských i řemeslných produktů a gastronomických zvláštností.

Na festivalu se prezentovali různé územně spřízněné celky od jednotlivých krajů, regionů, mikroregionů, až po města a obce, stejně jako jednotliví farmáři, malovýrobci, apod., zkrátka všichni ti, kteří se domnívají, že mohou Pražany i zahraniční turisty nalákat k budoucí návštěvě svých regionů prostřednictvím něčeho výjimečného.

Jak říká jeden z organizátorů festivalu p. Adam Weber ze společnosti Sympex Group „Právě rozmanitost, zaručená kvalita, nefalšovanost a regionální výlučnost je to, co opět začínáme tolik vyhledávat. Už jsme se víceméně nabažili toho světového, globálního, a začínáme mít potřebu pochlubit se cizincům i svým krajanům naopak tím, co umíme jen my sami. A za čím dokonce má smysl se přijet podívat. Vždyť k návštěvě místní historické památky či krásné přírody patří i ochutnávka regionální speciality, kterou nikde jinde nemají nebo ji třeba tak „po našem“ udělat neumí. Jen tehdy je dojem z návštěvy každého místa úplný, jen tehdy se do něj budou návštěvníci rádi vracet a šířit povědomost o něm ve svém okolí.“

Prvořadým cílem festivalu Česká chuťovka je tedy zviditelnění a zvýšení atraktivity jednotlivých míst a regionů jako turistických destinací prostřednictvím zážitkové gastronomie a místních řemeslných tradic, podpora postavení drobných výrobců potravin, pěstitelů, chovatelů, a provozovatelů turistických zařízení, podpora, rozvoj a udržování místních tradic a všeho, co s tím souvisí.

Česká chuťovka je tak určena jak zahraničním návštěvníkům ČR, tak potenciálním návštěvníkům domácích destinací především z městských aglomerací, školní mládeži a samozřejmě i široké veřejnosti. Vždyť řada jedinečných produktů si vydobyla např. zasloužené uznání jako chráněné

regionální označení v rámci Evropské unie, ale zkuste se přitom běžného Pražana zeptat, co jsou to třeba Štramberské uši – zdaleka ne všichni to vědí.

Na českém trhu dosud chybí podobně zaměřený pravidelný festival – prezentace místních výrobků a specialit v takto uceleném pojetí. Pokud se podobné aktivity prezentují, jedná se zpravidla jen o akce přímo v regionech, zasahující pouze místní populaci, nebo naopak o doplňkové aktivity na jinak zaměřených celostátních akcích typu různých veletrhů, výstav apod.

Existují také různé soutěže, certifikační a osvětové programy, financované i z různých dotačních zdrojů, jako např. Klasa či Czech Specials atd. Česká chuťovka se však od těchto státem podporovaných aktivit liší zcela jinou formou a způsobem oslovení cílových skupin – jde o festival, prezentace, ochutnávky a přímý prodej. Úspěšnost toho či onoho nebude hodnotit žádná porota, ale samotní návštěvníci festivalu tím, jakou pozornost si u nich ten který region či výrobce získá. Česká chuťovka se tak zařadila mezi pestrý vějíř různých aktivit směřujících k zvýšení atraktivity regionů ČR a zaplnila tak dosud bílé místo v široké škále různých programů a projektů. Tak jako jsou rozmanitá regionální specifika ČR, stejně rozmanité musí být i aktivity a způsoby, jak na ně upozornit českou veřejnost i zahraniční návštěvníky. Česká chuťovka by se měla současně stát místem i pro prezentaci ostatních projektů a programů, ať už certifikačních či regionálních, aby se laický i odborný návštěvník měl možnost seznámit na jednom místě s co nejkompletnější nabídkou v této oblasti.

Kromě bezprostřední prezentace regionálních lahůdek, zvláštností a výjimečností poskytla Česká chuťovka prostor také k setkání odborníků ze

státní správy a samospráv s lidmi z praxe a pokusila se nalézt odpovědi na to, proč je mnohdy tak těžké prosadit dobré záměry přes spleť změn různých zákonů a předpisů, které se často vydávají za nařízení Evropské unie. Jak např. podotýká Adam Weber, proč se nemůže třeba na českém či moravském venkově uspořádat pro veřejnost tradiční zabijačka s přímým prodejem pochoutek, když v Rakousku to není žádný problém. Výstupem takovýchto setkání by pak měl být příslušný tlak na zodpovědné centrální úředníky a následně i zákonodárce, aby přehnanou byrokracií nepodvazovali přirozenou místní iniciativu. Možná i to je totiž jednou z příčin, proč česká a moravská městečka jsou o víkendech často tak „mrtvá“, zatímco kousek za hranicemi to všude žije čilým ruchem.

Současně se taky návštěvníci festivalu Česká chuťovka budou moci poradit s odborníky, jak např. dobře, zdravě, chutně ale i levně nakupovat z tradičních místních zdrojů. Jak opět například podotýká zástupce organizátora p. Weber, tradiční receptura přeci jen chutná, voní a tráví se lépe, než seberažinovanější upravená hmota složená z jemně rozemletých kůží, šlach a kostí nabitá spoustou „ěček“, která se sice na povrchu tváří, jako tradiční výrobek, ale obsahem jím prostě není ani náhodou.

Festival Česká chuťovka je aktivně podporován občanským sdružením Gastronomica Bohemica, které si vytklo jako svůj hlavní cíl podporu rozvoje jedinečných regionálních tradic, zejména pak těch gastronomických. Pražskou Kampu tak po čtyři zářijové dny zpestřily a provoněly nejrozličnější lahůdky a speciality ze všech možných regionů. Lepší pozvánku k následné návštěvě rozmanitých koutů naší vlasti si pak lze jen stěží představit! ■



Ať chutnají REGIONY!

TEXT: ING. PETR KRATOCHVÍL

Česko je chápáno zahraničními turisty jako země pohodová, kde se v poklidu tráví čas v zajímavých městech, hradech a zámcích. Svoji roli hraje také pohodový a klidný pobyt v přírodě. A více než 20% podíl na návštěvnosti má spotřební zábava, kam patří i nákupy, noční život, pití a jídlo. Toto tvrdí výsledky výzkumu z roku 2004, kterému zatím nemůže oponovat žádný novější. A podíl spotřební zábavy se zvyšuje a měli bychom se snažit, aby se zvyšoval rychleji. Vždyť především v něm se projevuje, že se k nám zahraniční turisté rádi vrací. Ať přijede kdokoli, nezbytně se setkává s naší pohostinností, s naší nabízenou kuchyní, s našimi nabízenými nápoji. Ano, nabízenými. Lze považovat coca-colu, tonik a fantu za naše nápoje? Často slyšíme od číšníků: „Máme tu standardní nabídku“. Alespoň, že třeba na Třebíčsku můžeme pít Zonku, či v Moravském krasu Grenu. Naštěstí tradičně u piva a v poslední době stále častěji i u dobrého vína je domácí značka k dispozici. První signály dávají naději, že se situace zlepšuje i v jídle. Jídelní lístky by si zasloužily, aby se počet jídel na nich nabízených snížil. Především desítky universálních jídel ať nahradí ta, která se v daném regionu vždy vařila a to především proto, že se využívaly tamější plodiny, tamější fauna. A tak jistě na Kravařsku u Ostravy patří na jídelní lístek hovězí, na Třeboňsku kapr a ryby, na Tábořsku něco z husitského stolu. Snahou některých restaurací je vyhovět této zásadě, ale berou ji za špatný konec. Nazývají kuřecí steak s broskví jménem místní významné osoby nebo se jiným způsobem snaží lokalizovat jejich „specialitu“ – smažený sýr s hranolky obohacený o kousek šunky – do podoby místní speciality, ale jen v jejím názvu. Pro mne je takovým příkladem Tábořská bašta, která nemá nic společného s městem Tábořem, ale s tím, že někde na dětském táboře zůstalo pár zbytků různých mas a pro „utajení obsahu“ použil šikovný kuchař zajímavý marketingový název vytvořeného pokrmu.

Malebná čeština vytvořila zajímavé názvy jídel. Pokud se snažíme takové názvy překládat do cizích jazyků, výsledek může vyvolat mnoho otázek v hlavách konzumentů. I domácí turista bude muset vynaložit mnoho představivosti, aby odhadl, co je obsahem Bambulice či Strohánu. Když se jídelní lístek zkrátí o několik jídel, lze prostor využít pro popis použitých surovin u těch tradičních regionálních jídel a třeba k tomu přidat i historku vztahující se k tomuto jídlu.

Současné hlavní marketingové nástroje propagace Česka v zahraničí, které tvoří dlouhodobě prolobované lázeňství, nově golf a kongresy byly doplněny o gastronomii. Tento nástroj již osloví skutečně velkou cílovou skupinu. Zatím je nasměrován na celorepublikovou svíčkou, avšak provokuje i regiony. Začínají se etablovat svými recepty, vydávají tiskoviny s kuchařskými návody na regionální speciality. Lze jen doufat, že jejich obsah bude co nejdříve prorůstat do hlav kuchařů a objeví se především na stolech českých hostinců. A pak nastane ten kýžený efekt, že turisté budou moci konstatovat – ochutnal jsem na Střední Moravě olomoucké tvarůžky a příště tam zajedu na hrstkovou polévku, chutnalo mi v Krkonoších kyselá a pro příště mi tam láká houbový kuba. Tímto způsobem se k nám budou vracet především turisté z okolních zemí. A domácí turista, resp. i místní občan by si v nejbližší době mohl říci, chutnaly mi u Nováků zelníky a příští týden půjdeme s rodinou a přáteli na večeri k Janatům, protože jsou vyhlášeni výbornými škvarkovými plackami.

Můžeme se těšit na to, že regiony zaútočí nejen v gastronomii na Prahu a dosáhnou toho, aby se podíl turistů, kteří navštíví jen Prahu, zmenšil velmi brzy z 60% na méně než 50%. Odměnou by nám bylo, kdybychom se mohli přesvědčit z jejich názorů, že jim regiony Česka s tradiční českou kuchyní opravdu chutnají. ■

OLOMOUC menu v Praze

Koncem měsíce srpna se v Praze konaly Olomoucké dny. Prezentace krajského města se představila v Turistickém informačním centru agentury Czech Tourism v Praze. V rámci akce se pochopitelně představil i celý Olomoucký kraj. Jak řekl primátor Olomouce Martin Novotný, „jde o logické spojení, protože obě města mají hodně společného.“

Hanácká metropole je po Praze druhou největší památkovou rezervací a má druhou nejstarší univerzitu v České republice. Zároveň je i duchovní metropolí – sídlem arcibiskupství. Turistky okouzluje komorní přátelskou atmosférou. V místních restauracích se servírují tradiční krajevské speciality, z nichž samozřejmě dominují tvarůžky. V kombinaci s olomouckým pivem Moritz tvoří jedinečný gastronomický zážitek.“ Na proslulý nízkotučný sýr pozvala Pražany i turisty pražská restaurace

u Orloje a nabídla speciální olomoucké menu. O tom, jak hostům chutnalo se dočtete v našem dalším článku Kuchařská výzva (strana 38-39).

Pražská prezentace Olomouce vhodně navázala na akci Malá Flora, která se uskutečnila na pražském hlavním nádraží a byla vlastně pozvánkou na největší květinovou výstavu v ČR – Floru Olomouc, která se konala ve spolupráci s Českými drahami. Akce se setkala s velkým úspěchem. A co samotná výstava? Přes 37 000 návštěvníků z domova i ze zahraničí se mělo na co dívat.

Olomouc je na turistickou sezonu 2010 vybavena nově zrekonstruovaným Infocentrem, novými muzei, multimediálním průvodcem a neobvyklými prohlídkami. Do konce roku zbývá k návštěvě ještě dost dní. ■



Roman Vaněk,
ředitel Pražského kulinárního institutu

Budoucnost české kuchyně

TEXT: BEA FLEISSIGOVÁ | FOTO: ARCHIV

Někteří odborníci – restauratéři, hoteliéři, kuchaři a jiní povolání lidé z oboru gastronomie – se obávají toho, že česká gastronomie hyne na úbytě. Budoucnost české kuchyně prý ohrožují zařízení rychlého občerstvení a stále větší spěch v domácnostech, díky němuž se hospodyně uchylují k nakupování polotovarů a redukují jídelníček na několik rychlých receptů. Je budoucnost české gastronomie opravdu tak černá? Ztratí se tradiční česká jídla z povrchu naší země? Požádali jsme několik předních gastronomických odborníků na jejich názor.

ZAČÍNÁ SE PROBOUZET

Roman Vaněk z Pražského kulinářského institutu soudí, že česká kuchyně, čímž je míněn tradiční gastronomický fond našich předků, určitě přežije. Dokonce je přesvědčen, že se začíná probouzet z těžkopádnosti, která je do značné míry spojena se jménem Magaleny Dobromily Rettigové. Recepty postavené na předpisu „vraž do toho osm vajec, libru másla a dus tři hodiny pod poklicí“ současníci celkem pochopitelně odmítají. Avšak alternativa, kterou nabízejí zařízení typu „fast food“ není vhodná řešení, i když se k ní moderní člověk přiklání z časových důvodů.

Budoucí cestu moderní české kuchyně odstartovaly podle jeho názoru dvě publikace. Zapálený učitel a vzor mnoha kuchařů Zde-

něk Pohlreich svou kuchařkou **PROSTŘENO BEZ UBROUSKŮ** a jeho kolega Václav Frič publikací **ZAPOMENUTÉ POKLADY ČESKÉ KUCHYNĚ** nabízejí všem laikům, ale i kuchařům podněty k oživení tradičních českých jídel. Oba tito na slovo vzatí odborníci a současně nadšenci pro svůj obor usilují o jejich renesanci nejen tím, jak vaří ve svých domovských podnicích, ale zejména svou činností v Pražském kulinářském institutu. Tato organizace „prostě učí vařit“ především zájemce z řad veřejnosti, ale je také školicím střediskem pro vyučené kuchaře, kteří tvoří 40 procent klientely. Za zmínku stojí i Eva Filipová, která připravuje publikace o české moderní kuchyni s předními českými šéfkuchaři. (Sapik, Douša, Král, Šubrt, Pospíšil, Jiňa a další). Například její Znovu objevené recepty rozhodně stojí za to.

A MUSÍ SE VYVÍJET

A v čem tedy spočívá podle Romana Vaňka, ředitele Pražského kulinárního institutu, renesance a budoucnost české kuchyně? „Musí se vyvíjet, a to znamená přizpůsobit se modernímu způsobu života, který ve všech směrech spěje k labužnictví, vychutnávání krásných okamžiků. Více zážitků než talíř přeplněný knedlíky, omáčkou a kusem masa, určitě poskytne větší počet chodů, které nabídnou menší, ale chutnou a krásně upravenou porci. Musíme vrátit do našich jídelníčků také rozmanitější druhy masa – ryby, zvěřinu, skopové a králíčí maso. Nemusí ho být mnoho, tím pádem nemusí vyjít draž než „flák“ hovězího nebo vepřového. Musí být však připraveno i upraveno tak, aby ho mohly ocenit všechny smysly. ■“



“Je to na kuchařích”

Skončil v roce 1990 Střední odborné učiliště v Ondříčkově ulici v Praze 3 a první praxi nastoupil v pražském Paláci kultury, kde se odehrávaly exkluzivní akce tehdejší elity. Vaření miloval od dětství, žádná domácí oslava se neobešla bez jeho chlebičků. Raději než v knížce o malém Bobšovi si listoval v nějaké kuchařce a tato literatura patří dodnes k jeho nejoblíbenějším. V tuto chvíli je šéfkuchařem skupiny restaurací na Staroměstském náměstí. Co si myslí o budoucnosti české kuchyně?

Michal Topolov, Chef de cuisine restaurace U Orloje

Bylo by škoda přijít o krásy české kuchyně a já si myslím, že se to nestane, třebaže se všude množí řetězce jídelen typu fast food. Tradiční česká jídla se určitě budou stále vařit v restauracích běžného rázu a neopustí je ani většina domácností. Pokud se týká takzvané vyšší gastronomie, ani ona českou kuchyni nezavrhně, ale bude se snažit o její obrodu. To znamená dodržet chuť, ale používat při vaření kvalitní suroviny a dát pokrmu „lepší kabátek“. Jídlo přece není pouze o ukojení hladu, ale také o libosti, kterou pociťují naše chuťové pohárky a oči. Když vezmu za příklad oblíbenou rajskou omáčku, pak opravdu dobrou variantu mohu uvařit pouze z čerstvých rajčat, prolisovaných a trochu zahuštěných. Spousta „kuchařů“ ale už vůbec nezná chuť vyzrálých rajčat bez zvýrazňovačů, kyselin a zahušťovadel. A to je podle mně problém současné kuchařiny. ■

“Je to na rodičích”

Po dokončení Středního odborného učiliště, obor kuchař, působil v řadě českých i zahraničních restauracích a hotelech. Mezi jinými vařil v pražských hotelích Mövenpick, Don Giovanni a Radisson SAS, či Des Balances, ale také v mnichovském St. Wenzl. Za velmi obohacující považuje stáž v restaurantu Daniel's Daniela Bouluda v New Yorku. Jako šéfkuchař pracoval několik let v hotelu Le Palais Prague, kde si osvojil zásadu dokonalého pořádku. Dnes provozuje několik restaurací - Golf Dýšina, Chagalls club restaurant, školní jídelnu Porg, restaurant SoKool a v brzké době otevře další restauraci v 5ti hvězdičkovém hotelu.



Radek Šubrt, šéfkuchař Golf Dýšina, Chagalls club aj.

Jsem přesvědčen, že budoucnost české kuchyně mohou ovlivnit především rodiče dnešních dětí. Pokud jejich ratolesti nemají od malička pestrou stravu, doplněnou i o méně obvyklé produkty, jako je třeba kukuřičná mouka nebo kuskus, pak budou všechno nezvyklé i v dospělosti odmítat. Druhý problém vidím v tom, že klasická česká jídla musí být upravena chutně. Dostává-li dítě „českou klasiku“ pouze v podobě koupěných, špatně upravených jídel, pak si naše domácí pokrmy nezamiluje. Pokud však človíček vyrůstá v prostředí, kde se jídlu věnuje velká pozornost a vaří se pestře, pak je velká šance, že v dospělosti nebude vyhledávat pouze hamburgery a pizzu. Bohužel sami rodiče často objednávají dětem smažený sýr s hranolky a tatarkou. Přitom restaurace nabízí třeba domácí gnocchi s krémovým špenátem. Potom můžeme od dítěte těžko, že si dokáže utvořit na stravování jiný názor. Budoucnost české kuchyně proto vidím černě, ale rozhodl jsem se čelit této jednostrannosti organizováním kurzů vaření pro neoborníky. Učím zde zájemce vařit časově nenáročná chutná jídla z domácích surovin podle osvědčených českých chutí. Pořádáme i kurzy pro děti a ony zjišťují, že vaření není povinnost, ale zábava, při které si dokáží sami ukuchtit podle nálady, sportovního zaměření či předepsané diety pokaždé jiné skvělé jídlo. ■



“Zpět k regionalním receptům”

Mladý nadějný kuchař, člen Seniorského národního týmu, který zastupoval společnost GASTRONOMIA BOHEMICA při prezentaci pražské šunky, na oslavách 1000. výročí založení hlavního města Vietnamu - Hanoje.

Ondřej Koubek, člen Seniorského národního týmu

Podle mne je obrovská škoda, že se české kuchyni zatím nevěnuje patřičná pozornost. Když jsem před rokem zahajoval provoz jedné nové restaurace, kladl jsem si otázku, co nového bych mohl vymyslet. A časem jsem zjistil, že návrat ke starým a regionálním úpravám pokrmů je nejlepší způsob, jak hosta zaujmout. Bohužel kuchaři většinou nechtějí takovým receptům věnovat čas a námahu. Upřímně řečeno pohrát si s telecími líčky není tak jednoduché, jako připravit „babiččino tajemství“ kuře s broskví a sýrem. Asi bychom se všichni měli vrátit k regionálním a tradičním receptům. Věřím, že se nám pak vrátí i hosté. ■