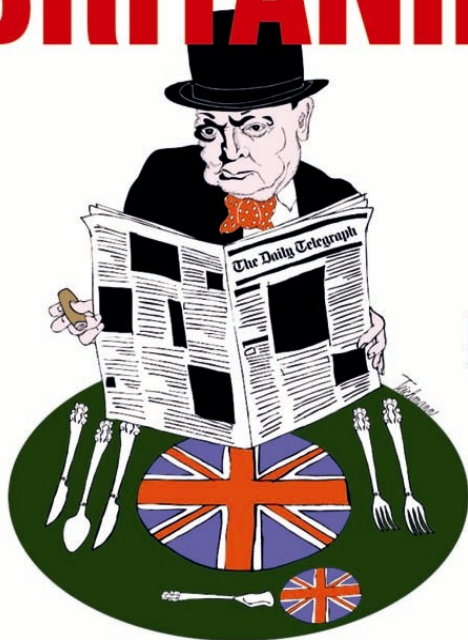


KULINÁŘSKÁ VELMOC **BRITÁNIE**



Benjamin Kuras
PRAVICOVÁ KUCHARKA

KULINÁŘSKÁ VELMOC BRITÁNIE

PRAVICOVÁ KUCHARKA I

PRAHA 2008

Benjamin Kuras: Kulinářská velmoc Británie. Pravicová kuchařka I.
Vydání první.

Copyright © 2008 Benjamin Kuras

All rights reserved.

Vydalo nakladatelství Baronet a.s., Izraelská 6, Praha 10,
www.baronet.cz

v roce 2008 jako svou 1340. publikaci.

Přebal a vazba © 2008 Ricardo a Baronet.

Ilustrace na přebalu © Václav Teichman.

Odpovědná redaktorka Stanislava Moravcová ml.

Sazba a grafická úprava Ricardo, Přemyslovská 38, Praha 3.

Tisk a vazba:  **FINIDR**, s. r. o., Český Těšín.

Veškerá práva vyhrazena.

Tato kniha ani jakákoli její část nesmí být přetiskována, kopírována
či jiným způsobem rozšiřována bez výslovného povolení.

Název a logo BARONET® jsou ochranné známky zapsané
Úřadem průmyslového vlastnictví pod čísly zápisu 216133 a 216134.

ISBN 978-80-7384-116-4

BARONET

Praha 2008

BENJAMIN KURAS

KULINÁŘSKÁ
VELMOC
BRITÁNIE

PRAVICOVÁ KUCHARKA I



OBSAH

O Pravicové kuchaře	9
Anglické stolování	11
Nejpopulárnější britské jídlo	15
Sunday Lunch	19
Zvěřina pro všechny	23
Pečení ptáci po anglicku	27
Zvěřina dušená po anglicku	31
Anglický volský ocas	35
Drapnout králíka za uši	39
Hnátová kost jako protiletadlové dělo	43
Když pudding není pudink	47
Jak uvařit historickou památku	51
Když pie není pie	54
S játry je kříž	58
Kuře na dvoře královském	62
Přivandrovalec z Ameriky	66
Krůta pro všechno	70
Jak vyzrát na hosty	74
Šašlíci, šišlici a kebabové	78
Ryba je tvor pravicový	82
Ostrovní ryby, rybky a rybičky	86
Vábnička zvaná červený slaneček	92
Herynk z proletáře boháčem	96
Nejmenší z tresčí rodiny	100
Bělice na hrabivo	104
Ty brďo, na ovoci	108
Cider budiž pochválen	112
Platýs mezi placatci	115

Rybí kapsa z Danyče.....	119
Priscillin fenyklový platýs	122
Placatci na ostro a na sladko	126
Brojlování a zdáblování pravooké flundry	130
Vlci, psi, kočky a ďasi – mořští	134
Kýho ďasa	138
Nebezpeční a chutní paprskotvůrci	142
Perlová omáčka hodná šlechtice.....	146
Rybou proti zločinu	149
Konzervativní konzervace.....	153
Pirátská polévková dobrodružství.....	157
Koloniální rybí rizoto po skotsku.....	161
Lémurijské rybí orgie	165
Polévky z mořských potvor	169
S kořenem slunivým.....	173
Ústřice na medu a mušle z Mušlova.....	177
Podmořský chameleon a ušlechtilá plíseň.....	181
Olihně s jeličem, královničky se slaninou	184
Tříhvězdičkové britské Vánoce	188

O PRAVICOVÉ KUCHARČE

Pravicová kuchařka je snaha o transformaci politického myšlení jídlem. Vychází z poznatku, že česká duše byla komunistickou kolektivizací a glajchšaltizací stravování natolik zlevicovělá, že potřebuje intenzivní pravicové přeškolení, aby vybědla z komunistických návyků, podvědomých reakcí, reflexů a pudů. Aby mohl člověk začít pravicově (tj. konzervativně, individualisticky, svobodně, tvořivě a odpovědně) myslet, musí nejprve pravicově jíst, podle gastropolitické poučky, že politika prochází pupkem. Chce-li někdo systematicky pravicově jíst, měl by se naučit i pravicově kuchařit. Pravicová kuchařka je tedy určena nejen těm, kdo už mají kulinární vkus pravicově vytríbený a chtějí si jen obohatit repertoár, nýbrž především těm, kdo v jídle tápou a matně tuší, že by mohli svůj celý život transformovat změnou jídelníčku. Pravicové neznamená nutně drahé. A záměrem Pravicové kuchařky je umožnit pravicové stravování i těm finančně nejiskromnějším, jako jsou nezaměstnaní Bruntálci.

Co je levicové a co pravicové?

Stručně a zjednodušeně řečeno, levicovost je kolektivistická a davová, pravicovost individualistická. V jídle je tedy levicovým principem konzumace jídla

předpřipraveného, jednotvárného, s ingrediencemi mdlými nebo smíchanými v jednu chuť, neponechávajícího požiteli velké možnosti si chutě kombinovat podle své svobodymyslnosti. Pravicovými principy v jídle jsou čerstvost, pestrost, lokálnost, ekologičnost, vynalézavost a svoboda improvizace. Skutečně pravicové jídlo tedy bude sestávat z několika čerstvě kuchtěných a místně pěstovaných nebo čerstvě z nepříliš daleka dovezených (no dobře, v krajním případě i mražených) položek, které mohou na stůl přicházet jedna po druhé nebo i společně, jestliže si zachovávají rozličnost vizuální i chuťovou. Tedy jestliže byly připraveny odděleně a jejich chutě nesplývají v jednu, nýbrž se vychutnávají jednotlivě nebo přicházejí ve vlnách a stupních. Pravicové jsou pokrmy, které nám ponechávají svobodu kombinovat chutě v různém pořadí a různých kombinacích.

Kromě rozlišování podle individualismu a kolektivismu si můžeme pravicovou a levicovou potravu rozdělit i podle následků, jaké mají na naše zdraví. A opět zjednodušeně:

Levicová potrava působí potíže žaludeční a střevní, jako pálení žáhy, říhání, zácpu, žaludeční a střevní vředy a nakonec rakovinu žaludku a střev. (To, že Česko má největší výskyt rakoviny střev na světě, je důkazem, jak levicově se stále stravuje.)

Pravicová potrava působí dnu a potíže spojené spíš s ledvinami a játry.

Upozornění pro ty, kdo hledají potravu stoprocentně zdravou: Ano, skutečně existuje. Jmenuje se půst. Tažte se lékaře.

ANGLICKÉ STOLOVÁNÍ

„Kontinentálci rádi jedí, Angličané slušně stolují,“ napsal ve 40. letech minulého století přivandrovalý maďarský vtipálek George Mikes v tehdy populárním drobném bestselleru *Jak být cizincem*. Tehdy totiž – za války a dlouho po ní – Britům nezáleželo na tom, co jedí, hlavně že se při tom chovají slušně a dodržují stolovací rituály. Mezi ty nejkomičtější patří napichování hrášku na vidličku drženou zahnutými špicemi dolů, neboť vidlička se nesmí otočit nikdy opačně, chraň pánbůh, aby se na ni dalo něco nabírat, jak to dělají ti nevychovaní kontinentálci. Odkud tento rituál pochází, se mně nepodařilo zjistit, ale zde máte nejprve dvě etiketní otázky, kterými si mnozí cizinci lámou hlavu.

Proč se smí prsty brát kuřecí stehno, ale ne kachní a krůtí, a proč se láhev portského nesmí předávat soustolujícím z ruky do ruky jako láhve vína, nýbrž postavit před ně na stůl.

Ta první odpověď je jednoduchá, a to viktoriánská. Kuřecí stehno se smí dojídat v prstech, zatímco kachní ani krůtí nesmí, protože na jakési velké hostině se na svoje kuřecí stehno královna Viktorie nakrkla a vzala je do prstů, manýry nemanýry. S kachnou a krůtou to nikdy neudělala. Jedním

z nejdůležitějších zákonů aristokratické etikety je, že když se panovník dopustí nějakého faux pas, nesmí ho nikdo ztrapnit, nýbrž napodobit, čímž to přestane být faux pas.

A portské se musí při podávání soustolovníkovi postavit před něho, aby mu láhev neupadla, nikoho nepolil a netrhl si ostudu. Že to se může stát i s láhví vína? Ne tak snadno. Portské je riskantnější ze dvou důvodů. Vinná láhev je dostatečně štíhlá, aby byla uchopitelná jednou mužskou rukou. Ženám láhev nepodáváme nikdy, nýbrž jim vždy naléváme. Portské se tradičně přechovává v láhvích tlustších, tedy nemotornějších a tíže uchopitelných. To je jeden důvod. Ten druhý důvod je, že portské se podává nakonec, a než se k němu propijeme ostatními víny, ruce už nám znešikovněly. Navíc se to prý kdysi skutečně stalo Jiřímu V. při nějaké žranici s kamarády, když byl ještě princem waleským.

Nikoho neztrapnit, a naopak ho z trapných situací vylovit, ať už ohleduplností, napodobením, laskavostí nebo humorem, je jedna z nejobdivuhodnějších britských vlastností. Škodolibost je v Británii neznámá ještě dodnes, i po jinak drastickém poklesu manýr včetně stolovacích. Angličtina pro ni nemá vlastní slovo, a když už se o ní někde musí zmínit jako o vlastnosti výlučně středoevropské, říká jí *Schadenfreude* a píše to kurzivou, aby každému bylo hned jasné, že je to slovo cizácké, v angličtině nezdомácnělé.

Tento příběh mně jednou vyprávěl režisér Jiří Weiss a já jsem od té doby neustále přemýšlel, jak jej

propašovat do českého písemnictví. Když koncem roku 1939 Weiss dorazil do Británie jako uprchlík z okupovaného Československa a už poměrně známý filmař, ubytoval ho u sebe jeden lord, který se rád s filmaři, herci, spisovateli a podobnou sebrankou kamarádil. Když ho lordův butler uvádí do hostinského pokoje, sděluje mu, že Jeho Lordstvo by si pokládalo za čest, kdyby přijal pozvání na večeři s několika přáteli, kteří by ho taky rádi pozdravili a uvítali. A dodává:

„Smoking, pravda, máte?“

„Nemám,“ přiznal se s trapností Weiss a pohlédl smutně na jedinou brašnu, s níž se mu taktak podařilo z okupované vlasti vyklouznout a která kromě kamery obsahovala jedny rezervní kalhoty, jeden rezervní svetr, jednu rezervní košili, jedny rezervní ponožky a jedny rezervní spodky. Butler mlčky pokývl hlavou a odešel. Weiss sedl na autobus, jel do nejbližší obchodní ulice, za poslední peníze si půjčil kompletní večerní oblečení. Když se dostavil na večeři, vítají ho usměvaví lordi, všichni ve svetru. Cíví na ně jak u vytržení.

„No, víte,“ vysvětluje lord, „když mně butler řekl, že nemáte smoking, tak jsem všechny přátele obtelefonoval, aby přišli taky ve svetru, abyste se necítil nesvůj.“

Za tuhle zemi si rád zaválčím, řekl si prý tehdy Weiss a bitvu o Británii strávil ve vzduchu za zády pilotů filmováním leteckých přestřelek. Škoda, že jsem se ho zapomněl zeptat, co bylo k večeři. Ale hádám takto:

Začínal už režim válečného uskromňování, který i lordi dodržovali přísně, důkladně a vlastenecky. V takové situaci by ústřice či kaviár byly vulgárně nepravdicové. I šťavnaté roast-beefy, wellingtony a steaky ze svíčkové už pravděpodobně odložili na dobu poválečnou. Začínala sychravá šedá vlhká zima s vichrem deroucím se pod kůži a chtělo to něco hřejivého, vydatného, jednoduchého, válečnického. Zde tedy nápad, dokonale ladící s koncem listopadu a začátkem prosince. Jmenuje se **Scotch broth** a je to skotský masový vývar, zaručeně pravdicový a ne tak ledajaký. Klasicky si žádá jehněčí či skopové, ale nepohrdne ani hovězím. Používá řezů podřadných, žádná svíčková.

Do hrnce s vodou a s masem pokrájeným na kousky velikosti zhruba jednoho palce naházíme hrách a kroupy a pak na půl palce nakrájené tyto zimní zeleniny: pórek, mrkev, tuřín. Celerová nať, z níž jsme nejprve stáhli nitky. Listy tmavozelené kapusty. Dochutíme posekanou petrželkovou natí, tymiánem, bobkovým listem a pepřem. Vaříme nejméně hodinu, až do úplného změknutí hrachu a masa a celkového mírného zhoustnutí. Přikusujeme bílý chléb a připijíme cider čili jablečné víno.

A mimochodem, jestli se ptáte, proč se vrchnímu a osobnímu sluhovi říká butler, tak je to z francouzského *bouteilleur* čili ten, kdo pečuje o láhve.

NEJPOPULÁRNĚJŠÍ BRITSKÉ JÍDLO

Není jím už dávno tradiční britský roast-beef, ani roast-lamb, roast-turkey, ani fish-and-chips, nýbrž **chicken tikka masala**. Za nefalšované britské národní jídlo je v roce 2001 prohlásil tehdejší ministr zahraničí Robin Cook „nejen proto, že je nejpopulárnější, nýbrž i proto, že je dokonalou ilustrací toho, jak Británie dokáže absorbovat a adaptovat vnější vlivy“. Je tak známé, že stačí je objednávat zkratkou CTM.

Kuře na způsob *tikka* je indické, přesněji řečeno severoindické a ještě přesněji řečeno mughalské – čili pocházející z 15. až 17. století, kdy islámská dynastie Mughal okupovala severní Indii. Pod ní se indická kuchyně zpestřila a obohatila z původní vegetariánské a rybí na masovou – hlavně jehněčí a drůbeží. Dalším mughalským přínosem k tradičnímu indickému vaření bylo grilování na rozpáleném povrchu – kovu či kameni – nebo pečení v kulaté peci zvané tandur. O jejím původu se vedou spory, ale s největší pravděpodobností pochází z Persie.

Slovo *tikka* pochází z afghánského jazyka pašštíny a znamená kousky. V tomto případě zhruba čtyřcentimetrové kousky masa – tradičně kuřecího nebo

jehněčího – marinované v míchanici jogurtu a drce-
ných ingrediencí, mezi něž by měly patřit: paprika,
zázvor, česnek, kurkuma, kardamom, bílý kumín,
citronová šťáva, muškát, olej nebo přepuštěné más-
lo zvané *ghi*. Marinovat alespoň půlden nebo přes
noc. Griluje se na rozpáleném kovovém povrchu
nebo peče v tandurské peci. Podává se s praženou
na plátky nakrájenou cibulí a jí se rukou s plackami
zvanými čapati, parata, puri, roti nebo nan, a to tak,
že kousky masa bereme do utrženého kousku plac-
ky. Tedy chceme-li se držet indických tradic.

Omáčka masala rovněž pochází z Indie a zname-
ná směsici více drcených ingrediencí. Není na ni
přesný recept, ale většinou v ní bývá hřebíček, pís-
kavice („řecké seno“), paprika a kardamom. Bez
přílišných pálivých příměsí. V tradiční indické ku-
chyni se kombinace chicken tikka s omáčkou masa-
la nikdy nejedla a vymysleli si ji Britové, ještě přes-
něji řečeno Skotové, a ještě přesněji řečeno jeden
glasgowský zákazník a jeden glasgowský kuchař
v indické restauraci v roce 1967.

A stalo se to tak, že když zákazník dostal na stůl
grilované kuře tikka, zeptal se číšníka, zda by mu
na to nemohl dát nějakou tu indickou omáčku, aby
nebylo tak suché. Číšník se šel poradit s kuchařem,
a protože pro indického kuchaře je zákazník pán,
vyklopil do pánvičky plechovku rajčatové polévky,
do ní hrst podrceného smíchaného nepálivého ko-
ření a lžící husté smetany. Kousky kuřete tikka
v tom nad ohněm prokvedlal a to celé plácl zpátky
na talíř. Zákazník se mohl radostí umlátit, restaura-

ce si dala chicken tikka masala trvale na jídelníček, nějaký kulinární novinář o tom napsal oslavný článek a dnes se ho v osmi tisících indických restauracích v Británii prodává třiadvacet milionů porcí ročně. Existuje na ně osmačtyřicet mírně odlišných receptů; většinou už místo rajčatové polévky používají protlaku nebo konzervovaných italských rajčat. Supermarkety je odebírají předkuchtěné a zabalené pro rychlé ohřátí v troubě nebo mikrovlnce, a těch se prodá deset tun denně. Stalo se jedním z předních artiklů britského potravinářského exportu do Indie, kde si je zase oblíbili anglofilové.

Pokrm věru lidový a beztrídní. Pravicový, nebo levicový? Podle toho, kde ho jíte. Předvařený a předbalený v supermarketech a ohřátý v mikrovlnce bude samozřejmě pokrmem levicovým. Ale než se ho naučíte, někde začít musíte. V indické restauraci bude spíš uprostřed až vpravo, podle její celkové kvality. Když si ho uděláte doma z vlastních ingrediencí, máte nové jídlo zaručeně pravicové, neboť pestré, bohaté a nové. Pokaždé jím porazíte kuřecí řízek, kuře kung pao, kuře na karí, kuře s ananasem a tvrdě jím zakonkurujete i tomu kuřeti na paprice, které dnes beztak už téměř nikdo nikde nedělá. A bylo by na čase s ním zase vytáhnout do boje za vítězství pravice.

Na indické jídlo je CTM chuťově mírné, takže se k němu dá pít i víno, a to nejlépe suché, ale ovocnatě chutnající bílé, jako je veltlín nebo müller thurgau. Podává se samozřejmě s rýží, nejlépe asijskou odrůdou basmati, a já vám zde poradím, jak ta se

nejlépe dělá stylem pulao čili pilaf. Žádné vaření, žádné dodatečné smažení. Dno remosky zasypete propláchnutou rýží. Přidáte sůl, a chcete-li si rýži něčím dochutit, tak pár hřebíčků, hrst hrozinek, rozpůlenou cibuli, stroužek česneku, pár semínek z rozdrcené bobule kardamomu nebo špetku šafránu. V čajové konvici uvaříte vodu a rýži jí zalijete, přibližně trojnásobným množstvím. Přiklopíte a zapnete víko. Rýže je nejdéle do deseti minut hotová, měkká, vonná a sypká a připravená k podávání. Nemáte-li remosku, dáte rýži do skleněného pekáče, zalijete ji horkou vodou zhruba trojnásobného objemu, přikryjete víkem a dáte na čtvrt až půl hodiny do rozpálené trouby.

A už je na čase, abyste si z mozku vymazali jednu provždy představu, že v Anglii se mizerně jí, jak od Čechů člověk každou chvíli slýchává. Nikde v Evropě se už nejí hůř než v Česku.

SUNDAY LUNCH

Jak je ta anglická kuchyně mizerná, mně v Česku pořád ještě někdo tvrdí pokaždé, když tu jsem. A pořád žasnu, kde to berou. To přece musí být lidé, kteří nikdy Anglii nenavštívili a nikdy tam nejedli! Tuhle se to ke mně dostalo k mému velkému překvapení od jednoho spoluúčastníka mimořádně skvělého rautu auditorské firmy BDO, mimochodem jednoho z nejpravicovějších rautů, na jaké jsem měl tu čest být v Česku pozván. Rmoutilo mě na něm jen to, že mně bolavý žlučník zakazoval hroužit se až po uši do hovězího carpaccia a kachních prsíček a přikazoval zůstat u ryb a zelenin.

Řeč na mizernou anglickou kuchyni přišla, když jsem se rozvyprávěl o několika světoznámých anglických kuchařích, kteří jsou všude bráni za velmistry, hlavně díky svým televizním programům. Jedním je Rick Stein, který vlastní hotel na pobřeží Cornwallu a specializuje se na pochoutky mořské. Druhým je Jamie Oliver, podle jehož knih dnes vaří kromě Britů nejen Němci a Holanďané, ale už i Francouzi. Oba – a další stovky stejně dobrých, ale méně známých anglických kuchařů – do anglické kuchyně začlenili recepty z celého světa, od Japonska přes celou Evropu po karibské ostrovy. Není to