

PAVEL MAURER

NEJEZTE BLBĚ!



MILOVNÍK
DOBRÉHO JÍDLA

PAVEL MAURER

NEJEZTE
BLBĚ!



Radiožurnál
Český rozhlas

RADIOŠERVIS



Vy na tom Radiožurnálu chcete o víkendu vařit? Takhle se mě ptali známí, když jsem se jim před časem chlubil, že ve vysílání chceme víc mluvit o jídle. Vysvětlil jsem, že ne, ale že jsem potkal v rádiu ve výtahu Pavla Maurera a že jsme se rychle dohodli na pravidelných glosách o gastronomii každou sobotu a neděli krátce po poledni.

Stále se nemůžu zbavit dojmu, že v té otázce na vaření na Radiožurnálu byla značná dávka despektu. Přeci nebudete říkat posluchačům, jak připravit jíšku, péct buchty, nerozvařit rýži! Vy máte mluvit o tom, co se děje, mudrovali někteří. Ano, povídám, člověk jí většinou třikrát denně, což se děje. A když přijde na to, že jídlo může bavit, obohatí svůj život o další rozměr.

Měl jsem to štěstí, že jsem působil rok ve Francii jako zahraniční zpravodaj s mírnou zálibou ve vaření. Už předtím jsem chodil na farmářské trhy, vývar vařil tak, že se táhnul celý den, věděl jsem, že vídeňský řízek musí být z telecího... Ve Francii jsem na to ani moc nemyslel. Běžně jsem nakupoval na tržišti. Poznal jsem, že i tam se vyplatí stát ve frontě. Protože to, že u dalších prodejců zeleniny není zástup lidí, má svůj důvod. Francouzi mě varovali, abych nikdy nechodil do restaurace, kde je jen pár hostů. Že má smysl chvíli počkat, než se uvolní stůl v tom podniku, kde vám místo jídelního lístku přinesou tabuli s denním menu. Vy si nevybíráte z encyklopedie světové gastronomie, ale z toho, co je připravené pěkně zčerstva. A nebo si dát k snídani pár plátků šunky, která není tou navhlou uzeninou, jak ji známe z našich supermarketů.

Jsou to drobnosti, ale zapůsobily. Chuťové pohárky si ten rok v Paříži zapamatovaly. Což se poznalo při návratu. Rodina mě přivítala mou někdejší lahůdkou 15 dkg turistického salámu a slanou houskou. Je mi toho turistáku neboli imitace, jak jsme tomu říkali před desítkami let, líto. Ale chuťová stopa z Francie je stále silná. Naštěstí. Takže, vážení gastronauti, milí čtenáři. Pokud půjdete s posluchači Radiožurnálu po chuťových stopách glos Pavla Maurera, uděláte dobře. Nebudete jíst blbě.

Jan Pokorný
šéfredaktor Radiožurnálu

Al dente!

Vážení gastronauti,

už na vás někdy někdo vybafl, že špagety jsou příliš měkké nebo naopak, že jsou nedovařené, tedy tvrdé? Italové na to mají jedinečný výraz „al dente“! Pokud vám slovo – dente – připomíná něco kolem dentálních věcí, zubů a tak podobně, nemýlíte se. Al dente – italsky „na kus“ nebo „na zub“ značí „Al dente“ to není rozmařilost, ale má své jasné důvody. Když špagety nejsou docela uvařené – to poznáte třeba podle malé bílé tečky uprostřed, jsou pro naše tělo mnohem lépe stravitelné. Mají totiž nižší „glykemický index“, jednoduše to znamená, že je náš žaludek pomaleji a klidněji tráví a postupně využívá glukózu obsaženou v těstovinách. Zatímco rozvařená špageta má glykemický index vysoký a klade tak na naše tělo zbytečné nároky. Takže, když Ital žádá špagety „al dente“, jednak mu to lépe chutná a ještě navíc se mu dobře tráví. Jsem si jist, že to mnoho z nich ani netuší – zatímco my nyní ano, a můžeme tak vařit a jíst o trochu lépe...



Dobrá gastronomie je barevná, kreativní, voňavá a hlavně chutná. Osvěžující sorbety z Olomouce

Česká stračena

Vážení gastronauti,

před chvilkou jsem obědval v nejmenované restauraci, která se nachází asi tři minuty chůze od budovy Českého rozhlasu. Snědl jsem vařenou veverku, kousek klišky z české stračeny, pak dušenou šunku z přeštického prasátka a nakonec sýr z držovické farmy.

Vše vysoce delikatesní – o tom vůbec nepochybuje! Mimo chodem, veverka je odborný název malé části hovězého. Nebojte se, nejsem takový ignorant, že bych jedl i takové krásné křehké zvířátko. Já však chci vyzdvihnout jiný aspekt mého kulinářského zážitku – a tím je důraz podniku na původní místní suroviny. Lokální ingredience, to je trend dnešní doby ve světě a u osvěcených restaurátérů i u nás. Mnoho chytrých kuchařů si dnes „přidělává více práce“ a vyjíždí do našich luk a pastvin hledat své včelaře, houbaře či malé farmáře, kteří produkují v přírodních a humánních podmínkách jehněčí nebo domácí bylinky. Od nich pak pro své restaurace odebírají suroviny s jasným životopisem, curriculum vitae, a hrdě se na jídelním lístku pyšní, že mají řepu z „Dobrozemě“ či divočáka střeleného v jihomoravském lese. Tyto informace mají pro mne cenu zlata – a věřte, že i pro vás. Že má kuchař svého farmáře v Beskydech namísto toho, aby vozil novozélandské jehněčí přes půl planety, to znamená nejen, že přímo kontroluje a ovlivňuje kvalitu produktů, ale též veledůležitý fakt – že je to všechno lacinější! Méně drancujeme jiné světy, šetříme naftu, rozbité silnice, miliony kamionů, které převážejí vajíčka z Čech na Slovensko a zase zpátky, podporujeme vlastní ekonomiku a navíc – je to kvalitní! Co si ještě přát? Ať si tuhle myšlenku hodí na pánev co nejvíce dalších kreativních kuchařů!

Gurmánské desatero

Vážení gastronauti,

nedávno se mne někdo ptal: Jak se vlastně dá poznat dobrá restaurace? Já se teď veřejně s vámi podělím o své osobní zásady, jak najít dobrou restauraci a co nejvíce předejít případnému zklamání. Nejdříve se připravte na to, že je nutné zapojit úplně všechny smysly. Za prvé – čich: Vůně dobrého jídla nebo smrad přepáleného tuku vás musí varovat hned mezi dveřmi nebo dokonce již na ulici. Odcházím pryč, ani si nesednu. Za druhé – zrak: Jak je prostřeno? Raději žádný ubrus než špinavý. Umělé květiny jsou mi vždy podezřelé. Oční kontakt s personálem mnohé napoví. Tabule čerstvě popsaná křídou nebo lístek s denním meníčkem, který obsahuje spíše méně než více položek – to mne velmi uklidňuje. Zvláště když je patrné, že kuchař vnímá sezonnost, lokální suroviny, farmářské produkty, myslí na masaře i vegetariány, na vyznavače tradiční domácí gastronomie, ale nezapomíná ani na experimentátory, kteří touží po různých chuťových výjimečnostech. Za třetí – sluch: Rozvrzané židle svědčí o tom, že sem chodí hodně lidí – takže to tu asi funguje. Naopak příliš luxusní nábytek vypovídá o investici, která měla možná raději skončit v dobře vybavené kuchyni. Tupě zvolená hudba dokáže pokazit chuť k jídlu. Občasné bříknutí pánviček či vzdálené naklepávání řízku vyvolává milé Pavlovovy reflexy. Za čtvrté – hmat: Dotýkáme se příboru, chleba, stolu, ubrousku, někdy se štítíme dotknout ubryndané slánky. Bereme za kliku na WC... A konečně – za páté – chuť: O tu nám jde přece úplně nejvíce! To už je naše individuální rozhodnutí. Věřte si a vězte, že jazýček expertů, food kritiků a gourmetů se zase tak moc neliší od chuti normálního člověka.

Dej dýško!

Vážení gastronauti,

když nejsem spokojen, nedám spropitné ani korunu! Pokud je vše v pořádku, pak odevzdám obsluze obvyklý evropský standard deset procent. Ve výjimečných případech trochu víc. Nízkým tuzérem naopak „trestám“ personál, když se mi v restauraci cokoli nelíbí. Jídlo, atmosféra, interiér i samotný servis ovlivňují moji náladu a chut' dát něco navrch.

Upřímně – kdo z nás dává rád spropitné? Je to jakýsi vynucený bonus, který nám tahá další peníze z kapsy, byť máme většinou pocit, že jsme už tak dost utratili za průměrné jídlo a pití. Ne všude na světě však „tringtelt“, „bakšiš“ či „tip“ měří stejně. V Číně či Japonsku se spropitné neočekává, zatímco v USA a v Kanadě vám přibouchnou k účtu bez ptaní rovnou patnáct až dvacet procent za obsluhu. V New Yorku jsem dokonce v některých restauracích zažil, že na účtenkách je hrdě natištěno, že vám k útratě sto dolarů automaticky přirážejí dvacet dolarů dýško, aniž by se kdokoli zajímal, zda jste spokojeni. A ještě mají tu drzost vám nabídnout další kolonku na účtu, kterou nazývají „additional tip“, tedy možnost přidat ještě něco navrch nad povinných dvacet procent. To už je totální úlet! V naší zemi je zvykem zaokrouhlovat částku nahoru, ať už jde o desetníky, koruny či desetikoruny. Nicméně obvyklých deset procent, což je celoevropský zvyk, u nás obdrží málokterý číšník. Bohužel, často po právu, protože restaurací, kde je milá, rychlá a gastronomicky alespoň trochu vzdělaná obsluha, je jako šafránu. Proč bychom je tedy měli za neprofesionální služby rozmazlovat nezaslouženým spropitným, že?

Fuj!

Vážení gastronauti,

mlok na špejli, smažené morče s rajčatovou omáčkou, plněné rybí měchýře či střevlíci smažení na másle. Předpokládám, že jsem vám příliš nezkažil chuť v době víkendového oběda. Jsem si stoprocentně jist, že většina z vás nemá zájem si tyhle pochutiny položit byt' jen na špičku jazyka, natož je vůbec vidět. Přiznávám, že skutečně nevypadají moc vábně. Při pohledu na smažené slepičí pařáty nebo grilované žáby se mi opravdu nesbíhají sliny tak rychle jako třeba nad svíčkovou na smetaně, a věřte mi, že jsem na cestách už okusil mnohé exotické pochutiny. Jedno je však jisté – neměli bychom ohrnovat nos nad tím, co jedí jiné kultury. Pes byl před třemi sty lety běžnou součástí jídelníčku v Evropě, dnes je to stále běžný pokrm v Číně, Koreji či Vietnamu. Hinduisté se ani nedotknou posvátné krávy a arabský svět má zakázáno jíst prasata! Kdo ví, třeba bude za sto let stejně nepřístojné baštit hovězí biftek jako dnes pečené krysy! Pro nás je důležité, abychom vnímali, že naše planeta je velká a diferencovaná, neměli bychom xenofobně vyčítat někomu, že je jiný a špatný, ale spíše se jej snažit pochopit. To, že Evropané a Američané se hroučí hnusem, když Asiat pojídá moučné červy na cibulce, není jeho chyba, ale naše. Jen tak pro srovnání faktů – dvě třetiny obyvatel Země považují hmyz za běžnou součást svého jídelníčku. Takže ten, kdo je v menšině, nejsou oni – ale z hlediska statistiky – jsme to my!

Buss lunch

Vážení gastronauti,

největším nešvarem, ale současně oblíbeným artiklem restaurátérů je tzv. business lunch. Česky řečeno – obchodní oběd!

Co to vlastně je? Určitě se při něm domlouvají kšefty, většinou moc nezáleží na tom, co jíme, hlavně to musí být hodně nóbl a drahé, aby se při obědě udělal dobrý business. Někdy je to jenom taková rychlovka: Potřebujeme s někým mluvit, a abychom jej přinutili věnovat našim zájmům jeho drahocenný čas, malinko jej uplatíme kvalitním obědem a mezi sousty z něj vytahujeme důležité informace.

Dotyčný nám svá tajemství nechce vyloženě prodávat, protože je celkem charakterní, a tak s námi jde na obchodní oběd v úředních hodinách. Jíst se musí, a tudíž kdejaký státní nebo firemní úředník rád vymění slaboduchou závodku za oběd za tisícovku, kde se zdarma napapá a odměnou platícímu svěří pár informací, které jsou pro jeho obchod těžce dostupné. Že si během business lunche trochu zaděláváme na žaludeční vředy? Určitě. Protože přemýšlíme o něčem jiném, než o tom, co máme na talíři! Honíme prachy a ne knedlíky. Já tedy business lunch moc nemusím, i když přiznávám, že jej také občas absolvuji. Snažím se, abychom tu pracovní část měli rychle za sebou hned při aperitivu, anebo to nechám až na dezert. Hlavní jídlo narušovat obchodem – to nesnáším! Mám pro vás pár drobných rad:

Business lunch organizujte vždy jen v pracovní době. Pokud jste jej vyvolali vy, přijďte určitě včas. Zvažte, jaký podnik vyberete, podle tématu hovoru: zda hodně „za větrem“, nebo abyste schválně byli všem na očích. Vypněte si mobil, nebo jej naopak pořád zvedejte, pokud chcete vypadat jako důležitý a nepostradatelný pitomec, který se nedokáže ani v klidu najíst. Zvolte podnik, který není příliš laciný, abyste neurazili hosta, ale zase ne moc okázalý – mohl by si o vás myslet, že si žijete nad poměry! Když všechno jídlo nedojíte, není business lunch určitě nejvhodnější příležitostí, abyste si nechali zabalit zbytky pro psa. A nakonec – když nebudete moci najít termín s někým důležitým na business lunch, pozvěte jej prostě na pracovní snídani.

Chleba

Vážení gastronauti,

doma v kuchyni mám v papírovém sáčku dva krajíce chleba. Před pěti dny jsem je nedojedl v malém bistru, kde je dávají k polévce. Nerad plýt-vám, takže jsem zbytek vzal domů pro sýkorky. Jenže já ho ptákům ten- tokrát nedám. Chleba je totiž stále tak měkký a voňavý, jako když jsem jej koupil. A chutná skvěle! Hned jsem to byl vyzkoumat a prozradili mi s tajemným a hrdým výrazem ve tváři, že chléb zavázejí z malé pekárny u Mělníka. Samozřejmě, mají vlastní kvásek – záruku kvality, chuti a trvanlivosti. Pro bližší informaci upřesňuji, že kváskový chleba je nejen chutný, ale též lépe stravitelný. Celý proces výroby je sice pomalejší, ovšem přirozenější než za použití rychlého droždí. Droždí je zdánlivě ekonomičtější, ovšem naše tělo má o to více starostí, aby potravinu zpra- covalo, nehledě na to, že kváskový je vždy lepší!

Když k nám jede babička Alenka z Plzně, nechceme čokoládu pro děti ani novou stavebnici, ale první, o co žádáme, je: „Přivez ten váš výbor- ný chleba, co jej peče ta vaše parní pekárna.“ Pekárna má chleba na zá- znam (jako to bývalo za války) a Plzeňáci si na něj rádi a bez reptání počkají ve frontě. Počet kusů je omezen. Dobrý chleba – to je fakt pože- hnutí! Před mnoha lety jsem navštívil v Saigonu jednoho Čecha a jeho první zamračená otázka byla – a kde máš chleba? Tehdy mi poprvé došlo, jak jsem se provinil proti chuti a zvyklostem. Od té doby si dávám pozor a neustále pátrám po kvalitním chlebu. Aby vydržel víc než dva dny, nedrolil se a byl kváskový. Abyste poznali i vy ten správný chléb, musíte prostě riskovat, kupovat očima, ptát se po pekařovi, dávat před- nost spíše menším než obřím pekárnám, a hlavně jej jíst a sledovat, jak dlouho vydrží. Nenechte se okouzlit tím, že je třeba tmavý, protože může být přibarven. Zárukou kvality není ani dobře propečená a pružná kůrka. Důležitá je chuť chleba a jeho jasný životopis. Držím palce a lou- čím se s vámi slovy, kterými vždy začínal oběd u naší prababičky: „Chléb náš vezdejší dej nám dnes a odpusť nám naše viny...“

Kůň na talíři

Vážený gastronauti,

máte rádi koně? Moje dcera na nich jezdí, já se jich trochu bojím a mé ženě se líbí. Díváme se na koně každý po svém, ale v jednom se shodujeme všichni tři – máme je rádi, ale ne na svém talíři! A rozhodně ne k jídlu, aniž bychom o tom byli informováni, tedy že nám někdo prodá potravinu a ono je v ní něco, co nám bylo úmyslně zatajeno. To by mohly být v karbanátcích klidně namleté myši, hadi nebo švábi. I tyto exotické delikatesy obsahují pro naše tělo důležité živiny, proteiny či živočišné bílkoviny. Takže z hlediska výživy je to vlastně v pořádku. Jenže o tom, co si strkám do pusy, chci rozhodovat výhradně já sám. Je to moje tělo a nechci být zvláště v této oblasti života klamán. Vadí mi, když se supermarkety chlubí vlastní pekárnou, zatímco mi prodávají zmražené pečivo. Vadí mi, že chamtiví černí producenti alkoholu jsou schopni vraždit lidi metanolem, jen aby vydělali o trochu víc peněz. Vadí mi, a věřím, že i vám, když se mocné mezinárodní masokombináty rozhodnou krmit „šílené krávy“ granuláty z rozemletých ovčích mozků a zbytky z vlastního plemene. I ty krávy mají právo na trochu slušnou stravu, že? Není divu, že krávy nakonec zešílí, když jsou proti své vůli nuceny ke kanibalismu, navíc jako býložravci krmeny masovými extrakty. Vadí mi, že chleba doma vydrží sotva dva dny, protože nemá kvásek, a navíc se do něj v rámci trapné recyklace prý občas přidávají rozemleté zbytky ztvrdlého neprodaného pečiva. Vadí mi, že všechna tato potravinová zvěrstva jsou způsobena především touhou lidstva zbohatnout na hlouposti nebo nevědomosti ostatních. Více než před sto lety byl v některých státech Ameriky uvalen dle zákona trest smrti na podvodníky, kteří lidem vědomě nabídli zkažené jídlo. Nejsem příznivcem tak krutých trestů – ale myslím, že výskyt potravinových podvodů již začíná přesahovat všechny meze.