

Vařte s námi



Hlavní jídlo PEČENÉ KÚZLEČÍ ROTI SE ZELÉNÝM CHŘESTEM A BRAMBOROVOU GALETKOU

- 800 g kůzlečího plecka
- sůl
- bílý pepř
- mletý bobkový list
- tymián
- olivový olej

Kůzlečí plec naložíme přes noc do směsi koření a olivového oleje, potom zprudka opečeme na pánvi a v troubě dopečeme do růžova.

- 24 stonků zeleného chřestu
- 6 stonků bílého chřestu do omáčky

Bramborová galetka:

- 200 g vařených brambor
- 50 g sladké smetany
- nastrohaný muškátový oříšek
- 1 žloutek

vše promixujeme v mixéru a opečeme na oleji na pánvi jako lívanečky

Jeho veličenstvo chřest právě přichází



Snímky: Hl. Irena Hošková

Začala sezóna bílého a zeleného chřestu

Díky globalizaci je už sice čerstvý chřest u nás k mání po celý rok. Znalci a milovníci této podivuhodné rostliny v Evropě však vědí své. Ten nejlepší a nejchutnější chřest je k mání pouze v květnu. První kousky z jihu starého kontinentu jsou sice k dispozici už koncem března, v dubnu začne proud chutných výhonků silnit, ale teprve v květnu začínají vydávat úrodu nejproduktiv-

nější a nejlepší pole v Německu, Rakousku a už zase i u nás. Sklizeň dozrívá v červnu. Velká tradice jeho pěstování na našem území byla za války a komunismu přerušena. Přitom třeba Ivančický chřest byl v kulínářské Evropě za první republiky pojem. Ivančického pěstitele A. Worela dokonce v roce 1878 jmenoval císař Franz Josef II. c. k. dvorním dodavatelem chřestu. Pěstovat chřest není nic jednodu-

chého a laciného. Jde o dlouhodobou investici, která vrátí vložené prostředky teprve po letech pečlivého ošetřování.

Jedním z těch, kdo se snaží obnovit slávu českého a moravského chřestu je Vít Prokop z Humpolce. Říká: „První sklizeň se dočkáte až druhý rok po založení sadby. Rostliny plodí až dvacet let, intenzivně se využívají průměrně osm roků. Za dva měsíce sklizeň dá jedna rostlina až kilogram výhonků. Sklízí se ručně ráno a večer. Při teplém počasí výhonek vyrostе až o čtyři centimetry.“

Latinský název chřestu, který slouží k nejrozličnějším kuchyňským úpravám je *Asparagus officinalis* (viz Pojem ze slovníku). Název pochází z řeckého slova spargan. Tyto pojmy jsou modifikovány v různých jazycích – německy Spargel, italsky Asparago, anglicky Asparagus, francouzsky Asperge, španělsky Espárrago. Zatímco u nás je okrasný příbuzný, pěstovaný snad v každé domácnosti, zván asparágus, jeho jedlá podoba má název ryze český a pro cizince nevyslovitelný – chřest.

Na trhu jsou k mání dva druhy – zelený a bílý. Občas se i u nás objeví lehce namodralé až nafialovělé výhonky, zvané chřest francouzský. Nejde o vadu, ale o speciální druh, který je v chuti výrazně kořenitější až lehce natrpklý. V sousedním Německu, kde se v tuto dobu pořádají doslova chřestové orgie, milují především chřest bílý. Je silnější v objemu i délce. Možná je jeho mimořádná obliba dána i tím, že jeho zakulacená, výrazná hlavička velmi připomíná zakončení pánského přirození. Proto je tento druh pokládán za nejerotičtější zeleninu. Traduje se, že jde nejenom o vynikající pochoutku, ale také o významné afrodisiakum. Angličané oproti tomu dávají přednost chřestu zelenému, jehož zakončení je členitě špičaté a neevokuje žádné sexuální představy. U nás, v Itálii i Francii je to s oblibou bílé a zelené varianty

Pojem ze slovníku

Chřest, špargl, Asparagus – rod jednoděložných rostlin z čeledi liliovitých. Známé asi 300 druhů, pův. z Evropy a Asie. V ČSSR je domácí chřest lékařský, *Asparagus officinalis*, jehož mladé nazelenalé výhonky slouží jako lahůdková zelenina. Některé cizí druhy jsou okrasné, např. *Asparagus plumosus* a *Asparagus sprengeri*

Malá československá encyklopedie, Academia 1985