

## TÉMA IN

in.ihned.cz/tema

i speciálních nabídek hotelů, které pro své hosty v tomto termínu chystají tematicky zaměřené pobyty.

Pokud se vám za zeleným trojlístkovým veselím nechce putovat přes moře, můžete zamířit jen kousek za hranice. Německý Mnichov si totiž svátek svatého Patrika umí užít také se vši parádou. Město pořádá každoročně velký průvod s alegorickými vozy a pak už je pro dychtivé návštěvníky přichystán nekonečný řetěz hudebních, tanečních a divadelních představení, které vás rázem přenesou na nekonečně zelené irské pláň. Iluzi navíc vydatně podporuje černé pivo Guinness, jenž tady teče po hektolitrech. Letos si už ale mnichovského festivalu na oslavu trojlístkového patrona neužijete, protože je mu tento rok vyhrazen víkend od 11. března. Jestliže vás ale oslavy s irským nádechem zaujaly, na stránkách [www.stpatricksdays.de](http://www.stpatricksdays.de) najdete informace k dalšímu ročníku.



FOTO: FAITE IRELAND



### Oslavy v Americe

Američané prožívají svátek svatého Patrika velmi intenzivně. Velká města stejně jako malá městečka se „obléknou“ do zeleného, znějí irské písně a hudba, v restauracích se podává irská kuchyně a samozřejmě nezbytné tmavé pivo, případně ještě obarvené nazeleno.

Přestože je svatý Patrik irským národním hrdinou, New York se pyšní tím, že své zelené veselí dotáhl k celosvětovému primátu. Koná se tady totiž ten vůbec největší průvod, kterého se každoročně zúčastňuje přes sto padesát tisíc pochodujících. Oslavy svatého Patrika se sem dostaly společně s irskými vojenskými jednotkami. Poměrně dlouho se průvodů zúčastňovala výhradně irská komunita, ale postupem času se k slavicím přidávali i další obyvatelé New Yorku. V současné době je slavnostní průvod, který vyrazí z le-



FOTO: ARCHIV

Ve dnech svátku sv. Patrika zní v barech irská hudba.

## Irské speciality

Je vyloučené slavit svátek svatého Patrika bez ochutnání klasických irských specialit. Pravděpodobně neznámější položkou irské kuchyně, kterou byste při oslavách svatého Patrika rozhodně neměli vynechat, je tradiční **kotlík neboli Stew**. I když tato specialita získala věhlas i za hranicemi Irska, její vznik byl původně podmíněn bídou. Šlo totiž o vydatné a hlavně levné jídlo, které si Irové mohli připravit z toho, co pro ně bylo nejdostupnější; ze skopového masa a brambor. Ovce se v Irsku chovaly odjakživa a brambory dlouho tvořily hlavní část jídelníčku zdejších farmářů. Stew se vyrábí z jehněčího nebo skopového masa, brambor, cibule

a petržele. Všechny suroviny se velmi dlouho vaří na mírném ohni v jednom kotlíku. Finální dochucení záleží poté na místních zvyklostech a fantazii kuchaře; obvykle se do kotlíku přidává ještě mrkev, nebo pastinák. Postupem času prošel slavný stew mnoha úpravami, takže pokud nemáte například příliš v oblíbené skopové maso, v mnoha podnicích vám ho připraví i z jiných druhů masa. Další oblíbenou úpravou je přidavek tmavého piva v konečné fázi úpravy omáčky. Ostatně tmavé **pivo Guinness** je specialitou, která při trojlístkovém šílenství rozhodně nesmí chybět. Jde o svrchně kvašené pivo, kterému způsob jeho úpravy dodává zvláštní

chut. Znalci vychvalují jeho kávové tóny a hořkost v pozadí; Irové s ním zřejmě souhlasí, protože na svého Guinnessu nedají dopustit a vypijí ho ročně přes tři sta padesát milionů litrů. I když Guinness nemá černou barvu, proti světlu je spíše tmavě rubínový, jeho charakteristické zabarvení je způsobeno upraženými obilkami ječmene. Navíc je Guinness při čepování hnán dusíkem, který způsobuje jeho charakteristický lavinový efekt. O ten nebudete ochuzeni ani když si tento typ piva koupíte v plechovce. Při jejím otevření totiž praskne speciální kapsle na dně plechovky, která zajistí krémovou pěnu a zmíněný efekt. Nezapomeňte však, že na správné oslavě

svatého Patrika je nutné obarvit pivo nazeleno potravinářským barvivem. Trojlístek irských specialit uzavírá vyhlášená **irská whiskey** (nesplette si její pravopis s americkou whisky). Díky trojnásobné destilaci získává irské zlato, jak jí někdy domorodci přezdívali, lahodnou a jemnou chuť. Tu umocňuje zrání v dubových sudcích, kde whiskey odpočívá minimálně po dobu tří let, ty nejlepší druhy i let patnáct. Irská whiskey si kromě toho zakládá na tom, že v ní není cítit kouřové aroma typické například pro whisky skotskou. Údajně je tomu tak proto, že v Irsku se ječmen suší horkým vzduchem, který mu zachovává charakteristické aroma, kdežto ve Skotsku nad kouřem z rašeliny.