

in.ihned.cz/jidlo

lovský stůl, byly ploché z Canale. Za odlivu zde moře ustupuje na kilometry zpět a na odhaleném dně místní sbírali divoké ústřice s plochou skořápkou (*Ostrea edulis*, francouzsky *la plate*). Bohužel tak dlouho a intenzivně, že je takřka vyhubili. Dnes jsou k vidění většinou jenom v chráněných oblastech skalnatého bretaňského pobřeží. Proto jsou dnes nejznámější ústřice s hlubokou lasturou (*la creuse*).

### Umělý odchov

Už od počátku 19. století se začalo s regulací divokého sběru. Bylo zakázáno je sbírat v době rozmnožování a ústřice musely mít minimální velikost. Současně začaly pokusy s jejich chovem.

Ústřice se začínají rozmnožovat, když voda dosáhne 20° C. Vypouštějí ze skořápek larvy velikosti písečného zrna, které pěstitelé zachycují na speciální keramické podložky umístěné v rámech nebo do plastických rour. Po osmi měsících z larev vyrostou asi třicetimetrové mušličky. Ty se potom dávají do plastických košů zavěšených v moři do nosné konstrukce. Mušle jsou chráněny proti škůdcům a zároveň k nim má přístup čistá mořská voda s potřebnými živinami.

Až do počátku šedesátých let minulého století se v Bretani směla uměle chovat jen ústřice plochá. Mrazivá zima v roce 1963 však chovy zničila. Proto jsou dnes i v umělých chovech ústřice s hlubokou lasturou, které jsou odolnější a přizpůsobivější. Trvá tři roky, než dorostou do

konzumní velikosti. Někde je ještě před expedicí dávají na dva měsíce do speciálních bazénů, kde ztuční a jsou jemnější. Potom jde o třídu *fin de claires*. *Speciales de claires* si v bazénu hoví až čtyři měsíce. V kontinentální Evropě, včetně České republiky, je na trhu běžně pět druhů, ve Spojených státech, v Kanadě, ale i v Irsku a Velké Británii jich napočítáte až třicet.

Pochopitelně nejlepší a nejčerstvější ústřice ochutnáte přímo na pobřeží u chovatelů. A nemusí to být jenom v Bretani nebo v Normandii, kde jsou stánky s právě vylovenými ústřicemi přímo na pobřeží. Například na sever od San Franciska jsou cestou k ústí Russian river v zálivech velké chovné stanice, kde u jednoduchých dřevěných stolů mají na řetízku připoutané speciální nože na otvírání lastur. Můžete si tak dopřávat nejenom potěšení z jejich absolutní čerstvosti, ale i zkusit, jak je co nejlépe otevřít aniž si člověk ublíží. Tady nepotřebujete ani obligátní citrón. Ovšem pár doušek kvalitního suchého bílého vína rozhodně neublíží.

### Jak na ně

Otevřít či vyloupnout správně ústřici chce jednak již zmíněný nožík a cvik. Pokud je ústřice pootevřená, je špatná. Jenom pevně sevřená signalizuje, že je živá a čerstvá. Nožík, nejlépe silnější krátký, vrazíte mezi skořápkou (někdy i do vlastní ruky) a zapáčíte. Když ho zasunete málo, uloupne se vám skořápka a mušle zůstane



FOTO: PETR STARY

Otevřít bezchybně ústřici vyžaduje zkušenost i speciální vybavení.

zavřená. Když zasunete moc, můžete naříznout masíčko, což je taky chyba. Po otevření odříznete tělo od lastury a je to.

Na svátek svatého Patrika předvádělo své umění v této disciplíně na pražském Staroměstském náměstí dvanáct mistrů kuchařů. Šlo o čtvrté mistrovství ČR v otvírání ústřic. V nejkratším možném čase museli předpisově otevřít dvacet ústřic. Měli přísného porotce – šéfkuchař Jean Paul Manzac, který se chystá v Praze otevřít svou restauraci, totiž získal titul mistra světa v této svérázné disciplíně. Stejně jako loni zvítězil Václav Frič z pražského hotelu Alcron Radisson SAS. I s penalizací za jednu špatně otevřenou vše zvládl za dvě minuty. Kvalifikoval se tak na mistrovství světa v otvírání ústřic, které bude v září v Irsku.

### Co s nimi

Pochopitelně nejlepší je pozřít čerstvou (a živou) ústřici bez jakýchkoliv přísad. Vyplatí se k ní napřed přičichnout, protože jakýkoliv náznak zápachu svědčí o tom, že je špatná. Opravdu čerstvá po otevření a slití první vody zaplní lasturu druhou „vodou“. Tu už nevylívejte

a i s masem ji vsrkněte přímo ze skořáčky. Potom prožijete božský dotyk moře, který však každý nezvládne. Pomůže kapka citrónu nebo další ingredience. Na ústřičných hodech v Kanadě je kombinovali s chilli omáčkou a křenem. Pro ty, kdo ani takto upravené ústřice nedokáží syrové pozřít, existuje mnoho druhů jejich tepelného zpracování. Ústřice se dají gratinovat, smažit i marinovat a podávat třeba i s křupavou slaninou. Dobrá je také ústřicová polévka s pastisem a květy šafránu, ale to již poživatel přichází o ten nejceněnější zážitek čerstvého doteku přírody. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



Vítěz pražské soutěže v otvírání ústřic Václav Frič se zúčastní mistrovství světa v Irsku.

