

Chřest se vrací

Za minulého režimu to byl jeden z buržoazních přežitků, dnes se už i u nás milovníci dobrého jídla na něj těší – chřestová sezóna právě začíná.

Vgastronomii takřka nic neplatí zcela beze zbytku, avšak tradice jsou pořád ještě tradice. Žádná z evropských špičkových restaurací si například nenaplňuje chřestové týdny či měsíce na prosinec. I když už není problém ani u nás koupit čerstvý chřest dovezený z jižní polokoule třeba i v posledním měsíci v roce. Chřest v Evropě je však symbolem jara, a proto jeho pravý čas přichází právě teď. A v Evropě je ten nejčerstvější a nejkřehčí v květnu.

Asparagus officinalis

Věrní čtenáři si první informace o chřestu možná pamatují z magazínu IN č. 4/2002. Za čtyři roky, které od té doby uplynuly, se z určité exkluzivity stala pravidelná sezónní nabídka všech restaurací, které dbají na své renomé.

Chřest – *Asparagus officinalis* – patří do čeledi liliovitých (*Liliaceae*) je vytrvalá rostlina původem z Přední Asie. Pěstovat se začal ve starém Egyptě a postupně se přes Středomoří dostal dál do Evropy. Původně se používaly zelené výhonky, teprve v devatenáctém století se rozšířilo jejich bělení pod vrstvou zeminy. Když v této době pojedete Německem, nemůžete přehlédnout chřestové lány. V Evropě jsou velké pěstitelské oblasti také ve Francii, Itálii, Španělsku, Nizozemsku, Belgii a Řecku. Ještě za první republiky k nim patřila i Česká republika. Ivančický chřest byl v kulinářském světě známý a vyhledávaný. Dvorním dodavatelem chřestu pro vídeňský císařský dvůr byl ivančický pěstitel Worel.

Na přelomu tisíciletí se několik pěstitelů pokusilo u nás obnovit tuto tradici. Jde však o činnost náročnou na prvotní investici a především na ruční práci. Ne všichni proto vydrželi. Přitom v Německu či Rakousku jsou ho hotové lány. Chřest přináší první užitek až druhý rok po vysazení, a tím se podobá révě vinné, která dává panenskou sklizeň třetí rok. Zdravá rostlina produkuje jedlé výhonky dvacet let, optimální produkční doba je do deseti roků. Sklízet se musí ručně, a to ráno a ve-



FOTO: JAROSLAV JIRČKA