

Žáby, hlemýždi, raci a škeble



FOTO: PETR STARÝ

O Číňanech se trochu s depektem říká, že dokážou připravit a sníst snad všechno, co na zemi či ve vodě vyroste a nemusí se to ani hýbat, létat či plazit. Za nevšedními kulinářskými specialitami však nemusíme chodit až do Asie, takoví Francouzi dokážou vychutnat taky ledacos pro neškoleného gurmeta i gurmána nepoživatelného. Ne nadarmo jim Angličané říkají žabožrouti. Ostatně když před pravověrného Američana postavíte talíř kouřící dršťkové a řeknete mu, co to je, taky nepozře ani lžici.

V IN č. 18/2004 jsme vám přiblížili pro jedny lahůdkovou a pro jiné odpornou skupinu hlavonožců. Dnes zůstaneme na pevnině a dokonce na

domácí půdě, protože vše o čem bude řeč, lze na našich luzích, v hájích a tocích najít.

Avšak pozor!!! Tento článek není návodem jak lovit a konzumovat zákonem chráněné živočichy. Ty tam jsou totiž doby, kdy můj strýc mlynář přinesl plný koš raků, hodil je do vařící vody a my pak louskali klepeta a pochutnávali si na červeném masíčku, které svou lahodností předčilo drahé mořské klepetáče. Nedoporučuje se



lovit ani skokany zelené s vyvinutými stehýnky a různé škeble. Snad jenom sběr hlemýžďů na vlastní zahradě by vám před přísnými zraky ochránců přírody prošel. Ostatně patříme k jejich předním exportérům do již zmíněné Francie.

Hlemýždi na Vánoce

Různě upravené hlemýžďe najdete i na jídelničkách našich restaurací. Obnovil se dokonce starý vánoční zvyk chodit na Štědrý den dopoledne na šneky a šampaňské. Dovedou je skvěle dělat třeba v malostranské restauraci U Vláďaře. V kuchyni se upravují dva druhy šneků. Nejrozšířenější je hlemýžď zahradní (*Helix Pomatia*). Říká se mu také burgundský, protože

právě v tomto kraji Francie ho konzumují skutečně ve velkém. Druhým je menší hlemýžď šedivý (*Helix Nemoralis*). Udělat je tak, aby byli požitelní, je složitější než jich dostatek nasbírat. Pohodlnější a jistější je proto zakoupit hlemýžď již kuchařsky upravené.

Šneky vyhladovět!

Ovšem pokud máte nazbyt dostatek času a chcete experimentovat, zde je jeden z burgundských návodů, jak postupovat. Napřed je musíte vyhladovět. Podobně se postupuje i s rybami v sádkách před dodáním na trh. V dobře zakrytém košíku či hrnci je necháte nejmeně dva dny o hladu. Potom je několikrát důkladně