

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo



nak než třeba francouzská, italská či španělská, která je sice regionální, ale má řadu společných typických národních prvků.

U nás měla určující vliv na domácí kuchyni drobná česká šlechta. Většinou neměla na kuchařské specialisty a jedla prakticky jenom jídla připravovaná z toho, co vyrostlo či se narodilo na jejich panství. Proto má dodnes pravá česká a moravská kuchyně v podstatě venkovské základy. Což jí ovšem nebrání být autentická, pestrá a zajímavá.

Chlebičky, svičková a játrové knedlíčky

Mezi odborníky se vedou spory i o tom, zda je naše kuchyně víc naše nebo rakouská či naopak. Většina kuchařek ve Vídni totiž pocházela z Čech a Moravy a na nové působiště si přivezla recepty z domova. A tak je mnoho rakouských specialit pouhou variací a dobroty od nás. Jsou plíčky na smetaně zvané pajšl jídlem typicky českým, nebo jde jenom o variaci oblíbeného jídla Vídeňáků zvaného Beuschel. Bráno z rakouského pohledu byla naše nejslavnější kuchařka Magdalena Dobromila Rettigová vlastně Rakušanka. Vliv na domácí kuchyni měla pochopitelně i početná židovská komunita. Na jídelničky přinesla třeba šoulet, který je dnes považován za typický český pokrm. Vystopovat lze i vlivy kuchyně německé a maďarské. Vepřová pečeně s kyselým zelím k nám pravděpodobně připutovala z Alsaska přes Bavorsko. My jsme k ní však přidali bramborové a houskové knedlíčky a místo vepřového také husy a kachny. Specialisté jsme třeba na polévky. Odborníci s mezinárodní zkušeností tvrdí, že třeba hovězí vývar s játrovými knedlíčky vznikl na našem území a odtud se dostal do Evropy.

Na kardinální otázku, co je to skutečná česká či moravská kuchyně se snaží odpovědět i vládní agentura Czech Tourism, která pro zahraniční návštěvníky vydala prostřednictvím agentury Alha publikaci Czech Cuisine. Mimo jiné zde představují i takovou zdánlivou samozřejmost, jako jsou pro násince obložené chlebičky. V takových variacích a tak mohutné obložených se totiž jinde nedočkáte. Rovněž různé studené variace s pražskou šunkou mají u cizinců ús-

pěch. Typická je například šunková rolka s křenovou pěnou. Z hlavních jídel jsou zde jako typicky česká či moravská jídla představeny mimo jiné opravdové skvosty – především jenom naše a skutečně originální svičková na smetaně a znojemská hovězí pečeně, ale i omáčky rajská, křenová, houbová a koprová. Z vepřového pochopitelně nechybí vepřoknedloželo, zabijačkové speciality a smažený řízek. Jsou zde i různé domácí úpravy sladkovodních ryb, zvěřiny a pečená kachna a husa. Jako typicky české jídlo je představen také bramborák a čočka s vejcem.

Světovou kuchyni jsme zřejmě obohatili o sladké ovocné knedlíky s nejrůznější náplní a tvarohem. Koláče dokonce zdomácněly i ve Spojených státech, kde jim říkají kolatche.



Mezi cizinci najdou uznání dokonce i naše sýry. Ital Vito Molicca, jeden z nejlepších kuchařů působících v Praze, nedá dopustit na obyčejný Romadur. A spolu s francouzským šéfkuchařem Jean-Paulem Manzacem považují za skvostnou českou specialitu – obyčejné ovocné knedlíky. ■

LIBOR ŠEVČÍK
libor.sevcik@economia.cz

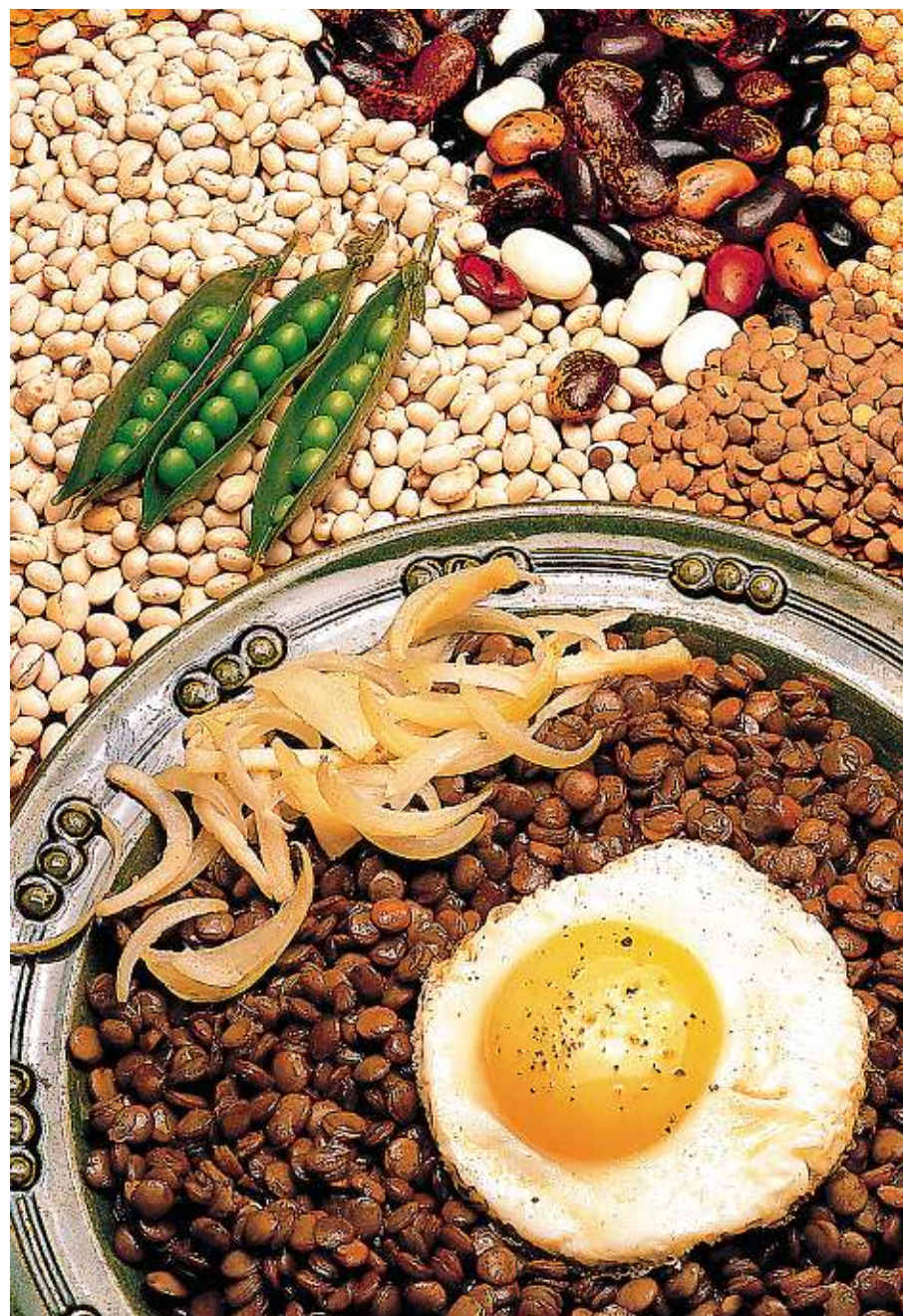


FOTO: JIRÍ POLÁČEK