

# Vladařova neobvyklá štědrovečerní klasika



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

**V**ětšina dětí bere štědrovečerní večeři jako vynucené a zbytečné oddalování nejzajímavějšího okamžiku celých Vánoc, s napětím a nadějí očekávaného nadělování dárků. Pro některé dospělé je to nejslavnostnější večeře roku, někdy i navzdory skutečným chutím zúčastněných. Nic proti tradiční rybí polévce, smaženému kaprovi a bramborovému salátu. Komu se zdá kapr příliš jednoduchý, může si dát jako předkrm některou z úprav šneků. Ostatně jsou v našich kon-

činách ve vánoční kuchyni tak tradiční jako již zmíněný kapr nebo klasický kuba. Zatímco na kubu si doma leckdo tróufne nejenom o vánocích, na šneky v posledních letech vyrážíme v poledne o Štědrém dnu stále častěji do restaurací. Ty, které skutečně dbají na své renomé, je také už mají v nabídce.

## Šneci nejenom po pražsku

Šnečí maso splňuje postní příkazy, nepočítá se stejně jako ryby nebo žáby mezi zapověze-

né masité pokrmy, a proto se může podle církevních doporučení konzumovat i 24. prosince. Jedním z podniků, které různé úpravy šneků nabízí nejenom na Štědrý den, je malostranská restaurace U Vladaře. Dovedou je připravit na řadu způsobů včetně Gaskoňské šnečí polévky. Dělat je třeba po burgundsku, pečené na jehle, po zahradnicku nebo také po pražsku (viz *Vařte s námi*). Nejde o žádné novinky, pražský recept znal už Jan Neruda a na šnecích si rád pochutnával.

Kdo si někdy zkusil připravit šnečí lahůdku z vlastnoručně nasbíraných obětí, ví, že to není nic jednoduchého a pro zarputilé ochránce přírody přitom jde o postupy takřka trestuhodné. Šneci se musí napřed nechat alespoň dva dny vytrávit. Potom se vhodí i s ulitou do hrnce s vroucí vodou. Po spaření je propláchneme studenou vodou a vnitřek vykroučíme proti směru hodinových ručiček. To, co se dále zpracovává, je odděleno od střívka krouž-