



Z kuchyně biochemika

Skončilo léto a začal nám podzim. Toto krásné období nám umožňuje opustit kuchyňský stereotyp většiny roku a dopřát si experimentů a kulinářských zážitků, které nám příroda umožní svými plody z lesů, luk a zahrad.

Tentokrát bych se chtěl podělit o recept na jídlo z hub, protože houby jsou nám, pracovníkům biochemických a toxikologických laboratoří problematikou známou. Do historie mykologie se mimo známých jmen jako Smotlacha, Pilát, Ušák ... se zapsalo i mnoho biochemiků: Hering, Kubička, Pokorný, Bakalář, Semerdžieva a další. Když jsem na třebíčské biochemii začínal, okamžitě mě pan primář Pokorný začal do této problematiky zasvěcovat. Velké stopy to na mně nezanechalo. Měl jsem větší vztah k houbám jako poživatině. Pan lékárník Vrbra z Moravských Budějovic (mimo jiné autor výtečné houbové kuchařky) nám vozil ochutnat nejrůznější kuchařské experimenty z hub jako např. houbovou tlačenkou... a my v laboratoři to pojídali a pan primář

vždy určil jednoho a to většinou kolegu Bakaláře, který jíst nesměl, aby byl nějaký schopný mykolog k dispozici, kdyby bylo nejhůř! Recept, který předkládám, je zaručeně jedlý, dobrý a léty vyzkoušený - tak, jak je dělá "moja Vlasta".

Houbovo kapustové karbenátky

(někde karbanátky, ale u nás takhle) Ve slané vodě uvaříme kapustu a nasekáme. Na slanine podusíme tmavé houby, nejlépe několik druhů - ideální jsou suchohříby, babky, ryzce ... čím více jedlých druhů, tím lépe!

Promícháme s kapustou, přidáme pár syrových vajec, trochu hladké mouky, strouhanku, sůl, pepř, několik stroužků utřeného česneku, není na škodu přidat kousek na drobno nasekaného uzeného nebo salámu. Vše řádně promícháme a pomocí strouhanky a mouky vytvoříme konzistentní hmotu, ze které vytváříme karbenátky a tyto smažíme. Podáváme s bramborem, chlebem, ale většinou jen tak.

Málokdy stačí smažiči poptávce!

Zdraví M. Nejedlý

vštevňník Čech, ale v brzké budoucnosti i naši vnuci nebudou mít tušení, co to vlastně býval lívanec. Abych usnadnila vaše rozhodování a připomněla, že i národní kuchyně patří k neodmyslitelným komponentám domova a proto je třeba ji věnovat náležitou a systematickou péči, seznámím vás stručně s obsahem pozoruhodné knížky, která spatřila světlo světa už v roce 1978 a která představuje typickou českou kuchyni německým sousedům.

S ohledem na uvedené realie může být totiž uvedený text studnicí znalostí i pro pomesfritové Čechy. Napsala ji Jana Hlušová a Libuše Janáčková a vydali ji ve Wiesbadenu pod názvem: **Co podávala česká kuchařka Blažena svým pánům na stůl**. A neděste se, není to strohý výčet dávných a nyní notně zaprášených receptů. Naopak. Je to úsměvné vyprávění o tom, jak se žilo a vařivalo na počátku našeho století, v době, kdy české dívky chodily do služby do Vídně.

Také Blažena se jednoho dne vydala na cestu, neboť se rozhodla najít nejen práci, ale i osobní štěstí v hlavním městě tehdejší Rakousko-Uherské monarchie. Koupila si tedy jízdenku II. třídy a usedla na pražském Hlavním nádraží do příslušného vlaku v 7.25 hodin, aby v 13.16 hodin stanula na pověstném Josefském nádraží ve Vídni. Současníka už skoro ani nepřekvapí, že mezi rokem 1904 a 1997 není zase až tak velký rozdíl, vezmeme-li v úvahu rychlost cestování. Rychlík Smetana vyjíždí dokonce před sedmou ranní a ve Vídni jste coby dup v 13.01 hodin. Nebudme ale ironičtí a sledujme chvíličku zajímavou životní pouť Blaženy. Památného roku 1904 se ocitla Blažena ve Vídni s uzlíčkem svých osobních věcí a s nadějí v srdci. Ostatně nevzala si toho s sebou mnoho, ale prozíravě přibalila tehdejší bestseller, totiž kuchařskou knihu Magdaleny Dobromily Rettigové (která vyšla poprvé v roce 1899 péčí nakladatele I.L.Kobera). Nemalé jmění měla v hlavě, totiž zkušenosti z vaření v hostinci u Fleků.



Blažena a její česká kuchyně

Každý Čech samozřejmě ví, která jídla charakterizují národní kuchyni.

Na dotaz Co máte tam u Vás v Čechách nejraději k obědu? odpoví většina našinců se vzácnou shodou v názoru, no přece knedlo-zelo-vepřo. Muži pak doplní základní údaj přehledem nejoblíbenějších druhů pív a pouze výjimečně znalé kuchařky si dokáží vzpomenout na recepty staročeských laskomin. Přiznejme si, že česká jídla jsou vytěšňována na každém kroku a že internacionalizace působí, že toho zase tak moc o tradiční české kuchyni nevíme. Zvída-

vý cizinec bývá ostatně pravidelně zklamán, když na pražských nárožích potkává světoznámý leč nemastný hamburger v nasládlé housce, ačkoliv vytrvale pátrá po něčem, co je ve vztahu k národní identitě. O špekáčcích s cibulí nebo buřtech, jakožto i o horkých párcích s hořčicí a s krupavou housičkou si může nechat jen vyprávět, pokud ovšem je společník z kategorie pamětníků. V jistém slova smyslu stojíme na křížovatce cest a záleží jen na nás, kterou si nakonec vybereme. To platí nejen v politice, ale nepochybně též v kuchyni. Volba kulinářských preferencí se zdá být nedůležitá a mohlo by se stát, že nejen dnešní ná-

První zaměstnání našla Blažena u dvorního rady Rokitanského a byla pověřena vedením rodinné kuchyně. Neměla to lehké, protože páni byli zvyklí na vyhlášenou kuchyni francouzskou, italskou, popřípadě ruskou. V líbezné knížce jsou pro jistotu uvedeny základní charakteristiky jmenovaných národních kuchyní a samozřejmě porovnány s německou tradiční kuchyní. Blažena však měla kuráž a rozhodla se změnit styl. Svým pánům začala servírovat tehdy neznámou a přehlíženou českou kuchyni. Vařila nejen knedlo-zelo-vepřo, ale také čočkový hrnec s párky, bramboračku a chlupaté knedlíky. Pekla pražský čokoládový dort, domácí koláče a při slavnostech také kaštanový věnec. Nezapomínala ani na palačinky a lívance. O jejím kuchařském umění se brzy začalo hovořit a kuchařky z blízkého i vzdálenějšího okolí opisovaly veřejně nebo pokoutně její recepty.

V roce 1912 byla Blažena poslána do Berlína. Z hlavního nádraží tohoto velkého města jela drožkou a čtenář neobvyklé kuchařské knížky se dozví, že se tehdy i drožky rozlišovaly na I. a II. třídu. Drožka I. třídy měla bílou plachtu a byla všeobecně pokládána za moderní, rychlý a spolehlivý dopravní prostředek. Těžké kufry a jiná objemná zavazadla ochotně přenášeli úslužní nosiči. Novým zaměstnavatelem Blaženy se stal tajný rada Augustus von Simson, jehož pravidelný salon navštěvovala tehdejší berlínská smetánka. Blažena slavila triumfální úspěchy s českou kulaždou, s topinkami i dušenými houbami. Připravovala také pečenou husu se zelím a knedlíky, svíčkovou se vším všudy, tedy i brusinkami. Za neobvyklé jídlo bylo považováno i hovězí na paprice. Mimořádného ohlasu doznala také její sladká kuchyně, zejména koblížky, buchty s mákem a povidly a pod. V německých cukrárnách to tehdy podle pamětníků "byla hrůza", neboť většina sladkostí možná lahodi-

la oku, nikoliv však žaludku. V kuchařce Jany Hluškové a Libuše Janáčkové je zcela originální glosarium, v němž se dovíme, co se pod nejdůležitějšími výrazy české kuchyně skutečně skrývá. Nevěříte? Tak například výraz chlupaté knedlíky je uveden česky, načež následuje německy vysvětlující text, že se jedná o knedlíky z brambor nahrubo nastrohaných. Vdolky jsou definovány jako "malá, zlatově smažená kolečka z kynutého těsta, která bývají potřena povidly či marmeládou" Zdobení je provedeno buď smeta-



nou nebo cukrem, někdy bývají vdolky polité horkým máslem následně obaleny v cukru. Knedlíkům je věnována neobyčejná a pochopitelná péče. Dočteme se, že knedlík (opravdu v jednotném čísle) je "nejoblíbenější české jídlo; Existuje ve všech velikostech, ve všech formách a v každé konzistenci". Knedlíky (a tady je už správně uvedeno množné číslo) "mohou být lehké jako mýdlové bubliny nebo těžké jako švestkový puding, malé jako oříšky nebo velké jako dělové koule". Ovocné knedlíky bývají malé, ale vždy připravované ve velkém

množství, zejména, jsou-li plněné ovocem. Aby nedošlo k mýlce jsou pěkně vypsány oblíbené druhy náplní: třešně, švestky, meruňky, povidla, hrušky. K nezbytnému posypu je používán tvrdý tvaroh.

Koláče jsou nejčastěji malé "Küchenlein" z kynutého těsta, plněné mákem, tvarohem či povidly. Svatební koláče bývají baleny jako dárek pro svatebčany. Lívance jsou chutné malé "kynuté čočky", které jsou pečeny na speciální pánvi, které se říká "lívanečník". Kdo by si chtěl jejich přípravu zkusit, může,

neboť "lívanečník" k tomuto účelu vyrábí a dodává jistá wiesbadenská firma. V glosáriu najdeme také pár slov o pražských párcích. Párky "jsou fantastickou pražskou uzenářskou specialitou". Dnešní vědci znají konferenční velmi příjemné pauzy, v nichž je možné se osvěžit kávou či silným čajem. Ovšem "párková pauza" je téměř zapomenuta, ač byla tak důležitá a nepostradatelná jako dnešní "Kaffeepause". Bylo typické, že se někdejší pražský manžel zastavil po cestě z práce domů u výčepu (tento výraz je v zásadě nepřeložitelný a proto se autorky uchýlily k výrazu "eine Art Stehausschrankw) a k nezbytnému püllitru piva si dali párek. Lze předpokládat, že se domů dostali v příjemné a vstřícné náladě, neboť netrpěli hypoglykemií.

Neobvyklá a poučná kuchařka je doplněna celou řadou dobových fotografií a čtenář má dokonale dojem starých dobrých časů. Jisté je, že například drožku, byť i I. třídy za nejrychlejší dopravní prostředek už považovat nemůžeme. Právě tak jisté je, že celou řadu laskomin bychom i my uvítali na svém jídelním stole.

Hlušová Jana, Janáčková Libuše: Was die böhmische Köchin Blažena ihrer Herschaft auf den Tisch gebracht hat, CSI Verlag, Wiesbaden 1978

Helena Haškovcová