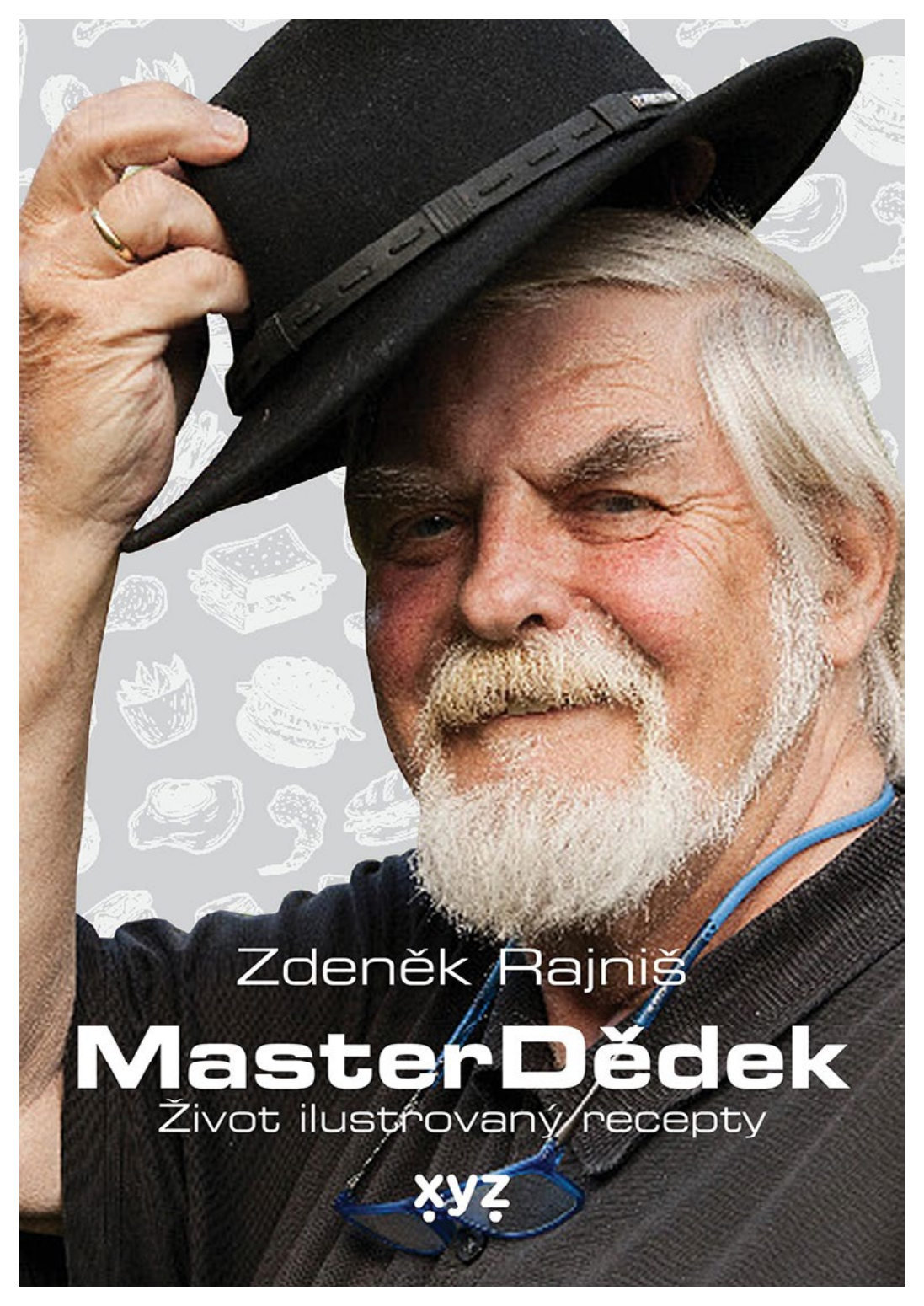




Zdeněk Rajniš

MasterDědek

Život ilustrovaný recepty

xyz

MasterDědek

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na
www.xyz.cz
www.albatrosmedia.cz



Zdeněk Rajniš
MasterDědek – e-kniha
Copyright © Albatros Media a. s., 2021

Všechna práva vyhrazena.
Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

ALBATROS  **MEDIA**

Zdeněk Rajniš

MasterDědek

Život ilustrovaný recepty

xyz

Moto:

*Roční doby se budou střídát stále,
jeden rok přijde a druhý odejde.
Všechny živé bytosti musí vyrůst, rozkvést a zaniknout.
Jenom Devatero nebes zkázy nedojde.*

*Když se na východě rozední, je na západě tma.
Květ opadá a raší nový květ,
jen ti, kdo plují ke Žlutým pramenům *
a do hloubky temnot vstupují,
nevrátí se více zpět...
jen odraz jejich duše zůstává.*

Chan-Šan, čínský mudrc a básník z 8. stol. n. l.

JACK KEROUAC ve své knize Dharmoví tuláci o Chan-Šanovi napsal: „... byl mudrc, kterýmu už začalo město a celej svět kolem lízt krkem, a tak se vším seknul a zašil se do hor. Tam mu byl jediným kamarádem zenovej blázen, mnich Š-te, jehož jedinou starostí a povinností bylo zametat dvůr kláštera rýžovým koštětem. Ten taky mudroval a básnil, ale nikdy si nic nezapsal...“ (str. 25, vydání Winston Smith 1992, v překladu Josefa Rauvolfy).

* Číňané si odnepaměti představovali, že nebesa-vesmír jsou rozdělena na devět oblastí. Proto se dodnes hovoří o Devateru nebes. Žluté prameny jsou pak v čínské mytologii podsvětím, říší mrtvých.

Místo úvodu

Doba koronavirová a nedávná účast v soutěži *MasterChef Česko 2020* mě přiměly napsat pro vás – moji drazí kulinární nomádi a vášniví cestovatelé, kulinární fandové, epikurejci, mlsalové a v neposlední řadě gurmeti – knihu vzpomínek a příběhů z mého „brožovaného“ života.

Nevěřím tomu, že ten zatracený virus uzavře hranice světa napořád. Jsem pevně přesvědčen, že budeme zase cestovat a užívat si kulinárních radostí. V době cestovatelské abstinence se můžeme na další putování světem o to lépe a odpovědněji připravit.

Proto se na vás obracím prostřednictvím této knížky. Je cestopisem mnohem víc než paměťmi stárnoucího bonvivána. Pábitelské příběhy a zážitky zde líčené jsou protkány řadou receptů a fotografií ze všech koutů světa, do nichž mě můj neposedný život zavál. Recepty zde uváděné, posbírané na cestách, jsem uvařil a většinu stále vařím.

Jedná se o vyzkoušené a ověřené dobroty z rozličných krajín. Nečekejte systematičnost a řazení receptů. Kniha není, a v žádném případě nemá ambice být, kuchařkou.

Moje milovaná manželka Jarmila často říká: „Dřív bylo tak a tak, dřív nám nebylo to a nebylo ono. Dřív jsme byli jako vítr...“ Dobře ví,

že mě tím provokuje! Jako nenapravitelný optimista jí pokaždé odpovím: „Jo, má milá, dřív... dřív už bylo! Teď je teď a musíme koukat, abychom se ze všeho srabu co nejrychleji oklepali a vyhrabali.“

Není lepšího léku na bolístky, chmury, trápení a bolesti než smíchu a dobrého jídla! A trocha nezlomného optimismu. Musíme hledět vpřed, neupadat na duchu a dělat si srandu. Sami ze sebe, ze situace, do níž nás život zavál. Nenechme se zlomit. Děda Zajíc vždýcky říkal: „Sranda musí bejt, i kdyby fotra věšeli.“ A měl pravdu.

Bolševici a fašouni ho zbavili všeho. Před druhou světovou válkou musel opustit prosperující živnost a utéct z Berlína do Prahy. Zde si v šestatřicátém založil živnost novou. Tu mu v osmatřicátém vzali znovu náckové... Po válce ho nová republika částečně odškodnila a mohl začít nanovo. Zřejmě jen proto, aby mu po osmačtyřicátém vše sebrali komouši. Nikdy si nestěžoval.

Opustil Prahu a žil s babičkou, prakticky bez prostředků, na chatě v Kunčicích u Hradce Králové. Děda, „buržoust a aristokratická svině“, nemaje nárok na sebemenší důchod, pracoval do své osmdesátky u n. p. Meliorace. Dožil se 93 let pln humoru a optimismu. Do smrti pil zvesela vínko i pivo. Občas si dal panáčka vlastní borovičky a slivovice. Jedl, co mu chuť na jazyk přinesla, se slovy „felčari lžou, ne-poslouchej je, tělo si samo řekne“.

Nikdy nedržel žádnou dietu a vášnivě rád kouřil doutníky, přestože mu ve vysokém věku kouření lékaři i babička zakazovali. Užíval si, jak to šlo. Rád říkal: „Jo hoši, stáří... stáří může bejt i krásný, jen chtít!“

Bylo mi dovoleno poznat a pochopit, jak jsem obdařen životem a štěstím. Poznání ke mně přicházelo pomalu a tiše. Jako pramínek vody. Proto jsem je dlouho neuměl pochopit. Dnes z něj piju hlubokými doušky a snažím se osvěžit i ostatní kolem sebe.

Zde bych rád poděkoval své manželce Jarmile, za trpělivost, kterou se mnou měla. Když píšu, nedokážu se soustředit na nic jiného. Dále svým dětem, Janovi a Anně, jak se mnou statečně snášely dobrodružné dětství, když jsem je vlácel po světě. Svým nejbližším a přátelům děkuji za kritiku, laskavost a trpělivost při ochutnávání mých

kulinárních výtvorů. Nakonec musím poděkovat Lukáši Urbánkovi, bez jehož pomoci by tato kniha asi nevyšla. Zvláštní dík patří kolektivu redakce Nakladatelství XYZ a panu Petru Tychtlovi, který měl se mnou svatou trpělivost.

Kapitola I.

První dávka exotiky

Na sklonku osmdesátých a začátku devadesátých let minulého století jsem žil s rodinou šest let v Alžírsku. Jako expert UNESCO jsem přednášel architekturu na tamní univerzitě – *École polytechnique d'architecture et d'urbanisme Alger* (EPAU). Poměrně volný pracovní režim mi umožnil procestovat celou Severní Afriku a část Malé Asie. Také řadu dalších zemí. Zde jsem sbíral kulinární inspiraci, jež mě ovlivňuje dodnes. Poznal jsem kuchyni rodinného krbu Alžířanů, Maročanů, Tunisánů, Tuarégů, Kabylů, Šaujů. V Asii pak Libanonců, Syřanů a Jemenců. Bylo mi dopřáno zúčastnit se i opulentních svatebních a jiných hostin. Jídlo je zde obřad. I to prosté, podávané ve stanu Tuaregů.

Žádná hostina či rodinné jídlo se v těchto zemích neobejde bez řady úžasných předkrmů, tzv. mezzé. Tamní kuchyně je nesmírně zdravá, pestrá a mnohdy vegetariánská. Názvy jídel uvádím i ve francouzštině – esperantu těchto zemí.

Bramborový salát se sezamem a smaženými eperlány

M'tabbal batata aux eperlans

pro větší společnost

- 1 kg salátových brambor, nejlépe Kejřovské rohlíčky
(Keřkovské)
- 4 lžíce sezamové pasty tahini (t'hiné)
- ½ sklenice citronové šťávy (z 1–2 citronů)
- 2 stroužky česneku
- 3 velké lžíce nasekané koriandrové natě, kdo nemá rád,
může zaměnit za nat' ploché petržele
- sůl
- ¼ lžičky Ras el Hanout (směs 4 koření – koupíte v arabském
krámku v Myslíkově ulici)
- mražené stříbrné rybky eperlans (tzv. grundle – mají
v Makru)
- olej na smažení

Brambory uvařím ve slupce v dobře osolené vodě, nechám vystydnout a oloupu. Menší krájím rovnou na 1 cm silná kolečka. Větší rozdělím napřed na půlky. Pak utřu česnek se solí. Smíchám tahini pastu s citronovou šťávou a utřeným česnekem a vše dobře promísím, aby vznikl dressing. Dressing naliji na brambory, posypu nasekanou koriandrovou natí a jen lehce promíchám. Eperlány nechám rozmraznout, pak je opláchnu a osuším. Protřepu je v troše hladké mouky a osmažím v oleji na pánvi dozlatova. Do misky naaranžuji list hlávkového salátu, na něj dám bramborový salát a pokladu smaženými eperlány. Navrch pro ozdobu nasypu trochu nasekané natě ploché petržele.

Eperlány jsou maličké „stříbrné“ rybičky – syrové ančovičky. Dříve se jim v Čechách říkalo grundle. Dostanete je buď v Makru, nebo v etnických obchodech. Většinou mražené.

Čipsy z červené řepy s koriandrovou natí

Chips de betterave à la coriandre

pro větší společnost

½ kg bulvy červené řepy

olej na smažení

sůl

trocha hrubě nasekané koriandrové natě

Řepu oloupu a nakrájím na plátky asi 2 mm silné. Propláchnu a osuším. Rozpálím fritézu, kde smažím plátky řepy stejně jako brambůrky – pommes chips. Jakmile zezlátnou, vyndám je a dám okapat na ubrousek. Nejlepších výsledků dosáhnete, když je smažíte na dvě etapy – v takzvaném dvoutaktu. Krátké předsmažení na nižší teplotu, okapat, nechat vychladnout a pak prudce dosmažit na teplotu 190 °C. Ještě teplé čipsy nasypu do misek a ozdobím nasekanou koriandrovou natí.

Sambousek s jehněčím

Sambousek bi lahm kibbé

pro větší společnost

1 balíček chlazených vakuovaných placek Feuilles de Brick,
Malsouka nebo Dioul (lze koupit v arabském kšeftě
v Myslíkově ulici, v Tescu, někdy v Bille)

30 dk g libového mletého jehněčího masa (mají v arabském
krámku v Myslíkově ulici)

1 velká cibule jemně nakrájená

1 svazek petrželové natě jemně nasekané

2 lžíce olivového oleje

8 lžic jogurtu

50 g piniových semínek půl dne máčených a pak usušených
v papírové utěrce

sůl

½ lžičky Ras el Hanout

trocha čerstvě mletého bílého pepře
olej na smažení

Smíchám v misce mleté maso, nasekanou cibuli, jogurt a olej. Zahřeji pánev a na sucho opeču osušená piniová semínka dozlatova. Dám stranou. Ve stejné pánvi opeču na sucho směs z mletého masa. Pak přidám k opečeným piniovým semínkům a vmíchám nasekanou petržel. Z placek Dioul nařežu trojúhelníky o straně cca 15 cm. Na širší konec nanesu váleček masové směsi, založím okraje a zabalím váleček jako rohlík. Placku lehce vlhčím na okrajích, aby se dobře slepila. Potom válečky smažím ve fritéze 5–10 minut, aby byly celé pěkně zlaté. Servíruji teplé. Pro ozdobu se mohou posypat nasekanou koriandrovou natí.

Fatayer se sýrem

Fatayer bi jibné

pro větší společnost

- 1 balíček chlazených vakuovaných placek Feuilles de Brick,
Malsouka nebo Dioul
- 300 g fety
- 200 g čerstvého kozího sýra
- 1–2 lžíce brynzy (podle chuti)
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 velká cibule jemně nakrájená
- 1 lžička Zataru – směs mletého tymiánu, pískavice
a sezamu (lze koupit v arabském kšeftě v Myslíkově ulici
nebo na internetových stránkách www.emessa.cz)
- 2 špetky Ras el Hanout
- olej na smažení

Smíchám v misce oba sýry, nasekanou cibuli, olej a koření. Nesolit! Oba sýry jsou již dost slané. Dochutím v případě potřeby brynzou. Z placek nařežu trojúhelníky o straně cca 15 cm. Na širší konec nanesu váleček sýrové směsi, založím okraje a zabalím váleček jako na rohlík (doutník). Placku

na okrajích lehce vlhčím bílkem, což zajistí dobré slepení. Při smažení se ruličky neotevírají. Potom válečky smažím ve fritéze 5–10 minut pěkně dozlatova. Servírují teplé. Pro ozdobu je mohu posypat nasekanou koriandrovou natí nebo směsí nasekané petrželové natě s drhnutým čerstvým tymiánem.

Tuniská polévka čorba

Chorba tunisienne

pro 8–10 osob

20 dkg libových kousků jehněčího ramínka
 20 dkg libového zadního hovězího
 jehněčí kosti
 svazek polévkové zeleniny
 1 velká šalotka
 1 kulatá vodnice
 2 karotky
 2 stvoly řapíkatého celeru
 4 loupaná rajčata
 ¼ kapusty nebo 10 růžičkových kapustiček
 ¼ hlávky bílého zelí
 cibule
 1 naložený (macerovaný) citron (lze koupit v arabském
 kšeftě v Myslíkově ulici)
 olivový olej
 skořice celá
 mletý římský kmín (cumin) a koriandr
 svazek koriandrové natě
 nasekaná petrželová nať

Den předem upražím nasucho v troubě jehněčí kosti. Dám do hrnce 2–3 l vody, upečené kosti a kořenovou polévkovou zeleninu, vše nechám pomalu táhnout – vařit à mijoter, jak říkají Francouzi. Cca 4–5 hodin. Pak přecedím, kosti a zeleninu vyhodím. Vývar zredukuji varem na objem

cca $\frac{3}{4}$ –1 litru. Druhý den dám na olej do jiného hrnce velkou, nahrubo nasekanou šalotku. Přidám kousky jehněčího a hovězího, předem promíchané s mletou skořicí, římským kmínem a koriandrem. Blanšíruji, aby se maso zatáhlo. Zeleninu očistím a nakrájím na středně velké kousky. Přidám k masu i macerovaný citron, zasmahnu a zaliji vodou. Pomalu vařím. Než zelenina změkne, přidám redukovaný vývar z kostí. Nakonec přidám na čtvrtky nakrájená spařená oloupaná rajčata. Krátce nechám přejít varem a dochutím solí a kořením. Eventuálně přidám lžičku citronové šťávy. Polévka má být jen lehce nakyslá. Do talíře naservíruji napřed maso a zeleninu. Pak zaliji vývarem.

Smažené sýrové taštičky a taštičky s masem

Sambousek jibne a lahme

pro 8–10 osob

Těsto:

390 g hladké mouky

1 lžíce soli

80 g rozpuštěného másla

210 g oleje

Masová náplň:

1 cibule

$\frac{1}{2}$ kg mletého jehněčího masa

$\frac{1}{2}$ lžíce papriky

$\frac{1}{2}$ lžíce skořice

Sýrová náplň:

2 mozzarely nebo směs balkánského sýra s mascarpone

1 vejce

V míse smíchám mouku, sůl, olej a máslo. Promnu prsty a v případě potřeby přiliji trochu vlažné vody. Vypracuji hladké těsto a dám odpočinout do chladničky. Na pánvi na oleji obdělám nasekanou cibuli a jehněčí maso.

Okořením a přidám 1 zarovnanou lžící soli. Dám stranou. V misce smíchám strouhaný balkánský sýr s mascarpone (nebo rozmačkanou mozzarellu, dochucenou trochou brynzy), přimíchám vajíčko, osolím a lehce opepřím. Dám stranou. Z těsta vyválím cca 2 mm silnou placku, ze které vykrajuji kolečka 6–7 cm v průměru. Do nich vkládám náplně, přeložím (jako ravioli) a okraje dobře spojím prsty. Nakonec je zamáčknu vidličkou, aby byly dobře spojené a náplň při smažení nevyběhla. Hotové sambouseky smažím zhruba 1 minutu ve fritéze dozlato. Dám okapat a osušit na papírovou utěrku. Podávám teplé se stroužkem citronu, kterým si hosté sambousek zakápnou, mají-li chuť. Výborná je k sambousekům i omáčka tahini na falafel.

Tuniský brik s vejcem

Brick tunisienne à l'oeuf

Pro 8–10 osob

placky Dioul, podle počtu strávníků
 2 balení strouhaného ementálu
 počet vajec podle počtu strávníků
 10 šalotek jemně na sekaných
 1 velká cibule
 2 svazky koriandrové natě
 2 svazky petrželové natě
 sůl
 počet osminek citronu podle počtu strávníků
 olej na smažení

Nasekám středně jemně nat koriandru a petržele, promíchám a dám stranou. Nasekám jemně cibuli a šalotku, dám stranou. Strouhaný ementál připravím do misky. Vezmu si hluboký talíř, ve kterém budu plnit a balit briky. Na pánvi rozpálím dostatek oleje, alespoň na 2 prsty. Postup balení a smažení briků musí probíhat velmi rychle, protože mají tendenci se rozmočit a musí se smažit okamžitě po zabalení.

Placky Feuilles de Brick, Malsouka nebo Dioul jsou prodávány ve vakuovaných obalech, naskládány jedna na druhé, proloženy fólií, ke které je každá placka přilepena. Nesmí se rozebrat a odlepit od fólie dřív, než je vše připraveno k plnění a smažení. Rovněž se nesmí vybalit předem, protože rychle schnou a lámou se. Každá placka má jednu stranu lehce zvrásněnou – ta je vnější. Z hladké strany (vnitřní, přilepené k fólii) se plní. Vybalím a odlepím jednu placku z fólie, položím ji do hlubokého talíře, lehce a opatrně ji promáčknu prsty, aby sedla na dno talíře, a do středu položím větší hrst strouhaného sýra. Okolo nasypu směs cibule a nasekané natě tak, aby vzniklo malé hnízdo. Doprostřed hnízda na sýr vyklepnu vejce a okamžitě přeložím, křížem přes sebe, přečnávající okraje placky. Tak, aby vznikl jakýsi balíček. Ten otočením talíře vyklopím do dlaně ruky (sklady musí být do dlaně) a ihned, sklady dolů, ponořím balíček do rozpáleného oleje na pánvi. Pomocí lžice hrnu olej přes vršek balíčku. Ten se hned nafoukne a placka začne v oleji zlátnout. Je dílem okamžiku, kdy je usmažená.

Nesmím ji nechat v oleji moc dlouho, protože žloutek by se příliš srazil a ztuhl. Správný brik musí mít bílek sražený, placku zlatavě křupavou a upečenou a žloutek musí být tekutý, prakticky syrový. Usmaženou placku položím okapat na papírovou utěrku a ihned ještě horkou podávám. Ke každé placce servíruji dílek citronu na pokapání. Hosté si horkou placku trochu ochladí citronovou šťávou a jí ji tradičně rukama tak, že odkusují od krajů ke středu, kde se ukrývá překvapení – syrový žloutek. Směs cibule, šalotky a nasekaných natí se v placce příjemně zapáří a dodá tomuto pokrmu přímo božské aroma.

Špenátové a hovězí taštičky fatayer

pro 8–10 osob

Těsto:

250 g hladké mouky

1 lžice cukru

125 ml vody

125 ml olivového oleje

1 lžíce sušeného droždí

½ lžičky soli

Špenátová náplň:

6 hrstí čerstvého špenátu

1 malá hrst opražených piniových semínek

1 nasekané velké rajče

1 nasekaná velká cibule

3 lžíce olivového oleje

2 lžíce koření sumah (k sehnání v etnických obchodech
a v arabském krámku v Myslíkově ulici)

šťáva z 1 citronu

Masová hovězí náplň:

½ kg libového mletého hovězího

1 nasekaná cibule

½ lžíce mletého hřebíčku

1 lžička bílého mletého pepře

1 lžíce skořice

2 lžíce sirupu z granátových jablek (k sehnání v etnických
obchodech a v arabském krámku v Myslíkově ulici)

Nejdříve připravím těsto. V míse hnětače smíchám mouku, cukr, sůl a sušené droždí. Pak přidám olej a vodu a vypracuji hladké těsto. Udělám kouli, pomoučním dno misky a povrch těsta a dám na 45 minut kynout do tepla pod utěrku. Mezitím připravím špenátovou náplň. Umytý a osušený čerstvý špenát nasekám nahrubo. Dám do mísy. Osolím a poměrně silně promnu a polámu rukama, abych jej trochu rozmačkal. Přidám opražená piniová semínka, drobně nakrájené rajče a na sekanou cibuli. Promíchám. Přidám 3 lžíce oleje, 2 lžíce koření sumah a šťávu z 1 citronu. Dobře promíchám a dám stranou.

Připravím masovou náplň. Na pánvi usmažím nasekanou cibuli, přidám hovězí a koření, promíchám a nechám smažit. Pak přidám 2 lžíce

sirupu z granátových jablek, promíchám a podusím. Přendám do cedníku, aby odkapala přebytkná šťáva.

Z vykynutého těsta vyválím placku asi 3 mm silnou, vykrájím kolečka 8–10 cm v průměru, do středu každého plním náplň buď masovou, nebo špenátovou. Přeložím napůl a do poloviny uzavřu tlakem prstů okraje. Otočím v dlani, pootevřu zbylou neuzavřenou polovinu a složím okraje tak, aby vznikl trojúhelníkový „pirátský klobouk“. Zbylé okraje zmáčknu k sobě a hotové fatayer dám na plech pokrytý pečicím papírem. Troubu předehřeji na 250 °C a peču cca 12–15 minut dozlatova. Podávám na talíři ozdobené petrželovou natí a dílky citronu.

Marocký lístkový chléb Msemen

Msemen trés feuilletée

pro 6 osob

600 g hladké mouky

1 lžíce soli

cca 300 ml vlažné vody

4 lžíce dětské krupičky (semoule)

1,5 dcl slunečnicového oleje

0,5 dcl olivového oleje

Do mísy proseji mouku, smíchám se solí a postupně přilévám vodu. Propracovávám těsto. Množství vody záleží na tom, jak je mouka nasáková. Jakmile těsto začne dělat v míse kouli, vyndám je na vál a 5–8 minut hnětu. Dokud není hladké a pružné.

Z těsta vyválím šišku, kterou rozdělím na 12 stejných dílů. V misce smíchám oba oleje. V dlani z každého dílu vypracuji úhledný vdoleček, prsty namočenými do oleje jej ze všech stran potru a dám na tác pod fólii, dokud nemám 12 naolejovaných vdolečků. Nechám hodinu odpočinout. Po hodině zpod fólie vyndám vždy po jednom vdolečku a pomocí prstů a dlaně, neustále vlhčených olejem, vypracuji na naolejované pracovní desce co nejtenčí placku. Téměř průhlednou.

Placku složím přeložením třetiny okraje do středu. Potru olejem a lehce, jen jako bych solil, posypu špetkou krupičky. Přeložím druhou třetinu na první a proces opakuji. Vznikne obdélník. Jeho třetinu přeložím do středu z jedné strany, naolejuji a přeložím druhou třetinu přes první. Vznikne čtverec. Dám stranou.

Vezmu druhý vdoleček zpod fólie a opakuji proceduru až do fáze naolejované skoro průhledné placky. Do středu dám připravený vyskládaný čtverec. Postupně jej do placky zabalím překládáním okrajů do středu. Pokaždé olejuji a popráším krupičkou. Takto postupuji, až mám 6 balíčků ve tvaru čtverce.

Rozpálím nasucho pánev, pokapu několika kapkami oleje a opeču čtverec z jedné strany dozlatova, otočím a stejným způsobem opeču druhou stranu. Odložím. Po upečení všech šesti čtverců vezmu každý do rukou a pohybem, jako když chci rozevřít sáček, promnu každý chleba. Servírují teplé. Hosté si z chleba trhají pruhy a přikusují k mezzé nebo jimi nabírají různé pasty.

Jen jsem se v Alžíru trochu rozkoukal a zvykl si na provizorní ubytování v „ex hotel Tamaris“, vyrazil jsem Škodovkou MB 1000 na cesty. Učil jsem jen dva dny v týdnu, což mi umožnilo podnikat poznávací „spanilé jízdy“. Alžírské Ministerstvo vysokého školství nás experty ubytovalo v krásném prostředí někdejšího bordelu Tamaris. Za éry Francouzů jistě pamatoval zlaté časy. V době našeho ubytování to byla zoufalá a nefungující ruina, umístěná na okraji srázu, nad divokou pláží. Na předměstí metropole – ve vesničce Aïn Taya.

Dorážející moře ukusovalo ze srázu tak dlouho, až se zdi „hotelu“ začaly rozestupovat, praskat a celý dům stál jedním rohem ve vzduchu nad příbojem. Bohužel to byla zrovna ta část, kde jsme měli s kolegou Říhoškem pokoj. Spali jsme na vojenských kavalcích v syrové nevytápěné místnosti (přijeli jsme začátkem ledna 1981), kde se ranní teplota pohybovala okolo 5 °C a vlhkost vzduchu se blížila 100 %. Mirkovi Říhoškovi zplesnivěly obleky v kufru! V koupelně ani na WC netekla voda. Nosili jsme si ji v odříznutém kanystru, ze kterého jsme udělali vědro. Pro 40 ubytovaných zahraničních expertů, většinou

vážených profesorů, byl jediným zdrojem vody výtok z trubky trčící na dvoře v moři bláta. Trubka končila drátem zašitpnutou hadicí místo kohoutku. Kuchyňka žádná, nádobí jakbysmet. Ale nestěžovali jsme si. Byli jsme šťastní, že jsme venku z bolševického blbince.

Naštěstí jsem v Praze zabalil ešus, petrolejový vaříč Primus, lžíci a pár talířů. Ani jeden z nás neuměl francouzsky tak, abychom se mohli domluvit na místních trzích, které přetékały nejrůznějšími druhy pro nás tehdy naprosto neznámých surovin. Artyčoky, cukety, avokáda, mangoldy, salsify a kdoví čeho ještě. Jen brambor bylo na patnáct druhů! K tomu *plantains* – banány na vaření, okra a nepřeborně druhů koření. O rajčatech všemožných barev a tvarů nemluvě. Začal jsem experimentovat. Neměl jsem však místní recepty a nikoho jsem neznal. Řadu návodů a rad na zpracování neznámých surovin nám zpočátku poskytla manželka sinhálského profesora matematiky, oba bydleli vedle nás. Ale já toužil po lokálních receptech, ne indických.

Jedna z prvních „spanilých jízd“ mě zanesla do východního Alžír-ska, oblasti bohaté na římské památky. Cestování nebylo v té době jednoduché. Od vyhnání Francouzů nebyla v zemi vydána žádná automapa, natož atlas. Ještěže jsem v Marseille před naloděním v přístavu zakoupil starou michelinskou automapu Alžír-ska a Severní Afriky! Sloužila mi věrně do roztrhání těla.

V podvečer jsem dorazil do vesničky Djémila, zcela ponořené do tmy. Nikde ani živáčka. Vedle siluet hliněných domků feláhů nebylo po nádherně zachovalém starém římském městě ani památky. Uprostřed jediného travnatého prostranství jsem rozbil stan a usnul. Ráno mě vítalo cinkání zvonců koz a ovcí, které se pásly okolo. Pasterec si mě neprohlížel zrovna přívětivě. Neznalý místních zvyků a poměrů jsem se choval jako slon v porcelánu.

Na cizince, natož stanujícího na „návsí“, tu očividně nebyli zvyklí. Islámská tolerance a tradiční pohostinnost však zvítězila a já se mohl vydat do římských ruin. Večer jsem se vrátil ke stanu. Stál netknutý na svém místě. Zarazil mě však hluk, shon a skutečný povyk ve vesnici. Hrála hudba, ženy ječely typickou fistulí. Jako všechny *squaw*

Siouxů. Všechna vrata domů však byla nedobytně zavřená. Mě si nikdo nevšímal. Znavený celodenním trmácením jsem usnul.

Zanedlouho mě vzbudil kdosi, kdo mě za nohu tahal ze stanu ven. Na návsi jela plným proudem oslava k příležitosti obřezání nejstaršího syna starosty. Hořely ohně, bubeníci se předháněli ve střídání rytmů, muži tančili. Ženy nebylo nikde vidět, jen slyšet. Neustálé, prakticky nepřerušované „aj, aj, aj, aj...“, jak ječely a ukazovátkem kmitaly v ústech, se neslo celou vesnicí. Jeden z mužů mi strčil do úst čerstvě uříznutou rudou růží a postrčil mě do kruhu vířících tanečníků. Druhý se mě hned chopil a začal se mnou divoce tančit. Krve by se ve mně nedořezal. Ihned mi proběhla hlavou slavná scéna z *Motýlka*... Dopadlo to dobře. Protančili jsme se s ostatními až do půlnoci, kdy vše naráz ustalo.

Ženy, celé zahalené, vyběhly z domů, rozprostřely na zem koberce, na které začaly nosit spousty mističek a misek s množstvím nesmírně lákavých past, smažených taštiček, jakýchsi pomazánek z masa a sýra. Se směsí masa a zeleniny, paprik a ořechů, salátů a kdoví čeho ještě. Jídlo a vůně byly všude. Útočily na mé chuťové buňky a já začal slintat jako Pavlovův pes. Moje první seznámení s *mezzé*. Vůbec jsem netušil, jak se které jídlo jmenuje nebo z čeho je připraveno. Zato jsem měl vzápětí možnost zjistit, jak jsou všechna skvělá!

Na jednom z rozdělaných ohňů se pekla tři jehňata naditá bylinkami – tzv. *méchoui*. Neskutečně voněla. Společná hostina, kterou pořádal starosta, mohla začít. Než se všichni projedli záplavou výtečných předkrmů – *mezzé* –, byla jehňata hotová. Prožil jsem jedno z nejúžasnějších kulinárních dobrodružství svého života. A propadl jednou provždy chutím Maghrebu a Levanty. A dalším kuchyním mediteránních zemí, jež jsou maghrebsko-libanonskou kuchyní tak silně ovlivněny.

Snad nejtypičtější jídlo, které vás v Severní Africe nemine, ať se hnete do kteréhokoli kouta, je kuskus (*Cous Cous*). Surovina na tento pokrm je u nás velmi oblíbená. Před sametovou revolucí – které s nadázkou říkám Plyšpuč – u nás nebyla vůbec k sehnání. Pravidelně mi ji posílali poštou moji alžírští studenti. To se po roce 1990 změnilo.

Dnes zakoupíte kuskus i ve venkovských obchodech. Většina z nás netuší, o co ve skutečnosti jde. Domníváme se, že jde o jakousi těstovinu. Pravý opak je pravdou.

Kuskus není těstovina, neobsahuje žádnou mouku ani vejce. Jsou to vlhkem navzájem spleená a následně na slunci usušená, maličká zrnka pšeničné drobounké krupice – *semoule* (vyslovuje se *semul*). Semleté ze zrn (obilek) tvrdé, takzvané černovousé pšenice – *le blé dur noir*. Ta se pěstuje na širokých pláních alžírských Hauts Plateaux odnepaměti. Již staří Římané ji dováželi do Říma v době, kdy celá Severní Afrika, a Alžírsko zvláště, byla obilnicí Svaté říše římské.

Právě jedním ze starověkých významných obilnářských center, s dodnes zachovalými ruinami starobylého města, byla Djémila, kde jsem zažil výše popsanou hostinu. Okolí Djémily a celé Hauts Plateaux je neobyčejně krásný kraj. Zvláště koncem května a počátkem června. V době, kdy tvrdá pšenice dozrává, zralé pšeničné klasy mají dlouhé, téměř černé vousy. S nedozrnlými lány obilí si pohrává vítr a vytváří vlny přelévající se jako na oceánu. Tu oku odhaluje zlatou barvu stvolů v údolí vln, tu jejich vrcholy odhalí tmavé až černé odstíny ovousených zrajících klasů... Podívaná to je až neskutečná.

Arabky vyrábějí kuskus tradičně, ručním „houlením“. Do obrovské mísy z olivového dřeva, kterou napřed máčí několik dní ve vodě, aby patřičně zvlhla, nasypou krupičku *semoule* a nechají ji do druhého dne, aby nasákla vlhkost. Největší mísy, zásadně z jednoho kusu dřeva, mají i dva metry v průměru a dědí se v rodinách z generace na generaci. Nasáklou krupici pak začnou dlaněmi „houlet“ krouživým pohybem tak, aby se na sebe jednotlivá zvlhlá zrna nalepila. Podle toho, jak dlouho krupici „houlí“, vznikne kuskus jemný (*Cous Cous Fin*) z malých zrněk, střední (*Cous Cous Moyen*), nebo velký (*Cous Cous Gros*). Zrna pak nasypou na ploché střechy domů a suší je jeden až dva týdny na slunci. V té době již neprší a kuskusu nic nehrozí. Leda od ptáků. Proto kuskus hlídají kočky. V té době nenajdete nikde dům, na jehož střešní terase by se kuskus nesušil.

Receptů na přípravu kuskusu je nepřeborné množství, stejně jako druhů. Jídlo kuskus se jmenuje po základní surovině, sušených

zrníčkách tvrdé pšenice. Připravuje se naslano i nasladko, jako moučník. Ten je obzvlášť dobrý a v Evropě málo známý. Francouzi žijící v Alžírsku, tzv. *pieds-noirs* – černonožci, začali připravovat z kuskusu salát nastudeno, který pojmenovali *tabouléh*, což bez arabského „h“ na konci znamená v překladu zástěra. Zřejmě jim připomínal pestrobarevnou zástěru domorodých služek, které sloužily v každém domě.

Alžírský tabulé – studený salát z kuskusu

Tabouleh algérien

pro větší společnost

kuskus (střední nebo jemný) – v suchém stavu hrst

na každou osobu

1 salátová okurka

10 ks rajčátek cherry

šťáva z 1 citronu

3–5 ks vypeckovaných černých oliv / osoba

1–2 lžice olivového oleje panenského nefiltrovaného / osoba

1 hrst petrželové natě hladkolisté

1 svazek koriandrové natě

½ lžice římského kmínu (cumin)

Den předem napařím kuskus v pařáku (kuskusiéru). Nemám-li jej, postupuji následujícím způsobem: suchý kuskus vysypu do větší mísy (pozor, minimálně 2x zvětší objem) a zalévám jej postupně vařící osolenou vodou za stálého míchání vařečkou, dokud neabsorbuje vodu a nenabobtná. Pozor, voda nesmí v míse s kuskusem zůstat stát na dně, musí jí být jen tolik, aby ji kuskus zcela absorboval. Pak jej nechám vychladnout tak, abych mohl dlaněmi a prsty rozeznout všechny eventuálně se tvořící hrudky. Napařený vychladlý kuskus musí být zcela sypký!

Mezitím oloupu okurku, nakrájím na kostičky, lehce osolím a nechám vypotit. Rozčtvrtím rajčátka a dám stranou. Smíchám olivový olej s citronovou šťávou a římským kmínem na dressing, který vyliji do vychladlého kuskusu. Promíchám, podle potřeby dosolím a dokořením římským

kmínem. Přidám nakrájenou okurku, rajčátka a olivy. Nechám vychladnout, aby se chutě do druhého dne rozležely. Před podáváním nasekám obě natě, promíchám je s tabulé a podávám.

V Libanonu jsem si pochutnával na jiném předkrmu (*mezzé*), kterému Libanonci také říkají *tabouléh* – tabulé. V Čechách jej servíruje každá slušná libanonská restaurace. Je rovněž moc dobrý, ale s alžírským tabulé nemá téměř nic společného.

Libanonský tabulé – studený salát z bulguru a bylinek

Tabouleh libanaise au boulghour

pro větší společnost

1–2 lžíce středního bulguru za suchého stavu / osoba

½ lžíce sumah (semeno škumpy barvířské)

šťáva z 1 citronu

sůl a vlažná voda na namočení bulguru

1 dcl olivového oleje (množství řídím počtem lidí)

1 svazek hladkolisté petržele

2 svazky natě koriandru

1–2 dlouhé šalotky, velmi jemně nasekané (nebo 1 svazek jarní cibulky)

1–2 lžíce zrněk z granátového jablka

Den předem namočím dobře propláchnutý bulgur do vlažné osolené vody a nechám nabobtnat. Druhý den nasypu do misky nabobtnalý přecezený a okapaný bulgur, přidám citronovou šťávu, olivový olej a sumah. Nasekám obě natě středně hrubě, velmi jemně nasekám šalotku nebo středně hrubě jarní cibulku a vše promíchám dohromady. Servíruji vychlazené, v miskách, ozdobené zrnky granátového jablka.

V Kabylii, hornaté provincii Alžírsko, servírují tradičně kuskus vegetariánský, zelený. Základní hmotu – jemný kuskus – promíchávají

před napařením s jemně mletou směsí místních bylin a trochy mleté skořice. Nepříliš odlišné od nám dobře známé provensálské směsi bylinek se skořicí. Tento kuskus se od klasického (recept najdete dále) liší tím, že neobsahuje žádné maso. O to je bohatší na výběr zeleniny. Mimo tradiční vodnici, cuketu, karotku, pórek a jiné známé druhy přidávají Kabylci do „omáčky“ i zelí, okru, kapustu, brambory, batáty, kedluben, dýni a další. Fantazii a experimentům se meze nekladou.

Pro severoafrický kuskus je charakteristické velké množství omáčky (která se v podstatě podobá silné polévce). Nesmím zapomenout na silné kořenění velmi ostrou pastou z papriček, zvanou harissa. Nejlepší harissa, od výrobce značky Cap Bon (dobrý směr plavby), s typickým žlutým potiskem a modrým majákem, pochází z Tunisu. Dnes ji u nás lze běžně koupit ve specializovaných obchodech, v Makru a obchůdcích s etnickými surovinami.

Mimochodem, v dobách bolševického temna jsem harissu kupoval do zásoby na naprosto nepravděpodobném místě – ve Vrchlabí. Tam byla na náměstí velká rohová prodejna Ovoce-Zelenina. Nikdy tam nic pořádného neměli, ale vedoucí obchodu byl znalec a milovník harissy. Objednával ji ze socialistického velkoobchodu pro sebe a nechával na požádání pod pultem ostatním fandům a zájemcům. Říkal mi, že se pokusil objednat i kuskus, ale se zlou se potázel.

Vařit klasický *Cous Cous royal* neboli královský kuskus mě naučila Nadjet Belmecheriová. Výborná kuchařka a manželka mého přítele Majida, stejně starého kolegy z EPAU, kde jsme společně vedli šest let ateliér architektonické tvorby. Byla to ona, kdo mě podrobně zasvětil do tajů celé alžírské kuchyně.

Oba dnes žijí (vhodnější by bylo říci přežívají) v Paříži. Z Alžírsko museli překotně emigrovat během poslední tamní občanské války, která trvala deset let, od roku 1998 do roku 2008, tzv. *Décennie Noire* – Černé desetiletí. Tato válka, ač neuvěřitelně krutá – zahynulo v ní na 225 000 lidí –, nezanechala v evropském tisku a médiích prakticky žádnou stopu ani odezvu. Proběhla úplně „nepozorovaně“.

Během těchto let jsem přišel o řadu studentů i kolegů profesorů. Fanatici z Muslimského bratrstva rozpoutali v zemi peklo. Na školním

parkovišti EPAU vyhodili do povětří několik automobilů mých kolegů, i s posádkou. Studentkám, jež se odmítaly podříditi jejich pravidlům – nosily jeansy, chodily nezahalené a žily podle „západní módy“ – polévali nohy i obličej vitriolem – draselným louhem, který jim zcela znetvořil tváře a poleptal končetiny. V univerzitním městě Blida, s půl milionem obyvatel, ležícím 60 km od hlavního města, vyhodili do povětří několik škol, mateřských školek, nemocnici, policejní stanici a pokusili se zničit kasárna... Takto bych mohl pokračovat ještě několik stránek.

Zemí kolovaly seznamy lidí, hlavně vzdělaných, určených k likvidaci. Na jednom takovém seznamu se našel i Majid. Okamžitě sebral Nadjet a dvě malé děti, aktovku s doklady a odletěl prvním letadlem do Francie. To jeho rodině zachránilo život. Usadil se na předměstí Paříže, založil ateliér a nějaký čas prosperoval. Dokonce dostal místo profesora na jedné z univerzit. Do Alžírska se již nikdy nemohl vrátit.

Následné imigrační vlny, jež zaplavily Evropu, silně ovlivnily životy i těmto evidentně politickým uprchlíkům. Po vzedmuté anti-imigrační vlně a následných bouřích muslimské lůzy na předměstích francouzských měst se společnost začala celkem logicky bránit. Majid ztratil místo profesora a posléze přišel i o svůj ateliér, nikdo si u něj neobjednával práci... A nebýt toho, že mu vyplácí malý důchod, skončil by jako bezdomovec. Nestěžuje si. Situaci chápe a na Francouze nežehrá. Snaží se s Nadjet přežít, jak umí. Oba jejich synové vystudovali vysokou školu, usadili se v zahraničí, kde pracují pro nadnárodní firmy. Jeden shodou okolností v České republice, druhý na Slovensku.

Královský maghrebský kuskus

Cous Cous Royal Maghrébin

pro 25 osob

Toto jídlo se tradičně připravuje pro velkou společnost. Recept zde uvedený jsem měl v plánu vařit na hostině – dotočné pořádání v Boroticích pro šestnáct finalistů soutěže *MasterChef Česko 2020*, porotce

Jana Punčocháře, Radka Kašpárka a Přemka Forejta, režiséra pořadu Radovana Sírta a naši dobrou duši, která nás celou soutěží provázela a všechno organizovala, Šárku Vítovcovou, hlavní asistentku produkce, a několik dalších lidí ze štábu. Hostinu jsem chtěl uspořádat poté, co jsem vypadl ze soutěže. Koronavirus však změnil naše plány a domluvené datum padlo do zákazu shromažďování. Co naděláme, sejedeme se, až nám to hygienici dovolí. Pro potřeby menšího množství stačí suroviny patřičně podělit. Při vaření kuskusu se nic neměří na lékárnických váhách... každý časem přijde na své poměry.

Na omáčku s masem:

- 1 kg libových kousků jehněčího z krku
- 1 kg libového zadního hovězího
- 1 kg telecího
- 1 kg kuřecích horních stehenních řízků nevykostěných
- 1 kg kuřecích prsou
- 1 kg klobásek merguez
- 1 kg cibule
- ½ kg kulaté vodnice
- ½ kg malých cuket
- 3 sladké brambory (batáty)
- 2 konzervy cizrny (poischiche) ve slaném nálevu
- ½ kg karotky
- 2 ks řapíkatého celeru
- 1 malá kapusta
- 4 ks pórku
- ½ kg tvrdých rajčata
- 1 malá dýně Hokkaidó
- 2 svazky koriandru
- olivový olej
- skořice mletá
- Ras el Hanout
- mletý římský kmín (cumin)
- nakládaný citron

harissa
sůl

Na přílohu:

nasekaná petrželová nať
6 kg středního kuskusu
harissa
kabylské zelené koření (není nutné)
¼ kg másla
sůl

Příprava masa na kuskus:

Maso nakrájím na větší kousky, kuře nasekám na kusy a vše osolím. Jednotlivé druhy masa nemíchám. Kuřecí obalím v mleté skořici, jehněčí v Ras el Hanout a hovězí (telecí) v mletém římském kmínu. Kořením nešetřím. Nechám krátce zaležet. Mezitím nasekám cibuli. Do velkého kastrolu dám cibuli zpěnit na olivový olej. Přidám nejdříve hovězí maso a orestuji. Jakmile začne cibule i maso zlátnout, podliji vodou a pomalu dusím pod poklicí. Na pánvi na oleji pak postupně blanšíruji okořeněné jehněčí a dám stranou. Po 15–20 minutách je přidám do kastrolu k hovězímu. Podle potřeby doliji vařící vodou, aby maso bylo ponořené. Na téže pánvi pak orestuji stejným způsobem okořeněné kousky kuřete. Po dalších 15–20 minutách přidám do kastrolu a dále pomalu dusím. Postupné přidávání masa je důležité, aby se žádný druh nerozvařil. Doplním vodou, aby bylo maso zakryté, přiklopím poklici a dusím. Po 15 minutách přidám nakládaný citron a svazky koriandrové natě.

Jakmile je maso téměř měkké, postupně přidávám do kastrolu očištěnou zeleninu, nakrájenou na větší kousky. Nejdříve karotky a vodnice (vaří se nejdéle), po chvílce nakrájenou kapustu, batáty a dýni Hokkaidó, pak pórek a řapíkatý celer. Nakonec přidám cuketu, aby se jen lehce povařila. Dochutím kořením a solí, přidám propláchnutou a doměkka uvařenou cizrnu a předem spařená, oloupaná, na čtvrtky nakrájená rajčata. Nakonec na pánvi opeču merguezy (ostré jehněčí klobásky, které koupím v etnickém obchodě v Myslíkově ulici) a nakrájím je na kousky. Kousky

opečených klobásek vložím do kastrolu s masem a zeleninou a nechám krátce povařit. Odstavím z ohně. Po dobu přípravy kuskusu (přílohy) se všechny chutě dokonale prolnou.

Příprava kuskus přílohy:

Obsah krabic kuskusu vysypu do mísy (je lhostejno zda hrubou, jemnou, nebo střední zrnitost, ale vždy jen jeden druh). Pomalu prolévám osolenou vařící vodou a intenzivně míchám vařečkou. Vody jen tolik, aby ji stačil kuskus pojmout a nasáknout. Nechám chvíli odstát. Kuskus nabobtná a zvětší objem o cca 50 %–100 %. Voda nesmí zůstat na dně mísy, všechna musí být vstřebána. Jakmile je kuskus prochladlý tak, abych jej mohl zpracovat rukama, dobře ho promnu mezi prsty, abych se zbavil všech hrudek. Pak do mísy vmíchám na kousky nakrájenou $\frac{1}{8}$ másla. A znova vše rukama promnu. Nabobtnalý zvlhlý kuskus musí být sypký. Dám napařit na 10 minut do parní trouby.

Nakonec, po vytažení z trouby, vmíchám jemně nasekanou petrželovou nat' a zbytek másla. Alžířanky samozřejmě nepoužívají kuskus vyráběný v továrně, ale „houlí“ jej samy doma z krupičky zvané semoule ve velkých navlhčených mísách z olivového dřeva.

Servírování:

Kuskus je jídlo pro větší společnost. Servíruje se na velkých mísách, ze kterých si stolovníci sami nabírají jednotlivé komponenty do svých misek. Každý nabere nejdříve přílohu, tu obloží zeleninou a nakonec naklade navrch kousky masa. Vše bohatě zalije omáčkou. Napařený kuskus nasaje spoustu omáčky a nejlepší je, když lehce „plave“, proto omáčkou nešetřete! Nakonec si každý, kdo chce, vytlačí z tuby do své misky harissu. Kuskus se jí zásadně lžící. Proto musí být kousky masa nakrájené při přípravě tak, aby šly lžící dobře nabrat.

Z připraveného napařeného kuskusu navrším na tácu kopec připomínající Vesuv. Ten obložím dokola kousky masa, zeleniny a klobáskami merguez, které vylovím z omáčky. Zbylou omáčku i s kousky zeleniny a cizrnou (de facto polévku) dám do několika polévkových mís.



EPAU Alger 1984



EPAU 2016, moji studenti po 30 letech



Dar El Beïda, naše děti 1982



Djémila 1981



Majid a Nadjet Belmecherovi, Paříž 2016



EPAU 2016, můj nejlepší ročník

Kapitola II.

Boží dar aneb chleba se nikdy a nikde nepřejí

Každá země, každá civilizace, každá kultura má svůj chléb. A různé laskominy z mouky – obecně nazývané pečivo. K nim se vážou starobylé tradice a zvyky. U Slovanů je to známé vítání významných hostů chlebem a solí, u křesťanů zvyk žehnat pečivu o Velikonocích v kostelích, u Tuaregů a jiných nomádů prastarý zvyk nabídnout hostu i poslední kousek chleba s douškem čerstvé vody, byť by sami umírali hladem a žízni.

Prastarým zvykem některých izolovaných muslimských sekt, jako například Mozabitů žijících uprostřed Sahary v oáze údolí řeky M'Zab, je pohřbívat své mrtvé se džbánkem vody a chlebem. Do džbánu pokaždé udělají kamenem otvor, aby se duše zemřelého mohla napít a nestrašila pozůstalé.

Každý, kdo navštívil Francii, jistě obdivoval neobyčejnou křupavost, nadýchanost, lehkost a čerstvost jejich božího daru – slavné *baguettes*. Tamní pekaři pečou bagety ve svých *boulangeries* – pekařstvích

– několikrát denně. Dnes je ze zmrazeného rozpečeného polotovaru prodávají v každé větší samoobsluze i u nás. Není ale nad doma upečenou. Přesně podle starého autentického receptu. Je pracný. Ale výsledek, jako u všeho francouzského domácího pečiva, stojí za námahu!

Pravý francouzský chléb

Pain francaise – La baguette

Originální recept

3 ks baget – 60 x 5 cm

Ze základního bagetového těsta Francouzi připravují nejen *baguettes*, ale i *pain bâtard* – 2 šišky o rozměru 40 x 8 cm, prodávané pod názvem *pain restaurant* neboli restaurační chleba; nebo 6 kusů *pain ficelle* – tenké bagety k mazání máslem, podávané v kavárnách ráno k bílé kávě, *café au lait*; či 1 kus *pain campagnard* – venkovského chleba ve tvaru podobném našemu malému bochníku; eventuálně 3 kusů kulatých bochníčků *les boules*; nebo 12 ks malých oválných bulek *petit pain*; v neposlední řadě 1 kus oválného bochníku *pain bullot* či *pain de ménage*, který je podobný naší chlebové šišce. Z dalšího popisu pochopíte, proč jsou bagety ve Francii relativně drahé. Jejich příprava totiž zabere spoustu času.

Počítejte minimálně se 6 až 7 hodinami na přípravu těsta (včetně doby potřebné ke kynutí), než budete moci bagetu vložit do trouby! Nejste-li skutečnými fandý, ochotnými obětovat potřebný čas, použijte recept následující. Výsledek se ale dost liší! Příprava pravého francouzského chleba není věda, jen vyžaduje respektovat jednotlivé fáze a dodržovat časy.

18 g čerstvého droždí nebo sáček sušeného

⅓ šálku teplé vody (maximálně 38 °C)

3 ½ šálku (asi 450 g) hladké mouky

2 ¼ lžičky soli

1 ¼ šálku vlažné vody (21–23 °C)

Frissage (čti frizáš) – míchání těsta:

Kvasnice rozmíchám v teplé vodě a nechám úplně rozpustit. Do mísy hnětače odměřím mouku. Jakmile jsou kvasnice rozpuštěné, vliji je do mouky se solí a zbytkem vody. Gumovou stěrkou zamíchám tekutinu do mouky a pak pomocí robotu vypracuji těsto. K hnětení použiji výkonný robot s „K“ hákem na řidší těsto. Všechno, co ulpí na stěnách a u dna, občas zamíchám gumovou stěrkou do hmoty v hnětači. Jakmile je těsto dostatečně hladké, vyklopím je na lehce pomoučený vál. Těsto je v tomto okamžiku lepkavé a měkké. Nechám je na válu 2–3 minuty odpočinout. Mouka během krátkého odpočinku vstřebá přebytečnou tekutinu obsaženou v těstě, molekuly lepku natáhnou vlhkost a vše se navzájem dokonale prováže. Vidět to není, ale je to cítit pod rukama při dalším ručním hnětení. Že je těsto ve správném stavu, poznám tak, že ho stlačím. Když krásně vyskočí zase zpět, je připravené na další fázi.

Pétrissage (čti petrisáš) – hnětení a kynutí těsta:

Ručně hníst začnu tak, že prsty zvednu bližší okraj těsta ležícího na válu (mohu si pomoci plastovou pekařskou špachtlí) a přeložím jej přes zbytek, na druhou stranu. Seškrábnu těsto špachtlí z válu a plesknu s ním zpět. Tento pohyb opakuji v rychlém sledu. Po 2–3 minutách ručního hnětení bude natolik pevné, že jej lze hranou ruky nebo dlaní zmáčknout a odtlačit od sebe, aniž se výrazně lepí. Pokračuji intenzivně v ručním hnětení. Je-li přesto těsto příliš lepkavé, přisypu poprášením trošku mouky a hnětu dál po dobu asi 10 minut. V tomto okamžiku je těsto natolik pružné a vláčné, že udělám-li důlek palcem, těsto se stáhne a vrátí do původní podoby. Důlek zmizí. To je pro výsledek velmi důležité. Zároveň se těsto musí čistě odlepovat od válu. Přesto, když těsto stlačím pro kontrolu na 2 vteřiny mezi prsty, ulpí na nich. Nyní je těsto připravené k prvnímu kynutí.

První kynutí:

Mám zhruba 3 šálky těsta, které musí během prvního kynutí zvětšit 3,5x svůj objem. Připravím si mísu na kynutí. Výborně se hodí mísa od hnětače. Ta by měla mít objem alespoň 12 šálků vody a měla by mít skoro kolmé stěny. V klasické, příliš široké míse těsto špatně kyne!

Do mísy naliji 10 ½ šálku vody, označím hladinu na stěnu mísy a vodu vylijí. Osuším stěny a do mísy přemístím těsto. Přikryji ji potravinářskou fólií a ještě složeným vlhkým ručníkem. Mísu postavím na dřevěnou plochu (mramorový nebo nerezový pult by těsto příliš ochlazoval) a nechám jej kynout při 21 °C. V místnosti by neměl být průvan. Dodržení teploty kynutí je pro dokonalý výsledek dost podstatné. Je-li příliš horko, postavím mísu do vody teplé 21 °C, kterou občas vyměním. Zhruba za 3–4 hodiny těsto vykyne až ke značce.

Rupture (čti ruptýr) – přerušení:

Těsto je nyní připravené na druhé kynutí. Vyklopím je z mísy na pomoučněný vál a mírným tlakem dlaní z něj vytlačím vzduch a vytvořené plyny. Kdyby mi připadalo moc vlhké na povrchu, popráším je lžící mouky. Pomoučím si dlaně a dalším tlakem se snažím narušit a popraskat i menší bubliny. Těsto teď tvoří jakousi tlustou placku. Jeden její okraj nazdvihnu a přeložím jej ke středu, proti zbylé polovině. Totéž provedu s levou i pravou stranou. Nakonec na poslední zbývající neotočené straně nazdvihnu okraj a zastrčím jej pod těsto na opačném konci. Těsto nyní vypadá jako zavнутý polštářek. Vsunu pod něj dlaně a obráceně vzhůru nohama jej vrátím do mísy na kynutí. Opět je přikryji fólií a nechám ve stejných podmínkách znovu kynout. Tentokrát minimálně na trojnásobek původního objemu. Na konci druhého kynutí mám těsto krásně vypouklé, nadýchané a lehce pružné na dotek.

Séparation (čti separasió) – rozdělení:

Těsto uvolním od stěn mísy a vyklopím na lehce pomoučněný vál. Nožem je rozdělím na tři stejné díly, pokud budu péct bagety. Případně na tolik dílů, kolik na konkrétní typ chleba potřebuji. U každého vzniklého dílu vezmu jeden okraj a přeložím ho v polovině přes zbývající část. Přeložené díly dám na okraj válu, kde je přikryji fólií a nechám 5 minut odpočinout, než je bud finálně tvarovat.

Mise en forme (čti mizanform) – tvarování:

Zatímco těsto odpočívá, připravím si plochu na další kynutí. Velký tác nebo plech na pečení vyložím režným suchým plátnem (nebo lněnou utěr-

kou). Na plátně vytvořím podélně záhyb o výšce 6–7 cm. Do každého vložím z jednoho dílu těsta vyválenou šišku – budoucí bagetu. Vyválím druhou šišku. Na plátně udělám vedle první šišky druhý záhyb tak, aby bok plátna přiléhal k první bagetě. Nakonec udělám třetí, poslední záhyb a vložím šišku, až mám všechny tři bagety uložené v plátně a navzájem oddělené jeho záhyby. Jednotlivé bagety se nesmí navzájem dotýkat! Nakonec oba okraje plátna podložím dřevěnými válečky, aby se těsto nemohlo roztékat na krajích. Během tvarování jednotlivých šišek uchováвам zbylé kusy těsta pod fólií, aby neosychaly.

L'apprête (čti laprét) – závěrečné kynutí:

Trvá zhruba 1,5 až 2 hodiny. Jakmile mám všechny bagety na místě, v plátěných záhybech, přikryji je další suchou utěrkou. Těsto při závěrečném kynutí musí téměř ztrojnásobit svůj dosavadní objem. Proto je třeba dobře si zapamatovat, jak byly bagety v tomto stadiu velké, abych mohl posléze usoudit, že je poslední fáze kynutí skončena. Jinak hrozí, že bych těsto takzvaně podtrhnul.

Vykynuté těsto musí být pružné na dotyk, po zmáčknutí musí držet tvar a být na povrchu lehce lesklé až suché. Proto je nesmírně důležité, aby závěrečné kynutí probíhalo na suchém místě. Pracujete-li v kuchyni plné páry, musíte dát těsto do jiné místnosti. Jinak se na něj utěrka přilepí a těsto nepůjde přesunout na plech. 30 minut před ukončením této fáze předeheji troubu na 230 °C.

Le démoulage (čti demuláž) – vyklopení:

Vykynuté šišky těsta ve formě baget musím přemístit z plátna na pečicí plech. Nejlepší je zvlněný perforovaný plech se třemi vlnami (jako plech na střechu). Koupit jej můžete na Amazonu. Při tomto přemístění je třeba bagety převrátit horní stranou dolů. Je to důležité proto, že při kynutí se na horní straně udělá tenká krustička, která nejde nařezávat.

Postupuji následovně: Nejdříve odstráním postranní dřevěná hradítka (válečky). Pak pomocí prkénka (překližky) lehce podeberu první bagetu a zatažením za plátno k sobě ji nasunu na připravenou překližku, horní stranou dolů. Překližkou přenesu nakynutou bagetu do pečicí formy.

La coupe (čti lakup) naříznutí:

Každou budoucí bagetu je třeba na horní straně několikrát naříznout dlouhým šikmým řezem. Nejlépe to jde žiletkou nebo břitvou. Naříznutí je veledůležité, protože řezy utíká z bagety přebytná vlhkost a bageta se otevře během prvních 10 minut pečení. Tím vzniknou ty pravé křupavé a ozdobné zlaté pukliny na krustě. Naříznutí nelze udělat jen tak leda-byle. Řez provádím ostrým žiletky, které držím téměř vodorovně, rázným tahem šikmo od jednoho kraje ke druhému. Řezy dělám ve vzdálenosti asi 5 cm. Řezu do hloubky jen 2 cm. Je to ve skutečnosti těžší, než by se mohlo na první pohled zdát. Po několika neúspěšných a potrhaných řezech však získáte grif. Po naříznutí s pomocí mašlovačky nebo štětce navlhčím studenou vodou celý povrch baget.

Enfourage (čti anfuráš) – pečení:

Peču přibližně 25 minut v horkovzdušné troubě rozpálené na 230 °C s vloženým plechem na dně, do kterého naliji těsně před pečením hrnek vody. Vlnitý pečicí plech s bagetami vsunu do horní třetiny trouby na mřížku. Po 3 minutách troubu otevřu a povrch baget znovu postříkám rozprašovačem se studenou vodou. Po dalších 3 minutách opět a po dalších 3 minutách naposledy. Je to důležité pro správné zezlátnutí a křupavost kůrky. Jinak upečená kůrka nebude mít při poklepu onen charakteristický dutý až zvonivý zvuk. Jakmile je pečení u konce, vytáhnu plech s bagetami z trouby a ihned je zase potřu studenou vodou.

Refroidissement (čti refroadismán) – postupné chladnutí:

Postupné chladnutí je důležité. Trvá 2–3 hodiny. Bagety nesmí chladnout v pečicím plechu. Francouzští pekaři při chladnutí postaví horké bagety svisle do proutěných košů, ze kterých je pak i prodávají. Doma je položím na mřížku. Upečené a chladnoucí bagety lákají k nakousnutí svou vůní i vzhledem. Na rozdíl od našeho chleba jsou však mnohem lepší až po zchladnutí a trochu odleželé než úplně čerstvé. Proto ve Francii nikdy nekoupíte teplou bagetu!

Stockage (čti stokáš) – skladování:

Francouzský chleba neobsahuje žádný tuk ani vejce a konzervační látky. Proto rychle tvrdne. Nejchutnější je ten samý den, kdy se upekl. Nejlepší je pokud možno jíst ranní chleba dopoledne, v poledne ten z dopoledního pečení apod. Francouzi běžně kupují chleba několikrát denně.

Když si jej pečů sám, většinou padne za vlast, ale zbyde-li, musím jej nějak uchovat. Samozřejmě že na to mají Francouzi metodu. Životnost a uchování chuti bagety lze o den, maximálně dva prodloužit tak, že jej čerstvý, avšak zcela vychladlý zabalím do potravinové fólie a uložím do chladničky. Na delší dobu je možno takto zabalenou bagetu zmrazit. Po vyjmutí z mrazáku zmrzlou bagetu vybalím z fólie, položím na plech ve studené troubě, troubu nastavím na 200 °C a ihned zapnu. Přibližně za 20 minut bude kůrka zase pěkně křupavá a chléb zcela rozmražený. Francouzi to však nedělají. Vždy dají přednost čerstvě zakoupenému.

Poznámka na okraj:

Plátno musím hned po skončení procesu dokonale usušit, vyklepat a vykartáčovat, abych je zbavil všech zbytků mouky. Potom je nechám viset a dokonale zbavit poslední vlhkosti. Jinak by zplесnivělo, v lepším případě zatuchlo a zcela pokazilo další várku pečení.

Jak vidíte, upéct doma dokonalou francouzskou bagetu není sranda. Ale výsledky stojí za to! Na netu samozřejmě najdete spoustu jiných, mnohem méně sofistikovaných receptů. Jeden nabízím. Kdo chce, může vyzkoušet oba recepty a poznat, že ta pravá francouzská bageta je jen jedna. A nejde ji nijak ošidit.

Domácí francouzské bagety**Baguettes faites maison**

4 ks baget

500 g hladké mouky 00 (může se použít i poměr 2:1 hladká mouka a mouka polohrubá)

400 ml studené vody

1,5 lžíce soli

7 g droždí čerstvého nebo pytlík sušeného

lžíce medu

lžíce olivového oleje

Droždí dám rozpustit v polovině vlažné vody s medem. V hnětači smíchám polovinu mouky se solí. Pak přiliji ve vodě rozpouštěné droždí s medem. Přidám olej, několikrát nechám proběhnout hnětač, přisypu zbytek mouky a doliji zbytek vody. Míchám hákem po dobu alespoň 10 minut, aby bylo těsto hladké. Nechám je 10 minut odpočinout a znovu 10 minut míchám v hnětači. Těsto vypadá skoro jako těsto na koláč. Přendám do mísy, zakryji navlhčenou utěrkou a nechám odpočívat 1 hodinu v místnosti. Pak těsto srazím lehkým obracením od krajů do středu mísy. Při tom otáčím mísou a znova zakryji vlhkou utěrkou. Nechám jej další hodinu kynout. Pak dám těsto na vál a důkladně je rukou propracuji, překládáním a hnětením. Vzniklý bochan potřu olejem a dám do naolejované misky. Zakryji hermeticky plastovou fólií a dám odpočinout do chladničky přes noc. Alespoň 12 hodin.

Ráno těsto vyndám na pomoučněný vál, lehce poválím v mouce a rozdělím na 4 díly. Z každého dílu uválím váleček ve tvaru budoucí bagety a vložím do perforované plechové pečicí formy na bagety. Šíkmo několikrát naříznu na povrchu a dám na hodinu zase kynout. Mezitím rozežhřejí horkovzdušnou troubu na 210 °C. Na dno trouby dám pekáček s vodou a doprostřed mřížku. Na mřížku položím plech s bagetami, postříkanými vodní mlhou. Peču minimálně po dobu 30 minut. Záleží pochopitelně na troubě.

Ze starší bagety nejdou kupodivu udělat dobré houskové knedlíky. Tady nic nenahradí naši veku, housku nebo rohlík. Když bageta vyschne, což se stane vždy druhý den, Francouzi ji nalámou na kousky, trochu je nasucho opraží a používají do polévek a na saláty jako kruntonky. Jídla ze starého chleba (bílého pečiva), jako děláme my Češi, ve Francii neznají.

Mnohem pohodlnější Italové dávají přednost ciabattám, které nejsou na přípravu tak náročné. Mají ale jinou chuť. Bagetám se nevyrovnají (nebo ano?). Záleží na osobní chuti a jazyku. Za to, že jste to vydrželi až sem, předkládám naprosto exkluzivní recept na domácí italskou ciabattu.

Ciabatta domácí

Naprosto dokonalá, křupavá a zvonivá, plná bublin – jako z Apulie

500 g mouky hladké

400 ml studené vody

1,5 lžice soli

7 g čerstvého droždí

lžice olivového oleje + olej na vymazání mísy

V hnětači smíchám prosátou mouku, sůl, olej, droždí a vodu na těsto. Začnu na malou rychlost asi minutu, pak 2 minuty na střední rychlost, na konec 1 minutu na nejvyšší rychlost. Těsto je poměrně řídké. Nyní můžu postupovat tradiční metodou, nebo metodou moderní. Na výsledku to příliš nezmění.

Tradiční metoda:

Těsto přemístím do větší hranaté nádoby s víkem, která mi umožní manipulovat s ním (natahovat a překládat) během kynutí. Nechám je v pokojové teplotě kynout asi 3 hodiny, zakryté víkem, aby nevysychalo. Během kynutí každou půl hodinu natáhnou a překloupím okraj těsta na každé ze čtyř stran nádoby tak, že z hroudy těsta vytáhnou prsty okraj, natáhnou jej do délky a hadovitě překloupím křížem zpět, přes zbylou hmotu těsta. Nádobu zase zakryji víkem. Těsto se během této manipulace provzdušňuje a zvětší svůj objem minimálně na dvojnásobek. Pak si připravím do ošatky vlhkou utěrku, kterou dostatečně pomoučním. Těsto vyklopím na vál posypaný moukou a pomocí špachtle oříznu do tvaru obdélníku. Odřezky zpracuji na malé ciabattky. Svrchu těsto pomoučním, přenesu, položím do pomoučněné navlhčené utěrky a zabalím. Dám je na noc do chladničky.