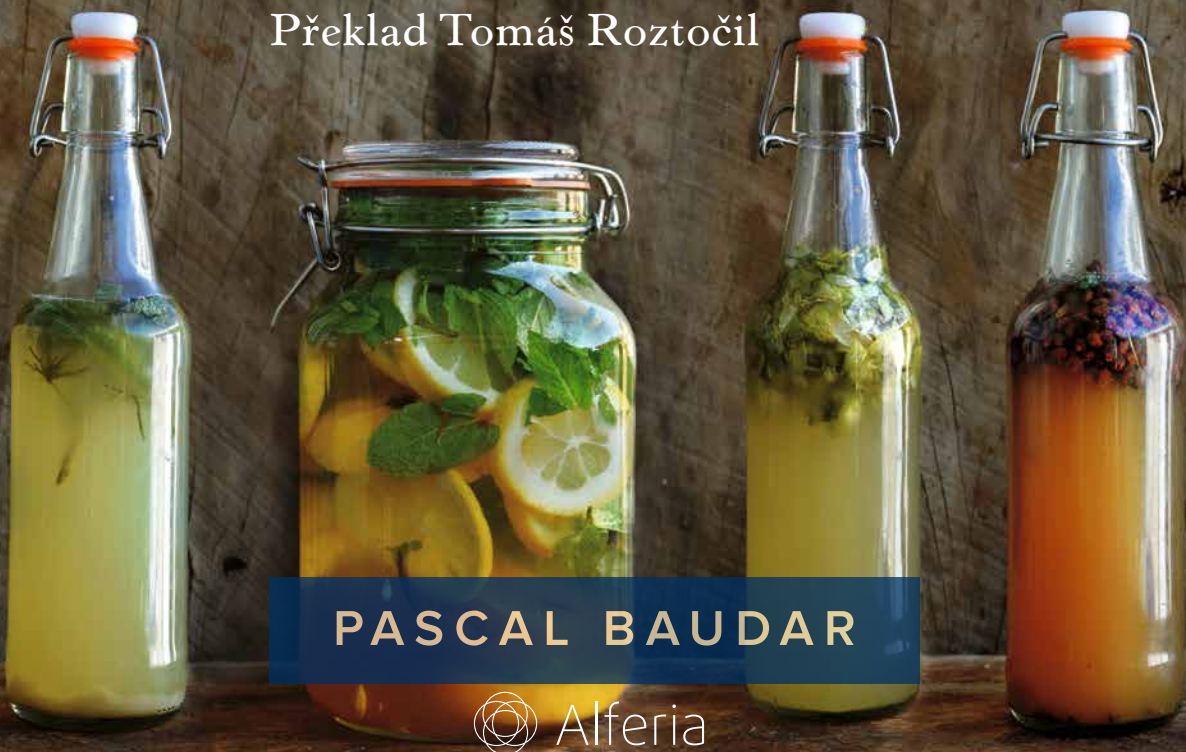




Divoké kvašené nápoje

Limonády, piva, vína, medoviny

Překlad Tomáš Roztočil



PASCAL BAUDAR

 Alferia

Divoké kvašené nápoje

Limonády, piva, vína, medoviny

Překlad Tomáš Roztočil

PASCAL BAUDAR

KATALOGIZACE V KNIZE – NÁRODNÍ KNIHOVNA ČR

Baudar, Pascal

[Wildcrafting brewer. Česky]

Divoké kvašené nápoje : limonády, piva, vína, medoviny / Pascal Baudar ; překlad

Tomáš Roztočil. -- První vydání. -- Praha : Alferia, 2022. -- 299 stran : ilustrace

Přeloženo z angličtiny -- Vydal nakladatelský dům Grada pod značkou Alferia

ISBN 978-80-271-3479-3 (brožováno)

* 641.87:663.52 * 66.098:577.15 * 582-021.54 * 663.4 * 663.2 * 663.393 *

64:379.826 * (035)

– výroba alkoholických nápojů

– fermentace

– plané rostliny

– pivo

– víno

– medovina

– domácí výroba

– příručky

663 - Průmysl nápojů. Kvasný průmysl. Průmysl pochutin [19]

ISBN 978-80-271-4896-7 (ePub)

ISBN 978-80-271-4895-0 (pdf)

ISBN 978-80-271-3479-3 (print)

© Pascal Baudar, 2018

© Tomáš Roztočil, 2022

© Nakladatelský dům Grada, 2022

*Mému otci, Henrimu Baudarovi:
Díky za všechnu tu pomoc, hrozně mi chybíš...*





OBSAH

Úvod: Piva na bázi cukru, bylinné medoviny,
přírodní limonády a divoká vína 9

1. Cesta do minulosti 13

2. Základy domovnictví 21

3. Hledání divokých kvasinek 45

4. Cesta chutí 67

5. Metody vaření 97

6. Piva z cukru, melasy a sirupu 127

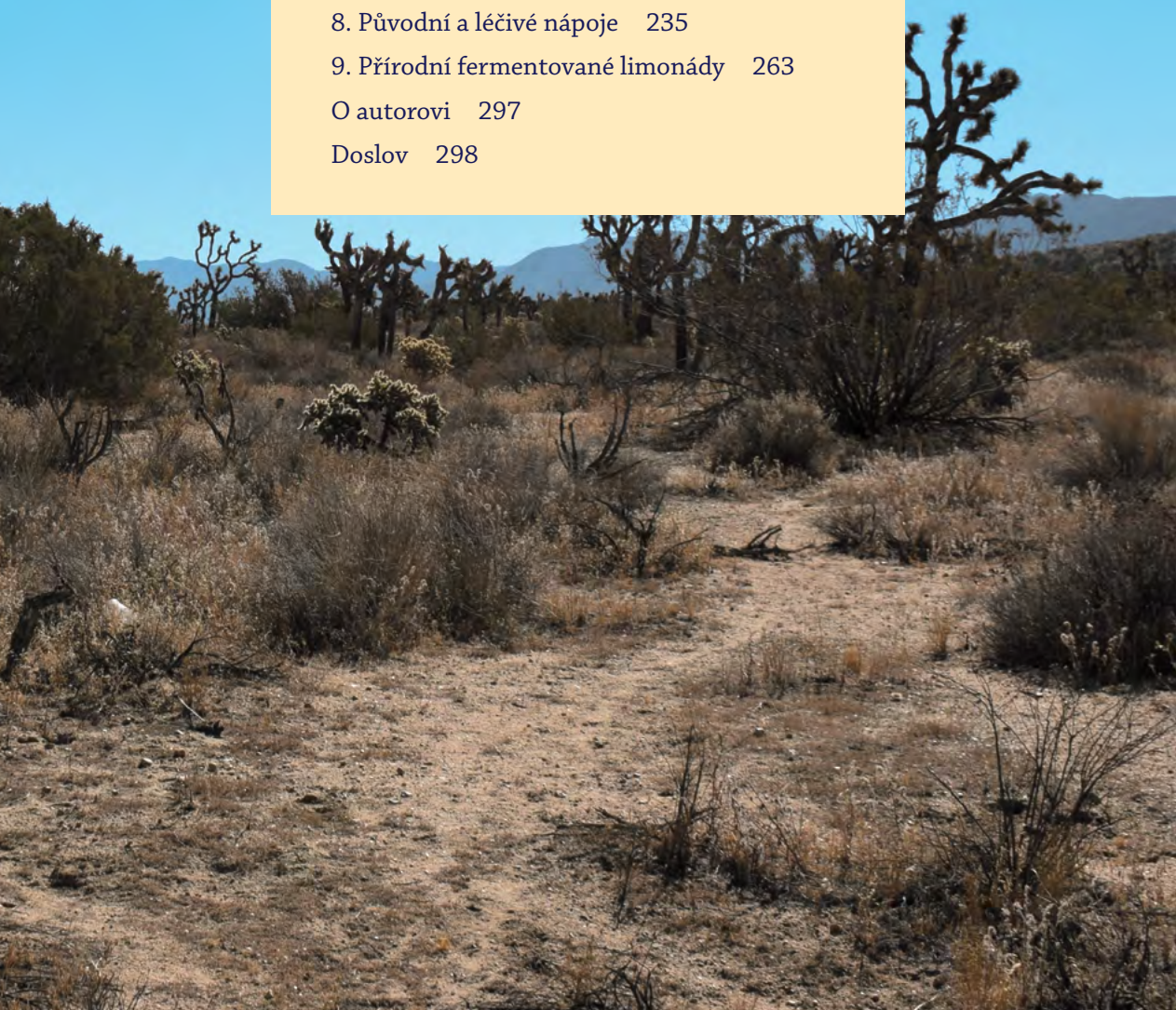
7. Původní a venkovská vína a medoviny 193

8. Původní a léčivé nápoje 235

9. Přírodní fermentované limonády 263

O autorovi 297

Doslov 298





ÚVOD

Piva na bázi cukru, bylinné medoviny, přírodní limonády a divoká vína

Tato kniha se obecně věnuje přípravě nejrůznějších alkoholických nápojů – kromě piva se budeme bavit vařením rozličných lektvarů z přírodních ingrediencí, které najdete doma na dvorku, ale někdy i v těch nezapadlejších koutech divočiny. Společně si projdeme řadu prazvláštních, divokých prapiv, limonád, bylinných medovin, opojných (i nealkoholických) výluhů, ale i spoustu dalších kvašených nápojů, které se jakémukoliv škatulkování urputně brání. Stejně jako naši dávní předci budeme objevovat svět alkoholu v celé jeho kráse. No nezní to lákavě?

Při práci na této knize jsem zjistil, že svět alkoholických nápojů nezná hranic. Jednotlivé alkoholické nápoje a postupy jejich přípravy jsou stejně jako přírodní jevy a pochody zcela plynule propojené. Spojitý svět nápojů se dnes snažíme rozdělit a rozškatulkovat do jasně vymezených kategorií a pojmů. Na lahve lepíme etikety, které sebevědomě tvrdí, že jejich obsahem je *pivo*, *víno* nebo třeba *limonáda*. Prastará piva, která vařili naši předci, se však ve skutečnosti dnešním kategoriím často zcela vymykala. V této knize proto narazíte na řadu prazvláštních nápojů, které se často pohybují někde mezi vínem a pivem nebo limonádou a pivem – osobně jsem přesvědčen, že tak je to správně. Vaření alkoholických nápojů by podle mě v první řadě mělo být tvůrčím procesem, při kterém si můžeme vyhrát s nejrůznějšími chutěmi a někdy i léčivými účinky bylin. Přespříliš přísné instrukce často dokážou zkazit veškerou zábavu a nejinak je tomu i u vaření piva.

Autoři knih o gastronomii obdobná prohlášení často nemívají ve zvyku, ale já bych si přál, abyste recepty v této knize nebrali jako pevně dané postupy, ale spíše jako obecné koncepty a nápady, které vám umožní blíže poznávat a používat ingredience z vaší okolní přírody. Ta pravá zábava spočívá ve vynalézání a vaření vašich vlastních nápojů – inspirujte se postupy, které najdete na následujících stranách, a zkuste přijít s originálními recepty!

V této knize se vás budu snažit přesvědčit, že vaření divokých piv je v první řadě zábava a dobrodružství, které vás může v mnoha ohledech nesmírně obohatit. Nebojte se experimentovat! Zpočátku se vám jistě podaří udělat pár chyb, ale i díky nim řemeslo domovnictví časem zcela ovládnete a zanedlouho již budete

vyrábět nespočet vynikajících nápojů. Věřím, že základní postupy, které nabízím v této knize, vám na cestě ke zvládnutí tohoto řemesla pomohou, a už se nemůžu dočkat, až se dozvím, jaké skvělé nápoje se vám za pomoci rostlin z vašeho okolí podařilo uvařit.

Pokud již nějakou tu zkušenost s vařením piva máte, tak vám dost možná některé metody, které na následujících stránkách popisuji, přijdou až přespříliš jednoduché, či dokonce podivné – místo sladu často používám melasu či jiné zdroje cukru (například hmyzí medovici); kvasinky získávám z čerstvého ovoce, květů a různých rostlin; místo chmele nápoje ochucuji směsí hořkých, planě rostoucích bylin; a nápoje jen málokdy stavím na základu mladiny z obilovin. Doufám, že i přes některé nezvyklé postupy vás tato kniha inspiruje k výpravám do hlubin vašeho terroiru a že se jeho osobitost promítne i v chuti vašich nápojů.

Buďte zvědaví, bavte se a tvořte! Na takových hodnotách by měl stát život.

■ O sběru planých rostlin

Sběr volně rostoucích rostlin může mít stejně jako řada dalších lidských činností pozitivní i negativní dopad na přírodu jako celek. Našemu životnímu prostředí může pomoci, ale i uškodit. Jak šel čas, tak jsem svůj přístup ke sběru postupně zefektivňoval a směřoval k tomu, abych svou činností přírodu ovlivňoval jen minimálně. Byla to trnitá cesta, na které jsem samozřejmě udělal spoustu chyb a čelil mnoha výzvám, ale dnes jsem přesvědčen, že sběrem planě rostoucích bylin můžete okolní přírodě pomáhat – stačí se zaměřit na invazivní druhy (takových bylin dnes sbírám 90 %) a původní druhy sbírat udržitelně nebo si je přímo pěstovat. Nemýlím-li se, tak jsem za poslední roky vysázel mnohem více původních druhů bobulí a bylin, které v této knize zmiňuji a využívám, než kdy dokážu nasbírat – většina z nich se dnes v klidu rozrůstá po soukromých pozemcích mých přátel.

Nemusíte být zrovna zapřisáhlý ekolog, aby vám docházelo, že naše planeta dnes čelí řadě vážných hrozeb, mezi které mimo jiné patří i kritické znečištění, změna klimatu (ať už je samovolná, či ne), neudržitelné osidlování, ubývání původních biotopů či vymírání druhů. Z evolučního hlediska jsme dnes došli do zlovomého bodu, kdy musíme začít tuto situaci řešit – ani přístup ke sběru planých rostlin by přitom v tomto ohledu neměl být výjimkou. Při toulkách terroirem a sběru planých bylin na přípravu jídla, nápojů či léčiv se proto vždy chovejte tak, abyste neškodili životnímu prostředí a nenarušovali jeho přirozenou celistvost.

Jsem přesvědčen, že zatvrzelá nařízení ve smyslu „dívej se, ale nedotýkej“ jednoduše nefungují. Vztah k přírodě jsem si v dětství v Belgii vytvořil jen díky

přímému kontaktu s divočinou. Pokud přírodu opravdu milujete, tak byste o ni měli pečovat a postarat se, aby ve stejném stavu zůstala i pro další generace.

Za dob mého dětství byl chov zemědělských zvířat, pěstování ovoce a zeleniny na zahradě a sběr lesních plodů, ořechů a rostlin ve volné přírodě zcela běžnou součástí života. Základní znalosti o okolním světě generaci po generaci předávali stařešinové těm nejmladším členům rodu. V mnoha globalizovaných kulturách jsme dnes ale tento přirozený koloběh znalostí již zcela zpřetrhali. Na řadu zdravých a výživných rostlin, mezi které patří například pampeliška či sléz, dnes pohlížíme jako na „plevel“ – v televizi se doslechnete jen o tom, jakými jedy je co nejlépe vyhubíme. Lidé, kteří dnes ničí a plundrují divočinu, jsou jen výplodem naší moderní společnosti: Když si neuvědomujete, jakou má příroda doopravdy hodnotu, tak je vám zcela lhostejná.

Snažte se proto ke sběru bylin přistupovat zodpovědně! Vážte si přírody, zjistěte si, které rostliny jsou vzácné, či dokonce chráněné zákonem, nikdy je nesbírejte v chráněných oblastech (národní parky, přírodní rezervace atd.), pracujte s původními druhy a vzdělávejte se v tom, jak pěstovat původní rostliny a odstraňovat ty invazivní.

Pokud si z přírody berete, tak jí nezapomínejte i vracet a dbejte na to, abyste vždy zasadili více, než nasbíráte, aby i další generace měly přinejmenším stejné tvůrčí příležitosti jako vy.



Cesta do minulosti

Práci s chutěmi různých biotopů a terroirů jsem se začal věnovat již ve své předchozí knize s názvem *The New Wildcrafted Cuisine*. Na následujících stránkách se naučíte, jak v chuti alkoholických nápojů hravě zachytit charakter různých životních prostředí. Pracovat přitom budeme se surovinami z okolní přírody, a to nejen různými rostlinami, ale i zdroji sacharidů, divokých kvasinek a bakterií.

Divoké nápoje si můžete připravit, ať už žijete kdekoliv. Pokud například bydlíte v mírném či chladnějším středoevropském podnebí, které v USA najdete ve Vermontu, Maine nebo New Hampshiru, tak si můžete snadno připravit lahodná „piva“, v jejichž chuti lze zachytit konkrétní les, hory či jiná geografická území. Stačí vyrazit na procházku do okolní přírody a nasbírat si nějaké suroviny, které charakter daného místa co nejlépe vystihují. V lesích mírného podnebí najdete například javorový a březový sirup, kořeny kašty bělavé (*Sassafras*), smrk, březovou kůru, borovici vejmutovku, řebříček, ale i houby včetně outkovky pestré či rezavce šikmého (*sibiřská chaga*), kultury kvasinek nasbírané přímo z květů, různé planě rostoucí bobule, kůry stromů atd. Můj přístup k přípravě nápojů by se dal označit jako *hyperlokální*. Za ty roky teoretického i praktického výzkumu jsem zjistil, že pivo můžete uvařit z nepřeberného množství ingrediencí.

Přípravě divokých piv jsem ve své poslední knize věnoval jen stručný oddíl, ale brzy se ukázalo, že čtenáři v této oblasti doslova žízni po dalších vědomostech. Spoustu lidí (včetně mě) nadchlo, jak snadno můžete v chuti kvašených nápojů, jako je pivo, víno či limonáda, zachytit charakter přírody ve vašem bezprostředním okolí – stačí, když se na svých toulkách lesem budete pozorně rozhlížet.

Při sběru planě rostoucích rostlin se především snažte nenarušit přírodní rovnováhu a druhovou rozmanitost vašeho biotopu. Pokud v dané oblasti objevíte jedlé rostliny, které se vám při přípravě divokých nápojů budou hodit, začněte je po nějakém čase mimo sběru na oplátku i množit a sázet – dbejte na to, aby všechny vaše zásahy do okolní přírody byly dlouhodobě udržitelné. Mnozí z mých studentů si dnes u sebe na zahradě pěstují původní druhy jedlých rostlin. Pěstováním původních druhů, které se v daném prostředí vyskytují přirozeně, časem můžete podpořit i druhovou rozmanitost flóry i fauny v celém okolním biotopu.

V posledních letech jsem se do přípravy divokých piv pustil naplno – začal jsem si hrát s různými recepty i divokými kvasinkami, a dokonce jsem díky nim navštívil i řadu míst ve Spojených státech i Evropě. I přes všechny ty roky, které jsem již tomuto oboru věnoval, mě svět regionálních kvašených nápojů dodnes nepřestává fascinovat. V kurzu tradičních metod konzervace potravin a kvašení, který jsem vedl na univerzitě ve Vermontu, se nám již po prvních pár přednáškách o místní flóře povedlo se studenty uvařit prapivo z rostlin, kůry a bobulí rostoucích v jejich univerzitním lese. Z lokálních zdrojů pocházely i divoké kvasinky, které jsme si nasbírali z květů planě rostoucích bylin a jako zdroj cukru jsme použili jejich vlastní javorový sirup (ze stromů rostoucích ve stejném lese). Bylo tak lahodné, že se mi o něm dodnes čas od času zdává.

V této knize bych vám chtěl nabídnout nejen postupy a techniky, které při výrobě nápojů používám, ale i svou filozofii a celkový přístup k přípravě nápojů. *Divoké vaření* je v mnoha ohledech stále otevřená kapitola, a když se nad tím zamyslíte, tak to samé se týká i fermentace obecně – jedná se o dynamické přírodní procesy, které nás provází již od úsvitu lidstva. I dnes, tisíce let poté, co se našim dávným předchůdcům podařilo uvařit první alkoholické nápoje, se stále snažíme najít co nejdokonalejší recept na pivo a víno.

Při psaní své předchozí knihy *The New Wildcrafted Cuisine* jsem měl nejprve pocit, že můj přístup k přípravě jídel i alkoholických nápojů je až přesprilíš výstřední a podivínský, ale nakonec se naštěstí čtenářům zalíbil. Zkoumání přírody, nejrůznější pokusy a výrobu roztodivných přírodních směsí jsem si zamiloval už v dětství a tento koníček mě neopustil ani o pětapadesát let později. Svět gastronomie a chutí obecně mě nepřestává fascinovat – hledání nových příchutí a jejich kombinací nabízí nekonečný prostor ke hře a inovaci. Stejně nadšený a nevázaný přístup ke kombinování metod, ingrediencí a technik mám samozřejmě i při přípravě nápojů, zejména pak těch kvašených.

Pořádně zamíchat se nebojím dokonce ani základní významy pojmu *brew* neboli *vaření*. Zamyslete se nad dvěma běžnými slovníkovými výklady tohoto slova (čeština nabízí ještě řadu dalších významů – zde se však zaměříme na ty, které se týkají přípravy nápojů, pozn. překl.):

UVAŘIT:

- (1) připravit (nápoj) pomocí louhování, varu a fermentace nebo tzv. infuzí a následnou fermentací: uvařit pivo.
- (2) vyrobit (nápoj) vařením, louhováním nebo mícháním různých složek: uvařit čaj.

Většina mých alkoholických nápojů – sodovky, vína a to, co poněkud volně nazývám pivy – se blíží spíše louhovaným neboli infuzně vařeným nápojům. Při jejich přípravě kombinuji různé směsi rostlin, zdrojů cukru, ovoce a někdy i obilných sladů, které nápojům dokážou dodat ještě zajímavější chuťový profil. Jako učitel a výzkumník tzv. divokého jídla se většinou zaměřuji na chutě, které se přirozeně vyskytují v okolní přírodě neboli „terroiru“ – jsem přesvědčen, že nápoje a potraviny by měly zachycovat charakter prostředí, ze kterého pocházejí, a při jejich přípravě se tak snažím vyhýbat invazivním druhům a globalizovaným ingrediencím (proto v mých receptech často nenajdete chmel a další přísady).

U výběru ingrediencí se vždy řídím místem a aktuální sezónou – proto jsem například na svém červnovém workshopu ve Vermontu uvařil lesní pivo z větví a jehlic smrku pichlavého, kořenů planě rostoucí kašty bělavé, houby chaga, borovice vejmutovky, javorového sirupu, divokých kvasinek z květů pampelišky, kůry z břízy žluté a dalších přísad. Kdybych tam přijel v září, tak bych díky jinému složení místní sezónní flóry pravděpodobně přišel s úplně jiným receptem, ve kterém by nemohly chybět různé bobule. Z jediného lesa můžete uvařit spoustu různých druhů „lesního piva“, přičemž v každé várce najdete i úplně jiné chutě v závislosti na ročním období.

To ale ještě neznamená, že by mi tradiční recepty a chutě v pivu nudily – právě naopak – jako hrdý Belgičan nedám dopustit na spoustu klasických pivních stylů, a některé z nich si dokonce s oblibou čas od času uvařím. V této knize bych vám ale chtěl představit tak trochu jiný přístup, ve kterém vycházím přímo z přírody a darů, které nám v jednotlivých ročních obdobích nabízí.

Abyste můj dnešní přístup k vaření piva pochopili o něco lépe, tak bych vám nejprve rád stručně převyprávěl, jak jsem se vlastně k tomuto řemeslu dostal. Gastronomie obecně mě začala zajímat již před deseti lety. Tehdy mě ale ještě nápoje, jako jsou přírodní limonády, piva a vína, příliš nezajímaly. Věnoval jsem se především výzkumu tradičních metod konzervace potravin, které lze využít při zpracování divokých rostlin, a přípravu nápojů jsem vnímal spíše jen jako další metodu, která vám umožňuje využívat rostliny ze svého okolí po celý rok. Přípravu kvašených nápojů jsem tak v podstatě jen řadil mezi metody, jako je nakládání, zavařování, sušení či fermentace.

Kvašení nápojů se však zanedlouho stalo jednou z mých nejoblíbenějších metod konzervace a zpracování nejrozličnějších planých surovin, kterými jsem tak poselý. Stačí pochopit několik základních postupů jejich výroby a otevře se vám obrovský svět mnoha dalších fermentovaných ingrediencí a pochoutek, jako jsou omáčky, octy či nakládaná zelenina, které následně můžete využít při přípravě řady dalších pokrmů.

Vzhledem k tomu, že jsem vyrůstal v Belgii a navíc téměř na francouzských hranicích (celní úřad jsme měli doslova přes ulici), jsem odjakživa věděl, že víno a pivo najde spoustu využití v kuchyni – kapka lahodného alkoholu dokáže jídlu propůjčit nevšední, podmanivou chuť. Jedním z mých oblíbených jídel, které vždy chystal můj táta, je tradiční francouzsko-belgický velikonoční pokrm: jehněčí kýta pečená na pivo s dijonskou hořčicí. Na přesný druh piva, které tehdy táta používal, si nevzpomínám, ale tuším, že se jednalo o tradiční ovocný lambik. Jednu věc si ale pamatuji s jistotou – jídlo bylo tak dobré, že v lednici nikdy příliš dlouho nevydrželo. Vzpomínám, jak mě můj věrný psí společník, Jack Russell teriér, chodil budit v noci, abychom společně vyrazili na pirátskou výpravu do hlubin lednice, kde jsme se zbylým jehněčím vždy bleskově skoncovali. Jediným důkazem, který po našem nájezdu zbyl, byla dočista olízaná kost v psím pelechu.

K vaření divokého piva a dalších alkoholických nápojů jsem se původně dostal skrze studium jedlých rostlin, hub a jiných přírodnin. Můj přístup k tomuto řemeslu je poměrně neobvyklý – ve svých nápojích se totiž snažím využít všechno, co jen v lese můžete najít.

Možná byste si mysleli, že ve volné přírodě příliš vhodných ingrediencí na výrobu piva nenabíráte, ale po mnoha letech zkoumání a experimentování jsem zjistil, že opak je pravdou – jen ve svém bezprostředním okolí jsem objevil přes 150 různých ingrediencí a přísad, které lze využít při přípravě divokých piv a jiných kvašených lektvarů. Mezi mé oblíbené přísady se řadí například planě rostoucí bobule, byliny a kůry stromů; jako zdroje cukru používám například ovocnou melasu, mízu stromů či hmyzí medovici; a nápoje pak ještě dochucuji nejrůznějšími listy, kořeny, divokými kvasinkami, hmyzem a dalšími přírodninami.

Často si připomínám, že jsem v tomto oboru vlastně nepřišel s ničím novým – pouze oprašuji některé dávno zapomenuté znalosti. Nyní už například málokdo ví, že místo dnes tak populárního chmele se do piva jako hořčina dříve sypala vrbová kůra. Když jsem ji poprvé přidal do svých divokých piv, tak jsem měl za to, že jsem vymyslel něco zcela originálního, ale rychle jsem zjistil, že jsem jen objevil Ameriku – vrbová kůra se totiž používala v řadě tradičních bylinných piv a dodnes ji najdete i ve specifickém německém pivním stylu zvaném Grätzer.

Čas od času se vám ale nové recepty a metody přece jen objevit podaří. Například v Jižní Kalifornii se téměř žádné tradiční recepty na alkoholické nápoje z místních rostlin nedochovaly, ale přesto zde roste řada zajímavých druhů přírodních bylin, jako je pelyněk kalifornský (*Artemisia californica*) či svatá tráva (*Eriodictyon californicum*). Tyto byliny se skvěle hodí na dochucování piva a tradičně se z nich vařily léčivé čaje.

Pelyněk kalifornský je příbuzný ostatních druhů pelyňku – tyto hořké byliny se v Evropě často používaly na dochucení pív místo chmele. Svatá tráva (nebo také yerba santa) je kalifornská aromatická léčivka, ze které se připravoval čaj na léčbu nachlazení a chřipky. Většina chuti se u této byliny skrývá v lepkavé míze a po převaření vám z ní vyjde poměrně hořký čaj. Díky jejich chuti a vlastnostem jsem podobné byliny začal používat jako hořkou složku při výrobě některých divokých pív. Ke konkrétním receptům na piva z pelyňku i svaté trávy se v této knize ještě dostaneme.

Recepty na zcela jedinečné alkoholické nápoje z lokálních přísad si časem zvládnete vymyslet sami – stačí se trochu zajímat a nebát se experimentovat. Když používáte ingredience z okolní přírody, tak se vlastně vracíte v čase a znovu objevujete prapůvodní základy metod, na kterých stojí všechny moderní nápoje. Vaření divokých pív vám dost možná změní pohled na to, co je vlastně tradiční – když se dnes například řekne „pivo“, tak si hned představíme nápoj z chmele a obilí, ale přitom se po tisíce a možná i desetitisíce let vařilo i z mnoha jiných ingrediencí.

Objevování dávno zapomenutých chutí dokáže být neuvěřitelné dobrodružství. Prastarým nápojům se věnuje i archeolog Patrick E. McGovern, který ve své knize *Uncorking the Past* odhaluje na základě rozboru zbytků nápojů nalezených na keramice historií původních alkoholických nápojů. Mimo jiné se mu podařilo zjistit, že naši předci ve snaze objevit dokonalý recept na alkohol často neváhali kombinovat nejrůznější ingredience, zdroje cukrů i metody.

Jedno z nejstarších známých pív, které bylo uvařeno před více než 9 000 lety, archeologové objevili na neolitickém pohřebišti v Číně. Chemický rozbor ukázal, že vykvasilo z pestré směsi ingrediencí, mezi kterými byste našli hrozny, hloh, med či rýži. V McGovernově knize jsem ke svému potěšení našel i kapitolu, která se věnovala prvním evropským nápojům. Při zkoumání keramiky a kotlíků ze Skotska, Dánska, Španělska a dalších evropských zemí chemici potvrdili, že i naši nedávní předci neváhali při výrobě piva volně experimentovat. Když jsem se tedy dozvěděl, že i mí dávní předchůdci vařili piva z obilí, různých bobulí, medu, hroznů a dochucovali je hořkými bylinami a kořením, tak mi najednou mé pokusy začaly dávat mnohem větší smysl.

Došlo mi, že mé směsi z ingrediencí nasbíraných v okolní přírodě se jejich prapůvodním pivům v mnohém podobají. Řada nápojů, které prozkoumal McGovern, dokonce obsahovala zcela totožné ingredience jako mé pokusy – mezi takové tradiční přísady se řadí například pelyněk, vrba, divoké bobule a březová míza.

Přístup našich předků k vaření piva mi přijde zcela logický – ze surovin, které měli v daném období a lokalitě zcela přirozeně po ruce, se snažili dostat co možná

nejlepší chutě. Přesně na takovém principu funguje i můj přístup k vaření divokých a spontánních piv.

Stejně jako dnes já se kdysi lidé snažili připravit nejrůznější nápoje z ingrediencí, které byly k nalezení v jejich bezprostředním okolí. Komplexní nápoje míchané z různých lokálních surovin jsou tak zcela přirozené. Naši předci přitom zdaleka nevyužívali jen volně rostoucí byliny, ale i volně dostupné zdroje cukru a kvasinek, mezi které se řadí například med, z něž se tradiční alkohol vyrábí obzvláště v chladnějších oblastech Skotska, Švédska či Dánska. Med zároveň funguje jako skvělý zdroj cukru, ale je mnohem cennější než obilniny a má i svá omezení a nevýhody.

Možná naši předci nakonec dospěli ke stejnému závěru jako já: Žádná pravidla ve skutečnosti neexistují! Řiďte se snad jen jediným – pokud vám výsledek chutná, tak se dílo povedlo!



■ O divokých kvasinkách

Při výrobě limonád, piv, vín a dalších fermentovaných nápojů často používám divoké kvasinky, které získávám z okolní přírody. V receptech, které najdete v této knize, se snažím uvádět co nejpřesnější množství cukru i kvasnic, aby bylo možné množství alkoholu ve výsledném nápoji odhadnout co možná nejpřesněji. Výroba takových nápojů je však díky (divokým) vlastnostem použitých ingrediencí i postupů do jisté míry nepředvídatelná, a tak se vám čas od času podaří dosáhnout nečekaných výsledků.

Odchylky však nutně nevnímám jako problém – díky nim alespoň můžeme poznat, jak složitá a nepochopitelná dokáže příroda být. Po nějakém čase a experimentování si k vašemu okolnímu terroiru vytvoříte blízký vztah a naučíte se vnímat všechny jeho zvláštnosti.

I ve světě divokého kvašení samozřejmě platí nějaký ty základní zákonitosti. Například tvrzení, že divoké kvasinky dokážou nápoj prokvasit jen do určité hloubky (většinou se uvádí přibližně 5 % alkoholu) a poté již umírají, lze obecně považovat za platné, ale jak už asi víte, výjimka potvrzuje pravidlo. Na černém bezu rostoucím v mém okolí se mi podařilo narazit na kvasinky, pomocí kterých se mi daří vyrábět víno až s 10% obsahem alkoholu.

Různých výsledků dosáhnete i se spontánním kvašením pomocí kvalitního nepasterizovaného medu – jeho vlastnosti totiž do velké míry závisí i na rostlinách, které se vyskytují v okolí včelstva. Za roky praxe se mi již podařilo vyrobit i divoká piva a vína o obsahu 13–15 % alkoholu, což přisuzuji tomu, že v blízkosti leží vinice, ze kterých mohly uniknout specializované ušlechtilé kvasinky, pomocí kterých se vyrábí většina vína na trhu.

Z vlastní zkušenosti také již vím, že obdobně se mohou chovat i kvasinkové startéry z hroznů zakoupených na farmářských trzích či v obchodech s regionálními potravinami.

Divoké rostliny a těhotenství

Planě rostoucí rostliny ani nezvyklá jídla a nápoje v těhotenství raději nezkoušejte, zejména pak pokud jsou alkoholické. Řada bylin, které se používají při přípravě tradičních piv, mezi které patří jablečník obecný, lékořice, řebříček, pelyněk a spousta dalších hořkých přísad, by se v těhotenství konzumovat neměla vůbec. V těhotenství byste se raději měli držet stravy, na kterou jste již delší dobu zvyklé. Do experimentů s alkoholickými nápoji a recepty z této knihy se raději pusťte až po porodu.

Pokud tedy něco nefunguje přesně tak, jak jste si to představovali, tak se nechte odradit. Práci s divokými kvasinkami si totiž budujete bližší vztah ke svému bezprostřednímu okolí a spleť sítě života, který ho obývá. Pokud vás tedy kvasinky svou nezvyklou činností nepříjemně překvapí, tak to ještě nevzdávejte – pracujte s nimi a v případě potřeby je i řádně krmte a vyživujte. Po nějaké době se vám jistě odmění a vy si budete moci s recepty hrát a vyrábět pitelná mistrovská díla.

Základy domovarnictví

Domácí výroba limonád, pív a vín je hračka. Dobrou zprávou je, že veškeré vybavení, které k vaření těchto chutných nápojů budete potřebovat, již pravděpodobně doma v kuchyni máte.

Pokud s domácí výrobou alkoholu teprve začínáte a v jeho problematice se snažíte zorientovat na internetu, tak vám dost možná přijde neuvěřitelně složitá a náročná na vybavení. Jestli vás například zaujala výroba piva či vína, tak jste již jistě narazili na kompletní sady pro domovarníky (které se nezřídka skládají z více než 15 kusů vybavení) i tučný slovníček pojmů, které se s vařením pojí: hustoměr (hydrometr), štětka na lahve, specifická hustota (specific gravity), pH rmutu, sanitace, zátkovač atd.

Specializované vybavení je samozřejmě praktické, ale uvědomte si, že naši předci se bez všemožných sanitačních prostředků a laboratorního vybavení bez problémů obešli po dlouhá tisíciletí. Na zcela jednoduché metody přípravy alkoholických nápojů přitom narazíte i dnes – denně je praktikují lidé z pouští Nového Mexika, kde se tradičně vyrábí víno z kaktusů saguaro, ale i africké kmeny, které zase holdují čirokovému pivu. Proto nevidím důvod, proč byste to ve své moderně vybavené kuchyni neměli zvládnout i vy.

Zapomeňme na chvíli na všechny složitosti a vraťme se ke kořenům. Návštěvníky mých kurzů vaření prapív často nejvíce překvapí, jak je příprava divoce kvašených pív a limonád snadná. Neméně pak žasnou nad tím, jak výborně mohou domácí divoká piva a další kvašené nápoje chutnat. Nejprve se podívejme na základní výbavu, kterou budete potřebovat na vaření jednoduchého piva:

ZÁKLADNÍ VYBAVENÍ NA VAŘENÍ PIV, VÍN A LIMONÁD

(v receptech budeme vždy vycházet ze základního objemu 1 l, ale autor obvykle připravuje jeden galon, což odpovídá přibližně 3,8 litru, pozn. překl.)

Velký hrnec (5–7 l), s poklicí

Síto

Pár trychtýřů

Lžíce na odměřování ingrediencí

Váha

Dle zvoleného nápoje a receptu se vám také může hodit skleněná láhev, demižon nebo velká zavařovací sklenice o objemu přibližně 4 l (osobně používám například demižon od levného vína ze supermarketu)
Jediné, co bych vám doporučil koupit, je:

Lahve s patentním uzávěrem (použít můžete ale i PET lahve nebo lahve od piva)

Jednoduchá kvasná zátka

A to je vše! Při přípravě většiny nápojů zmíněných v této knize si hravě vystačíte s ještě jednodušším vybavením. Jakmile si opatříte základní vybavení, tak si v těchto jednoduchých receptech (na piva, limonády, medoviny atd.) už vystačíte s následujícími ingrediencemi:

voda + zdroj cukru + kvasinky + nějaká ta dochucovadla a hořčiny
(bylinky, kořeny, kůra stromů a podobně)



Uvědomte si, že veškeré tyto ingredience se již zcela přirozeně vyskytují ve vašem nejbližším okolí nebo si je alespoň můžete snadnou koupit. Vaším úkolem je tyto ingredience zkombinovat tak, aby se příroda mohla pustit do čarování. Podívejme se teď na základní složky divokých nápojů blíže:

■ Voda

Při svých pokusech nepoužívám vodu z vodovodu, a to nejen kvůli jejímu obsahu chloru, ale i kvůli chuti. Raději si v supermarketu koupím pramenitou vodu nebo sáhnu po filtrované. Čas od času si také zajdu přímo k prameni a v zimě už jsem také zkoušel použít vodu z rozpuštěného sněhu.

Především se vyhýbám vodě obsahující chemikálie, které by mohly bránit fermentaci, ale i vodním zdrojům, které by mohly být jakkoliv znečištěné. Opatrnosti není nazbyt – i v průzračných horských bystřinách někdy narazíte na mrtvého mývala či jiné hnijící přírodniny.

Před pár lety, když jsem žil mimo Los Angeles, jsem bez problémů používal vodu ze studny. Destilované vodě jsem se dosud vyhýbal, ale pravděpodobně by také fungovala. Někdo tvrdí, že nedostatek minerálů v destilované vodě nesvědčí kvasinkám, ale pokud do svých směsí přidáváte i jiné přírodní materiály, tak jim bohatě postačí živiny z nich.

Na spoustu doporučení ohledně vody narazíte i na internetových fórech. Spousta lidí dokonce bez problému používá běžnou vodu z vodovodu.

Volba je na vás. Pokud se rozhodnete vařit z vody pocházející z přírodního zdroje, tak se jen ujistěte, že není znečištěná (ať už chemicky, či přirozeně). Také si uvědomte, že kvalita vody zásadně ovlivní výslednou chuť vašeho nápoje. Například v Chorvatsku jsem jednou ochutnal pramenitou vodu, která byla tak nabitá minerály, že chutnala doslova jako „kámen“. Někomu by tak výrazná příchut' rozhodně sednout nemusela.

Ve zkratce: Pokud je voda čistá (bez chemického / přírodního znečištění) a chutná dobře... neváhejte ji použít!

■ Zdroje cukru

Cukr se nachází ve všech možných rostlinách, plodech a jiných přírodninách – v cukrové třtině, řepě cukrovce, různých druzích ovoce a bobulí, obilí (ve formě sladu), míze stromů (javor kanadský, bříza, palma, javor jasanolistý, platan

západní a mnoho dalších), ovocných šťávách i výměšcích hmyzu (med, medovicový cukr).

Když jsem se začal zajímat o vaření divokých piv ze surovin z nejbližšího okolí, tak jsem se domníval, že nejtěžší bude získat právě nějaký kvalitní zdroj cukru. Po několika letech výzkumu a experimentování jsem však zjistil, že opak je pravdou.

U nás v Jižní Kalifornii si můžete z mnoha různých divoce rostoucích rostlin snadno připravit melasu či sirup – postačí svařit nějaké plody opuncie (tzv. kaktusové fíky), fíky, datle, sladké lesní bobule, planě rostoucí víno a staré odrůdy švestek či třešní. Pokud vám nejde vyloženě o původních druhy a po zdrojích cukru se poohlédnete i ve městě, tak máte najednou k dispozici nepřeberné množství plodů a rostlin. Nezávisle na ročním období se mi na trzích vždy podaří objevit spoustu sladkého ovoce – jablka, hrušky, pomeranče, švestky, vyšlechtěné odrůdy vína a další sladké a šťavnaté dobroty.

Sortiment přirozených zdrojů cukru se samozřejmě v každém regionu a zemi podstatně liší, ale jsem přesvědčen, že ať už žijete kdekoliv, vždy na nějaký zdroj cukru ve své okolní přírodě narazíte. Například na severu v chladném Vermontu je zcela přirozenou a přitom snadno dostupnou volbou javorový či březový sirup. Skvěle však funguje například i melasa z hrušek a sladkých jablek – zcela bezkonkurenční je právě v kombinaci s javorovým sirupem.

Všude na světě s výjimkou těch nejchladnějších a nejsušších oblastí je také k dostání med od regionálních včelařů.

Zpočátku jsem ve snaze proniknout co možná nehlouběji do světa chutí mého terroiru využíval téměř výhradně vlastnoručně nasbírané přísady. Dnes se však nezdráhám experimentovat volněji a při vaření divokých piv často používám i tak běžné zdroje cukru, jako je obyčejný hnědý cukr. Na divoké ingredience jsem však rozhodně nezanevřel – nedávno se mi například podařilo svařit výjimečnou melasu z nedaleko rostoucích opuncí a praženého medovicového cukru (výměšky hmyzu), a připravit si tak výtečný základ pro opravdové prapivo.

Tipy na různé druhy cukru a jejich použití

Pivní puristé by mě dost možná za takové rouhání ukřižovali, ale chtěl bych se s vámi podělit o jeden užitečný tip: Pokud jako základ svého piva nemíníte použít sladované obilí, tak vám skvěle poslouží i hnědý cukr a tmavá melasa (z cukrové třtiny nebo řepy cukrovky), se kterou nápoje chutnají téměř jako autentické pivo. Totéž by mělo platit i o melase ze sladkého čiroku (která se většinou vyrábí v jižních zemích), ale opravdu s touto alternativou zatím osobní zkušenost nemám.



Vybrané druhy zdrojů cukru, které můžete využít při vaření.

Když zkombinujete hnědý cukr či melasu s hořkými bylinami, jako je pelyněk, jablečník a řebříček, tak vám vznikne nápoj, který bude nakonec chutnat skoro jako pivo. Mé spontánně kvašené pivo spouště lidem připomíná něco mezi typickým pivem a ciderem. Jako zdroj cukrů skvěle funguje i javorový sirup.

Při svých pokusech jsem zjistil, že rafinovaný třtinový cukr se mnohem více hodí do jednoduchých domácích vín z ovoce. Při výrobě ovocného vína se používá jako doplňkový zdroj cukru, který se do základu přidává za účelem zvýšení obsahu alkoholu. Běžně se takto doslazuje například bezinkové víno.

Bílý cukr také používám při výrobě perlivých limonád. Výhodou bílého cukru je především to, jak je nevýrazný – v kvašených nápojích prakticky nemění chuť původních ingrediencí. Jsem ale toho názoru, že bílý cukr se k výrobě piva a podobných nápojů příliš nehodí. Jeho využití však rozhodně není zcela vyloučené. Například při vaření některých tradičních belgických pivních stylů se za účelem zvýšení hladiny alkoholu cukrem doslazuje obilný slad. Někdy se může hodit dokonce i do divokých piv – jeden z mých studentů využil třtinový cukr v biokvalitě při přípravě pelyňkového piva – oproti původnímu receptu sice výsledek svou chutí připomínal cider, ale přesto mě příjemně překvapil.

Mezi cenné zdroje cukru patří i med, který se používá jako hlavní přísada do medoviny (což je obecně řečeno jakýkoliv alkohol na bázi medu), ale lze ho využít i k výrobě kvašených limonád a piv. Pokud však chcete, aby váš kvašený nápoj alespoň vzdáleně připomínal pivo, měli byste jako hlavní zdroj cukru využít sladované obilí, popřípadě hnědý cukr či melasu.

Nápoje vykvašené z neobvyklých zdrojů cukru, jako je melasa či sirup z planě rostoucího ovoce, medovice, sladké ovocné šťávy atd., často nechutnají jako pivo ani víno, ale mají své vlastní osobité chutě. Svět divoce kvašených piv je takový divoký západ pivovarnictví – při každém dalším experimentu si budete říkat: „Co jsem to sakra zase uvařil?“

Jednou se mi například podařilo uvařit podivuhodný alkoholický nápoj, ve kterém jako hlavní zdroj cukru posloužila medovice. Takové nápoje se svou chutí neblíží ani pivu, ani vínu, a tak jim jednoduše říkám „divoké nápoje“ či „prapiva“.

Zdroje cukru v podobě domácích ochucených sirupů, ke kterým se v této knize ještě dostaneme, si můžete upravit a dochutit na nesčetné mnoho způsobů. Pokud chcete, aby váš nápoj chutnal jako okolní hory, stačí do základu nápoje uvařeného například z citrónu a pelyňku přidat trochu sirupu z nezralých borovicových šišek. Z ochucených sirupů obsahujících divoké i běžné suroviny, jako je máta, rozmarýn, ostružina, planý fenykl či fíkové listy, si ale můžete připravit i osvěžující nealkoholické limonády.

Chuť divokého piva také můžete podstatně ozvláštnit a vylepšit přidáním trochy nějakých čerstvých či sušených lesních plodů a bobulí.

Shrnutí potenciálních zdrojů cukru pro fermentaci nápojů

Níže najdete seznam zdrojů cukru, které jsem si při vaření divokých piv oblíbil, a několik obecných tipů na jejich využití. Nebojte se s nimi však dle libosti experimentovat. Vynikající limonáda by šla jistě vyrobit například z javorového sirupu – dosud jsem však tento zdroj cukru využil jen při přípravě jiných druhů nápojů... Všechno má svůj čas.

Melasa. Hodí se do nápojů připomínajících pivo.

Běžně dostupný hnědý cukr. Hodí se do nápojů připomínajících pivo.

Nerafinovaný hnědý cukr – například panela/piloncillo. Hodí se do nápojů připomínajících pivo.

Bílý cukr krystal. Hodí se do limonád nebo jednoduchých ovocných vín.

Sirupy a ochucené sirupy. Vynikající v kvašených limonádách nebo k ozvláštnění chuti piva.

Med. Využívejte při výrobě limonád, medoviny či k doslazení nápojů připomínajících pivo.

Medovice (hmyzí produkt). Lze použít jako základ prapiva či k doslazení divokých piv.

Ovocná melasa / sirup (redukovaná sladká ovocná šťáva). Skvěle se hodí do limonád a ovocných vín.

Sušené sladké ovoce (hrozny, divoký rybíz, datle, fíky atd.). Hodí se do limonád a ovocných vín, ale lze ho použít i na dochucení divokého piva.

Stromová míza nebo javorový / březový sirup. Hodí se do piva/ciderů; březový sirup lze také využít při výrobě limonád.

Sirup z agáve. Používejte jako základ limonády či k doslazení piv či jiných divoce kvašených nápojů, jako je *pulque*.

Palmový cukr nebo sirup (či míza). Hodí se jako základ limonády či k doslazení piv či jiných divoce kvašených nápojů.

Kukuřičný nebo rýžový sirup (neutrální a chuťově nevýrazný). Ani jeden z těchto sirupů jsem sice osobně nevyzkoušel, ale běžně se používají jako přísady do komerčních limonád a do pивní mladiny. A v neposlední řadě samozřejmě i **sladované obilí**, ze kterého se vyrábí většina piva na trhu.

Jsem přesvědčen, že ve svém blízkém okolí byste našli i řadu dalších zdrojů cukru – stačí si provést výzkum a rozhlédnout se po vašem okolí. Například se traduje, že John Muir (proslavený americký autor a ochránce přírody) považoval sirup z mízy borovice Lambertovy (*Pinus Lambertiana*) za ještě chutnější než ten javorový.

Mízu můžete odebírat z mnoha dalších stromů než jen z javoru a břízy. U jiných stromů je postup často složitější, ale o to je pak výsledný nápoj cennější. Mezi další druhy stromů vhodné pro odběr mízy patří javor jasanolistý (*Acer negundo*), japonský javor mono (*Acer mono*), ořešák popelavý (*Juglans cinirea*), ořešák černý (*Juglans nigra*), ořešák královský (*Juglans regia*), platan západní (*Platanus occidentalis*), habrovec viržinský (*Ostrya virginiana*) a pravděpodobně řada dalších.

Než se rozhodnete stromy navrtat, tak si o metodách odebírání mízy něco zjistěte, nebo si (ještě lépe) celý proces od někoho nechte vysvětlit – jen tak nebudete stromům zbytečně ubližovat. Sběr mízy je bezesporu umění a má své neopakovatelné kouzlo.



FAKTA O HNĚDÉM CUKRU

Hnědý cukr je běžně dostupný ve dvou základních podobách – jako přírodní nerafinovaný cukr, nebo rafinovaný bílý cukr dochucený a dobarvený tmavou melasou. Ve Spojených státech a mnoha dalších zemích je pod nadvládou globalizovaného trhu s potravinami k dostání především ten druhý zmíněný. Přírodní nerafinovaný cukr se dá přesto často sehnat na různých farmářských trzích či v menších obchodech s regionálními potravinami pod názvem *panela* (někdy se také označuje *piloncillo*). Nerafinovaný cukr má samozřejmě mnohem zajímavější a komplexnější chuť než jeho průmyslově zpracovaný protějšek, ale často není tak snadno k sehnání.

Běžný hnědý cukr ze supermarketu si můžete vyrobit sami. Výrobou takového cukru sice příliš neušetříte, ale na druhou stranu si sami budete moci zvolit, jestli si připravíte spíše světlejší, nebo raději tmavší cukr. Níže se také dočtete, že takto připravený cukr nabízí spoustu dalších výhod a způsobů využití.

Jak si vyrobit hnědý cukr

- 1 šálek (200 g) třtinového cukru (krystal či jemnější granulovaný)
- 1 polévková lžice (15 ml) nesířené melasy na přípravu světle hnědého cukru nebo 2–3 lžice (30–45 ml) nesířené melasy na přípravu tmavšího cukru.

Cukr a melasu smíchejte v misce. Můžete použít elektrický mixér, ale obvykle si vystačím s vidličkou – směs je připravená asi za 5 minut. Zpočátku se vám budou v misce dělat hrudky, ale ty postupně rozmělníte, až vám zbyde krásný hnědý cukr. Takto připravený cukr pak uchovávejte v uzavíratelném sáčku se zipem nebo v zavařovací sklenici.

„Divoký“ hnědý cukr

Teď, když už víte, jak si připravit hnědý cukr, se můžete trochu odvázat a vyrobit si zajímavé cukry s bobulemi či plody z vlastní zahrady, nebo dokonce nedalekého lesa. Takto jsem si již připravil „divoký“ hnědý cukr například s borůvkami, datlemi a ostružinami a mezi mé nejoblíbenější pak jistě patří bezový cukr. Výroba divokého cukru není o nic složitější než u toho běžného hnědého.

Z bobulí či jiných plodů si nejprve musíte připravit melasu (viz strana 41). Domácí melasu pak do cukru přidáte ve stejném poměru jako při výrobě hnědého cukru:

- 1 šálek (200 g) třtinového cukru (krystal či jemnější granulovaný)
- 1 polévková lžice (15 ml) melasy z ovoce/bobulí na světle hnědý cukr nebo 2–3 lžice (30–45 ml) melasy z ovoce/bobulí na tmavě hnědý cukr

Postupujte podle výše popsaného postupu na výrobu hnědého cukru.