

Polévka je grunt aneb

*Adamovi se podařilo trefit toho protivného hada valounem přímo do hlavy. Přivázal ho na větev, pazourkem opatrně naříznul, stáhnul z kůže, vyčistil a nakrájel na špalíčky. Vložil maso do hrnce s vodou, přidal rozdrčenou cibuli a česnek. Ve vřícím obsahu spařil rajske jablíčko poznání, oloupal ho a stejným kamenem podrcené s hrstí černých oliv, rýže a špetky šafránu přidal do hrnce. Natrhal nadrobno listovou zeleninu, kterou si Eva liánou převazovala kolem boků a nakrucovala se nad studánkou, zda-li ji sluší, dovařil, dosolil a bylo. Když pojedli, Adama polévka mužně posílila a předvedl Evě věci, že se nemohla smíchy udržet. Byvše za to vyhnáni z Ráje, někdy si stýskali a někdy ne, občas tuhle polévku vařili, vzpomínali na bezstarostné dny a říkali té polévce trochu nostalgicky
V hrnci krajina Eden.*

Předmluva – polévka je grunt(?)

S technickým vývojem lidské společnosti se vyvíjely i techniky gastronomické. Nejjednodušší a do dnešní doby jeden z nejoblíbenějších způsobů přípravy pokrmu spočívá v upevnění kusu masa nad řeřavé uhlíky. Většina z nás se každý letní týden těší na víkendové grilování. Biftek upečete na rozpáleném kameni stejně jako kromaňonci. Téměř jakoukoli pevnou potravinu lze zahrabat do žhavého popela a upéct, i chléb, jako arabští nomádi. Pokrmy tekuté se zpočátku zahřívaly v kožených vacích vloženým, v ohni rozpáleným kamenem, a kdo si to vyzkouší, pozná, jak obtížná a nepraktická to byla technika. Co úsilí z různých oborů vědy a techniky museli lidé vynaložit před uvařením první kyselice. Vyšlechtění hlávkového zelí z nenápadné divoké rostlinky, kvasnou technologii výroby kyselého zelí a k tomu ještě keramické technologie nutné k výrobě polévkového hrnce. Tedy polévky vlastně nejsou „grunt“, protože polévku bylo možné uvařit až v technologicky vyspělé civilizaci mladší doby kamenné. I tak naši předkové vařili polévky již před osmi tisíci lety.

Technologická příprava polévek je jednoduchá. V určeném pořadí vkládáme jednotlivé suroviny do nádoby s vodou nebo vývarem a vaříme je tak, aby byly při podávání přibližně stejně měkké. Velikost vkládaných surovin upravujeme krájením před či po uvaření tak, aby se vešly strávníkům do úst.

Místo uvedení pramenů prohlašuji, že i když některé recepty nebyly dosud publikovány a šíří se jen ústním podáním, nejsem autorem ani jednoho a že tento spis se šíří jako neprodejný, abych se nedotkl autorských práv těch kompilátorů, od nichž jsem čerpal.

Polévky jsou zdravé. Jsou důležitou součástí vodního hospodářství lidského organismu, jsou málo kalorické, obsahují vesměs dostatek hrubé vlákniny, minerálních látek a jisté zbytky vitamínů. Svou konzistencí nezatěžují žaludek. Polévek se jí v dnešní době méně a mohly by upadat v zapomenutí.

V současné české restaurační kuchyni se dost podceňují a v poledne jich v celém městě najdete na jídelních lístkách jen několik. Po osmi tisících letech to je škoda. Vždyť polévky lze považovat za kulturní dědictví sahající hluboko do minulosti.

Kapitola první – co smrdí, je gut...

„Co to vaříš?“ zeptal jsem se.

„Polívku,“ přistiženě hlesl Kocián v předtuše, že se bude muset rozdělit.

„A jakou?“ nedal jsem se. Všechno, co kdo míchá v hrnci, mě zajímá.

„Domlikát.“

„Domlikát? To neznám, já znám jen valašskej domikát...“

„Dyť to je domikát, ale naše stařenka jí říkala domlikat, protože se do ní dává mlíko,“ vysvětloval Kocián smířlivěji. Přece jen věděl, že pochutnání sdílené je pochutnání znásobené a přízvuk se mu po lašsky zkrátil a přesunul na předposlední slabiku.

„Uvařila nakrájene brambory s kminěm, zvrhla do nich hrnek mlíka, aby to vypadalo, přidala žicu octa, aby to chutnalo, a my furt hladovi ogaři to jedli cele vakace třikrát denně.“

Při vší úctě ke Kociánovi i jeho babičce, tenhle „domlikát“ byl domikát velice skromný. Pochopitelně, uživit bandu kluků pomáhajících o prázdninách v hospodářství nebylo jen tak. Chyběla mu totiž základní podstata, která této polévce dává oprávnění nosit tak zvláštní pojmenování. Tou nezanedbatelnou surovinou je ovčí sýr, brynza. Sýr obyčejného tvarohového vzhledu s nepatrně nazelenalým odstínem, ale nevšední vůně a výrazné chuti přinesli na moravskoslovenské pomezí valašští kolonizátoři na přelomu patnáctého a šestnáctého století. Na Slovensku získala brynza evropskou ochrannou známku, ale jako daň museli slovenští mlékaři zaplatit hygienickou technologií výroby z pasterizovaného mléka, případně termizováním výrobku, takže takto vyrobenou brynzu prý Slováci nejedí a nakupují neevropeizovanou ambrózii v horských salaších, kam oko a závist bruselského hygienika nedohlédne.

Vraťme se však zpátky k polévce. Do hlubokého talíře nadrobte brynzu, když málo, vaše škoda a přelijte vřícím domlikátem babičky Kociánové. Sýr se rozpustí na droboučké částičky mezi brambory a kmín, a dojde k zázraku transsubstanciaci. Ovčí podstata se změní na podstatu many nebeské... Nechám raději laskavého čtenáře v klidu dojít.

Příště můžete rozdrobit brynzu přímo do hrnce s polévkou a nechat přejít varem, můžete také brambory uvařit zvlášť na loupáčku a zalít je polévkou na talíři nebo je k polévce

přikusovat. Znáám i jiný domikát. Starší chléb nakrájený na plátky vložíte do talíře spolu s rozdrobenou brynzou a zalijete vřícím odvarem z vody a nasekané cibule. Nebo namažte krajíc chleba brynzou, rozkrájejte na kostičky a na talíři zalijte vřelou vodou s rozetřeným česnekem. Variant je, co chalup na Valašsku.

Ze stejné rodiny sýrových polévek je i čír, také brynzová polévka, ale se zavařenou vložkou z pšeničných nudlí. S máslem, s mlékem i bez mléka, kořeněná pažitkou nebo koprem, někdy i s houbami, ale vždycky s brynzou. Další polévky ze sýrů, které se dnes vaří už jen na Moravě, jsou syrnice nebo syrňáčky. Vaří se podobně jako domikáty a číry, ale místo brynzy se používá se solí uležený tvaroh z kravského mléka nebo olomoucké tvarůžky. Že mají příliš výraznou vůni? Tak je jezte na zahradě.

Na závěr sýrové kapitoly přidám jednu vypečenou polévku francouzskou. Je to vlastně cibulačka, která by patřila do kapitoly o polévkách zeleninových, ale to je právě ten problém systematiky polévek. Někdy je nelze přesně zařadit. Tak tedy. Rozsekané kosti vařte několik hodin, nebo vyrobte instantní vývar z kostky. Na másle usmažte dozlatova velké množství nakrájené cibule, zalijte vývarem z kostí, chvílku povařte a scedte. Do polévkové mísy naskládejte vrstvu topinek z bílého chleba, zasypte částí scezené cibule a zasypte strouhaným tvrdým sýrem. Vrstvy zopakujte, zalijte vývarem, zakončete vrstvou sýra a dejte do horké trouby na čtvrt hodiny zapéct, protože při tom vrstvení suroviny poněkud vychladly. Druh sýra zvolte podle chuti, já mám raději výraznější primátor či čedar, nebo zkuste původní francouzský cantal. Máte pravdu, tahle polévka vypadá trochu jako šlichta, nemá skoro žádnou volnou tekutinu, všechnu spotřebovaly nasáklé topinky, nitě sýra se z ní táhnou k ústům a zavěšují se na bradu, hrůza, ale ta chuť...!

Kapitola druhá – šla Nanyňka do zelí...

Rožnovsko-frenštátskému průsmyku oddělujícímu Veřovické vrchy s Malým a Velkým Javorníkem od masivu Radhoště se říká Pindula. Nevím, odkud tak zvláštní název pochází, zdali od

jakési zaniklé salaše či od potoka vlévajícího se do Bečvy či od čehokoli nebo kohokoli jiného. Prostě Pindula. Koncovka jména jen naznačuje, že se jedná o původní valašské pojmenování. Čtyři kilometry z Rožnova do kopce, tři kilometry do Frenštátu s kopce. Chcete-li průsmyk projet na bicyklu, připravte se na spílání spolujezdců. Na vrcholu stoupání stojí naštěstí pro cyklisty roubená hospoda, dnes se zrovna jmenuje Zbojnická koliba, ale pojedete-li tam za rok, bude na ní třeba nápis Savoy nebo Yvette nebo podobná ptákovina, jako se stalo o několik kilometrů níže, kde léta stávala hospoda U taty Janoštika. Marketingová invence některých podnikatelů křičívá do nebes... Stavíme se s Petrou cestou na Lašsko v té kolibě každý rok a obědváme místní zelňačku, halušky a pstruhy coby přivítání se s tím kusem země porodivším Janáčka, Buriana, Freuda, Zátopka, Hanzelku a další.

A to zelí! Zelí se rodí skoro všude v mírných pásech zeměkoule, ale převážně v Evropě. Brassica oleracea L., brukev zelná je v tomhle koutě vesmíru jednou z nejoblíbenějších zelenin. Její poměrně snadný způsob pěstování a skladování, dietetické vlastnosti, obsah vitamínů, a samozřejmě chuť ji předurčily k denní spotřebě v jídelníčku mnoha národů. Brukev měla v historii svého šlechtění štěstí. Jako nenápadná divoká rostlinka se sladkými listy je šlechtěna již tisíce let. Její genetická proměnlivost jí umožnila převtělit se do stovek odrůd zelí, kedluben, kadeřávků, kapust, brokolic a květáků. Každá pasekářská usedlost začínala na nejnižším pozemku u potoka zelným záhonem. Ukažme si zelňačky letem Evropou v okolí padesáté rovnoběžky.

Francouzská lidová. Zelí, mrkev, brambory nakrájíme a vaříme přes půl hodiny s hrstí rýže. Ochutíme česnekem. Před zavařením rýží můžeme uvařenou zeleninu prolisovat nebo hotovou polévku vylepšit na talíři kouskem másla a strouhaným sýrem.

Mazurská. Uzená žebírka uvaříme, obereme a nakrájíme. Ve vývaru uvaříme nakrájené brambory a k měkkým přidáme překrájené kyselé zelí. Až zelí změkne, vložíme uzené maso a osmaženou cibulku.

Valašská kyselica. Zvlášť uvaříme brambory s kmínem a zvlášť překrájené kyselé zelí. Slijeme do jednoho hrnce a zahustíme podmáslem s rozšlehanou moukou. Místo podmáslí můžeme použít mléko nebo smetanu, všechno třeba kyselé.

Vjanočná kapustnica. K překrájenému kyselému zelí i s lákem, klidně i červenému, polévka bude krásně růžová, dáme vařit klobásu nebo vepřové kolínko nebo podbradek nebo třeba všechno. Po uvaření maso obereme, polévku zahustíme rozšlehanou moukou v kyselé smetaně a vložíme nakrájené maso. Nedostatek láku můžeme nahradit vodou a octem. Maďarská. Uvaříme kysané zelí s uzenými žebírky, maso vyjmeme. Osmažíme cibuli na rozškvařeném špeku, osmažíme na ní paprikový salám nebo klobásu, vmícháme mletou papriku, přidáme s obraným masem do polévky. Zahustíme moukou zatřepanou ve smetaně a dovaříme.

Ruské šči. Pozor, mluvnicky jsou šči plurál. Osmažte na kostky nakrájené maso, přidejte nasekanou cibuli s kořenovou zeleninou, ještě smažte, přilijte vodu, okořeňte pepřem, novým kořením a bobkovým listem a uvařte do měkka. Přidejte překrájené kyselé zelí a dovařte. Na talíři můžete vylepšit lžící zakysané smetany, do polévky můžete přidat i brambory. V lidovém originále se vaří bez masa a moje ruská kolegyně ví, že se vaří jen z vepřového vývaru, kyselého nebo čerstvého zelí, nasekaných oloupaných rajčat a česneku.

Nesystémově se odkloním od zelňaček a zmíním se ještě o dvou ruských polévkách. Základ je podobný jako na šči: uvařte maso s cibulí a kořenovou zeleninou a čarujte s vložkami. Vložíte-li zelí, uvařili jste šči. Vložte uvařenou nebo upečenou a nakrájenou červenou řepu a ejhle, uvařili jste ruský boršč. A do třetice, vložíte-li na kostičky oloupanou a nakrájenou kyselou nebo lépe slanou nakládanou okurku, máte v hrnci ruskou soljanku. A nedejte se zmást tvrzením jiných, že se ty polévky vaří úplně jinak. Přirozeně, že je to tak a taky to vyzkoušejte. Kolik hrnců, tolik polévek.

Kapitola třetí – když jsem šel z hub...

Úryvek příběhu: „... a když jsem vylez z toho mlází, šlápnul jsem do několikametrového černofialového koberce stročků, naskládaných jeden vedle druhého...” Úryvek dalšího příběhu: „... ty křemenáče byly tak veliký, že jsme je na protějším svahu přes údolí hledali dalekohledem...!”

Nebudeme si teď vyprávět o svých houbařských zážitcích. Máme je každý jiné, a přesto podobné. Stejně krásné, stejně vzrušující a stejně neuvěřitelné. Mohouť Češi jít sebevědomě do civilizovaného světa s cennou znalostí hub téměř botanickou a s misí houbových chutí ve světě neznámých, obsažených v takových skvostech, jako jsou houbovec, nakládané houbičky, hovězí pečeně na houbách, černý kuba a nepočítaje další dobroty samozřejmě i houbové polévky. Pravda, trochu sbírají houby Rakušané a Italové, ti jsou spolu s Francouzi zavedeni i na teplomilné lanýže, které v současnosti stojí v evropských restauracích několik tisíc euro za kilogram. V Burgundsku sbírají i hříbky a na jihu i lišky, v celé Evropě jsou známé žampiony. Ale nikde se nesbírají houby tak masově a v takové druhové rozmanitosti jako v Čechách.

Aniž bych chtěl radit, přece jen dám doporučení. Sušené houby před přípravou namočte do vody asi na tři hodiny a uvařte. Vývar s houbami použijte do polévky už od začátku, aby byly měkké. A i když je mezi námi mnoho stoprocentních hříbařů, kteří sbírají pouze houby „vespod s rourkami“, věřte, že houby nejvíce chutnají v bohatých druhových směsích.

Nejrychlejší houbová polévka. Zbyl vám o vánocích černý kuba? Naředte ho vodou nebo jakýmkoli vývarem, můžete zpětně zahustit hrstí instantní jíšky a tři minuty povařte.

Kroupová je podobná. Uvařte předem namočené kroupy a přidejte k nim na másle a cibuli podušené nakrájené čerstvé nebo uvařené sušené houby. Okořeňte majoránkou a česnekem nebo petrželkou.

Přátelé ze Slovenska mě naučili další jednoduchou. Na sádle osmažte nasekanou cibuli, osmahněte na ní mouku a k jíšce přidejte sladkou mletou papriku. Rychle zalijte vodou nebo vývarem, aby se vám paprika nepálila, přidejte větší množství nakrájených hub a pomalu vařte do měkka. Jestliže takovou polévku uděláte jen z tuhých dřevokazných václavek nebo z kotrče kadeřavé nebo z hlívy ústříčné, říká se jí dršťková z hub. Jen přidejte majoránku a česnek. Pozor, někdo je přizpůsoben se václavkami otrávit.

Podobná je slovenská mrvenica s těstovinou. Na sádle osmažte nasekanou cibuli, přidejte těstovinovou rýži „tarhoňu“ nebo drobení, osmažte spolu, zalijte vodou nebo vývarem, přidejte nakrájené houby a uvařte. Na konci můžete vylepšit mlékem nebo smetanou. Poláci místo tarhoni zavářejí tenké nudle.

Šumavská kulajda se dnes vaří napříč krajinou od Šumavy do Orlických hor. V osolené okmínované vodě uvařte brambory a houby do měkka. Zahustěte kyselou smetanou s rozkloktanou moukou, zapusťte několik ztracených vajec a okořeňte koprem. Můžete přidat lžici octa. Kdo nerad kopr, může se ho vzdát. Kdo nerad houby, asi tuhle kapitolu nečetl, ale může houby vynechat a zařadit polévku do zeleninových.

Bramborovou polévku s houbami můžeme zařadit také spíše mezi polévky zeleninové, ale uvádím ji zde proto, že houby přidané do bramboračky ji činí tak charakteristickou pro českou kuchyni. Uvařte brambory s kořenovou zeleninou a houbami a zahustěte jíškou z másla nebo sádla, nebo hrstí krupek, nebo hrstí spařených jáhel nebo hrstí pohanky nebo třeba vším dohromady. Okořeňte majoránkou a utřeným česnekem.

Prozradím esoterickou část receptu. Můžete do polévky přidat uvařenou, jemně nakrájenou vepřovou kůžičku skrojenou z bůčku nebo z kolínka i s vývarem. Že vás to šimrá na jazyku? No tak ji tam nedávejte! Vařte tak, jak vám chutná! Chcete okořenit Tabascem? Když vám to bude chutnat... Jen, prosím, té polévce neříkejte staročeská bramboračka, ale jinak proti gustu...

K(e)rkonošské kyselo je polévka jakoby z jiného světa. Jedna z jejích surovin, fermentovaný chlebový kvásek, je dnes v české kuchyni obecně neznámá a vyskytuje se jen v krkonošském regionu, v Polsku a u jižních Slovanů. Poláci té polévce říkají žurek, přidávají smetanu a vaří ji bez hub. Vidíte, že Češi používají houby tam, kde ostatní nikoli. Udělejte z několika lžic mouky, vody, trochy droždí, špetky cukru a štipce soli těsto jako na lívance. Přikryjte misku pokličkou nebo talířkem a nechte v teple kuchyně kynout. Vždy ráno a večer promíchejte a za tři dny překynutý kvásek zkysne. Zkysne i bez droždí, zkoušel jsem to. Nebo si přineste kousek kvásku z pekárny. V osolené okmínované vodě uvařte brambory a houby, přilijte za stálého míchání vodou rozředěný kvásek a povařte. Přidejte množství osmažené cibulky a vložte smažená míchaná vejce. Kosmická dobrota!

Kapitola čtvrtá – na horách sejou hráčh...

Myslel jsem si, že luštěniny vůbec nejsou v Čechách nijak zvlášť oblíbenou potravinou, ale když se objeví na jídelníčku suchdolské vysokoškolské menzy, neleží v termoboxu bez povšimnutí. Možná, že jejich popularitu u českých studentů zvyšuje příklad studentů asijských, u kterých luštěniny bývají naopak podstatnou složkou diety. Ale i v Evropě se luštěniny tradičně připravují velmi chutně. Pozor, luštěniny solte až před dovařením.

Když jsem viděl, jak kamarád Kocián sešlapává do kastrolu uzená vepřová žebírka, hned mi svitlo, že bude hostina. Dal je vařit a stejně tak do druhého kastrolu dal vařit pytlík včera namočených fazolí. Když šlo maso na žebírkách od kosti, vyndal žebírka z hrnce, obral je a maso překrájel. V rendlíku usmažil trochu cibulové jíšky. Když fazole změkly, rozmíchal v nich jíšku, naředit vývarem z žebírek a vrátil maso. A protože Kocián je milovník silných chutí, okořenil na talíři lžící octa a hrstí jemně nasekané cibule.

Fazolovou polévkou jsme začali jen kvůli vyprávění, ale můžeme pokračovat. Uvařte namočené fazole, část odeberte, rozmixujte a vraťte zpátky, dolijte masovým nebo zeleninovým vývarem, zahustěte jíškou, okořeňte majoránkou a česnekem. Fazolová polévka se sušenými švestkami. Švestky omyjte a asi na jednu hodinu namočte. Namočené fazole dejte vařit. Když začnou měknout, přidejte oloupané, na kostky nakrájené brambory a rozředěnou cibulovou jíšku, kterou připravíte z tuku, cibule a mouky. Předem namočené švestky vypeckujte, překrájejte a vložte do polévky. Všechno uvařte do měkka. Hotovou polévku vylepšete kysanou smetanou a dosolte. Čínská fazolová. Uvařte ve vývaru rozpůlené růžičky růžičkové kapusty. V druhé nádobě uvařte namočené fazole. Na pánvi osmažte nasekanou cibuli, na cibuli osmažte scezené uvařené fazole. Smíchejte s kapustou, dolijte podle potřeby fazolový vývar, osolte, okořeňte glutamátem a nedivte se, že Číňané nejsou mistři polévek.

Nejrychleji z luštěnin se vaří čočka, v nouzi ji nemusíte ani namáčet. Uvařte čočku, zahustěte jíškou, okořeňte majoránkou, pepřem a česnekem. Zkuste varianty s přídavkem kořenové zeleniny, sušených švestek nebo cibule. Myslím, že žádnou luštěninovou polévku nezkazíte vložkou z uzeného

masa nebo klobásy. Zdá-li se vám příliš řídká, osmažte do ní kostičky pečiva podle vlastní chuti. V Podhimalají vaří sousedi hustou čočkovou polévku s přidavkem rajčatové šťávy nebo nasekaných rajčat, okořeněnou množstvím dozlatova na másle usmažené cibule. S českou hrachovkou bývala práce, když ji receptura žádala protřít sítem. Pha! Namočený hrách vařte tak, až se začne rozvářet, a ponorným mixérem jej rozmixujte. Chcete-li polévku zvláště jemnou, procedte ji hustým cedníkem, ale připravíte se zbytečně o část cenné vlákniny. Zahustěte jíškou, okořeňte majoránkou, pepřem a utřeným česnekem. Protože je vlastně krémová, obvykle se do ní vkládá osmažená houska nebo chléb. Experimentujte s libovolně připravenými krutonky, například vykrajovanými přípravky na vánoční pečivo, děti by se mohly nechat zlákat.

Slovenská hrachová polévka je bohatší. Kousek vepřového masa vaříme s namočeným hrachem. Když je maso měkké, vyjmeme je, hrách doplníme vodou, přidáme nakrájenou kořenovou zeleninu, brambory a uvaříme do měkka. Na tuku osmažíme cibuli, mouku a sladkou papriku a přidáme do polévky. Vložíme nakrájené maso, okořeníme majoránkou, pepřem a utřeným česnekem.

Hrstková polévka je pro toho, kdo si z rozmařilosti nemůže zrovna vybrat. Namočte přes noc v jednom hrnci hrst fazolí, hrst hrachu, hrst čočky a hrst velkých krup. Uvařte do měkka, zahustěte jíškou nebo ne, okořeňte majoránkou, pepřem a utřeným česnekem. Neuškodí lžíce sádla. A příště experimentujte. Přidávejte další hrstky kořenové zeleniny, brambor, dalších obilnin i luštěnin, až se dopracujete k těm vlastním hrstkám štěstí, kterými budete hostit své přátele. Španělská cikánská je polévka tak složitá, že na její zhotovení by čekal jen málokdo. Dejte vařit namočenou cizrnu, před dovařením přidejte překrájené zelené fazolky, nahrubo nakrájenou cuketu a nahrubo nakrájenou oloupanou hrušku, uvařte do měkka. Na pánvi osmažte v oleji krajíc chleba a několik stroužků česneku. Když zhnědnou, vyjměte je a na tomtéž oleji osmažte nasekanou cibuli, přidejte mletou papriku a hned nakrájená oloupaná rajčata. Topinku chleba rozdrťte s osmaženým česnekem a praženými loupanými mandlemi na pastu, zkuste to v mixéru, okořeňte pepřem a šafránem, ochuťte lžící octa, smíchejte s dušenými rajčaty a vmíchejte do polévky. Je to práce jak na kostele a hromada nádobí, ale proč

nezkusit polévku z luštěniny, která na původní český recept teprve čeká?

Italská cizrnová. Ve velké pánvi rozeřejeme olej, přidáme pokrájené pórky, cukety, a za občasného míchání osmahneme asi tak během pěti minut na silnějším plameni. Přidáme česnek, rajčata, rajčatový protlak, bobkový list, kuřecí vývar a uvařenou nebo konzervovanou cizrnu. Uvedeme do varu a pak necháme pět minut na mírném plameni povařit. Mezitím pokrájíme jemně listy špenátu (nebo listy něčeho podobně zeleného), přidáme do polévky a dvě minuty vaříme. Polévku osolíme a opepříme podle chuti, odstraníme bobkový list. Podáváme s čerstvě nastrohaným parmazánem a usušenými nebo osmaženými kostičkami chleba.

Kapitola pátá – šel zahradník do zahrady s motykou...

Kdo lituje, že česká kuchyně nevěnuje dostatečnou pozornost zelenině a že Čechové zeleninu neradi, pláče trochu vedle hrobu. Problém menšího zastoupení zeleniny ve střeoevropských kuchyních spočívá v podnebních podmínkách jejího pěstování. Poměrně chladné podnebí nedovoluje přirozené a bezpečné pěstování a skladování jemných plodových zelenin, jako jsou papriky, rajčata, lilky, cukety, ale i fenykl, artyčoky, chřest, tedy ty, které jsou součástí kuchyní středomořských a které nám tak chutnají. České tradiční zeleniny jsou převážně kořenové, které je třeba déle tepelně upravovat, a pak košťálové odrůdy požehnaného druhu brukve zelné, která bezpečně snáší střeoevropské klima. A nyní trochu matematiky. Dejme tomu, že se běžně v Čechách používá deset druhů zelenin, které si snadno sami vyjmenujeme, když se postavíte ke stánku nebo polici se zeleninou. Každé dítě, které má teprve před maturitou, nám spočítá, že existuje tisíc a dvacet čtyři kombinací těchto zelenin v jednom hrnci včetně té, která se nazývá žádná zelenina v hrnci. Odhadněme, že přibližně polovina kombinací není chuťově vyvážená, a zbude nám přibližně pět set zeleninových polévek uvařených pouze ze zeleniny. Když přidáme do takových polévek další vložky, jako je maso, luštěniny či těstoviny, mohli bychom vypočítat tisíce polévek, které

vydržíme vařit celá desetiletí, aniž bychom se opakovali. Některé zeleninové polévky jsou v receptech víceméně stabilizované. Avšak většina podléhá sezónní nabídce, rodinným tradicím a experimentům. Necht' je experiment základní metodou vaší práce. Zeleniny jemně krájejte, do vřelé vody je vkládejte postupně, déle se vaří zeleniny kořenové a košťálové oproti listovým, zkuste použít základ z osmažené cibule, vývary z nejrůznějších druhů masa, koření všech barev a vůní, nejrůznější vložky a zahušťky od jíšky po smetanu. Zeleninové polévky uvaříte osvěžující nebo sytící, pravidelně budete mít úspěch. Ale abych vám nezůstal dlužen nějaký recept; zelňačky, bramboračka a zapečená cibulačka jsou již v předešlých kapitolách, stejně tak boršč a soljanka. Další českou cibulačku přidám. Na měsíčky nakrájenou cibuli osmažte na másle, vmíchejte a osmažte hrubou krupici nebo dětskou krupičku, dolijte vodou nebo vývarem a dovařte. Zkuste totéž s pórkem místo cibule.

Italská minestrone. Uvařte předem namočené fazole, na oleji pomalu osmažte nakrájenou sezónní zeleninu, přidejte oloupaná nakrájená rajčata, cuketu, červené víno, povařte, přilijte masový vývar, přidejte špenátové listy, uvařené fazole a drobné těstoviny. Dovařte do měkka, okořeňte česnekem a bazalkou a použijte jako inspiraci pro stovky dalších zeleninových polévek. Zvláštní formou zeleninových polévek jsou polévky krémové. Uvařenou zeleninu rozmixujte nejlépe ponorným mixérem, zahustěte trochou jíšky a jako vložku zkuste smaženou housku nebo nejrůznější krutonky.

Kapitola šestá – chytili jsme ho v noci...

Koho? No přece lososa! Ta písnička je ještě z dob, kdy lososy nezastavil v Labi střekovský jez a dopluli ke tření až k pramenům řek českého labského povodí. Vždyť Ohře prý keltšky znamená Lososí řeka.

Na Štědrý den vaří Kocián rybí polévku pro celý činžák. Obejde patra, vybere od sousedů kapří hlavy, ze sklepa přinese prádelní hrnec a začne ty hlavy do hrnce skládat. Když má hlav až po okraj a je vidět, že se nevejde voda, skočí do sklepa ještě pro jeden prádelňák, hlavy přeskládá, doleje vodou, přidá pepř,

nové koření, vavřín a cibuli a mrkev a celer a petržel a cibuli a mrkev a celer a petržel... Stačí. Vařené nechá trochu vychladnout, hlavy obere, zeleninu trochu překrájí, ale ne moc jemně, protože má rád velké kousky, s masem vrátí zpátky, zavaří jíškou a roznáší polévku po všech partajích, zatímco jeho Jarka uklízí ten rybí pořádek. Kociánova svérázná polévka je podobná polévce slepičí, jen místo drůbeže je v ní maso z rybích hlav a místo nudlí jíška.

Ryby jsou v polévce výborné, nebojte se kůstek, při troše opatrnosti je bezpečně oddělíte, konečně na co vymysleli cedník? Největším odborníkem na problematiku rybí gastronomie je pan Miloš Štěpnička, který na několik let přeměnil obývací pokoj svého bytu poblíž vodňanského náměstí na obchod s rybími výrobky a jehož kuchařské knížky budou ve vaší knihovně jistě jedny z nejcennějších.

Rybáři vždy byli a jsou jedni z nejchudších živnostníků na světě. Snad proto začínají rybáři na celém světě vařit polévku vařením rybích odřezků a malých ryb, které se nehodí na prodej. A většinou tím i vaření končí. Když jsem pátral po původních receptech na halászlé, maďarskou to rybí polévku, vysvětlila mi černooká Ildikó: „Halászlé? To znamená maďarsky vývar z ryb. Vezmi hromadu rybích odřezků a vař je v hrnci se solí, nasekanou cibulí a mletou paprikou. Pak to přeced', zbytky masa vyhod' slepicím a máš ten náš maďarský skvost.

V některých oblastech do vývaru dají vařit ještě nakrájené oloupané brambory. A to je celý kumšt. Mezi námi, je to dobré, ale nic moc.“ No, to „nic moc“ Ildikó trochu přehání, ale v téhle podobě je polévka, pravda, poněkud chudobná, ač cti netratí. My, marnotratní mlsouni, do ní ještě vložíme pro každého velkou porci nějaké ušlechtilé sladkovodní ryby, candáta, štiky, kapra, bolena nebo jiné a pomalu je v polévce uvaříme. Uvařené porce ryb opatrně vyjmeme z polévky a obíráme je samostatně, polévkou a dobrým přítelem, například Badacsonyi szürkebarát sylvánem je zapíjejíce, ovšem jen když to dokážeme vyslovit.

Bouillabaisse je jihofrancouzská lidovka. Na olivovém oleji mírně osmažte větší množství cibule, pórku a pár rozdrčených stroužků česneku, přidejte oloupaná nasekaná rajčata, sůl, pomerančovou kůru, tlučený pepř a šafrán, aby měla polévka oranžovou barvu. Vložte očištěné porce mořských ryb v pestré skladbě, v supermarketu najdete nejmíň čtyři druhy, mohou být

i mražené. Přilijte další olej a horkou vodu, tolik, aby byly ryby právě ponořené. Vařené jsou přibližně za čtvrt hodinky, mražené dvakrát tak dlouho. Vařené ryby opatrně poskládejte na plochou mísu, polévku rozlijte do misek na topinky z bílého chleba, varujete se přitom toho toustového z velkovýroby. Zkuste třeba něco jako crostini z italské ciabatty nebo z bagety, ale i náš tmavý chléb může dát polévce zvláštní místní akcent. Myslel jsem, že se vyhnu české vánoční polévce, protože je známá v každé rodině, ale nedá mi to. Dejte do hrnce dobře vyprané kapří hlavy, měchýře, ploutve a hrst šupin, osolte, přidejte sůl, kuličky pepře, nového koření, štipec tymiánu, uvařte do měkka, nechte trochu vychladnout, zcedte a z hlav oberte maso, žábry prověřte, jestli vám chutnají. Na pánvi a na másle osmažte nadrobno nakrájenou zeleninu, celer, mrkev a petržel. Vložte ji do vývaru, vraťte obrané maso z hlav. Z vnitřností vyhodte jen střevo, přidejte očištěné nakrájené vnitřnosti s mlíčem nebo jikrami, případně ještě s kousky vykostěného rybího masa, zapražte světlou máslovou jíškou a dovařte. Na konci dosolte, okořeňte štipcem muškátového květu nebo oříšku. Jako vložka se tradičně používá na másle osmažená houstička. U nás doma ji vaříme několik litrů již před Štědrým dnem, na balkoně ji rychle vychladíme a zrosolovatělou ohříváme po částech celé vánoce. Ještě si půjčím recept na rybí polévku s hrachem z Klatovska. Vařte polévku z kapřích hlav, oberte je, přidejte nakrájenou kořenovou zeleninu, rybí vnitřnosti a uvařenou polévku zahustěte uvařeným hrachem rozmixovaným nebo protřeným sítem. Teprve ke konci upravte hustotu trochou jíšky. Solte a pepřete jako obvykle. Skandinávská polévka je v českých poměrech nejrychlejší z mražené tresky, kterou nakrájíme na kousky a vaříme se solí, pepřem a trochou květu v menším množství vody. Uvařenou rybu vyjmeme a tu trochu vývaru zahustíme větším množstvím mléka a smetanové záklehtky, to jest smetanou se zašlehanou hladkou moukou. Vrátime do polévky rybu a nakonec vložíme sterilovaný hrášek nebo kukuřici nebo oboje. Já nerad kukuřici. Rybu na brudet znají Češi z chorvatského pobřeží, snad už si tam dneska nevozí konzervy. Je to vlastně dalmátská varianta bouillabaisse. Na oleji osmažte cibuli a rozdrcený česnek, přidejte oloupaná, nasekaná rajčata, sůl, pepř, bobkový list, petrželku a poskládejte porce mořských ryb. Zalijte vodou, aby

byly ryby právě potopené, a pomalu, abyste to nepřipálili, uduste do měkka.

Ruskou uchu uvaříme naposled. Z odřezků a drobných ryb uvařte vývar, do přecezeného vložte pokrájenou cibuli a kořenovou zeleninu, sůl, pepř a bobkový list, alternativně i oloupané nakrájené brambory, a až je to měkké, vložte větší kusy vykostěné ryby. Vařte ještě čtvrt hodiny, případně dosolte. Kdo chce autentičtější zážitek, kusy ryb vykostuje až na talíři a mezi zuby. Polévka vydrží déle a je to větší zábava.

Kapitola sedmá – mám slepičku mám...

Slepičí polévka do kouta je českou bílou magií. Je všeobecně považována za zázračně léčivou a posilující a nikdo nepochybuje, že tisíce českých matiček přežily porod a vychovaly dítě jen díky jí, tak honem do ní. Do velkého hrnce nalijte vodu, přidejte sůl, pepř, nové koření, bobkový list, celou oloupanou cibuli, mrkev, celer, petržel, na porce nasekanou slepici a vařte toho ptáka do měkka, někdy to trvá dost dlouho. Vyhodte koření, vyjměte zeleninu a nadrobno ji nasekejte, slepičí maso vykostěte a všechno vložte zpátky. Do polévky zavařte tenké domácí nudle.

Bosenská begova čorba je typicky nakyslá, jak balkánské polévky bývají. Slepičí maso vařte s očištěnou kořenovou zeleninou. Uvařené vyjměte, nadrobno nakrájejte, vývar přecedte. Zvláště uvařte rýži a očištěnou a nakrájenou bamju v okyselené vodě. Všechno vložte do polévky, okyselte citronovou šťávou a před podáváním vmíchejte žloutek rozmíchaný ve smetaně. Bamja, též okra, je trošku problém téhle polévky, a tak ji nepokládejte za povinnou. Je to nezralý, asi píd' dlouhý, tři centimetry tlustý, žebernatý plod proskurníku jedlého (*Hibiscus esculentus* L.), který se používá jako zelenina v arabských oblastech. Bamju vaříme opatrně, aby se nerozvařila. Pátrání po ní na trzích pro vás může být zpestřením balkánské dovolené.

Francouzské jídlo, kterému se říká hrnec po způsobu Jindřicha Čtvrtého, patří zřejmě též mezi polévky, ač je to velmi složitý pokrm. Uvařte ve velkém hrnci pěkný kus hovězího masa s kořenovou zeleninou, solí a pepřem. Hovězí maso uschovejte,

zeleninu hodte kachnám a do vývaru vložte dobře zašitou slepici nadívanou nádivkou z žemle, vajec, petrželky a drůbežích jater. Nádivky udělejte víc a zabalte ji také do několika spařených zelných listů, dobře převázaných. Všechno vložte s novou zeleninou postupně, aby se nic nepřevařilo, do vývaru a pomalu vařte. Na velkém podnose servírujte naporcované hovězí, slepici, zeleninu, zelné závitky a přecezeným vývarem a bílým vínem vše zapíjejte.

Kapitola osmá - nuže, bratři české vlasti...

Myslím, že následující řada polévek nemá ve světě obdobu. Ostatně všimli jste si již z předcházejících receptů, že jen české a některé, díky jisté společné historii, polévky slovenské se připravují zapražené, tedy zahuštěné smaženou jíškou. Považujme je za tak echt české, že svým cizokrajným přátelům některé z nich pro exotičnost a skladbu surovin nabídneme jen s největší opatrností.

Selská. Uvařte téměř do měkka nakrájené brambory, dovařte se širokými nudlemi či jinou těstovinou, zapražte jíškou a okořeňte majoránkou a česnekem. Jako prémii můžete vložit jakékoli nakrájené vařené maso nebo jemně nakrájené vařené vepřové kůžičky.

Dršťková. Uvaříte dršťky alespoň ve dvou vodách nebo je koupíte ovařené a očištěné v řeznictví, pak je můžete vařit jen v jedné vodě. Když jsou měkké, to znamená, že při ochutnání nevržou mezi zuby, necháte je trochu vychladnout a nakrájíte je na drobné nudličky. Vývar z drštěk zapražíte jíškou a okořeníte pepřem, majoránkou a česnekem, vložíte zpět dršťky. Současná oblíbená varianta je kořeněná navíc sladkou paprikou, případně s vařenou kořenovou zeleninou. Komu by se zdál vývar z drštěk příliš aromatický, může ho nahradit jakýmkoli masovým vývarem včetně instantního.

Jaternicová. Vymačkejte do vody obsah jitrnic a za občasného míchání jej rozvařte, zahustěte trochou jíšky, okořeňte pepřem, majoránkou a česnekem.

Zabijačková polévka je morbidní problém, čerstvou vepřovou krev v řeznictví nekoupíte. Vývar z vepřového masa s uvařenými předem namočenými kroupami zalijte za stálého

míchání krví, povařte a okořeňte pepřem, majoránkou a česnekem. Zkuste experimentovat s rozmixovanou konzervovanou krví, případně s obsahem krvavých jelítek. Frankfurtská. Osmahněte na tuku cibulku, zasmahněte moukou, přidejte sladkou papriku, rozvařte masovým vývarem, povařte a vložte prohřát na kolečka nakrájené párky. Podruhé zkuste přidat i kořenovou zeleninu.

Bramborový guláš vulgo buřtguláš. Osmažte na tuku cibuli a česnek, nakrájené špekáčky nebo uzeninu podle chuti, zasmahněte moukou, přidejte sladkou papriku, oloupané nadrobno nakrájené brambory, zalijte vývarem a uvařte do měkka.

Hovězí polévka s játrovými knedlíčky je obřadní polévka svatební. Uvařte přední hovězí maso s kořenovou zeleninou, se solí, celým pepřem, novým kořením a bobkovým listem. Vývar přecedte, zeleninu vyhodte, maso vyberte jen to nejlepší, jemně ho nakrájejte a vložte zpět do vývaru. Naškrábejte nebo jemně semelte vepřová nebo hovězí nebo telecí játra (říká se jaké by to byly játrové knedlíčky bez sleziny), přimíchejte vejce, sůl, pepř, muškát, česnek a majoránku, zahustěte trochou strouhanky a v dlaních uválejte nebo dvěma lžičkami utvořte malé nočky, které zavařte do polévky. Dochuťte nasekanou petrželkou. Můžete vložit i uvařenou, jemně nakrájenou kořenovou zeleninu.

Hop do vody, jedna z mých nejmilejších. Svařte vodu se solí a kmínem, v mléce rozkvedlejte trochu hladké mouky, vlijte najednou do vřící vody a chvíli povařte, vylepšete lžící másla a zelenou petrželkou. Následně vylepšujte čímkoli ad libitum. Gulášová. Udělejte běžný gulášový základ (tuk, cibule, česnek, pepř, paprika), osmažte na něm nadrobno nakrájené hovězí maso, přidejte nakrájené brambory a kořenovou zeleninu, zalijte vodou a uvařte do měkka. Dokořeňte česnekem, majoránkou a polévkovým kořením.

Oukrop neboli česnečka, tentokrát bohatší, jak o ní zaslechl můj kamarád Václav v davelské hospodě. Dejte vařit do osolené vody nakrájené brambory. Do misky vložte lžici najemno nasekané cibule, několik rozetřených stroužků česneku, lžici škvarkového sádla, rozklepněte celé vejce a zalijte vřící vodou s uvařenými brambory. Snězte dvě misky té polévky a přejdete zamrzlou Vltavu bosýma nohama tam i zpět.

A na tu poslední bych zapomněl, kdyby mě Václav nenapověděl. Do vřící vody vložte dobře omytou sekyrku i s dřevěným topůrkem. Další přísady jsou obecně známé, kroupy nebo krupky, brambory, cibule, slanina, klobása, česnek, pepřek, majoránka, sůl, lžíce sádla. Nezměkne-li sekyrka spolu s kroupami, nezdržujte se s ní, dovaříte ji příště.

Závěr

Jakýpak závěr. Začátek! Rozdělte oheň, přichystejte větší hrnec a obvolejte přátele. Dobrou chuť!