

# Provensálské kouzlo

2. část

Provence jsem důkladně prozkoumávala s manželem Michalem. Za sebou už máme návštěvu rybího trhu v Marseille, fíkového sadu, degustaci vína, kozí dojení i nevinné setkání se škorpiónem. Co nás čekalo ještě? No přece vaření!

Připravila Lenka Požárová ([www.zapalena-kucharka.cz](http://www.zapalena-kucharka.cz)) Foto Lenka Požárová

Zavařila jsem si (to) pěkně. Nejdřív u naší domácí Joelle, pak v restauraci a taky v domečku, který jsme si v Provence pronajali.

## V kuchyni u Joelle

V proslulné Joellině kuchyni jsme se sešly v pozdní odpoledne. S Joelle jsme uvařily a propasírovaly pyré z fíků, jablek a broskví. Upekly jsme sladký koláč, připravily mléčný krém z verbeny (bylinka, která se používá na výborný čaj), přebralay fazole a uvařily soup au pistu (hustou polévku z fazolí, těstovin a zeleniny) s bazalkovou omáčkou. Zatímco polévka na sporáku probublávala, odskočila jsem s Joelliným manželem Jeanem-Lucem na zahradu nasbírat suroviny do salátu – spoustu mně neznámých listů, několik druhů bazalky a několik druhů rajčat. Na ty je Jean-Luc kabráňák, pěstuje jich čtyřicet druhů! Po návratu do kuchyně jsme s Joelle osmažily cuketové květy obalené v těstíčku. U barového pultíku jsme je hned všichni „zbdli“ jako předkrm a zapili jsme to pastisem, místním anýzovým likérem bílé barvy. Pak jsme se přesunuli na terasu, kde jsme si pochutnávali na našich výtvorech. Po večeři si domácí pár pohodově zapálil cigaretku marihuany (vypěstované na vlastní zahrádce, stejně jako vše ostatní) a naše klábošení skončilo až někdy o půlnoci.

## V Nicolasově restauraci

Nicolas, majitel restaurace Thym te voila v malém městečku Apt, mě uchvátil chutí experimentovat. Na jeho lilek naložený v cukrovém sirupu podávaný se skořicovou zmrzlinou jen tak nezapomenu. Na šátek, který měl omotaný kolem hlavy a sladěný s látkou své zástěry, taky ne. Určitě si budu pamatovat i to, že se původně živil účtařinou a že teprve nedávno zrealizoval svůj sen – odešel z velkého města na venkov, kde si otevřel vlastní hospůdku. Poté, co jsem ji v uzounkých křivolakých uličkách hledala půl hodiny, jsem to vzdala a vrátila se pro mapu. Na místě jsem pak byla za minutu a hned jsem začala sledovat cvrkot v kuchyni.

„To si obleč, jestli chceš pomáhat,“ řekl mi na uvítanou Nicolas a vrazil mi do rukou zástěru. Myslela jsem si sice, že se budu jenom dívat, ale pomáhat budu ještě raději. Poprvé v životě jsem si zástěru, ve které nikdy nevařím, zavazovala bez reptání. Nicolas mě nechal nahlédnout do velkého hrnce, v němž zrovna připravoval kořeněný lilek, a pak mi svěřil přípravu quiche. Podle pokynů jsem nejdřív připravila těsto a do náplně jsem chystala brokolici, sýr Feta a něco jako tvaroh. Vaječný krém na zalití koláče jsem mohla ochutit podle vlastní fantazie. Čekala jsem spíš dozor s hláskami typu: „Jak to děláš? To se musí přece takhle!“ Nicolasův uvolněný přístup mě proto mile překvapil. Připravila jsem ještě další dílčí chody a u toho koukala Nicolasovi



Čerstvá svačina je připravena raz dva a můžete s ní vyrazit na výlet.

VLEVO: Jídlo si můžete vychutnat na letních zahrádkách ve stínu platanů.

DOLE: U stánku se šesti druhy bazalky se vám z vůní zatočí hlava... Vaše čichové buňky si užijí i u stánku s ovčím sýrem od družného horala.

## MÍSTA V OKOLÍ, KTERÁ STOJÍ ZA TO VIDĚT:

- **Pont du Gard, zachovalý římský viadukt u města Remoulin**
- **kaňon Verdon, který stojí za to objet celý kolem dokola a užít si i pohled z nejvyššího mostu Evropy – Pont de L'Artuby**
- **Les Baux-de-Provence, město na skále s úžasným výhledem a okolními jeskyněmi**
- **Roussillon, městečko s procházkou mezi okrovými skálami**
- **L'Isle-Sur-la-Source, městečko s pohodovou atmosférou a krásným středem města obehnaným vodou**
- **opatství Sénanque Abbey – poblíž městečka Gordes (ani to si nenechte ujít)**
- **vinné sklepy v Chateaufort-du-Pape**
- **katedrálu a most v Avignonu**
- **Camarque, národní park s plameňáky, divokými koňmi, vodními buvoly a produkcí soli a rýže**

pod jeho pokličky. Před polednem bylo hotovo. Rozloučila jsem se, ale ne nadlouho. Kvečeru jsem se vrátila i s Michalem, a tak jsme si spolu pomalu vychutnávali všechno, co jsem uvařila.

## Domácí vaření

Nemůžu nezmínit ani vaření v našem domečku. I to byla nesmírná radost s neopakovatelnou atmosférou. Zelenina z trhu, rajčata od Jeana-Luca, sýry z farmy a bylinky z naší zahrádky. Ať jsem připravila k snídani křupavé bagety s kozím sýrem, rajčaty a bazalkou, odpoldní osvěžující salát ze žlutých melounů se

šunkou, pepřem a pár ostružinami, nebo jsme grilovali ryby a lilky s citronovo-rozmarýnovým máslem, všechno tu chutnalo tak nějak intenzivněji a my jsme si to vychutnávali jako rituál.

## Olivová oáza

Vynechat návštěvu olivového mlýna – to byl v Provence neomluvitelný hřích. Po cestě ze St-Etienne-du-Gres do St. Rémy jsme hledali Moulin du Calanquet. Trochu jsme bloudili, a tak jsme se na cestu optali projíždějícího traktoristy. V tu chvíli jsme netušili, že je jim sám majitel olivové farmy. Předal nás do

Když nestihnete lány čerstvé levandule, můžete si přivonět k tě sušené.



S Jeanem-Luceem na sběru bylinek v jeho zahradním království



Meloun, sušená šunka, bylinky a ostružiny, které rostou za domem.

Místní krajina je rájem i pro malíře.



rukou své dcery, která se i se svým bratrem stará o prodejnu a výrobu oliv. Nejdřív nám pustila poučný film o výrobě oliv, pak jsme ochutnali několik druhů olivových olejů, dalších olivových výrobků a domácí marmelády. Vyzkoušeli jste už někdy jahodovo-olivovou marmeládu? Stojí za to! Z ceny olejů se mi trochu podlomila kolena (14,50 eura za 500 ml). Vyšší cena však znamenala vyšší kvalitu.

## Čokoládový bůh ze St. Rémy

St. Rémy je maličké kouzelné městečko. Najdete tu výborné restaurace, obchod s třiceti druhy olivových olejů, ale taky jednoho – pana Joela Duranda. Neměli jsme na něj sice štěstí osobně (usmíval se však na nás z obrázků na stěnách), ale i slečna prodavačka byla velmi ochotná. Dostali jsme tu letáček s čokoládovou abecedou – jde o důmyslný seznam příchutí pralinek, každá má přiřazené písmenko, které je obtisknuté zlatým písmem i na čokoládové pralince. Pan Durand používá jen kvalitní místní suroviny a je vidět, že výroba čokolády je pro něj vášeň. Hned jsme taky ochutnali a chuť mě dostatečně navadila k tomu, abych začala kroužkovat písmenka jako divá. Podle zaškrtnutého seznamu mi slečna naskládala do pytlíčku požadované pralinky. Například v pralince označené písmenem b se ukrýval úžasný kousek tmavé čokolády s anýzem. Dostalo nás třeba „účko“, což byl čínský sečuánský pepř, nebo i „péčko“ – kombinace mandlí s černými olivami byla bombastická a jen mírně slaná. Kromě šestadvaceti písmenek můžete zvolit i některé ze šesti interpunkčních znamének, která v sobě skrývají sezonní ingredience. Příště (a já vím, že příště bude) si brousím zuby na příchutě s lékořicí, kašany nebo jasmínovým čajem.

Kromě čokoládové abecedy mě v obchůdku zaujal výběr čokoládových pomazánek (s lískovými oříšky nebo mandlemi, se slaným máslem nebo s rozmarýnem atd.) a taky výběr ovocných marmelád. Kombinace – jako meruňky a levandule, broskve a šafrán, třešně a tymián s citronem nebo hrušky a sečuánský pepř – ve mně vzbuzovaly nutkavou touhu vrátit se sem každý den. A vydělávat bych pak mohla do smrti jenom na místní pochoutky.

## Trh je všude!

Zážitky byly dny v Provence nacpané, ale jestli mám něco nazvat vrcholem, byl to sobotní trh v Aptu. Od Česky Lenky Civade, která poblíž města žije s francouzským manželem a která se živí malováním, jsme věděli, že sobotní trh se tu pořádá od 12. století. Ať je léto, zima, prší, či svítí sluníčko... Když jsem se Lenky ptala, ve které ulici či na jakém náměstí se trh koná, zvláště se pousmála a pravila: „Všude. Úplně všude.“ Její reakci jsem pochopila až to

sobotní ráno. Minout trh, který je v každé ulici a v celém městě, totiž opravdu nešlo. Nedočkavě vplouvám do davu a nasávám atmosféru. Je tady všeho chuť – od stánků s jídlem po stánky s košíky, typickými pletenými taškami, ubrusy, kořením... Nabídce vévodí zelenina. Odtrhnout se nelze od stánku s hříbky. Dostává mě i stánek s ovocnými octy. Před skleničkami s různými příchutěmi jsou mističky na smočení kostičky bagety k ochutnávce.

Nemůžu se rozhodnout mezi malinovým a bezovým. Ochutnáváme ještě pesta a bere-me lilkové, artyčokové, cibulové a paprikové. Hned vedle je stánek se sýry. Malý výběr, ale velká fronta, což značí, že to bude stát za to. Kupujeme kozí sýry zabalené v sušeném kaštanovém listu (specialita z městečka Banon). Na ty porostlé plísni hrající všemi barvami odvahu nemám. Hned naproti už ale platím za olivy se sekaným česnekem a bylinkami a taky za cibulovou marmeládu a naložené stroužky česneku. Od každého trošku na ochutnání. Opodál nás pak zaujala nabídka medů, tak kupujeme levandulový, hustý květový a kaštanový. U stánku s pletenými košíky a taškami si musíme koupit pletenou bedničku, abychom do ní složili část svého značně rozkošatělého nákupu. Další stánek se sýry jsme chtěli přejít, ale pan prodavač nám dal nevině ochutnat. Pěkně vyzrálé tvrdé ovčí sýry s třešňovým džemem – lahůdka, které se nedalo odolat. Do oka mi padl i pytlík provenzálského koření a kytičky levandule. Na závěr si kupuju ještě jablečno-kdoulový mošt. Tak co, už víte, na co je dobrý opravdu velký zavazadlový prostor vašeho vozu?

## UŽITEČNÉ POSTŘEHY A TIPY

- **Restaurace v Provence otvírají jen v době oběda (asi od 12 do 14 hodin) a večere (asi od 19 do 21 hodin). Nečekejte obrovský výběr jídel, jaký znáte z našich restaurací. Vybírat můžete zhruba ze tří až pěti variant od každého chodu. Menu se obměňuje každý týden, čímž je zaručena naprostá čerstvost surovin.**
- **Zavírací den obchodů a restaurací se hodně lišil. Někde je to neděle, jinde pondělí či středa.**
- **Běžné potraviny můžete nakoupit v některém z řetězců Supermarche, Intermarche, E. Leclerc, Carrefour či Bonmarche.**
- **Farmářské trhy se konají na jednom místě zřídka dvakrát do týdne (s výjimkou velkých měst).**
- **Pokud můžete, vyhněte se turisticky vypjatým obdobím a užíjte si Provence v klidnějším květnu/červnu či září/říjnu.**
- **Zapomeňte na ubytování v městských hotelech a pronajměte si nějaký venkovský domeček.**
- **Budete-li mjet některou z venkovských prodejen „produit terroir“, zastavte tu a nakupte kvalitní levné místní ovoce a zeleninu.**