



Londýn



oči zapálené kuchařky

Do Londýna můžete vyrazit kvůli byznysu, památkám, nákupům, hudbě, módě, výstavám... Zapálená kuchařka Lenka Požárová, autorka nepřehlédnutelných kuchařek, se tam vydala zmapovat obchody a tržnice, jak jinak než s jídlem. Jak město na Temži chutná?

Připravila Lenka Požárová Foto Lenka Požárová, ISIFA a Profimedia



VLondýně mě čekaly pracovní záležitosti, a tak jsem si řekla, že když už tam budu, měla bych ho pořádně prozkoumat. Nejdřív jsem smutnila kvůli tomu, že tam se mnou nebude manžel Michal, pak se ovšem ukázalo, jaká to byla výhoda. I když má pro mé kulinární choutky opravdu velké pochopení, psychicky by to nezvládl už po pár hodinách. Byla to slast určovat si program podle svých potřeb, být v jakémkoli obchodě, jak dlouho jsem chtěla; mohla jsem si prohlížet regály a vracet se, i několikrát, k výrobkům, které mě zaujaly... Nikdo mě za to neplánil a neustále se neptal, jestli musím znovu do tohoto obchodu, když jsem před chvílí očumovala v jiném. Byla jsem jako anténa (svou výškou k tomu opravdu nemám daleko), která svými čidly vstřebává všechny možné informace. Nové ingredience, větší sortiment, nové způsoby úpravy, jiná (ehm, lepší) kvalita, jiné značky...

Borough Market – gurmánů ráj

Borough Market je nejstarším trhem s jídlem v Londýně (vstup u zastávky metra London Bridge). Zastřešený prostor pohodlně přehlédnete od kraje ke kraji, ale ten výběr je ohromující! Čekala jsem jeden z ovocno-zeleninových trhů, jaké jsou v každém městě

a v každé zemi. To, co jsem spatřila, mě však naprosto odzbrojilo. Střídavě jsem mačkala spoušť fotáku, střídavě jsem si zapisovala poznámky (neboť to nebylo možné si zapamatovat) a střídavě jsem se rozplývala u dalšího a dalšího stánku nad jeho zbožím, a taky jsem často ochutnávala. To je totiž výrazný rozdíl oproti mnoha (a zejména našim) trhům, kde vám nic zadarmo nedají. Místní si jsou ale dobře vědomi chutnosti a kvality svých produktů, takže dávají ochutnávat rádi a hojně. Nikdo u vás přitom nestojí a nemáte pocit, že spolknutím onoho sousta jste se uvázali nadsmrti ke koupi daného produktu, jinak sklídíte hlasité spílání stánkaře. Tady vás naopak vybízejí, abyste ochutnali ještě tento a taky tenhle kousek. Pokud nic nekoupíte a odejdete, neprovází vás nevraživost ani uražené pohledy. A že je tedy co ochutnávat! Už jste napnutí? Tak se připravte na smřšť.

Domácí pekárna s nabídkou křupavých chlebů bílých i celozrnných, různě tvarovaného italského pečiva a sladkostí. Uzené či na místě grilované klobásky, stánek jen a pouze s olivovými oleji a octy (balzamikový s fíkovou příchutí byl boží!). Stánek jen a pouze s česnekem a výrobky z něj. Dortíkový stánek se všemožnými cheesecaky, brownies a cookies. Stánek, kde se opéká jehněčí. Stánek s všemožnými druhy jablíček a jablečnými mošty. Stánek jen a pouze s olivami. Stánek jen a pouze s mořskou solí různých příchutí a s domácím máslem. Stánek jen a pouze s tofu. Stánek jen a pouze s různými čerstvými houbami. Stánek jen a pouze s marmeládami nebo s čatní (mě dostalo angreštovo-koriandrové). Mezi tím vším byla kavárna s příhodným názvem „pastinák“. Samozřejmě že tam byly i stánky zeleninové. Na jednom měli „duhovou mrkev“, která opravdu hrála odstíny žluté, růžové a oranžové barvy, a taky žíhaný lilek pojmenovaný „grafitti“. Jiný stánek se specializoval na saláty. Další stánek byl zaměřen na čerstvé bylinky a i v zimním období je tu k dostání třeba květináč s čerstvým bobkovým listem. Nedočkavě jsem fotila čerstvou baby-mrkvíčku nebo ukázkově vyskládané svazky řepy s natí! Kapitulovat jsem musela, když jsem uviděla topinambury a kadeřávek, které jsou u nás na vyhnutí. Objevila jsem pro

mě do té doby zcela neznámý druh zeleniny s názvem „swede“. Až po návratu jsem se na internetu dopídila, že to v češtině znamená vodnice a že jde o pradávno zeleninu, kterou z našeho jídelníčku vytlačily brambory. Bulva měla velikost mezi řepou a celerem a měnila barvu z krémově žluté do fialové. Musela jsem ji koupit (v přepočtu za nicotných 15 Kč) a vyzkoušet. Samozřejmě až doma po návratu. Oloupat, nakrájet na kostičky a povařit ve vodě. Pak rozmačkat mačkadlem na brambory spolu s kousky čedaru. To byla lahůdka! Chutnalo to úžasně, bylo to lehký, zdravý, takže nechápu, proč se to u nás nepěstuje a neprodává! Další novinkou pro mě byly purpurové výhonky brokolice (purple sprouting broccoli). Nebyla to hlávka s růžičkami, ale jednotlivé růžičky s dlouhým tenkým košťálem. Musí to být bezva příloha po napaření.

No dost divení, jdeme dál po vůni. Sotva jsem si myslala, že jsem trh už dostatečně prošla, nedalo mi to a chtěla jsem si ho obejít ještě jednou kolem dokola. Správná volba, neboť venku se skrývala další část trhu, tentokrát hlavně stánky s hotovým jídlem. Dav v uličkách, úměrně zesilující linoucí se vůni, zhoustl. Mé oči chtěly ochutnat tolik! Slzu v oku jsem zatlačila za Michala, neboť ten by tady byl v sedmém nebi. Jehněčí o sobě dávalo vědět na každém kroku. U arabského stánku jsem ochutnala taštičku z bulguru, plněnou lilkem se sladkou cibulí. V pánvích stánkaři vařili ještě kořeněnou čočku a v dalších zeleninovou směs s květákem. Úžasně to tam vonělo a stála tam dlouhá fronta hladovců. Ještě delší ovšem byla u stánku, kde se dělal raclette. Ten pravý z obřích kol sýra, který se před očima roztékal pod žhavým grilem. Do mističky dostanete pár horkých brambůrek a na ně vám seškrábnou pořádný kus rozteklého sýra. Nebo je libo opečený chleba obalený v pořádné dávce strouhaného sýra? Nevím, kam se podívat dřív, vůně se prolínají, lidi spokojeně papkají a já lituju, že už nemám hlad. Vynechat jsem však nemohla koktejl u stánku Natural Smoothie Company. Dělají je totiž s přísadami Iněných semínek, mladého ječmenu nebo chlorelly. Ten tmavě zelený nápoj jsem fakt musela ochutnat. Byl úžasně lahodnej, sytej a ještě jsem měla dobrej pocit, že dělám něco pro své zdraví!

Londýnské metro

Než se vrhneme na další trh, dovolím si malé intermezzo: K tomu všemu blahobytu existuje v Londýně spousta kontrastů, které vás vymrští o několik desítek let do minulosti. Třeba ponuré metro s úzkými spletitými chodbami je kapitola sama pro sebe. Ve

Věž Big Benu a označení vstupu do metra jsou pro Londýn typické.



vagonech metra můžete stát rovně jen uprostřed, neboť u stěn je to pro osoby s výškou maximálně do 150 cm. Osoby s výškou 200 cm mohou jet jen vsedě. Při čekání na metro mi padl do oka plakát propagující domácí vaření. Recept hlásal: Koupíte hotovou krustu na koláč (nejlépe v Marks & Spencer), hotovou čokoládovou pomazánku (nejlépe v Marks & Spencer), přihodíte další 2–3 suroviny, a máte vynikající DOMÁCÍ pohoštění. He? O domácím pečení mám asi hodně jinou představu než místní hospodyňky...

Při východu z metra jsem v jedné stanici velkoryse minula výtahy a sportovně naladěna zvolila schody. S myšlenkou „přece mě těch pár schodů nezabije“, jsem se jala stoupat točitým příkrým schodištěm. Když jsem po notné chvíli stále stoupala, nikde ani živáčka a začátek i konec schodiště v nedohlednu, trochu jsem znerozněla. Třeba jestli se nedobývám do zakleté věže, kde spí Šípková Růženka. Té cedulky „Pozor 180 schodů, použít jen v případě evakuace!“ jsem si holt měla všimnout už dole... Nutno podotknout, že předpotopní vzhled anglického metra byl vyvážen vsudypřítomnými ochotnými zřízenci metra, kteří dávali informace, zda je linka dobře průjezdná, zda je nějaké zdržení nebo výluka.

Kde složit hlavu

Růžové brýle vám taky spadnou při volbě ubytování. Netušila jsem, že ještě existují hotely (pozor, teď nemluvím o ubytovnách pro mladistvé) se společnými záchody a sprchami na patře, a pokud, tak že jich bude tolik zrovna v Londýně! Má potřeba soukromí dostala pořádně na frak v hotelu Lonsdale, který jsem si vybrala na internetu a pak ho zvolila za své útočiště. Pravda, byl levnější a to mě mělo varovat. Ocitla jsem se v domě, kde vkus neznali, čistotu degradovali pouze na výměnu prostěradel a vybavení pamatovalo královnu Viktorii. Po vrbavých schodech jsem vystoupala vzhůru. Můj pokojík byl tmavý, měl flekaté stěny a podlahu s prohlubněmi (vyhlodanými zřejmě zubem času), pokrytou zašlým kobercem. Myslela jsem si, že jsem se zázrakem naučila cestovat časem a ocitla se rázem v rozvojové Asii, čemuž vydatně pomáhala i přítomnost asijských recepčních, mluvících lámanou angličtinou. Ani nebudu rozpívat, co jsem spatřila na společných záchodech.

Když jsem vyžadovala klidný pokoj, netušila



jsem, že slovo klid zde ztrácí význam. Pokoje se nedaly zamknout (ani zevnitř!), jen hlučně zabouchnout. Jelikož vedle mých dveří byly dveře do pokoje, kde přebývalo několik německých mladíků, měla jsem o zábavu postaráno. Při prásknutí jejich dveří (což bylo dost časté, neb měli asi popito a courali se čurat), jsem se v noci pokaždé vztyčila na posteli s vytřeštěnými očima a s dojmem, že někdo vešel ke mně. Do spánku se mi nijak nechtělo, když jsem přemítala, kolik živočišných druhů sdílí pokoj té noci se mnou. O očištění hygieny ve společných sprchách nemohla být ani řeč. Vyjádřit se to dá jedním krásným německým slovem: Eckelhaft! Spokojila jsem se tedy se svým umyvadylkem v pokoji. Jenže anglické kohoutky, z nichž teče buď ledová, nebo vařící voda, se umí postarat o neskonalou zábavu. Hekala jsem při střídavém přemístování dlaní mezi oběma kohoutky. Opařené dlaně jsem léčila omrznutím, omrzlé prsty jsem přiváděla k životu opařením... Ruce dostávaly skotské střiky zdarma, a ještě si toho nevážily. Můj pobyt v „hotelu“ byl zpestřen ještě jedním pepřným zážitkem. Protože jsem se chtěla ubytovat dopoledne hned po příletu, kdy ještě pokoje nebyly „uklizené“ (vím, je to silné slovo pro tuto budovu), domluvila jsem se na recepci, že si v pokoji nechám batoh a vyrazím hned do města. Batoh jsem důmyslně ukrýla do skříně, aby nebudil pozornost. Večer jsem se vrátila, a on nikde. Šla jsem na recepci, že ho tam svědomitý a pilný uklízeč jistě předal, jenže ouha. Nebyl tam a ani v jiných hotelových podzemních katakombách



Borough Market je nejstarším trhem s jídlem v Londýně. Zastřešený prostor pohodlně přehlednete od kraje ke kraji, ale ten výběr je ohromující!

ho nenašli. Recepční zřejmě laškovala, když se mě zeptala, jestli to bez něj nevydržím do dalšího dne. Zvýšeným hlasem jsem ji ujistila, že nevydržím, protože v něm mám všechno včetně kartáčku na zuby, pyžama a... taky peněz! Dané osobě, která pokoj uklízela, se samozřejmě nedalo dovolat, a já už jsem začala po únavné hodině čekání vyhržovat policií. Až to zřejmě vyburcovalo personál k činnosti a batoh se krátce nato našel. Dlel mezi špinavými prostěradly v uklízení místnosti. Uklízeč (ano, byl to muž) byl zřejmě vtipálek s černým anglickým humorem.

Jaké obchody a tržnice během svého výletu do Londýna Lenka Požárová objevila, zjistíte v příštím čísle Chef Gurmánu.