



Londýn

očíma zapálené kuchařky

2. díl



V hlavním městě britských ostrovů si na své musí přijít každý – jak módní maniak, tak hudební fanoušek či milovník dobrého jídla. Jak si ho užila Lenka Požárová, autorka nepřehlédnutelných kuchařek?

Připravila Lenka Požárová Foto Lenka Požárová, ISIFA a Profimedia

V minulém dílu jsem vás provedla trhem Borough Market, taky londýnským metrem a podělila se s vámi o nezapomenutelné zážitky z jednoho londýnského hotelu. Tak, a zpátky k jídlu!

Marylebone Farmer's Market

Vyrazíme na nedělní Marylebone Farmer's Market (v blízkosti stanice metra Baker Street). Ten byl mírným odvarem předchozího trhu a chvíli mně trvalo, než jsem trh na ploše nevelkého parkoviště obklopeného bloky domů našla, nicméně stál za to. Drobní zemědělci tam prodávali svou úrodu a já jsem nemohla odtrhnout oči od růžičkové kapusty. Byla v plné parádě, ještě neotřhaná, na velkém košťálu. Coby člověk z města bez zahrádky jsem se z ní radovala jako malý dítě. Opět jsem cvakala spouští fotáku a opět sklízela nechápavé pohledy. Nikdo mě však z prostoru nevykázal, neboť jsem byla zřejmě považována za neškodného blázna. Svou produkci se pyšnili i masoví výrobci (tak úhledně zabalená kuřata a krůty s bokovým listem jsem neviděla!), výrobci sýra, pekaři a prodejci ryb... Vše pokud možno v biokvalitě. Nechyběl ani stánek s rajčátky (čerstvými i naloženými) a kečupy. Opodál byl stánek se zvěřinou, kde prodávali dokonce i parohy ze skolené zvěře. A kde mi cvakala spoušť nejdéle? U stánku s „jedlými lístečky“. Je líbo salátek z namíchaných listů špenátu, fialového mangoldu, řeřichy či šťovíku? Stačí si nabrat křupavé a nadýchané lístečky do sáčku. Taky u paní, prodávající domácí koláče, jsem stála dlouho. Mám si dát ten neobvykle vyhlížející mrkvový koláč, pomerančovo-pohentové řezy nebo snad kávový dortík či pistáciový chlebiček? Po ochutnání (ano, ani tady nešetřili nakrájenými kostičkami svých výrobků, které jsem mohla bez obav, aniž bych pak byla pohledy prodejců vyzvána k vytáhnutí peněženky, ochutnat), padla má volba na neodolatelný, sladce pálivý zázvorový koláč. Pro jistotu jsem se zásobila i čokoládovo-oříškovým řezem (každý za 2 libry, což je asi jako v naší lepší cukrárně, tedy stále skousnutelné). Všechno bylo z domácí produkce – co si paní napekla, prodávala. Z mých dotazů nejspíš usoudila, že jsem novinářka z nějakého jídelního časopisu, když ale zjistila, že jsem z Česka, její nadšení ochablo, v tom okamžiku se jí totiž přestala rýsovat reklama v prestižním anglickém magazínu. Péct ale fakt uměla a tímto jí tu reklamu dělám aspoň u nás. Pokud se budete chtít vypravit na některý z londýnských trhů, je dobré si předem zjistit, které dny mají otevřeno. Borough Market vítá návštěvníky jen ve čtvrtek,



pátek a sobotu (www.boroughmarket.org.uk), Marylebone Market pouze v neděli (www.lfmb.org.uk/mary.asp). Na uvedených internetových stránkách najdete přesné otevírací hodiny včetně plánu, jak se tam dostat.

Whole Foods Market

Na Whole Foods Market mi dala tip moje známá z USA (zastávka metra High Kensington Street, www.wholefoodmarket.com). Wow, to bylo něco! Jakmile tam vstoupíte, nemůžete se nabažit pekárenských výrobků, který krásně voní, a jejichž vzorky můžete ochutnávat. Mě zaujal mléčné nasládlý chlebič s brusinkama a kandovaným zázvorem. A pak taky pečivo ve tvaru velkého listu. Opět jen díky ochutnávce. Velkej kus rozmarýnovosýrového těsta byl k máni za jednu libru, tak jsem si na něm pochutnala k večeři a ještě jsem ho dojídala na snídani, kolik ho bylo! Filozofií obchodu je prodávat produkty s důrazem na kvalitu a biopůvod. České bioobchody jsou pojaty většinou asketicky, bez důrazu na chuť. Tady to byla masovka, tedy pořádné supermarket o dvou patrech, a chuťemi se to jen hemžilo. Byla tam radost nakupovat. Co mě dostalo? Vajíčka! Měli tam kopy volně ložených vajec, každý bylo hezky orazítkovaný. Vy jste si mohli z nabídky mnoha druhů v různých barvách a velikostech vybrat, kolik a jaký jste chtěli, a naskládat si je do krabičky. Bohužel, když jsem vytáhla foťák, abych toto zdokumentovala, odkudsi se ke mně přičítal prodavač, že to nesmím. Kurňa, to by byla fotka! Pak jsem ještě lapala po dechu u jedné vychytávky – oddělení ovoce a zeleniny bylo



Na návštěvu kteréhokoli londýnského trhu si vyhraďte dostatek času. Oči vám polezou z důlků a nebudete vědět, co dřív ochutnat, případně i koupit. Mrkvový koláč? Nebo raději ten zázvorový? Všechno domácí produkce a saláty v biokvalitě...

doplňeno oddělením semínek a oříšků a měli tady mašinky, který vám z buráků nebo mandlí pomlely čerstvý burákový či mandlový máslo! Prostě tak, jak si u nás můžete semlít čerstvou kávu, tak to v Londýně mají na oříšky. To abyste si byli jistí kvalitou. V horním patře měli obří samoobslužnej bar, kde jste si mohli naskládat do misky teplý i studený pochutiny. Od těstovin, přes masa až po saláty. Ovšem ne ledajaký. Musela jsem si naplnit i své tři krabičky malou ochutnávku. Zvolila jsem kussek se sladkými bramborami, salát z černé rýže s nasekanou paprikou a salát z pečené máslové dýně, cibule, brusinek a šalvěje. Je vidět, že brusinky tady kuchyni opravdu vévodí. Tak jako mají vína v Makru svůj „humidor“, tedy klimatizovaný prostor, tak tady měli speciální místnost na sýry. No nevíte kam s očima, do košíku byste toho narvali spoustu, ale musíte přece jen myslet na omezený přepravní kapacitu.

Na skok v Indii

V neděli odpoledne jsem kromě pracovní schůzky stihla ještě trh Spitalfields Market (u metra Liverpool). Ochutnat tady bylo možné speciality zdravých kuchyní, ale já jsem ho jen proletěla a zamířila na blízkou Brick Lane, přímo posetou indickými obchody. Místní bleší trh zůstal mým zájmem nedotčen. Naopak mě magicky přitahoval obchod Taj Stores. Po překročení jeho prahu mě do nosu udeřila nesnesitelně omamná a sladká vůně a oči se nemohly vynadívat na zeleninu, kterou jsem znala jen z obrázků. Spoustu druhů jsem nebyla schopná vůbec identifikovat. Lilek všemožných tvarů i velikostí, banánové květy, lotosový kořen... Kdo byl v Asii, ví, jak neskutečně dobře chutná osvěžující šťáva ze zelených kokosových ořechů. Tady si můžete koupit jak ten zelený ořech, tak typickou zahnutou mačetu, s níž ho místní rozsekávají, taky nepřeberné množství koření, luštěniny na přípravu typického dhal i palmový cukr (juggery sugar), který se strouhá. Spokojeně jsem z obchodu vykráčela (samozřejmě po nutné dávce času k důkladnému prozkoumání všeho sortimentu) s pár cennými úlovkami. Venku jsem se vrhla na čokoládovo-oříškový dortík, který jsem si koupila předchozí den na trhu. Panečku ten byl! Chvilma jsem slastně přivírala oči a snažila se v opojení rozklíčovat ingredience a způsob přípravy. Jen opodál stojící bezdomovkyně mě vyrušovala z mého sladkého bezvědomí, jelikož jsem se styděla, že jí dělám chutě.

Books for Cooks

V Londýně je jedno zvláštní knihkupectví. Jmenuje se Books for Cooks (stanice metra Ladbroke Grove, www.booksforcooks.com) a prodávají v něm kuchařky z celého světa. Anglicky psané samozřejmě. Unikátní je ještě něčím, každý den tam totiž kuchařka testuje recepty z prodávaných knížek. V 9 hodin ráno se kuchařka vydá na blízký trh na nákup, pak začne připravovat jedno hlavní jídlo, polívku a asi čtyři různé koláče. Kolem oběda je navařeno a napečeno, takže si návštěvníci knihkupectví mohou kromě duševní potraviny dopřát i tu skutečnou. Ne zadarmo, ale cena je více než příznivá. Kromě toho se v prvním patře provozuje škola vaření. Nabídka knížek byla fakt ohromující, regály nacpané od podlahy ke stropu. Byla jsem tam ve dvě odpoledne a to už ten den upečené a uvařené vzorky docházely. Dala jsem si poslední fez datlovo-ořechového koláče s rumem. Během toho, co jsem si ho u stolečku vychutnávala, se všechen personál



z obchodu sešel u sousedních stolků kavárničky, aby tam oslavil narozeniny jedné zaměstnankyně. Viditelně jim nevadilo, že ještě není po zavírací době, a návštěvníkům, kteří si chtěli dát taky něco na zub, bez okolků oznamovali, že už nic k jídlu nezbylo.

To u nás nekoupíte...

V den odjezdu jsem slavnostně vkráčela do místního supermarketu (řetězec Waitrose), abych prozkoumala zdejší nabídku a zakoupila nové a neznámé, nebo známé, ale u nás nedostupné. V zelenině mě fascinoval bohatý výběr a spousta vychytávek, schopných uspokojit opravdu náročného spotřebitele. Řapíkatý celer je k dostání i u nás, ale tady myslí na ty, kteří by si rádi vychutnali jen srdíčka z řapíků. Stejně tak u chřestu dostanete klasické celé výhonky, nebo si můžete koupit do salátu pouze hlavičky! Chystáte se zapékat plněnou dýni? Můžete si ji koupit už rozpůlenou a vydlabanou! Mezi regály se pohybovalo nezvykle velké množství zaměstnanců, všichni zboží pečlivě prohlíželi a při sebemenší známce poklesu kvality opatřili novou, sníženou cenou. No není to úžasné! V tu chvíli jsem si srdceryvně přála, abych toto mohla zažít u nás, kde se žádný zaměstnanec ani nepozastaví nad shnilým či plesnivým zbožím. Spousta zboží byla výrazně levnější než u nás, a tak jsem nevycházela z údivu. Sami můžete posoudit následující nabídku: 220 Kč za 1 kg velmi vyzrálého čedaru (můžete si pomoci velkými číslicemi na obalu, znázorňujících stupeň zralosti, vybrat od nejměkčího, přes středně vyzrálý, až po velmi uleželý), 54 Kč za 1 kg tmavého vlhkého třtinového cukru muscovado (nevím, proč je u nás běžně k dostání jen světlý krystalový a dražší), 25 Kč za plechovku sušených švestek v nepříslazeném jablečno-hruškovém džusu (opravdová lahůdka), 38 Kč za sklenici burákového másla (u nás stojí dvojnásobek), 45 Kč za 250 g kozího másla (u nás se vyplatí koupit už rovnou celou kozu).



Možná, že knihkupectví nepatří k vašim nejoblíbenějším obchodům, tohle - Books for Cooks - si rozhodně ujít nenechte. Kromě toho, že si v něm můžete prohlédnout kuchařky z celého světa, se v něm lze i najíst. A výborně. Fakt!

Mé nákupní dychtění bylo značně omezeno velikostí batůžku, takže jsem vybrala jen pár věcíček, které jsem prostě musela mít. Příště poprosím manžela Michala, aby mi zjistil, na kolik by vyšel pronájem celého nákladového prostoru Boeingu.

S hlavou plnou zážitků

Po pár dnech jsem měla hlavu ve vysokém stupni těhotenství zážitky. Byla jsem ve svém žilvu. I když mi srdce krvácelo, že jsem se nemohla vyřádit především v místní zelenině tak, jak bych chtěla. Spoustu věcí jsem ochutnat nemohla, chyběla mi kuchyňka, kde bych mohla suroviny zpracovat. Cílem mé cesty nebylo utratit a ochutnat co nejvíc, ale poznávat, dívat se kolem, vstřebávat a nasávat atmosféru, díky mnoha národnostem žijícím v Londýně, prostě unikátní! Nemůžu vám nabídnout žádné tipy, kam jít do restaurace nebo barů, o ty jsem totiž vůbec nezavádila. I bez nich však nemusíte strádat, neboť na každém kroku na vás číhá nějaký ten obchůdek, salátový bar, tržiště či trh.

Doufám, že se mi podařilo šilencům, stejným jako jsem já, poskytnout cenné tipy. Tak ať jsou vám k užítku i snědku!