

# Ukousněte si **Londýna!**



UNDERGROUND

Neznám kosmopolitnější město než Londýn. Chvilí jste v Indii, chvíli v Africe, nebo třeba v Polsku. Londýn se dá zkrátka vychutnávat donekonečna a mnoha různými způsoby. Dnes si ho naservírujeme přes zdejší trhy...

TEXT: LENKA POŽÁROVÁ  
[WWW.ZAPALENA-KUCHARKA.CZ](http://WWW.ZAPALENA-KUCHARKA.CZ)



Lenka Pozárová

Borough Market je nejstarším trhem s jídlem v Londýně (vstup u zastávky metra London Bridge). Nečekejte žádný obří plac se

stánky, zastřešený prostor pohodlně přehlédnete od kraje ke kraji. Ale ten výběr! Čekala jsem jeden z mnoha ovocně-zeleninových trhů, které jsou v každém městě, v každé zemi. Ovšem to, co jsem spatřila, mě odzbrojilo. Místní si jsou dobře vědomi chutnosti a kvality svých produktů a dávají ochutnávat rádi a hojně. Nikdo u vás přitom nestojí a nesleduje každý pohyb vaší sanice, takže nemáte pocit, že spolknutím prvního sousta jste se uvázali ke koupi. Ne, tady vás naopak vybízejí, abyste ochutnali ještě něco dalšího. Pokud nic nekoupíte a odejdete, neprovázejí vás uražené pohledy, natož pak spílání stánkaře. A že je tedy co ochutnávat! Připravte se na smršť...

### ÚZKOPROFILOVÁ NABÍDKA

Stánek jen a pouze s olivovými oleji a octy (balzamikový s fíkovou příchutí byl prostě boží!). Stánek jen a pouze s česnekem a výrobky z něj. Stánek jen a pouze s olivami. Stánek jen a pouze s mořskou solí různých příchutí. Stánek jen a pouze s tofu. Stánek jen a pouze s čatním (dostalo mě angreštovo-koriandrové). Samozřejmě nechyběly ani stánky zeleninové. V jednom z nich měli „duhovou mrkev“, která opravdu hrála

odstíny žluté, růžové a oranžové barvy, a taky žíhaný lilek s příhodným názvem „grafitti“. Kapitulovat jsem musela, když jsem uviděla topinambury a kadeřávek, které jsou u nás na vyhynutí. Když už jsem si myslela, že jsem trh vlastně celý prošla, venku jsem narazila na jeho další část, stánky s hotovým jídlem!

### PŘEDPOTOPNÍ METRO

V Londýně existuje spousta kontrastů, které vás odmrští o několik desítek let do minulosti. Třeba ponuré metro s úzkými spleťnými chodbami je kapitola sama pro sebe. Vysocí lidé mohou ve starých vagonech jet jen vsedě.

Při východu z metra v jedné stanici jsem velkoryse minula výtahy a s myšlenkou „přece mě těch pár schodů nezabije“ jsem se jala stoupat točitým příkrym schodištěm. Když jsem po notné chvíli stále stoupala, nikde ani živáčka a začátek i konec schodiště v nedohlednu, trochu jsem znervózněla. Té cedulky s nápisem „Pozor, 180 schodů, použít jen v případě evakuace!“ jsem si měla všimnout už dole!

### CESTOVÁNÍ V ČASE I PROSTORU

Růžové brýle vám spadnou asi také při volbě ubytování. Netušila jsem, že ještě existují hotely (pozor, teď nemluvíme o ubytovnách pro mladistvé!) se společnými záchody a sprchami na patře, a pokud ano, tak že jich bude tolik zrovna v Londýně! Má potřeba soukromí dostala pořádně na frak v hotelu Lonsdale,



Až navštívíte Londýn, rozhodně si nenechte ujít nejstarší trh s jídlem a se vším, co k němu patří.



Olivy, koření, papričky... A ne jeden druh! Vybrat si můžete podle chuti, vůně nebo velikosti.



I na klasický trh proniklo moderní balení potravin. Otázka je, zda pak nechybí romantika...

který jsem si našla přes internet. 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 vrzavých schodech jsem vystoupala vzhůru. Můj pokojík byl tmavý, ▶

INZERCE

**Poznávat Česko**  
– to letí!

Inspirujte se na portále **Kudy z nudy** a vyberte si z více než **3 500** zajímavých tipů na pohodovou dovolenou kdekoli v České republice. Objevte společně Česko a bavte se!

[www.kudyznudy.cz](http://www.kudyznudy.cz)





Nikdo z nich už netelefonuje, ale z ulic nemizejí.



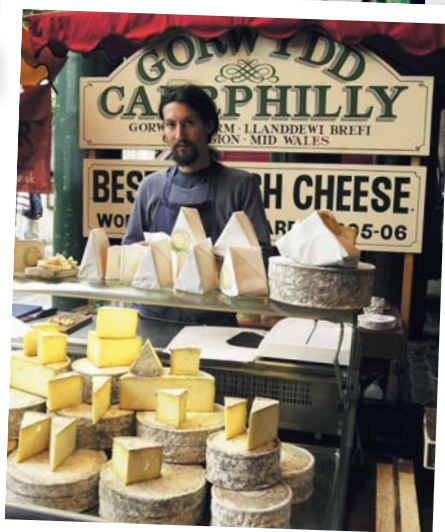
Trh s ovocem, na který naše trhy nemají...



Čerstvé bylinky v neskutečném množství!



Londýnské metro je jak vystřížené ze starých detektivek.



Ta vůně, cítíte to? Opravdu nejste v Nizozemsku, ale na londýnském trhu, kde je k máni vše.

měl flekaté stěny a podlahu s prohlubněmi (vyhlodanými zřejmě zubem času) pokrytou zašlým kobercem. Chvilí jsem si myslela, že jsem se naučila cestovat časem a ocitla se rázem v rozvojové Asii. Mou paranoií navíc podporovali i exoticky vyhlížející recepční, kteří hovořili příšernou lámanou angličtinou.

Také anglické kohoutky, z nichž teče buď ledová, nebo vařící voda, se umějí postarat o velkou „legraci“. Hekala jsem při střídavém přemísťování dlaní mezi oběma kohoutky. Opařené dlaně jsem léčila proudem studené vody, omrzlé prsty jsem pak přiváděla k životu dalším dobrovolným opařením.

## PAROŽÍ I ŠTOVÍK

Ale zpět k mému kulinárnímu průzkumu největší evropské metropole... Vyrazila jsem na Marylebone Farmer's Market, který leží v blízkosti stanice metra Baker Street. Ten byl jen mírným odvarrem Borough Market, nicméně i tak stál za to. Chvilí mi trvalo, než jsem trh našla. Rozkládal se na ploše nevelkého par-

koviště a ze všech stran ho obklopovaly bloky vysokých domů. Drobní zemědělci prodávali svou úrodu a já jsem nemohla oči odtrhnout od růžičkové kapusty. Byla tady v plné parádě ještě neotrhaná, na velkém košťálu. Coby člověk z města bez zahrádky jsem se z ní radovala jako malé dítě. Svou produkcí se pyšnili i masoví výrobci (tak úhledně zabalená kuřata a krůty jsem ještě neviděla), výrobci sýru, pekaři i prodejci ryb... Vše pokud možno v bio kvalitě. Nechyběl ani stánek s rajčátky (čerstvými i naloženými) a kečupy. Opodál byl stánek se zvěřinou, kde prodávali dokonce i parohy ze skolené zvěře! Pastvou pro oči byl stánek s jedlými listy. Je libo salátek namíchaný z listů špenátu, fialového mangoldu, řeřichy, či štovíku? Stačí nabrat si křupavé a nadýchané lístečky do sáčku!

## BIO V MEGAMĚŘÍTKU

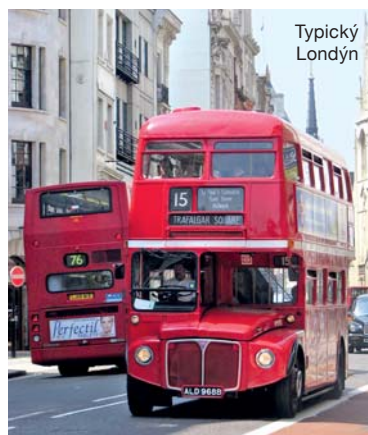
Filozofii obchodu Whole Foods Market (zastávka metra High Kensington Street, [www.wholefoodmarket.com](http://www.wholefoodmarket.com)) je prodávat produkty s důrazem na kvalitu a bio

původ. Naše bioobchody v Česku jsou pojaty většinou asketicky, kde nezřídka kralují výrobky bez chuti. Tady to byla „masovka“, tedy pořádný supermarket o dvou patrech a chutí, věřte mi, se to kolem mne jen hemžilo.

A co mě dostalo nejvíce? Vajíčka! Měli tu kopy volně ložených vajec a každé bylo hezky orazítkované. Z nabídky jste si mohli vybrat do krabičky různé velikosti i barvy. Pak jsem ještě lapala po dechu u jedné „vychytávky“. Oddělení ovoce a zeleniny bylo doplněno oddělením semínek a oříšků a měli tu mašinky, které vám z buráků nebo mandlí pomlely čerstvé burákové či mandlové máslo! Prostě asi tak, jak si u nás můžete umlít čerstvou kávu. To abyste si byli jistí kvalitou. V horním patře měli obří samoobslužný bar, kde jste si mohli naskládat do misky teplé i studené pochutiny. Od těstovin přes masa až po saláty. ▶



Je libo kuchařku? Tady seženete jakoukoli!



Typický Londýn

**Borough Market** vítá návštěvníky ve čtvrtek, v pátek a v sobotu ([www.boroughmarket.org.uk](http://www.boroughmarket.org.uk)), **Marylebone Market** jen v neděli ([www.lfm.org.uk/mary.asp](http://www.lfm.org.uk/mary.asp)). Otevírací hodiny i plánek, jak se tam dostat, najdete na uvedených internetových stránkách.



Trochu jako v Asii, dejte si do nosu!



Pro některé změkčilé povahy může být trochu drsný pohled na mrtvé ptáky, ale taková koroptvička na mandlích... Mňam!

## JEDLÉ KNIHKUPECTVÍ

V Londýně je spousta zvláštních věcí a mezi nimi i jedno knihkupectví. Jmenuje se Books For Cooks (stanice metra Ladbroke Grove, [www.booksfor-cooks.com](http://www.booksfor-cooks.com)) a prodávají tu kuchařky z celého světa. Anglicky psané. Unikátní je ještě něčím – každý den tu kuchařka testuje recepty z prodávaných knížek. Prostě jídla uvaří a návštěvníci si je pak mohou u stolečků zbaštit. Ne zadarmo, ovšem cena je více než příznivá. Kromě toho se v prvním patře provozuje škola vaření. Nabídka knížek je tu ohromující, regály byly nacpané od podlahy ke stropu.

Ve dvě odpoledne už byl krámkem téměř vyjednený, a tak jsem ochutnala poslední řez datlovo-orechového koláče rumem. Mezitím, co jsem si ho u stolečku vychutnávala, se všichni personál z obchodu sešel, aby u stolků místní kavárničky společně oslavili na-

rozeniny jedné zaměstnankyně. Viditelně jim nevadilo, že ještě není po zavírací době. Návštěvníkům, kteří si chtěli dát taky něco na zub, oznamovali bez okolků, že už nic k jídlu nezbylo... Funguje to tady tak, že kuchařka se ráno vydá na blízký trh na nákup a pak připraví hlavní jídlo, polévku i koláče. Kolem oběda je navařeno a napečeno a návštěvníci si tady kromě duševní potrawy dopřávají i tu skutečnou.

## TROCHU JINÝ SUPERMARKET

Přiblížil se den odjezdu a já jsem slavnostně vkráčela do místního supermarketu řetězce Waitrose, abych zakoupila nové a neznámé, nebo známé, ale u nás v Česku nedostupné. V zelenině mě fascinoval bohatý výběr, který uspokojí i ty nejnáročnější 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 jen hlavičky. Chystáte se zapékat plněnou dýni? Můžete si ji koupit už rozpůlenou a vydlabanou. Mezi regály se pohybovalo nezvykle velké množství zaměstnanců, kteří pečlivě suroviny prohlížejí a při sebemenší známce poklesu kvality opatří zboží novou, sníženou cenou. Navíc spousta zeleniny byla výrazně levnější než u nás, a tak jsem nevycházela z údivu.

Zkrátka a dobře, v Londýně se pestře a překvapivě dobře užijete i bez návštěvy restaurací. O těch si ale povyprávíme až někdy příště. ■

## TIPY:

- Síť módního řetězce Marks & Spencer má v Londýně i samostatné obchody s jídlem, které rozhodně stojí za to prozkoumat.
- Polévkové a salátové bary s mnoha sendviči patří k londýnskému koloritu. Vyzkoušejte něco z nabídky Pret A Manger či Eat.
- V obchůdcích Crush máte kromě polévek na výběr i spoustu hustých šťáv a zdravých koktejlů.
- Velký výběr anglických sýrů (zejména čedarů) najdete v Neal's Yard Dairy, Parks Street 6 u Borough Marketu.
- Jednoduché, čisté a klidné ubytování jsem vyzkoušela v malém hotelku Dillons ([www.dillonshotel.com](http://www.dillonshotel.com)).