

# Relax



## Divoce, nedisciplinovaně, čistě

Jaký byl Jack Kerouac, jehož román *Na cestě* zásadně změnil celým generacím pohled na život?

”

ČTĚTE  
na straně 11

SOBOTA 19. BŘEZNA A NEDĚLE 20. BŘEZNA 2022

LIDOVÉ NOVINY

LUDMILA  
HAMPROVÁ  
spolupracovnice LN



Nestává se moc často, aby se národní kuchyně z donedávna nepřilíh atraktivní země dostala na stránky předních světových deníků. Jenže stejně, jako svět podcenil ukrajinskou schopnost bránit se ruskému nepříteli, podceňoval i ukrajinskou gastronomii. Z jídel, o jejichž existenci před pár týdny mnoho lidí nemělo ani ponětí, je najednou hit. Typický boršč nebo třeba vareňiky se spolu s různými variacemi na sladkou babku staly hitem sociálních sítí.

Dokonce i americký časopis *The Economist* o ukrajinské kuchyni píše jako o „skvělé“ s tím, že tato země (mimořádně rozlohou větší než Francie či Španělsko) nabízí srovnatelně rozmanitou gastronomii. „Na jihu se daří bylinkám a plodinám, které potřebují teplé klima, jako jsou rajčata, lilek a cukety, a na chladnější sever patří lesní plody a houby,“ popisuje magazín a představuje momentálně asi nejsledovanější zemi světa jako místo s bohatou gastronomickou tradicí, v níž se setkávají vlivy a přítomnost hned několika kultur a národů. Názorně to dokládá úvodní větou z knihy původem ukrajinské kuchařky žijící v Londýně Olij Hercules: „Moje babička se narodila v Československu, vdala se v Maďarsku a zemřela v Sovětském svazu, aniž by za život opustila svou rodnou vesnici.“ Právě historické zkušenosti, včetně těch nejbolestivějších, Ukrajině přinesly bohatost pokrmů.

Bylo by prý velkou chybou považovat ukrajinskou kuchyni za jednoduchou, nebo snad dokonce banální. Už jen proto, že některé techniky, s nimiž pracuje – například fermentace či příprava některých sladkých pokrmů – jsou velmi sofistikované. „Ukrajinská černozem je velmi úrodná, produkuje lahodné ovoce a zeleninu a obilí, s nimiž moudří kuchaři dělají co nejméně, aby nechali zazářit jejich přirozené chutě,“ vychvaluje *The Economist*. Na druhou stranu by bylo bláhové myslet si, že zmíněná přirozenost také znamená jednoduchost přípravy. Vaření pokrmů si žádá čas i kuchařské dovednosti.

### Jezte a pomáhejte

Britský deník *The Independent* pak připomíná, že se právě ukrajinské národní pokrmy stávají jedním ze způsobů, jak vyjádřit podporu těžce zkoušené zemi. Zmiňovaná kuchařka Olie Hercules spustila na sociálních sítích kampaň pod hashtagem #CookForUkraine. Skrze ukrajinské pokrmy a sdílení jejich přípravy či konzumace na sociálních sítích chce získat finanční prostředky pro britskou pobočku dětského fondu UNICEF, tedy pro nejhroženejší a nejzranitelnější generaci.

Sice se může zdát, že vaření je jen slabý nástroj, kterým lze přispět k řešení konfliktu obrovských rozměrů, ale jak Ukrajinka Hercules připomíná na svém instagramovém účtu: „Každý jednotlivý pozitivní post nebo fyzický akt laskavosti, který je plný lásky, přitahuje pozornost k tomu, co se děje, a už to pomáhá.“ Deník současně nabízí hned několik receptů jako inspiraci Britům, kteří se chtějí zapojit ke gastronomické výzvě, ale o kuchyni východoevropské země doposud mnoho netušili.

### Kuře Kyjev pro Kyjev

Myšlenka, že se jídlem dá pomáhat, není nijak ojedinělá a šíří se napříč světem. Běžné jsou například aktivity jednotlivých kaváren či restaurací, kdy darují část svého zisku ve prospěch Ukrajiny. Zpravodajský server BBC News popisuje iniciativu „Kievs for Kyiv“ Laury Leaver ze Somersetu. Ta nabízí kyjevský řízek neboli máslem a bylinkami pl-

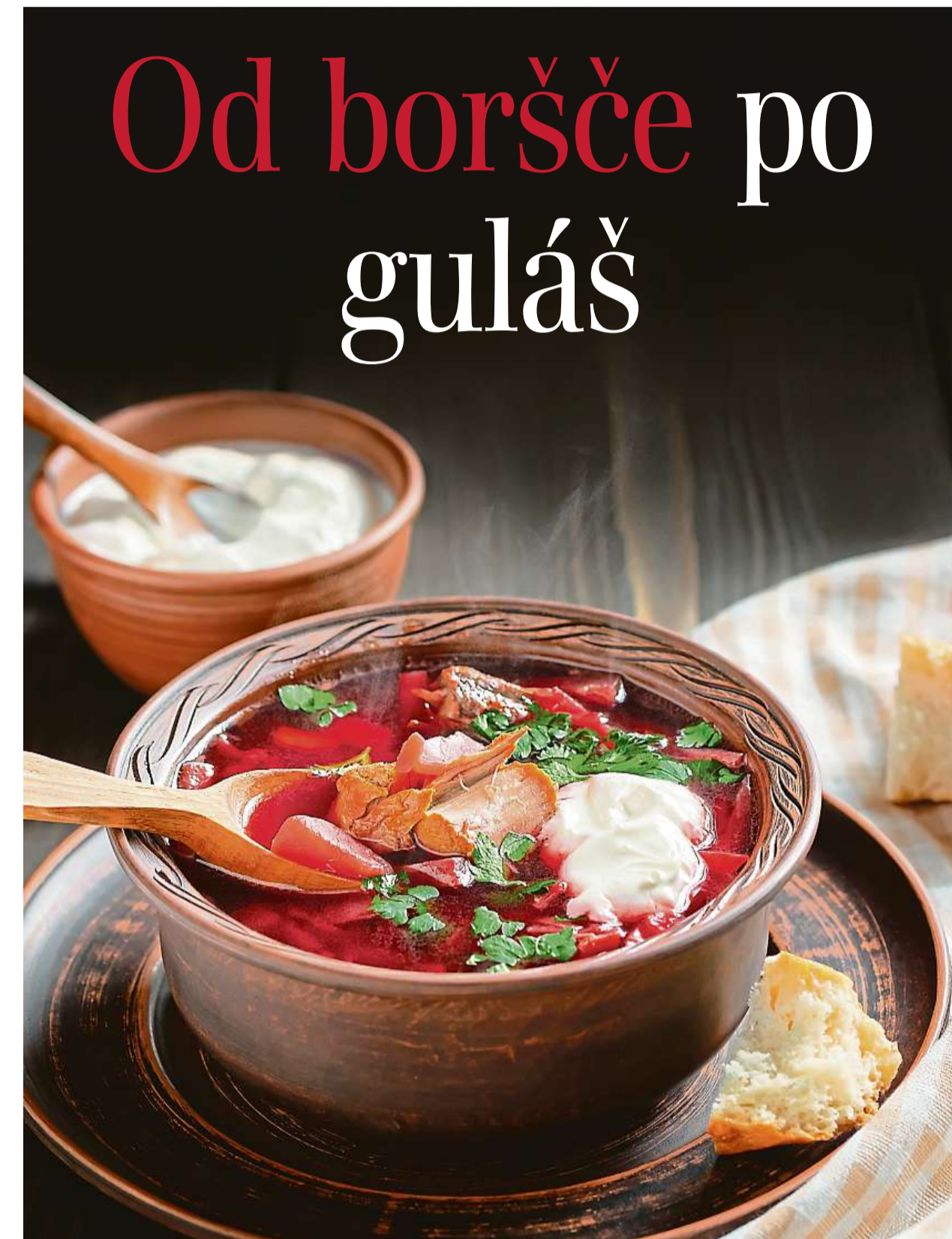


FOTO SHUTTERSTOCK

## Od boršče po guláš

Spolu s válečným konfliktem se do centra pozornosti dostala také ukrajinská gastronomie. Konzumace tradičních pokrmů se stává výrazem podpory a sounáležitosti a velebí je světové deníky i časopisy. **Co se na Ukrajině vaří** a jaký je rozdíl mezi tamním a ruským borščem?

něné a následně obalené a osmažené kuřečí prso, nesoucí název po ukrajinské metropoli. Nápad podávat ukrajinská jídla a takto sbírat peníze se podle ní ujal tak dobře, že se jí hlásí podniky z amerického Los Angeles i vzdáleného Singapuru.

Zapojuje se i Česko. Například ve středočeských Milovicích kavárna Nádražka prodává za vyšší než obvyklou cenu medové sušenky a celý zisk z prodeje dává na dobročinné účely. Sít kaváren a také pražírna kávy Mamacoffe se zas rozhodla věnovat nejen část zisku, ale také hledat způsoby, jak skrze jídlo pomoci lidem, kteří přicházejí do Česka. „Připravujeme otevření kavárny, která bude současně fungovat jako poradenské centrum

sociálních služeb. Naším cílem je, aby zde pracovali a nabízeli vlastní recepty jak lidé, kteří přicházejí z Ukrajiny, tak sociálně znevýhodnění lidé, kteří mezi námi žijí již dlouho,“ vysvětluje spoluzakladatel Daniel Kolský.

### Komu patří boršč?

Asi nejnázornějším příkladem toho, jak se dějiny promítaly do toho, co lidé na Ukrajině jedí a co si s sebou přinášejí do zemí, kam se stěhovali či stěhují, je boršč. V Česku bývá tato sytá zeleninová polévka, v níž nesmí chybět červená řepa, zakysaná smetana a maso, ideálně několika druhů, spojována s Ruskem. Nicméně považovat boršč za typický ruský pokrm by bylo dost zavádějící, už jen

proto, že svou „národní“ variantu boršče mají také v Polsku nebo Pobaltí. Pokrm, stejně jako země, mohou být provázané, ale přesto zůstávají odlišné. „Soušedé se vždy kulturně obohacují, ale to z nich ještě nedělá jeden celek,“ prohlásil ukrajinský prezident Volodymyr Zelenskij v předvečer války. Přeneseně toto platí i o gastronomii.

Odpověď na otázku, zda je boršč ruský, či ukrajinský, se v posledních dnech pokoušel neúspěšně najít i americký deník *Los Angeles Times*, aby následně své pátrání ukončil s tím, že tento pokrm servírují oba národy, nicméně v každé zemi, či přesněji v každé rodině, existuje vlastní recept na to, jak připravit ten vůbec „nejlepší boršč“.

Jisté je jedno. S ukrajinským i ruským borščem jsou nerozlučně spjaty suroviny jako červená řepa, kořenová zelenina a maso. Ukrajinská verze boršče bývá častěji připravována z masa vepřového (např. z libového bůčku), případně z různých druhů masa, zatímco ruský boršč se obvykle vaří z hovězího. Ukrajinskí kuchaři kladou důraz na sytější červenou barvu, řepa se proto připravuje samostatně. Někdy v polévce nechybí na kostičky nakrájené brambory. Pojmenování „boršč“ je odvozeno od slova „bršt“, což je lidový název pro bolševník obecný, který se do této polévky (i dalších jídel) tradičně přidával.

Odlišnosti nalezneme i u pokrmu zvaného vareňiky, vařených taštiček (vypadají jako větší ravioly) s prakticky jakoukoliv náplní. V Rusku, ale i na východě Ukrajiny, kde bylo ukrajinské obyvatelstvo po staletí promícháno s ruským, se však stejný pokrm označuje jako pelmeně. Po technické stránce se však neliší. Naplnit se dají třeba dušeným zelím se smaženou cibulkou a opraženou slaninou. Jen tak mimochodem, pokud donedávna patřila do vašich oblíbených koktejlů ruská vodka a nyní byste ji rádi nahradili, existuje hned několik ukrajinských značek, jako Nemiroff, Chortica, Zlatogor nebo Shabo.

### Ukrajinsko-české bramboráky

Česká a ukrajinská kuchyně toho mají docela dost společného. „Obě používají hojně luštěniny, brambory a maso. Obecně si Češi i Ukrajinci potrpí na polévky, které jsou brané jako grunt a musí být pokud možno každý den. Asi všichni známe boršč (červená řepa a smetana), který je u nás známým jídlem podobně jako bramborový salát, ten se však na Ukrajině jí více než v Čechách, a není tak symbolem jen Vánoc.“

Odpověď na otázku, zda je boršč ruský, či ukrajinský, se pokoušel najít i americký deník *Los Angeles Times*. Pátrání ukončil s tím, že pokrm servírují oba národy, nicméně v každé zemi, či přesněji v každé rodině existuje vlastní recept na to, jak připravit ten „nejlepší boršč“.

Také bramboráky (ukrajinsky deruny) jsou naším společným jídlem. Na Ukrajině se však dělají bez majoránky,“ přibližuje Jana Follprechtová, jež pracuje pro sociální podnik Ethnocatering nabízející gastronomické a cateringové služby vycházející z kuchyní různých zemí. Podnik funguje už přes deset let s cílem začleňovat příchozí, ženy i muže, různých národností do české společnosti. „Tito lidé mají v prvopočátku jen minimální znalosti českého jazyka. Tímto způsobem jim pomáháme nejen v začleňování, ale také ve zvyknutí si na život v jiné zemi.“

V současnosti také hledají nové síly nejen do kuchyně, ale i na samotné rauty. „V uplynulých dvou letech jsme v podstatě museli pozastavit činnost a náš tým se rozpadl. Budeme tudyž rádi, pokud v něm budeme moci přivítat také ukrajinské ženy, které rády vaří a hledají případnou brigádu,“ dodává Follprechtová. Jen na okraj, Česko a Ukrajinu spojují i další dvě v obou zemích oblíbená jídla, a to papriky plněné mletým masem a také guláš. Přestože recept na něj nepočítá (jako u nás) s paprikou, ale s rajčaty, kyselými okurkami a vínem, je evidentní, že společné rakousko-uherské dědictví zůstalo v gastronomických tradicích obou zemí. **Pokračování na straně 111**

”