

Rajčata z řetězců? To se nedá žrát

Lidé jedí a zvířata žerou. Žrát mohou i lidé a to ve dvou případech. Když propadnou obžerství a to pak kynou jak nedělní buchta a nebo když je jim předhozeno žrádlo namísto jídla. Velké řetězce z nás dělají zvířata. Předhazují nám žrádlo.

V dřívějších letech, kdy jara byla jarnější a slunce sluncovitější, kdy zima pro mě byla neznámým pojmem, protože v subtropích bývalo teplo skoro pořád, jsem nezkoumal složení jídla. Chutnalo mi. Velký nákup proběhl jednou za 14 v nákupním centru a pak jsem obvykle já býval posílán na trh pro potraviny, které se v nákupním centru nenakupovaly. Jako dítě jsem sice prskal, proč se to nemůže koupit najednou a proč ta pani, která nám uklízí, nemůže chodit i nakupovat. Na mé reptání otec zareagoval tak, že požádal onu pani, aby neuklízela v mém pokoji (jako chlap se musíš naučit si uklízet sám) a nakupovat jsem chodil dál. Zlí, zlí rodičové! Dnes chápu oboje a děkuji.

V nákupním centru jsme nekupovali ovoce, zeleninu, mléko, maso, sýry a šunky. Tyto potraviny se kupovaly skoro každý den v malém, aby byly co nejméně čerstvé. Na trzích a v malých krámcích prodávali často sami majitelé nebo děti majitelů a byli na své produkty po právu hrdí. Často se mi stávalo, že jsem z nákupu přišel už najeden. "Hola, malej gringo. Co nového? Hele máme novou šunčičku, okoštujeteš?" Než jsme si popovídali, tak jsem musel ochutnat a ochutnávat. Sem tam ještě něco přidali na cestu. Srovnajte to prosím s obchody u nás, kde vám často neupravená, mrzutá prodavačka vmete do tváře: "Co chctéééé?".

U nás jsem se začal vyhýbat zeleninovým salátům a z masa jsem měl tak velký požitek, že jsem jedl hlavně přílohu a masa nedojídal. Pečivo taky nic moc. Latinci připravují takový ten vatový chleba a bagety francouzského typu, takže jsme přemluvili mámu, aby pekla ten náš. Dobrá mouka, vyšší podíl mouky žitný, chlebový kvásek, dlouhé kynutí. To je chleba! No a pak zkuste jíst tu slátaninu nedobrou, která je nabízena z velkopekáren. Jíst se to dá, ale nevím, proč tomu říkají chleba.

Zlom nastal při jedné dovolené s přítelkyní v Řecku. Nakoupila zeleninu na trhu a udělala salát. Nelžu vám, že mi slzy vytryskly do očí. Ta chuť! Vzpomínky bývají spjaté s chutí a vůní a mě vyvstávaly vzpomínky, protože najednou rajče chutnalo jako rajče. Okurka, cibule, salát. Hrome, takhle to má chutnat! Zeptal jsem se, jestli nepřipravovala salát nějak jinak. Prý ne. A tak jsem jí začal nadšeně vyprávět, že tyhle saláty jsem měl rád a že v Řecku a u latinců zelenina chutná líp než u nás. Byl jsem sprážen, že jsem rozmazlený, přistěhované děcko. Šmitec. Souhlasila, že chuť je lepší, ale že nevěří, že by to u nás bylo tak hrozné. **A to nikdo z nás netušil, že situace je nejen hrozná ba přímo hrůzostrašná.**

Po návratu jsem hodil celou věc za hlavu smířen, že tam, kde je víc slunce, je lepší zelenina, a že jsem odsouzen k přežvykování něčeho, čemu se sice říká **zelenina, ale chutná to jak suché z nosu se zeleninovou esencí.**

Naštěstí vyšel tento článek:

http://instinkt.tyden.cz/rubriky/tema/popelnice-evropy_24549.html

který způsobil malou revoluci v naší domácnosti. Přítelkyně se přesvědčila, že mé vzpomínky na zeleninu a maso nejsou výmyslem a zároveň byla potěšena, že naše domácí produkce zeleniny, hovězího, česneku, atd. atd. patří mezi světovou špičku! **Jenže se hlavně vyváží a k nám se dováží odpad z Evropy, který by už lidé prostě nejedli.**

Takže jsme dali vale polotovarům, náhražkám, masu a zelenině dovážené bůhví odkud, což mělo dva vážné dopady. Musel jsem začít víc pomáhat v domácnosti včetně vaření. Zavrhl jsem totiž předpřipravené knedlíky (kruci vzpomínáte na knedlíky od našich babiček? To byly knědle!), masoxy, polotovarné omáčky plné éček a kdovíjakého humusu. Zavrhnutí šlo lehce, ale má drahá prohlásila, že sice ano, že mám pravdu, ale že sama to nezvládne. On totiž vzrostl problém s logistikou i dobou přípravy jídel. Ale já už byl rozjetý plný hněvu z pokoření, že jsem tak dlouho a zbytečně žral odpad a humus. I ten chleba jsem se rozhodl péct

a připravovat pořádné masové vývary do omáček a samotných polévek. I ty knedlíky se naučím a ne jeden druh, ale několik, já vám dám! Pln odhodlání jsem si pořídil kuchařku od Gordona Ramsaye a místo ztracení času u televizních nesmyslů jsem se jal pomáhat při obstarávání jídla včetně příprav základů pro další zpracování (i když po prvotním nadšení z vyšší Gordonovy alchymie jsem objevil krásu našich starých kuchařek).

A tak jsem se vrátil k modelu svých rodičů. Jednou za čas velký nákup v centru, ale zeleninu a ovoce z našich trhů, maso přímo z rodinných farem nebo u řezníků "známých", čerstvé mléko z automatu a vaření, které je náročnější na čas, ale to pošušnění za to stojí. Věřte nevěřte, ale zmírnily se mi i projevy kožních vyrážek a alergie, takže zprávy o vyložené škodlivosti některých éček nejsou přehnané a vcelku rapidně jsem zhubl. Že by poctivý domácí jídlo bylo lepší každým coulem? Kdo ví. Každopádně té změny v přístupu k jídlu nelituju a začínám páčit z prarodičů znalosti o zavařování. Mé děti rozhodně ty masově produkované náhražky jíst nebudou. Jen ten chleba se mi pořád nedaří tak dobrý, jak ho dělala máma. Ale to přijde. Já už se nevzdám.

Karel Garcia | pátek 24. září 2010