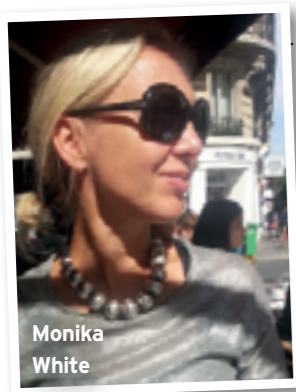


Pohlednice z Rádžasthánu

„Indie je ohromná země a její kuchyně je plná rozporů. V Rádžasthánu, kam vedou moje pracovní cesty, je jídelniček navázán na náboženství. Ačkoli jsou pokrmy vždy zaručeně domácí a čerstvé, ke konci pobytu už se těším na evropskou kuchyni,“ napsala nám **Monika White**.



Milý Appetite...

Do Indie jezdím několikrát do roka vybrat zboží pro své obchody Le Patio a designérské projekty. V rámci těchto pracovních pobytů se podílím také na designu a výrobě řady produktů, a tak trávím čas přímo v dílnách a výrobnách. Mými obchodními partnery jsou místní podnikatelé v různých oblastech tradiční řemeslné výroby mající různá vyznání – sikhové, muslimové, hinduisté i jainové. Nábýtek nakupuji v Rádžasthánu od úspěšné rodinné firmy, již vlastní jainové, a protože k nim jezdím už řadu let, chovají se ke mně jako k součásti své široké rodiny.

Často jím u nich doma nebo s ostatními zaměstnanci přímo v továrně. Jainové zůstávají i v rámci modernizující

se Indie hodně konzervativní a dodržují přísná pravidla stravování. Můj jídelniček tady je tudíž striktně vegetariánský. Kuchyně jainů v radikální podobě vylučuje i další potraviny, jako je cibule, česnek, brambory a další kořenová zelenina.

Mí kolegové jsou naštěstí umírnění – nejdůležitější je pro ně nejíst maso. Brambory naopak jedí a kombinují je s rýží a chlebem. Další oblíbenou kombinací je mrkev s rajčetem. Jedinou výstředností, kterou jsem tam zaznamenala, je konzumace trojúhelníkového taveného sýra, který se podává s klasickým toustem. Zřejmě je to dědictví po Angličanech. Jainové jinak mléčné výrobky vůbec nekonzumují.

Vzhledem k místní specifické dietě často nevím, co vlastně jím. Vždy mi donesou na stůl spoustu místiček s různobarevnými kašemi. Jedna je červená, další

žlutá, třetí zelená... Jen odhaduji, co by v nich mohlo být. Navíc používají pro nás velmi netradiční kombinace surovin. Výsledek je vždy kořeněný, nicméně chutný. Součástí jídla je povinně dhál a chléb čapátí, který se tradičně jí rukama – do toho mě ale naštěstí nikdo nenutí...

Typický oběd v továrně začíná ‚tavenákem‘ s opečeným toustem. Po něm se podává polévka, která je vždy rajčatová. Pak následuje dhál z luštěnin, do kterého si místní dávají černou vulkanickou sůl. Jako hlavní chod dostanete na stůl místičky s různými salsami – jde vždy o kombinace zeleniny s kořením, ke kterým se jí rýže nebo čapátí. Mimochodem čapátí se vždy připravují čerstvé a je to zážitek – na plynovém hořáku je tak dlouho zahřívají, až se nafouknou. Bohužel musíte přivřít oči nad tím, že se k jejich přípravě používá kalorické ghí. Po obědě, jako dezert, vždy koluje velká mísa s ovo-

„Jedinou místní výstředností je konzumace taveného sýra, který se podává s opečeným toustem – je to zřejmě dědictví po Angličanech.“



Jedním z turistických magnetů Rádžasthánu je historické jezerní město Udajpur



Práce v továrně mých indických partnerů



Hliníkový box s kořením nechybí v žádné indické domácnosti

cem, které se mění podle sezony – mango, ananas, granátová jablka, liči a jablka, která majitel firmy sám rozkrájí a posílá dál.

Pro jainy je nemyslitelné, aby jídlo nebylo čerstvé a domácí. Takže když odjedou do zahraničí, vydrží tam jen tak dlouho, dokud jim nedojdou vlastní zásoby jídla. Jainové nepijí alkohol ani nekouří. Nicméně jsem s nimi zažila dva silvestry a musím říct, že si je dokážou užít po svém. Pamatuji si, že si až z Bombaje nechali letecky dopravit zmrzlinu! A hodně tančí! Vždy to neskutečně rozjedou v bollywoodském stylu.

Jsou také velmi důslední v dodržování pravidla neublížovat žádnému živému tvoru – nezabil by ani mouchu či mravence. Jednou se v továrně objevila velká kobra. Zaměstnanci se zděšeně rozutekli, ovšem majitel, jako správný jain, kobru odchytil vlastníma rukama, dal na polštářek, položil do džípu a osobně odvezl do pralesa. Jindy jsme jeli na letiště a najednou řidič zastavil uprostřed křižovatky v hustém provozu. Byli jsme vyděšení, co se děje – a vida,

řidič popadl pytel se zrním a šel krmit holuby, kteří byli kousek od cesty. Pak se vrátil a pokračovali jsme dál.

Indie je ohromná země a její kuchyně je plná rozporů. Obecně lze říct, že v oblastech, kde je jídelniček navázaný na lokální náboženství a ajurvědu, se jí zdravě. Když ale ujedete kus vlakem, uvidíte odlišný vzorek obyvatelstva. Jde o střední vrstvy, které se zhlédly v brambůrkách a coca-cole nebo se živí pouličním jídlem plným tuků. A pak i tady existuje McDonald's. V tom indickém dostanete – v duchu přizpůsobení indickým tradicím – místo cheeseburgeru McPaneer.

Indickou kuchyni mám ráda, ale nezastírám, že bývá pro můj žaludek někdy náročná. Ke konci pobytu u jainů se moje strava často skládá už jen z rýže a rajty. Po deseti dnech v Rádžasthánu se těším na evropskou kuchyni v jednom z hotelů v Dillí. Proto jsem ráda, že si v hotelu najednou mohu dopřát odlišná jídla k snídani, obědu a večeři, což u Indů není zvykem – stále se totiž jedná o variace na podobné téma.

Čaj masala

PŘÍPRAVA 10 MINUT ■ VAŘENÍ 10 MINUT ■ PRO 4 OSOBY

■ **VELMI SNADNÉ** ✖

Zdejší autentické chutě se do Evropy přenášejí opravdu těžko. Několikrát jsem si přivezla domů místní koření včetně typického hliníkového boxu s přihrádkami, který v Indii nechybí v žádné kuchyni, ale nikdy se mi nepodařilo místní chutě v Praze zopakovat, tak to zkusím alespoň s nápojem. Čajem masala se Indové osvěžují v horkých dnech a já se jím zahřívám v české zimě.

po 1/2 lžičce mleté skořice, mletého hřebíčku, mletého kardamomu a mletého zázvoru 4-5 špetek čerstvé mletého černého pepře kvalitní černý čaj podle chuti plnotučné mléko a cukr podle chuti k podávání

■ Do menšího hrnce dejte 750ml vody, přidejte všechno koření a čaj (cca 3 sáčky nebo podle chuti). Směs přiveďte k varu a potom ještě 10 minut vařte zakrytou na minimálním ohni. Pak scedte a servírujte s mlékem a cukrem. V Indii se vždy ptají, zda chci masalu osladit, případně jak moc.