

# Jak jsem se stal kuchařem na Mauriciu

**Slavný americký spisovatel Mark Twain nepřeháněl, když napsal, že Bůh stvořil Mauricius a pak na něm vytvořil pozemský ráj. Tento nevelký ostrov uprostřed Indického oceánu totiž ráj opravdu připomíná.**

Mauricius dostal při svém vzniku do vínku ideální geografickou polohu, když leží na jihozápadě nejteplejšího oceánu světa. Moře je tady modré, stejně jako obloha nad ním a charakteristickými znaky ostrova je i netknutá příroda. S modrou kontrastuje pronikavě bílá barva písku úžasných pláží s velmi pozvolným vstupem do moře a obě barvy vhodně doplňují zelené palmy, kaktusy, fikusy, ibišky a stovky nejrůznějších stromů a rostlin. Zkrátka, pastva pro oči. Navíc Mauricius rozhodně není běžnou dovolenkou destinací s davy turistů, díky čemuž se zdejší panenská příroda a čisté životní prostředí náležitě vyčutnat.

## Směs různých gastronomií

Mauricius ale nepředstavuje pouze pastvu pro oči, ale také pro chuťové buňky. Přítomnost odlišných kultur na ostrově dovoluje ochutnat jídla z evropského, asijského nebo afrického kontinentu. Nahlédnout do tajů místní kuchyně proto stojí za to a kurz vaření je opravdu autentickým zážitkem. Získané znalosti můžete navíc později využít i doma při přípravě exotických pokrmů,

protože většinu surovin lze nakoupit i u nás.

Mauricijská kuchyně překvapí nečekanými kombinacemi a úžasně chutnými pokrmy z těch nejlepších volně pěstovaných plodin.

Mezi její speciality patří bezesporu muslimský pokrm Briani, což je směs z rýže, koření, masa a brambor. Velmi známá jsou také palmová srdíčka, z nichž se dělá takzvaný Milionářský salát, jehož součástí jsou obří krevety, ústřice, garnáti a krabí maso. Nelze nezapomenout ani uzeného merlina s bohatou zeleninovou přílohou, divoké ústřice s citronem a pokrmy ze srny nebo divočáka. Zkrátka nepřijdou ani vyznavači bílého masa, ať už si dají grilovanou drůbež, bažanta nebo křepelku. Mnoho pokrmů se připravuje na lávovém kameni, který mají ve všech restauracích, můžete si tedy nechat udělat výtečný steak či zeleninu.

## Kuchařem v Le Prince Maurice

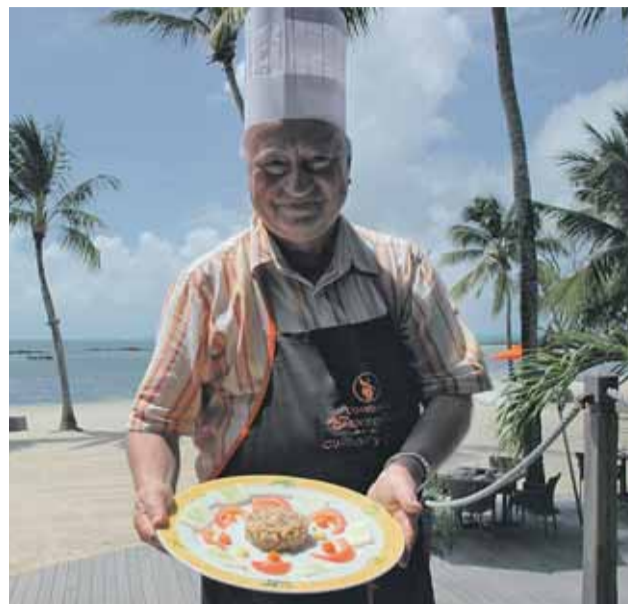
Le Prince Maurice je vlajkovou lodí hotelového řetězce Constance Hotels, který má po dvou hotelích kromě Mauricia také na Seychelách a Maledivách a jeden na Ma-

dagaskaru. A právě v tomto hotelu jsem si smyslel, že já, amatér, se na jeden den stanu kuchařem. Využil jsem k tomu speciální program, který hotel svým hostům, jimiž jsou především špičkoví manažeři a majitelé z celé Evropy (jak jsem se zde dozvěděl, pravidelně sem létal i jeden z nejbohatších Čechů), nabízí.

Nejprve jsem se ale musel patřičně pracovně obléci, dostal jsem černou zástěru s bílou čepicí (oboje jsem si pak mohl vzít jako upomínku domu) a přidělené místo u jednoho stolu s plotnou. Spolu se mnou tam byly ještě tři dámy z Německa, které braly kurs jako zajímavé oživení luxusního pobytu.

## Pod taktovkou hvězdného Kamlesh Doorjeana

Šéfkuchař šestihvězdičkového hotelu Le Prince Maurice Kamlesh Doorjean patří mezi nejlepší kuchaře nejen na Mauriciu, ale v celém Indickém oceánu. Perfektní angličtinou nás seznámil s přípravou hlavních mauricijských pokrmů a surovinami, z nichž se připravují. Jídlo je tady skutečně zážitek, neboť Mauricius je směsicí několika kultur a tudíž je i jeho



Vytvořili jsme michelinské jídlo

kuchyně pestrá, ovlivněná třemi kontinenty, kdy se mísí kreolská, francouzská, anglická, indická, čínská a africká jídla. Kuchyně hojně využívá darů moře – krabů, ryb, chobotnic, škeblí, langust, krevet a ústřic. Velmi oblíbené jsou omáčky. Součástí snad každého pokrmu je zelenina, zejména rajčata, cibule, česnek a koření, hlavně curry a chilli.

## Jídla z právě ulovených ryb

Učit se vařit, byť jen jediné jídlo pod vedením takového mistra, byl skutečně zážitek. Dostal nás už tím, když nám předvedl právě přivezené

čerstvé ryby určené pro hotelovou kuchyni a poutavě hovořil o možných způsobech jejich úpravy. S údivem jsme zírali na velké pestrobarevné ryby naaranžované na terase u kuchyně, které jsme viděli ve skutečnosti poprvé v životě a nedokázali jsme je ani pojmenovat.

## Vaříme kuřecí maso s krevetami

Ale konec přednášek, dávat se do vaření. Mistr Doorjean pro nás vybral přípravu kuřecího masa s krevetami na curry. Přistupujeme každý ke svému pracovnímu místu, kde už pro nás pomoc-

níci vše nachystali. Bereme šest obřích krevet a rychle je smažíme na olivovém oleji dokud nezezlátnou. Totéž děláme tři minuty s kousky kuřete, jež jsme předtím marinovali ve směsi curry, koriandru, tymiánu, olivového oleje, česneku, zázvoru, soli a pepře. Přidáváme na kostičky nakrájená rajčata, trochu vody a vše vaříme po dobu patnácti minut. Poté ještě přidáme nové krevety a kokosové mléko a dalších pět minut vaříme. Na samý závěr přidáváme rozsekaný koriandr, samozřejmě i zeleninovou přílohu a je možné servírovat. My si ale svůj výtvor necháváme uschovat, aby nám a našim partnerům ho večer číšníci náležitě naservírovali k večeři.

## Cenný certifikát

A je tu závěr. Dostáváme pro nás velmi cenný certifikát podepsaný mistrem Doorjeanem o absolvování kursu a všichni se samozřejmě fotíme, abychom se pak mohli doma pochlubit, s kým a jak jsme vařili. Musím říci, že to byla neobyčejně zajímavá zkušenost, nakouknout pod pokličku nejen mistrovi Doorjeanovi, ale i dalším vynikajícím kuchařům a zároveň si na vlastní kůži vyzkoušet, jak se připravuje jídlo na nejvyšší úrovni. Ze strany hotelu jistě dobrý nápad, jehož realizace by stála zato i v našich podmínkách.

Bohumil Brejžek

## Dopad inflace i v gastru

Restarace, vývařovny, ve zkratce gastro podniky dostávají opět na frak. Na malé a střední firmy dopadá totiž až rekordně rostoucí inflace. Jsou na tom i z těchto důvodů mnohem hůř než giganty s etablovanou tržní silou. Dominují totiž oborům, na které má nejsilnější vliv hlavní složka dnešní inflace – ceny energií.

### Zvyšuje se tlak na nízké ceny

Už ze své podstaty vytvářejí hlavní konkurenční podhoubí dynamické ekonomiky, a jsou tak vystaveny mnohem vyššímu vzájemnému konkurenčnímu tlaku na nízké ceny pro zákazníky, než obří firmy. „Vlivem tohoto konkurenčního tlaku malé a střední firmy paradoxně ještě dokonce inflaci brzdí proti té, která by nastala, kdyby okamžitě promítaly ceny energií do zákaznických cen,“ říká Josef Jaroš, předseda představenstva AMSP ČR. Zároveň ale dodává: „Covidové lockdowny vyčerpaly malým a středním podnikům jakékoli rezervy více, než velkým firmám, a tak dnes nemohou chránit zákazníka od vyšších výrobních nákladů nekonečně. Brzy se začnou ceny energií projevat v ceně zboží a zejména služeb ještě více, což udrtí zvýšenou inflaci i v době, kdy by případně energie přestaly zdražovat.“

### Zhoubný růst úrokových sazeb

Vysoká inflace navíc dopadá na malé a střední podniky více než na velké a nepřímo: neustále se totiž zvyšuje úroková sazba. Menší firmy



pocitují toto zdražení úvěrů obzvláště těžce. Již tak často musejí platit vyšší sazby než velké firmy, když je banky považují za rizikovější. A kvůli inflaci nyní stoupla úroková sazba o dalšího půl procentního bodu, a březnové rekordní zvýšení inflace dále zvyšuje pravděpodobnost dalšího zvyšování sazeb.

„Již nyní platí typický vývoj středního podniku více než dvojnásobnou splátku úvěru než na podzim, a každé další zvýšení sazeb se mu automaticky promítne do dalšího zdražování splátek,“ vysvětluje Jaroš. V tom jsou na tom podle něj drobné podniky ještě hůř, než plátcí hypoték. Ti jsou většinou alespoň po nějaký čas chráněni fixací, ale většina

půjček podnikům je navázána na pohyblivou složku úroku.

Další zvyšování sazeb by tak dále zdražovalo výrobu, a pokud je nyní evidentní, že inflace je z drtivé části nákladová, nikoli poptávková, ani zvýšené sazby s inflací podle Jaroše a většiny ekonomů tolik nezmožou.

„Bylo by to možné pouze za cenu obrovského utlumení všeobecné poptávky, a to by opět na malé a střední podniky dopadlo silněji, než na velké. V ekonomice, kde malé a střední podniky představují 99 % všech firem a zaměstnávají 61 % všech pracovníků, by se to muselo projevit i na rostoucí nezaměstnanosti,“ varuje Jaroš.

–egi–

## Jedlá ptačí hnízda

**V předvánočním čísle jsme mimo jiné měli v novinách velmi důležité sdělení od českého velvyslance v Číně o co je tam zájem z potravin a pokud mají tuzemští vývozci dodávat své zboží na tento trh, co musí dodržet a jaká pravidla existují nově. Byla tam i zmínka o ptačích hnízdech a nezašlo to jen nás, ale i vás, čtenáře a přišly dotazy co to je. Oslovili jsme jak naše velvyslanectví v Číně tak i čínské v Praze a tady je vysvětlení.**

V Asii žije rorýsovité ptáček jménem Salangan, u nás zřejmě zcela výjimečně taky. Tento ptáček ke stavbě hnízď nepoužívá přírodní materiál jako klacíky a lístky, ale používá své vlastní sliny. Ty na vzduchu ztvrdnou a vytvoří hnízdečko, kde samička snese vajíčka. Tento cyklus trvá 35 dní. Poté hnízdečko opouští a sběrači následně za pomoci primitivních kladek hnízda sbírají. Tato hnízda pak slouží jako základ čínské tradiční medicíny a kuchyně. Připravuje se z nich například tradiční polévka

z „ptačích plivanců“ dezerty, nebo nápoje. Od jednoho z našich čtenářů, který v Číně studoval na Pekingské univerzitě čínskou medicínu jsme dostali ujištění, že je to velmi drahé a pro něj to bylo až nechutné. Jak se ale říká, proti gustu... Číňané to prostě zbožňují.

Ve světě narazíte ale i na další dobroty, většinou ale jen pro místní obyvatele. Jsou to vařená kachní embrya, smažené tarantule, shnilé slanečky nebo uzení netopýři. Dotyčný čtenář studující v Číně ještě doplnil o zkušenost s pozřením smaženého

tarantule, nabízené v hojně míře na tamních trzích. Většinou to ale cizinci místní kuchaři, co to nabízejí nesdělí, že se musí před pozřením odtrhnout zadeček s jedovou žlázou. Slovenský kolega našeho zdroje si toto hrdinně na trhu koupil a hned taky snědl. Během chvíle se dostavily ukrutné bolesti, jed se rychle šířil tělem. Byl okamžitě kamarády odvezen do nemocnice a zachráněn, ale vytrpěl si své a nikomu toto jídlo ani po poučení nedoporučuje.

Eugenie Línková

