

O chlupek lepší prasečí nožičky - Broumovsko

Napsal uživatel Eva Kroupová (kudrnatě žensky)
Pondělí, 18 Únor 2019 07:11



Vařené zaječí lebky, kapří líčka, kachní biskup a prasečí mozeček... to jsou příběhy mého dětství. Venkovské lahůdky, které máme rádi. Pořádně tlusté maso, pod anglickou ještě máznout máslem. Ať se žlučník rozlomí vejpuř, ale nevzdáme to před posledním soustem na talíři.

{jathumbnail off}

A pak hurá do světa, ať žijí prasáci, co zkusí všecko. Šup do pusy se šneky, červy, kobylkami a jinou havětí. Něco je lepší a něco horší, ale nebojme se toho. Cestování mezinárodní kuchyní je v módě. Někteří sedí na zadku s dodávkou jídla až do domu, jiní vyrazí za autenticitou, a ta chutná vždy o chlupek lépe.

Za okénkem auta se odráží poklidná Rhône a já nedaleko Lionu sním o návštěvě francouzského Le Bouchon (Špunt). Jedná se o doslova prasečí restauraci s nabídkou vepřových nožiček desetkrát jinak, hospůdku, kde se servírují uzená ouška, jazyky či ocásky s náležitou důležitostí.

Kárované ubrusy na masivních dřevěných stolech a džbánky vína. "Mon Dieu", první dojem je barbarsky famózní, očekávám nespelnitelné. A je to tady, autenticita jednoho nemile doběhne s menu psaným pouze francouzsky. Drbu se za uchem a i po dóze vína přemýšlím, jak na servírku, která je jazykovou kopií menu. Dobře, dobře, trochu váhám, ale ty prasečí nožičky prostě musím mít... Takže podpatky dolů, pěkně na čtyři, stříhnu si pantomimu. Nikoho z hostů to nepohorší, jen pán v rohu zpozorní nad mým hereckým talentem a utře si mastnou bradu. Servírka odchází s úlevou objednat do kuchyně, "merci".

A teď jsem vážně napnutá, jestli to bude ono, nebo mě zklamou nějakou obyčejnou krkovičkou.

O chlup lepší prasečí nožičky - Broumovsko

Napsal uživatel Eva Kroupová (kudrnatě žensky)
Pondělí, 18 Únor 2019 07:11

Po další sklence jiskřivého bílého Cote du Rhône stírám lesk ze rtů a cinkám příborem. "Voilà", jsou to zapečené kusy vepřových nožek. Tučné, chlupaté a neskonale dobré. Přemýšlím, čím to je? Ano, je to tak – smetana a máslo. To už je kuchařský hardcore. Na konci malé pánvičky už nemůžu a poslední chlupaté sousto mě nepěkně zalechtá v krku, ale dám to.

Chtělo by to ještě pořádně stylový říhanec, ale mám na něj odvahu až o samotě venku. Jsem šťastná, mám splněno. A nedaleko Rhône sním o tom, jak jsme i my na českém venkově uměli být vynalézaví, než jsme z pohodlně a vyměnili gurmánské zážitky za sterilní, dostupné rychlovky balené v plastu, často bez chuti, nápadu a tradice.

Ale já vím, pořád to umíme. Vyrazme tedy na poctivé vepřové hody a udělejme si na bříšku železné zásoby, postní doba před Velikonocemi se blíží...



.pagenavbar{z-index: 0;}



[zpět na článek](#)

.pagenavbar{z-index: 0;}



[zpět na článek](#)
