

Mé nezapomenutelné jídlo

Šárka Gmitterková

Jeden z vrcholů jarního výletu do Frankfurtu jsem si přirozeně spojovala s talířem plným tavných párků. „Dvě nožičky, bramborovej salát, chlazený pivíčko, v bříšku jak v pokojíčku,“ otravovala jsem celou cestu přesnými (a dost přízemními) vizemi gastroblaha svoje spolucestující. Vymodlený scénář se povedlo realizovat hned první večer, jen zaživací trakt namísto útulného salonku následně připomínal schmutzig průchoďák. Důsledky ostrého startu při poznávání německé kuchyně jsem pocítila nejen další den, kdy jsem během procházek po univerzitním kampusu nebo podél řeky Mohan odevzdaně žvýkala suchý preclík. Rozhozené trávení jsem totiž musela celý víkend klidnit stravou odlehčenou a šetrnou – tedy takovou, kterou si nikdo nespojuje s pobytem v zemi, jejíž kultuře stolování vévodí uzeniny, eintopf a tupláky.

Při nedělním odjezdu a ještě dlouho po něm se ale ukázalo, že se mi vlastně nic lepšího nemohlo přihodit. Nedobrovolný distanc od všeho tučného, masitého a smaženého mě poprvé cíleně nasměroval k nápaditému, bezpečnému a etickému jídlu vegetariánskému. Jeden z nejlepších pokrmů nejen tohoto pobytu, ale vůbec celé své dospělé existence jsem navzdory očekávání pozřela v podniku zasazeném uprostřed sídliště, kde by gurmánský zážitek nikdo nehledal. Šlo přitom o jednoduchou kombinaci dozlatova opečených bramborovo-špenátových placek, rajčatového soté a houbové směsi. Oběd voněl čerstvými surovinami upravenými tak, aby maximálně vynikla jejich intenzivní chuť a textura. Koření jen podtrhovalo celkový dojem právě sklizených a s péčí připravených ingrediencí, která se v ústech skládala v harmonicky vyvážená sousta. Návštěva Frankfurtu, kterou měl proložit nejeden currywurst a jiné, během výletů povolené stravovací prohřešky, tak paradoxně nastartovala moji pozdní cestu k vegetariánství.