



Směsice různých vlivů formující chutové tradice Nového Zélandu během svého vývoje vytvořila lákavou řadu pokrmů, nabízených v café a restauracích po celém Novém Zélandu. Protinožci nemají tradiční jídlo ve smyslu našeho vepřo-knedla-zela, protože každá z národností, od Maorů po Brity, vnesla do kuchyně něco svého. Výsledek je unikátní směsí.



[text: Vladka Slívová; foto: autorka]

nový zéland



Řekni mi co jíš a já ti povím odkud jsi...

V případě Nového Zélandu bychom odpovědi na tuto okřídlenou a poupravenou větičku tazatele nejspíš uvedli přinejmenším do nejistoty. Ne nadarmo bývá novozélandská kuchyně označována jako „pacifický okraj“ čerpající inspiraci z Evropy, Asie a Polynésie.

[co si dáte?]

Co ale označit jako echt novozélandského? Výchť můžeme začít třeba druhy masa - především je nutné zmínit jehněčí (lamb) či skopové (mutton). Nový Zéland je téměř synonymem slova ovce... Zvěřina (venison, „červená“), pro změnu reprezentuje drsnější lovce a obyvatel místních hor. Z ryb či mořských zástupců pak nesmí chybět jedinečný losos, langusta, humr, ústřice (vyhlášené jsou ty z přístavního městečka Bluff na jihu Jižního ostrova), původní pochutinou je mušle ušeh duhová (Paua, *Ha-lotis iris*) s nádherně zbarvenou lasturou.

Slávka, která je v ČR známá pod několika jmény jako slávka pyskatá, zelenouštá, zlatouštá nebo novozélandská (Green-lipped Mussel, *Perna canaliculus*) patří mezi další vyhledávané speciality. Dá se najít za odlivu na kamenitém pobřeží na mnoha místech celého Nového Zélandu, ale mnohem jednodušší je zakoupit ji v jakémkoliv supermarketu, kam jsou z mnoha místních farem dodávány živé. Z rostlinných zdrojů pak sladké brambory kumara, známé kiwi (nikoliv národní ptačí symbol, nýbrž kiwifruit) nebo z dezertů přesladká pavlova. Existuje-li nějaká výraznější odlišnost, pak spočívá spíše ve způsobu jakým se Novozélandčané stravují. Všeobecně preferují co možná maximální pohodu a přirozenost, odrážející jejich neformální a uvolněnou „kiwi“ mentalitu. Zejména během léta můžete vidět spoustu Novozélandčanů hodujících venku na čerstvém vzduchu - v open cafes nebo jen tak na louce či v městském parku při barbecue (grilování), které je podstatnou částí místní kultury. Novozélandčané jsou mimochodem docela rozmazlení nepřeborným množstvím čerstvých produktů a možnostmi výběru z prvotřídních značek místních vín

(sauvignon blanc a chardonnay jsou nejpoulnější, vinic je v zemi téměř 400).

[tradice a trojbal]

Pro to aby jste ale doopravdy ochutnali Nový Zéland, je třeba sáhnout trochu více do historie. Maori hangi - tradiční jídlo původních obyvatel Maorů - je tím pravým kouřem ovněným kulinářským zážitkem. Připravováno pod zemí v hluboko vykopané díře, obloženo dobřela rozpálenými kameny a přikryto či zabaleno v listech či jiné vegetaci, je hangi výborným vzorkem maorských tradic a kultury. A co vlastně v takovém místním „Settonově hrnci“ najdete? Nejčastěji kuřecí, vepřové, jehněčí maso, brambory běžné či sladké (kumara) a dále zeleninu, třeba kukuřici. Na celém jídle je výjimečná jeho kouřem naplněná chuť... Hangi se obvykle podávalo u příležitosti významných událostí. Muži vykopali a připravili jámu, ženy měly na starosti přípravu samotného pokrmu. Na přípravě se podíleli všichni členové široké rodiny daného kmene (whanau) a celá akce se nesla v duchu zábavy a rodinné pohody. Dnes můžete hangi běžně ochutnat zejména v turisticky aktivní oblasti centrálního Se-

verního ostrova - kolem města Rotorua - kde hangi bývá součástí maorských kulturních představení pro turisty. Dobře však vybírejte nebo si nechte poradit od znalců - zdaleka ne všichni provozovatelé nabízejí kvalitní zážitek... Speciální postavení v novozélandské kuchyni zaujímá naprosto neotřesitelně Fish & Chips - jídlo, které sice nezaboduje na stupnici zdravého životního stylu, ale bez kterého by Nový Zéland jednoduše nebyl tím čím je... Tradiční v trojbalu, těstíčko, pивním mixu nebo čemkoliv méně obvyklém smažená ryba s hromadou hranolků je nejčastěji konzumovaným take-away či fast-food (rychlým občerstvením) v této zemi. Cena se dle oblasti a kvality pohybuje od NZ\$10-20 a ideální a nejchutnější rybou bývá šťavnatý blue cod (modrá treska) na Jižním ostrově, nebo populární snapper (pražman) na Severním. Specialitou je v tomto ohledu také způsob servírování - dokonce i v restauraci se vám může stát, že vám objednanou fish & chips donesou líbezně zabalenou v pátečním vydání místních novin... Zachovejte klid a přečtěte si pár odstavců, pokud vám to masné skvrny dovolí... Konečně vám možná dojde, co znamená zkratka „served in ODT“ v jídelním lístku (Otago Daily Times je název místního denního tisku).

[festival extrémních jídel]

Společenská a svým způsobem stateční turistická či místní, ochotní zkusit opravdu „co-koliv“ by si neměli nechat ujít Wildfoods Festival, svátek neobvyklých a extrémních jídel. Festival je každoročně pořádán v Hokitika, nevelkém městě na West Coast (západním pobřeží Jižního ostrova), které je jinak proslulé zpracováním jadeitu - zeleného a zejména Maory vysoce ceněného kamene

s bohatou historií a širokým uplatněním. Pro dny festivalu se však na jadeit (také greenstone nebo maorsky Pounamu) tak trochu zapomene a centrem všeho dění se v Hokitika stává přehlídka co možná nejláznivějšího pokrmu připraveného z novozélandské divočiny. Na stolech tak můžete najít tak bizarní záležitost, jakými jsou třeba ovčí oči, larvy štěnic, pesto zmrzlina, koláčky z listového těsta plněné masem z nenáviděného škůdce possuma, či o něco normálnější steaky z vysokohorských plemen divokého skotu nebo uzené jazyky z vysoké zvěře. Pokud snad takové výstřelky nejsou právě vaší parketou, neklesajte na mysl - v rámci festivalu si stále můžete užít hudby, uměleckých vystoupení či normální kuchyně... Další možností jak si užít gurmánské atmosféry v novozélandském stylu je návštěva některého z mnoha Wine and Food festivalů, každoročně konaných v Auckland, Hawke's Bay, Martinborough, Nelson, Canterbury či Queenstown. Tyto unikátní festivaly obvykle spojují dohromady celou řadu výborných druhů lokálních vín a jídel, podtrhávající fakt jak skvěle může víno doplňovat různé druhy kuchyně a pokrmů.

[něco sladkého na konec]

První, co přijde na mysl v souvislosti s dezerty je věhlasná pavlova - našlehaná a upečená směs vaječných bílků a cukru, pokladená čerstvým ovocem a posypaná cukrem, případně doplněná šlehačkou. Je považovaná za jeden z národních symbolů a často předmětem rivality mezi Novozélandčany a Australany - oba státy si přivlastňují místo jejího původu. Jisté alespoň je, že jméno dezert dostal podle ruské primabaleríny Anny Pavlové... Nový Zéland našťěstí není pouze

o pavlove... Ať už jakýkoliv společný „drink“ s přáteli nebo starý anglický rituál čaje o páté - vše neodmyslitelně patří k místním společenským příležitostem. Ani káva po novozélandsku běžně servírovaná v místních kavárnách či restauracích nepatří rozhodně k šedému průměru. Nepřeborná nabídka různých koláčků, sušenek či domácích zavařenin a kompotů plní spížirny obyvatel Nového Zélandu a připomíná starou dobrou Anglii (nebo Irsko či Skotsko dle původní zdrojové země té které rodiny). Jak bylo řečeno v úvodu - současná kuchyně Nového Zélandu je nezbytně výsledkem kosmopolitního vlivu jiných národů a kultur, přesto se dají najít prvky, které tuto zemi v oblasti kulinařství více či méně charakterizují. Vývoj se během celé historie této ostrovní země výrazně posunul od původního budovatelsky neutrálního „masa se třemi druhyzeleniny“ a dostal jiskru inovace a často až hřísné kreativity. Množství čerstvého ovoce a zeleniny, ryb a mořských plodů, různých druhů masa a drůbeže spolu s výrobky z obilovin v kombinaci s trochou fantazie přinášejí možnost vytvořit chutné a neotřelé variace gurmánských radostí ať už pro slavnostní příležitosti nebo pro běžná denní jídla.

Pokud se tedy vydáte na Nový Zéland za cestováním a nepopřeje vám právě štěstí v podobě modré oblohy, vždy můžete zamířit do některého z místních pubů, café nebo restaurací a dle možností svého rozpočtu si jistě zvednete náladu... Pokud ne snad přímo nějakou kulinařinou, pak jistě usměvavým personálem a příjemnou atmosférou.

Tak tedy..... e kai ra... (maorsky Dobrou chuť...)