Příští stanice: ČechoKuchyňos

Terezie Krejčí

Nepovažuji se za velkou cestovatelku, ale zvlášť v posledních měsících s oblibou pravidelně navštěvuji destinaci ČechoKuchyňos. Abych předešla případným nejasnostem, v mém slovníku „pravidelně“ znamená i „několikrát denně“. Není se ale čemu divit, když cíl mé cesty leží čím dál tím blíž. Třeba hned vedle online školy. I když jsem ale pravidelný návštěvník, tak tomuto místu přestávám rozumět. Místo, které mě v dětství lákalo na vůně vanilky a skořice při pečení vánočního cukroví nebo na oder z čerstvě nasmažených řízků, se rázem změnilo v místo plné nástrah a pastí, které mi cestování za plným žaludkem dokážou značně znepříjemnit. Nevěříte? Tak si kupte jízdenku a pojeďte se mnou.

Dámy a pánové, vítejte v destinaci ČechoKuchyňos. Počáteční výhoda blízké vzdálenosti se v dospělosti, kdy vám kalorie už neříkají pane nebo paní, stává velkou nevýhodou. To zapříčiňuje, že cestu do cíle vážíte vícekrát, než je podle stanoveného jídelního řádu doporučeno. Najednou už se na tomto místě nenacházíte jen ráno, v poledne a večer, ale také vás tam lze potkat i v noci. Chápu, že vás v tuto dobu obzvlášť lákají žárovičky a světýlka ze speciální mašinky alias Studená komora, ale vy kromě světýlek neodoláte ani jejímu obsahu. A kdybyste náhodou měli štěstí a vaše Studená komora byla prázdná, tak stejně se do ní musíte podívat, protože zkrátka doufáte v zázrak. Ten ale nečekejte a raději se rychle objednejte k doktorovi, ať vás z touhy po poznání a objevování noční ČechoKuchyňos rychle vyléčí.

Dalším problémem je, když se v ČechoKuchyňos nenacházíte sami. To se stane zřídka. Od nepaměti totiž v této oblasti vládne něžné pohlaví a ty se, jak je známo, vyskytují všude. Poslední dobou je to ale pro jejich okolí čím dál tím méně výhodné, a tak se postupně začíná přecházet na testosteronovou stopu. Průkopníkem tohoto nového výhodnějšího vzorce se stal jeden z Chefů ČechoKuchyňos Zdeněk Pohlreich. I když inspiruje další a další tvory testosteronové povahy, tak stále jich není dostatek na to, aby z tohoto místa byla snůška bouřlivých hormonů zcela vymýcena. Odborníci ale tvrdí, že díky gaučovému projektu MasterChef bude do roku 2050 zcela zastaralá stopa nahrazena tou testosteronovou. Tento plán by ale vyšel pouze za předpokladu, že by se projekt uskutečňoval pravidelně dvakrát ročně. Do té doby však bude toto místo patřit ženám, které vás při návštěvě destinace zahrnou výčitkami typu, proč není umyté nádobí, vynesený odpadkový koš, naplněná a následně vyskladněná myčka, oloupané brambory, vyložený nákup, umytá podlaha atd. Nevím, jak vám, ale mi v tomto momentě ČechoKuchyňos oázu klidu moc nepřipomíná.

Ženy a muži nejsou jediné na koho ale v ČechoKuchyňos můžete narazit. Často mezi nimi potkávám takové, kteří výhradně odmítají maso. Tento jev vstřebávám s těžkým srdcem, jelikož stále ve mně částečně koluje krev tradiční čechokuchyňské rodiny. Mnohem těžší to však bývá pochopit při opékání špekáčků. Postupem času ale začínáte mít kolem sebe více takových nemasožroutů a když už se je naučíte respektovat, najednou narazíte na někoho, kdo je nemasožrout a navíc ještě se nedotkne ničeho živočišného. To už pak máte chuť, vzít mu ta vejce a hodit je po dotyčném, ale vy to neuděláte a raději je vezmete na tiskovou konferenci nějakého politika. Po něm se přeci jenom ta vejce hází líp. No ne? Jestli to půjde vyprat, vás

trápit nemusí, protože vy se začínáte trápit něčím jiným. Začínáte si totiž v ČechoKuchyňos s knedlem vepřem zelem připadat jako neandrtálec, a navíc, mezi námi, na instáči to lajků také moc neposbírá. Tak si tam aspoň hodíte do bia link a najednou zjistíte, že BIO je úplně něco jiného. Brzy pochopíte, že na scénu přichází kvalita. Z *MasterChefa* tedy začnete přepínat na *Farmář hledá ženu* a k tomu, aby se neřeklo, přidáte obhlídku farmářských trhů. Tam se vám panečku nakupuje. A ty ceny. Ale co, přece nebudete šetřit, když se jedná o kvalitní suroviny, a navíc z Česka.

Do ČechoKuchyňos tak příště zavítáte s kilem rajčat za 60 Kč a s kilem paprik za 90 Kč. V tom momentě toho máte dost a začnete nadávat, že dražší to už být nemůže a že si celý BIO přístup můžou strčit do prdele. Ehm, mozek vám stejně odpoví, že tam by to nešlo, protože už tam máte strčená dvě kila okurek za 120 Kč.

Peklo s divnými tvory objevujících se v ČechoKuchyňos však ještě neskončilo. RAW nadšenci. Ti jsou zkrátka v ČechoKuchyňos natolik živí, že jim nedělá problém povykládat si třeba s palačinkou nebo prohodit pár slov s těmi předraženými rajčaty z trhu. Stačilo, stop prosím, ať si vykládají. Nechte je. Ne, aby vás je napadlo přesvědčovat o tom, že stejně nejlepší jsou dva rohlíky a 200 g vlašáku.

Když už se vám povede přicestovat do ČechoKuchyňos ve správný čas, najděte si u stolu správné místo. Věnujte tomu prosím speciální pozornost obzvlášť v případě, když do této destinace zavítáte s tchýní a s tchánem. To by vám pak taková nedělní pohodová rodinná idylka v ČechoKuchyňos připomínala Itálii. Vím, že střepy přinášejí štěstí a že ten servis po babičce už je opravdu starý, ale přeci jenom to nepodceňujte. Vyhýbejte se proto na takových společných výletech za nedělním obědem politice a raději se jen usmívejte a mlčky přikyvujte. Kdybyste přeci jenom chtěli nějakým způsobem vyjádřit se nenápadně k současné politické situaci stačí, když si na talíř naložíte čínu. No řekněte, může být snad ještě něco nenápadnějšího?

Tak a jízda je u konce. Zdá se, že i ČechoKuchyňos se přizpůsobuje modernějším trendům. Zda je to dobře nebo ne, posuďte sami. Pevné základy jí ale zůstaly a myslím, že ty jen tak nevymizí. Jednohubky a chlebíčky. A ještě…dobrou chuť.

Terezie Krejčí, 23 let