

Ā ALVĀŠJOVĀ • LIMONĀ • DA

ĀšterĀ½, 09 zĀĭĀ™Ā- 2008

ŠalvĀ) je existuje mnoho druhĀ - ta, o které bude Ā™eĀ•, je starou léĀ•ivou rostlinou, které si váĀ¼ili jiĀ¼ staĀ™í Ā~ím znám Ā™ímský výrok: "ProĀ• bychom mĀ›li umírat, kdyĀ¼ máme na zahradĀ› léĀ•ivou šalvĀ)j?" ŠalvĀ)j lékaĀ™ pochází z jiĀ¼ní Evropy, kde se volnĀ› vyskytuje na suchých slunných stráních a skalách. HojnĀ› roste hlavnĀ› v balkánské oblasti, ve velkém se pĀ›stuje napĀ™íklad v Ā~ecku a Chorvatsku.

Naše prababiĀ•ky ji pĀ›stovaly ve svých zahradách a vĀ›Ā™ily, Ā¼e jim pomĀ~Ā¼e vyléĀ•it všechny nemoc je pĀ™ed smrtí. Pokud se k pĀ›stování šalvĀ)je necháte zlákat, daĀ™í se jí na teplém místĀ›, nejlépe s vápencovou pĀ™dou. Stín a vlhká pĀ™da jí nesvĀ›dĀ•í. O léĀ•ivých úĀ•incích šalvĀ)je se zmiĀ›ovat nebudu, nejsem bylinkĀ™ka a pĀ™ vás to zajímá, doĀ•tete se mnoha informací na internetu. PĀ™edloĀ¼ím vám recept na limonádu ze šalvĀ)jových kvĀ›tů, který jsem získala od Ratimira z chorvatského ostrova Krk. Ratimir a jeho Ā¼ena Štefica jsou starší manĀ¼elé a úĀ¼asní lidé, na které nikdy nedokĀ¼u zapomenout. V posledních letech se hodnĀ› Ā¼ehrá na Chorvatsko, jak je tam drahé, jak jsou Chorvaté neochotní a „rumplují" akorát z Ā~echĀ™ peníze. Já takovou zkušenost nemám - vĀ¼dy jsem se tam setkala jen s milými lidmi, aĀ¼ uĀ¼ to bylo v horách nebo u moĀ™e. Ale tĀ™eba také záleĀ¼í na tom, co z Ā~lovĀ vyzaĀ™uje: jestli tam pĀ™ijede nabubĀ™elý Ā~ech, který si o sobĀ› myslí, Ā¼e je mistr svĀ›ta amoleta, anebo tam pĀ™ijede nad domorodce nepovyšuje a chce poznat co nejvíce z jejich bĀ›Ā¼ného Ā¼ivota, aniĀ¼ by tím opovrhoval. NapĀ™íklad jedné horské chatĀ› jsme pomohli pĀ™ed deštĀ™m sloĀ¼it dĀ™íví - a hned pĀ™ed námi stála domácí trararica. A spolu s Ā•skou becherovkou jsme navázali „druĀ¼bu" aĀ¼ do kuropĀ›ní. KonkrétnĀ› tedy Ratimir se Šteficou nás zahltili takovou vstĀ™ností a pohostinností, Ā¼e jsem nĀ›co takového ještĀ› nezaĀ¼ila. (MoĀ¼ná k tomu napomohlo jsem se pĀ™ed nimi blýskla nĀ›kolika málo chorvatskými slovíĀ•ky, co znám, coĀ¼ jim udĀ›lalo ohromnou radost.) TakĀ¼e jsem nich ochutnali vynikající domácí klobásky, pršut, víneĀ•ko, „ptíĀ•nice" (naprosto skvĀ›lé buchy plnĀ›né marmeládou z granátových jablek) a spoustu dalších dobrot vĀ•etnĀ› jiĀ¼ zmínĀ›né limonády ze šalvĀ)jových kvĀ›tů. Jinak Chorvaté na Krku vesmĀ›s pĀ›stují na svých zahradách kromĀ› kvĀ›tin plno druhĀ› bylinek - šalvĀ)j, levanduli, rozmarýn, tymián, bazalku, oregáno, bobkový list, kopr a spoustu dalších, které ani neznám a z chorvatského názvosloví jsem nedokázala urĀ•it, o co se jedná. Na své zahrádky jsou ohromnĀ› pyšní a kaĀ¼dé ráno a veĀ•er je chodí poctivĀ› zalévat. PĀ™es poledne se pak schovávají do svých pĀ™íbytkĀ™ za zavĀ™ené dĀ™evĀ›né okna a „moram odmorit se" (musím si odpoĀ•nout) a hrrr... uĀ¼ se bĀ›Ā¼i schovat nĀ›kam do stínu. Kdepak se vystavovat ostrém slunci! Také domorodce mezi turisty bezpečnĀ› poznáte - mají svĀ›tlou pleĀ¼. No, to jen tak na okraj... Nyní uĀ¼ ten originální recept: Ā½ALFIZA ili KADULJA
 Ingredience: 1 litr vody + 32 kvĀ›tů šalvĀ)je lékaĀ™ské, 1 ½ litru vody + 2 kg cukru + 8 dkg kyseliny citronové
 Postup: KvĀ›ty šalvĀ)je zalijeme studenou vodou a necháme 24 hodin odstát. Poté pĀ™ecedíme. Druhý den svaĀ™íme 1+1/2 litru vody s cukrem a kyselinou citronovou a po vychladnutí smícháme s šalvĀ)jovým extraktem. Sebereme z povrchu pĀ›nu a stoĀ•íme do lahví. Pokud se ještĀ› vytvoĀ™í u hrdla lahve nĀ›jaká pĀ›na, slijeme ji. Limonádu uchováváme v chladu, ve studeném sklepĀ› vydrĀ¼í aĀ¼ dva roky. Pozn. MoĀ¼ná vás zarazí ten pĀ™esný počet kvĀ›tů. Ratimir mi zdĀ™razĀ›oval, Ā¼e mám dávat urĀ•itĀ› jen takové množstvĀ›, v Ā¼ádném pĀ™ to rychlé, snadné a získáte lahodný nápoj, který by mĀ›l mít údajnĀ› léĀ•ivé úĀ•inky. Vzhledem k jazykové bariĀ™e vám ale nemohu prozradit, jaké konkrétnĀ›. V kuchyni se však vyuĀ¼ívají hlavnĀ› šalvĀ)jové listy, a to jako koĀ™ení, pĀ™edevším k tuĀ•ným masĀ™m, neboĀ¼ šalvĀ)j má vliv na správné trávení. Usušené lístky vám vydrĀ¼í pĀ™es celou zimu. Z tĀ›ch Ā•erstvých si pak mĀ~Ā¼ete pĀ™ipravit zajímavý pĀ™edkrm anebo rychlé netrardiĀ•ní pohošátele. Jednotlivé lístky operete a osušíte v utĀ›rce. VytvoĀ™íte si tĀ›stĀ•ko z vejce, mouky, mléka a soli. Namísto mléka mĀ~Ā¼ete pouĀ¼ít tĀ™eba pivo nebo bílé víno. KoĀ™ení si pĀ™idejte podle svého uvá¼ení - tĀ™eba špetku muškátového oĀ™íšku nebo bílý pepĀ™ Ā•i trošinku pálivé papriky. Lístky šalvĀ)je namoĀ•te v tĀ›stĀ•ku a osmaĀ¼te v olivovém nebo sluneĀ•nicovém oleji. MĀ•amka! (UĀ¼ jen dovĀ›tek: podobnou chuĀ¼ovku si mĀ~Ā¼ pĀ™ipravit napĀ™íklad i z kadeĀ™ávku, coĀ¼ je listnatá zelenina, která se na našich zahrádkách ani v obchodech aĀ¼ tak bĀ›Ā¼nĀ› nevyskytuje. A je to velká škoda.) A tak vám pĀ™eji po chorvatsku: „Dobar tek!" Míša z Humplu