

# INDIÁNSKÁ JÍDLA



## KUŘE PRO INDIÁNSKOU PRINCEZNU POCAHONTAS

*Budete potřebovat:*

2 lžíce burských oříšků

10 mandlí

4 sušené meruňky

2 větší rajčata

jednu středně velkou kapii

300 g kuřecích prsou

2 lžíce oleje

špetku mleté skořice

100 ml pomerančového džusu

4 lžíce vyloupané mražené kukuřice

lžičku rozpuštěné hořké čokolády



RAJČATA POCHÁZEJÍ Z AMERIKY  
A MY INDIÁNI JSME JE NAUČILI  
JÍST A PĚSTOVAT I VÁS EVROPANY,  
ZEJMÉNA PRŮ NĚJAKÉ ITALY!

ČOKOLÁDA, TO JE  
POKRŤ BOHŮ, TĚCH  
NAŠICH INDIÁNSKÝCH,  
SAMOZŘEJMĚ!

MY INDIÁNI JSME KUKUŘICI NEMRAZILI, ALE  
UMĚLI JSME JI SUŠIT, A TAK NÁM VYDRŽELA AŽ  
DO JARA.

### JAK NA TO?

1. Do mixéru vhodte 2 lžíce burských oříšků, 10 mandlí, 4 sušené meruňky, 2 větší rajčata a jednu středně velkou kapii. Všechno rozmixujte na jemnou pastu a nechte chvíli odpočívat.
2. Mezitím připravte maso: 300 g kuřecích prsou lehce poklepejte, nakrájejte na kostky, osolte a zprudka opečte na 2 lžících rozpáleného oleje. Orestované kuře posypte špetkou mleté skořice a podlijte 100 ml pomerančového džusu. Přiveďte k varu a poté přidejte rozmixovanou pastu a 4 lžíce vyloupané mražené kukuřice.
3. Asi tak deset minut poduste – kuřecí kostky by měly být obalené v pastě, ze které se musí odpařit přebytečná tekutina.
4. Na závěr podle chuti dosolte a přidejte lžičku rozpuštěné hořké čokolády. Důkladně promíchejte a okamžitě podávejte. Dětem indiánské kuře nejvíce chutná s rýží nebo různě upravenými bramborami.



## EVA VYPRÁVÍ...

Když Kryštof Kolumbus a jeho spoluplavci dorazili ke břehům nového kontinentu, který časem dostal jméno Amerika, asi netušili, jak hodně to změní život lidem na starém světadílu, tedy v Evropě.

Ano! Náš jídelníček se rozšířil o spoustu dobrot, bez kterých si i tradiční českou, moravskou a slezskou kuchyni dnes neumíme představit.

Jistě. Jsou to soupisy lodních nákladů, které se z Ameriky vozily do Evropy. Představ si, že středověcí Evropané vůbec neznali brambory, dnes neodmyslitelný základ všech kuchyní.

Všechno, co se jim urodilo, ale rozhodně to nebyla rajčata, papriky, kukuřice, dýně, fazole a taky krůty.

Naopak je skvělé, jak dějiny ovlivňují jídlo a jídlo dějiny. Vždyť právě nedostatek potravy sblížil první kolonisty s původním obyvatelstvem Ameriky - indiány, kteří kolonisty nenechali umřít hladu a naučili je pěstovat nové plodiny a chovat nová zvířata.

Z Ameriky do Evropy připluly i takové dobroty jako jsou papája, avokádo a hlavně kakao. A proto taková slova, jako kakao i čokoláda, mají původ v indiánských jazycích.

Zhusta, neboli hodně, jsme z Ameriky přijali hlavně plodiny, ale s domácími zvířaty to bylo horší. Možná je na vině to, že v Americe se jedli i malí psi a tlustí bílí agávní červi.



Cha! Chceš snad tvrdit, že od té doby jíme hranolky místo knedlíků?

A máš nějaký ověřený seznam?

A co ti chudáci jedli v době před bramborem?

Tak to je fakt krutý!

A za to jim velké DÍKY vzdávám!

Ty jo! Tak to je hustý!

To chápu, ČERVO-knedlo-zelo by mi taky nejelo!



## OBJEVY SLEPICE Z BEZEDNÉ TRUHLICE

### POTRAVA BOHŮ A PLATIDLO LIDÍ

Tak přátelé, je třeba si pamatovat, že indiánské kmeny Olméků, Mayové a Aztékové, žili na pobřeží Mexického zálivu, což je místo, v kterém jsou skvělé podmínky pro pěstování kakaovníku, základu každé dobré čokolády. Olmékové je pěstovali jako první, po nich nastupující Mayové z nich uvařili hořkou tekutinu-kakao, kterou pila jen honorace. Kakaovník byl posvátný strom a kakao je svázáno s mnoha rituály. Proto strom kakaovníku o mnoho let později švédský botanik Carl Linné nazval Theobroma Cacao – potrava bohů! Indiáni kakaové boby využívali jako platidlo, které se používalo ještě před 120 lety! Za 100 bobů jste koupili krocana, velké rajče stálo 1 bob a ryba 3 boby.



PUF!!!



### KDO VYNALEZL POPCORN?

Až si v kině dáte popcorn, vzpomeňte si, že jej vymysleli indiáni a Evropanům je při společné hostině nabídli už před 400 lety. Sami indiáni si na extrudované kukuřici pochutnávají prý už 7000 let. Praskání při její přípravě jim připadalo tak úžasné, že jim doprovázeli i své náboženské obřady a popcornem se dokonce i zdobili. Za svou současnou popularitu vděčí popcorn druhé světové válce, během které se všichni dostupný cukr posílal bojujícím vojákům do Evropy. Na výrobu cukrovinek tak cukr nezbyval a nahradil je popcorn. Po válce se ukázalo, že chutná i v mírových časech a ke všemu je daleko zdravější.



### POCHOUTKA Z AND

A mám tady zprávu ještě o jedné kulinářské specialitě z peruánských And, která se v Evropě „kupo-divu“ neujala. Jsou to hořké brambory chuno blanco. Ty se dají totiž jíst až tehdy, když jsou tři noci vystaveny mrazu a tři dny rozpálenému slunci. Pak je indiánky trochu pošlapou bosýma nohama a na dva dny namočí v ledové horské říčce. Brambory chuno blanco ve finále vypadají jako vyvěřelá sopečná láva, ale obyvatelé And je milují, protože jsou ideální potravou na dlouhé pochody. To se u nás opravdu nemohlo ujmut! Kvok!



## JOHN A WATANAY

Na lodi Mayflower plul k břehům severní Ameriky společně s ostatními poutníky i chlapec jménem John. On a jeho rodina se chtěli usídlit v osadě zvané Jamestown. Loď ale ztratila směr a přistála na území zvaném Cape Cod Bay, kde doposud žili jen indiáni. Zatímco se dospělí snažili na novém místě připravit na přicházející zimu, povedlo se malému Johnovi občas utéct do lesa za osadou. A právě tam potkal kluka, který vypadal zvláště a mluvil ještě zvláštěji, ale choval se přátelsky. Naučil Johna nejen nové hry, ale i spoustu užitečných věcí. Jedli spolu lesní plody a velké žluté klasy, chodili pozorovat zvířata a chytali legrační klovající ptáky s rudou hlavou. Časem si kluci rozuměli natolik, aby John pochopil, že kluk s pírky ve vlasech se jmenuje Watanay a bydlí dál od pobřeží se svým kmenem. Kluci se stali nerozlučnými kamarády, ale když rodiče zjistili, s kým jejich John tráví tolik času, zakázali mu to. Báli se totiž neznámých lidí, kterým nerozuměli. Kluci by se tajně scházeli dál, ale přišla krutá zima a napadly metry sněhu. Osadníkům časem došly zásoby, a tak snědli i to, co měli na jaře zasít. S první trávou přišly i první starosti, co budou osadníci sít, aby přečkali další zimu. A to byla chvíle pro Johna a Watanaye! Kluci přivedli do osady členy Watanayova kmene, kteří Angličany začali opatrně učit to, co už John věděl. Na podzim sklidili osadníci bohatou úrodu žlutých klasů, kterým dali název kukuřice a na jejich dvorku hudrovali krocani, legrační ptáci s chutným masem. Bylo jasné, že zima může být krutá, ale osadníci na ni byli díky indiánům připraveni! Jako poděkování jim připravili bohatou hostinu. Od těch časů se slavnost zvaná „díkůvzdání“ slaví v Americe každý rok. A milují ji všichni, kromě krocánů. Ti jsou totiž jejím hlavním chodem!