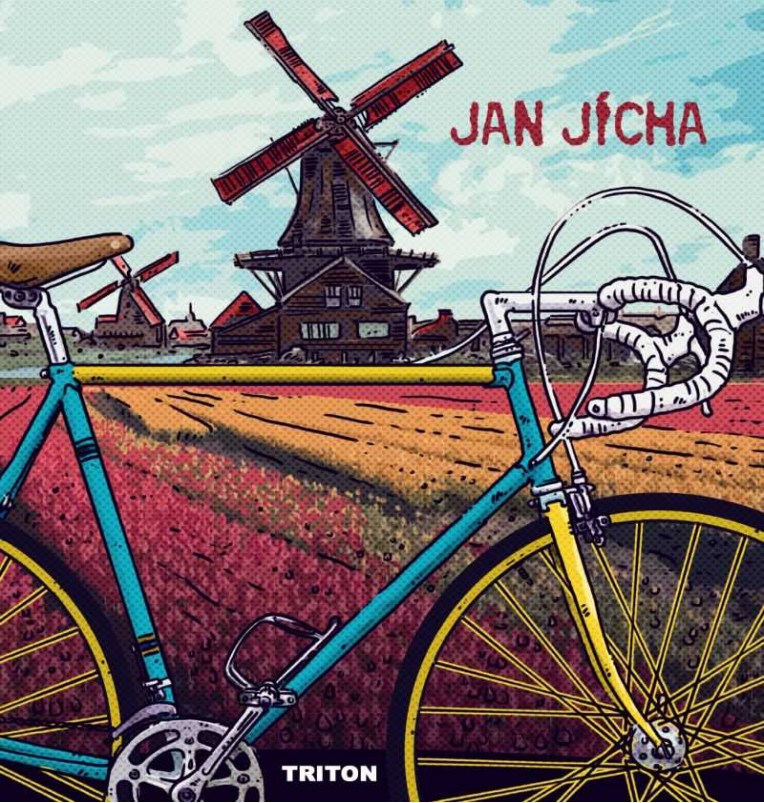
(NE) PRŮVODCE

HOLANDSKO

JAN JÍCHA



TRITON

TRITON
Praha / Kroměříž

Jan Jícha

Holandsko

Jan Jícha
Holandsko

Tato kniha ani žádná její část nesmí být kopírována, rozmnožována ani jinak šířena bez písemného souhlasu vydavatele.

© Jan Jícha, 2015
© Stanislav Juhaňák – TRITON, 2015
Illustrations © Daniel Verner
Cover © Radim Šrámek, 2015
Vydal Stanislav Juhaňák – TRITON,
Vykáňská 5, 100 00 Praha 10

ISBN 978-80-7387-902-0

www.tridistri.cz

(NE) PRŮVODCE

HOLANDSKO

JAN JÍCHA

TRITON

Katce.

Bůh stvořil svět a Holanďané k němu přidělali Holandsko

„Kterým směrem je odtud Gouda, dobrý muži?“
„Co?“
„Gouda.“
„Jakže?“
„Gouda!“
„Aha, Chchauda!“ zachrochtal pocestný a připomněl mi, že jsem zase v Holandsku.

Pověst, která přirovnává mateřský jazyk Nizozemců ke zvukům vepřína, totiž není daleko od pravdy. A přestože jsme zvyklí řadit tuto řeč mezi okrajové až exotické, faktem zůstává, že nizozemštinou a jejím derivátem afrikánštinou mluví celosvětově na 80 milionů lidí.

O mlýnech a lidech

Ano, lidé. To je komodita, kterou se skutečně může Holandsko chlubit. Původní přírodu víceméně zrušili, zato si místo ní udělali jinou, a celá země je tak skrznaskrz prošpikována výsledky lidského umu.

Kupříkladu známé větrné mlýny. Přišly z Persie do Španělska, kde, jak známo, sloužily coby cvičné terče idealistů. Nizozemí, které bylo po dlouhá staletí se Španělskem spojeno pod habsburskou korunou, přijalo tuto vymoženost, ale vylepšilo ji o otočnou platformu. Zatímco tedy mlýny na Pyrenejském poloostrově vesele klapaly, jen když vál vítr ze správné strany, holandské mohly běžet pořád, točíce se kam vítr, tam lopaty.

Do nejznámějšího skanzenu větrných mlýnů Zaanse Schans jsme dorazili tak akorát včas a sesedli z kol. Stojí tu jeden vedle druhého – na barviva, na mouku, na hořčici, na olej. Poslední je přístupný. V ohromné dřevěné kádi je nasypaný půlmetrák arašídů, z nichž se lisuje olej pro technické účely. A nad kádí visí cedule v nizozemštině a v češtině: *Tyto ořišky nejsou určené k jídlu!*

Bohatá koloniální tradice způsobila, že do holandské kuchyně pronikly některé exotické prvky. A arašídové máslo *pindakaas* („burákový sýr“) je patrně tou základní. Používá se jako mazadlo na chleba i jako ingredience do indonéských pokrmů.

S Indonésií a také se Surinamem udržuje Nizozemsko dodnes nejintenzivnější styky. Indonéských restaurací je plný Amsterdam a tamní potraviny se nabízejí ve speciálních koloniálech. Indonéská kuchyně dbá na uspokojení všech chutí a snědý restauratér Adrian vysvětluje:

„Naše jídlo musí mít vždycky několik složek. Rýže a hlavní chod na nasycení, pálivá příloha pro nezapomenutelný zážitek a něco sladkého k dosažení výsledné harmonie. Pálivého dostanete na talíř jen mikroskopické množství. Kromě toho je potřeba dbát na počet hostí u stolu a pro každého pozvaného připravit jeden extra chod, který pak samozřejmě jedí všichni. Čím více hostů, tím více radosti,“ usměje se Adrian a jako předkrm nám servíruje misku miniaturních pra-