

Čím dál horší epidemií, která zachvacuje české restaurace, je bohužel nepoctivá obsluha. Hojně rozšířenou praxí je, že číšník nebo servírka připočítá k útratě spropitné, ale zákazníkovi to nesdělí. Tajně doufá, že od něj díky tomu dostane dýško hned dvakrát.

Ještě horší je, když vám obsluha naučtuje jídla nebo nápoje, které jste nezkonsumovali. V létě 2022 se mi přesně toto přihodilo v restauraci U Třech čertů v centru Brna. Zašel jsem tam se svými polskými přáteli na oběd a následně zaplatil kartou útratu za všechny s tím, že se vyrovnáme až později. Usadili jsme se do nedaleké kavárny, začali rozpočítávat zaplacenou částku a ukázalo se, že číšník nám na účet přidal jídla, která jsme si neobjednali, v hodnotě celých tisíc korun. Něco podobného se mi nestalo třicet let (a i tenkrát to bylo v Bulharsku), takže si asi dovedete představit, jak mi bylo. Vrátil jsem se do restaurace a nevybíravě jim vytmavil, co se stalo. Nejhorší na tom všem bylo, že číšnice, která to se mnou řešila a po krátkém jednání mi peníze vrátila, nepůsobila nijak překvapeně. Její kolega se na nás jen drze pousmál.

Určitě je vám zřejmé, že od té doby si kontrolovat každý účet, který v českých restauracích platím, a totéž radím polským turistům i cizincům obecně. Číšník je povolání založené na vzájemné důvěře a je třeba jej chovat v úctě. Avšak tu úctu si musí zasloužit.

### **ČESKÁ KUCHYNĚ, TO NENÍ JEN GULÁŠ A KNEDLÍKY!**

A co bychom si měli objednat k jídlu, abychom se cítili jako opravdoví Češi? Pokud zatím nemáme velký hlad a chceme jen něco zakousnout k pivu, máme na výběr několik možností. Velice populární pochoutkou je nakládáný hermelín. Je ovšem lepší si ho objednávat jen v prověřených místech, kde ho mají náležitě připravený. Neměl by být čerstvý, musí být uleželý. Vyplatí se ochutnat i utopence. Je to vuřt nakládáný v octě. Milovníkům masitých pochutin lze doporučit tláčenku, která se také servíruje v octě.

Co se hlavních jídel týče, absolutní klasikou je vepřo knedlo zelo, tedy kus vepřové pečeně s knedlíky a dušeným zelím. Typicky českým pokrmem je také svíčková na smetaně. Doporučit mohu i řízek s hranolkou. Českou specialitou je vepřové koleno, o němž už jsem se zmiňo-

val. Ideální je, když si ho objednáte v nějaké dobré restauraci – porce bývá tak velká, že pohodlně vystačí i pro dva lidi.

Ještě jsem se nezmínil o polévkách. A není to omyl. České polévky jsou totiž úplně jiné než ty polské a ne každému zachutnají. Stačí říct, že jednou z nejoblíbenějších českých polévek je česnečka. Rajská vůbec nevypadá jako její polská obdoba. Česká polévka působí dojmem, jako by měl kuchař dobré úmysly, ba dokonce i dobře začal, ale nějak to nedokázal dovést do zdárného konce, protože mu došla zelenina. Ostatně nedostatečná přítomnost zeleniny je prvotním hříchem české kuchyně vůbec. V polské gastronomické tradici mají polévky tak zásadní úlohu, že je lze výslovně prohlásit za součást národní identity. Známé polské přísloví praví, že má-li Polák hlad, je rozezlený („*Jak Polak głodny, to zły.*“) – a já ještě nepotkal svého krajana, který by se pořádně najedl, aniž by součástí oběda byl vrchovatý talíř rajské, hrachovky, zeleninové či šťovíkové polévky, o dršťkové, kroupové, zelné, botwince (druh řepné polévky), žurku (kyselá polévka s klobásou a vejcem), ukrajinském barszczu (řídce řepný boršč), litevském chłodniku (druh polévky servírované zastudena) nebo vývaru ani nemluvě. Mnohonárodnostní dědictví šlechtické Republiky obou národů je, co se týče polských polévek, nadále živé. Můžeme-li být vůbec na něco hrdí, pak jsou to právě polévky, což musí uznat každý Čech, jemuž se naskytla příležitost okusit je. Jinak řečeno, české polévky ve vztahu k polským jsou na tom podobně jako polská piva ve vztahu k těm českým. V takové situaci je nejbezpečnějším východiskem objednat si hovězí vývar s nudlemi. Většinou je chutný a vydatný, i když jej servírují nikoli na hlubokém talíři, ale v misce.

Dostanete-li chuť na dobrou kávu, pak vám doporučuji pouze kavárny – a ne nějaká náhodná místa, a už vůbec ne hospody. Kaváren je v České republice spousta a nabídnou vám veškeré kávové požitky, jaké si jen vysníte. Kavárenským Klondikem se stalo například náměstí Jiřího z Poděbrad v Praze na Vinohradech, kde funguje několik skvělých podniků s předzahrádkami. Někdy je nutno počkat si, až se uvolní místo, ale vyplatí se to, pokud si chceme dát něco lepšího než rozpustnou kávu nebo typického českého turka.