



Rudolf Friml



Hudební skladatel Rudolf Friml (americký skladatel českého původu, autor slavné operety Rose Marie) s oblibou navštěvoval podnik *Chez Potin* v Paříži. Zde si velmi oblíbil lotrinský slaný koláč:



Quiche Lorraine (Lotrinský slaný koláč)

Do 500 g hladké mouky se na vále vpracuje 150 g másla, trochu soli, 3 žloutky a tolik vlažné vody, aby vzniklo dost tuhé těsto. Necháme vychladnout v chladničce. Pak z něho vyvalujeme dvě placky velikosti dortu. Na plechu se utvoří ze zbytku těsta asi 1,5 cm okraje a koláče se vloží do trouby péci (pozn. autora – dnes si můžeme práci zjednodušit použitím vymazané formy na koláče, těstem ji vyložíme a dno propícháme vidličkou nebo zatížíme fazolemi, aby se nevzdouvalo). Těsto zapečeme do růžova jen napolo. Pak se na každý koláč rozložíme plátky šunky nebo krutího salámu. Předem si připravíme 3 dl smetany se zašlehanými žloutky a dvěma hrstmi tvrdého strouhaného sýra, ochuceného strouhaným muškátovým oříškem, takže se může koláč hned zalít. Podává se vlažný nebo studený a krájí se na šest dílů. Je možné ho připravit i s jinou náplní – například s uzeným lososem, s úhořem, s mozečkem, s langustou, s masem ze selete, se žabími stehýnkami a také se šneky.



– Rudolf Friml měl rád i uzenou jehněčí kýtu s čočkovou kaší. –



Čočková kaše (lidový recept)

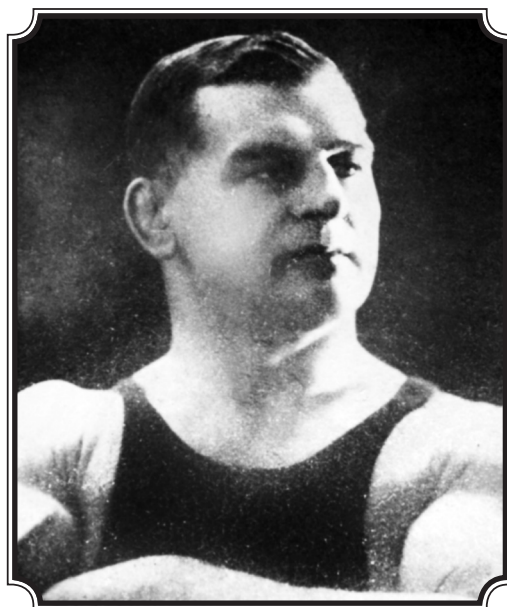
Přeber a vyper 2 koflíky pěkné čočky, nalej na ni měkké vody a nech ji tři čtvrtě hodiny vařit, sceď pak s ní vodu, vsyp ji do jiného hrnku a osol. Dej na kuthan kus sádla a rozstrouhanou cibuli v něm dus, až se zpění. Přidej to k přesypané čočce, prosej do toho trochu roztroušeného dymiánu, udělej hnědou jíšku s octem a vodou a vlej to na čočku a nech ji do měkka uvařit. Vyndej pak na mísu a oblož sázenými vejci aneb uzenkami.



Plakát k filmu *Northwest Outpost*, hudbu k němu složil Rudolf Friml.



Gustav Frištenský



Slavný zápasník byl prý při narození byl neduživé dítě, ale s pomocí rodičů se spravil natolik, že se začal učit řemeslu kovářskému a poté řeznickému.

Později se oženil s ženou sládka litovelského pivovaru Evou Ellederovou a v roce 1917 si v Litovli postavil dům a natrvalo se zde usadil. Nikdy nekouřil, nepil a celý život si udržoval kondici cvičením.

Na jídelníčku měl nejčastěji maso ze svého statku; jídelníček na zápasy si sestavoval sám bez pomoci lékařů.

A co Gustav Frištenský povečeřel před slavným zápasem s Rusem Lurichem v sobotu večer 23. srpna 1913 v jídelně u Obecního domu? Napsal o tom Večerník Práva lidu:

Věděl jsem, že nazítří čeká mistra Frištenského obtížný zápas Lurichem, a byl jsem přirozeně zvědav na dietu, s jakou se zápasníci připravují na námahu, jiným smrtelníkům neznámou.

Nedivil jsem se proto pranic, když nejoblíbenější český zápasník nespokojil se s roštěnkou a dal si ještě porci šunky, pojalo mě však jakési horko vlastní malomoci, když mistr poroučel si dále rostbeaf a na to kapra v rosolu, pak ještě dvakrát švestkové koláče, a nemaje všeho toho patrně do syta, ještě nemalou amolettu s marmeládou. K jeho chvále nutno podotknouti, že celý tento dlouhý jídelní lístek zapíjel jen minerální vodou. Nemoha v sobě utajiti stále se stupňující zvědavost, otázal jsem se mistra Frištenského, je-li tato řada jídel jeho každodenní večerí. Svěřil se mi, že taková luxusní večere náleží k jeho trainingu den před zápasem, neboť den zápasu jest pro něho dnem postu. O 9.hodině se mistr zvedl a odešel.

Zatím však mou pozornost zaujal druhý „jedlík“, který nepozorován zasedl poblíž mého stolu a „pohoršoval“ své okolí kromobyčejným „hladem“. Právě se domlouval s číšníky o nemilou věc, nemoha již dostati nadívaného holuba, který byl přece na jídelním lístku řádně napsán a nepřeskrtnut. Muž onen snědl teprve dvě porce raků, beefsteak, porci šunky, dvakrát ragout, a zase jednou šunku a roštěnku a k ukojení hladu scházel mu jen holub, kterého si ponechal na konec.

Hladovým mužem byl onen Lurich, který se měl příštího dne setkat v zápase s Frištenským.

„Chutná Vám, chutná, mistře?“ tázali se ho dotěrní zvědavci. „Dnes zrovna ne tak,“ odpovídá dobrácky Rus, „nechci se moc najísti před spaním, nemohl bych spát a zítra mám zápas...“ Ale okolnost, že nedostal již holuba, jej rozzlobila tak, že nevrle zaplatil a odešel.

Věc byla zajímavá a bylo nutno znáti její konec. Proto jsem ho stopoval a vstoupil za ním do kavárny Continental na Příkopech. Mistr si dal napřed kávu, pak tři vejce na tvrdo, talíř sladkých zákusků, dvě sklenice mléka a kysibelku a pak šel spát v důvěře ve zdar zítřejšího zápasu...

Zápasu na hřišti Slavie přihlíželo 5000 diváků, byla to senzace léta roku 1913.



Restaurace Obecního domu v Praze

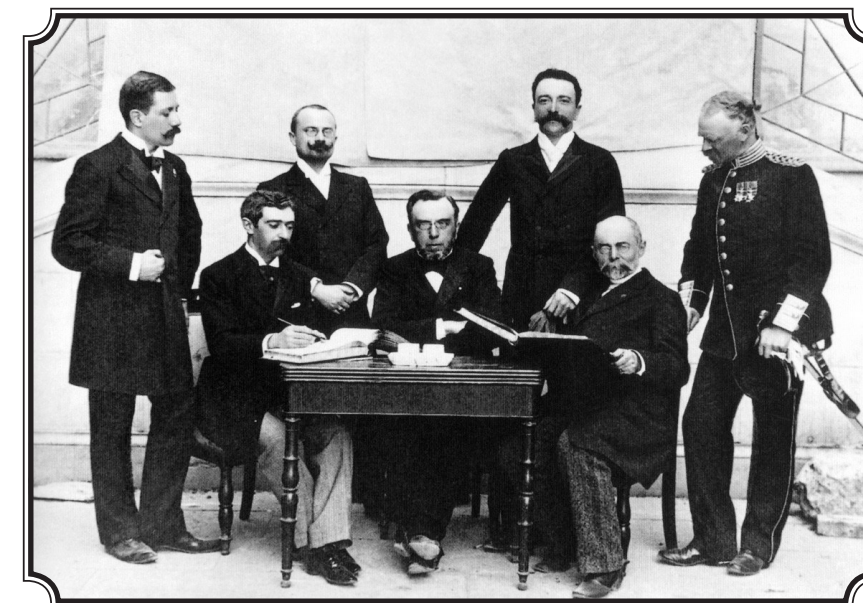


Klement Gottwald



První komunistický prezident a prvorepublikový poslanec měl nejraději svíčkovou v těstíčku s vydlabanými brambůrky uvařenými v páře. Pil bílé moravské víno, polévku miloval horkou a nejraději měl hovězí s knedlíčky. Gottwaldova žena Marta jedla všechno, ale jejím oblíbeným jídelm byla vepřová s knedlíkem a zelím. Nepohrdla ani pivem. Jejich dcera Marta Čepičková dávala přednost biftekům, kari rýži, hodně ostrým pokrmům a vše zapíjela červeným vínem. Při státních návštěvách stanovovala menu – každý den muselo být jiné, ale nikdy nesměl chybět aperitiv, suché martini, míchané předkrmy, bílé a červené víno.

Jiří Guth-Jarkovský



Guth Jarkovský, druhý stojící zleva jako člen Mezinárodního olympijského výboru.

Sportovec a autor oblíbených knih o etiketě se pochopitelně věnuje ve svých knihách i stolování.

Dovoluje například netrápit se a nečervenat, když člověk na stole rozsype slánku nebo převrhne plnou sklenici. Taková věc se bere jako samozřejmost, protože „sluha to co nejdříve odklidí“.





Etiketa

Čestné místo přenech ochotně jiným a slušně se omluv, jsi-li vyzván místo čestné zaujmouti; zve-li tě však ten, jemuž to přísluší, častěji a doopravdy, pak poslechni skromně, abys nevypadal tvrdohlavý. Při jídle měj obě ruce na stole, ale nikoli sepiaté a nikoli opřené: někteří mívají totiž neslušně jednu neb i obě ruce na klíně. Loktem neb oběma o stůl se opíratí odpustíme jen starci nebo člověku nemocí zesláblému; u některých zchoulostivělých dvořanů, kteří se domnívají, že všechno, co oni dělají, se sluší, dlužno to přehlédnouti, nikoli napodobovati. Avšak dejte pozor, abyste souseda nestrkali loktem a osob protějších neobtěžovali nohama. Houpati se na židli nesluší se. Dán-li jest ubrousek, přehodí se přes levé rameno nebo levou paži. Stoluješ-li se vznesenými lidmi, učeš si vlas a klobouk nech stranou, ač-li mrav nežádá jinak, nebo když vynikající muž, kterého neposlechnouti bylo by neslušno, to poroučí. U některých národů jest zvykem, že chlapani s hlavou nepokrytou na konci tabule dospělých stoluji. Tu chlapec nechod ke stolu nevybídnut a nezůstávej do konce hostiny; když se do syta najedl a jeho chléb jest odměřen (sublata quadra sua), pozdraví ohnuv koleno hosty, zvláště toho, který je z nich nejčelnější.

Po pravici na stole buď pohár a čistě umytý nůž, po levici chléb. Chléb jednou rukou tisknouti a konečky prstů lámati, tím nechať baví se někteří dvořenínové, ty jej slušně krájej nožem a netrhej nebo neokrajuj na všech stranách kůrky, to dělají lidé změkčilí. Sluší pokládati při všech jídlech chléb za něco posvátného. Jídlo zahajují pohárem jen pijáci, kteří pijí ne proto, že žízni, ale proto, že tomu tak přivykli. To jest netoliko neslušné, ale také zdraví to škodí... Chlapani sluší za jídla píti ne častěji než dvakráte, nanejvýše třikráte, také by to nebylo zdravé. Po prvé pij, jedl- lis druhého jídla, zvláště bylo-li suché, pak na konci jídla, a to mírně a potichu, ne abys polykal jako kůň. Víno a pivo, které opijí právě tak, jako víno, škodí zdraví chlapanů a kazí jejich mravy. Horkokrevnému věku hodí se voda a není-li to pro obyčej v zemi nebo z jiné příčiny možno, pak lehké pivo nebo slabé, vodou zředěné víno. Požívání čistého vína má za následek zkažené zuby, svíslé tváře, blbé oči, otupělost ducha, předčasnou starobu. Než piješ, pojez něco a nedávej poháru ke rtům, dokud sis jich ubrouskem aneb ubrussem neotřel, zvláště když ti někdo podá svůj pohár, nebo kde se pije z poháru společného. Je neslušno při pití pohlížet na někoho s vykulenýma očima, jakož je také nepřístojno při pití hlavu dozadu jako čápi nakláníti, aby nic v poháru nezůstalo. Připíjí-li se chlapani, chlapec přilož pohár k ústům a dělej, jako bys pil. Kdyby jej však po selsku kdo nutil, pak chlapec slíbí, že píti bude, až dospěje... Mnozí si berou jídla, sotva že za stůl zasedli, a jedí jako vlci... Jiří Stanislav Guth-Jarkovský O jídle a pití jinde a jindy.

Hugo Haas



Herec a režisér Hugo Haas rád navštěvoval lahůdkářství Paukert, které bylo za první republiky vyhlášeným podnikem. Tamní delikatesy chutnaly lidem v celé Evropě.

Zelenkavé látkové tapety se zlatým krumplováním, naproti knihovna vyplněná starými svazky knih. Černé kožené klubovky se ztrácejí v obrovském a klidném prostoru třetího patra činžovního domu číslo 17 na Národní třídě. Opodál v rohu tiše popíjí Hugo Haas svou oblíbenou lahvinku nejlepšího koňaku od firmy Martell. Vtom namodralou pentličku cigaretového kouře vypláší rázný příchod malíře Maxe Švabinského s velkým skicářem pod