



# POULIČNÁ DOBRÁ CHUŤ

CESTOVATELIA HO MILUJÚ. TÍ MENEJ SCESTOVANÍ SI HO ČASTO MÝLIA S FAST FOODOM. HOVORÍME O POULIČNOM JEDLE, ALEBO STREET FOODE. PRENIKÁ UŽ AJ K NÁM, ZOZNÁMTE SA!

# P

ouličné jedlo je relatívne rýchle, je do ruky alebo „na stojáka“, je neformálne a veľmi sociálne v tom zmysle, že sa pri ňom porozpráva aj top manažér s robotníkom ako rovnocenní partneri. Teda zatiaľ to tak funguje v zahraničí, u nás azda čoskoro. Pre našinca by sa tento druh stravovania mohol zamieňať s fast foodom. Nedajte sa však pomýliť. Fast food je rýchlejší, no najmä ide o menej kvalitné jedlo. Ideálnym príkladom street foodu je Thajsko. Tu na ulici dostanete najrôznejšie miestne pochúťky do misky alebo kornúta či dokonca napichnuté na špajdli. Jedlo sa pripravuje z čerstvých miestnych surovín. Dostanete teda kvalitu, čo však zákonite neznamená, že jedlo musí byť zdravé. Vypráža sa, smaží, opeká, no najmä veľmi chuti.

**BEZ NICH TO NEJDE:** „Pri cestovaní človek zistí, že najlepšie, čo vie krajina ponúknuť, je ulica,“ hovorí Juraj Schmidt z Orbis Food v Bratislave. Jeho cieľom je, aby sa na Slovensku vedeli ľudia za relatívne málo peňazí kvalitnejšie najesť. „V každom kúte sveta je pouličné jedlo to najlepšie a najchutnejšie, ak sa pripravuje poctivo a z dobrých surovín,“ hovorí Schmidt, ktorý takto naznačuje, ako to funguje v ich „hranolčkární“. Hranolčky sú totiž streetfoodový kult. Treba k nim však prívlastok belgické. „Sú národným jedlom a veľmi obľúbené už vyše stopäťdesiat rokov, niektoré zdroje dokonca uvádzajú vyše dvesto rokov,“ vysvetľuje Schmidt a pokračuje: „Čerstvé zemiaky špeciálnej odrody krájame na presný rozmer a dvakrát smažíme na hovädzom tuku. Servirujeme s pravými belgickými omáčkami v kornútku.“

**V BRITSKOM ŠTÝLE:** Kvalitné belgické hranolčky však nie sú jediným zábleskom svetlej budúcnosti pouličného jedla na Slovensku. Poctivý street food ponúkajú aj v Poľnej Kuchyni. „Je pravda, že takýto druh stravovania je u nás ešte v plienkach, no je čoraz známejší. Súvisí to aj s tým, že ešte veľa ľudí sa obáva dať o nejaké to euro za jedlo na ulici viac, keďže zatiaľ boli maximálne zvyknutí na kebab či na hotdog. Myslíme si, že aj na ulicu patria kvalitné potraviny, čo doposiaľ u nás prakticky nebolo,“ hovorí Martin a Katka. V ich ponuke nájdete ďalšie legendy pouličného jedla. Fish and



chips a hovädzí sendvič. Morská štika v chrumkavom cestíčku z tmavého piva s cicerovými hranolčkami s hráškovým pyré a domácou pažitkovou tatárskou omáčkou by sa určite vynímala ako špecialita aj v drahšej reštaurácii. Prečo však neskúsiť nevšedné prostredie, najmä ak „sa nikde inde nemôžete porozprávať vonku priamo s človekom, ktorý vám jedlo pripravuje. Je zároveň kuchárom, čašníkom, barmanom, ale aj sparingpartnerom na krátky rozhovor počas obeda“, ako hovorí veselá podnikateľská dvojica. A hovädzí sendvič? Veľká zemia, z ktorej sa až vysýpa roštenka ochutená marhuľovou horčicou a grilovanou slatinou marinovanou v káve a mede. A opäť „len“ na ulici.

**KDE BOLO, TAM BOLO:** Moderné reštaurácie, tak ako ich poznáme dnes, vznikli v osemnástom storočí v Paríži. V blízkosti Louvre si istý Boulanger otvoril reštauráciu, ktorá bola tichá, každý mal svoj stôl a absolútnou novinkou bol jedálny lístok na každom stole. V tejto prvej novodobej reštaurácii ponúkali prevažne polievky. Nápad sa po Paríži a jeho okolí veľmi rýchlo rozšíril. A predtým? Známe boli taverny, kde ľudia sedeli pri veľkých stoloch s cudzincami v šialenom hluku a v ponuke bolo jedno jedlo. Tento scenár je veľmi podobný po celom svete. Zrejme aj preto bolo v mnohých kultúrach v oveľa väčšej obľube práve pouličné jedlo. Dobové stánky ste našli prevažne na trhoch a výber bol veľmi rozmanitý. Teda v medziach sezónnych a dostupných potravín. Navyše, ľudia cestou do práce nemali čas niekde vysedať a strácať čas. Preto uprednostňovali odnieť si jedlo so sebou. Komu konkrétne pripísať zásluhu za street food? Nuž povedzme, že práve v miestach

## TAKŽE AK NIEKAM NAJBLIŽŠIE POCESTUJETE, NEFIXUJTE SA NA REŠTAURÁCIE, ALE VYRAZTE DO ULÍC.





**KORNUTOK:** Môžeme ho movažovať za prestieranie street foodu.

obchodných uzlov a významných trhov by sme mali hľadať absolútne prvopočiatky.

**CESTOVATELIA GURMÁNI:** Nena-darmo sa vraví, že krajinu spozná-te najlepšie cez kuchyňu. Ibaže v-pochodovať ako turista niekomu do bytu asi nie je najlepší nápad. Tu sa opäť hlási o slovo street food. Ako sme už naznačili, jedlá na ulici sú veľmi často obrazom miestnej kuchyne. Ostatne, kto by do ne-jakého stánku vymýšľal atypické špeciality, však? Takže ak niekam najbližšie pocestujete, nefixujte sa na reštaurácie, ale vyrazte do ulíc. A čo v krajine, ktoré majú hygie-nické návyky nastavené inak ako my? Hľadajte jedlo tam, kde si ho kupujú miestni manažéri, policaj-ti alebo bohatšie pôsobiaci ľudia. Takisto si radšej počkajte na jedlo v dlhšom rade. V takomto stánku máte istotu, že sú suroviny denne čerstvé. Ak je to možné, vyberte si



miesto, kde jedlo uvaria pred vami. Predvarené potraviny môžu signa-lizovať nie úplne bezpečné miesto. Ak zatúžite po čerstvej zelenine, vyberajte tam, kde ju dochucujú citrusovými šťavami. Majú totiž an-tibakteriálne účinky, rovnako ako pikantné koreniny.

**TO NAJLEPŠIE NA KONIEC:** Ak sa vám zbiehajú slinky a rozmýšľate nad tým, že by ste niečo pouličné vyskúšali na najbližšej dovolenke, máme pre vás zopár tipov. V Turecku, arabských krajinách alebo v kra-jinách, kde sa street food udomác-nil, napríklad Anglicko, USA alebo Nemecko, vyskúšajte lahmacun - okrúhlu placku posypanú hovä-dzím alebo jahňacím mletým mä-som a zeleninovou zmesou dochu-tenou bylinkami. Takto pripravené jedlo sa zapeká. Často sa predáva aj zvinuté, podobne ako kebab. Dobrodruhovia by na Taiwane určí-te nemali obísť vyprážené mlieko.

Znie to až neuveriteľne, však? Celý figeľ je v tom, že z kondenzovaného mlieka sa vyrobí guľôčka, ktorá sa obalí v cestičku a takto pripravená maškrtka sa vloží do vriaceho oleja. Sladká dobrôtka sa medzi domáci aj medzi turistami teší veľkej po-pularite a každý vám ju odporučí. Napokon, prečo si týmto zázrakom neosladiť život?

Ak sme vás na pouličné jedlo na-vnadili až tak, že by ste si sprijem-nili predĺžený víkend objavovaním nových pouličných jedál, zamierte do Istanbulu. Döner tu chutí úplne inak ako ten, čo poznáte zo stánku vo vašom meste, plnené mušle m-dye dolma sú tu bežné jedlo, nijaká lahôdka pre tých najbohatších, a istotne si nedajte ujsť ani simit, chlieb posypaný upraženými seza-movými semiačkami. S výpočtom jedál, ktoré sa v Istanbulu oplatí ochutnať, by sme mohli pokračovať ešte poriadne dlho. Lepšie je však raz ochutnať ako stokrát čítať.

## BRITISH STREET FOOD AWARDS

Celonárodné oceňovanie pouličného jedla sa vo Veľkej Británii tento rok koná už po piatykrát. Briti od roku 2010 organizujú štyri zastávky po celom Anglicku, kde sa predstavia vždy tí najlepší stree-tfoodoví hrdinovia, prezentujú svoje jedlá porote a tá vyberá tých najlepších do finálového súboja, ktorý sa uskutoční koncom septembra v Londýne. Jednotlivé zastávky sú od mája do konca augusta. Minuloročným absolútnym víťazom sa stali Fu--Schnikens s polievkou ramen. Cena od návšte-vníkov festivalu zasa putovala do The Little Blue Smokehouse za variácie burgerov s prvotriednym mäsom. Oslava street foodu sa teší čoraz väčšej obľube a celú akciu sprevádza bohatý hudobný program. Všetky potrebné informácie o British Street Food Awards nájdete na stránke britishstre-etfood.co.uk.

