

HALÍCÍ PRVKY PŘI KUCHYŇSKÉ ÚPRAVĚ

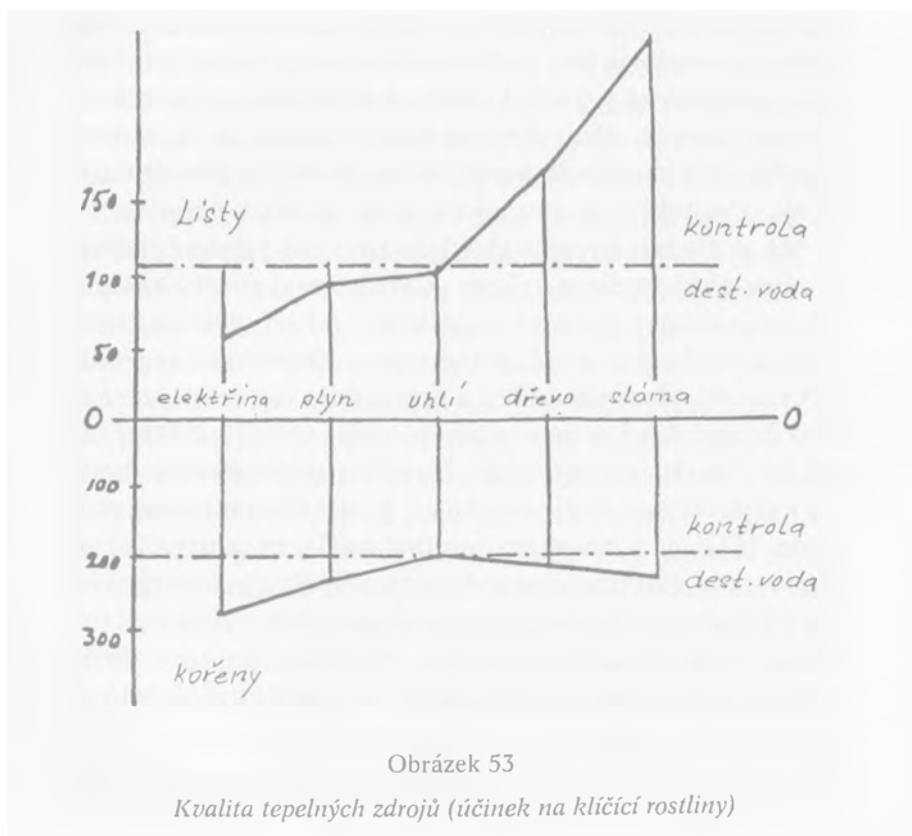
Rudolf Hauschka

Zdroje tepla, nádoby k vaření a voda

Oheň, nádoby k vaření a voda patří ke kuchařským záhadám schrán, o jejichž důležitosti lidé obecně nemají správnou představu. Jako se organismus může rozvinout jen ve schránách, které jsou mu přiměřené, tak má pro pokrmy, které by měly být organickými uměleckými díly, rozhodující význam kvalita tepelného zdroje, jež všechno prostupuje, nádoba, jež pokrm halí, stejně jako voda, jež je médiem, do kterého se všechny kvality vlévají.

Dokud bude člověk měřit teplo a vypočítávat výhřevnost nutnou k docílení určitého technického efektu jen podle kalorií, nebude mít samozřejmě o vnitřních kvalitách ohně přílišné ponětí a bude považovat za absurdní, jestliže budeme kupříkladu 100 kalorií, které dodají elektrická kamna, hodnotit jinak než těch samých 100 kalorií dodaných hořícím dřevem.

Přesto je tomu tak. Možná už leckdo pocítil, jak v příjemném zimním odpoledni se teplo, které k němu patří, vyprodukuje mnohem snáze dřevem hořícím v kamnech než kamny elektrickými, ačkoli teploměr ukazuje v pokoji tutéž teplotu. Je také naprosto zřejmé - budeme-li brát výklady této knihy vážně - že kvalita topiva se přeci nějak musí projevit v kvalitě ohně. Buk a jedle jsou - nehledě na skutečnost, že jsou to stromy - zcela rozdílnými bytostmi. Podle toho poskytne také bukové dřevo kvalitativně jiný oheň než dřevo jedlové. To mohou potvrdit například pekaři, kteří mají dosud cit pro takové jemné rozdíly. Jistě, zase by mohl přijít nějaký chemik a říci: „Ano, bukové dřevo je zdrojem jiných spalin než dřevo jedlové, dehtové součásti, guajakoly a aromatické produkty, které pekaři předstírají jinou kvalitu tepla.“ Avšak nehledě na to, že tyto chemicky uchopitelné substanční rozdíly spalin jsou právě také již výrazem jiné povahy buku, byla různorodost tepelných zdrojů jednoznačně stanovena na základě opakovaných pokusných sérií.



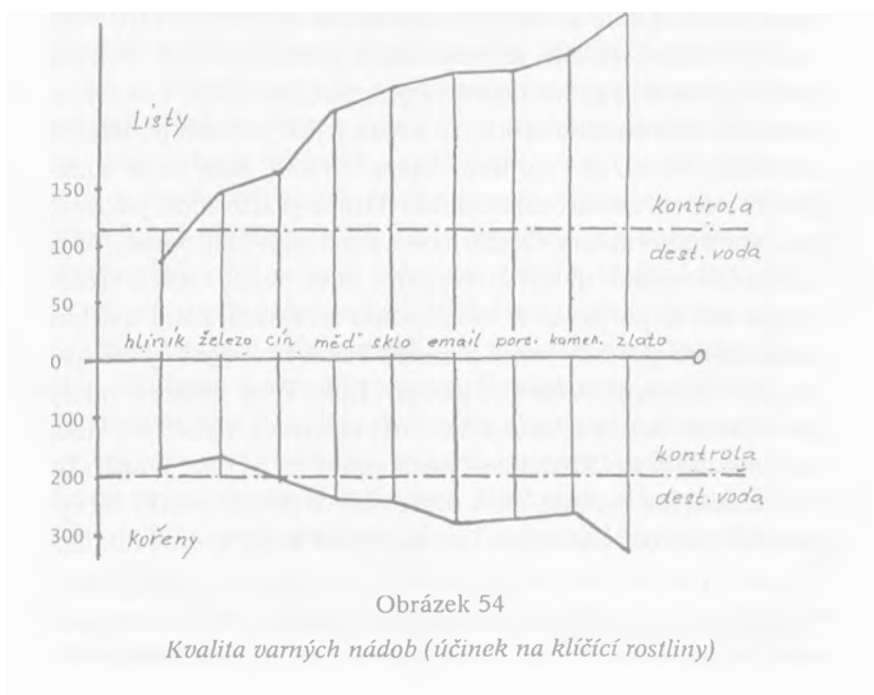
Obrázek 53

Kvalita tepelných zdrojů (účinek na klíčící rostliny)

Destilovaná voda byla na různých tepelných zdrojích přivedena na zařízení se zpětným chlazením k varu a v prudkém varu 20 minut udržována. Jako tepelné zdroje byly využity: elektřina, plyn, uhlí, dřevo, sláma. Voda ochlazená na 17 stupňů byla pak zkoušena na klíčících rostlinách pšenice jako testovacím objektu. To znamená, že voda byla vždy nalita do porcelánových misek a na hladinu byla položena pšeničná zrna, která záhy začala klíčit; kořínky vytvářejí postupně pletivo, kterým se udržují, a začínají růst listy. Stejně jako v onom případě byly pokusy po 10 dnech přerušeny, u jednotlivých rostlinek byla změřena délka listů a kořenů a byl spočítán aritmetický průměr. V uvedené křivce jsou délky listů zaneseny nahoře, délky kořenů dole. Ukazuje se, že tepelné kvality měly zprostředkovaně přes vodu vliv na pšeničné rostlinky ve smyslu sil podporujících nebo brzdících výstavbu.

Jak je zřejmé, dopadla elektřina nejméně příznivě, nejlépe naopak oheň ze dřeva a slámy. Kdo studoval podstatu elektřiny, toho takový výsledek nepřekvapí. Vždyť elektřina hraje vždy a všude roli zhutňujícího agens. Způsobuje například převrácení plamene svíčky a proměňuje tak rozplývání na zhutňování, když se mezi pólovými dráty vytváří uhlíkatý skelet (viz *Nauka o substancích*). Elektřina také zahušťuje kyslík na ozón; zatímco světlo vyzařuje, je elektřina materializující silou. Můžeme ji označit za protipól světla, za „antisvětlo“ patřící k zemi. Rozžhavi-li se drát silou elektřiny, pak to není ohnivý proces uvolňování přivrácený univerzu, nýbrž trpící zažhnutí vynucené mocí antisvětla. Nechceme zde samozřejmě volat do boje proti používání elektřiny, zvláště když by bylo nesmyslné bojovat proti „civilizačnímu pokroku“. O to se nejedná. Jedná se mnohem spíš o to, abychom charakterizovali skutečnosti. Tyto imponderabilie jsou pro nezaujatého člověka zcela běžné a duch řeči to vyjadřuje, když se mluví o vesele praskajícím ohni, topí-li se dřevem.

Tak jako je teplo tou vůbec nejkrajnější a zároveň všeprostopující schránou pro pokrmy, tak je touto schránou v užším smyslu nádobí k vaření. C. Remer se k tomu vyjadřuje tímto úchvatným způsobem: „V kuchyni potřebujeme nejedno pozoruhodné náčiní. Dnes bychom se zabývali hrncem. Každý, kdo vaří, by o něm mohl ze zkušenosti mnohé vyprávět. Každý má také svůj nebo své oblíbené hrnce, o kterých umí v dobrých chvílích vypravovat dlouhé příběhy, které laikovi občas připadají vsutku pohádkové. Takové tajuplné hrnce vaří totiž tak báječně lehce, rychle a chutně, že by člověk skutečně uvěřil v zázračný hrneček. Jisté je, že hrnec hraje významnou roli. Procesy podílející se na vzniku dobrého pokrmu, probíhají v hrnci; je nasnadě a lze snadno zjistit, že hrnec jejich průběh podstatně ovlivňuje. Víme, že v hliníku, železe, emailu, skle, hlině a měděném nádobí se vaří různě dobře. Hrnec je schránou pokrmu, jeho vnější skořápka. Obsah a obal musí ladit dohromady, to je jako u lidí a jejich oblečení. Nemůže nosit každý člověk všechno, ale učí se pořizovat si tu správnou schránku, která k němu patří, pokud má tedy smysl pro styl. Takovýto smysl by měl panovat i v kuchyni. A také tu panuje. Ruka ženy nesáhne nikdy po *nějakém* hrnci a nenacpe do něj zeleninu, nýbrž její ruka vždy spěchá podél kredence a hledá právě to, co chce použít. To ovšem není jen instinkt, ale k otázce hrnce jako schránky lze vypovědět i leccos vědomého. Tak například lehké a levné hliníkové hrnce narušují aroma rozvíjejícího se pokrmu. Hliník zabarvuje brambory a ječný šrot ošklivě do tmava. Mléko nevydrží a začne páchnout. Příliš lehká poklice nechá při dušení vůně snadno uniknout. Železný hrnec s masivní těžkou poklicí není vhodný pro křehkou zeleninu, která se v zajatém teple příliš rychle rozvaří. Velmi hezké a vzhledné je ohnivzdorné nádobí ze skla a z porcelánu. Sám však vařím nejraději ve starých dobrých hliněných kastrolích, v širokých, ne příliš vysokých tvarech. Je také důležité, abychom pro určité věci vyhradili zvláštní hrnec, např. pro mléko, které tak snadno přijímá cizí pachy, nebo na čaj a kávu. Také pro ovoce bychom měli mít zvláštní hrnec, který nebude vonět po cibuli nebo jiných dobrých, pro ovoce však nevhodných věcech. Člověk si musí pozorným sledováním aspoň trochu osvojit jistou znalost váhy poklice, nutné pro daný případ. Poklice nesmí být ani příliš lehká ani příliš těžká. Určité dýchání pokrmu musí být vždycky ještě možné.“



Obrázek 54

Kvalita varných nádob (účinek na klíčící rostliny)

Obzvláště důležitá je v každém případě volba materiálu pro nádoby. Byly proto založeny pokusné série, aby bylo možné jeho posouzení. Za tímto účelem se destilovaná voda vařila 20 minut ve zlatu, železe, cínu, mědi, hliníku, skle, porcelánu, emailu a kamenném nádobí. Jakmile takto preparovaná voda zchladla na 17 stupňů, nechala se v ní vyklíčit pšeničná zrna, jak to již bylo opakovaně popisováno. Po ukončení pokusu byla u rostlin změřena délka listů a kořenů a byly tak stanoveny vlivy růst podporující i brzdící.

Z pozorování křivky vyplývá, že daleko nejlepší nádoby na vaření by byly ze zlata. Člověk se rozpomene na pohádky, kde jídlo konzumované ze zlatých talířů je prezentováno jako zvláštní milost dobrotivých mocností.

Další pokusy však ukázaly, že dokonce už i zamíchání pozlacenou lžící vyvolává podobné účinky. Toto zadostiučinění se ještě zvýší, jestliže pokusy ukážou, že po zlaté lžici následuje v tomto žebříčku lžice dřevěná, jejíž materiál rostl ve slunečním světle.

Že hliník dopadl v uvedené pokusné sérii nejhůře, také není překvapivé. Tento takzvaný kov byl přeci získán z jílové zeminy v elektrické peci. Tento proces je však opět nesmírně násilný a jílová zemina je nucena do jevové podoby, s níž nemá nic společného, totiž ke zdánlivému kovu. Ve skutečnosti není hliník žádným kovem, nýbrž zeminou - z hlediska funkce. Jak přírodně působí hliněná nádoba (kamenina, porcelán) oproti umělému hliníku!

Nejvnitřnější schránkou pro pokrm je však voda. A opět to není ani tak chemickými prostředky zjištělný obsah minerálů ve vodě, co ji dělá více či méně vhodnou k vaření. Samozřejmě, že obsah vápníku ve vápencových oblastech je důležitý pro minerální výživu člověka, právě tak jako součásti vody na křemičitých půdách. V mnohem větší míře jsou však určující silová záření z organismu Země, která vodu prostupují. Slavné prameny nemají většinou svou kvalitu díky chemicky prokazatelným minerálním látkám, ale proto, že jsou napájeny srdeční krví Země. Země je živoucím organismem, který je směrem na východ a na západ, na sever a na jih i do hlubin bytostně diferencovaný. Tak má i každý pramen, každý potok a každá řeka svůj individuální ráz.

Jako ilustrace toho, co zde bylo řečeno, ukažme si nyní dva kryštalizační obrazy, z nichž jeden pochází z destilované vody a druhý z pramene svaté Odilie v Alsasku.

Tyto dva obrazy vznikly následujícím způsobem: Jak bylo popsáno v *Nauce o substancích*, jsou krystalizující soli - samy praobraz utvářejících sil - testovacím objektem pro utvářející síly, které jsou k nim přivedeny. U krystalizací se až doposud studovala vždy jen podoba, hrany, úhly a plochy jednotlivého krystalu. Význam má však také to, v jaké vzájemné prostorové souvislosti se nalézají jednotlivé tvary, které z roztoku vykrystalizují. Tato vzájemná poloha, která vytváří celkové vzezření obrazu, je tak labilní, že reaguje na ty nejmenší vlivy utvářejících sil. Necháme-li tedy v kryštalizační misce stát nasycený roztok dusičnanu draselného v destilované vodě, vytvoří asi po deseti minutách vykrystalizované jehličky obraz jako na obr. 55. Zde ještě nelze zaznamenat žádnou zvláštní sílu směřování. Neboť destilovaná voda je neutrální a prosta směřujících sil utváření. Voda z pramene sv. Odilie se dá chemicky od destilované vody sotva odlišit. Vyvěrá z křemenného podloží Vogéz, je tedy prosta vápníku a má prakticky tvrdost 0. Přesto je však známá jako léčivá, obzvláště u očních obtíží, a má příjemnou, výraznou chuť. Rozpustíme-li dusičnan draselný v této pramenité vodě a necháme-li ho vykrystalizovat, vznikne silně strukturovaný obraz, jak to ukazuje obr. 56.

Vidíme, jak utvářející síly prostupují Zemi. V poměrně malých vzdálenostech se voda může setkat s nejrůznějšími kvalitami.

Pro kuchyni je podstatné, aby se používala dobrá, na utvářející síly bohatá voda. Obecně mají dnes ovšem lidé sklon označovat za dobrou vodu tehdy, je-li bez zárodků a není-li příliš tvrdá. To však nestačí. Mnohdy dá studna s okovem lepší vodu než chlorem zamořený vodovod.

Tvrdost vody je dána obsahem hydrogenuhličitanu vápenatého: $\text{CaH}_2(\text{CO}_3)_2$. Ten je ve studené vodě rozpustný, za tepla se však rozkládá na uhličitan vápenatý, který je ve vodě nerozpustný a vyděluje se, a kyslík uhlíčitý, který uniká.

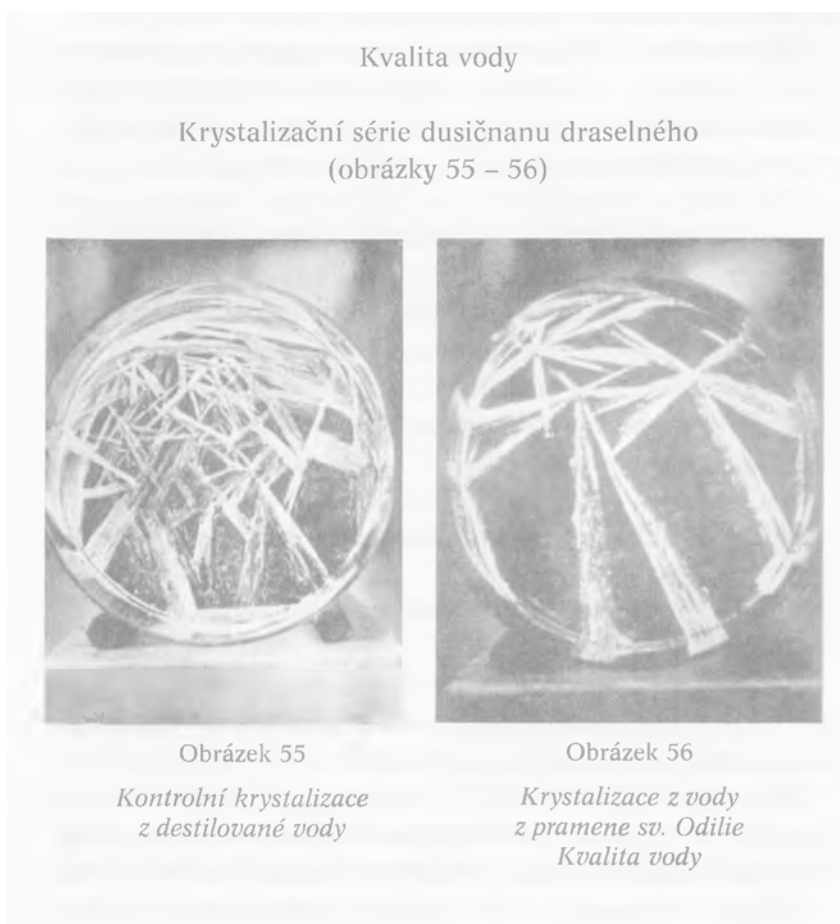


Vyloučený vápenec se usazuje nejen v hrncích, ale i v potravinách. To pochopitelně znesnadňuje procesy otevírání a rozvolňování. Aby se tomuto zlu postavil, může člověk zvolit dvě cesty - buď použije vodu již předvařenou, nebo přemění uhličitan vápenatý na jinou vápenatou sůl, která zůstane za všech okolností rozpustná. To se dá provést například pomocí kyselého síranu (hydrogensíranu) sodného:



Vznikající síran vápenatý je v koncentracích, které připadají v úvahu, rozpustný ve vodě a nesráží se. Takový „kyselý síran sodný“ je ve formě tablet na trhu.

Ani jedna z těchto metod - předvaření ani přeměna - není ideální, i když při té druhé zůstane alespoň zachován pro výživu tolik důležitý vápník. Ideálním řešením je dobrá, přírodní voda v tom smyslu, jak to je výše popsáno. Jak se k takové vodě dostat, na to neexistuje žádný recept; neboť je to osud, zda člověk žije v oblasti s dobrou vodou - zrovna tak jako je osud, zda člověk musí bydlet a pracovat v dobrém nebo špatném klimatu. Ve všech nepříznivých případech bude možné vytvořit protiváhu v jiných sférách.

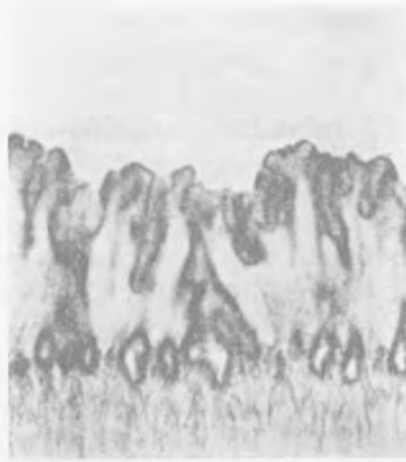


Proměny při uchovávání

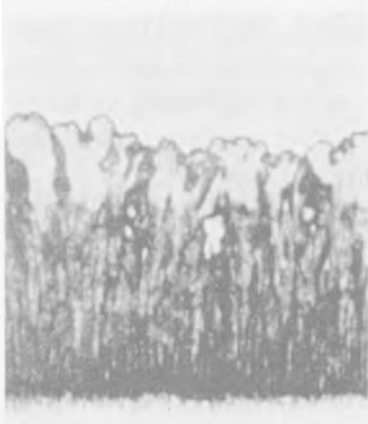
Stoupavý obraz jablečné šťávy se zlatem v průběhu 9 měsíců



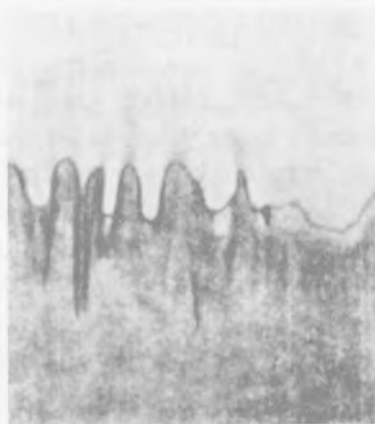
Obrázek 58
čerstvě sklizeno



Obrázek 59
po 4 měsících



Obrázek 60
po 9 měsících



Obrázek 61
po 9 měsících (vařeno)