

# Afrika voní banány i červy

Dvorská zoologická zahrada nabízí až do neděle dokonalou iluzi gastronomie černého kontinentu. Tradiční jídla podle původních receptů připravují na festivalu Africa Live rodilí Afričané.

Tomáš Plecháč  
redaktor MF DNES

**DVŮR KRÁLOVÉ NAD LABEM** Festival Africa Live ve dvorské zoologické zahradě nejsou jen koncerty tanečnicků a muzikantů z černého kontinentu, nostalgická promítání v letním kině nebo přednášky odborníků, ale jde také o přehledku afrických chutí a vůní. Zprostředkovat je pomáhá Petr Peniška. Mezi domorodce jezdí jedenáct let a za tu dobu ochutnal stovky afrických pokrmů. Některé z tradičních jídel přivezl do zoo. Maso je české, koření, kuchaři a způsob přípravy z Afriky.

„Africká kuchyně je v první řadě fresh. Všechno dělají z čerstvých surovin a všechno spotřebují. Oproti naší kuchyni se tam téměř nesolí, velmi výraznou roli hraje koření. V určitých místech Afričané jedí velmi pikantní jídla, na která my nejsme vůbec zvyklí,“ vykládá muž, jenž si kromě receptur z černého kontinentu přivezl také kamerunskou manžetku.

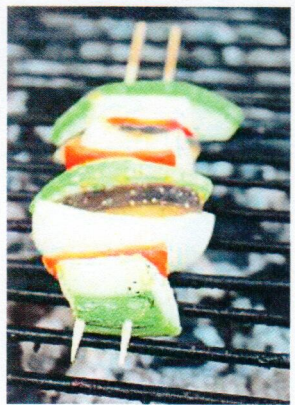
Návštěvníkům zoologické zahrady servírují jídla s exotickými názvy: sukuma wiki, aloko, chappati, suya, tape tape. Skrývají se za nimi pšeničné placky, fritované banány, marinovaná masa či různé směsi. Africkou chut dodává hlavně typické koření.

Rada jídel, připravených přesně podle původní receptury, by ale většinu českých strávníků příliš nenadchla. Kozí maso proto například v západoafrickém guláši kondre nahradilo kuře.

„Jinak se snažíme postupy a recepty zachovat, včetně toho, že příliš ne-



**Afričanky v akci** Kameruňanka Agnes v zoo připravuje tradiční africká jídla, Maudy Muhoni ze Zimbabwe ukazuje práci s kamenem.



**Marinovaná zelenina i červi** Africkou kuchyni charakterizuje čerstvost a exotická koření. Delikatesou jsou červi. Návštěvníci je mohou ochutnat u stánku zoo. 4x foto: Tomáš Plecháč

Dikobraz naložený v omáčce nebyl úplně podle mého gusta, ale maso z antilopy je vynikající. Oproti naší kuchyni se tam téměř nesolí, výraznou roli hraje koření.

solíme,“ zdůrazňuje příznivec africké kuchyně. Peniška při svých pobytech otestoval také pokrmy, které by u návštěvníků zoo nejspíš vyvolaly zděšení. Nejen proto, že pobíhají ve výbězích zahrady. „Například v omáčce naložený dikobraz nebyl úplně podle mého gusta, naopak třeba maso z antilopy je vynikající. Pozvání na damana (*drobný savec připomínající králíka; pozn. red.*) jsem odmítl a raději zůstal bez jídla,“ dodává.

## Kuře v marinádě podle kmene Bulu

Aby byla iluze africké kuchyně dokonalá, za grily v kopii domorodé vesničky Tiébélé a před amfiteátre, který je dějištěm devítidenního festivalu, se střídají rodilí Afričané. Třiačtyřicetiletý Emerson ze Sierry Leone na rozpáleném grilu otáčí kousky ananasu a marinované zeleninové špičky mbonga mbonga, které mají původ v severní Tanzanii.

„Je v tom paprika, lilek, cibule a celer,“ popisuje mladík, zatímco vařečkou občas promíchává africký guláš s banány, hovězím a kuřecím masem. V Česku žije už rok, v současnosti studuje informatiku na pardubické univerzitě. Za tu dobu si zvykl na tuzemskou kuchyni. „V Čechách africká jídla moc nejím, oblibil jsem si váš knedlík. Je fakt dobrý,“ prozrazuje Emerson. U stánků se střídá s

kolegy - studenty z Etiopie, Zimbabwe či Zambie. Před amfiteátre, kde právě rozhýbávají publikum tanečníci ze zimbabwské formace Iyasa, se v kotlíku nad ohněm vaří bílá kukuřičná kaše. Kamenosochařka Maudy Muhoni z proslulé sochařské komunity Tengenenge, která ve dvorské zoo trávi už třetí léto po sobě, si odsakkuje od rozdělané sošky nosorožce a obsluhuje zákazníky.

Kousek odsud mohou návštěvníci u stánku zoologické zahrady ochutnat skutečnou delikatesu - pražené červy. Ošetřovatelé jimi běžně krmit hrabáče, surikaty, mangusty, primáty a různé druhy obojživelníků. Upražený potměnkův brazilský chutově připomíná arašidy, potměnkův moučný zase celozrnné pečivo. V nabídce jsou hmyzi karbanátky i orientální moučné koule.

V jednom z dalších stánků roztápí africký gril Peniškova manželka Agnes. Specialitou z její domoviny je tape tape - kuře v pikantní marinádě, které vaří lidé z kmene Bulu. „Základ tvoří africká koření. Jsou hodně aromatická, přirovnala bych je k muškátovému oříšku,“ vysvětluje Kameruňanka.

Jen v její rodné zemi žije okolo 250 kmenů a každý z nich má své vlastní slavnostní jídlo. Jako přílohu kuchařka připravuje grilované pšeničné placky chapatti, oblíbené hlavně v Keni a Tanzanii, nebo fritované banány plantain. Zeleninové banány s nápadně zelenou barvou jsou v srovnání s ostatními velmi vysokému obsahu škrobu prakticky nepoživatelné. Po usmažení však změní barvu i chuť. „Trochu mi to připomíná brambory,“ nachází přirovnání jeden ze zákazníků. Agnes dělá na grilu maso i dezerty. Dalším typicky kamerunským jídel je zeuk owondo, grilovaný ananas s arašidy a čokoládou z kuchyně kmene Ewondo.

Ochutnávat pražené červy a speciality africké gastronomie v okolí amfiteátru budou moci návštěvníci zoologické zahrady až do neděle, kdy festival Africa Live vyvrcholí vystoupením zimbabwského vokálního tria Insingizi a show tanečnické hudby africké formace Iyasa. V areálu vesnice Tiébélé bude africký gril připravovat speciality až do konce léta.



## Afrika voní banány i červy

30.7.2016 Mladá fronta DNES str. 18 Kraj Pardubický

Tomáš Plecháč Univerzita Pardubice

Dvorská zoologická zahrada nabízí až do neděle dokonalou iluzi gastronomie černého kontinentu. Tradiční jídla podle původních receptů připravují na festivalu Africa Live rodilí Afričané.

DVŮR KRÁLOVÉ NAD LABEM Festival Africa Live ve dvorské zoologické zahradě nejsou jen koncerty tanečníků a muzikantů z černého kontinentu, nostalgická promítání v letním kině nebo přednášky odborníků, ale jde také o přehlídku afrických chutí a vůní. Zprostředkovat je pomáhá Petr Peniška. Mezi domorodce jezdí jedenáct let a za tu dobu ochutnal stovky afrických pokrmů. Některé z tradičních jídel přivezl do zoo. Maso je české, koření, kuchaři a způsob přípravy z Afriky.

„Africká kuchyně je v první řadě fresh. Všechno dělají z čerstvých surovin a všechno spotřebují. Oproti naší kuchyni se tam téměř nesolí, velmi výraznou roli hraje koření. V určitých místech Afričané jedí velmi pikantní jídla, na která my nejsme vůbec zvyklí,“ vykládá muž, jenž si kromě receptur z černého kontinentu přivezl také kamerunskou manželku. Návštěvníkům zoologické zahrady servírují jídla s exotickými názvy: sukuma wiki, aloko, chappati, suya, tape tape. Skrývají se za nimi pšeničné placky, fritované banány, marinovaná masa či různé směsi. Africkou chuť dodává hlavně typické koření. Řada jídel, připravených přesně podle původní receptury, by ale většinu českých strážníků příliš nenadchla. Kozí maso proto například v západoafrickém guláši kondre nahradilo kuřecí.

„Jinak se snažíme postupy a recepty zachovat, včetně toho, že příliš nesolíme,“ zdůrazňuje příznivec africké kuchyně. Peniška při svých pobytech otestoval také pokrmy, které by u návštěvníků zoo nejspíš vyvolaly zděšení. Nejen proto, že pobíhají ve výběžích zahrady. „Například v omáčce naložený dikobraz nebyl úplně podle mého gusta, naopak třeba maso z antilopy je vynikající. Pozvání na damana (drobný savec připomínající králíka; pozn. red.) jsem odmítl a raději zůstal bez jídla,“ dodává.

Kuře v marinádě podle kmene Bulu

Aby byla iluze africké kuchyně dokonalá, za grily v kopii domorodé vesničky Tiébélé a před amfiteátem, který je dějištěm devítidenního festivalu, se střídají rodilí Afričané. Třídavacetiletý Emerson ze Sierry Leone na rozpáleném grilu otáčí kousky ananasu a marinované zeleninové špízy mbonga mbonga, které mají původ v severní Tanzanii.

„Je v tom paprika, lilek, cibule a celer,“ popisuje mladík, zatímco vařečkou občas promíchává africký guláš s banány, hovězím a kuřecím masem. V Česku žije už rok, v současnosti studuje informatiku na **pardubické univerzitě**. Za tu dobu si zvykl na tuzemskou kuchyni. „V Čechách africká jídla moc nejím, oblíbil jsem si váš knedlík. Je fakt dobrý,“ prozrazuje Emerson. U stánků se střídá s kolegy - studenty z Etiopie, Zimbabwe či Zambie. Před amfiteátem, kde právě rozhýbávají publikum tanečníci ze zimbwabské formace Iyasa, se v kotlíku nad ohněm vaří bílá kukuřičná kaše. Kamenosochařka Maudy Muhoni z proslulé sochařské komunity Tengenenge, která ve dvorské zoo tráví už třetí léto po sobě, si odskakuje od rozdělané sošky nosorožce a obsluhuje zákazníky.

Kousek odsud mohou návštěvníci u stánku zoologické zahrady ochutnat skutečnou delikatesu - pražené červy. Ošetřovatelé jimi běžně krmí hřabáče, surikaty, mangusty, primáty a různé druhy obojživelníků. Upražený potěmník brazilský chuťově připomíná arašíd, potěmník moučný zase celozrnné pečivo. V nabídce jsou hmyzí karbanátky i orientální moučné koule.

V jednom z dalších stánků roztápí africký gril Peniškova manželka Agnes. Specialitou z její domoviny je tape tape – kuře v pikantní marinádě, které vaří lidé z kmene Bulu. „Základ tvoří africká koření. Jsou hodně aromatická, přirovnala bych je k muškátovému oříšku,“ vysvětluje Kameruňanka.

Jen v její rodné zemi žije okolo 250 kmenů a každý z nich má své vlastní slavnostní jídlo. Jako přílohu kuchařka připravuje grilované pšeničné placky chapatti, oblíbené hlavně v Keni a Tanzanii, nebo fritované banány plantain. Zeleninové banány s nápadně zelenou barvou jsou v syrovém stavu kvůli vysokému obsahu škrobu prakticky nepoživatelné. Po usmažení však změní barvu i chuť. „Trochu mi to připomíná brambory,“ nachází přirovnání jeden ze zákazníků. Agnes dělá na grilu maso i dezerty. Dalším typicky kamerunským jídlem je zeuk owondo, grilovaný ananas s arašídou a čokoládou z kuchyně kmene Ewondo.

Ochutnávat pražené červy a speciality africké gastronomie v okolí amfiteátru budou moci návštěvníci zoologické zahrady až do neděle, kdy festival Africa Live vyvrcholí vystoupením zimbabwského vokálního tria Insingizi a show tanečně hudební formace Iyasa. V areálu vesnice Tiébélé bude africký gril připravovat speciality až do konce léta.

\*\*\*

Dikobraz naložený v omáčce nebyl úplně podle mého gusta, ale maso z antilopy je vynikající. Oproti naší kuchyni se tam téměř nesolí, výraznou roli hraje koření.

Foto popis| Marinovaná zelenina i červi Africkou kuchyni charakterizuje čerstvost a exotická koření. Delikatesou jsou červi. Návštěvníci je mohou ochutnat u stánku zoo.

Foto popis| Afričanky v akci Kameruňanka Agnes v zoo připravuje tradiční africká jídla, Maudy Muhoni ze Zimbabwe ukazuje práci s kamenem.

Foto autor| 4x foto: Tomáš Plecháč

O autorovi| Tomáš Plecháč, redaktor MF DNES

Regionální mutace| Mladá fronta DNES - pardubický kraj