

# Pro každou příležitost



Neprekonatelná ve městě

RBS (systém nouzového brzdění), LED, 7x airbag, ABS + EBD, ESP®, asistent rozjezdu do kopce, parkovací senzory a další prvky komfortní výbavy.

## Nová VITARA!

Pětihvězdičkové SUV



OD 386.700 Kč



Suverénní v přírodě

Inteligentní pohon 4x4 AllGrip, asistent sjízdění svahu, prvky chránící karoserii, sledování tlaku v pneumatikách a ostatní praktická výbava pro každou příležitost.

[www.suzuki.cz](http://www.suzuki.cz)

i Vitara 1.6 DDiS: emise CO<sub>2</sub> 106 g/km, kombinovaná spotřeba 4,0 l/100 km.

NOVÉ



# TÝDENÍK **Květy**

+ **TV magazín**

KAŽDÝ TÝDEN  
NEJČTENĚJSÍ  
TV PROGRAM

## ZDARMA UVNITŘ

43/2015  
30 Kč  
Předplatné  
26 Kč

### Reportáž

## K malé české obci vzhlíží celý svět

Jak vznikají gramodesky v Loděnici u Berouna?

PAPRIČKA CAYENNE: 30 000–50 000 SHU

— Nová fakta —

# PÁLIVÝ ELIXÍR

ČÍM VÍC OSTRÝCH JÍDEL, TÍM DELŠÍ ŽIVOT  
ROZHOVORY | NÁZORY | STUDIE



Rozhovor: Osudové zlomy Michaely Maurerové

Jak ušetřit za topení

9 770862 898008

43



Při sklizni „dábelškých paprik“ na plantáži poblíž indonéského Sukabumi je nutné používat silné rukavice. Začínající sběračky se neobejdou ani bez obličeiových masek

**PÁR DOBROT,  
JEŽ BYLY  
SERVÍROVÁNY  
V SOUTĚŽI  
„PLECHOVÁ HUBA“  
V ROCE 2013:**

**■ Čokohába –  
paprička Habanero  
Chocolate plněná  
čokoládou se  
sekánými papričkami  
Habanero**

**■ Pekelný koráb –  
lodička z rohlíku  
potřeného omáčkou  
El Chamán 666  
a s plachoutou  
z papričky Naga  
Morich**

**■ Klobouk neštěstí –  
různé papričky dle  
vylosování, Černého  
Petra představuje  
omáčka Satan's Shit**

**■ Vindaloo – velmi  
pálivé indické kari  
s chilli papričkami  
a chilli extraktem**

**■ Krev z dáblova  
ocasu – rajčatový džus  
s chilli extraktem**

## Jak změřit plamen v ústech?

**Síla paprik se stanovuje v takzvaných Scovilleho jednotkách (SHU). Stoprocentní kapsaicin – pálivá látka v paprikách – má 16 milionů jednotek SHU. K tomuto číslu se došlo tak, že 100% kapsaicin musel být 16 milionkrát zředěn vodou, než ztratil pálivosť. Taktéž extrémní hodnoty se ale dosahují spíš ve formě extraktů. „Nejdrsnější“ normální paprička Carolina Reaper má „jen“ přes dva miliony jednotek SHU.**

aniž by poškodil okolní zdravé buňky. Jak se zdá, budou během pár let výtažky ze superostrých paprik po nichž by jiný člověk sítavě volal sanitku a proléval se mlékem? „Musíte mít správně vycvičený žaludek a možná i nějaké genetické dispozice. Snist něco mimořádně

také vyvolávat, a to prakticky po celé své trase v lidském těle. Přemíra pálivých jídel údajně může vést k rakovině ústní dutiny, jícnu, žaludku, střev i konečníku. Prostě i tady platí: všechno s mírou...

### ■ HLAVNÍ JE UDRŽET TO V ŽALUDKU

Jakýmsi chilli-apoštolem u nás je Jan Konrad Bruncko (47). Pochází ze Slovenska, žije ve vesničce u Sedlčan a hrdě si nárokuje titul „Nejplechovější huba ČR“. Na záhradě u domu si několik let papričky pěstoval; pak ale nějak zpochodlněl a teď už je raději získává od kamarádů.

„Poprvé jsem se s pálivou chutí setkal někdy v pěti letech, když mi sourozenci podstříli červenou feferonku s tím, že je to jahůdka. Událost si ale už moc nepamatují, co se dělo potom, nevím. Tak to snad nemohlo být tak strašné.“

Jak se panu Brunckovi daří labužnický žvýkat papričky, po nichž by jiný člověk sítavě volal sanitku a proléval se mlékem? „Musíte mít správně vycvičený žaludek a možná i nějaké genetické dispozice. Snist něco mimořádně

## Rozhovor

# Česká kuchyně pálivé přísady nezná

K legendám českého „paliveckého“ života patří Ota „Otus“ Hobst (31), programátor a hudební skladatel.

### ■ Kdy jste se poprvé setkal s pálivou chutí a kdy jste těmto lahůdkám propadl?

To je už hodně dawno. První, co mě skutečně zaujalo, byla kuřecí směs Sambale v restauraci Na Krušném v pražských Holešovicích. To bude už dobrých 15 let.

### ■ Jak často jíte pálivé věci – a doma, nebo v restauraci? Co je vaše oblíbené jídlo?

Pálivé jím víceméně denně. Jak doma, kde mám vlastní zásobu sušených papriček a pálivých omáček, tak v restauraci. Doma už je spíš výjimkou, když si udělám něco, co nepálí vůbec. Z restauračních klasik samozřejmě nedám dopustit na indickou lahodu Vindaloo, nebo na pálivé nudle z Modrého zuba. Zmínit také musím Hell Menu v thajské restauraci Yam Yam. Jejich polévka je asi to nejpálivější, co se dá v Praze sehnat.

### ■ Jaký je váš rekord v pálivosti pojízdných papriček či dochucovaadel?

Nejvíce, co jsem kdy měl, byla omáčka o síle 4 miliony SHU. To už je za spodní hranicí pepřového spreje.

### ■ Co na to říká vaše rodina?

Moje rodina pro pálivé věci nemá moc pochopení. Obzvláště máma, doktorka. Ale za ta léta si všichni tak nějak zvykli.

### ■ S přibývajícími roky stupňujete pálivost požívaných jídel, nebo naopak „brzdíte“?

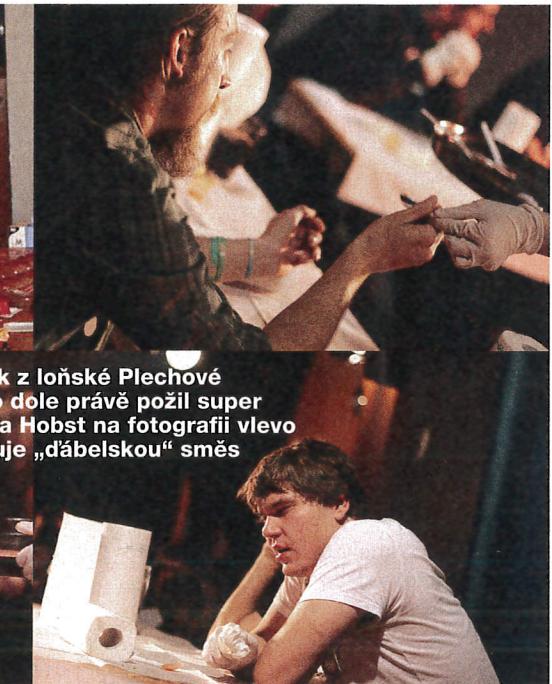
Když jsem jedl každý den čím dál větší extrémy, začal jsem mít nepřijemné problémy se zažíváním. Na krátký čas jsem proto pálivá jídla prakticky opustil a pak už jsem pravidelně nejedl takové šílenosti jako dřív.

### ■ Jsou pálivé věci pro každého, nebo je k tomu zapotřebí nějaká (genetická) dispozice?

Genetické dispozice jistě roli hrájí. Někdo je na pálivé citlivý víc a někdo méně. Ale



Pár momentek z loňské Plechové huby: muž uprostřed právě požírá super silnou „lahůdku“. Ota Hobst na fotografii vlevo nahoře připravuje „dábelškou“ směs



Tady jde o víc záležitostí než jednou. Adrenalin hráje obrnovskou roli. Když si dáte něco, co skutečně „jede“, vyplaví vám tělo takovou dávku endorfinů, že se jedná až o změněný stav mysli. V tom případě se samozřejmě občas nevyhnou mléčné brzdě. (Kapsaicin se rozpouští v tucích a alkoholu, nikoli v však třeba ve vodě či limonádě – pozn. autora.)

### ■ Neměl jste nikdy z důvodu svého koníčku zdravotní potíže?

Když jsem jedl každý den čím dál větší extrémy, začal jsem mít nepřijemné problémy se zažíváním. Na krátký čas jsem proto pálivá jídla prakticky opustil a pak už jsem pravidelně nejedl takové šílenosti jako dřív.

### ■ Pěstujete si pálivé papriky sám doma? Je u nás tato pochutina stejně rozšířená jako jinde v Evropě, nebo jsme v jejím požívání něčím výjimeční?

Já bohužel nemám kde pěstovat, takže se spolehám na přátele, kteří každoročně vypěstují kila papriček a vždy-

ky jsou ochotni se podělit. V ČR není chilli zdaleka tak rozšířené jako v jiných koutech světa. Česká kuchyně prostě a jednoduše pálivé přísady nezná. I když se podíváte na menu různých restaurací, tak něm pálivé pokrmy většinou chybí úplně – anebo ty označené za pálivé jsou ve skutečnosti jen lehce kořeněná.

### ■ Jaká bývá pozice Čechů na světových „paliveckých“ soutěžích? Kolik lidí asi u nás propadlo této chuti – jsou nějak organizováni?

Vím, že se pář Čechů zúčastnil zahraničních soutěží, ale nevím o nich, kdo by udělal „díru do světa“. Pálivé u nás prostě nemá tradici. I z tohoto důvodu je místní palivecká komunita poměrně omezená. Nicméně díky třeba naší Plechové hubě se o chilli dozvídá víc a více lidí a zjišťují, že pálivé není dobré jen do soutěže, a že když chilli použijí chytře, dodá jídlu správný ráz a krásně podtrhne ostatní chutě.

## Náš plamen

# Milionové papričky od Břeclavi

Nabízejí přes tři desítky odrůd oblíbených, ale u nás méně známých, čerstvých chilli papriček. **Hana Polanská** (30) a **Alena Doležalová** (40) mají na Břeclavsku papričkami osázeno 3 000 m<sup>2</sup> plochy v šesti velkokapacitních fóliovnících.

Celkem jde asi o 20 000 keřů, což zabírá přibližně celé fotbalové hřiště.



**D**ámy také nabízejí sazenice chilli a své vlastní výrobky – omáčky, salsy, horčice, brambůrky a čokolády; vše samozřejmě s chilli příchutí. A rovněž trošku netradiční produkty, jako je chilli víno, marmeláda či ostrý med.

Vše začalo před třemi lety vlastně omylem. „Chtěly jsme si pořídit jen páry keříků na parapet,“ líčí Hana Polanská. „Objednávaly jsme ale přes internet a překlikly se. Místo 20 sazenic přišly dva tisíce! Tak jsme je zasely a vyrostla spousta rostlin. Napadlo nás, že budeme prodávat sazenice. Jezdily jsme po farmářských trzích, a byl zájem. A chtěli také plody.“

Cím jsou jejich papričky typické? „Určitě čerstvost,“ pochvaluje si Alena Doležalová. „Zákazníci je porovnávají s dovozovými, které ale nejsou tak výrazné, podobně jako u rajčat. Naše chilli mají třeba podle postřehů lidí výraznější vůni. Nechávali jsme si měřit SHU a třeba u naší odrůdy Bhut jolokia, která patří mezi pálivější a má kolem milionu jednotek, prokázalo měření 950 000 jednotek, což je ideální.“

„Ostré dámy“ papričky zpracovávají a v obchodě v Pekařské ulici v Brně také prodávají. Zákazníky jsou prý nejčastěji ženy kolem padesátky. Ale pro chilli prý chodí hojně – na doporučení lékařů – také babičky!

### JAK ASI CHUTNAJÍ V THAJSKU?

Rekord „superplecháče“, jak mu někteří přátelé říkají, je papričkový extrakt se sedmi miliony jednotek pálivosti SHU (viz Jak změřit plamen v ústech?). S touto úctyhodně vysoko posazenou latkou pan Brunck v Brně zvítězil na republikovém mistrovství přezdívaném Chillizout.

Jakou radost ale panu Brunckovi taková lahůdka, „kořeněná napalmem“, může přinést? Vždyť pálivost sama o sobě žádnou chuť nepředstavuje a ještě navíc překrývá normální chutí jídla.

„Nejde jen o pálivost. I přes pálivost se pořád dají vychutnat různé odrůdy papriček, takže tam

člověk spíš hodnotí jejich chut. Součtě jsou jednoznačně adrenalinový zážitek, to, co sním tam, bych doma určitě nedal. Jde hlavně o množství. A po soutěži si vždy dám něco mléčného, nejlépe jahodový shake.“

Kvůli svému koníčku prý nikdy neměl zdravotní potíže. „Celkově mě vlastně dost překvapuje, že ačkoliv žiju dost nezdravým způsobem (ted' nemám na mysli chilli), jsem zaplatpánbu docela zdráv.“

Pálivé věci jsou podle pana Bruncka pro každého, komu chutnají a kdo nemá zdravotní problémy; třeba lidem se žaludečním vředem by je nedoporučil. Má česká chilli-legenda ještě před sebou nějakou metu?

„Samozřejmě mám – chtěl bych ochutnat všechny ty pálivé speciality přímo v Thajsku. Vím ale, že je to sen, který se mi nikdy nesplní.“ ■



**„Musíte mít správně vycvičený žaludek a možná i nějak genetické dispozice. Sníst něco mimořádně pálivého dokáže kdekdo. Kumšt je ale pak udržet v bříše.“**

**„Nejplechovější huba ČR“ Jan Konrad Bruncko**

Připravil ib  
Snímky JAROSLAV JIŘÍČKA,  
GLOBE MEDIA/REUTERS,  
THINKSTOCK a archiv

## Plechová huba 2015

Každoroční setkání desítek až stovek milovníků „záru v ústech“ se letos koná 17. listopadu v pražském Futuru ([www.plechovahuba.com](http://www.plechovahuba.com)). Akce, při níž se postupně pojídají stále ostřejší a ostřejší pokrmy, až dokud nezůstane v soutěži jen jeden borec, přitahuje pořád víc a víc odvážlivců. Neodradí je ani čestné prohlášení, že musí před soutěží podepsat: neodvolatelně se v něm musejí vzdát nároku na náhradu jakékoli škody, již by v průběhu soutěže utrpěli (zejména tělesné újmy), a to i za své rodinné příslušníky apod. Soutěžící také musejí mít pojištění odpovědnosti a úrazové pojištění. Přes tato vcelku dramatická fakta ale při Plechové hubě ještě nikdy nedošlo k vážnější nevolnosti či jinému zdravotnímu poškození.



Nejpálivější paprička na světě  
**Trinidad Scorpion Moruga**  
s pálivostí až 2 009 231 SHU

**399,-**

# Della Casa

Souprava pro přípravu krémového sýru

Máte neodolatelnou chuť na čerstvý domácí sýr nebo smetanový dezert? Se soupravou nové linie DELLA CASA je jejich příprava hračka! Stačí smíchat jogurt se smetanou, nechat odkapat v cedníku s plátnem přibližně 24 hodin a je to! Sýr můžete ochutit bylinky, do smetanového dezertu vmíchejte ovoce, nastrouhejte čokoládu nebo přidejte kakao. Soupravu tvorí mísa, cedník, víko, kruhový rám, pět kusů netkaného plátna pro opakování použití a samozřejmě ověřené originální recepty. Dopřejte si báječnou a zdravou dobrotu bez „éček“.

**tescoma**