

**Přímý vstup Velké Británie do II. světové války znamenal – tak jako v jiných zemích – i velmi nepříjemné důsledky v oblasti všedního života občanů, jejich návyků, nakupování, zásobování, stravování.**

Českoslovenští, většinou mladí chlapi, kteří se dostali do Velké Británie a byli přijati do řad RAF, byli doma zvyklí na buchty a knedlíky. Jejich jídelníček však na britských letištích doznal velkých změn.

Velká Británie měla lístkový systém od ledna 1940. Nejprve byly na přiděl slanina, cukr a máslo, zanedlouho poté přibyly: maso, ryby, čaj, marmelády, sušenky, cereálie, sýry, vejčička, mléko a kompotované ovoce (v plechovce).

Němci blokovali dovoz potravin, a tak se pomalu vytvořila kampaň "DIG FOR VICTORY" – "Pěstujte (nebo zahradničte) pro vítězství". Do roku 1945 si tato země dokázala vypěstovat 75 % veškeré zemědělské produkce.

S touto kampaní a možnostmi stravování vůbec souvisela řada akcí, publikací a receptů.

Velkou roli v kampani hrála mrkev, včetně plakátů s titulem "Doktor Mrkev" a "Peter Brambora" (Dr Carrot a Potato Pete). Zelenina coby příloha hraje velkou roli v anglické kuchyni vůbec.

Používá se často pouze uvařená ve slané vodě (klasické jídlo = vařené hovězí s mrkví). Anglie mohla díky klimatu pěstovat základní druhy zeleniny, jako například mrkev, brambory, tuřín, kořenovou petržel, květák, cibuli. Nedostatek masa a ryb se v receptech nahrazoval kořenovou zeleninou a brambory. Restaurace nesměly mít na jídelním lístku ve stejný den jak maso, tak i ryby. Místo vajíček se používal vaječný prášek. Nejlépe na tom byli lidé na vesnicích, kde chovali hospodářská zvířata, slepice.

## **V boji**

Bojové jednotky měly určitě přednost, pokud šlo o zásobování potravinami, ale nedostatek pociťovaly také. Tak jako bombardovací peruť, jak vzpomínal tata, byla zasažena nedostatkem potravin. Dovážela se beraní žebra z Nového Zélandu, která byla často v pochybném stavu. Rozhodně pro bombardéry bylo tradiční mít "Ham and Eggs", neboli vejčička s opečenou slaninou před náletem.

Stíhači v Bitvě však v jejím vrcholu jedli i spali přímo na ploše v provizorních ubikacích. Jídlo pak bylo podáváno v polní kuchyni. Základním nápojem byl čaj, ne káva. Pila se whisky a pivo, včetně Guinness tmavého piva. To se konec konců dávalo i pacientům kteří se zotavovali po

zranění v nemocnici, protože se Guinness považovalo za velice výživné.

Winston Churchill se zmiňuje ve svých pamětech, že když se lidé bouřili kvůli nedostatku potravin z přidělu lístkového systému, nechal si ukázat, kolik je toho vlastně na přiděl a okomentoval to slovy: „No, to je dost na jedno jídlo.“ Členové jeho štábu se mu v tu chvíli neodvážili říci, že to co vidí před sebou, nebylo na uvaření JEDNOHO jídla ale na CELÝ TÝDEN.

### **Uvařili jsme**

Zkusili jsme uvařit několik válečných receptů a docela chutnaly. Jak je vidět, fantazii se meze nekladly, protože bylo nutno vařit z toho, co bylo k dispozici, nahrazovat suroviny jinými tak, aby to bylo chuťově co nejméně znát. Ale na to jsme u nás zvyklí i v neválečných dobách, mnohé z vás si možná pamatují, jak se za dob socialistického Československa dělal „ananasový“ kompot ze žluté dýně...

### **Zapečená zelenina podle Wooltona**

**Tento recept je od šéfkuchaře hotelu Savoy v Londýně a je pojmenovaný po lordu Wooltonovi, který byl ministrem pro výživu od dubna 1940 do r. 1943.**

Potřebujete: 500 g mrkve, květáku a tuřinu, 3–4 mladé cibulky s natí, nakrájené nahrubo, brambory, 1 lžice Vegety, 1 lžice drcených ovesných vloček.

Očištěnou a nahrubo nakrájenou zeleninu (květák na růžičky) a další přísady povařte dohromady za stálého míchání – pozor na připálení. Vychladlou směs dejte do zapékací misky nebo pekáčku, posypte sekanou zelenou petrželkou a pokryjte vrstvou na plátky nakrájených brambor nebo těstem a zapečte v mírné troubě, až je povrch upečený dozlatova a brambory jsou měkké.

Vyzkoušeli jsme a je to dobré, jen doporučujeme dát například brambory i dospodu, povrch polít rozšlehaným vajíčkem nebo před dopečením posypat sýrem podle chuti. Chuť také obohatí, když necháte vločky vcelku a krátce je osmažíte na másle. V případě dodržení původního receptu je pokrm dost suchý, ale ve válečných letech to určitě nevadilo.

### **Mrkvové bochánky**

Potřebujete: 200 g mouky s ½ balíčkem prášku do pečiva, 75 g margarínu, 75 g cukru, 4 polévkové lžice jemně nastrohané mrkve, 2 polévkové lžice hroznů nebo nasekaných datlí, 1 vajíčko nebo náhražka, voda nebo mléko podle potřeby. My jsme suroviny doplnili o hrst nasekaných vlašských ořechů a lžici medu.

Z margarínu a prosáté mouky vypracujte v míse drobenku. Přidejte cukr, nastrohanou mrkev, hrozinky nebo datle a vajíčko. Dobře promíchejte s vodou nebo mlékem a vypracujte měkké, lepkavé těsto. Rozdělte těsto na 12 bochánků, položte na vymazaný plech a pečte v předehřáté

troubě (plyn 7) 12 až 15 minut, až jsou bochánky upečené dozlatova.

### **Mrkev na kari** (pro 4 osoby)

Potřebujete: 900 g menší mrkve, 25g margarínu nebo tuku z výpečků, 1,5 čajové lžičky kari koření, 1 cibule, 300 ml vývaru nebo vody, 3 čajové lžičky mouky, sůl a pepř.

Oškrábejte mrkve a celé uvařte v mírně osolené vodě. Nakrájenou cibuli osmahněte na rozpuštěném tuku. Přidejte kari koření, mouku a za občasného míchání povařte. Vmíchejte vývar nebo vodu. Přiveďte do varu a přidejte sůl a pepř podle chuti. Přidejte uvařenou mrkev a servírujte s vařenou rýží.

### **Falešný meruňkový koláč**

Potřebujete: 450 g mladé mrkve, několik kapek mandlové příchuti, 4 plné polévkové lžíce rynglové (švestkové) zavařeniny, cca 6 polévkových lžic studené vody, 450 g bramborového těsta, 2 čajové lžičky zavařeniny – máte-li jí nazbyt. Koláč vyjde na kulatou nízku pečící misku o průměru 230 mm. Předehřátá trouba na 190 °C, plyn 5.

Vyváleným těstem vyložte pečící misku. Propíchejte dno vidličkou, pokryjte pergamenovým papírem a zatíže keramickými fazolemi. Pečte 15 minut, vyndejte papír a fazole a pečte dalších 5 minut. Mezitím oloupejte mrkev a pečlivě osušte. Nastrouhejte mrkev do kastrolu, přidejte zavařeninu, mandlovou příchut' a vodu a povařte do husté směsi. Míchejte pravidelně, aby směs nebyla příliš suchá a nepřipálila se. Uvařenou směsí naplňte předpečený korpus, potřete zavařeninou a podávejte s falešnou šlehačkou.

### **Mrkvový nákyp (slaný)**

Potřebujete: 450 g oloupané mrkve, 50 g margarínu, strouhanku podle potřeby, 1 ušlehané vajíčko, 1 polévková lžíce umleté cibule, sůl a pepř.

Opláchnutou mrkev uvařte pod pokličkou v osolené vodě doměkka. Propasírujte přes síto. Mrkvové pyré odvažte do mísy a přidejte 1,5násobek strouhanky, cibuli a rozpuštěný margarín. Přidejte pepř a sůl podle chuti a vmíchejte tolik vajíčka, až se vše spojí. Dejte směs do předem připravené vymazané pudinkové formy. Uzavřete formu a uvařte v páře po dobu 45 minut. Vyklopte na předehřátý talíř. Podávejte se syrovou omáčkou nebo zbylou šťávou z masa.

*Mgr. Dagmar Johnson-Šišková*