

Na čem si pochutnávali naši prezidenti



Kaviár, nebo tlačěnka?

Představa, že se stoly na Pražském hradě nebo v Lánech prohýbaly a prohýbají pod kaviárem, humry, foie gras nebo jinými noblesními laskominami, je velmi vzdálená realitě. Při bližším zkoumání toho, co měly hlavy naší republiky rády, **často zjistíme, že to byla vlastně docela obyčejná jídla.**

Naši prezidenti jedli povětšinou podobně jako jejich lid, i když nepochybujeme o tom, že v dobách nedostatku si dopřáli to, co se běžně koupit nedalo. Současný prezident Miloš Zeman si na kulinářské cukrbliky nepotrpí. Kachna, husička, zabijačka, svíčková. Zkrátka česká slavnostní klasika je mu nejbližší. A ani jeho předchůdci se necpali sushi nebo francouzskou kuchyní, ale dávali přednost gulášům, tlačenkám a české národní gastronomii. **V tomto směru byla většina našich prezidentů vlastenecká, ať vládla totalita, či demokracie.** Jaké chutě tedy měli?

Masaryk miloval jednoduchá jídla

Podle historických podkladů a vzpomínek lidí jedl velmi skromně a měl v oblibě jednoduchá jídla, například **švestkové knedlíky sypané mákem nebo staročeské kyselo.** Nejmilejším prezidentovým chodem byla **černá káva po obědě,** k večeři pak měl velmi často **jen bílou kávu s kouskem domácí buchty.** K snídani často **konzumoval čerstvou ovocnou šťávu nebo přímo čerstvé ovoce, topinky s džemem, čaj a občas vejce.**

Z hlavních jídel **Masaryk preferoval obyčejná staročeská jídla, jako jsou bramborová polévka, brynzové halušky**

a jak již bylo zmíněno, **vůbec nejvíc švestkové knedlíky sypané mákem**. Kávu pil spařovanou, většinou černou, někdy s kapkou smetany, občas si ji i přisládlil. Před spaním si dával naopak mléko trochu dobarvené kávou. **Byl také první, kdo u nás začal jíst ovesnou kaši**. Takže nic speciálního, což dokazuje, že vysoká funkce nemusí být v podání některých lidí prostředkem k okázalému gurmánství.

Beneš dával přednost sýrům

Prezident Edvard Beneš také prý jedl velmi skromně a prostě. Jídlo pro něj znamenalo především chvílku rodinné pohody a klidu. **Kávu měl raději než čaj, potrpěl si na polévky, hlavně bramboračku nebo zeleninovou**, hlavním jídlem na hradě bývalo **lehké maso**. Nesměl chybět **salát z nejrůznější zeleniny**.

Miloval sýry, měl rád pečené halušky a nudle sypané tvarohem. Od svého předchůdce se v gastronomických preferencích příliš nelišil. Ani on si nepotrpěl na komplikovaná módní jídla a nic na tom nezměnil ani jeho dlouhodobý pobyt v zahraničí. **Stejně jako Masaryk byl odpůrce alkoholu, ani víno mu nedělalo radost**, přestože několik let svého života strávil studiem ve Francii. Když musel, dal si střík, ale to byla jediná forma alkoholu, jakou byl ochoten pozřít. Trpěl migrénami, a tak si alespoň ušetřil zbytečné bolesti hlavy navíc.

Asketa byl ve většině ohledů svého života už od mládí. Pocházel z velmi chudých poměrů, kde **tradiční večerí byl chleba nalámaný do bílé kávy**. Brambory s máslem stlučeným ze smetany, když jí náhodou bylo dost, byly u Benešů slavnostním jídlem. Ani jako významný politik své chutě nijak výrazně nezměnil.

Emil Hácha byl gurmán

Inteligentní vzdělaný právník, který miloval svou rodinu. **Byl gurmán, uměl ocenit dobrá jídla i vína a k tomu nesměl chybět doutníček**. Než se stal prezidentem, žil po všech stránkách spokojeným životem. Rád chodil Na Příkopy do slavného Lippertova lahůdkářství a ochutnával zdejší sortiment, který jinde nebyl k mání.

Klement Gottwald miloval alkohol

Jako prezident si **nechával zadělávat svíčkovou v těstíčku**, zřejmě na způsob Wellington, **ale jinak měl nejraději prostou kuchyni**. O tom, že se s paní Gottwaldovou neodbývali, svědčí i jejich korpulentní postavy. **Paní prezidentová ujížděla na knedlu vepřů zelu a Kléma Gottwald nedal dopustit na bramborové placky s mlékem**. Nad všechna jídla světa mu byl ale alkohol.

Antonín Zápotocký rád zavařoval

Nebál se postavit ke sporáku. Věděl, jak důležité je dělat si zásoby, když je zrovna z čeho, a taks **oblíbou zavařoval ovoce i zeleninu**. Nejlepší prý byly jeho **nakládané houby**. Rád byl alespoň na oko blízko svému lidu, a v jídle to ani nemusel předstírat. Občerstvením na jeho svatbě s Marií Skleničkovou byl **chleba se salámem a okurkou**. Jeho nejoblíbenějším jídlem byly prý **vuřty s cibulí a tlačenkou**.

Antonín Novotný nebyl vybíravý

Jídlo nijak zvlášť neprožíval. Jeho dělnický původ byl znát na každém slově i gestu, totéž platilo i pro jeho ženu Boženku. **Na noblesu si nepotrpěli, alkohol skoro nepili**, leda na dožínkách a podobných akcích, na které byli jako prezidentský pár zváni předsedy JZD z celé země. Měl rád **obyčejné bramborové šišky s mákem**, ale **víc než jídlo ho zajímaly karty**. O jeho mariášové vášni, které se rád oddával zejména ve Vyrstkově na Orlíku, v rekreačním sídle strany, se vyprávějí legendy. Schovaný ve speciálně zřízeném sudu se stolem a lavičkami mastil karty každou dovolenou.

Ludvík Svoboda si oblíbil česnečku

Voják, muž pevných zásad a vášnivý turista. Roky strávil na frontě v bojích a nedostatku. O jeho stravovacích návycích se toho mnoho neví. **Měl rád česnečku i ovocné knedlíky se skořicí**. Nepohrdl **bramborami pečenými ve slupce s tvarohem a mlékem**. Zase jen **taková obyčejná prostá jídla**. Žádné kulinářské speciality.

Gustav Husák si nechával dovážet vodu z ledovců

Jediný Slovák mezi československými prezidenty měl zdraví zničené téměř desetiletým vězením, stovkami hodin trvajících výslechy i mučením. Na rozdíl od svých předchůdců by si býval dopřával rád, ale jeho zdravotní stav mu to neumožňoval. **Musel držet přísnou dietu**. Nicméně jednu slabost měl. V době, kdy o balené vodě u nás nikdo neměl ani tušení, si **nechával dovážet vodu z islandských ledovců** a imunitu sobě i svým spolupracovníkům zvyšoval **olejem z tresčích jater**. Věděl, že má dobrý vliv na cholesterol a blahodárně působí na činnost mozku a nervového systému.

Václav Havel rád jedl a vařil

Václav Havel moc rád vařil, ale jeho gastronomický vkus zaznamenal během prezidentského působení značnou evoluci. Alespoň na oficiálních večeřích. **V dobách porevolučních se začínalo s guláškem a dršťkovou polévkou, ale jako zkušený a zcestovalý prezident už uměl ocenit kaviár, mušle nebo vybraná masa**.

Na českou kuchyni, ale nikdy nezanevřel a měl ji nejraději. Rád se také díval, když uvařil, jak hostům jeho jídlo chutná. **Při vaření se neomezoval jen na českou kuchyni, dokázal připravit guláš, svíčkovou, ale i kung-pao**. Za jeho působení se na Hradě podával i kaviár. „*Jídlo je jakýsi obřad. Je to cosi víc než jenom do sebe dávat jisté množství kalorií, aby člověk přežil,*“ říkal.

Jako jeden z mála našich prezidentů měl pozitivní vztah k alkoholu a jeho osobní číšník mu ve zvláštní části

prezidentské kanceláře poctivě schraňoval tekuté dary od návštěv.

Václav Klaus je v jídle vlastenec

Sice světoběžník, ale v jídle spíš vlastenec. Jako sportovec dbá na to, co jí, a na velké hodování ho moc neužije. **Jídla svérázným způsobem rozděluje na pravicová a levicová.** Vepřový řízek je pravicový, kuřecí jedí levičáci. *„Čokoládový krém je pravicový, salát levicová úchylka a antijídlo,“* nechal se slyšet. **Preferuje českou kuchyni před tou zahraniční** a tu také nechal servírovat svým oficiálním hostům. Tvrdil, že když nemáme moře, tak jaképak mušle, natož pak francouzské paštičky.

Miloš Zeman miluje zabijačkové pochoutky

Svémi chutěmi se nijak netají a na nějaké kulinářské cukrbliky si moc nepotrpí. Zatímco Klement Gottwald zapíjel mlékem bramborové placky, současný prezident si mléko dopřává k bramborám na loupačku, které poctivě mastí máslem a v létě přidává pažitku. **Kachna, husička, zabijačka, svičková.** Zkrátka česká slavnostní klasika, to je mu nejbližší. Nelze nic namítat, ani jeho předchůdci se necpali sushi nebo francouzskou kuchyní, ale dávali přednost gulášům, tlačenkám a české národní gastronomii. Rád se nechá uctít gulášovou polévkou, jitrničky a jelítka mu vždycky přijdou k chuti.

Náš recept: Švestkové knedlíky pro T. G. Masaryka

600 g vařených brambor, 200 g hrubé mouky, 30 g másla, 1 vejce, 1kg švestek, sůl, na posypání 120 g mletého máku, 120 g moučkového cukru, 80 g rozpuštěného másla

Z nastrouhaných brambor, mouky, soli, másla a vejce vypracujeme těsto, které rozválíme na plát. Vykrajujeme čtverečky, do kterých zabalíme vypeckovanou švestku. Připravené knedlíky vaříme v horké vodě zhruba deset minut, než knedlíky vyplavou na povrch. Pak je vyndáme na síto, necháme okapat a servírujeme sypané mákem a cukrem a přelité rozpuštěným máslem.