

Anketa
Kdybyste neměli žádný finanční limit, kam byste jeli?



Stěpán Lohr (21), student
Stopem po Jižní Americe
Asi bych se jel podívat do Jižní Ameriky. Chtěl bych poznat jinou kulturu a hlavně přírodu. Pokud bych neměl finanční limit, tak bych jel i na rok. Určitě bych procestoval Jižní Ameriku celou. Asi bych pak cestoval i stopem. Takové cestování má své kouzlo.

Stěpán Lohr (21), student



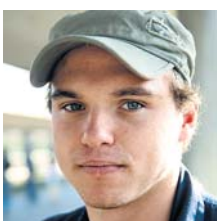
Petr Volf (40), kameník
Skromně za egyptskou historií
Jel bych do Egypta, za památkami. Chtěl bych tam zůstat alespoň týden. Neutrácel bych, užil bych si to skromně i s neomezeným množstvím peněz.

Petr Volf (40), kameník



Ivana Krotilová (47), hospodyně
Klid s pejskem na chalupě
Odstěhovala bych se na chalupu. Co ve světě, já jsem nejraději sama s pejskem. Hlavně pryč z Prahy, chalupu mám v Příbrami. Klidně bych tam zůstala dlouho, pokud bych měla neomezené finanční prostředky.

Ivana Krotilová (47), hospodyně



Mírek Navrátil (18), student
Na co nejdelší dobu do Irska
Podíval bych se do Irska, jel bych, na jak dlouho by to šlo, pokud bych nebyl omezen finančně. V Irsku se dobře pije, mají dobrý alkohol. Ani bych si finančně nijak nevyskakoval, i kdybych na to měl.

Mírek Navrátil (18), student



Ilona Kučerová (25), referentka
Za samotou na kubánskou pláž
Určitě bych se chtěla podívat na Kubu, je to velice zajímavá země. Jela bych tam alespoň na měsíc. Pokud bych neměla finanční limit, tak bych si našla bydlení někde na pláži na samotě, jinak bych asi financí nijak zvlášť nevyužívala.

Montreux: Made in Heaven

Reportér MF DNES se vydal po „českých“ stopách legendy **FREDDIEHO MERCURYHO** ve Švýcarsku
Petr Čermák

Made in Heaven. Tak se jmenovalo poslední album kultovní kapely Queen, natočené v roce 1991 krátce před smrtí nenahraditelného zanzibarského zpěváka Farrokhha Bulsary, jenž se proslavil coby Freddie Mercury. Oním nebem, v němž deska podle názvu vznikla, bylo Montreux. Docela pozemské letoviště pod Alpami na břehu Ženevského jezera sice leží ve Švýcarsku, ale tak blízko Francii, že vám tu na mobilu automaticky naskočí francouzský operátor.

Tady Mercury bojoval se smrtící infekcí AIDS a z posledních sil pracoval, než odjel v 45 letech zemřít do Londýna. A právě do Montreux, nikoli do britské metropole, dnes táhnou davy poutníků z celého světa, z nichž jen hrstka Mercuryho vůbec kdy spatřila naživo. Avšak usměvavý zavalitý muž, který do Montreux často dojíždí z Česka, po boku zpěváka strávil plných 12 let!

Brit Peter Freestone, který dnes žije na Klatovsku a rád poslouchá Petra Kotvalda či Lucii Bílou, sloužil Mercuryho jako osobní asistent. Letos o něm při takzvaných Bavariatours, nazvaných podle Mercuryho oblíbené hospody v Montreux, vypráví přibližně každé tři týdny fanouškům. Cena za šest hodin vzpomínání: 99 eur. „O Freddieho koluje spousta mýtů a já je rád lidem vyvracím,“ tvrdí. Například? „Že byl pořád showman jako na pódiu. Kdepak, když slezl, byl to nejstydlivější člověk, jakého jsem kdy potkal. Báel se jít sám mezi lidi, vždycky musel mít doprovod.“

Dobré bydlo, obvyčejné jídlo

A dozvíte se ještě mnohem víc. Pokud šlo o bydlení, bezpodmienečně musel mít nejlepší apartmá v hotelu. „Stálo ho to šiléné peníze. Tehdy si kapely ještě všechno platily samy, nebyli sponzoři jako dnes, a ze společné kasy se vždy hradila jen cena nejnižšího pokoje. Ten zbytek si Freddie doplácel.“

Naopak v jídle Mercury – pro lecko-možná překvapivě – marnivý nebyl. Jestliže nocleh v nejdražším pokoji jeho favorizovaného hotelu



Typická póza
Tak, jak znali Freddieho miliony fanoušků, jej pro Montreux zpodobnila česká sochařka Irena Sedlecká

Palace v Montreux by vás snad mohl zruinovat, pochutnat si podle jeho gusta je nad očekávání snadné. V montreuxské Brasserii Bavaria vaří fanouškům čas od času (v ceně túry) osobně pan Freestone. Menu, na které jsem tam při své návštěvě natrefil, připomínalo ze všeho nejvíce nedělní návštěvu u rodičů. Vymyká se snad jen předkrm: melounové kuličky s parmskou šunkou. Pak už následoval prostý maďarský guláš s knedlíkem a poctivý kus švestkového koláče s pudinkem. Majitelka Bavarie, úplně obvyčejné hospody s červenými koženkovými lavicemi

„O Freddieho Mercuryho koluje spousta mýtů a já je rád lidem vyvracím“
Peter Freestone

a kameninovou narudlou podlahou jak v nějaké pražské pivnici, si vzpomíná: „Nejradši pil bílé víno Saint Saphorin, ale občas si dal i plzeň.“ Prosim? „No ano, točím tu Pilsner Urquell.“ Skutečně, třetinu prodávají za necelých 6 franků (zhruba 100 korun), stejně tolik dáte za deci vína. Jídla stojí od 20 do 40 franků.

V salonku hotelu Palace, při odpoledním čaji (Mercury žádal vždy earl grey se dvěma cukry a mlékem, podle důvěrné informace pana Freestonea však teplý nápoj občas nahradila i vodka Stoličnaja

Do ruských vesniček na pirožky

Tomáš Nidr

Učitelka Taťána Genadijevna Novikovová z Pošatova, vesničky ve středním Povolží, nám názorně předvádí, že slavná ruská pohostinnost zdaleka nepatří do minulosti, a zve nás na pirožkové hody. Hostinu spojuje s kuchařským kurzem, během kterého nás zavede do toho, jak nejlépe připravit klasický ruský pokrm.

Společně se svou kamarádkou Alexandrou nám ukazuje, jak na pirožky zadělat. Taťána nabere do odměrného válce půl litru mouky a vysype ho na vál. Do toho přidá tři vejce, čtyři vrchovaté lžice cukru, půl litru mléka, půl lžičky soli, jedno droždí, půl sklenky oleje a 100 gramů másla. Vše důkladně prohněte, aby těsto bylo vzdušné. Pak přidá dalšího půl litru mouky a pustí se do zápasu s těstem. Když je vše vydatně promícháno, zasype to naposled půl litrem mouky.

Zdá se být souborem s lepkavým

„nepřítelem“ vyčerpaná, a tak se nabízím, že ji v hnětení nahradím. Jsem však Taťánou rezolutně odháněn. Tady na vesnici platí tradiční rozdělení genderových rolí. Vaření je přece ženská práce a na mužích pak bude pirožky sníst a chválit umění kuchařinek. Učitelka alespoň vybízí mé kamarádky, aby se podle předvedeného návodu pustily do díla a zadělaly své těsto. Já usedám na gauč a kochám se pohledem na pracující.

Důkladně promíchaná hmota se uloží do misky a nechá se půl hodiny v chladu kynout. Pozor, pirožkové těsto přibývá hodně a rychle, pokud nezvolíte dostatečně hlubokou nádobu, těstopád jako z filmové zhruba desetcentimetrové koule. Taťána, která svůj pirožkový receptář prokládá vzpomínkami na to,



Pljúšky Kromě pirožků se v Rusku pečou i tyto sladké pamlsky ve tvaru srdíček či růží
FOTO: TOMÁŠ NIDR

jak se na vesnici za komunismu žilo mnohem lépe než nyní, je rozváli na placku, do které nasype na kostičky rozkrájené vajíčko a cibuli, rohy toho nepravidelného čtverečku spojí v uzlíček a uloží do pekáče. Postup stejný, jako když babička dělá povídkové buchtý.

Zaplněná nádoba se strčí do vyhřáté trouby, po dvaceti minutách ve 200 stupňové „sauně“ se pirožky nechají vychladnout – a poté se po nich ani nestihne zaprášit. Mezitím už se v troubě pečou malinové pirožky, na stole se připravují štvíkové (na každý „travinový“ bochánek připadne lžička cukru) a Taťána zbavuje slupky uvařené brambory, které poslouží jako náplň v dalším chodu. Do pirožků můžete vložit cokoliv, co vám les, zahrádka či lednička nabízí. Sladké, slané, masité, zeleninové... všechny varianty jsou povolené a hlavně dobré.

Pirožkové hody se zdají být bez konce. Jen co dojdeme jeden pekáč,

Může se hodit

Montreux leží zhruba hodinu cesty vlakem (jezdí každých 30 minut) podél Ženevského jezera z letiště Ženeva-Cointrin, kam létají z Prahy denně například aerolinie Swiss (www.swiss.com). Zpáteční letenku lze sehnat od 2400 Kč včetně tax. Za návštěvu Montreux stojí též prosincové vánoční trhy, červencový hudební festival a celoročně třeba vyhlídkové železnice v okolí (www.mob.ch) či vodní hrad Chillon (www.chillon.ch) s českým tištěným průvodcem ke vstupence.

Další užitečné weby
www.lake-geneva-region.ch,
www.montreux-vevey.com,
www.montreuxmusic.com,
www.MojeSvycarsko.com,
www.bazarsuisse.ch.

s tonikem), pak následovala další babičkovská „pecka“: nadýchaná bublanina z vypeckovaných třešní. Právě u ní přšely na Freestonea nekonečné otázky dvacítky fanoušků z celého světa od Austrálie přes Filipíny až po Rumunsko, posazených okolo ohromného oválného stolu. Například:

Co by dnes dělal Freddie, kdyby žil?
Určitě by skládal hudbu.

Jakou hudbu poslouchal?
Prince, Jacksona, Franklinovou.

Co četl?
Nikdy jsem u něj neviděl knihu. Ale pořád ležel v magazínech, zajímala ho architektura.

Čas túry dávno vypršel, ale pan Freestone neúnavně a s úsměvem odpovídal. Dokonce i na tohle:

Jak Freddie umíral?
Dlouho, na tehdejší lékařské možnosti se držel. Střídali jsme se u něj 24 hodin denně a před smrtí nám všem poděkoval, vyrovnal všechny závazky – mně například zaplatil hypotéku. O své lodi se postaral.

Po obědě a la Mercury, „dálkové“ prohlídce nepřístupného mystického domečku Lake House z obalu alba Made in Heaven a po zastávce u divoce pomalovaných dveří dávno neexistujícího nahrávacího Mountain Studia se s queenovským Montreux rozloučíte u poslední „české“ stopy: Mercuryho rozmáchlé sochy na břehu Ženevského jezera. Ta je dílem české sochařky Ireny Sedlecké.

petr.cermak@mfdnes.cz

už na okně chladne nová várka. Když už to vypadá, že všechno těsto vzalo zrovna, vynoří se odkudsi Alexandra s bílou mísou, nad kterou se bobtná hora těsta: „Pirožky už péct nebudeme, ukážeme vám, jak se dělají pljúšky.“ Taťána každou placičku zasype dvěma lžicemi cukru a lžící oleje, ale místo vytváření „uzlíčku“ ji sroluje jako koberec. Váleček pak nařízne a rozevře tak, že se z něj stane buď růžička nebo srdíčko. Sladké pamlsky se pak pečou na plechu jako vánoční cukroví.

Pljúšky i pirogy všech chutí jsou „očeň vkusnyje“, ale naše žaludky nejsou dimenzované na tak velké množství jídla. Další příliv plněného pečiva už odmítáme, prostě se do nás nevejde. Taťána se nedá a to, co nesníme na místě, nám zabalí na cestu. Pirožky jsou excelentním gurmánským požitkem i druhý den, když si je dáváme k snídani a blahřečíme ruské pohostinnosti.

tomas.nidr@mfdnes.cz