Skryto v ulitě

Šnečí maso je chutné, zdravé a takříkajíc etické. Na naše talíře se plazí zpět rakousko-uherská specialita, které se říkávalo „vídeňská ústřice".

TEXT Sandra Dudek, Jaroslav Ostrčilík
FOTO Michaela Danelová

Helix pomatia opatrně vystrkuje růžky s drobnými černými puntíky na koncích a zvědavě jimi krouží ve vzduchu. Za krátkou chvíli zapomene tento hlemýžď zahradní na hrozící nebezpečí a vrhne se na stéblo trávy, které Andreas Gugumuck zachytil, když ho sloupl z dřevěné desky. Ve farmářově dlani je krásný: Tělo tvoří pevný, uzlíčkový sval s béžovým povrchem a hnědým podkladem vykukujícím mezi nopy. Na šnečích zádech sedí dokonale točená ulita, spodní stranu těla lemuje volán. Za chvíli se začne majestátně vlnit směrem do trávy: „Podívejte se, jak začíná mlaskat," usmívá se Gugumuck na jednoho z dvou set tisíc šneků, jež chová na farmě na jihu Vídně.

Na talíři z hlemýždě nakonec skončí jen asi pět gramů z původních zhruba dvaceti, které váží včetně ulity. „Zdá se mi, že v České republice jsou dnes šneci v lepších restauracích rozšířenější než v Rakousku, hlavně na klasický způsob, tedy zapečení s bylinkovým máslem. Na druhou stranu ve Vídni mají daleko delší tradici," říká devětatřicetiletý Andreas Gugumuck. V hlavním městě dunajské monarchie se takzvané vídeňské ústřice prodávaly na specializovaném šnečím trhu nedaleko katedrály svatého Štěpána. Do konce 19. století je zde hospodyně kupovaly domů na vaření a ty movitější se jimi občerstvovaly přímo na místě, podávané se zelím nebo kandované jako bonbon.

Dobová kuchařka Kathariny Prato znala hned šest šnečích pokrmů považovaných za postní. Vynalézaví mniši a církevní hodnostáři se totiž bez masa neobešli ani v období odříkání. Prohlásili proto ryby za bezmasou stravu, stejně jako některé další tvory spojované s vodou, například žáby či bobry. Podle pořekadla „lepší šnek než žádný špek" do postního jídelníčku zařadili i tyto plže. Pro lepší chuť vykrmovali v přírodě nasbírané šneky po několik týdnů v záhonech s tymiá-

Denně dokáže Andreas Gugumuck na své farmě ve Vídni připravit pro gastronomické odběratele až tři tisíce šneků.

nem. Mimochodem jako tradiční postní jídlo patří šneci také na české stoly, a to během Štědrého dne.

Maso pro vegetariány

„Samozřejmě že chuť šnečího masa ovlivní, čím ho krmíte," podotýká Andreas Gugumuck, původním povoláním IT manažer. Před pěti lety převzal rodinný statek a dnes tu chová dva druhy šneků: obyčejného, většího zahradního šneka Helix pomatia a menšího, chutnějšího, ale i choulostivějšího středomořského bratrance Helix aspersa. Na šestnácti stech metrech čtverečních jedí jeho šneci na pozemku pěstované saláty, řepku, mrkev, mangold a bylinky a ročně zhruba dvě tuny suchého krmiva s vápnem pro rychlejší růst. Hlavně v noci se pasou na trávě na úzkých cestičkách mezi dřevěnými přístřešky, pod nimiž se přes den schovávají před sluncem.

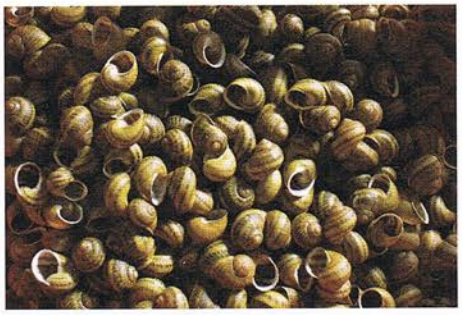
„Chuť šneka jde těžko popsat. Podobně jako ústřice nejde přirovnat k ničemu jinému. Kdo má rád mořské plody, mušle, krevety a ústřice, si rychle najde cestu i k nim," říká šéfkuchař brněnské restaurace La Bouchée Michal Hájek. Pro první ochutnávku je nutné překonat představu, že jde o slizkého tvora, který u většiny lidí budí odpor. Není to přece nic jiného než pouhý sval, rozdíl je ovšem ve slanosti a také v tom, že šnek se servíruje bez vnitřností. Ty se nacházejí ve vaku, jenž se od čistého masa před zpracováním odděluje. Klasicky „po burgundsku" se šneci uvaří, maso se vloží zpátky do ulit, zapeče s bylinkovým máslem a naaranžuje na kovovém tácku. „Způsob úpravy chuť samozřejmě také ovlivní, tedy jestli šneka jen uvaříte, anebo zpracujete jinak, například do dýňového pyré," vysvětluje třiatřicetiletý kuchař z Brna. Tato variace je vhodná, „aby se ‚začátečník' k šnekům přojedl," doporučuje Hájek. Nedávno si z Gastrofestivalu v bretaňském městě Rennes odvezl starý recept na šneky vařené v jablečném moštu a převedl jej do moderní podoby doplněním o pyré z dýně hokkaido. „Jsou v té oranžové hmotě trochu schovaní, takže člověk nemá před očima toho plže, ale těší se z krásně podzimní barvy," říká a odchází do kuchyně připravit ochutnávku. A na stole se za pár minut objevují šneci dušení v chablis se šalotkou a žampionem, servírovaní se slaninou a kapkami redukce z petržele.

Šneci jsou známým postním jídlem podle hesla: Lepší šnek než žádný špek.

Jíst tyto růžkaté tvory není žádná novodobá móda. Už staří Římané chovali a ve velkém konzumovali hlemýždě zahradního, kterého následně rozšířili na sever od Alp. Ne náhodou se proto tento druh anglicky nazývá roman snail. „Šnečí maso je mnohem stravitelnější než hovězí nebo vepřové. Šneky lidé

jedli od nepaměti, až později domestikovali krávy nebo prasata," upozorňuje Gugumuck na jídelníček našich předků. V dnešní době se přidávají také ekologické a etické argumenty: k výrobě tuny šnečího masa jsou potřeba kromě rostoucí zeleniny také dvě tuny přidaného krmiva, zatímco u hovězího čtrnáct. „Šnečí maso je nejobhajitelnější i z morálního hlediska. Také v chovu žijí plnohodnotným plžím životem a porážka probíhá nanejvýš humánně – jsou uspáni snížením teploty a vhozeni do horké vody. No řekněte, kdo by nechtěl zemřít ve spánku?" ptá se Andreas Gugumuck s mírnou nadsázkou. Takto prý přesvědčí i vegetariány a lidi, jimž záleží na tom, co jedí.

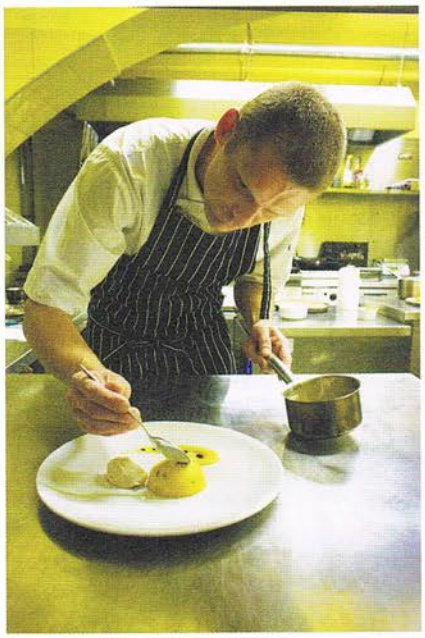
Zatímco ve středověku byl šnek pokrmem chudých, v průběhu 19. století se doplazil až na stříbrné talíře lepší společnosti, zejména díky údajným afrodiziakálním účinkům. Dnes šnečí paštiky, šnečí kaviár nebo šnečí játra firmy prodávají jako vyslovené delikatesy. Játra se nacházejí na samotném konci ulity, pročež vypadají jako její zmenšenina. Nejsou ovšem tvrdá, ale jemňoučká s nenápadnou játrovou chutí. Mimochodem, šnečí extrakt obsahuje mnoho prospěšných enzymů, které působí proti vráskám či akné. Nicméně ranní kosmetiku není nutné sbírat na zahradě, lze ji zakoupit jako krém.



Šnečí triky

Přestože se plži jedí i v Řecku, Itálii nebo Španělsku, stejně jako v částech Ameriky a Asie, jsou šneci obecně považováni za specialitu francouzské kuchyně. „Šnečím národem jsou ve skutečnosti Rakušané. V rakousko-uherských kuchařkách najdete šneky na daleko víc způsobů než jen na burgundský," oponuje názoru o francouzské specialitě Gugumuck. Nechce přitom jen navázat na bohatou tradici, ale také hledat nové způsoby úpravy. Proto letos už počtvrté pořádal Festival šneků a vyzval rakouské restaurace, aby poslaly svoje nejlepší recepty. Restaurace letos přihlásily například „Pálivé vídeňské šneky" s pěnou z pikantních klobásek chorizo a kukuřicí či „Králíka a vídeňského šneka se švestkou a těstovinami plněnými dýní". Mezi osmdesáti zaslanými recepty se objevilo hned několik šnečích pajšlů, gulášů nebo šneků na křenu, tedy variací na velmi tradiční rakousko-uherská jídla, stejně jako modernější kreace, například plněné těstoviny s dýní a červenou řepou.

Na rozdíl od velké části rakouských kuchařů, kteří šneky připravují jako hlavní chod, je Michal Hájek vidí spíš jako předkrm. Ale přestože brněnský podnik vede šneky od svého založení v roce 2007, stále je třeba hosty nenápadně navnadit. „Často dáme dva tři kusy jako jeden z chodů do degustačního menu. V tak malém množství se k jejich ochutnání odhodlá většinou i ten největší skeptik. A dost často se stane, že si při další návštěvě rovnou objedná celou porci," prozrazuje PR manažerka restaurace Lucie Frgalová, která se sama k plži také musela prvně „propracovat". Kuchař Michal Hájek mezitím pokládá talíře s dvěma šnečími pokrmy. Blanšírovaní šneci se slaninou a žampionem jsou se svojí zemitou chutí perfektním úvodem k bohaté podzimní hostině. Když se do krémového pyré zaboří vidlička, objeví se černé tělo zavinutého šneka. Kombinace je dokonalá, člověku před očima vyvstanou obrazy jako zarostlá zahrada v měkkém podzimním světle či představa procházky Vídní, při níž mlsáte sladké šneky. □



Kuchař Michal Hájek vymýšlí každou sezonu nové šnečí speciality.