

## Jídlo

Mexičané rádi a hodně jedí, což je poznat na každém zákoutí, kde se pohybuje v tísí množství lidí provázené obrovskými, kam se podíváš. Pochopitelně bez alkoholu, ale s litry nejsladší Coca Coly co jsem kdy pil, i jiného poádně sladkého moku. Nedávno Tereza volala editelku jedné české firmy, kde byli Mexičané na školení s neřešitelným problémem. Stádo američanů ani sice nemá pobyt all-inclusive, ale trpí-li neustálým hladem, a tak se celý nešťastný obrátil na ambasádu. Zkrátka netušil, že Mexičan je lepší šátek než živit, protože jí od probuzení do usnutí. Naopak nám se diví, že to nemáme stejné.

Místní kuchyně je v UNESCO a v podstatě navazuje na indiánskou gastronomii. Pevnějším jsou částmi pokrmů jsou kukuřičné placky s fazolemi a nějakým upraveným masem, nejčastěji vepřovým a v neposlední řadě s hodně pálivou omáčkou. Té je potřeba hodně, protože Mexičané v podstatě nepoužívají sůl. Samozřejmě je spousta jiných specialit, které jsou vynikající a i moškové plody stojí za to, nicméně známá mexická vnitrozemská strava je poměrně chudá. S ohledem na to, že se tu nepoužívají chládky při převozu masa, ryby nevyjímaje, nevíme, že těch minimálně 300 km od moře, přejíjí moškové plody nejčastěji na otevřené korbě pickupu bez rizika možných následků. Pokud se zadáte a sníte něco špatného, tak je Vám opravdu hodně zle, a často skončíte v nemocnici, i když místním to třeba vůbec nic nedělá. Pochopitelně se tu servírují i takové speciality jako kaktusy, kobylinky, larvy mravenců – ty jsou patrně drahé a skutečně delikátní, tarantule apod.



*Klasická venkovní obrovská. Vše se smaží, vaří na klasickém ekotopeništi. Pokud už skončí, provedou likvidaci otevřeného ohniště pomocí kladiva, uhlíky zkrátka vysypou na silnici, kde je pak auta pneumatikami bezpečně udusí. Jídlo se servíruje na plastové talíře potažené igelitovým sáčkem, který se po použití vyhodí. Veškeré potraviny se konzumují výhradně rukama a v tomhle jsou skutečně místní, mimo jiné kde nic padá, teče. Jeden náš český kamarád žije i na každém jídle, protože vyžene ná 12-letá dcerunka neumí jíst pítorem.*





*Po údu p esmažené a sladké churro se prodává na ulicích i p ímo v metru, business je to prostorov í vybavením nenáro ný. Motoristovi se tu na každé ervené nabízí sladké í slané pochutiny, a proto není divu, že máte zni ený volant a v n ulepené ruce.*



*Co máme v dnešním menu?*





*Kuku ice jako základ každého správného jídla... Povšimn te si výb ru pálivých omá ek na pravoboku.*



*Mexi ané milují spole nost, a proto pro nepojíst víkendovou ve e i p ímo v centru d ní, aby vás nic neizolovalo od pouli ního života.*





*Podomácku vyrobená polní kuchyně před nábíl restaurací pro turisty. Na pořadu dne jsou plněné nopales, tj. listy kaktusu – opuncie - plněné masem.*



*Placky, placky a zase placky...*