Prostíráme na zahradě



Poradíme vám, jaké si máte obstarat piknikové náčiní, co dobrého můžete podávat k jídlu a jaká jsou vůbec pravidla pro správné piknikování.

Co je to piknik?

Označení **piknik se v naučných slovnících vykládá jako merenda (venkovní občerstvení), k níž si účastníci přivážejí jídla i nápoje s sebou**. **Původně se pikniky pořádaly formou vrcholných společenských událostí.** Bývaly obvyklé **při honech, dostizích, po divadle** apod.

Mnohé z nich byly natolik honosné, že se staly vděčnými náměty umělců výtvarných i literárních. Známý je například slavný Manetův obraz Snídaně v trávě (olej na plátně, 214 x 269 cm), neméně známý je piknik tří mušketýrů v čele s d´Artagnanem na hradbách bašty La Rochelle, drama s názvem Snídaně v trávě napsal roku 1930 Vítězslav Nezval, stejné téma si pro svou písničku zvolil i Michal Tučný…

Piknikové náčiní

K piknikovému občerstvení vždy patřilo příslušné jídelní náčiní, poskládané a přepravované v klasickém proutěném koši, který se dříve vozil vzadu na kočáru, neboť pikniky se pořádaly většinou ve volné přírodě, na břehu rybníka, na kraji lesní paseky, městského parku apod.

Dnes jsou k dispozici nejrůznější typy piknikových košů, tašek či kufříků rozličných tvarů i vybavení. Proutěné koše bývají nejen čtverhranné, ale i oválné, s víkem či bez. Vnitřní vybavení může být

pro dvě i čtyři osoby v kvalitě luxusní i levnější. Levnější varianta piknikového koše se skládá z plastových talířů a hrnků, plastových příborů a ubrusů z omyvatelného materiálu. Piknikový koš v luxusnější verzi obsahuje hrnky keramické, stejně tak talíře, solidní nerezové příbory, slánku i pepřenku a další dózy, servítky a ubrus z bavlny apod. Podle vnitřního vybavení se také odvíjí cenová relace piknikového koše či kufříku. Ten oceníte zejména tehdy, jestliže si hodláte piknik uspořádat jako součást výletu po kraji. **Piknikový koš spolehlivě uvezete v kufru auta, a doplníte-li ho o chladicí box, bude výbava pro chutné občerstvení dokonalá.**

Pravidla pro piknikování

Pokud ale venkovní piknik pořádáte pro přátele doma, na zahradě či na chatě, samozřejmě si kvůli tomu nemusíte kupovat extra piknikový koš, vystačíte si s náčiním doneseným z kuchyně. Ale jistá pravidla při prostírání pod širým nebem byste respektovat přece jen měli:

1. **I venku lépe chutná nad prostřeným ubrusem.** Ubrus by měl být alespoň částečně omyvatelný, z materiálu, který se dobře udržuje a dá se jednoduše vyprat.
2. Ubrus je vhodnější **podložit několika prkny nebo připravit menší pevné podložky**. K sezení postačí starší polštáře, deka, nižší dřevěné špalky apod.
3. Na večerní piknik **přidejte i výzdobu**. Mohou to být rozvěšené lampionky nebo světelné řetězy.
4. Jaké dobroty si na piknikový stůl snesete, to už záleží jen na vaší chuti a nápaditosti. Většinou se ale sní všechno do posledního drobečku, protože na čerstvém vzduchu lépe chutná.
5. Přímo neodolatelná chuť přepadne každého, kdo se účastní přípravy pokrmu na místě samém. K tomu účelu slouží nejrozličnější druhy zahradních grilů, neobyčejně chutnají ale i **dobroty připravené nad plameny klasického ohýnku**.

Co bude dobrého k jídlu?

Přestože grilování a opékání může být hodnoceno jako riziková úprava potravin, protože při něm vznikají karcinogenní látky (vytvářející se při zpracování za vysokých teplot v potravinách živočišného původu), patří tato činnost k velmi rozšířeným a oblíbeným letním aktivitám velké části naší populace.

Zdravotní riziko můžeme snížit například tím, použijeme-li pro grilování kvalitní dřevěné uhlí, zabráníme odkapávání tuku na rozžhavené uhlíky. Pokrmy můžeme na zahradním grilu nad dřevěným uhlím také připravovat v alobalu nebo ve speciálních alobalových miskách na jedno použití s profilem, který brání odkapávání tuku a šťávy do ohně a s otvory, které umožňují lepší přístup tepla ke grilovanému pokrmu.

Grilované maso by rovněž mělo být vždy dostatečně tepelně ošetřeno (mělo by se alespoň po dobu deseti minut zahřívat při teplotě 72°C), abychom byli chráněni před bakteriálními patogeny a parazity a před případným onemocněním z potravin.