

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. Známy 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.