

Jak v Peru zahnat žízeň

Pobyt na území s rozsáhlými pouštěmi, kde vysychají řeky i studny, nutil od nepaměti obyvatelé Peru řešit zásobování vodou neotřelými způsoby. V minulosti budovali sofistikované závlahové systémy a podzemní akvadukty, nyní místní univerzita vynalezla speciální zařízení, které dokáže vyrábět pitnou vodu z atmosférické vlhkosti: <http://jdem.cz/bayrf8>

Turisté by si v Peru měli kupovat vodu balenou (**aqua con gas** s bublinkami a **sin gas** bez bublinek), a ani by neměli konzumovat nápoje, do kterých byl přidán led. V horách je třeba vodu převařovat, popř. sterilizovat chemicky nebo UV filtrem. Pít vodu z kohoutku se nedoručuje ani v těch nejlepších částech **Limy**. Většina místních má speciální filtr, nebo vodu převařuje.

Při pití vody v peruánském pobřežním městě **Huarmey** prý hrozí ještě jiné nebezpečí. Tamní starosta José Benítez tvrdí, že pitná voda, která do **Huarmey** proudí z města **Tabalosos**, kde údajně žije na 14 000 homosexuálů, kvůli vysokému obsahu stroncia snižuje hladinu mužských hormonů v těle, a dělá z nich gaye. Děkan chemicko-farmaceutické školy v **Limě** kupodivu označil starostova slova za nesmysl :-).

Nealko nápoje

Čaj černý, té negro, se servíruje s citronem a cukrem. Populární zde jsou také **mate**, čaje z listů bylin, např. z keře **manayupa**, peruánského podzemního jablka **yacón** či z anýzu. A samozřejmě **mate de coca**, čaj z koky:



Milovníci **kávy** budou v Peru možná trochu zklamaní. Když si objednáte kávu, donesou vám ve většině případů pouze kávovou třešť, která se zalívá vodou. Na stole si lahvičky s tekutou kávou možná často ani nevšimnete, protože se podobá nějakému dochucovačce. Čerstvou praženou kávu si můžete dopřát jen v lepších restauracích.

Místo kávy si Peruánci po ránu a odpoledne raději dopřávají koktejl, který se odváží vypít asi jen málokterý cizinec. Jmenuje se „**Jugo de Rana**“, a při jeho přípravě se v mixéru sejdou vývar z bílých fazolí, med, syrová aloe vera, slad, kořen andské rostliny **maca** a hlavně tělo malé žabky z jezera **Titicaca**. Nápoj údajně pomáhá při léčbě astmatu a bronchitidy, navíc hlíza **maca** je přírodním afrodisiakem, proto se nápoji rovněž přezdívá **peruánská viagra**:

<http://www.novinky.cz/koktejl/245473-peru-dobyva-specialni-koktejl-vyrabi-se-z-zab.html>

Džus vám ale v Peru umixují i z obyčejného exotického ovoce :-). **Jugo de papaya, de maracuyá, de mango, de piña, de naranja** atd. jsou velmi laciné, zejména na tržištích.

Chicha morada je chutný a osvěžujícího nealko nápoj, který se vyrábí z fialové kukuřice. Bývá dochucován citronem, ananasem a rozmanitým kořením, nejčastěji hřebíčkem či skořicí.



Žlutá limonáda **Inca Kola**, do níž se přidává **aloesia citrodora**, rostlina jejíž listy mají příchut' citrónu, Američanům svou chutí údajně připomíná vanilku či žvýkačku. Pro Peruánce odjakživa byla národní ikonou a symbolem patriotismu, zejména pro svůj dlouholetý souboj o trh s firmou Coca-Cola, viz video: <http://jdem.cz/bayrd3>

Po roce 1995, kdy měly obě firmy shodně 32%ní podíl na peruánském trhu, začala **Inca Kola** vytlačovat svého konkurenta z některých fastfoodových řetězců, dokonce i z McDonald's. Roku 1997 zahájil majitel **Inca Kola** Lindley restrukturalizaci firmy, expanze která však uvrhla podnik do ztráty, takže v roce 1999 musela prodat podstatnou část akcií svému nenáviděnému konkurentovi. Coca-Cola zároveň získala vlastnická práva na značku **Inca Cola** po celém světě kromě Peru. Zde se musí dělit s původními majiteli.



Na peruánském vlastnictví se nyní snaží přizivit řada menších výrobců, kteří poukazují na fakt, že **Inca Cola** už nyní není peruánská firma, a nabízí na trhu vlastní limonády (**Peru Cola, Cola Nacional, Inti Cola, Kola Real, Isaac Kola, Triple Kola, Concordia, Oro...**).

Přehled alkoholických nápojů

Chicha

Chichu mnozí považují za jihoamerické pivo, ve skutečnosti ale s pivem nemá nic společného. Vyrábí se z kukuřice, kterou ženy z peruánských domácností pilně žvýkají, nechávají zkvasit ve velkých nádobách, a poté prodávají kolemjdoucím. Dům, kde se můžete občerstvit **chichou**, poznáte podle toho, že je před ním vyvěšená červená vlajka (často jen kus červeného igelitu), napíchnutá na dlouhé dřevěné tyči.



Peruánské pivovary

Zdroj: <http://www.pivnidenik.cz/clanek/3897-Peru-Inkove-lamy-a-pivo/index.htm>

Pivovar Backus y Johnson

Backus postupně ovládnul většinu své konkurence v zemi, pak byl převzat nadnárodní společností **SAB Miller**. Provozuje v Peru celkem 7 pivovarů: tři v **Limě** a po jednom v **Cuzcu**, **Arequipě**, **Trujillu** a **Pucallpě**. Značky původních výrobců většinou zachoval, takže si můžete vychutnat např. **Pilsen Trujillo** nebo **San Juan** v **Pucallpě**, ale hlavně peruánskou národní chloubu a hlavní vývozní artikl místního pivovarnictví, **Cusqueño** v **Cuzcu**. Firma **Backus** jej nyní vyrábí ve většině svých poboček a distribuuje ho po celé zemi. Dobré pověsti se ovšem těší oprávněně, přestože se nejedná o pivo, které by výrazně vystupovalo z šedi průměrnosti. Od značky s tak masovým rozšířením se ale asi nic jiného očekávat nedá.



Vlajkovou lodí firmy **Backus** je podnik **Planta Ate** z limské čtvrti **Rimac**. Svou kapacitu 3.4 milionů hektolitřů z větší části využívá k výrobě světlého ležáku **Cristal**, což je takový peruánský Gambrinus.



V nedávné době firma koupila i poslední konkurenční limský pivovar **Planta Motupe**, který se nachází v chudinské čtvrti **Callao**, proslulé chudobou, válkami gangů a prostitucí. Jeho vlastník **Compañia Nacional de Cerveza** zkrachoval poté, co na trh dodal šarži, která kompletně zkysla. Nový majitel nechal původní závod zbourat, místo něj postavil moderní **Cervecerii Modelo**, a na jejích linkách dál vyrábí **Pilsen Callao** i vzácnější tmavý **Pilsen Polar**, jehož etiketu z neznámých důvodů zdobí polární medvěd. Zda si **Pilsen Callao** i nadále zaslouží pověst vynikajícího, příjemně hořkého piva, budeme muset zjistit až na místě.



Backus nakonec ovládl i pivovar **Arequipa**, který vařil světlou **Arequipeňu** a tmavou **Arequipeňu Malta**, což byla dobrá, ale chuťově nijak výjimečná piva, na která však domorodci byli extrémně hrdí.



Apu Cerveza de Coca

Pivní zajímavost pod velmi slibným názvem **Apu Cerveza de Coca** vyrábí rovněž **Backus** a prodává se po celém **Cuzcu**. Nazelenalá tekutina však chutná ze všeho nejvíc jako **mate de coca** s citronem.



Pivovar Ajeper group

Společnost vyrábí nepříliš dobré, i když překvapivě hořké pivo **Franca**, které se dá sehnat v některých supermarketech v **Limě**.

Pivovar Cervecería Amazónica

V pralesním městě **Iquitos** sídlí pivovar **Cervecería Amazónica**, který produkuje piva značek **Iquiteña** a **Ucayaliña**. Mají překrásné etikety, ale nikde jinde v celém Peru se nedají sehnat, což je určitě škoda, protože je provází lichotivá pověst. Licence i technologie pivovaru prý pochází z Čech.

Minipivovary v Cuzcu

Společnost **IndaPerú** pojmenovala své pivo prostě **Cuzco Beer**, své výrobky však před zákazníky dovedně ukrývá. Prý se dá sehnat i v lahvích, ale možná jediné místo v celém městě, kde se na něj dá narazit, je bizarní zlatá pípa se sloní hlavou na baru hospody **The Cross Keys** poblíže **Plaza del Armas (calle Triunfo 350)**. Jak světlé pivo **Light**, tak tmavá verze **Dark** ale údajně moc chutné nejsou.

V restauraci **Norton Rat's Tavern** čepují několik druhů piv. Nefiltrovaný **Nortons Pale Ale** vypadá sice jako oranžovohnědé projímadlo, a zanechává na dně sklenice sedlinu, ale chuť má výbornou. Dále zde můžete ochutnat tmavé pivo **Snortin Norton Porter** a nejhutnější **Nortons Brown Ale**.

Minipivovar Dragon's Palette nabízí kromě výborného American Pale Ale **Dragon's Tears** také dobré jídlo. Občas čepují ještě **Dragon's Breath Honey Pilsner** či **Dragon's Blood Nut Brown**.

Peruánské víno a Pisco

Peru byla první země jižní Ameriky, do které Španělé přivezli vinnou révu (už v r. 1540). Mezi hlavní viniční oblasti Peru patří údolí **Canėte** a **Ica**. Víno se pěstuje též v okolí **Pisco**, tam se z něj ale vyrábí především slavná vínovice **Pisco**, která se dá pít buď samotná, nebo jako součást koktejlu **Pisco sour**.

Pisco Sour je drink, o jehož autorství se prou Peru a Chile. Míchá se v několika variantách (může se do něj přidávat **maracuya**, **koka** nebo **chicha**). Pít je to opravdu vynikající, ale poněkud zrádné, protože se do něj kromě limetek, cukru a ledu přidává také syrový vaječný bílek, který může zrychlit váš krok.

Konzumace piva v hospodě

V Peru je jen málo podniků, které nabízí čepované pivo. V restauraci vám většinou přinesou sklenici a lahev. Pokud má restaurace pípu, obsluha ke stolu donese litrový džbán a samozřejmě i sklenici pro každého.

Pivnice La Rustica

Jedna z mála pivnic v Peru, kde točí pivo. Čepují zde místní pivo **Cristal**, tuplák stojí cca 12 solů. **La Rustica** stojí na rohu **Benavides** a **calle Pizzas** naproti **parku Kennedy** v **Miraflores**. O padesát metrů dále v **calle Pizzas** je **Kubánský klub**, kde si můžete zatancovat salsu. Jinak **calle Pizzas** je plná barů. Ve všední dny se zde prodává alkohol do 11 hodin večer, v pátek a v sobotu až do čtyř do rána.

Konzumace piva na oslavě (fiesta)

Fiesta je když přijde 50 a více hostů. V domě většinou není dostatek míst k sezení, tak hlavně chlapi stojí v kruzích, a v těchto kruzích se pije z jedné společné sklenice. Konzumuje se pivo z lahve (0.7 l nebo litr) podle následujícího algoritmu:

1. stojíš v kruhu a vedle stojící ti podá lahev, ze které si předtím odlil do putovního poháru
2. po čase sklenici vyprázdni a podá jí tobě (lahve už máš)
3. naliješ si do ní trochu piva (půl deci až deci)
4. podáš lahev člověku stojícímu po tvé levici, pokyneš mu „Salud!“ (Na zdraví!) a pokračuješ v zábavě
5. po určitém čase vypiješ celý obsah sklenice a podáš jí sousedovi s lahví...

Pokud si necháš pohár s pivem moc dlouho, napomenou tě, že ohříváš pivo, tedy že si máš pospíšit. Malá 0.7 l lahev se obvykle vypije rychle. Plné lahve si každá skupina/kruh debatujících a popíjejících vytahuje z ledničky po pár kusech a položí je do středu kruhu. Někdy se dává do středu celá přepravka, t.j. 12 lahví. Pokud je kruh početnější, pije se s dvěma sklenicemi a dvěma lahvemi tak, aby lahve byly v rámci kroužku rovnoměrně rozložené. Tzn., abys nedostal dvě lahve v krátkém sledu za sebou, a ostatní naopak příliš dlouho nečekali na svůj příděl. Při ještě větším počtu účastníků se vytváří několik skupin popíjejících.

Pokud je ve skupině žena, zejména starší, neměla by se jí podávat lahev. Jakmile muž, který stojí před ní, dostane pohár, ještě než si nalije, se jí zeptá, zda si dá pivo. Jestliže odpoví ano, muž naplní sklenici a podá jí dámě. Potom čeká, až ona dopije a vrátí pohár. Dál se pokračuje podle výše popsání algoritmu.

Kamarádka ze Slovenska se jednou postavila do kruhu, a když k ní doputovala lahev, tak jí vzala a začala přímo z ní pít, což způsobilo rozruch. Navíc jí dodnes přezdívali „Viking“ :-).