

A

Právě teď v řeznictví Naše maso



Piva z pivovaru Antoš jsme do řeznictví Naše maso v Dlouhé 39 vybrali proto, že se skvěle hodí k různě upraveným masitým pokrmům – nejen k hovězímu, ale třeba i k párkům nebo šunce. Na každé roční období vybíráme jiné: na jaře to byl Antošův ležák s 11,8°, teď v létě je to lehčí, desetistupňový Slánský rarach. Co sezona, to nové pivo!



LÉTO

A

Voní a chutnají – taková jsou **06** rajčata od „klidných zemědělců“ i bylinky a jedlé květy od Víta Janouše. Pokud jste spíš na maso, bude se vám hodit náš průvodce pražskými **07** piknikovými místy a veřejnými ohništi. Krok za krokem se naučíte profesionálně vyfiletovat **04** rybu a připravit si **13** netradiční zmrzlinu – totiž pivní. A letní novinky? **10** Průvodce nejlepšími víny České republiky a karlínský **09** Lokál Hamburk!



Bílé víno



10



13



07



09

Jak číst? Uchopte časopis pravou rukou v pravém dolním rohu a levou postupně rozevírejte. Nenatáčejte ho! Prostě ho jen postupným rozevíráním stránek rozkládejte a čtěte.

Pasta Fresca

Mořský vlk s mušlemi pošírovanými na víně a spařenou divokou brokolici



Vidět kuchaři pod ruce

TEXT SIMONA MARTINKOVÁ-RACKOVÁ FOTO HONZA ZIMA

Ambiente nedávno založilo catering White Circus. Nabídku delikates i jejich přípravu má pod palcem David Rejhon, který jako šéfkuchař procestoval nejen Evropu, ale také pořádný kus Asie...



White Circus vznikl loni na podzim. Kdy jste měli premiéru v praxi?

Koncem února. Naše nabídka je mnohem širší, než jsem čekal, ale výsledek je parádní. Výběr dodavatelů byl složitý, protože chceme top produkty a spolupráci s farmáři. Restaurace mají pravidelný odběr, ale my najednou potřebujeme třeba čtyřicet kilo sýra, a pak měsíc nic. Takže jsme farmáře objeli a oni se rozhodli, jestli můžou nárazově pokrýt větší objednávku. I to prodloužilo dobu příprav. Teď už děláme menší akce.

Co si pod tím představíte?

Akce pro Škodovku pro 30 až 40 hostů nebo prezentace ČEZ pro 60 až 80 lidí. Na rozjezd je to fajn, můžeme si se vším pohrát. Už jsme ale dělali i bufet v Rudolfinu pro tři sta osob.

Jak dlouho dopředu musíte o akci vědět?

Většinou o akci víme měsíc dva dopředu – tenhle předstih potřebujeme k zamluvení prostoru –, ale klient ji potvrdí tři nebo čtyři dny předem. Teprve pak začneme objednávat.

Stresu, který jste prožíval, když jste organizoval catering na závodech MotoGP, se to ale nevyrovná, že?

To tedy ne. Na největších závodech, třeba ve Valencii nebo Barceloně, jsem dělal catering pro 2 500 až 3 000 lidí. Čtrnáct dní dopředu jsem měl připravené menu, objednané suroviny, hotovou kalkulaci. Na závody jsme odjízďeli týden předem.

Viděl jste vůbec nějaké závody?

Ne, někdy jsem ani nevěděl, kdo vyhrál. Ale jste na okruhu a atmosféru samozřejmě vnímáte.

Suroviny jste si taky vozil?

Na začátku jsem se snažil pracovat s místními. Jenže to moc nefungovalo. Takže jsem byl nucen vozit si osmdesát procent surovin od nás. Paradoxně jsem třeba si objednal rajčata ze Španělska, naložil je do kamionu a vezl je zpátky do Španělska.

Catering z větší části obstarávají lidé z Ambiente. Jak to zvládají?

60 až 70 procent našeho menu vychází z nabídky restaurací Ambiente. Buď uvaří šéfkuchař, nebo nám poskytnou dva tři kuchaře, aby jídlo připravili tady u nás. Beru je i na výjezd. Aby nebyli přetíženi, vždycky kromě kuchaře oslovím i jeho šéfa. Ten má rozhodující slovo. Takhle je to i s obsluhou. Při větších akcích lidí doplňují externisty ze své databáze.

Která jídla jste do nabídky doplnil vy sám?

Hlavně ta francouzská, tex-mex kuchyni a širokou nabídku asijských pokrmů. Žil jsem šest let v Asii, vařil jsem v síti hotelů Marriott. Co nabízí třeba vietnamský trh, to je něco neuvěřitelného. Všem kuchařům doporučuju odjet tam a zkusit si to. ●

INFO

Vášeň pro street food Ve volném čase se David Rejhon věnuje street foodu, viz www.thestreetfood.com. „Loni jsme s kamarádem fotografem procestovali Thajsko, Vietnam a Kambodžu. Šli jsme po ulici, když se mi líbilo nějaké jídlo, objednal jsem si ho, a pokud mi chutnalo, zeptal jsem se, jestli mě ho můžou naučit, vařil jsem s nimi a on to nafotil. Můj sen je mít takovouto kuchařskou knížku. Street food mě hrozně baví, jsou to nejlepší jídla, jaká nedostanete ani v luxusním hotelu. Navíc je vše přiznané, vidíte tomu člověku pod ruce. A přesně o to se snažím i v cateringu.“

Lokál Hamburg



TEXT JAROSLAV MARTINEK

Karlínský dům U města Hamburgu dodnes slouží účelu, pro který byl před téměř dvěma sty lety postaven – jen se ze zájezdního hostince proměnil v restauraci. V červnu jsme tu totiž otevřeli pátý pražský Lokál.

Průvodce nejlepšími víny

TEXT ROMAN NOVOTNÝ

Hosté se nás sommelierů často ptají, zda existuje ucelený průvodce našimi víny. S kolegy jsme proto připravili obsáhlou a přehlednou publikaci o českém a moravském víně a vinařích – Průvodce nejlepšími víny České republiky 2014–2015. Každoročně bude přinášet souhrn obecných informací z jednotlivých podoblastí, ale také novinky, a především objektivní a nezávislé hodnocení vín a výběr těch nejlepších a nejzajímavějších z aktuálního portfolia vinařů. Celkem bude nabodováno a popsáno přes 1500 vín od dvou set vinařů a vinařských firem. Průvodce tedy bude cenným zdrojem informací pro všechny milovníky tohoto nápoje z domova, a protože vyjde i anglicky, tak i ze zahraničí. Pro sommeliery pak bude vítanou pomůckou pro výběr těch nejlepších vín do restaurací. Díky přehlednému systému piktogramů ho jistě ocení i ti, kdo za vínem a vinaři cestují.

O tom, že hodnocení nebylo jednoduché, svědčí i fakt, že jsme v relativně krátkém čase museli ochutnat přes dva tisíce vín. Mnohdy se hodnotilo od rána až do pozdních večerních hodin... ●

Pražskému Karlínu se rychle vrací bývalý lesk. Paradoxně tomu napomohla povodeň v roce 2002, která tuto městskou část, v té době zanedbanou a s nevalnou pověstí, značně poničila. Následovala citlivá rekonstrukce, která Karlínu vrátila někdejší kouzlo, a dnes je tato městská část už zase velmi dobrou adresou.

Karlín byl založen v roce 1817 jako nejstarší pražské předměstí. Je zajímavý pravoúhlo sítí ulic vzdáleně připomínajících Manhattan. Na tři hlavní třídy: Sokolovskou, Křížickou a Pernerovu, jsou připojeny kolmé ulice, což značně usnadňuje orientaci. Na poměrně malé ploše vyniká řada

Karlín je nejstarší pražské předměstí. Pravoúhlo sítí ulic vzdáleně připomíná Manhattan.

dominant, především kostel sv. Cyrila a Metoděje na Karlínském náměstí nebo historická Invalidovna. Patří sem i emplové stavby z okolí Karlínského náměstí; jedna z nejhezčích nese název U města Hamburgu. V domě postaveném v letech 1828 až 1829 byl původně zájezdní hostinec. Jméno dostal po někdejší velkém přístavu, jímž končila říční cesta z Hamburgu a se kterým přes Pobřežní ulici sousedil.

Dvoupatrová obytná a šenkovní budova s harmonicky vyváženou fasádou fungovala jako zájezdní hostinec nejdříve v celé čtvrti. A tradiční restaurace zde zůstala – letos v červnu rozšířila rodinu pražských Lokálů. Historii budovy a celého Karlína s jeho četnými prvenstvími (první český parník r. 1841, první elektrická tramvaj r. 1875, ale i třeba první mateřská škola v českých zemích r. 1832) připomíná nápaditá a vtipná výzdoba ilustrátora Kakalika ●

Český průvodce odpovídá světově uznávaným publikacím, jako je rakouský Falstaff, italské Gambero Rosso či francouzský Le Guide Hachette des Vins. Autorský tým tvoří Michal Šetka – šéfredaktor Wine&Degustation, Ivo Dvořák – viceprezident Asociace sommelierů ČR, Jakub Přibyl – současný nejlepší sommelier ČR, Richard Süß – head sommelier Makro Cash & Carry, Roman Novotný – head sommelier La Degustation Bohème Bourgeoise. Od července bude za 249 Kč k dostání v knihkupectvích, vinotékách a na dalších místech. K nahlédnutí bude také v restauracích Ambiente.



©Kakalik

Kytky si to vyřešej samy, zvláště když je nezaležete!!!



Jsem hrdý amatér

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO JIŘÍ HRONIK

Bylinky a koření zásadně ovlivňují chuť jídla. Není divu, že si dobré restaurace jejich dodavatele vybírají velmi pečlivě. K těm nejvyhledávanějším patří Vít Janouš, který své voňavé zboží prodává pod značkou Personal Green. A jeho péče o rostliny je skutečně – velmi osobní.

Když v jeho hospodářství na okraji Prahy vejde do prvního skleníku a Vít Janouš začne vyprávět, jen tak mezi řečí utrhne květ lichořeřišnice a podá mi ho – k ochutnání. Sám sáhne po lilii a zcela samozřejmým gestem si vloží okvětní lístek do pusy. Netradiční entrée není způsobeno horkem ani zemědělcovou přepracovaností, ale jeho specializací: do špičkových pražských restaurací včetně La Degustation Boheme Bourgeoise dodává kromě bylinek také jedlé květy. Postupně mi ukazuje aspoň část barevné škály: bílé kopretiny, žlutou hořčici, oranžové lilie, fialový sléz maurský... „U květu petržele pozor, ochutnejte jenom kousek, je dost výrazný,“ varuje s úsměvem.

S plevelem na talíř

Jak sám říká, do zemědělství se vrhl jako „hrdý amatér“, ostatně tohle slovo pochází z francouzského amateur, tedy milovník. „Vystudoval jsem česko-španělské gymnázium, tři roky jsem žil v Barceloně a vyzkoušel jsem si práci v řadě oborů. Když jsem před čtyřmi lety začal se

Zasahuji co nejméně. Kytky si to vyřeší samy.

zemědělstvím, nejprve jsem pěstoval i zeleninu, ale to mě neuzivilo, tak jsem se zaměřil výhradně na bylinky a později na jedlé květy. Zjistil jsem, že technologií, kterou používám a která je ve světě běžná, tu nikdo nepěstuje bylinky pro luxusní restaurace, takže je musely dovážet z daleka,“ vysvětluje, když pak sedíme v zahradním přístřešku. Vít v něm v létě i přespává, jeho denní režim totiž určují rostliny. „Přes léto je ve skleníku 40–45 stupňů a ony rychle ztrácejí vláhu. Začnou ji posílat do kořenů, odkud se jim neodpaří tak rychle jako z listů. Sklízím buď do osmi devíti ráno, nebo po západu slunce. S nůžkami a baterkou jsem tu už strávil mnoho set hodin,“ dodává.

A zmíněná technologie? Vychází z principu permakultury, tedy minimálních zásahů. „Snažím se dát rostlinám ty nejlepší podmínky, aby se jim tady líbilo, ale jestli budou klíčit v březnu, nebo květnu, to nechávám na nich. Kytky si to vyřeší samy. Obhospodařuju čtyři sta čtverečních metrů skleníků. Kdybych je měl zahnojovat, stálo by to neuvěřitelné peníze, tak raději vytvářím vhodné prostředí žížalám. Ty za sebou totiž nechávají optimální hnojivo. Takže jsem si nastudoval, co mají žížaly rády, a zdá se, že to funguje,“ pochvaluje si a pokračuje: „Abych měl vypleto jako ostatní zelenáři, strávil bych devadesát procent času. Bída a nedostatek času mě přivedla ke způsobu pěstování, který se ukazuje jako nejlepší.“ Nedávno se mu opět vyplatil: šéfkuchař Oldřich Sahajdák si všiml štavele, který rostl mezi bylinkami původně jako plevel, ochutnal ho – a začal ho také odebírat.

Sto padesát druhů rostlin

Vít Janouš takto dokáže pěstovat impozantní škálu bylin. „Kdybych počítal devět druhů máty a pět druhů bazalk jako jednotlivé rostliny, dostal bych se ke sto padesáti druhům,“ odhaduje. A záběr neustále rozšiřuje: přes zimu si nastudoval třeba pěstování „americké meduňky“ (Monarda didyma) s efektními fialovými květy, a našel si chvíli i na svůj koníček – názvosloví. „To mě moc baví. Třeba léčivá šalvěj je latinsky salvia – od salvare, tedy zachránit, spasit,“ říká. A další plány? „Právě začínám s pěstováním klíčků. Rád bych se to pořádně naučil do zimy, kdy většina bylin odpočívá...“



PERSONAL GREEN V NAŠEM MASE

Rádi byste ochutnali bylinky od Víta Janouše? Máte možnost! Od července je bude nabízet řeznictví Naše maso v Dlouhé ulici 39. Obsluha vám ráda doporučí, které z nich si vybrat k masu, jež si tu pořídíte třeba na grilování.

CHANTERELLE [šanterel]

Anglický název pro druh houby – lišky. V gastronomii je velmi oblíbená pro svou vůni po meruňkách a mírně pikantní chuť.

CHATEAUBRIAND [šatobrian]

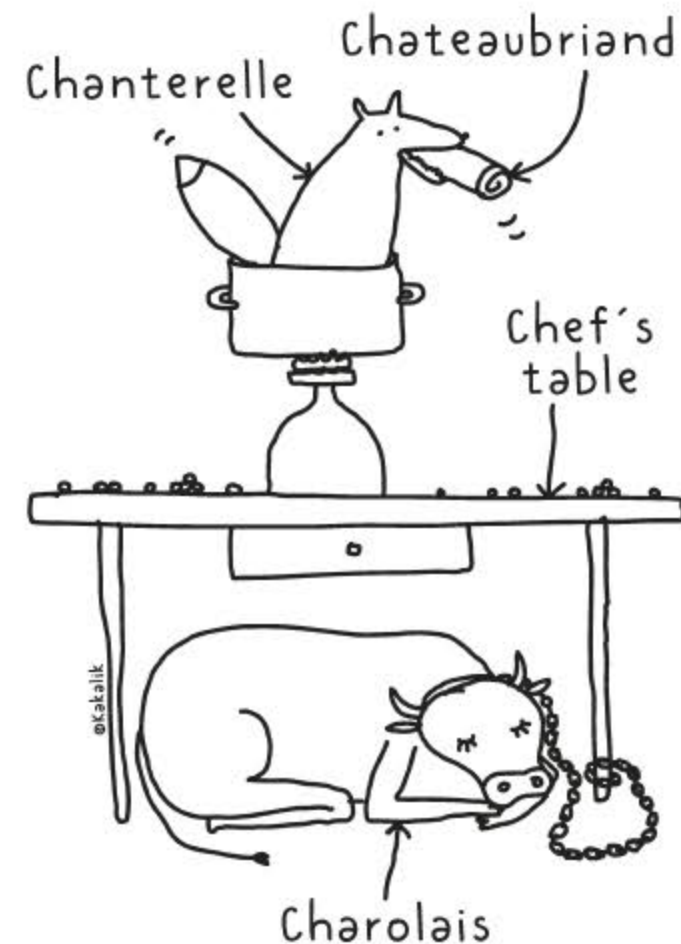
Dvojitý biftek z hovězí svičkové ve tvaru válečku, který po opečení zůstává uvnitř šťavnatý a růžový. Hned po filetu mignon je považován za nejkřehčí kus masa. Tradičně se podává s malými novými bramborami pečenými s bylinkami nebo s bernskou či hořčičnou omáčkou.

CHEF'S TABLE [šefs teibl]

Stůl situovaný v kuchyni nebo hned u otevřené kuchyně. Bývá rezervován pro speciální a VIP hosty, jimž šéfkuchař podává tematická degustační menu. Kvůli vytíženosti kuchyně bývá tento stůl k dispozici často jen mimo hlavní kuchařskou sezonu.

CHAROLAIS [šarole]

Název masného plemene skotu chovaného původně v okolí francouzského městečka Charolles. Dnes je toto světlé plemeno díky své vysoké masitosti nejpočetnějším na světě. Do České republiky bylo dovezeno až v roce 1990. O kvalitě masa a chuti rozhoduje správná strava, šetrná porážka, důsledná hygiena, pečlivě kontrolované zranění a zkušený řezník.



SLADKÁ TEČKA

TEXT ŠÁRKA JÁNSKÁ FOTO JOHANA POŠOVÁ

Zmrzlina z černého piva Master



A / S JIDLEW ROSTE CHUŤ / ČTVRTLETNÍK RESTAURACÍ AMBIENTE / LÉTO 2014
 EDITORKA SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ • REDAKCE TOMÁŠ KARPIŠEK, RADEK CHALOUPEK,
 ROMAN HOVOŤNÝ, LUKÁŠ EVOBODA, ŠÁRKA HAMANOVÁ A EVATAVA DVOŘÁČKOVÁ •
 ARTDIREKCE A DESIGN MICHAL NÁNORU A MAREK PICTORA / STUDIO NAJBRT •
 ILUSTRACE KAKALÍK • WWW.AMBI.CZ

Tímhle báječným dezertem se můžete ve vedrech zchladit v restauraci Čestr. Jak na to vám prozradí sous chef Lukáš Dráb.

8 porcí | Pivní zmrzlina 400 g krupicového cukru, 400 ml 33% smetany, 200 g medu, 1l černého piva Master, 100 g sušeného mléka, 2 žloutky | Švestky 350 g čerstvých švestek, 50 g krupicového cukru, 2 malé citrony | Sladový posyp 100 g sladu, 100 g hladké mouky, 20 g krupicového cukru, 1 lžička medu, 10 g másla, 2 g sušeného droždí | Karamelová pěna 60 g krupicového cukru, 120 ml 33% smetany, 40 ml plnotučného mléka

Suroviny na zmrzlinu dejte do hrnce a za občasných míchání přiveďte pomalu k varu. Přecedte přes jemné sítko a dejte prudce zchladit (buď do zmrzlinovače, nebo do mrazáku; v tom případě zmrzlinu každou čtvrt hodinu promíchejte až do ztuhnutí). | Švestky omyjte, vypeckujte a nakrájejte na čtvrtiny. Zasypte je cukrem a citrony nakrájenými na tenká kolečka. Přiklopte a nechte marinovat 24 hodin. | Upečte sladové těsto na posypání poháru: Smíchejte všechny suroviny kromě droždí a poloviny cukru a vypracujte pružné těsto. Dejte je mezi dva pečicí papíry a rozválejte na plát. I se spodním papírem ho pak vložte na plech a při 80 °C pečte 12 až 15 minut. | Nechte těsto vychladnout, rozlámejte ho, rozdrťte a vmíchejte zbylý cukr a droždí. Uložte do chladu. | Připravte karamelovou pěnu: Do rozehřátého kastrůlku vsypte cukr a nechte ho rozpustit na světlý karamel. Po malých dávkách přilévajte smetanu a vařte, dokud se cukr nerozpustí. Odstavte, přecedte, přilijte mléko, promíchejte a dejte vychladit. Poté přelijte do šlehačkové láhve. Na dno poháru vložte švestky, na ně zmrzlinu, na ni nastříkejte pěnu a nakonec přidejte posyp. •