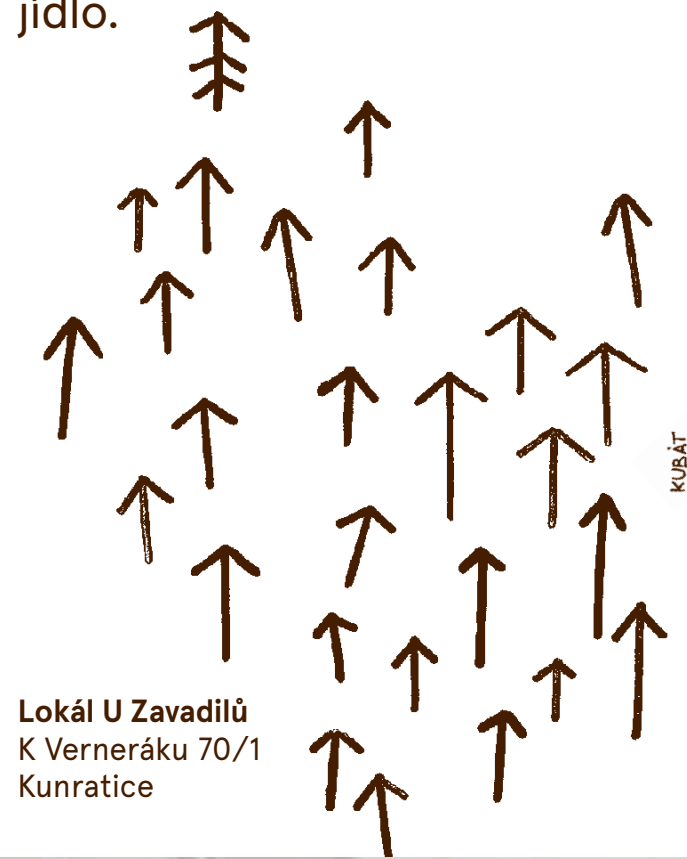


Pojďte ven!
Na konci procházky Kunratickým lesem na vás čeká orosená hladinka a čerstvě navařené jídlo.



Lokál U Zavadilů
K Verneráku 70/1
Kunratice

S jídlem roste chuť
ČÍSLO 32 / JARO 2020 / ZDARMA



Spolu

Sportovat, pít, relaxovat – ve kterých hospodách se dá optimálně **fandit sportu** 02 nebo tam zajít „na jedno“ s partou z fotbalu či volejbalu? Lucie Kohoutová vás zase vezme na gastronomický „letní tábor pro dospělé“ a objasní počátky **Počátků** 05. Honza Červenka přemluvil k rozhovoru svého tátu, architekta **Václava Červenku** 01 – a skupina šéfkuchařů a spol. z Ambiente vám poreferuje o tom, jak to chodí **v japonských restauracích** 06 a čím jsou jiné a inspirativní. A když už jsme u exotiky, pozvěte přátele a připravte si společně **fusion futomaki** 05, tak jak ho dělají v Brasileiru Slovanský dům. Ať vám jaro pospolu chutná!



06



08



05



01



Užijte si dlouhé snídáně ve velkém stylu
v cukrárně Mlýnská



04

02

Design je smrt restaurace

TEXT A FOTO HONZA ČERVENKA
ILUSTRACE KRISTINA FINGERLAND



Nejdřív to vypadalo, že to nedopadne, ale nakonec se to povedlo – **Honza Červenka**, který pracuje pro Ambiente, přiměl svého tátu, **architekta Václava Červenku** k rozhovoru. Otec a syn se v něm odpíchli od **Čestru**, který letos znovu otevře, a skončili až v Brooklynu.

Jaký bude hlavní rozdíl mezi Čestrem 2011 a 2020?

Deset let. Deset let vývoje gastronomie, Amasa i Ambiente. To je alfa omega všeho. Když jsme stavěli Čestr, moc jsme nevěděli, jak to má vypadat. Dneska si už můžeme dovolit být mnohem pravdivější, není potřeba nic designovat. Interiér restaurace musí vyplýnout z toho, kdo ji dělá: kuchaři, řezníci, nebo číšníci.

Před deseti lety jsme s Tomášem Karpíškem viděli kus hospody v New Yorku a řekli si, že by Čestr mohl vypadat nějak takhle. Byla to asi nejdesignovější hospoda, kterou jsme spolu dělali. Měl jsem Čestr rád. Myslím, že o něm psali dokonce i v takovém tom hezkým časopise: Wallpaper. Dostalo se to za hranice České republiky.

V novém Čestru jsme sundali podhled a odhalili vysoké stropy se spoustou nedokonalostí. Rozhodli jsme se je ani moc neopravovat. Ať jsou takové, jaké jsou!

Jednou jsme se spolu bavili o tom, co je Čestr, a tys mi poslal videa s tím frajerem v pampě (Francis Mallman – pozn. red), všude oheň, kouř. To bychom strašně chtěli, takhle to maso vypadá, ale bohužel jsme v Praze, a ne v Patagonii. I tak jsme se to snažili do nového Čestru dostat.

Bude tam tedy nějaký design?

Moc ne. Vymysleli jsme pár lustrů a opálené fošny, ale nic víc. Ze starého Čestru tam zůstanou původní stoly, o kterých mi Tomáš říkal, že jsou to nejlepší, co jsem kdy vymyslel. To doufám není pravda, ale mám radost, že fungují i o deset let později.



V novém Čestru mě baví nedokonalost. Sundali jsme podhled, který jsme dělali s Alešem Najbrtem, a odhalili vysoké stropy se spoustou nedokonalostí. Rozhodli jsme se je ani moc neopravovat. Ať jsou takové, jaké jsou, ať jsou tam ty trubky. Ať se neutrácí prachy za nějaký zatracený dekly. Čím dál tím víc si začínám myslet, že tohle pro restaurace není vůbec důležitý.

Design je často na obtíž. Restaurace by měla být pravdivá. Mělo by se tam chodit hlavně na jídlo. Vždyť design je to maso na talíři.

Platí tohle pro všechny restaurace?

Asi to nejde brát plošně, ale myslím si, že trend se ubírá tímhle směrem. Pamatuju si, že jsme s Tomášem a Oldou Sahajdákem byli v Brooklynu v michelinské restauraci, která měla super atmosféru, a jídlo nosili na omlácených talířích. Dneska už taky moc lidí nenosí kravatu, i bohatí lidé jezdí tramvají. Myslím si, že ta doba je pryč, nebo aspoň doufám. Nebo ty si myslíš, že ne?

Ne, myslím, že to tak je. Nebo alespoň k tomu hodně lidí začíná takhle přistupovat.

Já k tomu takhle přistupuju a je mi 63. 62? 63 mi bude letos.

Pořád ale vznikají restaurace, kde se věci designují. Nedávno jsi dělal Vinohradský parlament...

Jo, tam jsme si trochu zadesignovali a teď budeme nahoře sundávat koberec, protože se ukázalo, že je na houby. Vyhodí se a dáme tam prkna. Design má možná první měsíce wow efekt, ale v dlouhodobém horizontu tyhle věci prohrajou.

Dá se tenhle princip uplatnit prakticky kdekoli?

To těžko. Svatební síň nemůžeš udělat hnusnou, nebo kostel ošklivý. Záleží na funkci. Teď upravujeme recepci v Grandhotelu Pupp a má být „luxusní“, protože klienti to chtějí a oni jsou ti důležití. Proto jsme nechávali vyrobit mosazné kryty na radiátory a podobně.

Taky zrovna předěláváme protialkoholní léčebnu. Místo komínu jsme tam udělali krásná prosklená atria a dneska jsem zjistil, že budou muset být z drátoskla, aby tím nikdo neproskočil.

Co je snazší? Designovat, nebo nedesignovat?

Spoustu designérů dělá obrovskou chybu. Podle mě je

Restaurace by měla být pravdivá. Mělo by se tam chodit hlavně na jídlo. Vždyť design je to maso na talíři.

důležité popřít designérské ego a jen naslouchat. Ono to vyplyne samo. Já vím, že je to fráze, ale je to tak. Třeba u těch opálených prken. Koukal jsem pořád dokola na toho chlapíka, jak peče masa v zemi, a během noční přemýšlel o grilu, sauně, ohni. A postupně jsem se dostal k japonské metodě opálených prken, kterou tam používají k zakonzervování dřeva. Vzali jsme autogen, opálili to a myslím, že to bude vypadat fantasticky.

Věřím, že důležitější než design je humor, musí to být sranda. Nesmí se to brát moc vážně. Nesmí to být design pro design. To je smrt restaurace. Když je design samoučelný, vyjde to skoro nastejno jako číšník, co tě nepozdraví nebo okrade. 🍷



Vodnice

TEXT LUCIE KOHOUTOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD

Až budete plánovat, čím teď na jaře naplnit záhon, truhlík nebo svůj kousek komunitní zahrady, schválně vyhradte místo i vodnici – pozapomenutá příbuzná ředkvičky se vám odvděčí jemnou chutí a křupavými listy.



Vodnice neboli Brassica rapa rapifera bývala spolu s tuřínem a ředkví jednou z nejběžnějších přílohových zelenin v českých zemích (naše oblíbená Magdalena Dobromila jí má plnou kuchařku), než ji vystrnadily brambory. Tahle delikátní zelenina je přitom tak všestranná, a ještě k tomu nenáročná, že návrat k ní nemůžeme než doporučit, ať už je vaší motivací zpestření jídelníčku, nebo třeba nízkosacharidová dieta. Případně podpoření srdeční činnosti, vyšší přísun vlákniny, vitaminů B1 a C, draslíku, hořčíku nebo fosforu, kteréžto všechny se v ní významně vyskytují.

Jaro, léto

Nejvíce živin do sebe samozřejmě dostanete konzumací mladé vodnice v syrovém stavu. Snažte se tedy na trhu najít / tahat bulvy ze záhonu, když jsou ještě malé, do 5 cm v průměru. Můžete je pak odšťavnit nebo s nimi dělat všechno, co byste jinak dělali

s ředkvičkami – pomazánku, saláty (skvělá je i v tom bramborovém), anebo je jíst jen tak, s dresinkem nebo trochou soli (Francouzi by ještě přidali máslo, jako ostatně do čehokoli). A rozhodně nevyhazujte listy! U mladých vodnic je můžete chroupat přímo s bulvičkami, dá se z nich stvořit i skvělé pesto, přidat je do směsi listových salátů nebo je podusit jako špenát.

A stejně jako ze špenátu z nich připravíte rychlou polévku, která na jaře pravidelně okupuje moji kuchyni: na másle zpěníte nejmenší nakrájenou jarní cibulku, přihodíte nahrubo nasekané listy vodnice a krátce poduste. Zalijte zeleninovým vývarem a vařte jen pár minut, aby lístky zůstaly zelené (pamatujte – jaro, svěžest, brčálová zeleň, skotačící mláďátka atd). Odstavte, dochuťte solí, pepřem a případně muškátovým oříškem nebo oblíbenou bylinkou a rozmixujte tyčovým mixérem. Do polévky na závěr vmíchám pár kostiček studeného másla, které jí krásně zjemní a lehce zahustí (dělám to mj. proto,

že tahle změna konzistence – jakési zhedvábnění – je jedním z nejspokojivějších jevů, jaké lze v kuchyni pozorovat).

Pokud vaříte pro vegany nebo laktóзовě intolerantní, dusíte samozřejmě na oleji a na zjemnění použijete rostlinné mléko. Jen pozor na konzistenci, ať není polévka příliš řídká. Dotáhněte pár kapkami oříškového oleje a praženými dýňovými semínky a srdečně si poblahopřejte ke zvýšení zero waste karmy.

Podzim, zima

Pokud se k vám vodnice dostane už vzrostlejší, nebo si jí užíváte v chladnější polovině roku, kdy běží druhá sklizeň, stačí zapojit tepelnou úpravu nebo fermentaci. Bulvy se dají pokrájet a naložit do klasického octového nálevu. Guru všech kvasičů Sandor Elix Katz, autor knihy Síla přírodní fermentace, pak přísahá na sauerriben. Tenhle tradiční středoevropský recept vodnici zpracovává podobně jako my zelí (nakrouhat, nasolit, nechat bejt) a je ideálním způsobem, jak upotřebit i měkčí plody (protože jídlo se nevyhazuje).

A tepelná úprava? „Většinou vodnici hodíme na gril a necháme spálit, oloupeme a pak už jen lehce opečeme na pánvi. Skvěle tak vynikne oříšková chuť této zeleniny. Je to vynikající příloha zvláště k rybě,“ doporučuje Katka Jakusová z Esky. Bulvy můžete i jednoduše podusit na másle nebo upéct s trochou oleje a tymiánem, oreganem nebo rozmarýnem, a to samotné

i v kombinaci s dalšími druhy kořenové zeleniny. Když na pokrájenou zeleninu vrazíte farmářské kuře nebo kousek vepřové pečeně a pomalu pečete pod pokličkou nebo alobalem, dostanete chuť nabitý comfort food s minimem použitého úsilí i nádobí, což jsou vždycky body navíc.

Pro poněkud delikátnější verzi hygge na talíři, ideálně pasující k jarním večerům, doporučuju zajet si pro inspiraci do Belgie. Pod názvem waterzooi jsem v Bruggách ochutnala návykově lahodný hrnec plný mušlí, ryb a zeleniny vařených v lehké smetanové omáčce – a vodnice je ideální součástí jeho jemných chutí. Waterzooi jednoduše připravíte i doma a je dobré i z kuřete, pokud chcete být maximálně lokální. Zásadní je dopřát si k němu dostatek bílého chleba na nasávání smetanovo-rybího vývaru a sklenku jiskrného naturálního bílého; na rozdíl od Colina Farella budete od té doby pronášet „fucking Bruges“ pouze obdivným tónem. 🌱

Krémová polévka z vodnice Podle Katky Jakusové z Esky

2 cibule, nakrájené na kostičky
2 stroužky česneku
3 středně velké vodnice
máslo
zeleninový vývar
pepř, sůl, tymián

Cibuli, česnek a vodnice nakrájené na menší kousky orestujte na másle dozlatova. Osolte, opepřete, zalijte zeleninovým vývarem (Katka si pro tyhle případy v mrazáku schovává slupky cibule a různé okrojky zeleniny) a přidejte tymián. Vařte na středním plameni, dokud nejsou vodnice měkké. Tyčovým mixérem rozmixujte dohladka; pro hladší konzistenci můžete propasírovat přes sítko.



Jak to vypěstit

Na vodnici narazíte u farmářů (Eska ji bere ze Semic, mně jí dodává bez chemie hospodařící pan Antůšek z farmy Eš). Může být čistě bílá, načervenalá i nafialovělá; podobně jako u ředkviček jsou nejšťavnatější malé, na pohled svěží a pevné bulvy s neovadlymi listy. Snadno si ji ale vypěstujete i sami, patří totiž mezi nejméně náročné druhy zeleniny. Vysévá se od března a potřebuje jen dostatek vody a trochu projednotit, případně přikrýt netkankou textilií kvůli škůdcům. V pozdním létě můžete založit na druhou sklizeň a připravit si tak zásoby na podzim i zimu. Vodnice se totiž dobře uchovává – nechte ji dojít na větší bulvy a zkrátte nať na 2 cm; v teplotách kolem nuly a v nádobě s pilinami či pískem by měla vydržet i několik měsíců.

Počátky

TEXT LUCIE KOHOUTOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD, ANETA VRKOTOVÁ

Unikátní tvůrčí dýchánek v malebném údolí Vysočiny propojuje ty, kteří chtějí vyrábět jídlo a pití od počátků.

„Jedinej, kdo na tom sympoziu nic neumí, jsem já,” říká s humorem sobě vlastním neúnavný propagátor lokalismu Honza Čulík a jeden z iniciátorů Počátků, tedy „setkání lidí, jejichž gastronomické výrobky se vymykají dnešní uchvátané době tím, že se navrací na ‚počátky‘, k podstatám,” jak akci sám popisuje. Čulík možná na rozdíl od ostatních účastníků nevyrábí zmrzlinu z místních bylin, neumí latinsky pojmenovat všechny druhy hub a nevasí si ve stodole miso; bez jeho schopnosti tyhle šikovné lidi objevovat a propojovat by ale patrně k žádnému počátku Počátků nedošlo.

Společně s kamarádem Ivem Laurinem z nedaleké cidrárny Utopia (viz reportáž v letním A* časopise 2019) pozvali v srpnu 2018 známé, kteří se profesionálně nebo čistě ze zájmu zabývají kulinářskou výrobou nejrůznějšího druhu, aby se o svoje pokusy během tří dnů podělili s podobně postiženými a spřízněnými dušemi. „Seděli jsme na dvoře. Vojta Kalásek vyprávěl o sušeném mase, Vašek Smolík o koji, Ondra Kopiczka o víně a maceraci, pili jsme při tom Ivův cider a jedli zmrzku Michala Burdy. Prostě neformální a uvolněná atmosféra plus spousta zajímavého info,” popisuje své angažmá z pozice „čumila“ novinářka Katka Kočíčková a vzpomíná na kopání jámy na ovci.

Morbidně znějící praktika tehdy dostala symposium i do médií: „Na iDnes pak vyšel článek s titulkem Nevěděli co s ovci, tak ji zakopali,” vzpomíná Čulík a uvádí na pravou míru, že šlo o konsenzuální zpracování k tomu určeného berana. Exemplář plemene suffolk (= ovečka Shawn, prý) posloužil k nasycení účastníků tradiční novozélandskou metodou hangi, kterou Maoři pomalu připravují maso a zeleninu pomocí rozpálených kamenů a vykopané jámy.

Čirá energie

Když se Iva ptám, proč se jejich „letnímu táboru pro dospělé” tak skvěle daří zrovna v Sudkově Dole, krčí rameny. „My jsme tu šťastní. A ze všech těch inspirativních návštěv, co se nám tu protočí, to vypadá, že jiní lidé taky – většinou se jim moc nechce pryč. Naštěstí jsme zrovna zvětšili už tak dost velký stůl,” směje se. A dodává, že to tu kvasí i kulturně – jeho soused, výrobce březové mízy Euforia Honza Klimeš, pořádá neformální hudební festival Z/lom, v jehož rámci spřátelení hudebníci a další performeři hrají nejen v nedalekém lomu s unikátní akustikou, ale i u Klimešů na dvorku.

Exkurze do Klimešovic půvabného domu z přestavěné stodoly (viz reportáž v podzimním čísle A* časopisu 2019) a sklepa plného mízy a sýra je i pevným bodem Počátků. Podobně jako procházka s kuchařem Tomášem Reisingerem, který s účastníky objevuje, co všechno jedlé se dá v okolí nasbírat, nebo zmrzlina Michala Burdy z Trikoloniálu, vyráběná z lokálního biomléka, bylin a jiných místu příslušných, zhusta překvapivých ingrediencí.

Blízkost a bohatství kvalitních surovin je spolu se zemědělskou tradicí a geniem loci tohoto koutu Vysočiny patrně dalším důvodem, proč se Počátkům daří zrovna tam. (Vydařenou, ač neplánovanou součástí druhého ročníku byla třeba mykologická vycházka s Vládou Sojkou ze Zkvašena, který účastníky seznamoval s nejrůznějšími druhy hub.) Jedním z hlavních vysvětlení existence Počátků v Sudkově Dole je ovšem – ačkoli on sám by to patrně nepřiznal – fenomén Čulík.

„Bytost číré energie“, jak Honzu kdysi výstižně popsal náš společný přítel Dragan Bogdanović, disponuje inspirativní vášní pro Tábor a okolí, maximálním důrazem na lokalismus a širokou síť zajímavých lidí, kteří buď žijí v okolí, nebo tam rádi dorazí. Tenhle unikátní balíček

Od slov k činům

Nadšení všech zúčastněných přirozeně vedlo k opakování sympozií v létě 2019. Organizátoři se rozhodli ještě zvýraznit kooperační princip akce, a tak se celé tři dny nesly ve znamení spontánní spolupráce a vlastní tvorby. „Každý dělal něco, co jednou nohou uměl a druhou ještě úplně ne, část plánovaně, část spontánně... Mělo to dokonalou flow,” popisuje hostitel Ivo Laurin, jak se Počátky přesunuly z teorie k praxi.

Zápal aktérů se navíc v Sudkově Dole mísí s přízní okolností: „Michal Burda se chtěl víc ponořit do výroby sýra, tak se na to sehnalo vybavení. V měděném kotli se záhy našla díra, ale přes pána, který vyrábí nerezové díly do naší cidrerie, jsem sehnal řemeslníka, co se vyzná v nakládání s těmihle kovy. A ten starší pán nám z radosti, že si může udělat něco takhle tradičního, kotel zadarmo a do hodiny zaletoval stříbrem. A Burdovo experimenty s halloumi a ricottou mohly pokračovat,” popisuje Laurin unikátní štěstí na užitečné náhody, které Počátky provázejí.

Je to totiž jedno z těch míst, kde funguje tzv. všechno správně: když zjistíte, že jste tý ricotty udělali fakt hodně, a usoudíte, že je potřeba zpracovat ji skrze pizzu, zrovna je k dispozici místní jíl, cihly a architektka, která odborně zaštití stavbu drobné pece; a taky Martin Štangel z Esky, který na hrnčířském kruhu, který si přivezl, pro pec umotá komín, zatímco jeho kolegové připravují těsto na korpus. O tom, že se v přilehlé gotické tvrzí najde stoletá lopata na chleba, která do pece akorát pasuje, ani nemluvě.



superschopnosti vrhá do nejrozličnějších obcí okrašlovacích projektů – ať už jsou to vlastní podniky Thir a Výčep, lednový sraz vinařů a milovníků přírodního vína Bottled Alive, anebo festival Naše chutě, který v Táboře kolem poloviny srpna oslavuje sílu a kvalitu lokální jihočeské/vysočinské produkce. Loni mohli jeho návštěvníci ochutnat i v rámci Počátků naloženou zeleninu z nedaleké farmy v Eši.

Za rok jinak ve stejnou dobu

„Tyhle přesahy mě na Počátcích extrémně baví. Kromě té naložené zeleniny nebo sýra jsme taky na hrncířském kruhu Martina Štangla vyráběli keramiku, jejíž vydařenější kusy se dodnes používají v Esce. Naložili jsme rybí omáčku z kaprů z Laurinovic rybníka, která aktuálně vesele zraje v chalupě pro další ročník, Ondra Kopicčka pořizoval bylinné výluhy pro svou nedávno otevřenou destilérii Landcraft. Líbí se mi, když plody Počátků žijí i nad rámec společných snídaní a obědů během sympozia,“ popisuje Čulík.

Počátky rozhodně nemají ambici být velké nebo veřejné („je to akce, kterou si děláme pro radost s kamarády,“ říká prostě Čulík), o know-how, energii a vzniklé výrobky se ale organizátoři rádi podělí. Třeba na zimním Nášupu v Esce, kde účastníci symposia spojili síly s místním týmem, aby si hosté mohli užít sušené šunky Vojty Kaláška, Kopicčkův vermut nebo na trh teprve nedávno uvedená řemeslná piva Jiřího Sládka alias Metaphore Beer.

Na letošním ročníku Počátků se Honza Čulík chystá rozvíjet tyhle přesahy třeba formou déle zrajícího sýra a dalších věcí, co vyžadují čas. A krátkého filmu, který by měl během symposia vzniknout ve spolupráci s Life Sciences Film Festivalem. A spousty dalších spontánně vykvašených nápadů, kterým unikátní prostředí Sudkova Dolu poskytně ideální živnou půdu, až nastane ta správná konstelace. 🌱

Fusion futomaki z Brasileira Slovanský dům

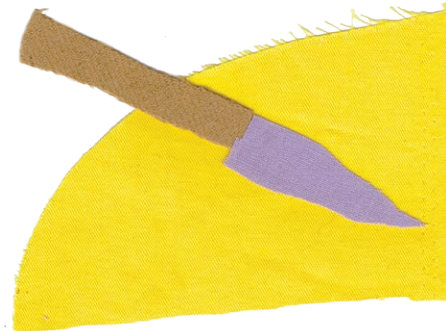
TEXT KLARA KVITOVA
FOTO WE GIVE YOU GOOD

V Brazílii žije největší komunita potomků japonských přistěhovalců na světě, které se říká Nikkei. Díky tomu si tam můžete pochutnat na šťavnatém mase, ledové caipirinha i sushi. Nejinak je tomu **v Brasileiru Slovanský dům**. Zkuste futomaki s mangem podle zástupce šéfkuchaře **Petra Beránka**.

Exotická kombinace ryby a manga je Petrova oblíbená: „Připravuju ji nejraději. Odrážejí se v ní brazilské vlivy a spojení manga a syrové ryby je překvapivě lahodné a chuťově neobvyklé.“

Na 4 rolky potřebujete:

- 250 g rýže na sushi
- 50 ml japonského octa na sushi
- 4 kusy řasy nori
- hrst rukoly
- 1 vaničku Philadelphia
- ½ avokáda
- ½ manga
- 100 g syrového lososa
- 100 g syrového tuňáka



K podávání:

- japonská sojová omáčka
- křen wasabi
- nakládaný zázvor

01 Rýži proplachujte studenou vodou tak dlouho, dokud z rýže nepoteče čirá voda. Pak ji v rýžovaru či hrnci uvařte v poměru 1:1 s vodou. Přiveďte k varu, přiklopte a nechte 20 minut dojit v troubě vyhřáté na 180 °C.

02 Jakmile je rýže hotová, přesypte ji do plastové nebo dřevěné misky a ještě zatepla vmíchejte ocet. Rýži při tom jemně načechrávejte, abyste ji nerozmačkali.

03 Řasu nori zkratíte o jednu řadu na okraji. Trochu si namočte ruce, aby se rýže nelepila, a naberte větší hrst. Rozprostřete na ¾ plochy řasy, na jednu rolku by vám měla vystačit hrst uvařené rýže. U horního okraje řasy nechte volný pruh asi o šířce prstu.

04 Posypte rukolou, pak potřete Philadelphia a přidejte po dvou plátkách avokáda a manga. Na závěr přidejte proužky ryb.

05 Rolku balte směrem od sebe. Palcem zvedněte okraj a ostatními prsty lehce přidržujte vnitřek. Rolku zarolujte skoro až k okraji, pořádně utáhněte a pak dorolujte do konce. Hotové futomaki nechte 3–5 minut odpočinout, aby se rýže spojila s řasou.

06 Futomaki nakrájejte na 8 kousků. Použijte dobře nabroušený nůž a před krájením ho namočte ve studené vodě, aby se na něj nelepila rýže. Podávejte se sojovou omáčkou, křenem wasabi a nakládaným zázvorem. 🌱



Jak se najíst v Japonsku

TEXT KLÁRA KVIŤOVÁ
FOTO JANA BILÍKOVÁ, HONZA VŠETEČKA

Japonsko je v poslední době kuchařská Mekka – za inspirací tam jezdí čím dál víc kuchařů. Ti z Ambiente nejsou výjimkou. **Tomáš Karpíšek** tam létá několikrát za rok a na poslední návštěvu Tokia vzal i kreativní šéfkuchaře. Vyznat se v restauracích a ulovit tam stůl dalo občas zabrat i jim, a proto vám přinášíme pár praktických rad, jak si japonské gastro naplno užít.

V mnoha japonských restauracích se kuchaři soustředí na jediné jídlo – polévky, sushi, tempuru anebo třeba nudle. Japonská kuchyně je jednoduchá a zdejší kuchaři jsou hrdí na tradice své země. Příprava rýže, sushi nebo nudlí je v jejich podání mistrovské řemeslo, které se většinou dědí po generace. Techniku celoživotně pilují k dokonalosti, a vy tak budete mít zážitek z geniálního, leč mnohdy úplně obyčejného jídla.

„Navštívili jsme restauraci, kde kuchař připravoval pouze tempuru v podobě patnáctichodového menu. Nejdřív jsem se bála, že nám bude z tolika smaženého jídla těžko a že chutě budou jednotvárné. Nakonec jsme okusili patnáct různých chutí a struktur tempury. Bylo to jednoduše geniální. Udělat z takto prostého způsobu přípravy luxusní degustaci ovšem umí jen profík, který má za sebou roky drilu,“ zdůrazňuje kreativní šéfkuchařka Ambiente Jana Bilíková.



Automat neznamená fastfood

V ulicích Japonska si dnes z automatu můžete pořídit téměř



vypadal spíš jako vchod k někomu domů, ale uvnitř nás překvapil minimalistický interiér moderní restaurace,“ vzpomíná Honza.

Místo si rezervujte dlouho dopředu

Na rezervaci se vyplatí myslet i měsíce dopředu. Ve velkých městech je výhodou, pokud máte kontakt na někoho místního. Poproste ho, aby vám udělal rezervaci přímo na místě, případně poradil, jak se do daného podniku dostat. Pokud jste zvolili luxusnější variantu ubytování, a sice v některém z velkých hotelů, využijte služeb concierge – vaše šance ulovit stůl aspoň v některých restauracích, které máte na seznamu, se tak zvýší.

Stáhněte si speciální aplikaci

Tradiční cestovatelské aplikace jako TripAdvisor nebo Foursquare vám budou na cestách po Japonsku jen zbytečně zabírat místo v telefonu. Místo toho si stáhněte tu, která vám bude v Japonsku užitečná. „Všechny rezervace do michelinských



restaurací jsme si s dostatečným předstihem zajistili přes Pocket Concierge,“ doporučuje Tomáš Karpíšek. Japonská aplikace je speciálně určená pro rezervace a umístění na waiting listech v michelinských a dalších finediningových restauracích. Navštivte i její webové stránky, najdete tam spoustu inspirace a tipů.

Inspiraci hledejte na Instagramu

Japonsko je zkrátka v kurzu, a proto sem jezdí za zážitky spousta světových šéfkuchařů, bloggerů a milovníků jídla. Inspirujte se na jejich Instagramu, a s výběrem restaurace určitě neuděláte chybu – skvělý výběr stories má například René Redzepi z Nomy nebo restauratér David Chang. Hodně cestuje taky novinářka Kat Odell, která píše mimo jiné pro Eater – i tam získáte cenné informace o japonské gastronomii.

A rada na závěr – v Japonsku neberou žádná dýška. Ani ň! ☀



cokoli a jídlem to rozhodně nekončí. Automaty se už dostaly i do restaurací – pomocí pár tlačítek si objednáte jídlo, rovnou zaplatíte, usadíte se a už jen čekáte na talíř. „V restauracích střední úrovně jsme si běžně objednávali v automatu u vchodu. Do deseti minut jsme měli jídlo na stole,“ vzpomíná Honza Všečka, kreativní šéfkuchař Ambiente.

Právě díky tomu, že jsou japonská města plná podniků s jednoduchou nabídkou, nevyžadují složitou obsluhu. Nemusíte se ale bát, že byste kvůli moderním technologiím přišli o autentické zážitky z místní gastronomie. Restaurace bývají malé a jídlo se podává přímo u pultu, za kterým kuchař vaří, takže o kontakt s místními rozhodně není nouze.

Dveře do bytu? Ne, do restaurace

Umístění podniků vás může snadno zmást, nenechte se ale odradit. „Několikrát jsme se ocitli v úzkých uličkách jedné ze zapadlejších čtvrtí Tokia, ve které by nás rozhodně nenapadlo pátrat po restauraci. Některé z nich byly ve vyšších patrech a vstup

Melanžér

Šikovná pomůcka, která cukrářům pomáhá rozemlít třeba oříšky na požadovanou hladkost a vyrobit různé druhy past. To vše s pomocí tří kamenných válců, které rotují proti sobě a vy je podle potřeby buď přitahujete, nebo odtahujete. Přístroj je na elektřinu, ale nastavení válců si řídíte ručně. „U nás v Myšákovi máme starý melanžér s žulovými válci, takový jsme měli ještě na učňáku,“ říká šéfcukrář Lukáš Pohl. Naposledy na něm zkoušel pistáciovou a kávovou pastu coby základ budoucích pralinek – a taky domácí marcipán. „Zatímco v mixéru se z ořechů uvolňuje tuk, u melanžéru se to neděje, protože hmota zůstává zchlazená. Samozřejmě pokud pracujete rychle,“ dodává s úsměvem.



Do Ambiente mě dovedl přestík

TEXT BLANKA DATINSKÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD



Po sedmi letech v Irsku vládl v kuchyni na Britském velvyslanectví. Tam se **Vojta Kalášek** pustil do molekulární kuchyně, zahradničení a pečení chleba, ale taky do **sušení masa**, kterému se dnes věnuje v **Amase**.

Sedm let jsi pracoval v Irsku. Proč právě tam?

Nebýt maminky, která na mě tlačila a neustále opakovala, že bych měl jít na zkušenou do ciziny, asi bych vůbec nikam nejel. Hned po škole jsem totiž dostal místo v Alcronu a později ve Flambee, kde mi Zdeněk Pohlreich a další kolegové ukázali naprosto jiný přístup ke gastronomii. Když jsem si pak řekl, že to přece jenom zkusím v zahraničí, přes agenturu v Irsku jsem si práci našel na pobřeží v Kerry. V kuchyni jsem pracoval s pěti Čechy a taky jsem tam potkal šéfkuchaře, který mi pomohl dostat se do Corku, druhého největšího města v Irsku.

K masu chodíš každý den, musíš ho otáčet, masírovat, když je naložené, a kontrolovat, jestli ho nenapadla plíseň nebo myš.

Byl to zásadní krok?

Byl. Potkal jsem tam dva francouzské šéfkuchaře, kteří ovlivnili moji další pracovní dráhu. S jedním jsem cestoval a vařil různě po Irsku. Jeho motto znělo: francouzské srdce, irský produkt a to se mi moc líbilo. Druhý Francouz byl Gwendal Le Ruyet, který si jako malý kluk na výletě v Praze řekl, že bude šéfkuchařem v Tančicím domě. A to se taky stalo. Po návratu z Irska jsem naskočil do jeho týmu, dokonce jsme spolu plánovali otevřít restauraci. I když jsem nechtěl měnit práci, jednou večer jsem se ze zvyku podíval na Expats Jobs a zaujalo mě, že Britské velvyslanectví hledá šéfkuchaře. Čistě ze zvědavosti jsem tam poslal životopis, a ono to vyšlo. Na ambasádě jsem zůstal sedm let a byla to práce snů.



Co si pod tím představít?

V kuchyni jsem byl sice sám, ale rychle jsem si na to zvykl. Každý den jsem vařil pro ambasadorku a její rodinu, připravoval jídlo pro oficiální návštěvy a recepty od 2 do 700 lidí. Jen při větších akcích, třeba na oslavu královských narozenin, jsem dostal k ruce výpomoc. V kuchyni jsem si časem mohl dělat, co jsem chtěl.

Jak jsi téhle svobody využil?

Hodně jsem experimentoval, učil se a hrál si se surovinami a technologiemi. Objevoval jsem Instagram, nakupoval kuchařky a testoval svoje pokusy na ambasadorech. Lákala mě molekulární kuchyně. Pořídil jsem si nejprve základní sadu a nakonec všechny přípravky od Ferrana Adrii, abych mohl servírovat třeba zmrzlinu s tekutým dusíkem nebo cukrovou vatou. Pak mě nadchlo pečení kváskového chleba a taky zahrada při ambasádě. Hned jsem si říkal, co všechno by se tam dalo sklízet, ale zahradník se dost mračil. Tedy jen do chvíle, než jsme se sprátelili a já začal sázet rajčata, brambory, kukuřici, lilky, papriky nebo topinambury. Sezónu jsem prodloužil díky skleníku a nakonec jsem úplně odboural dodavatele zeleniny. Rozjel jsem samovýrobu a touhle cestou jsem se dostal i k sušení masa.

Jak tě napadlo sušit maso?

Poprvé jsem se s tím setkal u šéfkuchaře Gwendala, který nakládal buček a dělal prosciutto. Nic složitějšího jsem v tom neviděl, a tak jsem to na ambasádě zkusil taky. Nejdříve jsem sušil vepřový bok, potom kýtu a vyšlo to. Asi dvě kýty se na začátku nepovedly, což je bolestivá ztráta, když na jeden kus masa čekáš rok nebo dva, ale pokračoval jsem a objednal si rovnou celé prase. Ambasadorem to moc chutnalo, a dokonce mi ve staré věžičce na zahradě nechali udělat sušící komoru s pletivem, ve které se držela stálá teplota a přirozeně proudil vzduch. Úplně jsem tomu propadl.

Co tě na tom tak chytlo?

Je to prostě láska a čistá práce se surovinou, ke které musíš mít velký respekt. Přivezou ti celé zvíře a tvou povinností je využít ho na maximum. Na ambasádě jsem vyhazoval jenom kosti z vývaru, sádlo jsem vyškvařil, ze škvarků udělal pomazánku a kůži smažil na chipsy. Sušení masa je kouzelná, ale náročná technika. Rozhodně to nefunguje tak, že kýtu pověsíš a za rok se pro ni vrátíš. K masu chodíš každý den, musíš ho otáčet, masírovat, když je naložené, a kontrolovat, jestli ho nenapadla plíseň nebo myš. Nedávno jsme byli na exkurzi v Itálii, kde má sušení masa na rozdíl od Čech dlouhou tradici. Navštívili jsme čtyři řezníky a překvapilo mě, že zatímco my přesně odvažujeme sůl a měříme úbytek na váze jako indikátor dobře usušeného masa, Italové se často řídí jen zrakem, chutí, čichem a hmatem.

Jakou roli hraje druh a kvalita masa?

Usušit se dá v podstatě jakékoli maso, záleží na obsahu tuku, protože ten na sebe váže chuť. Nejvhodnější je vepřové, ale v Jenči sušíme i hovězí, třeba pancettu z hovězího žebra. Důležitější než druh masa je jeho kvalita, kterou určují životní podmínky a strava zvířete. Obojí má zásadní vliv na skladbu tuku a chuť masa. Maso z komerčního prasete nijak nevoní, zatímco sušené maso z přestíka je tak voňavé, jako bys ho tepelně opracovala.

Co tě přivedlo do Amasy?

Vlastně za to může právě ten přestík. Jednou mi na ambasádu nedovezli objednané maso, a tak jsem hledal jiného dodavatele přestíků. Narazil jsem na Amaso a od té doby jsem odebíral od nich. Zajímalo mě, jak probíhá řeznická výroba, a tak jsem se vloudil na stáž do Jenče. Na oplátku jsem Vlastu Lacinu a Fandu Kšánu pozval na ambasádu, aby svoje prase ochutnali v sušené podobě,

a za nějaký čas mi navrhli, jestli maso nechci sušit pro ně. Taková nabídka se nedala odmítnout.

Ze šéfkuchaře se tedy stal řezník?

Nejsem řezník, jsem uzenář specialista. Přiznávám, že to byla drastická změna. Z těžké pohody jsem přišel do provozu, kde celý den pracuješ při 3 °C a bez dobrého oblečení vymrzneš na kost, navíc jsem se po letech samoty musel začlenit do kolektivu. Přesto byla práce v Amase to nejlepší rozhodnutí a doufám, že se mi tak v budoucnu splní i moje velké přání – stát ve vlastním obchodě se sušeným masem a krájet lidem české prosciutto.

Doplňovačka pro Vojtu Kaláška:

Jako kluk jsem se chtěl stát ...

Truhlářem, ale zjistilo se, že trpím alergií na piliny. Táta často vařil a já mu rád pomáhal, takže kuchařina byla druhá varianta – a zpětně vidím, že ta nejlepší.

Když právě nesuším maso, ...

Trávím čas s rodinou. Máme čtyřměsíčního synka, který nám vyplňuje veškerý volný čas. Už jsem mu slíbil, že hned jak bude větší, nasolíme šunku spolu.

Chtěl bych zkusit ...

Naočkovat maso plísní a vyrábět salámy.

Typický den uzenáře ...

Začíná v sušárně, kde kontroluju zavěšené svaly, a pokračuje péčí o kusy masa, které jsou teprve naložené v soli nebo připravené k prodeji. Však se přijedte do Jenče podívat! 🌟

Jahodový dort s bazalkou a mascarpone



TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD

Tenhle dezert z **Pastacaffé** vás přenesení do Itálie – a podle návodu Vojtěšky Šteflové ho snadno zvládnete i doma!

01 3 vajíčka vyšlehejte s 60 g cukru krupice. Vmíchejte 50 ml bazalkového oleje, 60 g hladké mouky, 6 g prášku do pečiva (½ sáčku) a špetku soli.

02 Dejte do formy s průměrem 24 cm a pečte asi 15 minut v troubě předehřáté na 170 °C. Korpus je nižší, takže krásně vynikne chuť krému a ovoce.

03 Mezitím si připravte krém. Spojte 250 g mascarpone, 250 g Philadelphia, 100 g smetany ke šlehání (33 %), šťávu a kůru z 1 limetky, vyškrábnutá zrníčka vanilky a vyšlehejte do tuha.

04 Upečený korpus potřete domácí jahodovou marmeládou, poté krémem a nechte 2 až 3 hodiny zatuhnout v lednici.

05 Krájejte na vysece a až na talíři ozdobte každou porci nakrájenými jahodami, plátky pražených mandlí a lístky bazalky.

2 tipy cukrářky Vojtěšky Šteflové

- Korpus můžete udělat i z bezlepkové mouky. Zkusila jsem i kukuřičnou a mám vyzkoušené, že to funguje.
- Bazalkový olej koupíte ve specializovaných prodejnách, anebo si ho vyrobte sami: stačí, když do olivového oleje přidáte bazalku, zakápnete šťávou z limetky a promixujete.

A / S JÍDLEM ROSTE CHUŤ / ČTVRTLETNÍK RESTAURACÍ AMBIENTE / JARO 2020
ŠÉFREDAKTORKA SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
REDAKČNÍ RADA TOMÁŠ KARPIŠEK, ALEŠ NABJRT, LUKÁŠ SVOBODA,
SÁRKA HAMANOVÁ, KLÁRA KVITOVÁ
JAZYKOVÁ REDAKCE LUCIE KŘESTANOVÁ
ARTDIREKCE A DESIGN MICHAL NANORU A MAREK PISTORA / STUDIO NABJRT
SAZBA IVETA BLÁHOVÁ / STUDIO NABJRT
FOTO WE GIVE YOU GOOD, JANA BILÍKOVÁ, HONZA VŠETEČKA, ANETA VRKOTOVÁ,
HONZA CERVENKA
ILUSTRACE KRISTINA FINGERLAND
WWW.AMBI.CZ

