

Zveme vás na zabičky v Lokálech

11. 01. Hamburk, Praha 8
18. 01. Nad Stromovkou, Praha 7
18. 01. a 15. 2. Pod Divadlem, Plzeň
08. 02. Dlouhááá, Praha 1
08. 02. U Bílé kuželky, Praha 1
22. 02. U Zavadilů, Kunratice
22. 02. U Caipla, Brno

Gnocchetti sardi s hovězím masem,
sýrem straciatella a petrželovým pestem
Jedna z novinek na menu v Pasta Fresca.
Doporučujeme!



S jídlem roste chuť
ČÍSLO 31 / ZIMA 2019 / ZDARMA

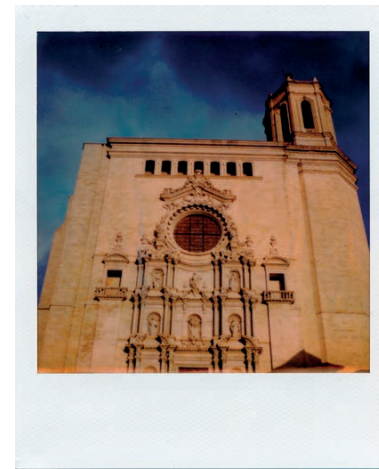


K výčepu!



Jak vznikl nový výčep Lokálu Dlouhááá a čím je tak převratný? Vysvětlí vám to **Lukáš Svoboda** 02 osobně. Kam si plave **český kapr**? 06 O jeho stavu a kondici jsme si povídali s dodavateli, „chovateli“ i rybáři. Představíme vám šéfkuchaře Café Savoy **Františka Skopce** 04 a nabídneme **dort Jesenka z Esky** 09. Aktualizaci interiéru Našeho masa jsme probrali přímo s **dvojicí designérek** 01, a když už jsme u masa, předložíme vám recept na vyhlášené **carpaccio z Kantýny** 07. Bonus: Jaké se obědvá v nejlepší restauraci světa?

06



08



09



04



07

01



Řešily jsme každý centimetr

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD

To ony stojí za proměnou Našeho masa! Jak si **Yveta Kroupová** a **Michaela Tomišková**, někdejší spolužačky z UMPRUM, rozdělily designérské práce – a co byla největší výzva?

Řeznictví je maličké. Byla tohle ta největší výzva?

Míša: Je fakt, že jsme musely přemýšlet nad každým centimetrem čtverečním.

Yveta: Za těch pět let, co řeznictví existuje, se to tam zaneslo různými věcmi a dekoracemi. Snažily jsme se prostor trochu vyčistit a líp zorganizovat.

Míša: Naše maso je hodně malé, přitom funguje jako restaurace, řeznictví, e-shop, večer se ze stropu spouští stůl... František Kšána, který je srdcem řeznictví, tam vnáší milou rodinnou atmosféru a s ní i atributy, které tam tím pádem sice patří, ovšem z designového hlediska to není úplně ono. Tady jsme ale musely opatrně. Jednak jsou v tom emoce, jednak my tam nejsme denně, na rozdíl od lidí, kteří

Řeznický prapor bude přesně ten artefakt, který po Našem masu za sto let zbude. Anebo tam pořád bude, kdo ví.

tam pracují, každý den tam tráví spoustu hodin a vytvářejí ducha řeznictví. Takže jsme se na to snažily podívat jinýma očima a zakomponovat do nového pojetí i tyto nesourodé prvky. Nezdá se to, ale i malé doplňky prostor hodně mění.

Můžete dát konkrétní příklad?

Míša: Vesměs jme se soustředily na věci denní potřeby, navrhly jsme třeba nové dřevěné bedýnky různých velikostí – na pečivo, vouchery, tiskoviny, dárkové bedýnky... Nechaly jsme je vyrobit z dobrého, trvanlivého dřeva, aby něco vydržely, a ještě dobře vypadaly. Prostor je v podstatě průhledný, řeznictví je v pasáži a lidé si navzájem vidí



doslova do talíře. I funkční věci jsme se snažily pojmout jako interiérový prvek. Dalším příkladem je kůstka, kterou jsme vyjmulý z loga. Udělaly jsme z ní háčky, řeznické háky a lišty na nože, zkrátka věci, které do řeznictví patří. Chceme je přiblížit zákazníkovi a nabídnout i jako produkt, který si můžete koupit domů. No a nesmíme zapomenout na poštovní schránku, kterou jsme nově nadesignovaly. Do ní můžete přímo v řeznictví hodit třeba pohled s kusem masa.

Yveta: Tyhle detaily řeznictví utvářejí a nám záleží na tom, aby vypadaly dobře. Další věc – Naše maso jako značka stojí na ilustracích, a tak jsme je použily i v interiéru. Před dvěma lety jsem ilustrovala všechny partie masa, které se v řeznictví prodávají, a teď jsme je použily na potisky porcelánových kachlíků.

Takže kachlíky zobrazující různé části masa?

Yveta: Přesně. Všechny části, které se v Amasu bourají z plemene čestr, ale je tam i ilustrace celého vola, a samozřejmě ikonické přeštické prasátko. Ve výloze je neon, to k oslavě pátého výročí patří. Cedula, které byly z plastu, jsme daly do smaltu – kvalitní materiál odpovídá úrovni řeznictví.

Míša: Šlo nám o nadčasovost. Aby když za třicet let najdete starou cedulku z Našeho masa, schováte si ji, protože je pořád hezká, i když třeba obouchaná a s ulomenými rohy.

Yveta: Jiné je i nádobí. Ubylo toho jednorázového, ale něco pochopitelně zůstalo, protože vzhledem k návštěvnosti a velikosti prostoru není možné, aby se tam pořád umývalo nádobí. Nicméně co šlo, to se dalo do smaltu nebo porcelánu. Mám radost z nových talířů s ilustracemi.

Jak jste postupovaly? Byla na začátku vizualizace?

Yveta: To ano, ale nedělaly jsme 3D model celého interiéru,

do kterého bychom vyskládaly všechny navržené doplňky.

Míša: Začaly jsme rešerší, následovala prezentace a vizualizace nových produktů. Do vizualizace ale nedostanete ducha, s tím je potřeba počítat.

Yveta: Navíc stěžejní věci zůstaly, třeba u dřevěných ploch se dřevo jenom vyměnilo za nové, neokopané. Zato bílá kachličková stěna se celá předělala. Pořád to jsou ty bílé kachličky, ale mají přidáný detail oblých rohů a některé z nich jsou právě potištěné ilustrací. Změnila se i hlavní policová stěna, hlavně uspořádáním a novým dekorem. Člověk by z ní měl získat jiný pocit.

V čem by měl být jiný?

Yveta: Prostor by měl působit víc svěže a současně. Předtím to byl trochu mišmaš. Když jsme to porovnali s fotkou interiéru před pěti lety, byl to dost rozdíl.

Míša: To je ale normální, doma se nám to taky stává.

A právě proto je potřeba jednou za čas udělat generální úklid.

Míša: Taky tam nově visí prapor řeznického cechu. Ale pod sklem, protože v řeznictví je ve vzduchu hodně tuku.

Yveta: Našla jsem firmu, která tyhle prapory dělá, jsou ručně vyšíváné do sametu nebo saténu. Dávají na ně záruku dvacet let. To bude ten artefakt, který po Našem masu za padesát nebo za sto let zbude. Anebo tam pořád bude, kdo ví. Snažily jsme se jít tradiční cestou, tak jak to vyznává František. Má jasnou představu o tom, jak by mělo řeznictví vypadat a jakou tam chce dostat atmosféru.

A sice jakou?

Míša: Pravdivou.

Yveta: Já si myslím, že i zábavnou. Zvlášť když prodává František, je to zároveň představení a zážitek. Každý obor by měl mít takového Františka. Ale i když se vracíme ke kořenům a uznáváme tradiční estetiku, která k oboru patří, je nezbytné zároveň respektovat, kam se vyvinul design

a architektura. Takže atmosféra je rozhodně současná, nevracíme se do doby před sto lety.

Míša: Oceňuju, že se v Našem masu snaží řešit každý detail – a nic se nepřebírá. Člověk se inspihuje, třeba i v zahraničí, a pak to aplikuje, ale ne otrocky.

Navrhovaly jste i původní interiéru Našeho masa. Jaké to je, po pěti letech spolu zase pracovat?

Míša: Bylo to pět hodně nabitých let. Obě jsme dospěly, vyrostly, spoustu věcí už vidíme jinak, než když jsme byly čerstvé po škole. Každopádně je to příjemné. I když už jsme každá jinde, bylo vtipné, jak jsme se v návrzích pro Naše maso přirozeně propojily. Všimly jsme si toho už při úvodních prezentacích.

Yveta: Je to hezká spolupráce. Užívám si ji.

Jak jste si úkoly rozdělily?

Yveta: Míša si vzala na starost doplňky, designové věci.

Míša: A Yvet zase styling, ve kterém je silná, a komunikaci. Za chvíli budu rodit a doma mám dvouletého syna, takže jsem navrhla funkční produkty, ale celý styling a všechno odkomunikovat a oddřít je na Yvet a Radku Chaloupkovi. Já už na to nemám energii.

Yveta: Obě jsme si na začátku odsouhlasily, jak dekor v interiéru pojmem, a někdo tam pak musí víc fyzicky být, aby všechno fungovalo. Tak jsem si to vzala na starost já.

Proč bylo kvůli faceliftu zavřeno celý týden?

Yveta: Měnily se všechny povrchové materiály, protože byly už hodně použité, předělala se kachličkatá stěna. Dělal se elektřina, takže se muselo kopat. A hodně se uklízelo.

Míša: V podstatě rekonstruuujete garsonku.

Yveta: Ještě by to chtělo něco provést se zázemím. Jenže by samo o sobě klidně spolklo další dva měsíce práce! 🌞



Michaela Tomišková

„S manželem Jakubem máme studio DECHEM. Zaměřujeme se především na produktový design, v poslední době je to hodně sklo, vazy, svítidla a jiné interiérové doplňky.“



Yveta Kroupová

„Jsem freelancer a věnuju se ilustracím a příležitostně dekor-stylingu. Mám za sebou práci asi na šesti kuchařkách, z toho tři pro Deník Dity P. A skoro deset let jsem pracovala pro časopis o jídle. S kamarádkou zlatnicí taky navrhnu šperky. Baví mě mít širší záběr.“

Jedno kolo v Brasileiru U Zelené žáby

Máte chuť na maso z Brasileira, ale v břiše vám zase tolik nekručí? Zkuste novinku Jedno kolo! Passadoři vám na talíř naservírují porci masa a vy si ji můžete jednorázově doplnit přílohami a sushi ze salátového baru. Nebojte se, o předkrmy nepřijdete – ty se před obědem podávají také.



Závody ve zbrojení

TEXT LUKÁŠ SVOBODA
FOTO FILIP ŠLAPAL, HONZA ZIMA

Právě začaly. Ale nemusíte mít strach – nám Čechům je odjakživa nejbližší zbrojení na našich výčepech!

Už dlouho si kladu otázku, proč jsou naše výčepy tak nudné a stále stejné. Umíme uvařit ten nejlepší ležák na světě, máme ty nejlepší kliky na čepování, skvělé pány a dámy výčepní, kteří se tomuto řemeslu věnují i několik dekád, a taky spoustu věrných hostů, kteří se k nám každý den rádi vracejí a drží naši pivní kulturu už po staletí.

V poslední době se tu a tam začaly objevovat nové výčepy, s mnohdy až extravagantním vzhledem, ale zatím tradičním přístupem k technologiím. Například výčep ve Dvou kohoutech nebo nově skleněný ve Vinohradském parlamentu. A díky za něj! Bylo to pro mě další potvrzení toho, že jdeme správným směrem, a zároveň impuls přijít s něčím novým i do našich dalo by se říct tradičních Lokálů. Tak jsme si s Tomášem Karpiškem řekli, že by nebylo špatné si k desátému výročí otevření prvního Lokálu nadělit nový výčep. A kam? No přece do Dlouhé!

Jako z Hvězdných válek

Někdy v březnu jsme zahájili práce, sestavili tým, oslovili designérské studio. Od začátku jsme měli jasnou představu o tom, jak by měl výčep vypadat a co by měl splňovat. Lidem ze studia jsem to popsal zhruba takhle: „Nový výčep musí mít pár technických vychytávek, jako je nové šasi, rozvody a sanitace, a taky musí vypadat jako z filmu Ikarie XB nebo z Hvězdných válek. Musí zaujmout nejen designem, ale i funkcemi a informacemi. Deska by měla být z kamene a pípa úplně nová, s aspoň jedním kohoutem navíc.“

Přeju si, aby jednou byl náš výčep ve světě pojem tak jako italské stroje na kávu, japonské nože na ryby anebo americké grily na steaky. Proč bychom neměli být my Češi vyhlášeni jako ti, co umějí postavit nejlepší výčepy? Zvlášť pokud to bude mít přesah i na jiné druhy pív. Prazdroj už dnes vysílá do celého světa své výčepní, aby kolegy v zahraničí učili, jak správně čepovat jejich pivo. My spolu s nimi můžeme posílat i výčep – ano, výčep si budou moct koupit i zájemci mimo Ambiente, takový byl záměr od začátku.

Co se týče samotné výroby, spolupracovali jsme s rodinnými firmami a na ústrojí s pivovarem. Byla to velmi dobrá a povedená spolupráce. Samozřejmě – jde o první prototyp. Teď dostane zabrat od kluků výčepních a zjistíme, kde se dá co vylepšit. Tak se stavte. Na zdraví! 🍀



V čem je nový výčep v Dlouhé jiný? 5 klíčových rozdílů podle Lukáše Svobody

1 Chladicí box – pivní rozvody a průtokoměry jsou kompletně zchlazené.

2 Informační tabule ukazuje výčepním i hostům data, která byla dosud ukryta někde v zázemí. Má podobu tří do sebe zapojených diodových desek a visí nad výčepem. Je v on-line provozu.

3 Šasi – mohutná ocelová konstrukce ve tvaru C. Drží kamennou desku, která na první pohled vypadá, jako by leitovala.

4 Sanitace – snazší přístup k technologiím a možnost přidat do útrob výčepu sanitální stroj.

5 Design – stávající kostra výčepu zůstává zachována, přibýly však nové designové i funkční prvky, jako je kamenná deska, pípa a nerezové detaily.



Degustační večere Od angreštu po zeli v Esce

V karlínské Esce každý večer servírují degustační menu Od angreštu po zeli. Kuchaři vás během osmi chodů provedou vším, co je pro tuhle sezonu typické – prostě od A do Z. Místo u stolu si raději rezervujte.



Kapusta

TEXT LUCIE KOHOUTOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD



Další díl našeho seriálu o báječných, a přitom trestuhodně opomíjených surovinách.

Ach, kapusta, ta krásná zelená kudrnatá hlava, nespravedlivě osočená z nechutnosti léty utlačování v bezedných hrncích školních jídelen! A přitom, hle, pod tmavými tuhými listy se tísní svěže zelená umami skrumáž, která představuje jednoho z nejlepších společníků zimní sezony, času obalování se uklidňujícími vrstvami comfort foodu a blaženého přikládání se k teplému sporáku...

Ale poezie stranou, kapusta (aka Brassica oleracea capitata) má na své straně i jasná fakta: je bohatá na vitamíny A, B6, B9, C i K, stopové prvky, vlákninu i proteiny. Kuchařsky je vysoce zajímavá díky svému intenzivnímu umami charakteru – obsahem glutaminu, zodpovědného za tuhle pátou chuť, kapusta poráží i některé mořské plody nebo třeba kuře, takže správnou úpravou z ní dostanete opravdu plnou, uspokojivou chuť. A to všechno (ted' už si připadám jak Horst Fuchs v teleshoppingu, ale je to čistá pravda!) po celou zimu, protože hlavní sezona kapustě běží zhruba od listopadu do dubna. Navíc vydrží mrazy až -15 °C, dobře se skladuje a je široce dostupná u nejrůznějších pěstitelů. V nadcházejícím období, kdy zeleninové záhony spí a vy byste je vzhledem k venkovním teplotám nejradši napodobili, je tahle masivní kulatá zelenina (a její blízcí příbuzní) zkrátka úplnej jackpot.

Zádrhelem, který může za její nižší popularitu, je potřeba citlivé tepelné úpravy. Sírné sloučeniny, které z kapusty dělají sexy pikantně-hořkou ingredienci, totiž špatně snášejí dlouhé vaření. To kapustě přináší šarm i konzistenci mokrého hadru a obávaný „zaprděný“ chuťový projev převařeného zelí, který nás literatura naučila asociovat s životem sociálně slabých rozvrácených rodin na rozpadající se pavlači zapomenuté periferie (taky jste si hned vzpomněli na Babičku drsňačku?). Vyhnout se mu je přitom velmi jednoduché: stačí kapustě dopřát zacházení, které jí umožní změkhnout a zároveň si zachovat křupavost a svěží zeleň, kterou by jí mohl závidět kdekteřej hrášek.

Vezmi 6 pěkných kapust...

Základem je samozřejmě kvalitní surovina, koupená jen pár dní před použitím. Vybírejte soudržné hlávky bez ovadlých či napadených svrchních listů. Správná kapusta působí svěže, pevně a těžce, jako hlava někoho, koho byste s radostí pochovali (v náručí, ne pod zem). Když takovou máte, rozeberte ji na jednotlivé listy, omyjte a vyříznete z nich tuhá vnitřní žebra; vnitřní listy je mají měkčí, takže je můžete ponechat v celku nebo celé nakrouhat. (Vyříznutá žebra nevyhazujte – jsou dobrá, jen potřebují výrazně delší úpravu. Můžete je dát do polévky, jako to v Eše dělají s košťálem růžičkové kapusty, nebo nakrájet na kostičky a opéřit na pánvi se slaninou třeba na základ omáčky.)

Nejlepším způsobem, jak omyté listy zpracovat, je krátce je blanšírovat ve velkém hrnci se spoustou vody. V hrnci chcete udržet co nejvyšší teplotu, proto nevařte moc listů najednou; jakmile jsou jasně zelené, šup s nimi do ledové lázně. Takhle připravené je můžete pokrájet a prohnat v rozpuštěném másle v rendlíku. Lehce dochutíte solí nebo kořením, a máte univerzální zimní přílohu – zároveň by ale byla škoda nedopřát kapustě trochu společnosti, ve které ještě víc rozkvetne.

Kaštanové a těšitelé

Osvědčenou kombinací, kterou najdete v nejrůznějších inkarnacích napříč Evropou, je kapusta + brambory + dotek uzeného (slanina, klobásky, šunka...). Inspirativní, slinotvorné spektrum tradičních a často „chudých“ jídel: v Andoře na sebe bere podobu smažených placek trinxat, v Portugalsku se z kadeřávku spolu s bramborami, olivovým olejem, česnekem a klobáskou připravuje tradiční polévka caldo verde, Toskánci pak přišli s dokonale zero waste Eintopfem jménem ribollita. Tahle hutná, typicky zimní polévka má prý kořeny až ve středověku, kdy chudá pážata sbírala zbytky chleba z tabulí svých (doslova) chlebedárců a doma je pak znovu vařila (odtud možná i název) s kořenovou zeleninou, fazolemi, nemírným množstvím kapusty a parmazánem, další ozkoušenou posilou zemitosti brukví. V Irsku nebo Holandsku míchají kapusty

s bramborami do kaše, ke které klobásu opékají. Lokální verzi téhle úderné trojky je kél neboli zadělávaná kapusta: směs podušených brambor, cibule a kapusty obohacená jíškou a obvykle i nějakým masem je z těch jídel, které si na Instagram spíš nedáte, ale náladu zimního poklidného rozjímání dokreslují dokonale.

Stejnou cestou se vydává i přiložený recept z Lokálu U Bílé kuželky. Na kapustu, kterou odebírají od farmáře Petra Aujeského z Polabí, v Kuželce nejčastěji narazíte ve formě polévky s opečeným chlebem, kapustových karbanátků a hovězího krku dušeného v kapustě. S námi se ale podělili o variaci na holoubky nebo též golubki, tradiční lidové jídlo střední a východní Evropy. Obvykle se připravují ze zelných listů, ovšem zdejší kuchaři Jakub Novák a Martin Filip pracují s krátce fermentovanými listy kapusty, jejichž nakyslá chuť přidává další dimenzi.

Plnění listů umožňuje spoustu obměn, a navíc je zero waste, protože v náplních skvěle využijete nejrůznější zbytky, třeba studené maso od nedělního oběda. Místo housky můžete zkusit vařenou rýži, jak činila i M. D. Rettigová, masová složka se dá nahradit houbami, zeleninou, sýrem nebo tempehem, vyblbnout se můžete i s ochucováním. Listy svinuté do balíčků lze buď zapéct podobně jako kuchaři v Lokále, nebo opatrně ze všech stran opéct na másle. Martin Filip přidává další tip: „Mám rád rybu – sumce, případně pstruha – pečenou na pánvi v kapustovém listu. Vykostěný fileť se v tom listu vaří ve vlastní šťávě.“

Máte brambor už dost? Britský šéfkuchař a dávný průkopník potravinové soběstačnosti Hugh Fearnley-Whittingstall přísahá na párování kapusty nebo kadeřávku s kaštanů. Sezonní soupoutník díky škrobovitě konzistenci a přirozené sladkosti vytváří pikantním brukvím skvělou protiváhu, ať už je spojíte v krémové polévce z uvařených rozmixovaných kaštanů, kam kousky kadeřávku vložíte spolu s opraženou slaninou a necháte jen chvíli prohřát, nebo v přílohovém pyré. Uvařené rozmačkané kaštiny s obdobně připravenou kapustou vytvoří hřejivě zemitou protiváhu třeba tradičnímu krocánovi, šunkovému kolínku nebo grilovaným houbám. Nevím jak vám, ale mně se u téhle představy už nezda zima tak k nepřežití... ❁

Kadeřníci a růžičky

Následující odnože kapusty jsou výtečné i v méně „pérovkových“ úpravách. Narazíte na ně – třeba na farmě Vykáň – i v podobě microgreens, které se zpracovávají stejně jako jiné klíčky.

Kadeřávek neboli kale [kejl]

Kdo ho v roce 2015 neměl ve smoothie a na tričku, jako by nebyl: listový příbuzný kapusty se vezl na první vlně pobláznění superfoodem. Tahle hlávku netvořící varianta kapusty je přitom tradiční součástí stravy napříč Evropou. Vysoce populárními se staly i chipsy: stačí listy zbavit košťálu, krátce spařit, natrhat na kousky a pečlivě osušit. Mezitím si přichystáte marinádu z oleje, octa, soli, cukru a koření – skvělé je třeba chilli – a listy ji přelijete. „Důležité je listy s marinádou pořádně promnout, aby se dostala všude a trochu narušila strukturu zeleniny,“ vysvětluje kreativní šéfkuchařka Jana Bílíková. Takhle chipsy připravuje na ozdobu nebo dochucování jídel i jen tak na zobání.

Cavolo nero

Navzdory názvu (M. D. Rettigová pro něj měla roztomilý termín „kadeřník“) existují i méně kudrnaté varianty kadeřávku. Jednou z nich je právě „černá kapusta“, typická pro Toskánsko. Seženete ji ale už i v Čechách, třeba v bedýnkách od farmáře Jiřího Antůška z Eše. Cavolo nero vynikne v ribollitě, ale i syrový v salátech nebo s těstovinami, pokud vám to zažívání dovolí.

Růžičková kapusta

Ta představuje tradiční (a tradičně nenáviděnou) součást britské vánoční tabule a osud hip suroviny se jí zatím vyhýbá. Kašlete na trendy, kupujte drobné, nezažloutlé hlávky a bez obav je krouhejte nadrobno do pikantnější zimní verze coleslawu. Nebo rozpulte a zprudka restujte na pánvi tak, aby povrch karamelizoval do závratně uspokojivých hlubin Maillardovy reakce, zatímco vnitřek si zachovává intenzivní křup&chuť, které se mu dlouholeté týráni rozvařováním do žlutozeleného bláta snažilo odepřít.



„Holoubci“ v kvašeném kapustovém listu Takhle je dělají v Lokálu U Bílé kuželky!

8 velkých listů kapusty
400 g vepřového boku
250 g hovězího krku
200 g cibule, nakrájené nadrobno
2 stroužky česneku, prolisované
asi 2 g muškátového oříšku
2 vejce
sůl a pepř
2 housky
50 g špeku
300 ml Plzeňského Prazdroje, načepovaného jako mlíko

01 Kapustové listy spařte v osolené vodě, vyjměte a hned zchladte v ledové vodě. Osušte a aspoň na týden zavakujte s 2 % soli. (Pokud nemáte vakuovačku, naložte listy klasicky v nádobě – důležité je použít dostatečné množství roztoku, aby byly zcela ponořené a nedostal se k nim vzduch.)

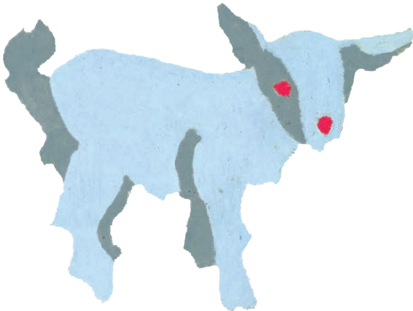
02 Hovězí i vepřové semelte, přidejte cibuli, česnek a vejce. Osolte, opepřete a podle chuti přistrouhejte trochu muškátového oříšku.

03 Nakrájené housky a špek opečte v troubě dozlatova. Vyjměte, nechte vystydnout a nalijte na ně mlíko.

04 Nechte vsáknout, přidejte do mletého masa a tvořte špalíčky. Zabalte je do nakvašených listů a v troubě vyhřáté na 180 °C pečte asi 45 minut. Podávejte s brambami či kaší.

Šéfkuchař je manažer, který vaří

TEXT BLANKA DATINSKÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD



František Skopec dnes šéfuje kuchyni v Café Savoy, vyzkoušel si však řadu jiných profesí. Co doporučuje z nového menu a kam vyráží, když má zrovna volno?

Jsi šéfkuchař, přitom nemáš výuční list. Jak se to semlelo?
V gastronomii se pohybuju už čtrnáct let, ale většinu času jsem strávil na place. Přitom jsem měl k vaření blízko už jako dítě. Rodiče z mých experimentů ovšem nebyli dvakrát nadšení, pokaždé to totiž skončilo děsným nepořádkem. Narodil jsem se v Limě a vyrůstal napůl v Šumperku a napůl v Praze. Po gymplu jsem nastoupil na hotelovou školu a management v Bohnicích. Při studiu jsem pomáhal za barem, dělal kafe a získal první zkušenost v kuchyni na dobrovolné stáži v Řecku. Těsně před bakalářskými státnicemi jsem si koupil letenku do Mexika a půl roku pracoval v malém hotelu, v obsluze i na recepci. Když jsem se vrátil, dostal jsem možnost rozjet

Už mi došlo, že musím o tým pečovat tak, aby byli všichni spokojení, a tím pádem schopní dělat svoji práci dobře.

podnik v Dejvicích jako provozní a asi po roce jsem odešel do Vinohradského pivovaru, kde jsem se stal provozním manažerem. Jenže pak přišlo vyčerpání a nespokojenost. Nutně jsem potřeboval změnu – musel z toho koloběhu a neustálé organizace lidí a práce vypadnout.

Do kuchyně?
Lákala mě práce rukama, a tak jsem se schoval do kuchyně v restauraci Emanuela Ridiho Manú. Stoupl jsem si na studenou kuchyni, rozkoukával se a zjistil, že mi vaření docela jde. Můžu se kreativně vyjádřit, a ještě v lidech vyvolat pozitivní emoce.



Co bylo nejtěžší při přechodu z manažera na kuchaře?
Pochopit, že všechno musí být perfektní a každé jídlo musí vypadat a chutnat stejně i napotísici. Jsem tvořivý typ a mívám tendenci pořád něco vylepšovat, což v provozu není úplně možné. Proto jsem se v Manú pustil do cukrařiny, do které se většině kuchařů nechce. Na cukrařině jsem se naučil vařit. Zjistil jsem, jakou roli hrají míry, váhy, teploty a přesnost. Získal jsem disciplínu a respekt k pravidlům. Ale už jsem zase potřeboval jít dál. Z podniků Ambiente mě původně lákala Eska, ale pak mi nabídli místo v Savoyi, a tak jsem to zkusil.

V Savoyi to musí šlapat. Nebyl to šok?
Bylo to drsné. Úplně jiný styl práce v úplně jiných podmínkách. Na takový kšeft jsem nebyl připravený, ale utužilo mě to a vytěžil jsem z toho stokrát víc, než co bych se naučil v klidnějším provozu. Hlavně základy, které jsem jako kuchař bez učňáku neměl. I když jsem českou kuchyni znal, nikdy jsem ji nevařil.

Po roce a půl se z tebe stal šéfkuchař. To je rychlý vzestup.
Jsem přesvědčený, že mám v týmu kluky, co vaří líp než já. Předtím jsem ale řídil hospodu a vedl lidi, a tak umím komunikovat a organizovat. Šéfkuchař je vlastně manažer, který vaří, a to jsem přesně já. Dřel jsem, poslouchal, co mi lidé říkají, a zároveň se ptal, proč to tak je.
To, že jsem šéfkuchař, vnímám jediné ráno, když přijdu do Savoye a padne na mě tíha zodpovědnosti, kterou jsem před X lety nechápal. Ve třiaadvaceti jsem jako manažer měl pocit, že vím všechno nejlíp. Teď je mi skoro třicet a uvědomuju si, jak málo toho vím. Už mi došlo, že musím o tým pečovat tak, aby byli všichni spokojení, a tím pádem schopní dělat svoji práci dobře.

Jaké zásady vyžaduješ v kuchyni?
Dobré vztahy. Žertíky беру, ale jsem alergický na to, když

jsou na sebe lidi zlí a netolerují se. Důležitý je pořádek a organizovanost, to je podmínka naší práce.

Máte nové menu. Jak vznikalo?
Kombinací pohledu do minulosti a budoucnosti. Sestavili jsme mnohem delší listek, který budeme obměňovat dvakrát do roka, a přidali kavárenský listek a další jídla na oběd. Chceme, aby u nás hosté pokaždé našli něco zajímavého. Je na co se těšit. Třeba na dýňový tart, který jsem vytvářel s Janou Bilíkovou, na křepelku nebo kremroli s paštikou z foie gras a dehydrovanými brusinkami.

Nesvazuje tvoji kreativitu elegance Café Savoy?
Vůbec ne. Mám rád přesně to, na čem Savoy staví – starou českou kuchyni ovlivněnou Francií, hodně másla, omáček a ohně.

Zbývá ti vůbec čas na osobní život?
Zbývá a snažím se ho trávit s manželkou Ájou, která je mojí největší oporou. Je neuvěřitelně shovívavá. Oba máme rádi turistiku, takže vyrážíme do hor a chodíme. Ideální pohodu si představuju v Krkonoších, v lese, pohorkách a s kofolou na Luční boudě. Jinak jezdím na skejtu, maluju a rád koukám na jídla ostatních a zkoumám, jak na to přišli a jak to udělat ještě líp. A přiznávám, že mě dost baví spání.

A tvoje oblíbené jídlo?
Nejraději snídám chleba s medem a dělá mi radost vařit i jíst zeleninu a ovoce v té nejlepší kondici. Čerstvou, nebo jen tak na pánvi na másle. 🍌



Sous-vide

Přístroj, který s přesností na desetinu stupně zahřívá tekutinu, ve které se vaří surovina ve vakuovacích sáčcích, marinovaná či jinak ochucená, anebo i samotná. Obvykle jde o dlouhé vaření za nízké teploty, nejčastěji 50–65 °C. „Je to šetrná metoda, díky níž si surovina zachová přirozenou chuť, barvu, šťavnatost a texturu,“ vysvětluje Tomáš Cibulka, sous-chef La Degustation Bohême Bourgeoise. A rovnou přidává přehled osvědčených teplot:

- ryby: 50 °C
- drůbež: 57 °C
- vejce: 62,5 °C
- hovězí: 80 °C
- zelenina: 90 °C



Jídlo z Grils nově ve vratné misce

Nechte si v bistru naservírovat jídlo do vratné misky. Pokud si jídlo berete s sebou, obsluha vám ji půjčí proti záloze. Obaly pak můžete kdykoli vrátit, nebo si do nich rovnou poručit nový oběd. Méně obalů, víc radosti!

Jak se žije kaprovi?

TEXT BLANKA DATINSKÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD
FOTO RYBÁŘSKÉ SDRUŽENÍ ČESKÉ REPUBLIKY, ČESKÝ KAPR.CZ

Kapr není jen vánoční, ale v první řadě výborná sladkovodní ryba, kterou neprávem podceňujeme a často neumíme zpracovat tak, jak si zaslouží. Svě o tom ví **David Hlaváč** ze společnosti Blatenská ryba i **Josef Kalenda** z Chabrybárny. Ten z kapřího masa připravuje tatarák, pepřenky i guláš a zvedá jeho oblibu u kuchařů i běžných zákazníků. Jak se daří kaprovi v českých vodách a na českých talířích?

Vánoce bez kapra si umí představit málokdo z nás, tradiční štedrovečerní ryba však ve skutečnosti není česká, nýbrž asijská – do Evropy doplula z Číny. V Čechách se původní divoký kapr sazan, kterého bychom dnes možná ještě potkali v Dunaji, zabydlel teprve díky rybníkářům, jako byl Jakub Krčín a Josef Štěpánek Netolický. Ti ho začali šlechtit kvůli odolnosti vůči nemocem a vyšším hospodářským výnosům produkčních chovů. „Starý nešlechtěný kapr byl poměrně dlouhý. Dnes jsou to ryby vyšší, šupinaté i hladké, které se lépe přizpůsobují životnímu prostředí, a především trhu,“ vypráví Josef Kalenda z Chabrybárny.

Asijské kořeny zdomácnělé ryby nám však nebrání používat označení Český kapr. Tuto národní ochrannou známku si nechalo registrovat Rybářské sdružení ČR, aby podpořilo chov sladkovodních ryb a poskytlo záruku kvality. „85 procent veškeré produkce kaprů v České republice pochází od našich členských subjektů a tyto ryby se dají považovat téměř za bioprodukt. Na trhu vznikly i další známky jako Třeboňský nebo Pohořelecký kapr, které ukazují na zeměpisný původ ryb a jejich specifické vlastnosti,“ doplňuje Ing. Martin Urbánek, Ph.D., z Rybářského sdružení ČR.

Všude oblíbený, doma outsider

Podle statistik je u nás kapr opomíjenou rybou, kterou z kuchyní vytlačují konkurenti, třeba losos obecný z odchovu v Norsku. „Opakuju to pořád dokola – kapr je v Čechách neuvěřitelně podceňovaný. Ve středověku patřil kapr a pivo na stůl vrchnosti, zatímco na spodní vrstvu zbyl losos a víno. Dneska je to u nás naopak. Odebírám ryby z Blatné a vím, že téměř 80 procent kaprů vyvázejí do Německa, Belgie, Polska, na Slovensko nebo do Francie, kde jsou velmi

žádání,“ konstatuje pan Kalenda a zároveň předpovídá kapři renesanci: „Po revoluci se mohli všichni zbláznit z mořských ryb a krevet, ale myslím, že pomalu znovu přicházíme na chuť sladkovodním rybám a regionálním potravinám. Když jsem začínal, prodal jsem metrák kapra za měsíc, teď jsou to tři metráky za týden.“

Výzva v kuchyni

Zásahu na větším odbytu kapřího masa má jednak trend zpracovaných ryb v podobě prořezaných filetů a výrobků bez kostí, jednak kuchaři, kteří se vrací k receptům z lokálních surovin. „Díky restauracím, jako je Eška, Café Savoy nebo Lokál, se daří vyvrátit mýty o „blátivém kaprovi“ a vysvětlit lidem, že tahle ryba patří na stůl celoročně, nejen o Vánocích,“ pochvaluje si Josef Kalenda. Podle něj je zádrhel v tom, že se s kaprem nepracuje správně. Jeho pověst proto vylepšuje i pomocí vlastních receptů – v Chabrybárně ochutnáte kapří tatarák, fish and chips, vývar nebo kousky kapra naložené s houbami a cibulí. U Dvou kohoutů můžete vyzkoušet kapří pepřenky a v Lokále kapří matesy.

„Kapr je za mě jediná opravdu multifunkční ryba, ze které se dají vyrobit nejrůznější nakládané lahůdky. Hodí se na carpaccio, řízky i gril, a někteří z něj dokonce dělají sekanou nebo paštiku. S rybou je to jako s ovocem – každý druh má vlastní chuť, takže když se mě lidi ptají, jaké koření je nejlepší, odpovídám, že stačí jen sůl a kmín,“ radí pan Kalenda.

O kaprovi se často mluví jako o příliš tučné rybě plné kostí. I to Josef Kalenda rychle vyvrací: „Kapr je stejně tučný jako siven, pstruh nebo lín, obsah tuku se obvykle pohybuje okolo 5 až 6 procent. Oproti ostatním má trochu tučnější břicho, ale stačí ho o centimetr seříznout a z odřezku udělat třeba škvarky. Tohle spousta lidí neví, stejně jako netuší,

že od břicha dolů nemá kapr žádné kosti.“ Cenné znalosti sdílí pan Kalenda s kuchaři, kteří se nebojí experimentovat a zhodnotit rybu na maximum. Netradičním příkladem jsou chipsy z kapří kůže nebo rybí omáčka z kapřích vnitřností.

Pro teplotu na žebrotu

Zatímco podmínky v kuchyních se pro kapra zlepšují, klimatické změny mu naopak ubližují. „V posledních letech trápí chovatele sucho, nízké hladiny rybníků a prohrátá voda. Důsledkem je nedostatek kyslíku v rybníku, a tím

pádem malé přírůstky. Když se ryba nají, její spotřeba kyslíku se zvedne až čtrnáctinásobně, a pokud je ho ve vodě málo, hrozí udušení. Kapr je chytrý a vycítí, kdy je pro něj lepší hladovět,“ vypráví pan Kalenda. Tím se vysvětluje starý postřeh rybářů, že ryby před bouřkou neberou – kapra totiž honí mlsná až po dešti, který vodu okysličí.

Nepříznivé jsou i teplotní výkyvy, a to především v době hibernace, tedy zimního spánku. Nečekané oteplení v zimních měsících může kapra zmást a nabudit na jaro. Začne být aktivnější, jenže se rychle vyčerpá a může i uhynout. Velký úbytek kaprů dokáže zavinit také nemoc. „Přenašečem Koiherpesviru, který vedl k tragédii na Přeloučsku a Karvinsku, byli koi kapři z Japonska. Lidé je vypouštějí do rybníků, když se jim přemnoží v jezírku na zahradě. Kvůli nákaze skončily v kafilerce tuny ryb,“ konstatuje Josef Kalenda.

Ze života kapra

Kapr je nenáročná ryba. Snese poměrně vysoké teploty a stojetou vodu, která nemusí být tak čistá jako při chovu pstruha, ale je třeba ji provzdušňovat, zvlášť během horkých letních dnů. Ideální podmínky pro život najde kapr v mělkém rybníku s písčitým dnem, s vodou okolo 20 až 25 °C a dobrými kyslíkovými poměry. Nejlepší roční období je pro kapra léto, z největších přírůstků se rybáři a rybníkáři radují v červnu a červenci.

Zásadní roli hraje přirozená strava. „Kvalitu ryby ovlivňuje kvalita potravy. Kapr je všežravec a správně by se měl z větší části živit tím, co najde v rybníce – zooplanktonem a zoobentosem ze dna rybníků –, a dokrmovat obilovinami, jako je pšenice, ječmen nebo triticales,“ upřesňuje David Hlaváč z Blatné. „Někdy se kaprovi dává i kukuřice, ale ryba má pak tendenci se zatučnit a to není z pohledu konzumenta dobré.“

Přikrmování je součástí chovu, málokterý český rybníkář by si však dovolil kapry překrmovat. „Rybník není rychlovýkrmná. I když kapra přikrmujete, trvá tři nebo čtyři roky, než se dostane k vám do kuchyně. Překrmování ryb s vidinou vyššího zisku nemá smysl a ve výsledku je kontraproduktivní, protože dochází k zatučnění svaloviny a to má negativní vliv na chuť i strukturu masa,“ podotýká David Hlaváč.

Ve stravě i životě kapra je potřeba zachovat rozmanitost, stejně jako v rybníce. „I když se to v Čechách stává zřídka, někteří lidé si myslí, že na tom zbohatnou, a rybníky přerýbnují. Neuvědomují si, že rybník má určitou kapacitu a jak důležitá je biodiverzita. Každá ryba plní určitou funkci: amur požírá vegetaci, candát zase drobné ryby, a čím je složení rybníka bohatší, tím líp se rybám vedle sebe žije. Kdo nasadí do hektarového rybníka X tun kaprů, dělá chybu,“ upozorňuje Josef Kalenda. „Stejně tak se mi nelíbí novinky jako biofiltry a recirkulační sádky – přirovnávám je ke klecovému chovu. Rybám udržujete stabilní teplotu a svítíte ve dne v noci, aby jenom žraly a šly do prodeje třeba už za osm měsíců. Tohle nemá s přírodou nic společného.“

Když kapra, tak ze sádek

Tak jako při každém nákupu/bychom se i u výběru kapra měli ptát na původ. „Je zásadní, kde a jak kapr žije. Nejlepší je ryba přímo ze sádek a od rybaře, který se o ryby správně stará a nechá je před prodejem dostatečně vytravnit. Jedině tak se k lidem dostane skvělé maso a příležitost změnit názor na kapra, který byl, a doufám, že zase bude, žádanou delikatesou,“ loučí se s námi pan Kalenda, za kterým se do Dolních Chabřů brzy vrátíme. Na ten kapří tatarák! 🌟

Věděli jste, že...?

- Roční produkce kapra v chovných rybnících se pohybuje okolo 18,4 tisíce tun. Asi polovina se u nás prodá v období Vánoc, zbytek se vyveze za hranice.
- Největší chovy kapra najdete v jižních Čechách na Třeboňsku, Hlubocku, Blatensku a v okolí Jindřichova Hradce, ale taky na jižní Moravě a na Pardubicku.
- Zakalenou vodu v rybníce mají rybníkáři, na rozdíl od plavců, rádi. V létě si totiž kapři hledají potravu na dně rybníka, čeří bahno a kalná voda je znamením, že jsou aktivní a v dobré kondici.
- Správné nasazení rybníku je kumšt, který vyžaduje zkušeného rybníkáře a dlouholetou praxi. Když se rybník podsadí, může příliš zarůstat rostlinami, které změní chemické procesy ve vodě. V té je pak přes den kyslíku moc a v noci a nad ránem zase málo, což ohrožuje život ryb. Když se rybník naopak přesadí, nezbude pro všechny kapry dost kyslíku ani potravu.

Co s ním?
Kapří tipy od Josefa Kalendy

- Kapra kupujte zásadně čerstvého a vyhýbejte se mražení. Ve svalech ryby se pak tvoří krystaly ledu, které mění strukturu masa a snižují jeho kvalitu. Chlazené kapří maso lze skladovat až 4 dny při teplotě od 1 do 4 °C.
- Šupiny z kapra je dobré podřezat. Především v oblasti břicha se pod nimi nacházejí kapsičky s tukem, který by mohl zapáchat.
- Nechte kapra uležet alespoň 48 hodin. Maso si tak odpočine a bude se vám s ním lépe pracovat, aniž byste ho museli předtím namáčet do mléka.
- Důvodem, proč se kapr nechává před prodejem vytravnit, je struktura masa – zpevní se tím.
- Jestliže necháváte kapra o Vánocích hladovět ve vaně, letos si ji napusťte raději pro sebe. Kapři, kteří se prodávají v prosinci, totiž nepřijímají potravu už od říjnových výlovů – v sádkách ani v rybníce, kde si až do jara užívají zimní spánek.
- Kapra nikdy nepouštějte zpátky do rybníka! V chlorované vodě a sádkách se ocitne v úplně jiných podmínkách, které naruší přirozený cyklus zimního spánku. Kapr se tak nestihne zazimovat a návrat do rybníka nepřežije.
- Při nákupu si dobře prohlédněte, jestli kapr nemá kalné oči, není malátný a neodpadávají mu šupiny. To jsou příznaky, že ryba není zdravá.
- Při zabíjení je důležité kapra nejprve omráčit a teprve potom podříznout, aby ztratil vědomí a netrpěl při pomalém krvácení.

Kapří pepřenky z Lokálu podle Petra Bendy

3 kg kapřích filetů nakrájených na proužky se:

- 01 na 3 dny naloží do solného roztoku z 250 g soli a 3 litrů vody,
 - 02 na dalších 7 dní vloží do octového roztoku v poměru 1:2, tedy 1 díl octa na 2 díly vody,
 - 03 a nakonec nechají aspoň 10 dní ležet v oleji s cibulí a pepřem. Na 1 díl rybích kousků se použije půl dílu oleje a půl dílu cibule.
- Na 1 kg ryby si připravte 10 g čerstvé mletého opraženého pepře.

Carpaccio
z Kantýny



TEXT KLÁRA KVIŤOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD



Celosvětově známý předkrm ze syrového masa vznikl v roce 1950 v Benátkách v Harry's baru slavného hoteliéra Giuseppa Ciprianiho. Když poprvé naservíroval tenké plátky svíčkové a pokapal je zálivkou na majonézovém základu, vzniklá barevná kombinace mu připomněla obrazy italského malíře Vittora Carpaccia. Od té doby se název carpaccio vžil pro všechna jídla, která stojí na tenkých plátcích masa, ryb nebo zeleniny. Existuje snad tisíc receptů na „to nejlepší carpaccio“. Ukážeme vám, jak ho dělají kuchaři v Kantýně, kde se carpaccio drží na předních příčkách hitparády nejoblíbenějších jídel.



Na 1 porci carpaccia potřebujete:

- 560 g malého ořechu nebo svíčkové
- trochu oleje k pokapání

Na 4 porce zálivky potřebujete:

- 125 ml slunečnicového oleje
- 200 g sýru Gran Moravia, nakrájeného na kostičky
- 250 ml hovězího vývaru

01 V Kantýně carpaccio dělají z malého ořechu. Nakrájejte ho přes vlákno na tenké plátky.

02 Pečící papír pokapejte trochou oleje, položte na něj maso a přeložte druhým papírem.

03 Přes papír ho hladkou paličkou opatrně rozklepejte na jednotlý tenký plátek.

04 Sýr za stálého míchání rozvařte v hovězím vývaru a přecedte.

05 Vývar svařte zhruba na polovinu a nechte vychladnout. Poté vyšlehejte s olejem do hladké emulze, podobně jako majonézu.

06 Plátky masa posolte, opepřete a pokapejte zálivkou a olejem. V Kantýně používají petrželový, ale klidně sáhněte po svém oblíbeném olivovém oleji. 🌿



Oběd v nejlepší restauraci světa

TEXT BLANKA DATINSKÁ
FOTO JIŘÍ MATĚJKA



Šest kolegů z Ambiente se nedávno vypravilo do španělské Girony – do podniku **El Celler de Can Roca**, který se pyšní třemi michelinskými hvězdami. Jak vypadá návštěva v takové legendě?

„Bylo to neplánované. Rezervace byla původně Tomáše Karpíška, ale něco mu do toho přišlo, a tak ji nabídli nám. Nebylo co rozmýšlet, každý kuchař chce na vlastní kůži zažít jídlo a servis v nejlepších restauracích světa,“ vypráví šéfkuchař Esky Tomáš Valkovič, jeden ze šesti vyvolených, kteří navštívili El Celler de Can Roca. Do Barcelony s ním letěli Jirka Matějka z Esky, Lukáš Pohl z Myšáka, Jirka Bergmann z Pastacafé, Štěpán Kubát z Café Savoy a Pavel Brichzin z Kantýny.

„Po příletu jsme si zašli do známého tapas baru Cañete, kde jsme ochutnali různé katalánské speciality, třeba ústřice nebo dršťky upravené na způsob francouzského cassouletu. Navečer jsme se vlakem přesunuli do Girony,“ popisuje příjezd Jirka Matějka. Veselá partička pak měla jedinou starost: „První, co jsme řešili, bylo, kde si dáme pivo. Naštěstí byla hned za rohem krásná pivnice,“ směje se Lukáš Pohl.

Den s velkým D odstartoval každý po svém – na pokoji, procházkou městem, ale hlavně bez velké snídaně, aby zbylo místo na tříhvězdičkový oběd. „Bydleli jsme kousek od restaurace a cesta tam mi připomínala šipkovanou. Ve městě jsme totiž potkávali ukazatele, které turisty spolehlivě dovedou až k cíli. Samotný vstup z ulice je ale nenápadný,“ vzpomíná Jirka.

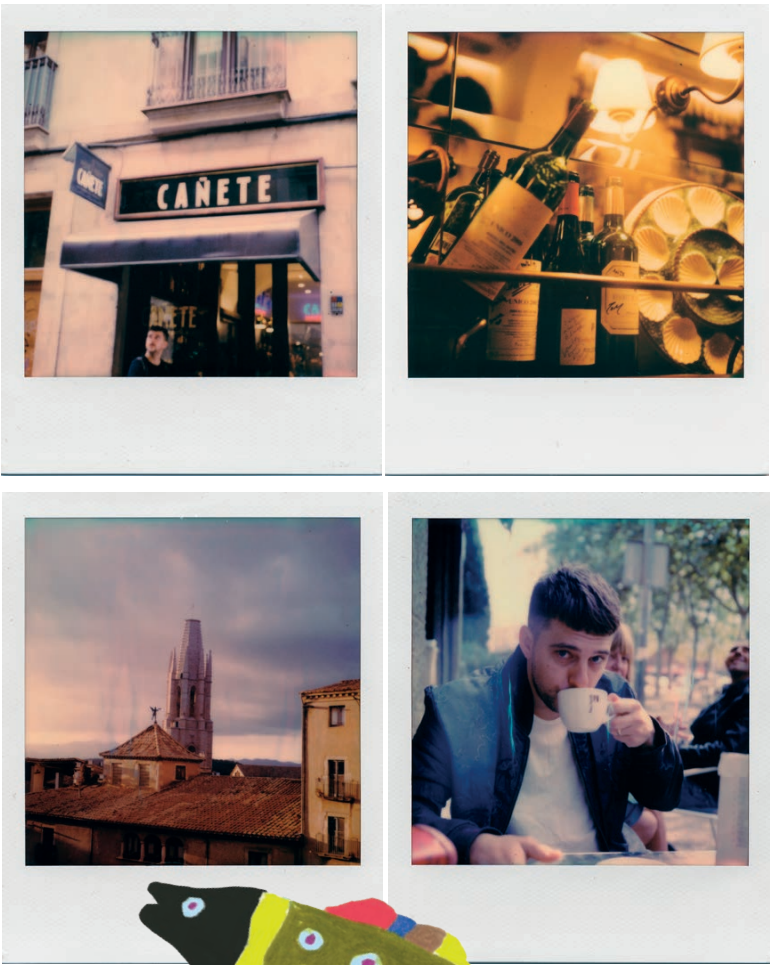
Magická trojka
Ve 13:30 už seděli vyslanci z Prahy v restauraci tři bratrů – pilířů, na kterých stojí celý koncept. „Příběh restaurace je o nich a vnímáš ho od začátku do konce. Nejen na stole, kde leží tři kameny a přístroje s logem, ale taky v interiéru, který je postavený do tvaru trojúhelníku. Je to prosklená nádhera se zahradou uprostřed, takže máš pocit, že jsi někde na venkově,“ popisuje Lukáš a dodává: „Všichni tři bratři byli v práci, nejstarší head sommelier chodí okolo stolů, baví se s hosty a odlehčuje všudypřítomnou dokonalost. Právě ta atmosféra je podle mě řadí mezi nejlepší, protože i se třemi hvězdami zůstávají rodinnou restaurací a je to znát.“

Přesto se rázem ocitnete v jiném vesmíru. Čekají na vás bílé ubrusy, stříbrné přístroje, a především špičková obsluha, která elegantně proplová kolem hostů tak, aby nijak nenarušila zážitek. Z tohoto důvodu tu ani nezní žádná hudba. „Bylo to moje první jídlo v tříhvězdě a teď už chápu ten rozdíl. Servis je bezchybný. Jakmile odejdeš na toaletu, založí ti nový ubrousek a počkají s jídlem, než se vrátíš, i když ostatní už jedí. Je to perfektně načasované, plynulé a připravené – každý stůl má vlastní absac, příruční stůl, odkud se nosí jídlo a kde jsou přístroje, sklenice, ubrousky, voda a tak. Věnují ti maximální péči a to je ten největší luxus,“ vypráví Jirka.

Nadstandardní pozornost však minimálně zasahuje do osobní zóny. „Fascinovalo mě jejich zakládání přístrojů, kdy jeden číšník zakládá napůl dva lidi najednou, aby se nepředkláněl přes hosta. Jsou to detaily, ale právě ty hrají největší roli. Někdo se v takovém podniku může cítit svázaný a nesvůj, ale většina hostů okolo byla uvolněná a bavila se. Samozřejmě cítíš respekt a úctu, ale nehraje se tam na frak a motýlka. Oběd za 250 eur jsem si užil v džínových kraťasech a teniskách,“ říká Lukáš.

Patnáct chodů a strategická chyba
„Mohli jsme si vybrat ze dvou menu, buď tradiční dvanáctichodové, anebo sezonní o patnácti chodech. Zvolili jsme delší variantu, ale bez vinného párování, jinak bychom tam seděli ještě dneska. Tři velké knihy s nabídkou vín se ke stolu musí přivést na vozíku a jejich sklep je něco jako pražské podzemí,“ líčí Lukáš, který byl najedený už po předkrmech a dvě jídla raději vynechal. „Po osmém chodu jsme začali odpadávat všichni, udělali jsme totiž strategickou chybu a v mezích se si dopřávali jejich vynikající pečivo. Patnáct chodů je nářez, i když jsou to malé porce a je na to dost času,“ popisuje Jirka.

A co všechno se podávalo k obědu, který trval až do 17:15? „Bylo toho tolik, že jsme si večer nemohli vzpomenout, co přesně jsme jedli. Nejdřív přinesli předkrmy, třeba malý olivovník s jednou smaženou a jednou mraženou olivou a globus s chuťovkami,



kteří přiřazují k zemím, co bratři Rocovi procestovali. Znamé je i leporelo s chuťovkami, které připomínají restauraci jejich rodičů, kde vyrůstali a kam se dodnes chodí na personálku,“ mluví Lukáš několik malých jídel, po kterých následovala přehlídka parádních lokálních surovin a domácích receptů.

„Většinu menu tvořily mořské plody a ryby, ale taky zelenina a maso v různých texturách a strukturách. Ochutnali jsme třeba uzeného úhoře s třešněmi, černými olivami a omáčkou z uzených mandlí, makrely s česnekovou omáčkou ajo blanco, krevety marinované v rýžovém octě, dušeného hejka nebo pečené langusty. Bylo to čerstvé, svěží a tradiční. Je úžasné, s jakou noblesou servírují jednoduché romesco z pečených paprik, opražených mandlí, oleje a octa, a jak rádi zdůrazňují, že je to klasický recept, ať už z Katalánska, nebo z kuchyně jejich maminky,“ říká nadšeně Tomáš a vyzdvihuje: „Jeich hrdost na tradice se mi líbila ze všeho nejvíce a měli bychom se jí inspirovat tady u nás.“

Pralinky na terase
Nejen cukráři se shodli na tom, že dezerty od Jordiho Rocy dotáhly menu k dokonalosti. „Těšil jsem se na ně asi nejvíce a neklamaly mě. Jordiho pověstný kakaový dezert s destilovanou vodou z hlíny, co má připomínat krajinu po dešti, byl skvěle dochucený a jemný, stejně jako cukrová koule naplněná květinami a sorbetem z liči nebo jogurtová pěna s fenyklovým olejem a zmrzlinou z fíkového listí. Jordi je podle mě nejkreativnější z bratrů a v dezertech se odráží jeho citlivost a vlastní svět,“ básní Jirka o sladké teče za návštěvou, kterou nechali doznít na terase – s kávou a čokoládovými pralinkami.

Po intenzivním odpoledni si výprava ještě stihla vychutnat západ slunce na městských hradbách, několik margarit a tapas v malém baru, kde se mimo jiné hodnotil celkový dojem z El Celler de Can Roca. „Mezi nejlepší patří proto, že ti dají neuvěřitelný a komplexní zážitek. Všechno je promyšlené, vyrovnané a odchází s pocitem, že to stálo za to.“ ☀

Dort Jesenka

TEXT SIMONA MARTINKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD



Jeho chuť připomene dětství, a taky Španělsko, kde má šéfcukrář Esky **Jiří Matějka** tetu s rodinou. Tenhle recept sám vymyslel!

Proč španělská inspirace? Hispánské a latinskoamerické národy přímo zbožňují kondenzované mléko. Dezerty jím rádi bohatě polévají, a samozřejmě ho do nich dávají. Náš krém ho chutí hodně připomíná.

01 Den předem si přichystejte krém. Svařte 800 g smetany na šlehání, poté přidejte špetku soli a 300 g nalámané bílé čokolády (v Esce používají Valrhonu). Aby byla hmota pevnější, přidejte 3 plátky želatiny. Nechte přes noc v ledničce.

02 A je tu den D a s ním příprava korpusu. 150 g cukru krupice promněte se špetkou nastrohané citronové kůry a vyšlehejte s 3 vejci do světlé pěny. Ideálně robotem, trvá to totiž asi 10 minut. Přilijte 70 g řepkového oleje, přisypte 170 g hladké mouky prosáté se 4 g prášku do pečiva a nakonec do těsta zlehka zapracujte 110 g vyšlehané smetany na šlehání.

03 Těsto dejte do kulaté formy o průměru 23 cm. Pečte při 170 °C dozlatova, trvá to asi 20 minut.

04 Mezitím si tyčovým mixérem vyšlehejte šlehačku s čokoládou ze včerejška a v kastrůlku svařte ½ litru mléka s 20 g medu a vanilkovým luskem, klidně už vyškrabaným. Nakonec přilijte 100 ml tuzemáku.

05 Korpus seřízněte, aby byl pěkně plochý, a podélně rozpulte. A jde se vrstvit! Nejdřív korpus potřete „mlékorumem“, aby jím pěkně nasákl a provoněl se. Následuje vrstva krému. Ten opatrně pomažte kdoulovou marmeládou, skvělá jsou i hrušková nebo jablečná povidla. Přiklopte druhým korpusem, zalijte zbytkem „mlékorumu“ a pomažte už jen krémem.

06 Ozdobte „pusinkami“ ze zbytku krému a hroznovým vínem.

A / S JÍDLEM ROSTE CHUŤ / ČTVRTLETNÍK RESTAURACÍ AMBIENTE / ZIMA 2019
ŠÉFREDAKTORKA SIMONA MARTINKOVÁ-RACKOVÁ
REDAKČNÍ RADA TOMÁŠ KARPÍŠEK, ALEŠ NAJBRT, FILIP ŠIMONÍK, LUKÁŠ SVOBODA,
ŠÁRKA HAMANOVÁ, KLÁRA KVITOVÁ
JAZYKOVÁ REDAKCE LUCIE KŘESTANOVÁ
ARTDIREKCE A DESIGN MICHAL NANORU A MAREK PISTORA / STUDIO NAJBRT
FOTO WE GIVE YOU GOOD, JIŘÍ MATĚJKA, FILIP ŠLAPAL, HONZA ZIMA
ILUSTRACE MILANA KASIANOVA
WWW.AMBI.CZ

