



11/09/19
03/11/19

Studio
Najbrt
Basics

Západočeská galerie v Plzni
výstavní síň „13“, Pražská 13

Po kulturním zážitku na pivo do Lokálů!
Lokál Pod Divadlem, Bezručova 315/34, Plzeň 3

S jídlem roste chuť
ČÍSLO 30 / PODZIM 2019 / ZDARMA



Houby!



Jak je loví profesionální houbař a jak spolupracuje s kuchaři? **Juraj Macúch** 06 vám to objasní, a ještě vyvrátí pár zažitých houbařských mýtů. Podzim je též vína čas, a tak pro vás Jan Čerovský vybral **šest moravských vinařů** 08, u kterých si můžete doplnit zásoby. Až budete mít nakoupeno, osvěžte se třeba březovou mízou z **Euforie** 02. Jak se vyrábí, ukáže naše reportáž. Bonus: Rozhovor s létající výčepní **Lucií Janečkovou** 04 + co podniknout s **fenyklem** 03 (i pokud zrovna nekojíte).

Myšákem voní čerstvé croissanty! Cukráři je tady plní vanilkovým přibínáčkem, slaným arašídovým krémem nebo jablečnou přesnídávkou. Sladké křupnutí a hebká náplň uvnitř!



06

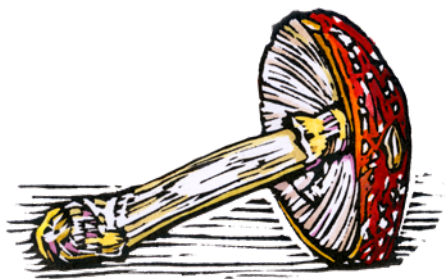


07



V každé naší kytici je plevel

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD



A není divu. Právě tak se totiž jmenuje ekologické květinářství, které **Beata Alexová** založila v roce 2015. Jak se její „plevel“ dostal do Esky a jak se malířka stala pěstitelkou a květinářkou?

Jste eko květinářství. Co si pod tím představit?

Pro mě jsou to květiny, pěstované podle principů ekologického zemědělství, tedy bez chemie. Na naší zahradě se s mšicemi bojuje vylouhovanými kopřivami. Zároveň čerpáme i z naší krajiny, a to právě rostliny označované jako plevel. Když mi nějaké květiny chybějí, koupím je od místních pěstitelů – nepoužíváme nic, co sem putovalo tisíce kilometrů. Ke kytkám nedáváme žádnou výživu a snažíme se zodpovědně pracovat s vodou. A kvůli našim květinám trpí jen ti, kteří je sem tam musejí sbírat v dešti nebo zimě.

Vždycky jsem obdivovala prostotu a vytrvalost plevelů. Jejich opomíjená krása je mi velikou inspirací.

Název Plevel by jasný od začátku?

Ano. Vždycky jsem obdivovala prostotu a vytrvalost plevelů a jejich opomíjená krása je mi velikou inspirací. Můžu hrdě říct, že v každé naší kytici je něco z toho, co se lidé snaží dostat ze svých perfektních trávníků. Plevel ovšem vznikl spíš jako malý umělecký projekt. Spolu s fotografkou Adélou Zapletalovou jsme chtěly ukázat, že kytice můžou vypadat malinko jinak než jako gerbera omotaná zeleným listem odněkud z Afriky.

Nedávno jste dokončila UMPRUM. Stiháte se věnovat malování? Moc času mi na to nezbyvá, ale věřím, že se to jednou změní. I k vázání kytic a vytváření zahrady ale přistupuju spíš jako k obrazům – ještě pořád se necítím jako květinářka. Přád jsem vlastně úplný laik a nadšenec.



Komu zavoláte, když potřebujete odbornou radu?

Svoji mámě Haně, která je studovaná a zkušená zahradnice. Snažím se ale držet krok a mít přehled o novinkách, ať už v pěstování, nebo floristice. Informace získávám z časopisů, knih i internetu.

Prý máte krásnou novou zahradu. Kde – a jak to jde?

Ano. Květinářství donedávna sloužila zahrada v Brně, o kterou se stará moje máma. Já mám nově téměř pět tisíc metrů čtverečních. Zahrada je ve Stochově, na hranici Křivoklátska a Kladenska, a je naprosto kouzelná. Ne však úplně prvoplánově. Už půl roku odvážíme odpadky, pod kterými se skrývají ohromné keře starých pivoněk. Sousedí říkají, že to kdysi bývala úplná botanická zahrada. Je plná podivných altánků a přístřešků. Předchozí majitel byl kutil a možná se mu to trochu vymklo z ruky. O zahradu se pak dlouho nikdo nestaral, takže jsem teď dost unavená, ale nadšená. Každý den mě tam překvapí nová květina, co se někde vyloupne, stejně jako sošky ručně vyřezávaných trpaslíků. Je to dobrodružství.

Která část práce vás nejvíc baví?

Teď jsem hodně propadla zahradničení. Vidět, jak něco vyroste ze semínka, které člověk zasadil! To je nejhezčí pocit a zadostiučinění. Starat se o něco tak křehkého a zároveň nezkrotitelného, jako je příroda, je ohromná radost a svoboda.

Co je ve vašem oboru největší tzv. výzva?

Počasí. Ze všech stran na nás někdo křičí o klimatické krizi. V plném rozsahu si ji uvědomují právě malí zemědělci, tedy i já. Člověk se musí umět připravit na sucho, s nímž souvisí mnoho dalších problémů, třeba škůdci, pak zase na přívalem deště... Naučit se být alespoň maličko připraven je velká výzva, stejně jako udržet si dobrou náladu a optimismus.

Někde jsem ale četla, že být zahradníkem je věřit v zítřky. Tak mi nezbyvá než se usmívat.

Jak vznikla spolupráce s Eskou?

Před čtyřmi lety mě oslovila Bára Karpíšková, zrovna jsem byla na půl roku v Peru a o Plevel se mezitím starali přátelé. Pamatuju si, že první vářku kyték jsem do Esky vezla už den po návratu. Od té doby ji zásobíme pravidelně – každý pátek ráno, před otevřením – a čas od času se podílíme na výzdobě i jinde. Někdy je to vánoční věnec, jindy zdobíme třeba Nášup.

Už půl roku odvážíme odpadky, pod kterými se skrývají ohromné keře starých pivoněk.

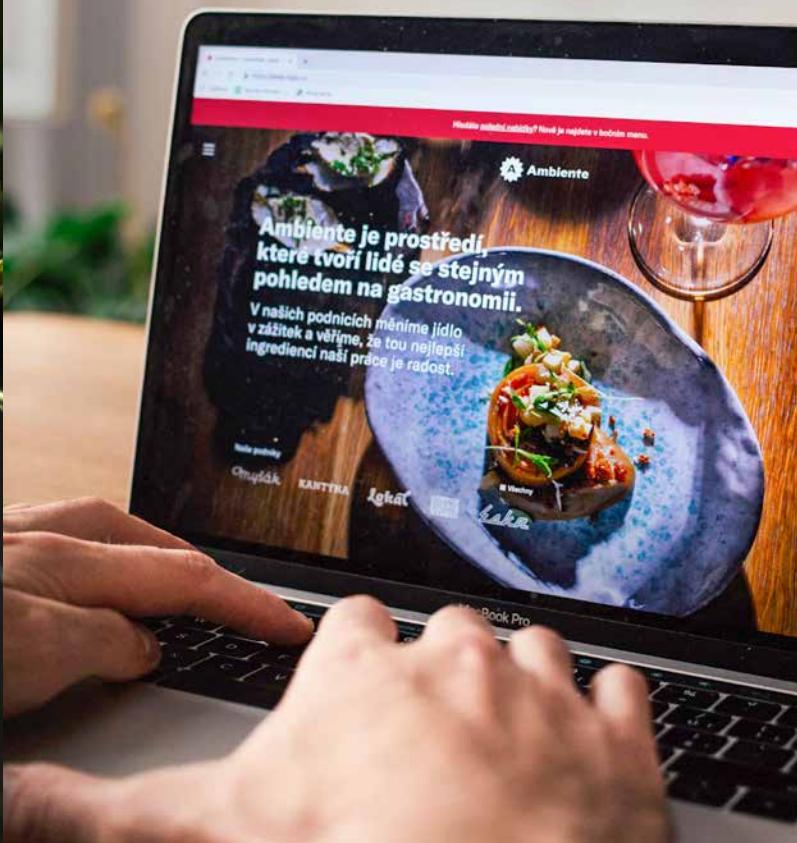
Proč právě Eska – a co chystáte teď na podzim?

Restaurace se v průběhu roku proměňuje stejně jako naše krajina. V Esce se dostává pozornosti těm nejobyčejnějším plevelům, oslavuje se tady totiž jednoduchost – v jídle, surovinách i dekoracích. Letošní podzim bude možná malinko jinačí než ty předešlé. Učím se víc a víc podřizovat přírodě, takže se snažím pěstovat obdiv třeba k sušeným květinám. K tradicím a způsobům, jakými s přírodou pracovaly naše babky. 🍂



Ambiente má nový web

Archiv všech čísel tohoto časopisu najdete na novém webu ambi.cz. Navíc jsme přidali kalendář akcí a dočtete se tam o našich jedinečnostech a lidech, kteří je tvoří.



Lahve jako sochy

TEXT LUCIE KOHOUTOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD

Neposedný experimentátor z Vysočiny fermentuje **březovou mizu** s leccčím od arabicy po zázvor – a výsledky jsou euforicky estetické.

Honza Klimeš je restaurátor papíru. Honza Klimeš je organizátor alternativního festivalu. Honza Klimeš je člověk, kterému když se zdá sen, že by logo pro jeho zápisníky měl namalovat Karel Malich, tak se druhý den sebere a jede za legendárním malířem (aniž by se znali) a on mu to logo opravdu namaluje.

Honza Klimeš je taky brzo-vinař, mikro-cidrař, mini-sýrař, a hlavně zapálený lahvovatel březové mizy. Člověk, jehož smysl pro krásné věci všeho druhu (a dům, kde je schraňuje) vás nabije energií. Nejvíc samozřejmě osobně, ale skoro stejně dobře funguje přenos prostřednictvím mizy značky Euforia, kterou si můžete v Esce nebo La Degustation Bohême Bourgeoise dopřát i vy.

Návrat ke kořenům

Teda spíš lýku – právě jím během několika jarních týdnů intenzivně proudí miza, čirá bezbarvá tekutina. Kromě bříz se jímá i z dalších stromů, například javorová je základem oblíbeného sirupu, a hojně se s ní potkáte v Pobaltí, Rusku, na Ukrajině a ve Skandinávii – není náhoda, že březovou vodu servírují i ve vyhlášené kodaňské Nomě. Dřív se ostatně běžně čerpala i v našich končinách, jak dokládá i celá kapitola v České stravě lidové, etnografickém opusu magnu prvorepublikové publicistky Marie Úlehlové-Tischové.

Březové mize se připisovaly nejrůznější žádoucí účinky, takže ji slovanské ženy používaly vnitřně i zevně na pleť, vlasy, plodnost a vůbec. Její osvěžující, jen lehounce nasládlá chuť každopádně představuje vítané zpestření standardního nealko sortimentu. Pokud za sebou máte období, kdy jste se z jakéhokoli důvodu na chvíli vyhýbali alkoholu, určitě víte, o čem mluvím – zatímco u vína, piva a jiných šnapsů je chuťové spektrum nezměrné, pití bez voltů je převážně sladké a hodně rychle se okouká. „Mým snem bylo vytvořit nealko věc, kterou si otevřeš jako víno a stejně tak si ji i užiješ,“ líčí Honza Klimeš jeden z impulsů, který ho k mize přivedl.

Tím hlavním byl ale přesun z města na venkov, do někdejší rozpadlé stodoly na Vysočině, do níž Honza se svou ženou architektkou vestavěli dům s euforizujícím výhledem na údolí pod ním. Blízkost přírody ho – stejně jako jeho kamaráda Ivo Laurina z nedaleké cidrány Utopia – přivedl k experimentování s vlastní produkcí všeho možného, včetně právě mizy. „Čerstvou mizu jsem chtěl ochutnat vždycky, a tady jsem najednou mohl v klidu navrtat strom jenom pár metrů od našeho domu. Čas na lokálnost je tu až nesnesitelně jednoduchý – všude, kam se podíváš, roste něco, co má pro nás lidi smysl,“ popisuje Honza svou cestu k Euforii. „Je to úplně fenomenální pití, v sezoně ji piju a piju, a je mi pak dobře, mám do všeho chuť. Cítíš euforii, jsi v přítomnosti. Jeden pozitivistický kamarád se mi za to směje, ale pro mě je pití mizy opravdu povznášející. Jako když něco osvítiš a získáš tím úplně jinou perspektivu, vytvoříš něco nového,“ popisuje. S dodatkem, že zvlášť euforické stavy zaručuje přilítí trochy kvalitního octa.

Vnitřní dítě ve sklepe

Dopřát si tyhle účinky i mimo krátkou sezonu čerstvé mizy ovšem vyžaduje zpracování – ponechaná svému osudu se totiž už po dvou dnech mění na nevábnou zakalenou tekutinu. Dřív se proto uchovávala kvašením na slunci nebo v sudech; asi vás nepřekvapí, že v Rusku z ní pomocí starého chleba vyráběli alkoholický březový kvas. Březové vody v tetrapacích, na které narazíte v ruských lahůdkách, procházejí pasterizací nebo obsahují konzervanty. Tomu se ovšem v Euforii chtěli vyhnout, takže bylo na čase vytvořit něco... vlastně staronového: „Začal jsem pátrat, jak s mizou pracují ve Skandinávii. Zjistil jsem, že do ní často přidávají mátu nebo brusinky, a když se to nechá dozrát v lahvi, výsledkem může být bezvadný nealkoholický šumivý nápoj. Na Severu ji taky zahřívají nebo přidávají cukr, ale to jsem nechtěl. Takže jsem začal experimentovat se vším, co mi přišlo pod ruku, a ty nejzajímavější výsledky pak rozvíjel,“ vysvětluje Honza, zatímco nás vede do vlastnoručně vybudovaného sklepa pod domem.

V útulném nízkém prostoru se střídají balíky slámy s policemi a elegantními starožitnými skříňkami: v jedné z nich zrají sýry naočkované pyrenejskými a alpskými kulturami, ostatní obsahují pečlivě vyložené a popsané lahve, ve kterých se v tlumeném světle strategicky rozmístěných vintage lampiček v sedmičkách naplněných mizou vznášejí třešňové větvičky, chmelové šišky nebo kvalitní čaje z Tea Mountain. Je to místo, které ve vás probudí vnitřní dítě: trochu sklad lávových lamp, trochu nová instalace švýcarské umělkyně Pipilotti Rist. Taky bunkr, co jste pořád chtěli stavět, když vám bylo deset, nebo ankh-morporská knihovna Neviditelné univerzity (jen s výmluvnějším knihovníkem). A hodně alchymistická laboratoř: „Tady mám sušenou trnku a divoký chmel, tohle je javorovka, těch jsem udělal jenom pár jako test.. Tadyto až dolů je rozinka s kusy čerstvého zázvoru. Tamhle mám hlínu, to je teda ale dost hardcore. Tyhle lahve jsou s pylem, ale to už dělat nebudu, maximálně pár kousků,“ vytahuje Honza jeden pokus za druhým, zatímco zbylá část naší výpravy se pokouší zachránit rozjásané ratolesti od pádu kamsi do slámové izolace.

Celkem mu letos na jaře prošly rukama skoro dva tisíce lahví, z nichž část stále kvasí. „Ten proces je hodně pomalý. Míza z cukrů přirozeně obsahuje jenom xylitol a ten je bez přidání něčeho dalšího těžko zkvasitelný. Proto potřebuješ nějaký další zdroj jako rozinky nebo trnky, které si mrazím. A hlavně čas nechat to ležet. A zkoušet,“ vysvětluje, proč některé z ochutnaných vzorků ještě neperlí, zatímco jiné už nedočkavě vybíhají z lahve, když je pak venku před sklepem otevírá.

Kocháme se výhledem na jabloňový sad a vinohrad pod námi i na protější stráň a postupně se jimi propíjíme: mátová klasika, ostrý zázvor, svíravé tóny macerovaného oolongu, intenzivní infuze kávy z kvalitních pražírén jako JB kaffee, Nordbeans nebo doubleshot... Při otevření kopřivy, která nejen Honzovi připomíná vůni Sauvignonu, se euforické účinky začínají projevovat: sběr dětí z mnoha rodin nabuzeně pobíhá po zahradě a my odrostlejší se chichotáme a dohadujeme, jestli za to může fakt míza, nebo radost z kvalitní společnosti a malebného degustačního prostředí.

Michelinská japonérie

Láska na první pohled i ochutnání je pak lahev s třešňovou větvičkou, étericky se vznášející ve světle růžové tekutině. Připomíná to elegantní japonskou tušovou malbu, kterou – hurá – můžete vypít. „Tady už jdeme naproti michelinským šéfkuchařům,“ říká k tomu autor s nadsázkou. Ta ale není úplně namístě, protože z pokusů pro domácí radost se Euforie přerodila v oblíbenou nealko součást nápojového menu v nejrůznějších podnicích.

Včetně právě michelinské La Degustation, kde si do párování vybrali Honzův cider s trnkami a taky odvážnější mízové pokusy s dřevěnými hoblinami. A taky tu s českým kmínem, ke které Honzu inspiroval Martin Podracký z Esky: „Letos jsem jich udělal relativně málo, ale na příští rok už mi tu krásně roste kmín, který dávají v Esce do chleba. Připravovat s restauracemi a bistry lahve přímo na míru mě ohromně posouvá – právě díky lidem, kteří mizu ochutnávají a nahlas o tom mluví, dostávám pořád nové a nové nápady. V Trikoloniálu třeba mají rádi mačču, zvlášť na léto, něco dalšího zase chystáme s Martinem v Osadě... Tahle společně vytvářená energie, která je pro nás všechny tak potřebná, mě na mízách baví asi nejvíc.“

Vzhledem k jeho neposednosti a intenzitě Honzových nápadů i impulsů zvenčí je jasné, že u kmínu nezůstane. „Chystám i fermentaci v dubových sudech a experimenty s kůrami stromů, koprem a nejrůznějšími bylinami, které si teď mrazím na příští rok. Naštěstí si je můžu uchovávat vedle u Laurinů, když mám plný mrazák,“ připomíná výhody idylické komunity v Josafatském údolí, kam se postupně stahuje víc a víc spřízněných duší z města.

Svěžest a pokora

V blízkosti je relativní dostatek stromů a to je podstatné – mizu totiž rozhodně nelze odebírat kdekoli, natož z cizích hájů. Honza Klimeš se navíc kvůli možným reziduím zemědělské chemie vyhýbá stromům u polí. Důležitá je i šetrnost při „těžbě“, aby se



stromům neublížilo: čerpat se musí jen z jednoho místa, které tvoří zlomek obvodu stromu. Jakmile se objeví první lístky, je konec sezony a otvor je třeba pečlivě uzavřít a zahladit štěpařským voskem. Je to vlastně dost pracná záležitost – takové zenové cvičení, které vyžaduje pokoru i odhodlání.

Možná je to právě všechna ta vynaložená energie a cit pro rovnováhu, co z Klimešovic mizy dělá tak euforický zážitek. Nebo Honzův cit pro detail a hračkovství, díky němuž jsou lahve i vizuálním zážitkem – díky vznášejícím se bylinám uvnitř i díky aktuálním etiketám od grafičky Evy Volfové. Spoustu z nich si ale Honza dělá ručně, využívaje materiálů a know-how ze svého restaurátorského civilního zaměstnání: „Limitované edice budou vždycky mít ručně vyrobené etikety. Chtěl bych tvořit věci, které jsou vlastně umělecké dílo, lahve jako sochy, na které se můžete hodiny dívat. A když se napijete, pocítíte neskutečnou svěžest.“ 🌿



Fenykl

TEXT LUCIE KOHOUTOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD

Ačkoli na něj narazíte v dobře zásobených obchodech, je tahle středomořská zelenina a **stálíce italské kuchyně** v českých jídelničkách mnohem méně přítomná než její botanická příbuzná mrkev. Škoda: fenykl se svou estetickou a šťavnatou bílou bulvou a nasládle lékořicovou chutí představuje všestranného komplice, kterého bychom vám tímto chtěli doporučit do stálého angažmá ve vašem kuchyňském gangu.

„Nejvíc s ním pracujeme v září a říjnu, kdy má hlavní sezonu,“ vysvětluje šéfkuchař Radek Pecko z Pizzy Nuovy, kde se – neboť je to italská restaurace hodná toho jména – s fenyklem setkáte pravidelně. „Tehdy má nejvýraznější a nejsvěžejší chuť, a navíc je k dispozici i z lokálních zdrojů, pro nás konkrétně od farmáře z Mutěnic.“ Takový fenykl je ideální surovinou pro jednoduchý salát, který dá vyniknout jeho efektní vrstevnaté struktuře, křupavosti a peprně anýzové chuti: stačí zbavit bulvu stonků a tuhých či poškozených částí a na mandolíně, jemném struhadle, nebo pomocí krájecích schopností level milion ji příčně nakrájet na tenké plátky. **Promíchejte s olivovým olejem, citronovou šťávou a solí** (v Izraeli **přidávají** ještě čerstvě mletý pepř, nasekanou hladkolistou petržel a koření sumac) a exemplární zosobnění fenýklových kvalit je hotovo.

V Itálii i Pizze Nuova salát někdy obohacují tenkými plátky pomeranče nebo jiných citrusů, jejichž kyselost a aroma si s fenyklem skvěle rozumějí. Pro sofistikovanější kombinaci, která obstojí i jako lehké vegetariánské jídlo nebo předkrm, nakladte **na talíř** ještě nezrající sýr, jako je burrata nebo feta, sušené **višně** nebo granátové jablko pro trochu kyselosti navíc, do zálivky přilijte džus z použitého citrusu (skvělý je růžový grep, který navíc v salátu hezky vypadá) a navrch nasype pražené mandle nebo lískové ořechy. Hezky naaranžujte a máte a) bezva salát, b) instagramový materiál jak Yotam Ottolenghi, zvlášť s pár nonšalantně pohozenými snítkami máty nebo fenýklovými lístky.

Půjdem spolu, půjdem jemně

Na někoho může být anýzová příchut čerstvého fenýklu moc výrazná; není pak nic jednoduššího, než ho tepelnou úpravou trochu umírnit nebo využít jen jako jednu z podpůrných složek orchestru, nikoli první housle. Skvěle takhle funguje třeba v bramborové kaši, zvlášť jako příloha k rybám – bulva se nakrájí na kousky, uvaří doměkka a rozmixuje spolu s bramborami, máslem a mlékem jako obvykle.

Velmi klasickou – a zároveň sympaticky jednoduchou – tepelnou úpravou je fenykl gratinovaný. V téhle podobě ho v podstatě celoročně najdete i jako součást předkrmového bufetu v Pizze Nuova: „Blanširováním ve sladké smetaně se utlumí typická kořenitost fenýklu. Navíc můžete využít i méně chuťově výrazné kousky, které by do salátu byly mdlé, a prodloužit si tak sezonu,“ vybízí Radek Pecko. Doma vám tenhle snadný gratin poslouží i jako inovativní příloha k rybě, libově šunce nebo coby lehčí vegetariánský hlavní chod – plně v něm vynikne aroma muškátového květu v kombinaci s umami parmazánu, který zároveň křupavě vyvažuje měkkost hlavní suroviny.

S fenyklem se ovšem dá vyřádit daleko víc: populární americko-francouzská kuchařka Dorie Greenspan ho přidává do dýňového krému spolu s hruškami, zázvorem, římským kmínem, muškátovým oříškem a pomerančovou kůrou. Takže pokud už nevíte, co s všudypřítomnými dýněmi, a klasickou polévku už nemůžete ani vidět, nastal ideální čas na kořeněné oživení téhle sezonní klasiky.

Nebo zkuste bulvy podél svislé osy nakrájet na vysoce estetické měsíčky, prohodit s olivovým olejem v pekáči, přidat bílé víno a trochu česneku, pak zalít sagem nebo konzervovanými rajčaty, osolit, opepřit a šoupnout do středně vyhřáté trouby – buď samotné, nebo třeba s olihněmi či krevetami. Výsledkem je bublající, voňavý rajčatový comfort food jak od italské babičky, kterou jste nikdy neměli. O něco sofistikovanější zápeč pak vznikne prohozením měsíčků pro změnu s bílým vínem a trochou javorového sirupu. V troubě se fenykl zároveň konfituje a karamelizuje na povrchu, a když k tomu na závěrečnou gratináž při trochu vyšší teplotě přidáte sýr s modrou plísní a nasekané vlašské ořechy, bývá to dost dobré.

Od čumáčku po ocásek

Kromě všestrannosti miluju fenykl i pro jeho totální využitelnost – když už si dostatečně vyhrajete s bulvou, jeho zelená část skýtá ještě spoustu zábavy v prodloužení. Vláškově jemné světle zelené

listy pak připomínají kopr a přesně tak se dají i využít: nasekejte je do dipu, čerstvého sýra, salátové zálivky nebo do salsy verde, obalte v nich gravlax, vyrobte bylinkové máslo a šup s nimi na nok kysané smetany ke krémové polévce.

Stonky se hodí k ochucení vývaru nebo oleje, ale i při vaření mořských plodů a rybích polévek. Nebo je spolu s dalšími bylinami a citronem implantujte do břišní dutiny ryb, než je šoupnete na gril, do papiloty, pod bílkovo-solnou krustu nebo prostě jen tak do trouby. Lze je použít i podobně jako bílé části rostliny a posléze sníst, jen je vzhledem k tužší textuře podrobte delší tepelné úpravě. Pokud se tedy nerozhodnete je freshovat – to je ovšem vzhledem ke koncentrované chuti záležitost pro opravdové milovníky anýzových tónů. I kdybyste pro stonky nenašli využití hned, stačí je hodit v pytlíku do mrazáku, a příště jako když najdeš; v mezičase si můžete vybarvovat políčka Modrého života, sloupeček Zero waste.

Uvolňující semínka

Drobná odbočka od bulvy: asi nejvídanější součástí fenýklu jsou v našem kontextu semínka. Vzhledem k příznivému vlivu na trávení, odkašlávání i laktaci se totiž nacházejí v celé řadě bylinkových čajů. Pikantně nasládlý dotek anýzu je ale škoda nechat jen pro kojící matky – jestli jste fanoušek a zároveň pekař, zkuste jimi ochutit svůj příští chléb. „Fenykl je tradiční součástí některých německých, rakouských a horských chlebů, obvykle drcený a ve směsi s koriandrem a/nebo anýzem. Vzhledem k výrazné aromaticke to není pro každého, ovšem žitný chléb se směsí fenýklu a koriandru je velmi chutný. Speciálně k rybičkovým obložím, s marmeládou si zase tolik nerozumí,“ dělí se o své osvědčené triky kvásková guru Juliana Fischerová aka Maškrtnica.

V domovské Itálii se fenýklovými semeny ochucují klobásky salsiccia, kteroužto informaci doporučuju využít při výrobě sekané nebo masových koulí (eat your heart out, Ikea). V indických restauracích pak občas narazíte na semínka obalená různobarevným cukrem – servírují se k rozkousání po jídle právě pro své digestivní účinky a osvěžení dechu.

A kdybyste cítili, že to trávení je potřeba podpořit ještě trochu víc, zašpuntujte den tou nejbohémštější inkarnací fenýklu: spolu s pelyňkem a anýzem tvoří jednu ze tří hlavních přísad absintu. 🍸

Takzvaný florentský fenýkl (v USA někdy prodáváný jako fresh anise), o jehož bulvu tady především jde, má hlavní sezonu teď na podzim a v zimě, ale v supermarketech na něj narazíte celoročně. Když počasí přeje, dá se vypěstovat i na jaře pro časnou letní sklizeň, pokud se vám povede najít dostatečně dlouhé okno mezi mrazíky a vedry. Ani jedno z toho totiž nemá rád, a bulva přitom roste zhruba tři měsíce. Jakkoli na našich zahradách není tradiční, vypěstovat se tu dá, „jen není tak masitý, jak ho vidáme v supermarketech, ale spíš tenčí a drobnější,“ popisuje Jiří Antůšek, který fenýkl pěstuje na své farmě v Eši na Vysočině. V obchodě vybírejte plody, které jsou malé, pevné a těžké, bez hnědých skvrn a prasklin; listy by měly být svěže zelené a živé. Čím rychleji fenýkl spotřebujete, tím lépe. Při delším skladování vysychá a ztrácí na chuti.



Gratinovaný fenýkl

500 g fenýklu, nakrájeného na tenké plátky
300 g smetany, minimálně 30%
50 g parmazánu, na gratinování
sůl a pepř

Smetanu s fenyklem vložte do rendlíku a svařte na polovinu. Ochutťe solí a pepřem, přesuňte do zapékací misky, naaranžujte a posypeme parmazánem. Krátce zapečte při 220 °C, aby sýr zezlátl.

S pivem radím i tátovi

TEXT JAROSLAV MARTÍNEK
FOTO WE GIVE YOU GOOD



Mohla být třeba válečnou zpravodajkou, ale místo žurnalistiky, kterou vystudovala, se **Lucie Janečková** stará o výčepy v Lokálech. Co přesně dělá létající výčepní – a jaké pivo si nejradši dá?

Jak jste se k této práci dostala?

Před pěti lety mě František Štátka oslovil s tím, jestli si nechci dát v Lokálu Hamburk přes léto brigádu jako servírka, než mi začne vysoká škola. Nakonec jsem zůstala tři a půl roku a postupně se z placu přesunula za výčep.

Proč vás to za něj táhlo?

Pivo jsem vždycky milovala. Uhranulo mě, s jakou láskou a péčí se o něj v Lokálech starají. Když pak přišla nabídka jít za výčep, neváhala jsem ani minutu. Učila jsem se od toho nejlepšího – Lukáše Svobody. No a když jsem se to naučila, chtěla jsem si výčep i sama sanitovat. To mě naučil tehdejší létající výčepní Luboš Dupák.

Při sanitaci mě baví mít všechno rozložené a zase to skládat dohromady. Je to takové lego pro dospělé.

Jak dlouho jste tedy stála za výčepem?

Tři roky a musím říct, že výčep mě pořád neskutečně baví. Zezačátku jsem měla kvůli škole poloviční úvazek, ale postupně se hodiny nabalovaly a začalo to být náročnější. Studovala jsem žurnalistiku, jenže jsem na konci druháku zjistila, že to vlastně nechci dělat. Pivo se stalo mojí vášní. Školu jsem samozřejmě dodělala, ale k psaní se moc nehrnu.

Co vaše práce obnáší?

Mám na starosti pivo ve všech Lokálech. Školím nové výčepní, kontroluji stávající, dělám interní kontroly čistoty a dávám personálu „pivní“ školení. Pomáhám



s technickými záležitostmi, mám na starosti kontrolní sanitaci a akce s mobilními výčepy.

Takže splněný sen?

Naprosto. Jsem šťastná, že můžu dělat tuhle práci, a ještě se dál vzdělávat. S Lukášem jsme absolvovali degustační zkoušky na vady piva. Ve výzkumném ústavu v lednu otevřeli rekvalifikační kurz na sanitačního technika, tak jsem se hned přihlásila a úspěšně jím prošla.

Rozebírání kohoutů a jejich skládání vás neděsí?

Naopak! Zajímá mě, jak je všechno složené, abych to mohla opravit. Může se stát, že se vám v devět večer něco rozbije a žádný technik není k dispozici, takže si musíte poradit sám. Proto jsem byla na malém školení v Lukru, kde kohouty vyrábějí. Ukázali mi, jak se rozebírají a na co všechno si dát pozor.

Jste technický typ?

Táta říká, že ano. Že jsem nikdy k ničemu nepotřebovala návod a složila si to sama. Baví mě mít všechno rozebrané a dávat to zase dohromady. Třeba jsem potřebovala lehce upravit jeden z agregátů na našem novém mobilním výčepu. Je to takové lego pro dospělé.

Zmínila jste se o tátovi. Co doma říkali na to, že jste si zvolila tuhle dráhu?

Jsou na mě pyšní. Rozhodně jsou radši, než kdybych dělala třeba válečnou reportérku. To se doma moc nelíbilo. Navíc je skvělé, když mi táta zavolá, aby se poradil ohledně piva.

Vy jste chtěla být válečnou reportérkou?

Ano. Šíleně mě bavila politika, válečné konflikty, krize, prostě všechno. Ve škole jsem psala spousty prací na téma Islámský stát. Jak už jsem ale řekla, ve druháku se to zlomilo a já se rozhodla zůstat u piva.

Když se sanituje, je hospoda zavřená. Nechybí vám práce za výčepem?

Chodím na kontrolní směny a čepuju s kolegy. Jinak by mi to ale chybělo, to je fakt. Kolikrát se na kontrolních směnách zeptám, jestli si smím začepovat.

Čím vás svět hospod přitahuje?

Od patnácti jsem do nich chodila na brigády. Kam taky jinam? Pivo mi navíc odjakživa chutnalo. Musím se ale přiznat, že dřív jsem vypila jakékoli pivo. Rozhodně jsem neřešila bublinky, studený, anebo teplý půllitr, nebo dokonce to, jak je pivo načepované.

Jak to vidíte dnes?

Kvalita čepovaného piva jde nahoru. Myslím si, že jsme ušli velký kus, ale pořád máme ještě hodně před sebou. Já osobně jsem ležákový typ. Že bych celý večer degustovala svrchně kvašená piva a speciály, to vůbec. Miluju Prazdroj. Skvělou alternativou je pro mě ale místní ležák u Dvou kohoutů. Zajděte!

Máte další plány, kam se posunout?

Nově jsem v revizní komisi správní rady Profesního sdružení – Sanitace nápojových cest, na podzim nás čekají autorizace, kde musíme znovu projít školením z vyhlášek a nařízení. Doufám taky, že Lokál v Korunní nebyl poslední a přibudou další. Pořád se budeme snažit posouvat v technologii čepování a usilovat o to, aby naše pivo bylo nejlepší.

Chlapi na výčepech vás berou?

Měla jsem trochu obavy, ale všichni jsou skvělí, od nejmladšího po nejstaršího. Dá se s nimi o všem mluvit, nemají problém se na cokoli zeptat. Máme schůze výčepních, kde probíráme různé věci. Odvádějí skvělou práci, a navíc mezi sebe čím dál víc berou ženy výčepní. Jsem na ně moc pyšná! Prostě máme skvělou partu. 🍀

Rádi vás znovu pohostíme!

Stůl si nejrychleji rezervujete přes náš web – nově umí zobrazit obsazenost restaurace ve vámi zvoleném termínu.



www.kuchyn.ambi.cz/rezervace

Narážka

Nerezový strojek, nezbytný pro výrobu párků, jitrnic, jelit anebo třeba salsiccií. „Když točíte klikou, hřídel se zuby stlačuje píst ve spodní části a poté z tenké hubice vylézá dílo ve střívku. Řezník si pak otočením střívka přes palec upraví délku podle typu výrobku,“ vysvětluje Adam Zlatohlávek, řezník Našeho masa v Dlouhé ulici. „U nás v řeznictví tak děláme jednoduché čerstvé salsicce, ochucené solí, pepřem a případně bylinkami, nebo lehce pikantní merguezi. Obojí je ideální ke grilování – na středním žáru, aby střívko nepopraskalo.“ 🍴



Z Grils rovnou na dvorek ke Kohoutům

Bistro Grils je teď průchozí. Můžete si tak dát trhané kuřecí nebo vepřové na bramborové kaši nebo kváskové buchtě a rovnou s jídlem vyrazit na dvorek anebo do pivovaru. Pokud dostanete chuť na pivo od Kohoutů už během oběda, můžete si ho nově načepovat přímo v bistru.

Kuchařův houbař

TEXT BLANKA DATINSKÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD

Dali byste si smaženici? A co houbovou sójovku či majonézu, případně hlíkový džem? O tom, co všechno se dá v kuchyni s houbami provádět, jsme si povídali s **Jurajem Macúchem**, profesionálním houbařem. A zbořili jsme při tom pár zakořeněných (ne)jedlých mýtů.

Nesbírá každý den, zato skoro celý rok. V létě a na podzim vyjíždí do lesů okolo páte ranní a nazpět se vrací třeba až v šest hodin večer. „Do lesa jdeme na jistotu, ale rozhodně to není tak, že celý život sbíráte na stejných místech. Právě naopak, profesionál chodí, chodí a chodí, sbírá zkušenosti a dokáže i v neznámém prostředí rychle zmapovat, co kde roste,“ vypráví Juraj Macúch, který svými úlovky zásobuje nejen Ambiente a propaguje houbovou gastronomii v Čechách.

Pandořina skříňka

Hlavní cíl pana Macúcha zůstává stejný jako před osmnácti lety. „Když jsem začínal, chtěli kuchaři jen to, co bylo tenkrát k dispozici – lišky a hříby, a přesně to jsem chtěl změnit. Ukázat jim, že houba je plnohodnotná surovina, která jim nabízí neuvěřitelné možnosti. Je to osvěta praxí – nemluvíte o tom, zkrátka něco vytvoříte a někoho tím oslovíte,“ říká průkopník houbové gastronomie, díky němuž dnes na talíře putují i syrovinky, kotrče, čirůvky májovky, anebo sírovec žlutooranžový – jedlý choroš neobyčejné chuti, kterého se v kuchyních dlouho báli. „Je to, jako byste jedli jen vepřovou kýtu, protože jiné části masa neznáte. Myslím, že se mi povedlo otevřít Pandořinu skříňku, jen se z ní místo zla vyvalil potenciál hub.“

Ve výrobě

„Neexistuje žádný specializovaný kurz, a tak jsem asi tři roky jenom vymýšlel recepty a technologické postupy,“ vzpomíná pan Macúch, původní profesí chemik-technolog, na svoje začátky. Od té doby vznikla v jejích výrobně spousta houbových specialit, od salátů přes uzené houbové filety, knedlíky a houburgery až po bujony. „Do Esky a La Degustation Bohême Bourgeoise vozím celoročně čerstvé a sušené houby, ale taky hříbkový pudr, jemně namletý prášek ze sušeného pravého hříbu. Je to perfektní výrazné dochucovadlo stejně jako uzené houby a sójovka, které v Lokálech přidávají třeba do houbofleků.“

Pan Macúch svoje technologie neustále vyvíjí a piluje. „Začal jsem kandovat hlívu ústříčnou, zastudena a se šumavským medem, a jako vedlejší produkt vznikl hlíkový džem. V Esce ho tuším zkombinovali s grilovanými kuřecími křídly,“ popisuje Juraj Macúch. Právě ladí recept na houbonézu, majonézu na houbové bázi, a při tom pořád fermentuje, suší, zavařuje, marinuje nebo udí. „Asi bude rychlejší, když vám řeknu, co z hub nevyrobíte. U těchto surovin se fantazii meze nekladou,“ směje se.

A co ty nejedlé? „To jsou houby s obsahem různých nebezpečných látek, které neřadíme vysloveně k jedovatým, a řadu z nich zbavíte nejedlosti správnou tepelnou úpravou.

Pokud houby špatně skladujete, vznikají v nich patogenní reakce jako u masa, anebo obsahují toxické látky. Termolabilní jedy ale degradují varem, to se týká třeba modrajícího kováře a koloděje, ale i václavky nebo čirůvky fialové,“ vysvětluje Juraj Macúch.

Odvahu experimentovat přenáší i na svoje gastro okolí: „Ze sladké hlívy jsme připravili vzorky pro čokoládovnu Herúfkových, kteří ji teď zkouší přimíchat do své čokolády. Při kandování nám zbývá silný sladký roztok, a tak mě napadlo, že by se dal zkvasit jako cider anebo zpracovat na sirup, který by pak baristé mohli použít do koktejlů,“ uvažuje pan Macúch.

Kuchařské finty & finesy

Pan Macúch patří k nejoblíbenějším dodavatelům. Může za to jeho srdečnost, ale taky umění předávat své vědomosti profesionálům. „Víte, já jim nechci nic vnucovat, protože nejlépe to funguje tahem, ne tlakem. Chci ještě víc prohlubovat znalosti kuchařů, ale jediná cesta je osobní vztah a tolerance i z naší strany. Kuchaři z Ambiente naštěstí nejsou takoví ješitové jako jinde a s nadšením nasávají všechny informace. I proto mě spolupráce tak baví,“ říká spokojeně.

Někteří už s panem Macúchem houbařili v chodských lesích, mnohem častěji však navštěvuje on je. „Kuchaři mají základní vědomosti, ale ve zpracování je můžu naučit různé finty a finesy, které je posunou dopředu, a nejde jen o skladování. Když přivezu hříbky, kuchař by je neměl všechny hodit do smaženice. Ideální je roztřídit je podle druhu, posoudit jejich stáří a popřemýšlet o tom, co naložíte, co namarinujete a ogrilujete, co pasuje do polévky a co na řízky. Jsem technolog a zajímá mě postup. Je škoda, když se aplikuje univerzální přístup – potenciál různých druhů se tak využije třeba jen z 30 procent,“ zdůrazňuje pan Macúch.

Oproti tomu úrodu houbař neovlivní. „V posledních letech se projevuje to, co dříve nebývalo – houby rostou v růstových cyklech. Jeden rok bylo májovek tolik, že jsme za týden nasbírali asi dva metráky, další sezonu zase nevyrostly skoro žádné. Když pracujete v gastronomii, je důležité rozložit si portfolio hub tak, abyste pořád měli něco k dispozici a uměli druhy, které zrovna pauzirují, nahradit jinými. Houbovou úrodu nikdy nepředpovíte, tu určuje příroda.“

Na konci našeho setkání se vedle radosti z krásné práce vynoří přece jen i jedna starost: „Nejsem nejmladší a mám spoustu znalostí, které v podstatě nemám komu předat. Tahle myšlenka se mi honí v hlavě víc než nové receptury – kdo jednou převezme celý náš koncept a bude pokračovat v tom, co jsme s takovým úsilím vytvořili?“ 🍄

Juraj Macúch:

První znalecké zkoušky mykologa absolvoval v roce 1981 (zkoušel ho guru nejen české mykologie prof. Smotlacha), od roku 2001 se Juraj Macúch věnuje houbaření profesionálně. To vyžaduje nejen pravidelné obnovování zkoušek, ale také vyvíjení různých technologií zpracování, které dnes úspěšně šíří (nejen) do gastronomie a povědomí kuchařů. On a jeho žena Jitka tvoří vyrovnaný tým, který se ročně vypraví asi pro tunu hub. Polovina z toho putuje do Esky a La Degustation a jeho výrobky si pochvalují i v Lokálech, v Kantýně i v Amase.



3 otázky pro pana Macúcha:

Nejoblíbenější houbové jídlo?

Klasické vídeňské řízky z hřibů, kulajda s našimi nakládanými marinovanými houbami, anebo taky maďarsko-italská polévka s rybami od pana Kalendy, do které přidávám houby nakyselo.

Oblíbené lesy?

Staré bukové lesy na Křivoklátsku, to je moje srdcová záležitost.

Na jaký technologický postup jste nejvíce pyšný?

Je jich více, třeba výroba uzených hub a houbových koncentrátů, proslazování, ale taky nakládání hub nejen do octa nebo sušení, které je technologicky náročnější, než se zdá. Nedá se ale říct, co je nejobtížnější, je to o čase a schopnosti daný proces pochopit a řídit.



Pan Macůch sbírá:

- na Klatovsku, podél německých hranic až k Rozvadovu, na Domažlicku, u podhůří Šumavy až k Chudenicím a po Železnou Rudu.
- se svojí ženou. „Už v prosinci se těší na první májovky – je motor, který startuje sezonu. Ona je sběračka, já spíš průzkumník. Mně se někdy nechce, ale moje žena je expert – kolikrát se vrátíme z lesa, očistíme houby, vypijeme kávu a ona už zase přemýšlí o tom, že by ještě na chvíli zaběhla do lesa.“
- v lesích i na loukách, kde najde 80 až 100 různých druhů hub.
- od března do února – jako první se objeví březnovky, potom májovky a dubové hříby, v podzimních plískanicích vozí pan Macůch kuchařům čirůvku dvoubarvou a v zimě třeba penízovku sametonohou.
- už od vojny, kde s proviantním náčelníkem směňoval nakládané lesní houby za nakládané žampiony a vařil kotle houbové polévky. Prý byla naprostým hitem, když se vojáci k ránu vraceli z tancovačky.

07

KROK ZA KROKEM

Kuře na paprice z Kuchyně

TEXT KLÁRA KVIŤOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD

Kuřecí stehno opečené pěkně dokřupava a lahodná hebká omáčka. Žádné rozvařené kusy utopené v husté omáčce, jaké si pamatujeme ze školních jídelen. V Kuchyni ho dělají jinak. Zkuste to i doma podle šéfkuchaře Marka Janoucha.



Věděli jste, že...?

- Smaženici můžete znovu ohřát, a to několikrát a třeba až druhý den. Tvrzení, že opakované zahřívání houbovým jídlům škodí, je jen mýtus. Musíte je však správně uskladnit – tak jako každé tepelně upravené jídlo.
- Divoké houby do sebe sice stahují těžké kovy, jako je olovo, kadmium nebo rtuť, ale ty se obvykle vyskytují ve formě nerozpustných sloučenin. Při trávení proto není toxický vliv markantní, protože se do krevního oběhu dostává jen zlomek obsahu.
- Houby (především hlíva ústříčná) obsahují složité cukry, které stimulují naši imunitu. V krvi totiž dávají impuls makrofágům, buňkám, které podporují obranyschopnost organismu.
- Čím starší houba, tím výraznější aroma a chuť. Velké klobouky hřibů zkuste naložit a připravit na grilu.
- Houbař se při hledání řídí porostem, nadmořskou výškou, světovými stranami i ročním obdobím, ale taky fází měsíce. Ten svojí přitažlivostí ovlivňuje vypařování spodní vody do těla hub a tím podporuje jejich růst.
- Některé houby žijí v symbióze se stromy, keři a rostlinami. Říká se tomu mykorhiza a je to úžasný přírodní jev, kdy si podhoubí a strom vymění důležité látky. Do stromu se přes kořeny dostává voda, dusík, fosfor a minerální látky, houbě se pak za odměnu vrací organické uhlikaté látky.



Suroviny na 5 porcí

- 5 kuřecích stehen
- 300 g najemno nakrájené cibule
- 1 lžička mleté sladké papriky
- 750 ml slepičího vývaru
- 125 ml zakysané smetany
- 75 ml smetany na šlehání
- sůl
- čerstvě namletý pepř
- olej a máslo na smažení



01 Kuřecí stehna osolte, opepřete a na trošce oleje a másla z obou stran zprudka opečte dozlatova.

02 Stehna dejte do pekáče, posypte paprikou, podlijte vývarem a přikryjte pokličkou. Při 200 °C pečte asi 45 minut.

03 V hrnci, ve kterém se opékala kuřata, opečte cibuli. Jakmile je osmažená dozlatova, poprašte ji paprikou, opražte a podlijte vývarem. Přidejte oba druhy smetany a nechte redukovat asi 45 minut, dokud nevznikne hustší omáčka.

04 Omáčku důkladně rozmixujte. Pokud není dostatečně hladká, přecedte ji přes cedník nebo propasírujte.

05 Přidejte ještě trochu smetany na zjemnění, výpek z kuřecích stehen, pepř a sůl.

06 Na talíř naservírujte kuřecí stehno a přelijte omáčkou.

Tip: Do omáčky můžete na začátku vaření přidat i kuřecí křídla nebo skelety, její chuť pak bude ještě intenzivnější. 🍄

Šest moravských vinných zastavení

TEXT A FOTO JAN ČEŘOVSKÝ, WWW.JIZNI-SVAH.CZ
ILUSTRACE MICHAL CIHLÁŘ



Jihomoravské víno letí kvalitou nahoru, stejně tak se výrazně zlepšuje úroveň služeb s ním spjatých. Ať už se stavíte jen na skok, abyste nakoupili pár lahví, anebo si domluvíte posezení s řízenou degustací, následující vinařství vás nezklamou.

Sonberk

Popice, www.sonberk.cz

Vinice a vinařství Sonberk, s efektní moderní budovou od významného českého architekta Josefa Pleskota, ze které je krásný výhled na pohoří Pálavy, se rychle stalo oblíbeným cílem návštěvníků vinorodé Moravy. A také častým místem konání svateb a kulturních akcí. Sonberk se zaměřuje na přívlastková bílá vína, se kterými sbírá ocenění po celém světě. V sezoně je otevřeno denně, ochutnávku ve vinotéce není třeba předem hlásit. Komentovanou prohlídku nebo řízenou degustaci s výkladem je nutné rezervovat.

Vinařství Válka

Nosislav, www.vinarstvivalka.cz

Nosislav nepatří mezi nejvyhledávanější lokality vinorodé Moravy, stejně jako se nedostatečné pozornosti dostává tamnímu přírodnímu parku Výhon. Zastávka ve vinařství Karla Války a rodiny, kteří zde z 8 hektarů vinic připravují rozmanitá, především suchá vína, se ale vyplatí. Pravděpodobně krom vína odjedete i s želé z hroznů, mošty a ledasjakými dalšími produkty. Nakoupit můžete bez ohlášení ve všední dny a v sobotu dopoledne, zadařit se může i malá ochutnávka. Větší řízené degustace a posezení nutno objednat.

Vinařství Krásná hora

Starý Poddvorov, www.krasnahora.com

Sedmihektarové bio(dynamické) vinařství Krásná hora s většinou výsadby ve stejnojmenné viniční trati se zaměřuje především na tradiční francouzské odrůdy a dodává jim originální místní charakter. Budova vinařství od architekta Tomáše Havlíčka ze studia Létající inženýři patří k těm nejlepším, které lze u malých moravských producentů spatřit. Krásnohorská produkce dnes z poloviny mizí v zahraničí, často ve špičkových michelinských restauracích. Pro degustaci, prohlídku vinařství i nákup je dobré se předem ohlásit.

Víno J. Stávek

Němčíčky, www.jstavek.cz

Vinařský dvůr J. Stávek v Němčíčkách je specialistou na fortifikovaná, likérová vína, se kterými se směle může postavit i slavné zahraniční konkurenci. Skvělé jméno si získal i pro růžová, ostatně o obou tématech napsal Jan Stávek knihu. Ve vinařství vám rádi dají ochutnat z lahví i sudů, v případě zájmu poskytnou i „vinařský rychlokurz“ s prohlídkou vinic a seznámení s vinařskými technologiemi. Zakoupit vína můžete ve všední dny i bez ohlášení, degustace a posezení nutno objednat.

Penzion a vinařství U Vrbů

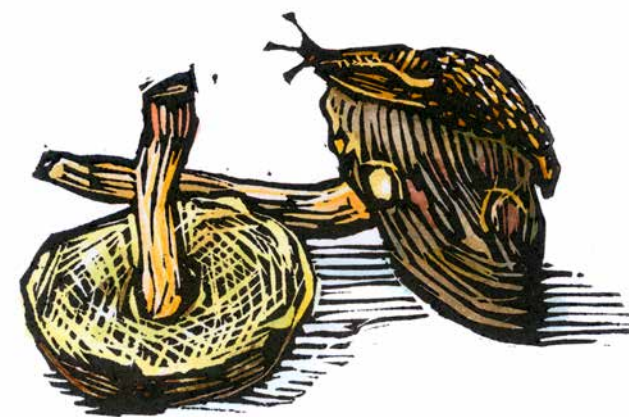
Hustopeče, www.uvrbu.cz

Rodinný podnik Jana Vrby s manželkou Radkou a jejich tři dcer nabízí krom vín z ekologicky vypěstovaných hroznů také ubytování ve vlastním penzionu s malým sklepem. Nejstarší dcera Libuše, mistryně ČR v sekání sektů, vystudovala vinařství a vinohradnictví a dnes je výroba vína její zodpovědností. Společně s otcem vás rádi nechají ochutnat, seznámí se vznikem vína a prodají lahve přímo ze sklepa. Umí i ochutnávky a posezení pro velké skupiny, na které Vrbovi sami i navaří.

Vinařství Špalek

Nový Šaldorf, www.saler.cz

Bio vinařství hospodařící na Kraví hoře u Znojma se proslavilo likérovým vínem Šaler. Jako jedni z prvních překonali stigma známkových vín a směsí svým výtečným Cuvée Gryllus. Dnes připravují celou řadu výtečných vín a také meruňkový nektar, každý všední den je můžete zakoupit u nich v Novém Šaldorfu, i bez ohlášení. Objednat lze ochutnávky, i pro větší skupiny, v jedné z lisoven přebudovaných na degustační sklep. ☀



Jan Čeřovský

Pije víno – zvlášť velkou radost mu dělají ta šumivá a také klasické ryzlíčky, burgundské a sherry – a poté se snaží nadšením z obsahu lahví předat dál v článcích na svém webu www.jizni-svah.cz i coby člen wine pop-up uskupení Družstvo. Vyhledává rukodělnou naturální vinnou produkci z celého světa a příběhy, které se za ní skrývají.

Citronová tartaletka

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD

Tradiční lemon tarte v podání Café Savoy. Tady je recept přímo od šéfcukráře **Františka Skopce**.



Na 8 porcí

01 Nej dřív si připravte těsto – říká se mu sablés a je to francouzská klasika podobná lineckému. Smíchejte 90 g másla, 49 g moučkového cukru, špetku soli, 22 g mandlové mouky (mandle rozmixované na prach), 1 menší vejce a 200 g hladké mouky. Všechno kromě vejce spojte v hmotu podobnou krupici a nakonec do ní zahrňte i vejce, aby vzniklo homogenní těsto. Nechte tři hodiny chladit v lednici.

02 Těsto vyválejte na 2 mm a vtlačte do formiček. Dna propíchejte vidličkou a při 165 °C pečte 15 minut dozlatova.

03 Na citronový krém potřebujete 200 ml čerstvě vymačkané citronové šťávy, 400 g cukru krystalu, 11 vajec a 280 g másla. Citronovou šťávu, máslo a dvě třetiny cukru svařte a vedle v misce utlučte vejce se zbytkem cukru. Nechte chvíli vařit, pak horkou směs postupně zašlehavejte do studených vajec. Zašlehejte v homogenní hmotu a uveďte ve var. Nechte 30 vteřin probublat, dokud hmota nezačne tuhnout. Přelijte do vhodné nádoby, z ní pak do košíčků a nechte v lednici ztuhnout.

04 Nakonec vyšlehejte bílkový sníh. Do 100 g cukru krystal přidejte maličko vody, aby se roztekl. Ve šlehači si mezitím vyšlehejte 50 g bílků do konzistence podobné sněhu. Cukr zahřejte na 118 °C a pomalu zašlehavejte do bílků, dokud nevznikne krásně homogenní hmota. Nastříkejte na tartaletku a případně opalte pistolí.

A / S JIDLEM ROSTE CHUŤ / ČTVRTLETNÍK RESTAURACÍ AMBIENTE / PODZIM 2019
ŠÉFREDAKTORKA SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
REDAKČNÍ RADA TOMÁŠ KARPÍSEK, ALEŠ NAJBRT, FILIP ŠIMONÍK, LUKÁŠ SVOBODA,
ŠÁRKA HAMANOVÁ, KLÁRA KVITOVA
JAZYKOVÁ REDAKCE LUCIE KŘEŠTANOVÁ
ARTDIREKCE A DESIGN MICHAL NANORU A MAREK PISTORA / STUDIO NAJBRT
FOTO VÁCLAV JIRÁSEK, WE GIVE YOU GOOD, JAN ČERVENKA
ILUSTRACE MICHAL CIHLÁŘ
WWW.AMBI.CZ