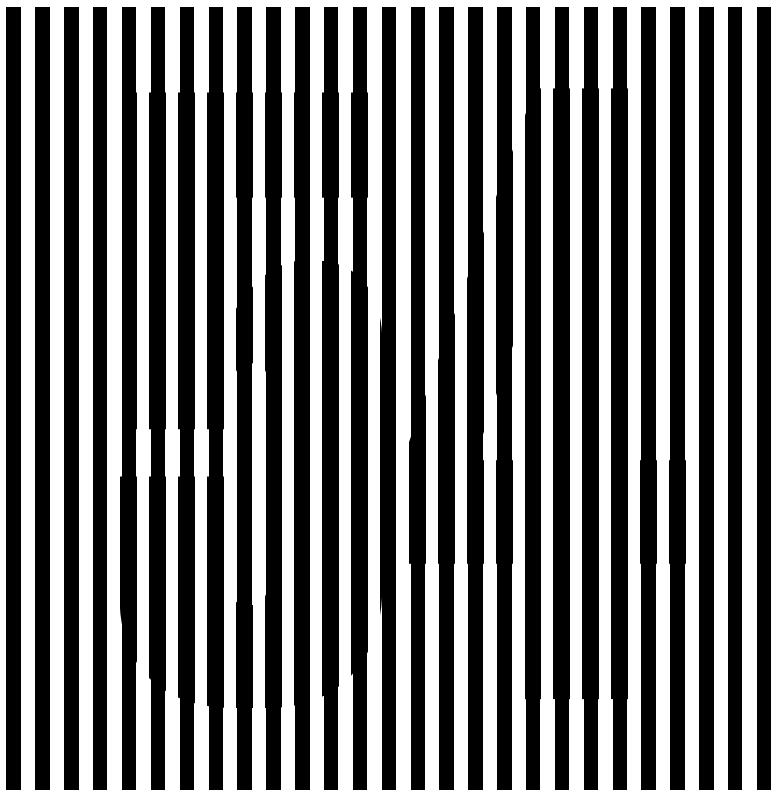




54th Karlovy Vary
International Film Festival



June 28 – July 6 2019 www.kviff.com

Tři čuníci jdou ^{za} TEBOU!!!

Vezmeme vás na výlet za **chovateli čestru a přeštíků 08**, pak popojedeme do jihočeského Sudkova dolu, kde **Ivo Laurin 03** vyrábí svůj cider Utopia. V Plzni se potkáte s **Terezou Mayerovou 02**, která šéfuje Lokálu U Caipla. **Šéfkuchař Martin Štangl 01** vám poradí, jak si vychutnat cuketu i její květ a **Martin Matys z Brasileira 11** U Zelené žáby pro vás má báječně svěží letní dezert (ano, je tam zmrzlina. A taky okurka). Plus: **6+1 10** zájezdních hostinců do hodiny od Prahy



06



01



03



08



10



Už jste se byli podívat
v proměněném Brasileiru U Zelené
žáby? Změnil se název, interiér,
jídelní lístek i nabídka drinků.
Zkuste třeba...

1. na stopce – Frozen Fruit Daiquiri
2. short drink – Brasileiro Cocktail
3. long drink – Dark'n'Stormy

1000,-

Cuketa

TEXT LUCIE KOHOUTOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD

Nový seriál, ve kterém vám budeme servírovat lehce **opomíjené suroviny** a nabízet kreativní a chutné způsoby, jak s nimi naložit.

Hrdinka úvodní epizody rozhodně není žádný debutant. Cuketa alias Cucurbita pepo se v českých zahradách zabydlela již před pár desítkami let. Co zabydlela, doslova je zaplavila: možná si podobně jako já z dětství v devadesátkách vybavujete všechny ty specializované kuchařky a s hysterií hraničící snahy nacpat cukíny úplně do všeho bez ohledu na chuť a skupenství. Nebo Halinu Pawlowskou vyprávějící v telce historky o nemožnosti se jich zbavit. (V Arizoně se prý traduje, že v srpnu si nemůžete dovolit nechat odemčené auto, jinak riskujete, že vám do něj někdo strčí tašku cuket.)

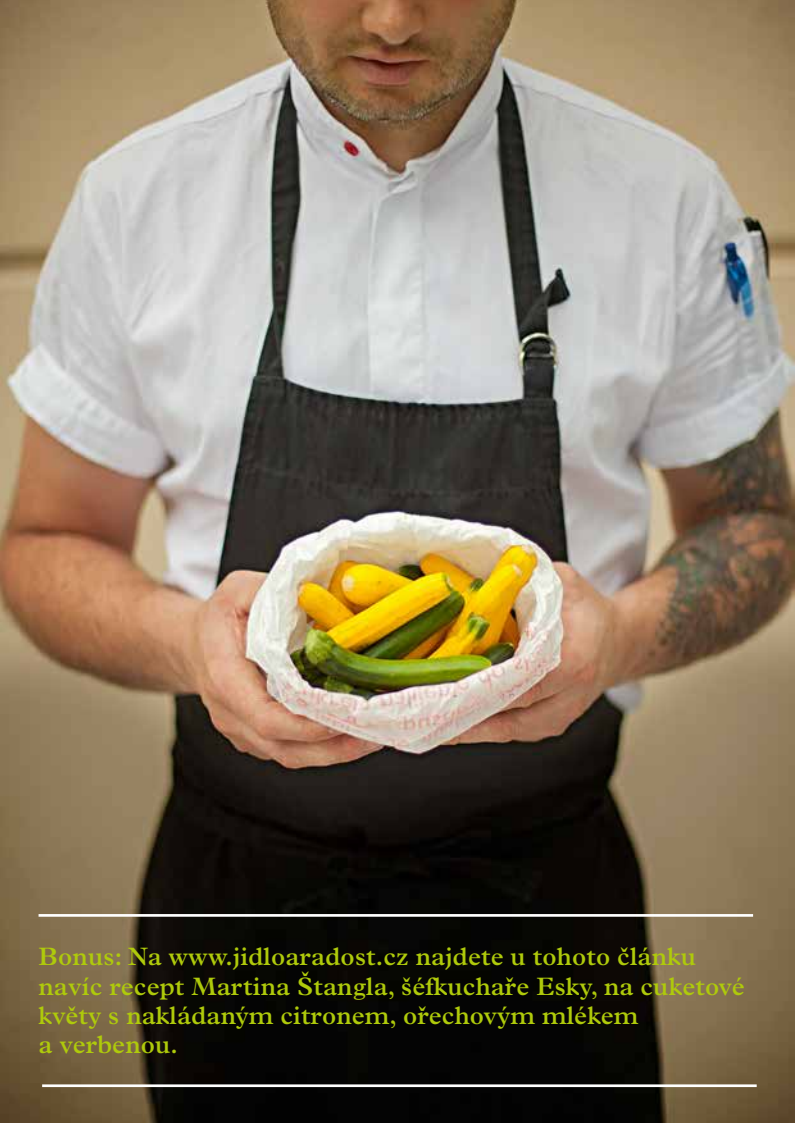
Většinu z té doby zbyly recepty na cuketové bramboráky a buchtu, případně schopnost krájet cuketu na tlustší kolečka a ta grilovat. Což je osvědčený, ale trochu omezený rejstřík. A velká škoda pro tuhle jednoletou plazivou zeleninu (tedy ono je to botanicky správně ovoce), která je díky 90 % vody a obsahu vlákniny, karotenu, draslíku a dalších živin výtečná pro trávení, zdravý kardiovaskulární systém i snahy zhubnout.

Navíc cuketa i v našich podmínkách dobře roste a abundantly plodí po celé léto. Šéfkuchař Martin Štangl v Esce s cuketami ze Sluneční farmy Vykaň Stanislava Hechta pracuje od poloviny května do konce září; během zimy dojde na fermentované zásoby, naložené v sezoně do octového láku nebo mléčné kvašené. Pro pestrost bere Martin žluté i zelené plody a hlídá si jejich velikost: „Nejvíc používáme mini neboli baby cukety. Servírujeme je jako součást večerního menu, kde vynikne jejich jemná chuť. Třeba syrové do salátů nebo jen zlehka opečené jako přílohu, podle momentální inspirace. Větší plody jsou součástí grilované zeleniny v našem snídaňovém menu,“ říká Martin.

Ano, i u cuket totiž platí, že size matters: i když si mnozí z devadesátek odnesli též silné přesvědčení, že tykev se má nechat dorůst rozměrů několikatydenního podsvínčete, není tomu tak. Nejchutnější jsou mladé, vlastně ještě nezralé plody, sklizené při délce kolem 15 až 20 centimetrů a průměru 2 až 4 centimetry. Pokud tedy nemáte ambice zazářit se svým mastodontem na příštím ročníku zahrádkářské výstavy ZO ČZS Holýšov, případně překonat rekord 2,52 metru, který podle Guinnessovy knihy rekordů drží jistý Giovanni Batista Scozzafava z Ontaria, trhejte a požadujte prosím cukety mladé. Díky jemnější chuti, tenké slupce a minimu semínek jsou skvělý materiál pro kuchyňská dobrodružství, včetně zcela nové dimenze nasyrovo.

Vzestupná spirála

Tenké plátky cukety můžete přidat do salátu, tyčinky o velikosti prstu chroupat podobně jako okurku třeba s omáčkou z modrého sýra, méně hezké plody rozmixujte s dalšími ingrediencemi na pesto. Každý vyznavač raw stravy vám taky potvrdí, že ze syrové cukety se pomocí nože a trpělivosti – nebo raději speciálního nástroje s okouzlejícím názvem spiralizér – dá vyrobít lehčí a přirozeně bezlepková varianta těstovin. V USA jsou tak oblíbené, že se pro ně vžil krásný portmanteau výraz „zoodles“ (aka zucchini + noodles). Vzniklé dlouhé nudle můžete nechat syrové, zlehka prohodit na pánvi s trochou oleje, minutu blanširovat nebo ohřát



Bonus: Na www.jidloaradost.cz najdete u tohoto článku navíc recept Martina Štangla, šéfkuchaře Esky, na cuketové květy s nakládaným citronem, ořechovým mlékem a verbenou.

v mikrovlnce a dál použít naprosto stejně jako klasická pasta. Pokud se těstovinám vyhýbat nemusíte, doporučuju zneužít pár nezletilých cuket pro tenhle ultimátní al fresco treat: nastrouhejte je nahrubo do velké mísy, přidejte nakrájenou chilli papričku, nastrouhanou kůru z chemicky neošetřeného citronu nebo limety a hrst natrhaných listů bazalky. Promíchejte, přihoďte linguine uvařené al dente (silně se přimlouvám za použití čerstvé těstoviny), promíchejte a dochutte solí a štedrou dávkou olivového oleje. Hotovo, právě jste vyrobili jedno z nejchutnějších a nejrychlejších letních jídel na světě. Je načase odměnit se nějakým nebezpečně pitelným naturálním bílým vínem, třeba šumivým Danger 380V od Milana Nestarce, řízným ryňákem Oty Ševčíka nebo elegantním Sauvignonelem Jakuba Nováka. A běžte si tu svěží krásu na talíři i ve sklenici vychutnat někam na čerstvý vzduch, přijímajíce ovace nadšených konzumentů.

Slunce na talíři

U nás značně opomíjenou jedlou částí cukety, která přitom nabízí spoustu legrace, jsou velké, zářivě žluté samčí květy. Schválně jich přistě pár utrhňte, až vám na zahradě pokvete, a natrhejte si je jen tak pro oživení do salátu. Pokud nejste samozásobitelé, poptejte se na ně farmáře, od kterého berete zeleninu, nejspíš je pro vás rád zařídí. „Standardně je do bedýnek nedávám, protože je lidé tolik neznají, ale mám zákazníky, která si o ně vyloženě řekla, takže jí je v sezoně vždycky vozím,“ potvrzuje farmář Jiří Antušek z Vysočiny, že štěstí máme často jen jeden dotaz daleko. Italskou klasikou jsou květy. Květy fritované v těstíčku z mouky, vajec a vody nebo vína. Pro extra chuťovou dimenzi a kalorie stojí za to květy před smažením naplnit, třeba směsí tvarohu a bylinek nebo ricotty s ančovičkami. Dejte si pár minut googlování, a určitě narazíte na spoustu receptů, nebo prostě popustěte uzdu fantazii (jen ji zkraťte v případě koření, příliš výrazná náplň by přetlačila jemnou chuť květu). Plnit květy je mimochodem dost zábava, která by mohla zaujmout i vaše ratolesti – vyžaduje jen trochu opatrnosti, aby se kvítka při manipulaci nepotrhala. 🌻

Příště ti načepuju birella!

TEXT A FOTO JAN ČERVENKA



Tereza Mayerová je nejmladší **generální manažerkou v Ambiente**. V plzeňském Lokále Pod Divadlem už bude čtvrtým rokem. Dělá toho spoustu: sestavuje tým lidí, má přehled o veškerém dění v restauraci, čepuje pivo a lítá po Vietnamu.



Vždycky jsi chtěla dělat v gastronomii?

Ano, bavilo mě motat se kolem jídla. Už odmalička mi děda říkal, že jsem mlsná koza. Všechno to začalo brigádou u tatky v hospodě a pokračovalo při vejšce prací v Lokálu Dlouhááá, kterou mi dohodil spolužák Zdenda Mráz – díky, chlape! Studovali jsme spolu hotelovku v Praze v Bohnicích.

Jak dlouho tu pracuješ?

V dubnu to bylo sedm let, co jsem v Ambiente. Začala jsem na place v Dlouhé, a když se otevřel Lokál v Plzni, šla jsem tam. Po tři čtvrtě roce jsem se tu stala generální manažerkou.

Co všechno máš na starosti?

Od všeho kousek. Hlavně se starám o chod restaurace, nabírám lidi, školím je. Účastníme se různých akcí, jako je třeba Pilsner Fest nebo Fresh Festival. Ale nejradši jsem mezi hosty, takže mě často uvidíte i běhat po place nebo čepovat piva.

Jsi nejmladší generální manažerka v Ambiente. Přemýšlela jsi o tom, co dělat dál?

Doufala jsem, že tohle žezlo převzal Ráďa Pelc od Dvou kohoutů, ale máme to o měsíce. Co dál? Ukázat těm bačkorám, co je to mládí vpřed!

Chtěla by sis jednou otevřít vlastní hospodu?

Já vám to povím, a zase uvidíme na titulní straně Forbesu Toma, ne? *(smích)* Nechtěla bych předbíhat, v Lokále jsem spokojená. Určitě mám v plánu dál se motat kolem gastronomie, a jestli to povede až k vlastní hospodě nebo restauraci? Kdo ví.

Tušila jsi, do čeho jdeš?

Myslela jsem si, že ano, ale až postupem času si člověk uvědomí, jaký je to nářez! Trvalo nějakou dobu, než jsem se vším prokousala, ale byla to výzva a ty mám ráda. Teď už to budou tři roky a pořád mě to baví.

Co je pro tebe nejtěžší?

Udržet stabilní tým a dál být nejlepší hospodou v Plzni! Nedávno jsem musela poskládat úplně nový tým, nikdo tu teď není déle než půl roku. To je vždycky nejtěžší. Ale mám radost, protože všichni jsou šikovní a mají svoji práci rádi.

Jste nejlepší hospoda v Plzni?

Jasně! *(smích)* Plzeň je malá, všichni se známe. Když nemám směnu, ráda si zajdu na pivo do Lékárny na náměstí nebo na Parkán.

Co tě na tvé práci baví nejvíc?

Když vidím, že je plná hospoda, všem chutná, pivo teče proudem a já to můžu zpovzdálí sledovat se šnytem v ruce.

Každá ženská, která obsluhuje v hospodě, je občas terčem poznámek. Máš techniky, jak je odpálit?

Sice jsem nejmladší generální manažerkou v Ambiente, ale v plzeňském Lokále jsem v kategorii žen stará páka. Věkový průměr cibulek na place je 22 let, tudíž na mě moc poznámek nezbude. Škoda. Vyhočené situace se snažím řešit s humorem. Když mě někdo zve na rande nebo mě plácá po zadku, ráda mu vyhrožuju, že mu příště načepuju birella.

Dovolují si na tebe?

S většinou hostů se znám, máme tu hodně štamgastrů. Našla jsem tady několik nových přátel a bohužel i chlape!

Musela jsi někdy řešit třeba rvačku?

Zatím se nic takového nestalo. Věřím ale, že by nadřenci z kuchyně pod taktovkou Stanislava Pressla tvrdě zakročili.

Jsi rozená Plzeňačka? Piješ hodně piva?

Jsem Plzeňačka rozená v Rokycanech. Pivo jsem dřív moc nemusela, tatka ho do mě nemohl natlačit ani u nedělního oběda, když jsme baštili kachnu. Teď nutím já jeho. 🍻

Ne-místně dobrý cider

TEXT LUCIE KOHOUTOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD

Pojďte s námi na lehce opojný výlet a poznejte pravidla **Utopické moštárny** nedaleko Tábora.

Ačkoli Ivo Laurina dovedla k volbě názvu své ciderárny právě konotace vzdáleného, ne-li nemožného ideálu, při návštěvě památkově chráněné usedlosti v Sudkově dole, kde své tiché nemanipulované cidery vyrábí, získáte docela rychle pocit, že tady utopie už poměrně úspěšně funguje.

Mezi budovou sklepa a gotickou tvrzí z roku 1490 se vine kamenná stezka směrem k rybníku a „funkcionalistickému kachníku“, v nádrži opodál se cachtají pstruzi tak lákavě, že Ivova žena Eva neustále chodí lovit další a další žábky skočivší za rybami. V zahradě se motá několik velkých chlupatých koček a zasloužily pes Běta, bíle omítnuté stavení vyzařuje vstřícnost skrze obří stůl v kuchyni i své majitele (nebo se mi jen tak zamotala hlava z nekonečného vzoru dlaždiček na podlaze a přemíry domácí březové vody, z níž vám tu uvaří i kávu). A hlavně: lahve utopického cidery s jednoduše výraznou bílo-červenou etiketou si za pouhé dva ročníky našly cestu do spousty ambiciózních podniků v Česku (včetně La Degustation Bohême Bourgeoise, Savoye a Esky) a brzo se vydají dobývat USA.

V sadu

Ivo – půl majitel úspěšné menší reklamní agentury, půl naturální ciderař v gumákách – působí dojmem, že dění okolo svého „druhého života“ pořád nemůže uvěřit, jako by se poptávka po jeho lahvích zjevila coby deus ex machina. Když mi ale mezi osmdesátiletými rozložitě důstojnými stromy odrůdy Boskopské zelené na svahu nad údolím vysvětluje atraktivitu aromatických prekurzorů u tradičních odrůd a popisuje, jak pomocí překryvů leteckého snímkování vyhledávají další staré sady, je jasné, že božstvo fermentačního úspěchu se tady v Utopii zjevilo z řádné metodického stroje. Ten má ale zároveň smysl pro subtilnější fenomény jako genius loci a kontinuita hodnot, jak je zřejmé nejen ze snahy pracovat s tradičními zdejšími odrůdami i přes nižší plodnost starých stromů, ale taky z citlivé rekonstrukce tvrze (ta získala dokonce zvláštní cenu ředitelky Národního památkového ústavu) i celého statku, kde s rodinou žijí.

V údolí

Do údolí nedaleko Tábora se Ivo s Evou, vystudovanou vietnamistkou a laktační poradkyní, přestěhovali v roce 2011 v poměrně tradičním módu emigrantů z Prahy, kteří chtějí vyvést mladé ve zdravějším a vzdušnějším prostředí. U Iva se k tomu přidala až obsesivní potřeba kvalitních potravin a primárních surovin bez chemie, a ta se v tradiční selské oblasti naplňuje snáz než v Holešovicích.

K zelenině, vejcím a masu ze svého i blízkých hospodářství brzy přibylы fermentační pokusy, včetně cidery pro vlastní spotřebu; domácí kvašení se nejen osvědčilo, ale postupně dokonale zapadlo do rostoucího Ivova pocitu, že je potřeba navrátit statku aspoň trochu podobný smysl, jaký měl po staletí, „než se to za komoušů totál podělalo.“

„Jsi na docela velkém statku, který dřív živil hromady lidí. Ty a polovička a dítě, pár ovcí, slepic, hus atd., což je všechno fajn, ale vlastně trochu dětská hra ve srovnání s dřívějším,“ popisuje Ivo postupný zrod Utopie a frustraci postmoderního člověka. „No a pak si vykvasíš pár jablek, v demižonu to nevoní vůbec zle, ve skleničce je to zajímavý a kámoši ti to docela pijou. Zjistíš, že to asi jde dělat tak radikálně čistě jako vejce a maso, tak si řekneš – hele, to by mohlo bejt vono!“

Ve sklepe

Vzhledem ke snaze vymýtit z jídelničky průmyslové potraviny bylo jasné, že cidery Utopia budou pocházet z lokálně dostupných jablek ze stromů netrápených agrochemií. A z čerstvě vylisovaného moštu, který v 225l itrových dřevěných sudech kvasí a zraje přirozeně dlouho. Třeba i rok, protože fermentace se v chladnějších oblastech v zimě zastaví, než se jabloně znovu obalí; v nepozitivistických dobách se prý věřilo, že u cidery rozjede malolaktickou fermentaci právě magická síla nových květů na mateřském stromě.



Tenhle tradiční, zdoluhavý postup je na hony vzdálený průmyslové výrobě cidery z jablečného koncentráту pomocí intervencí typu slazení, aromatizace, umělého dosycování či síření. Což jsou všechno povolené metody a standardní součást konvenčního arzenálu, které umožňují průběžnou výrobu cidery v řádu týdnů.

Jako správný metodik Ivo Laurin oba postupy nastudoval u těžkých vah anglické ciderové scény: prostřednictvím kurzu u konvenčního guru Petera Mitchella („ten mě rozhodil“) a konzultací se spontánním guruem Tomem Oliverem, u kterého se zase uklidnil. „I přes Mitchellův dogmatismus pro mě bylo studium u něj klíčové. Nic není černobílé,“ zdůrazňuje.

Po návratu dogma překonal dalším samostudiem (se spícím synem v šátku na břiše, aby si žena mohla aspoň na pár hodin odpočinout), a hlavně dalšími pokusy v budově někdejších stájí z roku 1867. Ve spolupráci s památkáři je přeměnil tak, aby úpravy byly citlivé a vratné.

Podél masivních zdí leží desítky sudů s pomalu se transformujícím jablečným moštem. Jsou označené ženskými jmény inspirovanými místními gruntovními knihami. Možná je to jablečnou andělskou daní, možná zářivou čistotou, možná repetitivní oblastí dubových nádob, ale každopádně je to místo, odkud vás vyžene jen chlad.

V lahvi

Ostatně stejně je čas jít: vylovit pstruhy na večer, pomazlit se s kočkami a ochutnat jablečné ženy už hotové, v lahvi. Třeba Blažena 2017 je zábavná tím, jak se přibližuje vínu – nejen proto, že je tichá a sytá zlatá, ale i aromatickým projevem. Chutná trochu jako gumový medvídek, co si zařadili v sudu s fajn bílým burgundským a pak šli do sadu za barák na letňáče. (Když to teď píšu, začíná mě mrzet, že tu žádnou nemám. A gumídky taky ne.) Vymražením moštu koncentrovaná Kristina Patience je výrazně sladší a hutnější; dezertně digestivní záležitost, o které sommelier

La Degustation Bohême Bourgeoise prý prohlásil, že je „ku*va super“. Není divu, že vám ji tam často nalijí jako součást párování – úspěch, který Iva nepřestává fascinovat.

Což má úsměvné následky, třeba když se Utopie loni v prosinci poprvé objevila na vídeňském Label Grand Karakterre, sletu milovníků a výrobců naturálních vín včetně hvězd oboru z Rakouska i okolních zemí. „Jsem si tam pyšně vystavil manifest o tom, co jsme zač a že máme lahve v michelinských hospodách,“ vzpomíná Ivo. „Než se ke mně přitočil Honza Čulík (zapálený propagátor naturálních vín a lokalismu, majitel tábořského Thiru, pozn. aut.) a se smíchem mi prozradil, že to tam ale mají úplně všichni, protože kolem mě jsou špičkoví vinaři, kteří okupují vinny lístky v Noma i newyorských tříhvězdách. Tak jsem tu ceduli šel diskretně do kouta uříznout,“ směje se.

V Utopii

Po pár hodinách se nedivíte, že si Prahu už nechává jen jako pracoviště – a nejen on. Další „bývalí Pražáci“, které Sudkův důl a přilehlé obce přitáhly, jsou třeba rodina Honzy Klimeše, ceněného restaurátora papíru. A renesančního muze, jehož nadšení pro sběr březové mízy je zodpovědné za její všudypřítomnost i v Utopii. Z otázky „Dáš si mízu?“ se během návštěvy stává running joke; po návratu do Prahy na něj nostalgicky, protože náhle bez mízy, vzpomínám.

Míza je zároveň metafora pro energii, která v Sudkově dole proudí. Děti přelévající se v hejně mezi několika rodinami, podobně jako auta podle aktuální potřeby a možnosti. Kamarádi, kteří přijíždějí pomáhat s ciderem. Velká postel v kuchyni a obraz Václava Havla na chodbě. Ivův plán postavit žebřík pro žáby, ať se dostanou z nádrže i bez Evy a podběráku. A přání vybudovat z Utopie místo, které pro jejich rodinu bude podobně silnou součástí identity jako pro rod, který na tomhle místě žil tři sta let. Komunita, laskavost a respekt. Utopie? V Utopii ani ne.

Takže – dáte si mízu? ☘



Utopia (z řec. ou τόπος ú-topos, žádné místo, „nikde“) nazval Th. More (v. t.) ve svém románě »De optimo statu rei publicae deque nova insula« ostrov, jež učinil jevištěm svých líčení. More ve svém románě kreslí takové řady politické a hospodářské, jejichž uskutečnění v XVI. stol. musilo být pokládáno za holou nemožnost a jež i my ještě dnes namnoze pokládáme za neuskutečnitelné. Služí pak u. v dalším přeneseném smysle návrhy a plány naděje, jejichž uskutečnění pokládáme za nemožné nebo pravdě nepodobné.

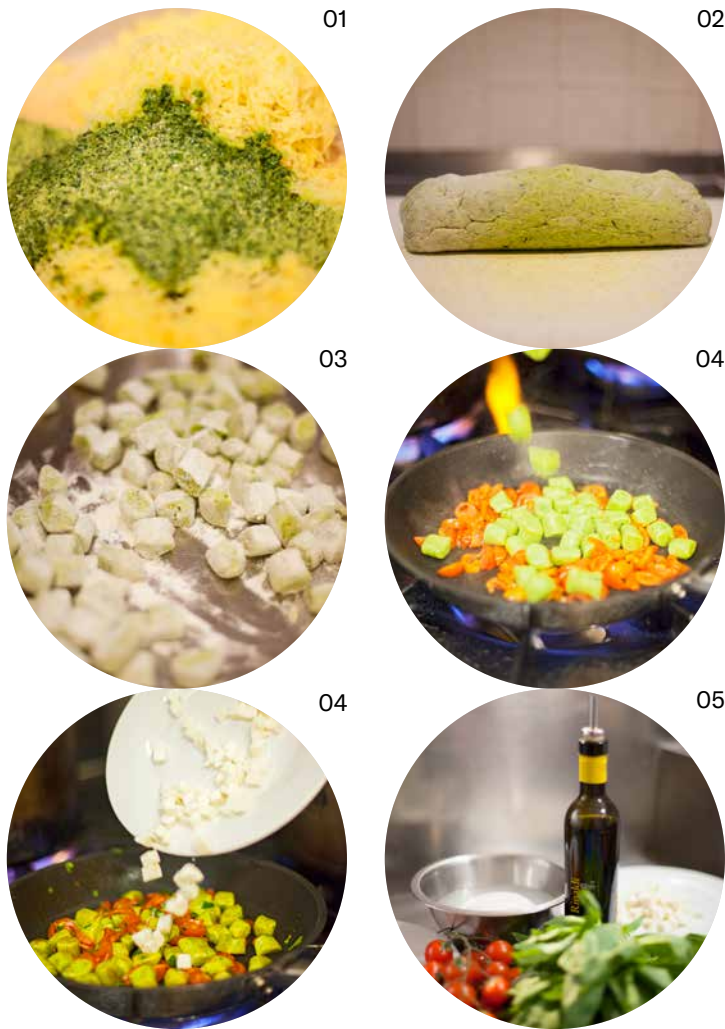
— Ottův slovník naučný, svazek 26, J. Otto, Praha 1907.

Gnocchi alla checca

Zkuste si doma uvařit bazalkové gnocchi podle Tomáše Mykytyna, šéfkuchaře Pasty Frescy. Hrají všemi barvami – léta i Itálie!

TEXT KLÁRA KUITOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD

„Gnocchi alla checca jsem vybral hlavně proto, že obsahují suroviny zelené, bílé a červené barvy. Tohle pravidlo se v italské kuchyni uplatňuje často, jde totiž o národní barvy – jsou i na italské vlajce,“ připomíná šéfkuchař Pasty Frescy Tomáš Mykytyn.



- Pro 4 osoby:**
1 kg brambor
hrst bazalky + pár listků k podávání
3 vejce
150 g hladké mouky
1 lžice panenského olivového oleje
400 g rajčat, pokrájených na kousky, nebo konzerva rajčat San Marzano
200 g mozzarely, pokrájené na malé kousky
sůl a pepř
- 01** Troubu předehřejte na 160 °C a brambory ve slupce v ní pečte doměkka, asi 45 minut – záleží na velikosti brambor.
- 02** Část bazalky s trochou vody rozmixujte na řídkou pastu. Vlijte k bramborám, přidejte vejce, mouku a vypracujte pevnější těsto. Z něj pak vytvarujte podlouhlé válečky o průměru asi 1,5 cm – podle toho, jestli máte rádi menší, anebo větší gnocchi.
- 03** Gnocchi vhoďte do vařící osolené vody. Jakmile vyplavou na povrch, jsou hotové.
- 04** V pánvi rozpalte olivový olej a přihodte rajčata. Nechte krátce prohřát. Pak přidejte zbytek bazalky, osolte, opepřete a vhoďte uvařené gnocchi. Promíchejte, aby se rovnoměrně obalily omáčkou, vypněte plamen, přidejte kousky mozzarely a opatrně promíchejte.
- 05** Kdo chce, může si svou porci na talíři dozdobit lístky čerstvé bazalky. 🌿

Zajímají mě příběhy

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD



I fotografií se dá vyprávět! Důkazem jsou snímky **Hany Knížové**, která na letošních cenách Czech Grand Design získala titul Fotografka roku.

Co vás přivedlo do Londýna a jak dlouho už tam žijete?
Do Londýna jsem se odstěhovala před devíti lety, studovat fotografii na London College of Communication. Před dvěma lety jsem se rozhodla vrátit do Prahy a od té doby to mám rozhozené mezi oběma místy. Londýn dokáže strašně nabít, ale taky strašně vyčerpat. Určitě je to ale město nesčetných možností, a proto přitahuje ambiciózní lidi z různých odvětví.

Jaké jsou vaše londýnské zakázky – a ze kterých se zvlášť těšíte?
Velmi různorodé – portréty, módní editoriales, vizuály značek... Moc mě potěšila spolupráce se Stellou McCartney koncem loňského roku.

Kam si v Londýně ráda zajdete na jídlo – a jaká kuchyně je vám nejbližší?
Jídlo v Londýně je nejlepší! Můžete mít, na co si vzpomenete, a pravděpodobně to bude v blízkém dosahu. Moc mi vyhovují rychlá a zdravá občerstvení, otevřená téměř nepřetržitě, a neustálé přibývání veganských bister. Kuchyně mám ráda snad všechny, záleží na konkrétním podniku, ale asi bych vybrala thajskou a italskou. Za zmínku stojí třeba Padella na London Bridge, Princi v Soho nebo Som Saa v Shoreditch. I moderní britské restaurace jsou ale skvělé – nedávno mě kamarádka vzala na narozeninovou večeři do Jones & Sons a byla jsem úplně unesená.

Vaše fotky jsou vesměs plné emocí, života – zkrátka šťavnaté. Co se snažíte na lidech vystihnout, co je pro vás nejdůležitější?
Moje tvorba je založená především na portrétní fotografii, ano. Snímky jsou výsledkem spolupráce fotografa a fotografovaného. Snažím se jak interpretovat to, co mi dotyčný ukáže nebo chce sdělit, tak zachytit vlastní dojem z našeho setkání. Zajímají mě lidé a jejich příběhy, baví mě společná interakce při focení. A velkou roli pro mě hraje barevnost.

Sérii portrétů jste fotila i pro Ambiente, do publikace Morek. Jaké to bylo?
Velmi příjemné! Poznala jsem restaurace i jiné prostory, o kterých jsem neměla tušení. Neznala jsem Kantýnu ani Brasileiro a šokem pro mě byla velkolepost továrny, ve které se zpracovává maso. Do takových prostor se člověk běžně nepodívá. Jinak s jídlem pracuju poměrně často, ale nedá se to nezvat gastronomickou fotografií. Spíš ho používám k dokreslení atmosféry určitých scén nebo s nadsázkou, pro jeho barevnost a strukturu.

Letos jste na Czech Grand Design získala ocenění Fotografka roku (gratulujeme!), mimo jiné za fotografie ze ZŠ a ZUŠ Líbeznice. Jak tenhle nápad vznikl? Bylo to hodně divoké?
Děkuju! Tyhle fotografie vznikly jako součást projektu Projektil 33. Kurátor Michal Nanoru mě oslovil, abych se stala jedním z jedenácti umělců, kteří měli za úkol zachytit přidělený objekt v rámci média, které je jim vlastní. Podnikla jsem tedy několik cest do Líbeznice a pracovala se žáky po vyučování. Máte pravdu, s dětmi je spolupráce vždycky poněkud nepředvídatelná. Nedá se nic moc plánovat, spíš čekáte, co se stane. Tentokrát ale šlo o školáky, tedy děti schopné komunikovat. Největší výzva jsou děti mezi 2 a 5 lety, tam je to úplně o náhodě!

Jaké máte plány na nejbližší měsíce? Co nějaká výstava „doma“?
V létě možná bude výstava ve Švýcarsku, ale ještě se na tom pracuje. Měly by to být fotografie z cyklu Mothers (Matky). Pokud bude něco v ČR, určitě dám vědět! 🌟



Jsem kaprař

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO ARCHIV SG A WE GIVE YOU GOOD



Přes týden pomáhá šéfkuchařům vylepšit menu, o víkendu vezme pruty a vyrazí k vodě. Odkud si **Sláva Grigoryk** přivezl vášeň pro rybaření a kdy se mu splní zásadní sen?

Právě ses vrátil ze stáže. Kde jsi byl a na jak dlouho?
Strávil jsem tři týdny v kodaňském pekařství Andersen & Maillard. Učil jsem se péct pastries, pečivo z croissantového těsta, které je tam hodně oblíbené. Na stážích byli i Janča Bilíková a Honza Všetečka, inspiřujeme se totiž pro nový projekt, který společně povedeme. Já budu mít na starost chleba a sladké, Honzik bude šéfkuchařem a Janička bude takovou naší Jitřenkou. Konečně budeme mít píseček, na kterém se budeme moct vyřádit.

Takže se šéfkuchaři Ambiente budou muset obejít bez vašeho kreativního týmu?
To ne, je to spíš pokračování dosavadní práce. V našem podniku vznikne testovací a školící místo, kam budou moci lidé z gastronomie – klidně i mimo Ambiente – chodit tvořit a zkoušet inovace. Ať už sami, nebo s naší pomocí. Tomuto účelu bude přizpůsobená testovací kuchyň i technologie. Zároveň to bude soběstačná restaurace, odlišná od všech ostatních. Nejdřív by se ale měla otevřít pekárna s kavárnou, které pak budou součástí celého projektu.

V jaké jste fázi?
Právě pracujeme na prvních návrzích s projektanty, otevřít chceme zhruba za dva roky. Plánovaná lokalita bude mít gastronomickou duši, protože se tam dřív vyráběla jedna věhlasná česká surovina. Pokud jde o restauraci, chtěli bychom, aby byla co nejvíc ekologicky udržitelná. Rádi

Děda byl vášnivý rybář. Pocházím z Ukrajiny a tam jsme odmalička chodili na ryby.



bychom se obešli bez obalů a domluvili se s dodavateli, aby nám zboží vozili bez nich. Chtěli bychom zúročit všechno, co v nás je a co jsme se naučili ve světě. Je to splněný sen.

Jak se vám pracuje ve třech?
Jsme dva kluci a holka, takže je to v pohodě. Janča nás řídí, rozdává nám úkoly, a my jsme její ruce. Janča je nesmírně systematická a organizačně schopná – pro nás je pak všechno daleko jednodušší. Jsme spíš dělníci v kuchyni, a to nás přesně baví. Kromě toho jsme založili malý projekt Zase spolu a děláme pop-upy ve spolupráci s různými restauracemi.

Ještě pořád vstáváš do práce ve 4:40?
Už ne, i když v Kodani jsem do pekárny vstával přesně v tenhle čas. Absolutně s tím nemám problém, jsem ranní ptáče. Den je daleko delší, když člověk vstane dřív.

Jsi akční typ, přitom je tvou vášní rybaření. Jak to jde dohromady?
Krásně! Rybaření je moje úniková cesta, ale není jediná. Mám dva pejsky, staffordské bulteriéry, kluka a holku. Je jim sedm, pejska mám od štěňátka a fenu jsem adoptoval v roce a půl. Hlavu si vyčistím i na boxu, s kluky z gastru taky hrajeme hokej. Rybaření se věnuju jen v sezoně – lepší relax neexistuje! O rybářích se říká, že jsou tichý blázni, ale my zase takovi blázni nejsme. Jezdíme na ryby, jenom když je teplo a hezky, protože si tam chceme odpočinout a užít si to. I když ryby berou na potvoru v noci, takže k nim vstáváš a zase se nevyspíš. Ale když zdoláváš kapra, je to úžasný pocit!

A pak si úlovek upečeš na ohni?
To ne, zastáváme metodu chytí a pusť. Snažíme se být co nejsetrnější, protože když se potrhá pusa, může ryba zahynout. Uděláme si fotku a vrátíme kapra do rybníka. Na ohni si uvaříme snídani, oběd i večeři, máme s sebou bivaky, lehátka, loďku, pejsky. Je to pro mě únik před civilizací.

Jak jsi k tomuhle koníčku přišel?
Děda byl vášnivý rybář. Pocházím z Ukrajiny a tam jsme odmalička chodili na ryby. Měli jsme obyčejný bambusový prut bez navijáku, na tom byl navázaný vlasec a jako splávek posloužilo oholené husí brko. Na hnoji jsme nakopali žížaly a šli jsme – většinou na rybník. S dědou jsme jezdili na ryby často, díky němu jsem si rybařinu zamiloval. Nakazil jsem tím kamarády i přítelkyni, takže dnes už vyrážíme jako parta. Teď zrovna odjíždím na pánskou jízdu na pstruhu do Slovinska. Budeme muškařit na řece Soči. Jinak ale rád rybařím v Čechách.

Jaký druh ryb chytáš nejradši?
Jsem kaprař. Vyhovuje mi, že nemusím stát na břehu s třpytkou, házet jednu za druhou do vody a zdolávat dravce, i když je to super zápas a velký adrenalin – taky jsem to zažil. To kapr zabere, nějakou dobu probíhá zdolávačka, pak ho pomazlím, pustím a mám zase klid.

Pouštíš je, protože je nejší?
Jím, a rád! Kapr i jiné sladkovodní ryby jsou skvělé, jen je umět správně zpracovat. I kosti, kvůli kterým se jim spousta lidí vyhýbá, se dají upravit tak, že tam v podstatě nejsou. A když je ryba čerstvá, má krásně pevné maso, žádné „bláto“! V Ambiente se snažíme se sladkovodními rybami pracovat ve všech restauracích, od Esky a Savoye přes ty brazilské až po italské. Záleží jen na tom, jak kuchař rybu upraví a odprezentuje hostovi.

Máš několik tetování. Jestli to není moc osobní, vysvětlil bys jejich význam?
Rád! Na levé paži, u srdce, jsem vytetovaný já a můj životní kamarád Honza Všetečka ve spojení s nožem. Tohle tetování máme společné a je u něj nápis Kdo setrvá, i zlé přetrvá. To je naše motto, viděli jsme ho na jednom domě na Karlínském náměstí. I my se někdy úplně neshodneme v názoru, ale vždycky to dokážeme vyřešit. Hvězdy na druhé paži symbolizují členy

rodiny: dědečka, babičku, maminku, otce, byt s námi nežil, strýce a nejlepšího kamaráda od dětství. Nad tím mám panenku Marii, ukřižování Ježíše Krista a jeho duši v podobě holubičky. Jsem křtěný v pravoslavném kostele, k náboženství mám blízko, ale nejsem žádný fanatik. Na prsou mám srnce, na památku okamžiku, ve kterém se z kluka stává chlap.

Co přesně se stalo? Povědej!
Můj pes chytil mladého srnce, kterého jsem od jeho narození sledoval dalekohledem. Bohužel je to tak, že mladé srnčí leží do poslední chvíle a pes má své pudy... Vyběhl, chytil ho za krk a pochroumal mu vaz. S těžkým srdcem a se slzami v očích jsem musel doběhnout domů pro nůž a pomoci mu na druhou stranu. Bylo to strašně těžké, protože mám zvířata moc rád. Takhle je ten srnec se mnou už navždy. No a pak mám ještě dvě tetování – když mi před deseti lety umřel děda, nechal jsem si k srdci vytetovat plačícího anděla. Děda byl jeden z mých nejbližších, i když jsme to k sobě měli od mých deseti let hodně daleko. A poslední symbol – na krku mám ukrajinský národní znak trizub. Moje země je mi pořád blízka a vždycky bude.

Dostaneš se tam občas?
Občas ano, bohužel poslední návštěvy byly na pohřby, ale plánuju tam jet na dovolenou, protože je tam nádherná, nedotknutá příroda. Jak hory, tak Černé moře, o které se teď válcí. Čím jsem starší, tím mám blíž ke svému původu a chci ho promítnout i v naší budoucí restauraci. Rád bych, abychom nabízeli i jídla inspirovaná ukrajinskou kuchyní, když to má být podnik „o nás“.

Které ukrajinské speciality máš zvlášť rád?
Ty, které skvěle dělá moje maminka, ať je to boršč, pelmeně nebo vareňky. Chtěl bych je vařit podle jejich receptů a vzdát tím hold naší zemi. I když jsem větší část života strávil v Čechách a jsem Čech, zároveň jsem pořád i Ukrajinec a jsem na to hrdý. 🌱

Dranžírák



Neboli dranžírovací nůž. Primárně kuchařský nůž, kterým se porcuje už hotové maso, vařené nebo pečené. „My řezníci používáme větší, těžší a širší variantu, která vypadá jako sekáček, a krájíme jím třeba tlačenku anebo vařené maso ze zabijačky,“ vysvětluje řezník František Kšána z Našeho masa, odkud také pochází nůž na fotce. 🍴



Rezervace na pár kliknutí

Už jste si stáhli novou rezervační aplikaci Ambiente? Funguje online, obsahuje základní informace o každé restauraci, zasílá notifikace a je ke stažení v App Store i na Google Play. „Při vývoji aplikace jsme mysleli na to, aby si hosté mohli stůl zamluvit na pár kliknutí a měli všechny rezervace pohromadě,“ vysvětluje Pavel Fuchs z manGowebu. Jeho programátoři a „Uxáci“ stojí za projektem Rekola, webem týdeníku Respekt či Forbesu a řadou českých i zahraničních webů a aplikací. „Jídlo světové úrovně, jaké Ambiente umí, podle mě žádnou appku nepotřebuje. Propojování jídla s technologiemi je ale trend, se kterým si stojí za to hrát. Takže nás v tomhle spojení čeká ještě spousta výzev a zábavy,“ těší se Pavel Fuchs z manGowebu.

Česko a přestík

TEXT KLÁRA KVIŤOVÁ
FOTO VÁCLAV JIRÁSEK

Za **dobrý steak** většinou chválíme šéfkuchaře. Další článek v **řetězci** je řezník, který **umí** maso správně naporcovat a **případně** vystařit. **Na** samém počátku ale stojí chovatel a **na toho** se často zapomíná. Jeho podíl na tom, že se vám už **jen** při pohledu na **steak** sbíhají sliny, je přitom klíčový. Vydali jsme se proto podívat na **chov přestíků** v **Mladoticích** a **chov volků** na **farmu Líšná** do **Zbiroha**, dvou dodavatelů **Amasa**.

sedlákům, kteří vepře příbuzných plemen chovali tajně ve svých chlívech. Jakmile zákaz pominul, začala se plemena, která přežila, znovu křížit. Podařilo se vyšlechtit původní přestické prase s typickými znaky – uši dopředu, černobílé zbarvení a větší protučnění,“ vysvětluje Jaroslav Bejda.

Líné sviňky a kanečci s papíry

„Každý přestík, který je určený k rozmnožování a udržování čistoty plemene, má papíry. V nich je mimo jiné napsáno, ze které rodové linie prase pochází. Dnes jich máme deset – musíme se o ně pečlivě starat a zabránit jejich křížení mezi sebou až do třetí generace. Linie jsou pojmenovány podle svých zakladatelů, tedy chovatelů, kteří je udrželi,“ vypráví pan Bejda. Jejich jména odrážejí původ a možná i temperament zvířat, protože v Mladoticích jsme se setkali například s Piráty, Pirátky a Sokolíky, ale taky s Amperory nebo Wisconty. Nepřipomíná vám to spíš hrdiny akčních filmů?

Chvilí po osmé ráno vyrážíme na naši první zastávku – na farmu v Mladoticích, za zootechnikem Jaroslavem Bejdou. Jako holka z města jsem si zootechniky představovala jako postavy z filmu Vesničko má středisková, kteří chodí ve špinavých montérkách a od rána do večera se hrabou v hnoji. O to větší překvapení bylo, když nás přivítal sympatický šestatřicátník, který by se mohl v mžiku proměnit v hipsterského baristu z pražské kavárny.

Společně s kolegy fotografy jsme si sedli v zasedačce rovnou u pana předsedy a pan Bejda na nás začal hrnout spleť historii přestického prasete. Jeho projev je obdivuhodně erudovaný, poetický a o prasatech mluví s takovou láskou, jako by si je bral domů na víkend coby domácí mazlíčky. Přitom stačilo málo, a tohle krásné české plemeno vyhynulo. „Jeho chov byl od 40. let zakázán, zůstat měla jen bílá prasata. Za přežití přestíka vdčíme českým



Při pohledu na prázdný výběh začínám chápat průměr „línéj jako prase“. Vepři se s pohybem vážně nepřetrhnou, i když mají k dispozici velkorysý prostor na sluníčku. Zatímco fotograf pobíhá kolem chlíva, Jaroslav Bejda se snaží nalákat přestíky na trs trávy, aby se nám aspoň na chvíli ukázali venku. „Prase je od přírody líné zvíře, a tak většinu času proleží. Tomu je třeba uzpůsobit jídelníček, takže jim kromě obilovin přidáváme do krmné směsi i vojtěšku, ječmen, slad nebo otruby. Strava musí být pestrá, protože chceme, aby naši vepři rostli pomaleji a tuk se jim ukládal rovnoměrně do svalů. Kdyby byla strava příliš kalorická, tloustli by neúměrně rychle. Když se doma válíte na gauči, taky se necpete jako vrcholoví sportovci,“ vysvětluje nám pan Bejda, zatímco se snažíme získat pár hezkých záběrů.



Rovnoměrné uložení tuku ve svalech je pro přeštíky typické a maso je díky němu šťavnaté a křehké. Přeštická kotleta na grilu tak není tvrdá podrážka, ale steak, který ukrojíte jako dortíček.

Stálý přísun mléka a teplota

Od výběhu se přesouváme do porodnice, kde sviňky, jak jim Jaroslav Bejda láskyplně říká, tráví čas před narozením selátek a po něm. Dochází mi, že vzít si na reportáž do prasečáku bílé tenisky nebyl nejlepší nápad. U dveří nás navíc praští do nosu typický smrad a já nechávám svou koženou bundu raději venku na zábradlí.

Při pohledu na roztomilá selátka však na nepříjemný odér rychle zapomeneme a zaposloucháme se do povídání pana Bejdy, který nám vysvětluje, jak tady přicházejí přeštíci na svět. „V porodnici je třeba udržovat optimální teplotu pro všechny. Prasničky potřebují chlad, ale selátka zase teplo, a tak tady mají v rohu vyhřívané podložky, kam chodí po nakrmení odpočívat,“ vysvětluje.

Neodoláme a chceme selátka na fotku. Pan Bejda ochotně pózuje hned se čtyřmi kousky v náručí před kupou sena. Idylickou scénu trochu kazí selečí kvíkot – naše bubínky ale vydržely. Po posledním portrétu se s panem Bejdou loučíme a vydáváme se na cestu do Zbiroha za českým strakatým skotem.

Volci a jalovice

Po příjezdu na zbirožskou farmu Lišná nás vítá vedoucí zootechnik Petr Pánek. Sice není tak výřečný jako pan Bejda z Mladotic, ale o to víc si užíváme všudypřítomný klid. Když přicházíme do chlíva, zvířata jsou klidná, při dotyku se neplaší a doslova nám žerou z ruky. Hned si vzpomenu na slova Vlasty Laciny, šéfa Amasa, které z Lišné odebírá volky a jalovice: „Pohoda v životě zvířat je pro nás nejdůležitější. To, že se nebojí kontaktu s člověkem, je jasným důkazem, že se o ně chovatel dobře stará.“ Tady to evidentně platí.

Možná vás napadá, proč v Amase chtějí zrovna volky a jalovice, když je přece nejlepší steak z mladého býka? Vlasta a jeho kolegové na to mají jiný názor. Tvrdí, že maso z býka je sice libové, ale nemá tak výraznou chuť. Volkům (vykastrovaným samečům) a jalovicím se ukládá tuk jiným způsobem, a výsledkem je rovnoměrně mramorování. V Česku tohle však není běžné, většina farem je zvyklá spíš na odběr masa z býků. V Lišné se to ale před lety rozhodli s pomocí Radka Chaloupky zkusit, a dnes jsou z nich nerozluční partneři. Volky a jalovice tady chovají výhradně pro Amaso a porážejí je ve věku 20 až 22 měsíců.

Od dubna do listopadu na pastvě

Naše návštěva v Lišné je kratší než ta v Mladoticích, protože se tady dobytek jen chová. Vzpomněla jsem si ale na loňskou jarní exkurzi, kdy jsme se přijeli podívat na první vypuštění dobytka po zimě na pastviny a kterou jsem mimochodem



absolvovala ve stejných bílých teniskách. Tehdy jsme si s fotografem mysleli, že nafotíme veselé kravičky, které si šťastně vykračují na pastvu. Platilo to přesně do chvíle, kdy fotograf jen taktak stačil uhnout dupajícímu stádu, které se doslova řítilo do venkovního výběhu. Krávy a telata skákaly do výšky jako pomínuté, jako by se nemohly nabažit čerstvého vzduchu. Při letošní návštěvě už byly na pastvě zabydlené, a tak podobně jako prasata polehávaly a líně se pásly.

Se stejným klidem v srdeci se loučíme s panem Pánkem a nasedáme do auta. Moje bílé tenisky návštěvu prasečáku a chlíva přežily víceméně bez úhony. Domů jedeme příjemně unavení a možná i lehce omámení – asistent fotografa si totiž v kufru veze prasečí exkrementy na svou vinohradskou zahrádku ve vnitrobloku...

Lokál Korunní

TEXT KLÁRA KVITOVÁ A BLANKA DATINSKÁ



Nový Lokál otevřel v domě, kde se pivo čepovalo už od roku 1902. V hospodě tenkrát kromě žíznivých štamgastů hledaly útočiště také občanské spolky, fotbalové kluby, zkoušel tady pěvecký sbor, a dokonce tu probíhaly schůze politických stran. Vítejte v Lokále Korunní na Královských Vinohradech!

Nový Lokál sídlí v domě z roku 1897 na rohu ulice Korunní a Šumavské. Do restaurace se vchází z Korunní 39, domovní vstup má však popisek Šumavská 26. Podle adresáře „Vinohradů“ z roku 1912 bydlel v domě hostinský, číšník, učitelka nebo třeba divadelní tajemník a v budově sídlil hostinec, obchod s potravinami, ale také tu byla prodejna uhlí.

Na Korunní 39/986 vycházel na přelomu 19. a 20. století časopis Život o výchově a společnosti a své nakladatelství zde měl také Josef Pelcl (novinář, spisovatel a překladatel), který vydával listy Rozhledy s příspěvky od osobností formátu T. G. Masaryka, Aloise Rašína nebo třeba F. X. Šaldy.

Balonem do stratosféry

Gastronomická minulost domu se píše přibližně od roku 1902 – v prostorách Pelclova nakladatelství začal čepovat pivo Václav Schäfer, který se vedle gastronomie věnoval také dobročinnosti. Svoje první, vlastenecké jméno dostala restaurace po otci národa Františku Palackém – U Palackého se tu říkalo až do 30. let. Hospoda byla významným centrem vinohradského kulturního a občanského dění. Scházely se tu různé spolky, fotbalový klub Vinohradský team, pěvecký sbor, spolek tabáčních trafik, ale také politická strana Československá národní demokracie.



Změna názvu přišla pravděpodobně s novým majitelem ve 30. letech. Inspirovat se nechal švýcarským vědcem Augustem Piccardem, který jako první vystoupal s balonem do stratosféry. Ve Stratosféře byste si tenkrát dali plzeňské nebo smíchovské pivo – a ne jedno, protože tancovačky do třetí hodiny ranní nebyly žádnou výjimkou. Od roku 1934 se ujal provozu hostinský František Hradecký, tenkrát se restaurace přejmenovala na světové Star. Spolkové místnosti pravidelně obsazovaly politické strany jako Švehlovi agrárníci nebo Národní liga.

Před válkou vlastnila podnik Magdalena Wolterová, a tak se na domě objevil nápis U Wolterů. Po válce se hostinec stal součástí národního podniku Restaurace a jídelny a svoji roli hrál zřejmě bez přestávky až dodnes a vždy se mu neřeklo jinak než Korunní. Posledních sedm let sídlil v domě podnik, který stejně jako Lokál navazoval na více než stoletý hospodský příběh této adresy – a na tradici české kuchyně a českého piva.

6+1 zájezdních hostinců a hospůdek

TEXT A FOTO JAN ČERVENKA

Vlakem, autem, na kole nebo pěšky. **Zájezdní hostince** skrývají kus romantiky a jídlo v nich vždycky chutná tak trochu líp než ve městě. Připravili jsme pro vás výběr našich nejoblíbenějších. Všechny jsou maximálně hodinu od Prahy a seřadili jsme je podle náročnosti a vzdálenosti.

U Lasiků

Evergreen Pražáků, kteří se v sobotu ráno probudí s kocovinou a chutí na výlet, ale nechtějí to moc řešit. Nejjednodušší je nasednout na vlak na Masarykovu nádraží, dojet do Roztok a pak to vzít pěšky lesem. Anebo rovnou na kole podél Vltavy. Pochutnáte si na vynikajících domácích koláčích nebo na chlebu se sádlem a cibulí. Čepují tu únětické pivo z nedalekého pivovaru, který může být vaší záložní variantou pro teplý oběd.

U Krobiána – www.hostim.viacarolina.cz

Výletní hospůdka U Krobiána je v Hostimích nedaleko Svatého Jana pod Skalou, kam se o víkendu rovněž sjíždí velká část pražských rodin s dětmi. Nejjednodušší je dojet autem přímo do Hostimí a zaparkovat před hospodou. Co by to ale bylo za výlet? O něco náročnější je nechat vůz ve Svatém Janu pod Skalou, vylézt na vyhlídku, aby vám trochu vyhládklo, a pak dojít ten kousek ke Krobiánovi. Pro opravdové výletníky je tu možnost dojet vlakem do Srbska a pak si dát necelých pět kilometrů podél Berounky. Servírují českou klasiku v duchu Rettigové a Sandtnerové. Pozor! V neděli mají zavřeno.



Penzion v Polích – www.penzionvpolich.cz

Do Čičovic se nejlíp dostanete trošku méně poetickým prostředkem: autobusem přímo z Dejvic, zato tady můžete rovnou přespat. Krásná vesnická restaurace, která se inspirovala nejen venkovem českým a moravským, ale také třeba francouzským. V letních měsících můžete posedět na terase a zahrát si petanque nebo kromet. A jídlo? Dejte si kachnu nebo telecí řízek.

Zájezdní hostinec Na Štěpáně – www.nastepane.com

Nenápadný hostinec směrem na Mělník, kde servírují poctivou českou kuchyni. Nechávají si záležet na dodavateli, proto berou spoustu zeleniny od mělnických farmářů. Spojení je trochu horší, takže si naplánujte spíš moto výlet. Vyndejte z garáže kabriolet nebo nakopněte motorku a za půl hodinky jste tam.

Na Pekárně – www.napekarne.com

Útulný rodinný podnik v Čakovickách, kde si pochutnáte na poctivě připravených českých klasikách v podání žoviálního Václava Friče. V restauraci je často přítomen, a proto se vám může stát, že vám na stole přistane panák slivovice nebo pekáč tvarohových buchet, ani nevíte jak. Nejrychlejší je opět použít automobil nebo motorku. Jediná nevýhoda: nesmějí sem pejsci.

Pivovar Kácov – www.pivovarkacov.cz

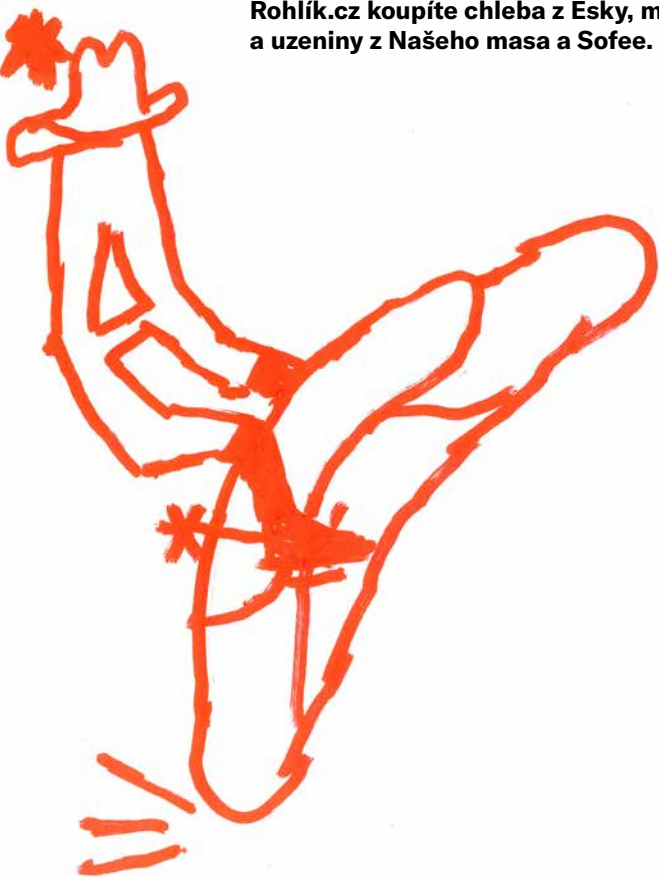
Na hranici hodiny autem od Prahy je pivovar Hubertus v Kácově. Krásné okolí Sázavy vám s přehledem vystačí na celý den a žízeň pak spláchnete právě tady. K tomu česká klasika od hermelínu po řízek.

Bistro Ledce – fb.com/bistroledce

Rodinné bistro ve stodole. Dřív oáza pro vodáky, teď spíš pro cyklisty. Sofistikovaná kuchyně, skvělý výběr vín, piva i kávy. Pokud zabloudíte kolem řeky Sázavy, tohle je bezpochyby „must-visit“ podnik. 🌿

Ambiente na Rohlíku

Výrobky z Ambiente si teď můžete objednat s dovážkou až domů. Na Rohlík.cz koupíte chleba z Esky, maso a uzeniny z Našeho masa a Sofee.



Ovocný salát s citronovým sorbetem

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD

Dezert, který vás vzpruží už od pohledu! Je tak svěží, lehký a plný vitaminů, že si ho s chutí dáte i po náloži mas v **Brasileiru** U Zelené žáby.



01 Salátovou okurku zbavte jadérek a dužinu nakrájejte na tenké plátky.

02 Přidejte plátky avokáda, karamboly a kiwi a vzniklou směs ovoce a zeleniny posypte nasekanými bylinkami. V Brasileiru se osvědčila kombinace koriandru, jemné petrželové nati, meduňky a máty.

03 Decentně zalijte dresinkem z marakujového pyré (můžete použít i džus), olivového oleje a trošky soli.

04 Korunujte citronovou zmrzlinou a ozdobte špetkou strouhané limetkové kůry a mletými pistáciemi. Oslava léta a exotiky může vypuknout!

Tip:

„Jak nás upozornil ‚pan Zmrzlinka‘ z Crème de la Crème, který nám dodává všechny zmrzliny, výdajová teplota by měla být -7 °C,“ doporučuje Martin Matys, šéfkuchař Brasileira U Zelené žáby. „Při nižší teplotě už zmrzlina přemrzá a krystalky vody porušují její hladkost a krémovitost.“ Zmrzlinové dezerty tu mají aktuálně tři, tak můžete celé léto důkladně ochutnávat a porovnávat.



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

