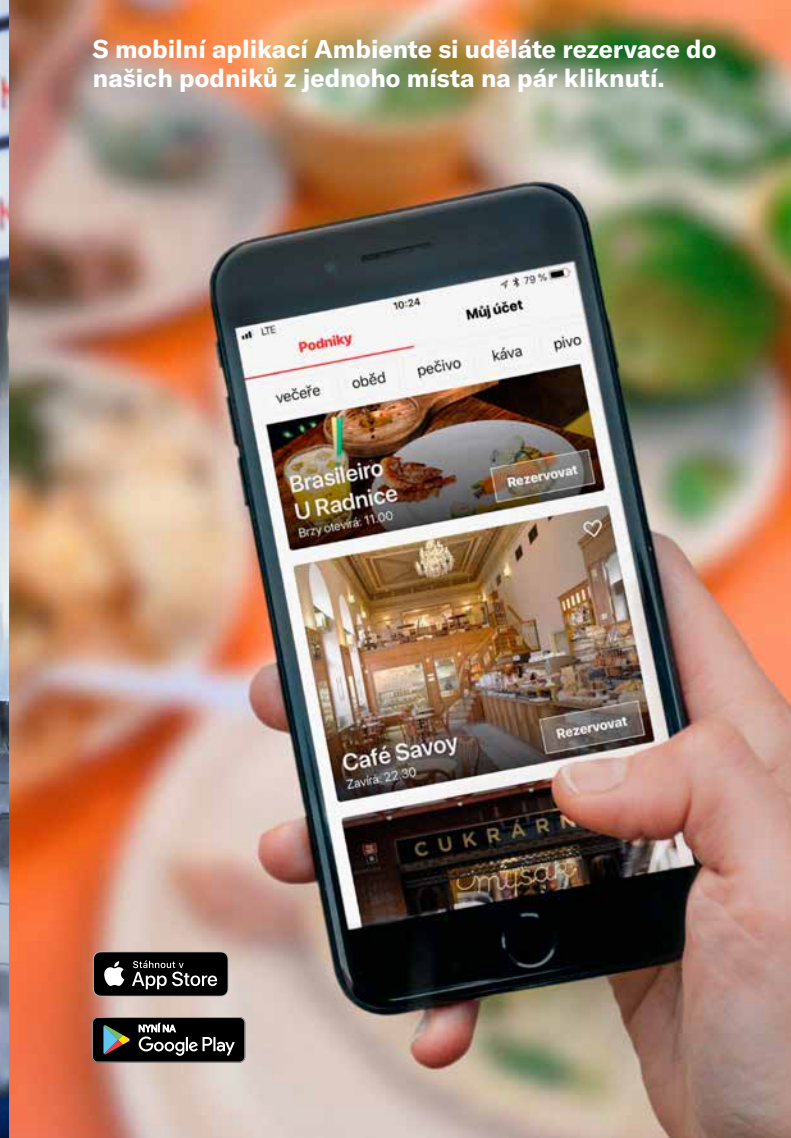




Stáhnout v
App Store

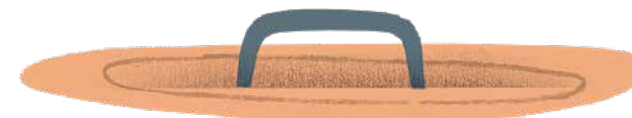
NYNĚ
Google Play



Degustacní večere v Café Savoy představuje výběr toho nejlepšího podle šéfkuchaře Michala Mlejníka. V degustaci Bohemia vám naservíruje tři chody z české kuchyně, v pětichodové variantě Chef De Cuisine ochutnáte jídla z rakousko-uherské tradice, ovšem v moderním pojetí.

S mobilní aplikací Ambiente si uděláte rezervace do našich podniků z jednoho místa na pár kliknutí.

Na výlet!



Proč sedět doma, když můžete vyrazit ven? **Lukáš Hejlík** 10 pro vás exkluzivně vybral šest gastro výletů po celé republice. A co si takhle zaletět na tacos do **Mexico City?** 11 Kromě toho vás krok za krokem provedeme výrobou ležáku z pivovaru **Dva kohouti** 09 (trvá devět hodin!), představíme vám Čecha, kterého ve 25 letech zná celá britská gastronomická scéna 02, i nového **šéfa pekárny v Esce.** 08

Bonus: Recept na **cukrářské piškoty** 05 z Café Savoy a pravidla skvělé obsluhy z roku 1940. A velké téma – **tetování kuchařů & číšníků.** 03



08



09



11



Nová vašeň: gastro podcasty

TEXT SILVA TIPICOVÁ



Už jste je objevili? Pokud ne, pojdte do toho s námi. Ale pozor, stačí pár dílů, a vypěstujete si novou závislost!

Podcast neboli mluvené slovo je dnes velmi oblíbený způsob, jak se vzdělávat, dozvídat se něco nového, anebo jenom relaxovat. Jde o audio nahrávky se zajímavým obsahem, a to formou rozhovoru, diskuse nebo klidně monologu. Své oblíbence můžete poslouchat díky aplikaci Overcast, defaultnímu Podcasts v iOS zařízení, Spotify, Soundcloudu nebo přímo z webových stránek. Tenhle fenomén je na světě už pár let, u nás zažívá boom v posledních

měsících. Není divu – jde o bezplatnou studnici inspirativních příběhů, motivace, know-how a zábavy. Navíc šetříte čas, protože si obzory můžete rozšiřovat cestou do práce, v autě, před spaním, při sportu anebo třeba při vaření. Jen si představte, že si po práci v pohodě připravujete večeři a René Redzepi vám u toho vypráví svůj životní příběh – přímo u vás v kuchyni! A tady už jsou tipy na gastro podcasty, které vás nejspíš chytanou a nepustí:

Ve vlastní šťávě
Magazín o současném dění v gastronomii s Julianou Fischerovou, blogující jako Maškrtnica, přináší každý pátek od 17 hodin rozhovory s kuchaři, pekaři, recenzenty a baristy. Doporučuju díl s Jáchymem Klimentem, výrobcem francouzského cideru ze Všenor, s Tomášem Solákem z pekárny Praktika, epizodu s Martinem Kucielem, známým jako Cuketka, o šetrném vaření i o vývoji české foodblogerské scény, anebo povídání s foodkritičkou Klárou Donathovou. Hodně zajímavá je epizoda s Michaelou Day, spolumajitelkou The Real Meat Society a manželkou řezníka Paula Daye o tom, jestli může mít zvíře chované na maso spokojený život, existuje-li vůbec etická porážka a jak je to s biocertifikací.

Special Sauce with Ed Levine
Máte chuť nahlédnout do zákulisí světové gastro scény? Ed Levine, známý newyorský foodwriter a zakladatel blogu Serious Eats, vede rozhovory s proslulými kuchaři, restauratéry nebo třeba autory kuchařek. Za poslech rozhodně stojí interview s dánským šéfkuchařem Reném Redzepim o jeho dětství, otevření i znovuotevření restaurace Noma a také o trendu fermentace.

The Dave Chang Show
Kdo by neznal Davida Changa? Restauratér, zakladatel skupiny Momofuku, producent seriálu Ugly Delicious, a především kuchař, tu zpovídá své hosty z úspěchů i neúspěchů. Oproti jiným podcastům jsou Changovy rozhovory poměrně dlouhé, a tak je

oceníte například při delší cestě autem. Anebo přímo v kuchyni – více než dvouhodinový díl s Joshuou Skenesem, vlastníkem tříhvězdičkové restaurace Saison, může být stylovým společníkem, a ještě k tomu časomírou třeba při vaření boloňského ragú.

The Eater Upsell
Podcast pro foodies o všem, co právě hýbe gastronomií. Každoměsíční The Best Food Stories vám naservíruje pět až deset zajímavostí o restauracích, aktuálních trendech či problémech spjatých s gastronomií a čtvrtletní preview pak shrnuje, co se ve světě událo nového. Z epizod a rozhovorů doporučuju například povídání s Christinou Tosi, šéfcukráčkou amerického cukrářského impéria Milk Bar. Mluví mimo jiné o tom, jak být dobrým manažerem nebo jak si v dnešní době udržet svou vizi a jít si za svým snem.

Monocle 24: The Menu
Ucelený průvodce jídlem, pitím a zábavou přináší, opět formou rozhovorů, přínosné informace nejen o restauracích a významných osobnostech z oboru, ale také o konkrétních surovinách a pokrmech. Výjimečný je i pětiminutový průvodce Food Neighbourhoods – po gastronomické stránce představuje různé městské části. Na vlastní uši se tak vydáte třeba do lisabonského Campo de Ourique nebo do kodaňské Christianshavn.

A Taste of the Past
Jídlo a historie – přesně o tom je A Taste of the Past. Zábavnou formou se dozvíte, z čeho vycházejí dnešní gastro trendy, jaký je původ oblíbených jídel (Epizoda 290: The History and Evolution of Noodles) anebo jak se jedlo za viktoriánské éry (Epizoda 296: The Greedy Queen: Dining in the Time of Victoria). Navíc tu reflektují aktuální problémy – dotkli se například velké a celosvětové otázky velkochovů (Epizoda 280: Big Chicken). 🍗



Přivítejte jaro v Kuchyni. Venkovní výčep s impozantním výhledem a pečlivě ošetřeným pivem z tanků se otevírá 13. 4. Stavte se ho pokřtít!

Je mu 25 a dobyl Británii

TEXT BLANKA DATINSKÁ
FOTO CRISTIAN BARNETT



Tomáše Kubarta zná celá britská gastronomická scéna. Ve 25 letech pomohl otevřít restauraci michelinského šéfkuchaře, stal se **manažerem roku** a byl vyhlášen jednou z nejvlivnějších osobností britského pohostinství. Jak to dokázal?

Jak dlouho žiješ a pracuješ v Londýně?
Poprvé jsem se tam podíval díky praxi v hotelu Mandarin Oriental v Praze. Bylo mi sedmnáct a poslali mě na otevírání baru Boulud. Po čtyřech měsících jsem se musel vrátit, abych odmaturoval, ale když jsem pak s Mandarinem absolvoval management training, nabídli mi, že můžu znovu vycestovat – a místo Paříže nebo Barcelony jsem si zase vybral Londýn. Rodičům jsem tenkrát řekl, že odjíždím na rok, ale rychle mi došlo, že to bude mnohem déle. Když to sečtu, jsem v Londýně už skoro sedm let.

Studoval jsi na hotelovce v Poděbradech. Měl jsi hned jasno, co po škole?
V podstatě ano. Management mě bavil od začátku, stejně jako jídlo a pití, a už tenkrát jsem věděl, že nechci dělat nic jiného. Jsem z Kutné Hory, a když jsem přišel do Prahy, do hotelu, jako je Mandarin, uchvátilo mě, že obsluha může znamenat i něco jiného než jenom roznášení talířů. Že se člověk setkává s lidmi z celého světa, vytváří si kontakty a může se vypracovat.

Co konkrétně teď v Londýně děláš?
Pracuju jako restaurant director pro Toma Kerridge, oblíbeného britského šéfkuchaře. V podstatě jsem generální manažer – mám na starosti každodenní chod celé restaurace a 73 zaměstnanců. Tom má už delší dobu dvouhvězdičkovou restauraci The Hand and Flowers, já jsem se teď v září podílel na otevření jeho prvního podniku v Londýně Kerridge’s Bar & Grill.

Jak ses stal členem jeho týmu?
Když jsem pracoval v Bouludu, Tom tam často chodil jako host a já k němu vždycky vzhlížel. Působil na mě moc sympaticky. Když jsem se dozvěděl, že plánuje otevřít další restauraci v Londýně, napsal jsem mu e-mail s tím, že je mi úplně jedno, co budu dělat, ale že bych u toho chtěl být a učit se od něj. Prošel jsem asi devíti pohovory s různými lidmi a vyšlo to.



Nedávno jsi se stal manažerem roku. O jakou soutěž šlo?
Je to soutěž Restaurant Manager of the Year a pořádá ji Institute of Hospitality. Dozvěděl jsem se o ní z článku na Twitteru. Odpověděl jsem na otázky ve formuláři a čekal, co bude.

Co přišlo pak?
Z šedesáti lidí nás do semifinále postoupilo deset a plnili jsme čtyři úkoly. Nejprve to byl pohovor, který imitoval klasický pohovor v restauraci. Na druhý úkol jsme dostali patnáct minut a já konkrétně musel navrhnout školení o alergenech pro zaměstnance. Dalších patnáct minut jsme měli na business key study. Přečetl jsem si příběh kavárny, která po roce přestala vydělávat a přišla o hosty, a na základě finančních výsledků jsem musel sestavit akční plán, jak ji co nejrychleji zase postavit na nohy. Nakonec se porotci ptali, jak se starat o tým, aby u vás lidé zůstávali co nejdéle, jak poznám, že daný člověk patří do mého týmu, nebo jak zjišťuju, že jsou zaměstnanci šťastní, a co pro to dělám.

Jak probíhalo finále?
Zůstali jsme čtyři. Byl jsem děsně nervózní. Celé se to odehrálo před publikem, takže já, sto dvacet lidí v hledišti a čtyři porotci. Posadili přede mě osm lidí a já jim musel během osmi minut udělat briefing ohledně večerního servisu. Pak jsem měl přivítat porotce v roli hostů a vyřídít objednávku.

Očekával jsi vítězství?
Vůbec ne. Porotci se radili asi půl hodiny. Bylo to nejdelších třicet minut, co jsem kdy zažil! Z vítězství jsem měl ohromnou radost a moc pro mě znamená. Krátce poté mě navíc pozvali na vyhlášení žebříčku magazínu Code – zařadili mě mezi 30 pod 30, mezi nejvlivnější mladé lidi v pohostinství v Anglii.

Plánuješ vůbec návrat do Čech?
Ano, jen ještě nevím kdy. I když je teď můj život v Londýně, vím, že do Čech zkrátka patřím. Cítím se tam doma. 🇨🇪

Inkoust není voda

TEXT LUCIE KOHOUTOVÁ
TETOVÁNÍ OVOCE NIKOLAS PETRLÍK
FOTO WE GIVE YOU GOOD



Nemohli jste je minout: moka konvička na zápěstí, co vám podává ranní flat white, kompletní sortiment ovozu na ruce nalévající velouté do vašeho talíře, legenda barmanské profese na předloktí, co právě šejkuje vaše Negroni. Dříve stigmatizující tetování je dnes neodmyslitelnou součástí mainstreamové kultury – a gastronomie není výjimkou.

Vlastně je to spíš naopak – restaurace, a hlavně bary nebo kavárny, jsou díky své uvolněnosti odvětvím, kde na obrázky na kůži narazíte velmi často, od drobných motivů až po celoplošné „rukávy“. A mezi mladšími lidmi z restauračních kuchyní i placů dnes stěží potkáte někoho, kdo by se v práci setkal s negativní reakcí.

Nejčastější odpovědi, které se mi v rámci rychlé ankety dostalo, bylo „Nikdy jsem s tím v práci neměl/a problém“, a následovala pozitivní historka. „Většinou mi to jenom přilepší.

Důležitou roli v tomhle posunu samozřejmě sehrál společenský kontext. Zatímco dříve bylo tetování vnímáno spíš jako stigma, evokující záznam v trestním rejstříku nebo pobyt na infekčním oddělení (v New Yorku byly dokonce v letech 1961–1997 zakázány tetovací salony, mj. kvůli obavám ze žloutenky), dnes je potetovaná nezanedbatelná část populace.

Často si mě lidé zapamatují jako toho se sýrem a myším zadkem, což je super,“ směje se Jirka Horák, sous chef Esky, a vzpomíná: „Několikrát se mi stalo, že jsem u stolu hostům zaléval omáčku a chtěli si to vyfotit i s mojí rukou. Možná i kvůli kérékám.“ „Párkrát jsem hostům musel vysvětlovat, kdože to ten Jerry Thomas byl. Občas to končí tím, že jim pak připravuju jeden z jeho drinků,“ přibližuje Miloš Danihelka, spolumajitel L’Fleur Baru, konverzační potenciál portrétu „praotce barmanů“ na své levé ruce.

Schovej to!

Nebylo to tak vždycky – zvlášť ve fine diningu bylo tetování dlouho víceméně tabu a inkoust byl přijatelný jen v sépiovém risottu. Ambasador hostů Ambiente Filip Trčka vzpomíná, jak koncem osmdesátých let měli coby učni přikázanou i délku vlasů. Kérky jakožto indikátor vězeňské minulosti byly zcela mimo diskusi.

Neakceptované, zvlášť v hotelových a jiných luxusních restauracích, byly ještě dlouho po roce 2000. „Když jsem před třinácti lety působil ve Four Seasons, nesmělo být tetování vidět, což ale tehdy platilo pro podniky tohoto typu obecně. Tetování ovšem nebylo zdaleka tak rozšířené jako dnes, takže to nebyl zásadní problém,“ konstatuje Tomáš Brosche, manažer michelinské La Degustation Bohême Bourgeoise.

Dnes v její kuchyni samozřejmě úřadují i ozdobené ruce a vytetovaný motiv vykukující z límečku personálu zahlédnete i v podnicích, kde by to dříve nepřípadalo v úvahu.

Jako členové hardcorové kapely

Situace se začala otáčet ke konci nultých let. Příchod kaváren tzv. třetí vlny a vzestup koktejlové scény šel ruku v ruce s otevíráním tzv. neobister a uvolněním poměrů v restauracích, včetně nejvyšších pater. Jídlo finediningových kvalit najednou servírovali číšníci v teniskách a džínách – a s ozdobami na odkrytých částech těla. Boom sociálních sítí, cestování za jídlem a kuchařských stáží pomohl tenhle trend rozšířit po celém světě, včetně našich končin.

Pregnantně to popisuje Jirka Horák: „Dlouho jsem se bránil tomu, nechat si potetovat viditelná místa. Změnila to až večere v Nomě v roce 2012. Kuchaři tam byli potetovaní jako členové nějaké hardcorové kapely: krky, rukávy, prsty... Tak jsem si řekl – fuck it, když s tím nemají problém v restauraci číslo jedna v žebříčku San Pellegrino, tak s tím nemůžu mít problém nikde.“

V tomhle kontextu vás možná překvapí, že americký řetězec Starbucks svým lidem povolil viditelné kéréky až v roce 2014.

Šlechta i spodina

Změny úhlu pohledu na potetovanou kůži nejsou ničím novým. V různých kulturách a obdobích se střídal význam tetování od pozitivního (příslušnost k vyšším vrstvám, spirituální ochrana válečníků a těhotných žen) přes negativní (stigma příslušníka „nižší kultury“ – ať už šlo o jiný kmen, náboženskou víru nebo vězně, otroky, mafii...). Kromě toho bývalo čistě praktickou pomůckou při identifikaci padlých, údajně už v bitvě u Hastingsu roku 1066.

Vzhledem ke své trvalosti je tetování zkrátka ideálním prostředkem k vyjádření identity a historie, ať už vnuceným zvenčí společenskou hierarchií, anebo jako dobrovolný deníkový záznam nebo čistě estetická ozdoba, kterými obvykle je v dnešní západní kultuře. Mimochodem, historie obrázků na kůži je dost fascinující čtení s přesahy do sémiotiky a kulturní antropologie.



Koktejly, nože a lžice

Tetování často manifestuje povolání svého nositele, takže není divu, že baristy zdobí motivy ze světa kávy (třeba portafilter La Marzocco), barmany náčiní nebo koktejly a mezi kuchaři jsou oblíbené nože a ovoce či zelenina. „Dají se najít i dost důvtipné motivy. Viděla jsem třeba tetování na dlani sloužící pro odměření lžice a lžičky,“ říká Katka Jakusová z Esky, která několik přátel dokonce sama potetovala.

Samozřejmě ne všichni jdou cestou kuchyňských insignií. I v restauracích často narazíte na abstrakci nebo jiné motivy zdůrazňující nositelovy hodnoty, záliby nebo určité životní období. Ať už ale mají na ruce cibuli, kostlivce na skejtu, nebo geometrickou kompozici, shodnou se na tom, že jednou kérékou to nekončí. Což znamená, že než se vkus zase otočí, bude restaurační scéna ještě nějakou chvíli o dost barevnější než dříve.

Prolomila to zaměstnankyně, která už nechtěla ve vedru trpět v dlouhých rukávech kvůli jménu své dcery na předloktí – a setkala se s masovou podporou.

Nemít tetování je nové tetování

I díky celkově disruptivnímu trendu přírodních vín se uvolnila také vinná scéna: „Před deseti lety mi jakožto mladému číšníkovi U Kastelána v Brně paní majitelka přikázala, abych si kérku na krku přelepil náplastí. Jenže pak byl byznys, já se zpotil a náplast odpadla. Naštěstí to nějak vyšumělo a měl jsem klid,“ vzpomíná sommelier Dragan Bodganović na svoje začátky a dává je do kontrastu s aktuálním stavem: „Dneska mám kolikrát pocit, že mě naopak znevýhodňuje, že nemám vytetované rukávy, protože něco tak malého – i když na krku – už nikoho nezaujme.“

Podle čísel Pew Research Institute z roku 2010 mělo ve Spojených státech alespoň jedno tetování 23 % populace, zatímco loňský výzkum agentury Dalia už hlásil 46 %.

Stačí zajít na pár akcí nebo míst spojených s naturálním vínem a pochopíte, o čem mluvím; všudypřítomnost obrázků na kůži vykazují i koktejlové bary („potetovaných je tak 85 % barmanů, co znám,“ odhaduje Miloš Danihelka) a kavárny – číšníci s tetováním potkáte i ve vysoce klasickém interiéru Café Savoy. Jak ironicky říká jeden můj přítel: „Nemít tetování je nový tetování.“

Desatero hostitelské služby

Pravidla z roku 1940. Jak se vám líbí?

TEXT KLÁRA KVIŤOVÁ

Manažerské příručky a knihy plné motivačních citátů, které mají člověku pomoci být lepší v práci, nejsou jen výsadou dnešní doby. Spisovatel Jan Solar napsal v roce 1940 knihu Host a my: kompas na cesty úspěchu v pohostinství pro všechny, „kteří to se službou hostu myslí doopravdy“. Kniha začíná desaterem pro číšníky a manažery hotelů a restaurací. Hostitelská služba totiž leckdy vyžaduje, aby v sobě číšník našel i něco z psychologa, režiséra, herce, diplomata a filozofa. A neplatí to snad i dnes? *

1. Ovládej obor – stále se uč!
2. Studuj hostovu duši!
3. Snaž se především posloužit!
4. Buď zdvořilý a ochotný!
5. Buď ctižádostivý – měj své „já“!
6. Musíš budit dobrý dojem, důvěru!
7. Mysli na zdraví svoje a hostovo!
8. Ber život ze sluneční strany!
9. Ovládej slovo, tvář i gesto!
10. Miluj svůj obor – měj pro něj srdce.



Salamandr



Nerezový gril, který najde uplatnění v restauraci i cukrářské výrobě – tam všude šetří práci i čas. Hřeje shora, takže snadno vytvoří křupavou kůrčičku u kachny, ale hodí se třeba i při přípravě jemné pěny sabayon. Kromě toho udrží pokrmy horké a sendviče svěží až do okamžiku, kdy se ocitnou před hostem. *

Cukrářské piškoty z Café Savoy

TEXT KLÁRA KVIŤOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD



V domácích piškotech cítíte chuť vajec a mouky, to je odlišuje od těch kupovaných. Jsou křehké a váš dezert povýší na mistrovskou úroveň. Zkuste si je upéct doma podle **cukrářky z Café Savoy Karolíny Kutilové** – mimochodem, nejraději z nich dělá tiramisu.

Na pekáč piškotů potřebujete:

5 vajec
130 g cukru krupice
130 g hladké mouky
moučkový cukr na posypání



01 Oddělte bílky od žloutků. Bílky přelijte do mísy a pozvolna vyšlehejte. Jakmile se začne tvořit pěna, pomalu přisypte cukr. Až se rovnoměrně zapracuje, můžete zrychlit míchání. Správně vyšlehaný sníh poznáte podle toho, že jsou v něm viditelné rovnoměrné stopy šlehačím metly.

02 Přidejte žloutky a zapracujte je do sněhu, aby se hmota spojila. Na závěr přisypte mouku – nejdříve půlku, promíchejte, a pak zapracujte zbytek mouky.

03 Naplňte cukrářský sáček s trubičkou s hladkým koncem. Plech vyložte pečicím papírem a vytvářejte podlouhlé piškoty. Nakonec je posypte moučkovým cukrem.

04 5 minut pečte při 190 °C, poté troubu otevřete a 15 minut dopékejte. Hotové piškoty nechte vychladnout. Pak už se do nich můžete s chutí pustit, anebo je použijte k výrobě dezertů.

Tip: Piškotové těsto se hodí i na korpusy na indiánky nebo špičky. 🌟



01



02



03



04

Tužka je víc než počítač

TEXT LUCIE KOHOUTOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD
ILUSTRACE PATRIK ANT CZAK

Tvrdí to ilustrátor **Patrik Antczak**, který byl letos nominovaný na cenu Czech Grand Design – za sérii ilustrací pro Ambiente.

Máte nezvyklé příjmení. Pochází vaše rodina z nějakých zajímavých končin?

Ano, jsem z polovičky Polák po tátovi a Slovák po mamě. Naši se poznali na studiích v Moskvě, já se ale narodil už v Praze a vyrůstal na Žižkově. Čím jsem starší, tím víc si uvědomuju, jak mě můj původ obohacuje a volá. Ovlivnil mě i při volbě studia. Kvůli svým kořenům jsem ještě na škole odjel na roční stáž na varšavskou akademii umění, což do značné míry určilo moji budoucí tvorbu. A vždycky mám radost, když se v profesním nebo osobním životě setkám s „krajanem“ a můžu využít toho, že znám danou řeč i mentalitu.

Za sérii ilustrací pro Ambiente jste byl nominován na cenu Czech Grand Design – gratulujeme! Jak ke spolupráci došlo?

Nominace mě samozřejmě moc potěšila. Tereza Jarčíčová mě oslovila nejprve kvůli ilustraci na blog Jídlo a radost – šlo o článek měsíce Jak vést a motivovat lidi. Jsem nadšený, když můžu ilustraci zpracovat formou kresby charakterů, a tak jsem neváhal. Jídlo navíc zbožňuju, takže tvořit pro Ambiente pro mě byla velká radost. Následovaly další tři ilustrace a pak i vánoční plakát pro celé Ambiente. To jsem si opravdu užil!

Kdy jste se rozhodl, že „budete ilustrátorem“ – a co všechno vaše práce obnáší?

Zlomovým bodem byla stáž na Varšavské univerzitě, ještě během bakalářských studií. Měl jsem možnost studovat ateliér ilustrace a setkat se tam s mistrem tohoto oboru. Byl to Zygmunt Januszewski a asistentka Monika Hanulak, také výjimečná ilustrátorka. Jejich tvorba i práce se studenty mě nadchla natolik, že jsem věděl, že se chci ilustraci skutečně věnovat. Hlavně, že jsem přesvědčil i já je! Zpočátku jsem jim svoji tvorbou totiž do ilustrace moc nesesedl a posílali mě spíš na grafické obory.

Kterou techniku jste si zvláště oblíbil?

Mám rád klasiku, pokaždé začínám od papíru a tužky, ať jde o sebemenší skicu. Tužka je pro mě tak autentická, že mi to skica v počítači nikdy nenahradí. Je mi jasné, že ve výsledku to divák snad ani nepostřehne, já to ale vím, a když něco není tak autentické, jak si přeju, může mě to dohánět až k šilenství. Jsem neskutečný perfekcionista! Rád pracuju s médiem papíru a snažím se ho dostávat do své práce, jak to jen jde. Samozřejmě pak většina věcí vzniká postprodukčně v počítači. Spíš to tam ale dávám dohromady, než abych tímto způsobem všechno vytvořil. To mi není blízké. Navíc takových digitálních věcí je okolo nás nespočet.



Jak na volné noze oddělit pracovní a volný čas?

Ono se to může zdát jako pohoda. Ve skutečnosti je nutná velká píle a řád, který si musíte umět vnitřně nastavit. Musíte poznat sama sebe – jestli jste spíš ranní ptáče, nebo noční tvor, a na základě toho si rozvrhnout síly. Jelikož jde zároveň o mou zálibu, někdy jsem těžko rozeznával hranici. Čím víc pracovních zkušeností jsem sbíral, tím líp jsem si dokázal určit, kolik čeho zvládnou a za jak dlouho. Pomohl mi v tom také stolní počítač, protože mi dělí práci od osobního života a volných dní. Rád začínám den co nejdříve, dopoledne toho většinou stihnu nejvíc. Na tuhle dobu si vybírám práci, při které musím věci skutečně vymýšlet, přijít s řešením nebo konceptem. Odpoledne dělám hlavně projekty, které už mám rozpracované.

Co plánujete na nejbližší dobu?

Začátkem roku mě oslovil jeden izraelský autor kvůli ilustraci své nové knihy pro děti. Kromě toho budu s Moravskou galerií připravovat kreativní tiskoviny pro návštěvníky. Teď jsem dokončil asi 140 ilustrací do Atlasu strašidel a duchů pro děti – tenhle projekt pro Albatros Media je asi nejbarevnější věc, na které jsem kdy dělal. Hlavně se ale těším na spolupráci s Montessori školou Duhovka, se kterou budu tvořit anglickou verzi mé knihy ALFABETA. Na základě workshopů s dětmi a konzultace s učiteli by mohla vzniknout skvělá věc.

K jídlu máte vřelý vztah. Co ale k vaření?

Jídlo miluju, a kdo ne, ten lže! Asi nejraději mám snídani, protože s ní můžete začít den znovu a znovu. Pokud se rozhodnete něco se sebou udělat, třeba jíst zdravě, tak když se vám to nepovede jeden den, další a další to můžete zkusit znovu. Navíc se mi líbí, jak vám snídane nastaví celý den. Vařím velice rád, ale mám se ještě hodně co učit. S přítelkyní Evou jsme si pořídili kuchařku Marcelly Hazan s italskou klasikou, doporučuju! Což mi připomíná, že by mě neskutečně bavilo ilustrovat kuchařku! 🌟

Zrození ležáku

TEXT JAROSLAV MARTÍNEK
FOTO WE GIVE YOU GOOD



Vystírka, dekokce, spílání. Pivovarnictví je protkáno zvukomalebnými termíny. Rodily se po staletí a po staletí se ladil i celý proces vaření piva. Jak to dnes dělá **sládek Lukáš Tomsa** z karlínského minipivovaru **Dva kohouti**?



Vaření piva je pro mě navždy spjaté s nasládlou vůní. Když jsem se ráno co ráno blížil k chemické průmyslovce, která měla vstupní bránu přímo naproti pivovaru U Fleků, stačilo se nadechnout a konstatovat: „Vařej.“ V okolí minipivovaru Dva kohouti dnes mohou kolemjdoucí cítit podobnou vůni. „Zatím si nikdo nestěžoval, spíš se lidem líbí,“ říká sládek Lukáš Tomsa s úsměvem.

Když chcete zažít vaření piva od A do Z, vezměte si dovolenou. Celý proces trvá devět až deset hodin. Pokud navíc používáte technologii „na ruku“, tak jako u Dvou kohoutů, užijete si i fyzické práce. A co víc, co várka piva, to originál. Na rozdíl od velkých pivovarů, kde dnes sládkové řídí celý proces klikáním myši u počítače a výsledné šarže vznikají smícháním několika várek.

Na šrot

„Pro nás všechno začíná tady, když nám přivezou slad,“ říká Lukáš a vede mě do malé místnosti s vyrovnanými bílými pytli plnými zrní sladového ječmene. „Sládek se jmenuje podle sladovnického řemesla, které bylo v minulosti důležitější než samotné vaření piva. Sladovnický ječmen se postupně namáčí, klíčí a suší. Jde o to, aby v něm zůstaly látky nezbytné k vaření piva, tedy hlavně sacharidy,“ vysvětluje a dodává, že používají české a moravské slady.

Na várku, což je v případě Dvou kohoutů tisíc litrů piva, je potřeba 180 kilo ječmene. Odvážené množství se nejprve našrotuje ve šrotovníku. „Je to mlejnek,“ ukazuje mi Lukáš asi metr vysoký přístroj. „Účelem šrotování je, aby bylo zrna natříkrát rozdělené. Není mleté, spíš nahrubo nadrcené. Při varu se z něj pak snadno uvolní sacharidy. Tomu by plucha bránila.“

Našrotovaný ječmen nasypeme do sedmi pytlů a přeneseme je ke kotli: „Kdyby se na mě při tom někdo koukal, samozřejmě bych to odnesl ve třech pytlích po šedesáti kilech,“ vtipkuje dobře naladěný sládek.

Vystírka aneb Kaše jak na táboře

Nejdřív se napustí nálev (přesné množství vody na várku) a poté se do něj nasype sladový šrot. Směs je potřeba pořádně promíchat, aby byla bez hrudek. A protože jsou pivovarníci poetové, říká se tomuto kroku vystírka: šrot se vystře s vodou, smíchá a homogenizuje.

„Slad dá pivu barvu, stupňovitost, tělo a chuť,“ pokračuje Lukáš Tomsa se zápletem v přednášce. „Chmel dodá hořkost, aroma a trochu chuti, kvasnice také chuť, trochu aroma, oxid uhličitý a alkohol. Chuť samozřejmě ovlivňuje i voda.“ Pražská vyhovuje – změkčovat ji není třeba, i když měkká voda je jedním ze základů pilsenského piva. Oproti tomu anglickým pivům typu IPA a „Ale“ podle Lukáše vyhovuje tvrdá voda. Je to zkratka alchymie.

Míchadlo ve varně mezitím vyrobilo světlou hmotu. Na pohled nic moc, taková řidší ovesná kaše. Vzpomenou si na tábory a protažené obličejy všech, když si přečetli, že k obědu bude porridge. Ale tady nehrajeme na dojem – konečně začneme vařit pivo.

Fitko s lopatou

Nejprve nás čeká rmutování. Vystírka se zahřívá na 62–64 a následně na 72–74 stupňů. Při těchto teplotách se štěpí složité cukry z ječného sladu na jednoduché. Tady už jde o výsledné pivo. Se složitými cukry ze sladu by si totiž kvasinky neporadily a nic by nevykvasilo.

„Používáme dekokci, což je tradiční český postup rmutování. Část díla přečerpáme do vedlejší nádoby, zbytek povaříme. Pak všechno promícháme a postup opakujeme,“ popisuje Lukáš, co v kotlích provádí během zhruba dvou hodin, kdy si máme čas konečně popovídat. A ochutnat zdejší hořký, ale lahodný ležák. Mimo jiné se dozvídám, že v Anglii a v Americe většinou používají místo dekokce infuzi. Ne, nejde o výměnu krve, jen při rmutování ohřívají rovnoměrně celé dílo a nepovažují ho. „Každý postup má své zastánce

a odpůrce. My v Čechách ale spodně kvašené ležáky rmutujeme většinou dekokcí. Díky tomu, že se část díla povaří, cítíte plnost na patře. Pivu se tak dodává tělo. Třeba v Prazdroji dělají dekokci dokonce natříkrát! Historicky to souviselo s tím, že slady dřív nebyly tak dobře rozluštěné. Dnes už by to asi ani nebylo potřeba, ale je to tradice,“ vysvětluje Lukáš.

Celé dílo se pak ohřeje na 78 stupňů, čímž se deaktivují enzymy. Vše se pořádně promíchá tzv. kopačkou, aby byla teplota všude stejná. To si vyzkouším taky.

Z hlediska štěpení máme tedy hotovo. Následuje odpočinek a poté scezování. Scezovačka má perforované dno, filtrační koláč se utvoří i ze sedliny – pivovarníci ji říkají mláto. Přefiltrovaný roztok je sladina, a ta putuje zpátky do varny.

Protože v mlátu zůstává spousta cukrů, skrápí se horkou vodou, aby se z něj vytěžilo maximum. Cílem je mláto pořádně propláchnout a dostat do varny deset hektolitrů sladin. Protože je scezovačka dostupná jenom shora a je potřeba z ní mláto dostat, přichází časem ke slovu lopata, kterou se mláto vyhazuje. Zkouším to taky, a když mi Lukáš říká, že to má místo fitka, vůbec se nedivím.

Mláto putuje do plastové popelnice, ale nevychází se. Jezdí si pro něj farmář z Berounska, který jím krmit hospodářská zvířata.

Tříkrát chmelené

Mezitím ve varně začíná další poeticky znějící činnost: chmelovar. Lukáš k chmelení používá poloraný žatecký červeňák v granulích. Konečně se pivo začíná opravdu vařit. U Dvou kohoutů se chmelí natříkrát: na začátku, v půlce a těsně před koncem. To je běžný postup, některé pivovary to však šikovně využily v marketingu a chlubí se tříkrát chmelenými ležáky.

Lukáš nasype do varny odměrku granulí a popisuje: „Na začátku varu jde hodně na hořkost, ke konci zůstane spíš aroma, ale méně hořkosti. Jde o to najít balanc. Jedeme

podobnou hořkost jako Plzeň. Možná jsme o trochu víc hořcí, protože nepasterizujeme a nefiltrujeme. Mně to takhle chutná,“ shrnuje Lukáš u práce, která mu zabere další hodinu a půl. Chmelovarem se sladina změní na mladinu; teď musí odpočívat, aby si chmel a kaly sedly. Už je hořkosladká jako pivo, ovšem ještě bez alkoholu.

Nenadáváme, spíláme

Po zhruba osmi hodinách v pivovaru a několika vzorcích ležáku už mě zvukomalebné termíny nezaskočí, ale přece jenom: spílání? Ne, Lukáš se mi nechystá vynadat – jde o přečerpání mladiny do tanku ke kvašení. „Název je odvozen od čerpání mladiny na spilku, což jsou otevřené kádě, ve kterých probíhá kvašení. My kvasíme v uzavřených tancích. Spilky zabírají víc místa, a navíc jsou náročnější na čistotu – musí mít vlastní místnosti,“ vysvětluje Lukáš.

Mladinu přečerpává přes deskový chladič. Nejprve chladí glykolem, pak vodou tak, aby se dostal na zákvasnou teplotu, což je v případě ležáků 10 až 15 °C. Do tanku přidá pivovarské kvasnice, mladinu ještě provzdušňuje, aby se namnožily. Během kvasného procesu pak produkuje alkohol a oxid uhličitý.

Po zhruba devíti hodinách je uvařeno, hotovo ale ještě není. Po asi týdenní fázi bouřlivého kvašení je třeba pivo přetáhnout do druhého tanku, protože sedlina by negativně ovlivnila jeho chuť. Potom už pivo dokvašuje a proleží se. „Většinou narážíme, když je pivo staré tři týdny. Děláme to záměrně, pivo má svěží chuť. Mám mladé pivo rád, ležák mi vždycky nejvíc chutnal z tanků v pivovaru. Navíc si ho jen tak někde nedáte,“ říká Lukáš.

Posledním krokem je přečerpat pivo do výčepního tanku. U Dvou kohoutů se čepuje přímo z něj, bez trubek a tlakování – a do sklenic teče samospádem. Tak na zdraví! 🍻



Desítka, nebo dvanáctka?

Stupňovitost piva se určuje podle extraktu původní mladiny. Měří se, kolik cukru v ní je. „Logicky je to nepřímá úměra k alkoholu. Můžu mít dvanáctku s jedním procentem alkoholu a zrovna tak desítku, kterou nechám prokvasit co nejvíc, a bude mít pět procent. Většinou je to ale úměrné stupňovitosti,“ vysvětluje Lukáš a dodává, že pivovarské kvasnice nikdy nevykvasí úplně všechny cukry. Ty zbylé, nezkrasitelné, pak tvoří tělo piva. „Jde o to dostat se na dobrý poměr toho, co může zkrasit, a toho, co zůstane,“ doplňuje.

Lukáš Tomsa

Pro Lukáše bylo osudové setkání s Adamem Matuškou. „Seznámili jsme se v deseti letech na baseballu. Později jsme spolu chodili na brigády k jeho tátovi, který byl sládkem na Strahově. Když si otevřeli vlastní pivovar, dělal jsme tam při škole brigády a později jsem tam pracoval skoro na půl úvazku,“ vzpomíná na své pivovarnické začátky.

Pak Lukáš odjel na Nový Zéland. Jenomže opět zařadoval Adam Matuška – zvyšovali produkci, a tak mu nabídl místo. A Lukáš to vzal. „Sice jsem vystudoval mezinárodní vztahy, ale nastoupil jsem do pivovaru Matuška. Začínal jsem ve sklepě, u stáčení sudů a mytí tanků. Až potom mě pustili k vaření. U Matušků jsem se vyučil pivovarnickému řemeslu,“ shrnuje.

Později odcestoval pro změnu do Kanady, ale i tam vařil – ve vancouverském pivovaru Green Leaf. Po návratu do Čech to zkusil ve firmě Denwell, která prodává pivovarskou technologii. „Pak mi ale Adam řekl, že bude s Ambiente otevírat pivovar a jestli bych tu nechtěl sládkovat. Nebylo co řešit – když jsem dělal obchodáka, vaření piva mi chybělo,“ přiznává.

Nová pekárna? Do roka a do dne

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD

Jaroslav Kozdělka je úspěšný kuchař: prošel si kuchyní hotelu Four Seasons nebo Intercontinentalu, kde strávil jedenáct let. Přesto v září změnil disciplínu a teď vede pekárnu Esky. Čím teď žije?

Z kuchaře pekařem, to je radikální změna. Nebál jste se jí?

Je fakt, že jsou to odlišné disciplíny. Navíc když pekařinu děláte pořádně, bez stabilizačních a jiných přípravků, zjistíte případnou chybu třeba až druhý den. Jeden den se těsto zamíchá a další den se peče, a když je špatné, už s tím nic nenaděláte. To v kuchyni se dá zachránit skoro všechno! Když připálím cibuli, vyhodím ji a dám do jídla novou, když je guláš moc slaný, naředím ho vodou a připravím ho víc. Kdežto v pekárně člověk zjistí průšvih, až když má finální produkt. Proto je nutné být důsledný.

V čem se dá nejsnadněji udělat chyba?

Úplně ve všem! Ve spěchu se špatně podíváte do tabulky, dáte tam jinou váhu mouky, kvasu nebo vody, a těsto je zkažené.

Ve spěchu? Není pekařina spíš na dlouhé lokte?

Ano, ale každý úkon děláte v přesně stanovenou dobu. Kvas se krmí v šest večer, pak v jedenáct a ve tři v noci, aby se z něj mohlo ráno připravovat těsto. My tu navíc máme poměrně malý prostor a kluci musí pracovat v symbióze – jeden peče a druhý míchá těsto. Skloubit to je klíčové. Momentálně pracujeme ve čtyřech lidech: v pekárně máme Artura, Filipa, který dřív dělal baristu, a Martina, který přišel z kanceláře a předtím pracoval na dopravním inspektorátu.

Podílíte se coby šéfkuchař i na praktických věcech?

Zrovna zítra jdu na noční. Měl bych umět zastat všechny pozice a znát produkt i jeho výrobu od A do Z, abych dokázal zareagovat, kdyby bylo něco špatně. Podílím se na vývoji chleba, ale třeba právě i na přípravě na noční – navázat si mouku, zamíchat těsto, vyndat těsto, skoulet chleba, dát ho do boxu, pak chleba vyndat a dát péct. Kromě toho průběžně kontroluju, jestli máme všeho dost, vypisuju směny, hlídám, jestli je napsaný rozvoz, jestli přijely pytle... Administrativu a organizaci se ale snažím rozdělovat i mezi kolegy, aby si nechodili jenom odbouchat těsto.



Zbývá vám vůbec čas na život mimo pekárnu?

To musí – dceři je tři a půl roku, máme barák a tři psy. Žijeme v Roztokách u Prahy, ale jsem v práci dřív než kluci, kteří bydlí na druhém konci Prahy. Kromě toho hraju hokej, basket, fotbal... Jako malý jsem kopal za Roztoky, v hokeji hrajeme pražskou ligu, ale nikdy jsem nedělal žádný sport vrcholově. Hodiny v kuchyni jsou dlouhé, a pokud nechcete profesně zakrnět, věnujete tomu i část volného času. To k tomuhle oboru ale patří – člověk se musí pořád zdokonalovat.

Čeho byste chtěl tady v pekárně ideálně dosáhnout?

Dělat nejlepší chleba v republice. A až na to bude prostor, otevřít novou pekárnu, tím odlehčit Esce – a přidat další produkty. Se současnou kapacitou zvládáme péct loupáky, rohlíky a dva druhy chleba, plus pekařky dělají buchty, kremrole, koláče, bábovky...

V jaké fázi je akce „druhá pekárna“?

Ve fázi diskuse a plánování, studie čísel a technologií. Doufám, že to zvládneme do roka. V nové pekárně bychom chtěli péct pro ostatní restaurace Ambiente, a tady v Esce by se dělal chleba pro nás a na prodej, a k tomu bychom vymýšleli nové pekařské výrobky.

Říká se, že kuchařina je kreativnější než pekařina. Nechybí vám tvůrčí rozlet?

Se dvěma kamarády máme kreativní tým Czech Chefs, takže pořád někde vařím – na seminářích, nebo hostujeme v restauracích –, a navíc jsem zůstal hodně spjatý i s kuchyní v Esce. Máme tu otevřenou kuchyni, což je velká výhoda – i proto, že se týmy pohybují na jednom place. Díky tomu tu nevznikají zabomyší války mezi kuchaři a personálem, což je hodně důležité. Jakmile se totiž tým rozhádá, je to špatně. Tým musí fungovat! Když nastane problém, šéf ho musí vyřešit co nejlépe a nejrychleji, aby nikdo necítil krivdu. Host nikdy



nesmí poznat žádný zádrhel, vždycky má odejít se zážitkem. Uvařit si můžete doma – do restaurace jdete hlavně za zážitkem.

Je práce v gastronomii náročnější fyzicky, nebo psychicky? Psychicky. I když je fakt, že v kuchyni stojíte dvanáct nebo i šestnáct hodin. Mně už to ani nepřijde, nicméně chce to fyzickou. Hodně kuchařů chodí do posilovny, protože potřebují muskulaturu. Kdybych nesportoval, asi bych tu práci už nemohl dělat. Když jsem byl deset dní v práci a nemohl si zahrát basket nebo hokej, byl jsem na lidi už nepřijemný.

Kde si ale najít čas na pravidelné sportování? Skvělý je hokej – na ten můžete jít v šest ráno i v deset večer. Máme tým složený čistě z kuchařů, scházíme se už od roku 2003. Je to sport, při kterém si úžasně psychicky ulevíte. Vybijete se a na směnu jdete s čistou hlavou. Vůbec se nedivím, že ho dělá tolik kuchařů! Mimochodem, třikrát jsme s klukama vyhráli brněnský Gastro Cup.

Jak dělat práci i po letech s láskou? Kdybych svou práci nemiloval, tak už ji dávno nedělám. Jste s lidmi, vytváříte něco, co dostane další člověk a pak odchází s úsměvem. To je nejlepší, co můžete dostat zpátky! Největší odměna pro mě je, když od nás odchází z host – ať už z restaurace, nebo z pekárny –, a druhý den se vrátí a říká: tohle bylo nejlepší, co jsem kdy jedl! Taková zpětná vazba zahřeje u srdce. Kontakt s lidmi je super, přitom spousta kuchařů se mu vyhýbá.

Proč? Stydí se, nebo jsou to introverti...? Někdy se opravdu stydí nebo bojí. Přitom když se u stolu řeší jakýkoli problém, kuchař si s tím často poradí líp než číšník. Dokáže vysvětlit, co se stalo, že jídlo třeba nedopatřením spálil. A host to většinou vezme líp než výmluvy a mlžení. I v případě alergií se kuchař domluví s hostem nejlíp, protože ví, co má zrovna v kuchyni a co je v jeho možnostech. A není nad to, projít si restauraci a zeptat se hostů, jak jim chutná! 🍴

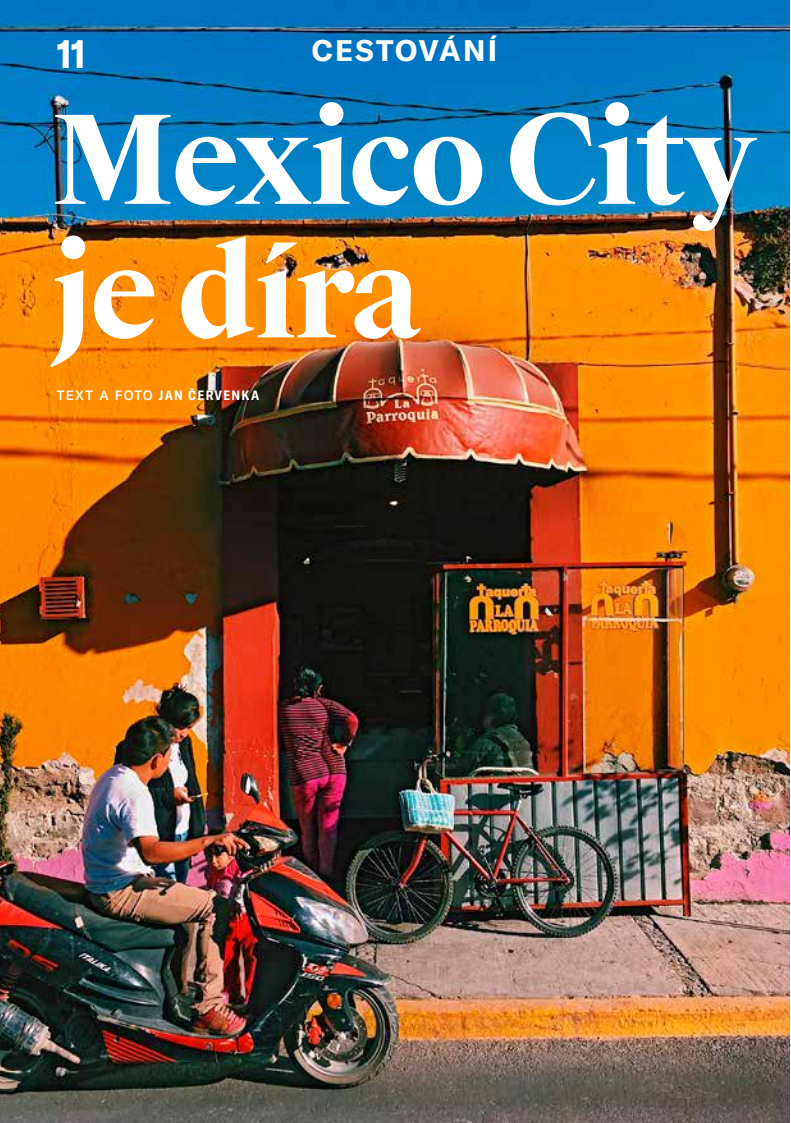
Tomáš Mykytyn, šéfkuchař Pasta Fresca, se svým týmem každý týden připravuje speciální druh těstovin a s ním i nové jídlo. Na menu ho najdete jako Tip šéfkuchaře.



Na ulici bez problému seženete za 5 pesos (5 Kč) kus, ale klidně si na ně můžete zajít do Pujolu, dvacáté nejlepší restaurace světa. Tacos mohou být tučné i zdravé, masové i vegetariánské, s krabem, řasou, avokádem, vepřovým uchem, zelenou salsou, červenou salsou, černou salsou...

K nejznámějším patří tacos al pastor – jde o mexické sourozence řeckého gyrosu a tureckého kebabu. Do Mexika je přivezli libanonští křesťanští imigranti: jednoduše vzali svůj vertikální točící gril, napíchali na něj vepřové a úplně nahoru ještě ananas. To všechno se pomalu peče a pak odkrajuje do kukuřičných plátek. Existuje i varianta tacos árabes: placky jsou pšeničné a náplň obsahuje opravdu hodně římského kmínu.

Masala a kukuřice Pokud vás tacos omrzí, nabízí Mexico City (respektive těch pár čtvrtí) i další gastronomické zážitky. My měli to štěstí, že jsme potkali Claudia – mladého novináře, občasného přispěvatele časopisu Bon Appetit a fotografa, který pracoval pro světovou kuchařskou superstar Enriqua Olveru. Ukázal nám skvělou neapolskou pizzu v Pizza Felix, moderní francouzské bistro s mexickým šmrncem Maximo Bistrot, ale hlavně malinkou restauraci Masala y Maíz, tedy „Masala a kukuřice“. Životní propojení Mexičanky Normy a amerického Inda Saqiba funguje stejně dobře jako propojení obou národních kuchyní. Obrovské krevety ze zálivu Baja s indickým kořením panch puren nebo indická „patra“ zamotaná v mexickém listu Hoja Santa – to jsou minimálně dva důvody, proč do Masala y Maíz zajít. K jejich úspěchu však vedla dost adrenalinová cesta. Zrovna když to vypadalo, že si restaurace našla na místní scéně pevné místo, přišel úředník a přelepil vchod červenou páskou. Mexické úřady se vyznačují vysokou mírou byrokracie a úplatků. Volně přeloženo: není takový problém někomu zavřít restauraci. Důvody k uzavření Masala y Maíz byly naprosto irelevantní, přesto trvalo asi půl roku, než se podařilo sehnat všechna potřebná razítka a podnik otevřít čistou cestou – bez úplatků.



Když se řekne Mexiko, většině lidí se vybaví popíjení ledové margarity na pláži u azurově modrého moře a ježdění na ploutvích zotročených delfínů. O to větší překvapení pak zažijete, když přistanete v jeho hlavním městě.

Mexico City leží uvnitř obrovské podmačené díry, která dříve bývala jezerem, obklopeno horami a aktivními sopkami Transmexického vulkanického pásu, známého pod romantičtějším názvem Sierra Nevada. S tímto zjištěním přichází první deziluze. Celé město leží v nadmořské výšce okolo 2500 metrů, takže prosincové noční a ranní teploty se pohybují okolo 5 stupňů Celsia, a jestli většina domů něco nemá, tak je to ústřední topení. Své geografické pozici vděčí Mexico City i za četná zemětřesení. To poslední opravdu velké v roce 1985 dalo čtvrtím, jako je Condesa, Roma a Juaréz, prostor proměnit se – i díky následné gentifikaci – v oblíbené turistické destinace, které kromě bezpečnosti nabízejí i bezpočet top podniků, hip kaváren a chic obchodů. To vše ve spojení s krásnou koloniální architekturou a Volkswagen brouky na silnici (od roku 1967 se tahle auta vyráběla v nedaleké Pueble) vytváří jakousi boho utopii a iluzi bezstarostnosti. Avšak je třeba si uvědomit, že v Mexico City žije přes 20 milionů lidí a tohle je pouze jeho zlomek – jak říkají místní, „čtvrtě pro bílý“.

Tacos, tacos, tacos Pokud se vydáte kamkoli do Mexika, je velmi pravděpodobné, že budete pořád dokola jíst tacos, dokud vám z uší neporoste kukuřice. Tacos je mexické národní jídlo, na které neexistuje univerzální recept. Každý ho dělá po svém. Základem je většinou kukuřičná placka (tortilla) – a pak už je jen na vás, co si na ni dáte.



Za Normu a Saqiba se postavila celá gastro komunita v Mexico City a pomáhala jim ten půlrok přežít. Pořádali pop-upy, nechávali je vařit ve svých restauracích, psali petice a tlačili na média. A nakonec vyhráli.

V souladu s přírodou Smog a kolegiálníta Mexico City je mnohem komplexnější a komplikovanější než populární Yucatán. Přes bídu a ukrutný smog z nekonečných dopravních zácp je však ve vzduchu cítit i radost, kolegiálníta a chuť spolupracovat – na gastronomické scéně tedy rozhodně. A v tom má Praha co dohánět. 🌱

Kde si dát v CDMX tacos?

Taqueria Orinoco – Nonstop otevřená taqueria s nekonečnými možnostmi chutí. Ve tři ráno je fronta až na chodník.

Tacos El Huequito – Údajně tu mají nejlepší tacos al pastor ve městě. Fungují od roku 1959.

Taquería El Abanico – Dvoupatrová šílená taqueria mimo turistickou zónu. Pokud si chcete dát tacos spolu s 500 Mexičany, zamiřte sem.

Molino El Pujol – 20. nejlepší restaurace na světě Pujol si otevřela malý mlýn na zpracování kukuřice. Kromě toho tady prodávají nejlepší vegetariánské tacos ve městě.

6 jarních výletů Za jídlem!

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ A LUKÁŠ HEJLÍK
FOTO ADRIANA FIALOVÁ

Osobní tipy **Lukáše Hejlíka**, který má přehled o jídle ve všech koutech republiky. Kde si to podle Lukáše zvlášť užijete – a co pro vás chystá na jaro?



Kafana
Dolní Věstonice 52
@kafanavestonice

Renesanční měšťanský dům má historii bohatou jako Věstonice samy. Ano, v domovině slavné Venuše, v Habánském domě, kde

nabízejí i ubytování, dnes najdete skvělý podnik Kafana. Do podloubí dříve zajižděli koně, aby zásobovali obchod. Teď tu můžete vysedávat a kavárna bude zásobovat vás. Vínem, nanuky a kafem! Stojí za ní Daniel Šperka, jeden ze společníků pražirny Rituale Caffè, kterou tu pochopitelně mají na mlýnku, a také ultrašikovná Petra Křížková, která má pro změnu zkušenosti z brněnské Marinády. Bacha, cokoli si tady dáte, bude nejen prudce jedlé, ale i fotogenické. Dorty, koláče, sendviče, a hlavně ty nanuky! Poslední léta ukázala, jaký má tahle záležitost potenciál, a tady jsou v tom strašně napřed. Petra jede podle sezony, na podzim třeba v nanuku párovala hrušku s nakouřenou whisky Laphroaig a hořkou čokoládou.



Káva s párou
Jarošova 32, Litoměřice
kavasparou.cz

Káva na nádraží?! Nic výjimečného, ale na zrušené zastávce, a ještě s párou, rozuměj parní lokomotivou – to najdete jenom v Litoměřicích. Zážitkem je už jen samotné posezení na terase peronu s výhledem na parkány, biskupství a Máchovu světničku. Korunu tomu nasadí cheesecake různých příchutí, bezlepkové brownies a třeba i mrkváč a parní kokosák; v nabídce nechybí ani slaný koláč. Za vitrinou a jejím láskyplným obsahem stojí cukrářka Verča, kávu bere Pára věrně od pražirny La Bohème. Kavárnu vede Mirek Plíhal a kolem sebe má spoustu nádherných žen. A jejich pracovní uniforma? Šaty s květinovým vzorem.



U Tří růží
Růžová 2, Broumov
baroque.cz



Hospoda Domov
Ještědská 149, Liberec
hospoda-domov.cz

Na vrcholu Ještědu to po gastronomické stránce moc vrcholové není. Proto se raději najezte přímo pod ním, v restauraci Domov. V téhle hospodě se v 19. století přepřahávali koně, a tak logicky sloužila zároveň jako občerstvovací stanice pro vozky, kteří cestovali do Polska a Německa. Posledních 16 let se o hosty stará Norbert Hojda, člen medailového Národního týmu kuchařů a cukrářů České republiky. Na rozjezd si objednejte třeba telecí tatarák s křepelčím vejcem, pokračujte podještědskou selskou polévkou v domácím chlebovém bochánku a uzavřete to hovězími líčky na červeném víně.



Lékárna
Náměstí Republiky 3, Plzeň
hospodskalekarna.cz

Dejte si na náměstí v domě U Černého orla, který byl vždycky nejznámější lékárnou, pečenou morkovou kost s bylinkovou strouhankou a opečeným chlebem. K tomu šnytá dokonalého plzeňského piva z tanku. A to vám tu dvanáctku dost možná načepuje Holka za výčepem, jak si Martina Navrátilová, ověřená spoustou ocenění od různých porot i hostů, říká. Lékárna je moderní šenk, takže tu hlavní roli hraje orosený půllitr piva, ale kdo by si k němu nedal hovězí Tafelspitz, svíčkovou nebo žebra?! A zase to pivo. Ať už je řezané, šnyt, hladinka, nebo mlíko, bude to zážitek. 🍷

Další dva Lukášovy tipy najdete na www.jidloaradost.cz

Hostinec U Tří růží byl v Broumovském klášteře už v 17. století. Teď ho po dlouhé pauze otevřeli manželé Fikrovi, kteří provozují i restauraci Baroque Kuks, mimochodem, v tomto úchvatném objektu mají i klášterní kavárnu Café Dientzenhoffer. Mladý šéfkuchař Michal Verner postavil U Tří růží menu vycházející ze surovin, které by mniši benediktinského řádu dokázali obstarat. Jeho provedení je ovšem naprosto dnešní. Na úvod zkuste měkký kravský sýr s hruškovým ragú a škvarkovými plackami. Boží je také kroupová polévka s podmáslím a pečenými bramborami nebo pečený vepřový bok s červeným malinovým zelím a strouhancem. Zakončit to musíte dukátovými buchtíčkami s ostružinami a medovou pláští!



Bohém
Šantovo nám. 181, Litomyšl
hotelaplaus.cz

Smetana, Němcová, Jirásek, Rettigová, Zoubek, Váchal – to si asi umíte spojit v jedno z nejhezčích českých měst, Litomyšl. Je tu krásný zámek, zahrady, náměstí, muzeum, ale také současná architektura nebo úžasné lavičky, rozestě po celém městě. A za Gastromapu? Restaurace Bohém v hotelu Aplaus! Hotel spojil tři staré domy, ale v restauraci dodnes najdete stůl, kde sedávali dva Josefové, Váchal a Portman. U něj si můžete dát něco z fešného menu šéfkuchaře Libora Halouska. Třeba grilované filety ze pstruha z místních sádek nebo kohouta na víně. Je tu spousta klasik jako šípková omáčka s knedlíkem, selečí pečeně nebo hovězí krk dušený na černém pivu. Nebo trefte víkendový speciál, ve kterém se tematicky cestuje po celém světě.

Sejkory

Jak do karlínské Esky přilétl tradiční recept z Podkrkonoší?

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD



GastroMappka

Možná už máte v mobilu staženou Lukášovu aplikaci GastroMappka a zkoumáte s ní své momentální gastronomické okolí. Jak celý nápad vznikl – a proč jeho vývoj trval dva roky? „Sledující do mě doslova hustili, že musím něco provést se svými stránkami. Rozhodil jsem sítě a dlouho vybíral vývojáře. Nakonec jsem vybral brněnské studio The Funtasty, ale zasekli jsme se na způsobu adminování. Tohle jsme pořád dokola vraceli a zdržovali jsme se tím. Nakonec všechno vymysleli kolegové ze studia tak, že nedělám nic jiného než předtím. Každý den napíšu na FB profil Gastromapy nový tip a ten se automaticky prokreslí do aplikace i na web.“ A co na tom Lukáše nejvíc bavilo? „Zpětně si projít všech 1300 článků, které na profilu Gastromapy mám, a připomenout si tu tunu zážitků,“ říká.

GMLH365

Tak se jmenuje knížka Lukáše Hejlíka, která vyjde v květnu – takže ideální timing na letní výpravy za jídlem a spol. „Představí 365 mých největších srdcovek ze všech koutů naší země, od michelínských restaurací až po food trucky. Nebude řazena regionálně, ale tematicky, a tak se dozvíte, kam Na burger!, Na kafe!, S dětmi!, Do lázní!, Na zámek!“, vypočítává autor. Mimochodem, v knize je zahrnuto i sedm podniků Ambiente.

Je to jednoduchý příběh: Zdejší šéfcukrář Jirka Matějka zkrátka rád loví ve starých kuchařkách pozapomenuté recepty. „Je fajn nabízet v Praze regionální recepty s twistem. V tomhle případě to jsou jednak rozinky, jednak šípkový džem, kterým vymazáváme talíř se sejkorami. Podáváme je jako dezert, ovšem výborné jsou i naslano – od bramboráku se liší hlavně tím, že se dělají z vařených, ne syrových brambor. A samozřejmě jsou bez česneku,“ vypichuje Jirka základní rozdíly.

Na 15–20 sladkých sejkor potřebujete: **350 g vařených brambor, 30 g moučkového cukru, 2 vejce, špetku soli, 20 g rozinek v rumu (asi tři lžice) a 30 g hladké mouky**

- 01 Rozinky spařte, slijte vodu a nechte je přes noc marinovat v rumu (tuzemáku – je to český recept).
- 02 Vařené brambory nastrouhejte nahrubo a v míse je propracujte s ostatními surovinami.
- 03 Vytvarujte sejkory – klidně ručně, ale my v Esce to děláme s pomocí dvou lžic.
- 04 Na pánvi rozehejte přepuštěné máslo – má tu výhodu, že se nepřepaluje. Pokud ghí zrovna nemáte, je dobrou volbou i sádlo. Smažte pěkně pozvolna, při nižší teplotě, aby střed nezůstal syrový. Může to trvat 8–10 minut.
- 05 Hotové sejkory obalte ve strouhaném perníku. Podávejte na talíři vymazaném šípkovým džemem, doplněné kopečkem zakysané smetany. Posypte trochou máku a pocukrujte.

A / S JÍDLEM ROSTE CHUŤ / ČTVRTLETNÍK RESTAURACÍ AMBIENTE / JARO 2019
ŠÉFREDAKTORKA SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
REDAKČNÍ RADA TOMÁŠ KARPIŠEK, ALEŠ NABJRT, FILIP ŠIMONIK, LUKÁŠ SVOBODA,
ŠÁRKA HAMANOVÁ, KLÁRA KVIŤOVÁ
JAZYKOVÁ REDAKCE LUCIE KŘESTANOVÁ
ARTDIREKCE A DESIGN MICHAL NANORU A MAREK PISTORA / STUDIO NABJRT
FOTO WE GIVE YOU GOOD, JAN ČERVENKA, HONZA ZIMA, ADRIANA FIALOVÁ,
CRISTIAN BARNETT
ILUSTRACE PATRIK ANTČAK
WWW.AMBI.CZ

