

A



NG
F

SALM
MODERN
#1

NÁRODNÍ GALERIE
PRAHA

Sammlung Hoffmann
STAATLICHE KUNSTSAMMLUNGEN
DRESDEN

MOŽNOSTI DIALOGU MÖGLICHKEITEN DES DIALOGS DIMENSIONS OF DIALOGUE

SALMOVSKÝ PALÁC
HRADČANSKÉ NÁM. 1
2/12 2018—1/12 2019

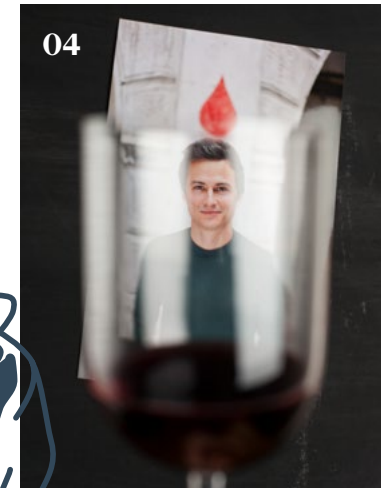


Nan Goldin, Misty & Jimmy Paulette in the Taxi, NYC 1991 © Sammlung Hoffmann, courtesy Pace / McGill Gallery

Tradice



Jak a proč si hýčkat staré odrůdy ovocných stromů? Probírali jsme to s vědcem a farmářem. Na tradici staví i **pan Voverka z Javornické palírny 08** na jihu Čech, klidně však nechá zkvasit i pomeranče. Jemně opojná je tentokrát i sladká tečka: **Coffee Martini 10** z Brasileira Slovanský dům. Krok za krokem se naučíte **spaghetti all'amatriciana 03**, a to přímo od šéfkuchaře Pizzy Nuovy Radka Pecka. A speciální téma na dlouhé zimní večery? **Jídlo a architektura 02.**



Chovejte se tu jako doma, přáteli

TEXT LUCIE KOHOUTOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD



O možnostech gastronomie přetvářet město a o tom, jak s tím v Čechách ne/pracujeme, jsme si v povídali s popularizátorem architektury **Adamem Gebrianem**, příhodně v Lokále U Bílé kuželky, sídlícím v domě od slavného barokního architekta Kryštofa Dientzenhofera (taky jste to nevěděli, co).

Na Adamovi mě dlouhodobě baví jeho schopnost všimat si detailů v každodenním používání měst, daná i jeho zkušeností ze života v zahraničí, ať už studií v LA a Paříži, nebo nedávném barcelonském sabbaticalu s manželkou a malým synem. Umí pregnantně upozornit na zdánlivě banální věci, které jsou přitom pro kvalitu veřejného prostoru a života v něm mnohem zásadnější než velké projekty typu nová knihovna. Třeba toho, jak šířka parapetů vypovídá o prostupnosti veřejných a soukromých prostor a kulturní vstřícnosti.

Začněme asociativně – co se vám vybaví při spojení slov gastronomie a architektura?

Jestli existuje nějaká definice architektury, tak je to „specifická odpověď na specifické místo“. Pokud je stavba tak univerzální, že může stát kdekoliv, není to architektura, ale design. Pokud ale reaguje na nějaké lokální podmínky – ať už chování lidí, kulturu nebo podnebí, je to architektura. To, co se děje tady v Lokále, mi připadá dobré právě v tom, že se tu pracuje s místními věcmi, ať už s názvy, nebo surovinami. Když sem přijdete a objednáte si Coca Colu, přijde mi skvělé, že ji nedostanete. A takhle by to mělo být i s architekturou.

Souvislost vidím i v tom, že jídlo a pití vyžadují, abyste na jednom místě strávili víc času. Považuju totiž za dobrou každou činnost, která přispěje k tomu, že na nějakém místě strávíte víc času, nikam nespěcháte a na něco se soustředíte, a máte tudíž možnost si něčeho všimnout, něco si uvědomit. Ale hlubší vztah mezi architekturou a tím, co lidi jedí, kromě různých klišé typu kde se pije tvrdý alkohol vs kde pivo, spíš nevidím.

Co schopnost gastronomických provozů vytvářet místa setkávání tam, kde by jinak třeba nevznikly?

Jedna z kritik panelových sídlišť míří právě k faktu, že hranice mezi soukromým a veřejným je na nich velmi ostrá – jste buď vně, nebo vevnitř v paneláku, nic mezi tím. A všechno, co způsobuje, že tahle hrana je míň tvrdá, mi připadá užitečné



a důležité. Když jsem poprvé viděl na rohu na Letné Lokál – v době, kdy to ještě nebylo tak ostrakizované nočním klidem atakdále jako dnes, připadalo mi skvělé, jak lidi najednou obsadili celou tu zatačku. Že to, co se běžně odehrává jen uvnitř, se najednou přelilo i ven. Jdete okolo a vidíte, že se někdo opírá o barák, má pivo položené na parapetu, někdo sedí na obrubníku... to všechno vám naznačuje, že uvnitř je prostor, kam můžete vstoupit.

Myslím totiž, že Češi jsou hodně nesmělý národ – neradi vstupujeme do míst, o kterých nevíme, jestli tam smíme, viz obrovské množství vysokých škol a úřadů, které jsou normálně veřejně přístupné, ale jen tak byste tam nešli. Nebo na parapety natlučeme ocelové hroty a cedulky Neopírat. Kdežto třeba v Řecku na hraně domů často najdete širší schod nebo zápraží, které říká „je to sice naše, ale vy to můžete použít“. Jsem rád, když se někdo v Čechách snaží o podobné věci, a z tohoto hlediska mi připadá, že třeba Tomáš Karpíšek udělal se svými podniky pro Prahu velký kus práce. Nejen tím, že tam dostanete dobré jídlo a servis, ale spíš že vznikla spousta míst, která už zdálky naznačují, že jsou veřejná. Včetně Kuchyně na Hradě, která najednou zpřístupní místo, které bylo pro místní těžko obsaditelné. Zdánlivě drobné věci, přitom mají velký dopad na život ve městě.

Lidé, kteří obklopí roh, jsou zkrátka indikátor toho, že je to pobytově kvalitní veřejný prostor. Dokážou ostatní přitáhnout tam, kde se něco děje.

Z tohoto pohledu mi připadá zajímavá ještě kombinace funkcí. V Praze, stejně jako skoro všude na světě, velké řetězce převládcovaly někdejší lokální kina. V roce 1990 bylo v Praze 80 menších kin, dneska jich je pár – a přežívají i díky baru. Fakt, že lidé v rámci konzumace kultury utratí peníze za konzumaci nápojů, vlastně umožňuje, aby tam kino vůbec bylo. Takže gastronomie může fungovat jako nutná podpora důležitých městských funkcí, které by se samy neuživily.

Stejně jako dobrá muzea ve světě mají vždycky dobrou kavárnu, občas i fine diningovou restauraci, které tam dostanou reprezentativní prostor s výhledem, žádné sklepení. Ať je to londýnská Tate Modern, MCA v Sydney, Eye Film Institute v Amsterdamu...

Děje se to málokdy, ale – když se potká dobrý obsah s dobrou formou, tj. hezký prostor s kvalitním jídlem a servisem, má to vliv. Hosté tomu ani nemusí věnovat vědomě pozornost, ale když na taková místa chodí opakovaně, najednou si začnou všimat i jinde, jestli je to místo dobře vymyšlené a vyřešené, i co se detailů týče. Mám třeba takovou úchytku, že všude sahám pod bar, jestli jsou tam háčky na pověšení věcí. Většinou nejsou.

Když se tedy shodneme, že gastronomie má schopnost zlepšovat kvalitu života ve městě, zajímá mě krok číslo dvě – jak s tímhle faktem Praha jako město pracuje?

Myslím, že vůbec. Veřejný sektor má nějaké složky, které se zabývají tím, aby sem jezdili turisté, a ti myslím absolutně spoléhají na vizuální krásu panoramatu, protože je to fakt jednoduché. Je to vidět i na propagačních materiálech: Karlův most, Pražský hrad a krásné historické prostředí. O Praze často slyšíte, že sem cizinci jezdí kvůli levnému alkoholu, ale tak to podle mě není – je to proto, jak město vypadá zdálky. Zároveň je to důvod, proč tu turisté tráví strašně málo času, v průměru dva a půl dne, a proč se sem nevracejí – naprostá většina přijede jen jednou. Ne že by byli zklamani, ale mají pocit, že už viděli všechno. Jsou města, kam lidi jezdí z jiných důvodů – třeba i kvůli lokálnímu jídlu a pití, něco zažít, s někým se potkat... ale Praha to zatím není. Možná, že by do budoucna být měla, protože když se bude chovat pořád stejně, tak se ti lidé vyčerpají. Ne hned, ale stane se to.

Nechystá Praha třeba městskou tržnici, podobně jako spousta jiných metropolí, kde je tenhle architektonický typ dost na vzestupu? Viz úspěch míst jako londýnský Borough Market, tržnice v Rotterdamu nebo madridská La Boquería, chystaný velký projekt v Portlandu...

Praha měla spoustu tržnic – ne velkou celoměstskou, ale v jednotlivých městských částech fungovaly. Z té vinohradské je showroom luxusního nábytku, na Smíchově Tesco a knihovna, na jedničce Albert, bývalá jatka na Praze 7 jsou částečně tržnice a částečně všechno, co vás napadne, včetně – jak teď k mému úžasu spočítala jedna moje studentka – 850 parkovacích stání, je to vlastně gigantické parkoviště. Postupně se nicméně obnovil, i díky úspěchu farmářských trhů, zájem o to, že by ty tržnice mohly být zase tržnice. Mám docela rád různé konverze, ale většinou je nejlepší, když ten prostor slouží tomu, pro co byl navržený.

Co otázka městského zemědělství, další aktuální architektonické téma?

Za mě je nejlepší, když něco roste přímo ze země, spíš než v šestém patře, protože tam zas můžou být solární panely radši než na louce, kde může něco růst. Mám pocit, že zrovna my v Čechách bychom se měli primárně naučit líp hospodařit s krajinou než řešit několikapatrové městské farmy. 🌱



Tihle lidé před 20 lety zakládali Ambiente a většina z nich u nás dodnes pracuje. Děkujeme, že vás máme!



@blamethecat666

Autorkou výtvarného doprovodu zimního čísla je ilustrátorka a grafická designérka **Barbora Tögel**. Barbora se podílí na tvorbě ilustrátorského časopisu příhodně nazvaného FŮD, vymetá rapové koncerty, vytváří kvalitní playlisty na Spotify a poznamenává tuková úložiště sprostými motivy oblíbených jídel, nápojů a dalších popkulturních jednohubek. Zeptali jsme se, zda se v příštím roce budou tetovat bialetky a sushi ve stejné míře jako doposud. „V dalším roce větším návrat ideálu holého těla a jídel zpět na talíře!“



Za beton a stravu...

...šel bych světa kraj. Vlastně podmiňovací způsob není na místě, já už to tak dělám. Varování: Po přečtení tohoto článku možná podlehnete **brutalismu** (a brutálně dobrému jídlu) i vy.

Nemůžu si pomoci: jak někde vidím monumentální kvádr ze surového betonu, přestává na mě účinkovat gravitace i časoprostorové vazby, přerušuju věty v půlce, objednávám letenky a nejvyšší možnou rychlostí se přesouvám k objektu touhy. S kvalitním jídlem je to podobné (kvůli dezertu u Ottolenghiho mi uletělo letadlo, true story).

A teď ta dobrá zpráva: skvěle to funguje dohromady. A mohlo by i vám, jestli se počítáte mezi hedonisty, co rádi cestují jinak. Považte: ráno vejce Benedikt v galerijní kavárně, následuje dopolední dávka umění a brutalismu, lehký oběd v lokálním bistru, odpolední obdiv modernistické vily a večer se dá všechna ta krása zapít ve speakeasy nebo naturálně vinném baru. Zkrátka celodenní program vysoké nutriční hodnoty pro duši i žaludek lačné nových betonových obzorů. Navíc se tím člověk většinou vyhne davům.

Nalomení? To je dobře. Následuje typologicky i geograficky značně rozkročený seznam míst, kde se tahle kombinace potěšení dá zažít. Akorát se mi sem asi tak čtyřicet jiných skvělých míst nevešlo, i cesta tisíce mil ale začíná první ochutnávkou. (Zájemci o kompletní menu jsou vítáni na brutbrut.net, kde servíruju mnoho chodů autentického betonu i s tekutým párováním.)

Barbican Estate a Saint John Restaurant, Londýn

Obojí těžká klasika, ale baví mě jejich styčné body: jednoduchost a přitom promyšlenost, přímočarost, nadčasová hodnota. Saint John je etablovanou institucí, kam právem míří foodies z celého světa za no-nonsense nose-to-tail kuchyní i přístupem personálu v roztomile otrhaných pláštích. Jen o pár set metrů vedle stojící Barbican je podobnou legendou v rámci brutalismu. Tři vysokánské věžáky vyvažují nižší bloky a velkorysé vodní prvky v parteru, auta jsou uklizená do podzemních garáží ve prospěch veřejných prostor, kulturní instituce jako knihovna, galerie nebo divadlo se prolínají se školami a rezidenčními budovami: zasloužená ikona a kulturní památka (Grade II listed).

Sirius44 a MCA Café, Sydney

Unikátní brutalistní bytový soubor, který i přes nesouhlas vlády a snahy o záchranu míří k demolici. Vzhledem k unikátní lokaci se bohužel nelze divit, jen developer s IQ mrtvé koaly by nestál o novou výstavbu na pozemku s výhledem na legendární operu, most, přístav, mrakodrapy v City Business District i historickou čtvrť The Rocks (kde prý prodávají zapalovače z klokaních varlat jako suvenýr; empiricky potvrzenou tuhle destabilizující zprávu nemám). Pokud se vám podaří nejlíp položené betonové schodiště na světě stihnout zaživa, navrhuju tu radost završit návštěvou blízkého Museum of Contemporary Art, které kromě top současného umění disponuje i jednou z nejlepších galerijních kaváren ever. Věřte mi, sbírám je; tady boduje dotažená nabídka, a hlavně unikátní terasa s výhledem podobným, jako má právě Sirius. Jo a poslední věc: přijedte lodí, lepší dopravní prostředek po městě neznám.

Trg Republike a TaBar, Lublaň

Když už je řeč o Jugoslávii... Lublaň je okouzlující město plné skvělé předválečné (Plečnik, Nebotičnik) i poválečné architektury, Ultimátní brut Stonehenge uprostřed města namaloval Edvard Ravnikar jako velkorysé náměstí s parlamentem, kongresovým centrem, obchodním domem a duem kancelářských mrakodrapů; stačí chodit dokola a dělat óch. Tekutá fáze óch následuje o pár set metrů vedle v historické části za říčkou Lublaňka (roztomilé, že?), kde bistro TaBar servíruje špičku slovinského naturálního vinařství. Paraschos, Ščurek, Organic Anarchy, Vodopivec., stačí sednout si pod strom, pozorovat překrásné secesní budovy na protějším břehu, objednat něco ze zdejších vychytaných tapas nebo vyzrálý sýr Tolminc z veleslavné restaurace Hiša Frank; už nikdy se vám nebude chtít ze Slovinska odjet.

Westergas Fabriek, Amsterdam

Tohle místo není brutalistní, ale dovolte další malou reklamu na to, jak vypadá povedená industriální konverze: pitoreskní cihlové budovy někdejší plynárny z roku 1885 hostí komunitní zahradu, workshopy, blešák, hřiště a jezírka, minifarmu, bývalý plynojem, kde se pořádají akce pro tisíce lidí včetně legendárních techno parties... A samozřejmě spoustu gastro vyžití, od podniku s všehřikajícím názvem Mossel & Gin přes řemeslnou zmrzlinárnu ljscuypje po pivovar a burgrárnu Troost Brewery nebo lokální celodenní bistro Kantoor. Nejlepší program na celé odpoledne, zvlášť když sem člověk dojde procházkou z centra po Harleemerstraat kolem vycizelovaných obchodů místních designérů nebo okouzlujícího art-deco art-film kina The Movies.

Woodhull Medical Center a Roberta's Pizza, Brooklyn, New York

Tohle je fakt velká, velká věc. Kolosální rozpočet, ambice i proporce (dvě stě metrové vnitřní chodby), nevole veřejnosti: taky tam slyšíte slovo kontroverzní? Jakkoli architektonicky působivá, tmavě opláštěná dominanta severního Brooklynu určitě nevyzařuje laskavost k pacientům a pocit bezpečí, které jsou dnes u nemocnic oceňovány; stroj na léčení (jak ji chytře nazvali v New York Times v roce 1982, kdy konečně otevřela) s promyšleným vnitřním mechanismem připomíná spíš továrnu nebo parkovací dům. Milovníci monumentalismu jásají a fotí úchvatné vertikály, milovníci lidského měřítka zděšeně zrychlují krok směř Roberta's, což je pizzerie tak vyhlášená, že představuje instituci svého druhu. Pizza se dá jíst v nabitém vnitřku, vysoce příjemném venkovním dvoře i jako take-away; hlavně se ale dá jíst pořád, protože je fakt nemravně dobrá. Další fun facts: jedna z budov skrývá nijak neoznačenou michelinskou dvouhvězdu, zvenku to celé vypadá jako rozpadlá garáž a na lístku najdete dost českých i slovenských naturálních vín. Radostné místo prostě.

Hotel Fjord a Ladovina Kitchen & Bar, Kotor

Kotor má přečpané historické centrum, kam obří trajekty pravidelně vypouštějí své náklady masového turismu, dokud nepřetékají přes hradby UNESCO zpátky. Hned vedle přitom leží dokonalý urbex únik: hotel Fjord. Otevřel v roce 1986 jako luxusní pětihvězda, jenže pak válka na Balkáně, ekonomický propad, nepovedené plány na obnovu... a výsledkem je rozlehlý betonový dezolát, který by se obratem mohl objevit v balkánské post-apo verzi Dynastie. V kuchyni visí dráty, za rozbitými okny šplouchá moře, ale budova v poměrně dobrém stavu stále stojí a místní kalí pívko na parapetu někdejší luxusní restaurace s výhledem na zátoku, tenisté na přilehlé antuce dál pinkají a plíseň i fíkovníky nerušeně obruštají. Až vás vyžene hlad, kvalitní občerstvení pro archinauty skýtá bistro Ladovina hned vedle. Interiér poněkud kýčovitý, ale zdejší práce s mořskými plody a možnost jejich konzumace na velkém venkovním sezení je dost v pořádku. Zákusek: sousední Dukley Art Centrum v elegantní modernistické budově bývalé Jugooceanije, případně další opuštěnou stavbu bývalé továrny na mýdla Riviera.

Goetheaneum a Tanja Grandits Restaurant, Basilej

Aby to nevypadalo, že se divné betonové kolosy stavějí jen posledních šedesát let: Goetheaneum *1924 vypadá jako něco mezi vojenskou maskovací základnou, výsledkem keramických pokusů Pabla Picassa na LSD a zámečkem noblesního mimozemského etnika na jedné z vyspělých planet fikčního světa Star Wars. Dá se jít dovnitř, což doporučuju, protože když si myslíte, že divnější už to být nemůže, spirituálně pastelový interiér vás vystřelí z gumáků ještě jednou. Vzhledem k tomu, že budovu navrhl zakladatel antroposofie a biodynamického zemědělství Rudolph Steiner, je na zdejší „kosmírnosti“ překvapivý jen fakt,



že se na tuhle planetu dá z centra Basileje dojet normálně tramvají. Zpátky na zem vás kromě tradičního plavení v Rýně může vrátit večere v nedaleké michelinské dvouhvězdě šéfkuchařky Tanji Grandits, jen počítejte s tak 600 CHF za večeři pro dva; zdejší sýrový vozík v pokročilém stádiu rozkladu a extenzivní vinná karta za to ale celkem stojí. A když už tam budete, tak výstava ve Fondation Beyeler a přehlídka největších z velkých architektů AKA Vitra Campus (Prouvé! Andó! Grimshaw!) v blízkým Weil am Rhein je samozřejmě muss sehen.

Unité d'Habitation a Les Grandes Tables de la Friche, Marseille

Tak ještě jedna těžká váha: Le Corbusierovo Cité Radieuse je zhmotněným architektonickým manifestem. Že si u něj odříkáte mistrových pět zásad moderní architektury, s tím tak nějak počítáte, naprosto nečekaná je ale hra betonu se

zářivými barvami v interiéru i exteriéru, a hlavně krása střešní terasy. Školka s bazénem, kostel, 360° výhled na město a okolní kopce, organicky lichotivé tvary výtahové šachty: vyjedťte tam ve slunečný den, a veškeré řeči o betonu jako hostilním materiálu půjdou rázem stranou. Co se oddechu týče, v budově je i hotel, restaurace a kavárna, ale možná bude lepší popojet do La Friche. Někdejší továrna na zpracování tabáku funguje od začátku tisíciletí jako volnočasové centrum spojující kulturu i workshopy všeho druhu, skatepark, veřejné prostory, a samozřejmě vyhlášenou restauraci Les Grandes Tables, velký industriální prostor nabízející francouzskou bistro klasiku i sezonní inspirace.

Danubiana Meulensteen Art Museum a Bistro Baroza, Bratislava

Slovenská metropole se neobjevuje zrovna často v žebříčcích top destinací, pokud tedy nepočítáme zařazení obrácené pyramidy Slovenského rozhlasu mezi nejošklivější budovy světa. Bratislava má přitom dost co nabídnout nejen milovníkům brutalismu (když už jsme u něj, tak most SNP, hotel Kyjev a levitující meteorit Slovenskej národnej galérie jsou must). Například Danubianu, postmoderní budovu pro sbírky holandského sběratele Gerarda Meulensteena na místě s neuvěřitelným geniem loci uprostřed vodního díla Gabčíkovo. Díky pochozí střeše, kvalitní práci se světlem a sochařské zahradě stavba unikátně propojuje interiér a exteriér, vodu a vzduch, přírodu a kulturu a představuje jeden z nejlepších kontextů pro umění a jeho vnímání, co znám. Možná to zní pateticky, ale zajedťte si a uvidíte sami, zdejší velkorysost je návyková. Vyjíždka z města (podél Dunaje vede cyklostezka, případně sem z centra jezdí lodě) se vyplatí i kvůli bistru Baroza na půl cesty: obytný komplex na samém okraji Petržalky nečekaně ukrývá bistro, které kreativně pracuje s typicky slovenskými chutěmi v odlehčených úpravách, například langoš fine diningových parametrů. 🍷



Spaghetti all'amatriciana

TEXT KLÁRA KUITOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD

Podle šéfkuchaře **Radka Pecka** z **Pizzy Nuovy**. „Mám rád autentické italské recepty a tenhle patří k mým nejoblíbenějším,“ říká.

Světově známá omáčka pochází z městečka Amatrice. V roce 2016 ho zachvátilo zemětřesení. Tehdy se spojilo více než sedm set restaurací po celém světě, aby z každé prodané porce těchto špaget věnovaly příspěvek na pomoc obětem a opravu italského městečka. A jak si spaghetti all'amatriciana připravuje Radek Pecko z Pizzy Nuovy?

01 Na 2 porce potřebujete 320 g čerstvých špaget, 300 g konzervovaných italských rajčat San Marzano, 120 g tučnější slaniny guanciale, nakrájené na kostičky, 50 ml suchého bílého vína, špetku sušeného peperoncina (chilli) a lžici nastrouhaného sýra pecorino.

02 Špagety vařte v osolené vodě 3–5 minut, na skus. Nebojte se vodu na těstoviny pořádně osolit, měla být slaná jako ta mořská. Hotové jídlo už ale nesolte, slanina i pecorino v sobě mají soli dost.

03 Na pánvi orestujte guanciale a nechte vypéct tuk. Můžete použít i pancettu – vždycky by to měla tučnější slanina, aby se tuk vypekl a spojil s chutí rajčat. Ta můžou být drcená, anebo v celku – co máte zrovna ve spíži. Na pánvi je rozmělněte vařečkou. Je důležité, aby omáčky bylo tak akorát, těstoviny v ní nesmí plavat.

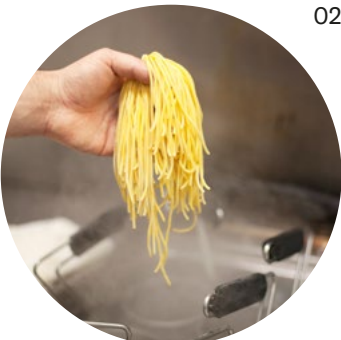
04 Přidejte špetku chilli a přilijte víno. Vařte asi 5 minut, aby se z vína vypařil alkohol. Přidejte rajčata se slaninou a nechte omáčku chvíli probublávat, ať se všechny chutě hezky spojily.

05 Do omáčky přidejte uvařené těstoviny, promíchejte a nechte ještě chvíli dojít. Špagety se rovnoměrně obalí omáčkou.

06 Na závěr přidejte nastrouhané pecorino a pořádně promíchejte. Na talíři můžete ještě dosypat sýr a každou porci pokapat kvalitním olivovým olejem na zjemnění chuti. 🍴



01



02



03



04



05



06

Vrátit se k čistotě



TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD

Díky mamince – Češce mluví perfektně česky, díky srbskému tátovi se zamiloval do vína. „Vinaři i odběratelé jsou moji kamarádi, pohoda je pro mě víc než byznys,“ říká **Marko Jelić**, dovozce vína a mělnický mikrovinař.

Jaké víno máte rád?

Takové, které má dobrou energii a je mi po něm dobře. Samozřejmě teď nemluvím o alkoholu, protože když to přeženete, je vám špatně po všem. Ale není důvod, aby byl jen jedna sklenička v člověku vyvolávala nepříjemný stav. To pak pocítuju ne bolest, ale náhlý tlak v hlavě. Někdy se cítím otupělý, jindy naopak podrážděný – z dobré nálady je „nic moc“. Radši si dám víno, které mě povznese, odlehčí mi hlavu a otevře mi kanál, kterým si tu radost hlídám, místo aby mi ho zavřel.

I proto dovážíte převážně naturální vína?

Ano. Je dobré vrátit se k čistotě, která tu kdysi byla. Jde mi o to, aby co dělám, mělo pozitivní přesah. Jestliže vím, že vína od mých vinařů nepřispívají k degradaci půdy, ale naopak k regeneraci, protože se obejdou bez chemie, motivuje mě to. I to, že můžu patřit k předním dodavatelům Esky a Degu. Stále víc lidí si uvědomuje, že budoucnost vinařství je právě tady. Byl jsem v Paříži, Kodani i na dalších místech, která hýbou gastronomií, a podniky, které to myslí vážně, fakt tihnou k přírodním vínům. Tím, že si něco kupuju, podpořím někoho a nějaký model – a já se snažím podporovat ten, o kterém bych si přál, aby mu patřila budoucnost. K tomu se poji radost z toho, že mám skvělé odběratele. Smýšlejí podobně jako já a často jsou to moji blízcí přátelé.

Můžete tohle říct i o vinařích?

Ano. Když s vinařem domlouvám spolupráci, je pro mě důležité i to, aby byl na stejné vlně, protože nás čeká spousta telefonátů a e-mailů a je fajn, když je komunikace příjemná. I byznys se dá dělat profesionálně a zároveň lidsky a vinařů, kteří vytvářejí úžasná vína, a ještě je nám spolu fajn, je naštěstí dost. Jejich vína jsou přitom tak žádaná, že by je klidně mohli prodávat drah.

Proč to neudělají?

Protože ten člověk je pokorný. Není chamtivý. Místo řečí o byznysu vám půjde ukázat koně, se kterým oře vinici. Nedávno jsem se jednoho vinaře zeptal, proč nezdraží vína na dvojnásobek, když by mu za ně lidé i tak utrhalí ruce. A on povídá – to bych sice mohl, jenže já tu nechci sedět se snobem v Bentley, ale s lidmi, jako jsi ty. Uvědomuje si, že čas, co tráví s fajn lidmi, je víc než peníze. To se mi moc líbí. Taky si myslím, že budoucnost už nemá agrese a manipulace, ale pokora a čistota.

Ze kterých zemí víno dovážíte?

Hlavně z Rakouska, Francie, Itálie, Slovinska, Slovenska, Německa, a samozřejmě ze Srbska.



Máte při tom záběru vůbec čas zajet za „svými“ vinaři?

To je ta nejpříjemnější část práce – jet tam, cítit atmosféru místa, naladit se na toho člověka, dozvědět se jeho životní pravdy a postoje. Mimochodem, ti nejzajímavější mají přesah na celý region. I díky jejich příkladu si další vinaři třeba řeknou – aha, ono to takhle jde! Třeba Rudolf Trossen z německé Mosely dělá biodynamiku už snad čtyřicet let. Z toho se mu pětadvacet let všichni smáli, a dneska jsou jeho vína v Mugaritzu nebo Nomě, v nejlepších švédských i kodaňských restauracích, v Austrálii, v Tokiu... Vinařům „chemikům“, kteří si klepali na čelo, proč dělá takové blázniviny, když stačí postříkat to, a je vystaráno, trochu zmrzlý úsměv na rtech.

Učil jste se na tátově vinařství v Srbsku. Vinaříte i v Čechách?

Od roku 2015 mám mikrovinařství na Mělníku, ale pořád to dělám všechno sám, takže nestíhám úplně podle svých představ. Najít si v nevypjatější době, v září a říjnu, několik týdnů na vlastní víno není lehké. Třeba se to časem zlepší.

Co nového v nejbližší době chystáte?

Domluvil jsem se s pár vinaři z Jury, což je zvláštní vinařská oblast mezi Švýcarskem a Burgundskem. Je to velmi deštivý kus Francie a místo, kde vznikají vína s mimořádnou mineralitou a tím, čemu říkám vibrantnost. Je to „elektrizující“ náboj, který může někdo popsat jako svěžest, mineralitu nebo kyselinu... Takové víno vám rozehraje chuťové pohárky a vyvolává chuť na další doušek. Tahle vína z Jury bych teď moc rád dovážel víc, jenže je o ně ve světě obrovský zájem. Tak snad na mě zbude.

Prý jste také DJ...?

Dřív jsem si tak vydělával, teď už to dělám výhradně pro Družstvo – a každoročně hraju na narozeninách Bokovky. 🎧



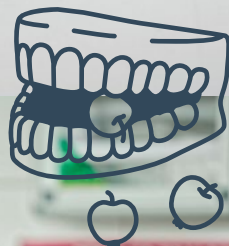
Matčino, koženak, žitavka...
Dřív lidé přesně věděli, která
jabloň u nich na zahradě se jak
jmenuje, a hlavně na co přesně
se její plody hodí – na rozdíl od
těch ze sousedního stromu. Proč
je důležité zachovávat **tradiční
odrůdy** a jak se to dělá?

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO VÁCLAV JIRÁSEK



Staré odrůdy ovocných stromů jsou velké téma. Doslova – jen jabloní existuje na 12 000 odrůd. Není trochu škoda, že v obchodech obvykle narazíte na dva nebo tři druhy jablek, vesměs z dovozu a vyšlechtěných na tzv. shelf life, tedy aby něco vydržela a i po dlouhých týdnech transportu a skladování vypadala patřičně lákavě?

„Tradiční odrůdy postupně mizí i ze zahrádek a to je škoda. I tohle je přece kulturní dědictví,“ poznamenává Tomáš Zídek z Biofarmy Skřeneř, když se setkáváme v nedalekém Výzkumném a šlechtitelském ústavu Holovousy. Máme tam schůzku s Jiřím Kaplanem, který tu pomáhá uchovat ony staré odrůdy už sedmáctým rokem. Pokud čekáte laboratorní prostředí a bílé pláště, jste na omylu. Pracovní oděv pana inženýra se nápadně podobá montérkám a bytelné boty naznačují, že tenhle muž tráví víc času v terénu než v laboratoři či kanceláři.



Kaplan. Z další police vytahuje přepravku s hruškami (vída, jsou tu!). „Lidé mají někdy učiněné poklady, a ani o tom nevědí. Takový člověk řekne – mám na zahradě takovou divnou hrušeň, špatně plodí, má malé hruštičky –, vezme pilu, a konec. Jenže ona to byla Špinka, která je základem sušené směsi na kraiovou kaši prachandu. Tyhle znalosti se postupně vytrácejí, a s nimi i některé odrůdy ovoce,“ upozorňuje.

Tomáš Zídek využívá příležitosti a vytahuje z kapsy tři červená jablíčka, prý mu je přivezla zvědavá pěstitelka na určení. Jiří Kaplan se podívá okem odborníka, vysloví hypotézu, určit plod s jistotou se však zdráhá. Jablíčka si však nechává k bližšímu prozkoumání (a za pár dní nám oběma volá, že šlo o Rederovu renetu). Žasnu, jak se může v těch desítkách a stovkách odrůd orientovat, z dalšího hovoru však vyplývá, že je též nadšeným pěstitel – stejně



Jeptiška a Ovčí hubička

Ze všeho nejdřív nás ovšem zve do chladicí místnosti. Jen co vstoupíme, uhodí mě do nosu intenzivní aroma jablek – a ještě něčeho. Hrušky...? Pan Kaplan se rozpovídá a průběžně přitom vytahuje jednotlivé přepravky, plné vzorně vyskládaného ovoce. Co bedýnka, to jiná odrůda. Jablka všech možných barev, tvarů i velikostí. „Existují i ozdobná jablíčka, která váží kolem tří gramů, zato mají dlouhou stopku, na druhé straně spektra jsou jablka vážící kolem 800 g – odrůda Manga super,“ přibližuje šířku škály.

Některé plody vyložené svádějí k ochutnání, jiná naopak odrazují tlustou, od pohledu nepoddajnou slupkou. „Pozor, třeba ve Francii si takhle kožnatá jablka, takzvané kožeňáky, vyložené hýčkají. Přesně vědí, které odrůdy se hodí na cider a které třeba na jejich specialitu tarte Tatin,“ vypráví pan



si dlouhý zasedací stůl, u kterého na sebe hodnotitelé přes hory jablek sotva vidí, náš průvodce to však vzápětí uvede na pravou, strážlivou míru. „Optimální je, když hodnotí jen jeden člověk. Je ale fakt, že v sezoně toho máme občas tak akorát,“ přiznává s úsměvem. V Holovousích nicméně vždy v lednu pořádají i degustační – právě se chystá jubilejní padesátý ročník.

Je to Sophiina volba

Nejde přitom zdaleka jen o jablka. Pěstují tu i zmíněné hrušky, ale také švestky („naš trh bohužel převládalo ve značné části roku slívy asijského původu, přitom u nás jsou tradiční menší švestky, špendlíky, mirabelky... kdo to dnes ale ještě zná?“) a desítky a desítky dalších druhů ovocných stromů. „V podstatě je to sběratelství a my současnou

jako Tomáš Zídek. Je radost vidět, jak si ti dva notují. „Na zahradě mám Jaderničku a kožené jablko, pak dvě staré odrůdy švestek, Katinku a Jojo, a dvě starší odrůdy meruněk,“ vypočítává farmář ze Skřeneře. Chcete si vychutnat ještě pár dalších poetických názvů? Máte je mít: Ovčí hubička, Jeptiška, Řehtáč soudkovitý, Bezručovo panenské, Přeloučský šišák, Zvonkové, Zapovězené... a to jsme jenom u jablek!

Vážíme, měříme, ochutnáváme

V chladírně jsou dva stupně Celsia, takže ačkoli je listopad, těšíme se, že se venku ohřejeme. Je krásný slunečný den, a když dodávkou vyrážíme k sadům, připadám si spíš jako na výletě. Mezi vzrostlými stromy však už pokračuje zasvěcená debata vědce a farmáře – za chůze se dělí jak o novinky v oboru, tak o nesnáze a strasti, které jejich práci provázejí. Letošní suché léto s extrémně vysokými teplotami pěstitelství moc nepřálo („co nesežraly myši, na to se pak vrhli zajíci“), oba proto doufají, že další sezona bude příznivější. Každý si občas mezi řečí utrhne jablko a ochutnáváme i další z plodů, které tu ještě zbyly (trnky úplně nedoporučuju).

To už jsme ovšem ve druhém sadu, a tady převažují dosud mladé stromky. Pan Kaplan v tom má systém: „Sázíme je postupně podle doby zrání, od raných odrůd až po ty pozdní, s rozestupem deseti dnů,“ objasňuje svou metodu. V každé skupině jsou odrůdy řazeny abecedně, od každé jsou tu tři stromy nebo keře. Ovoce, které tu i s pomocí brigádníků sklídí, pak podrobně hodnotí. „U jablek vážíme, měříme, hodnotíme aroma, otláčitelnost, množství cukru, počet životaschopných semen v jadřinci, ale i třeba chruplavost. Mimochodem, dřív se jablka nechávala dozrát a jedla se měkká, protože lidé měli často špatný chrup. Dnes spotřebitelé preferují jablka, která křupnou,“ vysvětluje Jiří Kaplan a dodává, že od každé odrůdy berou větší vzorek a získané hodnoty pak zprůměrují. Představuju

starých

Zábavné a poučné je i zasazení do kontextu: Marie Terezie nařídila vysázet podél cest aleje ovocných stromů a ořechů, aby se vojska nasýtla a nedrancovala vesnice. Cesty i péči o stromy měl na starost cestář – jako přivýdělek jednotlivé stromy „pronajímal“ zájemcům z okolí, kteří si pak směli sklídit ovoce. Po druhé světové válce zmizelo povolání cestářů, o aleje nemá kdo pečovat, a tak z krajiny postupně mizí...

Při vyprávění o starých časech se všichni najednou ocitáme v jiném světě, v němž všechno mělo svůj jednoduchý, avšak jasný smysl. Vzpomínám přitom na zahradu svých prarodičů a i po letech si vybavím, jak babička říkala, které jabloni a jak s dědou přesně věděli, která jablka sníst hned (letní brzy moučnatí, matčina jsou sladoučka, ale taky moc nevydrží), a která naopak vyskládat

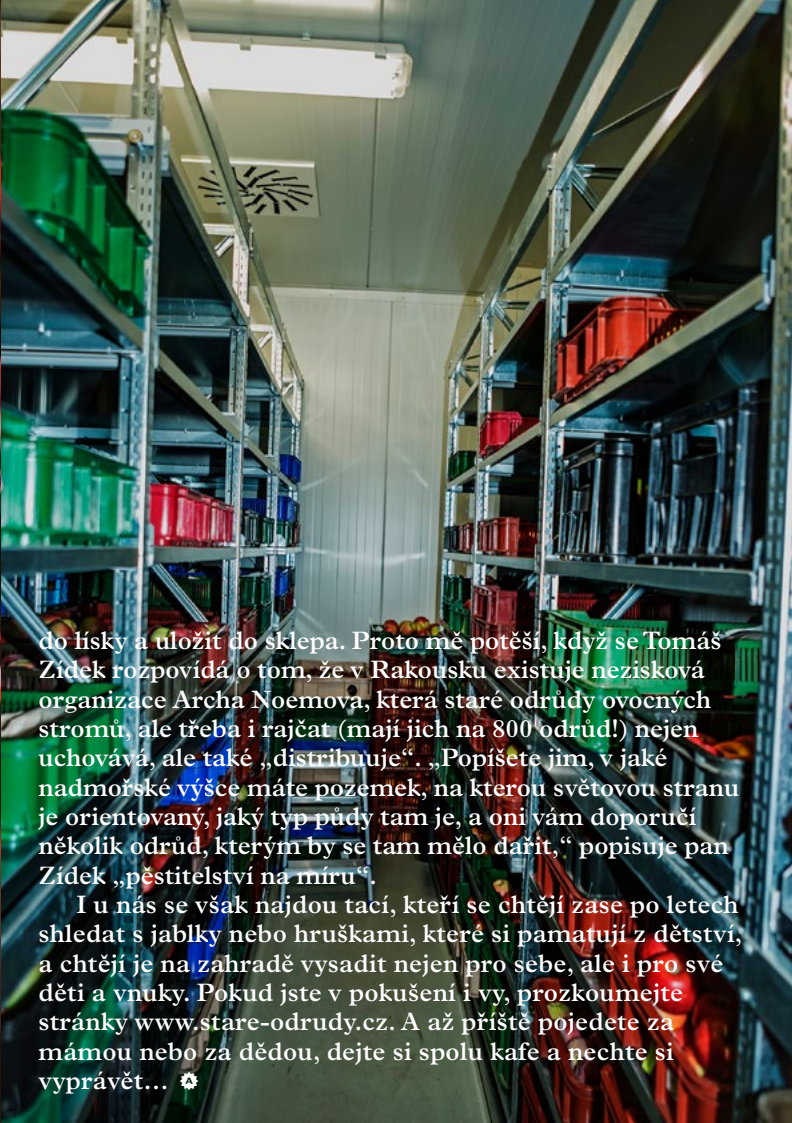
sbírkou už moc nerozšiřujeme, jen sem tam, když narazíme na opravdu zajímavou odrůdu. A vždycky to je Sophiina volba,“ konstatuje Jiří Kaplan.

Staré odrůdy se uchovávají tak, jak jsme viděli – výsadbou. Další možností je hluboké zmrazení (při -120 °C) – kryoprezervace. „Je důležité zachovat genofond nejrozličnějších odrůd a tím i diverzitu. Kdykoli se totiž může stát, že přijde nějaká nová, neznámá choroba a zdecimuje ty druhy, které dnes převažují. Když člověk vsadí na jednu kartu, snadno přijde o všechno. Tomu se tu snažíme předejít,“ říká. Tohle „sběratelství“ má u nás tradici dlouhou zhruba dvě stě let: zakladatelem byl děkan Matěj Rössler z Poděbrad. „Coby duchovní měl hromadu času i známých v církevních kruzích po celé Evropě, ovoce se navíc často pěstovalo u klášterů. Takže začal vyměňovat...“ vypráví pan Kaplan.

Archa Noemova

To už si povídáme nad kávou v kanceláři. I tady ovšem stojí nezbytná lednice s ovocem, včetně „ztracené a znovunalezené“ odrůdy Libernáček sloupenský, po níž před časem v televizi vyhlásili doslova celostátní pátrání.

Reč přijde i na vlašské ořechy: k tradičním typům patřily křapáče, které mají křehkou skořápku, že je i slabší jedinec rozlouskne v dlaní, a naopak kamenáče se zvláště tvrdou a odolnou slupkou. „Třeba ve Francii jsou zvyklí jíst čerstvé ořechy, my si je dáváme spíš sušené, v období od Vánoc do Velikonoc, jinak moc ne,“ přidává pan Kaplan další národní odlišnost. Mimochodem, věděli jste, že když vám ořešák dlouho nenese, tak se traduje, že je dobré mu „namlátit“? Přesně z tohoto důvodu se ještě dnes někde ořechy setřásají s pomocí bidel. „Lidé už dávno vypožadovali, že ořešákům svědčí otřesy, i proto se vysazovaly podél cest anebo na dvoře, kde se jezdilo s povozem,“ přidává pan Kaplan další z mnoha zajímavostí.



do lisky a uložit do sklepa. Proto mě potěší, když se Tomáš Zídek rozpovídá o tom, že v Rakousku existuje nezisková organizace Archa Noemova, která staré odrůdy ovocných stromů, ale třeba i rajčat (mají jich na 800 odrůd!) nejen uchovává, ale také „distribuuje“. „Popíšete jim, v jaké nadmořské výšce máte pozemek, na kterou světovou stranu je orientovaný, jaký typ půdy tam je, a oni vám doporučí několik odrůd, kterým by se tam mělo dařit,“ popisuje pan Zídek „pěstitelství na míru“.

I u nás se však najdou tací, kteří se chtějí zase po letech shledat s jablky nebo hruškami, které si pamatují z dětství, a chtějí je na zahradě vysadit nejen pro sebe, ale i pro své děti a vnuky. Pokud jste v pokušení i vy, prozkoumejte stránky www.stare-odrudy.cz. A až příště pojedete za mámou nebo za dědou, dejte si spolu kávu a nechte si vyprávět... ☼

Jak vypálit ušlechtilý destilát

AUTOR KLÁRA KVIŤOVÁ
FOTO JAN ČERVENKA

Švestky, jablka, hrušky, ale i španělské pomeranče – to všechno nechává David Voverka kvasit ve svém rodinném lihovaru v Javornici na jihu Čech. Jak vypálit dobrou pálenku, jejíž ušlechtilá chuť se rozplývá na jazyku a hladí v krku?



nejdůležitější, aby mi ovoce nechali na stromě déle a ono tak dosáhlo vyšší zralosti a cukernatosti. Ta je pro destilát zásadní,“ vysvětluje pan Voverka.

Ke správné palírně patří vlastní sad, a tak jsme se byli projít v tom, který tady pan Voverka před několika lety založil. Bylo pro něj mimo jiné důležité, aby v okolí nevznikly žádné další stavby, které by narušily přirozený ráz krajiny. Vysadil jabloně, slivoně i hrušně převážně starých českých odrůd. „Výrobu destilátů ani ovocnářství nemáme v rodině, a tak jsem se pustil do čtení starých knih. Potřeboval jsem zjistit, jak stromy zasadit a jak se o ně starat, aby se správně rozrůstaly a nesly co nejvíc kvalitních plodů,“ popisuje své začátky. Rád by jednou páčil destilát hlavně ze svého, ale poslední slovo má příroda.

Jak to bylo s pomeranči?

Ačkoli pan Voverka pálí většinou z tradičních českých odrůd, nebojí se ani experimentování. Připravuje tak například kvas

Pálenka, ve které je nadšení, úsilí, a hlavně radost z poctivě odvedené práce. Byli jsme se podívat v Javornické palírně, kde přesně takovou vyrábějí. Čím se liší ušlechtilý destilát a ten z velkovýroby? Zásadní rozdíl je už v samotném ovoci. Pan Voverka ho pečlivě vybírá a destiluje pouze jednodruhovými destiláty – pálenky z jedné odrůdy ovoce. Do kvasu navíc nehodí všechno, co spadne ze stromu. „Každý kus ovoce mi projde rukama. Musí být dobře vyzrálé a bez kazů, nemůžu si dovolit, aby mi pár nahnílených jablek zkazilo celý kvas,“ zdůrazňuje pan Voverka.

Ať zraje déle!

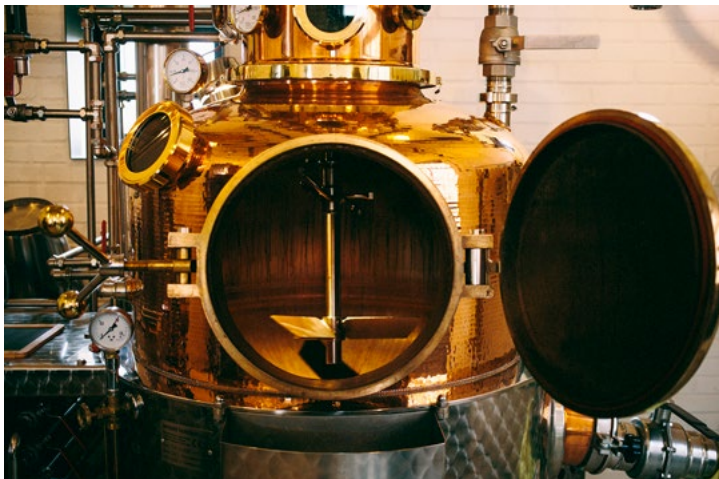
Díky téhle péči splňuje všechny podmínky pro to, aby mohl vyrábět ušlechtilý destilát, který svou chutí získává čistě přírodní cestou – jen z ovoce. Nepřidává žádný cukr, a tak každý destilát chutná autenticky podle druhu ovoce, ze kterého byl vypálen. To, co je v ovoci, budete cítit i v pálence – nic víc, nic míň. Ovoce proto musí mít charakter: výraznou chuť, aroma, kořenitost, sladkost a vysokou zralost. „Při spolupráci s ovocnáři je pro mě



i z odrůdy Golden delicious, která se na pálení obvykle nepoužívá. Při cestách po Španělsku ho napadlo nechat zkvasit i pomeranče. Přivezl si jich hned tři sta kilo. „Je to trochu jiná práce než s českým ovocem. Všechno jsme ručně oloupali z kůry i bílé dužiny, sešla se k tomu parta přátel jako kdysi na draní peří. Po čase jsme zjistili, že takhle se to dlouhodobě dělat nedá, a koupili lis na pomeranče. Doufám, že v pálence je cítit španělské slunce a ovocnářská tradice z regionu, ze kterého pomeranče odebíráme,“ vypráví pan Voverka, zatímco nám dělá čaj z pomerančové kůry, která mu zbyla po zpracovávání citrusů. Chystá se experimentovat dál, a tak možná budete moct ochutnat i pálenku z mandarinek.

V souladu s přírodou

V Javornické palírně se první láhve naplnily v roce 2016. Prvnímu koštu, se kterým byl pan Voverka spokojený, předcházela léta strávená nad knížkami o destilačních technologiích a období zkušebního pálení.



odrůd

Ovoce ze Skřeněře

Tomáš Zídek o tom, jak funguje spolupráce Biofarmy Skřeněř s Ambiente: „Zatím jsme dodávali především netradiční druhy zeleniny, hlavně do Esky a Pizzy Nuovy. Třináctihektarový sad jsme vysadili v minulém roce a na přání šéfkuchařů z Ambiente jsme například vysadili tři odrůdy kdoulí. Máme i novou, hypoalergenní odrůdu jablek Santana, nebo francouzskou odrůdu Rosetta, která má červenou dužinu a pěstuje se na mošt téže lákavé barvy, anebo starou odrůdu hrušek Konference. Ovšem než budou stromky plodit, ještě si rok nebo dva počkáme... Chceme zde vysadit také staré odrůdy jablek pro zlepšení opylení ostatních stromků.“



„Byl jsem ve Skotsku a navštívil tamní destilérky. Mají dlouhou tradici, ale hlavně jsou vystavěny v souladu s okolní přírodou. Vzpomněl jsem si na to, když jsme si v Javornici pořídili chalupu a po čase se rozhodli koupit i stavení přes cestu,“ popisuje pan Voverka.

Na inspirační cesty se vydal i do Německa. Potkal se tam s mistrem destilérem Christophem Kellerem, který vypálil například slavný gin Monkey 47. Když ochutnal jeho destiláty a viděl ho při práci, věděl, že je na správné cestě. Z Německa si proto nechal přivést i destilační stroj, se kterým teď dělá v Javornici nejen parádu, ale i vysoce kvalitní pálenku.

Na pálení a práci kolem sadu je zatím sám, občas pomůžou děti a manželka. Se stejnou precizností jako k výběru ovoce pan Voverka přistupoval i k návrhu stavby a designu lahví. Moderní stavení ze studia ADR doplnili dekoracemi, které posbírali po bazarech. Lahve navrhlo studio Olgoj Chorchoj. 🌱

05

LIDÉ

Cukrařina má být i vtipná

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD



V červnu se vrátil z Ameriky, kde strávil sedm nabitých let, a rovnou nastoupil do Café Savoy. Teď už se však **Lukáš Pohl** plně soustředí na „nového“ Myšáka. Co všechno chystá a proč má zvláštní slabost pro čokoládu?



První patro Myšáka se má znovu otevírat. Kdy a s čím?
Pracujeme na tom, že v Myšákově vznikne cukrářská výroba, aby se všechny dezerty už nemusely vozit z Café Savoy. Chceme, aby se sem cukrárna vrátila stoprocentně, a aby to lidé viděli a cítili. Horní patro by mělo být plné cukrářských vůní, protože tady to bude všechno probíhat. Už před Vánoci chceme v Myšákově péct croissanty, koláče, buchty..., a po Novém roce by se sem měla přesunout výroba dortů a veškerá další produkce. Prostor a my všichni si zasloužíme, aby to tu začalo naplno fungovat. Mimochodem, vždycky jsem chtěl pracovat v cukrárně s oknem a tady by se mi to mohlo konečně splnit.

V Americe si tohle nemůžeš dovolit, protože tě okamžitě převálcuje řada lidí, zadupou tě do země.

Zatím pendluješ mezi Myšákem a Café Savoy. Chystá se něco nového i tam?

Savoy se mění na trochu jiný koncept, předtím to byla kavárna s restaurací, teď to bude restaurace s kavárnou. Už nebudou produkovat tolik dortů pro ostatní, takže se budou moct víc soustředit sami na sebe. Kvalita jídla a dezertů by měla být vypiplaná – typická právě pro Savoy a Myšák by měl být taky svůj.

Jaká je tvoje ideální představa Myšáka?

Měla by tu být cukrářská výroba s pekárnou, bakery shopem. Chtěli bychom dělat nejlepší croissant v Praze. Ale chci tu mít i pekáče, ze kterých si lidé vytáhnou čerstvou buchtu nebo koláč. V horním patře budou vitríny s dorty a před nimi plechy, a dole spíš pečené věci. Vezmeš si kafe s sebou, k tomu ti zabalí třeba plněný croissant, zatímco nahoře ti to naservírují z plechu

na talíř. Co nejčerstvější, ještě teplé, křupavé. Postupem času bych sem chtěl zpátky i čokoládu, čokoládové figurky, dělat si svůj marcipán, soustředit se na doplňkový prodej – čokoládové bonbony, bonboniéry... Práce s čokoládou je moje srdcovka, mám na ní rád tu volnost a kreativitu. Co se týče pestrosti, je to podobné jako s kávou.

Jaký další „cukrářský sen“ máš?

Třeba udělat fakt dobrý větrník, a není nutné, aby byl fialovo-modro-zelený a měl na sobě lentilky. Prostě kla sická česká cukrařina, ale do hloubky. Když máš šlehačku z farmy a můžeš si vybrat mlýn, který ti umele mouku, bude výsledek daleko intenzivnější. I proto, že k tomu budeš mít celou story a vysvětlíš to lidem. Pak nebudou vidět jenom to, kolik ten větrník stojí, ale budou chápat proč. Takže dodavatele sám obvolávám, vytahuju staré české recepty...

Ze kterého období?

První republika je fajn, ale tu nikdo z nás nepamatuje. Můžeme jenom odhadovat a zkoušet staré recepty. Takže se soustředím na to, na co jsme byli zvyklí jako děti – pražská koule, modelovaná brambora... Jde si s tím hrát, třeba naše pražská koule má jiný tvar, dokonce jsme ji proto chtěli pojmenovat pražská nekoule. Je to něco mezi pražskou koulí a Snickers – přece jen jsem Amerikou trochu postižený. Máme i rákosku, rakvičku s kokoskou. Fúzování se nebojím, myslím si, že cukrařina by měla být i vtipná. Pokud se tomu někdo zasměje, tak prima, pokud ne, aspoň si dá dobrý dort.

Jakými dalšími způsoby jsi do své práce integroval americký vliv?

Oni všechno sypou, všechno je barevné, crazy... Nemyslím, že je to z principu špatně, ale musí to mít určitou úroveň. Takže na karamelový větrník nasypu kousky karamelu, ale už ne M&M's.

Jaký poměr systematičnosti a kreativity cukrařina vyžaduje?

Potřebuje oboje, a já taky. Jsem rozlítaný, chaotický, a jakmile to přeženu, ztrácím se v tom. Takže je pro mě naprostá nutnost mít ve věcech systém. Stresuje mě, když nemůžu třeba najít nějaký recept.

V čem pro tebe byla Amerika důležitá osobně? Kam tě posunula?

Když pracuješ v Americe, získáš určitou pokoru. Je to totiž masakr! Najednou zjistíš, že tisíc lidí je lepších než ty – a to by si měl každý zažít. Jakmile si o sobě začneš myslet, že jsi dobrá, v ten moment skončíš. Přestaneš se vzdělávat a necítíš potřebu jít dál, protože jsi spokojená tam, kde jsi. V Americe si tohle nemůžeš dovolit, protože tě okamžitě převálcuje řada lidí, zadupou tě do země. Jde o to, mít zdravý náhled a nikdy netvrdit, o kolik jsi lepší a že tamhle dělají fakt hrozný věci...

Jak dlouho jsi tam byl?

Sedm let. Po čtyřech pěti letech se dostaneš do té mašinérie, že spolu s dalšími deseti miliony lidí řapeš New Yorkem a spoustu věcí děláš automaticky. Když mi Tomáš Karpíšek napsal, jestli bych se nechtěl vrátit, nejdřív jsem si řekl – nesmysl! Pak jsme se o tom ale bavili doma a mě to nahlodalo. Vzal jsem si dva papíry, na pravý jsem si napsal, proč bych měl odjet, a na levý, proč zůstat. Na levém jsem měl jenom dvě věci – přátele a shopping –, zatímco ten druhý byl celý popsáný.

Kde bereš pořád nové a nové receptury?

Když chci zkusit něco, co jsem ještě nikdy nedělal, otevřu si třeba pět webů s kvalitními recepty, českých i zahraničních. Recepty si vytáhnu a udělám si z toho vlastní. Čerpám ale i ze starých kuchařek a taky ze svého notýsku ještě ze školy, hotelovky v Hronově. Měli jsme vlastní cukrářskou výrobu a pekli z poctivých surovin. Poctivá byla i naše paní mistrová, i když to byla pěkná pedantka. Skvělá ženská!

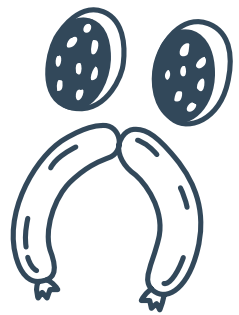
Ví vůbec, jakých úspěchů jsi dosáhl?

Až pojedu domů, budu se u ní muset stavit. 🌱



DEN ŘEZNÍKŮ

TEXT KLÁRA KVIŤOVÁ
ILUSTRACE BARBORA TÖGEL



Že jsou řezníci **drsni chlapíci**, dokazuje už událost, která se stala v Praze na začátku 14. století. V roce 1310 ubránili svými sekerami Prahu od korutanských žoldnéřů, a mistra řeznického jmenoval Jan Lucemburský dokonce pražským primátorem.

Řezníci byli srdcaři odjakživa a svědomitě se starali o vážnost a rozvoj svého řemesla. Historie dokazuje, že vždy stáli na straně spravedlnosti a byli připraveni hájit ji za každou cenu. V roce 1310 vládl Čechům král Jindřich Korutanský, který svou politickou neschopností přivedl zemi do bídy a zmatků. Česká šlechta se proto postavila na stranu kněžny Elišky Přemyslovny, již byl vybrán za muže Jan Lucemburský. Když dorazil 28. listopadu před zdi Starého Města pražského s úmyslem zaútočit na město, byli to právě řezníci, kteří mu pomohli ubránit se proti korutanským žoldákům. Bojem je odehnali od brány svatého Františka, řeznickými sekerami prosekali městskou bránu a umožnili tak Janovi vstup do Prahy. Za to král řezníkům udělil vysoké ocenění – směli mít na červeném praporu nebo na štítu bílého lva bez korunky s jedním ocasem a také pečeť s podobným lvem. Mistra řeznického, který stál v čele bojujících řezníků, Jan Lucemburský dokonce jmenoval pražským primátorem.

Záchrana řeznického kostela

Řezníci toho dne také zachránili kostel svatého Jakuba, kterému se od té doby říká „řeznický“, před drancujícím davem. Podobných záslužných skutků měli pražští řezníci na kontě celou řadu a král jim za ně uděloval nebývalé výsady a práva. Svatý Jakub je dodnes považován za patrona tohoto řemesla a v kostele je stále viditelná nástěnná malba, která znázorňuje bojující řezníky. Za své zásluhy si tam mohli také nechat vystavět kryptu. Nad jejím vchodem je vyrytý latinský nápis, který končí slovy „Tebe ať nerozřežou řezníci“ – krádeže v kostele se totiž trestaly useknutím ruky.

Dnes mají naši řezníci už dobojováno a 25. listopadu si vysekli parádní oslavu Dne řezníků – s Františkem Kšánou v čele. 🍷

09 NÁŘADÍ A NÁČINÍ

Absac



Příruční stůl sloužící k uložení inventáře je nenahraditelným pomocníkem obsluhy, je totiž velmi praktickou „mezistanicí“ na cestě od stolů v restauraci do zázemí a zpátky. Obvykle je opatřen zásuvkami na příbory a prostorem pro prádlo, sklo a vše potřebné pro servis. 🍷

Jak ochucují kuře v Grils? Každé dva týdny jinak. Přijďte to otestovat!

Tipy šéfkuchařky Markéty Libánské: „Na oleji nebo másle opečeme cibuli dotmava. Poměr másla a oleje podle potřeby obměňujeme, variabilní je i druh oleje – například u chuti Korea se nám osvědčil sezamový. Zkoušeli jsme i uzené sádlo z Našeho masa. Kůžičky byly díky němu krásně křupavé, jen sádlo rychle chytalo na ohni. K cibulovému základu přidáváme jednotlivé ingredience – v případě Korey to bylo chilli, zázvor, rybi a sójová omáčka. K sádlu se výborně hodilo typické české koření: česnek a majoránka. V našem týmu byla hodně oblíbená chuť inspirovaná Marokem. Nad ohněm jsme vyudili čerstvé chilli papričky a pak je promíchali s rajčatovou passatou, římským kmínem a mletou paprikou.“ 🍷



10 SLADKÁ TEČKA

Martini Coffee

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD



Milujeme dobré maso – nový blog o českém maso

Přečtěte si recept na tatarák z Kantýny, postup, jak připravit burger stejně dobře jako v Našem maso, anebo jak v Amase staří hovězí maso na steak. Kuchaři a řezníci se s vámi dělí o všechno, co vědí.



Nemůžete se rozhodnout, jestli si na závěr dát spíš kafe, anebo digestiv? Tenhle **koktejl z Brasileira** vám dá obojí, a ještě je sladký jako dezert.

„Martini Coffee je jedna z novinek, kterou jsme na lístek zařadili po zářijové rekonstrukci. Je to klasika, navíc se hodí pro kteroukoli denní i noční dobu,“ láká Michal Trnavský, hlavní barman Brasileira Slovanský dům. „Základem je naše výběrová brazilská káva značky Nordbeans s názvem Sambião, pražená přímo pro naši restauraci. Jde o stoprocentní arabicu a vynikají v ní tóny čokolády a vlašského ořechu.“

A jak na to? Do šejkru nasypete led a vlijte **40 ml kávy, 40 ml vodky** (v Brasileiru sázejí na Russkij Standard), **10 ml kávového likéru** (Kahlúy) a **10 ml vanilkového sirupu**. Pozor, káva musí být teplá, jen tak se vytvoří žádoucí hustá pěna. Pořádně vyšekejte a přes barmanské dvojité sítko (double strainer) přelijte do skleničky na martini. Do koktejlu se tak nedostane ledová drť a je krásně hebký. Ozdobte třemi **kávovými zrnky**. Podávejte ideálně k dezertu – anebo místo něj. 🍷

A / S JÍDLEM ROSTE CHUŤ / ČTVRTLETNÍK RESTAURACÍ AMBIENTE / ZIMA 2018
ŠÉFREDAKTORKA SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
REDAKČNÍ RADA TOMÁŠ KARPÍŠEK, ALEŠ NABJRT, FILIP ŠIMONIK, LUKÁŠ SVOBODA, ŠÁRKA HEMANOVÁ, KLÁRA KVIŤOVÁ
JAZYKOVÁ REDAKCE LUCIE KŘESTANOVÁ
ARTDIREKCE A DESIGN MICHAL NANORU A MAREK PISTORA / STUDIO NABJRT
FOTO WE GIVE YOU GOOD, VÁCLAV JIRÁSEK, JAN ČERVENKA, HONZA ZIMA, BARBORA TÖGEL
ILUSTRACE BARBORA TÖGEL
WWW.AMBI.CZ

