

A

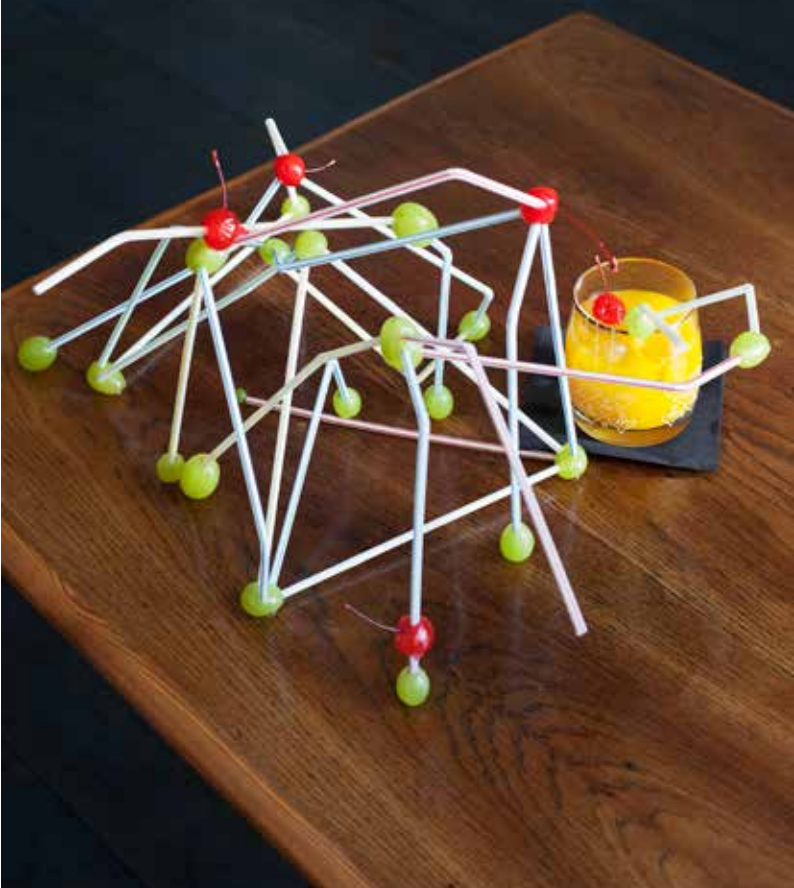
sofee and the gang

Ke grilu!



Pět velmi speciálních kousků masa a jak za ně sklídit ovace vestoje + **grilovací triky** 02 řezníků a šéfkuchařů. K masu můžete servírovat **sezonní zeleninu** 07 – jak je to s tou českou a jak vidí současnou situaci sami farmáři? Zjišťovali jsme to přímo u zdroje. **Maškrtnice** 03 tentokrát zaostřila na brčka, kelímky a další (ne) ekologické jídelní propriety, kterých je léto plné. Nerudovskou otázku Kam s ním? 01 si pokládají i kavárníci, kteří nabízejí tolik oblíbenou kávu s sebou. S vrchním baristou Ambiente **Ondřejem Štöcklem** 01 jsme pátrali po možných řešeních. Bonus: Lahodný výběr **food trucků** 08 (nejen v Praze!) a recept na **skořicovou rolku** 10 s vanilkovým krémem z Myšáka.

03



Celé, půlka, nebo čtvrtka?
Na místě, nebo s sebou?
Kuře z Grils!

02



04



07



05



09



Kam s ním?

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD

No ano, s kelímkem od kávy i jiných drinků. Kam ho dát, kam ho rozhodně nedávat a jaké alternativy se rýsují? Uprostřed festivalové sezony o tom pouvažoval **Ondřej Štökl**, hlavní barista Ambiente.

Taky vás po skončení koncertu, festivalu nebo jiné „hromadné akce“ najednou uhodí do očí ta kvanta kelímků v odpadkových koších a pytlích a přilehlém okolí? A dovedete si představit, kolik kávy s sebou se denně prodá ve vašem městě/vaší čtvrti/vaší oblíbené kavárně? Všechny ty kelímky přitom putují na jediné místo: do spalovny. „Lidé v první řadě nevědí, kam je mají vyhodit. Někdo si myslí, že je běžný kelímek papírový, jenže tak to není – uvnitř je potažený plastem nebo voskem. Takže má smysl vyhodit víčko zvlášť do plastů, ale samotný kelímek patří do směsného odpadu,“ vysvětluje Ondřej Štökl.

Ale vždyť existují i kompostovatelné kelímky!, namítnete možná. Ano, existují. A to je asi tak všechno – tedy v našich podmínkách. „V principu je samozřejmě super nabízet kompostovatelné kelímky, ale v praxi se s nimi bohužel nic dobrého nestane. České kompostárny na ně totiž nejsou připravené a skládky jsou přeplněné, takže se to – opět – spaluje spolu s běžným odpadem,“ popisuje Ondřej smutnou realitu. Jak dodává, jedinou výhodou je fakt, že eko kelímky při tom neprodukují tolik oxidu uhličitého. Pozitivní příklad? Třeba Velká Británie. „Tam legislativa jasně nařizuje kompostování, tudíž je tam spousta sběrných nádob, a hlavně kompostáren a všechno funguje, jak má,“ nabízí srovnání. Zádrhel ovšem může nastat i tak: stačí totiž, když do koše s „eko kelímky“ někdo bezmyšlenkovitě přihodí jeden obyčejný, a celá várka může být znehodnocena. „To by musela u každého koše stát hlídka nebo by se musely všechny vyhozené kelímky ještě kontrolně přebírat – a samozřejmě to předpokládá, že by ty kompostovatelné byly jasně rozpoznatelné,“ poznamenává šéfbarista Ambiente. A podotýká, že i když to zatím opravdu nevypadá na masivní zakládání kompostáren, dá se očekávat, že i u nás budou kelímky časem zatíženy ekologickou daní, tak jako se to už stalo u igelitek. A pak bude nerudovská otázka „Kam s ním?“ najednou mnohem naléhavější. 🌱

Věčný kelímek?

Na pražském majálesu, ale i na některých dalších akcích jste ho mohli potkat: vratný kelímek. Je z tvrdšího plastu, platí se za něj vratná záloha třeba 50 Kč a u stánků vám ho na požádání vymění za čistý. Všechny kelímky se pak vymyjí a použijí znova. Také některé kavárny už nabízejí vlastní „trvanlivé“ kelímky, a ještě vám dají na kávu slevu, pokud si takovou nádobu sami přinesete. Chvályhodné je, že obvykle nedělají rozdíly mezi tím, jestli z tašky či batohu vytáhnete „jejich“ kelímek, anebo třeba podobný od konkurence. Na tenhle systém už v různých variacích najely třeba La Bohème nebo Coffee Source, zatímco OneSip Coffee má výhradně kompostovatelné kelímky.

Můžete si ale vybrat i designový „hrnek“ podle svého vkusu – celou kolekci jich nabízí třeba Keep Cup, plast i sklo dle libosti. A jelikož jsou všechny modely (nejen této značky) opatřeny přiléhajícím víčkem, kromě vašeho svědomí zůstane zaručeně čistá i vaše kabelka.

FOTO MAREK KUČERA



Degustační večere v Esce

Zajděte do Esky na pětichodovou degustační večeři, kterou šéfkuchař každý večer připravuje z jiných surovin. Nově si k ní můžete připít nealkoholickým párováním sestaveným z ovocných šťáv, infuzí a limonád.

Už jste ochutnali nový hovězí špekáček z Našeho masa?

Vuřt je vyrobený pouze z hovězího masa, loje, trochy koření a soli. Skvělý je utopený ve sklenici i opečený nad ohněm. „Špekáček rozřízněte ne klasicky ‚na ježka‘, ale podélně, a to víc, než je zvykem,“ doporučuje řezník František Kšána. Začněte jako vždycky, tedy na špičce špekáčku, ovšem místo abyste skončili u „uší“, směle vedte řez dál, až k druhému konci. Tímto způsobem špekáček nařízněte po všech stranách, tedy de facto na čtvrtiny.

FOTO WE GIVE YOU GOOD



Chleba jako umělecké dílo

I pekaři si někdy vyhrají – vezmou do ruky nůž a proměňují bochníky v hotová výtvarná díla. Výsledek závisí nejen na zručnosti malíře, ale také na druhu mouky a hustotě těsta, ze kterého se chleba peče. V Esce je expertem na „chleba art“ pekař Artur Cibulka.



FOTO HONZA ZIMA

Tipy na instagramy ze zákulisí

Nakoukněte pod pokličky! Fotky ze zákulisí restaurací Ambiente najdete na Instagramu – třeba u šéfa Amasa Vlasty Laciny (@vlasta_amaso), kreativního šéfkuchaře Lokálů Petra Bendy (@bendakchef), kuchařky z Esky Lucky Maříkové (@lucie_marik), kreativního šéfkuchaře Honzy Všečky (@honzavsetecka.vseti) nebo samotného šéfa Tomáše Karpíška (@ym_yn).

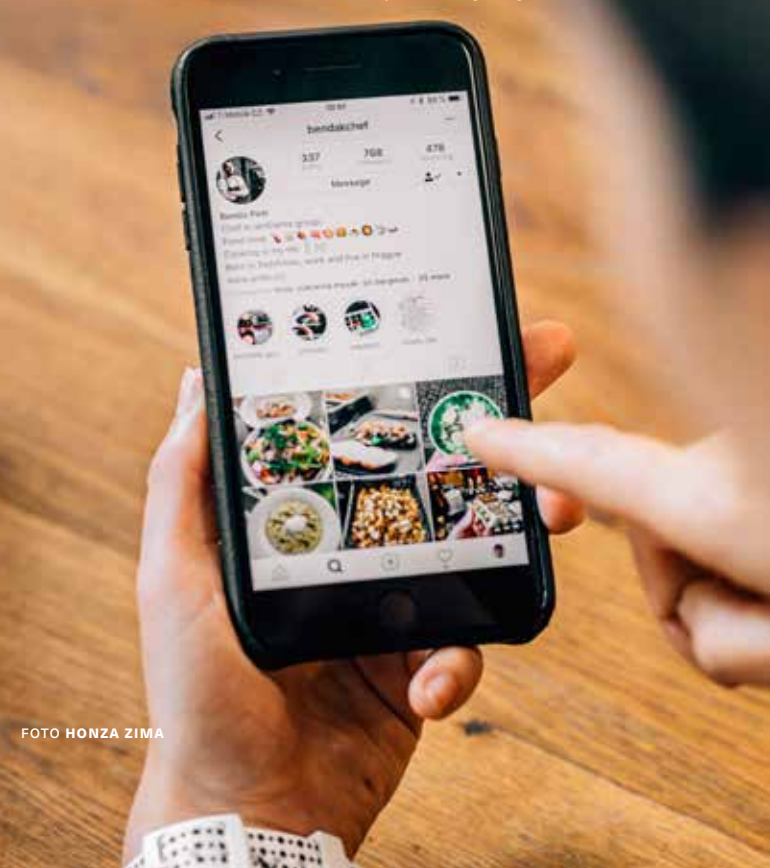


FOTO HONZA ZIMA

Grilování podle profíků

TEXT ŠÁRKA HAMANOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD

Hodit maso na **gril** umí každý. Jenže když k tomu znáte vychytávky od řezníků a šéfkuchařů, výsledek bude o mnoho lepší.

Maso na grilování koupíte u pultu v Kantýně nebo na www.ereznictvi.cz. Další tipy, jak s ním pracovat, si můžete přečíst na www.milujemedobremaso.cz



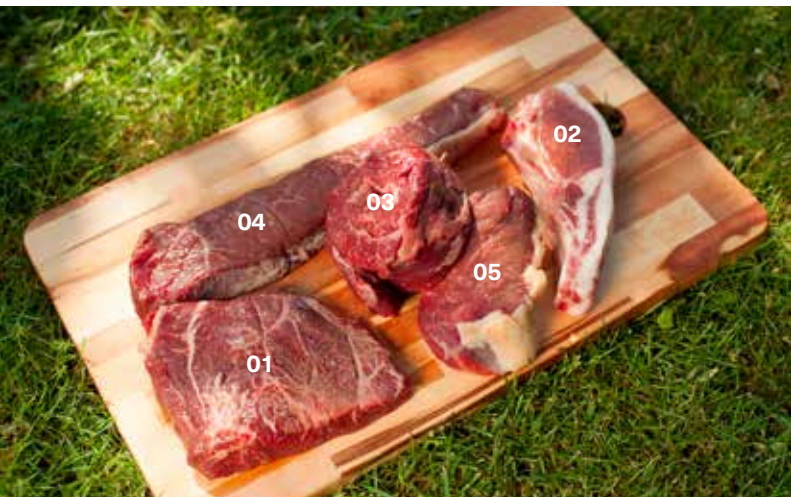
bude mít jemnou křupavou kůrku, uvnitř bude rovnoměrně propečené a šťavnaté.

Odpočívání

Než se do masa pustíte, vždycky ho nechte odležet. Dejte ho na prkýnko, minimálně pět minut polykejte sliny a teprve pak začněte jíst.

Ochucení

Kvalitní maso nepotřebuje nic víc než sůl a pepř. Pokud vám to nedá, rozpustěte v rendlíku máslo, přihodte do něj tymián nebo rozmarýn, a jen co maso sundáte z grilu, potřete ho snítkou byliny. Ke steaku pak můžete podávat ochucené máslo či omáčku. 🌿



hotovou oponku rozbalíte, najde na ní každý člen rodiny optimální kousek – na krajích je propečenější maso pro děti, uprostřed rare úprava pro tátu.

04 Květová špička

Ideální maso pro ty, kteří mají rádi málo propečené steaky. Květová špička má tukové krytí, a právě touhle stranou ji začněte grilovat. Když je tuk vypečený, položte maso na gril, rychle je z obou stran opečte a nechte asi 5 minut odpočinout. Potom steak nafilírujte a teprve poté případným dámičkám a dětem odřízněte tuk (řezníci z Kantýny to ale nedoporučují, protože se tak připravíte o výraznou část chuti).

05 Loupaná plec

Superměkký sval s krátkými vlákny umístěný u lopatky vás při grilování může překvapit. Když ho totiž položíte na žár, naroste do výšky. Potřebuje proto delší odpočinek – nechte maso odležet klidně 10 minut.



V řeznictví v Kantýně nám zabalili pět kousků mas, která vyžadují specifickou přípravu. Seznamte se s holubičkou, oponkou, kotletou, květovou špičkou a loupanou plecí.

01 Holubička

Trojúhelníkový tvar připomíná při troše fantazie křídlo holubice. Když ji budete krájet, dávejte si pozor, jak vedou vlákna, a řez vedte vždy proti vláknu – možná budete muset v průběhu krájení maso pootočit.

02 Vepřová kotleta

Ačkoli přirozenost velí maso na gril položit, u kotlety s tukovým krytím se to dělá jinak. Tuk nařežte do mřížky a kotletu dejte na gril nastojato – na nařezaný tuk. Ten se začne vypékat a prostoupí do masa. Teprve když je tahle část zlatá, začnete kotletu grilovat naležato.

03 Oponka

Dlouhý sval, který se dá grilovat dvěma způsoby. V Kantýně oponku zabalí do šneka, propíchnou špejlí a grilují ze všech stran. Když



Uhlíky

V grilu rozdělte oheň (lepší než chemické podpalovače jsou třísky a polínka) a pak případně přisypte dřevěné uhlí. Počkejte, až uhlíky úplně zbělají a už nad nimi neudržíte ruku, a teprve pak začněte opékat maso. Aby vonělo ještě lákavěji, doporučuji kuchaři přidat jedno polínko z bukového nebo dubového dřeva.

Solení

Někdo solí maso před grilováním, jiný po něm. Rozsoudit tyhle dva tábory nikdo nedokáže, takže je to na vás. Každopádně doporučujeme kvalitní sůl, ideálně maldonskou (koupíte ji na ereznictvi.cz).

Otáčení

Když dáte maso na gril, nechte ho nad nejrozzhavenějším místem zatáhnout a neotáčejte ho, dokud se samo neodlepí. Stejně je zapečte i z druhé strany. Poté steak posuňte nad menší žár a nechte pozvolna dopéct. Jednou až dvakrát otočte. Maso pak



O brčkách a lidech

TEXT JULIANA FISCHEROVÁ ALIAS MAŠKRTNICA
FOTO WE GIVE YOU GOOD

Možná už vás to napadlo. Mícháte si tak orosenou sklenici plnou espresso tonicu, ledy cinkají o stěny, a v tu ránu vám to dojde – čím si to pítí míchám? Kvůli mému **brčku** se možná udusí další želva! Podle mého instagramového feedu jsou teď brčka ekologickým problémem číslo 1. Kdybychom se zeptali matky Země, čím bychom jí mohli pomoci, asi by na prvním místě nezmínila právě slámky na pití, ale nešť. Léto je pro jídlo a pití s sebou zásadní sezona, a tak mám pár nápadů, jak si několik kusů plastu ušetřit.

Nejsnazší je vždycky sáhnout po osvědčeném, jen v trochu jiné formě. Tudiž na trh přibyla spousta alternativ kopírujících plastové nádoby jak vzhledem, tak funkcí. Jsou z různých (původně jedlých) škrobů, jelikož se ale o jejich rozložitelnosti vedou spory, zkusíme se podívat do minulosti. Třeba na zmrzlinu.

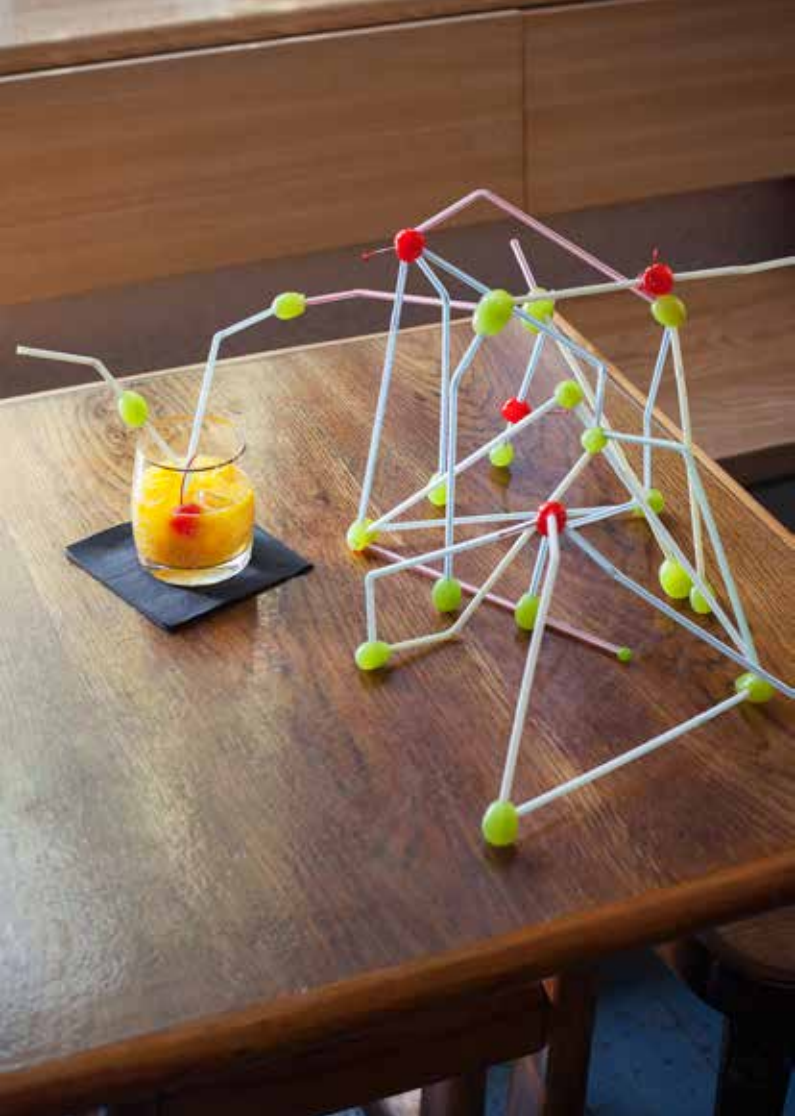
Dokud byla k mání jen kopečková za pětku a eskymo na dřívku, nebylo co řešit. Levná kopečková se totiž podávala – a nyní zaznějí oslavné fanfáry – pouze v obyčejném litém kornoutku z mouky, vody a trochy cukru. Je stoprocentně biologicky odbouratelný, dá se sníst, dá se ním tlumit miminkovský hněv, stojí pár haléřů. Poslední léta přinesla progres v oblasti řemeslné zmrzliny, na jejíž bohaté porce často obyčejný minikornoutek nestačí, a tak se vsadilo na kelímky.

Jasně, vejde se do nich víc. A pomaleji se promáčejí. Ale pozor! Existují i pevnější kornoutky. Chutnější kornoutky plné ořechů a čokolády, dokonce i kornoutkové misky, na které se s nástupem kelímků skoro zapomnělo a které se dají položit jako kelímek.

Pokud bez misky nemůžete být, mrkněte, jestli váš oblíbený zmrzlinář nenabízí tuhle možnost. Nebo ho ponoukněte. Protože lízat zmrzlinu ze zmrzlinového kelímku je jako jíst oloupanou mandarinku z plastové krabičky.

A plastové misky?

Jednak jsou ošklivé až k pláči, druhak se jimi nedá topit, o recyklaci plné otázek ani nemluvě. Osobně se jim snažím vyhnout. Bohudíky se většina pouličního jídla už dneska podává zase na klasických papírových talířích, ze kterých jedli český klobásový street food už naši dědové. Nevýhodou je samozřejmě to, že se promastí, ale jídlo do ruky si přece neberete proto, abyste si ho šetřili na potom. Hezky sníst za horka!



Jinak jsou ale oficiální možnosti dost mrzuté. Pokud si berete vlastní jídlonosiče, pohybujete se na hranici illegality – kvůli hygienickým vyhláškám je často k vidění nápis „do vlastních nádob jídlo nepodáváme“. Nezbyvá než doufat, že papírové, třtinové a celulózové krabičky objeví co nejvíce provozních...

Symbolem zlého jídla „to go“ ale zůstává paradoxně nápoj. Nápoj v kelímku. Ty existují ve více variantách, ale pokud nechcete ani jednu, máte opět na výběr. Jednak si můžete pořídit termohrněk nebo ekologickou, baristy spolunavrženou nekonečnou variantu kelímku, ovšem zakopávat o ni v kabele celý den nemusí vyhovovat každému. Nebo nosit přebytké zavařovačky různých velikostí,

Lízat zmrzlinu ze zmrzlinového kelímku je jako jíst oloupanou mandarinku z plastové krabičky.

které pak postupně třídíte... Pro matky na hřištích mám ovšem speciální radu: spřátelte se s baristy, staňte se stálým hostem – a kávu v hrnku vám dají i přes ulici! Na našem nejbližším hřišti mi to funguje se všemi třemi blízkými kavárnami, takže ani mírná promiskuita nevadí. Vážně, zkuste to.

Revoluční řešení!

Nakonec brčko, kterým to všechno začalo. Už delší dobu nám fotky zkrášlují papírová, v nápojích se krásně rozpouštějící brčka, sem tam i rostlinná – však ono už slovo „slámka“... A nově je tu hit, nerezové brčko. Pít přes něj je ale trochu jako cucat ledovou kostku, takže přichází překvapivé zjištění: studené nápoje se dají pít pouhým přiložením rtů k okraji sklenice. To je, co?

Zbytečnému odpadu zmar a krásné léto! 🌻

Pachut' nedostatečně preceděného kozího mléka

TEXT MICHAL NANORU
FOTO WE GIVE YOU GOOD

Vendula Knopová, jedna z nejúspěšnějších českých fotografeček, nafotila předposlední tři čísla našeho časopisu. Jídlo hraje v jejím portfoliu podstatnou roli. Připomeňme párkem ucpaný výfuk, archivní křupky v galerijním šanonu, lidskou hlavu s pórkem v tašce Ikea, chlebový skejt, vývar z pásku nebo sladkosti ze Savoye celé pomalované malířským štětcem. Teď se ale Vendula zdá být světem konzumu přesycena.

Jaký máš vztah k jídlu?

Vlastně by se mi ulevilo, kdyby se nemuselo jíst vůbec. Otravuje mě všechno, co je s tím spojené. Speciálně otázky typu: Kam se půjdem najíst? Už jsi jedla? Už jsi vyzkoušela tu novou restauraci? Neuvaříme si něco dobrého večer? Jednou jsem dokonce uvažovala, že si kvůli tomu zajdu na rodinné konstelace. Jím jako popelnice a blízkým lidem to vadí. Občas mám období lilku a dýně, ale pak to zprasím párkama z konzervy anebo pikaem. Jenže udělej s tím něco, když seš takhle šťastná.

Jak se jedlo u vás doma?

Nepamatuju si, že by někdy mamka uvařila třeba křepelku na slanečném karamelu. Mé gurmánství se tu zrovna nerozvíjelo. Co jsem hodně nesnášela, byl studený těstovinový salát s jogurtem a červenou paprikou. Když jsem viděla, že to máme k večeři, šly na mě úzkosti. Taký jsem občas schovávala zbytky do zástěrky a v pokojíčku jsem to nacpala do velké číšnické peněženky.

Jedněmi z hrdinek tvé fotoknihy Tutorial jsou kozy. Jedli jste hodně kozích výrobků?

Máme kozí stádečko, máma dělá sýr a jako malé nás přirozeně nutila pít i kozí mléko. Do teď si pamatuju tu pachut' nedostatečně preceděného kozího mléka, ve kterém zůstanou chloupky. Nám to samozřejmě vůbec nechutnalo, a tak to máma občas přelávala do krabice od kravského mléka, aby nás ošálila.

Proto nemáš ráda lidi, potažmo nerada fotíš lidi?

Lidi mám ráda, ale nemám ráda skupiny, což znamená tři a více. A taky lichý počet lidí ve skupině. Jeden vždy zůstane outsiderem. Těžce nesu, když jsem to já. Možná to mám už ze základní školy, kde jsem tajně toužila po nějaké sranda partě, ale vždycky jsem vypadávala. A nerada fotím lidi proto, že potřebuju při focení dost času všechno ozkoušet a najít nejlepší variantu. Ale živý člověk bude těžko osmnáct hodin mlčet a čekat na mě s rukama v klíně, až se madam rozhodne, co je pro ni nejlepší.



Znám lidi, co vydrží pózovat výrazně déle než kupříkladu šlehačka. Jaké je tvoje oblíbené klíše kulinařské fotografie?

Asi ovesné kaše všeho druhu se semínkami, které ti projdou trávicím traktem jako na skluzavce a pak je můžeš znova přesně spočítat ve stolici. Dobrou chuť všem.

Na tvé loňské pařížské výstavě prezentující fiktivní svatební agenturu visel i Michelin. Byl to odkaz na přefouklého průvodce restauracemi?

Ne. Vyráběla jsem svatební šaty v podobě spacího pytle pro Michelinovu manželku. Až potom, když jsem si k tomu dělala rešerše, jsem zjistila, co je za poctu dostat michelinskou hvězdu. Takže bych všem chtěla osvětlit, že to není cena za nejlepší pneumatiku.

Jak by vypadala Vendula Knopová bez ironie?

Nedávno se mi to stalo a dojímalo mě všechno bez jakéhokoliv náznaku sarkasmu. Rozbrečela jsem se u seriálu Sanitka 2, když zachránili miminko, nebo u toho, když Jágr popisoval, jak nikdy nezapomene na atmosféru s klukama v kabině. Ne, vážně. Je to moje obrana. Momentálně jedu na rok do Jižní Ameriky hledat svatý grál, protože jsem dospěla do stádia, kde jsem shledala zdejší životní styl plytkým, malicherným, jalovým, uspěchaným nebo omezeným. Pořád je tu na mě moc civilizace a beru svoji cestu jako vojnu, kterou by měl projít každý. Došlo mi, že některé věci neudělám jen tak ve Photoshopu. V Riegráčích nebo Stromovce na ně nepřijdu.

Co tam ale budeš jíst?

To je asi to poslední, co budu řešit. Obcházení trhů a hledání neznámých ingrediencí originálně orientální lokální stravy nebude pravděpodobně patřit do mého „to do listu“. Bude to nejspíš takhle: Já mám hlad. Cože, zase? Vždyť jsi jedla ve čtvrtek. 🌻

BÝT NA LIDI HODNÝ

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD

A historicky prvním držitelem Zlaté pípy se stává... **Tomáš Hrnčíř!** Jako výčepní „otevíral“ Lokál Dlouhááá, posledních osm let vám ale načepuje hladinku, šnyta a spol. U Bílé kuželky. Proč se vrhl do nové soutěže pro výčepní z Lokálů a co byla ta nejtěžší zkouška?

O tom, že ocenění Zlatá pípa získáte právě vy, se v lokálních kuloárech vědělo dlouho předem. Vážně se to podařilo utajit do poslední chvíle?
Ano! Ten den jsem zrovna měl čtyři akce, ale náš manažer trval na tom, že na vyhlášení musím. Dokonce kvůli tomu sám volal našemu štamgastovi, kterému jsem slíbil pivní týmování, tedy společné čepování a degustaci s partou přátel nebo kolegů. Tomu musel říct pravdu, ke mně se to ale fakt nedostalo.

Třeba své „čestné vítězství“ obhájíte i v prvním ročníku regulérní soutěže Zlatá pípa, který právě začal. Proč jste se do ní po letech praxe vlastně přihlásil?
Jsem soutěživý typ, proto jsem šel i do soutěže Master Bartender a v roce 2013 jsem ji vyhrál. Soutěže jsou prima, posouvají člověka dál, protože když tuhle práci děláte delší dobu, můžete upadnout do stereotypu. Jasně, štamgasti vás hlídají, abyste pořád držel svou úroveň, ale je fajn, když vás „hlídá“ i někdo jiný. Jste pak víc ve střehu a tak to má být. Navíc je každá soutěž zážitek a adrenalin. A co si budeme povídat, každý je trochu ješitný a má radost, když vyhraje a ví se o tom.

Bylo těžké dostat se do „elitní desítky“ soutěžících?
Podmínkou bylo splnit celou řadu „disciplín“ a získat průkaz výčepního. Já to měl jednodušší, protože běžně sanituju, dělám pivní týmování... Kolegové to museli obíhat, někteří to dělali se mnou, jiní s Lukášem Svobodou. Ale všichni jsou fakt dobří.

Která disciplína vám dala nejvíc zabrat?
Pivní párování. Mám moc rád plzeň, ale přiznám se, že stouty a „ale“ mi moc neříkají. Zaujalo mě pivo Castel Rouge, které dozrává na višních – chutnalo jako griotka. Zato jedno pivo bylo vyložené „kafové“, je tam hodně přepálený slad... a já kafe nepiju. I když uznávám, že s jídlem to působí zajímavě a zkusit něco netradičního člověka obohatí.



Jak dlouho už děláte výčepního?
Letos to bude devět let. Když se otevíral Lokál Dlouhááá a na pohovoru se mě ptali, jestli bych nechtěl na výčep, řekl jsem – ne, budu na place. Vydrželo mi to měsíc a půl. Když jsem totiž viděl, jak tam výčepní pracují, změnil jsem názor. Líbilo se mi, že se práce výčepního opravdu oceňuje a tlak na dobré pivo je tak velký, že se nepovedené může dát pryč a není to žádný problém. K hostovi jde jen fakt krásné pivo. To člověk nezažije v žádné jiné hospodě. Všude se šetří každá kapička.

Máte chuť zajít si po směně ještě na pivo?
Jasně! Zjistil jsem, že je to jediný nápoj, co mi chutná. Asi před šesti lety jsem úplně přestal pít panáky, vystačím si s pivem – samozřejmě když je dobré. Někdy vím, že už bych měl jít domů, ale pořád mám žízeň. Pitelnost pilsenského je úžasná, a ještě si na něm můžeme vyzkoušet, jestli máme mozek v pořádku.

Jak?
Když se napijete, na konci jazyka cítíte hořkost. Vychutnáte si ji, a do dvou minut by se měla změnit v suchost. Jazyk dá mozku signál, aby se člověk zase napil. Takže když to uděláte, je to jasná známka toho, že všechno funguje tak, jak má.

Štamgasti za vámi přecházejí doslova z Lokálu do Lokálu. Jak to děláte?
Člověk musí být na lidi hodný, snažit se s nimi vycházet. To platí všude. V hospodě je to těžší, protože jsou tam i opilí lidé, ale myslím, že nejlepší je se usmát a ono to jde. Někdy je to náročné, když je člověk utahaný – děláme tu plno piv –, ale mám zkušenost, že když se člověk usměje, je to najednou všechno lepší. Lidé jsou taky hned příjemnější. Takže se snažit, a to i v případě, že host přijde už předem naštvaný.

Co v takové situaci pomůže?
Neprohlubovat to! Naopak se pokusit dostat ho do lepšího rozpoložení. Obvykle se usměju a začnu mluvit o pivu. ☘

PALÁCOVÁ KUCHYNĚ

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO REPRO Z KNIHY KUCHYNĚ A STOLNIČENÍ NA ŠLECHTICKÝCH SÍDLECH

Těšte se! V průběhu léta otevře Ambiente v **Salmovském paláci** na Pražském hradě novou restauraci. Architektka Tereza Froňková si v ní v podstatě vytvořila vlastní palácovou kuchyni. Co je to za fenomén a čím je fascinující?

„Když jsem si dělala rešerši k tomu, jak nejlépe pojmut „hradní“ restauraci, narazila jsem na knihu *Kuchyně a stolničení na šlechtických sídlech*. Na jednadvaceti zámcích dokládá vývoj a popisuje dochované zbytky kuchyní a jídelen na českých a moravských panských sídlech od renesance až po polovinu 20. století. Překvapilo mě, jak je to zajímavý a svěbytný fenomén,“ vypráví Tereza Froňková, která pro Ambiente navrhovala řadu interiérů, naposledy loni karlínské bistro Grils.

Nic se nezměnilo!

Co Terezu při „průzkumu“ nejvíc dostalo? „Že se palácové kuchyně typologicky vůbec nezměnily! Už kdysi, v dobách, kdy ještě zdaleka nebyla elektrina, měli například lednice. Buď s ledovačí, nebo to byla místnost, obvykle sklepni, kam se – tak jako v pivovarech – naházel led odněkud z rybníka a zůstal tam pomalu další dvě zimy. Používali i příruční ledničky, v podstatě skříně s ledem,“ popisuje Tereza.
Kuchaři také už před staletími měli úseky, tak jak jsou dnes v gastronomii vyžadovány z hygienických důvodů: úsek masa, pečení, mytí nádobí... „Člověk má zafixované renesanční obrazy, na kterých v kuchyni pobíhají děti a psi žerou zbytky, ve skutečnosti ale v kuchyních platil striktní zákaz vstupu ostatního personálu zámku. Nemohl tam přijít nějaký pohůnek ze zahrady, s blátem na botách a se špinavýma rukama,“ zdůrazňuje architektka.
Fascinoval ji i způsob servisu. „Speciálně na zámcích byl dotažen k dokonalosti. V suterénu nebo v přízemních křídlech, orientovaných do zahrady a s přímým napojením na zahrady, měli rotisserie, trouby, spoustu sofistikovaného vybavení. Odtamtud jídlo většinou putovalo jídelním výtahem na kladky do přípravný a tam měli temperovací skříně, aby se potraviny udržovaly teplé,“ vysvětluje Tereza Froňková. Jak to fungovalo? Z kuchyně se teplo přivedlo rourami a skřín se prohřívala teplým vzduchem, aby panstvo nemělo krmě při servírování



už vychladlé. Jak Tereza dodává, při rešerši zjistila, že všude po Evropě jsou palácové kuchyně „jako přes kopírák“. „Když jsem se probírala fotkami, nadchl mě hlavně britský a taky madridský styl. Spousta realizací je ale i v Německu,“ vypočítává.
V mnoha zámcích jsou kuchyně zrekonstruované do původní podoby. „Zaujalo mě, že se to neustále typologicky opakuje, stejně jako jednotlivé části kuchyně: ústřední topiště, přípravné stoly, úložné prostory – skřín, kredenc. To bývala obrovská skřín na stříbrné nádobí, servisy, příbory. Byly to opravdu stříbrnice ve smyslu pokladnic, a klíče k nim mělo jenom pár vyvolených,“ poznamenává.
Sedíte v kuchyni, ne v jídelně pro šlechtu
Jak Tereze všechny tyto poznatky pomohly při vytváření podniku v Salmovském paláci? „Řekli jsme si, že celá restaurace včetně odbytové části bude kuchyní. Host by měl mít pocit, že sedí v kuchyni, nikoli v restauraci. Samozřejmě to nebude úplně dogmatické, že by vedle vás někdo krájel. Nicméně stoly pro hosty by měly vypadat jako multiplikace jednoho stolu, u kterého kuchaři společně nejen pracovali, ale i stolovali. Není to tedy jídelna pro šlechtu, kde už není vidět práce – tady jste ve středu dění,“ zdůrazňuje architektka.
Přirozeným centrem proto bude sporák, na kterém se ohřívá už hotové jídlo. Hosté k němu mohou přijít, zvednout pokličku, přivonět a vybírat jak pohledem, tak podle vůně. „Výrazným prvkem budou i absacy, kde personál potřebuje mít nádobí a příbory. Mají podobu robustních skříní, vycházejících z renesančních palácových kuchyní,“ dokresluje Tereza svůj návrh. Vytvořila si tak „svůj vlastní zámek“, protože v Salmovském paláci taková kuchyně nejspíš nikdy nebyla – někdejší palác (zdi jsou gotické) se po zásadní rekonstrukci v roce 1801 proměnil v nájemní dům s jednotlivými byty. ☘

Proč

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD

Té české, od farmářů. A proč ji – pozor, paradox! – musí zároveň vyhazovat? Zjišťovali jsme to přímo u zdroje.

S Josefem Buchalem, k němuž si pro čerstvou zeleninu pravidelně chodí nákupčí z Esky a dalších podniků Ambiente, se setkáváme v Pražské tržnici v Holešovicích. „Hala 22, stánek 21–22, úplně vzadu,“ naviguje mě. Když zakotvíme na lavičce u sprátené pěstitelky („dnes je módní říkat farmář, ale my se považujeme spíš za zemědělce nebo pěstitele,“ poznamenává pan Buchal), dozvídám se, že sem Buchalovi jezdí prodávat

zeleninu už 22 let. „Otec mi to tu předal, když mi bylo osmnáct. Matně si pamatuju, jak jsme sem jezdili prodávat zahrádkářské přebytky ještě před revolucí,“ říká čtyřicetiletý muž. Hrdě přitom zdůrazňuje, že je už třetí generací, která se v jejich rodině věnuje zemědělství, navíc na vlastních pozemcích. Je ovšem otázka, jak to bude za pár let – a tady můžeme plynule navázat výčtem (poměrně znepokojivých) důvodů, proč je v posledních letech „málo české zeleniny“:

1. důvod: dotace nastavené pro velké hráče

Tipněte si: jak velká je průměrná farma v České republice? 133 hektarů, což je nejvíc v celé Evropské unii. Obrovské plochy zemědělské půdy přitom zabírají podniky řízené manažery, nikoli rodinné farmy – i v tomto ohledu naše země vybočuje. „Dotace jsou u nás nastavené pro pěstitele, kteří hospodaří na 150 a více hektarech, a od toho se všechno odvíjí,“ tvrdí Josef Buchal a poznamenává, že i jejich farma s „pouhými“ 128 hektary spadá v očích úředníků do kolonky „malí zemědělci“.

2. důvod: standard je jinde

Jak si myslíte, že takový obrovský podnik hospodaří? Ne, vskutku na těch 150 hektarech nepěstuje 150 různých plodin, pěkně co hektar, to jiný druh. „Zákon zakazuje pěstovat na velkých plochách jen jednu plodinu, takže běžnou praxí je „točit tři: obilí, kukuřici a řepku,“ vysvětluje zkušený pěstitel. Je to jednoduché, efektivní a finančně všestranně výhodné: úrodu sklídí pár pracovníků s kombajny a spol., místo aby se najímaly desítky sezonních pracovníků (což dnes není legrace, nikdo se do toho totiž nehrne). Následky jsou ovšem nedozírné, a to hned v několika ohledech. „Zejména řepka půdu dost vyčerpává, navíc se musí ošetřovat postřiky, které ekosystému rozhodně nepomáhají,“ konstatuje Josef Buchal.

I menší farmáři přitom v zájmu toho, aby se užívali, přistoupí

plodiny pro velké holdingy a chtě nechtě naskočí na roztočený kolotoč: „známá firma“ jim sice garantuje skoupení celé úrody řepky apod., jenže za tu cenu, že si od nich zemědělec „povinně“ koupí osivo i požadované postřiky, a často i potřebné zemědělské stroje. Peníze za úrodu jim pak firma ani neposílá, místo toho si jen strhne příslušnou částku z leasingu kombajnu či traktoru.

Tohle velikašství (a zároveň pohodlnost) má přitom doslova devastující důsledky. Nejen na mladší generaci, která vidí, že „to jde i snadno“, a proč se tedy od rána do večera pachtit na poli, ale i na celý ekosystém. „U našich sousedů, ať je to Německo, Rakousko nebo Maďarsko, mají i statisíce drobných zemědělců s menšími pozemky, navíc na každém pěstují jinou plodinu. To znamená nejen větší soběstačnost, ale i třeba to, že zvíř, která si hledá přirozený úkryt v polích, stačí během sklizně utéct do bezpečí. U nás zbytečně umírají stovky srnčat – není v jejich silách uniknout před velikými stroji, které jsou na sklizeň obřích polí nezbytné,“ přidává Josef Buchal smutný příklad. Zvěř v našich podmínkách leckdy i víc škodí. „Nemá totiž na vybranou. Kdyby žila v oblasti, kde se pěstuje mnoho různých plodin, sežrala by od každé trochu. Takle jí nezbyvá než likvidovat pořád jenom třeba kukuřici, jako se to děje v případě divokých prasat,“ doplňuje.

3. důvod: málo rodinných farem

V EU je 10,8 milionu zemědělských podniků. Jen na Rumunsko jich připadá 3,6 milionu (velmi mnoho je jich také v Itálii, Polsku, Lucembursku, Finsku či Británii) – kdežto v ČR je jich „pouhých“ 26 tisíc. Zatímco v Polsku 90 procent práce v zemědělství zastávají rodiny, u nás pracuje v zemědělských podnicích jen 25,8 procent rodinných příslušníků. Ten nepoměr dost vysvětluje, což? Důsledky jsou přitom fatální: starí pěstitelé vymírají a nemají svůj um komu předat, neboť noví, mladí zájemci zkrátka „nejsou“.

na to, že na části (obvykle té větší, zásadní) pozemků pěstují 4. důvod: málo peněz, hodně práce Proč stále klesá zájem o farmaření, zejména u mladých lidí? Lenka Křížová, vedoucí farmy Olešná, konstatuje: „Je to fyzicky a časově náročná práce, která je ne vždy dostatečně finančně ohodnocena. Problém vidím i v horším společenském statutu člověka pracujícího v zemědělství, který je většinou přejímán z minulých dob.“ Plodiny se opravdu neptají, jestli směji dozrát teď, nebo by se vám to spíš hodilo za dva týdny, po uzavěrec, případně po rodinné dovolené. Na tu ostatně farmáři v sezoně ani nepomyslí. „Denně vstávám ve čtyři ráno, a když zavážím na Staré Město, tak i v půl třetí. Z pole přitom člověk odchází leckdy až za tmy. Od dubna do listopadu jede jedna plodina za druhou, vyrazit o prázdninách s dětmi k moři nepřipadá v úvahu,“ dosvědčuje Josef Bouchal, táta čtyřleté dcerky a jedenáctiletého syna. „A to od roku 2000 už nemáme hospodářská zvířata – před těmi, kteří je chovají, smekám čepici až na zem.“

5. důvod: administrativa a kontroly

Silně odrazující hlavně pro starší lidi. „Člověk musí pořád sledovat, co se ve směrnících změnilo a jak to zařídit, abychom získali aspoň nějaké dotace, když už je systém nastaven pro obří podniky,“ vysvětluje Josef Buchal a podotýká, že by mu připadalo fér, kdyby byla pravidla pro celou EU jednotná. A tak často se neměnila – a lidé nebyli neustále ve stresu z hrozících kontrol a sankcí. „I tady v tržnici vidím, co napáchalo třeba jen EET. Starší a zkušení zemědělci se ve směrnících a požadavcích ztrácejí. O kvěťáku by vám dokázali povídat celý večer, ale ze vši té administrativy jim jde hlava kolem,“ říká s pochopením. Důsledek? Lidé to vzdávají a raději pozemky prodají či pronajmou velkým hráčům. A ti už tam zelí a kapustu vskutku pěstovat nebudou. Navíc už de facto nefungují výkupny pro drobné pěstitele, které dřív lidi (také) motivovaly k vlastní produkci.

6. důvod: děti se do zemědělství nehrnou

O penězích a prestiži už byla řeč. Celé to ale je začarovaný kruh: jelikož je u nás málo menších rodinných farem a většina lidí pracuje v jiných oblastech, působí mladý člověk, který „chce být zelinářem“ či chovatelem, poněkud... exoticky. „To třeba v Rakousku, kde je za Pana farmáře i ten, kdo hospodaří na deseti hektarech, jsou lidé na svou rodinnou tradici hrdí. Pracovat v zemědělství tam rozhodně není žádná ostuda – právě naopak!“ říká Josef Buchal. A jeho děti? Syn prý sice už umí jezdit s traktorem a baví ho to, nicméně při pohledu na to, jak se rodinní příslušníci i brigádníci od rána do večera hrbí nad houfně dozrávajícími okurkami, prý prohlásil – a proč tam, tati, nezaseješ řepku? To za dva dny sklidiš, a máš vystaráno. Hm.

7. důvod: předávání z generace na generaci nefunguje

Schválně, jak se dělá rybízová zavařenina? Nebo na kolik způsobů zvládnete zpracovat rebarboru? A co vaše maminka... a babička? Možná je to zlovna ve vaší rodině jinak, Josef Buchal

málo

je však často svědkem toho, že mladí lidé nad ovocem a zeleninou jen bezradně postávají. Doba je uspěchaná, lidé si zvykli, že si všechno koupí v marketech, většina jich neumí ani zavařovat okurky,“ myslí si. Dětem jsou dnes bližší banány a mandarinky než třešně a švestky – tradiční české plodiny mnohdy nedokážou ani pojmenovat. „Když jsem byl kluk, nemohli jsme se dočkat, až dozrají třešně, a kolikrát jsme je ze stromů rvali ještě napůl růžové. Tohle těšení dnešní děti neznají a to je škoda,“ dodává. A další věc: ano, česká zelenina se po určitém období „nemilosti“ v 90. letech, kdy byl hlad po všem novém a západním, dostává opět na výsluní – jenže zákazníci jsou k ní nesmírně přísní. „Vyžadují, aby byla stejně „naleštěná“ jako ta z marketů, anebo vypadala ještě líp. Samozřejmě ji myjeme, zvlášť když je po dešti, ale stane se, že na ní kousek zeminy zůstane. A to si pak člověk leckdy vyslechne...“ mávne Josef Buchal rukou. Lidé zkrátka ztrácejí reálnou představu o tom, co pěstování plodin obnáší – i že vyžaduje určitý čas. V březnu jsme rádi, že roztaje půda a můžeme pomalu začít sázet, a přijde ke mně na stánek babička a diví se, že nemáme třešně, když přece svítí sluníčko a ona koupila včera v obchodě vnučatům jahody,“ dává další příklad.

8. důvod: obchodníci diktují podmínky

Brambory výhradně 5 až 6 centimetrů, cuketa 20 cm a dost, kvěťáky velikosti „6 do bedny“. Takto často znějí požadavky odběratelů, zvlášť těch velkých. Pokud je na ně pěstitel odkázán, pak mu nadměrné i podměrné plodiny prostě zůstanou „na ocet“. Na kompostu tak často končí i ovoce a zelenina, které jsou naprosto v pořádku, jen se někomu nevešly do tabulek. „Jednotliví zákazníci přitom často naopak uvítají „nestandardní“ plodiny – někdo vaří jen sám pro sebe, jiný má velkou rodinu nebo chystá oslavu... Také nákupčím z restaurací jsou velikost nebo tvar zeleniny většinou lhostejné, zásadní je pro ně čerstvost a kvalita. Kdyby takhle uvažovali všichni, jsme někde úplně jinde,“ uzavírá Josef Buchal. ☀



Jídlo z nákladňáků



Divoká jízda s vůní léta, svobody a receptů na trhané vepřové, hot dog i zmrzlinu odstartovala v USA a baví celý svět. Pestrý mix (nejen) v americkém stylu prodávají z okýnek **food trucků** šéfkuchaři i nadšenci. Zapomeňte na ohraný fast food – foodtrucková menu jsou stejně vytuněná jako auta, která parkují i v Čechách. Pojdte s námi na gastro výlet!

AUTOR BLANKA DATINSKÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD

Česká foodtrucková scéna se začala rozrůstat teprve nedávno, streetfoodové festivaly a jedinečná atmosféra pouličního jídla se však rychle staly součástí naší gastronomie. Osobité koncepty dokazují, že food truck nemusí být jen mercedes, ale taky rikša, kolo nebo skútr piaggio. V Praze i v Brně se na vlastní kola postavilo hned několik projektů s pevnou fanouškovskou základnou. Tady je pár z nich.

Salt'n'Pepa Foodtruck

Jako jedni z prvních to v Česku rozjeli Radovan a Zuzana, slovenský pár, který vyměnil práci v korporátu za svobodu a dřinu v pojezdě kuchyni svého mercedesu. Za tři roky stihli objet spoustu míst a vyladit recepty na kachní konflikt – konfitovaný

kachní burger s hranolkami na kachním sádle, na trhané vepřové, pečenou porchettu i vege burgery s halloumi nebo mozzarellou. Dnes svoji vášeň pro jídlo servírují v bistro v pražské ulici Milady Horákové, v garáži však stále parkují dvě připravená vozidla a chuť kočovat, se kterými pravidelně vyrážejí na festivaly. Sledujte jejich trasu na Facebooku.

Crush street food

Citroën HY je stejně starý jako jeho majitel Honza Pícha a parkuje nejčastěji na náplavce, Jiřáku nebo v Jankovcově 53 v Holešovicích. Burgery z kvalitního masa, z cizrny a dýně nebo se sýrem halloumi v domácích houskách, sendvič s flank steakem nebo jehněčí hot dog a polévku můžete ochutnat také na food akcích nebo na vašich vlastních oslavách – Crush street food nabízí i catering.

Prague Jerk Station

Pochází z Británie a miluje jamajské jídlo – Luke Grunshaw přivezl do Prahy chuť i atmosféru Karibiku. V typickém grilu z barelu od nafty se připravuje vepřové nebo kuřecí maso na jamajský způsob jerk – s velmi pálivým kořením. Tradiční i moderní karibské jídlo, americký sendvič s trhaným vepřovým, kozí nebo vegetariánské kari prodávají kluci každý pátek a sobotu na Trzích na Jiřáku. Jejich neuvěřitelnou energii, čím dál lepší češtinu a autentické karibské BBQ zažijete i na pop-upech a festivalech.

Bůcheck

Na ulici se poprvé postavili v listopadu 2016, od té doby je zná (nejen) celé Brno a slovo „vyprodáno“ přichází zpravidla dřív než zavírací doba. Petr Szamuhel a Zuzana Zuzáková (nebo taky Dezertína) si nechali postavit food truck na míru, před kterým se na Zelňáku od úterý do soboty stojí fronty na bůček s arašídovou omáčkou a koriandrem, na smažené kuře butter milk chicken, na grilovaný sýr, a hlavně na hranolky na sádle. Turistickým cílem se staly taky Zuzčiny koláčky a Čajícheck, ledový čaj z lípy, bezu a šípků. Zapište si otvíračku v 11:30 a přijďte včas.

Tommy's Food Truck

Food truck Tomáše Staňka má v navigaci majálesy, masopusty, festivaly i soukromé akce. Před dvěma lety získal zlatou trofej na Burgerfestu – Tommy's burger s hovězím, slaninou, salátem, tomatovým relishem, karamelizovanou cibulkou, čedarem a dijonskou majonézou má úspěch stejně jako hot dog s klobásou, trhané konfitované nebo marinované maso v bagetě, rostbíf, plněné pita chleby a vegetariánské varianty burgerů. K pojezdě kuchyni přibyl nedávno i stánek.

Regal Burger

Partička z Bratislavského Regalu, který mapoval dobré zdroje potravin v hlavním městě našich sousedů, se jednoho dne přesunula do kuchyně a prosadila koncept Fast casual – burger za 8 minut v prvotřídní kvalitě. Po pobočkách na Slovensku i v Praze přibyla dvě bistra na kolech. První stojí ve Fashion Aréně. Specializuje se na palačinky v klasické i pohankové verzi, s nutelou a banánem, ale taky se slaným karamellem, ovocem a máslovými sušenkami nebo s ricottou a uzeným lososem. V létě si můžete objednat i polévku nebo salát. Druhý vůz – burger truck – nedávno zakotvil... u Kotvy. Klasika s čedarem, speciál se sladko-pikantní slaninou a veggie burger s lilkem a žampiony na vás čeká od 11 do 21 hodin.

Pasta Truck

Robin Krčmář a Anette Prokešová už dva roky řídí první český food truck s čerstvými těstovinami. Základy, které získali na brigádě v italském bistro, promítli do nabídky své pojezdě kuchyně i nedávno otevřeného bistra Pastificio. Od šesti ráno vyrábějí vaječné i bezvaječné spaghetti, fusilli, fettuccine, maccheroncini a další druhy těstovin, ke kterým si sami zvolíte domácí omáčku nebo pesto. Polévka, dezert a výběrová káva patří k běžným zásobám, s nimiž pasta truck vyjíždí v úterý na Purkyňovu 97, ve středu na Masnou 34 a ve čtvrtek na Purkyňovu 115. Pokud vám čas 11 až 15 h. nestačí, najděte si jejich další výjezdy na Facebooku.



Fire Food Truck

Čestr, přeštík i halloumi – Petr Blahout přestavěl staré hasičské auto a šlápl na plyn. Na festech se u něj kolemjdoucí zastavují kvůli sendvičům s uzeným roastem z hovězího ořechu, na burger s trhaným hovězím žebrem, s nakládanou červenou cibulkou, zakysanou smetanou, chilli papričkou a koriandrem, ale i na tacos. V tomto autě se peče pouze maso z českých chovů od Amasa a zelenina od farmářů. O tom, kde Petr právě hasí chuť na pořádný kus masa, se dozvíte na sociálních sítích.

Roburrito Food Truck

Tříkrát týdně vaří v bohunickém Campusu, v pondělí na Purkyňově 97 a ve středu na Nových sadech. Velký nápis na Robertově food trucku „Nafutruj se Mexikem“ mluví za vše. Mladý Slovák po zkušenosti s mexickým food truckem v USA rozšířil brněnskou gastro scénu o tex-mex kuchyni do ruky. Burrito, quesadillas, domácí salsy a guacamole zapíjejí návštěvníci mexickými limonádami a mexickým pivem. Tortillu s trhaným vepřovým carnitas i veggie burrito vám usměvavá posádka zaroluje i na dalších akcích a foodtruckových sjezdech.

Božský kopeček

Jakmile se oteplí, hledají parkovací místa tohoto ice trucku snad všichni Brňáci. Pastelové vozíky na třech kolech patří cukrárně Tutti Frutti a se svojí veganskou zmrzlinou osvěžují horké dny v Lužánkách, na Zelňáku, Moraváku i u Campusu. Minimum cukru a maximum originality si zamilovalo celé město – čoko višň s kakaovými boby, malina s kardamomem, pražený kokos s nugátem, ale i kešu dřeň, jahoda s bazalkou, borůvka s levandulí, růžový banán, bergamot nebo mučenka patří mezi příchutě, které musíte vyzkoušet osobně. Prostě Božské!

Bonus: Recept na skvělou omáčku k burgerům tak, jak ji dělá Bůcheck, najdete na www.jidloaradost.cz



MĚDĚNÉ NÁDOBÍ

Nádobí vynikající kvality, a to hned z několika důvodů. Měď výborně vede teplo, takže se nádoba zahřeje rychle a rovnoměrně a jídlo je uvařené během chvilky. Díky tomu si veškeré suroviny zachovají maximum prospěšných látek, a vy ušetříte na energiích – ve srovnání se smaltovaným nádobím jde o úsporu až 40 %. Měděné nádobí snese teplotu do 250 °C; nikdy ho nenechávejte prázdné na rozpálené plotně. A že je dražší? Důvodem je nejen cena mědi, ale často i precizní zpracování. ✨

FOTO WE GIVE YOU GOOD

10

SLADKÁ TEČKA

Skořicová rolka s vanilkovým krémem

TEXT KLÁRA KVIŤOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD



Křehké těsto, našlehaná náplň – lahůdka z **Myšáka**, od které si rádi umažete prsty. Upečte si ji doma podle receptu šéfkuchaře **Romana Frencla**.

Na 10 rolek: 500 g hladké mouky, 65 g cukru krupice, 10 g soli, 15 g sušeného mléka, 24 g droždí, 40 g změkklého másla + 300 g na vyválení, 1 vejce + rozpuštěné máslo, třtinový cukr a skořice k dokončení

1. Všechny suroviny smíchejte s 210 ml vody a vymíchejte těsto. Vytvořte bochánky, přikryjte fólií a nechte 20 minut odpočívat.
2. Máslo na vyválení nechte změkknout a mezi dvěma pečicími papíry vyválejte do tenkého plátu. Bochánky rozválejte, dejte na tácy, zakryjte fólií a uložte asi na 3 hodiny do lednice.
4. Vyvalené máslo položte na pláty těsta, zabalte (spojem nahoru) a vyválejte dlouhý tenký obdélník. Poté jeden konec přeložte do ¾, druhý přiložte k prvnímu tak, aby se dotýkaly, a ještě to celé přeložte napůl. Těsto pootočte o čtvrt otáčky, opět vyválejte do tenka a zopakujte celý postup. Poté zabalte a dejte do lednice.
5. Těsto vyválejte na obdélník. Potřete rozpuštěným máslem, posypte třtinovým cukrem a skořicí, smotejte do rolády a nakrájejte na porce. Vložte do ráfku nebo do formy na muffiny vymazané máslem. Nechte kynout cca 1–1½ hodiny.
6. Pomažte žloutky smíchanými se smetanou v poměru 1:1 a v předem vyhřáté troubě pečte při 165–175 °C asi 22 minut nebo dozlatova. Obalte v cukru a naplňte krémem.

Žloutkový krém: 210 ml mléka, ½ vanilkového lusku, 42 g třtinového cukru, 25 g solamylu, 5–6 žloutků (100g), špetka soli, 210 g šlehačky. Mléko se zrníčky z vanilkového lusku zahřejte na 50 °C. Cukr, solamyl, žloutky a sůl smíchejte a přidejte do teplého mléka. Zahřejte na 87 °C, poté v robotu vymíchejte do studena. Nechte přes noc odpočinout v lednici. Ráno vyšlehejte šlehačku a opatrně ji smíchejte s vychlazeným krémem. ✨

A / S JÍDLEM ROSTE CHUŤ / ČTVRTLETNÍK RESTAURACÍ AMBIENTE / LÉTO 2018
ŠÉFREDAKTORKA SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
REDAKČNÍ RADA TOMÁŠ KARPIŠEK, ALEŠ NAJBRT, FILIP ŠIMONÍK, LUKÁŠ SVOBODA, ŠÁRKA HAMANOVÁ
JAZYKOVÁ REDAKCE LUCIE KŘEŠŤANOVÁ
ARTDIREKCE A DESIGN MICHAL NANORU A MAREK PISTORA / STUDIO NAJBRT
FOTO WE GIVE YOU GOOD, HONZA ZIMA, WWW.AMBI.CZ

