

A

NAKUPTE SI DOMŮ

Řezničina

Jak se dnes žije a pracuje řezníkům? Byli jsme to zjistit ve výrobně **Amasa 07**, dvorního dodavatele Našeho masa a Kantýny. **Lukáš Svoboda** a **Adam Matuška** vám povypráví o tom, jak objevovali **pivní Ameriku 09**, a **Juliana Fischerová** alias **Maškrtnice 02** vás provede jarem ve slovenských kuchyních. Taky vám v druhé polovině školního roku zoufale dochází inspirace, co pořád dávat juniorům k **svačině**? Čtyři šéfkuchaři Ambiente **01** vám představí své osvědčené tatínkovské hity. Nafoceno i s dětmi. Bonus: Vyložene **sofistikovaný drink 03** a recept na **kremrole** z Esky 10.

07



Řeznictví Kantýna, Politických vězňů 1511/5, Praha 1

04



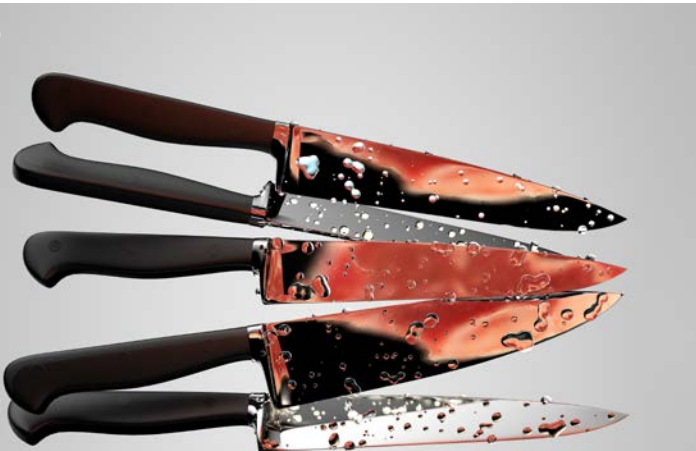
02



01



07



55 dní a dost

Kuřata v Grils jsou při své cestě na gril stará okolo 55 dnů. „Zjistili jsme, že právě za tuto dobu dorostou do optimální váhy, která zaručuje správné propečení masa,“ vysvětluje šéfkuchařka Markéta Libánská.

Co svačí děti šéfkuchařů?

TEXT ANNA NOSKOVÁ
FOTO VENDULA KNOPOVÁ



Úspěch **svačiny** se počítá podle toho, kde skončí. Zda v břiše, nebo v koši, případně na dně batohu a časem se z ní stane archivní kousek. Jak se tomu snaží předejít šéfkuchaři-tátové z Esky, Café Savoy, Lokálu a Pizzy Nuova?

Martin Štangl, šéfkuchař Esky, synové Kryštof, 7 let, a Robin, 5 let

„Naše děti jsou v chutích poměrně konzervativní. Snažím se připravovat svačiny tak, aby byly pestré, ale od svého prvňáka za to sklízím kritiku,“ směje se Martin Štangl. Zdravá strava je pro něj dost důležitá, proto se snaží syny vést k tomu, aby měli rádi zeleninu. Třeba i tak, že ji pěstují na zahrádce, kde si ji děti samy utrhnou. „Svačina u nás nejčastěji vypadá tak, že koupíme celozrnné pečivo z kvásku, ne z kvasnic, namažeme ho Lučinou, doplníme šunkou z kýty a sezonní zeleninou,“ popisuje Martin oblíbenou a příkladně vyváženou klasiku. Sladkému a šťávám se Martin Štangl u dětí vyhýbá, zato jim peče müsli tyčinky z ovesných vloček a merunek nebo klukům namíchá tvaroh s rozinkami. I když by si Kryštof občas přál k svačině hranolky a čokoládu, nemá problém ani s balíčkem, ve kterém najde obložený chléb s nasoleným lososovitým pstruhem a kiwi.



Roman Frencl, šéfkuchař Café Savoy, dcera Laura, 8 let

„Vždycky se s Laurou domluvíme, na co má zrovna chuť. Jsem zastáncem toho, aby si děti vybraly samy. Někdy se ale přihodí, že to, co chtěly večer, ráno už odmítají. Nejraději má Laura bagetu nebo croissant. Ten doplníme šunkou, sýrem a rajčetem. Kromě toho dostává jogurt, ovoce a neslazený čaj, někdy i sušenky. Nejsem striktní zastáncem absolutně zdravé výživy, jen doporučuji nekupovat polotovary,“ říká Roman Frencl. Na sladkosti závodnici v aerobiku Lauru moc neužije, takže v tomhle ji táta nijak omezovat nemusí. „Já mám stejně nejraději suchý rohlík,“ tvrdí dívka. A co by za žádných okolností nesnědla? Knedlíky a celer.

Radek Pecko, šéfkuchař Pizzy Nuova, syn Adam, 7 let

Když přijde prvňák a hráč fotbalu Adam do Lokálu, působí tam jako zjevení. Suverénně si totiž objedná tatarák a birell. Svačinu mu ale táta připravuje o dost klasičtější: housku se žervé či plátkovým sýrem a šunkou, ovesnou tyčinku, a hlavně zeleninu a ovoce. Ovšem takticky pokrácené na kousky. „Jestli chcete, aby děti jedly zdravě, nakrájejte jim to. Jablko, okurku... Pomeranč nebo mandarinku oloupejte. Jinak se k vitamínům nedostanou,“ přidává Radek Pecko osvědčený tip. Synovi čas od času dopřeje i kvalitní uzeniny. Zakazuje mu jen sladké šťávy, ale ty Adama stejně moc neberou.



Marek Janouch, kreativní šéfkuchař Lokálů, synové Matyáš, 9,5 let, a Daniel, 4,5 roku

Čtvrták a fotbalista Matyáš má vlastnost, pro kterou by spousta rodičů vraždila. Není vybíravý a svačiny v batohu zpátky domů nenosí. Chutná mu zkrátka všechno, ovoce si dokonce i nakrájí sám, nebo ho sní vcelku. Zkrátka to neřeší. V jeho svačिनovém boxu nesmí chybět celozrnné pečivo, žervé a kvalitní šunka od kosti. A pozor, taky domácí jogurt. „Jednou synové dostali chuť na řecký jogurt, tak jsme se rozhodli, že začneme vyrábět vlastní. Není to nic těžkého! Od té doby pořád máme doma čerstvý jogurt,“ vypráví Marek Janouch. Kluci si ho dávají buď samotný, nebo třeba ochucený kakaem. Z toho má Matyáš vždycky radost, protože miluje čokoládu. Mladší Daniel je sice obezřetnější než brácha, ale pokud vidí, že se k svačině podávají také domácí minivětrníky, většinou neodolá. 🌱



TAKÉ PRAVÉ SLOVENSKÉ... JARNÍ MENU

TEXT JULIANA FISCHEROVÁ ALIAS MAŠKRTNICA
FOTO VENDULA KNOPOVÁ

O co kráčí? Jaro je období, které ve slovenské kuchyni stojí za to hned z několika důvodů, a dostatečně se o tom neví. Rozhodně ne v hospodských meníčkách. O důvod víc vyzkoušet si to doma, co říkáte?



Nejde o to, jestli se máme v restauračním „byzu“ co učit od našich slovenských bratrů, protože tohle je, podobně jako u nás, hlavně na vesnicích trochu zakleté. Pardon, abych svůj vztah ke Slovensku upřesnila a nenařkli jste mě z nesnášenlivosti – pro mě je to komplet rodina od mámy do posledního bratrance z osmého kolene, takže to myslím velmi láskyplně. Podobně jako ta česká je i slovenská kuchyně spíš „zimní“, pár jarních hitů ovšem máme. Tak k věci a velikonočně-jarním pochutinám!

Důvod první: Hrudka

Žltá hrudka, syrec neboli vaječný syr. Pokud někdy přemýšlíte nad tím, jestli by u chlebičku nebylo lepší vynechat vajíčko, protože se beztak do minuty rozpadne, žloutek je moc suchý a bílek příliš gumový, hrudka je odpověď. Hrudka nezní poeticky, ale neznám lepší neutralizátor šunky a obkladač chlebů. Ukrojíte tenký plátek, a rázem máte tak akorát křehké a šťavnaté vajíčko, navíc na celém krajíci!

Ve zkratce to funguje tak, že v mlékovaru za stálého míchání svaříte asi litr čerstvého plnotučného mléka, 10 vajec a lžičku soli, případně i špetku cukru. Když se směs začne srážet, přecedíte ji přes dětskou plínku, zavážete, utáhnete a necháte vykapat – jako sýr. Sýr pro lidi, co nemají rádi sýr. Mňam. Vaří se hlavně na Velikonoce, ale povolují vám to kdykoli. Ochucení se meze nekladou, ale podle mě je nelepší jen tak.

Důvod druhý: Šunka

Na návštěvě běžně dostanete chleba obložený salámem, nejlépe výrazným paprikovým, ovšem jaro je období velikonoční šunky. Tu si správná rodina vaří doma hezky pomalu, často okořeněnou směsí bylin, vzácných koření (moje máma má svou kořenici jedenáctku) a klobás. Jestli myslíte, že klobásy jde vynechat, tak nejde, omlouvám se. Podává se takhle: krajíc chleba s máslem,

na něm plátek hrudky, šunky, nakládané řepy – a pořádně zastrouhat čerstvým křenem.

Důvod třetí: Májová brynza

Tohle je asi nejdůležitější bod, ztělesnění slovenské národní pýchy, hrdosti a jara. Konec zimy znamená svěže zelenou travu, jehňátka – a s jehňátky ovčí mléko, potažmo brynzou. Ta se v zimě vyrábí ze skladovaného ovčího syra, ovšem na jaře přichází óda na čerstvost, totiž brynza tzv. májová. Při koupi si ohlídejte, aby brynza obsahovala víc ovčího než kravského mléka, případně věnujte čas a péči nalezení čistě ovčí brynzy. Ta má grády a využití najde nejen na haluškách. Namazaná na chlebu, jako základ pomazánek, klidně i nadrobená na salátu... brynza je super!

Důvod čtvrtý: přívarky z ranných zelenin

Kdo kdy viděl přívarok, bude si klepat na čelo. Ve své obvyklé zahnědlé podobě by měl být postaven spíš na pranýř než na piedestal kulinární tradice, ale nešť. Jde o zadělávanou přílohou zeleninu, někdy i luštěninu (taková čočka na kyselo by taky byla přívarkem). Oproti tradičním očekáváním ale není nutné zeleninu rozvařit na šedavohnědou kaši! Uděláte máslovou jíšku na cibulce, přidáte vodu a smetanu nebo mléko a necháte provařit bez křehké zeleniny (ovšem zimní verzi, totiž mrkev, brambory a spol., dusíte už od začátku, to dá rozum). Nakonec pár minut povaříte špenát, případně jinou zeleninu. Pořádně dochutíte octem, solí a troškou cukru. V úplném závěru přihodíte nasekané bylinky – kopa pažitky, kopru nebo medvědího česneku tomu udělá dobře. Podáváme jak jinak než s vajíčkem a chlebem.

Esej o haluškách a pirozích nechávám na příští zimu, doví...
A vysokoproteinovému jaru zdar! 🌱

Sofee v akci

TEXT MARTIN MORAVČÍK
A SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO VENDULA KNOPOVÁ



Už jste ochutnali sofistikovanou kávu bez baristy **Sofee**, kterou vyvinuli tři kluci z **FunLabu**? Jeden z jejích autorů **Martin Moravčík** vám popíše, jak si tuhle novinku užít. Stručnější už to v téhle rubrice nebude. Nikdy.

1. Vyndejte lahvičku z lednice. Sofee můžete pít jen tak, klidně rovnou z lahve!



2. Nalijte do skleničky 50 ml Sofee. Standardní dávka (shot) je 25 ml, ale něco nám říká, že budete chtít víc. Zalijte vodou; Sofee je dobře i na ledu. Tip: Chcete naopak teplé kafe? V tom případě je ideální poměr 1:3, tedy na 25 ml Sofee 75 ml vody, to znamená na 50 ml Sofee... už víte? Voda může mít až 85 °C, ale my doporučujeme „jen“ 75 °C, protože takhle můžete rovnou pít.

3. Jestli máte rádi mléko, přilijte si ho podle chuti.



4. Další variantou je studený drink, třeba s tonikem. Tady je lepší poměr 1:2, zvlášť pokud si do sklenice ještě přihodíte led. Ten má ve zvyku tát, tak aby vám tu dobrotu zbytečně moc nezředil. Tip: Přihodte skrojek limetky. A klidně to zkuste i s ginem!

Ester Ledecká (publishingu)

Kdo má zásluhu na tom, jak tenhle časopis vypadá? **Michal Nanoru!** Kurátor, autor knih o skateboardingu nebo o vizualitě hudby, inspirátor a hybatel myši.

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO VENDULA KNOPOVÁ

Jak dlouho spolupracuješ se Studiem Najbrt?

S Alešem různorodě od roku 2007, kdy jsem pomáhal s první knížkou Studia Život, štěstí, překvapení. Připravili jsme spolu BigMag, databázi a výstavu nezávislých časopisů, vybíral jsem texty pro Národní budovu v New Yorku, hudbu pro tamní Hospodu a pak toho bylo víc. Teď chystám výstavu Studia na Bienále Brno.

Jaká je tvoje role ve Studiu?

Role oponenta, člověka, který je částečně vevnitř a částečně venku, není neustále zapojený do každodenního provozu, a tím pádem je schopný vidět věci trochu s odstupem.

To zní velmi obecně.

Tak to je. Protože já samozřejmě nic neumím.

A tak do všeho mluvíš...

Přesně. Neovládám myš, ale dokážu o tom dlouho mluvit. Jako psychokinetik se snažím rozpohtit předměty silou vůle. Moje role se ale liší projekt od projektu. Někdy řeším texty a názvy, jindy merch, většinou je moje role spíš artdirektorská – říkám, jak to má vypadat, ale stránky nelámu. Podoba tohoto časopisu je třeba výsledkem našich konverzací s Markem Pistorou, ilustrátory a fotografie vybírám a briefuju většinou sám. Vedle arbitra vkusu a vymyšlení konceptů se většinou moje práce týká fotek a komunikace s fotografií a ilustrátory.

Máš ale i spoustu dalších aktivit... Co všechno děláš?

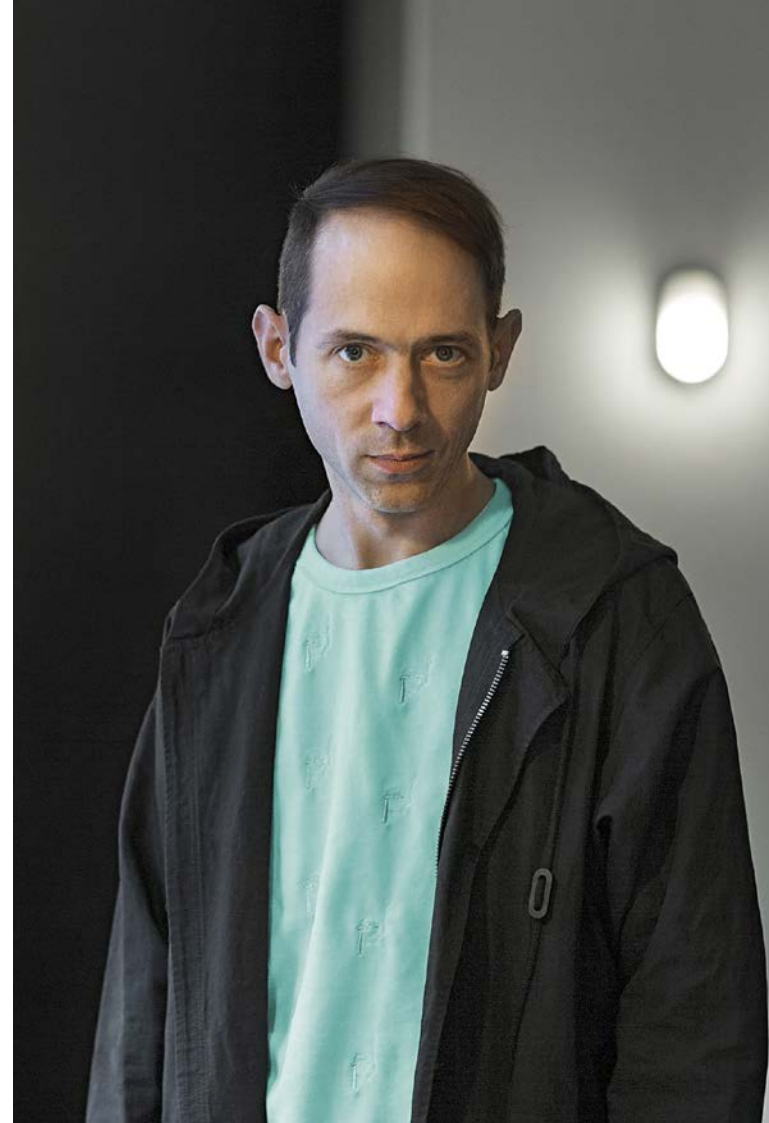
Snažím se dělat knihy, a když se mi to nedaří, dělám výstavy.

Co si představit pod nonšalantním „dělat knihy“?

Vymyslet koncept, vytvořit obsah a najít způsob jeho prezentace – i když to nemusím mít celé na starost sám, mám rád spolupráci. Knižka je pro mě poměrně ideální formát. Začínal jsem časopisy, protože mi vyhovuje spojení textu a obrazu, ale ty jsou dneska ve své běžné podobě nefunkční. Knižka je mnohem zajímavější médium. Pomalejší časopis. Takže se snažím vytvářet takové situace. Identifikovat téma, zjistit, jak by se dalo obrazově i textově zpracovat, spojit lidi, a pak to dotáhnout do konce. A tím se něco dozvědět. A nakonec to nemusí být ani vytištěné nebo svázané.

Evidentně se ti to daří – poslední knížka Prkýnka na maso jsme užili byla dokonce nominována na Literu v kategorii nakladatelský čin.

Zrovna se řeší dotisk, protože Šimon Šafránek podle Prkýnek natočil film King Skate. Byl bych rád, kdyby knížka vyšla znova, protože je dlouhodobě nedostupná. Krom toho se na podzim



podarilo vydat katalog Jakuba Matušky aka Maskera k výstavě Rudý gentleman odchází po vodě a ďábel nosí pádla. Vznikal dva roky, je složitý a krásný. Z toho mám radost.

„Prkýnka“ se týká skateboardingu. Jak ses k tomu tématu dostal? Jezdíš?

Nejezdím, dělám knihy. Ale skateboard patří k mému DNA, k tomu, jakým způsobem jsme vnímali kulturu v devadesátých letech. Zajímala mě vizuální kultura, která je s tím spojená, ať už design prken, oblečení, anebo tvorba fotografií a umělců, kteří jezdili na skejtu. Částečně romantický obdiv k uvolněnějšímu životnímu stylu, částečně vizuální fascinace Západem. V případě té knížky byl ale skateboarding taky příležitost, jak se podívat na pozdní normalizaci – konec sedmdesátých let a celá osmdesátá léta – trochu jinak, než je běžné. Vizuální materiál byl tak silný, že víceméně nešlo o to, jestli je to skateboarding, nebo háčkování.

Jsi nadaný „psace“ i vizuálně – to je docela vzácné, většinou je to buď, anebo...

Pochopitelně, jsem Ester Ledecká publishingu! Spíš než o nadání jde ale asi o úsilí. Ambici spojovat slova a obrazy jsem měl odjakživa. Vždycky mě fascinovaly časopisy a jako autor textů jsem záhy pochopil, jakou kouzelnou moc má art direktor, i když tu funkci jsem uměl pojmenovat až mnohem později.

Ve Studiu Najbrt máš roli oponenta – jak reaguješ, když někdo kritizuje tebe? Umíš to přijmout?

Pochopitelně se mě to dotýká. Mám tendenci automaticky se bránit a až v té další fázi přemýšlet o tom, co dotyčný říká – a to už je často pozdě se něco dozvědět. Snažím se s tím bojovat. Protože moje základní emocionální reakce je obhájit se, zadupat toho druhého do země. 🌱

LÁKAJÍ MĚ JINÉ SVĚTY

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO VENDULA KNOPOVÁ

Do Prahy přiletěl před patnácti lety – za láskou. A happy-end se konal: dnes má **Fabricio Goda** se svou českou ženou dvě děti a už deset let ho můžete vídat v Brasileiru Slovanský dům.

Do Čech jste přijel kvůli své budoucí manželce. Jak jste se seznámili?

V Japonsku. Žil jsem tam už asi dvanáct let, ona přiletěla na návštěvu za kamarádkou. Okamžitě mě zaujala, blondýn tam moc není... Pak jsem s ní přijel a ona se mnou na oplátku zase letěla do Brazílie. Ale jen na návštěvu.

Začal jste v Praze hned pracovat v Brasileiru?

Hned ne, nikoho jsem tu neznal. Potom přišla manželčina kamarádka s tím, že se otevřela „Žába“, tedy Brasileiro U Radnice, a tak jsem tam nastoupil. Později jsem ale skončil a dalších pár let pendloval mezi Čechami a Japonskem. Když jsem se definitivně vrátil, Mário mi řekl, že tady ve Slovanském domě mě potřebují víc. To bylo v roce 2007. Od té doby jsem tady.

Nedám dopustit na české pivo. Je nejlepší na světě.

Japonsko vás už tedy přestalo lákat?

Už to stačilo. Jezdím tam dál, ovšem už jen na návštěvu za kamarády. Je to krásná země, ale hodně odlišná kultura.

Jak jste se tam vlastně dostal? Z Brazílie je to pěkný kus cesty...

Narodil jsem se v Brazílii, ale jsem mix kultur. Moji rodiče se sice taky narodili v Brazílii, ale tátova rodina pochází z Japonska a mámina zase z Itálie. V Brazílii jsem žil jen do patnácti let, v roce 1991 jsem se odstěhoval do Japonska.

Studoval jste tam?

Přiznám se, že do toho jsem se moc nehrnul, bylo by to totiž dost náročné. Japonsky mluvím dobře, ale mají úplně jiné písmo. Jazyk je tedy taky těžký, i když čeština víc. Trvalo mi



tři čtyři roky, než jsem se naučil slušně komunikovat japonsky. V češtině mi to trvalo osm let.

Váš rodný jazyk je portugalština. Jakou řečí mluvíte doma?

S manželkou jsme si postupem času vyvinuli takové svoje „esperanto“, je to směs češtiny, angličtiny, portugalštiny a italštiny. Máme dvě děti, čtrnáctiletou dceru a desetiletého syna. Mluvím s nimi portugalsky – oni mi rozumějí, ale odpovědí česky. Chodí tady do školy, takže jejich hlavním jazykem je čeština.

Za jakou práci jste vlastně létal do Japonska?

Za spoustou různých prací. Je tam velká brazilská komunita, snad tři sta tisíc lidí, takže jsem jim hodně tlumočil, třeba u doktora nebo v pracovních záležitostech. Taky jsem překládal, pracoval v kanceláři, a dělal jsem i v restauraci, v churrascarii. Je to naše národní tradice.

A chutná vám?

Upřímně řečeno, maso už moc nejím. Pracoval jsem šest let tady na grilu a denně jsem kontroloval, jestli je maso v pořádku, což znamená ochutnávat ho. Takže hovězího jsem se přejedl. Vepřové si ještě dám.

Co všechno máte tady ve Slovanském domě na starost?

Když někdo chybí, jdu na jeho pozici. Málokdo totiž umí všechno a já už po těch letech zvládnu kuchyň, gril, sushi, ale i roznášet maso... Děláme to, co je zrovna potřeba.

Co vás baví nejvíc?

Pracovat s masem. Čistit, krájet, marinovat, dávat ho na špíz... všechno. To je docela zajímavá práce, tím spíš, že nabídku pořád obměňujeme. Teď zrovna zkoušíme vyrobit vlastní klobásu. Z divočáka. Dáváme to na gril, a co zbude, jde na personálku.

Máte tady dobrý tým?

Máme! To je tady ta nejlepší věc. Hodně lidí tu pracuje už spoustu let. Já tu jsem deset let, sous-chef Valdes – taky Brazilec – snad třináct let... Kolektiv je tu opravdu dobrý, rozumíme si. Občas zajdeme i pivo. Ale největší zábava je naše sanitárka. Pořádáme ji dvakrát ročně. Nejdřív tu uklízíme, pak jdeme někam pít.

Co vás v Čechách nejvíc překvapilo?

Zima. Na tu si asi nikdy nezvyknu. I když sníh mám rád – letos v zimě jsem učil dceru na sbowboardu, protože na lyžích už umí dobře... A nedám dopustit na české pivo. Je nejlepší na světě.

Japonské jídlo nabízí obrovské možnosti, ale tady to zatím nikdo moc nezná.

Masa jste se už přejedl. Co si tedy s chutí dáte?

Mám rád těstoviny a pizzu, hlavně samozřejmě v Itálii. Ale je to celosvětová záležitost. Oproti tomu japonské jídlo tady moc není – sushi je jenom zlomek tamní kuchyně. Japonské jídlo nabízí obrovské možnosti, ale tady to zatím nikdo moc nezná. Na to, co jsem měl v Japonsku rád, si v Praze nemám kam zajít. Brazilské speciality dělám doma, především fazole a ryby. Mimochodem je legrační, že s kolegou Adrianem máme úplně odlišné chutě, protože jsme každý z jiné části Brazílie a naše regionální jídla se dost liší. Doma vařím v brazilském, ale i japonském stylu. Děti tyhle věci odmítají, ale manželka to má ráda.

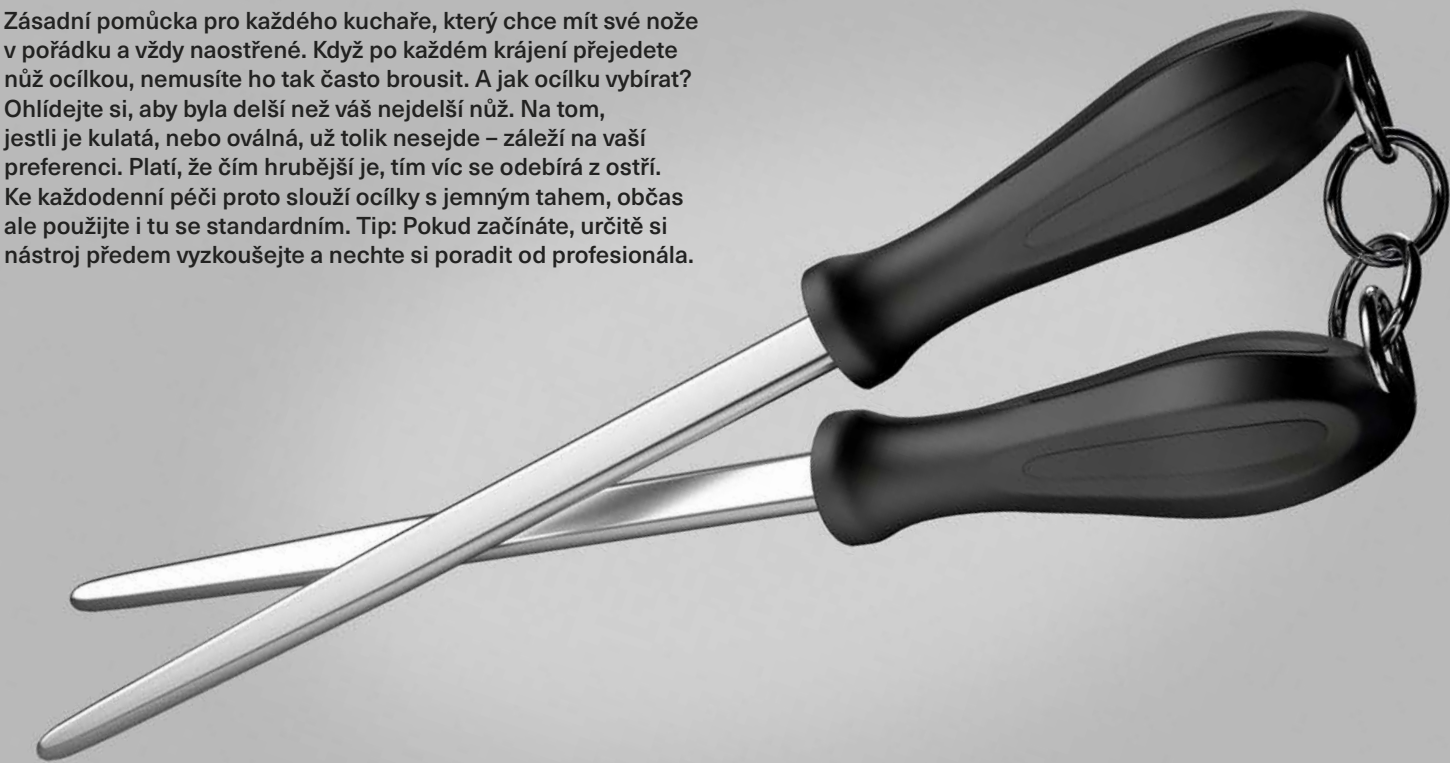
Dají se na to u nás vůbec sehnat suroviny?

V Česku je poměrně velká japonská komunita, takže existuje pár specializovaných obchodů. Jeden má i Okamura. Ale to je trochu drahé. 🌱



OCÍLKA

Zásadní pomůcka pro každého kuchaře, který chce mít své nože v pořádku a vždy naostřené. Když po každém krájení přejedete nůž ocílkou, nemusíte ho tak často brousit. A jak ocílkou vybírat? Ohlíďte si, aby byla delší než váš nejdelší nůž. Na tom, jestli je kulatá, nebo oválná, už tolik nesejde – záleží na vaší preferenci. Platí, že čím hrubější je, tím víc se odebírá z ostří. Ke každodenní péči proto slouží ocílký s jemným tahem, občas ale použijte i tu se standardním. Tip: Pokud začínáte, určitě si nástroj předem vyzkoušejte a nechte si poradit od profesionála.



TEXT JAROSLAV MARTÍNEK
ILUSTRACE KRISTÝNA KULÍKOVÁ
FOTO VENDULA KNOPOVÁ

Jak se dnes žije řezníkům? Co jim usnadňuje práci, a s čím tohle tradiční řemeslo naopak bojuje? Vyjeli jsme to zjistit do Jenče u Prahy, kde své masové speciality vyrábí **Amaso**, dvorní dodavatel Našeho masa i Kantýny.

Když jsem naposledy navštívil Amaso, Vlasta Lacina s týmem právě poprvé bourali wagyu. Řezníci stáli kolem širokého stolu a se zaujetím probírali, jak jednotlivé partie masa vypadají, a vtípkovali, kolik to bude stát, když někdo různé vedle a pokazí steak z této vyhlášené lahůdky. Dnes jako bych přijel do úplně jiného provozu. Řezníci mají na bourárně automatickou linku, to je první zásadní změna.



aby se rodící se gothaj příliš neohráł, až poté přisype papriku (později než ostatní koření, aby nezahořkla), a nakonec při pomalejších otáčkách sádlo. Právě to dodá gothaji správnou mozaiku. „Podle gothaje poznáte řezníka,“ poznamenává Vlasta Lacina. Pořádný gothaj bež náhražek chutná skutečně exkluzivně a Vlasta Lacina chválí Jaroslava Cafourka, postaršího mistra řezníka, jehož hlavu chrání před chladem (ten si výroba logicky žádá) čepice zmijovka. **Mladí se učí od zkušených** „Jarda je fachman. Pamatuje ještě časy, kdy se všechno vyrábělo poctivě, a pro nás je ohromně cenný. Když jsme oznámili,

Dobrý tým je základ! Kamkoli se během návštěvy Amasa s fotografkou posuneme, vidíme jen úsměvy, pohodu, žádný stres. A to přesto, že se tu pracuje od pěti ráno, všude je chlad a vlhko, k tomu uzavřené prostory, těžká práce. „Snažíme se členy týmu vybírat tak, aby spolu dokázali vyjít. To je moc důležité. Lidí na trhu je málo, jít se učit na řezníka dnes není zrovna běžné... Naštěstí jsme měli šťastnou ruku, i když ne vždycky napoprvé,“ líčí Vlasta Lacina. Na bourárně padá jeden vtípek za druhým. Jak Vlasta Lacina poznamenává, dva členové týmu jsou „u fochu“ celý život, zatímco jeden kolega nějakou dobu pracoval na benzinové pumpě a další pro změnu na poště. „Radek nám zase vypomáhá jenom přes zimu, v létě dělá zahradníka. Ale dřív byl generálním manažerem v Lokále U Bílé kuželky. Je kuchař, pochází z Moravy a k řemeslu má blízko – umí i zabíjačky,“ říká Vlasta Lacina s uznáním. S kolegy na bourárně i ve výrobě je v úzkém kontaktu. Tým utužuje i občasnými návštěvami restaurací Ambiente. „Vyrážíme pokaždé jinam, byli jsme samozřejmě v Čestru, Kantýně, Našem mase, chodíme do Lokálů a naposled jsme zašli do Brasileira Slovanský dům,“ vzpomíná Vlasta. Nebo si kolegové skočí jenom tak na pivo. Jako šéf se stará i o dobrou náladu – a funguje to. Důkazem je i teambuilding naruby, který zaměstnanci naplánovali zrovna na den naší reportáže: vymysleli, že po práci vytáhnou Vlastu na motokáry.



Všichni se snaží navzájem obohacovat, inspirovat a společně hledat to nejlepší řešení. Tak například postupem času přišli na to, že optimální mramorování má maso z jalovic a volků, a nebáli se vyrazit proti trendu libového masa. Chce to „jen“ čas, nasazení a odvahu. A to všechno tady v Jenči evidentně mají. **Bez lepku i éček** Amaso si zakládá na poctivém zpracování masa i uzenářských výrobků. Proto v nich nejsou žádná „éčka“, která mají prodloužit trvanlivost, ani polyfosfáty. „Při výrobě uzenin používáme nakládací sůl Pragma,“ doplňuje Vlasta Lacina. S výjimkou sekané a vinné klobásy, do nichž se přidává strouhanka, je kompletní produkce Amasa bezlepková.

Podle gothaje poznáte řezníka



že se budeme stěhovat do Jenče, dva důležití pracovníci z výroby nám řekli, že do toho s námi nepůjdou, a tak jsme hledali náhradu. Přes naši účetní se podařilo získat právě Jardu a já jsem za to moc rád. Mladí zaměstnanci se od něj hodně naučí,“ pochvaluje si Vlasta Lacina. Druhou cennou posilu, pětadvacetiletou Aničku Jiskrovou, sehnal Vlasta přes kluky z bourárny do výroby na narážku. Ostatní pracovníci se do Jenče přesunuli z „Navrátilky“. Gothaj ale před námi do hovězího střeva naráží Alena Vitoňová, která šéfuje výrobě Amasa už čtyři roky. Pod jejíma rukama vznikají úhledné bochánky. Kolega je hned balí do sítěk, aby se po uvaření v udirně nerozpady. „Máme svou klasiku, zároveň ale pořád zkoušíme něco nového. Kromě párků, špekáčků, taliánů a klobás děláme třeba turistický salám nebo sušené turistické klobásy,“ říká Vlasta Lacina. Ty později ochutnávám – je to intenzivní, ale vysloveně lahodný zážitek. A není jediný. „Když jsme poprvé udělali šunkový salám, Jarda Cafourek prohlásil, že teď už Babiš neprodá ani deko. Udíme taky šunky, vepřová žebra a rádi bychom zvládli i sušená masa – šunku, špek nebo pancettu,“ popisuje Vlasta Lacina.



Určovat trendy v řezničíně Čím je Amaso v českých podmínkách výjimečné? „Založili jsme ho, protože jsme nebyli spokojeni s tím, jaké maso dostáváme do restaurací. Radek Chaloupka, dnešní šéf Našeho masa, Tomáš Karpíšek i já jsme původní profesí kuchaři. Víme, jaké maso potřebujeme a jak má vypadat na talíři. Kuchařský pohled je pro nás pořád zásadní,“ zdůrazňuje Vlasta Lacina. V Amase se snaží být vždycky o krok napřed a de facto určovat trendy, ať už jde o to, jak maso zpracovat, nebo jak ho starit. Cíl je přitom jasný – nejlepší možná chuť. O výsledné kvalitě podle Vlasty Laciny rozhodují čtyři věci: jak si zvíře žije, jak je poraženo, jak je maso zpracováno a následně připraveno v kuchyni. Proto se Vlasta s řezníky v čele s Františkem Kšánou průběžně baví o novinkách, proto jezdí za chovateli a probírá s nimi, jak se o zvířata starat. Neváhá zajet ani na jatka.

Gothaj a zmijovka

Teď tu navíc dělají i uzeniny. Z pražské Navrátilovy ulice, kde Amaso ještě před pár měsíci využívalo prostory Střední průmyslové školy technologie masa, se ovšem do Jenče přesunula pouze narážka – stroj, na němž se připravený produkt naráží do střívek. Všechno ostatní je nové. „Pořídili jsme mlýnek, kutr i udirnu,“ vypočítává Vlasta Lacina, zatímco Jaroslav Cafourek, odborník na míchání směsí – řeznický řečeno „dila“ – v kutru, rozměluje rozemleté maso na gothaj. Přidá směs koření s česnekem, občas přimíchá led,

Nic nepřijde nazmar

V restauracích se dnes rází trend „od rypáčku po ocásek“, tedy zpracování pokud možno celé suroviny – a podobně postupují i v Amase. Cílem je minimalizovat odpad. Masa se snaží vytěžit co nejvíc, do restaurací i zákazníkům dodávají dokonce i morkové kosti, ořez zpracovávají ve výrobě. Z toho, co nejde zužítkovat ani tímto způsobem, připravují vývary. Lůj, který se nespotřebuje na výrobu populárních jedlých svíčků v Našem mase, míří do firmy, která ho dál zpracovává v kosmetickém a farmaceutickém průmyslu.

Masová degustace

Řeznické dobroty, které pocházejí právě z Amasa, si můžete ve zvlášť reprezentativním výběru vychutnat na Večeři od řezníka (v Našem mase) a na Večeři od kosti (v Kantýně). Vstupenky teď pohodlně koupíte na portálu GoOut.





Amaso v číslech

Měsíčně tu připraví 40–50 tun vyzrálého či odleželého masa a masných výrobků.
30 % výroby tvoří uzenářské výrobky.
70–80 % produkce odebírá Ambiente – nejvíc Naše maso, pak Kantýna.
Týdně zpracují 14–18 kusů českého strakatého skotu a 30 přeštických vepřů.
50 dní trvá suché zrání masa, 30 dní mokré zrání ve vakuu.
6 řezníků pracuje na bourárně.
6 lidí vyrábí uzeniny.
Amaso zaměstnává celkem 18 pracovníků plus Františka Kšánu coby odborníka a konzultanta.

08 HISTORIE Čtvrť plná řezničiny

TEXT KLÁRA KUITOVÁ
FOTO ARCHÍV

Karlovo náměstí a jeho okolí bylo odjakživa spojeno s tímto královským řemeslem. Historie se opakuje, a tak není divu, že právě tady vyroste další řeznictví **Naše maso**.



Asi nebudete zrovna šokováni zjištěním, že se Karlovo náměstí jmenuje po císaři Karlu IV., ale víte, jak dlouho tento název nese? „Teprve“ od roku 1848 – tehdy bylo tomuto náměstí rovných 500 let a po celou tu dobu se mu neřeklo jinak než Dobyččí trh. Na rozdíl od jiných evropských měst se totiž v Praze trhy s dobytčím a koňmi konaly přímo ve městě.
Od 15. do 19. století si Karlovo náměstí, mimochodem dodnes největší v republice, prakticky drželo monopol pro obchod s dobytčím pro celou Prahu. Kromě něj tu byly k dostání – a to vás možná překvapí – i mořské ryby. V severní části náměstí stávala tzv. slanečková bouda, ve které se prodávaly sušené ryby, slanečci a sůl.
Řeznickou tradici v téhle čtvrti stvrzoval kromě jiných kolegů „od fochu“ také řezník Jan Vojtěch Vodička. Zemřel v roce 1621 a právě po něm se jmenuje Vodičkova ulice, která z „Karláku“ vede až na Václavské náměstí, dříve Koňský trh. Ve své době měla značný obchodní a tržní význam. Bohatý řezník vlastnil největší dům v této ulici, dnešní palác U Nováků. 🌿



Kuchařka od návrhářky

Brasileiro, Café Savoy, Myšák, La Degustation... tam všude nosí personál slušivé (a pohodlné!) uniformy od Kristiny Netíkové. Dvorní návrhářka Ambiente je ovšem také spolumajitelkou Bistra No. 19. Recepty na ta nejžádanější jídla teď shrnula v kuchařce 4x7. Najdete v ní fotografie pohrávající si s dvojsmysly v názvech jídel; recepty Kristina podává stručné a jasné – vlevo ingredience, vpravo postup v infinitivu. K dostání v Bistru No.19 a vybraných knihkupectvích (např. Kavka Books, Koenig Books či Object) za 350 Kč.



Objevit pivní Ameriku

TEXT LUCIE KOHOUTOVÁ
FOTO ARCHIV LUKÁŠE SVOBODY

Lokální mistr výčepní **Lukáš Svoboda** a sládek stejnojmenného rodinného pivovaru **Adam Matuška** se vypravili do Denveru na **Great American Beer Festival**, jeden z největších pivních festivalů na světě. Jejich intenzivní inspirační cestu po pivních barech jsme probírali – jak jinak – nad hladinkou v Dlouhé.



Spojené státy jsou úplná pivní velmoc. Čím to?

Adam: Je to jednak velikostí země, jednak odvahou, s jakou neustále vymýšlejí nové věci. Tradiční pivní země jako my nebo Belgie jsou určitým způsobem zatížené, mají jisté hranice, které američtí sládci nemají. Já bych si třeba netroufl smíchat pivo s limonádou, ale oni se fakt nebojí experimentovat a díky tomu vzniká spousta nových stylů, což je pro mě jako sládka inspirace k nezaplacení. Ne že bych doslova kopíroval všechny trendy a začal třeba vařit kyselá piva, ale sledovat dění je důležité. Obrovská škála stylů a pivovarů se odráží i v nabídce pivních barů – hospody s dvaceti nebo i třiceti pípmi jsou tam poměrně standard. Zrovna v Denveru díky festivalu najdeš i hospodu s 96 pípmi, to byl asi náš rekord.

Lukáš: Podotýkám, že jsme tam byli dost brzo na to, abychom viděli dvojmo. Fakt tam mají skoro sto kohoutů.

Dá se říct, že je pivní scéna východního pobřeží, kontinentální Ameriky a západního pobřeží odlišná?

Lukáš: V New Yorku je zásadní party atmosféra, jsou tam podniky pro stovky lidí jako Houston Hall, obří živé místo se sportovními přenosy a širokou nabídkou. Zároveň ale taky luxusní podniky jako brooklynský Tørst s mramorem, 21 pípmi a dnes už zavřenou skandinávskou restauraci Luksus, což byl první podnik s michelinskou hvězdou bez vinné karty, protože k menu párovali pivo z Tørstu. V Coloradu najdeš extrémní množství minipivovarů, protože je tam nejnižší daň na pivo, západ je zas hodně kreativní, tam vznikají všechny ty inovace. Na USA se mi líbí, že si tam každý najde to svoje, protože ta země ti nabízí prostě všechno.

Adam: V Kalifornii jsme taky narazili na asi nejpodivnější místa z Lukášova seznamu – bizarní omšelé podniky, které připomínají Vočka ze Simpsonových. Nelejou v nich ovšem jeden druh piva, ale mají třeba dvacet píp s craft beer. Nebo hospody s mřížemi na oknech, které vypadají, jako kdyby tam někoho zavraždili. Jak z amerických filmů!

Lukáš: A taky že jo, u jedněch dveří fakt byla svíčka, věnce a fotka Mexičana, kterého tam zabili pár dnů předtím. Přiznávám, že tam jsme sice vešli, ale pivo si nedali, i když jinak jsme z itineráře poctivě objeli všechno. A to jsme občas měli na den i čtrnáct podniků.

Narazili jste na něco překvapivého?

Lukáš: Já už tu scénu trochu znal, protože jsem v New Yorku před časem působil, takže to nemělo ten wow efekt jako třeba první návštěva manhattanského The Pony Baru před lety, kdy jsem byl úplně odvařenej. Čekali jsme rozmanitost a tu jsme dostali. Asi nejceněnější poznatek z celé cesty je to, jak moc je důležitá atmosféra. A oni ji umějí skvěle vytvořit. Třeba v McSorley's mají jen světlé a tmavé pivo, ale je to instituce s obrovskou tradicí a historií. Takový newyorský Tygr.



Adam: Ale čepují strašně, ostatně jako skoro všude. Oni čepování vůbec neřeší, takže představovat Lukáše jako člověka, který má na starosti kvalitu servisu piva, bylo docela těžké. Tenhle koncept tam vůbec nefunguje. Když řekneš Master Bartender, každý si představí barmana z koktejlového baru, ne výčepního.

Takže ani ve Státech, kde je tak silná craft beer scéna, neřeší čepování?

Adam: Podle mě to berou tak, že pivo je geniální samo o sobě, bez ohledu na servis. Dělat pěnu? Škoda drahého piva! Zrovna tak neřeší typy skla, teplotu a podobně. Asi to vychází z anglického stylu, který lije celou míru.

Lukáš: Tím samozřejmě nechceme říct, že to Angličané dělají špatně, mají takovou tradici. Ale Čechy zase mají unikat v tom, jak pečlivě přistupujeme ke konečné fázi pivního řetězce, totiž čepování.

Adam: V Belgii si zase dávají záležet na sklenici, žijí příběhem těch piv. Ale to jsou spíš piva z lahve, zatímco u nás se zaměřujeme hlavně na čepované pivo.

Lukáš: A právě tuhle „českou školu čepování“ chceme spojit s řemeslně vyrobeným pivem v novém podniku.

Pravda, ještě jsme se nedostali k tomu, co chystáte...

Adam: Řekli jsme si, že chceme, aby se skvělému pivu dostalo stejně dobrého zacházení. Když si kuchař objedná pravou svíčkovou, taky s ní zachází jinak než s kličkou na guláš. Podle mě se s pivem obvykle nakládá spíš jako s kličkou, protože je u nás jedním z nejlevnějších nápojů. Ale minimálně Lokály a Lukáš s pivem zacházejí jako s tou svíčkovou a na výsledku je to znát.

Lukáš: Je to taková vize, ke které jsem ve svých skoro čtyřiceti letech dospěl: aby nebylo Česko ve světě známé jen tím, že spotřebujeme nejvíce piva na hlavu – že jsme v té Praze pěkní píči, jak říká Martin Žufánek. Chtěl bych, aby se tohle změnilo a Čechy byly pověstné ne obří spotřebou, ale tím, že dokážeme pivo nejlépe ošetřit na pípě. Tak jsme si s Adamem řekli, že bychom mohli společně otevřít pivní bar, který naváže na naši Školu čepování a povýší pivo na zajímavou věc nejen pro pivní geeky, ale i pro lidi, co pivo zatím tolik neřeší. Prostě ho pijí a chodí do restaurací.

Adam: Aby i pivo dostalo bonus v podobě péče navíc.

Lukáš: A taky vzdělávání. Chceme místo, které lidem nabídne nejen načepované pivo, ale taky pivní párování, možnost degustovat, setkat se se sládky, pořádat Školu čepování, která funguje už šestým rokem na plzeňském ležáku. V tomhle bych chtěl pokračovat a posunout ji dál, rozšířit na ostatní styly, ze kterých může díky kvalitní péči vzniknout ještě lepší pivo. Vyzkoušel jsem si to v New Yorku. V Hospodě jsme měli na čepu piva z Brooklyn Brewery, a když k nám přijeli zástupci pivovaru, sami se divili, že jejich pivo může chutnat takhle. Hlídali jsme si sanitaci, postup



čepování, teplotu, pěnu... Vůbec si neuměli představit, jaký vliv může servis na kvalitu piva mít. V tomhle vidím obrovský náskok „české školy“. Zatím ho neumíme prodat, ale neměli bychom se podceňovat. 🌱

Pokračování rozhovoru najdete na www.jidloaradost.cz

Kam na jedno v USA

NYC – McSorley's, Tørst, The Brooklyn Barge, Houston Hall, The Jeffrey

Západní pobřeží – Mohawk Bend, Mikkeller DTLA, Art District

Denver – Falling Rock Tap House, CO-Brew Denver

San Francisco – Lucky 13, Church Key

Kremrole z Esky

TEXT SIMONA MARTINKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO VENDULA KNOPOVÁ



Podle šéfcukrářky Ilony Tunkové.

„Tenhle recept mám ještě ze školních let,“ směje se. Klasika zkrátka funguje!

Na 30 kremrolí :

1. Začněte tukovou kostkou. 500 g změkklého másla propracujte se 100 g hladké mouky a vytvořte kostku, nejlépe pomocí karty. Zabalte do potravinářské fólie a podle konzistence nechte 10–20 minut odležet v lednici.
2. Teď si připravte tzv. vodánek. Prosijte 500 g hladké mouky, vytvořte důlek, dejte do něj 2 žloutky, kolem nasypete 7 g soli. Přilijte 1 lžičci octa a 220 ml vody a propracujte. Získáte pevnější hladké těsto. Zabalte ho do fólie a nechte 10–20 minut v lednici, až se suroviny hezky skamarádí.
3. Vodánek rozválejte do tvaru kříže se silnějším středem a doprostřed položte tukovou kostku. Protilehlé strany přeložte přes kostku, aby se rovnoměrně zabalila. Nechte 10 minut odpočinout.
4. Rozválejte na plát. Strany přehněte ke středu a v něm přeložte ještě na polovinu. Vznikne „knížka“ se čtyřmi vrstvami těsta. Na 15 minut uložte do lednice, pak znovu rozválejte. Těsto z pravé strany přeložte do dvou třetin a přes to přehněte zbylou třetinu. Dejte na dalších 15 minut do chladu. Naposledy rozválejte a přeložte na čtyřikrát, tak jako poprvé. Nechte v lednici odležet do druhého dne. Tip: Těsto před vyvalováním vždy pomoučnete, zabráníte tak protržení. Po každém vyvalení omeťte přebytečnou mouku, aby se vrstvy těsta dobře spojily.
5. Rozdělte těsto na třetiny a z každé postupně vyválejte plát vysoký asi 3 mm. Krájejte pásy široké 2,5 cm a namotávejte je na trubičky na kremrole. Potřete vajíčkem a při 200–220 °C pečte 10–15 minut. Z trubiček sundávejte kremrole ještě vlažné.
6. Plňte bílkovým krémem – recept najdete na www.jidloaradost.cz.

A / S JIDLEM ROSTE CHUŤ / ČTVRTLETNÍK RESTAURACÍ AMBIENTE / JARO 2018
ŠÉFREDAKTORKA SIMONA MARTINKOVÁ-RACKOVÁ
REDAKČNÍ RADA TOMÁŠ KARPIŠEK, FILIP ŠIMONÍK, LUKÁŠ SVOBODA, ŠÁRKA HAMANOVÁ
JAZYKOVÁ REDAKCE LUCIE KŘEŠŤANOVÁ
ARTDIREKCE A DESIGN MICHAL NANORU A MAREK PISTORA / STUDIO NAJBRT
FOTO VENDULA KNOPOVÁ, ILUSTRACE KRISTÝNA KULÍKOVÁ
WWW.AMBI.CZ

