

Jídlo a radost Vypečené!



Na blogu Jídlo a radost ukazujeme, jak to funguje u nás v Ambiente, a dělíme se o to, co víme. Servírujeme vám rozhovory, reportáže a novinky z gastronomie. Co si dáte?

www.jidloaradost.cz

Na co máte zrovna teď větší chuť: zaletět si do Paříže na degustaci vysloveně pokušitelských dezertů 01, anebo si pěkně rustikálně utrhnout rajče či papriku přímo z keříku na ekofarmě Olešná? 07 Velmi čerstvé tipy pro vaše domácí vaření ochotně poskytl kuchaři z michelinské La Degustation Bohême Bourgeoise 04, zatímco Lukáš Svoboda přihodil pět zvlášť zábavných historek ze své Školy čepování 08. **Bonus:** dva inspirativní rozhovory a makové buchty z Kantýny 11.



Číslo A* už ilustrovalo dvacet výtvarníků a fotografie ani nepočítáme. A k tomuto výročí se nám podařilo sladit harmonogram s **Vendulou Knopovou**, která obě polohy dokáže dojemně spojit. „Měla jsem vyfotit dortíky nebo pralinky v Savoyi. Požadavek byl, ať je to krásný. Ale narychlo jsem nedokázala udělat masterpiece, o který se celý život snažím, navíc bylo strašně teplo a všechno se roztékalo. Hrozně bych chtěla umět malovat, ale bohužel mi to nejde. A proto jsem všechno namalovala na reálný věci a pak vyfotila, protože to mi jde,“ svěřila se. Vskutku, neznáme v oboru nikoho, kdo by měl menší úctu k zavedeným postupům a zdravější pohled na svět než Venda, mimochodem také nejúspěšnější současná česká fotografka, vítězka Czech Grand Design i festivalu módy a fotografie v Hyères, s prezentacemi od východních Čech po Fondazione Prada. „Michal Nanoru mi jasně řekl, ať zbořím klišé a ať je to jiný. A fakt jsem se snažila,“ ujišťuje. Je to vidět, od obálky po „inzerce“ na zadní straně (jejíž variantu vidíte vpravo). Jen škoda, že to číslo rovnou i nenapsala. Třeba nám svůj recept na vánočku s máslem a šťávou sdělí příště. Aspoň krátká osvětlení jejich postupů ale najdete u některých článků.



Praly se pralinky v Café Savoy. O které z nich se poperete vy?



20+1 cukrářský trend z Paříže

TEXT MARTINA PÍŠOVÁ
FOTO HONZA ZIMA

Gabrielu a Michala Hrubcovy a jejich dezerty možná znáte z farmářských trhů. Ještě letos by si chtěli společně s Ambiente otevřít cukrářský butik. Proto se s Tomášem Karpíškem a partou kolegů vydali na týdenní inspirační cestu do Paříže. Co je nejvíc dostalo – a obratem doporučují k navštívení a ochutnání?

10 Typicky francouzskou cukrárnou s více než stoletou tradicí je Angelina na Rue de Rivoli.



11 Vyhlášené jsou tady opulentní snídaně a zákusek Mont Blanc s kaštanovým pyrém.



14 Každý chleba je precizně naaranžovaný na polici, jako kdyby to byla drahá kabelka.



18 U chocolatiéra Patricka Rogera to vypadá jako v galerii – minimalistický interiér s měděnými pulty, kombinace skla a kovu, ve výloze má obrovskou sochu z čokolády. Skvěle se tu nakupují dárky a suvenýry.



19 U Yanna Couvreaux na Avenue Parmentier doporučujeme dortík merveilleux ze sněhových pusinek obalených v krému a čokoládě.



1 Nejvyhlášenější pařížské canelés si dáte v podniku Lemoine na Rue Saint-Dominique.



5 Cukrář Sahadaru Aoki do Paříže přivezl kousek Japonska. Najdete odvahu ochutnat makrony s wasabi nebo éclair s černým sezamem?



7 Pár kroků od Aokiho najdete podnik dalšího japonského cukráře Moriho Yoshidy. Ten prosazuje trochu evropsější přístup.



12 V La Pâtisserie des Rêves cukráře Philippa Conticiniho prezentují dezerty pod futuristickými poklopy.



2 Canelés jsou vypečené francouzské bábovičky s rumem, zvenku křupavé a uvnitř vláčné.



8 Za týden v Paříži jsme ochutnali přes sto dortíků.



6 Jeho přístup se nám líbí. Z francouzské cukrařiny si vzal její preciznost, práci se surovinami i touhu po dokonalosti a elegantně do toho zakomponoval japonské suroviny.



3 Karamel Paris. Úplně do každého dezertu tady propašovali karamel. Karamelový krém, omáčka, bonbony – vyberte si.



9 Francouzi jsou skuteční labužníci. Jídlo si často vezmou s sebou, aby ho pak společně snědli v parku na trávě nebo na lavičce.



16 V butiku cukrářské celebrity Michalaka koupíte cukrářovy monografie, podle kterých se dá dobře péct i doma.



21 Pro inspiraci do Paříže jezdíme několikrát do roka. Tentokrát jsme jeli s kolegy z Ambiente, se kterými bychom rádi ještě letos otevřeli cukrářský butik v Praze.



17 Pierre Hermé před rokem získal titul nejlepšího cukráře světa. Nutná zastávka při cestě za sladkým, počítejte ale s tím, že tu bude dost plno.



Knopová: „Tady bych nechala interpretaci na divákovi. Všichni nemusí chápat všechno.“

JAK FURTOŠLAPY A AVOKÁDA (NE) PŘEMOHLY UHO

TEXT LUCIE KOHOUTOVÁ

Jednou ráno, už je tomu drahně let, jsem šla ulicí Na Poříčí a strnula: místo tradičních vysokých umakartových pultů jídelny U Rozvařilů se za výlohou paláce Archa najednou roztahovala sametová křesla a vyrovnané vanilkové muffiny a donuty pod logem Starbucks. Ano, i takhle vypadá **gentrifikace**.

Přišlo mi to tenkrát strašně líto; o gentrifikaci se ale tehdy ještě tolik nemluvalo, na rozdíl ode dneška. Instagram stories taky ještě nebyly, takže jsem si jen trauma uložila do podvědomí, bez konkrétní nálepky, a šla si dál po svém.

Ne tak gentrifikace; společenská přeměna nízkopříjmových čtvrtí na naleštěné bašty středních a vyšších tříd postupně budovala v Čechách pozice stejně jako předtím na Západě. (Termín zavedla britská socioložka Ruth Glass, když v roce 1964 popisovala přeměnu londýnských dělnických čtvrtí jako Islington. Jedno z prvních vyhlášených deli bister šéfkuchaře Yotama Ottolenghiho otevřelo právě tam. Náhoda? Nemyslím si.)

Je symbolické, že jsem se s tímhle postindustriálním strašákem poprvé setkala právě v gastronomii; restaurace jsou (kromě rostoucích cen podlahové plochy) jedním z nejviditelnějších symbolů gentrifikace a často i terčem protestů proti ní.

Jenže ve skutečnosti jsou spíš jen jejím průvodním jevem. „Starousedlíci někdy vnímají nové podniky jako hrozbu,“ říká v článku stanice KCET kalifornská obhájyně dostupného bydlení, politička Maria Cabildo. „Když se na to ale podíváte blíž, zjistíte, že restaurace spíš následují již existující změnu na trhu s byty, než že by ji vyvolávaly.“ Její tezi potvrzují nejen sociologové, ale hlavně konkrétní příklady měst: ceny ve Vancouveru stouply vlivem čínského kapitálu, z hippie San Franciska se stalo jedno z nejdražších měst Spojených států následkem dotcomové bubliny a přílivu bohatých startupistů ze Silicon Valley.

V Karlíně byl impulzem souběh okolností: velké množství obytných i průmyslových prostor uvolněných povodní, bohatnutí Prahy i celkové dohánění západního životního stylu po vstupu do EU (čti „dorazily sem flat white, freelance a cyklostezky“). První přišly kanceláře, showroomy, umělci a mladé páry (lidé na volné noze či bezdětní jsou typickými „gentrifikanty“ – vyhledávají nižší nájmy a blízkost centra a nevdají jim nekonvenční prostředí okolí bývalých industriálních areálů či ghett). Až pak následoval Můj šálek kávy, Tea Mountain či Eska.

Cenová spirála

Je to ale had zakousnutý do vlastního ocasu – v první vlně prolomí bariéru ti odvážnější (třeba Šálek) a společenský ruch přitáhne další, zhusta bohatší rezidenty a jejich kupní síla zase nové podniky. Kromě Karlína tohle skvěle demonstruje Krymská (primárně umělecká scéna kolem Café V Lese a Korso Krymská dala vzniknout spoustě dalších míst a postupně se přelévá dál do Vršovic) nebo Náplavka (původně spíše punkové popíjení na dlažbě mezi řekou a Bajkazylem přitáhlo takové množství osvěžoven a cizinců na vodě i na souši, že se z ní stal mainstream).

A když je o nějakou oblast zájem, trh reaguje zvýšením nájmu bytových i nebytových prostor, což může mít za následek druhou, kanibalizující gentrifikační vlnu: místo osidlování nevyužitých prostor a rozšiřování nabídky jsou vytlačováni existující nájemci ve prospěch mohovitějších lokálních podnikatelů i nadnárodních řetězců (Starbucks, Rozvařilovi, já vám to říkala.) Vyšší kupní síla se pak odráží i v cenovkách na vývěsních tabulích.

„Sociální změna umožňuje podnikům prosperovat, ale taky jim dává pocit, že můžou za jídlo požadovat skoro cokoli, což pak ovšem vyčleňuje velkou část populace,“ ilustruje to Honza Valenta z Taste of Prague, když se ho ptám na jeho zkušenost s gentrifikací restaurací při cestách po USA. „Některé ceny běžných položek jsou pak pro normální lidi naprosto nepochopitelné, třeba fried bologna sendvič (jednoduchý toast s osmaženým vepřovým salámem podobným mortadelle, pozn. aut.) za 16 dolarů. To je, jako kdyby Naše maso prodávalo sekanou za dvě kila!“

Co na to město?

Města se proti tomu občas snaží bojovat. V Montrealu radní trendy umělecké čtvrti Saint-Henri na podzim 2016 odhlasovali kontroverzní omezení počtu nově otevíraných restaurací. Maria Cabildo v době svého předsednictví neziskové Společnosti pro komunitu Východního LA (ELACC) pečlivě vybírala

gastronomické nájemce rekonstruovaného komplexu Boyle Hotel tak, aby místním přinesli cenově dostupné potraviny i nová pracovní místa. (Členové neziskovky dokonce brali starousedlíky na návštěvy dalších poboček vítězné mexické pekárny La Monarca, aby jim ukázali, že se nemají čeho bát.)

Tenhle přístup demonstruje, že boj s negativy gentrifikace není jen na restauracích či komunitě (i když ta se občas nebojí vzít věci do vlastních rukou, viz obsazení několika londýnských kaváren vystěhovalými majiteli a štamgasty), ale hlavně na úřadech a celkovém pohledu na městské plánování.

V českém prostředí se vyvažování kvality života a komunity vs. ochrany soukromého vlastnictví teprve učíme. Místní samosprávy navíc nedisponují dostatečně silnými prostředky, jak potvrzuje i Hanka Třeštíková, radní Prahy 7 pro kulturu a sousedské vztahy (a zakladatelka legendárního facebookového bojiště Letenská parta): „Proces gentrifikace samozřejmě velice vnímáme a snažíme se ho zmírňovat v rámci nástrojů, které máme k dispozici, ty jsou ale bohužel velmi omezené. Přímou restaurace neřešíme, ale snažíme se držet obecní byty s vstřícným nájemným i dost nebytových prostor pro levné potraviny a služby, abychom ve čtvrti udrželi seniory a sociálně slabší, kteří jsou gentrifikací vytlačováni jako první. Chceme na sedmičce zachovat všechny sociální skupiny a dát jim najevo, že o ně má radnice zájem. U soukromých majitelů to ovlivňovat neumíme a ani nechceme.“

Konec dobrý...

Gentrifikace a s ní přicházející vegetariánské restaurace a svatyně avokádových toustů s oltářem – pardon, baristickým pultem – z palet nebo OSB desek ale nemá jen negativní stránky. Přítomnost restauračních zahrádek a celkové oživení ulic rezidenčních čtvrtí přispívá k lepší občanské vybavenosti (obchody, cyklostojaňy), nižší pouliční kriminalitě i pestřejšímu komunitnímu životu. Losangeleská restaurace The Mar Vista ve

stejnojmenné čtvrti chce na svém pozemku založit komunitní zahradu pro děti z blízkých základních škol, její sousedé Un Solo Sol pořádají výstavy a koncerty místních umělců.

V Praze se zase gastronomické provozy staly společensky přínosnějšími nástupci zrušených heren (Cobra, Wildt na Letné) a palivem pro kulturu všeho druhu – za všechny jmenujme třeba Containall na Malé Straně a Stalinu nebo Přístav 18600. Nebo Kasárna Karlín, která se chlubí nejen největším pískovištěm v Praze a letním kinem se skvělou dramaturgií za přátelskou cenu, ale taky záměrně nízkou cenou piva, aby do podniku chodili i místní. A koneckonců i v tom oplákaném Karlíně stále ještě existují podniky jako Na Růžku, kam po směně míří personál z blízkých restaurací všech cenových úrovní na debriefing a zelenou. 🌱

PS Rozvařilovi jedou dál hned přes ulici v Bílé labuti.

Gentrifikace („gentry“ = vyšší venkovská třída) je proces sociálně-kulturních změn, ke kterým dochází v důsledku renovace a přeměn průmyslových či dělnických čtvrtí.

– Nejvýrazněji se projevuje v přeměně zástavby: stavba nových budov a přeměna stávajících na luxusní, konverze industriálních staveb na obytné, kancelářské a komerční prostory.

– S tím souvisí pronikání členů vyšší kultury (třídy) do prostoru typického pro třídu nižší, což vede k významným prostorovým, sociálním i ekonomickým změnám, například k vytlačování původního obyvatelstva příjmově silnějšími vrstvami.

– Pozitiva? Snížení kriminality, rozšíření nabídky služeb, oživení městského života.

– V Praze jsou typickým příkladem Karlín, okolí Anděla či Holešovice; aktuálně pak Nusle, okolí Palmovky či části Žižkova a Vršovic přiléhající k Vinohradům.

Porcování kuřete

Jak postupovat, abyste elegantně a bez námahy vytvořili úhledné porce a maso se nikde nepotrhalo? Osobně vám to předvede **Markéta Libánská**, šéfka nového karlínského bistra **Grils**.

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ

„Ve světě se obvykle porcuje na mnohem víc částí než u nás. Ale my v Grils budeme v souladu s českými zvyklostmi prodávat celé kuře, půlku a čtvrtku,“ vysvětluje Markéta, a už přináší pekáč se svůdně vonícím kuřetem, které právě dopekla v Našem masě.

Pomůcky? Vystačíte si s bytelným prkýnkem, nůžkami a velkým ostrým nožem. „Většina lidí je zvyklá kuřecí nohy stahovat, aby se prsa zbytečně nevysušovala. Tím, že stehno je namáčknuté na prsu, se tomu zabráňuje. Takže než začnete krájet, nohy opatrně oddělte,“ říká Markéta a hned to předvádí. Pak už bere do ruky nůž. „Teď se pokusím elegantně odkrojit stehno. Je důležité trefit se do kloubní

části, pak to jde lehce,“ povzbuzuje. Během chvilky jsou obě stehna odkrojená s čistotou přímo chirurgickou.

„Pak mezi prsy nahmatejte, kudy vede páteř,“ radí Markéta a prstem přitom instruktážně projede typickou rýhu. „Maso proříznu, ale dávám si pozor, aby ostří neskončilo až dole na páteři,“ poznamenává. Teprve teď přicházejí na řadu nůžky. „Kdybychom jimi porcovali i maso, řez by nebyl dostatečně ostrý a vlákna by se zbytečně potrhala. Proto stříhejte jen páteř, nejtužší část celého kuřete,“ doporučuje.

Páteční část Markéta dává celou zvlášť. „Na prsu díky tomu nemáte kost. Dětem prsíčka asi ještě podélně nakrájíte – zlehka, tak, aby nůž sám klouzal po mase,“ popisuje Markéta další možný krok. A co s kousky masa, které zůstalo u odkrojené páteře? „Většinou ho oberu do polévky nebo do rizota,“ konstatuje.



A je to. Můžete samozřejmě ještě odkrojit křídlo nebo paličku (v kloubní části ji nožem oddělíte snadno). „To je běžné hlavně v Americe. U nás se jí buď celé stehno, nebo prso, ale ve Státech jsou v každé druhé restauraci na menu ‚drums‘ čili paličky,“ nabízí další pohled a zároveň i způsob porcování.

Kterou část kuřete má sama nejradši? „Pokud ho jím samotné, tak prso. Na vaření ale používám spíš stehno, protože při dušení snese víc a nehrozí, že vyschne. Ráda z něj připravuju třeba chicken thick masalu,“ přidává tip. 🌶️

Pečené & šťavnaté

Jak to zařídit, aby se kuře při pečení nevysušilo? Tady je recept Markéty Libánské.

- Povolím si máslo a přimíchám do něj nasekané čerstvé bylinky. Osvědčila se mi směs rozmarýnu, tymiánu, bazalky a pažitky.
- Kuře (nemělo by být úplně studené) doslova obalím bylinkovým máslem. Osolím ho, a to i zevnitř. Do pekáče přidám stroužek česneku.
- Troubu si rozeheju na 200 °C, pečení shora, případně na gril (pak je to rychlejší). Prvních 20 minut kuře pečů prsy dolů. Kuře pustí šťávu i máslo, takže ho nepodlévám – když je to vyloženě třeba, tak panákem vody. Díky vysoké teplotě se maso hezky zatahne.
- Pak teplotu stáhnou na 180 °C a pečů ještě asi 40 minut. Na poslední půlhodinu ho otočím, aby prsa chytila barvu. Kdyby se kůžička měla tendenci přichytávat, jemně ji odloupněte špachtlí.
- Kuřeti o hmotnosti kolem 1,5 kg by hodina pečení měla stačit. V Grils pečeme rašovická kuřata a brinujeme je – předem je naložíme do solného roztoku. Maso je pak křehčí a prosolí se tak rovnoměrně, jak toho běžným solením nedosáhnete.

Slupky, prach a skelety

TEXT ŠÁRKA HAMANOVÁ

Zkuste to i doma tak, jak to dělají v La Degustation Bohême Bourgeoise.

1. Nákupy každý den

„Pro suroviny jezdím každý den, teď v sezoně i v sobotu,“ říká nákupčí restaurace Libor Beran. „Chceme pracovat s ingrediencemi, které byly utržené nebo ulovené maximálně včera,“ rozhodl se šéfkuchař Oldřich Sahajdák. Večer proto v lednicích nic nezbyvá. Tohle je také důvod, proč má restaurace nově zavřeno v pondělí – v neděli totiž farmáři nepracují, a tím pádem není hned po víkendu k dispozici čerstvé ovoce a zelenina.

2. Znamá firma

„Zelenina se sklízí přes den, my ji svezeme, a ráno je v tržnici,“ vysvětluje dodavatel Ondřej Svoboda z Tišic. Má v Holešovické tržnici stánek a prodává v něm ovoce a zeleninu od spřátelených zemědělců z Mělnicka. „Někteří se specializují jen na jeden druh. Mám například vojáka z povolání, který si pro radost šlechtí a pěstuje celer,“ vypráví prodejce. Díky tomu, že zná podobných

lidí víc, může v hale 22 nabídnout širokou škálu produktů. „Ale pozor, jsou tady i překupníci – ti vůbec neznají původ zboží, které nabízejí, a ani jim o něj nejde. Jen to někde výhodně nakoupili,“ upozorňuje Libor Beran. Poznávací znamení? Prodávají ovoce, které u nás neroste nebo ještě nezačala jeho sezona – například hroznové víno nebo bílé broskve na začátku srpna.

3. Jednoduchá matematika

Když předem znáte počet strávníků, lépe se vám plánuje. „Od září jsme zavedli jednotné osmichodové menu,“ konstatuje Oldřich Sahajdák. Restaurace tak snadněji odhadne, kolik surovin bude potřebovat, aby nic nezbyvalo. A co když jsou i tak přebytky? Následující den má personál oběd uvařený z předvčerejších surovin, které jsou ještě pořád skvělé.

4. Co nevaříš teď, zpracuj na zítřek

Když je sezona ovoce a zeleniny, často se necháme unést a nakoupíme toho víc, než jsme ten den schopni spotřebovat. „Třeba ostružin potřebujeme na večer maximálně padesát, ze zbytku vyrábíme sirup,“ nabízí řešení Ondřej Kuracina z La Degustation Bohême Bourgeoise. Sirup se potom využije třeba k ochucení žužu. Do zásoby se tu zpracovává i další ovoce a zelenina: nakládají se okurky, houby, zavařují meruňky, ze švestek se dělají povidla...

5. Až do mrtě

Co se děje s ořezky, slupkami, stonky z bylinek, kostmi z masa, rybími kůžemi anebo polámanými houbami? Prakticky vše najde využití v přípravné kuchyni v podzemí restauraci. Například slupky z paprik nebo kousičky hub se usuší a rozemelou na prach, jímž se zdobí jídla. „Z holubích skeletů uvaříme vývar a z něj potom omáčku. Odřezky zeleniny přijdou vhod při výrobě olejů a octů,“ popisuje Tomáš Cibulka. 🌶️



Knopová: „Nerada fotím lidi, a zvláště ty, kteří rozumějí jídlu v michelinské restauraci, protože osobně mám k jídlu velmi negativní vztah (to je na dlouho). Proto jsem se ptala, jestli tam opravdu musím, a dohodli jsme se, že vymyslím něco na téma zero waste. Nejdřív jsem chtěla udělat špíz ze zbytků jídla (za trest by ho dostal poslední host), ale nakonec zvítězila slepice, které je vráceno její dílo, aby se udrželo čerstvé. Všichni to chápeme.“

Baví mě lidi propojovat

TEXT TOMÁŠ KARPIŠEK

Filip Šimoník se stal šéfem marketingu Ambiente v pouhých třiadvaceti letech. Jak se mu to povedlo a co má vytetováno na ruce? Rozhovor s ním exkluzivně vedl Tomáš Karpíšek, zakladatel Ambi.

Na vizitce máš „šéf marketingu“. Když se tě maminka nebo někdo mimo obor zeptá, co děláš – co odpovíš?
Když jsem poprvé říkal, že pracuji pro Ambiente, snažil jsem se vysvětlit, že mou prací je dotvářet v restauracích atmosféru různými drobnými prvky. A taky zajistit, aby se o té restauraci vědělo. No a třeba babička si to přebrala tak, že vybírám ubrusy.

Jak vnímáš marketing jako obor? A čím je pro tebe?
Vnímám v něm rozpor. Marketing je teď trendy a práce v něm pomalu působí víc jako záležitost statusu než práce. Pro mě je to ale komplexní obor, který v sobě slučuje ze všeho trochu. Trocha designu, něco z komunikace, práce s emocemi, s lidmi, ale zároveň je tam silný produkt a přemýšlení nad tím, co znamená.

Máš vizi, jak bys chtěl Ambiente ovlivnit?
Přemýšlím nad tím, jak se značky otisknou do veřejného prostoru a do života našich hostů, protože restaurace vytvářejí prostředí ve městě. Jsou tu dobré restaurace, a pokud mají zahrádky, příjemnou obsluhu a lidé se v nich srocuji, úplně se v těch místech mění atmosféra. Krásný příklad je Hamburk, Dlouhááá, Kuželka... u Lokálů je to vidět nejvíc, ale třeba i Kantýna už k sobě začíná stahovat lidi. Chtěl bych, aby každá značka měla své hosty a fanoušky a ti vytvořili komunitu. To mi připadá nejkrásnější.

Je nějaká ingredience, která udělá značku populární?
Podle mě je to upřímnost. Sám jsi mi od začátku kladl na srdce, ať vždycky komunikujeme jenom to, co je pravda, a nevymýšlíme si. A opravdu se nám to osvědčilo. Když jsme v Esce spálili jednu várku chleba a některé bochníky se prodaly, napsali jsme na Facebook: „Dneska se to nepovedlo, pokud vám nechutná, stavte se zítra, dáme vám nový.“ A ohlasy byly jen pozitivní.

Všichni řeší, že je málo lidí... Jak je na tom vaše oddělení?
Šikovných lidí není nikdy dost a v Ambiente se pro ně práce vždycky najde. I já bych rád další kolegy k ruce. Teď nejintenzivněji hledáme manažery značek do tréninku.

Do tréninku?
Ano. Rád bych do týmu přijal lidi, kteří mají cit pro značky, chtějí o ně pečovat a také vymýšlet nové. Budou mít za úkol navrhnout strategii značky, a pokud si ji před marketingovým týmem obhájí, dostanou prostor ji za mého vedení realizovat. Jestliže uspějí, završí tím trénink a pak už můžou na vybraných značkách pracovat úplně samostatně. Obecně hledám lidi, kteří si umějí sami vytvořit obsah své práce a nečekají, až jim někdo přidělí úkol.

Budeš navždy marketér? Cítíš to jako svoji životní cestu?
Myslím, že ne. Baví mě být manažer. Ne proto, že můžu rozhodovat ve smyslu „Konečně bude po mém!“, ale protože můžu dávat lidem prostor a propojovat je. To dává vzniknout nádherným věcem.



Máš nějaký profesní vzor? Většina lidí chce být Steve Jobs.
Já mám Margaret Thatcherovou. Byla to ohromně pracovitá žena s názorem. Někteří ji mají rádi, někteří nemají, ale každý ví, jaké hodnoty zastávala. Právě ta čitelnost mi přijde velice inspirující.

A oblíbený výrok, ke kterému se vracíš?
Ten jsem si nechal vytetovat. „At least you tried“. Čili: „Aspoň ses pokusil.“ Je pro mě důležité raději se pokusit, a nevyjde to, ale abych si nemusel zpětně vyčítat, že jsem to měl udělat. To je vždycky nejhorší.

Teď už chápu tu „troufalost“ – přihlásit se do vedení marketingu Ambiente, aniž bys splňoval podmínky.
A vyšlo to!

Z čeho čerpáš energii?
Asi z hudby. Taky rád tancuji a zpívám. Takže když jsem mimo domov, omezuje mě to. Po návratu si okamžitě zapnu svůj playlist a začnu si zpívat a tancovat. Občas to dělám i na veřejnosti, třeba v metru. Pobrukuji si a trochu tancuji. Možná to vypadá šíleně.

Jeden z citátů, o které se často opírám, zní: „Je důležité nebát se být trapnej.“
To byl jeden z velkých úkolů, když jsem nastoupil. Naučit se nebrat sám sebe tak vážně. Dost to pomáhá, i když ne vždy se to podaří. 🍷

Chtěli byste do Filipova týmu?
Napište mu přes www.zapojse.ambi.cz.

Knopová: „Filip odjížděl na dovolenou, takže jsem jeho selfíčko nechala udělat na talíř, kam jsem dala zbytky jídla. Má rád sladký, ale se zbytky zeleninového aspiku to bylo hezčí. Bavili jsme se, že když jsme byli malí, rodiče nás nutili dojídat tak, že nám řekli, že pak uvidíme doktora (v mém případě) a dinosaura v kšiltovce (u Filipa). Teď to vypadá, jako by se Filip zlobil, když v Ambiente někdo něco nedojí!“

Myšák

V pražské **Vodičkově ulici** stojí od roku 1904. Mezi zákazníky patřili slavní umělci a sportovci, pekly se tu dorty pro Masaryka i Beneše. Čím inspiruje dnes?

TEXT MARTINA PÍŠOVÁ
FOTO ARCHIV

Zakladatel cukrárny František Myšák se narodil v Přeborovicích na Strakonicku jako druhorozený z devíti dětí sedláka. Ve čtrnácti letech v roce 1884 přišel do Prahy na učení. Vyučil se v cukrárně pana Jandy ve Vodičkově ulici, kde zůstal dvacet let. V roce 1904 si vzal dceru malého venkovského sládky Anežku Holoubkovou. Ještě týž rok převzali Jandovu cukrárnu. „Byli selfmademany a nikdy na svůj původ nezapomněli. Postupem času se jim podařilo vybudovat znamenitý, moderní podnik,“ píše ve svých pamětech jejich syn Karel Myšák. Cukrárna byla nejprve na místě pasáže divadla ABC, v domě, kterému se říkalo V Jámě. Roku 1911 koupili Myšákově dům hned naproti ve Vodičkově ulici a celý podnik se tam přestěhoval. Šlo o rodinný podnik. Myšákově měli tři syny: Karla, Františka a Antonína. Tatínek se staral o kvalitu výroby,



maminka o organizaci. František a Antonín se vyučili v oboru a později v cukrárně pracovali i jejich manželky a také strýc, teta, neteře i synovec.

Ledovky a debošky

Mezi originální recepty cukrárny Myšák patří pomerančové placičky a karamelový krém. Klasikou byly i ledovky, indiánky, debošky, trdlovec nebo modelované ovoce. Oblíbené byly zmrzlinové formy, různé příchutě zmrzliny vyklopené z cinových forem ve tvaru květin nebo figurek. Lidé si je objednávali na svatby a oslavy. U Myšáka prodávali i tzv. divadelní bonbony v lýkových pytlících, aby mlsající nerušili šustěním. K Myšákově chodila celá řada slavných osobností a cukrárna dodávala dezerty oběma prvním československým prezidentům. „Masaryk miloval meruňky. K 80. narozeninám jsme jimi



dort doslova narvali. Na třípatrový korpus jsme umístili figury představující čtyři roční období a po stranách dílo ozdobili orchidejemi. Přes dort ležel marcipánový pergamen s nápisem Lex Masaryk,“ vzpomínal František Myšák mladší. „Dodneška mě však mrzí, že T. G. M. neochutnal z toho všeho ani kousek – dort vystavili na Hradě za vitrínu s ostatními dary, takže brzy nebyl vůbec k jídlu.“

„Otec byl všecek nešťasten.“

„Považuji za nutno zdůraznit, že všechny výrobky byly jen z hodnotných surovin. Margarín nesměl překročit práh dílny. Za války ovšem přišly samé náhražky. Otec byl z toho všecek nešťasten. Říkával, že to je chemie, a ne cukrařina,“ pamatuje jeho syn. Za první republiky pekli cukráři v Myšákově všechno domácí, kupovali pouze čokoládu. Například ovoce na zimu sami zavařovali. Myšákově se o své zaměstnance dobře starali. „Personál v závodě se jen málo měnil – dělník u nás zpravidla zůstával až do doby, než se osamostatnil, prodavačky až do provdání,“ píše Myšák. Všichni zaměstnanci dostávali personální stravu – společné tabuli předsedal každý den Myšák starší nebo některý z bratrů a jídlo bylo stejné pro šéfy i podřízené. Personálky si podnik držel i za války. Na Štědrý den večerěla celá rodina společně se svobodnými zaměstnanci, takže u stolu bývalo až 25 lidí. „Jako něco neskutečného mi zní vzpomínka, že byly doby, kdy se v cukrářské dílně při práci zpívalo,“ vypráví Karel Myšák. Firmu postupně převzal syn František s cukrářskými zkušenostmi z celé Evropy. František Myšák starší umírá v roce 1941. Na konci války je cukrárna úředně uzavřena, největší rána ale přichází po únoru 1948. Podnik je znárodněn. František Myšák mladší ještě nějakou dobu zůstává jako zaměstnanec, jeho přítomnost se však časem stala nežádoucí. Naštěstí dál působil v oboru a na světových cukrářských soutěžích sklízel jeden úspěch za druhým. 🍷



ČERVENÁ, ŽLUTÁ, ČERNÁ

Na farmě Olešná ochutnáte rajčata a papriky všech možných barev a tvarů. Některá jsou bio, další brzy budou. Jak to chodí na největší české skleníkové biofarmě?

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ

Byla to shoda okolností. Když jsme si domlouvali návštěvu na farmě, dozvěděli jsme se, že přesně ten den tam přijede také parta šéfkuchařů z Ambiente. Chystá se totiž spolupráce, o které tu ovšem ještě nemůžeme prozradit nic přesnějšího. Nicméně měla by to být velmi lahodná záležitost... Každopádně jsme pak rajčata všemožných barev a tvarů ochutnávali společně: červená, žlutá, dokonce černá (byť ta ještě nebyla úplně zralá, jak nás varovala naše průvodkyně, vedoucí farmy Lenka Křížová), cherry i maxi, dokonce papriková rajčata. „Ta budí velký zájem, když je vozíme na trhy, včetně pražské Náplavky. Lidé se ptají – tak je to rajče, nebo paprika...?“ směje se Tomáš Zídek, který na farmu dohlíží z detašovaného pracoviště v Praze.

Oral jsem, sil jsem

Není však žádný farmář-teoretik: o vše, co je bio a eko, se zajímá už od osmdesátých let, kdy působil v hnutí Brontosaurus. „Ještě za totality jsme s přáteli složité zorganizovali exkurzi na biofarmu do Norska, jelo nás tam tenkrát čtyřicet ekologů,“ vypráví pan Zídek. „Když nám farmář začal vysvětlovat, o co jde, nikdo tomu



nerozuměl. Pak jsem si ale vzpomněl na své zemědělské vzdělání a začal jsem chápat, o čem mluví. A hrozně mě to chytlo.“ Po revoluci pracovně navštívil desítky ekologických farem po celé Evropě, a mimo jiné spoluzaložil pražské ekocentrum Toulcův dvůr. „Celé to vymyslela Emilka Strejčková. Ona měla na starost dětičky, já hospodaření. Oral jsem, sil, choval dvanáct burských koz... Občas mi utekly na autobusovou zastávku, zřejmě se chtěly podívat do centra,“ vzpomíná na devadesátá léta.

Na farmě v Olešné ovšem žádná zvířata neuvidíte. Přecházíme z foliovníku do foliovníku. „Vnitřní plocha činí asi hektar,“ odhaduje Tomáš Zídek. Je typické srpnové vedro, dobrých třicet stupňů, a uvnitř prosklených hangárů se cítíme jako v sauně. Přesto nemůžeme odolat a ochutnáváme další druhy rajčat a později i papriky, včetně efektně fialových. Chutnají... jako papriky. „Jelikož hospodaříme v biorežimu, musíme mít bioosivo a soustředit se na rezistentní odrůdy,“ vysvětluje náš průvodce. Jejich složení stále ladí a tak to bude i v dalších letech. „Bydlím na kraji Prahy a mám dvě zahrádky. Tam si odrůdy testuju, a co se osvědčí, to pak nařídím tady,“ poznamenává pan Zídek s úsměvem.

Dravé vosičky & Co.

I když od začátku hospodaří v biorežimu, certifikát „bio“ mají zatím jen čtyři foliovníky. „U ostatních jsme ve druhém

roce přechodného období. První rok o tom vůbec nesmíte mluvit, druhý rok už ano,“ říká. Mimochodem původně tu byla školka, odborně řečeno zahradnictví pro pěstování lesních dřevin. „Moc se nám to tu líbilo, ale snadná přeměna to tedy nebyla,“ připouští Tomáš Zídek. „V první řadě jsme zjistili, že původní skleníky se využít nedají, protože by to bylo neefektivní. Topení by stálo sto tisíc měsíčně! Takže jsme se





po prvním roce rozhodli, že se postaví dvanáct moderních foliáků s automatickým větráním i zavlažováním, a pustili se do pěstování rajčat, papriky, okurek, trochu i bylinek.“

Nejprve ovšem museli zlepšit kvalitu půdy. „Sice v ní nejsou žádné staré zátěže, ale byla tu vyloženě hlušina. Takže jsme sháněli ornici. Nakonec jsme se rozhodli pro substrát vyplozený žampiony z výroby v Soběslavi, která je odsud kousek. Kytky v něm rostou úplně nádherně,“ pochvaluje si pan Zídek. „Kromě toho máme dobrou spolupráci se sousedem farmářem, který má tady za Vltavou velkou výrobu biomléka. Bereme od něj hnůj na kompostování.“ A co říká na oblíbený jízlivý vtíp, že biofarmář se od běžného zemědělce liší tím, že stříká v noci? „Legrace je v tom, že my taky stříkáme – ale jen povolenými přírodními prostředky,“ reaguje pohotově a následuje bryskní přednáška o typech postřiků.

Kromě nich tu vsadili i na drobné zvířectvo, a tím myslíme vskutku velmi drobné: „Ve spolupráci s Biocontem z Brna nasazujeme proti mšicím dravé vosičky. Měří 1–2 mm, takže prakticky nejsou vidět. Nakladou do mšic vajíčka a zahubí je tím. Na svalušky, byť jsme s nimi zatím neměli problém, nicméně ve foliákách se mohou vyskytnout, se zase kupují draví roztoči,“ vysvětluje se zaujetím. „Na opylování rajčat jsou nejlepší čmeláci. Odborníci se totiž shodují na tom, že když se rajče opylí, má lepší chuť. Takže máme dva čmelníky, a ještě uvažujeme o tom, že bychom zaangažovali nějakého včelaře. U cuket jsme totiž letos měli problém s opylením, a když cuketa není dobře opylená, tak má semínka jenom ze začátku. Konec se zužuje do špičky a pak shnije.“

Plevel? Ne, doprovodná rostlina!

My ovšem na celé farmě nic shnilého neviděli. Zásadnější šanci tu nemá ani plevel, právě díky fólii. „Ale nemyslete si, i tak se kolikrát stane, že v díře vedle rajčete vyroste něco, co tam nemá co dělat. Ten je potřeba vytrhnout, ovšem tak, abyste nevyškubli i rajče,“ usmívá se pan Zídek. A hned dodává, že správný ekofarmář



nemluví o pleveli, nýbrž o doprovodných rostlinách. „V podstatě nevádí, že tam jsou, jen se nesmí moc vysemenit a přerůst ty kulturní.“

Jdu do sebe a přemítám, jestli u nás na zahradě momentálně nejsou doprovodnými rostlinami spíš jahody, ale náš průvodce mě rychle probírá ze zamyšlení. „Podívejte tady na ty barevné papriky! Ty jdou na trzích na odbyt nejvíc,“ pochvaluje si a dodává, že pravidelně prodávají na trhu v Písku, v Milevsku, někdy i na pražské Náplavce. Kromě toho jejich zeleninu nabízí distribuční síť typu Fresh bedýnky nebo Country Life. „A pořád je to málo! Proto letos pracujeme hlavně na odbytu a chceme se na něj zaměřit i do budoucna,“ konstatuje pan Zídek. Tohle je totiž jeden z největších problémů biozemědělství a také faktor, který produkty zbytečně zdražuje. „Musíme rajčata a papriky vozit v malém na velkou vzdálenost, zatímco konvenční zemědělci, hlavně zahraniční, ale i ti čeští, mají centrální sklady. Produkty tam navezou ve velkém a obchodníci i dodavatelé třeba restaurací si tam pro zeleninu jezdí.“ Proto je jeho snem vytvořit podobný praktický systém i pro biozemědělce. „Na příkladech z Německa nebo Rakouska vidíme, že to jde. Věřím, že se to časem podaří i u nás. O bio je stále větší zájem, tak proč by to nemělo jít?“ uzavírá optimisticky. 🌱

Farma Olešná

- funguje od roku 2015
- 17 fóliovníků o celkové rozloze 1 hektar
- 80 druhů zeleniny a bylinek
- z toho 12 různých druhů rajčat
- o farmu se stará 7 lidí: šéfka farmy, 2 technici a 4 zahradnice + v sezóně brigádníci

Knopová: „Snažila jsem se to nafotit jako JZD Slušovice, trochu to tam tak i vypadalo.“

08

PIVO

NA EX ZA 4 VTEŘINY

TEXT LUKÁŠ SVOBODA

Škola čepování v září oslavila páté narozeniny! To už je na co vzpomínat – tady je pět historek, které mi vždycky zvednou náladu. Všechno se to stalo přímo na mých kurzech...

Hned na začátku jsem měl kurz pro osm právníků. Byli to velcí fanoušci dobrého piva, ať už hladinky nebo šnytu, a několik z nich jsem dobře znal, ale byl jsem zaskočen tím, že se ani jeden nehrnul do čepování. Prý nemají červené diplomy na to, aby čepovali! Musím přiznat, že utáhnout kurz prakticky jen na teorii mi dalo dost zabrat. Ale všechno dobře dopadlo – a i na to čepování nakonec došlo.

Vždycky mě potěší, když si někdo kurz s chutí zopakuje. I tohle mě žene k tomu, abych na to šel pokaždé trochu jinak. Jedna folková skupina si stříhla školu čepování dokonce třikrát za jediný rok!

Asi nejraději ovšem vzpomínám na to, jak jsem jednou v neděli přišel na soukromý kurz – a na seznamu byly samé ženy. Byl jsem zvědavý, kdo to bude a proč, čekal jsem cokoli, ale dámy mi vyrazily dech. Hned mi totiž ukázaly obálku s vánočním dárkem od muže (každá ho měla napsaný od vlastního). Stálo v něm zhruba tohle: „K tomu, abys byla dokonalou manželkou, už ti chybí jen jedno: umět čepovat pivo. Proto půjdeš do školy – školy čepování.“

U žen ještě zůstaneme. Tuhle se mi na kurzu objevila taková hezká blondýnka. Když jsme zkoušeli pít pivní mléko, zvládla ho na ex a pod čtyři vteřiny... ufl! A pak si ještě dala hladinku.

Během pěti let prošlo školou čepování i 11 majitelů nových minipivovarů. Chystám se je objet a zkontrolovat v převleku za indiánskou babičku...

A nakonec jedno číslo: školu čepování už absolvovalo 501 nadšenců. Těším se na všechny další!

09

SLOVNÍČEK

VEJMRDA

Octová omáčka s rozstrouhaným křenem a jablkem. Tradiční staročeská příloha k vařenému ovaru, klobásám a uzenému. Jde o snad nejjednodušší a přitom lahodný recept na oblíbenou zabijačkovou přílohu.

VELOUTÉ

Bílé krémové omáčky ze světlé jíšky. Často bývají mylně označovány za bešamelové, protože i u nich je základem jíška z másla a světlé mouky. Ta se pak zředí vývarem, provaří a zjemní žloutky a smetanou. Podle druhu vývaru rozlišujeme rybí, drůbeží, hovězí a zeleninové velouté.

VERMICELLI

Velice tenké až průsvitné nudle. Používají se jako zavářka do polévek: jak do našich vývarů, tak do italské minestrone. Dělají se ze semoliny, pšeničné krupice umleté z tvrdozrnné pšenice.

VINAIGRETTE

Octovo-zeleninová zálivka k salátům, připravovaná z oleje, vinného octa a koření. Někdy se jí také říká francouzská zálivka.

VOTRE PLAISIR

Cukrářská dvojice Michal a Gábina Hrubcovi. Vycházejí z klasické francouzské cukrařiny a přísně si hlídají kvalitu veškerých surovin. Ještě letos by rádi ve spolupráci s Ambiente otevřeli velmi sladký butik.

Nové snídaně v Esce

Domácí ořechové mléko, ovoce a ovesná kaše. „Spojit takto víc surovin do jedné misky je světový snídaňový trend,“ popisuje šéfkuchař Martin Štangl nové snídaně v Esce.

Chci vyprávět dekorem

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
ILUSTRACE MICHAL BAČÁK

S výtvarníkem **Michalem Bačákem** o tom, jak se mu tvořila tapeta do cukrárny, která navazuje na tradici Myšáka, čím ho vábí Orient i deštné pralesy – a taky o domácích pálenicích.



Jak se stalo, že ses podílel na podobě interiéru cukrárny ve Vodičkově ulici, kterou kdysi založil František Myšák?
Interiér byl hodně dekorativní. Byla to prvorepubliková cukrárna a objevovaly se tam až orientální motivy. Jsem moc rád, že architektka Tereza Froňková, která interiér rekonstruovala, vzpomněla právě na mě, a bylo hezké, jak to formulovala. Volala mi a povídá – víš, tam byla taková kýčovitá hrůza a já bych byla ráda, abys to tam zopakoval. Ale mě to vlastně moc potěšilo, protože tyhle věci mám rád – dekorativismus i Orient. A možná ještě raději mám evropské uvažování nad Orientem, takovou tu sentimentálnost. Jedna věc je vidět tropický deštný prales v Amazonii a druhá jít se na něj podívat do botanické zahrady v Praze na Albertově.

Viděl jsi i „originál“?
Co se pralesa týče, nejbliž jsem byl na západním pobřeží Gruzie. Je to definované jako deštné pralesy mírného pásma. Jsou tam hory podobné Alpám, ale protože tam hodně prší, klima je daleko mírnější, i když vlhké. Takže tam máš třeba břízy a vedle toho jedle a do toho rostou rododendrony, pěnišníky, palmy, banánovníky.... Myslím, že takhle nějak vypadalo Česko před poslední dobou ledovou. Můj sen je projít si všechny deštné pralesy mírného pásma, ale i ty tropické.
Zároveň ale nechci být zklamaný, chci si udržet iluze. A takhle to cítím i s Orientem. Mám moc rád Rusko, ale jenom v tom sentimentu, který se projevil třeba v hudbě nebo výtvarném umění. Když tam přijedu, chci zase rychle domů. A těším se, že přesně tuhle romantiku promítnu U Myšáka. Moje tapeta bude navazovat na to, co tam bylo, a zároveň bych do ní rád vložil i něco ze sebe. A příběhy, se kterými se setkáváme dnes.

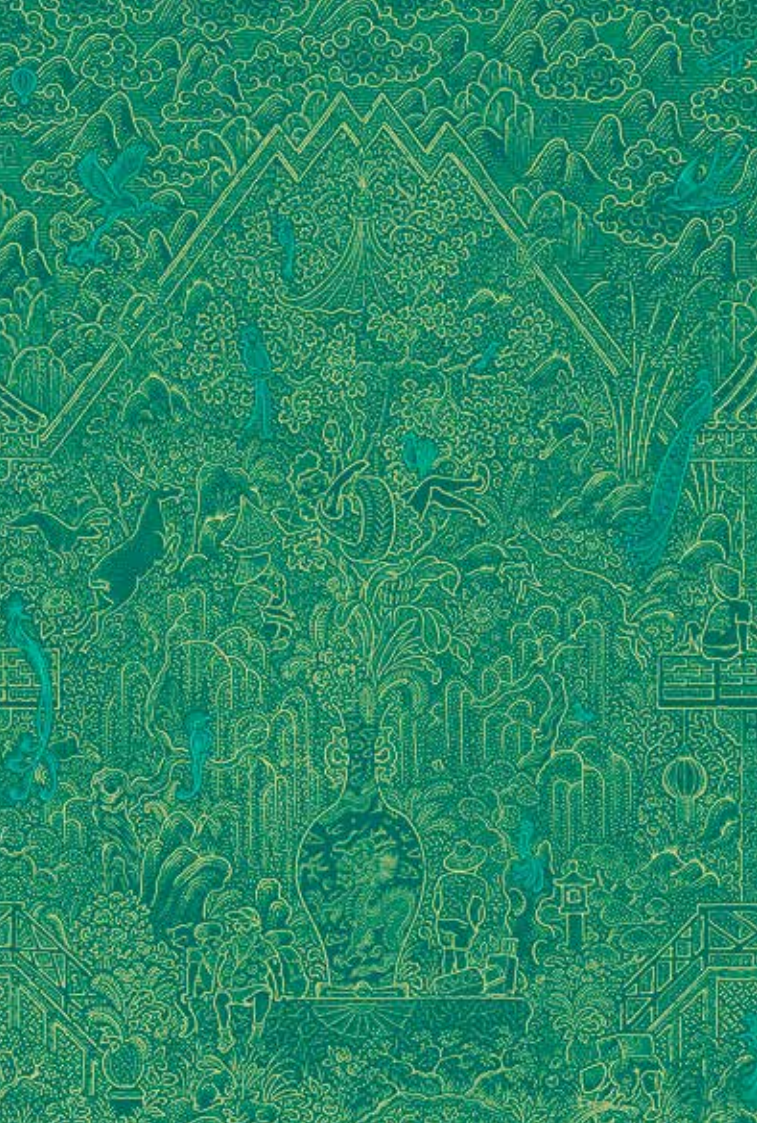
Bude to tedy nakonec textilní tapeta?
Ano. Mělo by to vypadat, jak kdyby byl na stěně napnutý perský koberec.

Jakým způsobem chceš propojit původní styl Myšáka se současností a s „něčím ze sebe“? Zní to dost abstraktně...
To chápu. Mám tři styly, se kterými pracuju. Jeden z nich je takový, že si vezmu tlustou fixu a kreslím skoro až automatickou kresbu. Začnu uprostřed nebo třeba v rohu, podle toho, na co mám zrovna chuť, a kreslím motivy. Není to žádná kompozice, ale výsledkem musí být úplně pokrytý list papíru.

Stalo se, že ve tvých kresbách někdo našel něco, co jsi tam sám neviděl?
To je možná to nejhezčí, co se může stát. Že tam člověk začne nacházet něco svého. Zvlášť když kreslím mraky, občas z toho pro někoho vyjde třeba mikymauz. Nebo jsem nakreslil houštinu, les, a pozorovatel tam najednou viděl oči...
Tvoje technika vyžaduje trpělivost, že?
To ano. Je to kolikrát na úkor jiných věcí. Sedím a pořád tečkuju. Najednou nevím o světě, a jenom vytvářím nějaký detail. Je to součást práce a nemůžu to zrušit, protože by vypadala úplně jinak.

Kreslíš si i něco sám pro sebe?
To by byl můj sen, ale trochu pro to ztrácím prostor. Teď o prázdninách jsme si s kamarády ze studia Dechem a z Květinového lahůdkářství uspořádali pro radost výstavu v klášteře v Kladruzech. Jinak jsou to komerční věci. Už jsem ale ve fázi, kdy to, co dělám pro někoho za peníze, je to, co by šlo ze mě. Už nemusím dělat storyboardy nebo zakázky typu – prosím tě, nakresli mi něco, co vypadá takhle a takhle a trochu jako od Káji Saudka.

Pocházíš z Ostravy, ale pracuješ v Praze – jak se to semlelo?
Narodil jsem se v Brně, ale vyrostl jsem v Ostravě. Nedávno se rodiče vrátili na jižní Moravu, tam mám taky trvalé bydliště, v Nenkovicích osm kilometrů od Kyjova. Je odtamtud vidět Pálava, je to hezký vinařský kraj... být já piju spíš pivo. Studoval jsem UMPRUM v Praze a ve Zlíně, ateliér designu.



A už jsi zůstal trvale v Praze?
Nedá se říct, že trvale. Teď jsem si koupil sad kousek od vesnice, kde bydlí rodiče, a na podzim ho začnu kultivovat. Těším se na to. Jsou tam hrušky a švestky, a já tam chci zasadit meruňky a broskve. Je to jen proužek, dvanáct set metrů čtverečních, přesně taková středověká parcela, záhumenek. A hned vedle jsou vinohrady. Uvažuji i o tom, že bych si založil vinici, ale maličkou. Jenom abych ji měl, protože to je takové až biblické. Když už se vedle švestek nedoporučuje chmel kvůli šarce, tak aspoň víno.

Budeš pálit pálenice...?
Rozhodně. U švestek jsou jedna možnost povidla, ale slivovice je příjemnější, a s hruškovicí je to totéž. Z meruněk bych chtěl dělat marmeládu, meruňková je pro mě ta nejlepší, co může být, a broskve jsou dobré samy o sobě.

Jak to skloubíš s prací?
Moc to neřeším. Když to nechám zarůst, taky krajíně neublížím, aspoň se srny budou mít kam schovat před deštěm. A brouci a čmeláci... Takže vlastně je to v pohodě. Horší by bylo, kdybych to prodal nějakému družstvu nebo někomu, kdo pozemky scelí a udělá tam řepkové pole. 🌿

Knopová: „Byli jsme s Michalem na pivu v restauraci Sparta a spíš jsem si s ním povídala, než fotila. Nemá to moc rád a já nerada lidi nutím do něčeho, co je jim nepřírozené. Jeho obraz plachého hochy, co kreslí kytičky, je trošku mejlka. Občas si i rád zahejtuje a taky upřímně a veřejně přiznává svoje nedostatky. Udělala jsem fiktivní fotku jeho pracovního stolu, protože mi říkal, že když se zabere do práce, tak je schopný sníst dva balíčky chipsů a kouřit jednu za druhou. Proto vypadá tak, jak vypadá. A nakonec se jeho pracovní zapálení dostalo až na obálku časopisu o jídle!“

11 SLADKÁ TEČKA

Makové!

TEXT HONZA ČERVENKA

Buchty, co jiného?
Takhle peče klasiku všech klasik
Hanka Hutcul, cukrářka z Kantýny.

Knopová: „Vypadá to, že jsem vždycky chtěla dělat kulisy do pohádky Hrátky s čertem, ale samotná fotka mi přišla nudná.“

- Na náplň:**
200 g krupicového cukru, 150 g mletého máku, 250 ml mléka
- Na těsto:**
500 g hladké mouky, 50 g krupicového cukru, 21 g čerstvého droždí, 1 vejce, 75 g husího nebo kachního sádla, 250 g vlažného mléka, 5 g soli + 125 g másla na namáčení buchet
1. Začněte makovou náplní. V rendlíku smíchejte cukr s mákem, přilijte mléko a za stálého míchání svařte. Pozor, aby se hmota nespálila! Dejte stranou a nechte trochu vychladnout.
 2. Na řadě je těsto. Mouku smíchejte s cukrem, přidejte rozdrobené droždí a vajíčko. Zpracujte sádlo, vlažné mléko (kdyby bylo studené, droždí by nevzešlo) a sůl. Na teplém místě nechte aspoň půl hodiny kynout.
 3. Na mírně pomoučněné pracovní ploše těsto rozválejte a vykrájejte z něj čtverečky o hraně asi 5 cm. Každý naplňte makovou nádivkou a konce pečlivě spojte, aby náplň neunikla ven.
 4. Hotové buchty namočte v rozpuštěném másle. Naskládejte je vedle sebe na plech a nechte ještě 5 až 10 minut (ne déle) kynout. Pečte zhruba 20 minut při 180 °C.

