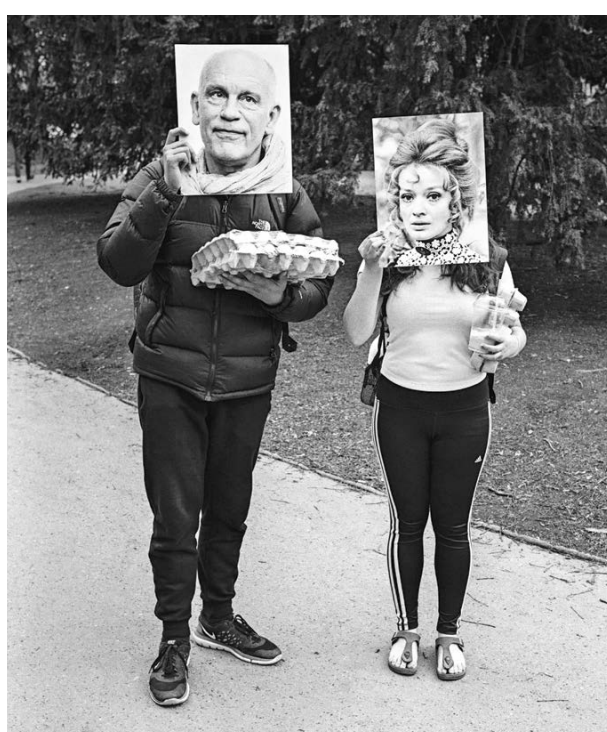
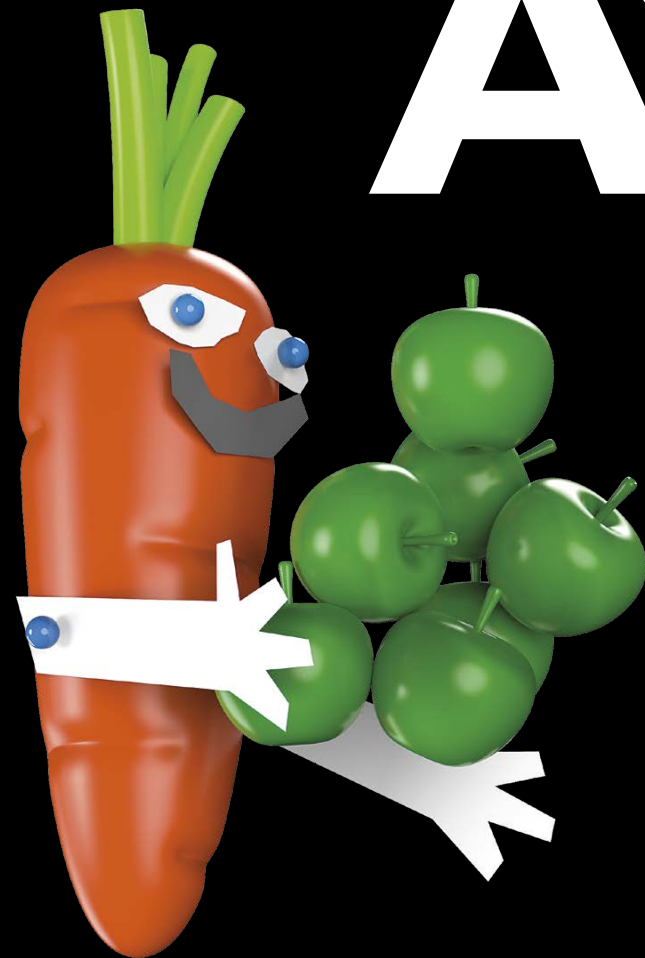




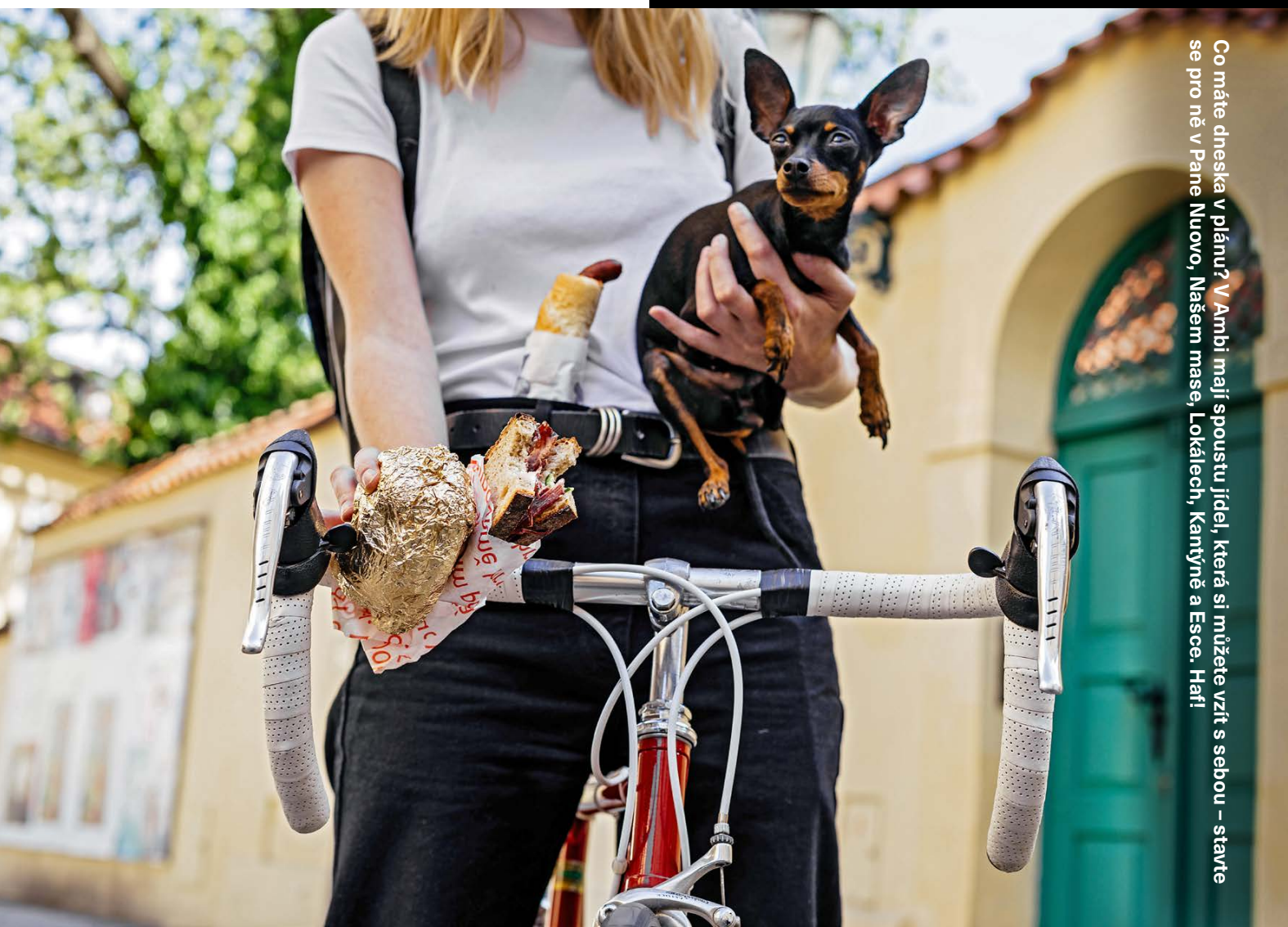
S jídlem roste chuť
ČÍSLO 21 / LÉTO 2017 / ZDARMA

A



52ND
KARLOVY VARY
INTERNATIONAL
FILM FESTIVAL
JUNE 30–
JULY 8, 2017

www.kviff.com



Co máte dneska v plánu? V Ambi mají spoustu jídel, která si můžete vzít s sebou – stavte se pro ně v Pane Nuovo, Našem mase, Lokálech, Kantýně a Esce. Hafi

Sdílejte!

Prázdniny, okamžiky, zážitky... a samozřejmě jídlo! Kde a jak si můžete „**sharování**“ 08 vychutnat a proč je tenhle hluboký návrat ke kořenům tak příjemná záležitost? Sdílet můžete i takticky nařezané **špekáčky** 05, **tartaletky** 12 nabité letními chutěmi (jahody a rebarbora v hlavní roli) nebo taky zážitky z **pivní zoo** 03. Kromě toho vás vezmeme na výlet do olomoucké **Entrée** 04 a seznámíme s panem architektem **Netíkem** 11, autorem aktuální podoby Kantýny. A společný dezert? Zmrzlina s velmi netradiční příchutí.



12



Grenadina

TEXT MARTINA PÍŠOVÁ
FOTO JOHANA POŠOVÁ

Vanilková, jahodová... jasně, klasika musí být, ovšem Honza Hochsteiger z Crème de la Crème pro vás jako příchut' sezony vybral grenadinu – zmrzlinu z granátového jablka a černého rybízu. Recept na ni našel v kuchařce s italskými cukrářskými recepty z roku 1911. „Často hledám v antikvariátech po celém světě, protože tou nejlepší inspirací pro nové příchutě jsou staré kuchařské knihy. Grenadina mě hned zaujala, jen jsem musel dost ubrat cukr. Dřív dělali Italové zmrzliny mnohem sladší a pili k nim vodu,“ vysvětluje Honza.

05



11



04





Hladová okna

To si tak jdete z vydařené akce, svítání na dosah, a v tom vás přepadne... našťestí jenom hlad. Kde ho zahnat? Máme pro vás pět tipů. A ano, přiznáváme: osobně vyzkoušených.

TEXT JAN ČERVENKA
FOTO JAN ČERVENKA, JAKUB DOHNÁLEK

Nonstop Letná (Milady Horákové 141/70)

Zdejšími hity jsou grilovaná kuřata a smažený sýr v housce s tatarkou. Za noci se sem na něj slézají Leteňáci z přilehlých hospod a barů, a nejen oni. V druhé části nonstopu je trafika, která je dokonale vybavená na jakýkoliv domácí večírek – mají tu všechno od brambůrek až po cigarety a alkohol.

Nonstop Malovanka (Vaničkova 2343/2)

Lidově se tomuto nonstopu přezdívá „Hajzly“, protože tu dřív stály veřejné záchodky. Polední menu vaří až do čtyř do rána

a skýtá nejednu lahůdku. Doporučujeme vyzkoušet signature dish Hawai – je to něco jako ta slavná pizza, akorát bez pizzy, zato s hranolkami a kuřetem. Nonstopu Malovanka není co vytknout. Čepují tu výborné pivo, mají jukebox, na požádání vám půjčí hrací karty a jednou týdně tady je obsluha nahoře bez.

Jídelna Marjánka (Na Bělidle 38)

Dostali jste ve tři ráno akutní chuť na svíčkovou? Není problém. Smíchovský klenot, nonstop jídelna Marjánka, je útočištěm nejen všech frekventantů nočních směn, ale i opilých milovníků české kuchyně. Ti tady společně s policisty, taxikáři a řidiči tramvají vytvářejí příjemnou atmosféru. Menu čítá desítky klasických hotovek, a ať sáhnete po čemkoli, pochutnáte si. Můj osobní tip je právě svíčková s pěti.

Borsalino (Ostrovní 34)

Útočiště všech duší, které se v noci potácejí Národní třídou. Miniaturní pizzerie peče pizzy až do pěti ráno a prodává je po osminkách. Není zase tak zásadní, kterou si dáte, protože u vchodu máte k dispozici misky s mastnými omáčkami, a pizzu si tak můžete sami dochutit podle momentálního rozpoložení. Půjďte do oregana, bazalky, česneku, anebo chilli?

Crazy Wok (Lazarská 87/11)

Nejmastnější adept stojí na křižovatce nočního života – Lazarské – a má otevřeno do tří hodin ráno. Objednávka má tři fáze: výběr nudlí, přísad a omáčky. Tento systém se komplikuje úměrně k počtu vypitých piv. Uvnitř je dost místa k sezení, ale doporučujeme objednat si jídlo a sednout si hned vedle do restaurace U Kotvy (mají tam jukebox!), kam vám nudle s radostí přinesou a obsluha Kotvy vám je tam dovolí i sníst. 🍷

Limitka na léto

TEXT MARTINA PÍŠOVÁ
FOTO HONZA ZIMA

Pivovar Matuška má novinku:

limitovanou edici piva, které vzniklo poměrně neobvyklou metodou. Jejich Barrel-aged Imperial Stout 21% zrál pět měsíců v dřevěných sudech po irské whiskey Jameson. „Díky tomu pivo získalo na síle a zakulacenosti. Má čokoládovo-kávovou chuť, vanilkové aroma a je z něj cítit hřejivost whiskey,“ popisuje Adam Matuška. Tuhle specialitu doporučuje pít při trochu vyšší teplotě, aby se mohly patřičně rozvinout všechny vůně a chutě. Skvěle se hodí k párování s hořkou čokoládou. A proč limitovaná edice? To je jednoduché: sehnat dřevěné sudy, ve kterých předtím zrál jiný alkohol, například víno, bourbon nebo gin, není žádná legrace! 🍷



Už jste byli v pivní zoo?

TEXT LUKÁŠ SVOBODA
ILUSTRACE JAN VYČÍTAL



Všimli jste si někdy, kolik **pražských pivnic** se jmenuje po zvířatech? Člověk si zajde „na jedno“, a za chvíli si připadá jako v zoologické...

Na nápad uspořádat tour Pivní zoo mě navedly dvě věci: jednak vzpomínka na to, jak mi v dobách mého účinkování za výčepem hospod U Pinkasů a Konvikt štamgasti s gusem vyprávěli, že chodí do hospodské zoo s pivem, jednak knížka „Kde pijí múzy“, kterou dal dohromady Lukáš Berný; je to krásné čtení! Pan Vyčítal v ní popisuje, jak kdysi daroval pivnici U Zlatého tygra kreslený vtip na toto téma, ovšem obrázek se rychle ztratil, neboli – byl odcizen... A v tu chvíli bylo rozhodnuto: vytyčíme pravou českou pivní trasu, vedoucí jen po těch pražských pivnicích, které mají v názvu zvíře.

K tomu mám ještě jednu příhodu, starou asi deset let: Bratránek, který pracoval u mě v Konviktu, chtěl, aby za ním přijela přítelkyně. Jenže jí se moc nechtělo, neboť prokoukla, že bychom pořád vysedávali po hospodách, a ona se těšila na pamětihodnosti. Napadlo mě tedy nalákat ji na procházku po staré Praze a bratránkovi jsem poradil: „Musíš jí říct, že uvidíš Hradčany, Pražský hrad, Nerudovku, Malou Stranu, Karlův most, Staré Město, Nové Město a Národní divadlo...“ To ji opravdu přesvědčilo, a ani si nevšimla, že vlastně procházíme pražskou pivní zoo. Byla to holka z Moravy a restaurace pro cizince ji nelákaly ani zevnějškem, natož cenou, zato proti tradičním malebným hospůdkám mimo hlavní turistickou trasu vůbec nic neměla. Vždyť to znáte: „A mě bolí nohy a já mám žízeň a já potřebuju na záchod...“ Už tehdy jsem si říkal, jaká by to byla pomoc pro všechny ty rodiny, které se nedokážou dohodnout, jestli na Hrad, nebo k Tygroví!

Beer tour jsme nejprve pořádali jen pro hosty našeho hotelu Lokál Inn. Postupem času jsme nabídku rozšířili i pro našince, viz <http://lokal.ambi.cz/cz/skola-cepovani>. V nejbližších měsících vyjedeme právě s Pivní zoo. Tak se těšte! Já se těším moc... 🍷



KYTKY V JEHO ZAHRADĚ MOHLY VOLNĚ BUJET

Text punkové klasiky od Visacího zámku skvěle vystihuje olomoucké zjevení jménem **Entrée** a přístup mladého šéfkuchaře **Přemka Forejta**.

TEXT LUCIE KOHOUTOVÁ
FOTO JAKUB ŠMAKAL

„Základ byl udělat něco jinak,“ říká šéfkuchař Přemek Forejt o restauraci Entrée, kterou pomáhal před necelými dvěma lety stvořit a dodnes ji vede. Mise splněna: dotažená, divoce kreativní kuchyně a neformální atmosféra podniku jsou výjimečné nejen v měřítku města, ale staly se vyhlášenou destinací pro foodies z celé republiky. Vydali jsme se na tuhle gastropout taky.

... ale fusion to není

Z Prahy jste v Olomouci za příjemné dvě hodinky vlakem – cesta uteče tak rychle, že si ani nestihnete projet celou Přemkovu kariéru i chválu pršící na Entrée ze všech stran, od Forbesu (30 pod 30) přes Euro (mimopražská Restaurace roku) po, samozřejmě, Instagramy a jiné internety všech jídlem postižených. I mezi protřelými foodies zaslechnete, že kdyby michelinské komisařstvo jezdilo i mimo Prahu, byla by Entrée jasným kandidátem na hvězdu.

Forejtovy odvážné, přitom promyšlené kombinace totiž patří k tomu nejzajímavějšímu, co můžete v Čechách ochutnat. Jeho kuchyně se nedá zaškatulkovat. Jak by řekla Libuška Šafránková a.k.a. Popelka: používají hodně asijských ingrediencí jako miso, rybí

omáčku nebo yuzu, ale Asie to není; najdete tu spoustu surovin z blízkého okolí, ale lokální to není; servírují tafel pho (kříženec tafelspitzu a vietnamského vývaru; na tyhle legrácky Forejta užije), ale fusion to není. Co to je? Entrée. „Nechci, aby se o nás říkalo, že máme fusion kuchyni, protože to by znamenalo jasné mantinely – a ty my záměrně nemáme. Chci se surovinami pracovat svobodně, podle momentální inspirace a potřeb daného jídla, ne držet se v mezích určitého stylu. Náš styl je prostě Entrée,“ říká k tomu tvůrce.

Smysluplný chaos

Slabost pro „přirozený nepořádek“ a kreativitu bující bez hranic se v Entrée neodráží jen na talíři; je jím prodchnutý i interiér od designéra Pavla Kříže (Komplits studio). Živé zelené stěny s bylinkami a dalšími rostlinami, židle různých barev i tvarů u stolů, které jsou také každý trochu jiný, přírodní materiály prorůstající i svítidly. Zážitek je už vstup do restaurace – schodiště je celé černé a nasvícené jen sporadicky, oranžové světlo se lehce odráží ve zlatých porcelánových kapkách Daniela Pirsče na zdi. Přicházíme hned začátkem obědového servisu; restaurace se

ve sváteční den zvolna rozbíhá, personál v prestižkách („Jako dítě jsem je nenáviděl, modlil jsem se, aby mi je rodiče nekoupili, a teď je všude prosazuju jako nejlepší boty – vždyť to jsou český airmaxy!“, nebojí se Forejt odvážných přirovnání) uvádí hosty ke stolům. Naschvál jsou každý jiný – hodně jiný. „Chtěli jsme, aby si hosté mohli sednout pokaždé jinam a mít tak odlišný zážitek, novou perspektivu,“ vysvětluje Přemek.

Bisque, prosím

Nadšenci si ale obvykle zabírají velký stůl ze světlého dřeva, ze kterého je výhled do otevřené kuchyně, takže celý „výrobní proces“ včetně závěrečné kompletace máte jako na dlani. Je to fascinující představení: celý tým, občas i včetně personálu, soustředěně klade na talíře jednotlivé složky. „Bisque, prosím,“ říká sous chef kolegovi a vy si připadáte jak v seriálu Nemocnice Chicago Hope. Nebo možná spíš M.A.S.H., protože následné rozdělování rolí na servis k velkému stolu, kam vyrážejí všichni včetně kuchařů, má parametry vojenské operace. Dojem rozváznosti jen občas naruší plamen kuchyňské lampy,

třeba když muži za pultem zapalují slámu pod jehněčím v kameni. Jinak tým působí sebraně a klidně jako partička dobře naložených vánočních skřítků o adventu, kteří přesně vědí, který dílek právě kompletované hračky kam patří. (Potetovaných skřítků; barevnou ruku má nejen Přemek, ale i někteří jeho kolegové.)

Je těžší pracovat v otevřené kuchyni? „Musíme si dávat bacha na slova, ale to bychom měli i v zavřené kuchyni. Připadá mi automatické chovat se k sobě slušně a nevytvářet si zbytečný stres – to jsem zažil v Anglii, samé řvaní, zblízka a za všechno, a tady to rozhodně nechci zavádět,“ osvětluje Přemek. Jinak je prý oboustranně přístupný pult plusem nejen pro hosty, ale i pro tým – všichni vidí, co se děje, mají dost místa a můžou kompletovat z obou stran.

Voda, země, nebe

Blízkost pultu zintenzivňuje těšení, ale i náročnost výběru. Chci si dát spíš pestrobarevné hovězí s krevetou a asi pěti různě kořeněnými garnishes, nebo radši několik podob celeru a hovězí jazyk s černým kořenem? Nebo ceviche ze pstruha s kombuchou, přikryté černým chipsem (tapioka se sépiovým barvivem a s tak



intenzivní rybí chutí, jako byste kousali vzduch v rybárně)? Jídelní lístek vám to neulehčí. I když jsou jídla „popsaná“ jen jako stručný výčet hlavních surovin a rozříděná do sekcí podle charakteru: jardin (zahrada – zeleninová/vegetariánské pokrmy), eau (voda – ryby), terre (země – masové chody) a ciel (nebe – dezerty), máte chuť dát si všechno. Což nakonec v podstatě činíme, protože se nedokážeme vzdát ani jednoho z předkrmů (jsme na to tři plus tříletý Albert). Ovšem třeba o omáčku z foie gras se nechcete dělit vůbec s nikým...

Všechno je takové... civilní. Pohodlné. Uvolněné. I když se od personálu dočkáte skládání ubrousku, jakmile se vzdálíte, pozorného dolévání vody a dalších „finediningových“ detailů, servis je prost prkenností. Když Přemek prezentuje jídlo u stolu, klidně si k hostům přisedne, servírka neváhá upřímně vyjádřit svou zálibu v přírodních vínech... Vinná karta ovšem způsobuje podobnou rozhodovací paralýzu jako jídelák, zvlášť když ještě k tomu máte chuť ochutnat aspoň 4 z 10 signature koktejlů.



05

JAK NA TO

Špekáček „na hranolky“

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO HONZA ZIMA

Opékání špekáčků, tot’ prázdninový rituál! A tím pádem i (doslova) horké téma plné emocí. Nebudeme to zastírat... každý chce „uši“, zatímco neopečený růžový vnitřek se nenápadně zahazuje do stylově nepokosené trávy. My ale máme bezezbytkové řešení!

„Je to strašně jednoduché!“ ujišťuje František Kšána z Našeho masa. „Špekáček rozříznete ne klasicky ‚na ježka‘, ale podélně, a to víc, než je zvykem.“ Začněte jako vždycky, tedy na špičce špekáčku, ovšem místo abyste skončili u „uší“, směle ved’te řez dál, až k druhému konci. Tímto způsobem špekáček nařízněte po všech stranách, tedy de facto na čtvrtiny. Výhody? „Lépe a rovnoměrněji se opéká a hezky se propeče uvnitř, přitom má krásné nožičky,“ pochvaluje si František a poznamenává, že tento styl přinesl do Ambiente Tomáš Karpíšek. „A hlavně – hotový špekáček je krásně otevřený, takže když ho pak servírujete dětem, snadno se vám prořízne do čtyř ‚hranolek‘, které se jim tak dobře jedí.“ Odpadá tak intuitivní pižlání „buřtu“ v přítmí u táborového, případně rodinného ohně – neodolatelně vypečenou čtvrtinku špekáčku si junior vezme zkušně do ruky, a může nonšalantně pokračovat v debatě o Gormitech či Winx.

Tip: Na instruktážní video s Frantou Kšánou, který tímhle způsobem krájí „naš špekáček“ z přeštického vepře, se můžete pro kontrolu podívat na <https://www.facebook.com/nasemasodlouha/videos/925394354250453/>



Brambotto s loštickým lanýžem

Po dezertu se restaurace pomalu vyprazdňuje; odpoledne má zavřeno. Přemek tak má víc času probrat s námi život. Využívám příležitosti a ptám se, co přesně má na mysli, když říká, že ho hodně inspiruje příroda. „Vlastně tím myslím chaos. Každý chce mít přírodu pod kontrolou, ale ono to nejde, protože větve i listy si rostou, jak chtějí. A přesně tak vypadá i naše jídlo – jakoby náhodně, chaoticky, ale přitom je složení i uspořádání na talíři promyšlené a dává smysl. Jen není urovnané do přesné kompozice podle pravítka, to není můj styl,“ vysvětluje.

Majitel Entrée chtěl původně v bývalém operetním divadle v Hodolanech otevřít fine dining klasičtějšího stříhu s hovězím wagyu, foie gras, humrem, lanýží. „Ale jsme přece na Hané, v kraji brambor a syrečků, ne na Francouzské riviéře. Ne že bych luxusnější suroviny nepoužíval, zrovna lanýže mě hodně baví, ale jídla na nich nestojí.“ Je fakt, že lanýže figurovaly snad v polovině námi vyzkoušených jídel včetně dezertu.

Testování pivní sklenice

Už dlouho jsem nadržel v ruce tak pěknou a krásně udělanou pivní sklenici, jako je nový ručně foukaný i broušený „model“ z novoborské sklárny **Ajeto**. Musel jsem ji vyzkoušet... A jaké to bylo?

TEXT LUKÁŠ SVOBODA
FOTO HONZA ZIMA

V naší Kantýně ještě nebylo otevřeno, a tak jsem měl při testování sklenic od Kristýny Venturové dostatek prostoru na to, abych si vyhrál s různými způsoby čepování. Na pohled vypadá pivo ve sklenici noblesně; sklenice, z jejichž designu tenhle kousek vychází, dobře znám a mám je rád. Trošku jsem se bál absence ucha, neboť to je pro pijáka piva velmi důležité – sklo se díky němu držením tolik neotepluje. Tady je ale příhodně tlusté: test ukázal, že při dobrém nachlazení a vypití piva do 30 minut je i poslední lok dobře chladný a vybízí k dalšímu doušku. Sklo se navíc skvěle drží a má stabilitu. A na stole vypadá prostě grandiózně. Do pivnic se hodit nebude, ale ve špičkové restauraci pozvedne tato sklenice „obyčejný“ nápoj do nebeských výšin. Na zdraví! 🍷

I tak je pro Entrée charakterističtější brambotto s loštickým lanýžem. Vzniklo jako variace na italské risotto, a to díky hostovi, který vyžadoval něco klasičtějšího. „Tak mě napadlo udělat si z toho trochu srandu,“ vzpomíná Přemek na vznik jednoho ze svých proslavených jídel. Přípravuje se úplně stejně jako risotto, jen místo rýže jsou základem kostičky brambor. Přidali k tomu „loštického lanýže“, tvarůžky smíchané s máslem a uplácené do nepravidelné koule, takže na řezu připomínají slavnou luxusní houbu. „Číšník pak pěkně v bílých rukavičkách strouhal tenké plátky na hotové jídlo přímo před hostem, takže součástí byla i obvyklá show. Jen to stálo osmdesát korun místo tří set,“ směje se Přemek.

Blíží se otvíračka na večere, personál za zvuků našlapaného house zakládá na stoly a je čas se s touhle známkou punku rozloučit. „Tak brzy na viděnou,“ loučíme se s Přemkem i nachystanými usmívajícími se číšníky. Tipuju, že si to po návštěvě budete říkat taky. 🍷

Život a dílo Přemysla Forejta

Devěťadvacetiletý hubený šéfkuchař s barevnou zeleninou na levé ruce pochází z Brna a původně chtěl být hercem („ale byl jsem strašnej lempl, tak jsem šel na kuchaře“). Po štaci ve vyhlášené brněnské restauraci U Kastelána vyrazil do Londýna, kde pracoval mj. v michelinské restauraci L'Autre Pied, a zjistil, že průměrnost je na houby. Což po návratu aplikoval nejprve v brněnském Koishi, než ho potřeba kariérního posunu, vesmír a Michal Goeth vyslali na aktuální misi v Entrée. Kromě tohoto pracovního dítěte má taky jedno opravdové – tříletou Stellu, která zabírá tu půlku Přemkova Instagramu, kterou neokupuje jídlo. Jezdí na wakeboardu a skejtu a nechcete vědět, co jí nejčastěji.



NA LETIŠTĚ? NE, KE HVĚZDÁM!

TEXT JAROSLAV MARTÍNEK
FOTO HONZA ZIMA

Přestože studovala leteckou školu a snila o kariéře na letišti, nakonec se zabydla v Ambiente. Když **Markétu Libánskou** nevzali na vytoužené místo, vsadila na svou druhou vášeň – vaření. A i když nebyla vyučená kuchařka, vyšvihla se mezi hvězdy Ambiente.

Jaké byly vaše kuchařské začátky?

Když jsem před čtyřmi lety přišla do Čestru na pohovor, řekla jsem, že jsem dokončila školu, hledám práci na plný úvazek a že mě zajímá vaření. Nic jsem od toho nečekala – a oni to se mnou riskli.

Je v Ambiente obvyklé dát šanci i lidem mimo obor?

Když dnes hledáme lidi, nejde nám primárně o to, aby byli vyučení v oboru, ale aby je práce bavila. Díky společné vášni to pak nejsou jenom kolegové, ale kamarádi a partáci. Přesně to se nám povedlo v Našem mase. Ostatně je to ukázkový příklad provozu, ve kterém je potřeba být maximálně kolegiální. Na takhle malém prostoru totiž emoce neskryjete. Vybudovala jsem si tam silná přátelství.

Hrála by tam hudba z vinylů a podávaly by se spíš menší porce jídel inspirovaných světovým streetfoodem

Začala jste ale v Čestru. Co přesně jste tam dělala?

Pracovala jsem na studené kuchyni. Měla jsem na starosti primárně sekci s předkrmy. Ten rok se rozjel catering White Circus a díky němu jsem se na Prague Food Festivalu seznámila s Fandou Kšánou a kmenovým týmem, který tam představoval Naše maso. Fanda mi tenkrát řekl: „Jestli chceš, přijď se k nám podívat.“ Tak jsem přišla – a už zůstala. Začala jsem na pultu, pak jsem se přesunula na pokladnu, ale hrozně mě lákal gril, protože když jsem odcházela z Čestru, měla jsem trochu pochyby. Nechtěla jsem opustit vaření kvůli prodeji. Ale řekla jsem si, že to bude k něčemu dobré, protože



U Bílé kuželky

Lokál U Bílé kuželky najdete v Míšeňské ulici pár kroků od Karlova mostu. Dům postavil významný barokní architekt a téměř po celou dobu tam byl hostinec. Jméno dostal podle oblíbené hry, ve které hráči během jedné noci přišli třeba i o celý majetek.

TEXT MARTINA PÍŠOVÁ

Nárožní dům U Bílé kuželky s bočním průčelím do Dražického náměstí a hlavním do Míšeňské ulice je dílem architekta Kryštofa Dientzenhofera. Ten se během 17. století podílel na nejkrásnějších barokních stavbách v Praze včetně břevnovského kláštera benediktinů nebo chrámu sv. Mikuláše na Malé Straně. Nevyhýbal se však ani stavbám měšťanských domů. Majitel parcely František Josef Scheiner, jenž si u Dientzenhofera budovu objednal, se však při výstavbě dostal do finančních problémů a dům musel krátce po jeho dokončení v roce 1714 prodat. Utržil za něj 4000 zlatých, což bylo na tehdejší poměry dost.



Rvačky kvůli kuželkám

Od samého počátku se dům nazýval U Bílé kuželky. Byl v něm hostinec, ve kterém se lidé kromě popíjení bavili také porážením kuželek. Zajít si jednou dvakrát týdně zahrát tuto oblíbenou hru patřilo k ustáleným sousedským zvykům. Kuželky se do Evropy dostaly někdy během 12. století a brzy to přestala být jen nevinná kratochvíle. Hrálo se o peníze – nejdivočejší hráči mohli přijít během jednoho večera i o celý majetek a bouřlivé, hlučné spory často přerostly v krvavé rvačky. Na nároží domu můžeme dodnes vidět původní sochu sv. Josefa s Ježíškem s domovním znamením, štukovou kuželkou.

„Dobře z kamene vystavěn“

V dochovaných listinách se můžeme dočíst, že dům byl „dobře z kamene vystavěn“. Už tehdy ale architekti upozorňovali na vlhkost sklepního zdiva. Problémy se spodní vodou, trubkami a kanalizací jsou v Kuželce dodnes. Opraví se jedna, a praskne druhá...

V přízemí domu byly dva kvelby, dva pokoje, čtyři sklepy a dvůr. V prvním i druhém poschodí pak dva pokoje, dvě komory a kuchyň do dvora. Ve stavebně-historickém průzkumu z roku 1958 je dům U Bílé kuželky vyzdvihován jako „hodnotná, vrcholně barokní architektura, jejíž dochovanou dispozici je třeba chránit i se zachovanými klenbami“. To se naštěstí podařilo – poslední rekonstrukce po povodních v roce 2002, kdy voda v domě sahala až do dvou metrů, historii maximálně respektuje. Místy se dokonce dochovaly původní dvevní dřevěné zárubně a dveře, zaklenutí i malované trámové stropy. ✨



všechno v životě má svůj smysl. Dnes vím, že to bylo nejlepší rozhodnutí, kterém jsem kdy udělala.

Stala jste se „hvězdou Ambiente“. Co jste pro to musela udělat?

Mám ráda výzvy a heslo programu Hvězdy Ambiente znělo, že nehledají manažery, ale talenty. Přihlásila jsem se a v rámci skupiny jsme se asi rok scházeli a učili. Nakonec každý z nás prezentoval projekt restaurace. Moc ráda cestuji a projídám se podniky v zahraničí. Hodně mě baví Berlín; uvědomila jsem si tam, jaký typ atmosférou tady v Praze chybí. Takže jsem navrhla bistro s uvolněnou a trochu hlasitější atmosférou, něco jako Naše maso, ale pro lidi ze sousedství. Podnik, kde vás obsluha zná a osloví vás jménem. Hrála by tam hudba z vinylů a podávaly by se spíš menší porce jídel inspirovaných světovým streetfoodem, jako je bůček v knedlíčku z Momofuku nebo perská kuchyně Yotama Ottolenghiho.

Budete generální manažerkou podniku, který otevře v září v Karlíně. Znamená to, že s vařením končíte?

To rozhodně ne! Budu mít sice na starosti provoz – což znamená hlídat, aby byl podnik výdělečný a lidé spokojení, ale budeme na to dvě. Kolegyně Domča bude mít pod palcem organizační strukturu a já produkt, tedy gril – půjde totiž o grilovaná kuřata. Naplňuje mě, že všechno vymyslíme od základu. Je to naše dítě. Můžeme ovlivnit, jak bude celý podnik vypadat a jak se v něm budeme spolu s hosty cítit.

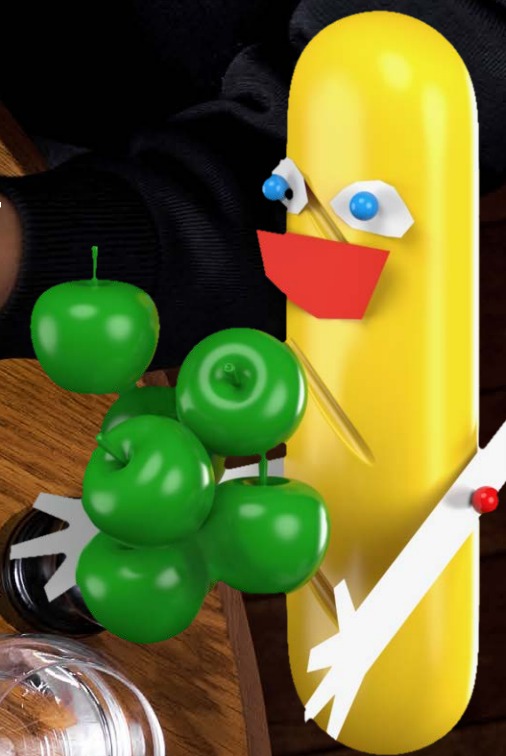
Co vás dnes napadne, když si vzpomenete, že jste mohla mít kariéru na letišti?

Děkuji, že mě nevzali a umožnili mi, abych byla šťastná. Náhody neexistují a já si v Ambiente našla i osudovou lásku. Konečně mám někoho, s kým se můžu po nocích hádat, jestli kosti na vývar opékat, anebo ne. ✨

JÍST ZNAMENÁ SDÍLET

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO HONZA ZIMA

Napadlo by vás, že mít každý svoje jídlo je záležitost posledního půlstoletí? Skutečnou tradicí je jídlo sdílet – tak to je všude po světě, od Itálie přes Čínu až po Japonsko. Proč je „**sharování**“ tak fajn, jaké má podoby – a kde si ho můžete užít se vším všudy?



„Když jsem pracoval v Itálii, moc se mi líbil jejich family time. Babičky navaří, dají jídlo doprostřed stolu a všichni si ho podávají a jedí společně,“ říká Honza Všetečka, kreativní šéfkuchař Ambiente. „Tam jsem si uvědomil, jak je fajn přijít a užít si den, mít postaráno o všechny chody od předkrmu po dezert. Je to hravé a neformální, každý si dá, na co má zrovna chuť... vlastně je to úžasné zjednodušení. A samozřejmě zábava,“ dodává, když si v Kantýně spolu s jeho kolegy Janou Bilíkovou a Slávou Grigorykem naléváme vodu z velké karafy (ha, taky sdílení!).

Z Itálie se Honza mentálně přesouvá do Dánska, přesněji do restaurace Manfreds. „S kluky, se kterými jsme byli na stáži, jsme přišli ve čtyřech a vlastně ani nevěděli, co nám naservírují. Na jídelním lístku sice mají základní položky, pár předkrmů a dezertů, ale hlavní chody předem neznáte. Kuchaři totiž do poslední chvíle sami nevědí, co jim zrovna přivezou z farmy... V praxi to vypadalo tak, že jsme doprostřed stolu dostali pečivo a pak následovalo sedm chodů – ryby, maso, zelenina. Nikdy jsme netušili, co to tentokrát bude, a to bylo ohromně zábavné. Bavili jsme se, fotili, byl to hezky strávený čas. Ne že dostanete talíř masa s přílohou, sníte to, a pak už nic,“ nabízí srovnání.

Bonus pro hosty i kuchaře

Sdílení jídla má i další nepřehlédnutelné výhody. Například jednotnou cenu: zaplatíte prostě napůl, „na čtvrt“ a podobně, a už neřešíte, kdo má toho večera zrovna malý, a kdo vyloženě vlčí hlad. Vy i vaše hubnoucí kamarádka se tak najíte k maximální spokojenosti, aniž by vám muselo připadat jako faux-pas, že vy si s evidentním apetytem dáváte plný talíř těstovin a vyhlídky na tiramisu vám připadají více než nadějně, zatímco spolusedící „protentokrát zůstane u polévky. Bez pečiva“. Dále: Je to ideální model pro rodiny, což potvrdí každý, kdo už zažil, kterak junior v restauraci nečekaně odpírá i „těstovinky“ nebo „řízeček“, protože pan kuchař je vaří/smaží

trochu jinak než domácí krmitelé, a vy juniorovi fakt nehodláte metodou pokus-omyl objednávat další hlavní jídlo. Zato akutně hrozí, že čtyřletá dcerka na posezení spořádá celou misku oliv, jejichž existence je pro ni objevem večera; to se ovšem ztratí v davu, což je další nezanedbatelná výhoda „sharingu“.

Ten ostatně přímo vybízí k experimentování i dávno dospělé – najednou si totiž můžete dát nezávazně jeden nebo dva kousky olihně, brzlíku a jiných „divokých“ součástí menu, které jste dosud obcházeli obloukem o poloměru rodinného bazénu, a třeba k vlastnímu překvapení zjistíte, že to, co jste celý život považovali za odpor, byl pouhý předsudek, a ta divnověc může být vlastně... moc dobrá! „Lidé od sebe běžně chtějí navzájem ochutnávat,“ připomíná kreativní šéfkuchařka Jana Bilíková. „Díky sdílenímu menu nejsou hosté v rozhodovací paralýze, co si vyberou – a že si třeba vyberou špatně –, ale důvěřují restauraci. To je zvlášť příjemné v dnešní době, kdy jsme všichni zahlceni informacemi a musíme se denně rozhodovat mezi stovkami věcí,“ uvažuje.



Příjemné je to ovšem i pro kuchaře: „Můžou servírovat to, co mají momentálně nejlepší a nejčerstvější, což je ideální pro ně i pro hosty. Navíc se jídlo lépe a snadněji nandává. Vždyť plating, tedy podávání jednotlivých porcí, je poměrně nový fenomén – vznikl až v roce 1963. Do té doby se jídlo nosilo na tácech, podobně jako na rodinných oslavách, a každý si vzal tolik, kolik chtěl,“ nabízí Jana exkurz do historie.

Všichni spolupracují

Sharing je tak další podobou návratu ke kořenům; tohoto velmi logického trendu jsme se dotkli už v zimním čísle, když jsme psali o vaření na ohni. „Lidé se tak vracejí k de facto rodinnému jídlu, a je přitom jedno, jestli si sdílené menu objednají rodiče s dětmi, kamarádi, nebo kolegové. Pomocť může i při obchodních schůzkách, protože přirozeně uvolní atmosféru a lidi mimoděk sblíží – nastává efekt ‚jedna parta‘,“ usmívá se Jana. „Všichni si podávají jednotlivé misky a talíře, což znamená, že spolupracují, a to vždycky napomáhá budování a prohlubování vztahů. Lidé jsou tak vlastně nuceni k interakci, musí přestat myslet jen na sebe, ale brát v úvahu i to, aby zbylo i na ostatní... A o jídle se mluví, takže není nutné křečovitě se snažit přicházet s tématy, ke kterým má každý co říct. Jídlo je přece přesně takové téma!“ konstatuje Jana.

K uvolněné atmosféře přispívá i servis: další chody přicházejí ve vlnách, a to sympaticky pro všechny najednou, takže odpadá jak škrobenost obsluhy, tak poněkud trapné otálení nad plným talířem, protože je přece slušnost počkat na to, až bude obslužen celý stůl... „Všichni jsou v mnohem větší pohodě i proto, že ze sdíleného menu si vybere každý – žádný stres. I když jednu věc nejíte, máte tam deset dalších... Mimochodem nám kuchařům je tenhle hravý způsob stolování zvlášť blízký – když jdeme do restaurace, nikdo si neobjednává jenom pro sebe, ale automaticky si vybíráme všechny chody společně a pak se to točí. Pro nás je samozřejmě, že všichni ochutnají všechno. Vždyť proč se omezovat na jedno jídlo, když jich můžete vyzkoušet deset?“

10

SLOVNÍČEK

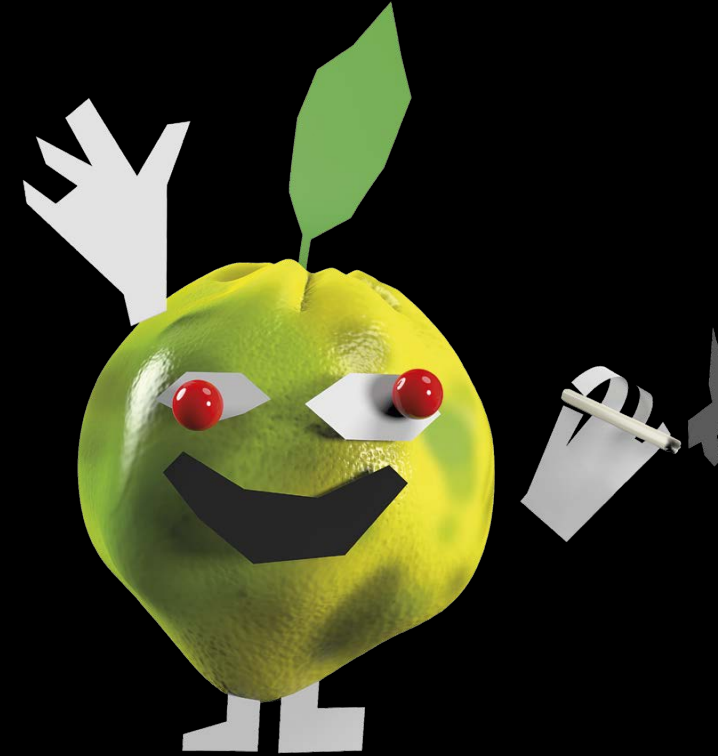


UDON

Typické japonské nudle. Do Japonska se dostaly z Číny a původně šlo o jídlo aristokracie. Vyrábějí se z pšeničné mouky a vody – jsou tedy bezvaječné a pro Evropana překvapivě silné, okolo 5 mm, ale můžete se setkat i s tenkými nudlemi udon.

UGLI

Citrusové plody, které vznikly křížením grapefruitů a mandarinek. Pěstují se na Jamajce. Na první pohled nevypadají zrovna lákavě, mají totiž drsnou a vrásčitou žlutozelenou slupku. Dužina se podobá grapefruitové, její chuť však není zdaleka tolik hořká – ale ani přehnaně sladká. Ucítíte v ní něco z obou plodů, ze kterých se ugli zrodilo.



UOVO

Italsky vejce. Můžete si dát například uovo al guscio, tedy vajíčko naměkko, uovo sodo, tedy vajíčko natvrdo, případně uovo barzotto, což je vejce na hniličko. Nebo raději uovo all'occhio di bue, tedy volské oko?

UNADON

Grilovaný mořský úhoř (unagi) podávaný na rýži. Tradiční a velice oblíbená japonská specialita.



Společné menu si nově vychutnáte v Pasta Fresca čili „Celetné“. Na co se můžete těšit, vám teď upřesní Sláva Grigoryk, kreativní šéfkuchař, který se na téhle novince podílel.

— Přijdete s partnerem, rodinou, kolegy, nebo třeba s kamarádkou – a o nic se nemusíte starat. Všechny chody i přílohy vám postupně nosí doprostřed stolu a záleží jen na vás, kolik si čeho nabere.

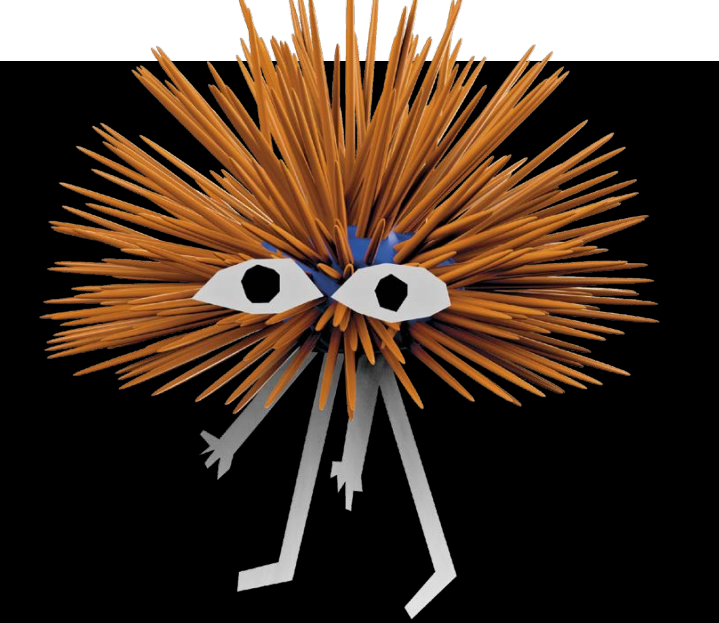
— Je to vítané a příjemné zjednodušení pro hosty i kuchaře. Atmosféra je uvolněná a vy si připadáte jako na domácí oslavě – s tím příjemným rozdílem, že o vás pečují jiní.

— Začíná se předkrmem, následuje ryba, hovězí nebo vepřové maso.

— Záleží na tom, co farmáři zrovna dodají, což znamená maximální flexibilitu, a samozřejmě čerstvost. Plus podle sezony to, co je zrovna v nejlepší kondici: chřest, topinambury, dýně... Všechna jídla by měla být svěží a rychlá.

— Teď v létě je výběr zvlášť široký a lákavý: rajčata od pana Hechta, cukety, divoká brokolice, hrášek, kadeřávky... Bereme lokální i italské suroviny a řídíme se při tom čistě jejich momentální kvalitou.

— Klasické menu, polední nabídka i specialita šéfkuchaře samozřejmě zůstávají. Sdílené menu je jen rozšířením nabídky a další možností, jak si jídlo vychutnat, když vás je víc.



URCHIN

Mořský ježek není jen „nepřítel“ na dně moře, který dokáže zkazit dovolenou, ale i pochoutka. Jíkrám, bezpečně schovaným v těle pod krustou, přísuzovali staří Řekové a Římané afrodiziakální účinky, a to u mužů. Chuť je zvláštně nahořklá, avšak jemná. Rádi zkoušíte různé, i poněkud neobvyklé druhy suší? Pod názvem „uni“ se skrývají právě jikry z mořského ježka.

UMAMI

Vedle čtyř základních chutí, tedy hořké, slané, sladké a kyselé, je umami pátou. Název pochází z japonštiny. Specifický chuťový receptor pro umami byl objeven v roce 2000; vnímá v jídle obsaženou aminokyselinu kyselinu glutamanovou, případně její soli. Umami dokáže zvýraznit ostatní chuti, takže pokrm není třeba tolik dochucovat.

Inspirovaly nás táckárny

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO JOHANA POŠOVÁ, DUŠAN TOMÁNEK

Přenést do administrativní budovy třímetrové otevřené ohniště a restauraci se stovkou míst? Není malých výzev, jak potvrzuje architekt **Rudolf Netík**, strůjce Kantýny. „Tam, kde je dnes výčep, výdej jídla a vstup do kuchyně, byly bankovní přepážky,“ vypráví. A dál?



Kterou ze tří částí Kantýny máte nejradši?

Pro mě je pocitově nejzajímavější první sál. Vyvolává ve mně pocit něčeho blízkého – dejà vu – tady jsem už někdy byl... Nejradši sedím na lavici přímo u vstupu, kde je ten největší život a vidíte servis fezníků. Je to zvláštní kontrast – mramorový sál, klenba, shora na vás shlížejí Štursovy sochy, a do toho rušný provoz. Prostřední sál je sama podstata Kantýny. Přemýšleli jsme, jak tam rozestavit bufetové stoly, aby to fungovalo opravdu jako kantýna. Mysleli jsme při tom na Korunu a klasické „táckárny“. Nakonec jsme si řekli, že takový monumentální prostor by snesl i jeden velký pult, kolem nějž budou postávat lidé, družně se o sebe opírat lokty a konzumovat luxusní jídlo z tácku.

Nepřipadá vám to trochu dekadentní?

Já v tom vidím moderní koncept zpřístupnění kvalitního jídla. Nemusím si čtrnáct dní předem rezervovat stůl, náležitě se k tomu obléct a nechat se obsluhovat spoustou číšníků, ale můžu si stejně kvalitní jídlo sníst o polední pauze. Navíc vám ho nepodává číšník, ale přímo kuchař.

A zadní místnost?

Všimněte si, že je v ní stejná podlaha jako v kuchyni, ta návaznost je záměrná. Pro hosta by totiž měla být největší pocta, když ho kuchař nebo majitel podniku vezme dozadu do kuchyně a tam ho pohostí; pokračování designu kuchyně do této části restaurace má tento pocit evokovat. Celý její interiér je strohý, nejsou tady žádné dekorace, jenom funkční věci. Tak to bylo i historicky – na rozdíl od centrálního sálu, který sloužil jako bankovní expozitura.

Takže víme, jak banka využívala kterou místnost?

Vepředu byla recepce, vstupní hala, možná turnikety, ochranka, mříže. Tam, kde je výčep, výdej jídla a vstup do kuchyně, byly bankovní přepážky. A tady vzadu bylo administrativní zázemí banky, kanceláře. Máme naplánovanou ještě další, čtvrtou vrstvu – část dvorku bychom časem rádi proměnili v bylinkovou zahrádku.



Oheň, kouř & rock

Poslechněte si playlist Honzy Červenky, který hrají v restauraci Kantýna. Očekávejte oheň, kouř a rock v podání The Rolling Stones, Janis Joplin, Jimiho Hendrixe, Petera Dohertyho nebo Iggyho Popa. Při sestavování se Honza inspiroval šéfkuchařem Anthonym Bourdainem, který má dost podobný hudební vkus a v kuchařském světě je synonymem rebelství. 🍷



Říkáte, že tu nejsou žádné zdobné prvky, ale třeba lustry v zadní místnosti působí vyloženě dekorativně...

To, jak světla vypadají, je s nadsázkou použitá narážka na historii místa, na němž budova stojí – kdysi tu totiž sídlila i zednářská lóže. Zrcadlení vychází z hermetického principu „co je dole, je i nahoře“. Původně světla vypadala velmi podobně jako stoly, ale postupně jsem návrh zjednodušoval, až vznikla tahle komiksová zkratka.

Zároveň to působí syrově, třeba odhalená trafa u lustrů.

Jsou součástí světla a my nic neskrýváme. V Kantýně je vidět do kuchyně i na mytí nádobí a tomu odpovídá zpracování příznaných detailů.

Kromě narážek na svobodné zednáře jsou tu i „bankovní“ lampičky...

Přesně tak. Ve všech designech, které tu vidíte, se prolínají dvě věci: logo, které navrhlo studio Najbrt, a obecná geometrie domu, která se také propsala do návrhu loga. Jde o centrální polygonální sál a jeho pětačtyřicetistupňovou geometrii. Můžete si toho motivu všimnout v detailech vitrín, ve tvaru lavic, opěrek, na dlažbě... Třeba židle mají na opěráku a zadní straně sedáku hovězí kůži svázanou řemeny, jaké jsou na řeznických zástěrách.

To už jsou hodně rafinované detaily!

S detaily si jde vždycky vyhrát. Například tácy. Mají typický pětačtyřicetistupňový design – polovinu loga-kosti a původně byly bez lišty. Jenže kuchaři se báli, že z táců bude vytékat šťáva z masa, tak jsme jim vyšli vstříc. Není malých úkolů.

Co byla největší výzva?

Je tu hodně práce, která není vidět. Podařilo se nám naroubovat velkou restauraci s odpovídající kuchyní a technologií, jako je třímetrové otevřené ohniště, do administrativní budovy, která s tím nikdy nepočítala. Nejsou tu vidět žádná jádra ani světlíky, to všechno jsme museli zabudovat tak, aby to neničilo atmosféru. 🍷

Krambl, rebarbora, jahody

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO JOHANA POŠOVÁ



Svěží, letní, a navíc exkluzivní – tenhle dezert totiž **Michal a Gábina Hrubcovi** z *Votre plaisir* vymysleli speciálně pro vás. Tak do něj!

1. Na 4 tartaletky potřebujete 50 g hladké mouky, 50 g třtinového cukru a 50 g mandlové mouky. Přidejte 30 g změkklého másla a špetku soli a ručně vypracujte drobenku.
2. Rozprostřete na plech a při 180 °C pečte dozlatova; trvá to 10 až 12 minut.
3. Nechte vychladnout a pak přidejte 20 g měkkého másla a 1 žloutek. Spojte v těsto a vymačkejte do formiček. Upěchujte lžící a pečte dalších 10 minut opět při 180 °C.
4. Nechte úplně vychladnout. Za 30–60 minut už krambl dostatečně zpevní a vy můžete odstranit formičky.
5. Slupku a odkrojky rebarbory povařte s pár lístky máty. Oloupanou rebarboru nakrájejte na kostičky o hraně 2–3 mm a v sítku je 30–60 vteřin povařte ve vzniklém vývaru. V zájmu křupavosti rebarboru hned ponořte do studené vody.
6. Pár lžic vzniklého „vývaru“ přelijte do rendlíku, trochu oslaďte a hodně zredukujte. Vznikne tak rebarborový sirup.
7. Do 200 g smetany s 35 % tuku přidejte zrníčka z ½ vanilkového lusk, špetku soli a 20 g moučkového cukru a vyšlehejte.
8. Jahody nakrájejte na měsíčky. Doprostřed kramblu navršte 2 lžice šlehačky. Vytvořte důlek a do něj naaranžujte rebarboru smíchanou se sirupem. Kolem dokola vyskládejte jahody.

Tip Michala Hrubce

„Dezert jsme ozdobili mátovými lístky, kvítky hluchavky a jedlým stříbrem. Hezky ale vypadají třeba i kousky kramblu.“

A / S JÍDLEM ROSTE CHUŤ / ČTVRTLETNÍK RESTAURACÍ AMBIENTE / LÉTO 2017
ŠÉFREDAKTORKA SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
REDAKČNÍ RADA TOMÁŠ KARPIŠEK, FILIP ŠIMONÍK, MARTINA PÍŠOVÁ, LUKÁŠ SVOBODA, ŠÁRKA HAMANOVÁ
JAZYKOVÁ REDAKCE LUCIE KŘESTANOVÁ
ARTDIREKCE A DESIGN MICHAL NANORU A MAREK PISTORA / STUDIO NAJBRT
ILUSTRACE PARALLEL PRACTICE
WWW.AMBI.CZ

