



Křehké!

Co vlastně dělají farmáři v zimě a předjaří? Vypravili jsme se to zjistit ke **Stanislavu Hechtovi 03**, dvornímu dodavateli rajčat do Ambiente. A když už jsme u zeleně, zveme vás na procházku **komunitními zahradami 06**; jedna má vzniknout i u Esky. Těšte se! Křehké však nejsou jen zimní bylinky, **microgreens 03**, ale i Pavlova, „pusinkový“ **dezert 10** z Pastacaffé Věžeňská. Kterou ze sezonních variací si vychutnáte? Pokračovat můžete s cukráři z **Votre plaisir 03**, plánují totiž velké sladké věci. A na závěr? Víno od sommeliera **Matěje Duška 02** z Pizzy Nuova. Na zdraví!



03



06



10



02



05



01



Doba vyzrálá. Otevíráme Kantýnu! — Naše nová restaurace s řeznictvím voní řemeslem a ohněm, na kterém pečeme maso. — Politických vězňů 5, Praha 1

Nemáme to na salámu

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO JAN ČERVENKA

Co říkáte té obří zelenině v Esce? Myslíme samozřejmě mrkve a řepy, které v patře visí ze stropu. Stvořily je **Tereza Rosalie Kladošová** a **Anna Štěpánková**, čerstvé absolventky UMPRUM (gratulujeme!).

Kdy jste začaly spolupracovat s Eskou?

Tereza: Na podzim, tohle jsou naše první dekorace. Rovnou jsme vytvořily celoroční koncept, podle ročních období.
Anna: Pro tuhle nás inspirovalo nadšení farmářů, kteří pěstují gigantickou zeleninu. Jednoho jsme pracovně nazvaly pan Cibula, protože má komickou fotku s opravdu monstrózní cibulí. Přišlo nám to zábavné, tak jsme tenhle motiv použily.
Tereza: Celý koncept jsme zaměřily nejen na potraviny, ale hlavně na lidi, kteří stojí za tím, co pak hostům přistane na stole. Tedy v tomto případě na farmáře. Chtěly jsme zdůraznit osobní přístup.

Jaké to je, pracovat ve dvou? Nesoupeříte spolu?

Tereza: Vždycky jde hlavně o to, umět se domluvit. Je fajn, že každá máme jiné zázemí. Jsme spolužačky z UMPRUM, ale já se pohybuji víc v módě, Anička zase v produktu. Každá jsme silnější v něčem jiném, víme to o sobě a respektujeme to. Když dostaneme zakázku, která je blíž módě, víc do ní zasahuju já, a naopak.
Anna: A pokud není spokojená ani jedna, musíme vymyslet jiný kompromis, anebo některá z nás ustoupí.
Tereza: Střídáme se v tom. Jedna přijde s nápadem, a druhá řekne buď „super“, nebo „šlo by o to přemýšlet i jinak...“
Anna: Je to manželství.
Tereza: Intenzivní!
Anna: Obdivuju všechny kreativní dvojice, které to spolu táhnou už soustu let!
Tereza: Mnohdy se na sebe ani nemůžeme naštvat, protože tu práci prostě musíme odvést. Nejde bouchnout dveřmi a odejít.

Ale to je taky poučné, ne?

Anna: To jo. Učíme se potlačovat zlovyky, které máme z předchozích „vztahů“.
Tereza: Není to vždycky růžové, ale zase je super, že na to člověk není sám. Na každého občas přijde krize, kdy nedokáže nic vymyslet, nebo se mu zrovna nechce. Takhle má vždycky toho druhého, který ho na chvílku zastoupí.

Anna: Na druhé straně člověk trochu zpožodí. Když víte, že máte oporu, můžete si dovolit zvolnit.

Pracujete s humorem a nadsázkou. Co konkrétně to má v lidech vyvolat?

Tereza: Pro mě je to něco přirozeného, co automaticky uplatňuju všude, protože to vždycky odlehčí situaci. V životě je humor ohromně příjemný element, pro mě naprosto zásadní.
Anna: Člověk se musí zabývat tolika vážnými věcmi, tak proč dělat vážně i dekorace?

Nejspíš to může přispět k uvolnění, pokud sem někdo jde třeba na rande nebo pracovní schůzku...

Tereza: Ano, určitě to je i uvolňující prvek.
Anna: A prostředek k navázání komunikace. Rozhodně nejsme designérky, které by dělaly sterilní, dokonalé věci. Máme rády, když je ve všem cítit konkrétní člověk. Jestliže dělám produkt nebo Terka oděv, každá si tam silně vtiskáváme svoji osobnost. Zatímco když tvoříme spolu, je to náš mix, mutant...

V čem spočívá „směs“ vás dvou? Zkoušely jste si to pojmenovat?

Tereza: Ráda pracuju s prvkem kýče a Anička mě v tom trochu kočíruje. Vzhledem k tomu, že vyšla z produktového designu, víc přemýšlí nad funkčností a do dekorací vnáší i ohled na technickou stránku.
Anna: Taky nás obě zajímá absurdno. Máme rády věci, které jsou něčím divné, kombinace na hraně. Baví nás hledat hranici, kdy už je to moc. Nikdy nejdeme na jistotu, což je občas stresující. Věříme, že takhle to bude ono, ale do poslední chvíle si nejsme jisté.

Jak tedy poznáte, že to je dobré? Že je to ono?

Anna: Takhle extrémní to máme s naší vlastní prací. Tam nemáme zábrany. Oproti tomu když jsme nainstalovaly tuhle výzdobu Esky, hned jsme si řekly – jo! To je zábavný! 🌟

Zapálený sommelier

TEXT MARTINA PÍŠOVÁ
FOTO JOHANA POŠOVÁ

Jestli chodíte do Pizzy Nuova a máte rádi víno, pak **Matěje Duška** určitě znáte. Jak se k téhle přitažlivé profesi dostal, co všechno obnáší a jak mu jde „vinné“ studium na prestižní rakouské akademii?

V oboru se pohybuje už čtrnáct let, původně však vystudoval obchodní akademii a vyzkoušel si například práci v pojišťovně nebo v bance, což ho ovšem nenaplnovalo. „Sníl jsem o tom, že budu barman, ale když jsem to zkusil, rychle mi došlo, že noční život nebude úplně pro mě,“ usmívá se Matěj Dušek.

Začal se tedy zajímat o víno a vyrazil do Itálie na jeden z největších veletrhů s viny Vinitaly. „Později jsem se dostal i k menším, zajímavějším vinařům a objevil jsem úplně nový svět. Zavolał jsem do práce, že tam zůstanu o trochu déle, než bylo v plánu. Riskoval jsem, že mě vyhodí, ale v tu chvíli to pro mě nehrálo roli. Poznal jsem úžasné lidi a vinaře, se kterými se tam od té doby vidáme každý rok,“ vzpomíná Matěj, jak to celé začalo. „Jsou to mnohdy opravdová přátelství a každé setkání mi pomůže dobít energii, kterou potřebuju v práci.“ Každá Matějova dovolená od té doby směřovala do vinařské oblasti nebo na výstavu vín. Prostě vášeň se vším všudy.

Když studujete víno

Nástupu do Pizzy Nuova přesto předcházely několikaleté námluvy. „Ambiente jsem znal dlouho. Znal jsem kluky z Pizzy Nuova, s Ondrou Pokšťeflem, který tu byl sommelierem osm let, jsme jezdili do Itálie a občas jsem tady i zaskakoval. Chodil jsem pomáhat i do Čestru, jejich vinný lístek mi byl blízký. Byl jsem deset let v jedné práci, kde jsem zároveň dělal i vrchního a poloprovozního, a chtěl jsem změnu – zaměřit se čistě na víno. Když pak odcházel Ondra, nastoupil jsem na uvolněné místo,“ vysvětluje Matěj celou anabázi. Už je tu rok a půl.

Cíl zaměřit se čistě na víno plní opravdu svědomitě, dokonce i ve volném čase. K práci si totiž přibral studium



prestižní rakouské vinařské akademie pod záštitou WSET. Další stupeň je už jenom studium na Master of Wine; držitelem tohoto titulu je jen asi 350 lidí po celém světě. „Zjišťujete, že sommelierství je nejen životní styl, ale především obor, který zasahuje do spousty odvětví. Být sommelier znamená být tak trochu i zeměpisec, geolog, dějepisec, meteorolog, filozof, ale především pokorný a uctivý člověk,“ zamýšlí se Matěj. „V akademii se učíme o všech vinařských regionech ve světě, o jejich historii, půdě i klimatu a trénujeme slepé degustace příslušných vín. Jezdíme

na exkurze do vinařských oblastí; příští výuka bude probíhat ve Florencii a ve Veroně,“ popisuje. „Další věc je, že se obor pořád rozpíná, neustále se objevuje něco nového. Třeba Asie, konkrétně Čína,

jako vinařské oblasti, se kterými už je potřeba do budoucna počítat.“

Nechat se vést

„Věřím, že mě studium posune dál a s tím zároveň i celý podnik. Moc si vážím toho, že můžu za vínem cestovat a pořád se zdokonalovat. Pak to restauraci vracím tím, že nabízíme kvalitní, osobitá vína, která mají charakter a přidanou hodnotu. V tom spatřuji smysl své práce,“ říká.

A co udělá sommelierovi na place největší radost? „Mám rád hosty, kteří si přijdou večer užít s vínem a nechají se vést. Když se sejde víc takových stolů, sice po směně odcházím úplně vysátý a vyčerpaný, ale zároveň spokojený a šťastný, že jsem mohl prezentovat zajímavé lahve. A samozřejmě mě těší, když se k nám hosté vrací pro další zážitek,“ uzavírá Matěj Dušek. 🌟

„Být sommelier znamená být tak trochu i zeměpisec, geolog, dějepisec, meteorolog, filozof, ale především pokorný a uctivý člověk,“ zamýšlí se Matěj.



Rodinná farma Bovet – chovatelé plemene wagyu

Zimní čas je pro nás zejména obdobím porodů. Telata wagyu jsou velice životaschopná, někdy se postaví na nohy dvacet minut po narození. Za pár dní už skotačí s kamarády v ohradce. S matkou zůstanou osm až deset měsíců, kdy budou pít mléko a přes léto se budou pást na louce. Už na podzim jsme vybudovali nové ustájení, kde se dobytek může volně pohybovat. Fakt, že jsou na volném ustájení, ovlivňuje pohodu zvířat a následně i kvalitu masa. Dbáme na bezprostřední kontakt a vlídné zacházení. Období, kdy jsou zvířata na zimovišti, využíváme k nezbytným úkonům souvisejícím s péčí o jejich zdraví. Jde o preventivní odčervení, péči o paznehty, kontrolní vážení apod. Musíme také zajistit reprodukci – inseminaci a přenos embryí. Brzy se začneme připravovat na pastevní sezonu, která nastane na přelomu dubna a května. Čeká nás úprava pastvin, oprava ohrazení, kontrola napájení atd.



Vít Janouch, bylinky a jedlé květy

Zima? Žádnou jsem neměl! V jednom ze skleníků jsem topil a svítil, takže jsem vytvářel uprostřed zimy příjemný duben. Pro radost jsem si koupil limetky a topil, aby přežily. Celkem mám 350 m² skleníků, z toho 100 m² vytápím. Výnosy bylin nebyly zase takové, to by chtělo vysadit je už na podzim a začít s přípravou na zimu v srpnu. Je to zkušenost, příště budou výnosy mé „jedlé bižuterie“ už vyšší. Ve sklenících, které nevytápím, jsem vyhlásil jaro už v lednu, když trochu rozmrzla půda. Po dvou letech jsem musel dosazovat, protože byla zima, kdy tam rostliny vymrzly. Jinak se snažím o pěstování formou permakultury, tedy že se rostliny rozmnožují samy. Sortiment mám pestrý. Třeba lichořeřišnici, která je známá jako microgreens, dodávám ve formě oštípaných lístků dospělých rostlin. Nebo ředkvičky: ty dodávám jako microgreens; delikátní jsou květy i lusky. Martina Štangla z Esky zase zaujal pačinec žabinec, který mi tu rostl jako plevel.



Pepa Buchal, brambory a zelenina

Je to horší než v létě! Děláme pořád. Máme zaskladněnou zeleninu, kterou musíme umýt a dostat na trh. Věnujeme se údržbě strojů a zařízení, objednávané semínka. Jen na polích se v zimě nedělá nic, znáte to – únor bílý, pole sílí. To až na jaře před výsadbou. Když už mám volněji, účastním se seminářů, abych se dozvěděl, co je nového. Mojí hlavní činností je pěstování brambor, těch dodávám šestnáct druhů. Kromě toho různé druhy cibule, česnek, bílé a červené zelí, kapustu. Okrajově se věnujeme i kořenové zelenině; u Kolína na ni nemáme nejlepší půdu. Víc se tu daří dýním, rajčatům, okurkám nakládačkám. Letos plánuju, že vyzkouším i melouny. Kromě Esky nebo La Degustation prodáváme doma a rozvážíme různým organizacím, dodáváme i do Holešovické tržnice.

AŽ SE JARO ZEPTÁ

TEXT JAROSLAV MARTÍNEK
FOTO JOHANA POŠOVÁ

Tenhle poněkud ironický název jsme chystané reportáži dali už při brainstormingu na redakční radě. Časopisy rok co rok zaplaví kýčovitě fotky farem v plném sezonním rozpuku – co ale dělají farmáři v zimě? Ne, opravdu neodletí do teplých krajů. „Makáme,“ říká lakonicky **Stanislav Hecht** ze Sluneční farmy Vykáň. A můžeme to vidět?



Letošní zima se povedla. Sníh napadal i v úrodném Polabí, kde sídlí Sluneční farma, dvorní dodavatel rajčat do restaurace Ambiente. Jak tráví Stanislav Hecht zimu? „Makáme jako v létě,“ usmívá se farmář, když nás vítá ve vratech statku ve Vykáni. Na první pohled to nevypadá. Na volném prostranství mezi budovami statku není ani památky po běžném sezonním provozu, kdy jsou tu vystaveny rostliny k prodeji. Farma ve Vykáni totiž nenabízí

jenom rajčata, papriky a další druhy zeleniny, ale je taky největším tuzemským prodejcem subtropických rostlin, hlavně citrusů.

Ty jsou momentálně například v bývalé hospodářské budově, která se výměnou střechy za průhledný polykarbonát změnila ve skleník. Venku tak zůstaly jen stromky. Jabloně. Stanislav Hecht mě upozorňuje, že jde o speciální odrůdu, jejíž plody mají výrazně rudou dužninu. Vedle stojí mandloně, o kousek níž ořešáky, samozřejmě exotické.

Deset tun materiálu

Postupujeme k velkému fóliovníku. Je prázdný, půda je připravena k jarní výsadbě. „Provádíme mělkou orbu, organická hnojiva zapracováváme rotavátorem. Jinak v průběhu sezony přidáváme hnojiva do kapkové závlahy,“ popisuje Stanislav Hecht. Proti plevelu tu bojují tak, že je povrch – kromě míst, z nichž vyrůstají rajčata či papriky – zakryt fólií.

„To je první velká práce. Když na podzim rostliny rajčat uhynou, je potřeba je zlikvidovat. Je jich osm tisíc, každá vyroste až do šesti metrů. Přes rok je vyvazujeme, pak musíme všechno naráz vytrhat. Když to dáme na kompost, měří hromada několik metrů. Je to asi deset tun materiálu,“ konstatuje Stanislav Hecht. Po odpočinku tedy ani stopy.

Ten nastane až zhruba v půlce listopadu, ale rozhodně ne na dlouho. Je potřeba zpracovat půdu, a hlavně dát dohromady



skladbu sortimentu na příští sezonu. Protože významným odběratelem farmy jsou restaurace Ambiente, Stanislav Hecht s šéfkuchaři probírá, co by si tak představovali, a podle výsledku následuje inventura a nákup semen.

„Třeba co se týče rajčat, zkusíme stovky odrůd z různých krajů a zemí. Platí při tom, že čím starší varieta, tím jsou rajčata lepší,“ poznamenává Stanislav Hecht.



Pálivé & superpálivé

Ve vedlejším obřím fóliovníku vidíme totéž, jen připravené na sadbu paprik. Stanislav Hecht se na farmě ve Vykání specializuje na pálivé a superpálivé odrůdy. A opět jich pěstují přehršel. S paprikami se začíná dřív, už v únoru, proto jsou v době naší reportáže semínka už v zemi. Samozřejmě ještě ne ve fóliovníku, zatím se předpěstovávají v nedalekém skleníku. Rajčata je budou následovat v březnu, a už v dubnu půjde oboje do země.

Když z fóliovníku odcházíme, míjíme úly (ano, farma dodává do Ambiente i med) a políčka, na nichž se v sezoně pěstují lilky, cukety nebo třeba dýně. Pro ilustraci: pařníky a skleníky zabírají 3000 m², venkovní produkční plocha dalších 3000 m² a plocha v okolí statku má celkem 1,5 hektaru. Pěstovat mimo areál Stanislav Hecht nechce; rajčata, papriky i zelenina by mohly až příliš lákat kolemjdoucí...

Při vstupu do jediného vytápěného skleníku na farmě je patrné, že jeho primární účel není pěstování a předpěstovávání rajčat. Vidíme tu banánovníky, mišpule, fíkovníky, medovou šalvěj, durman... A také papriky? Když poukážu na živořící rostliny, Stanislav Hecht mě upozorní, že papriky jsou trvalky; některé má už tři roky, jiné dokonce pět let.

„Mám tady hlavně ty superpálivé,“ říká a ukazuje na rostliny s barevnými plody. „Je to výhodné, protože na jaře obrazí a sklizeň máme větší a daleko dřív,“ doplňuje. Jen s odstřiháváním zaschlých konečků je problém, proto rostlinky vypadají uprostřed zimy tak neduživě. Paprika sice dřevnatí, ale uvnitř je dutá. Když uschlou větvičku odstříhnete, nateče vám do ní voda a všechno shnije. Ve skleníku už je pod fólií ukryta výsadba paprik. Sázejí je tu do tzv. kostiček, v bedýnkách od firmy Montano Valtr. Zkušený farmář ukazuje, jak je substrát uvnitř rozdělen na kostičky a jak do středu každé vyhloubí tužkou otvor, do něhož pak zasadí semínko papriky. Alternativou



je výsevní plato. To získávají z Německa; dovážejí se v něm sazenice celeru. Prostor pro každou rostlinu je výrazně menší, rostlinky se před vysazením do fóliovníku musejí ještě přesadit. Paprik v kostičkách je šedesát beden, celkem jich bývá (i s rajčaty) dvojnásobek.

Elektrické dečky pro rostlinky

To už nám ale Stanislav Hecht ukazuje další specialitu: microgreens. Ve skleníku pěstují ze semínek rostlinky, které pak dodávají do restaurací. Něco jako vyklíčená řeřicha, která je běžně dostupná v supermarketech. Jenomže to by nebyl Stanislav Hecht a jeho kolegové, aby nepěstovali desítky druhů microgreens.

„Jelikož jsou čerstvě vyrostlé ze semínek, jsou plné vitaminů, a protože používáme nemořená osiva, jsou naprosto bez chemie,“ zdůrazňuje a dívá se na rostlinky, kterým přisvícuje zářivkami a zespoda je zahřívá elektrickými dečkami.

„Odebíráme jich asi víc než domovy důchodců,“ zazubí se. V truhlících má třeba červenou řepu, mangold, tuřín, kopr, wasabi nebo brutnák. Poslední dvě ochutnávám: wasabi po chvilce skutečně zachutná jako to pravé, co se přidává k suši, jen samozřejmě jemněji, brutnák zase jako okurka. „Přisvícujeme jen do té míry, aby to narostlo, jinde pěstují tyhle rostlinky čistě pod umělým světlem. To my neděláme. Jde nám o to, aby rajčata, papriky i všechny další druhy zeleniny měly chuť, a stejně tak i microgreens,“ uzavírá Stanislav Hecht.

Jakmile bude slunce svítit natolik, aby mohl rajčata a papriky vysázet do fóliovníku, naposledy zkultivuje plochu rotavátorem a vysadí předpěstované rostlinky. Až se jaro zeptá, co dělal v zimě, může Stanislav Hecht říct: pečlivě jsme se připravili na sezonu. 🌱



04 JAK NA TO

Brazilská majonéza

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO JOHANA POŠOVÁ



Vraďte do toho česnek, červenou cibuli a přísně čerstvý koriandr – a máte majonézu, která voní i chutná po Brazílii. Další zásadní ingredience a podrobný postup vám teď ukáže **Martin Matys**, šéfkuchař Brasileira U Radnice.



„Ke grilovaným hovězím masům se výborně hodí různé omáčky. Koriandrovo-česneková majonéza patří k nejoblíbenějším, vyrábíme jí pět až šest kilo denně. Tvoří i základ bramborového salátu, který má také velký úspěch,“ pochvaluje si Martin Matys.



Základ je jasný: žloutek a olej. „My používáme pasterovaná vejce, protože teplota nad šedesát stupňů spolehlivě zklivduje bakterie,“ vysvětluje šéfkuchař, „v domácích podmínkách samozřejmě stačí běžná vejce, přiměřené množství bude tak pět žloutků na půl litru oleje.“ Obyčejného slunečnicového; olivový si nechte do salátů. V majonéze by jeho aroma působilo spíš rušivě.



„Je důležité, aby žloutky a olej měly podobnou teplotu, takže pokud máte olej venku, vyndejte vejce z lednice předem. Jinak se může stát, že směs nezačne emulgovat, a nic nevyšleháte,“ varuje Martin. Nejprve šlehejte žloutky; jakmile jsou hezky vláčné a začíná se tvořit pěna, můžete sáhnout po oleji. Ale neuspěchejte to! „Olej přilévejte tenkým pramínkem, abyste to neutopili. Pokud víte, že nemáte dost trpělivosti, vezměte lahvičku s malým otvorem, která žádné velké lití nedovolí,“ přidává šikovný tip.



V kuchyni Brasileira majonézu dělají v nerezovém kotlíku, s metlou zapnutou na nejvyšší rychlost. Domácí řešení? „Šlo



by to i v mixéru, ale ten má takové otáčky, že by směs vyhnal po stěnách a už by nespádl. Takže doporučuji šlehat spíš ručně, lehkou metlou s co nejtenčími drátky. Čím jsou tenčí, tím to jde rychleji, a to přesně potřebujete,“ vysvětluje zkušený profil.



Máte hotovo? Pusťte se do ochucování. Metlou vmíchejte 2 malé červené cibule nakrájené najemno, 2 až 3 menší stroužky česneku, utřené nebo opět nakrájené najemno, a 2 polévkové lžíce plnotučné hořčice. „V Brazílii mají jinou hořčici, hodně žlutou. Nemá tak silnou chuť jako ta naše,“ poznamenává. Do základní majonézy patří trochu vinného octa, aby jinak nevýrazná směs žloutků a oleje získala příjemnou nakyslost, ovšem v Brasileiru vsadili stylově na limetky. „Na uvedené množství stačí šťáva z jedné šťavnatější limetky,“ upřesňuje Martin Matys.



A nakonec to hlavní: nasekaný koriandr. „Je to bylina typická nejen pro Brazílii, ale i pro Indii a další země ležící v příslušném teplotním pásmu,“ vysvětluje Martin. „Chce to čerstvý, aby měl správnou sílu a vůni,“ zdůrazňuje. Jako bonus nabízí šéfkuchař další možnosti: „Udělat se dá i bazalková nebo petrželková majonéza, a jestli máte rádi ostřejší chutě, zkuste dijonskou hořčici, nebo klidně i chilli. Záleží jen na vás, jakým směrem chcete jít.“ 🌱



ZAHRADNÍKEM VE MĚSTĚ

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO JOHANA POŠOVÁ A ANNA ŠOLCOVÁ

Máte chuť pěstovat si **zeleninu, bylinky & spol.**, jenže tak trochu nemáte zahradu? Takový detail vás nemůže zastavit! Když se dáte na komunitní zahradničení, brzy zjistíte, že vlastní plodiny jsou spíš příjemný bonus. Otevře se vám totiž celý nový svět...

Produkční, nebo komunitní?

Poznejte rozdíly a příště buďte za zasvěcené.

Produkční zahrada: Jednotlivec nebo třeba restaurace si pěstuje plodiny, které pak zužitkuje pro svou potřebu.

Komunitní zahrada: Skupina lidí ze sousedství, obvykle dvacet až třicet osob, společně hospodaří na jednom pozemku. Záleží jen na nich, jak se dohodnou: každý si může pěstovat na svém záhonu, nebo si najmou zahradníka a pomáhají během brigád; v takovém případě se o vypěstované plodiny nájemci většinou dělí rovným dílem.



Radka Pokorná z Kokozy, vášnivá „terasová zahradnice“. „Syn nedávno napočítal, že na naší terase pěstuju asi třicet druhů jedlých rostlin,“ říká.

Zelená laboratoř

Šéfkuchař Martin Štangl o chystané zahradě Esky.
Těšíme se – těšte se!

- Rádi bychom poblíž Esky časem založili komunitní zahradu. Zatím je vše v jednání. Jak by měla v ideálním případě vypadat?
- Primárně bychom chtěli pěstovat rostliny, které využijeme v restauraci – hlavně kytky, které se dají vysít a pak poslouží jako koření nebo jedlá ozdoba.
- Spojili jsme se s Kokozy, protože je stejně jako nás zajímají zapomenuté odrůdy a bylinky. Ty, které jsou typické pro Českou republiku, a přitom se vytrátily z povědomí. Třeba taková moruše – roste u nás, ale skoro nikdo už neví ani to, že je to moruše, natož jak se dá pěstovat a využít v kuchyni.

- Líbilo by se nám, kdyby jedna část zahrady byla pro veřejnost a druhá pro restaurace, a to nejen Ambiente. Jsme otevření všem, jde nám totiž i o vzdělávání kuchařů a osvětu.
- Chtěli bychom, aby budoucí zahrada fungovala jako centrum setkávání kuchařů a lidí, které zajímá gastronomie a pěstování. Ať tam chodí i mámy s dětmi, aby viděly, jak roste angrešt nebo rozmarýn a tymián. Lidé často znají koření nebo bobule, ale už nevědí, jak vypadá příslušná rostlina.
- Zároveň by to měla být pokusná a výzkumná zahrada. Rádi bychom vyzkoušeli, jak je to třeba se semínky ředkviček po odkvetení; něco, co by farmář normálně neudělal. A když budeme s výsledkem spokojeni, necháme si danou plodinu ve větším pěstovat od spřízněných zemědělců.



Když jsme byli s rodinou loni v létě v Toskánsku, večereli jsme v malé pizzerii, kam chodili jenom místní. Jen co jsme si objednali, přišel kuchař a z truhlíku hned vedle nás si natrhal bazalku. Až v tu chvíli jsme se pořádně rozhlédli: celou terasu lemovaly truhlíky s nejrůznějšími „kuchyňskými“ bylinkami. Moc se nám to líbilo; pizzerii jsme okamžitě překřtili na bazalkovou a až do konce pobytu jsme nejraději jedli právě tam.

V „bazalkové“ pizzerii praktikovali ve skromném měřítku to, co se stává celosvětovým trendem: stále více restaurací si pěstuje nejen vlastní bylinky, ale i jedlé květy, zeleninu a další plodiny. „Soběstačnost, udržitelnost a lokálnost je dnes velké téma. Čím dál víc lidí si uvědomuje, že je to pro nás přirozenější a všestranně lepší,“ říká Radka Pokorná ze sociálního podniku Kokoza, který se zabývá městským pěstováním a kompostováním a s tím spojeným zakládáním komunitních zahrad.

Tenhle zelený trend stále silněji zachvacuje evropská města. A nejen evropská. „Vzorem nám jsou zahrady v Berlíně, ve Vídni a dalších evropských velkoměstech, ale i v USA. Když jsme začínali, vůbec nás nenapadlo, že jen v Praze bude za šest let skoro třicet komunitních zahrad,“ říká Radka. Oáz zeleně a sdílení však k její radosti přibývá po celé republice: „Teď zrovna nám psali, že chtějí založit komunitní zahradu v Ústí nad Labem. Další už fungují v Liberci, Brně, Ostravě, Českých Budějovicích...“



Ty máš úžasnou džungli!

Proč tenhle fenomén přitahuje pořád víc a víc lidí? „Když žijete v odosobněném městě, a ještě třeba pracujete v open space, je ohromně příjemné stavit se cestou z práce na zahradě a hodinu se rýpat v zemi. Je to relax, zelená léčí. Dokonce existují studie, podle kterých půda obsahuje látky podobné antidepressivům,“ poznamenává Radka. Pro Kokozu začala pracovat před pár lety po druhé mateřské a sama je nadšená zahradnice: na své terase o dvaceti metrech čtverečních pěstuje na třicet druhů jedlých rostlin, jak nedávno spočítal její syn. „Začali za mnou chodit kamarádi a říkali – ty tady máš úžasnou džungli, uč to lidi!“ vzpomíná. Jak přiznává, blízko k tomu měla vždycky. Už po maturitě chtěla studovat zahradní architekturu v Lednici; z toho však sešlo a ona se místo toho věnovala komunikaci a sociálním inovacím.

Právě sociální aspekt komunitních zahrad považuje Radka – a nejen ona – za velmi podstatný. „Odborné studie prokázaly, že díky komunitním zahradám se snižuje kriminalita. Sousedé se začnou zdravit, potkávají se, sídliště ožívají úplně jiným způsobem. Lidé už nejsou zavření ve svých „krabičkách“,“ vysvětluje. A jak to funguje prakticky? „Konceptů je hodně. Třeba se skupina lidí dohodne, že začne pozemek ve městě využívat k pěstování plodin pro vlastní soběstačnost, a založí

spolek. Dvacet až třicet podílníků pak pěstuje na společných záhonech,“ popisuje Radka Pokorná jednu z možností.

Jindy si pozemek pronajímá jeden subjekt a zájemcům jsou k dispozici záhony, obvykle metr na metr. „Lidé se můžou před každou sezonou rozhodnout, jestli budou pěstovat, anebo ne, a kolik záhonů si pronajmou,“ říká. V takovém případě se každý stará o svůj „pozemek“; pokud odjede na dovolenou, vyvěsí například červený praporek a spoluzahradníci mu rostliny solidárně zalévají. „Je důležité, aby zahrada byla v dochozí vzdálenosti, ideálně do deseti minut od domova. Když to máte přes celé město, těžko se tam budete stavovat třeba dvakrát týdně,“ přidává Radka praktický aspekt.

Jinde se o komunitní zahradu stará najatý zahradník plus se svolávají pravidelné brigády, a podílníci každý týden dostávají poměrnou část vypěstované zeleniny. „I to je dobrý model,“ myslí si Radka Pokorná, „každý způsob zahradničení člověka nutí přijmout to, co příroda zrovna dá, a vařit podle toho, co má k dispozici. A zkusit i ty druhy zeleniny, které by si v obchodě sám od sebe nekoupil.“



Pojďte si hrát!

Důležité je i to, že tohle všechno vidí i děti „zahradníků“; ať už se přímo zapojují, anebo si na pozemku prostě jen hrají. „Přirozeně se tak učí, že ovoce a zelenina neroste v supermarketech, ale že všechno má svůj čas a potřebuje péči. A vůbec – že je normální, a dokonce příjemné pracovat rukama a o něco se starat,“ doplňuje Radka. A taky se družit: v zelených oázách, klidně i uprostřed sídliště (Nevíte, co s volným vnitroblokem? Tady máte inspiraci!), se setkávají staří a mladí, maminky na mateřské i senioři, přepracovaní lidé z kanceláří, rodiny i svobodní... „Tuhle mi jedna zahradnice vyprávěla, jak si tam s vnoučaty dali nedělní oběd,“ poznamenává Radka Pokorná. Komunity navíc většinou čas od času pořádají akce, jako je zahájení a ukončení sezony, restaurant day a podobně. „Kromě těchto speciálních příležitostí bývají zahrady pravidelně otevřené pro veřejnost. Může to být každé odpoledne, nebo třeba jednou týdně, jak kdo chce,“ říká.

I ve velkoměstě, jinak tolik odosobněném, tak vznikají místa, kde k sobě mají lidé najednou blízko. „Dělá mi radost, že zájem stále roste, vnímám to jako dobrou zprávu o celé společnosti,“ zamýšlí se Radka Pokorná. „Na workshopy o tom, jak založit komunitní zahradu, k nám jezdí nadšenci z celé republiky. Lidé se na nás obrací s dotazy, kde a jak můžou co pěstovat. Možností je spousta, od klasických záhonů přes vyvýšené – ty mají tu výhodu, že neřešíte kvalitu místní půdy, prostě si tam dáte svou zeminu – až po přenosné bagy. Zkrátka když se chce, tak to jde. A je prima vidět, že to baví čím dál víc lidí.“ 🌻



JSME NA SEBE OSTŘÍ

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOV
FOTO JOHANA POŠOVÁ

Votre plaisir neboli Vaše potěšení. Dost případný název pro cukrářství, nemyslíte? **Gábina a Michal Hrubcovi** si to myslí rozhodně. Když za dramatických okolností přišli o butik, dokázali si z krize vzít to lepší – a teď chystají velké věci.



Co se stalo, že teď de facto nemáte kde prodávat?

V prosinci 2015 jsme otevírali butik v Soukenické, tam jsme fungovali až do června. Kvůli dlouhodobé havárii vody jsme museli zavřít a řešit co dál.

Takže krizová situace...

Přesně. K otevření butiku jsme se odhodlávali pět let. Předtím jsme prodávali na farmářských trzích, ale z těch jsme se stáhli, abychom se mohli soustředit na prodejnu. A protože jsme to nechtěli kapacitně přehnat, jiný příjem jsme neměli. Už na začátku jsme si totiž řekli – musíme se cukrařinou uživit. Mít ji na druhé koleji není cesta, protože pak nemáte ten tlak, který potřebujete. Chtěli jsme do toho jít naplno.

Jak to máte teď?

Půl týdne jsme tady ve výrobně ve Kbelích a dva až tři dny v Esce. Pomáháme posunout sladké na ještě lepší úroveň. Přinášíme nápady, které kolegům v běžném provozu nepřijdou na mysl, protože každý je svázaný tím, na co je zvyklý.



Sami to dobře známe, a proto každého půl roku jedeme aspoň na dva tři dny do Berlína nebo Paříže a tam vyzkoušíme třeba dvacet cukráren a restaurací. Abychom se znovu otevřeli novým myšlenkám a nápadům, protože cukrářský obor se stejně jako kuchařský vyvíjí hrozně rychle.

Jaký styl je vám nejbližší?

Vždycky jsme měli blízko k Francii, je to pro nás Mekka cukrařiny, navíc tam máme část rodiny. Náš styl je úplně jednoduchý. Nechceme používat barviva, chceme, aby byla vidět práce cukráře, jeho preciznost. Naše dorty mají být co nejvíc odlišné a zapamatovatelné, jako bylo valentýnské srdce, náš první dort pro Ambiente. Nikdy se ale neopakujeme. Takže pokud nám bude někdo v červnu volat, že chce dort se srdcem, tak bohužel – ten už nikdy nebude.

Co si představit pod pojmem moderní cukrárna?

Co nejvíc respektovat sezonnost a lokálnost surovin. A když už není možný lokální produkt, tak aby byl autentický. Třeba vanilku u nás asi

nevypěstujeme. Takže jsme pátrali a zjistili, že se pěstovala nejdřív v Mexiku, protože tam žije včelka, která ji dokáže opylovat. Sháněli jsme tedy někoho, kdo pěstuje mexickou vanilku, a podařilo se. Pro nás je logické, proč mít právě tuhle surovinu. Dává nám to smysl.

Ani jeden z vás není původní profesí cukrář. Jak jste získali potřebné znalosti?

I když jsem francouzsky moc neuměl, objednal jsem si francouzské učebnice, louskal je a zároveň pracoval na jazyku. Obrovskou výhodou bylo to, že už jsme měli výrobnu a já si mohl všechno

vyzkoušet. Stálo to hromadu peněz i času, ale byla to nejlepší škola. Od té doby víme, že recept dělají ruce; když něco změním, musím poznat, co se tam děje jinak. Jde o to pochopit princip. Můžu všem rozdat svůj recept na makronky, a od každého budou jiné, protože ve výsledku se odrazí suroviny a práce člověka.

A druhá věc – recept se dá tisíckrát zkazit, a jednou se může povést. A důležité je najít tu cestu, aby se povedl. Takže pro nás neexistuje, že něco nejde. Když to chceme, tak to jde. Prostě se to stane, i když si leckdo řekne – to jsou ale blázni! Já si kolikrát kvůli tomu, že mi jediná věc nešla, koupil třeba tři knížky za dost peněz. Abych se k tomu přečetl a pochopil, proč to tak je. Žádný zdroj neobsáhne všechno a vy zjistíte, že je tam ještě něco, na co se musíte soustředit, a hlavně potřebujete porovnat informace, a v hlavě si je spojit v tu výslednou. Pak tu jsou samozřejmě techniky a dovednosti a taky otázka kreativity, přístupu a toho, co chcete předat.

Takže se cukrařina dělá i hlavou?

Je to půl na půl! A další velký podíl na kvalitě má sebekritika. Nikdy nebýt dost spokojený. Jasně, to, co dělám, je pro mě stoprocentní – teď. Jakmile se naučím cokoli lepšího, musím to do toho dát. Anebo musí někdo přijít a říct mi – hele, já vím, že to jde udělat líp. V tu chvíli nesmím udělat blbce, který řekne – kašlu na tebe, tohle nechci poslouchat. Musím si říct – OK, já se to chci naučit líp. Pořád se vyvíjet. Když vidíme, co jsme dělali před třemi roky, zasmějeme se tomu. Ale v té době jsme si říkali – to je nejvic! Pro nás by bylo nemyslitelné prodávat něco, za čím bychom neměli sto jedna procent. Nebo třeba něco, co bychom nejedli. Ale abychom to byli schopní posoudit, musíme na sebe mít velké nároky.

Jste na sebe ostří?

V práci se hádáme jak koně, manželka je na mě nejostřejší. Ale to je potřeba! Nikdo neslyší rád, když někdo kritizuje jeho práci, jenže bez toho stagnujete. Takže se na chvíli naštvu a pak

si připustím, že má pravdu. A mimochodem, zastáváme pravidlo, že kdo vyrábí, musí i prodávat, a naopak.

To první se dá snadno pochopit, ale to druhé?

Jde o to, že cukrář se může schovat za pocit, že jeho výrobek prodá někdo jiný. Nejste vystavená konfrontaci s vlastní chybou. Uděláte třeba drobnou vizuální nepřesnost a víte, že to není úplně ono. Když to dám Gabče, vím, že ona to prodá. Zákazník si ničeho nevšimne, mně se uleví, ale snížím tím na sebe tlak. A posunu i svou hranici sebekritiky, protože si řeknu, jasně, to prošlo. Kdežto když si tam stoupnu sám, vsadím se, o co chcete, že ten dezert neprodám ani jeden.

Přece to nemůže být taková alchymie!

To není alchymie, ale psychika. Jsme puntičkáři. Ono když si máte stoupnout před zákazníka a dát mu svoji věc, jste úplně odhalená. Prodáváte sám sebe, a to je strašně těžké. Navíc rovnou čelíte i případným výtkám. Ale zase chvála je o to hřejivější... Každopádně všem lidem, kteří u nás pracovali, tahle zkušenost nakonec dodala sebevědomí a motivaci. 🌸



Všude je vidět, že tohle město má příkazy a zákazy snad na všechno. Není nic, na co by kluci nemysleli, ale že zákazy jsou od toho, aby se porušovaly, to tady vidíte častěji než u nás. Možná právě proto, že jich je tolik. Zato je tu čisto a teplo po celý rok.

Město ve mně i přes veškerá pravidla zanechalo krásný dojem, má co nabídnout – na Orchard Road najdete snad víc obchodů než na slavné 5th Avenue v New Yorku; zoo s přirozeným prostředím pro zvířata, písčité pláže na Sentose nebo hotel Marina Bay s famózním bazénem jsou místa, jaká prostě jinde nenajdete.

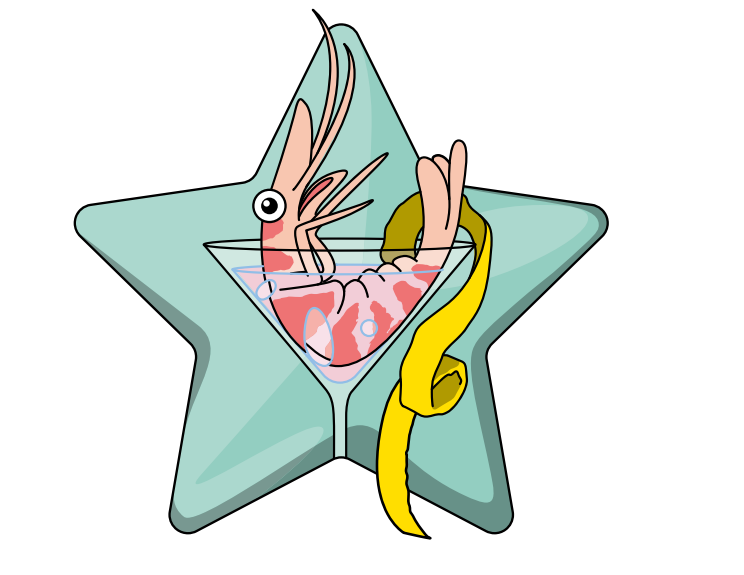
Poloha je skvělá i pro cestování do dalších koutů této části Asie, letenky například do Thajska odsud koupíte i za pár stokorun.

Jídlo...

V Singapuru jsme strávili sedm nocí a denně nachodili přes deset kilometrů. Na památky nás moc neužije, na cestách nám jde spíš o jídlo a pití. Do uchozených metrů nepočítám zdejší metro, které se jmenuje pro nás Čechy zajímavě – SMRT (Singapore Mass Rapid Transit). Využívali jsme ho každý den, neboť jsme bydleli pár zastávek od center.

Center, protože město jich má hned několik: čínské, indické, arabské, ale i „československé“. Já se podívám blíže na dvě a to první bude čínské, s nespočtem obchodů, tržnic a jídelen. Propadl jsem především hawker food, tedy malinkatým bistrům. Na jednom místě je jich i tři sta a vaří se tu neskutečně dobrá jídla všech možných chutí. Místní „svíčkovou“ je chicken rice a nejslavnějším bistrem Hong Kong Soya Sauce Chicken Rice & Noodle, které získalo michelinskou hvězdu; dnes se tato značka přestěhovala přes ulici a jde o klasickou restauraci, před níž pořád stojí fronty turistů. Jídlo je tu opravdu laciné, porce kuřete s rýží stojí okolo stovky, takže jde o nejlevnější michelinské jídlo na světě. Mně ale kuře s rýží stejně nejvic chutnalo na Old Airport Road, kam chodí především místní.

Pokud byste měli chuť zajít do klasické restaurace, vězte, že je tady 28 podniků s různým počtem michelinských hvězd,



dalších 17 s oceněním Bib Gourmand a celkem 145 jich najdete v michelinském průvodci.

... a pití

Zato s pivem a vůbec s alkoholem je to tady těžší. Místní moc nepijí (nevydrží) a turisté si za dobrý koktejl na dovolené holt připlatí. Cena se tak pohybuje okolo 500 korun za dobrý Singapore Sling, což je nejznámější místní koktejl.

Tip: Ptejte se místních, například v restauracích mimo centra, kam zajít. My takhle našli parádní jídelny a dva pivovary.

A místní „Československo“? V posledních letech se tady etablovala skupinka barmanů z Česka a Slovenska, kterým se začalo říkat „československá mafie“, samozřejmě v dobrém. Měl jsem možnost vyzkoušet pár jejich drinků, a kluci prostě umějí.

S Radimem „Rickym“ Englickym jsme si nad pár slingy pokecali o zdejší koktejlové scéně.

Radime, řekni mi, jak se tady máš a co děláš?

Momentálně pracuju jako bar manager v koktejlovém baru **Bago at Lime House**. Bago je zkratka pro Trinidad a Tobago, odkud pochází majitel. Podnik je zařízený v karibském stylu, což znamená, že se zaměřujeme především na rumy. Naše nabídka čítá okolo 170 lahví. Do Singapuru jsem přiletěl před devíti měsíci, předtím jsem strávil dvanáct let za barem v Austrálii. Okamžitě po příletu jsem zjistil, že Čechoslováci hrají na místní barové scéně zásadní roli.

To je ta „československá koktejlová mafie?“

No říká se to tak. Například Zdeněk Kašťánek tu začal jako barman v jednom z nejúspěšnějších barů v **28 Hong Kong Street**, který se pravidelně umísťuje mezi 50 top bary světa. Zdeněk je neoficiálně považován za Godfatera v české komunitě. Další významnou osobností je Tomáš Gajdoš ze Slovenska, žije tu už šest let. Dělal barmana a sommeliera v **Burnt Ends**, jedné z nejlepších restaurací v Singapuru.



Vidím, že to tady fakt jede. Dáš mi další tipy?

Jen pár kroků od Lime Housu najdeš populární **Potato Head Folk**. PHF je burger & cocktail joint. Jako beverage director tam vládne Kamil Foltán.

V Marina Bay Sands doporučuju **Bread Street Kitchen**, jeden z projektů Gordona Ramseye. Bar managerem je tam William Pravda, nejtalentovanější našinec v Singapuru, aspoň podle mého názoru. Díky Williamovi jsem dostal svou současnou práci, takže ještě jednou díky!

Když půjdeš od Kamila a přejdeš ulici, dostaneš se k jednomu z nejlepších barů v Singapuru, **The Library**. Ovšem aby ses dostal dovnitř, musíš znát heslo. Za barem dominují tři sexy Slováci: Adam Bursík (generální manažer), Lukáš Kaufmann (bar manager, jeden z nejšikovnějších barmanů, co jsem kdy viděl) a Tomáš Sobota (head bartender). Na Amoy Street, která patří k zásadním místům zdejší food & beverage scény, se nachází speakeasy (tento název vznikl za prohibice v USA – označoval tajná místa, kde se prodával alkohol; dnes takhle titulují ne úplně viditelné bary v retro stylu) bar **The Spiffy Dapper**. Za barem úřaduje Pavel Žďárský. Spiffy Dapper se chlubí největší sbírkou ginů v Singapuru, ovšem v létě už to nebude pravda. Bude se tu totiž otevírat bar Atlas a ten bude mít v nabídce přes šest set ginů. V jeho vedení bude stát Kamilův brácha Roman, který má zkušenosti z londýnského baru Artesian. Po pár drincích v Library se můžeš přesunout o pár metrů dál, do podniku **999.99**, a popovídat si s půvabnou, energickou a vždycky dobře naladěnou Sandrou, která je tam manažerkou. Sandra je náš čtvrtetní štamgast, ráda tam po práci pošle nějaké to pívko. Máme ho skvělé, protože je to pivo z Plzně.

Za zmínku stojí i Jano Jurečka, sympaták ze Slovenska, head bartender v restauraci **Cut** v Marina Bay Sands. Letos se dostal do semifinále místního kola barmanské soutěže Bacardi Legacy.

Díky za bezvadný přehled barů. A co koníčky, děláte něco?

Společně s Tomášem válčíme nejen na poli food & beverage, ale taky na ledě. Hrajeme totiž místní hokejovou ligu. 🌸

07

CESTOVÁNÍ

SMRT, mafie a Michelin v Singapuru

TEXT A FOTO LUKÁŠ SVOBODA
ILUSTRACE MARTIN GROCH

Kouří se, kde se dá, na zelenou se nečeká, policista se ne vždy vyzná a dokáže pomoci, a hned na letišti mě paní v kavárně obrala o deset dolarů. Přesto mě tohle místo dostalo.

08

HISTORIE

Ringhofferův
palác

Naši novou restauraci **Kantýna** v ulici Politických vězňů najdete v Ringhofferově paláci. Napadlo by vás, že na tomhle rušném místě byly kdysi rozlehlé zahrady?

TEXT MARTINA PÍŠOVÁ



10

SLADKÁ TEČKA

Pozor,
křehké!

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO JOHANA POŠOVÁ

Máte chuť na pusinku? Nebo spíš na pořádnou pusu? V tom případě si vychutnejte Pavlovu podle **Jirky Bergmana**, šéfkuchaře Pastacaffé Věžeňská.



Je to tak, ale už je to, pravda, dlouho. Ve 14. století nebyla v těchto místech prakticky žádná zástavba, jen zahrady dvorského lékárníka Angela z Florencie. V průběhu 15. a 16. století se v ulici postupně začaly stavět domy. Přímo na místě Ringhofferova paláce měl svůj dům královský hejtmán pro Staré Město pražské.

Sirotčinec a škola

Dům později získala Marie Terezie a v roce 1780 ho darovala svobodným zednářům lóže U tří korunovaných hvězd, aby sem přestěhovali sirotčinec sv. Jana Křtitele. První soukromý sirotčinec u nás, založený už v roce 1773, prosperoval tak, že patřil mezi nejbohatší pražské ústavy. Zednáři do domu přestěhovali nejprve pětadvacet sirotků. Díky své filantropické činnosti zvýšili kapacitu na padesát míst a rovnou při něm založili pětitřídní obecnou školu.

Lóže měla v domě vyhrazen prostor také pro svou vlastní činnost. Ve třech velikých sálech s modrou výzdobou se konaly zednářské schůze. Odznaky, křesla, baldachýn nad velmistrovým křeslem, záclony – všechno bylo laděno do modré barvy. V prvním sále byli přijímáni učňové, v druhém mistři, uprostřed ležela na podlaze rakev s lebkou a svícny, a ve třetím se konaly společné hostiny.

Rodinné sídlo

Roku 1868 se sirotčinec přestěhoval do Kateřinské ulice a budovu koupil významný železniční podnikatel František baron Ringhoffer. Dům byl nemilosrdně zbořen a na návrh architekta Vojtěcha Ignáce Ullmanna vyrostl v letech 1870 až 1871 Ringhofferův palác. Dům sloužil jako sídlo továrníka a jeho rodiny. Po jeho smrti budovu převzala Banka stavebních živností a průmyslu a palác se proměnil v reprezentativní sídlo bankovních ústavů. 🌸

1. 4 bílky, 225 g cukru krupice, 25 g kukuřičného škrobu a 10 g světlého vinného octa vyšlehejte do husté pěny. Nejlip uděláte, když tento úkol svěříte robotu nebo mixéru, a i tak počítejte s dobrými deseti minutami.
2. Vezměte lžici a na pečicí papír tvarujte pusinky tak velké, jak máte zrovna chuť.
3. Při 120 °C pečte asi hodinu a tři čtvrtě. Poté plech vyndejte z trouby a nechte pusinky vychladnout. Pozor, manipulace s nimi vyžaduje nejvyšší opatrnost – jsou křehké a snadno se rozlámou.
4. Ozdobte šlehačkou – poctivou domácí, a nešetřete s ní. Lze ji i ochutit (malinami, ořechy, čokoládou, vanilkou...), ostatně stejně jako pusinkový korpus. Další možností je zakysaná smetana, mascarpone nebo váš oblíbený krém, ale musí být lehký, aby se ta křehká krása pod ním nezačala hroutit a lámat.
5. Navrch přidejte ovoce, čokoládu, karamel – jak je libo. My jsme vám pro inspiraci nafotili variantu s lesním ovocem.
6. Na nic nečekejte a jděte do toho. Tenhle dezert je přímo nutné sníst hned, jinak se promáčí.

Kterou si vyberete?

V Pastacaffé už vyzkoušeli spoustu variant: pistáciovou, kávovou, malinovou, hruškovou, vanilkovou, oříškovou... „Hodně se mi líbila kávová s mascarpone, hodí se k nám ‚do Itálie‘. Ale hosté nejvíc chtějí Pavlovu se šlehačkou a ovocem,“ usmívá se Jirka Bergman a dodává, že lidé oceňují i to, že jde o bezlepkový dezert. Za celým nápadem stojí cukrářka Slávka, která byla v učení u Vojtěšky Šteflové z Café Savoy

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

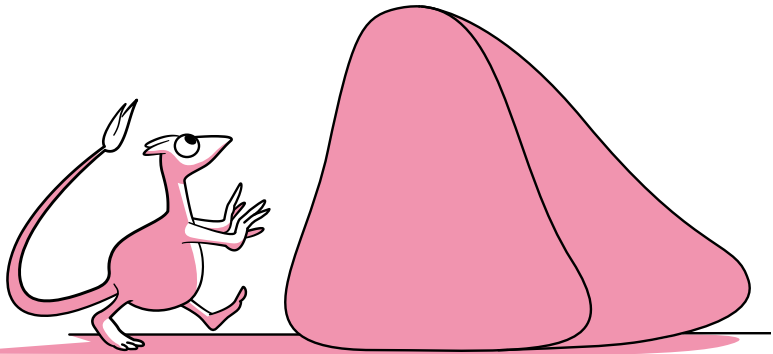


09

SLOVNÍČEK

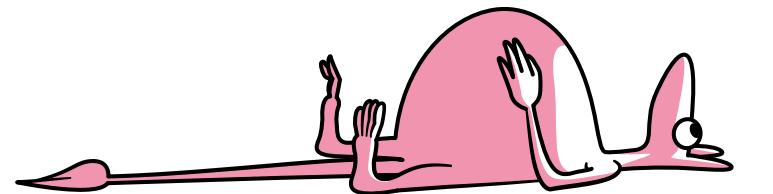
TENDERLOIN

Svíčková. V celku má skutečně tvar svíce. Ceněné hovězí najdete zespoda na posledních hrudních a bederních obratlech. Jejich úkolem je upínat bederní obratle a pánev a tvořit oporu páteři. Protože nejsou příliš zatěžovány, maso je velmi jemné, křehké a libové. Pro někoho až moc, a tak na steaky upřednostňuje jiné partie, třeba nízký roštěnec.



TOURNEDOS

Řez z pravé svíčkové silný 2–3 cm, někdy i o trochu více. V české gastronomii se tomuto řezu zpravidla říká biftek. Upravuje se nejčastěji jako minutka. Někdy se po obvodu obalí plátkem slaniny a stáhne provázkem, aby tournedos držel tvar.

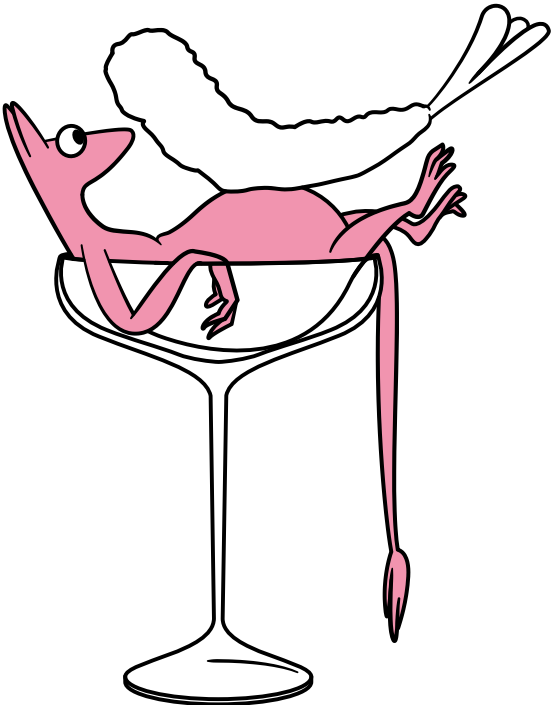


TAGLIATA

Z italského „řez“. Připravuje se ze svíčkové, případně z roštěnce. Maso se prudce opeče tak, aby bylo uvnitř krvavé, maximálně medium. Během pečení se přidává česnek a rozmarýn. Poté se maso nechá odpočinout a nakrájí se na tenké plátky. Nejčastěji se podává s rukolou a rajčátky, přelité olivovým olejem.

TURNÝROVÁNÍ

Vykrajování zeleniny do různých tvarů. Takto lze upravovat třeba karotku, celer, bílou ředkev, cukety, okurky, dýně, brambory, kedlubeny...



TEMPURA

Slavné japonské jídlo: v těstíčku obalené a osmažené křupavé kousky ryb, masa, zeleniny, žampionů..., přelité omáčkou. Původ tempury je přitom evropský – do Japonska se dostala v polovině 16. století s portugalskými mořeplavci. Výraz tempura vychází z japonského tempurako, označujícího rýžovou mouku, ze které se připravuje těsto.

TATAKI

Oblíbená japonská metoda úpravy masa spočívající v krátkém a prudkém opečení nad přímým plamenem (případně i na pánvi) a naložení do speciální marinády. Takto lze zpracovat rybu, třeba tuňáka, ale klidně i hovězí steak.

