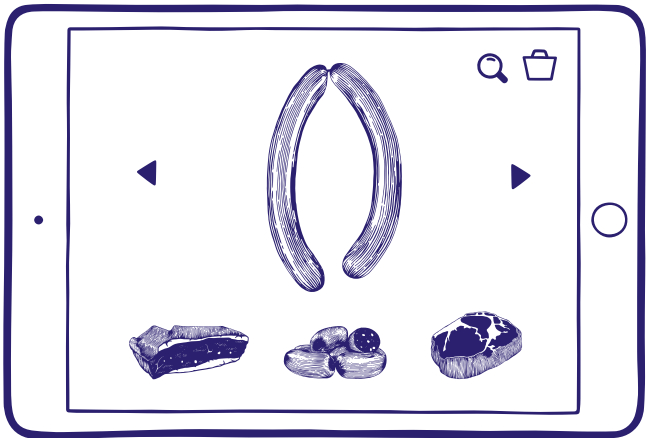


A

Sekáme to taky online



Řeznictví Naše maso
je na internetu. To stejné
jako v krámě nakoupíte
na ereznictvi.cz

Hoří!

Proč jsou kuchaři rádi, když mají **oheň v kuchyni** 06, a jak to chodí v restauracích, kde se vaří na otevřeném ohni? Zahřeje vás i česko-dánský **svařák** 04 a domácí **žemlovka** 12 s rumovou pěnou. Dozvíte se, co je aktuálně největším hitem **latte artu** 01 (je to zvíře, ale které?) a jak to vypadá s letošní sklizní **chmele** 09. Plus: Reportáž ze stěhování **nové pece** 03 do Pizzy Nuova. Dveřmi to nešlo...



03

SEMIFREDDO

V italštině znamená napůl studený či chlazený. Označuje se tak mražený smetanový krém se sametovou strukturou. Od zmrzliny se liší právě vláčnější konzistencí. Jak na něj? Na vodní lázni šlehejte vejce, žloutky, vanilkový extrakt a cukr. Když směs zhoustne a zesvětlá, nechte ji za občasného prošlehání zohladnout. Pak opatrně vmíchejte tuhrou šlehačku a nechte přes noc zmrazit.



01

04



06

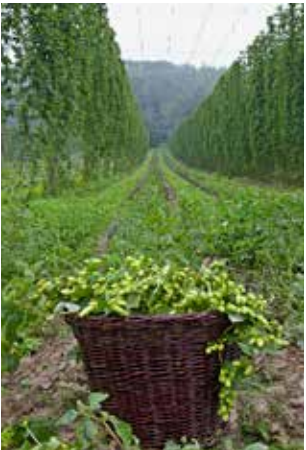


EKSTEDT

10



09



Máme maso a zas maso!
Na Tučný čtvrtek 23. února
vám ve všech restauracích
Ambiente pořádně naložíme.

12 vzrušujících faktů o latte artu

TEXT: SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO: HONZA ZIMA

Ondřej Štökl, hlavní barista Ambiente, v říjnu vyhrál soutěž v latte artu na Prague Coffee Festivalu. „Z barmanského světa jsem do baristického přešel právě proto, že mě ohromně chytlo kreslení do kávy. Baví mě zkoušet, co všechno se dá vymyslet a vytvořit,“ říká. Vychutnejte si jeho úvod do téhle velmi speciální disciplíny – nejlépe nad šálkem kávy s mlékem.

1. Latte art je kreslení obrázku do mléčného kávového nápoje: espressa macchiata, cappuccina, latte či flat whitu. „Na espresso se přirozeně tvoří crema – hustá pěna. Čím je crema tmavší, tím pestřejší a kontrastnější obrázek může vzniknout,“ vysvětluje Ondřej Štökl. „Pak je potřeba správně našlehat mléko; mělo by mít jen minimální bublinky. Tomu se říká mikropěna.“

2. Záleží i na typu kávy. „Nejlíp se kreslí do italské kávy nebo jiných káv, které jsou pražené víc dotmava,“ konstatuje Ondřej.

3. Obrázek se dá vytvořit dvěma způsoby. „První je free puring, kreslení rovnou z konvičky do šálku. Oproti tomu k etchningu barista potřebuje párátko nebo tužku,“ říká Ondřej a dodává, že oba styly lze kombinovat: „Třeba když kreslíte medvídku, který je teď hodně populární, dotvoříte mu ouška, čumáček a oči právě párátkem.“

4. Důležitá je i teplota mléka při šlehání. „Ideál je 55–63 °C. Mléčné tuky a bílkoviny pustí při této teplotě sladkost, takže většina lidí už nepotřebuje cukr,“ pochvaluje si barista. Pokud hostovi připadá kafe „studené“, dá se jít až na 69 °C. „Při vyšší teplotě už ale nápoj hořkne, protože mléko je spálené,“ objasňuje Ondřej. Milovníkům opravdu horkých nápojů proto doporučuje filtrovanou kávu o 90 °C, kterou si lze případně dolít mlékem.

5. Kdo latte art vymyslel? David Schommer z kavárny Espresso Vivace v Seattlu. V roce 1989 začal nabízet cappuccino se srdcem, prvním výtvořem latte artu. „V roce 1992 pak definoval, jak bude vypadat roseta, a poté zkoušel další a další obrázky,“ dodává barista. Ke klasice patří i tulipán ze skládaných mléčných lístků.

6. Proč celá ta paráda? Z prozaických důvodů: „Káva s hezkým obrázkem se daleko lépe prodává, zvlášť pokud je takový, jaký jste ještě

nikde neviděli. Budete raději chodit do kavárny, kde vám naservírují cappuccino s krásným srdcem, anebo do podniku, kde nápoj dostanete s osklivou bublínatou mléčnou pěnou?“ usmívá se Ondřej.

7. Čím větší objem, tím větší možnosti. „Třeba v cappuccinu se dá udělat až osmnáct vrstvených tulipánů. Je to otázka času, tréninku a toho, jak barista přemýšlejí a jak mléko do šálku lijí,“ konstatuje Ondřej a dodává, že třeba v Esce už všech pět baristů umí dvanáct tulipánů. Další výzva? Do konce roku mají za úkol zvládnout labuť. Ondřej dokáže momentálně nakreslit na třicet různých obrázků.

8. Aktuální hit latte artu? „Kromě klasiky, jako je žíhané srdce nebo roseta, teď letí třeba zebra, která drží šálek kafe,“ říká Ondřej Štökl. „Na internetu vidíme i 3D obrázky z obrovské pěny, která přesahuje šálek až o čtyři centimetry. To už není mikropěna, ale hutná pěna a na kávu se vrší lžičkou. Nedávno jsem viděl šest kopečků-koček, dokreslených čokoládovým toppingem.“ Toppingy jsou běžnou záležitostí v kavárnách s italskou kávou.

9. Světové trendy dnes udávají šampioni z Japonska, Tchaj-wanu, Číny či Vietnamu.

10. Baristi si už pohrávají i s potravinářskými barvami. „Můžete je dát do kafe, nebo do mléka a našlehat ho už barevné,“ popisuje Ondřej.

11. Na soutěžích nejde o chuť nápoje, ale hlavně o vzhled obrázku; v kavárnách je to samozřejmě něco jiného. „V Esce dbáme o to, abychom podávali cappuccino s hutnou mléčnou pěnou a zároveň s povedeným obrázkem. V běžném provozu pochopitelně volíte ty jednodušší, ale i během víkendových brunchů, kdy musíme udělat třeba tři sta šálků kávy, si hlídáme, aby byl každý obrázek hezky kontrastní a lidé si ho zapamatovali,“ vypráví Ondřej.

12. S tím souvisí skrytý „edukativní“ rozměr latte artu: lidé nechtějí to umělecké dílo ničit, a tak si kávu nesladí a nemíchají a vypijí ji samotnou. A příště už se po lžičce a cukřence ani neshánějí… ☘

Jak to chodí na soutěžích?

Ondřej Štökl vzpomíná na soutěž v latte artu na Prague Coffee Festivalu: „V prvních kolech jsme soutěžili ve dvojicích. Hodilo se kostkou se šesti základními obrázky a každý z nás musel nakreslit ten, který zrovna padl. Postoupil ten, komu se to povedlo líp a taky přesněji podle vzoru. Ve finále už jsme tvořili volně, třeba podle toho, jaký obrázek ukázal někdo z publika. To už bylo hodně tulipánů proti sobě plus pár srdcí a podobně. Soutěže se kromě mě zúčastnili i čtyři baristi z Esky a musím říct, že se nám všem klepaly ruce. Finále už bylo úplně o nervy, přitom jsem se musel maximálně soustředit na to, jak co liju, ale o to větší byla pak radost z vítězství. Během celého dne jsem udělal asi deset různých obrázků do 26 cappuccin.“

Medvídek & spol.

TEXT: SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO: JOHANA POŠOVÁ

Kdo může při příští návštěvě **Bokovky** se sklenkou vína v ruce pokynout směrem k přítomným obrazům, plakátům a fotkám a nonšalantně o nich prohodit pár zasvěcených slov? Ano, vy! Tedy poté, co vás uměním rozesetým po vinárně i kině provede **Aleš Najbrt**, jeden z Bokovkářů.

02

01. Medvídek (ve vinárně)

„Obraz Standy Divíše, jednoho z nás Bokovkářů, koupil Honza Bejšovec a dal ho do Bokovky právě proto, že jde o spojení jich dvou,“ říká Aleš Najbrt. „Je to obraz z cyklu inspirovaného dětskými kresbami Standova syna Prokopa. Bral si je od něj a posouval je dál, dával jim novou barevnost, formát… Medvídek si navíc ‚zahrál‘ ve stejnojmenném filmu Honzy Hřebejka, dalšího z nás.“

02. Thajský „portrét“ Davida Ondříčka (ve vstupní místnosti)

„David se od dětství kamarádí s bratry Němcovými, navzájem si provádějí různé naschvály a legrace – a tohle je jedna z nich. Všichni rádi a často jezdí do Thajska, a tak nechali Davida vymalovat jako sedícího Buddhu v lotosové pozici padmásána. Má reprezentovat meditaci. On ten obraz nejdřív schoval a trochu se za něj styděl, ale nakonec se rozhodl, že ho pověsí do našeho vinného klubu, a jak mu to sluší!“

03. Fotka Tros Sketos (nahore v kině, stejně jako ostatní obrazy)

„S výtvarníky Jaroslavem Rónou a Františkem Skálou už léta tvoříme stepařsko-sketařské trio Tros Sketos. V roce 2002 si David Ondříček vybral jednu naši scénku do své znělky pro karlovarský festival. Tono Stano tam od roku 1997 fotí černobílé portréty hvězd, hlavně herců a režisérů, ale i slavných producentů, už je to úžasná obsáhlá kolekce. A když jsme se díky znělce stali ‚hvězdami‘ festivalu i my, Tono nás vyfotil ve francouzské restauraci hotelu Pupp.“

40. Plakát 50th

„Když jsme s kolegou grafikem Honzou Matouškem vymýšleli plakát ke 47. ročníku karlovarského filmového festivalu, řekli jsme si, že ho už všichni znají, takže to klidně můžeme pojmout úplně minimalisticky a jen umístit doprostřed bílé plochy příslušnou číslovku. Já měl krátce potom padesáté narozeniny a David Ondříček mi jako jeden z dárců dal stejný plakát, ale s padesátkou.“

04–05

01

06

05. Obrázky vedle plakátu 50th

„Do Bokovky v Pštrossovce chodili různí přátelé malíři a my po nich příležitostně chtěli, aby nám na místě vytvořili kresby na téma vína. Tady je jeden od Tondy Střížka a kresba obouřuč od Honzy Híska. Na té fotce dole jsou Bokovkáři ještě z doby, než mezi nás přibyl Tomáš Karpíšek. A pak tu je obrázek, který namalovala moje nestarší dcera Julie, když si David Ondříček bral svou první ženu Petru. Měli tehdy psa Kennyho a tohle od Julie dostali jako svatební dar. Teď je jí pětadvacet, oni jsou dávno rozvedení… I takhle se tu odráží historie naší party.“

A fixou vyvedený citát „Pít můžeš příliš, ale nikdy ne dost“? „Jednou, když jsem měl v Bokovce službu, popíjel tam se mnou básník Eugen Brikcius. Říkal jsem, že nám tady každý něco zanechává, a on na to – tak jo, tenhle citát, to je přesně sem! My to zarámovali a pověsili na stěnu,“ vypráví Aleš a vzpomíná, jak do původní Bokovky chodíval na „šláftruňk“ Jaroslav Hutka: „Bydlel nedaleko a často jsme s ním zavírali. Někdy ve tři, někdy ve čtyři…“

06. Otevírání lahve (vlevo při vstupu do kina)

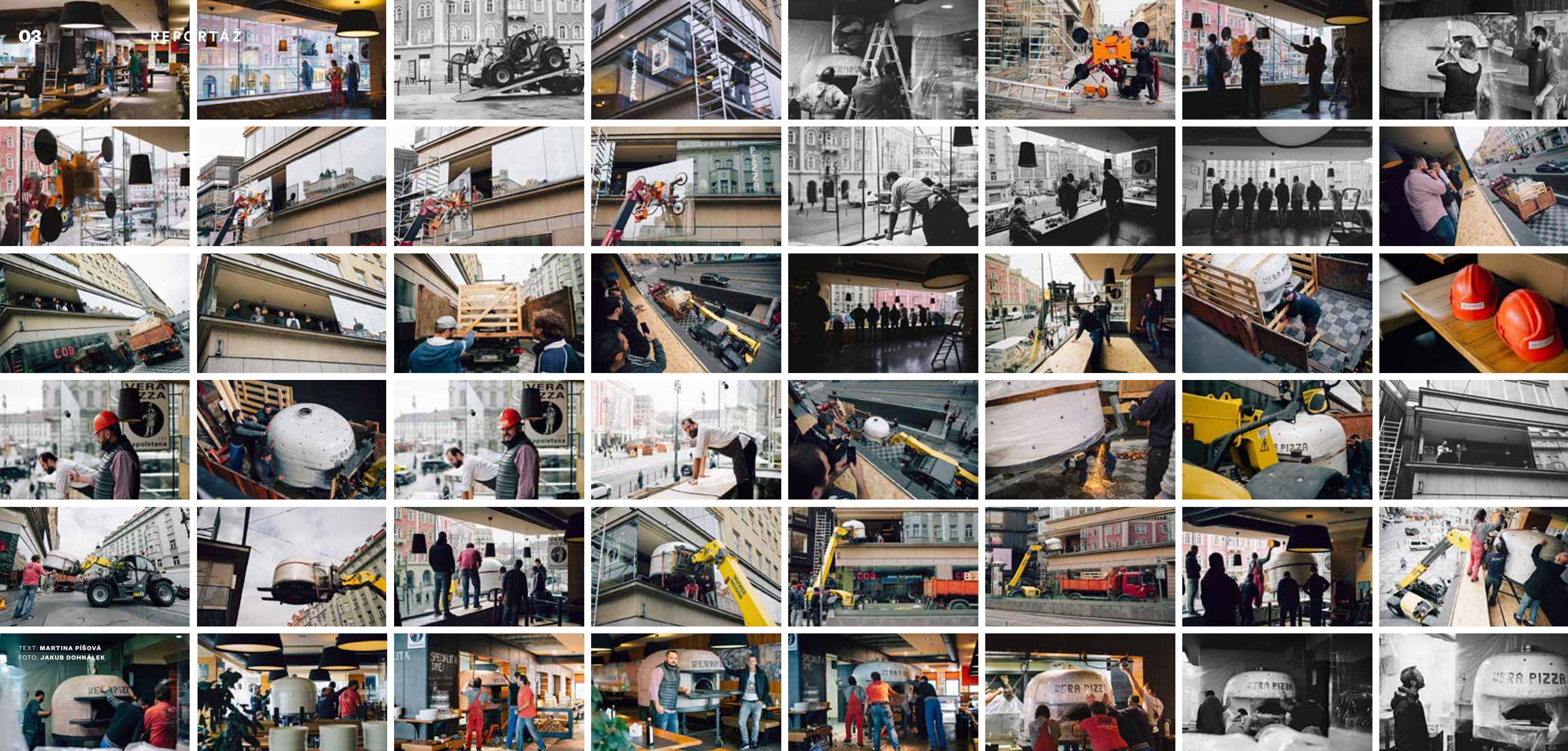
„Tuhle pop-artovou kresbu nám věnoval malíř a grafik Jirka Votruba. Moje oblíbená.“

07. „Dvojportrét“ (vpravo při vstupu do kina)

„Marek Pilát, kamarád Davida Ondříčka už od střední školy, někde našel portrét mladého Krejčíře, a když ji porovnal se středoškolskou fotkou Davida, nemohl než vytvořit tuto koláž. Pobaví mě vždycky, když se na tenhle dvojportrét podívám. Jako by si kluci z oka vypadli.“

03

„Nejmladší“ Bokovkář Tomáš Karpíšek rukou Jindřicha Janíčka



DVĚ A PŮL TUNY JEŘÁBEM: PEC NÁM NESPADLA!

Na konci října se musela na jeden den zavřít restaurace **Pizza Nuova**. Po deseti letech tam totiž starou pec vyměnili za novou, ta původní už pomalu dosluhovala. A byla to akce!

Pec až z Neapole dorazila už v srpnu, ale další dva měsíce na svůj velký den čekala ve skladu. „Museli jsme povolat dvě firmy – jednu, která vyndá výlohy, a druhou stěhovací, která pec dostane dovnitř – a všechno to časově skloubit,“ vysvětluje Marek Landsinger, generální manažer Pizzy Nuova. Původně chtěli novou pec vynést po schodech. Jenže tahle „Italka“ váží dvě a půl tuny a takovou zátěž by schodiště nemuselo vydržet.

Zbývala tedy jen cesta oknem; v případě Pizzy Nuova jde o obrovské skleněné tabule. V sedm hodin ráno se postavilo lešení a přijel si pro ně speciální jeřáb s přísavkami. Další jeřáb pak do restaurace vyzdvihl pec. „Uvnitř se naložila na dva paletové vozíky a pomalu se táhla na místo. Když jsme ji tam konečně dostali, objevila se menší komplikace. Kominíci, kteří ji přišli napojit na komín, neměli správný průměr trubky, takže ho museli nechat narychlo vyrobit,“ vzpomíná Marek.

Celá operace se tím trochu zdržela, i s rozbitím staré pece trvala až do čtyř hodin odpoledne. „Hodně jsme na to spěchali, protože jsme chtěli v peci zatopit ještě ten večer, abychom za dva dny už mohli péct,“ poznamenává manažer podniku. Jenže taková pec se musí nahřívat pomalu. „První dva dny se nonstop topilo na 150 až 200 °C a až v den otevření jsme teplotu zvedli na potřebných 400 °C,“ říká Marek. Při prvním zahřátí pec uvnitř zčerná a po vyhřátí

a zvýšení teploty na požadované stupně se kamenům vrátí původní bílá barva. „V Pizza Nuova pečeme zhruba na 420 °C, a aby měla pec tak vysokou výhřevnost, musí mít specifické vlastnosti; takovou ji umějí vyrobit právě v Neapoli. Ve většině pizzerií v České republice rozežřejí pec maximálně na 270 °C, tady je to skoro dvojnásobek,“ zdůrazňuje Marek. Díky vysoké teplotě mají okraje pizzy typické černé puchýřky – jeden ze znaků správné neapolské pizzy.

Mistr pizzař v akci

Pec postavil stejně jako před deseti lety neapolský mistr pecař Stefano Ferrara. „Nabízeli se nám i jiní pecaři z Itálie, ale se Stefanem jsme byli vždycky spokojeni. Mimochodem stěhování z Itálie vyšlo stejně drahé jako pec samotná,“ konstatuje Marek. „Ve většině pizzerií, kde připravují

takzvanou římskou pizzu, u pece vidíte jednoho pizzaře. Sám si připraví placku, dá ji dovnitř a za pět minut vytáhne. V případě originální neapolské pizzy si daleko víc vyhraje, a to jak při vyválení těsta do placky, tak při pečení. Proto jsou potřeba dva pizzaři – jeden na přípravu placky a druhý na pečení, protože při tak vysoké teplotě je pizza hotová zhruba za minutu a půl a snadno by se spálila. Pizzař navíc musí dávat pozor, kde přesně peče, protože pec má na různých místech rozdílné teploty. Její uspořádání je takové, že na jedné polovině pece pečete a na druhé topíte,“ popisuje Marek a hned dodává, že samotná pec skvělou pizzu stejně nezaručí – zodpovědnost za výsledek je pořád v rukou lidí. „Je to jako se vším ostatním – můžete si pořídit ten nejlepší kávovar, jenže když budete mít špatného baristu, dobré kafe vám stejně neudělá. Základ je vždycky v těch rukou,“ uzavírá Marek Landsinger. ☺

Česko- -dánský svařák

TEXT: SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO: JOHANA POŠOVÁ



Sešli se tři kolegové a ladili a ladili – recept na svařák, který bude chutnat nejen jim všem, ale hlavně hostům Café Savoy. „Každý přinesl svou osvědčenou recepturu a po důkladné ochutnávce jsme z každé vybrali to nejlepší,“ prozrazuje barista **Lukáš Hájek** a dodává, že sám se inspiroval i dánskou verzí oblíbeného nápoje. A tady je výsledek!



Prvním předmětem experimentování, které mělo dvě fáze – domácí a společnou – bylo koření. „Vaříme ho samostatně, ne až s vínem, protože varem z něj zbytečně vyprchá alkohol, a navíc se změní chuť vína,“ vysvětluje Lukáš Hájek.



Řešení? Předem si připravte vývar z koření: do 750 ml vody nasypete zhruba dvacet kuliček jalovce a stejné množství hřebíčků a 15 minut vařte. Totéž proveďte s rozmarýnem: stačí dvě větvičky na půl litru vody.



„Pak koření sceďte, aby vám zůstal jen čistý extrakt. Delším louhováním by mohl zhořknout,“ varuje Lukáš a dodává, že přesně tohle se stalo badyánu a skořici už během té čtvrtroční, takže od téhle svařákové klasiky v Savoyi nakonec upustili. Počítejte s tím, že zhruba čtvrt litru vody se vyvaří.



Ted' už můžete sáhnout po víně. V rendlíku do něj přilijte oba extrakty (na každých 100 ml vína počítejte 30 ml jalovcového a hřebíčkového vývaru a 10 ml rozmarýnového), přidejte čerstvě vymačkanou pomerančovou šťávu (20 ml na deci vína), pro větší říz i čtvrt lžičky strouhaného zázvoru a ohřejte. Hlídejte si,



aby směs nezačala vařit. Zbytek extraktů přelijte do zavařovaček, zavičkujte a pro jistotu uložte do lednice. „Vyrží minimálně týden, nejspíš i déle,“ ujišťuje Lukáš Hájek.



Když už si s tím tahle vyhrajete, byla by obrovská škoda zkažit si výsledek nekvalitním vínem. „Letos jsme z Frankovky přešli na Modrý portugal a překvapilo mě, jaký je to posun k lepšímu,“ pochvaluje si barista a upřesňuje, že jde o pozdní sběr ze Zámeckého vinařství Třeblívice, ročník 2013. „U svařáku z dobrého vína ani nevadí, když ochladne. Je to stejné jako s výběrovou kávou,“ nabízí srovnání. Na druhé straně, kdo by si tu hřejivou dobrotu nechal dobrovolně vystydnout...?



A avizovaná inspirace z Dánska? „Jednu dobu jsem tam žil a všiml jsem si, že Dánové svařák pijí s rozinkami a mandlemi. Sypou si je do sklenice a pak vyjídají lžičkou,“ dělí se o svůj postřeh. V Café Savoy se analogicky rozhodli pro brusinky a plátky mandlí: můžete si je vychutnat přímo v nápoji, anebo průběžně uzobávat. Jak máte zrovna chuť! 🍷



Sako, nebo zástěra?



Když nový interiér, tak i nové uniformy! Pro La Degustation Bohême Bourgeoise je navrhovala **Kristina Netíková** a na pomoc si přizvala trio Laformela – a taky obuvnickou manufakturu ze Šumavy. Jak probíhá michelinské převlečení & prezutí?

TEXT: SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO: JOHANA POŠOVÁ

Začalo to Eskou a Bokovkou, pak jste navrhovala oděv pro zaměstnance Brasileira ve Slovanském domě a všech Lokálů. Může vás ještě něco překvapit?

Rozhodně! Na každé zakázce se člověk něco nového naučí a každá restaurace má specifické požadavky, třeba podle toho, jaké vybavení personál potřebuje. Někde nosí kasírku, v Lokálech extrémně těžkou, někde jen tužku a účtenky, jinde rukavičky...

Na jaké specifikum jste narazila v La Degustation?

Že nepotřebují vůbec nic! Tedy obsluha; sommeliérům jsme posunovali kapsy tak, aby se do nich dobře sahalo, a taky jsme je vypodložili, aby špička otváračku neprotrhla látku. Pokaždé se vyptávám zástupců všech profesí, protože ani manažer často nemůže vědět všechny detaily. Ty jsou přitom důležité, protože pomáhají k lepším výsledkům. Není to žádný rozmar, souvisí to s profesionalitou a to respektuju.

Na uniformách se podílejí i další návrháři. Proč jste tentokrát oslovila Laformelu?

Líbí se mi jejich lehce avantgardní, punkový styl. Patří k mladší generaci návrhářů, a přitom už mají zkušenosti i ocenění; pravidelně se účastní Prague Fashion Weeku a mají úspěch i v zahraničí. Navíc už jsme společně pracovali na oděvech pro Brasileiro a na návrzích zástěr.

Jak si rozdělujete „úkoly“? Nedochozí občas ke srážkám ega?

Vůbec ne. Já přinesu zadání a základní koncepci, pak už společně vymýšlíme střihy a oslovujeme dodavatele, třeba střihová dokumentace ve všech velikostech byla na Laformele. Díky zkušenostem z gastro provozů vím,



jak důležitá je praktičnost a funkčnost. Často máme nápady, jak oděv pojmout daleko výtvarněji a odvážněji, jenže musíme myslet na to, že ho budou nosit lidé různých velikostí a různého věku. Nešijeme na modelky, ale na personál!

Jak jste na to šli v případě La Degustation?

Zadání znělo odlehčit formální styl a přitom zachovat exkluzivitu. V Degustation je málo personálu, takže záleží na každé osobnosti. Rozhodli jsme se pro „dekonstrukci“ saka, odstříhávali jsme různé části tak, aby to bylo zároveň sako i zástěra. Vzešly z toho tři typy oděvů. Manažeri mají sako bez rukávů a částečně i bez zad, další obsluhující personál nosí zástěru, která vypadá jako zapnuté sako, a sommeliéři dostali delší zástěry s klopami a kapsami.

K čemu dalšímu musíte přihlížet?

Dbám na to, aby oděvy ladily s interiérem a celkovou koncepcí restaurace. V tomto případě se prostor díky rekonstrukci prosvěttil, takže i na uniformy je víc vidět. Změněnému osvětlení jsme přizpůsobili například barvu košil. I na těch se podílela Laformela. Boty ušila firma Redno, malá manufaktura ze Šumavy.

České jídlo, takže i české značky?

Přesně tak. Snažím se spolupracovat nejen s českými návrháři, ale i dodavateli: látku na košile dodala Mileta a celá výroba uniforem probíhala v Česku. Důraz na lokální původ je pro mě důležitý a myslím, že odpovídá i filozofii Ambiente.

Máte vůbec čas na vlastní tvorbu?

Samozřejmě. Letos jsem vyvzořovala nové doplňky ke stolování – prostírání, ubrousky, pytlíky na chléb. Do výroby se dostala nádoba na fermentování Quassac... A pokračoval i projekt Zástěrka. 🍷

Další designovou inspiraci najdete na www.zasterka.cz a www.laformela.com



UDRŽOVAT SI SVŮJ OHĚŇ



EKSTEDT

ROISTER

TEXT: SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO: JAMES HOLM, PER-ANDERS JORGENSEN A MATTHEW GILSON

**Proč šéfkuchaři po celém světě
vzplanuli pro vaření
na otevřeném ohni?**



Výhody & nevýhody

vaření na otevřeném ohni

Pro

- specifická chuť, kterou nelze ničím nahradit;
- reálný kontakt se surovinou;
- nejpřirozenější, takřka rustikální způsob úpravy surovin;
- udržitelnost;
- „lidský faktor“ – jak konstatuje Jana Bilíková: „Mluví se o tom, že brzy už budou vařit roboti. Jenže o jídlo od robota nikdo nestojí – každý chce jídlo od člověka!“

Proti

- na žádné kuchařské škole se nevyučuje, jak vařit na ohni;
- vyžaduje to daleko víc pozornosti a větší trénink;
- menší přesnost – je třeba vypěstovat si intuici a odhad;
- celkově náročnější technika – větší výzva pro kuchaře.

BURNT ENDS

„Když používáš oheň, máš z vaření úplně jiný pocit – ohromně uspokojivý. Je to něco, co máme všichni přirozeně v sobě,“ říká Jana Bilíková, kreativní šéfkuchařka Ambiente, a dodává, že tento základ všech základů se paradoxně na kuchařských školách neučí. Ale třeba brzy bude! Je totiž naprosto jasné, že jde o jeden z největších gastronomických trendů – i když vůči slovu „trend“ se Jana okamžitě ohrazuje: „Těžko tak říkat něčemu nadčasovému, co tu bylo už před tisíci lety,“ oponuje a hned zdůrazňuje, že rozhodně nejde o nějakou jednotlivost vytrženou z kontextu. „Vnímám to jako jednu z věcí, které s sebou přinesl severský přístup k vaření. Jde o návrat ke kořenům, a co ho symbolizuje líp než právě oheň? Je to mocný živel, před kterým máme všichni respekt, ať chceme, nebo ne,“ připomíná. „Spousta kuchařů si myslí, že jim v práci chybějí nové, moderní přístroje, ale nakonec zjistí, že nejšťastnější jsou, když můžou



Pokaždé, když jsem přišla do práce, vonělo to tam jako u babičky, když na chatě topí dřevem v kamnech. Kdykoli jsem otevřela dveře, už uvnitř někdo byl a pekl chleba, a vždycky to tam působilo vřele a dobře. Nejen na hosty, ale i na personál,“ zdůrazňuje Jana.

Samostatná disciplína

Nutno ovšem dodat, že nejde o laciné hraní na efekt & city prostřednictvím domácí atmosféry; ta je jen příjemnou přidanou hodnotou. „Kuchaři po celém světě znovu objevují, co dokáže oheň provést s chutí jídel, a to slaných i sladkých,“ konstatuje kreativní šéfkuchařka, která „ohnivému boomu“ věnovala listopadové setkání šéfkuchařů Ambiente. „Oheň se v dnešních kuchyních transformoval do podoby trouby, sporáku, nejrůznějších sofistikovaných technologií..., ale ve své prapůvodní podobě se vlastně vytratil. A spolu s ním se ztratila i hromada chutí – jenže tu chuť, co ti dá oheň a dřevo, nemůže nic nahradit. Když používáš oheň, nepotřebuješ dochucovat, sám totiž funguje jako dochucovadlo. Tím pádem můžeš dělat daleko prostší a čitelnější jídla,“ vysvětluje Jana.

Podle ní oheň dodává pokrmům tzv. umami, pátou chuť, jež doplňuje klasickou čtveřici sladká-slaná-kyselá-hořká. „Je to něco jako zvýrazňovač chuti,“ přibližuje. V tomto konkrétním případě se o umami postará souhra několika faktorů: jednak pochází z opečení, jednak ji jídlo získá i z vůně pálícího se dřeva (pokaždé má lehce kouřovou vůni). Mimochoodem jako ideální se ukazuje kombinace dřeva a uhlí – dřevo dodá aroma a uhlí udržuje teplotu. „Není divu, že se s ohněm snaží pracovat stále více restaurací, byť ne všude to dotáhnou k dokonalosti jako v Ekstendtu,“ říká Jana. Grily a pece už vidíte leckde;

pracovat s otevřeným ohněm. To nám totiž dává pocit, že opravdu vaříme,“ vysvětluje Jana s evidentním zápalem.

Sama si to v praxi vyzkoušela na dvou stážích, které absolvovala příznačně ve švédských podnicích. „Pokud jde o michelinské restaurace, poprvé jsem vaření na ohni viděla ve Fävikenu. V klasické moderní kuchyni měli i pojízdné ohniště, na kterém topili uhlím,“ popisuje velmi netradiční zkušenost. I když... S „experimentováním“ s ohněm ve vysoké gastronomii se setkáváme stále častěji – a všechno nasvědčuje tomu, že tahle vlna bude v následujících letech ještě mohutnět. Proč? „Vaření na otevřeném ohni v sobě nese poselství jednoduchosti a přirozenosti, a zároveň udržitelnosti, což je další z důležitých aspektů severské filozofie. Zdá se, že právě tohle je cesta, kterou se bude světová gastronomie ubírat, a je to jenom logické,“ říká Jana, která s tímto smysluplným přístupem i osobně souzní.

Jako u babičky na chatě

Také proto se po zkušenosti z Fävikenu vypravila na průzkum do Ekstedtu. Tam se rozhodli nezdržovat opatrníckými kompromisy, a vaří čistě jen na otevřeném ohni. „Ani nemají zavedenou elektřinu,“ poznamenává Jana. Není to poněkud extrémní? „Vůbec! Vždyť takhle vařily naše babičky na vesnicích... to jen nám to dnes připadá jako nezvyk. V Ekstedtu to ale zvládali v naprosté pohodě,“ podotýká s uznáním a pro bližší představu vyjmenovává vybavení michelinské kuchyně: „Měli pec, pak obrovské hlavní ohniště, krb a kamna. A na tom odvařili úplně všechno, od předkrmů po dezerty.“

Jen jako příjemný bonus dodává, že hřejivá byla i atmosféra v restauraci. „Oheň je spojený s emocemi a oni dobře vědí, jak s tímto benefitem pracovat. Bylo to silné.



v některých podnicích vám naservírují čistě „ohnivé“ chody vedle jídel upravených na jiný způsob (touto cestou jdou ve Fävikenu: na ohni připraví před hosty třeba dvě položky degustačního menu), nebo se oheň určitým způsobem dotkne každého chodu.

A jak to celé vnímají kuchaři? „Nutí nás to víc se na vaření soustředit a vypěstovat si větší cit pro jednotlivé úpravy, ale i schopnost regulovat sílu ohně. Každý si totiž udržuje svůj vlastní,“ vypráví Jana a zní to skoro metaforicky. „Každopádně je to ‚samostatná disciplína‘, díky níž musíš precizněji využívat kuchařské techniky. Platí totiž, že čím méně technologií máš k dispozici, tím víc musíš pracovat s technikami – a to z tebe dělá lepšího kuchaře. Lidský faktor hraje mnohem zásadnější roli, a to je jen dobře; vždyť všichni si ceníme osobitosti. A navíc – oheň tu přece byl dávno před všemi technologiemi...“ 🍷

10 CESTOVÁNÍ



Ráno si utrhnou zeleninu, přivezou ji do restaurace a večer už ji servírují hostům. Dovedete si představit lepší záruku čerstvosti? **Honza Všetečka** byl ze stáže v kodaňské Relae nadšený. A přijel plný inspirace.

„Mají vlastní farmu, kde pěstují zeleninu, ale také chovají krávy, prasata a husy. Z devadesáti procent jsou soběstační, zbytek jim dodají farmáři, s nimiž spolupracují,“ líčí Honza Všetečka se zápalem.

Relae je michelinská restaurace mladého italského šéfkuchaře Christiana Puglisiho. Kromě ní mají v Kodani ještě tři další podniky: Manfreds, Mirabelle a Baest. V Mirabelle si pečou vlastní chleba, všechny restaurace jsou inspirované italskou kuchyní a hodně zaměřené na zeleninu. Největší pozornost na sebe však strhává Relae. „Její kouzlo je v jednoduchosti. Restaurace rozhodně není přezdobená. Sídlí v bývalém klubu, zdi jsou jen vyštukované, nábytek jednoduchý. Hlavní je jídlo na talíři, ale ani to není přezdobené. Základ většiny jídel tvoří zelenina, maso vnímají spíš jako doplněk,“ popisuje Honza Všetečka podnik, který se zabydlel mezi padesátkou nejlepších na světě.

Jdeme dojit!

V Relae razí přístup od kořínku po lísteček, respektive od čumáčku po ocásek. Žádné zbytky! O dvouhektarovou farmu se stará farmář se svou přítelkyní. Pomáhají mu ale zaměstnanci Relae i dalších restaurací. Personál tím pádem přichází do kontaktu s domácí zeleninou; vědí o ní všechno: jak se pěstuje, v kterém ročním období a jak se sklízí a samozřejmě co se z ní připravuje...

„Také si každý den podojí čerstvé mléko a pak z něj vyrábějí mozzarellu, burratu, mascarpone a ricottu. Chutnají skvěle! Kromě toho si dělají domácí pancettu, guanciale, salámy a další produkty. Chtěl jsem pěkně zblízka vidět, jak vznikají – říkal jsem si, jestli bychom něco podobného mohli zkusit i u nás v řeznictví s Františkem Kšánou...,“ uvažuje Honza.

Kuchaři na plac!

K jednoduchému interiéru se v Relae přidává i neformální atmosféra. Když hosté přijdou, jsou vyzváni, aby si sami odložili svršky do šatny a vstoupili do restaurace. A servis? Každý host má u svého místa šuplíček, odkud si vyndá příbory k jednotlivým chodům – podle potřeby a doporučení obsluhy.

„Překvapilo mě, že v Relae je jen jeden číšník a jeden sommelier. O servis se starají kuchaři. Když někdo dokončí nějaký chod, buď ho sám donese, nebo to udělá jiný kuchař, který má právě volné ruce. Kuchaři jsou díky tomu schopni hostům jídlo odprezentovat a zároveň mají přehled o párování. V Relae jednotlivé chody kombinují jak s vínem, tak s nealkoholickými nápoji,“ říká Honza Všetečka.

Restaurace se čtyřiceti místy, kromě pátku a soboty, kdy mohou lidé přijít i na oběd, otevírá jen na večere. Během odpoledne jsou mítinky, na nichž se probírá menu i párování s nápoji, tak aby byli všichni schopni zvládnout všechno. Práce v Relae je totiž založena na týmovosti. „Když jsem měl poprvé zanést jídlo na stůl, cítil jsem se trochu nesvůj. Ale rychle jsem si zvykl,“ přiznává Honza.

Citronová tráva z farmy

Co v Relae Honzu nejvíce zaujalo? Především nápaditost receptů. Vynikající je podle něj řepa glazovaná houbovou sojovkou, dále jehněčí nebo třeba treska s tuřínem, kedlubnou a bílou ředkví, k níž navíc podávali džus z citronové trávy, kterou si sami vypěstovali na farmě. „Večere mají nejčastěji podobu sedmichodového menu. Kuchaři dokážou využít toho, že se z farmy vozí



celé kusy. Takže když si dáte kachnu, dostanete prso a jako doprovod stehýnko. U tresky máte na talíři krásné sashimi z filetu a k němu buď líčko, nebo jazyk zabalený ve štovíku. K tomu se podává pesto z lichořeřišnice. Jeden chod vždycky zahrnuje víc partií z téhož kusu, to se mi moc líbilo,“ vypráví Honza Všetečka.

Podle toho, s jakým zaujetím svůj pobyt v Relae líčí, je možné usuzovat, že se v některých restauracích Ambiente dočkáme užší spolupráce s farmáři – a svěžích chodů inspirovaných touto skandinávskou restaurací. 🍷

Soustředím se na krátkou hru

TEXT: SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO: ONDŘEJ PÝCHA

Autorka úspěšných kuchařek, duše farmářských trhů a majitelka bistra Sisters v Dlouhé. Dávno před tím vším jsme s **Hankou Michopulu** proseděly rok v redakci Apetitu, tehdy ještě nejisté novinky. Takže tenhle rozhovor byla prima záminka k setkání po letech. Čím teď Hanka nejvíc žije?



Když jsi otvírala Sisters, proč ses rozhodla zrovna pro „chlebičkárnu“?
Česká gastronomie nemá moc jídel, o kterých by se dalo říct, že jsou jenom naše. Jsme součástí středoevropského tavicího kotlíku, ve kterém se všechno mísilo. A chlebičky kritérium národně specifického jídla částečně splňují, a proto jsem si je vybrala – tím spíš, že chlebičky Češi už mají u srdce, a jsou to silné emoce. Představ si, že někde je dávají i na vánoční stůl! To je pro každé jídlo obrovská pocta... Věděla jsem, že nechci přijít s něčím, co tu nikdo nezná, a pak to pět let vysvětlovat a říkat – no jo, Češi na to ještě nemají, oni nevědí, co je dobré..

V lednu budou bistro tři roky. Kam tě tahle zkušenost posunula?
Byl to zatím nejtvrdší oříšek, rozhodně už neplánuju nic takhle velkého. Splnila jsem si tolik snů – knížky, časopisy, trhy –, že by z toho pracovně žili klidně čtyři lidi. Takže už nemám vysoké cíle, chci se soustředit na krátkou hru, jako v golfu. Vylepšovat drobnosti a užívat si, že jsem se dostala až sem. Je až neskutečné, že mám vlastní restauraci a dělám ji s lidmi, kteří to tady umějí nejlíp.

Vymýšlíš všechny receptury sama?
U chlebičeků a polévek ano. Snídaně jsem konzultovala s Janou Bilíkovou, kreativní šéfkuchařkou Ambiente. Vymyslela jsem si třeba, že chci české makové loupáky naslano, se šunkou, a ona mi pomohla neudělat chybu a složit chutě tak, aby dávaly smysl. Takže máme loupáky, a taky vajíčka s holandskou omáčkou nebo ovesnou kaši, ale tak, jak je nikde jinde nedostanete. Přesně tohle je Sisters. Se snídaněmi jsme si s Janou hrály čtyři měsíce a s výsledkem jsem spokojená.

Jaké chlebičky máš vlastně nejradší?
Měla jsem ráda chlebiček s tresčími játry, hit osmdesátých let. Moje máma taky dělala chlebiček s čerstvými rajčaty, nakrájenou cibulkou, pepřem a tehdy ještě majolkou ze čtyřhranného kelímku. Chlebičky pro nás byly hlavně silvestrovská záležitost.

Nabízíš v bistro i variace na svoje oblíbence?
V létě jsme dělali zrovna tenhle rajčatový, ale z černých rajčat kumato a s estragonovou majonézou.

My ale už nejsme ta pravá „chlebičková“ generace, to spíš naši rodiče. A tipl bych, že k vám do Sisters chodí hlavně mladí, kteří k chlebičkům už paradoxně nemají vztah...
To máš vlastně pravdu, to mě nikdy nenapadlo! Trochu převažují ženy; chodí na „zdravější“ chlebičky se zeleninou, třeba s řepou nebo celerem, a milují je. Někdy jdou do úplné závislosti. A opravdu to může být tím, že si pod pojmem chlebiček nepředstavují nic pevně daného. Stejně tak je pravda, že když přijde někdo starší, může být trochu zklamaný, že mu nedáváme totéž jako v sedmdesátých letech. Tehdejší chlebičky byly určitě fajn, nic proti nim, ale už jsme jinde. I tohle je emoce, která se k tomuhle jídlu váže, a musím počítat s tím, že někdo ji má zafixovanou jinak.

Navíc když si dáš chlebiček, máš pocit, že jsi vlastně skoro nic nesnědla... I proto vás asi mají v oblíbě ženy, ne?
Přesně, a zase jsme u emocí. I proto jsem se snažila koncipovat prostředí jako záliv v rohu; měkký, oblý, ženský, příjemný. Aby to u nás bylo ženské. Mimochodem s Naším masem se doplňujeme jako jin a jang. Často se stává, že se páry rozdělí – holka jde k nám a kluk naproti. Plán to ale nebyl, vyplynulo to samo. A tak to má být, no ne? 🍷

Pražská šunka & Zvonařka



TEXT: MARTINA PÍŠOVÁ FOTO: ARCHIV

Taky u sebe **pozorujete lehkou závislost** na Pražské šunce, zvláště v doprovodu křupavého chleba? Víme, kde tahle uzenářská lahůdka vznikla – a vy to teď budete vědět taky.

Autorem receptu je podle kronik řezník a uzenář František Zvěřina, který v roce 1857 ve svém řeznictví v Celetné ulici jako první naložil, vyudil a následně dovařil celou vepřovou kýtu. Originální výrobek nazval na počest svého města Pražská šunka. Specifická chuť zákazníky nadchla a postup brzy napodobovali i další výrobci v Rakousku-Uhersku. Cestu do světa Pražské šunce otevřel uzenář Antonín Chmel. Uměl ji dobře vyrobit a skvěle prodat. Původně měl jen malý obchod na Starém Městě, ale roku 1889 si na Vinohradech koupil bývalý statek Zvonařka, včetně okolních parcel, na kterých postavil uzenářský závod. Začínal s jedním řezníkem, o pár let později už zde pracovalo přes čtyřicet dělníků – na tehdejší dobu to byla velká firma. Dělník, který se u Chmela vyučil a několik let setrval, byl v celé monarchii brán jako respektovaný odborník.

Šest párů koní

Zvonařka byla velice moderní výrobná; jistě i proto, že Chmel veškeré zisky investoval do jejího rozvoje. Vybudoval nové sklepy, kotelnu se dvěma ležatými kotli a komínem vysokým 25 metrů, chladírny, udirny a studnu. Velkozávod byl rozdělen na tři části. V první byly vlastní výrobný s výpravnou a vedlejšími místnostmi pro dvanáct povozů k rozvážení zboží a stájemi pro šest párů koní. Maso se skladovalo solené v dřevěných kádích. Zajímavými místy byly tzv. gurmánská výstavka a restaurační ochutnávárna. Slávu Chmelova závodu přetrhla druhá světová válka a výrobu, už v pochybné kvalitě, převzaly masokombináty. Až po roce 1989 nastává renesance Pražské šunky; tu od Amasa nabízí i řeznictví Naše maso. „Maso, sůl, čas. To je všechno, co jí dáváme. Šunka se nasolí a nechá vyzrát. Její příprava trvá i čtyři týdny,“ vysvětluje František Kšána. 🍷



SOUS CHEF

Zástupce šéfkuchaře. Pokyny pro řízení restaurace přijímá přímo od šéfkuchaře, v jeho nepřítomnosti jej zastupuje. Pochází z francouzského sous, tedy pod. Menší provozy sous chefy mít nemusejí, větší jich naopak mohou mít víc.

SABAYON

(Také zabaglione, zabaione) Benátský dezert, jeden z nejvelkolepějších italských příspěvků světové gastronomii. Pro původní italské zabaglione se ve Francii vžilo označení sabayon. Tento vzdušný jemný dezert se připravuje vyšleháním žloutků s cukrem a dezertním vínem Marsalou na vodní lázni. Podává se buď samostatně, nebo jako omáčka k jiným dezertům, ovoci nebo zmrzlíně.

SOUS-VIDE

(ve vakuu) Jde o několikahodinové pošírování na vodní lázni při teplotě 60–80 °C. Potraviny jsou vakuovány spolu s marinádou, olejem nebo bylinkami. Maso připravované touto metodou zkráhne, ale zachová si všechny nutriční hodnoty a zůstává nádherně šťavnaté. Výhodou je, že surovina nepříjde do styku s okolní tekutinou, takže veškerá chuť i vůně zůstane uvnitř.



SOUFFLE

Sladký či slaný „dortík“, který pečením násobí objem a stává se lehkým – plným vzduchových bublinek. Peče se v kulatých zapékacích miskách, ze kterých pak krásně vyčuhuje. Francouzský výraz soufflé je odvozen ze slovesa souffler, což znamená dýchat, vát.

Chmel v ohrožení?

TEXT: JAROSLAV MARTÍNEK FOTO: JOHANA POŠOVÁ, PETR SVOBODA
ILUSTRAČE: JINDŘICH JANÍČEK

Po loňské neúrodě hrozil vážný nedostatek chmele. Je hrozba zažehnána?

S Lukášem Svobodou jsme navštívili odborníky z Chmelařského institutu, kde se touto rostlinou zabývají od jejího šlechtění, pěstování a množení ve zkumavce až po vaření piva.

Právě o extraktech a granulích vedl Lukáš Svoboda během našeho povídání v minipivovaru institutu odbornou debatu s Janem Hervertem, tamním sládkem. Takže už vím, že se pivo chmelí dvakrát až třikrát a také zatepla i zastudena, podle toho, jestli se připravuje ležák, „ale“, nebo IPA. Zajímalo mě také, jak si pivovary chmel nakupují. „Rozhodně to funguje úplně jinak než u běžného spotřebního zboží. Smlouvy s obchodníky nebo s pivovary jsou dlouhodobé. Pěstitelé totiž potřebují jistotu, že svou úrodu prodají. Zároveň je třeba si uvědomit, že osmdesát procent českého chmele se exportuje. Mezi největší odběratele patří v současné době Japonsko, Čína a Německo,“ vysvětlil mi Petr Svoboda.

V minulých letech se chmelu tolik nedařilo. Pěstitelé chmelnice neobnovovali a rozloha se zmenšovala. Když mi



Petr Svoboda vysvětlil, že založení jednoho hektaru vyjde minimálně na půl milionu korun a jeho údržba na další čtvrt milion ročně, bylo mi jasné, že jde o hodně tvrdý byznys. Vydělávat začne chmelnice až po několika letech. K tomu chmelaři potřebují sušičky, česačky a další nákladné vybavení...

Chmelnice ze zkumavky

Chmelnice se navíc zakládají v průměru na dvacet let. Když se ale povede výsadba, je sklizeň už první rok na úrovni 80–90 procent průměrné produkce chmelnice. Výrobě sazenic chmele se v institutu intenzivně věnují. Svazek kořenáčů, jak se sazenicím říká, nám Petr Svoboda ukázal. Naklíčená očka vypadala, že se už vysloveně těší na kontakt s půdou. Sází se na podzim, před zimou, takže měla nejvyšší čas.

Vzhledem k přísným požadavkům na „zdravotní stav“ rostlinek je jejich předpěstovávání doslova laboratorní prací. Aby byla zachována čistota a pravost odrůd, množí se klonováním. Rostlinky se ve zdejších laboratořích pěstují ve zkumavce – v živném roztoku vyztuženém agarem. Základem úspěchu je stálá teplota, čistota a světlo 16 hodin denně.

„Předpěstované rostlinky pak převážíme do skleníků v Tušimicích, kde se z nich dalším množením a po několikerém přesazování vypěstují mladé rostliny. Ty se vysazují do školek nedalekého Stekníku, kde je dopěstují do velikosti kořenáče. Ročně jich vypěstujeme přes milion; milion těch nejkvalitnějších prodáváme,“ říká Petr Svoboda. A není to žádná láce: rostlinka vyjde kolem třiceti korun a na hektar jich potřebujete přesně 3333.



Prim Žateckého červeňáku

České spodně kvašené ležáky se nejčastěji dělají ze Žateckého poloraného červeňáku. „Má optimální množství alfa kyselin, které pivu dodávají hořkost. Proto tvoří základ například i japonských ležáků. Mimochodem právě tato odrůda zabírá 85 procent plochy chmelnic. Celkem je však v České republice uznáno jedenáct odrůd chmele. Patří mezi ně například Premiant, Sládek, Agnus a další,“ vyjmenovává Jan Hervert.

Institut se ale věnuje i šlechtění nových odrůd; probíhá v přílehlých sklenicích. Jde snad o jediné místo, kde se dostanou do kontaktu samčí a samičí rostliny. Na chmelnicích jsou totiž všechny rostliny samičí – kdyby došlo na polích k opylení, ztratily by šišky chmele klíčové vlastnosti, především právě alfa kyseliny, které pivu dodávají hořkost.

Když se nová odrůda vyšlechtí, dál se množí jen vegetativně (klonováním). A samozřejmě se musí důkladně otestovat, jak funguje v pivu. Proto má Chmelařský institut, s. r. o., vlastní minipivovar, kde se vaří různé druhy pív a pod vedením sládky Jana Herverta se testuje vhodnost těchto odrůd pro výrobu konkrétních druhů piva.

„Denně uvaříme šedesát litrů mladiny, tu rozdělíme na tři díly a chmelení provádíme po částech. Typickou odrůdu, hlavně Žatecký poloraný červeňák, většinou porovnáváme s nově vyšlechtěnými odrůdami a výsledek u nás rovnou i degustujeme. Vaříme hlavně ležáky, ale zkusíme také piva typu ‚ale‘, IPA, případně pšeničná. S boomem mikropivovarů totiž roste poptávka po speciálech,“ uzavírá Jan Hervert. O budoucnost českého chmelařství se tedy v tuhle chvíli bát rozhodně nemusíme. 🍷

Medová žemlovka s rumovou pěnou

TEXT: SIMONA MARTINKOVÁ-RACKOVÁ FOTO: JAN ČERVENKA



Zahřeje a pohladí. Tady je esence domácího útěšnosti, jak ji připravují cukrářky Esky.

O recept se s vámi podělila **Zuzka Maršálková**.

- 180 g moučkového cukru, 180 g másla, 50 g medu, 80 ml mléka a 1 vejce nahřejte na 60 °C (nesmí se vařit, vejce by se srazilo). Stáhněte z plotny a zapracujte 450 g hladké mouky a 5 g jedlé sody. Hotové těsto zabalte do fólie a nechte 24 hodin odležet v chladu.
- Připravte si obě náplně. Tvarohová: K ½ kg tvarohu přidejte 75 g cukru krupice a 2 žloutky. Aby se směs dobře roztírala, přilijte trochu mléka, ale ne moc, ať náplň ze žemlovky nevytéká. Zpracujte dohladka. Jablečná: K ½ kg strouhaných jablek přidejte 80 g rozinek v rumu a 6 g skořice. Podle potřeby dochutěte cukrem a citronovou šťávou.
- Těsto si rozdělte na poloviny a vyválejte pláty. První dejte na vymazaný plech. Navršte tvarohovou a poté i jablečnou náplň a přikryjte druhým plátem těsta.
- Propíchejte vidličkou, aby těsto dýchalo, a 30 minut pečte při 170 °C.
- Teď je čas na rumovou pěnu. Smíchejte 250 g smetany na šlehání, 100 g krupicového cukru, 250 ml mléka, 20 g medu a zahřívejte na mírném ohni (nesmí se vařit). Přidejte 6–7 žloutků a míchejte do zhoustnutí. Stáhněte z plotny a vmíchejte 80 ml rumu (tuzemáku).
- Nakrájejte žemlovku. Misky vymažte povídky, dejte na ně porci žemlovky, na ni navršte strouhané jablko zakápnuté citronovou šťávou. Podávejte přelité rumovou pěnou a posypané badyánem a strouhanou citronovou kůrou.

Zuzčin tip:

My v Esce dáváme rumovou pěnu do šlehačkové lahve na bombičky. Pokud ji nemáte, klidně pěnu nechte v hrnci, jako třeba šodó.

A / S JÍDLEM ROSTE OHUŤ / ČTVRTLETNÍK RESTAURACÍ AMBIENTE / ZIMA 2016
ŠÉFREDAKTORKA SIMONA MARTINKOVÁ-RACKOVÁ
REDAKČNÍ RADA TOMÁŠ KARPIŠEK, FILIP ŠIMONÍK, MARTIN LEVÝ,
LUKÁŠ SVOBODA, ŠÁRKA HAMANOVÁ
JAZYKOVÁ REDAKCE LUCIE KŘESTANOVÁ
ARTDIREKCE A DESIGN MICHAL NANORU A MAREK PISTORA / STUDIO NAJBRT
ILUSTRAČE JINDŘICH JANÍČEK
WWW.AMBI.OZ