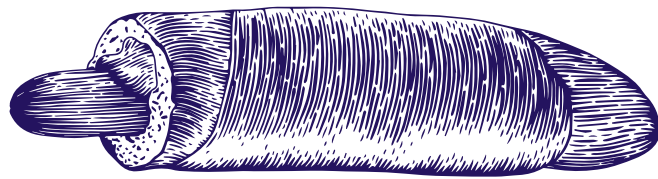


A



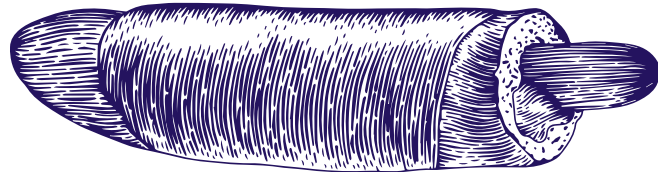
NAŠE MASO



Přijďte na párek!
Naše maso míří na Designblok.

27. – 31. října 2016

Tešíme se na vás.



Upečeno

Je čas se zahřát! Proto jsme pro vás upekli reportáž z přípravy kváskového chleba v **Esce** 06 a dáme vám k němu na výběr z několika červených **vín z Moravy**, 01 která prošla přísným výběrem našeho sommeliéra. Ale hlavně: Zveme vás **na ryby!** 03 V rodinné Chabrybárně vám je uloví doslova na počkání, a před Vánoci tu mají „prodej na pohodu“. Lukáš Svoboda vám prozradí, **jak se trénují výčepní**, 10 a Martin Štangl vám ukáže **krok za krokem**, 04 jak si dobře naložit ovoce & zeleninu. A sladká tečka? **Domácí žužu!** 12

06



08



04



07



03



Víc o příběhu z obálky
hledejte tady. Náповěda:
Belmondo v hlavní roli



RATATOUILLE

Název této zeleninové speciality pochází z okcitánského (provensálského) ratatolha, tedy „míchaný pokrm“. Jde o zapečenou zeleninovou směs; nejčastěji se připravuje z rajčat, česneku, cibule, cuketu, lilku, paprik a koření. Podává se buď samostatně, obvykle s bagetou, nebo jako příloha k masům. Lahodná je i zastudena.

Vypečený chleba z Esky. Který máte nejraději?



Třeba do červeného



TEXT MARTIN LEVÝ ILLUSTRACE TEREZIE PROHALOVÁ & MARTIN VANČÁT (ERICH NIVEA PUBLISHING)



Réva z kamene

Další tip? Dolní Kounice, obec asi třicet kilometrů jihozápadně od Brna, se skoro 300 ha vinohradů. Réva se zde pěstuje velmi dlouho, první písemné důkazy pocházejí ze 13. století – a není divu. Dolní Kounice totiž mají skvělý a silný terroir. Klima zásadně ovlivňuje řeka Jihlava a réva tu roste doslova na kameni (kounický kámen granodiorit je magmatická hornina stará přes 700 milionů let); půda má někde „hloubku“ jen pár centimetrů. Je chudá na živiny, zato ochotně absorbuje a akumuluje teplo. Báječně se tu daří hlavně Frankovce a Svatovavříneckému. Vína jsou lehce „uzená“, nakouřená, mají šťavnatou, strukturovanou kyselinu a díky tomu se pijí až nebezpečně dobře. Zajímavá terroirová vína dělá v poslední době biodynamické vinařství Dva duby; výborný poměr ceny a kvality nabízí vinařství Trpělka & Oulehla.

Moravská Francie

Jestli jste čistokrevní fanoušci francouzských vín, zvlášť těch z Bordeaux, pak byste měli ochutnat červená vína od Josefa Valihracha. Je to zkušený vinař, který skvěle pracuje se dřevem. Vinařství Miloše Michlovského má hodně široké portfolio, avšak jejich Pinot noir z řady Premier bez debat patří k evropské špičce. Tak směle degustujte! ♦



Když se řekne „české/moravské víno“, nejspíš si automaticky vybavíte bílé. Jak jsme na tom ale s červenými? Ochutnat ta nejlepší vám dá **Martin Levý**, sommelier La Degustation Bohême Bourgeoise.

Tak především: Jsme na tom nejspíš líp, než byste řekli – musíte ovšem vědět, po čem sáhnout. I Česká republika je schopná nabídnout lehčí až středně plná šťavnatá ovocná červená vína vysoké kvality a existuje i hrstka vinařů, jejichž produkty bodují na nezávislých degustacích a snesou i celosvětové srovnání. Kterí to jsou – a co od nich ochutnat?

Osvědčené odrůdy

Náš vinařský průmysl je silně ovlivněn sousedním Rakouskem a to nám ukazuje, že i ve střední Evropě lze založit marketing na červených vínech. Odrůdy jako Svatovavřínecké, Frankovka, Zweigeltrebe nebo Modrý portugal jsou v Rakousku etablované a existuje pár klasických stylů, které jsou úspěšné i v zahraničí. A právě tyto odrůdy se nejvíc pěstují i u nás. Kde? K nejlepším polohám na červená vína patří Bořetice. Tuhle malebnou vesnici najdete ve Velkopavlovické podoblasti. Velmi kvalitní burgundský styl odrůdy Pinot noir tady nabízí vinařství Stapleton-Springer. Zábavná pitelná červená vína vyrábí přírodní vinař Ota Ševčík, zatímco kultovní „nabušené“ víno Skale má na svědomí rodinné vinařství Pavla Springera.

Co dělá expeditor?

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ ILLUSTRACE TEREZIE PROHALOVÁ & MARTIN VANČÁT (ERICH NIVEA PUBLISHING)



Nebo taky anonciér. Zkrátka člověk, který se stará o to, aby hosté dostali přesně to, co žádají, a v kuchyni šlo všechno hladce. Co tahle velmi **speciální profese** obnáší?

Když sedíte během polední či večerní špičky v restauraci, která je zaplněná do posledního místečka, a sledujete ten šrumeo, taky vás občas napadá, jak to ta obsluha (a chudáci kuchaři!) vůbec stíhají? Jak můžou udržet v hlavě, kdo si objednal dejme tomu rybu s citronem, a kdo je naopak zrovna na citron, respektive na „chemii“ v něm alergický; kdo chtěl steak propečený medium rare, ale vlastně spíš víc rare, a kdo naopak medium well done, ale spíš... Není divu, že i přes sebevíc sofistikovaný systém lístečků se občas „podaří“ chyba a řešit nesrovnalosti je pak nepříjemné pro obě strany. Proto v některých podnicích zaměstnávají expeditora alias anonciéra: člověka, který stojí na pomezí mezi „placem“ a kuchyní a deleguje objednávky včetně všech zvláštních požadavků tak, aby se chyby minimalizovaly.

Tři minuty do dalšího chodu!

„Tenhle systém jsem zatím viděla na dvou místech: na Havaji v restauraci Vintage Cave a v Chicagu v tříhvězdičkové Alinee,“ říká Jana Bilíková, kreativní šéfkuchařka Ambiente, která byla v tomto podniku měsíc na stáži. „Expeditora dělal člověk ze servisu, ale musel zároveň perfektně znát kuchyň a rozumět jí. Hlásil objednávky a po celou směnu udržoval mezi kuchaři přehled o tom, které jídlo odešlo a které bude následovat, takže na něm vlastně závisel celý chod kuchyně, potažmo restaurace. Myslím, že speciálně v Alinee by to bez něj vůbec nemohlo fungovat, protože mají za večer sto hostů, a hlavně – nabízejí degustační menu o zhruba dvaceti chodech, což je náročné v tom ohledu, že se každý stůl nachází v jiné fázi. Expeditor průběžně sleduje, kde jsou zrovna u kterého chodu, a musí už vědět, jak dlouho trvá nejen příprava, ale i snědení každého z nich, aby nenastaly zbytečné prostoje, a zároveň aby jídla nepřicházela moc rychle po sobě...“ Když si na Youtube vyhledáte video Alinea´s Expedition Station, nejspíš vás až zaskočí, jaká divočina to je. Expeditor si musí neustále udržovat perfektní přehled o všem, dávat jednotlivým kuchařům rychlé a jasné pokyny (každý má totiž na starost přípravu či dokončování jen určitého chodu) – a stoprocentní soustředění mu musí vydržet od pěti odpoledne až do jedné ráno. A druhý den nanovo.

I proto se na tuhle pozici, jak Jana zdůrazňuje, vybírají jen ti nejlepší z nejlepších – musí to být člověk s léty praxe, který rozumí vaření a systému v kuchyni, ale kromě toho je organizačně zdatný i psychicky odolný. Musí si totiž udržovat přehled o desítkách a desítkách drobností najednou (včetně „oblíbených“ alergenů a všech speciálních požadavků

hostů), vnímat to, když na něj mluví dva lidé zároveň... Když se takového člověka podaří najít, znamená to obrovskou úlevu pro všechny. „Anonciér v první řadě ulehčuje práci šéfkuchaři. Ten totiž tuhle roli běžně zastává v menších a méně náročných provozech, zatímco tady se může soustředit jen na kontrolu a případně na doladování jídel,“ vysvětluje Jana Bilíková. „Expeditor ale zároveň pomáhá i kuchařům a ti ho také naprosto respektují. Vykonávají všechny jeho pokyny, i když ho vnímají jako člověka z placu, přestože celou svou pracovní dobu stojí v kuchyni a řídí ji. Velkou výhodou je, že při tomto uspořádání odpadají veškeré možné třenice mezi číšníky a kuchaři; nejen díky vzájemnému respektu, ale i proto, že se díky expeditorovi eliminuje riziko nedorozumění nebo omylu. Anonciér tak vlastně přebírá část úkolů šéfkuchaře a manažera placu.“ Velkým plusem pro všechny členy týmu, a tedy i pro celý podnik, je to, že se každý může plně soustředit na to, co umí nejlíp, a ničím se nerozptyluje.

Jak to chodí u nás?

Jak už bylo řečeno, většinou roli expeditora zastává šéfkuchař, samozřejmě vedle své hlavní úlohy, tedy kontrolování jídla před vydáním. „Třeba v La Degustation mají tzv. plataře, který stojí u tabule, na které jsou lístky s jednotlivými stoly. On ty lístky posouvá a hlásí, který chod je kde na řadě, jestli trpí někdo u daného stolu nějakou potravinovou alergií, ale třeba i to, zda nějaký host neodešel od stolu, a je proto třeba s výdejem chodu počkat,“ popisuje Jana další možnost a dodává, že platař na rozdíl od expeditora „jen“ ohlašuje; přesný postup výdeje v La Degustation Bohême Bourgeoise stále řídí šéfkuchař.



Čestr: Hlídka v uličce

I v restauraci à la carte se hodí určitá forma „expeditora“! Šéfkuchař Pavel Straka popisuje osvědčený systém takto: „Denně máme přes tři sta hostů a zvlášť večerní špičky bývají našlapané. Proto já nebo jeden z mých dvou zástupců vždycky stojíme v uličce z kuchyně – odtamtud máme dobrý přehled o veškerém dění –, u výdeje, a hlásíme objednávky. Samozřejmě, že je nehlásíme mechanicky tak, jak nám vyjždějí z kasy, ale snažíme se práci kuchařů, grilařů a dalších kolegů koordinovat, aby se třeba hranolky pro tři stoly připravovaly najednou, ne každé zvlášť. Jde o to urychlit a usnadnit všem práci. Ten z nás, kdo to má ten den na starost, kromě toho ještě kontroluje jídla těsně předtím, než jdou k hostům. Tenhle systém máme od začátku a maximálně se nám osvědčil.“ ♦

VE ZNAMENÍ RYB

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO JOHANA POŠOVÁ

Sedíte venku na vzduchu, hned vedle rybník – a pět sádek, ve kterých se mrskaří ryby. Občas nějaká vyskočí. „Dneska máme kapra, sivena a pstruha lososovitého, co si dáte?“ nabízí srdečně **Josef Kalenda**. Vybranou rybu máte do čtvrt hodiny na talíři. A takhle to tu chodí v létě v zimě.



Když Kalendovi v prosinci 2014 začali s vánočním prodejem ryb a poté si letos v květnu otevřeli malé bistro, ani v nejdůležitějším snu je nenapadlo, že se během pár měsíců jejich Chabrybárna stane vyhlášeným místem, kam se sjíždějí výletníci a neváhají vystát si na přísně čerstvou grilovanou rybu úctyhodnou frontu. „Zvlášť o víkendech to tu žije, sousedé si zajdou pro rybu k obědu, cyklistické rodinky tu stavějí na oběd a zmrzlinu. Rodiče si posedí u piva, sádky jsou věčně obsypané dětmi... Některé z nich vidí živou rybu poprvé,“ vypráví Josef Kalenda, jen co nám nabídne místo na lavičce hned naproti stánku. „Všechno jsme si vybudovali svépomocí, respektive s pomocí pár přátel z okolí, hlavně našich sousedů Hronkových,“ podotýká a vzápětí nám představuje svou ženu, syna Honzu s přítelkyní a později i dceru Alžbětu a jejího partnera.

Rodinný byznys

Ti všichni se podílejí na chodu rybárny, a hlavně bistra, nicméně jen náš průvodce to má jako práci na plný úvazek. „Moje žena obsluhuje v bistro a vždycky má k ruce někoho z mladých. O víkendů je největší frmol, začínáme v jedenáct dopoledne a do večera se nezastavíme. Ale už jsme si vyladili

systém, díky kterému to odsýpá a nikdo nemusí čekat extrémně dlouho,“ vysvětluje Josef Kalenda. Ryby grilují i udí. „V roce 2014 jsme k narozeninám dostali udírnu, čistě pro potřeby nás a našich přátel... a za čtrnáct dní jsme kupovali druhou, protože si to kamarádi mezi sebou řekli a my nestíhali,“ vzpomíná s úsměvem.

Sám má však na starost hlavně druhou část „byznysu“, a sice dodávání ryb do restaurací. Z Ambiente je to momentálně Eska, Savoy a všechny pražské Lokály; celkem Kalendovi zásobují na pětadvacet podniků. „Do Ambiente jezdíme nejpravidelněji, máme stabilně dvě zavážky týdně. Takhle to je ještě na pár dalších místech, většina restaurací si ale objednává jen jednou za týden nebo za čtrnáct dní,“ říká Josef Kalenda. Každé úterý a pátek je připraven vyrazit s plnými chladicími boxy až k šéfkuchařům. „Volají mi vždycky den předem, co by se jim na menu zrovna hodilo,“ vysvětluje. My ovšem takticky přijely ve středu, kdy má bistro zavřeno, stejně jako v úterý. „Někdy se sejde tolik objednávek, že je se synem zpracováváme třeba do půlnoci. Už se taky stalo, že jsme končili s kucháním a filetováním v půl třetí ráno, a v sedm už jsme startovali auto,“ konstatuje Josef Kalenda a bere nás na procházku k vodě.



Kalendovi tu hospodaří od roku 2008, kdy pozemek koupili. „Byla to zarostlá rokle, rybník byl úplně vyschlý. Vykáceli jsme spoustu stromů, porostů a celý rybník jsme vyčistili,“ vzpomíná. Voda se v něm objevila zničením v srpnu 2010; to už Kalendovi díky geologickým a hydrologickým průzkumům věděli, že půjde o pramenitou vodu, vyvěrající z hloubky asi šest set metrů. Od té doby se tu voda drží. „Postupně jsme vybudovali čtyři průtočné tůně. Měli jsme v nich i malý chov ryb a výhledově bychom ho rádi obnovili,“ prozrazuje Josef Kalenda a poodhaluje i další plány. Třeba možnost sportovního rybaření, restauraci anebo dětský „naučný rybi park“ s hravě edukativními programy.

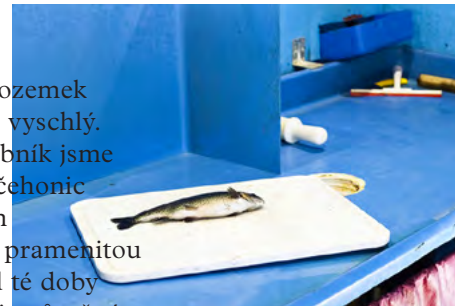
Dáte si sumce, nebo sivena?

A kde že se tedy ryby berou? Nějaké žijí přirozeně v rybníce, ale ty na prodej pan Kalenda sváží od prověřených chovatelů, a to zásadně z přírodních chovů. „Zrovna máme nového dodavatele, takže vám můžu nabídnout pstruha duhového až z okraje Boubinského pralesa,“ podotýká Josef Kalenda. Pro ryby jezdí sám, i když to znamená hodiny a hodiny na cestách. „Chci si ryby



Rybobraní

Podzim je čas výlovů – a tedy „hlavní sezona“ ryb! Kalendovi proto chystají o víkendů 14.–16. října ochutnávku nejrůznějších druhů českých sladkovodních ryb. Podrobnosti zjistíte na www.chabrybarna.cz



osobně vybrat a zkontrolovat, jestli jsou v pořádku. Musí mít červené, tedy prokrvené žábry, lesklé oči a čirý sliz,“ vyjmenovává známky čerstvosti a všestranně dobrého stavu. Zápach, který některé lidi odrazuje, prý způsobuje hlavně strava ryb. „My je tu necháme vytravnit, vlastně jsou u nás na dietě,“ poznamenává a dodává, že ryby pak mají pevnější svalovinu. „Dieta“ jim sice ubírá na váze, maso je však chutnější. „Celou dobu plavou v pramenité vodě, která proudí, a ještě ji okysličujeme,“ zdůrazňuje. V takovýchto podmínkách ryby vydrží teoreticky i řadu týdnů; prakticky si tu však většinou pobudou jen pár dní. „Nicméně když nám třeba zbudou kapři po vánočním prodeji, můžu je bez problémů nabízet i měsíc poté. To u těch běžně prodávaných nehrozí, mají totiž žábry poškozené chlórem. Takže i když je pustíte do řeky, jak mají někteří lidé ve zvyku, stejně do týdne dvou uhynou, tím spíš, že nejsou zazimovaní,“ říká.

O které druhy je největší zájem? O pstruhy („některé si necháváme překrmovat na pstruhy lososové, aby měli typicky oranžové maso“), siveny, amury, sumce, jesetery, štiky, úhoře (když zrovna jsou), ale i o luxusní zboží typu candát či okoun, i o naopak nejlevnější kapry. „Už jsme naučili jíst kapra spoustu lidí,“ směje se Jan Kalenda. „Přijde pán a tvrdí, že kapra by v životě nepozřel. Povídám – dobře, já vám ho ugriluju, a když ho ochutnáte a vážně ho nebudete chtít, nemusíte nic platit. Ještě se nestalo, že bychom někoho nezlomili.“

V Chabrech se soustředí výhradně na tuzemské sladkovodní ryby. „Jsme v Čechách, tak proč jíst pořád ty mořské? Ve středověku platilo, že spodina jí lososa – tehdy nebyly jezy, takže k nám lososi běžně migrovali – a pije víno, a panstvo jí kapra a pije pivo. Teď je to naopak a já myslím, že je na čase zase to prohodit,“ soudí Josef Kalenda. A hned zve k podzimnímu posezení i k vánočnímu nákupu: „Máme ‚prodej na pohodu‘, není to neosobní jako před hypermarkety. Dáte si svařák nebo grog, poslechnete si koledy, poklábosíme... žádný stres! Rozděláme oheň, vytáhneme kožešiny a není problém posedět tu i v zimě. Loni se lidé stavovali na uzenou rybu i v lednu, v minus šestnácti. Když máte ryby rádi, nic vás neodradí,“ uzavírá. 🌟

Blatenské kapři

V Chabrech celoročně nabízejí kapry od firmy Blatenská ryba. „Jsou chováni ve vyšších nadmořských výškách, v rybnících s kamenitým a písčitém dnem. Kapři jsou dokrmováni jen ze čtyřiceti procent, jinak se živí přírodní stravou. Díky tomu mají daleko chutnější maso,“ láká Jan Kalenda.

Dobře naloženo

TEXT ŠÁRKA JÁNSKÁ FOTO JOHANA POŠOVÁ



Byli jsme u toho, když **Martin Štangl**, šéfkuchař Esky, nakládal šalotku, švestky a připravoval jablečný ocet. Je to ohromně rychlé, snadné – a navíc překvapivě univerzální. Vyzkoušejte!



Šalotka nakyselo: Do 600 ml vody a 200 ml octa vsypte lžici cukru a lžici soli. Přihodte 2 lžice hořčičného semínka a divoké koření: po 5 kuličkách černého pepře a nového koření a 4 bobkové listy. Můžete přidat i čerstvý tymián. Pět minut vařte, ať se cukr rozpustí a koření rozvoní. „Je dobré nechat lák vychladnout i s kořením, pustí víc chuti,“ radí Martin Štangl. Poté přecedte a čistým nálevem zalijte šalotky v lahvi. Zavařujte 20 minut při 90–100 °C, aby zelenina změkla. „Takhle se dá uchovat veškerá kořenová zelenina, ale i třeba jehličí, kuličky černého bezu anebo houby. Ty nejdřív aspoň pět minut povařte; objem se radikálně zmenší,“ zdůrazňuje šéfkuchař. Tip: Jablečné kapary získáte naložením jableček velkých asi 2,5 cm.

Fermentované švestky: Ale i pokrájené meruňky, hrušky, jablka... uchováte díky mléčnému kvašení. Jako startér zafunguje syrovátka; počítejte litr na kilo ovoce. Přidejte podélně rozříznutý vanilkový lusk, 2 lžice krystalového cukru a na špičku nože mleté skořice. „Hlavně směs nezahřívajte, zničili byste účinné bakterie,“ varuje Martin. Studenou syrovátkou zalijte ovoce – a máte hotovo. Nechte stát aspoň dva týdny při 15 až 22 °C; později uchovávejte v lednici, aby se zastavilo kvašení. Příjemně nakyslé ovoce pak vydrží až půl roku. „Perfektně



chutná v jogurtu nebo zavařenině, ale dá se z něj upéct i koláč,“ říká šéfkuchař. Tip: Zkuste slano-kyselou variantu! Na litr syrovátky třicet gramů soli, a je to. „Takhle můžete naložit kedlubny, ředkvičky, cibuli, malé mrkve, okurky-rychlokašky nebo rajčata, která už nestihla dozrát,“ radí Martin Štangl. „Ano, jsou jedovatá, ale když projdou mléčným kvašením, příslušná látka se zničí, a rajská navíc změkknou. A vy máte vynikající doplněk k sýrům a masu.“

Jablečný ocet se zázvorem: 3 jablka nakrájejte nadrobno, přidejte 2 lžice zázvoru (klidně ho rozmixujte i se slupkou), lžici medu a třeba i trochu calvadosu. Zalijte dvěma skleničkami převařené vody a jako startér použijte krajíček kváskového (!) chleba. „Není to ale nutné; slupka jablek podnítí kvašení sama o sobě, protože je na ní spousta bakterií,“ říká šéfkuchař. „Na ocet zužitkujete i zbytky ovoce bez známek hniloby nebo slupky a zrníčka z rybízu.“ Nádobu překryjte plátkem a nechte stát. Po dvou týdnech přecedte a dopřejte octu až půlroční zrání na teplém místě; vyjde vám pak přesně k jarním salátům. „Jen ho moc nemíchejte, abyste nenarušili octovou zátku. Tu pak využijete na další kvašení,“ dodává Martin. Tip: Uplatníte do salátových zálivek i do omáček. 🌱

Baví mě pracovat rukama

Napadlo by vás, že ty příjemně bytelné stoličky, na kterých sedáváte, když se stavíte v přízemí Esky na snídani, jsou školní práce? Navrhl je **Cyril Dunděra**, student čtvrtého ročníku oboru design nábytku a interiéru na VŠUP.

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO JOHANA POŠOVÁ

Jak se zrodil nápad na tyhle stoličky?

Jako klauzurní úkol. Měli jsme vymyslet stoličky z papíru, z kovu a ze dřeva, a já si tu dřevěnou nechal až na konec, což byla chyba. Můj vedoucí ten nápad smetl s tím, že je to nesmysl – nepůjde to vyrobit, nebo hrozně drazé. Nedal jsem si říct a přesvědčil truhláře, aby to přece jenom zkusil. Prohlásil, že tam mám hrozně složité spoje, takže ať počítám tak se čtrnácti dny, jenže já měl na odevzdání už jen týden! A on mi druhý den volal, že to má hotové – a že to perfektně drží. Zvládl to přes noc.

Co bylo na výrobě tak těžkého?

Je to osmistěn, který se navíc kosí dolů a tam jsou ještě další zkosení. Úhlů je tolik, že to moc nejde vypočítat. Nařezat jednotlivé části tak, aby všechno přesně sedělo, je hrozně složité. Ale můj truhlář má rád výzvy, a navíc je ohromně schopný.

To máš štěstí, zvlášť při dnešním úpadku řemesel...

Přesně. Jinak bych to musel zkusit sám.

Jsi manuálně zručný?

Jo, rád si svoje věci dělám sám. Ve škole bohužel máme hodně malou dílnu, ale nedávno jsem byl na stáži ve Stockholmu a tam jsem nachytl strašně moc zkušeností. Asi dva měsíce jsme měli workshopy a pak jsme se měsíc připravovali na velkou závěrečnou výstavu. Byl jsem tři týdny zavřený v dílně a vyrobil si čtyři nebo pět laviček úplně sám, od začátku do konce. Jenom jsem se s vedoucími, schopnými designéry, radil, jak mám vyřešit spoje, ale jinak jsem pomoc nepotřeboval. Nejdřív jsme tedy s kolegy absolvovali týdenní kurz práce se stroji, aby vedoucí dílny



zjistila, jak na tom jsme, a pak už jsme dostali čip a mohli si dělat, co potřebujeme. Tak jsem si rovnou vyrobil i noční stolek, protože jsem ho nechtěl kupovat.

Odreaguješ se při práci rukama?

Rozhodně! Nenávidím, když musím něco dělat počítači, a ani mi to zase tolik nejde. Radši si připravím malé fyzické modýlky v určitém měřítku, abych zjistil, jestli bude výrobek držet a tak. U stoličky to ovšem nešlo; zkoušel jsem to z kartonu, ale nebyla stabilní. Když jsem pak měl objednávky na další stoličky, šel jsem za truhlářem, protože jsem u toho chtěl být. Práce se dřevem a jeho vůně se mi moc líbí, zvlášť když je to dubový masiv.

Chceš se dál zaměřovat právě na nábytek? Co tě na něm baví?

Že je k něčemu! Že ho používají lidé. V ateliéru skla jsme měli jako semestrální úkol přinést objekt na stůl, čistě na ozdobu. Dělal mi hrozný problém vymyslet něco, co není užité, co je jenom umění. Nakonec jsem vymyslel v podstatě multifunkční variabilní objekt, do kterého můžete zastrkovat sklička a sledovat, jak prosvítají barvy. Nedokážu dělat věci, které jsou vlastně k ničemu. Na druhé straně chci, aby to všechno bylo nejen funkční, ale i hezké. Mám rád barvy a vřdycky se ptám lidí, jaké tam mám dát. Jak se jim to líbí. Ve Stockholmu mě totiž naučili, že design si člověk nedělá jenom sám pro sebe, ale hlavně pro ostatní. 🌱

Přehledku prací tohoto nadaného designéra najdete na www.cyrildundera.com



nekyne v kynárně, ale minimálně čtrnáct hodin volně zraje v chladniče,“ poznamenává a otevírá pec. Monumentální záležitost! Vzadu to oranžově žhne a létají jiskry, rozpálenou pec je však třeba nechat „zchladit“ na optimálních 260 °C. Michal teplotu několikrát kontroluje příručním teploměrem, mezitím pec zručně vytře koštětem z palmových listů. „Je to ideální materiál, protože jen tak nechytne. Máme je přímo z Itálie, stejně jako pec,“ říká uznale.

Teplota je optimální, může se tedy sázet. Opět sledujeme hbitou souhru obou kolegů; slov netřeba, každý ví i bez říkání, co má dělat. Každou chvíli sem nahlédne šéfpekař Aleš Karpíšek. Zkontroluje, zda je všechno v pořádku, a domlouvá s „kluky“ objednávky na dnešek i zítřek, rozvržení směn a další provozní záležitosti. Zkušeným pohledem přejede police a usoudí, že je načase vyluxovat



Který je který?

V Esce máte na výběr ze tří druhů chleba. Číselné označení vždy vyjadřuje podíl žitné mouky.

00 čili „dvounulka“ – Chleba italského typu čistě z pšeničné mouky. Je měkký a má velká oka.

33 – Třetina žitné mouky, zbytek pšeničné. Má tenkou kůrku, protože se před sázením potírá vodou a je navrchu bez mouky.

66 – Žitná, žitná vejražková a pšeničná mouka ve stejném poměru. Bochníky se sázejí s moukou navrchu, takže mají křupavou silnou kůrku. Pečou se menší i větší.



MÁME UPEČENO!



pečení čtyřadvacet hodin denně. Budeme mít na pekárně cukrářku, abychom mohli dělat i koláče a další sladké pečivo,“ říká Aleš Karpíšek, když si mezi pečením na chvíli sedneme. My můžeme; Artur s Michalem už dali do hnětače suroviny na další „bramborový“ chléb a pokračují v krasojízdě. Bochníky je třeba třikrát přesázet, aby se upekly pěkně stejnoměrně. Vrcholným zážitkem je pak sledovat oba pekaře, jak vytahují bochníky z pece: horký chléb si totiž doslova házejí. Za chvíli je vše vyrovnáno na dřevěných policích, a může se jet nanovo.

Michal půjde domů v deset, Artur v poledne. „Já chodím dvakrát týdně na noc, jinak přicházím na čtvrtou pátou ráno a odpolední dávku si už pečů sám. Všechno děláme ručně. Ruce jsou sice pomalejší než stroj, ale zase preciznější,“

00



33



66



Taky jste si za ten rok stihli vypěstovat **závislost na kváskovém chlebu**, který pečou v karlínské Esce? Pojdte s námi na exkurzi do pekárny!

Být u toho, jak se v Esce peče chleba, je zážitek. Znamená to ovšem přivstat si: „Přijďte tak na sedmou,“ zve nás šéfkpekař Aleš Karpíšek. V tu dobu to v přízemí už žije: barista ladí kávu a věčně usměvavá manažerka Monika Drašnarová přináší dnešní snídaňovou nabídku – moravské koláče a čokoládový dort. My ale míříme rovnou za pekaři; když se mezi řečí zeptám, od kolika že tu jsou, dozvídám se, že Michal od půlnoci, a Artur dokonce od deseti večer. Vypadají obdivuhodně svěže. A sehraně. Zrovna odvažují těsto na chleba 33: Artur přináší dřevěné formy, vystýlá je plínkami (ano, klasickými látkovými) a vysypává mletými otrubami, a Michal už zručně odvažuje těsto. Tu kousek přihodí, tu ubere, a šup s ním do „bedýnky“ – za pár vteřin je hotovo. Pak ještě posypat otrubami a navršit formy na sebe. Následuje várka chlebů 00, tedy čistě pšeničných, které Eska přidala do sortimentu až letos na jaře. Tyhle jdou kvůli tvaru pro změnu do kovových „šuplíků“; budou se v nich tedy i péct.

Palmové koště v akci

Na polici už pod utěrkami odpočívají loupáky, po peticích symetricky vyskládaných na plechu. „Bude jich pětadvacet, ona je to dost náročná záležitost a my máme jenom čtyři ruce a dva válečky,“ utrousí Michal, zástupce šéfkpekaře. „Používáme pravé máslo i mléko a domácí vanilkový cukr, a na výsledku je to znát,“ pochvaluje si. Pečení se věnuje už šest let, tenhle obor si zamiloval díky babičce, která pracovala v pekárně. Jak ale říká, v Esce je to něco úplně jiného než v běžných velkých provozech s tzv. konvenčním pečením. „Tady děláme čistou pekařinu. Nepoužíváme žádné prášky a přídavky, všechno se dělá jako kdysi. Pečeme v kamenné peci, takže na přírodním teple. Těsto navíc



uvažuje Aleš. „Zatím to zvládáme ve čtyřech lidech. Musíme být zastupitelní, takže všichni umíme všechno, od roztápění pece až po samotné pečení.“ To je specifické, protože jde o pec dovezenou přímo z Itálie. Topí se dřevěnými peletkami, tedy opět tradičně a „přírodně“. „Pár měsíců trvalo, než si pec ‚sedla‘… Ono je v pečení vůbec spousta proměnných, dostanete novou šarži mouky, a chleba je hned trochu jiný,“ konstatuje Aleš Karpíšek. „Proto je potřeba neustále hlídat každý detail. Důležitá je třeba i teplota vody, kterou se bochníky potírají… je to hotová alchymie.“ A šéfkpekařovo doporučení? „Zjistil jsem, že čím větší chleba, tím lepší. Déle vydrží, je chutnější. Pěkně se vypeče kůrka, ale střídka zůstane krásně vláčná. I kdybyste si měli vzít jenom půlku bochníku, stojí to za to. Vždyť ve světě se běžně dělají velké chleby a prodávají se na váhu.“ 🍞

přebytečnou mouku. Paní uklízečka zatím vymetá „drobky“ ze žlábků. „To bychom se v té mouce za chvíli utopili,“ směje se Aleš, když obdivujeme preciznost údržby. Skrojky starého chleba mezitím putují v pytli do skříňky pod pecí. „Pravidelně se tu pro ně stavuje chovatel, který je dává koním,“ poznamenává. Zužitkuje se tak opravdu všechno, doslova do posledního drobečku.

Létající chleba

Pekaři v Esce se nezastaví. Denně jim projde rukama šest set kilo těsta; chleba je potřeba nejen do zdejší restaurace a kavárny, ale i do dalších podniků Ambiente od Pizzy Nuova přes Bokovky až po Naše maso, dále do spřízněné chlebičkárný Sisters. „Zatím roztápíme pec třikrát denně, ale časem chceme najet na plný provoz, to znamená na



6 zajímavostí o kváskovém chlebu z Esky

očima Jany Bilíkové, která se podílela na jeho vývoji

- Proč kváskový chleba? Kvásek coby živý organismus rozkládá mouku tak, aby pro nás byla stravitelnější. Dřív bylo všechno pečivo kváskové, droždí se začalo používat až později, v zájmu zrychlení celého procesu. Jenže spousta lidí pak začala mít problémy s trávením pečiva.
- Naším záměrem je, aby chleba měl krásně křupavou, hodně tmavou kůrku.
- Náš chleba je výjimečný tým, že máme opravdu dobrou mouku. Zpočátku jsme vychytávali různé poměry žitné a pšeničné; zjistili jsme taky, že je obrovský rozdíl mezi tím, jak se mouka chová, pokud je čerstvě umletá, anebo když je čtrnáct dní uleželá.
- Potřebovali jsme, aby byl chleba nadýchanější, měl větší oka. U 66 jsme toho docílili přidáním vejražkové, tedy vysoko vymleté žitné mouky, která je proto bohatší na lepek. Do chleba 33 zase přidáváme nastrouhané uvařené brambory. Pro kvasinky je to obrovský zdroj rychlých škrobů, v samotném chlebu přitom brambory cítit nejsou.
- Díky pomalé fermentaci a podílu žitné mouky je chleba příjemně nakyslý. A právě určitá kyselost krásně zdůrazní celé chuťové spektrum, umožní mu plně se rozvinout.
- Pečení v peci mu zase dodává příjemnou kouřovou chuť – chuť ohně. Pec je, s trochou nadsázky, živý organismus; chvíli nám trvalo, než jsme si osahali, kolik bochníků ideálně péct, jak moc a jak dlouho chladit… I když přijde mistr pekař a dáte mu jinou pec a mouku, bude se muset všechno učit znova!

10 PIVO

Mistři čepu

TEXT LUKÁŠ SVOBODA FOTO HONZA ZIMA

Když jsem v roce 2006 poprvé vyhrál soutěž v čepování, změnil se mi svět. Říkal jsem si: Tohle chci dělat celý život a být v tom nejlepší.

Od kluka z Moravy to znělo odvážně: říct v Mecce hladínek a Prazdroje, že bude lepší než ti, od kterých se učí. Ale člověk se musí učit od těch nejlepších a ti byli právě tady. V několika pražských hospodách čepovali pivo mistři svého oboru i bez ocenění, stačily jim spokojené tváře štamgastů. Já byl jen jeden z nich, kluk v koutě, který hlтал každý pohyb kohoutu a skla v rukou výčepního. A že bylo na co se dívat! Jeden čepoval zleva, druhý držel půllitr našikmo, třetí rovně a čtvrtý se do pěny přímo podepisoval, dělal do ní bublinku, a jeden dokonce v pěně nechal viditelnou zatačku – takový to byli páni. Na soutěž v čepování piva Pilsner Urquell se jim ale nechtělo. Tedy šance pro nás mladé, dravé kluky, třeba i z Moravy.

K vítězství mi pomohli štamgasti

Připravoval jsem se celoročně, ovšem čepování je jen „třešinka na dortu“. To, kde jde o bodíky a kde se to dá prohrát, ještě než začnete, je tajná návštěva z pivovaru u vás na výčepu, a pak slepá degustace v pivovaru, teoretický test a interview. Takže jsem se zaměřil na celkový



projev a na teorii; udělal jsem si svatý týden a studoval. (Nezbytností však byla i návštěva pivovaru, vedená samotným Václavem Berkou.) Herci mezi štamgasty mě učili pomaleji mluvit, novináři zase ptát se. Dokonce jsem si nahrál úvodní řeč do telefonu a cestou do práce se poslouchal. Bylo to hrozné, musel jsem to několikrát přetáčet. Ale pomohlo to. Vyhrál jsem. Na světovém finále jsem měl nevýhodu v angličtině; na pivo dobrá, ale na soutěž ne. Tady jsem si nevěřil, a tak mě doprovázel kamarád Filip Trčka; když cítil, že si nejsem jistý, vždycky decentně pomohl. Na soutěži jsem si vydupal profesionální tlumočníci. Zase to pomohlo. Vyhrál jsem. Když jsem se tedy v roce 2010 stal mistrem světa v čepování piva Pilsner Urquell, můj osud byl zpečetěn. V té době jsem přecházel z domovského Konviktu do vznikajícího Lokálu, kde mám dodnes na starosti kvalitu piva. Měl jsem jasno v tom, že chci v týmu ty nejlepší, a že pokud budou mít chuť, rád je připravím na další ročníky soutěže Master Bartender. Tři úspěšní letošní účastníci vám přiblíží, jak se chystali…

Katka Ptáčková

získala cenu ambasadorů. Její tempo je přímo ďábelské: za osm měsíců se stala výčepní v Lokále Pod Divadlem, je v cechu sanitačních techniků a připravuje se na samostatné školení výčepních.



Jak jste se připravovala?

„Čepování jsem trénovala v práci, jinak mi pomohla brožurka vydaná pro letošní soutěž a taky knížka Plzeňský Prazdroj Příběh, který nepřestává inspirovat. Díky ní jsem pochopila spoustu souvislostí, které mi unikaly. Na pohovor jsem se nepřipravovala vůbec – ono to při záludnosti otázek ani nejde – a na degustaci taky ne, což byla zásadní chyba. Nicméně jsem ochutnala několik druhů, přiřadila jsem si k nim základní vlastnosti a snažila se je rozpoznávat.“

Co plánujete?

„Nerada prohrávám, takže příští rok do toho jdu zase a určitě bych se chtěla umístit!“



Josef Jeglík

výčepní v brněnském Lokále U Caipla, letošní vicemistr

Jak jste se připravoval?

„Během volna jsem studoval dodané materiály, ale i články a videa na internetu. Napsal jsem si zhruba osnovu, jenže na pohovoru nikdy nevíte, co se vás budou ptát, tam musíte být svůj, a to já byl. Osnovu toho, co budu říkat, jsem si připravil i na čepování před porotou, ovšem tam jde hlavně o techniku a o to, působit přirozeně, jako každý den v práci. A degustace? V Lokálu jsem si koupil asi deset vzorků cizích piv, a pak jsem postupoval naprosto stejně jak na soutěžní degustaci. Dcera mi míchala sklenice… Soutěž byla naplňující – navíc byla obrovská radost vidět tolik výborných výčepních se zápalem pro svou práci a značku!“

Co plánujete?

„Momentálně je mým cílem dělat školení pro pivovar na Moravě.“



Michal Prokeš

z ostravské restaurace Slezská PUOR, vítěz letošního ročníku

Jak jste se připravoval?

„Piv jsem vypil opravdu hodně; poctivě jsem se připravoval čtyři roky, takže to tipuju na hektolitry. Pokud je člověk do něčeho zapálený, nemusí se nijak zvlášť učit, nicméně navštívil jsem pivovar, abych všechno okoukal, a hlavně poslouchal. Na soutěži jsem si na nic nehrál, mluvil o srdíčko a zápal pro značku. Bral jsem to stejně jako v práci: porota byli mí štamgasti a já už věděl, čím je zaujmout.“

Co plánujete?

„Založil jsem projekt Mistrivýcepní.cz, takže dál se starat o pivní kulturu a předávat naše zkušenosti dalším podnikům.“ 🍷

Jak chutná Praha



Food tours děláte už pět let. Kde se vzal prvotní nápad?

Zuzka: Vždycky jsme hodně cestovali a přišlo nám líto, že turismus a dobrá gastronomie nebyly v Praze pořádně propojené. Lidé sem jezdili za památkami, ale jedli v podnicích pro turisty... My máme českou kuchyni rádi, a proto jsme ji chtěli ukázat v lepším světle. Sblížit ty dva světy.

Podle čeho vybíráte restaurace, do kterých cizince berete?

Honza: Rozhoduje příběh a to, jestli restaurace zapadá do konceptu prohlídky. Jestli má co říct o tom, co v Čechách znamená jídlo, jak tady žijeme a kam se posouváme. A samozřejmě to musí být skvělý produkt i služba. Když jsme začínali, odpovídaly našim požadavkům v Praze tři podniky. Vlastně je to těžké

Rozhoduje příběh a to, jestli restaurace zapadá do konceptu prohlídky.

dodnes, zvlášť kvůli nekonzistenci služeb. Každá směna je jiná a my to vidíme jako na dlani, protože chodíme pořád do stejných podniků. Na druhé straně nám návraty dávají velký komfort; personál už nás zná, ví, co má dělat, a my se můžeme plně věnovat hostům a nemusíme nic zařizovat až na místě. Navíc když jsi vracející se zákazník, vyjdou ti ochotněji vstříc.

Zuzka: Občas slyšíme, že píšeme pořád jenom o Ambiente – jenže málokdo umí české jídlo na úrovni, kterou potřebujeme. Nebo se nás lidi ptají: proč nechodíte sem? No protože se tam kouří. A do takových míst opravdu brát hosty nebudeme.



TEXT LUCIE KOHOUTOVÁ FOTO EVERYBAY.CO

Že jsou vám ti dva povědomí? Není divu; do restaurací Ambiente berou Zuzka a Honza alias **Taste of Prague** své zahraniční hosty – klienty velmi pravidelně. Jak vznikl nápad stát se „gastronomickými průvodci“ a co všechno tahle práce obnáší?

Honza: Taky nemůžu brát hosty někam, kde dělají světovou kuchyni v horší kvalitě, než v jaké si ji můžou dát doma nebo jinde ve světě.

Co je na vaší práci nejnáročnější?

Zuzka: To, že nemáme stálého zákazníka a už z principu je to pokaždé poprvé. Je těžké vytvořit si hlubší vztah, jsme takové nádraží. Je to něco úplně jiného, než když máte kavárnu a každé ráno přijde zákazník, který se těší, až si koupí své oblíbené macchiato, protože je to pro něj rituál. **Honza:** Taková místa vlastně vytvářejí komunitu. My ji máme aspoň na sociálních sítích...

Chtějí vás všechny restaurace, které oslovíte?

Honza: Chtějí nás restaurace, které my nechceme. Pro nás je základní kritérium to, abychom ten podnik měli sami rádi. **Zuzka:** Je pravda, že máme specifické požadavky, třeba dělení porcí. Rozumím tomu, že dělit řízek se salátem na čtyři části, aby se naši hosté nepřejedli, je práce navíc. Snažíme se proto vyhnout obědovým a večerním špičkám, ale někdy hosté potřebují třeba stihnout operu... Mimochodem, ti lidé se pak sami vracejí. Často při další prohlídce potkám hosty, kteří tam byli den předtím s námi.

Na co se vás turisté během jídla nejčastěji ptají?

Zuzka: Američané rádi porovnávají školství a zdravotnictví, tyhle otázky zazní snad na každé prohlídce. **Honza:** Dostáváme i hodně dotazů týkajících se jídla a pití, třeba proč má pivo tolik pěny. Naši hosté chtějí zapadnout, tak se ptají, jak dávat spropitné. Nebo jestli máme rádi Američany, na náš vztah s Ruskem, Německem, se Slovenskem. A není to jen zdvořilostní formulka, fakt to chtějí vědět. Pochopit tenhle prostor. 🌟

Restaurace z Expa 1958

TEXT JAROSLAV MARTÍNEK ILUSTRACE TEREZIE PROHALOVÁ & MARTIN VANČÁT (ERICH NIVEA PUBLISHING)

V někdejší gastronomické chloubě Prahy jsou dnes prozaicky kanceláře. Alespoň tu ale pořád je! Na rozdíl od pavilonu z Expa 1958 na Výstavišti, který v roce 1991 zničil požár. V devadesátých letech restauraci, jež se dostala i na seznam UNESCO, hrozila demolice.

Brusel a Expo 1958. Tohle spojení reprezentuje snad poslední velký mezinárodní úspěch totalitního Československa. Tzv. Bruselský styl se poté odrazil v mnoha oblastech, od architektury až po užité umění včetně nábytku. A díky restauraci Praha se dotkl i gastronomie.

Restauraci Praha navrhli architekti Josef Hrubý, František Cubr a Zdeněk Pokorný. Jejich stavba na výstavě oslnila, stejně jako celý československý pavilon. Mezi 106 účastníky se stal absolutním

RADICCHIO

Červená salátová čekanka pocházející z oblasti Radicchio v Itálii. Její nachové listy s bílým žebrovaním mají nezaměnitelnou nahořklou chuť. Uplatníte ji všude, kde oceníte její výrazné zbarvení: do salátů, povařenou do rizota, grilovanou zase ke steakům.



RAVIOLI

Plněné těstoviny typické pro severoitalský region Emilia Romagna s hlavním městem Bolognou. Slovo raviolo je odvozeno od riavolgere – zabalit. Jsou to těstovinové taštičky nejčastěji s masovou náplní, můžete je však naplnit i špenátem či houbami.

vítězem a získal Grand Prix. Po tomto fenomenálním úspěchu rozhodla vláda hned v roce 1959, že expozici přestěhuje do Prahy. Pavilon se přesunul na holešovické Výstaviště, kde až do požáru v roce 1991 patřil mezi dominanty, a restaurace byla přenesena do východní části Letenských sadů.

Unikátní koncepce budovy navazovala na český funkcionalismus první republiky a dodnes se počítá k našim nejoceňovanějším stavbám minulého století. A co oceňovali hosté? V přízemí sídlila Plzeňská restaurace, v jednom z nadzemních podlaží pak luxusní francouzská restaurace. Největší slávu zažívala v šedesátých letech. V létě byla velmi oblíbená terasa venkovní kavárny; díky velkým skleněným tabulím však podnik nabízel nádherný výhled na historické centrum Prahy i v zimě.

Tak to šlo až do začátku devadesátých let, kdy někdejší chlouba Prahy zchátrala, mimo jiné i vinou nepovedených privatizací. Osídlili ji bezdomovci a jeden čas ji dokonce hrozila demolice. Díky rekonstrukci na přelomu tisíciletí budova alespoň zůstala zachována. Kdo ví, třeba se do ní jednou vrátí i gastronomie... 🌟



RIB EYE STEAK

Hovězí steak z vysokého roštěnce, tedy z přední části hřbetu. Prodává se bez kosti; variantě s kostí se říká côte de boeuf, nerozdělenému roštěnci pak prime rib. Pro rib eye steak je charakteristické bohaté mramorování včetně tukového oka – právě vysoký obsah tuku zajišťuje vynikající chuť.

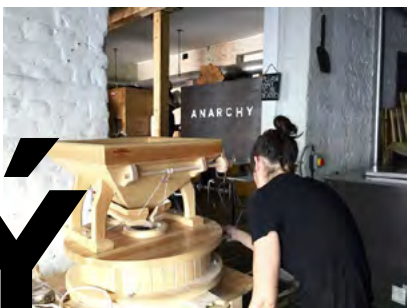


RICOTTA

Italská ricotta („převařený“) vzniká ze syrovátky, tedy z tekutiny, jež zůstane po výrobě sýrů z kravského, ale i koziho či ovčího mléka. Jejím převařením a proceděním se získá bílý sýr s jen asi 13 % tuku. Je třeba rychle ho sníst; delší trvanlivost mají solené, uzené a fermentované varianty.



ŽÁDNÝ ODPAD!



TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO JANA BILÍKOVÁ

Ušlechtilá myšlenka, ale jak může „zero waste“ fungovat v praxi, tedy v provozu špičkové restaurace? Kreativní šéfkuchařka Ambiente **Jana Bilíková** to v srpnu odjela zjistit do Sila v Brightonu, první bezodpadové restaurace ve Velké Británii.



odpad, jemuž se ani při největší snaze nelze vyhnout – do 24 hodin na kompost. Ten pak dostávají jejich farmáři, čímž se kruh uzavírá. „Zjistili jsme, že tyhle přístroje už nabízejí i někteří čeští dodavatelé. Je to sice velká investice, ale plánujeme, že takovýto ‚expresní‘ kompostér vyzkoušíme v některé z našich restaurací,“ prozrazuje Jana. „Je skvělé, že se ve všech restauracích Ambiente třídí odpad, ale lidé by si měli uvědomit, že to je až ta nejzazší možnost. Primární je přemýšlet tak, aby pokud možno žádný odpad nevznikal.“

Jak to dělají v brightonské restauraci, kterou založil a vede australský šéfkuchař Douglas McMaster? Především jim veškeré suroviny vozí farmáři, a to ve vratných obalech. Kuchaři vědí, jak zvířata, rostliny i další ingredience zpracovat beze zbytku (o přístupu „od kořínku po lísteček“, resp. „od čumáčku po ocásek“ jsme už psali tady



i na zmíněném blogu). Jsou dokonce tak důslední, že si na lógru z kávovaru nechávají pěstovat houby, a pokud zbude mléko, vyrábějí si z něj sýr. Sami si melou mouku. Zbylé sendviče a sladké pečivo z kavárny, která je součástí restaurace, odpoledne sní personál, případně ho rozdá lidem na ulici. Vážně: žádné vyhazování; dokonce tu ani nemají koše! I interiér je z recyklovaných materiálů...

Tři suroviny a dost

„Překvapilo mě, že ve skutečnosti je Silo ještě ekologičtější, než jak se prezentuje. Všichni zaměstnanci tím opravdu žijí, není to jen marketingový tah. To mi přišlo úžasné,“ říká Jana Bilíková. „Nejvíce mě inspirovalo poznání, jak je celý systém redukce vlastně jednoduchý. Rozhodně to není nic, co by se nedalo udělat!“ Stejně jako kolegové v Silu, i Eska a catering White Circus už začaly například odebírat „křivou



Žužu

Neboli marshmallow, důvěrně též maršmeloun.

Jak tuhle esenci dětství připravují v La Degustation Bohême Bourgeoise? Tady je recept z první ruky: přímo od šéfkuchaře **Oldřicha Sahajdáka.**

TEXT ŠÁRKA JÁNSKÁ FOTO JOHANA POŠOVÁ

1. Nejprve si připravte **směs 001**: Smíchejte 200 ml jablečné šťávy nebo vody s medem, 100 g glukózy a 880 g bílého cukru a 5 minut vařte při 130 °C. Přidejte 35 g želatiny namočené do jablečné šťávy.
2. Následuje **směs 002**: 130 g bílků vyšlehejte na sníh.
3. Spojte obě směsi a pět minut poctivě ručně šlehejte, pomalu a dohladka. Je to celkem zabíračka, takže doporučujeme pracovat ve dvojici a střídát se.
4. Pomocí stěrky plňte do pytlíku, nastříkejte na sušený jogurt a nakonec jím žužu ještě poprašte.
5. Přetáhněte fólií a nechte deset hodin stát při pokojové teplotě, tedy při 17–22 °C. Skladujte v zavičkované sklenici.

zeleninu“, tedy takovou, kterou by farmáři jinak vyhodili, protože se velikostí či tvarem doslova nevejde do norem obchodních řetězců. I to je další krok k udržitelnosti a ekologičnosti.

Jak Jana zdůrazňuje, snaha šetřit životní prostředí v Silu rozhodně není na úkor kvality jídla. Pokrmy byly jednoduché, maximálně ze tří surovin, a díky tomu neuvěřitelně „chuťově čisté“. Důkaz? Restaurace, oficiálně vyhlášená nejlepším podnikem ve městě, měla věčně plno... [•](#)

Více na www.silobrighton.com

Podávání:

Pomocí cukrářských kleštíček vyjměte ze sklenice a čistými nůžkami ustříhnete, na kolik máte zrovna chuť.

Tip: Sušený jogurt

Bílý jogurt sušte v troubě při 70 °C; může to trvat až tři dny. Poté rozmixujte na prášek.



A / S JIDLEM ROSTE CHUŤ / ČTVRTLETNÍK RESTAURACÍ AMBIENTE / PODZIM 2016
ŠÉFREDAKTORKA SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
REDAKČNÍ RADA TOMÁŠ KARPIŠEK, FILIP ŠIMONIK, MARTIN LEVÝ,
LUKÁŠ SVOBODA, ŠÁRKA HAMANOVÁ
JAZYKOVÁ REDAKCE LUCIE KŘESTANOVÁ
ARTDIREKCE A DESIGN MICHAL NANORU A MAREK PISTORA / STUDIO NAJBRT
ILUSTRACE TEREZIE PROHALOVÁ & MARTIN VANÓAT (ERICH NIVEA PUBLISHING)
WWW.AMBL.OZ