

A

51st Karlovy Vary International Film



Festival

1-9 July 2016



www.kviff.com

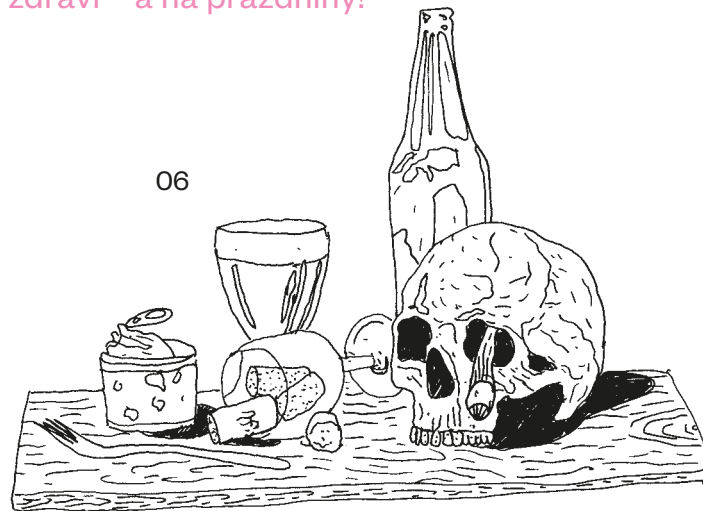


Piknik z Lokálu, Pastacaffè, Pane Nuovo, Našeho masa a Esky.
A co jíte v trávě nejraději vy?

Pojďte ven!

Léto přímo vybízí ke sdílení skvělého jídla a pití. Sbalte si piknikový koš a deku, pozvěte partu přátel a prostřete si tentokrát v trávě. Vyrazte na některé z našich osvědčených **piknikovacích míst** 09 a uprostřed přírody si vychutnejte **tapas** 03 připravené podle receptů Davida Rejhona, šéfa cateringu White Circus. Cestou se můžete stavět na dobře vychlazené **drinky z výběrové kávy**, 01 případně na **víno od pana Nepraše**, 05 za nímž jsme se rozjeli až do jihomoravského Pavlova. Tak na zdraví – a na prázdniny!

04



03



02

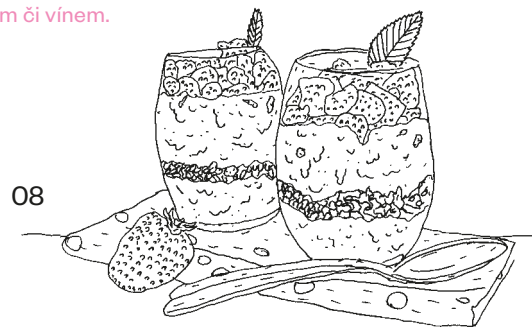


01



PARFAIT

Francouzsky „dokonalý“. Jde o mražený krém z jedné základní suroviny (ovoce nebo třeba ořechů). Měl by být nadýchaný a hladký, zároveň však velmi hustý a sladký. Často se připravuje s alkoholem a podává v poháru, proložený vrstvami ovoce. Parfait ovšem může být i slaný! V Británii tak označují jemnou paštiku, obvykle z drůbežích jater a dochucenou likérem či vínem.



08

05



Káva jako zábava



TEXT: ELIŠKA MORAVCOVÁ FOTO: HONZA ZIMA

Všechno, co potřebujete vědět o výběrové kávě – fenoménu, kterému už propadla celá kávová scéna.

Rozdíl mezi běžnými, tedy víceméně unifikovanými komerčními směsmi a výběrovou kávou je zhruba stejný jako rozdíl mezi sendvičem z fastfoodu a chlebem z malé pekárny, namazaným domácí pomazánkou a ozdobeným bylinkami ze zahrady.

U každého šálku výběrové kávy totiž přesně víte, odkud pochází. Znáte nejen zemi původu, ale také region, plantáž a leckdy i jméno farmáře, který pro vás zrna vypěstoval. Dozvíte se také, kterou metodou byla káva zpracována. Každá oblast dává zrna specifické chuti a velkou roli hraje i způsob zpracování... A čím víc informací o kávě dostanete, tím lépe dokážete odhadnout, jak bude chutnat.

Degustovat kafe

Připadá vám to trochu složité, ale taky přitažlivě sofistikované? Přesně to je důvod, proč pronikání do „kávovědy“ baví tolik lidí. Najednou si totiž nedáváte jenom obyčejné „kafe“, u kterého řešíte maximálně to, jestli s mlékem/cukrem, anebo bez, ale nápoj, o kterém můžete se spolustolovníky dlouze a zapáleně debatovat. Taky v chuti cítí oříšky? Anebo to bude spíš nugát? A byla tahle keňská směs nejlepší horká, anebo se vám taky zdá, že jednotlivé tóny lépe vyniknou až teď, když trochu vychladla...? Výběrová káva s sebou totiž nese i nové způsoby přípravy a podávání, které u nás dřív nebyly k vidění (a ochutnání): například V60 nebo filtrovanou kávu, servírovanou ve větší nádobě, což přímo vybízí ke sdílení. I kávu tak můžete společně degustovat – ano, úplně stejně jako víno. Bavit se o kávě, bavit se kávou! ☘

- Důležité je přesné datum sklizně a pražení; mělo by být uvedeno na každém balíčku výběrové kávy. Snadno tak ohlídáte její čerstvost – měsíc po upražení už zrna ztrácejí na chuť i vůni.

- I káva se hodnotí jako víno, na stupnici od 0 do 100. Při degustaci se bere v potaz aroma, chuť a čistota, acidita, dochuť, vyváženost, jednotnost a celkový dojem. Americká asociace výběrové kávy (SCAA) stanovila bodovou hranici: za výběrovou je považována káva, která dosáhne minimálně 80 bodů ze sta.

Afrika, nebo Amerika?

Na rozdíl od zrn, která si koupíte běžně v obchodě, je výběrová káva vypěstována a upražena tak, aby vynikly všechny chutě a aroma.

- U amerických káv většinou objevíte chuť oříšků, čokolády, nugátu a karamelu; často jde o sladké kávy s nízkou kyselostí. Ideální zasvěcení!

- Africké kávy bývají svěží a překvapivé, mnohdy s tóny květín, citrusů, černého čaje, peckovitého a bobulovitého ovoce, nebo dokonce rajčat. Káva pro znalce!



4 letní kávové drinky

Na espresso a filtrovanou kávu je horko? Osvěžte se dobře vychlazeným kávovým drinkem! Sehnali jsme pro vás **recepty** na ty nejlepší, které v Praze teď v létě ochutnáte.

Eska: Espresso & Tonic

25–35 ml espressa
80 ml tibi toniku
led

1. Menší skleničku naplňte ledem.
2. Do skleničky nalijte tonik = dopřejte si co nejkvalitnější. V Esce si ho vyrábějí z vodního kefíru a sirupu z chininové kůry, sušené levandule, citronové trávy, citrusové kůry a kardamomu.
3. Navrch nalijte espresso – lijte opatrně na led, vytvoří se tak krásné vrstvy. V Esce používají vlastní směs na espresso, nazvanou Bambi.

Ema espresso bar: Marcello (ledový filtr s Aperolem a meruňkami)

150 ml vychlazené filtrované kávy
40 ml Aperolu
½ meruňky
plátek citronu
led

1. Do vysoké sklenice nasypete pár kostek ledu.
2. Vlijte Aperol, přidejte polovinu meruňky nakrájenou na půlměsíčky a plátek citronu.
3. Na led opatrně nalijte filtrovanou kávu, aby se tekutiny nespojily.

Můj šálek kávy: Ledová irská káva

150 ml vychlazené filtrované kávy
40 ml irské whiskey
smetana ke šlehání
2 lžičky hnědého cukru

1. Kávu smíchejte s whiskey a hnědým cukrem. Míchejte, dokud se cukr úplně nerozpustí.
2. Nalijte do sklenice, ve které budete nápoj servírovat.
3. Vyšlehejte si smetanu – v kavárně k tomu používají malý třídlíň shaker.
4. Smetanu nalijte ke kávě. Lijte pomalu, přes lžičku, aby se smetana s kávou nesmíchala.

Onesip coffee: Studená filtrovaná káva

200 ml filtrované kávy (nejlépe z aeropressu)
špetka cukru (ne více než 1 g)
2 plátky citronu
led

1. Připravte si nápoj v aeropressu – čím ovocnější káva, tím lepší chuť drinku. Sáhněte tedy po africké směsi, případně po kávě zpracované suchou metodou.
2. Symbolicky osladte a přelijte do uzavíratelné nádoby. Neměl by v ní zůstat žádný vzduch – jakmile nápoj oxiduje, začíná hořknout.
3. Zchladte ponořením do studené vody s ledem.
4. Vychlazený nápoj nalijte do sklenice a podávejte s plátky citronu a pár kostkami ledu.



tým, navíc se vždycky najdou i další zvědavci ochotní pomáhat s výrobou. Jak probíhá? „Jednou za dva tři měsíce si zalezeme do sklepa s ovocem, zeleninou, bylinkami a ořechy. Odšťavňujeme, macerujeme... a třeba tři dny vymýšlíme a testujeme nové kombinace,“ přibližuje Zdeněk postup.

Sezonně & lokálně

Vše se odvíjí od sezonnosti a lokálnosti (dovážejí se jen jablka Granny Smith, ostatní suroviny jsou přísně tuzemské), ostatně stejně jako menu restaurace. Sommelieři ho však nechtějí kopírovat, ale tvořit nápoje, které jednotlivé chody osobitě, a tedy skutečně „partnersky“ doplní. „Dát k jídlu, ve kterém je červená řepa, šťávu z červené řepy se nám zdá prvoplánové, laciné. Takže tu šťávu klidně použijeme, ale k jinému chodu,“ říká Zdeněk Oudes. V menu to vypadá poněkud tajemně, protože každý nápoj v něm zastupuje jen jedna složka, třeba lískové ořechy, šalvěj, anebo brokolice. I takhle lakoničnost je v souladu s gastronomickými trendy: stručné popisy mají vzbudit očekávání, a přitom hosty nemást tím, že si předem vytvoří až příliš „přesnou“ představu – mnohdy značně odlišnou od reality. „Ve skutečnosti mají šťávy obvykle tři složky, a když se lidé ptají, samozřejmě jim je vyjmenujeme všechny,“ dodává Zdeněk.

Jako příklad uvádí nápoj ze šalvěje, jablka a máku. „Je to podobné jako u vína. Jablko tvoří tělo, ale pořád je to nezávislá surovina, šalvěj dělá aromatu a pražený mák dochutí, v tomto případě karamelizovanou a nahořklou. Právě ta má přetrvávat, neměla by celkovou chuť narušit, ale ozvláštnit,“ vysvětluje, ovšem až poté, co s fotografem ochutnáme. A shodujeme se, že popis sedí. Nicméně je to pěkně rafinované...!



Severský vítr...

Severský přístup k vaření, který v poslední době hýbe evropskou gastronomickou scénou, k nám přivál několik trendů: více zeleniny, méně masa a také nealkoholické párování. Sommelieři v La Degustation absolvovali stáže v dánských michelinských restauracích Geranium a Noma a získané zkušenosti vložili mj. do prvního seriálního nealkoholického párování v České republice.

- Začátky probíhaly stylem pokus/omyl a bylo potřeba se naučit spoustu věcí o surovinách, míchání, infuzování, filtrování... Drtivá většina surovin je samozřejmě místních a výsledné šťávy jsou bez umělých aditiv i sirupů, jsou jen lehce filtrovány.
- Zpracovávají tu hlavně zeleninu, ovoce, bylinky, ořechy, ale pracuje se i s „odpadem“: například sušené třešňové pecky, rozemleté a krátce macerované, šťávu obohatí o tříslovinu.
- Důležitá je i práce s kyselou chutí. Právě díky ní jsou šťávy osvěžující, pitelné a dokáže jídlo odlehčit. Pro tyto účely se často používá

PÁROVÁNÍ, KTERÉ MÁ ŠŤÁVU

Jablečnou, višňovou, ale taky třeba chřestovou nebo pórkovo-kedlubnovou. Už jste slyšeli o párování jídel s nealkoholickými nápoji? O tom, jaké může mít podoby a proč hosty, ale i sommelieři tolik baví, jsme si povídali se **Zdeňkem Oudesem**, sommelierem **La Degustation Bohême Bourgeoise**.

TEXT: MARTIN LEVÝ A SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO: HONZA ZIMA

Časům, kdy se špičkové restaurace soustředily hlavně na steaky a čerstvé (nebo spíš „čerstvé“) ryby, už odzvonilo. Dnes se většina finediningových podniků zaměřuje na sezonní degustační menu, k němuž se skoro vždy nabízí vinné párování: ke každému chodu dostanete menší skleničku vína, které vybere sommelier. A když se spojí dvě perfektní chutě, vytvoří tím třetí, velmi komplexní...

V La Degustation Bohême Bourgeoise si ovšem už před třemi lety řekli, že zkusí něco, co tu ještě nebylo: párování s nealkoholickými nápoji. „Hosté tuhle možnost vítají, a teď nemluví jen o těhotných ženách nebo řidičích,“ říká sommelier Zdeněk Oudes, který sem – spolu s již bývalým kolegou Adamem Benczem – tento nápad přivezl ze stáže z kodaňských michelinských restaurací Geranium a Noma. „Za nealko párování jsou rádi také alergici, a paradoxně mu někdy dají přednost lidé, kteří už jsou hodně „propití“ víny.

Když v lístku vidí Chablis premiere cru, předem tuší, co očekávat – ale když si přečtou „pórek“, vůbec je nenapadne, jak ho můžeme zpracovat tak, aby se dal pít. Takže je to pro ně větší výzva. A běžně se stává, že si jeden z dvojice objedná párování s víny a druhý se šťávami, aby mohli ochutnávat a porovnávat. Jednak je to zábavné, a jednak ekonomičtější,“ naráží Zdeněk na fakt, že cena nealko párování je proti vinnému poloviční.

Tři dny ve sklepe

Možná vás to překvapí, ale všechny „šťávy“ jsou domácí – a vyrábějí je sommelieři osobně. „Ze začátku jsme se toho báli, protože jsme s tím neměli zkušenosti. Jako když vás poprvé postaví k plotně a řeknou: uvař svíčkovou. Ale když se pak podíváte na recept, taky to dáte dohromady...,“ vzpomíná na začátky. Dnes už jsou se dvěma kolegy sehraný

Nakolik se Zdeňkovi při vymýšlení nealko nápojů hodí sommelierské zkušenosti – a nakolik jde o samostatnou disciplínu? „Říkáme si mezi sebou juiciéři,“ směje se. „Zpočátku jsme čerpali z vinného párování. Abychom se měli čeho chytit, přemýšleli jsme, co za víno dáváme třeba k rybě. Takové, které má výraznější kyselinu, svěžest, určitý styl... Takže jsme se pídili po surovinách, které mají podobný charakter a k tomu zeleninové tóny.“ Zároveň přiznává, že to pro něj začalo být skoro i zajímavější než víno; ostatně něco jiného je prezentovat „cizí“ produkt, a něco jiného vlastní. „Kdyby o vínech mluvil vinař, bude úroveň jeho servisu úplně jiná. A stejné je to u nealko nápojů – jelikož je sami vyrábíme, je přirozené, že o nich pak hostům vyprávíme s mnohem větším citem a zaujetím.“

Aby potvrdil svoje slova, hned zdůrazňuje, že si stanovili zásadu nepřidávat žádný cukr ani aditiva. „Veškerá cukernatost je na základě přírodní zralosti ovoce. Pokud chceme docílit sladší chuti, přidáme nefermentovaný hroznový mošt, když kyselejší, sáhneme po nezralých hroznech. Ty totiž mají neutrální chuť, zatímco z citronů nebo limetek logicky cítíte citrusy,“ vypráví.

A jestli dochází i k omylům a chuťovým přešlapům? „No jistě! Je to alchymie. Omylů při mixování chutí je bezpočet. Jen by se neměly dostat ven,“ usmívá se Zdeněk. 🍷

verjus, kyselá šťáva z nevyzrálých hroznů. Nejčastěji se však pracuje s jablečnou šťávou, neboť je zároveň lehce nasládlá a skvěle se hodí i k macerování (třeba ořechů) a dalšímu míchání.



Nejzajímavější spojení

Chřest, rebarbora
Okurka, angrešt
Uzená červená řepa

Nealko svařák
Jablko, mrkev, křen
Jablko, lískové ořechy

TEXT: SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO: JAKUB DOHNÁLEK

6x jinak: tapas

Španělské i asijské. Teplé i studené. Masité i vegetariánské. Prosté i rafinované. Pozvěte partu přátel na večer plný tapas – a společně si rozšířte chuťové obzory.



Bruschetta s rajčaty

Rajčata a mozzarella pokrájejte na kostičky, přidejte nasekané černé olivy, bazalku a v míse vše prolijte olivovým olejem. Navršte na opečené tenké plátky bagety a posypte mořskou solí.

Rolky s krevetami

Na plastovém prkýnku navlhčete rýžový papír tak, aby se dobře tvaroval (příliš mokry se rozpadá, suchý zase praská). Pak do něj naskládejte papriky a mrkev nakrájené na nudličky, kousek salátu, tenké rýžové nudle, krevety, výhonky mungo, pár listků vietnamské bazalky, koriandru a máty. Vše zabalte do rýžového papíru; rolky by měly být co nejpevnější. Připravte k nim osvěžující, lehce pálivý dip: Rybí omáčku svařte s vodou, cukrem a nasekaným česnekem. Do vychladlého svaru nasekejte koriandr, chilli papričku a vymačkejte limetu. Típ: Zkuste i rolky s kuřecím nebo hovězím masem.

Sýr s hruškovou marmeládou

Manchego (španělský ovčí sýr) nebo jiný výraznější tvrdý sýr doplňte hruškovou marmeládou. Jak na ni? Očištěné a pokrájené hrušky nechte zkaramelizovat s máslem a cukrem, zalijte vodou a rozvařte; můžete přidat trochu hřebíčku, skořice a badyánu. Marmeládu rozmixujte, ještě horkou nalijte do sklenic a zavičkejte.



Patatas con salsa brava

Brambory uvařte tak na šedesát procent, pak je rozčtvrtě a ještě opečte na pánvi; brambůrky grenaille klidně nechte se slupkou. Cibuli orestujte s nejmenším nasekaným česnekem, přidejte chilli a pokrájená rajčata. Pokud jsou sladká a zralá, není třeba je dochucovat; v opačném případě přidejte lžičku protlaku a pak chuť vyrovnejte trochou cukru, medu nebo javorového sirupu. Podávejte teplé, ozdobené bylinkami či jedlými kvítky (my jsme sáhli po květu šalvěje).

Sušená šunka s pampeliškovými kapary

Serrano je španělská klasika. Její chuť skvěle podtrhnou kapary – anebo domácí kaprlata! Natrhejte poupata pampelišek, a buď je naskládejte do sklenice, prosolte a zalijte octem tak, aby byly ponořené, anebo je zalijte svařem z cukru, octa, vody a divokého koření. Nechte dva tři týdny uležet.

Chobotnice na bílém víně

Připravte si vývar z celeru, cibule, karotky a bílého vína, okořeněný pepřem, bobkovým listem a novým kořením. Chobotnici uvařte, poté chapadla pokrájejte na kousky, posypte pálivou paprikou a hrubou mořskou solí a zakápněte olivovým olejem. Báječně ji doplní majonéza ochucená (medvědí) česnekem. 🍷



Tapas je radost ze sdílení

TEXT: SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO: JAKUB DOHNÁLEK

Španělsko? Zdaleka nejen to! „Pro mě je tapas jakékoli jídlo, které můžete dát doprostřed stolu a jíst společně,“ říká **David Rejhon**, šéf cateringu **White Circus**, který procestoval půl světa a zamiloval se hlavně do asijského street foodu a finger foodu. Akutně hrozí, že téhle vášni propadnete i vy.

Co vás na „uzobávání“ mnoha malých chodů baví nejvíc?

Je to skvělý koncept. Vede k tomu, že si člověk nedá jedno velké jídlo, ale vyzkouší víc chutí. S přítelkyní bych nejraději pořád chodil na tapas! Ať jdeme do kterékoli restaurace, vím, že otevře menu, dvacet minut se nebude nic dít, mezitím přijde čtyřikrát číšník, a ona menu nakonec odloží a řekne – když já bych si dala všechno! Takže si objednáme dvě jídla, která se jí líbí nejvíc, a v půlce si je prohodíme. V podstatě máme takové minitapas pořád.

Jakou máte vy osobně zkušenost s tapas?

Jezdil jsem dělat catering na závody Moto GP a řada z nich se odehrávala ve Španělsku, takže většinu zážitků mám z Barcelony, Valencie a Aragonu. Tam jsem nasál atmosféru typického lokálního tapas. V Aragonu, ve vnitrozemí, jsme si dávali patatas bravas, tedy brambory se salsou, ale i šunku jamón, antipasti a olivy, zatímco u moře nás to táhlo k seafoodu. objednali jsme si třeba mísu kalamárů, mísu mušli a mísu chobotnice, seděli na pláži a uzobávali...

Na jaký způsob je upravují?

Chobotnici uvaří v červeném víně, chapadla nasekají na kousky, kalamáry osmaží a podávají s omáčkou aioli. Mušle jsme měli v několika variacích, s rajčatovou omáčkou, ale i v bílém víně. Tapas má tu výhodu, že je dobré studené i teplé. Mám rád sušenou šunku serrano a ibérico, stejně tak olivy a zeleninu. Třeba grilovaný artyčok naložený v oleji... My máme na menu cateringu takhle upravené papriky, cukety i lilek, jde to i s dalšími druhy. A chorizo! Dá se servírovat samotné, nakrájené na kolečka, ale i povařit v červeném víně typu Rioja. Hroznou chuť jsem měl na plněné žampiony, které ve Španělsku prodávali na ulici. Můžete do nich dát nasekané chorizo s cibulí a česnekem a naplněné žampiony zapéct. Vynikající!

A co olivy?

Kousek sýra manchego, kousek jamónu a olivy, to je luxusní kombinace. Ty nejlepší jsem jedl v Barceloně. Přiletěli jsme na závod po x hodinách cesty, vedro... v hotelu na recepci jsme si objednali pivo a barman nám jako pozornost přistrčil misku oliv. Jednu jsem si dal do pusy a... na tu chuť nikdy nezapomenu. Později jsem se na ně chtěl doptat, ale



už nebyla příležitost. Chodil jsem i po okolních krámcích, nějaké ochutnal, ale nebyly to ony. Takhle dobré olivy jsem už nikdy nejedl. Byly úžasné, dosladka... U studeného tapas by olivy neměly chybět, je to tradiční snack k pití, jen mají velké výkyvy v kvalitě. Najít dobrou olivu není jednoduché. Chce to dodavatele, který má vztah k určitému regionu a přiveze vám vychytané druhy.

Vy máte ovšem vztah hlavně k Asii, že? A pro tu je sdílení jídla taky typické...

No jistě! Třeba Čiňané si sednou ke stolu, jídlo dají doprostřed a sdílejí ho. Podobně to dělají i ve Vietnamu, v Koreji nebo Thajsku. Jejich rodiny mívají tak deset členů a každý si objedná, na co má chuť. Takže to máte misku s mušlemi, misku s kuřecím kari, s mušlemi... Doprostřed postaví mísu rýže, každý si dá do mističky naběračku rýže, a jedou. Takový styl stolování je prostě musí bavit! Asijci mají paletu surovin mnohem širší než my tady, takže vidět jejich stůl, to je nádhera.

Proč to nefunguje u nás?

Je to spjaté s určitou kulturou a lokalitou. My jsme pořád zvyklí na knedlíky a omáčky... i když už taky ne denně. V teplejších zemích jedí víckrát denně a menší porce a restaurace se tomu přizpůsobují. Je běžné, že si objednáte deset různých talířků a oni vám přinesou pět dalších, třeba s nakládanou zeleninou.

Tak to dělají třeba i na Kypru. Ovšem po pár prvních „chodech“ je člověk už přejedený... Jak to zvládají?!

To je naším myšlením. Jsme zvyklí dát si maximálně polévku a hlavní chod, takže když přijde něco na stůl, máme zafixováno, že je potřeba se tím hned nasytit. I proto si myslím, že je lepší jídlo sdílet. Je to ale dáno i lokalitou a podnebím – v teplých krajích lidé jedí v noci. My už jdeme spát, a oni teprve vyrazí na večeři. Čekají, až slunce úplně zapadne, a pak dlouho sedí... Ono to má svůj důvod a smysl. Je jasné, že v jihovýchodní Asii, kde je průměrná teplota 28 stupňů, nemůžete sníst svíčkovou se šesti. Ve vedru lidé vyhledávají menší a lehčí jídla.

Co je vaše nejoblíbenější asijské jídlo „ke sdílení“?

Vietnamské rýžové rolky, do kterých je zabalená zelenina, a k tomu osvěžující dip z rybí omáčky, limetové šťávy, koriandru a chilli. Je to finger food a street food, dáte si dvě tři rolky a jdete dál. I tohle je svým způsobem tapas, protože můžete dělat menší i větší rolky, nakrájet je a servírovat jako miniporce nebo kanapky... S tímhle si vyhraje! 🍷

BIOVÍNA NEJSOU CÍL, ALE CESTA



Vína „od Nepraše“ nejspíš znáte z restaurací či vinoték – včetně Bokovky, pro niž tohle rodinné vinařství stvořilo erbovní víno Side Ways, tedy právě „Bokovku“. Jak se **Radomír Nepraš** stal z architekta vinařem a proč si tolik zamiloval právě jihomoravský Pavlov, v němž nyní s rodinou hospodaří?

TEXT: SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO: DUŠAN TOMÁNEK

Jen co s fotografem dorazíme do Pavlova, bere nás pan Nepraš na obhlídku vinic. V bytelném autě s náhonem na všechna čtyři kola. „Radši se připoutejte, pojedeme terénem,“ varuje, zatímco mi gentlemansky otevírá dvířka. Jeho syn Ondřej, který dnes rodinné vinařství prakticky vede, v pracovním nasedá pro změnu do traktoru a míří na



vinohrad mulčovat meziřadí, oseté speciální směsí bylin, které podporují ekologickou rovnováhu vinic.

Proč rozmělnovat kvalitu?

Od památkově chráněného barokního domu, jehož fasádu zdobí rok založení 1787, jsme na vinici za pár minut. Tedy: na první vinici. Neprašovi tady na Pálavě obhospodařují čtyři viniční tratě o rozloze šesti a půl hektaru (v plánu je osázení dalších pěti) a pěstují na nich bílé i červené odrůdy révy. „Podívejte se, kolik těch hroznů je,“ ukazuje pan Nepraš s uspokojením a bere je opatrně, s čtem do ruky. „My je ale redukujeme. Nadbytečné odstřiháváme, aby se rostlina nevyčerpávala a kvalita zbytečně nerozmělňovala. Lepší je sklídit méně hroznů, ale plných chuti a síly,“ vysvětluje. Není mu to líto? „Co myslíte, že je lepší: vyrobit deset tisíc lahví exkluzivního vína, anebo třicet tisíc lahví průměrného, a tedy



i levného?“ nabízí zkušený vinař rovnici s jasným výsledkem.

Současná produkce vinařství Nepraš je přesně mezi: dvacet tisíc lahví ročně. Už letos by však měla vzrůst o padesát procent. „Výhledově se chceme dostat se na padesát tisíc, ale dál nepůjdeme, abychom zůstali do jisté míry vzácní,“ plánuje Radomír Nepraš. Vše zvládají ve čtyřech: pan Nepraš a syn pečují o víno a vinice, paní prodává a žena bratrance Radomíra Nepraše se stará o účetnictví. Kromě toho mají jednoho stálého zaměstnance, a samozřejmě sezonní brigádníky.

Zatímco si povídáme, přesouváme se z jedné vinice na druhou; náš průvodce nám ukazuje pálavské „dominanty“: blízká zřícenina hradu Děvičky, v dálce vrcholky Bílých Karpat, od nich napravo mikulovský Svatý kopeček a nalevo Nové Mlýny, tři přehradní nádrže postavené v 70. a 80. letech. „Pocházím z Břeclavi a jako kluk jsem chodíval k meandrům Dyje,“ vzpomíná vinař, který v květnu oslavil sedmdesátiny. „Ostatně víte, že právě v Pavlově se našel světový unikát – mamutí kel s nejstarším dochovaným vyobrazením krajiny v dějinách lidstva? Je na něm hřbet Pálavy, kopce a právě meandry Dyje. Pochází z doby 29 tisíc let před naším letopočtem,“ říká Radomír Nepraš.

„Začínal jsem jako zahrádkář.“

Proč si pro vinaření vybral zrovna Pavlov? „V prvním ročníku architektury jsme tu zaměřovali domy určené k asanaci. Hned za námi jeli vojáci a domy bourali,“ vzpomíná vinař. Padl i jeden z těch, které rodině patří dnes; pan Nepraš si tehdy chytře schoval náskry, ještě za studií sklep s lisovnou koupil a postavil vedle historického nový dům, podle zbouraného. „Sklep s lisovnou našťestí zůstal ušetřen, zemědělské družstvo



v něm totiž skladovalo brambory,“ podotýká.

Už tehdy si vysázal první vinohrad. „Abych si mohl pronajmout půdu, musel jsem vstoupit do svazu zahrádkářů. Získal jsem záhumenek pod Děvičkami – pět arů. Vlastníma rukama jsem tam zasadil révu, o víkendech ji obdělával a víno stácel do malých soudků a demižonů,“ vypráví o svých začátcích. Právě tuhle vinici později symbolicky svěřil synovi. „Začínal tam jako já, ovšem s tím rozdílem, že já byl úplný autodidakt,“ usmívá se pan Nepraš.

Otočit život jako rukavici

Zatímco nám Radomír Nepraš se zaujetím představuje jednotlivé vinice a s nimi i odrůdy, které tu pěstuje (ze tří čtvrtin bílé: Ryzlink vlašský z vinice staré třicet let; Sauvignon blanc, Ryzlink rýnský, z červených pak Merlot, Cabernet Sauvignon a Zweigeltrebe), vychutnáváme si idylické ticho, přerušované jen ptačím zpěvem. „Skřivánek,“ poznamená vinař.

Už je ale čas prozkoumat sklep, takže nasedáme do „teréňáku“ a vracíme se do vsi čítající jen šest stovek obyvatel. Pan Nepraš zatím vypráví, jak se stal vinařem „na plný úvazek“. Až do triapadesáti let se věnoval památkám

a historické architektuře a jako spolumajitel restaurátorské firmy, tehdy největší v republice (opravovali Pražský hrad, Arcibiskupský palác, Žofín či Rudolfinum), projezdil celou Evropu. „Běžně jsem za týden najel tři nebo čtyři tisíce kilometrů a neustálé cestování a spaní v hotelových postelích mě už unavovalo,“ přiznává. „Pak jsem vymyslel, vybudoval a posléze předal vinařům Salon vín na zámku ve Valticích – a rozhodl se, že se sám stanu vinařem. V Pavlově tehdy žil můj tatínek, tak jsem se sem přestěhoval a den ze dne vyměnil šileně rušný život za práci na vinici. Otočil jsem život naruby jako rukavici a z hobby si udělal hlavní povolání. A ani na chvíli jsem nelitoval,“ konstatuje.

V roce 1999 pan Nepraš se dvěma společníky založil vinařství Reisten a vedl ho až do doby, kdy syn Ondřej vystudoval enologii. „Tehdy jsem si řekl, že chci většinu věcí dělat jinak, takže jsem v roce 2012 vinařství po dohodě se společníky prodal – ačkoli se pohybovalo v první desítce – a založil rodinné vinařství,“ říká, zatímco sestupujeme po širokých schodech do sklepení ze 17. století. Je rozděleno do dvou částí: vpravo sklad a zároveň archiv (včetně lahví



v Rakousku, Německu, Alasku, ve Francii... To, že nejlepší vinaři jsou biovinaři, je tam samozřejmost, o které se ani nemluví! Takže to dělám taky tak. A když vám nabídnu víno, jsem si stoprocentně jistý, že jde o čisté přírodní produkt. Žádné zbytky pesticidů, insekticidů, herbicidů – nic, co by vám mohlo uškodit. A z toho mám radost,“ konstatuje. Například postřiky provádějí jen ekologickými přípravky: výtažky z mořských řas, fenyklovým či pomerančovým olejem, vodním sklem...

A třetí „inovace“? Používání dřevěných sudů místo dnes obligátních nerezových. „Nerez má svůj horizont, který nikdy nepřekročí. Dřevěný sud je porézní, takže umožňuje mikrooxidaci, díky čemuž fermentace probíhá přirozenou cestou. Proto je víno čisté a má pevnou strukturu. Navíc právě mikrooxidace dovolí, aby odrůda velmi důrazně, ve své nahotě, projevila svůj charakter,“ říká Radomír Nepraš nad sklenkou „Gravettien rosé“ z trati Ober Hertalberge; z první, tedy „panenské“ sklizně 2015. Právě díky šetrnému, respektujícímu přístupu je každé z vín originál. Zajděte do Bokovky ochutnat! 🍷



s efektní plísní), vlevo čtyři mohutné sudy doppelstucky. Plné jsou momentálně tři a my postupně ochutnáváme ze všech. Tři pozdní sběry (Vlašský ryzlink, Chardonnay, Ryzlink rýnský), všechny skvostné – a každý úplně jiný...

Tři zásadní rozhodnutí

Co pan Nepraš myslel slovy „dělat většinu věcí jinak“? „První rozhodnutí bylo mít vinice jen v Pavlově, protože má v kontextu evropského vinařství unikátní terroir. Je to totiž jediné místo, kde je réva ovlivňována ne sedimentovaným, ale hlubinným metamorfovaným vápencem, který se při alpinském vrásnění dostal na povrch. Půda díky tomu obsahuje ernstbrunnský vápenec s vysokým obsahem hořčíku a manganu, který dává pavlovským vínům výjimečnou mineralitu,“ vysvětluje.

Druhé rozhodnutí bylo pěstovat révu v organickém režimu. „Naším cílem ale není dělat biovína. Naopak: organická produkce je pro nás cestou k nejlepšímu vínu,“ zdůrazňuje muž, který hned po revoluci absolvoval několik stáží ve Francii a sjezdil celý vinařský svět. „Mám kamarády

Side Ways

Víno pro Bokovku
Ryzlink vlašský 2014, kabinet
Pod Pálavou, Pavlov

Ryzlink vlašský z trati Pod Pálavou v Pavlově je víno s výjimečnou mineralitou a slaností, za které vděčí vysokému obsahu ernstbrunnského vápence v podloží východní straně kopce Maidenstein, pod níž vinice leží. Vína z této polohy velmi dobře zrají v lahví a ležením získávají na hebkosti a komplexnosti. Ryzlink vlašský kvasil a jedenáct měsíců zrál ve velkém dubovém sudu doppelstuck.

Více na www.vinarstvinepras.cz

Dáte si růžové?

TEXT: MARTIN LEVÝ ILUSTRACE: JAN VYTISKA

Také v létě vděčně sáhnete po dobře vychlazeném rosé, anebo se na vína s líbivou barvou i chutí díváte s lehkým podezřením? „Růžovky“ očima sommeliéra La Degustation Bohême Bourgeoise.



Růžová vína jsou u nás díky mediální masáži Vinařského fondu velmi populární a jejich spotřeba stále stoupá. Ještě před pár lety nemělo růžové víno velkou důvěru zákazníků, a dnes jde o žhavé sezonní pití. Málokdo si umí představit polehávání u bazénu na zahradě bez lahve „růžovky“...

Vychladte to!

Otázkou však zůstává, zda je jejich popularita zasloužená, nebo je to spíš uměle nafouknutá bublina. Faktem je, že růžová vína nedostávají na soutěžích zrovna vysoké body, komplexní chuťový zážitek nabídne málokteré z nich a často jsou podezřele levná. Možná právě proto jsou tak oblíbená, nehledě na nenáročný ovocný charakter, díky němuž se tak dobře pijí. Třeba mikrovinář Ondra Kopicčka se ale na rosé dívá trochu jinak: „Jsou to vína, která skvěle plní svou funkci – pobavit, osvěžit a zpříjemnit každodenní zábavu.“ Kritéria výběru? Hlavně ochutnávejte! Plnější barva může znamenat plnější, výrazněji ovocný charakter, ale ani to neplatí vždy. A rozhodně růžové vždycky pořádně vychladte a udržujte v chladu i po otevření.

Klasika? Francie

Ve světě je jen pár regionů, kde najdete růžová vína klasického, světového stylu: Tavel, Anjou nebo Champagne.

Tady to s růžovým myslí vážně a vinaři je neberou jen jako vděčný doplněk portfolia. Růžové víno se vyrábí macerací na slupkách stejně jako červené. Kontakt se slupkami je však kratší (někdy jen pár hodin), a proto se z nich extrahuje méně barviva.

Na výrobu „roséčka“ se hodí především odrůdy, které mají velký podíl barviva ve slupce. A jen jediné rosé na světě může vzniknout smícháním bílého a červeného – paradoxně je to Champagne rosé.

Sommelier doporučuje

V restauracích:

- Ryšák 2014, Richard Stávek (Pizza Nuova)
- Rosé 2015, Jakub Novák (Bokovka)

Na doma (k dostání ve vinotékách a e-shopech):

- André rosé 2015, Roman Fabig
- Win Win rosé 2015, Von Winning



Sud musí být pořád plný

TEXT: JAROSLAV MARTÍNEK FOTO: TOMÁŠ BÉM

Tvář **Josefa Hrůzy** znáte ze všech Lokálů. „Základem bednařiny je donutit dřevo, aby bylo poddajné. K tomu nám pomáhá oheň a voda,“ říká šéf bednářské dílny v plzeňském Prazdroji – a jeden z posledních vyučených bednářů v Plzni.

S přechodem na tanky a nerezové sudy profese bednář téměř zanikla. Jak se stalo, že v plzeňském pivovaru vaše dílna dál funguje?
Dřív nás v pivovaru bývalo sto padesát. Nakonec nás zbylo deset a pracovali jsme na různých pozicích. Když přišla firma SABMiller, vzala nás zpátky, abychom drželi řemeslo dál. Takže pokud někdo odchází, zaučujeme jeho nástupce. Tesaře, truhláře. Já tu jsem předposlední vyučený bednář-obalář. Absolvoval jsem v roce 1974. Po vyučení jsem šel do provozu, kde ještě byly dřevěné sudy jak transportní, tak ležácké.

Postupně je nahradily hliníkové a nerezové. Chutná z dřevěných pivo jinak?
Ne, to je stejné. Všechny dřevěné sudy jsou vysmolené, smola působí jako izolace. Nedá pivu chuť ani aroma. Porovnat to mohou návštěvníci našeho skanzenu ve sklepě pivovaru. Mimochodem smolu máme v barelech z Ameriky, Kanady a Číny. Byla koupena ještě za devizy. Naše zásoba vystačí zhruba na třicet let.

Sudy nesmějí zůstat prázdné, jinak seschnou. Má v nich pořád být pivo! Nebo se aspoň polévají vodou.

Sudy opravujete. Věnujete se i jejich výrobě?
Ano. Každý rok vyrobíme dva velké ležácké sudy s objemem kolem čtyřiceti hektolitrů. Dělali jsme i větší i menší, na požadavek podniku. Jsme v Evropě jedini pivovarští bednáři. Ano, existují bednáři, kteří dělají

vinné sudy, ale to je něco jiného. Pivní sud musí držet tlak, zatímco víno jenom leží, tlak má jen burčák, proto jsou vinné sudy i slabší. Pivní musí vydržet také manipulaci při převážení a shazování.

Z čeho se vyrábějí?
Z dubového dřeva, z výběrového materiálu. Musí být bez suků, bez jádra, bez blány. Fošny jsou dlouhé dva metry třicet, silné devět centimetrů a široké od deseti až do padesáti centimetrů, ty nejsilnější jsou na dna. Na malé soudky a další věci bereme i slabší materiál, pět centimetrů.

Jak dlouho trvá, než s dřevem můžete začít pracovat?
Dlouho, musí schnout přirozeně. Co centimetr průměru, to rok. Za devět let vezmete tu dužinu, prkno v sudu, a už má

Když máte kvalitní sud a dobře se o něj staráte, může vám vydržet klidně i sto let. My je ovšem obměňujeme po dvou letech.

jen osm a půl centimetru. A pořád pracuje. Ve vlhku nabývá, na suchu sesychá. Necháte sud na sluničku, a vypadají vám obruče. I proto sudy nesmějí zůstat prázdné. Má v nich pořád být pivo, nebo se aspoň polévají vodou.

Kolik dnů zabere výroba sudu?
Záleží na velikosti. Ale když vezmu přípravu a ohnutí materiálu, počítejte minimálně s pěti dny, spíš s týdny. Dřevo ohýbáme buď v páře, nebo teplem. Když děláme velký ležácký sud kolem čtyřiceti hektolitrů, jsou dužiny rovné, a během sedmi hodin už musejí být stažené a připravené.

Jak docílíte zakulaceného tvaru?
Postavíme dužiny do pomocných obručí, stáhneme je, sud je nahoře zbouchaný do pasu. Doprostřed se dá koš, v něm se topí odřezky dubového dřeva; sud se vyhřívá a zároveň polévá. Našimi pomocníky jsou tedy oheň a voda. Dolní konec je stažený řetězem. Máme dva vrátky, dva lidi, kteří dužiny po čtvrt hodině stejnoměrně stahují. To zabere šest hodin. Pak se přidají další obruče: hlavák, pláňka, pasová obruč, a řetězy se sundají. Dužiny stažené do tvaru sudu se nazývají kukny, jakmile se přidají dna, vzniká sud.

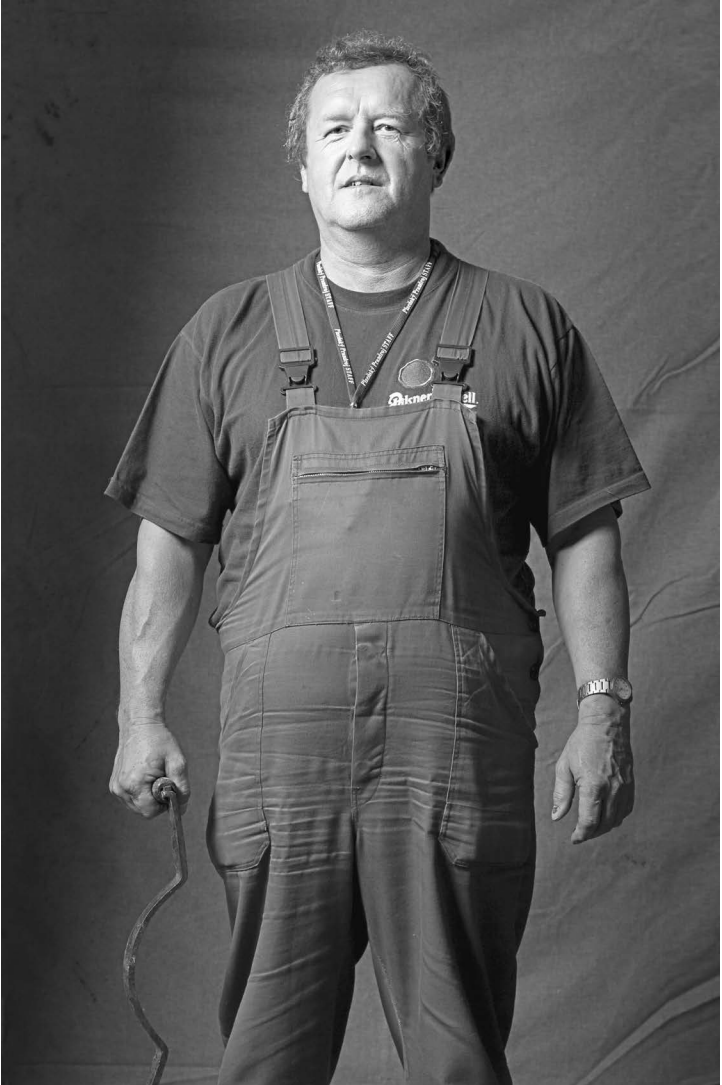
Jak dlouho dobrý sud vydrží?
Sudy ze sklepa smolíme dvakrát za rok, opravíme, co je potřeba, máme připravené rezervní a každý rok dva sudy nahradíme novými. Když se o ně dobře staráte, vydrží i sto let. Sudy ve sklepě se postupně naplňují pivem a pijí je exkurze. Jakmile jsou všechny sudy prázdné a vypláchnuté, znovu se vysmolí a dají zpátky. Ty transportní se mohou vysmolit po každém použití, tím se i vydezinfikují.

Děláte ještě něco kromě sudů?
Kádě, květináče, korbely a poháry. Ale sudy jsou hlavní. Vyrábíme od dvoulitrových po padesátihektolitrové. Naše transportní sudy slouží k propagaci piva. Na druhém konci světa si narazí pětadvacetilitrový sud, vypijí ho a pošlou zpátky, my ho vysmolíme a znova se naplní.

Jak jste se dostal k bednařině?
Náhodou. Děda v Prazdroji jezdil nákladákem, pak s cisternou. Prolézal jsem celý pivovar a viděl i to, jak se dělají sudy. Pak jsem se tady vyučil. A už jsem tu přes čtyřicet let. ♦

Jak se vyrábí sud?

1. Na první obruč – hlavák – se přichytí čtyři dužiny a postupně se přidávají další, až vznikne základ kukny. Dužiny se na vrcholu utuží další obručí – první plání.
2. Dolní konec se stáhne řetězem zvaným satan. Uprostřed kukny se koši rozdělá oheň, který se stále udržuje. Dužiny se navíc průběžně polévají vodou a stahují se až do oblého tvaru.
3. Stažená kukna se převrátí a na spodní stranu se palicí narážejí obruče – hlavák, první, případně druhá pláň a pásová obruč.
4. Zaoblená kukna se celý den vyhřívá nad ohněm, aby se dřevo vysušilo a zafixovalo si tvar.
5. V dílně se nahradí pomocné stavěcí obruče a vykovají se nové. Hlava se vyčistí do kulata. Pak se vykymuje, frézou se vyřízne drážka na dno a to se připraví z fošen.
6. Mezi jednotlivé dužiny se vyskládá rákos orobinec. Jednak sud utěsní, jednak umožní opětovné rozebrání.
7. Orobinec se vkládá i do drážky, když se vyklepává dno. Kukna leží, dole se nasadí do drážky a dno se klínem vyklepává, až do ní zapadne.
8. Druhé dno se vyklepává zevnitř. Bednář pak ze sudu vyleze dvířky.
9. Na hotový sud se vypálí cejch označující objem a značku dílny.
10. Sud se vysmolí, aby pivo nepřišlo do kontaktu s dřevem. Jde o směs smoly, parafínu a medicínálního oleje uvařeného na 200 °C. Sudem se koulí („to je práce pro sedm chlapů,“ říká Josef Hrůza) tak dlouho, až se smola pravidelně rozteče a vytvoří ochrannou vrstvu.



PICKLES

Kvašená zelenina. Jde o tradiční způsob, jak ji uchovat přes zimu, kdy není k dispozici čerstvá. Díky mléčnému kvašení si zelenina podrží velké množství vitaminů. Její konzumace podporuje trávení, udržuje zdravou střevní mikroflóru, prospívá krvi a posiluje imunitu. Kvasit můžete kromě obligátního zelí i cibuli, červenou řepu, mrkev či různé druhy ředkvi.

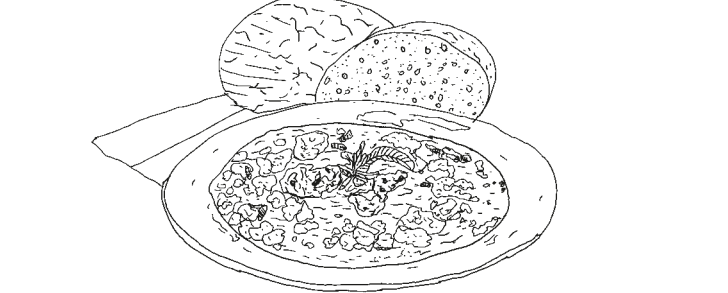


PORTOBELLO

Plně rozvinuté plodnice žampionu hnědého. Od klasických bílých žampionů se odlišují nejen barvou, ale i rustikálnější chutí. Hlavně jsou ale veliké jako hamburger, což umožňuje řadu úprav: můžete si je užít plněné, zapečené se sýrem, upravené jako burger, grilované či připravené jako steak.

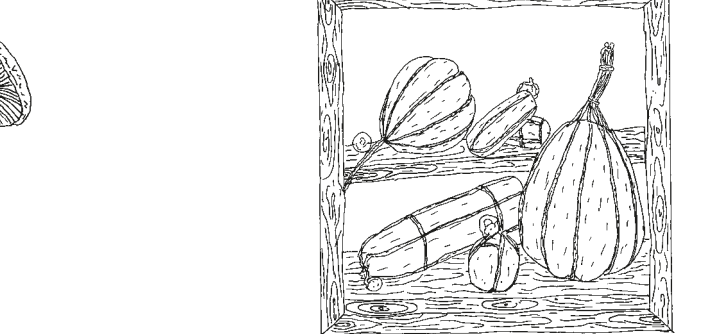
PERKELT

Z maďarského pörkölt. Pokrm podobný guláši. Připravuje se obvykle z hovězího nebo vepřového, vzácněji i z kuřecího či rybího masa, případně ze směsi. Podává se s chlebem, noky, rýží nebo s maďarskými těstovinami zvanými tarhoňa.



PROVOLONE

Vedle mozzarely jeden z nejznámějších pařených italských sýrů z kravského mléka. Ve srovnání s mozzarellou má nižší obsah vody, a tudíž i delší trvanlivost. Zraje až devět měsíců v podobě válece. Sýr se dobře krájí i strouhá, hodí se i na grilování. Může být více či méně aromatický, záleží na mléku.





Všude dobře, tak co doma? Sbalte piknikovou deku, koš plný dobrého jídla a pití, pár kamarádů – a vyzkoušejte nejbližší, případně nejsympatičtější z našich tipů. Romantika zaručena!

TEXT: ŠÁRKA JÁNSKÁ ILUSTRACE: JAN VYTISKA FOTO: HONZA ZIMA

Praha

1. Pivoňková louka v trojské botanické zahradě, konkrétně v areálu Sever. Božské místo s výhledem a dřevěnými lehátky připravenými k volnému použití.

2. Stromovka – naprostá klasika! Buď si můžete zabrat některé z piknikovacích & grilovacích míst s ohništěm, anebo si volně rozložit deku na louce.

3. Z pražských parků vybíráme **Grébovku** (Havlíčkovy sady) na Vinohradech. Nebývá masově okupována jako nedaleké Riegrovy sady, a pořád to máte kousek do centra. Můžete takticky zvolit místo v dochozí vzdálenosti do kavárny, abyste to měli blízko na kafe a zmrzlinu, anebo piknik spojte s prozkoumáním umělé jeskyně Grotta. Je tu už od začátku 19. století, přitom o ní ví málokdo. A ve Viničním altánu mají otevřeno až do noci...



4. A popojedeme – na Žižkov. **Parukářka** bývá zoufale přeplněná, navíc se tam těžko hledá stín, ale na Vítkově najdete příjemná zákoutí. Rodinný tip: Plácek u velkých houpaček na jižní straně kousek za hřištěm pro nejmenší a před fotbalovým hřištěm. Piknikovou deku si můžete rozložit třeba i v Malešickém parku nebo Židovských pecích.

5. Je libo přírodu? Zamiřte k **Hostivařské přehradě** a spojte open air hodování s koupáním anebo s příjemnou procházkou lesem. Cestou zaručeně narazíte na přírodní průlezy, houpačky a spol., a pokud dostanete náladu na delší toulku, nabízí se naučná stezka Povodím Botiče.

6. Tip: Usoudili jste, že den je jako stvořený na slastně lenivou procházku starou Prahou, a vlastně se vám ani

moc nechce chystat všechny ty krabičky s občerstvením? Zajděte si pro take away do Lokálu U Bílé kuželky, případně do Café Savoy, a uveleďte se s ním buď **na Kampě**, anebo **na Petříně**. Osvědčené jsou i **Kinského sady** u vchodu do petřínských zahrad.

7. Když už jsme u míst sálajících historií, vyzkoušejte i **Vyšehrad**. Když budete chvíli hledat, najdete tam i velmi, velmi klidná zákoutí prostá turistů...

Brno – 3 největší hity

8. Kraví hora – Po cestě k hvězdárně; zapůjčení grilu možné, a blízko je i koupaliště.

9. Park Lužánky – Nejstarší městský park v republice. Jelikož má rozlohu 22 ha, jistojistě v něm najdete klidné místo a soukromí.



10. Park Holedná – Obora s volně žijící divokou zvěří: mufloni, daňci, jeleni... Najdete tu altány, jezírka, blízko je rybníček s krásnou odpočinkovou plochou, a děti budou nadšené ze zvířat nejen v oboře, ale i v nedalekém minizoo. 🐾

Na výlet!

Vyzkoušeli jsme a doporučujeme:

- Zámecký park v Loučni: Tady vám dokonce půjčí piknikový koš i s proviantem – a ještě máte na výběr mezi rodinnou a párovou variantou.
- Park Štěpánka v Mladé Boleslavi: vzrostlé stromy, prolézačky pro děti i dospělé, veverky, ptáci, voda... a piknikující vítání!



Caipirinha

Také se do Brasileira pokaždé těšíte na tenhle báječně osvěžující koktejl? Teď si ho můžete připravit i doma. Která ze čtyř ovocných variací to u vás vyhraje?

TEXT: MIKULÁŠ PAVLÍK FOTO: JAKUB DOHNÁLEK

Na caipirinhě je skvělé to, že si ji můžete připravit prakticky z jakéhokoli ovoce, na které máte zrovna chuť. Záleží čistě na momentální inspiraci, případně stavu zásob. V Brasileiru máte na výběr čtyři druhy: ananasovou, mučenkovou (marakujovou), z míchaného ovoce (kiwi, jahody, mučenka), a samozřejmě tradiční hvězdu – limetkovou caipirinu.

Suroviny

- Ovoce je základem úspěchu, takže vybírejte pečlivě. Čím kvalitnější a voňavější, tím lepší výsledek!
- Cachaça [kašasa] je brazilský destilát z cukrové třtiny, který je podobný rumu. Na koktejl padnou 1 až 2 panáky.
- Třtinový cukr drink pěkně osladí. Do každé sklenice přidejte 1 až 2 lžice, záleží na druhu ovoce.
- Led – v Evropě se běžně používá ledová tříšť, v Brazílii, a tedy i v Brasileiru však zásadně kostky ledu.

Limetová caipirinha Na 1 koktejl

1. Limetu očištěte a nakrájejte na osminky.
2. Ve sklenici k ní přidejte vřohovitou lžící třtinového cukru.
3. Vše pečlivě rozmačkejte, až se ovoce „utopí“ ve vlastní šťávě.
4. Sklenici doplňte až po okraj ledem a zalijte asi 70 ml Cachaçy.
5. Důkladně promíchejte (nejlépe v šejkru), aby se cukr úplně rozpustil.
6. Přidejte brčko – a užijte si ji!

Tip

Na marakujovou caipirinu potřebujete 2 až 3 mučenky, případně stačí jedna plus čerstvé marakujové pyré. Kvůli kyselejší chuti ovoce doporučujeme 2 lžice cukru.



A / S JIDLEM ROSTE CHUŤ / ČTVRTLETNÍK RESTAURACÍ AMBIENTE / LÉTO 2016
ŠÉFREDAKTORKA SIMONA MARTINKOVÁ RACKOVÁ
REDAKČNÍ RADA TOMÁŠ KARPIŠEK, FILIP SIMONIK, MARTIN LEVÝ,
LUKÁŠ SVOBODA, ŠÁRKA HAMANOVÁ
JAZYKOVÁ REDAKCE LUCIE KŘESTANOVÁ
ARTDIREKCE A DESIGN MICHAL NÁBORU A MAREK PISTORA / STUDIO NAJBRT
ILUSTRACE JAN VYTISKA
WWW.AMBLOZ