

A

A



V novém!

La Degustation Bohême Bourgeoise 05 je celá v novém! Provedeme vás její proměnou, která se podařila za pouhých 17 dní. Naopak velmi tradiční je způsob přípravy italské klasiky – **špaget carbonara**. 03 Ještě by se do vás vešel dezert, jenže se snažíte vyhýbat cukru? Zkuste **cuketové lívance s jablky** 11 podle Vojtěšky Šteflové, dvorní cukrářky Esky, nebo si zajděte do Bokovky na **vybrané sýry** 01 (a skleničku vína). A že se už nemůžete dočkat pořádného cestování? Objevte s námi **všechny chutě Mexika** 02 – ovšem až poté, co se společně projíme **Brnem!** 08

05



01

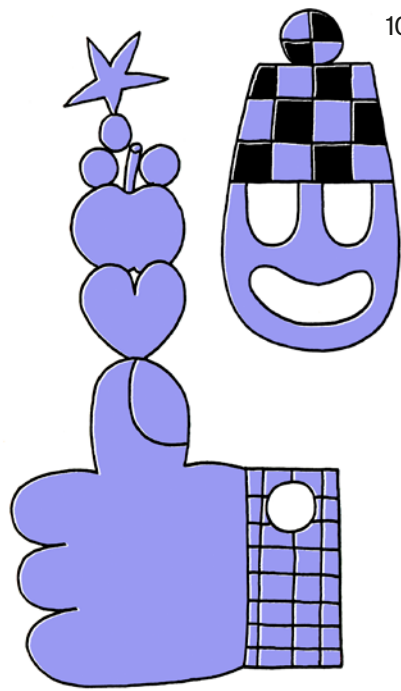


03

02



Churrasco v Brásileiru – Sněz, co zmůžeš!



10



11



04

ORTOREXIE

Patologická závislost na zdravém stravování a potravinách, jež nejsou průmyslově zpracovány, neobsahují umělá barviva či aroma. Postižený se přehnaně zabývá jídlem, jakýkoli prohršek vůči zdravé stravě doprovází pocit viny. Nemoc se začala šířit v 80. letech, kdy se prosazoval kult štíhlosti a zdravý životní styl.

Sýry jako bokovka

TEXT: SIMONA MARTÍNKOVÁ-RAČKOVÁ FOTO: HONZA ZIMA

Asi už jste si zvykli stavit se na skleničku do útulné Bokovky v Dlouhé ulici. Že tu mají přímo opojný výběr vín, to dá rozum. Ale ty sýry! To je ta pravá, trochu hříšná bokovka... Víc vám už poví sommelierka **Linda Piaskowská**.



- Už teď míváme kolem padesáti druhů sýrů, ale plánujeme rozšíření nabídky, převážně těch českých. Po odstavení jehňat a kůzlat přibudou hlavně kozí a ovčí. Spadeno máme na speciality, jako jsou „hermelíny“ z nepasterizovaného mléka. Uvnitř tvarohové, okolo skoro tekuté...
- Nejvíce sýrů máme z Francie, na druhém místě je Itálie. Zastoupeno je i Švýcarsko, Holandsko, Španělsko a Anglie. Odtamtud bereme tradiční Stilton i skvělý farmářský Cheddar. Kromě čtrnáctiměsíční klasiky máme i tříletý.
- K nejvděčnějším sýrům patří právě Village Cheddar, ve kterém už krystalizuje sůl, takže příjemně křupe, přitom zůstává svěží a je méně nasládlý než gouda. Vypozorovala jsem, že si na něm pochutnají jak konzervativní hosté, tak milovníci sýrových divočin.



- Vzácné sýry, které ochutnáte málokde, vozíme hlavně z Itálie. A to napřímo, díky Honzovi Bejšovci. Během putování po severní Itálii objevil v Bormiu malou sýrárnu, Spazio Latteria; vlastní ji Ital, který sám sýry vyrábí, ale také sbírá speciality od výrobců z okolí. Máme i delikatesy z jiných regionů, včetně 36měsíčního parmezánu, gorgonzoly dulce nebo třeba kozího taleggia (tradičně se vyrábí z kravského mléka). Chcete něco neobvyklého? Zkuste sýr z buvolího mléka s modrou plísní uvnitř!
- K vínu jsou klasika tvrdé sýry, ale i ty tučnější, zrající. Máme „sýrotéku“ se dvěma teplotními zónami (10 až 11 a 5 °C), díky níž můžeme správně skladovat i měkké „smradláky“, které vyžadují specifické podmínky. Právě proto si je dáte jen málokde. Ono „nepřečichnutelné“ aroma způsobují bakterie, zrání a také nezbytné omývání.
- Zvláštní péči ale potřebuje i řada dalších sýrů. Některé musíte pravidelně omývat a jednou za čas obracet, a pečovat je třeba i o „sýrotéku“. Sýrům nejlépe vyhovuje surové dřevo, které se dezinfikuje jen vodou s octem; ten se pak přirozeně odpaří. Díky otáčení sýr dýchá ze všech stran, navíc nevznikají vypoukliny, které způsobuje posouvání sýřeniny uvnitř.
- Sýry musíme i přebalovat. Je to trochu alchymie, protože každý má jinou kůru a jinak pracuje. Dodavatelé nám sice poradí, ale stejně je třeba vypožarovat, jak se sýr chová právě v našich podmínkách. Pokud ho v Itálii omývají dvakrát týdně, my tu můžeme mít odlišnou vlhkost a nebude to stačit... Potud úvod do sýrologie.
- U čerstvých sýrů typu mozzarella a žervé řešíme opačný „problém“ – některé vydrží třeba jen pět dní, pak se musí počkat na další várku. Ale i v tom je určitá exkluzivita! Zaměřujeme se na malé výrobce a rádi bychom si časem některé z těchto sýrů sami dál zpracovávali.



- Vždycky mě nejvíce ze všeho bavilo párování jídla s vínem, a sýry jsou pro mě nová výzva. Ty tvrdé jsou, stručně řečeno, univerzální, můžete si k nim dát jak dezertní víno, tak robustnější červené. Ale když máte vyzrálejší goudu, jejíž chuť už přechází do krémových nebo oříškových tónů, případně skoro do „baileys“, sáhnete zase po jiném vínu – mělo by mít sladší taniny a hodně vyzrálého ovoce...
- Naopak čerstvé sýry skvěle fungují se šťavnatými víny. Hezké spojení je třeba čerstvý kozí sýr s kouskem řepy, a k tomu zakulacený Sauvignon.

- Když si u nás chcete dát sýr, můžete samozřejmě jít čistě po chuťových preferencích (někdo nemá rád bílou plíseň, jiný chce zase samé „modráky“...), ale doporučuji nechat si nakombinovat sýry ke konkrétnímu vínu. Lidé jsou čím dál otevřenější novým chutím a mě to moc těší a baví!

- Ještě chvíli vám budu stimulovat chuťové pohárky – musím se totiž zmínit o sýru, který mám obzvlášť ráda. Je to francouzský St. Maure z kozího mléka, obalený v popelu. Sýřenina se tvaruje ručně kolem stébla, které je zapichnuté uvnitř, aby sýr mohl dýchat. Má krásně plnou, smetanovou, a přesto svěží chuť. Zrovna k nám dorazil z Francie, takže je uvnitř ještě tvarohový, ale postupně začíná víc a víc krémovatět... Bereme si jich pro jistotu víc a pěkně v klídku je necháváme dozrát. 🍷

Sýry servírujeme na prkýnku, většinou je to mix minimálně tří druhů. Cena je jednotná, 195 korun za celkem 220 gramů, k tomu dáváme čerstvý chleba z Esky a domácí oleje, které si v Bokovce sami lisujeme. Sem tam máme i nějakou marmeládu nebo med od našich vinařů.



Když vám některý sýr zvlášť zachutná, rádi vám ukrojíme i na doma (každý má svou cenu za 100 g). Na rozdíl od staré Bokovky jsme totiž i obchod. Nakoupit si u nás můžete od 15 hodin, denně kromě neděle – to odpočíváme.

A vítězem se stává...

V podzimním čísle jste měli skvělou příležitost vyluštit naši křížovku a získat jednu ze tří poukázek v hodnotě 2000 Kč do všech restaurací Ambiente (kromě La Degustation). Chutě si můžou dělat Pavlína Jeřábková, Tomáš Bartík a Adam Pospíšil. Gratulujeme!





VŠECHNY CHUŤ MEXIKA

Láska prochází žaludkem, to si říkáme s Tomášem snad každý den, a proto spolu pořád jíme. V zimě jsme se vyrazili ohrát a projíst láskou – do Mexika. Co si tam vychutnat, **kde a jak?**

TEXT A FOTO: BÁRA KARPIŠKOVÁ

Jen vyslovím jméno naší zimní prázdninové destinace, a už celá zářím. Do Mexika jsem se totiž úplně zamilovala! Zažili jsme tam s Tomášem jednu z nejkrásnějších dovolených, spořádali spoustu skvělého jídla, a k tomu se ohromně bavili.

Snídaně? Vejce, fazole & rýže

Rádi objevujeme nová místa během běhu: jednak je to zdravé, jednak se rychle zorientujeme ve městě a stihneme oběhnout spoustu uliček za relativně krátkou dobu. Takže jsem nám i do Mexika zabalila běžecké kecky. Každé ráno jsme je nazouvali natěšeni, kam nás ten den asi dovedou a co nového objevíme (rozuměj: sníme). Tomášova největší ranní záliba byla najít zase jiné okno, kde parta místních kluků plácá domácí tortilly. Pokaždé jsme zastavili a ochutnali... Já zase miluju ovoce a čerstvé šťávy, takže jsem upírala zrak na pojezdňé stánky s ovocem a hlídala, jestli náhodou nemají něco, co jsem ještě nikdy nevyzkoušela. Naprosto mě ale dostala čerstvá kokosová voda s plátky mladého kokosu. Mňam! Občas jsme zašli

i na pravou mexickou snídani, která se skládá ze dvou smažených vajec, porce fazolí a rýže. Na mě je to přece jen trochu těžké, ale Tomáš byl nadšený. Mexičani jsou navíc strašně milí, usměvaví a přátelští. Pořád něco pokřikují, ale působí to spíš legračně, nic nepříjemného.

Cíl: nejlepší tacos

Nejvíc nás ovšem bavilo chodit na oběd. Stanovili jsme si totiž misi: objevit to nejlepší tacos na celé Playa del Carmen! Loudali jsme se rozpálenými uličkami, pokukovali, kde co nabízejí, kde je největší fronta a kde se nejvíc smějí – a tam jsme vždycky šli. Dali jsme si jedno nebo dvě tacos a zase se zvedli; průběžně jsme vyhodnocovali, které bylo nejlepší, a vraceli se na oblíbená stanoviště. V Mexiku se vůbec dá ochutnat spousta báječného domácího jídla – kdekdo má stánek nebo otevřený dvorek, kde vyvábí pro kolemjdoucí. Vítězné tacos jsme objevili až předposlední den u dámy, která v maličkém taco baru pracovala jen s dospívajícím synem. Na stole s plastovým

ubrusem měla vyskládané jednotlivé náplně a hned vedle pekla tortilly. Mimochodem, podle nás jsou nejlepší tacos s dušenou rybou. Vyzkoušejte! Naše druhá nejsilnější chuťová vzpomínka? Pečené kuře. Tomáš ho jednou ucítil ve vzduchu a už nešel zastavit. Podle vůně doslova vystopoval malý přístěnek, okamžitě si objednal půlku kuřete s pečenými bramborami, rýží a chilli papričkami a začal se ládovat. Já nejdřív jen seděla vedle něj a jako uvědomělá vegetariánka upíjela studenou sodovku s citronem. Jenže když koukáte na někoho, kdo jí s takovou vášní, až má mastné prsty i pus, a pořád dokola opakuje: „Barčo, to je tak strašně dobrý!“, nemůže to dopadnout jinak, než že býložravec pípne, že to teda taky zkusí, a nakonec to celé sezobe. Ach! To vám byla taková dobrota! Ze srdce přiznávám, že tohle kuře patří do první desítky nejlhodnějších jídel, jaká jsem kdy okusila... Maso jsem kvůli tomu ovšem jíst nezačala, byl to jen ojedinělý „exces“. Ale rozhodně nelituju!

Hasta la vista!

Každá naše dovolená je napěchovaná dobrým jídlem, ale někdy to stojí dost úsilí i peněz. Tady ne. Všechno je strašně dobré a levné! V Mexiku jsme jedli převážně street food a jen málokdy jsme u jídla poseděli déle než dvacet minut. Je těžké vybrat, co bylo nejlepší, protože nám chutnalo všude. Když ale zavřu oči, hned cítím na jazyku tacos s dušenou rybou a „to“ pečené kuře, a Tomášovi se zase okamžitě vybaví chuť čerstvě upečené tortilly. Jestli se chcete nadopovat štěstím, vyrazte do Mexika! My se tam vrátíme taky, protože tolik skvělého jídla a radosti pohromadě se jen tak nevidí. Hasta la vista! 🍋



Našich Top 10

- Tohle musíte ochutnat!
- **Tacos** s dušenou rybou (Bárin favorit)
 - **Tacos al pastor** – s najemno nakrájenými plátky vepřového, cibulí a koriandrem (Tomášův favorit)
 - **Quesadilla** se sýrem
 - **Mole** – typická mexická omáčka; existuje spousta druhů a dávají ji skoro ke všemu. My většinou měli klasickou hnědou nebo zelenou.
 - **Elotes** – vařená kukuřice v kelímku, většinou podávaná s majonézou, limetkou nebo chilli. Nám chutná nejvíc samotná, i když je poněkud žvýkací (tužší). Nabídnou vám ji především u pojezdňých stánků.
 - Čerstvě upečená suchá **tortilla**
 - **Pečené kuře** (v celku) na grilu s rýží, bramborami a omáčkou
 - **Tamales** – banánové nebo kukuřičné listy, plněné prakticky čímkoli: můžete si je dát s masem, zeleninou, ovocem... Opět u pojezdňých stánků.
 - Čerstvá **kokosová voda** s plátky mladého kokosu
 - **Piña colada** z čerstvého ananasu a čerstvé kokosové smetany (vyzkoušeli jsme na ostrově Cozumel) a mangová margarita



Co si kde dát?

V Playa del Carmen nás nadchla tahle tři místa. Co tip, to labužnický ráj!

El Fagón

Avenida Constituyentes, Quintas del Carmen Báječná restaurace! Vyrazte ale raději s předstihem, jinak budete stát v opravdu dlouhé frontě.

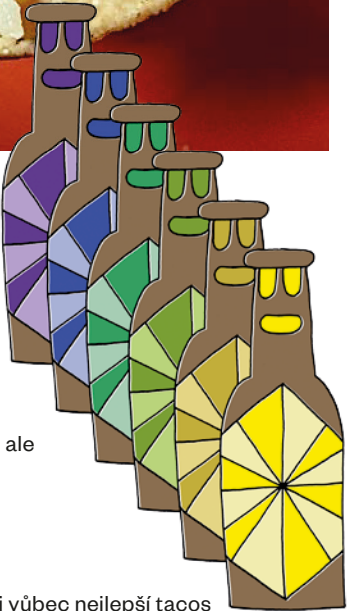
Los Aquachiles

Avenue 25 & Calle 34. Tady jsme měli vůbec nejlepší tacos s dušenou rybou. Zapijte to skvělou margaritou!

El Pechugon Rosticerias

30th Avenue and 50th Street. Ano, právě tady jsme narazili na to úžasné pečené kuře...

Na ostrově Cozumel se rozhodně zastavte u stánku s koktejly hned u silnice (viz foto). Skvělou restauraci pak najdete na útesu nad surfařskou pláží. Objednejte si tacos a mořské plody, a bude vám blaze!



Špagety carbonara

TEXT: SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO: JOHANA POŠOVÁ



Jasně „signature dish“ Pastacaffè Vodičkova! Přípravou „uhlířských špaget“, které jsou doma v Římě, vás krok za krokem provede nový šéfkuchař **Dalibor Křivánek**.

Jelikož jde o sympaticky jednoduché a rychlé jídlo, všechno stojí a padá s kvalitou surovin. „Doporučuju čerstvé těstoviny, na porci 200 až 250 gramů podle toho, jaký je kdo jedlík,“ zdůrazňuje Dalibor Křivánek.

Klíčovou surovinou je ovšem pancetta. „Mícháme ji s guanciale, což je zasušené vepřové líčko, v poměru jedna ku jedné. Na každou porci potřebujete tak 40 gramů směsi,“ pokračuje šéfkuchař. Oboje dostanete v prodejnách italských delikates.

Pancettu a guanciale pokrájejte a hodte na pánev – měla by být dostatečně velká, abyste v ní mohli před podáváním všechno smíchat. „Pokud je pancetta libovější, je dobré přidat k ní lžici másla,“ radí Dalibor a připojuje trik, se kterým se setkal v Římě, kde jedl špagety carbonara



„asi tisíckrát“: „Někteří Italové přidávají ještě stroužek česneku – v celku, jen ho lehce rozmáčknu. Když pancettu ovoní, vytáhnou ho a bez milosti vyhodí, aby po něm zbyla jen pečená česneková chuť. Jestli máte rádi česnek, zkuste to.“

Mezitím si v misce metličkou prošehejte žlutky se smetanou ke šlehání. Ta není „povinná“, někdo si vystačí se samotnými žlutky, nicméně smetana je delikátně zjemní. „Většinou se počítá na porci špaget jeden žloutek a 20 až 30 g 33procentní smetany,“ upřesňuje Dalibor Křivánek a dodává, že v Pastacaffè vaří tohle jídlo ze samých italských surovin – až na vajíčka. „Ta máme česká, čerstvá. Bereme je od pana Matouška,“ říká šéfkuchař.

Směs ochuťte trochou čerstvě mletého pepře, případně špetkou sušené drcené chilli papričky, aby jídlo mělo říz. Naopak sůl nutná není; špagety se vaří v osolené vodě a pancetta je přirozeně slaná sama o sobě.

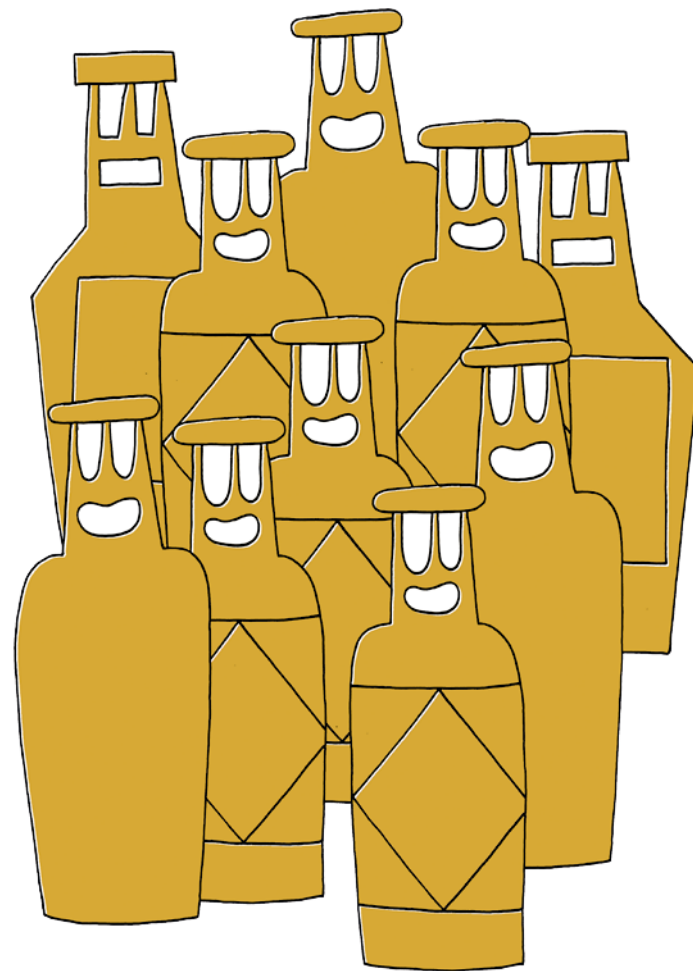
A máte prakticky hotovo! „K základu na pánvi přihodte uvařené špagety, promíchejte je s pancettou a odstavte z ohně,“ popisuje Dalibor Křivánek finále. „Až potom přilijte i žloutkovou směs, aby z toho nebyla míchaná vajíčka. Pak už jen přidejte nastrouhaný parmezán podle chuti, a můžete servírovat.“ 🌱

Pivní rituály ČUS

TEXT: LUKÁŠ SVOBODA ILUSTRAČE: DAVID KRŇANSKÝ

Jeden čas zkoušel pivovar Prazdroj vytáhnout historický rituál: na tmavém pivu vytvořit pěnu nažhaveným želízkem. Moc se to nechytlo, je to totiž trochu komplikované. A lidé mají rádi **jednoduché a zábavné** věci. Se kterými pivními obřady se setkáme u stolní společnosti dodnes?

Pijééééé



Nejrozšířenějším zvykem je ťuknutí sklenicemi, doprovázené pozdravem „Na zdraví“. Tahle hospodská klasika už v dávných dobách stvrzovala rovnost a důvěru mezi pijáky u stolu.

Překvapivě spletitá, ale o to zábavnější je historie tzv. uzemnění. Jde o ťuknutí horní části sklenice (anoda), poté dnem (katoda) a nakonec klepnutí o stůl. Tento rituál mají v oblíbě především studenti. Připomíná zapojení spotřebiče v elektrotechnice, přeneseně pak symbolizuje správné naladění stolní společnosti. Tento zvyk má ale kořeny ve středověku, kdy se tímto uzemněním stvrzovala příslušnost ke křesťanské víře. Za napoleonských válek se tenhle obyčej stal jakýmsi protestem při setkání znepřátelených stran (Němec bouchl sklenicí o stůl, aby tím „morálně negoval“ přípitek s Francouzem).

V dnešní spokojené době jde o čistě praktickou záležitost: mnohdy mokrá sklenice se tak otře o stůl či hejlepe o ubrus. I tento obřad se stále vyvíjí, jak vidíme třeba u našeho štamgasta Tomáše, který ho v Lokále vycítil – plnou sklenici před napitím trochu sešikmí tak, aby z drážek na půllitru vykapala voda a on si nepocítil košili.

Mezi oblíbené ceremonie patří i pití na čas, tedy na ex. Vřele nedoporučuji a dodávám, že pivo by se mělo vychutnávat. Totéž platí o pití brčkem a oblíbeném mýtu, že budete rychleji opilí, což samozřejmě není pravda. Naopak jen doporučuji zvyk dát si poslední hlt na výčepu před odchodem do taxíku, tzv. z ruky do huby; jde opravdu jen o trochu piva v malé sklenici.

Mnohdy se stává, že další půllitr už nechcete, jenže šikovný číšník ho před vás stejně postaví. Abyste neurazili, pivo vypijete, ale dobře vám po něm není. Tady doporučuji položit na sklenici čistý tácek. Obsluze tím dáte najevo, že už opravdu končíte.

V době sociálních sítí hrají prim krátká videa a fotky – je jich plný Instagram, Facebook a spol. Možná právě proto je dnes velmi oblíbené řezané pivo, kterým se dá zapůsobit na kamarády na druhém konci světa. I „pivní sdílení“ se už stalo jakýmsi rituálem, neboť bez tohoto zábavného zvyku by to dnes prostě nešlo. Na zdraví! 🌱

V NOVÉM ZA 17

DNŮ

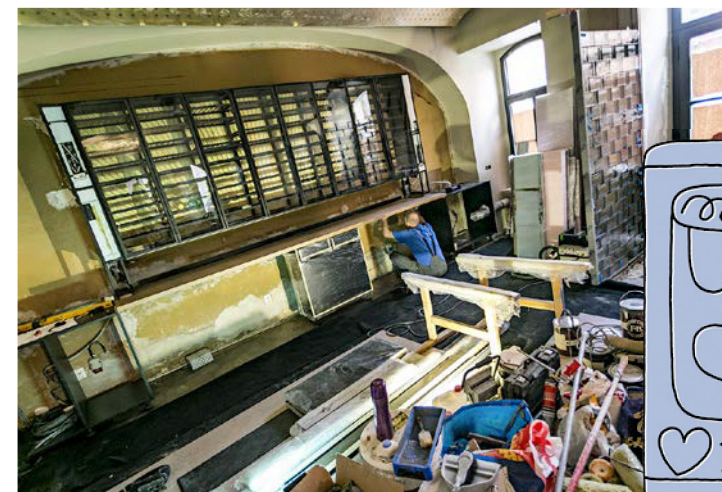


**DÁME
JEDNO**

1. fáze: Rozhodnutí & základní plán

Je jasné, že restauraci nemůžete s klidem zavřít na dva měsíce. Každý den, kdy není v provozu, znamená citelnou ztrátu. Takže když se rozhodnete k rekonstrukci, která bude vyžadovat i bourání a stavební zásahy, musíte mít vše naplánováno do posledního detailu.

A začít včas. Tak to bylo i u La Degustation: „Nápad vznikl přede dvěma lety, jenže původně to měl být jen facelift – vyměnit židle, protože už to potřebovaly, a možná vymalovat trochu světlejší barvou,“ vzpomíná manažer restaurace Tomáš Brosche. Potom ale přišel Tomáš Karpíšek s nápadem oslovit studio Olgoj Chorchoj... a výsledkem je dnešní podoba podniku. „Domluvili jsme se loni na jaře. Asi za dva měsíce přišli s prvním návrhem a pak následovaly další a další schůzky, na kterých už jsme ladili jednotlivosti,“ říká Tomáš Brosche.



Michelinská La Degustation Bohême Bourgeoise se na přelomu února a března celá proměnila. Což o to, nové stoly a židle už byly hotové a stačilo je strategicky rozmístit, ale podlahy, obložení, stropy, osvětlení, přestavba zádveří, přesun baru... to všechno se nutně dělá „tady a teď“. Jak vykouzlit kompletně nový interiér, když na to máte jen dva týdny a kousek?

TEXT: SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO: HONZA ZIMA

Základní plán však byl jasný od začátku: vylepšit akustiku (ty klenby...), přidat zádveří (to aby netáhlo na hosty u stolů blízko vchodu a horko či zima zůstaly pěkně na ulici), vyměnit podlahu, obložení, a samozřejmě mobiliář.

2. fáze: Ladění detailů

Krásná vize je jedna věc, praktičnost druhá. „Ve studiu věděli, že se návrh musí slučovat s každodenním provozem, takže žádné velké třecí plochy nebyly. I tak jsme to ale dávali dohromady asi půl roku,“ odhaduje Tomáš Brosche.

Příklad doladování? „Třeba absatz,“ ukazuje Tomáš na nenápadnou skříňku s mnoha zásuvkami a jednu z nich otevírá. Příbory. V další jsou látkové ubrousky. Tedy věci, po kterých číšníci sahají každou chvíli. „Z fotek nebylo patrné, k čemu absatzy slouží a jak moc je potřebujeme,“ vysvětluje manažer restaurace. Designérům ze studia Olgoj Chorchoj pak už bylo vše jasné, místo dvířek a polic přišli s mnohem šikovnějšími šuplíky, a ještě se postarali o to, aby měly tichý chod a při otevření se uvnitř nic neposouvalo. To kvůli komfortu hostů – žádné rušivé zvuky a „hluky“...

Když přijdete do restaurace, hned si všimnete dvou změn: přibýlo zmíněné zádveří, a zmizel bar. Místo něj vidíte jen police s víny a pod nimi lednice s lahvemi, které se servírují vychlazené. „Byl to jen výdejový bar a my jsme potřebovali barmana a jeho práci přesunout do kuchyně,“ objasňuje Tomáš Brosche. Barman „dostal“ část cukrárny, která neměla velké využití. O novou podobu vstupního prostoru, který je najednou odkrytý, a tudíž musí lahodit oku, se postarali designéři; na lidech z restaurace pak bylo, aby si promysleli, jaké lednice a další vybavení pořídit. „V lednici se rozsvítí, až když ji otevřete,“ předvádí Tomáš další detail. „Světlo tím pádem nikoho neobtěžuje.“

3. fáze: Rozplánování den po dni

Když už máte všechno vymyšlené a připravené, je třeba sestavit podrobný plán celé akce. Den po dni. „Pro nás bylo klíčové dostat dlouho předem kompletní rozpis, abychom věděli, na kdy už zase můžeme brát rezervace. Hlavně cizinci, kteří tvoří skoro osmdesát procent našich hostů, si totiž často spolu s letenkou a hotelem rovnou zamluví i stůl u nás,“ připomíná manažer michelinské restaurace. Nakonec to bylo bez problémů; přesunout se nepodařilo jen čtyři rezervace, ale dotyční to prý přijali s pochopením.

4. fáze: Akce!

Začalo se logicky bouráním a odstraněním původních dřevěných obložení. „Firma na to měla dva dny, ale skoro



5. fáze: Nábytek, poličky a spol.

Poslední tři dny už se montovaly kuchyňské prvky a doladoval interiér. Stoly jsou dřevěné, z dubů od hraběte Kinského, dokonce si můžete mezi chody počítat letokruhy... Rozestavěny jsou však stoly „postaru“, stejně jako židle, potažené kravskou kůží a zdobené textilní „šněrovačkou“. „Protože lustry slouží spíš jako dekorace a každý stůl nově osvětlují bodovky, pánové čekali, až rozmístíme stoly, a podle toho upravovali jednotlivá světla,“ dodává Tomáš Brosche. „Zní to jako kosmetická záležitost, ale je to důležité. Když se setmí, světla krásně orámují každý stůl. Vytvoří kolem něj světelnou kouli, a tedy soukromí.“

K drobné komplikaci došlo, pokud si Tomáš vzpomíná, jen u poliček. „Musí sedět na milimetr. Pánové je omylem špatně změřili, takže když se pokusili jednu z nich umístit, poškrábali zeď a muselo se přemalovávat. S takovými drobnostmi se ale počítá,“ podotýká.

6. fáze: Zvykání si

A jak si personál na změny zvykl, respektive zvyká (sešli jsme se pouhých pět dní po obnovení provozu)? „Navrhli jsme si to tak, aby nám to bylo příjemné, takže úplně v pohodě. Jsme rádi, že zmizely černobílé kostičky, když se na ně člověk díval déle, přecházely z nich oči... Je ale fakt, že třeba výjezd z kasy jsme měli na levé straně. Teď je na pravé, a my pořád automaticky saháme vlevo,“ směje se manažer podniku. Kuchaři si prý pochvalují, že je centrální výdejový pult víc vysunut do prostoru, takže teď můžou talíře doladovat i z kuchyně. „Svým způsobem je to nová hospoda, takže zase nový náboj pro nás všechny. Baví nás to zase o trochu víc,“ uzavírá Tomáš Brosche. 🍷

06

LIDÉ

Chleba od Francesca

TEXT: SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO: JOHANA POŠOVÁ

Když pravý italský chleba, tak jedinečně od Itala! V Pane Nuovo má pečení pod palcem **Francesco Scognamiglio**. Z rodinné pekárny v Neapoli ho do Prahy přivedl Aleš Karpíšek, který má v Ambiente na starost právě výrobu pečiva.

Odkud pocházíte – a jaké bylo přesídlení do Prahy? Museli vás hodně přemlouvat?

Pocházím ze San Sebastiana al Vesuvio kousíček od Neapole. Přesídlení proběhlo kupodivu v pohodě. Sice jsem na začátku trochu váhal, protože mám v Neapoli pekárnu, ale zase tak moc přemlouvat mě nemuseli.

Byl to velký kulturní šok?

Ani ne. V Praze žiju už pět měsíců a cítím se tu moc fajn. A ačkoli jste vy, Češi, trochu jiní než my, Italové, jste sympatičtí a musím ocenit, že se s vámi skvěle pracuje.

Co vás nejvíc překvapilo?

Na Praze mě překvapila její starobylá historie a gotický styl, který v centru, kde pracuju, potkávám na každém kroku. Gotická Praha mi ve dne připadá jako atraktivní žena a v noci jako fascinující tajemná kráska. S Čechy vycházím dobře, jsou to fajn lidé, poctiví a příjemní. A Češky? To je kapitola sama pro sebe! Nádherné ženy, které mají silný charakter a odhodlání.

Aleš Karpíšek nám prozradil, že jste původním povoláním policista. Jak to, že vás tedy potkal v rodinné pekárně?

Je to pravda, až do roku 2002 jsem pracoval jako policista. Pak jsem si ale na vlastní pěst otevřel pekárnu a loni jsem se přes kamaráda seznámil s Alešem.

Jak dlouho už se pečení chleba věnujete – a jaký nabízíte v Pane Nuovo?

Já sám dělám chléb patnáct let, ale můj rod se pečení věnuje už tři sta let! V Pane Nuovo děláme několik druhů chleba – třeba il cafone, il casereccio nebo pane di San Sebastiano. A taky máme v nabídce výborné bagety.

Konzumují Italové chleba jinak než Češi? Prozradte svůj nejoblíbenější způsob.

V Itálii chleba přikusujeme ke každému chodu. Je to doplněk, bez kterého se správné stolování rozhodně neobejde! Ale občas je fajn dát si chleba jen tak. Musíte ho vyzkoušet s rajčaty, olivovým olejem a špetkou oregána, to mám rád.



V Pane Nuovo „jen“ pečete, nebo jste také v kontaktu se zákazníky?

Je docela snadné mě tam potkat, protože se v pekárně často stavím i mimo pracovní dobu, která je pro většinu lidí dost neobvyklá. Peču totiž v noci.

Italové prý s trochou nadsázky rozlišují jídlo na to, které vařila maminka, a které maminka nevařila. Jaké byly speciality té vaší?

No ano, je pravda, že italské mámy jsou ty nejlepší kuchařky na světě. Já jsem měl od maminky nejraději tradiční jídla – lo spaghetti con le vongole (špagety se slávkami), la zuppa di cozze (polévka s mušlemi), pasta fagioli e cozze ragù (těstoviny s fazolemi a ragú z mušlí) a trippa con la salsa (dršťky se salsou). 🍷



ČUS

Aleš Karpíšek o Francescovi

„Na jaře jsem byl v Neapoli u kamaráda Gennara Testy na večeři a na stole byl chléb. Než se začalo servírovat, všechen jsem ho spořádal, jak byl výborný! Druhý den už jsme se jeli seznámit s pekařem, a rychle jsme se domluvili. Francesco se do Prahy nejdřív přijel podívat, a zkraje podzimu se sem už stěhoval. S jeho chlebem jsme v Pane Nuovo moc spokojeni!“

U Zeleného stromu



TEXT: ŠÁRKA JÁNSKÁ FOTO: REPRODUKCE OBRAZU VÁCLAVA JANSY OD ZLATÉHO STROMU

...nebo snad Zlatého? Dům, v němž se zabydlela **nová Bokovka**, totiž v průběhu staletí měnil název – podle toho, jakou barvu zrovna mělo domovní znamení.

Když jdete útulným dvorkem do Bokovky, procházíte se celými staletími. Počátky domu lze totiž vysledovat až do roku 1405; tehdy tu stály dva domy místních řemeslníků. Kolem roku 1433 byly spojeny a vznikl dům, kterému se nejprve říkalo U Anděla. Už tenkrát to bylo velmi příhodné místo. Dlouhá byla se svými 520 metry nejdelší ulicí v Praze, a hlavně byla součástí důležité obchodní cesty, která vedla z východních Čech až do Ungeltu – centra obchodu. A protože formani byli po dlouhé cestě žízniví, skvěle se tu dařilo pivovarnictví. Jak píše Alena Ježková v knize Strážci pražských ulic, v Dlouhé stávalo třináct pivovarů a nákladnických domů – nákladníci byli měšťané, kterým příslušelo várečné právo, „vedli náklad“ na vaření piva. I v Dlouhé 37 sídlil pivovar.



V 17. století patřil dům rodině Krocínů z Drahobejle, jejíž předek býval pražským primátorem a proslavil se stavbou kašny na Staroměstském náměstí; ke Krocínově kašně si pražské hospodyňky chodily pro vodu až do poloviny 19. století. Ke konci 18. století dům U Zlatého stromu vlastnil bankéř Karel Ballabene, stavebník pražské usedlosti Balabenka, po níž dnes zůstal jen místní název.

A jak je to s barvou stromu, který zdobí fasádu už od roku 1608? Původně měl zlatou korunu, a domu se tedy říkalo U Zlatého stromu. Jak vidíme ještě na obraze „malíře mizející Prahy“ Václava Jansy (1859–1913) Od Zlatého stromu, ve dvorku skutečně rostl strom. A proč se barva domovního znamení změnila na zelenou? Majitel buď neměl (na) zlatou barvu, nebo se zkrátka rozhodl pro „přírodní“ variantu... Od té doby je to dům U Zeleného stromu.

Jedinečnost místa ale tkví hlavně v arkádovém dvorku s růžovou dlažbou ze sliveneckých bloků. A v lodžích, které pocházejí už z počátku 17. století. To je velká vzácnost, jelikož pražskou renesanci razantně překrylo baroko. Nejhlouběji do historie však sestoupí ten, kdo se dostane do zdejších sklepů. Ty se totiž dochovaly až z gotiky. 🍷

Ospalé ráno

Ráno to chce dobrou snídani, takže vyrazte do hravého Café Atlas. Bavit vás bude funkcionalistický interiér s eklektickou tapetou inspirovanou ilustracemi ze starých atlasů a příruček, ale i výhled na „červený kostel“. Zdejší světooběžnická snídaně vás zavede na Dálný východ (doporučujeme hummus) i do Skandinávie. Tradičnější menu vám nabídne Bistro Franz hned za rohem. Plusem je domácí pečivo a velký výběr lokálních biosurovin.

Café Atlas / www.cafeatlas.cz
Bistro Franz / www.bistrofranz.cz

Dopoledne na kávu

Brno je městem kaváren! Sázkou na jistotu je kavárna V Melounovém cukru, kde musíte ochutnat jejich nebeské dorty, dál maličké Cafe Mitte, Coffee Fusion nebo SK G Urban Hub ovanutý skandinávskou estetikou. My však rádi zabloudíme ještě o trochu dál, až do historické průmyslové zóny za Zvonařkou. Za vrátnicí s hlídačem na vás v jedné z továrních hal čeká multifunkční prostor, ve kterém najdete skvělé Industra Coffee s ještě skvělejšími baristy. Zdržte se tu i po šálku výběrové kávy; sedíte totiž v galerii současného umění, kde je pořád co objevovat.

V Melounovém cukru / www.facebook.com/V-Melounovem-cukru-515926391751893
Cafe Mitte / www.cafemitte.com
Coffee Fusion / www.facebook.com/COFFEE-FUSION-209200889117261
SKØG Urban Hub / www.skog.cz
Industra Coffee / www.industrabrno.cz

Oběd s klidem – nebo raz dva

Až budete přemýšlet, kam na oběd, připište si na seznam mladou restauraci Simplé, kde chytře kombinují prvotřídní suroviny v moderních úpravách (čekejte tedy pěny, želé nebo prach z čehokoli). Šéfkuchař Lukáš Nečas chtěl být původně malířem, teď maluje obrazy na talíř. Zdejší menu vás překvapí mírou kreativity, barevností a nakonec i cenou – ta je totiž nižší, než byste tipovali (zvlášť přes oběd).

Pokud nemáte času nazbyt, zkuste Soul Bistro hned v centru, Fresh Freaks a Fresh Fanatics vyznávající zdravé stravování, případně baby-friendly Bistro Le Social. Bonusovou zastávkou pro milovníky italské kuchyně je Castellana trattoria Itala Sergia, který ze stesku po jídle, na jaké byl zvyklý doma, začal vařit i v Brně. A dělá to hodně dobře.

Simplé / www.simplerestaurant.cz
Soul Bistro / www.facebook.com/Soul-Bistro-233427320179534
Fresh Freaks / www.freshfreaks.cz
Fresh Fanatics / www.freshfanatics.cz
Bistro Le Social / www.facebook.com/BistroLeSocial
Castellana trattoria / www.castellana.cz

Když se stmívá

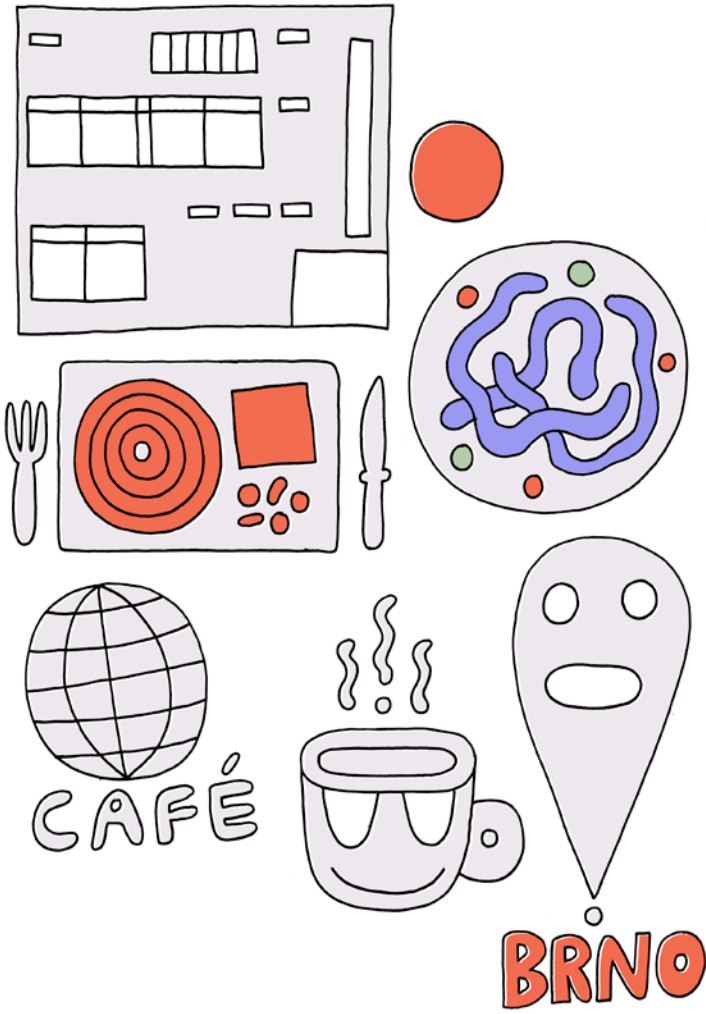
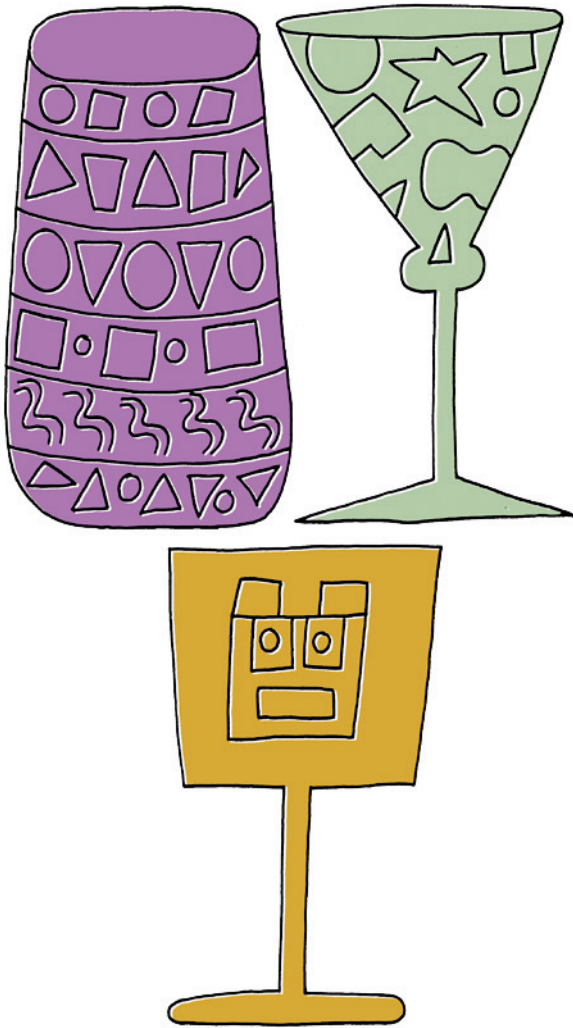
Pokud vám vyšla návštěva vily Tugendhat (šťastlivci...), nevynechejte po cestě krásnou funkcionalistickou kavárnu Era. Večer si pak vyhraďte pro podnik ze seznamu „větší účet, ale o to větší zážitek“. Bezpochyby tam patří vyhlášená rybí restaurace Koishi, francouzsky šarmantní La Bouchée nebo Restaurant Pavillon ve slavné Zemanově kavárně.

JÍST BRNO



TEXT: NIKOLA SVĚTLÍKOVÁ ILUSTRACE: DAVID KRŘANSKÝ

Co s volným dnem v Brně? To bychom nebyli my, abychom ho celý neprojedli. Tohle město je totiž plné skvělých podniků a fráze „na Brno dobrý“ už dávno neplatí. Tady je výběr našich oblíbených míst, **pěkně od rána až do noci**.



Všechny vás překvapí „něčím“ navíc, ale to „něco“ svým kamarádům nepopíšete, ani kdybyste se rozkrájeli.

Era / www.kavarnaera.cz
Koishi / www.koishi.cz
La Bouchée / www.labouchee.cz
Pavillon / www.restaurant-pavillon.cz

Ale noc je ještě mladá!

Bar Super Panda Circus sbírá ocenění, kde může, a je proč. Jde o bráchu neméně skvělého Baru, který neexistuje, který vám ovšem oproti pandímu psychedelickému tripu po Japonsku bude připadat jako výlet v luxusním kupé Orient expresu. To v Pandě spolehlivě zabijete stereotyp: vyladěné drinky s překvapivou zápletkou (hromadné šňupání kakaa zažijete asi jen tady) a prostředí, ze kterého přechází zrak. Sedíte jako v divadle a jevištěm je bar... Malé varování: S rezervací tu neuspějete, takže se hrou večera stane odhadování nejlepší hodiny, kdy zazvonit na umně skryté dveře do útrob baru.

Pokud byste zašli radši na jedno, zamířte do výčepu Na stojáka nebo do Lucky Bastard Beerhouse, kde čepují vlastní pivo eponymní značky, a samozřejmě do Lokálu U Caipila!

Super Panda Circus / www.superpandacircus.cz
Bar, který neexistuje / www.barkteryneexistuje.cz
Na stojáka / www.vycepnastojaka.cz
Lucky Bastard Beerhouse / www.lb-beerhouse.cz

PS Brňáci, zapomněli jsme na něco? Pište nám své tipy na jistbrno@ambi.cz – vítáme záminku k dalšímu testování! 🍷

Co dokáže létající výčepní?



TEXT: JAROSLAV MARTÍNEK ILUSTRACE: DAVID KRŇANSKÝ
FOTO: LUBOŠ DUPÁK



Podle názvu pozice by mělo jít o hrdinu na úrovni Supermana. **Luboš Dupák** k němu nemá daleko: to díky němu chutná pivo v Lokálech prakticky stejně jako v pivovaru. „Před pivem se nic neschová,“ říká.

V Ambiente má Luboš Dupák na starosti zaučování výčepních, pečuje o výčepy, hlídá teplotu piva, měří jeho pH... „To, že je Plzeň zásaditá, je mýtus. Má pH 4,2,“ usmívá se. Nejvíc ho ale zaměstnává sanitace – stará se o to, aby pivo v Lokálech proudilo laminárním, a ne turbulentním průtokem a čistými trubkami alias pivními cestami.

Vítej v sanitačním cechu!

„Pustili jsme se do toho v zájmu lepší péče o pivo. Spolu s Tomášem Hrnčířem z Kuželky jsme jezdili do Písku školit se u výčepní legendy – Františka Šlapáka, největšího odborníka na sanitaci v republice,“ vzpomíná Luboš Dupák. Protože současně dál dělal výčepního, běžně se stávalo, že spal jen dvě hodiny denně.

Ale zvládl to – složil zkoušky a stal se členem Cechu sanitačních techniků. Nejprve se učil sanitovat v Brasileiru



ve Slovanském domě, kde mají sudové pivo, pak už začal naostro U Bílé kuželky – s tankovým pivem, které je nepasterizované a má trvanlivost do jednadvaceti dní. „V listopadu 2014 jsem nastoupil jako létající výčepní a v březnu 2015 jsme se vrhli na kompletní sanitaci všech Lokálů,“ říká Luboš.

„Jinam bych už na pivo nešel.“

Sešli jsme se v Dlouhé, kde Luboš právě ten den sanitoval – na pivo to prý musí být znát. Když jsem se přiznal, že mi v Lokálu chutná vždycky, takže změnu bohužel nepoznám, uklidnil mě: „Až do toho nahlédnete víc, budete deformovaný stejně jako já. Já už bych na pivo asi ani nikam jinam nešel. Když vidím, co všechno v trubkách může být...“

Sanituje ve všech Lokálech, jen v Kunraticích má jeho důvěru místní sanitační technik; přesto tam Luboš jednou měsíčně dochází „na kontrolu“. „Snažím se najít další výčepní, kteří by se tomu věnovali, ale nutit nikoho nechci. Už proto, že celý proces nabízí spoustu příležitostí, kdy něco vynechat – jenže stačí malá chyba, a může vzniknout problém,“ varuje.

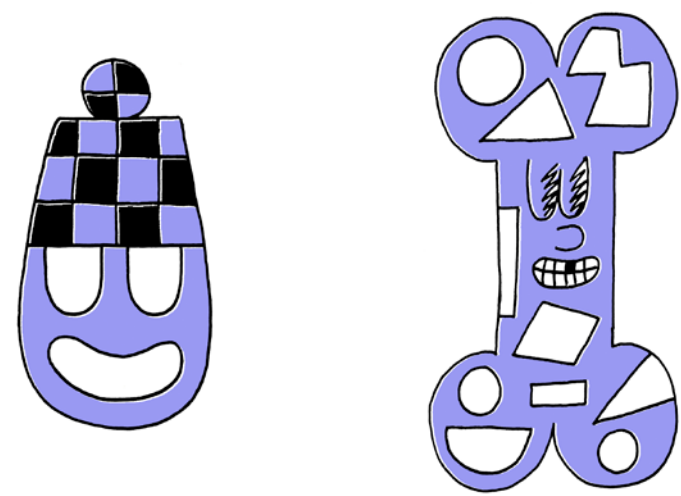
Sanituje se jednou týdně, ráno – do otevíračky musí být hotovo. „Základ je spojit všechna vedení do jednoho okruhu, aby sanitační roztok koloval veškerými laminárními cestami. Součástky rozložíme a naložíme je do dvouprocentního roztoku Efektomatu – to je čistící prostředek, který spolehlivě zabíjí mikroorganismy, kvasnice a podobně. Současně sanitujeme okruh, na který střídáme tři sanitační kapaliny, aby si mikroorganismy nestačily na žádnou z nich zvyknout,“ upozorňuje Luboš.

Celá procedura má přesná pravidla. Deset minut proudí trubkami sanitační roztok. Pak se jimi dalších deset minut protahují houbičky (Luboš používá ty na nádobí), které ze stěn setrou usazené nečistoty. Dalších deset minut čistí pivní cesty voda a v poslední desetiminutovce se případné zbytky odstraní dalšími, čistými houbičkami. Mezitím Luboš kartáčkem poctivě vydrbe všechny součástky a ventily.

Zkouška kafrem

„Na závěr ještě děláme kafrovou zkoušku a zkoušku na pH. Hlavně ta kafrová je zajímavá. Pokud je voda čistá, krystalky kafru se točí na hladině kolem své osy. Zato když je špinavá, hladina má větší povrchové napětí, takže se krystalky většinou srazí uprostřed a ani se nehnou,“ popisuje létající výčepní.

Nakonec se všechny součástky zase pěkně složí, smontují a Luboš ještě pro jistotu vyzkouší, jestli všechno funguje, jak má. Pak už jen zápis do sanitační knihy, a je zas na týden hotovo! 🍀



OSSO BUCCO

Italsky „kost s dírou“: přeseknutá morková kost uprostřed plátku telecí klížky. Tato milánská specialita se dusí se zeleninou, bílým vínem a vývarem. Osso bucco často doplňuje omáčka gremolata, dnes je však oblíbenější spojení s rajčaty, mrkví a cibulí. Tradičně se podává s risotto alla milanese, tedy s rizotem po milánsku.

ONGLET

Anglicky hanger steak, česky veverka. Tento výtečný kus masa na grilování pochází ze svalového úponu bránice. Dřív se k zákazníkům nedostávala, řezníci si ji vyřezávali pro sebe. Odtud označení „řeznická panenka“. Anglické hanger odkazuje k tomu, že je sval zavěšen: před špičkou svíčkové, přímo nad játry. A právě od nich je příjemně kořeněný.

Cuketové lívance s jablky

V tomhle svěžím a lahodném dezertu není **ani gram přidaného cukru** – a přesto je přirozeně sladký. Jak to Vojtěška Šteflová, cukrářka karlínské Esky, dělá? Zkuste to s ní!

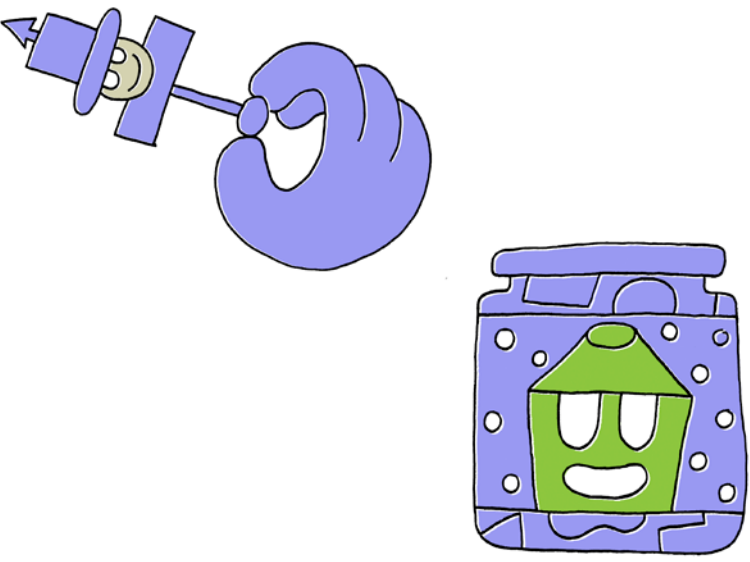
TEXT: SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO: JOHANA POŠOVÁ

1. Nejdřív si připravte rozinkové pyrě, které dezert přirozeně osladí. V troše vody krátce, asi pět minut, povařte 200 g rozinek. Poté je rozmixujte; nemusí to být úplně najemno.
2. V míse metličkou prošlehejte 250 ml plnotučného mléka se 2 vejci, solí a polovinou rozmixovaných rozinek. Do směsi postupně zashlejte i 170 g hladké mouky a 8 g prášku do pečiva. Dochuťte špetkou mleté skořice a citronové kůry. Nakonec vmíchejte 50 g rozpuštěného másla a to hlavní: 100 g nastrouhané cukety. Jestli máte čas, nechte těsto půl hodiny odpočívat v lednici, aby se suroviny dokonale promísily.
3. Lívance osmažte na másle dozlatova a potřete rozpuštěným máslem. V Esce počítají dva na osobu; uvedené množství vystačí na pět porcí.
4. Do 300 g zakysané smetany přimíchejte zbylých 100 g rozinkového pyrě. Na každou porci navršte tuto směs a naaranžujte kostičky jablek. Dozdobte řeřichou a trochou skořice, a můžete servírovat. 🍀

Jakýkoli „odkrytý“ sendvič. Typickým představitelem je český chlebiček, jímž počátkem 20. století obohatily gastronomii pražské lahůdky Jan Paukert. V Česku se setkáte i s koktejlovými kanapkami a jednohubkami na párátko.

OKRA

Zelenina významná hlavně v Asii a v Africe; v Egyptě se používala už 2 000 let před n. l. Jde o lusky ibiškovce jedlého, které se sklízely nezralé a jedí se syrové i tepelně upravené. Ve Středomoří a v Asii je dávají do dušených pokrmů, podobných gulášů, se zeleninou a masem; v Karibiku do polévek, často s rybou. V Česku koupíte okru mraženou či naloženou v omáče.



4 lahodné variace

- Lívance můžete připravit i z bezlepkové mouky, takže máte dezert jak bez cukru, tak i bez lepku.
- Lze podávat s kefirem či jogurtem, anebo tuhle složku úplně vynechat.
- Rozinkovým pyrě můžete lívance také natřít a spojit vždy dva a dva.
- Místo rozinek lze použít sušené švestky (bývají ale kyselější) nebo křižaly. Postup zůstává stejný.



A / S JÍDLEM ROSTE CHUŤ / ČTVRTLETNÍK RESTAURACÍ AMBIENTE / JARO 2016
ŠÉFREDAKTORKA SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
REDAKČNÍ RADA TOMÁŠ KARPIŠEK, FILIP ŠIMONIK, ROMAN NOVOTNÝ,
LUKÁŠ SVOBODA, ŠÁRKA HAMANOVÁ
ARTDIREKCE A DESIGN MICHAL NANORU A MAREK PISTORA / STUDIO NAJBRT
ILUSTRACE DAVID KRŇANSKÝ
WWW.AMBLOZ