



PANE NUOVO

ČERSTVĚ
OTEVŘENO

Revoluční 1
110 00 Praha 1
T +420 221 803 308
www.ambi.cz



Obložené chleby z karlínské Esky

Bokovka!

Ještě před koncem roku jsme stihli otevřít restauraci s pekárnou **Eska** 03 v Karlíně a taky novou, úplně jinou **Bokovku** 05 v Dlouhé ulici! Proto vám přinášíme reportáž o tom, jak se zrodily „školní“ **židle** 06 pro Esku, a přidáváme **12 zajímavostí** 08 z Bokovky. A pozor, zdaleka ne všechny jsou vinné! Co se jídla týče, prozradíme vám recept na legendární **buchtičky** 11 s rumovou pěnou z Čestru a na vydatnou **čočkovou polévku** 04 z Café Savoy, abyste si ji mohli uvařit na Nový rok – a pak po celý rok. Ať je dobrý, ba lahodný (a než si na něj přituknete, přečtěte si, co na to **etiketa** 01)!



06



03



05



08



10

NOUVELLE CUISINE

Styl vaření, který ve Francii v 60. a 70. letech vyvinuli mladí kuchaři jako Paul Bocuse, Roger Vergé, bratři Jean a Pierre Troisgros či Michel Guérard, kteří se chtěli odtrhnout od klasické francouzské kuchyně a vytvořit vlastní metody, techniky a pokrmy. Hlavní zásady? Zkrátit nejen dobu vaření, ale i menu, nakupovat na trhu, sázet na čerstvost a sezonnost, vyvarovat se těžkých omáček typu bešamel, vrátit se k regionální kuchyni, využívat moderní technologie – a neustále inovovat.



09

Přípitek & ťukání

TEXT: JAROSLAV MARTÍNEK ILUSTRACE: JARMILA MITRÍKOVÁ A DÁVID DEMJANOVIČ

Vánoční večírky, Silvestr, novoroční setkání a vůbec celá společenská sezona jsou nabitě příležitostmi, kdy si přituknout. Ale kdy vlastně – a kdy naopak ne? Pravidly přípitku vás provede **Nina Provaan Smetanová**, odbornice na etiketu a provozovatelka Muzea gastronomie.

1. Kdo komu připíjí?

Ke společenskému, obchodnímu i rodinnému setkání patří přípitek. Ten první pronáší hostitel nebo čestný host. V menší společnosti pak starší mladšímu, pán dámě, nadřizený podřizenému, zvaný tomu, kdo platí drink. Přípitek může samozřejmě pronést i dáma.

2. Kdy si ťukáme...?

„Přípitek neznamená automaticky i ťukání,“ upozorňuje Nina Provaan Smetanová. Ťukáme si jen při prvním přípitku. Hostitel pozvedne číši se slovy „Na zdraví!“ – například oslavence. Alternativy v jiných jazycích: Cheers! Na zdorowia! Sante! Zum Wohl! Salute! Cin-cin!

3. ... s čím a jak?

Ve společnosti si „správně“ ťukáme jen s vínem a sektem. Jde o to, aby se sklenice krásně rozezněly. Sklenku tedy držíme za nožičku a snažíme se nedotýkat kalichu, protože pak nedocílíme žádoucího zvuku (a navíc si rukou pítí zbytečně zahříváme). Neťukáme si hranou sklenky – ta je nejkřehčí –, ale tělem kalichu. Sklenku mírně nakloníme.

4. ... a s kým vším?

Záleží na počtu lidí ve společnosti. Češi jsou zvyklí na to, že se ťuká s co největším počtem lidí, a považují za nezdvořilé, když je vynecháte. Totéž se píše o Švýcarech. Oproti tomu v jiných zemích si lidé běžně přituknou jen s těmi, kteří stojí nejbliž. Podíváme se na sebe, usmějeme se a ťukneme si. Ale pozor! Ne že se hned napijeme. Počkáme, až si přitukneme se všemi – a až se napije hostitel.

5. Jak s welcome drinkem?

Když dostaneme sekt na uvítanou a potkáme známého, můžeme si s ním ťuknout. Podle etikety bychom tak ovšem měli činit pouze se sklenkou, která je čerstvě nalitá a z níž jsme se ještě nenapili.

6. Pozor na rtěnkul

„Není hezké, když na sklenici zůstane otisk rtěnky,“ upozorňuje Nina Provaan Smetanová. Co s tím? „Stopu po rtěnce nenápadně smažeme ubrouskem, ostatně od toho ho máme. Dá se ale pít i tak, že rty neotiskneme a vlastně se jimi skleničky téměř nedotkneme. Doporučuji dámám, aby se to naučily,“ navrhuje.



7. Aperitiv coby dilemma

Prvním nápojem, který dostaneme, je aperitiv. S ním si ale neťukáme, zvláště pokud jde o aperitivy – becherovku, vermut, sekt... –, které se nalévají do odlišných skleniček.

8. A co pivo?

S pivem se ve společnosti neťuká, protože plná pivní sklenice nezvoní. Takže když jsme pozváni na hostinu nebo společenské setkání, kde se bude pít pivo, pak toto pravidlo respektujeme. Při přípitku jen pozvedneme půllitr, popřejeme si „Na zdraví“, usmějeme se – a pak se rovnou napijeme.

9. V hospodě můžete zvolnit (i co se týče etikety)

Pokud jste však zvyklí ťukat si půllitry v pivnici, není důvod to měnit. „Je jasné, že když se sejdou chlapi v hospodě, tak si ťuknou a ještě se třeba dotknou půllitrem stolu. Tady už nejde o obecně platná pravidla etikety, ale o soukromou zvyklost v uzavřené společnosti a v určitém typu podniků. Když se sejdou lidé, kteří to tak chtějí a neruší tím okolí, není to žádný problém. Totéž pak platí u ostatních nápojů včetně panáků,“ dodává Nina Provaan Smetanová.

10. Dopít, nebo nedopít?

Zejména v uzavřené společnosti, kde se pijí panáky, může být přípitků během večera víc. Tak se to dělalo už ve starém Římě, u Germánů ve středověku a Rusové to mají s vodkou ve zvyku dodnes. Dříve se očekávalo, že každý pak vypije nápoj naráz, dnes už však není třeba tuto tradici dodržovat. Přece jen nežijeme za časů starých Germánů, kdy nijak nevadilo, když se někdo z hostů opil a padl pod stůl. Vždyť až do zhruba 16. století býval velký pijan – ten, kdo nejvíc vydržel – označován za hrdinu! ♣

Pravidla přípitku

Hostitel pronáší krátký přípitek: „Na zdraví oslavence“, „Na úspěch naší dohody“, „Na naše setkání“ atd. a pozvedá sklenici. Kontaktuje očima hosty, napije se, znovu pozvedne sklenici a postaví ji na místo.

Host pozvedne plnou sklenku vína, piva či destilátu, pohlédne na připíjejícího, poté do očí souseda a usměje se. Napije se, znovu pozvedne sklenici a postaví ji na místo. Při oficiálním přípitku většinou stojíme; jestliže připíjející sedí, zůstaneme sedět i my.

Na lyžích za dobrým jídlem

TEXT: ŠÁRKA HAMANOVÁ ILUSTRACE: JARMILA MITRÍKOVÁ A DÁVID DEMJANOVIČ



Když vyrazíte na sjezdovky do Itálie, Rakouska nebo Francie, v každé horské chatě si můžete být jisti, že si pochutnáte. Na našich horách dá hledání hospůdek zaručujících gastronomický požitek větší práci, občas si žádá odbočku – ale **pár báječných tipů** jsme pro vás našli.

Jizerské hory

Královka

Design zrekonstruované samoobslužné restaurace připomíná horské chaty na sjezdovkách v Itálii, ale mají tu čerstvě navařenou českou klasiku. Vynikající jsou šlehané tvarohy s ovocem nebo čokoládou.

www.hotelkralovka.cz



Krkonoše

Erlebachova bouda

Nově opravená bouda stojí nad Špindlerovým Mlýnem už 230 let a nabízí jednu z nejlepších kuchyní ve městě. Těšte se na klasiku – kyselo, pečenou kachnu nebo třeba řízký, všechno pootivě připravené a moc dobré. Jako digestiv či aperitiv si můžete objednat místní specialitu houbovici nebo pivo Erlebach.

www.erlebachovabouda.cz

Enzian

Vyhlášená restaurace v centru Pece pod Sněžkou je zařízená v krkonošském stylu a soustředí se na českou kuchyni s důrazem na typické suroviny a pokrmy horalů. Takže si dejte třeba zvěřinu nebo něco s houbami.

www.enzian.cz

Dvoračky

V boudě nad Rokytnicí nad Jizerou mají skvělou dršťkovou s výbornými domácími houskami z vlastní pekárny.

www.dvoracky.cz

U Huculů

Do hospůdky farmy Hucul ve Vítkovicích dojedete z Janovy hory na sjezdovkách. Tentokrát si dopřejte hovězí – předloží vám totiž maso z vlastního biochovu.

www.hucul.cz

Jeseníky

Stodola

Penzion a restaurace Stodola v Malé Morávce s kvalitní a moderní gastronomií. Svým pojetím působí v tomhle gastronomicky poněkud chudém kraji trochu jako zjevení.

www.address.cz/stodola/index.php

Beskydy

Kyčerka

Hospoda Kyčerka ve Velkých Karlovicích servíruje tradiční valašská jídla. Součástí podniku je udrna, do které se dá dojít rovnou z lyžařského svahu. „Naši uzenáři tu udíjí plece, krky, kýty, žebra. K vinečku, pivu či slivovici si můžete zakusnout aj čerstvě vyuzené oštěpky, sýry v pančošce nebo parenicu. Z udrny sa na vás zasmějú jemně vyuzené ryba z našich potoků aj vzdálených moří,“ píše se na webu restaurace.

www.hospodakycerka.cz

Šumava

Nebespan

Vyhlášená kavárna v Kašperských Horách s vynikající kuchyní, kávou, domácími dorty a zákusky. „Nakupujeme v Bavorsku i u regionálních dodavatelů, kvalita je pro nás naprosto zásadní,“ zdůrazňuje majitelka podniku Sabina Kmecová. Nově podávají víkendové snídaně.

www.nebespan.cz

Chata Rovina

Stojí u silnice z Hartmanic do Železné Rudy. Na menu najdete stálíce české kuchyně ve velmi slušné kvalitě, nabídnou vám tu mimo jiné chleba nebo buchty z pece.

www.chatarovina.cz

U Všech kukaček

Restaurace patří k hotelu Mádr na Modravě. Zvláštní název odkazuje k jejímu konceptu – zcestovalí majitelé tu představují svoje nejoblíbenější jídla z celého světa. Podle možností pracují se sezonními a lokálními surovinami. Na čepu mají vždy plzeňské pivo a jako zpestření i něco z místních minipivovarů. ♣ www.uvsechkukacek.cz



z květáku,“ vypočítává šéfkuchař Roman Frencl. Že si to neumíte představit? Objednejte si třeba marinovaný jelení hřbet. „Omáčku k němu připravujeme z vnějších listů červeného zeli, které bychom jinak vyhodili, a z okrájeného tuku z pražské šunky. Tuk, kůže a kost ze šunky opečeme, přidáme ogrilované vnější listy zeli. Celé to povaříme, necháme odležet, přecedíme a zredukujeme. Není potřeba žádné koření, ani sůl,“ popisuje postup Honza Všeťčka. Rybí břicha, běžně považovaná za odpad, kuchaři vyškvaří, vyudí a zdobí jimi pošírovanou tresku. K ní se podává květákové pyré. „Na něj potřebujeme růžičky květáku, košťály použijeme na ozdobu i v jiném chodu,“ vysvětluje Honza. Uplatnění najdou také květákové listy – ochucuje se jimi olej.

Metoda pokus – omyl

Právě pečlivé a promyšlené sestavování menu umožňuje využití různých „divnovců“. Není to ale hned! Šéfkuchaři přiznávají, že postupují metodou pokus – omyl. „Něco je dobré, něco není, ale to zjistíte, jen když to zkusíte,“



OD KOŘÍNKU PO LÍSTĚČEK

Restaurace po celém světě zkoušejí zpracovávat i zdánlivý odpad a nezvyklé **přírodní ingredience**. Kromě ekologických a ekonomických důvodů za tím stojí touha šéfkuchařů objevovat nové chutě.

TEXT: ŠÁRKA HAMANOVÁ FOTO: HONZA ZIMA

Tento trend přichází ze Skandinávie. „Například v laboratoři Nordic Food Lab, kterou založil šéfkuchař kodaňské restaurace Noma, zkoumají, co všechno se dá jíst. Prioritou je pro ně chuť, ale má to i ekologický aspekt,“ vysvětluje kreativní šéfkuchařka Ambiente Jana Bilíková. Jako příklad uvádí hmyz. Jelikož se v Nordic Food Lab domnívají, že by mohl patřit k potravinám budoucnosti, začali se zabývat jeho kulinářským využitím. Překvapilo je, že například různé druhy mravence chutnají jinak, a teď se snaží najít ty, které mají gastronomický potenciál.

Beze zbytku. Doslova!

Skandinávský přístup inspiroval řadu světových šéfkuchařů. Mnohem víc přemýšlejí o tom, jak efektivně nakupovat suroviny a poté je využít doslova beze zbytku. „Bez mála polovina odpadu totiž vzniká už při přípravě jídla,“ upozorňuje Jana Bilíková, která má na starost rozvoj šéfkuchařů v Ambiente. Její parťák Honza Všeťčka přidává konkrétní příklad: „Zjistili jsme, že v Brasileirech se denně

vyvezou kila natí od ředkviček. Tak jsme z nich začali dělat pesto a obohatili jím salátový bar.“

Podobně přistupovali i k přípravě menu v Café Savoy. „Máme v něm tlusté od šunky, rybí břicha nebo stonky



poznámává Honza Všeťčka. Na Designbloku v A-studiu například zkoušeli vyrábět sůl z jehličí, infuzi masového vývaru a loňského listí z lesa nebo panna cotta z nálevu z mozzarely.

Vymýšlení nového menu tak berou kreativní šéfkuchaři jako hru. Když s šéfkuchařem Čestru Pavlem Strakou chystali menu Z lesa na talíř, nejprve si vybavovali, jaké chutě a vůně skýtá les... Hostům pak kromě jiného nabídli carpaccio s výhonky ze smrku naloženými ve sladkokyselém nálevu, kulajdu s bramborami v popelu nebo zmrzlinu z jalovce.

Dáte si králíčí uši?

Nejvíce dotažené menu s použitím „divných“ ingrediencí mají momentálně restaurace Eska a La Degustation Bohême Bourgeoise. V Esce například připravují demi-glace ze slupek a odřezků ze zeleniny, v La Degustation hostům servírují králíčí uši či rybí kůže.

Co z toho vyplývá? Na kvalitní gastronomii dnes ukazuje i nápadité zpracování surovin, včetně těch dosud opomíjených. Ogrilovat hovězí svíčkovou nebo nastrohat lanýžé totiž není nic výjimečného, ale vymyslet skvělé jídlo z netradičních ingrediencí, jejichž hodnotu neurčuje tržní cena – to je skutečná výzva! 🌱



Je vydatnější než klasické polévky, i díky přeštické klobásce. Už víte, co budete vařit na Nový rok – a pak po celý rok? Přípravou vás provede **Michal Mlejnek**, zástupce šéfkuchaře Café Savoy.

Čočkový restaurant

TEXT: SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO: JOHANA POŠOVÁ



Den předtím si namočíme čočku. Do jedné nádoby nasypeme půl kila čočky a zalijeme ji litrem studeného vývaru, do druhé zalijeme asi 200 g čočky vodou. Co se týče vývaru, v Savoyi používají grand bouillon. „Je to silný bujon z odřezků hovězího, telecího a někdy i kuřecího masa,“ vysvětluje Michal Mlejnek. „Doma to dělám tak, že když si koupím celé kuře, uvařím si do zásoby vývar z kostí a odřezků a uložím ho do ledničky nebo mrazáku.“ Čočku necháme máčet přes noc; uvedené množství vystačí na deset porcí (budete potřebovat ještě další litr vývaru).

Když přijde čas vaření, připravíme si větší hrnec. Nakrájíme si nahrubo 2 až 3 cibule (celkem 250–300 g), na 70–80 g sádla ji opečeme do tmavě hnědé barvy a přihodíme 2 až 3 stroužky česneku (zhruba 30 g). „Mám radši, když je nasekaný na hrubší kousky, protože se nespeče a nezhořkne,“ radí Michal Mlejnek. Přidáme 120 g protlaku, lžici sladké mleté papriky, a základ je hotový.

Vše zalijeme čočkou namočenou ve vývaru, přidáme ještě litr bujonu a vaříme asi 40 minut. Průběžně mícháme a ochutnáváme. Jakmile je čočka dostatečně měkká, aby se dala rozmixovat, doladíme budoucí polévku solí, octem (v této fázi stačí



5 až 6 lžic, pozdějšímu dochucování se meze nekladou), pepřem, droeným kmínem a majoránkou. Poté vše dojemna rozmixujeme tyčovým mixérem.

Mezitím dáme vařit i čočku, která byla přes noc namočená ve vodě, a přidáme do ní pokrájený stroužek česneku. „V tomto případě stačí 15 až 20 minut, měla by zůstat spíš pevnější,“ doporučuje Michal Mlejnek. Tato čočka poslouží jako „vločka“ do polévky, k zahuštění a zasyčení.

Klobásku pokrájíme na plátky a nasucho orestujeme v rendlíku. Proč v Savoyi zvolili právě přeštickou z Amasa? „Je domácí, a navíc bezlepková. Máme jistotu, že opravdu obsahuje žádoucí množství masa, a naopak v ní nejsou žádné stabilizátory a jiné přídatné látky. Tohle je opravdu klobáska, jak má být. A samozřejmě je dobrá, to je hlavní důvod, proč jsme si ji vybrali,“ říká Michal Mlejnek. K dostání je v řeznictví Naše maso v Dlouhé ulici.

Čočku i klobásku přidáme do základu, promícháme a pak už jen podle potřeby dochutíme kořením, které jsme použili už do základu. „Považuji za lepší nepřechutit ho a raději polévku doladit na závěr,“ doporučuje sous-chef Café Savoy. Servírujeme s trochou nasekané pažitky. 🌿

Světlo z vesmírného korábu

TEXT: SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO: JOHANA POŠOVÁ

Také vás to v Bokovce nutí hledět vzhůru, protože tak originální lustry se hned tak nevidí? Kombinují „neosobní“ zářivku se svíčkami a jejich spoluautorem je architekt **Michal Froněk** ze studia Olgoj Chorchoj.

Bokovku navrhovala vaše žena Tereza. Jaký máte z prostoru pocit?

Atmosférou mi připomíná příjemně omšelé vinárny z osmdesátých let. Po Praze jich bylo jen pár a scházeli se tam zajímaví lidé. Když Tereza začala tvořit, říkal jsem si, to není možné udělat! Záměr byl nechat prostor velmi raw, „syrový“. Myslím, že to dopadlo výborně.

Takže nejste typ, který by vše modernizoval?

Ne. Když architekti puristicky rekonstruuji staré budovy ve spolupráci s památkáři, někdy si říkám: nesahejte na to! Nánosy času jsou cennější. A vrstevnatost v Bokovce je fantastická. Je tam kus dřevěné podlahy s různými nátěry, a do toho surové nové prkénko. Nemusí se zpatinovávat, prostě se přiznává a časem se zpatinuje samo. Z interiéru můžete číst: tohle je staré dvě stě let, tohle padesát, tohle je současné... O prostoru vám to řekne mnohem víc, než když ho zrekonstruuje a o historii vydáte knížku.

Jak se do Bokovky dostaly vaše lustry?

Tereza vůbec nepoužívá můj design, tohle je výjimka. S kolegou Němečkem jsme je navrhli loni pro výstavu Ligh Infusions v DCS Gallery. Jsou to světla s přiznanými technologiemi, mají přišroubovanou zářivku a každé péročko a dráteček je vidět. Jirka Černický pak přišel s výtvarnými intervencemi, oblepil je voskem, takže nám je trochu ničil. Připomínají mi kosmické koráby ze sci-fi filmů. Philippe Starck kdysi popsal svůj design slovy, že to vypadá jako zkamenělé sperma robotů. Docela to sedí i na naše lustry. Každý ovšem váží padesát kilo, vše musí držet pohromadě, do toho kapající vosk versus elektrina... je to svítící art piece. Už jen vymyslet, jak se bude vyměňovat zářivka!

Vaše studio vzniklo v roce 1990. Bylo jedno z prvních, že?

Designem se tady tenkrát zabývali jednotlivci nebo designéři zaměstnaní ve firmách. My jsme zkoušeli prorazit jako nezávislí. Devadesátá léta byla tvrdá, paradoxně nám pomohla ekonomická krize před pár lety, běžně nás oslovují renomované firmy. I na UMPRUM, kde učím, řešíme úkoly pro výrobu a průmysl.



Takže studentům předáváte i praktické zkušenosti?

Spíš je provázím. Na podzimní Designblok třeba vytvořili krásný návrh instalace pro Vitru a Ambiente. A já se ptal: A jak to máte spočítané? Kolik to váží, co statika? A co peníze? Je důležité, že si projdou celým procesem od komunikace s klientem přes návrhy až po realizaci a úspěch. Zkrátka škola v reálných podmínkách.

Navrhujete obří stavby i malé předměty, třeba kapesní nožiky pro BMW. Vyhovuje vám tak široké rozpětí?

Teď už si můžeme vybírat. V začátcích jsme se specializovali na tablewear, porcelán a sklo, pak jsme začali s nábytkem a už dlouho děláme vehementně interiéry. Až posledních patnáct let jsou to i domy, rekonstrukce starých továren nebo historických objektů. U budov se stává, že investor už vystřídal několik architektů a my fungujeme jako záchranný padák. To je pak jako v pohádce: když se ti to nepovede, budeš o hlavu kratší. Je výzva takový projekt dokončit, ale někdy je to psychicky náročné. To ale bývají i jednodušší zakázky.

V čem?

Šílený stres. Fungujete jako amatérský psychoanalytik, musíte mít obrovské uši a naslouchat a vidět za roh. Často s investorem řešíte i velmi osobní záležitosti.

Nezbytná otázka: Jak se vám spolupracuje s vaší ženou?

Doplňujeme se a jsme si spíš oponenty v dobrém slova smyslu. Přinesu třeba nůž nebo sklo nebo jí ukážu projekt a žena mi dá zpětnou vazbu. A obráceně. Hrozně rád kreslím, takže se stává, že Tereza něco vymyslí a já jí to ztvárním ve 3D. To je taková moje bokovka. 🌿

KDYŽ ODCHÁZÍTE, ZVEDNĚTE ŽIDLE



Tereza Froňková: „Židle funguje přesně tam, kde má.“

Co vás inspirovalo při vymýšlení židle pro Esku?

Industriální prostor a to, jak v něm může fungovat. Od začátku mi připomínal závodní jídelnu, nikoli restauraci.

Tomáši Karpíškovi se návrh líbil od začátku. Jak na židli reagovali další lidé v Ambiente?

Když jsme měli mítink a stálo tam asi patnáct manažerů, trochu jim vyrazila dech. Hned se začali vyptávat, jestli se na ní bude taky tak nepohodlně sedět, jako se sedávalo nám ve škole. Ta židle zkrátka vyvolává emoce. A to je fajn.

A je tedy pohodlná?

Je, i když žádná židle nemůže sedět úplně všem. Nějakou dobu stála v kanceláři Ambiente v zasedačce a každou chvíli na ní někdo seděl. A jelikož má prolisy, někomu to bylo příjemné, a někomu ne. Ono je strašně těžké udělat dobrou ergonomii židle, protože lidé jsou rozdílní. Výsledek je tedy vždycky kompromisem.

Jak se na ní sedí vám?

Dobře. Asi proto, že jsem fyziognomicky průměrná.

Vrátila jste se ke „školní“ židli. Neměla jste chuť vymyslet nějaký vlastní model?

Ne. Vůbec nešlo o to šokovat něčím novým, ale recyklovat starý symbol. On to totiž není ani český výmysl, ta židle se objevuje napříč Evropou. Když jsme byli v Londýně, vidali jsme ji tam a v Paříži taky. Až jsem byla překvapená, že jsme všichni sedávali na stejných nebo jen mírně modifikovaných židlích.

S výsledkem jste tedy spokojena?

Ano, a hlavně s průběhem spolupráce. V mmcité se naši zakázce hodně věnovali a bylo vidět, že je to strašně baví. Zodpovědnost za subdodávky, kompletace, to všechno šlo za mmcité. Paní Mikošková má můj obrovský dík.

Působí židle v prostoru Esky tak, jak jste si představovala?

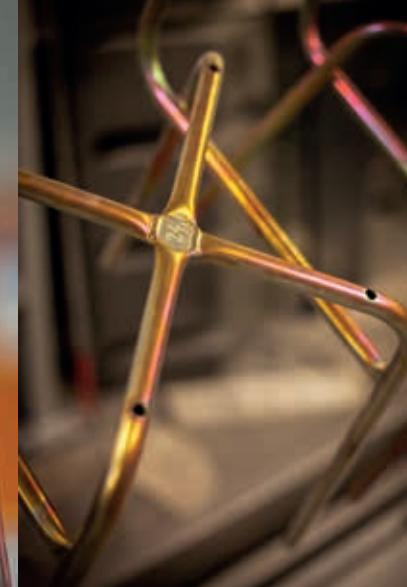
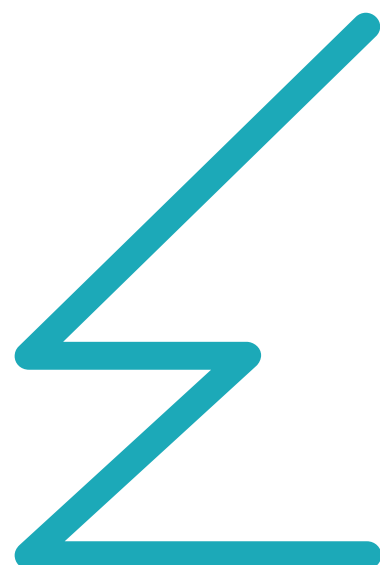
Jednoznačně! Když jsem ji poprvé viděla, měla jsem z ní ohromnou radost. Hned jsme ji přinesli na stavbu a ona tam vypadala perfektně, a tak je to podle mě i v hotovém interiéru. Oproti tomu když jsme ji dali do zasedačky v kanceláři, pomyslela jsem si, že se tam úplně nehodí. Takže mě potěšilo, že funguje přesně tam, kde má. 🌟

vedle do dílny. Namontují se sedáky a opěrky, které vyrobila společnost TON, doplní se plastové záslepky, a židle jsou hotové. Jak se vám líbí – a hlavně: jak se vám na nich sedí?

Posadte se, prosím...

Na tom, aby se na židlích dobře sedělo, bylo potřeba zapracovat. Prototyp totiž připomínal školní židle nejen vzhledem, ale i mírou pohodlnosti, takže putoval do zámečnické dílny, a ve finále se kovová konstrukce o dva centimetry protáhla. Je to jen malý kousek, ale velký rozdíl pro vás... komfort. „Ergonomicky navrhnout židli do restaurace není úplně snadné, protože musí být pohodlná jak pro malého a štíhlého člověka, tak pro velkého a silnějšího,“ vysvětluje Tereza Froňková.

Na dvoře vidíme také konstrukce stolů, které Tereza k židlím navrhla. „Je na nich podobně použitá trubková



Do Bílovic u Uherského Hradiště jsme přijeli přesně v den, kdy se kompletovaly židle, na kterých teď sedáte v nové karlínské restauraci Eska. „Z výsledku mám radost,“ pochvaluje si architektka **Tereza Froňková**. Jak se „školní“ židle zrodily?

TEXT: JAROSLAV MARTÍNEK FOTO: ŠTĚPÁN LÁTAL

Ano, školní. Pokud vám totiž židle v Esce připomínají ty, na nichž jste sedávali jako děti ve školní jídelně, pochopili jste záměr správně. Přesně takové měly být. Jen pohodlnější. A vyrobeny byly bez nadsázky v rekordním čase. Vždyť od Terezina návrhu uplynulo čtvrt roku, a židle byly na světě. O kovovou konstrukci se postarala šumperská firma Uvax, o sedáky a opěrky TON z Bystřice pod Hostýnem. Kompletace a montáž probíhají právě tady, ve společnosti mmcité z Bílovic u Uherského Hradiště. „Takový moravský trojúhelník. Spolupráce se všemi byla skvělá, zejména s mmcité, které k výrobě přistoupilo příkladně,“ chválí Tereza Froňková.

O preciznosti celého procesu jsme se mohli s fotografem přesvědčit na vlastní oči. Když vcházíme do výrobní haly, která vznikla z budov bývalého JZD, vidíme hromadu kovových konstrukcí budoucích židlí, zabalenou v igelitu. „Jsou galvanicky pozinkované,“ vysvětluje naše průvodkyně, projektová manažerka Gabriela Mikošková.

Pokud jste si už stihli zajít do Esky na oběd nebo večeři, pak jste si nejspíš všimli, že židle nejsou stejné, ale vyvedené

v národních barvách: převládají bílé, ale v přehledném prostoru k sobě přitahuje pozornost několik červených a několik modrých. Ty, které budou v létě stát „venku“, tedy v zastřešeném atriu před vchodem do restaurace, budou mít hliníkový sedák a opěrku. V mmcité zkompletovali pro Ambiente celkem devadesát židlí a k tomu čtyřicet stolů, které Tereza Froňková navrhla ve spolupráci se svým manželem Michalem Froňkem ze studia Olgoj Chorchoj. (Rozhovor s ním najdete v rubrice Design.)

Jak se komaxituje

V den, kdy jsme do mmcité dorazili, se měla komaxitovat ta část židlí, která bude bílá. Při komaxitování se barva v podobě prášku nanáší na zmagnetizovaný povrch kovu a následně se zapéká v peci. Výsledek? Krásně hladký povrch a ukázkově celistvá barva.

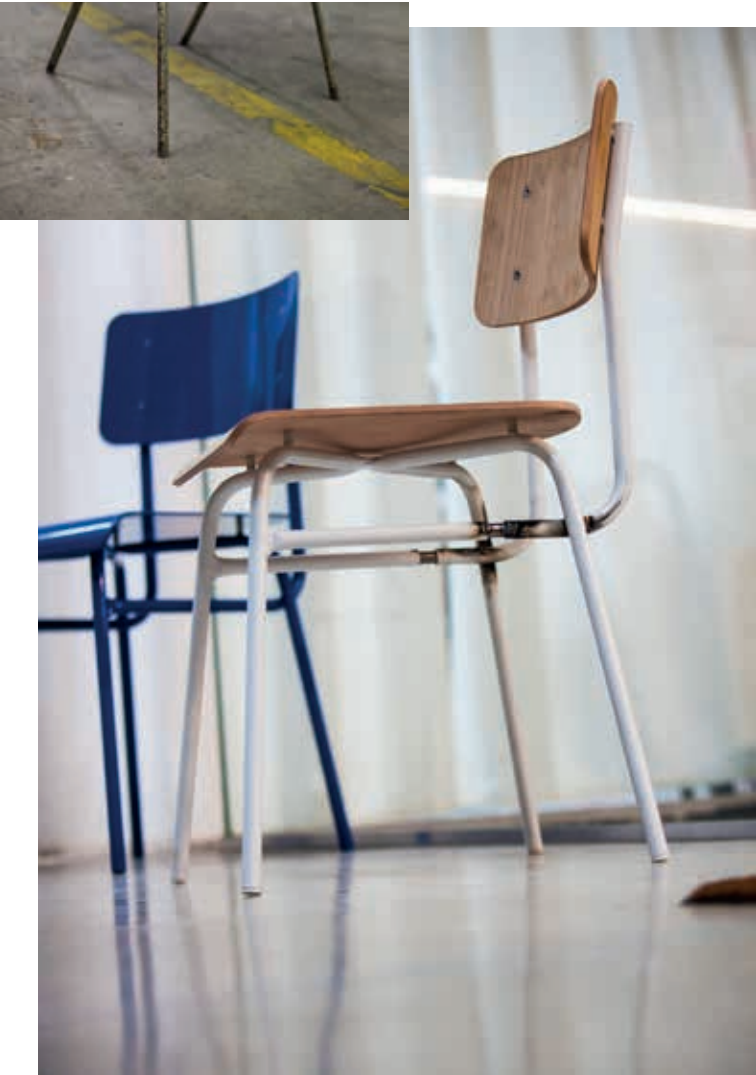
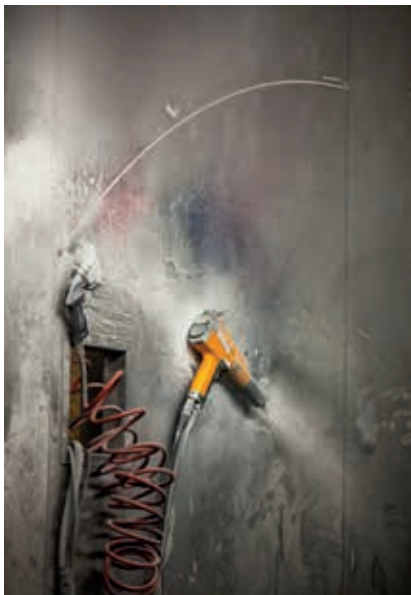
Sledujeme, jak dělníci hromadu židlí rozebírají a jednotlivé kusy navěšují na háčky „vozíku“, jak se slangově říká jednoduché kovové konstrukci. Vozíky se pohybují v kolejnicích zavěšených pod stropem; na dvou místech mají důmyslný systém výhybek, aby se vozíky dostaly, kam je potřeba.

První cesta budoucích židlí vede do kóje, kde se tlakovanou vodou zbaví mastnoty a nečistot, aby se barva přichytila všude a hezky rovnoměrně. Pak se vozík přes několik výhybek dostává do pece, kde se židle osuší. Přes další výhybky židle doputují do místnosti, kde probíhá samotná komaxitace. Zručný pracovník mmcité má za pár minut hotovo.

Když je bílý prášek nanesen na všechny židle, putuje vozík do pece, kde se barva zapéká 15 minut při 170 stupních Celsia. Konstrukce židlí se z vozíků přesouvají

ohýbaná konstrukce a desky,“ říká. Jak prozrazuje Gabriela Mikošková, v mmcité se v první chvíli polekali, jestli se nestala chyba, protože deska nedosahuje až ke kraji stolu. Tereza Froňková ujišťuje, že to byl právě záměr: „To je schválně. Přes trubku bude po straně viset menu. Vymysleli jsme to na společném mítinku s lidmi z provozu Esky. Využili jsme toho, že mezi trubkou a deskou je mezera a menu tam půjde zavěsit.“

A proč je zespoda na sedáku nastříkané písmeno E, logo restaurace? „Ve skutečnosti ho hosté nikdy neuvidí. Ale říkali jsme si z legrace, že by bylo dobré uvést: Když odcházíte, zvedněte židle,“ směje se Tereza Froňková. 🍷



5 V rohu vzadu na stěně visí audio značky Bang & Olufsen na kazety a cédéčka. Přinesl nám ho Tomáš Karpíšek. Koupil si ho za první peníze vydělané v legendární „Mánesce“, prý ho tehdy stálo kolem 120 tisíc. I dnes působí luxusně – před dvaceti lety to musel být Rolls Royce mezi přehrávači!

6 K Bokovce patří i kino v prvním patře, klubové kino pro maximálně třicet lidí. Jsou v něm sedačky z první řady kina Světozor. Pár pamětníků je poznalo... Promítat se bude několikrát v týdnu, o výběr filmů se postará David Ondříček. Primárně bude sloužit klubařům Bokovky, ale i hosté, kteří se staví jen tak na skleničku, si můžou koupit vstupenku a jít si s lahví sednout nahoru.

7 Obraz Medvídko namaloval Standa Diviš, jeden z bokovkářů. Ve filmu Medvídek s Jirkou Macháčkem si kamarád koupil tenhle obraz od kamaráda, který spravoval galerii. Ve skutečnosti to bylo tak, že si Honza Bejšovec koupil obraz od Standy Divíše. Visel i v původní Bokovce v Pštrossově ulici. Hodně lidí se na něj ptá a překresluje si ho.

8 Kromě vína nabízíme i produkty spojené s vinnou révou, třeba za studena lisovaný stoprocentní panenský olej ze semínek révy. Vyrábějí ho ve vinařství Provin a je krásně jemný, skvělý k salátu, sýru, pečivu. Pak máme Verjus, „limetku severu“. Lisuje se z nezralých hroznů, které jsou kyselé, takže opravdu chutná jako vymačkaná limetka. Skvěle dochutí saláty i zálivky. To Defrutum je něco jako balsamico. Je to redukováná hroznová šťáva, vařená



asi tři dny v měděném kotlíku. Z deseti litrů vznikne půl litru krémového Defruta. Má sladko-hořko-slano-kyselou chuť, která se perfektně hodí k masu i salátům. Kromě toho nabízíme také klasický vinný ocet, želé z hroznů nebo moravské omáčky.

9 Vnější prostor speciální místnosti na sýry je vychlazen na 14 stupňů, vnitřní na šest; tam jsou vzácnější sýry. Za nejzajímavější považuju Tomme aux Lavande, obalený v lanýži. Lanýž je i uvnitř sýru, a když ho začneme krájet, provoní celou místnost. Jelikož jeho aroma připomíná propanbutan, pokaždé všichni zbystří... To modrozelený sýr Tomme aux Truffes voní po Provence. Obsahuje totiž levandulovou esenci a kousky levandule. Kromě těchto specialit tu máme syrovou klasiku, jako je rokfór, brie nebo gouda. Kozí, kravské i ovčí sýry, a dokonce i jeden ze všech druhů mléka.

10 Vzácností je také kozí mozzarella od Standy Divíše z Pardubicka, autora Medvídko. S manželkou chovají kozy a občas si pro radost udělají mozzarellu. Je krásně jemná, čistá, bez štiplavé vůně koziny. Vyrábějí ji podomácku, v malém množství. Jednou za měsíc nám budou vozit tak deset kousků.

11 Sardinky. Tomáš Karpíšek na nich „ujíždí“. Jak s oblibou říká, za dvě stě let se na jejich skvělé chuti nic nezměnilo – a navíc patří mezi nejzdravější potraviny planety. Jsou výživné, extra bohaté na vitaminy B12 a D, fosfor, selen i omega-3 mastné kyseliny. Máme mnoho druhů sardinek ze Španělska a Francie.

12 Sousedí neruší. Oficiálně máme otevřeno do jedné ráno, ale někdy hosté zůstávají i déle. Máme tu výhodu, že nikoho nerušíme, protože v domě nikdo nebydlí. Sídli tu klub Druhé patro, který funguje od čtvrtka do neděle, a to mají otevřeno ještě o tři hodiny déle než my. Nad námi je klub neslyšících, pod námi zkouší dvě hudební uskupení: Pohřební kapela a Šípkový orchestr. Troufám si říct, že ty taky nerušíme – naopak díky nim občas máme hudbu zvenčí. Na jaře bychom jim rádi nabídli, aby hráli na dvorku. 🍷



„Kuchařina je poslání dělat lidi šťastnými.“

TEXT: SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO: MAREK KUČERA

Jana Bilíková tři roky vařila v michelinské La Degustation Bohême Bourgeoise a v září se stala kreativní šéfkuchařkou Ambiente. Co vystudovanou právničku na kuchařině tak přitahuje, že se rozhodla zasvětit život právě jí?

Jsi kreativní šéfkuchařka. Co přesně děláš?

S Honzou Všeťkou tvoříme kreativní tým, který má vnášet do Ambiente nové nápady, měnit zažité standardy a posouvat hranice.

Jak to kolegové přijímají?

Kladně! Spousta lidí si myslí, že vymýšlíme labuť s čokoládovými fontánami, ale my se naopak snažíme procesy a jednotlivé chody co nejvíce zjednodušit. Nepřidělávat práci, ale zefektivňovat ji. A samozřejmě představovat nové trendy, chuťové kombinace a techniky. V praxi tak uplatňujeme, co jsme se naučili na zahraničních stážích.

Naposledy jsi byla ve švédském Fävikenu. Proč právě tam?

Brzy se měla otevřít Eska a ta je inspirována právě severským přístupem, ač se v ní nevaří severská



kuchařina je nejlepší povolání na světě, protože všude potřebují lidé jíst. Takže můžeš cestovat, jak budeš chtít. Navíc tvým úkolem je dělat lidi šťastnými. To byl rozhodující moment, který mě k vaření přitáhl. Šéf SaSaZu mi taky říkal: Tvůj současný život je pro tebe strašně malý. Máš mnohem větší možnosti, než si myslíš! Od té doby jsem přesvědčená, že neexistuje nic, co by nešlo.

Snažím se lidi motivovat a ukázat jim, že mají báječnou práci. A když ji děláte s nadšením, můžete dokázat neuvěřitelné věci.

A tohle pozitivní naladění teď předáváš dál...

Snažím se lidi motivovat a ukázat jim, že mají báječnou práci. A když ji děláte s nadšením, můžete dokázat neuvěřitelné věci. Je třeba, aby si kuchaři uvědomili, že jejich práce má obrovský dosah. Často jsou tak soustředění na dění v restauraci, že si ani neuvedomují, kolik lidí udělají za jediný den šťastnými, a ti to posílají zase dál... Chtěla bych, aby to brali jako skvělý životní úkol, jako poslání, ne jako každodenní rutinu. Váš přístup se totiž odrazí ve všem. Když připravíte s nadšením a láskou i relativně obyčejné jídlo, najednou je skvělé.

Jak na to kolegové reagují?

Pozitivně. Na chefs meetingu kluci říkají, že jim otevíráme nové obzory. Když mluvíme o světových trendech, najednou vidí, že i oni mají mnohem širší možnosti. Se šéfkuchaři a jejich zástupci se setkáváme každý měsíc a nic nevaříme, je to teoretická příprava na praktické věci, které potom ukazujeme v restauracích. Když se pak objevíme u nich v kuchyni a začneme vymýšlet, co by se dalo dělat jinak, už znají kontext a důvody.

kuchyně... Zkusila jsem to jen tak z hecu, protože dostávají stovky žádostí a ročně si z nich vyberou jen asi dvanáct kuchařů. A oni mě vzali.

Jsi právnička. Jak ses dostala ke gastronomii?

Úplnou náhodou! Ještě jako studentka jsem šla na prohlídku tržnice Sapa, povídala jsem si se šéfkuchařem SaSaZu Shahafem Sabtayem a on se mě zeptal, jestli bych u nich nechtěla pracovat. Prý už dlouho neviděl někoho s takovým nadšením a cítil, že ze mě jednou bude výborný kuchař. Smála jsem se, že ze mě bude velký právník, ale on trval na svém... Nejdřív jsem to brala jako brigádu, ale brzy jsem poznala, že mě vaření v restauraci baví a naplňuje tolik, že u něj chci zůstat. Rok nato jsem byla na večeři v La Degustation a šéfkuchař Olda Sahajdák mi řekl, že až mě to přestane bavit v mé tehdejší práci, ať dorazím k nim. Tak jsem šla okamžitě a zůstala tři roky. Olda podporuje mladé talenty, umožnil nám jezdit na stáži. To je skvělé, protože málokterý zaměstnavatel si uvědomuje, jak důležité je načerpat zkušenosti.

Nemrzí tě, že se právům nevěnuješ?

Vůbec! Navíc právní vzdělání využiju i v současné práci. Ono to vypadá neslučitelně, ale hodně se to prolíná. Při studiu práv je důležitá logika, analytičnost a argumentace. Máám díky němu přehled, naučila jsem se jazyky... Když na chefs meetingu něco vysvětluju, řídím se tím, jak to chodí v právu: když něco tvrdíte, musíte předložit argumenty a přesvědčit ostatní.

Ale stejně – co tě na kuchařině lákalo nejvíc?

Když jsem začínala, Shahaf Sabtay vyslovil památnou větu: Jako právník najdeš uplatnění v Čechách, ale

12 ZAJÍMAVOSTÍ Z BOKOVKY



TEXT: JAROSLAV MARTÍNEK FOTO: FILIP ŠLAPAL

Už jste si stihli zajít do Dlouhé 37 na skleničku? Sommelier **Roman Novotný**, který má novou (a úplně jinou!) **Bokovku** na starost, vám osobně představí desítku věcí a faktů, které považuje za nejpozoruhodnější.

Pracuješ hodně intenzivně. Jak dobíjíš baterky?

Neumím vypnout, dokud jsem v Čechách. Radši tedy pracuju pár měsíců nadoraz, ale potřebuju mít vidinu toho, že potom odjedu do tepla, ode všeho se odstříhnu, zregeneruju se... a pak jsem připravená znovu se do toho opřít. Takhle už to dělám šest let.

Kam se chystáš teď?

V listopadu jsem strávila dva týdny v Karibiku a v únoru letím na Srí Lanku. Už jsem takhle byla na Novém Zélandu, v Thajsku, Kambodži, na Bali, Havaji, Maledivách... Ale ještě pořád mám spoustu nových destinací! 🌴



1 V Bokovce mají na 350 druhů vína z celého světa, především však z Evropy a České republiky, pochopitelně hlavně z Moravy. Preference? Důraz na přírodní vína a vína od menších, exkluzivnějších vinařů, ale není to dogmatem. Nejde o to nashromáždit dva tisíce vín, ale o zajímavý výběr.

2 Trezor na víno. Vína máme pod zámek! Trezor byl navržen tak, aby pojal hodně lahví, byl praktický pro obsluhu a zároveň aby si hosté mohli vybrat víno i přímo v něm. Je zachlazený na 10 stupňů, s optimální vlhkostí kolem 70 %, takže není ani vysušující, ani se v něm netvoří plíseň. Deset stupňů je ideální teplota pro vína, která delší dobu leží, a je dobrá i pro servis. Když vytáhneme lahev bílého, chvilku se ochladí v kýblu s ledem a může jít na stůl. Červené máme trochu podchlazené; večer je tu tepleji a červené ze sklepa se krásně dotemperuje. V trezoru při odchodu zhasínáme, protože víno potřebuje nižší teplotu, vlhkost a tmu. Trezorové dveře na noc zamykáme. Možná je to bezpečnější než alarm!

3 Vinný lístek najdete na stěně, ne na papíře. Na jedné stěně jsou vypsána bílá, růžová a šumivá vína, která si lze dát po skleničce, na druhé pak červená a oranžová. Chcete celou lahev? Poslužte si: na každé najdete visačku s původem a cenou.

4 Největší úspěch slaví „mrtvá opice“, víno The Dead Monkey. Má vtipný název, etiketu i styl. Je to německý Pinot Noir, ročník 2011, lehký typ pinotu s vyšší kyselinou a světlou barvou, dobře pitelný. Tipuju, že to bude jedno z vín, za kterými sem budou lidé chodit. Zatím ho prodává jen Bokovka. Jsem hrdý, že jsem ho objevil.



Lokál U Caipla

TEXT: JAROSLAV MARTÍNEK FOTO: FRANTIŠEK KRESSA

Jako by stál v brněnské Kozí 3 odjakživa – tak rychle ho místní přijali za svůj. Pohostinská historie tohoto místa se ale začala psát už dávno, **před více než sto lety!**

Začátky pravděpodobně spadají do posledních let Rakouska-Uherska. Tehdy si tu zřídil hostinec Alois Caipl (nar. 15. října 1864) a – jak bylo zvykem – pojmenoval ho po sobě. Krátké zvučné a neobvyklé jméno si kdekdo brzo vštípil do paměti a dodnes je známé přinejmenším pravověrným Brňanům. Nezapomnělo se na něj ani za socialismu, kdy se restaurace jmenovala jinak. Pohostinství se Alois Caipl věnoval už mnoho let před otevřením restaurace. V Hostinských listech se o něm s uznáním a respektem psalo, že „dbal vždy toho, aby svůj

O NÁS

Dobrý skutek v Lokále

TEXT: ŠÁRKA HAMANOVÁ FOTO: HONZA ZIMA



Můžete se ho dopustit i vy! Jak? Koupit oběd pro dalšího. V tomto projektu spojily síly restaurace Lokál se třemi zaměstnavateli lidí bez domova: Novým prostorem, Pragulicem a organizací Jako doma. Jak společně pomáhají?

obchod povznesl, aby v něm hosté byli spokojeni jako doma.“ Největší věhlas zažíval Caiplův podnik v meziválečném období. Na čepu tu byl oblíbený Jehnický ležák (později pohlčený rostoucím Starobrněnským pivovarem), ale vyhlášená byla i zdejší kuchyně. Pro zajímavost, oběd v té době stál 7 korun a večeře 6,50 koruny. Nabízeli tu i snídaně „na vidličku“ a pro personál nebyl žádný problém vystrojit banket na úrovni; běžně se tu konaly i svatební hostiny. Ve 30. letech se začal v restauraci čepovat Plzeňský Prazdroj, což tehdy svědčilo o vysoké úrovni podniku. V denním tisku několikrát vyzdvihli, že Prazdroj zde čepovaný patří k nejlepším pivům v moravské metropoli. A to platí dodnes! 🍷



Oběd pro dalšího stojí 90 Kč a najdete ho jako samostatnou položku menu ve všech pražských Lokálech. Když ho zakoupíte, Lokál ho v podobě poukázky předá zmíněným organizacím a ty poté odmění své zaměstnance z řad lidí bez přístřeší. Držitel poukázky tak může přijít do Lokálu na teplý oběd a domácí limonádu. Proč je to důležité? „Je to známka normality, možnost setkání... a kdo by odmítl oběd?“ přemýšlí Honza H., jeden z bezdomovců, které se snažíme takto podpořit. Když potkáte Honzu na ulici, nenapadlo by vás, že by mohl být bez domova. Je elegantně oblečený, má jemné způsoby a dbá o sebe. Honza začal před lety jako vysokoškolák a aktivní fotbalista sázet na sport, z kratochvíle se však stala závislost a on se zadlužil. Přesunul se do Prahy a nastoupil do rytmu azylových domů a ubytoven; každý den ovšem musí vydělat 250 korun na nocleh a zároveň mořit své exekuce. I při práci mu na všechny ostatní potřeby zbývá jen okolo stovky denně.

Usnadnit cestu zpátky

„Cílem akce je trochu pomoci lidem bez domova a také seznámit hosty Lokálu s jejich příběhy,“ vysvětluje Anna Šprynarová z Lokálu. Absolvovala prohlídku s organizací Pragulic. Prahou při ní provádějí bezdomovci a ukazují lidem hlavní město z jiného pohledu. „Seznámila jsem se tam se Zuzkou, bývalou narkomankou. Zjistila jsem díky ní, že cesta zpátky do běžného života není snadná,“ vypráví Anička. Zuzka jezdí díky organizaci Jako doma po školách a přednáší o své někdejší závislosti. „Pokud by aspoň jedno dítě vzpomnělo na moje vyprávění a nešlo do drog, má to pro mě obrovský význam,“ říká Zuzana. Lokál se nyní snaží přiblížit hostům příběhy jednotlivých osob bez přístřeší. Chce ukázat jejich snahu znovu se začlenit do společnosti a pomoci jim v tom. „Pro člověka v takto obtížné životní situaci je i teplé jídlo nakopnutí a kus motivace,“ dodává Anna Šprynarová. 🍷

Příběhy bezdomovců zapojených do projektu najdete na www.jidloaradost.cz pod #obedprodalsiho.



NACHOS

Populární mexické jídlo. Trojhranná kukuřičná tortila, nejlépe posypaná čedarem a doplněná papričkami jalapeños. Vymyslel ho Ignacio „Nacho“ Anaya v roce 1943. A proč nachos? Nacho je španělský výraz pro placku, ale také domácí podoba jména Ignác. Kukuřičné chipsy nezaměnitelného tvaru se brzy rozšířily po celém světě a staly se jedním ze symbolů mexické kuchyně.

NORI
Japonský název jedlých mořských řas z rodu Porphyra. Aby se mohla použít například do suši, nejprve se drtí a poté suší na sítěch podobně jako třeba ruční papír. V asijské kuchyni se řasa nori uplatňuje také jako obloha nebo k ochucení nudlů a polévek. Jejimi největšími producenty jsou Japonsko, Čína a Korea.



SALÁT NICOISE („NYSOÁZ“)

Tento oblíbený salát pochází z Azurového pobřeží ve Francii a jeho základ tvoří „silná dvojka“ vejce a tuňák. Dalšími složkami jsou brambory, fazolové lusky, ledový salát a černé olivy. To vše se přelije dresinkem z olivového oleje, octa, hořčice a majonézy. Nejlépe chutná s bílou francouzskou bagetou.

NATURAL WINES
Přírodní nebo též naturální vína. Hrozny pocházejí z organicky nebo biodynamicky obhospodařovaných vinic a vinař do všech procesů zasahuje jen minimálně. Používá se metoda spontánního kvašení a během výroby se do nich – na rozdíl od konvenčního mainstreamu – nepřidávají žádná aditiva. Přírodní vína mají vášnivé zastánce i odpůrce. Ochutnejte a vytvořte si vlastní názor!

Dukátové buchtičky s rumovou pěnou

Jsou plněné mákem a báječně voní po „tuzemáku“. Recept na kultovní dezert z Čestru vám odtajní cukrářka **Hanka Hutcul**.

TEXT: SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO: JOHANA POŠOVÁ



1. Začneme makovou náplní. V rendlíku smícháme 200 g krupicového cukru, 150 g mletého máku, přilijeme 250 ml mléka a za stálého míchání svaříme. Pozor, aby se hmota nespálila! Dáme stranou a necháme trochu vychladnout.
2. Pokračujeme buchtičkami. 500 g hladké mouky smísíme s 50 g krupicového cukru, přidáme 21 g rozdrobeného droždí a 1 vajíčko. Do těsta zpracujeme 75 g husího nebo kachního sádla, 250 ml vlažného mléka (kdyby bylo studené, droždí by nevzešlo) a 5 g soli. Na teplém místě necháme aspoň půl hodiny kynout.
3. Na mírně pomoučněné pracovní ploše těsto rozválíme a vykrájíme z něj čtverečky o hraně asi 5 cm. Každý naplníme makovou nádivkou a konce pečlivě spojíme, aby náplň neunikla ven. Hotové buchtičky namočíme v rozpuštěném másle; na uvedené množství, které se vejde na běžný plech, ho potřebujeme asi 125 g.
5. Buchtičky naskládáme vedle sebe na plech a necháme je ještě 5 až 10 minut (ne déle) kynout. Pečeme asi 20 minut při teplotě 180 °C.
6. Mezitím si připravíme rumovou pěnu. Spojíme 500 ml smetany ke šlehání, 100 g krupicového cukru, 3 větší žloutky (celkem asi 100 g; v restauracích se z hygienických důvodů používají pasterizované žloutky) a 50 ml tuzemáku a za stálého míchání přivedeme k varu. Jakmile směs zhoustne, ihned ji stáhneme z ohně.
7. Nalijeme do šlehačkové lahve a ozdobíme. Pěna je dobrá teplá, ale i vychlazená. Jelikož prošla varem, můžete ji bez obav uchovat v lednici do druhého dne a poté celou lahev ohřát na vodní lázni či samotnou pěnu v mikrovlnce. 🍷