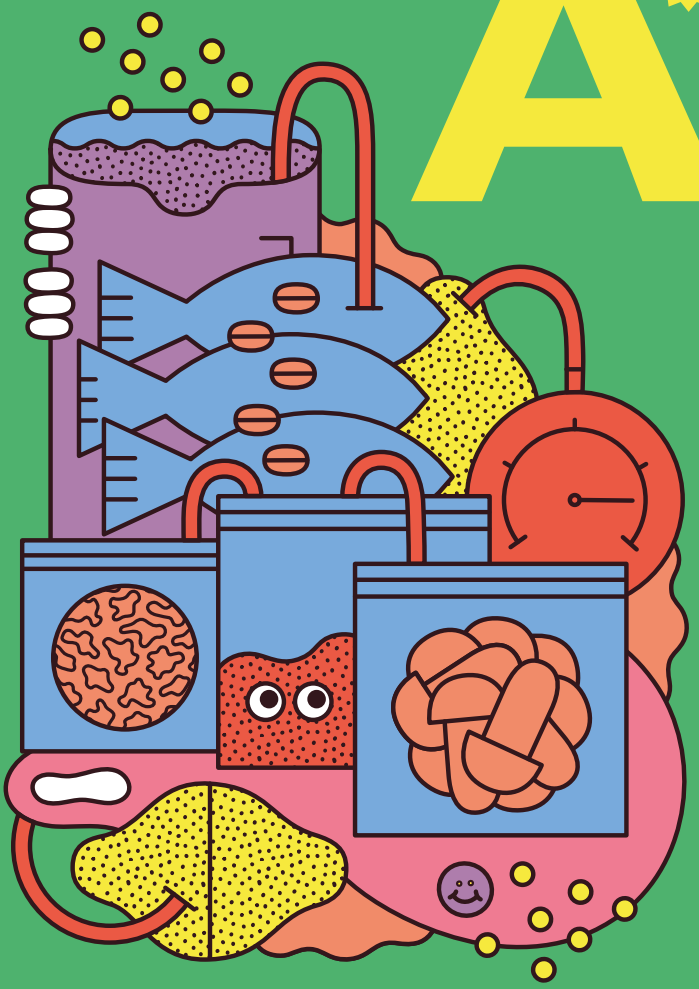


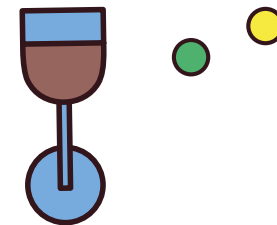


22. – 27. 10. ¹⁵
Designblok

17. ročník
Prague Design and Fashion Week
www.designblok.cz



Slavíme!



06

Ambiente má **20 let!** 06 Proto jsme vybrali symbolicky 20 střípků z toho všeho, co se u nás (a díky vám!) za tu dobu událo. A protože každé jubilem je třeba zapít, pozveme vás nejdřív na **chmel** 03 do Blišan a poté společně otestujeme slušnou řádku **pařížských vinných barů**. 09 Kdyby snad druhý den přišel vhod poctivý vývar, máme pro vás recept na nepřekonatelné **domácí nudle** 04 podle babičky Lukáše Svobody. A kafe! Nové trendy vám představí a své **kávévé sny** 07 prozradí barista Ondřej Štokl.



03

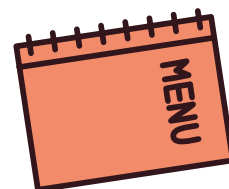
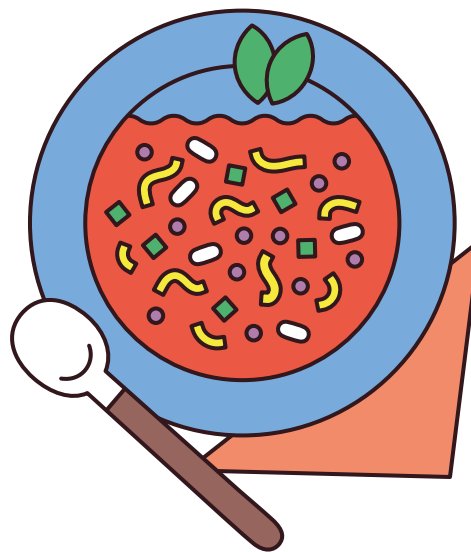


09



07

04



MINISTRONE

V překladu „velká polévka“ patří k nejoblíbenějším jídlům italské kuchyně. Obvykle se do ní dávají rajčata, fazole, cibule, řapíkatý celer a mrkev, nicméně neexistuje žádný „kanonický“ recept – složení polévky se proměňuje v závislosti na sezoně, kraji, rodinných zvyklostech i stavu spíže.

10 rad pro stolování s dětmi

TEXT JAROSLAV MARTÍNEK

Kdy začít chodit do restaurace s dětmi, jaké typy podniků zvolit a odkdy po juniorech vyžadovat „dospělácké“ chování? Radí **Nina Provaan Smetanová**, odbornice na etiketu a provozovatelka Muzea gastronomie v Praze.

1. **Berte je s sebou – a zabavte je.** „Je dobře vodit děti do restaurace, protože se tam naučí chovat. Rodina se sejde a je to něco jiného než doma. Ale pozor! Návštěva restaurace s potomky není pro rodiče jen odpočinek. Je to krásný zážitek, ale nemůžeme po dětech chtít, aby jen seděly, zatímco my popijíme a relaxujeme. Musíme je zabavit, pracovat s nimi,“ upozorňuje Nina Provaan Smetanová.
2. **Vyberte správný podnik.** V barech a pivnicích nemají děti co dělat; na druhé straně spousta restaurací je na juniory připravená a vybavená. Mají pro ně nejen obligátní židličky, ale i příbory, hračky, nebo dokonce dětský koutek. „Ale není to povinnost. Provozovatel restaurace sám ví, jestli tam děti chce. Pokud jdu do dobrého podniku, nepřeji si být rušena dětmi. Na druhé straně k návštěvě s potomky vysloveně vybízejí rodinné brunche,“ konstatuje Nina Provaan Smetanová. V každém případě je taktické zjistit si předem, jestli restaurace s dětmi počítá.
3. **Načasujte návštěvu.** S dětmi chodíme většinou na oběd nebo brzkou večeři. V té době není restaurace plná a ti, kdo nechali potomky doma a chtějí mít klid, přijdou později. Ideální je, pokud se dá sedět venku. Když má restaurace vlastní hřiště, můžou si junioři hrát a vy máte klid, a přitom na ně vidíte. V zimě je nejlepší alternativou dětský koutek.

4. **Zvládněte kritický věk.** Děti bývají nejhůře zvladatelné v období od dvou a půl do tří a půl let; v tomto období vyhledávejte raději vysloveně „baby friendly“ podniky. Oproti tomu miminko položíte prakticky kamkoli a předškoláci už jsou (víceméně) zvyklí poslouchat. Ale pozor i na protivné pubertáky, kterým není nic dost dobré – ani v restauraci. Na druhé straně i pro ně je důležité, aby do restaurací chodili a zafixovali si kulturu stolování se vším všudy.
5. **Budte připraveni.** Proberte předem, co návštěva restaurace obnáší. Přesto můžete od malého dítěte vyžadovat, aby sedělo a chovalo se u stolu tak, jak má, jen pokud jí. Když se na jídlo čeká, je třeba se dítěti věnovat. Mít připravenou hru, povídat si, případně s ním jít na chvilku ven. Tip: Zeptejte se personálu, zda nemá omalovánky nebo aspoň papír a pastelky. Především v tzv. výletních restauracích to začíná být běžné.

6. **Pomozte jim.** U mladších dětí praktikujte americký způsob stolování – nakrájíme jim jídlo a ony ho pak jedí vidličkou. Mohou si pomoci pečivem, nebo jim u talíře necháme nůž. Je to jistější i u dětí, které už doma nůž používají, ale nějaký ten kousek masa občas skončí mimo talíř, ne-li rovnou na klíně. Pokud syn či dcerka vyžadují kompletní příbor, pak je důležité, aby ho držely správně.



Do každého pořádného časopisu patří křížovka! Tuhle pro vás vypracoval Mgr. Petr Vejchoda, nositel mistrovské třídy v tvorbě křížovek. V tajence najdete název blogu, který pro vás Ambiente spustilo koncem září. Chcete získat jednu ze tří poukázek v hodnotě 2 000 Kč, platných

ve všech našich restauracích (kromě La Degustation)? Pošlete nám do 15. prosince na krizovka@ambi.cz správné znění tajenky a připište, který okamžik spojený s Ambiente byl „historický“ pro vás. Odměníme autory tří nejzajímavějších odpovědí.

pomůcka: ELM. GRAD. OAT. PPA	NA ONO MÍSTO	ZPŮSOB VYBRÁNÍ MÍČE VE VOLEJBALU	INICIÁLY SKLADATELE JANAČKA	ZNAČKA POČITAČŮ	SETINA PRAVÉHO ÚHLU	ZEVŠED- NĚLÁ		PER PROCURA (zkratka)	CELNÍ KÓD RUMUNSKA	ÚNAVA PROJEVUJÍCÍ SE ŽIVÁNÍM	OBEC NA PRACHA- TICKU	ZNAČKA PRACHO PRAŠKU	ČÍŠNÍK (slangově)	ZÁKLADNÍ POUČKA
ZÁVAZEK							ŽENSKÉ JMÉNO							
NÁZEV GRAFICKÉHO STUDIA							PŘÍSTROJ NA VÝROBU NÁPOJŮ NÁŠ BAVIČ (Miloš)							
CHEMICKÁ ZNAČKA STRÍBRA			DOMÁCKY MARIE DÁNSKÉ HLAVNÍ MĚSTO						PĚŠCI (slangově) UNIVERZITNÍ ŠKOLNÍK					
POHYB OČNÍMI VIČKY				24 HODINY OLOMOUCKÁ MLEKÁRNA				KONTRABAND JMÉNO HERCE RAŠILOVA				JAPONSKÁ DESKOVÁ HRA ACETYLEN		
	SLOVENSKY „JEV“	OZNAČENÍ KVALITNÍ MOUKY SLOVENSKY „JILY“			NOSIČ ZPRAV ANGLICKY „ŠALMAJ“						ANGLICKY „JILM“ JUBILEJNÍ			
TAJENKA													CHEMICKÁ ZNAČKA CERU	EVROPSKÁ KOMISE (zkratka)
STARO- GERMAN							SPOJENÍ DVOU TROJIC							
VYJMUTÁ							MALÁ ZAHRADNÍ STAVBA							

7. **Jděte příkladem.** Určitá disciplína k výchově patří, a jakmile začne dítě chodit do školy, máte právo chtít po něm v restauraci „dospělácké“ chování. „Příklad si ovšem přinášíme z domova. Pokud si táta u jídla běžně čte noviny, máma odbíhá od stolu a dítě si může hrát třeba s telefonem, těžko se pak dokáže v restauraci chovat jinak,“ poznamenává odbornice na etiketu.
8. **Budte ohleduplní.** Nikdo nečeká, že děti budou sedět tiše jako pěna, nejlépe s rukama za zády. Měli byste ale zamezit tomu, aby křičely nebo volně pobíhaly po celém podniku. Pokud nevhodné chování překročí určitou mez, měli by zaměstnanci restaurace taktně upozornit rodiče. „Číšníci by měli být natolik asertivní, aby takovou situaci zvládli. Pokud by došlo k extrému, je možné rodinu z restaurace dokonce vykázat – i s ohledem na stálou klientelu,“ upozorňuje Nina Provaan Smetanová.
9. **Vybavte se.** Knížkou, hračkami, pastelkami a papírem, vlhčenými ubrousky. A oblíbenou hračkou, ať je to panenka, plyšák, nebo klidně autíčko. „Nejjednodušší je si přibalit chůvu nebo babičku. Ale ne nervózní babičku,“ doplňuje Nina Provaan Smetanová s úsměvem.
10. **Odměňte je.** Slibte dceři nebo synovi, že když se bude chovat dohodnutým způsobem, přijde odměna. Třeba se může večer podívat na oblíbenou pohádku, nebo se cestou ještě stavíte na zmrzlinu. Je to výchovné – a příjemné. 🍦





šišky chmele uzavřely, takže hořké látky zůstaly během sklizně pěkně uvnitř. V takovéto situaci je třeba zareagovat rychle...

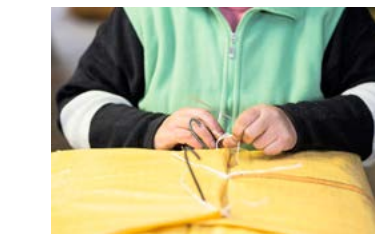
Poptávka na maximum

Samotná rostlina chmele je rodem samičí, příbuzná například marihuany. Možná i proto jsou obě rostlinky tak populární – pořadí nechám na vás... Každopádně jde o trvalku. Sadba vydrží 15 až 20 let, pak začíná stárnout a výnos jde dolů. Možná jste si někdy všimli charakteristické červené půdy na chmelových polích. Zbarvení je způsobeno velkým obsahem železa; důležitý je i jílovitý základ, protože dobře drží vláhu, kterou chmel tolik potřebuje. Ne náhodou se nejlepší chmelnice rozprostírají blízko vodních toků.

Mimochodem – poptávka po chmelu se tento rok ocitla na maximum, a to i díky malým pivovarům, které zažívají hotové obrození.



Další fotky „z chmelu“ najdete na našem blogu www.jidloaradost.cz, stačí zadat si #nachmeleni.



NOHY VE VODĚ A HLAVA NA SLUNCI

„Přesně to si správný pěstitel chmele přeje ze všeho nejvíce,“ vysvětluje **Pavel Beran**, který už 33 let pěstuje v Blšanech na 130 hektarech chmel. Vyjeli jsme za ním krátce po letošní sklizni. Jaká byla?

TEXT LUKÁŠ SVOBODA FOTO JOHANA POŠOVÁ

aplikují. Dnes už není „chemie“ tak agresivní, což je znát především na čilém životě mezi řádky chmele. „V dřívějších dobách se stávalo, že padali k zemi i ptáci. Dnes už jsou to jen škůdci jako sviluška nebo mšice. V tomhle ohledu jsme udělali obrovský krok vůči přírodě,“ říká Pavel Beran a hned hodnotí letošní úrodu: „Letos byla velká vedra a ta nepřeje výnosům. Ideální je tuna chmele na akr, která má dost alfa hořké kyseliny, tak důležité pro hořkost piva. Nakonec nás zachránily deště těsně před sklizní, i proto letos sklizeň skončila o nějaký ten den dříve.“ Proč dříve? Díky dešti se



Na zdejších polích roste především naše nejslavnější odrůda – Žatecký poloraný červeňák, ze kterého se rodí například pivo Pilsner Urquell. „Kromě ní je to také odrůda Sládek, dnes používaná především na pivo Gambrinus,“ dodává sládek a kamarád Pavel Zítek, který naše setkání na poli domluvil.

Život mezi řádky

Většina zdejšího chmele jde do velkých pivovarů, něco málo do těch malých, a co je nejzajímavější, několik šišek zeleného zlata putuje až do Japonska! Odběratelé z této daleké země každým rokem na polích osobně kontrolují, jak se chmelu daří a v jaké bude kondici. Nejvíce je zajímavé, jaké používají v Blšanech postřiky a v jakém množství a kdy je



Jak se sbírá chmel

Sám jsem na chmelové brigádě byl a zažil jsem tam spoustu legrace, ale taky si pamatuju, že to byla velká dřina. Nevím, jak jste na tom vy, čtenáři – tak pro ty, kdo nebyli, přidávám pár informací o tom, jak taková brigáda probíhá, a pro ty druhé pár ztracených vzpomínek.

Chmelové brigády začínají už na jaře. První fází je zapichování drátků do země, drátkování. Následuje zavádění čili natáčení chmelových rév na drátky. Provádí se ručně a vyžaduje patřičnou zručnost. (Napadlo by vás, že když má rostlinka ideální podmínky, povyroste i o 20 cm za jediný den?) To hlavní ale přichází na konci prázdnin, kdy se na tři týdny otevrou česačky a poté sušičky, kde se chmelové šišky suší přibližně osm hodin.



Samotnou chmelnici tvoří lány vysokých rév chmele a to nejdůležitější se skrývá v šiše: jde o lupulin, zelenožlutý prášek uvnitř neoplozené šišky. To je důvod, proč samec chmele na pole nesmí – znehodnotil by výnos těchto látek. Lupulin ovlivňuje hořkost piva, má uklidňující účinky a podporuje trávení (proto tedy vyjádání ledničky po návratu z hospody...).

A víte vlastně, kolik šišek je potřeba na jednu hladinku plzeňského? Jsou to celé tři šišky! Tak na zdraví všem samcům, a hlavně samičkám! 🍷

Nudle do polévky

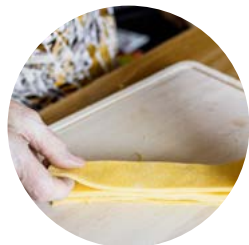


„Nejlepší polévkové nudle na světě dělá moje babička,“ prohlásil mistr výčepní **Lukáš Svoboda**. Jelikož mu věříme, vynechali jsme pro tentokrát šéfkuchaře a jeli pro návod za Lukášovou babičkou **Zdeňkou Kuřecovou**.

TEXT ŠÁRKA HAMANOVÁ FOTO HONZA ZIMA

„To jsou takové normální nudle,“ diví se paní Kuřecová a vzápětí začne chrlit jeden praktický tip za druhým. Pokud se budete chtít pustit do nudlí podle jejího návodu, připravte si 1 vejce, 200 g výběrové polohrubé mouky, špetku soli a lžici vody.

Rozklepněte vejce do misky, osolte ho, přidejte lžici vody a vše prošlehejte vidličkou. Postupně přidávejte mouku.



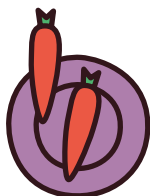
Když je tam všechna, přesuňte směs na vál. Vypracujte vláčné těsto a rozdělte ho do dvou bochánků.

Na pomoučněné pracovní ploše rozválejte každý bochánek na tenký, téměř průsvitný plát. Přesuňte je na látkovou utěrku a nechte asi půl hodiny oschnout.

Oschlý plát těsta nakrájejte na proužky široké asi 4 centimetry. Skládejte je na sebe pomoučněnou stranou, kratší proužky dávejte doprostřed komínku.

Ostrým nožem krouhejte co nejtenčí nudličky. Protřepejte je, aby se rozpojily, a pak je usušte na látkové utěroce. Skladujte je buď v uzavíratelné skleněné lahvi, nebo v mikrotenovém či papírovém sáčku.

Až přijde jejich čas, uvařte nudle zvlášť v osolené vodě, pak je propláchněte studenou vodou a nasypťte do polévky. 🍷



Kuchařská show na Designbloku



TEXT LUCIE KOHOUTOVÁ FOTO HONZA ZIMA

Kreativní šéfkuchaři **Jana Bilíková** a **Honza Všetečka**, multifunkční stůl **Hack** od německého designéra Konstantina Grcice a svoboda experimentovat a hledat nové cesty – Vitra Hub, instalace švýcarské značky Vitra, na Designbloku ožije pop-up studiem Ambiente.



Pracovní stůl Hack, navržený tak, aby vybízel ke spolupráci a neustálému pohybu, se může stát psacím stolem, pohovkou i chef's table: zkrátka ideální platforma pro rozlet fantazie kreativních šéfkuchařů. „Všechny špičkové restaurace dnes mají vlastní ‚laboratoř‘ – místo, kde vyvíjejí nová jídla, zkoumají chutě, techniky a možnosti a snaží se porozumět podstatě chemických a fyzikálních procesů při vaření,“ říká Jana Bilíková, která má projekt na starosti a bude jedním ze dvou protagonistů kuchařské show. „Ambi studio v prostoru experimentální instalace Vitra Hub jsme pojali právě jako takový výzkumný pop-up. Návštěvníci mohou vidět, jak vypadá náš běžný den v kuchyni, sledovat naši týmovou práci, a hlavně porozumět tomu, jak Ambiente přemýšlí o surovinách,“ dodává Jana.

Svoboda myslet jinak – i v kuchyni

Hack, termín vzniknuvší koncem padesátých let v MIT, popisuje „chytře a vynalézavé řešení, dosahující požadovaného výsledku, aniž by transformovalo architekturu systému, ve kterém se nachází, jakkoli je s ním často v rozporu“. Je to trik, narušení stávajícího pořádku, svoboda (téma letošního Designbloku) myslet jinak, třeba i protisystémově, a vydávat se mimo prošlapané stezky. Anglický výraz pro vynalézavý, „resourceful“, ještě přesněji než jeho český ekvivalent vystihuje, o co na stole Hack v podání Ambiente půjde: o originální, svobodomyslnou práci se zdroji v nejrůznějších významech toho slova. Jana s Honzou podrobí zkoumání a výzvám nejen suroviny a svou momentální inspiraci, ale i naše zkušenosti, smysly a emoce, a to každý den na jiný způsob a s jiným tematickým zaměřením.

Udržitelné a kyselé

„Velkým tématem, kterému jsme věnovali i jeden z nedávných chefs meetingů, je pro nás udržitelnost. Kreativní využití surovin, které v kuchyni běžně vnímáme jako nepoužitelné, nebo dokonce jako odpad, bude podlinkou přítomnou v každém ze šesti dní,“ láká Jana Bilíková. V souladu se severskou kuchyní, která aktuálně udává tón, se bude experimentovat s lesem, polem a loukou, nebo třeba s kyselou chutí. Tu Jana zkoumala na své nedávné stáži ve Fävikenu, „nejodlehlejší restauraci na světě“, jejíž poloha téměř u polárního kruhu ale rozhodně neodradí zástupy foodies od toho, aby se vypravili za přísně lokálním menu švédského věrozvěsta New Nordic cuisine Magnuse Nilssona. „Chceme si pohrát a s návštěvníky Designbloku testovat vliv různého typu kyselosti na výslednou chuť – jinak totiž chutná polévka dotažená octem, citronovou šťávou, kefirem nebo nějakou fermentovanou surovinou. Ostatně kvašení je teď v gastronomii tak trendy i proto, že dodává pokrmům kyselou chuť, v podobě kyseliny mléčné,“ dodává Jana.

Kdy a kde?

O pohledu Ambiente na vaření bude vypovídat nejen dění na místě, ale i hesla a citáty zdobící expozici. Třeba výrok Jamieho Olivera „Real food doesn't ‚have‘ ingredients. Real food IS ingredients.“ výstižně vyjadřuje opravdovost a práci se špičkovou základní surovinou. S čímž mimochodem skvěle rezonuje minimalistická estetika a konstrukce Hacku, která nechává prostor pro kreativní dotvoření uživatelem. Přijďte se bavit a inspirovat do instalace Vitra Hub kdykoli během Designbloku, tedy od 22. do 27. října. 🍷

Měním kávovou situaci

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO JOHANA POŠOVÁ

Ondřej Štokl bude mít coby hlavní barista na starost kávu v restauraci **Eska**, která na podzim otevře v pražském Karlíně. A má velké plány!

V Esce chceš zavést výběrovou kávu. Myslíš, že už nazrál čas a hosté změnu ocení?
Tím jsem si stoprocentně jistý! Komerční italské roasty, tedy přepražené směsi, už sem dávno nepatří. Začíná se jet na výběrovou kávu a lidi všechno kolem kávy zajímá. Ohtějí v ní cítit sladkost a kyselost, a ne hořkost. Na změnu kávové situace je podle mě nevyšší čas!

Už máš konkrétní představu?
Budeme dál spolupracovat s pražírnou doubleshot, ale chceme zlepšit kvalitu a chuť espressa. Espresso je totiž základ všeho, co se týče „mašiny“. Mělo by být chuťově výraznější, ne ploché a nudné. Tak jako šéfkuchaři umějí vytvořit zajímavé jídlo a je to pro ně zábava, já tohle zkouším s kávou. Cappuccino ode mě bude vždycky chutnat úplně jinak než od jiného baristy. I když je ze stejné směsi a ze stejného mléka.

Používáš nějaké kouzlo…?
Dávám do toho srdce, nadšení. A samozřejmě mám jinou přípravu i celkový postup u kávovaru… do Esky navíc budu mít k dispozici kávovar Black Eagle, jeden z nejlepších na světě! Kromě toho začneme nabízet i filtrovanou kávu, ostatně v Našem mase se už objevila. V Esce to rozvineme daleko víc, tam pojedu Aeropress i V60 drip. To je alternativní příprava filtrované kávy: tři minuty ji naléváte do keramického dripu, který má úhel šedesát stupňů. A musíte to udělat nachlup přesně. Chuť kávy pak připomíná chuť čaje a můžete v ní rozpoznat až osm set různých tónů. Káva se ochutnává podobně jako víno a budu se snažit, aby si na to hosté postupně zvykli.

Filtrovaná káva je teď největší trend?
Je to podobné, jako když se z bílého vína propijete k červenému nebo z rumů k whisky. U kávy začínáte obrovskými latté a americany z kávovaru, pak začnete pít „doubly“ a cappuccina, pak už jenom espressa, a nakonec přesedláte na filtry. Espresso jsou totiž pro



spoustu lidí malá. A zatímco espresso vám dá kofein okamžitě a účinek trvá maximálně půl hodiny, u filtrované kávy jeho hladina v těle neklesá třeba tři hodiny a celou tu dobu vám pomáhá, aby se vám dobře přemýšlelo a pracovalo.

Nápis „coffee“ sis nechal dokonce vytetovat…
Nechal, protože kafe je moje láska, moje vášeň. A tetování je barevné, protože mám rád barvy. Eska bude mít spoustu barevných prvků, třeba šálky budou červené. Nakonec jsme se rozhodli pro japonskou značku Loveramics, to jsou momentálně nejlepší šálky, které se dají sehnat. Jsou výborně tvarované a silnostěnné, takže drží teplotu o pár minut déle, a navíc se do nich krásně maluje.

Maluje?!
Ano, říká se tomu latté art. Mléko v džezvě našleháte na 60 až 65 stupňů, aby získalo úžasnou konzistenci, a pak ho lijete do šálku. Existuje spousta technik a říká se, že abyste uměli správně kreslit do cappuccina nebo flat whitu, musíte jich udělat minimálně čtyři tisíce.

Už je máš?
To už asi ano. Kávou se intenzivně zabývám už pět let. Dostal jsem se k němu v jednom kladenském baru – jsem původem z Kladna –, pak jsem se přestěhoval do Prahy a byl jsem u založení kavárny AnonymouS.

O kávě bys dokázal mluvit hodiny. Máš vůbec čas a myšlenky na něco dalšího?
Před třemi měsíci se mi narodil syn Sebastian, takže je to jasné…

Takže čas životních změn!
Přesně. Do Esky jdu proto, že tam budu mít možnost změnit povědomí o kafi. Ohtěl bych, aby hosté nejen díky tomu, co jim budu říkat, ale i díky kávě, kterou ode mě dostanou, pochopili, jak je kafe zajímavé a že se může pít i jinak – a hlavně, že může úplně jinak chutnat! ☘

Rakvička se šlehačkou Prestige

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO JOHANA POŠOVÁ

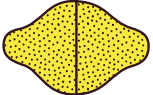
Recept na oblíbený dezert z **Café Savoy** prozrazuje dvorní cukrářka **Edita Paulusová**. „Je sladký, ale díky alkoholu i příjemně pikantní,“ láká.

Na 20 rakviček

Na rakvičky: 180 g moučkového cukru, 5 žloutků, 1 lžička bílku, 1 lžička krupicového cukru ovoněného vanilkovým luskem
Na krém: 50 ml mléka, 310 ml smetany ke šlehání (min. 35%), 60 ml Napoleona, 250 g mléčné čokolády Prestige (nebo jiné s min. 38 % kakaové hmoty), 2½ plátku želatiny
Na ozdobu: Nahrubo mleté pražené kakaové boby (asi 50 g) se špetkou zlaté perleti



1. Začneme krémem, a to dva dny předem. Mléko se smetanou smícháme a za občasného míchání přivedeme k varu. Do studené vody namočíme želatinu a necháme nabobtnat. Nad párou rozpustíme čokoládu; pozor – nepřehřát a stále promíchávat.
2. Želatinu vyždímáme a rozpustíme v teplém šlehačkovém základu, promícháme a necháme zchladnout na 40 °C. Pak postupně naléváme na rozpuštěnou čokoládu a promícháváme gumovou stěrkou dohladka; nakonec promícháme ponorným mixérem (ale nenašlehat do krému bublinky!). Nádobu pak pečlivě přikryjeme potravinovou fólií, aby ke krému nepronikl vzduch a nevytvořil se škraloup, a při 4 °C necháme 48 hodin zatáhnout.
3. 20 kovových rakviček vymažeme sádlem a necháme ho ve formičkách zatuhnout.
4. Žloutky vyšleháme s trochou bílku a moučkovým cukrem do pevné hmoty, těsně před koncem přidáme vanilkový cukr. Ihned plníme do cukrářských sáčků s hladkou kovovou trubičkou a stříkáme do poloviny formičky. Pečeme v troubě předehřáté na 170–180 °C, poté otevřeme troubu a za nižší teploty dosušujeme, dokud nejdou rakvičky vyndat z formiček (čas pečení nelze přesně určit; každá trouba je jiná). Necháme zchladnout do pokojové teploty a opatrně vyjmeme – rakvičky jsou velmi křehké.
5. Vychlazený krém vyšleháme, pomocí cukrářského sáčku a řezané trubičky nazdobíme rakvičky a posypeme je kakaovými boby. Před podáváním necháme 15 minut v chladu proležet, aby rakvička zvlhla od náplně a chutě se prolnuly. Skladujeme při 8 °C a spotřebujeme do 12 hodin. ☘





Paříž & víno

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO HONZA ZIMA

Když chcete otevřít opravdu dobrý **vinný bar**, kde jinde si utřídit myšlenky a nasát inspiraci než právě v **Paříži**?

Pokud se vám stýská po Bokovce, už se můžete začít těšit: ještě během podzimu totiž Ambiente otevře stejnojmenný (ale zase trochu jiný) vinný bar, a to příhodně v Dlouhé ulici, poblíž Našeho masa i Lokálu. Tomáš Karpíšek a architektka Tereza Froňková se proto v září vydali na třídení brainstorming do Paříže, aby pod odborným „dohledem“ sommelierra Romana Novotného navštívili několik inspirativních vinných barů. Sestavu doplnil fotograf Honza Zima.

„Cílem cesty bylo sjednotit myšlenky nás všech a poznat dobře fungující pařížské bary, které mají dlouhodobě nejlepší nabídku vín v Evropě,“ vysvětluje Roman Novotný, když se setkáváme (pravda, poněkud nestylově) na snídani v Pastacaffé. V itineráři čtveřice kolegů nebyly jen vinné bary,



ale i vytípané restaurace, sýrárny a pekárny, protože v Bokovce si budete moci k vínu vychutnat i vybrané delikatesy, případně si je pořídit na doma. „Hodně nám pomohlo vyjet z Prahy, na chvíli se zastavit a najít na neutrální půdě konečnou představu o tom, jak by nová Bokovka měla vypadat,“ pochvaluje si Roman Novotný. „Cítit Paříž nosem a poznat atmosféru barů je něco úplně jiného než se jen dívat fotky. A že jsme jich viděli hodně!“

Tereza Froňková naprosto souhlasí: „Bylo pro mě důležité zažít pocit, který člověk v těch prostorech má. Z architektonického hlediska pro mě není ani tak důležité vidět, jak jsou bary nedesignované, ale spíš to, jaké se tam vytváří prostředí a jakými postupy a jak funguje. Což je něco, co se nedá stáhnout z internetu, to se prostě musí prožít.“

Kolegové vybírali různé typy vinných barů. „V některých bylo klasické sezení u nízkých stolků a široká nabídka vín, jiné si vystačily s pár víny, třemi nebo čtyřmi sýry a sedělo se na vyvýšených židlíčkách anebo se postávalo,“ vypočítává Roman. „Ověřili jsme si, že velmi dobře může působit i průchozí, živý, dynamičtější vinný bar. To se nám líbilo.“

Le Garde Robe
41 rue de l'Arbre Sec

Jestli vás zajímají naturální vína, v tomhle podniku, který je momentálně jedním z největších pařížských hitů, ve svém živlu. „Sám jsem znal jen třeba deset procent sortimentu. Sommelier si totiž vybíral mikrozajímavosti od méně známých vinařů,“ říká Roman Novotný s uznáním. „Dali jsme si neflitrované a nesířené víno, trochu perlivé. Bylo hezké pozorovat reakce nás všech... každopádně jsme s chutí vypili celou lahev.“ Ocenili i nabídku sýrů. „Tohle bychom rádi přenesli do Prahy. Abychom si ke každé lahvi uměli poskládat tři čtyři typy sýrů, nejlépe takových, na které budou hosté chodit speciálně do Bokovky. Myslím, že i do Garde Robe jdou lidé, kteří vědí, že tahle vína dostanou jen na tomhle místě Paříže, a nikde jinde.“

Kolegové si všimli i přístupu obsluhy. Tady byl spíš volnější: poradit tomu, kdo to potřebuje, a jinak nechat být. Respektive nechat pít. A co?



„Zaměřovali jsme se primárně na přírodní vína, ale hlavně jsme chtěli nasát atmosféru a celkový dojem z prostoru,“ zdůrazňuje zkušený sommelier. „Nehledali jsme nejlepší, nejdražší, nejzajímavější vína, ale objednali jsme si normální lahev vína a zajímalo nás, jak nám ji naservírují a co nám k němu řeknou.“

Le Dauphin
131 Avenue Parmentier, www.restaurantledauphin.net

Majitel Inaki Aizpitarte, šéfkuchař sesterské legendy La Chateaubriand, je symbolem pařížské „neo bistro revoluce“. Říká se, že v Le Dauphin přináší svůj avantgardní kuchařský styl za přijatelné ceny všem. Není divu, že jde o jeden z nejsledovanějších podniků v Paříži; proto byl také jedinou restaurací, kde měli kolegové z Ambiente rezervaci.

„Je to tapas bar, asi i proto se začal zaplňovat až kolem deváté večer,“ poznamenává Honza Zima. I když sem zašli na doporučení

kuchařů z věhlasného švédského Fävikenu, kteří byli nadšeni zdejším výběrem ryb, mořských plodů a zeleniny, naši čtveřici víc než menu zaujal samotný prostor. Interiér navrhl slavný nizozemský architekt Rem Koolhaas. „Bar se z architektonického hlediska vymykal všemu, co jsme v Paříži viděli,“ říká Tereza Froňková. „Na mě to působilo, jako kdyby se nastěhovali do bývalého obchodu s módou, jako vystřiženého z roku 1985, a jen uprostřed udělali bar. Mramorové obložení, zrcadla, k tomu pár designovaných kousků, třeba světla od Flosu... Vypadalo to dost netradičně, ale jak se podnik zaplňoval lidmi, fungovalo to perfektně.“

Frenchie
5 Rue du Nil, www.frenchie-restaurant.com

Rue du Nil je něco jako malá Dlouhá, shodují se „účastníci zájezdu“. Na celkem skromné ploše se koncentruje spousta zajímavých podniků, výborným řeznictvím (na asi 10 m²) počínaje a bohatou nabídkou barů



konče. Tomáš & spol. zamířili nejprve na večeri do bistra Frenchie a poté do stejnojmenného vinného baru. Tentokrát mluví o jídle v superlativech všichni. „Na mě už to působilo jako restaurace s jednou michelinskou hvězdou,“ konstatuje Roman Novotný a uznale se vyjadřuje i o nabídce vín. Kromě toho kolegy bavilo pozorovat „výměnu“ mezi restaurací a vinným barem. „Sommeliéři a číšníci přebíhali přes ulici pro lahve vína a zase se vraceli zpátky,“ upřesňuje Honza. „A tam i tam obsluhovali sami mladí lidé, i kuchaři byli do třicítky.“ O oblibě obou míst svědčí fakt, že když lidé z Ambiente někdy po deváté hodině dovečeřeli, bylo ve vinném baru už plno...

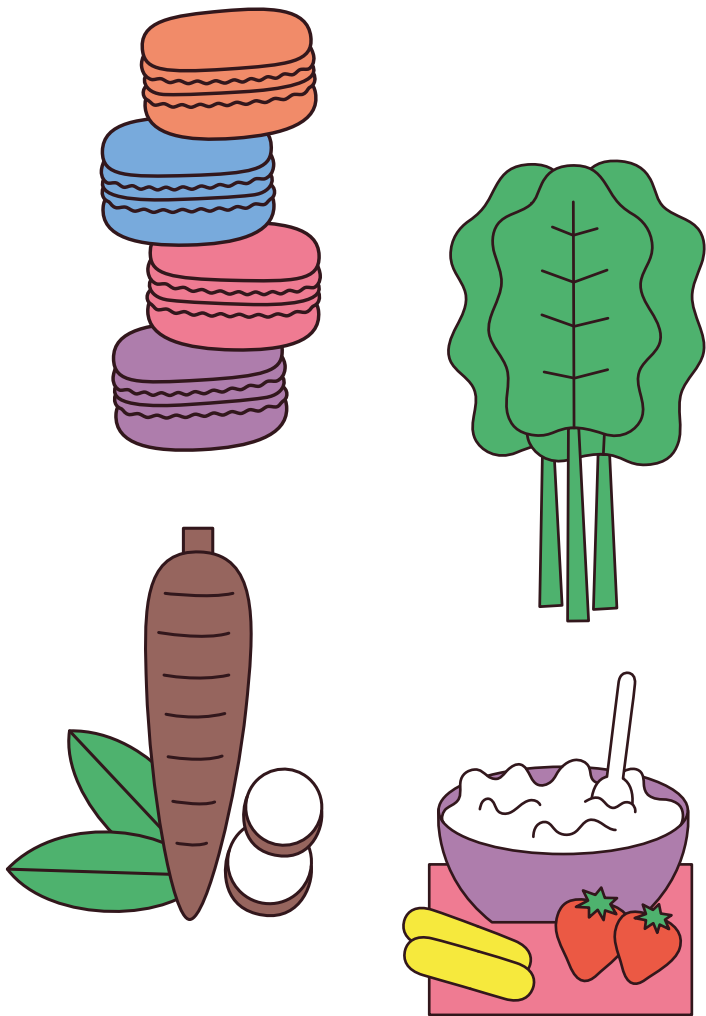
Bottles
57 Rue Sainte-Anne, bottles-paris.com

Zatímco Tomáš a Roman si pochvalovali výběr vín, Tereza, která se nepovažuje za velkou znalkyni vína („Kluci po mně museli pořád dopíjet,

ale i tak mě to bavilo!“), ocenila hlavně interiér. Včetně vtipného osvětlení, připomínajícího křty. „To by se hodilo do Našeho masa,“ směje se Honza Zima. Odpoledne tu byli víceméně sami, a ačkoli nebyl čas oběda ani večere, majitel jim doslova vnutil něco k zakousnutí. Poukazoval přitom na zákony, které nařizují servírovat s lahví vína i jídlo, jinak má provozovatel zaděláno na problém. „Dali jsme si tedy sardinky a trhané kuřecí maso. Nakonec to ale bylo příjemné, protože při vínu bychom stejně dostali na něco chuť. Hezky se to prolulo,“ poznamenává Roman Novotný. Podnik mu byl sympatický i kvůli přístupu majitele. „Ptal jsem se, jestli má spíš naturální vína, nebo mainstream, a on říkal, že na tom mu nesejde. Jediným kritériem je pro něj to, aby jemu osobně víno chutnalo a bavilo ho a aby znal vinaře. Pak je mu jedno, jestli víno pochází z Francie, nebo z Nového Zélandu a jestli je autentické, nebo konvenční. Cítím to hodně podobně.“

Redd
28 Rue Saint-Sauveur, www.reddparis.com

Když si Češka otevře v Paříži vinný bar, nelze tam nezajít! Markéta Sitárová k francouzské kultuře přičichla brzy, její rodiče totiž dovážejí vína z Francie do Česka. Teď Markéta se svým novozélandským manželem provozuje vinný bar zaměřený na naturální vína. „Vyprávěla nám, jak je těžké obstát v obrovské konkurenci, zvlášť když vína prodáváte bez jídla, což je dnes už spíš výjimka,“ říká Roman Novotný. „Navíc nám dala tipy na další místa, která stojí za to navštívit. Bylo to moc příjemné setkání.“ 🍷



10 SLOVNÍČEK

MAKRONKY

Malé barevné „skořápky“ slepované krémy různých příchutí. Pusinky z našlehaných bílků a mandlové mouky přivezla z Itálie do Francie Kateřina Medicejská. Spojovat krémem se však začaly teprve začátkem dvacátého století a byl to nápad Pierra Desfontainese. Stalo se tak v čajovém salonu Ladurée – a ten je makronkami nejrozumnějších příchutí vyhlášen dodnes.

MANGOLD

Příbuzný špenátu byl před 300 lety ve střední Evropě nejoblíbenější zeleninou. Později jej však zatlačil do pozadí špenát, tehdy nově objevená zelenina, jež měla domov kdesi v arabských končinách. Zpracovává se podobně jako špenát, oproti němu má ořechovou příchutí a nikdy nechutná ostře nebo palčivě.

MANIOK

Maniok čili „sladký brambor“ je keř z tropických deštných lesů, kde dorůstá asi 4,5metrové výšky. Úlohu, jež má v našich zemích brambora, plní v tropech právě maniok. Tam je známější pod názvy Cassava nebo Yuca. Hlízy manioku jsou až metr dlouhé a obsahují čistý škrob. Používají se čerstvé, vařené, smažené, pečené nebo i rozemleté na mouku do placek, moučníků a koláčů. Pečivo z maniokové mouky můžete ochutnat v Brazileirech.

MASCARPONE

Jemný krémový čerstvý sýr. Vyrábí se ze smetany působením kyseliny vinné bez odstraňování syrovátky. Pochází z Lombardie, slovo mascherpa označovalo v tamějším dialektu sýr ricottu. Používá se do dezertů; malinové mascarpone ochutnáte v Pastacaffé, tiramisu v Pasta Fresca, Pastacaffé či Pizze Nuova.

11 KNIHY

Delikatesy do knihovny

Dvě knižní delikatesy, na kterých se podíleli lidé z Ambiente. Čtěte a dělejte si chutě!

TEXT ŠÁRKA JÁNSKÁ

Barbara Myšičková: Božská réva

Povídání u vína s těmi, kteří vědí mnoho (nejen) o víně, aneb Sedmero hostin ve společnosti vínznalců. Kniha plná rozhovorů a zajímavých informací se věnuje vínu ve velmi širokém záběru a je přitažlivá jak pro vinné začátečníky, tak pro pokročilé vinnáky. Světem vína vás provedou lidé, kteří jsou považováni za špičky ve svých oborech, ať už jsou to sommelieři (včetně Romana Novotného), šéfkuchaři (včetně Oldřicha Sahajdáka), vinaři (včetně sběratele umění Jana Bejšovce), majitelé vinařství anebo třeba historici. Jejich vyprávění vás zavede do tuzemských, ale i italských a francouzských vinařských regionů a virtuálně navštívíte jak sklepy staré přes čtyři sta let, tak moderní vinařství.

Bára Karpíšková: Bjukitchen

Knižka nabitá svěžími a chytrými recepty, které se autorce osvědčily, ať už chystá rychlé jídlo pro svou rodinnou „smečku“, anebo zve s manželem přátele na večeři, případně na uvolněný víkendový brunch. Přehledné postupy a spousta praktických tipů jsou základ, který oceníte v kuchyni; kniha je však zároveň záznamem Bářiny životního stylu a sálá z ní její nakažlivá radost nejen z vaření a jídla, ale ze všeho, co dělá a čím žije. Bonus: Recepty lidí, které znáte z A-časopisu, ať už je to fotograf Honza Zima, nebo Honza Všetěčka, kreativní šéfkuchař Ambiente, anebo návrhářky ze studia Katarze, které už oblékly personál několika restaurací.



A / S JÍDLEM ROSTE CHUŤ / ČTVRTLETNÍK RESTAURACÍ AMBIENTE / PODZIM 2015
ŠÉFREDAKTORKA SIMONA MARTÍNKOVÁ-RAČKOVÁ
REDAKCE TOMÁŠ KARPÍŠEK, FILIP ŠIMONIK, ROMAN NOVOTNÝ, LUKÁŠ SVOBODA,
JAN VŠETEČKA, ŠÁRKA HAMANOVÁ
ARTDIREKCE A DESIGN MICHAL NANORU A MAREK PISTORA / STUDIO NAJBRT
ILUSTRACE MARTINA PAUKOVA
WWW.AMBLOZ

