

S jídlem roste chuť

ČÍSLO 13 / LÉTO 2015 / ZDARMA

A



50th

Happy
Anniversary

The
INTERNATIONAL
FILM FESTIVAL

KARLOVY VARY

KVIFFF.COM

3-11 JULY 2015



THIS SUMMER



MINISTRY OF CULTURE
CZECH REPUBLIC



CEZ GROUP
GENERAL PARTNER

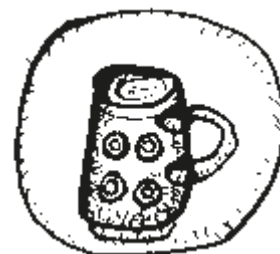
Pojďte ven!



Natrhejte si meruňky na báječnou **marmeládu** 04 z Café Savoy, dejte si pivo u některého z vyhlášených **parapetů** 08 a prozkoumejte moravské **vinařské stezky** 02. Nebo se s námi vydejte rovnou do zahraničí: **v Londýně** 06 jsme pro vás osobně vyzkoušeli několik restaurací, v Itálii zase velmi **nekonvenční řeznictví** 03. Kromě toho vás zveme na výlet do minulosti: v srpnu totiž uplyne 20 let od otevření **legendární „Mánesky“** 09!



11



05



Pošírované vejce s hráškem, pohankou a esencí z kopřiv
(chystaná restaurace s pekárnou ESKA v pražském Karlíně)



06



10



03



07

Můžu to jíst rukama?

TEXT: JAROSLAV MARTÍNEK



Jídel, u kterých si v restauraci vystačíte s „příborem králů“, není mnoho. Jak se vyhnout faux pas, radí **Nina Provaan Smetanová**, provozovatelka pražského Muzea gastronomie a odbornice na etiketu.

„Než se rozšířila vidlička, často se říkalo: proč ji používat, když nám Bůh dal prsty? Jedlo se třemi prsty většinou právě ruky, Mohamed jen dvěma prsty. Namáčení rukou do mís bylo zapovězeno,“ vysvětluje Nina Provaan Smetanová. „Důležité bylo mytí rukou: před jídlem, v jeho průběhu i po něm, a to pod proudem vody ze džbánu nebo z nalévadla. To byl sud opatřený kohoutkem, jak vidíme v Komenského díle Orbis pictus. Umyté ruce se utíraly do ručníku. Už od starého Egypta také platí pravidlo: otři si ruce a pusu, než sáhneš na skleničku.“ V Evropě se dlouho jedlo jen lžící a nožem. Zavádění vidličky urychlila španělská móda širokých límců – okruží, přes které si lidé nedosáhli do pusy. „Za rozšíření vidličky vděčíme také anglickému králi Karlu I., který v roce 1633 řekl, že se sluší ji používat. Tento zvyk se hned začal přenášet do šlechtických sídel, a postupně se stal pravidlem. Ale vždycky existovalo něco, s čím si přístroj neporadí. Koneckonců – v polovině světa se stále jí rukama,“ dodává znalkyně etikety.

A jestli se to dá přehnat na druhou stranu? Britský premiér David Cameron v rámci letošní jarní kampaně snídal u „běžné britské rodiny“ a na hotdog si vzal – přístroj! O tomto „faux-pas naruby“ pak s chutí debatovala celá Británie...

Co tedy můžete vzít v restauraci směle do ruky?

Chléb a chipsy

Chléb lámeme, případně krájíme a mažeme. Neměl by se okusovat. Rukama jíme i chipsy s dipem, a samozřejmě oříšky.

Křupavá slanina

Příborem bychom ji rozlámali. Je to podobné jako chipsy.

Hranolky

Ale jenom tam, kde nedostaneme příbor, zejména v podnicích s rychlým občerstvením.

Chlebičky

V lepší restauraci dostaneme malé sendviče jako jednohubky, které se dávají do pusy celé. Větší chlebiček bychom měli držet na ubrousku a ukusovat. Když něco upadne, zůstane to na ubrousku.

Sushi

Pokud neovládáte hůlky, je přípustné vzít sushi do rukou. Ale pozor, neodkusovat, ale jíst vždy v celku!

Neoloupané krevety

Jinak to ani nejde. Dobrou restauraci poznáte i podle toho, že jakmile nastoupí něco, co se jí rukama, dostanete finger bowle: nádobu, ve které si máčíte prsty.

Vařené slávky

Na stůl by měly přijít v misce s trochou vývaru, neměly by v něm plavat. Z misky se nabírají buď rukama, nebo lžící či kleštičkami na talíř. Vnitřek otevřené mušle můžeme vybrat vidličkou nebo rukou, ale nejstylovější je použít jinou mušli jako kleštičky. Vyjedené mušle se odkládají na zvláštní talíř nebo misku, a opět stylové je vrstvit jednu na druhou.

Kostičky sýra

Pokud nejsou k dispozici párátka ani malá vidlička, lze vzít kostičky sýra do ruky. Totéž platí pro olivy.

Kukuřice

Jako jediná se může okusovat, jinak to ani nejde. Často bývá napíchnutá na špejli, aby se vám lépe držela.

Artyčoky

Když dostaneme artyčok v celku, odlupujeme lupínky rukama.

Chřest

Pokud je uvařený al dente, zvedneme ho pravou rukou a vidličkou v levé ruce se jistíme, aby nespadl. Tato tradice pochází z první republiky, kdy nebyly všechny nože nerezové, takže s chřestem reagovaly a braly mu chuť.

Ovoce

Měli bychom ho dostat už rozkrájené, stejně jako meloun. Rukama jíme také hrozny. Správně by měly být nastříhané.

A co kuře?

Doma si ho jezte, jak chcete, ale v restauraci, kde máte založen příbor, byste ho měli použít i na kuře. Pokud jste na návštěvě, vyčekejte, až začne jíst hostitel, a řiďte se jeho příkladem. 🍗

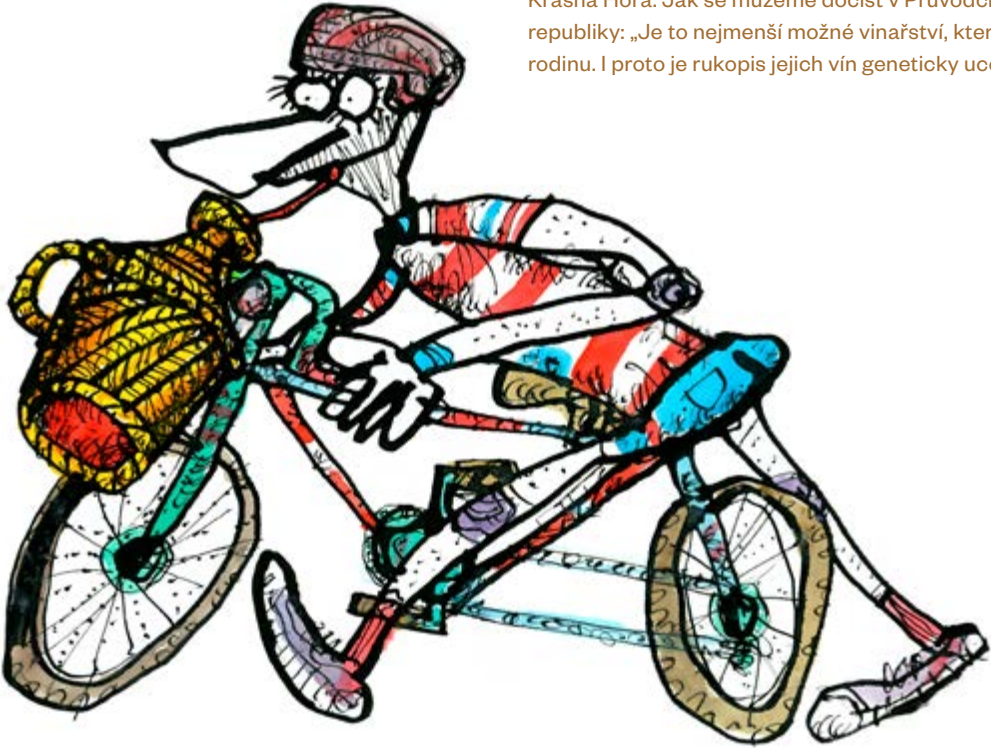
Jižní Morava a její vinařské stezky

TEXT: JANKO MARTINKOVIČ

Za více než deset let své existence se stačily stát legendou cykloturistiky, a nejen v České republice. Brněnský restaurátér **Janko Martinkovič** vám každou z nich představí – a přidá svůj tip na vinařství, které je na dané trase jeho srdci a chuti nejbližší...

Janko Martinkovič

Majitel brněnské restaurace Koishi a vinného baru Petit Cru. A jeden z provozovatelů připravovaného Lokálu U Caipla. Narozen v Bratislavě roku 1966 slovenskému otci a moravské matce; bonviván, ovšem se silným společensko-sociálním cítěním; restaurátér, ovšem občasný milovník „fástfůdů“; zpěvák Doors Revival Band Brno, ovšem milovník Beatles; Zbrojovák, ovšem ortodoxní fanoušek Manchesteru United; milec vína, ovšem šest pív v Lokálu je šest pív v Lokálu...



Moravské vinařské stezky mají dohromady více než 1200 kilometrů, a kdybyste je chtěli projet všechny, cestou uvidíte nespočet hradů a zámků, hospod a hospůdek, obecních úřadů i božích muk, hasičských zbrojnic i kostelů, a dokonce i pár nevěstinců... Hlavně však lány vinic. Na kole máte to štěstí, že slyšíte přírodu v její decibelové nahotě. Řev ptáků i drobného hmyzu, domácích hospodářských zvířat, levné zahradní techniky – a blíž a blíž večeru také desítky pěveckých výkonů ozývajících se z vinných sklepů...

Regionálních vinařských stezek je deset. Některé jsou delší, jiné kratší; nejdelší je však ta jedenáctá, Moravská vinná stezka, která je všechny spojuje. Měří bezmála 250 kilometrů. A pak existuje ještě jedna, která se nachází už na území Slovenské republiky, a to je Skalická vinařská cesta. Než sednete na kolo a vyrazíte směrem k jižní Moravě, doporučuji prolistovat publikaci Moravské vinařské stezky, neboť jsou v ní vyčerpávajícím způsobem obsaženy všechny informace, které by se vám mohly hodit.

1. Ve Znojemské vinařské podoblasti se nachází nejdelší regionální stezka: **Znojemská vinařská stezka**. V těchto lokalitách ctím vinařské umění pana Jiřího Horta, vinařství Trpělka & Oulehla a rodinného vinařství Špalek. Zvláště pak Hortovy „růžovky“ jsou vždy odsouzeny k úspěchu...

2. Mikulovskou vinařskou podoblast prezentuje hlavně **Mikulovská vinařská stezka**. Tady se rodí bílé víno, které pokládám na pomyslný piedestal – vína Jaromíra Galy mám ve velké úctě, stejně jako samotného vinaře! Mozaiku kvalitních vín z Mikulovska doplňují vinařství Sonberk a Gotberg a také podmanivá vína z vinařství Ilias...

3. Silnou Velkopavlovickou vinařskou podoblast a její **Velkopavlovickou vinařskou stezku** asi nejlépe charakterizuje její největší turistické lákadlo – Lednicko–valtický areál. Zde se učí svému řemeslu vinařský potěr a my jen čekáme, který či která udělá větší „díru do světa“. Abych nebyl nařčen, že plýtvám piedestaly – mám už jen jeden, červený, a na ten se vši vážností stavím pana Jaroslava Springera z vinařství Stapleton–Springer. Jak snadné je stát se s jeho viny alkoholikem! Možná méně známí vinaři Jakub Šamšula či Libor Veverka nebo vinařství Hrdina & dcera jen potvrzují, že není malých rolí. Do této oblasti spadá i **Brněnská vinařská stezka**...

4. Slovácká vinařská podoblast je vinnými stezkami prošípaná nejvíce. Jsou to: **Mutěnická, Bzenecká, Kyjovská, Uherskohradištská, Strážnická a Vinařská stezka Podluží**. Dovolte mi z velkého Slovácka uvést jen jedno vinařství – Vinařství Krásná Hora. Jak se můžeme dočíst v Průvodci nejlepšími viny České republiky: „Je to nejmenší možné vinařství, které dokáže uživit jednu rodinu. I proto je rukopis jejich vín geneticky ucelený...“ 🍷



V řeznictví se zároveň podávají předkrmy: tyrolský špek, salámy... „Byla to samá jednoduchá jídla,“ říká Dalibor Křivánek. „Třeba pomazánka z larda, z ‚tlustého‘, s rozmarýnem, který tam všude roste, to byla pecka! Po návratu jsem ji v našem řeznictví hned zkusil udělat a byla výborná,“ dodává. Právě takové drobnosti mu připadaly nejvíce inspirativní: „Když vidíte, co má úspěch jinde, otevře vám to nové obzory. A tady bylo evidentní, že to nemusí být nic složitého.“

Všechno se zužitkuje!

Po předkrmech se šlo do restaurace. Ano, hromadně. Systém rezervací je totiž jednoduchý: můžete dorazit buď na oběd, který se podává od 13 hodin, nebo pak na osmou na večeři. Jindy vás ke stolu nepustí. Vlasta Lacina dodává, že jednotný není jen čas, ale i cena: padesát eur za celé menu včetně příloh a vína. „Je to moc šikovně vymyšlené. Nic jsme si



bere do rukou dva tyto maxisteaky (běžně váží přes kilo), mává jimi a na celý lokál halasí, co že se to bude podávat. Vyvolává přitom jméno kolegy, který steaky připravil, hosté nadšeně aplaudují... „Prostě Itálie, emoce,“ usmívá se Vlasta Lacina. „Mimochodem, ten kluk byl prý Dariův syn. V Itálii to tak chodí, v rodinném podniku pracují bráchové, bratrance nebo i kamarádi, kteří si jako kluci čutali s míčem. I hosty tu vítali, jako by to byla jedna velká rodina.“

Když je dobré maso a dobrá nálada, stačí už jen málo: místo sofistikovaných příloh steaky doprovázela „jen“ syrová zelenina (mrkev, cibule, řapíkatý celer), a samozřejmě chianti. „Dohromady to vyznělo perfektně, přitom samotné maso bylo sice dobré, ale ne nijak zázračné,“ shrnuje Dalibor Křivánek. „Nebyl na něm totiž skoro žádný tuk, takže syrové bylo fantastické, ale když bylo moc upečené, připadalo nám suché.“ Honza Šavel labužnický dodává: „Nejlepší bylo, když nám nechali kost a my si z ní mohli oškrábat maso. To byl zážitek!“

V JEDNODUCHOSTI JE KRÁSA

Věhlasné řeznictví a restauraci **L'Officina della Bistecca** ve Florencii vede už osmá generace řezníků a řemeslo se tu dědí z otce na syna. S chutí se zakousnete do pořádného steaku a baví vás, když je návštěva restaurace zároveň show? Vítejte v království **Daria Cecchiniho!**

TEXT: SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO: DALIBOR KŘIVÁNEK

Asi vás nepřekvapí, že jádro sestavy, která se „k Dariovi“ vypravila, tvořili muži, a to ti, kteří mají k masu nejbližší: Vlasta Lacina, generální manažer společnosti Amaso, a Dalibor Křivánek, odpovědný vedoucí Našeho masa. K povídání o „cestě do Itálie“ jsme přizvali ještě Jana Šavla, šéfkuchaře v tréninku.

Majitel jako značka

První dojem z L'Officiny della Bistecca? „Je to obrovské!“ říká Dalibor Křivánek a hned ukazuje fotky. „Nejdřív přijdete do řeznictví. Dario tam zrovna připravoval porchettu, přitom si s námi povídal. Potkáte ho tam každý den, je tvář podniku,“ vysvětluje Honza Šavel. V řeznictví si můžete pořídit maso a spoustu dalších delikates na doma, počínaje olivovým olejem a solí či pepřem a konče speciálními hořčicemi a dresinky nebo grappou. Vše je samozřejmě „vlastní“ – Dario je nejen majitel a vedoucí, ale i značka. Se vším všudy. Jak říká Dalibor: „On je známý po celé Florencii, skoro jsme měli dojem, že po celé Itálii! Když

jsme se zmínili o tom, že druhý den vyrazíme za Vitem Mollicou, hned mu po nás posílal noviny, na které připsal vzkaz. Nemá problém s kýmkoli se vyfotit, všechno nám ukázal, vyprávěl nám... Je to borec!“



neobjednávali zvlášť, všechno nám automaticky nosili. Když jsme dopili lahev vína, přinesli další, s vodou totéž. Bylo předem dáno, co se bude jíst a pít, a všechno krásně šlapalo.“

Hromadná degustace začala „tatarákem“ a carpacciem, v obou případech v poněkud nezvyklém pojetí. „Tatarák byl ochucený jenom olivovým olejem, solí a citronem,“ říká Vlasta. Ještě víc ale kolegy překvapilo „carpaccio“: „Byl to najemno nakrájený, jen zlehka ugrilovaný steak. Uvnitř bylo maso syrové a studené. Osobně bych to carpacciem nenazýval,“ přiznává šéf Amasa. „Ale koneckonců – jsou to řezníci, ne kuchaři...“

V L'Officina della Bistecca si pochutnáte jen a pouze na hovězím. „A zužitkují naprosto všechno,“ všiml si Vlasta Lacina. „Vysoký i nízký roštěnec pekli v celku, i se svičkovou. Z hovězího zadního připravovali carpaccio a tatarák. A jestli zbyl nějaký ořez, udělali z něj salsicciu. Klížku měl Dario naloženou a okořeněnou a prodával ji lidem s receptem, jak si ji mají doma upéct.“

Obsluha? Ne, show!

Jak je patrné z videa, které mi kolegové přehrávají, v restauraci to žije: lidé si hlasitě povídají, smějí se, obsluha se s tácy umně proplétá mezi stoly, a i když je „narováno“, pro každého si najde úsměv a pár slov. Ta pravá show ovšem vypukne ve chvíli, kdy je připravena k podávání chloubka každé pořádné italské restaurace – bistecca alla fiorentina. Jeden z chlapíků



Jejich maso – očima Vlasty Laciny, generálního manažera Amasa

„V L'Officina della Bistecca pracují s hovězím plemene chianina. Tento ušlechtilý skot chovají výhradně v oblasti Chianti a jsou to krásná, zmasilá zvířata. Jejich maso obsahuje velmi málo tuku, takže nám, kteří jsme zvyklí na tučnější hovězí, připadlo v některých úpravách příliš suché; na druhé straně má obrovskou výhodu v tom, že nemusí moc dlouho zrát. Zatímco my necháváme mramorované hovězí plemene čerstvé zrát čtyřicet nebo i padesát dní, chianinu stačí nějakých čtrnáct dní, a jde na gril – a je jemné a křehké. Steak bistecca alla fiorentina tohle tradiční plemeno vysloveně oslavil.“



TEXT: ŠÁRKA JÁNSKÁ FOTO: JOHANA POŠOVÁ



Možná jste ji v Café Savoy už někdy labužnicko snídali. Nebo jste ji ochutnali v tamní variaci na Sachr. I když tu mají i báječnou domácí jahodovou a švestkovou marmeládu, meruňky jasně vedou. A protože prázdniny jsou jejich sezona, sous-chef **David Bureš** vám právě teď ukáže, jak si tuhle božskou záležitost připravit doma.

Co budete potřebovat? Půl kila meruněk, špetku soli, šťávu z poloviny citronu, muškátový oříšek, 100 g želírovacího cukru na zavařování (ten k zahuštění v poměru 2:1), a buď glukózový sirup či cukr, anebo dostupnější hroznový cukr. A půlhodinku času.

Meruňky rozpulte a odstraňte pecku. „Loupat je nemusíte, pod slupkou je nejvíc vitaminů,“ připomíná David Bureš. „Neloupané meruňky ale určitě pokrájejte, abyste v marmeládě neměli velké kusy slupky. U oloupaných to není nutné.“ Ovoce lehce poduste, stačí tak pět minut – záleží na tom, kolik vody pustí.

Zredukované meruňky osolte a vymačkejte na ně půlku citronu. Nechte zase pět



až deset minut redukovat, protože sůl z ovoce vytáhne další vodu. „Hlídat musíte jedinou věc, a sice to, aby se meruňky nepřipálily. Takže se raději moc nevzdalujte od sporáku a pravidelně míchejte,“ radí zástupce šéfkuchaře v Café Savoy.

Teď je na řadě želírovací cukr, glukóza či hroznový cukr a muškátový oříšek – stačí pár strouhnutí. Promíchejte a na mírném plameni povařte do změknutí, trvá to asi osm minut. Pak meruňky rozšťouchejte; v Savoyi to dělají klasickým domácím šťouchadlem na brambory. „Ovoce můžete i rozmixovat, ale pak už to bude džem. V marmeládě mají být velké kusy ovoce,“ poznamenává David Bureš a dodává, že odebírají výhradně české meruňky. A jak to dělají, že právě za meruňkovou marmeládou sem hosté chodí, a dokonce se kvůli ní vracejí? „To je tím, že je připravovaná s láskou,“ říká zástupce šéfkuchaře s tajemným úsměvem.

Tip: Postihla vás nadúroda meruněk? Když je v plné síle čerstvé zmrazíte, rozpůlené a vypekované (klidně se slupkou), můžete si pak marmeládu uvařit kdykoli v roce. Mražené meruňky ale nasypte na studenou, nikoli rozehřátou pánev a ohřívejte je jen pomalu a postupně, protože pustí víc tekutiny než čerstvé ovoce. 🍷

Jsem sentimentální dědek



TEXT: SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO: JOHANA POŠOVÁ

Kdo jiný by měl vyzdobit obložení plzeňského Lokálu Pod Divadlem než **Jan Vyčítal**, výtvarník a muzikant, který proslul písněmi To tenkrát v čtyřicátom pátom, ale i Pivní džíp? „Realizaci svých kreseb jsem viděl, až když jsme tam při otevření hráli s Greenhorny. A jsem moc spokojený,“ říká legenda české country.

Vy jste své kresby-vtipy nerýpal do obložení sám?

Ne. To by dopadlo daleko hůř, já totiž nejsem moc řemeslně zručný. To by byla hrůza!

Nejste typ kutila?

Kdepak! Můj tatínek takový byl, a když viděl, že беру do ruky kladivo nebo jiný nástroj, hned mi ho vzal a říkal – Honzo, ty máš jiné vlohy, na tohle nesahej, mohl by sis ublížit.

Kolik z těch vtipů jste vymyslel přímo pro Lokál?

Moře! Ale některé jsem měl už hotové nebo jsem je měl v hlavě. Tolik najednou bych jich dohromady nedal.

Pocházíte z Prahy, ne z Plzně. Jak se zrodil váš vztah k ní?

S Greenhorny, tedy ještě za komunistů se Zelenáči, jsme tam často přespávali, když jsme jezdili okolní štace jako Domažlice a Klatovy. Seznámil jsem se s řadou lidí z plzeňského pivovaru, kteří pracovali třeba v laboratoři a netušili, že z nich jednou budou kapitáni pivního průmyslu. A naše přátelství zůstalo. Taký jsem tam měl pár kamarádů trampů, pro které jsem se zastavoval, když jsem jezdil na čundry do západočeských lesů. Mimochodem příhoda s otmánem, na kterém seděli američtí vojáci a od té doby si na něj nesmí nikdo sednout, je pravdivá. Já zase nejsem tak zdatný, abych si všechno vymyslel!

Dodnes na tom otmánu nesmí nikdo sedět?

Už může. Když v devadesátém roce přijeli američtí veteráni, kamarád je tam doslova zatáhl, a tím se kouzlo zrušilo.

Vaše kapela má 50. výročí. Bylo hraní v Lokálu součástí oslav?



Přesně tak. V listopadu bude koncert v Lucerně, ale jinak se nic nemění, republiku objíždíme jako vždycky. Jen jsme pro letošek přestali používat elektrické nástroje a hrajeme unplugged, s akustickými nástroji, jako když jsme začínali. Taký jsme se vrátili k úplně nejstarším písničkám.

Poznáváte se v nich ještě?

Ano. Někdy je v nich cítit určitá naivita, jsou otiskem doby, kdy jsme byli sešněrovaní železnou oponou. Ale dbali jsme na to, aby nebyly jalově naivní. Pro mě je to vzpomínání. Asi jsem sentimentální, jak už dědci bývají.

Kdy jste začal s kreslenými vtipy?

Jako mrňavý kluk. Na půdě jsem našel Kulíkovy humoristické kalendáře po dědovi a v nich byla spousta kreslených vtipů. Probíral jsem se jimi a brzy jsem začal kreslit vlastní.

Jste veselá povaha? Třeba komici bývají často melancholičtí lidé...

Teď už jsem asi trochu posmutněl, to dělají léta. Ale v mládí jsem býval velký smíšek a srandista.

Jak vznikla legendární postavička pytláka Říhy?

V kalendářích po dědovi byly i pytlácké historky a u nich rytinky s úryvkem textu. Na jednom byl hajný, který míří puškou na pytláka a křičí: „Dostal jsem tě, pytláku Řího!“ Tenhle citát mi utkvěl v paměti a já začal dělat sérii obrázků s pytláckou tematikou. To bylo v sedmdesátých letech, v dobách Dikobrazu. Měly velkou odezvu, psaly mi stovky Říhů. Někteří věřili, že je to o nich! Ale pak to cenzura zatrhla, protože prý propagovaly pytláctví. 🍷



Osm lidí z Ambiente vyrazilo začátkem června na tři dny do **Londýna**. Za dobrým jídlem – a za inspirací pro nový projekt.

TEXT: SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO: HONZA ZIMA

Na podzim bude v pražském Karlíně otevřena pekárna s restaurací Eska. Bude zase úplně jiná než všechny podniky Ambiente, které znáte – ale zatím neprozradíme víc, než co říká šéfkuchař Martin Štangl v rubrice Lidé. Do Londýna se s ním vydali i další lidé z Esky: HR manažerka Monika Drašnarová a generální manažer David Marek. Spolu s Tomášem Karpíškem a jeho ženou Bárou, creative chefem Honzou Všetečkou a fotografem Honzou Zimou jsme navštívili několik vyhlášených restaurací. Která je nadchla – a která překvapivě zklamala? A kde našli největší porci inspirace?

The Manor



Kolegové sem zamířili hned z letiště, ještě s kufry. „Bylo to prima, spontánní,“ vzpomíná Monika. S ostatními se shoduje na tom, že nejvíc je nakonec nadchla hned první „destinace“. A to od celkového pojetí (mají i vlastní pec a cukrárnu) až po detaily. Potvrzuje to šéfkuchař Martin Štangl: „Líbily se nám i staré kytičkované talíře, přístroje a dřevěné stoly, každý trochu jiný,“ zdůrazňuje autenticitu prostředí, dokreslenou dobře vybranou hudbou. Všichni se cítili přirozeně a uvolněně. „Obsluhovali mladí lidé a nikdo neměl uniformu, jen kuchaře jsme poznali podle džínových zástěr. Za personálem se stavovali kamarádi, chvíli poseděli na baru... skoro rodinná atmosféra,“ dodává Honza Zima. Mimoходом – kuchaři neváhali přinést jídlo až ke stolu. „Tehle trend je moc fajn. Když kuchař nosí talíře na plac, je to známka toho, že si za svým jídlem stojí a nebojí se ho hostu naservírovat,“ říká Martin.

A na čem si pochutnali? Když to šlo, objednávali si degustační menu, a díky tomu, že Bára nejí maso, otestovali i jeho bezmasou variantu. „Všechny restaurace pracovaly se sezonními surovinami, takže jsme v podstatě všude dostali jídla ze stejných ingrediencí, ale pokaždé na trochu jiný způsob,“ vysvětluje David Marek. Martin Štangl přidává stručnou charakteristiku toho, jak se vaří v The Manor: „Fermentované suroviny kombinují s čerstvými, co nejméně upravenými. Žádné redukce, nic těžkého, naopak hodně zeleninových omáček, dipů, vývarů. Tímhle směrem bychom chtěli jít i my.“

Nejlepší jídlo: Hrášek s hráškovo-mátovou zmrzlinou. Doprovázené mraženým granitem z kefiru a hráškovými

výhonky políťmi tekutým dusíkem. A chleba, servírovaný v papírovaném sáčku s nahřívacím polštářkem.

148 Clapham Manor Street, themanorclapham.co.uk

Dirty Bones

Dirty Bones si otevřeli Ross Clarke a Nick Plumb, sous-chefové, kteří dříve pracovali v tříhvězdičkové restauraci The Fat Duck. Do Dirty Bones zajděte, pokud se rádi zakousnete do poctivého burgeru nebo hotdogu. „Vždycky jsem měl za to, že je to jídlo-čuňárna, ale lidé je hodně jedí a probírají, kam na ně zajít,“ poznamenává David. I „prostá klasika“ se dá totiž připravit tak, že rozdíl poznáte na první ochutnání. „Někdo si potrpí na sofistikované kombinace, ale tady vidíte, že když máte kvalitní suroviny a dobře je připravíte, bohatě to stačí,“ dodává Martin Štangl.

Nejlepší jídlo: Hotdog. Dala si ho Monika – a byla naprosto spokojená: „Na párku bylo ještě trhané vepřové a zelenina, hlavně příjemně nakyslé zeli, a nahoře křupavá osmažená cibulka.“

20 Kensington Church Street, Kensington, dirty-bones.com

Albion

Den č. 2, pozdní snídaně. Albion (od „bio“) není jen bistro, ale také obchůdek, ve kterém si můžete nakoupit zeleninu, ovoce, domácí pečivo a zákusky. Jídlo si vyberete u samoobslužného stolu a pochutnat si na něm můžete buď na místě, nebo doma. Kolegové se shodují na tom, že jídlo bylo spíše standardní, zato oceňují prostředí a atmosféru. „Když baristovi došel džus, vzal si lahev přímo z regálu. Je sympatické, že produkty, které prodávají, zároveň používají v bistru,“ nabízí svůj postřeh Monika. Martin Štangl si všiml drobných „chyb“, které však působí autenticky: „Vždycky jsem si myslel, že všechno musí být dokonale naaranžované a nablýskané, ale tady jsou chleby naházené jeden přes druhý, bedýnky na zeleninu jsou staré a ořískané... A ono to vypadá líp, než kdyby byly nové – a jedna jako druhá.“

Nejlepší jídlo: Bářina granola s jogurtem

2-4 Boundary Street, Shoreditch, albioncaff.co.uk



Texture

Oběd, a to v „nejnaškrobenější“ michelinské restauraci (s dress-codem), kterou kolegové za ty tři dny navštívili. „Cestu na snídani jsme úplně nevychytali, takže jsme jedli v jedenáct, a na jednu už jsme měli rezervaci v Texture,“ poznamenává David. Jídlo nebylo špatné, ale... trochu bez nápadu. Poněkud dekadentní výjimkou bylo holubí stehýnko, které přinesli naturalisticky i s pařátkem. Jen Monice ho taktně odstříhli, ale co to bylo platné, když viděla talíře ostatních... Je tohle už „moc“? Martin Štangl si odvážného nápadu šéfkuchaře Agnara Sverrissona cení: „Když jíme maso, jsme pokrytci, pokud se nad tím pohoršujeme,“ namítá. David přidává „technickou poznámku“: „Prsíčko bylo propečené, ale stehýnka nešla od kosti. To mi vadilo víc než nějaký pařátek.“ Menu navíc negradovalo a podle Martina byly kombinace chutí až příliš předvídatelné (podle vzoru „když losos, tak s koprem“), líbivost místy hraničila s kýčovitostí. Tenhle pocit však možná souvisel s „upjatou“ atmosférou: „Celkový dojem pokulhával. Asi jsme byli naladěni na uvolněnější prostředí,“ uvažuje David Marek. Něco pozitivního? Všechny potěšilo, že šéfkuchař znal kolegy z La Degustation Bohême Bourgeoise, protože v Texture už několikrát jedli.

Nejlepší jídlo: Chleba s popelovou solí a olivovým olejem. A různé lisované olivové oleje tu „čepují“ ze speciálního přístroje, který mají v Evropě jen tři restaurace. **34 Portman Street, texture-restaurant.co.uk**

Lyle’s



Večeře naopak proběhla v sympaticky nonkonformním prostředí. Zatímco The Manor mají všichni „účastníci zájezdu“ na prvním místě, o druhou příčku se dělí Lyle’s se závěrečnou Story. „U mě je na druhém místě Lyle’s, tam jsem se cítil mezi svými,“ hlásí Honza Zima. „Hodně tam chodí mladí lidé. Někdo si nejdřív dá drink na baru a pak si sedne ke stolu, někdo se k baru naopak přesune po večeři...“ I tentokrát lidé z Ambiente zvolili degustační menu, a jako jednu z pozorností podniku dostali pečenou rybí hlavu (z kamenáče). I s očima a mozečkem. Jak podotýká Monika, nebyla to delikatesa pro každého... Poté, co číšník přinesl studený jelení hřbet, rozvinula se debata: bylo to pochybení, anebo záměr? „Nakonec bylo odsouhlaseno, že to bylo schválně, ale myslím, že u nás by to neprošlo,“ usmívá se Martin Štangl.

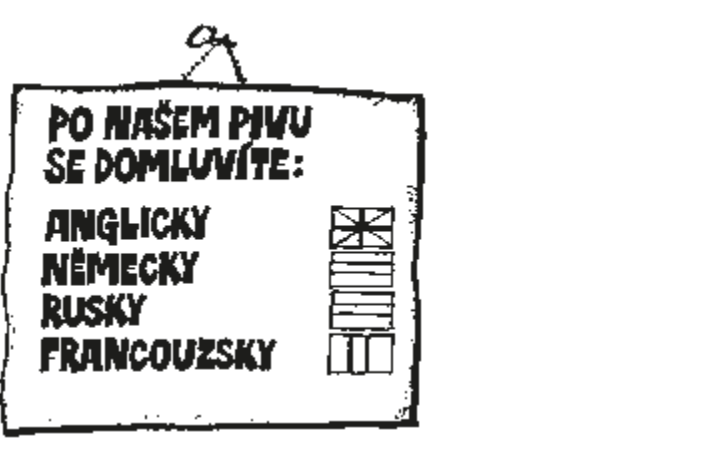
Nejlepší jídlo: Treska s mléčno-máslovou omáčkou. A racčí vajíčko (prý má intenzivnější chuť než slepičí) s mořskou řasou a majonézou.

Tea Building, 56 Shoreditch High Street, lyleslondon.com

Story

Restaurace Toma Sellerse získala michelinskou hvězdičku pouhých pět měsíců po otevření – a není divu. „The Manor byl nejvyrovnanější jako celek, ale pokud jde o samotné jídlo, nejvíc mi chutnalo ve Story,“ říká David nadšeně. S chválou se přidává i Martin: „Viděli jsme tu spoustu kreativních nápadů a krásných kuchařských technik. I když mám Story na druhém místě, pro kuchaře je nejinspirativnější.“ Nikdo jen tak nezapomene na jedlou svíčku z hovězího loje (Bára dostala máslovou), který se roztékal, aby si v něm hosté mohli máčet chleba, nebo na koprovou zmrzlinu s taktéž koprovou granitou. Menu nejenže gradovalo, ale mělo spoustu nečekaných zastávek: i s amuse-buche se počet chodů vyšplhal na devatenáct! „Hlavní chod byly tři druhy cibule na ginu, každá s jinou texturou, a k nim jablečno-bylinkový olej,“ vzpomíná Martin Štangl. „Hned jsme diskutovali o tom, jestli by něco takového v Čechách mohlo projít. Ale koneckonců – proč ne?!“ uzavírá budoucí šéfkuchař Esky.

Nejlepší jídlo: Nakládáný brzlík s kumkvatem, trochu majonézy a salát. Pečený jehněčí bok, konfit a hřbet. **199 Tooley Street, restaurantstory.co.uk**



5 inspirativních trendů podle šéfkuchaře Martina Štangla

- **Zelenina v hlavní roli.** „Když se zelenina chytře připraví, může to být mnohem větší zážitek, než když si dáte jenom další steak. Maso bylo třeba jen v jednom chodu, zato rozbourané a připravené pomocí hned několika kuchařských technik. Základ menu ale všude tvořila zajímavě upravená zelenina a pak ryby.“
- **Bourání stereotypů.** „Káva ve skle? Zeleninové dezerty? Proč ne! Vždyť hrášek, červená řepa nebo zmrzlé brambory jsou krásně sladké...“
- **Čerstvost vítězí.** „Už žádné mnohahodinové vaření, ale jen rychlá úprava. Oblíbené je mražení tekutým dusíkem, zelenina si tak zachová barvu i maximum vitaminů, a navíc se zintenzivní její chuť.“
- **Okořenit příběhem.** „Ve Story nám přinesli bramborovou kaši jako samostatný chod, jen s popelovým citronovým máslem a chřestem. A s vyprávěním o tom, že jde o nejslavnější odrůdu brambory v Anglii, a od kterého farmáře ji odebírají...“
- **Zážitková záležitost.** „Ověřili jsme si, že jídlo má být součástí komplexního zážitku. Nejde jen o to přijít a nasytit se. Přidanou hodnotou může být nejen usměvavá obsluha, ale i zajímavý servis, originální porcelán, hezké prostředí... Na celkovém dojmu se podílí každý detail.“

Kuchyně z mechu a kapradí

TEXT: ŠÁRKA HAMANOVÁ FOTO: HONZA ZIMA



Martin Štangl bude šéfkuchařem nové restaurace **Eska**. Do Karlína by rád dostal to, co má rád – přírodu, recepty našich babiček, ale i moderní techniky. Zúročí tam zkušenosti, které sbíral bezmála devět let jako zástupce šéfkuchaře v La Degustation Bohême Bourgeoise.

Při zkušebních vařeních jsem si všimla, že do jídel přidáváš divoké bylinky, které znám spíš jako plevel ze zahrádky...
Vařili jsme s nimi v La Degustation Bohême Bourgeoise a vždycky mě to zajímalo. Navíc jsem před časem prodal byt v centru Prahy a bydlím s rodinou ve venkovském stavení v Sázavě. Dětem vařím sirupy z bezu, chodíme na houby, taky jsme už zkoušeli fermentovat zeleninu a zjišťovali, co jak chutná.



Chodíš po zahradě s atlasem rostlin a hledáš, co by se dalo sníst?
Spíš rovnou ochutnávám. Příroda to má chytře zařízené – co se nedá jíst, nemá příjemnou chuť. Ale samozřejmě jsem si nejdřív nastudoval jedovaté rostliny. Také zkouším, jak se chuť bylin mění. Třeba pampeliška nevoní moc hezky, ale když se vylouhuje a udělá se z ní odvar, má specifickou chuť a krásnou vůni. Vynikající jsou i poupata naložená ve sladkokyselém nálevu.



Tomu se říká kaprlata, to znám od babičky.
Právě, rád bych vzkřísil tyhle staré techniky. Nabízejí velkou škálu chutí a vůní, na které jsme už zapomněli. Když jsem zkoušel pampeliškový med, hodně lidí říkalo, že ho dělala jejich babička.

Které bylinky sis oblíbil?
Pořád mě překvapuje, co všechno se dá jíst – nedávno jsem třeba objevil česnáček, ten má chuť jako pažitka. V La Degustation jsme používali šťavel, výborný je ptačinec... Moji kluci (*Kryštof 5 let, Robin 2 roky, pozn. red.*) všechno ochutnávají se mnou, třeba si házejí do jídla sedmikrásky... Žena mi už říká, ať dávám pozor, protože to synové učí děti ve školce a nemuselo by se to každému líbit.



V La Degustation Bohême Bourgeoise ses zabýval molekulární kuchyní. Využiješ ji i v Esce?
Určitě ano! Budeme kombinovat tradiční a moderní postupy. Molekulární kuchyně vychází z přirozených vlastností potravin, ale mění strukturu, vzhled, vůni, tvar nebo barvu a k tomu se využívají výtažky z rostlin, řas a hub a samozřejmě znalosti o potravinách. Když vaříte vajíčko a víte, že po dvou minutách bude nahniličko a po pěti natvrdo, je to vlastně molekulární kuchyně.



Od koho ses ji učil?
Když začínala La Degustation Bohême Bourgeoise, pracoval v ní Španěl David Diaz Delgado. Ten byl dokonce na školení v El Bulli, tříhvězdičkové michelínské restauraci, která je tímto způsobem vaření vyhlášená. Moc mě to zajímalo, takže zatímco všichni šli o pauze na cigáro, já dělal pokusy. Některé se mi povedly, a tak jsem je ukázal Oldovi Sahajdákovi a zařadili jsme je do menu. Další informace mám z knížek a z internetu.

08 PIVO PARAPETY

TEXT: LUKÁŠ SVOBODA



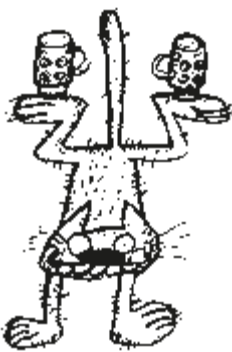
Parapety u hospod a pivnic ožívají, a přiznám se, **neskutečně mě baví**. Proč?

Je to jednoduché – nepotřebuji rezervaci, vždycky tam někoho potkám a spřátelím se, rád pozoruji okolní ruch, anebo se jen chci zahřát na sluníčko, které v Praze nesvítí každý den. Navíc můžu podle nálady stát i sedět...
A co vůbec ten parapet je? Krycí deska na zdi pod oknem, nejlépe v podobě prkna, ale může být třeba i z nerezového plechu nebo jiného materiálu. Synonymem je slovo „podprsník“ – a to mi přijde dokonce i sexy. Takže rychle nějaký najít a vyzkoušet! Připravil jsem pro vás mapu se svými nejoblíbenějšími. 🍺

Můžu dělat podobné pokusy i doma?
Domácí pokusy se dají dělat třeba s želatinou, lecitin napění tekutiny... Jednoduchý trik je třeba kaviár z agar-agaru. V agar-agaru se rozmíchá balzamikový ocet a ten se pak kape do oleje. Vzniknou kuličky, které vypadají jako kaviár, ale chutnají po balzamikovém octu.

V La Degustation Bohême Bourgeoise jsi pracoval od úplného začátku. Jak na tu dobu vzpomínáš?
Bylo to perfektní! Lidi, kteří v „Degustačce“ pracovali, byli strašně zapálení. V neděli jsme mívali zavřeno, a tak se v sobotu večer rozdaly číšníkům potraviny, snědli jsme humry a steaky a šli do hospody. A v neděli, jediný volný den, jsme se z toho léčili... Bylo to skvělé, pohánělo nás nadšení. Samozřejmě to, co jsme vařili tehdy a co se dělá dnes, se vůbec nedá srovnat. Je to zkrátka vývoj.

Kam ses „vyvinul“ ty?
Setkání s Oldou Sahajdákem byl kariérní mezník. Teď se těším na Esku a rád bych vyrazil někam na stáž. Zatím jsem jezdil spíš na školení, ale dospívám k tomu, že potřebuju další informace, abych se mohl posouvat. Hodně mě ovlivnilo i přestěhování na venkov, jsem rád, že moji kluci vyrůstají v přírodě. Navíc zrovna včera říkali, že by chtěli být kuchaři. Z toho jsem měl radost. 🍷



- 1. U Templáře** – ...desítka na žízeň / Masná 17, Praha 1
- 2. Sisters** – Je libo chlebiček? / Dlouhá 39, Praha 1
- 3. Hamburk** – Můžeš sedět, můžeš stát... / Sokolovská 55, Praha 8
- 4. Paralelní polis** – Na kávu či čaj do Bitcoin Coffee! / Dělnická 43, Praha 7
- 5. U Houbáře** – Rychlé pivo, a hurá do haly! / Dukelských hrdinů 30, Praha 7
- 6. Kuželka** – PIVO a párek / Míšeňská 12, Praha 1

Ambiente slaví 20 let!



TEXT: ŠÁRKA HAMANOVÁ



Vzpomenete si, co jste dělali před dvaceti lety? Škoda Felicia byla novinka, neexistovaly mobily ani e-maily a nosily se džíny do pasu. **Tomáš Karpíšek** s **Kateřinou Veselou** a jejím bratrem **Petrem** otvírali první restauraci Ambiente v **Mánesově ulici**.

S Tomášem Karpíškem a dalšími lidmi, kteří v prvním Ambiente The Living restaurant před dvaceti lety pracovali, jsme se potkali v restauraci Máneska na pražských Vinohradech. Už to není Ambiente, ale jeho stopy tam pořád zůstávají. „Jen jsem vešel dovnitř, hned to na mě dýchlo,“ rozhlíží se Tomáš Karpíšek. „Tady tu dlažbu jsem vlastnoručně pokládal. A támhle na schodech visel obraz Marilyn Monroe. Byl v oválném rámu, jenže ten byl menší než plakát, a tak se tam nevešly nohy. Zarámovali jsme je proto samostatně a pověsili pod to. Jenže je pořád někdo odnášel,“ rozjíždějí se první historky.

Inspirace v Rakousku
Restaurace vznikla v létě 1995. Tomáš Karpíšek do té doby pracoval jako šéfkuchař hotelu v Tyrolsku. Když se vrátil, pronajal si prostory a s Kateřinou Veselou a jejím bratrem Petrem víceméně svépomocí „postavili“ restauraci. Inspirovali se tex-mex podnikem Papa Joe v Innsbrucku. Tomáš vařil a Kateřina s Petrem obsluhovali.

Zdravé jádro Ambiente
Hostů přibývalo, proto se postupně rekonstruovaly a otvíraly další místnosti. „Dodnes si pamatuju, jak si nás někdy na podzim Tomáš svolal – všechny, včetně Ukrajinek na úklid – a ptal se nás, jestli to máme otevřít. Chytlo mě, že ho zajímá, co si myslíme my,“ přidává Zbyněk Skalický, někdejší číšník, dnes provozovatel Mánesky.

Mnozí z původních zaměstnanců pracují v Ambiente stále – dnes jako šéfkuchaři nebo generální manažeři restaurací. Je mezi nimi i Oldřich Sahajdák, který nastoupil po vojně v roce 1997. „V Dukle potkávám Petra Tyrychtra, vaří v Ambiente, nevím, co to je, ale hledají kuchaře,“ vzpomíná ve svém životopise michelinský šéfkuchař. Právě Oldřich Sahajdák, Petr Tyrychtr, dnes majitel restaraurace Mozaika a bistra Krystal, vytvořili spolu s šéfkuchařem a nyníjším šéfem Amasa Vlastou Lacinou zdravé jádro kuchyně.

Kdo vymyslel špagety Ambiente?
Nejoblíbenějšími jídly The Living restaurant byla smažená kuřecí křídýlka, pečená brambora s kuřetem a kukuřicí, mexická polévka v chlebu a filet beefsteak Ambiente s jalovcem a slaninou. „Měli jsme taky koktejl Swimming pool – keramickou misku s modrým drinkem, dvěma brčky a zapálenou prskavkou. Jakmile si ho někdo objednal, chtěli to všichni,“ připomíná noční mûru barmanů Václav Hromas, nyní spolumajitel Čestru.

Největší hity legendární „Mánesky“?
Smažená kuřecí křídýlka, pečená brambora s kuřetem a kukuřicí...

Z úplných začátků Ambiente, kdy kuchyni ještě šéfoval Tomáš Karpíšek, pocházejí některá legendární jídla – například špagety Ambiente dodnes patří k nejoblíbenějším, proto jsou na jídelních lístcích v Pizza Nuova, Pastacaffé i Pasta Fresca.

Mlýnek na pepř jako vymoženost
„Někdy hned ze začátku jsem v kuchyni něco vařil a pepřil to z mlýnku. Do kuchyně strčil hlavu pan Hromádka, náš dodavatel pastisu. Uznale zvedl palec a říkal, že tady to bude dobrý, že mlýnek na pepř vidí v Praze poprvé,“ směje se Tomáš Karpíšek.

Svého vyladěného sportovního Renaulta 19 GTI tehdy nahradil kombíkem Renault 21, do kanceláře pořídil bazarový počítač 386 a za dva roky si koupil mobilní telefon Sony.

Hodnoty zůstaly stejné
Od té doby se změnila spousta věcí, avšak principy podnikání a nejbližší spolupracovníci Tomáše Karpíška zůstali dodnes. V roce 2011 restauraci v Mánesově ulici odprodal jednomu ze svých zaměstnanců a se zbytkem týmu otevřel Čestr. V něm chce stejně jako před dvaceti lety nabízet kvalitní gastronomii, za kterou se hosté vracejí.

Jaký byl rok 1995?
• Nebyly mobily ani e-maily, používaly se diskety.
• Oscara za nejlepší film dostal *Forrest Gump*, tančilo se na *Macarenu* a četli jsme Vieweghovu *Výchovu dívek v Čechách*.
• Nosily se džíny do pasu a kostkované košile.
• Letěla reklama Vy zíráte, my zíráme, Vizír! 🍷



LASKONKA
Typický český zákusek. Do vyšlehaných bílků se přidává kokos či mleté ořechy a v troubě se suší oválné placičky. Po vychladnutí se spojují máslovým krémem – v Café Savoy je s čokoládou Valrhona, oblíbený je i karamelový krém či krém s griliášem.

LASAGNE
Druh širokých plochých těstovin, nebo pokrm připravený z nich. Vrstvy těstovin se prokládají různými náplněmi, nejrozšířenější jsou lasagne bolognese s omáčkou z masa a rajčat, s bešamelem a sýrem. Podle některých historiků vzešel název ze slova „lasanon“ – řecky nočník. Staří Římané tak označovali jakýkoli hrnec, a odtud byl už jen kousek k tomu, aby těstoviny zapečené v hrnci pojmenovali lasagne.



V **Čestru** mají tuhle vegetariánskou specialitu na jídelním lístku nově, od začátku léta. „Je postavena na kontrastu teplého a studeného, křupavého a měkkého, sladkého a slaného,“ láká šéfkuchař **Pavel Straka**. Ochutnejte s ním!

Citronová tráva, česky voňatka citronová, je bylina charakteristická silnou citronovou vůní. Používá se hlavně v asijské a mexické kuchyni; vaří se z ní čaj, polévky a kari, přidává se k drůbeži, rybám i hovězímu. Nejčastěji se kombinuje s česnekem, koriandrem a cibulkou.

Skoro zapomenutý výraz pro zjemňování omáček či polévek smetanou nebo žloutkem rozmíchaným ve smetaně a másle. Do téměř hotového jídla se přilévá tučná smetana a mírným varem se nechá zahoustnout. Pokud kuchař použije žloutek, pokrm už nesmí vařit, aby se nesrazil.

Digestiv z italské Kampánie. Vyrábí se z citronové kůry, lihu a cukru; pravé limoncello je z odrůdy limone di Sorrento. Hustý likér má jasně žlutou barvu a 28 až 32 procent alkoholu. Italové ho chladí v mrazničce i s keramickým pohárkem, do kterého pak limoncello nalévají.



PŘÍPRAVILA: SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO: JOHANA POŠOVÁ

Na 2 větší nebo 3 menší porce

1. Karotka: Předehřejte si troubu na 200 °C. Do pekáče naskládejte 500 g mladé očištěné karotky, na ni pak plátky másla (v Čestru na to padne půl kostky!), snítky tymiánu a 2 stroužky česneku. Osolte, opepřete, přikryjte alobalem a pečte na skus, zhruba čtvrt hodiny.

2. Zálivka: Do necelého půllitru zredukované (tj. svařené na polovinu a poté vychladlé) mrkvové šťávy přidejte lžičku dijonské hořčice, 2 lžičky zakysané smetany a mírně osolte. Vyšlehejte metličkou, aby se všechny ingredience pěkně smísily.

3. Hořčicová zmrzlina: Na 750 g zmrzliny (ať vám zbude i na příště!) potřebujete 175 g celozrnné hořčice, 375 ml mléka a stejné množství smetany ke šlehání, 5 žloutků, 125 g cukru krupice, půl lžičky jablečného octa, 25 g sušeného mléka a špetku soli. Vše kromě hořčice dejte do hrnce a svařte. Teprve pak vmíchejte hořčici a nechte směs vychladit. Dále postupujte jako u každé jiné zmrzliny: nejsnazší je použít zmrzlinovač, ale lze ji připravit i v mrazáku, za průběžného promíchávání.

Teplou mrkev servírujte spolu se zmrzlinou, ozdobte omytou natí karotky a nadrcenou sušenkou; v Čestru mají domácí sladové. 🍷

