

A

Pečlivě ošetřené pivo chutná
čerstvě do posledního loku

JÁ JSEM HOLT TAKOVĚJ
LOKÁLNÍ PATRIOT!



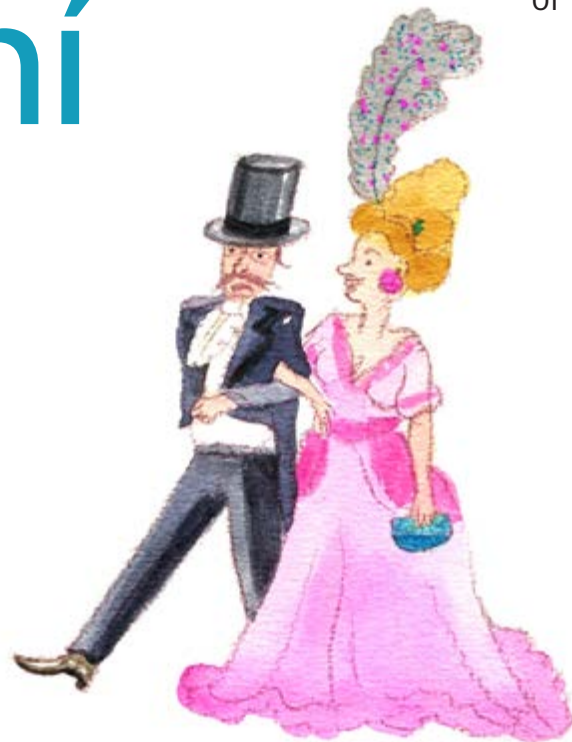
Lokál



Slaneček s cibulí z Lokálu Hamburk

Komu zvoní chleba

Jak se vaří v restauraci se dvěma michelinskými hvězdami? Nahlédněte s **Honzou Všetečkou** do kuchyně stockholmského **Frantzénu** 07. V Plzni jsme zase navštívili prvního soukromého pekaře **Romana Seberu** a ochutnali jeho úžasný **kváskový chleba** 06. Plus: **Dress code** 01 v luxusních restauracích, vína **Châteauneuf-du-Pape** 09 a férově chovaná **kuřata**. A protože krok za krokem se tentokrát naučíte božské **tiramisu** 04 z Pastacaffé Věžeňská, není sladká tečka tentokrát sladká, ale – **zelená!**



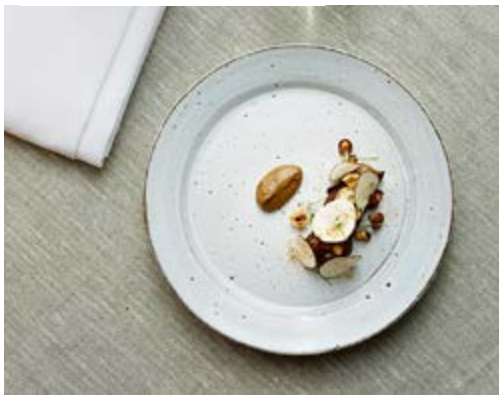
01



11



04



07



06



09



05

Vážně tam jdeš v tomhle?

TEXT JAROSLAV MARTÍNEK

Ve kterých restauracích se může stát, že pokud budu oblečen nevhodně, odmítnou mě usadit ke stolu?

Zejména v restauracích špičkových hotelů. Vše se odvíjí od oblečení personálu. Když je vrchní ve fraku a dveřník má plášť a cylindr, předpokládá se, že také host bude dodržovat určitý dress code, který se odvíjí od denní doby. Je to projev úcty k ostatním. Proto se odmítá vysloveně sportovní, nebo dokonce plážové oblečení. Hosté se nechtějí rušit někým, kdo je oblečen nevhodně. Četla jsem postesknutí hosta pražského hotelu Corinthia Tower. Rušilo ho, že lidé chodili na snídani přímo od bazénu. Chystal se na jednání a nechtěl se dívat na někoho, kdo se povaluje u stolu v pantoflích a županu. Proto raději změnil hotel.

V čem tedy lze přijít, a v čem rozhodně ne?

Největší problém představují šortky a tričko nebo tílko, prostě plážové oblečení, které do města vůbec nepatří. Tyto excesy se stávají v létě, kdy lidé ztratí sebekontrolu. U mužů stačí košile a aspoň tříčtvrteční kalhoty, dáma by měla mít sukni či šaty nebo dlouhé kalhoty. Leccos se dá řešit větším šátkem nebo šálem, žena ho může přes sebe elegantně přehodit, nahradí i sukni, a dokonce šaty.

A jak je to v jiných než hotelových restauracích?

I tam poslouží jako vodítko oblečení personálu. U nás se po revoluci bohužel stalo, že i v dobrých restauracích najednou obsluhovali číšníci v džínách. Často jste ani nepoznal, kdo patří k personálu a kdo ne. V posledních letech se to zlepšilo. Přesto – když číšníci nosí košili s vyhrnutými rukávy a zástěru, nemůžete chtít, aby vám tam chodili hosté v oblecích. Nároky na oblečení nelze vyžadovat ani v podniku, který je třeba i vyhlášený, ale na stolech

Už se vám stalo, že vás nepustili do restaurace kvůli nevhodnému oblečení? Jak podobnému faux pas předejít, radí módní návrhářka **Nina Provaan Smetanová**, která pořádá semináře o správném oblékání a v centru Prahy provozuje Muzeum gastronomie.



nejsou ubrusy a atmosféra je spíše neformální. I tak se pro odpolední a večerní návštěvy restaurací sportovní oblečení nehodí. K požitku z návštěvy restaurace patří i to, že se slušně obléknete.

Blíží se doba dovolených. Kde si dát pozor na vhodné oblečení?

Když jedete do hotelu, kde je dress code vyžadován, informuje vás o tom cestovní kancelář. Třeba za mnou přišla zákaznice, že potřebuje rychle ušít šaty, protože v hotelu budou požadovány k večeři. Muži by si měli přibalit dlouhé kalhoty a lehké letní sako bez podšívky.

Dá se naopak přijít „overdressed“, tedy oblečen příliš slavnostně?

Do restaurace ne, protože nikdy nevíte, odkud host přišel nebo kam jde. Takže když přijde na večeři dvojice v plesové róbě a ve fraku, nelze je upozornit, že je to „příliš“.

Jak u nás zlepšit kulturu oblékání?

Mluvit o tom. Mnoho zlého dělá televize. Moderátoři mluví o počasí nebo o dění na silnici, a obléknou se, jako kdyby šli na bál. Pak tam přijde vědec, který vypadá, jako by právě vyšel z domácí dílny, a proti němu sedí reportér v černém obleku jako na pohřeb. Takže mluvit o tom, a hlavně si to vyzkoušet. Většina lidí dnes chodí oblečená jako otroci v Římě – tričko odpovídá tunice otroků. Přitom když si muži vezmou oblek, lépe se cítí a také lépe vypadají. Sako rozšíří ramena, zakryje břicho. Dámy mají větší potřebu se zdobit, ale někdy vidíme, že si oblečením škodí. Že by vypadaly lépe v delší sukni nebo s méně odvážným výstřihem. ❀

NOVÉ „VĚZENÍ“

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ

Pastacaffé ve Vězeňské ulici prošlo v předjaří expresní rekonstrukcí. Jak je s ní spokojená architektka **Tereza Froňková** a co nového pro vás při té příležitosti přichystal šéfkuchař **Jiří Bergman**?



Celá akce proběhla během rekordních šesti dnů: v neděli večer se začalo, a příští neděli už bylo zase otevřeno. Proč ten spěch? „Mít zavřeno týden je pro nás maximum! Máme hosty, kteří k nám chodí pravidelně i dvakrát denně, a nechceme jim narušit denní režim,“ říká šéfkuchař Jiří Bergman. Interiéru teď dominuje bar, zdůrazněný vysokými vitrínami a černou tabulí, na níž se píše odpolední a poté večerní speciální nabídka (tvoří ji hlavně steaky a ryby) – a na protější stěně fotografie, o které její autor Dušan Tománek mluví v rubrice Design. Architektka Tereza Froňková říká o celé koncepci: „Vrátili jsme se k původnímu, čistému pojetí interiéru. Vyšli jsme z italského stylu – osobně mě inspirovaly fotky z kampaní značky Dolce & Gabbana, protože v nich je provokativní nadsázka, luxus i něco „špinavého.“ Většina nových prvků byla zhotovena na zakázku, ale interiér doplňují i nevtíravé designové kousky, pochopitelně italské provenience, například polohovatelné černé lampy Flos. „Navrhl je v roce 1973 Paolo Rizzatto,“ prozrazuje Tereza Froňková, pod jejímž vedením před časem proběhla též proměna Brasileira Slovanský dům. A nové požitky pro vaše chuťové buňky? Šéfkuchař Jiří Bergman láká hlavně na vafle k snídani či na čerstvé ovocné a zeleninové šťávy, které si můžete vzít s sebou stejně jako tiramisu v retro „skleničce“ s vratnou zálohou (50 Kč). „V jídelním lístku přibýlo na deset položek, třeba losos, kterého si tu sami udíme, nebo carpaccio z tuňáka,“ vybírá z novinek. Už jste ochutnali? ❀

Na kuřeti z Rašovic si pochutnáte v restauracích Café Savoy, Čestr a Pizza Nuova. K dostání bývají i v řeznictví Naše maso v Dlouhé ulici. Kromě toho si je můžete objednat na www.fitafer.cz.

PROLÉZAČKY PRO KUŘATA

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO HONZA ZIMA A ARCHIV FARMY

Běžné kuřecí maso jim nechutnalo, tak si založili vlastní chov. **Ladislav Martinek** a jeho otec začínali s třiceti kuřaty pro vlastní potřebu – a dnes, po pouhých dvou letech, je rodinná farma živí. Čím jsou **kuřata z Rašovic** jiná?

Než se „obyčejné“ kuřecí maso dostane na váš stůl, žije jen zhruba měsíc, ale nacestuje i stovky kilometrů: z lůh do velkochovu, odtud na porážku, poté se maso rozváží do chladíren či mrazíren a nakonec do prodeje. „My máme vše pod jednou střechou, od vajec až po expedici,“ pochvaluje si Ladislav Martinek junior. Je to nejen praktické a ekologické, ale i šetrné, protože zvířata nejsou v žádné fázi života vystavena nadměrnému stresu (což se projeví i na kvalitě masa).

„Tvrdím, že nejlepší přepravní obal na kuře je vejce,“ směje se majitel farmy. „Zatím si vajíčka vozíme z lůh, ale ještě letos chceme založit rozmnožovací chov. I tak se u nás kuřata hned po vylíhnutí dostanou k pití a krmení, nikam je nepřesouváme. Když trochu vyrostou, jdou do dalšího oddělení – máme jich pět a z posledních dvou už je vybíráme na porážku. Ta probíhá v téže budově, stejně jako chlazení.“

Ať jsou fit!

Další zásadní rozdíl? Věk. Kuřata z Rašovic žijí 60–90 dní, takže má maso možnost vyžrát a získat pevnější texturu. „Není to jen náš dojem, nechali jsme si maso testovat v laboratořích České zemědělské univerzity a rozdíl je měřitelný,“ podotýká farmář. Zatímco běžná kuřata před porážkou mnohdy neunesou vlastní nohy, Martinkovi do výběhů instalovali stupínky, na které mohou lézt. „Tím

pádem zapojují úplně jiné svalové skupiny – jako když cvičíme v posilovně,“ říká Ladislav Martinek. Odtud tedy název Fit a fér...

Kuřata mají nejen delší, ale i příjemnější život. „V každém výběhu jich je tisíc, zatímco ve velkochovech je to třeba padesát tisíc,“ nabízí farmář srovnání a dodává, že „jeho“ kuřata mají o třetinu větší prostor. Naopak tabu je jakákoli medikace a používání antibiotik. „Věříme, že nějaká stopa po léčích musí v mase zůstat, a to nechceme,“ říká rozhodně.

Jak rozhodit kuře

Tomu, aby kuřata nenabývala příliš rychle, je přizpůsobeno i krmení. „Nejprve dostávají totéž co ve velkochovech, aby se dobře vyvinuly všechny orgány. Pak už přidáváme pšenici a kukuřici, takže je krmná dávka méně energeticky vydatná,“ vysvětluje Ladislav Martinek. Krmné směsi odebírají od zemědělců z okolí.

Přesto jsou kuřata nakonec trochu větší, váží okolo dvou kil – právě proto, že žijí déle. Prodávají je maximálně čerstvá: „Ve středu si šéfkuchař objedná kuřata, určí počet i hmotnost – v Čestru potřebují lehčí než v Savoyi, protože z nich připravují jiná jídla –, ve čtvrtek kuřata vybereme a opracujeme a v pátek ráno je má v restauraci.“ Kuře je možné „rozhodit“, tedy rozbourat, ale prodává se vždy celý kus. Tedy zatím – Martinkovi, kteří vše zvládají jen s pomocí dvou zaměstnanců a několika brigádníků, mají velké plány: chovat i perličky, krůty...

Jak to pak budou zvládat, časově i logisticky? „Zatím dojíždíme, nicméně máme farmu holandského typu, na které může farmář s rodinou bydlet. Do budoucna by to bylo nejlepší řešení,“ uzavírá Ladislav Martinek. ♦



Kuřata mají ve výběhu stupínky. Je to, jako když my cvičíme v posilovně.



Božské tiramisu

TEXT ŠÁRKA JÁNSKÁ FOTO JOHANA POŠOVÁ

Na vyhlášeném italském dezertu si můžete pochutnat hned v několika restauracích Ambiente, ale nejlépe ho prý umějí v **Pastacaffé Věžeňská**. Jak to dělají? Prozradil nám to – a rovnou předvedl – šéfkuchař **Jiří Bergman**.



Připravte si nádobu, do níž se vejdou čtyři porce tiramisu, a plastovou krabičku na tekutinu, v níž budete máčet piškoty. „Odebíráme domácí z Café Savoy, tam si je můžete koupit i vy,“ doporučuje Jiří Bergman. Další možností jsou piškoty Savoiardi.

Do krabičky nalijte kávu („dvě malé espressa“) a 0,02 l dezertního vína Marsala. „Pokud ho nemáte, nahradte ho třeba Amarettem,“ navrhuje šéfkuchař. Každý piškot v tekutině krátce namočte z obou stran – jen na dvě vteřiny, aby piškoty voňavou směs nasály, ale nerozmáčely se. První položte do nádoby na tiramisu rovně, další pak mírně zešikma, aby se částečně překrývaly. Takto pokryjte celé dno.

Teď je na řadě krém. „Všechny suroviny by měly mít stejnou teplotu,“ upozorňuje Jiří Bergman a dodává, že u nich v kuchyni je prostě vyndají z lednice. „Bílky a žloutky používáme pasterizované, takže je můžeme přesně odvážit. Na čtyři porce potřebujete 60 g bílků, což odpovídá dvěma bílkům z větších vajec.“ Bílky vyšlehejte s 20 g krupicového cukru. „Sníh je díky cukru pevnější,“ vysvětluje Jiří Bergman, „zároveň však musí být nadýchaný, takže šlehejte opatrně.“



Žloutků má být 70 g; při domácí přípravě to budou žloutky ze tří vajec. Vyšlehejte je s 20 g krupicového cukru, buď metlou, anebo mixérem na nejnižší výkon. Připravte se na to, že to pár minut potrvá...

A je tu nejdůležitější krok: přimíchání mascarpone. „Vyzkoušeli jsme asi šest druhů, nakonec jsme zůstali u italské značky Mila,“ prozrazuje Jiří Bergman a přidává gramáž: 225 g. „Tehle poměr surovin se nám ideálně osvědčil, krém neteče ani není příliš tuhý.“ Mascarpone přidávejte postupně a opět na nejnižší výkon šlehejte, dokud nezmizí všechny hrudky. Poté opatrně přimíchejte vyšlehané bílky, a krém je hotový.

Jdeme do finále: Na piškoty navrstvěte krém a stěrkou či plastovou kuchyňskou „kartou“ vyrovnejte povrch. „Kréme musí dostat i do ‚spár‘ mezi piškoty a do okrajů,“ dodává šéfkuchař. Teď přichází to nejtěžší – vydržet čekat čtyři hodiny, než se tiramisu vychladí v lednici. Pak už ho jen posypte holandským kakaem a podávejte. 🍷

Make it simple!

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO DUŠAN TOMÁNEK

Nejvíce se fotograf **Dušan Tománek** proslavil prací na filmu Alois Nebel. S Ambiente spolupracuje už řadu let; jeho „zátiší s foťákem a brýlemi“ teď dominuje Pastacaffé Věžeňská, které koncem února prošlo úpravou interiéru. Proč Dušan fotí raději stopy lidí než lidi samotné a co na Zlínsku znamená „výměna vzorků“?

Fotka ve Věžeňské je dost provokativní, nemyslíš? Bota-lodička na stole vedle rtěnky...

Podobná zátiší jsou i na pohlednicích, které jsem pro Ambiente už fotil. Je v tom veselí života, dekadentní rozmařilost. Trochu provokace, ale s viditelnou nadsázkou. Vyšel jsem ze zadání Tomáše Karpíška, který řekl, že nechce galerii, ale něco emotivního a strhujícího. To mi vyhovovalo, mám rád přímočarý styl. Líbí se mi heslo „Make it simple“ – ale jednoduchý neznamená hloupý! Jde spíš o to, ořezat nápad až na podstatu.

Lidi jste na fotce už nechtěli?

S Michalem Nanoru ze Studia Najbrt jsme uvažovali o stylizované živé fotografii, jenže ta rychleji stárne. A protože ještě raději než lidi fotím stopy lidí, seskupil jsem věci, které po sobě mohou hosté zanechat v kavárně na stole.

Takže jsi spíš pozorovatel než ten, kdo musí být vždy ve středu dění?

Někteří fotografové jsou rádi uprostřed davu, já se na něj spíš dívám z protějšího chodníku. Přesto jsem pět let pracoval jako novinář-fotograf a nevadilo mi to. Víc mě ale baví glosátorský přístup, pozorování s odstupem.

Žiješ ve Zlíně, pracuješ v Praze. Jak se to přihodilo?

Řada mých spolužáků ze zlínské filmové školy odešla do Prahy na FAMU, vazby zůstaly a prohlubovaly se... Jezdím sem každý týden na dva tři dny, i když od té doby, co mám dcerku, se snažím být doma co nejvíce. Sice tak přijdu o spoustu zajímavých akcí, ale zase mi to dává odstup od specifického pražského prostředí. Funguju tak čtvrtým rokem. Je fakt, že ve vlaku trávím hodně času.



Pracuješ tam?

Někdy ano, za čtyři hodiny se dá zvládnout administrativní práce nebo jednodušší věci... Jindy spím nebo si ujasňuju myšlenky.

Když jsme jeli na reportáž k Martinu Žufánkovi, říkal jsi, že děláte domácí pálenky. Je to rodinná tradice?

Máme sad s meruňkami a jabloněmi, jeden na Hané, druhý na Slovácku, k tomu kraji to patří. Spousta kamarádů dělá domácí pálenky, takže si vyměňujeme vzorky a navzájem se chválíme. My se vždycky sejdeme s tátou a se švagrem, posbíráme ovoce, děláme kvas a pak jedeme do pálenice... Je to spíš koníček, průměrný roční výtěžek je tak patnáct litrů. Ale je to z tvého ovoce a víš, že v tom není nic špatného.

Co vaření?

Moje žena je taky na volné noze – překládá a tlumočí z angličtiny a ruštiny –, tak se ve vaření střídáme. Je to kreativní činnost, zároveň děláš něco rukama, to je fajn. Mám slabost pro klasická jídla typu gulášová polévka, guláš s knedlíkem, svíčková... Přečtu si recept, ale nikdy se ho nedržím doslova.

Seznámili jsme se při focení steaku krok za krokem v Čestru. Napadlo tě někdy, že by ses specializoval na focení jídla?

Mě spíš zajímá atmosféra kolem, jak vypadá kuchyně, kuchaři... Baví mě fotit i nástroje, nože, prkýnka – motivy, které s vařením souvisí. Které v sobě nesou stopu jídla. 🍷

CHLEBA MUSÍ ZVONIT!



TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO JOHANA POŠOVÁ

Vymíchat kvasy, dlaněmi oddělit přesné množství těsta, na starodávné váze zkontrolovat hmotnost, pak vyválet, sázet do pece a upečené voňavé bochníky ještě potřít vodou, aby se krásně leskly... Tenhle rituál se odehrává šest večerů v týdnu v plzeňském **Pekařství Sebera**. Vypravili jsme se tam s **Alešem Karpíškem**, šéfkuchařem restaurace Pizza Nuova.



Přijíždíme do Plzně a chvíli nám trvá, než Pekařství Sebera najdeme. „I když jsme trochu stranou a ze silnice nejsme moc vidět, ten, kdo stojí o domácí kváskový chleba, si nás najde,“ vítá nás Roman Sebera, majitel prvního soukromého pekařství v Plzni. „Někteří k nám chodí už dvacet let, prakticky od začátku. Jsou to naši chleboví štamgasti. Je dojemné vidět babičku, která už skoro nemůže chodit, jak se sem nechá dovézt a pak si jde s hůlkou pro chleba. Kvůli tomu to děláme,“ říká. Jeho přítelkyně Monika Šulcová, která se stará o prodej „ze dvora“, dodává: „Ale nemyslete si, že jsou to jen staří lidé. Pravidelně sem chodí i patnáctiletý učeň a velký zájem mají maminky na mateřské. Nedávno nám jedna stálá zákaznice řekla, že její vnouček se vždycky ptá – a kdy zase budeme mít ten dobrý chleba? To nás potěšilo, zvlášť v době hamburgerů a hranolek…“

„Jakýpak šéf? Dělán všechno!“

Pro Romana Seberu je rodinná pekárna (skoro) celý život. Vyučil se pekařem, a když byl ve třetím ročníku, přišla revoluce. „Táta chodil na pivo s kamarádem pekařem a ten mu navrhl, aby společně podnikali. Vědělo se totiž, že tady, v bývalém sklepě, stojí stará pec. My jsme tu ale tenkrát měli uhlí, babička tu skladovala zavařeniny… pec nikdo nepoužíval,“ vrací se Roman Sebera k začátkům firmy. Slovo dalo slovo, nicméně spolupráce dlouho nevydržela. A tak „musel“ nastoupit Roman. „Zapracoval jsem se už před vojnou, i během ní jsem pomáhal, jak to jen šlo. Po vojně už bylo jasné, že u pečení zůstanu,“ vypráví. Otec mu firmu rád předal („táta je spíš obchodník, řemeslo mu nic neříkalo“) a od roku 1993 je tu Roman Sebera šéfem; kromě bratra mu pomáhá jediný zaměstnanec, Ladislav Laktos, kterého vidíte na fotkách.

Roman Sebera a jeho přítelkyně Monika Šulcová v pekárně

Roman Sebera a jeho přítelkyně Monika Šulcová v pekárně



Roman Sebera a jeho přítelkyně Monika Šulcová v pekárně

Roman Sebera a jeho přítelkyně Monika Šulcová v pekárně

Objevování údolí řeky Rhôny (Découvertes en Vallée du Rhône 2015) se konalo letos v březnu již poosmé a já měl již podruhé možnost být u toho. Jde o nejdůležitější vinařskou akci této zajímavé a neustále se rozvíjející oblasti jižní Francie. Zájem obchodníků i světových žurnalistů byl mimořádný, bylo potvrzeno přes 2500 registrací z více než třiceti zemí. Jen z České republiky sem jezdí objevovat nová vína kolem dvacítky obchodníků a sommelierů, kteří mohou ochutnat například Croze–Hermitage, Cornas, Saint Joseph, Saint-Péray, Costieres de Nîmes, Lirac, Tavel, Beauges de Venise, Côtes du Rhône, Côtes du Rhône Villages, Sablet, Luberon, Vacqueyras, Gigondas a pochopitelně Châteauneuf-du-Pape.

Vůně levandule a vinohradů

Cesta z Prahy do Avignonu není zrovna nejkratší, je to přibližně 1400 km, ale dá se to zajet i za jedenáct hodin, pokud na německých dálnicích využijete neomezenou rychlost. I když nás po příjezdu přivítala idylická vůně levandule a vinohradů, bylo nám jasné, že to bude náročné: každý den relativně dlouhý přejezd z jedné apelace do druhé a kolem

„Ale jakýpak já jsem šéf – dělám tu všechno, od přípravy kvasů přes pečení až po rozvoz,“ směje se Roman Sebera.

Žádné droždí, žádné emulgátory

Přijeli jsme kolem čtvrté odpolední, kdy se vymíchávají kvasy; v tuhle dobu si Roman čas na rozhovor ještě najde, protože kvasy musí tři hodiny zrát. „Večer už jde všechno ráz na ráz, zatímco se jedna várka peče, už chystáme kvasy na další. Za noc to otočíme třeba čtyřikrát,“ popisuje, co brzy na vlastní oči uvidíme. Dnes, ve středu, se ovšem peče menší množství, „jen“ něco přes dvě stě bochníků. „Největší objednávky míváme před víkendem. V zimě je to slabší než v létě, kdy se griluje a lidé jezdí pryč,“ konstatuje.

Nejvíc chleba prodáme v létě, když se griluje a lidé jezdí na víkendy pryč.

Roman Sebera a jeho přítelkyně Monika Šulcová v pekárně

Že to zní paradoxně? „Náš chleba vydrží čerstvý týden, proto si zákazníci na dovolenou kupují i několik bochníků,“ vysvětluje Roman Sebera.

Zřejmě jsme se s fotografkou zatvářily nevěřicně, protože se nám hned dostává ujištění: „Není v tom žádná finta. Kváskový chleba nezplesniví a kromě kvasů do něj dáváme jen mouku, sůl, kmín a vodu. Žádné droždí, emulgátory, podpurné přípravky, aby zůstal co nejdéle měkký. To považuju za úplný nesmysl,“ říká pekař rozhodně. Aby chleba dlouho chutnal jako čerstvý, je třeba dobře ho skladovat: zabalený jen v bavlněné utěrce nebo plátěné tašce. „Když se dá teplý chleba do igelitu, zaparí se. Přinejmenším první dva dny ho nechte jen v utěrce. Kůrka samozřejmě trochu okorá, ale jinak se mu nic nestane,“ radí

Roman Sebera a jeho přítelkyně Monika Šulcová v pekárně

Roman Sebera a jeho přítelkyně Monika Šulcová v pekárně



Roman Sebera a jeho přítelkyně Monika Šulcová v pekárně

Roman Sebera a jeho přítelkyně Monika Šulcová v pekárně

stovky vzorků denně. K tomu je potřeba vše zapisovat a vyptávat se na konkrétní vína přímo u vinařů.

Začínali jsme v Condrieu a Côte Rôtie. Dvě věhlasné apelace pod městem Vienne splnily vše, co se od nich očekává. V Condrieu se vína dělají pouze z bílé odrůdy Viognier, jedné z nejpodmanivějších a nejkompexnějších odrūd, ze které vznikají opravdu velká vína s potenciálem mnohaletého zrání. Mezi renomované zdejší vinaře patří bezesporu Yves Cuilleron, François Villard, Georges Vernay a legendární vinařství Château Grillet.

Ze sousedního Côte Rôtie můžeme zase ochutnat mohutná červená vína z odrůdy Syrah, která rostou na vinicích s téměř 80% svažitostí a jsou velice náročná na obdělávání. Veškerá mechanizace je v tomto drsném terroir pochopitelně vyloučena.

Za pozornost rozhodně stojí uskupení tří vinařů, kteří nesou označení Les vins de Vienne – François Villard, Yves Cuilleron a Pierre Gaillard. Výhodou této výstavy je, že vína prezentují samotní vinaři, takže jsme měli jedinečnou možnost zeptat se na cokoli přímo autora vína. Dlouho jsme se zdrželi u stánku Villarda a Cullerona, oba jsou to velcí vinaři, již dobře známi i v Česku.

Roman Sebera a jde zkontrolovat kvasy. „Jestlipak víte, jak se říká vidlici na míchačce?“ zkouší nás. Dáváme se poddat: kopist. „To je ovšem veškerá technika, jinak děláme všechno ručně,“ poznamenává.

Chlebová škatulata

Je osm hodin, čas pečení. Oba pekaři jsou neuvěřitelně sehraní. Všechno probíhá s přesností a zručností, v níž se odrážejí léta praxe a společné práce. Ani jeden zbytečný pohyb nebo slovo; dlouholetí parťáci už vědí, co je zrovna teď potřeba. Roman Sebera přelévá kvas z dřevěných necek do díže, z té pak odebírá těsto velikosti budoucího bochníku a hodí ho na váhu: tu ubere, tu ždíbec přidá. Správná váha je kilo čtyřicet. „Těsto se z díže nemá vytahovat, ale uštipovat,“ prohodí a znovu nabere oběma dlaněmi přiměřené množství.

Jeho kolega odvážené těsto válí a poté ukládá do ošatek vysypaných moukou. Každou vrátí na vozík – a když je hotovo a budoucí chleby jsou potřené vlažnou vodou, jede se k roztopené peci. Láďa sází bochníky, Roman mu je nahazuje na lopatu. „Do pece se jich vejde osmdesát, ale protože se těsto nejdřív trochu rozteče do stran, dáváme jich tam v první fázi padesát. Jakmile působením tepla získají finální kulatý tvar, přesadíme je, přidáme dalších třicet a pak to dorovnáme na konečný počet,“ popisuje rutinní postup. „Jsou to taková škatulata.“

Loučení s pecí

Za kvalitou chleba prý kromě osvědčené receptury, kterou Roman Sebera získal od zkušeného pekaře pana Boháče, stojí hlavně ona – pec. „Když je chleba upečený v peci,

Roman Sebera a jeho přítelkyně Monika Šulcová v pekárně

Roman Sebera a jeho přítelkyně Monika Šulcová v pekárně



Roman Sebera a jeho přítelkyně Monika Šulcová v pekárně

Roman Sebera a jeho přítelkyně Monika Šulcová v pekárně

Každý se pochopitelně těšil na poslední dva dny. Byly sice nejnáročnější, pokud jde o množství apelací a vín, ale zároveň nejzajímavější z pohledu místa konání. Kde jinde by se také měla tak nádherná vína, jako je opěvované Châteauneuf-du-Pape, degustovat než v Papežském paláci, který stojí v samém srdoi historického města Avignon? Oblast Châteauneuf-du-Pape je v Česku proslulá; velký dík za to jistě patří „popíjení Châteauneuf-du-Pape“ Michala Tučného.

Oblast zahrnuje vinice v okolí stejnojmenné vesnice i těch sousedících, Bédarrides, Courthézon a Sorgues. Pokud někdy pojedete z Avignonu do Orange, nenechte si tuto vinařskou Mekku ujít. Na rozloze 3 200 hektarů tu najdeme tři typy půdy. Na severu a severovýchodě je to půda pokrytá zakulacenými kameny galets roulés, které přes den ohřívá slunce a v noci předávají získané teplo vinné révě. Galets jsou pozůstatky alpských ledovců, které tu bývaly před několika tisíci let. Kromě „nočního topení“ plní tyto kameny i další funkoi: za suchých letních dní pomáhají v půdě udržet drahocennou vlhkost, kterou by jinak odvál mistrál. Na východě je půda převážně písčitá, na jihu je v ní více

Roman Sebera a jeho přítelkyně Monika Šulcová v pekárně

která je vyhřátá uhlím, je to něco jiného, než kdybyste totéž těsto dala do elektrické nebo plynové pece. Díky uhelnému teplu se vlhkost z chleba vypeče jinak, takže zůstává dlouho vláčný,“ prozrazuje. Tím se dostáváme ke smutné části „příběhu jednoho pekařství“: možná jste před časem zaznamenali televizní reportáže o tom, že první soukromé pekařství v Plzni bude muset skončit, protože se bude rozšiřovat blížká železniční trať. „Pojede tudy Pendolino,“ potvrzuje Roman Sebera. „To je hotová věc, jen se neví kdy. Z okolních domů vystěhovali lidi už před dvanácti lety, a pořád se nic neděje. Proto jsem SŽDC, která nás odkoupila, poprosil, abych tu mohl zůstat až do doby demolice. Už dvakrát totiž nastal planý poplach: zrušil jsem všechny objednávky, jenže pak z bourání sešlo a já horko těžko všechno obnovoval,“ popisuje neveselou skutečnost. Budoucnost je tedy ve hvězdách a Roman Sebera momentálně zvažuje jistou nabídku z Ambiente, o které ale zatím nebudeme prozrazovat více…

První dnešní várka je hotová – v jedenáct večer. Láďa každý bochník ještě opráší a několikrát do něj bouchne: podle zvuku pozná, jestli je dobře upečený. „Chleba musí zvonit,“ říká lakonicky. Dostáváme po voňavém bochníku a loučíme se. Romana Seberu střídá bratr, v šest tu však náš „průvodce pečením“ bude zpátky. „Chleba rozvážím jen tady po Plzni, ale i tak mi to zabere čtyři pět hodin, protože v restauracích zboží přebírají až v deset dopoledne,“ přibližuje svůj každodenní program. Pak pár hodin spánku – a odpoledne znovu do práce. Jediná delší pauza je od sobotního poledne do nedělního odpoledne. „Někdy už mám krizi z permanentního nevyspání a nejradši bych se na to…,“ usmívá se majitel pekárny. „Pak si ale v sobotu zajdu s přítelkyní a kamarády na fotbal, v neděli to dospím, a zase je dobře.“ ✿

Roman Sebera a jeho přítelkyně Monika Šulcová v pekárně

Roman Sebera a jeho přítelkyně Monika Šulcová v pekárně



Roman Sebera a jeho přítelkyně Monika Šulcová v pekárně

Roman Sebera a jeho přítelkyně Monika Šulcová v pekárně

kamenů. Châteauneuf-du-Pape produkuje červená i bílá vína; pravidla AOP nepovolují výrobu růžových vín. V obchodě vína z této oblasti poznáte díky tmavším láhvím s typickou papežskou pečeti. Z červených jsou povoleny odrůdy Cinsaut, Counoise, Grenache Noir, Mourvedre, Muscardin, Piquepoul Noir, Syrah, Terret Noir a Vaccarese, z bílých pak Bourboulenc, Clairette Blanche, Clairette Rose, Grenache Blanc, Grenache Gris, Picardan, Piquepoul Blanc, Piquepoul Gris a Roussanne. Procenta zastoupení ve směsích nejsou daná, většinou v nich však bývá Grenache.

A ještě kulinářský tip: Pokud navštívíte Avignon, doporučuji zajít do vyhlášené restaurace Christian Etienne oceněné michelinskou hvězdičkou. Restauraci vede známý šéfkuchař a autor mnoha kuchařek Christian Etienne, který se specializuje na pokrmy s lanýži. Restaurace stojí jen pár metrů od Papežského paláce. ✿

Roman Sebera a jeho přítelkyně Monika Šulcová v pekárně

Roman Sebera a jeho přítelkyně Monika Šulcová v pekárně

Roman Sebera a jeho přítelkyně Monika Šulcová v pekárně

Roman Sebera a jeho přítelkyně Monika Šulcová v pekárně

Roman Sebera a jeho přítelkyně Monika Šulcová v pekárně

K vaření se hodí mech i slupky

TEXT ŠÁRKA HAMANOVÁ FOTO ARCHIV RESTAURACE



Stockholmská restaurace **Frantzén** se dvěma michelinskými hvězdami posouvá klasickou skandinávskou kuchyni do moderní podoby. Používá přitom nezvyklé ingredience od mechu po sobí penisy. Honza Vsetečka z Ambiente byl u toho – na začátku letošního roku tu strávil měsíc jako stážista.

„Na vaření se teď dívám úplně jinak,“ líčí nadšeně Honza. Pod vedením šéfkuchaře Björna Frantzéna se naučil o jídle nově přemýšlet. „Všechno tam je úplně jednoduché a čisté. Na talíři jsou tři, maximálně čtyři komponenty. A každou surovinu maximálně využiji, nic nevyhoduji,“ dodává. V luxusní restauraci tak například suší slupky od brambor či z ovoce, potom je melou na prach a přidávají ho do pokrmů. „Vařil jsem tam i s mechem, krví, popelem, s různými šťávami, fermentovanými ingrediencemi... Nicméně zásadní je hlavně čerstvost surovin. Přivázejí je každý den dopoledne, například langustíny byly ještě živé,“ zdůrazňuje.

Přísný šéfkuchař s propiskou za uchem

„Ve Frantzénu pracují samí mladí lidé, já jsem byl ve 36 letech nejstarší. Tvoří skvělý tým a všichni jsou pro vaření absolutně zapálení. Když jsem první den přišel, dali si tabák pod ret a nabídli mi kafe z velkých konví. Odmítl jsem s tím, že kávu nepiju, a oni řekli, že to nemůžu vydržet. Tempo je tam fakt rychlé, byl jsem strašně unavený,“ přiznává Honza.

Čerstvé suroviny přivázejí každý den, například langustíny byly ještě živé.

Do práce chodil v devět ráno a kromě půlhodinové pauzy na oběd se do jedné hodiny v noci nezastavil. „Překvapilo mě, že šéfkuchař Björn je docela morous, skoro vůbec se nesměje. Nosil propisku za uchem, moc nemluvil, jen kouknul, a všechno šlapalo jak hodinky. Neexistoval tam nepořádek nebo nedokonalost; jednou jsem nalepil trochu nakřivo etiketu a musel jsem to okamžitě opravit,“ odhaluje Honza zákulisí 23. nejlepší restaurace světa.

Testováno na lidech

Jídlo se podává formou degustačního menu o 16 chodech a připravuje se celé odpoledne. „První hosté přicházejí v šest večer. Ještě předtím

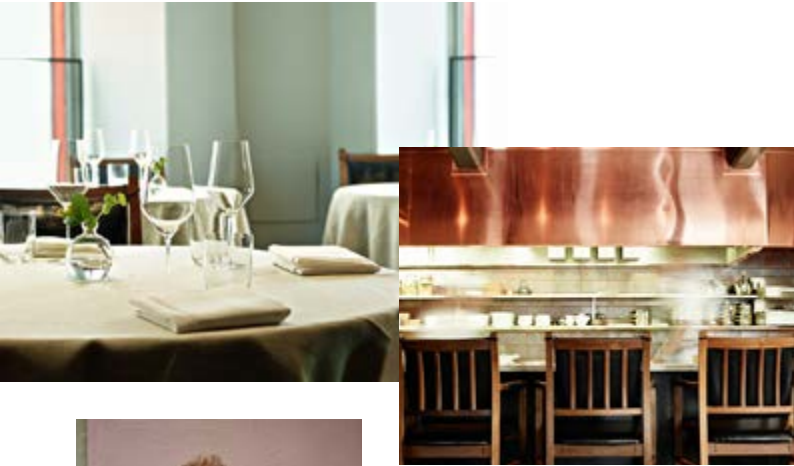
se celý tým sejde a řekne se, kdo bude sedět u kterého stolu, v kolik přijde, jestli není alergik...,“ vypráví Honza. Některé stoly jsou umístěny přímo u kuchyně, takže hosté vidí kuchařům pod ruce.

Veškerá jídla se nejprve důkladně prověřují v podniku s názvem Studio Frantzén. „Testované jídlo tam nakreslí na tabuli a rozeberou na jednotlivé komponenty. Pak ho vaří, překládají pozvaným lidem a ladí k dokonalosti, což trvá třeba dva měsíce,“ popisuje Honza celý proces.

Je libo palačinku s krví, nebo radši makronku z jater?

„Všechna jídla vycházejí ze švédské kuchyně, ale promítají se do nich vlivy z Dálného východu a Asie,“ říká Honza Vsetečka. Pro Frantzén je charakteristické používání netradičních surovin – na menu se objevuje například konfitovaná vepřová hlava na vepřové kůži, palačinka s krví, třešněmi a fialkami nebo makronka z galangalu s ptačími játry. Raritou je sušený sobí penis. „Nezvyklé ingredience pozvedá na vyšší úroveň oitlivé zacházení, pečlivé provedení, lehkost a přesné pochopení chuti – a také domácí chleba s bylinkovým máslem z vlastní zahrádky,“ píše se o restauraci na webu www.theworlds50best.com.

Získané zkušenosti teď Honza Vsetečka zúročuje v Ambiente. „Třeba pro catering White Circus jsme připravovali slané makronky s prachem z hub nebo ze zelí. Ve Frantzénu měli moc zajímavé dezerty, tak jsme se šéfkuchařem Čestru Pavlem Strakou zkusili vytvořit zmrzlinu z droždí a k tomu meringue z jalovce. Všem moc chutnala, takže se brzy objeví na menu,“ raduje se kreativní šéfkuchař Ambiente z nových zkušeností. 🍷



www.restaurantfrantzen.com

Lokály města Plzně



TEXT LUKÁŠ SVOBODA



V květnu to přijde: bude otevřen první mimopražský **Lokál**. A kde jinde by to mohlo být než ve městě s nejbohatší pivní historií?

Objevování údolí Rhône

TEXT A FOTO ROMAN NOVOTNÝ

Čtyři dny degustací, seminářů a prezentací, 645 vinařů a 14 degustačních salonů rozdělených podle apelací. Jak probíhá prestižní vinařské setkání „na nejvyšší úrovni“, vám prozradí **Roman Novotný**, sommelier **La Degustation Bohême Bourgeoise**.

Když v roce 1936 napsal Karel Čapek fejeton Ohrožený šnyt (visí u výčepu ve všech pražských Lokálech), netušil, že šnyt přežije ekonomickou krizi, válku i znárodňování a že bude dodnes v oblíbě. Lokály se postaraly o to, aby nejen nezanikl, ale aby se z něj stal hospodský fenomén.

Město Plzeň dělá nejlepší jméno pivovarství nejen v Čechách. Přesto se několikrát dostalo do těžké situace. Asi nejhůř bylo v časech znárodňování a za socialismu, kdy dle vyhlášky RaJ (Restaurace a jídelny) měly být pivnice v centru nahrazeny modernějšími bufety a jídelnami. Plzeň se však absurdnímu nařízení ubránila a ještě v 70. letech tvořily výčepy a hostince 60 procent z 200 závodů RaJ. Ještě že tak!

Přesto mnoho legendárních podniků bohužel nepřežilo. Třeba tzv. Peklo – prostor pro jednu ze čtyř plzeňských besed, a sice pro tu dělnickou. Stálo v Pobřežní ulici u Mže a scházela se tu bujará společnost. Ze stolních společností byla nejznámější Mha. U Fischerů měla vyhrazenou místnost a jejími členy byli i Mikoláš Aleš či Alois Jirásek. K vyhlášeným patřila i pivnice U Voglů a zahradní restaurace U Skolků, již se přezdívalo „plzeňští Flekojci“ v narážce na pražskou pivovarskou zahradu U Fleků. Důležitým místem byla restaurace U Knoblochů v Solní ulici, které se říkalo lidově Na Růžku. A samozřejmě hostinec U Zlatého orla, kde se v roce 1842 poprvé čepoval ležák z nového pivovaru. Mezi novější a oblíbené hospody patřila ta na nádraží s tankovým pivem, restaurace Prazdroj u pivovaru či bufet s párky a pivem (na místě hotelu Angelo); tam se setkávala opravdová galerka.

Markéta Maškovská píše v knize Staré plzeňské hostince, ze které jsem čerpal informace: „Jejich hlavní úlohou bylo nabízet dobře ošetřené pivo od čepu a chutnou domácí kuchyni.“ A já dodávám, že tohle je i posláním nového Lokálu Pod Divadlem. 🍷





TEXT ŠÁRKA HAMANOVÁ FOTO HONZA ZIMA

Potetovaný vousáč **Honza Vsetečka** rotuje po všech kuchyních Ambiente. Podněcuje šéfkuchaře ke kreativitě a předává jim svoje zkušenosti nabyté na zahraničních stážích.

Vždycky jsi chtěl být kuchařem?

Odmalička. Mamce jsem se pořád motal v kuchyni, ale naši tomu mému snu moc nevěřili. Uvěřili, asi až když jsem vystudoval příbramskou hotelovku a začal pracovat v restauracích Canto a Kampa Park. Přelom v mém životě přišel s gastronomickou soutěží Bocus d'Or. Dostal jsem se do světového finále, získal kontakty a odešel jsem na dva roky vařit do Londýna. Pracoval jsem tam v italské společnosti podobné Ambiente. Vlastnila 18 restaurací po celé zemi, já jsem byl ve Wimbledonu.

Kdo tě nejvíc ovlivnil?

Andrea Accordi, držitel první michelinské hvězdy u nás. Do restaurace Allegro ve Four Seasons jsem nastoupil po Londýně a od Andrey jsem se toho naučil nejvíc. On je mág. Navíc zcela oddaný svojí práci, v kuchyni trávil šest dnů v týdnu od rána do noci. Měl za manželku Thajku, kombinoval italskou a thajskou kuchyni. Když ho Four Seasons převedl do Petrohradu, zařídil mi práci v jižní Itálii, v restauraci se dvěma michelinskými hvězdami Rossellinis v Ravellu.

V Ambiente pracuješ jako creative chef. Co to obnáší?

Obcházím kuchyně našich restaurací a se šéfkuchaři pracujeme na tom, aby naše jídla byla ještě lepší a pořád hosty bavila. Mám za úkol měnit stereotypy a posouvat limity lidí. Přiznávám, že to není hračka – každá restaurace má svůj styl a já se do něj musím trefit. Týden se věnuju italské kuchyni, pak jdu do Čestru, potom na catering... Pořád musím mít sbalený batoh s rondonem, botami a noži.

Máš svoje speciální nože?

Mám. Moji rodiče pracují jako nožíři v sedlčanské firmě KDS, a tak mi vyrobili nože na míru.

Jaká je tvoje oblíbená restaurace a jídlo?

Rád chodím do Masa a koblihy a do Lokálu na pivo. Taký mě hodně baví Čestr. Co se italské kuchyně týče, mám ji rád, třeba těstoviny sním s chutí, ale přiznám se, že to po těch letech v italských restauracích nevyhledávám.

Vaříš si pro sebe?

Když je čas, tak rád, hlavně rád griluju. Doma vaří spíš moje paní. Je vášnivá kuchařka, takže zkusíme různé zavařeniny, šťávy, paštiky, pečeme si svoje pečivo... Já to miluju, ona strašně dobře vaří. Navíc mi dává sílu do práce tím, že se mnou všechno rozebírá a radí mi. Jejího názoru si moc vážím, protože tomu rozumí – jídlo je koníček nás obou.

Když jsi byl v zahraničí, měl jsi rodinu s sebou?

Žena s dětmi zůstala v Praze. Pracoval jsem od rána do noci, vůbec bych na ně neměl čas. Ale jakmile to šlo, jezdil jsem za nimi a oni létali za mnou. Dnes už jsou děti velké, je jim 14 a 16 let. Syn chodí pomáhat do cateringu White Circus a chce být kuchařem. Moc mě těší, že jde v mých stopách.

Co bys mu poradil?

Aby si prošel restaurace Ambiente a naučil se anglicky. Já na to vždycky kašlal, říkal jsem si, že k vaření angličtinu nepotřebuju, a pak jsem se ji stejně musel doučit. A taky bych rád, aby odjel pracovat do světa – to je škola života. Člověk se tam naučí vařit i postarat se sám o sebe. 🍷

KEČUP

Původní východoasijský „ketjap“ se používal jako omáčka k rybám. Dnešní kečup je vyroben z rajčat, koření a dalších přísad. V angličtině se slovo catsup, catchup, ketsup, kitchup či ketchup objevuje od r. 1690 ve významu husté východoindické omáčky nebo pak jakékoli omáčky s octem. O rozšíření se zasloužila Amerika; firma F. & J. Heinz prodala první lahvičku v roce 1876.

KOBE BEEF (KOBE BI:F)

Nejexkluzivnější hovězí. Pochází z japonského Kobe, ze starověkého skotu wagyu. Strava skotu je přísně kontrolována a v posledním stadiu výkrmu zvířata dostávají také množství pivního rmutu. Pro zvýšení kvality masa jsou každodenně masírována – jen uvolněné krávy dávají dobré maso.

KIMCH'I — (KIMČI)

Korejské národní jídlo, jehož základem je zelí, celer, bílé ředkvičky, okurky. Silně se okoření česnekem, cibulí, chilli a zázvorem. Směs se na týdny až měsíce nakládá do kameninových nádob a nechává se zfermentovat. Při mrazech se nádoby zakopávají do země.

KONFITOVÁNÍ

Dlouhá tepelná úprava masa pod pokličí při 80 až 100 °C. Maso je zalito tukem (sádlem) a zvolna pouštěnou vlastní šťávou. Konfitují se celé kusy – před podáváním se můžou, ale nemusí krájet. Maso lze místo tuku zalít též vínem či silným vývarem.



Zelená tečka

„Dáte si klasickou, nebo tu zdravou?“ pobavila v Lokále servírka dotazem, když jsme si objednali **panáka zelené**...

TEXT ŠÁRKA HAMANOVÁ

„Zdravou“ myslela likér od firmy Bartida, vyrobený z těch nejkvalitnějších přírodních surovin. Jako základ používají vinný destilát, ve kterém macerují lístky máty peprné. Z nich se tak uvolňuje chuť i vůně. „Naši zelenou děláme tradičním způsobem, který se používal v malých likérkách na jižní Moravě už za první republiky,“ vysvětluje

Tomáš Zlámál z Bartidy. Jejich zelenou si můžete objednat ve všech Lokálech a také v Čestru.

Zelená je kultovní likér, který se obvykle pije k pivu – říká se, že je to proto, aby mátovou chuť zakryla pivní dech. Má 20 % alkoholu a je také oblíbenou součástí některých pivních koktejlů. Například opatrným ponořením panáka zelené do piva vznikne Magické oko. Se zelenou je spojena i hospodská pivní hra Cesta do lesa a zpátky. Hráči si objednají pivo a každý upitý lok dolíjí zelenou. Jakmile obsah sklenice zezelená, mohou se hráči začít vracet – tentokrát každý upitý lok nahradí pivem. Když je sklenice zase plná piva, hráč je z lesa venku. Tak na zdraví a svěží dech! 🍷

A / S JÍDLEM ROSTE CHUŤ / ČTVRTLETNÍK RESTAURACÍ AMBIENTE / JARO 2015
EDITORKA SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
REDAKCE TOMÁŠ KARPIŠEK, RADEK CHALOUPKA, ROMAN NOVOTNÝ, LUKÁŠ SVOBODA,
JAN VŠETEČKA, ŠÁRKA HAMANOVÁ A SVATAVA DVOŘÁČKOVÁ
ARTDIREKCE A DESIGN MICHAL NANORU A MAREK PISTORA / STUDIO NAJBRT
ILUSTRACE ALŽBĚTA SKÁLOVÁ
WWW.AMBLOZ