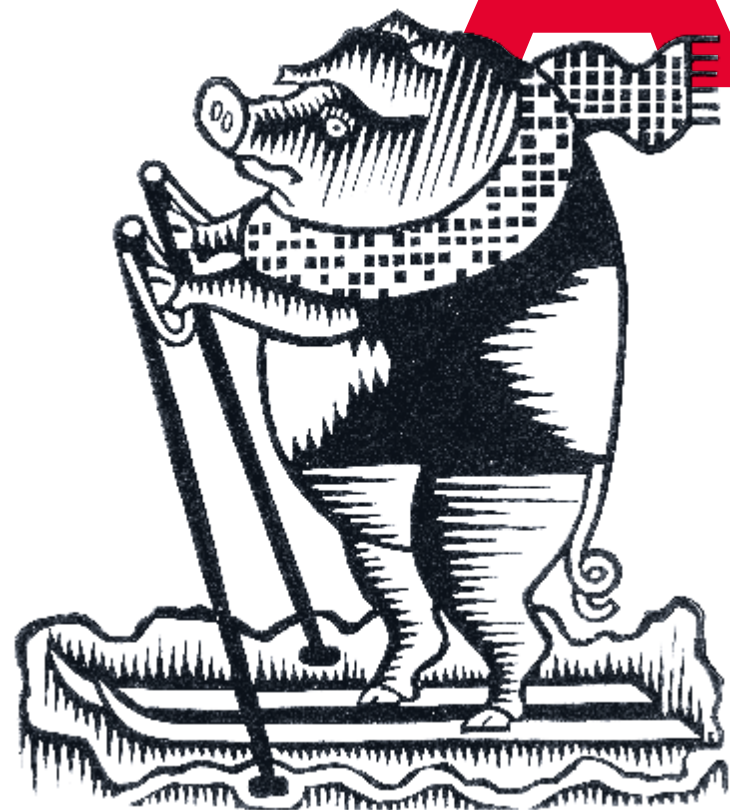
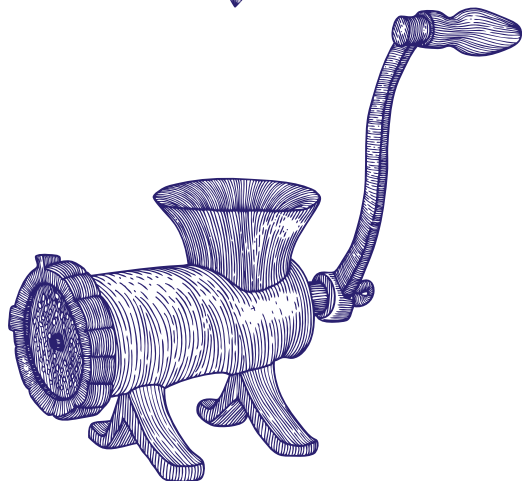


A



NAŠE
MASO



nečekejte ve frontě

www.ereznictvi.cz

ZIMA



A

Lovecká sezona = zvěřina na talíři. Náš reportér a fotograf se vypravili přímo na místo činu, tedy **06 na hon**. Kromě toho jsme si zajeli do **03 rodinného Mlýna Dubeč** u Turnova, abychom zjistili, jak se dnes mele ta nejlepší mouka. Přinášíme vám také ohlédnutí za prestižním **01 pražským kulinářským sympoziem**, jehož se účastnili michelinští kuchaři. Plus: Kde se vzal **08 přeštický vepř**, podle čeho se jmenuje paprička **10 jalapeño** a jak si doma připravíte **04 omeletu Savoy** s labužnicky polorozteklým sýrem.



04



10



03



06

Zehänte

07

White Circus
Makronky z našeho cateringu



Kuchařská esa v Praze

Koncem října přijeli do Slovanského domu slavní světoví šéfkuchaři a přímo před očima nadšeného publika předvedli, co umějí. Na **Prague Culinary Symposium** je přivedl jeden z nejzcestovalejších českých šéfkuchařů **Tomáš Kalina**. Jak se první ročník vydařil – a co bude dál?

TEXT ŠÁRKA HAMANOVÁ A SIMONA MARTINKOVÁ-RACKOVÁ FOTO HONZA ZIMA



03

Každý ze šéfkuchařů přímo na pódiu ukázal, jak vaří. Začínal cukrář Lukáš Skála, po něm pokračoval držitel michelinské hvězdy Vito Mollica. „Nebyl jsem v Praze sedm let a jsem mile překvapený, jak se tu gastronomie posunula dopředu,“ poznamenal. Během své prezentace zdůrazňoval, jak jsou pro kuchaře důležité hosté. „Můžete být skvělý režisér, ale pokud to nikdo neuvidí, je vám to k ničemu,“ připomínal kuchařům a dalším hostům sympozia. Těch se ve Slovanském domě sešlo na tři sta.

Šéfkuchař La Degustation Bohême Bourgeoise Oldřich Sahajdák si přizval dva kuchaře – Jirku a Davida. Společně připravili jedenáctichodové menu. „Každé ráno se díváme na Instagram například restaurace Mugaritz a přemýšlíme, jak to asi udělali. A pak to zkoušíme,“ popisoval, jak vznikají některá jídla. „Občas je to i legrace. Třeba jsme potřebovali šfavel, a protože neexistuje telefonní číslo, na které byste zavolali a oni vám dovezli šfavel, vyhnal jsem pro něj kluky do Stromovky. Pak je tam chytali policajti, protože si mysleli, že sbírají houbičky,“ pobavil Oldřich obecnost. Publikum nadchl i Švýcar Denis Martin se svou kreativností a humorem (holubí prsíčka zalepená v obálce, dezert inspirovaný „Einsteinovou těhotnou dcerou“), a samozřejmě Andoni Louis Aduriz ze španělské restaurace Mugaritz s prezentací pro všechny smysly.

Na sympozium přišli zástupci všech restaurací Ambiente. „Jsem rád, že tam byli nejen kuchaři, ale také manažeři. Inspirovalo je to a věřím, že se teď v kuchyních leccos změní,“ pochvaloval si Tomáš Karpíšek. Na adresu pořadatele nešetřil chválou: „Program byl skvěle poskládaný a gradoval. Olda Sahajdák ukázal české emoce, Němci svůj perfekcionismus a vrcholem programu byl Andoni Luis Aduriz. To bylo opravdové umění,“ říká Tomáš. 🍷



01



02



04



05



06



07

KUCHAŘSKÉ HVĚZDY

Na prvním pražském kulinářském sympoziu vystoupili tito mistři svého oboru – v tomto pořadí:

01 Lukáš Skála, šéfcukrář restaurace Bruxx, ČR

02 Vito Mollica, executive chef restaurace Il palagio v hotelu Four Seasons ve Florencii (1 michelinská hvězda)

03 Oldřich Sahajdák, La Degustation Bohême Bourgeoise, ČR (1 michelinská hvězda)

04 Thomas Bühner, restaurace La vie, Osnabrüeck, Německo (3 michelinské hvězdy)

05 Denis Martin, restaurace Denis Martin, Švýcarsko (1 michelinská hvězda)

06 Henning Hartwig, šéfcukrář restaurace AQUA, Německo (3 michelinské hvězdy, 28. nejlepší restaurace světa)

07 Andoni Luis Aduriz, restaurace Mugaritz, Španělsko (2 michelinské hvězdy, 6. nejlepší restaurace světa)



OČIMA ORGANIZÁTORA

8 OTÁZEK PRO TOMÁŠE KALINU

Odkud vzešel nápad uspořádat v Praze kulinářské sympozium?

Chtěl jsem kuchařům, a nejen jim, ukázat, jak doopravdy vypadá špičková gastronomie. Chtěl jsem, aby o našem oboru promluvili lidé, kteří v něm dosáhli vrcholů.

Inspiroval jste se podobnými akcemi v zahraničí?

Byl jsem dvakrát na Chefsache v Německu. Pokaždé jsem odjížděl absolutně nadšený a doslova omráčený informacemi. Seděl jsem v první řadě a odmítal jsem se kamkoli hnout, abych nepřišel o místo hned u „gastronomických hvězd“.

Podle jakých kritérií jste vybíral pozvané?

Příprava trvala více než rok. Chtěl jsem na sympoziu mít největší špičky v oboru. Šlo mi o to, namíchat různé styly vaření a různé povahy. Takže někoho z top 50 na světě, tříhvězdičkového michelinovského kuchaře, někoho hodně avantgardního a také někoho, kdo téhle zemi v gastronomii hodně pomohl – podle mého názoru je to Vito Mollica –, a pak nejlepšího českého kuchaře a nejlepšího cukráře. Pro mě byl jasná volba Olda Sahajdák – neskutečný profík a „západní“ typ kuchaře, a Lukáš Skála, cukrář opravdu světových kvalit.

Bylo těžké tato „kuchařská esa“ přilákat?

Hrozně moc. Přece jen pro mnohé jsme „východní Evropa“. A ještě k tomu šlo o první ročník! Hodně kuchařů z různých důvodů odmítlo, jiné jsem musel přesvědčit osobní návštěvou. Velmi pomohlo i spojení s časopisem Culinary – Art of Living.

Nakolik si špičkoví kuchaři střeží své „tajné přísady“ a postupy?

Někteří se o ně rádi podělí, jiní naopak z každého kousku své práce vytvářejí skoro až patent. Nejvíce vám prozradí Andoni z Mugaritzu, doslova mi řekl, že je rád, když někdo použije jeho nápad. Ale střežení informací se nedivím. Jsou postupy, které vymýšlíte dlouho, právě proto, aby vaše restaurace byla originální.

Jaké jste měl od aktérů ohlasy?

Neskutečně pozitivní, až jsem byl překvapený. Lidé z Mugaritzu neustále pěli chválu, jak je vše skvěle připravené a že to málokde zažili. Denis Martin v mailu napsal: „Tato akce se určitě zařadí mezi ty nejlepší svého druhu.“ Thomas Bühner mě několikrát plácal po ramenou a říkal: „Můžeš na sebe být pyšnej, chlape!“

Co vás nejvíce překvapilo – a potěšilo?

Velký zájem. A pokora mnoha kuchařů, kteří uměli přijít a říct „Ty bláho, musím se ještě hodně učit!“, i ukázněné a zaujaté publikum. Byl vidět nehraný zájem o účinkující, a to je hodně potěšilo, řekl bych, že to nikdo z nich nečekal. A překvapila mě závist několika osob, které doufaly, že se akce nepovede, ale to k tomu asi patří.

Jste s akcí teď, s odstupem, spokojen? Je něco, co příště změnit?

Spokojen jsem na 95 %. Považuji se za perfekcionista, takže už teď mám v hlavě drobné úpravy, tak aby to byl opravdový profesní svátek lidí, kteří mají gastronomii spojenou s nadšením. Druhý ročník plánuji, ale nebude to přesně po roce. Už teď jsem v kontaktu s velmi, ale velmi zajímavými lidmi...

Máme nové pivo!

V Lokálech vám od listopadu načepují „živého Kozla“ – pivo připravené speciálně pro nás. Už jste ho ochutnali?

TEXT LUKÁŠ SVOBODA ILUSTRACE CHRUDOŠ VALOUŠEK



Cesta ke zrodu tohoto piva začala už před několika lety, a to přímo v pivovaru – při obědě v pivovarské restauraci, kde jsme spolu s kolegy vysvětlovali, jak by mělo vypadat. Sládek Václav Berka nás pečlivě poslouchal, a za několik měsíců jsme mohli ochutnat první zkušební várku. Byl to krok správným směrem, jen potřeboval doladit. To se podařilo při další ochutnávce – už při prvním napití jsme věděli, že je to ono.

Následovala cesta do pivovaru Velké Popovice za výrobním sládkem Jiřím Bernátem. Zástupci všech Lokálů – manažeři, ale hlavně výčepní – pomohli zkontrolovat výrobu a ochutnat úplně první testovací várku přímo z ležáckých tanků ve sklepiích pivovaru. Spokojenost se ve tvářích rozhostila okamžitě po napití.

Jak se zlít naším novým pivem

Náš nový Kozel černý nefiltrovaný je pivem typu ležák s výbornou pitelností, má 4,75 % alkoholu a jako typ piva ležák má 11,2 ° extraktu původní mladiny. Původní Kozel byl výčepním pivem s obsahem alkoholu 3,8 % a 9,6 ° mladiny, byl filtrovaný i pasterizovaný. Přidali jsme tedy na síle, plnosti a životě.

Všichni jsme se shodli na tom, že teprve ostrý provoz a správný přístup k čepování dodá našemu pivu tu pravou tvář a že štamgasti v něm najdou adekvátního parťáka k pivu Pilsner Urquell. Ten den nastal 13. listopadu, kdy jsme spolu se štamgasty přivítali zástupce pivovaru v čele se sládkem, který se chopil i prvního naražení, a bylo vážně veselo. Pan sládek si na to vzal úplně novou košili jedné světoznámé značky a při samotném aktu, kdy se mosazný čep naklepe do sudu, ji tímto pivem pokřtil tak, že byste z ní určitě vyždímali minimálně jeden půllitr. Měli jsme možnost porovnat, jak se pivo čepuje z dřevěného sudu samospádem a jaký rozdíl nastane, když toto pivo dostane do ruky náš výčepní a narazí ho z předem řádně uleženého a vychlazeného sudu v tankovně. Věřím, že vám bude chutnat! 🍷

Mouka, po které se zapráší

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO JOHANA POŠOVÁ

Dobrý chleba upečete jen z dobré mouky. Jenže kde ji sehnat? Aleš Karpíšek z Pizzy Nuovy se pro ni rozjel až do Dubecka poblíž Turnova. A vzal nás s sebou.

„V Pizze Nuova jsme měli problém s chlebem a pořád jsme nevěděli proč,“ vypráví Aleš Karpíšek cestou. „Až jeden starý pekař povídá – za to může mouka. Musíte hledat lepší.“ Aleš dostal tip od své sestřenice, která ráda peče a jezdí si pro žitnou mouku právě do Mlýna Dubecko. „Zajeli jsme si pro mouku na zkoušku, a chleba byl najednou o třídu lepší.“ Proto dnes jede rodinného mlýna, zásobovaného žitem od dodavatelů z kraje, pro nové zásoby.

Šestá generace mlynářů

Parkujeme „na samotě u lesa“. Na kopci se pasou ovce, jsou tu jen dvě stavení. „O mlýnu jsou zmínky už z roku 1700,“ říká Michal Zuna, jen co se přivítáme. „Co se naší rodiny týče, hospodaří tu už šestá generace. Všichni mí předci byli mlynáři.“ Sám toužil být automechanikem,

ale když končil základní školu, přišla revoluce. Rodina se vrátila k řemeslu a potřebovala pokračovatele. Milovaným veteránům, fiatům ze šedesátých let, se tak Michal Zuna věnuje jen o volném čase.

K mlynaření se vrátil nejprve Michalův děda v roce 1991. „Brzy si mouku začali kupovat pekaři i lidé z okolí. O tom, že to asi děláme opravdu dobře, svědčí to, že jsme ještě žádného klienta neztratili. Maximálně na chvíli, ale pak se k naší mouce zase vrátili,“ říká. Čím to? „Snažíme se držet pořád stejnou kvalitu. Máme minilaboratoř, ve které testujeme vzorky obilí i mouku,“ vysvětluje Michal Zuna, který tu hospodaří se svým tatínkem Zdeňkem. „Přítelkyně má na starost laboratoř a úklid. My s tátou děláme všechno ostatní.“

Co to znamená? Při prohlídce všech čtyř pater mlýna nám Michal ukazuje, kde se obilí několikafázově čistí, kde se mele, prosívá, skladuje, pytluje... Krásné dřevěné zařízení na prosívání pochází ze třicátých let, ale brzy ho nahradí moderní, úspornější. Ne vždy jsou však nové technologie a materiály lepší. „Máme tu padesát let staré řemeny z hovězí a vepřové kůže. Jenže dnes se prasata vykrmují tak, aby rychle přibývala, a jejich kůže není zdaleka tak kvalitní a pevná. A když jsme zkusili plastový řemen, za čtrnáct dní na stroji shořel,“ kroučí Michal Zuna hlavou.

„Mozek“ mlýna v obýváku

Prekvapuje nás, jak je provoz mlýna hlučný. Zunovi v tom naopak vidí výhodu: „Už máme vycvičené uši a hned poznáme, když něco nefunguje správně,“ podotýká Michal. „Mozek“ mlýna, tedy elektrický panel, mají přímo – v obýváku. „Je to praktické. Dívám se na televizi a zároveň průběžně kontroluju dění v mlýně.“

Technika ale ani dnes není vše. „O kvalitě pořád rozhoduje mlynář. Už jen tím, jaké zrna přijme. Řadu zájemců jsme odmítli, protože žito neprošlo našimi laboratorními testy,“ poznamenává majitel mlýna. Kromě toho s tatínkem pečlivě hlídají všechny fáze výroby – a nikam nespěchají. „Málo se ví, že mouka musí po umletí ještě týden dva zrát. Na kvalitu to má zásadní vliv, ale jinde se to moc nedělá,“ poznamenává.

Než Zunovi napytlují mouku pro Aleše Karpíška, přijíždějí dvě auta. Starší pár si bere dvě pětikilová balení, muž ve středním věku si odnáší pytel otrub. „Lidé si je kupují pro prasata. Otruby se zpracovávají i v bioplynových elektrárnách,“ dodává Michal Zuna. A protože myslivci krmí zvěř slámou a jinými příměsemi, které stroje vyřadí při čištění obilí, zpracuje se úplně vše. K vám se ale dostane jen to nejlepší: křupavý chleba, který Pizza Nuova dodává do Čestru, Našeho masa a Lokálů. 🍕

MOUKA V ČÍSLECH

- O kvalitě mouky rozhoduje pádové číslo, dané aktivitou amyláz v žitném klíčku. Právě to Zunovi ve své laboratoři testují. „Když je nízké, těsto se roztéká a chleba nemá žádoucí objem, a naopak,“ vysvětluje Michal Zuna. „Obilí kombinujeme tak, aby měla mouka stále stejnou kvalitu.“
- Ze 100 kg obilí se namele 70–75 kg mouky.
- V Mlýnu Dubecko zpracují 1 300 kg obilí za hodinu. „Někdy pracujeme do sedmi večer, jindy do dvou do rána. Záleží na poptávce,“ říká majitel mlýna. Nabízejí balení po 5, 10, 15 a 50 kg, pro velké odběratele i pro prodej „ze dvora“.
- 95 % produkce tvoří „chlebovka“, zbytek je celozrnná mouka a trhaná.



Omeleta se sýrem

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO JOHANA POŠOVÁ

V **Café Savoy** si můžete pochutnat na omeletě se šunkou nebo se špenátem – a také na báječné omeletě Savoy s labužnický polorozteklým švýcarským sýrem Gruyère. Chcete se ji také naučit? Následujte návod přímo od šéfkuchaře **Romana Frencla**.



Na pánvi rozpustíte trochu másla, aby byla pánvička jen lehce omaštěná. „Ideální je teflonka, ale můžete zkusit i kvalitní nerezovou pánev,“ říká šéfkuchař. „Na tenčí pánvi to taky jde, jen budete potřebovat víc tuku. A omeleta by měla být spíše lehké jídlo.“



Vyklepněte tři vajíčka a vyšlehejte je. „My to děláme speciální kuchařskou pinzetou, ale stejně dobře vám poslouží obyčejná vidlička. Vajíčka ochuťte špetkou soli a hned je nalijte na pánev. Je důležité udělat to okamžitě, protože jen potom bude bílek suflovat – bude nadýchaný,“ zdůrazňuje Roman Frencl.



Jakmile vlijete vajíčka na pánev, ztlumte oheň. „Omeleta se musí péct pomalinku a zůstat světlounká, aby byla šťavnatá,“ vysvětluje šéfkuchař a dodává, že v Café Savoy vajíčka tradičně odebírají od paní Matouškové z Čerčan. „Jsou perfektní,“ pochvaluje si. Vejce se nikdy neopékají stejnoměrně. Proto opatrnými tahy průběžně stahujete už tuhnoucí části směrem do středu pánve tak, aby se dosud tekutá vejce vždy přelila k okrajům pánve.



Dosáhnete tak rovnoměrnějšího opečení.

Jakmile se vajíčka trochu zatáhnou, přidejte hrst nastrohaného sýra. „Gruyère je tvrdý kravský sýr. Je to typický švýcarský sýr, zralý a s výraznějším aromatem. Do omelety se proto skvěle hodí,“ říká Roman Frencl. Sýr nechte jen lehce roztéct.



Jak poznáte, že je omeleta hotová? „Vajíčka jsou navrchu lehce zatažená, nesmějí se udělat úplně, to by byla omeleta vysušená. To je stejné jako u volských ok nebo míchaných vajec,“ podotýká šéfkuchař. „Právě proto je důležité neopékat je na prudkém ohni.“ Omeletu ještě na pánvi přeložte na polovinu a pak ještě jednou, aby vznikl „šáteček“. Samozřejmě ji můžete také nechat otevřenou, přeložit jen na polovinu anebo zarolovat do palačinky. Pak se dá jíst jen vidličkou.

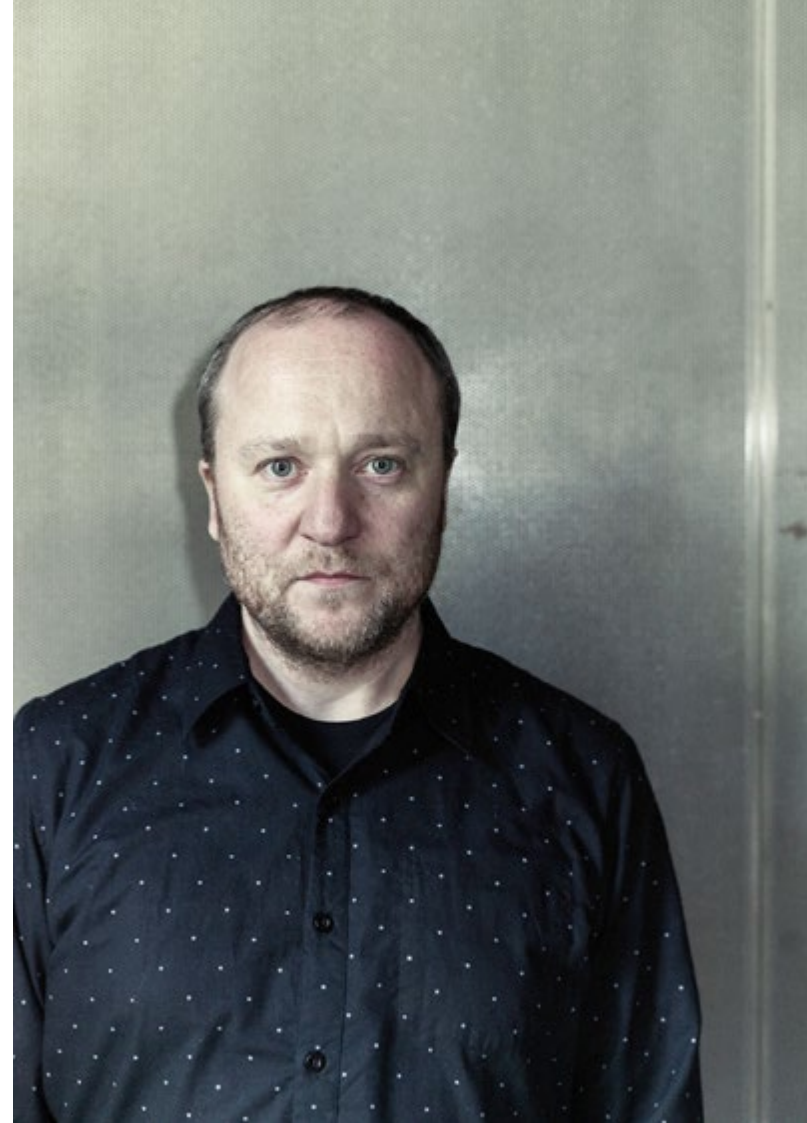


Servírujte samozřejmě hned, dokud je omeleta horká a sýr rozteklý. „Navrch můžete dát trochu pepře nebo pažitky. Podávejte s pečivem nebo třeba i s lehkým zeleninovým salátem,“ uzavírá Roman Frencl. 🍷

Mám rád Písečnou zmiji

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO DUŠAN TOMÁNEK

Je autorem „prasátka“, které avizovalo poslední karlovarský filmový festival, v letech 2001–2008 byl art directorem Reflexu, jako designér a typograf se účastnil řady výstav a získal na nich dvě prestižní ceny. A kromě toho všeho má **Marek Pistora** ze Studia Najbrt na starost design časopisu, který právě držíte v rukou.



Jak vlastně začala tvá práce pro Ambiente?

Před pěti lety jsem připravil kaligrafické menu na speciální degustační akci pro La Degustation Bohême Bourgeoise. Zkraje naší spolupráce mě Aleš Najbrt přizval k diskuzi nad redesignem loga Ambiente. Tehdy Aleš začal mluvit o písmenu A a hvězdičce. Postupně jsme vytvořili několik velikostí loga pro různé způsoby použití.

Na čem se nejvíc „vyřádíš“? Co tě nejvíc baví?

Všude, kde v grafickém designu dominuje písmo, jsem ve svém živlu.

Kterou z našich restaurací máš nejradši? A vaříš?

Nejradši mám Čestr, na pivo se rád stavím v Lokále. Občas vařím, naučil jsem se pár důležitých triků na dobré těstoviny. V sezoně dělám bazalkové pesto. V létě jsem griloval hovězí z Našeho masa a míchal k němu mojita z lesní máty.

Všude, kde v grafickém designu dominuje písmo, jsem ve svém živlu.

Ve které restauraci mohou hosté nejzřetelněji vidět tvou práci?

Největší porce designu je v Pizza Nuova. Navrhli jsme nové logo, které je inspirováno neapolskými mozaikami. Každá pec má svůj nápis nebo obrázek pojednaný víceméně stejným způsobem. Na základě toho jsem vytvořil autorskou abecedu. Navrhl jsem jídelní lístky, etiketu na víno. Černobílé fotografie ve výzdobě jsme nahradili barevnými mozaikami. Kolega Zdeněk Trinkewitz

přišel na způsob, jak z fotografií udělat barevné mozaiky. Do každého obrázku jsme přidali několik speciálních políček, které z matematického obrazu dělají unikátní grafiku. Je to vlastně taková stálá výstava v centru Prahy.

Obor se rychle vyvíjí – kde bereš pořád další „nové a svěží“ nápady?

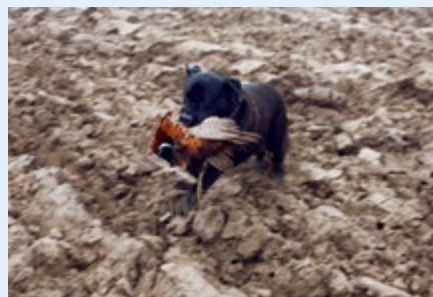
Ve studiu se objevují mladí designéři, kteří přinášejí nový pohled na věc. Vzpomínám si, že jsem dříve také studoval trendy. Dnes se čím dál víc inspiрую klasickou typografií. Přítelkyně se zabývá módou. Ve světě se módními trendy zabývají celé týmy, dá se vysledovat, co se bude v této oblasti dít. Do grafického designu tyto tendence také částečně zasahují. Já osobně sleduji nově publikovaná písma a odhaduji, která se prosadí a která zapadnou. Krom toho spolu s Jiřím Černickým zkoumám nové směry v nařezávání buřtů. Můj oblíbený vzor je Písečná zmije.

Jak těžké je dnes prosadit své návrhy u klientů?

Mám to štěstí, že můžu vidět, jak se prezentují návrhy tady ve studiu. Víím, kolik návrhů vzniklo, kolik se jich finálně ukáže a který preferujeme. Tvrdím, že kvalita se prosadí snadno. Je třeba každý návrh připravit tak, aby byl co nejpřesvědčivější, aby nepotřeboval dvě stránky vysvětlujícího textu. Navíc klienti se také zdokonalují, a proto jsou dnes často poučenější než dřív.

Máš čas i na vlastní tvorbu?

Pokud mám nějaký volný čas, věnuju ho oživení svých digitálních písem. Rád bych je dokončil a po dvaceti letech uvedl na scénu. 🍷



MICHAL MRÁZ: „K MYSLIVOSTI VEDU I DCERY.“

Pocházíte z myslivecké rodiny?

Můj děda vynechal, ale tátův děda byl myslivec. Brácha střílí a svoje děti k tomu taky vedu. Doufám, že to obě holky bude bavit a u myslivosti už zůstanou.

Na honu bylo přes osmdesát lidí. To je běžný počet?

Při našem hlavním honu ano. Ve sdružení je nás pětadvacet, zbytek byli hosté. Mezi nimi byl jako honec i Lukáš Pecko, kuchař z Čestru, a jako myslivec Pavel Holeček, dlouholetý obchodní zástupce firmy SVING, která do restaurací Ambiente řadu let dodává papírový sortiment, skleničky a mnoho dalšího. Byla to poslední leč, závěr myslivecké sezony. Se zábavou, muzikou, tombolou, s pasováním krále a prince honu, proběhne myslivecký soud...

Byl byste rád, kdyby se zvěřina v Ambiente více zabydlela?

Určitě, a myslím, že by to šlo. V Čestru jsme měli loni na jídelním lístku carpaccio z jeleního hřbetu. Ale lidé k nám chodí hlavně na hovězí. Nicméně třeba v Lokále nebo Savoyi si zvěřinu dovedu představit.

Co za zvěřinu si dáte nejradši?

Když je pěkný, velký zajíc, je to paráda. Má krásné maso. Nejradši ho mám opečeného s máslem a kořenovou zeleninou nebo jako svíčkovou.

Myslivci také pečují o zvěř. Jak pomáháte vy?

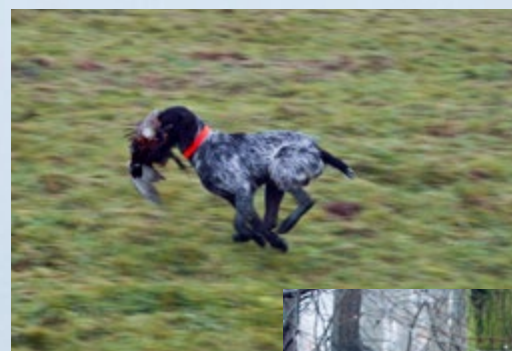
Od jara do podzimu se zapojuji při krmení bažantů nebo při nějaké větší akci. Letos jsme stavěli novou voliéru pro bažanty. Když napadne sníh, chodíme dvakrát týdně krmit do lesa. Máme nakoupenou pšenici a ječmen pro srnčí a kukuřici pro prasata, nosí se tam po kýblech. Seno si každý obstarává sám, a musí být sůl pro zvěř.

Jaký je váš nejlepší úlovek?

Asi osmdesátikilový divočák. Povedla se mi i rána, dostal ji přesně na komoru.



TEXT JAROSLAV MARTÍNEK FOTO JIŘÍ HRONÍK



Po celém dni na honu jsem byl promočený a zmrzlý až na kost. Přesto to stálo za to! Už proto, že člověku dojde, že myslivci nejsou ti, kdo bezmyšlenkovitě pálí po zvěři. Zažil jsem kamarádkskou partu chlapů, která má ráda les a všechno, co v něm žije.



LOVU ZDAR!



„Vezměte si tmavé oblečení, pevné nepromokavé boty nebo holinky, čepici a šálu,“ zněly pokyny Michala Mráze, sous chefa Čestru, před honem, na který jsem první prosincovou neděli zamířil do Úžic nedaleko Sázavy. Během dne jsem si jeho slova často vybavil.

S fotografem přijíždíme v osm ráno. V sále budovy místního úřadu už je téměř plno. Každý obchází kolegy, potřeše si s nimi rukou a pozdraví je. „Pak si dejte polívku,“ vítá nás Michal. Dršťková byla jedním slovem lahodná.

Přítomní muži (ženy se honu zúčastnily dvě) setrvali v družném hovoru na jedno téma: myslivost. Co kde zažili, kde byli na honu, kdo se o co jak stará, kdo co střílel, nebo

Střílet se může jen na vysoko letící bažanty, ptákům se ale moc létat nechce. Je mokro, zima, do toho začíná pršet.

naopak nestřílel. Nikdo si k polévce nedává pivo nebo něco ostřejšího, maximálně Birell. Řeči o opilých myslivcích, kteří už od rána pořádně nevědí, na co střílejí, tedy neplatí. Minimálně zde ne.

Bahenní lázeň

Na bezpečnost se klade velký důraz. Při nástupu, který zahájí troubením na lesní roh Jaroslav Bílek, dlouholetý člen výboru mysliveckého sdružení Úžice-Nechyba, se všichni seřadí do dvojstupu. Hon zahájí předseda sdružení Petr Suk, s plánem honu nás seznámí hospodář Martin Novák. Dozví se, že mě čekají celkem čtyři leče, dvě

na bažanty, dvě na divoká prasata, případně na lišky. „Bažanty si odchováváme v bažantnici. Na jaře koupíme kuřata, při lovu je vypustíme,“ vysvětluje Michal Mráz. Odebíráme se za Úžice, auta parkují na rozmoklé louce. Vyrážíme k remízku a obstupujeme ho dokola. Uvnitř už jsou připravené bedny s bažantími kohouty, jimž se odpočítávají poslední minuty života. S Michalem, kterého se mám jako nestřelec držet, se brodíme jílovitým bahnem po zoraném poli. Holinky mu začínám závidět. Začíná leč. Podle pravidel se může střílet jen na vysoko letící bažanty, ptákům se ale moc létat nechce. Je mokro, zima, do toho začíná pršet. „Nízkej,“ slyším časté volání. Přesto se ozývají první výstřely a bažanti padají k zemi.

„Celkem jich vypouštíme sto, padesát teď a padesát na třetí leči,“ říká Michal. Nevystřelil si. Jednou zamířil, ale než stačil zmáchnout spoušť, bažant šel k zemi. Několik kusů ani nevzlétlo, pár jich naopak uniklo. „Velkou šanci na přežití nemají. Chybí jim instinkty, do dvou dnů je uloví liška,“ odsuzuje Michal statečné letce, kteří unikli z obležení. Cestou k autu pomáhám jednomu z myslivců s bažanty. Držím je za krk, ještě jsou teplí.

Klobáska přijde vhod

Druhá leč už je v lese. Kdo by čekal příjemnou procházku, brzy bude vyveden z omylu. Ve vzrostlém porostu na kance nenarazíte, takže honci v oranžových reflexních vestách procházejí houštím. „Potřebuju honce,“ říká myslivec Pavel Horáček. A ukazuje na mě. Potěšen jsem jen chvíli, než mi dojde, co mě čeká. Za hustého deště procházíme po pás vysokou travou v úzkém proužku nízkého lesa.

„Leželi tady, škoda, že prší,“ ukazuje mi Pavel Horáček slehlá místa.

Na konci lesíka se přidáme k ostatním a vyrážíme. V rojnici, tak aby každý viděl kolegu nalevo i napravo. Několikrát projdeme mlázím a pomalu jsme u konce, kde se potkáme se střelci. Ozvalo se několik výstřelů; ulovena byla dvě prasata.

Polovinu honu mám za sebou, boty promočené, džíny se dají ždímat. Naštěstí se na louce za chvíli rozhoří oheň a přijede auto s teplým čajem a klobásami. Obojí přijde vhod. U ohně osychám, od nohavic se mi kouří, až mě prokřehlé nohy pálí. A už je čas vyrazit znovu na bažanty.

Několikrát vyplašíme srnu, ty se však na honech nestřílejí. Jedna z nich byla tak vystresovaná, že při úprku málem porazila našeho fotografa.

Tady už si Michal Mráz zastřílí. Bažanti se vypouštějí z boudy na remízku a létají do údolí. Výšku tedy naberou snadno. Ozývá se spousta výstřelů a ptáci se řítí k zemi. „Necháme přeletět,“ houkne Michal, pak zamíří a kohoutek padá. Některé kusy, které nechtějí vzlétnout, se stávají kořistí psů. Běhají kolem a nosí bažanty svým pánům.

Na poslední leč vyrážíme opět auty. Jede se terénem, tak se sesedáme do co nejmenšího počtu vozů. Na mě zbylo místo v kufru terénního auta spolu se psem. Očichal si mě, pak mi položil hlavu na koleno a spokojeně odpočíval.

Terén je jako pro kamzíky. Ještě než se srovnáme, proběhne kolem nás několik prasat. Ozve se jediná rána –

jak se dozvím později, úspěšná. Jdeme lesem v prudkém svahu, naše rojnice se často staví a rovná. „Levá stojí, pravá, přidejte, máte tam kapsu,“ slyším pokyny. Do toho honci plaší zvěř: „Hušá, hušá, huš, huš.“ Několikrát vyplašíme srnu, ty se ale na honech nestřílejí. Jedna z nich byla tak vystresovaná, že při úprku málem porazila našeho fotografa.

Výřad zvířat

Je po třetí hodině. Už si myslím, že jediná prasata, která tu byla, utekla hned na začátku, když se přece jen ozve pár výstřelů. A brzy vidím první ulovené prase. Střelil ho otec Michala Mráze, úspěšný už při první leči. Nakonec se stal princem honu: jeden z hostů trefil tři prasata, on dvě. Michalův otec divočáka ihned vyvrhl. Zkušenými pohyby mu loveckým nožem rozpáral břicho, vyndal žaludek a střeva, z jater odřízl žluč, vyřízl dýchací trubici, spolu s dalšími kolegy vylil krev, které myslivci poeticky říkají barva, a prasečí mladík byl připraven k převozu.

Celkem bylo stříleno 86 bažantů a osm divočáků. Výřad probíhal už za tmy. Bažanti byli srovnáni v řadách a každý desátý byl povytažen, což usnadnilo počítání. Divočáci leželi podle velikosti: největší bachyně vážila kolem osmdesáti kilogramů, nejmenší bylo sotva odrostlé třicetakilové sele. Předseda poděkoval zúčastněným, ocenění byli úspěšní střelci a za zvuku lesního rohu byl hon zakončen.

Všichni vypadali spokojeně a těšili se na večerní zábavu. „Myslím, že to dopadlo výborně. Na to, jaké bylo deštivé počasí, to bylo super,“ pochvaloval si Michal Mráz. Když jsem později večer rozmrzl, dal jsem mu za pravdu. 🍷



Mnichov

Tohle město je vyhlášené svými pivnicemi a já jich za dva dny navštívil rovných dvanáct. V každé došlo na pivo a něco k jídlu. Kuchyně je podobná té naší, všude mají pečená kolena, knedlíky, zelí, řízky, klobásy... jen jsou takzvaně z jiného těsta. Ale k pivu značka ideál. A pivo Němcí umějí – musím uznat, že přese všechno, co musely jejich pivovary za posledních sto let vydržet, stále vaří výborná piva. Skoro všude čepují z dřevěných sudů a samospádem, často rovnou do tupláků. V Mnichově jsem pro vás vybral a ohodnotil (pět hvězdiček je nejvíc) pět typických podniků, které byste neměli minout; ono upřímně řečeno, „pívně“ se to pak už dost opakuje. Všechny pivnice totiž mají podobný styl i nabídku. Ale dá se to vydržet.

Hofbräuhaus – Asi nejslavnější mnichovská pivnice s pivem Hofbräu. Od roku 1844, kdy zde zlevnili pivo a místo se stalo přístupnější pro běžné obyvatele, je tradičním místem setkávání lidí bez rozdílu tříd. Dnes má tato hospoda dvě patra. V tom druhém je obrovský taneční sál s tisícovkou židlí a vyčepuje se tu okolo deseti tisíc tupláků (litrová sklenice) denně. Na můj vkus je tu až příliš znát, že je to „fabrika“, třeba ze způsobu čepování, i když se podnik hlásí ke své historii štamgastů. Ale jednoho tupláka si tam prostě musí dát každý.
www.hofbraeuhaus.de 🍷 🍷 🍷

Paulaner Bräuhaus – Citlivě zrekonstruovaná a hezky uspořádaná restaurace s pivem Paulaner několika druhů, měnících se dle sezony. Ideální na víkendový rodinný oběd. Na místě se vaří i dvě piva přímo pro provoz restaurace. Musím říct, že mi velmi chutnala všechna tři, která byla v aktuální nabídce. www.paulaner-brauhaus.de 🍷 🍷 🍷 🍷

Augustiner-Bräustuben – Krásně vyzdobená restaurace rozdělená na dvě části s pivem Augustiner Edelstoff stojí v průmyslové části města. Oproti podnikům v centru je to znát snad jen na cenách – jsou nižší. Jinak je vše při starém, hospoda plná od samého rána, s nabídkou vepřových kolen a vynikajících pečených kuřat. www.braeustuben.de 🍷 🍷 🍷 🍷

Augustinerkeller – Tradiční bavorská zahrada pro stovky hostů a restaurace se sklepy, které pojmu další tisíc lidí. Žádný problém – a k tomu pivo Edelstoff ze sudů, které se čepuje vždy samospádem. www.augustinerkeller.de 🍷 🍷 🍷

07 CESTOVÁNÍ

Za pivem do Německa: Mnichov a Bamberk

TEXT A FOTO LUKÁŠ SVOBODA

Tentokrát jsem se vydal do vyhlášených historických pivnic a pivovarů v Mnichově a Bamberku. Přiznávám, že jsem měl obrovská očekávání – a jak to tak bývá, splnila se mi takřkajíc napůl...

Löwenbräukeller – Ve srovnání s jinými restauracemi mi tu chybí atmosféra. Před šesti lety prošel podnik nákladnou rekonstrukcí a na mě je až moc čistý, neosobitý a čerstvě vymalovaný, ale to je jen můj subjektivní pohled. Jídlo a pivo bylo bavorsky výborné, a kapacita? Na zahrádce tisíc míst, uvnitř 240 židlí.
www.loewenbraeukeller.com/de/ 🍷 🍷 🍷

Jen pro zajímavost jsem navštívil také místo, kde se koná tradiční slavnost Oktoberfest. První pořádali v roce 1810, v současnosti probíhá na Theresienwiese (Tereziánské louce) a já tam byl, jenže skoro měsíc po skončení akce. A jaké to bylo? Parádní, tady je fotka z úklidu. Vše bylo otevřené a maximálně přístupné, až jsem si říkal, jak dlouho by to takhle vydrželo u nás...

Bamberk

To Bamberk je podle mého gusta. Je to historické město v Bavorsku, autem z Prahy pár hodin. V okolí je kromě pamětihodností také mnoho pivovarů. Jde o kouzelné místo, které má krásnou architekturu, stylové centrum a okolí.

V centru města je světoznámý pivovar, který od roku 1405 vaří místní kouřový speciál – pivo tmavé barvy s chutí po uzeném mase. Jak říkám, je to pivo jen pro zvané, neboť výrazná chuť může mnohé neznalé odradit hned při prvním napití. Aspoň taková je zkušenost mých hostů, se kterými jsem se setkal při pivním párování, které pořádáme v Lokále U Bílé kuželky a tohle pivo je součástí degustace. Ale jak bývá zvykem, v místě pivovaru chutná pivo jinak a musí zachutnat i tomu, kdo ho jinak moc nepije. Rád přiznám, že u druhého půllitru už jsem na nezvyklou chuť vůbec nemyslel – dokázal bych na tenhle speciál chodit pravidelně. Prostory restaurace jsou rozděleny na pivnici, restauraci a chodbu, kde se pivo servíruje okýnkem.

A o jaký pivovar že šlo? Samozřejmě o Aecht Schlenkerla a jejich vyhlášený Rauchbier. www.schlenkerla.de 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷

Tohle město jasně doporučuji, nejen kvůli pivu, ale i kvůli architektonickým památkám, okolí... a třeba i sladovně Weyermann z roku 1886. Jen tak pro zajímavost, prohlídky tu pořádají vždy ve středu – takže ideální na začátek prodlouženého víkendu. 🍷



08 HISTORIE

PŘEŠTICKÝ VEPŘ

V Čestru či Brasileirech, a samozřejmě také v řeznictví Naše maso v Dlouhé ulici si můžete pochutnat na vepřovém z přeštíků. Proč právě na něm a kde se tihle černostrakatí vepři vlastně vzali?

TEXT ŠÁRKA JÁNSKÁ ILUSTRACE CHRUDOŠ VALOUŠEK

„S přeštíkem jdeme tak trochu proti proudu, ale neděláme nic jiného, než že se vracíme na začátek a doháníme to, co je v nejlepších světových kuchyních naprosto běžné,“ vysvětluje Radek Chaloupka ze společnosti Amaso. „Před pár lety nám kolega František Kšána prezentoval přeštické prase, které tehdy nikdo z nás neznal. Krátce nato jsme podnikli cestu do New Yorku, kde jsme poznali, že sádelno-masná plemena prasat zpracovávají ti nejlepší šéfkuchaři, kteří nám jsou vzory. Totéž se děje i v Londýně.“ Tuk obsažený na povrchu i uvnitř svaloviny

dodává masu nezaměnitelnost; František Kšána tomu říká „šmrnc přeštíka“. Tohle vepřové je nedostižné v chuti, křehkosti a plnosti. „Přeštíci, kteří rostou pro naše zákazníky, pocházejí z českých chovů. Navíc je to plemeno vyšlechtěné našimi předky v této zemi, které nechovají nikde jinde na světě,“ zdůrazňuje Radek Chaloupka. Přeštík byl v 19. století vyšlechtěn křížením místního prasete, českého hřebenáče, se starými anglickými a německými plemeny, dováženými po roce 1850 na Přešticko, Klatovsko a Domažlicko. Většinou šlo o černé nebo černostrakaté vepře s klopeným uchem, a takový je i přeštík. Z jeho masa se tradičně vyráběla hlavně vyhlášená Pražská šunka. Bohužel ve dvacátém století byl chov těchto vepřů masosádelného typu s vyšší vrstvou hřbetního tuku potlačován ve prospěch výrazně masných prasat, protože přinášejí rychlejší zisk. Pomaleji rostoucí, a tedy „ekonomicky nevýhodné“ přeštíky u nás chová jen několik nadšenců, například v ZD v Mladoticích na Plzeňsku. „Se všemi chovateli, od kterých vepře bereme, se osobně známe,“ dodává Radek Chaloupka. 🍷

KDE SI DÁT PŘEŠTÍKA?

Kolínka jsou součástí talíře Savoy; v Brasileiru grilují krkovičky (Slovanský dům) a kýty a plece (U Radnice); v Pasta Fresca vám nabídnou přeštické kotlety; La Degustation Bohême Bourgeoise odebírá šunku, Čestr kýtu s kostí na šunku či bok s kostí, který se peče dlouho při nízké teplotě. Do řeznictví Naše maso v Dlouhé ulici putují celé půlky přeštíků a prakticky kteroukoli část si můžete buď koupit na doma, anebo nechat na místě ugrilovat.

Znám se s lovci a sběrači

TEXT ŠÁRKA HAMANOVÁ FOTO HONZA ZIMA

Libor Beran pracuje jako nákupčí pro La Degustation Bohême Bourgeoise, a to od jejího vzniku v roce 2006. Jak pro restauraci shání takové speciality, jako je zvěřina, šťavel nebo holubi?



Jak vypadá váš běžný pracovní den?

Ráno v 5 hodin zasednu k počítači a podívám se, co by kluci v kuchyni ten den rádi připravili. Přečtu si mailly od farmářů s nabídkou a vyrazím na nákupy. Před polednem už musím být zpátky, aby se mohlo začít vařit. Obvykle pracuju od pondělí do pátku, to nakoupím na víkend. Kuchaři si v pátek musí dobře rozmyslet, co budou vařit – pokud je něco potřeba, samozřejmě zajedu k farmářům i v sobotu, ale v neděli už mají smůlu.

Všechny dodavatele znám osobně – mám třeba kamaráda, který loví zvěř s pomocí orla.

Podle čeho jste vybírali dodavatele, když jste začínali?

Byly to dva tři měsíce celodenního sezení u počítače a telefonu a obvolávání farmářů, jestli by s námi chtěli spolupracovat. Farmářské trhy v té době ještě neexistovaly, byly jen v Ředhošti na Litoměřicku – prodávaly se tam různé plodiny i živá drůbež. Tak jsem jezdil tam, bral jsem si na farmáře kontakty a rozdával jim svoje vizitky. Každého našeho dodavatele jsem navštívil a osobně znám. Své dodavatele mám i v holešovické tržnici, většinou jsem s nimi už dopředu domluvený, že přijdu, a oni mi zboží připraví. A když mají něco speciálního, schovají mi to.

Kolik toho nakupíte?

Málo, třeba jen dva tři kvěťáky nebo kilo česneku. Další den můžu zajet znovu pro čerstvý. V La Degustation se nakupuje jen na jeden, maximálně dva dny dopředu. Když natrefím na něco extra pěkného nebo zajímavého, zavolám Oldovi Sahajdákovi a on se rozhodne, jestli změni menu a surovinu použije.

Odkud berete zvěřinu, ryby, bylinky a podobné věci?

Znám se s lovci a sběrači. Když něco mají, zavolají mi. Například mám kamaráda, který loví zvěř s pomocí orla. Často mi o víkendu zavolá, že něco ulovil, já se pak domluví s Oldou Sahajdákem, pro zvěřinu si zajedu a necháme si ji odležet.

Bylinkář chodí přímo k nám do restaurace s tím, co vypěstoval, a šéfkuchař si vybere. Divoké bylinky si sbírají kluci z kuchyně sami, na šťavel jezdí do Stromovky nebo si přivezou z chalupy jeřabiny, bezinky... Takovéhle věci nekupujeme.

Dalo vám shánění nějaké suroviny hodně zabrat?

Docela jsme se trápili s holuby. Dnes je už skoro nikdo nechová, našel jsem jen jednoho pána a dlouho jsem ho přemlouval, aby je pro nás začal chovat. Svolil až po dvou letech, navíc první rok z toho nic nebylo. Zkoušel masité plemeno, jenže to nesnášelo vajíčka a holubi se nelíhli. Další rok přešel na běžné poštovní holuby. Každý týden si jich od něj vezmeme asi padesát.

Prý se vás mám zeptat na raky...

To je taková zábavná historka. Olda Sahajdák zatoužil po racích, tak jsem našel račí farmu. Vypadala úžasně, ti lidé byli moc milí a já jsem byl šťastný, že mám dodavatele. Tak jim řekl, že bychom si pro naši restauraci vzali tolik a tolik kusů. A najednou na mě pán křičel: „Vy ty raky chcete žrát?! Vždyť my jsme záchranná stanice a vracíme je do přírody!“

JALAPEÑO [chalapeño]

Tmavě zelená až šarlatově červená pálivá paprička nazvaná podle mexického města Jalapa. Nepatří mezi nejpálivější, ale mezi nejoblíbenější. Pálivost dosahuje 2500 až 6000 Scovilleho jednotek (SHU); v porovnání s jinými je mírně pálivá až pálivá. Používá se konzervovaná i čerstvá, do omáček, k sýrům, masům, rybám... Sušeným nebo uzeným jalapeño říká chipotles (čipotls).

JUS [žis]

Lehká omáčka (šťáva) k hovězímu a k pečeným masům. Podává se vedle masa nebo jako součást pokrmu. Ve francouzské kuchyni slouží ke zvýraznění chuti kuřecího, telecího nebo jehněčího. Připravuje se glazováním vývaru, vína nebo smetany na pánvi. Tekutina se redukuje na šťávu – může být i zahušťována (jus lié) – a má chuť příslušné potraviny a tekutiny.

JULIENNE [žilijén]

Způsob krájení surovin, zejména zeleniny, na velmi tenké proužky, nejčastěji do polévek, omáček a salátů. Výraz pochází z francouzštiny, z doby kolem roku 1720.

JOINT [džoint]

Britský výraz pro kus masa pečený v celku a obvykle s kostí.



Panna cotta s malinami



TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO JOHANA POŠOVÁ

Je svěží, lehká a plná Itálie. Právě proto patří v restauraci Pizza Nuova k nejoblíbenějším dezertům. Tady je recept šéfkuchaře Aleše Karpíška.

Na panna cottu (10 porcí):

1l 33% smetany ke šlehání, 100g krupicového cukru, 3 plátky želatiny, ½ vanilkového lusu

1. Želatinu namočte v misce se studenou vodou a nechte nabobtnat. Smetanu nalijte do rendlíku a přiveďte těsně pod bod varu (75–85 °C).
2. Vanilkový lusk podélně nařízněte a špičkou nože vyškrabte semínka. Semínka i lusk přidejte spolu s cukrem do smetany. Promíchejte metličkou, dokud se cukr nerozpustí a vanilka smetanu neprovoní.
3. Vyjměte lusk, želatinu vymačkejte a přidejte do teplé smetany. Důkladně promíchejte metličkou, aby se želatina rozpustila. Přecedte přes jemný cedník a nalijte do nádobek. Chladte v lednici alespoň 3–4 hodiny.

Na malinovou omáčku:

200g kompotovaných broskví, 80g citronu, 10g moučkového cukru, 350g malin. Vše rozmixujte a přecedte.

Jak servírovat?

Doprostřed talíře vlijte omáčku a na ni opatrně vyklopte panna cottu. Tip: Můžete vyzkoušet i další chuťové varianty, třeba s jinými druhy ovoce, s karamellem, čokoládou – nebo jen tak. *