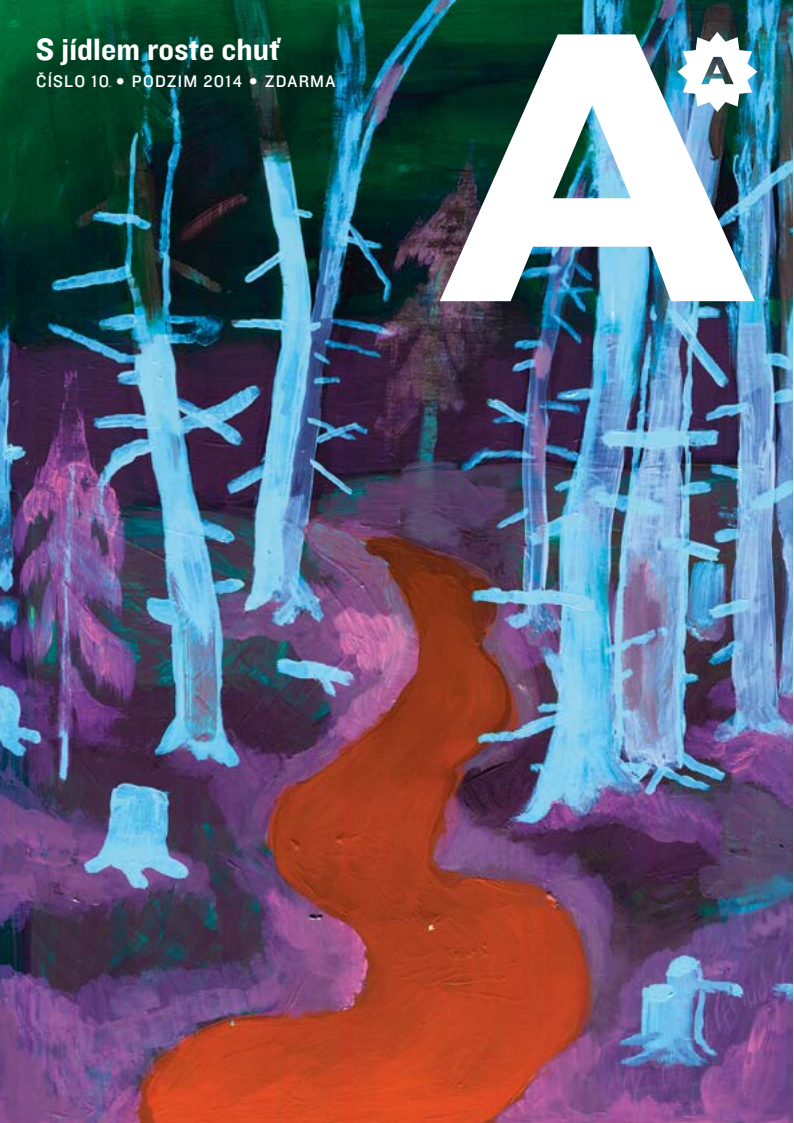


A



Oběd v Lokále za babku

Pro studenty a seniory jsme v restauracích Lokál do 18 hodin zvýhodnili jídlo o 20 %.

Karta je k dispozici na vyžádání ve všech Lokálech.
www.ambi.cz



Lokál

Pastacaffé Vodičkova
Domácí ravioli plněné hovězí ohánkou a pyré z červené řepy, zauzený morek



PODZIM

A

Pojďte s námi na houby! Jak je pro restaurace sbírá **07 „profesionální houbař“**? Kromě toho vás zasvětime do **10 norské gastronomie**, **01 „rautové etikety“** i do **09 historie steakových nožů Opinel**, kterými se krájí v Čestru. Ukážeme vám, jak si připravit to nejvoňavější **05 italské rizoto s liškami**, a prozradíme, jak se dnes „loví“ ty nejluxusnější houby: **11 lanýže**. Plus: Rozhovor s designérkou **06 Terezou Froňkovou**, která proměnila Brasileiro Slovanský dům, a reportáž z místa, kde se vyrábějí delikatesy z **04 hlemýždího masa**.



10

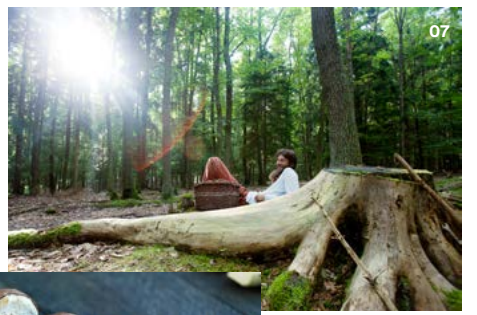


04



01

11



07



06



05



Na rautu bez faux pas

TEXT ŠÁRKA HAMANOVÁ

Raut pochází z anglického slova rout – zmatek čili hemžení. Navzdory slibnému názvu, i na rautech je třeba dodržovat pravidla. V malíku je má **Jirka Novák** z cateringu **White Circus**.



Výčkejte na signál

I když hladý sotva vidíte a rautové stoly se prohýbají, vždy vyčkejte, až vás hostitel vyzve k jídlu. „Nedočkávané hosty posílá obsluha pryč a to není příjemné ani pro jednu stranu,“ říká Jirka Novák. Jednoznačné stop znamená raut přikrytý fólií.

Čím si nandat jídlo?

Nabodnout řízek na vidličku a pak ho na talířek sundávat rukou je faux pas. „K nabírání jídla slouží překládací příbor – lžíce a vidlička. V každém talíři nebo míse je jiný, aby se nemísily chutě,“ popisuje Jirka Novák. U degustačních stolů společnosti White Circus navíc stojí kuchaři, kteří vám rádi pomohou. Vidlička, se kterou budete jíst, je určena jen pro vás, a i když je čistá, k nabírání pokrmů by se používat neměla.

Ptejte se!

Cílem většiny hostitelů je překvapit. Na rautech se tak často objevují jídla, která jste v životě neochutnali ani o nich neslyšeli. Pokud nevíte, co se podává a jak to jíst, klidně se kuchaře u degustačního stolu zeptejte. „Rozhodně je to míň trapné, než si třeba dát do pusy velký kus wasabi,“ dodává Jirka Novák.

Upadlo vám něco? Pokud je nablízku stůl, zakopněte sousto pod něj.

Chod'te častěji, nabírejte si málo

Je lepší, když si vezmete míň jídla a přijdete častěji. „Naše degustační stoly jsou k tomu jako stvořené. Naberete si třeba na italském, sníte to a pak můžete pokračovat například k brazilskému,“ doporučuje zástupce cateringu White Circus. Vždy si přitom vezměte čistý talíř. Ten použitý nechte na stolku, obsluha ho uklidí.

Nepořádek ať uklidí jiní

Upadlo vám něco? Pokud je nablízku stůl, zakopněte sousto pod něj. Doma by vás asi nepochválili, ale na rautech se to tak dělá. Jestliže se vám nehoda přihodila na místě, kde toto řešení není možné, přivolejte obsluhu, aby nepořádek uklidila. Platí to pro jídlo, příbor i ubrousky.

Lahev na cestu a výslužka

Pokud vám dárek v podobě lahve a výslužky nepředá při odchodu hostitel, rozhodně si o ni neříkejte kuchařům a obsluze u degustačních stolů. Utrhli byste si ostudu. ♦

Pivo na doma

Každý pivař ví, že pivo se má pít čerstvé a studené. Ale co když si ho chcete užít doma a z tanku?

TEXT LUKÁŠ SVOBODA FOTO HONZA ZIMA

Naši výčepní vyladili pivo do plastické lahve téměř k dokonalosti, a proto nabízíme hostům pivo s sebou z tanku do „petky“ nebo též do „Péti“, jak už jí někteří štamgasti začali mile říkat. K tomu, aby byl zážitek co nejlepší, stačí použít naši originální PET lahev, načepovat do ní pivo na jeden zátah a až po víčko. Pivo si tak uchová přirozený říz a díky pěnové tubě na lahvi vydrží po několik hodin v ideální teplotě. A vy si můžete vychutnat osvěžující zážitek v parku, doma nebo třeba



PŘEDSTAVUJEME



TEXT JAROSLAV MARTÍNEK FOTO HONZA ZIMA

Prime rib

Tento kus masa představuje pro hosty Čestru pořádnou výzvu. I když je pečený vysoký roštěnec servírován jako jídlo pro dva, najdou se i tací, kteří se s ním vypořádají sami.

na chatě. Takto ošetřené pivo můžete mít v lednici i několik dnů. Ale sám doporučuji vypít obsah hned po otevření. A proč tedy ono úvodní „téměř“, když je pivo z naší PET lahve takhle skvělé? Jednoduše proto, že u toho chybí výčepní, který vám ho s úsměvem naservíruje a řekne „Na zdraví“.

Jeden malý příběh naší „petky“: Koncem léta mi volal kamarád, že odlétá a že by chtěl své známé překvapit malým dárkem. A já mu povídám, ať jim vezme naši „petku“ s tankovým pivem. On to zkusil a po dvou dnech mi telefonoval, že jsou všichni nadšení z toho, jak je pivo skvělé, a jak všem chutná. No prosím, a o teplotě ani muk – a to volal z Francouzské riviéry.



„Prime rib pečeme vcelku, i s žebrovní kostí. V syrovém stavu váží maso kolem pěti kil, to je pět až šest porcí,“ popisuje Lukáš Dráb, sous chef Čestru, vyhlášenou specialitu, na kterou si rozhodně netroufne každý. Ale pokud ano, je to zážitek! Maso se nejprve nechá přes noc marinovat; jeho chuť doladí hořčice, rozmarýn, sůl a pepř. Pak už začíná samotná příprava. „Nejprve se ze všech stran zpruška zarožní, aby se zatáhlo, a pak ho pečeme přibližně čtyři hodiny při 90 °C. Když teplota na jádru dosáhne 58 °C, snížíme ji na 60 °C. Při ní necháme roštěnec dozrát další tři hodiny,“ říká. Výsledná úprava je medium rare. Maso vám pak přinesou nakrájené: co kost, to porce vážící úctyhodných 700 až 900 gramů. A s jakým masem máte tu čest? „Jde o část hovězího hřbetu, který zraje volně minimálně 45 dní, čerstvý by nebyl tak křehký. Nejvíce se osvědčilo maso z jaloviček a volků,“ uzavírá Lukáš Dráb. ♦

HIT ČESTRU

„Pečeme jen pět porcí denně, a to jen na večer. Občas se po nich zapráší už kolem šesté hodiny! Někteří lidé si proto na prime rib už dělají rezervaci,“ říká Lukáš Dráb, sous chef restaurace.

Z Podluží do celého světa

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ A RADEK CHALOUPKA FOTO JOHANA POŠOVÁ

Šneci patří k postním jídlům, a tak se tradičně jedli před vánočními hody. Během adventu je nabízí řada restaurací, například v Čestru si na nich však můžete pochutnat celoročně. Jakou cestu musí šneci urazit, než se dostanou na váš stůl?



Když zaparkujeme u firmy Helix v Dolním Podluží a vystoupíme z auta, hned to cítíme ve vzduchu... „Dnes vaříte šnečí maso, že?“ ptáme se pak Ondřeje Vyhňálka, jednatele této rodinné firmy. „Ne, ale máslojeme,“ odpovídá. „Připravujeme šneky po burgundsku – uvařené a ochucené maso se vrátí do ulit a zamázne bylinkovým máslem.“

Tuhle recepturu získal od francouzských partnerů, s nimiž úzce spolupracuje už dvanáct let. Většina šneků, tedy správně hlemýždů – „Šnek je lidový název, převzatý z německého die Schnecke,“ vysvětluje hned na začátku Ondřej Vyhňálek –, které tu připraví k jídlu, totiž jde na francouzský trh. „Ačkoli je to ve Francii tradiční a stále oblíbené jídlo, paradoxně tam funguje jen pár firem, které hlemýždě zpracovávají od A do Z. Jsou to menší, rodinné firmy, takže nemůžou pokrýt poptávku v celé zemi.“ Hlemýžď z Podluží tak končí buď přímo ve Francii, nebo putuje do jiných evropských zemí; pochutnávají si na něm dokonce i v Singapuru či USA.

Kde se berou?

V Dolním Podluží ročně zpracují na 400 tun hlemýždů. Převažuje ten nejběžnější: hlemýžď zahradní, latinsky *Helix pomatia*. Kdo by si myslel, že při takovém množství je třeba specializovaný „chov“, mýlil by se. „Hlemýždě na celý rok vykupujeme vždy v průběhu dubna, a to z volné přírody,“ překvapuje nás Ondřej Vyhňálek. „Spolupracujeme asi se sedmdesáti výkupnami, přinést je tam může kdokoli. Ovšem stejně jako třeba houbaři, mají i šnekaři svoje místa a vědí, kam zajít, aby se jim sběr vyplatil.“

Protože klima není vždy optimální, jistí se Helix dodavateli z Polska a Litvy: „Letos to máme tak půl na půl – polovina z Česka, polovina ze zahraničí. Na jaře totiž bylo brzy horko, a když konečně zapršelo, vegetace byla už vzrostlá. To pak není sběr, ale hledání. Než „šnekař“ najde ve vysoké trávě jednoho hlemýždě, dva jiné zašlápne...“

Šnečím tempem

Jaká je cesta šneka z výkupny až na talíř? Dlouhá. „Důležitá je i fáze meziuskaldnění. Hlemýžď se musí nechat v chladu a suchu vyláchnit, ale nesmí pojit,“ říká muž, který firmu založenou otcem v roce 1992 převzal jen dva roky poté, jako teprve dvaadvacetiletý. „Pak se hlemýžďi přesypou do čistých přepravek a putují k nám, do chladiřenských komor. Tam se ve tmě a při dvou stupních Celsia uspí, takže vydrží i několik týdnů bez stravy a vody. Zkrátka si myslí, že znovu přišla zima.“

I tak je důležité zpracovat maso co nejdříve, proto v tomto období najímají sezonní zaměstnance. „Hlemýžďi se vysypou

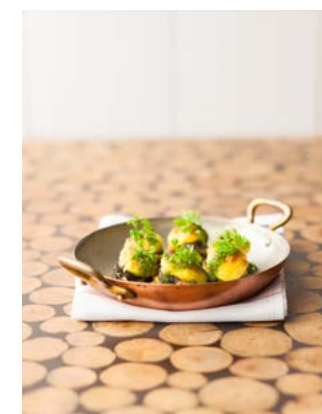


a na stůl a nasolí, aby se zatáhli do ulity a získali správný tvar. Po nasolení se umyjí kartáči a poté je v blanširovacím stroji ostrou párou usmrtíme,“ vysvětluje Ondřej Vyhňálek.

Vánoční delikatesa

Následující krok provádí asi sto sezonních zaměstnankyň. „Z každé ulity vytáhnou svalovinu a v určitém místě ji ostříhnou. Vše se dělá ručně.“ Maso se pak dvoufázově vaří celkem čtyři hodiny. Na kalibračním stroji se poté vytřídí na pět velikostí – a vrací se do ulit, vymytých a též vykalibrovaných. Každý kus masa se tak dostane do ulity odpovídající velikosti. Následuje máslování, balení a rozvoz. Ačkoli firma se orientuje na velkoobchod, místním obyvatelům či chalupářům ochotně prodají i menší balení, třeba po dvanácti kusech (hlemýžďi se dodnes prodávají zásadně po násobcích šesti). „Větší zájem bývá o Vánocích, lidé se k tomuto tradičnímu pokrmu postupně vrací,“ říká jednatel firmy.

Než se rozloučíme, kolega Radek Chaloupka se ještě ptá, jak často si Vyhňálků doma pochutnají na šnečích. „Tak jednou měsíčně,“ odhaduje jednatel firmy s úsměvem. „Když mě večer honí mlisná, skočím si pro táce šneků, rozehřeju troubu... a místo oříšků si dáme šnečka.“ 🍷



ŠNECI V ČESTRU

Hlemýžďi zapečení v žampionech

Takto vám připraví šneky v Čestru. Ochutnejte – anebo si je zkuste připravit doma, podle receptu Pavla Svobody.

Na 4 porce

- 120 g očištěného hlemýždího masa (kupujeme mražené) vařte v neosolené vodě; pětkrát ji vyměňte. Do poslední vody vložte 3 bobkové listy, 10 kuliček pepře a nového koření, po 30 g mrkve, celeru, petržele, cibule a osolte. Vařte doměkka, poté maso vyjměte a vývar uchovejte.
- Olupejte 24 žampionů, nohy nakrájejte na kostičky a stejně tak i 30 g mrkve, po 15 g celeru a řapíkatého celeru a 6 g česneku. Na 40 g másla restujte doměkka; když směs povychladne, pomalu vmíchejte 2 větší žloutky. Na závěr přidejte vlažné šneky.
- Připravte si sabayon (žloutkovou pěnu): Nad párou šlehejte do pěny 1 větší žloutek se 100 ml vývaru ze šnečího masa, aby vznikla hustá pěna. Osolte, opepřete a zašlehejte 35 g povoleného másla.
- Zahřejte 50 g panenského slunečnicového oleje a přidejte 10 g listů řapíkatého celeru. Nechte louhovat dvě hodiny při 60 °C a poté rozmixujte. Přecedte přes plátno.
- Olupané kloboučky žampionů opečte na másle (1 porce = 6 kloboučků), osolte a opepřete. Do každého kloboučku dejte jednoho hlemýždě i se směsí. Prohřejte pod grilem, navršte sabayon a zapečte dozlatova. Ozdobte nasekanou pažitkou a kerblíkem.



TEXT ŠÁRKA JÁNSKÁ FOTO JOHANA POŠOVÁ

Rýže + slanina + houby = Itálie na talíři. Jak si tuhle voňavou sezonní klasiku uvařit doma, vám názorně ukáže **Jiří Bergman**, šéfkuchař Pastacaffé ve Vodičkově ulici.



Nakrájejte cibuli a česnek a poté je na mírném ohni orestujte na olivovém oleji. „Rizoto připravujete v rendlíku vysokém tak 15 centimetrů, aby se mohlo dobře provařit,“ radí Jiří Berman. K cibuli a česneku pak přidejte pancettu nakrájenou na nudličky a nechte ji zesklovatět (žádné opékání do křupava!).



Vsypete rýži a opečte ji, aby i ona měla lesklý povrch. „Sklovatá rýže do sebe dobře nasává chuť,“ vysvětluje šéfkuchař. „V Pastacaffé používáme kulatozrnnou rýži carnaroli. Ta je na krémové italské rizoto ideální, protože obsahuje hodně škrobu.“



Zalijte vínem, ale nechte ho takřka odpařit; trvá to tři až pět minut. „Něco se vsákne do rýže pro chuť, většina se ale vypaří,“ popisuje Jiří Bergman. A jaké víno vybrat? Italské! „Mělo by být suché, ale ne moc kyselé. Mně se osvědčilo frascati.“



A teď lišky! „Malé nechte v celku, velké rozlomte. Liška je měkká houba a příliš drobné kousky by se snadno rozvařily,“ varuje zkušený kuchař. „Nemusíte je ani restovat, stačí minutu dvě prohřát.“



Teď přijde na řadu teplý drůbeží vývar. Vlijte ho k rýži, zamíchejte a nechte na mírném ohni vařit. „Odolejte pokušení pořádně smést kontrolovat a míchat. Nechte ji, ať se uvaří sama, promíchat stačí jen párkrát,“ upozorňuje šéfkuchař Pastacaffé. Buďte trpěliví: rýže se vaří 20–30 minut. „Vařte na mírném ohni. Tím, že pod rendlíkem pořádně zatopíte, nic neurychlíte. Jen se vám bude tekutina rychleji odpařovat, takže budete pořád dolévat vývar.“ Mějte ho po ruce, ale přilévejte jen v případě potřeby a po troškách – a vždy teplý, aby se nezastavil var.

Jak poznáte, že je hotovo? „Rýže musí být měkká, ale al dente, to znamená, že má při skusu odpor,“ popisuje Jiří Bergman. Italské rizoto má mít krémovou konzistenci: „Když ho dáte na plochý talíř a zespoda do něj bouchnete, rizoto se rozteče po celém talíři.“

A jsme ve finále. „Do směsi už jen nastrouháte parmezán a pomalu vmícháte oříšek studeného másla, stáhnete z ohně a necháte pět minut stát, aby se chuť krásně promísily.“ ❀

Sledovat lidský šum

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ RACKOVÁ FOTO JOHANA POŠOVÁ

Brasileiro Slovanský dům se začátkem září proměnilo. „Rozsvítla jsem ho, aby lidé mohli lépe vnímat celé to hemžení kolem,“ říká architektka **Tereza Froňková**, která za „faceliftem“ oblíbené restaurace stojí.



jednotlivě na stoly. Jsou černé, a když na černý stůl položíte bílý talíř, osvětlení z něj udělá nádhernou, zářící věc. Také lépe vidíte ostatním do tváří – aniž by to jakkoli rušilo – a vidíte, jak reagují.



Co dalšího se měnilo, kromě tapet a svítidel? Kompletní mobiliář – stoly a židle Pauchard, které patří už od 30. let k ikonám designu. Lavice se jen čalounily. Zvýraznil se zadní grilbar: otevřel se, aby bylo lépe vidět na zpracování masa, a pozornost k němu přitahuje i grafika krávy od Jakuba Matušky alias Maskera. Ten vymyslel i výzdobu kužárny, která přibyla v centrální místnosti.

Jak dlouho trvala příprava a poté realizace? Byly to nervy?

Prvně jsme se tu sešli koncem dubna a už se vědělo, že rekonstrukce proběhne začátkem září. Všechno šlo podle plánu, jen pár věcí se mírně opozdilo. Ony na stavbách jsou nervy pořád, tak je možné, že jsem vůči tomu už imunní...

Máte tu profesní deformaci, že všude hned vidíte, co by se dalo vylepšit?

Mám. U interiérů mě nedostatky tolik nebolí, ale hodně trpím u architektonických zásahů, které nejsou jen na pár let, třeba pokud jde o urbanizaci vesnic nebo aglomerace za velkými městy. Navíc mám tu nevýhodu, že manžel se věnuje stejnému oboru, takže se občas vytočíme navzájem. ❀

Jak zněl váš „úkol“?

Dostat do interiéru nové logo a nový vizuální styl Brasileira. Ve spolupráci s Petrem Štěpánem ze Studia Najbrt vznikly tapety s motivem kosočtverců, které jsou v logu. Nechtěli jsme opakovat základní zeleno-modro-žlutou barevnost, ale mnohem víc si hrát s barvami. Snažila jsem se využít členitosti prostoru a každé místnosti přisoudit jiný pocit. Tím spíš, že jsou diametrálně odlišné: horní část s barem působí novodobě, zatímco dole jsou klenby, a salonky vzadu jsou menší a tmavé. I to bylo součástí konceptu: zdůraznit to a udělat z toho výhodu.

Klidně by to tu mohlo být celé bílé nebo šedé. Pestrost tu obstarají všichni ti lidé.

Byla jste v Brasileiru někdy předtím?

Byla, ale v „Žábě“. Tam jsem poprvé zažila ten paradox, že to není restaurace, ve které si soukromě popovídáte u stolu. Neustále vás oslovuje personál, máte nutkání sledovat, co se děje u jiných stolů: tamhle sedí větší společnost, tady kompletní rodina – tři generace... Přesně tak to chodí v jižních státech a myslím si, že tenhle koncept odlišuje Brasileiro od ostatních restaurací. Někdy jsem si říkala, že by interiér mohl být celý šedý nebo bílý, a nic by se nestalo – právě díky lidskému šumu a celé té pestrosti.

Jak jste s tímhle aspektem pracovala?

Především jsem prostor víc rozsvítla, aby hosté viděli všechno to hemžení na celé ploše. V každé místnosti je jiné osvětlení: nahore se víc svítí na salátový bar, v centru dolní místnosti je celkové osvětlení, ale v „zákoutích“ se svítí



TEXT ŠÁRKA HAMANOVÁ FOTO JIŘÍ HRONÍK

Košík, skvělý barvocit, znalost lesa, orientační smysl a kontakty na šéfkuchaře. To je ve zkratce vše, co potřebuje Lukáš Vrána k tomu, aby se uživil sbíráním a prodejem hub.



7 OTÁZEK PRO LUKÁŠE VRÁNU

Kolik druhů hub sbíráte?

„V České republice je 57 druhů povolených tržních hub, já jich prodávám 25–30. Nejvíc samozřejmě hříby a lišky, ale sbírám i čirůvky, syrovinky, ryzce, kotrče, smrže... Nevyznám se ještě v holubinkách, ale už se chystám i na ně.“

Jaká je vaše nejoblíbenější houba?

„Já mám rád všechny houby. Je důležité vědět, na co se hodí. Například tuší houby jako lišky jsou skvělé do omáček, na smažení je podle mě nejlepší směs, křemenáče se hodí do polévek, bedly jsou výborné jen tak opečené... Ale kdybych měl vybrat jednu jedinou houbu, tak asi muchomůrku růžovku, takzvaného masáka. Kupodivu se u nás nesmí prodávat, protože je údajně zaměnitelná s muchomůrkou tygrovou. To je pro mě nepochopitelné, podle mě má několik znaků, díky kterým je záměna vyloučená. Tak si ji sbírám aspoň pro sebe.“

Berou od vás restaurace méně známé druhy hub?

„Pomalou, ale jistě se tomu šéfkuchaři začínají otevírat. Průkopníkem je Oldřich Sahajdák z Le Degustation Bohême Bourgeoise. Nabídnou mu třeba čirůvku fialovou, on ji hodí na pánev, ochutná a začne ji ode mě brát. Úspěch měla také kulinářská akce zaměřená na houby v Lokálu u Bílé kuželky. Šéfkuchař vymyslel hovězí líčka s kotřem a bylo to skvělé. Když tedy pomínu, že jsem měl velkou honičku během toho týdne kotřů najít...“

Podle některých teorií má na růst hub vliv fáze Měsíce. Co si o tom myslíte?

„Já tomu věřím, přestože jsem četl studie, které tuhle domněnku vyvracejí. Vliv fází Měsíce na houby sleduju už hodně let. Například jsem je šest týdnů sbíral na jednom místě a viděl jsem to na vlastní oči. Myslím si, že začínají růst, když je nov, a během úplňku to vrcholí.“

Když se vrátíte z lesa a zavřete oči, vidíte houby?

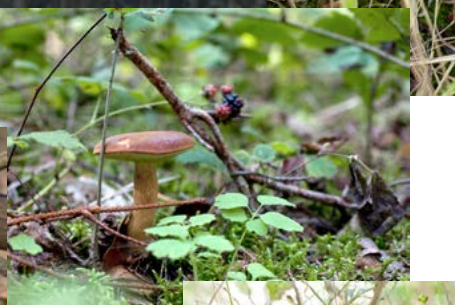
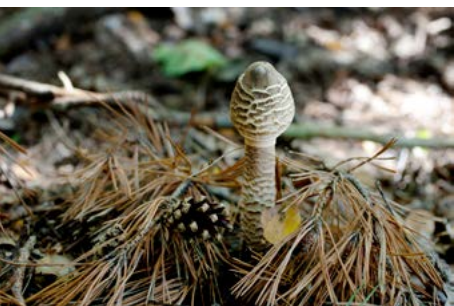
„To jsem měl první dva roky, teď už naštěstí ne. Dodnes si vybavuju, jak jsem sbíral štročky, houby, které vypadají jako trumpetky, a pak jsem viděl celou noc trumpetky. Musím říct, že jsem rád, že tohle se mi už nestává.“

Jak si vytvoříte svá „místa“?

„Když přijdu do lesa poprvé, hledám a přiznám se, že to je fáze, která mě baví nejvíc. Eliminuju přitom místa, kde není nic, a zároveň si pamatuju fleky, kde jsem něco našel. Příště už jdu rovnou na místo, kde houby předtím rostly, a hledám tam důkladně.“

Dá se les vysbírat?

„Myslím si, že nedá. I když půjdete přímo za mnou, budete nacházet houby – stačí, abyste se podívala na jiné místo, z jiného úhlu. Když najdu houbu, zastavím se, chodím dokola, přidřepnu si a s velkou pravděpodobností najdu v nejbližším okolí ještě další a další. Na tom je nejkrásnější ta hra: v lese třicet houbařů, každý najde jednu houbu, a já jich nesu dvacet kilo, protože vím jak na to.“



SPOJKA MEZI LESEM A KUCHYNÍ

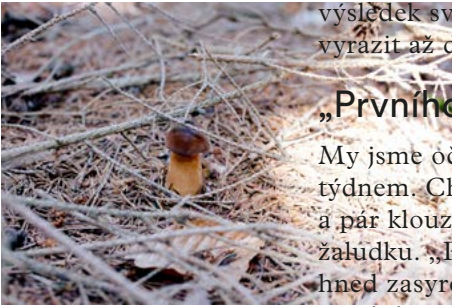
„Co kdybychom příští týden vyrazili do Brd? Nebo se vám se mnou chce jet na Slovensko?“ reaguje Lukáš Vrána na otázku, jestli nás s fotografem vezme na houby. Upozorňuje mě ale, že kolem Prahy letos zatím moc nerostou (je začátek září). „Tenhle rok je všechno jinak. Houby nacházím úplně jinde než předchozí roky. Vysvětluju si to teplou zimou a suchým jarem,“ přemýšlí nahlas.

Lokality po celém Česku i na Slovensku

Aby mohl Lukáš Vrána dostát svým závazkům a dodávat do restaurací po celou sezonu čerstvé houby, má po České republice a Slovensku vytipovaných několik lokalit. Jsou

Když najdu prvního malého hříbka, vždycky ho hned zasyrova sním. Není to rituál, jen na něj mám chuť.

v okruhu do 500 km od Prahy a bývá v nich odlišné počasí, a tak vždy aspoň v jedné houby rostou. „V každém místě



jsem se seznámil s místními houbaři. Když tam jedu, domluvíím se s nimi, aby mi nasbírali houby, a vykoupím je od nich,“ popisuje způsob, jakým dokáže od června do listopadu zásobovat sedmdesát restaurací. Ze sítě Ambiente je to La Degustation Bohême Bourgeoise, Café Savoy, Lokál, Pastacaffé a řeznictví Naše maso. Sám sebe popisuje jako spojku mezi lesem a restaurační kuchyní: „O každé houbě vím, z jakého je lesa a kdo ji našel. Šéfkuchaře informuju, jak dlouho ještě houby porostou a jaké druhy budou, aby věděli, kdy je mohou mít na menu.“

Hříby milují přívalové deště

Na houbařskou výpravu nás Lukáš Vrána bere do Bukové u Příbrami. „Tohle místo není tajný. Sem posílám i šéfkuchaře. Jen se trochu obávám, jestli dneska něco najdeme, nestojí tu ani jedno auto, to je špatný znamení,“ upozorňuje. Velmi podrobně sleduje stránky Českého hydrometeorologického ústavu, kde najde statistiky o srážkách i mapy sucha. „Třeba hříby mají rády, když je teplo a sucho; potom přijde vydatný déšť, takže naprší aspoň 50 mm srážek, a pak se zase oteplí,“ popisuje výsledek svého pozorování. Do lesa podle něj má smysl vyrazit až dva týdny poté.

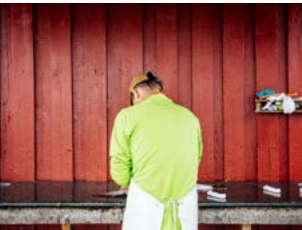
„Prvního hříbka vždycky sním.“

My jsme očividně v Brdech moc brzo, pořádně pršelo před týdnem. Chodíme po lese a v košících máme jen dvě bedly a pár klouzků. První a jediný hříbek končí v houbařově žaludku. „Prvního malého hříbka, kterého najdu, vždycky hned zasyrova sním. Není to rituál, jen na něj mám chuť,“ usmívá se. Houby prý může jíst každý den, a dokonce

Druhý večer jsme vyrazili do rybí restaurace **Lofoten Fiskerestaurant**. Odsud máme opravdu intenzivní zážitky! Dali jsme si velké skotské ústřice (existují prý i pacifické, z Oslofjordu), kreativní variaci na fish & chips a pošírovanou tresku Polak s pošírovaným vejcem. Tady jsme jedli zaručeně nejlepší ryby z celého výletu do Norska.

Kontakt: Straden 75, Oslo 0250
www.lofotenfiskerestaurant.no, +47 22 83 08 08

Pak jsme vyrazili do Surnadal, a doslova uprostřed ničeho se najednou zjevila cedule s nápisem Antik & Cafe. Hned jsme sjeli z dálnice – a byla to dobrá volba. Jako zjevení tam stála obrovská norská „stodola“ s obchodem se starožitnostmi, plným měděných hrnců a nádobí – a malá restaurace, velmi vkusně vybavená starým nábytkem. Jedli jsme domácí sobí karbanátky na topince se sázeným vejcem, pečené brambory a vafle s neuvěřitelně



chutnými malinami. Radost pro každého cestovatele!

V městečku Surnadal, ve kterém jsme kempovali (Smaoyan Camping), jsme našli dva obchůdky s poměrně uvolněnou otevírací dobou – zhruba 9:30–12 a pak dvě hodiny odpoledne – a výběr čerstvých



na ně rád chodí o víkendu s rodinou. Jeho tříletá Boženka poskakuje s námi, brebentí, upozorňuje nás na nejedlé

O každé houbě vím, z jakého je lesa a kdo ji našel. Šéfkuchaře informuju, jak dlouho ještě houby porostou.

houbičky a sugestivně vyličí, jak jí houby nechutnají. „Když jdu sbírat houby do restaurací, děti s sebou samozřejmě neberu. Při hledání hub je nutná absolutní koncentrace. Musím koukat pod nohy, metr dva před sebe, do korun stromů i daleko dopředu. Tohle mě na tom baví nejvíc, vždycky mě zajímá, co bude za tím kopečkem a co najdu támhle v tom lesíku.“ Kromě soustředění je podle něj nezbytný dobrý zrak a skvělý barvocit. „Nedávno jsem byl na zkouškách na hygienické stanici a dělali mi testy na barvocit. Dopadl jsem výborně, za posledních deset let nikdo neměl lepší výsledek,“ říká Lukáš a domnívá se, že právě toto je jeden z důvodů, proč se mu hledání hub daří a už dvacet let se tím může živit.

potravin byl velmi úzký. Fresh market a restaurace nikde. Přiznám se, že jsem se nevzdala a pořád doufala, že něco malého objevím. Každé ráno jsem chodila běhat a hledala, a nic! Pak už jsem vzala kolo, abych se dostala dál, a vážně nic! Všechny domy v okolí byly pěkně udržované a byla z nich cítit domácí pohoda (a tak trochu bohužel i šťastná kuchyně). Ale zvládli jsme to! Naštěstí jsme měli zásoby z domova, takže jsme si nakonec jedli hezky a v břiše nám nekručelo. Jeden den jsme se vydali na výlet do třetího největšího norského města Trondheimu; doufali jsme, že nás tam čeká hlavně dobrý oběd. Aplikace Michelin Guide opět neklamala a doporučila nám restauraci **Agot Lian**. Kromě výtečných ústřic se zázvorovým želé jsme vyzkoušeli i krevety, fish & chips a rybí karbanátky.

Kontakt: Kongens Gate 14B, 7011 Trondheim
www.agotlian.no, +47 73 60 41 45

Naše další zastávka byla v hotelu **Saga Trollheimenem** ve městě Rindal. Strávili jsme tu několik dní s přáteli, kteří nás přijeli navštívit. Věřili jsme, že cestou tam (cca 40 km) si s dětmi dáme lehký oběd. Víra byla silná a po cestě jen jedna opravdu špatná „italská“ restaurace. Půst by byl rozhodne lepší volbou.



Na houby do Ameriky

Se sbíráním hub začal hned po škole, odjel je tehdy sbírat do Ameriky. Kromě jiného tam strávil několik měsíců ve vazbě, protože byl obviněn z předpokládaného nedovoleného vniknutí na cizí pozemky. „Dobře to dopadlo, zákaz vstup na území USA už dávno vypršel, ale od té doby jsem tam nebyl.“

Než v Česku začne sezona hřibů, odjíždí houbařit do zahraničí, nejčastěji do Kanady. Tam celé dny chodí po lese, sbírá houby a dává si pozor na medvědy. „V posledních dvou letech se mi to ale začalo trochu vymykat z rukou a víc než v lese jsem byl v Praze, stál v kolonách a rozvážel přepravky po restauracích,“ připouští Lukáš Vrána. Letos se proto snaží poměr les versus Praha obrátit a zatím se mu to daří. „Já si totiž myslím, že být houbař je to nejlepší povolání na světě!“ 🍄



snová dřevěná chalupa se střechou porostlou mechem, trávou a lučními květinami. Čistá nádhera! Snídaně nám chystal ten mladý pár, oběd nebyl, takže jsme jedli, co se našlo, a to doslova. Borůvky, maliny a brusinky. Večeře to ale všechno zachránil! Majitel hotelu Moris byl zároveň kuchař a vždycky připravil společné jídlo. Ráno se přišel zeptat, jestli máme chuť na ryby, nebo na divočinu. A pak nás čekala skvělá hostina! Měli jsme třeba pečené lososy s mrkví a houbami, okurkový salát s jogurtem nebo soba s omáčkou. V Norsku má jídlo trochu jinou atmosféru, lidé jsou opravdu více zvyklí žít a stravovat se v rodinném kruhu. Všechno dostanete na mísy před sebe a pak si každý bere dle svého apetitu.

Kontakt: 6657 Rindal
www.sagatrollheimenhotel.no, +47 71 66 55 02

Takže do Norska určitě jeďte! Je to jedno z nejkrásnějších míst, kde jsem kdy byla. Ale kreditní kartu a suchary s sebou!



Pivo & samba

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO JOHANA POŠOVÁ

Pokud chodíte do Brasileira U Radnice, podle domu U Zelené žáby přezdívaného „Žába“, nejspíš je vám tahle tvář povědomá. Passador Wellington Francisco De Campos tu totiž pracuje prakticky od začátku – už deset let.



Deset let na jednom místě, to je úctyhodné... Pořád vás práce baví?

Jistě, jinak by to ani nešlo. S kolegou Fabricem, který pracuje ve Slovanském domě, jsme byli jedni z prvních zaměstnanců Brasileira. Já jsem ale měl několik pauz. Nějakou dobu jsem pracoval v Británii, abych si zlepšil angličtinu – vedl jsem sekci snídaní v Hiltonu. Ale moje žena Monika je Češka, tak jsem se vrátil. A teď jsem strávil rok v Brazílii, protože mi umřeli rodiče a musel jsem zařídit různé rodinné záležitosti.

Takže část rodiny máte tady a část v Brazílii. Odkud přesně pocházíte?

Ze São Paula, největšího brazilského města ve státě São Paulo. Je nás pět sourozenců, tři sestry a dva bratři. Já jsem nejmladší. Jedna sestra žije právě v Británii, ostatní zůstali v Brazílii.

Jen tak si dát caipirinha a dívat se, jak se lidé baví.

Mluvíme spolu anglicky. Čeština vám nesedla?

Já česky trochu umím, ale není to ono... Doma se ženou a dcerou – jmenuje se Ivana Cecilia po našich matkách – mluvím portugalsky, kromě toho ovládám i španělštinu. Ale když k nám třeba přijde manželčina matka, musíme se dorozumět česky, protože ona jiným jazykem nemluví.

Dcera je bilingvní?

Ano, mluví výborně česky i portugalsky, trochu i anglicky. Nechci, aby portugalštinu ztratila, protože kdyby se nám tady přestalo dařit nebo líbit, vždycky se můžeme přestěhovat do Brazílie. Víím, že tam kdykoli najdu práci. Teď ale nic takového neplánuju, protože dcera právě začala chodit do školy. Do české.

V Brasileiru děláte passadora. I v Brazílii jste pracoval v restauracích?

Také. Jsem původně kuchař, i když tu profesi už léta nedělám. Ale protože víím, jak mají brazilská jídla správně chutnat, často chodím za našimi kuchaři a vysvětluju, co jak dochutit nebo vylepšit. Ostatně někdy se o tom bavím i s brazilskými hosty, nedávno jsme třeba rozebírali, jestli se fazole mají podávat s omáčkou, nebo bez ní...

Vyhledáváte společnost krajanů?

Já vyjdu s každým, všude je to tak, že někdo vás má rád, a někdo vás naopak nesnáší. Ale je samozřejmě příjemné bavit se s člověkem, který má rád stejné jídlo a pití jako vy, prošel podobnou výchovou a má podobné zkušenosti. Já mám ale rád svůj klid, takže mi stačí pár nejbližších přátel, rodina... jen tak si dát pivo a poslouchat sambu.

Jen poslouchat, nebo i tančit?

Když je nálada, klidně si zatančit anebo zazpívat s ostatními. Mám rád brazilskou hudbu, bossanovu, sambu, ale tu starší, kterou poslouchala moje máma a na které jsem vyrůstal. To, co pouštíme hostům v Brasileiru, je brazilské country. Přiznávám, že i když jsem tu spokojený, někdy mi Brazílie chybí. Všechny ty bary s venkovním posezením, jeden vedle druhého, ta směs zvuků – lidé, hudba, auta... Už se těším, až tam zase budu, dám si caipirinha a budu se dívat, jak se lidé baví. Protože to Brazilci fakt umějí.

Steakové nože

TEXT JAROSLAV MARTÍNEK FOTO HONZA ZIMA

Až příště v Čestru zakrojíte do šťavnatého steaku, podívejte se čím. Francouzské steakové nože Opinel jsou totiž kultovní záležitost!

Joseph Opinel vyrobil první nůž roce 1890. Výrobě nožů se tento kovář z vesnice Albiez-Le-Vieux věnoval stále více a v roce 1909 se stal nožířem. Bylo to dobré rozhodnutí. Vždyť už v roce 1911 získaly nože Opinel zlatou medaili na průmyslové výstavě v Turíně. V roce 1985 byl nůž z této rodinné firmy přijat do kolekce nejkrásnějších výrobků světa v londýnském muzeu Viktorie a Alberta.

Díky své kvalitě, spolehlivosti a osobitému designu, se staly nože Opinel kultovními. Jsou populární po celém světě a používají se v řadě známých restaurací. Mnoho z nich si je dokonce nechává dělat na zakázku a hostům je dávají na památku jako suvenýr,“ říká Jan Všečetka, spolupracovník

Ambiente a první Čech, který se probojoval do světového finále gastronomické soutěže Bocuse d'Or. V nožích se vyzná nejen proto, že je denně používá; jeho rodiče celý život pracují v přední české nožířské firmě KDS.

Nože Opinel se vyrábějí tradičními způsoby ve městě Chambéry v Savojských Alpách. Na střenky se používá převážně francouzské dřevo, u luxusních dárkových nožů pak exotická dřeva. A ocel? Čepele jsou z jediného plátu švédské karbonové nebo nerezové kalené oceli, která zůstává dlouho ostrá. „U steakových nožů se předpokládá, že se při krájení budou dotýkat porcelánového talíře, proto mají buď zoubkaté ostří, nebo oblý výbrus. Na rozdíl od kuchyňských nožů, které mají ostří do břitu a po několika zakrojeních do porcelánu by se ztupily,“ vysvětluje Jan Všečetka.



POZNÁVACÍ ZNAMENÍ

Na ostří nožů jsou kromě vyrytých slov Opinel a France dva symboly. Obrázek ruky pochází ze znaku města Saint-Jean-de-Maurienne, jde o relikvii Jana Křtitele. Korunka je ze znaku Savojska.

Norsko

TEXT BARBORA KARPIŠKOVÁ FOTO HONZA ZIMA A TOMÁŠ KARPÍŠEK



Za jídlem do Norska?! No jasně, čerstvé ryby, ovoce, zelenina, boží chleba... To jsem si říkala, když jsme s mužem a dětmi v létě vyrazili na roadtrip po Norsku. A jaká byla skutečnost?



Jeli jsme obytným autem, tak jsem se těšila, jak budeme mezi rybařením připravovat jídlo ze skvělých místních surovin, obcházet fresh markety a do toho samozřejmě chodit po místních kavárnách a restauracích. A ejhle! V Norsku to chodí trochu jinak. Kvůli vysokým daním nejen na alkohol je tam draho, tak lidé nechodí po restauracích, ale vaří si doma. A není to ani tak, že by v každém menším městě byla alespoň jedna restaurace, leckdy tam není prostě žádná! Ve větších městech samozřejmě jsou. Moc dobré – a velmi drahé. Určitě ale stojí za návštěvu!

Poklad pod zemí

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ



Flemming Teilgaard Laugesen pochází z Dánska, ale od roku 1998 žije v Praze. Krásnou češtinou nám vyprávěl o své vášni: bílém lanýži z Piemonte.

Do vybraných restaurací, včetně Pizzy Nuova, Café Savoy a částečně i do Pasta Fresca a Čestru, dodává neprůmyslová, přírodní italská vína. „Vino je moje živobytí, moje práce, hobby, moje všechno,“ říká hlasem plným emocí. „Sedmnáct let jezdím do Itálie každý měsíc, moje srdce je tam zakotvené.“ Z Itálie dováží též olivový olej, rajčata, pepř, kávu – a v sezoně i bílý lanýž.

Kanci? Ne, psi!

„Nechtěl bych, aby to vyznělo snobsky, ale pro mě existuje jediný lanýž, s latinským názvem *Tuber magnatum pico*. To je nejvoňavější a pro odpůrce nejsmradlavější podzemní houba. Roste i v jižní Francii, ve Španělsku či Istrii, ale v Piemonte dosahuje vrcholné charakteristiky. Zatímco jiné lanýže lze vypěstovat uměle, u něj se to zatím nepodařilo,“ zdůrazňuje. Kdy má tento „zázrak přírody“, rostoucí třicet až šedesát centimetrů pod zemí, sezonu? Právě teď. „Sbírá se od poloviny října do konce prosince. Pak už bývá půda moc zmrzlá.“

O lanýži kolují různé mýty, třeba že ho dokážou najít jen prasata. „Kanec je dobrý lovec, protože vůně houby připomíná feromony prasnice. Když to kanec ucítí, zblázní se! Často ale vyžere půlku lanýže. Proto se v Piemonte dnes pracuje jen se psy. Ti se ovšem musejí trénovat a ti dobří jsou extrémně cenní,“ vysvětluje Flemming Laugesen. Kilo bílého lanýže stojí 4 000 až 5 000 eur; leckdo je proto schopen i zabít konkurentovi psa.

Na lovu

Jak se lanýže hledají? Každý trifulau, tedy hledač lanýžů, tohle tajemství pečlivě střeží; obecně platí, že lanýž roste v zalesněných údolích či v kaňonech, často mezi kořeny dubu. „Poslední tři roky jsem se spřátelil se dvěma

rodinami trifulau. Když potřebuju zákazníkům dodat třeba kilo lanýžů, volám přímo jim, dokonce chodím k nim domů,“ říká Flemming. „To je velká pocta, protože trifulau je obvykle introvertní člověk, který nechce, aby o tom, co dělá, věděli byt i jen sousedi.“

Sběr lanýžů probíhá v noci. Proč? V tu dobu se lépe uvolňují některá aromata, a navíc nehrozí prozrazení. Ačkoli má Flemming Laugesen se „svými“ trifulau dobré vztahy, na „výpravě“ s nimi nebyl. „Vyrozuměl jsem, že je to intimní záležitost, tajemné spojení mezi psem a pánem. Žádná turistická promenáda,“ vysvětluje a dodává, že někteří hledači už zkoušejí tzv. lanýžovou turistiku. „To není můj styl. Já nepotřebuju disneyland, pro mě je důležitá autenticita. Víím, kdo lanýže našel a že mi je posílá čerstvé.“

Lanýže od 30 do cca 200 gramů (když příroda dopřeje, pak až 500 g) dodává zákazníkům už třetí den po „sklizni“. Pokud jedlý poklad zabalíte do papírové a poté do látkové utěrky a v krabici uložíte do lednice, vydrží osm až dvanáct dní. A rada na závěr? Paradoxní – nešetřete s ním. „Když už si lanýž dopřejete, jemným struhadlem si na jídlo nastrouhejte tenoučké plátky, ale ať je to aspoň pět gramů. Dát si jen gram nebo dva by bylo stejné, jako pořídit si luxusní víno a pak z něj upít půl deci,“ usmívá se Flemming. ♦



JAK SI LANÝŽ VYCHUTNAT?

- S co nejjednoduššími pokrmy, aby plně vynikl. Ideální je volské oko, míchaná vejíčka, sýr Fontina, přírodní telecí steak nebo neochucené těstoviny. V Piemonte jsou to tradiční tajarin, ručně krájené špagety; při jejich výrobě připadá na kilo mouky 20 až 40 vajec!
- Lanýže můžete ochutnat mj. v La Degustation Bohême Bourgeoise.

INSALATA [isalata]

Italský výraz pro salát. Nejznámější je insalata caprese, neapolský salát v národních barvách s plátky rajčat, mozzarellou, bazalkou, ochucený solí a olivovým olejem. Často se podává jako předkrm.

IBÉRICO

Černá iberská prasata, z jejichž masa se vyrábí speciální druh španělské sušené šunky jamón ibérico. Někdy se jí kvůli černé barvě kopýtko říká pata negra – černá noha. Jsou-li prasata dokrmována žaludy, maso získá další chuťové odstíny.

INFUSION [infjužn]

Anglický výraz pro máčení, louhování, překapávání ve vodě, oleji, alkoholu nebo octu za účelem obohacení chuti, nejčastěji o čajové, bylinné nebo ovocné tóny. Infusion označuje také výslednou ochucenou tekutinu.

IRISH COFFEE [ajriš kofí]

Irská káva s historií od roku 1943. Nápoj o objemu cca 2,3 dcl vzniká smícháním 3 až 4 cl pravé irské whiskey s filtrovanou kávou, třtinovým cukrem a asi 2 cm vysokou vrstvou vyšlehané smetany (dává se nahoru a musí být dostatečně tekutá). Kávu nemícháme a rovnou pijeme – výsledná chuť je dána kontrastem chladné vyšlehané smetany s horkou, oslazenou a whiskey ochucenou kávou.



SLADKÁ TEČKA

Povidlové taštičky



TEXT MAREK JANOUCH FOTO JOHANA POŠOVÁ

A / S JÍDLEM ROSTE CHUŤ / ČTVRTLETNÍK RESTAURACÍ AMBIENTE / PODZIM 2014
EDITORKA SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ • REDAKCE TOMÁŠ KARPIŠEK, RADEK CHALOUPKA,
ROMAN NOVOTNÝ, LUKÁŠ SVOBODA, ŠÁRKA HAMANOVÁ A SVATAVA DVOŘÁČKOVÁ •
ARTDIREKCE A DESIGN MICHAL NÁNORU A MAREK PISTORA / STUDIO NAJBRT •
ILUSTRACE EVA MACEKOVÁ • WWW.AMBI.CZ



Jak si tuhle hřejivou, na podzim jako stvořenou dobrotu uvařit doma, vám prozradí šéfkuchař Lokálu v Dlouhé Marek Janouch.

1. Nejprve si připravte bramborové těsto (stejně jako na bramborové knedlíky). Na pět až šest porcí potřebujete kolem 700 g brambor. Nejlepší je uvařit je a oloupat den předem a v den přípravy už začít rovnou strouháním. My je strouháme půl na půl nahrubo a najemno, aby brambora byla v těstě znát.
2. Přidejte jedno až dvě vejce a 250 až 300 g hrubé mouky – tak, aby těsto nelepilo – a lehce osolte. Vypracované těsto rozválejte na tloušťku 2 až 3 milimetry a hrnkem vykrojte kolečka, která mají v průměru asi deset centimetrů.
3. Povidla můžete naředit rumem nebo lehce vyšlehat, aby byla vláčnější, ale není to nutné. Doprospědk každého kolečka dejte asi tak lžičku povidel – nesmí jich být moc, jinak vytečou. Pak kolečka přeložte tak, aby vznikl šáteček či taštička. Okraje důkladně stlačte prsty; někdo to dělá pro ozdobu vidličkou.
4. Vařte 8 až 10 minut v osolené vodě, přesná doba varu záleží na velikosti taštiček a síle těsta. Když vyplavou, ještě je nechte dvě tři minuty vařit a poté opatrně vyjměte. Horké taštičky vložte do rozpuštěného másla a obalte je v něm.
5. Na taštičky nastrouhejte perník a posypte je moučkovým cukrem. Ihned podávejte. ♦