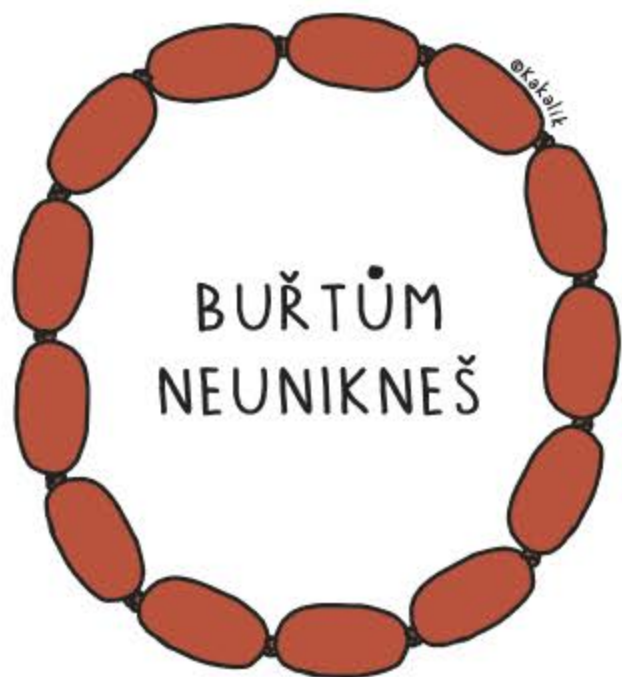




Piva z pivovaru Antoš jsme do řeznictví Naše maso v Dlouhé 39 vybrali proto, že se skvěle hodí k různě upraveným masitým pokrmům – nejen k hovězímu, ale třeba i k párkům nebo šunce. Na každé roční období vybíráme jiné: na jaře to byl Antošův ležák s 11,8°, teď v létě je to lehčí, desetistupňový Slánský rarach. Co sezona, to nové pivo!



LÉTO

Voní a chutnají – taková jsou **06** rajčata od „klidných zemědělců“ i bylinky a jedlé květy od **Víta Janouše**. Pokud jste spíš na maso, bude se vám hodit náš průvodce pražskými **07** piknikovými místy a veřejnými ohništi. Krok za krokem se naučíte profesionálně vyfiletovat **04** rybu a připravit si **13** netradiční zmrzlinu – totiž pivní. A letní novinky? **10** Průvodce nejlepšími víny České republiky a karlínský **09** Lokál Hamburk!



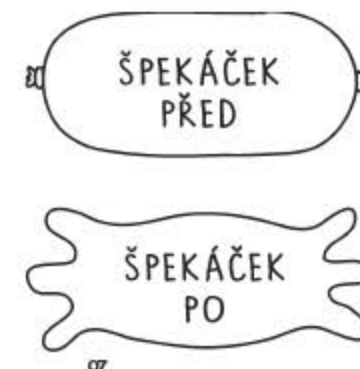
Bílé víno



10



13



07



09

Jak číst? Uchopte časopis pravou rukou v pravém dolním rohu a levou postupně rozevírejte. Nenatáčejte ho! Prostě ho jen postupným rozevíráním stránek rozkládejte a čtěte.

Pasta Fresca

Mořský vlk s mušlemi pošírovanými na víně a spařenou divokou brokolicí



Kost v puse a spol.

TEXT ŠÁRKA HAMANOVÁ



Sedíte nad talířem, a náhle se stane něco, co zavání faux pas. Ptali jsme se odborníka na etiketu Ladislava Špačka, jak předejít trapasu a elegantně z nepříjemné situace vybruslit.

Potřebuji vyplivnout žvýkačku

Vždy máme po kapsách nebo v kabelce kousek papíru, ubrousek, kapesníček, projetou jízdenku. Odvrátíme se od okolí, nenápadně žvýkačku vyjmeme z úst a vložíme do připraveného obalu. Ten vrátíme do kapsy či do kabelky a vyhodíme při vhodné příležitosti. Pokud u sebe nemáme vůbec nic, jsme třeba na nudistickém večírku, pak nezbyvá než žvýkačku spolknout. Není to škodlivé, jen nezvyklé.

Mám v puse kost

Může jít leda o rybí kost nebo kůstku z křepelky, kuřecí kost se nám do úst nemůže dostat, protože kosti neokusujeme. Proti tomuto faux pas jsou čtyři důvody: vypadáme při tom nemožně, máme upatlané prsty i ústa, dáváme najevo, že neumíme zacházet s příborem dost zručně, abychom kost opracovali, a demonstrujeme tím, jaký máme hlad. Rybí kost nenápadně jazykem přesuneme ke rtům, odlákáme pozornost okolí („Podívej se prosím, jaký ročník je ten ryzlík“), kost přesuneme na vidličku a položíme na okraj talíře.

Nedaří se mi rozžvýkat maso

Předně se musíme ubránit výrazu, který by prozradil, že nám v ústech zhoustlo nepoživatelné sousto, které bobtná. Připravíme si papírový ubrousek, nemáme-li ho, použijeme látkový. Odlákáme pozornost spolustolovníků, vložíme sousto do ubrousku – a ponecháme v klíně. Nezabavujeme ostatní chuti k jídlu vystavováním rozžvýkaného sousta, byť zabaleného. Jakmile přijde obsluha odnést talíř, položíme na něj ubrousek a obsluha s ním odchází. Látkový ubrousek si necháme v klíně se zabaleným kouskem masa až do konce chodu, pak

rafinovaně složený ubrousek položíme na stůl a požádáme, aby tu věc odnesli. Přinesou nám samozřejmě nový.

Spadla mi pod stůl vidlička

Ovládneme reflex se pro ni shýbnout. Co bychom pak s ní dělali? Ukazovali ostatním u stolu, co se na ni na zemi nalepilo? Někam s ní šli? Kam? A kde bychom vzali čistou? Je-li něco na zemi, není to hosta, ale personálu. Až přijde obsluha, nenápadně ukážeme na zem s výrazem „tady někdo něco...“ a počkáme, až to číšník či servírka uklidí a přinese čistou vidličku.

Při nabírání jídla z rautu upadl na zem kuřecí řízeček

Přírozenou reakci – zvednout ho – okamžitě vyloučíme. Předně: jak bychom při tom vypadali? Kdybychom řízeček zvedli, co s ním? Položili bychom ho na svůj talířek? Nebo zpátky na rautový stůl? Nebo bychom dokonce chodili po sále s řízečkem v ruce a hledali obsluhu nebo koš? Nejjednodušší řešení je nenápadně zakopnout spadlý předmět pod stůl. Buďme si jisti, že náš řízeček tam nebude jediný...

Vylil jsem víno

Ve Francii musí po obědě zůstat politý nebo alespoň pobryndaný ubrus, jinak to vypadá, že hostům nechutnalo. Pokud jsme polili ubrus, přivoláme obsluhu; jestliže není k dosažení, přikryjeme loužičku svým látkovým ubrouskem nebo přeložíme ubrus tak, aby skvrna nebyla vidět. Pokud jsme polili souseda, tváříme se, že nás to mrzí, vypomůžeme mu svým ubrouskem a nabídneme úhradu čistírny. Společnou návštěvu toalety k odstranění následků nenavrhujeme, zvláště ne mezi muži a příslušníky opačného pohlaví. •

Stará vína mají čáru života

TEXT A FOTO: ROMAN NOVÝTNÝ, MICHAL ŠETKA, JIŘÍ MARKUZZI

Vína Conterno mají extrémní eleganci, hloubku a dlouhověkost. Jsou oslavou odrůdy Nebbiolo, oblasti Langhe a regionu Piemonte. Jsou velká. Hovořili jsme o nich s Robertem Conterno osobně.

Vaše největší víno, které zná a žádá celý svět, se jmenuje Barolo Monfortino. Prozradíte, jak vzniká?

Keře a hrozny na Monfortino vybereme teprve dva až tři dny před sklizní. Každý rok máme jeden sud, který děláme jako nejlepší selekci Monfortina, a necháme ho čtyři týdny spontánně prokvasit. Víno pak zraje sedm let ve velkých dubových sudech. Pokud nás ale dostatečně neuspokojí, použijeme ho na Barolo Cascina Francia.

V čem se konkrétně liší vinifikace Monfortina?

Vysoké teploty kolem 35 stupňů při fermentaci, nekontrolovaná teplota, spontánní fermentace a delší ležení na rmutu. Víno tak získá lepší strukturu.

Co pro vás znamená velké víno?

To, co dělá víno velkým, je, že se snadno pije a po napití chcete druhou skleničku. Je těžké udělat velice strukturované víno tak, aby vás jeho struktura neobtěžovala.

Vaše vína jsou v plné lahvé zralosti po 10–15 letech, jsou tedy stará vína ta nejlepší?

Nemyslím si, že stará vína jsou nejlepší, jsou pouze jiná. S čarou života.

Jaká vína kromě Barola a Barbera s oblibou pijete?

Já rád ochutnám všechno. Když jsem na večeri, s chutí si dám čisté Sangiovese typu Brunello a miluji Pinot Noir. Nemám vášeň pro Bordeaux, naopak mám rád Hermitage. Nikdy však nepijeme jenom víno, pije se vinař, historie, filosofie, ale i kultura daného místa. Proto jsem si teď oblíbil Barola z ročníku 2009, připadají mi fantastická

a chci pochopit, jak tento ročník pojali ostatní vinaři. A když je možnost, tak rád piji velice staré ročníky, abych porozuměl jejich vývoji.

Vína z ročníku 2009 jsou již teď velmi lahodná a mnozí se shodují na tom, že jsou připravena k pití. Věřte, že budou časem ještě lepší?

Nemyslím si, že budou lepší, ale jiná. Už teď jsou vynikající, ale s přibývajícím časem budou mít jiný charakter a vývoj. Pokud jde o Monfortino, to dosáhne svého vrcholu po padesáti letech. •

„Návštěva u Conternů je svátkem pro všechny milovníky Nebbiola a piemontských vín. Roberto Conterno hovoří tiše, pomalu, s jasnou vizí a skálopevným přesvědčením o tom, jak má jeho víno vypadat. V Itálii je jen málo vinařství, které dělají tak nadčasová, ušlechtilá a klasická vína jako Conterno.“

Jiří Markuzzi, dovozce vinařství Conterno Giacomo do ČR

Vinařství Conterno založil v roce 1908 Giovanni Conterno v obci Monforte d'Alba, když si začal vyrábět vína z nakupovaných hroznů pro svou tavernu a přátele. Poté co se syn Giacomo v roce 1920 vrátil z války, vytvořili Barolo Riservu Monfortino, a tím se zrodila legenda. Giovanni Conterno opustil vinařský svět v roce 1934 a Giacomo převzal vedení. V roce 1974 Conternové koupili v Serralunze čtrnáctihektarovou vinici Cascina Francia, která má skvělou jihozápadní expozici; od ročníku 1978 z ní pocházejí všechna vína Conternů. Je to 50 000 láhví ročně, přičemž polovinu tvoří dvě Barola – Riserva Monfortino a Cascina Francia – a zbytek Barbera d'Alba.



Víte, že k pivu se dá chovat jako k vlnu? A že je země, kde se k pivu přistupuje jako k dobré lahvi vína? Já to jen slyšel, a proto jsem se vydal do Belgie, pro mnohé světové Mekky pivovarství, abych zjistil, jak to doopravdy je.

TEXT LUKÁŠ SVOBODA FOTO PROFIMEDIA, LUKÁŠ SVOBODA

Pivo po belgicku

V Belgii je pivo víc než jen pěnivý nápoj. Je to celá kultura! Řada piv má své osobité sklenice, které mají podpořit chuť daného piva. Může to vypadat jako snobství, ale Belgičané berou své pivo velmi vážně. Země se těší výborné pověsti ve vaření piv už od středověku. Vyznavači tohoto moku ho milují pro jeho rozmanitost, plnou chuť a charakter.

Mnoho písemných pramenů ze středověku nemáme, ale z těch zachovaných víme, že vaření piva se chopili především mnichové v klášterech, kteří měli relativní dostatek surovin. A také mnohdy užitečné informace, které se dozvídali z předkladů knih. Jedno ze speciálních piv je to z Trapistických pivovarů, které dnes může vařit jen sedm klášterů, a šest jich stojí právě v Belgii (ten zbylý je v Holandsku). Pivo tam vaří výhradně mniši. Samotná Belgie leží v ideálním pásmu: nedochází v něm k extrémním výkyvům teplot, proto se tam dobře daří ovocným stromům a dalším plodinám, které se hodí nejen do marmelád a koláčů, ale také do piva. A kvasinkám, které se odpradávná využívaly k spontánnímu kvašení piva. Místním speciálním pivem je základní Lambic a z něho pak sládkové a mniši vytvářejí další druhy, například Faro – přidává se do něj hnědý cukr,

Gueze – směs několikaletých piv, nebo Fruit s ovocem, nejčastěji třešní (Kriek) či malin (Framboise). Tato piva se nám mohou zdát až kyselá, ale tak je to správně, tak to má být. Centrum Bruselu je plné turistů jako to pražské, je potřeba hledat ty správné hospůdky. Já jich pár našel.

01 **La Mort Subite** vypadá slibně už podle názvu, a to neumím slovo belgicky. Restaurace je pojmenována „Náhlá smrt“ po pivovaru, který toto pivo dodává na místní píp, a vevnitř vypadá skoro jako náš pražský Tygr. Pivo je opravdu vydatné, silné, a přece jemné, neštípe ani nekouše, krásně se pije, jen ho cítím rychle v hlavě. Na začátek trefa do černého.

02 O kousek dál narážím na **La Becasse**, kde ochutnám i chlebičky s pivem Lambic Blanche, osvěžující a jiskrné to pivo z pivovaru Timmermans. Velmi příjemné místo na konci uličky, ve které ještě několikrát najdu konec své cesty.

V krásném historickém centru Bruselu je spousta hospod a začíná mi to opět připomínat matičku Prahu. V restauracích

je naprosto běžné, že se pivo nejen čepuje do skla, ale i nalévá „z lahviček“, a nemusí vás na to vůbec upozornit. Pro mě, zvyklého na čepované, ze začátku problém, který byl ale velice rychle zapomenut, jelikož atmosféra byla báječná.

03 V **Delirium Café** nabízejí přes 3 000 piv, jsou dokonce držitelem světového rekordu. Dvoupatrový chrám piva je tímto nápojem cítit na každém kroku, snad žádná dekorace není jiná než pivní. Na čepu několik klasických druhů, jinak vše z lahvi. Musím uznat, že barman si s naléváním pohrá tak, že mi to vlastně ani nevadilo a zážitek byl parádní.

04 Ale Brusel není jen pivo. Tradiční jsou víkendové trhy rozestě po celém městě, na kterých nakoupíte úplně všechno od jídla po oblečení. Samostatnou kapitolou jsou venkovní vetešnictví. Jedno z nich jsem navštívil a objevil hospůdku **La Brocante**, kam chodí snad jen místní. Dostal jsem od majitelky omeletu a višňové pivo, obojí na jedničku. •



500 PIV A 100 PIVOVARŮ NA JEDNOM MÍSTĚ?

Jde to, a to místo je v nedalekém městě Leuven, rodišti známého piva Stella Artois. V obrovské hale se konal pivní festival, na kterém jsem tento počet piv mohl ochutnat. Sympatické bylo, že se ho účastnily samé belgické pivovary. Rád bych ochutnal všechno, ale musím přiznat, že to nešlo. Pečlivě jsem si tedy vybíral jen ty, které měly pro mě neznámý způsob vaření. Třeba speciální pivo, které získává svou netradiční chuť díky originálnímu přístroji přímo na stánku. U každého z nich stál sládek a ve většině případů i majitel v jedné osobě, který s chutí odvyprávěl příběh vaření piva u nich v pivovaru či pivovárku. Tak jsem se dozvěděl, že správný Belgičan neotevře pivní láhev, pokud mu aspoň rok neleží ve sklepe. Ano, většina belgických řemeslně vyráběných piv vydrží uskladněna v dobrém sklepe i několik desítek let, stejně jako víno! Na zdraví!

Rybí filety



TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO JOHANA POŠOVA

Pozvali jste přátele na zahradní grilování nebo se chystáte k moři a už se těšíte na čerstvé úlovky z trhu? **Tomáš Mykytyn**, šéfkuchař restaurace **Pasta Fresca**, pro vás má profesionální návod, jak rybu za pár minut proměnit v úhledná filátka – a jako bonus spoustu lahodných tipů.



Přípravu filátka nám **Tomáš Mykytyn** demonstroval na mořském vlkovi. „U nás v restauraci je to nejžádanější ryba. Je netučná a relativně pevná,“ vysvětluje. Stejně si však můžete připravit většinu ostatních ryb, sladkovodních i mořských. A odkud pocházejí ty z nabídkového pultu v Pasta Fresca? „Z Itálie a Chorvatska. Hosté dávají přednost mořským rybám. Míváme od pěti do deseti druhů: pražmy, kambaly, mořské jazyky, papouščí rybu, okouna, tuňáka, někdy i ropušnice, platýse...“ Rybu si můžete opéct či ugrilovat celou i rozporcovanou. „Při úpravě v celku je ryba šťavnatější, ale chápu, že lidé se s porcováním nechtějí v restauraci trápit, takže si většinou nechají připravit filátka. Vždycky se na tom předem domluvíme,“ říká šéfkuchař.

Prvním krokem je odstranění šupin. Nejlépe to jde škrabkou k tomu určenou. „Kůži ponecháváme; když se opeče dokřupava, je vynikající. Pokud rybu připravujeme v celku, dáme kvůli chuti pryč oči a žábry – omáčka by mohla být nahořklá –, hlavu necháme. Když si host objedná větší, několikaporcovou rybu, jako je ryba svatého Petra, vyřízneme i líčka



a servírujeme je jako amouse buche. U malých ryb by to bylo na pinzetu,“ usmívá se **Tomáš Mykytyn**. Chcete-li filátka, nařezáte hlavu, poté vedle řez podél páteře, odstraňte hlavu i ocas, a základ máte hotový. Potom už stačí vyjmout páteř a „chirurgicky“ vytáhnout zbylé kosti; tady se pinzeta skutečně hodí. „Odstraňujeme také břišní tuk, u lososa i tuk kolem páteře. Důvody jsou chuťové i estetické, bývá totiž od vnitřností načernalý. U menších ryb se tuk většinou vypeče.“ Není od věci vytvořit na kůži několik zářezů, aby se při pečení nekrabatila, ale není to nutné – zvlášť pokud se rozhodnete pro metodu „vše v jednom“, kterou **Tomáš Mykytyn** vřele doporučuje. „Nejjednodušší je zabalit rybu do alobalu spolu s rajčaty, česnekem a bylinkami, třeba tymiánem nebo rozmarýnem, zastříknout olivovým olejem, ochutit bílým pepřem a společně ugrilovat. Chutě se krásně propojí.“ Na páni stačí takto velké rybě dvě minutky z každé strany, nejprve kůži dolů. A jak podávají mořského vlka v Pasta Fresca? Třeba s mušlemi pošírovanými na víně a spařenou divokou brokolicí. ●

Kakalík v Karlíně

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO HONZA ZIMA

Pokud vás stejně jako nás baví hravé kresby na obložení každého z Lokálů, vězte, že ty v novém **Lokálu Hamburk** má „na svědomí“ výtvarník a ilustrátor vystupující pod pseudonymem **Kakalík**. Jak vznikly a co mu při tom dalo nejvíce zabrat?



Jak jste se dostal k vyzdobení interiéru karlínského Lokálu Hamburk?

Oslovilo mě studio Nabjrt. Bylo to lákavé, málokdy vám totiž řeknou: Nám se líbí, co děláte, a přesně v tomhle duchu to chceme. Většinou je to spíš taková přetahovaná. Zkrátka šlo o nabídku, která se neodmítá.

Co vás inspirovalo?

Každý Lokál vznikl v domě, kde už hospoda byla, a je spojen s místní historií. V domě U města Hamburku byla přístavní putyka. Setkal jsem se s architektem Petrem Kučerou, který provádí zájemce po Karlíně, a ten navrhl tematizovat výzdobu podle historických karlínských „nej“. Bylo jich hodně, takže se s nimi dalo dobře pracovat.

Došlo i na Karlínské hochy, jak se kdysi posměšně přezdívalo Gottwaldovi, Zápotockému a Slánskému... Dostali VIP stěnu. Gottwald se svou suitou věrných vyhrál v roce 1929 sjezd a založil stalinistickou frakci. Starší komunisti, kteří prohráli, jim pak hanlivě říkali Karlínští hoši, protože sekretariát KSČ, kde Gottwald pracoval, byl právě v Karlíně. To ale hosté samozřejmě nemusí vědět, moje obrázky jsou spíš hravé než popisné. Třeba místo první plynové lampy nebo žárovky jsem nakreslil žárovku napojenou na plynovou bombu. Je to zkratka, karikatura. V ostatních Lokálech taky nepátrám po tom, proč tam jsou zrovna tyhle kresbičky. Buď se mi líbí, nebo ne...

Jaká je cesta od prvních náčrtů až po realizaci?

Do interiéru, který se teprve připravoval, jsem si přinesl schválené kresby a pak jsem je na obložení překreslil křídou v té velikosti, která mi pro daný prostor připadala

nejlepší. Musel jsem trochu improvizovat, na místě jsem přidával další ilustrace... A pak jsem všechno vyřezal frézou.

Bylo to hodně náročné?

Bylo, fyzicky, i na soustředění. Frézu jsem viděl poprvé v životě, předtím ani na obrázku. Byla to exkurze do jiného světa.

Jak dlouhá?

Deset dní, ale nevydržel jsem rýpat déle než čtyři hodiny. Za dvě hodiny jsem si navíc začal strašně věřit, zrychloval jsem a věděl, že je to cesta do pekel. Že to obložení asi nebudou vyměňovat podle toho, kde mi co ujede.

A ujelo?

Jen na dvou místech, ale to nikdo nepozná. Každopádně to byla výzva. Pět dní jsem nebyl na mailu, chodil jsem domů málem po čtyřech... Uvědomil jsem si, že moje práce je poslední roky dost stereotypní, schůzky, telefonáty, práce u počítače. Tohle bylo vytržení. ●

KUŘE & JABLKŮ

Každý den v 7 hodin ráno najdete na www.kakalik.cz nový díl „kuřete“ – nekonečného stripového seriálu, tvořeného vždy třemi okénky. „Když jsem s tím v roce 2004 začínal, bral jsem to jako experiment. Dnes už si to „kuře“ de facto píše samo,“ směje se **Kakalík**. Knižní výběr děl za uplynulých deset let si můžete pořídit na uvedeném webu. Kromě toho – a kromě řady dalších aktivit – je **Kakalík** už sedm let dvorním ilustrátorem skupiny Jablkoň, právě připravuje klip k nové desce *Sentimentální Němec*.



Kromě rajčat pěstují ve Vykání i gigantické supersladké papriky, mnoho druhů chilli, třeba pro Mexiko typické jalapeño, španělské papriky padrone, hodně pálivá habanera i nejpálivější papriky světa Trinidad Scorpion. Farma se soustředí i na bylinky – například tu mají šest druhů bazalky.

TIPY STANISLAVA HECHTA



Kontakt:
Vykáň 29
+420 734 399 343
www.ceskarajcata.cz

Ochutnejte:

- Zelená rajčata
Nejsou nezralá, zelenou barvu mají i po dozrání. Výborné jsou například odrůdy Green Zebra nebo Aunt Ruby's German Green.
- Velká rajčata (nad 250 g)
Ačkoliv mohou mít kvůli velikosti sklon k poruchám tvaru či tzv. korkovým liniím, chuťově excelují a bývají i vizuálně atraktivní; doporučuji například rajčata Pineapple nebo German Bicolor.
- Hnědá rajčata
Rajčata, která jdou do žlutých až bílých tónů. Oplývají nejjemnější chutí.
- Omáčku, šfávu, protlak nebo sušená rajčata – to vše odrůdy San Marzano
Při výběru je důležité zvážit, pro jaký účel plody požíváte. Rajčata San Marzano mají výrazně snížený obsah vody a působí jako suchá, ale na vaření byste nenašli lepší odrůdu.

Jak zacházet s vypěstovanými rajčaty?

- Rajčata se nehodí ke skladování, po dozrání vydrží jen pár dnů. Mějte je v chladu, například ve sklepě. Teplota by se měla pohybovat lehce nad 10 stupňů Celsia; v lednici je příliš chladno.
- Před příchodem prvních mrazů otrhejte všechny ještě nedozrálé plody. Když je uložíte v teplotě okolo 10 až 13 °C, budou dozrávat až do Vánoc. Jak proces urychlit? Stačí mezi rajčata rozmístit zralá jablka. Uvolňují etylen a ten podporuje dozrávání.



Vstávají, až se vzbudí, místo obleků nosí trička a kraťasy a analyzování ekonomických tabulek vyměnili za zahradnické nářadí. My se za někdejšími manažery z Prahy vypravili, abychom s nimi domluvili spolupráci s Ambiente a mohli vám tak nabízet česká rajčata vypěstovaná s láskou a nadšením.

TEXT ŠÁRKA HAMANOVÁ FOTO JIŘÍ HRONÍK A STANISLAV HECHT

RAJČATA OD KLIDNÝCH FARMÁŘŮ



Na farmu ve Vykání přijždíme kolem desáté dopoledne. „To je pro mě ideální čas,“ pochvaluje si farmář Stanislav Hecht. „My si říkáme klidní farmáři – vstáváme, až když se vyspíme. Sice je nám pak na poli vedro, ale nám to nevadí,“ směje se někdejší ekonom. Městský život a pěstitelské pokusy v kyblících na balkoně

vyměnil za statek, skleník a pole ve Vykání v Polabí. Živí se pěstováním a prodejem subtropických rostlin a netradičních či zapomenutých odrůd ovocných stromů.

Předloni se pustili také do pěstování rajčat – momentálně jim na polích roste na pět tisíc sazenic. „Máme asi sto odrůd, polovinu z toho na vyzkoušení. Pěstujeme rajčata všech barev a velikostí, prioritou je pro nás hlavně chuť,“ vysvětluje farmář. „Velkopěstitelé, kteří dodávají rajčata do supermarketů, mají úplně jiné cíle; chuť je až na posledním místě,“ popisuje Stanislav Hecht postupy zahraničních producentů. „Šlechtitelé dokonce

Chuť rajčat se znatelně zlepšuje se stářím odrůdy. Třeba ty z 19. století hravě strčí do kapsy většinu moderních.

vynalezli způsob, jak rajče modifikovat tak, aby nevznikal etylen a plod nedozrával. Rajčata tak bez problému snesou týden dopravy, týden distribuce a ještě dalších čtrnáct dní vydrží doma v lednici,“ vysvětluje farmář. Rajčata tak shnijí dřív, než stihnou dozrát. „Stačí se podívat na keříčková rajčata ze supermarketu. Jak je možné, že jsou

na celém stonku stejně červená, když by za normálních okolností dozrávala postupně?“ ptá se farmář a dodává, že za jednotností barvy může být i „chemie“. Na polích ve Vykání v Polabí rostou rajčata všech barev a tvarů – bílá, žlutá, zelená, hnědá, černá, tygrovaná, obří, soudkovitá, srdčitá, kulatá... Paradoxně jako poslední přibyla ta červená. „Do Česka přišla rajčata relativně nedávno a stalo se to zrovna v době, kdy se za odpovídající rajče považovalo červené. Přitom původní rajčata ve Střední Americe byla malá a žlutá,“ připomíná Stanislav Hecht a dodává: „Chuť rajčat se znatelně zlepšuje se stářím odrůdy. Třeba ty z 19. století hravě strčí do kapsy většinu moderních.“ V anglicky mluvících zemích jsou tyto staré odrůdy známé jako „heirloom“. Některé z nich pěstuje i Standa Hecht a například rajčata Aunt Ruby's Green považuje za jedna z nejchutnějších.

Loni Stanislav Hecht s kolegy pěstovali všech svých pět tisíc sazenic venku, letos jich část schovali do fóliovníků; kromě jiného tak rajčatům prodlouží sezonu. Ta může za příznivých klimatických podmínek trvat i do listopadu. Rajčata ze Sluneční farmy Vykání koupíte během tohoto období přímo na farmě, prostřednictvím Světa bedýnek (www.svetbedynek.cz) a také je můžete ochutnat v restauracích Ambiente. 🍅

Jak pěstovat rajčata na balkoně?

- Vybírejte nádobu, která je aspoň stejně široká jako vysoká, raději vyšší než širší. Na jednu rostlinu postačí objem kolem 8 litrů. Vhodné jsou větší květináče, kam lze umístit dvě až tři.
- Do nádoby nasypete běžný zahradnický substrát. Přidat lze dlouhodobě působící hnojivo typu Osmocote, osvědčil se také granulovaný hnůj či slepičinec.
- Květináč lze umístit kamkoliv, kam svítí slunce – vhodný je balkon, lodžie, široký vnější parapet okna... Lze jej mít i celoročně v bytě, ideálně v místnosti s jižní či jihozápadní orientací.
- Dbejte na závlahu. Skvělým pomocníkem jsou gely, které zadržují a následně průběžně uvolňují vodu, jednoduchá samozavlažovací zařízení anebo rovnou miniaturní automatická závlaha.
- Rajčata vyvazujte a zaštipujte. Pokud byste chtěli použít spirály, musíte mít dostatečně hlubokou pěstební nádobu a je lepší dát do jedné nádoby jen jednu rostlinu. Oporu poskytnou i bambusové tyčky.
- Není nutné pěstovat tzv. balkonová rajčata. Ta jsou malá, často převislá a s malými plody obvykle nevalné chuti. Popsaným postupem jsme na terase v Praze ročně vypěstovali několik metrů plodů všech možných tyčkových odrůd. Problémy s plisní byly na větrné střeše prakticky nulové a postřiky jsme nedělali skoro nikdy.



07

VÝLET

Špekáčky z ohně

TEXT ŠÁRKA HANOVÁ



Pojďte s námi na výlet a na cestu si přibalte špekáčky z Našeho masa. Máme pro vás přehled pražských ohnišť, na kterých si můžete rozdělat oheň nebo grilovat. A k tomu přidáme tipy na místa, kde se dají opékat špekáčky ve volné přírodě.

V pražských lesích a parcích se smí rozdělat oheň jen na vyhrazených piknikových místech. Je jich dvanáct a jejich součástí je ohniště, stůl s lavicemi a odpadkový koš, někdy i s přístřeškem či altánem. Pokud zamíříte do Stromovky, na Petřín nebo do Kunratického lesa, máte to kousek do Lokálů, takže si s sebou kromě špekáčků z Našeho masa můžete vzít i čepované pivo. (Až ho vypijete, doporučujeme přesun do Lokálu, po špekáčkách bývá žízeň!).

- 01 **Stromovka**
 - pod ulicí Gotthardská naproti bývalé myslivně
 - nedaleko Místodržitelského letohrádku
 - u Malé říčky
 - u spojovacího mostku na Císařský ostrov poblíž ulice Za Elektrárnou

- 02 **Petřín**
 - v Lobkovické zahradě
 - nedaleko cestičky okolo Petřinských skalek poblíž Vlašské ulice

- 03 **Kunratický les**
 - Vyhlička
 - piknikové místo U Gizely

- 04 **Vítkov**
 - Pražačka
 - u Nových schodů

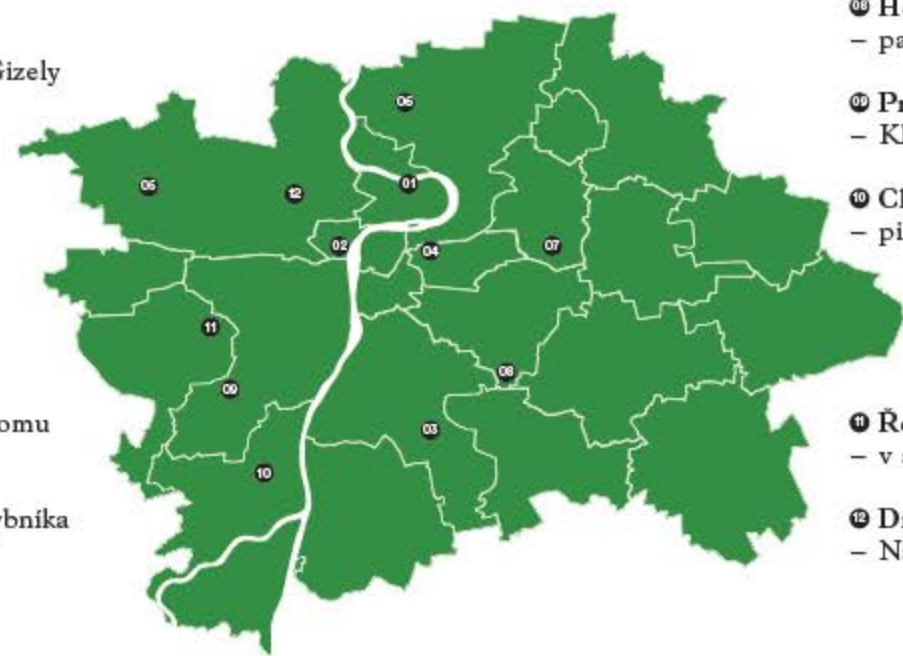
- 05 **obora Hvězda**
 - pod rybníkem
 - u domu oborníka

- 06 **Ďáblický háj**
 - piknikové místo V Lomu

- 07 **Hloubětín**
 - louka u Hořejšího rybníka

U piknikových míst by mělo být doplňováno dřevo, ale není to pravidlem, proto je lepší donést si pro jistotu svoje. Místa se nijak nerezervují – kdo dřív přijde, ten dřív opéká. Pokud chcete grilovat, můžete si donést vlastní gril.

Jak je to s rozdělováním ohně ve volné přírodě? Teoreticky je vždy ilegální, proto se hodí znát místa, která jsou pro tento účel vyhrazena. Zákon o ochraně přírody a krajiny totiž říká, že se oheň nesmí rozdělovat v přírodních rezervacích, národních parcích



- 08 **Hostivař**
 - parkoviště u přehrady
- 09 **Prokopské údolí**
 - Klukovice, u dětského hřiště
- 10 **Chuchelský háj**
 - piknikové místo V Lomu
- 11 **Řepy/Motol**
 - v areálu zdraví
- 12 **Divoká Šárka**
 - Na rovinách

a chráněných krajinných oblastech. Podle lesního zákona je to zakázáno v lese (mimo vyhrazená místa) a padesát metrů od něj. Všude jinde byste měli mít souhlas majitele pozemku.

V okolí Prahy jsme vyzkoušeli a můžeme doporučit ohniště na těchto místech:

- keltské oppidum Závist
- minizoo Břežanské údolí
- veřejné tábořiště v Kokořinském dole
- lomy v okolí Berouna 🍷

Vidět kuchaři pod ruce

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO HONZA ZIMA

Ambiente nedávno založilo catering White Circus. Nabídku delikates i jejich přípravu má pod palcem David Rejhon, který jako šéfkuchař procestoval nejen Evropu, ale také pořádný kus Asie...



White Circus vznikl loni na podzim. Kdy jste měli premiéru v praxi?

Koncem února. Naše nabídka je mnohem širší, než jsem čekal, ale výsledek je parádní. Výběr dodavatelů byl složitý, protože chceme top produkty a spolupráci s farmáři. Restaurace mají pravidelný odběr, ale my najednou potřebujeme třeba čtyřicet kilo sýra, a pak měsíc nic. Takže jsme farmáře objeli a oni se rozhodli, jestli můžou nárazově pokrýt větší objednávku. I to prodloužilo dobu příprav. Teď už děláme menší akce.

Co si pod tím představíte?

Akce pro Škodovku pro 30 až 40 hostů nebo prezentace ČEZ pro 60 až 80 lidí. Na rozjezd je to fajn, můžeme si se vším pohrát. Už jsme ale dělali i bufet v Rudolfinu pro tři sta osob.

Jak dlouho dopředu musíte o akci vědět?

Většinou o akci víme měsíc dva dopředu – tenhle předstih potřebujeme k zamluvení prostoru –, ale klient ji potvrdí tři nebo čtyři dny předem. Teprve pak začneme objednávat.

Stresu, který jste prožíval, když jste organizoval catering na závodech MotoGP, se to ale nevyrovná, že?

To tedy ne. Na největších závodech, třeba ve Valencii nebo Barceloně, jsem dělal catering pro 2 500 až 3 000 lidí. Čtrnáct dní dopředu jsem měl připravené menu, objednané suroviny, hotovou kalkulaci. Na závody jsme odjížděli týden předem.

Viděl jste vůbec nějaké závody?

Ne, někdy jsem ani nevěděl, kdo vyhrál. Ale jste na okruhu a atmosféru samozřejmě vnímáte.

Suroviny jste si taky vozil?

Na začátku jsem se snažil pracovat s místními. Jenže to moc nefungovalo. Takže jsem byl nucen vozit si osmdesát procent surovin od nás. Paradoxně jsem třeba si objednal rajčata ze Španělska, naložil je do kamionu a vezl je zpátky do Španělska.

Catering z větší části obstarávají lidé z Ambiente. Jak to zvládají?

60 až 70 procent našeho menu vychází z nabídky restaurací Ambiente. Buď uvaří šéfkuchař, nebo nám poskytnou dva tři kuchaře, aby jídlo připravili tady u nás. Beru je i na výjezdy. Aby nebyli přetíženi, vždycky kromě kuchaře oslovím i jeho šéfa. Ten má rozhodující slovo. Takhle je to i s obsluhou. Při větších akcích lidi doplňují externisty ze své databáze.

Která jídla jste do nabídky doplnil vy sám?

Hlavně ta francouzská, tex-mex kuchyni a širokou nabídku asijských pokrmů. Žil jsem šest let v Asii, vařil jsem v síti hotelů Marriott. Co nabízí třeba vietnamský trh, to je něco neuvěřitelného. Všem kuchařům doporučuji odjet tam a zkusit si to. ●

INFO

Vášeň pro street food Ve volném čase se David Rejhon věnuje street foodu, viz www.thestreetfood.com. „Loni jsme s kamarádem fotografem procestovali Thajsko, Vietnam a Kambodžu. Šli jsme po ulici, když se mi líbilo nějaké jídlo, objednal jsem si ho, a pokud mi chutnalo, zeptal jsem se, jestli mě ho můžou naučit, vařil jsem s nimi a on to nafotil. Můj sen je mít takovouto kuchařskou knížku. Street food mě hrozně baví, jsou to nejlepší jídla, jaká nedostanete ani v luxusním hotelu. Navíc je vše přiznané, vidíte tomu člověku pod ruce. A přesně o to se snažím i v cateringu.“

Lokál Hamburk



TEXT JAROSLAV MARTINEK

Karlínský dům U města Hamburku dodnes slouží účelu, pro který byl před téměř dvěma sty lety postaven – jen se ze zájezdního hostince proměnil v restauraci. V červnu jsme tu totiž otevřeli pátý pražský Lokál.

Průvodce nejlepšími víny

TEXT ROMAN NOVOTNÝ

Hosté se nás sommelierů často ptají, zda existuje ucelený průvodce našimi víny. S kolegy jsme proto připravili obsáhlou a přehlednou publikaci o českém a moravském víně a vinařích – Průvodce nejlepšími víny České republiky 2014–2015. Každoročně bude přinášet souhrn obecných informací z jednotlivých podoblastí, ale také novinky, a především objektivní a nezávislé hodnocení vín a výběr těch nejlepších a nejzajímavějších z aktuálního portfolia vinařů. Celkem bude nabodováno a popsáno přes 1500 vín od dvou set vinařů a vinařských firem. Průvodce tedy bude cenným zdrojem informací pro všechny milovníky tohoto nápoje z domova, a protože vyjde i anglicky, tak i ze zahraničí. Pro sommeliery pak bude vítanou pomůckou pro výběr těch nejlepších vín do restaurací. Díky přehlednému systému piktogramů ho jistě ocení i ti, kdo za vínem a vinaři cestují.

O tom, že hodnocení nebylo jednoduché, svědčí i fakt, že jsme v relativně krátkém čase museli ochutnat přes dva tisíce vín. Mnohdy se hodnotilo od rána až do pozdních večerních hodin... ●

Pražskému Karlínu se rychle vrací bývalý lesk. Paradoxně tomu napomohla povodeň v roce 2002, která tuto městskou část, v té době zanedbanou a s nevalnou pověstí, značně poničila. Následovala citlivá rekonstrukce, která Karlínu vrátila někdejší kouzlo, a dnes je tato městská část už zase velmi dobrou adresou.

Karlín byl založen v roce 1817 jako nejstarší pražské předměstí. Je zajímavý pravoúhlou sítí ulic vzdáleně připomínajících Manhattan. Na tři hlavní třídy: Sokolovskou, Křížkovu a Pernerovu, jsou připojeny kolmé ulice, což značně usnadňuje orientaci. Na poměrně malé ploše vyniká řada

Karlín je nejstarší pražské předměstí. Pravoúhlou sítí ulic vzdáleně připomíná Manhattan.

dominant, především kostel sv. Cyrila a Metoděje na Karlínském náměstí nebo historická Invalidovna. Patří sem i empírové stavby z okolí Karlínského náměstí; jedna z nejhezčích nese název U města Hamburku. V domě postaveném v letech 1828 až 1829 byl původně zájezdní hostinec. Jméno dostal po někdejší velkém přístavu, jímž končila říční cesta z Hamburku a se kterým přes Pobřežní ulici sousedil.

Dvoupatrová obytná a šenkovní budova s harmonicky vyváženou fasádou fungovala jako zájezdní hostinec nejdéle v celé čtvrti. A tradiční restaurace zde zůstala – letos v červnu rozšířila rodinu pražských Lokálů. Historii budovy a celého Karlína s jeho četnými prvenstvími (první český parník r. 1841, první elektrická tramvaj r. 1875, ale i třeba první mateřská škola v českých zemích r. 1832) připomíná nápaditá a vtipná výzdoba ilustrátora Kakalika ●

Český průvodce odpovídá světově uznávaným publikacím, jako je rakouský Falstaff, italské Gambero Rosso či francouzský Le Guide Hachette des Vins. Autorský tým tvoří Michal Šetka – šéfredaktor Wine&Degustation, Ivo Dvořák – viceprezident Asociace sommelierů ČR, Jakub Přibyl – současný nejlepší sommelier ČR, Richard Süß – head sommelier Makro Cash & Carry, Roman Novotný – head sommelier La Degustation Bohème Bourgeoise. Od července bude za 249 Kč k dostání v knihkupectvích, vinotékách a na dalších místech. K nahlédnutí bude také v restauracích Ambiente.



Kytky si to
vyřešej samy,
zvláště když
je nezaležete!!!



Jsem hrdý amatér

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO JIŘÍ HRONÍK

Bylinky a koření zásadně ovlivňují chuť jídla. Není divu, že si dobré restaurace jejich dodavatele vybírají velmi pečlivě. K těm nejvyhledávanějším patří Vít Janouš, který své voňavé zboží prodává pod značkou **Personal Green**. A jeho péče o rostliny je skutečně – velmi osobní.

Když v jeho hospodářství na okraji Prahy vejde do prvního skleníku a Vít Janouš začne vyprávět, jen tak mezi řečí utrhne květ lichořeřišnice a podá mi ho – k ochutnání. Sám sáhne po lilii a zcela samozřejmým gestem si vloží okvětní lístek do pusy. Netradiční entrée není způsobeno horkem ani zemědělcovou přepracovaností, ale jeho specializací: do špičkových pražských restaurací včetně La Degustation Bohème Bourgeoise dodává kromě bylinek také jedlé květy. Postupně mi ukazuje aspoň část barevné škály: bílé kopretiny, žlutou hořčici, oranžové lilie, fialový sléz maurský... „U květu petržele pozor, ochutnejte jenom kousek, je dost výrazný,“ varuje s úsměvem.

S plevelem na talíř

Jak sám říká, do zemědělství se vrhl jako „hrdý amatér“, ostatně tohle slovo pochází z francouzského amateur, tedy milovník. „Vystudoval jsem česko-španělské gymnázium, tři roky jsem žil v Barceloně a vyzkoušel jsem si práci v řadě oborů. Když jsem před čtyřmi lety začal se

Zasahuji co nejméně. Kytky si to vyřeší samy.

zemědělstvím, nejprve jsem pěstoval i zeleninu, ale to mě neuzivilo, tak jsem se zaměřil výhradně na bylinky a později na jedlé květy. Zjistil jsem, že technologií, kterou používám a která je ve světě běžná, tu nikdo nepěstuje bylinky pro luxusní restaurace, takže je musely dovážet z daleka,“ vysvětluje, když pak sedíme v zahradním přístřešku. Vít v něm v létě i přespává, jeho denní režim totiž určují rostliny. „Přes léto je ve skleníku 40–45 stupňů a ony rychle ztrácejí vláhu. Začnou ji posílat do kořenů, odkud se jim neodpaří tak rychle jako z listů. Sklízím buď do osmi devíti ráno, nebo po západu slunce. S nůžkami a baterkou jsem tu už strávil mnoho set hodin,“ dodává.

A zmíněná technologie? Vychází z principu permakultury, tedy minimálních zásahů. „Snažím se dát rostlinám ty nejlepší podmínky, aby se jim tady líbilo, ale jestli budou klíčit v březnu, nebo květnu, to nechávám na nich. Kytky si to vyřeší samy. Obhospodařuju čtyři sta čtverečních metrů skleníků. Kdybych je měl zahnojit, stálo by to neuvěřitelné peníze, tak raději vytvářím vhodné prostředí žízálam. Ty za sebou totiž nechávají optimální hnojivo. Takže jsem si nastudoval, co mají žízály rády, a zdá se, že to funguje,“ pochvaluje si a pokračuje: „Abych měl vypleto jako ostatní zelenáři, strávil bych tím devadesát procent času. Bída a nedostatek času mě přivedla ke způsobu pěstování, který se ukazuje jako nejlepší.“ Nedávno se mu opět vyplatil: šéfkuchař Oldřich Sahajdák si všiml šťavele, který rostl mezi bylinkami původně jako plevel, ochutnal ho – a začal ho také odebírat.

Sto padesát druhů rostlin

Vít Janouš takto dokáže pěstovat impozantní škálu bylin. „Kdybych počítal devět druhů máty a pět druhů bazalk jako jednotlivé rostliny, dostal bych se ke sto padesáti druhům,“ odhaduje. A záběr neustále rozšiřuje: přes zimu si nastudoval třeba pěstování „americké meduňky“ (Monarda didyma) s efektními fialovými květy, a našel si chvíli i na svůj koníček – názvosloví. „To mě moc baví. Třeba léčivá šalvěj je latinsky salvia – od salvare, tedy zachránit, spasit,“ říká. A další plány? „Právě začínám s pěstováním klíčků. Rád bych se to pořádně naučil do zimy, kdy většina bylin odpočívá...“



PERSONAL GREEN V NAŠEM MASE

Rádi byste ochutnali bylinky od Víta Janouše? Máte možnost! Od července je bude nabízet řeznictví **Naše maso** v Dlouhé ulici 39. Obsluha vám ráda doporučí, které z nich si vybrat k masu, jež si tu pořídíte třeba na grilování.

CHANTERELLE [šanterel]

Anglický název pro druh houby – lišky. V gastronomii je velmi oblíbená pro svou vůni po meruňkách a mírně pikantní chuť.

CHATEAUBRIAND [šatobrian]

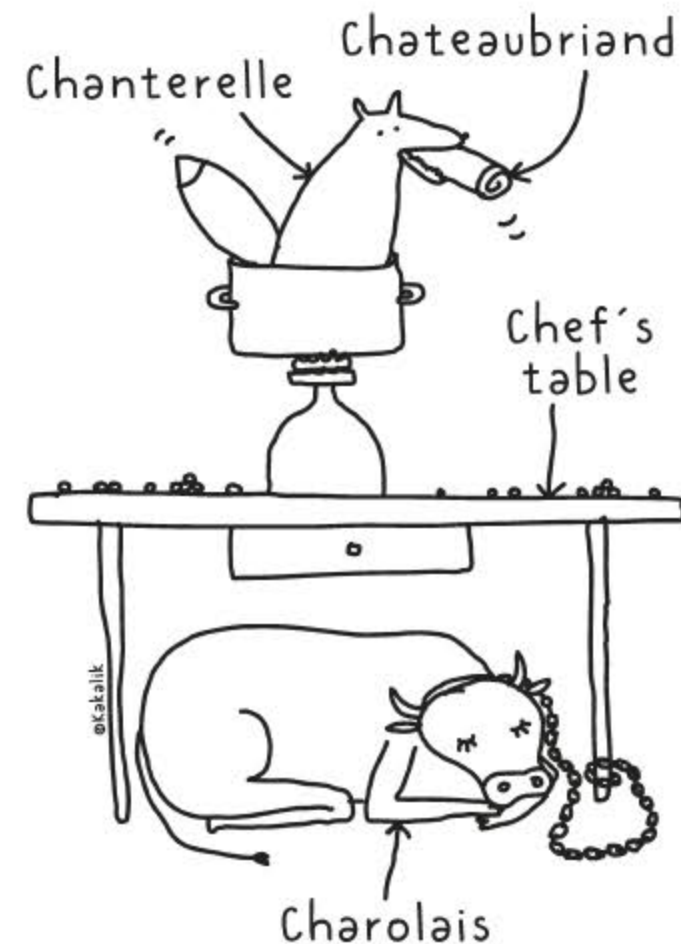
Dvojitý biftek z hovězí svíčkové ve tvaru válečku, který po opečení zůstává uvnitř šťavnatý a růžový. Hned po filetu mignon je považován za nejchutnější a nejkřehčí kus masa. Tradičně se podává s malými novými bramborami pečenými s bylinkami nebo s bernskou či hořčičnou omáčkou.

CHEF'S TABLE [šefs teibl]

Stůl situovaný v kuchyni nebo hned u otevřené kuchyně. Bývá rezervován pro speciální a VIP hosty, jimž šéfkuchař podává tematická degustační menu. Kvůli vytíženosti kuchyně bývá tento stůl k dispozici často jen mimo hlavní kuchařskou sezonu.

CHAROLAIS [šarole]

Název masného plemene skotu chovaného původně v okolí francouzského městečka Charolles. Dnes je toto světlé plemeno díky své vysoké masitosti nejpočetnějším na světě. Do České republiky bylo dovezeno až v roce 1990. O kvalitě masa a chuti rozhoduje správná strava, šetrná porážka, důsledná hygiena, pečlivě kontrolované zrání a zkušený řezník.



SLADKÁ TEČKA

TEXT ŠÁRKA JÁNSKÁ FOTO JOHANA POŠOVÁ

Zmrzlina z černého piva Master



A / S JIDLEW ROSTE CHUŤ / ČTYŘLETNÍK RESTAURACI AMBIENTE / LÉTO 2014
EDITORKA SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ • REDAKCE TOMÁŠ KARPIŠEK, RADEK CHALOUPEK,
ROMAN HOVOŤNÝ, LUKÁŠ SVOBODA, ŠÁRKA HAMANOVÁ A SVATAVA DVOŘÁČKOVÁ •
ARTDIREKCE A DESIGN MICHAL NÁNORI A MAREK PISTORA / STUDIO NAJBRT •
ILUSTRACE KAKALÍK • WWW.AMBL.CZ

Tímhle báječným dezertem se můžete ve vedrech zchladit v restauraci **Čestr**. Jak na to vám prozradí sous chef Lukáš Dráb.

8 porcí | Pivní zmrzlina 400 g krupicového cukru, 400 ml 33% smetany, 200 g medu, 1 l černého piva Master, 100 g sušeného mléka, 2 žloutky | **Švestky** 350 g čerstvých švestek, 50 g krupicového cukru, 2 malé citrony | **Sladový posyp** 100 g sladu, 100 g hladké mouky, 20 g krupicového cukru, 1 lžička medu, 10 g másla, 2 g sušeného droždí | **Karamelová pěna** 60 g krupicového cukru, 120 ml 33% smetany, 40 ml plnotučného mléka

Suroviny na zmrzlinu dejte do hrnce a za občasného míchání přiveďte pomalu k varu. Přecedte přes jemné sítko a dejte prudce zchladit (buď do zmrzlinovače, nebo do mrazáku; v tom případě zmrzlinu každou čtvrt hodinu promíchejte až do ztuhnutí). | Švestky omyjte, vypeckujte a nakrájejte na čtvrtiny. Zasypte je cukrem a citrony nakrájenými na tenká kolečka. Přiklopte a nechte marinovat 24 hodin. | Upečte sladové těsto na posypání poháru: Smíchejte všechny suroviny kromě droždí a poloviny cukru a vypracujte pružné těsto. Dejte je mezi dva pečicí papíry a rozválejte na plát. I se spodním papírem ho pak vložte na plech a při 80 °C pečte 12 až 15 minut. | Nechte těsto vychladnout, rozlámte ho, rozdrťte a vmíchejte zbylý cukr a droždí. Uložte do chladu. | Připravte karamelovou pěnu: Do rozehřátého kastrůlku vsypte cukr a nechte ho rozpustit na světlý karamel. Po malých dávkách přilévajte smetanu a vařte, dokud se cukr nerozpustí. Odstavte, přecedte, přilijte mléko, promíchejte a dejte vychladit. Poté přelijte do šlehačkové láhve. Na dno poháru vložte švestky, na ně zmrzlinu, na ni nastříkejte pěnu a nakonec přidejte posyp. •