



Bogdan Trojak / foto Michal Šeba

Cítíme to stejně

Sommeliéři našich restaurací pro vás
ve spolupráci s **Bogdanem Trojakem** ze spolku
Autentistů vybrali výjimečná autentická vína.
Jsou vyráběna poctivě a opravdově,
tak jako vaříme naše jídla.

Autentická vína můžete po celý duben ochutnat
ve všech restauracích **Ambiente**.



www.ambi.cz



White Cirkus – Creative Food

Vajíčko s chutí heřmánku, ravioly z okurek

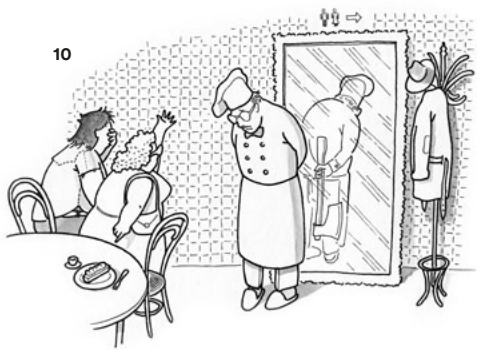


JARO

Ambiente má catering **01 White Circus** a řeznictví
08 Naše maso! Čím jsou jiné? Kromě toho vás
pozveme do kuchyně **06 Oldřicha Sahajdáka**,
představíme vám módní značku **05 Katarze**, která
nově navrhuje uniformy pro naše lidi, a sommelier
03 Roman Novotný vám doporučí, jak si vychutnat
oranžová vína. Plus: Ty nejlepší **04 hranolky** z Čestru
krok za krokem. **10** Etiketa: **Reklamace**



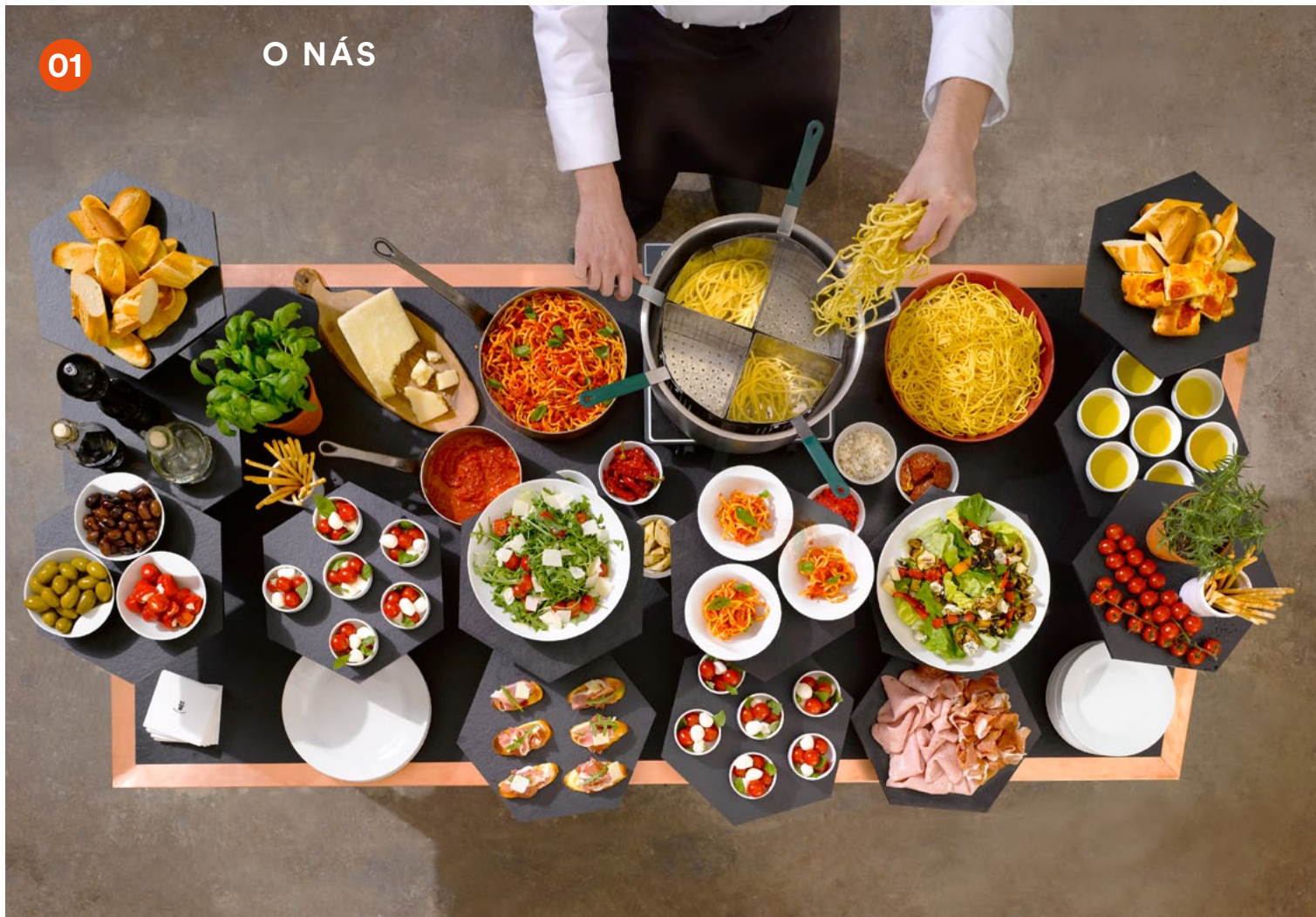
NAŠE MASO



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.

01

O NÁS



Ambiente má catering

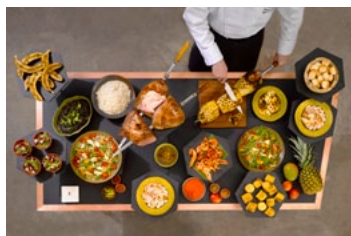
Objednejte si Ambiente domů, do kanceláře, na firemní party nebo kamkoli jinam!

TEXT ŠÁRKA HAMANOVÁ FOTO FILIP ŠLAPAL



Nový tým s názvem **White Circus** za vámi přijede kamkoliv a nabídne gastronomickou show, v níž hlavní roli hraje jídlo a perfektně sehraní profesionálové. Catering Ambiente je plný emocí. Kuchaři mluví s hosty, servírky jejich práce baví a všichni vědí, co mají dělat. Catering disponuje

zázemím restaurací Ambiente a připraví pro vás vše, na co si vzpomenete – galavečeři začíná přes rauty, koktejly až po business break či dětskou narozeninovou oslavu. Vychází přitom z konceptů jednotlivých restaurací – objednat si můžete českou, italskou, francouzskou, brazilskou, středomořskou, tex-mex nebo asijskou kuchyni. „Naši chloubou jsou designové stoly vyrobené přesně na míru našim potřebám. Vozíme je na rauty, ale umíme u nich uspořádat i galavečeři nebo svatební oběd,“ nabízí Milada Janáková, jednatelka společnosti White Circus. Rauty pojmáme jinak, než je v Česku zvykem. „Určitě znáte stoly obložené nerezovými nádobami s teplými jídly a mísami se saláty a uzeninami... Ale to je nuda! V New Yorku jsme okoukali, že se to dá dělat jinak,“ říká Tomáš Karpíšek. „Naši kuchaři přímo u stolů vaří, pečou, míchají a krájí a doporučují ty nejlepší kombinace chutí.“ Oblíbeným typem akce jsou pro White Circus flying koktejly – světový hit, kdy jídlo v podobě degustačních miniporcí nosí číšníci a servírky přímo bavičím se hostům. ✨



02

VÍNO

Vše stojí na ruční práci

TEXT ROMAN NOVOTNÝ ILUSTRACE MICHAL BAČÁK



Richard Stávek z Němčiček, který se specializuje na oranžová vína, před sedmi lety založil spolu s Otou Ševčíkem a Bogdanem Trojakem vinařské sdružení Autentisté a nyní je jeho předsedou. Jaká je jeho „vinařská filozofie“?

Čím je pro tebe víno?

Každodenním chlebem – od motyky až po Riedlovku –, a především vyjádřením sebe sama. Na degustacích má vína často polarizují do té doby názorově konzistentní společnost a vyvolávají diskuze. A to je dobře, protože právě takové debaty posunují dopředu vědění o víně.

Pro mě jsi první vinař v ČR, který udělal opravdové oranžové víno. Byl to záměr, nebo náhoda?

Za „a“ je správně. K současné technologii jsem se dopracoval během asi deseti let ověřování několika hypotéz a teorií. Velkou inspirací mi byly staré literární prameny, rozpravy se starými vinaři, a zejména zahraniční stáže.

Jak by podle tebe mělo oranžové víno vypadat?

Osvědčilo se mi pracovat s hrozny vypěstovanými ekologickými postupy. Musí být zdravé, dokonale vyzrálé, hodně pomáhá i to, že pocházejí ze starých keřů a z kvalitních poloh. Nejlepší zkušenost mám s hrozny ze směsných výsadeb. Podle odrůdy, stáří keřů a průběhu ročníku se volí délka nakvácení na všech pevných částech hroznů, včetně stopek. Barevnost je velmi variabilní, od zlatavé až k sytě oranžovohnědé.

Vyznáváš tradiční zpracování hroznů od A po Z.

Co je nejtěžší dodržovat?

Například používáme na kvašení rmutu otevřené dřevěné kádě a ruční míchání. Hrozny se drtí šlapáním, což je poněkud náročné. Přesuny vína, třeba transport rmutu do lisu, mladé víno z lisu do sudů, stáčení... se dějí gravitačně, samospádem, což má také svá úskalí. Ve sklepě stojí prakticky vše na ruční práci a chci to tak řešit i do budoucna. V jistých ohledech prostě nerad dělám kompromisy.

Jaký je tvůj vinařský cíl?

Pro mne je mnoho věcí otázkou intuice. Když to pak sedí s teoretickými znalostmi, jsem o to raději. Certifikovanou bioprodukcí jsem už prošel, rád se nyní věnuji biodynamickému systému. ✨

TIP VINAŘE

Jak na oranžová vína? „Oprostěte se od stereotypů a konvencí, OTEVŘETE MYSL a přijďte se podívat, ochutnat a popovídat si!“



Kde jsou doma?

Oranžová vína se tradičně vyrábějí v Gruzii, ve Slovinsku, ale i v Itálii, Chorvatsku, Rakousku, Maďarsku či na Slovensku. Tip Romana Novotného: „Na Moravě podle mého názoru vyrábí nejzajímavější oranžová vína Richard Stávek z Němčiček.“

Kam na oranžové?

Nejširší výběr má La Degustation Bohême Bourgeoise, kde je v nabídce asi deset oranžových vín, nějaká lahev se najde i v Bokovce a Pizze Nuova. „Vždy záleží na sommelierovi, zda s nimi chce pracovat, nebo ne,“ poznamenává Roman Novotný.

A když jdete čistě „na víno“? „Nejvíce oranžových vín mají v karlínském vinném baru Veltlin, dále je nabízí vinný bar Vínograf, Bokovka, Red Piř a Hunger Wall Café Lounge. V těchto podnicích je možné koupit oranžová vína s sebou, nebo si je nechat naservírovat proškoleným personálem,“ říká Roman Novotný.

Festival autentických vín Prague drinks wine se uskuteční 6. a 7. června v zahradách Trojského zámku. Ochutnat zde můžete i oranžová vína. www.praguedrinkswine.cz

Víno jako víno!

Pro naše předky nebyla barva vína zdaleka tak důležitá jako pro nás. Dokládá to legenda, podle níž si Karel Veliký ve stáří často pobryndal bílý vous červeným vínem. Protože to nebylo v souladu s důstojností jeho majestátu, dala jeho choť na svazích Cortonu vysázet bílé odrůdy. A bylo vyřešeno – víno jako víno...

DÁTE SI ORANŽOVÉ?

Už jste někdy ochutnali oranžová vína? Dobře – už jste o nich slyšeli? Ačkoli jde o vysloveně tradiční záležitost, na výsluní se dostávají až teď, v posledních letech. Seznámí vás s nimi **Roman Novotný**, sommelier La Degustation Bohême Bourgeoise.

který se vyrábí po staletí,“ zdůrazňuje Roman Novotný. „Pro naše předky byla oranžová vína naprosto běžná, protože neměli dnešní moderní technologii. Vína nebyla vždy křišťálově čirá a dokonale harmonická, byla spíše kalná, hořko-kyslá s florálními tóny a většinou oranžová – tedy pokud hovoříme o bílých vínech.“

Pro naše předky byla oranžová vína naprosto běžná, protože neměli dnešní moderní technologii. Je to návrat ke kořenům.

Výjimečná, nebo odpudivá?

Pokud jste se právě začali ztrácet, vězte, že o barvě vína rozhoduje nejen barva hroznů, ale i způsob zpracování: Bílá vína se vyrábějí tak, že je po pomletí bílých hroznů

mošt v kontaktu se slupkami jen krátce, případně se rovnou lisuje z celých hroznů. U červených vín je tento kontakt naopak nezbytný, aby víno získalo od modrých hroznů barvu. A jak vznikají oranžová? Porušíte pravidlo pro přípravu bílých vín a bílý mošt kvasí i se slupkami a pecičkami, někdy dokonce i s třapinkami, a to několik týdnů až měsíců. Výsledkem je pozoruhodná barva – i chuť.

„Oproti konvenčním bílým vínům mají výrazně vyšší obsah tříslovin,“ vysvětluje Roman Novotný. Chuť může být i velmi nezvyklá, někdy evokuje až černý čaj nebo výluhy z rostlin, jindy cítíte až slané tóny. „Jsou to mnohovrstevnatá vína, která umějí vtáhnout do hry, ale mohou být i naprosto odpudivá,“ říká. „Musíte na ně být psychicky připraveni a naladěni na jejich energii. Nejsou určena na každodenní rychlou spotřebu, radí se do kategorie meditativních vín, která se pijí celý den nebo i více dní. Mě osobně na nich přitahuje rozmanitost vůní a chutí, které se navíc neustále vyvíjejí.“



Otevřít ráno, vypít večer

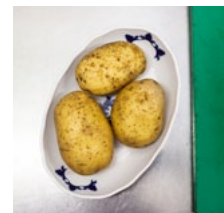
Oranžová vína bývají minimálně sířena, často je vinaři lahvuji rovnou po stočení bez filtrace a čiření. Vína se pak mění ve sklence, prospívá jim delší provzdušnění v karafě. „Doporučuji je dekantovat a otevřít s předstihem. Nejlepší je otevřít lahev dopoledne a večer si víno v klidu vychutnat. Občas mám doma oranžové víno otevřené i dva tři týdny a je v pořádku,“ konstatuje sommelier. 🍷

Chvíli to trvalo, ale růžová vína jsme už přijali za svá. Teď se však stále více mluví o vínech oranžových. Nenechte se však zmást, nejde o prchavý módní trend. „Nazval bych to spíše návratem ke kořenům. Je to typ vín,

Domácí hranolky

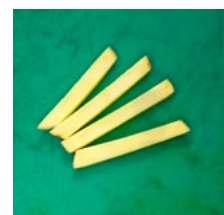
Když jdete do **Čestru**, také se kromě steaků těšíte i na báječné hranolky efektně podávané v měděném rendlíku vystlaném papírem? Teď si je můžete zkusit připravit ve vlastní kuchyni! Sous chef **Lukáš Dráb** vám prozradí osvědčený postup.

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO JOHANA POŠOVÁ



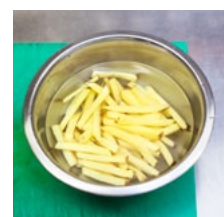
Výběr brambor

„Správné brambory na hranolky mají větší podíl sušiny, nesmějí být vodnaté,“ zdůrazňuje Lukáš Dráb. O které odrůdy jde? „To si každý farmář drží pod pokličkou. Je to jeho malé tajemství,“ usmívá se. Do Čestru brambory dodává Petr Aujeský ze Semic. „Vždycky nám přiveze na zkoušku pár odrůd. Vyzkoušíme je, on pak ty nejlepší zasadí a vypěstuje je pro nás,“ dodává sous chef.



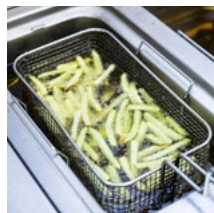
Krájení hranolek

Brambory se i se slupkou očistí, nakrájí a přebytečné kousky s větším podílem slupky se vyřadí. „Necháváme jen ty nejhezčí hranolky, které mají slupku jen na koncích. Vypadá to pěkně, domácí,“ konstatuje Lukáš Dráb. Jak široké je krájet? V Čestru se rozhodli pro zlatý střed: 8 milimetrů. „Jdou pak pěkně dokřupava, větší už tak nekřupají,“ vysvětluje.



Odškrobení a vysušení

Než se nakrájené hranolky dostanou v rendlíku na váš stůl, čeká je ještě řada procedur. Předně se musí zbavit přebytečného škrobu. Namočí se do vody a nechají se v ní přes noc. Druhý den se vyndají a pořádně osuší papírovou utěrkou, aby při před smažování nevypěnil olej.



Před smažení

Hranolky se v Čestru smaží nadvakrát. „Před smažujeme je při teplotě 130 °C, aby změkly. Trvá to šest až osm minut. Pak se znovu vysuší a zchladí,“ popisuje Lukáš Dráb. A na čem smažit? „Používáme slunečnicový olej lisovaný za studena. V chuti hranolek je hodně cítit,“ říká sous chef. Doma vám bude stačit běžný slunečnicový, zkusit můžete i arašídový.



A teď dozlatova!

Hranolky už jsou prakticky hotové, ale chybí jim to nejdůležitější, pověstná křupavost. Dosmažují se při plném výkonu, tedy při teplotě 180–200 °C, minutu až dvě, aby byly pěkně dozlatova. Tip: Před smažené hranolky vydrží v lednici do druhého dne, můžete si je tedy připravit předem.



Solení a podávání

A je prakticky hotovo. Zbývá je jen naposledy vysušit, aby se odsál přebytečný tuk – a na závěr osolit. To se ale dělá až těsně před výdejem. „Ne dřív, aby hranolky nezvlhly,“ zdůrazňuje Lukáš Dráb důležitý detail.

Módní katarze

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO JOHANA POŠOVÁ

Značku **Katarze** založily už ve druhém ročníku UMPRUM. Dnes **Lucie Masnerová** a **Lucie Mokrá** kromě vlastních kolekcí navrhují i oblečení pro zaměstnance Ambiente. V čem je to jiné?

Potkáváme se v hektickém období. „Právě jsme dokončily uniformy pro Brasileiro a teď dolaďujeme poslední detaily na oblečení pro White Circus a Naše maso,“ vysvětluje Lucie Masnerová. Její kolegyně Lucie Mokrá přidává konkrétní příklad: „Původně měl personál řeznictví nosit šátky kolem krku, ale v provozu se zjistilo, že se rozvazují. Zvolily jsme tedy jinou technologii – šátek sešijeme jako ascotu na zapínání vzadu, aby byl kompaktní.“

Zahřát, nebo ochladit?

Právě tím se práce na stejnokrojích liší od navrhování oblečení do města nebo pro volný čas, jemuž se obě Lucie už osm let věnují. „Hlavní rozdíl spočívá v důrazu na funkčnost a pohodlnost,“ odhaluje Lucie Mokrá specifika zakázky pro Ambiente. „To znamená nejprve vytřídit materiály, které vůbec připadají v úvahu. Perou se při vysokých teplotách a opakovaně, takže musí něco vydržet a nesmí do sebe zapouštět barvu. Nakonec jsme se rozhodly pro směs bavlny a polyesteru.“ Jak se návrhářky popraly s nutnými omezeními? „Je pravda, že člověk se nemůže tolik rozlínout s nápadem, naopak musí sám sebe přizpůsobit zakázce,“ připouští Lucie Masnerová, „nás to ale baví. Navíc v případě Brasileira nikoho netlačil čas, takže jsme s lidmi z Ambiente všechno průběžně konzultovaly a zjišťovaly co a jak...“ Při dalších zakázkách už návrhářky věděly, co to obnáší, a vše zvládly i v expresním termínu. „Přesto jsme si pokaždé našly čas na to, abychom zašly za zaměstnanci a společně probrali jejich požadavky,“ zdůrazňuje Lucie Mokrá. „V Brasileiru nám servírky a číšníci řekli, že potřebují dlouhý rukáv, aby je nepálily nahřáté talíře. V řeznictví je naopak důležité, aby oblečení aspoň trochu hrálo...“



Novum je pro designérky také zpětná vazba, díky níž se dá i dodatečně změnit nějaký ten detail – třeba zmíněný šátek. „Ta věc se tím posouvá dál – žije. Právě to je na tom zábavné,“ vysvětluje Lucie Masnerová.

Řezník coby anglický gentleman

V tom zásadním se ale práce módního návrháře neliší: jde hlavně o jeho kreativitu a to, jak jí dokáže využít i při jasném zadání. „Zatímco obsluha Našeho masa má působit elegantně – pan Kšána si vysloveně přál vypadat jako anglický gentleman –, v Brasileiru jsme měly za úkol vytvořit uvolněnější oblečení. Zvolily jsme dvě varianty trička s knoflíčky, ale bez límečku, a pro servírky celoprintové šaty s pestrobarevnou vlnovkou,“ říká Lucie Masnerová s tím, že potisky jsou od začátku jejich doménou. „Je důležité, aby oblečení komunikovalo s interiérem a jeho atmosférou. Aby ji příjemně doladilo a zdůraznilo.“



INFO

Tvorbu **Lucie Masnerové** a **Lucie Mokré** si můžete prohlédnout na www.katarze.net. Jejich uniformy už nosí zaměstnanci řeznictví Naše maso a cateringu White Circus, nejpozději od léta v nich bude chodit i personál Brasileira. Tím to ale nekončí – Katarze dostala na starost i design nových stejnokrojů pro Pastacaffé...



5 otázek pro Oldřicha Sahajdáka, šéfkuchaře La Degustation Bohême Bourgeoise

Je vaření umění?

V mém podání určitě ne. Jsou borci, kteří balancují na hraně, třeba Alain Passard, to je pro mě nejlepší kuchař na světě. Má uvařeno za tři minuty, dá dohromady dvě tři ingredience, k tomu spoustu másla a smetany a je to úžasné. Když si objednáte polévku, uvaří ji před vámi – začne loupat brambory, zeleninu... V jeho restauraci jsem byl jednou a byl to zážitek.

Byl jste na stáži u někoho ze svých vzorů?

Já bohužel ne. Ale teď se podařilo poslat naše kluky do různých restaurací po Dánsku. Jsou to hospody, které tam patří mezi nejlepší, většinou mají hvězdu Michelin. V lednu mívají restaurace zavřeno a kuchaři cestují po světě. Asi pět jich bylo u nás na večeri, tak jsme se rovnou domluvili na stážích. Do Nomy (jedné z nejlepších restaurací světa, pozn. red.) jsem si netroufl napsat, ale doufám, že se tam všichni znají tak, jako se známe my tady v Praze, a uděláme si tam protekci. Tam bych chtěl jet moc.

Molekulární kuchyně El Bulli je už pryč.

Co přijde teď, po Nomě?

Myslím, že Noma ještě dlouho vydrží u toho, co dělá. Pro mě je to obrovská inspirace. O dánských restauracích nikdy nikdo neslyšel, a najednou se zjevila Noma, která si vymyslela vlastní kuchyni. Vaří z toho, co mají kolem sebe, ve starých kuchařkách se inspiroují minimálně.

Co byste vzkázal mladým kuchařům?

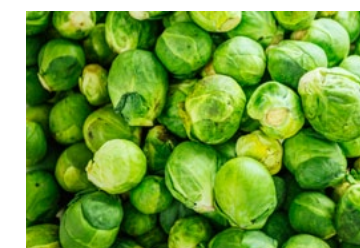
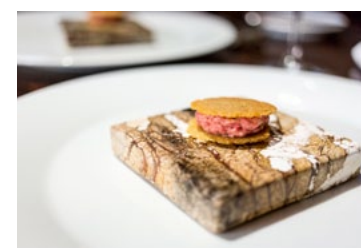
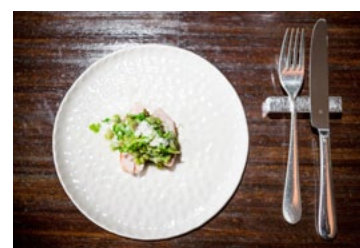
Ať nechodí do kuchařských škol, ale vystudují gympl, jedou ven a tam se rozhodnou, jestli vůbec chtějí vařit. Doporučil bych jim Francii, Španělsko, Londýn, Německo, Rakousko... Já se divím, že tu ti kuchaři zůstávají, vždyť místní kulinářská scéna je bídná.

Jaké je vaše nejoblíbenější jídlo?

Králík. Máma ho dělala a táta mi řekl, že když sním hlavu s jazykem, budu rozumět řeči zvířat... Ale jím všechno, když je to dobře uvařené.

PŘI JÍDLE JDE O ZÁŽITKY

Restaurace La Degustation Bohême Bourgeoise získala potřetí za sebou michelinskou hvězdu. „Máme tu dobré lidi, to je tajemství celého úspěchu,“ tvrdí šéfkuchař Oldřich Sahajdák.





TEXT ŠÁRKA HAMANOVÁ FOTO JAN ZIMA

S fotografem Honzou se setkáváme na Haštalském náměstí a svěřujeme se, že se dovnitř trochu bojíme. „Volala mi máma a upozorňovala mě, že je tam dress code,“ směje se Honza a ukazuje mi své rebelsky oranžové ponožky. Já mám za sebou tristní zážitek z italské michelinské restaurace, kde mi vůbec nechutnalo, a nevím, jestli nebyla chyba na mé straně. Jsem totiž poměrně vybíravá a na experimenty z prasečích nožiček, „tlustého“ masa a plžů mě moc neužije...

Známé, a přitom překvapivé chutě

Objednáváme si degustační menu o 11 chodech a párování vín (poloviční množství, zítra potřebujeme fungovat). Na stůl přichází jeden amuse-bouche za druhým, následují jednotlivé chody a naše obavy se rozplývají. Všechno je

perfektní, jídla mají známé, a přitom překvapivé chutě. „Máme svoje zemědělce, sběrače a lovce. Vědí, že nám stačí i jen čtyři ryby, takže když náš rybář chytne čtyři cejny, zavolá nám a my si je dejme tomu vyudíme. Pak s nimi pracujeme dál a dáváme je třeba jako amuse-bouche,“ vysvětluje šéfkuchař Oldřich Sahajdák.

Bonpari místo cukru

Při sestavování menu dodržuje pár pravidel: „Musí to být sezonní surovina, ingredience kromě másla a soli se nesmí v celém menu opakovat a jídla musí připomínat něco, co známe – třeba knedlo vepřo zelo nebo dršťkovku. Například na dezert sypeme místo cukru rozmixované bonpari,“ osvětluje Oldřich tajemství geniálního dezertu s chlebovou zmrzlinou. „Když náš nákupčí zavolá, že má skvělé perličky, začneme v kuchyni spekulovat, jestli ji uvaříme, upečeme, vyudíme... Necháme si poslat jeden kus, celý ho rozkrájíme a zkusíme, co bude nejlepší. Někdy se recept povede hned, jindy surovinu vůbec nepoužijeme,“ dodává šéfkuchař. Tvrdí, že kuchaři v jeho týmu vaří líp než on. „Já je jen směřuju a rozhodnu, jestli jídlo dáme na menu,“ říká. Trvá na tom, že neexistuje kuchyně Oldřicha Sahajdáka, ale kuchyně La Degustation Bohême Bourgeoise – party



dvanácti lidí, která dělá dobrá jídla. Kolegy si Oldřich vybírá podle toho, jak si s nimi sedne lidsky. „Ani mě moc nezajímá, jestli umí vařit. Říkám si vždycky, že tady spolu budeme pořád, tak musíme být kámoši,“ popisuje svoji strategii. Podle něj se vařit naučí každý, kdo o to opravdu stojí. „Je tady spousta kluků, kteří byli na hraně vyhození, ale moc se snažili a dnes patří mezi ty nejlepší. Já ani nevím, jestli jsou vyučení kuchaři. Jen o Anně vím, že vystudovala práva,“ zmiňuje svoji jedinou kolegyni.

Neexistuje kuchyně Oldřicha Sahajdáka, ale kuchyně La Degustation Bohême Bourgeoise – party dvanácti lidí, která dělá dobrá jídla. Kolegy si Oldřich vybírá podle toho, jak si s nimi sedne lidsky.

Kuchyně coby sociální sonda

Už jen pozorování sestavy kuchařů v La Degustation Bohême Bourgeoise je zábava a sociální sonda v jednom – tatka od rodiny, potetovaný, pankáč... „V práci jsou absolutní profíci, ale když je potkáte na ulici, řeknete



si, že to jsou zvláštní typy. Jako v Nomě, žádní kožení číšníci,“ popisuje Oldřich Sahajdák zážitky z legendární dánské restaurace. „Přišel kluk, dal nám jídlo, zeptal se, jestli jsme z Prahy, řekl ‚Dominik Hašek‘ a zase šel,“ vzpomíná s úsměvem. Není příznivcem fine-diningu a podle něj sláva restaurací, kde se číšníci klaní k zemi, pomalu uvadá. „Jde o zážitek a ten stříbrné příbory a superdrahá sklenička nezařídí,“ myslí si. Na stole se nám střídají pokrmy servírované na porcelánu, kamenech, prkýnkách, keramice... Jedno jídlo je lepší než druhé. Něco přinese číšník, něco kuchaři, vždy vysvětlí, oč jde, a poradí, jak pokrm konzumovat. Sommelier ke každému chodu nalije víno a čtyři hodiny utečou dřív, než si stihneme uvědomit, jak moc se celý večer bavíme jídlem. To mi dochází až následující den, kdy se několikrát přistihnu, že myslím na to, co jsem včera ochutnala. Prostě to byl zážitek! 🍷



07

CESTOVÁNÍ

Za jídlem do Londýna

TEXT BARBORA LAFKOVÁ ILUSTRACE MICHAL BAČÁK



The Modern Pantry



Tuhle restauraci jsme navštívili na základě doporučení učitele foodstylingu. Podnik má svěží atmosféru, příjemný interiér, přátelskou obsluhu a jídlo je úžasné. Je to místo, kam se chodí na snídane (8–11 hod.). Postupně jsme se sem vraceli a vyzkoušeli všechny snídaně z nabídky. Ani jedna neměla chybu. Pečené vložky s jogurtem a strouhaným jablkem a raspberry & ricotta pancakes, berry compote, crème fraiche byly famózní. Obsluha byla vždy dobře naladěna, hýřila vtipy a opravdu se starala o to, ať má skutečně každý jejich zákazník příjemné ráno. Každou svoji londýnskou návštěvu jsem vzala alespoň jednou do „Moderní kredence“ a všichni sdíleli mé nadšení.

Kde: 47–48 St John's Square, Clerkenwell
www.themodernpantry.co.uk

Look mum no hands!



a příjemnou atmosféru, zakládá si na dobré a kvalitní kávu a čerstvých surovinách. Rozhodně stojí za to sem zaskočit na kávu, lehký oběd nebo na lahodný guinness dort (jak jsem ho dojedla, hned jsem si musela dát nášup).

Kde: 49 Old Street
www.lookmumnohands.com

Borough Market



Naprostu nezbytná zastávka pro každého milovníka dobrého jídla. Borough Market je jedním z nejstarších a také největších trhů v Londýně. Trh se stále rozrůstá a dnes na něm každý den najdete až stovku stánků. Dá se tu sehnat opravdu vše, na co si vzpomenete, od ovoce, zeleniny a bylinek přes pečivo, kávu, různé druhy sladkostí a koláčů až po sýry, maso, ryby, lanýže, ale i hrnce a pánve. Všechno zboží je krásně vyskládané a je opravdu náročné mu odolat (i všechny ty brambory od hlíny jsou nádherné). Spousta Londýňanů tu obědvá za jakéhokoli počasí – jednou jsem procházela přes trh, zrovna když lilo jako z konve, a nevěřila jsem vlastním očím, kolik lidí sedí u stánků s deštníkem v ruce a užívá si svůj oběd.

Kde: Na jižní straně pod London Bridge, 8 Southwark Street
www.boroughmarket.org.uk

Sketch



Místo plné designu a fantazie; kromě restaurace, kavárny a baru tu najdete také galerii. Sketch vlastní legendární Francouz Pierre Gagnaire a podnik má ojedinělou atmosféru s typickým cvrkotem a se svou vlastní rychlostí. Všechno je tu trochu jiné a překvapivé a taky trochu vzrušující, a menu samozřejmě také. Jídlo má nápad a obsluha vtip. Měli jsme tu úžasný šťavnatý krvavý hamburger a několik sladkých výtvarných děl, která si sami vyberete ze zaskleného baru. Design vás naprostu odzbrojí i ve chvíli, kdy si budete potřebovat odskočit na toaletu. Představte si, že stojíte

pod krásným bílým schodištěm, jdete pomalu nahoru po schodech a vidíte zhruba deset dvoumetrových lesknoucích se bílých vajec s otevřenými dveřmi... Jako ze sci-fi.

Kde: 9 Conduit Street, Mayfair
www.sketch.uk.com

The Fat Duck



Jedna z nejlepších restaurací světa The Fat Duck Hestona Blumentahla se nachází necelých třicet kilometrů za Londýnem ve vesnici Bray v hrabství Berkshire. Je vcelku náročné získat zde rezervaci. Budova dřívě sloužila jako vesnický hostinec, takže má jednoduchý interiér s venkovskými prvky. Personál je nečekaně neformální, a dokonce poměrně spontánní. Podává se zde virtuózně provedená britská kuchyně s důrazem na výstřední prezentaci, a tak vám třeba společně s mořskými plody servírují sluchátka, ze kterých se line mořský příboj. Restaurace nabízí jedno degustační menu (čtrnáctichodové). Vše bez jediné výjimky je naprostu perfektní a zároveň uvolněné. Oběd nebo večeře vám zaberou tři až čtyři hodiny; počítejte se zhruba 7 000 korunami na osobu.

Kde: High Street, Bray, Berkshire
www.thefatduck.co.uk





TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO JAN ZIMA

Už po prvních cateringových akcích, které absolvovala jako studentka hotelové školy, věděla, že tohle bude její obor. Díky svým zkušenostem a zápalu je **Milada Janáková** dnes jednatelkou společnosti **White Circus**, cateringu Ambiente.

Co vás na cateringu nejvíc baví?

Proměnlivost, trochu cirkusový život. Jeden den chystáme galavečeři v paláci, další pomáháme nějakému řediteli udělat dojem na obchodní partnery sofistikovaným obědem v kanceláři. Třetí den v polních podmínkách uprostřed tankodromu připravujeme luxusní jídlo pro partu amerických turistů...

A co je nejnáročnější?

Neustále stavíme restauraci – někdy hodně velkou – kvůli jednomu večeru. Musíme si připravit kuchyň, připojit spotřebiče, uspořádat stoly, pečlivě je prostřít, postavit bary a natrénovat personál. A když hosté přijdou, musí vše fungovat, jako kdyby to byla zaběhnutá restaurace. Někdy je těžké zvládat stres, protože eventy jsou jako divadlo – jen se týdnů nezkouší a premiéra je zároveň derniérou. Máme jen jednu šanci!

Jaký typ akcí představuje největší výzvu?

Velké akce. Každému bych přála vidět, jak strhující podívaná se odehrává v zázemí, když se vydává fine dining

pro tisíc hostů. Už jste byli v zázemí přehlídky haute couture nebo za pódiem před vystoupením filharmonie? Tak mi to někdy připadá. Občas se na chvíli zastavím a pozoruji, co dovedou páni kuchaři. Nejprve klid před bouří, všichni připraveni na svých pozicích, tiše si povídají, pak zazní povel „s sebou“, a v tu ránu mají všichni plné ruce. Každý ví, co má dělat, ani na malém prostoru si nepřekáží, jako by celé dny nedělali nic jiného. Ale oni dělají něco jiného, nejsou stálý tým, a přesto jim to v jeden moment začne ladit. Úžasné!

„Strhující podívaná se odehrává v zázemí, když se vydává fine dining pro tisíc hostů.“

Co vám vadí na českém pojetí cateringu?

Všichni používají podobné ubrusy – bílé z minulého desetiletí vystřídaly černé – inventář, přístupy. Akce často produkují velmi kreativní lidé, a přesto je tam catering jako služba, která má dát hostům někde na okraji sálu najíst. Proč? Catering může být plnohodnotným prvkem dramaturgie večera.

Co si pod tím představit?

Když jsme doladováli rautové stoly, shodli jsme se, že se nám nelíbí schovávat je pod ubrusem... Dali jsme pryč ubrus – a museli jsme vytvořit stůl hezký sám o sobě. Jídlo jsme rozdělili na degustační porce, aby si host od jednoho stolu odnesl celé menu, a dali jsme jim společnost – kuchaře, který rád mluví s hosty a je hrdý na to, že své jídlo může prezentovat. ✿

HORS D'OEUVRES [ór dévr]

malá předkrmová jídla servírovaná k povzbuzení chuti před hlavním chodem nebo jako součást večera. Podávána jsou buď u stolu, nebo mohou sloužit k zabavení hostů během čekání například na recepci nebo party.

HAUTE CUISINE [ót ku:isin]

překlad z francouzštiny, znamená „vysoká kuchyně“.

Svým důkladným způsobem přípravy jídel a jejich prezentací odkazuje na kuchyni vysoké gastronomické úrovně. Je spojována s podáváním více malých chodů a často doprovázena víny.

HEART OF PALM [ha: rt of pa:lm]

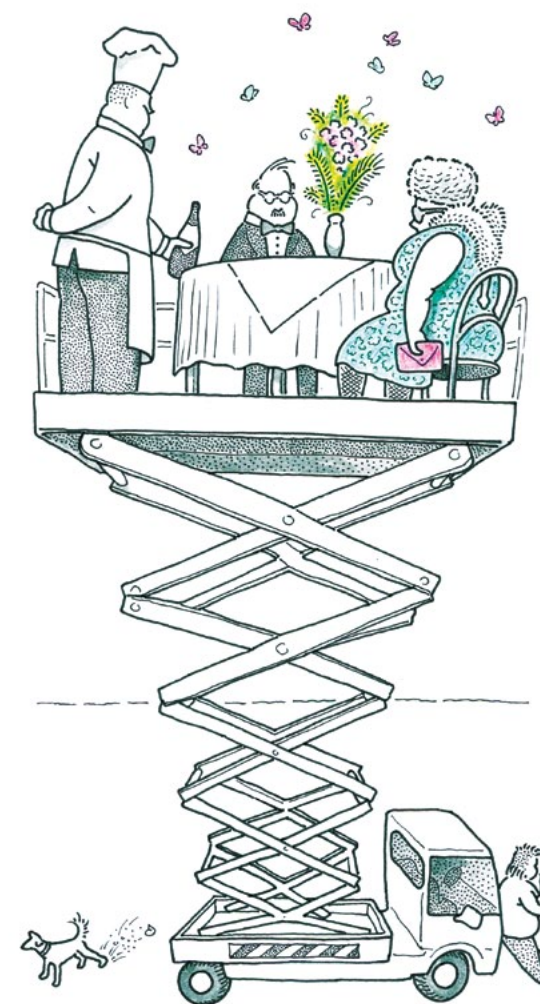
v překladu „palmová srdíčka“

Vnitřní část některých šlechtěných palmových stromů.

Za největší lahůdku je považován úplný střed, který strukturou připomíná mladý bílý pórek. Používají se samostatně, v našich podmínkách konzervovaná a je třeba s nimi dál kuchařsky pracovat.

HOLLANDAISE SAUCE [hoIn deiz s:os]

nebo také holandská omáčka. Jemná bílá omáčka je základní omáčkou francouzské kuchyně. Přípravuje se pozvolným šleháním žloutků s trochou vody, bílého vína a bílého pepře ve vodní lázni; k základu se pozvolna přimíchává vlažné rozpuštěné máslo. Lahodná je k vařenému chřestu.



SLADKÁ TEČKA

Mascarpone s malinami

TEXT JIŘÍ BERGMAN FOTO JOHANA POŠOVÁ



Jak si doma připravit nejoblíbenější dezert z našich Pastacaffé?

Na 4 porce potřebujete

120 g malin (i mražených), 100 g italských piškotů savoirdi, 2 žloutky z větších vajec nebo 3 z menších, 40 g cukru krupice, 225 g mascarpone, 1 bílek z většího vejce, moučkový cukr na poprášení dezertu a případné doslazení malin

- 01** Povolné maliny propasírujeme přes cedník, abychom se zbavili zrníček. Tím získáme hladkou malinovou omáčku. Podle chuti ji můžeme dosladit moučkovým cukrem.
- 02** V připravené omáčce namočíme z obou stran italské piškoty savoirdi a vyskládáme je do připraveného pekáče.
- 03** Žloutky s polovinou cukru krupice vyšleháme do husté pěny, přidáme mascarpone a opatrně rozmícháme, aby v krému nebyly hrudky. Poté přidáme vyšlehaný sníh z bílku, do kterého jsme přidali zbytek cukru. Vše opatrně spojíme v hustý krém a navrstvíme jej na namočené piškoty.
- 04** Vložíme do ledničky a necháme minimálně tři hodiny chladnout. Při podávání lehce poprášíme moučkovým cukrem.

Tip: Piškoty savoirdi můžete pořídit v Café Savoy, kde si je sami pečou. Jsou výborné!