



BEZ DOTEKU

REŽIE MATĚJ CHLUPAČEK

TEREZA VÍTČ, ADRIAN JASTRABAN, MARIAN RODEN, PETRA LUSTIGOVÁ
KRYŠTOF HÁDEK, ONDŘEJ MALÝ, HANA VAGNEROVÁ

V KINECH 28. 3. 2013

OBSAH

Jarní sezona přináší do kuchyně *bylinky, rebarboru* nebo třeba *hrášek* – prozradíme vám, jak s nimi nakládají naši šéfkuchaři. A kam na jaře vyrazit? Třeba *po pražských vinicích* anebo taky do dánské metropole. *Kodaň* je plná dobrých podniků, máme pro vás tipy na ty, které jsme nedávno osobně vyzkoušeli. Naučíme vás dělat *sushi* a vezmeme vás i do *pivovaru Maláňka*.



Kodaň pro foodies

FOTO THOMAS STEEN SØRENSEN



O NÁS

Hvězda pro La Degustation

V polovině března vyšel průvodce *Michelin Main Cities of Europe 2013*. Celkem zahrnuje 15 restaurací se třemi hvězdičkami, 80 se dvěma a 309 s jednou hvězdičkou. Tu mají i letos *Olda Sahajdák* a *La Degustation Bohême Bourgeoise* a *Alcron* s šéfkuchařem Romanem Paulusem. Ocenění Bib gourmand si v Česku pro letošek připsalo šest restaurací: *Aromi*, *Sansho*, *Le Terroir*, *SaSaZu*, *Divinis* a nově také *Aureole*. „Obhájit michelinskou hvězdičku je stejně těžké jako ji získat poprvé. Celý rok jsme ale dělali všechno pro to, abychom znovu uspěli,“ reagoval na ocenění *Oldřich Sahajdák*. Pouze na hvězdičce ale samozřejmě úspěch restaurace stavět nelze, je třeba se neustále posouvat dál. Tým *La Degustation* proto sleduje trendy, navštěvuje restaurace v zahraničí a pořád zkouší něco nového. Změny se dějí i v zázemí – letos v létě restaurace kupříkladu dostane zbrusu novou kuchyni.



Do školy i v sobotu

Škola čepování *Lukáše Svobody*, kterou už bezmála rok pořádáme v Lokále U Bílé kuželky, nabízí od dubna jeden termín navíc, a to v sobotu. Kurzy jsou už teď vypsaný až do prázdnin a jejich nabídku stejně jako informace o pivním týmování či narozeninovém čepování naleznete na webu *Kuželky*. Pro zájemce, kteří nemluví česky, připravujeme kurzy v anglickém jazyce.



Program pro přátele dobrého jídla

Pro všechny, kdo mají rádi dobré jídlo a pití, jsme připravili věrnostní program. Jeho součástí je karta *Ambiente*, o níž můžete požádat v kterékoliv z našich restaurací. Tu pak stačí jednoduše registrovat na www.ambi.cz a můžete si užívat své bonusy. Do věrnostního programu jsme zahrnuli i nejoblíbenější jídla našich restaurací – v menu jsou označená jako *Hvězdy Ambiente*. Pro nejbližší hosty je určený Kulinářský klub *Ambiente*. Pokud se „projíte“ ke členství v tomto klubu, budete od nás pravidelně dostávat pozvánky na kulinářské večery a degustace za zvýhodněné ceny. Všechny informace o programu najdete na webu www.ambi.cz v záložce *Karta Ambiente* nebo se zeptejte obsluhy – rádi vám poradíme!



Rezervace na pár kliknutí

V průběhu dubna bude na webu *Ambiente* (www.ambi.cz) ke stažení naše nová aplikace pro iPhone, pomocí níž si budete moci snadno a rychle rezervovat stůl v restauracích *Ambiente*. Výhodou aplikace je mimo jiné i možnost se k provedené rezervaci vrátit a upravit ji podle aktuální potřeby (změnit čas, počet míst apod.).



Co se ještě děje

- Připravujeme pro vás další *Lokál*, tentokrát v Praze 7. V říjnu spustíme e-shop *Amasa* a ve fázi projektu je i prodejna našeho masa a uzenin.
- Až půjdete do restaurace *Pasta Fresca*, ochutnejte její nové víno. Je to kabinetní víno s přívlastkem odrůdy *Müller Thurgau* a ročníku 2011 od moravského vinaře *Patrika Staška*. Réva pochází z viniční trati Pod Martinkou v Horních Věstonicích.
- *Café Savoy* bude mít v létě na pár týdnů zavřeno, protože tu proběhne rekonstrukce.



Fotíte v restauracích?



Zabijačka v Čestru



Geranium



Brazílské sushi



Jaro!

SEZONA



bylinky ze zahrádky Veroniky Zemanové z Kolínska nebo od Petra Aujeského z rodinné farmy Pesema. Nejprve budou k použití šalvěj a oregano, vzápětí máta, meduňka nebo také bazalka. Dalibor Křivánek vyzdvihuje ještě v lese rostoucí šťavel kyselý, lidově zvaný zaječí zelí. Na loukách, ale i zahrádkách pak roste řebříček, jímž můžete kromě zdobení pokrmů třeba i ochutit olej – výsledkem budete překvapeni.

V květnu farmáře zaměstnává hlavně sklizeň raných brambor a první mrkve. Petr Aujeský říká, že aby se brambory povedly, je třeba je sázet na Josefa. Poslední rané brambory musejí jít ze země nejpozději 5. června. Ve druhé polovině května už jarní

Závan jara

sezona propuká naplno, a tak máme k dispozici perfektní hrášek a fazole. Když hrášek vyloupete, krátce spaříte ve vroucí vodě, poté rychle zchladíte v ledové vodě a oloupete, můžete z něj připravit pyré, jež dá sousloví hrášková barva teprve ten pravý význam. Kromě hrášku a fazolí se v květnu zaměřte i na květák, brokolici či ranou kapustu a zelí.

Koncem května se šéfkuchař Čestru Vlasta Lacina Jiroš začne cestou do práce stavovat v Kunraticích pro jahody. Jirka Jakoubek jich tu pěstuje několik odrůd, a tak jimi dokáže pokrýt i letní sezonu. Před astronomickým začátkem léta ještě z ovoce v nížinách chytne počátek sezony třešní.



Na jaře se rodí mláďata, a spolu s kůzlaty a jehňaty tak máme k dispozici kozí a ovčí mléko a také sýry. Vlasta Lacina Jiroš čerstvé sýry z drnovické farmy používá například do salátů, v Café Savoy je dávají třeba na chlebičky. Klasikou je i kombinace čerstvého kozího sýra, červené řepy a sladké složky, jako je med, karamel nebo javorový sirup. Pak už jen stačí položit nahoru pár lístků čerstvě natrhaných bylinek, nakrájet k tomu bílý chléb a chuťový zážitek bude dokonalý.

Téměř zapomenutá tradice velí, že na velikonoční stůl patří ryba. Loví se malé kapři, amuři, tolstolobici a někteří dravci. Rybáři tvrdí, že na jaře je ryba chutnější než o Vánocích. Celou zimu je totiž v klidu a nepřijímá potravu, a tak je její maso pevné a skoro bez tuku – ideální na přípravu tataráku a ceviche. 🍷



Od prvního jarního dne se postupně prodlužují dny a díky světlu a teplotě všechno začne velmi rychle růst a zelenat se. Pro kuchaře je to znamení, že mohou na talíře vnést čerstvost a lehkost z domácích zdrojů. Kromě bylinek a květů se jejich pozornost zaměří například na rebarboru, hrášek nebo třeba ryby.

TEXT RADEK CHALOUPKA ILUSTRACE KATEŘINA KYNCLOVÁ

Země nám nejprve koncem března darovala kedlubny, ředkvičky a lahodnou jarní cibulku s natí. V půlce dubna přicházejí na řadu listové saláty a rebarbora. Americký šéfkuchař Thomas Keller rebarboru konfituje v cukrovém sirupu a poté ji kombinuje s mascarpone, pomerančem a fenýklem. Sous-chef restaurace La Degustation Bohême Bourgeoise Dalibor Křivánek říká: „Výbornou omáčku k rybám získáte, když vymačkanou šťávu z rebarbory zredukujete varem, povaříte s cukrem a zjemníte máslem.“ Kdo na jaře ochutná rebarborový koláč, chutney, marmeládu nebo kompot, rozhodně nešlápne vedle. Roman Frencl, šéfkuchař Café Savoy, v sezoně někdy kombinuje rebarboru s foie gras – z rebarborové šťávy udělá pěnu a tou pak opečená foie gras doplní.

Na spoustu jídel lze jako ozdobu použít bylinky nebo květy. V La Degustation rádi používají třeba květy měsíčku či brutnáku. V restauracích Ambiente se v dubnu objeví první

VÍNO



Pražské vinice

Za dobrým vínem nemusíte hned jezdit na prosluněnou Moravu, nabízejí ho i pražské vinohrady. Praha jimi kdysi bývala obklopena doslova ze všech stran. V roce 1358 dokonce vešlo v platnost nařízení, podle nějž měly být všechny vhodné pozemky do vzdálenosti tří mil od Prahy osázeny révou. Dnes se tu pěstuje na šesti místech.

TEXT ROMAN NOVOTNÝ FOTO ARCHIV

Jednou z nejstarších je vinice svaté Kláry v areálu botanické zahrady v Troji. Má 3,5 ha a je rozdělena na dvě části – produkční, kde se pěstují hrozny pro zpracování na víno (to lze ochutnat a zakoupit přímo ve vinici v barokním viničním domku), a ukázkovou s naučnou stezkou, informující o odrůdách, vedení révy a zpracování hroznů. Vysázeno je zde asi 120 odrůd (včetně stolních) a k vidění je tu i historické náčiní.

V jižní části nad pražskou zoologickou zahradou, a tedy v těsné blízkosti vinice sv. Kláry, se nachází vinice Salabka založená v druhé půli 13. století. O hrozny tu od roku 2005

pečuje a víno ze zhruba tříhektarové vinice zpracovává Moravan z Mikulčic Lubomír Bilík.

Další vinohrad se nachází na svahu pod Prosekem. O vinici Máchalka se od roku 1996 stará Vinařské družstvo svatého Václava. Vyrábějí zde vína z osmi odrůd a nedají na ně dopustit. Kdo chce vína ochutnat, může si je koupit u brány vinice vedle prosecké bobové dráhy.

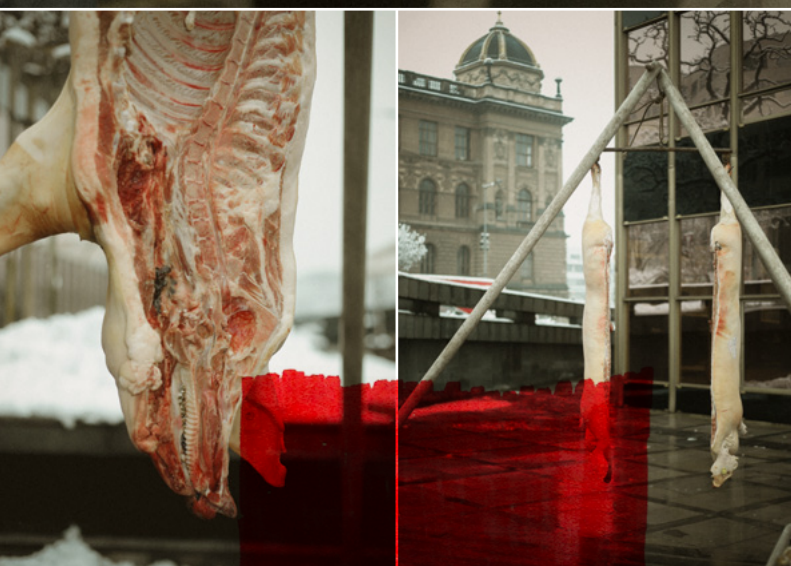
Už název pražské čtvrti Vinohrady svědčí o tom, že k vínu měla Praha vždycky blízko. Dnes tu vinici najdete na prudkém svahu nad Botičem v zahradě patřící k honosné vile Moritze Gröheho, který kdysi spojil pozemky dvou starých viničních usedlostí Dolní a Horní Landhauska. Vinice má 1,7 ha a její dominantou je Viniční altán, kde lze ochutnat nejen zdejší vína.

Také modřanská vinice, která leží ze všech pražských vinic nejjižněji, má jedno specifikum: je složená z malých parcel, které obhospodařuje několik desítek vinařů. Její novodobé dějiny se začaly psát v roce 1986, kdy se parta zájemců o vinaření rozhodla využít nabídky místního úřadu na pronájem pozemků. Révu zde pěstují dodnes.

Nově založená a volně přístupná je Svatováclavská vinice na východním okraji Pražského hradu. Má rozlohu 0,7 ha a dříve se jí říkalo Opyš. Je doloženo, že se zde réva vinná pěstovala už v 10. století. Svatováclavská se vinici začalo říkat v 17. století. Léta čekala na obnovu, která nakonec proběhla v roce 2008. Dnes je stejně jako ostatní pražské vinice jedním z atraktivních vinařských cílů v metropoli. 🍷

Zabijačka v Čestru

TEXT BÁRA URBANOVÁ FOTO DUŠAN TOMÁNEK



Tradiční česká zabijačka jen pár desítek metrů od Václaváku a v dosahu hlavní pražské dopravní tepny? Pravda, prasečí půlky zavěšené na trojnožce v pozadí s budovou Národního muzea na první pohled působí trochu bizarně, ale stačí nasát atmosféru a hlavně všechny ty vůně a jste ztraceni. V dobrém slova smyslu.



S premiérovou zabijačkou v Čestru, která se konala na zahrádce restaurace v sobotu 16. února, nám pomáhali zkušení řezníci otec a syn Dupalovi. Pocházejí z Luk pod Medníkem, ale svými zabijačkami jsou známí daleko za hranicemi této středočeské obce. Pan Dupal starší si sice na počátku posteskl, že je zvyklý na zabijačky jezdit se svou polní kuchyní (ta by se na zahrádce Čestru teprve vyjímala, jenže dostat ji tam není bohužel reálné), ovšem i s omezeným vybavením všechno zvládl na jedničku. Spolu se synem Pavlem a kolegou řezníkem Petrem Vaňkem se do práce pustili už v pátek. Jejich úkolem bylo porazit a zbourat tři prasata a dvě z nich zpracovat předem. I pro zabijačku jsme zvolili přeštické vepře. „Jejich výtěžnost je sice menší než u běžného prasete, ten rozdíl ale poznáte v chuti – a z tohoto pohledu se přeštici určitě vyplatí,“ zhodnotil naši volbu Pavel Dupal.

TĚSNĚ PŘED ZAČÁTKEM

Oficiální zahájení zabijačky připadlo na 11 hodin, v Čestru ale bylo živo už od osmi. Bylo třeba nachystat brutary a začít ohřívát vodu, vyvézt gril a roztopit v něm oheň, vztyčit trojnožku a zavěsit na ni prase, ale taky odhrnout sníh a nachystat deky i nápoje na zahrátí. Uvnitř v restauraci se mimo jiné krájelo sádlo na škvarky a strouhal křen, venku se na tácy rovnaly jitrnice a kroupová i housková jelita a taky tlačěnka, jež byla plněná v žaludecích, ne v umělém střívků.



Kuchaři z Čestru porcovali maso na řízky a spolu s řezníky pomalu začali chystat výborný zabijačkový guláš. Tomu všemu přihlíželi nejprve zvědaví kolemjdoucí, přičemž turisté si ten mumraj samozřejmě nezapomněli zvěčnit, později i první hosté, kteří se na zabijačku začali trousit už chvíli před jedenáctou.

SNĚZ, CO ZMŮŽEŠ

Pravidla zabijačky v Čestru byla jednoduchá: za paušální poplatek 200 Kč mohli hosté zůstat neomezeně dlouhou dobu a ochutnat všechno, na co měli chuť. Co nezvládli spořádat na místě, to si za stovku mohli ještě nechat zabalit do krabičky s sebou. A většinou to tak i dopadlo, protože masa a zabijačkových specialit bylo víc, než se do běžného strážníka vejde.

Jelitům, jitrnicím a tlačence od počátku konkuroval zabijačkový guláš. Postupně se v nabídce objevily i škvarky se sádlem, na něž během chvilky padlo několik bočníků chleba. Stejný úspěch zaznamenal taky ovar, čerstvě vytažený z brutaru. Kolem poledne už byla zahrádka úplně plná a gulášek pomalu vystřídala zabijačková polévka. Na odbyt šly skvěle řízky i grilované kotletky.

JITRNIC E POD DOHLEDEM

Kolem třetí přišlo na řadu i prase, které si do té doby jen tak viselo na trojnožce a dotvářelo atmosféru coby atraktivní

kulisa. Řezníci z něj postupně začali ukrájovat kusy masa, až zůstaly jen dvě visící kýty. Nově příchozí potěšila další várka ovaru. Celé to bourání mělo ale ještě jeden důvod: čerstvě připravené jitrnice. Trojice řezníků se pustila do práce a byla radost jim koukat pod ruce, jak maso sekají, melou, koření, míchají s houskou, dochucují, plní do střívek a špejlují. A co teprve ochutnat pak výsledek jejich práce!

Krátce po páté, na kdy byl naplánován oficiální konec zabijačky, už bylo téměř všechno snědno – snad až na pár jelit a jitrnic, které si poslední hosté odnesli jako výslužku. Zahrádka se začala postupně vyklíňovat a ještě nějakou dobu trvalo, než po zabijačce pod magistrálou nezbylo ani památky. Potěšilo nás, že jsme na místě i v následujících hodinách a dnech posbírali jen samé pozitivní ohlasy. Co na to říct? Snad jen: tahle zabijačka určitě nebyla poslední! ❄️



JAK NA TO

DESIGN

Maxim Velčovský

TEXT BÁRA URBANOVÁ FOTO ZDENĚK MRÁZ

Na stěnách v Lokále v Dlouhé průběžně přibývají nové kresby. „Je dobře, že vznikají postupně, protože tak mohou odrážet další vjemy a nápady. Teď například máme nového prezidenta a s ním přišla spousta nových námětů,“ říká jejich autor, designér Maxim Velčovský.



napoprvé,“ říká Maxim Velčovský. Na stěnách tak najdete třeba půllitr testující místo zraku míru vaší střizlivosti nebo primky odměřující hospodský čas. „Anebo třeba tenhle vodník. Stylově připomíná Josefa Ladu a před ním na talíři leží utopenec. Ten znak nalevo od něj je logo automobilky Lada a ten podivný Švejk vedle má ruku zakončenou jelitem, a naznačuje tak, že to místo je určené pro invalidu,“ upozorňuje na detaily, které vás přimějí dívat se na kresby jinýma očima. „Ve finále bych chtěl, aby to bylo jako kůže Vladimíra Franze, která se pokrývá a pokrývá, až se pokryje celá,“ uzavírá. ✶



Profesní dráha Maxima Velčovského byla do značné míry předurčena prostředím, ve kterém vyrůstal. „Můj otec je malíř. Bydleli jsme v 1 + 1 a barvy byly všude kolem, i na talířích, které táta používal místo palety,“ vzpomíná. Na počátku 90. let vystudoval střední uměleckoprůmyslovou školu v Uherském Hradišti, obor keramika, a poté Vysokou školu uměleckoprůmyslovou v Praze. Vybral si ateliér keramiky a porcelánu, který dnes, po více než deseti letech od ukončení studia, sám vede.

Už během studií na sebe upozornil kolekcí bytových doplňků, k nejznámějším patří mísa ve tvaru ČR, v porcelánu odlitý plastový kelímek či porcelánová holínka s cibulovým vzorem. Touha vyjadřovat se i v jiných materiálech ho od porcelánu a keramiky přivedla k výrobě nábytku, interiérovému designu nebo třeba instalacím výstav. Vloni na Designbloku například představil stoly z corianu, blízko má i ke sklu – je art directorem společnosti Lasvit, která se zaměřuje na osvětlovací objekty a skleněné instalace.

Novým úkolem je pro Maxima role porotce v britské soutěži Restaurant & Bar Design Awards. A jak vnímá úroveň podniků v Česku? „Pomalými krůčky se to zlepšuje. Každý majitel restaurace by si měl uvědomit, že hosté vnímají hospodu skrze jídlo a pití, obsluhu a interiér. Podniky, kde se tahle trojkombinace propojí v jeden celek, jsou ale vzácnost. Například v Lokále to funguje. Důležitý je tu pro mě i prostor. Když do té dlouhé ratejny vstoupíte, cítíte z lidí energii – a i proto se do hospod přece chodí,“ říká.

Část kreseb pro Lokál vznikla dopředu, další se rodí jako odraz momentální inspirace. „Nechtěl jsem, aby to byl takový ten český fekální humor typu Petra Urbana. I když i tento druh humoru po osmém pivu respektuji. Mám radši podprahový, lehce sofistikovaný humor a vtipy, které člověku nedojdou hned

Brazilské sushi

TEXT PETR BERÁNEK FOTO LUBOŠ WIŚNIEWSKI

Téměř v každé brazilské churrascarii nabízejí **sushi**. Důvody jsou dva, jednak dostupnost ryb a darů moře, jednak skutečnost, že Brazílie je domovem nejpočetnější japonské komunity žijící mimo Japonsko. V restauracích Brasileiro připravujeme třeba maki sushi s tuňákem. Postup je vcelku jednoduchý, podstatné jsou ty správné a kvalitní suroviny.



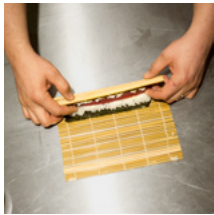
Základem sushi je kulatozrná rýže, jež se připravuje v rýžovaru. Nejprve se důkladně propere a nechá okapat. Pak se odměří do rýžovaru spolu s vodou, v poměru 1:1. Asi po 45 minutách je hotová. Ještě horká se zalije ochuceným rýžovým octem, jenž kromě chuti zlepší její lepivost, a za občasného míchání se nechá vychladnout na pokojovou teplotu.



Kromě rýže budete na maki sushi potřebovat ještě lisovanou řasu nori, wasabi a tuňáka, popřípadě jinou rybu, avokádo, ředkev apod. Nezbytná je bambusová rohož, s jejíž pomocí sushi zabalíte, a dobrý nůž, ideálně s jednostranným ostřím, kterým se dobře řežou rovné kousky. Z tuňáka s ním ukrojíte perfektní hranolek na sílu malíčku a délku řasy.



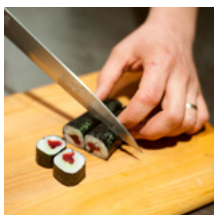
Řasu přepulte a položte na rohož lesklou stranou dolů. Do středu odměřte rýži a pak ji prsty rozvrstvěte téměř ke krajům (u horního kraje nechte cca 1 cm volného místa). Netlačte, rýže musí zůstat načechraná, aby neztratila schopnost nasát sójovou omáčku. Prstem naneste doprostřed rýže wasabi, množství se řídí podle chuti, chybět by ale nemělo.



Na proužek wasabi položte hranolek tuňáka a můžete začít s balením sushi rolky. Potřebovat budete trochu zručnosti a bambusovou rohož. Pomocí ní přední okraj řasy nori stočte a spojte s opačným okrajem v místě, kde končí vrstva rýže. Třemi prsty rolku uhladte. Pak ji ještě jednou rohoží stáhněte a znovu uhladte.



Někdy se doporučuje řasu trochu navlhčit mokřím prstem, aby se lépe spojila. Ve skutečnosti si však vystačíte s vlhkostí rýže. Hotovou sushi rolku je nutné nechat asi 5 minut odpočívat, a to místem, kde se konce řasy spojují, dolů. Řasa se během této chvilky dokonale slepí a také díky rýži pěkně zvláční.



Chcete-li získat stejně velké kousky sushi, rolku překrojte napůl, poloviny znovu rozkrojte na dva stejné díly a pak přepulte i ty. Z jedné rolky tak dostanete 8 stejných kousků. Servírujte je se sójovou omáčkou vhodnou na sushi, wasabi (my si ho v Brasileiru mícháme sami z prášku na požadovanou konzistenci) a nakládaným zázvorem.

NA CESTÁCH

Kodčin

TEXT TÝM LA DEGUSTATION BOHĚME BOURGEOISE A TOMÁŠ KARPÍŠEK FOTO PROFIMEDIA.CZ A ARCHIV PODNIKŮ

Synonymem severské gastronomie se pro mnohé foodies stala kodaňská restaurace Noma, která pravidelně okupuje přední příčky nejruznějších žebříčků hledajících nejlepší restauraci na světě. A právem. Není ale zdaleka jediným místem, které byste při návštěvě dánské metropole neměli minout.

Kodaň

Úsloví nomen omen platí v případě Nomy bezesbýtku. Název restaurace je totiž zkratkou počátečních písmen slov **N**Ordisk **M**Ad, tedy severské jídlo. Šéfkuchař René Redzepi ho ovšem interpretuje po svém – pracuje s běžně dostupnými lokálními surovinami, zachovává jednoduchost a čistotu jejich chuti, ale využívá nejrůznější kuchařské techniky spolu s prvky molekulární gastronomie. Jíst tady je zážitek, jehož se stáváte nedílnou součástí – třeba když hledáte úvodní amuse-bouche ve váze před vámi (má totiž podobu větvičky z chlebového těsta) nebo když si podle pokynů obsluhy jídlo sami upravujete u stolu. Narazit můžete i na chod, který prostě „nedáte“ – v případě některých z nás to byly živé krevetky podávané na ledu. Pro kuchaře je Noma velkou školou, řada z těch, kteří ji prošli, si otevírá vlastní restaurace. Nejnověji například někdejší sous-chefs **Samuel Nutter** a **Victor Wagman**, kteří teď na jaře otevírají na Skt. Peders Stræde 24A restauraci Bror.



Nejlepší Noma

Nejlepší restaurace světa se nachází v kodaňských docích v přízemí industriální budovy. Interiér je příjemný a drsný zároveň, z materiálů v něm převažují dřevo, kámen a koženiny na židlích. S touto severskou strohostí tak trochu kontrastuje obsluha – personál je příjemný a neformální, nikoli snobsky nažehlený. Na place se pohybují i kuchaři, kteří servírovaná jídla doprovázejí patřičným komentářem, a nezdíka tu narazíte i na Reného Redzepiho. Podává se zde jednoduchá severská kuchyně s důrazem na místní sezonní suroviny (všechny pocházejí ze vzdálenosti do 250 km). Převažuje zelenina, tu a tam plody moře, maso jen výjimečně. Pro hosty je nachystané jednotné degustační menu (vytištěné ho dostanete až při odchodu), nejprve v relativně rychlém sledu kolem deseti amuse-bouche a pak deset chodů. Snoubí se buď s víny (prim hrají ta autentická od malých vinařů), nebo zeleninovými či ovocnými šťávy. Tři až čtyři hodiny vám oběd nebo večeře zabere, na osobu počítejte s částkou lehce pod 9000 Kč (2500 DKK).

Kde: v jednom z kodaňských přístavů, v ulici Strandgade 93
www.noma.dk

Precizní Geranium

Na okraji parku Fælledparken stojí fotbalový stadion Parken a v 8. patře jedné z jeho tribun se nachází restaurace se dvěma michelinskými hvězdičkami – Geranium. Moderní interiéř sází na sklo, mramor a kov, z barev tu převládají různé odstíny šedi. Kuchyně je otevřená, takže kuchařům, kteří jídla také servírují (je mezi nimi mimochodem i jeden Čech), vidíte celou dobu pod ruce. Všechno tu perfektně šlape – stačí, aby hlavní číšnice mrkla, a personál okamžitě koná. Atmosféra je spíš formální, skoro se nechce věřit, že muž, který za tím vším stojí, šéfkuchař Rasmus Kofoed (vítěz Bocuse d’Or 2011), je taky skejťák... Večerní degustační menu zahrnuje šest amuse-bouche a šest chodů. S jejich servisem si tu vyhrávají – jedno jídlo musí být jako druhé. Hotová umělecká díla! Párovat je lze s nealkem nebo víny. Na osobu počítejte kolem 2900 DKK, obědové menu včetně vín ale pořídíte už za 1400 DKK. Vyzkoušejte určitě i nealko párování. Nás zaujal třeba hruškový fresh s hruškovým octem nebo citronáda s aromatem borovice. Nomě může Geranium směle konkurovat – některým z nás tady dokonce chutnalo více.

Kde: na fotbalovém stadionu Parken v širším centru města, Per Henrik Lings Allé 4
www.geranium.dk

Zaplněný Fiskebar

V kodaňské části Vesterbro se nachází čtvrť Kødbyen. Její název (kød znamená v dánštině maso a byen město) jasně odkazuje na funkci, již má toto místo už od 19. století – původně dobytčí trh se postupně rozrostl v rozsáhlou tržnici, kde se zpracovávalo a prodávalo maso a soustředily se sem i další příbuzné obory. Dnes tuto funkci plní už jen část tržnice, označovaná podle barvy budov jako bílá (Den Hvide Kødby), a její součástí je i Kødbyens Fiskebar, trendy podnik zaměřený na ryby a mořské plody. Menu se obměňuje nejen podle sezony, ale taky podle toho, jaké čerstvé ryby jsou právě k dispozici. Většina z nich pochází ze severních moří, z místních zdrojů je i zelenina a další suroviny. Pečlivě sestavený vinný lístek je postaven na vínech odrážejících terroir. Vyjma víkendů, kdy sem můžete zajít i na oběd, má Fiskebar otevřeno pouze večer. Je lepší si udělat rezervaci, protože moderní interiéř, jehož jednou z dominant je i sloup naplněný mořskou vodou, ve které plave medúza, bývá beznadějně zaplněný.

Kde: ve čtvrti Vesterbro, resp. v její části zvané Kødbyen, Flæsketorvet 100
www.fiskebaren.dk

Hledáte-li dostupnější alternativu k Nomě nebo restauraci, kde se nemusí na místo tak dlouho čekat, rezervujte si stůl v Radiu (**restaurantradio.dk**). Záměrem majitelů podniku bylo vytvořit moderní městské prostředí, a přitom zůstat blízko přírodě, což dokládá i jednoduchý, ve dřevě vyvedený interiéř. I tady stavějí na sezonních surovinách, dodávky ryb, masa i drůbeže mají nasmlouvané výhradně u místních chovatelů, také obiloviny, luštěniny a zelenina pocházejí od zdejších pěstitelů. Obsluha je hodně neformální, takže se tu záhy začnete cítit jako mezi svými. Na výběr máte ze dvou menu – tříchodového a pětichodového (zaplatíte za ně 300, resp. 400 DKK), nádavkem si můžete vybrat ještě jídla z denní nabídky (za 75 DKK). Oproti Nomě tu mají větší porce a častěji do menu zařazují maso. Nás zaujalo například vepřové s petrželí a cibulí, ale také kalamáry s červenou řepou a morkem a na závěr kdoule s heřmánkem a lékořicí.

Kam na pivo? Nejznámější dánskou značkou piva je jednoznačně Carlsberg, ale i v Kodani se samozřejmě najde prostor pro experimentování. Jeden ukázkový příklad za všechny: dva mladí homebrewáři **Mikkel Borg Bjergsø** a **Kristian Keller** začali experimentovat s vařením piva doma v kuchyni. Výsledek jejich domácího vaření měl úspěch, nejprve mezi kamarády, pak i u širšího publika, a ten v roce 2005 vyústil v otevření mikropivovaru **Mikkeller**. Dnes už Mikkel podniká sám a je považován za jednoho z nejinnovativnějších pivovarníků na světě. Svá piva (v nabídce má třeba i stout s černými lanýži nebo Black Imperial Milk Stout stařený v sudech po whisky) vyváží do čtyřiceti zemí. Ochutnat je můžete i v baru Mikkeller v centru čtvrti Vesterbro (viz mikkeller.dk/bar). Mají tu dvacet píp a kromě vlastního piva dávají prostor i dalším malým pivovarům.

Dáváte-li přednost vínu, mohl by se vám líbit **Ved Stranden 10** Vinhandel & Bar (www.vedstranden10.dk). Členitý a stylově



Tradiční Café Norden

Kam v Kodani na kávu? Při procházce v historickém centru města byste určitě neměli nechat bez povšimnutí Café Norden. Nachází se kousek od náměstí Amager na nejdělsí kodaňské nákupní pěší zóně **Strøget**. Kavárna s tradiční atmosférou byla otevřena v listopadu 1993 a své místo na kodaňské gastronomické scéně si vydobyla i díky dobré kávě. Má ji od vyhlášené místní pražírny The Coffee Collective, za níž stojí mimo jiné i držitel titulu World Barista Champion Klaus Thomsen (v národní soutěži mimochodem několikrát bodoval také barista Café Norden Mathias Arguimbau). Ke kávě musíte určitě vyzkoušet některý z zákusků, popřípadě sem zajděte rovnou na snídani a dejte si třeba lososa nebo rybí pomazánku. Podávají tu i výborné chlebičky. Rezervace v Café Norden nepřijímají, ale jelikož kavárna ve dvou patrech nabízí 170 míst a za hezkého počasí další stovku na zahradce, nějaký ten volný stůl se tu většinou najde.

Kde: v centru Kodaně, poblíž fontány Storkespringvandet, na Østergade 61
www.cafenorden.dk

Designové The Royal Café

V květnu 2007 otevřeli v centru Kodaně Lo Østergaard a Rud Christiansen kavárnu a prodejní galerii v jednom. Sami svůj projekt popisují jako product placement v kavárenské praxi, přičemž zvolili výhradně dánské značky jako Royal Copenhagen, Georg Jensen, Fritz Hansen, Bang & Olufsen, Kvadrat nebo třeba Holmegaard. Jakmile sem vstoupíte, okamžitě vás zaujmou vyšší stoly vystavené v řadě, přičemž ten ústřední slouží jako barový pult s kávovarem. Po celou dobu, kterou tu strávíte, se budete cítit jako v jiném světě a oči vám budou tekat po místnosti a neustále objevovat nové zajímavé detaily. Vše je tu dotažené, od nábytku po servis. Designem interiéru chtěli majitelé obsáhnout vše od baroka po současnost a stejně tak i tradiční kuchyni pojímají moderním způsobem. Místní specialitou jsou tzv. smushies. Výraz i pokrm sám vznikl kombinací dvou slov: smørrebrød, což je dánský výraz pro chlebiček, a sushi. Výsledkem jsou malé a samozřejmě krásně nadesignované chlebičky.

Kde: na jednom z hlavních kodaňských náměstí v centru, Amagertov 6
www.theroyalcafe.dk

Nákupy v Torvehallerne

Povinnou zastávkou pro každého, kdo má rád jídlo, by měla být tržnice Torvehallerne. Otevřena byla teprve před dvěma lety v reakci na zvyšující se poptávku po čerstvých surovinách a nákupech přímo od výrobců či dodavatelů. V šesti desítkách stánků najdete všechno od ovoce, zeleniny a bylinek přes maso a ryby nebo třeba pečivo a sladkosti až po sýry, víno, kávu a nejrůznější delikatesy, ale i gastronomickou literaturu. Provozovatelé tržnice si nájemce pečlivě vybírají a důraz kladou na kvalitu, čerstvost a přímý kontakt obchodníků s výrobci. Všechno zboží je tu krásně vyskládané, a tak se mu jen těžko odolává. Nechybějí tady ani bistra nebo kavárny. Přepadne-li vás hlad, ochutnejte dánskou specialitu – smørrebrød. Dánové ji popisují jako otevřený sendvič, nám stačí k pochopení jediné slovo: chlebiček. Na kávu tu zajděte do kavárny provozované pražírnou The Coffee Collective a na něco sladkého do Agnes Cupcakes – malé košíčky tu nabízejí i patnácti základních chuťových variantách plus něco navíc podle denní nabídky.

Kde: zhruba 100 m od zastávky metra Nørreport, Frederiksborggade 21
www.torvehallernekbh.dk



LIDÉ



Jsi hrdý na to, že jsi cukrář? Proč sis vybral právě tohle řemeslo a co byl tvůj první cukrářský výtvar?

Marně pátrám v paměti, co byl ten prvotní impulz zvolit si cukrařinu jako životní řemeslo. Asi to bylo tím, že jsem se už odmala rád motal v kuchyni a sladké, to bylo moje. Každopádně jedním z mých prvních výtvarů byla krupicová kaše. Občas si ji dělám i dnes, když nemůžu usnout – vždycky to zabere!

Tvým posledním pražským působištěm byla restaurace La Degustation, jak ses dostal tam?

Cukrařinu jsem studoval v Hronově a v posledním ročníku jsem si zařídil praxi v pražské restauraci Flambée. Tam jsem taky týden po složení maturitní zkoušky začal pracovat jako cukrář a po dvou letech jako šéfcukrář. Byl jsem tehdy členem národního týmu kuchařů a cukrářů České republiky, díky čemuž jsem se podíval trochu do světa – třeba do Singapuru, Chicaga, Basileje... Pak mi jednoho dne zavolał Tomáš Karpíšek a nabídl mi pozici šéfcukráře v nově otevřeném Café Savoy. Pár měsíců po otevření La Degustation mi telefon zazvonil znovu – a bylo to jasné. Práce tam mi dala hrozně moc – prostor, čas a podmínky poznat spoustu úprav jídel, chutí, kombinací... Jsem rád, že jsem mohl být součástí týmu profesionálů, kteří dělají svou práci proto, že ji prostě dělat chtějí.

Jaké dovednosti musí cukrář zvládnout, aby se mohl stát mistrem ve svém oboru?

Myslím, že není důležité, jaký obor děláš. Hlavní je mít k němu vztah a dělat ho rád. Mít kolem sebe ty správné lidi, kus štěstí a motivaci jít dál a dál. Zrovna včera jsem měl v ruce životopis Steva Jobse a zalíbilo se mi úvodní motto: Lidé, kteří jsou natolik šílení, že si myslí, že změní svět, ho opravdu změní. Neříkám, že chci změnit svět, ale jsem rád, když dokážu hosty něčím překvapit. Ať už je to nějaká nečekaná chuťová

Prostě proto

TEXT BÁRA URBANOVÁ FOTO NOAH FECKS

Na konci loňského roku měl premiéru dokument V New Yorku řemeslo žije!

Je o třech Čechách, kteří v Česku vystudovali odborně zaměřené střední školy a v současné době se úspěšně živí v New Yorku. Jedním z nich je i sous-chef naší Hospody Lukáš Pohl. A proč dělá právě tuhle práci? Prostě proto, že ho baví.



kombinace anebo jídlo, které v dětství nenáviděli a v životě by si nedokázali představit, jak skvěle může chutnat třeba taková zemlbába. Vše je o výběru surovin a o tom, jak s nimi naložíš. Host je ten hlavní, kdo určuje pravidla hry, a na nás je, jak pestrá a jedinečná ta hra pro něho bude.

Z cukráře v La Degustation je dnes sous-chef newyorské Hospody. Byla to pro tebe hodně velká změna?

Možnost pracovat v New Yorku se odmítá jen velmi zřídka. Byla to velká změna a ne všechno bylo vždycky růžové, ale rozhodně cítím posun a to je důležité. Nelituji a jsem happy. Cukrařina je nedílnou součástí mé práce i na pozici sous-chef. Mám určité zkušenosti, a tak je pro mě daleko jednodušší vytvořit dezertní menu nebo ho obměnit. Obecně jsou pro mě ale nejdůležitější suroviny a to, co se s nimi děje. V New Yorku dostaneš všechno, co se ti zamane. Já sám jsem například v Čechách určité věci nejedl, tady jím úplně všechno a moc si to užívám.

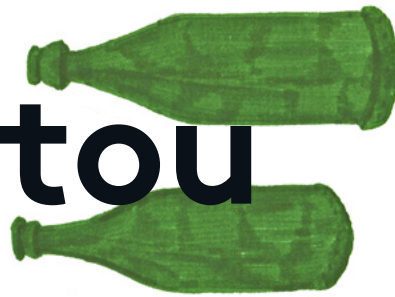
Co máš na New Yorku nejraději?

New York. Nejraději se jen tak procházím po ulicích a sleduju dění, občas někam nakouknu, něco ochutnám a jdu dál. New York je ohromně rychlé město, ve kterém čas letí dvakrát tak rychle. Možná je to tím, že se sem vměstná celý svět. A asi i proto: I love New York. *

PIVO



Nejkratší cestou



Stejně jako my v Lokálech či newyorské Hospodě čepujeme pivo nejkratší možnou cestou do püllitrů, plní své sudy nebo lahve pivovar Matuška – tedy přímo z tanku. Pivo se tu tudíž nepasterizuje ani nefiltruje, díky čemuž si uchovává své autentické vlastnosti. V dokonalé formě vydrží až tři měsíce.

TEXT LUKÁŠ SVOBODA FOTO LUBOŠ WIŚNIEWSKI

Pivovar Matuška byl založen před třemi lety v obci Broumy na Křivoklátsku. Zkušený pivovarník a zakladatel minipivovaru Martin Matuška měl to štěstí, že se jeho mladší syn Adam rozhodl věnovat stejnému oboru a do pivovaru nastoupil hned po maturitě na střední průmyslové škole potravinářských technologií. Starší syn Jakub je výtvarník tvořící pod jménem Masker, a tak se stará o vizuální stránku pivovaru (nám vyzdobil Hospodu a je také autorem instalací v Brasileiru U Radnice).

Pivovar si Matuškoví z velké části vyprojektovali i postavili sami. Jeho výstav v současné době činí kolem 1300 hl ročně, pomalu to ale přestává stačit, a tak je v plánu rozšíření prostor – s přístavbou už se začalo. Matuškoví vaří dekokčním rmutovacím způsobem, v nabídce mají jak spodně, tak svrchně kvašená piva. Rádi využívají toho, že žijeme v pásmu se čtyřmi ročními obdobími, neboť mohou vařit piva sezonní v celé jejich pestrosti, tedy od velmi lehkých „letních“ piv s obsahem alkoholu okolo 3 % až po silná piva se 7 % alkoholu, jejichž čas přichází především v zimě. Teď na jaře se zaměří například na witbier, belgický styl pšeničného piva. Já osobně se už velmi těším, až u Matušků uvaří retro pilsner, tedy takový, jaký se dělal před 150 lety v Plzni.

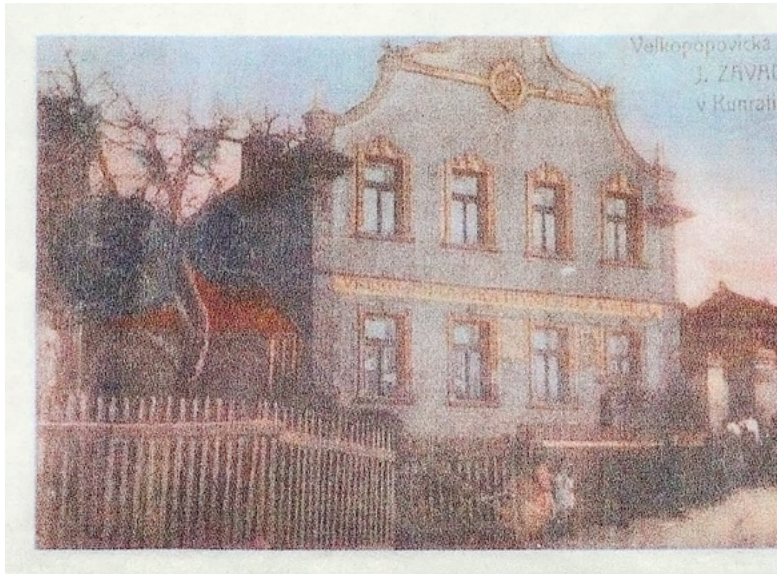
Pro každé ze svých piv mají Matuškoví speciální sklenici a jasno mají i o čepování. Doporučují pivo čepovat nejméně nadvakrát, aby správně napěnilo a pěna dobře držela. Hned jsem je pozval k nám do Lokálů a slíbil, že jim i na jejich pivě ukážu, jak by pěna krásně držela, kdyby se načepovalo po našem, tedy na hladinku. Už se nám o přednostech takto čepovaného piva podařilo přesvědčit i ostré hochy z brooklynského pivovaru – v newyorské Hospodě se jejich pivo čepuje už jen na hladinku a majitel pivovaru si to nemůže vynachválit. Třeba o tom jednou přesvědčíme i pivovar Matuška... *

U Zavadilů

Dnes rušná **kunratická** ulice
K Verneráku bývala ještě na konci
19. století nezpevněná poklidná cesta
vedoucí kamsi do polí mezi Chodovem
a Šeberovem, po níž jen tu a tam projel
volský potah nebo vůz tažený koňmi.
Hospoda tu ale stála už tehdy.

TEXT BÁRA URBANOVÁ FOTO ARCHIV MARIE ZAVADILOVÉ

Zakladatelem hostince byl **Josef Zavadil**, který v 90. letech 19. století koupil pozemky a budovy v blízkosti této cesty a začal tu provozovat pivnici a v jejím sousedství ještě řeznictví a uzenářství. Po Josefovi převzal živnost v roce 1914 jeho syn Václav. Původně se restaurace jmenovala Velkopopovická pivnice J. Zavadila, později se ustálil název U Zavadilů, který si podnik udržel i po znárodnění, kdy jej provozovaly Včela nebo RaJ. Po roce 1989 se hospoda vrátila původním majitelům a ti ji začali pronajímat. Od ledna tohoto roku je tu třetí Lokál, jenž si v názvu ponechal tradiční jméno – U Zavadilů.



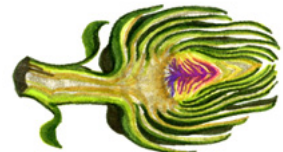
Jak to tu ale chodilo před sto lety a v období před znárodněním? Hospoda živila celou rodinu, a tak všichni tvrdě pracovali, a to od časného rána. Patřila k ní i zahrada na druhé straně ulice, kde taky chovali prase, slepice, husy nebo kachny a krmili je mimo jiné i odpady z kuchyně a zbytky jídel. „Ve výčepu byl kbelík, do kterého se slévalo nedopité pivo, po němž prase hezky přibíralo a bylo patřičně veselé. V hospodě se zkrátka využilo vše,“ dává k dobrému úsměvnou vzpomínku vnučka zakladatele hostince Marie **Zavadilová**, která v patře domu dodnes bydlí. 🍷

Etiketa dokonale ošetřuje pravidla chování v restauraci, co se týče usazení hostů, rozložení příboru či skla, objednávání, stolování i placení. Co ale výdobytky moderní doby jako třeba fotografování?

TEXT MARTIN BUŠO ILUSTRACE KATEŘINA KYNČLOVÁ

Mnozí lidé dnes žijí on-line. Zvykli si neustále zaznamenávat, co se kolem děje, a pokud možno to okamžitě sdílet s ostatními. V restauracích fotí sebe a své přátele, zajímavé detaily v interiéru i svou večeři. Možná to zní trochu přehnaně, ale ve Spojených státech už se objevují podniky, které hostům ve svých prostorách fotografovat zakazují. Chrání tím snad své know-how? Možná, ale především jde o to, dopřát ostatním nerušené chvíle nad dobrým jídlem.

Je naprosto přirozené, že si chceme v restauraci udělat pár fotek, a uchovat si tak vzpomínku na příjemný večer nebo dokonalý kulinářský zážitek. Všechno má ale své meze. O tom, že si jen těžko můžeme kvůli dobrému záběru stoupnout třeba na židli, netřeba mluvit. Na paměti bychom ale měli mít i to, že časté focení, zejména s použitím blesku, může obtěžovat ostatní hosty. Nemluvě o tom, že pořizováním snímků, na nichž jsou i oni, narušujeme jejich soukromí. Co s tím? Chovejme se během fotografování co nejohleduplněji a vždy se ujistíme, že nerušíme své okolí. Vyžaduje-li to situace, požádejme o svolení ostatní hosty, popřípadě i personál. Vsaďte zkrátka na intuici a takt. 🍷



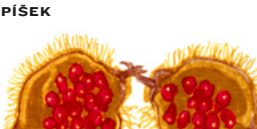
alcachofa [ahl-kah-CHŮ-fah]



aloyau [al-wah-yō]



alose [a-lōz]



achiot [ah-CHYŮ-tay]

Slovník nejen pro kuchaře

Každému z nás se někdy stane, že si neví rady s nějakým kulinářským výrazem, ať už jde o méně známý pokrm, kuchařské náčiní nebo třeba vinařský termín. Nikdy jsem se ale ještě nesetkal se slovníkem, v němž bych našel všechny pojmy, které jsem potřeboval. A právě to je důvod, proč bychom měli mít v knihovně slovníků hned několik. Jeden z nejlepších jsem před časem dostal k narozeninám od Oldy Sahajdáka. Třetí vydání kulinárního slovníku The Chef's Companion, jehož autorkou je americká novinářka a historička Elisabeth Riely, bylo oproti předchozím doplněno o 800 nových hesel, a tak

dnes čítá více než 5000 pojmů. Kromě klasických kulinárních výrazů, jež nejčastěji pocházejí z francouzštiny a italštiny, zde najdete i spoustu pojmů z asijské a indické kuchyně nebo třeba vinařskou terminologii. Poslouží vám pro základní orientaci, současně vás ale uvede i do širších souvislostí. Tak třeba smørrebrød je dánský výraz pro chléb obložený rybami, masem, zeleninou atd. A právě z něj lze odvodit původ našich českých chlebičků...

Elisabeth Riely / The Chef's Companion – A Culinary Dictionary / John Wiley & Sons, Inc. 2003

SLADKÁ TEČKA

Chcete si upéct **závin** od A až do Z úplně sami? S přípravou listového těsta budete muset začít už den předem.

TEXT KARLA KAHOUNOVÁ FOTO LUBOŠ WIŚNIEWSKI

Listové těsto se skládá ze dvou složek: vodánku a tukového čtverce. Smícháním hladké mouky a másla vytvoříme hladkou hmotu a rovnoměrně ji nožem ve slabší vrstvě rozetřeme na pečicí papír do tvaru čtverce. Poté ho dáme odpočinout do chladničky. Všechny suroviny na vodánek zpracujeme robotem na hladké nelepivé těsto. Přikryté fólií nebo vlhkou utěrkou (nesmí okorat!) ho dáme alespoň na hodinu odpočívat do chladničky. Vodánek na pomoučeném válu rozválíme do tvaru kříže, aby uprostřed zůstal silnější. Na střed položíme tukový čtverec a cípy přeložíme tak, abychom ho rovnoměrně zabalili. Poté těsto vyválíme na plát a z obou stran ho přeložíme na třetiny. Přikryté fólií ho necháme 20 minut odpočívat v chladničce. Pak těsto znovu rozválíme na plát, kraje přeložíme dovnitř a pak ještě přehneme na polovinu. Po 20minutovém odpočinku těsto znovu rozválíme a přeložíme na třetiny jako v první fázi. Těsto rozválíme na slabý plát o délce plechu. Posypeme ho strouhankou, aby jablka těsto nepromáčela. Následuje vrstva cukru se skořicí (jeho množství se řídí podle kyselosti jablek) a pak přebytké šfévy zbašená nastrohaná jablka s rozinkami. Okraje necháme volné a na závěr je potřeme našlehaným vejcem a závin uzavřeme. Na plech jej klademe spojem dolů, aby se během pečení neotevřel. Pečeme podle

A / S JIDLEM ROSTE CHUŤ / ČTVRTLETNÍK RESTAURACÍ AMBIENTE / JARO 2013
EDITOR BARBORA URBANOVÁ • REDAKCE TOMÁŠ KARPIŠEK, RADEK CHALOUPKA, ROMAN NOVOTNÝ, LUKÁŠ SVOBODA, MARTIN BUŠO A SVATAVA DVOŘÁČKOVÁ
DESIGN MAREK PISTORA / STUDIO NAJBRT • ILUSTRACE KATEŘINA KYNČLOVÁ • WWW.AMBL.CZ

DEBABOCHO [debabočo]

Japonský nůž určený k filetování ryb. Je středně dlouhý a má ostří probroušené pouze k jedné straně.

DEMI-GLACE [demiglas]

Silná základní omáčka připravená z telecího masa či kostí, kořenové zeleniny, drcených rajčat, červeného vína a silného vývaru. Dlouho se táhne, aby se obsah zredukoval aspoň na polovinu, a pak se zjemní máslem. Používá se samostatně nebo jako základ dalších omáček.

DEGRASÍROVÁNÍ [degrasírování]

Sbírání tuku z povrchu výpeku, vývaru apod. Obvykle se provádí lžící, použít lze ale i ubrousek, který tuk nasaje.

DINING [dajnink]

Anglický výraz pro stolování. Spojení fine dining pak označuje vysokou formu zážitkové gastronomie, jež zapojuje všechny smysly. Pokrmy a nápoje jsou typické výběrem nejvyšších surovin a perfektní úpravou, samozřejmostí je vysoce profesionální servis.

DUCASSE [dykas]

Alain Ducasse (*1956) je světznámý šéfkuchař francouzského původu. Provozuje restaurace na čtyřech kontinentech (od Paříže přes Monako a Londýn až po New York či Japonsko). Patří k rekordmanům v počtu michelinských hvězdíček.



typu trouby při 190 °C asi 50 minut. Před dopečením závin ještě potřeme vejcem, aby měl krásnou zlatou barvu.

V Café Savoy podáváme závin studený, na přání hostů ale i teplý, popřípadě se šlehačkou nebo vanilkovou zmrzlinou.

RECEPT NA LISTOVÉ TĚSTO

na tukový čtverec: 120 g hladké mouky, 250 g másla; na vodánek: 220 g hladké mouky, 35 g másla, 1 žloutek, 30 ml smetany ke šlehání (běžně se používá voda, v Café Savoy ale na základě staročeské receptury používáme smetanu), špetka soli

RECEPT NA 4 KS ZÁVINU

750 g listového těsta, 200 g vlažských ořechů, šféva z jednoho citronu, 100 g rozinek namočených v rumu, 1500 g strouhaných kyselejších jablek, 100 g třtinového cukru smíchaného se skořicí, 50 g strouhanky, 1 vejce