S jídlem roste chuť
ČÍSLO 7 • ZIMA 2013/2014 • ZDARMA

Rezervace na pár kliknutí

Stáhněte si zdarma novou verzi aplikace pro iPhone

Ambiente

Available on the App Store

www.ambi.cz

SEZONA

Zásoby na zimu

TEXT **RADEK CHALOUPKA** ILUSTRACE **MAESTROKATASTROF**

Že se v chladném období roku chtě nechtě musíte plně spolehnout na nabídku supermarketů? Zdaleka ne! Když na to půjdete chytře, můžete si přes zimu uchovat celou řadu plodin a v takřka nezměněném stavu si je vychutnávat až do jara!

Hrušky a jablka, kdoule, brambory, kořenová zelenina, zelí, cibule, česnek, ořechy a kaštany, obilniny jako kroupy nebo jáhly..., všechny tyto suroviny vám při správném skladování vydrží ve skvělé kondici celou zimu. Nemluvě o tom, že takřka veškeré ovoce, houby nebo luštěniny lze zavařit nebo usušit.

Ne každá odrůda zeleniny či ovoce je ovšem vhodná ke skladování; s výběrem té správné vám spolehlivě poradí farmář coby člověk „z praxe“. Potom už je třeba jen ohlídat, aby plody byly celistvé, neotlučené a s neporušenou slupkou, jinak by jistojistě začaly hnít.

U **jablek a hrušek** je celistvost zvlášť důležitá. Obsahují totiž hodně cukru a při natlučení nebo poškození slupky jsou takřka neprodleně napadeny nějakou „cukržeroucí“ bakterií a hnijí. I proto se na zimní skladování hodí odrůdy spíše kyselé a s houževnatou slupkou.

Odolná cibule

Farmář Petr Aujeský říká, že **bramborám** se nejlépe daří v suchu, při teplotách do osmi stupňů. Jakmile teplota vyskočí, mají tendenci klíčit nebo zahnívat. Naopak při méně než pěti stupních začínají sládnout. Petr dbá také na to, aby k nim nepronikalo denní světlo, jelikož pak zelenají. Jednoduchý trik, jak se tomuto riziku vyhnout? Stačí použít zelené zářivky, tvrdí farmář.

Kořenové zelenině a hlávkovému **zelí** svědčí takřka totožné prostředí jako bramborám, jen světlo jim nevadí. **Cibule a česnek** potřebují navíc dostatek vzduchu, a proto se uchovávají visící v trsech nebo v jedné vrstvě na roštech. Předminulou sezonu objevil Petr Aujeský u cibule ještě jednu zvláštní vlastnost. V přístřešku za kombajnem „zapomněl“ asi dvacet beden červené i žluté cibule, kterážto prošla drsnými mrazy. Na jaře zjistil, že je zelenina úplně v pořádku! Později se dočetl, že pokud na cibuli nepadá sníh ani voda, nehýbe se s ní a nechá se pomalu rozmrznout, chlad její kvalitu nijak neohrozí. Třeba až do února vám při správném zacházení vydrží některé odrůdy **dýní, patizony a tykve**.

Samozřejmě – skladované plodiny nebudou nikdy v téže kondici, jako když je vyryjete ze země nebo utrhnete ze stromu. I když jim poskytnete ty nejlepší podmínky, probíhají v nich procesy, které neovlivníte. Například brambory budou chutnat jinak v prosinci a jinak v dubnu. Postupně se z nich totiž odpařuje voda, takže hlízy mění objem a tím i poměr živin v dužině. To platí i o zelenině a ovoci. **Jablko** s vrásčitou slupkou však nemusí chutnat špatně, právě naopak. Štrúdl bývá v zimě tak výborný právě proto, že jablka už stačila přirozeně zesládnout.

K osvědčeným způsobům, jak ovoce uchovat pro zimní období, je **sušení**. Marie B. Svobodová ve své legendární Kuchařské škole doporučuje sušit zejména peckoviny, zmiňuje se však i o hruškách a jablkách. Víte, že i poté si z nich můžete udělat vynikající kompot? Sušené švestky a višně se nejprve omyjí, vloží do hrnce a zalité vodou se nechají vzkypět při teplotě pod bodem varu; kdyby se vařily zprudka, slupka by zhouževnatěla. Změklé ovoce nechte v tekutině pomalu vychladnout. Nejjemnější chuti se podle „Marušky“ dosáhne, dusí-li se ovoce s citronovou kůrou a cukrem, někdo přidává i hřebíček a skořici. Po vychladnutí ovoce sceďte a tekutinu svařte do husta. **Kompot** je připraven! Stejně se pracuje i s jinými druhy sušeného ovoce, mění se jen tekutina. A tak se hrušky vaří ve víně a vodě, k broskvím se navíc přidává cukr.

Zavařte si to!

Dalším způsobem, jak uchovávat ovoce, ale i zeleninu, je **zavařování**. Jen počítejte s tím, že ovoce bude díky přidanému cukru daleko sladší a zelenina zase kvůli octu kyselejší, a myslete na to při dalším využití. Když připravuji koláč v září z čerstvých švestek, dávám do něj víc cukru než v zimě, kdy si dojdu do spíže pro švestky zavařené. A samozřejmě by byla škoda vylít sirup, ve kterém je ovoce naloženo. Použijte ho místo cukru nebo ho snězte jen tak.

Totéž platí o láku z okurek. Přidat ho do znojemské nebo okurkové omáčky, aby měla správný šmak, je přímo nutnost! A vylít při přípravě zelňačky nebo „segedínu“ šťávu z **kysaného zelí** a místo toho sáhnout po octu, by byl hřích, jakého bychom se třeba v našich Lokálech nikdy nedopustili... ✪

OBSAH

Čím se v zimě zahřát? Třeba výtečným **slepičím vývarem** z Café Savoy, který vás naučíme krok za krokem, případně **slivovicí** od Žufánků. Těšte se na reportáž z tohoto rodinného lihovaru, ale i ze tří vyhlášených **michelinských restaurací**. A sladká tečka? **Oříšková bábovka**. Ta nejlepší, domácí.

Oříšková bábovka

Křepelčí vajíčka

www.amaso.cz

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.

Mistr světa František Šťástka

Lihovar Žufánek

Bogdan Trojak

Špičkový kuchař umí nejen vařit výtečná jídla, ale také vymýšlet nové způsoby, jak je hostům podávat. „Třeba kachní paštiku jsem nastrouhal na redukci z portského vína a čerstvého ovoce," prozrazuje **Roman Frencl**, šéfkuchař Café Savoy. Svůj nápad předvedl ostatním šéfkuchařům restaurací Ambiente – a sklidil velký úspěch. „Setkání všech našich šéfkuchařů pořádám šestkrát ročně," říká organizátor akce **Radek Chaloupka**. „Kolegové při této příležitosti prezentují sezonní novinky, které by rádi zařadili do jídelních lístků, známkují se jako ve škole a vzájemně si pomáhají vyladit jídla k dokonalosti," dodává. Nejúspěšnější delikatesy jsou poté zařazeny na menu jednotlivých restaurací. V této sezoně to kromě zmiňovaných specialit z kachního masa bude třeba hruška v bílém víně se skořicovou zmrzlinou a mascarpone v Pizze Nuově nebo žampiony s kroupami v Brasileiru.

Jak vzniká nový jídelní lístek?

Už jste v Café Savoy ochutnali kachnu na medu nebo paštiku z kachních jater? Lahodných novinek je mnohem víc, a to i v dalších restauracích Ambiente. Aby se však probojovaly na menu, musí obstát před kolegiem našich šéfkuchařů...

TEXT **ŠÁRKA HAMANOVÁ** FOTO **JAN ZIMA**

PŘEDSTAVUJEME

Maso až do domu

Vítejte ve virtuálním řeznictví, které jsme pro vás nově otevřeli! I doma si tak můžete vychutnat vynikající stařené a vyzrálé hovězí maso z českých stračen, šťavnaté vepřové z přeštických čuníků a poctivé uzeniny.

Nechte si přivézt až do domu skvělé hovězí a vepřové maso a uzeniny od Amasa, dodavatele restaurací Ambiente. Nyní ho pohodlně nakoupíte prostřednictvím internetového obchodu **www.amaso.cz**. Pokud si vyberete a objednáte v pracovní den do 16 hodin, následující pracovní den se můžete těšit na dodávku. Veškeré maso je vakuově zabaleno a označeno etiketou. „Najdete na ní název masa, dočtete se, jestli maso pochází z jalovice, volka či mladého býka, dozvíte se plemennou skladbu, dobu zrání a stáří," popisuje **Vlasta Lacina Jiroš**, jednatel Amasa.

Maso, za jehož kvalitou si stojí všichni šéfkuchaři Ambiente, je rozváženo v termoboxech po Praze a do dvaceti kilometrů od ní. Můžete se rozhodnout, zda ho chcete přivézt mezi 12. a 16., nebo 16. a 20. hodinou. Možné je i expresní dodání do tří hodin od objednávky. Dovážka po Praze stojí od 190 Kč; platí se v hotovosti při doručení. Bonus? Na přání vám Amaso.cz krabici s lahodným obsahem zabalí i jako dárek.

VÍNO

Začínám vinařit v Čechách

TEXT **ROMAN NOVOTNÝ** A **SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ** FOTO **MICHAL ŠEBA**

Vinař a spisovatel Bogdan Trojak před sedmi lety spoluzaložil sdružení Autentisté, jehož členové vyrábějí víno tradičními metodami. V jeho vinném baru Veltlin jsme si povídali o tom, co právě chystá...

Ve sdružení Autentisté probíhají velké změny. Jaké?
Procházíme restrukturalizací. Dlouho jsme byli volné uskupení lidí s podobným názorem na to, jak dělat víno. Až začátkem roku 2013 se na ministerstvu vnitra zaregistrovalo občanské sdružení Autentisté. Od té doby se začalo schůzovat a tím došlo i k jistým neshodám. Někteří členové odešli, a naopak přibudou noví.

Kvůli aktivitám spojeným s Autentisty a Veltlinem jste se přestěhoval do Prahy. Co ale Vaše vinice v Bořeticích na Moravě...?
Moje vinaření samozřejmě utrpělo. Vyhlédl jsem si ale nemovitost u Žernosek s velkou kamennou stodolou a chci tam začít vinařit. Nechci praxi opustit, kontakt s ní je pro mě velmi důležitý. A česká vína mě vždycky zajímala, vidím tu velký prostor k rozvoji. Navíc zatím všichni Autentisté jsou z Moravy.

Líbilo by se Vám, kdyby se to změnilo?
Ono se to už mění. O značku projevili zájem i kolegové ze zahraničí, například přátelé ze Strakova 1075, jednoho z nejzajímavějších vinařství na Slovensku. A my jsme od začátku chtěli být středoevropští, můj sen byla spolupráce s vinaři ze všech států bývalého Rakouska–Uherska. Pokud někdo splní podmínky, které máme v chartě, a požádá nás, aby mohl používat naše „áčko", nevidím důvod, proč mu bránit. Nechceme být elitní skupinka, která si brání svoje malé teritorium.

Jak si ověříte, že zájemce skutečně splnil všechny podmínky?
Zájemci podepisují licenční smlouvu a předtím musí splnit certifikační podmínky. Ačkoli nepoužíváme označení „bio", na vinici pracujeme jen s látkami povolenými pro bioprodukci. Protože chci, aby ustaly pomluvy, že tam jezdíme v noci a tajně stříkáme, budeme od každého vinaře namátkově odebírat vzorek z lahve nebo listů révy. Certifikovaná laboratoř provede rozbor na rezidua látek, které Autentisté nemají povoleny, a výsledek umístíme na web.

Jste známý také jako básník a spisovatel. Co máte teď rozepsané?
Gastro knihu pro děti. Je to próza doplněná básněmi o jídle, taková gastro foglarovka. Má vyjít v nakladatelství Host, kde jsem vydal většinu svých knih. Zatím jsem si na psaní vymezil jeden v den týdnu, ale do budoucna bych se mu rád věnoval víc. Psaní a vinaření.

Autentisté v Ambiente

Největší výběr vín od Autentistů najdete v La Degustation Bohême Bourgeoise, a to už od roku 2008. Zpočátku byla na vinném lístku jen dvě nebo tři, ale dnes je to minimálně jedno víno od každého člena sdružení. S autentickými víny se zde pracuje převážně při vinném párování. Širší nabídku má také Pizza Nuova, pro niž bylo vytvořeno cuvée Kaich, které mělo velký úspěch. O vinnou kartu se zde totiž stará Ondřej Pokštefl, kterého velmi oslovují právě přírodní, opravdová či autentická vína. Pěkný výběr najdete i v Čestru a postupně se přidávají další restaurace.

Když vybuchne chuť

Nejlepší rajčata na světě nesou název piennolo – jsou sladká a díky nízkému obsahu vody také nádherně aromatická. V restauraci Pizza Nuova z nich vaří fenomenální omáčku, kterou si teď můžete pořídit i domů!

TEXT **ŠÁRKA HAMANOVÁ** FOTO **ALEŠ KARPÍŠEK**

Jak se celý nápad zrodil? Aleš Karpíšek, který v Pizze Nuova zodpovídá za výběr surovin, v Neapoli domluvil spolupráci s jedním z tamních zemědělců. „Dá se říct, že jsme si ho pronajali i s celým jeho políčkem. Když rajčata dozrála, dodávkou jsme si dojeli pro kompletní úrodu a přivezli ji do Čech," vysvětluje Aleš a dodává, že rajčata piennolo se sklízejí najednou, většinou už v červnu nebo červenci. Chráněným označením původu „Pomodorino del *Piennolo* del Vesuvio" se mohou pyšnit právě jen rajská jablka vypěstovaná na úpatí Vesuvu, jediné činné sopky na evropské pevnině. „Rajčata rostou na lávovém podloží v trsech, sklízejí se na větvičkách a pak se svazují do ještě větších hroznů. Potom se opatrně vkládají do dřevěných beden a v nich cestují z Neapole až k nám," popisuje Aleš Karpíšek celý proces.

Vůně? Uzená!

Lahodná rajská jablíčka lze poté zavěšena v hroznech skladovat při pokojové teplotě i několik měsíců – ostatně výraz „piennolo" znamená v neapolském dialektu právě „něco zavěšeného". Italští zemědělci svazky rajčat s oblibou skladují v kamenných sklepech, kde mívají také ohniště na uzení masa. V podzemních prostorách se drží uzená vůně pořád a rajčata ji do sebe krásně natáhnou.

Itálie u vás doma

V Pizze Nuova hrozny rajčat z kraje pod Vesuvem nepřehlédnutelně lemují kuchyň. Není to jen na efekt – zdejší kuchaři je s úspěchem přidávají do celé řady jídel. „Zavěšená rajčata v průběhu podzimu a zimy trochu seschnou, ale chuť zůstává pořád stejně silná. Piennola navíc mají krásně červenou barvu a dodají ji i omáčce," vypočítává jejich přednosti šéfkuchař Pizzy Nuova Radek Pecko.

Kromě toho hostům nabízí i omáčku připravenou výhradně z tohoto exkluzivního druhu rajčat. Vyrábí ji hned poté, co plody dorazí z Itálie. Jak se postupuje? „Rajčata umyjeme, vytřídíme vadné kousky a zbytek zpracujeme na omáčku. Pak ji zamrazíme a průběžně používáme až do další úrody," dodává Aleš Karpíšek. Konzervovanou omáčku si nyní můžete v Pizze Nuova pořídit i na doma a udělat si Itálii ve své vlastní kuchyni.

Jak využít omáčku z rajčat piennolo

Těstoviny

V dostatečném množství osolené vody uvařte těstoviny al dente. Omáčku prohřejte v rendlíku a vhoďte do ní scezené těstoviny. Podle chuti můžete vmíchat kousky tuňáka, kapary, brokolici, natrhanou buvolí mozzarellu nebo čerstvou bazalku.

Mořský vlk „acqua pazza"

Vykuchanou rybu očištěnou od šupin osolte. Na pánev dejte do studeného oleje rozmáčklý česnek vcelku a pomalu ho zahřívejte. Vložte rybu a opečte ji z obou stran. Přilijte bílé víno, nasekanou petrželku, omáčku z rajčat piennolo a 10 ml vody. Přikryjte pokličkou a na malém plameni duste 15–20 minut. Před podáváním ještě přelijte extra panenským olivovým olejem. Servírujte s bílým chlebem.

Slepičí vývar

Zahřeje, posílí, a navíc báječně chutná. To všechno umí poctivá slepičí polévka. Roman Frencl, šéfkuchař Café Savoy, vám krok za krokem předvede, jak si tuhle tradiční dobrotu připravit doma. I se specialitou podniku: raviolami plněnými játrovým těstíčkem.

TEXT **ŠÁRKA JÁNSKÁ** FOTO **JOHANA POŠOVÁ**

Nasucho orestujeme pár kuliček nového koření a celého pepře a bobkový list, abychom z nich dostali maximum vůně a chuti. Nejlepší je provést to rovnou v nádobě, ve které se bude vývar vařit. Orestované koření zalijeme ledovou vodou, vložíme rozčtvrcenou slepici, zavaříme a zhruba po hodině přidáme očištěnou a pokrájenou kořenovou zeleninu. Slepice může být i mražená, čerstvé totiž nejsou k dostání celoročně.

Voda musí být studená – v horké by se maso zatáhlo a nepustilo by tolik šťávy. A vývar se připravuje ze slepice právě proto, že má starší, a tím pádem výživnější maso. Co se týče zeleniny, je důležité, aby nepřebila chuť masa. Na jednu slepici stačí 1 cibule, čtvrt menšího celeru, 1 menší petržel a 3 mrkve.

Maso zavaříme a poté průběžně stahujeme vysráženou bílkovinu a přebytečný tuk – slepice bývají dost tučné. Tohle je důležitý krok, protože kdybychom tuk neodebírali, zavařil by se zpátky do vývaru a zakalil ho. A my chceme, aby byl pěkně čirý, i když samozřejmě nějaká oka na polévce být musí – všimli jste si někdy, že na vývaru z kostky žádná nejsou?

Místo tekutiny, kterou jsme odebrali společně s tukem a nečistotami, průběžně doléváme studenou vodu tak, aby objem vývaru zůstal zhruba stejný. Vývar necháme zhruba pět hodin táhnout při nejmírnější teplotě. Příprava slepičí polévky se nedá uspěchat, pokud chceme, aby se do ní dostaly všechny živiny a prospěšné látky.

Na závěr vývar vycedíme přes plátno. Nepomáháme mu, trpělivě ho necháme vykapat. Tekutina pak bude hezky čirá. Maso ani zeleninu u nás v Café Savoy už dále nepoužíváme, ale doma je v polévce samozřejmě můžete nechat.

Vývar se běžně podává s nudlemi a játrovými knedlíčky, ale my do něj dáváme ravioly. Zákazníci se zpočátku podivovali, ale dnes už jsou na to zvyklí. Ravioly připravujeme z klasického nudlového těsta plněného játrovou směsí jako na knedlíčky. Je důležité játra po vykutrování ještě procedit přes jemný cedník a kromě majoránky, soli, pepře, česneku, muškátového oříšku a vajíčka dochutit také sádlem (játra bývají suchá) a houskou namočenou v mléce. Ravioly povaříme a pak přes ně přelijeme vývar. Doplníme mrkví a petrželkou – a podáváme.

Často rozhodují detaily

Letos je to právě deset let, co začal architekt Šimon Brnada spolupracovat s Ambiente. Kterou fázi své práce má nejraději a jaký „architektonický oříšek“ mu dal v poslední době nejvíc zabrat?

TEXT **SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ** FOTO **JOHANA POŠOVÁ**

Začalo to rekonstrukcí Café Savoy. „Byla to průlomová zakázka a dodnes jedna z mých nejblíbenějších, přestože je už deset let stará,“ říká Šimon Brnada. „Myslím, že se to povedlo udělat tak, že interiér působí nadčasově, a proto na rozdíl od jiných nepotřebuje po čase obnovení.“ Zadání znělo jasně: podtrhnout historickou krásu prostor, ale jemně, v náznacích. „V jednadvacátém století nemá cenu hrát si na secesi, tu bychom tam dnes stejně dostávali uměle. Šlo spíš o vytvoření atmosféry, která navodí určitý pocit, náladu,“ podotýká architekt. Nejvíc se tenkrát zapotili restauratéři. „Asi čtyři měsíce bivakovali vleže na lešení a centimetru po centimetr dostávali neorenesanční, za socialismu však léta zakrytý strop do dnešní podoby,“ vzpomíná.

Zavrhnout vlastní „dítě“

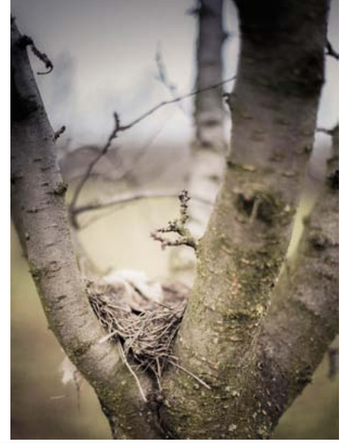
Pak už to šlo ráz na ráz: někdejší The Living Restaurant neboli „Máneska“, kavárna Pavilon, Pizza Nuova, La Degustation Bohême Bourgeiose a loni Lokál nad Stromovkou a rekonstrukce Pizzy Nuova. „To pro mě byl jeden z nejtěžších úkolů – udělat sám po sobě něco znova a lépe. Samozřejmě jsem se snažil původní interiér zpracovat nejlépe, jak to šlo. A teď svoje ‚dítě‘ odstrčit a začít znova? Přiznávám, že jsem se nad tím zpočátku dost trápil a chvíli trvalo, než se mi podařilo najít nějakou cestu,“ připouští Šimon Brnada.

Začátky a konce

Povídáme si v jeho Atelieru PH6, sídlícím ve starém karlínském činžáku s vysokými stropy; je to místo s intenzivní atmosférou, jako stvořené pro tvůrčí práci. I proto tu Šimon Brnada tráví většinu dnů. „Architekt v mém postavení často už jen jedná s investory a uzavírá smlouvy, do ateliéru přijde jednou za týden, aby rozdal práci a sebral hotové produkty. Ale já tohle nějak neumím. Dělám tu práci proto, že mě baví, a jsem rád, že se mi pořád daří vzít tužku do ruky a vymýšlet návrhy,“ vysvětluje.

Záběr ateliéru je široký: od urbanistických návrhů přes administrativní budovy a rodinné domy až po interiéry a designový nábytek či svítidla. „Děláme v podstatě všechno. Vyhovuje mi, že práce není monotónní, člověk si vždycky odpočine u zakázky, která je typově úplně jiná. Nevydržel bych celý život navrhovat třeba jen rodinné domky,“ říká Šimon Brnada.

A kterou fázi má nejraději? „Počáteční, kdy s investorem hledáme princip, koncept. To je tvůrčí proces a to mě baví. Pak nastává horší fáze, kdy musíme všechno podrobně nakreslit, vybrat materiály a diskutujeme s dodavateli, což bývá někdy náročné. A potom je zase příjemné, když se v interiéru už scházejí hotové věci, začíná krystalizovat reálná podoba a já už jen přemýšlím, jak ho doladit.“



Slivovice je základ!

TEXT **SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ** FOTO **DUŠAN TOMÁNEK**

Také si, zvlášť teď, v zimě, rádi dáte pro zahřátí skleničku něčeho ostřejšího? Pokud jste zrovna v Lokálu nebo v Čestru, možná jste už ochutnali domácí ovocné destiláty z lihovaru Žufánek. A právě do něj jsme se vypravili...

Do Boršic u Blanice to máte z Uherského Hradiště autem nějakých patnáct dvacet minut. Když parkujeme u lihovarnictví Žufánek, na první pohled nás upoutá efektně vykované jméno firmy na mohutných vratech. „To je práce Jendy, nejmladšího bratra. Původní profesí je umělecký kovář, teď ale dohlíží na výrobu našich destilátů," vysvětluje Martin Žufánek, jeden ze spolumajitelů značky. Rodinná symbióza tu funguje přímo učebnicově: spolu s rodiči se o chod firmy starají tři bratři a jejich ženy. „Dodnes máme jen jednoho zaměstnance, který nemá příjmení Žufánek," zdůrazňuje Martin Žufánek s hrdostí v hlase. On sám organizuje vše kolem obchodu a marketingu, prostřední bratr Josef pak expedici objednávek. „Takto jsme se vyprofilovali přirozeně, podle povahy a zaměření každého z nás," vysvětluje.

Radikální řez

S podnikáním v rámci rodiny mají Žufánci bohatou zkušenost: než v září 2000 založili lihovar, několik let provozovali kovoobráběcí dílu. Jednoho dne si ale řekli, že už nechtějí být závislí na jediném typu výrobku (a jeho jediném odběrateli), a zcela přehodili výhybku. „Otec je vyučený ovocnář, včelař a vinař, celý život pracuje v přírodě a ke kovovýrobě neměl vztah. Už tehdy tu vysazoval sady a říkal – jednou se vám to, chlapci, bude hodit. A hodilo," usmívá se Martin Žufánek. Vzali to zgruntu: všichni bratři i manželka Martina Žufánka se přihlásili na Mendelovu univerzitu do Brna a poctivě se pět let biflovali organickou i anorganickou chemii, zpracování zemědělských produktů, kvasné procesy a další záležitosti důležité pro praxi. „Nechtěli jsme hned přeskočit z oboru do oboru, aby nás pak někdo nenachytal na švestkách," říká.

Třináct druhů švestek

Zmínka o švestkách je příznačná – právě slivovice se totiž stala klíčovým produktem firmy a dodnes si drží výsadní postavení, i když v posledních dvou třech letech ji začíná co do oblíbby dohánět hruškovice. „Vyrábíme ji z hrušek williamsek, takže má příjemnou chuť i vůni. Rády si ji dají i dámy," poznamenává Martin Žufánek. Mimochodem už jste ochutnali jeho hruškovici z dubového sudu, která má velký úspěch v Čestru? Ovocné destiláty „od Žufánků" nabízejí od samého začátku i pražské Lokály. „To spojení dává smysl – co už je lokálnějšího než slovácká meruňkovice, hruškovice nebo slivovice? Nechat si dovézt z Polska kamion švestek, to umí leckdo. My ale zpracováváme výhradně ovoce, které uzrálo v našem sadu tady naproti," ukazuje Martin Žufánek z okna své kanceláře. Skladba odrůd je promyšlená: „Máme patnáct hektarů osázených ovocnými stromy, včetně třinácti druhů švestek. Slivovice z více odrůd je totiž vždycky lahodnější než jednodruhová. Každá ta odrůda přináší něco dobrého, a když je smícháte, na výsledku je to znát. Navíc kdybyste měla patnáct hektarů jediné odrůdy, která začne dozrávat v jednom týdnu, ani byste to nedokázala posbírat," přidává ryze praktický aspekt. V době sklizně pomáhají brigádníci z okolí, třicet až pětatřicet lidí. „Když jsme lihovar zakládali, náš cíl byl vyrábět jen z toho, co dokážeme sami vyprodukovat. Chtěli jsme

stoprocentní ovocný destilát, který by plně charakterizoval tuto oblast. I vinaři byli dříve hrdí na své tratě, zatímco dnes je chuť dost unifikovaná, protože skoro všichni vinaři používají stejné kvasinky a zušlechťovací ‚serepetičky' a výlučnost daná terroir se vytrácí," poznamenává Martin Žufánek.

Jedinou nevýhodou tak zůstává závislost na tom, jak se vydaří rok a s ním i úroda. „Zrovna loni zmrzly na Moravě skoro všechny meruňky, takže jsme nevypálili ani litr meruňkovice. Naštěstí jsme měli archivní zásoby, takže celý rok 2013 jsme pálili meruňkovici z roku 2011," krčí rameny.

Vášeň pro absint

Kromě ovocných destilátů firma nabízí také bylinné likéry. „Na škole jsme měli dva semestry bylinkářství a v té době mě to chytlo," prozrazuje Martin Žufánek, jak se zrodila jeho nová vášeň. „Myslím, že v posledních letech jsem bylinných likérů vypil víc než ovocných destilátů. Po ořechovce a kontušovce jsme začali destilovat absinty, to mě teď baví asi nejvíc," přiznává a dlouze se rozhovoří o pohnuté historii tohoto nápoje. Ve Francii byl roku 1915 zakázán ve „vykonstruovaném procesu" a znovu se začal vyrábět až po nějakých osmdesáti letech. Možná vás překvapí, že to bylo v České republice. Ovšem pozor! Pokud se při vyslovení slova „absint" mimoděk otřesete, protože si automaticky vybavíte signálně zbarvený lomcovák, vypitý na ex a předtím ještě pro efekt zapálený, pak jste někde trochu jinde. „Tohle se týká komerčního absintu, zastudena míchaného z trestí a lihu. Pravý absint je však něco jiného – je to bylinný destilát, který se pije. Ve Francii nebo Švýcarsku má tenhle způsob pití dvěstěletou tradici. Jednu sklenici usrkáváte třeba půl hodiny, nikam nespěcháte...," pochvaluje si a ukazuje nám skleněnou absintovou fontánu a speciální sklenici. „Necháváme si je vyrábět od pana Breznického z obce Strání tady u nás," dodává Martin Žufánek.

Tour de Michelin

TEXT **ŠÁRKA HAMANOVÁ** FOTO **ARCHIV RESTAURACE L'ARNSBOURG**

Z michelinské restaurace užasnete. Zároveň ale stačí málo, aby se dojem pokazil. Navštívili jsme tři špičkové podniky ve Francii a Španělsku, porovnávali jejich kvality, a samozřejmě také hledali inspiraci pro Ambiente.

Cesta začala tři měsíce před odjezdem – tak dlouho dopředu je nutné rezervovat si místa ve španělské restauraci **Mugaritz**. „Tenhle podnik udává světové trendy a navštěvují ho všichni špičkoví šéfkuchaři. Tím se dá přirovnat třeba k dánské Nomě," říká šéf výpravy **Tomáš Karpíšek**.

Restaurace se pyšní dvěma michelinskými hvězdami a čtvrtým místem na žebříčku padesáti nejlepších restaurací světa S. Pellegrino. „Stojí na samotě blízko San Sebastianu, ani navigace si nevěděla rady. Přijeli jsme čtvrt hodiny před začátkem otevírací doby a rozkoukávali se po okolí. Najednou se otevřely dveře, vyšel číšník, přinesl sklenice na šampaňské a už na chodníku nám nalil aperitiv. Od první chvíle nás utvrzoval v tom, že návštěva téhle restaurace bude výjimečný zážitek," líčí Tomáš.

Zahrajte si o kaviár!

Opravdová show pak začala u stolu. Neprostřeného. Všechny amuse bouche – malé předkrmy – se totiž jedly rukama. „Také se nás hned na úvod ptali, jestli máme rádi chleba. Těšili jsme se na domácí pečivo, ale místo toho jsme se dozvěděli, že chléb dostaneme nejdřív k pátému chodu, abychom se jím nezaplácali," směje se další z účastníků zájezdu **Roman Frencl**, šéfkuchař Café Savoy.

Večeře probouzela všechny smysly. Kromě chuti, zraku a čichu sehrál překvapivě významnou roli i hmat – některé položky menu byly studené, jiné teplé, hrubé, hebké... „Třeba čokoládovou roládu nám donesli na zmrzlém kameni a ubrousek na ruce nebyl nahřátý, ale naopak ledový, což bylo v horku příjemné," vzpomíná Roman.

Obsluha se starala nejen o jídlo, ale také o zábavu. „Například nám přinesli kuřecí panna cottu. A k ní hrací kostky. Měli jsme si je zahrát a vítěz dostal ještě navíc fantastický kaviár," líčí Tomáš Karpíšek. Možná vás překvapí, že jen dva chody obsahovaly maso, ale takto se dnes ve špičkových restauracích postupuje běžně.

V Mugaritz měli připravený i scénář pro návštěvu kuchyně. „Byl jsem u vytržení z toho, kolik je v ní kuchařů a jak je tam čisto," poznamenává Roman Frencl.

Kam se může posunout špička?

Pro Romana byla nejpřínosnější návštěva tříhvězdičkové **L'Ansbourgh** ve Francii. „Do zimního jídelního lístku jsem zařadil několik jídel, na něž jsem získal inspiraci právě tady," říká. Patří k nim třeba paštika z kachních jater nebo lanýžové cappuccino s kachními játry. Až příště zajdete do Café Savoy, určitě je ochutnejte.

Tomáš Karpíšek byl v L'Ansbourgh už podruhé. Právě odsud si totiž přinesl spoustu nápadů, které pak využil při otevírání La Degustation Bohême Bourgeoise. „Tehdy byla restaurace na vrcholu své slávy a mě zajímalo, kam se může špička posunout. A naplnila veškerá očekávání! Nadchl mě jak interiér, tak jídla – všechno bylo dokonalé, do posledního zrníčka pepře na talíři," tvrdí Tomáš a dodává, že právě v tom spočívá největší rozdíl mezi jednohvězdičkovou a tříhvězdičkovou michelinskou restaurací.

Hosté dostávají pokrmy s perfektně vyváženou, harmonickou chutí, k jejichž přípravě přitom stačí několik málo ingrediencí. I proto průvodce označuje zdejší kuchyni jako kreativní. „Celým menu se neslo zjednodušování, střídmost a srozumitelnost," shodli se přítomní šéfkuchaři z restaurací Ambiente.

Zklamané očekávání

Nicméně jak se ukázalo v závěru výpravy, i restaurace oceněná třemi michelinskými hvězdami může zanechat rozpačitý dojem. „V Arzaku jsem měl pocit, že se před pár lety zastavili v čase," konstatuje Roman Frencl. **Arzak** je z navštívených podniků nejkonzervativnější, takže s předchozími dvěma značně kontrastoval. „Úvod byl pompézní, na plechovce od toniku nám velmi moderním způsobem naservírovali plněnou taštičku, a tak vzbudili velké očekávání," popisuje Tomáš Karpíšek. Bohužel vysoko nastavená laťka klesala s každým chodem níž a níž. „Provedení i podávání dezertů mě vysloveně zklamalo, sklouzávalo až ke kýči," uzavírá Tomáš.

Ovšem i takové zážitky jsou pro tým šéfkuchařů přínosné. Ukazují totiž, že skvělý dojem z restaurace dělá nejen dobré jídlo, šikovný kuchař a báječný servis, ale také vytříbený vkus, nadhled a vtip.

www.arzak.info
www.arnsbourg.com
www.mugaritz.com

Amerika pro mě byla šok

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO JAN ZIMA

Po Lukáši Svobodovi má Ambiente dalšího mistra světa v čepování piva – stal se jím **František Šťástka**, výčepní z newyorské Hospody. Kam chodí rád na pivo a po čem se mu ve Spojených státech nejvíc stýská?

V říjnu jste v Plzni zvítězil v soutěži Master Bartender, a stal jste se tak nejlepším výčepním na světě. Jak se Vám to povedlo?
Kolegové v Hospodě mě přemluvili, abych se zúčastnil newyorského kola. Moc se mi nechtělo, protože nemám dost dobrou angličtinu, abych mohl mluvit o pivu tak, jak bych chtěl. Ale nakonec jsem se na poslední chvilku přidal a vyhrál. Pak jsem jel do ČR reprezentovat USA. A povedlo se, štěstí stálo při mně.

Jsou řezníci, kteří nemají rádi maso, a cukráři, kteří nejsou na sladké. Musí výčepní milovat pivo?
Teoreticky ani nemusí být pivař. Znám výčepní, kteří nejsou pivaři, a pivo čepují dobře. Ani já nechodím na pivo každý večer, a tím spíš si vybírám, kam zajít. Hlavně podle toho, kdo tam čepuje.

Od otevření v roce 2011 pracujete v newyorské Hospodě. Co všechno máte na starosti?
Původně jsem jel na tři měsíce zaučit výčepního a to se protáhlo až doteď. Mám na starosti bar a piva na čepu. Hlavně Plzeň, kterou čepujeme jinak než ostatní. Chceme to dělat dobře a zatím se nám daří. Kromě toho se starám o inventury a inventarizaci.

Jak jste zvládal „přesazení" do USA?
Byl to šok. Úplná změna všeho včetně práce a přátel. Bylo to tím těžší, že jsem vůbec neuměl anglicky. Nejvíc mi chybějí kamarádi a rodina. S tím mám dodnes problém, pokaždé se těším domů na dovolenou.

V USA je také jiná pivní kultura. Nestýská se Vám někdy po té české – a po Lokálu, kde jste dříve pracoval?
Určitě stýská. Vždycky jedu rovnou z letiště do jednoho z Lokálů na oběd a pivo. Už první den v Praze se snažím potkat co nejvíc přátel a za těmi musím do našich restaurací. Lokál mám nejraději, mám na něj moc hezké vzpomínky.

Jací jsou Američané hosté ve srovnání s Čechy?
Američané jsou zvyklí víc se ptát, vyžadují podrobné informace o produktu. Chtějí vědět, odkud pivo je, jaký je to typ, kolik má alkoholu, jednotek hořkosti… A na rozdíl od konzervativních českých konzumentů, kteří se spíše drží své oblíbené značky, chtějí ochutnat víc druhů piva za večer. Částečně jim tohle přání plníme i u nás. Každý host dostane ochutnat pěnu Pilsner Urquell, tzv. sweet neboli mlíko, tedy půllitr mokré krémové pěny s příjemně nasládlou chutí, vysokou pitelností a malým řízem. Skalním příznivcům čochtana, piva s vyšší hořkostí a největším řízem, čepujeme téměř bez pěny, podle angloamerického stylu. Hosté jsou příjemně překvapeni, jak rozmanitě může Pilsner Urquell chutnat, a ohlas na kvalitu a chuť piva v Hospodě je velmi pozitivní.

Snažíte se Američany „přeučit" z čochtana na typickou českou hladinku?
O to tak úplně nejde. Spíš jim chceme ukázat, že máme různé typy čepování, a tím i chuti. Potom už každý pije, co mu chutná. Nemůžeme říct, ze pít čochtana je špatně. Když jdete na jedno pivo, chcete, aby chuť byla co nejvýraznější, a to čochtan splňuje. Pil se ostatně i u nás. Pamatuji si, jak ke mně chodilo pár starších pánů, kteří si vypili jednoho čochtana s ohříváčkem. Tenkrát mě to udivovalo, teď už se na ně koukám jinak.

Práce v Hospodě je jistě náročná. Co je pro Vás nejlepší odreagování – Vaše oblíbené motorky…?
To v každém případě. Motorka je pro mě nejhezčí relax. Je tu ale dost dalších možností – zajít na kolo, do parku nebo s kolegy na pivo a dobré jídlo. A v zimě hezký film.

Křepelčí vajíčka

Jsou čtyřikrát až pětkrát menší než slepičí, ale mají v sobě jen desetinu cholesterolu. Odkud pocházejí ta, na kterých si můžete pochutnat v Brasileiru?

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO JOHANA POŠOVÁ ILUSTRACE MAESTROKATASTROF

Šest tisíc. Tolik křepelčích vajíček se měsíc co měsíc sní jen v Brasileiru U Radnice. Jsou zde součástí bufetu se studenými předkrmy. „Uvařená vajíčka jen oloupeme a podáváme s ostrou majonézou. Takhle jsme to viděli i v Brazílii," říká manažer podniku Radek Macura. Kromě výživové hodnoty je jejich největší předností miniaturní velikost. „Je to estetická záležitost," dodává s tím, že hosté si tento předkrm velmi oblíbili.

Rodinné hospodářství

I proto je odběr vajíček už pět let stabilní. Brasileiro se celou tuto dobu spoléhá na dodávky z rodinné farmy Kočových, kteří chovají křepelky v Klenově u Kardašovy Řečice. A nejen křepelky. „Máme i masný dobytek, asi pětatřicet kusů, a kolem deseti patnácti prasat," vypočítává Aleš Kočí. Jak říká, nezná nic jiného než práci „kolem chalupy"; rodičům pomáhal od té doby, co začali v roce 1993 hospodařit na navráceném statku. A podle toho si vybral i školu. Revoluce v roce 1989 ho zastihla jako žáka šesté třídy; když se o dva roky později rozhodoval, kam dál, na střední zemědělské škole v Kamenici nad Lipou se zrovna otevíral nový obor – farmář. „Nebyla to žádná úzká specializace, od všeho jsem se naučil trochu," vzpomíná Aleš Kočí s tím, že v jeho případě šlo o jasnou volbu. Dodnes hospodaří ve třech: otec, matka a syn.

Osm set křepelek

K chovu křepelek se dostali před dvanácti lety. „Bylo to z prozaických důvodů – předtím nás živil prodej kravského mléka, ale když pak výrazně klesly výkupní ceny, museli jsme produkci ukončit. Přemýšleli jsme jak dál, a napadlo nás, že to zkusíme s japonskými křepelkami," vypráví. Začínali opatrně, s několika desítkami nosnic, dnes je jich kolem osmi set. Co chov obnáší? „Dáváme jim krmnou směs určenou speciálně pro křepelky. Dnes už ji není problém sehnat, protože v republice je celá řada chovů. Lidé křepelky nechovají jen pro vajíčka, ale taky jako okrasná zvířata, jezdí s nimi po výstavách… Kromě toho existují i masná plemena," připomíná Aleš Kočí. Aby slepičky měly stálou snůšku, je třeba držet je celoročně v teple a suchu. Chovají se v malých klecích, určených speciálně pro křepelky. Jen pobytu venku si moc neužijí. „Jednu dobu jsme se je pokoušeli chovat venku, ale začaly létat a přestaly snášet," směje se spolumajitel hospodářství.

Čím vám prospějí?

V prvních letech se Kočovi potýkali s problémem, jak si zajistit pravidelný odběr vajíček. „Zkoušeli jsme to třeba v prodejnách zdravé výživy, ale marně. S marží, kterou si připočítají obchody, byla prakticky neprodejná," krčí rameny Aleš Kočí a dodává, že tato volba byla logická vzhledem k tomu, jak jsou vajíčka zdravá: „Obsahují méně cholesterolu než ta slepičí a jsou doporučována i alergikům a lidem, kteří trpí ekzémy." Kromě toho zvyšují imunitu organismu, což se hodí právě teď, v zimě. V současné době mají Kočovi vystaráno, a to především díky hlavním odběratelům, jimiž jsou Ambiente a Fany Gastro servis, který dodává roztomilá a efektní minivajíčka do pražských hotelů.

HISTORIE

Půllitr

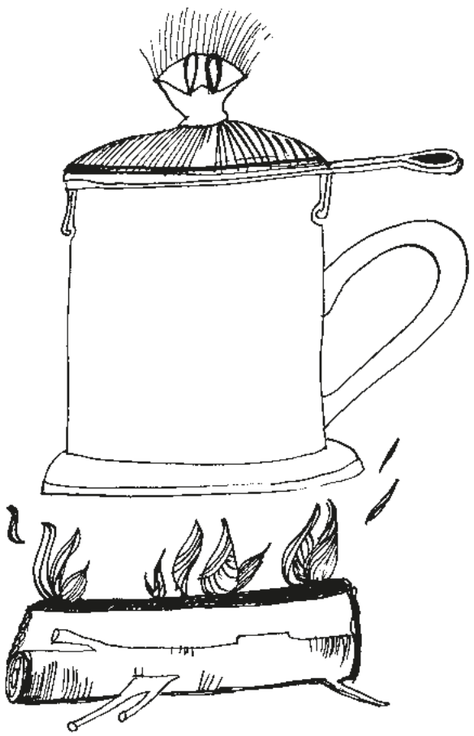
TEXT **JAROSLAV MARTÍNEK** ILUSTRACE **MAESTROKATASTROF**

O pivu se říká, že je to nápoj prověřený staletími. A jak se po staletí pije, tak se po staletí vyvíjely i nádoby, z nichž si ho lidé vychutnávali…

Kdysi se pivo popíjelo z kamenných či dřevěných nádob, nebo dokonce z nádob sešitých z kousků kůže. Tyto první předky našich půllitrů postupně nahrazovala keramika a cín. Mimochodem, víte, proč měly pivní nádoby ve středověku uzavíratelný vršek? Při morových ranách bránil tomu, aby dovnitř vletěla moucha, která mohla chorobu přenášet.

Kdy se začalo čepovat do skla? Poprvé to bylo na německém Octoberfestu v roce 1892. Krátce poté se skleněné půllitry rozšířily po Evropě a pak po celém světě. Třeba v Británii však byly až do začátku minulého století běžné cínové nádoby, což nebylo zrovna vhodné – při častém popíjení z nich hrozila otrava organismu.

Dnes je sklo nejběžnější, ale má mít podobu silnostěnného půllitru s uchem, nebo sklenice? Toto dilema způsobila sklenice Nonic, která začala v šedesátých letech nahrazovat tradiční půllitry. Názory se i dnes různí a každá z variant má skalní příznivce i odpůrce.



Půl litru je u nás běžná míra, ale třeba na britských ostrovech se pivo čepuje po objemnějších pintách. Oblíbené jsou i tupláky, ačkoli ne vždy jde o litrové nádoby. A dva mázy (z německého Mass), to byly dříve dva litry piva. My si v našich restauracích nejraději vychutnáváme Pilsner Urquell v tradičních půllitrech s uchem. Na zdraví!

DO KNIHOVNY

Encyklopedie degustace vína

TEXT **ROMAN NOVOTNÝ**

Dnes je „in“ mít znalosti o víně a fundovaně o něm hovořit s přáteli, kolegy nebo na obchodní schůzce. Narůstá tak nejen počet degustátorů a kritiků, ale také „odborníků“, kteří jsou po přečtení jedné knihy hned specialisty na Francii, Itálii a další vinařské velmoci. Na českém trhu je nepřeberné množství publikací a časopisů s vinařskou tematikou; sám mám v knihovně na dvě desítky nejrůznějších příruček o víně a někdy je těžké se rozhodnout, ze které čerpat ty správné informace. Ke spolehlivým pramenům patří nedávno vydaná, velmi propracovaná Encyklopedie degustace vína. Najdete v ní stovky odpovědí na základní otázku – jak správně ochutnávat víno? Více než sosedmdesátistránkovou knihu sepsal náš přední vinařský odborník doc. Ing. Miloš Michlovský, DrSc. Vázanou plnobarevnou publikaci formátu B5 ocení producenti, sommeliéři, degustátoři, ale i laičtí milovníci vína. Je zpracována na vysoké profesní úrovni a podává ucelený přehled o podstatě a metodách degustace v řadě souvislostí. Mimo jiné vysvětluje podstatu vzniku jednotlivých aromatických látek, obsahuje podrobný slovní popis charakteru vín a příklady vhodných kombinací s pokrmy. Zkrátka kniha, která vám poslouží k vytříbení chuti a potěší vaši duši i intelekt.

SLOVNÍČEK

GELATO [dželáto]
tradiční italská zmrzlina z mléka, smetany, různých druhů ochucovadel, cukrů i čerstvého ovoce

GALETTE [galet]
francouzská palačinka z pohankové mouky. Typická je pro oblast Bretaň, kde se podává s plátkem šunky, sázeným vejcem a strouhaným sýrem. Po upečení se skládá do čtverce. Může však být plněna i masem, ochucena bylinkami a někde se podává také ve sladkých variantách mouky.

GAZPACHO [gazpáčo]
chlazená španělská zeleninová polévka původem z Andalusie. Ingredience? Rajčata, okurky, zelené papriky, cibule, olivový olej, bílý chléb a vinný ocet

GNOCCHI [ňoky]
italské knedlíčky z brambor, mouky a vajec. Do těsta se může přidat i sýr nebo máslo; kořenit je lze muškátovým oříškem a pepřem.

GRATIN [gratén]
francouzský výraz pro zapečené pokrmy

GRUYÉRE [gryjér]
švýcarský kravský sýr, některé jeho druhy se vyrábějí také ve Francii. Používá se hlavně do slaných koláčů (například quiche), fondue nebo omáček.

ETIKETA

Kam s ním?

Také po příchodu do restaurace pokaždé váháte, kam si odložit kabát? A jak je to s pomocí dámě?

TEXT **MARTIN BUŠO** ILUSTRACE **MAESTROKATASTROF**

Tím nejbezpečnějším místem pro váš kabát je uzamykatelná šatna s obsluhou. V tomto případě se vám dostává příjemné výpomoci se svlečením pláště, který tu na vás počká pověšen na kvalitním ramínku. Navíc si zde můžete odložit i deštník, kočárek či těžké zavazadlo.

Dalším příhodným místem jsou stojací nebo nástěnné věšáky. Zvolte ten, který je nejblíže vašemu stolu a dobře na něj vidíte; občas totiž dochází k nechtěným záměnám podobných kabátů.

Naopak nevhodné a koneckonců i nepohodlné je zavěšení kabátu na židli nebo jeho odložení na lavici. Riskujete tím nejen ušpinění či poškození pláště, ale i krádež dokladů z kapes. Pokud žádné šikovnější místo nevidíte a kladete si nerudovskou otázku „Kam s ním?“, obraťte se na obsluhu. Jistě vám ráda najde vhodné a bezpečné místo.

A jak je to s pomocí dámě? Muž nejprve svléká/obléká plášť ženě a pak teprve svůj. Ve společnosti více dam je na prvním místě ta nejvýše společensky postavená. Ostatním ženám, které očekávají toto gentlemanské gesto, se nabízí obsluhující personál šatny či restaurace. Ostatně muž má právo rovnou mu přenechat veškerou asistenci při svlékání i oblékání kabátu svého i své společnice.

SLADKÁ TEČKA

Oříšková bábovka

TEXT **EDITA PAULUSOVÁ** FOTO **JOHANA POŠOVÁ**

Suroviny
135 g bílků (1 bílek má 35–40 g – záleží na velikosti vejce), 90 g žloutků (1 žloutek váží 20–30 g), 15–20 ml rumu, 330 g moučkového cukru, 135 g vlašských ořechů, namletých na polojemno, 180 g másla, 125 ml mléka, 300 g polohrubé mouky, 9 g kypřicího prášku, 1 g soli. Všechny suroviny musí mít pokojovou teplotu, jinak by se těsto snadno „zdrclo“.

Nahřáté máslo vyšlehejte s cukrem do bílé pěny. Postupně – po jednom – přidávejte žloutky a dále šlehejte. Když je hotovo, v jiné nádobě si připravte sníh. Neměl by být úplně pevný, protože pak by se špatně vmíchával do těsta. Do máslové směsi přilijte mléko s rumem a solí a spojte. Smíchejte mouku, ořechy a prášek do pečiva. Vzniklou sypkou směs postupně zapracujte do těsta. Nakonec po částech přimíchejte bílky – velmi opatrně, aby nespadly – a naplňte bábovkovou formu. Pečte 50–70 minut při 160 až 170 °C. Délka pečení i teplota závisí na typu trouby a také na tom, zda máte gumovou, keramickou, nebo kovovou nádobu. Pozor, abyste při vyndavání z trouby formou neklepli, těsto by se „zdrclo“.

Upečenou bábovku nevyklepávejte z formy horkou, ale až ve chvíli, kdy má teplotu lidského těla. Skvěle chutná i samotná, ale jestli chcete, můžete si ji ještě pocukrovat, případně ji podávat se šlehačkou či se zmrzlinou.

A / S JÍDLEM ROSTE CHUŤ / ČTVRTLETNÍK RESTAURACÍ AMBIENTE / ZIMA 2013/2014
EDITORKA **SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ** • REDAKCE **TOMÁŠ KARPÍŠEK, RADEK CHALOUPKA, ROMAN NOVOTNÝ, LUKÁŠ SVOBODA, MARTIN BUŠO A SVATAVA DVOŘÁČKOVÁ**
ARTDIREKTOR **MICHAL NANORU**, DESIGN **MAREK PISTORA / STUDIO NAJBRT** • ILUSTRACE **MAESTROKATASTROF** • **WWW.AMBI.CZ**