



Ambiente

Aplikace pro iPhone zdarma



Available on the
App Store

www.ambi.cz

OBSAH

Prozradíme vám, jak si připravit tu nejlahodnější **bramborovou kaši** a co podniknout s **houbařskými úlovky**. Sdílíte s námi vašeň pro dobré víno? Pojdte s námi do **Bokovky** nebo na **pražskou vinici** svaté Kláry. A výlet? Tentokrát jsme se vypravili do **Malé Skály** do vyhlášené rodinné restaurace U Boučků. Vychutnejte si s námi **podzim!**



Kdo se stal vinařem roku 2013? Seznámíme vás!

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



Jak chutnají stobodová vína?



Sacher ze Savoye. Zvládnete ho i doma?



Kachna z Malé Skály



Pražské vinobraní



Káva jako vašeň



Ambiente má Bokovku!

SEZONA



Právě teď jsou v plné sezoně a kondici! Jak s nimi v kuchyni naložit, jak je naložit a na kterých opomíjených druzích si královsky pochutnat?

TEXT RADEK CHALOUPKA ILLUSTRACE JULIÁNA CHOMOVÁ

Houby jsou nejlepší čerstvé, ale existuje několik způsobů, jak je uchovat pro hub prostší časy: zamrazit, usušit nebo naložit. Mražení ovšem nesnesou všechny druhy, třeba lišky snadno zhořknou. V domácích mrazících navíc bývá „moc teplo“. Při minus dvaceti se potraviny mrazí dlouho, a tak se vytvoří velké krystaly vody, trhající strukturu nebohých hub na padrť. Po rozmražení z nich pak vytéká voda a s ní i chuť. Pokud tedy zamrazit, tak teplotami začínajícími u mínus padesáti. Optimální je sušení. **Před použitím houby** namočte do vlažné vody a nechte „pustit barvu“, pak vodu vylijte a ještě houby vyperte v čisté vodě. Poté je nakrájejte a pomalu povařte v omáčce. Pozor – ve vlažné a přivést k pomalému varu! V horké vodě by okamžitě ztvrdly. Houba příslovečně nasává tekutiny – a tím i chutě. Právě toho se využívá při nakládání. Například šéfkuchaři Thomasu Kellerovi ze světoznámé French Laundry se osvědčil tento postup: seskupí mnoho druhů, třeba šitake, smrže, lišky, stroček, hřibovité houby, hlívu..., a buď je nechá vcelku, nebo je podélně přepůlí. Ponoří je do výborného olivového oleje s tymiánem a pět minut zahřívá na 76 °C. Pak přilije vinný ocet a už jen nechá směs zchladnout. To Maruška B. Svobodová doporučuje naložit mladé hříbky a ryzce do octa – a jíst je k hlavním jídlům jako „kompot“.

Ke kotletám i k čočce

V našich podmínkách se nejlépe daří **hřibovitým houbám**. Pokrájejte je na plátky a pomalinku duste na másle s kmínem, solí a pepřem. Jakmile se tekutina vyvaří a houby se začnou opékat, přidejte sekanou petržel, nechte chvíli odpočinout a poté servírujte samotné, nebo s míchanými vejci. Pozor, abyste houby nepekli příliš zprudka, takže pod nimi zůstane jen máslo. Ztvrdly by a ztratily chuť. A právě hříbky? Krátce je opečte na másle, zaprašte moukou, přilijte kysanou smetanu a pomalu duste s pepřem a solí doměkka. Podávejte ke kotletkám, řízkům nebo k čočce. A které houby zpracovávají v La Degustation Bohême Bourgeoise? Dalibor Křivánek, zástupce šéfkuchaře Oldřicha Sahajdáka, prozrazuje, že jsou to i růžovky, ryzce, kotrče, václavky, lišky, stročky či holubinky. Masák neboli muchomůrka růžovka je podle něj nejlepší oloupaná a usmažená na sádle s kmínem, zatímco z václavky je výborný guláš a z kotrčů uvaříte jedinečnou „dršťkovku“.

Ta nejlepší smaženice

Dalibor Křivánek tvrdí, že čím víc druhů hub do ní dáte, tím lépe. Na sádle zpěníte nejmenno nakrájenou cibulku s kmínem, přidejte pokrájené houby a duste doměkka. Až se tekutina částečně odpaří, vmíchejte naslehaná vejce a dochuťte solí a pepřem. Setkáte se však i s názory, že je dobré na sádle opéci místo cibule česnek, nebo že je nejlepší vystačit si jen s kmínem, solí a pepřem. V některých krajích se přidává krupice. Postup? Houby duste na sádle a odpařenou tekutinu průběžně dolévejte vodou, aby se nepřipálily. Když jsou měkké, vmíchejte lžíci nebo dvě krupice. Nechte jen probublát jako krupicovou kaši a pak do směsi rozklepněte vejce. Nakonec dochuťte solí a pepřem. Pamatuje, že žádné houby se nesmějí vařit klokotem nebo přijít do vroucí vody, protože rychle tuhnou a ztrácejí vůni i chuť.

Dáte si mechovku?

Silnou polévku podobnou hovězí získáte z ryzců. Pokrájené je vařte v osolené vodě 1,5–2 hodiny, až změknou a voda zežloutne. Pak houby vycedte, vývar zahustěte světlou žlutou jíškou a provařte. Podávejte se žemlí opečenou na másle. Žampiony properte ve studené vodě, aby se zbavily písku, odkrojte kořínek a hlavu olupejte. Pokud jsou určeny do bílých omáček, je třeba je asi hodinu vařit, aby pozbyly barvy. Chuť nejlépe zachováte, když je oloupete a opečete na másle. Výborné jdou k divoké drůbeži. Opravdovou pochoutkou je žampionová kaše. Jak na ni? Duste žampiony s trochou másla, vody a citronové šťávy pěkně do bíla. Sced'te je, vysušte na ubrousku a posekejte nejmenno. Svařte základní bílou omáčku, smetanu a vývar ze žampionů do husta, přidejte houby a proced'te přes plátno. Nakonec zjemněte oříškem másla a dochuťte solí. Je to sice náročnější na přípravu, ale když se vše povede, nebudete námahy litovat. Po dlouhých deštích rostou na písčité půdě **mechovky**, které mají pronikavou vůni a chuť skoro podobnou česneku. Dusí se doměkka na másle a pak pomalu vaří v omáčce s červeným vínem a citronovou šťávou. Perfektní ke skopovému masu! Ovšem vůbec nejlepší druh hub, kterýžto Savarin nazval diamantem kuchyně a o němž Dumas píše, že při jeho vyslovení by se měl sundat klobouk, jsou **lanýže**. To je ale již jiný příběh... 🍄



O NÁS

Moje pýcha? Tatarák!

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO THORSTEN KLEINE HOLTHAUS

Newyorská Hospoda má od června nového šéfkuchaře! Je jím René Bastian Stein, který předtím vařil v michelinské restauraci – a sem přišel s konceptem „novoamerické kuchyně inspirované pivem“.



PŘEDSTAVUJEME



Ambiente má Bokovku

Tohle nevšední, a přitom tak přirozené spojení jste už nejspíš zaznamenali. Jak k němu došlo?

TEXT TOMÁŠ KARPIŠEK FOTO DUŠAN TOMÁNEK

Je to poněkud netradiční spojení: šéfkuchařem české Hospody v New Yorku je Němec. Jak jste se k této práci dostal?

Hledal jsem novou výzvu. A když jsem přišel na pohovor, hned jsem věděl, že tohle bude přesně to pravé místo. S kolegy, kteří mě přijímali, jsme si okamžitě sedli, takže všechno probíhalo v pohodě a uvolněně. Pak mě provedli restaurací; líbilo se mi jak prostředí, tak atmosféra. Bylo mi jasné, že tohle místo má veliký potenciál!

Kde všude jste předtím vařil?

Tady ve Spojených státech jsem asi čtyři roky, asistoval jsem Juanu Amadorovi v newyorském hotelu Pierre. Vařím od patnácti let, pracoval jsem třeba s Martinem Göschlem ve Frankfurtu, s Heiko Antoniewiczem v Dortmundu a s Juanem Amadorem v Langenu. Pak jsem se stal sous chefem v Liberty National Golf Course v Jersey City a poté jsem měl na starost kuchyni Seasonal Restaurantu & Weinbaru v centru New Yorku, tedy v restauraci, která získala michelinskou hvězdičku. Tam jsem pracoval dva a půl roku.

Jak vlastně vzniká menu Hospody?

Z větší části ho sestavuju já; můj zástupce Lukáš Pohl si bere na starost dezerty.

Které jídlo ze současného menu máte osobně nejraději...

Asi gazpacho a tatarák. A už se moc těším na podzimní menu!

... a které slaví největší úspěch u hostů?

Řekl bych, že k nejoblíbenějším jídlům patří právě tatarák. Jde výborně k pivu a děláme ho podle úplně jiné receptury, než je ta klasická, takže má naprosto nezaměnitelnou chuť.

Jak moc se cítíte v Americe usazený?

Moje žena Aimee je Američanka, máme sedmiměsíčního syna Maxe Bastiana... Bydlíme v Park Slope, což je část Brooklynu. Syn má americké občanství, ale nejspíš mu pořídíme i německý pas. 🍷

Je to už pár let, co jsme u malého stolu klábosili o jídle a dobrém víně. Když přišel Honza, pozdravil mě a sedaje si, obrátil se na Davida se slovy: „To kdybysme dělali filmy jako Tomáš hospody, tak jsme někde jinde...“ Přeháněl, ale lichotilo mi to. Scházeli se jak švábi na pivo. První chodí Standa s Bejšou a někdy Tono, vzápětí dorazil i Aleš. Uběhl rok, než mi došlo, proč tam sedím a jak jim můžu pomoci. Mám rád věci promyšlené, a proto mi to někdy trvá. Pak jsem zavolaal Alešovi: „Mám to, už vím, co s tím dělat.“ Potkali jsme se u Tona v ateliéru. Byli tam všichni a měl jsem trému. Měl jsem také vykloubené rameno a po návratu z NY jet-lag. Možná proto se mi neklepala kolena, když jsem mohl mluvit k oněm šesti vzácným lidem, a oni mi naslouchali. Tak jsem se stal sedmým „bokovkářem“. Občas mám v pondělí službu a jinak dělám, co umím, aby Bokovka přinášela lidem radost. 🍷



VÍNO

A vítězem se stává...

TEXT ROMAN NOVOTNÝ FOTO VINAŘSTVÍ VALIHRACH

Josef Valihrach z Krumvíře. Právě tento vinař zvítězil v národní soutěži Makro Vinař roku 2013. Jakou odrůdu má on sám nejraději?

Podářilo se Vám zvítězit už potřetí. Jaký je Váš recept?

Žádný nemám. Nejdůležitější je podpora mojí rodiny i rodiny bratra, který nám dodává krásné hrozny.

Jak vnímáte rozdíl mezi podnikáním před téměř pětadvaceti lety a dnes?

Asi jsem to měl jednodušší, protože jsem začal podnikat hned po změně režimu. Dnes je více možností, ale také větší konkurence, takže je těžší prosadit se na trhu.

Kterou odrůdu jste si oblíbil nejvíc?

U mě je to jasné – Sauvignon. Ale mám rád také Cabernet Blanc.

Jak to, že se Vám daří i s „novošlechtěnci“, tedy s novými odrůdami, které před pár lety ještě nikdo neznal?

Dnes mám kolem třiceti odrůd, což je samozřejmě ekonomické bláznovství. Ale i za komunistů jsem jich měl minimálně dvanáct... Dělám to pro svou radost.

Sázíte i na export?

Něco málo vyvážím, ale lepší je prodat víno u nás.

Co preferují zákazníci?

Od kolegů vím, že se zákazníci dívají hlavně na cenu, ale v našem vinařství vyhrávají naopak dražší vína. 🍷



Vinařství Josef Valihrach z Krumvíře

Josef Valihrach se narodil a celý život žije v Krumvíři. Lásku k vínu zdědil po tatínkovi, a jakmile to bylo možné, začal se vinařině věnovat naplno. Svě první víno vyrobil ve čtrnácti letech (takže má téměř čtyřicetiletou praxi) a pak už jen čekal na vhodnou chvíli... Firmu Vinařství Josef Valihrach založil hned v roce 1990. Dnes je jedním z nejúspěšnějších moravských vinařů, a to i na zahraničních soutěžích, a trojnásobným držitelem titulu Vinař roku (2009, 2010 a 2013). Je také předsedou a spoluzakladatelem Vinařské asociace ČR.

Národní soutěž vín Makro Vinař roku

Tuto prestižní akci pořádá distributor českých a moravských vín, společnost Český archiv vín, s. r. o., která každoročně zve do hodnotících komisí také známé světové degustátory. Druhou cenu si letos odnesl Mikrosvín Mikulov a třetí Proqin Velké Němčice.



U obou degustovaných Bordeaux se jako optimum doporučuje konzumace v letech 2018 až 2040.

Luxus ve sklenici

Která vína splňují do puntíku všechno, co od nich očekávají skuteční znalci? Měla by to být ta stobodová. Co to znamená a proč i zkušení sommeliéři považují za čest moci je ochutnat?

TEXT ROMAN NOVOTNÝ FOTO JOHANA POŠOVÁ

Stal se z toho dobrý zvyk: sommeliéři všech restaurací Ambiente si každý měsíc najdou hodinku nebo dvě na společné setkání, aby se navzájem lépe poznali, předali si cenné informace o vínech a zároveň se naučili něco nového ve svém oboru. V posledním půlroce se takto všichni učili hodnotit vína podle stobodového hodnotícího systému. Právě ten se totiž dnes používá nejvíc, a to na amatérských i profesionálních soutěžích vín. Pravda, od svého vzniku doznal mnoho úprav a změn; v České republice je nyní nejběžnější stobodová modifikovaná tabulka, kterou vytvořil doc. Ing. Josef Balík, Ph.D., a Ing. Jaroslav Veverka ze Zahradnické fakulty Mendelovy univerzity.

Vylít zbytek? Ani náhodou!

Poté, co naši sommeliéři postupně pečlivě ochutnali a ohodnotili mnoho vín, která si vysloužila od 70 do 90 bodů, nastává okamžik s velkým O: dnes na nás čekají tři vína, jež světově uznávaný novinář Robert Parker ocenil plnými 100 body. Jde o absolutní maximum a není divu, že těchto vín není mnoho a že je znalci právem považují za něco vzácného, výjimečného. Přímoú úměrou roste pochopitelně i cena – mnohdy začíná na 5 000 korunách za lahev. Navíc jak víno zraje a blíží se maximu svého potenciálu, jeho hodnota obvykle ještě stoupá, třeba i několikanásobně.

Není tedy divu, že si kolegové nenechali ujít příležitost poznat některé z těchto skvostů na vlastní nos a chuťové buňky. Svědčí o tom účast: zatímco jindy se někteří z našeho pravidelného setkání omluví, tentokrát se v salonku restaurace Pasta Fresca v Celetné scházíme prakticky v kompletní sestavě. Před každým sommeliérem či sommeliérkou – ano, je tu sedm žen, odbornic na víno – stojí trojice sklenic, jsou tu i sklenky na vodu a obligátní bílý chléb... přesto však na stole něco chybí. Teprve po chvíli přináší servírka kovové nádoby, do nichž lze případně vylít nevypité zbytky. „Myslela jsem, že dnes ani nebudou potřeba,“ směje se obsluhující dívka. Fotografa Johana zatím využívá příležitosti a pořizuje historicky první společné foto všech sommeliérů Ambiente.



Počkejte si. Dvacet let...

A začínáme ochutnávat. V dekantačních nádobách už čekají dvě vína z Bordeaux a jedno z Toskánska. První víno pochází z levého břehu řeky Gironde Château Leoville Poyferre 2009 2e Grand Cru Classé St. Julien a druhé z pravého břehu Clos Fourtet 2009 1er Grand Cru Classé „B“ Saint Emilion. Na závěr přichází Brunello di Montalcino Valdicava Riserva 2006 Madonna del Piano z italského Toskánska. Tabulky, do nichž jindy zapisujeme hodnocení, zůstávají tentokrát prázdné. Nad každým z ochutnaných vín se však okamžitě zvedne živá debata. Ubíral by snad někdo body? Někdo vůbec, jiný říká, že možná jeden, nanejvýš dva. „Já bych si tohle víno dal za deset let,“ usmívá se jeden z kolegů. Ano, všichni víme, že vína v těchto ročnících jsou stále ještě mladá a jejich čas teprve nastane. Skutečně dokonalá budou až po delší době zrání v lahvi. Například u obou degustovaných Bordeaux se jako optimum doporučuje konzumace v letech 2018 až 2040! Vydrželi byste ale čekat deset, nebo dokonce dvacet let? Je to dlouhá doba, a proto by se měla vína v restauracích prodávat už v lahvé zralosti. I proto se konají schůzky sommeliérů, aby pro hosty vybírali ta nejlepší světová vína za rozumné ceny. V restauracích Ambiente je mnoho velkých vín, které se pohybují v rozpětí 90 a více bodů. Už víte, na co se zeptat, až příště dostanete náladu ochutnat něco skutečně mimořádného? 🍷

JAK NA TO

Bramborová kaše

DESIGN

David Ondříček, kulinářský vizionář

Je nejen respektovaným režisérem, ale také milovníkem vína – a jedním ze zakladatelů vinného klubu **Bokovka**. Právě on našel před sedmi lety prostor, který letos v létě získal zcela novou tvář. Mimochodem, už jste ji viděli?

TEXT ŠÁRKA JÁNSKÁ FOTO JOHANA POŠOVÁ



Jsou jídla, která si bez bramborové kaše ani nedovedeme představit. A nemůže být jen tak ledajaká! Musí být jemná, až pohladí, ale zase ne moc řídká. Připravit ji správně rozhodně není tak snadné, jak by se mohlo zdát. Do tajů té nejlahodnější vás od výběru brambor až po našlehání provede krok za krokem **Lukáš Dráb**, sous chef restaurace **Čestr**.

TEXT JAROSLAV MARTÍNEK FOTO JOHANA POŠOVÁ



Klíčová je správná volba brambor. K nám do Čestru je vozí farmář Petr Aujeský. Vybírá pro nás ty nejlepší, pevné, ne moc škrobové. Nesmějí být nahnilé ani mít klíčky, zkrátka to musí být dobře uskladněné a chutné brambory. Loni jsme brali odrůdu Marabella, letos zvítězila Elfe. Je to trochu alchymie, ale my spolu s naším dodavatelem vybereme ty nejchutnější.

Máme recepturu postavenou na 1,8 kg očištěných brambor, litru mléka, 100 g másla a troše soli. Máslo a sůl si může každý přidat podle chuti. V mléce se brambory vaří, takže ho musí být tolik, aby byly zcela ponořené. Nejlepší je farmářské, my používáme plnotučné mléko z farmy Bio Vavřinec.

Brambory oškrábeme a namočíme do vody, aby se odškrábily. My je v ní necháváme přes noc, protože si večer děláme přípravu na druhý den, ale v domácích podmínkách stačí nechat brambory máčet jen zhruba půl hodinky. Pak se nakrájejí na menší kousky a dají se do studené vody. Přivedou se k varu a vaří se zhruba 5–10 minut. Průběžně odebíráme vytvořenou škrobovou pěnu.



Zhruba ze třetiny uvažené brambory scedíme a poté dáme vařit do horkého mléka. Proč ne do chladného? Aby nedošlo k přerušení varu, protože to by mělo negativní vliv na výsledek. V mléce se brambory vaří pozvolna. Musejí se hlídat, protože čím je mléko tučnější, tím snadněji se připaluje. Vaří se úplně doměkka, tak 25 minut, až se brambory skoro rozpadají.

Uvažené brambory se scedí, mléko se nevylévá, ale nechá stranou. Brambory se dají do kotlíku, přidá se k nim máslo a pak se šlehají metlou. Nejdříve šleháme bez mléka; postupně se přilévá tak, aby kaše získala hedvábnou konzistenci. Někdy se použije všechno mléko, jindy zbude i čtvrtlitr, záleží na odrůdě brambor.

Na kaši se nehodí především nové brambory. Jsou hodně vodnaté, takže nevstřebají mléko a kaše pak není tak dobrá. Nejlepší je tak dva měsíce počkat, proto u nás v Čestru v tomto období kaši nevaříme. A poslední krok? Solení. Kaše se solí během vaření v mléce a pak se ještě dosoluje při šlehání. Dobrou chuť!

Když přijdete do Bokovky, útulné vinárničky v pražské Pštrossově ulici, máte dojem, jako by se její prostor oproti původnímu rozšířil. Kouzlo? Ne, jen taktické rozmístění stolků po obvodu místnosti, kterou nově lemují vysoké a velmi pohodlné lavice. „Má to tu výhodu, že kdyby tu bylo tolik lidí, že by někteří museli stát, měli by obličej zhruba ve stejné výšce jako vy. A to je při přátelských hovorech, na jaké vás víno obvykle naladí, velmi příjemné,“ vysvětluje David Ondříček. „Souzní to s naší představou malého vinného klubu, kde se lidé setkávají za jediným účelem – společně si vychutnat dobré víno.“

Víno & umění

Nový háv dostala Bokovka i díky několika nápadům architektky Báry Škorpilové. Zrealizovány však byly v nejužší spolupráci s „bokovkáři“, skupinkou přátel z uměleckých kruhů, k nimž se před časem připojil Tomáš Karpíšek z Ambiente. A osobní vklad všech zúčastněných tu na vás dýchá doslova ze všech stěn: visí na nich fotky z natáčení (kromě Davida Ondříčka patří „do party“ i Jan Hřebejk), obrazy a obrázky včetně těch od malíře Stanislava Divíše – a také ty, které spontánně vznikly přímo tady v Bokovce. „Na podlaze máme dřevoryt od Franty Skály, tamhle je moje fotka, kterou udělal Tono Stano tuším před dvanácti lety... Chceme, abychom tu byli vidět, ale neokázale,“ říká David Ondříček.

Jaké víno dnes dávají?

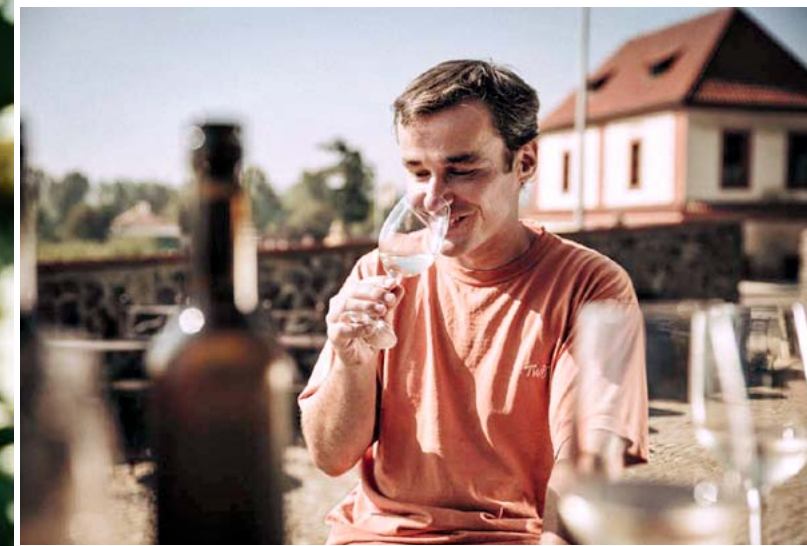
„Filmový potenciál“ Bokovky symbolizuje také velká tabule nad barem, na níž se den co den objevují názvy všech dvaceti vín – deseti bílých a deseti červených –, která jsou za jednotnou cenu otevřena vašemu ochutnávání. Některá z nich jsou navíc označena monogramem „bokovkáře“, který konkrétní

víno doporučuje. „Vidím, že dnes mi tam svítí Sancerre. Tohle výrazné aromatické víno se výborně hodí k ústřicím a různým mořským ‚hnusárnám‘, jako jsou třeba ježci. Velice dobře však doplní i asijskou kuchyni, třeba kari, a to přesto, že tam většina lidí pije k jídlu pivo,“ poznamenává režisér, milovník a znalec asijských delikates. Každý rok jezdí na pár týdnů do Thajska a tamní způsob stravování ho oslovil natolik, že se řadu pokrmů naučil sám připravovat. Dokonce má v hlavě plán, jak své nadšení předat dál... „Ale to už je spíš z kategorie snů a vizí,“ usmívá se David Ondříček.

Zahrát si roli sommeliéra

Jeden z nich si ovšem právě plní: pana režiséra jsme zastihli uprostřed práce na seriálu Deník Dity P., který natáčí pro Českou televizi. A protože v Bokovce každé pondělí osobně obsluhuje někdo ze spolumajitelů, máte reálnou šanci, že tu potkáte i Davida Ondříčka. Sami se ho pak můžete zeptat, jaký má z natáčení Deníku pocit a co dalšího si pro nás chystá. Samozřejmě nad sklenkou dobrého vína. 🍷





Praha, město vína?

TEXT ROMAN NOVOTNÝ A SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO MARTIN CHUM



Spojíte si víno s Moravou, případně s Francií, anebo rovnou s „Novým světem“? Přitom vůbec není nutné cestovat tak daleko. Skvělé víno se vyrábí i v Praze, a to už pěkných pár století. A jak je na tom teď? V den, kdy se na Vinici sv. Kláry sklízely hrozny na burčák, jsme si o tom povídali s jejím šéfem **Martinem Beránkem**.

Když vystoupáte na Vinici svatě Kláry v pražské Troji, otevře se vám impozantní výhled na Trojský zámek a na pořádný kus města. Přestože jste tu z centra za chvilku, připadáte si najednou jako v jiném světě. A co teprve, když se usadíte ve Viničním domku a vychutnáváte si pohled na vinici, a samozřejmě některé z místních vín. Ano, místních. V této oáze klidu a pohody vám totiž nabídnou výhradně víno, které tu bylo vypěstováno.

Ve jménu tradice

Přesně to je záměrem Martina Beránka, který má vinici už tři roky na starost. „Když lidé přijdou do Viničního domku, chtějí logicky ochutnat víno odsud, a ne z Ovčár nebo Žernosek nebo z Moravy,“ říká šéf vinice sv. Kláry. To, co tu vyrobí (jde o 6–8 tisíc litrů vína), se tady během roku také prodá. Martin Beránek má tedy všechny důvody ke spokojenosti. A na jaké odrůdy vína tady sázejí? „S kolegyní Vladkou jsme v tomhle ohledu staromilci. Chceme zachovat odrůdová vína, která sem podle nás opravdu patří, jako je třeba Rulandské modré, tramín nebo ryzlink,“ říká. V nabídce je tak slušné spektrum vín včetně odrůdy Müller-Thurgau, Sauvignonu či Modrého Portugalu. Specialitou je cuvée Bílé z Botanické, každý rok tvořené z jiného poměru odrůd Ryzlink rýnský a Rulandské šedé. „Rádi bychom časem vyráběli více směsných vín, protože v tomhle je budoucnost, ač se tomu někteří vinaři brání. Faktem zůstává, že cuvée jsou leckdy lepší než odrůdová vína,“ tvrdí muž, který se tomuto oboru věnuje už deset let.

Je sklizeno!

My tu však tentokrát jsme kvůli jiné specialitě: dnes se bude vyrábět burčák. Za pár dní totiž vypukne vinobraní v Botanické zahradě a už patnáctý ročník Trojského vinobraní, akce pro širokou veřejnost pořádaná v zahradách Trojského zámku,

a na něm tahle dobrota rozhodně nesmí chybět. Ačkoli jsme se domluvili na desátou hodinu dopoledne, když dorazíme na místo, je už sklizeno. Dnes je extrémně slunný den, tak se začalo dříve... Vinice spadá pod Botanickou zahradu a její zaměstnanci si brigádu na vinici nikdy nenechají ujít. „Když přijde ty tři, tři a půl tuny hroznů sklízet čtyřicet lidí ze zahradnického oddělení, potřeboval bych ještě jeden lis, aby hrozny nemusely čekat,“ usmívá se Martin Beránek a spolu s kolegou je sype z přepravek do stroje, který oddělí třapiny od bobulí. Rmut, tedy bobule s více či méně narušenou slupkou, poté putuje do rozměrného, avšak šetrného pneumatického lisu. Šéf vinice sv. Kláry nás zve dál; je tu příjemný chládek. Z místnosti, v níž probíhá lisování a řízené kvašení, pokračujeme do velkolepého klimatizovaného vinného sklepa; V lahvích i sudech tu čeká na svůj čas prakticky veškerá produkce zdejší vinice. Martin Beránek je na nové prostory i moderní technologické vybavení náležitě hrdý: „Vlastní sklep máme od roku 2009. Je to něco úplně jiného, než když jsme



Foto: Martin Beránek, Viniční domek sv. Kláry, Praha 19

Mezi pražskými milovníky dobrého jídla koluje zvěst, že v tomto městečku kousek od Turnova se přímo báječně najíte. Kde? U Boučků. Vypravili jsme se tam tedy na gastronomický výlet...

TEXT A FOTO ŠÁRKA JANSKÁ

Přesné souřadnice netřeba udávat – Boučkův statek poznáte zcela neomylně. Roubené stavení stojí hned u silnice, po níž přijedete. Jeho bytelnost a rustikálnost jako by předznamenávala jídla, na nichž si v restauraci U Boučků pochutnáte.

Staročeská klasika

Je líbo kachnu s domácími knedlíky, legendární svíčkovou, anebo snad něco „od zvěřiny“? Zatímco studujeme denní nabídku, napsanou na venkovní tabuli (kompletní nabídku najdete uvnitř; jídelní lístek by tu byl jen zbytečnou formalitou), přichází k nám Iva Dobruská. Coby provozní šéfuje podniku už devátým rokem. „Když jsme to tu v roce 2004 převzali, byla to jen hospůdka na pivčo. Rok od roku se nám to tu rozrůstá,“ říká. Iva Dobruská vsadila na vděčnou klasiku: staročeskou kuchyni. „Přes týden sem chodí dělníci na obědy, ale největší nápor nastává o víkendech, kdy sem jezdí výletníci, ať už rodiny s dětmi, vodáci, anebo lidé, co lezou po skalách. První sezony jsme nabízeli minutky, ale jejich příprava trvá navzdory názvu poměrně dlouho. Hosté byli nervózní, my také... Takže jsme den ze dne úplně otočili, vsadili jsme na hotovky a od té doby jsme maximálně spokojeni,“ popisuje cestu, po níž došla až k současnému úspěchu.

hrozny vozili až do vinařství Chloumek na Mělníku. Hrozny se mají zpracovat tam, kde uzrály,“ zdůrazňuje. Výsledek jeho péče a důslednosti, rekultivací vinice počínaje a vybudováním sklepa konče? Kolekce vín z Botanické zahrady se loni probojovala do finálové osmičky na prestižní soutěži Vinař roku. Bylo to poprvé, kdy byla mezi nejlepší nominována vína z Čech, a rovnou ta z Prahy. Že nejde o náhodu, dosvědčuje i fakt, že Müller Thurgau 2011, Rulandské šedé 2011 a Modrý Portugal rosé 2011 získaly zlatou medaili na festivalu Prague Wine Trophy.

Osázet jižní svahy révou...

S lahvinkou – zdrobnělina je na místě, protože na sv. Kláře vsadili na menší, pouze půllitrové lahve – Muškátu moravského usedáme ke stolku před sklepem. Ideální příležitost připít si nejen na zlepšující se reputaci pražských vín, ale i na slavnou historii zdejších vinic. Jak asi město vypadalo v roce 1776, kdy mělo téměř sedm set hektarů vinic – oproti dnešním jedenácti? „Rád bych to viděl, ale vinařem bych v té době být nechtěl,“ naráží Martin Beránek na to, jak velkým pomocníkem je dnes technika. Že má Praha díky členitému terénu dobré podmínky k pěstování révy, pochopili už Václav II., Přemysl Otakar II., a především Karel IV., římský císař a český král, sem nechal dovézt nejlepší francouzské a rakouské odrůdy vinné révy. Vydal nařízení, aby do vzdálenosti tří mil od Prahy byly všechny vhodné jižní svahy osázeny révou. Za doby Rudolfa II. pak dosáhlo vinařství takového rozkvětu, že si Praha vysloužila přezdívku „město vína“! Pustnout začaly vinice až po bitvě na Bílé hoře... A současnost? Od devadesátých let se vinice obnovují, ač zrovna tady v Troji to bylo až v roce 2003. V jižní stráni nad zoologickou zahradou, tedy kousek odsud, se nachází vinice Salabka, založená ve druhé polovině 13. století. Réva se pěstuje i na svahu pod Prosekem, na Grébovce a v roce 2008 byla obnovena

Foto: Martin Beránek, Viniční domek sv. Kláry, Praha 19

Tátův odkaz

Stejně prosté je i tajemství zdejší kuchyně: „Vaříme podle receptur mého otce, který se životem doslova provědil. Táta pochází z Piešťan, s mou maminkou se seznámil po vojně v Pardubicích, tam jsem se pak narodila. Vařil ve Štice, což byl tehdy vyhlášený podnik, chvíli pracoval i v karlovarském Puppů a nakonec si naši vzali hospodu v Opatovicích,“ líčí provozní rodinnou historii, z níž vzešla i současná podoba kuchyně U Boučků. „Otec má staré, krásné kuchařské normy a těch se držíme. Všechno je pravé, poctivé, žádné náhražky. Kde má být smetana, tam taky je,“ zdůrazňuje Iva Dobruská, původně vyučená prodavačka motorových vozidel. „Když mě táta sedmnáctiletou učil pořádně vařit, dávala jsem oči v sloup, že to nikdy nebudu potřebovat. Dnes si na to často vzpomenu,“ usmívá se. Otec v restauraci vypomáhal ještě loni; teď tu jedna dcera paní Dobruské pracuje nastálo a druhá, která v Praze studuje vysokou školu, občas pomáhá o víkendech. A které „staročeské“ poklady nejvíce táhnou? „Svíčková, rajská, vepřové výpečky, ale i králíci a bažanti, občas upečeme husu... Víte, když to děláte poctivě a raději dáte o knedlík víc než méně, lidé se k vám vracejí. Když dáte naopak malou porci a špatné jídlo, sice vám tu nechají peníze, ale už víckrát nepřijdou,“ krčí provozní rameny.

Webové stránky? Zbytečnost!

Máte chuť sem vyrazit? Na internetu nehledejte – restaurace nemá vlastní web a jen tak ho mít nebude. „Není to potřeba. Naše webová stránka je naše práce. Už se tady stavovala spousta lidí a nabízeli nám různé typy reklamy. Ale i kdybych na deseti tabulích u dálnice svítila, a špatně vařila, nikdo sem nepůjde. To si za ty peníze raději koupím novou lednici na zákusky,“ uzavírá rozhodným tónem Iva Dobruská. 🍷

Svatováclavská vinice u Pražského hradu. A Modřanská vinice, to jsou malé parcely, o něž se starají desítky drobných vinařů... „Můj velký sen? Aby pražská vína znovu dostala zvuk. Aby to, co se sklídí v Praze, tam taky bylo zpracováno, a aby se tady vyráběla jenom dobrá vína. Pražské víno má tak pošramocenou pověst, že to bude trvat ještě dlouho, než lidé pochopí, že za vínem nemusí jezdit na Moravu,“ shrnuje Martin Beránek. 🍷



Co je burčák?

Částečně zkvašený hroznový mošt s obsahem alkoholu vyšším než jedno objemové procento. Aby mohl být prodáván pod názvem **burčák**, musí pocházet **výlučně z vinných hroznů, které byly sklizeny a zpracovány v České republice**. Nabízet ho lze mezi 1. srpnem a 30. listopadem, pokud je právě ve stavu kvašení. Burčák obsahuje spoustu kvasinek a vitamínů, zejména ze skupiny B. Jedním z nich je thiamin neboli vitamin B1, který podporuje srdeční činnost. Pozitivní je také čistící vliv burčáku na trávicí ústrojí. Velmi oblíben je i na Slovensku a v Rakousku.

Foto: Martin Beránek, Viniční domek sv. Kláry, Praha 19

3 tipy na výlet

Pantheon

Při příjezdu do Malé Skály nemůžete tuto scenérii přehlédnout. Novogotická kaple na skalním výchozu je součástí Pantheonu, který rozhodně stojí za to navštívit. Na místě bývalého skalního hradu Vranov jej vybudoval továrník F. Z. Römisch, majitel malostranského panství. Najdete zde uměle vyhloubené jeskyňky, pomníčky, pamětní desky. Vše je protkáno cestičkami se schody i můstky. K tomu se zachovala většina skalních místností bývalého hradu. Zkrátka romantika! Ještě ji umocní pohled na údolí Jizery z Belvederu – vyhlídky zajištěné zábradlím na samém konci hřebene nad Malou Skálou.

Suché a Besednické skály

Český ráj, to jsou především skalní města. A v okolí Malé Skály jich najdete celou plejádu. Nejznámější jsou Suché skály. Tato dominanta Maloskalska se dokonce pyšní přezdívkou Maloskalské Dolomity. A právem: pohled na skalní blok s rozeklanými skalními věžemi je vskutku impozantní. Jednotlivá skaliska spojují chodníčky a žebříky. Pokud sem vyrazíte s dětmi, rozhodně se vyřádí! Další tip: vedlejší Besednické skály se řadou úchvatných vyhlídek na údolí Jizery a také skalním bludištěm Kalich. A jestlipak poznáte skalní útvary Ucho nebo Malý a Hrubý kostel?

Ranč Bystrá nad Jizerou

Říká se, že nejkrásnější pohled na svět je ze hřbetu koně. Co je na tom pravdy, můžete vyzkoušet například na ranči Bystrá nad Jizerou. Z Malé Skály se tam dostanete za půl hodinky; pojedete přes Železný Brod a Semily. Na co všechno se můžete vy i vaši potomci těšit? Kromě projížďky na koni se tu dozvíte třeba to, jak se pracuje se stádem, jak se lasuje, a samozřejmě všechno o jezdeckví. A třeba zjistíte, že vám půldenní výlet nestačí, a rozhodnete se příště strávit dovolenou v jednom z místních srubů! — **www.ranchbystra.cz**





Co říkají kolegové na to, že studujete? Podporují Vás?
Určitě. S kolegyní Míšou Fouskovou jsme dokonce spolužačky, zrovna pracuje na bakalářské práci. Vycházíme si vstříc, v práci se střídáme. Nezažila jsem, že by někdo měl problém s tím, že studuju. Spíš se mě ptají, jak to ve škole jde.

Na manažerku jste dost mladá...

A přitom jsem v týmu nejstarší! Jsou tu dvaadvacetileté holky, jedna kolegyně k nám dokonce přišla rovnou ze školy, takže jsme si ji sami vychovali. Tahle kavárna vyžaduje mládou obsluhu. Klientela, která sem chodí, chce kolem sebe mít lidi, kteří jsou šmrncovní a mají náboj. Holky na place jsou rychlé, příjemné a ještě nejsou unavené životem.

Začínala jste roku 2005 v restauraci Pasta Fresca v Celetné jako servírka...

Ještě předtím jsem strávila skoro dva roky v Potrefené huse a pak přišla Celetná. Chvilí jsem dělala servírku, vyzkoušela jsem si práci na baru, pak jsem dělala vrchní a potom přišla nabídka sem. Chvilí jsem váhala...

Kvůli zodpovědnosti?

Ani ne, spíš protože jsem noční živočich, v noci zvládnu nejlépe práci. Navíc mě baví starat se o hosty, dát jim maximum. V restauraci na to máte celý večer, v kavárně je život rychlejší. Přijdete jen na espresso nebo rychlé špagety. Toho jsem se zpočátku bála. Pak jsem si ale řekla, že zkusit se má všechno.

A šlo to!

Prvního půl roku jsem měla problém jít si lehnout včas a ráno vstát, aniž bych třikrát přeřídila budík. Dnes je mi jedno, jestli jdu spát v jednu nebo ve dvě – probudím se v 5:40 a začnu fungovat. Člověk se přeladí...

Jsem noční živočich

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO JOHANA POŠOVÁ

Sešly jsme se pár dní poté, co složila bakalářské zkoušky na Vysoké škole hotelové v Praze. „Ještě mě čekají dva roky, přihlásila jsem se na navazující magisterské studium,“ hlásí hned **Kateřina Vránová**, kterou nejspíš znáte z Pastacaffé ve Vězeňské ulici. Usměvavá a od pohledu extrovertní brunetka je totiž už pět let manažerkou této restaurace.

Jak vypadá celý Váš pracovní den?

V sedm ráno se s kolegy všichni sejdeme, předáme si všechny potřebné informace, v osm hodin otevřeme a zavíráme v deset večer. Odcházím v jedenáct, v půl dvanácté, až poté, co se kavárna uklidí a připraví na další den. Střídáme se s Míšou na krátký a dlouhý týden, takže to vychází na patnáct šestnáctihodinových šicht měsíčně. Musím říct, že osobně raději dělám celý den, protože když mám odejít ve tři, řeknu si, že ještě dokončím nějakou drobnost, a najednou je šest...

Nedokážete práci odložit na druhý den?

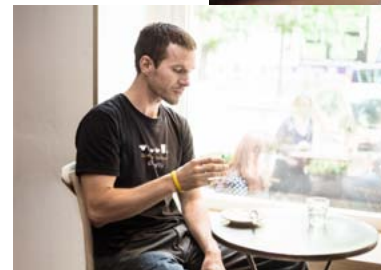
Jak kdy. Někdy potřebuji konečný termín, a až když se blíží, rychle se do toho pustím. Bakalářská práce podle toho vypadala. Měla jsem ji odevzdat v osm ráno, takže jsem ji v šest začala tisknout, seděla jsem u počítače a čekala, jestli to vůbec projde.

Baví mě starat se o hosty, dát jim maximum.

Nakonec všechno dobře dopadlo. Ale samozřejmě vím, že to jsou zbytečné stresy. Už předtím jsem žádala o posunutí bakalářky o týden, a na studijním mi řekli – vždyť jste na ni měla rok a půl!

Máte při práci a studiu vůbec čas na nějaký koníček?

Ale ano. Naši mě už v první třídě dali do „lidušky“ na malování, a když jsem nastoupila sem do kavárny, po letech jsem se k němu vrátila. Mám ráda pop-art a kreslení pastelem, ale ty obrázky jsou prашné, takže se špatně skladují a po zarámování ztrácejí efekt. I proto jsem přešla na akrylové barvy, které rychle schnou. Je to ostatně praktické i kvůli mé kočce, protože ta mi věčně stojí pod stojanem, anebo se rovnou rozvalí přes obrázky. Mimochodem, mám ji stejně dlouho, jako jsem v Ambiente. ☘



S Jaroslavem Tučkem byste si mohli o kávě povídat celé hodiny, a ještě by to nestačilo. Co právě chystá a jak se zrodil nápad založit si pražírnu doubleshot?

Poprvé si kávu dal až v devatenácti letech. „A vůbec mi nechutnala!“ směje se muž, který dnes šéfuje i kavárnám Můj šálek kávy a Alza Café a své výběrové kávy dodává do řady podniků. Patří k nim také Café Savoy, kde můžete ochutnat dvě výrazně odlišné směsi, Classico a Progresso, nově i Bokovka, a hlavně La Degustation Bohême Bourgeoise. „Je to první restaurace u nás, která se odhodlala k radikálnímu kroku – místo espressa nabízet jen filtrovanou výběrovou kávu,“ říká s neskryvanou radostí Jaroslav Tuček. Je totiž přesvědčen, že tento krok posouvá českou kávovou scénu o pár let dál.

Začalo to brigádou

Kudy vedla cesta k podnikání v této oblasti? „Když jsem studoval na univerzitě ve Vancouveru, jediná možnost přivýdělků byla na kampusu v kavárně. Tak jsem šel dělat baristu. Pak jsem se vrátil do Prahy, abych si dokončil studium, obor anglistika-amerikanistika. Při tom jsem začal pracovat pro česko-americkou pražírnu,“ vzpomíná. Po třech letech přišla možnost odjet i s přítelkyní do Panamy a pracovat na několika projektech farmáře Graciana Cruze. „Vydrželi jsme tam rok a byla to největší studnice know-how, která existuje. Na farmu za námi jezdili všichni lidé, kteří v branži něco znamenají,“ vzpomíná Jaroslav Tuček. „Létali tam nakupci z celého světa a já jsem měl možnost s nimi ochutnávat a pražit různé kávy. To byla zkušenost k nezaplacení.“ Kromě toho cestovali po Střední Americe a zjišťovali, jak se káva pěstuje a zpracovává na Panamě,



TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO JOHANA POŠOVÁ

Kostarice, v El Salvadoru... Když pak přijeli domů, založili spolu s kolegou Jardou Hrstkou, do té doby pražičem známé kanadské společnosti 49th Parallel Coffee Roasters, pražírnu doubleshot. „Málokterý pražič se ke své profesi dostane třeba díky potravinářské škole,“ tvrdí Jaroslav Tuček. „Většinou jde čistě o to, že vás ta práce baví.“

Třicet vzorků kávy

Dnes Jaroslav Tuček dováží kávu z celé řady zemí. Kromě těch, které jsme už jmenovali, je to i Nikaragua, Kolumbie nebo Brazílie. „Většinu producentů známé osobně, i když v žádném případě nestihneme každý rok objíždět všechny a ochutnávat přímo na místě. Jsme malá firma, sám se dostanu ven tak dvakrát ročně. Zrovna teď v říjnu se chystám do Brazílie,“ prozrazuje Jaroslav Tuček. Zatímco ve Střední Americe lze kávová zrna, které si pak pražírna dále zpracuje, odebírat od jednotlivých farmářů, v Africe se obvykle obchoduje se zpracovatelským závodem, do kterého dodávají stovky malých producentů kávové třešně. „To pak bývá na degustačním stole opravdu hodně vzorků,“ konstatuje muž, který jich obden ochutná dvacet až třicet, na soutěžích i padesát. Mimochodem, největším úspěchem doubleshotu je vítězství na prestižní soutěži pražíren Nordic Barista Cup v roce 2011.

Vyčistit si hlavu

Přestože Jaroslava Tučka káva baví a živí, tvrdí, že není „typický kafař“. O víkendu si od kávy rád odpočine; jako bývalý vrcholový sportovec si nejlépe vyčistí hlavu při pohybu. Nejvíce ho momentálně baví canicross, běh se psem na úvazku. „Mám roční fenu z útulku, která zřejmě zdědila geny ohařů, takže ji tahle disciplína baví. Jen je hloupé zakopnout,“ usmívá se. ☘

Královská Celetná

TEXT JAROSLAV MARTÍNEK FOTO ARCHIV



Když se při sestupování do restaurace Pasta Fresca rozhlédnete a na vteřinu zastavíte, dojde vám, že nejste v obyčejném sklepení. I když je interiér zařízen moderně, historický ráz prostor citlivě přiznává. Také má proč!

Pasta Fresca sídlí v Celetné č. p. 11, v domě nazývaném U Českého lva, někdy také U Zlatého jelena. A právě v jeho sklepeních se setkávají gotické a románské prvky. I když získala budova při generální rekonstrukci koncem dvacátého století současnou podobu s barokní fasádou s neorokokovými doplňky, sklepení zůstala původní. Dům U Českého lva najdete ve většině turistických průvodců. Stojí totiž na trase Královské cesty, která kopíruje trasu, po níž před korunovací projížděli čeští králové: vede od Prašné brány na Pražský hrad. V Celetné ulici se tehdy odehrávala úvodní část slavnostního průvodu. Dovedete si představit všechnu tu parádu a davy nadšených měšťanů? A ještě jedna zajímavost se k tomuto domu váže. V letech 1781–1820 v něm sídlila „klapačková“ pošta. Její poslové, oděni v dlouhých pláštích a s třírohými klobouky na hlavě, se adresátům ohlašovali klapačkami. Dopisy doručovali po Praze a do vzdálenosti tří mil od hradeb. Škoda, že pošta byla v roce 1820 pro nezáměr zrušena. Nebylo by lepší občas zaslechnout klapajícího posla než najít neosobní vzkaz ve schránce? V restauraci Pasta Fresca se však neosobního přístupu rozhodně obávat nemusíte. Až si tu příště zase budete dávat svou oblíbenou tagliatu, čerstvou rybu nebo domácí těstoviny, prohlédněte si interiér pozorněji. Dýchne na vás královská historie!

ETIKETA



Spropitné

Řešíme to dilemma zas a znova – při každé návštěvě restaurace. Zaokrouhlit účet jen symbolicky, anebo projevit více velkorysosti? Kde vlastně leží ona hranice? A je přípustné nenechat obsluhu vůbec nic?

TEXT MARTIN BUŠO ILLUSTRACE JULIÁNA CHOMOVÁ

Spropitné nebo taky dýško, tip, tuzér, tringelt, bakšiš – je jakýsi peněžitý dík za to, že jsme se někde cítili příjemně a že se o nás všichni hezky starali. Kolik dát? To záleží hlavně na míře naší spokojenosti a pak také na výši částky na účtu. V České republice se považuje za standard odměnit personál zhruba 10 % navíc. Je to „nutné“? Ne, jen dobrovolné, ovšem v současné době jde o výraz slušnosti a dobrého vychování. Pokud jste však byli zklamaní, etiketa dovoluje projevit ho vynecháním tipu. A jak je to v cizině? Například ve Spojených státech pobírají servírky a číšníci za svou práci minimální mzdu a počítá se s tím, že spropitné představuje jejich další příjem. Dýška v New Yorku nebo LA tak obvykle činí 18–20 % z účtované částky. V jiných zemích (Dánsko, Finsko aj.) je v něm naopak už zahrnuto, takže není třeba nic přidávat. A třeba v Asii si s „dýškem“ nemusíte lámat hlavu vůbec, protože Asijsci ho zpravidla nepřijímají. V každém případě se vyplatí předem si zvyklosti dané země poctivě nastudovat.

Paul Freedman Jídlo: dějiny chuti

TEXT TOMÁŠ KARPIŠEK

Dnes, v době googlování, máme v podobě chytrého telefonu „všehonástroj“, který nám vytváří příležitost zjišťovat cokoli, a to kdykoli a kdekoli. Třeba si pod stolem v restauraci vygooglovat zajímavost o tom, co budeme jíst, a odkud to které neobvyklé, či naopak notoricky známé jídlo pochází. V dnešní publikační svobodě, kterou internet nabízí, nám Google naservíruje desítky odkazů, příběhů, pravd i polopravd, jež se mnohdy liší, a navíc se dále rozměňují kopírováním, překládáním a přebíráním do dalších článků. Kniha „Jídlo: dějiny chuti“ nám nabízí informace z kulinařského světa ucelené a zasazené do historického kontextu. Na její obsah se můžete zcela nepochybně spolehnout, protože jejím autorem je profesor historie na Yalské univerzitě. Jeho kniha vypráví bohatě ilustrovaný příběh nejen jídla jako takového, ale také jeho přípravy i způsobů podávání od pravěku až po současnost. Obsahuje mnoho odborných informací a komplexně odhaluje vývoj kulinařského světa. Poutavě a v chronologickém přehledu popisuje vliv slavných a výjimečných šéfkuchařů. Publikace Paula Freedmana, historika a gourmeta, tak zůstává pevným bodem v dnešním „wiki–google“ světě.

SLADKÁ TEČKA

Sacher

Také máte na podzim chuť na něco hořce sladkého, útěšného, poctivého...? V tom případě ochutnejte božský Sacher podle receptury Edity Paulusové, šéfcukrářky Café Savoy!

TEXT EDITA PAULUSOVÁ FOTO JOHANA POŠOVÁ

Suroviny na korpus:

200 g másla, 250 g krupicového cukru, 10 vajec, žloutky a bílky zvlášť, 130 g hořké čokolády s obsahem kakaa přes 60 %, 100 g jemné bílé strouhanky, 60 g hladké mouky, 40 g kakaa, špetka soli
Nahráté máslo šleháme s 2/3 cukru do bílé pěny. Postupně přidáváme žloutky a dále šleháme. Do vzniklé hmoty zamícháme rozehrátou čokoládou o pokojové teplotě. Z bílků a zbývajících cukru připravíme sníh. Promícháme suché suroviny a postupně je přidáváme do čokoládové hmoty. Nakonec zlehčíme sněhem. Naplníme dortovou formu a v troubě předehřáté na 165–170 °C pečeme přibližně 50 minut; teplota a doba pečení závisí na typu trouby. Po upečení necháme zchladnout a do druhého dne zatuhnout.

FOCACCIA [fokača]

Italský kulatý plochý chléb. Může se plnit, byť v původní podobě je bez náplně. Často se navrhuje ochucuje bylinkami, olivami, sýrem či masem. Vyrábí se z hladké mouky, vody, droždí, mořské soli a olivového oleje.

FOIE GRAS [foa gra]

„Tučná játra“ – delikatesa, jejíž konzumace i způsob výroby je v některých zemích téměř národní kulturní památkou, a jinde je zcela zakázán. Husy či kachny se překrmují speciální stravou, aby jim ztučněla játra. Husí játra jsou výjimečnou pochoutkou a dají se připravit ve studených i teplých variacích. V Evropě patří k největším producentům Francie a Maďarsko.

FOND [fond]

Silně koncentrovaný hustý vývar; masový, rybí i zeleninový. Dlouhým vařením a odpařením 30–40 % tekutiny dojde k požadovanému zhoustnutí a zintenzivnění chuti. Používá se nejčastěji jako základ omáček a polévek.

FONDANT [česky fondán]

Cukrová poleva – základní hmota na potahování dortů. Cukr se svaří s vodou, přidá se glukóza, rychle se zchladí na mramorovém stole a pak se roztírá stěrkou až do úplného zchladnutí. Musí se uchovávat při pokojové teplotě zalitý vodou nebo alkoholem. Nesmí přijít na vzduch, jinak vyschne a znehodnotí se. Před použitím se opět nahřívá, ale nesmí se přehřát. Poleva se ochucuje – třeba karamellem, ovocným pyré, alkoholem nebo čokoládou.



Na 450 g meruňkové marmelády:

500 g čerstvých meruňek, šťáva z 1/2 citronu, špetka soli, špetka mletého muškátového oříšku, 20 g glukózy (lze nahradit medem), špetka skořice, 100 g pektinového želírovacího cukru

Lehce zredukujeme šťávu z meruňek, pak přidáme zbytek surovin a při nižší teplotě provaříme zhruba pět minut. Poté promixujeme, uložíme do chladu a necháme do druhého dne želírovat. Dortový korpus prokrojíme na tři pláty. Promažeme marmeládou, sesadíme do ráfku, zatížíme a necháme v lednici do druhého dne. Povrch dortu omažeme marmeládou a opět necháme v lednici do dalšího dne. Pak teprve potahujeme čokoládovou polevou.

Na čokoládovou polevu:

100 ml vody, 200 g krupicového cukru, 250 g hořké čokolády s obsahem kakaa přes 60 %

Z cukru a vody připravíme cukerný rozvar a necháme trochu vychladnout. Čokoládu rozpustíme, smícháme s cukerným rozvarem a temperujeme na mramorovém kameni na teplotu cca 32 °C. Připravenou polevou ihned potahujeme dort, aby neměla šanci vychladnout. Necháme zatuhnout a poté krájíme na dvanáct porcí. Podáváme s čerstvou ušlehanou 33% smetanou bez cukru.