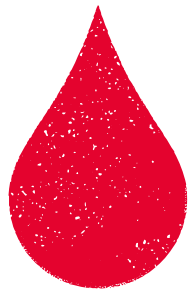


A



BOKOVKA

PŠTROSŠOVA 8, 110 00 PRAHA 1
REZERVACE: 222 544 014
WWW.BOKOVKA.COM

OBSAH

Pozvali jste přátele na letní grilování? Krok za krokem vám ukážeme, jak si ugrilovat steak, a přidáme tip, kde pořídit kvalitní hovězí. Jestli jste spíš na sladké, zkuste náš osvědčený recept na skvostné meruňkové knedlíky. A čím svažit hrdlo? Třeba svěžím, ovocným rosé. Kromě toho vás vezmeme do těch nejlepších tapas barů v Barceloně a na farmu v Krasolesí na Vysočině.

Telefonování
v restauraci & etiketa



České pivo očima Američana



Božské Angelato

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



Vítejte na farmě v Krasolesí!

Vše o rosé



Ty nejlepší meruňkové knedlíky

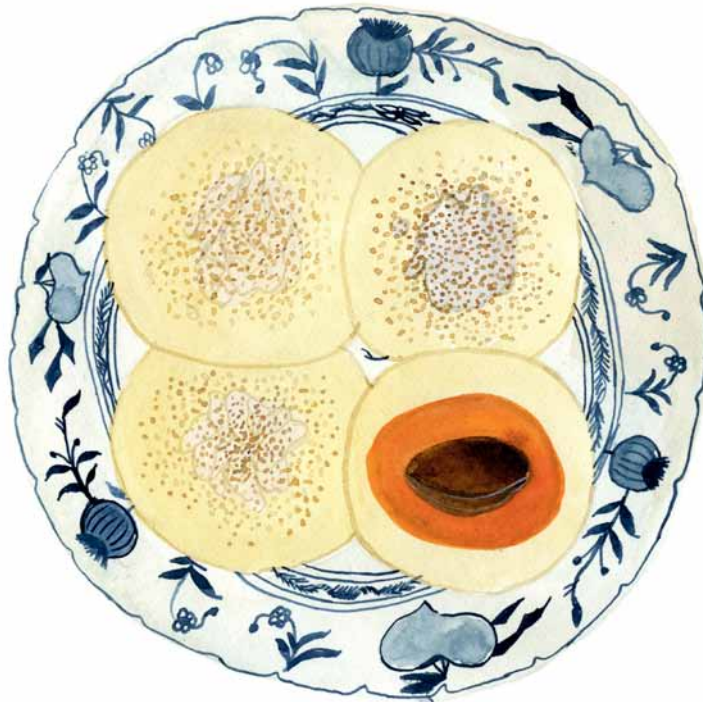


Lokál Nad Stromovkou



SEZONA

Meruňkové knedlíky



TEXT RADEK CHALOUPKA ILUSTRACE VERONIKA VLKOVÁ

Meruňky jsou typické lokální ovoce, jedno z nejchutnějších. Je třeba maximálně využít jejich krátkou sezonu a co nejvíce je servírovat čerstvé. Třeba v báječných tvarohových knedlíkách...

1. Nejprve spojte máslo s tvarohem. Důležité je, aby i tvaroh nebyl úplně studený z lednice. Vyndejte jej tedy o něco dříve. Přidejte cukr, žloutky a vejce. Třete hmotu a přispávejte nejprve mouku a pak i strouhanku. U strouhanky se zastavím. Je to přesně ten typ složky, která, ač se to nezdá, může celé jídlo pozdvihnout, nebo naopak shodit. Je tedy potřeba věnovat pozornost i tomuto zdánlivému detailu. Použijte strouhanku z bílého pečiva, a to jen ze středky; kůrky působí nepolechu chuťově i barevně. Vojtěška Šteflová z Café Savoy říká, že strouhanka se do těsta přidává místo mouky kvůli chuti. A o tu nám přece jde v první řadě!

2. Když je těsto spojené, přikryjte ho utěrkou a vložte na dvě hodiny do lednice odpočinout. Před plněním těsto naopak vyndejte opět trochu s předstihem, aby získalo pokojovou teplotu a lépe se vám s ním pracovalo. Rozdělte ho na 16 stejných dílků, a jste připraveni na plnění meruňkami. Kvalita ovoce je v tomto případě klíčová. Nejen kvůli chuti, ale i kvůli době, po kterou se knedlíky vaří. Vybírejte proto vždy zralé a sladké plody. Pokud do těsta zabalíte ještě zelené, kyselé meruňky, chuť už žádnými figly nedoženete. A nikdy ovoce do knedlíků nezbavujte pecek, chcete přece, aby všechna šťáva zůstala uvnitř. Jak postupovat při plnění? Každou meruňku vtlačte do dílku těsta, obalte a utáhněte, aby nikde nebyly žádné mezery.

3. Ideální způsob, jak servírovat ovocné knedlíky, je uvařit je a ihned klást na talíře. Připravte si tedy větší hrnec s osolenou vodou. Platí tu stejná pravidla jako třeba



Jedna z klíčových surovin, se kterou se meruňky kombinují, je tvaroh. Není tedy vůbec od věci, když je zabalíme do tvarohového těsta.

NA 4 PORCE KNEDLÍKŮ POTŘEBUJETE:

40 g povoleného másla
250 g měkkého tvarohu
50 g krupicového cukru
5 žloutků
1 vejce
50 g hrubé mouky
150 g strouhanky z bílého pečiva
16 meruněk
osolená voda



pro vaření těstovin. Vody musí být takové množství, aby se nepřestala vařit ani po vložení všech knedlíků. Uvedte ji tedy k varu a dejte do ní knedlíky. Asi za 4 minuty vyplavou na hladinu, to ovšem není znamení, že dílo je hotovo. Pokud nevyplavou, přilepily se vám ke dnu; opatrně je od něj oddělte třeba vařečkou. Doba vaření se pohybuje od osmi do dvanácti minut a závisí na kvalitě ovoce, které jste do knedlíků zabalili. Pokud v něm jsou skutečně zralé a měkké meruňky, stačí zmíněných osm minut. Jestliže jste ale byli knedlíků chtiví a nepočkali jste na plnou sezonu, zřejmě máte v pokrmu „zelený“ produkt z jižní Evropy a v takovém případě vařte déle, klidně i patnáct minut. Důležitý je také způsob vaření. Vyvarujte se toho, aby se voda vařila klokotem jako na brambory, a nechte ji jen mírně bublat. Samotná délka vaření nemá na kvalitu těsta tak zásadní vliv jako způsob a teplota!

Ovoce, které nestačíme spotřebovat v sezoně, je nejlepší zavařit nebo z něj nadělat marmelády. Letos to ovšem vzhledem k dlouhé zimě a studenému jaru nevypadá s těmito sluníčkomilnými peckovinami vůbec dobře. Málo slunce, málo sladkých plodů. O to pečlivěji vybírejte.

PŘEDSTAVUJEME



Češi chtějí česká piva

TEXT SIMONA MARTINKOVÁ-RACKOVÁ FOTO JAN ZIMA

Možná jste Mickeyho Alexandera už zahlédli v Lokále v Dlouhé ulici – brzy se stane jeho posilou coby výčepní. Jak tu zúročí zkušenost z newyorské Hospody a co ho nejvíc baví na české pivní kultuře?

Maso na doma

TEXT SVATAVA DVOŘÁČKOVÁ FOTO LUBOŠ WIŚNIEWSKI

Chutná vám v Čestru? Velmi podobný požitek si můžete připravit i ve vlastní kuchyni nebo na zahradě, při grilování.

Čestr není jen restaurace, ale také – malé řeznictví. Přesně tak: můžete si sem nejen zajít na večeři, ale také si tu objednat (stačí telefonicky) vyzrálé maso českého strakatého skotu na doma. Pozvali jste přátele na sobotní grilovačku? Chcete překvapit partnera či partnerku pořádným biftekem? Základem úspěchu je maso, u kterého máte záruku kvality. Přesně takové dostanete v Čestru. Pochází od dodavatelů, se kterými dlouhodobě spolupracujeme. Známe „rodokmen“ každého kusu, víme také, čím je zvíře krmeno, protože i to má vliv na kvalitu masa. Naši kuchaři vám také velmi rádi doporučí, jak ho optimálně připravit, abyste sklidili úspěch. Prvním a nejdůležitějším krokem je výběr správného druhu masa: na grilování se hodí nízká roštěná (96 Kč za 100 g) či svíčková (97 Kč), ale i malý ořech (84 Kč). Vyzkoušet můžete i levnější veverku (48 Kč) či oponku (47 Kč) a samozřejmě klobásy: vepřovou (z přeštického vepře, 24 Kč za 100 g) i hovězí (z čestrovského vyzrálého hovězí, 26 Kč za 100 g).

Jak jste se dostal k práci pro Hospodu?

Původně jsem se pohyboval v jiných oblastech, naposledy na trhu s nemovitostmi, ale když v Kalifornii vinou krize zkolaboval, začal jsem pracovat v pohostinství a přestěhoval se do New Yorku. Hospodu jsem objevil náhodně, díky inzerátu na webu. Nastoupil jsem týden před otevřením.

Letos v dubnu jste přesídlil do Prahy. Byl to kulturní šok?

To tedy byl! Ale jsem tu moc spokojený. Češi mi připadají mnohem otevřenější a uvolněnější než Američané, to se mi líbí. Po práci si jdete běžně ještě sednout s přáteli, pobavit se. Umíte zkrátka žít!

Co si myslíte o české pivní kultuře?

Lidé tu průběžně popíjejí třeba celý den, ale neopijí se. Dokážou normálně fungovat. Ve Spojených státech je dovoleno pít alkohol od jednadvaceti let a pořád se mluví o negativních aspektech. Tady se může pít už od osmnácti a lidé pítí nevnímají jako problém – takže to pak problém není.

Ve Státech se pije pivo téměř bez pěny. Jak jste si zvykal na ten rozdíl?

Snadno. V Hospodě jsem měl radost, když jsem viděl Američany pít pivo s pořádnou pěnou. Někteří hosté se zpočátku divili a chtěli „čochtana“, ale brzy jsme čepovali víc klasických „hladinek“. Doufám, že se tenhle zvyk postupně rozšíří i do amerických barů.

Co vlastně říkáte českému pivu?

Už jsem ho znal z Hospody; je skoro stejné jako v Lokálu. Česká piva nemají příliš vysoký obsah alkoholu, protože se očekává, že jich během dne vypijete klidně šest nebo sedm. Jejich chuť není zase tak silná, velmi dobře se pijí. Zajímají mě i piva z malých pivovarů, chutná mi třeba to od pana Matušky. Není tu ovšem velký prostor pro import, protože Češi chtějí pít česká piva. Třeba i ochutnají zahraniční, ale pak řeknou – jo, je to dobrý, ale teď si dám Plzeň. 🍷

Kromě toho si můžete vybrat z bohaté nabídky masa, kterému nejlépe svědčí jiné druhy úprav, ať je to pečení, rožnění, dušení nebo vaření: třeba vrchní nebo spodní šál z kýty (26 Kč za 100 g), skvěle chutná dušená, anebo naopak v tataráku, zatímco univerzální husičku/karabáček (19 Kč), po kterých se v Čestru vždy jen zapráší, lze povařit, podusit i upéct. Už máte inspiraci na zítřejší večeři?



VÍNO

Růžový život

Jiří Hort: „Cesta ke slávě rosé vedla přes ženy.“

TEXT ROMAN NOVOTNÝ FOTO ARCHIV JIŘÍHO HORTA

Svěžest, lehkost a příjemná ovocnost. Přesně to jsou důvody, proč i u nás rosé stále více boduje. Nechte se zasvětit do umění, jak si růžovku naplno vychutnat, a seznamte se s Jiřím Hortem, vinařem přezdívaným „král růžových vín“.

Své první růžové víno jste vyrobil v roce 1999. Jak se zrodila myšlenka specializovat se právě na rosé?

Původně jsem chtěl jen vyrobit lepší červené víno. Odpustil jsem tedy část moštu, aby se mi ve zbylém rmutu více zkoncentrovala barviva a taniny. Oddělený mošt mě však postupem času natolik fascinoval, že jsem začal vyrábět pouze růžová vína.

V té době mnoho vinařství růžová vína nevyrábělo. Jaký byl začátek z pohledu průkopníka?

Těžký, nicméně cesta k slávě rosé vedla přes ženy. Pánové prostě růžové víno nechtěli ochutnat. Doma však už museli...

Kterých růžových vín si nejvíce ceníte ve světě?

Pořád je to francouzská Provence, ale jednou jim prvenství sebereme. Pevně v to věřím a dělám pro to všechno. Ostatně když získám medaili za rosé, nejvíce návštěv na svém webu mám právě z Francie. Velmi si hlídají konkurenci...

Býváte označován za krále růžových vín. Jak to tak přijde?

Byl jsem tím, koho bylo nejvíce slyšet. Podařilo se mi vymyslet spoustu akcí a věcí nejen pro moji firmu, ale pro všechny vinaře. Díky tomu se růžové ujalo a mohla stoupat jeho spotřeba.

Svým růžovkám říkáte také „plážovky“. Přitom se servírují v nejlepších restauracích...

To byl jen začátek propagace, abych dokázal lidem zaujmout. Dnes máme rosé na jaro, léto, podzim i zimu. Dá se zkrátka vyrobit pro určitou příležitost, a dokonce i denní dobu. Lehká, suchá rosé s obsahem alkoholu do 11,5 % jsou ideální od 12 do 14 hodin, potom od 18 hodin pijete rosé s alkoholem mezi 11,5 až 12,5 %, a na večer už musíte nasadit něco silnějšího, jako jsou odrůdy Merlot nebo Pinot Noir s 12,5–13 % alkoholu.

Jak hodnotíte aktuální ročník 2012?

Byl velmi komplikovaný, protože hrozny dozrávaly nerovnoměrně a rychle ztrácely kyselinu na vinici. A pro mě rosé bez svěží kyseliny prostě není rosé. Z ročníku 2012 se nejlépe asi vedlo odrůdě Pinot Noir, ale to poznáte časem sami.

Spotřeba růžových vín u nás neustále roste. Je to podle vás krátkodobý trend, nebo dlouhodobá záležitost?

ČR je zemí bílých a růžových vín. V růžové kategorii se nám velmi daří. Přesto se podle mě spotřeba rosé bude zvyšovat už pouze v závislosti na zvyšování celkové spotřeby vína. Není to jen trend, je to styl. Život bez rosé by byl málo růžový... 🍷

Rosé podávejte vychlazené na 7-9 stupňů. A k čemu? Dejte na doporučení Romana Novotného, sommeliéra z La Degustation Bohême Bourgeoise: „Suchá rosé jsou skvělým aperitivem, hodí se k salátům i ke grilovanému masu a rybám. Výborně doplní středomořské pokrmy a plody moře. Světlejší růžovky se hodí k rybám a polévkám, především k bouillabaise. Rosé díky výrazné kyselině skvěle doplní uzenářské a zabíjačkové lahůdky. Sladší vína budou vynikající i ke kořeněným masům na grilu, sýrům s modrou plísní nebo dezertům.“



TEXT JAROSLAV MARTÍNEK FOTO JAN ZIMA A DUŠAN TOMÁNEK



Souboj piv

Věříte si, že poznáte své oblíbené pivo kdykoli a kdekoli? Vyzkoušeli jsme slepou degustaci piva s Lukášem Svobodou, mistrem světa v čepování piva z roku 2010 a spolumajitelem značky Lokál.

Lukáš si své hosty pozval do Lokálu U Bílé kuželky. Pražané se právě vzpamatovali z povodní, ale opadající voda a slunečný víkend chuť na správně načepovanou hladinku vrátil. Akce proběhla ve sklepení, jemuž dominuje výčep s nerezovým tankem. „Degustace pořádáme pro Kulinařský klub. Už několikrát jsem ji vyzkoušel pro tým Ambiente i pro hosty. Tentokrát ale nebudete vědět, jaké pivo pijete. Myslím, že to bude legrace,“ prozradil mi Lukáš Svoboda, který organizuje i kurzy čepování.

Začínáme testovat

Naše skupina byla pestrá. Pět štamgastů Lokálu doplnili čtyři mladší, zřejmě manažeři: dvě dámy, dva pánové. Po šesté hodině Lukáš zahájil akci: „Půjde o slepou degustaci tří druhů piva.

Všechno budou ležáky dvanáctky. Jedno z minipivovaru, druhý ze středně velkého pivovaru a třetí z velkého. Může mezi nimi být Plzeň, kterou znáte z Lokálu, ale nemusí. Třeba nám pomůžete vybrat druhé pivo, které tu jednou bude na čepu...“ Každý si před sebe vyrovnal devět tácků. Na nich postupně přistály tři hladinky, tři šnyty a tři mlíka. Na kartičku jsme zapisovali hodnocení každého vzorku ve škále od jedničky do pětky (pětka byla nejvíc). Zaměřit jsme se měli na barvu, chuť, aroma, pěnu a pitelnost. Vedle této tabulky byl prostor na poznámky.

Ochutnal jsem první pivo. Tak to Plzeň nebude. Druhé bylo jiné, zajímavě zemité. A třetí? To bude Plzeň! Lukáš mezitím vysvětloval, že rozdíl může smazávat i fakt, že jsou piva čepovaná stejným způsobem. U Plzně to má správně být na hladinku po skle a na jeden záta. Naproti tomu třeba Budvar se má podle pivovaru čepovat natřikrát a belgická Stella Artois dokonce na devětkrát. „Největší škody napáchají v hospodách, kde se starají jen o to, ať je pivo po rysku,“ podotkl Lukáš.

Po čtyřech

Následuje šnytu, který zhruba odpovídá třetině piva a slouží k degustaci. S chutí okusím všechny vzorky. Mezitím se vracím k nedopitým hladinkám a pomalu mám jasno: jednička není špatná, ale dvojka je rozhodně zajímavější. No a třetí, to je klasika – Plzeň.



Lukáš se se skupinkou pivařů, která se rozrostla o jednoho opozdilce, baví o nuancích čepování. Nálada se stává uvolněnější. Lukáš čepuje, obsluhuje nás i generální manažer Lokálu Petr Opálka. A začíná se vtipkovat. Jeden z hostů vypráví, jak jeho syn udělal první krůčky před tankem v Lokálu v Dlouhé. A že mu říkal, že až bude velký, bude pít pivo i víno. „Povídám mu: Ne že přijdeš domů po čtyřech. A on na to: Ty vypiješ víc než čtyři!“

Mléko na ex

Mezitím se zaplňuje i poslední řada tácků. „Mléko zkuste vypít hned, nejlépe na ex,“ radí Lukáš. Do toho už však nikdo z přítomných nejde. Chuť mlíka je příjemná. U druhého vzorku ale přichází deziluze – jako by byl načepovaný včera. Vyhledky na vítězství mého favorita blednou. Oproti tomu Plzeň je v této podobě jasně nejlepší.

Kartičky se zaplňují. Lukáš obchází společnost a zajímá se, jak kdo hodnotil. „Nejmíň dávám trojce. Já totiž nemám ráda Plzeň,“ říká blondýna od vedlejšího stolu. Přesto trojka s přehledem vítězí. „Tak ji budeme čepovat i nadále,“ usmívá se Lukáš. A co ostatní vzorky? Jednička byl Skalák z Velkého Rohozce a dvojka ležák z Koutů, můj favorit, který u mlíka zklamal. I když nebylo těžké poznat, že jde o tři různá piva, stejné ošetření částečně smylo rozdíl. A ukazuje se, že klíčové je, jak se o pivo postará výčepník. „Když k nám přijde někdo nový, nemusí to umět. Ale my si ho vyškolíme,“ říká Lukáš.

Degustace je u konce. Dostáváme možnost sami si načepovat pivo. Napodruhé se mi povede docela obstojná hladinka. Vychutnávám si ji a je mi fajn. Jak říkal jeden z mých profesorů: „Pijte pivo, je to nápoj prověřený staletími.“ Dodávám snad jen – jeho chuť se mi rozhodně nikdy neomrzí. A pořád se o něm můžeme dozvídat něco nového. 🍷

JAK NA TO

Grilovaný steak



TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO DUŠAN TOMÁNEK

Také je pro vás grilování jedním ze symbolů prázdnin, a tedy všeobjímající pohody? V tom případě se vám bude hodit návod, jak **steak** ugrilovat skutečně profesionálně – tedy tak, aby zůstal krásně šťavnatý a přímo hříšně lahodný. Jak na to vám názorně krok za krokem ukáže **Pavel Straka**, šéfkuchař restaurace **Čestr**.



Důležitá je volba masa. „Vybral jsem nízký roštěnec, 42 dní vyzrálý na kosti. Je to jemný steak, který má nahoře tukové krytí,“ objasňuje Pavel Straka. „Dále je na grilování výborná veverka a oponka, která zraje 28 dní ve vakuu.“ Pokud nemáte poblíž důvěryhodné řeznictví, můžete si maso zakoupit přímo v Čestru. Nejlepší je předem si zavolat, ale pokud jste vyhlásili grilovačku „last minute“, určitě si vyberete i na místě.



Připravte si zhruba dvoucentimetrové steaky, potřete slunečnicovým olejem a opepřete. Solte až po upečení, nejlépe maldonskou solí. „Steaky stačí jenom **naříznout**, **můžou** se lehce naklepnout. Hovězí má **výraznou chuť**, **takže** ho není potřeba nakládat do marinád, ty si ponechte spíš na kuřecí maso,“ doporučuje Pavel. Důležité je, aby maso nešlo na gril rovnou z lednice: vyndejte ho zhruba deset minut předem a nechte při pokojové teplotě.



Připravené steaky položte na hodně rozpálený gril. Klíčová otázka zní: na jak dlouho? „Z každé strany je opékejte zhruba dvě minuty, aby se maso zatáhlo. Pak steaky odložte na okraj grilu a podle zvolené úpravy je dopékejte zhruba 4–8 minut,“ zní rada profesionála. Při kratší době bude steak upečen rare, při delší spíš medium až well done. Maso už není nutné obracet.



Dopečeno neznamená hotovo! I když se na čerstvě ugrilovaný steak už sbíhají sliny, pro větší požitek ho nechte ještě pár minut odpočinout. Proč? „Bílkoviny ve steaku na sebe navážou šťávu, takže nevytéká a maso je pak výrazně chutnější,“ vysvětluje Pavel Straka. Jednotlivé porce by měly odpočívat tak dlouho, jako se pekly; třeba na kraji grilu. Poté je ještě prohřejte a podávejte.

Jako příloha je ideální zelenina. My jsme se rozhodli pro grilovaný lilek, ale můžete zkusit také papriku či cuketu. „Lilek nakrájejte na plátky, posolte a nechte patnáct minut vypotit,“ popisuje Pavel zvolený postup. „Pak ho otřete do sucha, opepřete, osolte, nasekejte na něj čerstvý tymián a dejte na rozpálený gril. Z každé strany opékejte tak dvě minuty a pak ještě tak čtyři minuty volně dopékejte, aby změkl.“

Kromě grilované zeleniny steak skvěle doprovodí i čerstvý chléb. A také chutná omáčka, k hovězímu například perigordská. „Její základ tvoří portské víno a zjemňuje ji lanýžové máslo,“ prozrazuje Pavel Straka. „Určitě bych ale doporučil i bylinkové omáčky a teď i liškovou, protože právě nastává sezona lišek.“ Hotové omáčky taktéž pořídíte v Čestru.

DESIGN

Václav Červenka

Čestr a Brasileiro ve Slovanském domě i U Radnice – současnou podobu všech těchto restaurací, stejně jako celý koncept Lokálu včetně proslulých toalet, má na svědomí dvorní architekt Ambiente **Václav Červenka** a jeho kolegové z ateliéru ph5. Co je na navrhování „hospod“ nejvíc baví a proč není nic horšího než „neposlušný“ architekt?

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO DUŠAN TOMÁNEK

Když se Václava Červenky ptám, jak dlouho už s Ambiente spolupracuje, nemůže se dopočítat. „Dvanáct... ne, už takových čtrnáct let. Za tu dobu jsme se už nejmíň patnáctkrát pohádali a pak zase uklidnili,“ říká s úsměvem, a už kreslí na papír své proslulé schéma. „Tvrdím, že hospoda a její úspěch se skládá ze tří třetin – jednu tvoří gastronomie, druhou servis a třetí atmosféra. Jedno nemůže fungovat bez druhého. Tomáš Karpíšek vytváří první dvě části a jako režisér rozhoduje o tom, jestli



hrajeme Shakespeara nebo Čechova, jak, a hlavně pro koho. Já mu k tomu pomáhám vytvářet atmosféru, identitu toho místa. Není totiž nic horšího, než když je architekt neposlušný a honí si ego na tom, aby hospoda ‚nějak‘ vypadala,“ poznamenává architekt, který má prý doslova alergii na samoúčelný, a tedy zbytečný design. „Všechno, co vidíte, musí být pravdivé, autentické. Třeba v Čestru jsme chtěli otevřeně přiznat, že jde zároveň o řeznictví, a tomu odpovídá i rozvržení a pojetí prostoru. Všechno je funkční, nic není jen na efekt. Například dráhu jsme přidávali proto, že tam opravdu tahají půlky krav,“ dává konkrétní příklad.

Ačkoli studio ph5 už vdechlo podobu padesáti či šedesáti gastronomickým zařízením po celém světě – včetně Německa, Francie, Moskvy, Londýna nebo New Yorku (Hospoda v České národní budově) –, stále jde o spíše okrajovou část činnosti. Václav Červenka k ní však má více než vřelý vztah: „Hrozně rád jím, vařím a piju. Kdyby se mě někdo zeptal, čím bych chtěl být v příštím životě, odpověděl bych, že kuchařem, jako je třeba Oldřich Sahajdák. Doma vařím jenom já. V sobotu si zajedu zanakupovat a pak vařím a relaxuju při tom,“ prozrazuje.

A čím je navrhování restaurací specifické? „Obnáší to zásadní detaily, které máme už natrénované. Třeba výška baru: dva centimetry znamenají v reálu obrovský rozdíl. Anebo stoly – v Lokálu byly původně široké 80 centimetrů, ale ukázalo se, že lidé jsou od sebe moc daleko, a aby se v narvané hospodě slyšeli, musí na sebe řvát. Takže jsme vzali stůl, jako je U tygra, široký jenom 66 centimetrů, a doufáme, že to pomůže. Do hospody se přece jdete nejen najíst, ale především si pokecat,“ zdůrazňuje Václav Červenka. Jeho kolega Lukáš Novák dodává: „Baví nás i to, že člověk vidí výsledek poměrně rychle, v průměru tak za půl roku. Když tam pak sedíte a pijete pivo, je to úžasný pocit.“ 🍷





TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO DUŠAN TOMÁNEK, JAN BASET STŘÍTEŽSKÝ



Vítejte v Krasolesí!



Odkud to jméno znáte? Nejspíš z pražských farmářských trhů. **David Kolman**, majitel farmy **Krasolesí** na Vysočině, tam už tři roky osobně nabízí své výtečné jogurty, sýry i tvaroh. Všechno čistě přírodní, venkovské, tradiční. Pojďte se s námi podívat, jak a kde tyhle zdravé dobroty vznikají.



Když přijíždíme k farmě, musíme před vraty chvíli čekat. Na cestě se totiž vyhřívá fenka appenzellského psa. Teprve po chvíli neochotně vstává a odchází. „To víte, ona je tu doma,“ glosuje naše entrée David Kolman a podává nám ruku. Kolem dokola louky, les, na dohled jen dvě tři stavení… V těchto téměř idylických končinách začala před devíti lety vznikat farma, která dnes nabízí produkty z kozího i kravského mléka. Svůj tvaroh, jogurty a čerstvé i zrající sýry David Kolman prodává na pražských farmářských trzích a v obchodech Moje kredenc, Masna Kozí plácek či Sklizeno. A má úspěch. „Na Náplavce jsem už třetím rokem a spousta lidí se u mého stánku stavuje každý týden,“ říká. „Zákazníci oceňují, že mohou mluvit s majitelem, vzbuzuje to důvěru. Osobní kontakt je velmi důležitý.“

A jak všechny ty laskominy vznikají? David Kolman nás zve do výroby; míjíme při tom kozinec čítající na čtyřicet anglonubijských koz. Převážně hnědá zvířata se svislýma ušima byla vyšlechtěna na Britských ostrovech křížením indických a súdánských koz s anglickými mléčnými plemeny. Na starost je má Davidova partnerka Jana. „Strávila čtyři roky na Orknejských ostrovech a moc se jí líbily tamní chovy koz i životní styl. Dnes se stará o vlastní, a jak sama říká, je šťastná,“ poznamenává David.

Moment překvapení

Mezitím už přicházíme do výroby. Zdravíme se s paní sýrařkou, která právě vlévá do čtyř kbelíků s pasterizovaným mlékem syřidlo. Vedle odkapává budoucí tvaroh a sýr. „Mléko se nechá přes noc srazit na tvaroh, ten potom v plachtetce částečně odkape a plní se do forem. Tam dál odkapává a tvaruje se. Celý proces trvá čtyři až pět dní, záleží na tom, jaké máme zrovna mléko,“ vysvětluje majitel. Každá várka je trochu jiná. „To je prokletí i jedinečnost malovýroby. Ve velké mlékárně rozebere mléko technolog a určí, jak postupovat, aby výrobky byly pořád

stejné. My do mléka nevidíme, takže ho rovnou zpracujeme a výsledek s sebou vždycky nese malý moment překvapení, zvláště u plísňových sýrů. Rozdílý se týkají hlavně velikosti a konzistence.“

Po vyformování stráví sýry několik hodin v solném roztoku a poté putují do sušárny. Čerstvý sýr pak vyráží do světa, ostatní do zrací místnosti. Sotva do ní vstoupíme, ovane nás nezaměnitelné aroma. Bochánky velikosti dětské bábovičky i kulaté bochníky vážící přes kilo odpočívají na patrových stojanech. Větší bochníky, to je trojice dohřívaných a lisovaných sýrů: zatímco kravský Horský sýr a kozí Rustique získají optimální kondici za čtyři až pět týdnů, na kravský Ravelin se čeká šest až sedm týdnů. „Jde o moji cover verzi sýru Reblochon, což je výrazně aromatický zrající sýr,“ ukazuje David Kolman na jeden z produktů, na něj je zvlášť hrdý. Právem: uznale ho hodnotí i odborníci. „Moc mě potěšilo, když mi Ravelin



Barcelona

Chystáte se o prázdninách do Španělska? Pokud máte na trase i tohle nádherné město, zaručeně vás kromě skvostné architektury nadchne i vynikajícím jídlem. Kam za ním?



TEXT OLDŘICH SAHAJDÁK A SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO ALEŠ NAJBRT

Když se Oldřich Sahajdák, šéfkuchař La Degustation Bohème Bourgeoise, loni chystal za přáteli do Barcelony, připravil si seznam restaurací, které chce navštívit. „Nakonec jsem itinerář splnil jen asi z dvaceti procent, protože známí nám doporučili úplně jiné podniky. Takové, do kterých chodí místní a v průvodcích je většinou nenajdete,“ začíná své vyprávění; tři z těchto adres najdete v závěru článku. Sešlo tak z návštěvy věhlasných restaurací, jako je Commerc 24, Tickets (provozují ho někdejší majitelé slavné elBulli a pravidla návštěvy jsou velmi striktní, například platíte předem převodem na účet), San Pau

pochválil Oldřich Sahajdák z La Degustation,“ vzpomíná. Do Ambiente dodává tvaroh, brzy přibude kozí Crottin a loni jste mohli v Čestru ochutnat sýr Bastion – v salátu Krasolesí. „Ve spolupráci s restauracemi vidím možnost dalšího rozvoje. Líbí se mi, že můj výrobek zajímavě kombinují s dalšími ingrediencemi a tím ho posunou dál,“ podotýká. Sýry dodává i do restaurace pětihvězdičkového hotelu Aria.

Místo potůčku elektrický zvlhčovač

Vlajkovou lodí mlékárny je však kozí Crottin. „Stejně jako u kravského Bastionu a Gratienu jde vlastně o tvaroh obrostlý vrstvou plísně,“ vysvětluje David Kolman. „Expedujeme je od druhého týdne, ale zajímavé jsou i po pěti měsících zrání. To už jsou ovšem tmavé, scvrklé a velmi výrazné, až někdy štiplavé.“ Proč začal náročnou výrobou Crottinů, a ne standardně tvarohem a mlékem? „Tenhle typ sýrů tu de facto nikdo nenabízel,“ vysvětluje. „Celý provoz jsme stavěli tak, abychom v něm mohli vyrábět právě Crottin. Až později přibývaly další sýry.“ Jejich výroba však není vzhledem k přísným hygienickým normám snadná. „V aseptických podmínkách se snažíme napodobit přirozené prostředí, ve kterém zrají plísňové sýry ve Francii,“ říká. „Místo jeskyně s potůčkem nebo sklepa, kde tenhle proces probíhá po řadu generací, si musím vystačit s klimatizací a elektrickým zvlhčovačem, abych dosáhl teploty zrání kolem 12 °C a vlhkosti vzduchu 90–95 %.“

Základ však zůstává a tím je ruční práce. Sýračka každý bochník dvakrát týdně omývá v solném roztoku, aby kůra zůstala vláčná. V případě potřeby ho očistí kartáčem – sýr se tak zbaví náletů jiných plísní –, a otočí. „Dnes ve výrobně pracují čtyři paní z okolí, ale dřív jsem skoro všechno dělal sám. Ošetření všech sýrů mi trvalo i půl dne,“ poznamenává David Kolman. Na výrobu už jen dohlíží. „Mám na starost distribuci, marketing,



nebo El Celler de Can Roca. Posledně jmenovaný podnik byl letos vyhlášen nejlepší restaurací světa a tomu odpovídá i jeho obsazenost. „Když jsme si chtěli rezervovat stůl na oběd, sdělili nám, že nejdříve za dva roky,“ usmívá se Oldřich Sahajdák.

Místo do luxusních podniků tedy s přáteli vyrazili do pulsujících tapas barů, v nichž během večera ochutnáte třeba dvacet druhů slaných laskomin od lahodně upravené zeleniny přes rybičky a klobásky až po sýry či olivy. Ceny jsou více než příznivé: když po několika hodinách odcházíte, platíte kolem 20–25 eur za osobu. Stolování je navíc jedinečným společenským zážitkem. „Devadesát procent tapas se jí rukama, lidé si dávají navzájem ochutnat a všechno hlasitě komentují,“ říká Oldřich Sahajdák. „A nikdo nikam nespěchá. Návštěva restaurace, ale i domácí vaření je běžné záležitostí na čtyři nebo pět hodin. I po půlnoci přitom vidíte venku rodiny s dětmi, všichni jsou veselí a spokojení.“

Největší zážitek? Návštěva trhu La Boqueria Market v centru města. „Potkáte tam kuchaře v rondonech i běžné lidi. Nejsou líní si přivstat, aby tam byli už v šest ráno, kdy přivázejí čerstvé ryby; kolem desáté hodiny už jsou vyprodané. U téhož stánku vám je navíc nabídnou jak syrové, tak grilované,“ vzpomíná šéfkuchař. Během procházky tržištěm se můžete osvěžit třeba šťávou z ovoce, které vám na počkání rozmixují, a vyzkoušet speciality, na které jen tak někde nenarazíte. „Poprvé jsem tam viděl a ochutnal ústříčné listy – vypadají podobně jako bobkový list a chutnají jako ústřice,“ vybavuje si muž, jehož v gastronomii jen tak něco nepřekvapí. Návštěva Barcelony tak podle něj každému gourmetovi rozšíří obzory a dodá nový impuls k objevování a experimentování: „Zatímco my si k masu dáváme stále tytéž přílohy, oni si nakoupí třeba sedm druhů zeleniny. Na dobré jídlo si opravdu potrpí a je to na nich vidět – vypadají zdravě, a i když jsou temperamentní a vznětliví, většinou jsou dobře naladěni.“

A kam zajít a na čem si pochutnat, abyste se cítili stejně?



administrativu, kromě toho jsem dvakrát týdně v Praze na farmářských trzích.“

Někdy s sebou bere i dcery, aby se pomalu zaučovaly a mohly se časem rozhodnout, jestli rodinný podnik přvezmou. „Starší Valerie je po své matce milovnice zvířat, ráda by se starala o kozy. Při studiu bude potřebovat vlastní výdělek, takže jí to určitě umožníme,“ plánuje. Pětiletou Rafaelu zatím zajímá hlavně plavání a kolo. „Byl bych rád, aby se dcery začaly učit sýrařskému řemeslu, ale musíme ještě pár let počkat, protože je to fyzicky náročné. Stoly jsou vysoké, kýble těžké, bochníky vyžadují větší ruce…“

Když se u průčelí s plastikou kozy loučíme, už v duchu plánujeme, kdy se zastavíme na Náplavce. Nadchly mě hlavně kozí sýry, ovšem pozor, jde o sezonní záležitost, která je k mání od dubna do listopadu. Tak je nepropásněte! 🍷

Elisabets

The Guardian zařadil tento tapas bar mezi deset nejlepších v Barceloně, a jeho kvality potvrzuje i Oldřich Sahajdák: „Jídlo bylo jednoduché, ale výborné. Během večera jsme ochutnali snad dvacet druhů tapas. Výtečné byly třeba chobotničky nebo opečené zelené papričky posypané solí a polité olejem.“ Příjemně na něj zapůsobila i domácká atmosféra. „Seděli tam jen místní, všichni se znali jménem. Ani nepotřebovali jídelní lístek a rovnou si objednávali. Jako u nás U tygra.“
Kde: Carrer d’ Elisabets, 2–4 (El Raval)

Happy Bar & Grill

Také tady si můžete dát tradiční tapas, ale většina hostů sem chodí na grilované maso. „Tady jsem se cítil trochu jako v Čestru. Restaurace je dost velká a kuchaře můžete sledovat přímo při grilování,“ popisuje Oldřich Sahajdák další z doporučených podniků. Když mluví o opékání na grilu, zdaleka nemá na mysli jen steaky, i když jejich nabídka je samozřejmě bohatá. „Stejným způsobem vám tu upraví i mnoho druhů zeleniny včetně melounu nebo avokáda. Grilované bylo snad všechno kromě piva – dokonce i třešně v dezertu.“
Kde: Rambla de Catalunya, 13

Roure

I tento tapas bar je mezi místními oblíben, a tudíž permanentně zaplněn. „Místnost připomíná dlouhou chodbu, a protože číšníci nemají šanci probojovat se až dozadu, vždycky jsme jen zakřičeli objednávkou, a oni nám to po lidech poslali,“ vzpomíná Oldřich Sahajdák. A co může doporučit? „Rybičky, feferonky, klobásky, ale hlavně ogrilovaný bílý chleba. My si potíráme topinku česnekem, oni rajčetem. K tomu spousta olivového oleje a hrubě mletá sůl, takže chleba v puse křupal jako preclík.“ V Roure mají také vyhlášenou paellu (za 12 eur), ale jen v úterý v době oběda.
Kde: Carrer de Luís Antúnez 7
Tip: trh La Boqueria Market – Rambla, 85–89
www.boqueria.info



Pamatuješ si na den, kdy jsi do Ambiente nastoupila?

Aby ne – měla jsem narozeniny! Bylo to 1. srpna 2005. Na „pohovoru“ – bylo to setkání v kavárně Pastacaffé, kam Tomáš Karpíšek přišel obligátně pozdě – jsem měla dojem, že to nemůže dopadnout. A nakonec tu pracuju už osmým rokem.

To jsi taková stálice?

Právě že vůbec ne. Předtím jsem byla vyložený fluktuant, vystřídala jsem snad patnáct zaměstnání. I Ambiente jsem zpočátku dávala „rok, maximálně dva“.

Co rozhodlo o tom, že jsi nakonec zůstala?

Hlavně asi rozmanitost, která uspokojuje moji věčnou touhu po změně. Navíc jde o komunikaci s hosty, což pro mě jako starého kavárenského povaleče bylo ideální. Vyhovuje mi také to, že nabídky často přicházejí samy a člověk nemusí o nic škemrat. To by mi bylo nepříjemné. Stejně tak bych nedokázala tvrdit, že produkt, který se snažím nabídnout, je skvělý, kdybych věděla, že není. Nemůžu se ztotožnit s něčím, co z mého pohledu není stoprocentní. Víím, že s tou svojí „stoprocentností“ někdy připadám ostatním otravná. Přiznávám také, že je mi příjemné pracovat spíš v mužském kolektivu. V mužské společnosti se cítím přirozeně a také jsme s kolegyněmi trochu obletované...

Co konkrétně můžeš pro hosty udělat?

Mám na starost podobu skoro všech akcí a snažím se pozitivně přispět k tomu, jak lidé vnímají značku Ambiente. Dohlížím na to, aby informace byly srozumitelné, a hlavně abychom nelhali. Musíme dostat tomu, co slibujeme, a ještě dát něco navíc. Právě moment překvapení si host zapamatuje nejvíc.

Dát něco navíc

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO DUŠAN TOMÁNEK

Už osm let je marketingovou manažerkou Ambiente Svatava Dvořáčková. Tato absolventka Institutu základů vzdělanosti a Fakulty humanitních studií UK přitom odjakživa tíhla spíš k esteticku, výtvarnému umění a cizím jazykům. Jak sama říká, spíš než tabulky a čísla ji zajímá ten druhý pohled – očima hosta. Proč ji tahle práce pořád tak baví?



Mluvíš o své práci s vášní...

Možná, neuvědomuju si to. A když se řekne marketingová manažerka, přestavím si někoho úplně jiného než sebe! Nejsem apriori orientovaná na zisk a tabulky, ale spíš na výsledek – a tím je vzájemná spokojenost. Nikdy jsme také nekašlali na zpětnou vazbu. Kritických sdělení si vážím, protože když už někdo v dnešní době sedne a sepíše, co mu vadilo, věnuje tomu čas a energii, není to jen tak. Bohužel si ale většina lidí nechá připomínky pro sebe a jen málokdy je řeší na místě, což by bylo pro nás v restauracích nejlepší! Ale to jsem trochu odbočila. Přiznávám, že mě nebaví uvažovat čistě v číslech, všechno vnímám srdcem a intuicí, citem. Určitě v tom hraje roli i empatie – tak jako dobrý hostitel dokáže odhadnout, jak má návštěvu pohostit a jakou atmosféru vytvořit. Takhle se snažíme připravit každou akci. Asi i proto je mi tahle práce blízká – je v souladu s mým vnitřním postojem. Mám radost, že ve firmě vnímáme tyhle aspekty stejně, takže jsme si hlavně s nejužším týmem od začátku sedli.

Jak bys porovнала dnešní Ambiente s tím před osmi lety?

To jsou dvě různé firmy! Kdysi jsme všechno tvořili ve třech lidech, „samizdatem“ – design, grafiku, marketing... Dnes už to není malé a domáčí. A protože lidé budou mít pořád hlad, firma se stále rozrůstá, takže potřeba rozšířit naše oddělení začíná být urgentní. Právě pracujeme na jeho nové podobě. Už se na ni těším! 🌟



Božská... ne, andělská!

Kdyby se vás zmlsaný známý zeptal, kam v Praze zajít na nejlepší zmrzlinu, kam byste ho nasměrovali? My do Angelata v Rytířské ulici. Proč právě sem?

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ ILUSTRACE VERONIKA VLKOVÁ

Jen co se posadím k jednomu ze stolků, přistane přede mnou kelímek se zmrzlinou... vlastně dva. A v každém z nich hned tři druhy na ochutnání. Nejprve čokoládová – příjemně nahořklá, s kousky čokolády. Mangový sorbet mě svou autentickou chutí rázem přenesl do Austrálie, kde jsem tohle šťavnaté ovoce kdysi snídala... stačí přivřít oči, a jsem tam. Do reality mě vrací až „speciál“ tohoto týdne: chřestová. „Nabízíme ji už poněkolikáté a divila byste se, jaký má úspěch,“ komentuje můj zaskočený výraz Bojan Dmitrijevič, jeden ze spolumajitelů zmrzlinářství.

Příběh Angelata začal dramaticky: rodina v devadesátých letech utíkala z bývalé Jugoslávie před válkou. „Nerad na tu dobu vzpomínám, bylo to smutné,“ poznamenává Bojan. V Praze se usadila nejprve jeho sestra s mužem, pak za nimi přijel i on a jeho žena. V této rodinné sestavě provozovali v Rytířské ulici nejprve fotolab Kodak Express, jenže s příchodem digitálních aparátů lidé ztráceli o jejich služby zájem. „Přemýšleli jsme co dál a napadlo nás založit zmrzlinářství. Shodli jsme se totiž na tom, že nám v Praze chybí místo, kde bychom si pochutnali na opravdu dobré zmrzlině,“ vzpomíná na začátky, spadající do léta 2007. „Dlouho jsme hledali správnou recepturu a první dva roky jsme zmrzliny víc vyhodili, než prodali, ale nechtěli jsme slevovat a nabízet ji třeba ještě druhý den, kdy už nemá správnou

krémovitost,“ říká Bojan Dmitrijevič nekompromisně. „I když bylo nejhůř, nikdo z nás neřekl – já končím. Vytrvali jsme, a dnes jsme rádi,“ komentuje zaplněné zmrzlinářství.

Lahodná pokušení z Angelata si můžete už několik let vychutnat také v našich pastacaffé ve Věžeňské i Vodičkově. I tam máte jistotu, že zmrzlina je naprosto čerstvá, připravená ten den ráno. A ze superkvalitních surovin: mléko odebírá Bojan Dmitrijevič z farmy v Horním Poříčí, ideální chřest našel nakonec v biofarmě na Slovensku (český byl pro tyto účely příliš tlustý), a když čokoláda, tak se 67 % kakaa. „Zkoušeli jsme i stoprocentní, ale skoro se to nedalo jíst,“ usmívá se Bojan. Každopádně se tu širokým obloukem vyhýbají esencím, ochucovacím látkám i konzervantům. „Snažíme se, aby naši zmrzlinu mohli jíst všichni. Proto je většina druhů bezlepková a sorbety jsou skutečně beze stop mléka, aby si je mohli dát i lidé s alergií na laktózu,“ zdůrazňuje Bojan.

Angelato si získalo srdce, respektive chuťové buňky zmlsaných pražských gourmetů i tím, že nabídku každý měsíc obměňuje a vždy ve středu a čtvrtek přichází s jednou netradiční chutí (nikdy, ale opravdu nikdy před majiteli nevyslovujete slovo „příchuť“!). Parmazán nebo gorgonzola s vlašským ořechem, avokádo, červená řepa, celer, špenát, hruškovice, prosecco... Všechny tyto a řada dalších ingrediencí se už staly inspirací k výrobě zmrzliny. A kolik chutí se tu za těch téměř šest let „protočilo“? „Sto padesát jich bude určitě,“ odhaduje majitel. „Když náhodou žádný ‚speciál‘ nemáme, lidé se diví a ptají se, co se děje,“ usmívá se Bojan Dmitrijevič a hrdě zdůrazňuje, že přes 85 % zákazníků tvoří Češi. A vracejí se. „Máme spoustu stálých zákazníků. Troufnu si říct, že když si někdo zvykne na naši zmrzlinu, už si těžko dá jinou.“ Zákazníci se prý často se smíchem ptají, co tady do zmrzliny dávají, že vytváří „závislost“. „Na to odpovídám, že jen lásku a nasazení. Nic víc,“ uzavírá Bojan Dmitrijevič. 🌟

HISTORIE

Nad Královskou oborou

TEXT JAROSLAV MARTÍNEK FOTO ARCHIV

Bývala tu restaurace pro vyšší třídu, oblíbená jako výchozí bod k nedělním výletům do Stromovky. Po revoluci se tady pořádaly jazzové či bigbeatové koncerty. Historie domu **Nad Královskou oborou 31** na Letné je skutečně pestrá. A teď začala psát další kapitolu: otevřeli jsme tu pro vás nový Lokál!

ETIKETA

Telefonování

Na tuhle chvíli jste se těšili celý den: sedíte ve své oblíbené restauraci a příjemně si povídáte. Všechno by bylo fajn, kdyby... Kdyby tomu člověku od vedlejšího stolu neustále nezvonil mobil!

TEXT MARTIN BUŠO ILUSTRACE VERONIKA VLKOVÁ

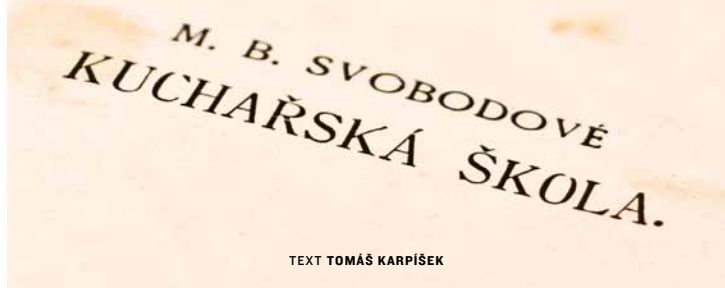
Ano, jsme zvyklí být neustále na příjmu a vše řešit „za chodu“. Jistě, jsou záležitosti, které je třeba vyřídit hned – přesto bychom měli brát ohled nejen na své spolustolovníky, ale i na ostatní hosty. Etiketa praví, že bychom měli mít telefon buď rovnou vypnutý, anebo aspoň zapnutý na tichý režim. Musíte si nutně zavolat? Omluvte se svému protějšku a vyhledejte místo, kde nebudete nikoho rušit. Lidé si přece chodí do restaurace vychutnat především dobré jídlo v příjemném prostředí... Na druhé straně v kavárně nebo pivnici je telefonování považováno za standardní způsob, jak si domluvit pracovní i osobní záležitosti. Je ostatně běžné zajít si s obchodním partnerem na oběd nebo dělat rozhovor do novin nebo časopisu „na kafi“. Některé pražské kavárny se tak staly vyhlášenými „detašovanými kanceláři“. Tady si dejte jen pozor na hlasitost – nejen vyzváněcího tónu, ale i hovoru. Nebo snad chcete, aby všichni věděli, že váš nový kolega je totálně neschopný a šéfova se chystá na mateřskou? ❀



Zajímavost na úvod? Spolumajitelem podniku je Milan Ryšavý, vnuk původní majitelky Anny Prokůpkové. V domě dostavěném v roce 1907 byla nejprve restaurace pro vyšší třídu. Její zlaté časy nastaly v roce 1935, kdy se stal nájemcem pan Luděk Pavelka, který zde vydržel až do roku 1956. Restaurace byla vyhlášena výbornou kuchyní, zněla tu reprodukováná hudba, pan Pavelka ve fraku osobně uváděl hosty a dbal o jejich komfort. Zkrátka scéna jako ze Saturnina. A potom stíh. V roce 1956 ovládl restauraci podnik R&J, brzy ji přivedl ke krachu a prostory byly přehrazeny tak, aby vznikly dva byty pro papaláše, tedy korektně řečeno pro náměstky firmy na penzi. Po revoluci byl dům vrácen původním majitelům a zrodil se tu hudební klub. Nejprve jazzový; Jaroslav Horvath zde pořádal koncerty muzikantů formátu Vladimíra Mišíka nebo Petra Nováka. Když pak tyto prostory získal pan Odnoha a posléze jeho syn, zněla odsud razantnější hudba – rock či metal. Dnes si sem zajdete na lahodnou Plzeň a tradiční českou kuchyni. Tak na zdraví! ❀



DO KNIHOVNY



Kuchařskou školu M. Svobodové považuji za největší kuchařské dílo, které u nás kdy vyšlo. Nebál bych se je srovnat s nejvýznamnějšími díly slavných francouzských šéfkuchařů. Má nesmírnou hodnotu naučnou, výkladovou i literární. Jedna z mála kuchařských knih, kterou budete hltat slovo od slova a k některým větám a odstavcům se vracet. Tak výjimečný je výkladový styl, kterým je napsána. Většinu kuchařů zaskočí svou náročností a jen zlomek nadšenců najde odvahu v praxi vyzkoušet předkládané důmyslné kuchařské postupy. Kniha velmi fundované autorky nahání respekt a místy působí jako kulinářský utopismus.

Nedávno vyšla tato výjimečná kuchařka v novém vydání. Vydavatelé však na rozdíl od autorky žádnou fundovanost neukázali. Napadají mne slova, jimiž Marie B. Svobodová varuje před zjednodušováním svých receptů: „...zvláště pak není radno Bechamelskou a podobné omáčky napodobiti moukou a mlékem, jak ve velkých městech z nedostatku dobré smetany dělávají“.

„Nový kabát“ knihy, jejíž hlavní ingrediencí je až paranoidní preciznost, absolutně nedává smysl. Přesto doporučuji Kuchařskou školu jako povinnou četbu – zejména těm, kterým, jak autorka sama říká, není lhostejný obsah jejich žaludku. ❀

SLADKÁ TEČKA

Jak si sami připravíte luxusní tvarohový **nanuk**, který hravě strčí do kapsy i legendárního Míšu? Naučí vás to Jana Bečvářová, cukrářka z Čestru.

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO DUŠAN TOMÁNEK

Svémi domácími tvarohovými nanuky se stal Čestr brzo vyhlášený. „Zájem o ně byl i dokonce i v zimě,“ směje se Jana Bečvářová. A jaké je tajemství přípravy jejího skvostu? „Základem je tvaroh. Používáme Okrouhlický,“ říká. Z kila tvarohu vyrobí 18-22 nanuků, takže si připravte místo v mrazáku, nebo zmenšete dávky ingrediencí. „Tvaroh svařím se 100 g cukru a litrem mléka. To se vysráží, a vznikne tak devět deci syrovátky. Přidáte 300 g cukru krystalu a lžící pektogelu, aby nanuk nezmrzl úplně do tvrda. Za stálého míchání směs převařím,“ popisuje cukrářka. Do mísy si zatím připraví šest deci zakysané smetany a tři deci normální smetany. „Vzniklou směs přeliju přes cedník do smetany a na závěr přidám 120 g citronové šťávy na doladění chuti. Po smíchání dám směs zchladit do zmrzlinovače, ve kterém se našlehá a získá krémovou konzistenci. Pokud ho nemáte a nevádí vám případně nějaká ta hrudka, vystačíte si s ručním mícháním,“ ujišťuje Jana Bečvářová. A začíná to právě zmrzlinování. Ochlazenou směs nalijete do forem, zapíchnete dřívko a necháte zmrznout. Pak už přichází to poslední: čokoláda. „Používám 400 g mléčné čokolády, 40% francouzské Valrhony. Zkoušela jsem i čokoládu s vyšším obsahem kakaa, ale nedržela. Přidám 100 ml oleje, aby se nanuk po vyjmutí z mrazáku nezačal potit,“ zdůrazňuje Jana důležitý tip. Následuje velké finále,

SLOVNÍČEK

ENTRECÔTE (entrkót)

Francouzský výraz pro nejlepší část nízkého roštěnce. Jde o kousek hovězího masa (roštěnce ze hřbetu, vyříznutého mezi 9. a 11. žebrem) o síle 15 mm, očištěný od tuku a kostí. Na okrajích zůstává tenká vrstvička tuku, kterou je nutné před tepelnou úpravou naříznout, aby se maso nekroutilo. Italsky costata, česky roštěnka, anglicky steak.

EXTRA VERGINE (ekstra verdžine)

Italský název nekvalitnějšího olivového oleje – extra panenského, lisovaného za studena bez jakékoli „chemie“.

EINTOPF

Eintopf je celosvětově srozumitelný výraz pro jídlo „z jednoho hrnce“. V hrnci se tak vaří nebo dusí úplně všechny ingredience – od masa přes luštěniny až po zeleninu.

ENTRÉE

Jídlo podávané před hlavním chodem, tedy předkrm. U nás také někdy označuje aperitiv během oběda.

ESTRAGON

Základní bylinka francouzské kuchyně. Je velmi aromatická, takže silně ovlivňuje chuť pokrmů. Dává se hlavně do omáček a napomáhá trávení. Její plný název zní pelyněk estragon nebo pelyněk kozalec. Jeho chuť je na rozdíl od pelyňku pravého jen mírně hořká, hřejivá, nasládlá, s pikantním pepřovým podtónem a stopou anýzové vůně.

Nanuk



oblíbené zejména u dětí. Do směsi rozehráté ve vodní lázni se ponoří nanuk a vyndá se potažený čokoládou. „Hlavně pro děti je to velký zážitek,“ usmívá se cukrářka. A co teprve, když můžou vylízt z hrnce zbytky sladké dobroty... To je ale lákavé nejen pro děti, nemyslíte?

SUROVINY

Na přípravu nanuku:

kilo tvarohu, 400 g cukru krystal, 120 g citronové šťávy, 6 dl zakysané smetany, 3 dl sladké smetany, 1 l mléka, zarovnaná polévková lžice pektogelu

Na čokoládovou polevu:

400 g 40% mléčné čokolády, 100 ml slunečnicového oleje