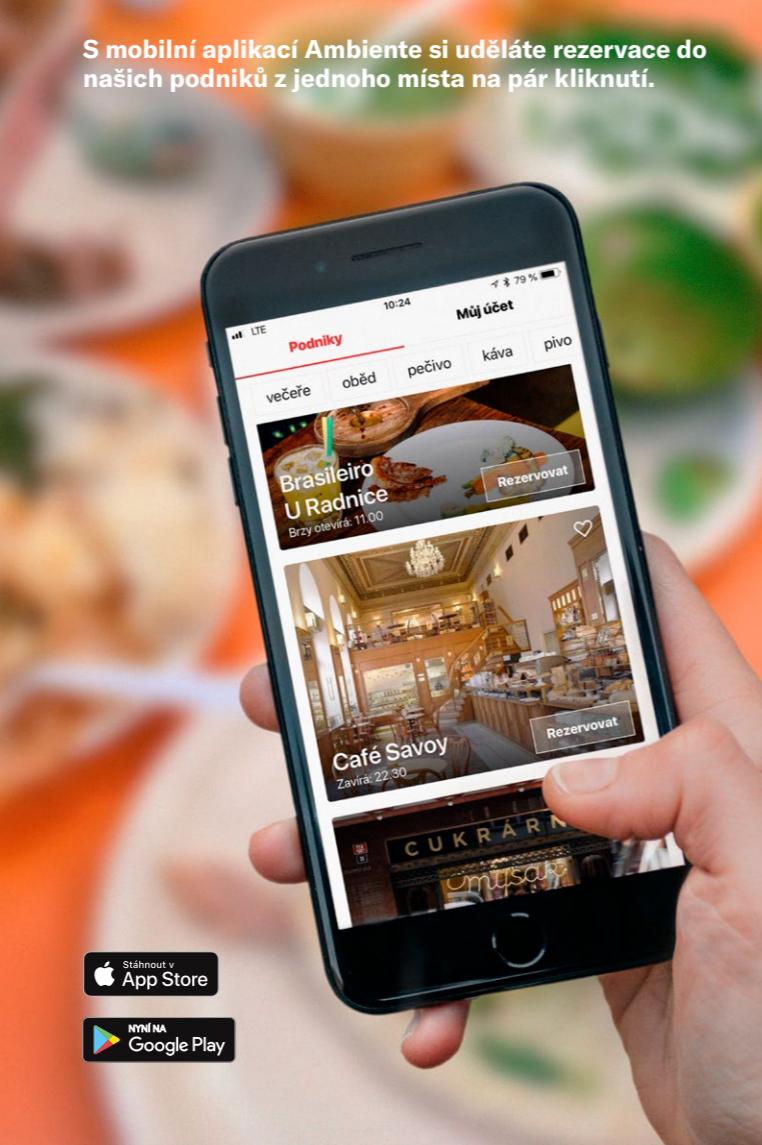
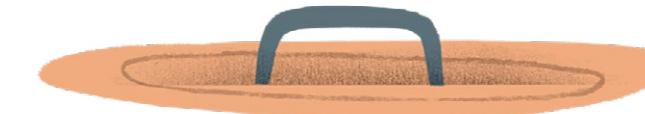


A A



Na výlet!



Proč sedět doma, když můžete vyrazit ven? **Lukáš Hejlík** 10 pro vás exkluzivně vybral šest gastro výletů po celé republice. A co si takhle zaletět na tacos do **Mexico City**? 11 Kromě toho vás krok za krokem provedeme výrobou ležáku z pivovaru **Dva kohouti** 09 (trvá devět hodin!), představíme vám Čecha, kterého ve 25 letech zná celá britská gastronomická scéna 02, i nového šéfa pekárny v **Esce**. 08

Bonus: Recept na **cukrářské piškoty** 05 z Café Savoy a pravidla skvělé obsluhy z roku 1940. A velké téma – **tetování kuchařů & číšníků**. 03



08



09



11



10



Nová vášeň: gastro podcasty

TEXT SILVA TIPLICOVÁ



Už jste je objevili? Pokud ne, pojďte do toho s námi. Ale pozor, stačí pár dílů, a vypěstujete si novou závislost!

Podcast neboli mluvené slovo je dnes velmi oblíbený způsob, jak se vzdělávat, dozvídat se něco nového, anebo jenom relaxovat. Jde o audio nahrávky se zajímavým obsahem, a to formou rozhovoru, diskuse nebo klidně monologu. Své oblíbence můžete poslouchat díky aplikaci Overcast, defaultnímu Podcasts v iOS zařízení, Spotify, Soundcloudu nebo přímo z webových stránek. Tenhle fenomén je na světě už pár let, u nás zažívá boom v posledních

měsících. Není divu – jde o bezplatnou studnici inspirativních příběhů, motivace, know-how a zábavy. Navíc šetří čas, protože si obzory můžete rozšiřovat cestou do práce, v autě, před spaním, při sportu anebo třeba při vaření. Jen si představte, že si po práci v pohodě připravujete večeři a René Redzepi vám u toho vypráví svůj životní příběh – přímo u vás v kuchyni! A tady už jsou tipy na gastro podcasty, které vás nejspíš chytňou a nepustí:

Ve vlastní štvávě

Magazín o současném dění v gastronomii s Julianou Fischerovou, blogující jako Maškrtnica, přináší každý pátek od 17 hodin rozhovory s kuchaři, pekaři, recenzenty a baristy. Doporučuju díl s Jáchymem Klimentem, výrobcem francouzského cideru ze Všenor, s Tomášem Solákem z pekárny Praktika, epizodu s Martinem Kucilem, známým jako Cuketka, o šetrném vaření i o vývoji české foodblogerské scény, anebo povídání s foodkritičkou Klárou Donathovou. Hodně zajímavá je epizoda s Michaelou Day, spolumajitelkou The Real Meat Society a manželkou řezníka Paula Daye o tom, jestli může mít zvíře chované na maso spokojený život, existuje-li vůbec etická porážka a jak je to s biocertifikací.

Special Sauce with Ed Levine

Máte chuť nahlédnout do zákulisí světové gastro scény? Ed Levine, známý newyorský foodwriter a zakladatel blogu Serious Eats, vede rozhovory s proslulými kuchaři, restauratéry nebo třeba autory kuchařek. Za poslech rozhodně stojí interview s dánským šefkuchařem Reném Redzepim o jeho děství, otevření i znovuotevření restaurace Noma a také o trendu fermentace.

The Dave Chang Show

Kdo by neznal Davida Changa? Restauratér, zakladatel skupiny Momofuku, producent seriálu Ugly Delicious, a především kuchař, tu zpovídá své hosty z úspěchů i neúspěchů. Oproti jiným podcastům jsou Changovy rozhovory poměrně dlouhé, a tak je

oceníte například při delší cestě autem. Anebo přímo v kuchyni – více než dvouhodinový díl s Joshuou Skenesem, vlastníkem tříhvězdičkové restaurace Saison, může být stylovým společníkem, a ještě k tomu časomírou třeba při vaření boloňského ragú.

The Eater Upsell

Podcast pro foodies o všem, co právě hýbe gastronomií. Každoměsíční The Best Food Stories vám naservíruje pět až deset zajímavostí o restauracích, aktuálních trendech či problémech spjatých s gastronomií a čtvrtletní preview pak shrnuje, co se ve světě událo nového. Z epizod a rozhovorů doporučuju například povídání s Christinou Tosi, šéfcukrárkou amerického cukrářského impéria Milk Bar. Mluví mimo jiné o tom, jak být dobrým manažerem nebo jak si v dnešní době udržet svou vizi a jít si za svým snem.

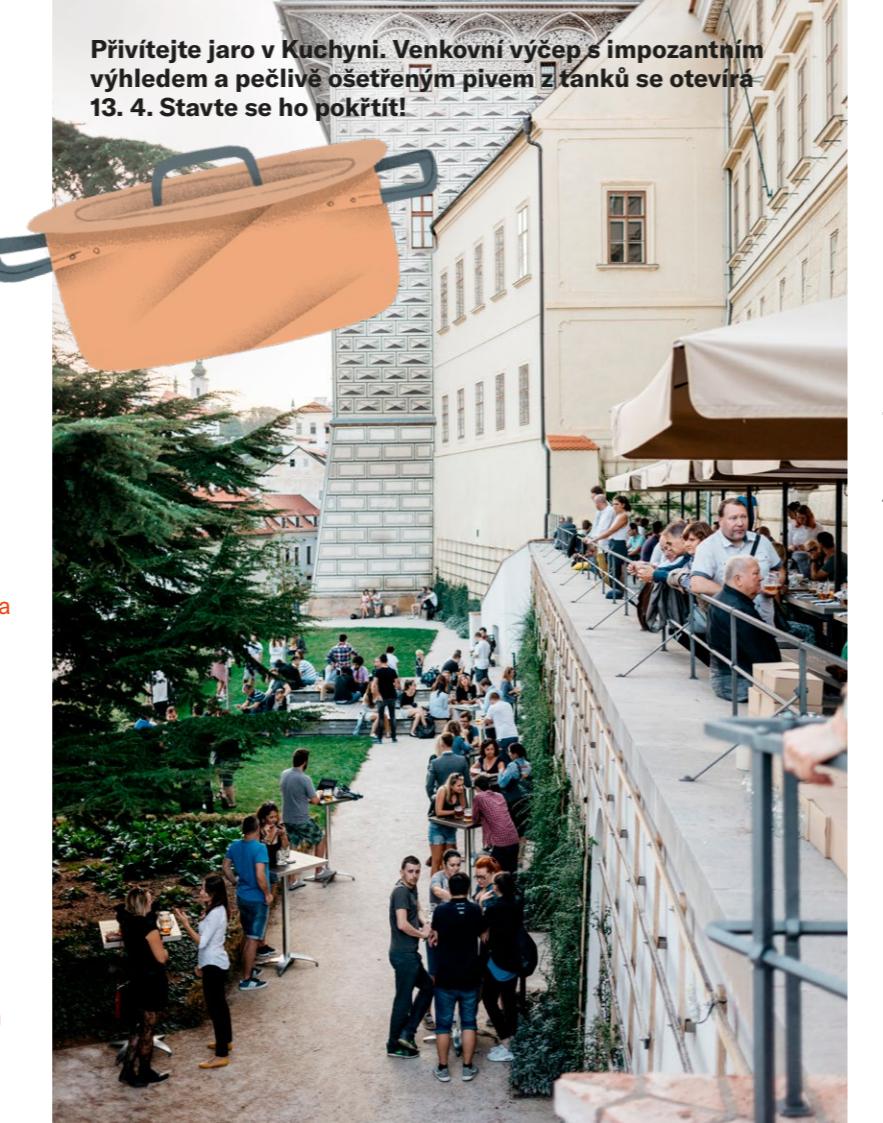
Monocle 24: The Menu

Ucelený průvodce jídlem, pitím a zábavou přináší, opět formou rozhovorů, přínosné informace nejen o restauracích a významných osobnostech z oboru, ale také o konkrétních surovinách a pokrmech. Výjimečný je i pětiminutový průvodce Food Neighbourhoods – po gastronomické stránce představuje různé městské části. Na vlastní uši se tak vydáte třeba do lisabonského Campo de Ourique nebo do kodaňské Christianshavn.

A Taste of the Past

Jídlo a historie – přesně o tom je A Taste of the Past. Zábavnou formou se dozvítěte, z čeho vycházejí dnešní gastro trendy, jaký je původ oblíbených jídel (Epizoda 290: The History and Evolution of Noodles) anebo jak se jedlo za viktoriánské éry (Epizoda 296: The Greedy Queen: Dining in the Time of Victoria). Navíc tu reflekují aktuální problémy – dotkli se například velké a celosvětové otázky velkochovů (Epizoda 280: Big Chicken). ☀

Přivítejte jaro v Kuchyni. Venkovní výčep s imponantním výhledem a pečlivě ošetřeným pivem z tanků se otevírá 13. 4. Stavte se ho pokrýt!



Je mu 25 a dobyl Británií

TEXT BLANKA DATINSKÁ
FOTO CRISTIAN BARNETT

Tomáše Kubarta zná celá britská gastronomická scéna. Ve 25 letech pomohl otevřít restauraci michelinského šefkuchaře, stal se **manažerem roku** a byl vyhlášen jednou z nejvlivnějších osobností britského pohostinství. Jak to dokázal?

Jak dlouho žiješ a pracuješ v Londýně?

Poprvé jsem se tam podíval díky praxi v hotelu Mandarin Oriental v Praze. Bylo mi sedmnáct a poslali mě na otevření baru Boulud. Po čtyřech měsících jsem se musel vrátit, abych odmaturoval, ale když jsem pak s Mandarinem absolvoval management training, nabídl mi, že můžu znova vycestovat – a místo Paříže nebo Barcelony jsem si zase vybral Londýn. Rodičům jsem tenkrát řekl, že odjíždím na rok, ale rychle mi došlo, že to bude mnohem déle. Když to sečtu, jsem v Londýně už skoro sedm let.

Studoval jsi na hotelovce v Poděbradech. Měl jsi hned jasno, co po škole?

V podstatě ano. Management mě bavil od začátku, stejně jako jídlo a pití, a už tenkrát jsem věděl, že nechci dělat nic jiného. Jsem z Kutné Hory, a když jsem přišel do Prahy, do hotelu, jako je Mandarin, uchvátilo mě, že obsluha může znamenat i něco jiného než jenom roznášení talířů. Že se člověk potkává s lidmi z celého světa, vytváří si kontakty a může se vypracovat.

Co konkrétně teď v Londýně děláš?

Pracuji jako restaurant director pro Toma Kerridge, oblíbeného britského šefkuchaře. V podstatě jsem generální manažer – mám na starosti každodenní chod celé restaurace a 73 zaměstnanců. Tom má už delší dobu dvouhvězdičkovou restauraci The Hand and Flowers, já jsem se teď v září podílel na otevření jeho prvního podniku v Londýně Kerridge's Bar & Grill.

Jak ses stal členem jeho týmu?

Když jsem pracoval v Bouludu, Tom tam často chodil jako host a já k němu vždycky vzhlížel. Působil na mě moc sympaticky. Když jsem se dozvěděl, že plánuje otevřít další restauraci v Londýně, napsal jsem mu e-mail s tím, že je mi úplně jedno, co budu dělat, ale že bych u toho chtěl být a učit se od něj. Prošel jsem asi devíti pohovory s různými lidmi a vyšlo to.



Nedávno jsi se stal manažerem roku. O jakou soutěž šlo?

Je to soutěž Restaurant Manager of the Year a pořádá ji Institute of Hospitality. Dozvěděl jsem se o ní z článku na Twitteru. Odpověděl jsem na otázky ve formuláři a čekal, co bude.

Co přišlo pak?

Z sedesáti lidí nás do semifinále postoupilo deset a plnil jsme čtyři úkoly. Nejprve to byl pohovor, který imitoval klasický pohovor v restauraci. Na druhý úkol jsme dostali patnáct minut a já konkrétně musel navrhnut školení o alergenech pro zaměstnance. Dalších patnáct minut jsme měli na business key study. Přečetl jsem si příběh kavárny, která po roce přestala vydělávat a přišla o hosty, a na základě finančních výsledků jsem musel sestavit akční plán, jak jí co nejrychleji zase postavit na nohy. Nakonec se porotci ptali, jak se starat o tým, aby u vás lidé zůstávali co nejdéle, jak poznám, že daný člověk patří do mého týmu, nebo jak zjišťuji, že jsou zaměstnanci šťastní, a co pro to dělám.

Jak probíhalo finále?

Zůstali jsme čtyři. Byl jsem děsně nervózní. Celé se to odehrálo před publikem, takže já, sto dvacet lidí v hledišti a čtyři porotci. Posadili přede mě osm lidí a já jim musel během osmi minut udělat briefing ohledně večerního servisu. Pak jsem měl přivítat porotce v roli hostů a vyřídit objednávku.

Očekával jsi vítězství?

Vůbec ne. Porotci se radili asi půl hodiny. Bylo to nejdělsích třicet minut, co jsem kdy zažil! Z vítězství jsem měl ohromnou radost a moc pro mě znamená. Krátce poté mě navíc pozvali na vyhlášení žebříčku magazínu Code – zařadili mě mezi 30 pod 30, mezi nejvlivnější mladé lidi v pohostinství v Anglii.

Plánuješ vůbec návrat do Čech?

Ano, jen ještě nevím kdy. I když je teď můj život v Londýně, vím, že do Čech zkrátka patřím. Cítím se tam doma. ☀

Inkoust není voda

TEXT LUCIE KOHOUTOVÁ
TETOVÁNÍ OVOCE NIKOLAS PETRLÍK
FOTO WE GIVE YOU GOOD

Nemohli jste je minout: moka konvička na zápěstí, co vám podává ranní flat white, kompletní sortiment ovozelu na ruce nalévající velouté do vašeho talíře, legenda barmanské profese na předloktí, co právě šejkuje vaše Negroni. Dříve stigmatizující tetování je dnes neodmyslitelnou součástí mainstreamové kultury – a gastronomie není výjimkou.

Vlastně je to spíš naopak – restaurace, a hlavně bary nebo kavárny, jsou díky své uvolněnosti odvětvím, kde na obrázky na kůži narazíte velmi často, od drobných motivů až po celoplošné „rukávy“. A mezi mladšími lidmi z restauračních kuchyní i placu dnes stěží potkáte někoho, kdo by se v práci setkal s negativní reakcí.

Nejčastější odpověď, které se mi v rámci rychlé ankety dostalo, bylo „Nikdy jsem s tím v práci neměl/a problém“, a následovala pozitivní historka. „Většinou mi to jenom přilepší.

Důležitou roli v tomhle posunu samozřejmě sehrál společenský kontext. Zatímco dřív bylo tetování vnímáno spíš jako stigma, evokující záznam v trestním rejstříku nebo pobyt na infekčním oddělení (v New Yorku byly dokonce v letech 1961–1997 zakázány tetovací salony, mj. kvůli obavám ze zloutenky), dnes je tetování nezanedbatelná část populace.

Často si mě lidé zapamatují jako toho se sýrem a myším zadkem, což je super,“ směje se Jirka Horák, sous chef Esky, a vzpomíná: „Několikrát se mi stalo, že jsem u stolu hostům zaléval omáčku a chtěli si to vyfotit i s mojí rukou. Možná i kvůli kérkám.“ „Pákrátky jsem hostům musel vysvětlovat, kdože to ten Jerry Thomas byl. Občas to končí tím, že jim pak připravuju jeden z jeho drinků,“ přibližuje Miloš Danihelka, spolumajitel L’Fleur Baru, konverzační potenciál portrétu „practce barmanů“ na své levé ruce.



Schovej to!

Nebylo to tak vždycky – zvlášť ve fine diningu bylo tetování dlouho víceméně tabu a inkoust byl přijatelný jen v sépiovém risottu. Ambasador hostů Ambiente Filip Trčka vzpomíná, jak koncem osmdesátých let měli coby učni přikázanou i délku vlasů. Kérky jakožto indikátor vězeňské minulosti byly zcela mimo diskusi.

„Neakceptované, zvlášť v hotelových a jiných luxusních restauracích, byly ještě dlouho po roce 2000. „Když jsem před třinácti lety působil ve Four Seasons, nesmělo být tetování vidět, což ale tehdy platilo pro podniky tohoto typu obecně. Tetování ovšem nebylo zdaleka tak rozšířené jako dnes, takže to nebyl zásadní problém,“ konstatuje Tomáš Brosche, manažer michelinské La Degustation Bohême Bourgeoise.

Dnes v její kuchyni samozřejmě úřadují i ozdobené ruce a vytetovaný motiv vykukující z límečku personálu zahlédnete i v podnicích, kde by to dřív nepřipadal v úvahu.

Jako členové hardcorové kapely

Situace se začala otáčet ke konci nultých let. Příchod kaváren tzv. třetí vlny a vzestup koktejlové scény šel ruku v ruce s otevíráním tzv. neobister a uvolněním poměru v restauracích, včetně nejvyšších pater. Jídlo finediningových kvalit najednou servírovali čišníci v teniskách a džínách – a s ozdobami na odkrytých částech těla. Boom sociálních sítí, cestování za jídlem a kuchařských stáží pomohl tento trend rozšířit po celém světě, včetně našich končin.

Pregnantně to popisuje Jirka Horák: „Dlouho jsem se bránil tomu, nechat si tetovat viditelná místa. Změnila to až večeře v Nomě v roce 2012. Kuchař tam byl tetován jako členové nějaké hardcorové kapely: krky, rukávy, prsty... Tak jsem si řekl – fuck it, když s tím nemají problém v restauraci číslo jedna v žebříčku San Pellegrino, tak s tím nemůžou mít problém nikde.“

V tomhle kontextu vás možná překvapí, že americký řetězec Starbucks svým lidem povolil viditelné kérky až v roce 2014.

Šlechta i spodina

Změny úhlu pohledu na tetovanou kůži nejsou nic novým. V různých kulturách a obdobích se střídal význam tetování od pozitivního (příslušnost k vyšším vrstvám, spirituální ochrana válečníků a těhotných žen) přes negativní (stigma příslušníka „nižší kultury“ – ať už ojiný kmen, náboženskou víru nebo vězně, otroky, mafii...) kromě toho bývalo čistě praktickou pomůckou při identifikaci padlých, údajně už v bitvě u Hastingsu roku 1066.

Vzhledem ke své trvalosti je tetování zkrátka ideálním prostředkem k vyjádření identity a historie, ať už vnučeným zvenčí společenskou hierarchií, anebo jako dobrovolný deníkový záznam nebo čistě estetická ozdoba, kterým obvykle je v dnešní západní kultuře. Mimochodem, historie obrázků na kůži je dost fascinující čtení s přesahy do sémiotiky a kulturní antropologie.



Koktejly, nože a lžíce

Tetování často manifestuje povolání svého nositele, takže není divu, že baristy zdobí motivy ze světa kávy (třeba portafilter La Marzocco), barmany náčiní nebo koktejly a mezi kuchaři jsou oblíbené nože a ovoce či zelenina. „Dají se najít i dost důvtipné motivy. Viděla jsem třeba tetování na dlani sloužící pro odměření lžice a lžičky,“ říká Katka Jakusová z Esky, která několik přátele dokonce sama tetovala.

Samozřejmě ne všechni jdou cestou kuchyňských insignií. I v restauracích často narazíte na abstrakci nebo jiné motivy zdůrazňující nositelovy hodnoty, záliby nebo určité životní období. Ať už ale mají na ruce cibuli, kostlivce na skejtu, nebo geometrickou kompozici, shodnou se na tom, že jednou kérkou to nekončí. Což znamená, že než se vkus zase otočí, bude restaurační scéna ještě nějakou chvíli o dost barevnější než dřív.

Desatero hostitelské služby

Pravidla z roku 1940. Jak se vám líbí?

TEXT KLÁRA KVÍTOVÁ

Manažerské příručky a knihy plné motivačních citátů, které mají člověku pomoci být lepší v práci, nejsou jen výsadou dnešní doby. Spisovatel Jan Solar napsal v roce 1940 knihu Host a my: kompas na cesty úspěchu v pohostinství pro všechny, „kteří to se službou hostu myslí dopravdy“. Kniha začíná desaterem pro číšníky a manažery hotelů a restaurací. Hostitelská služba totiž leckdy vyžaduje, aby v sobě číšník našel i něco z psychologa, režiséra, herce, diplomata a filozofa. A neplatí to snad i dnes? *

1. Ovládej obor – stále se uč!
2. Studuj hostovu duši!
3. Snaž se především posloužit!
4. Bud' zdvořilý a ochotný!
5. Bud' ctizádostivý – měj své „ já!“
6. Musíš být dobrý dojem, důvěru!
7. Mysli na zdraví svoje a hostova!
8. Ber život se sluneční strany!
9. Ovládej slovo, tvář i gesto!
10. Miluj svůj obor – měj pro něj srdce.



Salamandr



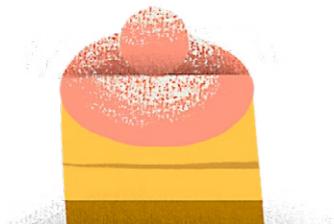
Nerezový gril, který najde uplatnění v restauraci i cukrářské výrobě – tam všude šetří práci i čas. Hřeje shora, takže snadno vytvoří krupavou kůrčíčku u kachny, ale hodí se třeba i při přípravě jemné pěny sabayon. Kromě toho udrží pokrmy horké a sendviče svěží až do okamžiku, kdy se ocitnou před hostem. *

Cukrářské piškoty z Café Savoy

TEXT KLÁRA KVÍTOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD



V domácích piškotech cítíte chuť vajec a mouky, to je odlišuje od těch kupovaných. Jsou křehké a váš dezert povýší na mistrovskou úroveň. Zkuste si je upéct doma podle cukrárky z Café Savoy Karolíny Kutilové – mimochodem, nejradiji z nich dělá tiramisu.



Na pekáč piškotů potřebujete:

5 vajec
130 g cukru krupice
130 g hladké mouky
moučkový cukr na posypání

01 Oddělte bílky od žloutků. Bílky přelijte do misky a pozvolna vyšehejte. Jakmile se začne tvořit pěna, pomalu přisypete cukr. Až se rovnoměrně zapracuje, můžete zrychlit míchání. Správně vyšehaný sníh poznáte podle toho, že jsou v něm viditelné rovnoměrné stopy šlehatí metly.

02 Přidejte žloutky a zapracujte je do sněhu, aby se hmota spojila. Na závěr přisypete mouku – nejdřív půlku, promíchejte, a pak zapracujte zbytek mouky.

03 Naplňte cukrářský sáček s trubičkou s hladkým koncem. Plech vyložte pečicím papírem a vytvářejte podlouhlé piškoty. Nakonec je posypte moučkovým cukrem.



04 5 minut peče při 190 °C, poté troubu otevřete a 15 minut dopékejte. Hotové piškoty nechte vychladnout. Pak už se do nich můžete s chutí pustit, anebo je použijte k výrobě dezertů.

Tip: Piškotové těsto se hodí i na korpusy na indiánky nebo špičky.



Tužka je víc než počítač

TEXT LUCIE KOHOUTOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD
ILUSTRACE PATRIK ANTČZAK



Tvrdí to ilustrátor Patrik Antczak, který byl letos nominovaný na cenu Czech Grand Design – za sérii ilustrací pro Ambiente.

Máte nezvyklé příjmení. Pochází vaše rodina z nějakých zajímavých končin?

Ano, jsem z polovice Polák po tátovi a Slovák po mámě. Naši se poznali na studiích v Moskvě, já se ale narodil už v Praze a vyrůstal na Žižkově. Čím jsem starší, tím víc si uvědomuju, jak mě můj původ obohacuje a volá. Ovlivnil mě i při volbě studia. Kvůli svým kořenům jsem ještě na škole odjel na roční stáž na varšavskou akademii umění, což do značné míry určilo moji budoucí tvorbu. A vždycky mám radost, když se v profesním nebo osobním životě potkám s „krajanem“ a můžu využít toho, že znám danou řeč i mentalitu.

Za sérii ilustrací pro Ambiente jste byl nominován na cenu Czech Grand Design – gratuluji! Jak ke spolupráci došlo?

Nominace mě samozřejmě moc potěšila. Tereza Jarčičová mě osloivila nejprve kvůli ilustraci na blog Jídlo a radost – šlo o článek měsíce Jak vést a motivovat lidi. Jsem nadšený, když můžu ilustraci zpracovat formou kresby charakterů, a tak jsem neváhal. Jídlo navíc zbožňuju, takže tvořit pro Ambiente pro mě byla velká radost. Následovaly další tři ilustrace a pak i vánoční plakát pro celé Ambiente. To jsem si opravdu užil!

Kdy jste se rozhodli, že „budete ilustrátorem“ – a co všechno vaše práce obnáší?

Zlomovým bodem byla stáž na Varšavské univerzitě, ještě během bakalářských studií. Měl jsem možnost studovat ateliér ilustrace a setkat se tam s mistrem tohoto oboru. Byl to Zygmunt Januszewski a asistentka Monika Hanulak, také výjimečná ilustrátorka. Jejich tvorba i práce se studenty mě nadchla natolik, že jsem věděl, že se chci ilustraci skutečně věnovat. Hlavně, že jsem přesvědčil i já je! Zpočátku jsem jím svoji tvorbou totiž do ilustrace moc neseděl a posílali mě spíš na grafické obory.

Kterou techniku jste si zvlášť oblíbil?

Mám rád klasiku, pokaždé začínám od papíru a tužky, ať jde o sebemenší skicu. Tužka je pro mě tak autentická, že mi to skica v počítači nikdy nenahradí. Je mi jasné, že ve výsledku to divák snad ani nepostřehne, já to ale vím, a když něco není tak autentické, jak si přeju, může mě to dohánět až k šílenství. Jsem neskutečný perfekcionista! Rád pracuju s médiem papíru a snažím se ho dostávat do své práce, jak to jen jde. Samozřejmě pak většina věcí vzniká postprodukčně v počítači. Spíš to tam ale dávám dohromady, než abych tímto způsobem všechno vytvořil. To mi není blízké. Navíc takových digitálních věcí je okolo nás nespočet.

Jak na volné noze oddělit pracovní a volný čas?

Ono se to může zdát jako pohoda. Ve skutečnosti je nutná velká píle a rád, který si musíte umět vnitřně nastavit. Musíte poznat sama sebe – jestli jste spíš ranní ptáče, nebo noční tvor, a na základě toho si rozvrhnout síly. Jelikož jde zároveň o mou zálibu, někdy jsem těžko rozeznával hranici. Čím víc pracovních zkušeností jsem sbíral, tím líp jsem si dokázal určit, kolik čeho zvládnu a za jak dlouho. Pomohl mi v tom také stolní počítač, protože mi dělí práci od osobního života a volných dní. Rád začínám den co nejdřív, dopoledne toho většinou stihnu nejvíce. Na tuhle dobu si vybíram práci, při které musím věci skutečně vymýšlet, přijít s řešením nebo konceptem. Odpoledne dělám hlavně projekty, které už mám rozpracované.

Co plánujete na nejbližší dobu?

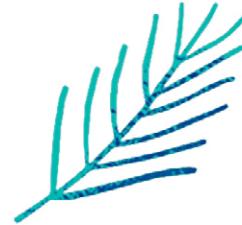
Začátkem roku mě oslovil jeden izraelský autor kvůli ilustraci své nové knihy pro děti. Kromě toho budu s Moravskou galerií připravovat kreativní tiskoviny pro návštěvníky. Ted jsem dokončil asi 140 ilustrací do Atlasu strašidel a duchů pro děti – tenhle projekt pro Albatros Media je asi nejbarevnější věc, na které jsem kdy dělal. Hlavně se ale těším na spolupráci s Montessori školou Duhovka, se kterou budu tvořit anglickou verzi mé knihy ALFABETA. Na základě workshopů s dětmi a konzultace s učiteli by mohla vzniknout skvělá věc.

K jídlu máte vřelý vztah. Co ale k vaření?

Jídlo miluju, a kdo ne, ten lže! Asi nejradiji mám snídaně, protože s ní můžete začít den znova a znova. Pokud se rozhodnete něco se sebou udělat, třeba jít zdravě, tak když se vám to nepovede jeden den, další a další to můžete zkusit znova. Navíc se mi líbí, jak vám snídaně nastaví celý den. Vařím velice rád, ale mám se ještě hodně co učit. S přítelkyní Evou jsme si pořídili kuchařku Marcellu Hazan s italskou klasikou, doporučuju! Což mi připomíná, že by mě neskutečně bavilo ilustrovat kuchařku! ☺

Zrození ležáku

TEXT JAROSLAV MARTÍNEK
FOTO WE GIVE YOU GOOD



Vystírka, dekokce, spílání. Pivovarnictví je protkáno zvukomalebnými termíny. Rodily se po staletí a po staletí se ladil i celý proces vaření piva. Jak to dnes dělá **sládek Lukáš Tomsa** z karlínského minipivovaru **Dva kohouti**?



Vaření piva je pro mě navždy spjaté s nasládlou vůní. Když jsem se ráno co ráno blížil k chemické průmyslovce, která měla vstupní bránu přímo naproti pivovaru U Fleků, stačilo se nadechnout a konstatovat: „Vařej.“ V okolí minipivovaru Dva kohouti dnes mohou kolemjdoucí cítit podobnou vůni. „Zatím si nikdo nestězoval, spíš se lidem líbí,“ říká sládek Lukáš Tomsa s úsměvem.

Když chcete zažít vaření piva od A do Z, vezměte si dovolenou. Celý proces trvá devět až deset hodin. Pokud navíc používáte technologii „na ruku“, tak jako u Dvou kohoutů, užijete si i fyzické práce. A co víc, co várka piva, to originál. Na rozdíl od velkých pivovarů, kde dnes sládkové řídí celý proces klikáním myší u počítače a výsledné šarže vznikají smicháním několika várek.

Na šrot

„Pro nás všechno začíná tady, když nám přivezou slad,“ říká Lukáš a vede mě do malé místnosti s vyrovnanými bílými pytlí plnými zrní sladového ječmene. „Sládek se jmenuje podle sladovnického řemesla, které bylo v minulosti důležitější než samotné vaření piva. Sladovnický ječmen se postupně namáčí, kličí a suší. Jde o to, aby v něm zůstaly látky nezbytné k vaření piva, tedy hlavně sacharidy,“ vysvětuje a dodává, že používají české a moravské slady.

Na várku, což je v případě Dvou kohoutů tisíc litrů piva, je potřeba 180 kilo ječmene. Odvážené množství se nejprve našrotuje ve šrotovníku. „Je to mlejnek,“ ukazuje mi Lukáš asi metr vysoký přístroj. „Účelem šrotování je, aby bylo zrno natíkrát rozdelené. Není mleté, spíš nahrubo nadrcené. Při varu se z něj pak snadno uvolní sacharidy. Tomu by plucha bránila.“

Našrotovaný ječmen nasypeme do sedmi pytlů a přeneseme je ke kotli: „Kdyby se na mě při tom někdo koukal, samozřejmě bych to odnesl ve třech pytlích po šedesáti kilech,“ vtipkuje dobré naladěný sládek.



Vystírka aneb Kaše jak na táboře

Nejdřív se napustí nálev (přesné množství vody na várku) a poté se do něj nasype sladový šrot. Směs je potřeba pořádně promíchat, aby byla bez hrudek. A protože jsou pivovarníci poetové, říká se tomuto kroku vystírka: šrot se vystří s vodou, smíchá a homogenizuje.

„Slad dá pivu barvu, stupňovitost, tělo a chuť,“ pokračuje Lukáš Tomsa se zápalem v přednášce. „Chmel dodá hořkost, aroma a trochu chuti, kvasnice také chuť, trochu aroma, oxid uhličitý a alkohol. Chuť samozřejmě ovlivňuje i voda.“ Pražská vyhovuje – zmékčovat ji není treba, i když měkká voda je jedním ze základů plzeňského piva. Oproti tomu anglickým pivům typu IPA a „Ale“ podle Lukáše vyhovuje tvrdá voda. Je to zkrátka alchymie.

Míchadlo ve varně mezitím vyrobilo světlou hmotu. Na pohled nic moc, taková řidší ovesná kaše. Vzpomenu si na tábory a protažené obličeje všech, když si přečetli, že k obědu bude porridge. Ale tady nehrajeme na dojem – konečně začneme vařit pivo.

Fitko s lopatou

Nejprve nás čeká rmutování. Vystírka se zahřívá na 62–64 a následně na 72–74 stupňů. Při těchto teplotách se štěpí složité cukry z ječného sladu na jednoduché. Tady už jde o výsledné pivo. Se složitými cukry ze sladu by si totiž kvasinky neporadily a nic by nevykvasio.

„Používáme dekokci, což je tradiční český postup rmutování. Část dila přečerpáme do vedlejší nádoby, zbytek povaříme. Pak všechno promícháme a postup opakujeme,“ popisuje Lukáš, co v kotlích provádí během zhruba dvou hodin, kdy si máme čas konečně popovídат. A ochutnat zdejší hořký, ale lahodný ležák. Mimo jiné se dozvídám, že v Anglii a v Americe většinou používají místo dekokce infuzi. Ne, nejde o výměnu krve, jen při rmutování ohřívají rovnoměrně celé dilo a nepovařují ho. „Každý postup má své zastáncé

a odpůrce. My v Čechách ale spodně kvašené ležáky rmutujeme většinou dekokcí. Díky tomu, že se část dila povaří, citíte plnost na patře. Pivu se tak dodává tělo. Třeba v Prazdroji dělají dekokci dokonce natíkrát! Historicky to souviselo s tím, že slady dřív nebyly tak dobře rozluštěné. Dnes už by to asi ani nebylo potřeba, ale je to tradice,“ vysvětluje Lukáš.

Celé dílo se pak ohřeje na 78 stupňů, čímž se deaktivují enzymy. Vše se pořádně promíchá tzv. kopačkou, aby byla teplota všude stejná. To si vyzkouším taky.

Z hlediska štěpení máme tedy hotovo. Následuje odpočinek a poté scezování. Scezovačka má perforované dno, filtrační koláč se utvoří i ze sedliny – pivovarníci jí říkají mláto. Přefiltrovaný roztok je sladina, a ta putuje zpátky do varny.

Protože v mlátu zůstává spousta cukrů, skrápí se horkou vodou, aby se z něj vytěžilo maximum. Cílem je mláto pořádně propláchnout a dostat do varny deset hektolitrů sladiny. Protože je scezovačka dostupná jenom shora a je potřeba z ní mláto dostat, přichází časem ke slovu lopata, kterou se mláto využívá. Zkouším to taky, a když mi Lukáš říká, že to má místo fitka, vůbec se nedivím.

Mláto putuje do plastové popelnice, ale nevyhazuje se. Jezdí si pro něj farmář z Berounska, který jím krmí hospodářská zvířata.

Tříkrát chmelené

Mezitím ve varně začíná další poeticky znějící činnost: chmelovar. Lukáš k chmelení používá polaraný žatecký červeňák v granulích. Konečně se pivo začíná opravdu vařit. U Dvou kohoutů se chmelí natíkrát: na začátku, v půlce a těsně před koncem. To je běžný postup, některé pivovary to však šikovně využily v marketingu a chlubí se tříkrát chmelenými ležáky.

Lukáš nasypuje do varny odměrku granulí a popisuje: „Na začátku varu jde hodně na hořkost, ke konci zůstane spíš aroma, ale méně hořkosti. Jde o to najít balanc. Jedeme

podobnou hořkost jako Plzeň. Možná jsme o trochu více hořčí, protože nepasterizujeme a nefiltrujeme. Mně to takhle chutná,“ shrnuje Lukáš u práce, která mu zabere další hodinu a půl. Chmelovarem se sladina změní na mladinu; teď musí odpočívat, aby si chmel a kaly sedly. Už je hořkosladká jako pivo, ovšem ještě bez alkoholu.

Nenadáváme, spiláme

Po zhruba osmi hodinách v pivovaru a několika vzorcích ležáku už mě zvukomalebné termíny nezaskočí, ale přece jenom: spilání? Ne, Lukáš se mi nechystá vynadat – jde o přečerpání mladinu do tanku ke kvašení. „Název je odvozen od čerpání mladin na spilku, což jsou otevřené kádě, ve kterých probíhá kvašení. My kvasíme v uzavřených tancích. Spilky zabírají víc místa, a navíc jsou náročnější na čistotu – musí mít vlastní místnosti,“ vysvětluje Lukáš.

Mladinu přečerpává přes deskový chladic. Nejprve chladí glykolem, pak vodou tak, aby se dostal na zákvasnou teplotu, což je v případě ležáků 10 až 15 °C. Do tanku přidá pivovarské kvasnice, mladinu ještě provzdušňuje, aby se namnožily. Během kvasného procesu pak produkují alkohol a oxid uhličitý.

Po zhruba devíti hodinách je uvařeno, hotovo ale ještě není. Po asi týdenní fázi bouřlivého kvašení je třeba pivo přetáhnout do druhého tanku, protože sedlina by negativně ovlivnila jeho chuť. Potom už pivo dokvašuje a proleží se. „Většinou narázíme, když je pivo staré tři týdny. Děláme to záměrně, pivo má svěží chuť. Máme mladé pivo rád, ležák mi vždycky nejvíce chutnal z tanku v pivovaru. Navíc si ho jen tak někde nedáte,“ říká Lukáš.

Posledním krokem je přečerpat pivo do výčepního tanku. U dvou kohoutů se čepuje přímo z něj, bez trubek a tlakování – a do sklenic teče samospádem. Tak na zdraví! ☺



Desítka, nebo dvanáctka?

Stupňovitost piva se určuje podle extraktu původní mladin. Měří se, kolik cukru v ní je. „Logicky je to nepřímá úměra k alkoholu. Můžu mít dvanáctku s jedním procentem alkoholu a zrovna tak desítka, kterou nechám prokvasit co nejvíce, a bude mít pět procent. Většinou je to ale úměrné stupňovitosti,“ vysvětluje Lukáš a dodává, že pivovarské kvasnice nikdy nevykvasí úplně všechny cukry. Ty zbylé, nezkvasitelné, pak tvoří tělo piva. „Jde o to dostat se na dobrý poměr toho, co může zkvasit, a toho, co zůstane,“ doplňuje.

Lukáš Tomsa

Pro Lukáše bylo osudové setkání s Adamem Matuškou. „Seznámili jsme se v deseti letech na baseballu. Později jsme spolu chodili na brigády k jeho tátovi, který byl sládkem na Strahově. Když si otevřeli vlastní pivovar, dělal jsme tam při škole brigády a později jsem tam pracoval skoro na půl úvazku,“ vzpomíná na své pivovarnické začátky.

Pak Lukáš odjel na Nový Zéland. Jenomže opět zaúřadoval Adam Matušku – zvyšovali produkci, a tak mu nabídli místo. A Lukáš to vzal. „Sice jsem vystudoval mezinárodní vztahy, ale nastoupil jsem do pivovaru Matuška. Začínal jsem ve sklepě, u stáčení sudů a mytí tanků. Až potom mě pustili k vaření. U Matušků jsem se vyučil pivovarnickému řemeslu,“ shrnuje.

Později odcestoval pro změnu do Kanady, ale i tam vařil – ve vancouvervském pivovaru Green Leaf. Po návratu do Čech to zkusil ve firmě Denwell, která prodává pivovarskou technologii. „Pak mi ale Adam řekl, že bude s Ambiente otevřívat pivovar a jestli bych tu nechtěl sládkovat. Nebylo co řešit – když jsem dělal obchodáka, vaření piva mi chybělo,“ přiznává.



08

LIDÉ

Nová pekárna? Do roka a do dne

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD



Jaroslav Kozdélka je úspěšný kuchař: prošel si kuchyní hotelu Four Seasons nebo Intercontinentalu, kde strávil jedenáct let. Přesto v září změnil disciplínu a teď **vede pekárnu Esky**. Čím teď žije?

Z kuchaře pekařem, to je radikální změna. Nebál jste se jí?

Je fakt, že jsou to odlišné disciplíny. Navíc když pekařinu děláte pořádně, bez stabilizačních a jiných přípravků, zjistíte případnou chybu až druhý den. Jeden den se těsto zamíchá a další den se peče, a když je špatné, už s tím nic nenaděláte. To v kuchyni se dá zachránit skoro všechno! Když připálím cibuli, vyhodím ji a dám do jídla novou, když je guláš moc slaný, naředím ho vodou a připravím ho víc. Kdežto v pekárně člověk zjistí průsvih, až když má finální produkt. Proto je nutné být důsledný.

V čem se dá nejsnadněji udělat chyba?

Úplně ve všem! Ve spěchu se špatně podíváte do tabulky, dáte tam jinou váhu mouky, kvasu nebo vody, a těsto je zkažené.

Ve spěchu? Není pekařina spíš na dlouhé lokte?

Ano, ale každý úkon děláte v přesně stanovenou dobu. Kvas se krmí v šest večer, pak v jedenáct a ve tři v noci, aby se z něj mohlo ráno připravovat těsto. My tu navíc máme poměrně malý prostor a kluci musí pracovat v symbioze – jeden peče a druhý míchá těsto. Skloubit to je klíčové. Momentálně pracujeme ve čtyřech lidech: v pekárně máme Artura, Filipa, který dřív dělal baristu, a Martina, který přišel z kanceláře a předtím pracoval na dopravním inspektorátu.

Podílejte se coby šéfpekař i na praktických věcech?

Zrovna zítra jdu na noční. Měl bych umět zastat všechny pozice a znát produkt i jeho výrobu od A do Z, abych dokázal zareagovat, kdyby bylo něco špatné. Podílej se na vývoji chleba, ale třeba právě i na přípravě na noční – navázit si mouku, zamíchat těsto, vyndat těsto, skoulet chleba, dát ho do boxu, pak chleba vyndat a dát péct. Kromě toho průběžně kontroluju, jestli máme všechno dost, vypisuji směny, hlídám, jestli je napsaný rozvoz, jestli přijely pytle... Administrativu a organizaci se ale snažím rozdělovat i mezi kolegy, aby si nechodili jenom odbouchat těsto.

Zbývá vám vůbec čas na život mimo pekárnu?

To musí – dceři je tři a půl roku, máme barák a tři psy. Žijeme v Roztokách u Prahy, ale jsem v práci dřív než kluci, kteří bydlí na druhém konci Prahy. Kromě toho hraju hokej, basket, fotbal... Jako malý jsem kopal za Roztoky, v hokeji hrájeme pražskou ligu, ale nikdy jsem nedělal žádný sport vrcholově. Hodiny v kuchyni jsou dlouhé, a pokud nechcete profesně zakrnět, věnujete tomu i část volného času. To k tomuhle oboru ale patří – člověk se musí pořád zdokonalovat.

Čeho byste chtěl tady v pekárně ideálně dosáhnout?

Dělat nejlepší chleba v republice. A až na to bude prostor, otevřít novou pekárnu, tím odlehčit Esce – a přidat další produkty. Se současnou kapacitou zvládáme pečit loupáky, rohlíky a dva druhy chleba, plus pekařky dělají buchty, kremrole, koláče, bábovky...

V jaké fázi je akce „druhá pekárna“?

Ve fázi diskuse a plánování, studie čísel a technologií. Doufám, že to zvládneme do roka. V nové pekárně bychom chtěli pečit pro ostatní restaurace Ambiente, a tady v Esce by se dělal chleba pro nás a na prodej, a k tomu bychom vymýšleli nové pekařské výrobky.

Říká se, že kuchařina je kreativnější než pekařina.

Nechybí vám tvůrčí rozlet?

Se dvěma kamarády máme kreativní tým Czech Chefs, takže pořád někde vařím – na seminářích, nebo hostujeme v restauracích –, a navíc jsem zůstal hodně spjatý i s kuchyní v Esce. Máme tu otevřenou kuchyni, což je velká výhoda – i proto, že se týmy pohybují na jednom place. Díky tomu tu nevznikají žabomyší války mezi kuchaři a personálem, což je hodně důležité. Jakmile se totiž tým rozhádá, je to špatně. Tým musí fungovat! Když nastane problém, šéf ho musí výřešit co nejlépe a nejrychleji, aby nikdo necítil křivdu. Host nikdy

nesmí poznat žádný zádrhel, vždycky má odepít se zážitkem. Uvařit si můžete doma – do restaurace jdete hlavně za zážitkem.

Je práce v gastronomii náročnější fyzicky, nebo psychicky?

Psychicky. I když je fakt, že v kuchyni stojíte dvanáct nebo i šestnáct hodin. Mně už to ani nepřijde, nicméně chce to fyzičku. Hodně kuchařů chodí do posilovny, protože potřebují muskulaturu. Kdybych nesportoval, asi bych tu práci už nemohl dělat. Když jsem byl deset dní v práci a nemohl si zahrát basket nebo hokej, byl jsem na lidi už nepřijemný.

Kde si ale najít čas na pravidelné sportování?

Skvělý je hokej – na ten můžete jít v šest ráno i v deset večer. Máme tým složený čistě z kuchařů, scházíme se už od roku 2003. Je to sport, při kterém si úžasně psychicky ulevíte. Vybjíte se a na směnu jdete s čistou hlavou. Vůbec se nedivíme, že ho dělá taklik kuchař! Mimochodem, třikrát jsme s klukama vyhráli brněnský Gastro Cup.

Jak dělat práci i po letech s láskou?

Kdybych svou práci nemiloval, tak už ji dřív nedělám. Jste s lidmi, vytváříte něco, co dostane další člověk a pak odchází s úsměvem. To je nejlepší, co můžete dostat z práce! Největší odměna pro mě je, když od nás odchází z hosta – ať už z restaurace, nebo z pekárny –, a druhý den se vrátí a říká: tohle bylo nejlepší, co jsem kdy jedl! Taková zpětná vazba zahřeje u srdce. Kontakt s lidmi je super, přitom spousta kuchařů se mu vyhýbá.

Proč? Stydí se, nebo jsou to introverti...?

Někdy se opravdu stydí nebo bojí. Přitom když se u stolu řeší jakýkoli problém, kuchař si s tím často poradí líp než číšník. Dokáže vysvětlit, co se stalo, že jídlo třeba nedopatréním spálil. A host to většinou vezme líp než výmluvy a mlžení. I v případě alergií se kuchař domluví s hostem nejlíp, protože ví, co má zrovna v kuchyni a co je v jeho možnostech. A není nad to, projít si restauraci a zeptat se hostů, jak jim chutná! ☺

Tomáš Mykytyn, šéfkuchař Pasta Fresca, se svým týmem každý týden připravuje speciální druh těstovin a s ním i nové jídlo. Na menu ho najdete jako Tip šéfkuchaře.



Na ulici bez problému seženete za 5 pesos (5 Kč) kus, ale klidně si na ně můžete zajít do Pujolu, dvacáté nejlepší restaurace světa. Tacos mohou být tučné i zdravé, masové i vegetariánské, s krabem, řasou, avokádem, vepřovým uchem, zelenou salsou, červenou salsou, černou salsou...

K nejznámějším patří tacos al pastor – jde o mexické sourozence řeckého gyros a tureckého kebabu. Do Mexika je přivezli libanonští křesťanští imigranti: jednoduše vzali svůj vertikální točící gril, napichali na něj vepřové a úplně nahoru ještě ananas. To všechno se pomalu peče a pak odkrajuje do kukuřičných plack. Existuje i varianta tacos árabes: placky jsou pšeničné a náplň obsahuje opravdu hodně římského kmínu.

Masala a kukuřice

Pokud vás tacos omrzí, nabízí Mexico City (respektive těch pár čtvrtí) i další gastronomické zážitky. My měli to štěstí, že jsme potkali Claudia – mladého novináře, občasného přispěvatele časopisu Bon Appetit a fotografa, který pracoval pro světovou kuchařskou superstar Enriqua Olveru. Ukázel nám skvělou neapolskou pizzu v Pizza Felix, moderní francouzské bistro s mexickým šmrncem Maximo Bistrot, ale hlavně malinkou restauraci Masala y Maíz, tedy „Masala a kukuřice“.

Životní propojení Mexičanky Normy a amerického Inda Saqiba funguje stejně dobře jako propojení obou národních kuchyní. Obrovské krevety ze zálivu Baja s indickým kořením panch puren nebo indická „patra“ zamotaná v mexickém listu Hoja Santa – to jsou minimálně dva důvody, proč do Masala y Maíz zajít.

K jejich úspěchu však vedla dost adrenalinová cesta. Zrovna když to vypadalo, že si restaurace našla na místní scéně pevné místo, přišel úředník a přelepil vchod červenou páskou. Mexické úřady se vyznačují vysokou mírou byrokracie a úplatků. Volně přeloženo: není takový problém někomu zavřít restauraci.

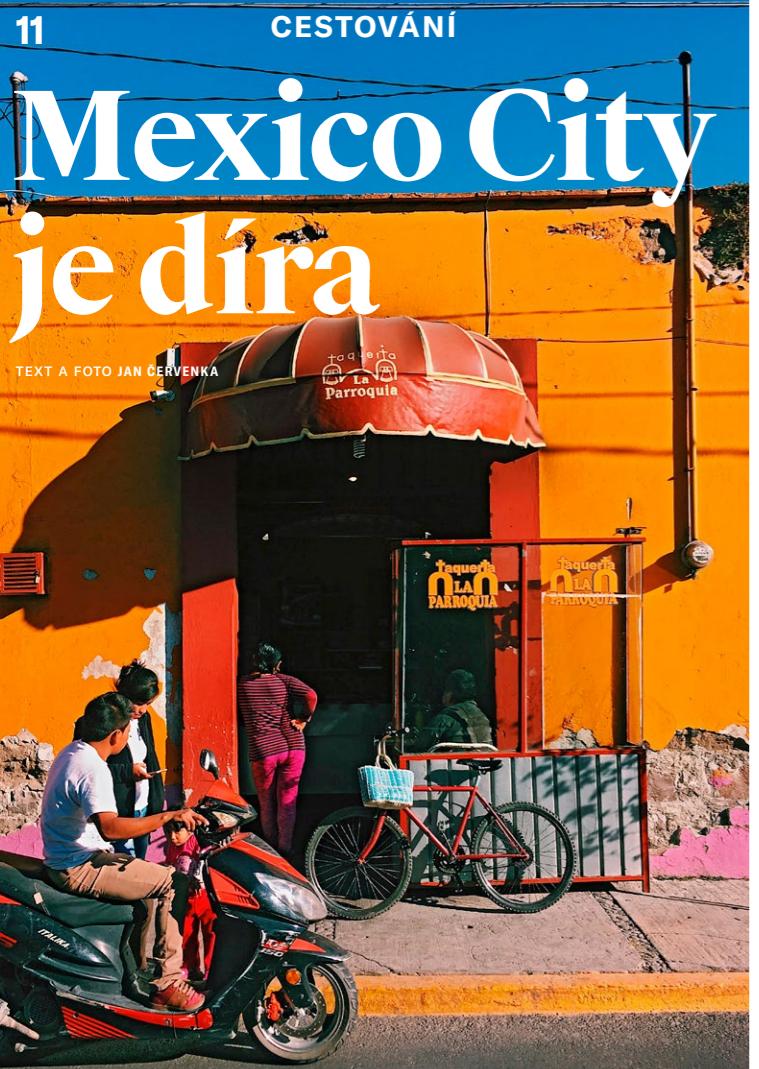
Důvody k uzavření Masala y Maíz byly naprostě irrelevantní, přesto trvalo asi půl roku, než se podařilo sehnat všechna potřebná razítka a podnik otevřít čistou cestou – bez úplatků.

Za Normu a Saqiba se postavila celá gastro komunita v Mexico City a pomáhala jim ten půlrok přežít. Pořádali pop-ups, nechávali je vařit ve svých restauracích, psali petice a tlačili na média. A nakonec vyhráli.

V souladu s přírodou

Smog a kolegialita

Mexico City je mnohem komplexnější a komplikovanější než populární Yucatán. Přes bídou a ukrutný smog z nekonečných dopravních zácp je však ve vzduchu cítit i radost, kolegialita a chuť spolupracovat – na gastronomické scéně tedy rozhodně. A v tom má Praha co dohánět. ☺



Když se řekne Mexiko, většině lidí se vybaví popíjení ledové margarity na pláži u azurově modrého moře a jezdění na ploutvích zotročených delfínů. O to větší překvapení pak zažijete, když přistanete v jeho hlavním městě.

Mexico City leží uvnitř obrovské podmáčené díry, která dříve bývala jezerem, obklopeno horami a aktivními sopkami Transmexického vulkanického pásu, známého pod romantičtějším názvem Sierra Nevada. S tímto zjištěním přichází první deziluze. Celé město leží v nadmořské výšce okolo 2500 metrů, takže prosincové noční a ranní teploty se pohybují okolo 5 stupňů Celsia, a jestli většina domů něco nemá, tak je to ústřední topení.

Své geografické pozici vděčí Mexico City i za četná zemětřesení. To poslední opravdu velké v roce 1985 dalo čtvrtí, jako je Condesa, Roma a Juaréz, prostor proměnit se – i díky následné gentrififikaci – v oblíbené turistické destinace, které kromě bezpečnosti nabízejí i bezpočet top podniků, hip kaváren a chic obchodů. To vše ve spojení s krásnou koloniální architekturou a Volkswagen brouky na silnici (od roku 1967 se tahle auta vyráběla v nedaleké Pueble) vytváří jakousi boho utopii a iluzi bezstarostnosti.

Avšak je třeba si uvědomit, že v Mexico City žije přes 20 milionů lidí a tohle je pouze jeho zlomek – jak říkají místní, „čtvrtě pro bílé“.

Tacos, tacos, tacos

Pokud se vydáte kamkoliv do Mexika, je velmi pravděpodobné, že budete pořád dokola jíst tacos, dokud vám z uší neporoste kukuřice. Tacos je mexické národní jídlo, na které neexistuje univerzální recept. Každý ho dělá po svém. Základem je většinou kukuřičná placka (tortilla) – a pak už je jen na vás, co si na ni dáte.



Kde si dát v CDMX tacos?

Taqueria Orinoco – Nonstop otevřená taqueria s nekonečnými možnostmi chutí. Ve tři ráno je fronta až na chodník.

Tacos El Huequito – Údajně tu mají nejlepší tacos al pastor ve městě. Fungují od roku 1959.

Taquería El Abanico – Dvoupatrová šílená taqueria mimo turistickou zónu. Pokud si chcete dát tacos spolu s 500 Mexičany, zamířte sem.

Molino El Pujol – 20. nejlepší restaurace na světě Pujol si otevřela malý mlýn na zpracování kukuřice. Kromě toho tady prodávají nejlepší vegetariánské tacos ve městě.

6 jarních výletů Za jídlem!



TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ A LUKÁŠ HEJLÍK
FOTO ADRIANA FIALOVÁ

Osobní tipy Lukáše Hejlíka, který má přehled o jídle ve všech koutech republiky. Kde si to podle Lukáše zvlášť užijete – a co pro vás chystá na jaro?



Kafana
Dolní Věstonice 52
[@kafanavestonice](#)

Renesanční měšťanský dům má historii bohatou jako Věstonice samy. Ano, v domovině slavné Venuše, v Habánském domě, kde

nabízí i ubytování, dnes najdete skvělý podnik Kafana. Do podloubí dříve zajížděli koně, aby zásobovali obchod. Teď tu můžete vysedávat a kavárna bude zásobovat vás. Vínem, nanuky a kafem! Stojí za ní Daniel Šperka, jeden ze společníků pražírny Rituale Caffè, kterou tu pochopitelně mají na mlýnku, a také ultrašikovná Petra Křížková, která má pro změnu zkušenosti z brněnské Marinády. Bacha, cokoli si tady dáte, bude nejen prudce jedlé, ale i fotogenické. Doryt, koláče, sendviče, a hlavně ty nanuky! Poslední léta ukázala, jaký má tahle záležitost potenciál, a tady jsou v tom strašně napřed. Petra jede podle sezony, na podzim třeba v nanuku párovala hrušku s nakouřenou whisky Laphroaig a hořkou čokoládou.



Káva s párou
Jarošova 32, Litoměřice
[kavasparou.cz](#)

Káva na nádraží?! Nic výjimečného, ale na zrušené zastávce, a ještě s párou, rozuměj parní lokomotivou – to najdete jenom v Litoměřicích. Zážitkem je už jen samotné posezení na terase peronu s výhledem na parkány, biskupství a Máchoru světničku. Korunu tomu nasadí cheesecake různých příchutí, bezlepkové brownies a třeba i mrkvák a parní kokosák; v nabídce nechybí ani slaný koláč. Za vitrínou a jejím láskyplným obsahem stojí cukrářka Verča, kávu bere Pára věrně od pražírny La Bohème. Kavárnu vede Mirek Plíhal a kolem sebe má spoustu nádherných žen. A jejich pracovní uniforma? Šaty s květinovým vzorem.



U Tří růží
Růžová 2, Broumov
[baroque.cz](#)



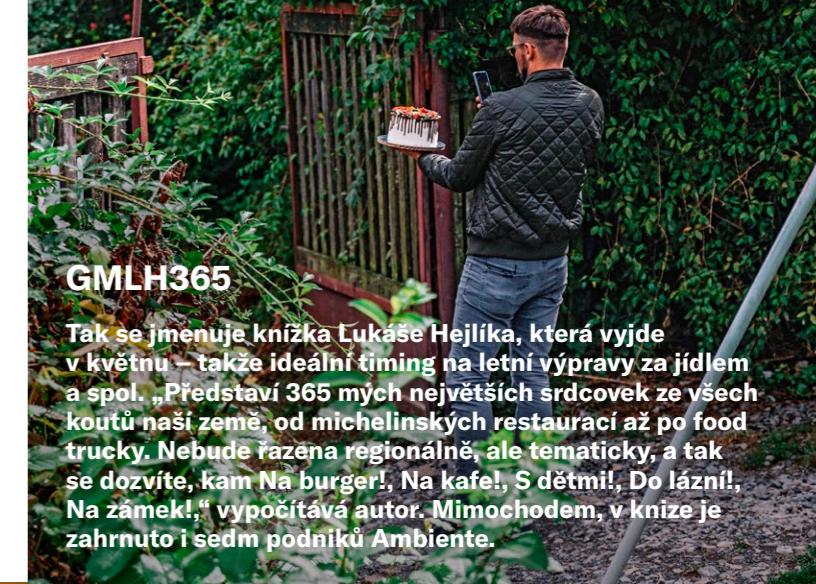
Hostinec U Tří růží byl v Broumovském klášteře už v 17. století. Teď ho po dlouhé pauze otevřeli manželé Fikrovi, kteří provozují i restauraci Baroque Kuks, mimořádem, v tomto úchvatném objektu mají i klášterní kavárnu Café Dientzenhoffer. Mladý šéfkuchař Michal Verner postavil U Tří růží menu vycházející ze surovin, které by mniší benediktinského rádu dokázali obstarat. Jeho provedení je ovšem naprostě dnešní. Na úvod zkuste měkký kravský sýr s hruškovým ragú a škvarkovými plackami. Boží je také kroupová polévka s podmáslím a pečenými bramborami nebo pečený vepřový bok s červeným malinovým zelím a strouhancem. Zakončit to musíte dukátovými buchtičkami s ostružinami a medovou pláští!



Bohém
Santovo nám. 181, Litomyšl
[hotelaplaus.cz](#)

Smetana, Němcová, Jirásek, Rettigová, Zoubek, Váchal – to si asi umíte spojit v jedno z nejhezčích českých měst, Litomyšl. Je tu krásný zámek, zahrady, náměstí, muzeum, ale také současná architektura nebo úžasné lavičky, rozeseté po celém městě. A za Gastromapu? Restaurace Bohém v hotelu Aplaus! Hotel spojil tři staré domy, ale v restauraci dodnes najdete stůl, kde sedávali dva Josefové, Váchal a Portman. U něj si můžete dát něco z fešného menu šéfkuchaře Libora Halouska. Třeba grilované filety ze pstruha z místních sádek nebo kohouta na víně. Je tu spousta klasik jako šípková omáčka s knedlíkem, selečí pečeně nebo hovězí krk dušený na černém pivu. Nebo trefte víkendový speciál, ve kterém se tematicky cestuje po celém světě.

GastroMappka
Možná už máte v mobilu staženou Lukášovu aplikaci GastroMappka a zkoumáte s ní své momentální gastronomické okolí. Jak celý nápad vznikl – a proč jeho vývoj trval dva roky? „Sledující do mě doslova hustili, že musíme něco provést se svými stránkami. Rozhodil jsem sítě a dlouho vybíral vývojáře. Nakonec jsem vybral brněnské studio The Funtasty, ale zasekli jsme se na způsobu administrování. Tohle jsme pořád dokola vraceli a zdržovali jsme se tím. Nakonec všechno vymysleli kolegové ze studia tak, že nedělám nic jiného než předtím. Každý den napišu na FB profil Gastromapy nový tip a ten se automaticky prokreslí do aplikace i na web.“ A co na tom Lukáše nejvíce bavilo? „Zpětně si projet všech 1300 článků, které na profilu Gastromapy mám, a připomenout si tu tunu zážitků,“ říká.



GMLH365

Tak se jmenuje knížka Lukáše Hejlíka, která vyjde v květnu – takže ideální timing na letní výpravy za jídlem a spol. „Představí 365 mých největších srdcovek ze všech koutů naší země, od michelinovských restaurací až po food trucky. Nebude řazena regionálně, ale tematicky, a tak se dozvíte, kam Na burger!, Na kafe!, S dětmi!, Do lázní!, Na zámek!,“ vypočítává autor. Mimochodem, v knize je zahrnuto i sedm podniků Ambiente.



Hospoda Domov
Ještědská 149, Liberec
[hospoda-domov.cz](#)

Na vrcholu Ještědu to po gastronomické stránce moc vrcholové není. Proto se raději najezte přímo pod ním, v restauraci Domov. V téhle hospodě se v 19. století přepřahávali koně, a tak logicky sloužila zároveň jako občerstvovací stanice pro vozky, kteří cestovali do Polska a Německa. Posledních 16 let se o hosty stará Norbert Hojda, člen medailového Národního tímu kuchařů a cukrářů České republiky. Na rozjezd si objednejte třeba telecí tatarák s křepelčím vejcem, pokračujte podještědskou selskou polévkou v domácím chlebovém bochánku a uzavřete to hovězími líčkami na červeném víně.



Lékárna
Náměstí Republiky 3, Plzeň
[hospodskalekarna.cz](#)

Dejte si na náměstí v domě U Černého orla, který byl vždycky nejznámější lékárna, pečenou morkovou kost s bylinkovou strouhanou a opečeným chlebem. K tomu šnyta dokonalého plzeňského piva z tanku. A to vám tu dvanáctku dost možná načepuje Holka za výčepem, jak si Martina Navrátilová, ověnčená spoustou ocenění od různých porot i hostů, říká. Lékárna je moderní šenk, takže tu hlavní roli hraje orosený půllitr piva, ale kdo by si k němu nedal hovězí Tafelspitz, svíčkovou nebo žebřík?! A zase to pivo. Ať už je řezané, šnyt, hladinka, nebo mlíko, bude to zážitek. ☺

Další dva Lukášovy tipy najdete na [www.jidloaradost.cz](#)



12

SLADKÁ TEČKA

Sejkory

Jak do karlínské Esky přilétl tradiční recept z Podkrkonoší?

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
FOTO WE GIVE YOU GOOD

Je to jednoduchý příběh: Zdejší šéfcukrář Jirka Matějka zkrátka rád loví ve starých kuchařkách pozapomenuté recepty. „Je fajn nabízet v Praze regionální recepty s twistem. V tomhle případě to jsou jednak rozinky, jednak šípkový džem, kterým vymazáváme talíř se sejkormi. Podáváme je jako dezert, ovšem výborné jsou i naslano – od bramboráku se liší hlavně tím, že se dělají z vařených, ne syrových brambor. A samozřejmě jsou bez česneku,“ vypichuje Jirka základní rozdíly.

Na 15–20 sladkých sejkor potřebujete: **350 g vařených brambor, 30 g moučkového cukru, 2 vejce, špetku soli, 20 g rozinek v rumu (asi tři lžíce) a 30 g hladké mouky**

01 Rozinky spařte, slijte vodu a nechte je přes noc marinovat v rumu (tuzemáku – je to český recept).

02 Vařené brambory nastrouhejte nahrubo a v míse je propracujte s ostatními surovinami.

03 Vytvarujte sejkory – klidně ručně, ale my v Esce to děláme s pomocí dvou lžící.

04 Na páni rozehřejte přepuštěné máslo – má tu výhodu, že se neprepaluje. Pokud ghí zrovna nemáte, je dobrou volbou i sádlo. Smažte pěkně pozvolna, při nižší teplotě, aby střed nezůstal syrový. Může to trvat 8–10 minut.

05 Hotové sejkory obalte ve strohaném perníku. Podávejte na talíři vymazaném šípkovým džemem, doplněné kopečkem zakysané smetany. Posypejte trochu máku a pocukrujte.

A / S JÍDLEM ROSTE CHUT / ČTVRTLETNÍK RESTAURACÍ AMBIENTE / JARO 2019
SÉFREDAKTORKA SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ
REDAKCIONÁ RADA TOMÁS KARPÍŠEK, ALES NAJBRT, FILIP ŠIMONÍK, LUKÁŠ SVOBODA,
SÁRKA HAMANOVÁ, KLÁRA KVÍTOVÁ
JAZYKOVÁ REDAKCE LUCIE KRESTANOVÁ
ARTDIREKCE A DESIGN MICHAL NANORU A MAREK PISTORA / STUDIO NAJBRT
FOTO WE GIVE YOU GOOD, JAN ČERVENKA, HONZA ZIMA, ADRIANA FIALOVÁ,
CRISTIAN BARNETT
ILUSTRACE PATRIK ANTČAK
[WWW.AMBI.CZ](#)