

Odkud a kam kráčeji české trhy? Část II.

Zatímco v minulém čísle jsme se podívali na české farmářské trhy očima organizátorů, dnes nás zajímají jejich přímí aktéři. Farmáři a jejich zřejmě nejnáročnější zákazníci – šéfkuchaři. Zásadní otázkou je nabídka zboží. Nakolik jsou s ní spokojeni a zda by se ještě nějak mohla vylepšit?

PŘIPRAVILA MONIKA MICHÁLKOVÁ FOTO AUTORKA A VLADO KNÍŽ



OLDŘICH SAHAĐÁK,
šéfkuchař restaurace
**La Degustation Bohême
Bourgeoise – Ambiente,**
vyhodnocené jako
nejlepší restaurace roku
2010 (podle ročenky Grand Restaurant)

Restaurace Ambiente, zaměřené na dobrou českou kuchyni, by mohly být svým způsobem motivující i k obnovení sortimentu, který v Česku kdysi býval, ale bohužel se vytratil. Jakou máte zkušenost s trhy v první sezoně, nakolik je využíváte?

Začali jsme nakupovat na trzích hned od začátku, ale několikrát jsme se spálili – například když se z pytle s bramborami, koupenými jako české brambory, vysypala cedulka s označením původu z Holandska. Od té doby nakupujeme jen od konkrétních farmářů, zmapovali jsme si je a máme svoji síť a svého nákupčího, který je objíždí. V sobotu v sezoně začínáme vždy na trzích v Klánovicích, potom na pražském „Kulátáku“, na Náplavce, Kubání... Odrazuje mě zelinář, který má vše – to je podezřelé. Mám rád ty, kteří mají jen pár věcí, jež si mohli opravdu sami vypěstovat. Je dobře, když kuchař i host vědí, odkud suroviny jsou. My uvádíme původ surovin i na jídelním lístku. A dnes už nehledáme za každou cenu bio, i když biofarmáři byli první féroví. Je pro nás důležité, aby úroda byla lokální a hnojená s citem. A přál bych si, aby dobrá a čerstvá zelenina byla k dosažení každý den, nejen v sobotu na trhu.

Jaký pozorujete vývoj na trzích? Které nové produkty vám přinesly trhy, případně vaši přímí dodavatelé, a které vám v Česku naopak ještě chybějí?

Trhy a farmáři nám vycházejí vstříc. Například náš dodavatel králíků se rozhodl, že příští rok králíky vypustí do výběhu – tak budou mít pevné maso, které bude sice náročnější na přípravu, ale chuťově lepší. V pořádku je sortiment

ovoce, jako jsou hrušky, jablka, švestky, jahody, maliny, brusinky, borůvky, a dokonce se objevil i rakytník. Jsem rád, že se znovu pěstuje vodní řeřicha i hrášek. Dobrá je kvalita masa z králíka i z kuřete, se slepicemi je to horší, ty nenechá nikdo dorůst. Zvěřina by byla lepší bez broků, rozporcovaná a ulovená bez stresu. Koroptve a křepelky ještě musíme dovážet, ale český holoubek je lepší než francouzský. A také jsou výborní čeští šneci. Na skopové, hovězí i vepřové máme dobré domácí zdroje, těžší je to s telecím. Vnitřnosti jako brzlík musíme brát z Holandska, chybějí křepelčí vejce, ztratili se raci a říční ústřice. Rád bych poslal vzkaz rybářům, že chceme ryby z Vltavy – vltavské ryby jdou na dračku. Dobré téma pro trhy je sbírání divoce rostoucích bylin a rostlin, jako je šťovík nebo moruše, které vždy patřily do české kuchyně. Stále hledáme autentické české plodiny, např. brokolici s dlouhým stonkem a úplně mladý celer – o tom píše Marie, naše kuchařská guru (Marie Svobodová, jejíž kuchařka vyšla na konci 19. stol.; pozn. redakce). A moc by se mi líbilo domácí máslo a smetana, které jsou stále k dostání velmi vzácně.



ANDREA ACCORDI,
šéfkuchař restaurace
Allegro Four Seasons,
držitel jediné české hvězdy
Michelin

Vzpomínám si, že před třemi lety jste si v našem rozhovoru posteskl, že možnosti získávat čerstvé dobré produkty z českého venkova jsou velmi omezené, a snil jste o pravém tržišti v Praze. Co říkáte dnešní situaci? V čem dnes vaši restauraci místní nabídka uspokojí a v čem by se to ještě mohlo zlepšit?

Ano, je pravda, že situace dnes je mnohem lepší, než když jsem přišel do Prahy před třemi lety. Již dlouho máme své dodavatele z českého venkova a dlouhodobá spolupráce s nimi nám přináší stále více radosti. Jsou otevření

i novinkám, dnes za mnou přijíždějí dokonce s katalogem, podle kterého si mohou vybrat, co zasejí a vypěstují. Naučil jsem je také spoustu věcí, jako například sklízet cukety ještě mladé, kdy jsou nejchutnější, a navíc mají květy. Každou sezonu vymýšlíme nové rozšíření sortimentu. Dnes nacházím řadu produktů, které jsme ještě před několika lety museli dovážet, jako například bylinky, různé druhy salátů, baby špenát, některé jedlé květy, chřest... Těším se, až se farmáři v Česku naučí pěstovat artyčoky a lilky, kterým by se tady také mohlo dařit. Ale je jedna zelenina, kterou jsem naopak objevil až v Česku a kterou miluji a připravuji na tisíc způsobů – je to česká kedlubna!

A kde – kromě zeleniny – ještě vidíte pokrok, popř. rezervy českých farmářů?

Je tady výborné mléko, se sýry by se proto daly dělat divy, ale je mnohem složitější naučit místní sýraře vyrábět jiné či nové sýry. Například jsem si velice přál mít místní ricottu, u níž je čerstvost velmi důležitá, a navíc se připravuje ze syrovátky, která se často ani nevyužije (ricotta vzniká vysrážením ze syrovátky, jež je vedlejším produktem při výrobě tvarohu; pozn. redakce).

S uzeninami mám naopak dobrou zkušenost. Učím našeho dodavatele připravovat úspěšně italské speciality jako cotechino (italská kořeněná čerstvá klobása z vepřového masa; pozn. redakce), zampone (vepřová nožička plněná kořeněným vepřovým masem, italská silvestrovská specialita; pozn. redakce) a i jiné uzeniny podle starých rodinných receptů, které pocházejí již od mého pradědečka. Vepřové maso je rozhodně nejlepší v Česku. Potíže jsou spíš s telecím, kterého je málo, a také s dobře uzrálým hovězím. Problémy jsou i s určitými způsoby porcování masa. Výborná je Pražská šunka, naopak sušenou šunku Prosciutto беру jediné z Itálie, neboť pro její sušení je důležitá určitá kvalita vzduchu, jako je vlhkost a vůně, která zkrátka v Česku není.



PETR AUJESKÝ,
farmář ze Semic

Co vám přinesly loňské trhy? Jak byste zrekapituloval první rok?

Pěstoval jsem a rozvážel původně hlavně brambory, mrkev a cibuli. Pak mě pozvala Hanka Michopulu, ať přijedu na trh v Klánovicích, a potom přišla ještě další místa. Musím říct, že každý trh je jiný. Záleží na tom, kdo tam chodí a kdo ho organizuje. V Česku je zatím málo farmářů a hodně překupníků. Organizátoři by proto měli hlídat, aby se na trhu prodávalo jen to, co tam patří, a aby tam prodávali skutečně jen farmáři. Lepší je podle mě méně trhů, ale dobrých. Trhy jsou pro nás farmáře důležitou motivací.

Ovlivnily trhy sortiment toho, co pěstujete?

Ano, k rozšíření toho, co pěstuji, mě vedla poptávka z tržišť a také z restaurací. Když mi Hanka říkala, že chce dostat českou zeleninu do českých hospod, tak jsem to nebral moc vážně, ale teď je pro mě dodávka do restaurací důležitá. Nově pěstuji petržel, celer, zeli, červenou řepu, pórek a bylinky. A také se chci pokusit o česnek – to je dlouholetá plodina, která potřebuje svoji speciální půdu. Pěstuji i lilek, mladé cukety i s květy, rebarboru a hrášek. A objevil jsem řapíkatý celer!

V jaké kvalitě pěstujete zeleninu?

Půda u nás v Semicích je velmi úrodná, můžeme sklízet i dvakrát za rok. Moje pole rodí, protože je odpočaté, střídám na něm různé plodiny. Pěstuji zeleninu tak, aby ji mohly jíst i děti, jsem zastáncem jen nejnужnějšího hnojení. Je to tedy takový střed mezi bio a velkostatkem. Ale česká zelenina i z velkostatků je pořád tak na čtvrtině hnojení než ve Francii nebo v Německu. Lidé by měli podpořit českou produkci, nakupovat u českých farmářů a jíst v restauracích, které u nich nakupují. A chodit na trhy za kvalitou!



JAN BROTÁNEK, farmář
z Bykoše u Berouna

Vím, že zásobujete některé pražské restaurace a jezdíte do Prahy i na trh. Co vám to přináší nového ve vaší farmářské práci?

Zajišťuje mi to hlavně jistý a přímý odbyt, nemusím se již obracet na překupníky a velkoobchod. A také jsem si rozšířil sortiment, hlavně o bylinky, například o italskou odrůdu bazalky, artyčoky nebo mladé cukety s květy.

Když prodáváte přímo bez překupníků, znamená to, že zelenina na trhu stojí méně než jinde?

O moc méně stát nemůže, protože máme také jisté náklady, abychom ji na trh dostali. Ale v každém případě je úplně čerstvá – jeden den sklídím a druhý den prodávám.



Dobré zprávy:

- Ministerstvo zemědělství již jedná s organizátory farmářských trhů o založení asociace a vyhotovení kodexu farmářských trhů. Trh, který splní parametry takového kodexu, by měl obdržet certifikát. Pro zákazníky to bude např. znamenat záruku čerstvých plodin přímo z pole, a překupníkům tak bude odzvoněno!
- V březnu již opět začínají farmáři prodávat v Praze! Prvními vlaštovkami jsou trhy v úterý 12. 3. na Kubánském náměstí, ve čtvrtek 16. 3. na náměstí Jiřího z Poděbrad, v sobotu 19. 3. na Náplavce u Palackého mostu a na Vítězném náměstí („Kulatáku“). Organizátoři hlásí, že se můžete těšit na oblíbené známé tváře z loňska, ale také na nejrůznější vylepšení.
- V Praze se v dubnu chystá, samozřejmě nejen pro Pražany, ještě jedna úplná novinka. Tou je otevření prvního farmářského trhu pro profesionály na Náplavce u Čechova mostu.