

DOBŘÁ ČESKÁ KUCHYNĚ VE STARONOVÉM KABÁTĚ

V české kotlině stoupá zájem o nejrůznější exotické kuchyně a ve společnosti je možno slyšet zapálené debaty na kulinářská témata. O tom, která kuchyně je nejlepší, se přou s vervou mistři kuchaři i gurmánští světoběžníci. Avšak přijde-li na přetřes česká kuchyně, závěr je víceméně vždy stejný – dobrá, ale těžká a málo rozmanitá. Na začátku minulého století však patřila Praha k metropolím s vyhlášenou gastronomií a o českou kuchyni byl zájem i za hranicemi. Navíc se dnes na pražském kulinářském nebi objevují první vlaštovky – mistři kuchaři, kteří zvedají českou kuchyni z popela.



ZAUJALO NÁS
GURMET

Je fakt, že v podobě, jak nabízí naši kuchyni většina restaurací, ji dokáže víc než dva dny po sobě zvládnout málokterý cizinec. I sami Češi propadají v posledních letech kouzlu lehkých a pestrých kuchyní jiných krajů. Na naši kuchyni se pohlíží spatra, na milost přichází jen domácí jídla maminek či babiček. A přece – nešlo by vrátit českou kuchyni její bývalé slávě? Možná si to zaslouží...
Že je česká kuchyně dobrá, o tom ještě za časů

první republiky nepochyboval vůbec nikdo a už na přelomu 19. a 20. století se těšila mezinárodnímu věhlasu. České kuchařky byly velmi žádané ve vídeňských domácnostech a kulinářská pověst Prahy byla vynikající. Záslužná publikace Marie B. Svobodové Kuchařská škola vydaná v roce 1894 vysvětluje podrobně budoucím hospodyňkám vše podstatné z tajemství dobré kuchyně a svědčí o bohatství gastronomické kultury v českých zemích jak pro rozmanitost

užívaných ingrediencí tak pro čisté a moudré zacházení s nimi. V jejím podání nebyla česká kuchyně rozhodně tím, co se o ní ještě dnes, 17 let od pádu železné opony, všeobecně traduje – totiž těžko stravitelnou kuchyní bez fantazie. Labužníkové srdce poskočí radostí i při četbě kuchařské knihy vydané v 30. letech panem Šroubkem (majitel Hotelu Šroubek, dnes Evropa, na Václavském náměstí), která nám mimo jiné napoví bohatost a kvalitu na restauračních stolech



v Praze v době před druhou světovou válkou. Zemědělství, restaurace a učňovské kuchařské školy za socialismu však srazily bývalou slávu české kuchyně na kolena. Jen v domácnostech se mnohé staré dobré recepty vaří dodnes.

Čechy jako křižovatka cest dostaly do vínku vliv různých kultur, který neminul ani gastronomii, a jako jiná umění u nás, tak i kuchařské nabylo na rozmanitosti. V české kuchyni najdeme nejen stopy rakouské, německé, židovské, maďarské

či ruské, ale i způsoby přípravy a užívání ingrediencí velkých světových kuchyní. Představa české kuchyně jako multikulturní křižovatky je lákavá. Stejně jako kouzlo Prahy bylo (a snad zase bude) v její národní a kulturní rozmanitosti, i naše kuchyně by mohla vzkřísit svou bývalou mnohobarevnost. Znamenalo by to především rozpomenout se na spoustu kdysi běžných ingrediencí a na rozmanité způsoby přípravy jídel a úprav surovin, které odvál (nejčastěji sociali-

stický) čas. Ostatně skutečný kuchařský mistr Vito Molica (donedávna šéfkuchař pražského Four Seasons), kterého jsem nedávno potkala ve Florencii, vzkazuje do Čech: „Važte si svých kulinářských tradic, mluvíte o nich a poznávejte je!“ Podtrženo a sečteno – chraňme jako oko v hlavě osvědčené recepty našich babiček a držme palce těm, kdo české kuchyni pomalu ale jistě vracejí její starou slávu a kvalitu. Tři z nich vám právě představujeme.



ŠKUBÁNKY S MAKOVOU ZMRZLINOU A CAFÉ IMPERIAL.

Recept: Zdeněk Pohlreich recepty zásadně nedává. Říká – přijďte je ochutnat! Prozradil jen, že tajemství dobroty jeho škvábků je v použití nejlepších brambor, nejlepšího máku a nejlepší vanilkové zmrzliny.



ZDENĚK POHLREICH

Café Imperial, Na Poříčí 15, Praha 1
tel. 246 011 440, www.cafeimperial.cz

ZDENĚK POHLREICH (50 let) je příkladem kuchaře světoběžníka, který skvěle zná a ovládá světové kuchyně. Po návratu z cest (Holandsko, Austrálie), vařil v pražských hotelových restauracích mezinárodní úroveň (Villa Voyta, Alcron, Marriott, Renaissance). Dnes je šéfkuchařem znovuotevřeného Café Imperial, kde vaří nově českou kuchyni. V nádherném a s citem zrekonstruovaném interiéru Café Imperial jsem měla pocit návratu do starých dobrých časů první republiky. Šum kavárny a přátelsky profesionální pozorná obsluha, doprovázené chutí a vůní dobrého jídla za přístupné ceny. Byl čas před sv. Martinem – dávám si proto pečenou martinskou husu s knedlíkem a červeným a bílým zelím (299,-Kč) a chutná mi vskutku jako doma. A moučník mi doslova bere dech: škvábky s makovou zmrzlinou (90,- Kč) – bramborové vláčné těsto škvábků posypané mákem a cukrem v osvěžujícím spojení makové zmrzliny smazaly navždy mé traumatické vzpomínky na jejich proklínané chudší příbuzné ze školních jídel.

■ **Proč padla vaše volba na českou kuchyni?** Každá kuchyně chutná nejlépe v zemi svého původu. Přesto u nás dnes většina restaurací na dobré úrovni vaří všechny možné cizí kuchyně. Přitom pravá česká kuchyně je úplně v pořádku, co se týče užívání ingrediencí, příprav a kombinace chutí. Je opomíjená, protože se dostala tam, kde je – užívá nesmyslně velké porce a zapomíná na důležitou zásadu kvalitních ingrediencí. Koneckonců kuchyně je taková, jaká je společnost. Já vycházím například z kuchyně Hotelu Šroubek ještě před druhou světovou válkou. Na jídelním lístku měl kromě tradičních jídel jako pečené husy se zelím nebo svíčkové i foies gras a ústřice, což je příkladem toho, nakolik byla tehdejší vysoká česká gastronomie otevřená i vlivům jiných kuchyní a nakolik otevřená byla i společnost. Určité způsoby příprav se totiž opakují ve všech dobrých kuchyních světa a byly i v dobré české kuchyni. Kuchyni dělají typickou místní ingredience a tradiční recepty. Ale vždy je samozřejmě přípustná invence a moderní současný přístup.

■ **Jaké je vaše pojetí české kuchyně?** Vařím

nově tradiční českou kuchyni. Vycházím z tradičních ingrediencí a receptů a z předválečné české kuchyně, ale pokrmy jsou lehčí například díky střídavému zahušťování a zasmažování. Porce jsou menší a rozhodně bez nesmyslných obloh, které tu zdomácněly. Při přípravě hledám zajímavé kontrasty (například české moučníky jsou často buchtovité a suché a potřebují osvěžit).

■ **Jak je to s ingrediencemi?** Ingredience v Čechách, to je průšvih – špatná dostupnost, špatná kvalita, vysoké ceny. Zemědělci jsou líní a nemají ani dobré podmínky. Na potravinách je vysoká přírážka, proto vychází jídla drazí. Lidé v Čechách přitom zatím nejsou ochotní za jídlo příliš utrácet.

■ **Co byste doporučil vařit na Štědrý den?** Myslím, že tradiční štedrovecerní večeře je v pořádku tak, jak ji všichni známe: rybí polévka, smažený kapr s bramborovým salátem a jablečný závin. Na Boží hod drůbež a na Štěpána již něco lehčího, třeba i světového.

■ **Co vzáčkáte k Vánocům českým hospodyňkám?** Uvařte všeho polovinu, uvidíte, že to bude stačit.



POŠÍROVANÝ HOVĚZÍ ENTRECOTE, SMETANOVÁ OMÁČKA S ČERSTVÝM KOPREM, ŠTOUCHANÁ BRAMBORA A LA DEGUSTATION BOHEME BOURGEOISE.

Recept na smetanovou omáčku s koprem: Grand bouillon a bílá omáčka se smíchá 1:1, pomalu se redukuje na polovinu, ochutí svařeným octem a svařenou smetanou. Nakonec se přidá čerstvě nasekaný kopr a provaří.

Grand bouillon: Pražská šunka, cibule, slepice, telecí hrudí se pokrájí na hrubé kousky a opečou na másle, přidá se bobkový list a zalije vodou. Pomalu se přivede k varu a sníží se oheň. Vývar se musí pouze táhnout, ne vařit. Redukuje se cca 15 hodin na třetinu a scedí přes plátno.

Bílá omáčka: Telecí ořech a sádlo z pražské šunky se opeče s karotkou a cibulí na másle. Zalije se grand bouillonem, přidá muškátový oříšek, celý pepř a jeden svazek kopru, zakápně octem a pomalu přivede k varu. Sníží se oheň a pomalu se táhne 15 - 20 hodin. Omáčka musí redukovat na třetinu. Procedí se přes plátno.

Svařená smetana: 1 litr smetany se ve vodní lázni redukuje na 2 dcl, nesmí se vařit.



OLDŘICH SAHAJDÁK

La Degustation Boheme Bourgeoise, Haštalská 753, Praha 1 – Staré Město, tel. 222 311 235, www.ladegustation.cz

OLDŘICH SAHAJDÁK (32 let) je kapitánem kuchařské lodi restaurací Ambiente. Byl na zkušené v Německu, Itálii, Portugalsku a na Novém Zélandu a stále sleduje světové trendy i kulinařské mistry. Ambiente slaví úspěchy s brazilskou, italskou i mexickou kuchyní, v nejnovějším projektu La Degustation dostala místo i vynikající česká kuchyně. Restaurace určená gurmánům připravuje pro hosty ochutnávku ve stylu mnohokrát málo, ale velmi dobrého. Čistě modernímu a intimnímu interiéru vévodí širokouhlé a zrakům hostů otevřené okno kuchyně, kde se odehrává promyšlený rituál přípravy vyzývající chuťové i čichové buňky k maximální pozornosti. Degustační menu české tradiční kuchyně La Degustation Boheme Traditionelle (1.750 Kč) obsahuje 7 chodů prokládaných ještě zábavnými maličkostmi amouse bouche, aby se mlsné jazyčky náhodou nenudily... Degustační maratón s možností sledovat přípravu v přímém přenosu přináší poznání, že česká kuchyně umí být světová. Na talíři defilují čistě a dokonale upravené pokrmy, snoubící rafinovaně a přitom po česku tradiční ingredience –

hlavní roli tu hrají chutě. Polévka z divoké drůbeže s pošírovaným křepelčím vejcem, karotkou a drůbežím knedlíčkem či konfitovaná kýta z divokého daňka na jalovci s bramborovým pyré s černým lanýžem a pečenými smrží napovídá škálu ingrediencí vysoké české kuchyně. Zdejší koprová omáčka mě přivádí takřka k euforii – ostatně i španělský mistr kuchař Fernando David Diaz Delgado přiznává, že právě ona je pro něj velkým objevem. Její tajemství je přitom prosté – kvalitní vývar, dobrá smetana a čerstvý kopr.

■ Proč jste zvolil v La Degustation českou kuchyni? Protože máme všichni rádi jídla, která vařily naše maminky a babičky. Ale bylo hned jasné, že nám nejde o stále omílané knedlo zelo vepřo či vařená kolena, ale o pocitovou každodenní českou kuchyni, která má především výborné omáčky. Tak jsme pátrali ve starých českých kuchařkách a objevili knihu, která se stala naším skutečným pomocníkem a oporou – Kuchařskou školu Marie B. Svobodové (pro nás Maruška). Není to typická kuchařka, ale pečlivě podaný výklad, jak vařit.

Je v ní vidět tehdejší širší české kuchyně, užívá spoustu kvalitních ingrediencí a učí pečlivosti a přesnosti při vaření.

■ Jaké je vaše pojetí české kuchyně? Přejeme si zbavit ji všech zbytečných nánosů, které se v ní nahromadily od dob socialismu a navrátit jí její původní čistotu, vysokou kulturu příprav a užívání čerstvých a sezónních ingrediencí. Dobře uvařené české jídlo vyvolá vzpomínku na chutě, které známe z domova.

■ Jaká si poradíte s ingrediencemi? Ingredience se snažíme brát především z Čech, což se nám daří asi ze 70 %. Kupujeme je především z biofarm a od soukromých pěstitelů, podle momentální nabídky pak sestavujeme menu. Někdy máme problém sehnat suroviny, které se u nás sice pěstují, ale jsou určeny k vývozu. Příkladem byly v poslední době smrže nebo zaječí maso.

■ Co byste doporučil jako dobré české jídlo na Vánoce? Na Štědrý den určitě dobrou rybi polévku, domácí bramborový salát, smaženého kapra. A jako moučník cukroví.

■ Co vzkážete k Vánocům českým hospodyňkám? Poslouchat rady babiček a maminek.



BÍLÁ HUSÍ JÁTRA V ČESNEKOVÉM SÁDLE A RESTAURACE U KONĚ.

Recept: Bílá (ztučnělá) husí játra namočíme na 24 hodin do mléka. Vyjmeme z mléka, vyložíme jimi pekáček a zalijeme rozpuštěným husím sádlem tak, aby byla ponořená. Dáme péci do trouby rozehřáté na 75 stupňů na 2 hodiny. Upečená játra necháme vychladnout a nakrájená na tenké plátky podáváme s topinkou potřenu česnekem. Podle chuti osolíme a opepříme.



JAROSLAV SAPÍK

Restaurace U koně, Klokočná 8, Praha – východ, tel. 323 641 186, www.klokočna.cz

JAROSLAV SAPÍK (55 let) patří k osmému pokolení kuchařské dynastie z Moravy. Místní kuchyni má doslova v krvi a vařit jinou než dobrou českou či moravskou kuchyni naštěstí nikdy nemusel. Za socializmu vařil v hotelu Ambassador, kde díky vybrané klientele nebylo nutné sklánět hřbet před nesmyslnými normami. Stojíme tedy tváří v tvář vzácnému příkladu kontinuity profesionála tradiční české kuchyně. V restauraci U koně to působí, jako by se tu zastavil čas. Bývalá zájezdní hospoda se stoly prostřenými kostičkovanými ubrusy a stěnami ověšenými vyznamenáními a diplomy (vařil po česku i anglické královně či papežovi) je kousek od Prahy v Ladově kraji. Ochutnáváme českou kuchyni tentokrát bez revolučních oprav. Porce jsou vydatné, kromě masa obsahují i hodně vařené zeleniny. Za hřích rozhodně stojí domácí bílá husí játra v česnekovém sádle, podávaná v terině (235 Kč), i když nejsou právě nejlehčí. Po svatomartinské parádě vypečené huse s lokšemi, knedlíkem, zelím a jablky a švestkovým sorbetu se slivovici nemůžu rozhodně tvrdit, že jsem se na-

jedla do polosity. To ale v tomto tradičním českém hostinci ani nelze.

■ **Jaké je vaše pojetí české (nebo snad moravské) kuchyně?** Vařím tak, jak se v naší rodině vaří již několik generací. Česká a moravská kuchyně jsou si velmi podobné, česká je jen bližší německé, moravská zase rakouské. Vaříme obě, dodržujeme staré poctivé rodinné recepty, ale dnes trochu odlehčujeme. Koneckonců šlechta a panstvo jedlo vždy lehčí kuchyni než lid. Ten měl míň peněz a potřeboval víc kalorií. Proto omáčky zahušťovali moukou a porce knedlíků byly veliké. Takto my neděláme. Naše svičková omáčka je jen ze smetany a zeleniny. Ale v našem oboru se člověk stále učí a existují moderní postupy, které lze s citem přijímat, a přitom zachovat to původní a typické. Říkám vždy, že neexistují dobré a špatné kuchyně, ale dobří a špatní kuchaři. Myslím, že největší úpadek naší gastronomii přinesla socialistická výchova kuchařů. A dnešním nebezpečím jsou všechny ty náhražky, chemická dochucovadla a nekvalitní polotovary. Dobrý kuchař musí zkrátka vařit poctivě a z dobrých surovin.

■ **A jak si poradíte s ingrediencemi?** Vše jezdím nakupovat sám osobně. Maso беру od dvou dodavatelů, kteří ví, co chci, a bouráme si ho sami. A třeba husy mám nejraději maďarské a slovenské. Bylinky mám všechny na zahradě a ovoce zavařuje moje manželka, naše marmelády jsou jen domácí. V Čechách je hrozná kvalita uzenin a to přesto, že je tady dostatek kvalitního masa. Je špatné, že podražila zvěřina a ryby.

■ **Co byste doporučil uvařit na Vánoce?** Štědrý den je jediným svátkem, kdy je hostinský doma, tak si ho užíváme. Pro nás štedrovecerní menu vypadá takto: šunka s křenovou omáčkou, smažený kapr s bramborovým salátem (po moravsku bez majonézy jen se zeleninou, cibulí a octem), krocan s povidlovou omáčkou a s mandlemi a smažené bramborové krokety, lín nebo pstruh v rosolu a nakonec vánoční cukroví a jablečný štrúdl po moravsku s vlašskými ořechy.

■ **A co byste vzkázal k Vánocům českým hospodyňkám?** Buďte v pohodě, vánoční svátek je jako každá jiná neděle. Nepřehánějte kvantitu jídla – raději málo, ale dobrého.