

NEJLEPŠÍ ŠKOLA VAŘENÍ



Chef Gurmán

34 Kč, 1,90 €, 57 Sk

Listopad 2009

V sezoně

- divočák na švestkách
- jak využít dýně
- dort s červenou řepou

53
RECEPTŮ
S JISTÝM
VÝSLEDKEM

Luxusní oběd

Kachní stehýnko
s červeným zelím
na karamelu s jablky

Chutné dárky

Delikatesy domácí výroby: voňavé perníčky,
čokoládové bonbony, játrová paštika...

30 TIPŮ
NA DÁRKY,
VÁNOČNÍ
PEČENÍ
I ÚKLID!

Krůtí řízky se zeleninou



Bábovka jako od babičky



Horká čokoláda zahřeje



Tak trochu jiné cukroví



HOVĚZÍ PO BURGUNDSKU • TĚSTA NA CUKROVÍ • VEČEŘE Z JEDNOHO HRNCE

Pokud si někdo z našich předků pochutnával na zvěřině, pak to bylo především panstvo, které pořádalo lovy a hony, zatímco lid nanejvýš pytláčil. Recepty na úpravu zvěřiny proto patří spíš do vznešené buržoazní kuchyně než do té lidové.

Zvěřina pro vyvolené

Nicméně panskou kuchyní se postupem času inspirovaly vznešené měšťanské kuchyně a odtud to byl do současné doby už jen malý krůček. Skvělá, národopisně vzdělaná autorka kuchařek Marie Úlehlová-Tišchová ještě v roce 1970 psala, že se zvěřina – aspoň ve velkých městech – běžně prodává. Dnes si s ní dovoluji nesouhlasit a zvěřinu prohlašuji za velmi nedostatkové zboží, nabízené jen některými specializovanými řezníky, případně myslivci. V restauračním zásobování je situace pochopitelně jiná, ale to nám, domácím kuchařům, udělá radost jen v případě, že se rozhodneme dočasně pověsit vařečku na nerezovou závěsnou lištu u kuchyňské linky a na chvíli se se svými zvěřinovými choutkami svěřit do rukou některému z mistrů kuchařského řemesla.

Překvapení na Konopišti

Nepamatuji se, že bych na některém z českých a moravských zámků viděla tolik loveckých trofejí jako na Konopišti, a tak se mi zdálo logické vypravit se do konopištského podzámčí i za zvěřinou. Z vlastní zkušenosti však také vím, jak to na turistických místech často vypadá s restaurační nabídkou – najíte se tam draze a většinou i jednou a taky naposledy, neboť příval čerstvých strážníků nevysychá a zaručuje majiteli plný lokál i přes

tristní přístup k vaření. Do nedávno renovované restaurace Stará myslivna na Konopišti jsem proto vstupovala tak trochu s obavami, že odejdu bez použitelného materiálu pro článek. Stačilo však pár okamžiků v přítomnosti mladého kuchaře Lukáše Vokřála, abych si restauraci zařadila do úplně jiné kategorie. Tohle tedy bylo překvapení! Na okně si tu pěstují vlastní čerstvé bylinky, vaří z čerstvé české zvěřiny, které dokážou v okolí sehnat dostatek, a především se chovají k tak cennému masu uvědoměle a citlivě. Na kvalitě kuchyně má jistě podíl i Lukáš Vokřál. V létě tu vládne zahradnímu grilu (o letošních prázdninách dokonce vyhrál jednu z grilovacích soutěží) a po večerech čte staré české kuchařky, aby se dozvěděl víc než jen to, co zvěřina při úpravě potřebuje a co jí sluší. Ochotně šel třeba na brigádu na jatka, aby se dozvěděl, jak se bourá maso a vlastně i zvěřina. Vaření prostě propadl celou svou duší, což je pro mne jako hosta důležitější zjištění než počet loveckých trofejí na tamním zámku.

Je libo divočáka, či daňka?

Do duelu jsem tentokrát vstupovala s receptem na divočáka na švestkách. Jednak u nás doma vede nad verzí se zelím i se šípkovou omáčkou a jednak dušená zvěřina je jediná zvěřina, kterou z mraženého kupovaného masa dokážu připravit se ctí. Lukáš mě trumfнул daňčím steakiem z roštěnce, chutově jedinečným, a pomínu-li shánění příslušné suroviny, tak i přitažlivě jednoduchým. Golf nehraju a zámek Konopiště ještě nějakou dobu znovu vidět nepotřebuji, ale pro zvěřinový zážitek na talíři se sem určitě ráda brzy vrátím.



Chef Gurmán doporučuje

Nedávno nově otevřená restaurace Stará myslivna na Konopišti láká hosty na bohatou a skvělou nabídku zvěřinových specialit a stylový interiér, který navazuje na interiéry zámku Konopiště a dobu Františka Ferdinanda d'Este, jenž na zámku pobýval. Více informací najdete na www.staramyslivna.com.

Povídání pod parožím

Na zvěřinové hody zve na podzim spousta restaurací, uspořádat je však můžete i doma. Od Lukáše Vokřála jsem proto chtěla vědět pár tipů, jak si se zvěřinou v kuchyni poradit.

Kam byste mě pro zvěřinu poslal?

Pokud vím, nedaleko odtud – v Benešově – je masna, kde se dá zvěřina koupit. Určitě byste něco sehnala i v Makru.

Je pravda, že kvalita zvěřiny závisí nejen na roční době, kdy se zvíře uloví, ale i na tom, zda bylo z obory, nebo z volné přírody?

Nejlepší maso je skutečně v zimě, protože zvěř se na zimu připravuje, má v sobě víc tuku a tím pádem i chuti. Přes zimu je spousta odstřelů a honů, a tak máme maso z volné přírody tady na Konopišti a z okolí, od jara do podzimu kupujeme obvykle maso z obor. Chutový rozdíl bych ale mezi nimi nepoznal.

Jak se vůbec maso ulovené zvěře kontroluje?

Pro restaurační kuchyně platí, že každé maso by mělo být zkontrolováno veterinářem. V domácích podmínkách se ale nebojím držet pravidla, že býložravci >>>





Kdo je kdo

Jana Florentýna Zatloukalová

Vařit ji naučily až prázdné hrnce a věčně hladový muž. Takto nabyté zkušenosti pak Jana zúročila ve své Kuchařce pro dceru. Nyní vychází její pokračování, Vánoční kuchařka pro dceru. Pro Chef Gurmán Jana pravidelně připravuje rubriku Duel, v němž měří své síly s profesionálními kuchaři – oba uvaří na zadané téma jedno jídlo a pak si ho navzájem ohodnotí. Jana také provozuje kuchařský blog (www.florentyna.cz).



Lukáš o Janině divočákově na švestkách: „Je to dobré, ale v naší kuchyni bych omáčku udělal tmavší, maso bych si předem naložil do vína a nechal ho v lednici den nebo dva odležet. A samozřejmě bych do omáčky přidal bylinky, hlavně tymián.“

Lukášův daňčí steak na jalovci s bylinkovými bramborami a bylinkovou omáčkou

45 minut + 24 hodin na naložení masa 1973 kcal snadné
zdravé ** pikantní * výhodné **

suroviny na 2 porce

400g daňčí pečeně (karbanátek) • mořská sůl • čerstvě nadrcený jalovec • 200ml rostlinného oleje na naložení

BYLINKOVÁ OMÁČKA

čerstvé bylinky: šalvěj, rozmarýn a tymián • 4 lžíce bešamelové omáčky (máslová jíška zředěná mlékem, ochucená muškátovým oříškem a solí, důkladně povařená) • smetana na vaření

BYLINKOVÉ BRAMBORY

4 středně velké brambory • 150g čerstvého másla • špetka drceného kmínu • mořská sůl • čerstvé bylinky

1 Maso očistěte, opláchněte a odstraňte z něj blánu. Nakrájejte ho na 4 stogramové medailonky. Osolte je drcenou mořskou solí, posypte jalovcem, lehce potřete olejem a zakryté uložte nejméně na jeden den do lednice.

2 BYLINKOVÁ OMÁČKA: Zahřejte bešamel, přidejte čerstvě nasekané bylinky a dochuťte solí. Podle potřeby zjemněte smetanou a krátce povařte.

3 BYLINKOVÉ BRAMBORY: Brambory pečlivě omyjte, rozkrojte je na čtvrtky a v misce promíchejte se solí a kmínem. Polovinu másla rozpustíte v pekáčku, přidejte brambory a nechte 20 minut zapéct v rozehřáté troubě. Zbytek másla rozehřejte v pánvi a osmahněte v něm propečené brambory. Na závěr smažení přidejte bylinky (pokud byste je přidali dřív, ztratily by chuť, vůni a připálily by se).

4 Odleželé maso zprudka osmahněte na dobře rozehřáté pánvi asi 2 minuty z každé strany. Ihned podávejte společně s omáčkou a bramborami.

Tip: Lukáš k masu doporučuje těžší červené víno z moravských sklepů, například Cabernet Moravia 2002.

Janin divočák na švestkách

asi 120 minut 437 kcal snadné
zdravé ** pikantní * výhodné **

suroviny na 4 porce

150g sušených švestek • 300ml červeného vína • 1 lžíce sádla
• 1 cibule • 1 kg masa z divočáka (vhodného na guláš)
• 300ml masového vývaru • 1 vrchovatá lžička mouky
• 100ml smetany na vaření • sůl • pepř

1 Švestky spařte v cedniku horkou vodou, zalijte je v kastrůlku červeným vínem, přiveďte k varu a ihned sejměte z plotýnky. Nechte zatím stát stranou.

2 Na sádle zpěňte nadrobno pokrájenou cibuli. Jakmile je podušená dorůžova, přidejte k ní maso nakrájené na kostičky, osolte je a zprudka opečte. Teprve po důkladném opečení masa přilijte vývar, víno ze švestek, opepřete a nechte zvolna hodinu a půl až dvě dusit (čas ale odhadněte sami, pokud maso nebude měkké, duste ho klidně déle).

3 Vyjměte maso z omáčky a uložte ho stranou. Smetanu rozmíchejte s moukou, vlijte do omáčky a společně provařte 10–15 minut. Dochuťte solí, přidejte odložené švestky a maso a vše nechte v hotové omáčce ještě krátce prohřát. Podávejte s houskovým knedlíkem.



Kdo je kdo

Lukáš Vokřál

Ještě na škole neměl vaření rád, považoval ho za nudné a raději se zajímal o vedlejší obor číšník. Naštěstí v sedmnácti letech zjistil, že kuchařská předváděcí show před lidmi je zábavná věc, a tak z vlastní vůle začal dohánět (a předhánět) samostudiem své spolužáky a kolegy. Miluje práci s čerstvými surovinami, zajímá se o párování jídla a nemá rád barbarský přístup k uvařenému jídlu. Rád by se jednou vypracoval na uznávaného odborníka.

Jana o Lukášově daňčím steaku: „Líbí se mi, jak bylinky prostupují a spojují všechny tři části jídla: maso, omáčku i přílohu. Minutkové zvěřinové maso se ke mně do kuchyně asi jen tak nedostane, ale pokud tam náhodou zabloudí, vzpomenu si na radu a naložím ho předem do vína.“



» z volné přírody, tedy vysoká zvěř, na parazity a nemoci netrpí. Kdybych dostal sraženou srnku, klidně bych ji uvařil. Co se týká černé zvěře, to už jsou všežravci, u těch nebezpečí nákazy hrozí (např. svalovec stočený se dá zlikvidovat jen opravdu důkladnou tepelnou úpravou nebo velice hlubokým zmrazením). U pernaté zvěře nejsou nebezpečné nemoci a zajíce na každém honu kontroluje veterinář, který nemoc rozpozná.

Má každý druh zvěřiny (vysoká, černá, pernatá) svůj specifický druh přípravy?

Rozdíl jsou především v nakládání – černá zvěřina musí být naložená na delší dobu, potřebuje víc koření. Podle staročeské kuchařky se černá zvěřina nakládala na týden do hliněných hrnců, do sklepů, kde je chlad, s masem se muselo každý den „pracovat“ a obracet ho. Vysoká zvěř toho tolik nepotřebuje. Bažant má zase suché a tuhé maso, tak ho špikujeme a pečeme pod plátky slaniny. Bažanti a zajáci se dokonce mohou s vnitřnostmi nechat jeden nebo dva dny v chladu odležet a teprve potom vyvrhnout, zvýrazní to jejich chuť. Tady u nás na Konopišti ale moc zajíců není, protože si s nimi poradí lišky a káňata, a na bažanty tu máme bažantníci. Ale nedávno jsem slyšel, že se zajícům skvěle daří na Moravě mezi vinicemi.

Nebývají lidé překvapení, že i steaky ze zvěřiny mohou být jen středně propečené?

Hlavně je dost často překvapí, jak u nás vypadají porce, přece jen se snažíme o trochu jinou prezentaci, než je talíř plný přílohy a zeleninové oblohy. Gurmáni jsou spokojeni, ale přesto se najdou lidé, kteří si stěžují, že omáčky je málo, maso je nedopečené a bylinkové Brambory jim nechutnají. Gurmánství ve zvěřinové kuchyni u nás prostě ještě trochu chybí.

Zvěřina ale není jen o minutkovém masu. Co děláte s ostatními částmi zvířat, které se nehodí na steaky?

Zpracujeme úplně všechno do posledního kousku, odřezky a kosti přijdou do vývaru, a dokonce si i škvaříme vlastní sádlo. To pak používáme do omáček, dodává jim skvělou chuť.

Všimla jsem si, že maso rád dopředu nakládáte. U minutek je to jasné, ale co maso na dušení?

Ve staročeské kuchyni rádi nakládali maso – hlavně to kančí – do kořenové zeleniny. Přidali víno, koření, nechali ho den nebo dva odležet, maso změklo a dostalo lepší chuť. Vy byste taky nemusela divočáka dusit dvě hodiny, kdybyste si ho napřed naložila. Pak by mu stačila klidně jen půlhodina a maso by mělo výraznější chuť.

Jaká je vaše představa divokého koření, které se používá na zvěřinu?

Jalovec, pepř, bobkový list, přidávám i trochu mořské soli kvůli chuti. Čím dřív se maso a základy omáček solí, tím lepší chuť pak mají.

Když kanec, tak se šípkovou, nebo se zelím?

Se šípkovou.

Šípky používáte z vlastní zahrádky?

Kdybych kance dělal doma, tak ano, ve velké kuchyni ale používáme šípkový džem.

Co děláte s šípkovými chloupky?

Když šípky napřed rozdrtíte – v restauraci na to používáme kutr – a pak ještě omáčku propasírujete, tak s nimi není žádný problém.

Tatřa

Cucina

smetana extra krémovitá



- ✦ vhodná pro slané i sladké vaření
- ✦ skvělá do tradičních omáček
- ✦ nepostradatelná pro italskou kuchyni



Výjimečná krémovitost naší smetany je také jako stvořená pro přípravu malého zázraku – pravé italské Panna Cotta.

Recept najdete na
www.mojemleko.cz