

Dobré víno vychutnám lépe s hudbou

Ředitel Národního divadla Daniel Dvořák tvrdí, že při výběru jídla se hodně řídí i nabídkou vinného lístku.

Text: Jindřich Štěpánek – Foto: Roman Černý



V jídle dokáže Daniel Dvořák hledat inspiraci. »Jako každý scénograf či architekt podvědomě vnímám barvy, strukturu a složení věcí, které mne obklopují,« říká. »Jídlo není výjimkou, a tak když pak kreslím návrhy nové scény, vypadne ze mne řešení tak nějak podvědomě.«

Striktně však odděluje čas jídla a práce. Na pracovní stůl nikdy nepoloží nejen talíř, ale dokonce ani šálek s kávou či sklenku minerálky. »Stůl je hájemství práce. A jako každý architekt navíc dobře vím, že když mám na stole hotové výkresy před odevzdáním a poliji je kávou, přidělám si dost práce. Taková lapálie se každému stane jenom jednou.«

Při pracovních obědech nebo večerech se podle jeho názoru velký byznys dělat nedá, nicméně jídlo lidí sblíží, a tak důležitou roli hraje. »Jednou jsem byl v Itálii pozván na oběd. Byl tak dlouhý a rozsáhlý, že nebyť večerního představení, přešel plynule ve večeri. Menu stálo na rybách a mořských živočiších. Myslím, že kromě potopených ponorek a lodí jsme snědli úplně všechno, co se v moři vyskytuje.«

Přestože dobré jídlo si rád užívá a kombinuje je s vínem – při objednávání v restauraci se často nejdříve podívá na vinný lístek a pak k němu ladí menu, sám nevaří. »Zatím se mi nepodařilo uvařit nic jiného než lečo, a není to tím, že by mi chyběl talent,« tvrdí. »Jen se domnívám, že je to také trochu vina kuchařských knih. Jsou psány pro lidi, kteří vařit umějí. Třeba je tam napsáno zapraž jížku, a já nevím, co to je jížka a jak se zapražuje.«

Restaurace v Česku vybírá podle svých zkušeností z minula, v zahraničí pak dá na doporučení

známých či tůštěných turistických průvodců. »V žádném případě se nebojím experimentovat, v zahraničí zásadně objednávám jídla, jejichž názvy mi nic neříkají. Když je znám, tak je neobjednám, protože pak to není zábavné a dobrodružné.«

Řadu let jezdil s rodinou na dovolenou do Toskánska, které po Česku považuje za druhou nejkrásnější zemi Evropy. Ráno chodil nakupovat plody moře přímo od rybářů, víno k nim pak vybíral u vinařů. »Hned na druhé místo za ryby a mořské živočichy řadím toskánské uzeniny,« vzpomíná. »Je to kraj úžasných šunek, které se liší chuťově a technologií výroby.«

Za nedílnou součást jídla považuje Daniel Dvořák víno. Při jeho výběru v pražské restauraci Pravda, kam přijal pozvání na oběd, pookřál: »Doporučuji ochutnat Promis z oblasti Bolgheri. Je od vynikajícího vinaře, který se jmenuje Angelo Gaja a pochází z Piemontu. V Bolgheri založil vinice a já v Toskánsku nakoupil pár lahví z jeho první sklizně.«

Pokud chce ředitel Národního divadla dobré víno vychutnat doma, pouští si k němu hudbu. »Je to skoro stejně dobrodružné jako vybírat jídlo k vínu,« říká. K mladému, řekněme Svatomartinskému vínu by si například pustil Hoffmannovy povídky od Offenbacha. K těžšímu vínu pak nějakou zásadnější duchovní skladbu, například requiem. »Většina autorů do requiem

vložila mnoho invence, a přesto, že jsou to skladby, které nás nutí zamýšlet se nad osobními věcmi, docela dobře se poslouchají i v době, kdy o žádné osobní věci nejde. Pak to může být příjemný večer strávený s krásnou hudbou a vzácnějším vyspělým vínem,« dodává. ■

Ráno chodil nakupovat plody moře přímo od rybářů, víno k nim pak vybíral u vinařů.

Jméno: Daniel DVOŘÁK



Pozice: ředitel Národního divadla

Věk: 51

Nejoblíbenější jídlo: ryby, plody moře a knedlíky s vajíčkem

Co rád vaří: tvrdí, že ať vaří co vaří, vždy je z toho lečo

Co by nabídl přátelům, kdyby na to měl 15 minut: lečo

Co by nabídl přátelům, kdyby na to měl dvě hodiny: dobré víno a k tomu sýry a uzeniny z Toskánska

Jméno: Jaroslav REICHARD

Pozice: šéfkuchař restaurace

Pravda v Praze na Starém Městě

Věk: 32

Některá místa, kde pracoval

dříve: pražské restaurace C'est la vie a Bazaar

Co by nabídl přátelům, kdyby na to měl 15 minut: sendvič s kuřecím a hovězím masem, vybrané saláty a k tomu pivo

Co by nabídl přátelům, kdyby na to měl dvě hodiny: biftek z argentinského hovězího masa, salát z rukoly a polničku a těžší chilské víno



Studený předkrm

TYGRÍ KREVEY MARINOVANÉ V MEDU, ZÁZVORU A CHILLI PODÁVANÉ S PAPRIKOVO-PAPÁJOVOU SALSOU A CHILLI KOKOSOVOU OMÁČKOU

(pro dvě osoby)

šest tygřích krevet ♦ dvě lžičce medu ♦ jeden zázvor, jedna chilli paprička ♦ jedna červená nebo žlutá paprika ♦ jedna menší papája ♦ dva stroužky česneku ♦ větvička kopru ♦ 200 ml kokosového mléka

Tygří krevety oloupeme, zbavíme střívků a povaříme minutu v horké vodě. Připravíme marinádu z medu, zázvoru a chilli, přidáme citrónovou šťavu a čerstvý koriandr. Krevety necháme v marinádě 12 hodin. Papriku a papáju nakrá-



jíme na tenké plátky, přidáme česnek, kopr a sweet chilli sos. Vše smícháme a necháme odležet dvě hodiny v lednici. Kokosové mléko svaříme na polovinu, přidáme sůl a pepř.

Aperitiv: Veuve Cliquete

Hlavní jídlo

HOVĚZÍ STEAK OBALENÝ V ČERSTVĚ DRCENĚM PEPŘI S KRÉMOVOU KOŇAKOVOU OMÁČKOU S BRAMBOROVÝM ZÁVINEM A BRUSINKAMI

(pro dvě osoby)

400 g hovězí svíčkové z mladého býčka ♦ 10 g čerstvě drceného pepře ♦ 50 g mrkve ♦ 50 g petržele ♦ 50 g cibule, 1 dl oleje ♦ 0,5 l smetany ♦ 1 dl koňaku ♦ 0,5 kg brambor ♦ jedno listové těsto ♦ 100 g brusinkového kompotu

Hovězí steak obalíme v pepři a restujeme zhruba čtyři minuty na pánvi po obou stranách. Maso dáme dopéct do rozehřáté trouby na 180 °C asi tak na 10 minut. Mrkev, petržel a cibuli očistíme, nakrájíme na kostičky a orestujeme na pánvi po steaku. Zalijeme lehce vývarem a dusíme do měkka. Přidáme smetanu a koňak, dochutíme solí a pepřem, vše rozmixujeme. Brambory



nakrájíme na tenké plátky do zapékací misky, zalijeme smetanou, osolíme a dáme péct do trouby na 180 °C na 20 – 30 minut. Listové těsto si rozválíme a hotové brambory do něj zabalíme jako štrúdl, potřeme žloutkem a pečeme v troubě do zlatova. Nakonec štrúdl přelijeme brusinkovým kompotem.

Víno: Promis Bolgheri, I.G.T, Gaja, Itálie

Dezert

BANÁNOVÉ CRÉME BRULÉE S CITRÓNOVÝM SORBETEM A JAHODAMI
(pro dvě osoby)

1 dl sterilovaných žloutků ♦ 0,5 l smetany ♦ 300 g cukr krupice ♦ 200 g čerstvých jahod ♦ snítka máty ♦ 1 dl banánového pyré

Smetanu svaříme s cukrem a banánovým pyré. Do vlažné hmoty pak vmícháme žloutky. Promícháme a vzniklou směs naplníme do misek. Vložíme do pekáče a na dno pekáče nalijeme asi 3 cm vody. Misky by měly být ponořeny do vody z jedné poloviny. Pečeme v troubě na 110 °C asi 30 minut. Po dů-



kladném prochlazení nasypeme před podáváním cukr na povrch krému, vložíme pod přehřátý gril a zapečeme do zlatova. Jahody nakrájíme s mátou, cukrem a podáváme s citrónovým sorbetem.

Víno: pětileté Pineau des Charentes white



INZERCE



S naším novým menu v Business Class Vás čeká nebeské prožitky

Naše nové menu jsme pro Vás připravili ve spolupráci s Asociací kuchařů a cukrářů České republiky podle posledních gastronomických trendů. Buďte si jisti, že až se pohodlně usadíte a ucítíte vůni přicházejících pokrmů, bude to jen začátek koncertu s milionem tónů chuti.