

ŠKODA NEVAŘIT! VAŘTE SE ŠKODOU!



MARTIN ŠKODA

student Biskupského gymnázia v Českých Budějovicích. Na základní škole sportovec – hokejista a dnes mladý nadějný kuchař. Ve svých 17 letech vydal svoji první kuchařku Škoda nevařit – kuchařka plná hudby, s níž získal třetí místo na světovém finále „kuchařských Oskarů“ ve Francii. V současnosti připravuje vlastní TV pořad, chystá řadu projektů a ve hře je i příprava nové kuchařky.



Proč jsi začal vařit? Jaké jídlo jsi uvařil jako první?

Proč jsem začal vařit, úplně přesně nevím. Přeci jenom už je to celkem dlouhá doba, tehdy mi bylo devět, a navíc jsem vůbec neuvažoval o tom, že by se můj zájem o vaření mohl takhle rozvinout. Dá se ale říct, že mě celkem ovlivnil Jamie Oliver, který už tehdy měl svůj pořad v televizi. Velmi se mi líbil jeho přístup, byl neformální, uvolněný, plný energie a čas



strávený v kuchyni bral jako odragování. Vzpomínám si, že jedním z mých prvních „výtvorů“ byl dort z pudinku s piškoty.

Co Tě na vaření nejvíce baví? Samotná příprava jídla nebo jeho konzumace?

Určitě oboje, protože ani jedna ze zmíněných částí by bez té druhé nemohla být. Nejradši vařím pro víc lidí, je to dost motivující a jsem rád, když skrz jídlo můžu někomu udělat radost nebo třeba zlepšit den. Na druhou stranu si občas taky moc rád zajdu na něco k jídlu i někam do restaurace.

Je potřeba ke kuchaření zvláštní nadání? Například vyvinutá chuť nebo čich?

Myslím, že hlavní je mít odvalu a nebát se to zkusit. Chutě jsou samozřejmě hodně důležité, ale můžou se postupem času ještě vylepšit. Také záleží na tom, zda se jedná jen o domácí vaření nebo povolání kuchaře. Doma přece může vařit každý, koho to baví a chce se třeba jen odragovat, a hlavní je, jestli je spokojený s tím, co uvařil on sám. V restauraci by měli dělat spíše jedinci, kteří jsou v tomhle směru tak trochu „dál“. Stejně tak jako každý nemůže být doktor, tak ani kuchař. Ale vařit doma může každý, zato dělat doktora, to bych radši nezkoušel.

Díky své kuchaře ses stal poměrně slavným. Jak to prožívají Tvoji kamarádi? Nepocítil jsi ve svém okolí závist?

Praví kamarádi zůstali stejní, jako byli předtím. Musím říct, že se bohužel objevilo i pár lidí, kteří z mého úspěchu úplně radost neměli, ale to je běžné, ať děláte cokoli. Vždycky se najdou jedinci, kteří půjdou proti vám, i když k tomu nemají žádný pádný důvod. Navíc, já si ani nemyslím, že bych byl nějak slavný, povedl se mi udělat první velmi důležitý krok, ale stále jsem na začátku a čeká mě spousta práce. Chystáme nové projekty a vše se stále teprve rozjíždí.

Láska prý prochází žaludkem. Jsi obklopen davy fanynek?

Láska prochází žaludkem, to je bez debat! Ale musím říct, že vaření v tohle směru zase tolik neuplatňuju. Je pravda, že se objevilo spousta moc milých reakcí na to, co dělám, a jsem za ně strašně rád, ale že bych měl pod okny davy fanynek, to ne. Osobně budu radši, když budou v kuchyni a zkusí něco vařit :-).



HOVĚZÍ NA VÍNĚ S KRÉMOVOU BRAMBOROVOU KAŠÍ

Hudba: The Kills - Future Starts Slow
2 porce

Pokud budete připravovat večeri pro dva, tak byste měli jít spíše po jídlech jemnějších, za to s fantastickou vůní. Tenhle pokrm je toho krásným důkazem, snoubení jemné bramborové kaše s parádně vonícím masem a hustou aromatickou šťávou funguje super. Já použil hovězí kýtu, můžete použít ale i líčka nebo trochu silnější přední.

Příprava masa

300 g hovězí kýty, 2 menší mrkve, 60 g celeru, 2 střední cibule, 40 g másla, 2 lžičce olivového oleje, čerstvě umletý pepř a mořská sůl, plná polévková lžičce kvalitního rajského protlaku, 250 ml červeného vína, 300 ml vývaru, směs čerstvých bylinek (rozmarýn, tymián, petržel), 2 listy vavřínu (bobkový list), 2 stroužky česneku, menší lžičce červené sušené papriky

Postup: Zeleninu oloupejte a nasekejte na hrubší kostky. Kýtu očistěte a nakrájejte na kousky velké asi 2–3 cm. Do teplovzdušného hrnce s vyšším dnem dejte olej a máslo, přidejte mrkev, celer a cibuli – vše tak 5 minut restujte, dokud nezačnou chytat barvu, pak přidejte maso a česnek. Restujte dál, dokud se maso trochu nezbarví ze všech stran. Opepřete a osolte. Bylinky a bobkový list svažte provázkem, ať je pak v jídle nemusíte lovit. Do hrnce přidejte protlak a sušenou papriku. Jídlo zamíchejte a zalijte vínem (alkohol se vařením vypaří) a vývarem. Ještě

jednou zamíchejte a přiveďte k varu. Až se jídlo bude vařit, přiklopte hrncem a dejte jej do přehřáté trouby na 180 stupňů. Pečte asi 2 hodiny. V průběhu pečení můžete trochu přidat teplotu. Až se budete blížit ke konci, nechte nějakou dobu hrncem bez pokličky. Tekutina se začne redukovat a houstnout. Nakonec by jí mělo zůstat minimum. Pozor ale, ať si maso nepřipálíte.

P.S. Pokud nemáte teplovzdušný hrncem, použijte vysoký pekáč a před pečením jej zakryjte alobalem.

Příprava bramborové kaše

500 g brambor, trochu mořské soli, asi 250 ml smetany ke šlehání, hroudička másla

Postup: Uvařte brambory. Až budou, tedy asi za 15–20 minut, slijte vodu a brambory trochu pomačkejte, nechte je však na vypnutém vařiči. Začněte přilívat smetanu, kterou jste předtím svařili na polovinu původního objemu, nyní osolte a přilijte přepuštěné máslo (stačí jej nechat rozpustit v hrnci na sporáku). Rozmixujte je a snažte se vypracovat jemnou kaši. Zkuste to vypočítat tak, abyste kaši dokončili těsně před servírováním.

Servírování

kousek dobré slaniny, listová petrželka na dochucení

Postup: Slaninu pokrájte a na suché pánvi opečte dokrupava. Kaši nandějte na talíř. Na ni položte maso a vše pokapejte šťávou z hrnce. Klidně i kolem kaše. Slaninu, kterou jste opekli, nasypte na maso. Nakonec trochu posypte petrželkou a podávejte :-D

V Tvé kuchaře je ke každému receptu připomenutí i tip na písničku. Podle čeho se řídíš při jejich výběru? Textem nebo atmosférou písničky?

Myslím, že vliv mají jak texty, tak atmosféra. Někdy dokonce i jídlo samotné. Záleží také na aktuální náladě. Celkově by tracky měly sloužit čtenářům jen jako takový tip, určitě není striktně dané, že k těstovinám s rajčaty je třeba poslouchat zrovna tu písničku, kterou doporučuji!

Na celosvětové soutěži (Gourmand World Cookbook Awards) jsi mezi kuchařskými prvotinami získal třetí cenu. Překvapilo Tě to?

Překvapilo, měl jsem velkou radost a moc si toho vážím. Už jen to, že jsem mohl vydat kuchařku, která se lidem líbila a kterou si chtěli číst, byla pro mě obrovská odměna. Bonus, který přišel v podobě vítězství ve dvou kategoriích v národním kole zmíněné soutěže, už jsem vůbec nečekal. No a postup do finále a umístění na stupních vítězů mezi několika tisíci kuchařek, to už bylo naprosto nad mé očekávání!

Spousta kluků se chodí pravidelně najíst do mekáče a KFC. Co si o tom myslíš?

Osobně jsem tahle místa nikdy moc nenavštěvoval. Chápu, že každý má právo zajít si na jídlo, kam chce, ale nelíbí se mi argument, že v mekáči nebo KFC se dá najíst lépe a levněji než někde v restauraci. Udělat dobrý oběd totiž často stojí méně než menu ve fastfoodu.

Děkujeme za rozhovor a přejeme hodně lásky při vaření.

Redakce

Foto: Marek Podhora a Martin Škoda, Lukáš Vítek

Víte, co vznikne zkřížením ježka a žízály? Ostnatý drát.
Zkřížením žirafy a krčka? Vrtná věž.
Zkřížením stonožky a světlušky? Lampionový průvod.
Zkřížením žirafy a špačka? Kombajn na třešně.
Zkřížením zlaté rybky a žraloka? Ryba, která plní poslední tři přání.
Jiří Drozd

„Viš, proč je měsíc bledý?“ ptá se ve škole Jiříček spolužák.
„Protože svítí celou noc a nevyspí se.“

Josef Melkus