

Nejlepší restaurace na světě

Postupem času se dívám na označení „nejlepší na světě“ trochu skepticky, protože každý má úplně jiné chutě a pro každého je to „nejlepší“ něco jiného. Pro někoho je důležitější servis, pro jiného zase jen chuť jídla. Na druhou stranu měla určitě Noma něco do sebe. Jednak po stránce vaření a jednak svým neotřelým stylem a způsobem provozu.

Noma 2.0 byl koncept, který stál na stážístech. Ti se sem, stejně jako já, sjížděli z celého světa, aby se něčemu přiučili. Pracovat bez finančního ohodnocení jen za zkušenosti? Šílenost? Možná. Dost často jsem se s ostatními lidmi, kterým jsem o tom vyprávěl, dostal do rozepří. „To je teda grázl, ten Redzepi, takhle vykořisťuje lidi a ti pro něj otročí zadarmo,“ namítali mnozí. Snad. Podle mě záleží na úhlu pohledu. Podívat se do Nomy je sen každého kuchaře, který má o vaření zájem. Jelikož jsem se rozhodl nejít na kuchařskou školu, snažil jsem se naučit co nejvíc právě na různých stážích. V Entrée, u Radka Kašpárka v Praze ve Fieldu a taky u Václava Friče v Čakovickách u Prahy, kde se vaří česká klasika. To vše jsem absolvoval zadarmo, abych se něčemu přiučil. Kdybych se rozhodl jít na tříleté kuchařské studium, taky by



Noma: René Redzepi

mi za to nikdo neplatil a naučil bych se sotva třetinu toho, co mi daly prvotřídní restaurace.

Noma se nacházela v hlavním městě Dánska. Kodaň je nádherná. Snad jedno z nejhezčích měst, ve kterých jsem byl, a myslím, že vám to řekne každý, kdo tu strávil pár dnů a zrovna nepršelo. Dopravním prostředkem číslo jedna je kolo. Stejně jako v Amsterdamu. Přednost má cyklista, pak dlouho, dlouho nic, potom chodec a nakonec auta.

Před odjezdem jsem si potřeboval zařídit ubytování, a jelikož jsem v Kodani nikoho neznal, musel jsem se spolehnout na sociální síť. Facebook a Instagram jsou jednoznačně žrouiti času, ale pro mě mají dvě nesporné výhody. Na cestách mě udržují v kontaktu s rodinou a kamarády a taky mi ulehčují život v nových zemích. Každá země má totiž svou českou komunitu, která je právě na Facebooku. Nejinak je tomu v Dánsku. Potřeboval jsem bydlet v něčem levném, protože jsem si za vše platil sám, a Kodaň je drahé město pro člověka s českým platem, který tu dva měsíce nemá v plánu vydělávat peníze.

„No jasný, můžeš spát tady u nás v obýváku za nějakéj obnos,“ dostalo se mi odpovědi, když jsem napsal do skupiny. Ubytování jsem tedy měl zařízeno. Nebo jsem si to aspoň myslel. Pár dnů před příjezdem se ovšem můj zřizovatel odmlčel a přestal mi odepisovat.

Než jsem se vypravil na letiště, v Olomouci jsem si zabalil věci a naházel je do auta. Ano. Nenaskládal, ale naházel. No a ono se může stát, že když hodíte půl litru slivovice mezi oblečení, tak se vylije. Všude. Samozřejmě jsem neměl šanci to stihnout vyprat.

Až přijedu do té luxusní restaurace, budu nejspíš smrdět chlastem jak nějaká troska, přemítal jsem. To se trochu bije s tím, že chci udělat dobrý první dojem. Přijedu jako idiot a odjedu jako idiot...

Nasáklý slivovicí jsem dorazil na letiště a u check-inu jsem opět předvedl své kvality. Odbavit se, vzít letenku, projít kontrolou, nasednout na letadlo. Jednoduché. Teda pokud nezapomenete na to první. Chytře jsem si totiž udělal self check-in den dopředu a pak jsem velké zavazadlo zapomněl odbavit.

„Nějaké ostré předměty, pane?“ ptá se paní u kontroly.

„Asi pět nožů. Proč?“

„Tak to byste je měl odbavit společně s tím zavazadlem, které určitě není příruční...“

Letadlo mi málem uletělo. Turniket mě nechtěl pustit zpátky, protože jsem letenku už jednou naskenoval, ale přes všechny komplikace jsem se nakonec vznesl do oblak a přistál v Kodani.

Můj „hoteliér“ se mi stále neozýval, a tak jsem se rozhodl vydat na adresu ubytování. Samozřejmě tam nikdo nebyl. Rázem se ze mě stal stážista bezdomovec. Naštěstí jsem si našel nocleh alespoň na den. Páchl jsem jako sud chlastu, ale měl jsem střechu nad hlavou. Nakonec jsem si dokázal sehnat jiné ubytování. Problém byl v tom, že bylo o dost dražší a vzdálené osm kilometrů od Nomy. Potřeboval jsem se tedy nějak dostávat každý den do práce a kvůli rozpočtu autobus nepřipadal v úvahu. Kolo. Opět se mi zadařilo na Facebooku. „Ahoj, zrovna jedeme na dva měsíce pryč, tak si můžeš půjčit moje kolo,“ odpověděla mi nějaká dívka. Ano! Miluju, když se problémy nakonec vyřeší samy!

Uzamknul jsem kolo, vybalil si věci a psychicky se připravoval na první den v práci. Jaký asi bude? Deštivý a chladný. Ostatně jako většina následujících dnů během mého listopadového a prosincového pobytu. Někdy pršelo tak moc, že jsem si musel brát náhradní slipy a ponožky, abych se mohl v práci převléct, protože jsem byl po osm kilometrů dlouhé cestě na kole úplně durch. Občas jsem váhal, jestli raději nejed autobusem, ale moje peněženka byla proti. Ostatně, jak sami Severané říkají: „Není špatného počasí, jen špatného oblečení.“

První den mě hned ve vchodu do Nomy uvítala postarší paní.

„Ahoj, já jsem máma,“ řekla.

„To věřím, ale ne moje,“ odpověděl jsem.

„To ne, ale všichni mi tady tak říkají.“

Paní máma se starala o všechny stážisty a zaměstnance. Čas od času si někoho odchytila a ptala se, jak se má, jestli ho něco netrápí a jak se mu v Nomě líbí. Časem jsem pochopil, že ona „máma“ byla místní personalistka.

Restaurace se skládala z jedné velké budovy, ve které byla přední a zadní kuchyň, fermentační laboratoř a jídelna pro zaměstnance, a tři skleníků, přičemž jeden fungoval jako zkušební kuchyň a v dalších dvou se pěstovaly rostliny. Možná si říkáte, na co restaurace potřebuje fermentační laboratoř a zkušební kuchyň. Noma je totiž jedním z největších průkopníků moderní fermentace, a dokonce vydali i knihu, kterou jsme dostali podepsanou od samotného Redzepiho hned po příjezdu.

Ve zkušební kuchyni pak byli kuchaři, kteří každý den zkoušeli nová jídla a kombinace chutí a jejich úkolem bylo vymyslet ty nejlepší pokrmy na další menu. To se měnilo třikrát ročně podle sezóny, zpravidla bylo vegetariánské, rybí a zvěřinové. Já jsem byl v Kodani právě v době, kdy se vařilo to poslední jmenované.

Další den už jsem pracoval. Začínali jsme v devět ráno a končili kolem půlnoci. Pět dnů v týdnu, od úterý do soboty. Můj normální den vypadal tak, že jsem v půl osmé ráno vstal, nasnídal se, sedl na kolo, potom jsem v podstatě patnáct hodin pracoval, dojel domů kolem půl jedné v noci, zalehl v jednu a druhý den ráno zase v půl osmé vstával. Jediný odlišný den byla sobota. To jsme dělali deep cleaning neboli důkladné čištění a končili kolem druhé ráno. Ve dnech volna jsem jen odpočíval, protože jsem v pracovním týdnu najezdil celou Tour de Denmark a odpracoval kolem sedmdesáti hodin.

Menu se skládalo ze zvěřiny a surovin, které byly typické pro podzim a zimu. Mezi ty nejzajímavější patřily kachní mozek, který se jedl přímo z kachní hlavy, mech obalený čokoládou a jehličím, zmrzlina se šfovíkem a mravenci, celé kachní křídlo i s peřím, salát z šišek a v neposlední řadě sobí mozek usmažený v těstíčku. V kuchyni se mluvilo anglicky, protože tam pracovali lidé z celého světa. Dánů tam bylo pomálu.

Stejně bylo i složení hostů. Sjížděli se sem lidé odevšud. Každý den před servisem se všichni kuchaři i číšníci sešli a dělal se výčet hostů. O všech se vědělo, odkud jsou, jestli mají nějaké alergie a jestli už v Nomě někdy byli. Každý den bylo plno. Sto dvacet míst a pro každého bylo nachystané menu o dvaceti chodech. To je 2400 jídel denně v prvotřídní kvalitě. O tohle všechno se staralo asi padesát stážistů a dalších několik desítek zaměstnanců, kteří tam pracovali nastálo. Mnozí už několik let. To pro mě bylo překvapení, protože jsem si myslel, že takové pracovní tempo se nedá moc dlouho vydržet.

Největší extrémista byl sous-chef Luke. Každé ráno před prací chodil ještě posilovat. „Dřív jsem spal tak dvě hodiny denně, ale to už je celkem nebezpečné, teď se snažím mít alespoň čtyři hodiny spánku za den.“ Pokud je člověk dost šílený na to takhle žít, dá se to vydržet i sedm let, protože tak dlouho tam Luke pracoval. Jestli je to zdravé a normální? To už je věc jiná.

Menu, které v Nomě vytvářeli, bylo jednoznačně jedno z nejextravagantnějších na světě. Média o něm psala, že bylo stvořeno přímo v pekle. Pro mě se staly symbolem téhle stáže kachny. Divoké kachny, které lovci dvakrát do



Škubání kačen v Nomě

týdne přivezli čerstvě ulovené, a my jsme je museli oškubat a následně vykuchat. Kachna se pak úplně celá rozebrala a skončila na talíři jako grilované prso, stehno, mozek a křídlo. Samozřejmě v malých porcích. Vše muselo být perfektní. Od přípravy jídla až po úklid v kuchyni.

Hosté po večeři absolvovali prohlídku kuchyně, takže nikde nemohla být žádná nečistota. Polovinu času jsem byl na zadní kuchyni, kde se dělaly hlavně přípravy. Později jsem se dostal i dopředu, kde už se vše kompletovalo, a na mé sekci jsme posílali také jeden z dezertů – šípek plněný kdoulovým pyré a kousky kdoulů. Takhle to zní hrozně jednoduše, ale jenom oloupat šípek tak, aby byl bez slupky, vytáhnout z něj semínka a nerozbít ho na máděru, byl občas nadlidský úkol. Na tyhle titěrné úkoly jsme tam byli právě my stážisti. Pracovalo se více s pinzetou než s nožem. Chvillemi jsem měl pocit, že bych si po návratu měl otevřít raději zubní ordinaci než se vrátit zpátky do kuchyně.

Týdny plynuly a z práce se stala každodenní rutina. Pomalu se blížily Vánoce a s nimi i můj konec stáže. Jako poděkování dostal každý stážista celou degustační večeři zdarma. Zdarma to samozřejmě nebylo – bylo to vykoupené veškerou tou prací, kterou jsme odvedli. Jednoho odpoledne jsme tedy s dalšími dvěma stážisty místo do kuchyně zamířili do restaurace a měli možnost

vychutnat si všech dvacet chodů. Jestli to bylo to nejlepší jídlo, které jsem kdy jedl? Jak se to vezme. Asi se nic nevyrovná nedělnímu obědu od maminky, té atmosféře, těm vzpomínkám... Na druhé straně jsem věděl, kolik úsilí za každým jednotlivým jídlem stojí a svým způsobem to opravdu byla jedna z nejlepších jídel, která jsem kdy jedl. V podstatě to byla moje výplata za odvedenou práci.

A jestli mi to za to stálo? Rozhodně. Splnil jsem si jeden ze snů a zároveň se i něco přiučil. Do Nomy bych už znovu nešel, ale na stáž do jiné restaurace určitě ano. Je to skvělý způsob, jak si rozšířit obzory. Nemusí jít nutně o recepty, ale i o postupy a způsob, jakým jsou nejlepší restaurační podniky na světě vedeny.

Naposledy jsem byl v práci 23. prosince a druhý den ráno mi letělo letadlo do Prahy. Na Štědrý den. Takové letadlo člověk propásnout nechce, protože být na Vánoce sám v cizí zemi je pruda. To už jsem si zkusil v Kanadě. Dohodli jsme se ale s ostatními stážisty, že si po práci zajdeme na pivo a rádně se rozloučíme.

Skončili jsme kolem druhé ráno, protože se musel udělat vánoční úklid, a vyrazili do víru velkoměsta. V šest nás vyhodili z posledního baru a já si říkal, že je čas jít domů, protože mi za pět hodin letělo letadlo. Kolo jsem vrátil předešlého dne, a tak jsem musel autobusem, ve kterém jsem okamžitě usnul. Když jsem se probudil, zjistil jsem, že jsem cestoval z konečné na konečnou a ocitl se zpátky v centru města. Bylo sedm ráno, měl jsem vybitý mobil a hustě sněžilo. Když se mi konečně podařilo dopravit se domů, stačil jsem jen popadnout krosnu a na letiště dorazil na poslední chvíli.

Nakonec všechno dobře dopadlo a já mohl usednout ke štědrovečernímu řízku u nás v Kounicích. Pospat si ale po mejdanu o něco déle, tak mám toho roku leda tak štědrovečerní hot dog v kodaňském autobuse číslo 312.

RECEPT

Nakládáný bažant na víně

Na stáži v Nomě mi došlo, že i maso může mít sezónu. Na podzim je to hlavně zvěřina. Na rozdíl od Nomy ale nemám doma udírnu ani fermentační laboratoř a divoké kachny se shánějí těžko. Takže tady je moje „domácí“ verze, kterou si můžete s klidem připravit i vy. Použiju něco, co mi přijde vlastně hrozně typické pro Česko: bažanta. Pokud byste ho nesehnali, zkuste kachnu.

Na přípravu 4–5 porcí budete potřebovat:

Bažant:

- 1× celý bažant (cca 1,2–1,5 kg)
- 10 g (3 snítky) rozmarýnu
- 150 ml červeného vína
- 50 g sádla
- 5 kuliček jalovce
- 500 ml vody
- sůl, pepř

Nakládáné houby shimeji:

- 150 g shimeji
- 200 ml vody
- 120 ml jablečného octa

- 6 g soli
- 10 g cukru
- 1 bobkový list
- 2 kuličky nového koření

Omáčka:

- 25 g sušených lesních hub
- 50 g sádla
- 100 g cibule (1 střední cibule)
- 5 g česneku (1 stroužek)
- 5 kuliček jalovce
- 150 ml červeného vína
- 30 g kyselého džemu (rybíz, borůvka, aronie)
- 10 g sójové omáčky
- 350 ml vody (později voda z namočených hub)
- 50 g másla
- 5 g soli
- 20 g nálevu z nakládaných shimeji

Dýně:

- 1 kg čisté váhy dýně
- sůl, pepř, med a tymián na ochucení

Nakládané shimeji si udělejte klidně den dopředu. Všechny suroviny kromě hub dejte do rendlíku a zavařte. Pak v nálevu povařte na 2–3 minuty houby. Nechte odstát a uležet v lednici. Vydrží vám tam i týden.

Bažanta řádně nasolte a opepřete. Dejte do pekáče, potřete ho sádlem a přidejte všechny ostatní suroviny. Maso by mělo být do poloviny ponořené v tekutině. Peče se na 150 stupňů 3 hodiny. Alespoň jednou za pečení ho otočte.

Na omáčku si namočte houby do teplé vody a nechte 20 minut ležet. V rendlíku si mezitím rozehejte sádlo a orestujte najemno nakrájený česnek a cibuli. Nechte zesklovatět, přidejte jalovec, víno a nechte odpařit alkohol. Poté přidejte džem (já použil domácí z aronie), sójovou omáčku, vodu z hub a vařte zhruba 20 minut na mírném plameni. Nakonec už jen vmíchejte 50 g másla nakrájeného na kostky a vše rozmixujte dohladka mixérem. Pokud by byla omáčka moc hustá, přidejte trochu výpeku z bažanta. Dochutěte solí a nálevem z shimeji.

Já jsem jako přílohu zvolil pečenou dýni, kterou jsem nakrájel na středně velké kostky a pekl na 220 stupňů asi 25 minut. Výborně se ale k jídlu hodí i bramborové noky, třeba ty ze strany 133.

KAPITOLA 13

Tak zase někdy! Třeba za rok...

Ty věty jsem použil mnohokrát. Každému jsem totiž tvrdil, že na Zéland jedu na rok. Proč by taky ne? Takový byl plán a Working Holiday víza jsou na rok – stejně jako do Kanady.

Ještě jsem se ani nevrátil z Dánska a už jsem musel plánovat cestu na druhý konec světa. Neměl jsem ponětí, kam přesně chci jet. Koupit letenky, zařídit pojištění, mezinárodní řidičák a spoustu dalších dokumentů. Měl jsem na to dva měsíce.

Nový Zéland se skládá ze dvou hlavních ostrovů, severního a jižního. Není to úplně velká země, ale i tak. Když jsem jel do Kanady, se všim mi pomohla agentura. Teď bylo všechno na mně. Jediné, co jsem věděl, bylo, že se chci dál zlepšovat ve vaření. Navíc najít si práci jako kuchař je celkem jednoduché kdekoli na světě, protože jich je všude málo. Taky jsem věděl, že se chci po cestě někde zastavit a podívat, protože letět v kuse přes půl světa je úmorné.

Jednoho dne jsem vyrazil za kamarádkou Marťou z Kanady, se kterou jsme byli na dovolené v Mexiku. Její přítel Honza, který už na Zélandu byl, mi