

Univerzita Karlova v Praze
Filozofická fakulta
Ústav českého jazyka a teorie komunikace

PŘÍLOHA K DIPLOMOVÉ PRÁCI

Blanka Jelínková

Vybrané aspekty jazyka rozhlasových pořadů o vaření

Selected Linguistic Aspects of the radio Culinary Broadcasts

Obsah

Přepisovací pravidla	4
Rozhlas u plotny 5. 1. 2010	6
Rozhlas u plotny 6. 1. 2010	10
Rozhlas u plotny 7. 1. 2010	14
Rozhlas u plotny 8. 1. 2010	18
Rozhlas u plotny 11. 1. 2010	22
Rozhlas u plotny 12. 1. 2010	25
Rozhlas u plotny 13. 1. 2010	29
Rozhlas u plotny 14. 1. 2010	32
Rozhlas u plotny 15. 1. 2010	36
Rozhlas u plotny 18. 1. 2010	39
Rozhlas u plotny 21. 1. 2010	42
Rozhlas u plotny 22. 1. 2010	45
Rozhlas u plotny 25. 1. 2010	48
Rozhlas u plotny 26. 1. 2010	51
Rozhlas u plotny 27. 1. 2010	55
Rozhlas u plotny 28. 1. 2010	58
Rozhlas u plotny 29. 1. 2010	62
Rozhlas u plotny 1. 2. 2010	66
Rozhlas u plotny 3. 2. 2010	70
Rozhlas u plotny 4. 2. 2010	74
Rozhlas u plotny 9. 2. 2010	77
Rozhlas u plotny 10. 2. 2010	81
Rozhlas u plotny 11. 2. 2010	84
Rozhlas u plotny 12. 2. 2010	88
Rozhlas u plotny 15. 2. 2010	91
Rozhlas u plotny 16. 2. 2010	95
Rozhlas u plotny 18. 2. 2010	98
Rozhlas u plotny 19. 2. 2010	102
Rozhlas u plotny 22. 2. 2010	106
Rozhlas u plotny 23. 2. 2010	109
Rozhlas u plotny 24. 2. 2010	112
Rozhlas u plotny 25. 2. 2010	115
Rozhlas u plotny 26. 2. 2010	118
Rozhlas u plotny 1. 3. 2010	121
Rozhlas u plotny 2. 3. 2010	124
Rozhlas u plotny 3. 3. 2010	127

Rozhlas u plotny 4. 3. 2010	130
Rozhlas u plotny 5. 3. 2010	133
Rozhlas u plotny 8. 3. 2010	137
Rozhlas u plotny 9. 3. 2010	140
Rozhlas u plotny 10. 3. 2010	143
Rozhlas u plotny 11. 3. 2010	146
Rozhlas u plotny 15. 3. 2010	150
Rozhlas u plotny 16. 3. 2010	153
Rozhlas u plotny 19. 3. 2010	156
Rozhlas u plotny 22. 3. 2010	159
Rozhlas u plotny 25. 3. 2010	164
Rozhlas u plotny 26. 3. 2010	167
Rozhlas u plotny 30. 3. 2010	170
Rozhlas u plotny 31. 3. 2010	173
Pochoutky 3. 5. 2009.....	176
Pochoutky 14. 11. 2009.....	194
Pochoutky 21. 11. 2009.....	221
Pochoutky 10. 1. 2010.....	244
Pochoutky 7. 2. 2010.....	264
Pochoutky 6. 3. 2010.....	280
Pochoutky 14. 3. 2010.....	301
Pochoutky 28. 3. 2010.....	322
Pochoutky 11. 4. 2010.....	339

Přepisovací pravidla

Základem pro přepisovací pravidla rozhlasových pořadů se stala pravidla přepisů pro korpus nahrávek vyučovacích hodin EDUCO a korpusu Dialog. Vzhledem ke specifičnosti nahrávek byla pravidla uzpůsobena potřebám analýzy.

Přepis se provádí tzv. folkloristickou transkripcí (nikoli fonetickou), tj. co nejbližší záznamu psanému. Hlavička transkriptu obsahuje název pořadu, datum, kdy byl pořad vysílán, název rozhlasové stanice, na které byl pořad vysílán, stopáž, jména a příjmení účastníků (spolu se zkratkami).

Obecné zásady:

Hranice vět neoznačujeme. Nepoužíváme velká písmena (ani na začátku vět ani pro vlastní jména ani pro zkratky). Zvláštní rysy syntaktické stránky (přerušování, změny větné perspektivy, přiřazování vět a větných úseků apod.) zachycujeme zjednodušeně. Interpunkční znaménka pro tyto případy nepoužíváme. Nic však nevynecháváme (např. přechytnutí). Nedokončená slova označujeme spojovníkem (např. vše-). Interpretaci špatně srozumitelné pasáže zapíšeme do kulatých závorek. Pasáže, které se při přepisu nepodařilo rozluštit, značíme třemi krátkými pomlčkami (---). Veškeré komentáře k situaci zapisujeme do dvojité kulaté závorek. Zaznamenáváme jimi i oficiální zkratky, které byly vysloveny, z důvodu lepší srozumitelnosti projevu. Pauzy zaznamenáváme pouze ty, které jsou výrazné a narušují plynulost monologu či dialogu (v našem případě delší 2 vteřin), a to pomocí tečky v kulatých závorkách (.). Části promluv, které byly proneseny se smíchem, vkládáme do špičatých závorek. Pomocí hranatých závorek se snažíme zachytit situaci, kdy mluví více osob současně. V transkriptu umístíme tyto hranaté závorky pod sebe, abychom naznačili, že to, co je pod sebou, zaznělo současně. S ohledem na téma nahrávek se objevuje i řeč pronesená s plnými ústy jídla. Takový úsek je podtržen tečkovaně.

Vlastní transkripce:

Na jedné straně spisovnou formu (dle ortografických pravidel) zachováváme, pokud mluvčí vyslovil daný výraz v souladu s ortoepickými pravidly, na druhé straně se však snažíme příznakové rysy mluveného projevu zachytit. Všimáme si výslovnostních odchylek v délce samohlásky. Zaznamenáváme krácení dlouhých samohlásek (např. vidim) i nápadné prodloužení krátkých samohlásek i souhlásek (pomocí dvojtečky). Všimáme si různých druhů zjednodušené (např. kerý, puđu) i zdvojené (např. racci) výslovnosti a zaznamenáváme podle reálné výslovnosti v nahrávce. Spisovnou grafiku však respektujeme v případech, kde

spisovná výslovnost předpokládá výslovnost zjednodušenou (např. měkké). Slova, v jejichž pravopisné podobě se vyskytují souhláskové skupiny -ts-, -tš-, -ds-, -dš- zapisujeme podle pravidel ortografie, neboť se běžně vyslovují [-c-], [-č-], [-c-], [-č-]. Nezaznamenáváme asimilaci znělosti. Zachycujeme různé hezitační zvuky (pro zvuky spíše vokalické seskupením *eee*; pro zvuky spíše souhláskového charakteru seskupením *hmm*). Cizí vlastní jména (osobní i zeměpisná) zachycujeme dle pravidel pravopisu (ovšem s malým písmenem). Pokud jsou však vyslovena nestandardním způsobem, zachytíme takovou výslovnost v dvojitéch kulatých závorkách.

Závěrem můžeme tedy říci, že se řídíme pravidlem: pokud je výslovnost dle ortoepických pravidel, zaznamenáváme vše podle pravidel ortografie. Pokud se však výslovnost liší od ortoepických pravidel, zaznamenáme reálně vyslovenou podobu (např. křečí místo křeččí).

Výjimky:

Slovní tvary *jsem, jsi, jste* atd. budeme zapisovat podle skutečné výslovnosti (*jsem, sem, jsi, si* apod.), přestože výslovnost *sem, si* je ortoepická, jsou-li tyto výrazy součástí složeného tvaru (*byl jsem, byl sem*).

Tvary číslovek – je povolena výslovnost [sedm] i [sedum]. Zaznamenáváme obě varianty.

Seznam transkripčních značek:

---	označení pasáže, kterou se nepodařilo rozluštit
vče-	označení nedokončeného slova
ale:	dloužení hlásky
eee, hmm	hezitační zvuky
(.)	označení pauzy
(...)	označení vynechané části přepisu
(máslo)	předpokládaný výraz, který nebyl dobře srozumitelný
((smích))	komentář
<nechal>	pasáž pronesená se smíchem
to [chtěl]	simultánně pronesené pasáže
[nemoh] jít	
je to <u>vynikající</u>	úsek pronesený s plnými ústy jídla

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 5. 1. 2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 10 min.

ÚČASTNÍCI:

M = neznámý mluvčí, reportér, moderátor

RC = Renata Čamková, ředitelka hotelu

MM = Marek Martinec, kuchař

M: my sme na vysočině co je pro vysočinu typické jaká krajová specialita jaké jídlo

RC: pro vysočinu sou typické především pokrmy z brambor a ze zelí náš hotel připravuje pro své hosty bramborák s uzeným masem fazolové lusky na slanině z polévek je to zelňačka a další pokrmy z toho zelí

M: když sem někdo přijede na jídlo a je to řekněme náš občan nebo cizinec tak má raději taková ta typická jídla která může najít v paříži v londýně nebo v berlíně anebo právě ta krajová tu krajovou specialitu

RC: právě proto si myslím že host když přijede do české republiky tak by měl ochutnat to co se vaří tady protože to co má doma si může jest u sebe ale u nás mají hosté rádi naši kuchyni

M: ona vůbec taková ta specialita krajová specialita dá se říct nabývá jakéhosi nového rozměru a v mnoha domácnostech se začínají vařit jídla našich dědečků a babiček a je to proto že ta jídla sou chutná anebo řekněme finančně dostupná

RC: řekla bych že ta jídla určitě sou finančně dostupná protože dřív lidé neměli tolik peněz tak se snažili vařit úsporně a z toho co jim poskytl domácí výroba

M: my sme na vysočině tedy v regionu kde se daří bramborám to určitě tedy ovlivnilo kuchyni našich předků a vlastně i tu dnešní kuchyni a dá se stále ještě říct že právě tohle je levné jídlo ono koupit kilogram nových brambor dneska už není jídlo z nouze

RC: <no tak samozřejmě ne:> ale jak sem říkala je to především produkce domácí tak dá se předpokládat že: ty brambory má na vesnici každý na zahrádce

M: no a ve městě zaběhne do nějakého supermarketu a pořídí takže které jídlo ste vybrala které budeme dnes vařit

RC: dnes budeme vařit naháč z vysočiny

M: naháč z vysočiny tady bychom asi měli říct co to je prozradit dopředu protože já myslím že posluchači by si rádi teď zapsali suroviny které k tomu budou potřebovat no a po písničce potom to vlastní jídlo budeme vařit takže co potřebujeme

RC: tak potřebujeme vepřovou kýtu a vepřové plecko vepřová kýta je vlastně plátek a vepřové plecko je to jakoby levnější část toho masa tak se pomele a naplní se do toho vepřového závitku

M: tak a do toho se za chvíli pustíme co další ingredience

RC: pepř sůl paprika

M: množství v tuhle chvíli asi nerozhoduje

RC: to každému kuchaři jak pustí ruka

M: čili je to na takové tvůrčí fantazii kuchaře vy raději máte jídlo kořeněné nebo řekněme takové sladší nebo jak by se to dalo říct

RC: nevybírám si

M: a vaši strážníci zákazníci

RC: myslím že preferují to jak jim to připraví kuchař

M: tak a my se po písničce už pustíme do vlastního vaření takže ještě jednou pojďme zopakovat ingredience

RC: takže vepřová kýta vepřové plecko pepř paprika sádlo

M: a po písničce se do toho dáme

((střih))

M: my sme slíbili že společně uvaříme naháče z vysočiny tohoto úkolu se teď ujme kuchař marek martinec takže jaký je postup

MM: první část která se vlastně udělá u tohoto jídla je: že se pomele plecko: až je plecko pomleté tak se: dochutí osolí se přidá se kmín paprika promíchá se to vochutná se jestli to je dost slaný

M: já myslím že to je nejdůležitější ochutnávat v průběhu celého vaření

MM: to by tak mělo být no: aby to stálo za to potom to jídlo

M: vy už tady máte před sebou připravena tato jídla co je nejtěžší při té přípravě na co si musíme dát největší pozor

MM: největší pozor asi na to aby tom talíři aby to vypadalo hezky aby se (tem) lidem líbilo

M: takže pojďme ještě jednou vy ste teď říkal ten postup co ještě musíme k tomu dodat

MM: musí se vlastně ještě kromě toho pomletí plecka tak se musí ještě rozkrájet kýta přes vlákno naklepat na: tenké plátky do toho se vlastně zabalí pomletý plecko a nechá se to píct

M: tak a pečeme při jaké teplotě jak dlouho

MM: sto padesát stupňů tak zhruba půl hodiny

M: vy tady za ten den připravíte řadu jídel které vaříte nejméně rád

MM: nejméně rád myslíte z hotovek nebo meníček

M: to je jedno to je jedno

MM: nejméně rád dělám asi šneky to je jakoby kuřecí závitek z eště vepřovej závitek tam je je to jídlo pro dvě osoby a je to jídlo vlastně který musíme připravovat za syrova trvá hrozně dlouho

M: teď sem se právě lekl že: náká francouzská specialita vaříte i nákou takovou specialitu jako žabí stehýnka nebo něco chtějí tohle vůbec dnes zákazníci

MM: ne vůbec mě to eště nepotkalo tady u nás --- meziříčí by to někdo chtěl

M: když jsme: nabídli naháče z vysočiny jak často ho za den nabídnete nebo vaříte

MM: během dne vlastně během obědu co ho podáváme tak ho prodáme až šedesát porcí můžem prodat vlastně potom po: vobědě už ho neprodáváme protože prodáme všechno přes obědy a večer už se nedává jako minutka

M: no a když sem se ptal na to jídlo které nerad vaříte tak naopak které je vaše nejmilovanější které děláte nejraději

MM: tak nejraději dělám --- steak a bílou paní

M: proč právě tohle

MM: protože --- steak jednak je hrozně dobrej je to z pravý svíčkový jídlo je to velice kvalitní jídlo a bílá paní je to vlastně jídlo který tady (chodí) hodně často lidi si to oblíbili mně samotnému to taky hrozně chutná a tak právě proto

M: no a na závěr abychom tedy ještě jednou protože vy ste zároveň tady při tom vařil a musím říct že je to veliký veliký spěch aby to všechno dobře dopadlo nechci vás zdržovat dlouho ještě jednou ingredience: naháče z vysočiny a ve stručnosti pojďme zopakovat ten postup

MM: kýta plec paprika sůl kmín sádlo a: postup rozkrájíme kýtu přes vlákno naplníme pomletým pleckem dochuceným paprikou solí(m) pepřem kmínem a necháme pít a podlejváme

M: musí se nějak speciálně ozdobit

MM: no zeleninkou petrželkou cokoliv co vypadá hezky

M: děkujeme za uvaření jídla tady v kuchyni se to vaří dobře některé věci sou předpřipravené doma je to potom složitější no tak nezbyvá než popřát k naháči z vysočiny dobrou chuť děkuju

MM: děkuju

((znělka))

(...) ((soutěžní otázka))

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 6. 1. 2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 9 minut 58 vteřin

ÚČASTNÍCI:

M = neznámý mluvčí, moderátorka

SL = Světlana Lavičková, reportérka

IP = Iveta (Píriová), provozní v restauraci

MK = Milan Kadlec, šéfkuchař

M: než se vydáme do slaného tak připomínám že soutěžíme o dárkový poukaz do restaurace hejtmanský dvůr ve slaném a ten poukaz je v hodnotě tisíce korun pokud budete dobře poslouchat tak máte velkou šanci vyhrát no: a slibovala sem tedy že navštívíme hejtmanský dvůr provozní iveta (píriová) a šéfkuchař milan kadlec provázeli kolegyni která s nimi ochutnávala taje jejich kraje a to je světlana lavičková

((střih))

SL: tady ve slaném se vždycky vařila ta: typická česká kuchyň

IP: předpokládám že ano z historických pramenů od babiček a podobně tradičně česká jídla jako je svíčková řízek pečená kachna nebo z polévek je to kaldon z nějakých domácích moučníků typický mřížkový koláč nebo lívanečky z borůvkami to určitě byly typicky tradiční jídla tady i v tomhle regionu

SL: no jo ale vaříte je i teď tady v jedenadvacátém století

MK: (tak) samozřejmě je vaříme protože to hosti po nás vyžadují a tydlety jídla sou mezi lidma velice oblíbený

SL: dalo by se vytipovat které z těch jídel je nejoblíbenější

MK: mezi českými hosty je asi tak vopravdu nejoblíbenější ta svíčková s tím houskovým knedlíkem potom ze svých zkušeností můžu říct že: dyž zařadíte na jídelníček bramborák v jakýkoli úpravě tak ten host ho nikdy nevodmítne a vždycky si ho dá no a samozřejmě když zařadíte pečenou kachnu se zelim tak taky myslim si že i pani (píriová) potvrdí to že třeba svatomartinská husa to je dneska taky hit no

SL: a jak je to s těmi moučníky vy ste hovořili o nějakém mřížkovaném koláči to je tvarohový nebo jablečný

IP: pravý mřížkový koláč od babičky jak ten recept znám tak je vlastně z toho jemného těsta a: je to vlastně potom potřené třeba marmeládou rybízovou nebo ostružinovou to bylo jak

v kterém regionu jak se urodilo jaké ovoce potom ta druhá třetina toho těsta z toho se udělají ty mřížky přes ten koláč a ty mezerky se ještě vyplnily vlašskými ořechy celými půlkami a tak se to zapeklo tak takle já znám babiččin mřížkový koláč

SL: (a) jaký recept nabídneme našim posluchačům

MK: připravíme si domácí sekanou

SL: tak s Milanem Kadlecem šéfkuchařem hotelu Hejtmanský (dům) po písničce budeme vařit ((střih))

M: dál jede i odpolední kolotoč no a o seriálu byla řeč na začátku já sem říkala že dnes budeme telefonovat herečce Jitce smutné tu znáte určitě ze seriálu Ordinace v růžové zahradě pokud byste se jí chtěli na něco zeptat tak způsob jakým to můžete udělat pošlete esemesku ve tvaru ER dvě mezera host na číslo ((telefonní číslo)) my vám potom zavoláme a spojíme vás případně s Jitkou smutnou pokud budete mít zajímavý dotaz no a ten kdo se odváží na něco zeptat tak pro něho mám připravený i malý dáreček ale vraťme se zpátky do slaneho předávám slovo světlaně Lavičkové

((střih))

SL: s Milanem Kadlecem šéfkuchařem hotelu Hejtmanský dům teď budeme vařit tu jejich speciální domácí sekanou takže bych mohla jít do řeznictví a koupit si takovou tu směsku hovězí vepřové a nebo máte speciální i poměry masa

MK: můžeme to dělat z týdletý směsi ale je lepší si to udělat přímo z masa kdy si vezmeme tak dvě třetiny vepřového masa může být plec může být i nákej ořez kterej nám zbyl potom dáme jednu třetinu hovězího masa zase to může být takový to trošičku prorostlejší

SL: to tady máte teď připravené je tam vidět přece jenom že je prorostlé proč to nemůže být z libového

MK: vono to libový maso je potom takový trošičku sušší takže je lepší když je tam víc toho tuku je ta sekaná potom taková šťavnatější

SL: tak maso máte připravené a teď tam přidáte co

MK: maso máme připravené ale musíme ho nejdřív semlít někdo ho mele nahrubo někdo ho mele najemno já ho mám teda radši najemno přidáváme do toho masa semlít třeba cibulku nemusíme ji mlít můžeme ji třeba nakrájet i najemno potom přimíchat do toho rozemletého masa

SL: ale vidím že vy tam tu cibulku raději přimelete

MK: je to potom zase takový jemnější když se když se to do toho masa namele

SL: maso napadalo do misky

MK: tak teď tam přidáme trošičku česneku někdo víc někdo míň jak kdo má chuť

SL: ten česnek musí být utřený anebo může být nakrájený na úplně nadrobno

MK: je lepší nakrájený nadrobno protože to utření zase už je: takový moc jemný zase do toho takže n- nakrájený hrozně nadrobno přidáme tam ten česnek osolíme opepříme lepší bílým pepřem já černej pepř nemám moc rád takže bílým pepřem přidáme do toho vajíčko namočenou housku tu housku můžeme namočit v mléce zase potom máme tu sekanou takovou jemnější a všecko dobře promícháme ke konci potom do toho míchání ještě teďko přidáme: trošku majoránky

SL: tak trochu pro vůni

MK: jakmile tohleto máme všecko promíchaný vyndáme si: vyndáme si tu sekanou na: prkno nebo na tál nebo na stůl a budeme s ní chvíli bouchat vo ten stůl aby se nám to maso dobře spojilo kuchaři tomu říkaj aby dobře prátovalo

SL: takže nestačí jenom dobře uhřátat jak bych to hňácala já ale vy s tím tak jako docela s fortem seknete o ten stůl

MK: to musí bejt to už takle dělali i starý řezníci a starý hospodyňky taky to takle dělaly že s tím chvílku mlátily je to lepší než to nechávat vybouchat v tom stroji pokavad' tohleto takle máme všecko vybouchaný to maso tak z něj vytvoříme: šišky které potom dáme do pekáčku ale ten pekáček eště než tam do toho dáme to maso tak si vymažeme trošičku vepřovým sádlem na to položíme tu šišku té sekané a podlejeme trošičkou vody pro chuť nahoru na tu sekanou na tu syrovou sekanou eště dáme nakrájené plátky slaniny někdo může dát anglickou slaninu když má radši anglickou slaninu někdo radši takovej ten klasickej špek

SL: ale ten klasický špek ten ten líp voní

MK: líp voní ale zase je víc mastný takže: kdo to chce mít trošičku dietnější tak použije tu anglickou slaninu a ne (š-) ten špek no a dáme péct do trouby na jak dlouho záleží na tom jak ty šišky sou veliký my to tady pečeme zhruba tak pětáctyřecet padesát minut v konvektomatu při teplotě nákejch sto sedumdesát až sto vosumdesát stupňů celsia

SL: než se ta sekaná upeče jenom to shrneme kdybyste mohl alespoň trošku říct aspoň rámcově takovou tu gramáž pro: čtyřčlennou rodinu když budu chtít dobrý oběd

MK: tak to maso by mělo být zhruba asi tak to kilo zhruba tři štvrtě kila toho vepřového štvrt kila: hovězího masa takový dvě dvě vajíčka: tři čtyři starší rohlíky který namočíme v troše mléce sůl pepř majoránku česnek vopravdu podle voka tam ta gramáž je taková trošku zavádějící no a trošku toho vepřového sádla

SL: teď už počkáme až se sekaná upeče a budeme ji podávat s čím

**MK: budeme ji podávat buďto s bramborem nebo z těch brambor můžeme udělat
šťouchané brambory s cibulkou a: nebo můžeme tudletu sekanou podávat i
s bramborovou kaší**

SL: tak dobrou chuť

((střih))

(...) ((soutěžní otázka))

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 7. 1. 2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 10 minut 26 vteřin

ÚČASTNÍCI:

PK = Pavel Kudrna, moderátor

PJ = Pavla Jelínková, reportérka

MJ = Marie Jarkovská, provozní v penzionu

LM = Luboš Mady, kuchař

PK: tak a vy už víte že od začátku tohoto roku máme změnu už k nám do studia nechodí kuchaři ale naopak my chodíme s mikrofonem do kuchyní a tak můžete i dnes jít s námi vařit za hranice studia můžete také vyhrát poukaz pro dvě osoby v hodnotě tisíc korun a kam se vydáme tentokrát a kde můžete také pojíst za tisíc korun my půjdeme do restaurace do penzionu jas na periferii pražských dejvic tedy do suchdola natáčela pavla jelínková ((stříh))

((klepání))

PJ: dobrý den

MJ: dobrý den vítám vás marie jarkovská těší mě

LM: luboš mady

PJ: projdeme do kuchyně tady to voní krásně pražské dejvice já nevím jestli bychom tady mohli hovořit o: nějaké regionální specialitce ale rozhodně specialitka pražská co to bude pane mady

LM: bude to dezert tetiččina jablíčka plněná směsí čokoládou a oříšky

PJ: místní specialitka výborně co k tomu budeme potřebovat

LM: takže budeme k tomu potřebovat na: jedno plněné jablíčko jablko: oříšky:

čokoláda: brusinky: máslo: a: cukr a to je vše

PJ: brusinky: kompotované nebo sušené

LM: kompotované kompotované

PJ: jaká jablíčka sou nejvhodnější nebo [jaká děláte tady]

LM: [nejvhodnější na] to sou asi druh spart'an bych řek a: tak asi středně veliká aby byly poměrně všechny stejný abysme mohli je stejnou dobu péci

PJ: no tak dáme se do toho

LM: jablko z tlustší strany seřízneme vememe si nůž uděláme do něj otvor z toho otvoru vyjmeme vyjmeme jádřinec

PJ: tak to je totiž vy říkáte nůž ale ono [to vypadá]

LM: [no to je] to je takový zlepšovadlo to je malý kopečkovač na

PJ: na zmrzlinu [že jo]

LM: [na zm]rzlinu tím je to jednodušší [---]

PJ: [a chce] to trochu fyzickou sílu že jo

LM: trošičku zatlačit a vznikne vám požadovaný otvor až skoro k tomu bubáku do:le

PJ: no tak to je nádherně vydlabané jablíčko

LM: ten bubák ukrojíme

PJ: a:no

LM: aby nám to stálo [---]

PJ: [ale] neprokrojíme

LM: a neprokrojíme dovnitř do té dutiny aby nám to nevyteklo

PJ: hmm takže máme připravená jablíčka zkrojená nahoře i dole: a: vydlabaná kulatým <kopečkovačem> ((smích)) <na zmrzlinu>

LM: dá se to udělat i žící

PJ: tak a uděláme náplň (.) tak co budeme na jablíčka potřebovat eee přesně na tu náplň pane mady na jedno jablko

LM: na jedno jablko budeme potřebovat jednu lžičku kompotovaných brusinek jedno deko oříšků nastrouhaných jedno deko nastrouhané čokolády dvě lžice másla šlehačku a práškový cukr na ozdobu

PJ: tak je to vlastně jednoduché podle počtu jablíček si libovolně můžeme toto množství zvětšovat deme na přípravu začneme čím čokoládou

LM: začneme nastrouháme si nahrubo: na hrubým struhadle čokoládu: strouháme čokoládu a potom si čokoládu teda vložíme do misky a na to dáme rozdrcené nebo rozemleté vlašské ořechy do toho potom odměříme

PJ: ty máme připravené [měříme]

LM: [čtyři lžičky] čtyři lžičky brusinek a potom to celé zamícháme dohromady a vlastně nám z toho vznikne taková hutná pasta

PJ: taková černá pasta

LM: ano kterou naplníme ty jablíčka a na tom jablíčku utvoříme takový čepeček a úplně úplně ho uzavřeme a potom to vložíme do kastrůlku který mírně podlejeme vodou a dáme péci podle velikosti jabka a tvrdosti jabka dáme péci na patnáct až dvacet minut

PJ: tak já vidím že se do toho jablíčka vejde poměrně hodně té hmoty to by člověk neřekl a má to tady čepičku nebude [se]

LM: [---]

PJ: to roztékat

LM: nebude se to roztékat ty oříšky nahoře s tou čokoládou jakoby zkaramelizují a nahoře se utvoří taková jemná krusta takže to nesteče

PJ: paní jarkovská sleduje ostřížím zrakem tvorbu pečených jablek od tetičky od které je to tetičky paní jarkovská

MJ: to nám je záhada tento recept sme převzali z pražských receptů který se nám zdál velmi jednoduchý takže prostě bereme jablíčka od tetičky

PJ: jak vám chutnají ta jablíčka určitě ste je ochutnala

MJ: ochutnala mně líbí se na nich to že tam není žádné těsto že to je ryze ovoce a oříšky s: brusinkami

PJ: tak víte co dáme ta jablíčka péci

LM: dáme jablíčka do toho kastrůlku: mírně tak asi centimetr podlijeme vodou aby se nám nepřichytila dáme je na sto osmdesát stupňů do vyhřáté trouby a asi tak po čtvrt hodině je zkontrolujeme jestli už jsou měkká můžete do nich prstem zkusit jestli už je měkké anebo píchnout vidličkou

((stříh))

PK: sme pořad u plotny dnes nabízí pavla jelínková natáčela: v pražském suchdole tedy na periferii pražských dejuvic a to v penzionu jas tak pojďme se tam podívat jak daleko jsou jablíčka od tetičky

((stříh))

PJ: no jablíčka začínají pěkně vonět tak už bychom možná mohli jablka vyndat

LM: takže se na ně podíváme rukou zkusíme jestli jsou měkká ty jablíčka a nebo vidličkou můžeme do nich mírně píchnout ze strany tydlety vypadají že už jsou hotový právě nahoře vidíte jak je ta krustička jemná že nám [opravdu]

PJ: [a jinak]

LM: nevyteklo

PJ: jinak ta náplň je stále taková měkká

LM: ano ano ano přesně tak

PJ: ta se tváří trošku jako pudink

LM no vypadá to jako povidla taková jako marmeláda hutnější

PJ: s krustičkou a čím to budeme zdobit nebo to už je finální výrobek

LM: (takle to) přendáme na talířek doprostřed talířku mír[ně]

PJ: [ka]ždému jedno

LM: takže mírně je ze shora posypeme moučkovým cukrem

PJ: sítkem správně ano

LM: a vedle ozdobíme do kroužku podél okraje jablka ozdobíme šlehačkou a protože je v tomto jídle obsažena čokoláda tak můžeme nazdobit i tekutou čokoládou a

PJ: hmm to je jablíčko ponořené do takového hnízdečka ze šlehačky vypadá to překrásně

LM: a: dyž je sezona tak můžeme nazdobit i nějakým ovocem nebo mátou co je po ruce takzvaně no:

PJ: říkáte málo kalorií paní jarkovská

MJ: no decentně kalorií není tam žádné těsto žádná mouka žádné náročné

PJ: ještě ta poleva já si počkám děláte [nějaký]

LM: [---] zima tak je ---

PJ: nějakou kresbičku jo poleva přijde úplně na všechno včetně té [šleha]čky

LM: [(jé)] pardon

PJ: upadl vršíček ale to nevádí to nevádí

((smích))

LM: tak a takle je to finální

PJ: dezert je nádherný doufám že naši posluchači si všechno dobře zapsali protože skutečně to (je) velice jednoduché dietní skvělé penzion jas v pražském suchdole děkuji za předvedení a loučím se s panem lubošem madym a paní marií jarkovskou mějte se krásně

MJ: my vás zveme na to jablíčko

LM: přejem dobrou chut'

((stříh))

(...) ((soutěžní otázka))

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 8.1.2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 10 minut 13 vteřin

ÚČASTNÍCI:

DB = Daniela Brůhová, moderátorka

EP = Eliška Pilařová, reportérka

RS = Radim Sosnar, kuchař

TB = Tomáš Bajner, kuchař

DB: ((useknutý začátek)) tradiční krkonošská kuchyně když se řekne tak já si představím kyselo ovšem co si představí moje kolegyně eliška pilařová která v krkonoších vyrostla a žije to uslyšíme právě teď eliško slyšíme se

EP: slyšíme se

DB: eee krkonošská kuchyně je to skutečně jenom to kyselo

EP: kdepák ono v krkonoších tedy hlavně v těch západních na jilemnicku na vysocku tak jak je stále živé nářečí tak je živá i ta tradiční kuchyně já sem si třeba dnes skutečně byla pro těsto na kyselo

DB: ((smích))

EP: to je tady ke koupě opravdu snad ve všech potravinách a dokonce i v některých pekařstvích a já kyselo vozívám i kolegům do rádia oni si rádi odskočí do krkonošské kuchyně no samozřejmě houby [to je]

DB: [ano]

EP: na krkonoších základ mnoha tradičních jídel do kysela se hodí údajně tedy vopěnky to sou takové malé václavky ale především hubník ten se peče po celých horách ať už se mu říká hubovec nebo tedy hubník a je to dobrota to v restauracích neseženete to tady máme jako takový slaný koláč místo pizzi [a]

DB: [an-]

EP: a musím říci že v pasekách nad jizerou dokonce loni pořádali takovou obecní soutěž v kyselu a v hubníku a uvažují o založení tradice hubníkové pouti takže skutečně živé speciality ano

DB: eliško hubník jak se dělá já znám pouze kubu to sou kroupy [a houby a je to stejně]

EP: [to sou kroupy ano (no hubník)]

to je několik možných způsobů ale ten nejjednodušší je spařit nadrobno nasekat uvařit houby

trochu vody ponechat dolít mlékem a do toho základu namočit několik rohlíků přidat česnek sůl no a už do vymaštěného pekáčku a upečeme na sádle dobrota

DB: úplně jiný hubník než já znám kubu já bych to dělala z těch krup

EP: ano no on se dělá i sladký [třeba:]

DB: [ano]

EP: s rozinkami se švestkami ale já mám tedy radši ten slaný česnek říkala sem na ten se nesmí zapomenout

DB: říkala říkala česnek v horách možná se používá velmi často

EP: no i různé bylinky třeba mě teď napadá na jaře tak vopich nebo libeček máme sušený z něj je výborná zelená polévka když je tedy zelený nebo na jaře omáčka z devíti bylinek ale teď už třeba kerblík na vajíčka na tvrdo nebo polníček nebo řeřichu tu si můžeme teď nasít ta byla tady velice tradiční a já miluju dobromysl mám takové dobromysliště

DB: ((smích))

EP: u černého dolu a: ten se dává přímo do škvařeného sádla třeba v pasekách je to výborná věc

DB: to je zajímavý typ ještě na borůvky bychom neměli zapomenout

EP: na borůvky určitě borůvky tedy borůvkové knedlíky to je vůbec taková i česká specialita

DB: ano

EP: sladké knedlíky ale tady tedy borůvky a zelí musí být hlavně to červené tedy

DB: ((smích))

EP: vysocké ještě lépe --- no a speciality z brambor chlupačky zase z houbami anebo placky pečené na plotně já na to mám takové zvláštní náčiní vyčleněno skutečně zednickou špachtli

DB: ((smích))

EP: ono to ničím jiným z těch <plátů nejde> a i když už tedy nemám kamna s pláty tak pecu na plotýnce na plynu a bez tuku to je něco pro zdraví teď v lednu úžasné

DB: teď sme se dostali k těm kamnům mnozí už máme elektrické sporáky ale dobrá kamna by neměla v chalupě chybět

EP: je to tak no tak pec už to má [málo]kdo

DB: [pec]

EP: to štěstí i když já teď trošku žehrák že tedy nemáme chalupu žádnou s pecí protože tam bych si tedy ráda vyhřála

DB: ano

EP: ale i jako je to úplně jiné když v místnosti hřejí kamna je to živý oheň je to krása

DB: je to krása je to tak eee my se za chvíličku po písničce vydáme do jedné zajímavé restaurace eliško kam nás zavedeš

EP: je to hotel nechanický je to přímo v centru špindlerova mlýna tam je teď nádherně tam je skutečně bílo nevím jak je jinde po republice jestli skutečně ten sníh se drží má přijít dnes odpoledne ale tady u nás už tedy leží trošku sněží no a proti hotelu nechanický tam dokonce stávají i voskové kočí se saněmi takže je to takový opravdu tradiční obrázek toho centra špindlerova mlýna u mostu no a sou tam dva mladí kuchaři šikovní hoši takže já myslím že ty recepty nebo ten tedy dnešní

DB: ano

EP: protože kyselo tam máme [tak]

DB: [ano]

EP: určitě se vám bude líbit

DB: tak to říká eliška pilařová tím nás zve do krkonoš ale nekončí to protože za chvíličku po písničce petry janů vyrazíme spolu s ní do centra špindlerova mlýna ochutnat si krkonoše ((střih))

DB: ((useknutý začátek)) kalamitní typ karel zich vy doufám ste šťastné typy protože pokud budete dnes soutěžit tak můžete vyhrát dal- dárkový poukaz pro dvě osoby v hodnotě tisíce korun do hotelu nechanický ve špindlerově mlýně pokud budete dobře poslouchat příspěvek myslím že už půl výhry máte téměř v kapse s eliškou pilařovou sme říkaly že vás zveme do hotelu nechanický který stojí v samém centru našeho největšího zimního střediska a připravuje denně také horské speciality do tradiční krkonošské kyselo do toho se pustil kuchař radim sosnar za pomoci kolegy tomáše bajnera no a eliška pilařová jim u toho urputně asistovala poslouvejte

EP: tomáš a radim mladí kuchaři v hotelu nechanický tak začneme čím kyselem to je skutečně krkonošská polévka z chlebového kvasu radime pojďme na kyselo

RS: tak nejprve si musíme nadrobno nakrájet cibulku kterou osmažíme potom přidáme hříby orestujeme je s tou cibulkou

EP: hříby jaké

RS: můžou být míchaný jakýkoliv směsi zalijeme vývarem silným přidáme na: kostičky nakrájené brambory ty necháme uvařit aby byly měkký a: potom přidáme chlebovej kvásek ktorej sme si před tím namočili do vody a tím tu polévku celou zahustíme necháme provařit a potom přidáme rozmíchaná vejce a to je v podstatě celý

EP: nu tak recept skutečně horácký ten je mnohem mnohem prostší já dám nejdřív vařit vodu se solí a s kmínem zvlášť si namočím houby ty houby povařím taky zvlášť a: do té vody s tím

kmínem a se solí naliju předem připravený rozmíchaný kvásek mám tedy tu polévku a do ní potom vliju ty houby a: vajíčka ty se vkládají zvlášť na talíř takže ten váš recept to už je takové kyselo povýšené do cenové skupiny takže nejdřív cibulku pojd'me na to ((zvuk krájení)) tady už se nám vaří veliké brambory ve slupce na co to bude tome

TB: to je: příloha k tomu kyselu při podávání vkládáme půlku uvařené brambory ve šlupce do polévky a sypeme petrželovou natí vypadá to báječně

EP: no a zvlášť zřejmě osmažíme vajíčka radíme

RS: ano samozřejmě musíme zvlášť na pánvi na másle hezky až úplně do husta do tuha pak je vložíme do té polévky

EP: tak za chvíli se nám začne škvařit cibulka chlebový kvas tady v krkonoších bývá běžně k sehnání v krámech tady na tu specialitu pamatují možná ho vozí tady do hotelu nechanický i pekárny hmm no to to voní dnes se mi den vydařil vidím <v kuchyni> je vždycky dobře a mě nad tou cibulkou napadá otázka pro dnešní soutěž vážení posluchači co pak sou to sejkory tak vzpomínejte přemýšlejte

((střih))

(...) ((soutěžní otázka))

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 11. 1. 2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 9 minut 55 vteřin

ÚČASTNÍCI:

PK = Pavel Kudrna, reportér, moderátor

RC = Renata Čamková, ředitelka hotelu

MM = Marek Martinec, kuchař

PK: pokud si vzpomínáte tak my sme už jednou v kuchyni v hotelu pod zámekem a v restauraci se stejným jménem byli vařili sme: naháče z vysočiny ale těch krajových jídel je tady mnohem víc poďme si některá známá krajová jídla vysočiny připomenout paní čamková která jídla sou tady na jídelním lístku nejoblíbenější

RC: nejoblíbenější je samozřejmě bramborák s uzeným masem dále sou to fazolové lusky na slaniňě bramborové placky s kapustovým ragú

PK: to sou všechno slaná jídla co z těch sladkých sou taky speciality

RC: opět je to bramborové těsto a: z bramborového těsta děláme šklubánky s mákem nebo mrkvance to sou vlastně typické sladké koláčky které se plní mrkvovou směsí

PK: my když přijedeme nebo přideme do některých restaurací tak je typický medovník nebo něco takového řekněme univerzálního ve vídni známý sachr co z těch sladkých řekněme dezertů tady je takovým číslem jedna

RC: číslem jedna je u nás tiramisu ale to se nevztahuje k naší regionální kuchyni

PK: to je krajové někde úplně jinde a z těch krajových

RC: ale u nás je to je to medovník

PK: já musím říct že sem milovníkem třeba: sladkého jídla šklubánky s mákem uvaříte je vůbec někomu za den zažádá o ně někdo

RC: ne nemáme je na stálém jídelním lístku ale děláme je jako menička

PK: my sme minule vařili naháče z vysočiny pod tím si člověk rovnou nepředstaví nějaké jídlo jako když se řekne třeba bramborová placka mimochodem připomeňte jenom posluchačům kteří neslyšeli ten předcházející díl co to je naháč z vysočiny

RC: vepřová kýta která je plněná vepřovým pleckem které je mleté

PK: když vy pojmenujete jídlo takto tajemně já vím že snad každá restaurace má tajemství šéfkuchaře jak to zákazníci přijímají vadí jim to nebo chtějí jednoznačný název aby rovnou věděli o co se jedná nebo musíte dešifrovat vysvětlovat

RC: no samozřejmě pokud' je to eee takovýto název tak málokdo si pod tím eee něco představí ale od toho máme obsluhu aby vysvětlila zákazníkům co tento pokrm skrývá

PK: tak možná skutečně slyšíte že sme v kuchyni tady vedle se myje nádoby rovnou se tady připravuje jídlo my sme přišli v nejnevhodnější dobu natáčení a to je v poledne co dnes uvaříme jaké krajové jídlo jakou specialitu

RC: tak dnes to bude bramborák s uzeným masem který je typický pro vysočinu

PK: tak abychom si opět připravili ingredience co budeme pro tento bramborák potřebovat

RC: samozřejmě brambory vejce sůl pepř uzené maso můžeme vzít jakékoli mouku

PK: my ten postup samozřejmě řekneme a prozradíme za chvíli také zopakujeme to co potřebujeme pro bramborák vy osobně máte ho ráda

RC: mám ano

PK: říká se že kuchař to co v kuchyni uvaří že sám nejí že potom (má nějakou) řekněme závodní stravu hromadnou platí to i tady

RC: určitě ne: naši kuchaři ochutnávají a ochutnávám i já protože co přijde hostovi pod ruku tak musí projít takovou kuchyňskou cenzurou

PK: po písničce se pustíme do toho bramboráku bramborák z vysočiny

((střih))

PK: a pojďme se pustit do bramboráku s uzeným masem bude vařit kuchař marek martinec pane kuchaři na bramborák s uzeným masem já myslím že každá hospodyňka asi ví nebo tuší že v každé rodině se nějaký ten bramborák dělá ale co ten typický bramborák s uzeným masem z vysočiny co na něj potřebujeme

MM: tak brambory sůl mouku česnek pepř a: uzený maso který potřebujeme na to

PK: tady to za námi vypadá že se rozbije půlka nádobí v kuchyni ale tady je tady je trošku kolotoč takže je jasné proč to tak je a jaký je postup co je potřeba udělat úplně na začátku

MM: tak úplně na začátku nejdůležitější (je) vytvořit bramborák který musí být správný konzistence (a) do který se musí dát správný množství mouky aby netekl přidat vejce samozřejmě aby držel pohromadě až je hotovej bramborák tak se vezme uzená krkovička která se nakrájí na tak zhruba třímilimetrové plátky a: na pánvi pomaštěným máslem se v salamandru trochu upeče potom se vlastně přidá na ten bramborák kterej je už vysmažený ozdobí se petrželkou a už se může servírovat

PK: bramboráky sou vůbec oblíbené jídlo jak je to s česnekem hodně málo

MM: no česnek spíš hodně většinou teda dáváme česneku dost

PK: možná by vás napadlo v tuhle chvíli ještě nějaké takové řekněme bramborákové tajemství jaké ještě podle vás jídlo z brambor je dobré a: patří sem na vysočinu

MM: já myslím že ještě lokše by sem patřily bramborové placky a: ještě bych dal bramborové knedlíky se škvarkama

PK: tak a tady pro mě laika který v kuchyni umí výborně uvařit čaj a to jak kdy bramborák a bramborová placka jaký je v tom rozdíl

MM: bramborák je vlastně z brambor který sou postrouhané a bramborové lokše to sou brambory který se (nejprve) musej uvařit to sou vařené brambory až potom se strouhají promíchají se vlastně s moukou osolí se a vytváří se placka hubená jako palačinka

PK: pod'me úplně na závěr ještě jednou co potřebujeme na bramborák s uzeným masem a postup

MM: takže na bramborák s uzeným masem potřebujeme brambory vajíčka sůl pepř česnek a mouku a uzené maso a k tomu postupu postrouháme brambory přidáme vajíčka mouku sůl pepř česnek promícháme dochutíme a servírujeme na talíř a až je to (doservírované) tak přidáme uzené maso které je v salamandru ohřáté nebo prohřáté na másle

PK: v salamandru co to je

MM: gril dá se říct

PK: čili doma prostě nějakým způsobem ohřejeme

MM: může se --- doma v troubě

PK: vy zatímco vyprávíte tak vaši kolegové jídlo připravují už je to hotové čili měli sme štěstí že zrovna jeden bramborák jde do restaurace a já tady vidím zvonek aby věděli že je hotovo ((zvonek))

PK: děkujeme dobrou chuť a na shledanou

MM: [na shledanou]

RC: [na shledanou]

((střih))

(...) ((soutěžní otázka))

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 12. 1. 2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 9 minut 15 vteřin

ÚČASTNÍCI:

M = neznámá mluvčí, moderátorka

EP = Eliška Pilařová, reportérka

RS = Radim Sosnar, kuchař

TB = Tomáš Bajner, kuchař

M: hotel nechanický v samém centru špindlerova mlýna říká eliška pilarová je v ty- pilařová pardon abych jí nepřekřtila je v tyto dny obrázek té pravé zimní romantiky no a právě v tamní kuchyni se dnes pustíme do jedné z horských specialit přijměme tedy pozvání nejen elišky pilařové ale také kuchařů radima sosnara a tomáše bajnera

((střih))

EP: tomáš a radim jeden z brna jeden z jižních čech s českých budějovic ne z jindřichova hra-

RS: jindřichova hradce

EP: mladí kuchaři hotelu nechanický vy ste se museli ty krkonošské speciality vyučit radime

RS: no učíme se to průběžně od těch zdejších lidí

EP: a daří se

RS: celkem ano

TB: myslím že sme se naučili hodně rychle

EP: musím říci že sme v moderní kuchyni tady plotna s těmi klasickými pláty už není tome co vaříte nejradši

TB: já mám spoustu oblíbených jídel ale jesi si mám vybrat z našeho jídelníčku tak bych (por-) eee kančí

EP: no tak pustíme se do kančího se šípkovou omáčkou pánev připravena za chvíli se nám začne škvařit cibulka tomáši vy máte takový krásný kuchařský úbor czech republic

((vysloveno čech republik)) to vypadá skoro jako na soutěž

TB: ne na soutěž bohužel ne: ale nikdy neříkejte nikdy že

EP: s vaší šípkovou omáčkou byste se do toho klidně mohl pustit i bez kuchařského ronda tomáši co třeba vaši hosté máte někoho kdo se k vám třeba rád vrací z těch známějších lidí nebo měli ste teď nedávno v sezoně

TB: určitě jezdí sem pan dvořák ředitel televize nova a to je náš častý host já mám takový pocit že kančí ještě neměl

EP: --- bude pro něj překvapení no a radíme vy: vaše oblíbené jídlo to co tady rád vaříte

RS: asi jehněčí kolínko se špenátem a bramborovou kaší je pro mě nejoblíbenější tady

EP: no tak vy ste masití a což třeba nějaká sladká specialita

RS: krom eee tiramisu krém děláme každý den nějaký nový dezert at' už dort nebo rolády

EP: a co třeba buchty

RS: buchty to je slabina každého kuchaře ale: děláme tu koláče

EP: no tak já doplním ještě že v krkonoších se jako tradiční dobrotu dělají prachovické koláčky a kolem té tak zvané vomasty v tom důlku uprostřed se zvláštním způsobem v listcích skládá drobenka tlačena no tak horáci byli šeterní drobenkou se nešeredilo neplýtvalo a takhle krásně složená mák nebo povidla nebo tvaroh kterému se tady říkalo sejra stejně dobře udržela no a tomáši co vy z toho sladkého

TB: máme tady borůvkové knedlíky tvarohové

EP: takže to vy ještě v létě určitě na houby do kysela a na borůvky do knedlíků no a co z té zcela moderní sladké kuchyně

TB: grilovaný ananas s s vanilkovou zmrzlinou obalený v pistáciích

EP: poslyšte mně se sliny sbíhají tak tedy kančí se šípkovou omáčkou tomáše bajnera hotel nechanický

((střih))

M: to říká kolegyně eliška pilařová do krkonoš se vrátíme hned po písničce petra nagye no a budeme vařit kančí jak sme slíbili připravte si tužku a papír a také budeme soutěžit máme tu dárkový poukaz na tisíc korun v hotelu nechanický

((střih))

M: ano láska ke kuchyni vévodí v této chvíli českému rozhlasu dvě praha než se vrátíme do hotelu nechanický ve špindlerově mlýně tak mám pro vás pozvánku pokud se chcete zeptat na něco kytarového virtuosa štěpána raka napište mi esemesku ve tvaru er dvě ó ká a pošlete na číslo ((telefonní číslo)) před tři čtvrtě na dvě budeme štěpánu rakovi volat a samozřejmě někdo z vás se ho bude moci zeptat přímo ve vysílání na to co ho zajímá ale vracíme se za dobrůtkami eee kuchyně hotelu nechanický ve špindlerově mlýně umí připravovat výborně i zvěřinu no a tady je recept kuchaře tomáše bajnera přímo u plotny ho zaznamenala kolegyně eliška pilařová

((střih))

EP: kuchař hotelu nechanický tomáš bajner pustíme se do kančího: se šípkovou omáčkou mohli bychom volit tak jak už to říká pan hrabal jestli se zelím nebo se šípkovou omáčkou my sme tedy vybrali prát se kolem toho nebudeme a teď budu chtít po tomášovi recept musím říct že nejvíc mě bude zajímat ta šípková omáčka a kde berete kance kančí divoké prase tedy

TB: máme dodavatele vlastní ta:kže nejdřív si připravíme maso našpikujem ho: špekem kořenovou zeleninu mrkev petržel celer na kostičky cibuli najemno začnem kořenovou zeleninou kterou orestujem na sádle přidáme po pěti deseti minutách cibuli všechno dohromady zarestujem poté přidáme šípky nebo šípkovou marmeládu co zrovna máme chvíli restujeme na základu poté orestujeme maso které vyjmeme přidáme zase šípkový džem a: restujem zalijeme vývarem vložíme maso dusíme do měkka když je maso měkké vyjmeme ho omáčku nezahušťujeme moukou ničím takovým (to) všechno pasírujeme a zahuštíme zeleninou která byla v základu dochutíme: solí zase šípkovým džemem pepř tot' vše

EP: tomáši ještě takový figl u nás vždycky než se začalo maso péci tak se skutečně dalo na pánev a lehce se nechalo tak zvaně zatáhnout

TB: ano to funguje my to zatahujem vlastně na základu aby nám i ta šťáva která vyteče z toho masa zůstala všechna v omáčce takže vůbec nedáváme maso stranou omáčky

EP: tak takže nejdřív osmažíme si cibulku pojděme na to ((krájení))

EP: rychle se nám řeže cibulka tomáš umí ((krájení))

EP: hm začíná nám krásně vonět cibulka má být to je takové to zaklínadlo všech kuchařů do zlatova

TB: do zlatova ano

EP: já se ještě zeptám kančí maso je to zkrátka vepřové čili kterou tu část pro tuhleto specialitu zvolíme

TB: nejlepší bude kýta

EP: hm no tak já bych volila třeba například ramínko

TB: je taky možnost ale my sme s kýtou spokojení

EP: no a s čím podáváme

TB: podáváme s bramborovými plackami

EP: takže ještě bramborové placky

TB: takže si uvaříme brambory které nastroháme najemno vařené eee přidáme vejce hrubou mouku sůl vyválíme si plát těsta a vykrojujeme placky které pečeme na sádle

EP: nu jakou posluchačům soutěžní otázku je nějaká specialita na co by nemuseli hned přijít
tak třeba v souvislosti s výběrem toho dnešního receptu čemu se v krkonoších říká hlavatice
(stříh)
(...) ((soutěžní otázka))

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 13. 1. 2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 10 minut 52 vteřin

ÚČASTNÍCI:

SL = Světlana Lavičková, reportérka

MK = Milan Kadlec, šéfkuchař

NN = neznámý mluvčí

SL: v hotelu hejtmanský dvůr rádi vaří tu typickou českou kuchyni a jak mi tam prozradili tak dokonce mají na: jídelníčku i třeba svatomartinskou husu no ale protože mají i celou řadu dobrých moučníků tak jak si mohu potom dát třeba: ty lívance po svatomartinské huse ((smích))

MK: já si myslím že po tý svatomartinský huse ty lívance protože je to přece jenom vopravdu moučnicková porce sou tam tři malý lívance na tom talíři doplněný tím čerstvým ovocem byť sice trošičku rozvařeným aby to bylo teplý a k tomu trošičku tý šlehačky vzdobený mátou tak to zvládne skoro každej po tý huse

SL: no jo: to ale potom ty lívanečky asi nepečete tak aby vám plavaly v oleji v tom lívanečníku pečete je na sucho

MK: samozřejmě trošičku oleje tam musí bejt ale někdo to dělá v lívanečníku já je mám teda radši spíš na tále jenom udělaný kdy ten tál je lehce pomaštěnej nejsou to takový ty klasický kolečka můžou to bejt prostě takový jenom ty rozplizlý placičky jak tomu říkám já ale někdy sou tenčí někdy sou vyšší

SL: a navrch vy ste se zmiňoval takovéto rozvařené ovoce nebo nějaký džemík

MK: většinou tam dáváme vždycky ovoce nejradši je mám eee s borůvkama kdy: ty borůvky dáte trošičku máslička na na to dáte ty čerstvý borůvky nebo můžou bejt i mražený borůvky necháte je vlastně tak trošičku jakoby na tom másle rozpustit a pak je dáte na ty lívance přestříkne se trošku šlehačkou a takle to podáváme

SL: pak už není co řešit už se to jenom sní a což takhle lívance klasicky jenom se skořicí a s cukrem tak jak je dělala třeba moje babička

MK: taky: ale v tom je problém že už je to takový trošičku jednoduchý to jídlo no: já je mám teda taky rád jenom se skořicí a: s cukrem nebo stačí jenom potřít ňákou marmeládou že jo:

NN: jablíčkama dušenýma rozpečený jabka a: potom ta skořice a zase třeba trošku té zakysané smetany a je to výborné na to už lidi víc slyší než jenom na tu skořici <s tím cukrem>

SL: no to není taková paráda přece jenom a co budeme vařit

MK: kuřecí stehna dle dobré hospodyňky

SL: já myslela dle šéfkuchaře kadlece ale dobře tak dle dobré hospodyňky za malou chvíli ((stříh))

SL: vidím že: milan kadlec šéfkuchař hotelu hejtmanský dvůr ve slaném už má připravena kuřecí stehna vy ste říkal kuře

MK: tak tendleten recept může být buďto z celého kuřete který omyjeme potom nasekáme na štvrtky anebo si můžeme (tu) práci trošku zjednodušit tím že si koupíme jenom kuřecí stehýnka

SL: vy jako šéfkuchař vaříte raději když si můžete vybrat jako v tomto případě z těch kuřecích stehen anebo z celých kuřat

MK: vzhledem k tomu že já mám rád kuřecí stehna tak radši ty kuřecí stehna protože ty kuřecí prsa sou přeci jenom trošičku sušší někdo vyžaduje zase kuřecí prsíčko že jo: někdo kuřecí stehýnko takže tam je to vopravdu podle libosti buďto celý kuře který si doma rozsekne anebo si koupíme čtyry šest stehen a máme všechny stehýnka

SL: vy máte připravená stehýnka nemusíme vykošťovat jenom je tedy omyjeme osušíme

MK: nemusíme vykošťovat jenom omyjeme osušíme posypeme čerstvejma bylinkama ve kterejch může být třeba sekaná bazalka trošičku rozmarýnu trošku tymiánu necháme chvíli vodležet aby se nám ta vůně těch bylinek dostala do toho masa

SL: ještě před solením

MK: ještě před solením ano když bysme to vosolili a necháme to chvíli ležet tak to maso nám potom pouští šťávu a krev a to není moc dobrý takže teď si do kastrolu dáme trošičku oleje nebo sádla na tom vyškvaříme trošku slaniny

SL: no: zase co dáváte raději to sádlo anebo olej

MK: tak záleží na tom co zrovna jak se cejtím dyž mam nadváhu tak dávám volej když mám podváhu tak dávám sádlo

SL: a na čem je to lepší kuře dobré hospodyňky jestliže je to klasický recept já bych si tipla to sádlo

MK: tak samozřejmě dřív se vařilo jenom na sádle že jo protože ten olej byl pro lidi moc drahej

SL: dobře ale teď tam nalijeme olej

MK: na tomto oleji si vyškvaříme trochu nakrájené slaniny do: toho přidáme ty připravené a ochucené stehýnka necháme chvíli opéct z jedné strany z druhé strany potom přidáme cibuli nakrájenou ((krájení)) na klínky nebo na plátky nebo na co jak kdo má radši já mám teda radši když je ta cibule trošičku hrubší tady v tom případě takže nakrájíme na klínky přidáme ještě: silnější plátky vařených brambor a žampionů všecko promícháme a ke konci ještě přidáme sterilované zelí tuto směs vložíme potom do trouby a zvolna pečeme zhruba tak tři čtvrtě hodinky jakmile tohle máme pečený to vyndáme a můžeme podávat nemusíme mít už žádnou přílohu protože zelí a brambory všecko už máme v jednom

SL: a teď si to pane šéfkuchaři pěkně shrneme

MK: no co sme si navařili to sme si snědli takže budeme potřebovat čtyři až šest kuřecích stehů zhruba osmdesát gramů libové slaniny což je takový trošičku zavádějící že jo slanina a libový zhruba sto gramů čerstvých žampionů sto gramů sterilovaného zelí čtyři sta gramů vařených brambor jedna větší cibule jedna až dvě lžičky oleje trochu soli a čerstvé bylinky jak už sem říkal bazalka tymián rozmarýn to je všecko

SL: a napadá mě čím to spláchneme takovýhle dobrý oběd

MK: no tak tadyhle k tomu kuřeti se hodí určitě nějaké dobré víno já bych doporučil tadyhle k tomu nějaké bílé víno takovej nějaký dobrý přívlastek výběr z hroznů

((stříh))

(...) ((soutěžní otázka))

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 14. 1. 2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 9 minut 9 vteřin

ÚČASTNÍCI:

DB = Daniela Brůhová, moderátorka, reportérka

LL = Ladislav Lídr, manažer restaurace

MB = Miloslav Budínský, šéfkuchař

N1 = neznámý mluvčí

N2 = neznámý mluvčí

DB: dnes vás zvú do café restaurantu svatý václav v praze tuhle restauraci najdete na václavském náměstí a prezentuje především tradiční českou kuchyni ovšem pro cizince kteří tudy procházejí je: ta naše kuchyně takovou velkou neznámou nemůže se rovnat svou známostí třeba kuchyni italské francouzské čínské nebo řecké no a jak si s tím poradili v cafe restaurantu svatý václav to nám řekne m- manažer ladislav lídr

LL: právě proto sme třeba přešli na obrázkový jídelní lísky protože aspoň vizuálně aby si dokázali představit co pod tím je protože vim že sme při překladech bojovali třeba s moravskými vrabci přeložit do angličtiny

DB: jak to dopadlo

LL: ((smích)) přeložili sme to jako vepřové protože to se vopravdu nedá přže vysvětlovat angličtanovi že tu vopravdu nestřílíme vrabce a netrháme jim hlavičky protože vono by to bylo moravian sparrows počestili sme to do těch cizích jazyků ale zůstává tam ta skladba toho jídla: a my prostě si musíme pomáhat tím jednak perfektně jazykově vybaveným personálem plus vizualita s nimi spoustakrát ten šéfkuchař nebo jakýkoliv kuchař přide a přinese to na talíři třeba eště ze syrova: aby ten host věděl co to je anebo dáme i ochutnat protože třeba ty knedlíky to fakt je rarita že voni nevěděj co to je ted' si to vobjednaj suchý ted' se tak tvářej zdvořile že jo: ((smích)) <nechtěj říct že jim to nechutná> a tam jim musíte vysvětlit že vopravdu si to musej namočit v tý omáčce vod toho že to je ten knedlík a takže potom tam sou ty úsměvný historiky kdy třeba přidou a jak máme přílohy a oni sou schopný si z příloh udělat hlavní jídlo takže tam de vopravdu už špenát s červeným zelí a k tomu k tomu knedlík a a navrch si daj eště třeba špageti <takže> kombinace sou různý no: občas vyrazej dech

DB: to potom je na vašem personálu aby přesvědčili hosty že to není ta správná kombinace

LL: tak my vzhedem k tomu že vycházíme ne: z hesla že zákazník má vždycky pravdu my máme jiný heslo ve firmě a to je že zákazník nemusí mít vždycky pravdu ale má právo se mýlit což vychází z tý jeho neznalosti ano my uděláme pro zákazníka všechno ale zase nebudeme ze sebe dělat hlupáky je třeba jim to vysvětlovat a vysvětlovat tu naši kuchyni opravdu chce to pracovat s tím hostem a: my to vlastně na tom máme založený na tý komunikaci se zákazníkem což je vlastně alfa a omega: celého našeho podnikání že na prvním místě je ten host kterej by měl dostat víc než vočekává měl by se cejtít jako doma my sme pohostinnej národ a my rádi máme hosty a zveme je k sobě a vždycky se vo ně perfektně umíme postarat a já chci aby tenle pocit měli i ty hosti u nás eee v restauraci i když já naši restauraci nazývám dražší hospodou

DB: mimochodem já sem ochutnávala vaše polévky sou skutečně vynikající moje babička by vám je pochválila a zjistila sem že vy máte vlastní talíře že máte vlastní nádoby eee že ten host se u vás opravdu eee cítí jako doma protože vy mu vytvoříte úplně speciální prostředí

LL: já vím že moji číšníci dostávají k vánocům pozdravy a: e-maily a ty hosti se za nima vracej a je to určitě hezký dyž se vracej a znaj ménem a: a eště heščí je dyž sou tady nadšený lidi a odjedou: a a přijedou za rok protože my máme štamgasty tohodle rázu že se vracej třeba po třech měsících nebo po roce nebo i po dvou a eště vo to lepší je když přijedou za dva roky a teď se k vám hrnou a eště sebou přivezou další známý anebo dyž přijedou a pozdravuje vás táta s mámou a sou to jejich děti dvacetiletý ten václavák je václavák a nalákat sem českýho zákazníka je strašně těžký

((střih))

DB: říká ladislav lídr no ale třeba soutěž o dárkový poukaz na tisíc korun pro dva do této restaurace může být lákadlem pro českého strávníka za chvíli budeme soutěžit

((střih))

DB: třináct hodin dvacet dvě minuty než se vrátíme do café restaurantu svací václav eee tak sem vás lákala na to že dnes přepadneme herečku naďu konvalinkovou a přepadnout ji svym způsobem můžete i vy protože můžete psát otázky na naďu a nejzajímavější otázku vybereme a ten posluchač potom eee si s paní konvalinkovou může po telefonu popovídat no jak to udělat úplně jednoduše napište esemesku ve tvaru er dvě pomlčka ó ká a pošlete na číslo ((telefonní číslo)) er dvě ó ká ((telefonní číslo)) napište otázku pro naďu konvalinkovou eee ta esemeska vás bude stát čtyři koruny službu provozuje á té es praha ((ATS Praha)) no a teď se vracíme k tradiční české kuchyni která je podávaná v café restaurantu svatý václav v praze no a já vás teď vezmu do samého srdce této restaurace na václavském náměstí jdeme do kuchyně ((střih))

DB: tak se mnou teď v kuchyni v café resaurantu svatého václava prochází šéfkuchař miloslav budinský my sme teď eee v salátovém oddělení

MB: ne ne tohleto je voddělení kde probíhá veškerej výdej jak studených pokrmů tak teplých pokrmů a hotovek minutek s tím že tady vza:du vidíte že se všechno navařuje připravuje: vlastně na celej den

DB: škoda že posluchači tady nemohou ucítit ten obrovský žár který tu máte dobrý den pánové

N1: dobrý den

M : můžu se poptat co to tady lovíte

N1: tady mám předvařený žebra který se (potom) budou nakládat do marinády a pak se to peče na objednávku

DB: pěkné teploučko je to úplně jiná kuchyně než jakou známe doma

MB: --- vochutnat něco z těch polívek

DB: polévku bych uchutnala jakou máte nejlepší

N1: gulášovka

DB: na gulášovce se pozná jestli umíte dobrou polívku [to je gulášovka kterou by vám]

N2: [domácí --- domácí --- žádný]

DB: [pochválila i moje babička <děkuju>]

N2: [polotovary žádný chemie] je to všechno domácí

DB: tady odtud vy to ovládáte

MB: ano [tady to ovládám]

DB: [((smích))]

MB: tady je takovej muj kout

DB: když připravujete knedlíky já sem tam viděla takové zvláštní knedlíky

MB: karlovarský knedlíky tak ty si připravujeme sami

DB: jak se dělá karlovarský knedlík

MB: karlovarský knedlík tak eee

DB: aby vypadal tak přenádherně jak vy ho máte na obrázku

MB: to bych neměl prozrazovat že jo <aby to někdo někde nepoužil>

DB: tmavé housky dáváte

MB: světlé housky

DB: jak docílíte toho že je ten knedlík vypadá jako mozaika

MB: no tak to namícháte že jo nakrájíte to na stejný kostky namícháte to s těma ingrediencema který k tomu sou a pak to zabalíte a mozaika je na světě ((smích))

DB: hosté co si nejvíc objednávají o co je největší zájem

MB: o co je největší zájem tak sme česká kuchyně tak určitě ten cizinec když přijede tak určitě chce ochutnat něco českého tak pohybuje se to hlavně polivky guláše a klasika že jo kachna

DB: se zelím

MB: červeným bramborovým knedlík žebra kolena kachny plec a guláše

((stříh))

(...) ((soutěžní otázka))

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 15. 1. 2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 8 minut 4 vteřiny

ÚČASTNÍCI:

IS = Ivana Schöffelová, reportérka

VT = Vojtěch Tříška, majitel hotelu a restaurace

PH = Petr Harmanoš, šéfkuchař

IS: nacházíme se uprostřed jizerských hor v malebném josefově dole nedaleko bedřichova na jablonecku venku mrzne právě zapadá slunce všechno je krásně zachumelené a romantické a aby toho nebylo málo sme v nebi a to doslova a do písmene majitel hotelu a restaurace v nebi pan vojtěch tříška tady se mnou sedí u stolu a tak se rovnou ptám na zdejší kuchyni existuje tady v jizerkách jak říkají místní nějaké oblíbené pravé regionální jídlo a dá se vůbec vybrat jedno

VT: těch jídel je určitě víc eee našemi regionálními specialitami je chlebová polévka z hlavních jídel je to: uzené maso s křenomandlovou omáčkou a knedlíkem

IS: návrat k regionální kuchyni se poslední dobou stal hodně moderní a zajímavou záležitostí a to nejen pro domácnosti ale i pro restaurace jak to tedy pociťujete vy tady na horách

VT: já s tímle návratem k tomu: regionalismu nebo k ty regionální kuchyni souhlasím to může přilákat určitě jinou skupinu lidí než doposavad

IS: my teď na chvíli opustíme uzené maso s křenomandlovou omáčkou a zastavíme se u chlebové polévky to zní spíš jako jídlo pro chudé myslíte si že právě dnešní doba a finanční krize je důvodem proč se lidé vracejí k regionálním pokrmům sou levnější

VT: podle mě dnešní lidé dnešní lidé to neznají proč by si to nevyzkoušeli a neochutnali takový losos se dřív dával jenom pro: dělníky to byl p- pokrm chudých tady to je obráceně (mluvíme o chlebový) polévce která dneska se může prezentovat i v lepší restauraci a s tím lososem to bylo naopak

IS: eee existují třeba tady v tom kraji v těch jizerských horách třeba i nějaká sladká regionální jídla připravujete něco z toho

VT: pečeme vlastní závin vlastní tvarohový dort všechno naše vlastní výroba ale ale nenazýváme to: regionální specialitou

IS: v tuhle chvíli bychom posluchačům měli prozradit které eee z těch regionálních jídel které u vás vaříte tedy si s námi v druhé půlce pořadu po písničce budou moci uvařit takže které to bude

VT: já bych určitě zůstal u toho o čem už sme mluvili to uzené maso s křenomandlovou omáčkou

IS: šéfkuchař petr harmanoš nám teď připomene jaké suroviny budeme potřebovat na uzené maso s křenovomandlovou omáčkou

PH: je to klasická (křenová mandlovomáčka) vlastně připravujeme máslo mouku mlíko křen smetanu sůl pepř nejlepší na tuhle tu omáčku je uzená krkovice musíme si dát pozor aby nebyla moc prorostlá protože pak ta krkovička když je tak (jakoby) trošičku pokrouť a není zas tak moc chutná takže čím taková libovější uzená krkovička tím je to lepší jako přílohu potom používáme nejlepší je k tomu houskový knedlik

IS: to sou suroviny které si mohou posluchači kteří s námi budou chtít dnes vařit připravit my si teď dáme písničku no a hned po písničce už se eee samozřejmě vypravíme do kuchyně kde si tuhle regionální specialitu uvaříme

((střih))

IS: tak a my už vstupujeme do kuchyně a jdeme si uvařit

PH: křenovomandlovou omáčku s uzeným masem a s houskovým knedlikem na křenovou omáčku začneme (připravíme) si máslo (a když) rozpustíme v kastrůlku uděláme si takovou pěknou světlou jíšku

IS: jakou mouku

PH: hladkou hladkou vmícháme orestujeme

IS: jak by měla být asi ta jíška světlá světlejší nebo tmavší

PH: světlejší je to světlá omáčka takže světlá jíška jíšku zalejeme vývarem je lepší eee když je studený jinak by nám to pa- udělá pak hrudky a: takže takže stu- studenější vývar pokud možno hovězí teda jo: musíme si nastrohnout křen který lehce povaříme ((strouhání))

PH: čerstvě strouhaný je nejlepší nejvoňavější --- omáčky která která už nám hezky pomalinku houstne: když nám houstne moc tak přidáme trošku vývaru ta:k a teď jak se nám omáčka se provaňuje tak si připravíme knedlik eee knedlik do pařáku (s) uzeným masem hezky napaříme tak

(.)

IS: vidím že máte teda krásné ob- obrovské knedlíky to si děláte sami

PH: domácí ano domácí knedlíky tady takový cent'ák a půl plátky štyři na porce dáváme

(.)

IS: mezitím se nám to tady pěkně pěkně provařilo [a co teď]

PH: [provařilo]

IS: do toho přide

PH: teď ještě musíme přidat trošičku mlíčka a smetanu a mícháme musíme míchat aby se nám --- aby se nám omáčka nepřichytila přidáme smetánku tak a dochutíme solí rovněž špetkou pepře

IS: jaký pepř používáte

PH: pepř černý dáváme ta:k a jenom tak lehounce

IS: (bylo) to s mandličkami takže mandličky kdy

PH: mandličky dáváme těsně před (před výdejem) jenom necháme je lehounce lehounce aby změkly a pak ještě pár mandlíček si necháme na ozdobení na vršek

IS: takže tím je to hotové

PH: tím je to hotový ještě chvílku necháme hezky provařit a

IS: já potvrzuju že to tady krásně voní tím nastrouhaným čerstvým křenem

((střih))

IS: takže děkujeme pro tuto chvíli panu šéfkuchaři a teď si zopakujeme postup do hrnku dáme máslo rozpustíme ho uděláme světlou jíšku kterou podlijeme vývarem nejlépe hovězím přidáme čerstvě nastrouhaný křen případně ještě trochu vývaru omáčku dochucujeme mlékem smetanou nakonec přidáme sůl pepř a pár postrouhaných mandlí

((střih))

IS: takže já se teď zeptám pana majitele pana vojtěcha třísky jak ste spokojený s tímhle jídlom které tady tady před námi krásně voní a kouří na tom talíři a máte ho rád ochutnáváte ho dáváte si ho někdy

VT: samozřejmě že ho mám rád a samozřejmě že ochutnávám my ochutnáváme všechna jídla tady eee tento toto jídlo které patří právě do téhle skupiny regionálních jídel to děláme cirka tři měsíce a zvláště ze začátku než se to jídlo zaběhne je potřeba ho často chutnat a shodnout se na tom aby to jídlo bylo správně a to děláme vždy všichni dohromady

((střih))

(...) ((soutěžní otázka))

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 18. 1. 2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 5 minut 7 vteřin

ÚČASTNÍCI:

M = neznámá mluvčí, moderátorka

SL = Světlana Lavičková, reportérka

NN = neznámý mluvčí

JF = Jaroslav Finkous, šéfkuchař

M: přitochíme se k plotně budeme ochutnávat česko s kolegyní světlanou lavičkovou ta si zajela na zámek liblice no a vařit nám budou velmi zajímavé věci poslouchejte

((střih))

SL: liblice obec nedaleko mělníka se pyšní krásně zrekonstruovaným zámkem kde podávají českou kuchyni ale když ste nedaleko od mělníka myslíte si že to co se vařilo kdysi dávno na mělnicku vařilo se i tady

NN: já se domnívám, že pro ten středočeský kraj je velice problematické najít typické krajové jídlo protože: samozřejmě tím že jak je rozlehlý a uprostřed s prahou tak vytipovat čistě krajové jídlo pro středočeský kraj dle mého názoru není vůbec jednoduchá záležitost česká kuchyně je velice rozmanitá určitě byla i dříve rozmanitá když se člověk podívá do historie nebylo to vždycky vepřo knedlo zelo byla to zvěřina byly to ryby ale to byla samozřejmě spíš strava pro bohaté pro ty chudé zbyly samozřejmě zelenina to co se dalo vypěstovat takže v těch krajových jídlech je to poměrně složité jinak česká kuchyně pokud může říct člověk z vlastní zkušenosti ze zkušenosti takle od hostů co ví tak eee ji velice rádi ochutnávají

SL: podívejme se ještě přece jenom na ta regionální jídla vy ste říkala že hlavně tu zvěřinu ryby a tak jedli ti bohatší a ti chudí jedli hlavně asi: výrobky z mouky protože tady je kraj relativně úrodný takže asi tady nad bramborami převažovalo to obilí

NN: řekla bych že máte naprostou pravdu spíš to byly různé kaše: různé polévky různá kombinace třeba i s nárkou tou zeleninou takže: museli si zkrátka vystačit s tím co se jim podařilo právě vypěstovat samozřejmě potom v těch slavnostních dnech ať už to bylo posvícení je masopust nebo párkrát do roka si samozřejmě dopřáli určitě i i na tom venku nějakou tu pečínku

SL: no a co kdybychom si teď uvařili jedno z takových hodně běžných jídel o kterých sme teď i mluvili vy ste hovořila o polévkách tak jakou polévku nám nabídne mistr šéfkuchař

JF: polévku dnes nabízíme chlebovou neboli žebračku a dá se připravit třemi způsoby je to v podstatě stejnej výrobní postup jedna se dá připravit s mlékem druhá ze smetanou a ta poslední ta: opravdu jen tak sólo bez ničeho

SL: to je opravdová žebračka no tak na tu žebračku se po písničce vypravíme do kuchyně ((střih))

SL: s šéfkuchařem liblického zámku jaroslavem finkousem míříme do zdejší kuchyně a budeme vařit tu chlebovou polévku

JF: je to velice jednoduchý recept určitě se sama vo tom přesvědčíte budeme potřebovat k tomuto receptu jenom cibuli česnek den dva starý chléb vodu sůl vejce a: bylinky

SL: tak se pustíme do té žebračky ten chleba už může být eee takový trošku: okoralý

JF: přesně tak den dva starý chleba jak sem už předeslal a nakrájený na: malé kostičky a: výrobní postup je asi takový že zpěníme na: sádle cibuli a trochu česneku

SL: a tu cibulku budeme mít nahrubo nakrájenou

JF: budeme ji mít na jemno nakrájenou i ten česnek

SL: ne: protlačovaný

JF: ne ne ne plátky česnek spíš třený tam přijde až v půlce toho vaření takže cibulku s česnekem zalejeme teplou vodou aby se nám to rychleji zavařilo

SL: teď vám to tady krásně bublá už

JF: vložíme starý chléb na kostičky necháme rozvařit tudle polívku nemusíme vůbec zahušťovat ten chléb nám to zahustí sám osolíme trošku opeříme přidáme ten třený česnek na dochucení a: ke konci toho varu přidáme rozšlehané vejce a to je vlastně celý jak sem už předeslal tak eee ten jeden recept se dá ještě vylepšit tím že: to zjemníme mlékem a: [(nebo)]

SL: [a to] až na talíři anebo

JF: ne ne

SL: ještě v rendlíku

JF: ještě v rendlíku těsně před koncem varu

SL: vám se to teď vaří už bouřlivě

JF: ---

SL: takže tam dáme to vejce

JF: dáme vejce

(.)

SL to je taková pěkná kejda

JF: to budu muset ještě rozředit trošku teďka

SL: když bych to chtěla vylepšit místo vody mohu přidat když mam třeba zbytek vývaru

JF: no můžete klidně přidat zeleninový vývar nebo i kuřecí vývar --- drůbeží úplně jedno bude mít ta polívka lepší chuť

SL: takže teď se to nechá jenom to vejce trošku provařit

JF: ano teď se to nechá provařit přidáme ještě třenou majoránku a můžeme servírovat

SL: no tak dobrou chuť ale my si to ještě trochu shrneme dejme tomu že chcete vařit chlebovou polévku pro tu čtyřčlennou rodinu tak na to je tak kolik těch krajíců chleba

JF: tak budeme potřebovat čtvrtku chleba nebudu to brát na krajíce ale čtvrtku staršího chleba budem potřebovat asi tak zhruba litr vývaru nebo vody budem potřebovat hlavičku česneku kmín majoránku dle chuti sůl trošku pepře a zahradní bylinky

SL: no a pak už jenom popřát dobrou chuť

JF: přesně tak

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 21. 1. 2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 5 minut 57 vteřin

ÚČASTNÍCI:

PK = Pavel Kudrna, moderátor

PJ = Pavla Jelínková, reportérka

RS = Radek Švarc, šéfkuchař

NN = neznámý mluvčí

PK: dnes se vaření tedy v uvozovkách ujala pavla jelínková má pochopitelně k ruce odborníka a vypravila se do klášterního pivovaru na strahově

((střih))

PJ: já vás zdravím z klášterního pivovaru na strahově právě sem usedla do velice útulné pivnice s šéfkuchařem radkem švarcem

RS: dobrý den

PJ: celý charakter této místnosti dává najevo že v klášterním pivovaru se vaří pivo stále ještě

RS: eee určitě stále se tu vaří pivo vaří se tu několik speciálů a stále co sou také piva jantarová třináctka a černá štrnáctka

PJ: s jakým druhem piva: raději vaříte je to černé ta čtrnáctka nebo to světlé

RS: ono ke každému masu se asi hodí trošku jiný k hovězímu masu se hodí spíš černé protože je tam vlastně ten karamel je víc sladké k drůbeži nebo ke světlým masům se hodí to světlé pivo protože je výraznější je ostřejší to pivo

PJ: pokud budeme vařit s pivem kde je vlastně jeho nejlepší využití

RS: když třeba pečeme vepřové žebra tak to v tom pivu marinujeme a: při pečení to potíráme když vaříme guláš tak tam přidáváme černé pivo a: to maso vaříme s tím pivem takže to pivo se tam dává při té úpravě

PJ: tak co si připravíme

RS: připravíme si: žebra v pivní marinádě

PJ: tak a sme v kuchyni dobrý den

NN: dobrý den

PJ: pane švarci jdeme na ta žebírka pro kolik osob budeme vařit

RS: pro čtyři

PJ: pro čtyři osoby potřebujeme jak velký kus masa

RS: dvě kila žebírek

PJ: dvě kila žebírek tak a tady už se nám hromadí suroviny očištěná žebírka pak tady máme
co

RS: kečup samozřejmě černé pivo: čerstvě namletý pepř

PJ: (ten) máme v mlýnku a koření

RS: koření na: žebírka med chilli pastu olej

PJ: tak ještě jednou zopakujeme koření na žebírka jmenuje se to přímo gril žebírka černé pivo
a to je: [dvě deci]

RS: [to je] nula dvacet pět

PJ: čerstvý pepř který budeme mlít

RS: ostrý kečup med a: chilli pasta

PJ: tak jdeme na marinádu připravili sme si nerezovou misku a metličku

RS: nalijeme olej

PJ: docela dost tam naléváte

**RS: dávám ho tam toho víc protože při: pečení: budeme mazat ještě ty žebírka dáme
tam půl lžičky chilli pasty**

PJ: no: ono to stačí <--->

RS: lžici kečupu: ostrého lžici medu

PJ: ano jako správný šéfkuchař máte před sebou tři úplně čisté lžice ((smích)) to je potom
ještě že je myčka nádoby že jo ((smích))

RS: samozřejmě (no) (.) více medu jednu lžici koření nameleme pepř

(.)

PJ: to je taky tak asi lžička tak a teď tam

RS: dvě deci (černého piva)

PJ: celé ty dvě de- krásně to zapěnilo a jdeme šlehat

RS: a nalejeme to na ty žebírka

PJ: nalejeme na žebírka

RS: které by měly tři až čtyři hodiny v chladu aby se smíchaly ty chutě veškeré

PJ: hmm žebírko je takřka ponořené skutečně té marinády je poměrně dost co potom s tou
marinádou když to žebírko vyjmete lze to ještě použít (totiž) to sou skvělé suroviny to je
škoda vylít

**RS: no my tu marinádu vlastně budeme používa:t při pečení na: podlévání a mazání
těch žebírek**

PJ: aha tak jo tak dáme žebírko na čtyři hodinky do chladu a uvidíme co dál

((střih))

PJ: my sme v klášterním pivovaru strahov s šéfkuchařem radkem švarcem připravujeme žebírka marinovaná v medu a ve spoustě dalších úžasných věcí právě sme tři hodinky nechali odležet eee žebírka v chladu ve směsi grilovacího koření oleje chilli pasty medu kečupu a černého piva tak úžasně to voní co s tím dál

RS: vložíme do trouby na: rošt a budeme to pít hodinu a půl při: sto padesáti stupních

PJ: tak dáváme to do trouby pod ten rošt eee

RS: samozřejmě musíme pod tím mít gastronádoby aby nám to stékalo ta šťáva do té gastronádoby

PJ: gastronádoby nestačí pekáč ((smích))

RS: určitě stačí <pe-> pro domácí použití stačí určitě pekáč

PJ: tak dáme péci tak hodinku až hodinku a půl co se k nim bude podávat celou dobu sme to podlévali pivem co se pak k těm žebírkům přidává jako příloha pane švarci

RS: jako přílohu: určitě čerstvou zeleninu určitě nějaké tmavé pečivo a pivo

PJ: a čerstvou zeleninu podáváte ve formě salátu

RS: určitě k tomu podáváme rajský jablíčka podáváme k tomu okurky papriky cibuli švestkovou omáčku

PJ: švestkovou omáčku a tou se to polije anebo se dá zvlášť

RS: eee ta švestková omáčka se dává zvlášť a host podle: své chuti si to do toho máčí to maso nebo si to potírá tou šveskovou omáčkou

PJ: tedy ještě nám prozradte recept na švestkovou omáčku protože jakmile víme recept na marinádu tak musíme i ten zbytek

RS: sou to švestková povidla: je v tom červené víno je v tom pepř hrubý a je v tom sůl

PJ: v jakém poměru ta povidla s tím vínem

RS: do šveskové omáčky dáváme vína jenom aby na zředění aby šveskové povidla protože sou hustá tak aby prostě se daly potírat po těch žebírkách

PJ: takže rozmícháte švestková povidla s červeným vínem a tam přidáte co ste říkal

RS: drcený pepř a sůl

PJ: no tak to sou grilovaná žebírka v klášterním pivovaru strahov radkovi šmitovi šéfkuchaři děkujeme za recept

RS: děkuju

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 22. 1. 2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 6 minut 51 vteřin

ÚČASTNÍCI:

M = neznámá mluvčí, moderátorka

RV = Roman Verner, reportér

CK = Čeněk Kuba, majitel restaurace

TV = Tomáš Vojvodík, kuchař

M: no a do bystřice pod hostýnem zajel kolega roman verner pojďme s ním

((střih))

RV: s majitelem restaurace sušil v bystřici pod hostýnem panem čeňkem kubou teď sedíme v prostorách nově rekonstruované restaurace která tu má dlouholetou tradici vy ste snad říkal šedesát let

CK: tradice této restaurace je minimálně šedesát sedumdesát let původ se jmenuje podle františka sušila což je rodák města bystřice pod hostýnem který nikdy do restaurace nepatřil svým zaměřením byl to kazatel a vysokoškolský učitel nicméně má něco společného s restaurací právě tím že se po restauracích dříve řečeno po hospodách se pohyboval a sbíral nejrůznější názory myšlenky a lidové moudra těchto lidí a z toho skládal různé lidové zpěvy a básně

RV: vy k té tradici tíhnete a: jak ste mi řekl chcete se k ní vracet hlavně tou kuchyní teď se bavíme právě o těch kulinářských zážitcích z regionu na čem tedy stavíte ten váš hlavní produkt tedy tu kuchyni

CK: tak jedna věc je jaká je tradice v tomto regionu kde bychom se mohli bavit o moravské řekněme valašské kuchyni ale já osobně tudle restauraci a kuchyň se snažim postavit na návratu ke klasické tradici vaření to znamená ze čerstvých surovin poctivým způsobem vaření vždycky všude je přidaná hodnota práce nepoužíváme žádné zbytečné chemické věci nepoužíváme polotovary nepoužíváme zamražené věci ba naopak tak jak naše babička prababičky kdysi se učily vařit a učily vařit své další nadcházející pokolení tak tak se snažime v této tradici navrátit a dělat opravdu poctivě a tak jak se má

RV: je to problém naučit lidi tomu myšlení a přístupu k vaření právě tímto způsobem protože většinou z těch škol vycházejí takoví ti klasičtí v uvozovkách kuchaři kteří vaří z --- a polotovarů

CK: je to je to hříšek protože řekl ste přesně eee vychází ze škol spíše dneska už lidé a mladí lidé kteří neznají tuto klasickou metodu vaření znají spíš tu záležitost moderní a používání různých polotovarů ingrediencí které už jak se říká vaří za nás a tam víceméně ten člověk stačí pokud umí číst a nemusí umět tolik vařit takže je to hříšek odborníků mezi námi je velmi málo a nicméně dají se tito lidé najít a pokud chtějí na sobě dál pracovat a sebevzdělávat se což i v gastronomii je nutné a trendy jdou pořád dopředu tak i s těmto lidma se dá pracovat a já musím říct že takové lidi tady v tomto podniku máme

RV: tak na to se určitě rádi podíváme co byste našim posluchačům dnes tedy nabídl a co uvaříme

CK: tak dnes co se týká denního menu nejsme vyloženě v české klasice protože sme jako hlavní jídlo zvolili uruguayský hovězí steak což je vynikající skvělá záležitost hovězích mas je to skvělá záležitost šťavnatá záležitost co se týká polévky tam bude hráškový krém tady můžu klidně říct že znovu sme v té klasické české tradici a jako příloha sou zámecké brambory

RV: a jak už ste zmínil právě tím příklonem k té klasice k té tradiční kuchyni nebudete používat žádná umělá dochucovadla

CK: v žádném případě

((střih))

v bystřici pod hostýnem tak vám nabídnu cestu kterou se můžete zeptat vynikajícího herce a také principála jana hrušínského toho budeme volat ve tři čtvrtě na dvě no a zeptat se ho můžete velmi snadno vyťukáte esemesku ve tvaru er dvě mezera ó ká a pošlete ji na číslo ((telefonní číslo)) esemeska vás bude stát čtyři koruny a provozuje tuto službu á té es praha ((ATS Praha)) no a pro nejzajímavější otázku tu samozřejmě budu mít maličkou odměnu ale teď už dávám slovo kolegovi romanu vernerovi

((střih))

RV: teď sme se přesunuli do kuchyně restaurace sušil tady v bystřici pod hostýnem a: pan kuchař tomáš vojvodík nám popíše co dnes připravuje má to být hráškový krém a uruguayský steak takže začněme tou polévkou prosím co si na ni posluchači kteří si budou chtít vyzkoušet ten hráškový krém mají připravit

TV: vycházíme ze základního krému která je rýžová kaše svaříme mléko s cibulí s bylinkami jako je tymián a snítky petržele a: vlasně zamícháme do toho: rýžovou mouku kterou předem rozmícháme ve vodě a vlasně vaříme a vytvoříme hustý krém který následně propasírujeme rozmixujeme nebo propasírujeme popřípadně a máme

základní krém z kerého dále vycházíme a dále: z čerstvého hrášku který v kuřecím vývaru uvaříme následně také pokud chceme tak rozmixujeme nebo propasírujeme a vkládáme už vlastně do toho rýžového krému kterej zjemníme máslem a dochutíme solí mletým čerstvým pepřem a muškátovým oříškem

RV: tak a teď prosím přejdeme k tomu uruguayskému steaku tam je jak mi řekl pan majitel hlavním základem tedy maso čím je rozdílné od toho běžného hovězího které my si koupíme třeba v obchodě

TV: ty kravičky se: pasou na volných pláních mají prostor to maso je má tuk který je vlastně prorostlý v tý mase není jak u našich českých krav kde to je chováno v kravíně to maso je tuhé nedá se s tím tak běžně na minutkovou úpravu

RV: povězte prosím co s tím masem musíme udělat

TV: to maso musí mít pokojovou teplotu není dobré aby to vlastně bylo v ledničce z-zchlazený a ihned zchlazený maso dávali přímo na gril mělo by to mít pokojovou teplotu pokudž možno to maso utíráme ubrouskama neumýváme ho pod vodou protože tím vlastně to maso obsahuje vodu a my tam ještě tu vodu přidáváme tím že to maso umýváme je lepší to jenom otřít od těch nečistot pokud možno tak nenaklepáváme u (tohoto) masa nemusíme vůbec naklepávat stačí když použijem buď tenderizér anebo pouze dlaní rukou to jenom lehce naklepeme (.) a vkládáme to na horký olej rozpálený nejlépe gril nebo může být aj pánvice --- to maso zůstane šťavnaté šťáva nám zůstane uvnitř a vlastně podle stupně propečení jak to chceme vytvořit tak to necháváme na grilu a necháváme to dojít na závěr osolíme mletý pepř čerstvý

RV: minimum koření maximum chutí jak se říká

TV: a- ano

RV: to sme si povídali o specialitě poněkud exotické a: já bych se vás rád zeptal co vaříte místního tedy náskou místní specialitu

TV: představil bych vám strapačky s uzeným masem a šlapaným zelím které si zde vyrábíme je to jak halušky ze strouhaných brambor které nachutíme moukou vajíčkem okořeníme a vlastně vytvoříme halušky které uvaříme v osolené vodě dále na cibulce orestujeme slaninku na kterou dáme pokrájené uzené maso přidáme na plátky česnek dále šlapané zelí potom okořeníme ochutíme kudrunku přidáme opláchnuté ty strapačky a vytvoříme nádherné jídlo

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 25. 1. 2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 7 minut 4 vteřiny

ÚČASTNÍCI:

PK = Pavel Kudrna, moderátor, reportér

JS = Jan Štempák, šéfkuchař

PK: my sme tedy vešli do kuchyně hospody domov s panem šéfkuchařem musím se zeptat nádherná restaurace a hospoda to mi nejde dohromady proč hospoda

JS: tak je to ve stylu --- hospody domácí kuchyně hospoda je cítit tou rodinnou atmosférou

PK: to je pravda ale do hospody se chodilo na pivo ale tady se chodí dobře pojíst tak mi to stále nejde dohromady kdo přišel s tím názvem hospoda

JS: tak je to vlastně dá se říci práce majitele celého tohoto komplexu s tím že k dobrému pivu patří dobré jídlo takže sme to skloubili takle dohromady

PK: my sme přímo pod ještědem pod známým výletním místem sportovním rekreačním areálem to je strategické místo nebo člověk si myslí že je strategické a ono není je to výhodné místo

JS: já si myslím že to je dobré místo lidi si vlastně dojedou za dobrou kuchyní do --- prostředí --- pod ještědem přímo

PK: vy ste to řekl jasně že si dojedou za dobrým jídlem do dobré hospody nebo do dobré restaurace platí to i teď v době krize nebo cítíte také úbytek návštěvníků

JS: podle mého lidi hlad budou mít pořád historie hospody domov trvá už nějaký nějaký ten rok zpátky je to už asi osum let co funguje vypovídá to vo tom že dycky si najdou nějakou tu chvíli a i v době krize si daj nějaký dobré jídlo

PK: tady v okolí sem se díval je řada penzionů řada restaurací uživí se všechny nebo už máte zprávy že třeba nějaká restaurace neustála ten tlak finanční krize nebo potíží

JS: dnešní doba je zkouškou pro restaurátory a hoteliery tohoto regionu a ostatních regionů s tím že běží asi ten nejvytrvalejší ale (sníh napad) takže já si myslím že to bude už jenom lepší

PK: my sme přijeli pro to abychom uvařili nějaké jídlo které je pro tuto restauraci typické tak co budeme vařit pro tuto hospodu musím říct

JS: jistě taky sem to chtěl říct taky takže dneska si připravíme zámeckou svíčkovou

PK: tak a po písničke řekneme co na ni všechno budete potřebovat sme v hospodě domov sme pod ještědem sme v liberci

((střih))

PK: sme v hospodě domov sme v liberci slíbili sme že dnes budeme vařit zámeckou svíčkovou s panem šéfkuchařem sme přímo v kuchyni tady kolem nás se pracuje připravuje jídlo připravují se už pomalu večere tak a co všechno na zámeckou svíčkovou potřebujeme tady se začíná krájet cibule

JS: takže připravujeme základ na svíčkovou tím pádem si řeknem co všechno tam bude potřeba hovězí zadní špek cibule zelenina kořenová mrkev petržel celer co je k mání doma citron brusinky hořčice ocet sůl šlehačka smetana cukr mouka a olej

PK: tak pravdou je že nejsem kuchař ale to sou dá se říct běžné věci na svíčkovou a v čem spočívá to tajemství té zámecké svíčkové

JS: zámecká svíčková spočívá v tom že maso se marinuje maso se naloží hezky udělá se lák z octu vody cukru soli a koření bobkovéj list černý koření nový koření maso se do toho naloží nechá se krásně rozležet nasákne se tou sladkokyselostí z toho nálevu a tím pádem je o to lahodnější

PK: tak a teď bychom asi měli ten postup trochu podrobněji takže cibule

JS: nakrájenou cibuli mrkev petržel a celer vorestujeme na sádle jakmile chytne zlatavou barvu přidáme koření bobkovéj list nový koření černý koření a: špek ať to provoní hezky je to užený udělá tomu takovou tu zvláštní chuť co se týče pak přípravy masa očištěný hovězí zadní prošpikujeme slaninou nebo špekem a naložíme do připravenýho laku lak si připravíme tímhle způsobem svaříme vodu ocet nový koření černý koření bobkovéj list kořenovou zeleninu mrkev petržel celer připravíme sladkokyselej nálev kerý necháme vychladnout a naložíme do toho maso prošpikovaný slaninou necháme odležet tak dva dny zhruba připravíme si ten základ z cibule mrkev petržel celer veškery koření jak sem říkal bobkovéj list nový koření černý koření a špek jakmile cibulka s eee zeleninou bude už zlatová přidáme hořčici zaprášíme moukou necháme udělat trošku jíšku a zalijeme vývarem popřípadě doma určitě bude mít někdo nákej bujon silnej de vo to aby ta zálivka vlastně na na ten základ byla (ňáká) silná z vývaru do připravenýho základu dáme vařit maso a necháme ho uvařit do měkka po uvaření maso vyndáme zahustíme jíškou a zjemníme smetanou necháme to provařit propasírujeme přes cedník a svíčková je na světě zjemníme případně ještě máslem

PK: tak takto zní recept na zámeckou svíčkovou tentokrát sme ji vařili v kuchyni hospody domov v liberci

((střih))

(...) ((soutěžní otázka))

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 26. 1. 2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 9 minut 2 vteřiny

ÚČASTNÍCI:

PK = Pavel Kudrna, moderátor

JK = Jiří Kokmotos, reportér

JJ = Jaroslav Jedlička, provozní v hotelu

PF = Petr Fiala, šéfkuchař

PK: vynikající krkonošská specialita kterou si doma udělá každý takovou dobrotu dnes bude vařit kolega Jiří Kokmotos a to v Harrachově

((střih))

JK: tak my jsme se dnes s mikrofonem rozhlasu u plotny vydali do hotelu bílý hořec a tentokrát si dáme tady jednu místní krkonošskou specialitu která to bude tak to se dozvíte za chvíli já teď du za Jaroslavem Jedličkou vedoucím provozu který nám prozradí z jakých surovin a jaké speciality se připravují tady v krkonošském kraji

JJ: byly brambory bylo zelí používá se hodně chléb a to ke všem jídlům houby které sou teda zase jenom po určité období roku česnek cibule domácí bylinky a pak mléčné výrobky jako je mléko zakysaná smetana: tvaroh a vejce

JK: a co se z nich dělalo nejčastěji

JJ: ono vlastně z těchto jednoduchých surovin tak vznikala jednoduchá jídla

JK: já znám [akorát]

JJ: [která]

JK: kyselo odsud [((smích))]

JJ: [tak tak] kyselo je jedno z nich kyselo je jedno z nich potom k tomu patří celá řada ale já bych ještě tady vyzdvihl to že ta jídla byla velmi výživná a a byla velmi chutná kyselo (je) jedno tedy z těch z těch asi nejznámějších [a nejlépejších jídel]

JK: [to zná asi každý bych řekl]

JJ: klasický bramborák tak jak ho známe tady se tomu říká bramborák jinde se to menuje cmunda ale asi mnohem zajímavější a chutnější typičtější pro region sou bramborové placky které byly připravovány z vejce uvařených brambor a mouky v těch lepších dobách tak si do toho lidé přidávali třeba škvarky nebo uzené maso

JK: kyselo řekli jsme bramborák je ještě něco třeba nějaké polévky

JJ: potom z polévek já bych zmínil kulajdu která třeba není úplně až tak tady v harrachově typická ale je to polévka kerá tedy v krkonoších tak se hodně vaří jinak potom veškeré formy bramborových polévek a využití brambor a kořenové zeleniny do těch polévek tak je tak je velmi tradiční

JK: já když sem byl malý tak sem měl dycky název harrachov spojený s hrachem ale z toho se tady asi nic moc nedělá že jo ((smích))

JJ: z toho z toho nevaříme teda budu upřímný ale z harracha nevaříme

JK: ano dneska je tady: troufnu si říct že třeba v našem regionu i pro poláky i pro němce velmi známé lyžařské středisko jezdí sem určitě si sem zajdou i na oběd na večeri mají zájem vůbec o tyto krajové speciality

JJ: já si myslím že určitě češi němci a poláci tak sem přijíždějí za lyžováním a doopravdy využívají té šance ochutnat ty regionální speciality a vůbec česká jídla jako taková

JK: čili nevaříte jenom špagety pizzi <a podobně>

JJ: ne ne ne musím říci že v naší restauraci si zakládáme na tom že používáme tedy eee české suroviny a sme zaměřeni zejména na českou tradiční kuchyni

JK: tak a bojový úkol pro vás zněl vybrat jeden recept který si dnes uvaříme co to bude na co se s panem šéfkuchařem petrem fialou za chvíli vrneme

JJ: jedno vůbec z nejoblíbenějších aj nejprodávanějších jídel našeho jídelního lístku tak je vepřová panenka s hříbkovou omáčkou a pažitkovými noky a to je tedy to co nám šéfkuchař petr fiala: představí a připraví

((střih))

PK: za chvíli se vydáme ještě jednou tedy abychom uvařili jídlo o kterém Jiří Kokmotos se svým hostem mluvil a nezapomeňte potom bude následovat soutěž cenou do soutěže budou dnes tradiční léčivé čaje časové směsi od megafitu tedy společnosti megafit zdraví z přírody já sem k tomu našel ještě knížku kterou vám dám mně přišla vtipná tím názvem když vaříme od věry chase maso a pomeranče tak ta bude ta bude jako bonus ještě k tomu

((střih))

JK: tentokrát sme se s rozhlasem u plotny vydali: do hotelu bílý hořec v harrachově u mikrofonu teď už mám petra fialu šéfkuchaře hotelu dobrý den

PF: dobrý den

JK: tak co že to vlastně budeme vařit už sme to říkali v předchozím vstupu ale pro jistotu to zopakujme

PF: byla by to vepřová panenka s hříbkovou omáčkou a: petrželovými noky

JK: budou pravé hříbky [((smích))]

PF: [ano určitě zajisté]

JK: výborně tak co budem potřebovat za ingredience

PF: určitě budem potřebovat vepřovou panenku čerstvý hřibky smetanu máslo krupici a: petrželku

JK: je to jas[né]

PF: [(je)] to velice jednoduché takže myslim si že: budou všichni spokojený a dá se to udělat každej doma

JK: tak fajn na tom receptu je že vlastně hmm všechny ty věci můžeme sehnat normálně běžně myslim si že i v supermarketech (a tak dál) akorát ty hřibky dá se to nahradit třeba něčím já vim že vy asi kuchaři to neradi slyšíte mrskni do toho žampion(i) to asi ne: že

PF: no to bych nedělal teda vopravdu ne: v podstatě ty hřibky mají svojí specifickou chuť a když už tak bych to nahradil houbou sušenou

JK: dobře tak já myslim že jelikož sme národ houbařů tak že každý určitě máme nějaké ty houby nasušené a připravené jaký bude postup co budeme dělat

PF: takže vezmeme si vepřovou panenku: tu si nasolíme napepříme v podstatě na pánvičce si rozpustíme eee trochu tuku vepřovou panenku uložíme na rozehřátou pánev a --- vopejkáme mezitim si připravíme hřibky který si nakrájíme

JK: tak začneme krájet máme čerstvé hřibky nád[herné]

PF: [ano:] nakrájíme si je na plátky

rozpustíme si máslo na další pánvi a: hřibky opečeme nebo v podstatě podusíme na tom másličku na tý pánvičce zalijeme poté smetanou a přidáme trochu čerstvého rozmarýnu

JK: takže čerstvé koření aby to bylo dobré pokračujeme dál

PF: zatím co se nám todle prováří panenka se nám upíká dáme si vařit do kastrolu vodu eee připravíme si ty noky sou to takový tradiční český noky v podstatě: jednoduchá úprava vezmeme vejce eee rozšleháme přidáme trochu mléka zasypeme trochou krupice hrubé a: přidáme trošku kypřicího prášku do pečiva a vložíme tam posekanou najemno nakrájenou vlastně petrželovou nat' kterou nám tam dodá tu barvu správnou a takovou tu i chuť když todle všechno máme zamícháno voda se nám vaří tak lžící si vytvoříme noky který vkládáme do: vařící osolený vody

JK: máte na to nějaký grif

PF: určitě je tam trošičku grif ten aby se nám to nelepilo to těsto na tu lžící tak je: lepší si tu lžící nejdřív ponořit do tý vařící vody a tím potom vykrajovat postupně ty noky a vkládat je tam

JK: dobrá tak poďme tady k hrnci

**PF: noky promícháme postupně a vaříme tak pět až sedm minut aby byly dostatečně
provařeny v případě že noky už máme uvařeny koukám že hříbková omáčka se nám
akorát dodělává panenka taky musí bejt na středu taková růžová**

JK: čili médium aby [--- ((smích))]

**PF: [--- tak] <kuchařsky řečeno médium> jakmile to máme připravený
(už) všechno vezmeme si talíř samozřejmě předeřhřátý protože aby to jídlo neztratilo tu
teplotu správnou pokud bysme vložili na ten eee studenej talíř tak by to nebylo vono**

JK: takže dobrou chuť a přeje příjemný poslech a hlavně ať se vám dobře vaří myslím že
to jídlo je opravdu jednoduché a že ho zvládne opravdu každý

((stříh))

(...) ((soutěžní otázka))

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 27. 1. 2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 6 minut 11 vteřin

ÚČASTNÍCI:

PK: Pavel Kudrna, moderátor

SL = Světlana Lavičková, reportérka

PS = Petr Scheinpflug, šéfkuchař

SL: v českých budějovicích jaká je asi nejtradičnější surovina kulinářská nebo jedna z nejtradičnějších

PS: nejtradičnějších surovin v jižních čechách bych řekl že sou to ryby máme zelí máme drůbež tam bych asi tydlety tři vypíchnul dopředu

SL: já bych možná teď protože máme zimní období tak bych se zastavila u toho zelí protože naši předkové měli to kysané zelí jako: zimní zdroj vitamínů ti nekupovali dováženou zeleninu jako my teď v supermarketech

PS: já souhlasim protože v dnešní době opravdu koupit kvalitní rajčata: je to hlavně v ceně a my tady máme na trhu český zelí a to je hlavně zdroj vitamínu cé tady v restauraci používám kyselý zelí do hodně jídel a dá se z toho vytvořit celá paleta jídel zdравejch a chutnejch

SL: kysané zelí lze také jen tak uždibovat z misky jako salát a to je asi nejzdravější protože když se potom dusí ztrácejí se vitamíny

PS: samozřejmě k nějakému úbytku dochází nejlepší je kyselý zelí kde se nasekala dycky cibule trochu se to přisladilo a mohlo se to rovnou jíst ale my tady máme i takovou specialitu třeba ty: já říkám jihočeský zelňáky zelníky který sou tady hodně oblíbený na jihu

SL: hmm zelňáky to sou většinou takové ty tlusté placky kde je mouka a zelí

PS: někde to může bejt taková náhražka ale takový ty pravý by měly bejt vopravdu domácí škvarky domácí sádlo a kyselý zelí a hladká mouka z toho se dělají tenonký placičky který se vlastně vyválí jako těsto na štrúdl a potom se to rozkrájí na tom plechu vosolí vopepří a je to hrozně dobrý no:

SL: takže to se nepeče na pánvi to se peče na plechu

PS: to se peče na plechu takže to je suchý to sádlo co tam máme tak to sádlo veme trošku ty mouky no a my máme krásný těstíčko zelňáky nejlepší sou takový ty připálený ty já mám ze všeho nejraději

SL: ty pěkně křupou

PS: ty pěkně křupou a: k pivu a vínu všem doporučuji no

SL: takže takový zelňák by šel jíst místo těch nezdravých promaštěných třeba brambůrek

PS: takovýdle ty chipsy co se prodávaj co sou na trhu tak to je šílený když se někdo podívá co to tam obsahuje tak bych to nedoporučoval tak je lepší si to doma udělat a myslim si že to (je) zábava i pro děti když se to tam vyválí a dá se to na plech potom se to vochtutná večer a sní se to je to úžasný no

SL: teď sme poradili zelňáky no a co budeme vařit za malou chvíli jakou jihočeskou nebo českobudějovickou specialitu

PS: já bych zase zůstal u toho zelí takže bysme si mohli: vyzkoušet jihočeský pekáček kde: se to dá udělat doma hrozně rychle protože tam máme brambory zelí a uzenej špek nebo uzenej bůček já dávám uzenej bůček ale zkoušel sem to i s klobásou opravdu sem to namíchal bylo to velmi dobrý a smetanu

SL: tak budeme se po písničce těšit na recept na jihočeský pekáček

((střih))

SL: tak se s šéfkuchařem restaurace metropol v českých budějovicích petrem scheinpflugem vrhneme na tu jihočeskou specialitu na ten pekáček jak už ste řekl základem je zelí kysané

PS: je to kysané zelí který si koupíme musí bejt teda český nebo jihočeský tak to si propereme potom si připravíme brambory voloupeme omyjeme a: nakrájíme si je na plátky na: tenký plátky

SL: ty brambory sou syrové

PS: (ta) použiju použiju když budu dělat doma tak je použiju syrový dyž v restauraci kde potřebuju rychle aby host byl najedenej tak z vařenejch brambor

SL: raději se budeme držet těch syrových nakrájíme to asi tak na plátky půl centimetrů široké

PS: uděláme tenčí eště než půl centimetru vymažeme si pekáček

SL: já vás petře zase přeruším řekněte mi ty brambory teď se pořád hovoří o těch varných typech jaký typ brambor na tuhleto specialitu by byl nejlepší

PS: to vám odpovim asi takle já se tomu trošku vyhnu v dnešní době jako koupit opravdu kvalitní brambory je to hodně těžký a já dávám přednost brambory z vysočiny mi vopravdu vozí a já si je kupuju i domu a můžu říct že tady máme usedlosti třeba v krtelích tam já jezdím pro brambory a sem prostě hrozně spokojenej a to chutná to je

něco jinýho než v supermarketu proto dávám přednost domácí takže je mi vcelku jedno jestli to bude á bé cé varnej typ vezmu prostě domácí brambory

SL: prostě potřebujeme dobré zelí a dobré brambory tak a jak budeme postupovat

PS: --- už máme všechno dobrý i to uzenej taky z čech vyberu to zelí propláchnu ho studenou vodou brambory sem nakrájel na ty tenký plátky tenčí než pul centimetru vymažu si pekáček sádlem na to naskládám brambory jako knížku vosolím vopepřím položim na to kyselý zelí propláchnuté a na to nakrájim uzenej bůček na malé kostičky vosolim opepřím a zase na to dám vrstvu brambor když toleto všechno budeme mít můžeme klidně navýšit nebo to takle nechat zaleju to smetanou jihočeskou

SL: sladkou

PS: <správně> koupíme vopravdu šlehačku zalejeme to smetanou a dáme to péct do trouby na sto vosumdesát stupňů za štyrycet minut se můžeme těšit říkám že to krásně voní a dobře to chutná je to rychlý a zdravý jídlo

SL: tak to pro naše posluchače jenom ještě jednou shrneme než popřejeme dobrou chuť takže potřebujeme kolik čeho na takový pěkný pekáček

PS: já bych vycházel pro čtyřčlennou rodinu dva dospělí dvě děti dejme jeden balíček zelí což máme půlkilovej dejme půl kila brambor a dvě stě padesát gramů špeku a: dvě stě padesát mililitrů smetany

PK: tak tolik recept který světлана lavičková získala u plotny v českých budějovicích v restauraci metropol o zelí se mluvilo no a samozřejmě zelí no říkám samozřejmě prostě tak sme se rozhodli zelí bude také soutěžní otázkou tu vám nabídnu za chvíli a: máte šanci vyhrát poukaz pro dvě osoby do této restaurace kde sme také byli a můžete poobědvat s někým koho si vezmete prostě k sobě ke stolu takže po písničce soutěž vy naše čísla znáte ((telefonní číslo)) nebo ((telefonní číslo))

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 28. 1. 2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 9 minut 46 vteřin

ÚČASTNÍCI:

PK = Pavel Kudrna, moderátor

PJ = Pavla Jelínková, reportérka

MM = Miloš Mostecký, ředitel restaurace

MF = Marek Fídr muc, šéfkuchař

PK: a víte jaká gurmánská specialita se pojí přímo s naší metropolí tedy s prahou pavla jelínková vám to prozradí v nejbližších minutách

PJ: na okraji areálu pražského hradu před prašným mostem určitě nepřehlédnete renesanční domeček s honosným názvem lví dvůr gurmáni z široka daleka sem chodí ochutnávat jednu staropražskou specialitku už deset let tak se podíváme jestli (je) interiér stejně romantický jako kabátek budovy

MM: dobrý den

PJ: vítá nás pan miloš mostecký ředitel restaurace tak tady je teploučko pane mostecký kdepak se vzalo jméno lví dvůr

MM: no tak lví dvůr má vlastně historii dlouhou protože tady za císaře rudolfa byl tady pod náma výběh lvů tady byla jakási malá zologická zahrada vlastně císaře rudolfa takže od toho ta budova nese název lví dvůr a vlasně když tu historii trochu překleneme tak pak vlasně my sme tady od roku devatenáct set devadesát devět kdy naše společnost pražští labužníci začala tuhleto restauraci provozovat

PJ: je to pastva pro oko určitě a já myslím že i pro chuťové pohárky protože vaše staropražská specialita pražské selátko je zcela ojedinělá

MM: no tak to taky trochu tenhle recept souvisí s historií z doby rudolfa druhého kdy na hradě se pořádaly určité slavnosti a ke kterým patřilo gurmánské speciality a byl sem přenesen a a námi znovu objeven recept na přípravu malých vosmikilových selátek který se vlasně v tý době pekly na ohni a a my je tady v současný době upravujeme a grilujeme na specielně připravených grilech

PJ: slyšela sem že: ten původní recept je dovezený z portugalska

MM: jo to je pravda ještě dneska když se vydáte do portugalska tak tam najdete mnoho restaurací kde tyto selátka se pečou v takovejch specielních pecích a: k tomu se podávaj

bramborové lupínky a a trhaný čerstvý salát takže my sme vlastně tuhleto recepturu jako převzali k nám a patří k nejprodávanějším hlavním jídlům

PJ: tak podme se podívat jak se připravuje staropražské selátko i s těmi bramborovými lupínky procházíme kolem grilu který je skutečně úctyhodný na výšku může měřit eee dva metry vcházíme do kuchyně a zdravíme pana šéfkuchaře

MF: dobrý den já sem marek fidrmuc šéfkuchař restaurace lví dvůr

PJ: ta: k selátko se nese je skutečně maličké to má tak půl metru že jo

MM: no: to bych řek spíš že se to blíží k metru jo: takže

PJ: [selátko]

MF: [---] osum a půl kila až devět a půl kila

PJ: máte to marinované to selátko nebo jen tak

MF: je nakládáné takle to vypadá že není ale uvnitř je fáš z bílého vína vinného octa bílého pepře a česneku a bylinek plus hmm mínus podle tý velikosti se tam dává kilo tý fáše dovnitř taková hmota to je hustá kaše vlastně s tím sádlem jak je to spojený

((střih))

PK: my budeme za chvíli ve vaření pokračovat připomínám že chystáme staropražské selátko podle tradičního receptu na lvím dvoře a také připomínám že budeme soutěžit po skončení této reportáže a dnes hrajeme o tradiční léčivé čaje a čajové směsi od společnosti megafit zdraví z přírody je to(ho) obrovský pytel když to řeknu lidově může být váš to bude po skončení té reportáže připomínám i textové zprávy můžete psát otázky na světlanu nálepkovou a to ve tvaru er dva mezera ó ká mezera otázka a poslat na číslo ((telefonní číslo)) čekám na první která pevně věřím na sebe nedá dlouho čekat

((střih))

PK: tak snídat selátko ráno to asi není to pravé ale takový dobrý oběd dobrá večeře to rozhodně je my se tedy znovu podíváme do lvího dvora jak asi pokročila příprava staropražského selátka

((střih))

PJ: pane fidrmuci selátko už se nám začalo grilovat jak to bude trvat dlouho

MF: tak todle (bude) o kousek větší tak bude se grilovat zhruba tak dvě a půl hodinky pak uvidíme pícháme vidličkou do krkovic zdali nám ještě nevytéká krev zdali je to jenom pečená šťáva tak je to v pořádku a můžeme sundat a rozporcovat

PJ: jak se liší maso tohoto selátka malého od klasického <selátka většího>

MF: todle selátko má mnohem míň tuku protože vlastně nepojídá pevnou stravu je ještě závislý na matce tak nemá tolik tuku a tudý vlastně dá se říct že může (bejt) dietnější

PJ: jak říkal pan mostecký je to dietní vepřové tak k tomu selátku jak sem se dozvěděla tak si připravujete vlastní lupínky

MF: ta:k ano: eee sou to speciální škrobné brambory z kterých si připravujem svoje domácí lupínky standardně se jakoby nakrouhají na tenké plátky a pak se smaží v oleji

PJ: se nakrouhají no: poděte mi to ukázat (.) tak to je kuchyňský robot jaké brambory používáte na lupínky

MF: sou to: vlasně to sou co nejvíc škrobné brambory co dou ty kdybyste třeba zkoušela uvařit tak je neuvaříte ty se vám rozpadnou budete mít kaši na vaření nejsou dobrý nedá se to jíst nemá to chuť

PJ: tak vidíte tak já bych použila právě naopak takové olojovité ty které se dávají do bramborového salátu tak to ne

MF: tak ty určitě ne: to byste ty bys- můžem vám to ukázat když to zkusíme usmažíme tak budou černý

PJ: takže ty škrobové brambory sou lepší v tom že pak mají křupavou kůrčičku

MF: ta:k ten škrob vytáhne vlasně tu vodu z toho a rychlejc se vodpařuje

PJ: tak tady máme oloupané brambůrky podíváme se na ten váš profesionální přístroj jak se budou krouhat já vidím že technika je v profesionální kuchyni skutečně velkým pomocníkem

MF: (nemůžem) to nechat samovolně musíme to přitlačit

((hluk))

MF: já bych řek že

PJ: a je to ((smích)) no: tak to ste mě skutečně překvapil protože

MF: je to rychle než v ruce že

PJ: to byly tři vteřiny a máme hotové tři porce dáme do fritézy a připravujeme vracíme se k selátku které se krásně griluje pane fidrmuci selátko když je hotové jak ho potom servírujete

MF: tak rozporcujeme <dá se říct> klasickým způsobem pro nás my to stříháme speciálními takovými nůžkami servírujeme vlasně s omáčkou eee kterou uděláme z té fáše která je uvnitř toho selátka kterou povolíme bílým vínem a vývarem jako že ji vlasně naředíme protoe ta fáš je hustá

PJ: fáš jak jí dostaneme z <toho selátka>

MF: <tak> selátko si nastříhnem po hřbetu v půlce a vlasně naběračkou ji vybereme do vhodné nádoby kde ji můžem rozmíchat tak po vystydnutí se povolí vývarem a bílým vínem nechá se vystydnout (musí bejt) taková vláčná a ta se podává k tomu selátku je velice výrazné chuti pikantní silná a pak vlasně na jednotlivou porci dáváme kus plece žeber a kejty my to servírujeme na stříbře s lupínkama plus k tomu děláme salát

z ledového salátu ochucený olivovým olejem vinným octem drceným pepřem a pyrenejskou cibulí

PJ: pyrenejskou cibulí

MF: to je červená cibule: nakrájená na tenoučké plátěčky která se vlastně rozloží po tom salátu že při každým soustu byste si měla napíchnout tu vidličku kus salátu kus cibule

PJ: a kus selátka

MF: ((smích)) kus selátka určitě

PJ: já asi nevyčkám až bude selátko hotové ale každopádně nádherně to voní nádherně to vypadá přeji hodně úspěchů a děkujeme za recept

MF: taky moc (mě) těšilo na shledanou

((stříh))

(...) ((soutěžní otázka))

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 29. 1. 2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 12 minut 11 vteřin

ÚČASTNÍCI:

PK = Pavel Kudrna, moderátor

RK = Radka Kvasničková, reportérka

DL = Dagmar Látalová, majitelka restaurace

LL = pan Látal, majitel restaurace

MS = Michal Sklenář, šéfkuchař

PK: to dnešní vaření bude ve znamení zvířátek ne že bychom je vařili to zní ošklivě jak to řeknu ale budeme vařit v zoologické zahradě pro ten recept se vypravíme na moravu do olomouce přímo do tamní zoologické zahrady tady je restaurace archa do které nejčastěji přicházejí poobědvat rodiny s dětmi právě proto se tam specializují na dětská jídla kromě toho ale nabízejí i místní speciality do restaurace vás pozve olomoucká kolegyně radka kvasničková já řeknu že dnes opět hrajeme o poukaz na oběd pro dvě osoby právě do této restaurace no a našel sem krásnou knížku ne někde na ulici ale tady v našich zásobách dárků a myslel sem si že by vám udělala radost snězte tu žábu se jmenuje je to jednadvacet rad jak v co nejkratším čase udělat co nejvíc tak tu dáme jako malý bonus no a i dnešní otázka když už budeme v té zoologické zahradě bude z živočišné říše teď už radka kvasničková ((střih))

RK: stojím tady v restauraci archa na svatém kopečku olomouce dá se říct téměř v zoologické zahradě s majiteli restaurace manželi látalovými já si tak představuju že do zoologické zahrady často chodí rodiče s dětmi znamená to že často sou vašimi návštěvníky právě děti

DL: samozřejmě tak především sou to malé děti pro které máme nachystaný speciální jídelníček

LL: sme velkými fandý těch nejmenších návštěvníků snažíme se: o jídla která se nedělaj z polotovarů je to z čerstvých surovin jedná se o tradiční jídla která manželka vymyslela s našim kuchařským personálem

RK: takže tam nenajdou děti žádné

DL: [smažené]

RK: [smažené] sýry nebo podobné takové věci

DL: určitě ne: buď sou to těstoviny nebo tady máme bramborové šišky s mákem a potom tady máme přírodní kuřecí řízek s brambory a kompotem to je velice oblíbené

RK: mě velice zaujal ten váš dětský jídelníček protože ten je určený i pro ty úplně nejmenší děti které ještě neumí číst (a) každé jídlo které je tam vyfotografované představuje nějaké zvířátko které děti mohou vidět i tady v zoologické zahradě my se o těch dětských jídlech bavíme také proto že vy ste vyhráli celkem zajímavý test jednoho deníku: a byli ste vyhodnoceni jako nejlepší dětská restaurace v celé zemi celkem ze štrnácti restaurací proč vás vybrali jako nejlepší

DL: tak myslim si že to je hlavně kvůli tomu že nemáme smažená jídla což si myslim že všude hranolky a smažený řízek to všechno [známe --- ano]

LL: [--- ale] my prostě s tím jídlem dáváme celkem práci a sou to klasická jídla která se vařila i dřív kdy nás neatakovala průmyslově vyrobená strava ale dneska už rodiče aj samozřejmě odborná veřejnost tlačí na to a preferuje jídlo který je poctivě vyrobeno ne: z polotovarů není tam příliš přesmaženého tuku

RK: v zoologické zahradě tady na svatém kopečku bývá opravdu často velice plno jezdí sem hodně lidí předpokládám že sem směřují i cizinci co si tak u vás nejčastěji dávají sou to ty regionální speciality které máte na jídelním lístku

DL: určitě je to vrabec ze zelím klasika a svíčková ta je nej[oblíbenější]

LL: [--- sou] samozřejmě regionální speciality který vedeme neustále na svém jídelníčku ale není to určitě to jediné které tady je myslim si že velikou oblibu získávají a u nás mají určitě přírodně upravená masa a různé steaky sou to ryby minutky svíčková

RK: ty steaky to je docela zajímavé protože vy tam máte celé meníčko steaků a lidé si je mohou nechat upravit na vlastní přání co tedy nabízíte

DL: je to několik druhů masa k tomu doporučujeme omáčky třeba šípková s medem švestková mandlová a podobně a k tomu přílohy tak to je třeba brokolice nebo olivy drcené rajčaty nebo: baby karotka s hráškem a podobně takže oni si můžou udělat skladbu jídla (jaku:) mají rádi a třeba s přílohou brambory nebo rýži samozřejmě podle toho co maj rádi

RK: co: nabídneme posluchačům za recept co dnes budeme vařit s panem šéfkuchařem jakou specialitu

DL: tak je to regionální jídlo a je to vepřová ze zelím což je asi --- oblíbené jídlo

RK: a já jenom prozradím že na ten recept bude potřeba vepřová plec cibule česnek sůl pepř grilovací koření také sádlo kmín a bílé zelí se bude vařit takže pokud s námi chcete vařit recept po písničce nachystejte si tady tyto suroviny

((střih))

RK: nacházím se v kuchyni restaurace archa s michalem sklenářem šéfkuchařem a společně budeme vařit moravského vrabce s bílým zelím je to tak

MS: ano je to tak

RK: proč právě tuto specialitu

MS: je to regionální specialita: je to takové oblíbené jídlo na moravě zelí všeobecně tady hodně konzumujeme tak zme zebraли toto jídlo

RK: my už sme před písničkou zmiňovali které suroviny budou potřeba teď je ale ještě jednou zopakujeme pro posluchače kteří nestihli všechno připravit takže co potřebujeme tady pro tento recept pro dvě porce moravského vrabce s bílým zelím

MS: takže na moravského vrabce budeme potřebovat tři sta gramů vepřová plec špetku soli špetku pepře zhruba padesát gramů cibule dvacet gramů česneku špetka kmínu zhruba padesát gramů škvařeného sádla a špetka grilovacího koření a na bílé zelí budeme potřebovat tři sta gramů sterilované bílé zelí špetka kmínu padesát gramů cibule dvacet gramů hladké mouky padesát gramů cukru špetka soli a ocet na dochucení začínáme tím že (na)krájíme cibuli ((krájení)) maso už máme tady předem nakrájené na zhruba padesátigramové kousky ((krájení)) takže cibuli s česnekem na plátky vmícháme do masa přidáme sůl pepř kmín špetku grilovacího koření

RK: všechno je to asi potřeba promísit

MS: všechno promícháme důkladně (.) potom přidáme škvařené vepřové sádlo to sádlo tam přidáváme proto protože ta vepřová plec je vcelku libová a abyzme měli více výpeku zelí a potom v příloze

RK: takže maso i s tou cibulí česnekem se vším kořením solí je teď v troubě ta trouba je předehřátá na sto osumdesát stupňů jak dlouho se bude péct

MS: péct se bude zhruba hodinu deset hodinu dvacet a budeme to péct na sto pětasedumdesát stupňů zhruba

RK: teď bychom možná mohli jít na to bílé zelí

MS: bílé zelí dáme do cedníku sterilované propláchneme ho tekoucí studenou vodou dáme ho do hrnce přidáme vodu a přivedeme do varu

RK: kolik asi té vody

MS: zhruba půl litru vody připravenou cibuli si dáme na pánev s kousky nakrájené slaniny takže vše zapěníme trošku sádla přidáme a zapěníme až se slaninka povolí eee cibule změkne tak přidáme hladkou mouku (.) to zelí aby to nebylo moc moučné já

myslím že bude stačit jedna polévková lžice hladké mouky takle připravenou cibulovou zásmažku necháme provařit

RK: ta konzistence je poměrně tekutá když se tak na to dívám

MS: poměrně jo: tam mouka v tom tuku nijak nezhoustne až potom jak se přidá do bílého zelí tak nám to zelí pěkně zahustí

RK: jak poznáme kdy už je ta zásmažka hotová

MS: mouka jakoby zezlátne trošku ztmavne

RK: a musíme asi stále míchat aby se nepřipálila

MS: --- stále míchat aby se nepřipálila takže takle hotovou zásmažku zasmažíme to zelí necháme zelí provařit bude stačit těch patnáct dvacet minut a dochutíme zelí dochutíme ho kmínem celým který buď ho dochutíme před tím než to necháme provařit anebo kmín můžeme dát i do té zásmažky potom solí cukrem popřípadě můžeme přidat na dochucení trochu octu podle chuti mělo by se to ochutnat to zelí podle toho jak to sterilované zelí je naložené kolik tam toho octu je a tak je to pokaždý jiné takže je lepší ochutnat

((střih))

RK: uplynula hodina dvacet maso je krásně upečeno jak ho teď budete podávat

MS: maso předěláme do gastronádoby podáváme ho tak že ho dáváme na klubový talíř kde dáme bílé zelí dáme tam devadesát až sto gramů hotového masa přelejeme ho výpekem a zdobíme ho smaženou cibulí a jako přílohu jsi host může vybrat sám jestli si dá houskový knedlík bramborový knedlík vařený brambor a: takovou specialitku si tady děláme vlastní špekové knedlíky

((střih))

(...) ((soutěžní otázka))

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 1. 2. 2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 8 minut 30 vteřin

ÚČASTNÍCI:

M = neznámá mluvčí, moderátorka

JS = Jiří Šobr, reportér

VD = Václav Dobrovolný, šéfkuchař

M: ((useknutý začátek nahrávky)) k té sme se dnes přitočili s kolegou Jiřím Šobrem ten si zajel do plzně do pivnice belvedére nebo jak se také v plzni říká do belvíku tuhle pivnici zná už dlouhá léta protože český rozhlas plzeň sídlí nedaleko ale několik let tam nebyl a tak ochutnal to co se v belvíku v belvedéru změnilo podme s ním

((střih))

JS: než jsem se dostal k šéfkuchaři václavu dobrovolnému v restauraci belvedére v plzni musel sem si chvíli počkat protože stále vařil a proto sem prostudoval jídelní lístek a ten nabízí většinou samá klasická česká jídla a to nejenom k pivu od gothaje s cibulkou přes slaninu bramboračky hermelín tvarůžky pivní sýr přes pečené koleno nechybí gulášek a další česká klasika řízečky masíčko se zelíčkem a knedlíčkem a u příjemného posezení u piva můžeme skončit i u tataráku takže pane šéfkuchaři to byl váš koncept klasická česká jídla v této restauraci

VD: no já většinou rád jako vařím klasická jídla lidem to hodně chutná

JS: mě zaujala na tom vašem jídelním lístku štrachanda která patří mezi plzeňské speciality co to vůbec je štrachanda

VD: je to hodně podobný zapíkaným bramborům akorát je tam rozdíl v tom že brambory pochopitelně voloupeme očistíme je uděláme plátky na kolečka můžeme je taky ty plátky lehce uvařit vysypeme si pekáč strouhankou a: plátky brambor naklademe na pekáč vezmem si houby s cibulkou vosmažíme na pánvi a: posléze taky přidáme slaninu a můžeme to takle zamíchat na pánvi lehce volej mírně osolit a naklademe to na první vrstvu těch brambor pak opět zase dáme další vrstvu brambor a lehce opět slaninu a pak si rozděláme vejce smetanu a do toho patří kmín majoránka špetka zázvoru zázvor je velmi silný takže opravdu jenom špičku nože sůl a: minimálně nákych patnáct vajíček to vše zamícháme dohromady a necháme to zapéct

JS: takže to je porce dejme tomu pro deset strážníků

VD: těch osum deset

JS: ten zázvor je tam jenom tak jako chuť koření aby to nepřebilo asi chuť těch hub

VD: no určitě špetku nože se tam toho dá a je to tam já to osobně třeba sám cítím je to dost silný aromatický koření

JS: pak s tím pekáčem do trouby pečeme jak dlouho

VD: no pokud to máme hodně rozpálený na těch dvě stě stupňů tak stačí těch pět minut před zalitím když to tam dáme a dalších deset minut když to zalijeme

JS: typická plzeňská specialita můžeme říct

VD: řekl bych že jo:

JS: když tam přihodíme pár škvarků asi se také nic nestane

VD: určitě ne: sou tu škvarky vyloženě v tomto receptu napsané ale my tam dáváme slaninu prže ta slanina vydává takovou tu lepší vůni než ten škvarek když vemem nějakou prorostlou tu slaninku tak že ta slaninka udělá téměř to samý

JS: tak na této specialitě si velice rád pochutnám bohužel máme zimu takže hříbky nahrazovat žampiony to se asi nevyplatí

VD: určitě ne: ty hříbky jako:

JS: dávají tomu jídlu to aroma tu chuť

VD: ty se dycky koupí a máme je tady

JS: to je malá inspirace pro naše posluchače my si teď pustíme písničku a po ní si představíme váš speciální recept který je vonný dobrý jemný měkký a jmenuje se smrad'ochův batoh ((střih))

JS: smrad'ochův batoh tak to je specialita kterou dnes představíme z plzeňské restaurace belvedére s šéfkuchařem václavem dobrovolným už je před námi maso takže pane dobrovolný jak ste vůbec přišel na smrad'ochův batoh

VD: ono je to oblíbené jídlo eee pokud' si dá třeba u nás v pivnici belvedére zákazník nějaký tři kousky pivíčka tak jako pochopitelně že

JS: pivní aroma můžeme říct

VD: <správně jo:> ten pivní sýr a ta slanina když to rozřízne tak k tomu pivu mně to osobně třeba lahodí je to dobré jídlo

JS: takže když zavřeme oči můžeme si představit dá se říci plněný řízek

VD: kerý je třeba taky podobný třeba cordon bleu

JS: před námi je masíčko to je kuřecí

VD: ano patnáct deka kuřecího lehce ho naklepeme

((klepání))

JS: je naklepané ale nerozbité i když ten zvuk jak rezonuje nerezová kuchyňská linka vypadá že do toho mlátíte

VD: ano lehce pepřík namočíme pár prstů takle to jen tak lehce potřem (.) [ano:]

JS: [výbor]ně

takže to je klasický černý pepř

VD: černý pepř k tomu kuřecímu masu dodá lepší chuť než: světlý lehce ale vopravdu lehce to jenom osolim protože sýr je dost slaný a slanina taky (si) ukrojíme nějaké tři čtyři deka

JS: je to krásná anglická slanina hodně libová (.) [ano]

VD: [ano]

JS: má čtyři deka <(máte míru)> dáme doprostřed

VD: rozbalíme si pivní sýr

JS: tak ten je jedlý ten je krásně žlutoučký

((rozbalování))

JS: ten nemá chybu škoda že se nemaže

VD: no docela mám taky --- takže čtvrtku bych takle ukrojil

JS: tu čtvrtku krájíte ještě na půlku

VD: ano

JS: dáváte ji vedle kousku té slaniny

VD: přeložíme to

JS: takže je důležité aby byla uprostřed

VD: dobré je když to přeložíme a ty kraje ((klepání)) lehce mírně

JS: zaklepeme [do]

VD: [ano]

JS: sebe

VD: ano zaklepeme no a posléze už můžeme obalovat

JS: to bude klasický trojobal

VD: do mouky

(.)

JS: vajíčko už se na něj balí strouhanka

VD: tak a pochopitelně že ty konce eště jakoby musíme lehce takle jako pomočit a eště jednou takle vobalit aby se nám to nerozevřelo

JS: vidíte a já sem si myslel že je budete zabezpečovat nějakým párátkem

VD: mezitím co sme to obalili tak se nám l- lehce frit'ák eee rozpálil na sto osumdesát stupňů a teď můžeme smažit

JS: výborně a zatím co se nám smrad'ochův batoh krásně opéká zopakujeme si ještě jednou recept budeme potřebovat zhruba patnáct až dvacet dekagramů kuřecího masa pivní sýr kousek anglické slaniny a klasický trojobal maso: jak sem se díval jemně opeříme

VD: ano jemně opeříme a eště méně osolíme poté ukrojíme tři čtyři deka anglické slaniny

JS: to dáme doprostřed

VD: může bejt i prorostlá pak eee pivní sýr vložíme přeložíme to přes sebe

JS: sklepneme paličkou

VD: lehce sklepneme paličkou ano a poté deme obalovat

JS: a nesmíme zapomenout právě na ty kraje které sme sklepli tou paličkou ty: vymáčíme ještě jednou ve vajíčku když už bude řízek obalený ve strouhance znovu obalíme ve strouhance a potom smažíme nejlépe ve fritéze je to tak

VD: určitě nejlepší je na to fritéza --- na pánvi by(ch) to rozhodně <nešlo>

JS: a co k tomu hranolky asi ne já bych to viděl na nějaký šťouchaný brambor a podobně

VD: já bych to taky viděl na nějaký šťouchaný brambor neboli český brambor cé zet u nás je lehce s kořením je tam též slanina a trošku cibulky

JS: a ještě k tomu možná trošičku tatarské omáčky aby tam byl sosiček a bude to bez chyb

VD: ano taky bych si dal tatarku

JS: naše vaření je u konce já už musím jít jíst takže loučím se se šéfkuchařem václavem dobrovolným z restaurace belvedére v plzni na viděnou

VD: na viděnou taky se s váma loučím

JS: předávám slovo opět do prahy protože já musím jít

((stříh))

M: přesně tak Jiří Šobr ten má rád dobré jídlo doufám že ste to poznali z jeho reportáže pokud byste si chtěli ten recept zapsat najdete ho i na našich webových stránkách třikrát dvojité vé tečka rozhlas tečka cé zet lomeno praha ((www.rozhlas.cz/praha)) no a já mám pro vás připravenou soutěžní otázku eee v reportáži Jiřího Šobra z pivnice belvedére z plzně se mluvilo i o tradiční plzeňské pochoutce která se menuje štrachanda a mě by zajímalo co do té štrachandy patří musíte vyjmenovat alespoň tři základní a velmi důležité ingredience z čeho se ta štrachanda vaří pokud víte tak volejte ((telefonní číslo)) no a co můžete vyhrát dárkový poukaz na tisíc korun pro dvě osoby do pivnice belvedére v plzni

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 3. 2. 2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 6 minut 57 vteřin

ÚČASTNÍCI:

M = neznámá mluvčí, moderátorka

SL = Světlana Lavičková, reportérka

RT = Roman Trnka, manažer restaurace

JF = Jaroslav Finkous, šéfkuchař

M: teď společně navštívíme zámecký hotel středisko společných činností akademie věd české republiky v liblicích za manažerem restaurace romanem trnkou a šéfkuchařem jaroslavem finkousem si do zámecké restaurace zašla kolegyně světlana lavičková

((střih))

SL: liblický zámek to je jedno z míst kde se vaří také samozřejmě nejenom česká kuchyně jak ji vaši hosté přijímají berou českou kuchyni

RT: je to samozřejmě trošičku složitější protože vlastně záleží na tom odkud ten host k nám přijíždí protože sou to: hosté z ciziny kterých je poměrně dost vzhledem k tomu že naše zařízení se specializuje na konference takže tech hostů z ciziny přijíždí dost a ty určitě rádi ochutnávají českou kuchyni když sou to hosté kteří přichází z čech a: jak je dnešním trendem být fit takže samozřejmě se snaží jíst i dietně což samozřejmě nabízí i česká kuchyně klasická jídla v novém pojetí v trošku dietnějším režimu

SL: de i to vepřo knedlo zelo v novém kabátě v dietním kabátě to <bych byla na vás zvědavá>

RT: vepřo knedlo by to bylo malinko složitější ale dá se vybrat určitě libovější maso který by se dalo opíct dá se zelí a knedlíky připravit odlehčenou formou zelí nebude zahuštěný moukou

SL: bude to potom to pravé vepřo knedlo zelo

RT: já myslím že určitě si pochutnáte

SL: z té české kuchyně o co je tedy největší zájem

RT: v české kuchyni vítězí omáčky pečená masa znovu začínají hosté objevovat kouzlo ryb českých ryb zejména sou to ryby který nejlíp se daj připravit čerstvý česká ryba candát pstruh siven nebo i levnější ryby jako je kapr tam samozřejmě dá se upravit tak aby i toho dnešního hosta dokázalo tohleto jídlo zaujmout

SL: tady na zámku v zámecké restauraci se také odbývají svatby svatebčané požadují také českou kuchyni anebo vymýšlejí různé exotické speciality na ten sváteční den

RT: samozřejmě proti gustu žádný dišputát ale: pořád řekl bych že u nás vítězí svíčková některým hostům se snažíme vysvětlit nebo poradit to že vlasně v létě když je venku štyrcet stupňů <a> dají si k vobědu klasickou svatební polívku s knedlíčkama potom svíčkovou s knedlíkem na to svatební dort takže jim hosté potom lehnou rozprchnou se ze svatební hostiny a dou si lehnout do parku pod strom a hodinu si vodpočinout tak ale pořád je to svíčková která vopravdu vítězí

SL: svíčkovou dneska vařit nebudem co budeme vařit

RT: budeme vařit bejlík z husích prsou což je jedna z regionálních specialit kterou sme znovu objevili přípravu vám eee popíše šéfkuchař potom v kuchyni starej recept kterej se dá připravit novym trendy způsobem

SL: tak se o tom přesvědčíme za chvíličky kdy budeme vařit bejlík z husích prsou ((stříh))

SL: přešli sme s šéfkuchařem liblického zámeckého restaurantu jaroslavem finkousem do kuchyně a budeme připravovat ten husí bejlík prosim vás co to je bejlík

JF: bejlík je výraz pro husí prsa která sou špikovaná česnekem a zázvorem sou lehce osolený bejlík by se měl připravovat normálně v troubě že by se měl píct asi tak něco přes hodinu pomalu píct konfitovat ale my sme ho pozměnili ten recept tak že si ho uděláme vopravdu jenom na pánvi a dopečem to v salamandru a uděláme to husí prso médium

SL: to znamená že to bude dietnější

JF: nevím jesi dietnější ale takle upravený to husí prso je určitě šťavnatější a: řekl bych že rozhodně lepší než z tý trouby protože v tý troubě to maso ztrácí hmotnost a: vysychá když to není vyložene konfitované v sádle

SL: vy tady máte už ta prsa připravená

JF: ano

SL: prošpikovaná tím zázvorem a česnekem je dobré je nechat chvíli odležet

JF: určitě našpikujeme zázvorem a česnekem a necháme aspoň štyři hodiny odležet

SL: a necháme na těch prsou kůži

JF: na prsou necháme kůži protože kůřička je velmi žádoucí

SL: no bodejť ta jen křupe pánev je připravená

JF: já ted' maso vložím na pánev

SL: jenom tak na sucho

JF: ano na pánev nedáváme žádný olej protože husí prsa maj poměrně vysokou vrstvu svýho sádla vlastního kerý jak vidíte tak už tam pou[ští na tu pánev]

SL: [už vytéká] už to pouští

JF: takže: je zbytečný zvyšovat si obsah ještě oleje na tý pánvi

SL: moment ale vy to prso nemáte jenom prošpikované vy tam máte na vrchu ještě snítky nějakých lodyh tedy správně řečeno bylinek

JF: jo: sou to zahradní bylinky je to tymián a použil sem ho jenom na to marinování aby to maso mělo takovou lepší chuť

SL: když t(o/a) husí prso špikujete tím zázvorem a česnekem sou to kousky zázvoru a kousky česneku

JF: malý klínky kerý se tam po vlákně toho masa propíchnete zvednete nůž a podstrčíte do toho masa

SL: dalo by se to husí prso něčím nahradit když třeba mám doma kačenu

JF: husí prso můžete nahradit kachnou a mysim si že: tedle recept by byl třeba dobrej i z kuřecích prsou ale musely by mít kůži nesměly by to bejt ty komerční kuřecí prsa kalibrovány jenom s tím že by to kuřecí prso muselo bejt propečený ale ne: zas tolik aby zůstalo šťavnatý v tom je výhoda týdletý přípravy ta:k ted' otočime

SL: je má krásnou kůrčičku

JF: nechali sme to tam asi tak tři minutky necelé ted' to eště uděláme z tý strany na tom mase a vložíme do salamandru a necháme pomalu dodělat na médium to znamená že to maso je uprostřed šťavnatý a růžový

SL: vy už ste podruhé použil termín salamandr

JF: je to vlastně gril kerej zapejká svrchu je to na gratinovaný na zapejkaný pokrmy

SL: čím bychom to doma mohli nahradit kdybychom si chtěli ten bejlík připravit

JF: salamandr byste mohla nahradit jesi máte doma eště spirálový trouby tak si zapnete jenom vrchní spirály na co největší výkon v podstatě to nahradí tu funkci toho salamandru

SL: takže ted' se to zapeče pak se to dá na talíř nazdobí a co se k tomu jí

JF: my sme si k tomu připravili soudkové brambory to sou brambory které sou okrájené kerblovacím nožem to je vroubkatý nůž a sou okrájený do soudků sou připravený normálně jako klasický vařený brambory troška petržele kmínu soli uvařit do měkka nic zvláštního

SL: tak to zopakujeme

JF: pro čtyřčlennou rodinu budete potřebovat čtyry husí prsa nařezenete jim kůži osolíte špikujete zázvorem a česnekem zázvoru budete potřebovat padesát gramů česneku půl hlavičky zázvor a česnek se nakrájí na: klínky nebo na takové podlouhlé nudličky maso tím našpikujeme a můžem použít ňákou tu bylinku zahradní jak sme říkali zabalíte fresh folií a necháte v lednici asi tak čtyři hodiny odležet potom marinování rozpálíte si pánev tou kůží první vložíte na pánev necelý tři minuty necháte opejkat potom vložíte do salamandru nebo do hodně rozpálený trouby doma a: dopečete bud' médium kdo má rád může tam to husí prso nechat klidně déle aby se propeklo já mysim že když se potom nakrájí na slabé plátky tak si mysim že nevadí když je to husí prso propečený

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 4. 2. 2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 8 minut 5 vteřin

ÚČASTNÍCI:

PK = Pavel Kudrna, moderátor, reportér

AO = Antonín Olah, šéfkuchař

PK: český rozhlas dvě praha my dnešní odpolední vydání vysíláme živě přímo ze ski areálu lipno jak víte rádi bychom zakončili ten náš lednový seriál který sme vysílali z hor a tak sme vybrali právě toto místo které je hodně oblíbené navštěvované turisty a také dnešní vydání pořadu u plotny je a bude vysíláno právě odtud konkrétně ze sport restaurantu ve ski areálu lipno a stojíme v kuchyni se šéfkuchařem antonínem olahem který je zároveň předsedou jihočeské pobočky asociace kuchařů a cukrářů české republiky čili dnešní vaření je v nejlepších rukou dobrý den

AO: dobrý den

PK: já samozřejmě: nemohu pominout ty davy lidí které sou tady na sjezdovce je všední den tady všude v okolí stačíte vůbec zvládnout takový nápor stačíte se to

AO: stačíte to zvládnout je nás tady dostatek takže zvládneme

PK: samozřejmě po celodenním ježdění nebo po půldenním ježdění na lyžích na sáňkách na bruslích pořádně vyhládne a člověk i promrzne o co je největší zájem vždycky teď nemyslím konkrétní jídlo ale vůbec co dokáže pořádně zahřát

AO: dokáže pořádně zahřát sjezd grog a nakonec dobrá polévka s vobědem

PK: my sme tady v jižních čechách dá se říct hodně na jihu republiky co je takovým typickým krajovým jídlem tady

AO: protože sme u vody: takže sou to: ryby

PK: vy ste dostal takový v uvozovkách domácí úkol připravit pro naše posluchače nějaké typické jihočeské jídlo právě tady z toho areálu lipna je mi jasné že když ste mluvil o rybách že asi vyhraje ryba

AO: ano: je to recept kerej se traduje od šestnáctého století tady na lipensku a: to je ryba připravovaná na křenu

PK: my si tu rybu na křenu připravíme bude to po písničce také řekneme co všechno je k tomu potřeba já musím říct že teď je skutečně doba kdy se stále ještě obědvá kdy sem

přicházejí návštěvníci stoupneme si v kuchyni malinko stranou abychom nepřekáželi kolik teď tady připravuje lidí ta jídla zhruba plus minus

AO: sme tu štyri kuchaři na směnu a: štyri kuchařky pomáhají a mejou nádobí

PK: takže po písničce kapr na křenu typická jihočeská specialita dokonce dá se říct našich prapraprapředků připravte si něco na psaní abychom mohli ten recept nadiktovat abychom mohli společně uvařit a jenom připomínám že dnešní vysílání vám nabízíme živě ze ski areálu lipno a v tuto chvíli pořad u plotny vzniká ve sport restaurantu u mikrofonu je šéfkuchař antonín ola:h

((střih))

PK: písnička dozněla opět se hlásím ze ski areálu lipno ze sport restaurantu u mikrofonu dnešní plotny mám šéfkuchaře antonína olaha který je také předsedou jihočeské pobočky asociace kuchařů a cukrářů české republiky a slíbil že budeme připravovat kapra na křenu vy ste říkal z kterého že století je ten recept

AO: je to ze šestnáctého století

PK: je mi jasné že když teď budeme mluvit o ingrediencích o všem co potřebujeme na: kapra na křenu tak já myslím že se trefím asi kapr vidíte ((smích))

AO: bude to kapr ale nemusí to být kapr může to být jakákoliv sladkovodní ryba protože sme na lipně pak k tomu budeme potřebovat sůl pepř samozřejmě křen smetanu

PK: a jaký je postup

AO: rybu v našem případě kapra: naporcujeme nařežeme osolíme opepříme a zprudka opečeme na pánvi opečeného kapra dáme do pekáčku posypeme nastrouhaným křenem a zalijeme smetanou dáme do trouby a necháme krásně zapect

PK: ono jak to říkáte tak si člověk ty chutě dává dohromady křen smetanu ono to může být velmi dobré máte teď tady někde v nabídce kapra na křenu nebo ne

AO: ne tak teďko nemáme momentálně kapra přeci jenom sme chvílku po vánocích takže sme ty ryby jako trochu nechali na pozdější dobu

PK: a pojdme ještě jednou co potřebujeme k přípravě kapra na křenu

AO: takže eště jednou potřebujeme kapra nastrouhaný křen smetanu sůl a pepř

PK: a postup

AO: kapra naporcujeme osolíme opepříme nařežeme kůži a zprudka ho opečeme na pánviče když je opečený dáme si ho do pekáčku posypeme čerstvě nastrouhaným křenem a zalejeme smetanou toto vložíme do trouby a hezky necháme smetanu vypect

PK: a jaká příloha

AO: příloha klasická a nejvíce oblíbená to sou brambory v jakékoliv úpravě

PK: kapr na křenu brambory nezbyvá než popřát dobrou chuť ale já vás ještě nepustím protože vy ste slíbil i soutěžní otázku hodnocení bude po písničce vy ste předsedou jihočeské pobočky asociace kuchařů a cukrářů a říkal ste jestli může být otázka z toho vašeho cukrářského cechu určitě může jak tedy zní

AO: z čeho se připravuje cukrářský lanýž

PK: z čeho se připravuje cukrářský lanýž a já dám možnosti které sem si tady napsal které ste mi nadiktoval za á cukrářský lanýž se připravuje respektive potřebujeme k tomu vejce sádlo cukr druhá možnost smetana čokoláda máslo a třetí pudink máslo cukr tak ještě jednou můžete se účastnit naší dnešní soutěže po písničce budeme rádi když se s někým z vás spojíme a budeme moci říct správnou odpověď a samozřejmě slyšet ji ještě před tím od vás takže z čeho se připravuje cukrářský lanýž za á vejce sádlo cukr za bé smetana čokoláda máslo za cé pudink máslo cukr volejte na naše čísla ((telefonní číslo)) nebo ((telefonní číslo)) čekáme na prvního z vás

((střih))

(...) ((soutěžní otázka))

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 9. 2. 2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 9 minut 34 vteřin

ÚČASTNÍCI:

M = neznámá mluvčí, moderátorka

PJ = Pavla Jelínková, reportérka

RS = Radek Švarc, šéfkuchař

NN = neznámý mluvčí

M: přitočili sme se k plotně abychom ochutnali česko dnes se lehce zadýcháme protože budeme šplhat na strahovský vršek v praze míříme do klášterního pivovaru na strahově ten je proslulý nejen výborným pivem ale i přípravou různých pivních specialit těšte se co vám dnes připraví kolegyně pavla jelínková s šéfkuchařem radkem švarcem

((střih))

PJ: dneska bychom pro změnu si mohli připravit něco sladkého pivo a sladké jde to dohromady

RS: určitě de to dohromady a je to výborná kombinace sice netradiční ale daj se vyrábět zmrzlina daj se vyrábět čokoládový dorty daj se vyrábět různý těstíčka s ovocem určitě kombinace pivo sladký jde to dohromady

PJ: pivní zmrzlina poslyšte já počítám že v tuto chvíli český pivař asi zajásal to je zmrzlina která se udělá z piva místo mléka nebo vody

RS: ne: ne vyrábí se skoro stejnou metodou jako vanilková vajíčka mléko smetana pivo pak se to šlehá a postupně se to mrazí

PJ: kolik má taková pivní zmrzlina grádu

RS: no něco v sobě určitě bude mít neprochází tepelnou úpravou takže něco bude v sobě mít

PJ: pivní zmrzlinu také připravujete v klášterním pivovaru

RS: ne nepřipravujem my tady na to nemáme prostory ale určitě ji umíme vyrobit

PJ: když se pivo přidává do těsta má podobně kypřící účinek jako třeba sodovka

RS: určitě má kypřící účinek je v tom kysličník uhličitý určitě má to stejné vlastnosti jako sodovka

PJ: a jak to voní voní to spíš jako pivo anebo jako moučník

RS: voní to zvláště voní to jak po tom sladkym (tak) po cukru ta vůně toho piva tam je nepatrná ale je tam znát určitě

PJ: zase na druhou stranu pak si k takovému pivnímu dortíku klidně můžeme dát pivo a vlastně neporušíme tu chuťovou harmonii

RS: ano to máte pravdu

PJ: a už ste pane švarci vymyslel co pro naše posluchače připravíte sladkého dobrého

RS: tak mohli bysme udělat pivní čokoládový dort

PJ: výborně tak pivní čokoládový dort já myslím že ten se hodí vždy tak a sme v kuchyni dobrý den

NN: dobrý den

PJ: jaké pivo budeme na dortík potřebovat

RS: budem používat černé pivo

PJ: černé pivo

RS: čtrnáctistupňové

PJ: kolikpak ((smích)) kolikpak přiměřeně

RS: budeme dávat dvě deci do těsta a na polevu použijeme jedno deci

PJ: takže potřebujeme tři deci černého piva ten dortík už sme si tady připravili formičku ta je taková docela veliká třicet centimetrů

RS: ano třicet centimetrů ano

PJ: to bude dort pro celý regiment tak minimálně pro dvanáct osob takže do této velké formy budeme potřebovat

RS: jednu osminu másla dvě stě gramů pískového cukru dvě vejce pět lžic kakaa kvalitního holandského dvě stě gramů prosáté hladké mouky jeden prášek do pečiva

PJ: tak já to možná ještě jednou zopakuji osminku másla povoleného asi že dvacet deka cukru dvě vejce bílek i žloutek pět vrchovatých lžic kakaa dvacet deka hladké mouky jeden prášek do pečiva a dvě stě mililitrů tedy dvě deci piva tak jdeme na přípravu

((stříh))

M: jdeme na přípravu ale až po písničke připravte se

((stříh))

M: a my se vracíme do klášterního pivovaru na strahově v praze vaříme po česku tak tedy s pivem jak jinak no a opravdu zajímavý recept na čokoládovopivní dort nám nabízí šéfkuchař radek švarc pokud ste si dobře před písničkou poznamenali suroviny no tak už nám nic nebrání abychom se pustili do přípravy

((stříh))

RS: do mísy si dáme rozpuštěné máslo do toho přidou dva žloutky a: ten pískový cukr

PJ: a šleháme šleháme šleháme

RS: až se pískový cukr úplně rozpustí

PJ: máme vyšlehané máslo cukr vejce co dál

RS: eee přidáme dvě deci piva a: pět pět lžic kakaa a dvě stě gramů prosáté hladké mouky

PJ: --- se krásně zapění

RS: toto vyšleháme nebo vmícháme vymícháme do hladkého těsta přidáme sníh z bílků které sme si vyšlehali a přidáme prášek do pečiva když přidáme prášek do pečiva neměli bysme už šlehat měli bysme určitě jenom zlehka vmíchat

PJ: to už s tím sněhem jenom tak převracíme to těsto

RS: určitě nesmí se to nesmí se to ňák moc míchat jenom se to prostě v- opatrně opatrně vmíchá do toho těsta abysme nezničili jak ten s- jak ten sníh tak abysme nezničili ten prášek do pečiva

PJ: a teď to nalijeme do té

RS: dortové formy

PJ: formičky to těsto je takové polotekuté krásně se to lije zarovnáme

RS: a: s- dáme dáme píct při stopadesáti stupních cirka dvacet pět až třicet minut

PJ: tak dáme péci ozkoušíme ozkoušíme zkoušíte také špejlí <pane švarci>

RS: určitě zkouším špejlí

PJ: dáme péci no a my si zatím deme připravit polevu tak na polevu budeme potřebovat

RS: jednu osminu másla deci piva jednu tabulku kvalitní sedumdesátiprocentní čokolády sto gramů pískového cukru eee jednu kysanou smetanu a: jednu lžičku rozpustné kávy

PJ: tak můžeme připravit

RS: rozpustíme si čokoládu ve vodní lázni dyž máme čokoládu rozpuštěnou přidáme máslo cukr kysanou smetanu pivo

PJ: a kávu a vše šleháme zase tou metličkou

RS: určitě vyšleháme metličkou do: hladké hmoty kterou: nalijeme na: čokoládový dort

PJ: takže jdeme vyndat ten dort necháme ho vychladnout asi

RS: necháme ho vychladnout po vychladnutí nalijeme krém a opět vložíme do lednice

PJ: na to asi už čekat nebudeme protože přece jenom dort chladne poměrně dlouho minimálně takové dvě hodinky poleva čokoládová vypadá krásně možná trošku tento dort čokoládový

připomíná sachr dort je bez náplně jenom je to čokoládové těsto přelité čokoládovou polevou samozřejmě s černým pivem

**RS: ano ten samotný dort je dost hutný proto se už ničím neplní a jenom se zdobí: eee
vlašskými ořechy případně malinko moučkovým cukrem**

PJ: to je skutečně opulentní záležitost pivní děkujeme za recept radkovi švarcovi z klášterního pivovaru strahov no a těšíme se zase někdy příště pane švarci

RS: určitě já se taky těším

((stříh))

(...) ((soutěžní otázka))

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 10. 2. 2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 4 minuty 36 vteřin

ÚČASTNÍCI:

SL = Světlana Lavičková, reportérka

NN = neznámý mluvčí

MK = Milan Kopták, šéfkuchař

SL: jestliže hotel gomel je největším hotelem v českých budějovicích tak sem asi na tom pravém místě abych se zeptala objednávají si hosté tuzemští i zahraniční spíš českou kuchyni nebo zdejší krajevou a: nebo: italskou čínskou a prostě tu mezinárodní

NN: je třeba říct že v poslední době se vracíme ve velké míře k regionální kuchyni

SL: co si nejvíc objednávají hosté

NN: ta klasická jídla jako je kachna vrabec místní ryby kapr candát a podobně

SL: je rozdíl mezi tím co si objedná: turista nebo host českého původu anebo kterýkoliv jiný evropan

NN: řekl bych že ani ne naše klientela se skládá (tady) ze sousedních států coby cizinců takže bavorsko rakousko to sou jako naši domácí hosté a preferují zase tu regionální kuchyni

SL: mají podobné chutě jako my takže je to i celkem vzato logické svého času byl takový boom těch různých mezinárodních kuchyní lidé chtěli teď mám na mysli naše české moravské a slezské hosty chtěli ochutnat právě tu mezinárodní kuchyni myslíte si že už to odeznívá

NN: v našem hotelu nabízíme i podobná jídla těstoviny exotické ryby a podobně nicméně jak říkám poslední dobou se vrací ta česká kuchyně

SL: co má největší úspěch z těch právě regionálních receptů člověk by řekl ano jižní čechy to budou ryby ale češi jsou ve spotřebě ryb spíše na chvostu

NN: v tomto máte víceméně pravdu nicméně vrací se to: a: do regionální kuchyně můžeme zařadit ještě zvěřinu kterou jsme opomněli která je velice oblíbená

SL: co dneska uvaříme na přípravu kterého jídla mě pozvete do své kuchyně

NN: dnes připravíme skutečně regionální pokrm je to kapr po novohradsku novohradské hory sou nedaleko od nás

SL: no tak já vás následuji a po písničce se sejdeme v kuchyni

((střih))

SL: tak už sem v kuchyni hotelu gomel s šéfkuchařem milanem koptákem a budeme vařit toho kapra po novohradsku potřebujeme pěkného kapříka

MK: volba kapra je libovolná šupináče nebo naháče ale trošičku bych preferoval naháče jelikož nám zůstane celistvá kůže

SL: jak tak koukám u vás na prkénku je to tak asi dvoukilový kapřík

MK: ano: tak tady ta půlka má zhruba řekněme kilo a půl do dvou kil my preferujeme větší ryby sou tady z chovu od českých budějovic buďto hluboká nebo novohradské hory

SL: a co dál

MK: kromě toho že máme půlku kapra připravenou očištěnou zbavenou ploutví a tak dál připravíme si dále několik stroužků česneku hrubou mouku mletou papriku tuk a sůl připravenou rybu nasekáme na přiměřené kousky kůži prořízneme zhruba do jedné poloviny hloubky ostrým nožem připravený česnek nastrouháme na jemné plátky zčásti utřeme se solí do vzniklých otvorů které sme nožem prořízli vtlačíme jemné plátky česneku a poté ještě potřeme vzniklou česnekovou hmotou

SL: hmm takže česnek jak třeme tak krájíme kapříčka počesnekujeme a

MK: posléze v připravené nádobě promícháme hrubou mouku s paprikou v této vzniklé hmotě omelírujeme kapra takzvaně omelírujeme znamená obalíme svrchu i zespona

SL: prostě ohňácáme

MK: ohňácáme ano na pánvi nebo v rendlíku rozpálíme tuk preferoval bych sádlo nu a kapra zprudka opečeme z obou stran

SL: někdy se ta porce kapra trošku kroutí

MK: neměla by se kroutit právě proto že byla proříznutá tím nožem a tím že položíme tuto stranu jako první na ten rozpálený olej se nám ta kůžička krásně zatáhne plátky česneku nám zůstanou uvnitř řekněme po pěti šesti minutách podle velikosti podle výšky kapra otočíme a dál pečeme kapr sám vo sobě je měkký akorát aby se nám propekl a to je všechno na závěr do pánvičky přihodíme kousek másla abysme tu šťávičku nák zjemnili no a pakliže by někdo měl po ruce pár kapek vývaru tak zakápnout a tím to končí

SL: hmm a co si k tomuhle krásnému kapříkovi dáme jako přílohu

MK: jako přílohu klasicky petrželové brambory dá se i chleba zeleninové saláty cokoli

SL: a dobré bílé víno nebo červené

MK: jelikož je to ryba připravená na jihočeský způsob neublíží malá sklenička piva anebo klasicky bílé víno

SL: abychom to jenom shrnuli jaké suroviny budeme potřebovat půlku kapra zhruba kilo a půl až dvě

MK: pár stroužků česneku mouku papriku tuk sůl pánvičku a jako přílohu potom už je to na libovůli

SL: tak ať se vám kapr po novohradsku podaří

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 11. 2. 2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 7 minut 24 vteřin

ÚČASTNÍCI:

M = neznámá mluvčí, moderátorka

JS = Jiří Šobr, reportér

VP = Václav Pach, šéfkuchař

M: dnes budeme ochutnávat česko tedy přímo západočesko protože pro recept si zajedeme do plzně černic ty tam kde končí plzeň tak tam už začíná vesnice černice a najdete tam také malý hotel malý pivovar purkmistr a také pivovarský dvůr se dvěma restauracemi kam zašel milovník českých specialit gurmán a kolega jiří šobr

((střih))

JS: my sme v pracovně václava pacha šéfkuchaře pivovarského dvora a pivovaru purkmistr v plzni černicích dobrý den

VP: dobrý den

JS: vy máte tady ve sloganu poctivé jídlo z plzně a dobré pití když se řekne plzeň tak si většinou představíme piva která se v plzni vaří vy ale vaříte další ste jedna ze tří restaurací která si sama piva vyrábí nemáte strach že ti turisté kteří přijedou třeba sem do plzně půjdou radši na tu klasickou plzeň než k vám

VP: tak samozřejmě stát se to může ale rozdíl je v tom že my nabízíme jakoby tu starou výrobu piva máme stylový statek na okraji plzně takže je to vlastně i historicky zajímavá budova kombinujeme vlastní výrobu piva samozřejmě s tím jak máme ve sloganu poctivé pivo a jídlo z plzně takže poctivé pivo poctivé domácí jídlo je to vlastně jídlo které se připravuje podle starých receptů babiček sou to některé regionální speciality takže věříme tomu že turisté i naši běžní hosté to ocení

JS: budu chtít ochutnat některá z vašich piv co mi k tomu pivu donesete když se bavíme o jídle z plzně jako chuťovku

VP: takže pokud to není klasické velké jídlo chceme opravdu jenom tu chuťovku k tomu pivu tak my vyrábíme širokou škálu různých takových tich pivních pochoutek jako je škvarkové sádlo škvarková pomazánka děláme drůbeží játra v cibulovém sádle nakládáme domácí utopence domácí sýr vlastně všechno připravujeme do těch klasických patentních sklenic jako připravovaly naše babičky a --- se tím zvyšuje kvalita

a velmi dobře to vypadá opticky a je opravdu vidět že na to šáhne: ruka kuchaře která to udělá není to vlastně věc ze supermarketu nebo odněkad' koupená vopravdu ten člověk vidí že to bylo připraven(o) na živo

JS: pivo máme před sebou husí játra se za chvíli přinesou prozradíte recept na ně cibulové sádlo to sem ještě nejedl

VP: tak není to tím že by cibule byla plná sádla ale vlastně to vepřové sádlo tou cibulí ochutíme když se do sádla přidá cibule pomaličku se ta cibule v tom jakoby dusí ne: úplně do zlatova ale do té jemné nažloutlé barvy tak ta cibule ze sebe uvolňuje pomaličku všechnu chuť a co známe třeba takovou tu vůni dyž děláme guláš nebo omáčky tak všechno nám zůstane v tom sádle ten tuk to všechno pojme přidáme do toho pár bobkových listů zalejeme tím upečená játra můžou být vepřová samozřejmě nejlepší sou drůbeží takže kuřecí kachní krůtí co máme necháme to v tom krásně utuhnout a vlastně celé to potom mažeme na čerstvý chléb nejlépe kmínový

JS: snad bude stačit písnička abych ta játra dojedl a potom půjdeme do kuchyně co budeme vařit

VP: tak dneska vám připravíme pivovarský bůček na který použijeme naše vynikající černé pivo

((střih))

JS: s václavem pachem šéfkuchařem pivovarského dvora a hotelu purkmistr v plzni černicích sme přešli do kuchyně a budeme vařit pivovarský bůček takže co na něj budeme potřebovat bůček to je jasné

VP: takže bez bůčku by to určitě nešlo budeme potřebovat kousek bůčku pro dvě osoby je to cirká tak šest set gramů dvě větší cibule tři stroužky česneku jednu lžičku soli lžičku kmínu trochu černého pepře bobkový list a asi tak půl litru černého piva nejlépe samozřejmě černého piva purkmistr

JS: ten bůček bude v plátu anebo ho budeme sekat

VP: bůček si rozsekne na takové menší kostky je to cirká někde tak kolem těch patnácti dvaceti deka takového ((sekání)) dáme na menší kousky seshora si nařizneme kůži

(.)

JS: vy máte pořádný nůž takže to bude mřížka

VP: mřížka musí být ono nejenom aby to krásně vypadalo (ale) vlastně tím že maso nařizneme tak tam vznikne prostor kudy se nám do toho masa dostane sůl kmín všechny ty ostatní koření sůl a kmín do toho jakoby vmasírujeme dovnitř takže když to do toho

vlastně celý takle zmasírujeme nebojíme se těmi prsty pořádně přitlačit tak si ten bůček odstavíme cirka na patnáct dvacet minut a zatím si nasekáme dvě větší cibule cibule si klidně můžeme nasekat na hrubo na jemno jak kdo chceme protože ta cibule ta se nám rozduší pod tím bůčkem ve šťávě teď si ještě přidáme česnek ((krájení)) jenom ho takle přesekneme na menší kousky ta:k

JS: já k vám pudu do učení takle bych chtěl krájet cibuli

VP: a celé to nasypeme do pekáče

JS: bůček máme odležený takže dáme do pekáče

VP: v pekáči už máme na dně tu cibuli a vlasně na tu cibuli eště hodíme jeden bobkový list zalijeme jí půllitrem černého piva purkmistr na to přidáme ten rozsekaný bůček ještě ho přikrýt pokličkou abysme tam co nejvíc v tom udrželi šťavnatost a na nízkou teplotu cirka tak kolem sto třiceti sto čtyřiceti stupních ho pečeme počítám tak tři tři a půl hodiny podle toho jak je libový nebo jak je vysoký

JS: nevysušíme ho

VP: pokud bude pod tou pokličkou tak ho nevysušíme pokud' ho podléváme tak vlastně tomu ještě dodáváme šťavnatost a vlasně ta nízká teplota nám ho nevysušuje největší problém (je) jakoby vysoká teplota bez tekutiny což je těch sto osumdesát dvě stě ale to pomalé pečení to tomu nemůže ublížit

JS: takže potom půjde od kosti krásně

VP: ta kost nám z toho musí úplně vypadnout jinak to není pořádně upečeno ten bůček musí (bejt) úplně měkoučkej jako dort

JS: pojd'me k troubě tak trouba si zavrčela

VP: takže teď'ko už vlasně nám stačí jenom čekat a během pečení dvakrát třikrát podlít a zkontrolovat si jak je upečený

JS: já si na ten bůček počkám takže zopakujme ještě jednou recept pro naše posluchače

VP: takže budeme potřebovat vepřový bůček pro dvě osoby co je cirka tak šest set gramů dvě větší cibule dva stroužky česneku lžička soli lžička kmínu trošku černého pepře jeden bobkový list a půllitr černého piva purkmistr bůček nejdřív naporcujeme nejlépe si ho rozsekáme sekáčkem pokud' nechceme sekat tak ho nakrájíme po kosti nahoře nařízneme v kůži mřížku do té mřížky vmasírujeme sůl a kmín do pekáče si nandáme na hrubo nasekanou cibuli a česnek na to položíme jeden bobkový list bůček zalijeme černým pivem purkmistr přikrejeme pokličkou nebo alobalem a při nízké teplotě sto třicet až sto čtyřicet stupňů celsia pečeme cirka tři až tři a půl hodiny

JS: to byl recept od šéfkuchaře václava pecha z restaurace a hotelu purkmistr v plzni černicích
děkuji za něj budu se těšit zase někdy na viděnou

VP: mějte se krásně a dobrou chuť

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 12. 2. 2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 8 minut 52 vteřin

ÚČASTNÍCI:

PK = Pavel Kudrna, moderátor

VP = Věra Pavlasová, reportérka

MS = Milena Schneiderová, ředitelka hotelu

MV = Martin Vopařil, kuchař

PK: ale vařit budeme půjdeme do: hotelu zlatá hvězda v litomyšli eee zda tam opravdu vaří tradiční česká jídla na to se zašla s mikrofonem podívat a přesvědčit věra pavlasová ((střih))

VP: mít možnost podívat se do kuchyně hotelu pokud nejste jeho hostem není jen tak jednoduché já sem teď v hotelu zlatá hvězda v litomyšli a: přímo v ní se mnou sou tady nejen zaměstnanci kteří už připravují různé dobroty ale také ředitelka zlaté hvězdy milena schneiderová co bylo pro vás podnětem že ste se přihlásili do projektu ochutnejte českou republiku byla to jen ta tradiční česká jídla která máte na jídelním lístku

MS: nebylo to jenom díky tomu ale protože sme členové asociace hotelů a restaurací která tuto akci rozběhla tak sme samozřejmě chtěli podpořit tuto činnost a: protože česká jídla vaříme již delší dobu klasická česká jídla mimo minutek tak samozřejmě nám to vyhovuje a sme rádi když to můžeme hostům nabídnout

VP: srdcem každého hotelu je tedy dalo by se říci s trochou nadsázky kuchyně je to srdce vaší kuchyně j- jen pro česká jídla

MS: jen pro česká jídla ne: i když si myslím že v poslední době ten důraz na česká jídla je podstatně větší a lidé mají čím dál větší zájem eee se vrátit k českému jídlu než k těm minutkám protože přece jenom možná už sou jich trošku přejezení

VP: a zimní období není tou pravou sezonou pro váš hotel ale: za to jaro a léto tady máte nejvíce turistů plno máte rozhodně v době konání mezinárodního operního festivalu smetanova litomyšl mají cizinci zájem o česká jídla

MS: určitě až nás to překvapilo když sme s českými jídlly začali před několika lety eee a drží se to do současné doby největší zájem je tradičně o svíčkovou vepřo knedlo zelo případně různé kombinace zelí s něčím což jako cizinci samozřejmě zkouší a všeobecně zájem je určitě

VP: co ale vaše regionální speciality co byste nabídla

MS: tak kromě svíčkové nabízíme hronovskou hovězí pečení a: v současné době se připravujeme na: rozšíření jídelníčku o další speciality které se k této oblasti vztahují mimo jiné protože sme v rodišti magdaleny dobromily rettigové tak máme: trošku i jídla zaměřená na tu tradiční českou kuchyni s tmavými omáčkami švestkovými nasládlou příchutí a podobně takže i to nabízíme

((střih))

PK: dnešní pořad u plotny vzniká v hotelu zlatá hvězda v litomyšli tam je s mikrofonom věra pavlasová

((střih))

VP: a my už v kuchyni litomyšlského hotelu zlatá hvězda vaříme a to specialitu loupežnická pochoutka na vše dohlíží pan martin vopařil takže loupežnická pochoutka co na to potřebujeme

MV: kuřecí prsa a vepřovou panenku eee je to naše vlastně receptura kde orestujeme cibuli přidáme houby slaninu a: čerstvou papriku zvlášť samozřejmě uděláme eee jak kuřecí tak to vepřové maso když je maso vlasně měkké a zelenina změkklá přidáme chilli dochutíme to: takovou přírodní šťávou a navrch eee přidáme pro lepší chuť například kozí rohy můžeme to podávat jak s bramborem tak s ňákou smaženou přílohou myslim že to každý zvládne že to je relativně jednoduché jídlo je u nás velmi oblíbené

VP: používáte také ňáké zásady při eee tomto jídle z kuchařky magdaleny dobromily rettigové která dlouhá léta žila v litomyšli

MV: tadyta loupežnická pochoutka určitě není nijak kalorická jelikož se tam používají suroviny jako je kuřecí maso vepřová panenka což je zcela libové maso přímo u tohodle jídla teda ty zásady z té magdalény dobromily rettigové nepoužíváme to spíše je u jídla například kuřecí prsíčka podle magdalény dobromily rettigové a jelikož je i ten hotel situován jakoby do prvorepublikového stylu tak i ty jídla se některá snažíme do tohodle stylu vnést kde vlastně sou ty tmavé husté omáčky a: kde u té rettigové se rozvaří povidla eee švestkový kompot perník mandle je to taková hustá omáčka na sladko mysim že to taky každej zvládne podává se to například taky s vařeným bramborem nebo nějakou smaženou přílohou

VP: takže kalorická bomba opravdu

MV: todle je ano todle je ano todle je kalorické

VP: vraťme se eště k té vaší specialitě loupežnická pochoutka najdeme ji někde v ňáké kuchařce nebo na internetu

MV: přímo asi v kuchařce ne: je to naše receptura takže my se snažíme trošinku si chránit ty naše receptury abysme to nedávali nikde dál takže samozřejmě kdokoliv může přijít ochutnat tuhleto specialitu na internetu myslim že že se to nikde nesežene ((střih))

(...) ((soutěžní otázka))

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 15. 2. 2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 11 minut 55 vteřin

ÚČASTNÍCI:

DB = Daniela Brůhová, moderátorka

JS = Jiří Šobr, reportér

VP = Václav Placht, šéfkuchař

DB : dnes budeme vařit v plzni černicích najdete tam hotel malý pivovar purkmistr zašel si tam kolega jirí šobr aby nám představil jednu zajímavou a regionální specialitu se zdejším šéfkuchařem václavem plachtem

((střih))

JS: když se řekne vočouch tak já si představím způsob přípravy bramboráku který děláme v horažďovicích to znamená oloupou se vařené brambory rozmačkají se přidá se vajíčko mléko kvasnice sůl majoránka a česnek a když to těsto vykyne tak vlasně se ty vočouchy nalévají na: dá se říci takový lívanečnickový litinový plát který se před tím pomastí slaninou na: vidličce a ony ty vočouchy vypadají jako bramboráky takže kde je správně ten vočouch

VP: regionálně to jakoby to --- plzeňsko a šumavsko takže se vlasně používalo klasické bramborákové těsto někdo z vařených někdo ze syrových někdo kombinaci brambor všude marijánka když třeba byl nějaký sváteční tak se do toho přidala i nějaká uzenina kousek klobásky prostě co nám třeba zbylo a vždycky se do toho těsta přidávaly kvasnice ty kvasnice tomu dají takovou tu lívancovou konzistenci že vlasně je to takové hezké nadýchané pak se připravovaly v lívanečnicku nebo na litinovém plátě pěkně přesně potřeny tou slaninou aby hezky voněly a zase dyž třeba nebyl ča:s tak třeba hlavně v klatovsku tam ten region tam se prostě vzal vymastil se pekáč vysypal se strouhankou nebo co je taky místní specialita že se vysypával mákem do toho se to těsto na vošouch nalilo zavřela se trouba a vlasně nám to ulehčilo tu práci že se to za dvacet za třicet minut vyndalo a měli sme jeden velký plát místo třiceti malých kousků

JS: a ten plát měl možná takové dva tři centimetry výšku

VP: podle toho kolik tam bylo kvasnic podle toho jak se použil velký plech ale většinou se to dělalo maximálně tak do (těch) dvou centimetrů opravdu aby to bylo nižší protože na tom jakoby vošouchu je nejdobřejší že jo ty křupavé brambory vopravdu ten

křupavý brambor ta kůrčička se nám udělá co na největší ploše a to si myslím že bylo to nejlepší co všechny na tom vošouchu bavilo

JS: a ta jednoduchost nás baví dodnes takže jak kynuté vošouchy z klasických vařených brambor tak i vošouchy z brambor syrových strouhaných obě možnosti sou správné

VP: je to tak můžeme říct že je to bramborák když to takle jakoby zglobalizujeme dohromady

((stříh))

DB: říká václav placht eee šéfkuchař z hotelu malý pivovar purkmistr v plzni černicích no a o regionální kuchyni na klatovsku budeme mluvit i za chvíli po písničce zůstaňte s námi

((stříh))

DB: no a šanci necháme i kolegovi jirímu šobrovi je to známý znalec dobré kuchyně umí dobře ochutnávat jirí slyšíme se

JS: slyšíme se zdravím z plzně

DB: zdravím tě budeme mluvit o kuchyni regionální to znamená plzeňsko šumavsko to sme nakousli v tom prvním vstupu který si natáčel v plzni černicích v malém pivovaru purkmistr ale možná jaká další specialita by patřila do tohohle kraje

JS: já bych eee u těch specialit eee preferoval uhlířinu protože to je jednoduchý recept a dnes jíme mezinárodní kuchyni stravujeme se ve fast foodech a to je recept který nikomu neublíží a navíc je i proti chřipce a řekl bych že i pomáhá našemu organismu při různých těch respiračních chorobách a tak dále [eee je to]

DB: [jenomže]

JS: bramborový recept

DB: ano já znám uhlířinu na různé způsoby já například znám uhlířinu se špagetami eee se slaninou a s vejcem a ty ří[káš bramborový]

JS: [ne ne ne šu]mavsko šumavsko to sou brambory takže eee budeme vařit uhlířinu z brambor já sem ten recept eee získal v heřmanově huti kde sem čas pobýval a je tak dobrý a tak dokonalý že třeba i ochrání proti chřipce nebo když sou náznaky chřipky a uděláme si tu uhlířinu tak je: to recept za pár korun a navíc si ještě pochutnáme ale je po něm velká žízeň

DB: ((smích)) tak sem s ním ((smích))

JS: takže budeme potřebovat asi tak zhruba půl kilogramu brambor potom paličku česneku majoránku máslo troubu ne: tedy mě ale troubu pečící

DB: ano

JS: potom pečicí papír plech no a větší hrnec a systém je ten že brambory klasicky oloupeme omyjeme nakrájíme na plátky ta šířka těch plátku by měla být asi tak tři až pět milimetrů a potom je vedle sebe naskládáme na plech do kterého dáme pečicí papír eee na plechu by se brambory mohly přilepit a takto si usnadníme práci protože nemusíme mýt nádoby to je recept pro muže plech dáme do rozpálené trouby zhruba na dvě stě stupňů celsia eee mezitím si oloupeme česnek eee celou paličku a: buď ji rozmačkáme nožem anebo raději vezmeme takový ten lis mačkátko na česnek a namačkáme ho do středně velkého hrnce potom přidáme zhruba tak velkou polévkovou lžičku majoránky vše záleží podle chuti našich posluchačů a dobré je tu majoránku: sušenou: promnout v rukou (ona) potom více voní asi tak čtvrtku másla mezitím brambory hlídáme díváme se na obrázek obracíme když je to kvalitní trouba upečou se bez naší pomoci ony jako nafouknou a zezlátnou a: sou to takové řekl bych bramborové dukátky budou krásně opečené z obou stran v opačném případě je musíme otočit a ty brambory sou zhruba asi tak za dvacet minut eee máslo necháme v hrnci rozpustit když je to takový ten klasický starý --- tak když ten kastrůlek dáme nahoru tak ono se nám to máslo během těch dvaceti minut krásně rozteče potom z toho pekáče ty brambory do něj přesypeme přikryjeme pokličkou a dobře protřepeme výsledný efekt je že když se ten hrnec otevře tak je to takové no

DB: vo[ní to]

JS: [nechci] odradit voní to ale vypadá to vypadá to všelijak vypadá to ošklivě ale je to něco jako u olomouckých tvarůžků eee ony nelibě voní ale pak když do nich kousneme tak eee se po nich můžeme utlouci [a jde o to první]

DB: [jirí a ten česnek] ten česnek se mi někam ztratil nebo sem špatně poslouchala

JS: ne ne ne ten česnek máme v tom hrnci máme tam tu majoránku

DB: aha

JS: a máme tam to máslo

DB: tak

JS: a právě když to protřepe ono se to pěkně spojí s těma bramborama a to zvláště když sou horké tak ono to vypadá jesi to tak mohu říci jako kdyby se do toho někdo pozvracel

DB: ((smích))

JS: jo: je to zelené bílé a tak dále eee takové ty dukátky a: potom můžeme třeba přisolit ale jde o to první kousnutí a: vlastně ten pekáč tak vydá na dvě porce nu a potom si k tomu můžeme dát třeba černý čaj můžeme si dát kyselé mléko můžeme si dát pivo je po tom velká žízeň a tento recept doporučuji pouze v tom případě že potom nepudeme někam do

společnosti budeme sami dva a nejlépe je ho jíst ve dvou ale je to recept který nasytí je
výborný je laciný a ten česnek majoránka proti té chřipce

DB: to je pravda

JS: jako mají docela velkou váhu a když už sme ještě u té chřipky tak eee dobré je to sme také
dělalí to sem se naučil právě v té heřmanově huti eee obyčejná polévka z pytlíku česnek se
namačká do talíře zalije se tím vývarem

DB: ano

JS: on vlasně převálcuje všechno já česnek mohu a: sníte si ten talíř té polívky ona je bez
chuti bez zápachu protože ten česnek tam udělá své potom černý čaj zalehnout potit potit potit
a druhý den je po problémech

DB: tak recept nejen na chřipku ale i na uhlířinu ze šumavska z heřmanovy huti nám předal
jiří šobr jiří já vím že by si měl receptů spoustu někdy probereme ty další teď je ale čas
položít soutěžní otázku tak já se vrátím zpátky do hotelu pivovarský eee malý purkmistr a:
vrátím se k tomu speciálnímu receptu který ste pekli s panem šéfkuchařem a budu se ptát
posluchačů co je to vošouch je to správně

JS: je to správně je to správně a: udělala ste mi velkou radost že ste nezapomněla na jiřinky
protože moje maminka teďka sem přijel eee z horažďovic do plzně tak moje maminka je
jiřina

DB: jiřina tak jiřinám ještě pošlu [několik písniček]

JS: [a právě ty] právě ty vošouchy právě ty vošouchy tak eee
eee to je také její specialita ale to už zaznělo v té reportáži [že moh]ou

DB: [tak tak]

JS: být eee jaké[koliv]

DB: [různé]

JS: ale nebudeme prozrazovat [(nenapovídáme)]

DB: [nenapovídat] prosím

JS: ta:k ta:k

DB: jiří šobr z plzně nám předal výborný recept na uhlířinu a také povzbudil proti chřipce
děkuji jiří přeji aby si byl opravdu zdravý

JS: no doufejme <snad se tolepší>

(...) ((soutěžní otázka))

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 16. 2. 2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 7 minut 56 vteřin

ÚČASTNÍCI:

PK = Pavel Kudrna, reportér

SK = Stanislav Kubečka, zástupce šéfkuchaře

VR = Vladimír Růža, vedoucí restaurace

PK: moravskou chalupu tedy restauraci s tímto jménem najdeme nedaleko brněnského slavného výstaviště moravská chalupa to je místo kam si třeba podnikatele po takovém výstavním dni jdou odpočinout a dou si dát dobré jídlo ale než se takové dobré jídlo uvaří ono to může docela být složité protože říká se kdo chce podnikat v restauraci kdo si chce otevřít penzion mít kuchyni s jídlem s občerstvením že musí projít velkým byrokratickým kolotočem úředníků a teď se ptám je to skutečně tak obtížné že ne: každý uspěje anebo sou mnohé fámy pověry kolem toho a: hygiena není třeba až tak přísná jak se říká mezi lidem

SK: je plno fám které kolují po republice ale nevidím žádný problém s tím že by nám hygiena dělala nějaké problémy my dodržujeme standarty kvality tak dodržujeme systém kritických bodů hacap nemáme s tím žádný problém může hygiena v podstatě k nám přijít kdykoliv

PK: jestlipak toto komplikuje život kuchařům i vy se potýkáte s tím že vám třeba hygiena nařizuje že se musíte pětkrát za den jít osprchovat nebo něco podobného

SK: je to trošku náročnější aby to: bylo tak jak to má být všechno ale: zas taková hrůza to není člověk si musí dávat větší pozor než dyž vaří doma

PK: tak to v každém případě také doma si asi můžete uvařit co chcete kdo tady má hlavní podíl na tom že: vaříte právě ta jídla a nabízíte ta jídla která sou na jídelním lístku

SK: to určuje: šéfkuchař s vedením

PK: je nějaké jídlo které podle vás by tady mělo být které tu chybí a nedali zatím na vás

SK: koleno pečené tady bylo a zrušilo se ale to by tady podle mě být mělo

PK: co exotická jídla nějaké speciální pochoutky žabí stehýnka chobotnice i to ste (v stavu) připravit

SK: v podstatě ano ale sme na moravské chalupě takže

PK: takže hlavně ta moravská jídla

SK: hlavně moravská jídla nejradši kačenu s kysaným zelím a houskovým knedlíkem

PK: co ste jedl tak exotického kdy ste si rikal tak todle bych snad už ani neměl

SK: dělaj mi problém šneci ti sou takoví šneci sou šneci to se plazí po zemi živý věci mi taky vadí ústřice takový věci to

PK: nemusíte zeptám se ještě pana vedoucího co nejexotičtějšího pro našince zvláštního ste ochutnal

VR: tak určitě sem ochutnal žabí stehýnka šneky nadívané křepelky

PK: co třeba nějaké dešťovky nějaké nutrie nebo něco takového

VR: nutrie zamlada kdysi sem zkoušel nicméně v současné době ne zkoušel sem také samozřejmě nějaké velbloudí maso můžu doporučit

PK: tak na moravské chalupě velblouda nenajdeme ale prý výbornou držkovou

SK: držkovou máme: si myslim výbornou je to taková specialitka: krajová je pravda že každý to nejí ale je to dobrota

PK: my si tu dobrotu připravíme po písničce vy si připravte milí posluchači papír tužku za chvíli nadiktujeme tak jak se vaří ale držkovou známe a sme zvědaví jakou speciální vaří tady v brně na moravské chalupě

((stříh))

PK: slíbili sme dnes no řekněme takovou klasiku tou je držková polévka nebo někdo říká krásně dršťková polévka ale je to takový ten nevzhledný kus žaludku zaživacího traktu hovězího dobytka ale potom když se to zpracuje vypadá to a voní to úžasně ale musí se to udělat protože pokud to nevoní pak to ani nechutná jak vy na to jdete

SK: potřeba sou držky mouka česne:k cibulka sůl pepř majoránka

PK: (a) jaký je postup

SK: připravíme si cibulovou jíšku: zaprášíme moukou orestujeme přidáme mletou sladkou papriku zalijeme vývarem a provaříme někde bokem si připravíme ty držky které na vícekrát provaříme potom to smícháme provaříme dochutíme solí pepřem česnekem a majoránkou no a podle chuti ještě chilli papričku třeba

PK: jak dlouho se taková polévka připravuje

SK: minimálně půl hodiny na provaření mouky tři čtvrtě hodiny zhruba

PK: někdy se stane že nám někdy nabídnou tuto polévku a ona ne: příliš voní co pro to udělat aby to skutečně vonělo jako výborná voňavá držková polévka

SK: na víckrát se musí provařit v osolené vodě a scedit my děláme ve třech vodách to je taková zlatá střední cesta ještě ta polivka má tu chuť drštěk ale už nezapáchá

PK: takže klasická držková polévka tentokrát tak jak ji připravují v moravské chalupě nedaleko brněnského výstaviště v hlavním městě moravské metropole nezbyvá než popřát dobrou chuť

SK: dobrou chuť

((střih))

(...) ((soutěžní otázka))

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 18. 2. 2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 10 minut 13 vteřin

ÚČASTNÍCI:

PK = Pavel Kudrna, moderátor

PJ = Pavla Jelínková, reportérka

MF = Marek Fidrmuc, šéfkuchař

MM = Miloš Mostecký, ředitel restaurace

PJ: dnes sme opět navštívili restauraci lví dvůr protože posledně pražské selátko bylo vynikající tak uvidíme jakou další pražskou specialitku: nebo českou specialitku nám nabídne šéfkuchař marek fidrmuc pěkný den pane fidrmuci

MF: dobrý den recept na candáta

PJ: candát je: česká ryba

MF: ano česká sladkovodní ryba

PJ: v restauraci dohlíží i ředitel miloš mostecký pane mostecký candát je vaše oblíbená ryba

MM: no určitě z těch sladkovodních ryb jako pro mě je to absolutní jednička protože jak víme candát je dravá ryba takže to maso je krásně bílý bělounek ještě má málo kostí a dyž se upraví tak jak to dělá náš šéfkuchař tak nic jinýho neexistuje pro mě v rybách

PJ: pánové je někdo z vás rybář

MF: já bývalý už ale už dlouho sem nebyl není na to čas

MM: já sem na tom podobně jako kluk pře pocházím eee z polabí z poděbrad a (takže) jako kluk sme chodili k labi a chytali sme (jak) štiky tak candáty ale taky to už je někdy v uvozovkách za první republiky takže ani nemám prut ale bylo to krásný když sem chodil na ryby

PJ: no jo mě právě napadlo jestli bychom kolem prahy nebo ve středních čechách mohli candáta chytit tak vystačíme si s candátem kterého zakoupíme zřejmě asi mraženého protože čerstvý candát je přeci jenom poněkud dražší záležitost candát je vlastně nejdražší ryba naše

MM: no: tak je to pravda jako patří k těm dražším ale my jako preferujeme chlazený ryby takže v podstatě ty mražený používáme jenom v období kdy nejdou moc na odbyt

PJ: pane mostecký jakým rybám dáváte přednost mořským nebo sladkovodním

MM: já speciálně si kupuju v létě třeba na gril mořský ryby pražmu mořskýho vlka tadyty mám strašně rád tyhle ryby který si jednoduše připravíte doma jenom s limetkou případně

s nějakými bylinkami olejem a hrubou mořskou solí a je to prostě úplně perfektní strava takže takhle já doporučuju jak jak mořskou tak sladko- sladkovodní a candát je absolutně srovnatelný tady s těmi rybami

PJ: pane řidiči pod mě připravit tu rybičku tak máme candáta před sebou jak se k té rybě postavít

MF: rozhodně čelem rybu samozřejmě musíme si (nejdříve) připravit uděláme si z toho standardní filety takže vlastně filety odříznem z páteře candát je dravec takže tam je minimum kostí hlavně vycházíme z toho že tam je páteř může se nám stát že nám zůstane nějaká kůstka v tom ale to myslím tak všichni předpokládají že to je ryba a že to se může stát že i v tom filátku můžou mít nějakou kůstku

PJ: odřízneme filety ukažte jak to děláte nejdříve odřízneme hlavu

MF: můžem nechat hlavu můžem odříznout každý to dělá jinak --- sou dva způsoby můžem to říznout od hlavy nebo od ocasu záleží na zručnosti člověka: já v tomhleto problém já nevidím tak máme rybu podržím si ji za hlavu nožem okolo žáber sjedu k páteři a opatrně lehce po páteři táhnu vedu řez k ocasu a: vlastně nesmí se vyloženě moc tlačit aby nám ta kost nezůstala na tom filetu

PJ: máme tříkilového candáta a z toho budou tři šest porcí

((střih))

PK: ano vaříme dnes je u plotny pavla jelínková připravujeme candáta neplést prosím výslovnost sp- vzpomínám na jednoho aktivního spolužáka na základní škole který byl velmi spisovný tak rozhodně ne: jako on candát ale candát tak jdeme dál

((střih))

PJ: tak máme tady porce candáta co teď jak ho připravíme pane řidiči

MF: tak já u těchto ryb preferuju určitě lehčí přípravu tak sou to lehčí jídla eee na jednu porci můžem mít buď jeden kus ryby nebo ve dvou kouskách nařízneme si a zapomněli sme určitě dodat že necháváme na tom kůži kůži si nařízneme ze shora dolu aby se nám to při pečení nezkroutilo tak takle mám připraveného candáta a připravíme si k tomu zeleninku čerstvý listový špenát čerstvý fenykl cherry rajčata a sladké cukrové lusky

PJ: ano sladké cukrové lusky máme tady rybičku eee macerujeme jí v něčem

MF: ne: dělám jí rovnou na rozehrátém másle kůži jenom lehce poprášíme moukou opečeme z té strany kde máme mouku na té kůži krásně do zlatova a z druhé strany krásně pozvolna pečem až se nám ryba udělá

PJ: vy smažíte na másle nepřepaluje se

MF: pozvolna tak se určitě nepřepálí nesmí to samozřejmě eee

PJ: nesmí kouřit to máslo

MF: nesmí bejt přepálené nesmí hořet ale jenom na mírné teplotě lehce propéct

PJ: je to na chuti hodně znát jestli je to na másle nebo na oleji

MF: určitě je ta ryba vonavější než na tom oleji olej přece jenom už nám přebíjí chuť toho candáta máslo nám zvýrazní chuť jemnou chuť toho candáta

PJ: kolik ta rybka asi bude vyžadovat času z obou stran

MF: v průměru tak tři čtyři minutky na každé straně

PJ: měla by být uvnitř ještě taková u bifteku bychom tomu řekli médium

MF: tak u ryby bych neřek vyloženě médium ale ne: úplně propečená záleží samozřejmě na chuti někdo to má rád že může bejt ryba míň nebo víc ale zas nesmí bejt úplně syrová a neměla (by bejt) taky úplně propečená aby už se nám tady potom rozpadá ztrácí tu šťavnatost a vysouší se

PJ: no a co s tím salátkem protože čerstvý špenát asi nebudeme jíst syrový

MF: tak nebude to vyloženě salátek zelenina bude všechna tepelně upravená zase si na pánev dáme máslo rozežřem ho a: nejdřív dáme cukrové lusky necháme je lehce zpěnit zahřát pak fenykl tak aby nám vlasně změknuł aby byl na zkus takový dá se říct ala dante aby nebyl úplně měkký přihodíme cherry rajčátka todle všechno prohřem a vlasně nakonec než servírujem hodíme tam hrst pokrájeného čerstvého špenátu jenom spaříme osolíme bílý pepř můžem dát na talíř a na to hned podáme candáta

PJ: a na tu hromádku té zeleninky položíme rybu

MF: ta:k určitě

PJ: bez omáčky jinak už nic to nebude chtít jen to dořečnete ((smích)) pan mostecký tady naznačuje

MM: ne: tak jako tam eště záleží jak to má kdo rád eště samozřejmě trošku pro zvýraznění lesklosti tý ryby tak je dobrý eště tím másličkem to lehce jakoby pokropit a a může to jít na plac

PJ: takže to byl recept na filátka z candáta podle restaurace lví dvůr ještě jednou bychom mohli zopakovat suroviny které budeme potřebovat samozřejmě vedle ryby vedle candáta nejlépe čerstvého jak ste slyšeli od pana mosteckého to bude ještě

MF: sladké cukrové lusky fenykl čerstvý čerstvá cherry rajčata žlutá i červená a čerstvý špenát

PJ: no a trošku másla ((smích)) a to je vše pánové děkuji za recept mějte se hezky

MF: děkujem na shledanou

((střih))

(...) ((soutěžní otázka))

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 19. 2. 2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 7 minut 36 vteřin

ÚČASTNÍCI:

DB = Daniela Brůhová, moderátorka

JK = Jiří Kokmotos, reportér

MT = Milan Tarabík, vedoucí provozu v restauraci

JN = Jan Nikodým, šéfkuchař

DB: teď se vydáme za specialitami našeho hlavního města kolega Jiří Kokmotos si neudělal výlet nikam daleko v podstatě v bačkorách došel do restaurace kousek od svého bydliště no a kde vařil

((střih))

JK: kulaťák tak to je lidový název pro vítězné náměstí v Praze šest dejvicích a my sme v kulaťáku ale tentokrát v restauraci která je právě na vítězném náměstí u mikrofonu teď mam vedoucího provozu milana tarabíka dobrý den

MT: dobrý den

JK: existují vůbec nějaké například pražské dejvické speciality já abych se přiznal já sem dejvický rodák ale že by byl nějaký dejvický guláš nebo něco takového nevybavuju si máme něco takového v dejvicích asi ne

MT: no s šéfkuchařem když sme dávali dohromady jídelní lístek tak sme hledali nějaké věci nicméně nenašli přiznám

JK: ((smích)) tak eee trošku rozšíříme ten okruh co Praha

MT: dělá se pražský guláš samozřejmě pražské selátko je známá věc

JK: mimochodem vy vlastně patříte do restaurací které nabízejí vlastně i tak zvané tankované pivo v čem je jeho výhoda

MT: no tankové pivo je nejlepší proto protože než se dostane k tomu zákazníkovi tak celou tu dobu se k němu nedostane vůbec vzduch v tanku je pivo uloženo v takovém igelitovém vaku a: v podstatě na ten vak se tlačí zvenčí vzduch takže to pivo je vlastně tlačené dá se říct že prostě nepřichází do styku se vzduchem nejsou v něm žádné bublinky není tak perlivé to pivo

JK: každopádně my bychom měli říct ještě jednu důležitou věc protože spolupracujeme vlastně na projektu Czech Specials ochutnejte českou republiku co vy právě z toho jídelního lístku nabízíte právě v tomto projektu

MT: z nabídky czech specials tak my sme se zaměřili na domácí paštiku kterou děláme která se k tomu přiblíží nejvíc a potom doporučujeme našeho králíka je to naše specialita specialita našeho šéfkuchaře který má zkušenosti ze světa tak to chceme tak nějak představit lidem

JK: ano protože váš pan šéfkuchař je určitě skromný tak my bychom měli říct něco o něm než půjdeme za ním

MT: menuje se jan nikodým a dlouhá léta pracoval v anglii v několika michellinských restauracích má strašně moc zkušeností pravda je že o nich nic moc nemluví teda

JK: ((smích)) každopádně michellinská restaurace to sou top gastro zařízení po celém světě myslíte si že třeba takové restaurace jako sou ty naše české třeba: i tato má šanci vůbec na něco takového dosáhnout na nějaké takové ocenění

MT: no: rádi bysme na to dosáhli ale co vím co znám podmínky jaké si představují michellinští komisaři tak nám moc šancí nedávají (tam) se zařídí restaurace spíše zážitkové gurmánské dá se říct my sme restaurace pro širokou masu lidí a asi bysme ty podmínky nesplnili

JK: čili to znamená že michellin je takový ten jak vám donesou něco krásného na talíři ale moc se tím nenajíte

MT: ta:k asi tak

JK: tak my se teď vydáme do kuchyně kudy se do ní vchází pod'te za mnou (.) ano scházíme po schodech dolů do kuchyně jenom mě zaujalo vy musíte mít asi docela: dobře vycvičený a teď mam na mysli fyzicky vycvičený personál kolik je tady schodů nahoru

MT: vůbec to netuším běháme to každej den několikrát ale netuším kolik jich je teda

JK: ale je jich každopádně dost

MT: no máme tady útlé dívky a chlapce

JK: tak možná právě tady vybíhají tu výbornou kuchyni kterou tady máme no a my za chvílku po písničce budeme vařit budeme vařit králíka

((střih))

JK: my sme teď už v kuchyni musím říct že už to tady opravdu pořádně žije: tady se vaří míchá no a my teď budeme vařit společně se šéfkuchařem místní restaurace restaurace kulat'ák janem nikodýmem dobrý den

JN: dobrý den [(zdravím)]

JK: [takže] co budeme vařit

JN: budeme vařit králíka na trošku moderní způsob

JK: než se dostaneme k postupu tak bychom měli říct co na toho králíka budeme potřebovat budu hádat králíka [((smích))]

JN: [ano] výborně budeme potřebovat jedno stehno a jeden hřbet potom budeme potřebovat nějaký brambory na noky a nějakou zeleninu trošku omáčky a to bude všechno

JK: co koření

JN: koření sůl a pepř zůstaneme při tom máslo čerstvej špenát listovej

JK: my samozřejmě připomínáme že všechny ingredience a vlasně postup najdete taky na stránkách vé vé vé ochutnejte c r tečka c z ((www.ochutnejtecr.cz)) no a my teď pudeme přímo vařit čili: eee uděláme si opravdu toho králíka tak jak bychom ho udělat měli takže jaký je postup co budeme dělat jak to bude vypadat co se teď tady děje tady máme králíka

JN: takže hřbet si vememe blanku jemně odblaníme stehno vykostíme a zabalíme do pancetty kterou sme si předem nakrájeli vememe si potravinářskou fólii a stehno vložíme vytvoříme váleček a vlasně pevně utáhneme aby váleček byl co nejpevnější

JK: a proč se tam nemá dostat voda a vzduch

JN: to je vlasně moderní způsob vaření všechna ta chuť z toho masa neuniká nikam ale zůstává v tý surovině takže chuť je lepší a výraznější králíka máme zabalenýho stehno hotový vhodíme do teplé vody

JK: ano voda se nám vaří jak dlouho

JN: timle postupem asi zhruba dvacet minut hřbet mezitím potřeny vajíčkem vložíme do pece na teplotu sto osumdesát stupňů tak zhruba na deset až patnáct minut aby byl krásně křupavej a zlatavej a začneme si připravovat bramborový noky uvařený brambory rozšťoucháme použijeme na jedno kilo bramborového pyrě jedno vejce a tři sta gramů hladké mouky pěknou špetku soli a pěkně prohněteme

JK: a pak samozřejmě noky už dáváme normálně pomocí lžice do vroucí vody

JN: přesně tak

JK: ano to už se nám tady dělá tak a teď jak my v rádiu říkáme uděláme stříh už máme hotovo čili teď už budeme akorát servírovat

JN: takže noky vyjmeme stehno rozbalíme z fólie eště opečeme trošku na barvu na horké pánvi nakrájíme na plátky hřbet vyndáme z trouby a pomalu všechno to servírujeme na talíř mezitím si eště připravíme listový špenát a nějakou zeleninu na pánvi a servírujeme přidáme zeleninu listový špenát na plátky nakrájené stehno hřbet

JK: hmmm tak já musím říct že jídlo je opravdu výtečné že mi dobře chutná takže to je naše specialita pro tento den kterou sme uvařili se šéfkuchařem janem nikodýmem děkujeme za recept a přeje krásný den

JN: děkuju přeji dobrou chuť

((střih))

(...) ((soutěžní otázka))

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 22. 2. 2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 5 minut 9 vteřin

ÚČASTNÍCI:

PK = Pavel Kudrna, reportér

VR = Vladimír Růža, provozní restaurace

SK = Stanislav Kubečka, zástupce šéfkuchaře

PK: sme v restauraci moravská chalupa kde je zatím ještě klid protože tady: to hlavní probíhá až večer máme tedy čas na povídání pane růžo kteří turisté z celého světa kteří sem jezdí mají největší zájem o tu vaši moravskou regionální kuchyni kteří skutečně vyhledávají vaši kuchyni máte to nějakým způsobem odpozorováno

VR: tak hlavně sou to turisté z blízkých zemí jako je rakousko německo a potom z těch vzdálenějších destinací máme hodně turistů z izraele španělska itálie

PK: která jídla vy považujete za vaše regionální

VR: naše regionální specialita v podstatě je králík pečený v anglické slanině s tymiánem ale hodně prodáváme i kačenu s klasickým zelím s knedlíkem nebo svíčkovou na smetaně hodně praktikované jídlo u nás je guláš

PK: když se řekne morava tak si hned vybavíme klasickou moravskou zabíjačku i to patří sem na moravskou chalupu

VR: určitě děláme zabíjačkové hody jednou za rok děláme týden zabíjačkových specialit plus přidáváme tyto jídla pokud je zájem o ně můžeme je dát v průběhu celého roku není problém

PK: už se vám stalo že by některý zahraniční turista přišel a řekl tak tohle mi velmi chutnalo mohl bych od vás k nám do tokia k nám do moskvy nebo do stockholmu dostat recept

VR: určitě se mně to stalo osobně sem posílal nějaké recepty do zámoří

PK: čili nemáte takové tajemství to vám nemůžeme dát to se jí jenom u nás

VR: určitě ne: neděláme s tím (žádnou) ---

PK: kdo vlastně stanovuje jaká jídla se budou vařit třeba u vás v té restauraci kdo o tom rozhoduje

VR: je to v podstatě celý kolektiv dostanu nějaký návrh od šéfkuchaře moravské chalupy podílí se na tom management musí se předem připravit pokud se dělá nový jídelní lístek

PK: probíhají nějaké ochutnávky když třeba šéfkuchař a vy ostatní rozhodnete že se bude například péct králík nebo připravovat králík probíhají nějaké ochutnávky nějaké testy a vy pak řeknete ano to je dobré ne to není dobré

VR: v každém případě: každé jídlo které se připravuje se musí ochutnat musí se vykalkulovat poté se přidává odebírá nicméně musí se to připravit tak aby náš host byl spokojený

PK: my sme se zatím bavili o cizincích co: třeba obyvatel brna zajde na vaši regionální specialitu

VR: určitě ano máme hodně hostů z města brna přitom máme takový hendikep v tom že hotel voroněž je považován za drahý nicméně může se každý brňan přesvědčit o tom že moravská chalupa patří mezi levnější restaurace řekl bych možná levnější jak v centru města brna

PK: co dnes budeme připravovat za chvilinku přide: zástupce šéfkuchaře ale co budeme připravovat toho králíka

VR: ano připravíme vám králíka v anglické slanině pečeného s tymiánem a šťouchané brambory

PK: a dá se říct že tento recept patří mezi ty levnější dražší

VR: určitě mezi levnější

PK: tak po písničce přide za námi zástupce šéfkuchaře a budeme připravovat králíka tak se těšíme

((stříh))

PK: písnička dozněla my se dáme do přípravy králíka pojdme tedy říct co k tomu receptu potřebujeme nejprve jak se tedy oficiálně u vás jmenuje

SK: jmenuje se králíčí hřbet v anglické slanině s tymiánem a majoránkou

PK: a považujete i vy tento recept za regionální za váš

SK: v podstatě ano

PK: a co k tomu potřebujeme

SK: králíčí hřbe:t anglickou slaninu: ty bylinky

PK: jaké bylinky

SK: tymián a majoránku když sou čerstvé sou lepší bílý pe:př a sůl

PK: to zní velmi jednoduše jaký je postup ten asi tak jednoduchý nebude

SK: naložíme si králíčí hřbe:t do toho koření a do oleje a necháme tak dvě hodinky

uležet potom se to: úplně jednoduše: zaruluje do rolády: a: zafixuje: alobalem no a

potom to pečeme na: cibulce a z výsledného výpeku se dělá šťáva která se vlasně procedí na toho králíka

PK: vy ste říkal že to zafixujete alobalem ale pak to posadíte do něčeho to nevadí

SK: nevadí nevadí ono: když se to peče tak to trošku vyteče ta šťáva z toho a: zbytek se ještě stáhne z toho alobalu až se to rozbálí

PK: co k tomu

SK: co k tomu nejobvyklejší sou šťouchané brambory s cibulkou a česnekem to je v podstatě to nejlepší a rýži vařený brambory bramborová kaše v podstatě cokoliv

PK: my za chvíli ten recept zopakujeme ale já se vás ještě před tím zeptám dostal vy ste jako kuchař někdy neobvyklé přání něco co našinec nestráví něco abyste připravil neobvyklého

SK: no: ano: legendární je tady: svíčková na smetaně s kysaným zelím nevím kde na to ten pán přišel ale bylo to takové trošku zvláštní

PK: nicméně vyhověli ste

SK: ano chtěl tak dostal

PK: kdo to byl zjistili ste odkud byl

SK: eee z německa

PK: ano tak tam mají prazvláštní chutě to je pravda kolik vy třeba těch králíků za den za měsíc musíte připravit máte spočítáno

SK: to je různé pohybuje se to podle veletrhu

PK: podme tedy ještě jednou zopakovat ten recept co potřebujeme

SK: králičí hřbet tymián majoránku bílý pepř a sůl a olej a anglickou slaninu

PK: a stručně postup

SK: nakořeníme maso necháme ho uležet zabalíme do plátky anglické srolujeme do rolády do: alobalu a pečeme na cibulce

PK: a jaká je nejlepší příloha

SK: nejlepší sou šťouchané brambory s cibulkou a česnekem

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 23. 2. 2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 4 minuty 59 vteřin

ÚČASTNÍCI:

SL = Světlana Lavičková, reportérka

DB = Daniela Brůhová, moderátorka

PS = Petr Scheinpflug, šéfkuchař

SL: mě sladké vždycky zaujme ale jaksi od pohledu anebo od způsobu zpracování že je to třeba velmi jednoduchý recept protože já ráda pečú ale zase nerada příliš vážím odměřuji a podobně takže mám nejraději takové ty recepty šup sem šup tam na hrnky na: lžíce a podobně i když je pravda že: mnohé hospodyně a nejenom na tom jihu českých třeba kynuté těsto a tak dělají všichni od oka ať už z toho sou potom vdolky nebo různé typy vánoček nebo blíží se nám velikonoce za měsíc tak mazanců anebo jidášů pozor ty bychom si mohli vyzkoušet pomalu jidáše abychom je na ten zelený čtvrtek dokázali pěkně upéci

DB: myslíš si že si to může troufnout i hospodyně která příliš to kynuté těsto nemiluje protože sou hospodyně kterým nejde

SL: já si myslím že ano protože i ten jidáš když tak moc zase nevykyne on je stejně dobrý a když vykyne jenom třeba do toho centimetru centimetru a půl pak se rozřízne namaže máslem a pokape medem zase pěkně přiklapne zpátky a jí se je to krásné a hlavně člověk má pocit že má na ty velikonoce na stole zase něco jiného než jenom ten mazanec který je vlastně také z toho kynutého těsta

DB: no tak u jidášů zůstaneme jak je uděláme

SL: jakékoliv kynuté těsto tak jak ho kdokoliv umí potom kulatou formou jako na sušenky vykrájíme necháme samozřejmě vždycky po každém kroku vykynout vykrájíme kolečka zase je necháme malinko vykynout uděláme na ně rádylkem takové ty mřížky někdo dělá i jenom kříž[ky samo]zřejmě

DB: [(kříž)]

SL: protože to sou jidáše potřebe žloutkem no a dáme do té opravdu jenom středně vytopené trouby pomalu péct oni krásně vyběhnou no a pak je rozřízneme když je chceme už podávat máslo med a nemá to chybu

DB: jidáše sou téměř jako koblihy

SL: no: jidáše se pečou koblihy se smaží

DB: tak už sme u těch rozdílů

SL: koblihy sou poněkud hutnější ty budeme právě vařit teď v hotelu metropol

DB: jedna moje známá koblihy dělala jednou v životě a říkala že už nikdy to nechce opakovat že to bylo velmi náročné uhnětat to těsto no a potom to smažení

SL: no právě

DB: vraťme se ještě k jihočeským sladkým moučnickům zákusku objevilas tam něco zcela typického pro tenhle kraj

SL: no o tom právě bude mluvit petr scheinpflug z restaurace metropol za malou chvíli ale mě tam zaujalo v jedné malé vesničce nedaleko netolic paní která dělala vynikající koláč a vlasně se jenom všechno zhnětalo dohromady mohu dani[elo]

DB: [ano]

SL: potřebujem šest lžic oleje šest lžic cukru deset lžic hladké mouky tři vejce půlku pečivového prášku vanilkový cukr a čtvrt litr mléka to všechno promícháme v jedné míse vyložíme plech pečícím papírem nebo ho tedy vymažeme na to všechno nakydáme jakékoliv ovoce rozdušená jablka hrušky švestky to je úplně jedno přidáme tam zase co chceme rozinky skořici jakou máme chuť a na to ovoce nalijeme tadyhletu uhňácanou směs dáme péci a je to hotové

DB: takže nejprve do toho pekáče ovoce a potom teprve těsto

SL: a potom těsto a ještě k tomu lžicové těsto které je hned hotové máme našpiněnou jednu mísu a jednu lžici

DB: úžasný recept z netolic jihočeský pravý nám dala světлана lavičková no a my se teď zvolna přesuneme tedy do restaurace metropol a: dáme si ty dobré koblížky

SL: dáme si dobré koblížky a jeden lehký moučník tak jak je připravuje místní šéfkuchař petr scheinpflug

((střih))

SL: dnes sem na návštěvě v restauraci metropol v českých budějovicích a tak mě napadá jaká je zdejší krajová specialita moučnickového typu

PS: hrozně rád dělám masopustní koblihy dají se jíst za studena a nejlepší sou teplý to znamená v dnešním počasí si vzít běžky voběhnout pár kilometrů a potom si dát ten moučník

SL: dobře ty koblihy čím se tady v kraji plnily klasickou marmeládou anebo těmi moderními (způsoby) že se tam dává různá nutela nebo jiné náplně pudink

PS: klasika je taková že slívkami švestkami my sme vyhlášený že tady máme ovoce a s-švestky sou na jihu čech velmi oblíbený takže švestkový povidla dát dovnitř a je to výborný

SL: takže vy nejste příznivcem žádné té nutely nebo

PS: já tydlety chemie kde sou ty éčka to nemusim a: ani to propagovat nikdy nebudu

SL: podivejme se ještě na jiné moučníky kterými by šla zajíst třeba kačena

PS: tak já bych třeba na tohleto udělal nákej lehkej tvarohovej dezert s hruškou s jablíčkem a: piškotem nevim jestli z lískovýho těsta si upéct korpus namazat na to nízkotučnej tvaroh trochu smetany a: dát na to hrušky nakrájený na plátky to stačí dyť je to lehký

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 24. 2. 2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 8 minut 43 vteřin

ÚČASTNÍCI:

SL = Světlana Lavičková, reportérka

FV = Filip Volner, provozní v hotelu

JS = Josef Sedláček, kuchař

SL: v královském horním městě je to těžké anebo naopak snazší podávat a nabízet hostům české speciality

FV: tak určitě to je těžký vždycky: musí člověk ty lidi nějakým způsobem přesvědčit vo tom stylu jakým to chce dělat a my to chceme dělat kvalitně z dobrejch surovin ale myslim si že když člověk s těma lidma komunikuje což si myslim že by měl dělat tak ty lidi určitě na svoji stranu dostane a přesvědčí je kvalitou toho jídla

SL: co z té české kuchyně tradiční české kuchyně nejvíce chutná právě návštěvníkům tak historického města jako je kutná hora nechtěli by nějaké super historické speciality

FV: super historický speciality nevim ale všechno to vychází ze staročeský kuchyně takže si myslim že svym způsobem to je klasická česká stará specialita je to pečený kachní stehno který máme s domácím špekovým knedlíkem a se zelím a to je takový nejoblíbenější co teďka nejvíc de

SL: no to se nedivím pěkně propečené kachní stehno to je lahoda a: když byste se podíval třeba i na ty moučníky nebo na ta bezmasá jídla

FV: tak u moučníků tam máme domácí mřížkový koláč s marmeládou a s ořechy a eště navíc děláme domácí lívance s lesním ovocem a se smetanou

SL: a což takle opravdu historické jídlo naši předkové hodně jedli kaše nebo různé placky byl by o to třeba zájem co myslíte

FV: myslim si že ano: my děláme nepravidelný gastronomický akce: jako sou různý zvěřinový hody a takovýdle věci zabijačku dělali sme i ty staročeský speciality kdy sme dělali bramborový placky lokše tak zvaný a docela se to chytlo takže si myslim že určitě ano

SL: no a co takhle historické tradiční nápoje kyšku asi tady: návštěvníkům nenabídnete

FV: kyšku určitě ne: ale máme tady myslim si zajímavý pivní speciality máme pivo opat kerý se menuje stejně jako náš hotel eee je to malý eee domácí pivovar který vaří taky podle

tradičních receptur bez různý chemie a: máme piva který sou třeba medové nebo (extrachmelové) nebo třešňové pivo a takovýdle speciality

SL: vlasně co by bránilo hotelům nebo restauracím aby nabízely tu kyšku

FV: no: ((smích)) vlasně nevim co by tomu bránilo možná (je) to jenom vo trošku víc odvahy aby to někdo zkusil protože si myslim že to je takový hodně specifický nevim jak by to ty lidi vzali no

SL: ted' se dostáváme k tomu že za chvilinku zajdeme do vaší kuchyně a budeme připravovat co

FV: budeme připravovat polévku hovězí vývar s petrželovým kapáním

SL: po písničce jdeme na ten vývar

((střih))

SL: s josefem sedláčkem sme v kuchyni hotelu opat a budeme vařit hovězí vývar s petrželovým kapáním základem je samozřejmě ten dobrý hovězí vývar jeho příprava je poměrně zdlouhavá

JS: vaří se tak přibližně asi dvě a půl hodiny než se maso uvaří anebo kosti se musej vyvařit pořádně

SL: jaké maso je na ten vývar nejlepší vy ste také zmínil ty kosti

JS: no nejlepší sou kosti bud' oháňka nebo: hovězí přední kliška nebo hrudí

SL: vy už tady máte ten vývar připravený maso v tom plave nádherně voní mimochodem to maso se dává do studené vody

JS: no: musí se dát do studené vody aby se prostě vyvařila pořádně ta šťáva a byl to pořádně silnej vývar no

SL: solí se kdy

JS: solí se hned aby to dostalo tu chuť

SL: tak vývar je hotový a deme na to kapání

JS: kapání připravíme si vajíčko do misky pořádně to rozmícháme (najdu) vidličku ((míchá)) přidáme postupně mouku

SL: jakou polohrubou

JS: polohrubou aby nedělalo hrudky to těstíčko

SL: aby bylo tak středně husté

JS: aby bylo tak nák více kapavé aby se dobře lilo pěkně do polívky do vývaru

SL: ještě ste přisypal trochu

JS: no no no dáme trošku soli aby to

SL: vajíčko bez soli to nejde

JS: no no no ((míchá)) přidáme trošku petržele

SL: drobounce nasekané

JS: drobounce nasekané petržele

SL: když není čerstvá dá se použít třeba zmražená nebo sušená

**JS: sušenou se může dát ale fakt nejlepší je ta čerstvá ta se koupí všude snad ((míchá))
(eště to máme velice) husté tak trošičku mlíka eště přilijeme**

SL: aby to mělo tu správnou [konzistenci]

JS: [no no no]

SL: hmm ještě nakloníte tu nádobu tak malinko teče

JS: konzistence taková ((míchá))

SL: jak se říká tak akorát

JS: <no jejej no>

SL: a teď už to jenom smícháme

**JS: no no no jen (trochu) malinko přes vidličku to nalejeme do vývaru anebo tady máme
haluškoč i přes něj to můžeme --- počkáme až se v- polivka začne vařit (tak) se to vleje
do vroucí vody a vedle si eště můžeme připravit zeleninu z: mrkve a z petržele z cibule a
pórku: jen tak ji osmahneme na másle do měkka a přidá se to do polivky a ať to má tu
správnou chuť**

SL: vývar se nám vaří osmahnutá zeleninka už tam plave

**JS: a pomalinku dos- postupně do toho vlévám kapání aby se pořádně provařilo a
[necháme]**

SL: [přes ten] haluškoč

JS: přes ten haluškoč a necháme tak dvě až tři minuty provařit a pak už servírujeme

SL: tak si to trošku mistře kuchaři shrneme potřebujeme dobrý hovězí vývar nejráději tedy
s kostí oháňky předního masa klišky vaříme ho tak ty dvě a půl tři hodinky co potřebujeme na
ty nočky

JS: mouku polohrubou jedno vajíčko sůl petržel to je vše

SL: to je vše a můžeme servírovat dobrou chuť

((střih))

(...) ((soutěžní otázka))

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 25. 2. 2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 7 minut 57 vteřin

ÚČASTNÍCI:

M = neznámá mluvčí, moderátorka

PJ = Pavla Jelínková, reportérka

RV = Robert Vodolán, šéfkuchař

M: spolu s kolegyní pavlou jelínkovou teď nabízíme přípravu žebírek na grilu ale jak se to dělá v profesionální kuchyni no samozřejmě my poradíme také jak to udělat i v domácích podmínkách bez technických vymožeností tak jdeme na to

((střih))

PJ: dnes sme se vydali do restaurace fama protože tato restaurace nabízí velice zajímavý jídelní lístek a hlavně je proslulá tím že používá pouze čerstvé suroviny takže já zdravím šéfkuchaře roberta vodolána hezký den

RV: dobrý den

PJ: budeme se věnovat masu a budeme se věnovat eee speciálnímu druhu masa který podle odborníků se nejlépe dokáže připravit právě v profesionální kuchyni proč je v tom takový rozdíl jestli žebra připravuje profesionální kuchyň nebo v domácích podmínkách

RV: jedná se hlavně o způsob úpravy eee u nás žebra připravujeme po důkladném nakořenění v takzvaném konvektomatu a svym způsobem je to tažení v páře a ta doba je závislá se pohybuje od dvou a půl až do tří hodin kdy to maso sice drží na kostích nerozpadá se ale je úplně měkké a šťavnaté a dá se to jíst vidličkou a nožem

PJ: i s tou kostí

RV: samozřejmě myšleno tak že se dá vidličkou a nožem kost lehce oddělit (tak)že vlastně maso de krásně vod kosti ale při tom drží svoji celistvost

PJ: hovoříme o vepřových žebrech pečených grilovaných

RV: takže toleto co sme si zatím řekli to se týká vepřových žebírek a: svym způsobem je to ta úprava grilování ale to o čem sme se bavili to je vlasně taková předpříprava aby se pak mohlo dojít k vlastnímu grilování kdy pak takto upravená žebra v páře namarinujeme omáčkou kerou máme dopředu připravenou těch variací je nepřeborné množství a pak se takto upravená žebra vlasně dodělávají po dobu zhruba deseti minut

bud' to na l vov m grilu nebo na normálním eee grilu aby prostě získaly svoji specifickou chuť

PJ: takže v tom je vlastn  kouzlo úspěchu profesionální kuchyn  proč grilovaná žebírka v restauraci většinou sou  žasn  m kk  takže říkáte tří hodiny v konvektomatu t hnout v páře tahnout v páře to je něco jako kd yž <člověk> vaří zeleninu na pařáku

RV: no: dá se to tak říct druhy p ry sou r zn  můžete mít vod šedesáti stupně   třeba do sto deseti stupně to ta en  je pod sto stupn ma mezi vosumdes ti   sto stupn ma takže se dá říct i doma na pařáku: nebo v parn m hrnci by se dala p ravit

PJ: v p pad  že bychom neměli konvektomat ani parn  hrnec a: ta žebírka si p edv řeli před tím grilováním tak co riskujeme co se nám může stát a co se nám pravd podobn  stane

RV: při klasickym vařen  ve vodě samozřejmě riskujeme to pokud máme žebra předem nakořen n  tak ztratíme veškerou kořeněnou chuť která nám zůstane v tom vývaru ale hlavn  riskujeme to že žebra uděláme do měkka sice ovšem při vyndav n  už se nám můžou za t oddělovat kosti a může se nám maso za t rozpadat při vařen  v páře se tomuhle tomu většinou vyvarujeme tam to maso dr i v c svoji celistvost

PJ: j  myslím že se můžeme jít pod vat do kuchyn  kde máme p ipraven  vzorov  žebírka a říci si něco konkrétního p av  o tom receptu kter  m  název

RV: grilování vepřov  žebírka s omáčkou barbecue
(střih)

PJ: sme v kuchyni restaurantu fama a chystáme se p ravit

RV: grilování žebírka: eee s omáčkou barbecue na l vov m grilu

PJ: tak a my už máme žebírka p edp ipraven 

RV: ano žebra sou uvařen  v páře sou do měkka vlasně obalen  v koření ale k jídlu to eště neni eště eště to vysloven  neni ono je to vařen  p edvařen  maso takže my je pro vaši domácí úpravu pokud' bysme se dostali už do tohoto stádia potom žebírka namarinujeme v grilov c  omáčce a tam

PJ: tak pojd'me k t  omáčce něco nám tady bublá v hrnci to sou poř dn  hrnce tedy

RV: ano doma vaříme v men ich ale skon im taky vždycky ve v t im hrnci než sem chtěl protože je to profesionální deformace

PJ: tak tu omáčku na ta  eb rka

RV: zakoupit omáčky se daj dneska už je nepřeborn  množství omáček a at' p imo barbecue omáčky r zn  výrobci ud vaji nebo třeba omáčky s --- chilli ale z le i vysloven  na vaši chuti pokud' si doma připravujete r zn  grilov c  omáčky ker  máte vyzkoušen  na masa můžou se p esn  pou it i na ty žebra žebra po týdletý úpravě než je

dáme na gril tak je potřeme vydatně je potřeme grilovací omáčkou a dáme je na rozpálený lávový gril kde vlasně se nám omáčka do žeber vpeče dejme tomu pět minut z každé strany a můžeme už servírovat takže potom je ta úprava daleko rychlejší a dá se to použít i na zahradní grilování

PJ: takže položili sme na lávový gril a mezitím si připravíme asi nějakou přílohu

RV: přesně tak můžeme libovolný varianty zeleninovejch salátů a vod čerstvé zeleniny nebo zelného salátku: eee u nás v restauraci podáváme k žebrům salát coleslaw a potom samozřejmě můžeme doplňovat ještě spoustou eee dalších omáček at' už sou to drezinky různá ke grilovaným masům popřípadě zakysaná smetana kerá je výtečná potom na zjemnění v kombinaci se zeleninou popřípadě různými úpravami příloh

PJ: a v tomto případě si k žebírkům připravíme co

RV: takže v našem případě podáváme smažené bramborové hranolky

PJ: a vařený kukuřičný klas

RV: přesně tak eee kukuřičnej klas eee uvařenej nebo připravenej na páře a k tomu potom samozřejmě ještě ty zeleninové salátky co sem říkal aby dojem byl úplný

PJ: abychom se prostě od toho stolu nezvedli poté co to všechno sníme tolik grilovaná žebírka s omáčkou barbecue dle roberta vodolána z restaurace fama děkujeme za recept

RV: --- na shledanou

((stříh))

(...) ((soutěžní otázka))

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 26. 2. 2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 8 minut 2 vteřiny

ÚČASTNÍCI:

PJ = Pavla Jelínková, reportérka

FV = Filip Volner, provozní hotelu

JM = Jan Minarčík, šéfkuchař

PJ: sedíme v hotelu opat v kutné hoře nedaleko je vesnice malín a ta je hodně proslulá možná to všichni ale tak úplně nevědí čím

FV: tak malín (to) je vlasně předměstí kutné hory je proslulý pěstováním křenu kdy díky specifickému podloží který tam je tak eee místní křen nesmí bejt takový štiplavý musí bejt lehce nasládlý dřív bývala to největší oblast pro pěstování křenu v celý český republice maličko ta tradice upadla: ale teď se to snaží ty lidi oživit zpátky což my sme určitě jenom rádi

PJ: takže by se dalo říci že v kutné hoře v horním městě kde se dobývalo stříbro je trochu takovým rodinným stříbrem i ten křen

FV: určitě ano

PJ: a historicky vařili tady lidé hodně z toho křenu

FV: určitě tak bylo to hodně oblíbený a tady se vařilo hodně bylo to vlasně královské město takže různé hostiny a různé setkání o to nebyla tady vůbec nouze takže tady vařili samý dobroty

PJ: a nebyl to vždycky jenom ten křen na jemno nastrouhaný třeba k tomu ovárku což je asi nejtypičtější nebo k nějakým klobásám

FV: ne: to právě bylo to používání různých omáček eště s nějakými dalšími bylinkami eee jenom prostě jakoby dochucovací prostředek

PJ: no a co budeme vařit dnes doufám že to bude z toho křenu

FV: určitě bude to: smetanová křenová omáčka s hovězím masem a s houskovým knedlíkem

PJ: tohleto velmi specifické jídlo a určitě jídlo velmi zdravé protože křen obsahuje: vysoké procento vitamínu cé když sem přídou cizinci dávají si často tuhleto křenovou omáčku která pro ně je vlasně exotická

FV: dávají si většinou turisté se ptají na doporučení a: potom co jim dokáže obsluha dobře vysvětlit co a jak to je že to je vlasně česká specialita tak voni většinou na to daj a určitě to ochutnají

PJ: jdeme do kuchyně vařit křenovou omáčku

((střih))

PJ: s šéfkuchařem janem minarčíkem sme v kuchyni restaurace opat v kutné hoře no a budeme připravovat tu křenovou omáčku doufám že máte skutečně malínský křen

JM: ano samozřejmě máme připravíme si bešamel takže máslo necháme ho rozpustit přidáme si hladkou mouku necháme zpěnit a zalejeme mlíkem dvacet minut budeme povářet

PJ: aby byl pěkně hladký

JM: ano ano a: ke konci můžeme přidat trochu smetany já speciálně to dělám tak že: nastrouhaný křen si povařím zvlášť rozmixuju

PJ: a kdo vám ten křen strouhá kdo u toho pláče

JM: no ten kdo to dělá takže tudletu sem dělal já tak já

PJ: no tak dobře dá se vůbec nějak zabránit tomu aby ten křen stoupal do těch očí asi ne to byste tady musel mít ochranné <svářečské> brýle

JM: no možná že ani to by nepomohlo ale funguje průvan stoupnout si do průvanu někam nebo pod ňáký větší odsávač

PJ: takže ten křen který tady máte nastrouhaný ste strouhal v průvanu

JM: ano

PJ: bešamel se mezitím uvařil

JM: ano: přidáme rozvařený křen rozmixovaný dochutíme solí bílým pepřem a samozřejmě troškou octa

PJ: ten křen vaříte asi tak jak dlouho

JM: osum devět minut do deseti minut asi [---]

PJ: [nastrouhaný a] pak ho ještě rozmixujete

JM: ano ano jenom aby prostě ta omáčka byla krémovější

PJ: hmm a omáčka je hotová a co do ní dáte co do ní vnoříte jaké maso

JM: no můžu použít hovězí přední z hovězihehziho vývaru připraveného na polivku

PJ: ono vlasně jako vařené je: to nejlepší [hovězí]

JM: [ano ano] ano ano nejlepší hovězí vařené

PJ: a to hovězí se pěkně prohřeje v té křenové omáčce a: dodáte k tomu houskový knedlík nebo nějaké noky

JM: tradiční českou přílohu houskový knedlík

PJ: na křenovou omáčku potřebujeme dejme tomu pro čtyřčlennou rodinu

JM: sto gramů másla sto třicet gramů hladké mouky půllitr mlíka dvě deci smetany sůl bílý pepř dvě lžíce octa padesát gramů křenu

PJ: malínského

JM: malínského ano a: houskový knedlík každý podle svého podle svých zkušeností a své chuti hovězí vařené

PJ: hmm a máme křenovou omáčku s hovězím masem houskový knedlík tradiční jídlo co k tomu popíjet

JM: no takže po českém jídle asi české pivo nejlépe

((střih))

(...) ((soutěžní otázka))

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 1.3.2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 4 minuty 55 vteřin

ÚČASTNÍCI:

PK = Pavel Kudrna, moderátor, reportér

MV = Martin Volf, provozní hotelu

LS = Ladislav Švehla, šéfkuchař

NN = neznámá mluvčí, recepční

PK: tak připomínám dnešní přepadovku už sem o ní částečně mluvil eee dnes budeme volat ředitele slovenského národního divadla pavla smolíka důvod je jednoduchý slovenské národní divadlo slaví devadesát let dnes chystají slavnostní galakonzert takže myslím si že bude zajímavé popovídat si o tom no a: pokud se budete chtít ředitele slovenského národního divadla něco osobně zeptat tak můžete prostřednictvím krátkých textových zpráv ve tvaru er dva mezera ó ká mezera a otázka a odešlete na číslo ((telefonní číslo)) do hry dávám už zmiňovanou knihu malostranská beseda a její znovuzrození a přidávám něco pro milovníky historie achnaton a nefertiti faraoni slunce: je to nádherná historická kniha miloše matuly takže tyto dvě knihy dnes pro přepadovku ještě jednou textové zprávy pište ve tvaru er dva mezera ó ká mezera otázka a odešlete na číslo ((telefonní číslo)) a budeme vařit my se dnes vypravíme do hotelu biograf v písku tam nás provedl provozní martin volf no a potom budeme vařit s šéfkuchařem ladislavem švehlou ((střih))

PK: když vstoupíte do hotelu biograf je jasné že tady někde bylo je anebo minimálně bude kino my sme vstoupili do vstupní haly hotelu a hned první co nám padne do oka je: sousoší laurel a hardy

MV: ano samozřejmě máte pravdu je to bronzové sousoší které zakoupil hotel biograf jako symbol symbol našeho hotelu a samozřejmě ještě jedna socha kterou můžete vidět před hotelem socha charlieho chaplina

PK: tak tady je ještě jedna socha socha řekl bych takové krásné ženy dívky na houpačce to je někdo konkrétní

MV: to je dílo umělce vytvořené asi jeho jeho fantazií ale samozřejmě to připomíná ňákou ňákou vílu

PK: tak ale ono to není až tak úplně jednoduché jak slyším tady z recepcce že by to byla neznámá dívka tak kdo to je vy to víte prý úplně přesně kdo to je

NN: no tvůrce té sochy tvrdí že to je audrey hepburn

PK: poznáváte ji z nějakého filmu

NN: já ne: ale prý to je přímo z nějakého filmu na té houpačce s těma holubicema film sem neviděla takže nevím

MV: tak upřímně sem eee do této doby to nevěděl něk sem po tom nepátral ale určitě recepční která sedí vedle musí vědět přesné informace o našem hotelu a to je dycky důležitý

PK: pojďme teď tedy: někam do klidu protože tady je slyšet ten veliký prostor prosklený strop a já jenom abych dokončil tu otázku je tu někde kino v hotelu biograf

MV: kino v hotelu biograf není ale tento hotel nese název biograf proto protože na tomto místě stál jeden z prvních eee kinematografů v písku byl to kinematograf eee pana malkuse a: z toho důvodu vlasně hotel biograf

PK: a vstoupili sme do restaurace stěny tu zdobí fotografie známých filmů ano svět patří nám cech panen kutnohorských když se řekne písek tak si člověk představí řadu hudebních festivalů literárních festivalů anebo třeba i to slavné cipískoviště zahajování turistické sezony kdy se stavějí obrovské sochy z písku je znát tady přímo třeba v té vaší restauraci ve vašem hotelu že je sezona nebo není sezona někde přežívají mimo sezonu ale někde to funguje celoročně jak je to u vás

MV: jakákoliv takováhle akce je určitě znát jak na ubytování tak na restauraci těch eee ubytovacích zařízení v písku: tolik není a samozřejmě když se potom sjede více lidí tak je to znát

PK: mimochodem na letošní cipískoviště pojedeme také s naším stanem výletů českého rozhlasu dvě praha tak se tady třeba potkáme a teď pojďme do kuchyně

((střih))

PK: my sme vstoupili do kuchyně hotelu biograf s šéfkucheřem ladislavem švehlou co budeme dnes vařit

LS: dneska bysme uvařili třeba jehněčí kolínko: pečený na česneku se šťouchaným bramborem eee se špenátem s listovým špenátem

PK: to zní velmi lákavě už se sbíhají sliny myslím našim posluchačům tak pojďme postupně co tady na ten recept potřebují

LS: určitě budem potřebovat jehněčí kolínko česnek rozmarýn sůl pepř olivový olej to by bylo asi tak na přípravu kolínka všechno pak budeme potřebovat eee listovej špenát čerstvej a: brambory

PK: a ten postup jaký je

LS: postup kolínko si naložíme dopředu děláme z česneku z rozmarýnu sůl pepř marinádu a potom ho pozvolna pečeme: při sto dvaceti stupních tak pět hodin až je měkký úplně

PK: pět hodin to není rychlá příprava jídla

LS: určitě to není rychlé ale potom to za to stojí určitě

PK: je tam nějaké místo které by mohlo být zrádné nebo je to docela jednoduché

LS: já si myslím že to není zase tak složité ale každé by to moh zvládnout

PK: pojďme tedy ještě jednou abychom si stačili poznamenat co na přípravu tohoto jídla potřebujeme

LS: potřebujeme jehněčí kolínko sůl pepř česnek rozmarýn to' vše

PK: a postup

LS: postup jehněčí kolínko si namarinujeme do česneku rozmarýnu přidáme sůl pepř necháme vodležet a potom třeba druhý den upečeme při nízké teplotě pět hodin

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 2.3.2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 6 minut 19 vteřin

ÚČASTNÍCI:

M= neznámá mluvčí, moderátorka

AF = Andrea Frydrychová, reportérka

PS = Pavel Šefčík, provozní restaurace

NN = neznámý mluvčí, šéfkuchař

M: valtická hospůdka ve zlíně má už více než jedenáctiletou tradici letos se přestěhovala do zrekonstruovaného objektu bývalé myslivny na třídě tomáše bati ve zlíně slyšíte dobře valtická hospůdka ve zlíně je to všechno správně a s provozním útulného restauračního zařízení pavlem šefčíkem si povídala kolegyně andrea frydrychová

((stříh))

AF: prozradte ten název valtická hospůdka proč je v názvu ve zlíně obec která je: na jihu moravy

PS: valtická hospůdka proto že: dyž zme vlasně v podstatě poprvé dělali tu valtickou hospůdku tak zme: jako jedna z prvních restaurací vůbec ve zlíně začali prodávat přívlastková vína jako kabinety pozdní sběry výběry z hroznů a tak dále a začali zme ty vína rozlévat a teraz zme učili vlasně ty lidi rozpoznávat ten rozdíl mezi jakostním vínem přívlastkovým vínem no a valtice proto vlasně valtice je hlavní město vína: valtice je vlastně meka vína a: já sem s vinnýma sklepama valtice spolupracoval (od) roku devadesát dva takže z toho důvodu zme volili valtickou hospůdku jako že to bude taková ta hospůdka kde lidé můžou přijít na jak na dobré jídlo na dobré pivo tak hlavně samozřejmě na dobré víno

AF: čím je ta valtická hospůdka výjimečná

PS: řídíme se přáním zákazníků nic není nemožné to znamená zákazník který k nám přide víceméně si může objednat cokoliv i to co není na jídelním lístku personál víceméně ví o tom že pokud ta surovina je dostupná kuchaři o tom ví že ta surovina je dostupná tak zme schopni tomu zákazníkovi vyhovět v maximální míře a tím že v podstatě jak už sem jednou říkal rozléváme veškeré pozdní sběry které vyrábí vinné sklepy valtice tak že zákazník je může u nás ochutnat jak deci dvě deci nebo popřípadě celou láhev toho vína

AF: co tady návštěvník host může zajímavého netradičního ochutnat

PS: od moravských specialit jako je moravský vrabec zelí pečená kačena či husa ze zelím a knedlíkem to sou takové ty regionální speciality pak samozřejmě ty národní speciality které sou dneska svičková na smetaně s houskovým knedlíkem zme zařazení do programu czech special restaurant to znamená sou to vybrané restaurace které se přihlásí do tohoto projektu a splňují ty podmínky že víceméně vaří tu tu regionální specialitu národní specialitu a specialitu šéfkuchaře nebráníme se samozřejmě různým specialitám šéfkuchaře jako sou třeba myslivecký kord který flambujeme u stolu hosta pak servírujeme samozřejmě čerstvé ryby které podle přání zákazníků můžeme i vykostit u stolu takže nabízíme širo- široký záběr vlasně v podstatě těch specialit od naší kuchyně až po tu světovou

AF: jaké další služby valtická hospůdka nabízí

PS: tady můžete uspořádat jakoukoliv oslavu ať je to promoce ať je to svatba organizujeme různé školení semináře je tady wi-fi připojení zdarma pro zákazníky každý měsíc děláme akce různé které se týkají různých světových kuchyní dále potom nabízíme degustace vín zase každý měsíc probíhá degustace jiného sklepa kde se zákazníci sejdou ochutnej si ty vína popřípadě si ty vína můžou objednat či nakoupit rovnou dále potom děláme takzvané degustační menu degustační menu je vlastně menu o čtyřech až šesti chodech které se snoubí s vínem v podstatě ke každému pokrmu nachystáme víno které se s tím jídlem snoubí tak aby víceméně sme tím vínem podtrhli tu chuť vína anebo opačně zase tím jídlem podtrhli chuť toho vína ty specialitky sou to samozřejmě malé degustační porce ale u zákazníků je to velmi ceněné sou to --- skupinky dvaceti až třiceti lidí maximálně kde víceméně vystoupí dycky náš šéfkuchař něco řekne k tomu jídlu a náš someliér řekne dycky k tomu vínu něco tak aby ten zákazník měl ucelenou informaci to co jí a to co pije a proč to pije zrovna k tomu jídlu ((střih))

M: říká pavel šefčík a zve nás do valtické hospůdky ve zlíně my tam zůstaneme i po písničce hospodyňky si teď mohou připravit blok tužku protože budeme vařit valašskou kyselici ((střih))

AF: jaké sou ingredience

NN: cibuli žlutou nakrájenou po vlákně potom olej klobásu šunkovou zelí sterilované koření což je vlasně bobkový list nové koření černý pepř celý a: a kmín sůl trochu octa cukru

AF: brambory dáváte

NN: ano na ty bych málem zapomněl brambory smetanu mléko určitě mouku

AF: kyselice se nepřipravuje z eee čerstvého zelí

NN: může se připravovat ale lepší je tady podle určité kvůli chuti takže já sem si tady pro vás už připravil takový základ té cibule která se lehce zarestovala jenom na sklo spolu ještě s tou šunkovou klobásou a teď kon hmm tam přidám zelí sterilované které sem si překrájel aby vlasně na tu lžici aby se to dobře jedlo prostě aby to --- jakože přes tu lžici aby se neměl celé ústa jako ten člověk od toho no a teď kon to vlasně zavařím (a teď kon) chvilku počkáme až se nám to zahřeje a teď si připravím kořenový svár

AF: to se dělá jak prozradíte

NN: to se dělá tak že si dám do: rendlíčku bobkový list nové koření a: celý pepř černý zaliju to studenou vodou jelikož chci kvalitní vývar tak používám studenou jo:

AF: v čem by to bylo jiné když byste použil teplou

NN: u koření ne: ale u masa určitě jo u masa by vlasně nedošlo k zatažení pórů a to maso by pustilo tu šťávu do: do vývaru (.) tak to teď přichází na řadu zelíčko příkrájené které vložíme do hrnce (.) no a teď kon to zalijeme vodou (to zelíčko) pěkně budeme to vařit takových pětadvaceti pětadvaceti minut podle tvrdosti mezitím si příkrájíme brambory na kostičky které si uvaříme zvlášť pak je zastříkneme lehce octem aby nám udržely tvar aby se nerozvařily no a pak přidáme do polívky přidáme kořenový svár a zahustíme moukou kterou si rozšleháme s mlékem zalijeme to bude to taková dietnější polévka (a) na konci to zjemníme smetankou pěkně a zase dochutíme podle potřeby cukrem solí octem

AF: proč se ty brambory vaří zvlášť

NN: aby se uvařily: do měkka protože kdybych je tam dal tak zelí je kysané už by to nebylo ono

AF: na co si dáváte obzvlášť pozor při vaření té kyselice

NN: nesmí se připálit (i to) krájení by mělo být jako to zelí jo: podle toho se pozná jestli ten kuchař u toho přemýšlí nebo anebo ne

AF: a co bylinky

NN: zdravá osvěta té kuchyně nebo jak bych to řekl mám rád bylinky rozmarýn tymián kopr nesmí chybět u vás v kuchyni když budu pokračovat dál tak bobkový list bazalka v sezóně meduňka máta je jich spousta

AF: když se konkrétně bavíme o té kyselici zdobí se ten talíř nějakou zelenou snítkou

NN: určitě kudrnka petrželka nasekaná

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 3.3.2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 9 minut 32 vteřin

ÚČASTNÍCI:

R = neznámá mluvčí, reportérka

N1 = neznámý mluvčí

N2 = neznámý mluvčí, šéfkuchař

R: i když sedím v zámecké restauraci v brandejse nad labem tak se ale na začátku: budeme bavit o tom co kdysi dávno tady jedli i třeba docela obyčejní lidé

N1: já si myslím že v brandýse nad labem a vůbec ve středním polabí se vždycky vyzobávaly recepty ze všech ostatních krajů takže s trochou nadsázky lze možná říci že ve středním polabí se jedlo úplně všechno ale je to samozřejmě s trochou nadsázky tady si ti lidé vždy řekl bych užívali protože středočeský kraj je úrodný kraj úrodná půda středočeši se nikdy neměli úplně špatně co se týká třeba polévek tak já si myslím že takovým středočeským hitem byla kulajda ona i stále kulajda patří mezi pokrmy které se ve středních čechách možná teď kon jedí ještě více než tomu bylo před pár lety ta středočeská kuchyně se trošku vrací na naše jídelničky a do našich kuchyní

R: konec konců kulajdu budeme hned po písničce tedy za malou chvíli vařit a jaká ještě třeba se tady jedla polévka protože dříve byli lidé pokud vím dost polévkový

N1: z polévek si myslím že bysme mohli zmínit například kaldoun to je: taková speciální hustá polévka lidé jí poměrně často do svého jídelníčku zařazovali ten kaldoun to je taková specialitka nezná: tu polévku úplně každý ale myslím si že středočeši když se jich zeptáte tak minimálně každý druhý bude vědět

R: ano řekne si a to je ta polévka z těch vnitřností a: když se přesuneme: dál co se tady v kraji jedlo jako třeba hlavní jídlo

N1: když zmíním svíčkovou tak

R: ano když se řekne svíčková nikdy se nemine cíl

N1: přesně tak nicméně těch hlavních jídel tady bylo také dostatek například zvěřinové záležitosti se tady jedly protože máme tady lesy měli sme tady lesy máme tady zvěř měli sme tady zvěř takže různé kančí specialitky jeleny zaječí pokrmy a tak dále to všechno tady na ty středočeské stoly patřilo

R: no a když tak postupujeme od té polévky k hlavnímu jídlu no tak skončíme u moučnicků

N1: tak moučníky byly sou a zřejmě budou také velmi oblíbeným pokrmem středočechů tady asi takový nejznámější nejoblíbenější dezert je lívanec s lesním ovocem ten se tady dělal a dělá pořád babiččin mřížkový koláč ten je asi záležitostí celorepublikovou nejenom středočeskou ale napadl mě v tuto chvíli teď mě ještě napadají takové ty klasické babiččiny škubánky s mákem nasladko tak ty se tady také těšily velké oblíbeně

R: no anebo potom opečené na sádle když zbyly to byla dobrota no a z těch všech středočeských dobrot my se za malou chvíli vydáme do kuchyně a uvaříme si tu kulajdu ((stříh))

R: už sme v kuchyni zámecké restaurace v brandýse nad labem no černá kuchyně to není je to moderní kuchyně a vařit budeme tu kulajdu

N1: když ste mluvila o černé kuchyni tak tu máme v brandýse nad labem na brandýském zámku také

R: a využíváte ji někdy

N1: na akce ano protože ta se nachází v jiné části brandýského zámku ale je funkční a a je příjemná takže myslím si že návštěvníci zámku když přijdou a budou chtít něco v černé kuchyni ukuchtěno tak i to je tady možné

R: ale to by se asi vašemu šéfkuchaři nelíbilo vařit v černé kuchyni jenom

N1: já myslím že jako určité zpestření by to docela bral

R: co by mu zbývalo

N1: vyzkoušíme tu kulajdu

R: tak kudy na to

N2: kulajdu s křepelčíma vajíčkama spaříme si kopr v octu necháme ho lehce povařit potom zalejeme vývarem hovězím osolíme opepříme zalejeme mlíkem

R: plnotučným odstředěným nebo polotučným

N2: no můžeme si vybrat jaký chceme

R: jaké je nejlepší

N2: i záleží jak kdo preferuje zdravou stravu můžeme třeba to polotučný

R: dobře zlatá střední cesta

N2: připravíme si máslovou jíšku a kulajdu zahustíme křepelčí vajíčka:

R: musí to být křepelčí vajíčka když doma na dvoře mi pobíhá naše česká slepice

N2: když ji nechcete zabít a chcete po ní ty vajíčka jenom tak vajíčka můžeme použít i normální ty si můžem bud' košírovaný vajíčka udělat anebo

R: jaké

N2: košírovaná

R: a to je

N2: dáme si vroucí vodu trošku s octem vejce rozklepeme do vody a: necháme zatáhnout ve vodě nejlépe do naběračky aby nám pěkně drželo tvar anebo do tý kulajdy můžeme to vajíčko rozklepnout nechat chvíli povařit a pak vidličkou nejlépe aby to nebylo na malý kousky rozšleháme nebo rozmícháme

R: a už můžeme jíst

N2: a můžeme jíst

R: ta křepelčí vajíčka tam dáváme stejným způsobem

N2: křepelčí vajíčka stejným způsobem nejlépe ty košírovaný vypadá to dobře a při expedici dáváme do polívky trošičku kopru čerstvého

N1: já musím říct že náš kuchař mi občas připravuje kulajdu s ne: košírovanými křepelčími vejci ale s celým vajíčkem a to zase chutná mně prte to vajíčko je malinký takže myslím že se snese i celý

R: kdo jak má rád jenom vás teď poprosím abyste vyjmenoval veškeré ingredience které na tu kulajdu potřebujeme

N2: potřebujeme čerstvý kopr ocet sůl pepř hladkou mouku máslo na tu máslovou jíšku no a vývar když se někomu nechce doma dělat vývar tak stačí obyčejná voda ((smích))
((stříh))

(...) ((soutěžní otázka))

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 4.3.2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 5 minut 59 vteřin

ÚČASTNÍCI:

M = neznámá mluvčí, moderátorka

JK = Jiří Kokmotos, reportér

VS = Václav Šelhubr, šéfkuchař

NN = neznámý mluvčí, kuchař

M: dnes vás zveme rovnou na praděd tradiční české jídlo na milion způsobů tak taková je naše svíčková na tom bychom se asi shodli každý ji vaříme úplně jinak no a kolega Jiří kokmotos jí uvařil společně s kuchaři v hotelu kurzovní na pradědu tam se ovšem nevyškrábal po vlastních jak bych očekávala od sportovce ale: dovezl ho tam sněžný skútr tak se tedy nelekejte podivných zvuků na začátku

((stříh))

JK: ta:k a mam to za sebou ted' sem vešel do sporthotelu kurzovní který má restauraci: zařazenou v projektu czech specials čili restauraci kde se vaří tradiční česká jídla tak já musím říct že sem měl obrovský zážitek když sem se vlasně sem na hotel dostával protože to co se mně stalo tak to sem snad ještě nikdy nezažil abych byl dopravený na místo natáčení skútrems ted' se ptám václava šelhubra jestli to je takhle normální jestli se sem hosté dopravují skútrems

VS: ano tak je to normální pokud se: jedná o dva: klienty kteří se k nám jedou ubytovat tak je vozíme na skútru pokud je to větší skupina tak si pro ní jezdíme rolbou

JK: tak poté co absolvuje někdo cestu na rolbě což taky musí být docela dobrý adrenalin tak určitě by zakouzl někdo něco dobrého jaké sou tady vlasně dalo by se říct krajové místní speciality

VS: tak eee my nabízíme tady speciality čočkovou polévku a svíčkovou na smetaně svíčkovou na smetaně: sme vybrali z toho důvodu že k nám jezdí i klientela mimo hranice české republiky chtěli sme prezentovat českou kuchyni zvolili sme to a můžu říci že tady máme dobrý kuchařský tým

JK: slyšíte chválí vás šéf to se málokdy slyší ((smích))

VS: <no nerad ale musim taky>

JK: ne každopádně podme se vrhnout na to co vlasně budeme dneska vařit eee z těch dvou jídel které vlasně vy zastupujete v tom projektu czech specials máme tady tu čočkovou polévku a svíčkovou co si dneska uvaříme

VS: dneska si uvaříme určitě svíčkovou na smetaně

JK: to sem rád že se najíme [že nebude jenom polévka]

VS: [[(smích)]] --- polévku vám samozřejmě můžem také nabídnout nicméně abych se vrátil k té svíčkové pokud vás zajímá technologický postup

JK: tak můžeme kuchaře můžeme přejít ke kuchaři co potřebujeme: na: tu vaši speciální svíčkovou

NN: no takže je to kořenová zelenina mrkev petržel a celer jako co se usmaží na oleji dá se tam eee nové koření celý pepř a bobkový list se pěkně opeče potom se tam přidá cibulka kerá je nakrájená na: plátky trošičku cukru na zkaramelizování at' to má barvu hořtici trošku tymiánu zalét vodou maso našpikované slaninou a dusí se vlasně do měkka no a jak se to vydusí maso se vyjme dá se: zasmažka zahustí se omáčka potom nakonec vlasně se dochutí jak sem říkal už sůl pepř citronku a: cukr jak je to dochucene tak nakonec smetanu rozpuštěnou slaninu

JK: mimochodem dáte si: vy rád sám svíčkovou nebo to co uvaříte nejíte

NN: no tak já si dám aj to co uvařim jako a svíčkovou jako tu mam hodně rád

JK: já musím říct že vy jako kuchař a s kuchaři se setkávám docela často tak patříte do té většiny která mě naprosto štve protože vy dokonce máte (eště) takovou vysportovanou postavu jaktože kuchař má vysportovanou postavu to prostě by tak být nemělo ne: ((smích))

NN: no právě že je to lepší jo: když se máte zohýbat pro něco tak je to jako těžké no

JK: tak to vám závidím já (vždycky když) člověk si představuje kuchtíka jakožto takového přeci jen trošku obézního člověka což vy každopádně rozhodně nejste takže vám děkujeme za ty ingredience a teď se vrhneme na samotné vaření

((střih))

M: s odpoledním kolotočem budeme soutěžit o dárkový poukaz pro dvě osoby do sporthotelu kurzovní na pradědu ovšem jen co uvaříme s kolegou jirím kokmotosem vynikající svíčkovou tak poslouchejte

((střih))

JK: slyšeli sme do určité míry částečně i ten postup ale hlavně ty ingredience které potřebujeme k svíčkové: kterou s(e) tady v hotelu na kurzovní můžeme přecpat protože je opravdu: určitě hodně dobrá my jí ochutnáme za chvíličku tak pane šelhubre teď se vrhneme na tu přípravu čili co si vezmeme jako první

VS: jako první si určitě připravíme kořenovou zeleninu jak ste již slyšeli od pana eee kuchaře vezmeme si mrkev celer petržel --- nakrájíme no a když máme zeleninu nakrájenou tak si zpěníme pěkně olej hodíme do toho tu připravenou zeleninu no a deme restovat koukám že se nám zeleninka pěkně restuje přidáme eee divoké koření bobkový list nové koření a celý pepř samozřejmě můžeme přidat aj trošku tymiánu a na kolečka nakrájený citron

JK: takže to všechno máme na pánvi he[zky se nám to]

VS: [--- máme na] pánvi

JK: hezky se nám to tady pění s tím olejem

VS: (ted'kas) máme tady připravený našpikovaný maso tak to: si okořeníme že si ho osolíme opepříme a: pomalu si ho začnem vkládat do připraveného základu

JK: maso můžeme i falešnou svíčkovou

VS: můžeme samozřejmě my teda nepoužíváme falešnou svíčkovou ale máme kvalitní hovězí zadní špikujeme špekem slaninou takže ted'ka to tam vložíme a orestujeme to po všech stranách ta:k otočíme a jelikož teda to máme po všech stranách opečené zalijeme to vývarem a necháme to dusit do měkka no koukám masíčko už máme měkké tak si ho vyjmeme maso máme vyjmuté tak si vezmeme připravenou zasmažku dáme si to do základu vyrestujeme na tuk zalijeme opět vývarem provaříme pěkně no a pudeme to kořenit připravíme si cukr vocet trošku soli no a já si myslim že za chvíli budete moct degustovat (ta) omáčka se nám provaří tak za půl hodinky a můžete hodnotit eště smetánku másličko no vidite a může[me jít na to]

JK: [a je hotovo] a je hotovo můžeme ochutnat tak tak já musim říct že svíčková je opravdu výtečná že určitě váš hotel kurzovní si zaslouží návštěvu a ochutnání té svíčkové tady je opravdu skvělá tak vám děkuju a přeju vám hlavně dobrou chuť

VS: <no samozřejmě>

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 5.3.2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 11 minut 51 vteřin

ÚČASTNÍCI:

PK = Pavel Kudrna, moderátor

PJ = Pavla Jelínková, reportérka

RV = Robert Vodolán, šéfkuchař

PK: možná si vzpomenete na spor hrdinů českého filmu pelíšky jaký je rozdíl mezi vídeňským knedlíkem a nokem odpověď je jednoduchá jak vypadá originální český bramborový nok to se dovíte od pavly jelínkové která si pro recept zašla do pražské restaurace fama

((střih))

PJ: já zdravím šéfkuchaře roberta vodolána hezký den

RV: dobrý den

PJ: nočky to je takový pokrm který kráčí řekla bych napříč naší planetou možná nejslavnější nočky mají italové

RV: samozřejmě italské gnocchi to je prapočátek všeho od toho se odvíjí většina receptů a úprav keré sou potom jenom mírně uzpůsobené na domácí prostředí v kerém se vyrábějí

PJ: jak by měl vypadat takový pěkný italský nok nebo český nok

RV: hodně hodně záleží na přípravě těsta základem sou brambory v obchodech seženete noky různé s procentuálním zastoupením brambor od třiceti třeba do osumdesáti procent samozřejmě čím víc brambor tím je to lepší

PJ: vy ste se na základě dlouholetých zkušeností nakonec dobrali k ideálnímu noku

RV: ty noky nesměj bejt ani ani rozvařený ani nedovařený nesměj mít eee slizký povlak prostě musí to bejt vysloveně křehký bramborový výrobek

PJ: to znamená že bude asi záležet i na typu brambory

RV: to je základ úspěchu pokud' budeme mít eee brambory třeba salátového typu: na ty noky to není úplně ideální tam sou lepší brambory škrobovatější takže spíš

PJ: varný typ bé a cé

RV: ano přesně tak varný typ bé nebo cé kerý se používá na pyrė nebo právě i je vhodnej na výrobu knedlíků protože ty brambory neobsahujou tolik vody mají větší

obsah škrobu a samozřejmě líp vážou s použitejma surovinama a potom při úpravě ve vodní lázni samozřejmě je to znát

PJ: ten nok to je takový evergreen my známe v té italské podobě třeba se sýrem nebo se špenátem ale já myslím že ten se dá připravit úplně na všechny způsoby a nejenom jako příloha asi

RV: je to přesně tak noky samotné nemusí být příloha může to být i jako hlavní jídlo může se přidat spousta ingrediencí už sme se tady bavili o sýru když se vmíchává sýr do těsta popřípadě špenát ale i neobvyklé varianty třeba sépiové barvivo keré už dneska je dostupné

PJ: černé noky

RV: přesně tak černé noky ano i to je neobvyklá varianta a dá se říct že spousta lidí u nás tuto variantu vyhledává

PJ: tak pane vodoláne jaké: noky nabídneme našim posluchačům

RV: já bych se zeptal eee naopak vás z kerých našich úprav byste si vybrala

PJ: mně se líbí tadyta úprava to jídlo vypadá krásně barevně a šťavnatě

RV: takže vybrala ste si sou to sépiové noky lehce zatažené v citronové smetaně s grilovaným lososem a candátem

PJ: mám na ně chuť už teď tak se podíváme do kuchyně jak budou obtížné

((stříh))

PK: hej páni dámy karel gott v našem odpoledním kolotoči my vaříme: v pražské restauraci fama máme k tomu i jeden zvláštní výrobek ze sepie pavla jelínková

((stříh))

PJ: tak brambůrky tady máte nakrájené jak vidím sou to brambory přílohového typu brambory na pyré pro kolik lidí budeme <připravovat>

RV: budem to připravovat pro čtyři až pět lidí ideální stav je brambory uvařit ve šlupce oloupat a nechat den vychladit v ledničce takto připravené a vychlazené brambory nastrouháme na struhadle na jemno a:

PJ: vy ovšem na to máte asi nějaký automat předpokládám na strouhání brambor

RV: budete překvapená my teda brambory nestrouháme: my je meleme na velmi jemné pyré bohužel doma nemáme odpovídající šajby v té jemnosti kerou na ty noky potřebujeme

PJ: hmm tak co nejjemnější tak máme pyré

RV: pokud budeme připravovat eee sépiové noky vememe si kilo jemně nastrouhaných vychlazených brambor dva žloutky deset deka másla špetku muškátového oříšku

nastrouhaného jedno až dvě sépiové barviva keré se prodávají v sáčkách zhruba po čtyřech gramech

PJ: má toto barvivo kromě té černé barvy i ňákou příchut' má to ňákou chut'

RV: velice jemnou příchut' po rybách

PJ: aha tak to tam přisypeme budeme mít černé ruce

RV: budeme mít černé ruce ale je to vysloveně přírodní produkt je to de facto barva kerou vystřeluje sépie při svojí obraně

PJ: takže máme tady hromádku černého těsta co dál

RV: takže pokud' máme hotové těsto mohli bysme vykrajovat lžičkou ale pro vaší rychlejší přípravu doma neboť velice záleží aby nám těsto nezřídlo takže při přípravě těsta už si dáme vařit hrnec s vodou z těsta si vyválíme váleček o průměru zhruba dva centimetry a: ten potom nožem nebo nějakou plastovou stěrku nasekáme na bramborové noky takto připravené nočky dáváme ihned do vroucí lázně počkáme než se nám noky odlepí od dna ve chvíli kdy vyplavou na povrch necháme přejít varem a zhruba po minutě sou nočky hotové a můžeme je vyndavat ven po vyndání ven do ňáké připravené nádoby je ideální nočky prolít olivovým olejem

PJ: hovořil ste ještě o: citronové smetaně tuším

RV: přesně tak vememe si kousky lososa a candáta keré mírně osolíme a opečeme bud'to na pánvičce než se nám dodělá ryba rozpustíme si zhruba půl litru smetany používáme zásadně třicetiprocentní ne: na vaření

PJ: takže šlehačky

RV: přesně tak šlehačka ano velice záleží i na druhu protože určité šlehačky samy houstnou při vaření dáme smetanu do hrnce: a namačkáme do ní šťávu z jednoho citronu lehce jí osolíme a pak jí lehce přivedeme k varu a necháme jí chvilku vařit než nám začne smetana houstnout

PJ: takže to je vše citronová šťáva se šlehačkou přivedená k varu maličko zredukovaná tak to už je ta omáčka

RV: je to přesně tak omáčku dosolíme podle vlasní chuti a pokud' je takto zredukovaná už jenom přimícháme noky keré necháme lehce prohřát a podáváme že dáme noky na talíř a grilovanou rybu eee sázíme na noky

PJ: to je recept šéfkuchaře roberta vodolána z pražské restaurace fama ještě jednou zopakujeme ingredience takže kromě ryb budeme potřebovat na noky pro čtyři osoby

RV: kilo uvařených oloupaných brambor které důkladně vychladíme a nastrouháme na jemno potom dva žlutky deset deka másla třicet pět deka hladké mouky dvě sépiová barviva zhruba o váze čtyři gramy a nastrouhanou špetku muškátového oříšku

PJ: přejeme dobrou chuť a já se loučím s šéfkuchařem robertem vodolánem

((střih))

(...) ((soutěžní otázka))

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 8.3.2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 4 minuty 44 vteřin

ÚČASTNÍCI:

RR = Romana Růžičková, reportérka

KN = Karel Novotný, kuchař

RR: my sme tady teď v centru v historickém centru musíme podotknout mladé boleslavi v krásném prostředí ve zlaté kovářině ten dům ve kterém sídlíte ten má jakou historii

KN: byl za druhý světový války vybombardovanej celý náměstí tady bylo vybombardovaný sou tady hluboký sklepy ve skalách všude lidi se tam schovávali samozřejmě dřívávějc sklepy byly propojeny po celým náměstí aby mohli utíkat kudy mohli nu: a byla tady taky nějaká dřívávějc čistírna peří a palírna nějaká herna no a pak se z toho udělala taková hezká hospůdka tady no:

RR: mladá boleslav určitě má turistům co nabídnout jak je to tady s hosty máte tu hodně turistů anebo si vás spíš najdou místní kteří dou třeba jak se říká za dobrou kuchyní

KN: no místní choděj hlavně přes vobědy z ouřadů lidi z krámečků vaříme českou kuchyni přes vobědy a večer choděj spíš němci francozi italové co kde tady prostě tak takle se tady scházej

RR: a jaká je obliba těch jídel vy ste říkal přes poledne vaříme hlavně českou kuchyni mají i cizinci zájem o to ochutnat českou republiku díky českým receptům a české kuchyni

KN: no určitě určitě třeba němci ty obzvlášť ty si dávaj když přijdou už večer tak si dávajj svíčkovou kachnu si daj na medu no a ty vostatní spíš nějakou tu zvěřinovou minutku si daj nebo spíš ty minutky

RR: česká kuchyně boduje

KN: no určitě:

RR: a co místní návštěvníci co si dávají

KN: ty se dělej na dvě skupiny na ženy co držejí dietu a baštěj saláty s kuřecím no a pak standardní pánové co se narvou guláškem zabijačkovým guláškem jitrnicema prejtem a ta:k v zimě zabijačky to je pecka to jedi furt a v létě sou zase šílený sice to děláme neradi ale musíme smažený sejry smažený řízky v létě furt smažený prostě a saláty

RR: podléhá i kuchyně nějakým módním vlivům

KN: dá se říct že jo: bohužel protože lidi vyžadují aby to jídlo chutnalo tak jak chutnalo ale třeba aby vypadalo jinak trochu líp aby to bylo jinak naaranžovaný

RR: co ste si museli navyknout a změnit na talíři

KN: hlavně zrušili sme pokud možno veškerý voblohy ta zelenina taková třeba dáme tam jenom kousek bylinky kousek cherry rajčátka aby to vypadalo tak nák střízlivě aby tam hlavně bylo vidět to jídlo

RR: já sem tak pátrala po typicky středočeském jídle po něčem co se jí právě ve středních čechách a musím se přiznat že jsem na nic nepřišla

KN: tak tak pátrali sme všichni a dlouho a zjistili sme že typický středočeský jídlo snad ani neexistuje babi[ččiny]

RR: [(vy s-)]

KN: kuchařky co sme doma našli vyzvídali sme svoje babičky a nikde nic všude sou jenom jihočeský speciality moravský standardní klasický jídla ale ve středních čechách jako tady snad nic není

RR: no ale neznamena to že nám dnes nic neuvaříte a nenabídnete

KN: určitě ne: něco vymyslíme tady sou dobrý jídla který lidi jedí

RR: takže co to bude

KN: tak uděláme si šoulet s husou zapečenou

RR: to zní dobře tak se do toho pustíme

KN: tak dem na to

((stříh))

RR: vy ste nám slíbil šoulet

KN: jo šoulet

RR: co budeme potřebovat a kolik

KN: tak na šoulet s husičkou pěkně budeme potřebovat je to na čtyry porcičky: namočíme si dvě stě gramů hrachu dvě stě gramů krup přes noc pěkně

RR: běžně do studené vody osolit

KN: nesolíme namočíme a čekáme dáme to vařit samozřejmě hrášek kroupy dáme vařit zvlášť všechno upečeme si husičku půlku husy na čtyři porce si ji rozkrojíme pěkně upečeme jí jenom pečeme na sto padesát asi půl hodinky jen tak aby nám pustila sádlíčko aby se trochu zatahla uděláme si cibulku zvlášť ze slaninou pěkně vorestujeme do zlatova smícháme to s tím uvařeným hrachem a s kroupama pořádně česneku a majoránky sůl pepř promícháme promícháme

RR: všechno na té pánvičce

KN: všechno na té pánvičce pak to nalijeme do pekáče zalijeme to pěkně tím husím výpekem tím sádlíčkem ty porce husičky zabodneme jen tak aby tam držely do vrchu toho pekáče do hrášku s tou kroupou a pečeme a pečeme hodinku další

RR: otevřené nebo [to ---]

KN: [otevřené] otevřené jenom tak na těch sto padesát aby se nám to moc nevysušovalo no: a potom už baštíme hotovo

RR: je to náročný recept

KN: ve finále to náročný vůbec není páč ráno se to uvaří pak to peče nějaký ty dvě a půl hodinky když se to sečte ale musí se vo to starat jenom to promíchá zamíchá nabodá tam tu husičku hodí se to do troubičky a je hotovo dáme si k tomu pivíčko a sme spokojený

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 9.3.2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 6 minuty 33 vteřin

ÚČASTNÍCI:

PK = Pavel Kudrna, moderátor, reportér

MV = Martin Volf, provozní v hotelové restauraci

LS = Ladislav Švehla, šéfkuchař

H1 = host v restauraci

H2 = host v restauraci

PK: tak my už sme jednou v písku: v hotelu biograf byli tam sme se pozastavovali jednak nad filmovou výzdab- výzdobou také nad tím že už tam bylo kino jak to tam teď vypadá vařili sme vzpomínám-li dobře jehněčí kolínko mělo to velký úspěch a tentokrát to bude trochu dietnější strava budou to kapři hranolky před tím si ještě budu povídat s martinem volfem o cestování a ostravě a potom se do vaření dáme s šéfkuchařem ladislavem švehlou takže druhá návštěva v hotelu biograf v písku

((střih))

PK: my sme opět v hotelu biograf pojd'me se trochu pobavit s martinem volfem z hotelu a restaurace biograf o regionálních specialitách já nevím znám na chodsku jaké sou speciality na valašsku ale přiznám se že ty písecké mi sou zcela utajené

MV: přímo my v hotelové restauraci nabízíme naši specialitu jehněčí kolínko na česneku se šťouchanými brambory což má velice dobrý úspěch a: s hlavně u cizinců protože nabízíme at' krajové tak národní speciality i jako je svíčková na smetaně s houskovým knedlíkem nebo třeba z jižních čech eee kapři hranolky

PK: samozřejmě že na jihočeské ryby nesmíme zapomenout když přijedou cizinci co je zajímavá třeba ten klasický český jihočeský kapr

MV: bohužel jihočeský kapr u cizinců ještě nemá takové jméno hlavně tím že samozřejmě není známý a lidi si ho spojují s obyčejnou rybou ale myslím si že díky at' je to restauracím tak jakýmkoliv eee pohostinstvím tak že se jim snažíme ukázat že i kapr je velice chutná a dobrá ryba která stojí za to ochutnat

PK: nabízíte i nějaká exotická jídla

MV: exotická jídla upřímně moc nenabízíme protože se snažíme dělat eee národní českou kuchyni

PK: a o co je úplně největší zájem o co o co se zajímají naši návštěvníci naši strážníci co mají rádi

MV: tak určitě je to vepřové maso vepřová panenka to určitě

PK: ano zdravá strava samozřejmě

MV: zdravá strava ale to si myslím že všichni mají oblíbenou a samozřejmě do podvědomí se určitě dostávají velice ryby jako je losos který se dneska dá sehnat čerstvý relativně všude takže určitě [(jako) ---]

PK: [ano ano] a ten jihočeský kapr pláče a: o co se zajímají cizinci

MV: určitě se cizinci zajímají o národní kuchyni o naše speciality jako je svíčková a jehněčí kolínko

PK: přímo tady sedí dvě zákaznice já se velmi omlouvám že ruším váš hovor ste v restauraci hotelu biograf chodíte sem na nějakou specialitu

H1: ne chodíme sem na kávu

PK: víte proč se to jmenuje biograf tady

H1: ano

H2: ano pře tady původně kino bylo

PK: je to přesně tak máme to potvrzené kdybyste si teď měly vybrat nějakou specialitu byla by to domácí česká specialita nebo řekněme nějaká exotická zahraniční

H1: exotický na to já moc nejsem ale maj tady dobrý (minutky)

((stříh))

PK: my sme vstoupili do kuchyně hotelu biograf je to úplně nová kuchyně my nabízíme v našem eee pořadu u plotny řadu receptů řadu věcí myslíte si že doma se dá uvařit totéž co v skutečně profesionální dokonale vybavené kuchyni

LS: já si myslím že určitě že doma taky

PK: my sme mluvili o tom že: ryby sou oblíbené spíše u domácích strážníků než u cizinců tedy ten náš klasický český kapr ale vy ste říkal že si připravíme kapří hranolky platí

LS: platí to přesně tak no:

PK: ptát se co potřebujeme samozřejmě kapra co dál

LS: nepotřebujeme skoro vůbec nic potřebujeme vopravdu jenom kapra česnek mouku a papriku mletou

PK: jaký je postup

LS: koupíme si kapra vykostíme ho to si myslím že zvládne asi každý ((smích))

nakrájíme na slaboučky proužky aby to bylo podobný jakoby hranolkám vobalíme

v mouce v mletý paprice v pokrájeným česneku vosolíme a: rozpálíme si v oleji a smažíme ve v oleji

PK: ale mně to přijde hrozně jednoduché tak eee ozvláštíte ještě nějakou přílohou nebo něčím

LS: k rybě se určitě hodí brambory klasika bez citronu to určitě taky nejde to je asi všechno

PK: takže vy ste pro klasického kapra s bramborem k tomu nějaká polévka

LS: k tomu by se mohla hodit třeba bramborová nebo nějaká jiná česká

PK: a jako dezert

LS: propagujeme českou kuchyni tak určitě štrúdl

((stříh))

(...) ((soutěžní otázka))

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 10.3.2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 6 minut 13 vteřin

ÚČASTNÍCI:

SL = Světlana Lavičková, reportérka

MR = Miloš Richter, kuchař

SL: jak se vůbec dají získávat různé typické české recepty máte nějaký speciální způsob

MR: můj speciální způsob získávání receptů je: ve volnu v restauraci chlapi který rád vařej nebo prostě lidi který rád vařej bavíme se a ten řekne hele támle človíček dělá toleto nikde sem to neviděl to je prostě celej způsob získávání receptů a takových těch zvláštností v tý český gastronomii

SL: jo tak proto vy tady máte taková různá neobvyklá jídla jak sem si teď všimla na vašem jídelním lístku čočková polévka s houbama no já bych tam hledala spíš majoránku česnek a možná tu klobásku a vy hned houby

MR: vzniklo to prostě takovou tiskovou chybou v jídelníčku a: já sem našemu panu šéfovi řekl že sem tu polivku zažil na šumavě tak sme to prostě dali dohromady a pokrájeli sme žampiony přichutili klasickým houbovým kořením proběhla i ta klobása polivka teda jako výborná

SL: no a máte hned zase krajevou specialitu byť ze šumavy v praze ale proč ne protože ono se vlastně o tradiční pražské kuchyni asi hovořit nedá

MR: no: nedá hovořit ale prostě vyzkoušet se má tak ňák všechno

SL: když se člověk podívá na nás pražany každý ty kořeny má někde mimo prahu tak se tady vlastně dá vařit jakákoliv krajevá specialita protože každý odněkud pocházíme

MR: ano každý odněkud pocházíme já sem třeba zažil spoustu novinek když sem byl na dovolený na moravě tak samozřejmě při posezení večerním u nás to děláme takle změna ňáká drobná uzená slanina uzená paprika prostě strašná spousta možností

SL: no a co nabídnete posluchačům českého rozhlasu dvě praha hned po písničce jako recept ňákou tu českou specialitu jak ste takle sehnal letem světem

MR: jeden recept oblíbenej kterej sem sehnal letem světem tajdle poblíž mnišku pod brdy je tak zvaný čišovický řízek

((střih))

SL: v restauraci šimanda s kuchařem milošem richterem sme přešli do kuchyně a budeme připravovat ten čisovický řízek jaké si mam koupit maso

MR: stačí na to kuřecí prsíčka který prostě očistíme připravíme je vlasně na přírodno

SL: takže lehounce naklepeme osolíme opepříme

MR: lehounce naklepeme osolíme opepříme a vlasně zapomněl sem říct eště obalíme ve vajíčku aby v tom bramboráku v tom budoucim to udělalo klasický takový jako krustičku

SL: tak máme ten řízek připravený osolený opepřený: omáčený ve vajíčku a osmahneme ho

MR: lehce ho osmahneme a potom ho dáváme takhle zhruba opečený do připraveného bramboráku který máme vlasně z jedný strany opečený a potom ho vlasně dogrilujem dotáhneme v grilu a (balíme) zdobíme

SL: tak to vezmeme pěkně po pořádku bramborák nastrouháme syrové brambory což je asi ta nejhorší práce v domácnosti

MR: začínáme klasickým bramborákem ale je tam taková drobná výjimka dáváme do něj nadrobno pokrájený scezený kysaný zelí na drobno nakrájenou cibulku zvýrazníme čerstvým strouhaným česnekem samozřejmě a: jako v- voňavou složku přidáváme kmín

SL: drcený nebo mletý

MR: lepší je drcený je voňavější

SL: ten česnek proč ho vlasně strouháte většinou ho doma lisujeme

MR: no: zkuste si ho vylisovat zkuste si ho nastrouhat je to jiný je to lepší strouhanej česnek klasika prostě

SL: všechno zamícháme matlámo patlámo

MR: samozřejmě po jedný straně zdůrazním na grilovací pánvi která má drážkovaný prostě dno nepřilnavý uděláme na větším množství sádla ten bramboráček když se podíváme dospod je to prostě křupavý vložíme tam ten předpřipravený kuřecí řízek a dotahujeme v grilu já nevím téměř do hotova potom vlasně zabalíme do šátečku (a to aby byly vidět) ty proužky znovu přegrilujeme na křupavo a podáváme zdobený

SL: tak už nezbyvá než popřát dobrou chuť ale ještě se vás zeptat čím tuhleto dobrotu ten čisovický řízek zapijeme

MR: zapijíme nejlépe dvanáčkou nebudu říkat (prostě) značku piva ale dvanáčkou

SL: připomeňme ještě rozpočet dejme tomu pro tu čtyřčlennou rodinu

MR: no tak zhruba rozpočet čtyry prsíčka který maj zhruba váhu těch sto dvacet až sto padesát gramů k tomu spotřebujete zhruba dvě vajíčka já nevím suroviny na běžnej

**bramborák sto gramů brambor nějaký to koření vajíčko prostě běžný jako suroviny
vejdeme se do pětadvaceti korun výrobních na osobu**

SL: tak to nám bude chutnat ještě víc

((střih))

(...) ((soutěžní otázka))

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 11.3.2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 10 minut 43 vteřin

ÚČASTNÍCI:

PJ = Pavla Jelínková, reportérka

PK = Petr Kopáč, šéfkuchař

PJ: tak v téhle kuchyně by se člověk klidně ztratil to je několik kuchyní narostlých na sebe tak pane šéfkuchaři jídlo které budeme připravovat má název

PK: vepřová panenka: pečená v dušené šunce: a podávaná s domácí švestkovou omáčkou

PJ: to bude složité tak připravíme si suroviny nejdřív

PK: pro: čtyři lidi budeme potřebovat osum set gramů vepřové panenky deset deka kuřecích prsou smetanu jeden žlodek a: trochu soli trochu pepře na ochucení

PJ: panenka patří co do úpravy k nejjednodušším masům asi

PK: to nejlepší v podstatě z vepřového masa co může bejt taková svíčková v podstatě z vepřového my tuto panenku budeme péct při osumdesáti stupních půl hodiny aby nám zachovala šťavnatost a barvu na řezu aby nebyla vysušená aby byla tak jak má být

PJ: takže my budeme péci v celku

PK: nebude se nic krájet jediné co budeme krájet tak je šunka

PJ: tak deme nakrájet šunku a deme připravit panenku

PK: tak vepřovou šunku: nakrájíme: na jemné plátky: nemůžeme krájet silné zase čím silnější tím delší doba přípravy menoval sem v surovinách kuřecí prsíčka ty se musí rozkutrovat na kaši

PJ: co se musí

PK: rozkutrovat to znamená rozsekat jako dyž melete melete maso na:

PJ: na haši

PK: na haši přesně tak udělat haši z kuřecích prsou do těch přidáme žloutky sůl pepř a: máme takový ten základ připravený

PJ: tu haši z těch kuřecích prsou už tu máme předpřipravenou je to zhruba z deseti dek kuřecích prsíček a jednoho žloutku všechno ste to šlehal zároveň v tom mixéru

PK: ne ne ne: kuřecí prsa se rozemelou zvlášť můžeme použít i domácí mixér klasickéj a: vařečkou se vmíchá žloutek sůl pepř na ochucení a vznikne nám v podstatě pěna kuřecí

PJ: tak pěnu máme hotovou (a) teď sem zvědavá jak to <budete spojovat>

PK: ta:k eee připravíme si potravinářskou fólii na potravinářskou fólii si rozložíme plátky šunky zhruba o velikosti vepřové panenky kerou máme zde připravenou a: plátky šunky poklademe vedle sebe tak aby nám nevznikaly mezery a zároveň aby: se nám nepřekládala a tu plochu s tou šunkou potřepe připravenou pěnu rozetřeme ve slabounké vrstvě jeden až dva milimetry: aby byla: šunka pokrytá pěnou od rohu do rohu aby prostě byla šunková pěna a do té potom můžeme vkládat eee připravenou vepřovou panenku

PJ: a potom to zarolujeme po[dobně jako]

PK: [přesně tak]

PJ: se dělá roláda

PK: přesně tak a potom se to celé zaroluje a utáhne potravinářskou fólií vznikne nám taková rolka se to takle pěkně zabalí a uděláme takovej váleček

PJ: a takto s tou fólií to vložíme do pekáče a dáme to upéct

PK: takto s fou fólií to nevložíme do pekáče musíme to nechat chvíli odpočinout

PJ: v ledničce [předpokládám]

PK: [v ledničce přesně] tak ono to ztuhne a drží nám to ten správný tvar

PJ: no a pak už to můžeme <upéci>

PK: ta:k po ztuhnutí můžeme vložit do pekáče ale bez fólie ta fólie nám v podstatě ten tvar akorát udrží můžeme použít i alobal pokud nemá někdo fólii a pečeme při osumdesáti stupních půl hodiny v troubě

PJ: nám se to zatím chladí ještě sme se nedostali k tomu odstraňování fólie ale každopádně teď si připravíme tu švestkovou omáčku

PK: tak

((střih))

PJ: s šéfkuchařem petrem kopáčem z pražského hotelu pyramida dnes připravujeme luxusní jídlo je to vepřová panenka pečená v šunce kuřecí fáší a se švestkovou omáčkou teď se právě pouštíme do té švestkové omáčky ta by neměla být moc složitá

PK: vůbec ne naopak nakrájenou kořenovou zeleninu petržel celer mrkev na kostičky vložíme na rozpuštěné máslo orestujeme zalijeme drůbežím vývarem přidáme koření nové koření celé celý pepř bobkový list

PJ: jedno celé nové koření nebo kolik kuliček dáváte

PK: stačí na porci respektive na čtyry porce stačí dvě kuličky nového koření dvě kuličky černého pepře a jeden bobkový list a: vaříme s drůbežím vývarem do měkka a po zredukování respektive po vyvaření toho vývaru přidáme kvalitní česká povidla švestková provaříme a: v podstatě máme hotovo přisolíme a můžeme dohustit strouhaným perníkem

PJ: no já sem věděla že to nebude tak úplně jednoduché protože strouhání perníku <to je> jedna z nejméně oblíbených činností v kuchyni máte na to nějaký strojek nebo ručně

PK: eee stroj ne: ale poradí:m je lepší ten perník nechat ztvdnout a určitě to bude líp

PJ: tak a ještě domácí bramborové šišky dneska je to naše menu opravdu celé postavené na ruční práci a na domácích surovinách takže bramborové šišky pro čtyři osoby připravíme z kolika brambor

PK: z osmi set gramů uvařených brambor oloupaných třech štyrech vajec z krupice nebo někdo používá hrubou mouku

PJ: kolik

PK: kolik dvacet třicet deka

PJ: také pracujete někdy hrníčkovou metodou že:

PK: hrníčkovou

PJ: od oka tam přiměřeně přisypeme mouku

PK: neměl bych to říkat ale taky takle pracujeme

PJ: každý profesionál vlasně je to stejně brambor jako toho masa pro čtyři [osoby]

PK: [určitě]

PJ: osm set gramů masa osm set gramů brambor to se bude dobře pamatovat uvařili sme je ve šlupce oloupali rozemleli přisypali přiměřeně

PK: přiměřeně

PJ: mouky kru[pice]

PK: [ta:k] nepoužívám bílky používám jenom žloutky ona ta barva potom je: čerstvější ty šišky sou žluté a: to hlavní pojivo kerý my potřebujem tak ty žloutky splňujou

PJ: máte ještě nějaký figl na tvorbu těch šištiček

PK: v podstatě postupuju stejně: jako když dělám bramborové knedlíky udělám si jeden velký knedlík a z toho si krájím plátky nebo malé knedlíky a z toho pak tvaruju ty dané šišky šišky sou velký zhruba sedum osum centimetrů na dýlku centimetr na šířku a: doba vaření potom je ňákých dvanáct minut

PJ: tak my vám děkujeme za recept no a já doufám že to zvládneme

PK: určitě to zvládnete: a: myslim si že budete spokojený a bude vám chutnat

((stříh))

(...) ((soutěžní otázka))

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 15.3.2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 4 minuty 51 vteřin

ÚČASTNÍCI:

PK = Pavel Kudrna, reportér

NN = neznámá mluvčí, ředitelka hotelu

MJ = Martin Jiskra, šéfkuchař

PK: my sedíme v restauraci aquapalace v hotelu v praze čestlicích a je tady kolem nás když se díváme hodně domácích turistů hodně domácích kteří přišli a teď mi řekněte jenom na jídlo nebo za zábavou

NN: pokud se bavíme o tom že sedíme v hotelu předpokládám že přišli především za zábavou ale k té zábavě neodmyslitelně patří i stravování které hotel v podstatě zahajuje již snídaněmi my sázíme na to aby snídaně byly skutečně velkorysé dokonce je podáváme až do jedenácti hodin takže pro někoho snídaně se může stát rovnou i obědem

PK: ano to je úžasné snídat v jedenáct kdysi byla písnička já když ráno snídám poslouchám zákrutu ta začínala v jednu hodinu to je pravda a když se člověk rozhoduje pro jídlo je to takové to klasické polévka hlavní chod anebo už jde na to tak jako ve světě třeba osum chodů ale malé porce jak to u nás je jaký je ten nový trend

NN: bohužel <novým> trendem je možná ušetřit takže tam se každý strávník zamýšlí nad tím jaký má rozpočet a kolik do sebe do toho požitku investuje z naší zkušenosti musím říct že velice dobře jdou obchodní obědy které sou plánovány tak aby ten strávník skutečně nestrávil v <restauraci> více než hodinu a: skládají se z předkrmu nebo polévky hlavního jídla a dezertu klientů je několik typů obchodník pochopitelně chce strávit v restauraci co nejméně času a: a kvalitně poobědvat nebo povečeřet naproti tomu když si vyrazí na večeři rodina tak si zase chce užít společně ten čas a skutečně těch chodů si dopřeje více tak aby bylo těch prožitků více protože mezitím probíhá nějaká komunikace a tak dál takže je to vlastně společně strávený celý večer

PK: a když se vybírá jídlo tak se klade důraz na to aby bylo naše typicky naše třeba regionální nebo naopak aby to byla taková ta světová třída co se jí v itálii co se jí ve francii

NN: na našem jídelním lístku se snažíme mít všechny druhy jídel abychom uspokojili jakýkoliv mlsný jazýček eee sázíme pochopitelně i na česká jídla protože si myslíme že sme v české republice a ten zahraniční turista by rozhodně si měl vyzkoušet jak vypadá česká

kuchyně já myslím že český knedlík je fenomenální takže ten by tam v žádném případě nesměl chybět a na druhou stranu my jako wellness hotel se snažíme zařadit i zdravá jídla a se slovem aquapalace eee si dobře rozumí voda aqua a mořští živočichové takže pochopitelně v naší nabídce sou i ryby

PK: vy osobně jaké jídlo máte nejraději

NN: rychlé miluji eintopf ((smích)) <už z> už z toho důvodu že vím kolik je s tím práce takže <stejným způsobem vařím i doma>

PK: a konkrétně

NN: eee no: to ste mě dostal

PK: sou to třeba taková ta stará klasická řekněme staročeská jídla máte ráda třeba nějaké šubánky nebo nudle s mákem anebo naopak si dáte něco třeba italského

NN: popravdě řečeno sem velký příznivec brambor takže veškerá jídla z brambor at' už to sou různě zapékané brambory a maso já sem skutečně masožravec

((stříh))

PK: my vám v našem pořadu u plotny nabízíme recepty jednotlivých certifikovaných restaurací v projektu czech specials a tentokrát sme tedy v aquapalace hotelu v praze čestlicích s panem šéfkuchařem sme přímo v kuchyni vy ste dostal takový řekněme domácí úkol vybrat nějakou zajímavost kterou vaříte a nabízíte tady zákazníkům co to bude

MJ: pro dnešek sem vybral recept z naší regionální nabídky což je bejlík z husích prsou bejlík z husích prsou je: velice tradiční i když zapomenutý jídlo název vypadá velice exoticky ale je to tradiční staročeské jídlo je tam zajímavá surovina která je tradiční česká malinko opomenutá což je zázvor a je tam česnek který v českých krajích se používá neustále a hodně

PK: tak a pojd'me tedy postupně co k tomu potřebujeme jaké ingredience

MJ: tak potřebujeme k tomu husí prsa potřebujeme k tomu česnek potřebujeme k tomu zázvor a potom samozřejmě něco na přílohu příloha je vždycky dobrá brambora v jakékoliv podobě

PK: paní ředitelka se také svěčila že má ráda jídla z brambor a brambory jako takové tak a ten postup jak postupujeme

MJ: prsa si očistíme stáhneme kůži kůže se tam může nechat tradičně by tam neměla patřit prsa našpikujeme tenkými plátky česneku zázvorem necháme odležet potom se prsa pečou radši bych řek táhnou pomalu píct podle kvality materiálu co máme může to bejt hotový za pět minut za deset minut ale není vůbec dlouhá složitá příprava prsa se upečou do výpeku se může hodit cibulka výpek se už potom jenom scedí může se

**takzvaně deglazovat vínem to už to jenom zlepšíme tím pádem máme připravený eee
maso**

PK: vypadá to velmi jednoduše nezbyvá než popřát dobrou chuť a ať se to našim
posluchačům podaří

MJ: taky přeju dobrou chuť a děkuju

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 16.3.2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 9 minut 7 vteřin

ÚČASTNÍCI:

PK = Pavel Kudrna, moderátor

JK1 = Jiří Kokmotos, reportér

MK = Miroslav Kacetl, ředitel hotelu

JK2 = Josef Kopřiva, kuchař

MM = Martin Marek, kuchař

PK: nejlepší guláš je na rakovnicku tak teď by mě zajímalo kolik kuchařinek vyskočilo a říkaly jak na rakovnicku u nás tedy to že na rakovnicku tvrdí obyvatelé rakovnicka náš reportér Jiří Kokmotos se vydal do jesenice konkrétně do hotelu jesenice kde mu prý takový guláš i uvařili

((stříh))

JK1: tentokrát sme s mikrofonem rozhlasu u plotny vyrazili do jesenice ale ne: do jesenice u Prahy ale sme na rakovnicku my sme v hotelu jesenice u mikrofonu teď mam ředitele Miroslava Kacetla pane řediteli tento kraj si akorát tak spojují s chmelem je tady <ještě> něco jiného než chmel

MK: jesenicko: je: zajímavý region tím že se zde prolínají kraje středočeský plzeňský karlovarský a ústecký tady to prolínání se podepsalo také na: gastronomii dá se říct že: celá: škála: používaných surovin je průměrná jako všude v naší republice

JK1: --- už sme vlasně v sudetech jesli se nemýlím

MK: ano určitě na: té tradici: ta velká část obyvatelstva která tu historii tady vytvářela byla odsunuta a: nové obyvatelstvo se přizpůsobilo celému regionu ať tím z regionu kde se přistěhovali a: potom samozřejmě i těm podmínkám které zdejší region nabízí

JK1: čili jak by řekli možná bývalí sudečtí obyvatelé vznikl tady pěkný mišunk a z toho dobrý eintopf <možná>

MK: eee mišunk určitě na eintopfů určitě zařízení nejsme máme daleko lepší speciality

JK1: je mi to jasné my se za chvíli k nim dostaneme ale kdybychom měli říct nějaká jídla která sou tady pro ten region typická

MK: nejsme tak speciální region jako je třeba šumava anebo krkonoše

JK1: čili --- vaše kyselo tady nenajdeme [((smích))]

MK: [ne kyselo určitě u nás] nenajdete dá se zmínit vliv plzeňského kraje kdy se vlasně vaří hodně vepřové dušené v mrkvi a k tomu rozpeky rozpeky vdolek z těsta pečený a: ten se k tomudle jídlu podává jako příloha potom hlavně co se používá je pivo protože všude: dokola byli až donedávna chmelnice a samozřejmě to pivo se nejen pilo ale používalo se i k přípravě pokrmu a: to dokážeme potom i: na naší specialitě našeho hotelu

JK1: ano tak co budeme vlasně vařit

MK: křivoklátský guláš se špekovým knedlíkem

JK1: a zalijeme to pivem nejen jako že k pití ale budeme potřebovat i pivo jako ingredienci

MK: přesně k dokončení křivoklátského guláše bude použito pivo a: samozřejmě bude podáváno pivo i k obědu

JK1: ale já jenom po trošce protože sem tady autem takže nebudeme přehánět samozřejmě dobrá takže my se po písničce vydáme respektive vrátíme se zpátky do hotelu jesenice kde budeme vařit guláš já myslím že si určitě pochutnáme protože co sem měl možnost vidět tak opravdu ty ingredience budou velmi zajímavé a bude vám určitě chutnat

((střih))

PK: my dnes vaříme českou specialitu guláš Jiří Kokmotos natáčel do odpoledního kolotoče do pořadu u plotny v jesenici na rakovnicku

((střih))

JK1: s dnešním rozhlasem u plotny sme v hotelu jesenice vařit budeme křivoklátský guláš teď už mám u mikrofonu kuchaře Josefa Kopřivu dobrý den

JK2: dobrý den

JK1: tak co budeme potřebovat

JK2: hovězí maso nejlepší klišku nebo krk cibuli červenou papriku rajčatový protlak sůl pepř kmín česnek majoránku nastrohaný chléb na zahuštění guláše dále místní houby a hlavně pivo

JK1: my si pak ještě s vaším kolegou uděláme k tomu takovou dobrou přílohu ale teď poďme se věnovat přímo tomu guláši čili jak budeme postupovat

JK2: tak nejdřív si nakrájíme maso maso máme nakrájené budeme krájet cibuli

[tak cibuli máme]

JK1: [vám to jede ta ruka]

JK2: připravíme si kastrol nejlepší uděláme základ dáme si sádlo si rozehřejeme ta:k sádlo rozpustíme přidáme cibuli a restujeme

JK1: takže cibulku restujeme co dál

JK2: jakmile začne cibulka hnědnout můžeme si zalít trošku vývarem a necháme to znova vyrestovat až cibulku vyrestujeme přidáme maso papriku musíme opatrně aby se nám to nepřipálilo ta:k paprika je dobrá přidáme rajčatový protlak opět zarestujeme přidáme trošku kmínu a zalejeme zalejeme to vývarem anebo vodou a přidáme koření sůl pepř trošku česneku a necháme dusit

JK1: ano a mezitím co se bude dusit tak teď už přichází čas na vašeho kolegu na martina marka co si dáme k tomu guláši abychom to nejedli jenom jako maso

MM: ke guláši si dáme naše výborný špekový knedlíky takže budem potřebovat housky: anglickou slaninu: vejce: na těstíčko hrubou mouku: mlíko: sůl pepř muškát a petrželku

JK1: hmm tak to je na knedlíky docela slušná výbava ale každopádně už jenom podle těch ingrediencí to vypadá že to bude opravdu hodně chutné jaký je postup

MM: postup je velmi jednoduchý housky nakrájíme na kostičky: slaninu nakrájíme na menší kostičky: tak tady ty dvě věci dáme do pekáče ale každý zvlášť aby nám nepustila slanina do housek tuk a dáme je do trouby na sto osumdesát stupňů po dobu deseti minut upíct

((pípnutí))

JK1: vytahujeme z trouby

MM: takže housky a slaninu máme upečené vyndáme na stranu necháme vychladnout mezitím máme časovej prostož abysme si připravili těstíčko na samotný knedlíky takže vejce mlíko a hrubou mouku šlehám takový tužší těstíčko přidáme slaninu vopečenou která nám vychladla a vychladlé housky a vše částečně vlasně zpracujeme a necháme zhruba tak pět minut odležet aby se nám housky nasákly (zase) těstíčkem dále potom znovu ještě propracujem a takle opakujeme tak třikrát štyrykrát za sebou a vaříme na páře po dobu pětadvaceti osumadvaceti minut

JK 1: takže knedlíky ty už se nám teď dělají na páře a my už pomalu budeme ten guláš dochucovat já už koukám že už máme téměř hotovo takže jak dochutíme

JK2: zahustíme ten guláš s chlebem který sme si nastrouhali včetně teda i kůrek a dochutíme guláš podle chuti česnek majoránku podáváme s knedlíkem a nahoru jako třešničku přide zarestovaná cibule ze slaninou a houby do toho guláše eště než se začne vydávat se přidává to pivo

JK1: tak můžem říct že guláš tady v hotelu jesenice je velmi dobrý doporučujeme a můžete se taky podívat na to jak se guláš připravuje na stránkách vé vé vé ochutnejte c r tečka c

z (www.ochutnejtecr.cz) takže přejeme dobrou chut'

(...) ((soutěžní otázka))

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 19.3.2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 5 minut 11 vteřin

ÚČASTNÍCI:

ZK = Zuzana Kopuleťá, reportérka

N1 = neznámý mluvčí, majitel restaurace

N2 = neznámý mluvčí, šéfkuchař

N1: tato budova pochází asi ze čtrnáctého století byly tady poměrně významné archeologické nálezy v rámci té rekonstrukce která proběhla v roce devadesát jedna mimo běžnou keramiku se našla --- z doby václava druhého což je takový ojedinělý nález ve střední evropě hmm tady kolem kostela svatého jakuba bylo vlastně jedno z prvních osídlení ve městě brně

ZK: co kromě tedy toho ještě přitahuje

N1: tady došlo k umístění (varných) minipivovarů přímo v restaurační části tím pádem prakticky výroba piva probíhá přímo před zraky hostů výhoda minipivovaru je v tom že: sme schopni experimentovat při výrobě toho piva nejsme vázáni prostě nějakou velkou výrobou takže každou várku sme schopni prostě zkoušet něco nového a tím se snažit postupně vylepšovat kvalitu toho piva

ZK: kdy ste se rozhodl z toho udělat právě hotel a: pivnici dnes vyhlášenou

N1: bylo to na začátku devadesátých let došlo k rekonstrukci vlastně těch původních bytových částí toho domu na hotel dům postupně prošel nějakým historickým vývojem až do konce devatenáctého století se jednalo o vyložené obytný dům posléze tedy tento dům koupili mí prarodiče a zřídili tady instalatérský závod ten instalatérský závod tady fungoval až někdy do roku devatenáct set čtyřicet osum potom samozřejmě v rámci poúnorových událostí došlo ke zrušení závodu a dům zase sloužil pouze obytným účelům

ZK: to znamená že vlastně tady je asi cítit dvojí historii jednak tu: brněnskou a jednak historii vaší rodiny jaký typ hostů vám to sem láká

N1: co se týče klientely v pivnici tak samozřejmě je to široká klientela jednak zahraničních hostů jednak samozřejmě to hlavní tvoří tady obyvatelé brna

((střih))

ZK: co vy jako šéfkuchař považujete za takovou největší specialitu která se připravuje ve vaší kuchyni

N2: nakládáný marinovaný žebra vysoký který nám dodává náš výhradní dodavatel masa který nám speciálně upravuje a tyto žebra jakmile přijdou tak se nakrajou na: jednotlivý porce poté se marinují v koření čtyřadvacet hodin a poté se teda přes noc pečou v konvektomatu

ZK: asi podstatná je tam jestli se nepletu ta marináda takže kdybychom mohli jít a podívat se po surovinách řekl byste mi jak se to smíchá dohromady a co se s tím potom udělá

N2: (zde se ty) žebra připraví nasekají se na jednotlivý porce potom je prokořeníme klasickou solí přidáme kmín steakový koření který si mícháme asi ze tří druhů steakovýho koření doma de facto si každéj může dle své chuti připravit co je potřeba ale je to hrubší směs a pak eee jemnější směs toho steakovýho koření kterou smícháme poté se to vtírá do těch žeber

ZK: já vás ještě zastavím kdyby si to někdo chtěl eee smíchat sám co by tam nemělo chybět a co potom může přidat podle své chuti

N2: takže každopádně tam musí být sůl česnek kmín dáváme do toho mírně pálivé papriky mleté aby to bylo trošičku pikantnější tady k těm našim pivečkům který tady vaříme a: (v zásadě) by to mělo být všechno

ZK: vy ste řekl ještě že máte vlasně ta speciálně připravená žebra v čem je ta speciálnost pokud půjdu do obchodu koupim tam náká žebra můžu vůbec uspět

N2: je to klasicej bok vepřovej v celku s:e kterýho je stáhlá asi dvou až třicentimetrová vrstva toho tuku podkožního a poté tam veškerý to maso zůstává takže de facto je to vlasně vepřovej bok ale je to vybraný z eee libovějších eee prasat (bych řekl)

ZK: na jak velké kousky je to dobré nasekat aby se to potom dobře upeklo

N2: ono záleží samozřejmě podle libosti my to tady děláme na asi třicentimetrový široký kusy na šířku asi tak pět centimetrů na délku je to o tom samozřejmě jak kdo si to doma samozřejmě připraví ale pro nás je výhodnější když potom při tom pečení když je to na (menší) kousky hodně se vypíká z toho ten tuk a tak dále takový (suroviny) takže ono je potřeba to mít na větší kousky aby to bylo šťavnatější

ZK: řekli sme si suroviny řekli sme zhruba jakým způsobem by měly být eee dány dohromady jak dlouho to marinujete

N2: já myslim že stačí čtyřadvacet hodin

ZK: a: potom asi další podstatná otázka vy říkáte že to pečete celou noc pochopila sem to dobře

N2: ano my to dycky vkládáme do našeho teda konvektomatu to bohužel doma teda není možný ale ta příprava která je daleko pomalejší a šetrnější k tomu masu prostě k tomu

dodá specifickou chuť kterou během třeba dvou tří hodin pečení klasicky nedosáhnete doma bych odhadl zhruba tak dvě hodinky víc na sto šedesát přikrytý a pak ještě tak dvacet minut eee na sto osumdesát odkrytý tadyten plech s tím masem aby to mělo takovou ňákovou kůrčičku

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 22.3.2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 9 minut 14 vteřin

ÚČASTNÍCI:

DB = Daniela Brůhová, moderátorka

SL = Světlana Lavičková, reportérka

LS = Ladislav Šůs, šéfkuchař

DB: bez rozhlasu u plotny přesně tak světlana lavičková už se na mě usmívá protože má připraveny recepty nejen buřty na pivě ty si dáme v restauraci na spilce v plzni za malou chvíli ale my začneme takovým předkrmem světlano

SL: kdepak předkrmem danielo škubánky to není předkrm protože když si člověk zasedne k tomu talíři plnému škubánku [tak se prostě]

DB: [s mákem]

SL: zaplácně nebo našťouchne ale pozor my eee ty si řekla že budem dávat recept já si myslím že recept na škubánky vlasně máme každý a máme ho každý úplně jiný

DB: pře[sně tak]

SL: [já tedy] nevím když sem se dívala do sandtnerky a do jiných starších kuchařek tak tam bylo že se ty uvařené brambory za:sypou kopečkem hladké mouky

DB: ano to znám

SL: hmm ale mně se protočily panenky protože moje babička ta tyhlety škubánky zasypala hrubou moukou já neznám jiné škubánky než zasypané hrubou moukou

DB: světlano a mají jinou chuť než ty s tou hladkou moukou nebo jinou konzistenci je na nich něco [jiného]

SL: [je to] podle mě je to v té konzistenci s tou hladkou moukou sou takové oklouzavější

DB: hmm hmm

SL: a pak sem ještě asi před dvaceti minutami než sem šla do studia tak sem potkala kolegyni a ptám se jí vlasto jakou mouku dáváš do [škubánků]

DB: [((smích))]

SL: a ona mi naprosto suverénně odpověděla no samozřejmě polohrubou takže už máme všechny tři a určitě všechny škubánky moc dobře chutnají ten princip je stejný uvaří se brambory do poloměkka zasypou se moukou nechá se to provařit a pak to hezky ušťoucháme ušťoucháme ušťoucháme a máme škubánky ale vtip je v tom jak je pak podáváme

DB: ano

SL: ty si ři- hovořila o tom máku někdo je sype třeba perníkem zase nedávno sem byla na návštěvě: v králově dvoře a tam mi jedna stará paní říkala že: vynikající sou šklubánky posypané perníkem a poso- posypané ne: perníkem tvarohem

DB: ano

SL: a posolené

DB: to je zajímavé

SL: samozřejmě omastit

DB: ano sádlem dobrým sádlem

SL: ano dobrým sádlem stejně jako ty s tím mákem o kterých si mluvila se také by měly mastit sádlem [ale za]se

DB: [určitě]

SL: třeba ty s tím perníkem máslem

DB: moje babička eee ta sypala na šklubánky pracharandu víš co to je

SL: to je sušené ovoce rozemleté

DB: to sou sušené [hrušky]

SL: [hrušky] ano

DB: nastrouhané vynikající záležitost a samozřejmě omaštěné sádlem domácím dobře vyškvařeným

SL: no bodejť a jestlipak víš co sypu nab- na: šklubánky já

DB: eee cibulku [((smích))]

SL: [no: je vidět že mě znáš že já sladké moc nemusím] cibulka to není i když určitě třeba na opečené šklubánky cibulka lehce dozlatova osmahnutá by nemusela být špatná na tom sádlíčku ale já dávám na šklubánky nastrouhaný sýr bohatě je posypu sýrem zaliju másličkem a to je dobrota a šklubánků vždycky se u nás vaří plný hrnec aby zbyly je to trochu problém aby zbyly

DB: u vás zbývají u nás se vaří největší hrnec který máme nikdy nezbydou [((smích))]

SL: [no já se] snažím aby zbyly nebo to dyžtak rodině zapřu

DB: ((smích))

SL: a ze zbytků šklubánků dělám bramborové placky protože razím heslo zase už po své babičce že nejlepší bramborové placky sou ze zbylých šklubánků že když vařím brambory na placky nikdy nejsou takové jako ty z těch šklubánků

DB: no a světlano jak je děláš na sucho na plotně

SL: na sucho na sucho na pánvi ale na sucho na teflonové pánvi no a dceři to mažu třeba povidly

DB: hmm

SL: já si na to dám to sádličko ale jak už sem mluvila o té kolegyni když sem šla do studia jak sem se jí ptala na tu mouku a ona říkala že polohrubou tak ona netušila že já to hned jak se říká střelím do <vysílání> tak vlastičko poslouchej jestli to řeknu podle tebe dobře ona udělá ty šklubánky z polohrubé mouky a říkala mi že je musím ty zbylé pořádně uhňácet do velké koule ale pořádně a nechat je do večera a tam dojde k nějakému asi chemickému procesu že sou takové trošku jako mazlavější potom vezme kolegyně vlasta ten šklubánek do dlaně udělá kouli kterou lehce splácne mezi dlaněmi pak tu kouli nožem rozřízne a z té spodní placky udělá takové hnízdečko a do toho hnízdečka dá náplň kterou udělá teď abych to nespletla z nasekaného salámu cibule kečupu pepře a hořtice [(musí to být)]

DB: [to je zajímavé]

SL: takové hustší

DB: hmm

SL: to dá do toho hnízdečka připlácne [tu po]kličku

DB: [(ano)]

SL: z druhé půlky toho zbylého šklubánku pěkně to prsty uzavře malinko posolí popepří a dá to pomalinku z obou stran péci a říká když se to rozřízne že je to naprosto dokonalé

DB: hmm tak to je speciální recept naší kolegyně vlasty vandererové prozradím na šklubánky s náplní eee přinesla ho světlana lavičková no a vy recept na šklubánky také můžete dnes vyhrát protože tu pro vás máme tradiční českou kuchyni nádhernou kuchařku mimochodem světlano tady se používá hrubá mouka byla by si spokojená

SL: jako moje babička

DB: jako tvoje babička moje teta zase říkala že šklubánky to je takové bramborové maso no a my od toho bramborového masa se posuneme ke špekáčkům k buřtíkům dáme si je na pivě hned po písničce

((střih))

DB: a teď budeme podávat buřty na pivě za šéfkuchařem pivnice na spilce do plzně za šéfkuchařem ladislavem šusem to znamená na nejlepší místo světa by se dalo říci si zajela kolegyně světlana lavičková

((střih))

SL: když sme v plzni tak samozřejmě nabídneme dnes recepty s pivem jenomže ono to asi není úplně jednoduché jak je to s tím pivem aby ten výsledný pokrm potom nebyl ani hořký

ani sladký abychom to nezkazili abychom nezkazili vynikající gulášek a také příliš nezhazovali s tím drahocenným mokem

LS: pivo používáme jak do základu to znamená že si připravíme cibulový zeleninový základ jak používáme pivo jak světlé tak pivo tmavé a především používáme pivo dá se říci nízkostupňové desetiprocentní protože dvanáctiprocentní pivo bývá už trochu nahořklé jednu dávku piva dáme do základu jak sem řekl a druhou část piva bychom použili až po dohotovení závěrečné dochucení a necháme krátce povařit aby hotový pokrm dostal výrazné chuti po použitých surovinách to znamená po použití toho piva

SL: když se ten pokrm také vaří znamená to že alkohol vyprchá že se vyvaří a tím pádem toto jídlo je přístupné i těm kteří neholdují alkoholu

LS: <ano> i takhle se to dá říci vařením vlastně dochází ke ztrátě alkoholu ale spíš z toho piva bysem použil ty aromatické látky které jsou v pivu obsaženy a nenasládlé typické chuti která vychází z chuti piva

SL: tak teď sme hovořili hodně teoreticky ale tak mě napadá že asi nejtýpčtější a nejklassičtější úpravou jídla s pivem budou buřtíky nebo špekáčky na pivě začneme za chvíli jezdit na chaty na chalupy je to rychle hotové ale ono je to trochu věda já sem to kdysi zkoušela a přiznám se že to bylo potom trochu hořké moc se mi to nepovedlo tak jak na to správně

LS: dneska na trhu je nepřeborné množství uzenin ať už sou to klobásy nebo buřtíky nebo špekáčky já bych našim posluchačům doporučil buřtíky pečené s černým pivem použijeme černé pivo toto pivo je takové typické chuti je trochu více nasládlé než pivo bílé nebo světlé teda takže není natolik hořké

SL: buřtíky na pivě je tady se na nás krásně smějí spojované hezky provázkem

LS: ano: takže k výrobě použijeme buřty osum kusů dvě větší cibule feferonky podle chuti jak sme zvyklí jak to chceme pikantní použijeme tmavé pivo množství tak žádná celá jednu třetinku kečup olej na opečení tak tři polévkové lžíce a čtyři stroužky česneku který si nakrájíme na hrubé plátky [mus-]

SL: [jé] už se mi sbíhají sliny takže buřtíky nejprve co s nimi napůlíme

LS: ne ne ne buřtíky si nejdříve oloupáme a po délce si buřtíky nakrojíme cibuli si nakrájíme společně s feferonkami vložíme do zářezů buřtíků a spícháme si ji párátkem takže bysme měli provedenou první krok druhý krok vezmeme pánvičku na kterej si nalejeme olej necháme si rozpálit a vložíme buřtíky které necháme si opéct buřtíky vyjmeme z oleje a do oleje vložíme cibulku druhou část a česnek kterej byl krájený na

**hrubo necháme si trošku opéct osmažit a: zastříkneme pivem tmavým pivem dávkou
kečupu orestujeme a zpět vložíme opečené buřtíky krátce podusíme a podáváme
s čerstvě strouhaným křenem a tmavým chlebem**

((střih))

DB: no musí to být opravdu lahůdka nabídl nám ji šéfkuchař ladislav šůs v pivnici na spilce
v plzni

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 25.3.2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 6 minut 15 vteřin

ÚČASTNÍCI:

R = neznámá mluvčí, reportérka, moderátorka

PV = Přemysl Vejsada, manažer hotelu

MV = Michal Vohnout, šéfkuchař

R: dnes tedy vítejte na palubě restaurace hotelu golfyacht prague eee je to loď která přijela z hamburku zakotvila u libeňského mostu a její interiéry úžasně pěkně proměnil designer miro pištěk tak si začněte představovat jak se za kulatými okny třeptá řeka číšníci už nám mohou téměř servírovat no a ještě k tomu poslechu vás bude inspirovat i to že dnešní soutěž která bude následovat za malou chvíli tak vám přinese dárkový poukaz v hodnotě tisíce korun právě do této restaurace tak tedy číšníci už k nám míří no a my než uvaříme guláš pražského uzenáře tak se zeptám přemysla vejsady co tahle zvláštní a zajímavá restaurace nabízí

PV: --- nabízí mnoho aktivit ubytování ve třiceti tři pokojích máme restauraci a golf bar s golfovými trenažéry

R: takže náruživý golfista si může odpálit míček přímo z paluby

PV: není to zatím o hřišti o jamkách ale je to hlavně o tom odpališti

R: vy máte na palubě i takové zvláštní stany vypadá to jako když k vám přijel turecký sultán co tam je

PV: plánujeme tam příjemnou zahrádku terasu tak aby si tam mohli hosté sednout a vlastně navečeřet se naobědvat se

R: nejlépe nalákat hosty na dobré jídlo přemyslím jestli tu máte také nějaké námořnické speciality

PV: zaměření sme na zahradní kuchyň a: i na propagaci vlastně českých specialit takže nabízíme od eee neklasické svíčkové přes guláš a různé speciality české kuchyně

R: říká přemysl vejsada manažer hotelu golfyacht prague a michal vohnout eee šéfkuchař v nádherné kuchařské zástěře tak vy byste mohl nabídnout nějaké ty námořnické speciality i když sme slyšeli že hlavně netradiční svíčková láká hosty co je z těch českých jídel zajímavá nejvíce

MV: nejvíc je zajímavá právě ta svíčková a nějaká regionální specialita v případě prahy je teda guláš pražského uzenáře a: určité se ptají i na polévky tradiční české jako například staročeská bramboračka kterou tady také máme

R: staročeská bramboračka tam nesmí chybět houby je to tak

MV: dáváme tam dva druhy hub sou to hříby žampiony popřípadě když je sezona hub tak houby nasbírané čerstvé z lesa

R: já myslím že české polévky mohou zahraniční hosty docela překvapit protože sou velmi neobvyklé

MV: určité konkrétně u této bramboračky: já osobně vynechávám zahušťování moukou ale zahušťujeme tu polévku pouze zeleninou která je v tom základu a: tak je ta polévka vopravdu taková zeleninová

R: zeleninu mixujete anebo necháte tak jako rozvařit mírně

MV: zeleninu nejprve nakrájenou orestujeme a: dyž je poloměkká tak část té zeleniny vyjmeme a zbytek rozmixujeme dyž už ta polévka: se zaleje už se vaří je hotová tak se do ní přidá zas ta dovařit ta zelenina aby v ní byly ty kousky té mrkve celeru cibule (a) brambor dyž dochucuju tak čerstvými bylinkami sůl pepř a jenom zelenina

R: tak to je opravdu lahůdková tradiční česká bramboračka eee no a z těch receptů náročnějších co byste vybral pro posluchače co bysme mohli si společně s vámi uvařit

MV: tak já myslím že i ta svíčková kterou tady děláme tak je trošičku atypická eee právě taky že je zahušťovaná pouze zeleninou podáváme ji s karlovarským knedlíkem čerstvými brusinkami to maso před tím na tu svíčkovou ještě špikujeme mrkví a špekem ((střih))

R: říká šéfkuchař michal vohnout který vaří v restauraci golfyacht prague a my za chvíličku s ním připravíme guláš pražského uzenáře

((střih))

R: já sem teď v kuchyni golfyacht restaurace a hotelu pane šéfkuchaři co třeba ten guláš pražského uzenáře

MV: ta:k eee na guláš potřebujeme kvalitní maso já teda vobčas používám i maso zadní lepší aby to bylo trošičku libovější a nakrájíme ho na stejně velké kostky maso osolíme opeříme mezitím si rozpálíme olej

R: jaký olej používáte na to abyste na tom to maso osmahl

MV: tak eee na klasická česká jídla používám když mi zbyde sádlo tak < přidávám > sádlo ale: rostlinný olej a: když vařim: ryby nebo jiné jiné speciality spíš mezinárodní těstoviny tak teda: olivový olej

R: olej malá odbočka orestujeme ty kostky

MV: nejprve si ještě nakrájíme cibule cibule by mělo být dycky stejně jako masa takže hodně cibuli orestujeme restujeme jí hodně do tmava ale ne: zase aby abysme jí měli spálenou když je cibule hodně orestovaná přihodíme eee dvě lžíce protlaku: zasypeme paprikou můžeme (v-) už do základu dát rozmačkaný česnek a: potom přihodíme maso a celé ten celý ten základ vlastně restujeme a: já teda hnedka nezalívám vodou ale pořádně nechávám jakoby vyrestovat vdycky trošičku jakoby podleju a zase nechávám vyrestovat a takle aby vopravdu ten základ byl takovej tmavej a: ten výpek se z toho dostal z toho masa pořádně

R: když se to jmenuje pražského uzenáře tak něco od toho uzenáře přidáte tam

MV: guláši se říká pražský uzenář proto že sou tam vlastně ještě dvě uzeniny a to teda já já používám eee klobásu kterou vlasně беру tady od našeho řezníka: a pražskou šunku v které je ta klobása zabalená a eště orestovaná jinak k tomu: na ten guláš potom přide eště cibule to je taky taková specialitka je povařená v mléce a: potom vlastně osmažená jenom v mouce a čerstvý křen

R: klobásu vy zabalíte do té pražské šunky osmahnete a dáte na tu porci toho jídla

MV: tak já to tady dělám vlasně kvůli prezentaci ale doma si to lidé můžou udělat že vlasně tu klobásu už orestujou i klidně s tím masem a tu šunku můžou přidat přímo do toho guláše

R: no a cibuli povařit v mléce to je velmi zajímavé

MV: to je takovej tajnej recept

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 26.3.2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 5 minut 51 vteřin

ÚČASTNÍCI:

M = neznámá mluvčí, moderátorka

SL = Světlana Lavičková, reportérka

JC = Jan Chleboun

MK = Miroslav Kadlec, šéfkuchař

M: a v tom vás zveme do zámecké restaurace v brandýse nad labem s janem chlebounem a šéfkuchařem miroslavem kadlecem nám uvaří kolegyně světlana lavičková

((střih))

SL: který rod se na tomto zámku nejvíce podepsal zámek vznikl v době rudolfínské tak se nabízejí ti staří známí habsburkové

JC: zámek je úzce spjat s rodem habsburků i posledním císařem který tady působil byl císař karel rakouský lidé si zřejmě zámek spojují nejvíce s dobou císaře rudolfa druhého už film císařův pekař a pakařův císař kdy jan werich hovoří o tom že hopsa hejsa do brandejsa pojede na zámek do brandýsa nad labem kam jezdíval velmi rád bylo to jeho letní sídlo tady na zámku: císař se oddával různým radostem mezi ty radosti samozřejmě patřila i kuchyně dobré jídlo císař měl rád zvěřinu na svém jídelníčku měl zvěřinu velmi často tak můžeme zmínit i to že zůstáváme věrni tady v restauraci těm starým pořádkům abych tak řekl a zvěřinu máme na jídelníčku i dnes v jednadvacátém století

SL: připravujete ji také někdy třeba podle receptů nebo alespoň inspirováni recepty právě z té rudolfínské doby z toho období renesance

JC: určitě na tom si dokonce zakládáme máme na jídelním lístku právě specialitky které pocházejí z té rudolfínské doby jednak to dobře zní no a hlavně to dobře chutná máme tady jelena máme tady kance máme tady perličky máme tady kachní různé specialitky to všechno tady je

SL: a znamená to že máte také tak jako to bylo za doby rudolfa tady skupinu lovců kteří objíždějí zdejší lesy a louky a shánějí vám suroviny

JC: určitě by to bylo zajímavé mít zde skupinu lovců a ve staroboleslavských lesích lovit divokou zvěř zkusím to navrhnout svému společníkovi a možná že na jídelním lístku do budoucna budeme mít vlastní zvěř připravovanou musím říct že tady na brandýském zámku se

každý rok konají různé akce které sou spojeny právě s lovem a s myslivostí setkávají se tady středočeští myslivci porovnávají své úlovky takže zámecká rovná se myslivost a zvěř

SL: my dnes našim posluchačům také nabídneme zvěřinový recept ale než se vydáme do kuchyně řekněte mi je to pravda nebo jakási pověra že zvěřina je nejlepší když s ní když to přeženu hýbou červy

JC: část pravdy na tom samozřejmě je ta zvěřina se musí připravovat velmi citlivě je důležité jak kuchař dokáže zvěřinu připravit takže to co říkáte je částečně pravda musí být ta zvěřina uleželá a: jedním z našich takových excelentních receptů je jelen pečený na houbách s červeným zelím a špekovým knedlíkem

SL: tak si ho za chvíličku uvaříme

((stříh))

SL: teď se v zámecké restauraci brandýského zámku vrhneme na jelena nebude to jelen eee celý bude to jenom jeho jedna část kterou používáme právě na ten recept jelení maso s houbami

MK: používá(me) jelení kejtu která si myslím že na toho jelena na houbách je asi nejlepší technologické postup už byste chtěli taky vědět [((smích))]

SL: [no samozřejmě] když se nám podaří získat kus dobré jelení kýty tak si ji třeba můžeme uvařit na těch houbách ale řekněte nám jak

MK: tak připravíme si cibulový základ cibulku uděláme do zlatova hodně hodně do zlatova

SL: na oleji

MK: nejlépe na sádle ale olej může být taky očištěný jelení maso si opečeme ze všech stran a: zal(i/e)jeme vývarem osolíme opeříme nejlépe celý pepř nové koření a trošku jalovce na provonění no a necháme maso pěkně dusit nebo pít v troubě poté co je maso měkké vytáhneme scedíme přidáme žampiony anebo nejlépe čerstvé hříby a zahustíme

SL: jde místo těch čerstvých hřibů použít třeba i sušenou směs když máme nasbíráno byli sme pilní

MK: jesi máte sušenou můžete použít ale nejlépe čerstvé hříbky ty přece jenom to provoní daleko lépe zahustíme provaříme půl hodinky a můžeme podávat s masem v naší zámecké restauraci podáváme tohoto jelena se zelím a špekovým knedlíkem

SL: kysané zelí dušené

MK: ne ne čerstvé zelí červené které si připravíme cibulku orestujeme přidáme trošku kmínu trošku špeku do zlatova ho rozpustíme přidáme zelí a zalejeme vodou poté co je

zelí poloměkké osolíme trošku cukru přidáme můžeme i octa na okyselení a přidáváme ještě trošku: skořice

SL: a zelíčko máme hotové už nám zbývají jenom ty špekové knedlíky

MK: špekový knedlíky určitě každej umí připravíme slaninu nějaké uzené trošku si ho orestujeme nebo opečeme v troubě přidáme den dva starý rohlík který si nakrájíme na kostičky a sekanou petrželku vejce trošku mouky vše smícháme a uděláme pěkné kuličky akorát tak do ruky ((smích)) vaříme nebo můžeme na páře dělat dvacet minut poté co knedlíky uvaříme rozkrojíme a můžeme servírovat s tím báječným jelenem a zelím

SL: na závěr jenom zopakujte přípravu toho jelena co na to všechno potřebujeme tedy vyjma té jelení kýty což je asi největší problém

MK: toho jelena tak na základ potřebujeme cibuli koření potřebujeme sůl celý pepř jalovec nové koření čerstvé nebo ty sušené hříbky nebo houby jakékoli voňavé no a: máslo a hladkou mouku na máslovou jíšku no a já bych vám popřál dobrou chuť

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 30.3.2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 8 minut 10 vteřin

ÚČASTNÍCI:

M = neznámá mluvčí, moderátorka

R = neznámá mluvčí, reportérka

BS = Bohumil Šerák, ředitel hotelu

MS = Miroslav Svatoš, šéfkuchař

M: ochutnáváme česko dnes v hotelu s názvem který slibuje mnohé ten najdete asi třicet kilometrů na východ od prahy vypadá jako malý zámek konopiště ovšem postaven by- byl v roce devatenáct set devadesát tři a jmenuje se sen sny si tu ale můžete plnit nejen třeba v bazénech nebo v sauně ale i ve výborné restauraci no a pokud vám to nestačí tak můžete navštívit i velmi zajímavé okolí kam se vydat to nám poradí ředitel hotelu sen bohumil šerák ((střih))

BS: my sme v takovym tom kraji kde se toulal kocour mikeš a to sou hrusice vedle: --- malíře lady takže to je celkem zajímavý jinak (sou) zde velmi krátký cyklostezky příjemný procházky po okolí po sázavě až dá se dojít de facto i do čerčan

R: takže hotel sen zve k aktivitě svým způsobem

BS: ke sportovním aktivitám i aktivitám po sportování relaxaci je nabídka našich sportovišť ve sportovním centru jako máme masáže solárium dva bazeny venkovní vnitřní takže ty variace sou velmi velmi atraktivní a velmi pohodlné a zajímavé pro hosty

R: říká ředitel hotelu sen pan bohumil šerák děkuji no a my teď navštívíme restauraci budeme ochutnávat v hotelu sen snová jídla pane řediteli vy sám máte něco oblíbeného

BS: já sem propagátor české kuchyně takže se držím czech special programu takže já si pochutnám na svíčkový dobře

R: šéfkuchařem hotelu sen ve zdejší restauraci je pan miroslav svatoš teď je jaro co přímo vyzývá abysme přinesli do kuchyně

MS: jaro je krásný nabízí mnoho věcí to znamená vod bylinek přes eee samozřejmě kuřátka medvědí česnek

R: pane šéfkuchaři mě zaujalo že používáte medvědí česnek jak ho používáte

MS: tak medvědí česnek dobarví je dochuť to vlastně to jídlo tak aby bylo něčím zajímavý

R: použijete ho do nádivky do: omáčky jak

MS: používáme ho do polévky samozřejmě se může používat ale víceméně do nádivky nebo my tady máme jakoby v jarní nabídce šunkový kostičky v želé a je přidává se tam medvědí česnek může se přidávat i do jiných pokrmů výborný je třeba přidat do špenátu

R: takže medvědí česnek specialitka kterou si můžete ochutnat v restauraci v hotelu sen k jaru patří i jehněčí já si myslím že to je velmi zajímavé maso ale my nejsme zvyklí možná tady v česku ho tolik ani konzumovat ani upravovat

MS: jehněčí maso je výborný a: s přidáním bylinek nebo majoránky se to upraví tepelně a podáváme ho třeba tady u nás s listovým špenátem s novým bramborem se dá přírodní šťáva hezky se upeče to maso šťavnatý tak já si myslím že snad nic lepšího ani není ((smích))

R: musíte to jehněčí maso upravovat před tím než ho dáte do trouby nějak marinovat anebo to není potřeba

MS: tak je lepší samozřejmě každý maso když se namarinuje musí se namarinovat eee s citem a hlavně tak já nevím dvanáct hodin dopředu aby zůstala ta šťavnatost vlastně toho masa pak se to prudce zapeče aby se to maso zatáhlo a pak pozvolna pozvolna dopíkat aby to maso zůstalo šťavnatý

((střih))

M: radí šéfkuchař hotelu sen miroslav svatoš za malou chvíličku po písničce si s ním uděláme dobrou velikonoční nádivku tak zvanou hlavičku

((střih))

M: my pokračujeme ve velikonočním kuchařském tématu šéfkuchař hotelu sen miroslav svatoš nám teď řekne jak podle něj vypadá pravá velikonoční nádivka tak zvaná hlavička prostě co v ní nesmí chybět

((střih))

MS: s kopřivama s uzeným masem je to tak zvaná hlavička klasický český velikonoční velikonoční jídlo

R: recept na tu hlavičku dal byste nám

MS: je to veka nakrájená na kostičky samozřejmě pokropená mlíkem rozpuštěný máslo nasekaný čerstvý kopřivy orestovaná slanina nebo nebo uzený na kostičky trošku muškátového květu vejce určitě samozřejmě žloutky a bílky vyšleháme a přimícháme do toho

R: tou nádivkou vy naplníte kuře a pečete kuře s nádivkou

MS: můžeme pít celý kuře to znamená že se ta nádivka dá dovnitř nebo si to můžeme dávat na štvrtky nádivku strčíme pod kůži a pečeme to ve štvrtkách vlasně už v samotných porcích

R: moje babička tu nádivku dělala samotnou v pekáčku a byla to vynikající věc

MS: samozřejmě tím nic nezkazíte pokud uděláte ty nádivky trochu víc tak si ji můžete dát zvlášť vedle kuřata teda eee do pekáčku a můžete to upíct zvlášť vlasně tu nádivku ale vono po- zase pozor protože ta nádivka hodně saje a veškerou šťávu kterou to kuře vlasně má tak tas ta nádivka vypije jo: takže je lepší tu nádivku dát třeba do alobalu zabalit zvlášť a pít ji v tom alobalu aby vám tu šťávu nevypila

R: tak to sou zajímavé figle kuchařské co my laici nevíme budou velikonoce a k těm patří vajíčka co vajíčka zpracovávají se u vás v kuchyni nabízíte něco takového typicky velikonočního

MS: vajíčka sou jarní záležitost podáváme buď křepelčí nebo normální vařený vejce podávají se v takovym tom salátovym lůžku (de kde) je teda ta barevná nebo listová zelenina barevná a k tomu jemnou dijonskou vomáčku přelítá já myslim že to je velmi velmi dobrej dobrej předkrm

R: pane šéfkuchaři dijonská omáčka jak se dělá pro vás je to evidentně denní rutina

MS: tak je to samozřejmě z dijonský hořtice jo: přidává se tam trochu medu aby se to zjemnilo a v tomto případě dáváme trošku: smetany aby to bylo jemnější

R: ta omáčka je za studena

MS: ta je za studena samozřejmě

R: vyšleháte tedy med ž- dijonskou hořtici

MS: --- metličkou --- (se tam) hezky zašlehá a přidáme trochu smetany aby to bylo jemný nesmí to mít eee vostrou moc štiplavou chuť musí se to dochutit tak aby to bylo akorát příjemný vlasně k tomu salátu

((střih))

(...) ((soutěžní otázka))

NÁZEV POŘADU: Rozhlas u plotny

DATUM VYSÍLÁNÍ: 31.3.2010

STANICE: Český rozhlas 2 – Praha

STOPÁŽ: 8 minut 18 vteřin

ÚČASTNÍCI:

R = neznámá mluvčí, reportérka

MR = Miloš Richter, kuchař

R: jedním z nejtypičtějších českých jídel bezesporu sou knedlíky běžně by se daly asi rozdělit na: houskové bramborové a jak dál

MR: no tak je spousta třeba ovocných knedlíků nebo tvarohových knedlíků ale taková dost zapomenutá receptura říká se tomu babiččin žemlový knedlík

R: hmm ten budeme za chvíli po písničce vařit babiččin žemlový knedlík ale jaké knedlíky máte vy třeba nejraději jaké nejradši připravujete

MR: mojí specialitou a zároveň to jídlo miluju sou klasický špekový knedlíky s kysaným zelím a s vosmaženou cibulkou velký množství cibulky miluju

R: to musí být pěkně voňavé toho špeku radši víc mimochodem voní líp špek nebo slanina taková ta anglická třeba

MR: no tak mně protože sem patriot český kuchyně voní špek a vopravdu kterej projde udírnou žádný takový ty dneska prostě ty náhražky

R: tak to byly špekové knedlíky jaké ještě já vím že sem slyšela o jakýchsi knedlicích které sou vlasně kombinací bramborového i houskového protože do toho bramborového těsta se dávají také ty rohlíky nebo houska

MR: tak teď určitě mluvíte vo staročeskym bramborovym velikonočním knedlíku je to mozaikovej knedlík používá se jako základ klasický bramborový těsto na drobno se nakrájí klasická houska mírně se vopraží zapracuje se do toho těsta a vyrobí se klasický mozaikový knedlík nádherná věc

R: hmm velikonoce se nám blíží tak to si můžeme vzpomenout a když sme procházeli kolem stolu já sem viděla že mají lidé knedlík ve kterém sou oranžové kousky to je mrkev

MR: ano nemýlíte se to je opravdu mrkev máme takovej experiment kterej vznikl čistě náhodou dělali sme klasický český kynutý houskový knedlíky a: když sem se pohyboval s nastrohanou karotkou tak prostě: při uklouznutí se mi to tam do toho kotle tak ňák dostalo nechtělo se mi to vyhodit prostě tak sem zkusil vyrobiť tenleten knedlík vzniklo

prostě taková nádherná mozaika ta mrkev tam pustila to svoje barvivo prostě mozaikovej knedlík výborná věc

R: takže klasický houskový knedlík v podstatě a do toho se zamíchá nahrubo nastrouhaná mrkev

MR: na hrubo nastrouhaná mrkev a dělá to nádhernou mozaiku pohledově aj chuťově to vypadá výborný je to

R: tak sme se dozvěděli o mrkvovém knedlíku a připravovat teď půjdeme ten babiččin ((stříh))

R: s milošem richterem kuchařem restaurace šimanda teď budeme připravovat ten babiččin knedlík nedovedu si přesně představit co to bude ale

MR: jelikož naše babičky byly a sou ještě v současné době šetrný hospodyňky tak sem objevil vlastně při jednom povídání s jednou takovou vopravdu zkušenou babičkou tak zvaný babiččin staročeský žemlový knedlík

R: držíte ho v ruce už uvařený vypadá krásně vypadá spíše jako mozaika ne: jako přílohové jídlo klidně bych si ho dala jen tak ale k čemu se ten staročeský babiččin knedlík nejlépe hodí jako příloha než začneme vařit

MR: je to výborná příloha ke klasickým svíčkovým omáčkám kdo se zabývá zvěřinou výborně ke zvěřině vůbec celkově knedliček takovej univerzál vopravdu kvalitní

R: tak a teď se do něj tedy pustíme do jeho výroby

MR: takže naše babičky každá šetrná měla určitě doma pokrájený rohlíky nebo prostě rohlíky kerý pokrájela na drobný kostičky a zadělala to prostě spojkou která spočívá z hladké mouky droždí muškátového květu petrželovou natí nasekanou před velikonocema lze nahradit kopřivama nebo prostě listy mladý pampelišky tato spojka se smísila s rohlíkem a vznikla taková mozaika která se nechala tři minuty odpočinout aby ta hmota měla šanci tak ňák se spojit a potom se tvarovaly klasický knedlíky vokoło půl kila

R: takže taková ta šiška jak ji známe z domova a vaří se to šup do vroucí vody

MR: no právě spočívá to v tom že tydlety knedlíky specifičnost nadejchanost a taková ta peřinkovost toho knedlíku se vaří na páře takže připravíme si pařáček do kterého se nám to vopravdu jako vejde a dvacet minut je táhneme v ostrou párou tak aby byly neustále jako mokré jo nejsou ve vodě ale sou v ostrý páře

R: pak je vyndáme a normálně krájíme

MR: vyndáme podáváme vynikající věc

R: na takové počtivé dvě šišky tedy potřebujem kolik asi rohlíků té mouky a ostatních surovin

MR: no tak jedna šiška spočívá zhruba ve dvanácti rohlíkách to je rohlík má čtyry a půl deka že jo já nevím dvacet deka toho základního kynutýho těsta podle potřeby podle chuti pampelišek nebo kopřiv nebo prostě petrželový nati nic náročnýho prostě musíte to mít v ruce ten knedlík spočívá v tom že to těsto musíte vodhadnout ručně (tu spojku)

R: musí být hodně tuhý

MR: ne ne ne tuhý knedlík prostě tenleten to by nedělalo nic dobrýho musí to být spíš takový řidší aby tam to byla ta klasická peřinka

R: no tak at' se našim posluchačům povede

((stříh))

(...) ((soutěžní otázka))

NÁZEV POŘADU: Pochoutky

DATUM VYSÍLÁNÍ: 3.5. 2009

STANICE: Český rozhlas Region, Středočeský kraj

STOPÁŽ: 38 minut 23 vteřin

ÚČASTNÍCI:

NK = Naďa Konvalinková, moderátorka

PR = Patrik Rozehnal, moderátor

OJ = Ota Jiráček, herec

((znělka))

PR: veselý den a trochu inspirace v něm vám přeje patrik rozehnal

NK: a naďa konvalinková oboje si užijeme protože tu s námi bude host který toho hodně dokáže

PR: uslyšíte jistě i spoustu historek a kuchyňských nástrojů protože sme v kuchyni v dnešních pochoutkách vítám otu jiráčka mého kolegu herce dabéra ale taky odborníka přes smaltované šperky mám od tebe nádherný hodinky pořad si je hejčkám

OJ: už sem dlouho nic takovýho nedělal to víš jak s přibíjajícím věkem už člověk není tak pružnej

NK: ((smích))

OJ: dřív sem to stihl mezi dvěma < představeníma > ale dneska na to potřebuju týden abych se do toho zas dostal

NK: no a jistě si taky výborný kulinář to už sme se přesvědčili co si nám přinesl za recept

OJ: už na postavě je to vidět [((smích)) no ((smích))]

NK: [<no ---> máme podobný ((smích)) kulíme to před sebou]

OJ: no: tak sem si přines takovou lehkou večeři

NK: aha

OJ: eee není tak úplně nejlehčí pro kapsu ale eee jaksí pro potěšení ducha je famózní a to všechno vynahradí eee sou to krevety v mastným županu

NK: jo:

OJ: a k tomu eee taková rajčatová příloha rajčatovocibulovočesneková příloha

NK: budeme potřebovat špejle alobal vyloupané tygří krevety nakrájenou anglickou slaninu rajčata cibuli česnek sůl a pepř citron a dobré suché lehké víno aby bylo během grilování co pít

PR: všechny tyhle suroviny už brzy skombinujeme dohromady a začneme vytvářet ty tygří krevety v mastném županu

NK: hmm

((znělka))

PR: posloucháte pochoutky s vypravěčem vtipů a hercem otou jirákem se kterým budeme dělat tygří krevety v mastném županu

OJ: a to se buď může udělat [nebo nemusí vono stačí ty krevety]

NK: [(no to je) ale úžasná dieta]

OJ: no skvělá

NK: no na tom ty shodiš

OJ: no tak počkej až ti [<budu říkat ingredience vono zase to tak> tak lehoučký není]

NK: [((smích))]

OJ: protože mastný župan sestává z anglické slaniny

NK: (no) takle je to no tak to už

PR: no musí být něčím mastný že jo

OJ: no ano musí bejt --- to by bylo v čistém županu tudle to je v umaštěném no a spočívá to v tom že se veme tygří kreveta zbaví se všech tech zbytečnejch věcí nechá [se z ní jenom]

NK: [---] vocásku hlavičky

OJ: vocásky hlavičky [taková ta (mázdříčka)]

NK: [špíny za hlavičkou] no

OJ: to střívečko to se z toho vyndá všechno aby se to dalo slupnout najednou zabalí se to hezky do tenkých plátek anglické sla[niny napíchne se to ano]

NK: [no já už si je tady rovnám]

OJ: napíchne se to na špíz a dá se to tak jak to je se to <dá> ((smích))

PR: tomu říkáš rovná jo

NK: [((smích))]

OJ: [neujídat]

NK: mně se kousek [slaninky utrh prosim tě]

OJ: [((smích)) ne: vono] ano von vybočoval

NK: vybočoval [--- jenom sem musela zjistit jestli není]

OJ: [musel se musí se to zarovnat aby to esteticky]

NK: zkažená

OJ: ano ano

NK: víš

OJ: ano ano

NK: tak

OJ: no a na to se daj ty krevetky zabalej se takle se protknou tou špejlí na tu špejli se to napíchne a dá se to na dřevěný uhlí my nebudem předstírat že tady eee ve studiu máme otevřený oheň a [dřevěný uhlí a takový takže]

NK: [(nemáme) máme tady ale grilí]ček víš

OJ: máme tady grilíček tak to uděláme provizorně na grilu

NK: hmm

OJ: vono fakt je že vod toho dřevěnýho uhlí to chytne úplně jinej šmak že jo tak voní to líp [a chutná to líp]

NK: [no tak to víš že jo] to víš že jo a taky ta [příroda vokolo ---]

OJ: [je to karci- karcino]genní takový --- se zbavíme no

PR: tak my si připravujeme tedy ty plátky slaniny [eee na tu]

NK: [ano kreve]tky už sem si očistila

OJ: ano:

NK: tak

PR: je třeba připravit ještě něco

OJ: mezitim je třeba připravit eee todlencto je poměrně rychle jo potom na tom dřevěným uhlíčku eee je třeba si připravit rajčátka když se to dělá taky tak ty se daj do alobalu na to dřevěný uhlí

NK: [aha:]

PR: [celá]

OJ: eee daj se půlky eee nebo větší [eee]

NK: [jo]

OJ: rajčata čtvrtky nechaj se i s tou šlupkou nakrájí se na tlustší kolečka cibule

NK: jo [(tak počkej)]

OJ: [a na plátky] česnek

NK: já pudu [---]

OJ: [trošku] se to prosolí

NK: já pudu krájet ty

OJ: propepří

NK: tady

OJ: zakápne trošku citronkem malinko a: můžeš to do toho přilejt eventuelně trošku bílého vína ale ne: moc aby to neplavalo do toho alobalu a zabalí se to a taky se to hodí na dřevěný uhlí a nechá se to tam u nás to málokdy dokážeme dovízt do toho správného stavu kdy ty eee rajčata už tak jako se lehce připalujou

NK: čili takle na půl jo [(o- otí)]

OJ: [ta cibulka] jo jo jo a dyž už se ty rajčátka trošku připalujou a takový tak pak je to ten správnej šmak podle chuti se do toho může přidat bazalka: kdo má rád takovou tu středomořskou kuchyň co co hrdlo ráčí já do toho dávám akorát pepř cibuli česnek bohatě to stačí

NK: tak

PR: my už na tom pracujeme já to je rajčatová zahrada

OJ: a my to málokdy vydržíme aby to [eee do]spělo

NK: [takže]

OJ: do toho vopravdu zralýho stádia sežerem to polosyrový ((smích)) <páč> sou lidi nedočkaví

NK: čili

OJ: ale fakt je [dobrý počkat]

NK: [takle rajčátka] nakladu jo: na ten

OJ: rajčátka nakladeš k tomu nakladeš cibulku

(.)

PR: takže na kus plátu alobalu rajče vedle rajčete

NK: [takle]

OJ: [rajče] vedle rajčete se to naklade takle to uděláme menší o kousek

NK: jo jo čili

OJ: a: [cibuli]

NK: [cibuli]

OJ: na kolečka tlus[tší]

NK: [na] kolečka jo:

OJ: nebo na půlky koleček dobře to děláš dyť tobě nemusim ra- tobě netřeba radit

NK: ((smích))

PR: oto kde je vám líp v přírodě s výhledem na hospodu nebo v kuchyni s výhledem do přírody

OJ: no voboje má svoje půvaby

((smích))

OJ: musím říct eee jak říká stará pravda je krásně dáme si pivo k voknu že jo

((smích))

OJ: ale zas na druhou stranu když si dá člověk to pivo hezky do stínu venku v tý přírodě vono to má taky co do sebe

NK: to viš že jo

OJ: neni to špatný (.) cibuli nemusí se s tou cibulí šetřit vona tomu dá hezkou chuť

NK: ta:k

PR: jak vám sluší zástěra

OJ: tak já umažu všechno ((smích)) já umažu cokoli na sebe obleču mně to mně to prolezá i zástěrou někdy (některý) věci já si votírám ruce --- žena říká proč máš furt ty džíny na zadku takový upatlaný (říkám) jak vařim dycky takle se to nejlíp votře že jo no

PR: tak jenom takové malé shrnutí udělali sme tedy dva široké pláty alobalu na to sme nakladli na každou část po šesti polovičkách rajčete zasypali na půlkolečka rozdělanou cibulí popepřili posolili [co eště]

NK: [eště co] ten [česnek]

OJ: [cibulí] klidně nešetřim česnek se rozkrájí na takový kolečka taky a přidá se k tomu a čím víc tím líp

NK: taky vid'

OJ: s tím nešetřit to je vždycky dobrý no a doporučuju vopravdu ty rajčata začít dělat daleko dřív než se dělaj ty krevetky protože ty sou poměrně dost rychle hotový a je dobrý když ta slaninka tak jako zchřupkovatí to znamená aby to uhlíčko bylo takový rozjásaný a: aby tak jako: pěkně zchroupatěla a ty krevetky se v tom samozřejmě udělaj ty sou rychle krevetám neni moc třeba tepla na to aby byly úplně jedlý

PR: neni třeba je dlouho přesvědčovat aby se udělaly

OJ: přesně ((smích)) ty sou rychle ((smích))

NK: tak [(dobroš)]

PR: [nad'a tam] přidala česnek na naší zeleninovou [zahradu]

NK: [myslíš že] stačí nebo eště mam cibuli
[--- stačí]

OJ: [stačí bohatě] mu tím mlýnkem se to dá prikápnout až dyž je to hotový [taklenc]

NK: [ano:]

OJ: vono ty rajčata samy pustěj dost šť'ávičky vodičky

PR: teď ten balíček zeleninový který tím alobalem úplně na těsno zabalíme

OJ: ano na těsno zabalíme: vono se to tam pak tak pěkně dusí a pak se to začne na tom uhlíčku na tom roštíčku zezdola připalovat a to je právě to správný když ty rajčata už sou trošku připálený to je základ všech takovejch tech dobrejch italskejch eee pokrmů s rajčatama

((znělka))

PR: posloucháte pochoutky ve kterých vám vaří a radí ota jirák herec který se proměnil v kuchaře

NK: pod jeho vedením se snažím připravit tygří krevety v mastném županu

PR: oto na jaké jídlo ste naposledy valil oči

OJ: na jaký jídlo sem naposled valil voči hmm no jo: no ne: to nemůžu ani mluvit jak mi slinný žlázy stříkaj

NK: ((smích))

OJ: tekutinu do dutiny ústní

NK: co [co to bylo]

OJ: [to bylo ně]co tak famózního to bylo na rautu eee v hotelu ritz plaza v chicagu

NK: aha

OJ: kde byl takovej raut obrovskéj a tam byly stovky všelijakejch lahůdek

PR: to bylo na vaší počest

OJ: ne ne ((smích)) ne já sem se k tomu přifařil žena byla odměňována

NK: aha

OJ: byla si převzít award president award si byla převzít a mě tam vzala jako takovej ten [(přívěšek)]

NK: [přívěšek] vid'

OJ: přívěšek [ale (tam sme)]

NK: [roztomilý] doplněk

OJ: tam sme vešli tam byly pulty tam byly tisíce všelijakejch skvělejch lahůdek na kerý se voči smály ale jen sme vešli tak sem nasál a neomylně sem přišel k pultu kde byly ravioly jak bych to popsal zvící toho víčka támlenc vod kávy [instantní]

NK: [takle vobro]vský

OJ: hmm

NK: jo

OJ: a: vonělo to tak neuvěřitelně a voni to byly ravioly plněný lanýžema

NK: já

PR: to ste si doved vybrat tedy

OJ: --- vypadá tak vobyčejně

NK: jo

OJ: a voní to tak nádherně no říkám všechno mě nechalo chladnym mě to vtahlo přímo

NK: k tomu [--- čím sou ty lanýže]

OJ: [k tomudle tomu pultu]

NK: chucený

**OJ: heled' já dokavad' sem lanýže nevochtunal tak sem si říkal kecaj jako že eee vy-
vyvažujou zlatem a [že je to tak]**

NK: [no no no no]

OJ: drahý a taková pochoutka sem si říkal bez toho klidně můžu žít

NK: ano

**OJ: pak sme jednou v itálii na vinicích (alighieri) nad lago di garda eee vochtunali tam
byla taky večere sestávající asi ze sedmi chodů a předposlední byly právě normální
vobyčejný nudle jak dělala babička já je vobčas taky eště doma dělám vobyčej- ---
nakrájet sem si dycky vokrájel ty nehty u toho ---**

NK: ((smích))

**OJ: --- no tak takovýdle nudle normálně uvařený a na to byly (voblíčkem) nastrouhaný
lanýže a polítý máslem jenom**

NK: aha:

OJ: to bylo to nejlepší co sem v životě jed

NK: aha:

OJ: ty lanýže vona je to houbová chuť ale je tak tak jako intenzivní

NK: (čili jako je to) koření já sem to nikdy nejedla [přiznám se]

OJ: [jako kdyby] člověk vybral [ty]

NK: [pat]riku ty

si jel lanýž

OJ: nejedla si lanýže

NK: [já sem nejedla lanýže]

PR: [vona už ona už eee] začíná mít sklerózu trošku vona je jedla vona už si to nepamatuje

NK: kdy sem jedla lanýže

PR: spolu sme je jedli

OJ: to na tebe moc nezapůsobily kdyžs to zapomněla eee

NK: to sem to zapomněla

PR: v pochoutkách sme jedli lanýže

NK: vážně

OJ: no a jesi to nebyly ty čokoládový takový to s tím nemá nic společného

((smích))

PR: ne: pravý lanýže opravdu

NK: pravý jo

PR: ochutnávali sme je

OJ: [---]

NK: [tak vidiš] tak to mi teda zapadlo

**OJ: proto mě strašně pak dyž sem se dozvěděl jak se lanýže taky to já dřív než sem je
vochutnal [tak sem se dozvěděl jak se ---]**

NK: [to prasata hrabou ze země nějak]

OJ: prasata nebo psi že jo sou na to

NK: no no no

**OJ: no jo jenže voni je nechaj voni je na to naučej pak je to nechaj vyhrabat ale
nenechaj jim to sežrat to musí bejt hrozný to je jako když já sem v tom na tom rautu
vobjevil <tenle pulťák a voni by mě k tomu nepustili no to bych byl nešťastnej> že jo**

NK: ((smích))

**OJ: no ale musím říct že to s:- eee se mnou velmi otráslo protože sem si říkal eee todle už
ted' potřebuju k životu a jak to budu dělat z důchodu že jo**

((smích))

PR: a které jídlo vás třeba naposledy svalilo

OJ: svalilo v jakym smyslu jako eee [---]

PR: [že ste se třeba napuc napuc] tak že prostě ste se ---
nemoh hýbat

OJ: to já dokážu i s bramborama na loupačku

((smích))

NK: s těma taky to je taková dobrota s keřem eště

PR: my sme dali tedy v našem případě na pánev ty balíčky plné zeleniny eee plné rajčat
cibule česneku a

**OJ: --- takový barbarský trošku jo dělat to na pánvi no vono říkám nechám to na
každym at' si to zkusí doma na pánvi ale na tom dřevěnym uhlí v tý přírodě**

NK: no tak to víš že jo

OJ: jo: to to je to je tak nádherný a dyž vám to dřevo eště upadne do trávy (a na botách) to dostane takovej ten přírodní šmak [příjemnej]

NK: (((smích)))

OJ: sou různý bylinky v tý trávě

PR: kdyby se dalo jídlo sbírat jako koníček sběratel co byste sbíral

OJ: ježiši no: vzhledem k tomu že sem vopravdu všežravec já bych měl bohatou sbírku no

NK: ((smích))

OJ: víte že ale čím čím dál tím míň by se tam vobjevovaly třeba bifteky nebo maso bifteky ted' žena koupila eee bizona

PR: [celého]

NK: [bizona]

OJ: ne celýho

PR: ((smích))

OJ: eee jako [bifteky]

NK: [steaky]

OJ: steaky z bizona a musim říct že se nedivim že to vymlátili v <tý americe> skvělý

NK: fakt [dobrý]

OJ: [skvělý] to bylo no no tak voni už je zas do tý přírody vrátili tak já sem si říkal to koupila biftek z ne[existujícího zvířete ale]

NK: [a --- k čemu k čemu] se dá připom- při- při[rovnat]

OJ: [jako] k hovězímu ale takový vopravdu št'avnatou- št'avnat'oučky vono taky z našich krav biftek neuděláš že jo

NK: hmm

OJ: (voni) pokud to nejsou fakt ty argentinský brazilský krávy to sou jinak živený

NK: jasně

OJ: eee jinak eee postavený ty krávy já sem nevěřil že eee takovej souvislej kus masa na krávě existuje když sem v orlandu ve steakhousu dostal a to sem si vobjednal filet mignon

((smích))

OJ: ovšem já sem řek že ho chci teda jako propečený a to se na mě přišel podívat i kuchař co je to za blba

((smích))

OJ: já nemam rád když z toho teče ta krev moc no to mi nedělá mi to dobře nevim proč vůbec když někde teče krev tak mi to nedělá dobře a: jako vopravdu v americe si dát dobře propečený eee tak eee ve střední evropě se samozřejmě kulináři sou francouzi tak je to (bien cuit) voni na to maj anglickej výraz kerej se už stydim vopakovat <protože sem si s nim uříz takovou vostudu> dyž se na mě přišli kouknout

NK: ((smích))

OJ: kroutili hlavama

((smích))

OJ: no a pak sem viděl kamarád kerej si dal t-bone steak tak sem si říkal to není možný to nemůže bejt <z jednoho zvířete> jo to byly tak neuvěřitelný flá[ky masa]

NK:

[vobrovský]

OJ: a: eee zajímavý že ta amerika eee působí na každého jinak když přijel datel novotnej takovej zdravíčkář že jo tak přijel z tý ameriky a říkal amerika jobuje amerika žere naklíčený (vobilky) samá makrobiotika nic prostě já přijel do ameriky a viděl sem jak pijou pivo z tech tupláků a žerou tydlencty neuvěřitelný steaky všichni <sou tlustý> já si tam připadal hubenej (že jo) a tam dou tam dou z vo- eee z takový bohatý snídaně kerou si dali doma teda samozřejmě vložky a lívanečky a takový ale bylo to mně by to stačilo na tejden pak výdou do ulice a než dojdou do toho steakhousu na voběd tak sežerou eště někde takovej ten big mack nebo něco takovýho a eště ten popcorn a todle a voni žerou furt takle sem viděl ameriku já

NK: jo

OJ: datel ji viděl s prsa- s pěstma na bradavkách v poklusu a žerou ty klíče- naklíčený kobyly (vobilky)

NK: ((smích))

OJ: tam

NK: tak[že sou]

OJ: [---]

NK: půl na půl myslíš takle [---]

OJ: [já] myslim že jo ne: že každej si tam najde svý vona je ta amerika veliká ale já vždycky když sou tydlencty zdravíčkáři takoví tak říkám už se těším no ted' bude jaro tak si dám ten jarní salátek naklíčený škvarky s <lehou>

[majonézovou zálivkou]

NK: [((smích))] ((smích))

((znělka))

(...) ((zajímavosti ze světa pochoutek))

((znělka))

(...) ((pět slov z kuchyně))

((znělka))

NK: první hra je za námi a pochoutky mohou pokračovat dohledem nad přípravou tygřích krevet v mastném županu vaříme s hercem otou jirákem

PR: rozhoduje pro vás pro ten požitek z jídla i to jaký máte ubrus na stole

OJ: hmm a no tak eee možná je to hezký ale já s- zastávám to mě žena taky nepochválí za to že to říkám veřejně ale já tvrdím že ubrus se na stůl dává jenom proto aby se neumazaly ty hezký rubový fošny že jo

((smích))

PR: my smažíme smažíme

OJ: růžověj vidiš jak už krá[sně]

NK: [aha:] už to vidim

OJ: vidiš už červenaj tygřici

PR: voni už se červenaj <voni se styděj>

NK: voni se chudinky v tom horku celý styděj

OJ: no krásně --- [---]

NK: [no:] zavonělo nádherně

OJ: župánek voní hmm

NK: no

OJ: hmm krevetky voněj no je to nádhera no ale marná sláva dřevěný uhlí je dřevěný uhlí

NK: no to víš že jo a tak si ho tam přimyslíme

PR: oto my sme to načali už na začátku eee smalty a malování na na smalt jak ste se k tomu dostal nebo co co ste všechno takle vytvářel

OJ: --- dostal jednou sem byl hmm to což bylo nebylo eee zřídka bylo nezřídka sem byl nemocnej delší dobu a kamarád kerej se s tim nák zabejval říká nemáš co dělat zkus si ty smalty a přines mi pár smaltíků a nákej plech a já sem si to zkoušel a chytlo mě to takže pak sem si je sehnal což v tý době to za hlubokýho minula tady bylo dost těžký to sehnat tak eee sem využíval toho že sme jezdili s pantomínou po světě že jo tak sem si je tam nakupoval a vozil zpátky a bezvadný bylo dyž sem ved vez třeba bílej ve velký pixle pač toho se spotřebovalo hodně tak si mysleli furt že pašuju heroin že jo furt na mě (zvali) <ty psi a takový> a nevěřili že to je že to je jenom skleněnej prášek --- no: a pak mi to zůstalo už a

dělal sem to leta sem to dělal teď se chystám že si to přivezu na chalupu až zas bude trošku času že se k tomu vrátím páč [je to nádherná technika]

NK: [tak mně vyrobíš zase] nákej [šperk]

OJ: [to víš] že jo

NK: vid'

OJ: ((smích))

NK: něco na krk

PR: a co tak jako ste vyráběl nebo vyrábíte z toho smaltu všechno

OJ: no: eee dělal sem takový buď miniatúrky obrázky eee pak sem dělal takový šperky kombinovaný s kůží

NK: no: to [bylo ná- to byly ty hodiny]

OJ: [broušenou vypalovanou] ty hodiny [pendlovky]

NK: [--- no] no no ty byly krás- ty sou krásný ---
(mam doma)

OJ: a: takový všelijaký --- svýho času sem se s tím i živil docela vobstojně

NK: no no

OJ: a je to krásná technika a hlavně na to eee nikdo to tady neučil (a takový) a já sem si to vyhledával vždycky v eee knihovně umpru(m) muzea a takový a vopisoval a nechával překládat a jediný na co sem si přišel sám na většinu věcí sem si přišel sám (jako) experimentálně a: přišel sem na to že: prostě ať s tím dělám co s tím dělám nikdy mi to nevyde tak jak chci vždycky je to někdy to vyde líp někdy to vyde hůř a pak sem se v jednom eee v jedný publikaci někdy ze sedmnáctýho století dozvěděl že smalt je velmi krásná starobylá technika bohužel nikdy nevíme co nám z toho oheň udělá [<takže sem>]

NK: [((smích))]

OJ: [experimentálně došel sám> k tomuhle věko-]

NK: [((smích))]

OJ: věkovitýmu moudru že tak to vopravdu funguje <nikdy nevíš> co s tím ten voheň udělá
(no)

NK: takže třeba něco nakreslil a z vohně vyšlo něco jinýho

OJ: no ano eee růz- třeba jinak barevný že jo vono se to pálí ty bižuterní smalty kerý já dělal na m- na měď na měděnej plech no tak to se pálí eee vod vosmiset do: jedenácti set dvanácti set stupňů

NK: aha

OJ: hmm to to voní

NK: [---]

OJ: [to smalt] tak nevoní ale je hezkej dýl vydrží teda než tohleto ((smích)) no a těma kysličníkama se to barví no a vobčas se to ňák smíchá někde se to třeba propálí že to udělá linku někde kde sem hmm nepředpokládal nebo se to sleje jinak než sem chtěl

NK: aha aha

OJ: a někdy to působí líp někdy hůř no

NK: no jo

OJ: (že) vopravdu nevíš co ti to udělá

PR: smaltované bývají také ty tabulky orientačních čísel na domech a máte ňák originálně třeba taky takle svojí tabulku

OJ: mám ale to sem si eee nechal udělat jako máme na dveřích na pražským bytě to sem dělal než se narodila terezka je tam i terezka napsaná ale: teď sem si nechal udělat vod profiků takovou velikou pač máme velkovévodství ostrova svatý anny tam u nás na chalupě

NK: aha

OJ: a u příležitosti založení hmm nevím jesli to bylo druhý sem povýšil chalupu na zámek a našeho psa jezevčíka honzu sem povýšil na lva [takže sem nechal]

NK: (((smích)))

OJ: udělat smaltovanou ceduli třída lva honzy

NK: eee

OJ: velkovévodství ostrova svaté anny neveklovice patnáct a to tam máme na chalupě vyvěše[ný a]

NK: [aha:]

OJ: už mi na to chodí i pošta

NK: [<jo> ((smích))]

PR: (((smích)))

((znělka))

(...) ((rychlovýslech))

((znělka))

PR: je na čase se v rozhlase vrátit ke grilování tygřích krevet v mastném županu

NK: radit s přípravou bude ota jirák

OJ: já už to tady je a vidíte to je to nevydrží se to není to připálený

NK: ((smích))

OJ: nebude to vono ale je to taky dobrý ((smích))

NK: jo ty to dycky necháš eště víc přismahnout

OJ: to se musí no ty rajčata musej bejt připálený trochu pak je to ideální (ta) cibulka

NK: to víš na tom uhlí to de rychlejš připálit tady

OJ: taky ne:

NK: taky ne [taky to]

OJ: [taky ne]

NK: trvá

OJ: všichni seděj takle tečou sliny a čekaj až to bude pak se na to vrhnou a já říkám ne:

eště ne: --- měli sme to nechat tajle je to trošku připálený říkaj no jo měli sme počkat

NK: ((smích))

PR: oto pečujete nějak o svůj hlas nezaměnitelný

OJ: no: snažim se aby ty hlasivky byly stále vlhký

((smích))

NK: krásně ano

((znělka))

PR: před námi je ochutnávka tygřích krevet v mastném županu které sme dělali s hercem otou jirákem mě tak napadá eště oto vy ste: studoval loutkoherectví na damu

OJ: (ano) [já]

PR: [a]

OJ: sem promlouh

PR: co to je

OJ: promlouh promlouh je promovanej loutkoherc [my sme měli]

NK: [((smích))]

OJ: původně eee titul magistr artist kerej nám pak vzali že jo my (už) sme promovali tak sme byli promovaní herci a promovaní loutkoherci takže já sem promlouh

NK: ((smích))

PR: promlouchoval ste někde potom eště

OJ: pak už sem promlouchoval akorát eee eee v u pana pojara v animovaným filmu a před školou eště u trnků za pana trnky a jako v divadle loutkovým sem nebyl nikdy ale já už sem absolvoval i v činoherních rolích eee na loutkárně přže to byla ta doba kdy se ty eee loutkáři tak jako cejtili vodstrkovaný a chtěli furt bejt vidět což mně vadilo (proe) já mam --- to bere iluzi že jo eee loutkový divadlo když si pamatuju jak bylo u nás na špici že jo když sme byli malí --- a tam kalafunovy blesky a čerti a my sme byli podělaný hrůzou jak sme viděli červený světla to je loutkový divadlo a dyž mezi to vylezou lidi a recitujou a maj u sebe takovýho pumprlika <kerej> s kerym ani neuměj hrát moc tak to je škoda to se mi nelíbí ale

ale: jinak jak říkal Juraj Herz kerej má taky loutkařinu vystudovanou říkal loutkař musí umět všechno

NK: ((smích)) to je pravda

PR: hrál ste takle eee s loutkami třeba někomu v rodině: dětem nebo tak

OJ: jako malej jako malej sem měl takovej kufr eee v kerym sem měl svý maňásky takový z kerejma sem vyhrával a eee vždycky v debři rodný tam sem měl dvě babičky a dyž mě jedna babička naštvála tak sem sbalil kufr a šel sem k druhý babičce že jo s maňasama tak sem buď hrál v hrdlořezích naho:ře anebo do:le v debři

((smích))

PR: no a loutky sou různé druhy eee samozřejmě da:j se vodit několik loutek najednou že to zvládáte

OJ: no to se dá v takovym tom (alšovym) rodinnym divadle že jo (prže) techniky se eee vylepšily eee pan profesor --- se svym ferd'áskem tak ten by asi s dvouma tak dokonale asi nezahrál i když von to uměl tak vyvázat že toho ferd'aska držel jen za to vahadlo takle s tím dělal a ten válel na tu kytaru jak blázen takže moh mít dobře vyváženou i tu druhou proto von nám to taky nechtěl pučit že jo pač eee když sme si to vzali do ruky tak sme zahráli skoro stejně dobře jako von jenže nikdo z vás nikdo z nás to v tom byl ten figl by si tu loutku nedokázal tak dokonale navázat jako von jo: že to měl tak vyvážený že už s tím nemusel moc eee brikulovat a vono mu to hrálo samo [takže se (bál marně)]

NK: [a to vás nenaučil] to vás nenaučil

OJ: eee jo: naučil učil nás tydlencty věci a

PR: to znamená tam záleží i na tom jak je který provázek dlouhý nebo

OJ: (no) rozhodně jak je dlouhej jak je ta která končetina těžká že jo co co ta loutka má dělat -- ve velkejch loutkovejch divadlech že jo sou na eee různý akce různý loutky je to stejná loutka ale je navázaná na to aby mohla lízt po štyrech a eee nebo aby mohla tasit meč a zas ho strčit do pochvy a to je takovejch špagátů kolem toho by se z toho jeden moh zbláznit

PR: a zamotala se vám někdy loutka

OJ: no jeje jednou dokonce upadla taklenc mezi --- to sme koupili u nás v rodný vsi my sme koupili eee divadlo starý vod baráčníků a to byly ty marionety na tech dlouhejch drátech s těma vahadýlkama no: a já sem si taklenc sme se vyhejbal s honzou hanžlíkem a jak sem malej tak sem ho chtěl aby pode mnou podlez ((pazvuk)) se mi vysmekla a to vahadlo takle padlo mezi děti do <první řady>

NK: je

OJ: poroučel kuba --- se tam poroučel mezi ně to se stane vobčas no

NK: [tak]

PR: [bu]deme rekapitulovat

NK: no [a je to tady máme]

PR: [protože už sme opravdu]

NK: naservírováno

OJ: ano:

NK: eee čili eee nakrájeli sme si rajčátka dali je na plátky alobalu eee nasolili napepřili zasypali hodně cibulí nakrájenou na půlkolečka hodně česnekem na kolečka

OJ: ano

NK: a dali eee my sme to teda dali na pánev lépe je na dřevěné uhlí no nechali sme to teda udělat tak až by se to mohlo trošku přismahnout eee krevety sme očistili to znamená zbavili hlavičky ocásku střívka eee obalili sme ho do slaninky a: napíchli na špejli a dali opéci no a teď budeme ochutnávat

OJ: ano a jak říkám česnekem nešetřit [koření si můžete]

NK: [a cibulí taky ne]

OJ: přidat jaký chcete jak máte rádi to se fantazii meze nekladou a na závěr tu zeleninku takleňc hezky můžete pokapat citronem [anebo zalejt trošku]

NK: [jé to voní to voní]

OJ: tím bílym dobrym vínečkem

NK: aha to tady máme taky

OJ: a to můžeš zalejt pak ze skleničky rovnou

((smích))

NK: no takže dobrou

OJ: tak se do toho puste

NK: čili eště pocitronovat že:

OJ: au no já sem si pocitronoval pravý voko

NK: <jé>

((smích))

NK: --- na ty krevetky se těšim

OJ: no: krevetky sou (lahůdkový) no jesi tam máš kousek toho rajčete připálenýho tak (to vochtnej)

NK: hmm hmm

OJ: (prže) je to lepčí

NK: hmm no oto je to výborný

OJ: a dobrý je to i tak

NK: je to výborný ta cibule s těma rajčatama udělá zázraky s tím česnekem

OJ: no: to nemůže zkazit nic

NK: hmm hmm

OJ: hmm

NK: no a [krevetky]

OJ: [krevetka] se slaninkou

NK: no to je dobrota

OJ: hmm

NK: no tak

OJ: to je boží

NK: tak to du koupit

OJ: bych nemusel jíst nic jinýho

NK: no: to ti věřim ježiš to je dobrota

PR: to je tak když se sejdou dva co milují krevetky

OJ: přitom ta [přitom ta]

NK: [(no já miluju)]

OJ: kreveta jako taklenc živá nevypadá ňák vábně

NK: no nevypadá podívej se a takle je taková i hezká vid' najednou jak se (vopekla)

OJ: z toho usuzuju když se vidim ráno v zrcadle že bych taky nemusel bejt špatnej
(smích)

NK: no je to výborný je to výborný lehounký

OJ: hmm

NK: úžasný

OJ: a ta slaninka jako kdyby tam nebyla ta tomu dodá jenom chuť to nejsou žádný kalorie

NK: chuť a kře- křu- křupavost

OJ: no

NK: a jak je hezky vopečená no je to teda vynikající hmm

OJ: hmm a ještě si k tomu přidej to [---]

NK: [to bílý] vínečko

OJ: bílý vínečko hmm

NK: no posluchači vážení milí myslim si že tady sme si opravdu hezky pochutili

OJ: až si to uděláte když vám nebude druhej den špatně spomeňte si na nás

((smích))

PR: s tímto doporučením se z pochoutek pro dnešek loučí

NK: nad' a konvalinko[vá]

PR: [pa]trik rozehnal a

OJ: ota jirák

((znělka))

NK: doufáme že ten dnešní recept vám zachutná a někdy si ho sami zopakujete přejeme vám
ať se vám v kuchyni daří a na závěr už jen [dobrou chuť]

PR: [dobrou chuť]

((znělka))

NÁZEV POŘADU: Pochoutky

DATUM VYSÍLÁNÍ: 14.11. 2009

STANICE: Český rozhlas Region, Středočeský kraj

STOPÁŽ: 42 minut 17 vteřin

ÚČASTNÍCI:

NK = Nad'a Konvalinková, moderátorka

PR = Patrik Rozehnal, moderátor

JL = Jiří Lábus, herec

((znělka))

PR: v historii pochoutek nebyl host kterého bychom zvali tak dlouho a on stále neměl čas jako je ten dnešní

NK: a přitom je to jeden z mých nejbližších přátel řekla bych skoro člen rodiny

PR: sme rádi že dnes to konečně vyšlo a my se budeme učit další recept z domácí kuchyně

NK: do díla se dáme s hercem výtečným dabérem

PR: v pochoutkách dnes bude vařit marge ze simpsonů

JL: hmm ano budu vařit homerovi homer teda jí jak zjednanej vid' homie

NK: ((smích))

PR: a marge tu nebude sama přijde i její blízký přítel jirka lábus

JL: dobrý den ano já ji tady držim marge marge neblázni

NK: ((smích)) já bych si ráda pohladila své chlupaté jů

JL: pohlad' si mé ch- pohlad' si ó má kamarádko ((smích))

((smích))

PR: co budeme dělat v takové bohaté společnosti za jídlo

JL: no tak já sem se rozhodl protože já mám velice rád já mam vše- já mam všechno rád musim říci ale jak to říkám všeho s mírou jo: tak to někdy teda trochu překročim ale řeknu vám teda že eee velice rád mam zvěřinu přestože bych jí vůbec neměl protože mam podagru ((smích)) a to se vlasně nemá zvěřina na [dnu ale]

NK: [neboli] dnu

JL: dnu ano neboli dnu ale beru léky takže vobčas to porušim ale tentokrát sem si řekl že nepoužiju zvěřinu protože by to přece ta zvěřina to je trochu delší příprava a i dyl to hlavně trvá než se to udělá tak použijem takovou náhradní zvěřinu a to je naopak maso velice zdravé a to je krutí maso [který]

NK: [ano:]

JL: mam taky nesmírně rád prte to má tolik chutí jak se říká že kolik je tam nad'o mas

NK: devět devět [mas deva- devatero ---]

**JL: [devatero druhů mas má krůta] ano a eee já bych ho použil jakože
bysme udělali takovou jako ná- eee krůtu na divoko dneska jo trošku --- jako zvěřinu
v podstatě krůtu na divoko**

NK: no vida

JL: už se mi sbíhají sliny já sem vám uslinil mikrofon ježišmarja ---

((smích))

PR: každé pochoutky musí začít i seznamem ingrediencí na to správné vaření dnes tedy po lábusovsku

NK: nachystejte si jako my krutí prsa cibuli slaninu nebo špek máslo slunečnicový olej kořenovou zeleninu tedy petržel celer a mrkev sůl pepř nové koření bobkový list jalovec worcestrovou omáčku smetanu červené víno instantní jížku a těstoviny

PR: a dáme se do toho co říkáte tak rychle do spíže připravte si nádobí za chvíli začínáme

NK: po písničce začneme pracovat

((znělka))

NK: není obvyklé aby rozhlasové pořady voněly pochoutky to dokážou ale musíte s námi spolupracovat

PR: nebojte se a začněte vařit s námi a jirím lábusem krutí prsa na divoko

NK: tak jiríčku čím mam začít

JL: začni prosím tě tím že se svlíkni já sem promiňte já sem pitomej

((smích))

JL: [to já už sem já sem myslel že sem doma promiňte ne naopak se vobleč a eee]

NK: [((smích))]

JL: [začneme to tak že]

NK: [((smích))]

JL: ne- nejdřív bysme si nakrájeli na takový kosky si nakrájíme tadyto krutí

NK: ano

JL: ty krutí prsíčka

NK: tak deme na to

JL: ano

PR: a pak bude následovat co až nakrájíme maso teď

JL: potom bysme eee s- nakrájeli cibulku cibulku a trošku špičku takle ---

PR: jak vypadal váš první pokus uvařit si něco sám

JL: no musim vám říct že to už si tak přesně nepamatuju protože eee já totiž eee vařim vopravdu dost dlouho moje maminka byla jak nad'a ví velice dobrá kucha-

[stačí takle ---]

NK: [skvělá jihočeška]

JL: můžou bejt takle velký kousky [docela jo: klidně]

NK: [takle jo: tak takle] to

JL: no: takle takle asi no: klidně

NK: aha:

JL: no: takle to --- ano to nemusí bejt malinký

NK: jo

JL: takle úplně

NK: dobře

JL: klidně i

NK: já ještě tam

JL: no:

NK: blanku takle vodto-

JL: jo trošku jesli to má jesli to vodbla- vodblaní(te) ---

NK: šla[šku]

JL: [no:] matka byla skvělá kuchařka: eee tak já to vod ní vodkouvával vobčas sem se díval jak to dělá potom dyž už třeba taky byla jako n- nemocná třeba nemohla moc vařit tak sem vařil za ní a dycky mi to většinou schválila docela jí to tak chutnalo tak sem (se) potom dyž už teda eee sem vařil jenom pro otce tak to mě i bavilo jo: a vod tý doby musim říct že s- že neváhám si uvařit dyž mám čas a chuť i sám pro sebe což teda mnoho lidí nechápe <teda> ale

NK: maminka byla jihočeška že [to byla]

JL: [ano ma]minka byla [z jižních čech]

NK: [převážně]

JL: kousek od strakonic

NK: jihočeská kuchyně

JL: a dělala přece víš ty báječný kuřata smažený vid'

NK: ježiš ty [byly]

JL: [ty byly]

NK: ty nosils dycky na vánoce

JL: ano no no no no [do divadla dávno]

NK: [do do do činoheráku] teda do [ypsilonky]

JL: [to vopravdu] bylo výborný a vona to vám řeknu to tajemství těch dobřejch smaženejch kuřat jak vona to dělala já vám to [můžu]

NK: [ano]

JL: prozradit ona to to byla taková tehdy se to menovalo eee visa myslim takový ty ztužený tuky jo: tak to bylo na tom to teda dělala ale hlavně že nepoužívala starou strouhanku ale pouze třeba den a půl starej rohlík anebo housku takže to bylo ještě takový trošku vláčný jo ta dyž to dyž to nastrouhala a to vlasně asi bylo a dělala to vlasně hmm neodblaňo- ne- ne- neodblaňovala to nechala to v tý kůži dycky ty kousky toho kuřete a eee tou strouhankou to dostalo takovou zvláštní právě že to nebyla tak tvrdá ta strouhanka takovou tu zvláštní vláčnost a: to vopravdu bylo teda báječný teda musim říct

NK: vynikající

PR: když ste se tedy naučil pak vařit už sám stalo se vám že ste někdy třeba někomu radil jak vařit třeba i po telefonu

JL: eee to sem ne: to myslim ne: to sem neradil nikomu to já zas jako takle ale eee musim říct že mě to fakt já to je jediná asi taková <fyzická činnost> nebo práce kerou kerá mě baví protože jinak --- já nejsem vůbec technickej typ jo: a
tře[ba pověsit vobraz]

NK: [no jednou u nás] Jiří stěhoval dveře

JL: no

NK: [tak přišli sme jak]

JL: [((smích))]

NK: o dveře tak o lábuse vopravdu [nebylo to ---]

JL: [vopravdu to:] nedoporučuju si mě zvat na domácí práce jinak jiný teda ňáký třeba zavěšet obraz nebo přestavět linku [kuchyňskou to]

NK: [((smích))]

JL: rozhodně ne teda ale jako to vaření to musim říct že mě baví a já si u toho <strašně vodpočinu> totiž hlavně jo: už dyž vařim a protože musim říct že i rád jim takže jako už se i do- docela těšim prže řada lidí říká no já dyž pak to navařim tak mně už to pak nechutná říkaj že voni už to --- má chuť když to pořád tak vochutnávám pak už dyž to si dám na tan- talíř tak už to jako to a to já zas jako jo: docela to já si na tom pochutnám

PR: a máte sny o jídle

JL: denně no:

PR: [(ten) poslední]

NK: [((smích))]

JL: ustoupilo to sexu ted'ka už sou jenom vo jídle teda ted'ka většinou dřív to bylo hodně za- zaměřený jinak a ted' je to jenom vo jídle a a pro- a probouzím se mokrej ((smích)) ale blahem ((smích))

PR: a vyděsilo vás někdy jídlo třeba

JL: no: mě nevyděsilo nic já žral i brouky vám můžu říct a žral se- dokonce mam musím říct že v mexiku když sme byli tak nám nabídli takovou speciální specialitu řekli že nám to řeknou co to bylo až už to sníme a byly to takový žížalky to byly studený nemělo to dvakrát nemělo to ani moc chuť tak sme to jedli a tak co myslíš že to bylo já si říkal to byly nějaký žížalky ne: nebo ne ne ne ne to byly syrový střeva z kuřat ((smích))

JL: a to je místní specialita prosim a to sem všechno sněd [a nic mi nebylo]

NK: [prosim tě a] na jaký žížalky
mam nakrájet tu slaninku

JL: eee no: takový jako ještě můžete ještě třeba ještě kousičky eee rozpúlit takle jo:

NK: na kostičky spíš teda

JL: na kostičky [ta:k]

NK: [dobře]

PR: [spíš] obdelníčky

NK: hele maso mam nakrájeno [asi takle]

JL: [výborně]

NK: jiričku

JL: ted'ka tu cibulku sme nakrájeli skvělý tak a ted'ka bysme otevřeli jo to je ta kde to budem dělat v tomhleto tady ---

NK: [tu pánev]

PR: [v pánvi] budeme dělat

JL: pánev ano (vemem pánev)

PR: takže velkou hlubokou pánev

JL: a: dáme tam trošku tuku toho

NK: myslíš takle olejíček

JL: ano trošku oleje [teda]

NK: [rost]linný

JL: ano trošku oleje

NK: takle [asi]

JL: [ano] stačí úplně stačí ano

NK: jo

JL: a na tom bysme teďka udělali tu cibulku s tím špíčkem to úplně stačí možná no:

(eště kousek) můžeme ano

PR: už ste někdy při jídle zažil nějaké faux pas

JL: fau pax [při jídle no tak já]

NK: [jak je to jednoduchý vid']

JL: totiž zažívám eee faux pas velmi často protože moje matka dycky říkala že žeru jak pes já jim totiž strašně rychle musím říct jo oproti mému bratrovi to [je dycky to jídlo a]

NK: [no a prskáš u toho]

JL: [prskám hodně]

NK: [prskáš strašně]

JL: [a pak mam i i něco jinýho]

PR: (((smích)))

JL: vobčas vylo- [vyloudim]

NK: [v ypsilonce] první řady sou pokrytý igelitovým [pá- takovým jako fólie]

JL: (((smích)) <když hraju>]

NK: [fólie]

JL: [<tak> já] když mluvím tak prskám proto ten mikrofon je možná takovej tlumenej dneska

NK: [---]

PR: [tam] sou přikryté když zkoušíte nebo i hrajet

JL: i když hraju potom to nejvíc

((smích))

JL: sou ohrožení diváci

((smích))

JL: ale chci říct jakože eee já teda

PR: <prodávaj se dobře lístky>

JL: no: do prvních řad těžko

PR: ((smích))

JL: tam sou přátelé jenom ano v neoprenech ano

NK: ((smích))

JL: ale chci říct že: vopravdu já teda eee jim strašně rychle jo musím říct že ještě rychlejc jí milan lasica s kterym sem jednou jedl a ten to měl snědený eště dřív než já což teda byl teda to byl rekord a ještě rychlejc eště sem viděl jíst jednou evalda schorma režiséra ale naopak právě třeba můj bratr ten to měl dycky už jako dítě to jídlo měl krásně na tom talířku upravený a ten jed velmi jako rozvázně --- dežto já dycky a matka dyž sem někam šel na nákou návštěvu dycky říkala prosim tě nežer jak pes nedělej vostudu nežer jak pes no a já to málokdy málokdy splnil tohleto

NK: ((smích))

PR: na co myslíte když vaříte

JL: na to jak mi to pak bude chutnat

NK: ((smích))

PR: a teď když vaří nad'a

JL: no na to jak to bude chu[tnat]

NK: [ale]

JL: s nad'ou [jak to bude chutnat nadě hlavně teda]

NK: [((smích))] <(jak to bude chutnat)>

JL: jesi mi řekne no stálo to za [prd nebo]

NK: [ale jirka] vždycky přijde ke mně na návštěvu a já třeba mam kulajdu nebo něco takovýho a on eště dá tu lžici do pusy a eště nestačí ani polknout a už křičí jak je to dobrý

JL: ((smích))

NK: ((smích))

JL: já už

NK: tak [---]

JL: [---] nad'a je specialista musím teda říct na vyni- právě kulajdu a čočkovku dělá [to sou]

NK: [---]

JL: její oblíbený tak to dělá znamenitě čočkovou polívku já to moc nemůžu kvuli větrům ale jinak nad'a to [nad'a to může kvuli větrům a já teda ne: takže eee ale já ale]

NK: [((smích))]

JL: ta je znamenitá vopravdu

NK: je takovej lék drobnej kterej polkneš a splaskneš [((smích))]

JL: [no: to si musim] pořídít vidiš to je

reklama to nesmím říkat

((smích))

PR: už ste někdy musel vběhnout na jeviště třeba s plnou pusou

JL: eee tak to se mi teda nestalo protože já mam jedinou takovou zásadu že já nikdy před představením já obědvám a pak vůbec nevečeřím jo: když hraju protože já dyž bych se najed tak bych byl hrozně línej a vůbec by mně to nemyslelo jo: výborně dáme tam ted'ka ten špíček

NK: ano to vim ale jiríčku na na jak eee

JL: jé to sme mohli jé to sme mohli eee takle i půlky: jenom stačí

NK: půlky

JL: no: úplně takle no:

PR: naďo naďo půlky čeho pověz

NK: čili mrkev [a petržel]

JL: [ano ano]

NK: nakrájíme na menší

JL: ano [ano a na]

NK: [jako ---]

JL: půlku ano (klidně) [na půlku no no]

NK: [na půlky dobře:]

JL: takle to dám do toho takle ano [a i ten česnek tam]

NK: [--- ano]

JL: můžem trošku takle dát

NK: na plátěčky jo:

JL: (na takový plátěčky) ano: ano

PR: to to voní už

JL: no: už to voní

NK: už to začíná

JL: --- ano ano

((znělka)))

PR: vaříme povídáme si a hlavně se smějeme s jirím lábusem vychutnejte si i vy pochoutky českého rozhlasu

NK: naše dnešní menu je obzvlášť vypečené krutí prsa na divoko

PR: jirí vy ste se prej rozhodoval mezi výtvarnou školou a hereckou vy ste maloval

JL: já sem eee maloval ano já sem tatínek byl eee architekt ale jeho koníčkem bylo malování a maloval jak nad' a ví vid' mam doma vobrázky

NK: krásný

JL: krásný [vod otce]

NK: [krásný]

JL: krajiny krásný

NK: krajiny nádherný

JL: von původně chtěl jít taky na výtvarnou akademii jenže moje babička jeho matka mu to rozmluvila (řikala) že to je nejistý povolání bejt malíř a tak nakonec se rozhod pro techniku tak studoval architekturu dobrý no a tak zatím zatím to ještě pořád necháme trošku do zlatova

NK: a pak se přidá [ta zelenina]

JL: [pak se tam] přidá maso maso maso

NK: maso [a pak]

JL: [ano]

NK: zelenina až

JL: ano a pak a pak tam dáme ty ingredience jako je eee nový koření bobkový list

NK: ano mam připraveno

JL: a co tam ještě máte všechno ano máme tam ještě

PR: to co ste nadiktoval

JL: ano ano ano nové koření může být eee celé celé koření ano

PR: nabízeli sme mleté nebo celé vybrali sme celé eee jak to bylo s tim malováním tedy

JL: no tak já sem byl vopravdu jako dítě maloval docela mě to bavilo a dokonce sem dělal zkoušky na střední školu výtvarnou ale tam sem se nedostal tak sem nakonec zvolil druhýho koníčka a to bylo to divadlo jo a --- ještě nebyly ty herecký konzervatoře střední tak sem musel na gympl do vršovic a potom sem po gymplu teda udělal zkoušky na damu napoprvé naštěstí tak sem tam

NK: co si dělal za monology

JL: chlestakova [to]

NK: [aha]

JL: dělá snad každej pak studenta z jánošíka marka antonia ze eee z julia caesara shakespearova ---

NK: umíš kousek

JL: no římané rodáci slyšte a dál už to neumim

((smích))

JL: já to [dycky]

NK: [já se]

JL: vypudim z hlavy ---

NK: já sem dělala kasandru v trojankách [jako]

JL: [ano:]

NK: že sme si měli připravit monolog přes prázdniny a protože mě pořád obsazovali do naivek tak ta kasandra to je vlasně prostě dramatická role a vlasně vtrhnu na jeviště a měla sem tomáš --- mi udělali bílou řízu hmm antickou udělali vyrobili mi i tu pochodeň a kasandra vtrhne na jeviště a křičí jen hoř můj plameni jen hoř já sem se takle zatočila pochodeň zhasla začlo to doutnat [prostě teď]

JL: [((smích))]

NK: mně tekly slzy vůbec mě nebylo vidět celá třída zkoušky vid' sklenička vo[ška ---]

JL: [to to muselo]

NK: [---]

JL: [bejt hezký]

NK: něco a dyž sem skončila tak pan sklenička řek tak snad abychom vyvětrali a všichni řvali smíchy a (já) zase sem tu tragickou roli prostě nedokázala předvést víš a to sem plakala to mi tekly slzy

JL: no a pak si zahrála krásný ja- janu z arku přece

NK: to jo: to jo

JL: to se ti povedlo to bylo [krásná kra- krásná postava]

NK: [a jó to byla krásná]

JL: tvoje

NK: takže eee teď máme eee na oleji cibulku děláme ji do zlatova slaninku aby se také opekla a přidali sme kořenička bobkový list nové koření [eee pepř a jalovec]

JL: [jalovec jalovec] trošku ano

NK: a aby se to [roz]vonělo

JL: [ano]

NK: v tom oleji

JL: a teď můžem přidávat pomalu ma- to maso [tam dáme ano]

NK: [a teď pomalinku]

JL: ano:

NK: přidáme masíčko

JL: masíčko [ore]stujem

NK: [tak]

PR: co říkali rodiče na vaše první profi vystoupení

JL: no já nevim moje matka byla velmi skeptická ta dycky dyž třeba se něco hrálo v televizi a pak mně to volala že se jí to líbilo řikala já nevim von je eště takovej hloupej

((smích))

JL: [to řikala celej život]

NK: [((smích))]

((smích))

JL: [tak já nevim co --- řikala]

NK: [((smích))]

JL: a pak jí vadilo že sem hrál dycky takový vagabundy jo: dycky řikala no podivej no víš pan kaiser měl sako ty hraješ takovýho vandráka [<dycky řikala>]

NK: [((smích))]

JL: <když sme někde hráli spolu> třeba v sebevrahovi von hrál já hrál řezníka jenže von hrál jako v saku že jo já hrál jenom v řeznickym řika no vidíš a pan kaiser má sako no: vidíš ho to sis nemoh vzít sáčko jako pan kaiser [já hrál a eště se umastíš]

NK: [((smích))]

JL: vazelínou (no) ten řezník je: takovej umaštěnej dyť pracuje u tý no --- tak se nemusíš tak mastit tam ten obličej to je vošklivý

NK: ((smích))

JL: tak to byly názory mý matky na mý hraní ((smích))

NK: a tatínek tatínek co

JL: tatínek ten tak příkyvoval to víš tak co tatínkové dělaj ty příkyvuju

NK: ((smích))

PR: já bych nerad rušil ale vaří se nám voda

NK: no ale [bra- a brácha]

PR: [možná bychom měli] dát těstoviny prže budeme k tomu dělat těstoviny že jo

JL: jo jo ano budeme dělat těstoviny

NK: a eště brácha jak nahlíží na tvé umění

JL: no brácha tak ten taky má tak málo času že ten mě viděl asi ve dvou <hrách> ((smích))

NK: vážně

JL: takže ten moc do divadla taky jako nechodí a vobčas něco v televizi tak celkem jako eee tak jako jo: tak jako tak ten docela jako když se mu něco líbí tak to samozřejmě řekne (to vim) že se mu líbil film amerika kde sem hrál --- řekl tak to jako se mu líbilo

PR: jirí vy ste také známý tím i pro posluchače že skoro patříte do rodiny nadi eee což je i z toho povídání jasné byl někdy okamžik kdy vás měla plné zuby vzpomenete si na to nebo že ste jí něco proved

JL: no já myslim že to možná bude po tom jídle teďka
((smích))

JL: <uvidíme no> ne: já myslim že já teda ten okamžik přímo plný zuby (ne-) ale tak tak jako tak myslim nevím vo tomle že by a prováděl sem jí různý věci teda ale vona dycky mi to jako dycky to tak shovívavě prže nad'a je taková bytost eee ta ta nad'a se nedoveče vlasně zlobit mysim moc na někoho a hlavně dovede odpouštět což je dar velkých lidí a to nad'a je v tomletom takže to já myslim že <mi dycky ty> ty hrůzný věci <co sem> jí proved vy- vo- vo- vodpustila

NK: ((smích))

JL: že jo

NK: no já sem se hlavně nasmála víš tam nebylo co odpouštět prže už ten nápad ta ta vtipnost a hlavně ta dřina co si co si jako prostě vyvinul aby si mě vyved to prostě to se muselo jedine ocenit protože na příklad když mně psaly žižkovské ženy a já dostala dopis jako jako do divadla a tam bylo telefonní číslo a na tom čísle skutečně seděla dáma říká naděnko vy mi opravdu voláte my sme žižkov[ské ženy]

JL: [---]

NK: jo a všecko to byl prostě jako fór takže jako ta dáma musela bejt instruovaná musela vědět že jí budu volat a [ani netušila]

PR: [co to bylo za dámu]

NK: kdy

JL: eee no to byla jedna moje přítelkyně taková známá dobrá no takže ta ta všecko jako to sem já měl totiž takovej já mam takovou stáj z- různých známých který sou ochotní dělat cokoliv jako jaký- jakýkoliv recese takže to právě používám v krajních případech ((smích))

PR: co ste eště vyved nadě co tak neznáme třeba co ---

JL: no tak eee nadě sem koupil knížku vid' nákou ((smích)) jednou vo tý dietě velikou kterous málem neunesla vid'

NK: <no:>

PR: ((smích))

JL: na děkovačku hrála hru právě kde hrála hospodyňku právě takovou americkou hru vod simona že jo shrála [a já ti přines]

NK: [ano: ano:] dámská jízda

JL: no a dyž sem viděl jak jí tam čtyry herečky nesly a měly co dělat tak sem říkal ježišmarja to musim tak sem honem běžel do do obchodu s knihou a koupil sem ňákou velikou knihu takovou tlustou

NK: o dietě

JL: vo dietě no: tak to sem --- jí tam přinesli

NK: no: a taky při jednom představení když sme hráli přelet nad hnízdem kukačky

JL: jo

NK: eee tak eee vlasně mně se stalo při veřejný generálce [že]

JL: [mů]žem dát ted'ka vodu jo

NK: už už vodu

JL: ano

NK: a přisypat tu zeleninku

JL: (vo-) sůl taky a až no můžem poso- (můsem) ted'ka [posolit]

NK: [posolit]

JL: ano

NK: a[no:]

JL: [ano]

NK: popepřit

JL: popepřit ano: a ted' to doplníme vodou jo: vla- s vlažnou nebo to až pozdějc třeba ---

NK: a zeleninku přidáme

JL: ano a tu zeleninu (taky ted'ka) přidáme a dáme celý to celý to zaplníme vodou

NK: ta:k (.) no a já sem tam hrála takovou lehkou děvku která přide na mejdlo bláznů a: spustí se s jedním z bláznů a věrka galatíková která hrála tu [zdravotní]

JL: [můžete] úplně po- eee to možná i

celý to --- se to dá ano

NK: ponořit [eee tak]

PR: [---]

JL: [---] [ta zelenina v tom jo dobrý]

NK: [to bude neboj neboj neboj] musíme tam dojít eště pro vodu [všecko neboj]

JL: [ano ano ano]

NK: no a já sem byla zabalená jen tak v prostěradle a ona mě takle vytrhla z toho pokojíčku s tím bláznem a mně to prostěradlo takle spadlo já sem pod tím neměla nic teď sem si to prostěradlo zvedla ale prostě eee nevšimla sem si že to je- jedno ňadro pořád kouká (tak)že blázni měli voči na š'opkách diváci taky prostě a dostala sem k premiéře knihu kouzelné dudy ((smích))

JL: <ano>

NK: <to bylo> [<taky vod tebe>]

JL: [

NK: <no no>

((znělka))

((...)) ((zajímavosti ze světa pochoutek))

((znělka))

((...)) ((pět slov z kuchyně))

((znělka))

NK: stále posloucháte pochoutky s hercem Jiřím Lábusem dnes vaříme krutí prsa na divoko a při tom si i povídáme tak a my zkontrolujeme

JL: jak to vypadá

NK: naše jídlo

JL: no vypadá to no: ano [to se]

NK: [ano:]

JL: krásně dělá ano:

NK: no voní to krásně

JL: no:

PR: Jiří kdo se směje líp vy nebo naďa

JL: naďa má nádhernej smích musím říct vopravdu tak a takovej srdečnej takovej eee takovej bych řek nekontrolova<nej> což je dobrý

NK: ((smích))

JL: <---> prosím

((smích))

JL: <no vidíte to>

NK: ((smích)) však jedna posluchačka mi napsala počkej co že se směju jako když satan počkej sat- teď pamatuješ si to ten dopis

PR: satanský smích a že to: připomíná eee neřízený kulomet nebo [něco takového]

NK: [--- no no no no] no

JL: ---

PR: jirí jak ste na tom se znalostí z cizích jazyků domluvíte se v cizině

JL: no špatně ale --- ale domluvim se ale --- velmi špatně bohužel ty jazyky sou moje slabá stránka no: takže ale domluvim se [dycky]

NK: [no a] při cestování když ste dělali tu

JL: no tak to ja to sme se domlouvali různě třeba dyž hodně třeba sme s ypsilonkou taky jezdili že jo tak to sem měl řadu takovejch zážitků třeba sme byli v obchodním domě sem si šel koupit nákej eee svetr nebo něco ve finsku to bylo a najednou sem si odložil kabát na místo těch šatů a (teď) najednou vidim chlapa kerej de a zkouší si ten kabát v tom domě ten muj a já říkám oldovi oldo hele ten chlap zkouší kabát no tak mu to je muj kabát říká tak mu to řekni říkám no jak tak sem přišel a říkám sorry bitte mein habitus pochopil to --- mi vrátil a omlouval se že jo

NK: ((smích)) [<habitus>]

JL: [nebo sme] byli v č- eee v africe jižní sme byli na večeři a teď sme měli nějaký bifteky tam a celý divadlo takle sme seděli u stolu a teď sem říkal jak se řekne hmm já potřebuju párátka marku jak a marek eben dobře umí anglicky jak se řekne párátka říká čoveče párátka --- já teďka nevim a říká to je jedno pocem broučku pocem a brouček dycky je pro mě buď prodavač nebo číšník nebo vrchní (v jakékoli zemi) říkám broučku pocem teď přišel černoš já říkám please eee please dentist hák a von to okamžitě přines

[pochopil že párátka je (dentist hák ano výborně ano)]

NK: [((smích)) <dentist (hák) je dobrý>] no

JL: ano ano takle

PR: tak co tam naďo teď přidáváš

NK: [eee přidáváme ma]sox

JL: [teď tam dáme --- bujon] ano masox [ano: ---]

NK: [dvě kostičky]

PR: kuřecí

JL: ano kuřecí masox

NK: kuřecí ano

PR: chicken

JL: chicken masox ano

NK: ((smích))

PR: ((smích)) jak hrajete v cizině eee [třeba]

JL: [no:]

PR: v cizim jazyce

JL: hrajeme bud' teda tak že to je s eee do: synchronně do sluchátek překládaný nebo někdy sem do konce sme hráli eee eee v tom eee na tchaj-wanu sme hráli <prodanou> nevěstu a to bylo v obrovském sále kde byly takový dvě projekční plátna z každé strany jeviště a tam byly se promítaly čínské diapozitivy s textama čínskejma textama a lidi reagovali jak v praze to bylo asi bezvadně přeložený

NK: úžasný

JL: výborně reagovali anebo někde částečně anglicky ale to spíš to pak za mnou (při-) ty role převezmou herci který uměj líp třeba petr vacek nebo marek eben tak ty tam říkaj většinu mýho textu a já jen tak zírám

NK: ((smích)) [((smích))]

JL: [(já se koukám)]

((smích))

JL: no no jednou sme měli to bylo taky hezký jednou sme takle hráli eee pro nějaký ambasády že budem v angličtině hrát mozarta celýho no tak pro mě a třeba i pro oldu to byl velkej problém a teď se stalo to že olda si vyvěsil ty cedulky všude takle na těch portálech kde měl anglickej text jo: [a dělal]

NK: [aha aha]

JL: a von to hrál tak mistrovsky že každej říkal jak to prožívá von dycky kouká jen aby to přečet takle [že jo]

PR: [((smích))]

JL: a pak krečmerová přišla omylem takle zatáhla ten závěs a von řek no a sem v prdeli

((smích))

PR: vyvedli vám někdy něco kolegové vy tak vyvádíte nadě občas nějaké fórky vyvedli vám něco

JL: no mě jeden kolega voženil před lety to bylo strašný za hluboké totality se přišlo svatební oznámení do eště liberecké ypsilonky tehdy a bylo tam napsáno jirí lábus a (ervína) lukavská oznamují že byli oddáni někde a její bydliště bylo mimoň dvě blok bé což byla cela nějakýho ruskýho důstojníka to vypadalo že jo a teď to poslal všude možně řediteli televize zelenkovi panu voskovi eště dyž žil teď mně psali gratulace evaldovi schormovi takovejma slušnejm lidem všem jo a švorcový psal no vod ní přišly matrjošky to bylo hezký ale

((smích))

JL: jinak jako

((smích))

JL: ta jediná to schvalovala ale ((smích)) jinak to vopravdu teda to: no jinak

NK: maminka [to těžce (nese)]

JL: [maminka ta chudák] musela vobtelefonovat prosim vás dyť von tam ně-
někdo mu udělal legraci von by si von si rusku nebere to pak to telefonovala všude (že)

NK: ((smích))

JL: no to bylo hrozný tehdy to mě to mě ---

NK: a oldřich vyved tě někdy olda

JL: my sme si s oldou udělali úmluvu že si spolu <recese> dělat nebudeme tak v podstatě
myslim že ani ne prte to by skončilo tragicky

NK: ---

JL: <pro jednoho z nás tak to ne> [tak tam sem si --- v tomle]

NK: [((smích))]

PR: vy spolu taky děláte nebo dělali ste dlouho seriál rodinka

JL: no to děláme [(furt) ---]

PR: [to děláte furt ano]

JL: --- trošku na tom stream [na tom ---]

PR: [dabujete hodně] vy vůbec měníte hlasy kam na to chodíte máte
někde inspiraci jako

JL: no [(mě to bavilo)]

PR: [v reálnym světě]

JL: mě to bavilo už jako dítě strašně pre já měl takový dětský já sem si třeba nehrál na indiány
nebo jako normální děti malí kluci nebo já mě bavilo to že sem si koupil dyž sem začal číst
takový pohádkový hry pro loutky takový to na staroměstskym náměstí v jedný speciální
prodejně se to prodávalo v knihkupectví a já --- vzal jak tady je ten mikrofon tak sem si vzal
místo toho hrnec a já sem si celou tu hru přečet tu pohádku a už tam sem měnil hlasy že jo

PR: (nad'o) zkusíme to kde máme hrnec

((smích))

PR: <nad'o kde sou hrnce>

((smích))

PR: ((smích))

JL: no: tak to sem

NK: takovej

JL: a nejhorší bylo že to celá rodina musela poslouchat

NK: <jé>

JL: a to bylo hodinu třeba já sem dělal takle třeba ach hmm já bych tak chtěla nějakého krásného prince to víš že přijde holčičko zlatá sem tvůj tatínek král prosím tě nekecej ty taková zrúdo ty jedna zrúdo --- nemůžeš mít krásného prince ale maminko nebud' tak krutá ((smích)) pak sem dělal čerty třeba já sem čert (kalibrach) ((smích)) pak čarodějnice je pocem holčičko ty se mi líbíš šup do pece no a takle sem prostě blbnul no ((smích))

JL: --- sem se bavil dvě hodiny to naši už to říkali jéžíš jiríčku my už si potřebujem něco udělat v kuchyni ne: poslouchejte mě no to bylo hrozný ((smích))

JL: no: pak už mě dali do polepšovny ((smích))

PR: a když takle pracujete s jiným hlasem je to náročné fyzicky rudnete třeba v dabingu nebo [něco ---]

JL: [no já rudnu] všude ((smích))

JL: to (ne-) to nesouvisí s hlasem ale musím říct že celkem ne: já už sem si tak zvykl i dyž teda párkrát sem měl nějaký problémy jakože sem třeba měl zánět průdušek tak sem dokonce musel zrušit představení kvůli hlasový indispozici ale jako ten hlas mam mně totiž když se podíval jeden krčař do krku tak říkal no to sou to sou hlasivky to sou provazy to sem eště neviděl snad já mam teda strašně asi hlasivky silný no: takže to asi tak jako docela vodolný musím říct ((znělka)) ((...)) ((10 otázek z kuchyně)) ((znělka))

NK: v pochoutkách dnes vaří jirí lábus a my se od něj s patrikem učíme připravovat krutí prsa na divoko

PR: jak vznikl hlas třeba u jů a hele kde ste část té dvojice

JL: no to vzniklo víte že ani nevim to je strašně let já už to dělám dvacet pět let nebo dvacet šest to je strašně let co to dělám a co tehdy s tím přišli že to bude takovej takovej pořad pro děti eee že tam bude taková postavička já sem si říkal tak jak by měla mluvit a tak sem si řek že bude takovej ten chrapláček takle dyž sem ho viděl tak mi to as- aspoň k tomu mi to nějakým způsobem inspirovalo takovej že je takovejhle no ((smích)) prostě

PR: co naše maso

JL: tak já se musím podívat já to můžu (ted'ka vokoštovat teda) trošku něčim

NK: počkej já ti dám vi[dličku píchneme]

JL: [jo dej mi dej mi]

NK: do masa

JL: no spíš a eště trochu tu lžičku taky jesi nad'o poprosim tě (.) ---

NK: tady máš lžičku tady máš vidličku

JL: eee jo eště

NK: no: eště je to

JL: eště --- dobrý

NK: eště je tuhý

JL: ano --- (.) hmm je dobrý [vo-]

NK: [jo]

JL: zkus [vo]máčku

NK: [jo] ukaž

JL: vomáčka je výborná pak to zahustíme eště potom jo (trošku) ta vomáčka myslim že trošku možná [(to chce vínečka)]

NK: [--- ty už si tam]

PR: ano zbyla nám tu ještě worcestrová omáčka a víno [červené]

JL: [---] můžem použít taky trošičku

eště a to až pozdějc teda za chvilku možná

PR: nad'o co [tomu říkáš]

NK: [no: výborný]

JL: hmm že jo

NK: ale už bych nesolila teda

JL: už ne nesolit

NK: je to dost slaný

JL: no máte dost dyžtak cukr eee že někde dáme já bych dal i dokonce dvě kostičky cukru klidně to je tomu dodá takovou

PR: my asi [nebudeme mít kostkový]

NK: [ale výborná chuť teda]

JL: že jo

NK: hmm hmm

JL: že to no [ano ---]

PR: [můžeme] dát lžici

JL: ano ano no určitě no no no ano

NK: jo

JL: no no no

(.)

PR: no a jak dlouho to eště odhadujete

JL: no tak já myslím tak eee co myslíš nad'o jak to maso [vypadá]

NK: [musí] to změknout i ta mrkev je
tvrdá všechno je tvrdý víš

JL: no no tak tu mrkev to pak vyndáme jako jo:

NK: jo

**JL: --- na kousíček nakrájet jen takovou ozdobu a vlasně tu zeleninu ten to --- můžem
potom vyndat to už ani tam nemusíme [dávat že jo]**

NK: [aha: aha] aha

JL: potom na stůl jenom třeba trošku tý mrkvičky

NK: no tak eště eště to budem dusit

**JL: no no a pak to zahustíme malinko nějakým tím hmm ano výborně ano a: no hotová
jíška**

NK: smetanou ano

JL: no

NK: ano ano

PR: smetana

JL: ale maličko jenom [---]

NK: [smetany]

JL: jen tak jako na ždibínek [---]

PR: [takže] [shrňeme to nad'o]

NK: [(a to vínečko)]

PR: co nám eště zbývá teda udělat do kamery

NK: eee takže musíme masíčko dodusit a: potom vyndáme ty velké kousky zeleniny
nakrájíme jako na ozdobu a dochutíme troškou jíšky a:

JL: --- [--- sosu]

NK: [sladké] smetany a: troškou

JL: červeného vína

NK: červeného vína tak a bude hotovo

PR: když se vrátím k tomu dabingu eee marge v simpsonech ste jí podobný hlasově v originále slyšel ste ji někdy

JL: vůbec ne právě to mě zarazí že přesto že všechny tadyty sou američani na to nesmírně citliví

NK: a musí se pos[lat ten ten test]

JL: [a mus- vdycky] se posílá [ano ten test do ameriky]

NK: [no no no no ta zkouška]

JL: ke schválení tak ten muj hlas je úplně jinej musim říct že já prte ta v originále vona ta jako ta dabérka to je žena teda samozřejmě to <nebudou asi všude na světě mimo> teda tady ženský takže hmm tam ten hlas zní tak chrpalavě jako ((předvádí chrapot)) takle takle jo ta pani to dabuje takovym způsobem takle ((chraplavý zvuk)) kdežto já sem to já sem zvolil teda jinou polohu která je víc jako se dá varýrovat různě no: --- tak jako

NK: aha aha aha

PR: co říkali američani když zjistili že: marge bude dabovat muž

JL: no prej byli velmi překvapeni a souhlasili a líbilo se jim prej se jim to líbilo snad jo

PR: když se vrátím k té manuální zručnosti eee jak jak vám teda de práce rukama

JL: no velmi špatně teda musim říct

PR: máte na to nějaký důkaz jako

JL: mam

PR: teď sme slyšeli něco naďa říkala o těch dveřích

JL: moje matka už poko- pochopila to vám musim říct já už sem to jednou vyprávěl někde ale že nejsem manuální typ a já měl dostat tehdy si pamatuju že eee že eee sem měl dostat v deváté třídě čtyřku z matiky a to bych se nedostal na střední školu vůbec jo

NK: aha aha

JL: no a teďka matka říká co s nim co s klukem budem dělat tak si představte že přišla do sborovny klekla na kolena před paní učitelkou a řekla prosim vás nedávejte mu čtyřku dejte mu trojku na vysvědčení náš kluk je na práci levej von nemůže do učení

NK: ((smích))

JL: von by se nedostal na střední školu a vona teda po hodině nebo po půl hodině přemlouvání mi nakonec tu trojku dala paní učitelka takže takže to bylo ale [---]

NK: [zachrá]nila českého herce

JL: <zachrá- no> takže pochopila že matka už věděla že sem technicky nezručnej já si třeba pamatuju dyž otec zas byl naopak strašně šikovnej jo von třeba sám přistavoval chatu ale brácha taky na to moc nebyl já si pamatuju že sme třeba kluci přineste mi tady toto tohleto

pojte mi pomoci a já jenom přišel a ((zvuk)) něco sem rozbil radši toho nechte běžte si hrát a šel sem si hrát radši no

PR: když sme u toho vašeho bratra nakous ste to dělá architektka dělal i palác langhans v praze rekonstruoval tam tuším ste uvízli ve výtahu ňák když se otvíral

JL: [no s nad'ou no:]

NK: [no ---]

JL: nad'a to vydejchala ale to bylo hrozný to šlo vo život

NK: ne: prosim tě to byl takle malinkej

JL: no

NK: prostor kde nás bylo deset

JL: no

NK: ten výtah visel ale protože tam byl jirí a křičel sme tu visíme tu a byla to vlasně eee otevření nového domu tak si všichni mysleli že je to legrace [nikdo mu nevěřil]

JL: [<no právě >]

NK: že ten nový výtah [skutečně visí]

JL: [no no no]

NK: a von tak křičel že vydejchávám vzduch já sem říkala kristapána drž hubu

JL: ((smích))

NK: dyť nám to tady vydejcháš

JL: ano

NK: protože

JL: já sem [řval tady umírá]

NK: [když vám neuvěř-]

JL: česká herečka sem řval přijed'te ano

((smích))

NK: <nám to vydejcháš> tam fakt sem měla strach že umřem

PR: a kdo vás vysvobodil

JL: eee princ bajaja

((smích))

PR: [<přijel na koni >]

JL: [(nakonec) přijeli] teda eee to spravili tam ňák [že tam byli ---]

NK: [prže tam nikdo] na to nebyl

při[chystanej ---]

JL: [voni tam eště] vlasně byli někteří dělníci (že myslím) tam byli co to dělali nebo ty stavbaři a teď to vlasně tam potom něco s tím udělali že to ručně vytáhli nějakým rumpálem mam pocit

NK: takže nás vytáhli nahoru do patra abysme mohli vystoupit a otevřeli dveře [no]

JL: [no]

NK: no

((znělka))

PR: naše dnešní jídlo je už dostatečně připravené na to abychom ho ochutnali

NK: vařili sme těstoviny a k tomu hlavně krutí prsa na divoko

JL: možná že už no no

NK: tak ochutnej ty pofoukej si to

JL: no ano víš jaký mam hrtan dyť sem to říkal teďka

NK: ((smích)) <už se nemůže> [<dočkat>]

JL: [no za chvíličku] eště chvíličku --- má to dobrý

NK: no eště bych těch

JL: eště chvíličku jo eště

NK: hmm

PR: tak my tu chvíličku využijem a jirí nám zopakuje celý recept

JL: ano to znamená že teda dáte nejdřív si připravíte si nakrájíte si různé z- cibuli trošku česneku na proužky potom celer petržel [---]

NK: [slaninku]

JL: zeleninu slaninu eee mrkev eee připravíte trošku tuku dáte eee na to dáte rozehřátou c- eee tu cibulku s tou slaninou potom orestujete maso do toho potom tam přidáte na kusy nakrájenou tu zeleninu kořenovou a:

NK: mezitim [eště kořeníčko]

JL: [bobkový list] eee bobkový list nové koření a:

NK: jalovec

JL: jaloveček a trošku pepře taky eee sůl a eee to pak zalejete vodou a normálně to dusíte eee poté za přidáte trošku potom s eee --- ke konci se dá trošku červeného vína --- sos se taky dá dáva zahustí se to a potom trošku malinko smetany

NK: jíškou

JL: ji- no: jíškou ano jíškou ano no: a vlasně

NK: vyn[dá se ta ze]lenina

JL: [--- vyjmete]

NK: nakrájí [se]

JL: [no]

NK: použije se jako obloha

JL: ano

NK: a přidáme k tomu těstoviny

JL: těstoviny může se to dát s čímkoli knedlik těstoviny i s bramborem cokoliv (jakákoliv) příloha je pro to vhodná bych řek nad'o vochutnáš (uděláš) ochutnávačku

NK: hmm tak já si myslím že už to můžeme [jíst]

PR: [a při]tom ochutnávání už sníme

NK: že už to

JL: ---

NK: že už to můžeme jíst

JL: --- [dáme teda trošku]

NK: [---]

JL: toho maličko toho vína trošku dáme [a --- sosu]

NK: [ja počkej já] vyndám to eee tu zeleninku:

JL: jo to můžem vyndat ano

NK: takže trošku toho worcestru takle [zakápnout]

JL: [ano trošku] tam zakápní worcestrm ano:

NK: ta:k jenom [--- aby to nebylo moc slaný]

PR: [takže kávová lžička worcestru]

JL: eště ano

NK: takže otevřu to červené

JL: jo

NK: víno jiříku nalej [si sám]

JL: [trošičku] jenom ale tak moc tak jen trošku já to pak musím

vochutnat ano takle

NK: no výborně

JL: no

NK: ta:k

JL: a trošku zahustíme

NK: trošku smetánky (.) tak chceš [---]

JL: [---]

NK: musíš to promíchat [nejdřív]

JL: [já to] promíchám a ještě (.) no

NK: je to ta chuť [na kterou si]

JL: [myslim že dobrý]

NK: zvyklý

JL: ještě malinko cukru --- no no takle dobrý jo perfektní [ta:k]

NK: [hmm]

JL: hmm

(.)

NK: ty to je výborný

JL: že jo ((smích))

PR: ty si čekala něco jiného

NK: no ale že je to taková úplně neobvyklá chuť zvláštní a strašně dobrá teda hmm no tak já myslim že můžeme pomalinku servírovat

JL: ano

PR: naďa naservíruje zeleninu těstoviny a pak na to tedy přidáme tu omáčku s masem a budeme jíst

JL: budeme jíst no

PR: to šlo rychle docela

JL: ---

PR: sme to stihli

JL: ano

(.)

NK: tak

(.)

PR: chceme slyšet výkřiky

NK: [ano]

JL: [hmm] no

(.)

NK: je to moc dobrý výborná ta vomáčka hmm

PR: trochu horký

NK: hmm máme to horký ale dobrý výborný jirko no to bych do tebe byla neřekla

JL: no vidíš tak přid' častějč

NK: přídu častějš

PR: odkud máte ten recept

JL: no to mam vod mý matky právě

NK: maminka

JL: no no

NK: hmm no je to výborný opravdu zvláštní vomáčka a je to celkem rychlý vlasně

JL: no: no

PR: a jak bys to přirovnala chuťově posluchačům pokud s námi nevařili aby věděli jak nám to chutná

NK: no prostě to divoký koření tam udělalo svý

JL: no no no

NK: ten jalovec je cítit je tam cítit i to vínečko

JL: no

NK: a to zase ozvláštnilo smetana no prostě a přitom zase toho není tolik jako tak moc huštěný je to lehonký

JL: když se tam nedává ta smetana moc tak (je) to právě takový

NK: no

JL: jako di- jako že to není tak těžký

NK: že to není tak

JL: no

NK: těžký

JL: no no

NK: a s tou těstovinou to chutná moc dobře

PR: tak popřejeme si ještě jednou dobrou chuť co byste popřál posluchačům k jídlu

JL: já jim přeju každý den dobrou chuť

((smích))

PR: a poslouvejte pochoutky děkujeme za pozornost loučí se

NK: nad'á konvalinková

PR: patrik rozehnal

JL: a jirka lábus ham

((smích))

PR: myslím že jirka lábus obstál jako lektor v naší pochoutkové kuchyni

NK: já jen doufám že sme obstáli i my dva a dovolujeme si vás pozvat k dalším pochoutkám

PR: přejeme vám [dobrou chuť]

NK: [dobrou chuť]

((znělka))

NÁZEV POŘADU: Pochoutky

DATUM VYSÍLÁNÍ: 21.11. 2009

STANICE: Český rozhlas Region, Středočeský kraj

STOPÁŽ: 40 minut 49 vteřin

ÚČASTNÍCI:

NK = Naďa Konvalinková, moderátorka

PR = Patrik Rozehnal, moderátor

LP = Ladislav Potměšil, herec

((znělka))

PR: vítejte v pochoutkách kde vaří naďa konvalinková a pomáhá patrik rozehnal

NK: dnes přijde milý host herec a gurmán v jedné osobě

PR: jeho jméno vám naďa teď trochu naznačí malou etudou

NK: takže jehlu a nit navléknout do ouška to se mi to šije když je tma copak můžu po tmě šít
vždyť i ten náš host by špatně po tmě šil kdybychom mu nerozsvítili

PR: tak už víte kdo přišel vařit a učit vás své oblíbené jídlo host který po tmě šil

NK: ((smích)) milí posluchači pochoutek dnes vám představí v pochoutkách a svůj recept
nám přinesl eee výborný herec muj kolega láďa potměšil já tě tady vítám

LP: já děkuju za lichotku výborný herec dobrý den

NK: ((smích)) tak prosím tě eee ty si mi vyprávěl o tom že celkem nevaříš ale máš výbornej
recept svojí ženy jáji

LP: no on to není recept mojí ženy jáji to je: recept jedné paní juliány

NK: aha

LP: s kterou u které sme byli když měl jirka čapka padesátiny a

NK: aha

**LP: ona pro něj vařila a nám strašně chutnaly křidýlka ty se menujou křidýlka dle
juliány**

NK: dle juliány tak [to je (hezký)]

PR: [a k tomu si] dáme nějaký salát jesli se nepletu

LP: ano k tomu si dáme španělský salát

PR: všichni sme se dozvěděli co budeme vařit nám zbývá ještě vyjmenovat suroviny

NK: nejdříve já nadiktuju seznam na kuřecí křidélka podle juliány kuřecí křidélka pro čtyři
osoby olej sojová omáčka sušený česnek a sušené chilli

PR: a já přidávám ingredience na španělský salát od ladislava potměšila půl hlávkového salátu dvě vejce na tvrdo jedna cibule tři rajčata okurka hadovka červená paprika hroznové víno asi deset deka šunky černé olivy mletý pepř jednu až dvě mandarinky olivový olej ocet a sůl

NK: k vaření a povídání v kuchyni vás zvou nad' a konvalinková

PR: a patrik rozehnal

((znělka))

NK: sem zvědavá jak uměla vařit juliána to ona vymyslela recept na kuřecí křidélka která budeme dnes v pochoutkách dělat s ladislavem potměšilem

PR: a nejen to uděláme si i španělský salát tak do toho

NK: čím mam začít prosim tě

LP: no já bych nejdřív hmm začal křidýlkama dle juliány takže mam říct recept

NK: ano no říkej mi co mam udělat jako

LP: hmm jeden díl oleje dva díly soja sosu

NK: na ty křidýlka jo

LP: ano

NK: jo jo dobře čili

LP: tak aby no uděláme ty uděláme zálivku takovou aby

NK: jo

LP: ty eee křidýlka [by měly čtyry]advacet

NK: [byly ponořeny]

LP: hodin jako [(bejt naložený)]

NK: [počkej tak já vezmu] asi sklenku a podle tý sklenky to budeme měřit (ty díly)

PR: takže my uděláme vlasně takovou marinádu

LP: ano přesně tak

NK: čili jeden díl oleje:

LP: jeden díl oleje dva díly soja sosu

PR: nad' a dává [do sklenky]

NK: [jo počkej]

PR: na víno aby sis to nespletla potom nad'o

NK: počkej já sem to nalila už

LP: prostě mělo by bejt množství takový aby ty křidýlka se v tom

NK: ponořila

LP: krásně počochnilo hodně sušeného česneku

PR: a co potom tedy ještě dál

LP: a

PR: kromě

LP: --- tak dyž sou ty křidýlka pro čtyři osoby tak asi čtvrt lžičky chilli koření v míse smícháme

NK: sušenej česnek hodně jo:

PR: a pak eee [tím potřeeme teda:]

NK: [takže (kolik dáme)]

PR: ta křidélka

LP: ne: no ty křidýlka v tom hezky vobalíme

PR: aha:

NK: počkej já vezmu něco na promíchání

PR: ladislave kdy ste se musel v životě spolehnout jenom na svoje kuchařské umění

LP: ale no několikrát už moje první zkušenost byla to tady něco bouchlo

NK: ((smích)) to to byl to byl šuplík já sem vyndavala [s eee lžící víš aby]

LP: [jo takle to sou takový ty] samo-samošoupací

NK: ono se to já sem ono se to samo a já sem do toho eště šouchla víš takže tím [pádem]

PR: [((smích))]

LP: [---]

NK: ((smích))

LP: já se zase v kuchyni když vařím a vodevřu ty dvířka tak pravidelně se tluču vo ty rohy do hlavy takže to hezky smícháme a v té směsi

NK: obalim ty

LP: vobalíme křidýlka

NK: křidýlka

PR: jak to bylo (tedy) s tím kuchařským uměním kdy ste se spolehl

LP: už jako malej kluk si vzpomínám že mě učila eee maminka že když si abych dyž sem si dělal míchaný vajíčka že na jedno vajíčko špetka soli to si pamatuju do teďka

PR: a děláte často vejce

LP: jo: dělám často vejce a rád máme dobrý sousedy na chatě který nám dávaj čerstvý vajíčka tak to se dycky těším

PR: co se od vás třeba eee kdy učil někdo za jídlo nebo mohl byste někoho učit nějaké jídlo jako třeba nás ta křidélka podle juliány

LP: eee no tak já dělám tak jako asi každé mužské tak dělám strašně rád guláše různé druhy ale jako moje specialita je to že kra- to maso když nakrájím a už je mam hezky na kosky tak ho solim pepřím jo česnek majoránku a to a všechno to hezky prohnětu ještě dřív než se to dá jako dusit že jo na tu cibulku tak to a pak dělám rád eee jako vařím dycky podle receptu prže abych <na něco nezapomněl> ale eee mam strašně rád eee vepřový maso na pivu podle rettigový jestli neznáte

NK: vepřový na pivu tak počkej to mi řekni

LP: jo počkej tak to ti můžu říct

NK: ((smích))

LP: to je nakrájíš vepřový hmm ale libový na kostičky jako na guláš

NK: hmm hmm

LP: osolíš a d- okmínuješ [tam]

NK: [ano:]

LP: se dává hodně kmínu

NK: ano ano

LP: a: děláš jako základ stejně jako guláš ale zalejvá se to pouze pivem naleješ na to jako [--- pivo]

NK: [čili cibuli] hodně cibuli

LP: [ano]

NK: [---] jo a zeleju [pivem]

LP: [cibuli] a zaleješ to celý pivem

NK: a s- světlým nebo černým

LP: --- světlý

NK: světlým jo jo

LP: (víš)

NK: hmm [no tak to zkusim]

LP: [(pani rettigová)]

NK: to bude dobrý

LP: takže todle je už jako no bezvadný

PR: máme marinovaná kuřecí křidélka tak teď co rovnou do trouby nebo ještě něco s tím provedem

LP: no: měly by dvacet čtyry hodin bejt být naložený teda no ale jako ted' se to na sucho tak jak to je [to vlasně už]

NK: [hele a tu zálivku] tam přilejem nebo

LP: ne ne ne [ne ne ne ne ne]

NK: [ne ne jenom se ---]

LP: vono vlasně když to těch štyryadvacet hodin teda máš naložený [jo tak to]

NK: [--- aha]

LP: tak --- obracíš že jo po [čase]

NK: [ano] ano ano

LP: aby to hezky jaksi to no ale todle už můžeme dát teda

NK: dáme péct

LP: na sucho

NK: dobře

LP: do trouby no

NK: výborně

PR: takže dáváme do trouby

NK: ano

LP: je to tak na půl hodinky

PR: budeme to přikrývat

LP: ne ne [takle]

NK: [ne:]

LP: na sucho necháme [---]

NK: [tak] na půl hodinky jo:

LP: hmm

NK: a uvidíme jak to bude vypadat

PR: a dáme se asi do toho salátu že jo

NK: a pustíme se [do salátu]

LP: [takže] ted'ko salát španělskej měli bysme mít půlku až jeden hlávkový salát dvě vejce uvařený na tvrdo

PR: ta se vaří

LP: jednu cibuli tři rajčata střední okurku jednu větší červenou papriku deset deka šunky černé olivy vinné hrozny jednu až dvě mandarinky mletý pepř [zálivka]

NK: [---]

LP: je z olivového oleje ocet sůl

NK: sůl já [to bude bohatěj]

LP: [(se jako) vymíchá]

NK: salát a musíme [(velkou)]

PR: [my tu máme] takovou výstavku takže všechno to máme

LP: velkou salátovou mísu vyložíme listy hlávkového salátu

NK: ano: tak já du vykládat

PR: chodíte někdy tajně do kuchyně

LP: do ledničky chodím (tajně) samozřejmě

PR: aby o tom nikdo nevěděl

LP: tajně mě nikdo nekontroluje takže já bych se měl <sám kontrolovat takže> (chodím chodím)

NK: (já) mně jednou květa fialová dala takový prasátko který dáš do lednice a dyž jí vtevřeš tak na tebe začne chrochtat no takže na mě chrochtá prase ale hele víš že mě to nevodradí ((smích))

PR: vypoř baterky nad'o

((smích))

LP: takže vyložíme mísu hlávkovým salátem hezky

NK: ano:

LP: a postupně do ní naskládáme na kolečka nakrájená vejce cibuli a okurku to všechno [na kolečka]

NK: [počkej tak já du] já du krájet tak teď sem vyložila [teď du]

LP: [no]

NK: teď du krájet

PR: nad'o já ti pomůžu já začnu krájet teda cibuli

LP: --- tak akorát ne co říkáš nad'o

NK: co [--- vypadá]

LP: [toho salátu]

NK: vypadá to dobře

LP: no já už bych to nepřeháněl

NK: jo takle já eště vyn- vyložim dno víš

PR: a nad'a říkala že potřebuje sníst kilo tak

NK: no tak to víš [já už si tajdle radši trošku]

PR: [((smích))]

NK: kousnu dyby nezbylo tak do srdíč[ka]

LP: [ta]kže ted'ko na kolečka nakrájíš vejce nebo nakrá-
teda já ti pomůžu

NK: hmm

LP: cibuli okurku

NK: ano

PR: okurku budeme loupat nebo ne

LP: jo jo oloupeme [uděláme]

NK: [takže]

LP: jí taky na kolečka

NK: ted' (pudu) dělat vrstvu cibule jo

LP: hmm ne: to se tak jako proloží jak tou okurkou tak cibulí

NK: jo takže

PR: uděláme směsku z té [zbylé]

NK: [uděláme]

PR: zeleniny a pak to [hodíme do toho salátu]

NK: [my uděláme hromádky] [a pak to]

LP: [a vejce] na tvrdo taky hezky na kolečka
(((znělka))

PR: naším pochoutkovým hostem je herec ladislav potměšil

NK: určitě ho máte rádi a dnes ho možná začnete mít rádi i jako kuchaře připravujeme kuřecí
křidélka podle juliány a španělský salát

PR: nad'a už loupe vejce

NK: ano:

PR: budeme budeme eee na kolečka ste říkal ta [vejce krájet]

LP: [ano --- no no] no no no

PR: co vám přijde záhadného na ženském vaření

LP: záhadného

PR: no jestli přijde třeba záhadné třeba ne

LP: no ani ne:

PR: a je rozdíl mezi tím když vaří muž a žena

**LP: no tak u nás doma určitě protože já dyž vařim tak si odmývám nádobí rovnou já
nemam rád takzvaně ten binec jo v dřezu a tak**

PR: a to má vaše žena ráda

LP: no jájinka moje j- jako po sobě zanechává to ná- a pak to meje zase všecko najednou jo: takže to já nemusim tak v tom je zásadní rozdíl teda (v) práci v kuchyni

NK: ((smích))

LP: no a pak jako já rád vařim jako z krásnejch věcí jo nerad vobírám nerad to dyž už to tak abych měl hezkej kus masa kterež hezky si nakrájim a tak ---

PR: kdyby někdo přišel očistil to odblanil omyl a vy ste jenom nakrájel na ty kostičky

LP: --- přesně přesně tak (.) ty děláš binec

PR: la- ladislav má rád pořádek a prej tu děláš binec ((smích))

NK: a já to za chvílku sklidim počkej

PR: neochutnávat neochutnávat

(.)

NK: mně ulpěla kus vajíčka na na skořápce tak sem to vydlobla víš

PR: mimochodem když vás tu mám takle oba v kterém filmu nebo představení vám nejvíc chutnalo kde ste třeba opravdu jedli

LP: no tak já vim že já teda když sem točil discopříběh dvojku tak sem tam měl scénu kde sem jed biftek a

NK: jo

LP: řek sem že jich snim klidně osum tak ten <kuchař byl na to připravenej> já sem jich sněd asi <deset>

NK: (jéšíš)

LP: a dycky víš (jak to) přerušili to jak ta [klapka jako skončí]

NK: [ano ano ano]

LP: tak rychle sem to dojed říkám další

((smích))

LP: a vůbec sem nebyl přejedenej musim říct biftek je zázračný jídlo

((smích))

PR: a herecká práce je náročná naďo co ty kde ti chutnalo

NK: no já sem měla představení byl to pták eee v divadle bez zábradlí eee nám juraj herz narežiroval vaření během představení špagety a byly to špagety eee po i- po italsku jenom cibulka: česnek a rajčata a

LP: cibulka

NK: cibule cibule

LP: jo

NK: no hodně cibule hodně česneku to už sem tam měla předkrájený na plátky cibuli sem krájela rajčata sem krájela a jenom se to eee posolilo dalo se tam trošku chilli a: bazalka ((smích))

LP: já mam taky jednu krásnou z divadla to sme hráli hru neapol město milionů a pan režisér (gelanz) to na mně byla jedna závěrečná scéna kdy sedí celá velká italská rodina u stolu u kulatýho já nevím asi deset lidí a on skutečně narežiroval to že tam byly kuřátko hezky vopečný --- salátek a takový a ted'ko to přinesli na takový velký míse ta se dala doprostřed stolu řeklo se dobrou chuť a byla tma

NK: <ježišmarja>

LP: a ted' si dovedeš [představit jak ---]

NK: [to nechci vidět]

LP: herci sou dycky hladoví

((smích))

LP: tak jak se řeklo tma tak ty ruce na ten tác

((smích))

LP: <kdo nebyl> rychlej tak měl prd [<protože> ((smích))]

NK: [tak měl smůlu ((smích))]

LP: ale to byl fofr teda to <zmizelo> to si nikdo nedovede představit

PR: po jak dlouhé době se rozsvítilo a co tam zbylo

LP: no právě to už byla pauza a to už všichni zdrhali (řkal) ty máš dva kusy dej <to takle>

((smích))

NK: ježiš tys ulovil tři naval

PR: mimochodem může hlad nějak zaslepit třeba hercovu paměť

LP: já nevím jesli je to hlad jesi to bude spíš stářím u mě [((smích))]

NK: [ovšem horší] to mam dyž

hrajeme štiky k obědu tu už hrajeme dvanáct let tak eee václav postránecký mi tam jako prostě že přídu že potřebuju eee kapky na spaní takže mi dává na cukr já sice kupuju ty malinký takový kostičky no ale vem si spolknout už po dvanáct let tolik cukru vlasně třikrát ty si přídu pro kapky no takže já to dělám že jako si to dám a šoupnu do kapsy ten poslední musím jako už to před lidma mít v puse

LP: jo

NK: ten cukr takže jako ho mám cukru nadávám a pak se napiju a vyplivnu ho do tý skleničky takže takle šálím lid ((smích))

LP: jo počkej(te) abysme nezapomněli udělat salát

NK: no tak hele já mám [nakrájená vajíčka]

LP: [takže eště dobře no a]

NK: okurky

LP: okurky cibuli

NK: cibuli

LP: no

NK: tak

LP: a teďko na dílky rajčata

PR: to znamená jakoby na měsíčky jo

LP: ano a: papriku nakrájíme na nudličky šunku na nudličky

PR: já myslím že ty pochoutky dnes úplně prokrájíme celé

NK: my ty pochoutky [prokrájíme]

LP: [no tak je to] je to salát pro nad'u

PR: ((smích)) [((smích))]

NK: [no je no jistě] já sem hned ráno řekla [že potřebu-]

LP: [jak to říkala] po dvou hodinách musí
sníst kolik půl kila salátu nebo

NK: ne: ne že za den na eee na na deset kilo váhy musím sníst deset deka eee deset deka
zeleniny za den víš

LP: jo jo

NK: takže já jelikož mám to co mam

((smích))

NK: no nebudem to říkat <tady>

((smích))

LP: tak to je [---]

NK: [no násobme] to devětkrát tak si to vem

LP: hmm

NK: skoro kilo zeleniny musím sníst no

LP: no a olivy krájet nebudeme šunku na nudličky olivy vinné hrozny

PR: a ty mandarinky budeme také nechávat v celku asi jako olivy i hrozny ne:

LP: jako jako ty ---

NK: už sis někdy ufik nehet lád'o

LP: co říkáš

NK: jesi [už si si]

LP: [mluvíš] se starcem musíš mluvit nahlas

NK: ((smích)) jesi už sis někdy ufik nehet hele takovýdle nudličky se ti líběj nebo je mám
[přepůlit]

LP: [copak] nehet kus prstu sem si ufik

NK: ---

LP: no

NK: takle (takovýdle) nebo je mam [přepůlit]

LP: [jo to] je to je myslim v pořádku

NK: takle je to v pořádku

LP: [no] no no hezky to děláš

NK: děkuji ti

LP: no:

NK: léta praxe víš

((znělka))

(...) ((zajímavosti ze světa pochoutek))

((znělka))

(...) ((pět slov z kuchyně))

((znělka))

PR: kuřecí křídélka podle juliány a španělský salát dnes vzniká v pochoutkách pod dohledem
ladislava potměšila už ste se někdy musel v kuchyni smát kvůli něčemu

LP: určitě sem se <smál i v kuchyni>

NK: ((smích)) a já sem jednou v kuchyni hořela takže [už]

PR: [je] vůbec práce v divadle nebezpečná

LP: no je: to víte že jo každej krok je <nebezpečnej na jevišti> vid'

NK: no: no:

PR: už ste někdy spadli z jeviště třeba

LP: no tak z jeviště sem nepad

PR: ale odkud kam ste spadl když ste to tak <řek>

LP: no tak několikrát ze schodů a to sem nebyl podnapilej

NK: to já taky ano

LP: to člověk škobrtne mně snad to si všimněte že stačí jeden schod že je vejš to znáte asi
všichni

NK: ano

LP: jo dycky vo něj škobrtneš na tý chodbě kde chodíš tisíckrát tak vo ten jeden schod co je vo ten centimetr tak já zakopnu [vždycky]

NK: [((smích))] no a já sem já sem měla eee když sme byli eee eště na damu tak sem hostovala v divadle na zábradlí za janinku tenkrát preiss- eee to no to už byla preissova čekala miminko a najednou rizikový těhotenství a já sem dělala rychlejš zaskok do alchymisty od ben jonsona paní (poslužnou) a první výstup začínal že sem měla takovou krinolínku jako po lejtka sukýnky takovýdle štekla a měla sem sejít deset schodů vid' no samozřejmě že balkon byl plnej celej náš ročník já udělala jeden krok a sjela sem to všechno po zadku teda zůstala sem sedět ted' že jo balkon jásal no ty byli ty věděli že se něco přihodí no a ted' tam stál vašek --- a koukal a najednou zved ze země jeden ten podpatek a olda vlach koukal a zved ze země druhej podpatek no takže to byl další aplaus vid' a já pak stála a právě sem stála takle jako ta kachna <prostě na těch bez těch podpatků> a v portále stála růžen- eee helenka růžičková vzala mě mezi své mohutné poprsí a řekla takle to hraj pořád ((smích))

PR: takže my stále krájíme v téhle chvíli co nad'o papriky eee

NK: papriky

PR: šunku máme [nakrájenou]

LP: [(olivy)] krájet nemusíme ty tam jenom poklademe vinné hrozny totěž a mandarinky na ty

NK: proužeč[ky]

LP: [mě]síčky

NK: měsíčky

PR: ladislave vy ste se prý kdysi věnoval šermu je to pravda

LP: no tak já sem se jako mladej věnoval spustu věcem ni- a nic sem nedotáh teda jaksi pořá- --- gymnastiku chodil sem na šerm běhal sem dokonce ňák atletiku a to to ale to sem byl nejpomalejši vždycky ze všech to mi spíš šel ten šerm

NK: ((smích))

LP: a no co sem to eště dělal já myslim že to stačí plavat ještě sem chodil

NK: no eště sme měli taky jízdu na koni na škole přece

LP: to já ne to já neměl

NK: tys neměl

LP: my sme byli já sem byl o hodně starší než ty to

NK: aha: tak to my měli už tu kliku že jo:

PR: a s tím šermem kdo vás k tomu přivedl nebo jak vás to napadlo zkusit šerm

LP: no tak protože už sem jako malej kluk eee chtěl bejt hercem a viděl sem fanfán tulipán že jo kde s- tam sou nádherný šermy že jo ten

NK: no:

LP: gérard philipe no to je něco úchvat- --- se musim naučit šermovat no

PR: takže ste měl takovu tu kuklu a bojoval ste měl ste

LP: s kuklou kuklu sem měl eště doma pak sem jí někomu dal kdo chodil taky na šerm ano

PR: jaké to je koukat přes tu kuklu co vidíte nemáte nějaký jenom omezný úhel pohledu nebo

LP: to si musíte zkusit já už si to moc nepamatuju <ale je normálně vidět> a jako včelař no ((smích))

PR: není v tom vedro

LP: no tak to už si taky nepamatuju ale vono při každym sportu je když ho jedete na plno no tak je vám horko a

PR: a dyž ste říkal tu gymnastiku co vám nejlépe šlo v gymnastice

LP: no tak vim že sem dělal eee salto nazad salto dopředu: zase moc toho nebylo to co dělaj jako vrcholoví gymnasti nebo dobrý gymnasti to ne: jenom prostě takovej ten základ no

PR: tak jako kruhy nebo přeskok eee přes koně přeskok přes kozu a kruhovou sestavu

LP: tak eee kruhovou sestavu sem nedělal to všecko bylo v rámci takovýho toho tréningu normálního gymnastickýho ale přeskoky samozřejmě

NK: no tak my sme měli baletní výcvik vid' --- [taky]

LP: [ano]

NK: ste měli

PR: jak to mluvíš naďo prosim tě teďkon [((smích))]

NK: [no to je ---] název [---]

LP: [tak jak jí] naučil pan přeučil ((smích))

NK: jo to bylo to bylo na záchodě na damu napsáno eee pan profesor přeučil ten nás h naučil a

LP: jaký [pak s tím fraky pan --- taky]

NK: [jaké pak s tím fraky pan --- taky] no ((smích))

PR: --- naďo jak to bylo s tím eee kufříkem cestovním

NK: s jakym

PR: pro jana přeučila

NK: jo jo [ty to znáš no no]

LP: [---] no no: měl já vim že jirka krampol že byli někde v londýně v docích a tam sklá:dali takový ty obrovský bedny von říkal já hele už vezou přeučilovi líčidla
(smích)
(znělka)
(...) ((rychlovýslech))
(znělka)

NK: pochoutky pokračují s pečením kuřecích křidélek podle juliány a s přípravou španělského salátu recept hlídá herec ladislav potměšil

PR: mě zaujalo to jak ste říkal že děda byl holič ve vídni

LP: no tak to už je hodně dávno že jo ale byl tak jak se chodilo jako dyž se vyučil tak šel na zkušenou

NK: a pak tam měl krámek nebo jenom jako učedník

LP: ne ne tam prostě tam [šel za]

NK: [(tam šel)]

LP: prací že jo [a pak se]

NK: [jo jo jo] vrátil

LP: holičem pak v lucerně to byl špičkovej podnik

NK: jo jo no vidíš to

LP: za první republiky teda že jo

NK: a stříhal tě děda dyžs byl malej

LP: no ježišmarja --- nejhorší bylo když měl takzvaně když se prdnuł tak mi dělal tak zvanéj americkej sestřih

NK: ((smích))

LP: říkal ládičku to se dělá břitvou neboj se to budeš mít jeden vlásek vedle druhýho a dycky udělal ježiš to se mi to nepovedlo [a já měl takový lysinky a brečel sem]

NK: [(((smích)))]
(smích)

NK: a já sem taky jednou kvuli eee kvuli vlasum pla- plakala prže babička to byl --- ve světozoru zase bylo kadeřnictví a já měla vlasy prostě pod ramena a chtěla sem bejt modernější a měla ale voni mě vostřihali tak na k- na krat'ounko a tak vošklivě víš tak bez šmrncu tak něco hroznýho jako chlapečka skoro já nechtěla chodit do školy já sem brečela strašně

PR: co maso nezkontrolujeme maso křidélka jak se dělají

LP: já myslim že máme čas eště --- podíváme [se]

NK: [ale] můžem se podívat ukaž no ale zavonělo

LP: no: voní to krásně to je vončo měly by bejt tmavší [voni ztmavnou]

NK: [červený červený] červený

LP: no

NK: zatím zatím je vidět že to je v polovině tak láďo všecko nakrájeno [---]

LP: [no a ted' se]

NK: co ted'

LP: no takže máme vyloženou s- mísu salátem

NK: ano:

LP: postupně do ní naskládáme na kolečka nakrájená vejce

NK: tak nejdřív vejce jo:

LP: ano

NK: (takle)

PR: naďa šahala po okurce

LP: cibuli a okurku takže tak jak to máš to můžeš

NK: a vdycky ce[lou]

LP: [---]

NK: vrstvu [---]

LP: [jako na] se- takle no na sebe

PR: takže celou vrstvu nebudeme to vzájemně promíchávat

LP: já myslim že ne:

PR: takže postupně všechno to co sme nakrá[jeli eee pak skončíme těmi mandarinkami nebo]

LP: [---]

PR: čím skončíme navrchu

LP: eee budeme končit olivama hroznama a mandarinkama ano salát opepříme a zalijeme zá- zálivkou

PR: tu zálivku uděláme z čeho

LP: do oleje postupně vmícháváme ocet

PR: obyčejný ocet

LP: a osolíme ano ano takovou tu zálivku

PR: použijeme olivový olej [tedy]

LP: [kla]sickou

PR: takže jenom ocet olej a sůl nebo něco

LP: sůl --- sůl sůl výborně no není to krása

NK: no to je [úžasný]

LP: [barevně] co

NK: to je úžasný to je úžasný to je výtvarný [dílo]

LP: [víno]

((znělka))

PR: kuchyňská talk show zvaná pochoutky téměř splnila svůj dnešní úkol

NK: pekli sme totiž s ladislavem potměšilem kuřecí křidélka podle juliány

PR: a také dělali španělský salát je před námi tedy ochutnávka

LP: no a teď vlasně si vemeš vidličku a bodneš kam chceš můžeš jít až jaksi na to já myslim [že to je takle]

NK: [---]

LP: krásný

NK: je to nádhera tak já vám dám takle vidličky děti a budem papat ((smích))

PR: ladislave hrál ste někdy eee ve svém hereckém životě ženu

LP: eee ano v hamletovi divadelní královnu bylo to úžasný lepil sem si řasy dlouhý

NK: fak si hrál

LP: ano

NK: jo

LP: a to byla hezká (to je) krásná role já to měl rád pavel spálený to herec realistický tak ten dělal krále no byli sme dvojka teda

((smích))

PR: jaké to je pohybovat se eee tedy v ženském oblečení případně i v ženských botech

LP: no tak dyž hrajete královnu tak musíte se <pohybovat jako ženská> [takže]

NK: [jako] [královna]

PR: [jak se]

pohybuje královna

LP: no já bych to posluchačům ukázal takle

((smích))

NK: <no byl si důstojná královna škoda že posluchači nevidí> (((smích)) já už sem ochutnala]

LP: [tak ochutnejte já sem zvědavej]

NK: [já sem]

LP: [co tomu řeknete]

NK: já už sem měla [mandarinku s olivou olivy máme černé]

LP: [zespoda hezky no no takle to je vono]

NK: ty sis nabral pořádně čoveče [já]

LP: [co]

NK: sem byla ňáká rozpačitá

LP: já to taky zkusim teda

NK: jo to je dobrý

LP: no

NK: no

PR: výborný to je

(.)

LP: co

NK: hmm výborný ta zálivka je moc dobrá

LP: ono to může bejt úplně jako samostatný jídlo ten salát že jo

NK: to určitě

PR: ((smích)) (tak že bysme) náhodou nestihli udělat ty křidélka tak [tim se najíme]

NK: [---]

LP: promiňte vážení --- že mluvím s plnou pusou

NK: já si to hned vopíšu lád'o výborný

PR: nad'o: nestyd' se tak zopakujeme recept

((pípání))

LP: můžeme

PR: co nám to pípá

NK: hmm

LP: trouba

PR: trouba tak asi s počkáme s receptem a vyndáme maso musíme zkontrolovat --- eště

(vemu) salát

NK: takže

LP: tak co ---

NK: dem se na to podívat

LP: takže ten salát mam zopakovat

PR: potom

LP: po čem

NK: tak lád'o myslíš že už je hotovo nebo eště chvilku

LP: počkej tak pícháme do toho já bych to ještě

NK: votočíme je vid'

LP: nechal já bych to nechal voni by měly bejt to by mělo skoro vyschnout víš todleto

NK: aha

LP: pod nima

NK: aha aha no tak ještě to necháme dyť čas je vid' a nevotočíme je takle víš

LP: tos by se nemělo votáčct [to by mělo]

NK: [nemělo]

LP: bejt jako úplně vys- jako vyschnout víš

NK: aha aha aha

PR: no takže je tam ještě chvíli necháme a zopakujeme

LP: --- necháme ---

PR: ten recept na ten salát teda

NK: jo

LP: takže zopakuju salát půlku až jeden hlávkového salátu dvě vejce které se uvaří natvrdo jedna cibule tři rajčata jedna střední okurka jedna větší červená paprika deset deka šunky černé olivy vinné hrozny dvě mandarinky mletý pepř zálivka bude olivový olej ocet sůl teďko velkou salátovou mísu vyložíme listy hlávkového salátu postupně do ní naskládáme na kolečka nakrájená vejce cibuli a okurku na dílky nakrájená rajčata papriku nakrájenou na nudličky šunku nakrájenou na nudličky olivy vinné hrozny a pokrájené mandarinky salát opeříme zalijeme zálivkou a hned podáváme [---]

PR: [a jak tak]

LP: oleje postupně vmícháme ocet a sůl to je zálivka

PR: no a jak takový salát vypadá (a) jak nám chutná to se můžete podívat i na našem webu

NK: ano

PR: vé vé vé tečka rozhlas tečka cé zet lomno pochoutky ((www.rozhlas.cz/pochoutky))

NK: ale abyste než dojdete k webu nebyli napnutí vypadá skvostně vypadá eee vypadá svěže vypadá lákavě barevně úžasně a i tak chutná

LP: je jako nad'a

PR: ((smích))

NK: ((smích)) <jak víš jak chutnám>

((smích))

NK: <si dobrej>

((smích))

PR: ladislave když sme u toho na co ste sbalil svojí ženu

LP: na co

PR: nebo jak

LP: no <rozhodně sem jí> tehdy nic neuvařil [teda to je pravda]

PR: [((smích))]

LP: ale to se musíte zeptat jí

NK: a jak ste se potkali kde ste se potkali

LP: my sme se pos- potkali na: hereckých zkouškách na film dvě věci pro život kerej kerej točil pan režizér hanibal udělali sme spolu zkoušky na film no a vyšlo to na pětatřicet let sme spolu

NK: a [čili]

PR: [to je] dlouhý film

NK: tys jí pozval na schůzku nebo jak to bylo

LP: prosim

NK: tys jí pozval na schůzku nebo ona tebe nebo

LP: no já sem měl nákou premiéru v divadle a ona tam přišla s martou vančurovou to byla její spolužačka no a už nák sme tak nák zůstali spolu

NK: jéžiš to je a že to nerozvedeš do náká romantika víš takžes jí vyznal lásku nebo jak to bylo no ((smích)) nerozvede ((smích)) [sem drzá vid' a co je mi do toho]

PR: [((smích))] (no tak) může si uchovat tajemství ---

NK: no jasně tajemství musí bejt já bych ti to taky [neřekla kdyby ses mě ptal ((smích))]

PR: [((smích))] stále tedy posloucháte

pochoutky maso se nám pomalu za (m-) chvíli už dodělá

NK: ano

PR: eee já bych se eště dotknul toho herectví trochu my sme to dnes načali eee mirek donutil kdysi říkal že základy české komiky sou v tom dyž umíte zahrát ožralého kulhavého a: řekněme milovníka stejného pohlaví ctíte také tyhle zásady české komiky

NK: ((smích))

LP: no tak já ctím zásady spíš <dobrého herectví>

((smích))

LP: a dyž hrajete komickou figuru no tak jí musíte zahrát stejně jako tragickou jako prostě asi dobře no

PR: a hráli ste ožralého někdy na jevišti oba

LP: já myslim že určitě ale vožralej ne

((smích))

PR: jak se vlasně hraje opilý člověk je na to nějaký figl

LP: no asi jak [kdo]

NK: [no] den před tím se picneš a už víš potom jak na to víš

((smích))

LP: když si to [--- jesi je to takle]

NK: [ale v ten den ty to hraješ]

LP: jak říká naďa tak si to musíte zapamatovat že

((smích))

NK: nesmíš se picnout tak abys neměl vokno víš prže pak bys to zase nemoh zahrát

PR: a má pomáháte si nějak v tom pohybu jako abyste se klátili nebo mluvili nějak tak jako

LP: to se musíte dostat do toho pocitu že ste

PR: jak to děláte jak se do toho pocitu dostanete

LP: no to to se nedá nějak [---]

NK: [popsat se to nedá]

LP: to musíte zahrát no: teda nenastudujete to ani na škole todleto jo

PR: to se neučilo

LP: ne ne ne

((smích))

LP: děte se připravit a přidete že vás bolí zub

NK: ((smích))

LP: tak sem vodušel a vycpal sem si hubu kapesníkem <přišel sem a bylo to jasný>

((smích))

LP: <že sem měl bouli> takže sem nemusel <nic> hrát

((smích))

PR: jak se hraje jásavá radost naďo

NK: [--- ((smích))]

PR: [((smích))]

LP: [no takle dyť se na ní podívejte ta nemu-]

NK: no: to [víš ale]

LP: [naďa] nemusí hrát jásavou radost

NK: ---

LP: to je jásavá radost

((smích))

NK: no ale tenkrát sem měla strašnou trému já byla trémistka já ty etudy já sem dycky se tak potila a vůbec sem se neuměla uvolnit víš takže na jásavou radost to sme prostě se všichni sešli ve studovně a řekli sme si no máte doma někdo jásavou radost někdy --- nějaká blbost

[nikdo]

LP: [já sem] se nejví- taky promiň skáču ti do řeči styděl při těhletěch věcích protože nebudu menovat --- tak a teď budeme krmit slepice

NK: ((smích))

LP: láďo do toho

((smích))

LP: tak sem se postavil ná pipipi

NK: ((smích)) [((smích))]

LP: [ná pipipi] no jesli si myslíte že ste hotovej herec tak vypadněte

((smích))

NK: no a předvedla vám jak ste to [měli]

LP: [hele] pípá ná pipipi

((smích))

NK: slepice sem tady jenom já ((smích)) jinak samí [kohouti]

LP: [(no: tak)] jak to vypadá

NK: ukaž

LP: no já mys[lim že to je určitě no no no no no no no]

NK: [no to už vypadá dobře to už vypadá dobře] takže deme dávat na talíř a já bych asi mezitím zopakovala recept co ty na to

PR: no určitě zkus to

NK: takže eee zálivka byla jeden díl oleje dva díly soja sosu hodně sušeného česneku a na čtyři osoby asi čtvrt lžičky chilli koření zamíchali sme v míse a do této směsi sme ponořili křidýlka dvacet čtyři hodin se to má uležet což my sme nemohli potom sme dali do pekáčku a pekli na sucho pěkně eee eee na sucho

((smích))

PR: [hezky ti to šlo nad'o]

LP: [((smích))]

((smích))

NK: pekli sme pěkně na sucho a a to asi půl hodiny myslim že my sme pekli tři čtvrtě hodiny

[tak]

LP: [ano]

PR: a budeme to jíst

NK: a nyní [budeme]

LP: [zkusíme]

NK: podávat tak [deme na to]

PR: [(tak) šup na talíř]

NK: šup na talíř

PR: tak kolik si dáte křidélek

LP: eee no tak [já]

NK: [dvě] dvě

LP: hmm mně stačí ted'ko ochutnat

NK: dej si dvě

LP: ale jinak [(jich sním)]

NK: [seš náš host] no

LP: dvě tři čtyři [pět]

NK: [tak] ---

PR: nad'a si dá ty dvě a zbytek si dá ladislav

NK: tak si dáme taky každej [---]

LP: [tak] vy si dáte taky

NK: ty si dej taky dvě

LP: tak

NK: no takže dobré chutnání

LP: dobrou chut' doufám že vám to bude chutnat je to

NK: je to krásně upečený neboj

PR: my se nebojíme nad'o ((smích)) z toho se eště docela dost kouří řekl bych tím že sme to vytáhli hned z trouby

NK: takže to máme hodně horký hmm

PR: a nad'a už to má v ústech

NK: a je to dobrota i ta:k že sme to přesto že sme to nemarinovali ale dovedeš si představit jaký by to bylo po dvacetičtyřech hodinách v té v té šá- šťávičce hmm

PR: tak co

NK: je to dobrý

LP: já myslim že to de

NK: de to vid'

PR: prej to jenom de hele

((smích))

NK: hele podle gutha-jarkovského smíš vzít kost do ruky pomocí papírového ubrousku takže já <beru> kost do ruky [<pomoc->]

LP: [ty se-] ty seš pro mě taky kost takže

((smích))

PR: vemte jí do ruky

((smích))

LP: zkuste to taky

PR: říká ladislav potměšil a loučíme se také my dva

NK: naďa konvalinková

PR: a patrik rozehnal děkujeme za návštěvu

LP: já děkuju za pozvání

((znělka))

NÁZEV POŘADU: Pochoutky

DATUM VYSÍLÁNÍ: 10.1.2010

STANICE: Český rozhlas Region, Středočeský kraj

STOPÁŽ: 39 minut 2 vteřiny

ÚČASTNÍCI:

NK = Naďa Konvalinková, moderátorka

PR = Patrik Rozehnal, moderátor

PV = Petr Vondráček, herec, zpěvák, moderátor

((znělka))

NK: máte chuť změnit něco v kuchyni a užít si čas věnovaný přípravě jídla

PR: patrik rozehnal

NK: a naďa konvalinková vám nabízejí

PR: buď si jen tak poslechnout naše povídání nebo s námi i vařit

NK: na pomoc sme si pozvali herce muzikanta moderátora zpěváka a mašinfiru

PR: řídí totiž už pár let lokomotivu ne: tu ocelovou na kolejích ale tu hudební na jevištích

NK: máme štěstí protože nás navštívil muj eee kolega herec ale taky zpěvák a taky moderátor
petr vondráček

PV: ahoj naďo děkuju za pozvání

NK petře víš že sem překvapená že ty si vlasně gurmán prže ten recept co si nám dal je
zajímavej v podstatě králíčí maso sme v pochoutkách ještě neměli

PV: ne

NK: ty teď teda řekni ten recept co to bude

**PV: jasně a přitom je králík takovej zdravej že jo <málo ho> lidi jedí je to prosim vás
pěkně všichni milí posluchači je to: bílá králíčí omáčka kterou samozřejmě sem zvyklý
jíst od svý babičky od od dětství a miluju jí asi jako nejvíc ze všech jídel na světě co
existujou**

NK: (aha) počkej z kterého kraje pochází

PV: no babička je vod kolína

NK: od kolína

**PV: to je kolínsko já myslim že takovej takovej podobnej recept dělaj třeba i směrem
jako ve východních čechách k pardubicum a tak dál**

NK: ano

PV: ale třeba karlovarsko tam ho neznají tam ho prostě neznaj to vim stoprocentně

PR: je jasno co se bude vařit a bude ještě jasněji až si vyjmenujeme potraviny které sme si vyndali ze spíže a lednice

NK: připravit je tu malý pochoutkový diktát potřebujeme králičí hřbet

PR: drůbeží jatýrka

NK: drůbeží srdíčka

PR: dva kelímky smetany

NK: cibuli

PR: tymián

NK: bobkový list a nové koření

PR: pepř a sůl

NK: ocet

PR: hladkou mouku

NK: a brambory a doufejme že se na konci dnešních pochoutek budeme olizovat nejen my ale také vy

PR: začínáme jako vždy písničkou no a po ní už bude vařit petr vondráček

((znělka))

NK: znáte to že když přijde návštěva stejně skončí s celou rodinou v kuchyni u nás je to podobné proto teď vysíláme pochoutky z opravdové kuchyně

PR: a na návštěvu k nám přišel herec a zpěvák petr vondráček no a budeme s ním dělat králičí hřbet plněný drůbežími jatýrkami a srdíčky s bramborem

NK: takže já sem si připravila králičí hřbet

PV: ano

NK: eee řekl si že ho mám nakrájet na kousky zároveň sem si eee připravila srdíčka jatýrka

PV: hmm

NK: a cibuli takže všechno krájím na kousky a co teď

PV: tak všechno je to krásně připraveno eště chci doplnit že je možné pokud někdo má rád také drůbeží žaludky aplikovat do této omáčky

NK: taky sou [dobrý no no]

PV: [taky taky sou] hrozně vynikající možná vůbec nejlepší ale játra srdíčka tam prostě patřej no co s tím to maso ty srdíčka drůbeží drůbeží jatýrka a králičí maso nakrájené na kousky společně s rozkrojenou cibulí [dáme vařit]

NK: [už du na to]

PV: dáme vařit do vody tak aby to všechno plavalo a bylo pěkně potopeno ve vodě

[a: do]

NK: [dobře]

PV: toho všeho přidáme koření což je samozřejmě strašně důležitý a já protože sem chlap [a mam]

NK: [ano]

PV: rád výrazný chutě tak to chce všeho dát trošku víc než je psáno třeba v kuchařkách [nebo v těch receptech]

NK: [--- ano ano ano]

PV: takže všeho radši přidat řek bych že úplně nejtypičtější(ch) vůně pro tu omáčku je je vůně tymiánu takže tymiánu [bych]

NK: [aha]

PV: dal opravdu hodně eee já nevím tam to se dává na na žičky tak řekněme dvě vopravdu vrchovaté polívkové lžíce

NK: dobře

PV: ta:k potom bobkový list tak tři tři čtyři kousky radši čtyři abych se držel toho <co sem nastavil> nové koření pokud je v kuličkách tak samozřejmě asi nákejch pět šest kuliček a pepř pokud možno také kuličkový v celku ta[kových]

NK: [dobře]

PV: deset až dvanáct kuliček tak to se všechno bude vařit [pěkně]

NK: [čili vše]chno to dám do hrnce a začnu vařit

PV: všechno do hrnce a začne se to vařit [tak]

NK: [dobře]

PV: a eee klasi- na klasické trouby tady ty máš nad'o nákou turbotroubu určitě vid'

NK: ((smích))

PV: ((smích))

NK: (je tady) úžas[ná ---]

PR: [to byl zatím] turbohrnec

PV: <turbohrnec> takže my co máme obyčejnou plynovou plynový sporák <doma> tak dáme vařit a vaříme zhruba já [nevím]

NK: [dobře]

PV: tři čtvrtě hodiny cirka

NK: ano:

PV: tak co potom dál tak tento vývar celý sti- scedíme protože aby (byl) se chceme zbavit těch bobkových listů a těch kuliček všech ko- z k- z toho koření a tak dále scedíme necháme samozřejmě na plotně aby byl neustále teplý hmm a maso dáme zvlášť pokud můžeme umýt nemusíme já ho třeba nemyju já mám ty kousky tymiánu na tom masíčku rád jo takže to je tohle teď pozor co uděláme vedle už vlastně můžem dávno vařit bla- brambory úplně klasickým způsobem vaříme brambory a eee poté co ten vývar se nám udělá ten masový myslim a z (toho) koření ze všeho tak eee si taky přichystáme smetanu smetanu smícháme s eee hladkou moukou je to tak s- tohle je smetana já sem nikdy nevěděl co to je ta smetana kolik je druhů smetan nad'o

NK: zakysaná smetana [sla]dká

PV: [no]

NK: smetana teďko různě třicet tři proc[ent]

PV: [no:]

NK: [nebo]

PR: [na vaření] je dvanáctiprocentní [pravá smetana]

NK: [dvanácti pro-]

PR: by měla mít minimálně [taková ta kla]sická

NK: [třicet tři]

PR: ta jednatřicet je minimum a lépe třicet tři

NK: třicet [tři no]

PR: [a pak] sou takové ty poctivé čtyřicetiprocentní

PV: no tak já bych doporučoval pokud to máte rádi čes- českou kuchyni tak dejte tu nejsilnější a klidně víc [tý smetany nemusí]

NK: [dobře dobře]

PV: a takže to eee s s moukou smíchat pěkně

NK: tu až potom až bude měk-

PV: to až potom [no: to je eště to je eště]

NK: [až až bude mě- eee]

PV: čas a pak samozřejmě existuje taky smetana bedřich ale ten sem nepatří v tuhle chvíli tak

NK: ((smích))

PV: můžem si ho pustit

NK: ten má něco společného s vltavou

((smích))

NK: dobře ještě sem dala vařit brambory [které]

PV: [výborně]

NK: si říkal že máme uvařit vedle a potom se přidají do toho: hotového jídla

PV: ano

NK: no takže máme zaděláno [vono se to bude dělat samo]

PV: [(já myslim že máme zaděláno)]

NK: to je úžasný

PV: samozřejmě brambory taky do toho se dá sůl perfektní všecko je možné je vařit ještě ve šlupce

NK: aha

PV: a pak je teprve vostrouhat a nakrájet na tako[vý kolečka]

NK: [aha tak my] my sme tě předběhli

[protože]

PV: [(ale ne:)]

NK: sme to chtěli všecko stihnout tak už sme naloupali a už vaříme

PV: jako esteticky je to dokonalý [jak si jak to --- jak si ty]

NK: [(no tak ti tak) ti děkuju]

PV: brambory nakrájela

NK: za pochválení no a teď si můžem povídat

PV: tak jo:

NK: všecko se to vaří v jednom hrnci [to mám]

PR: [expe-]

NK: ráda takovejdle recept

PR: experimentujete rád v kuchyni co se týká receptů tedy vaření

PV: já právě vůbec j- víte já se přiznám že umim mí- míchaný vajíčka na tisíc způsobů hemendex si udělám střídám akorát ty šunky pod tím <a slaniny> aby to bylo trochu variabilní ale jinak sem bohužel slabej slabej kuchař to říkám na rovinu ale myslim že se to změní že se to může zlomit já vim že třeba spoustu lidí nedávno sem poslouchal rozhovor s richardem tesaříkem v rozhlase a ten mluvil vo tom že vlasně do nějakých pětatřiceti čtyřeceti jed po hospodách a maximálně si doma něco namazal na chleba z ledničky a že ho to vaření až oslovilo prostě v tom v tom zralejším věku tak já myslim že se to může přihodit i mně ale zatím zatím ne přiznám se úplně bez mučení že tenle

**recept sem si musel několikrát opakovat s- se svojí přítelkyní i i s babičkou a s mámou
abych si ho zapamatoval**

NK: ((smích))

PR: čili oni vás doma zkoušeli jako tak schválně jestli si to pamatuješ nebo jak to vypadalo

PV: no: to ne: ale prostě sem říkal prosím tě jaká jaká [<jaká je ta smetana správná a>]

NK: [((smích))]

PV: [<furt sem tím votravoval no>]

NK: [((smích))]

**PV: a to je hrozně jednoduchý jídlo navíc že jo to sou jídla který sou strašně složitý
[a todle]**

NK: [no právě]

**PV: todle je fakt jednoduchý za hodinu jíte v podstatě a je to hlavně pro ty a já mezi ně
patřím kteří mají rádi vopravdu třeba vnitř- vnitřnosti já vim že to zní tak vošklivě
třeba dát si uzenej jazyk nebo něco to je něco tak [dobrýho]**

NK: [to miluju]

**PV: nebo srdíčka na slanine s knedlíčkem a todlecto všecko vono to ubejvá ale sou
hospodyňky**

NK: plíčky

PV: plíčky [no plíčky]

NK: [na smetaně] no

PV: já to mám prostě rád

PR: nad'a tady šlehá tu smetanu o které ste mluvil před chvílí

NK: ano

PR: s moukou teda

NK: ano ano [(šlehám šlehám)]

PR: [tím to (podom)] budeme zahusťovat

NK: a tím to zahustíme až na konec

PR: existuje u vás doma v kuchyni nějaké tabu

**PV: existuje jedno jediný tabu to bohužel vypěstovaly ve mně tvrdé a zlé vychovatelky
z mateřské školky ((smích))**

NK: to máme všichni ňáký [ňáký]

PV: [no ---]

NK: traumata z toho [já mám zase]

PV: [to byl to byl] koncert- polokoncentrační tábor [já mám pocit]

NK: [no no no] pro mě

krupicová kaše trauma celoživotní

PV: a pro mě rajská polévka

NK: rajská [polévka]

PV: [rajská] taková ta hnusná jídelní [taková ta]

NK: [no no no]

PV: bez ničeho úplně (jak dyž je)

PR: s rejží na dně

PV: v podstatě jako když si vohřejete kečup

((smích))

PV: <fujtajbl> takže to je tabu asi u nás doma

PR: (a) zkoušel ste to napravit že byste si třeba objednal eee v restauraci rajskou polévku někde kde opravdu dobře vaří

PV: no: pak sou takový ty di- eee (zuppa di pomodoro) nebo takový ty jakože rajčatový polívky ty italský nebo ty minestrone kde kde plave ta zeleninka a není to rajčatovej protlak ale je to skutečně příjemný rajčatovokrémový a je to v pořádku

NK: jasně

PV: takže takovou tu takovou tu hnusnou sem myslel takovou tu tu jídelní tu tu vopravdu nemůžu nemůžu jíst ústřici sem zkusil jednou to je [taky ---]

NK: [to taky] nemusím

PV: já sem to jednou zkusil a nic

NK: nic [taky ne taky ne]

PV: [jako když po- pol]knete víc slin jako je to [to samý]

NK: [no: něco] strašnýho

((smích))

PV: <(a že si v tom) tak [užívaj ty lidi]>

NK: [přitom prej] delikatesa

PV: no zajímavý

PR: k tomu se asi musíš projít no

NK: já vim

PR: a musí být opravdu [čerstvé asi vyloženě vytažené ne]

NK: [ale nebudu to už zkoušet nemusím to zkoušet]

PR: nemusíš neúkoluji tě ((smích)) máte doma nějaké třeba speciální hrnky jako že každý máte svůj a rozdělené třeba podle toho co z toho pijete nebo tak vy se smějete

PV: já se směju tak (taď) moje přítelkyně která vlasně kojí že tak eee tak

PR: <má speciální hrnek>

PV: tak má speciální čaj pro kojící ženy a dává si ho do speciálního hrnku

NK: ano

PV: který sem vyhrál na nějakým golfovým turnaji ale to je jedno je to takovej obrovskej hrnek to je snad půllitr tak z toho to vona takle pije

PR: a máte tedy sadu hrnečků třeba šest vopravdu stejných anebo máte každý jiný jak to je u vás

PV: eee máme tam takovou hnus- hnusně světle světle

PR: <dostal sadu po šesti>

PV: světle růžovej servis [<takovej>]

NK: ((smích))

PV: eee konvička a šest malých hrnečků a ta se používá jenom když přijde někdo [jako komu]

NK: [návštěva]

PV: vykáme

NK: a to je ten růžový porcelán

PV: takovej no <takovej> já t- to bylo ve slevě [<--- sme dostali>]

NK: ((smích))

PV: já už si na to nepamatuju ale je to jakoby reprezentat- <reprezentativní> [nádobíčko]

NK: ((smích))

PR: ((smích))

((znělka))

(...) ((zajímavosti ze světa pochoutek))

((znělka))

PR: se zpěvákem a moderátorem petrem vondráčkem vaříme v pochoutkách další dobré jídlo

NK: a jestli se nepletu tak je to poprvé králíčí maso navíc i drůbeží jatýrka a srdíčka s bramborem

PR: nezkontrolujem to [ten hrnek tam (tak) --- probublávat]

NK: [podíváme se začíná to vonět] což je úžasný čili všechny ty ingredience

PV: no nad'o tobě to voní jako skoro u nás doma

NK: jo: tak to sem ráda

PV: ty vado no: trochu bych to [podlil]

NK: [no:]

PV: přesně dobře [to děláš naděňko]

NK: [malinko vý]borně ta:k no

PV: já si taky čuchnu [s dovolením]

NK: [začíná to] pod' si čuchnout tak jestli eště přidat toho kořeníčka ---

PV: dobrý je to takle to voní dobře

NK: takle dobře tak je to

(.)

PV: a co máme tady máme ten

NK: to sou brambůrky

PV: brambůrky

NK: tady se vaří voda

PV: to je celkem nezajímavej příběh ty brambory

((smích))

PR: <ta voda eště míň>

PV: (((smích)))

NK: [no: jinak máš všechno] jak si chtěl v jednom hrnci proč votvíráš [deset pokliček prosim]

PV: (((smích)))

NK: (((smích)) pejsek a kočička]

PV: [--- hrnci jako pejsek a když vařili dort]

NK: <vařili dort>

PV: no: jak tam dali --- hu- husí hlavu

NK: jo

PV: si to pamatuju měl sem knížku taky doma

NK: ((smích))

PR: kdo vám uvařil nejlepší jídlo v životě nebo na co třeba vzpomínáte že ste dostal od někoho jako jídlo

PV: no tak to bude asi někdo někdo z těch z těch příbuznejch nedá se nic dělat já nebudu chodit [(okol-)]

NK: [co vám] vařila babička ---

PV: babička no tak babička dělá třeba hořčicovou omáčku vokurkovou vomáčku s knedlíkem

NK: no no no

PV: to sou takový skvosty tam [plavou]

NK: [no jo]

PV: vokurky to úplně to dyž přijedete na takle prázdniny du se projet na kole vykoupu se s kamarádama si pohraju na indiány vrátím se domu a <tam mě čeká> co výborná minerálka vochucená a tadleta omáčka tak to je největší štěstí který na světě můžu zažít co se týče tadytoho kulinářskýho umění ---

PR: vy si ještě teď hrajete na indiány

PV: ne: to sem jako já sem tam [jezdil na prázdniny ale je pravda že sem]

NK: [((smích)) <(jako malý)> ((smích))]

PV: je pravda --- když ste na to takle patriku narazil že sem odmítal odmítal dospět jako chtěl sem zůstat ještě dítětem nevim proč nák mně to přišlo líto kolem těch třinácti let tak sem si eště ostentativně před rodičema hrál s legem ab- aby mě považovali za

NK: za malýho:

PV: <za malýho> a přitom už sem ty hormony se mnou začaly lo- lomcovat to s- dávám vobčas k dobru tu historku že přišly holky z osmičky jesi pudu ven už namalovaný a už jako takový ty položeny

NK: hmm

PV: a já říkám nemůžu prtoe mám rozestavěnej hrad tady z lega [(eee z toho lega)]

NK: [((smích))]

((smích))

PV: no: takže co sem to chtěl říct jo takže v týhle době sem si hrál na indiány eště pak sem přestal dneska už ne

((smích))

NK: já sem si taky hrála já sem byla vinnetou většinou a moje sestra byla old shatterhand

PV: jo

NK: no no no

PV: no tak vinnetou je takovej ženštější tak to si vyhrála

NK: <no:>

((smích))

PV: <old shatterhand>

NK: ((smích))

PR: <kdo (vám) hrál nšo-či>

NK: (to) sme neměli

((smích))

PV: <nepotřebovali ste (v tý době)>

NK: my sme byli ta dvojka silná [vid' a žádný]

PR: (((smích)))

NK: ((smích))

PR: eee abychom se dostali k jídlu a navíc vy hraje i na piáno dá se u piána při hraní něco jíst třeba nebo zkoušel ste to

PV: tak dobrá otázka spíš se u piána dá něco pít je to tak musím musím to říct je ideální můj vzor třeba jerry lee lewis tak měl dycky položenou skleničku whisky takle na piáně eee tuto pocucával během celého koncertu a to mě fascinovalo a já dyž sem třeba na chalupě kde mám křídlo a něco si cvičím trénuju nacházím nějaký nový to- tóny harmonie což je nemožné už najít něco nového dycky je to kopie něčeho aniž to víte tak tam si třeba dám dvojku vína taky je to sympatický ale jíst no tak možná nějaký chipsy by se daly dát ale to by drobilo na klaviaturu ne tam se nesmí nic jíst

NK: tam se nesmí

PV: tam se nesmí jíst takle to vidím já dyž si vezmu

NK: kdy ses [za]čal

PV: [no:]

NK: učit na klavír

PV: na klavír tak sem začal v sedmi jako chodit k paní profesorce

NK: do lidovky

PV: do lidovky ano

NK: (hmm)

PV: takže sem absolvoval ten jeden kurs ten sedmiletý

NK: a máš po někom hudební nadání někdo z rodičů j-

PV: no as- asi to je táta táta to je ten kdo kdo mi ukázal desky elvise a jak se to pouští na tom gramofonu a mně byl rok a půl už sem se to naučil pouštět

NK: jo:

PV: a když sem přišel ze školky tak sem v těch punčocháčkách prostě tancoval celý vodpoledne mě to strašně bavilo ten rock and roll nechápu proč vlastně chápu proč

NK: ((smích))

PV: (prže) je to kouzelná muzika

NK: je

PV: vopravdu rock and roll je nejvíc

PR: takže ste ho napodoboval i vizuelně třeba

PV: no tak vi- vono nebylo z čeho čerpat já měl dva obaly

NK: ((smích))

PV: <--- sem viděl fotku dvě fotky elvise až do svejch nákejch deseti let> a pak sem až pak se ukázaly v televizi nákej jo von von byl takovej film hranej kurt russell ho hrál elvise tak na tom sem byl v kině a z toho sem byl úplně unešenej jenže to nebyl elvis to byl herec kurt russell

NK: jasně no

PV: a pak se mi až později dostaly náký materiály na videu na videokazetě že sem měl najednou záznam nákýho koncertu z havaje

NK: já

PV: sem úplně slintal plakal že to bylo vopravdu to nebylo ty věci tady já ačkoli sem docela mladej ale až tak hluboce nepolíbenej tou totalitou která tady panovala těch čtyrycet let tak i já sem lovil prostě bayern mnichov abych slyšel hlas elvise v roce osumdesát dva osumdesát tři protože ty český rádia to nehrály dneska už to hrajou že jo no <puste elvise nákýho>

PR: zahrajem si elvise tak jo

PV: supr

((znělka))

(...) ((pět slov z kuchyně))

((znělka))

PR: se slovy na chvíli přestaneme a raději se podíváme na ten králičí hřbet s drůbežími jatýrky a srdíčky

NK: v pochoutkách je šéfkuchařem zpěvák a herec petr vondráček

PR: zůstaneme ještě u toho piána mě tak napadá když se jí a kouše tak vlasně přestáváte kvalitně slyšet přesvědčil ste se vy o tom třeba někdy když ste hrál nebo zpíval nebo něco dělal takle

PV: no: vidíte to máte pravdu tak trochu eee to je takovej syndrom tetřeva hlušce ale ten ten přestává slyšet při jiný činnosti <--->

((smích))

PV: <tetřev hlušec>

PR: <(to se ptát nebudem)>

((smích))

PV: no a já když koušu ale já dodržuju tu dvaatřícítku dvaatřicetkrát se má při- překousnout sousto

NK: ano no no

PV: někdy i pětštyrycet si dám většinou po ránu když brzy jako vstanu

NK: to si teda spočítáme tady [<v závěru>]

PV: [((smích))] já to nechápu a to má každéj nějaký dispozice já prostě musím víckrát kousnout vono to bude taky geneticky protože moje máma taky tak jako menší soustička tak jako přežvykuje polyká a dycky je poslední

NK: no

PV: dycky je poslední (to se říká) ten první je král a ten poslední je co nic asi

PR: louda

PV: [louda hmm ---]

NK: [louda louda]

PR: ale podle bontonu by si měl správně dojít jako poslední ne: čím později tím lépe

NK: tím lépe no určitě určitě [má]

PV: [jo:]

NK: se jíst pomalu a: má se hodněkrát kousat eee proto seš možná štíhlý že prostě všechno [---]

PV: [---]

NK: že že ten žaludek nemá tolik práce

PV: hmm

NK: to zpracovat

PV: jasně

PR: petře hraje moderujete zpíváte: chtěl ste dělat původně třeba něco jiného úplně

PV: původně sem chtěl dělat něco jinýho (proto) sem šel na gymnázium pak sem šel na vysokou školu ekonomickou na mezinárodní vztahy fakultu (ale) tu sem nedodělal bohužel protože sem byl línej se připravovat a učit

PR: kdy ste to zabalil v kolikátym

PV: zabalil sem to v kolikátym [((smích)) <myslíte semestru měsíci nebo ((smích))]

NK: [((smích))]

PR: <--- až tak brzo>

PV: ne: to já sem skončil v roce devadesát osum mě naposledy po třetí vyhodili já mě dycky vyhodili já sem udělal znova přijímací zkoušky uznali mi předchozí studium já sem (v podstatě) navazoval takle furt

PR: pak řekli po štvrtý už to nejde jo

PV: šlo to eště ale já už sem si říkal ty si takovej blbec [tři- třikrát se nechat vyhodit to je>]

NK: [((smích))]

PV: <rarity> tak sem řek dost prostě budu se věnovat tady tomu kumštu a v tý době vlastně i pan šimek tenkrát se kterým sme spolupracovali s lokomotivou tak říkal že nás chce do

televize tak sem si říkal tak je to jasný takže moje moje můj osud moje budoucnost se bude odehrávat v těchto v těchto [intencích]

NK: [(kruzích)]

PV: a kruzích no: takže sem si řek dobrý tak --- prostě nebudu inženýr ekonomie no a co stejně by mě to nebavilo co si budem povídat jako [ňáký propočty (jo)]

NK: [((smích))]

PV: i když jako ce- třeba cestování já sem se viděl jako jak budu cestovat někde ňákej diplomat nevim no

NK: hmm

PV: ale sem rád že to dopadlo jak to dopadlo

NK: jasně

PV: já myslim že bych tady jinak neseděl <kdybych byl někde> [((smích))]

NK: [no právě]

PV: <jako velvyslanec>

NK: kdo ví kde cestoval

PV: <v albánii>

NK: s kufrem peněz

PR: co vy víte třeba byste byl eurokomisař nove:j a my sme si vás pozvali

PV: a ty sou dobře placený ty se maj dobře že jo

NK: no: ty jo [ty jo]

PV: [tak víte] co tak já si du eště si podat přihlášku na tu vysokou školu

NK: že bys to dokončil

PV: <že to eště já to eště docvaknu> ale ty buňky už vodumřely to je jakmile člověk [takle ---]

NK: [to de rychle]

PV: někdo na to má já cejtim že na to už nemam že jak sem si třeba popral s matematikou abych jí pochopil tak sem dosáh ňákýho stádia ze kterym sem byl relativně spokojenej že sem spočítal tu matici a tak dál a dneska sem rád že dám dohromady já nevim jednoduchou nerovnici [prostě s:e to vytrácí]

NK: [to já už ani to ne] abych řekla pravdu

PV: trojčlenka ta je dobrá trojčlenku t: tu člověk musí prote s tou se setkává v praktickym životě myslim že i v kuchyni kolikrát

NK: ((smích))

PR: kdy si naposledy použila trojčlenku v kuchyni nad'o

NK: --- čoveče čoveče já ji snad nepoužila [nikdy v životě]

PV: [((smích))]

((smích))

PV: [sůl pepř a ty- tymián <to je trojčlenka> ((smích))]

NK: [((smích)) tak takle] no dyž myslíš takle tak to jo [to jo]

PV: [((smích))]

PR: byly nějaké rady které vám třeba miloslav šimek dal když ste takle začínal pozval si vás do pořadu profesně

PV: profesně no: tak já řeknu jediný co říkal petře poslouchej sou dvě možnosti je cesta nahoru anebo cesta dolu <pamatuj si to> ((smích)) to mi říkal no říkal spoustu věcí spoustu věcí velké sportovec nekuřák abstinent takže my s klukama s kapel- s kapelou samozřejmě na zájezdech že jo sme si šli za- na to pívko zašli a pedagog miloslav šimek to nerad viděl pak nám spílal ale já na to vzpomínám strašně rád na ty na ty léta bylo to skvělý naprosto skvělý [š- šest]

NK: [---]

PV: let sme byli po jeho boku a po boku zuzany bubílkový díky němu vlasně všechno je co je teď z čeho můžu čerpat z čeho můžu mít radost jako profesně a tak nebejt pana šimka tak bych možná byl ekonom teď no

((znělka))

(...) ((rychlovýslech))

((znělka))

NK ještě bych taky [(vosolila)]

PR: [je to dobrá] konzistence tedy

PV: vypadá to pěkně (a to) jak je tam takový to jak je to takový dr- drobenatý ta vomáčka

NK: (no no no)

PV: to je dobrý to je v pořádku (.) no:

PR: nad'o jaký to je ((šeptá))

NK: ježiš to bude dobrota ještě až se do toho přidá ten vocet

PV: ((smích)) no: ten vocet se musí dát no:

NK: tak vochu- chceš taky [vochutnat]

PV: [no jasně] vochutnám rád je to dobrý je to dobrý

[samozřejmě (je to) vynikající]

NK: [slaný je to dost] slaný je to dost

PV: slaný je to dost mam pocit no:

NK: taky vid'

PV: hmm

NK: tak až pak teda ten ocet na talíř [no:]

PV: [dobrý] v pohodě hele ten ocet tomu dá ten správnej

šmuk

NK: a eště to malinko zahustíme tedy

PV: tam totiž to samozřejmě není jednoduchý rozumíš nad'o to je

NK: to je

PV: babička dělá jednu verzi moje máma která se [to naučila kvůli tátovi]

NK: [jasně jasně jasně]

PV: tak dělá jinou verzi a moje přítelkyně teď chudák pláče aby docílila babiččinyh

kvalit

NK: no právě [(no: to to máš)]

PR: [my děláme tu čtvrtou] verzi

PV: vy děláte čtvrtou verzi já kdybych až kdybych já sám to dělal tak to bude pátá verze to prostě ((smích)) je to [vono je to]

NK: [ty ale ale] dobrý to je

PV: je to dobrý je to dobrý

NK: je to výborný

PR: nad'a to tak trochu upgradovala jo

PV: no no

NK: ---

PV: sme- takle smetanu přesně tam taky eště naděnko přidej

NK: no no no no no no

PV: at' to je hustý at' sme tlustý [no jinak]

NK: [ty si to] můžeš dovolit chlapče ovšem to víš

((smích))

NK: se mnou je to horší

PV: to je lehký jídlo hla- takle je to něco mezi polívkou a hlavním jídlem [my třeba]

NK: [jasně]

PV: jako sme to měli k vobědu jako hlavní jídlo

NK: hmm

PV: normálně

((znělka))

PR: vypadá to že sme to zase zvládli a můžeme pod dohledem herce zpěváka a moderátora petra vondráčka dávat na talíř králíčí hřbet plněný drůbežími jatýrky a srdíčky navíc je to i s bramborem a smetanou

PV: výborně [takže nandáme brambůrky]

NK: [lžíce máme]

PV: přesně tak brambůrky

PR: nad'a bude nandavat a petr bude opakovat recept co: zvládneme to

PV: já myslim že to zvládnu zopakovat tady možná přeci jenom nad'o

NK: nestalo se mi něco

PV: jaks to jaks to udělala takle trošku jinak než to děláme tak to mohlo tu chuť malinko ovlivnit že že vlasně to maso který se uvaří se mělo přecedit a mělo bejt stranou a mělo se přidat až teď k těm brambůrkům a to všechno se zalije

PR: aha

PV: a my sme to udělali na z- nebo respektive nad'a to udělala rovnou v jednom hr- hrnci to maso nechala v tom vařit a tak dál a tak dál takže to je chuťově trošku jiný ale já to zopakuju eště jednou pro jistotu takže dejte vařit brambory to je jasná věc klasickým způsobem potom do vody na sporák dejte vařit kuřecí jatýrka kuřecí srdíčka můžete dát také žaludky to je vynikající a potom králíčí maso může bejt ze hřbetu je vynikající jo: do toho dáme bobkový list tři kusy dáme do toho pepř v celku dáme do toho co sme tam eště měli nový koření hodně tymiánu a: co tam eště bylo

PR: jalovec

PV: (tak sem řek) [(všecko)]

NK: [bobkový] list

PV: bobkový list sem říkal taky [--- výborně]

NK: [ano ano ano] takže všechno

PV: a to všechno vaříme vaříme vaříme

NK: a nové koření si říkal

PV: to sem říkal [ano ano]

NK: [dobře]

PV: taky v kuličkách

PR: co sme eště říkali

((smích))

PV: a tymián tymián je velice důležitěj pro to jo: ten toho hodně tak povaříme tři čtvrtě hodiny pak scedíme vývar necháme na plotně aby byl teplý a maso dáme zvlášť na talíř můžem ho opláchnout anebo nechat trochu ušpiněné od tymiánu mně to osobně nevadí tak vedle uděláme to že smícháme smetanu smetanu s moukou hladkou

PR: ano

PV: ano taky to o- ohřejeme to a nalejem to do toho vývaru vaříme mícháme paráda no a pak to všechno dáme do takle na talíř a je to úplně fantastický scedit scedit ten vývar eště před před tím eee před tou smetanou a to maso dát na talíř zvlášť pokrájet si trošku ty jatýrka a tak dál a to dát vlastně na brambory a brambory s tím masem poté zalejt už tou krásnou bílou vomáčkou plnou tymiánu

PR: deme jíst

PV: dobrý

NK: já už sem si přioctila tak ale bacha kluci o- ocet je hodně ostrý eee jako hmm hodně octí takže stačí opravdu malinko takže dobré chutnání

PV: dobré chutnání todle je cocet

NK: to je ocet vopravdu zkus malinko je octí to hodně já sem si docela dost ooctila ty ale je to výborný.

PV: je to dobrý ja já to jídlo mám strašně rád

NK: hmm

PR: to je fakt dobrý

NK: výborný ty sis neoctil ty nechceš

PR: já to zkouším zatím bez toho mám horkou bramboru

NK: hmm hmm no je to výborný

PV: co tam tam něco je trošku jiný

NK: něco ti chybí

PV: a já to nedokážu nedokážu to popsat

NK: hmm

PV: nedokážu to popsat protože nemam až tak vytrénovanej jazyk na tydlety

(.)

NK: nejseš zvyklej vod babičky

PV: jestli tam neni moc moc mouky možná víc mouky tam je trošku

NK: hmm

PV: asis tam dala víc mouky

NK: no zahustili sme chtěl si to hustší

PV: já vim no no no tak spíš smetanu to zahu- hodně smetany

NK: aha aha

PV: lepší [než]

NK: [dobře]

PV: moukou

NK: dobře dobře

PR: příště musíte přijet s někým z rodiny teda

PV: no to by to dopadne úplně stejně

((smích))

PV: to víš táta by se tady zasek že jo tady takovýho jídla všude kolem tady má nad'a vystavenýho

NK: ((smích))

PV: táta rád jí muj

NK: jo

PV: hmm

PR: je to dobrý ale

NK: moc dobrý

PR: ty brambory sou horký (se to musí jíst pomalu aby) se to trochu vychladilo (a/ale) fakt je to dobrý a nikdy sem to nejed nic takovýho

NK: a je to rychlý jídlo je to [---]

PV: [no no]

NK: to je fakt dobrej recept

PV: hmm

NK: díky a zdravej že jo s tím masíčkem já si to doma míň taky míň zahustim abych neměla tolik

(.)

PV: a je to hodně hustý z hlediska (.) těch brambor a toho masa že tam toho je hodně

NK: hmm

PV: jinak je to spíš jako polívkový to má bejt trošku

NK: jo jo

PV: trošku jako řídký

NK: aha

PV: no no

NK: a to sme ale měli než si řek eště přidat mouku víš

(.)

PV: hmm

NK: no je to vážně moc dobrý

PV: je to dobrý

NK: hmm

PR: tak petře my vám moc děkujeme za to že ste přišel že sme mohli ochutnat takový ten řekněme východočeský anebo středočeský recept z východní <části> a doufám že sme to moc nezkazili

PV: vůbec to nad'a nezkazila já se taky musím začít učit už konečně vařit sem trochu inspirován děkuji za pozvání do vašeho pořadu přeju dobrou chuť nad'o na viděnou snad někdy na jevišti třeba v [adéla eště]

NK: [adéla ještě] nevečeřela

PV: <ještě nevečeřela>

NK: budu se moc těšit

PV: taky takže [ahoj]

NK: [---]

PV: na shledanou

NK: a dobrou chuť všem posluchačům a děkujeme za vyprávění

PR: doufáme že i tento recept si připíšete ke svým oblíbeným vy tam doma na druhé straně rádia

NK: a kdybyste si chtěli připomenout i některé starší podívejte se k nám na internetové stránky vé vé vé tečka rozhlas tečka cé zet lomeno pochoutky ((www.rozhlas.cz/pochoutky))

PR: tak zas příště

NK: dobrou chuť

((znělka))

NÁZEV POŘADU: Pochoutky

DATUM VYSÍLÁNÍ: 7.2.2010

STANICE: Český rozhlas Region, Středočeský kraj

STOPÁŽ: 36 minut 36 vteřin

ÚČASTNÍCI:

NK = Naďa Konvalinková, moderátorka

PR = Patrik Rozehnal, moderátor

RV = Roman Vojtek, herec

((znělka))

PR: od nás z čech zamíříme na moravu tedy přesně na valašsko

NK: když se dnes řekne valašsko někomu se vybaví písničky pásli ovce valaši nebo my sme valaši jedna rodina jinému zase spousta dobrého jídla

PR: světově známá slivovice frgále brynzové halušky se slaninou štramberské uši valašské koláčky valašská klobása a spousta dalších specialit

NK: my vám dnes připomeneme snad tu nejznámější pochoutku která zahřeje a pohladí ale pozor nejde o alkohol

PR: víc nám už řekne dnešní host

NK: v dnešních pochoutkách vítám svého kolegu herce ale také skvělého tanečníka romana vojtku zdravim

RV: zdravim i vás i všechny posluchače

NK: ty si přišel s nápadem uvařit si kyselicu což je valašskej recept že jo

RV: já z valašska pocházím a dycky touhle polívkou se po ránu léčíváme nebo léčivali sme po eee nějakém třeba večírku ale samozřejmě eee ta se nebo základ této polívky je zelí eee jak všichni víme spousta vitamínů a: tak začneme asi tím že si vyjmenujeme suroviny jak to tady děláte tak potřeba je dobrá voda eee nemyslím tím značku ale myslím na na na polívku protože eee je to jídlo eee polívkového typu potom klobásu nejlépe pravou valašskou z té sem to vždycky dělal nějaký třeba dva tři kousky nebo kus uzeného masa nebo obé což mám nejradši sáček kysaného zelí pár kuliček pepře pár kuliček novýho koření sůl čtyři kousky bobkového listu na závěr majoránku mouku hladkou máslo to z toho budeme dělat jíšku a kelímek smetany na vaření a brambory je toho poměrně hodně jak to takle čtu ale ten postup je velice jednoduchý

PR: to dnešní vaření nás tedy přeneseme mezi valachy a uděláme radost všem milovníkům polévek

NK: tož chalani deme klohnit tu kyselicu ne

PR: zadržte paňmámo nejdřív ňáká ta pésenka

((znělka))

PR: budeme dělat kyselicu tak se netvařte kysele bude to pochoutka sme v pochoutkách a našim hostem je herec roman vojtek dáme se tedy do vaření polévky

NK: takže já už sem dala vořit vodu a du krájet brambory už je mám předloupaný takže se do toho [pustim]

RV: [nádher]ná spolupráce jenom když sme u těch brambor tak já bych eee rád řekl zdůraznil

NK: hmm

RV: že: ty brambory eee do polívky se vaří zvlášť

NK: ano:

RV: nikdy vy tomu asi tady rozumíte víc za ta léta praxe ale jednou sem to: nevěřil že ty brambory se neuvaří v tý polívce když je tam hodim

NK: ano

RV: zkusil sem to a opravdu sem neuvařil nevim proč to byste mi spíš mohli vysvětlit vy takže brambory do této polívky se vaří zvlášť a dávají se tam prakticky až úplně na konec

NK: takže já je uvařim nebo a du vedle vařit to ostatní čili dám kysané zelí a nakrájenou klobásku a máme tady špek

PR: co dalšího valašského ste jedli tedy u vás doma

RV: jeřda já si vzpomínám na takový jako n- eee samozřejmě to eee není kraj eee tisíce kilometrů daleký tady od prahy ale ale přece jenom trošku eee zvyklosti v té kuchyni sou malinko odlišné ale když si vzpomenu na ňáké vopravdu nevim jestli to nazvat zrovna kuriózní jídlo ale babička nám strašně často vařila pohanku eee horkou pohanku zalitou čerstvým kravským mlékem nebo smetanou studenou a bylo to strašně mi to jídlo chutnalo vod tý doby já pohanku mám strašně rád [a:]

NK: [to] ona jí nijak nechutila nebo byla na cibulce nebo jak [jesi si]

PR: [(to bylo)] na sladko ne:

RV: ne ne ne vůbec ne já myslim že byla určitě na slano jestli tam byla cibulka to nevim ale mísilo se ta ta horká chuť té pohanky slané s tím teply- teda horká pohanka s tím studeným mlékem

NK: mlékem

RV: bylo to takový strašně zvláštní jak se mi to vybavuje z toho mládí

NK: aha aha

RV: měl sem to moc rád

NK: ty dětský chutě sou nádherný

RV: <no>

PR: zval ste kamarády třeba domů na jídlo co dělala babička maminka nebo tahal ste takle domu partu lidí co by jedli u vás

RV: je jda to asi to asi ne: protože eee to n- nebyvalo takle dřív zvykem že bych si přivedl bandu nákejch kamarádů ze základky a pro ně máma uvařila te- ted' mi eee přišlo na rozum že si vzpomínám že nám jednu chtěla udělat velkou radost a uvařila upekla ted' nevim jazyk eee s bramborem že nám prostě udělala <radost> a: my sme to nemohli pozřít protože ta představa že žvýkám něco co už v hubě někdo jednou měl

NK: ((smích)) (((smích)))

RV: [a eště náké zvíře to se mi moc] jako dítěti nezamlouvala samozřejmě ted' už jazyk rád mám ale tehdy to bylo [pro mě nepoživatelné]

NK: (((smích)))

PR: já si totiž pamatuju že mamka dyž upekla buchtu tak ji samozřejmě vyndala z z pekáče dala ji na stůl v domnění že rodina bude mít co jíst třeba sladkého dva dny a pak sme se přihnali my <--- sme> kamarády a tři štvrtě buchtu bylo pryč že jo [proto se ptám]

NK: [(no jasně)]

PR: jestli <třeba má někdo podobnou zkušenost>

RV: buchtu samozřejmě to je jiná kapitola to je to: někdo někde něco upekl a za pár minut to nebylo to je jasný ale když se tak jako přemejšlim o pozvání na jídle tak mezi ka[marády to ne]

NK: [ani narození]ny ste neslavili třeba že měl někdo narozeniny ve třídě a pozval si kamarády

RV: a víte že ani ne: jako nevzpomínám si na to nevim jesi to nebylo zvykem jako ted'

NK: hmm hmm

RV: že se pro děti dělají párty a a v různých eee <bezvadných> rychlých občerstveních amerického typu

NK: ((smích))

RV: což úplně <nesnáším> tak dřív to samozřejmě nebylo a nevim slavili sme to jinak v kruhu rodinném

NK: (jasně)

RV: řeklo by se

PR: znáte recepty nějaké z paměti že byste byl schopen uvařit vyloženě prostě z fleku kdybyste někde přišel a měl nějaké suroviny

RV: eee vy to tady určitě znáte líp než já chra- chlapi sou improvizátoři velcí

PR: a improvizujete často

RV: eee často nemusím protože moje manželka vaří dobře a poměrně ráda protože já sem vděčný strážník já nemám neoblíbené jídlo a sním vopravdu úplně všechno a: občas vařím já včera sem zrovna vařil eee když na nás se hrnou hrnou různé ty chřipky tak sem vařil kuřecí polívku se zeleninou tu mám moc rád všechny všechny polívky občas eee vařím nějaká svá pro mě jako specifická jídla která zase neumí moje manželka ale nejsou to žádný jako eee eee zvláštnosti které by stály (nebo) byly hodno <zveřejnění> to ne ale prostě sem schopný podle toho jak otevřu ledničku a co tam je tak uva[řit]

NK: [ně]co

vymyslet

RV: určitě si myslím že v tomle sme možná lepší chlapi než ženský ženský to potřebujou mít napsaný a a eee ((smích)) vdycky eee moje švagrová říká když dostane recept jako ja:k jako trochu soli dyž ji nic něco třeba poradím at' uvaří a co to je jako trochu soli nebo jak jako špetku nebo co to je tak ženský to musí mít asi možná vod á do zet na váhu a na míry a chlapi [sou improvizátoři]

NK: [tak asi dyž začínaj] já dyž sem začínala tak sem taky eee

ne[věděla teď už podle]

RV: [to je pravda hmm]

NK: chuti samozřejmě si dosolím přisolím nebo pak řeknu a: přesoleno

((smích))

RV: pozdě

NK: <pozdě> [<pozdě špatně>]

PR: [<ty už si to navá]žila vid'>

((smích))

NK: já se chci jenom k tomu tancování vrátit jestli ještě někdy si --- když se člověk naučil tak skvěle tak nádherných tanců jesi si to někdy zopakujete nebo prostě jesi to upadne v zapomnění

RV: eee myslel sem si že na jakoby na té vlně star dance jesli se [může říkat]

NK: [no no no]

RV: tento pořad eee se budeme jakoby vést třeba rok nebo jednu plesovou sezonu

NK: hmm hmm

RV: protože mě to ohr- obrovsky bavilo a chtěl sem toho využít nebo prostě udělat tím radost zase někam dál než v televizi ale teď zrovna v neděli někam jedeme tancovat nebo v pondělí do brna eee dokonce letos máme snad víc práce s mojí partnerkou taneční kristýnkou coufalovou než loni a už je to tři roky a pořád nás nek- někde chtějí na nějakým plese jako předtanče[ní (nebo)]

NK: [tak to je] ale úžasný

RV: je to [je to]

NK: [(že to)]

RV: krásný nes- není to pro nás eee taková eee ja- jakoby takový kšeft protože těch a nebereme to tak že těch akcí jakoby není až tak moc a: dycky se na to poctivě připravujeme že máme tréninky [před každým vystoupením]

NK: [pře musíte vlastně před tím] znova tréno[vat]

RV: [no:] protože to není úplně zas tak často jak by se zdálo ale tím pádem nás to víc baví a vždycky se na to víc [těšíme]

NK: [těšíte] hmm

PR: a: máte rozdělené fanynky jako herecké a taneční třeba

((smích))

NK: [((smích))]

RV: [--- to nevím] já to to nesleduju nedokážu vytušit jak se <rozdělují> moje [fanynky to ne]

NK: [((smích))]

((znělka))

PR: za hodinu stihneme v pochoutkách zpívat tančit trochu si popovídat no a ještě uvařit dnes polévku valašskou kyselici

NK: s vařením nám pomáhá ten kdo dodal i recept herec roman vojtek

PR: je to polívka

NK: no tak už je to všecko v hrnci [brambory sem]

PR: [---]

NK: ((smích)) no tak já sem brambory měla předvařený já se přiznám takže sme už jenom dodali ostatní ingredience nakrájela sem klobásku nakrájela špek dala kysané zelí a teď se to pěkně dusí přisolila sem připepřila sem dala sem bobkový list dala sem eee kuličky nového koření a [uvidí]

RV: [(pepře)]

NK: pepř pepř sem taky dala i sem ho tam trošku nakrouhala

RV: jo

NK: kuličky

RV: takže teď nezbývá nic jinýho než čekat

((smích))

NK: teď čekat no a můžem si eště povídat [(trošku)]

PR: [v kuchy]ni se čeká vždycky dobře čeho se bojíte
v kuchyni

**RV: já se akorát ničeho neřekl bych že se něčeho bojím spíš eee snažím se si takzvaně
odmývat to znamená když něco zašpiním a mám zrovna chvilku času tak se to snažím
umýt rychle**

PR: to znamená bojíte se velké hory nádobí

**RV: přesně tak jako sice eee máme doma myčku ale některé prostě velké hrnce se mi
tam nechtěj strkat protože zabíraj zbytečně moc místa jinýmu nádobí ale vždycky to co
zbyde to to špinavý a i ta plotna kolikrát tak si to vždycky nechávám až potom co se
najím což samozřejmě člověku už se potom strašně nechce takže jediný čeho se bojím
tak možná toho uklízení potom**

NK: tak a já du dělat jíšku

(.)

PR: jak se dělá jíška nad'o

NK: tak že rozpustila sem si másličko a teď už míchám mouku

RV: mouku hladkou

NK: hladkou

PR: co vám uvařila manželka jako první jídlo vůbec

**RV: vzhledem k tomu že sme spolu pět let hmm tak to netuším to už si nepamatuju co
bylo její první jídlo**

PR: tak první zkažené

**RV: hmm jak sem řekl já sem jako vděčný s- já sním opravdu všechno opravdu není nic
na světě co by mi nechutnalo nebo že bych měl něco neoblíbeného**

PR: ani kdyby to bylo připálené

**RV: eee je to vařené s láskou samozřejmě tedy aspoň doufám takže jestli to je trochu
připálené tak to přeci ne- vůbec nevadí to se voškrábe**

PR: máte při jídle: na stole ubrus anebo ste bezubrusoví

RV: sme bezubrusoví: máme stůl skleněný nebo respektive se skleněnou deskou ale máme samozřejmě eee vhodné prostírání k tomu určené takže nejíme přímo ze skla

PR: k tomu určené to je jak z přísavkou nebo ((smích))

RV: k tomu určené mám tím na mysli aby že to vybírala manželka aby se hodilo třeba ke stolu k židlím a tak dále

PR: sladěné

RV: --- jak se říká [(do sérky)]

NK: [a do jaké bar]vy to máte abysme věděli

RV: stůl stůl do hněda protože nebo do respektive ty to prostírání je hnědé kožené protože židle sou hnědé kožené

NK: aha

(.)

PR: jak moc tmavou budeme dělat tu jíšku nad'o

NK: já myslím že ne: moc ale tak trošku aby ta mouka se co nejvíc udělala víš

PR: hmm

NK: abysme pak [---]

RV: [přiměřeně] přiměřeně

NK: všechno přiměřeně no

PR: jakou barvu bude mít ta polévka ve výsledku nebo by měla mít (tedy)

RV: měla by mít světlou barvu eee krémovou bílou

NK: smetano[vou]

RV: [pro]tože budeme smetanovou ano to je možná to nejpřesnější označení protože na závěr budeme smetanu přidávat protože sou i kyselica je vlasně jakoby zelňačka akorát my tomu na valašsku říkáme kyselica

NK: takže já myslím že už [ta]

RV: [a:]

NK: jíška je

RV: eee (.) ano ted' na

NK: už to [zavonělo že jo]

RV: [sme ano zavo]nělo a ted' sme oddělali eee pokličku a eee vidím barvu já sem chlap já rozeznávám jenom šestnáct barev jako základní nastavení v počítači takže todletu barvu nepoznám ale není bílá není krémová takže takovou známe třeba z čech možná polívku

PR: nad'o snaž se ať se trefíš do jedné šestnáctiny barevné <škály>

NK: takže ta klobása kterou sme dali byla trošku do červena takže i naše polívka bude trošku
[dyž se tam dá pak]

RV: [děkuji:]

NK: smetana tak bude naružovělá [---]

RV: [ano] já poprvé v životě takle vařím eee vlasně z nedomácích surovin neb my vdycky sme zásobování od řezníka domácími klobásami a domácími uzeným a: samozřejmě má-li posluchač k dispozici tyto <suroviny> tak dycky sou vítány

PR: domácí je vždycky lepší eee mimochodem v čem je specifická ta valašská klobása

RV: valašská klobása nevím eee prostě samozřejmě v chuti a asi já ne- nechci vůbec shazovat nebo kritizovat výrobce prostě eee všechno něco stojí a když je nějaká klobása levnější tak v ní asi bude něco levnějšího a pokud' chceme se dobře najíst a z kvalitních surovin tak holt někdy musíme sáhnout hloubš do kapsy anebo využít nějaké prostě domácí zdroje my máme zrovna pod chaloupkou řezníka velice zdatného a šikovného takže ten nás zásobuje

PR: o klobásách nám teď něco poví i naše kolegyně markéta vejvodová

((znělka))

(...) ((zajímavosti ze světa pochoutek))

((znělka))

(...) ((pět slov z kuchyně))

((znělka))

NK: když budete poslouchat pochoutky dál dozvíte se jak dokončit valašskou kyselici podle romana vojtko ale také si popovídáme

RV: já sem byl jednu dobu takovým jako vega:nem a vegetariánem když jsem přišel na jamu chtěl sem změnit svůj styl života pamatuju že sem dělal guláše ze sojového masa a že to milovaly celý koleje (a) že

NK: a že [to chut]nalo

RV: [to bylo] no: že to bylo dobrý

NK: tak vono dyž se dobře namočí eee do tech správných ingrediencí aby nasálo tu přže ta soja je bez chuti

RV: hmm

NK: a dostane tu chuť kterou kterou mu my dodáme no takže

RV: vůbec to vůbec [to nebylo špatný]

NK: [---]

RV: ale samozřejmě teď m- maso jím a velice rád takže musíte mi potom poradit eee

NK: dobře poradíme

RV: na nějak dobrý gulášek recept

PR: když jedete třeba na dovolenou do ciziny nebo cestujete eee informujete se dopředu co se tam třeba dá jíst čtete si třeba v průvodcích nebo tak že se těšíte i co ochutnáte

RV: ne na tohle já sem na tohle já sem líný já si toho průvodce třeba i koupím a možná potom na místě těsně před tím než někam du do nějaké oblasti třeba i navštívit tak si o tom něco přečtu ale eee nebývá to pravidlem a a moc často to nedělám

NK: takže ochutnáme

RV: pofoukáme

NK: hmm je a je to tam ((smích)) [((smích))]

RV: [spadla nám tam lžíce]

NK: to bude dobře chutnat ((smích)) je tam celá

PR: jeden nerezový vývar

NK: tak co tomu chybí romane

RV: to je dobrý (to je)

NK: de to

RV: eee teď přemýšlím no zkusím druhý ochutnání

NK: ona ona to ještě zjemní sn- smetana já myslím že je to dost ostrý tím zelím že jo

RV: ano je tam hodně cítit to [zelí (to) hodně kyselo]

NK: [(hodně to) --- hmm]

RV: ale smetana to stoprocentně zjemní tam je i pro chuť sme přidali i nějaký bujon

děláme polívky pořádný kotel a ne: vždy to maso stačí s tou klobásou na to aby se udělal

[silný vývar]

NK: [---] no no no

RV: ale

NK: --- já bych nechala ještě [povařit]

RV: [dobrý]

NK: trošku aby mouka se tam

RV: ano aby [tu jíšku]

NK: [porozvařila] a pak dáme smetanu a pak znova ochutnáme jo:

RV: de- dejte mi nad'o tip jak dlouho vařit takovou jíšku já dycky mám [tři pět minut]

NK: [no tak oni říkaj]

oni řík- ne:

RV: dýl ještě

NK: no určitě aspoň patnáct minut [(a- aby se uvařila)]

RV: [patnáct minut]

NK: mouka se musí provařit teda když sem dělala tu jíšku dýl když se udělá ta jíška dýl tak jako eee vlasně se ta --- trošku takže to může bejt těch deset no: deset minut bych to nechala

RV: deset patnáct minut max dobře tak fajn přiklopíme nebo

PR: eště necháme chvíli povařit

NK: hlavně ať se tam ty chutě eště rozležej (no)

RV: tak

NK: to potřebuje eště pustit šťávu ten špek a todle tak

PR: když sme byli u toho cestování tak mě napadá dokázal byste nebo dokázal ste už třeba i v minulém čase budu mluvit prosedět celou jízdu ve vlaku třeba v restauračním voze

RV: proč ne: když člověk dokáže celou jízdu prosedět v normálním voze tak určitě v tom restauračním by to bylo (.) možná zajímavější

NK: já sem taky jezdila do plzně sem měla první angažmá v plzeňském divadle vid' to je hodinka

RV: no

NK: tak co bych seděla nudně když sem <když sem [mohla sedět zábavně]>

PR: [<--- u jídla --->]

RV: ano ano

NK: no aspoň kafíčko si dát vodu si dát no eee míchaný vajíčka když sem jezdila ráno na zkoušku vid' a nestihla sem se nasnídat

RV: je to určitě příjemnější v jídelním

PR: nechali ste si někdy vozit jídlo třeba z dálky z ciziny

RV: ted' úplně nevím jak jak to přesně máte na mysli

PR: typu parmazán nejlepší odtamtud olivový olej já nevím třeba z řecka

NK: jenom že že [pan forman si nechá posílat]

PR: [šunku ze se španělska]

NK: eee náš chleba jako [---]

RV: [jo:]

NK: letadlem že mu vždycky prostě eee kdo letí už má známý ty piloty

RV: (ano)

MK: a vždycky mu při- někdo prostě tady naloží bochníky chleba

RV: je pravda že já sem ted' byl asi před měsícem a něco eee v americe ve spojených státech a teda hodně sem se těšil domu na jídlo protože tam jako dobře se najíst to je opravdu umění a fakt sem se těšil i na [náš chleba]

NK: [úplně jiná] i jiná chuť brambor jiná chuť rejže

RV: vš:eho

NK: prostě všeho

RV: ale já sem

NK: zvláštní

RV: ani tam ty brambory sem neobjevil nikde nevím nevím ---

PR: --- hranolky

RV: ano tam všude prostě všechno vopečený hranolky a rychlý občerstvení

NK: mně možná moje kamarádka když přijede eee třeba jako jako z jihu tak mně třeba přiveze bobkový list jo eee voňavej vopravdu prostě (jejich) nebo prostě papriku jejich koření ňáký nebo mam kamarádku ta jezdí do mongolska takže ta mi vozí eee ňákej jejich olej kterej je prostě úžasnej třeba

RV: z mongolska

NK: z mongolska no

PR: ňákej jačí ne

NK: ((smích)) no prostě takže takže ten olej že i na vlasy že dyž třeba sou víc vysušený že to nebo do koupele si ho dám

RV: aha

NK: tak takový [jako ---]

RV: [tak já] si takovéto potraviny nenechávám vozit jednak protože nejsem v kuchyni tak jak jako jako doma a: je pravda teda že třeba ted' z léta ze španělska sme si přivezli místní olivový [olej]

NK: [olivo]vej olej

RV: nebo občas si člověk přiveze místní víno možná ňákou pálenku ale co se týká potravin tak to moc ne: no

PR: nechával ste si vozit jídlo od maminky třeba

RV: eee když sem studoval na janáčkově akademii tak samozřejmě sem občas dostával ale to už bylo od táty eee něco jako sebou ňáký jídlo a vydrželo mi to teda chvilku ale: eee pak člověk se stejně musí naučit ňáký svoje recepty a starat se vo sebe sám ((znělka))

NK: s romanem vojtkem dnes vaříme valašskou kyselicu

PR: ani on se nevyhne ale odpovédím na deset otázek které se točí kolem kuchyně a jídel tak mu držme palce

((znělka))

(...) ((rychlovýslech))

((znělka))

PR: valašská kyselica podle romana vojtko je už připravená a my také ochutnávat to také znamená že sme na konci pochoutek

NK: deme papat

PR: má to správnou barvu

RV: --- tam už sme dali i smetánku má to správnou barvu určitě si myslím že ano já teď

PR: (je to) jedna z monitorových barev

RV: ((smích)) (ne) já to mívám doma teda eště světlejší já si tam dávám více smetany ale (je to je) dobrý

PR: nad'a se tu tak hezky opřela jak v okýnku v jídelně ((smích)) a kouká co vy na to jako

RV: já myslím že se to povedlo že můžeme přisypat předvařené [brambory]

NK:

[brambory]

RV: na jemné kostičky můžeme vypnout a přikročit k poslednímu kroku ještě teda před tím než to sníme a to je takové poprášení majoránkou (.) protože nevim jestli to je pravda ale majoránka by se asi nemusela moc jako vařit nebo neměla

NK: ne ne ne

RV: a takle na konec když to zaprášíme

NK: tak to bude definitivně ono

RV: mělo by být

NK: hmm

PR: koho z vás si vyzkouším z receptu

NK: romana

PR: romana

NK: ((smích))

PR: tak jak uděláme polívku malá rekapitulace na závěr pochoutek

RV: malá rekapitulace eee ingredience vyjmenovat nebudu pustím se přímo do postupu takže do hrnce samozřejmě dáme vodu eee

NK: romane [kolik]

RV: [dáme]

NK: kolik tak eště té majoránky

RV: (já bych) já myslím že tohle je moc

NK: udělej to osobně no

RV: já to zkusím udělat osobně

NK: hmm

RV: no takle přiměřeně přiměřeně

NK: přiměřeně výborně čili takový dvě hrstičky [špeti]čky

RV: [ta:k]

NK: větší

RV: tak eee do onoho hrnce dáme vodu kysané zelí celý sáček eee nakrájel bych to zelí ještě před tím než ho tam dám na jemnější kousky aby se nám líp tady lépe jedlo klidně bych tam lil tu vodu neb polívka se menuje kyselica tak ať je to pořádně kyselé přidáme na kostičky nakrájené uzené maso klobásu nejlépe obojí můžeme přidat i nějaký ten masox nebo eee jak se všem těmle záležitostem říká pro zpříjemnění chuti necháme vařit tak aby se z toho masa něco dostalo nějaký ten vývar a s- aby se uvařilo to zelí to znamená třicet až čtyřicet minut eee s tím že také přidáme samozřejmě sůl eee pár kuliček nového koření a pepře a třeba čtyři kousky bobkového listu to vše necháme povařit v závěru teda přidáme jíšku třeba v té třicáté minutě necháme ji deset patnáct minut eee taky povařit a úplně na závěr přidáme eee smetanu určenou k vaření necháme jenom tak jako projít varem ta nám polívku společně s jíškou hezky zahustí a zkrémovatí a dá jí jinou barvu přidáme předem nebo předem hlavně zvlášť uvařené brambory na kostičku pře v tý polívce by se nám neuvařily no a na závěr už jenom vypnout poprášit majoránkou a popřát si dobrou chuť

NK: takže dobrou teď to bude hodně horký (.) taky bych dala eště víc smetany ale zase

PR: já nemusím

NK: co

PR: já bych nedával

NK: ne ne

PR: to je každý individuálně

RV: já bych taky trošku dal možná

NK: ale je to moc dobrý (.) valašsko se nám tady rozvonělo (.) tak si myslím že doufám že si posluchači taky uvařili a pochutnávají si jako my

RV: ano vitamínová bomba céčko

NK: ano

PR: proti nachlazení

(.)

RV: no a my sme se k tomu nedostali a vy byste mi to konečně mohli vysvětlit a posluchačům taky

NK: ano

RV: proč vlastně ty brambory vaříme zvlášť proč se neuvaří v polévce když prostě ta se taky dělá z vody

NK: no oni se ne- neuvaří v kyselé vodě dělá to ten ocet [tam prostě]

RV: [jo takle]

NK: zůstanou tvrdý [takže proto]

RV: [---] protože tam máme zelí kysel- kysané

NK: tak musíme vařit brambory zvlášť

RV: brambory zvlášť

PR: dělávali ste si doma i zelí vlastní

RV: dělávali dělávali sme každý rok

NK: šlapali ste

RV: no: šlapali sme my sme to k velké radosti našich sousedů ve sklepě protože to bylo cítit samozřejmě (a) když sme ho neměli doma tak sme ho vdycky měli jakoby u babičky tam sme se na něj chodili to je velká dobrota

NK: to je dobrota

PR: a to zelí šlapal kdo

RV: eee víte že už si ani nepamatuju jako kdo to šlapal já si jenom pamatuju eee

NK: ty si nepomá[hal]

RV: [---]

NK: nikdy

RV: určitě právě že si pamatuju tu velkou dřevěnou jak to nazvat [vanu]

NK: [kád']

RV: s tím

NK: kád'

RV: s tím kruhadlem které sme takle dělali

NK: necky [v pod]statě

RV: [ale] hmm ale protože ta nádoba hmm ve které se to zelí skladovalo nebo ve které zrál tak je: takové jako s- kameninovej jak to nazvat sud prostě to hrdlo je úzké takže tam se určitě nešlapalo tam se pěstma eee hutnilo to zelí prosypávalo se tím

kmínem a všema těma věcma který tam patří a vím že se to dělalo pěstma nebo nebo jakoby dlažebnima kostkama šutrma se tam jako pěchovalo

PR: mam před sebou takovej ten obrázek ta velká kád' právě [kde chodí]

NK: [no no no]

PR: ty ženský bosy dokola [eště si]

NK: [---]

PR: u toho zpívaj to by u vás nešlo máte úzký hrdlo dobře

((smích))

RV: nám to nešlo to ne:

PR: nad čím přemejšlíš nad'o jesli si šlapala zeli

NK: já sem nikdy nešlapala zeli (tim že) sem městský dítě bohužel vo spoustu radostí sem přišla

((smích))

NK: pomlázka nikdy nechodila v centru prahy což na vesnicích a já sem se na ty velikonoce málokdy dostala za babičkou [na vesnici]

RV: [já sem trávil] velikonoce vždy u babičky na valašsku ale tam se tomu neříká ani velikonoce ani (teda) velikonoce ano ale ne: pomlázka ale šmigrust krásné

NK: [šmidrus to je hezký]

RV: [šmig- šmigrust] krásné jenom se tomu říká takle na valašsku a a: je taky eee rozdílná nebo rozdílný ten zvyk v tom bití těch děvčat kdy my taky máme ony pletené tatary z vrbových proutků ale ty nejsou tak časté u nás se holky vyplácí jalovcem

NK: aha

RV: větvičkou mnohdy velkou větví z pichlavého jalovce

NK: ježiš [chudinky]

RV: [a to když se] dá za třeba za tričko nebo [pod]

NK: [no]

RV: pod kalhoty tak to je to je velký nářez

NK: no chudinky holky a [eee a oplácely to dru]hej

PR: [to by ses musela hodně vycpat]

NK: den polejváním nebo ne

RV: ne ne ne občas někdy to na nás zkusily že po dvanácté hodině po poledni už by nám to měly oplácet ale dycky většinou dostaly ještě víc takže

((smích))

NK: no to ste byli mírumilovný eště že sem pražanda a měský dítě to bych se bejvala dočkala
((smích))

PR: hlavně nejezdi na velikonoce (ale) na valašsko

NK: hmm

PR: radši zajedeme v jiném období až nám udělaj přímo valašskou kyselicu někdy

NK: to je pravda

PR: dneska sme si jí vyzkoušeli tady v pochoutkách podle receptu romana vojtko tímto mu děkujeme a těšíme se zase někdy příště

RV: já taky děkuju děkuju za oběd

PR: za málo

RV: dobře ste to uvařili sem rád že nebo aspoň si myslim že sme to ňák nezkazili že to je velká dobrota

NK: je a taky děkujeme za krásné vyprávění a posluchačům dobrou chuť

RV: dobrou chuť a na shledanou

NK: [ať vám chutná]

PR: [ať vám chutná]

((znělka))

NÁZEV POŘADU: Pochoutky

DATUM VYSÍLÁNÍ: 6.3.2010

STANICE: Český rozhlas Region, Středočeský kraj

STOPÁŽ: 38 minut 3 vteřiny

ÚČASTNÍCI:

NK = Naďa Konvalinková, moderátorka

PR = Patrik Rozehnal, moderátor

JC = Jiří Chum, televizní a rozhlasový moderátor

((znělka))

JC: pěkný den v pochoutkách vám přeje jirka chum začíná další kuchyňská talk show a jestli chcete můžete se s námi dneska najíst něco vám uvařím

PR: patrik rozehnal vítá nejvyššího hosta pochoutek v jejich letité historii jirko kolik měříš

JC: eee při odvodu na vojnu to bylo nějakých sto devadesát centimetrů a jesi sem vyrost to nevim za těch deset let

NK: ((smích)) já mám pocit že to bude sto devadesát jedna

JC: s podpatkem tady

NK: naďa konvalinková vítá eee hosta a spřízněnou duši protože s jirkou budeme vařit chutně a dietně a co to bude

JC: dneska to bude taková čína kterou já sem okoukal od maminy já se musím na začátek přiznat že nejsem velký kuchař eee jakožto chlapi bývají tak dneska to bude rychlá čína která nezabere doufám víc jak dvacet minut eee tak doufám že vás trošku inspiruju ale nečekejte od toho žádný zázrak je to prostě kuřecí maso na jeden z mnoha způsobů i s rýží

PR: dnes tedy uslyšíte jirku chuma moderátora zpráv na té ve prima ale i českého rozhlasu

NK: a také našeho bývalého kolegu a kamaráda

PR: naďo co budeme potřebovat na tu jirkovu čínu s mandlemi

NK: kuřecí prsa solamyl sojovou omáčku bílé víno mandle zeleninu a to pórek papriku různých barev cibuli steakové koření a rýži čínskou nebo thajskou prostě nějakou lepší

PR: začínají tedy další pochoutky s naďou konvalinkovou patrikem rozehnalem a dnes i s jirou chumem

((znělka))

NK: jirka chum televizní a rozhlasový moderátor je připraven vařit v pochoutkách

PR: naučí nás své oblíbené kuře na jeden ze sto způsobů dnes tedy s mandlemi a bílým vínem

NK: to je lehké dietní skvělé čím mám začít

JC: tak já bych začal nařezáním těch kuřecích prsou [(které) ---]

NK: [du na to]

JC: krásně připravili

NK: nabrousím si nože: a jedem děti tak jirko na kostičky na nudličky jak [na plátečky]

JC: [na nudličky]

NK: [na nudličky]

JC: [na nudličky]

NK: výbor[ně]

JC: [i] když eee podle toho kolik má člověk času jak se s tím hodně chce řezat nebo nechce

NK: ano

JC: dyž není čas tak to udělám klidně i na větší

NK: jo

JC: protože my to potom naložíme nikoli do oleje ale do vody ze solamylem a je vlastně jedno jak velké ty kousky budou přže budou měkké úplně všechny stejně takže možná eee nad'o když [(o tom tak přemýšlím)]

NK: [takovydle co myslíš]

JC: tak ne: úplně tenký aby se nám to úplně neroz[padlo]

NK: [takle]

JC: potom

NK: ano:

PR: nad'o tak ve[likostně]

NK: [---]

PR: musíš to přirovnat [posluchačům]

NK: [takže je to] asi centimetr nudličky

JC: a ještě klidně dem na půl možná [at' to nejsou]

NK: [a --- na půl]

JC: úplný špagety [(smích)]

NK: [čili to prsíčko] prostě rozkrájíte na centimetr a pak to všechno ještě přefíknete na půl jo:

PR: ((smích))

NK: vážení

PR: tak teď sem z toho opravdu chytřej nevida to centimetr eee široká nudlička dlouhá tak jak prostě

NK: a dlouhá

PR: [do]volí kuřecí [prso]

NK: [prso]

PR: dobře

NK: no no no

PR: jirko srovnával si někdy jak vaříš ty eee máma a babička třeba

JC: tak ta máma tu čínu umí samozřejmě úplně nejlíp eee a vždycky když mě chce zlákat eee na návštěvu tak jakmile zavolí bude čína tak ať si jí doma teda vařim nechci říct úplně často ale čas od času a mám jí rád tak na tu její se vždycky hrozně těším a dycky mě na ní utáhne ale eee já nevim samozřejmě když přijde návštěva tak dycky řekne ty to máš dobrý ale možná je to tak jako pokrytecky ((smích)) <--- neřekli> no mohlo to bejt trošku slanější mohlo to bejt možná trošičku sladší ale tak jako dá se to sníst

NK: [---]

PR: [(to) se] nepodceňuj

NK: já si myslim že s tím solením si každý musí solit sám přže každý [ví]

JC: [ur]čitě

NK: jak sou na tom jeho ledviny játra a tydle věci a eee solit je opravdu nezdravé takže doporučuji aby si solil co nejméně a každý si může dosolit podle svého víš

PR: tak si poďme říct jak sme na tom kdo s ledvinama (teda)

((smích))

NK: [((smích))]

JC: [nevím jak s ledvinama já mám trošku játra špatný ale]

NK: ((smích)) navrhuji ostropestřec mariánský jesli [chceš]

JC: [ano]

NK: přivezu nameleš každej den lžičku je to velice zázračná

JC: a to pak můžu [cokoliv]

NK: [zázračnej] ---

PR: ((smích))

NK: no eee no tak jako cokoliv to víš že prostě eee oni hodně potom ty játra regenerují oni mají vůbec schopnost regenerovat ale zase to přehánět se všim nesmíš [rozumíš]

JC:

[---]

NK: chlastat nemůžeš tolik

JC: já to nemám po chlastu teda musím se přiznat že to není úplně po chlastu

NK: jo

JC: ja když sem byl na eee na základní škole tak sem chytil žloutenku

NK: ajaj

JC: a: pak ta dieta nebyla úplně dietní tak eee se to na těch játrech trochu podepsalo ale zas to mělo jistou výhodu nešel sem na vojnu mam kvůli tomu modrou knížku (taky)

NK: jasně

PR: nad'a už má teda skoro nakrájená ta kuřecí prsa co budeme dělat potom

JC: no určitě by to chtělo si nějak mezitím připravit i ty mandle který lehce osmažíme na tom eee oleji jenom trochu --- aby byly prostě do zlatova osolíme je tak jak si je děláme normálně třeba k televizi úplně nezdravě večer tak těch mandlí podle chuti eee podle toho jestli člověk je rád chroupe nebo ne ty se tam vlasně potom přidají nakonec i s tou zeleninou aby to dostalo takovej šmak a aby se úplně aby úplně nezvlhly

PR: nad'o budeme chroupat

NK: budeme já si chrupnu hned

JC: no [eee riziko]

NK: [i na vochut]nání

JC: rizi[ko u]

NK: [ano]

JC: tohodle toho procesu je to že jakmile vám někdo: šmejdí v kuchyni tak vám ty mandle vyzobe než tu čínu doděláte tak je potřeba vždycky počítat radši s tím větším množstvím

NK: radši dva pytlíky

JC: <radši dva> [<pytlíky>]

NK: [jeden] zobou zobou kamarádi a druhéj se dá do do jídla tak jiríku nakrájeno co nyní

JC: tak maso je nakrájeno výborně ty si z toho krásně okrájela i ten tuk já to nesnáším ten tuk z toho kraje

NK: já právě taky

JC: ale u toho masa kuřecího je to ještě nejjednodušší to vim tak eee ted' bych do toho dal trošičku vody a tu zhruba lžičku solamylu a udělal z toho jenom takovou kašičku

aby se ten solamyl vlasně tak to stačí myslim aby se ten solamyl tam trochu rozpustil aby to maso ho trošku nasáklo ne: úplně teda moc

NK: jo já přinesu míchátko

PR: takže lehce poprášíme

JC: a tím se vlasně eee překročí ten proces kdy se musí to maso naložit samozřejmě že by mělo být naložený v oleji a: eee mělo si trošičku poležet ale já tím za prvý eee krátím dobu toho nakládání aby to maso bylo měkký a za druhý tím eliminuju i ten tuk kterej já tam úplně nerad vidim tak eee tohle --- prostě takovej systém a dlouho sem to z tý mámy páčil jak to dělá že to maso má pořád tak měkký i když to maso [rozmrazí]

NK: [křehoučký]

JC:[a za]

NK: [vid']

JC: dvacet minut je voběd tak tohle je ten figl trochu toho solamylu ač to není úplně nezdravý ten škrob tak trošku se snad může

PR: a necháme to vod- odpočinout chvíli nebo co

JC: teď už to jenom nakořením vždycky tam dám ja- jakýkoli koření který nebude se s tou činou úplně mlátit takže žádný rybí koření a podobně

NK: chilli

PR: říkal si steakové

JC: něco steakového anebo [grilovací]

NK: [a chilli chilli] chilli

JC: i trošku chilli podle chuti pokud má [někdo rád pikantnější]

NK: [já mám ráda ostré]

PR: jirko chodíš někdy po sousedech když dojdou doma potraviny byl si takle u někoho zazvonit potřebuju mouku strouhanku nebo mandle třeba na dnešek

JC: tak já bydlím relativně čerstvě asi tři měsíce ne čtyři no nad'o ((smích))

NK: dobrý

JC: tak to myslim že bude pikantnější nadě trošku ujela ruka

NK: ((smích))

JC: ale ono se to rozprostře [v tom množství (to bude dobrý)]

NK: [vono to to se ne:] ne: já myslim že tam nebude přehnaný

JC: takže bydlím poměrně krátce takže zatím sem sousedy eště úplně osobně nepoznal a pro tu mouku sem si zatím nedošel ale já vždycky vařim podle toho co je doma takže to

neni tak že bych se pustil do nějakýho projektu a v půlce jako zjistil že mi chybí nějaká surovina a potom žebрал po sousedech a já v podstatě dělám taky pořád to samý

PR: ((smích))

JC: já dělám to maso prostě na tisíc způsobů a a rýži těstoviny u mě je to trochu nuda s tím gurmánstvím

PR: vařil si někdy v kotlíku nebo na otevřeném ohni

JC: to sme vařili na táboře tam se dycky naházelo všechno že jo pak se to něčím <zalilo> pak se to snědlo [a bylo to jedno]

NK: [vždycky to byl] takovej guláš

((smích))

NK: [((smích))]

JC: [(vždycky) to byl takovej guláš tábořskej] no ale jako [--- to ne]

NK: [ale chutnalo to úže]sně protože ten hlad a jak se člověk těšil

JC: buřty nakrájet cokoliv [co zbylo že jo]

NK: [no jo no no no]

JC: se tam dycky z tý kuchyně sesypalo z tý tábořový a pak sme po tom skočili jak hladoví vlci a von dycky byl ten recept jako unavit ty děti v tom v tom lese a pak už zblajznou všechno tak takle to bylo

PR: nad'o ty si naposledy vařila kdy na kotlíku tak vypadalo to tak čerstvě <ta tvoje vzpomínka>

((smích))

NK: no tak a je to hodně dávno to sme s oldřichem se poznali a první naše dovolená byla že sme jeli do nízkých tater zaparkovali sme auto pod chopokem a pak mě hnál na ten chopok pěšky von nes ty těžší věci to znamená spacák a: a: eee a oblečení já sem nesla ty lehčí jako rum chleba vodu a to všecko a pak se divil že já furt někde u úpatí chopoku zatímco on už na vršku a tam sme teda to se nesmí ale my sme tam vopravdu si našli mís- my sme chodili po takovejch těch eee eee chodnících pro: dřevorubce jo takže tam skoro nikdo čili prostě maliny no a pak mně řek že vidí medvědí stopu a potom sem teda běhala jak kamzík po těch <horách protože medvědí> stopa pak byla <všude> a já byla --- takže my sme potkávali ovčáky to a právě sme si tam eee uvařili v kotlíku no: měli sme teda eee jako tu polívku eee v pytlíku a tu sme si tam uvařili někde sme eště u vod ovčáka dostali pár brambor a prostě to bylo taková dobrota no

JC: tak to my sme to měli teda prozaičtější na tom táboře ((smích))

NK: ((smích))

JC: tam takovádle story nebyla

PR: --- vidí stopy

((znělka))

PR: v pochoutkách dnes ochutnáme mandle které patří do dnešního receptu

NK: a k tomu by nám o nich mohla říct i něco soňa jindrová která pátrala po zajímavostech

((znělka))

(...) ((zajímavosti ze světa pochoutek))

((znělka))

PR: posloucháte pochoutky a v nich moderátora Jiřího Chumu

NK: ten s námi vaří kuřecí činu s mandlemi a bílým vínem

PR: nad'ο vrhni tam ty mandle prosim tě [(už na tu pánev)]

NK: [takže dávám] na olej mandličky teď to trochu

((prskání)) ajaj

JC: no: jenom jenom krátce protože oni hrozně rychle zhnědnou

NK: no no no

JC: vono stačí opravdu jen tím takle vařečkou trochu pomíchat a za chvíli sou hnědý a jakmile se to hned nevyklopí a nevybere [---]

NK: [tak]

JC: nejlepší je třeba přecedit to z té pánve a ty mandle hned vyklopit přže jak se berou lžičkou tak ty č- poslední zčernaj samozřejmě

NK: jasně [děkujeme]

JC: [---]

NK: za radu

JC: no a [samozřejmě to]

NK: [budeme opatrní]

JC: má být dietnější no tak ty mandle je nacucané tím olejem prostě musí z toho ((smích)) receptu pryč no tak záleží na tom kdo to má jak rád

PR: tohle je ta složka chutně

NK: ((smích))

JC: to je ta složka chutně

NK: ano [a dietně je to ostatní]

JC: [a dietně to je ten zby]tek ta rýže a to maso tím to končí

NK: ((smích))

PR: posílali tě jako malého do samošky pro jídlo třeba nakoupit

JC: no jasně dodneška mam zafixovanou jak to říct vůni to není vůně ten smrad z těch síťovek když praskne to mlíko samozřejmě to všechno sme kupovali at' už bylo červený nebo modrý vždycky mi prasklo po cestě přže jak sem s tím <mlátil> šel sem z toho krámu domu tak to vždycky někde ruplo eee

NK: ((smích))

JC: tak --- vždycky za dvacku což bylo neuvěřitelný sme nakoupili na dva dny třeba byly rohlíky že jo pár rohlíků nějaký mlíko salám tím to končilo já sem chodil rád já sem si vždycky z toho moh nechat třeba korunu nebo dvě a potom sem to v létě všechno

NK: tak jirko [myslíš že už je to]

JC: [utratil za zmrzliny]

NK: zlatavý dost

JC: to je přesně vono to je taková ta [lehce]

NK: [tak]

JC: hnědá

NK: takže já cedim

JC: tak scedíme výborně pak eště jako pro ten pocit na ten samozřejmě na ten ubrousek aby to ten zbytek toho tuku [vysálo i když]

NK: [vysálo už]

JC: samozřejmě je v těch [mandlích]

NK: [už běžim] pro ubrousek

PR: máme nad'o už tady ti [ho podávám]

NK: [máme jo:]

PR: nemusíš nikam běhat

NK: máme tak je to dobrý

PR: co tě ruší u jídla

JC: co mě ruší u jídla televize já nevim že vždycky dyž dyž du jíst tak si nechám zapnutou televizi vod malička mně to říkali vypni tu televizi přce na to nebudeš koukat u jídla dodneška ji mám zapnutou vždycky mě tam něco zaujme žvejčák a koukám po televizi tak to musim vypínat nedaří se mi to

NK: ((smích))

JC: (takovej) zlozvyk z dětství

PR: také říkali že u jídla se nemluví což mně přide úplně zbytečný to by se u jídla spíš mělo mluvit ne:

JC: my moderátoři to máme horší že my (mluvíme) pořád

((smích))

JC: v podstatě takže je to těžký dodržet ale eee nemělo by se asi zaleží asi na společnosti že když je to doma mezi blízkými tak je jasný že se něco rozebírá

PR: to je ta nezávazná konverzace

NK: ano lehká eee patřičná k tomu stolování ne aby člověk mluvil vo rakvích anebo vo červech a takový že jo

JC: nevím jak to máte vy teda já možná to bude trošku jako moc ale eee u nás doma vždycky když je jakýkoliv sezení rodinný nebo cokoliv kdy se sejdeme buď my jako eee úzký kruh rodinný nebo a to se stává častěji přátelé tak skončíme vždycky u jednoho tématu

NK: a to

JC: sem třeba čekal že jako to máte podobně

PR: ((smích))

JC: že mě z toho vysvobodíte

NK: ((smích))

JC: ale vždycky to začne tím eee eee kdo kdy co sněd a co z toho potom bylo

((smích))

JC: a u toho to končí že pak do toho zahrneme i psi co kde sežrali jak to potom vypadalo když to bylo venku a tak takže

((smích))

JC: u toho skončíme my a je mi trošku teda trapně občas ale návštěvy si zvykaj takže když třeba sestra přivede nového přítele nebo se takle někdo v té rodině obmění tak projde touhleto zatěžkávací [zkouškou]

NK: [((smích))]

JC: co u toho jídla jako dá

PR: a ví to dopředu aby si připravil historky třeba ((smích))

JC: neví a to se spontánně většinou vymyslí na místě takže pokud jako ztratí ten stud a ostych tak (to) pak přidá nějakou historku ze života

NK: tak

JC: tak eště

NK: my se asi pustíme do masíčka že jo pro[tože mandle sou]

JC: [do masíčka klidně] můžeme zatím i zeleninku si můžem připravit

NK: ano

JC: ten pórek klid[ně i cibuli pokud je chuť]

NK: [asi du asi asi deme krá]jet zeleninu a pak teprv to maso aby
[sme měli připravíno]

**JC: [a pak už to bude ry]chlý pak už přijde ta nejrychlejší část toho všeho jak se to hodí
do té pánve pórek jakkoli na jemno**

NK: eee [pórek]

JC: [záleží] na tom

NK: udělám na takový půlkolečka jo: a eee papričku na nudličky myslíš

JC: na nudličky a jesi budou větší menší

NK: jo

**JC: je to jedno podle toho jak se s tím člověk chce jíst dlouho když to má být rychle tak
na větší když si u toho může posedět tak na menší kousky**

PR: když se najíš skončí jídlo co děláš po tom máš nějaký rituál nějak odpočíváš případně kde a
jak

JC: no regulérně odpadnu že jo když se najím hodně

((smích))

**JC: prostě ať už je to gauč co je blíž dyž je postel dál tak to vyhraje gauč a člověk si
lehne na těch dvacet minut jenže přejít by se samozřejmě nemělo ale člověk když
přijde domu třeba po nějaký delší práci a: a dlouho nejed tak jako to asi to neumím já
nevím jesi to umíte vy ale já to neumím jako si to odřít to množství když už do to mám
na tý na tý na tom talíři a mam tu možnost to sníst tak já se prostě nacpu**

PR: takže máš velký oči

**JC: mam velký oči no občas to neodhadnu samozřejmě a pak to de zas do těch kalíšků a
nechávám si to na druhej den a tak ne- ne- jako nevařím denně a nevařím rád denně to
musí bejt**

((znělka))

(...) ((pět slov z kuchyně))

((znělka))

NK: pochoutky pokračují přípravou kuřecích prsou na bílém víně s mandlemi kuchařem je
dnes jirka chum

PR: nakrájíme na nudle

NK: tak

PR: takže máme barevné papriky tak jak nám bylo řečeno máme červenou zelenou co cibuli nenakrájíme cibuli

JC: no ona tam úplně nemusí být --- ale můžeme si jí tam dát pokud jako ta chuť je a máme jí rádi a sme na ni zvyklí tak klidně do ní ale jesi se vám chce plakat tak

PR: nad'o ty rozhodni

NK: ((smích))

PR: tož chce se ti krájet cibuli ((smích))

NK: já mám dobrou řasenku já plakat můžu ((smích))

PR: ohrožuje s tím nožem

((smích))

JC: nad'a jak má [v ruce nůž]

NK: [<je: promiň>]

JC: tak je dobrý [se klidit stranou]

NK: [<aha promiň>] <já tady to víš> [<já když mluvím>]

JC: [--- nabrousila]

NK: <tak šermuju a teď sem zapomněla že mám v ruce nůž a patrik je v ohrožení>

JC: já stojím nadě za zády tak

NK: máš [kliku]

JC: [když se] když se výrazněji nerozmáchně tak to tady přežiju dneska ne nad'a je velmi šikovná musím říct že jí to de hrozně rychle

NK: ta:k já už sem dala vařit vodu na rýži a můžeme se pustit eee do samotné přípravy číny protože všechny ingredience sou připraveny takže rozpálíme tady sporák dáme [oleje]

PR: [nebylo] by

lepší rozpálit pánev než sporák

NK: no sporák [a]

JC: [to] následně

NK: tím pádem následně i i pánev patriku nedělej ze mě tak úplně hloupou

((smích))

NK: tak dáme olej

JC: dáme olej

NK: máme tady máme tady vegetable oil ((vysloveno vegetábl ojl))

JC: no podle podle zodpovědnosti

NK: no

JC: si každý může vybrat jesi tam teda dá olivový nebo normální slunečnicový olej eee

[no:]

NK: [takle] myslíš [nebo je to moc]

JC: [já myslim že] stačí no

((smích))

PR: <(tam asi bude)> [<muset ubrat>]

JC: [--- mrákoty] když to vidim (toho) oleje

NK: co

JC: myslim že to stačí

PR: takle dietně podle nadi si dlouho nejed vid' [((smích))]

JC: [takle dietně sem dlouho (nejed) ale]

NK: nale- naoleju-li ji oleje joleje ((smích)) <koleje>

JC: volejem ---

NK: volej á tak to mi nejde

JC: ale eee mamina dycky já sem jí ona to dycky vařila s tím olejem a ona ho tam nechávala třeba potom když tam přimíchávala tu sojovou omáčku a todle

NK: já vdycky pak [(sleju)]

JC: [a já] jak sem dycky pak začínal

NK: (sleju)

JC: vyznávat ten zdravý životní styl

NK: ano

JC: tak eee já sem jí začal jako nadávat že jo proč tam ten volej plave at' to tam není vono to samozřejmě lepší když tam ten volej zůstane

PR: ty asi nemáš rád když se mastí třeba kaše nebo brambory

JC: no to úplně když tam kydne to máslo prostě na ty brambory ted' se to rozteče ted' to teče pod tím masem kuřetem cokoliv jako ne že bych to neměl rád ale je fakt že jak sem si zvyk jako jíst na minimum oleje jíst eee jídlo s minimem oleje nebo s přípravou tak eee jakmile si dám něco smaženýho tak už je mi blbě tak už to:

NK: je to pravda [no:]

JC: [už] to: nedávám

NK: prže člověk už je odlehčenej a najednou je to zátěž

JC: a to pak stačí zajít do fast foodu

NK: ((smích))

JC: a člověku je špatně třeba celý vodpoledne no: (to je pravda)

((znělka))

(...) ((rychlovýslech))

PR: možná to na chvíličku přerušíme

NK: ano

PR: ne:dáme už na tu pánev rozpálenou [maso]

NK: [dáme] dáme už máme hodně rozpálino

JC: no určitě

NK: ta:k já

JC: no teď teď záleží

NK: opatrně

JC: přesně

NK: ta:k

JC: každej má ten styl smažení těch kousků nebo (.) smažení těch kousků jiný chce to hodně rozpálit aby ten solamyl vlasně udržel tu šťávu v těch kouscích --- hodně rozpálený tu pánev protože jinak potom to udělá to že to schladne samozřejmě a teď se to tam tak jako matlá a pak je z toho takový vodový maso

NK: a je z toho guláš no

JC: [---]

PR: [a až] se to maso trochu zatáhne tak přidáme tu zeleninu nebo jak to bude

JC: no nejdřív to uděláme vyloženě aby bylo úplně hoto[vý (aby bylo)]

NK: [úplně hotový] maso

JC: prostě připravený a pak už eee přidáme jenom tu směs kterou si připravíme ze sojovky z toho vína vody a možná trochu solamylu aby se to trošičku zdrcló tak to tam potom podlejem vylejeme předtím olej pak podlejeme tudletu směs z toho hrníčku a potom už do toho hodíme jenom tu zeleninu s těmi mandlemi aby to jenom na chvíličku aby to dostalo tu chuť a musí to hned ven jinak ta paprika a: ta zelenina jakoby změkne a pak už je to blemcanice teda neuvěřitelná to už není ta dobrá čína

(...) ((rychlovýslech))

((znělka))

NK: vraťme se v pochoutkách zase ke kuřecí číně s mandlemi na bílém víně kterou připravujeme s moderátorem Jiřím Chumem

NK: já si taky vezmu mandličku

PR: a pozor mandle už nebudou

NK: aha ((smích))

JC: to je průšvih dycky jak sou mandle tak to je hned pryč

NK: tak myslíš myslíš jirko že eště trošku do zlatova nebo už takle to (mam) nechat

JC: no chutnalas to nad'o jesi je to takový akorát měkký

NK: ale [já si myslím že]

PR: [--- ty sis nedal] eště kafe ani

JC: nedal já sem byl tak eee [zanepřáz]dněn

NK: [zahlcen]

JC: tvým testem že sem si eště --- nesrk té výborné kávy co mi nad'a uvařila [děkuju]

NK: [takže]

[jříku]

PR: [té ledo]vé kávy teď už

JC: (frappé)

NK: ochutnej masíčko jesi je hotovo

JC: můžu jako i ze [(lžice přímo)]

NK: [ano ano] můžeš patriku to je tvoje lžička ne

JC: no to je měkký jak má bejt

NK: jo: takže stačí

PR: takže můžeme pokračovat čím

JC: no tak vzhledem k tomu že tam už není žádný olej jako nemusíme v podstatě ani slívat nad'a to vzala hodně dietně

NK: ano

JC: takže v tuhle chvíli pokud to nechceme nějak dochutit že bychom si představovali třeba jak už sme říkali víc soli nebo nějaký eště koření

NK: nebo sojovku třeba

JC: no tu sojovku my si teď už připravíme do hrníčku extra [---]

NK: [dá]me jí na konec

JC: dáme do hrníčku trochu vody obarvíme ji sojovkou ať to není zase samá sojovka nebo podle toho jak jaký druh té sojovky to je: jestli je to ta tmavá čínská nebo taková ta česká hnědá co jenom barví vodu jakou to máme támle vypadá že to je čínská asi že jo nějaká kvalitní

NK: máme kvalitní tak tady

JC: no: tam bude barvit no jéje

NK: no

JC: eee takže do hrníčku tak zhruba eee asi no třetinu vody

NK: stačí

JC: ta:k tu sojovku tak prostě [při- ---]

PR: [dvě dvě] třetiny jo

JC: přim- ((smích)) [ne ne ne]

PR: [((smích))]

JC: tak vopravdu aby to jako chytlo chuť té sojovky ale zas aby to nebyla jenom sojovka

PR: a co s tím vínem

JC: a trochu vína ono to tomu dá takovou hrozně zvláštní příchut' záleží zas na tom jesi to je [víno sladší nebo (tvrdší)]

NK: [takže zas to nechám] ochutnat tebe prže to je tvoje papání

JC: nad'o to chutnám poprvý to sem v životě nedělal

((smích))

JC: jéžiš to je slaný

NK: moc

JC: no je to dobrý to bude v pohodě ono se to rozprostře

NK: ono se to rozprostře [ano ano]

JC: [trošičku] třeba lžičku jenom toho solamylu aby ta omáčka se zatáhla

NK: ano: a kolik toho vína

JC: no: to záleží eee

PR: jako jesi k pití nebo do do masa že jo

JC: když se to když se to přežene tak pak už je to jenom o víně a vono to vlasně přerazí chuť té sojovky a toho koření takže tak přiměřeně aby to chytlo jenom nádech to vypadá nak na ňáskou půldecinku asi to je myslim tak akorát no:

NK: (já sem se) někde chytla

JC: ((smích)) <nad'a>

PR: ((smích))

JC: <nad'a se nám chytla za šuple s mikrofonem>

NK: <mikrofonem jé> prosim vás pomozte mi se z toho dostat [to je šuple ((smích))]

JC: [tak nad'o dobrý už je to]

NK: [((smích))]

JC: [v pohodě]

NK: <jé děkuju> ((smích))

JC: --- přistoupit zpátky k plotně

NK: takže s: lžičku solamylu že jo tak ano

JC: rozmíchat [aby to nemělo]

NK: [rozmícháme]

JC: cucky

NK: výborně (.) a přiliji toho vína

JC: vína

NK: dvoudeci

JC: pak teda

NK: jo: ano skvěle tak

JC: --- moje lžička

NK: počkej a kdy tam dáme tu zeleninku

JC: tu zeleninku úplně na konec

NK: jo takle

JC: úplně na konec

NK: takle ty to děláš

JC: hmm tam je vína

NK: ((smích))

PR: budeme ředit

JC: [eště]

NK: [---]

JC: možná trošku tý sojovky

PR: ((smích))

NK: [---]

JC: [to se] tak jako přidává postupně až z toho je takovej paskvil

PR: taková sojová polévka

JC: (ono) to potom nemusí být moc kyselý protože ono to vlasně

NK: jo

JC: udělá tu čínu úplně kyselým jídlem což není úplně lahodný

NK: hmm hmm tak teď ochutnej

JC: teď ochutnám jo eště to trošku slanější já bych to dal

((znělka))

PR: kuřecí pochoutky s moderátorem Jiřím Chumem míří ke stolu budeme totiž ochutnávat a to už za chvíli

((stříh))

PR: jirko ty ve volném čase si hrával nevim jesi teď eště hraješ divadlo kdy si poprvé stál před publikem a hrál něco

JC: no: jé to bylo asi v eee šestnácti letech v sedumnácti v sedu-

PR: co to bylo

JC: v sedumnácti letech sem si zahrál v eee renčínově nejkrásnější válce učitele kterého převléknou za ženu aby ho vyslali do hradu za ženami a otevřel eee mužům bránu tak to byla moje první role to bylo hrozně pěkný to si pamatuju to mě bavilo

NK: tak teď ti dám vychutnat tady todleto co sme takle udělali

JC: to sou skoro laboratorní procesy tady [---]

NK: [ano:] abys věděl

JC: z naběračky na lžičku ze lžičky do úst

NK: no: nesmíš protože aby se pak to nezkazilo třeba dyž děláš guláš a nesmíš ochutnávat z hrnce mu[síš dycky]

PR: [tak mě na]padá

NK: no

PR: dyž ste oba jako herci jo:

NK: ano

JC: no moment [na-]

PR: [a teď] ochutnáváte

JC: nad'a je herec

PR: dobře

NK: no

PR: takže byste mohli jako sehrát scénu jak by to vypadalo kdybyste byli dva kuchaři který se pohádaj nad tím že se to třeba špatně osolilo nebo tak kdo to napraví a tak jak by to vypadalo co nad'o jak byste to sehráli

NK: [nezlob se]

JC: [dyť je to] kyselý [co si do toho dala prosim tě]

NK: [jaký kyselý tys tam dal] strašně sojovky a potom prostě je to přesolený kyselý to neni ro[zumiš a kdyžtak]

JC: [to- todle je]

NK: tam dám trošku cukru hele --- nerozčiluj mě

JC: todle je recept [po mojí mamince moje maminka]

NK: [hlavně mně do jídla nekecej nek-]

JC: vždycky věděla jak tu čínu má dělat tys mi jí [zkazila]

NK: [no a ma]minku mam každej [den na talíři]

JC: [a co s tím]

NK: [každej den]

JC: [budeme dělat]

NK: jí mam na talíři svíčková maminky rajská maminky všecko mam a víš co tak si sem vem maminku a já du jinam

JC: eee já naďu prostě argumentama neudělám to nejde

PR: jó

((potlesk))

JC: to se nedá

NK: ((smích))

PR: jak udržíš texty v hlavě

JC: já si to vždycky zafixuju s tím pohybem já nedokážu se naučit text že bych si sednul jak to dělaj asi herci přže von ono tadleta tedleten můj způsob je složitější a delší že jo fixovat si to s pohybem na to většinou v tom divadle není čas v tom profesionálním v tom amatérském to de takže já se nenaučím text jako na posezení to neumím takže já fixuju s pohybem motorickou notorickou pamětí

NK: já taky spíš už já se učím třeba předtím ale jakmile se naaranžuje tak se mi učí líp přže už vim že u toho stolu je to a to a a prostě víc si to vybavuju no taky mám ---

JC: tak ta omáčka není špatná

NK: ano: [tak co teď]

JC: [trošku ky]selejší to udělalo to víno jo:

NK: ano takže co teď nechceš trošku cukru tam šoupnout

JC: no možná bych tam trošku přidal vopravdu je[nom (abychom) spravili tu chuť]

NK: [malinko tam takle jako] takle je[nom]

JC: [do-]

do- do- dobrý dobrý nad'o dobrý <dobry> [stačí]

NK: [no lžička] to byla co blbneš ta:k

JC: no

NK: dobrý no

JC: z toho dietního jídla se nám pomalu stává to chutné jídlo

NK: ((smích)) tak já ti zase nandám na lžičku ukaž

JC: ano

PR: <(vy to sníte)>

NK: abys věděl

PR: <než to doděláme>

NK: ((smích))

JC: my to jenom ochutnáváme

NK: ---

PR: <můžu taky> ((smích))

NK: ty chceš taky

JC: víš co já toho [snim než to uvařim]

NK: [přines si svoji] přines si svoji lžičku patriku ukaž já ti kápnu omáčky a
so:su

JC: je to trošičku sladší

((smích))

JC: ale já bych to do- už dochutil jenom tou jenom tou sojovkou jo: už jenom sojovku

NK: jo ta:k trošku sojovky hele a nechám to na tobě protože cokoliv [udělám já je špatně]

JC: [bysme se pohádali tady]

NK: a já se zase budu vracet k hádce

JC: vono to dostane i lepší barvu nad'o [a]

NK: [no]

JC: myslim že to bude i definitivní

NK: ano

PR: teď už konečně tu zeleninu a mandle nebo [jak to]

JC: [ta:k] tak přesně

NK: ta:k a teď přisypeme tu nakrájenou papričku zelenou červenou já už to začíná vypadat krásně barevně a je toho hafo jak se říká

PR: jako zbyly nám tu ještě mandle ty kdy

JC: no pokud mandle zbydou u toho vaření

PR: ((smích))

JC: tak teď s tou zeleninou aby tam taky byly jenom chvíličku protože jak už se tam ta zelenina přidá tak opravdu jenom promíchat rychle na tý pánvi i s těmi mandlemi a pak už rovnou servírovat jinak ta: zelenina změkne

NK: prohrát ta:k výborně teď sem přisypala mandličky a: jedna upadla šup do pusy

JC: náhodou

NK: <náhodou>

JC: <její chyba> eee ted' záleží na tom kolik sme si udělali té omáčky prože vona ta zelenina hodně té omáčky jakoby nasaje nebo jak se obaluje v tom tak hodně ubyde tak podle toho jesi to má rád někdo eee jako podlitější tak musí eee pak z toho hrníčku přidat té směsi té sojovky vody a vína víc

NK: --- u konce sil teda ((smích)) u konce s vařením ((smích))

PR: nadě to už stačilo dobře eee musíme zopakovat recept tak necháme jirku ať to shrne v rychlosti udělá rekapitulaci

JC: pro kolik se to dělá osob zhruba

PR: pro čtyři

JC: pro čtyři tak v tom případě kilo kuřecího masa eee zhruba dvě až tři papriky nejlépe barevné aby to potom na tom talíři trošku vypadalo těch mandlí já nevím sto gramů asi to je ten pytlík potom k tomu tedy potřebujeme trochu solamylu opravdu málo vlasně vodu kvalitní jičínskou tmavou sojovku a trochu vína nebo aperitivu nebo čehokoliv co je podle chuti sladčí kyselejší co máme radši a to je vlasně všechno je to rychle a rýži samozřejmě

NK: já myslím že máme hotovo pěkně se nám to prohrálo a já du servírovat rýži a příbory už mám přichystáno tak deme

JC: ti to eště ochutnám než to naservíruješ je- jestli by to nechtělo tam přihodit cokoliv jinýho co by to zachránilo

NK: --- takle ((smích))

(.)

PR: něco ti tam zůstalo ((smích))

JC: až na tu kost výborný.

NK: ((smích)) a vidíš to většinou v prsou nebejvá kost a že sem si jí nevšimla <promiň jirko>

PR: já si asi nedám ((smích))

JC: kousejte opatrně sou tam i mandle takže zubní protéžky by nemusely úplně vydržet

NK: ((smích)) to byla past na tebe omlouvám se

PR: tak naďo rychle na talíře ať to zvládnem

JC: a pak přísolit no až to budete mít na talíři tak trošku přísolte ted' se objeví ty výrazy které vídám vždycky když někoho pozvu protože to je suchý ted' to tak jako

PR: a ted' to můžeš říkat ty

JC: všichni říkaj hmm no vypadá to hezky

((smích))

NK: vařila sem já máš máš možnost mě seřvat no užs to jednou udělal během těch pochoutek

(.)

JC: to máme jedna jedna za tu kůstku

((smích))

NK: to je pravda

(.)

JC: tys to uvařila výborně

NK: tys nám dal dobrej recept je to skutečně lehounký dietní a chutný

JC: a není po tom těžko to je pravda

PR: a je to chutnější než dyž to děláš ty máme tam víc toho cukru a podobně trochu více oleje

((smích))

NK: ne ne olej olej sem slila

PR: eště jednou

NK: ne ne olej sem ulila víš ((smích))

JC: do hrníčku bokem na příště

((smích))

PR: pro dnešek se tedy z kuchyně a z pochoutek loučí patrik rozešel

JC: tos mě trošku zaskočil a jirka chum děkuju

NK: a taky nad' a konvalinková

((smích))

((znělka))

NÁZEV POŘADU: Pochoutky

DATUM VYSÍLÁNÍ: 14.3.2010

STANICE: Český rozhlas Region, Středočeský kraj

STOPÁŽ: 42 minut 1 vteřina

ÚČASTNÍCI:

NK = Naďa Konvalinková, moderátorka

PR = Patrik Rozehnal, moderátor

JS = Jiří Schmitzer, herec, písničkář

((znělka))

NK: sou tu další pochoutky opět vaření se zajímavým hostem a veselým povídáním vítají vás naďa konvalinková a patrik rozehnal

PR: já koblížek malý na másle smažený do zlatova pečený na okně chlazený babičce sem utekl dědovi sem utekl a vám taky uteču

NK: ale kam bys utíkal ty můj koblížku neboj se dnes usmažíme celou rodinu sladkých koblížků a pomůže nám s tím herec také písničkář a syn slavného otce

PR: vítáme tátu kobliha jiřího schmitzera

JS: dobrý den

NK: ta:k prosim tě tak ty si přines nějakou sladkou recept

JS: no: takovej sladkej ale přitom jako bych řek ne- neř- neřikám že vyloženě diet- takovej polodietní

NK: to je <výborný> tak dietní je co tam

JS: dietní je tam tvaroh

NK: no tak vidíš to je pravda tvaroh je dietní ovšem ten olej a to smažení tak to je to polonedietní

JS: to je to je právě ta [druhá půlka]

NK: [ta druhá půl]ka dobře no nicméně se stejně těším dám si jenom jednu z dietních důvodů jo:

JS: no

NK: ((smích)) ty můžeš ty ty seš pořád stejně hubenej jako na škole prosim tě to pořád plaveš jak si plaval tenkrát nebo co co děláš nebo běháš

JS: no musím přiznat že tedy jaksi se s- s- snažim si udržet fyzičku protože se podstatně líp cítím v různých situacích

NK: když si zacvičíš

JS: jo když když člověk má tu fyzičku a

NK: dobře no ale jaks jak to jak dochází k tý fyzičce teda

JS: (no jak) no: no tak různě [zvedám věci: než uklízím třeba ---]

NK: [(smích)] <to si>] <tě ňák nedovedu představit> fakt

JS: (co) blázníš víš co je to za [---]

NK: [---]

JS: jak to dá zabrat když vyluxuju vyluxuju svůj pokoj

NK: no to (je)

((smích))

NK: to věřím to je strašná fyzička

JS: no

NK: to já vim no: já luxuju celej byt

((smích))

JS: no tak no tak to máš [teda fyzičku úžasnou]

NK: [((smích))] no no já ještě ale chodím na akvaerobik víš cvičím ve vodě no a pak chodím s těma eee s těma holema [---]

JS: [no tak]

NK: to je dobrý

JS: --- pro mě je to v zimě já sem začal zase trošku hrát hokej a a: eee eee a teďka je takový docela dobrý počasí tak eee tak --- vobčas vylezu i na koně no:

NK: jo: tak to je dobrý moje ségra má koně u slányho eee občas tam jedu ale jenom se na ně dívám protože ((smích)) bych na něj nevylezla <právě na toho koně>

JS: oni by ti pomohli

((smích))

NK: voni mně dali stoličku [daj dala]

JS: [no jistě:]

NK: mně jednoho pomalýho že se po poli jen tak projdem ale samozřejmě že ho koplá do zadku a ten se rozeběh já na tom visela jak pytel něco <tragickýho> padala sem takle z boku za hřívu chudinku sem táhla ne: v životě už jí nebudu věřit protože tohle mně fakt ségra udělala no

JS: musíš tam sedět jako vla[dař]

NK: [sví]ce <jako> vladař

JS: no a pak nevisíš na jednu stranu

((smích))

NK: no: když to sklouzne pak už (zase) těžko na to na to do toho vládnoucího posedu dostávala víš to už nešlo to naštěstí mně ho zastavila a já sem důstojně no nedůstojně sem se z toho skulila ((smích))

PR: a z čeho uděláme tu armádu tvarohových koblih pište si

NK: budeme potřebovat kostku polotučného měkkého tvarohu čtyři vejce čtyři lžíce mléka dvacet deka hladké mouky jeden prášek do pečiva rum rozinky trifidí olej není-li tak jiný olej na smažení cukr rozinky přednamočené do rumu tuzemáku špetku soli a piják neboli savý papír do přípravy pohádkově dobrého jídla se pustíme hned jak skončí první písnička

PR: [vítejte v pochoutkách]

NK: [vítejte v pochoutkách]

((znělka))

PR: tvarohové koblihy čekají na ty kdo budou s námi a Jiřím Schmitzerem smažit v pochoutkách [tak jak začneme s vařením]

NK: [tak takže pustíme se asi] do toho vid' já teda začnu asi tvarohem že ho smíchám s rozinkama rozinky sem namočila do rumu jak si napsal v receptu

JS: no: to je to je důležitý kvůli chuti

NK: jo no právě takže

JS: on i ten i ten rum se tam dá

NK: jo

JS: taky kv- kvůli chuti

NK: kvůli chuti takže eee dávám hladkou mouku přidám čtyři vejce jak to máme v receptu a zadělám pomalinku na těsto

PR: ty koblihy děláme protože obecně máte rád sladké nebo jaké jídlo preferujete

JS: já jakékoli jakékoli dobré jídlo to znamená že i sladké

PR: a: [čí je to čí je]

NK: [(a co) ---]

PR: to recept jestli se mohu zeptat at' také prozradíme posluchačům odkud' máte ten recept na koblihy

JS: to to nevím čí to je ale eee takle to dělá moje tchýně

NK: aha

(.)

JS: mimochodem milá dáma

NK: ((smích)) hele a: mamčin nejlepší recept co ti maminka dělala

JS: podle taky

NK: taky koblihy jo: [taky]

JS: [no:]

NK: ---

JS: nevím jestli to dělala přesně takle a vod tety to sem měl nejradši svíčkovou

NK: svíčkovou hmm

JS: a irena ta: teda moje žena ta ta umí všechno napůl

NK: napůl

JS: hmm to znamená že někdy se jí to povede výborně

NK: ((smích))

JS: a někdy je to tedy jaksi opak

NK: <prosim tě>

JS: a nikdy

NK: no

JS: --- právě v tom je to napínavý [že]

NK: [jo]

JS: člověk nikdy neví jak to do[padne]

NK: [jak to] dopadne

JS: a ona tvrdí že to pokaždý dělá stejně

NK: stejně prosim tě a není to tím že třeba tobě se méněj chutě ze dne na den ne ne

JS: hmm myslím si že ne myslím že že v jejím případě je to skutečně jaksi takovej uměleckej počin protože tam taky nevíš když točíš film tak nevíš jak dopadne vlasně

NK: jasně jasně ((smích))

PR: a pomáháte jí v kuchyni

JS: ne: ona ona je nervózní

PR: ((smích)) když je tam obecně někdo nebo vy

JS: no dyž sem tam já dyž říkám hele už se ti to připaluje a tady po- podivej se takle (to je) dyť dyť to musíš pořádně promíchat vona říká prosim tě ne- prosim tě nech mě nech mě nech mě

NK: no no tak to by mě taky pěkně štválo tohleto

PR: ((smích)) [a co]

NK: [ale]

PR: byste dokázal uvařit vy sám za sebe nebo zkoušel nebo už ste někomu vařil třeba

JS: hmm tak jednou se mě ptali taky jednou takle a to už je hodně dlouho na na takovej recept a teď vám ale možná si vzpomenu za chvíli ale vim že ten bych byl zvlá- schopnej zvládnout jo: to byly pyromanský knedlíky s vejci

NK: hele prosim tě v tom tvym receptu mě zaujal trifidí olej co to je

JS: no trifidí eee nečetla si den trifidů

NK: no to sem četla no to [sou ty]

JS: [no tak] trifidí olej byl nejlepší olej ktere- by- kterej byl

NK: jo takle no jo ale

JS: málem

NK: ale nese- nesehnali sme tak [((smích))]

JS: [no tak já sem s tím počítal]

NK: [takže nevadí že]

PR: [<(že ste si) přines jo>]

NK: máme že máme normální olej

JS: ne ne

NK: jo: tak ti děkuju tak to mi to mně spadnul [kámen]

JS: [neni to] neni to [tak]ová

NK: [---]

JS: kvalita ale ale taky je to dobrý dá se to

(.)

PR: utíráte nádobí třeba nebo nějak pomáháte v kuchyni mimo to vaření nějakou prací

JS: ne: prý nádobí se má nechat uschnout

((smích))

PR: a pak už ho uklidí žena

JS: n:- no tak to to už je jedno někdo ho uklidí ale i já někdy uklidim

NK: jo jo

JS: no

NK: co syn dělá [už máš]

JS: [prosim]

NK: syn tvuj co dělá

JS: jo: to já nevim on se odstěhoval

NK: už už se ti --- mně se dcera taky [odstěhovala]

JS: [podle podle] zpráv který dostávám tak různě tak zatím
eště studuje no: a trvá na tom že chce být samostatnej ve všech směrech

NK: jemu je kolik kolik je mu

JS: eee šestadvacet

NK: jako karolíně no oni sou stejně a: malá dcera

JS: myslíš tu mra- mladší

NK: tu mladší no no no

JS: no tak ty tý bude čtyřadvacet

NK: čtyřadvacet

JS: no: takže ta už [to už se mě netýká]

NK: [taky skončila už školu] taky už se tě ((smích))

JS: ne: ta eště taky studuje ale

NK: ale eště u vás bydlí

JS: no: tak teď momentálně ano

NK: jo

JS: už taky se vodstěhovala

NK: jo jo

JS: ale po nějakém čase se zase vra- vrátila no a takže možná se zase odstěhuje
((smích))

NK: no člověk nikdy neví ((smích)) a já sem četla takovou knížku kde eee srovnávají rodiče
jako s lukem a říkají že že by měli rodiče ten luk hodně napnout a ten šíp co nejdál vystřelit a
že je to pro obě strany to nejlepší co můžou (udělat)

PR: proto se říká vystřel jo
((smích))

JS: ne musím musím přiznat třeba že: že mému klukovi to [prospělo]

NK: [prospělo] hmm hmm

JS: že to bylo teda jeho rozhodnutí já sem ho nevyhazoval

NK: ano ano

JS: a:- a:le že mu to prospělo

NK: hmm hmm

JS: taková taková napůl vojna no

NK: no: jasně a najednou zjistí co to vobnáší koupit si sám toaletní papír vid' a --- jídlo a
všecko co normálně když máš to dítě v domácnosti je samozřejmost

JS: jasně

NK: a najednou ví kolik to stojí najednou

JS: ano

NK: takže

JS: ano

NK: no s karolínou mám stejnej [stejne]

JS: [no no no]

NK: stejnou zkušenost no:

PR: tak nad' o [co koblíhy]

NK: [takže máme] tady máme tady těsto snad doufám že už je teda dobře hotovo je teda lepkavý jak si říkal no a zkusíme teda

JS: když vono to [vypadá]

NK: [---]

JS: jako že to nemůže dobře dopadnout ale [ale neboj se]

NK: [((smích))]

JS: aspoň podle toho co sem viděl já

NK: ((smích)) tak to většinou [dobře dopadlo]

JS: [a když se to] kydne prostě do toho voleje kterej tedy musí být eee rozpalen ale ted' sem zapomněl tu teplotu nevim jesi sem vám ji [psal]

NK: [hele] my to poznáme víš my tam dáme --- až to začne škvařit tak [eště ne eště není]

JS: [tchýně tam dycky] plivne

NK: ((smích)) no vod toho je to tchýně no: ((smích))

JS: ne: ale myslim do toho voleje [ne: ne do ne: do toho]

NK: [já vim <já to vim>]

JS: těsta

PR: ((smích))

NK: já to dělám taky tak nemysli si to je nejjednodušší nebo tam šoupnu kousíček těsta víš abych vě- věděla jesli se to smaží nebo ne tak

((znělka))

(...) ((zajímavosti ze světa pochoutek))

((znělka))

NK: našim pochoutkovým hostem je herec Jiří Schmitzer a já sem ráda že s ním můžeme smažit sladké koblíhy

PR: děláme je z tvarohového těsta a vy to zkuste s námi nebo jen tak poslouchejte a my vám budeme dělat dál chutě čtete u jídla noviny

JS: ne já já noviny prakticky nečtu

PR: ((smích)) takže ani u jídla tak knihu když ---

JS: ne

PR: nikdy ste nečetl třeba u jídla

JS: ne: já jim tak rychle že vlasně

NK: bys ani nestih [přečíst dvě slova]

JS: [sem nesta-] nestačím se začíst

NK: ((smích))

PR: proč jíte rychle kdo vás to naučil

JS: no: protože většinou se k tomu jídlu dostanu když už je skoro studený a tak já nechci ho jíst úplně studený

NK: hmm jaktože se k tomu dostaneš až když je studený to nechápu

JS: no tak já nevím jak je to možný dyc- dycky mně do toho něco přijde musím třeba jít kouřit nebo (jo) prostě ňák mi dycky [---]

NK: [ta cesta] k tomu jídelnímu stolu je klikatá prostě

JS: akorát na teda musím říct že na štědrej večer si dávám pozor

NK: jo: tak to seš hodnej

JS: to si sedáme k tý tabuli [vš- (najednou)]

NK: [a máte tra]diční štědrej večer

JS: tradiční

NK: kapr

JS: ano

NK: bramborový salát

JS: ano

NK: polívka rybí

JS: ano kapra dělám já od začátku

NK: ano manželství

JS: --- byly doby kdy sem ho i zabíjel ale to většinou jaksi poškodilo to ten obytnej prostor tak teď už si to nechám

NK: ((smích))

JS: usmrtit odborně

NK: ((smích)) a vodšpuješ nebo

JS: vodšu- [vodšupuju]

NK: [vodšupuješ] no no no

JS: vodšupuju

NK: to nám [taky dost]

JS: [ba- balim]

NK: zaneřádí prostor <když> oldřich odšupuje tak musím říct že pak dlouho gruntuju ale máme ty penízky pro štěstí všude víš

((smích))

JS: a irena ta zase připraví bramborový bra- [bram-]

NK: [salát]

JS: salát

NK: a [polívku]

JS: [polívku]

NK: polívku no no no

PR: drobíte u jídla

JS: jak co je něco co se drobí tak většinou nadrobim

NK: ((smích))

JS: něco co se dá kydnout tak se mi stane že i kydnu

NK: ((smích))

PR: a je vám to vyčítáno nebo uklízíte to po sobě

JS: eee není mi to vyčítáno

PR: takže neuklízíte

NK: už na tebe berou ohledy vid'

JS: no tak v kuchyni uklízím málokdy ale třeba sekám zahradu

NK: jak máte velkou

JS: no kousek vpředu kousek vzadu není to moc veliký

NK: jasně no ale dá to zabrat vid' posekat

JS: hmm tak já sem donedávna prostě se choval ekologicky čili sem výhradně kosil kosou

NK: aha

JS: no: ale vod tý doby co tam prostě proběhly nějaký změny takže ta zahrada je rovná

NK: hmm

JS: a že se tam dá jezdit [sekačkou]

NK: [tou sekačkou]

JS: no: tak sem

NK: hmm

JS: začal jezdit

((smích))

JS: teda [tahat]

NK: [---]

JS: jí za sebou pozor aby si někdo nemyslel

NK: před sebou [ne:]

JS: [že]

NK: tlačit nebo ty jí [taháš]

JS: [no já jí] tahám někdy za sebou někdy jí tlačím ale aby si někdo nemyslel že máme [z- sekačku]

NK: [latifundie]

JS: na kterou člověk vlez a je- jezdí ne: já tlačím

NK: to to mam já napůl se sousedem sme [si]

JS: [jo]

NK: to pořídili no no no ale von právě tím pádem že se bojí že bych ten přístroj zničila tak mi chodí i sekat tak je to dobrý

JS: hmm

NK: ale je to příjemný sedět na tom klobouček na hlavě a jezdíš si ale my máme hodně víc terén takovej že když to nahne tak mno- [mnohdy spadnu]

JS: [už to chytá] barvu

NK: už to chytá barvu už to bude

JS: ano:

PR: musím podotknout že naďa vlasně dala jeden koblížek první [na zkoušku do oleje]

NK: [já sem dala na zkoušku] víc

jesi je to těsto v pořádku jesi to bude celý v pořádku

JS: já si myslím že že to bude v pořádku

PR: pak to budeme obalovat v cukru nebo jak

JS: --- tak může buď to buď to se to poto- může se to vo- vobalit nebo pocukrovat to už záleží plá- právě na individuální

NK: tak co tadle [barva]

JS: [jaksi]

NK: myslíš dobrá už vid'

JS: no: to je t- vono to nemusí bejt mo:c to

NK: jo jo

PR: jaká to je barva naďo pro posluchače

NK: no taková už zlatavá

JS: taková jako ko- koblíhy vono to jako koblíhy nevypadá

NK: no je to

JS: a je to [takovej jakoby]

NK: [jako jako lžíce] takovej

JS: bochánek

PR: takovej vejcovec

JS: no

NK: připomíná ňákou ry- víš ňákou rybu mořskou takovou mi to připomíná [---]

JS: [ty myslíš]

ale toho ježíka vid'

NK: no no [no]

JS: [to] mořský prase [ale ono je to be-]

NK: [<no: mořský prase>]

JS: no má [to]

NK: [---]

JS: trošku ten tvar

NK: tak jirko vochtáme tu jednu

JS: no tak

NK: bacha na to bude to horký jesi teda sme ti to nezkazili víš tak si vochtnej

JS: mělo by to bejt nadejchaný

NK: ale vopatrně vono je to eště horký já počkám [(teda)]

JS: [(a:le)] (se) můžeš maximálně spálit

NK: no právě pak už nebudeš mít žádnou chuť

PR: ste zvyklý na to studený

(.)

JS: hmm

NK: je to vono

JS: hmm je to skoro vono chtělo by to trošku mírnější oheň asi

NK: mírnější hmm hmm

JS: aby se tam víc udělalo (dovnitř)

NK: víc --- vevnitř hmm

JS: (ale jinak)

NK: jo [tak sme]

JS: [(jinak)]

NK: ti udělali radost

JS: no no to je první kousek to je první radost

NK: ale je to dobrý musím říct že je to dobrý hmm to je dobrý těsto protože ty koblíhy sou vevnitř ten tvaroh tam udělal svý sou fakt dobrý

JS: no samozřejmě

NK: a tech rozinek že je tam hodně

JS: právě že jak sem říkal tak že je to do- dobrý i i pro starý lidi který potřebujou vápník aby se jim nevod- nevod- eee

NK: nevodkrvoval

JS: nevodvápňovaly kosti

NK: já sem teďko byla na takovym testu dělali mně víc kvůli vůbec prostě jako proč jako tak nabírám tak mi dělali rozbor podle struktury vlasů víc

JS: hmm

NK: co mně chybí a nechybí tak mně zjistili že mám vápníku hodně [ale]

JS: [hmm]

NK: blbě blbě vázanýho takže se mně usazuje v kloubech místo abych ho měla v těch kostech

[--- špatně no no no]

JS: [jéžišmarja to musíš] ňák rozehnat

NK: ((smích)) [---]

JS: [po těch] celejch kostech

NK: <no:> ((smích)) tlouct do toho a že se to třeba rozeběhne vid' [---]

JS: [ne:] ale ňákym ňákym

působenim ňákejch energií to neznáš --- přece přece běžně

NK: no já [přidávám reiki]

JS: [se takle vyhání]

NK: si při- při[kládám]

JS: [cože]

NK: reiki to sou energie

JS: jo

NK: no: takže tím si tím si docela pomáhám no ale nevim jesi ten vápník tím roztluču to nevim

JS: a nechat si šahat na kolena třeba nějakýho [léčitele]

NK: [--- sama] sama léčím

JS: sama si š- necháš šahat

NK: no já sama už umím já ti můžu i poslat energii jesi chceš já už mám i dvojku reiki

JS: ne: já mám

NK: můžu ti přiložit

JS: já mám doma i i dcera u- umí posílat energii

NK: taky jo

JS: jo

NK: no no no

JS: a hodně

NK: no no to je dobrý to je dobrý

JS: (ona) i ví --- eee kristýna ví kde v kuchyni je dobrá energie

NK: to pozná no: [to pozná]

JS: [to pozná]

NK: tak to je dobrá

PR: kde máte dobrou energii v kuchyni

JS: já sem si myslel že to bude sporák a vona je to prej eee r- roh stolu

NK: <jenom v tom místě jinde už není>

JS: hmm jinde už je to horší

PR: a jak se to projevuje že je tam víc té dobré energie

JS: to ví jenom ona

NK: a tam sedává teda kristýnka ne:

JS: no: tam si sedne když jí něco nejde třeba při dyž vypracovává nějakou práci

NK: hmm hmm

JS: a nějak jí to nejde tak si sedne tam

NK: aha aha

JS: ale: zrovna před dvěma dni říkám hmm hmm tak nevim co se stalo ale taky mi to tady nejde

NK: ((smích)) hele víš kde je výborná energie a kde se choděj nabíjet dokonce i lékaři je to jestli bydlíte kousek ve hvězdě tam prostě je ta hvězda jak to do těch do těch hvězdic do těch cípů --- tak tam je kumulovaná neskutečně skvělá energie

JS: hmm

NK: tam se můžeš jít nabít tam dyž vejdeš a budeš tam tak se nabiješ skvělou energií dybys byl unavenej

JS: ale já mám takovejch míst celou řadu vyzkou[še]nejch

NK: [jo]

JS: no

NK: jo

JS: třeba bar ypsilon

NK: bar <ypsilon> ((smích))

JS: nabiju energií

NK: ((smích)) hergot že bych <zašla>

JS: bohužel asi (tadly) tenle druh energie se prostě velmi s- velmi rychle se to

NK: vybije vid'

JS: vybije no

NK: hmm a dobití stojí dost peněz vid' ((smích))

JS: no tak dobíjet [nemůžeš pořád že jo]

NK: [((smích))] <no právě> dežto tady je to rozumíš zadarmo tam jenom vejdeš a už seš nabitej

((znělka))

(...) ((pět slov z kuchyně))

((znělka))

NK: koblihy se musí pořád hlídat nebojte ani my sme na ně při hře nezapomněli pokračujeme s jejich smažením s hercem Jiřím Schmitzerem

PR: (ty jo) nad'o tys tam dala už koblih

NK: už sem tam dala

PR: už to všechno plave

NK: už se to pomalinku smaží tak

JS: no to je nádhera jak to [jak to]

NK: [no no]

JS: zlátně

NK: no

JS: do takovýho trošku až

NK: a hezky to za[voně]lo

JS: [až]

NK: vid'

JS: bar- barvy whis- whi- whiskey

PR: já bych řek že se to jako smaží tak nesměle skoro není slyšet že tady smažíme prosím vás opravdu smažíme děláme <koblihy>

JS: vono se to musí opatrně aby

NK: proto to [ne- neprská víš]

JS: [protože mam vel-] ono to má tendenci jako hodně rychle tmavnout nicméně dyž to rychle se udělá tak se vlasně to neudělá [---]

NK: [vevnitř] my to děláme

[my sme to ztlumili a]

JS: [je to trošku trošku] jako takový takže je lepší

NK: pomalinku

JS: být trpělivej [ale nechodit]

NK: [(a pomalinku)]

JS: vod toho zase moc daleko

NK: no no no my tady [u toho stojíme věrně]

JS: [--- doběhnout na nákup]

((smích))

PR: pozorujeme nad'u kdybyste chtěl být profesí něčím kolem jídla co by to bylo nejspíš

JS: hmm tak to není kolem jídla ale je to kolem já bych chtěl vyučovat na damu pití

((smích))

NK: jo pití aby se eee

JS: aby stu[denti aby studenti mladí věděli]

NK: [mla- věděli jak to zvládat]

JS: jak to zvládat ano

NK: a nebyli jako my kteří sme to nezvládali [(dost často)]

PR: [kolik by to] bylo semestrů

NK: no

JS: to: by záleželo na tom na tom rozpočtu tý školy a kolik vlasně jak chtěj mít ty žáky připravený do života uměleckého

NK: hmm

PR: a už ste přemýšlel jak by se dělaly zápočty nebo zkoušky takle z toho předmětu

JS: no samozřejmě museli by vypít určitou věc nastoupit na jeviště a brilantně vodevzdat to představení

NK: hmm

PR: přihlásila <by ses> nad'o

NK: no to určitě

PR: ((smích))

NK: určitě ((smích))

PR: kvůli tomu abys to [zvládla]

NK: [no tak]

PR: nebo <aby> ses napila

NK: hele já vim třeba jo: že že sou představení při kterých si prostě musím dát decku vína a že mně to neublíží že prostě odartikuju víc jako prostě

((smích))

JS: jaks to říkala

((smích))

JS: [nemáš ty taky damu jako já]

NK: [((smích))] ale mám z tebe takovou trému že neartikuluju ((smích)) prostě odartikuluju a: navopak prostě budu mít takovej jako lepší pocit to vždycky když mě nákej režisér rozebere na dno protože si myslí že dyž ze- ze mě udělá prach a roztříští mě na padrť tak pak z toho teprv vyroste to umění takže pak z toho představení mam dycky takovou trému že ta decka mě tak trošku uvolní jo: ale eee jinak jinak prostě radši až po no

JS: to je samozřejmý

NK: ((smích)) a jak často máš koncerty eště mně řekni

JS: dost často

NK: jo jo

JS: hmm

NK: a máš moc hezký písničky moc se mi líběj mám je doma

JS: mně [taky]

NK: [karo]lína je má ráda naše ta ta si tě pouší často no

JS: no tak to je úžasný

NK: no no no takže vidíš že i ta m- mladá generace tě bere což je dobrý ne:

JS: no

NK: dobrej pocit

JS: no že i ta mladá že i ta stará že to teda není jako masová záležitost

NK: hmm to ne

JS: ale tak jako přiměřeně

NK: přiměřeně no

PR: máme usmaženo

JS: (vypadá) [(to že jo)]

NK: [tak podívej] se líbí se ti

JS: to už je

NK: barva je dobrá vid'

JS: barva je dobrá no:

NK: takže to je první várka ještě tam máme myslim na jednu

((znělka))

NK: s Jiřím Schmitzerem se hezky povídá doufám že se s ním bude i dobře soutěžit

JS: (tak) nevím jestli

NK: to je druhá várka

JS: no jo: ale to bejvá to zas to bude moc studený teďka asi pro[tože to už]

NK: [támle že]

JS: to už bejvá hotový

NK: co myslíš

JS: hmm ne: že že to de podstat[ně]

NK: [po]malu

JS: rychlej takže by to chtělo jenom trošku zase zvý[šit teplotu]

NK: [zase přidat]

JS: hmm

NK: hele ne: já myslim že už to je hotový víš že to už jenom votočíme

JS: cože

NK: já už to jenom votočím a vyndám vono už to skoro bude

JS: jo:

NK: hmm ty první už sou hotový víš

((znělka))

(...) ((rychloušlech))

((znělka))

PR: jestli se nám ten test znalostí povedl rychle tak to necháváme na vás my se raději vrátíme ke smažení tvarohových koblih z hercem a také zpěvákem Jiřím Schmitzerem

NK: tak si dojez tajdleten kousíček nebo patrik neměl ty si neměl

PR: --- vochnám

NK: ale moc mi to chutná já si ten recept vopíšu prže se mi

PR: to je dobrý

NK: prže je to lehounký

JS: já si myslim že todle ta můžu mohli bysme vochnat tu eee kdy kdy

NK: chceš

JS: když sme to ted'ka začali dělat trošku pomalejc [myslim]

NK: [ta:k]

JS: že by to mělo bejt

NK: jo eště sme to nevobalili počkej já [ti ---]

JS: [to nevadí] někdo někdo z dietních důvodů si to nevobalí [(vůbec)]

NK: [ty nepo]třebuješ

PR: abych to měl úplně dietní tak to neobaluj

NK: ty nepotřebuješ t- tak vochnej horký pozor [ted' se to vytáhlo]

PR: [--- kvalitu] i ten druhý kousek

JS: jo

NK: to je vono vid'

JS: hmm to je vono

NK: hmm [no ale sou]

JS: [takže to tak] kroupe

NK: no

JS: trošku

NK: je ale sou výborný

JS: ale přitom (.) ten vnitřek je [---]

NK: [vláčnej] a

JS: no

NK: a výbornej hmm

JS: je to takový nadejchaný [takový to má bejt to]

NK: [ten tvaroh udělal svý]

JS: je vono

NK: tak taky si vem

PR: taky mám rád

NK: pozor je to horký

PR: já sem vám chtěl něco říct ale ((smích)) (zacpala) mi ústa
(znelka)

PR: tvarohové koblihy se během dnešního pochoutkového smažení už navršily na talíř a co teď s nimi asi jirí schmitzer udělá

NK: já doufám že nám je nehodí na hlavu ale nabídne k jídlu

PR: snad se i rozdělí

JS: no tak jo: já si myslím že vim jak to bude chutnat

PR: --- to zkontrolujuem [--- chutná (jak to udělala nad'a)]

NK: [(já si vezmu) --- k tomu] (počkej) ta:kže dobrou chuť

PR: můžeme si brát sami jo

NK: ano

JS: ano: poslužte si teda

(.)

NK: jé to je dobrota hmm (.) hmm

JS: --- slyšíš jak to jak jak to tak chro- chrou[pá]

NK: [chru-] no já to miluju taky když to křupe (.)

ježiš je výborná hele a taková že to není hutný a suchý že to je takový vláčný že to to ten tvaroh v tom udělal teda fakt divy to je výborný hmm [---]

JS: [(helejte)] já dyž já dyž nic neříkám

tak to znamená že mi tam nic nevádí

NK: že ti nevádí a ty rozinky v tom hmm

PR: v rumu

NK: patriku co co [tobě]

PR: [je to].výborný lehoučký já sem si říkal koblihy pro mě když se řekne kobliha tak tam je ta marmeláda to je takový ten rakouský typ koblih ale vona by to tady zkazila i možná

NK: tady by to bylo úplně něco jinýho no

JS: jasně kdyby někdo extra chtěl tak si může koupit (si) injekční stříkačku

NK: a něco si tam takle

JS: tlustou jehlou si tam dopravit dovnitř cokoli

NK: hmm hmm jé ale takle je to mně to úplně takle stačí --- tam tam to

JS: třeba [nutelu]

NK: [jako] ale to už ne: mně by to [--- navíc]

JS: [no: bylo by to] hnusný samozřejmě

NK: todle bude nejkřupavější tu si беру já

JS: todle je historicky vyvážený

NK: ano to je pravda prže tam udělaj tu radost ty rozinky že to [---]

JS: [---] --- si jednu vzal

PR: já sem tu první měl skoro bez rozinek a tady jich je zase dost sou moc dobrý hezky nasáklý.

JS: nad'a to pomalu míchala takže voni

NK: hele míchala sem to [dlouho]

JS: [voni]

NK: a dost patrik měl holt smůlu no

JS: to je taky možný

NK: vem si další koblihu a tam jich budeš mít hodně uvidíš

JS: no jo: protože rozinky maj tendenci prostě se držet při sobě

NK <no:>

JS: (voni) se musej rozhánět

NK: <no> ((smích))

PR: ((smích)) --- se přitahují jo

NK: prže voni jak se namoče v tom rumu tak sou tak piclí že se musej držet vokolo ramen víš
<proto> se držej při sobě ((smích))

PR: takže

NK: takže jirko děkujeme [mockrát]

PR: [ne ne] ne

NK: ne co

PR: to bys dala teda tomu no dyť by lidi nevěděli jak to maj udělat

NK: aha

PR: ((smích))

NK: já to totiž musím přečíst ten recept já to nevim přesně

PR: to je pravda [že u sladkého je potřeba]

NK: [(a jak to ale) hodíš na mě] rozumíš abych já vypadala jako blbec <no>
((smích))

PR: tak můžem vyzkoušet jirího.

NK: takže tvarohové koblihy potřebujeme na ně kostku polotučného měkkého tvarohu čtyři vejce čtyři lžíce mléka dvacet deka hladké mouky jeden prášek do pečiva rum rozinky olej na smažení trifidí ((smích)) nebo jiný

PR: nebo bukvicový

NK: nebo bukvicový cukr rozinky přednamočené do toho rumu takže jirko díky za recept je to výborný a taky za vyprávění

JS: --- já sem nic neřek já sem se jenom bránil

NK: ((smích)) --- napadá

JS: ne:

NK: no že ses bránil ((smích))

JS: to je dycky když moc mluví tak to je znakem toho že potřebuje nějakým způsobem zalízt

NK: aha

JS: ---

NK: u mě ne: čoveče já tak nějak to takle neberu já mluvím ráda hodně a nezaležám ((smích))

PR: a teď zalízt musíme <protože> je konec pochoutek [--- se opravdu]

NK: [to je pravda]

PR: loučíme děkujeme a někdy příště zase dobrou chuť

JS: dobrou chuť

NK: dobrou chuť

PR: věříme že ani u vás koblihy dlouho nevydrží ale vydržte to do příště čeká na vás další zajímavé vaření

NK: přejeme vám dobrou chuť a odvážné nápady v kuchyni při vaření [ať se vám daří]

PR: [ať se vám daří]

NÁZEV POŘADU: Pochoutky

DATUM VYSÍLÁNÍ: 28.3.2010

STANICE: Český rozhlas Region, Středočeský kraj

STOPÁŽ: 41 minut 2 vteřiny

ÚČASTNÍCI:

NK = Naďa Konvalinková, moderátorka

PR = Patrik Rozehnal, moderátor

PV = Petr Vacek, herec, moderátor

((znělka))

NK: tak sme dnes přemýšleli kam půjdeme na ryby nebo na jídlo

PR: vyřešili sme to jednoduše uděláme si ryby v kuchyni a to rovnou s miloušem

NK: k vaření vás tedy zve nejen naďa konvalinková

PR: a patrik rozehnal ale také herec propagátor zdravého ekologického života

NK: herec divadla ypsilon moderátor také petr vacek [aho:j]

PV: [eště ně]co řekni co sem eště třeba

NK: no sympat'ák

PV: no jo: to je pra[vda]

NK: [mi]lovník eee zvířátek

PV: a- ano ano taky

NK: a malejch dětí [kterých má]

PV: [ano správně]

NK: přehršle

PV: no tak ježiš čtyři že jo tak

NK: čtyry no ale kolik ti je to si zvládnul dobře

PV: no tak už sem pokročilý věk takže už jako mam právo na čtyři děti

NK: jo no tak dobře

((smích))

NK: mně přideš pořád jako takovej eee takovej útlounkej prostě jak sem tě poznala

[(v ypsilonce) ---]

**PV: [no ale naděnko] já taky pořád mam pocit že seš ta dívenka z těch historek jiřího
lábuse která de na svojí první zkoušku do divadla na zábradlí**

NK: ježišmarja to nevyprávěj

PV: aha dobře tak ne

NK: ((smích))

PR: to až potom

((smích))

PR: teď nám řekněte co budeme dělat [co budeme dnes vařit]

NK: [to je zvláštní že ti] utkvěla zrovna tahle ((smích))

PV: no protože [ale]

NK: [mam]

PV: ty máš samý krásný historky no ale to tady teďka --- dobrý den vážení posluchači eee co co tady my tady vaříme ano a my tady vaříme dobře a my tady vaříme dietně a my tady vaříme vlastně netradičně

NK: netradičně to se mně na tom líbí čili cos nám přinesl za recept

PV: no tak prosím tě naděnko to je takovej recept muj osobní ale musím se přiznat já sem ho nevymyslel to je starodávny eee recept na rybu a vychází to ze starého židovského receptu na takzvanou plněnou rybu gefüllte fisch

PR: posloucháte tedy pochoutky kde poprvé budeme mlít ryby

NK: ale co všechno budeme potřebovat tři sta gramů rybiho masa třeba filé dvě vejce sto gramů mandlí padesát gramů rozinek tři cibule dvě bílé housky nebo bílý toastový chléb sůl pepř cukr v případě smažení olej nebo husí sádlo a v případě vaření rybí vývar

PR: tak sem zvědav jak tohle dopadne začínají tedy rybí pochoutky

NK: nameleme si dobré jídlo s hercem petrem vackem

((znělka))

NK: sem zvědavá jak budou chutnat rybí kuličky které budeme dělat z mleté tresky

PR: tenhle zajímavý recept přinesl náš dnešní host v pochoutkách moderátor a herec petr vacek stále sme ještě na začátku tak dávejte pozor

PV: já vůbec nevím jesli dneska eště někdo vůbec to dělá jo to to tak dva dny eee se podle mě vaří ta ryba a to se udělá [to je hrozně]

NK: [no tak to to asi] nestihnem [tady my máme]

PV: [hrozně těžký]

NK: hodinku víš

PV: je to původní recept spočívá v tom že se normálně koupí ryba uřízne se jí hlava vyndaj se vnitřnosti a pak se ta vy:- jako a nesmí se to porušit a tadleta ryba se potom rozdělí na takový jako podkůvky a z toho se stáhnou ty prstence tý kůže jo

NK: aha

PV: a ty se zachovaj a potom se to vykostí to maso udělá se taková nádivka ta se udělá právě z těch ingrediencí co my tady máme a potom ta židovská hospodyně to zaplácla zpátky do tý kůže udělá z toho takový podkúvky to uvařila ve vývaru a potom na talíři z toho zase zpátky sestavila i s tou vařenou hlavou tu rybu

NK: jo

PV: a zalila to tím vývarem kerej ztuhnul a udělal rosol a jedlo se to studený a to byla klasická gefüllte fisch ale protože potom přece jenom už jako přišel ten pokrok a lidi už neměli tolik času vařit tak vznikla tadle eee jakoby jednodušší varianta a to že vlasně se dělala jenom ta nádivka ta se zalejvala tím vývarem to ztuhlo a jedli se tydlety rybí kuličky zalitý tím vývarem na studeno

NK: ---

PV: no ale protože samozřejmě eee já jako nejsem tak šikovnej a prostě nemam tolik času tak vlasně

NK: to my taky ne:

PV: vzniklo tohleto a jak sem to vařivával tak sem zjistil že vlasně sou možný dvě varianty že dá se uvařit taky jakoby rybí knedlíčky jo: jako sou naše játrový anebo se to dá usmažit a to je: našemu běžnému normálnímu jako chuťovému vkusu trošku bližší to smažený

NK: no to jo: tak dobře takže my budeme dělat rybí kuličky eee já už tady prostě teda se snažim ty si řek že máme namlít my tady nemáme mlýnek takže už se snažim tak nadrobno

[nakrájet tu rybičku]

PV: [naděnko ale já sem] netušil že seš tak šikovná

NK: ((smích)) no

PV: ty seš tak šikovná že já já dybych jako nevěděl že seš to ty jo tak mam normálně pocit že tady je nákej jako úplně profesionální kuchař [jo: že to není není naděnka]

NK: [magdaléna dobromila vid']

rettigová

((smích))

NK: [dobře]

PV: [no tak]že to děláš hezky ale vopravdu [je ale]

NK: [takže]

PV: hezká hromádka [to si]

NK: [no no]

PV: hezky uplácala

NK: vid'

PR: --- budeme dělat potom kromě toho že sme si takle jako [(nasekali)]

NK: [uhňácali]

PR: (na drobno) uhňácali maso

NK: [masíčko]

PV: [to se sa]mozřejmě musí promíchat s tou eee s těma všema ingrediencema co tam máme napsáno to znamená mandle rozinky a a cibule a to je zvláštní teda: že se [jako půlka tý cibule se tak]

NK: [to je zvláštní kombinace vidiš to]

PV: jako namele a: zamíchá do toho ale taky to není nutný stačí tu cibuli třeba jenom vopravdu na ty kousičky nakrájet [a dát to]

NK: [jemňonce]

PV: dát to do toho no a pak se to ještě samozřejmě aby s- vlasně vznikla hmota která se udrží pohromadě aby se nám to nerozpadlo <jako --- československu> že jo protože do toho nikdo do československa nikdo nedával sních z bílků tak proto se (tam) vrazí vejce a ta houska jo

NK: čili eee žloutek houska a [sních z bílků hmm dobře]

PV: [sních z bílků no: tradiční] židovský recept kdysi dávno používal macesy nekvašený chléb jenomže jako kde má člověk dneska shánět macesy že jo

NK: na slovensku je seženeš v košicích sme si koupili [sme byli na zájezdě]

PV: [fa:kt vopravdu]

NK: hmm takže tam jedině no: jinak tady prej taky někde v ži[dov]ský

PV: [ale]

NK: obci ale [prostě málokdy no]

PV: [no: ale to dycky] dyk- dycky jako ---

NK: je to problém ale prostě pro normálního posluchače naše[ho pochoutkovýho]

PV: [je houska dostupněj]ší

NK: je houska dostupnější

PV: ano

NK: [takže ještě]

PV: [---]

NK: mně řekni ty mandle musíme nakrájet [--- ne- ne- --- na- na- nasekat]

PV: [no: na kousičky malinký no tak jako todleto]

NK: [vid' no jasně]

PV: [dyby si že jo] tady by čovek rybí [kulička bude]

NK: [tak já du sekat]

PV: malá tam tam by byla jedna

NK: no no no

PV: naděnko vopatrně

NK: neboj se [já vo prstičky]

PV: [(šmankote)]

NK: si nepřidu

PV: vy to nevidíte ale naděnka má krásně nalakované dlouhé nehty

NK: ((smích))

PV: ted'ka tim nožem já se bojím že dojde k porušení toho krásného efektu těch gelových nehtů které jistě nebyly levné

((smích))

NK: (ty) co blbneš to sou moje vlastní a mam je jenom takovym jemně třpitivým láčkem eee aby se ti to líbilo

PV: no tak já se omlouvám já sem se ňák překoukl tak ne naděnka nemá gelové nehty

PR: petře kdy ste byl na rybách

PV: kdy sem chytal ryby já sem chytal ryby kdysi dávno jako malej kluk a byl to pro mě eee tak strašlivej zážitek že už nikdy nebudu chytat ryby já měl takovýho strejdu kterej mě učil lásce k přírodě akorát že byl prchlej a ta láska k přírodě byla do tý doby než ho něco naštvalo takže my sme chytili ňákýho malýho okounka a von ten okounek spolknul tu udici až někam hluboko do břiška a ten muj strejda nemoh tu udici z toho okounka vyndat a pak mu ruply nervy a rval to z něj ven já do dneška vidim před vočima jak se celá ta ryba klepe v tý křeči jak mu prostě ten muj milovník přírody strejda rve ty vnitřnosti z těla a od tý doby už sem pak na ryby nechodil

NK: tak to je dost traumatickej zážitek to je [šílený]

PV: [já tě] neslyším nad'o krájeje potichu

NK: ano ((smích)) nejde to <potichu>

PR: nad'a se do toho pustila s vervou jak dlouho dokážete čekat na jídlo co vydržíte

PV: eee no to je zajímavý to je zajímavá otázka protože já mám kamaráda kanad'ana (juena) a: to je režisér a herec a takovej velmi šikovnej chlapík nad'a ho možná taky

potkala takovej krásnej kluk červovlasej kdysi dávno nad'o to byl v divadle u nás hrál
v někdo to rád horké

NK: [aha aha]

PV: [(juen)] přijel z kanady a von je počkejte východní ze západního pobřeží kde je
velký asijský osídlení takže (juen) přijel a naučil mě všechny možný jídla co prostě tady
v tu dobu eště nebyly mezi nimi také sushi a teď si představte že my to sushi sme dělali
doma seděli sme okolo stolu a každej uroloval jedno to: maki sushi no jo ale vono to trvá
a musím říct že to bylo úžasný že vlasně ne: že přidete ((pazvuk)) jo: na- nacpete do sebe
vepřovou svíčkovou já nevím co všechno a pak všichni vodpadnou sedíte čekáte a pak
dostanete jako kousek jídla a za chvílku zase kousek jídla a pardon ze mě teď vyjde
bublínka

NK: <jak to>

PR: ((smích))

PV: sedíte čekáte jako co z toho bude no a mezitím máte tu jako pauzu a povídáte si a
čekáte na to jídlo a musím říct že vono to tak jako daleko líp eee vytrávíte daleko líp si
to jídlo užijete a eště si mezitím pokecáte s těma kamarádama takže já si myslím že
čekat na jídlo je velmi dobrá a velmi zdravá věc

PR: a nepřeroste to pak už trochu v kružárnu když by to bylo hodně dlouho

PV: ne ne ne protože vy neustále dostáváte vlasně jako po malým kousíčku to jídlo jo:
třeba nakládanej zázvor a ten pálivej křen to wasabi a tak tak vono vám to ty tak jako
jemně naladí a pak to tak krásně de do toho břicha

NK: ten nakládanej zázvor miluju to je strašně dobrý

PV: já se musím přiznat já miluju zázvor na všechny [způsoby]

NK: [na všechny] způsoby

PV: i i jako koření i do čaje i nakládanej kandovanéj je výbornej no a čerstvej a já už
sem dospěl do takové fáze závislosti na zázvoru že čas od času si oloupu kus zázvoru a
strčím si to takle takle mezi zuby a mezi jako tu --- a třeba několik hodin to [(žvejkm)]

NK: [mezi co si]

to strčíš

PR: ((smích))

PV: takle mezi zuby ---

NK: ano ano že to ty dásně jakoby eee

PV: ne: vono to tam tak drží víš a já si dycky tak jako požvejknou a vrátím si to zpátky
mně by to překáželo při mluvení nebo tak

((smích))

NK: no a já nevim jesi sem to v rozhlase říkala protože se mi přihodily lupy a vopravdu žádný ty šampony který sou prostě prezentovaný prostě mně nepomáhaj prostě pořád se ty lupy tvoří a teď mně poradila jedna kadeřnice že nastroihat zázvor vymačkat šťávu a potom po umytí vlasů to vetřít do pokožky jako březovou vodu jako sme vtírali

PV: a co se stalo

NK: no

PR: chtěl bych tě potkat na ulici [((smích))]

NK: [no já sem to eště nezkusila] protože sem alergik a
[natáčim a bojim se]

PV: [((smích))]

NK: takže až budu mít jako volno nějaký jako aspoň tři dny dyby to náhodou mělo alergickou reakci ale

PR: --- někde za rohem na ulici tak všichni tady šla naďa

((smích))

PV: (no) tak jako zázvor to je nádherná vůně

NK: no

PV: to jako jenom se bojim to je strašně silná drsná šťáva

NK: no je: no no [tak sem na to zvědavá]

PV: [abys nedopadla třeba jako] karel hála že jo ten

NK: ((smích)) [jo myslíš takle že]

PV: [--- ten pak neměl] na tý hlavě vůbec nic

NK: no to víš že si dám bacha

PV: to by pak člověk hodně plakal

NK: já si je možná ovážu (čoveče)

((znělka))

(...) ((zajímavosti ze světa pochoutek))

((znělka))

PR: rybí pochoutky s hercem a komediantem petrem vackem pokračují

NK: připravujeme kuličky z mletého rybiho masa a přitom si povídáme nejen o jídle tak myslíš že ty mandličky takle [že by]

PV: [ukaž]

NK: to stačilo nebo eště eště [mam]

PV: [man]dličky já si myslim že takle by stačily mandličky

NK: dobře masíčko máme taky

PV: no:

NK: krásně na hmotu

PV: támle máme rozinky

PR: neměli bychom teda ušlehat taky ten bílek sníh [---]

PV: [---] ano --- [--- potřebujem]

NK: [ted'ko pudeme na] bíleček

tak (.) rozinky mam taky nasekat

PV: eee no: mužem mužem trošku rozinek no já sem to množství udal takový eee přibližný ale myslim si že každej eee každej kuchař a každá hospodyně si potom podle sebe najde přesně tu míru co jim vyhovuje a je to zajímavý že vlasně vedle naší kuchyně tady kdysi existovala tahleta kuchyně úplně jako souběžně tam je spousta styčnejch bodů třeba štrúdl jo štrúdl kterej my považujeme za takovou jako typicky českou záležitost tak vlasně se v židovský kuchyni taky objevuje bramboráky že jo taky to máme taky pocit že to je jako naše český ale (.) stejně tak existuje že jo židovské latkes to je vlasně úplně to samý no ale tohleto spojení vlasně eee toho sladkýho a slanýho a zároveň pálivýho protože to se eště dá pepř tak to třeba to bylo hrozně populární v polsku jo a tam eště třeba tydlety rybí kuličky kromě těch rozinek kerý tam udělaly tu tu ten sladkej tón tak ještě je sladili cukrem

NK: já myslim že tolik nebo eště mam rozinky přidat

PV: --- že to možná stačí

NK: já mam támle eště namočený

PR: já jenom prozradím že my sme tedy našlehali sníh do toho nad'a přihodila ty [nasekané]

NK: [rozinky]

PR: [mandle rozinky]

NK: [mandle ted' eště] asi tu rybičku že jo:

PV: rybí masíčko ano

NK: ta:k

PV: naděnko a jaké si zvolila maso rybí

NK: cože

PV: filátko si zvolila nor[mální]

NK: [máme] filátko no

PV: normální ryba treska

NK: treska je to [světlá]

PV: [no: to] bude hele (to bude)

NK: myslíš

PV: já sem tudle zkusil pangasius a taky to nebylo marný

NK: ten pangasius ten je dobrej

PV: hmm

NK: toho mam ráda prostě jen tak prostě na na

PV: --- [vid' jenom tak jako a]

NK: [no no no a úplně] stačí a tak počkej co ty žlutky

PV: no žlutky ty tam taky přídou to víš že jo

NK: takže mam je před tím rozňahňat

PV: ó tak to se tam rozňahňá potom samo

NK: samo takže to tam normálně přidám

PV: a nezapomeň to okořenit

NK: no a čím pověz

PV: no no no v podstatě tady se moc nekoření ale vlasně sůl pepř no to je tak asi

NK: sůl a pepř stačí no tak vono tam je tolik chutí ty rozinky mandle vid' sůl [pepř cibulka]

PV: [zajímavý je že]

NK: [takže]

PV: [taky v tý]

NK: dobrý čoveče

PV: v židovský kuchyni se hodně jako koření vyskytuje: skořice rozi[nky man]dle

NK: [jo jo]

PV: a skořice to se tam velice často vyskytuje ale je zajímavá jedna věc že vlasně to co jako eee tady máme to jídlo to je vlasně jenom východní evropa jo a potom dyž vlasně eee eee třeba z ruska že jo vyhnali židy eee do západní evropy a do ameriky tak ty eee ty (aškenázym) ty recepty vzali sebou ale vlasně původně to bylo jenom v tý východní evropě a ve zbytku světa ta židovská kuchyně vždycky vycházela: z těch tradičních místních kuchyní jo: dyž to třeba bylo já nevim eee španělsko tak vlasně tam sou ty recepty vlasně hodně podobný těm španělskejm tradičním a takle a takže todleto co my tady vlasně jako se u nás jako považuje za židovskou kuchyni to je jenom východní evropa

NK: no vidíš to tak to sem nevěděla

PR: které jídlo vás dovedlo k blaženosti kdy

NK: ((smích))

PV: když je toho hodně

((smích))

NK: tak [to seš blaženej jako]

PR: [<(máme) toho dost>]

NK: jo:

PV: ne já teda to to ste teda mě to je za otázka to ste mě zaskočili ale já musím říct že třeba:

NK: že nirvána jako něco

PV: štrúdlý mý maminky který až a už asi nikdy nezažiju protože eee maminka před eee několika lety umřela tak ty byly ty byly teda neskutečný protože maminka byla lékařka dostávala spoustu úplatků a lahví třeba taky že jo a takže my sme třeba u nás se doma hromadil alkohol a nikdo to nepil protože maminka jak byla lékařka tak měla spoustu nemocí z povolání jak chytla vod pacientů takže třeba ne- nesměla vůbec pít že jo měla špatný játra no tak vona ten koňak lila do toho štrúdlu

NK: jo:

PV: a to bylo něco tak strašně dobrýho jo a taky [maminka dělala]

NK: [((smích))]

PV: taženej štrúdl

NK: no [to ---]

PV: [na utěrce] tak vona to byla jak z cirkusu to takle házela vytahovala vopravdu to ste viděli skrz to a tam byly ty jabka rozhodně teda se žádná strouhanka to teda v žádném případě

NK: ne

PV: ty jabka ty vořechy a ty rozinky a do toho ten koňak a to bylo něco to mně úplně takle tekly sliny dycky z koutků [a potom]

NK: [a máslička]

PV: maminčina svíčková protože maminka to dycky připálila

NK: no to moje babička taky říkala že se musí [---]

PV: [musí se to] připálit [a vono to pak má]

NK: [příčmoudnout] a oldřích
tomu nevěřil a řek že to je spálený [prosim tě já to nechápu]

**PV: [to to byl hlupáček] teda vopravdu jako geniální herec
ale v tomletom teda má slabinu [jako to sorry jo]**

NK: [no: má slabinu no]

PV: prostě to se musí [připálit jo:]

NK: [((smích))]

PV: a vono to pak má tu karamelovou chuť [a to]

NK: [no no] no

PV: --- šmankote já teda to mam teda moc rád no a co eště pak teda musim říct že to sushi to mně hodně chutná pak asijská kuchyně taky mně hodně chutná řecký jej no ted' u nás vovřeli řeckej vobchůdek a to teda vykrvácim krize a tenle obchůdek to mně teda vopravdu těžce pouští žilou

((smích))

PV: ale třeba feta sýr to je teda něco co vopravdu mam moc rád nebo pecorino dyž je mladičký jo: to je úplně takový ((pazvuk))

NK: počkej to já neznám [pecorino co co to je]

PV: [nebo nebo nebo dyž] je tam dyž je tam te:n koriandr zelenej

NK: jo [jo]

PV: [to] je to je fet

NK: to je fet

PV: to je prostě normálně a moje žena ta zase říká že to je jak dyž se tam pochcal kocour (to) my to máme tak [jako rozdělený to]

NK: [((smích))]

PV: je zajímavý ta to nesná[ší]

NK: [vi]dim že už si to nekoupim (teda)

((smích))

PR: (ale) jak se u toho petr tak svíjel vlní úplně [((smích))]

NK: [<no no no>]

((znělka))

(...) ((pět slov z kuchyně))

((znělka))

PR: po malém oddychu a češtinském koutku pokračujeme s přípravou kuliček z mletého rybího tresčího masa

NK: recept nám přinesl a vše dozoruje herec petr vacek

PV: --- že by tam už [--- zkušebně]

NK: [máme zkušební] zkušebnou

PV: ale to [vypadá]

NK: [kuličku]

PV: --- to vypadá možná líp než dyž to dělám já

PR: to byl zvuk jedné kuličky v rozpálenym oleji

PV: rybí kuličky takle abychom byli zcela přesní

PR: ((smích))

PV: no ne: můžou bejt [různý]

NK: [---]

PV: někdo třeba že jo dělá kuličky sou hrací kuličky

PR: ((smích))

PV: hliněnky skleněnky

NK: no

PR: ty se obyčejně nesmaží v oleji

PV: (ano) to je pravda

NK: sme hráli co jéžiš ty skleněnky byly krásný některý vid'

PV: no: a já sem to moc nehrál já spíš jenom já sem spíš jenom tak jako pozoroval a kupoval sem si je

NK: jo

PV: a některý velký duhovky do dneška mam

NK: duhovky no no no no

PR: jak velké ty kuličky bychom měli dělat asi nebo [--- jak se dělají]

NK: [je to takle dobrá]

PR: v té židovské kuchyni

NK: myslíš že je to dobrá ve[likost]

PV: [to já] nevim ale já si myslim že tohle je dobrá velikost jak bychom to popsali posluchačům [je to: pingpongový]

NK: [takže asi dvakrát]

PV: míček

NK: dva [centimetry]

PR: [asi menší] takový

NK: [v průměru]

PV: [asi jo:] vono možná větší už by se rozpadala hele naděnko ty si teda ty seš azbestová žena

NK: ((smích))

PV: vážení přátelé vá[žení přátelé]

NK: [tam nahoře] už to horký není [prosim tě]

**PV: [nad'a] nyní vnořila prostě do
vroucího oleje**

NK: svoje nalakované gelové nehty ((smích))

PV: a pomocí svých gelových nehtů otočila [kuličku a nic se jí nestalo]

NK: [((smích))] ((smích)) no to víš kdo umí umí a
hodnýho nepálí ((smích))

PV: azbestová žena nad'a kovalinková

NK: petře já sem jednu tu kuličku usmažila abysme měli na ochutnání jesi máme něco přisolit
nebo něco takže [ochutnej]

PV: [---]

NK: vo- vofoukej si je to horký

PV: krásně voní

NK: patriku vem si taky

(.)

PV: hmm

PR: to moc chutná

PV: hmm

NK: já myslím že je to akorát

PV: já bych možná máme ještě rozinky

NK: máme já je můžu

PV: já bych tam možná dal ještě trošku rozinek [protože]

NK: [---] hmm

PV: já sem dospěl časem k takové teorii že každé jídlo má být chuťově vy[vážené]

NK: [vyvážené]

PV: to znamená má tam být

NK: tak ještě je přikrájím

**PV: a možná trošičku ještě bych tam dal pepře aby tam byly všechny chutě aby tam byla
sl[adká]**

NK: [aha]

PV: slaná

NK: jo

PV: pálivá

NK: hmm hmm

PV: hele ale je to dobrý teda

NK: je to dobrý vid' hmm takže [eště přidáme ty]

PV: [ta treska hmm] treska nebyl špatnej nápad

NK: že jo

PV: hmm

((znělka))

(...) ((rychlóvyslech))

((znělka))

NK: pochoutky pokračují smažením kuliček z mletého rybího masa vše je podle přání a receptu hosta herce a moderátora petra vacka

PV: eee už máme usmažino že bychom se [na to vrhli]

NK: [ne: eště e]ště eště dozlatova eště musíme votočit

já se du podívat no no no eště točíme

PV: ale vono to i hezky vypadá takle

NK: vypadá to krásně

PV: a člověk by ze začátku vůbec neřek že to je: slané jídlo jak sou tam ty rozinky tak to spíš vypadá jako nějaký zákusek

NK: no:

PV: hmm kdybychom tam dali mikrofon tak nám asi shoří

NK: ((smích)) ne to nebudeme zkoušet máme drahé mikrofony víš to by bylo škody

(.)

PR: neshořel

NK: ((smích))

PV: ani neni nic neprská

NK: hmm

PR: kdybyste si měl vybrat třeba nějakou turistickou cestu která by byla za jídlem kam byste se vydal a za čím

PV: no: určitě bych se: chtěl jednoho dne vydat za jídlem do mexika na to sem strašně zvědavěj

NK: hmm

PV: eee to je: to je jídlo který mně mně hrozně chutná no:

((znělka))

PR: nemáte pocit že čas v kuchyni ubíhá nějak rychleji než třeba v práci nebo kdekoliv jinde nám to při smažení kuliček z rybího mletého tresčího masa s petrem vackem zase uteklo jak dlouho budeme eště smažit

NK: no: eště musíme chvilinku počkat některý už sou některý eště potřebujou dosmažit no (.) tak já je dám na ubrousek víš aby

PV: no to správně naděnko aby [přebytečný tuk]

NK: [aby ten o- olej] se vsáknul

PV: se vsákl

PR: ale blížíme se ke konci tedy stihnem to

NK: stihneme všechno stihneme to víš [že jo]

PR: [tak] možná bychom mohli zopakovat ten recept petře

PV: recept spočívá v tom že: základem je rybí maso: mleté eee tady můžeme zvolit podle vlastní fantazie buď použijeme bílé maso které koupíme normálně v obchodě jako sou třeba různé kousky filé treska a tak dále já nevím co všechno se prodává taky pangasius to je taky dobrá ryba anebo pokud se chceme jaksí držet tradičního receptu tak eee eee vykostěný kapr tohleto maso se umele v případě kapra bez kůže ale i s kostmi a oni se kupodivu nějakým způsobem ty kosti tam prostě rozplynou jo samozřejmě ne: ty dlouhý žeberní že jo musej to být ty mezi- mezisvalový kůstky ty drobný

PR: my sme to i rozemleli nožem stačilo v případě té tresky

PV: tady to stačilo vlasně nasekat na drobný kousky nožem ale to zas nevím jako kdo kdo si s tím dá takovou práci jako naděnka bude to tak dlouho a tak odborně prostě tady čuftit a sekat

NK: ((smích))

PV: takže máme máme rozemleté rybí maso eee přidáme tam eee vok- já sem tady udával tři sta gramů vono tohleto je dycky na každý hospodyně to záleží [kolik]

NK: [(jasně)]

PV: masa ty poměry to vlasně asi každá kuchařka ví sama nejlíp co tam má dát ale my sme tady na tři sta gramů masa měli dvě vajíčka eee žloutky sme dali stranou bílky sme ušlehali do sněhu pak sme tam přidali nastrohané dvě housky nebo v našem případě to byly dva bílé rohlíky prostě bílé pečivo může být i toastový chléb no a potom rozinky mandle a cibule to se tam do toho všechno zamíchá sůl a pepř podle chuti někdo ch- třeba v polsku to se tam se to eště sladilo to my neděláme protože mně už přídou ty rozinky [sladký dost]

NK: [dost sladký]

PV: udělá se z toho takový hňácavý těsto a uh- uhňácaj se kuličky asi o velikosti pingpongového míčku a pak se to všechno smaží [na mírném ohni]

NK: [pomalinku smaží] dozlatova a my už
můžeme jít ochutnat (.) takže dobrou chuť

PV: tak deme na to

NK: deme na to

PV: jak sme dopadli to sem teda zvědav

NK: to sem taky zvědavá

PV: ty jo vypadá to tak nadýchaně

NK: no

PV: já se přiznám já s tím sněhem sem to --- tady sme to dělali poprvý

NK: jak to

PV: já na to nikdy nemam trpělivost a ty

NK: jo <jo>

PV: vajíčka tam dycky kydnu a žádnéj sníh nedělám ale

PR: no a je v tom teda rozdíl pro vás

PV: hmm (.) je ale teď je to dobrý

NK: teď je to akorát vid' už tam cejtím i tu rozinku

PV: je tam cejtít rozinka

NK: hmm

PV: je tam cejtít ten pepř

NK: všechno

**PV: a musím teda říct že opravdu vidím velkej rozdíl jesi je to sníh nebo není sníh přže
tohle je daleko nadýchanější**

NK: hmm to je pravda [ale je to]

PR: [to ten sníh] udělá no

NK: hmm a je to moc dobrý

PR: a já bych možná míň osolil

NK: hmm možná

PR: jinak je to zajímavá chuť [a doporučuju teda]

NK: [zajímavá chuť] a je vyvážená jak řekl petr

PV: fakt teda nevím co by se k tomu dalo možná možná kdyby se to jedlo samotný

NK: že to stačí

PV: že to stačí přže je tam vlasně všechno že jo máš tam bílkovinu vlákninu cukry tuky

PR: sacharidy

PV: sacharidy ano je tam vlasně i ten i ten škrob vlasně z tý z tý housky takže vlasně to je kompletní strava

PR: kompletně všechno v jedné malé kuličce já tedy dělám obvykle když má někdo přijít tak často oblíbené u mě je že masové kuličky z mletého a různě upravované grilované tak myslím že jednou je vystřídám za rybí

NK: to je no: určitě to je krásná změna

PV: a nezatěžujeme tolik planetu protože přátelé taková kráva prdí vyrábí metan a metan je šestkrát horší skleníkový plyn než cé ó dvě a položme si otázku prdí ryby

NK: ((smích))

PV: neprdí takže ryba nám nezhoršuje klima už tak jako těžce poš- poškozené takže v rámci zachování klimatu prosím jezte rybí kuličky a ne: hovězí

PR: jak můžeme vědět jesi ryba prdí nebo neprdí

PV: hmm viděl ste někdy že by třeba z rybníku šly bubliny

PR: no

PV: aha tak asi prděj ryby

((smích))

NK: tak to je otázka pro posluchače napište nám svůj názor [((smích))]

PR: [<jak vám chutnalo --- třeba >]

NK: [((smích))]

PR: [v případě pochoutek] děkujeme za exkurzi do světa jídel ((smích)) --- židovské

<kuchyně i zvířat> ((smích)) a loučíme se s petrem vackem

NK: děkujem za návštěvu a za skvělý recept

PV: na skledanou a dobrou chuť

NK: dobrou chuť

(.)

PR: říká se že ryby a host třetí den smrdí

NK: to se nám nemůže stát protože my se rozloučíme po hodině vysílání přejeme vám krásné dny a ať se daří při vaření [dobrou chuť]

PR: [dobrou chuť]

NÁZEV POŘADU: Pochoutky

DATUM VYSÍLÁNÍ: 11.4. 2010

STANICE: Český rozhlas Region, Středočeský kraj

STOPÁŽ: 40 minut 7 vteřin

ÚČASTNÍCI:

NK = Naďa Konvalinková, moderátorka

PR = Patrik Rozehnal, moderátor

JM = Jaromír Meduna, herec

((znělka))

PR: ty dnešní pochoutky začneme jedním francouzským citátem

NK: dobrá tabule je prvním poutem dobré společnosti

PR: tu vaši dnešní rozhlasovou společnost bude tvořit patrik rozehnal

NK: naďa konvalinková ale také náš host

PR: dnešní tabule bude prostřená díky receptu herce kterého znáte třeba ze seriálu četnické humoresky kriminálka anděl nebo retroseriálu vyprávění

NK: co mám vyprávět

PR: nic stačí když představíš hosta

NK: aha v dnešní provoněné kuchyni mám radost prože mohu přivítat svého skoro spolužáka dlouholetého hereckého partnera dabingového herce seriálového herce prostě mého kamaráda mirka medunu ahoj

JM: ahoj [ahoj]

NK: [ahoj] moc ráda sem že sme se sešli protože <už sme> se dlouho neviděli

JM: no no no

NK: naposledy taxi na věčnost vid'

JM: ano ano

NK: tam sme [si spolu zahráli]

JM: [tam sme spolu] naposledy stáli

NK: no a vůbec nejkrásnější bylo když ty si hrál marxe eee [vávra hrál engelse a já]

JM: [((smích))]

NK: hrála j- tvojí ženu [jeny no no no ---]

JM: [ano ano ano a tak] to už je ale moc dávno

NK: to už je hodně dávno no

PR: dneska si ale budeme hrát na kuchaře a kuchařku

NK: ano

PR: eee co budeme tvořit za jídlo co ste vybral

JM: eee budeme tvořit jídlo který měl eee strašně rád muj táta je to jídlo který vařila jeho maminka teda moje babička kterou já už sem bohužel nepoznal to jídlo nevím jestli přímo pochází z východočeskýho kraje táta se narodil v takový malý vesničce menuje se smrček a je mezi hlinskem a chrudimí je zřejmě to bude nějaká taková místní krajová specialita nevím ale táta to jídlo miloval a říkal že to je jídlo jako buráky jo že to jíš a nemůžeš [přestat ano]

NK: [přestat jo tak] to se těším

JM: já dyž sem tak zkusmo eee asi před štrnácti dněma abych byl připravenej na tenle pořad eee dyž sem si to dělal doma tak sme udělali jenom z půl kila brambor a jen tak jakože eee s renatou na košť malinko je že si dáme tak sme si vopravdu dali málo na talířek a strašně nám to chutnalo no a pak sme chodili tak jako nenápadně

[sme odcházeli do kuchyně a užírali ((smích))]

NK: [((smích))]

JM: já sem doufal že mně něco třeba zůstane kousek na snídani tak nezůstalo

NK: <nezůstalo nic>

PR: jak to pojmenujem

JM: eee táta tomu říkal bramborová paštika

PR: tak paštika to sme ještě nedělali přitom doma sem jednu nedávno zkoušel ale ta byla z jater ta dnešní pochoutková bude bramborová

NK: patrik včera večer uvařil kilo brambor a na dnešek koupil půl litru mléka půl kila hrubé krupice větší cibuli česnek majoránku pepř sůl sádlo uzené maso a škvarky

PR: ale zpracovávat to bude nad'a a také náš host herec jaromír meduna a já doufám že i vy až se pro ten recept dnes nadchnete

((znělka))

PR: kdo je v pochoutkách připraven u plotny

NK: kromě nás dvou i herec a můj kolega jaromír meduna

PR: dnes se společně pokusíme upéct bramborovou paštiku s uzeným masem

NK: tak výborně do čeho se mam nejdřív pustit brambory sme předvařili patrik [včera vařil]

JM: [ano ano ano]

tak eee já myslím že nejdřív tu cibulku třeba bysme udělali

NK: dobře

JM: na drobný kousky

NK: ano

JM: a osmažíme dozlatova

NK: dobře a brambory potom na- nastrouhat

JM: brambory s- ty sou potom [hned]

NK: [na to] na tom malinkym

JM: na tom [---]

NK: [nebo] na na slzičkách

JM: ne ne ne

NK: na tom nej[menším]

JM: [na tomle]tom

NK: do:bře dobře

PR: na jaká jídla ste se kdy těšil třeba domů

**JM: eee víte co já vám řeknu eee mně dal osud poznat to co je moje nejoblíbenější jídlo
víš člověk když se tě někdo zeptá jako jaký je tvoje nejoblíbenější jídlo tak můžeš
menovat řízek svíčkovou [guláš]**

NK: [já třeba] chleba vid'

JM: chleb [no]

NK: [bez] chleba bych žít nemohla

JM: no ano ano ano

NK: víš [---]

JM: [nebo] ale víš já myslim takový ty vařený [jídla takový ty]

NK: [ano ano ano]

JM: co se dělaj doma kachna nebo tak ale mně dal osud poznat

NK: ano

**JM: jaký je skutečně moje nejoblíbenější jídlo já sem byl asi čtyry dni v nemocnici na
nějakým operačním zákroku a nic mě: eee ty čtyry dni sem vůbec nic nejed hlad sem
neměl prože mně dávali eee [výživu že jo]**

NK: [tu infuzi]

JM: infuzi ale v tý hubě to strašně chybí něco žmoulat jo

NK: ((smích))

**JM: a potom když mě pouštěli z tý nemocnice tak eee eee sem mluvil s manželkou
s renatou a vona říká no a co ti mam teda uvařit k jídlu jediný omezení bylo že to nesmí
bejt prudce kořeněný jo [to jídlo]**

NK: [ano ano]

JM: a já sem si teda moh vybrat kachnu řízek eee já nevim svičkovou nebo já nevim co všechno sem si moh poručit a víš co sem si poručil já sem si poručil šklubánky

NK: já ((smích))

JM: takže já teďka vim že šklubánky [sou opra]vdu

NK: [(sou tvoje)]

JM: moje nejoblíbenější jídlo

NK: a s mákem

JM: ne ne ne [my je děláme]

NK: [osmažený]

JM: ne

NK: ne

JM: my je děláme na slano

NK: aha

JM: my krájíme ty šklubánky [pomaštěnou]

NK: [no no no no]

JM: lžící posolíme posypeme strouhaným sejrem a dává se to se zeleninovým salátem je jedno jakým

NK: aha:

JM: víš a já protože nesmím mastit [mimocho]dem

NK: [jasně]

JM: todleto jídlo který budeme [vařit]

NK: [ano]

JM: pro nás nad'o vůbec není

NK: není [vid']

JM: [pro]tože to je kalorická <bomba jo:>

NK: ty bláho [no já (sem si to) hned]

PR: [dneska vaříme pro mě]

NK: říkala jak sem to všechno viděla to sádlo tam ty

JM: no no no

NK: škvarky sem věděla že to pro mě není

JM: no

NK: no tak

JM: víš co von

NK: ale [vochut]nám

JM: [táta]

NK: víš [(vochutnám)]

JM: [no no ur]čitě von táta voni byli taková chudá rodina a: takže vařili takový ty jednoduchý ale hodně kalorický jídla

NK: kalorický jídla

JM: --- voni chodili třeba do lesa na pařezy že jo

NK: jasně

JM: tak voni nebo v zimě ledovat eee na rybník

NK: takže oni tu [energii spálili vid']

JM: [takže voni tu energii] spálili voni si to mohli [dovolit]

NK: [ale my co] jezdíme autem

JM: ale my my teda vopravdu ne

NK: nechodíme ((smích)) [---]

JM: [my si] to můžeme udělat tak jednou za rok pro chuť

NK: no no no no to je pravda

PR: když sme u té chuti tak tady už voní cibulka kterou děláme na tom sádle tedy dost sádla

JM: musí bejt na sádle a musí bejt dozlatova opečená jinak teda ta cibulka v tý paštice má

NK: udělá

JM: zcela nezastupitelnou

NK: chuť vid' [hmm]

JM: [hmm]

NK: to je jasný

JM: ano

NK: [tak tady už ---]

PR: [když ste se od]stěhoval od rodičů které jídlo bylo první které stálo tak říkajíc za to případně kdo vám ho uvařil

JM: tak ježi- tak to si teda nepamatuju my já dyž sem se odstěhoval vod rodičů tak sme bydleli eee v bytě rodičů mojí manželky no tak vařila ale babička teda nebo i renata renata umí výborně vařit takže

NK: jo

JM: ale to první jídlo to si vopravdu nepamatuju pamatuju si první jídlo který sem uvařil já takový to oficiální a to bylo když sme byli v liberci tak sem udělal takovou srandovní svíčkovou že sem uvařil to hovězí maso a udělal sem eee zeleninovou omáčku jako a vydával sem to za svíčkovou ale bylo to dobrý my sme byli taky strašně chudý a měli sme pořád hlad [<takže> ((smích))]

NK: [((smích))]

JM: nám to chutnalo

PR: vařili ste eee oba třeba i někdy v noci že ste to už nevydrželi a už třeba v noci ste se dali do díla nebo abyste to stihli z nějakého důvodu nebo protože vás přepadla mlsná a nebyli ste líní vařit opravdu v (nepravé) noční době

JM: to v noci sem nevařil ale jednou sem čekal takovou větší návštěvu a chtěl sem udělat (tak) bohatou --- [--- stůl]

NK: [překvapit]

JM: jako a takže sem začal vařit ve čtyry ráno

NK: ty bláho

JM: no no no no

NK: hmm

JM: protože sem dělal asi čtyry druhy zelí

NK: co tě probudilo

((smích))

JM: ne: ta zodpovědnost [mě probudila aby to:]

NK: [<ta z-> ((smích)) ka]fíčko

JM: jo víš co já dělám

NK: no

JM: já strašně rád k vaření piju víno jo

NK: no já

JM: no

NK: taky

JM: taky vid'

NK: --- [taková víš]

JM: [---]

NK: dvojčičku bílýho [chlazenýho si takle]

JM: [ano ano no vono] pak [ne]zůstane

NK: [no]

JM: u tý jedný dvoj[čičky]

NK: [no jo no]

JM: vono je jich trošku víc

((smích))

JM: blbý je když to člověk trošku přeže- přežene tak já začnu bejt velkorysej v kořenění jo [<(aby to bylo dobrý)>]

NK: [((smích))]

JM: a pak to teda k jídlu není

NK: pak to teda ((smích))

PR: a ty naďo vařila si někdy v noci že bys třeba nešla spát kvůli tomu dokonce nebo že si [naopak přestala]

NK: [ale já si myslím] že taky určitě že sem potřebovala něco stihnout třeba víš prže hmm když byla karolina malá tak sem musela mít každej den navařeno doma i třeba pro tetu která jí chodila hlídat takže prostě sem třeba vstala asi v těch šest abych prostě v sedum nebo v půl osmý mohla vypadnout a udělala sem třeba nákou takovou tu výživnou polívku něco rychlýho aby prostě doma bylo něco něco zajíst no no no než sem potom měla čas zase zase uvařit další jídlo takže určitě sem vstávala třeba ale tak takle brzy [<ve čtyři určitě ne: no>]

JM: [((smích))] no jo

PR: malé pochoutkové shrnutí dělá se nám cibulka a jak to vypadá takle dobře

JM: dobře dobře výborně

PR: taky zároveň tedy strouháme ty eee

NK: no patriku [jeden]

PR: [předem]

NK: brambor byl trošku nedovařenej tak doufejme že se to [upeče v tom]

JM: [((to nevadí))] to nevadí to se dopeče to se to se dodělá (v tom)

NK: to si vopravdu teda [trošku přehnal]

JM: [((to s tím se) nemusí)]me trápit

PR: snažil sem se vybírat stejné velikosti brambor aby se tak stejně uvařily nepodařilo [se]

NK: [no]

nepovedlo se

PR: ale lepší než dyby byly rozvařený zase ne: [já sem se]

NK: [to je pravda]

PR: bál toho okamžiku abych to zase tam nenechal dlouho [(no já se) příště polepším]

NK: [no já že to strouhání je] de ztuha
víš totiž

JM: ---

NK: dyby byly lépe tak bych už měla dávno nastrouháno

((znělka))

(...) ((zajímavosti ze světa pochoutek))

((znělka))

PR: posloucháte pochoutky nadi konvalinkové a patrika rozehnala pořad kde se opravdu vaří

NK: recept přinesl herec jaromír meduna a tak děláme bramborovou paštiku s uzeným masem

PR: takže: jak sme prozradili cibulka v hrnci na sádle strouhají se brambory eee co budeme dělat dál teď krájíme i to uzené

JM: eee na malinký kousky uzený ale to uzený tam opravdu není třeba eee stačí bez masa ale s tím masem bejt může nebo s uzeninou bejt může ale může to bejt i bez toho stejně je to vynikající

PR: co budeme tedy dělat potom kam co k čemu přidávat kdy a jak

JM: pak to všechno dáme dohromady s krupicí s mlíkem česnekem majoránkou a vytvoříme z toho takovou no jakoby bramborovou kaši

PR: tu pak nalejeme do pekáče

JM: a tu pak nalejeme do vymaštěného pekáčku a: necháme to asi tak zhruba půl hodiny pít

NK: tak

PR: utíkal ste někdy před jídlem abyste ho nemusel jíst

JM: ano ano ano ano měl sem takový potíže

NK: ((smích))

JM: já je nebudu ((smích)) <tady> ((smích)) [raději eee]

NK: [radši to] nemenuj

JM: <já> tady ňák ventilovat ale měl sem takový potíže že sem si říkal ježi- radši radši nejíst ((smích))

PR: a někdy ten důvod že by to třeba ste věděl že by vám to nechutnalo někdo to nutil stává se to

**JM: snad jenom v dětství jinak jinak já jim hezky jo nedělám potíže při jídle ((smích))
eště k té otázce co ste se ptal že jestli něco nejím tak ano je vlastně takový jídlo nejím
vůbec krupicovou kaši [třeba]**

NK: [ježiš] to sme dva [no tu já nenávidim (to to)]

JM: [a nebo nebo r- eee] takovou tu rýžovou kaši
mě tím když sem byl malej krmili pořád v nemocnici asi štrnáct dní nic jinýho mně
nedávali

NK: jo

JM: já vopravdu to nemužu

PR: my máme hotovou cibulku připravenou pak na smíchání nastrouhané brambory
[už se dodě]lává

NK: [brambory]

PR: i to [uzené tedy]

NK: [uzené maso]

PR: dokrájí vy ste otevřel krupici [hrubou]

JM: [krupici] sem otevřel hrubou tak já nevim asi to tam
zkusim [takle eee]

NK: [tak to tam] zkus nasypat

JM: --- vodhadnu tak jako [víš tak budeme]

NK: [půl kila jo]

JM: půl kila zhruba a dyžtak to tam budeme

NK: přisypávat

JM: přisypávat no:

NK: a říkal si teda hrst eee majoránky

JM: majoránky [takovou ale]

NK: [takže (tu tam)] lupnu já

JM: slušnou hrst protože majoránky neni nikdy dost

PR: máš ale v ruce pepř nad'o jo

NK: aha

JM: tady je majoránka

((smích))

NK: <ježišmarja>

JM: ---

((smích))

JM: to [(bysme se asi podivili)]

NK: [tak to by se nepovedlo] ale to bych poznala dybych to otevřela víš tak co myslíš

JM: ta:k no: třeba eště malinko tam přidej

NK: eště

JM: --- no no

NK: to už je zas moc

JM: už to je zas moc

PR: my to budeme zpracovávat rúčo fůčo nebo

JM: já myslim že si vezmem asi ňákou vařečku na to třeba

NK: ta:k a přidat teď tu cibulku teda už jo: jo

JM: počkej no: eště tadyto tak zkusim jako co to uděla jo a to mlíko

NK: to mlíko jo jo jo

JM: ---

PR: půl litru sme říkali že jo odhadem

JM: tak vodhadem půl litru eee já dyž sem to hmm mámu prosil o tenleten recept ona jako samozřejmě hospodyně hmm to všechno dělala vod voka

NK: (no to je) [(jasný)]

JM: [samo]zřejmě a tak já sem vzal ty ingredience k tomu mlíko a tak a pak sem to vodvážil vlasně kolik toho tam nasypala

NK: hmm hmm hmm hmm

JM: viš takže mně to vyšlo na půl kila brambor dobrý nad'ó

NK: [---]

PR: [jakou] by to mělo mít konzistenci výslednou

JM: j:- jako moment eště ne hmm teď sme tam chtěli nasypat to [uzený ale]

NK: [to uzené]

JM: já to nejdřív udělám tohleto těsto čistě bramborový hmm jakou konzi- jako taková jako bramborová kaše zhruba

NK: hmm jo

JM: taková ne: moc řídká ne: moc hustá tak akorát --- nad'ó [můžeš]

NK: [eště] mlíko vid'

JM: trošku [mlíka]

NK: [už to] vidim

JM: vono to mlíka ta krupice eee [do sebe pojme to]

NK: [ona hodně hodně] nasaje

JM: no no no no no

NK: [ta majoránka je ---]

PR: [jaromíre kdo vás] kdo vás nadchl pro herectví

JM: já tak já sem chodil do takovýho ochotnickýho spolku tam sem začal chodit když mně bylo asi šestnáct let

PR: co ste hrál jako první

JM: <je> to byl princ v pohádce strašidlo bublifuk
(smích))

JM: jinak já měl spolužáka ivana luňanskýho se kterým sme hodně kamarádili eee hlavně po devítiletce chodili sme spolu do tanečních a tak a von se tomu věnoval už jako na lidušce hodně dlouho a tak ten mě vlasně k tomu inspiroval ne: že by byl mým vzorem ale inspiroval mě k tomu pak se přihlásil na damu já sem chodil na vysokou školu ekonomickou ale zároveň s tou vysokou školou ekonomickou sem chodil tenkrát eee do menovalo se to lidová škola umění specializované účelové studium pro pracující říkalo se tomu lidová konzervatoř a to sem teda eee s- studoval zároveň s tou

NK: ekonomkou

JM: ekonomkou no a tak lidová konzervatoř vítězila na všech po všech stránkách a když sem měl jít po po vánocích na první zkoušku na tý vysoký ekonomický tak sem z- zjistil že vůbec nejsem schopen se cokoliv z toho naučit takže

PR: takže vy nemáte ani jednu zkoušku absolvovanou na [(na ekonomce)]

JM: [--- ne] ani ani semestr sem nedokončil (((smích)))

NK: [<jé> ((smích))]

JM: a [takže sem se]

NK: [a bylo rozhodnuto]

JM: --- bylo rozhodnuto no přihlásil sem se na damu tak naštěstí mi vzali hned v tom prvním kole jinak já už bych se pak vo to nepokoušel dál teda v prvním kole napoprvé no jinak bych

NK: co si měl připravenýho jako monology

JM: já sem měl hamleta řeč k hercům

NK: řeč k hercům no

JM: potom z labichovy frašky jedný která se menuje frikando takovej monolog jakýhosi sluhy

NK: tři měly [bejt]

JM: [jo: eee] z hmm tenneeseeho williamse ale už nevím co to vytetovaná růže

NK: tetovanou růží [aha aha]

JM: [ano ano] tak to sem dělal pak nějaký básničky už si to přesně nepamatuju

NK: a taky ste měli povinnej eee šrámkův eee prosinec

JM: ne ne

NK: po sněhu půjdu

JM: ne [ne ne ne]

NK: [my sme to měli] jako povinnou báseň

JM: my sme snad nic povinnýho neměli

PR: pamatuješ si jí ještě nad'o

NK: po sněhu půjdu čistém bílém hru v srdci zvonkovou vánoční země je mým cílem až hvězdy vyplovou to budu blízko již a budu ještě blíž a dál už nevim ((smích))

JM: ((smích))

NK: ale začátek si pamatuju

((znělka))

(...) ((pět slov z kuchyně))

((znělka))

NK: vysíláme pro vás dál pochoutky ze skutečné kuchyně ve které se s námi dnes pohybuje i herec jaromír meduna aby pekl bramborovou paštiku tak neměla bych přidat ty [ingredience]

JM: [ano můžeš]

NK: [prosim tě takže]

JM: [můžeš můžeš]

NK: eee tady je česnek já ho asi tak náak rozvrhnu aby [byl všude]

JM: [---] stejně rozpatláme

NK: jo: myslíš

PR: to je osum stroužků nastrouhaného česneku

JM: ano ano ted' tam [(nad'a sype náky)]

NK: [dávám to masíčko]

JM: maso

PR: moravské uzené dvacet deka nadrobno nakrájené opravdu na [droboulinko]

NK: [na droboulin]ko

o[pravdu]

JM: [drobou]linko aby to těsto bylo jako kompa[ktní aby z toho]

NK: [tak ho- tady je ta] cibulička

JM: no a tu cibuličku [--- mrskni teda]

NK: [tu já miluju no no]

PR: já sem sádlem vymazal pekáček je to dobře

JM: bezvadně bezvadně

NK: ty to bude strašně dobrý já už to vidim

JM: (no) eště taky vosolíme teda ale

NK: už to musíme vosolit no no

PR: a měl ste na damu nějaké problémy v nějakém předmětu s nějakou technikou hereckou něco co eee vám třeba dělalo obtíže

JM: eee na damu učil vynikající profesor na kterého teď moc vzpomínám leo spáčil ten nám dával takové ty základy herectví no a hmm to je myslim bolavá noha úplně každého absolventa damu to sou ty etudy já nevim měla si ráda etudy nad'o na škole

NK: ježiš já já sem byla zoufalá

JM: zoufalí ano

NK: prže mně to vůbec nešlo

JM: ---

NK: já vůbec neměla fantazii [na to]

JM: [ano] ano

NK: naprosto

JM: ale eště ten pocit trapnosti obzvlášť když člověk přijde z ulice je m:ladej že jo

NK: no

JM: a teď s- se ňák odkrejvat a

NK: nám [dali tu etudu]

JM: [to bylo hrozný]

NK: na tu no tu šílenou jásavou radost jo

JM: no [no no no no]

NK: [a to sme měli všichni] přijít a teď sedíme ve studovně každej úplně vyřízenej máš jásavou radost no nemám ty máš jásavou no nikdo sme neměli říkali to je taky --- nesmysl aby čovek sám doma jásal to přece to to je ňákej blbej úkol jim řeknem že prostě to není možný mam přidat pepř eště

JM: no pepř tam dej samozřejmě

NK: pak sme jim řekli že to je blbost jásavá radost ty nás hnali že prostě

JM: no no no

NK: vyhazov a do příště jesi nebude jásavá radost

JM: ((smích))

NK: a pak ti to bylo tak smutný každej vymyslel ňákou krávovinu ale

PR: <ňákou smutnou jásavou radost> ((smích))

NK: --- já sme vyhrál ve sportce já já sám [<--->]

JM: [ano ano] ano ano [no to bylo těch]

NK: [(a mně se ---)]

JM: vosum stupňů radosti a [vosum stupňů smutku a takovýhle]

NK: [no a taky smích no no no no no]

JM: věci to byla hrůza

NK: no těch deset stupňů smíchu to my sme si vy[mysleli]

JM: [ano smí]chy no

NK: tak mam pepřík takle [---]

**JM: [pepři] pepři trošku ale dyžtak se to dopepří dosolí na talíři
[nebudeme to pře]hánět**

NK: [jo jo jo ta:k]

JM: dobrý no

NK: takle vid' no: tak my sme si vymysleli hele my sme měli na dvě skupiny nás bylo dvacet takže deset a deset takže hanuš bor to vymyslel že sme nakoupili každej si deset dortíků nastoupili sme na to jevišťaťko v tý malinký [herecký zkuš]bniče

JM: [ano ano]

NK: ty profesoři pan salcr spáčil voska fabiánová sklenička všecko to tam sedělo narvaný eště eště spolužákama z vyšších ročníků no a my sme si my sme nastoupili nás těch deset na --- s těma balíččkama sedli sme si na židle a začali sme rozbalovat ty dorty a na hanuše bora písknutí sme každej vzali jeden dort a začli papat pak na druhý písknutí někomu upad kousek von ho vzal a sousedovi ho vomazal vo tvář a takle pomalinku sme rozjížděli dortovou bitvu ve výsledku sme se vůbec nikdo nezasmál přže to byla taková řež

JM: ((smích))

NK: a končilo to tím že sme zbytky těch dortů upatľali a šli sme na ty profesory a pak a a teďko ten pan pan profesor salcr chudinka říká hanuši já mam brýle

((smích))

NK: a to bylo --- v tom v tom pohybu jako s těma dortama nahoře sme se jako zastavili no hele kule za prvé dostat tu šlehačku z těch sametovejch závěsů

JM: ano ano

NK: to smrdělo eště rok

JM: ((smích))

NK: my sami sme se nemohli domejt z toho másla bylo to něco tragickýho a všichni sme dostali kouli ((smích))

JM: no jo no tak to víš

NK: no ale recese to byla nádherná ale můžu ti říct nevypadá to tak hezky takle ta dortová bitva jako ve filmech [když se to udělá vopravdu]

JM: [(smích)]

NK: bylo to vodporný ((smích))

JM: takže todle sou ty ty nejtragičtější zážitky ze studia damu

NK: já taky no: nej- nejhůř všechno vostatní eee tance a lidový a akrobacie eště tak t- ty kruhy mi nešly ale ((smích)) ale

JM: takže promiň dali [sme]

NK: [no]

JM: tam všechno tak je tam majoránka je tam [pepř je tam sůl]

NK: [je tam pepř je tam sůl]

JM: mlíko krupice

NK: mlíko krupice cibulka uzený eee

JM: chce to něco eště

NK: myslim že [sme to]

JM: [tak to] tam

NK: nádherně sto umíchal

PR: takže teď to přendáme [---]

JM: [---]

NK: [konzistence] je opravdu taková jako jako jakoby prostě pevnější
bramborová kaše

JM: pevnější bramborová kaše

NK: no:

PR: --- ňák uhladit v tom pekáčku

JM: potom ano ano [srovnáme]

NK: [až to]

JM: až se to tam eee

NK: celý nakydá

JM: celý nakydá tak [se to srovná]

NK: [hezky kydám kydám]

JM: a ten vršek tedy pokropíme nebo poklademe taky troškou sádla

NK: sádla

JM: aby se nám ten vršek taky hezky upek

PR: (nadřa) se s tím mazlí vona teď hladí tu bramborovou kaši [budoucí paštiku sádlem]

NK: [hladím --- já už se těším až] to začne vonět

JM: no [za chvíli ---]

NK: [tak troubu] sem předehrála

JM: ano ano

NK: ---

JM: tak to tam šoupni nadřo

PR: předehrála jak se hraje trouba

NK: ((smích)) přede[hřála]

JM: [hřála]

NK: ((smích))

JM: tak tak se kouknem kolik tam máme

NK: jesi --- koho si měl jako profesory na škole

JM: eee nás přijímal na školu no my sme nastupovali vlasně po vás

NK: po nás

JM: nás přijímal voska na školu jako

NK: [jo:]

PR: [takže] vy si pamatujete eště ty závěsy vod tý šlehačky

JM: ano ((smích)) ale už nás teda bohužel neučil

NK: voni ho voni ho [vyhodili --- bohužel]

JM: [ano ano voni ho vyhodili] takže nás učil v tom prvním ročníku ten eee vzpomínanej pan profesor spáčil

NK: ano ano

JM: kterýho teď až teď vlasně [oceňuju]

NK: [člověk] doceňuje no

JM: doceňuju von [ano ano]

NK: [--- ví] co to znamenalo

JM: ano [ano ano]

NK: [ty etudy] proč to bylo [důležitý ---]

JM: [ano přesně tak] pak pan profesor laurin pak sme dostali pani jarmilu krulišovou a chodili s náma taky famáci eee režiséři a ty učil herectví zdeněk řehoř

NK: aha [jéžiš tak to je krásný]

JM: [no no no bylo to] hezký no

NK: ne: já ty čtyři roky já na ně nemůžu zapomenout úžasný [---]

JM: [bylo] to krásný no

NK: nádherný mě učila vlastička fabiánová taky vám předehrávali pani vlasta ta prostě dycky vlítla na to jeviště a tygřice s těma [vočima]

JM: [jo jo jo]

NK: nádhernějma sršícíma modrejma prostě nám ten temperament ukázala když když jako říkala že sme jako počkej co nám to říkala že sme jako nákej leklej pudink [nebo <něco>]

JM: [((smích))]

NK: [<takovýho> na tom]

JM: [((smích)) jako]

NK: jevišti

JM: jako třeba zdeněk řehoř byl spíš takovej introvert introvert ten todle nedělal (a) jarmila kruličová taky ne

NK: ---

JM: no byla to hodná ženská

((znělka))

(...) ((rychlovýslech))

((znělka))

PR: v pochoutkách pokračujeme s jaromírem medunou a s pečením bramborové paštiky s uzeným masem no a u toho si povídáme vzpomenete si na: herce kterého ste viděli poprvé v televizi nebo co ste vůbec poprvé viděli v televizi když ste viděli televizi

JM: já si to pamatuju když sme koupili prvně v televizi tak dávali film pořád ho občas dávaj já už si nepamatuju jak se menuje ale byli to náci dva m: anželé kterejm přidělili byt a byla to bejvalá drogerie náká jesi to nebyly tři přání s tím zvonečkem

NK: eee země vo eee země odkud přicházím si pamatuju a s gilbertem bécaudem

JM: ne ne

NK: to ne

JM: to ty ale [tadyto byl český film to byl český film]

PR: [((smích))]

NK: to byl český film

JM: [to byl český]

PR: [((smích))]

NK: aha:

PR: <nekoukali ste se spolu>

NK: s s panem eee s tím fousatým dědečkem eee pan tok- toke- tokoš

JM: ne ne ne dědečka hrál v tomhleto tři přání hrál bohuš záhorský

NK: bo- jó bohuš záhorský ano ano ano [ano]

JM: [ano]

NK: ano ano

PR: ten automobil tam vyhrávali (ňák že jo)

NK: [ano ano ano ano ano]

JM: [automobil vyhrávali ano] ano ano a von pak dělal ňákou kariéru v práci no a pak se měl zastat ňákýho svýho kolegy a on to neudělal no tak tak zřejmě todleto byl první film kterej sem viděl na naší tele- v naší televizi jinak sme samozřejmě chodili [--- přátelu]

NK: [do kina]

JM: no ne: ale k přátelům na [návštěvu]

NK: [se dívat]

JM: jako ty už měli televizi tak [my se koukali]

NK: [--- (chodili) ---]

JM: ale to si nepamatuju vopravdu co sem viděl jako <první>

NK: já taky ne ale --- ale pamatuju si teda že že mně utkvěly vždycky francouzský věci jako jedno bylo l'abonné de la ligne u to byl

JM: jo abonent na lince u [no jo no ale počkej ale to]

NK: [--- to bylo vynikající]

JM: byl eště před tím byl leclerc inspektor [leclerc]

NK: [a inspek]tor leclerc

JM: no to byla bomba

NK: no no no [jo to bylo vopravdu]

JM: [no jo to byla krása]

NK: to krása no a pak byla bella a sebastian ale to už bylo

JM: to už bylo [pozdějc no no no]

NK: [to už bylo pozdějc]

JM: ale tadyten abonent na lince u inspektor leclerc no a v tý době chodili [taky tři chlapy]

NK: [a to si přeju]

JM: [v chalupě]

NK: [tak ňák] že bych to eště chtěla vidět jestli by to mělo takovej účinek na mě jako tenkrát

JM: já myslim že ne:

NK: že už asi [ne]

JM: [že] už ne:

NK: už je to starý

JM: hmm

((znělka))

PR: pochoutkám odpočítává dnes čas nejen trouba kde se peče paštika ale i nemilosrdný rozhlasový čas ten říká že bychom měli už pomýšlet na zopakování receptu

NK: jaromír meduna dnes pekl bramborovou paštiku s uzeným masem a teď budeme i ochutnávat

JM: takže to můžeme

NK: takže [po půl hodině]

JM: [(zkusit vyndat)]

NK: napětí

JM: no

NK: a provoněné kuchyně můžeme vyndat ta:k

PR: a snad [i jíst]

NK: [ježiš] vono to tam

JM: snad i [jíst]

NK: [(počkej)] já mam takový vobrovský rukavice no teda voní to nádherně na vokrajích je to sla- [zlat'oučký je akorát]

JM: [no no no tam je to zlat'oučký to je dobrý] ano ano ano

NK: no [vypadá to teda krásně]

JM: [akorát opatrně] eee protože vevnitř je to hodně horký a těch pater co se spá[lilo už bylo]

NK: [ano ano ano]

JM: moc takže hodně foukat [kdyžtak]

NK: [to je pravda] to je pravda

JM: anebo nechat zchladnout [trošku na talíři]

NK: [nechat zchladnout] takže teď kon už potřebujeme na nakrájení

JM: počkej no možná že tou špachtlí to můžeš [---]

NK: [myslíš]

JM: zkus to

NK: že š tou špachtlí já to takle po vokraji vid'

JM: jo jo jo

NK: od to

JM: dobrý

NK: krásně to de od pekáčku

JM: krásně no --- a proto hodně vymazaný no

NK: tajdle trošku

JM: --- to chytlo no ale to nevadí

NK: to je jediný místečko tak myslíš že takle [takovýdle kousky asi]

JM: [takle třeba no: no no] no no a já koukám že

je to takový dost tuhý možná že to by sneslo víc toho mlíka no nevím uvidíme

NK: teď se mi [to nepovedlo teda]

PR: [takže to nepude ---] jako paštika

((smích))

NK: počkej já to já to votočím ať to vypadá hezky tak možná (tenhle) bude hezčí

PR: to nebude mít čas vypadat to hezky

NK: ((smích))

JM: jinak teda zase k tomu můžeme ten salát nákej zeleninovej [že jo:]

NK: [samozřejmě]

JM: vokurkovej rajčatovej nebo

NK: ta:k

JM: míchanej

PR: tak myslím že na tenhle recept asi nelze zapomenout byl jednoduchý my si ho stejně zopakujem

JM: ano

PR: ale když sme u toho zapomněl ste někdy tes- text na jevišti

JM: to víte že jo no jo: jo jo

NK: [((smích))]

PR: [co se vám] honí hlavou v tu chvíli když zapomenete text bezprostředně potom co zjistíte že si nepamatujete co máte říct teď

JM: já nevím jestli co se mně honí hlavou ale t- je to takový prázdno

NK: ((smích))

JM: spíš ((smích))

NK: a zoufalství naprostej [zmatek]

JM: [zoufal]ství prázdno tupo

NK: a je to třeba vteřina a máš pocit že to je půl dne víš [to je ---]

JM: [a výčitky] a vý[čitky]

NK: [a výčit]ky no no no

no

PR: je to na vás vidět

NK: eee snažíme se aby nebylo

JM: ((smích))

PR: jak dáte těm kolegům najevo že

NK: no tak

PR: že je tupo

NK: podívej se většinou [eee většinou to]

JM: [kolegové poznaj]

NK: představení je mechanismus a už prostě eee víš že že pauza hraná trvá tak dlouho a když už trvá dvakrát tolik tak víš že <tam> je tam je prostě prázdno slepo a hluchó ((smích))
bohužel

JM: takže hmm

PR: teď to zopakování toho receptu kdo se toho ujme

JM: takže teď sme to dělali z kila uvařených den předem uvařených brambor

NK: které sme nastrouhali [na jemno]

JM: [které sme nastrou]hali na jemno

NK: jako na bramborák

JM: eee přidali sme k tomu tak zhruba půl kila krupice půl litru mlíka dali sme tam dozlatova osmaženou cibulku

NK: na sádle

JM: na sádle to sádlo je důležitý eee co sme tam dali majoránku sůl pepř česnek na to kilo sme dali osum stroužků česneku toho česneku není nikdy dost ale samozřejmě záleží na chuti každého jak [jak má]

NK: [ano ano]

JM: rád česnek a tak a my sme tam dali eee moravské uzené ale na jemné kostičky nakrájené ale není to nutný může to bejt i bez toho uzenýho ale může se tam dát taky třeba jenom uzenina nebo se tam může dát škvarky a takle ale není to nutné no a eee vytvoříme z toho takovou jakoby eee konzistenci bramborový kaše a do dobře vymaštěnýho sádlem pekáčku tu směs rozprostřeme a necháme zhruba půl hodiny zapíct

NK: já [už]

PR: [s vyp]rávěním budeme jíst

NK: já už [sem nedočkavá]

PR: [(mně už se sbíhají sliny)]

JM: [--- vezmu ---] vezmu tohleto vy si vemte to to

NK: a proč

JM: tady přže to je nejlepší

NK: aha to propečený [vid' tajdle]

JM: [to propečený]

NK: tak děkujem ti

JM: ---

NK: takže dobrou

JM: dobrou ale já sem napnutej jesi to bude dost slaný nebo hmm jo dá se to

PR: je to moc dobrý takovej jakoby bramborák zvláštní

(.)

JM: pozor pálí

NK: ale je to výborný

JM: já si to vosolim trochu

NK: já si taky eště trochu přisolim

JM: trochu soli

NK: máme solníček --- hmm výborný

JM: a teď mam takovej pocit jako bych tam cejtil jako bych tam cejtil hmm tu krupici možná trochu víc mlíka že to chtělo aby ta krupice to trochu se rozložila ale nevadí to

PR: no my sme to dávali od oka možná kdybychom to naměřili přesně půl kila krupice a půl litru mléka že by nám to vyšlo

JM: třeba třeba jo

PR: nicméně na chuti to neobírá je to vynikající

NK: je to vynikající

PR: trochu horký

JM: no pozor na patra

NK: --- o spálená patra je to

JM: hmm jezte ty vokraje ty sou nejlepší

NK: no to je pravda

JM: pre jinak samozřejmě je to dost vysoký tadyto co sme udělali když se to udělá nižší

NK: tak je to propečenější že jo

JM: je to jakoby propečeněj[ší ---]

NK: [měli sme dát] větší pekáček [hmm]

JM: [no]

PR: a v podstatě je to rychlovka

NK: je to rychlovka

PR: dobrý jako buráky ste říkal jo

JM: hmm hmm jako buráky

(.)

PR: co tomu říkáš nad'o

((smích))

NK: myslim si že todle dyž člověk doma upeče dyž přijde návštěva že budou všichni nadšený

JM: jo a dá se to i studený samozřejmě

NK: (no to je jasný) [hmm]

**JM: [hmm] jak říkám je to kalorická bomba pro návštěvu můžem nad'o
ale my dva ne**

NK: --- my dva ne: no nedá se nic dělat

PR: (takže zbytek si můžu vodnýt domu)

JM: klidně

NK: my ti to necháme

PR: děkuju všem [děkuju za to že ste]

NK: [my sme ochutnali]

PR: poslouchali jaromírovi za to že přišel

JM: já děkuju za pozvání a sem rád že sem se moh podělit

PR: no a loučíme se pro dnešek i s vámi těšíme se na slyšenou u dalších pochoutek u dalšího receptu a ať vám chuť a dobrá nálada v kuchyni vydrží to vám přeje

NK: nad'a konvalinková

PR: patrik.rozhnal

JM: a.jaromir.meduna