

RADEK PÁLKA

# ŠÉFKUCHAŘŮV DENÍK

Radek Pálka  
Šéfkuchař



---

# ÚVOD

Některá jídla mám spojená s konkrétním zážitkem. Máme to každý, určitě to znáte. Vždycky si vzpomenete, právě když děláte to, co jste dělali tehdy. I kdyby současnost a dobu, kdy se zážitek odehrál, dělila desetiletí. Mám taková jídla rovnou dvě. Obě se vážou k Duranu a vždycky, když je připravuji, vytanou mi na mysli dávné historky. První je mandlová nádivka ke krůtě a druhá je dušené zelí.

---

# VZPOMÍNKY NA MANDLOVOU NÁDIVKU

Někdy mezi roky 1993 a 1996 jsem pracoval v Duranu a na oběd měla přijet tehdy velmi slavná herečka Helena Růžičková se svým synem Jiřím. Jistě si pamatujete, že byli oba, řekněme decentně trochu při těle. Odhadem 180 až 200 kg živé váhy. Paní Helena asi ne, ale její syn Jiří si na své tloušťce postavil kariéru. A tito dva díblíci, ještě s několika přáteli jeli k nám do Duranu na oběd.

Objednali si tenkrát celou krůtu s mandlovou nádivkou. Kolega Zdeněk Trunec krůtu pomalu pekl, mazal ji výpekem ze slaniny a másla, otáčel, zase mazal. Hýčkal ji, jak se patří. A já dostal za úkol mandlovou nádivku.

Krůtu jsme nádivkou přímo neplnili, ale pekli ji vedle ve formě, aby měla hezký tvar a na míse s krůtou se vyjímala jako pomyslná třešnička na dortu. Měl jsem usušené housky, přidal jsem máslo, žlutky, sekanou petržel, vyškvařenou slaninu, orestované plátky mandlí, trochu mouky, mléko, vývar, muškátový květ, sníh, sůl a pepř. No co vám budu vyprávět? Hrál jsem si s nádivkou celé dopoledne. Aby byla voňavá a žluťoučká, aby mandličky chroupaly a byly dostatečně cítit. Aby byla na povrchu dozlatova, ale uvnitř aby zůstala vláčná, máslová a kyprá.

Těsně před výdejem jsem nádivku vyklopil z forem, rozkrojil a kochal se svým kuchařským uměním. Ta mozaika! Kostičky bílého pečiva, jedna jako druhá. Kousky petrželky a miniaturní kostičky slaniny se v nádivce náramně vyjímaly a tvořily společně obraz vhodný slavných mistrů. Povrch zlatavý, vnitřek upečený, ne však suchý. Nádivka voňavá a šťavnatá. Přesně tak, jak jsem si ji vysnil. Už jen ochutnat.

A je to v prdeli!

„Pane Trunec, ta nádivka je slaná jako prase. Já debil ji přesolil.”

Přesto, že byl Zdeněk docela nervák – běžně v kuchyni řval na všechno a všechny a od přírody mu vadilo snad vše –, tentokrát k mému překvapení neřval.

„Nakrájej housky, mandle slaninu. Dělej! Já mezi tím vymíchám vejce,“ poručil. „Už to máš?”

Zdeněk měl nádivku hotovou snad během deseti minut. Samozřejmě ji nepekli hodinu ve formě v troubě, ale dal ji na pánve. Udělal několik nižších nádivek v pánvičkách a než se krůta naporcovala a nerezová mísa plná masa nazdobila, nádivky byly hotové. Neuvěřitelný koncert ten člověk předvedl. Zachránil zadek mě, potažmo Duranu, a kvůli mé chybě jsme neměli ostudu.

# DUŠENÉ ZELÍ S MOUČNÝMI NOKY

Zdendo, pokud tuto knížku budeš číst, dodatečně ti děkuju.

Kdykoliv teď dělám nádivku, vybaví se mi to, jako by to bylo včera. A od té doby se s šmráním na žaludku bojím prvního ochutnání nádivky, jestli jsem ji zase nepřesolil. Zábavné je, že se mi to u nádivky už nikdy nestalo. Přesto to mám v sobě a myslím na to vždy, když nádivku dělám.

Jinak jsem samozřejmě mnohokrát přesolil jiná jídla, to se prostě stane. Někdy to opravit jde, někdy bohužel ne. Sůl je v kuchyni velkým pomocníkem, ale zároveň může být velkým nepřítelem. Když trochu přesolíte omáčku nebo polévku, dá se to vyřešit tím, že je naředíte vodou nebo smetanou. Pokud přesolíte třeba brambory, už to z nich nikdy nedostanete.

Jednou se mi povedlo přesolit svíčkovou. Pamatuju si, jak jsem si s ní hrál. Od základu, aby měla barvu, až po samotné dušení masa, pasírování, zahuštění, zjemnění smetanou a máslem. Vše proběhlo, jak mělo. Barva i konzistence byla krásná. Světle hnědá omáčka s krásnou krémovou konzistencí.

Kdysi jsem se naučil, že není dobré jídlo během vaření přespříliš ochutnávat. Je to pravda, když do té svíčkové strkáte zobák každých pět minut, chuťové buňky potom budou natolik přivyklé, že ty drobné nuance prostě neucítíte. Ale jsou to právě ty nuance, které dělají z řadového kuchaře mistra.

Stejně tak to bylo u této svíčkové. Základ, maso, koření, hořčice. Zalít vývarem. První ochutnání. Aha. Málo slaná a velmi málo sladká. Přidal jsem tedy špetku soli a několik hrstí cukru. Nakonec ještě citronovou kůru a šťávu. Potom jsem již během celého procesu svou svíčkovou neochutnal. Vše proběhlo, jak mělo. Maso jako dort, omáčka krásně krémová. V této fázi přichází druhé ochutnání. Potom by zpravidla mělo přijít lehké dochucení, ještě jedno ochutnání a konec.

Ochutnání číslo dvě je tu.

„Fuj. No ty kráso co to je?“

Já si tenkrát spletl sůl a cukr. Takže po prvním ochutnání jsem místo špetky soli a několika hrstí cukru dal do omáčky špetku cukru a několik hrstí soli. Ta chuť byla příšerná.

Nový zeleninový základ, další vývar, cukr a tak dále. Co vám budu povídat, stál jsem u té omáčky další hodinu, než se podařilo získat požadovanou chuť. Jenže jsem té omáčky měl potom minimálně jednou tolik, než kolik jsem potřeboval.

Jako mladý začínající kuchař – jak říkal pan Trunec „kuchařské embryo“ – jsem se dal na vaření dušeného sladkého zelí. Na lístku jsme měli pečenou vepřovou krkovicí se zelím a houskovým knedlíkem. Teoreticky jsem věděl, jak na to, prakticky ale ještě ne. Několikrát jsem přípravu zelí viděl a říkal jsem si, že na tom nemůže být nic těžkého. Vše jsem udělal, jak jsem měl. Nakrouhané zelí, sádlo, cibulový základ, přidat zelí, cukr, svařený ocet, kmín a sůl. Do zelí jsem přidal trochu vody a udusil do měkka. Zatím vše běželo, jak mělo. Kámen úrazu přišel v momentě, kdy jsem měl zelí zahustit. Ve škole se možná učí zahustit zelí cibulovou jíškou. V kuchyni se ale používá takzvaná Amerika. Netuším, proč se tomu tak říká a kde se vzal ten název, jen vím, že je to rozkvedlaná mouka ve vodě. Dnes už taky vím, že se míchá mouka do vody, nikoliv voda do mouky. Když nalijete vodu do mouky a mícháte, zaručeně budete mít v Americe hrudky, které z ní nedostanete jinak, než že celou směs vycedíte nebo rozmixujete. Pokud však postupně přidáváte mouku do vody a stále šleháte, máte na konec jemné těstíčko, se kterým se krásně zahušťuje.

Amerika vám pokrm zahustí úplně stejně jako jíška. Jen s tím rozdílem, že se mouka musí v omáčce, zelí, nebo co Amerikou zrovna zahušťujete, provařit, protože není na rozdíl od jíšky tepelně zpracovaná. Dnes všechno toto vím. Tenkrát jsem to nevěděl.

Já tedy osobně s Amerikou dodnes zahušťuji raději a častěji než s jíškou. Vždy tedy s určitým pocitem viny, protože ve škole nám vtloukali do hlavy jíšku a z pohledu školství devadesátých let byla Amerika na zahušťování nepřijatelná. A nejen z devadesátých let. Starší syn Daniel chodí na hotelovku. Je v prvním ročníku a hned při jedné z jeho prvních praxí mu mistr řekl, že pokud u závěrečných zkoušek zahustí jídlo Amerikou, od zkoušek ho vyhodí. Nesouhlasím, respektuji. Mně prostě přijde zbytečné do omáčky, kde jsem na tuku restoval zeleninu a cibuli, kam jsem třeba přidal slaninu a kterou budu ještě zjemňovat máslem cpát ještě na tuku dělanou jíšku. Přijde mi těch tuků prostě nějak moc.

A ještě vám něco řeknu, ale nikde to neříkejte. Pokud chcete mít Ameriku na zahuštění hladkou a bez hrudek, použijte polohrubou mouku. Ta se ve vodě krásně rozmíchá a v omáčce na rozdíl od hrubé mouky nevadí.

Takže jsem tenkrát zahustil zelí Amerikou, kterou jsem od začátku dělal špatně, tedy nalil jsem vodu do mouky, a ještě jsem Ameriku jen tak halabala nalil na zelí. V zelí se

---

tato směs mouky a vody velmi těžko rozmíchá, a tak jsem měl hrudky na druhou. Jednak ze špatně smíchané Ameriky a taky proto, že jsem ji jak tupec do zelí prostě nalil a dřív než jsem začal míchat, měl jsem zelí plné jakýchsi moučných tvrdých noků.

To z toho zelí prostě nikdy nedostanete. Když se vám tohle stane u omáčky, tak ji vycedíte, nebo rozmixujete. Se zelím už nic nenaděláte. Nešlo nic jiného, než zelí vyhodit a uvařit nové. Tentokrát již pod dozorem starších kolegů, kteří mi radili a pomáhali.

Vždycky na tuto zkušenost myslím, když zelí vařím. Vždycky ji vyprávím studentům a kuchařům, které učím vařit zelí, aby neudělali stejnou chybu jako já.

Nejen, že mě tehdy mrzelo, že se muselo zelí vyhodit, ale především se to se mnou táhlo celým mým působením v Duranu. A i když jsem potom stokrát udělal zelí špičkové, nikdy si do mě nezapomněli kolegové rejpnout: „Bacha na žmolky v zelí.”

Ale chybami se člověk učí. A u toho zelí to u mě platí na 100 %.

# PLACKY S MASEM PODLE NAŠÍ MAMKY

## INGREDIENCE

na 4 porce

1 kg brambor

2 vejce

300 g polohrubé mouky

1 kg libového vepřového boku –  
může být i plec, ale bůček je bůček

600g zelí

Cukr, sůl, pepř, kmín

## BRAMBOROVÉ SEJKORY

Brambory nakrájíme na menší kousky a vložíme do mixéru. Přidáme vejce a sůl a rozmixujeme do hladké hmoty. Na konec do těsta přidáme mouku a společně mixujeme. Množství mouky záleží na tom, jak jsou brambory moučné.

Pánev, nebo litinovou plotnu rozpálíme. Těsto opatrně nalijeme na pánev a pečeme bez tuku. Jakmile z vrchní strany vidíme, že se těsto propeklo, otočíme placku a dopékáme ještě alespoň 2 minuty. Hotové sejkory skládáme na sebe na talíř.

## PEČENÉ VEPŘOVÉ DO PLACEK

Maso nakrájíme na kostky tak 2×2 cm. Osolíme, opeříme, okmínujeme.

Vložíme do pekáče. Podlijeme vodou a zaklopíme. Takto v troubě dusíme alespoň hodinu při 180 °C. Po hodině dušení maso odkryjeme. Necháme dopéct ještě tak 20–30 minut, aby získalo barvu. Důležité je, aby se maso úplně rozsypalo.

## KYSANÉ ZELÍ

Nelepší je mít kysané zelí domácí. To, které vám pěkně kvasí a bublá v zeláku. Pokud ho nemáte, tak si ho prostě kupte.

Zelí dáme do rendlíku. Přidáme trochu vody, špetku soli a dle chuti cukr. Ale cukru moc ne, zelí musí zůstat kyselé. Přidáme lžici sádla a najemno nakrájenou cibulku. Krátce povaříme, ale opravdu jen krátce. Zelí je dobré, když je křupavé.

Tak, komponenty máme a teď jdeme balit.

## PLACKY S MASEM PODLE NAŠÍ MAMKY

Teplé sejkory vykoupejte ve výpeku z masa. Kdyby ho bylo málo, přidejte do výpeku několik lžic sádla. Do středu placky po celé délce rozložte zelí. Na zelí navrstvíme kousky masa a placku zarolujeme. V tuto chvíli již můžeme podávat.

Ale pozor, toto jídlo je zatraceně návykové!