

Na návštěvě

Kuchaře Petra Stupku provedl budějovickou italskou restaurací Pasta Grande její vedoucí Pavel Bartoň. Najdete ji v Krajské ulici kousek od náměstí Přemysla Otakara II.

2x foto: Slavomír Kubeš, MAFRA

Známý šéfkuchař **Petr Stupka** navštívil českobudějovickou restauraci, v níž ochutnal italské speciality.



V Pasta Grande si pečou chléb i dělají těstoviny

V rámci svých toulek za jihočeskou gastronomií mám už delší dobu zacíleno na domácí italskou restauraci Pasta Grande, kterou najdete v Českých Budějovicích, na dohled z hlavního náměstí v Krajské ulici. Až nyní jsem tam zavítal a chci se s vámi podělit o své dojmy a postřehy.

V podstatě se dá vše vyjádřit docela snadno a jednoduše. Byl jsem nadšen. Ale nevykládejte si mou více než spokojenost tak, že jsem se prostě dobře najedl. Mě totiž navýsost uspokojilo docela něco jiného, než jen výborné jídlo na talíři.

Abych vám to vysvětlil co možná nejefektivněji, musím uvést, že ve světě gastronomie jsem se nevykytoval jenom v kuchyni, ale valnou část profesního života jsem zažil v roli provozního a vedoucího některých podniků na jihu Čech.

Petr Stupka (57)

Kuchař, gastronomický specialista a odborný poradce v oboru pohostinství, hotelnictví a cest. ruchu.

Po absolvování hotelové školy v Mariánských Lázních pracoval přes třicet let v gastronomii, hotelnictví a odborném školství, působí v rozhlase, televizi, publikuje v časopisech, napsal dvě knihy Kuchařského čarování, propaguje tradiční kuchyni a místní přirozené zdroje, zvláště pak konzumaci ryb.



Příští čtvrtek: Martin Škoda
Vaření/paření studentů na koleji

Díky tomu, myslím si, dobře vím, jak má být pohostinský podnik veden a organizován.

Už po pár větách, které jsme si vyměnili s panem Pavlem Bartoňem, mi bylo jasné, že tento muž je z oboru, že má zkušenosti ze zahraničí a hlavně ví, čeho v podniku, který řídí, chce dosáhnout.

„Původně byla restaurace připravovaná jako rybí pro malé pstruhařství, ale spolujitel restaurace Martin Pražák nakonec otevřel „nezapizzovanou“ italskou restauraci,“ říká pan Bartoň a nabízí mi místo u stolu.

Denní nabídka i týdenní speciality

Zatímco se na ubrus snášá karafa s vodou a chléb, pokračuje. „Vlastně od začátku je celý koncept postaven na domácí kuchyni, které věvodí pochopitelně domácí těstoviny. I tento tymiánový chléb je domácí,“ říká s šibalským úsměvem a pří-

strkuje ke mně lahev olivového oleje, která, jak vidím, stojí na každém ze stolů. A jak vzápětí přivoním a ochutnáním zjišťuji, není to žádný tuctový „extra virgine“, ale originální přírodní skvost z rodinné farmy. Mám si po italsku kousky čerstvého chleba a nahlížím do nabídky zdejšího podniku.

Vedle pestrých předkrmů, salátů a těstovin, jakož i rozličného masa, mě upoutává denní nabídka a týdenní speciality. „Nejčastěji to jsou ryby, samozřejmě vždy čerstvé, a pravidelně i tři pokrmy v denní nabídce jsou v italském stylu,“ říká můj průvodce a hostitel a nabízí mi nahlédnutí do kuchyně. Šéfkuchař právě řeší dodávku přivezených čerstvých surovin, a tak jen letmo zjišťuji, že se kuchaři s nejmmodernější kuchyňskou technikou sotva vejdou do členitých prostor zázemí.

„Naštěstí dílna na chléb i těstoviny máme jinde,“ odpovídá na mou nevyřčenou otázku pan Bartoň a o chvíli později mě seznamuje s mašinou, která z mouky, vody, a vaječ uhněte hutné těsto a vzápětí ho vytlačí skrze příslušnou matici do žádaného tvaru.

„Domácích těstovin děláme čtyři druhy, vlastně s pláty na lasagne a k tomu dva druhy domácího chleba. No, a domácí je také všechno sladké, takže tady pečeme piškotové pláty na tiramisui i jiné dobroty,“ říká můj průvodce a já vzápětí zjišťuji, že právě on je hlav-



Tymiánový chléb v restauraci si pečou i domácí chléb. Je to originální přírodní skvost z rodinné farmy,“ míní Petr Stupka.

ním pekařem i dělníkem v těchto prostorách.

„Denně pečeme přibližně dvacet chlebů, nějaký prodáme i hostům domů a k tomu, řekněme, sedm kilo čerstvých těstovin.“

Vracíme se ke stolu, a ještě než začne polední kšeft, máme chvíli na kus řeči s Viktorem Kaliničem. Na mladém chlapíkovi z Českého Krumlova je znát jeho nadšení pro kvalitní suroviny i cit pro úpravu samotného jídla a to je velmi cená akvizice nejenom v italské restauraci uprostřed Budějovic.

Společně skládáme malé menu pro vás čtenáře, kde nesmí chybět nejprodávanější pokrm podniku, kterým jsou jednoznačně domácí špagety aglio olio.

Mohl bych vám ještě dělat chuť vloženo reportáží o konzumaci úžasného dezertu, jehož hebkosti nedosahuje žádný z podobných výrobků široko daleko. Ale to chce opravdu ochutnat.

Možná se ptáte, jak se pozná dobře vedený restaurant, když už jsem to v úvodu uvedl na adresu Ristorante Pasta Grande. Řeknu to slovy Pavla Bartoňe: „Každý má jasně definovanou roli a odpovědnost, musí to mít prostě systé- m, rád a stálý dohled. Teprve z tohoto základu lze nabízet každému ze zákazníků co nejlepší službu.“

V praxi to zpravidla znamená, že v restauraci je po léta stabilizovaný personál, kuchyně má svého šéfkuchaře, všude je pořádek a všichni se na vás usmívají, jsou pozorní a ochotní.

Opravdu jsem měl velkou radost, když jsem se loučil s svým hostitelem a říkal jsem si v duchu, že jestli se panu Pražákovi podaří mít ve svém francouzsky laděném Bistru Magdalene na sídlišti Vltava a v nově otevřené Hospůdce U Divadla úroveň jako v Pasta Grande, bude to velký čin pro povýšení kvality jihočeské gastronomie.

Vyzkoušejte domácí italské menu

Podle šéfkuchaře Viktora Kaliniče z českobudějovické restaurace Pasta Grande

Rajčatová bruschetta

Drobně nakrájená rajčata lehce osolte, pomelte pepřem, pokapejte olivovým olejem nejvyšší kvality a doplňte posekanými lístky čerstvé bazalky. Tuto směs podávejte s nasucho opečenými plátky italského (neapolského) chleba. Ten těsně před podáváním postrouhnete kouskem česneku.

Spaghetti aglio olio e peperoncino

Na olivovém oleji osmahněte čerstvou pancettu (italská syrová slanina). Když se rozpálí, přidejte na plátky krájený česnek a vzápětí trochu čerstvé chilli papričky. Jen kratičce vše zapěňte a hned zalijte troškou vody z těstovin. Přidejte

čerstvě uvařené špagety, jemně posekanou petrželku a vše v pánvi promíchněte. Poté posypte strouhaným parmazánem a neste na stůl.

Saltimbocca

Plátek telecí kýty jen lehounce rozlaťte, nebo poklepejte, osolte, pomelte pepřem a pokladte lístky šalvěje a plátkem parmské šunky. Maso opékejte zprudka na oleji v pánvi nejprve šunkou dolů, poté otočte a na mírném ohni dopékejte. Ke konci přidejte dezertní víno Marsala a výpek zahustěte kouskem studeného másla.

Podávejte s chlebem a listovým špenátem jen krátce podušeným na cibuli, česneku a zjemněným smetanou.

Panna cotta

Populární italskou sladkost připravíte snadno. Nejprve namočte plátkovou želatinu do studené vody. Na půl litru smetany 10 gramů želatiny. Do smetany vykrábněte černá zrnka z vanilkového lusku, přidejte cukr a vše zahřejte, ale nevařte. V teplé smetaně rozpusťte měkkou želatinu a smetanu nechte ztuhnout v lednici. Můžete ji dát do tvořítek či skleniček.

Podávejte ji se smetanovým karamellem. Ten připravíte tak, že běžný cukr rozpustíte na sporáku v pánvi na zlatitý karamel a ten pak rozvaříte ve sladké smetaně. Tím vznikne smetanová karamellová omáčka vhodná nejenom k tradiční italské lahůdce.

INZERCE

Kulinářská soutěž supermarketů Terno zná své vítěze

Supermarkety Terno ocenily zaslátele vítězných receptů ve velké kulinářské soutěži s kuchařským čarodějem Petrem Stupkou. Své originální recepty mohli soutěžící zasílat v průběhu října a listopadu. Všechny recepty poté v prosinci posoudila odborná komise pod vedením Petra Stupky. Vítězné recepty naleznete postupně v letáku Terno, na webových stránkách www.terno.cz a Facebooku Terno. Na webových stránkách a Facebooku najdete navíc také videa s kompletní přípravou vítězných receptů, která natočil Petr Stupka ve svém kulinářském studiu.



Ředitel supermarketu Terno České Budějovice Miroslav Konfršt předává výhru paní Janě Podhradské z Dráchova u Soběslavi.

Maso v jogurtovém kabátku

Recept od Silvie Huňkové z Přerova

500 g kuřecích prsíček, 120 ml bílého jogurtu, směs koření (zlatá pečínka), sůl, 50 g kukuřičné krupice (polenty), sezamové semínko, olej na smažení

Bílý jogurt rozmíchejte v misce spolu s kořením a solí. Výsledná marináda musí být výrazně slaná. Do této marinády vložte na stejnoměrné plátky krájené kuřecí maso, vše důkladně promíchejte a nechte v lednici nejlépe do druhého dne proležet.

Před samotnou tepelnou úpravou obalte marinované maso v kukuřičné krupici namáchané s trochou sezamového semínka. Vedle krupice můžete použít i kukuřičnou strouhanku, popřípadě i podrcené kukuřičné lupinky. Obalené řízečky smažte v mírně rozpáleném oleji z obou stran a před podáváním je nechte krátce odležet v troubě předehřáté na 80 stupňů.

Jako přílohu zvolil kulinář Petr Stupka houbovou pohanku s kysanou smetanou a sladkokyselým salátkem z paprik a rukoly. www.terno.cz

