

# Vaří, peče, smaží a píše



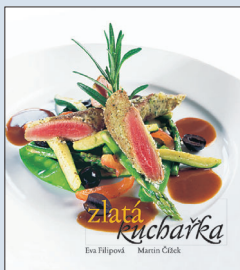
FOTO: IVEA KOPICOVA

## ZLATÁ KUCHARKA



Martin Čížek  
Eva Filipová

Nakladatelství Petr  
Doporučená cena: 395 Kč



Grilovaný fileť z tuňáka na kompotu z cherry rajčat a černých oliv

**Š**éfkuchař pražského hotelu Holiday Inn Martin Čížek patří k těm několika málo mladým mužům u nás, kterým se kuchařina stala skutečně životní vášní, koníčkem i posláním. Oproti svým předchůdcům mají velkou výhodu, že se mohou kdykoliv vypravit do světa a sbírat zkušenosti v těch nejzajímavějších restauracích a hotelích.

Martin, rodák z podkrkonoší, tři roky pracoval v Německu. Dostal se dokonce až do vládního hotelu Petersberg u Bonnu, kde vařil pro špičky německého politického nebe

i pro jejich hosty z celého světa. Bývalý kancléř Kohl, známý jedlík, byl při jedné prezentaci překvapen, kdože mu tam vlastně vaří. Další cenné zkušenosti získal v pětihvězdičkovém hotelu Maritim v Kolíně nad Rýnem. Vybrali ho tam do francouzské restaurace, která se pyšnila dvěma hvězdičkami slavného Michelinu. Mimochodem v České republice zatím nemá nikdo ani jednu. V Praze pracoval v hotelu Renaissance a poté v hotelu Mövenpick. Na zkušené byl také u v kulinářském světě slavného Hanse J. Sisteka v prestižní švýcarské

restauraci Am Galusplatz v St. Gallenu. Od roku 2001, tedy od samého zahájení provozu, je šéfkuchařem hotelu Holiday Inn Prague Congress Centre. Má tedy za sebou i tak mimořádnou akci, jako bylo pražské zasedání NATO. Jeho ředitel říká, že se trochu obával svěřit tak mladému kuchaři šéfovskou čepici. „Vždycky jsem měl šéfkuchaře starší. Vsadil jsem tentokrát na mládí a už vím, že to byla skvělá volba,“ říká jeho jediný nadřízený.

Martin Čížek dokáže i to, co zatím mnoho našich kuchařů neumí, a přitom jde o záležitost v cizině běžnou – přijít mezi hosty a popovídat si s nimi o jídle, které pro ně připravil. Má totiž dar navazovat kontakt a přitom neobtěžovat. Jeho kuchařské variace jsou nejenom skutečnými lahůdkami, ale jde i o opravdovou pastvu pro oči. Když ho stále více spokojených hostů žádalo o recepty, dohodl se s Evou Filipovou, že společně napíší kuchařku. „Napřed jsme několik měsíců obcházeli supermarkety. Chtěli jsme si ověřit, že všechny suroviny, které v receptech použijeme, budou skutečně k dostání a v odpovídající kvalitě,“ svěčuje se Martin. „Naštěstí ve vybraných obchodech dnes již všechno potřebné je a navíc opravdu čerstvé. Při sestavování kuchařky nám nešlo o ohromování čtenářů nějakými supersložitostmi, ale vybírali jsme zajímavá a atraktivní jídla, která se zatím u nás moc nevaří a přitom je skutečně jde celkem jednoduše připravit doma z dostupných surovin. Chce to jenom mít chuť trochu experimentovat a připravit něco jiného. Rodina i vaši hosté budou jistě příjemně překvapeni, protože jídla mají punc světové kuchyně.“

Zlatá kuchařka šéfkuchaře hotelu Holiday Inn Martina Čížka a jeho spoluautorky je skutečně podařeným dílem nejenom co do odbornosti a přehlednosti, ale jde i o profesionálně dobře graficky udělanou publikaci.

**LIBOR ŠEVČÍK**

libor.sevcik@economia.cz