

Osmnáctka světových mistrů

Špičkoví šéfkuchaři z celého světa názorně a krok za krokem předvádějí, jak uvařit zajímavá jídla. Tři z knihy Vaří šéfkuchaři si můžete doma uvařit i vy.

Jsou vyhlášení mistři kuchaři, kteří se dove-
dou mediálně prosazovat, mají televizní
programy, píšou sloupky do novin a časopi-
sů. Většina je však buď natolik vytížená, že
nemá čas sepsat recepty a vydávat vlastní
kuchařky, nebo jim k tomu chybí navíc i chuť.
Přitom i jejich mistrovství a postupy, které
maximálně předávají v praxi svým následovní-
kům, stojí za zaznamenání. Jedním z takových
počinů je i dnešní knižní tip, z kterého jsme vy-
brali několik jídel pro inspiraci a ilustraci.

Díky globalizaci a relativně lehké dostup-
nosti většiny míst není dnes problém ochut-
nat ve světových metropolích nejen místní
speciality, ale i ukázky špičkové kuchyně
z druhé strany zeměkoule. Šéfkuchaři putují
z jedné destinace do druhé, hotelové řetězce
jim umožňují praxi ve svých hotelích, a tak
Francouz vaří třeba v Thajsku, Thajec v USA
a Američan v Paříži. Ostatně i v Praze už na-
jdeme řadu zahraničních špičkových kucha-
řů a Češi sbírají zkušenosti v cizině.

Od omáček po ovoce

V knize, kterou dnes představujeme, si dala
dostaveníčko osmnáctka špičkových šéfku-
chařů z Evropy, Ameriky, Asie, Austrálie
a Nového Zélandu a každý z nich názorně
předvádí své umění. V osmnácti kapitolách

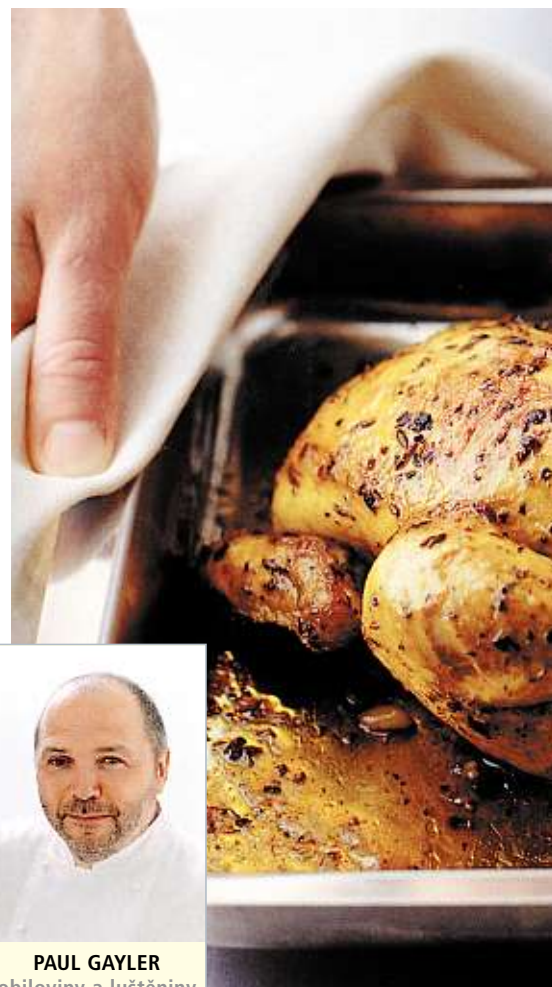
se jim tak podařilo obsadit celé kulinářské
spektrum od omáček přes maso a zeleninu,
až k mistrovským kouskům pekařským
a cukrářským a různým úpravám ovoce či
všelijakých pěn. Každý popisuje, jak nejlépe
jednotlivé suroviny připravovat, a přidává
i několik svých a u hostů oblíbených receptů.

Většina z nich pracuje v restauracích, které
díky nim získaly cenné michelinovské hvěz-
dičky. A třeba díky Rickovi Baylessovi už ne-
platí, že nejlepší mexické jídlo vaří jen Mexi-
čan. Jeho Mexico – One Plate at a Time byla
vyhlášena za nejlepší kuchařku světa. Austrá-
lan David Thompson je zase uznávaným mist-
rem klasické thajské kuchyně a z Thajska se
k němu jezdí učit nadějní kuchaři.

Propojení chutí

Nejnovější světový trend směřuje ke vzájem-
nému ovlivňování a propojování světových
kuchyní. Do kdysi kulinářsky zanedbaných
USA se dnes do kalifornského kulinářského
institutu s pěknou zkratkou názvu C.I.A. jezdí
školit nadějní mladí kuchaři z celého svě-
ta včetně České republiky. Klasická Francie
se nechá ovlivňovat Asií a opačně.

Dnes není problém mít prakticky všude
v civilizovaných zemích ve špičkových res-
tauracích opravdu čerstvé suroviny z moře



PAUL GAYLER
obiloviny a luštěniny

i pevniny. A potom už záleží jenom na míst-
rech kuchařích, co z nich dokáží připravit,
nebo se jejich uměním inspirovat při vlast-
ním vaření. Jak říká jeden z osmnácti šéfk-
chařů Paul Gayler: Žádný kuchař se přece
nemůže věnovat jen jedné specifické kuchy-
ni, když má k dispozici tolik skvělých pro-
duktů z celého světa. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



PETER GORDON
chuťové přísady



Vařte s námi

Rajčatový džem s chilli

• 500 g velmi zralých rajčat • 2 kousky čer-
stvého zázvoru nahrubo nasekat • 3 lžičky
rybí omáčky • 4 chilli papričky nakrájet na
jemné plátky • 4 stroužky česneku nakrájet
na jemné plátky • 300 g krystalového cukru
100 ml červeného vinného octa
Polovinu rajčat, zázvor a rybí omáčku rozmi-
xujeme do hladka. Zbývající rajčata nakrájíme
na drobné kostičky a vše smícháme s ostatní-
mi ingrediencemi a v hrnci pomalu přivedeme
za častého míchání k varu. Odebíráme pěnu
z povrchu a necháme pomalu táhnout za ob-
časného míchání. Džem je hotový, když
zhoustne a začíná se lesknout. Nalijeme ho do
vyvařených sklenic a uložíme do chladu.