



Bez teploměru ke grilu nechodíte

Ivan Vodochodský nás pozval k sobě domů v Hradci Králové. Narodil se v Praze a jak o sobě říká, byť je hradeckou náplavou, tak si to tu zamiloval a žije zde spokojeně již 36 let. Ivan Vodochodský je velmi činorodý a podnikavý člověk, mimo jiné je i vynikajícím kuchařem. A právě proto jsme ho navštívili i my. Protože jaro a léto láká k nejoblíbenější aktivitě nás Čechů, kterou je grilování, tak si s Ivanem ugrilujeme několik skvělých pokrmů na jeho grilu Vulcanus. Tělo grilů Vulcanus je vyrobeno ze speciální „reznoucí“ vysoce jakostní oceli COR-TEN s patinou rubínové barvy. Topí se v něm dřevem, které grilovaným pokrmům dodává nenahraditelné aroma ohně a kouře. Maso a zelenina pak chutná nezaměnitelně. Ivan rozpaluje gril třeshňovým dřevem – dřeviny ovocných stromů patří k těm nejvhodnějším ke grilování. Kulinařský koncert může začít.

Všechny recepty, které si Ivan připravil, mají kouzlo v tom, že jsou velmi jednoduché na přípravu, a přitom skvěle chutnají. Doporučujeme vám některý z nich zařadit do vašeho grilovacího menu.

U grilování byla spousta času si povídat, proto jsme Vodoucha (jak se mu mezi přáteli říká) vyzpovídali a ptali se ho na to, která kuchyň mu nejvíce chutná, co rád vaří, kam by nám doporučil zajít si na vynikající jídlo, kde nakupuje potraviny a na co si dát při grilování pozor.

Ivane, kam chodíte nakupovat ingredience pro vaše recepty?

Rád nakupuji na farmářských trzích a v obchodech, ale upřímně řečeno, když mě tlačí čas, tak navštívím Makro. Jejich nabídka je mezi ostatními obchody pořád nejlepší, jak co do výběru, tak do kvality. Ale pro ingredience na asijskou kuchyni vždy jedu

do pražské tržnice SAPA, tam je to bezkonkurenční. To, co nakoupíte tam, nikde jinde neseženete.

Kteří z vašich kuchařských kolegů vás baví?

Je to v první řadě můj velký učitel a kamarád Pavel Pospíšil, první český kuchař, který ve své restauraci Mercurius v Německu držel kuchařské ocenění jedné hvězdy Michelin. Kamarád Jan Punčochář a jeho originální kreace a fantazie, co se surovinou a jídlem dokáže udělat. Zdeněk Pohreich, další můj letitý kamarád, který má pořád „tah na branku“ a spousta mladých se od něj může učit. Václav Košnář, můj kuchařský guru z Alcronu, který i ve svých 77 letech stále skvěle vaří na Farmě Košík.

A samozřejmě u nás v Hradci Králové velmi fandím kamarádovi Jirkovi Syrovému a jeho týmu v restauraci Duran. Jirka je jeden z mála osvětených restaurátérů, který neustále gastronomicky vzdělává sebe i svůj personál a se kterým jsme udělali hodně úspěšných gastronomických akcí.

Nesmím zapomenout na Michala Vnuka, nadšence, který po letech v gastronomii změnil svoje myšlení a na vesnici začal dělat fantastické věci, má vlastní bourárnu a zránu masa, chovatelé mu vyrábí maso dle jeho přísných kritérií, a on z něj dělá famózní pokrmy.

Když neumíme vařit jako vy a chtěli bychom se dobře najíst, kam máme v Praze vyrazit za dobrým jídlem?

Když budete mít chuť na asijskou kuchyni, navštivte tržnici SAPA, nebo restaurace Taro, Diān, anebo třeba SaSaZu. Nejlepší sečuánskou kuchyni najdete v pasáži Metro. Nelekejte se, restaurace vypadá jako zaplivaný bufet, ale vaří v něm sečuánští kuchaři a svou práci opravdu umí. Jedině tam si pochutnáte na pravém s'-čchuanu. Za španělskou kuchyní se vyplatí vyrazit do El Camino Davida Böhma, který je nejen skvělý člověk, ale také výborný kuchař. Skvělé je to ve Výčepu na Korunní ulici, kde kombinují klasickou českou kuchyni s moderní gastronomií.

A mimo Prahu? Kam stojí za to udělat si výlet?

Naprostým zjevením a gastronomickým objevem je pro mě Hotel Horní Dvůr v Novém Městě

na Moravě, kde famózně vaří Libor Buřval, kuchař, kamarád, farmář a milovník života v jedné osobě. Pak David Motl a jeho parta v Hotelu Bonato v Náchodě – nadšenci do italské kuchyně, kterou dělají skvěle! Baví mě restaurace Entree v Olomouci s šéfkuchařem Přemkem

holandský řízek, který podle mě začalo vařit několik špičkových kuchařů.

Kromě české kuchyně, jakou zahraniční máte rád?

Miluju španělskou kuchyni, skvěle pracují se surovinami, jídlo podávají

Ivan Vodochodský (58)

Herec, moderátor, podnikatel, producent, kuchař a sympaták, se kterým chcete trávit čas. Žije v Hradci Králové, je ženatý a má 2 děti.

Forejtem, šéfkuchař Martin Svatek z restaurace Illusion v hotelu Palcát v Táboře, Petr Hajný v Zas a Znova nebo Michal Göth z Miury v Čeládně.

A když už cestujeme, tak jaký gurmánský zážitek za hranicemi ČR vás bavil nejvíce v poslední době?

Díky covidu jsem za poslední dobu neměl moc cestovatelských gastro zážitků, ale byl jsem se Zdeňkem Pohlreichem v Dénii ve Španělsku, v restauraci El Baret de Miquel, kam se v běžné době jen tak nedostanete. Ale v době covidu začal šéfkuchař dělat obědové 10 chodové menu v tapas podobě, a to bylo skvělé.

Jaká jsou vaše nejoblíbenější jídla?

Moje nejoblíbenější jídla jsou hovězí na houbách, španělský ptáček a zelňačka. Kromě toho, že mi chutnají, tak je umím i skvěle uvařit. Mezi moje „majstrštyky“ patří

formou tapas porcí, takže můžete ochutnat hodně pokrmů v malých dávkách. Zbožňuji šunku Jamón ibérico de Bellota, která je podle mě nejlepší šunkou na světě a která u mě nikdy nesmí chybět. A to jejich víno! Když zaměřím hodně na východ, tak mám rád asijskou kuchyni, hlavně čínskou, thajskou a vietnamskou.

Máte spoustu zkušeností, zdravý náhled na to, jak by gastronomie měla vypadat. Neuvažujete o otevření vlastní restaurace?

Už ne...nemám na to ani chuť, ani sílu. Jsem obyčejný český kluk, sice vyučen v Alcronu, ale neumím věci, co umí Honza Punčochář a další. Na otevření restaurace musíte být mladý a mít „tah na branku“, ambice a odvahu, a ty já už nemám. Rád uvařím přátelům a rodině, strávím s nimi příjemný čas, ale restauraci, to ne... Mimochodem – v současném

sídle vaší firmy v Hradci Králové jsem po revoluci dělal kuchaře v prvním soukromém hotelu! Tehdy se to jmenovalo Villa Cristina!

Jakou nejčastější chybu při grilování děláme my amatéři?

Češi mají největší problém s výběrem kvalitních surovin, dodržováním času a teplot. Při grilování je potřeba si dopředu rozvrhnout, co kdy budeme grilovat. Když je na začátku oheň nejsilnější, tak tam dáváme věci, co potřebují vyšší teplotu, ke konci pak věci, které se pouze temperují a zauzují. Základní rada zní - bez vpichovacího teploměru ke grilu nelez. Málo či hodně ugrilované maso je nepoživatelné, utrápené, a jak my kuchaři říkáme – to zvíře pak zemřelo zbytečně.

O jídle jsme si povídali hodně, co vaše zdraví, jak se o něj staráte a slouží?

Zdraví naštěstí slouží, klasické léky zatím užívat nemusím, za což jsem rád. Jsem ale pravidelným konzumentem různých multivitaminů, vitamínu D a C, přeci jen brzy mi bude 60 a je potřeba se o své tělo trochu starat.



Další recepty – tipy na grilování naleznete na další straně časopisu.



Zauzený losos



Co budeme potřebovat:

Množství	Ingredience
600 g	Losos fileť s kůží
2 lžice	Cukr
4 lžice	Sůl

Kvalitní kus lososa marinujeme v cukru a soli několik hodin. Poté opláchneme, osušíme a dáme na 15–20 min na kraj grilu, kde je menší žár. Necháme spíše zaudit. Takhle krátký čas bohatě stačí, chceme, aby uvnitř zůstal syrový.

Kuřecí stehýnka s domácí kari pastou



Co budeme potřebovat:

Množství	Ingredience
4 ks	Kuřecí vykostěná stehna ze žlutého farmářského kuřete
	Kari pasta
2 stvolý	Citrónová tráva
50 g	Zázvor
50 g	Galgánový kořen (nemusí být)
2 ks	Chilli paprička - dle chuti
2 lžíce	Rybí omáčka
6 stroužků	Česnek
2 ks	Šalotka
1 lžíce	Med

Kari pasta - citrónová tráva, zázvor, galgánový kořen, chilli papričky, rybí omáčka, česnek, šalotka, med; vše rozdrtíme v hmoždíři nebo rozmixujeme. • Kuřecí stehna vykostíme a marinujeme v domácí kari pastě alespoň půl dne a poté marinádu otřeme a grilujeme. Nejprve kůží dolů, poté obrátíme. • U kuřete si musí dát člověk pozor, aby bylo dostatečně propečené, ale zároveň, aby nebylo moc vysušené. Kuře je zrádné, proto raději dělám se stehny, která jsou méně náchylná k vysušení než prsa. Prsa by měla mít vnitřní teplotu 65 stupňů, aby byla bezpečná a zároveň šťavnatá - když se udělají víc, tak jsou vysušená, když málo, tak riskujete salmonelu nebo jiné věci. • Kuřata vybírám z domácích chovů, mám rád francouzská kuřata, skvělá jsou tzv. žlutomasá kuřata, která jsou krmena obilovinami a mají zdravou stravu.

Mangovo-fenyklový salát na thajský způsob (k lososu nebo ke kuřeti)

Co budeme potřebovat:

Množství	Ingredience
1 ks	Mango
2 ks	Fenykl
1/2 svazku	Koriandr
	Pepř
Zálivka na salát	
2 ks	Šťáva z limetky
1 ks	Šťáva z pomeranče
1 lžíce	Cukr
1 lžíce	Olivový olej

+ Vodouchova speciální přísada: domácí kari pasta z předchozího receptu.

Zálivka na salát - limetková a pomerančová šťáva, cukr, olivový olej a moje speciální kari pasta, která obsahuje rybí omáčku, kari, chilli papričky, zázvor, česnek, šalotku. Mango a fenykl nastrouháme na mandolíně nebo kráječi a zalijeme připravenou zálivkou. Přidáme namletý pepř a čerstvý koriandr.

Žampiony plněné masovou směsí se sýrem



Co budeme potřebovat:

Množství	Ingredience
200 g	Bůček se 75% libovostí
100 ml	Mléko
50 g	Ementál
50 g	Raclette
4 ks	Žampiony portobello - větší
	Sůl, pepř

Bůček se 75% libovostí nameleme, osolíme, opepříme a vymícháme s hodně studeným mlékem. Aby byla

směs skvělá, musíme si ji připravit den dopředu. Máme dvě možnosti, buď nakrájíme bůček na kostičky, nasolíme a necháme do druhého dne odležet v lednici, aby do sebe bůček natáhl sůl, pak nameleme, opepříme a prošleháme s hodně studeným mlékem. Nebo nameleme, osolíme, opepříme, prošleháme s hodně studeným mlékem a necháme přes noc odležet v ledničce.

Do odležené směsi vmícháme sýr. Nejlepší je ementál nebo raclette. Naplníme hlavy žampionů masovou směsí a navrch poklademe aromatickým švýcarským sýrem raclettem. Je to sice král smradochů, ale na vaření je vynikající. Nejprve na grilu grilujeme zprudka, cca 10 min. Poté necháme dojít na okraji grilu nebo na víku po dobu zhruba 10 min.

Jarní zelenina na grilu



Co budeme potřebovat:

Množství	Ingredience
500 g	Zelený chřest
500 g	Mladá brokolice
1 svazek	Jarní cibulka
1 ks	Fenykl
50 g	Máslo
	Sůl, pepř, miso*

Mladý zelený chřest není potřeba loupát celý, stačí jen spodní třetinu. Ostatní zeleninu nakrájíme na větší kusy. Nejprve všechnu zeleninu nasucho zprudka jakoby opálíme na grilu, pak přendáme do nádoby, přidáme máslo, sůl a pepř, případně miso. Necháme vše spolu prohřát do změknutí, nesmíme rozvařit - zeleninu chceme připravenou do křupava. Pro dochucení přidáme čerstvý medvědí česnek.

*Miso je pasta ze sóji, používaná v japonské kuchyni jako ochucovadlo.

Brambory



Co budeme potřebovat:

Množství	Ingredience
1 kg	Brambory Grenaille
500 ml	Kuřecí vývar
100 g	Máslo
1 snítka	Medvědí česnek, šalvěj, tymián, rozmarýn, estragon
	Sůl, pepř

Malé syrové brambůrky Grenaille zalijeme domácím kuřecím vývarem s rozpuštěným máslem. Obsah nádoby osolíme a opepříme. Necháme je péct na grilu pod pokličkou s malou mezerou, aby se nám brambory zároveň zauzovaly. Když jsou brambory poloměkké a tekutina odvařená přidáme koření - medvědí česnek, šalvěj, tymián, rozmarýn a estragon na ovonění a opět trochu másla. Vše samozřejmě čerstvé. Necháme dopéct a podáváme.