



# Slivovice je základ!

TEXT SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ FOTO DUŠAN TOMÁNEK

Také si, zvláště teď, v zimě, rádi dáte pro zahřátí skleničku něčeho ostřejšího? Pokud jste zrovna v Lokálu nebo v Čestru, možná jste už ochutnali domácí ovocné destiláty z lihovaru **Žufánek**. A právě do něj jsme se vypravili...



Do Boršic u Blanice to máte z Uherského Hradiště autem nějakých patnáct dvacet minut. Když parkujeme u lihovarnictví Žufánek, na první pohled nás upoutá efektně vykované jméno firmy na mohutných vratech. „To je práce Jendy, nejmladšího bratra. Původní profesí je umělecký kovář, teď ale dohlíží na výrobu našich destilátů,“ vysvětluje Martin Žufánek, jeden ze spolujednatelů značky. Rodinná symbióza tu funguje přímo učebnicově: spolu s rodiči se o chod firmy starají tři bratři a jejich ženy. „Dodnes máme jen jednoho zaměstnance, který nemá příjmení Žufánek,“ zdůrazňuje Martin Žufánek s hrdostí v hlase. On sám organizuje vše kolem obchodu a marketingu, prostřední bratr Josef pak expedici objednávek. „Takto jsme se vyprofilovali přirozeně, podle povahy a zaměření každého z nás,“ vysvětluje.

## Radikální řez

S podnikáním v rámci rodiny mají Žufáneci bohatou zkušenost: než v září 2000 založili lihovar, několik let provozovali kovoobráběcí dílu. Jednoho dne si ale řekli, že už nechtějí být závislí na jediném typu výrobku (a jeho jediném odběrateli), a zcela přehodili výhybku. „Otec je vyučený ovocnář, včelař a vinař, celý život pracuje v přírodě a ke kovovýrobě neměl vztah. Už tehdy tu vysazoval sady a říkal – jednou se vám to, chlapi, bude hodit. A hodilo,“ usmívá se Martin Žufánek. Vzali to zgruntu: všichni bratři i manželka Martina Žufánka se přihlásili na Mendelovu univerzitu do Brna a poctivě se pět let biflovali organickou i anorganickou chemií, zpracování zemědělských produktů, kvasné procesy a další záležitosti důležité pro praxi. „Nechtěli jsme hned přeskočit z oboru do oboru, aby nás pak někdo nenachytil na švestkách,“ říká.



## Třináct druhů švestek

Zmínka o švestkách je příznačná – právě slivovice se totiž stala klíčovým produktem firmy a dodnes si drží výsadní postavení, i když v posledních dvou třech letech ji začíná co do oblíbenosti dohánět hruškovice. „Vyrábíme ji z hrušek williamsek, takže má příjemnou chuť i vůni. Rády si ji dají i dámy,“ poznamenává Martin Žufánek. Mimochodem už jste ochutnali jeho hruškovici z dubového sudu, která má velký úspěch v Čestru? Ovocné destiláty „od Žufánků“ nabízejí od samého začátku i pražské Lokály. „To spojení dává smysl – co už je lokálnějšího než slovácká meruňkovice, hruškovice nebo slivovice? Nechat si dovézt z Polska kamion švestek, to umí leckdo. My ale zpracováváme výhradně ovoce, které uzrálo v našem sadu tady naproti,“ ukazuje Martin Žufánek z okna své kanceláře. Skladba odrůd je promyšlená: „Máme patnáct hektarů osázených ovocnými stromy, včetně třinácti druhů švestek. Slivovice z více odrůd je totiž vždycky lahodnější než jednodruhá. Každá ta odrůda přináší něco dobrého, a když je smícháte, na výsledku je to znát. Navíc kdybyste měla patnáct hektarů jediné odrůdy, která začne dozrávat v jednom týdnu, ani byste to nedokázala posbírat,“ přidává ryze praktický aspekt. V době sklizně pomáhají brigádníci z okolí, třicet až pětáct lidí. „Když jsme lihovar zakládali, náš cíl byl vyrábět jen z toho, co dokážeme sami vyprodukovat. Chtěli jsme



Cesta začala tři měsíce před odjezdem – tak dlouho dopředu je nutné rezervovat si místa ve španělské restauraci **Mugaritz**. „Tehle podnik udává světové trendy a navštěvují ho všichni špičkoví šéfkuchaři. Tím se dá přirovnat třeba k dánské Nomé,“ říká šéf výpravy **Tomáš Karpíšek**.

Restaurace se pyšní dvěma michelinskými hvězdami a čtvrtým místem na žebříčku padesáti nejlepších restaurací světa S. Pellegrino. „Stojí na samotě blízko San Sebastianu, ani navigace si nevěděla rady. Přijeli jsme čtvrt hodiny před začátkem otevírací doby a rozkoukávali se po okolí. Najednou se otevřely dveře, vyšel číšník, přinesl sklenice na šampaňské a už na chodníku nám nalil aperitiv. Od první chvíle nás utvrzoval v tom, že návštěva téhle restaurace bude výjimečný zážitek,“ líčí Tomáš.

## Zahrajte si o kaviár!

Opravdová show pak začala u stolu. Neprostřeného. Všechny amuse bouche – malé předkrmy – se totiž jedly rukama. „Také se nás hned na úvod ptali, jestli máme rádi chleba. Těšili jsme se na domácí pečivo, ale místo toho jsme se dozvěděli, že chléb dostaneme nejdřív k pátému chodu, abychom se jím nezaplácali,“ směje se další z účastníků zájezdu **Roman Frencl**, šéfkuchař Café Savoy.

Večeře probouzela všechny smysly. Kromě chuti, zraku a čichu sehrál překvapivě významnou roli i hmat – některé položky menu byly studené, jiné teplé, hrubé, hebké... „Třeba čokoládovou roládu nám donesli na zmrzlém kameni a ubrousek na ruce nebyl nahřátý, ale naopak ledový, což bylo v horku příjemné,“ vzpomíná Roman.

Obsluha se starala nejen o jídlo, ale také o zábavu. „Například nám přinesli kuřecí panna cotta. A k ní hrací kostky. Měli jsme si je zahrát a vítěz dostal ještě navíc fantastický kaviár,“ líčí Tomáš Karpíšek. Možná vás překvapí, že jen dva chody obsahovaly maso, ale takto se dnes ve špičkových restauracích postupuje běžně.

V Mugaritz měli připravený i scénář pro návštěvu kuchyně. „Byl jsem u vytržení z toho, kolik je v ní kuchařů a jak je tam čisto,“ poznamenává Roman Frencl.

## Kam se může posunout špička?

Pro Romana byla nejpřínosnější návštěva tříhvězdičkové **L'Ansbourgh** ve Francii. „Do zimního jídelního lístku jsem zařadil několik jídel, na něž jsem získal inspiraci právě tady,“ říká. Patří k nim třeba paštika z kachních jater nebo lanýžové cappuccino s kachními játry. Až příště zajdete do Café Savoy, určitě je ochutnejte.

Tomáš Karpíšek byl v L'Ansbourgh už podruhé. Právě odsud si totiž přinesl spoustu nápadů, které pak využil při otevírání La Degustation Bohême Bourgeoise. „Tehdy byla restaurace na vrcholu své slávy a mě zajímalo, kam se může špička posunout. A naplnila veškerá očekávání! Nadehl mě jak interiér, tak jídla – všechno bylo dokonalé, do posledního zrníčka pepře na talíři,“ tvrdí Tomáš a dodává, že právě v tom spočívá největší rozdíl mezi jednohvězdičkovou a tříhvězdičkovou michelinskou restaurací.

Hosté dostávají pokrmy s perfektně vyváženou, harmonickou chutí, k jejich přípravě přitom stačí několik málo ingrediencí. I proto průvodce označuje zdejší kuchyni jako kreativní. „Celým menu se neslo zjednodušování, střídmost a srozumitelnost,“ shodli se přítomní šéfkuchaři z restaurací Ambiente.

## Zklamané očekávání

Nicméně jak se ukázalo v závěru výpravy, i restaurace oceněná třemi michelinskými hvězdami může zanechat rozpačitý dojem. „V Arzaku jsem měl pocit, že se před pár lety zastavili v čase,“ konstatuje Roman Frencl. **Arzak** je z navštívených podniků

stoprocentní ovocný destilát, který by plně charakterizoval tuto oblast. I vinaři byli dříve hrdí na své tratě, zatímco dnes je chuť dost unifikovaná, protože skoro všichni vinaři používají stejné kvasinky a zušlechťovací ‚serepetičky‘ a výlučnost daná terroir se vytrácí,“ poznamenává Martin Žufánek.

Jedinou nevýhodou tak zůstává závislost na tom, jak se vydaří rok a s ním i úroda. „Zrovna loni zmrzly na Moravě skoro všechny meruňky, takže jsme nevypálili ani litr meruňkovice. Naštěstí jsme měli archivní zásoby, takže celý rok 2013 jsme pálili meruňkovici z roku 2011,“ krčí rameny.

## Vášeň pro absint

Kromě ovocných destilátů firma nabízí také bylinné likéry. „Na škole jsme měli dva semestry bylinkářství a v té době mě to chytl,“ prozrazuje Martin Žufánek, jak se zrodila jeho nová vášeň. „Myslím, že v posledních letech jsem bylinných likérů vypil víc než ovocných destilátů. Po ořechovce a kontušovce jsme začali destilovat absinty, to mě teď baví asi nejvíc,“ přiznává a dlouze se rozhovoří o pohnuté historii tohoto nápoje. Ve Francii byl roku 1915 zakázán ve ‚vykonstruovaném procesu‘ a znovu se začal vyrábět až po nějakých osmdesáti letech. Možná vás překvapí, že to bylo v České republice. Ovšem pozor! Pokud se při vyslovení slova ‚absint‘ mimoděk otřesete, protože si automaticky vybavíte signálně zbarvený lomcovák, vypitý na ex a předtím ještě pro efekt zapálený, pak jste někde trochu jinde. „Tohle se týká komerčního absintu, zastudena míchaného z trestí a lihu. Pravý absint je však něco jiného – je to bylinný destilát, který se pije. Ve Francii nebo Švýcarsku má tenhle způsob pití dvěstiletou tradici. Jednu sklenici uskráváte třeba půl hodiny, nikam nespěcháte,“ pochvaluje si a ukazuje nám skleněnou absintovou fontánu a speciální sklenici. „Necháváme si je vyrábět od pana Breznického z obce Strání tady u nás,“ dodává Martin Žufánek. ❖

nejkonzervativnější, takže s předchozími dvěma značně kontrastoval. „Úvod byl pompézní, na plechovce od toniku nám velmi moderním způsobem naservirovali plněnou taštičku, a tak vzbudili velké očekávání,“ popisuje Tomáš Karpíšek. Bohužel vysoko nastavená lafka klesala s každým chodem níž a níž. „Provedení i podávání dezertů mě vysloveně zklamalo, sklouzávalo až ke kýči,“ uzavírá Tomáš.

Ovšem i takové zážitky jsou pro tým šéfkuchařů přínosné. Ukazují totiž, že skvělý dojem z restaurace dělá nejen dobré jídlo, šikovný kuchař a báječný servis, ale také vytříbený vkus, nadhled a vtip. ❖

[www.arzak.info](http://www.arzak.info)

[www.arnsbourg.com](http://www.arnsbourg.com)

[www.mugaritz.com](http://www.mugaritz.com)



# Tour de Michelin

TEXT ŠÁRKA HAMANOVÁ FOTO ARCHIV RESTAURACE L'ARNSBOURG

**Z michelinské restaurace užasnete. Zároveň ale stačí málo, aby se dojem pokazil. Navštívili jsme tři špičkové podniky ve Francii a Španělsku, porovnávali jejich kvality, a samozřejmě také hledali inspiraci pro Ambiente.**