

Ondrova kulinářská cesta po USA

1. díl

Washington D.C. aneb na kávu do Bílého domu

Spojené státy americké jsou pro mnoho z nás vysněným cílem turistických cest. Kdo sem poprvé vyrazí, toho zajisté mnohé překvapí. Moje první kroky v USA vedly přes letiště Washington Dulles International Airport ve Virginii, kde na mě čekal velmi milý starší chlapík jménem John, do centra Washingtonu. Během asi tříčtvrtěhodinové cesty do centra všeho vládnutí nad Spojenými státy, jež je na výsostném území D.C., mě John stačil v kostce vysvětlit to nejdůležitější, co by mohl běžný Středoevropan v D.C. potřebovat. Když jsem mu řekl, že se účastním programu pro návštěvníky z celého světa se zaměřením na gastronomii, a hlavně to, že jsem z České republiky, tak mě bleskurychle upozornil, kde najdu Pilsner Urquell.

Po ubytování v krásném historickém hotelu Churchill jsem si vyšel na obhlídku okolí a na lehkou večeři. Najít příjemný bar s plzeňským pivem a dobrým jídlem nebylo těžké. Dobré jídlo je tu vlastně všude. Nejkrásnější je asi vlídnost personálu a hlavně, pokud si něco objednáte, tak to skutečně dostanete. U nás, když si někde objednáme Caesar salát, tak občas nevím, co dostanu...



Druhý den ráno mě čekalo setkání s ostatními 24 účastnicemi a účastníky naší výpravy a pochopitelně s průvodci. Osobní seznámka byla velmi příjemná a pak následovalo seznámení s programem naší tříapůltýdenní cesty po USA. Řeknu vám, dlouho jsem měl hlavu jak pátrací balón a trvalo mi celou noc, než jsem to vstřebal.



Úkol pátečního rána zněl jasně, vzít si kuchařské oblečení a hurá do D.C. Central Kitchen. V naší tlupě je osm kuchařů, šéfkuchařů a dvě cukrářky. Francouzský kolega Armand Arnal dokonce s michelinskou hvězdou.



Pro nás všechny byl úkol uvařit 5000 porcí jídla výzvou.

Nedovedete si představit, co už jen vyslovení toho počtu porcí vyvolalo u ostatních členů výpravy. Někteří z nich jsou gastronomičtí novináři, teoretici, lektori a food kritici.

U posledně jmenovaných jsem byl doslova nadšen, že budou vařit s námi. Upřímně, u nás by si to všichni naši rádoby znalci měli také vyzkoušet. Jsem přesvědčen, že by se na naši profesi dívali trochu z jiného úhlu.



D.C. Central Kitchen má dva základní úkoly. První úkol je každý den nasytit studenty několika škol, zaměstnance a pacienty různých stacionářů a v neposlední řadě i mnoho bezdomovců. Na vaření se používají z valné většiny pouze lokální suroviny. Ten druhý úkol se mi zdá jako spásný pro řadu bezdomovců Washingtonu. Každý, kdo má zájem, se může přihlásit do rekvalifikačního kurzu v oboru kuchař a během čtrnácti týdnů dostane základ všeho potřebného. Co je na tom nádherné, že tím to nekončí, ale začíná, protože v D.C. Central Kitchen každému účastníkovi zajistí pracovní místo ve městě nebo okolí. Šéfkuchařem je velmi sympatický afroameričan Rahman „Rock“ Harper, který mimo jiné třikrát vyhrál slavnou Hell's Kitchen.



Po obědě, který jsme si uvařili, nás čekal rychlý přesun do hotelu, převléknutí do obleku a následně slavnostní večer k příležitosti oslavy kuchařů a cukrářů na poli podpory mezinárodní diplomacie.



Přiznám se vám, nevím, jak který kuchař, ale v rondonu se cítím přece jen lépe než v obleku. Ale když to nejde jinak, tak se nedá nic dělat. Oblek jsem měl na sobě a asi po pěti minutách jízdy autobusem na místo, kde bychom byli za šest minut pěšky, mě překvapila asi tři sta osmdesátá pátá rentgenologická procházka rámem. Člověk by řekl, že imigrační úředník vás po příletu kontroluje až do paty a když k vízu pomalu dodáváte

i očkovací průkaz, tak že už žádné kontroly nebudou, a omyl. Ale asi je to tak dobře, oni vědí, proč to dělají.



Každopádně po celé té peripetii s kontrolou nás čekal krásný historický prostor, kde mě velmi zaujala výstavka prezidentského porcelánu za posledních padesát let. To nejlepší ale následovalo. 70 nejvýznamnějších kuchařek a kuchařů USA. Byla nádhera slyšet šéfkuchaře a cukráře v rámci diplomacie na celém světě. Ještě větší slast pro uši byla oslava jednotlivých kuchařů. To, co je v USA nejrozdílnější oproti ČR a co mě zatím nejvíc dostalo, je vážení si a oslava každého kuchaře. Je jedno, jestli dělá v tříhvězdičkové restauraci nebo vaří pro děti a bezdomovce. Důležité je, že svou práci dělá dobře a s láskou, která je na výsledném talíři vidět. Šéfkuchař je v USA skutečnou celebritou a je jedno, jestli má TV show, nebo ne. Začneme prosím i u nás poznávat naše kuchaře, cukráře, šéfkuchaře, a alespoň je uznávat jako odborníky.



Po příjemném večírku, který má v USA kromě začátku i jasně daný konec, jsem se přesunul ke spánku a dnes si užil den volna v ulicích Washingtonu s fotoaparátem v ruce. Dlouho už jsem toho tolik nenachodil. Kolem Bílého domu jsem jen proběhl. Zítřka tam jdeme na návštěvu za šéfkuchařem Crisem Comefordem a šéfcukrářem Williamem Yossesem. Tak snad klapne i ta káva s paní Obamovou. Ale o tom zase příště.

2. díl

Bílý dům: káva nebyla, byl čaj

Přiznám se, chtěl jsem vám napsat už včera po návštěvě Bílého domu, ale nakonec jsem si řekl, že počkám, jelikož na konec naší návštěvy Washingtonu nás čekala návštěva washingtonské rodiny spojená s večeří, a tak jsem si řekl, že to nechám až na potom. Chtěl jsem to totiž porovnat. Řeknu vám, je to v mnohém podobné. To nejpodobnější je vlídnost hostitelů. Je jedno, jestli jste prezident nebo kuchař, ale všude vás vítají s otevřenou náručí a chovají se jako k prezidentovi. Ale teď konkrétně...

Dostat se do Bílého domu není skutečně jednoduché. Když pominu bezpečnostní prohlídku, tak pokud nejste prezident, premiér, ministr zahraničí, pak musíte být jedine kuchař, aby vás tam pustili. Ne, to je samozřejmě vtip. Každopádně jsem byl velmi nervózní. Bílý dům je nádherný, impozantní, okouzující a dýchá na vás ze všech koutů síla historie USA. Bílý dům je pochopitelně sídlo prezidenta USA a jeho rodiny a celkem se v péči o rodinu a dům stará cca 100 osob. V kuchyni pracuje osm lidí a kuchyně je velká asi jako u nás na zámku, tedy ne moc, ani málo.



S rodinou prezidenta Obamy se vzhledem ke gastronomii mnohé změnilo. Například zahrada není jen o květinách, ale už se zde pěstuje i zelenina. První dáma si zvolila jako svůj osobní projekt péči o školní stravování a dokonce v rámci tohoto projektu pozvali z každého státu dvě děti, které do celonárodní soutěže poslaly nejlepší nutričně zajímavý recept. Děti ho v Bílém domě předvedly a byly vítány jako zahraniční delegace.



Ochutnali jsme zde fantastické pralinky, skvělou bábovku a probrali vše potřebné o diplomatickém stolování. Pozdravit nás přišla fenka Bo rodiny pana prezidenta. A řeknu vám, je velmi zvláštní vědět, že vás od nejmocnějšího muže světa dělí



jen jeden strop. Pan prezident byl skutečně v pokoji nad námi. Mě jako milovníka porcelánu velmi zaujal Obamův servis, jenž byl samozřejmě zlatý, ale ne tolik jako předchozí G. W. Bushe. Každopádně to důležité je, že jsem si z tohoto servisu nedal kávu, ale skvělý černý čaj s mlékem. Na rozloučenou jsme dostali skleničku jedinečného medu ze zahrady Bílého domu. Pane Obamo, děkuji za návštěvu Bílého domu, který není muzeem, ale domem, kde se skutečně bydlí.

Návštěva ve Washingtonu

Pozvání do Washingtonské rodiny mělo obdobný charakter jako v Bílém domě, ale než vám ho popíšu, tak vám musím sdělit následující. Od hotelu nás odjíždělo deset osob v 18.00 hodin. Nasedli jsme do autobusu a v cíli jsme byli v 18.02. Trochu jsme to nepochopili, ale to je prostě USA. Ani krok na zmar. Každopádně v cíli na nás čekal velmi útulný byt v našich podmínkách velikosti 3+kk s terasou, kde nás přivítala Jennifer Clinton, Ph.D., s manželem, synem a maminkou. Paní Jennifer Clinton je šéfkou celé instituce programů pro zahraniční návštěvníky. Nebudu popisovat jejich pohostinnost, protože to se stejně ani slovy nedá popsat. Skvělé lokální víno na uvítanou doplnilo fantastické jídlo lahodných chutí a vůní. Tečku celému menu dodal famózní jahodový dort. Ms. Clinton jsem pochopitelně pozval s celou rodinou do Prahy, kde byla naposled v roce 1993. Teď to v Praze asi nepozná...



Ráno opouštíme velmi příjemný, vlnitý, ale komisi Washington D.C. a pokračujeme do New York City, což, jak mi říkal náš úžasný režisér Martin Froyda, je USA v USA. A jak jsem se dozvěděl od manžela Ms. Clinton, pokud se mi nebude NC líbit, tak je něco se mnou a ne s NC. Každopádně je to asi nejdůležitější gastronomická křižovatka USA, kde pochopitelně mimo ostatních národů navštívím i Český dům a tzv. Czech Hall. Tak uvidíme.

3. díl

New York City Boy v akci



Program v New Yorku byl našlapaný po strop a trávili jsme zde jen tři dny, což je na poznání metropole takového měřítka málo. No nic, nevádí, musím se sem ještě někdy vrátit. Myslím, že každý, kdo New York jednou navštíví, tak se sem bude rád vracet. Konkrétně tedy na Manhattan.

Ale teď se vrátím na začátek návštěvy metropole s asi největší koncentrací Michelinými hvězdami ověčených restaurací na světě. Věhlas jmen jako Daniel Bouloud, Alain Ducasse, Thomas Keller a dalších je nekonečný. Škoda jen, že rezervace do jejich restaurací je nutná minimálně měsíc předem.



Po čtyřhodinové jízdě autobusem z Washingtonu jsme dorazili na Downtown Manhattanu, konkrétně do Washingtonské ulice. Ubytován jsem byl v 15. patře hotelu World Trade, z jehož pokoje číslo 1511 jsem viděl přímo na Ground Zero a na nově se vztyčující mrakodrapy. Přiznám se, že jsem vůbec neměl dobrý pocit. Vlastně nevím proč, ale asi za to mohla zvláštní kombinace místa a dne příjezdu 12. září, tedy jen jeden den po výročí útoku na WTC.



Po rychlém ubytování jsme s celou skupinou nasedli zpět do autobusu a vyjeli do pekelné dopravní zácpy Manhattanu na obhlídku místních tržišť.



Nejprve jsme navštívili proslulé tržiště **Chelsea Market**. Tento trh, jenž nabízí 33 obchůdků, je v nádherné členité historické budově a koupíte zde, co se jídla týče, v podstatě všechno. Od kuchařky přes ubrus, talíře, maso, zeleninu až po vařeného humra, který úžasně voní po celé prodejně plné ryb, mořských plodů a suší.

Koupil jsem si suši i do autobusu a jeli jsme dál až na křižovatku 5. avenue a 23. ulice do obchodu **Eataly**. Zde koupíte a seženete úplně, ale skutečně úplně vše na pravou italskou kuchyni, v takovém sortimentu a množství, o kterém se vám ani nezdálo. Luxusní domácí těstoviny, pečivo, skvělé šunky, sýry, maso v úhledných vaničkách. Prostě ráj labužníků. Eataly mimo obchodů provozuje také 11 skvělých italských restaurací.



Po „itálii“ následoval obchod provoněný asi tisíci druhy všeho možného koření a bylinek. Pochopitelně jsme nemohli vynechat ani farmářský trh. Farmářských trhů je v NYC celkem 54. Na tom místním jsem zpozoroval mimo skvělých čerstvých potravin i krásu newyorských žen. Teď už můžu ve stručnosti charakterizovat běžnou bohatou (to je asi skoro každá) obyvatelku Manhattanu. Takže základem je skvělá postava, střední výška, na nohách nějaké ty zázračné střevíce pana Blahnika zřejmě z rusko–americké družby, přes jednu ruku kabelku tradičního výrobce zavazadel ve velikosti XL a v druhé ruce papírovou tašku plnou čerstvých potravin z místního farmářského trhu, pochopitelně lokálního a pouze organického původu.



Organický původ je obecně v USA trend, na všech našich přednáškách se o tom vášnivě diskutuje. Organické je v podstatě stejná věc jako u nás BIO, ale „organické“ je podle mě lepší název než „bio“. Druhá důležitá vlastnost potravin je jejich původ. Asi pro všechny Newyorčany je důležité, aby potravina byla lokální, což je dle mé ankety konkrétní místo nákupu a jen přilehlé okolní státy. Každopádně dle zjištěných informací jsou organické potraviny beztak výpěstky a výrobky největších výrobců potravin. Osobně si myslím, že je dobře, že se o tom lidé baví a řeší, co jí. Na druhou stranu je mi jasné, že bez velkých pěstitelů, výrobců a prodejců by většina národa v USA i u nás umřela hlady. Spíš než bio nebo nebio řeším původ a právě tu lokálnost produktu. To je to, co by nás mělo zajímat. Podporovat své okolí a sami sebe. Asi to chce apelovat na prodejce, aby k cenovkám ještě psali vždy místo původu. Dost bylo ale filozofování.

Poslední zastávkou prvního dne bylo China Town na dolním Manhattanu. Je to nádherná čtvrť, kde mnoho obyvatel neumí ani anglicky (stejně jako já a jsou v New Yorku stejně jako já), ale umí skvěle vařit. Ochutnáte zde vše od japonské kuchyně, přes pokrmy jihovýchodní Asie, Thajska, Vietnamu a pochopitelně Číny. Po různých ochutnávkách jsem už jen pěšky vyrazil zpět do hotelu, omrknul nádherně osvětlené mrakodrapy a pochopitelně ochutnal americké pívko. České je lepší!

Na následující den jsme byli pozváni na natáčení televize ABC a jejich pořadu *The Chef*, ale o tom až příště.

4. díl

New York – Nejen CIA, ale i Francouzský kuchařský institut



Už jsem zažil natáčení řady televizních pořadů s různou tematikou, ale co mě respektive naší partičku čekalo ve studiu ABC, jsem ještě neviděl. Pořad *The Chef* je hodinový pořad o jídle, stolování, vaření, nápojích a o všem, co ke gastronomii v domácích podmínkách patří. Provází jím tři muži a dvě krásné ženy. Teda doufám, že tomu tak je pokaždé. Přiznám se, že jsem tento pořad nikdy neviděl. Každopádně je to, asi jako bych já s Filipem přišli do *Sama doma* a společně s děvčaty bychom hodinu probírali jen gastronomii, jídlo pití a podobně. Každopádně je zde ještě živé publikum a k němu DJ, což je někdo, kdo v podstatě to publikum ovládá a různě pouští a vypíná. Přiznám se, že mě tento typ americké zábavy moc neoslnil. Ale jak se říká, každá zkušenost dobrá.

Po několika dalších schůzkách a přednáškách jsem vyrazil do města. Je jasné, že podrobnosti z přednášek vám sdělit zatím nemohu, protože to by mi někdo ukradl nápad, který jsem ukradl já tady a než se vrátím domů, tak už to někdo realizuje a já budu okradenej.



Zpět do NYC. Město je to skutečně úchvatné. Normálně většina turistů všude na světě jde a kouká před sebe a na zem. Tady je to obráceně. Všichni, včetně mě, jen civí vzhůru na mrakodrap vedle mrakodrapu. Když skloníte hlavu k zemi, tak jsou kolem vás, kromě davů lidí, obchůdky, obchody a obchoďáky. Mezi těmi všemi značkami je řada nádherných občerstvení, pizzerií, restaurací a barů. Výběr je obrovský, ale není to jako u nás. Všude je narváno lidmi, kteří si užívají úžasné jídlo a pití, skvělé služby a pestrý program. Během mé procházky jsem navštívil jen takový základ. Broadway, 5th Avenue, Empire State Building (ale nebyl jsem nahoře, jelikož tam byla fronta až do října), největší obchodní dům na světě Macy's, Times Square (což je po setmění fakt úžasný zážitek), Rockefeller Center (tam byla fronta jen do konce září) a pak už po 5th Avenue od 53. ulice zase zpět do Down Townu. Byla to fuška, ale stálo to za to. Jít v jedenáct večer přes čínskou čtvrt' je neuvěřitelný zážitek – jak to všude voní, někde se už zavírá, jinde stále vaří. Poslední zastávkou byla Wall Street, kde jsem nakoupil nějaké akcie, a pak už zase odpočinek na pokoji.

New York je proslavený hlavně CIA – Culinary Institut of America, který my navštívíme v Napa Valley, kde je druhá pobočka, ale na následující den byla naplánována návštěva **Francouzského kuchařského institutu** v NYC. Je to nádherná, celkem malá kuchařská škola na Broadwayi, jejíž součástí je i restaurace, kde vaří žáci pátého a šestého semestru

pod vedením svých lektorů. Celkem je zde 60 studentů i s učiteli dohromady. Semestr je na této škole jeden měsíc. Celé studium je šest měsíců úporné každodenní dřiny na všech pozicích stejně jako v běžné kuchyni. Samozřejmostí je i výuka teorie a jazyků. Každopádně každý, kdo dostuduje, je pouze trainee, tedy učeň, který má dokonalý základ, ale stejně začíná jako každé běžné kuchařské ucho. Pokud máte pocit, že je naše soukromé školství drahé, tak jak jsem se dozvěděl od Alaina Salthaca, což je kuchařská legenda a Master Chef institutu, je školné za šest semestrů 45 tisíc dolarů, tedy 150 tisíc korun za měsíc. Mimochodem kromě řady dalších skvělých šéfkuchařů zde studoval i šéfkuchař Ferran Adrià z restaurace El Bulli. Po výtečném obědě následovala prohlídka školy a odjezd na další přednášku. Závěrem dne jsem ještě mámě koupil malou Sochu Svobody a šel spát.



Další zastávkou je Californské San Fransisco a Napa Valley, jež jsou rájem gurmetů, ale to až příště.

5. díl

San Francisco – ráj nejen milovníků jídla

Naší další zastávkou během putování po USA byla Kalifornie, konkrétně města San Francisco a Napa Valley. Jelikož je Kalifornie na západním pobřeží, tak nás čekal zhruba pětiapůlhodinový let. Během takovýchto přesunů člověk poznává gastronomii zase z jiného úhlu pohledu. Na letišti JFK v New Yorku jsem si chtěl dát pivo a můj oblíbený salát. Seděl jsem na baru a sledoval výčepního. Nikdy jsem nic podobného neviděl. Jen stále točil a odléval pivo z mé sklenice, aby po deseti minutách oznámil, že pivo došlo a ať si objedná jiné. Tak jsem učinil a čekal dalších pět minut. Dokonce i salát jsem dostal dřív.

Po připomínce, že jsem nikdy a nikde na pivo tak dlouho nečekal, jsem ihned dostal účet se slovy, že můžu jít jinam. Zaplatil jsem 20 dolarů a šel jsem. No a to byla jediná negativní zkušenost s obsluhou v USA. Během letu jsme nedostali ani to, na co jsme zvyklí v Evropě. Pokud něco chcete v letadle společnosti Delta, tak si to musíte koupit. V ceně máte jen lehké nealko, sušenky a výhled z okna. Možná až zbytečné šetření.



Každopádně jsme bezpečně doletěli a to je nejdůležitější. Na letišti mě překvapila zima a to nemyslím z klimatizace. Mimochodem klimatizaci v USA nenajdete, podle mě jsou všude rovnou chladicí boxy. Venku bylo chladno jako u nás v říjnu, což jsem v Kalifornii nečekal. Naštěstí to do druhého dne přešlo. Po transportu do hotelu jsme se ubytovali a šli na obhlídku města. Byl jsem nadšen. San Francisco je přehledné město plné bulvárů, rušných ulic, zeleně a vodních ploch. Zašli jsme do čínské restaurace v čínské čtvrti v doprovodu naší Číňanky Liangzi, která nám vše dokonale objednala a my jsme si pak jedli z jednoho stolu skvělá jídla jako jedna velká rodina.

Druhý den, jelikož byla neděle, jsme měli velmi jednoduchý program. Dopoledne volno, v jedenáct prohlídku města, pak zase volno a večer návštěvu domácnosti San Franciska s večeří. V pět nás vyzvedla ředitelka programu pro mezinárodní návštěvníky, paní Katka Letzing. Ano byla to Češka. Katka nás metrem a taxíkem zavedla do rodiny své kolegyně v Berkley. Během večera jsme probrali život v USA, gastronomii v oblasti San Franciska a pochopitelně jsme ochutnali domácí kuchyni, což byly lasagne, jambalaya, zeleninový salát, sýry, ovoce a cookies. Vše výborné! Moc děkujeme.



Mimochodem jsem byl opět překvapen, jak je život ve městech, jako jsou Washington, New York nebo San Francisco, neuvěřitelně drahý. Ano, mzda se pohybuje někde mezi 2.500 a 10.000 dolarů měsíčně. Je to hodně peněz. Ale! Pronajmout si malý byt 2+kk stojí cca 2.000–4.000 dolarů měsíčně. Koupit si ho stojí rovnou milion dolarů. O dalších nákladech na život nemluví. Každopádně v San Franciscu bych si dovedl představit žít. (Kdybych na to ovšem měl...)

Následující den jsme navštívili věhlasnou kuchařskou školu Cordon Bleu založenou v roce 1977, jakožto první škola vyučující kuchařské umění. Opět jako v New Yorku jsme byli přivítáni s otevřenou náručí a provedeni po celé škole. Po lehkém občerstvení a výměně zkušeností se šéfkou školy, paní Amy Toder, jsme vyrazili do další školy, tentokrát základní.



Základka to byla na první pohled stejná jako u nás. Na druhý pohled tam byl rozdíl v tom, že oni podporují to, co se u nás snad už všude dávno zrušilo. To je výchova a nauka dětí o pěstování zeleniny a ovoce. Prostě zahrádkaření. Tady to dovedli do dokonalosti a co si vypěstují, to si taky v rámci výuky uvaří a sní. Myslím, že v dnešní době tloustnoucích dětí a celého národa je velmi špatně, že se tyto předměty ruší. Pokud se naše děti budou se zeleninou setkávat právě takovouto formou, tak ji budou lépe chápat a budou se k potravinám i jinak chovat. Budou si jídla více vážit a budou více přemýšlet nad tím, co vlastně jí.



Po krásné návštěvě základní školy jsme nasedli do autobusu a vyrazili do Napa Valley. Prádelna a CIA už čeká, ale to až zase příště...

6. díl

Napa Valley aneb z prádelny tříhvězdičková restaurace



Přiznám se Vám, že Napa Valley pro mě byl jeden ze tří skutečně významných cílů mého putování po USA. Je to ráj úžasného jídla, skvělého vína, kolébka Slow Food a má zde pobočku CIA. Napa Valley je malé město asi 80 km od San Franciscu. Oblast kolem Napa Valley je vyhlášena tím, že je to nejteplejší oblast Kalifornie a největší pěstírna a výrobná vína v USA. Je to taky oblast milovníků zážitkové gastronomie a právě **slow food**, jak název napovídá, je opak fast food. Jde tedy o společnost lidí, kteří si chtějí užít zážitek z pokrmů připravených s láskou a z těch nejkvalitnějších, nejčerstvějších a nejchutnějších surovin. Většinou se jedná o labužníky holdujícími degustačním menu. Tedy mnohachodým menu sestaveným šéfkuchařem dle jeho nejlepšího přesvědčení.

Každopádně ihned po cestě ze San Franciscu jsme jeli do restaurace Bottega kde nás očekával majitel a šéfkuchař Michael Chierello. Michael je původem z Itálie, ale v Napa Valley žije už desítky let. Je mimo jiné znám i jako autor mnoha kuchařek a účinkující v kuchařských pořadech. Kromě restaurace Bottega Michael vlastní ještě jedny z nejstarších vinic v Napě a řadu dalších restaurací po USA. Dozvěděli jsme se mnoho zajímavých věcí z jeho kariéry a o jeho přístupu ke gastronomii. Po tříhodové večeři jsme vyrazili na hotel.

Druhý den ráno jsem se již definitivně ujistil v jedné věci a to, že v USA v hotelu snad neexistují dobré snídaně. Nechápu to a asi nikdy nepochopím. Tak mizerný výběr beztak vlastně ničeho jsem nikde neviděl. Každopádně jsme se po rádobě snídani odebrali pěšmo na místní zeleninový trh, který je jako náš zeleninový trh, a pak už na mě konečně čekal můj sen...



Restaurace Thomase Kellera se třemi hvězdami Michaelin. Dámy a pánové, asi nejznámější restaurace v USA – **French Laundry Restaurant!** Nejprve jsme navštívili French Laundry Garden, tedy zahradu, kde se pěstuje zelenina a ovoce nejen pro tuto restauraci. Pochopitelně ne všechna. Každopádně už ta krásná zahrada stála za to. Po prohlídce záhonků snad se všim, co se dá pěstovat, jsme šli do restaurace. Na první pohled to vypadá jako takový běžný starý dřevěný rodinný domek. V krásných prostorách nás přivítal šéfkuchař Timothy Hollingsworth.



Během prohlídky restaurace jsem se ho nezapomněl zeptat na důležitá data a čísla. V kuchyni pracuje devět kuchařů a šest pomocných kuchařů. Denně připraví mezi sedmdesáti až osmdesáti večery. Když říkám denně, tak to je skutečně denně. Restaurace je zarezervovaná na několik měsíců dopředu. Obědy připravují jen v pátek, sobotu a neděli. Jak jsem se dozvěděl, tak třináctichodové menu na další den vymýšlí vždy celý tým kuchařů u sklenky vína každý večer po práci. Menu se mění denně a stojí pro jednu osobu 270 dolarů. Menu je sice inspirováno pokrmy francouzské kuchyně, jak název napovídá, ale sám o sobě je to pozůstatek původních francouzských majitelů domu, kteří zde měli prádelnu a nade dveřmi byl název French Laundry. Vyzkoušet místní vybrané a neuvěřitelně vychucené kombinace nejkvalitnějších surovin stojí skutečně za to.



Po impozantní návštěvě French Laundry Restaurant na nás čekala další pecka v podobě návštěvy CIA. Nebojte, není to americká tajná služba, ale **Culinary Institute of America**. Je to nejprestižnější americká kuchařská škola a jedna z nejlepších kuchařských škol na světě. Tuto místní pobočku navštěvuje přibližně 200 studentů, kteří zde studují buď dva nebo čtyři roky. Během studia se každý naučí teorii i praxi. Během školní docházky se každý student účastní i běžné práce ve spřátelených restauracích. Školné je přibližně 15.000 dolarů ročně a z 90 % ho studentům platí buď soukromá firma nebo vláda. Ve škole jsme si dali lehký oběd. Koupil jsem si již deváté vydání mé oblíbené knihy *The Professional Chef* a vyrazili jsme do hotelu.

V dalších dnech se naše partička rozdělí na čtyři menší a jedeme každá skupinka jinam. Ta naše letí ze San Franciska do Chicaga odkud jedeme autobusem do městečka Sterling ve státě Illinois, kde budeme poznávat místní agrokulturu, ale to zase až příště

7. díl

Sterling – malé město plné zážitků



Po úchvatné Napě v Kalifornii nás čekal další transkontinentální přesun. Tentokrát se naše tlupa rozdělila na čtyři malé skupinky a každá cestovala jinam. Ta naše letěla letadlem společnosti American Airlines do Chicaga a pak ještě asi dvě hodiny jízdy autem na západ do malého města Sterling, které je mostem spojené s městečkem Rock Falls, kde jsme byli ubytováni. Cesta proběhla až na přistání ve větru pohodově.



Po cestě jsme se ještě stavěli v obchodě, jelikož jsme si museli nakoupit potraviny na vaření na střední škole, které probíhalo druhý den ráno. Rozhodl jsem se, že se studenty budu vařit candáta s holandskou omáčkou a brambůrkami a k tomu ještě salát s kozím sýrem a malinami. Ale zjistil jsem, že nemají ryby čerstvé a mražený byl jen losos. Neřídil jsem se tedy heslem, když nemám, tak nedám a změnil jsem rovnou celé jídlo. Zvolil jsem nakonec šunku s křenovou omáčkou a brambůrkami. Za tři igelitky jsem zaplatil 55 dolarů. Místní obchodník vypadal asi jako u nás supermarket. Jen u nás je širší nabídka a řekl bych větší čistota. Navíc u nás je jídlo i výrazně levnější. Z čeho mám radost, je nádherné balené maso jako v některých řetězcích v ČR. Co mě skutečně pobavilo, byl jakýsi kolotoč na tašky u pokladny, kde vám pokladní nákup hned třídí. Suroviny jsme uskladnili v hotelu. Ještě jsem vyzkoušel hotelovou prádelnu a šel spát. Ráno hurá do školy!



Ve škole na nás čekalo několik vařících stanovišť a studenti ve věku 16–18 let. Vyšla na mě partička tří kluků a jedné slečny. Nejprve jsem jim dostatečně vysvětlil, kde naše republika je a pak, co se u nás hojně vaří a jí. Potom jsem se řídil heslem: rozděl a panuj. Každému jsem dal práci a vše jen kontroloval. Prostě dejte mi sto učňů a já vám uvařím, co budete chtít. Bylo vidět, jak je to strašně baví. Měli obrovskou radost z práce samotné a o výsledku ani



nemluvím. Můj systém práce mi na okamžik naboural náš průvodce Matt, který v mém koutku chtěl připravovat pekanový dort z Kentucky, odkud pochází. Nikdy nevařil a líbil se mu můj systém práce. Takže mě okradl rovnou o tři pomocníky a běhal kolem nich s iPhoneem v ruce a rozdával úkoly. Každopádně bylo krásné, jak vaří osm lidí, každý z jiného kouta světa a s nimi mladí studenti. Nakonec jsme si všichni pochutnali. Největší úžas pro mě byl, když kolegyně Anna z Columbie připravovala rybu v banánovém listu s kokosovým mlékem a rajčaty. Někteří studenti na ni koukali, jak kdyby rybu viděli prvně. Byli byste překvapeni jako my, kolik studentů nikdy nejedlo ryby. Skutečně nikdy!



Po příjemném dopoledni jsme vyrazili poznávat místní zemědělství. Navštívili jsme postupně prasečí, ovčí a býčí farmu. Všechny farmy měly jedno společné. Byly jako téměř všechny v oblasti rodinné. Vždy to byla čtvrtá až šestá generace farmářů. Je nevídané, že ani v jedné z nich nemají zaměstnance. Třeba na 1200 prasátek pouze dva lidé a všude absolutní čistota. V čistotě by se naše družstva mohla poučit. A není to o penězích, podle informací si nikdo z místních farmářů nežije na vysoké noze, ale je to o tom, že farmáři na farmě přímo žijí a bydlí a nechtějí žít v nepořádku. Vzhledem k obrovské rozloze obdělávaných polí je zde vše větší. Traktory, kombajny, sýpky a já nevím, co všechno ještě. Na jednu sýpku jsem vylezl, abych vyfotil okolí a výsledek? Všude, kam mé oko objektivu dohlédlo, jen kukuřice. Následující den jsme měli ještě dvě schůzky s farmáři a pak už jsme vyrazili na další zastávku. Tou má být město Des Moines, což je hlavní město státu Iowa. O tom až příště, ale ještě před tím jsem se s vámi chtěl podělit o jeden zážitek z cesty do Des Moines...



Jeli jsme po dálnici I-80, což je druhá nejdelší transkontinentální dálnice v USA vedoucí z New Jersey do San Franciska. Je dlouhá 4666 km a na exitu 286 je největší odpočívadlo pro tiráky na světě. Jmenuje se Iowa 80 Truckstop. Matt se nás ptal, zdali nám to nepřijde strašidelný, ale kamionáči jsou lidé jako my. Byl to skvělý zážitek. Dali jsme si zde večeři. Za 14 dolarů bufet s neuvěřitelnou nabídkou pokrmů. Prostě vše, saláty, dezerty, ryby, drůbež, vepřová žebírka, sekaná, pečené brambory, asi šest druhů zeleniny. Prostě vše, o čem se kamionákům může v Česku jen zdát. Jídlo bylo navíc chutné a šňavnaté. Navíc obsluha příjemná, milá, rychlá. Prostě zase jiná gastronomie, ale v perfektním podání. Tento Truckstop zde stojí od roku 1964 a denně obslouží až 5000 hostů, kteří mohou

navštívit místní restauraci nebo fastfood, obchod'ák a pochopitelně všechny služby spojené s cestováním a osobní hygienou včetně veřejné prádelny. Prostě příjemná služba pro všechny, nejen pro řidiče tiráků.

8. díl

Des Moines – Nevelké město s velkými zážitky

Jak jsem psal v minulém článku, tak naše celá tlupa byla rozdělena na čtyři menší skupinky. Tyto skupinky se měli potkat právě v Des Moines. Des Moines je hlavní město státu Iowa na středozápadě USA. Žije v něm přibližně 200 000 obyvatel, které tvoří různé spektrum přistěhovalců. Právě proto, že je zde velké množství etnických skupin, tak se zde každý rok pořádá World Food Festival, kde se prezentují různé národy svými pokrmy v podání místních restaurací. Nebudu ale předbíhat.



Při cestě ze Sterlingu nás Matt informoval, že v hotelu Embassy Suites nabízejí happy hours od 17:30 až do 19:30, kdy je alkohol na baru zdarma. Jelikož Chady měl narozeniny, tak nás na tuto dobu nezapomněl všechny pozvat na oslavu. Po dvaceti minutách jsem si říkal, že je to asi naposled, kdy to v hotelu nabízí. V gastronomii je to všude na světě stejné. Když se začne pít, tak je to k neudržení. Oslava byla bujará a veselá. Jednoduše řečeno v 19:30, když už jsme byli skutečně veselí, jsme šli na večerí na **World Food Festival**. Naštěstí byl festival asi tři sta metrů od hotelu, takže jsme tam byli velmi rychle.



Samozřejmě jsem chtěl porovnat místní festival třeba s našim Prague Food Festivalem. Vstup na festival je zdarma, což mě potěšilo. Fronty jsou zde stejné. Nasazení personálu také. Co mě ale zklamalo, bylo servírování pokrmů a nápojů do plastu včetně plastového příboru. Přijde mi to škoda. Jde přece jen o prezentaci chutných pokrmů, které na porcelánu vypadají daleko lépe. Takže raději bych zaplatil vstupné a jedl vše z talíře. Jak jsem ale zmínil, jídlo bylo skvělé. Ochutnal jsem Angus Burger, dvoje nudle a zelný závitek z Bosny. Ten se vaří téměř všude na Balkáně a jmenuje se „sarma“, my jsme ho vařili v [díle z rumunského Banátu](#).

Festival se protahoval do pozdních hodin. Do hotelu jsem dorazil asi v jedenáct a čekalo na mě překvapení. Zjistil jsem, že nedaleko jezdí vlak a u každého přejezdu musí houkat. Podle mě je tady přejezd každých patnáct metrů. Naštěstí jel vlak tak jednou za dvě hodiny, takže se dalo celkem v pohodě spát.



Ráno jsme vyrazili na místní vyhlášený **farmářský trh**, který je v centru města každou sobotu od května do října. Počátek trhu se datuje do roku 1976 a je kvůli němu uzavřeno devatenáct bloků. Každý týden navštíví tento ráj milovníků organických potravin od místních farmářů až 20 000 lidí. Koupíte zde vždy sezónní zeleninu, ovoce, čerstvé sýry, mléko, maso, uzenářské výrobky a samozřejmě i lahodné pokrmy. Prodejci, kteří nabízejí svůj sortiment celou sezónu stejný, mají zajištěné i stejné místo. Ti, co prodávají třeba jen podzimní kukuřici, tak ti pak místa střídají. Je obdivuhodné, že po skončení trhu je vše včetně ulic do hodiny čisté. Skoro bych tomu nevěřil, kdybych to na vlastní oči neviděl. Každopádně na farmářských trzích v Des Moines by se mohli české trhy učit. Třeba garance skutečně farmářské zeleniny je zde přísně kontrolována. Řeknu vám, že nemám vůbec nic proti tomu, když někde nějaký našinec něco vidí, okopíruje to a přiveze do Čech. Jen kdyby to při realizaci dotáhl do konce a nepřestal ve dvou třetinách.

Odpoledne jsme měli volné, takže jsme s kolegy opět zašli vyzkoušet lahůdky na Food Festival. Samozřejmě jsem neopomněl vyzkoušet i místní piva, která nejsou vůbec špatná a jako vzpomínku na Prahu jsem si dal i jeden Staropramen.



Následující den jsme navštívili místní **kuchařskou školu**, jež je součástí obrovské university státu Iowa. Kuchařskou část navštěvuje necelých tři sta studentů, kteří se učí od úplných základů až po skutečné umělecké kreace. Co je zajímavé, že pořádají degustační večere. Každý týden tento večer navštíví osmdesát až sto hostů, kteří si svá místa musí pochopitelně rezervovat. Zákazníci platí 90 dolarů za osobu a menu. Kromě nutnosti skutečně precizní kuchařské práce se na takovýchto akcích studenti v praxi učí i tvoření kalkulací a sestavování menu. Další zajímavostí školy je vysílání svých studentů na stáže do Francie, kde poznávají její gastronomii z teoretické i praktické stránky. Prostě škola, jak má být.

Následující den už nás čeká další cesta, tentokrát do ráje kreolské a cajunské kuchyně v New Orleans ve státě Luisiana. Na to se moc těším, ale to zase příště...

9. díl

New Orleans – chaos, zábava a skvělé jídlo



Naší poslední zastávkou bylo New Orleans, město na jihu Spojených států ve státě Louisiana. Město, které je proslavené největším počtem vražd na obyvatele, pohromou v podobě tragického hurykánu Kathrina v roce 2005 a hlavně úžasnou kuchyní.

Po přiletu jsme se ubytovali v hotelu Intercontinental a pak vyrazili do města. Přiznám se, že mě kvalita hotelu Intercontinental překvapila. V Praze je kvalita ubytování a služeb o poznání lepší. Mimochodem jsem byl celou dobu upozorňován, jaké budou v tomto hotelu super snídaně. Nabídka ovoce byla sice skutečně dobrá, ale jinak byl každý den v nabídce bagel, sýr Philadelphia a uzený losos. To je mimo asi dvou teplých jídel, která byla také stejná, všechno.

Zpět k městu. Šli jsme přes Canal Street do **Bourbon Street**, což je jedna z nejslavnějších ulic v New Orleans. Bourbon Street je plná barů a restaurací. Nicméně to není jen o barech s pitím, ale jde hlavně o hudbu doprovázející světelná šou a skvělé míchané nápoje. Všude se hraje živá muzika různých žánrů, je zde neuvěřitelná atmosféra místních afroamerických obyvatel, kteří jsou plni elánu a energie. Navštívil jsem restauraci Red Fish, kde jsem vyzkoušel **tradiční kreolskou polévku gumbo**. Základem polévky je vývar z kuřete a hlavně okra. Okra je zelenina přivezená západoafrickými otroky, v jejichž řeči se řekne „kingombo“ a na základě zdomácnění se polévka jmenuje gumbo. Do klasického gumba se přidává bobkový list, krevety, chilli, tymián a další bylinky. Nesmí chybět klobása, v mém případě krokodýlí.



Po polévce a pár pivkách jsem se odebral do hotelu a ráno už nás čekal bohatý program. Nejprve jsme navštívili společnost **Second Harvest Food Bank**, což je organizace, do které mnoho firem dováží potraviny, které mají již krátkou dobu trvanlivosti. Zaměstnanci suroviny zpracovávají a dále rozvázejí do 240 neziskových organizací a tím pomáhají 263 tisícům obyvatel města a okolí.

Další zastávkou s obědem byla **Liberty's Kitchen**, což je organizace, která pomáhá mladým lidem z problémových rodin najít správnou cestu do života v podobě učení kuchařského



řemesla. Kromě výuky pomáhá svým studentům nalézt práci.

Dalším nádherným posláním této neziskové organizace je zajišťování pokrmů do škol a dalších organizací. Studenti pro nás připravili výborný rautík se skvělým jídlem. Ve škole jsme se zúčastnili přednášky o celém projektu. Po této návštěvě už na nás čekal autobus s průvodcem, abychom si dokonale prohlédli celé město. Musím říct, že na jednu stranu někde byly ještě místy vidět pozůstatky po ničivém hurikánu Kathrina, ale na druhou stranu jsme viděli mnoho krásně opraveného nebo nově vybudovaného města.



Večer jsme navštívili charitativní koncert pro Second Harvest Food Bank. Zde jsme si užili skvělý kulturní program v doprovodu s úžasným jídlem. Prodejem jídla a pití si několikrát ročně tato společnost vypomáhá s napjatým rozpočtem.

Náš program v USA se chýlil ke konci a nám zbýval jen jeden den, který jsme věnovali třem významným událostem. První byl náš společný meeting, kde jsme si společně shrnuli celé uplynulé poznatky z cest. Každý z nás obdržel certifikát o absolvování programu. Organizátorům jsme sdělili naše poznatky i připomínky. Přece jen to byl první program tohoto druhu a díky tomu jsme mohli pomoci našim následovníkům s úpravou celého programu. Po ukončení oficiální části jsme dostali rozchod a volné odpoledne, které jsme využili k nákupu dárků pro naše blízké v domovských vlastech.



Večer jsme se všichni sešli v tanečním baru v centru New Orleans. Samozřejmě nesmělo chybět dobré jídlo a pití v doprovodu živé hudby a tance. Loučení nebylo snadné. Přece jen jsme poznali řadu nových přátel z různých koutů světa, s kterými se budeme rádi setkávat i v budoucnu. Řadu lidí, kteří mají společný zájem v podobě podporování dobré gastronomie. Je jedno, že někdo vyznával takovou víru a jiný makovou. Všichni máme rádi skvělé jídlo a jídlo je to, co spojuje celý svět. Chtěl bych poděkovat vládě Spojených států a velvyslanectví USA v Praze za tuto unikátní příležitost. Příležitost, na kterou do smrti nezapomenu. Ráno jsme se každý přesunuli na letiště a čekala nás cesta domů.