



Když nám na jachtě chutná

Na jachtu nejezdíme, protože je to nutný způsob dopravy, ale protože nás to baví. Jachting je životním stylem. A jak je to s gastronomií na jachtě? Jíst musíme všichni, a tak proč si to náležitě neužít?



V časopise YACHT už několikátým rokem vychází série článků s názvem Aby vám na lodi chutnalo. Na přípravě jednoduchých receptů i jachtařských akcích spojených s gastronomií, na kterých se recepty připravovaly, spolupracovalo už mnoho profesionálů i nadšenců z oblastí gastronomie. A tak nás napadlo zeptat se některých z nich, co je na vaření na jachtě baví a co zajímavého na jachtě okusili, případně uvařili.

Když jsme zpracovávali zaslané odpovědi, překvapilo nás, jak se různí lidé, kteří se vzájemně mnohdy ani neznají a nikdy spolu na jachtě nebyli, shodují v tom, co je na vaření na lodi baví. Většinou je to možnost pracovat s čerstvými lokálními surovinami v zajíma-

vém prostředí lodní kuchyně a s příjemnými lidmi na palubě. Pokud to vnímáte stejně, přejeme dobrou chuť v kruhu sympatické posádky. A pokud hledáte inspiraci, čtete další recepty a vybíráte z nich, nebo brouzdejte na internetu, kde najdete mnoho zajímavých receptů. Anebo se přihlaste na plavbu s názvem Středomořská kuchyně na palubě kataranů, na které se budou vymýšlet recepty pro další vydání YACHTu a kde se naučíte pod vedením zkušeného kuchaře vybírat a zpracovávat lokální suroviny a tvořit z nich různé dobroty. Nejbližší termíny plavby jsou vypsány na 1.–5. 4. 2020 a 14.–18. 10. 2020. Podrobnosti na www.altumare.cz.

Profesionálům i nadšeným amatérům, kteří mají bohaté zkušenosti s vařením na jachtách, jsme položili dvě otázky:

1. Co tě baví na gastronomii na lodi?
2. Co nejzajímavějšího jsi vařil nebo co ti na lodi nejvíce chutnalo?



TOMÁŠ ROTT

V průběhu své kuchařské cesty Tomáš vařil v sardské restauraci Ichnusa Botega Bistro na Smíchově, poté vedl jejich sesterskou restauraci Bisos na Žižkově a absolvoval několikaměsíční stáž v přímořské luxusní restauraci v Porto Rotondo na Sardinii. Poté zakotvil v pětihvězdičkovém hotelu Aria v restauraci Coda. V následujícím roce ho čeká změna v působišti v Praze, ale můžete ho potkat i na gastronomických plavbách v Řecku na kataranaru, kde je hlavním lektorem.

1. Nejvíce mě na vaření na lodi baví autentičnost, rozmanitost a možnost vaření přesně ze surovin z oblasti, ve které zrovna zakotvíte. Nikdy nevíte, na jaké suroviny narazíte a co se vám dostane pod ruku.
2. Neumím vypíchnout jedno jídlo. Každé jídlo, co se vařilo na lodi, mělo svůj příběh – od nákupu surovin, přes přípravu, až po samotnou konzumaci. Nejdůležitější je posádka, se kterou se plavíš, a tu já měl super.



JAN RIMPLER

Je provozovatelem a hlavní lektorem Kulineru – školy vaření v Brně. Praxi má bohatou v ČR i zahraničí, např. 5 let působil na říčních hotelových lodích v Německu, dvakrát byl protagonistou Dnů České kuchyně v Limě v Peru a taky byl šéfkuchařem restaurace Noem Arch Brno nebo Hotel Vista ski resort na Dolní Moravě. Honza je zkušeným mořským vlkem, o čemž jste se někteří osobně přesvědčili na gastronomických plavbách na kataranaru v Řecku.

1. Vaření na lodi je skvělé nejen díky prostředím a vybavením lodní kuchyně, ale především dostupností čerstvých surovin přímo od zdroje. Pro lodního kuchaře není nic

lepšího, než si jít ráno nakoupit na tržnici čerstvé ryby nebo zeleninu. Absolutní top byl nákup přímo na rybářské báře, která ráno připlula vedle našeho kataranaru kotvícího na Hydře.

2. Vzhledem k místům, na kterých jsme pluli, patřila mezi nejzajímavější vaření příprava ryb na všechny možné způsoby. Tatarák, grilovaná i pečená ryba, nebo plněné zapékané cuketky s čerstvou zeleninou a fetou sýrem. Nesměl také nikdy chybět digestiv v podobě ouza na ledu.

MICHAL GÖTH

Je gastronomickou legendou, byť on sám to nerad slýchá. Říká, že jen možná měl to štěstí, že viděl a ochutnal víc než ostatní. Michal byl po dlouhou dobu šéfkuchařem legendárního restaurantu U Kastelána, poté restaurantu Pavillon v Brně, je členem gastronomické společnosti Chaîne des Rôtisseurs a v současnosti působí jako šéfkuchař hotelu Miura





na Čeladné. Právě jako šéfkuchař Miury se objevil v knize *Where Chefs Eat* jako jeden z 650 šéfkuchařů z celého světa.

1. Z vlastní zkušenosti z plaveb s ALTUMARE vím, že při plavbě mezi ostrovy se z jachty k surovinám dostanete lépe než při pobytu na jednom místě. Na poslední plavbě v Saronském zálivu byl pro mě fantastickým zážitkem nákup masa na trhu v Athénách, stejně jako nákup ryb na Aegině, zeleniny v Porosu a koření nebo pečiva na Hydře.
2. Zajímavých pokrmů znám hodně... k největším nejen gastronomickým zážitkům však patří, že jsme v jediném týdnu ulovili dva skoro desetikilové tuňáky, kteří se prý ve Středozemním moři už ani skoro nedají chytit. Večerní posezení na palubě po pěkném dnu plavby na plachty, dobré víno a carpaccio nebo tatarák z absolutně čerstvého tuňáka je zážitkem, který za peníze nekoupíš.



DIMITRIS DIMITSAS

Je šéfkuchařem na katamaranu Lagoon 560 v Řecku a vášnivým jachtařem, mimo jiné také vlastní devítimetrovou plachetnici, na které si rád ve volném čase užívá plavbu se svým synem.

1. Mám rád jachting i gastronomii, užívám si obojí a nejvíc když je to dohromady. Mám rád i přímý kontakt s klienty, který v restauraci tolik nemáte. Vy jste v kuchyni a klienti v jiné místnosti u stolu. I na velkém katamaranu, na kterém pracuji, jste s klienty v těsném kontaktu. Někomu to nemusí vyhovovat, ale já mám tuto interakci rád. Taky mě baví, že neustále vařím na různých místech. Můžu tak poznávat a využívat lokální suroviny, které jsou někdy tak odlišné a specifické! To je naprosto perfektní. A rád se setkávám s novými lidmi, každá posádka má jiné chutě a preference! A mě baví vařit tak, abych z místních surovin vyhověl stylu kuchyně, kterou různí lidé chtějí.
2. Na tuhle otázku nemohu odpovědět, kdybyste se ptali na moje působení v restauraci, to bych věděl, tam když vymyslím se svým týmem nové menu, naprosto se soustředíme na to, co chystáme a vzniká mnoho zajímavých nápadů. Na lodi to mám ale jinak, tam je důležitější celková atmosféra a harmonie s klienty, než absolutní dokonalost a zajímavost jídla. Někdy si klienti přivezou ze země odkud pocházejí zajímavé recepty a chtějí je zkusit uvařit z místních surovin, to je pak hodně zajímavé. Ale znovu opakuji, spíše atmosférou a interakcí s klienty než po profesionální stránce vaření.



MIREK KALINA

MasterChef Mirek Kalina je spolujatelem a šéfkuchařem Kalina Cousine&Vins a taky hlavní postavou podzimních gastronomických výprav Czech Business Clubu na katamaranu Řecka.

1. Na vaření na katamaranu mě baví to, že si můžete na místě koupit úplně čerstvé suroviny. Baví mě ranní nákupy na trhu nebo v místních obchodech, prostě se rozhlédnout a vybrat si to, z čeho budu připravovat oběd. Vařit na katamaranu na moři je něco úplně jiného než v kterékoliv jiné kuchyni. Jste pořád uprostřed všeho dění a v kon-

taktu s ostatními lidmi na palubě. A nesmírně mě baví, že když skončím vaření, můžu si zaplavat v moři, to je největší odměnou.

2. Určitě saláty a ryby, ale když o tom přemýšlím, tak asi úplně nejzajímavější jsou ryby, které se podaří za plavby chytit. Nemusíte nic kupovat a shánět, pocit lovců, který se dokáže postarat o svoji obživu je parádní. Ale úplně nejzajímavější je sejit se u stolu a vychutnat si společně prostředí, přítomnost ostatních i jídlo.



MICHAL MLEJNEK

Je bývalý ředitel vinařství Gotberg a hlavní kapitán na plavbách Středomořská kuchyně na palubě katamaranů v roce 2020. Na gastronomii se tedy dívá i z hlediska snoubení jídla a vína a jeho doporučení se vždy hodí.



1. Hlavně dobré jídlo samozřejmě! Je super, když se na lodi vaří i něco jiného než spaghetti s hotovou omáčkou a je krásné vidět, že to ve skutečnosti není vůbec zas tak složité. A potom ta rozmanitost, ráno se prostě zajde na trh a domluví se, co se bude vařit ten den z čerstvých surovin. Žádné hromadné nákupy nejsou potřeba, tedy minimálně v Evropě, nemluví o některých tropických destinacích, kde je potřeba prvotní nákup nepodcenit.
2. Tak to je složitá otázka, protože toho bylo vážně hodně. Když bych ale měl teď zvolit jeden pokrm, tak vyberu hovězí steak,

který připravovali účastníci na kurzu vaření na lodi. Asi hodně lidí očekávalo, že spíš vyberu nějaký rybí pokrm. Steak je poměrně netypická varianta na lodi, protože možná hodně lidí zatím neví, že jde udělat i jednoduše a velmi rychle. Ale hlavně na tomto steaku mne bavilo úplně vše. Od nákupu stařeného hovězího masa ve skvělé masně na ostrově Kea, kde místní řezník seká maso na obrovském dřevěném špalku, přes samotnou přípravu a samozřejmě až po konzumaci s výborným místním červeným vínem přímo z ostrova Kea. *(Recept na tento steak vyšel v Yachtu 10/2019.)*



PAVEL SKYPALA

Je spolujednatel katamaranu Lagoon 450F, vášnivý kuchař a mimo jiné také velmi zkušený jachtař a milovník windsurfingu.

1. Mám obrovské štěstí, že vybavení kuchyně našeho katamaranu Lagoon 450 F je dle mých návrhů a představ. Je v ní vše, co je třeba, a připravovat zde pokrmy je radost, ne starost. Vaření na lodi je velice různorodé. Musí se předem naplánovat, vždy záleží na délce a trase plavby. Pokud plujete přeplavbu z Francie, Itálie, nebo z Řecka do naší domovské mariny v Chorvatsku, musíte jídelniček přizpůsobit plavbě. Nevíte, kdy a co se bude dát připravit, musíte se přizpůsobit počasí a zejména vlnám. Stane se, že jste rádi za namazaný krajíc chleba a konzervu. S tímto aspektem jsou v kontrastu týdenní pohodové plavby po Chorvatsku s rodinou nebo



s přáteli. Mám pečlivě připravené týdenní menu. Pestrá a vydatná snídaně, k obědu zeleninové saláty. Večer rád posádku překvapím netradičními pokrmy z různých světových kuchyní.

2. Velký úspěch vždy sklídila lakovaná kachna s Pak-Choi a salátem z manga a koriandru. Tato čínská delikatesa je neskutečné propojení chutí a vůní. Nesmí chybět večerní atmosféra, nejlépe prázdné zátoky a několik sklenic červeného vína... Dle mého názoru je při plavbách nejdůležitější klid a pohoda, a k tomu dobré jídlo neodmyslitelně patří.



ROMANA ŠEDÁ

Je prezidentkou Czech Business Clubu, každoročně pořádá plavbu se šéfkuchaři na katamaranech Lagoon 52 a 560 v Řecku a taky pořádá luxusní kurzy vaření snoubené s vínem a cesty za dobrým jídlem a pitím po celém světě, zejména do Francie, ale i do Slovinska na hledání lanýžů apod.

1. Moc ráda jím a piju dobroty. Na gurmánských katamaranech mě vždycky baví, že můžu předem avizovat, jaké dobroty by to mohly být a pak je navíc připravovat s šéfkuchařem na lodi. Pro mne je kouzlo lodi

navíc v tom, že jsme každý den na jiném místě a máme možnost zkoumat lokální trhy s čerstvými produkty a občas zavítáme i do báječných hospůdek.

2. Na lodi jednoznačně vyhledávám ryby a mořské plody nakoupené na ostrovech přímo od rybářů. A nejvíc mi určitě chutnala pražma, kterou jsme ulovili z lodi na udici v Saronském zálivu a rovnou ji ugrilovali. S řeckým panenským olivovým olejem neměla chybu.

PETR RÝDL

Společně se svojí manželkou Janou založil před 11 lety školu vaření Olakala v Praze, která je odborným garantem gastronomických plaveb v Řecku. Toto propojení parádně funguje i z hlediska názvu. Ola Kala totiž znamená v řečtině „všechno je dobré“ a to je to, co se snaží Olakala předat svým klientům v suchozemské základně v Praze i na moři.

1. Líbí se mi dostupnost těch nejčerstvějších surovin a svoboda v tom, že o menu často rozhoduje nabídka na trhu nebo přímo



v moři. Stačí mít základní koření, zeleninu a bylinky a zbytek ukáže den. Navíc ta atmosféra se s restaurací nedá srovnat.

2. Grilovanou chobotnici s domácí pastou se středozevní zeleninou. K tomu výtečné suché bílé víno. To se neomrzí.

Text a foto Michaela Kapičková
www.altumare.cz

