



Přísliví, že „kovářova kobyla chodí bosa“, naplňuje tak trochu šéfkuchař dejvické restaurace AvantGarde Petr Vlášek. Se svým týmem připravuje pro hosty nejrůznější speciality, doma se ale k vaření dostane jen výjimečně. Co má sám rád k jídlu a proč je pro něj Praha 6 v podstatě osudová? „Začátky byly samozřejmě těžké, ze základky jsem šel na kuchaře, týden výuky se střídal s týdnem praxe a já nevěděl vůbec nic. Poslali mě třeba pro špičák a já netušil, co mám přinést. Nebo jsem měl dojít pro suroviny a neznal je, tak jsem šel vylučovací metodou s tím, že buď to trefím nebo ne. Ale časem se to zlomilo,“ vzpomíná Petr Vlášek.



Ono jde vždycky hlavně o to, k čemu ta která věc slouží. Mikrovlnkou se toho totiž dá strašně moc zkazit. Ale na druhou stranu jsou dokonce michelinské restaurace, které na ní mají jídla postavená! A bude to sice znít ohraně, ale nefandím žádným dochucovadlům, ta u mě v kuchyni nenajdete.

● **Prošel jste řadou restaurací, před několika lety jste zakotvil v dejvickém AvantGarde. Proč to tady máte rád?**

Líbí se mi, že mám hodně volné ruce, připravuji si menu, které si sám vyberu, sám si volím suroviny, nejsem ničím omezený, a to je neuvěřitelná výhoda. Napadne nás z ničeho nic, že chceme objednat a vyzkoušet něco nového a hned to šoupnout na týdenní menu a tu možnost máme. A nesmím zapomenout na svůj tým, je to fajn parta lidí a dobře se mi s nimi dělá.

● **Jak vzniká menu, které váš tým připravuje?**

Stálé menu se mění jednou za půl roku. V první řadě se řídíme podle sezony, vybereme hlavní suroviny, třeba na jaře je to zelenina, králík, telecí a podobně. Proberu to s kolegy a vymyslíme, dáváme nápady dohromady a sdělujeme si návrhy. Potom jídla vybereme a všechna je uvaříme a ochutnáváme. Někdy to jde rychle, někdy to tróšku tvá, než to vyladíme k dokonalosti, postupně nás třeba napadnou ještě další vylepšení. Musíme samozřejmě udělat kalkulaci, popis a prezentaci pro číšníky a teprve potom jde jídlo na menu. Dále každý týden připravujeme týdenní menu, takže naši hosté se rozhodně nudí a mohou vybírat pořad z nových a nových jídel.

● **Máte vždy na novém menu nějakého „favorita“?**

Jasně, že ano. Vždycky tam mám něco, předkrm nebo hlavní jídlo, které je pro mě

Petr Vlášek: V Dejvicích se mi líbí

● **Jak jste se dostal k vaření?**

Já jsem k tomu přišel, jak se říká, jako slepý k houslím. V patnácti se člověk musí rozhodnout, co chce v životě dělat, a není to zrovna snadné rozhodování. Moc jsem nevěděl, co by mě bavilo, radil jsem se s rodiči a padla úvaha o kuchaři. Já ale nebyl od dětství zapálený kuchař, to rozhodně ne. Dokonce jsme s rodiči zvažovali, že bych se přihlásil na nějakou veřejnoprávní školu. Ale na dni otevřených dveří jsem zjistil, že to není nic pro mě. A tak jsme se s rodiči zajeli podívat do Dejvice do hotelu International, kde tehdy byla škola hotelnictví a gastronomie. Tam se nám naopak zalíbilo moc, jak prostředí, tak i učitelé a atmosféra ve škole. A bylo rozhodnuto.

● **Takže jste nastoupil do školy úplně bez kuchařských znalostí?**

No, pomoc babičce v kuchyni se určitě nedá počítat jako kuchařská zkušenost. Můj táta chtěl být kuchař, když byl kluk, ale nějak mu to nevyšlo. Vyučil se automechanikem a občas na to pěkně nadával. Já měl takové ty dětské představy, že budu hasičem nebo popelářem, ale když přišlo na rozhodnutí, nenapadlo mě nic, čemu bych se chtěl věnovat.

● **A také jste někdy litoval nebo nadával na profesi, kterou jste si zvolil?**

Dodneška jsem nezalitoval, a to přiznávám, že byly chvíle, kdy jsem toho měl nad hlavu. Začátky byly samozřejmě velmi

těžké. Ze základky jsem šel na kuchaře, týden výuky se střídal s týdnem praxe, nevěděl jsem vůbec nic. Poslali mě třeba pro špičák a já netušil, co mám přinést. Nebo jsem měl dojít pro suroviny a neznal je, tak jsem šel vylučovací metodou s tím, že buď to trefím nebo ne. Ale časem se to zlomilo.

● **Co jste uvařil jako první jídlo?**

No první rok asi nic, protože tím, že jsme nic neuměli, nás k ničemu pořádnému ani nepouštěli. Čistil jsem brambory, nakrájel kvanta cibule, ale vaření bych tomu neřikal... Vyšel jsem ze školy a uměl základy, ale vařit moc ne a trvalo nějakou dobu, než jsem se do toho dostal. Vzpomínám si, že třeba hotovky byly problém, do těch jsem se musel dostat.

● **A vaříte doma rodině?**

Přiznávám se, že moc ne. Sem tam upeču dětem sýrovou pizzu, kterou mají rádi, ale moc často se k tomu tedy nedostanu.

● **Jakou kuchyni máte nejraději?**

Propadl jsem v poslední době asijské kuchyni. Třeba takové vietnamské závitky, ty máme doma rádi.

● **A co k jídlu nesnesete?**

Nevyhledávám žádné extrémy, jako jsou třeba brouci. Ale z obyčejných jídel? No moc nemusím třeba játra a nijak zvlášť nevyhledávám ani ryby.

● **Co vám nesmí přes práh kuchyně? Někteří vaši kolegové třeba odmítají mít v kuchyni mikrovlnku...**



top, na které jsem pyšný o něco málo víc než na ostatní.

● **V čem je podle vás restaurace Avant-Garde výjimečná?**

Tak samozřejmě naši kuchyní, ale nefungovalo by to bez profesionálního servisu, skvělé obsluhy a zejména příjemného prostředí. Troufám si tvrdit, že umíme hostům nabídnout velký zážitek.

● **Pracujete v Dejvicích, chodil jste tady do školy, začínal s kuchařinou v podstatě kousek od místa, kde sídlí Avant-Garde. Máte to tady rád?**

Snažím se do práce hodně jezdit na kole, vezmu to přes Stromovku a projedu si skrz Dejvice. Líbí se mi tady.

● **Jste členem Národního týmu kuchařů a cukrářů. O co jde?**

Jsme v podstatě tým dobrovolníků, který se ve svém volném čase věnuje soutěžním kláním v národním měřítku. Jezdíme na nejrůznější světové soutěže. Příští rok nás čeká vyvrcholení naší práce, a to kuchařská olympiáda. Teď jsme soutěžili na světovém poháru v Lucembursku a velký úspěch se nám povedl v Singapuru, kde jsme vyhráli první místo. Ve sportu by to znamenalo, že jsme mistři světa.

● **V čem taková soutěž spočívá?**

Dělí se na dvě části, a to studenou tabuli a teplé menu. V Singapuru jsme vařili pro osmdesát lidí, na olympiádě je to dokonce sto deset porcí. Je nás v týmu šest a máme šest hodin na to, abychom připravili ten daný počet porcí jídla. Několik porcí jde komisařům, kdy my samozřejmě netušíme, kdo to je. Oni vypadají jako běžní hosté té akce a přitom ochutnávají, hodnotí, ověřují, zda porce vypadají stejně hezky, mezi tím chodí do kuchyně technická komise a kouká nám pod ruce. Zajímá ji, jestli máme všechno v pořádku, dobře zachlazené, jak pracujeme se surovinami, jestli nemáme v kuchyni nepořádek a tak podobně. U studené tabule máme přesně stanoveny, co máme vyrobit, nejsme ale omezeni surovinami, jen že musí být dva předkrmy studené a jeden teplý. Ale jestli použijeme maso nebo ryby, to už je na nás. A u teplého menu máme dané některé suroviny, přičemž v některých částech musíme vycházet ze sezonnosti naší země, což se v případě Singapuru samozřejmě ukázalo trochu problematické. Tehdy jsme tam některé suroviny dost pracně sháněli.

● **Kolik vás v týmu je?**

Celkem asi jedenáct, ale základ na soutěži je šest, čtyři kuchaři, cukrář a kapitán a potom máme pomocníky. Na samotné vaření ale můžeme být jen v šesti.

● **Kde bude ta olympiáda?**

Ta se koná vždy v Německu. Předem dostaneme zadání a podle toho máme sesta-





vený tréninkový plán. Setká-
váme se v Národním zemědě-
lském muzeu, zatím jsme měli
spíš jen porady a dávali dohro-
mady své nápady. Potom se ale
zvou i hosté a my pro ně vaříme
a zjišťujeme, co lidem chutná
a co by bylo lepší změnit.

● **Jak si věříte?**

Doufám, že dopadneme do-
brě, teď se nám na všech soutě-
žích dařilo, v Lucembursku
jsme byli osmí z šestatřiceti
a kromě vítězství v Singapuru

je to nejlepší umístění v historii
národního týmu. V Lucembur-
sku byla daleko větší konkure-
rence, protože v Singapuru nás
bylo jen dvanáct. Olympiáda
bude velká výzva.

● **Jaký máte kuchařský sen?**

Sen každého kuchaře je mít
plnou hospodu hostů, kteří se
pravidelně a rádi vracejí. A když
k tomu kuchař získá michelin-
skou hvězdu, tak tomu říkám
top splněný sen, víc kuchaře
v životě asi potkat nemůže.



● **Mluvil jste o dětech. Co ma-
jí rády kromě té vaší pizzy?**

Moc toho po pravdě nejedí.
Dominik si hodně oblíbil zele-
ninu, po mně to tedy nemá, já
v jeho věku zeleninu nejedl. Mi-
luje třeba rajčata s mozzarelou,
ta si dává skoro denně. A Nelče
bylo devět a ta má ráda řízek
a další dětskou klasiku. Naštěs-
tí nic jako špagety s kečupem
u nás nejede. Dcera na nic ne-
známého moc není, je na jídlo
opatrná. Syn je větší střelec

a nebojí se ochutnat skoro co-
koli. Je to experimentátor.

● **Vaše manželka je cukrář-
ka, říkám to dobře?**

Říkáte. Ale jak já doma neva-
řím, tak ona sice doma peče, ale
moc ne pro nás. Ale její zkuš-
nosti jsou pro mě k nezaplacení,
kuchař totiž sice umí udělat
dezert, ale vařený, jako jsou třeba
palačinky nebo ovocné kned-
líky. A žena mi často poradí
a navíc mám hrozně rád sladké,
takže mě to i baví.

INZERCE V6-0712



INZERCE V6-0726

INZERCE V6-0726

PrDeL

SORRY

PRavá DEMokratická Legrace

**Každý měsíc nová trička
na www.sorry.cz**

**Nestačí vám náš humor na papíře?
Máme ho pro vás i na tričku.**

VILÉM REALITY

**PRODÁVEJTE
ZA NEJLEPŠÍCH PODMÍNEK
PRODÁME VÁŠ DŮM, BYT,
CHATU NEBO POZEMEK**

☎ 774 846 876
www.vilemreality.cz