

S Martinem je opravdu škoda nevařit



První kuchařka Škoda nevařit mu vyšla v sedmnácti letech, teď chystá další. „Měla by shrnout všechno, co jsem za ty čtyři roky prožil, co jsem viděl, naučil se. Budou v ní recepty vhodné pro nejrůznější akce a setkání. Jídlo přece lidi spojuje,“ říká Martin Škoda, kuchař amatér, který rád a dobře vaří, dnes už nejen pro sebe a své známé.

Jana Hanušková



Kuřecí s bramborovým salátem a omáčkou chimichurri

Martin nezastírá, že je mu blízké Španělsko, proto se na jeho kurzu v holešovickém studiu Chefparade vařila třeba paella s mořskými plody, nechyběla ani ostrá omáčka chimichurri, která na jihu Evropy slouží jako



Bramborový salát

dip k nejrůznějším masům. My si do ní namáčeji kuřecí.

Omáčky, dresinky, má student Karlovy univerzity rád – používá je

jako pojídla v salátech, do zeleninových směsí. Jsou velmi lehké; jejich základem je kvalitní olivový olej, ocet, místo cukru do nich Martin většinou dává med.

Nejdřív na tu přemíru omáček hledím s nedůvěrou, ale poté, co hotová jídla ochutnám, musím přiznat: „Jsou excelentní!“

Protože nás na kurzu trochu tlačí čas, předvádí nám jedenadvaceti

Jak připravit pesto

Suroviny: 30 g lístků bazalky, asi 200 ml rostlinného oleje, 70 g petržele kudrnky, 2 malé stroužky česneku, 20 g slunečnicových semínek, citrónová šťáva nebo bílý vinný ocet, sůl a černý mletý pepř

Postup: Do vyšší úzké nádoby natrhejte bazalku a petržel, přidejte česnek, semínka, olej, sůl. Vše tyčovým mixérem rozmixujte na jemnou kaši (lze použít i kuchyňský robot). Pesto přendejte do misky a dochuťte solí, pepřem a citrónem dle chuti. Před podáváním nechte chvíli odpočinout.

tiletý mladík, jak urychlit marinování kuřecího masa. V ruce se mu objeví věc s podivným názvem tenderizér, kterou někteří z nás nikdy neviděli. Nástroj připomíná razítko, když se zmáčkne, vyjedou tenké jehličky, jež naruší, ale nerozdrťí strukturu masa. Koření se tak lépe vsáknou.

Marinování bez oleje

Používáme sůl, bílý pepř, kurkumu, čerstvé lístky tymiánu a cukr. „Ten na vykostěných kuřecích stehnech zkaramelizuje a udělá krásnou kůrku. Olej nepotřebujete, marinování to jen zpomalí,“ radí Martin. Maso nedáváme ani do lednice, za devadesát minut je krásně rozleželé.

Mezitím připravujeme předkrm. Toast s pečenou zeleninou je klasika, která se dá jíst po celý rok. Na kostičky krájíme papriky, lilky, na čtvrtky červenou cibuli. Ta je místo dražší šalotky. Student marketinku neváhá drahou surovinu nahrazovat finančně méně náročnou variantou. Do pesta tak používá slunečnicová semínka místo piniových.

Nakrájenou zeleninu rozložíme na plechy, každý druh má svůj vlastník. „Lilek bude určitě hotový dřív než paprika a cibule, budete ho moct vyndat, všechna zelenina tak bude přesně tak měkká, jak budete chtít vy. Kromě soli a mírně oleje dejte i cukr. Dodá chuť, která v období, kdy zelenina nemá svou sezónu, není tak výrazná,“ upozorňuje Martin.

Kudrnka v pestu

Hotovou zeleninovou směs propojí pesto. Kromě bazalky přidáváme i petržel kudrnku, která téhle zelené omáčce přidá na objemu. Pak v ní necháme marinovat mozzarella. A je tu závěr: vše včetně sušených rajčat v oleji se smíchá a naloží na propečenou bagetu.

Do rozpálené trouby místo zeleniny pak vložíme ingredience na salát, přílohu ke kuřeti. Malé brambůrky ve slupce jsou už předvařené, spolu s nimi se bude péct



Tenderizér zlepšuje křehkost masa

Foto Miroslav Sova (11)

Jak udělat chimichurri

Suroviny: hrst oregana, klidně i sušeného (5 g), sušené chilli (dle chuti), asi 100 ml rostlinného oleje, hrst koriandru, větší lžička dijonské hořčice, asi 3 lžice vinného octa, 1 malá červená cibule, větší lžička medu, 1 malá lžička mleté červené papriky, velká hrst listové petržele (20 g), 3 stroužky česneku, sůl, černý pepř

Postup: Všechny ingredience mimo cibule a poloviny petržele dejte do úzké nádoby a tyčovým mixérem rozmixujte najemno. Poté přidejte nasekanou cibuli na tenké nudličky, zbytek petržele, zamíchejte a nechte alespoň hodinu odležet.

červená paprika nakrájená na malé kousky, tenké plátky cibule a petržel, vše se pokape olejem. „Z oleje, octa, hořčice a medu vymixujte dresink a přilijte ho do salátu. Podle potřeby dochuťte solí a pepřem,“ dodává Martin.

Konečně dojde i na naložené kousky kuřecího. Na rozpálené pánvi se pečou z každé strany dvě tři minuty, pak se rozloží na plech, obloží kousky másla a dopečou

v troubě. Podávají se spolu s bramborovým salátem a pálivou španělskou omáčkou chimichurri.

A kde je možné ještě Martinovo jídlo ochutnat? Plánuje třeba otevření vlastní restaurace? „Zatím takové ambice nemám. Musím získat ještě mnohem víc zkušeností, zlepšovat se, vzdělávat.“

Dneska dělám kurzy vaření, catering, mám i další zájmy. Vlastní podnik je práce na plný úvazek. Ale kdo ví, třeba ho za deset let budu mít. Určitě ale bude v jiném duchu než klasické restaurace, s uvolněnější atmosférou,“ tvrdí mladý kuchař, s nímž je určitě radost si něco dobrého uvařit.



Martin Škoda zatím o vlastní restauraci neuvažuje.

Zeleninová směs



Kromě čerstvé zeleniny budete potřebovat i sušená rajčata v oleji.



Zelenina se pokrájí na malé kousky, každý druh se dá na vlastní plech.



Zatímco se zelenina peče, připravíme si pesto.



V pestu necháme marinovat mozzarella. Pak zamícháme spolu se zeleninou a rajčaty nakrájenými na tenké proužky.



Na pánvi opečeme na sucho bagetu.



Hotový zeleninový předkrm můžeme ozdobit plátky tvrdého syra.