

Chcete pohostit prezidenta, aby mu chutnalo? Tak **MASO DOBŘE PROPEČTE!** Jak se připravuje prezidentské menu? Koukala jsem kuchařům pod ruce.

JULIE KALODOVÁ



# Přijde k nám prezident. Na oběd

**R**áda bych se podívala, jak se vaří prezidentská čochka. A mám šanci. Václav Klaus s manželkou Livíí cestuje jižní Moravou a v restauraci Borgo Agnese v centru moravské metropole poobědvá i se svým početným doprovodem.

Láká mne nahlédnout za oponu, ale překvapený majitel podniku Michal Prachař váhá. Dveře do restaurační kuchyně nakonec přesto pootevřou: „No přijďte. Máte bílou halenku? Tak si ji vezměte na sebe. A ještě černé kalhoty.“

V pondělí ráno, pár hodin před prezidentskou návštěvou, leží na mém stole zrcadlovka, na věšáku visí vyžehlená bílá košile a přesně v osm hodin bliká mobil. Na displeji svítí Prachařovo jméno.



Tohle jen podeberu a dám na talíř,“ vysvětluje mi trpělivě kuchař a šéf.

A stíhá s ostatními řešit i provozní otázky: „Co ten novejš, byl tady?“

„Jasně, je suprovejš, přijde dneska, brouku,“ prohodí přes rameno černovlasý Petr.

On ještě někdo dnes přijde vařit?

Jistě, shodují se všichni. Otvíráme znovu v šest večer. „My nemáme volno nikdy, nás to baví,“ šklebí se Petr a z nevzhledného plátu velkým nožem kouzlí malé kvádříky gratinovaných brambor.

„Cos to vyrobil, vole?“ Peskuje naoko Přemek na druhém konci kuchyně Ivoše a štouchá ho do žeber. Ten svými pomoučenými rukama hňtí vsí silou velkou hroudu těsta. Zpod kuchařské čepice mu vykukují dredy a vytočit se nenechá, už za pár minut sází naducané bochníky do konvektomatu.

Nahlížím do ošatek. Myslela jsem, že na pečení pečiva dnes vůbec nebude čas.

„Náš chleba nesmí v menu chybět. My si vyrábíme všechno sami, jako doma. Osobně jsem na jaře sesbíral snad pět kilo kopřiv. Zařadili jsme do jídelníčku jarní krém. Pálilo to i přes rukavice. Sušíme si i vlastní rajčata,“ popisuje nadšeně Prachař. Tedy maji-

Naplánovanou akci ruší: „Chtějí po mně přesný seznam lidí, a vás tam napsat nemůžu. Nikdo jiný se tu v době oběda pohybovat nesmí. Přijďte raději až odpoledne.“

Během třímínutového rozhovoru svádíme boj. Chápu, že není snadné řídit se přísnými hradními předpisy a přítom zvládnout uvařit deset jídel padesáti lidem. A zvědavý vetřelec navíc všechno ještě komplikuje. Přesto nakonec dospějeme ke kompromisu: „Vy jste děsná. Přijďte tedy hned teď. Mám dvě podmínky. Nebudete se dotýkat jídla a až dorazí hygienik, zmizíte,“ říká nakonec Prachař.

Přesně za šest minut mójím na brněnské Kopečné ulici policejní hlídku a vstupují do restaurace Borgo Agnese. Prezident už na Moravu přijel. Před vchodem právě pod cedulí zákaz stání odtahují první zaparkované auto.

## Hody o pěti chodech

Hned u šatny nasají nosem první vůně: rybí aroma se tu mísí s květinovým. Mladá žena mokřým mopem pečlivě obhřídí každý centimetr dlážděné podlahy, vůně květů se line z bublin v kbelíku. Ta rybí pak vychází z kuchyně a táhne zvědavce za nos jako na provázku. Ve dveřích slyším zvučný mužský hlas, jak udává strohé pokyny obsluze u vchodu: „Přemó, řekni té paní, ať už rychle odjede, nebo odtáhnou i to auto s prádlem.“

Do oběda zbývají dvě hodiny. U sporáků se číní sedm chlapů v rondonech. Na pažích v bílých stejnojmenných jim září vyšitá jména.

Majitel a kuchař v jednom, Michal Prachař, točí vyřezávaným mlýnkem nad kouřícím hrncem a drtí zrnka voňavého pepře. Ze zmučlaného papíru čte všech pět chodů prezidentského menu. Na druhém círu je sestava jídel pro ochranku. Mě nejvíc zajímá ta první pětice.

Sklenka sektu z Moravy a malý studený předkrm „rovnou do pusy ze lžičky“ prý sled chodů zahájí. Uzený tuňák a jihoitalská zeleninová caponata přijdou na řadu jako předkrm a jehněčí zase sehráje hlavní part.

Michal si ukazuje na záda, do

## 5 chodů pro prezidenta

■ Sekt Veronice, Proqin, Velké Němčice Amouse bouche (jednohubka šéfkuchaře)

■ Čerstvě uzený indonéský tuňák se sicilskou caponata (nakládaná zelenina), bruschetta (nasucho opečený toskánský chléb)

Ryzlink rýnský, 2007, Sonberk Popice

■ Polévka z černé francouzské čočky s krevetami

■ Jehněčí panenka pečená do růžova na sauté ze zeleného chřestu, gratinované brambory s parmazánem, vlastní jus Merlot, 2007, pozdní sběr, Aleš Gala, Vinohrad Horní Věstonice

■ Crème brûlée (žloutkový krém s karamelovou krustou)

Ryzlink rýnský, 2005, výběr z bobulí, Mikrosvín Mikulov

míst, kde malá jehňátka mají svou velejemnou panenku, a říká, že pan prezident prý má rád maso víc propečené. „Jeho porci necháme v teple o minutu déle než ostatním, na medium plus.“ To byl jediný požadavek, který z Kanceláře prezidenta dostal.

Oběd uzavře dezert creme brûlée. Podává se v misce horký a typická cukrová krusta se tvoří ožehnutím těsně před podáváním. „Máme na to pistole dvě, s krevetami. Už chápu, co tu celou dobu tak vábívoní. Vařené krevety.“

## I rajčata si sušíme sami

„Chcete tu polévku ochutnat?“

Prachař mi podává plnou porcelánovou misku a vyleštěnou lžičku. Tekutina se tváří jako průměrná čočková, jen přebarvená na oranžovo. Ale nudu školních kuchyní okamžitě rozpouští její vůně. A můj nos se dostává do extáze. Zpod kousků hladkolisté petržele vyplouvají na hladinu růžová tělčička krevet. Na zadek si sedá kromě nosu už i můj jazyk. Čočka, taková spíš čočička, je miniaturní a mezi zuby krásně křupe.

„Ryba, zelenina, luštěnina a ještě něco sladkokyselého?“ Pátřám po původu neobvyklé chuti. „Vám chutná ten vývar, že? To byste musela upéct skořápky humrů a redukovat s vývarem z mořských



**ŠÉF I KUCHAŘ** Michal Prachař (na snímku) spolu se sedmi kuchaři připravují oběd pro prezidenta: dvě menu pro padesát lidí. V kuchyni, kam už v té době nesměl nikdo cizí, zvládli pokrmy pro MF DNES i vyfotografovat.

FOTO: MAFa – JULIE KALODOVÁ, MONIKA TOMÁŠKOVÁ



## Za oponou Kachnu mu vaří každéj

– Livia a Václav Klausovi přišli ke stolu jako poslední.

– Na konci oběda svolal prezident kuchařský tým a všem podal ruku

– Oběd začal o osm minut později, trval přesně 85 minut

– Restaurace připravila dvě pětichodová menu pro padesát osob

– Přípravy trvaly dva dny a v kuchyni zaměstnaly osm lidí, dalších osm číšníků pečovalo o servis

– Použity byly převážně místní suroviny, jehněčí maso pocházelo z biofarmy ve Velkých Losinách

– Výběr jídel pro prezidenta schválil předseda Jihomoravského kraje Michal Hašek, který prezidentskou návštěvu hostil

– Majitel restaurace Michal Prachař vypil v den návštěvy dvacet espres

– Prezident a jeho doprovod po obědě pili kávu, která pochází z malé pražírny na severu Itálie

– Vína k menu byla moravská na přání Hradu. Osobně je degustoval a vybíral majitel restaurace.

– Traduje se, že Václav Klaus má rád kachnu, ale kuchaři zvolili jehněčí: „k a c h n u mu vaří každéj“.



ryb. Dotáhl jsem to pomerančem,“ prozradí mi Prachař.

S pusou plnou pidičočky závidím paní Livii a říkám si, že trochu prohloupila: z Hradu totiž poslala kuchařům vzkaz, že si přeje od všeho jen poloviční porci.

Očekávala jsem chaos mezi hrnci, nervy natažené jako dráty. Kuchaři v Borgo Agnese však hodinu a půl před VIP obědem jsou viditelně v pohodě a nerez se tu blýská jako po generálním úklidu.

Slupky, mouku i zkrabacený pečící papír hbité ruce okamžitě likvidují. Miniaturní kostička mrkve právě neposlušně vyskočila šéfkuchaři Romanu Němcovi z páne. Sebral ji dlouhou pinzetou a poslal obloukem do odpadkového koše. Bez řeči. Možná proto mu ostatní dali přezdívkou Němej. Ani před důležitou návštěvou se nikdo z kuchařů strachy nepotí. Nebo to dobře skrývá.

Caponata, to budou určitě ty úhledné bochánky támhle na stole. Prachař plní kovovou formičku nevzhlednou hmotou z misky a tvoří stejnoměrnou sérii jako šťastné dítě na vlhkém písku.

Zeleninový základ je na bázi paprik a česneku a doplní tuňáka v předkrmu. Štiplavost aromatického česneku ruší pomalé vaření, nakonec je zvláště sladký. „Na jídlo je jen hodinu patnáct. Máme hrozně málo času, a musíme si co nejvíc věcí připravit dopředu.

## Všechno je domácí

„Vyrábíme si všechno sami. Na jaře jsem osobně sesbíral snad pět kilo kopřiv na jarní krém. Pálilo to i přes rukavice.“

## Šéf restaurace Michal Prachař

tele jsem si představovala u papírů v kanceláři, a on přitom trhá kopřivy a mačká pomeranče prezidentům do polévky.

## Všechno musí být dokonalé

Vyžehlené ubrusy pokryly stoly: nejprve velké, v barvě tmavého dřeva, navrchu je světlé plátno. Číšník Roman naposledy leští a kontroluje spousty obrovských sklenic, bude rozlévat víno a starat se o prezidentský pár. Překládá napul papírové jídelníčky v barvě ubrusů a řadí je do přesného zákrytu. Černovláška Radka každému místu pečlivě přiřazuje jmenovky. Cedulka „pan Václav Klaus“ stojí vedle nablýskaných příborů uprostřed stolu.

„Bohužel, z okna není momentálně hezký výhled, vedle se staví, podívejte se na ty plachty!“ říká Radka, která by to chtěla mít dokonalé. Stavebním dělníkům naproti v ulici je výjimečná návštěva úplně fuk, v klidu dál šplhají po lešení.

Příjemná pohoda se náhle nápadně mění – je deset třicet a do restaurace přijíždějí dva hygienici. Kontrolují všechno. Sestavu jídelníčku, teplotu jídel při výdeji i zdravotnické průkazy. Hezky podle vyhlášky.

Rychle vypálím z Borgo Agnese. Vymezený čas vypršel a tuňák už se servíruje na talíře. Jen fotoaparát zůstal v kuchyni. Kuchaři mi totiž něco slíbili: „Jasně, nastavte si to. Sice nebudeme mít vůbec čas, ale vyfotíme vám z těch talířů ten nejdůležitější!“

Dělníci z lešení najednou zmizeli, ochranka stavební ruch na chvíli přerušila. Za několik desítek minut se totiž zanořil do podzemního parkoviště restaurace přísně střežené limuzíny.

julie.kalodova@mfdnes.cz