



Natali šéfuje asijské restauraci, každému kuchaři osobně ukazuje, jak se jídlo připravuje.

Dříve vařit neuměla, teď vede asijskou restauraci

Do svých 27 let neuměla uvařit žádné jídlo rodného Vietnamu. Pak se rozhodla šéfovat asijskému bistro. „Na tři měsíce jsem se zavřela do kuchyně a vše se naučila,“ říká Natali Šnicerová, dnes majitelka restaurace Public Chilli v centru Prahy.

V prostorách na konci Pánské pasáže s jedním z východů na Ovocný trh se zakazníky pokoušelo oslovit už víc gastronomických podniků. „Žádný nevydržel víc jak rok, my jsme tu rok a měsíc, to je rekord,“ směje se Natali, když nám nalévá zelený čaj s voňavou rýží.

„Připomíná mi to dětství ve Vietnamu, když jsem chodila do mateřské školky a prosila kuchaře, aby mně a brášce dovolili vyškřabát si připálenou rýži ze dna hrnce. Byl to pro nás úžasný zákusek, žádný jiný nebyl. V polovině 80. let se Vietnam poma-

lu vzpamatovával z války, kdo měl motorku, byl boháč,“ vysvětluje.

Stačila jediná recenze

Když pak v roce 1995 přijela Natali do Česka, kde už pracovala a žila její maminka, byl to pro ni šok. Ze země, kde nebylo nic, najednou nikdo v jejím okolí materiálně nestrádal. „Bydleli jsme v Ostravě, na jednu stranu to byla drsná škola, na druhou jsem se potkávala s moc fajn lidmi. Naučila jsem se žít podle přísloví – Co tě nezabije, to tě

posílí,“ vzpomíná s tím, že i když toužila stát se doktorkou, jazyková bariéra byla pro úspěšné studium příliš velká.

Stala se kosmetičkou, vdala se a odešla s dnes již bývalým manželem do Prahy. Po deseti letech práce v oboru, kde byla hodně úspěšná, chtěla změnu. „Přemýšlela jsem o kavárně, ale když mi bratr, který v Karlíně provozoval asijské bistro, řekl, že ho bude muset zavřít, protože k němu nikdo nechodí, rozhodla jsem se podnik převzít.“

Reakce rodiny ji pobavila. „Co s ním prý budu dělat, když neumím uvařit žádné viet-

namské jídlo? Pizzu nebo segedín jsem zvládla, tak jsem se zavřela na tři měsíce do kuchyně a učila se všechno od začátku – jaké maso použít, jak ho nakrájet, kdy ho vyndat z pánve. Pak jsem bistro otevřela a další dva měsíce se chytala za hlavu, že nemám klienty.“

Vše se změnilo doslova ze dne na den. Stačila jediná kladná recenze jejího Red Hot Chilli na blogu gastronomického experta Cuketky a lidé se hrnuli. „Vůbec jsem nevěděla, že někdo takový existuje. Jen jsem si s pánem povídala, jak dělám vývary, vařím vietnamská a thajská jídla. Měli jsme jich na lístku patnáct, včetně polévky a salátů,“ vzpomíná Natali. Už tehdy se naučila servírovat chilli zvlášť v misce, aby si každý mohl jídlo přiostrřit podle vlastní chuti.

Fusion i klasika

Po devíti letech v Karlíně ji práce v bistru přestala uspokojovat. „Red Hot Chilli jsem prodala kamarádovi, který slíbil, že zachová stejný koncept, já se další rok věnovala dceři, hodně jsme spolu cestovaly. Navštívily jsme nejrůznější země, včetně Japonska. Samozřejmě jsme také ochutnaly mnoho jídel, byla to dobrá inspirace pro budoucnost,“ říká majitelka restaurace, v níž se servírují asijská jídla. „Když mi tento prostor nabídl, okamžitě jsem se do něj zamilovala.“

Zeleninu, ovoce, maso, ale třeba i kosti na vývary se do Public Chilli vozí denně čerstvé. „Polévku Pho naučili Vietnamce vařit francouzští kolonialisté ve 20. letech minulého století. Maso se u nás sice do té doby vařilo i smažilo, ale vývary z kostí nikdo nedělal. My jsme pak Pho přizpůsobili svým chutím a přidali bylinky a nudle,“ říká žena, která své kuchaře osobně učí, jak se jídla připravují. „Všechno si děláme sami, vše musí být čerstvé. Od knedlíčků, přes pikantní kimchi salát, až po sezamové krekry.“

Mají i polední menu

Public Chilli nabízí jak typická jídla jednotlivých zemí – třeba čínskou polévku wonton s knedlíčky plněnými vepřovým masem, krevetami a rýžovými nudlemi – tak směs hned několika kuchyní, tzv. fusion. Sem patří určitě Public hovězí carpaccio z hovězí svíčkové posypané křupavou cibulí, bylinkami a arašídami nebo pečená kachna s lanýžmi podávaná s vodními kaštanými, zázvorem a švestkovou hoisin omáčkou.

„U kachny jsme museli změnit recept, nejdřív to byl vlastně hustý vývar, z něho



Vše se vaří čerstvé, polotovary neexistují.

maso hodně natáhlo lanýžovou chuť. Teď jsou to plátky kachny ozdobené proužky husté omáčky. Ale byla to změna k lepšímu, i mně chutná víc,“ vysvětluje Natali.

Nebrání se ani polednímu menu. „Vždy je ale asijské, jídla vaříme tak, jak bychom si je připravovali doma. Teď máme hovězí naložené v sezamu a rajčatové šťávě a dušené na červeném víně,“ říká podnikatelka. Ráda by, aby si k ní našli cestu čeští klienti a cizinci žijící v Praze. „Přizpůsobili jsme tomu i ceny, v centru metropole nic drastického. Není to sice zlatý důl, ale na rýži ještě mám. Nejdůležitější je, že mě práce baví,“ uzavírá s úsměvem Natali.

Jana Hanušková Čaj s voňavou rýží připomíná Natali dětství.



Lord Ginger, koktejl pro horké letní dny



Foto politrnauzetenehostromluc

Prostějovská Palírna U Zeleného stromu, nejstarší v Evropě, za pět set let svojí existence určitě zažila mnohá letní horka. Pro takové dny má připravený recept na osvěžující koktejl Lord Ginger, v němž se uplatní její Stará žitná myslivecká. Ta vznikla v 16. století jako česká odpověď na skotskou whisky.

Základem myslivecké je žitný destilát a macerát ze sušeného ovoce. Suroviny po smíchání zrají v základní verzi výrobku rok v dubových sudech a dodávají chuti vyrovnanost a harmonii. Reserve, která zraje čtyři roky, má chuť spíše ostřejší a v závěru štiplavější. Výrazné jsou tóny po žitu a nasládllost ovoce.

Suroviny: 4 cl Stará žitná myslivecká Reserve, 1/8 limetky, zázvorové pivo nebo limonáda, kostky ledu

Příprava: Nadávkuje do připravené vysoké sklenice Starou žitnou mysliveckou Reserve. Zасыпeme do plna ledem. Dolijeme po okraj zázvorovým pivem. Vymáčkeme a vhodíme 1/8 limetky. Na ozdobu použijte limetku nebo plátek zázvoru. **(jan)**