

Majonéza byl pro mě životní objev!

Kdysi učila Čechy zamilovat si polévku pho, teď je seznamuje s národními pokrmy z thajské, čínské, japonské a korejské kuchyně. **NATALI ŠNICEROVÁ (37)** se narodila ve Vietnamu, do Česka dorazila ve čtrnácti. Nejprve se prosadila jako kosmetička a později se vrhla na gastronomii, byť není vyučenou kuchařkou. Osm let provozovala bistro Red Hot Chilli v Karlíně, pak rok cestovala po světě, aby načerpala novou inspiraci. V současnosti druhým rokem v centru Prahy šéfuje vlastní restauraci Public Chilli. Letos hodnotila také jídlo soutěživých v kuchařském pořadu MasterChef.



■ Když jste do Česka v roce 1995 přijela, co vás tady nejvíc překvapilo?

Že tady máte v zimě tolik sněhu. Tehdy ho napadlo tolik, že na chodnících byly vyhrabané jen velmi úzké cestičky. Když jsme přiletěli do Prahy, přišlo mi to jako pohádka. Řeka, na kopci zámek, až později jsem se dozvěděla, že se jedná o hrad. Ale pak jsme nasedli na vlak a jeli jsme do Ost-ravy. Cestou jsem koukala z okýnka a to už mi jako pohádka nepřišlo (*usmívá se*). Bydli jsme v obrovském paneláku. Bylo mi líto, že jsme nezůstali v Praze...

■ Jak vás vzali spolužáci ve škole?

V 90. letech do Česka mířila druhá generace Vietnamců. A mezi nimi hodně dětí, jejichž rodiče sem emigrovali mnohem dříve. Maminka tu ještě zažila totalitu, dorazila v roce 1987. Jako lékařka měla pečovat o vietnamské dělníky textilní továrny. Jenže neměla moc práce, protože nikdo moc nemarodil, aby vydělal peníze a mohl je poslat domů, tak začala v té továrně taky pracovat. Tehdy s přijetím neměla moc problém. Zato já a můj starší bratr jsme to měli celkem složité.

■ V čem?

Nastoupila jsem do šesté třídy, bratr do osmé, přestože věkově jsme měli být výš, ale kvůli jazykové bariéře nás poslali do nižších

ročníků. Pro spolužáky jsme tehdy byli za exoty. Moc jsme se nechytali, protože jsme jim nerozuměli. Některé děti byly zvědavé, chtěly se kamarádit. Ale oba jsme zažili i šikanu. Klasická reakce na neznámé je totiž všude stejná – vymezit se proti tomu.

„Já i bratr jsme v české škole zažili šikanu.“

■ Co bylo nejhorší?

Spolužáci se nám vysmívali, dělali naschvály, schovávali věci, poštuchovali nás. Žádné fyzické násilí jsem nezažila, ale i tak to bylo občas pro mě kruté. Měla jsem smůlu, že jsem šla právě do té šesté třídy, kde asi zrovna kulminuje taková ta jalová puberta. Menší vietnamské děti, co třeba šly do první třídy, byly víc v pohodě. Malé děti ještě nejsou tak zlé a vynalézavé. A bratrovi spolužáci v osmičce zase už byli o trochu rozumnější. Mně pomohlo, když jsem se staršími dětmi odjela na lyžařský výcvik. Seznámili jsme se, začali jsme si povídat, a díky tomu jsem se naučila i líp česky, a přijali mě. Našla jsem si dokonce kamarádky.

■ Co bylo pro vás v češtině nejtěžší?

Hlásky „ř“ a „š“. A pak skloňování a rody, to nezvládám dodnes. Jestli se říká dva rohlíky nebo dvě rohlíky, to úplně neřeším. Ta pravidla mi nelezou do hlavy. Pořád v tom mám zmatek.

■ Máte nějaké oblíbené české slovo, které vám hezky zní?

Asi jídlo. To zní pěkně (*směje se*).

■ Když maminka odjela do tehdejšího Československa, bylo vám pět let. Jak vám to doma vysvětlili? Věděla jste, že to odloučení je na tak dlouho?

Neoznámili nám to. Nevěděla jsem vůbec nic. Najednou maminka odjela s kufrem.

■ Oplakal jste to? Tušila jste, že jeden někam daleko?

Najednou doma byli všichni příbuzní. Mě a bratra vzala teta na zmrzlinu. Vrátili jsme se a máma nikde. Bylo to těžký... Naši byli rozvedení, zůstali jsme s babičkou... (*má slzy v očích*) Promiňte, ale už bych se k tomu nevracela.

■ Každopádně muselo být těžké si najít pak k sobě s maminkou cestu, když jste se viděli po devíti letech. Co vás sblížilo?

Začala jsem jí pomáhat v práci. Dopoledne jsem byla ve škole a odpoledne jsem ji šla vystřídat, aby mohla doma uvařit. Měli jsme stánek na sídlišti, prodávali jsme spodní prádlo. Původně jsem se měla starat o tříletou sestřičku, to byl vlastně důvod mého a bratrova přesunu do Československa, ale pak se ukázalo, že bratr je studijní typ, tak mezi čtením učebnic hlídala malou doma a já prodávala ve stánku... Sestra je prima, dělá dobré jméno naší rodině. Má skvělou kariéru. Vystudovala diplomacii a pracuje v Kodani při OSN, mimo jiné pomáhá začleňovat uprchlíky do nové společnosti. Odmala chtěla pomáhat lidem.

■ Co jste vlastně jako dítě chtěla dělat vy?

Chtěla jsem být doktorka jako máma. V sedmé třídě jsem začala chodit na zdravotnický kurz. Měli jsme různá soustředění zaměřená na první pomoc. Bavilo mě to, ale bohužel moje jazykové schopnosti nestačily, abych udělala přijímačky na střední zdravotnickou školu. Proto jsem se přihlásila na obor kosmetika. To mě taky hned chytlo, protože jsem se tam naučila pečovat i sama o sebe. A do toho jsem pořád mám pomáhalu s prodejem. Nebrala jsem to nijak úkorně, ve vietnamské komunitě to je naprosto běžný model. Tu střední školu jsem si ale vydupala (*usmívá se*). Máma ne-



Vlevo mušle svatého Jakuba s pancettou, saté omáčkou a edamame pyré, vpravo letní závitky s telecím masem a tuňákovou omáčkou. První pokrm byl nápadem Mattea, druhý vymyslela Natali.

byla moc ráda, protože se nám zrovna rozjel byznys a ona na mě spoléhala. Nakonec jsem to zvládla oboje.

■ Kdo byl váš první model, na kterém jste si líčení zkoušela? Máma?

Kdepak, líčily jsme se nejdřív vzájemně s holkami ve třídě a pak přišly na řadu modelky. Už v prvním ročníku jsem zjistila, že mi jde make-up, uspěla jsem v několika soutěžích a díky tomu jsem pak na přehlídkách měla hodně práce.

■ Co bylo pro vás vrcholem v této kariéře?

Zúčastnit se přehlídek předních tuzemských návrhářů a pak také opakovaně účast na filmovém festivalu v Karlových Varech, kde jsem měla možnost líčit herečky a další osobnosti. Pracovala jsem jako kadeřnice a vizážistka pro kosmetickou firmu, která měla krásný salón v Grandhotelu Pupp.

■ Proč jste nezůstala u líčení a vrhla jste se do gastronomie?

Nechci se nikoho dotknout, ale vadilo mi, že v práci potkávám samé ženy. Po deseti letech jsem prostě chtěla změnu. A jsem moc ráda, že v kuchyni mám i muže (*usmívá se*). Původně jsem si chtěla otevřít kavárnu. A pak jsem po bratrovi převzala bistro Red Hot Chili v Karlíně, kde jsem taky vydržela necelých deset let.

■ Jaké byly začátky?

Skočila jsem do toho po hlavě, bez zkušeností. Naštěstí se nebojím riskovat. Moc jsem toho ve svém životě předtím nenařila. Pro malou dceru jsem připravovala jednoduchá jídla z české a italské kuchyně. Asijskou jsem vůbec nevařila. Neuměla jsem udělat ani smažené závitky (*usmívá se*).

■ Které z českých jídel jste si oblíbila?

Svíčkovou a segedínský guláš s knedlíkem. Kombinace kysaného zelí s paprikou mi přijde skvělá. Nebo klobásy s kremžskou hoř-

číci. Anebo poctivý český chleba s dobrým máslem či s paštikou. Ale největší pecka byl smažený řízek s bramborovým salátem, to bylo první jídlo, do kterého jsem se tady zamilovala hned po příjezdu. Majonéza pro mě byl životní objev! (*směje se*) Základy české kuchyně jsem se naučila už na základní

„Bramborák jsem se naučila od tchyně.“

škole, kde jsme každé dva týdny měli kuchařský kurz, to mě strašně bavilo. Doma jsem pak pekla buchty a bublaninu. Někdy mám po českém jídle absták, protože v restauraci pořád ochutnávám asijské. To pak běžím na guláš třeba ke kamarádovi do restaurace Mincovna, která je poblíž mého podniku Public Chilli. Anebo si dám někde

bramborák. Moje tchyně ho dělala skvěle. Naučila jsem se ho od ní. A její bramborový salát. Přidává tam zkaramelizovanou cibuli, kterou restuje na sádle, což salát obohatí o sladkou pečenou chuť, a navíc nenadýmá. Dala bych si, těším se na Vánoce (*usmívá se*).

■ Kdo vás učil vařit asijskou kuchyni?

Něco mi ukázala švagrová, ale ty pravé asijské chutě jsem se učila od asijských kamarádek, které vařily doma a recepty měly od rodičů. Ležela jsem v kuchařkách, pídila se na internetu. A mnohdy jsem postupovala metodou pokus omyl. Pořád jsme zkoušely a ochutnávaly, než to bylo dokonalé. Kamarádky mi hodně pomohly, protože jsem vlastně u řady jídel ani ty autentické chutě neznala. Máma totiž asijskou kuchyni doma nevařila.

■ A neznala jste ji ani od babičky z Vietnamu?

To jsem byla dítě, moc jsem ty chutě nevnímala... Postupně si je vybavuju, ale když

S italským kuchařem Mateem De Carli si Natali Šnicerová nedávno vyzkoušela snoubení italské a asijské kuchyně. V každém z pěti chodů, které podávali v její pražské restauraci Public Chilli, byl otisk obou.



A ještě jeden příklad fúze asijské a italské kuchyně: ravioli s rajskou a sójovou omáčkou.



jsem začínala v bistru, neměla jsem na co navazovat. Neznala jsem ty recepty, i když jsem babičce občas v kuchyni koukala pod ruku. Nejvíc mi od ní chutnalo restované kuřecí na citronové trávě. To mám ráda dodnes. V Public Chilli ho děláme s trochou kokosového mléka a s řadou dalších ingrediencí, ale základ je stejný. U nás doma se moc nedebružovalo, protože jsme byli docela chudí. Měli jsme většinou polévku nebo vařenou zeleninu a k tomu miskou rýže. Maso jsme měli jednou měsíčně. Ale necítila jsem se nijak ochuzená. Zažila jsem hezké dětství, babička se snažila. Teď můžu mít, na co si vzpomenu, ale stejně to nejím, protože držím dietu (*vyrskne smíchy*).

■ Pomáhala jste v kuchyni babičce?

Jenom očistit zeleninu. Vietnamci jsou v kuchyni velcí pedanti, všechno musí být udělané správně. Děti se tam do kuchyně moc nepouštějí. Hodně se vaří venku pod stříškou, protože tradiční obydlí ve Vietnamu je malé, takže by se tam kuchyň ani nevešla, není tam dobrá ventilace. Proto kuchyň bývá postavená bokem. Obývali jsme jednu místnost velkou asi 15 metrů čtverečních. A třikrát čtyřikrát do roka nás spláchl povodeň. Občas mě probudila voda v posteli. Ale mě to přišlo jako dobrodružství brodit se doma vodou.

■ Uplavaly vám i hračky, ne?

Měla jsem jedinou panenku, kterou jsem si vyrobila sama. A ta byla schovaná ve skříni, bezpečně v horní polici, abych ji uchránila. Hračky moc nebyly, ale my jsme je ani nepotřebovali – hráli jsme si venku. Stavěli

jsme třeba v lese přístřešky. Na televizi jsme chodili k sousedovi jen večer na pohádku, třeba ruský kreslený seriál Jen počkej, zajíc!

■ Byla jste se podívat od té doby ve Vietnamu?

Jednou za rok se tam dostanu, ale ne do rodného města. Nějak se mi tam nechce, babič-

„Vietnamci jsou v kuchyni velcí pedanti.“

ka už bohužel není... Ráda po Vietnamu cestuju, ochutnávám různá jídla. Každá část Vietnamu má specifické ingredience a pokrmy. Doteď jsem neochutnala všechno.

■ Žila jste na severu. Co bych tam měl ochutnat?

Rýžovu kaši se silným kuřecím vývarem a masem posypanou osmaženou cibulkou a koriandrem. Miluju rýžové palačinky s mletým vepřovým masem a houbou Jidášovo ucho.

■ Mně na severu asi nejvíc chutnalo bun-chá - na ohni grilovaný bůček s rýžovými nudlemi a bylinkami.

To je skvělé! Bohužel u sebe v restauraci to neudělám, protože tu nemám otevřený oheň s uhlím, a než toto jídlo vařit napůl, tak raději vůbec. Na elektrickém grilu to není ono. Když si chci pochutnat na bun-chá, vyrazím do tržnice Sapa. Jméno toho bistru si nepamatuju, ale je nalevo od chrámu.



■ Co ve středu Vietnamu?

Tam mají skvělé polévky – mně chutná třeba bun bo Hue. Hue je královské město, takže ta polévka je velmi bohatá. Je v ní vepřové koleno, nebo nožičky, hovězí, krev, nudle, citronová tráva. Je to velmi pikantní a syté.

■ A co neznámější vietnamské jídlo - polévka pho? Kde je nejlepší?

Všude ji vaří trochu jinak. Na severu víc doslana a je méně bohatá, na jihu je naopak víc dosladka. Na jihu zase mají skvělé čerstvé mušle, které jen orestují na citronové trávě, česneku a chilli.

■ Ve vašem podniku Public Chilli máte mix asijských jídel - kromě vietnamských pokrmů, thajské kari, japonskou polévku ramen, čínské knedlíčky dim sum, korejské kimchi (pikantní salát připravený z nakládané a fermentované zeleniny s chilli, hlavní ingrediencí je zelí). Jak vás ten mix napadl?

Už v předchozím bistru Red Hot Chilli jsem měla kromě vietnamské i thajskou kuchyni. A teď jsem do party přibrala další. Vybrala jsem, co mi nejvíc chutná, a naučila se to, aby to mohli ochutnat i naši hosté. V tom prvním podniku jsem vsadila na polívku pho. Vedle Sapy a bistru na Jiřáku jsme tehdy byli asi jediní další, kdo ji tady v Praze nabízel.

■ Jaká byla první reakce hostů?

Začátky byly těžké, první dva měsíce skoro nikdo. Nakoupila jsem suroviny, navrhla jídla a přišlo pár lidí. Bylo to deprimující. Říkala jsem si: „Z čeho budu platit lidi a nájem?“ Hodně nám pomohl foodblogger Cuketka, který si u nás pochutnal a pochválil nás na internetu. Od té doby jsme neměli o hosty nouzi. Místo dvaceti porcí denní jsem vařila dvě stě a skoro vše se prodalo. Kromě zmíněné polévky pho nejvíc šlo bun bo nam bo (*vietnamský salát s restovaným hovězím masem, pozn. red.*).

■ Po osmi letech jste ale bistro prodala. Proč?

Zase jsem potřebovala změnu. Cestovala jsem po světě, a když jsem mohla, vzala jsem s sebou tehdy třináctiletou dceru. Byli jsme na Maltě, v Anglii. Vzala jsem ji třeba do Japonska, které toužila poznat. Zamíloval si Tokio. Mně se nejvíc líbilo v New Yorku, tam můžete ochutnat všechny kuchyně světa v té nejlepší kvalitě. Nespálíte se v luxusní restauraci ani v obyčejném bistru. Jídlo mě hodně bavilo i v Singapuru. A v Japonsku mi kromě sushi nejvíc chutnaly polévky, hlavně ramen, a rýžové koláčky.

■ Po roce cestování jste se zase vrátila ke gastronomii. Proč?

V hlavě jsem měla spoustu nápadů, co vařit. Doma jsem pak měsíce trénovala těsto a náplně na knedlíčky dim sum. Věděla jsem, že tentokrát si restauraci otevřu někde v centru. A když mi nabídli k pronájmu ten

◀ Kari s krevetami rovněž patří mezi oblíbené objednávky hostů restaurace Public Chilli. Jedná se o thajské jídlo, neboť obsahuje kokosové mléko, které Vietnamci nepoužívají. Patří do něj i větší dávka chilli, aby se vyvážil nasládlý charakter pokrmu.

nádherný prostor na Ovocném trhu, s malovaným dřevěným stropem, věděla jsem, že tady chci být. I když jsem věděla, že to bude náročné, protože restaurace je o dost větší, než jsem měla. Navíc působí docela luxusně, a přitom dnes jsou v módě spíš hipsterská bistra.

■ Co je pro vás zatím vrcholem ve vaší gastronomii? Kromě pochvaly od foodblogera Cuketky? A účasti v soutěži MasterChef, kde jste v jednom díle porotě pomáhala hodnotit soutěžící?

Největším úspěchem pro mě je, že se k nám hosté vrací. Hodně jim chutná třeba naše kari, děláme si vlastní kari pastu. Ale moc jsem si užila třeba vaření s italským šéfkuchařem Mateem, který má v Praze vyhlášenou italskou restauraci Casa De Carli. Je to

„Chilli dodá jídlu drajv, nebo jak vy říkáte ‚koule‘.“

velký pohodář. Byl to vlastně první profil, se kterým jsem se potkala v jedné kuchyni. Snoubili jsme italskou a asijskou kuchyni a bylo to podle mě hodně zajímavé. Oslovil mě s tím, že by si to rád vyzkoušel.

■ Na první pohled ty dvě kuchyně nejsou moc k sobě, ale musím potvrdit, že se vám to povedlo.

Obě kuchyně mají rády čerstvé suroviny, jen asijské chutě jsou víc intenzivní.

■ Bez které asijské ingredience byste si vaření nedovedla představit? A proč?

Chilli. Protože ho miluju. Odmala jsem se naučila jíst pálivá jídla. Když je chilli v jídlu správné množství, dodá mu drajv, nebo jak hezky česky říkáte „koule“. K udon nudlím ho dávám jen trochu, aby to šimralo na jazyku. Do kari víc, aby ztlumilo sladkou chuť. Samozřejmě mám ráda bylinky, hlavně koriandr. Vietnamská a thajská kuchyně se bez nich neobejde, zato Číňané, Korejci a Japonci koriandr a bylinky obecně moc nepoužívají.

■ Musela jste nějak přizpůsobit chuť pokrmů Čechům?

Ne. Přizpůsobuju to sobě, protože věřím, že lidem chutná, jak vařím.

■ Chybí vám tady něco z Vietnamu? Moře, sluníčko? Po čem se vám stýská?

Chybí mi prostě Vietnam. Když tam přijedu, cítím se tam jako doma, přestože už dělám ve vietnamštině chyby, takže jsem ve fázi, kdy neumím pořádně česky a trochu zapomínám svou rodnou řeč. Naštěstí mám v kuchyni Vietnamce, takže mluvím každý den. Nejhorší je pro mě rychlé přepínání z vietnamštiny do češtiny. Česky jsem nejlíp uměla v pubertě, teď mám pocit, že víc šišlám a mám větší přízvuk. Jsem tu sice pětadvacet let, ale pořád se tady cítím trochu jako cizinec. Ale když jsem třeba v Hanoji, po čtrnácti dnech mi zase chybí Praha. Města ve Vietnamu mnohem víc pulzují, v Praze je větší klid.

Milan Eisenhammer



Po Vietnamu se Natali občas zasteskne. „Když tam přijedu, cítím se tam jako doma,“ říká. Každý den pije japonský zelený čaj Genmaicha, který obsahuje i praženou hnědou rýži. „Díky tomu mi jeho vůně připomíná dětství,“ dodává.



V pražské restauraci Public Chilli se vaří mix asijské kuchyně. Hosté se sem vrací nejen na závitky, mangový salát, udon nudle, ale také na polévku pho. „Je zajímavé, že ji naučili Vietnamci 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...“ vysvětluje Natali Šnicerová.