

Nejlepší české jídlo? Koleno a smažák!

Jeho příběh je hodně netradiční. Italský geodet **DANIELE GOVONI (45)** se usadil v Praze, kde se zamiloval do Rusky, která tu žije od mládí. A spolu začali podnikat v gastronomii. Nejprve na pražské Náplavce provozovali stánek s burgery. A přes další postupné kroky (vyhrál třeba mistrovství Evropy v přípravě steaků) se dopracovali až k vlastnímu vytouženému podniku – koncem roku 2019 v centru Prahy otevřeli masovou restauraci MeatEater. Nabízejí tu steaky z nejlepších mas na světě:

švédského, dánského a překvapivě i polského...

„Vím, že Češi polským potravinám moc nevěří, ale to maso je skvělé. Steak z něj se rozplývá na jazyku,“ láká Govoni. Co z české kuchyně ho nejvíc zaujalo?

A proč by si v Itálii restauraci nikdy neotevřel?

■ Jak se stalo, že se Ital dal dohromady s ruskou partnerkou a žije v Praze?

Představili nás společně známí. To už jsem tady nějakou dobu žil. Moje partnerka tu vyrůstala od dětství. Ihned jsem se do ní zamiloval, protože se pořád usmívala, což v Česku není zvykem. Lidi se tu málo usmívají. Možná proto, aby vypadali seriózně. Kdežto já jsem z Itálie na úsměvy zvyklý a taky na drsnější humor.

■ Měl jste i italské partnerky. V čem je tento vztah jiný?

Jsem rozvedený, s italskou partnerkou to nefungovalo. A teď? Pocházíme z odlišných kultur, takže máme jiné představy o tradicích nebo jak má třeba fungovat rodina. Ze začátku jsme zažívali i krušné chvíle, než jsme našli kompromis, který by vyhovoval nám oběma. Naučili jsme si těch odlišností na sobě vážit. Ale možná se něco podobného děje skoro v každém vztahu.

■ V čem konkrétně jste měli odlišné názory?

Například v pojetí rodinného zázemí. To, že jsme žili dlouho na hromádce a nevzali se, bylo pro mé rodiče velký problém. Vnímali to tak, že náš vztah je o ničem, protože se nechci oženit. Naschvál mi to trvalo jedenáct let, než jsme se vzali. A třináct, než jsme to zpečetili dítětem. (směje se) Každopádně jsem to nechtěl

„Já jsem v našem vztahu ten temperamentnější.“

uspěchat a zakládat rodinu dřív, než jsme se dobře poznali. A my jsme toho spolu zažili hodně, díky čemuž jsme si vytvořili pevný vztah založený na důvěře a podpoře.

■ Kvůli čemu jste se pohádali?

V Rusku si ženy velmi často vydělávají pro sebe, mají to jaké kapesné, které samy utratí. Muž má zaopatřit rodinu a starat se, platí všechno. S tím jsem nesouhlasil.

(usmívá se) V mé rodině, a v Itálii je to tak běžné, vydělávají oba, peníze se dají na jednu hromadu a společně rozhodnou, co se za ně koupí. Dál? V Rusku se muž stará o sklenici ženy, dolévá jí víno a vodu. Kdežto v Itálii se v tomto ohledu každý stará jen o sebe. Možná i proto, aby si někdo nemyslel, že muž chce ženu opít a pak jejího stavu zneužít. Moje maminka je feministicky založená. Nedovedu si představit, že by si nechala dolévat víno! Že by čekala před prázdnou sklenicí, než jí někdo obslouží.

■ V češtině máme takový pojem „italská domácnost“. V ní se křičí a hází talíře o zem. Jak to je u vás?

Jsem hodně klidný, což je vidět i na našem psovi. Je to ohař, a přitom velký pohodář. A je to vidět i na našem dítěti, které se převážně usmívá. Ten temperamentnější v našem vztahu, kdo dokáže zvednout hlas, jsem samozřejmě já. Ale kdybyste viděl moje rodiče, připadal bych vám jako beránek. Ti, když řeknou, že někoho milují, zařvou to jako nadávku. Tam talíře občas létají. Ale jen v metaforickém smyslu, protože rodiče neradi ničí věci.

■ Co jste se od sebe v manželství naučili? Klisé by znělo, že vás partnerka naučila pít vodu a vy ji víno...

Vodku nikdy nepila... Naučili jsme se vzájemnému respektu a toleranci. Manželka mě naučila být víc diplomatický. Jako Ital jsem vyznával celkem agresivní způsob žertování. Ona mi vysvětlila, že si to někdo může vzít osobně a že se může urazit. Třeba když k nám přijela na návštěvu její maminka, která velmi špatně nese zmínku o svém věku, oslovoval jsem ji „stará babička“. Dnes se snažím nejprve popřemýšlet, jestli to, co hodlám říct, opravdu nemůže někomu ublížit.

■ Ovlivnili jste se v kuchyni? Objevil jste díky manželce nějaké ruské pokrmy a vy pro ni italský?

Když jsem začínal se soutěžením v grilování, spolu s manželkou jsme vytvářeli barbecue omáčku. A ona do toho přinesla prvky z arménské a gruzínské kuchyně. Mám rád chinkali (knedlíčky ve tvaru malého měsce na peníze plněné zpravidla mletým masem, které bývá ochucené petrželí, koriandrem, cibulí, kmínem a solí, pozn. red.) nebo chačapuri (placky se sýrovou náplní, pozn. red.). Manželka mi objevila i některé asijské chutě.



▲ K nejlepším steakům vyladěné předkrmy, jako třeba francouzský královský holub (vlevo) připravený s pomerančí nejprve metodou sous-vide se silným holubím demi glace, následně ugrilovaný na japonském grilu typu yakitori. K holubímu stehnu a filátku pak servírují nakládaný topinambur (vpravo) i ve formě pyrů s pomerančovou redukcí a zauzenou krokotou s pankem, parmezánem. Jako přílohu si můžete zvolit třeba bramborové Pavé na kachním sádle se sýrem pecorino a domácím kefirem.

Ona se narodila v Rusku, ale její rodiče se po vysoké škole přestěhovali do Kazachstánu, a když jí bylo jedenáct, přestěhovali se do Česka. Italská kuchyně je sama o sobě hodně jednoduchá, dává důraz na chuť samotných surovin. Maso připravujeme na kapce olivového oleje, přidáme sůl a je hotovo. S manželkou jsem objevil různé výrazné chuti. A pak jsme spolu začali cestovat a v tom objevování jsem pokračoval. Všechny ty vlivy jsou vidět i v menu naší restaurace MeatEater.

■ V čem konkrétně?

Třeba v pokrmu Pork Belly Burned Ends (pomalu pečené kostky bůčku okořeněné bbq kořením a zalité bbq omáčkou třeba s máslem a medem, pozn. red.). Jedná se o typický americký pokrm, který v bistru servírují na kus papíru, my to v naší restauraci servírujeme ve vyšperkované verzi. S naší rodinnou omáčkou. Připravil jsem ji já, manželka ochutnávala a hodnotila. (usmívá se)

■ Jaký je recept? Je tam i nějaké gruzínské koření?

Není tam a složení naší omáčky je tajné...

■ Proč jste se tady usadil? Nabízelo se přece, že vás partnerka bude následovat do Itálie...

Hned při první cestě jsem se do Prahy zamiloval. Je to magické město, byť mi trochu vadí to chladnější klima, které tady panuje. Poprvé jsem do města přijel v únoru a byla tu příšerná zima...

■ Proč jste si neotevřel masovou restauraci v Itálii?

Itálie je asi jediná země, kde bych si restauraci nikdy neotevřel. Proč? U vás je daň z příjmu zhruba dvacet procent,

v Itálii přes šedesát. Odvody za zaměstnance jsou tady také mnohem nižší než v Itálii. Abyste tam mohl mít prosperující restauraci, musíte podnikat částečně načerno. To bych dělat nechtěl. Navíc teď skoro všichni platí kartou, takže příjmy ani nejde nezdanit. Proto taky teď hodně restaurací, byť leckdy dobrých, v Itálii krachuje.

■ Nejste vyučený kuchař... Kde jste se to naučil?

Mám slabší formu autismu a jsem dyslektik, takže mám trochu jiný styl uvažování než většina lidí, takový velmi metodický. Každý krok velmi analyzuju a snažím se být výkonný. Když jsem se o vaření začal zajímat, opravdu jsem se do toho vrhnul po hlavě a byl jsem velmi systematický.

„V Itálii bych si restauraci nikdy neotevřel.“

Pořád jsem se učil, hledal způsoby, jak věci zlepšit. Takže aniž bych to studoval v nějaké škole, brzy jsem dosáhnul poměrně vysoké úrovně. Vlastně ani neříkám, že jsem kuchař, protože jsem zaměřený pouze na jednu věc, tedy na grilování. Nejsem šéfkuchař, nýbrž grilmaster. Co se týče vaření, mám zázemí v rodině. Navíc s manželkou rádi jíme, takže máme velkou zkušenost z návštěv nejen zážitkových restaurací. A v kuchyni mám samozřejmě výborné kuchaře, podařilo se mi vytvořit skvělý tým. Úspěch restaurace MeatEater je jejich zásluha.

■ Říkal jste, že máte kuchařské zázemí. Rodiče stále provozují restauraci? Co vás doma naučili? Co jste uvařil jako první jídlo?

Moje rodina provozovala restauraci po tři generace, typický italský podnik. Jako malý jsem seděl v restauraci v ohradce. Když mi bylo asi deset, prodali ji. Bylo to pro mě už hodně náročné... A co mě naučili? Nic! (směje se) Maminka mě do kuchyně radši nepouštěla. Ale něco jsem přece jen odkoukal. Rodiče byli v šoku, když jsem jim asi v osmi letech připravil domácí těstoviny, sám jsem vyrobil tagliatelle. A zhruba v té době jsem jim udělal i míchaná vajíčka, a prý byla výborná. (usmívá se)

■ Jaký je váš nejoblíbenější italský pokrm? Pocházíte z Boloni. Ale boloňské špagety to asi nejsou, že?

To neexistuje! Špagety pocházejí z Neapole. My máme boloňské ragú a dáváme k němu samozřejmě tagliatelle. Obecně mám nejradši rib-eye steak (vysoký roštěnec, pozn. red.). Nejoblíbenějším pokrmem z domova jsou lasagne od maminky a tortellini plněné masem, které dělá tatínek.

■ Takže vlastně italské pelmeně?

No... (kroučí nesouhlasně hlavou) S manželkou se občas hádáme, co bylo dřív. Každopádně se ty dva pokrmy nedají porovnávat. Tortellini jsou samozřejmě mnohem lepší. (směje se) Směs do nich se dělá z mortadelly, prosciutta (sušené šunky, pozn. red.), vepřového a hovězího masa a parmazánu. Pasta je z vajíčkového těsta a vaří se ve vývaru. Zatímco pelmeně jsou jen mouka, voda,



V pražské restauraci MeatEater najdete výběr nejlepších celosvětově oceňovaných mas, od finského sashi přes italskou marchigianu, až po hovězí wolowinu. Třeba jejich cuberoll, tedy rib eye steak bez kosti, který si zde můžete dopřát váží 300 gramů. Naproti tomu největší steak v nabídce váží dvě kila. Velké kusy steaků zde řezou ručně, aby co nejméně porušili strukturu masa.

mleté maso, cibule a bylinky. A vaří se ve vodě. Navrch se dává máslo a smetana.

■ Co vás baví z české kuchyně?

Miluju smažák! (směje se) Tuzemská kuchyně je dobrá. Jen se mi nelíbí, že jídelní lístek vypadá v hospodách po celém Česku dost podobně, rád bych rozmanitější nabídku. Když v Itálii ujedete třicet kilometrů, bude se kuchyně hodně lišit. Ano, bude tam pizza a pasta, ale budou různé a taky odlišné omáčky. V Čechách jsem se naučil jíst pomalu pečená žebra. V Itálii se dělají úplně jinak. Právě díky žebřům jsem se kdysi dostal k barbecue. A miluju pečenou kachnu, tu v Itálii taky neděláme.

■ Máte v Itálii něco podobného našemu smažáku?

Máme pokrm, který se jmenuje mozzarella v kočáře. Sýr se vloží mezi dva plátky toastového chleba, obalí se to ve vejčku a mouce. A pak osmaží. Český smažák je obrovská porce sýra, my máme jen tenký plátek a hodně obalu.

■ A co české omáčky? Baví vás nějaká?

Mám rád svíčkovou, ale tu domácí, chodím na ni ke kamarádům, v restauracích mi tolik nechutná. Mám k ní rád knedlík, který pro mě není zase takovým překvapením, podobný děláme na severu Itálie.

■ Zkusil jste doma uvařit něco z české kuchyně?

Koleno! To máme taky strašně rádi. V Itálii se tahle část prasete v restauracích moc neobjevuje, protože se z ní vyrábí prosciutto. Doma z české kuchyně

„V Čechách jsem se naučil jíst pomalu pečená žebra.“

připravuji hlavně maso: jehněčí, kachnu, vepřové. Omáčky moc ne. Většinou připravím něco lehkého z italské kuchyně. Ale zkusím i jiné. A manželka je pro mě takový pokusný králík. (usmívá se)

■ Kterých pět jídel doma vaříte nejčastěji?

Grilované kuře, steaky, těstoviny, rizoto. A když přijdou na návštěvu kamarádi, tak pizzu. Ale nejčastěji navařím dopředu několik krémových polévek, hlavně hráškovou, které zamrazím. A manželka si to pak ohřeje.

■ Jak se vlastně z geodeta stal mistr Evropy z přípravy steaků a majitel restaurace v centru Prahy?

Docela jednoduše... Ještě když jsem pracoval ve stavebnictví jako geodet, kamarád mě požádal o pomoc s cateringem, protože pocházím z rodiny restaurátérů. Už od dětství jsem trávil hodně času v kuchyni a jako student si po restauracích i brigádně přivydělával. Pak jsem ukončil kariéru ve stavebnictví, protože několik mých klientů mělo špatnou platební morálku. Řekl jsem si, že se nepotřebuju každý den stresovat, že by mě to mohlo stát zdraví. A hledal jsem obor, kde se platí hned. (směje se)

■ A tak jste se dal na gastronomii...

V roce 2014, kdy byl v Česku na vzestupu streetfood, jsem se stal v tuzemsku vítězem mezinárodní soutěže v barbecue. A začal jsem dělat burgery v Praze na Náplavce i na jiných místech. Manželka mi pomáhala, ale do kuchyně jsem ji nepustil, protože vůbec nevaří. (usmívá se) Nicméně měla důležitou funkci - vydávala jídlo, usmívala se a kasírovala. A pak pomáhala s úklidem. Úspěch na Náplavce nám přhrál nabídku pronajmout si v roce 2017 na dva měsíce prostor v Karlíně pro pop-up akce. Tam si nás všimnul italský kolega Matteo De Carli a povídá mi: „Co děláš v téhle díře? Mám dobrou hospo-

Tajemství dokonalého steaku a barbecue nespočívá jen v kvalitním masu a jeho úpravě ale i kořenících směsích. V MeatEateru do svých kulinařských zázraků přidávají tajné směsi koření. Na steaky z deseti a do jejich barbecue omáčky dokonce z devatenácti ingrediencí.

du nechceš jít ke mně?“ Tak jsem šel... A vytvořili jsme úspěšný koncept Maso je maso – vedle burgerů jsme nabízelí steaky z prémiových mas. Pak se k tomu přidal koncept Ryba je ryba. A dělali jsme si legraci, že založíme i restauraci Pasta je pasta. V roce 2019 ale Matteo restauraci prodal, protože dostal velmi dobrou nabídku.

■ **V čem je vaše restaurace výjimečná?** Naše vepřové kostky s barbecue omáčkou neochutnáte jinde. Máme skvělá masa a připravujeme je podle mé speciální techniky, kterou jsem si vymyslel a se kterou jsem vyhrál mistrovství Evropy. Dali jsme si záležet i na přílohách. A věřím, že naše restaurace je příjemné místo. Elegantní, ale nikoli přepychová, má takovou příjemnou rodinnou atmosféru. Hosté vidí přímo do kuchyně, takže se můžou dívat, jak jim vybraný steak masa připravujeme.

„Pečenou kachnu v Itálii neděláme.“

■ V čem konkrétně je ta metoda výjimečná? Steaky se většinou dělají rychle za použití vysoké teploty. Vy tak vysoké teploty nepoužíváte, že?

Ano... Hlavní rozdíl je metodický přístup k přípravě masa a kontrola každé fáze. K tomu, abychom maso správně propekli, jak si host přeje, používáme teploměr. Nezjišťujeme to prohmatáním steaku jako někteří kuchaři. Různá plemena krávy, různý řez a různá vyzrálость masa potřebuje různou teplotu a dobu pečení. Víam,

jakou teplotu by mělo mít maso, když ho dám na gril, jak velký žár by v něm měl být, kolikrát steak otočím, jak dlouho ho mám péct na každé straně a kolik času má pak odpočívat, než ho servíruji.

■ Můžete být konkrétnější?

Díky jasným pravidlům, která jsem léta sestavoval a piloval, je zajištěná stejná kvalita, ať bude na grilu kdokoli. A protože jsem tu metodu vytvářel dlouho, nebudu vám detaily prozrazovat. (usmívá se) Řeknu jen to, že naše příprava trvá o pět deset minut déle než klasická příprava. Díky tomu, když náš steak naříznete, nevyteče z něj šťáva, ta zůstane uvnitř, takže maso není suché. A je rovnoměrně propečené. A samozřejmě má skvělou chuť.

■ Váš nejoblíbenější řez je vysoký roštěnec. Jak dlouho takový steak grilujete? A při jaké teplotě?

Steak na tři prsty, který má zhruba kilo, se bude nejprve dělat zhruba deset dvanáct minut. Ale jak dlouho griluju z každé strany a při jaké teplotě je mé tajemství. Po první fázi maso zhruba deset minut odpočívá při pokojové teplotě. A pak ho ještě dvě až čtyři minuty dodělám na grilu. To je ta hlavní vychytávka!

■ Na menu máte velmi zajímavá masa. Třeba finské Sashi, dánské Swami anebo polskou Wolowinu. Proč jsou prémiová a jak jste je objevil?



▲ Malý rodinný podnik ve Vejvodově ulici v centru Prahy nabízí sice jen dvacet míst. O to více si můžete v soukromé a přátelské atmosféře užít nejlepší masa v Česku.



Různé typy špičkového vyzrálého hovězího lákají do restaurace MeatEater nejen milovníky masa, ale též znalce a lidi, kteří zkusili vysokou gastronomii různě po světě a jedinečnost v každém detailu dokáží ocenit.



Posledních mnoho let se účastním světových soutěží, věřím na blahodárné účinky konkurence. Vedle soutěží v přípravě steaků jsou i soutěže nejlepších surovin, tedy hovězího masa na grilování. V Irsku probíhá každý rok přehlídka nejlepších výrobců hovězího. Třeba polské maso vyhrálo v roce 2017. Na lístku mám vlastně několik posledních vítězů, což se mi povedlo právě proto, že jsem si na soutěžích přípravu masa vybuodoval jméno. Nemůžou je prodat všem, kdo o ně projeví zájem, protože produkce je omezená, tak ho dají tomu, u koho mají jistotu, že to nepokazí. Nebojí se mi prodat to nejlepší z nejlepšího, co mají k dispozici. Stejně jako Mercedes nechá řídit formuli Hamiltona, protože on dokáže kvalitu vozu ještě pozvednout. (usmívá se)

■ **V čem je polské hovězí Wolowina tak skvělé? Určitě víte, že polské potraviny v Česku nemají moc dobrý zvuk... Co v té chuti cítíte zajímavého?**

Vyrábí ho vlastně irská firma, která si v Polsku pronajala území v okolí Mazurských

jezer, kde je velmi čistý vzduch a voda, a tedy i výborná tráva na pastvinách. Přivezla tam irské plemeno skotu a dbá na dodržování pravidel, jak zvířata chovat a jak pak zpracovat jeho maso. A jeho výhody? Maso je hodně měkké a má příjemnou nasládlou chuť. Třeba na rozdíl od španělských mas, která mají velmi výraznou hovězí chuť. Polské steaky mají bohaté mramorování, a jsou tedy krásně šťavnaté. Skoro se rozplývají na jazyku.

„Na kvalitě masa nešetřete, mělo by být dobře vyzrálé.“

■ **O steacích se říká, že se dají jen zkazit. Co byste poradil, aby se nám to nestalo?**

Přijďte na steak k nám, my to nezkazíme. (směje se) A rady? Nešetřete na kvalitě masa, mělo by být dobře vyzrálé. Podle mě 60% úspěchu při přípravě steaku je maso, dvacet pětadvacet procent je šikov-

nost kuchaře. A zbytek je koření a dochucení. My steaky jen solíme. K finálnímu ochucení hostům přineseme směs maldivské soli, nejlepších pepřů a dalšího koření. Vedle toho tam je i sušený tuňák, mořská řasa a houby. To steak vystřelí ještě výš. Chceme dát hostům zážitek.

■ **Které je nejlepší hovězí na světě? Americké US Prime Beef?**

Z toho, co jsem ochutnal, je pro mě nejlepší australské hovězí, které se jmenuje F1. Mají plemeno křížené z Black Angus a Wagyu. Je tam výjimečná chuť Black Angus spojená s bohatým mramorováním. V Austrálii hodně hlídají, co skot žere, což má samozřejmě přímý vliv na kvalitu masa. A hlavně opravdu striktně nepoužívají hormony. Dřív platilo, že nejlepší maso je US Prime nebo japonské Wagyu Kobe, teď už to tak není. Nebo se říkalo, že nejlepší je plemeno Black Angus. Dnes mnohem víc než na plemenu, záleží na chovu.

■ **Mnoho Čechů chce pořád hodně propečený steak. Co byste jim vzkázal?**

Ideální propečenost závisí na tom, jak je maso tučné. Italské hovězí Fiorentina, které nemá moc tuku, doporučuji dělat spíš blue rare, tedy aby bylo uvnitř kompletně rudé. Když ho na grilu necháte déle, bude tuhé. Hojněji mramorovaná masa jsou nejlepší připravená jako medium rare (uvnitř je z poloviny červený, pozn. red.), tedy uvnitř má teplotu okolo 53 stupňů. A Češi v tom nejsou sami, že mají radši víc propečené steaky, i když i to se mění k lepšímu... Třeba můj tatínek nemůže vidět, že ze steaku vytéká červená šťáva. Takové maso sním jenom, když mu steak připravím já, protože mi věří. Ale v restauraci si objednáva steak maximálně medium well (uvnitř slabě růžový, pozn. red.).

■ **Co mu na to říkáte?**

Že čím víc si nechá steak propéct, tím víc se ochuzuje o chuť a šťavnatost. Říkám mu: „Představ si to jako houbu. Je schopná pojmout hodně vody. Když ji ale zmáčkneš, voda zmizí. Záleží na síle stisku, kolik jí odtče. A s grilováním je to podobné – maso během tepelné úpravy vlastně mačkáte a s tím pádem z něj odchází to nejlepší.“



Milan Eisenhammer



Daniele Govoni se synem Danilem a manželkou Yulii.