

Únětická desítka jako doprovod ke špičkové gastronomii

Když František Maděra otvíral před několika měsíci na Malé Straně své Street Burger Bistro, rozhodl se v něm nabízet jen to nejlepší. Takže vybraná moderní jídla podle vlastních receptů a k nim trochu překvapivě Únětickou desítku. Jediné pivo, které jeho podnik v této luxusní lokalitě čepuje. „Když do pekla, tak na pořádném koni,“ vysvětluje své rozhodnutí.

Ze svého působení v zahraničí si František Maděra přinesl přesvědčení, že škatulkování různých kulinárních stylů a trendů v kuchyni je zbytečné. Víc než trendy rozhoduje chuť, správná kombinace kvalitních surovin a spojení s nápoji. Když se v roce 2013 rozhodl pustit do vlastního podnikání, začal dělat

hamburgery na trzích v Dejvicích a na Náplavce.

„Přidali jsme pak ještě sushi live, připravované přímo před zákazníky, a začaly mi chodit maily, jestli bych nemohl zajistit catering tu na firemní akci, tu na svatbu. Jednou pro třicet lidí, jindy pro sto. Proč ne, odpovídal jsem. Připravil jsem nabídku i k ochutnání a opět se mi na-



balili další zájemci. Těch nabídek se postupně objevilo tolik, že naše cateringová firma už je ve stálé permanenci. Jsme dnes schopni zajistit kompletně i velkou akci, spolupracujeme s půjčovnou stolů, židlí a dalšího vybavení, bez toho bychom to nedokázali.“

Volba piva z Únětického pivovaru měla stejný základ, Františkovi totiž chutnalo.

Foto: archiv Street Burger Bistro





Nejvíc desítka, která v létě osvěží, chuťově potěší, ale přesto neuzemní. „Podle mého názoru je Únětická desítka skvělé pivo, které se hodí jak k pracovnímu obědu, tak pro žíznivé turisty, kteří chtějí ještě pokračovat v prohlídce města“, říká František Maděra. „Má plnou výraznou chuť, ale zároveň méně alkoholu než klasický ležák. A musím říct, že rozhodnutí mít v nabídce jediné pivo nelituji, i když mne od toho někteří lidé zrazovali. Důkazem správného rozhodnutí pro mne dnes je fakt, že jde o vůbec nejprodávanější nápoj v našem bistro. Dnes je únětické pivo pojem. Často si ho výslovně žádají i zákazníci objedávající catering na raut nebo oslavu. A to, že jsme s Tkadlecovými, majiteli pivovaru, v přátelských vztazích, jen pomáhá. Máme chlazené auto, kterým sudy vozíme, takže zůstávají v nejlepší kondici i třeba na zahradních večírcích.“

Když jedno pivo stačí

František Maděra letos oslaví teprve své dvaatřicáté narozeniny, ale zkušenosti už stihl nasbírat jak doma, například ve vyhlášených pražských podnicích Flambee a Argument, tak v zahraničí. Poté co

Trhané vepřové s Únětickou 10°

- 1 kg vepřové plece

Marináda:

- 3 g sušených chilli papriček
- 25 g česneku
- 10 g soli
- 1,6 g pepře
- 6 g červené papriky
- 1 g mletého koriandru
- 5 g sójové omáčky Kikkoman
- 0,15 l Únětické 10°

Omáčka:

- 250 g cibule
- 12 g česneku
- 6 g rajčatového protlaku
- 2 g červené papriky
- 0,5 kg drcených rajčat
- 4 g soli
- Výpek z masa
- 1 lžice oleje
(8 g soli – 1 čajová lžička)



Všechny suroviny na marinádu rozmixujte dohromady ponorným mixérem. Dejte do mísy odpovídající velikosti a očištěnou vepřovou plec v ní marinujte minimálně 24 hodin. Rozehřejte troubu na 160 °C a maso přendejte do pekáče a zalijte marinádou. Pečte asi 3 hodiny. Po vyjmutí z trouby maso roztrhejte vidličkou na jednotlivá vlákna. Najemno nakrájenou cibuli orestujte na

oleji v pánvi do zlatova. Přidejte česnek, protlak, červenou papriku a opečte. Pak zalijte drcenými rajčaty a šťávou z vypečeného masa. Omáčku dle potřeby svařte do konzistence husté krémové polévky. Následně smíchejte s roztrhaným masem. Podávejte v burgeru se salátem coleslaw, majonézou, sýrem čedar a se smaženou cibulkou.

tři roky působil ve Francouzském restaurantu Obecního domu, zlákali ho do Skotska, pak do Londýna a ještě do kanadského Vancouveru.

„Nejdrsnější zkušenost byla ze soukromého klubu v Londýně, kde mě naučili opravdové disciplíně, vše muselo být absolutně čerstvé, jídla v chladničce se označovala barevnými nálepkami, aby se nemohlo přimotat něco staršího. Celý jídelní lístek se kompletně obměňoval každé dva týdny. Sice se tam nekonaly takové experimenty jako třeba v pražském Flambée, kde jsem měl v ruce živé raky, holuby nebo žabí stehýnka, ale stálo to za to. Pak ve Vancouveru jsem působil v koktejlovém baru, kde jeho belgický majitel servíroval hodně třeba slávky, které taky pro českého kuchaře nebývají zrovna denní chleba.“

Nejen pro turisty

Otevřít bistro s padesátkou židlí v ulici U Lužického semináře, kudy procházejí většinou zahraniční turisté objevující krásy Čertovky a Kampy, byla výzva. „Při skladbě jídelníčku jsem sázel na nejoblíbenější jídla z naší cateringové nabídky.



Vedle salátů, burgerů nebo karí nabízíme i denní speciality, jako je třeba dýňová polévka nebo hříbkové rizoto, to když táta donese čerstvé hříbky,” vysvětluje František. „Jednoznačně nejžádanější je naše trhané kořeněné vepřové, pulled pork, s červeným coleslaw salátem, čedarem a se smaženou cibulkou. Nabízíme ho buď jako hot dog, nebo jako burger.“

Zdejší hot dog může ale také doplnit domácí klobása, karí zase tygří krevety a specialitou domu je marinované vepřové teryiaki s vodním melounem, mátou a s koriandrem. Pije se nejčastěji právě Únětická desítka, domácí limonády i vína jsou víceméně okrajovou záležitostí.

Marcela Titzlová



Fúze západní a východní kuchyně se v samém srdci střední Evropy výborně setkává s českým pivem a nabízí tak turistům z celého světa velmi reprezentativní ukázkou oblíbeného párování piv a jídel.

Ochutnat k Únětické desítce můžete třeba hot dog s domácí klobásou, červeným salátem coleslaw a se smaženou cibulkou; marinované kuřecí kousky s papájovým salátem a pyré z manga a marinované vepřové teryiaki s vodním melounem, mátou, koriandrem a s jarní cibulkou.