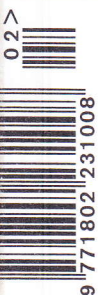




# BARLIFE 92

**FORAGING** / MATTHEW BIANCANIELLO / ICHIBUNS  
SEAN BAXTER / FRENCH 75 / VENEZ19 / CEDER'S  
TOKIO / JAPONSKÉ GINY / NEALKOHOLICKÉ NÁPOJE  
EKOLOGIE OBALŮ / PIVNÍ KOKTEJLY / KOLUMBIE

ROČNÍK 16, 2019 / 150 Kč / € 5,80 / 100% HORECA



# CESTA Z MĚSTA

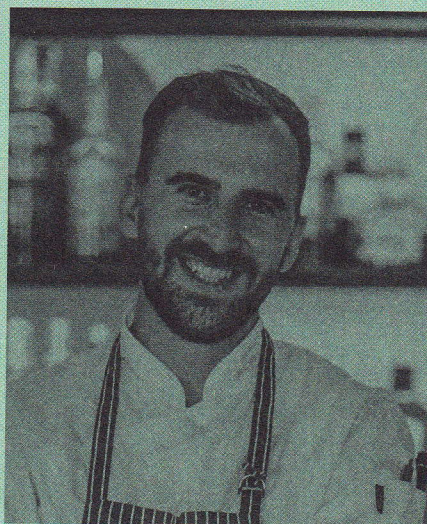
NO JO, FORAGING. TO SE SNADNO ŘEKNE, ALE HŮŘE UDĚLÁ. ZVLÁŠŤ KDYŽ JSTE Z VELKÉHO MĚSTA, KDE JSOU SKVĚLÉ RESTAURACE I BARY POMALU NA KAŽDÉM KROKU, ALE O PŘÍRODU TĚŽKO ZAVADIT. KAM TEDY NA LOKÁLNÍ BYLINKY, KDYŽ SE VÁŠ PODNIK NACHÁZÍ UPROSTŘED STAROMÁKU, SVOBOĐÁKU NEBO V KTERÉMKOLI JINÉM CENTRU BETONOVÉ DŽUNGLE? NA OTÁZKU „JAKÉ MOŽNOSTI FORAGINGU MAJÍ KUCHAŘI/BARMANI Z VELKÝCH MĚST?“ JSME SE ZEPTALI TĚCH, KTERÍ MAJÍ SE SBĚREM BYLINEK VLASTNÍ BOHATÉ ZKUŠENOSTI.



## JANA VLKOVÁ

Kytky k jídlu  
Praha

Barmani a kuchaři to mají s ohledem na svou profesi trochu těžší. Soudím, že potřebují pravidelný a stejnoměrný přísun rostlin. A to je ve volné přírodě trochu problém. Plané rostliny si rostou, kde chtějí a jak chtějí, a tudíž je obtížné zajistit onu pravidelnost a stejnoměrnost. Ale možná se pletu a dnes existuje více podniků, které mění menu a nápojový lístek v rytmu přírody nejen v rámci ročních období, ale téměř na každodenní bázi, a jejich hosté se zároveň nechají rádi překvapit. Podobně přece s velkým úspěchem fungují přímořské restaurace, kde obvykle nechybí položka „ryby podle denního úlovku“. Sběr ve městech je snazší, než by se zdálo, ale je vyhrazen dobrodružnějším povahám. Představuji si, že mezi kuchaři a barmany se najde takových lidí dost. Prostě to chce dojít si na místo, kde nejedí auta nebo je přístup příliš nekomfortní nejen pro majitele psů.



## VOJTĚCH VÁCLAVÍK

Kro Kitchen  
Praha

Město určitě není pro sběr divokých bylinek a dalších rostlin překážkou. Hlavně teď na jaře všechno roste a kvete, takže můžete pohodlně sbírat krásné mladé rostlinky, které rostou vlastně úplně všude. Jen je potřeba si dát pozor na případnou kontaminaci. Proto nesbírejte přímo na ulici, spíše se koukněte k sobě na zahradu, do květináčů u vás na terase, do nepříliš frekventovaného vnitrobloku nebo větších parků, kam nechodí moc pejskařů. Ze své vlastní zkušenosti mohu v Praze doporučit například Divokou Šárku nebo Hostivař. Ale určitě si najdete svoje vlastní oblíbené místo, stačí se jen pozorně rozhlédnout a něco se dá najít všude. Nikdy ale netrhejte celé rostliny i s kořeny – nejsme tu sami. Mezi mé oblíbené bylinky, na které můžete natrefit, patří česnáček, ptačinec, heřmánek, medvědí česnek nebo řebříček. Určitě se vám jako mně hned vybaví zajímavé kombinace, které se s těmito bylinkami dají vytvořit.



## MAREK ŠTOCHL

AnonymouS Bar  
Praha

K foragingu mám blízko díky značce The Botanist, jež mi umožnila poznat tuto činnost přímo na Islay ve Skotsku. U nás na foraging bohužel příliš rozšířený, v podobě sbírání divoce rostoucích rostlin v přírodě a následné využití jejich čerstvosti, aroma, chuti atd. Pokud můžete doporučit nějaká zajímavá místa v Praze a jiných městech, určitě bych si nejlépe ve zjisti, co v daném ročním období můžete. Na základě těchto informací je možné jednoduše vyhodnotit, kam a kdy vyrazit na lov rostlinek. Konkrétně u nás v Praze nejsou podmínky vůbec špatné. Rozhodně doporučuji barmanům a kuchařům nelimitovat se pouze na obchody a trhy. Osobně z pražských oblastí navštěvuji například Horní Počernice, Újezdský les, park Stromovka, Troju nebo Dáblický les. Samozřejmě u mě najdete spoustu rostlin i v městských parcích, ať už chcete využít jejich chuťový profil, nebo potřebujete pěknou, čerstvou ozdobu. Proč se limitovat obchody, když nám spousta čerstvých rostlin roste hned za domem?