

Hlavně autenticky

Získat místo na oběd či večeři je zde o víkendech téměř nemožné. A to má podnik v Čakovičkách za sebou teprve pár týdnů provozu



Takle vypadá pravá hospoda z časů prarodičů. Hned jak jsem do restaurace Na Pekárñe vstoupil, před očima se mi zjevil dědecký džbánek a nedělní „kaisermišunk“, pro který jsem do podobné hospůdky chodíval. Dva lokály s malými okny, neokázalý nábytek vonící novotou, historická pípa nostalgie, červenobílé kostkováné textilní doplňky. Mělce klenutý strop v jedné místnosti, dřevěný trámový v druhé, dobová svítidla s prolamovanými šírmy. Nenápadný výzor, který dovoluje soustředit se na lístek a vychutnat si očekávání úrovně zdejších krmí.

Nabídka je na první pohled až skromná, vrchní či šéfkuchař ji však při zastavení u stolu doplní tak, aby si každý přišel na své. Tedy v případě, kdy atak hladových návštěvníků nezlikviduje během poledne vše, co mělo vystačit na celý den. I to se tu stává.

HODNOCENÍ

- +** dobré nastavený charakter vesnické hospody, sympatická snaha o autenticitu původní české kuchyně a neokompromisní Fričovy postoje ve složení receptur
- +** přívětivá atmosféra pohody bez stresových situací
- +** na gram vyvážený poměr mezi cenou a kvalitou
- občas delší čekání jako dař aktuální přípravě jídel
- cesta na toaletu přes otevřený dvůr, nepříjemná hlavně v zimě

OPAČNÁ POLÉVKA

„Doslova nás vyjedli. Mám jen kachnu, segedín a polévky, z rybiček by byl losos na zelenině,“ dostává se mi první informace místo jidelníčku. Všechny původní plány tak berou za své a na řadu přichází improvizace. Startérem bude játrová paštinka s brusinkovou omáčkou a houstičkou - zdrobněliny jsou na lístku doma.

Nastala hodina mezi psem a vlkem, je po obědech a večerní nářez se teprve čeká. Tím spíše se první chod objevuje vzápětí po objednávce. Chuťově vyvážená paštka příjemné konzistence, takže se jí dá pečivo i namazat, je vnímavě okořeněná s lehce provokativním závěrem. Úvod do tajů pekárenské kuchyně se tedy povedl. Třebaže nejsem hladov, nedočkavě vyhlížím číšníka se slepičí polékou, druhým dílem zvoleného sexteta jídel.

Hospůdka Na Pekárñe Čakovice 59 Václav Frič Kolín 250 05 Čakovická IC: 510 0120 Tel.: +420 607 564 271 email: vaclav.fric@napekarne.com www.napekarne.com		
15.10.2011 17:32		
Název: Vyčep 3 Dátum doklad: 10/7/2011 Tisk proved: Prvník		
Množ. DPH Cena Kč		
Pohár 2 0% 50,00		
Expresso 1 0% 45,00		
Café TSKR lívance ve skofci 1 0% 55,00		
Přední taštičky v ořechu a maslém 1 0% 15,00		
Světlá colá Tocino 0,35 1 0% 20,00		
Plomer Urquell 12° 0,5L 1 0% 110,00		
Sergijský Guleš 1 0% 130,00		
Pečená kachna, cibule a zelí v bramborový kr. 1 0% 145,00		
Anglická jama 1 0% 27,00		
Steplík paštka s maslém a rukolou 1 0% 78,00		
Játrová paštka s brusinkovou omáčkou, hor. 1 0% 40,00		
Bretzel sudegast 0,33 l 1 0% 56,00		
Plomer Urquell 12° 0,5L 1 0% 56,00		
CENA CELKEM 771 Kč		
Přebal: Holost Vélume: Je jste byl společník u tétoho Systemy Alva Václav Frič Kolín 250 05 Čakovická IC: 510 0120 Tel.: +420 607 564 271		

PEČENÁ KACHNA
bramborový knedlík,
červené zelí



Ani „grunt“, jak se polévce říkalo, na sebe nenechá dlohu čekat. Zdobí ho zlatá, drobnými filtry tuku posetá hladina hustě protkaná tenkými nudlemi – tvarově až příliš dokonalými, aby byly domácí, zdá se mi. Mezi nimi se mňáh téměř stejně množství svítivých hádků karotky. Po první lžici ovšem přichází první přešlapy. Polévka je jednak studená a jednak je chuť seskládána jakoby opačně. Výraz drůbežiny se ztráci pod přívalem sladkého dominujícího projevu mrkve, která nedovolí „dietetnímu“ masu zaujmout. Vlastně jde o karotkový vývar lehce podpořený ze záklisu stopovou přichutí slepic.

Naštěstí kuchař někde objevil poslední porci jater. Připravená na minutku, po anglicku, jen s bílým chlebem a jemnou, vychytanou tarkou znova otevřela stavidla obžerství. Tužší, ne však tvrdá, čisté nasládlé „krvavé“ chuti a povzbuzená omáčkou vrátila mé animo znovu do hry.

S HOUSKOVÝM JI NEDÁM

Na rád je kachna. Poctivá porce zlatavě vypečeného ptáka trůníc na soklu z červeného zelí voní už na dálku. S drobnými zrnky kmínu na kroupavé kůži láká k bezodkladné konzumaci. Jezírká štavy je dostatečné, aby do provodilo chuť knedlíků, a zelí je hromada. Co do velikosti porce pro drvoštěpa. Námitky nelze mit ani k chuti. Kačena je propečená, kůže krupe, sádro se propracovalo masem a dalo mu vazkost i chut. Maso samo je měkké, snadno se dělí po vláknech od kosti, není vysušené, zkrátka chutná tak, jak má. Umně uchystané zelí, sládnoucí, ale s přídechem adstringentní kyslosti v závěru, podporuje jak kachnu, tak přílohu. Knedlík voníci moukou a bramborem vše spojuje a navozuje onen zemitý rys těhle kdysi sváteční krmě.

Trochu jsem zažehral na šéfovou informaci, že nemá karlovarský knedlík, a proto stopnul svíčkovou – „s houskovým vám ji nedám, nezlobte se, pane!“ – a utíkám se k segedínu, jemuž nikdy neodolám. Má svůj půvab, jenže také odhaluje zvláštní aspekt hospody Na Pekárni a jí podobných podniků. Ona tahle ryze domácí kuchyně vyvolává asociace na kuchyni maminek, a tím i na jakýsi návyk na to které jídlo, zakódovaný v každém

z nás. No a moje představa segedínského guláše se zakládá na větších kostkách prorostléjšího masa, až oblněné dávce zelí a „litrech“ pikantní štavy. Ten zdejší je jiný, v chuti podobný, avšak jiného provedení. Maso na drobné kostičky, podle mých měřítek málo zelí a ani štavy není přehršle. K celé porci přílohy to vyjde tak tak, když šetříte. Přesto nutno podotknout, že s báječně kyprým, přesto stále pevným knedlíkem se guláš postaral o vcelku přijemnou kapitolu v knize dobrat, jež Na Pekárni servírují.

ŽÁDOUCÍ PATINU DODÁ ČAS

Dilema mezi lívanci a povidlovými taštičkami vyznělo nakonec pro druhý moučník. Dva nadití půlměsíce těsta, z nichž vytéká temný potůček do směsi másla, cukru a ořechové drti, jsou tradiční kuchařské cukrařině velice blízko. Vláčné těsto, bohatě vyparoděné chutěmi té báječné „patlaniny“, která vznikne propojením všech vstupů v čele s aristokratickými ořechy, se na jazyku rozplývá vskutku báječně. Sladce, tučně, švestkově... Vůbec si při jejich konzumaci navíc nevpomněte na tisíckrát omilaná upozornění na čerstvost surovin, ta je prostě samozřejmostí, o níž se nemluví. Dojdou taštičky, přípraví se čerstvé těsto a jede se další porce.

Restaurace Na Pekárni nese všechny rysy hospod dávné minulosti. S poměrně úzkým lístekem průběžně doplňovaným o právě uvařená jídla, slušně ošetřeným pivem i s kondelíkovským živočínlími výstupy kuchaře mezi hosty. To je samo o sobě veselé, příjemné a potěšující, pokud to neznamená pětatřicetiminutové čekání na moučník (nemohu však říci, že právě tohle byla příčina zpoždění dezertu). Atmosféra časem ještě získá, stoly dostanou žádoucí patinu, lavice vyblýskají stovky zadků na ně usednulvšich, odér novosti omítka i mobiliáře přeraží libě vůně z kuchyně. Potom bude vše akorát. I s ne vždy dokonalými jídly a občasní „prodlouženou“ při servisu. Zkrátka všemi těmi drobnostmi, které k české hospodě patří a spoluvtvářejí její charisma. Za „Pekárnou“ proto budí Václavu Fričovi a jeho týmu dík.

MILAN BALLÍK • spolupracovník redakce

NA PEKÁRNĚ

Kojetická 36, Čákovice, 250 63 pošta Mratín,
tel.: 315 602 615
e-mail: info@napekarne.com
http://www.napekarne.com

Otevírací doba restaurace
St-Ne 11.00-22.00

Kuchyně
česká klasická

Země původu nabízených vín
Česká republika, Francie, Itálie

Všechny údaje uvedené v následující pasáži jsou přesným opisem jídelního a nápojového lístku. Případné chyby dokládají péči, jaká je věnována jejich úpravě.

VÝBĚR Z JÍDELNÍHO LÍSKU

- Kuřecí sendvič • 99 Kč
- Uzený pstruh s vajíčkem na topince • 85 Kč
- Slepíčí polévka s masem a nudlemi • 27 Kč
- Pečená kachna s červeným zelím a bramborovým knedlíkem • 130 Kč
- Sedgínský guláš • 110 Kč
- Hovězí svíčková s karlovarským knedlíkem • 125 Kč
- Řízek s bramborovou kaší • 115 Kč
- Bramborové noky s kysaným zelím a uzeným masem • 95 Kč
- Caesar salát s parmezánem • 75 Kč
- Tatarský biftek s topinkami • 160 Kč
- Nakládaný hermelín s papričkou • 58 Kč
- Domácí utopenec • 50 Kč
- Klobása s hořčicí, křenem a chlebem • 45 Kč
- Kuřecí sendvič • 99 Kč
- Povidlové taštičky s ořechy a máslem • 55 Kč

VÝBĚR Z NÁPOJOVÉHO LÍSTKU

pivo

- Pilsner Urquell 0,5 l • 28 Kč
- Gambrinus 10° 0,5 l • 20 Kč
- Gambrinus 10° 0,3 l • 16 Kč
- Řezané 10° 0,5 l • 20 Kč
- Kozel černý lahev 0,5 l • 20 Kč
- Radegast Birell 0,33 l • 20 Kč

víno

- Prosecco Brut 0,75 l • 280 Kč
- Monmarthe Champagne 0,75 l • 800 Kč
- Müller Thurgau 0,1 l • 20 Kč
- Chardonnay Exclusiv 0,75 l • 295 Kč
- Veltínské zelené Exclusiv 0,75 l • 280 Kč
- Zweigeltrebe 0,1 l • 20 Kč
- Zweigeltrebe Exclusiv 0,75 l • 275 Kč