Jednou chci zemřít v kuchyni

Na paži nemá vytetované nože ani zeleninu jako jeho kolegové, nýbrž panorama Berlína, protože ten se pro něj stal na delší dobu domovem. Teď se snaží zabydlet v Praze, kde už bezmála rok šéfuje zážitkové restauraci Parzival. Kuchař GAL BEN MOSHE (41) se narodil v Izraeli, po rozvodu rodičů při škole pracoval v rybí továrně, aby se uživil. Krátce nato začal pomáhat v restauraci patřící stejnému majiteli. A tam se pro vaření nadchl natolik, že u něj už zůstal. Po povinné vojenské službě odjel na vyučenou do Londýna a přes Chicago se dostal do Berlína, kde už jako šéfkuchař získal michelinskou hvězdu, kterou pětkrát obhájil. Loni začal psát svůj příběh v Praze.

Foto: Jan Zátorský / MAFRA

► Zážitková restaurace Parzival, která se nachází v centru Prahy, dostala jméno podle středověkého rytíře, jenž hledal svatý grál. Byla otevřena před necelým rokem a už má místo v prestižním kulinářském průvodci Michelin. Od středy do soboty nabízí degustační večeře, o víkendech od října brunche (viz fotografie vpravo).

■ Vaše restaurace se jmenuje Parzival, podle rytíře, jenž hledá svatý grál. Co hledáte vy?

Pravou lásku, v mnoha různých podobách.

■ Co je pro vás tou láskou v kuchyni?

Harmonie všech chutí. Když se pokrm povede tak, že z toho přestanu skoro dýchat. Ty věci do sebe jednoduše zapadnou, a já mám pocit, že světu najednou rozumím o trochu víc. Neděje se to pokaždé… Bohužel i bohudík.

■ Proč bohudík?

Jedině takto si ten okamžik totiž umím vychutnat jako malý zázrak. Nejsem zastáncem perfekcionismu. Když totiž najdete dokonalost, už se nemůžete posouvat dál. Pak to děláte pořád stejně, aby to bylo pokaždé dokonalé, jenže tahle sázka na jistotu by mě nebavila. Rád zkouším nové věci, rád kombinuju suroviny, jež k sobě zdánlivě nepatří, abych vytvořil novou harmonii. Takhle jsem šťastnější.

■ Kdy ještě zažíváte podobné štěstí?

Samozřejmě když můžu být s rodinou, všichni jsme zdraví a je nám fajn. Nemusíme nikam spěchat, můžeme si povídat nebo společně třeba něco dobrého uvařit. Vzhledem k vytížení v práci ale takových chvil bohužel moc není. Zato v kuchyni se to štěstí děje celkem běžně, takže z tohoto pohledu jsem si zvolil správné povolání. Menu měním čtyřikrát za rok, podle sezony. Pro každé připravuju šest nových chodů. A obvykle tak dva z těch šesti jsou ten malý zázrak, o němž jsem mluvil. Ty ostatní jsou samozřejmě taky skvělé, jinak bych je na menu nedával, ale ty dva mi pokaždé přijdou něčím mimořádné. Nejraději a nejlépe se podle mě vyjadřuju jídlem. Proto si nedovedu představit, že bych dělal něco jiného. Herci s oblibou říkají, že by chtěli zemřít na jevišti, mě to asi čeká v kuchyni… *(usmívá se)*

„Rád kombinuju suroviny, které k sobě nepatří.“

■ Kdy se pro vás jídlo stalo vášní?

Jsem syn dvou gurmánů, kteří utráceli v restauracích nad svoje poměry. Vybavím si, jak jsem si jako malý s rodiči pochutnával na humrech v jedné luxusní restauraci v Tel Avivu, a pak jsme přišli domů, kde nešla elektřina, protože naši zapomněli zaplatit za energie. *(směje se)* Odmala jsem se toužil nějak kreativně vyjádřit. Hrál jsem na klavír a housle a snil jsem o tom, že jednou budu dirigent.

■ Proč jste opustil dráhu muzikanta?

Nejvíc asi kvůli drsným metodám mých sovětských učitelů. Ale hlavně kvůli tomu, že jsem se v tom necítil být dostatečně dobrý, byť jsem cvičil usilovně od svých tří let. V deseti jedenácti jsem byl tím vědomím, že to v hudbě s největší pravděpodobností nikam nedotáhnu, hodně frustrovaný. Odmala jsem byl na sebe hodně tvrdý… Naučil jsem se hrát část velmi obtížného houslového koncertu Čajkovského, dřel jsem na tom denně. A pak rodiče koupili vinyl s tím koncertem zahraným od virtuosa Jaschy Heifetze. Pustil jsem si to, a z té nádhery jsem se rozbrečel. A taky z toho, že jsem pochopil, že to takhle nikdy zahrát nedokážu. Ze dne na den jsem přestal cvičit. Hudbu miluju pořád, už ji však jen poslouchám. Na koncertech, ale i v kuchyni během vaření. Pokrm je vlastně jako orchestr, ingredience jsou hráči, kteří musejí společně ladit.

■ Dají se housle a klavír přirovnat k něčemu v kuchyni?

Přijde mi, že třeba basa by mohla fungovat jako demi-glace, silná omáčka, jež je základem řady pokrmů. A třeba flétny mi přijdou jako koření, mají tenčí tón, ale pronikavější, takže bývají slyšet, i když zní celý orchestr. Jejich zvuku by mělo být tak akorát, aby ostatní nezastínily. Housle nebo klavír bych možná přirovnal k umami *(plná glutamátová chuť, jazyk ji vnímá jako masový, slaný a hluboký vjem, pozn. red.)*. Díky ní totiž ostatní ingredience explodují v ohňostroj chutí. O přítomnost umami se snažím v každém pokrmu, protože je chci mít velmi výrazné, dovedené až na samotnou hranu možného. Pro některé hosty to může někdy být až moc, ale chci, aby to zkusili vzít jako výzvu. Nechci dělat jenom elegantní jemné věci, někdy chci být odvážný a bourat zavedené hranice, jít takzvaně proti srsti.

■ Jaký by měl být ještě pokrm podle vašeho gusta? Jeden z nejlepších českých kuchařů Oldřich Sahajdák má třeba pravidlo, že v něm musí něco křupnout. Je to i vaše zásada?

Foto: Jan Přerovský, archiv restaurace Parzival

▼ Jeden z šesti chodů letního degustačního menu. Talíř hýří barvami a má evokovat plátno amerického abstraktního malíře Jacksona Pollocka. Jedná se o rybu parmici kombinovanou s olihní, pikantní italskou klobásou, jogurtem, mátovým olejem a sépiovým inkoustem.

Možná nevědomky. Taky moc rád kombinuju různé textury jedné suroviny a většinou opravdu některá z nich také křupne. Mou zásadou je, aby byly složky pokrmu v rovnováze a ladily spolu. Jsem fanouškem harmonie, v jídle i v životě. Vždycky usiluju o to, aby věci dávaly smysl. Jídlo by mělo na talíři skvěle vypadat a vonět, ale ještě důležitější je pro mě výsledná chuť. Svoje menu bych přirovnal k hudebnímu albu. Každá píseň nemusí být hitem, ale dohromady musí deska fungovat jako příběh, který má začátek, prostředek a konec. Podobně jako divadelní hra. Také neřeknete, že *Hamlet* měl slabé čtvrté dějství a super druhé, ale hodnotíte hru jako celek. Podobně jako moje menu, které je napsáno mým kulinářským jazykem.

Jak byste ho popsal?

Narodil jsem se v Izraeli, ale neřekl bych, že mým rukopisem je levantská kuchyně *(území Levant zahrnuje oblast dnešního Izraele, Palestiny, Libanonu, Jordánska a Sýrie, pozn. red.)*. Nechci být v žádné škatulce. Nedělám ani francouzskou kuchyni, ani molekulární, ani levantskou, ani žádnou jinou. Z každé jsem si vzal něco jako nástroj, který můžu použít, abych byl s výsledným pokrmem spokojený.

Teď máte letní menu. Jaký příběh vypráví?

Vezmu hosty na dovolenou kolem světa. Čeká je dobrodružná výprava do různých míst, kterými jsem se nechal inspirovat. Ostatně cestování miluju, byť cestuju většinou za prací, nikoliv na dovolenou, a má na

INZERCE

Španělská studená polévka gazpacho je netradičně obohacená o sladkou chuť meruněk a hořčičnou zmrzlinu.

Osmažená tygří kreveta obalená vlásky křehkého arabského těsta určeného na výrobu dezertů. K tomu liči, pistácie, růže a variace na francouzskou máslovou omáčku Beurre Blanc.

mě velmi silný vliv. Díky tomu mám větší odvahu experimentovat. Tak třeba prvním chodem je variace na španělské gazpacho. Studenou polévku z rajčatového, paprikového a okurkového základu jsem zkombinoval s typickým ovocem mé rodné země, se zralými meruňkami. Jejich sladkost ještě víc vynikne, když se potká s ostrou a štiplavou chutí hořčičného sorbetu, jenž je součástí pokrmu. Výsledkem je netradiční velmi osvěžující chod, který vás nabudí na další pokračování. Mimochodem v podzimním menu budu meruňky a hořčici kombinovat s masem.

Druhý chod, zeleninový salát, je inspirovaný Japonskem. Jak se rodil tento recept?

Chtěl jsem udělat svěží letní zeleninovo-ovocný salát. Vodní meloun, rajče, okurka a ředkvičky, to vše jsou čisté, nevýrazné chutě, není tam pikantnost ani kořenitost. Jen trochu ji tam odehraje máta. Proto jsem do salátu přidal rybu připravenou japonskou technikou aburi, tedy makrela je grilovaná na uhlí jen zprudka a krátce, aby zůstala syrová a měla pouze lehce opálenou kůži, jež pokrmu přináší kouřové aroma. Výraznější kyselost tomu dávají kousky mochyně *(oranžová bobule podobná cherry rajčeti, s nakyslou chutí, obecně známá jako physalis, pozn. red.)*. Ale hlavně rajčatové dashi *(tradiční japonský vývar, pozn. red.)* s koji *(ušlechtilá plíseň, která roste na rýži, v japonské kuchyni se používá k fermentaci, pozn. red.)*, jež to vše ještě zvýrazní pomocí umami. O tom pokrmu rozhodně nemůžete říct, že je nudný, protože on vás vystřelí rovnou do Japonska. *(usmívá se)*

Třetí chod je tygří kreveta s liči, růžemi a pistácií. V menu tvrdíte, že by měl hostům připomínat zastávku v Dubaji. Proč?

Jednou jsem si tam objednal pudinkový dezert, v němž se objevilo i kataifi, arabské těsto nakrájené na jemné křehké vlásky, používá se na tradiční orientální sladké dezerty, dnes je velmi známé jako složka populární dubajské čokolády. Použil jsem ho na obalení krevety, aby po usmažení delikátně křupla. Navrch jsem přidal namleté pistácie a okvětní plátky růží, což odkazuje k Dubaji i Levantu. K tomu podáváme francouzskou máslovou omáčku Beurre Blanc, jen jsem tam místo bílého vína dal šťávu z liči a nezralých hroznů, takže je trochu kyselejší a sladší. Ta omáčka všechny chutě krásně spojí. Toto je jeden z pokrmů, u nichž do sebe vše zapadlo, jak jsem o tom mluvil výše. A jsem moc rád, že si totéž myslí i hosté. Většina z nich ho hodnotí jako nejlepší.

„Zamiloval jsem si vaši svíčkovou."

Všiml jsem si, že téměř v každém pokrmu máte nějakou ovocnou složku. Je to vaše libůstka, anebo to vychází i z levantské kuchyně?

Ano, v levantské kuchyni se i v přípravě slaných pokrmů ovoce běžně používá, já ho osobně mám moc rád. A navíc chutě šťavnatého zralého ovoce podle mě prostě k létu patří, proto se tak výrazně propsaly i do mého letního menu. Vím, že česká kuchyně ovoce používá spíš do dezertů. Chtěl jsem našim českým hostům ukázat, že se výborně hodí i jinam. V levantské kuchyni se třeba šťáva z nezralých hroznů už dávno v historii běžně používala na okyselení salátů místo citronu. I touhle kombinací vyjadřuju úctu k tradici a svým kořenům, aniž bych podával pita chleba s hummusem. Nechci posilovat toto klišé, chci být originálnější.

V čem vidíte největší rozdíly mezi evropskou a levantskou kuchyní?

Ženete mě do zjednodušování, protože evropské kuchyně jsou dost rozdílné, stejně jako levantské… Řekl bych, že ty evropské stojí na mnohem jemnějších chutích, kdežto levantské jsou mnohem přímočařejší, někdy až brutální. Zvlášť pro vás Evropany, kteří na ně nejste zvyklí. Obrovský rozdíl je už třeba v používání koření. Vy používáte hlavně pepř, kdežto my máme komplexní kořenicí směsi, používáme výrazné přísady jako římský kmín, koriandr, kardamom, šafrán a tak dále. Nám proto můžou některé vaše pokrmy připadat svou nevýrazností až nudné, ale učím se hledat kouzlo i v nich. Zamiloval jsem si třeba vaši svíčkovou.

Skutečně?

Tam mě baví ta slanost podtržená sladkou a kyselou chutí. Vidíte, a tu taky servírujete s ovocem – tedy s plátkem citronu a brusinkami. *(usmívá se)* Česká kuchyně i některé další evropské jsou hodně založené na mase, jsou těžší i kvůli studenějšímu klimatu, kdežto u nás v teple máte chuť spíš na lehčí pokrmy. Mimochodem zimní menu chci i u sebe v Parzivalu udělat trochu těžší, tedy bude tam víc masa. Ale nebude to samozřejmě česká kuchyně. Jak už jsem řekl, nevařím podle žádné konkrétní kuchyně. Občas si odskočím do naší izraelské restaurace a místní mi říkají, že tradiční levantské pokrmy vypadají jinak. *(směje se)* Snažím se prostě vařit tak, aby to chutnalo mně, a věřím, že to bude chutnat co nejvíc hostům, tedy nejen českým, ale i zahraničním, Izraelce nevyjímaje.

Ještě jednou budu citovat Oldřicha Sahajdáka. On, ale i další tuzemští kuchaři říkají, že by hlavní, a tedy většinou nejdražší surovina měla být v pokrmu vždy nejvíc zřetelná, že by ji neměly přebít chutě ostatních surovin. V levantské kuchyni toto asi neplatí, že?

Foto: archiv restaurace Parzival

Dezert: sorbet ze šťávy z nezralých hroznů, uzená ricotta, karamelizované yuzu, dortík z olivového oleje a fenyklová marmeláda.

Pro mě je vždycky nějaká chuť ta hlavní, ale rozhodně nemusí jít o chuť té nejdražší suroviny. Ani to nemusí být chuť té suroviny, jíž je v pokrmu nejvíc. Za mě klidně v pokrmu z masa nemusí být hlavní chuť masová. Posílím raději tu, která je podle mě nejvhodnější pro celkové vyznění toho chodu. Můj další chod, kachna s višněmi, je inspirovaný pokrmem ze syrského Aleppa, konkrétně Kebab bil Karaz. V něm se spojuje slané maso, v případě toho původního pokrmu jehněčí, a šťavnaté višně či třešně. Posype se piniovými oříšky a petrželí. Něco jsem si z toho vzal, přidal to k typickému francouzskému receptu, a podle mě to skvěle funguje. A co je tady hlavní chuť? Ta těžší slaná a masová od šťavnatých kachních prsou, anebo ta svěží, sladká a nakyslá od ovocné omáčky? I kdybych dal místo kachny jiné maso, řekl bych, že ten pokrm bude podobný. Takže já bych za hlavní chuťovou stopu označil v tomto případě omáčku.

■ Když ale budete mít steak z hovězího masa wagyu, pak vzhledem k ceně té suroviny by asi bylo záhodno, aby chutnal jako wagyu, nemyslíte?

Nejsem typ kuchaře, co chce hosty oslnit kombinací těch nejdražších surovin: wagyu, lanýž a kaviár. Mnohem radši připravím skvělý pokrm třeba z kapusty, kedlubny nebo brokolice. Tím samozřejmě neříkám, že jsem ty předtím vyjmenované drahé suroviny nikdy nepoužil. Ale pokud, pak je chci do jídla zabudovat nějakým novým, vzrušujícím způsobem. Za mě byla naprosto sexy moje kombinace kaviáru s dezertem. Čokoládovo-oříškovou pěnu jsem ozdobil několika kuličkami jiker, jež svou slanou chutí zvýraznily sladkost dezertu, prostě jsem je tam dal místo zrnek soli. Byly rozhodně nejdražší částí toho pokrmu, rozhodně však nebyly tou nejvýraznější. Mořské ježky zase používám k dochucení jídla, ani foie gras *(ztučnělá husí či kachní játra, pozn. red.)* nepovažuju automaticky za hlavní surovinu, ale v jednom dezertu mi skvěle posloužily jako zdroj bohatého tuku. Pro mě jsou to prostě nástroje, které mi pomáhají vyprávět příběh o jídle.

„Řízek je po celém Blízkém východě velmi populární.“

Kachní prsa si skvěle rozumějí s lehce nakyslou ovocnou chutí višňové šťávy. K tomu piniové oříšky, cibule a petržel.

■ Jaká jídla jste měl v oblibě v dětství?

Nevyrůstal jsem úplně na levantské kuchyni, máma vařila mix. Nejběžnější jídlo naší kuchyně je falafel *(smažená kulička nebo placka z mleté cizrny, bobů nebo obojího, ochucená bylinkami a kořením, pozn. red.)*, a já ho ochutnal, až když mi bylo asi čtrnáct. Takže moje zamilované jídlo v dětství byl smažený kuřecí řízek s bramborovou kaší a grilovanou kukuřicí. *(směje se)* Mimochodem řízek je velmi populární jídlo po celém Blízkém východě. Možná stejně silně jako pokrmy připravené z freekeh, což je na uhlí opražená nezralá pšenice. To jí dává velmi výrazné kouřové aroma. Ve své německé restauraci Glass jsem ji připravil s rybou kambala a květákovým pyré a mělo to velký úspěch. A pak si ještě vzpomínám na typickou židovskou polévku, jež má kořeny v Iráku. Jedná se o sladkokyselý vývar z červené řepy, v němž plavou knedlíčky z mletého masa. Plánuju, že ten recept nějak zakomponuju do svého zimního menu.

■ Levantská kuchyně je směs různých kultur. Hádají se jednotlivé státy o autorství některých společných pokrmů jako třeba Ukrajinci a Rusové o původ boršče?

Tuhle otázku dostávám docela často a popravdě ji nemám rád, protože to naše hezké téma zbytečně politizuje. Jídlo by podle mě mělo lidi spojovat, a ne je rozdělovat. Když se potká Syřan a Libanonec nebo Syřan a Jordánec, nehádají se o to, kdo vynalezl

falafel nebo hummus, ale špičkují se, kdo ho dělá líp, vzájemně se inspirují, vymění si recepty. To mi přijde zábavné. Kdežto Izraelec s Palestincem se budou spíš přít o to, kdo to vymyslel, a tomu druhému zakazovat ten pokrm připravovat, protože to vnímají jako krádež. A to mi přijde hodně smutné… Když připravím jídlo ze syrského Aleppa, netvrdím, že to je izraelské, ale přiznám, že jsem se nechal inspirovat. Rád tomu vzdám hold.

Kdo má tedy podle vás nejlepší hummus?

V jednom výzkumu se vědci pídili, kde se po světě dělají nejlepší palačinky. Vyšlo jim, že nic takového neexistuje. Pro respondenty to byla ta, jejíž chuť se nejvíc blížila tomu, jak jim tento pokrm připravovali doma, když byli ještě malí a ochutnali ho poprvé. Když jsem v Izraeli, jím hummus třikrát čtyřikrát týdně. S oblibou si ho kupuju v jednom malém krámku v Jaffě *(čtvrť v Tel Avivu, pozn. red.)*. Ten je pro mě nejlepší na světě. *(usmívá se)* A jemu podobný jsem neobjevil ani v Jeruzalémě, natož třeba v Sýrii. Tam mají jiné, o jakých vám zase někdo jiný řekne, že jsou nejlepší na světě, protože je na jejich chuť zvyklý.

Jaký by měl být hummus podle vašeho gusta?

Hladký a teplý. Měl by obsahovat jen základní ingredience, tedy cizrnu, česnek, tahini a citronovou šťávu. Navrch několik nerozemletých semen luštěniny. Žádné další vylepšování, jako je třeba olivový olej. A vody opravdu jen trochu, aby zůstala chuť cizrny co nejintenzivnější.

Co vás nejvíc překvapilo na české kuchyni?

České chutě jsem si docela oblíbil. Vlastně všechno, co jsem tu ochutnal, jsem dojedl. Kromě svíčkové a guláše mám rád třeba, jak připravujete kysané zelí, například ke kachně. Anebo vaši verzi salátu coleslaw, tedy nakrouhané zelí a mrkev, jen s octovo-olejovou zálivkou bez majonézy. Rád občas zajdu do restaurace Alma, tam sice asi nevaří typicky českou kuchyni, spíš evropskou, ale české chutě se tam určitě objevují. Všemi jídly jsem tam byl nadšený.

Foto: Shutterstock.com

Šakšuka, na Blízkém východě velmi populární pokrm.

„Moje kariéra se rodila těžce."

Našel jste v tuzemsku nějakou skvělou surovinu, co v Izraeli nemáte?

Byl jsem unešený třeba vaším kmínem, který je samozřejmě úplně jiný než kmín římský, který používáme v levantské kuchyni. Oblíbil jsem si i vaše černé vlašské ořechy, které se vyrábějí z nezralých plodů. Mají jemně pikantní, sladkou, kořeněnou a zemitou chuť. Vaše jehněčí také chutná úplně jinak, než na co jsem zvyklý od nás. Totéž kadeřávek, ten hojně používám v kuchyni. Našel jsem si tu dodavatele skvělé zeleniny i ryb.

LEVANTSKÁ ŠAKŠUKA

Tato verze povyšuje klasickou šakšuku díky pomalému opékání zeleniny, rozvoněnému celému koření a výraznému bylinkovému dokončení se sýrem.

INGREDIENCE

Zeleninový základ:
- 3 lžíce olivového oleje
- 1 velká cibule (nakrájená na plátky)
- 2 červené kapie (nakrájené na nudličky)
- 4 stroužky česneku (na plátky)
- 1 červená chilli papička (volitelně)

Aromatické koření:
- 1 lžička celého římského kmínu
- 1 lžička semínek koriandru (drcených)
- 1 lžička zauzené papriky
- 1/2 lžičky aleppského pepře nebo chilli vloček

Omáčka & vejce:
- 1 lžíce rajčatového protlaku
- 1 konzerva (400 g) loupaných celých rajčat (rozmačkaných rukou)
- 100 ml vody
- sůl a čerstvě mletý černý pepř
- 4 velká čerstvá vejce

Na dokončení a servírování:
- 80 g sýra feta nebo balkánského sýra
- čerstvý koriandr nebo petrželka
- 1 lžíce směsi zátar na posypání (skládá se z divokého tymiánu, praženého sezamu, škumpy a soli)

POSTUP PŘÍPRAVY

Vytvořte aromatický základ:
V široké pánvi rozpalte olivový olej, přidejte celý římský kmín (nikoliv český!) a drcený koriandr a nechte koření asi 30 sekund rozvonět. Přidejte cibuli a papriky; opékejte 10 až 12 minut, dokud zelenina nezměkne a na okrajích se mírně neopálí.

Povařte omáčku:
Vmíchejte česnek, chilli, zauzenou papriku a rajčatový protlak; opékejte dvě minuty. Přilijte rozmačkaná rajčata a vodu. Ochuťte solí a pepřem a nechte na mírném ohni bublat asi 15 minut do zhoustnutí.

Uvařte vejce:
Lžící vytvořte v omáčce čtyři důlky a do každého vyklepněte jedno vejce. Pánev zakryjte pokličkou a vařte na mírném ohni 5 až 7 minut, dokud bílky nezpevní, ale žloutky zůstanou tekuté.

Ozdobte a podávejte:
Sundejte z plotny. Nahoru nadrobte čerstvý sýr, štědře posypte směsí zátar a čerstvými bylinkami. Podávejte horké přímo z pánve s pečivem upečeným dokřupava.

Musíte nějakou surovinu dovážet?
Na podzimním menu bude jedna ingredience z Japonska, konkrétně mořský ježek. Jinak tu seženu opravdu skoro všechno, co potřebuju.

Máte rád český chleba? A dá se srovnat s izraelským?
Mám, dokonce mi chutná víc než v Německu, možná právě proto, že do něj používáte víc kmínu. Pro rodinu na snídani kupuju v pekárně Praktika jejich žitnopšeničný vesnický bochník. Rád objevuju a ochutnávám nové věci a pečivo není výjimkou. Na zimním menu budeme mít severoafrickou chlebovou placku. Izraelská chlebová kultura je podobná té americké, která vyznává měkčí pečivo. V Izraeli však najdete spoustu inspirace z různých židovských diaspor po celém světě, tedy obrovskou rozmanitost chlebů i placek.

„Šéfoval mi i bouřlivák Gordon Ramsay."

Jako předkrm každý váš host dostane nadýchanou briošku, jež těstem připomíná francouzský croissant. Je to typický chléb levantského typu?
Jde o židovsko-jemenské velmi bohaté a vrstvené pečivo zvané Kubbanah. Je velmi podobné tradičnímu židovskému chlebu chala, které tvarově připomíná vaši vánočku. Pečeme ho na svátek šabat, vždy v pátek, a podává se až v sobotu. Peče se totiž za nízké teploty a velmi dlouho, takže je hotový až druhý den. Obsahuje jen mouku, vodu, droždí, vejce a tuk, nejčastěji olivový olej. Proto jsem k němu připravil máslo našlehané s olivovým olejem a medem. Jedná se opravdu o velmi nadýchané těsto, také ho překládáme jako to croissantové, náš chléb by měl mít jednadevadesát vrstev. Příprava těsta proto trvá dvě hodiny.

Vaše kariéra je příběhem vůle a odolnosti. V patnácti jste po rozvodu rodičů začal pracovat v rybí továrně v telavivském přístavu. Jak jste to zvládal?
Bylo to jedno z nejtěžších období v životě, už kvůli tomu rybímu pachu, který nešel skoro smýt, ale teď na to velmi rád vzpomínám. Jednak mě to zocelilo, naučilo větší samostatnosti. A jednak jsem díky tomu objevil vášeň pro vaření. Kdybych na té

Gal Ben Moshe, šéfkuchař pražské restaurace Parzival. Narodil se v Izraeli, ale ještě jako začínající kuchař odjel za zkušenostmi do Londýna a Chicaga. V roce 2012 se usadil v Berlíně, kde v roce 2020 dovedl restauraci Prism k michelinské hvězdě, kterou pětkrát obhájil. Od loňského podzimu působí v Praze.

Foto: Jan Přerovský

škole býval zůstal, asi bych se živil něčím úplně jiným. Díky tomu jsem pochopil, že jsme silnější, než si myslíme… Proto jsem si nechal na paži vytetovat bambus, který je v zenu symbolem síly a vytrvalosti. Bambus se totiž dá ohnout, ale nikdy ho nezlomíte. Tak si někdy připadám. *(usmívá se)* Když jsem v roce 2020 dostal michelinskou hvězdičku, dojalo mě to právě kvůli tomu, jak těžce se moje kariéra rodila. Po kolegovi Moshiku Rothovi jsem se stal teprve druhým Izraelcem, jemuž se to povedlo.

Slyšel jsem, že v Londýně jste zažil další těžké období. Dalo by se to porovnat s vojenskou službou? Co bylo těžší?
Jednoznačně ta londýnská štace! *(směje se)* Bylo mi dvaadvacet, když jsem tam dorazil. V restauraci Maze jsem dělal pod bouřlivákem Gordonem Ramsaym. V Londýně po mně šéfové házeli nádobí, horké talíře nebo pánvičky, jednou po mně mrskli i hřebenatky *(mušle svatého Jakuba, pozn. red.)*, schválně rozsypali zeleninu mnou pečlivě nakrájenou na kostičky, protože se jim to nezamlouvalo… Někdy to bylo docela psycho. Takže jsem se zase zocelil. A navíc jsem tam pochopil, že až budu mít jednou svou restauraci, bude tam vládnout klid a respekt. Pak jsem nějakou dobu pobyl v Chicagu a potom jsem v roce 2012 odjel do Berlína. Až tam jsem se naučil být skutečně kreativní. V restauraci Prism jsem měl třeba jako předkrm tatarák z velbloudího masa. V pražské restauraci Parzival vyprávím zase jiné příběhy… Třeba o svých izraelských kořenech, ale také o své poněkud zamotané cestě za michelinskou hvězdou.

Za půl roku jste se s Parzivalem dostali do Michelinského průvodce. Kdy přijde hvězda?
Nechci se k ní upínat. Když bych vařil pro hvězdu, byl bych v křeči, a projevilo by se to v mých pokrmech, z čehož bych byl samozřejmě smutný. Mně proto úplně postačí, když budu mít hospodu plnou spokojených hostů.

Milan Eisenhammer