

U Hazlova se vaří to, co jedli někdejší Chebané

Dávno zapomenuté recepty ožívují v Lipné

Jitka Dolanská
redaktorka MF DNES



Celou řadu jarních pokrmů inspirovaných kuchyní starého Chebu nabídne od soboty svým hostům restaurace Na Gruntu poblíž Hazlova. Šestadvacetiletý šéfkuchař Ondřej Kurák zde křísí historické recepty z první český psané chebské kuchařky. Z historických předválečných pramenů ji před lety sestavila dlouholetá ředitelka Muzea Cheb Eva Dittertová spolu se spisovatelem a publicistou Václavem Malovickým.

„Recepty jsem pečlivě přečetl a mohu říct, že obecně je chebská kuchyně velmi jednoduchá. Jídla jsou založena většinou na bramborách, nechybí polévky, hodně se využívá med. Řada těch návodů je použitelná i v současné době, ovšem ne všechny pokrmy by dnes gurmánům lahodily. Například polévka z hlávkového salátu, která se podávala jako ozdravné jídlo v lázních. Je třeba si s recepty pohrát, hodně zkoušet a pokrm lehce doladit,“ říká Ondřej Kurák, který pro letošní jarní sezónu připravil například originální chebské Lebkuchendocken.

Jde v podstatě o sladké zavinité pečivo, které se peče po nakrájení. Pripomíná známé šneky. „Těsto je velmi jednoduché, ostatně jako téměř všechny původní chebské recepty. Neobsahuje vejce, nebál bych se jej označit jako obyčejné. Opakem je však náplň, která se skládá z másla, strouhaného perníku, ořechů a cukru. Recept jsem ještě doladil přelivem z medového rozvaru. V minulosti byl totiž med z Chebska vyhlášený, jezdili si pro něj lidé z daleka. Navrch je šnek rovněž nad rámec receptu pomazaný vyšlehaným krémovým sýrem se smetanou a opět je vše oslazené medem. Je to myslím dobrá alternativa k chebskému mazanci nebo velikonočním jidášům,“ popisuje šéfkuchař, který kromě Lebkuchendocken připravil i další speciality inspirované kuchyní starého Chebu. Například bramborový krém s podmašlin či králíčí stehno pečené ve slanině se špenátem a bramborovým báčem.

„Ochutnat bude možné i jehněčí kýtu na rozmarýnu z abertamského horského statku nebo vegetariánské hráškové kroupoto s pečeným vejcem.

„Naše kuchyně je zaměřena převážně na českou klasiku, lidem nabízíme pokrmy z lokálních surovin, některé jsou inspirovány historickými recepty starého Chebu. Protože vaří-



Dobroty z první český psané chebské kuchařky Radu jarních pokrmů inspirovaných kuchyní starého Chebu nabídne od soboty svým hostům restaurace Na Gruntu poblíž Hazlova. Šestadvacetiletý šéfkuchař Ondřej Kurák zde křísí historické recepty z první český psané chebské kuchařky. Foto: archiv restaurace Na Gruntu

me jídla, která jsou pro tuto oblast tradiční, snažíme se na maximum využívat suroviny, které jsme sami vypěstovali, nebo nám je dodávají farmy a pěstitelé z okolí. Já pokaždé tradiční chebské pokrmy lidem představím, vysvětlím, o co jde,

proč je nabízíme a jaký je příběh jídla, které mají na talíři. Abychom mohli tomuto konceptu dostát, koupili jsme společně s rodinou kus pole a založili farmu nazvanou Kořený,“ předestírá Ondřej Kurák.

Restaurace, která je zaměřena na

tradiční venkovský styl chebského regionu, je díky tomu z velké části soběstačná. Především co se týče zeleniny a ovoce. Kurákovy v sezóně pěstují běžné plodiny, ale i ty, které v kraji nejsou dostupné. Například čínské zelí, mangold, kerb-



lik, barevné odrůdy rajčat, několik druhů brambor a dýně.

V podniku pracuje celá Ondřejova rodina. Maminka Pavlína se otáčí na placi, otec Ondřej má na starosti údržbu a technické záležitosti, sestra Pavlína se stará o farmu a manželka Šárka pečuje o marketing. „Není to ale striktně rozdělené, často se stane, že každý dělá právě to, co je potřeba,“ usmívá se Ondřej Kurák, za nímž jezdí lidé z celého kraje.

Důvodem není jen jeho kuchyně, ale také osobitý přístup při prezentaci jídla během servírování. Proslulé jsou rovněž tradiční lipenské buchty podle egerlandského receptu. Lidé do Lipné mířili i na slavnos-

ti dýně, které na statku vloni poprvé pořádali.

„Sklidili jsme asi pět tun nejružnějších druhů dýně. A když jsme zaplnili celý dvůr i prostor pod tradičním chebským holubníkem, napadlo nás uspořádat festival zaměřený právě na tuhle kulinářskou pochoutku. Na statek se tehdy sjelo na patnáct stovek lidí z celého kraje,“ vzpomíná Šárka Kuráková.

Vešle tradičních i méně známých jídel nabízí statek také speciality, které si mohou lidé odnést. Třeba právě buchty, mazance, paštiky či džemy. A protože je o výrobky zájem, plánuje rodina Kurákových, že sortiment domácích výrobků rozšíří a otevře malý obchůdek.



Může přijít kdokoliv Lukostřelecký klub Victoria začal fungovat v Bochově v roce 2020. Foto: archiv LK Victoria Bochov z. s.

Bochovské okouzila lukostřelba

BOCHOV Když v roce 2018 viděl Bedřich Loveček v televizi přenos z lukostřeleckých závodů, sport ho natolik zaujal, že se mu začal věnovat aktivně. Později ho napadlo založit vlastní lukostřelecký klub. Ten funguje v Bochově pod názvem Victoria od roku 2020 a láká stále více zájemců.

„V začátcích jsem jezdil za trenérem do Nejdku. Lukostřelba mě skutečně chytila a uvědomil jsem si, že bych mohl do kouzla tohoto sportu zasvětit i další lidi,“ připomíná začátky Loveček.

Podle něj aktuálně navštěvuje klub pravidelně zhruba dvacet pět členů, ale věří, že budou přibývat. Zajímavostí je, že střelba z luku není cizí ani dívkám. „Chodí k nám děti školou povinně i dospělí. Překvapilo mě, že dívky mají taky velký zájem a aktuálně je jich víc než chlapců. Mnohou nás kontaktovat i další zájemci, kteří by si chtěli tento olympijský sport vyzkoušet,“ láká další členy do Lukostřeleckého klubu Victoria Bochov z. s. jeho zakladatel.

Pro začátečníky není tento sport extrémně nákladný. „Klasický luk se dá pořídit přibližně za dva tisíce pět set korun. To je rozdíl proti jiným kroužkům či sportům, kde výbava přijde i na desítky tisíc,“ seznámil s výhodami Loveček.

Podle něj děti baví nejvíce lukostřelba v přírodě. „Terénní lukostřelba je pro ně určitě atraktivnější než jen klasické střelení z jednoho místa do terče,“ potvrdil zakladatel klubu, který pořádá pravidelné i speciální tábory. „Letos se bude jeden lukostřelecký tábor konat začátkem července a další při-

městský na konci srpna,“ představil Loveček plány klubu. Lukostřelbě se prý věnuje také jeho rodina. „Baví to ale spíše neoficiální závody, na které jezdíme například do Manětína. Na prestižní soutěže se zatím nehlásíme. Jde nám hlavně o zábavu a příjemně strávený čas,“ uzavřel Bedřich Loveček. (jah)