

Vladimír Šalanský je Mistr šéfkuchař, provozovatel Velké klášterní restaurace ve Strahovském klášteře, restaurace v Hanavském pavilónu v Praze a řady jiných restauračních a hotelových zařízení. Od roku 1996 spolupracuje se státní agenturou Česká centrála cestovního ruchu CzechTourism, která je zodpovědná za realizaci oficiálních expozic ČR na veletrzích cestovního ruchu. Je držitelem mnoha významných ocenění, mimo jiné z roku 1996 z výstavy v Bruselu, kde pod jeho vedením Česká restaurace pour la restauration des produits d'origine získala zlatou medaili za reprezentaci České republiky a české kuchyně. Na první pohled působí velmi rázně, je vidět, že je zvyklý velet svému početnému týmu tak, aby všechny pokličky klapaly o hrnce v bezchybném rytmu.

Ve Velké klášterní restauraci je brzy dopoledne čilý ruch, personál již připravuje speciality staročešské kuchyně a chystá další náročný den. Sedíme s Vladimírem Šalanským u stolu a povídáme si o svatebních hostinách, které ke zdejší restauraci neodmyslitelně patří.

„Řekl bych, že se svatebčané dělí na dvě poloviny. Jedni dodržují zvyklosti z let minulých, například vytrvale začínají šunkovou rolkou se šlehačkou a křenem. Ta ale pro začátek hostiny není úplně vhodná. Lidé musí vydržet jíst a pít celý den a šlehačka je příliš tučná. Doporučil bych spíše smaženou šunkovou rolku s křenem. Na šunku se nastrohává čerstvý křen, šunka se zaroluje, obalí v trojbalu a osmaží. Servíruje se na listech salátu. Vypadá to moc hezky a je to i chuťově vynikající.

Oproti tomu, k tradiční knedlíčkové polévce nemám žádné výhrady. Někdo se dál drží i té svičkové s knedlíky. Přetrvávají i domácí koláčky, záleží hodně na tom, odkud lidé jsou.

Někteří svatebčané již volí zahraniční kuchyni – tam se objevují i ryby a pokrmy, které se na celodenní hodování hodí lépe. Lehčí jídla a jídla, která jsou zaměřena na to, co se pije. Pokud mají hosté rádi víno, záleží také na období, protože v létě se pijí spíše lehčí bílá vína a k nim se hodí ryby, drůbež, jehněčí, kůzlečí, mladí králíci, holoubata. K zimě zase patří červené víno, tmavé maso, bifteky, zvěřina.“

„Ke svatbám patří kromě jídla i pití. Čemu dávají přednost nyní svatebčané?“ ptám se.

„Dříve si nikdo nedovedl představit žádnou svatbu bez cinzana,“ vzpomíná pan Šalanský. Dnes je to častěji o sektu, míchaných nápojích, wellcome drinkech.

Při plánování svatebního menu se musíme ptát: Pro jaké je hosty? Jsou to Češi? Budou tam většinou mladí lidé, starší lidé, úplně staří lidé? „Zde bych to zkomboval s nějakou hotovkou. Telecí roláda s kaší, něco, co se dobře kouše. I na takové věci je dobré myslet,“ doporučuje zkušený gastronom. „A pokud jsou někteří hosté ze zahraničí, udělá jim radost,

když najdou nějaké jídlo, které znají a mají rádi z domova.“

Svatebčany přitahuje Strahovská restaurace svou historií, která sahá až do 12. století. Strahovský klášter založil král Vladislav II. Zakladatelem řádu premonstrátů je svatý Norbert z Xanten, proto jsou některé produkty označeny logem Svatého Norberta. Mezi ně patří například pivo, které se přímo tady vaří. Také je odsud nádherný výhled na Prahu. Pokud mají snoubenci církevní svatbu ve Strahovském klášteře, mohou mít zde přímo na místě i krásnou hostinu. A když potom náhodní návštěvníci kláštera spatří Skoty v sukních, kteří se nechali zlákat krásným místem k oslavě svého svatebního dne, bývají překvapeni.

Kuchyň v Klášterní restauraci je poslední dobou zaměřena hlavně na tu naši, českou. Ale pan Šalanský jezdí se svými kuchaři po celém světě, někdy hodně daleko. Letos to bylo v Argentíně, také už druhý rok vaří českou kuchyni v Thajsku, na Filipínách, v Mexiku, Chile...

„Úprava jídla musí obsahovat moderní prvky, protože dnes jsou lidé zvyklí úplně jinak servírovat, ne si obložit talíř šesti knedlíky a polít omáčkou. Spíše tedy malá příloha, hodně dobré a velké maso, jídlo by mělo vypadat jako obrázek – tedy barevné, dobrý sos, všechno se postaví do výšky, formičkou se vytvaruje zelí, přehodí se přes sebe dva knedlíky na půlky, maso se hezky navrší, přidá se kousek zeleného, červeného, modrého...“ prozrazuje něco ze svých dovedností zkušený restauratér.

„Je zajímavé, sledovat, co komu po světě chutná. Záleží na tom, kde jste a co zde místní lidé mají rádi. Filipíny jsou ostrovy, řekli byste, že milují ryby, ale oni mají nejraději vepřové. Dennodenně jsme museli mít klasické vepřové řízky s bramborovým salátem, ty byly první pryč. V Thajsku musíte všechno dělat barevné. Tam se snažíme jídlo nazdobit, do knedlíku se dá petržel, dělají se z dvojí mouky... V Jižní Americe se mohou bývalí Čechové utlouct například po tlačence. Často nás pak přemlouvají, abychom

zůstali a založili restauraci s českou kuchyní, to je příjemné.“

Lidé se vracejí k české kuchyni, začínají být nasyceni tím, co dříve nebylo. Některé zdejší restaurace zapomínají na to, že turisté stojí o místní, domácí kuchyni. A také to není jen o jídle, ale všechno musí být také trochu show. Proto je ve Strahovské Restauraci obrovská digestoř, na roštu se točí tři selata nebo jehňata, jsou zde lávové grily, kde se připravují meče Karla IV., pizza pec na dřevo, ve které se ale většinou pečou koláče, slovenské, moravské... Jsou slané s brynzou, slaninou, hosté je mají rádi. Pizzy jsou zde samozřejmě také, ale spíše pro děti, které pizzu někdy na rodičích urputně vyžadují. Oblíbené jsou hody se sladkovodními rybami.

Svatební hostina je výjimečná událost, která se odlišuje od jiných hostin. Je to zejména tím, že do ní vstupují tradice obou rodin, které se mohou lišit kraj od kraje, jsou jiné i když si „jenom“ bere Čech Slovenku.

Pomyslnou třesinkou celé hostiny, a někdy i s tou skutečnou, je svatební dort. Vypadá velmi krásně, se všemi těmi marcipánovými svatebními kočáry, holubičkami, květinami, tančícími páry... A než do něj nevěsta zakrojí, je také zvlášť vhodný objekt pro fotografy, kteří mu s oblibou pořizují takřka portrétní fotografie. Svatebnímu dortu proto promineme, že po kulinářské stránce neposkytuje úplně největší

zážitek, většinou nás čeká oblíbený nadýchaný piškot a máslové krémy, které drží umné stavby pohromadě.

„Je vůbec nějaké jídlo, které nemáte rád?“ ptám se. Mistr Kuchař se jen krátce zamyslí. „Zemlbábu nemusím, hrách mi taky neproštil k srdci.“

„A chtěl jste vařit už jako dítě?“ dál vyzvídám. „Ani trochu. Chtěl jsem být myslivec nebo porybný a na jednu mi v patnácti přskočilo a řekl jsem si, že budu kuchař. Skutečně nevím, proč jsem se tak rozhodl,“ pokyvuje hlavou člověk, který gastronomii zasvětil život.

Přestože má Vladimír Šalanský za sebou již mnoho úspěchů v reprezentaci české kuchyně v zahraničí, mimo jiné vařil se svým týmem pro naše úspěšné olympioniky na zimní olympiádě v Brianconu, kde cukrář zhotovil kopie zlatých medailí z marcipánu pro Kateřinu Neumannovou, když Pernod Ricard koupil licenci na becherovku, připravil ve Francii český večer pro všechny jeho zaměstnance a sklídl za něj potlesk ve stoje, zůstává skromný. „Víte, čím déle se gastronomii věnuji, tím více zjišťuji, že vlastně neumím nic,“ říká pan Šalanský. „V osmnácti jsem si samozřejmě myslel, že umím všechno, teď mám titul Mistr kuchař, ale vím, že pořád se mám co učit.“

Připravila Blanka Neoralová

