



Nekompromisní Zdeněk Pohlreich toho na vlastní žaludek musel v televizním pořadu *Ano, šéfe!* unést před kamerami mnoho. Když mu pod nos zavonělo výtečné hovězí z plemene Charolais, které se páslo za ohradou opodál biofarmy Vojetice, nenechal si ve zdejší Hospůdce u Štěpána ujít domácí polévku, rustikální paštiku, pečená hovězí žebra s domácím chlebem a u dokonale udělaného hovězího pupku prohlásil: „Štěpáne, jste nejlepší hospoda, ve které jsme byli!“ Nedalo nám to, abych k šéfkuchaři **Štěpánovi Rudovi** a jeho manželce Zdeňce, kteří hospůdku a biofarmu v šumavském podhůří provozují, nejeli sami ochutnat.

Připravila Šárka Škachová, foto archiv Štěpána Rudy a Šárka Škachová

I levné hovězí umí překvapit

Jak se v Hospůdce U Štěpána žilo před návštěvou Zdeňka Pohlreicha a jak se jí žije dnes?

Jak se nám žilo? Bylo to dost těžké období, snažili jsme se naši práci dělat, jak nejlépe jsme dokázali – bohužel jsme neuměli pracovat jak s naším potenciálem, tedy hovězím masem, tak s cenou. Potom, co nám vstoupil do života šéf Zdeněk Pohlreich, jsme dokázali udělat další kroky dopředu a můžeme dnes říci, že to bylo správným směrem.

manželka Zdeňka: Dal nám spoustu dobrých rad do života, do podnikání. Nemyslet si, že vše zvládneme sami bez pomoci, ale naučit se předat práci i na ostatní a dokázat se na ně

spolehnout, vytvořit tým. Nebát se ocenit naši kvalitu, neboli, jak řekl mému manželovi – být trochu odvážná školačka.

Kolik procent z nabídky tvoří na vašem jídelním lístku čerstvé hovězí maso? Jaké plemeno hovězího skotu upřednostňujete?

U nás v hospůdce vaříme jen z čerstvého hovězího masa. Upřednostňujeme masné plemeno Charolais, původem z Francie. Toto plemeno má velký tělesný rámec, vyznačuje se dobrou pastevní schopností, dobrou kvalitou masa a vysokou jateční výtěžností.

Jak řešíte porážku a bourání masa?

Jatka využíváme ve 30 km vzdálených Horažďovicích, odkud nám maso přivezou zpět v půlkách – maso si rozbouráme, zavakuujeme a necháme zrát 3 až 4 týdny.

Objevují se v průběhu roku na vašem jídelníčku pokrmy ze všech částí hovězího masa? Mám na mysli zadělávané dršťky, hovězí jazyk, srdce, oháňku...

Neustále se snažíme naši kuchyni zdokonalovat, na stálém jídelním lístku máme hovězí jazyk s křenovým dipem a domácím chlebem, z jater děláme domácí paštiku, z drštěk vaříme dršťkovou polévku nebo je smažíme jako řízek. Nově chceme zařadit do jídelníčku dušenou oháňku s chlebovou omáčkou.

Co je největší předností vašeho hovězího masa?

Naše stádo si užívá komfortu pastvin ve zdejší čisté přírodě, a to má pozitivní



Hovězí rostbíf

Doba přípravy: 2 hodiny marinování + 50 minut příprava, pro 4 osoby

Ingredience:

■ 800 g nízkého roštěnce, 100 g kremžské hořčice, 2 lžíce přepuštěného másla, 2 lžíce worcesterové omáčky, hrubě mletý pepř, sůl, plátek másla

Postup:

■ Hovězí maso pomazeme marinádou z hořčice a omáčky, v chladu necháme 2 hodiny odležet. Maso opečeme zprudka v grilovací pánvi ze všech stran na rozehtátém másle, osolíme, opepříme a vložíme na 40 minut do předehřáté trouby na 150 °C. Na maso položíme plátek másla a během pečení přeléváme vypečenou šťávou. Upečené maso krájíme na tenké plátky.



Hovězí oháňka pomalu dušená

Doba přípravy: 30 minut + 3 hodiny dušení, pro 5 osob

Ingredience:

■ 1000 g hovězí oháňky, 1 mrkev, kousek celeru, 2 papriky (červená a zelená), 2 cibule, 3 stroužky česneku, 4 oloupaná rajčata, ½ lžičky sladké mleté papriky, špetka oregána, rozmarýn, 3 kuličky pepře, 1 bobkový list, sklenička sherry, olivový olej, vývar

Postup:

■ Papriky opečeme na pánvi bez tuku až do zčernání slupky. Horké vložíme do hrnce s pokličkou a necháme zapařit. Odstraníme slupku a semínka. Nasekanou oháňku opečeme v horkém oleji. Přeložíme do tepla a ve výpeku osmahneme nasekaný česnek a cibuli. Přidáme maso, bylinky, zeleninu a koření. Podlijeme sherry, podle potřeby i vývarem nebo vodou. Během dušení by mělo být maso potopené v tekutině. Přivedeme k varu a na mírném plameni oháňku dusíme 3 hodiny pod pokličkou.



Hovězí minikarbanátky s tvarohem

Doba přípravy: 1 hodina, pro 5 osob

Ingredience:

■ 800 g mletého masa, 1 vejce, 2 jarní cibulky, 200 g měkkého tvarohu, 2 stroužky česneku, svazek ředkvičky, pepř a bylinková sůl

Postup:

■ Mleté maso smícháme s tvarohem, jemně nasekanou cibulkou, utřeným česnekem, solí, pepřem a ředkvičkou. Z masové směsi tvarujeme v dlani malé karbanátky. Pečeme v troubě na pečicím papíru při teplotě 180 °C asi 40 minut.



Tatarský biftek

Doba přípravy: 20 minut, pro 5 osob

Ingredience:

■ 500 g hovězího masa – svíčkové, 1 cibule, žloutek, worcesterová omáčka, hořčice, kečup, sladká mletá paprika, špetka pálivé papriky, kapka sojové omáčky, kapka tabasca, jemně nasekaná okurka nebo kapary, pepř, sůl

Postup:

■ Hovězí maso jemně naškrábáme nebo umeleme. Směs na talíři vytvarujeme do malého bochánku a do důlku uprostřed vyklepneme žloutek. Tatarský biftek si zamícháme dle chuti s ostatními ochucovadly a mažeme na topinky usmažené z kmínového chleba. Předem je lehce načesnekujeme.



Kůzlečí polévka



Pečený steak



Rumpsteak

vliv na výslednou kvalitu masa. Maso je minimálně ekologicky zatížené a porážka se provádí maximálně šetrným způsobem. Charolais je krásné masné plemeno, které bylo vyšlechtěno z původního žlutého skotu chovaného ve Francii. Jeho původní domovinou je oblast střední Francie, kde stáda pásají louky mezi řekami Seinou, Loirou, Rhonou a Alier, ale daří se mu i u nás.

Čím to, že hovězí na talíři bývá tuhé?

Nejkřehčí je svíčková, pro zbývající části hovězího masa platí, že kuchař musí maso připravovat s respektem a znalostí technologického postupu. Míra křehkosti též závisí na délce zrání masa. Když se vám dostane do kuchyně správně vyzrálý kousek, dbejte na citlivé tepelné opracování, protože hovězí maso nemá rádo vysušení. Důležité je i správné krájení, kdy se řez vede příčně přes vlákno. U hovězího masa rozhoduje také stáří a pohlaví zvířete.

Jak tyto údaje můžeme zjistit?

Nejsnáze podle ušního čísla zvířete, které musí být uvedeno na balíčku masa nebo vám tuto informaci musí podat prodejna. Na internetovém portálu www.hovezimaso.cz se dá zjistit datum narození a porážky zvířete, jeho pohlaví i plemenná příslušnost. Tam si můžete snadno zkontrolovat, zda se údaje deklarované prodejcem shodují se skutečností.

Doporučujete odstraňovat povrchovou tukovou vrstvu?

Z tuku na povrchu hovězího masa a uvnitř svaloviny není třeba mít strach, protože právě tuk dělá výslednou chuť. U hovězího masa jde o tuk povrchový a vnitrosvalový. Například u roštěnek je patrná silnější vrstva povrchového tuku a je na kuchaři, zda ho ponechá, či odřízne, ale právě tuk roštěnkám dodává charakteristickou a nezaměnitelnou chuť a vůni. U vnitrosvalového tuku je to jinak, neboť ten je neodstranitelný. Je jemně rozptýlen uvnitř svalu a vytváří mramorování, které je zárukou šťavnatosti masa.

Co si má spotřebitel představit pod pojmem maso mladého skotu?

Je to maso ze zvířete, které by mělo jít na porážku ve stáří 9 až 12 měsíců, v obchodě bývá vybaveno etiketou s označením kategorie Z a názvem hovězí maso z mladého skotu. Pokud by maso pocházelo z kusu starého 0 až 8 měsíců, potom se jedná o maso telecí, které má na etiketě označení V. Mladé maso se liší i barvou. Světle růžové je výhradně z velmi mladých kusů poražených několik dnů po narození. Červené zabarvení telecího masa pochází od druhu krmiva, zde ukazuje na krmení píce.

Jaké je nejchutnější hovězí maso vůbec?

Největší exkluzivitu ze všech hovězích má dle znalců hovězí maso Wagyu, označované Imperial Beef. Pochází

z Japonska a bývalo určeno výhradně pro císařský dvůr. Export byl díky přísnému zákazu absolutně nemožný. Poprvé toto unikátní maso mohli ochutnat v USA v roce 1976, do Evropy dorazilo až o dvacet let později. Za vynikající kvalitou masa stojí nebývalá pečlivost v chovu, kdy jednotlivé kusy jsou krmeny speciální stravou a podstupují i svalovou masáž.

Co si myslíte o mraženém hovězím masu? Změní se nějak výrazně jeho chuť?

Před uložením do mrazničky je třeba maso dobře zabalit, nejlépe vakuově, aby se během skladování nevmrzalo. Při pomalém mražení se struktura masa naruší, což bude patrné při rozmrazování. Z masa se totiž uvolní mnohem větší podíl šťávy. Určitě není dobré doma maso skladovat déle jak měsíc. Po rozmrazení se maso nedá znovu zamrazit. Doporučil bych maso mrazit jen v případě nutnosti. Tam kde to jde, kupujte maso čerstvé v takovém množství, které se dá ihned zpracovat.

Máte nějakou zlatou radu, jak v kuchyni na hovězí maso?

Práce s hovězím masem nebývá tak snadná, a pokud se nejedná o kvalitní hovězí steak, tak musíme počítat i s časově náročnější úpravou. V případě hovězího se vložený čas vždycky vyplatí. Zlatá rada? Nevyhýbejte se masu levnějšímu. Někdy umí překvapit víc než to dražší. ■

