

E-book

Gastro Workshopy 2025



& b.wine



OBSAH

JAK TO CELÉ VZNIKLO.....	1
KDO ZA WORKSHOPY STOJÍ.....	2
JAK TO PROBÍHALO.....	3
GASTRO WORKSHOP DAVID KALINA.....	4
GASTRO WORKSHOP MICHAL GÖTH.....	19
GASTRO WORKSHOP MARTIN MAKOVIČKA.....	32
GASTRO WORKSHOP VOJTA GAIER.....	43
ZÁVĚR A POZVÁNKA.....	58

Gastroworkshop:
b.wine & Martin Makovička
Ryzí k vlašsky

Gastroworkshop:
b.wine & Martin Makovička
Ryzí k vlašsky

NÁROD
VINÁŘSKÉ
CENTRUM



JAK TO CELÉ VZNIKLO?

Gastro Workshopy, pořádané v roce 2025 Národním vinařským centrem a b.wine za podpory Vinařského fondu, vznikly z potřeby odpovědět na jednu zásadní otázku: proč se moravská a česká vína stále tolik neobjevují v našich restauracích?

A ještě důležitější – jak to změnit.





KDO ZA WORKSHOPY STOJÍ?

PAVEL BUCHWALDEK z b.wine

Zakladatel b.wine, známý šéfkuchař a žák trojnásobného držitele Michelinových hvězd Pierra Koffmanna.

S úspěchem vedl restauraci Zlatá Praha v Hotelu InterContinental a dnes stojí v čele společnosti b.wine, která propojuje svět vína a gastronomie. V rámci ní vytvořil projekt b.UP – pop-up restauraci stavějící na jednoduchosti, tradicích a precizní technice.

KLÁRA KOLLÁROVÁ z Národního vinařského centra

Národní sommeliérka České republiky a jedna z nejrespektovanějších osobností v oblasti vína a gastronomie.

S více než dvacetiletou praxí v oboru je uznávanou lektorkou a degustátorkou. Jejím cílem je propojovat svět vína a gastronomie tak, aby byl pro profesionály i hosty přirozený a inspirativní.

Společně stojí za konceptem gastro workshopů – prostorem, kde se kvalita, zkušenost a radost ze společného objevování setkávají u jednoho stolu.



JAK TO PROBÍHALO?

Formát workshopů spojil čtyři výjimečné šéfkuchaře – Davida Kalinu, Vojtu Gaiera, Martina Makovičku a Michala Götha – s národní sommelierkou Klárou Kollárovou a Pavlem Buchwaldkem z b.wine. Každý workshop začal u plotny: Šéfkuchař připravil několik autorských pokrmů, ke kterým jsme vybrali vína z českých podoblastí. Účastníci tak měli možnost ochutnat tři různé vzorky vína od jedné odrůdy k jednomu jídlu. Porovnávali pak jejich projev v kombinaci s daným pokrmem a na vlastní chuť si ověřit, že ne každé, byť sebelepší víno, se hodí ke každému jídlu.

Cílem nebyla teorie, ale praktická zkušenost, dialog a sdílení. Workshopy ukázaly, že začlenění českého vína do české gastronomie je nejen možné, ale i smysluplné – když se spojí řemeslo, chuť a ochota hledat. A právě proto má jejich pokračování budoucnost.

1.

GASTRO WORKSHOP 20.1.2025 VE VINAŘSTVÍ ŠKROBÁK PÁROVÁNÍ S FRANKOVKOU



DAVID KALINA

David Kalina je šéfkuchařem pražských restaurací Mincovna, Tiskárna na Národní, Tiskárna v Jindřišské a U Tellerů, které patří do skupiny Tady chutná. Jeho styl vychází z české kuchyně období Rakouska-Uherska a první republiky, kterou s citem modernizuje. Používá technologie jako sous-vide a dbá na precizní práci s kvalitními surovinami, například českým hovězím nebo sezónní zeleninou. Restaurace pod jeho vedením získaly řadu ocenění včetně Zlatého lva TopLife Czech. Známý je i důrazem na týmovou spolupráci a stabilní personál.

O TADY CHUTNÁ

Tady chutná je česká gastronomická skupina, která provozuje několik restaurací zaměřených na poctivou kuchyni z kvalitních surovin, přívětivý servis a přirozenou atmosféru. V restauracích této skupiny se snoubí tradice s moderním přístupem, důraz na lokálnost, sezónnost a přístupnost pro široké spektrum hostů – od turistů po pravidelné návštěvníky.



MORAVSKÁ BÍLÁ FAZOLAČKA S UZENÝMI ŠKVARKY, BRAMBORY A KOTRČEM NAKYSELO

POLÉVKA FAZOLOVÁ BÍLÁ KRÉMOVÁ

300 g Cibule
100 g Sádlo
1 000 ml PUB hovězí vývar
350 g Bílé fazole suché
350 g Brambory
100 g Celer
100 g Petržel
40 g Česnek
150 g Máslo
Sůl
Pepř černý

KOTRČ NAKLÁDANÝ

200 g Kotrč
200 ml PUB nálev UNI

OPEČENÉ FAZOLE

250 g Fazole bílé sterilované
100 g Olej
30 g Pažitka

ŠKVARKY UZENÉ

1 400 g Uzený špek

UNI nálev 1l

300 ml Ocet
100 g Cukr
70 g Sůl
5 g Nové koření
5 g Pepř černý celý
5 g Bobkový list
1 g Koření koriandr

NA 10 PORCÍ

NEJLEPŠÍ PÁROVÁNÍ

Stávek, Sexta Sekt Brut
2019





POSTUP

Sterilované bílé fazole nechte odkapat a oschnout na perforovaném plechu. Poté je opečte na oleji dozlatova, promíchejte s jemně nasekanou pažitkou, osolte a opepřete.

Suché bílé fazole namočte den předem do studené vody. Druhý den vodu slijte, fazole propláchněte a uvařte doměkka v čisté vodě. Cibuli nakrájejte nadrobno a zpěňte ji na výpeku ze špeku a sádla. Přilijte hovězí vývar a vodu, přidejte uvařené fazole, celer, petržel, brambory, česnek, osolte a opepřete. Vše vařte doměkka, poté rozmixujte dohladka a přecedte.

Uzený špek nakrájejte na malé kostičky a pomalu vyškvářte. Škvarky nechte okapat a vypečený tuk použijte do polévky.

Kotrč pečlivě očistěte, nakrájejte na menší kousky a naložte do horkého nálevu. Nechte alespoň týden odležet.

Na univerzální nálev smíchejte všechny suroviny a krátce je povařte, zhruba 5 minut. Při podávání vložte do polévky opečené fazole a odkapaný nakládáný kotrč jako vložku.

JEMNĚ ZAUZENÁ KRÁLIČÍ PAŠTIKA, MÁSLOVÁ BRIOŠKA, ŠVESTKOVÁ KLEVELA S KŘENEM

PAŠTIKA

900 g Králíčí stehna
600 g Vepřový bok bk
200 g Cibule
100 g Česnek
50 g Anglická slanina
200 g Karotka
100 ml Smetana
150 ml Bílé víno
Rozmarýn dle chuti
Tymián dle chuti
Sůl dle chuti

ŠVESTKOVÁ KLEVELA

1000 g Švestky
100 ml Víno Frankovka
100 g Cukr
1 ks Badyán celý
1 ks Skořice celá
Sůl dle chuti
50 ml Rum
100 g Švestky sušené
50 g Křeni
Černý pepř dle chuti

NA 10 PORCÍ



NEJLEPŠÍ PÁROVÁNÍ

Mádl, Frankovka Beton
2022





POSTUP

Králičí stehna osolte, opepřete, přidejte oloupané stroužky česneku, nahrubo nakrájenou cibuli, tymián a rozmarýn. Vložte je do gastronádoby s trochou bílého vína a duste doměkka. Po upečení oberte maso a umelte ho společně s upečenou cibulí a česnekem. Výpek použijte na vyšlehání paštiky.

Vepřový bok nakrájejte na menší kousky a umelte. Poté vyšlehejte se smetanou, výpekem z králíka a solí. Smíchejte vepřovou a králičí směs, podle potřeby dochutěte solí a pepřem. Nakonec do směsi přidejte uvařenou a na malé kostičky nakrájenou mrkev.

Takto připravenou směs vkládejte do formy vyložené tenkými plátky anglické slaniny. Pečte při teplotě 120 °C asi 30 minut ve vodní lázni. Po vychladnutí paštiku vyklopte z formy a zhruba 20 minut ji zaudte na bukových štěpkách při teplotě 30 °C.

Vypeckované švestky podlijte frankovkou, přidejte cukr, špetku soli a odvar z koření. Vše duste doměkka. Na závěr vmíchejte pokrájené sušené švestky a rum. Při podávání nastrouhejte na klevelu čerstvý křen.

Porci paštiky servírujte se švestkovou klevelou sypanou čerstvě strouhaným křenem a doplňte ji máslovou brioškou.

PITHIVIERE Z DAŇKA, DEMI-GLACÉ Z ČERNÉ JEŘABINY, ŽLUTÁ ŘEPA S BÍLÝM OCTEM BALSAMICO, KADEŘÁVEK

PITHIVIERE

900 g Dančí krk
100 g Šalotka
30 g Česnek
Sůl dle chuti
Černý pepř dle chuti
Mleté nové koření dle chuti
Tymián dle chuti
700 g Listové těsto
1 ks Vejce
Černý pepř dle chuti

OMÁČKA Z ČERNÉ JEŘABINY

300 g Černé jeřabiny
100 g Šalotka
200 ml Víno Frankovka
300 ml Omáčka demi-glace
Sůl dle chuti
Pepř dle chuti

KADEŘÁVEK NA MÁSLE

500 g Kadeřávek
50 g Cukr
150 g Máslo
Sůl dle chuti
Černý pepř dle chuti

ŽLUTÁ ŘEPA S BÍLÝM BALSAMICO OCTEM

500 g Řepa žlutá
100 ml Balsamico ocet bílý
50 g Cukr
Sůl dle chuti

NA 10 PORCÍ

NEJLEPŠÍ PÁROVÁNÍ

Vít Sedláček, Frankovka
pozdní sběr 2019





POSTUP

Očištěné maso umelte najemno a dobře promíchejte s nadrobno nakrájenou šalotkou, prolisovaným česnekem, solí, pepřem, mletým novým kořením a nasekaným tymiánem. Ze směsi připravte kuličky o hmotnosti přibližně 100 g. Z listového těsta vykrájejte kolečka o něco větší než je maso, kuličku položte na jedno kolečko a přikryjte druhým. Okraje pevně přitlačte a podle potřeby ozdobte naříznutím nožem do různých tvarů. Bochánky potřete rozšlehaným vejcem a pečte při 180 °C asi 40 minut.

Na omáčku z černé jeřabiny dejte jeřabiny spolu s nadrobno nakrájenou šalotkou vařit do hrnce s frankovkou. Vařte asi 20 minut, poté přidejte demi-glace, krátce provařte a propasírujte přes jemný cedník.

Žlutou řepu očištěte, nakrájejte na měsíčky a duste doměkka s bílým balsamicem, cukrem a solí. Podle potřeby podlijte kuřecím vývarem.

Kadeřávek očištěte, natrhejte na malé kousky a spařte ve vroucí osolené vodě s trochou cukru. Nechte odkapat, poté krátce poduste na másle, osolte a opepřete.

Na závěr rozkrojte pithiviere na poloviny a podávejte na omáčce z černé jeřabiny se žlutou řepou a kadeřávkem.

HALUŠKY, BRYNZA Z ESPUMY, ŠKVARKY, OPLATKA CÉZAR

HALUŠKY

2 500 g Brambory
200 g Cibule
500 g Mouka hrubá
10 ks Vejce
Sůl dle chuti

BRYNZOVÁ ESPUMA

350 g Brynza
650 ml Smetana 30 %
Sůl dle chuti

ŠKVARKY Z UZENÉ SLANINY

400 g Uzený špek

OPLATKA CÉZAR

NA 10 PORCÍ



NEJLEPŠÍ PÁROVÁNÍ

Tady chutná, Frankovka
2022





POSTUP

Brambory a cibuli oloupejte a nastrouhejte najemno. Smíchejte s vejci, moukou a solí. Těsto protlačte přes haluškové síto do vroucí osolené vody a vařte, dokud halušky nevyplavou na hladinu. Poté je scedte.

Uzený špek nakrájejte na malé kostičky, pomalu vyškvařte a nechte okapat. Smetanu zahřívejte společně s brynzou, dokud se nerozpustí. Osolte dle chuti, směs přecedte přes jemné síto do láhve na šlehačku, našroubujte dvě bombičky a dobře protřepejte. Uchovávejte v teple do podávání.

Halušky promíchejte se škvařenou slaninou a výpekem, dochutte čerstvě mletým pepřem. Na talíři podávejte s brynzovou espumou navrchu a ozdobte oplatkou Cézar.

KACHNÍ JELÍTKO, SILNÁ REDUKCE Z FRANKOVKY, POŠÍROVANÁ HRUŠKA

KACHNÍ JELITA

500 g Obrané maso z konfitované kachny
500 g Cibule
100 g Kachní sádlo
200 ml Jablečný džus
100 ml Husí krev
Sůl dle chuti

POŠÍROVANÁ HRUŠKA

500 g Hrušky
100 ml Hruškový juice
1 g Badyán
1 g Hřebíček

REDUKCE Z FRANKOVKY

500 ml Frankovka
100 g Šalotka
50 g Celer řapíkatý
300 ml Omáčka demi-glace

NA 10 PORCÍ



NEJLEPŠÍ PÁROVÁNÍ

Víno Prokeš, Frankovka
výběr z hroznů 2022





POSTUP

Kachní maso nasekejte najemno. Cibuli nakrájejte nadrobno a poduste na kachním sádle do sklovata. Nechte ji okapat, poté ji dejte do kastrolu, přilijte jablečný džus a krátce poduste. Cibuli smíchejte s kachním masem a husí krví, osolte, opepřete a přidejte mleté nové koření. Směs naplňte do střívek, konce zašpejlujte a vařte asi 30 minut při teplotě 80 °C.

Na redukcí z frankovky svařte víno s nadrobno nakrájenou šalotkou a řapíkatým celerem na polovinu objemu. Přidejte omáčku demi-glace, krátce provařte a propasírujte přes jemný cedník.

Hrušky oloupejte, zbavte jadřinců a rozkrojte podélně na čtvrtky. Slupky a jadřince zalijte hruškovým džusem a vodou, přidejte badyán a hřebíček, vařte asi 10 minut a scedte. V připraveném rozvaru pošírujte čtvrtky hrušek doměkka.

Před podáváním kachní jelita opatrně opečte na tuku. Podávejte je na omáčce z frankovky s pošírovanou hruškou a ozdobte na nudličky krájenou plocholistou petrželkou.

ČOKOLÁDOVÝ DORT S MALINOVOU OMÁČKOU

ČOKOLÁDOVÝ DORTÍK

40 ml Vejce
20 g Cukr
Sůl dle chuti
190 g Čokoláda mléčná
150 g Čokoláda hořká
0,1 g Koření jalovec
Rozmarýn dle chuti
30 g Máslo
40 g Mandlová mouka
300 ml Smetana
20 ml Vaječný bílek
20 ml Vaječný žloutek

MALINOVÁ OMÁČKA

350 g Maliny mražené
100 g Cukr krystal
100 ml Víno červené Frankovka

NA 10 PORCÍ





POSTUP

Příprava korpusu

Z bílků, cukru a špetky soli ušlehejte pevný sníh. Žloutky vyšlehejte s cukrem a změkłym máslem do pěny. Přidejte rozpuštěnou hořkou čokoládu a promíchejte. Do směsi postupně vmíchejte sníh a prosátou mandlovou mouku. Těsto rozetřete na plech vyložený pečicím papírem a pečte při 180 °C asi 12 minut. Ještě teplé těsto vykrajujte do koleček, která poslouží jako základ dortíku.

Příprava dortíků

Do kulatých formiček vložte fólii a na dno dejte vykrojené kolečko upečeného těsta. Zalijte první vrstvou hořké čokoládové ganache.

Hořká ganache

Smetanu přiveďte k varu, přidejte rozmarýn a několik kuliček jalovce. Nechte asi 10 minut louhovat, poté smetanu přecedte a horkou nalijte na nasekanou hořkou čokoládu. Promíchejte do hladkého krému a nalijte na připravený základ ve formičkách.

Mléčná ganache

Stejným způsobem připravte ganache z mléčné čokolády a smetany. Po ztuhnutí první vrstvy (asi 30 minut v chladu) nalijte druhou vrstvu mléčné ganache na vrch. Dortíky nechte zcela vychladit a ztuhnout.

Malinová omáčka

Maliny svařte s cukrem a červeným vínem do hustší omáčky. Rozmixujte, propasírujte přes jemný cedník a nechte vychladnout.

Finální úprava

Dortík podávejte podlitý malinovou omáčkou. Před servírováním jej krátce zahřejte plynovou pistolí, aby se povrch lehce leskl. Ozdobte čerstvou malinou a strouhanými mandlemi.

A TAKOVÉ TO BYLO...



A portrait of Michal Göth, a chef, standing in a kitchen. He is wearing a dark blue chef's jacket with pink piping and a small pink logo on the left chest. He has dark, wavy hair and a serious expression. The background is a blurred kitchen with warm lighting.

2.

GASTRO WORKSHOP 3.2.2025 VE VINAŘSTVÍ KAREL NOVOTNÝ PÁROVÁNÍ S PINOT NOIR

MICHAL GÖTH

Michal Göth patří mezi nejrespektovanější osobnosti české gastronomie. Jako jeden z prvních u nás se začal cíleně věnovat práci s lokálními, sezónními a kvalitními surovinami, dlouho předtím, než se z toho stal trend. Jeho kuchařský rukopis je spojen s důrazem na čistotu chutí, řemeslnou preciznost a hluboký respekt k tradicím beskydského regionu. Vede restauraci v Miura Art Hotelu v Čeladné, kde propojuje moderní gastronomii s uměleckým a designovým prostředím. Zastává názor, že „dobrý šéfkuchař je jen tak dobrý, jak dobrý je jeho tým“ – a právě týmovou práci považuje za základ každé dobré kuchyně

O HOTELU MIURA

Miura Art Hotel je luxusní designový hotel situovaný přímo u 7. jamky golfového hřiště v Beskydech (Čeladná), zasazený v uměleckém prostředí s díly od Warhola, Hirsta, Černého a dalších. Hotel disponuje 42 pokoji včetně designových suite, spa, konferenčním zázemím a restaurací Miura, která nabízí à la carte i degustace s regionálními specialitami pod vedením Michala Götha.



KNEDLÍKY S VEJCI

200 g karlovarského a špekového knedlíku
(celkem)

100 g uzeného iberského špeku

4 ks vajec

50 g pažitky

50 ml pažitkového oleje

50 g másla

hrachové výhonky (na ozdobu)

200ml Holandská espuma

NA 4 PORCE



NEJLEPŠÍ PÁROVÁNÍ

Karel Novotný, Sekt
Balance Pinot Noir 2020





POSTUP

Vejce uvařte metodou sous-vide při teplotě 64 °C po dobu 60 minut.

Na pánvi rozpustte máslo, přidejte kostičky knedlíku a opečte je dozlatova a dokřupava. Poté přidejte vypražený iberský špek a krátce prohřejte.

Na talíř servírujte knedlíky doprostřed, navrch položte vejce, osolte mořskou solí a dochutěte čerstvě mletým pepřem.

Přidejte holandskou espumu, zakápněte pažitkovým olejem a ozdobte hrachovými výhonky.

KRÁLIČÍ HŘBET S UZENOU PAPRIKOU

400 g králičího hřbetu
100 g pobřišnice
50 g kuřecí fáše
20 g uzené papriky La Vera
100 g čabajky
50 ml řepkového oleje
200 g červené kapie
20 g kaparů

NA 4 PORCE



NEJLEPŠÍ PÁROVÁNÍ
Škrobák, Pinot Noir 2024





POSTUP

Odblaněný králíčí hřbet osolte, opepřete bílým pepřem a posypte uzenou paprikou.

Pobřišnici rozprostřete, položte na ni hřbet a potřete ho tenkou vrstvou kuřecí fáše. Zabalte do pobřišnice, pevně stáhněte do fólie a zavakuujte. Připravujte metodou sous-vide při teplotě 65 °C po dobu 3 hodin.

Řepkový olej zahřejte na 60 °C, přidejte nakrájenou čabajku a nechte ji pomalu vyfůzovat přibližně 2 hodiny. Poté směs rozmixujte a nechte překapat přes plátýnko.

Kapii upečte při teplotě 200 °C po dobu 20 minut, oloupejte, nakrájejte na proužky a namarinujte s čabajkovým olejem a kapary.

Před podáváním králíčí hřbet opalte flambovací pistolí a potřete čabajkovým olejem. Pokrm ozdobte baby koriandrem.

SUMEC S JELÍTKEM A DÝŇOVÝM PYRÉ

500 g filetu ze sumce
100 g jelita
50 g pohanky
50 ml kuřecího jusu
50 g másla
300 g dýně Hokkaido
100 g másla
kuřecí vývar dle potřeby
sůl, pepř
50 g vypražených kostiček špeku

NA 4 PORCE



NEJLEPŠÍ PÁROVÁNÍ
Sůkal, Pinot noir 2021



POSTUP

Filet ze sumce osolte, opepřete a opečte na másle na nepřilnavé pánvi z každé strany. Nechte odpočinout při teplotě 60 °C přibližně 5 minut. Pečte 8 minut při 200 °C.

Dýni Hokkaido pokapejte olejem, osolte, opepřete, přidejte tymián a pečte v troubě při 160 °C do změknutí. Dýni rozmixujte s vývarem a studeným máslem do konzistence hladkého pyré.

Jelito pečte 8 minut při teplotě 160 °C.

Podávejte s kuřecí šťávou. Posypte pohankou orestovanou na sucho na pánvi.



KANČÍ LÍČKA, SILNÁ OMÁČKA Z BRUSINEK A PINOT NOIR, BRAMBOROVÁ KROKETA S KAŠTANY

1 kg kančích líček
500 g kořenové zeleniny
50 g rajčatového protlaku
koření divoké (jalovec, bobkový list, nové koření, pepř)
500 ml červeného vína Pinot Noir
500 ml zvěřinového vývaru
100 g brusinkového kompotu
tymián, rozmarýn
50 g másla
200 g brambor
1 ks žloutek
20 g másla
20 g sekaných kaštanů
50 g hladké mouky
Solamyl – na zahuštění podle potřeby
trojobal

NA 4 PORCE



NEJLEPŠÍ PÁROVÁNÍ
Maňák, Pinot noir 2022





POSTUP

Kořenovou zeleninu orestujte spolu s kančími líčky dozlatova, přidejte protlak a zalijte vínem. Nechte odpařit alkohol, poté přilijte vývar a duste do měkka. Redukujte, přeced'te, nechte vyfůzovat bylinky a nakonec zašlehejte studené máslo, aby vznikla správná konzistence omáčky.

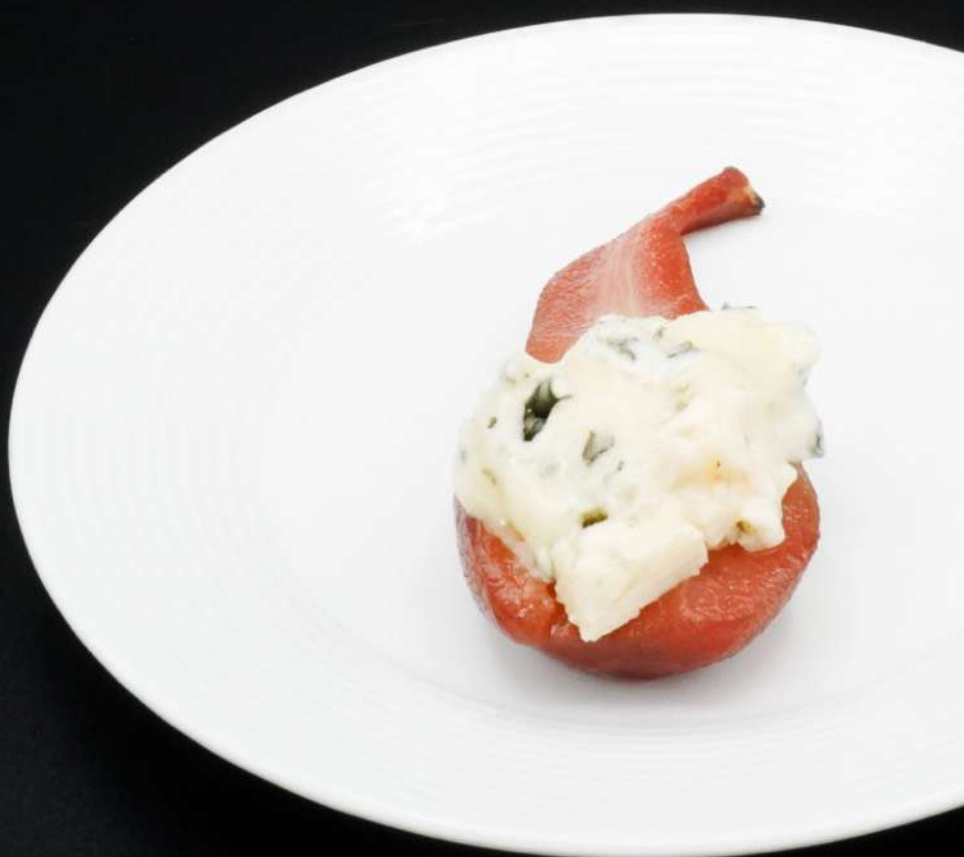
Brambory oloupejte, uvařte a pasírujte. Za tepla přidejte máslo a žloutek, poté nechte vychladnout.

Do směsi přidejte nasekané kaštiny, mouku a Solamyl. Vytvarujte kuličky, obalte je v trojobalu s mandlemi a pozvolna smažte dozlatova.

ROQUEFORT, HRUŠKA, IBIŠEK, ŠÍPEK

2 ks hrušky
200 ml šípkového čaje
1 g sušeného ibišku
med podle chuti
cukr podle potřeby
vanilka
100 g sýra Roquefort

NA 4 PORCE



NEJLEPŠÍ PÁROVÁNÍ

B/V, Pinot Noir 2018 výběr
z hroznů





POSTUP

Připravte silný čaj ze šípku, osladte ho medem a cukrem podle chuti, přidejte vanilku a nechte vyfůzovat ibišek. Do silného rozvaru vložte oloupané hrušky a vařte je do změknutí. Poté nechte hrušky vychladnout a marinovat v nálevu po dobu 12 hodin.

Před servisem z hrušek odstraňte jádřinec, do otvoru vložte plátek sýru Roquefort a krátce je zapečte do gratinované podoby. Podávejte nejlépe při pokojové teplotě.



A TAKOVÉ TO BYLO...

A black and white portrait of a man with short, light-colored hair and a light beard, looking slightly to the right with a gentle smile. He is wearing a light-colored, possibly white, button-down shirt. The background is blurred, suggesting an outdoor setting.

3.

GASTRO WORKSHOP 24.2.2025 V KOREK WINE BAR

PÁROVÁNÍ S RYZLINKEM VLAŠSKÝM MARTIN MAKOVIČKA

Martin Makovička patří mezi nejvýraznější osobnosti mladé generace české gastronomie. Ve své tvorbě navazuje na tradice jižních Čech, odkud pochází, a nebojí se vracet na talíř pozapomenuté suroviny, jako je kapří mlíčí nebo jehněčí krk. Je zakladatelem a šéfkuchařem restaurace Vallmo v Praze, která se rychle zařadila mezi nejlépe hodnocené podniky a získala uznání i v mezinárodních průvodcích. Makovička klade důraz na autenticitu, čistotu chutí a osobní přístup k hostům i týmu. Tvrdí, že úspěch restaurace je založený na propojení kuchyně, servisu a vedení v jeden sehraný celek.

O MARTINOVÝCH RESTAURACÍCH

Martin Makovička stojí za trojicí výjimečných podniků – pražskou restaurací Vallmo, Vratislavským domem v Třeboni a Bistrem Dílna, které spojuje respekt k českým surovinám a poctivému řemeslu. Vallmo nabízí autorskou kuchyni s lokálními ingrediencemi ve vytříbeném, ale uvolněném prostředí. Vratislavský dům čerpá z tradic třeboňské kuchyně, zatímco Bistro Dílna sází na jednoduchost a sezónnost v neformálním konceptu. Všechny tři podniky spojuje Makovičkova vize gastronomie, která je srozumitelná, poctivá a opravdová.



KOBLÍŽEK S UZENÝM PSTRUHEM, KOPROVÁ MAJONÉZA

ROZKVAS

30 g Droždí
135 ml Voda
125 g Hladká mouka
60 ml Mléko
85 g Cukr

DOKONČENÍ TĚSTA

400 g Hladká mouka
115 g Žloutky
60 g Máslo
5 g Sůl

POMAZÁNKA Z UZENÉHO PSTRUHA

1 ks Uzený pstruh
300 ml Olej
60 g Žloutky
25 g Hrubozrnná hořčice
25 g Dijonská hořčice
5 g Sůl
1 g Pepř
20 g Pažitka
20 g Kopr
5 ml Citrónová šťáva

POSYP

Kopr dle potřeby

NA 10 –15 KOBLÍŽKŮ

NEJLEPŠÍ PÁROVÁNÍ

Dunajovický spolkový
vlašák 2023





POSTUP

Nejdříve připravte rozkvas. Všechny suroviny smíchejte a nechte vzejít přibližně 2 hodiny při pokojové teplotě.

Do hotového rozkvasu přidejte zbytek surovin, vypracujte těsto a nechte ho kynout asi 1 hodinu, opět při pokojové teplotě.

Mezitím oberte uzeného pstruha. Z oleje a žloutků připravte majonézu a společně se zbytkem ingrediencí ji promíchejte v pomazánku.

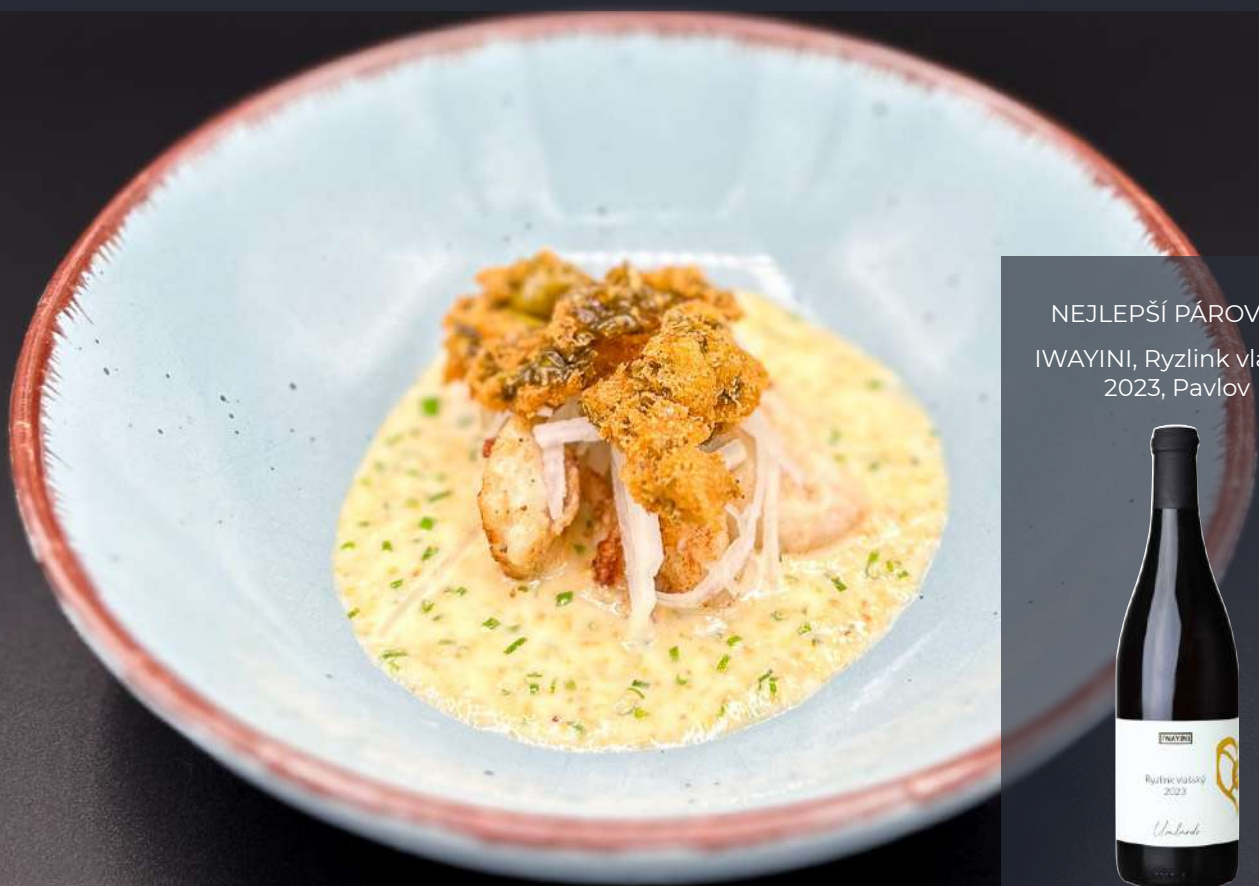
Z vykynutého těsta vytvarujte koblížky o hmotnosti přibližně 10 g. Nechte je ještě 10 minut kynout.

Koblížky smažte v oleji dozlatova při teplotě okolo 160 °C. Poté je nechte okapat na papírové utěrce.

KAPŘÍ MLÍČÍ, MÁSLOVÁ OMÁČKA, JIKRY, KADEŘÁVEK

100 g Kapří mlíčí
50 g Kapří jikry
150 ml Smetana
30 g Máslo
1 ks Kedluben
200 ml Voda
100 ml Bílý vinný ocet
50 g Cukr
50 g Sůl
10 ml Citrónová šťáva
1 list Kadeřávek

NA 2 PORCE



NEJLEPŠÍ PÁROVÁNÍ

IWAYINI, Ryzlink vlašský
2023, Pavlov





POSTUP

Smetanu nalijte do kastrůlku a svařte ji přibližně o třetinu. Poté do ní postupně zašlehejte studené máslo nakrájené na kostičky. Jakmile se rozpustí, přiveďte směs k varu a odstavte z tepla.

Připravte nakládanou kedlubnu. Do kastrůlku dejte vodu, bílý vinný ocet, cukr a sůl a přiveďte k varu. Oloupejte kedlubenu, nakrájejte jej na tenké plátky a poté na jemné nudličky. Zalijte je horkým nálevem a nechte vychladnout.

Jikry nasypťte do sítka, důkladně osolte a sítko položte na hrnec se slámou. Slámu zapalte, nechte ji rozhořet, poté položte sítko s jikrami navrch, zakryjte alobalem a nechte kouřit alespoň 30 minut. Poté jikry lehce dopečte v troubě, aby byly suché.

List kadeřávku osmažte v oleji dozlatova a nechte okapat na papírové utěrce. Mlíčí osolte a opečte na másle z obou stran dozlatova. Na závěr jej lehce opepřete.

Do smetanové omáčky přidejte uzené jikry, špetku soli a pár kapek citronové šťávy, vše prohřejte. Na talíř nalijte omáčku, položte na ni opečené mlíčí, přidejte nakládanou kedlubnu a navrch položte křupavý smažený kadeřávek.

TELECÍ BLANQUETTE, ZELENINA, UZENÝ PSTRUH

2 000 g Telecí Tafelspitz
1 000 g Kořenová zelenina
1 000 ml Smetana
250 g Máslo
100 g Hladká mouka
600 g Řapíkatý celer
600 g Růžičková kapusta
2 000 ml Bílý telecí vývar
600 g Mrkev
500 g Uzený pstruh
50 g Dijonská hořčice
2 g Muškátový oříšek

NA 10 PORCÍ



NEJLEPŠÍ PÁROVÁNÍ

Entrée, Ryzlink vlašský
2022, Ořechemá hora,
Březí





POSTUP

Telecí Tafelspitz osolte a ze všech stran opečte dozlatova. Poté maso vložte do holdomatu a peče při teplotě 60 °C po dobu přibližně 3 hodin.

V hrnci pomalu orestujte hladkou mouku do oříškova, přidejte máslo a vytvořte jíšku. Zalijte ji bílým telecím vývarem a nechte pomalu svařovat asi 1 hodinu, aby se omáčka zredukovala a zhoustla.

Do hotové omáčky přidejte smetanu, kousek másla, dijonskou hořčici a špetku muškátového oříšku. Ochutte solí a omáčku rozmixujte dohladka.

V rendlíku krátce zblansírujte kořenovou zeleninu, řapíkatý celer, růžičkovou kapustu a mrkev. Zeleninu poté promíchejte s omáčkou.

Na talíř naaranžujte porci opečeného masa, přelijte zeleninovou omáčkou a doplňte kousky uzeného pstruha.

AMUR, TOPINAMBUR, KŘENOVÁ OMÁČKA

700 g Amur fileť
500 g Topinambury
300 g Máslo
1 000 g Rybí kosti
100 g Křen
100 ml Smetana
50 ml Verjus
1 ks Cibule
1 ks Fenykl
2 ks Řapíkatý celer
10 g Sůl
5 g Pepř

NA 4 PORCE



NEJLEPŠÍ PÁROVÁNÍ
Kolby, RV Sekt 2020





POSTUP

Z rybích kostí, cibule, fenyklu a řapíkatého celeru uvařte ve vodě vývar. Vařte jej zhruba 3 hodiny, poté přecedte a zredukujte na přibližně jednu třetinu původního objemu.

Amura naporcujte a z porcí opatrně odstraňte kosti.
V kastrůlku rozpustte 200 g másla.

Topinambury nakrájejte na tenké plátky (nejlépe na mandolíně) a vrstvěte je do menší zapékací misky. Každou vrstvu přelijte rozpuštěným máslem a lehce osolte. Pečte v troubě při 170 °C přibližně 1 hodinu, dokud topinambury nezměknou.

Do redukováného vývaru zašlehejte smetanu, přidejte nastrohaný křen, přecedte a dochuťte solí a verjus.

Filety z amura opečte na pánvi na másle dozlatova, osolte a na závěr lehce opepřete.

Na talíř naservírujte porci pečených topinamburů, na ně položte plátek opečeného amura, kolem přelijte rybí omáčkou a dozdobte kousky zeleniny z omáčky.





4.

GASTRO WORKSHOP 24.3.2025 VE VINAŘSTVÍ PIALEK&JÄGER PÁROVÁNÍ S RYZLINKEM RÝNSKÝM VOJTA GAIER

Vojta Gaier patří k výrazným talentům nové generace českých kuchařů. Vede kuchyni plzeňské restaurace Štípek, kde se nebojí kombinovat řemeslnou poctivost s kreativitou a surovou silou ohně. Získal titul Objev roku v prestižní soutěži Zlatý kuchař 2024 a jeho práce si rychle získala respekt odborné i laické veřejnosti. Vojta je známý důsledností, autentickým přístupem k lokálním surovinám a schopností tvořit silné chuťové zážitky s minimem efektů. Aktivně se zajímá o vinařství a podporuje rozvoj mladých talentů v oboru.



O RESTAURACI ŠTIPEC

Štipec je moderní autorská restaurace v centru Plzně, která se od svého vzniku stala symbolem odvahy a originality. Nabízí komorní prostředí s otevřenou kuchyní a důrazem na osobní servis. Menu se mění podle sezóny a surovin, často s překvapením v jednotlivých chodech – ať už technickým, nebo chuťovým. Restaurace úzce spolupracuje s malými farmáři, rybáři a vinaři a klade důraz na udržitelnost a plné využití surovin. Štipec není jen o jídle – je to místo s charakterem, které si drží vlastní cestu mimo mainstream.

RYBÍ POMAZÁNKA VE WAFLOVÉM CRACKERU

POMAZÁNKA

200 g Uzený siven(dodavatel Sádky Annín)
150 g Majonéza (domácí)
1 ks (bio) Citron (šťáva i kůra)
50 g Nakládané hořčičné semínko (ve
sladkokyselém nálevu)
30 g Dijonská hořčice
Sůl dle chuti

WAFLE

1 ks Vejce
125 g Mléko
65 g Hladká mouka
Špetka soli
125 g olej na smažení

NA 10 PORCÍ

NEJLEPŠÍ PÁROVÁNÍ

Halkoci, Ryzlink rýnský 2023





POSTUP

Suroviny na pomazánku spojíme v míse dohromady, tak aby byla textura dostatečně jemná. Dochutíme a naplníme do cukrářského sáčku.

Ze surovin na wafli vyrobíme těsto podobné palačinkovému a necháme odstát. V úzkém rendlíku rozpálíme olej na 170 °C, v něm necháme nahřát tvořítko, které následně namočíme těsně pod okraj do těsta a následně ponoříme do oleje. Jakmile jde wafle snadno stáhnout z tvořítka, necháme ji v oleji dosmažit dokřupava. Na papírové utěrce necháme okapat.

Dokončení a prezentace: Rybí pomazánkou v cukrářském sáčku naplníme dutý prostor smaženého crackeru. Otočíme na servírovací prkénko a ozdobíme bylinkou.

SPÁLENÉ ZELÍ, CELER

1 ks Bílé zelí

CELEROVÉ PYRÉ

500 g Celer
50 g Máslo
50 g Smetana
Sůl dle chuti

CELER NAKYSELO

200 g Celer na kostičky
200 g Sladkokyselý nálev

OLEJ Z CELEROVÉ NATĚ

50 g Celerová nať
100 g Řepkový olej

NA 10 PORCÍ

CELEROVÉ CONSOMMÉ

200 g Slupky ze spáleného celeru
5 g Tymián
50 g Řapíkatý celer
50 g Fenykl
4000 ml Voda
50 g Zauzená hlíva
200 g Spálená cibule
1/2 Palice spálený česnek
100 g Čerstvý celer
1 ks Rajče
200 ml Bílé víno



NEJLEPŠÍ PÁROVÁNÍ
Halkoci, Ryzlink rýnský 2024

POSTUP

Celou hlávku zelí vložíme do trouby na 250 °C a pečeme, než je zvenku spálené a uvnitř lehce změkklé. Pečení trvá přibližně 1,5 h.

Celerové pyrė připravíme z celeru, který pečeme v rozpálené troubě na 250 °C doměkka. Po upečení odstraníme spálenou slupku. Vnitřek rozkrájíme, vložíme do hrnce s vařící smetanou a vše povaříme dohromady. Osolíme. Směs přendáme do mixéru a spolu se studeným máslem mixujeme dohladka. Dochutíme solí.

Celerové consommé připravíme tak, že všechny ingredience, až na bílé víno, zalijeme studenou vodou, přivedeme k varu a pod poklicí vaříme 2 h. Poté scedíme přes jemné sítko. V hrnci svaříme víno na polovinu, přidáme consommé a opět svaříme natolik, aby byla chuť velmi výrazná. Dochutíme pouze solí a vycedíme přes plátýnko.

Celer nakyselo připravíme tak, že kostičky syrového celeru zalijeme klasickým sladkokyselým lákem, zavakuujeme a vaříme 30 minut na 85 °C.

Olej z celerové natě připravíme jako každý jiný bylinkový olej. Nat zalijeme olejem zahřátým na 90 °C a mixujeme 2 minuty v mixéru. Poté necháme přes jemný cedník vykapat a rychle zchladíme.

Pečené zelí necháme po pečení vychladnout. Oloupeme spálenou vrstvu a nakrájíme na stejné klínky, které na másle opečeme do zlaté barvy.

Dokončení a prezentace: První na talíř naservírujeme pyrė, do něj vložíme opečený klínek zelí a celer nakyselo. Na závěr zalijeme zelí celerovým consommé a olejem z celerové natě.



KRÁLIČÍ RAGÚ, PEČENÉ JABLKO, KŘENOVÁ OMÁČKA, LISTOVÉ TĚSTO

CELEROVÉ PYRÉ

3000 g Králík
100 g Mrkev
100 g Řapíkatý celer
100 g Petržel
400 g Cibule
80 g Dijonská hořčice
20 g Rajčatový protlak
1 ks Citrón
5 g Tymián
700 g Bílé víno
Divoké koření: 50 g Česnek, 200 g Slanina, 50 g
Balsamický ocet, Základní vývar

Jablko Gala

KŘENOVÁ OMÁČKA

100 g Máslo
100 g Hladká mouka
800 g Mléko
200 g Smetana
Ocet dle chuti
Cukr dle chuti
Sůl dle chuti
Muškátový oříšek dle chuti
200 g Cibule
30 g Pažitka
50 g Křen

Listové těsto

NA 10 PORCÍ



NEJLEPŠÍ PÁROVÁNÍ

Buchmayer, Ryzlink rýnský 2023





POSTUP

Králičí ragú – Z králíka vyřízneme hřbet, který připravíme těsně před podáváním pokrmu prudkým opečením na pánvi, tak aby uprostřed zůstal růžový. Zbylé části králíka rozporcujeme na zadní běhy, přední běhy, hlavu a zbytek páteře. Osolíme a opečeme dozlatova v troubě na 220 °C.

Kořenovou zeleninu a cibuli orestujeme do zlaté barvy, přidáme dijonskou hořčici, protlak, divoké koření, tymián, česnek a znovu zarestujeme. Podlijeme bílým vínem, vyvaříme alkohol a přidáme opečenou slaninu i s vypečeným tukem. Přidáme citronovou kůru i šťávu, podlijeme vývarem a do takto připraveného základu vložíme opečené části králíka. Při nízké teplotě dusíme doměkka. Maso necháme lehce zchladnout v základu, vyjmeme obergereme od kosti. Základ svaříme na silnou chuť a vložíme do něj obrané králičí maso. Dochutíme solí a balsamickým octem.

Křenovou omáčku připravíme tak, že v hrnci nasucho pražíme mouku, než se oříškově rozvoní, poté přidáme máslo a vytvoříme jíšku. Tu zalijeme mlékem, rozšleháme, vložíme rozčtvrcenou cibuli, přivedeme k varu a za stálého míchání vaříme 20 minut. Do omáčky nastrouháme 1/2 muškátového oříšky, přidáme smetanu a znovu provaříme. Omáčku dochutíme svařeným octem, cukrem, solí a přecedíme přes jemné síto.

Jablko rozpůlíme, vydlabeme jádřínek, tak aby vznikl prostor na ragú. Potřeme máslem a upečeme zprudka na 250 °C do poloměkka.

Z listového těsta vykrojíme kulaté tvary, pomašlujeme vejcem a upečeme na 180 °C dozlatova.

Dokončení a prezentace: Na talíř nalijeme omáčku, zastrouháme čerstvým křenem a posypeme pažitkou. Jablko naplněné králičím ragú posadíme doprostřed talíře a navrchn dáme nafilírovaný králičí hřbet. Vedle naservírujeme pečené listové těsto.

AMUR, PEČENÁ PETRŽEL, MÁTA, BEURRE BLANC ZE CIDERU

600g Amur fileť

5 Větších kusů petržele

CIDEROVÁ BEURRE BLANC

1000 g Cider
100 g Bílý vinný ocet
10 g Tymyán
200 g Šalotka
500 g Jablečný mošt
500 g Smetana
300 g Šťáva z kysaného zelí
250 g Máslo
Sůl

MÁTOVÝ VINAIGRETTE

10 g Máta
15 g Med
20 g Slunečnicové semínko
20 g Šťáva z limety
50 g Olivový olej
50 g Řepkový olej
Sůl dle chuti

NA 10 PORCÍ

NEJLEPŠÍ PÁROVÁNÍ

Thaya, Ryzlink rýnský
2022





POSTUP

Amura naporcujeme na 50 g. Vytaháme pinzetou kosti a upečeme na rozpálené pánvi tak, aby kůže byla dokonale křupavá.

Petržel oškrábeme, rozpůlíme, potřeme olejem a upečeme do poloměkka na 180 °C v troubě.

CIDEROVÁ OMÁČKA

Do hrnce nalijeme cider a vinný ocet. Přidáme nasekanou šalotku a tymián. Svaříme na sirupovou konzistenci. Poté přidáme smetanu, jablečný mošt, šťávu z kysaného zelí. Přivedeme k varu, dochutíme solí a vycedíme. Přendáme do mixéru a vymixujeme se studeným máslem.

MÁTOVÝ VINAIGRETTE

Všechny ingredience a ž na olej vložíme do mixéru. Za stálého vlévání oleje mixujeme do hladka.

Na talíř dáme opečenou petržel a přelijeme mátovým vinaigrettem. Vedle umístíme filet z amura kůží nahoru a podlijeme omáčkou

STAŘENÝ VEPŘOVÝ BOK, ČOČKOVÝ SALÁT

1 kg Vepřový bok

ČOČKOVÝ SALÁT

100 g Černá čočka

Bouquet garni

Sůl

GARNISH

Ředkvička

Bylinky

Vepřový demi-glacé

JOGURTOVÝ VINAIGRETTE

30 g Bílý vinný ocet

10 g Dijonská hořčice

30 g Med

10 g Uzený olej

30 g Nerafinovaný slunečnicový olej

50 g Řepkový olej

60 g Jogurt

3 g Sůl

NA 10 PORCÍ



NEJLEPŠÍ PÁROVÁNÍ

Piálek & Jäger, Ryzlink
rýnský 2021 Magnum





POSTUP

Vepřový bok vystařený alespoň 14 dní na kosti osolíme, natemperujeme a opečeme dozlatova na rozpálené pánvi.

Čočku uvaříme v osolené vodě s bouquet garni doměkka, vycedíme a necháme vychladnout.

Jogurtový vinaigrette připravíme tak, že všechny ingredience, kromě olejů dáme do mixéru a mixujeme s postupným přiléváním olejů do emulze.

Ředkvičku nakrájíme na tenké plátky na mandolíně.

Vepřový demi-glace připravíme klasickým způsobem s tím rozdílem, že namísto telecích použijeme kosti vepřové.

Dokončení a prezentace: Bůček nakrájíme na plátky a na talíři podlijeme demi-glace. Čočkový salát připravíme smícháním čočky a vinaigrette 10 minut před podáváním.

ZAUZENÉ CREME BRULÉE

150 g Žloutky
100 g Cukr + navíc na karamelovou vrstvu
500 g Zauzená smetana
250 g Mléko
1 Vanilkový lusk

NA 10 PORCÍ



NEJLEPŠÍ PÁROVÁNÍ

Lechovice,, Ryzlink rýnský
výběr z bobulí 2023





POSTUP

Zauzenou smetanu připravíme tak, že do kovové nádoby se smetanou vložíme ohořelý kus bukového dřeva a ihned zakryjeme alobalem. Necháme hodinu stát a vycedíme.

Smetanu, mléko, cukr a vyšrábnutý vanilkový lusk přivedeme k varu a hned odstavíme. Necháme infuzovat vanilku a po zchladnutí vycedíme do mísy se žloutky. Směs nalijeme do 10 kokotek a vložíme do vodní lázně. Pečeme na 140 °C cca 20 minut. Necháme vychladnout a flambovací pistolí na povrchu vytvoříme vrstvu karamelu z krystalového cukru.



DĚKUJEME VÁM ZA POZORNOST!

Rádi bychom vás tímto pozvali na Gastro
Workshopy, které chystáme pro rok 2026:

12.1.2026 Jan Punčochář ve Vinařství Kadrnka

23.2.2026 Zdeněk Kroupa ve Vinařství Lukáš Halkoci

26.3.2026 Miluše Makó v Mlýn Hrušky



& b.wine

Vstupenky na naše Gastro Workshopy zakoupíte na stránkách Národního vinařského centra