

Obsah

Příběh..... 3

Marek Pavala	6
Studium	10
První zkušenost v kuchyni	11
Bistro	12
Škola vaření	13
Historky „z natáčení“	14
Fuego	15

Vaření na ohni	16
Čas a teplota	18
Maillardova reakce.....	19
Techniky a vybavení.....	20
Historie	26

The Meat Bible..... 29

Maso	30
------------	----

Sůl nad zlato	32
---------------------	----

Hovězí maso	36
--------------------------	-----------

Steak	38
-------------	----

Správná volba řezu na steak	40
-----------------------------------	----

Příprava steaku	42
-----------------------	----

Vaření, dušení a pečení	45
-------------------------------	----

Vepřové maso	48
---------------------------	-----------

Skopové a jehněčí	52
--------------------------------	-----------

Drůbež a lovné ptactvo	56
-------------------------------------	-----------

Kur domácí	58
------------------	----

Kachna	60
--------------	----

Husa	60
------------	----

Krůta	61
-------------	----

Perlička	61
----------------	----

Holub	61
-------------	----

Křepelka	61
----------------	----

Bažant	62
--------------	----

Koroptev	62
----------------	----

Tetřev	62
--------------	----

Sluka	62
-------------	----

Zvěřina	64
----------------------	-----------

Jelen a srnec	66
---------------------	----

Daněk	66
-------------	----

Muflon	66
--------------	----

Králík	67
--------------	----

Zajíc	67
-------------	----

Divoké prase	67
--------------------	----

Ryby a mořské plody	68
----------------------------------	-----------

Sladkovodní ryby	70
------------------------	----

Mořské ryby	72
-------------------	----

Mořské plody	76
--------------------	----

Vnitřnosti	82
-------------------------	-----------

Vývary	83
---------------------	-----------

Recepty..... 85

Vejece k snídani	86
Míchaná vajíčka s hříby a beurre noisette	86
Hemenex na ohni	88
Omeleta s bylinkami	89
Pošírované vajíčko s avokádem	90

Předkrmy	92
Kdyby ústřice byla opilý vegetarián	92
Bulleit Gump Shrimp Co.	94
Ceviche z mořského vlka	96
Carpaccio ze pstruha se spálenou okurkou	98
Gravlax	100
Tuňák v citrusové krustě s grepem	102
Mušle sv. Jakuba s ciderem a zelenými jablky	104
Telecí tatarák se spálenými rajčaty a majonézou	106
Hovězí tatarák s papričkami chipotle a chorizem	108
Kachní srdíčka s Acetem Balsamico di Modena	109
Hovězí carpaccio a spálená rajčata	110
Roastbeef se smaženými kapary a lanýžovou majonézou	112
Zavěšená křepelka s citrónem a tymiánem	114
Opečený holub	116
Křupavé kuře v podmásli	118
Pečený morek a petrželový salát	120

Bezmasá jídla a přílohy	122
Spálené ředkvičky	122
Chřest s rajčaty a mátou	124
Listový salát s cherry rajčaty, piniemi a medovou vinaigrette	125
Spálený Caesar	126
Rajčatový salát s buvolí mozzarellou	128
Uzené papriky s mátou	130
Opečené fíky s burratou a bazalkou	132
Houby a pecorino	133
Chlebová placka se spálenými rajčaty a burratou	134
Řepa v popelu v pomeranči, s cibulí a fetou	136
Salát z jablek, hrušek a řapíkatého celeru	138
Lilkový kaviár	140
Kvěťákový kuskus	141
Spálené mrkve s ovčím sýrem a mátou	142
Salát z hrušek, fíků a kedlubny s kerblíkem a modrým sýrem	144
Spálená dýně s nakládanou červenou cibulí a brynzou ...	146
Smažené brambory v kachním sádle	148
Brambory v popelu a tvarohová majonéza	150
Salát z brambor a šalotek v popelu, křupavá šalvěj	152
Kapustičky s granátovým jablkem a pistáciemi	154
Spálený pórek	156

Hlavní chody	158
Bouillabaisse	158
Chobotnice s uzenou paprikou a chorizem	159
Tako taco	160
Taco s chobotnicí a pico de gallo	160
Mušle na bílém víně	162
Pstruh na špalku	164

Rib-eye steak, tygří kreveta a salsa criolla	166
Telecí játra s parmskou šunkou a šalvějí	167
Hovězí veverka v uhlících s jarní cibulkou	168
Hovězí svíčková se spálenou broskví a pecorinem	170
Picanha v uhlí a chimichurri	172
Hovězí tomahawk s bylinkami a česnekem	174
Hovězí na červeném víně s dýňovou kaší	176
Jehně, koza a máta	178
Vepřové kotlety s rozmarýnem	180
Vepřová pluma iberica s chlebem na klacku, nakládanou cibulí a petrželovým pestem	182
Jazyk a řepa v popelu	184
Medové kuře na roštu	185
Srncí hřbet se spáleným pörkem a foie gras	186
Bažant se silnou šťávou	188
Kachní prsa s novým kořením a křupavou kůží	192
Zavěšené celé kuře	194

Dezerty	196
Pomalu pečený ananas se skyrem	196
Spálené ovoce & rum	198
Palačinky s karamel z popela	200
Pečené hrozny	201
Spálené pomeranče s rozmarýnem	202
Spálené meruňky & meruňkovice	204
Zabaglione s lesním ovocem	206
Hrušky v červeném víně	208
Ořechy ve slaneém karamelu	209

Základy a omáčky	210
Zeleninový vývar	210
Kuřecí vývar	211
Hovězí vývar	212
Rybí vývar	213
Základní majonéza	214
Tatarská omáčka	215
Aioli	216
Uzený paprikový olej	217
Petrželový olej	218
Mátový olej	219
Salsa verde	220
Salsa Lucía	222
Salsa roja	223
Salsa criolla	224
Salsa chimichurri	226
Omáčka z kopřiv	228
Petrželové pesto	229
Mátová omáčka	230
Gremolata	231
Guacamole	232
Pico de gallo	233
Omáčka z čerstvého křenu	234
Vinaigrette	235
Pecorino dressing	236
Kečup	237
Nakládaná cibule	238
Nakládané okurky	239
Spálená rajčata	240
Spálené chlebové placky	242

Obsah

Bar & Spirits 245

Ondřej Biksadský	248
Voda a led	250
Pomůcky a nástroje	251
Techniky	252
Cordialy, bitters a infuze alkoholu	253

Klasické koktejly 254

Negroni – Kingston – Boulevardier	254
Dark & Stormy / Moscow Mule	255
Paloma	256
Old Cuban	257

Signature twisty 258

Americano Beer	258
Sparkling Apple	260
Biscuit Martini	261
Fuego Sour	262
Cactus Herb Punch	264
Smoked Fashioned	265
Spálený Fritz	266
Hospitality	267
Basil Time	268
Ofous	269
Dommy's Margarita.....	270
Ladies' Man.....	271
Bourbon & Cider	272

Život v přírodě 275

Radek Celý	278
------------------	-----

Oheň 282

Technika tření dřev	283
Ocílka a pazourek	286
Výroba práchna (zuhlentělé bavlny)	286
Křesadlo	287
Chlupaté dřívko	288
Ohniště	289
Dřívkáče	289

Přístřeší 290

Vybavení 292

Nože	292
Typy nožů	293
Materiál pro výrobu čepele	296
Druhy výbrusů	297
Broušení nožů	300
Sekery	302
Pily	304
Rukavice	304
Vyřezávání	305
Ruční výroba ze dřeva	307

Lesní dílna 308

Pár slov nakonec 317

Camp Fuego 319