

[Transcript] Čestmír Strakatý / Knedla: Králík je lepší maso než kuřecí, dáme vám nejlepší sousto, gastro průmysl funguje na drogách

Tady je Čestmě Strakati, vítejte u dalšího dílu mého podkástu, moc děkuju za všechnu podporu na hero-hero.co.nl o Čestmír.

Dnes si je mým hostem šev Kuchářian Knedla z restaurace Papilio, vítam vás, dobrý den.

Dobrý den.

Který má za sebou hodně štací celost světově po různých mišlenských restauracích, kde zbyla zkušenosti, začneme ale úplně na začátku.

Váše cesta k vaření, jak tomu všemu byla přes vaší rodinu, je to tak?

Účítě, učítě.

Váše prarodiče se se nepletu?

Přesně tak, prarodiče.

Já si mlou to obrovské štěstí, že jsem vydůvstal v rodinách, zmačiny i sociovy strany, kde vlastně ti dědové a babičky byli geniální kuchařky.

Všichno jsou nás pěstovalo.

Geniální kuchařky?

Geniální.

To bylo skvělí.

Na jednu stranu geniální, ale to byly ženské, které odmolička pořešli a pořešli dobře a vynovali se tomu.

A říkám, prostě, já si nepamatují jediný dlou, že bych prostě jako řekl, že to byla jako špatný, jo?

Hlavně jsou nás všechno zpracovalo, měli jsme za hrady, všechno jsou nás pěstovalo.

Já si nepamatují.

Vy jste vysedníku?

Vysedníku.

Vysedníku, přesně tak.

Vysedníku vezdíval jsem do litom išle, kde jsem měl babičku a stríčka samozřejmě, za kterým jezdím doteď.

A to byl taky vlastně, mě to taky naučil strašně moc věcí, co se když jevaření, on má jako perfektně hlavné vených hucení.

A do teď, když k němu jedu na vštívy, tak vlastně už mi píše nebo vládo předů, prostě co budeme vařit, jak to budeme vařit, jo my se sejdem.

A vlastně já si odpočnout do jiné kuchy, že vlastně tam vaříme spolu, otevřem s nějakou lávinku výna, jo?

A vlastně si podiskutujeme, pustíme si hudbu a vlastně vaříme.

Vlastně vaříme, jo, a je to vlastně taky jako, pak přídou kamarádi mojej, nebo tak a...

Takže to je takový nastavení vašeho vztahu kýdlu?

Přesně tak, u nás v rodině vlastně to jídlo vždycky spojovalo a vždycky tak astronomie u nás byla strašně na vrcholu, když jako někdo z naší rodiny nikdy jako nevařil ve restauraci nebo tak.

Vlastně byly to lidi, kteří vyrůhtali na vesnici a nebo potom mají ten vztah k tomu jít úplně jiný, než jako byžný člověk.

Říkám, tím, že jsme všechno pěstovali nebo tím, že jsme všechno dělali sami, měli jsme z kliníky, pářeníště, králíky s Lepice, vlastně všechno jsou nás...

Ty produkty prostě hráli prímno, prostě dobrý produkt, pak si to zavařit, pak si něco našlapací zelí, vlastně udělat z toho hromadu a vlastně s tím jako fungovat.

[Transcript] Čestmír Strakatý / Knedla: Králík je lepší maso než kuřecí, dáme vám nejlepší sousto, gastro průmysl funguje na drogách

A tím, že to prostě ty babičky jasné strida prostě umil jako fakt lípneš všichni ostatní, teda z mího pohledu, tak jako mě to vchud malo.

A co vařili? Co jste vařili? Nebo by asi nejtehdy, ale nebo možná už taky, že jo?

Pro mě to teď jako nejsadeční, jako jídlo, který mluví do teď nejvíc, tak je králík na smetaně, no, od moji babičky, to prostě jako je nepřekonatelný jídlo.

Jeho pětně prošpekovat dobrým už pekem a k tomu, kdo mácí knedlíka, skvělá o máčka, to je prostě nejlepší jídlo.

Já osobně mám králíky a hodně rád, ale lidi ho moc jako nemusí, často, že moc jako neviem si mu narozumí, nebo jestli třeba,

mě nemají tu zkušenost, jako vy, a možná já taky, že měli v rodině někogo, kdo dál dobře, lidi ho moc nemusí, v Česku je to tak.

Já po mě není nepímno, protože já to vždyš to vezem jako ze svojí rodiny, tak jak králík se jdl, pořád, a vůbec jako lidi na vesnicích jí králíka pořád, protože je to jako kurecí, ale lepší samozřejmě.

To je první možná kontroverství věco, který jsme si povídali.

Je seník a tak dále, to je region, který není úplně bohatý, je trošku stráda a chvílemi. Jak byste tam tohle to vymíнал?

To tak jsou to bývelé sudety, jsi se teda má to nádhernou krajinu, ale je vůbec jako gastor, takové tam trpí docela hodně.

Už tím, že teda je to v chůdodí, je to mezi, je to všude o klosu kopce a je pro dodavatel si myslím asi, takže je to vříšek.

Takže tam ta sezóna funguje hlavně na turystech, takže asi tam, co se týče, jako v Hory, Lyže a tak, tak přece jenom tam jsou spíš, jako restaurace zaměřeni přímo na turysty, prostě rychle odbavit, rychle se najíst a jít dál.

Já to chápu, zároveň spíš, možná, že i proto, vaše přípůzní všichni měli dobře važit, protože prostě si to tam všechno vypesto,

ale tak dále, že ta situace je možná trošku dnutila, ne?

Tak já si myslím, že to spí bylo v naturalu těch lidí, vlastně dřív, no, protože vlastně naší, nebo moji přeci sam dostali

po osidlování pohraničí, vlastně po druhvěstové válce, takže vydědeček byl zvalažská babička zhané, takže tam se vlastně takhle dostali

a lidí vlastně v té době tak prostě pocházeli z více dětí, jo, a prostě byli na nějakých stacích a prostě museli si u mě takho,

museli se o sebe postarat a vypestovací věci.

Zároveň sišel věnom z vašich rozhovorů dřívějších, že byste, ale pak se dostal, nebo četl,

že byste pak se dostal k vaření vlastně, ale náhodu, co se týče studia, tak dále,

že to nebylo tak, že byste si řekli, a budu kuchář, ale že možná ten vztah byl nějak nastaven, ale zároveň byste vlastně spíšně věděl, co dělat, kdy?

No tak, já mám hodovku věceníku a vlastně po ukončení vlastně toho studia, tak jsme odlatili s kamarádem do Skocka

a vlastně já jsem ani v té doby nevidel, co chci dělat.

A tím, že jsme vlastně měli vysvědčí něko z gastronomie, od ramaturitu z gastronomie, tak tam nás vzali prostě do Hotelu Hilton, kde jsem nějak začel pracovat.

[Transcript] Čestmír Strakatý / Knedla: Králík je lepší maso než kuřecí, dáme vám nejlepší sousto, gastro průmysl funguje na drogách

A tam, když jsem se dostal do dobrém produktu a začel jsem s tím pracovat, tak se ve mě probudili takové ty věci, co má člověk vlastně už jako naučený z toho dětví. Takže na jednu pozná to, že když tam klucy si pali věci z prášku do vody, v Hotelu Hilton, pení věžičkovým, tak já se mi udělal vývar, nebo prostě tak vídle věci.

A všechny ty lidi, tak já jsem potom postupovat, takže tím, že já jsem se dostal do této práce a potom jsem se posouval dál, tak vlastně jsem v sobě vlastně našel takovou tú lástku, co mi předlá ta rodina, k tomu gastru.

A jaká teda pak byla ta váša zahraniční cesta, protože vy jste strávo v zahraniční, říkáte, deset let?

No, osu myslím, je to.

Já jsem vlastně byl dva roky v tom skodsku, nebo něco před dva roky.

Potom jsem se vrátil do ČE, kde jsem působil v Hotelu For Seasons, Sandro Vacordim, to byla první myšlenská restaurace v republice.

A když hlagro končilo, tak on mi pomohl najít práci v Itálii, takže já jsem si odstěhoval potom do Itálie, koustiček Podnéapol, do krásné důvózíčkové restaurace.

No, v té době už jsem věděl, že ta jítecké gastromi už má poměrně dost, že jsem se naučil, co jsem potřeboval,

a že budu potřebovat nějakých silných francustkých základ, tak jsem si našiel, že ola Robuchuna, což byl genius francustské gastronomie, který dohromory vlastně poskládal 33 myšlinských věst po světě, opravdu to, co vlastně on vymyslel, tak před třeba 40 lety, tak dnešní to prestaurace světový furt vychází z těch letech, jako třeba za tých receptů jeho, což je neuvržitelný, jaký on byl jako vizionár.

Takže jsem si odstěhoval do Londona,

kde jsem pracoval právě jeho pobočce atelier.

Potom si mě vzal Andrea Cordy do Petrohradu, už jako zástupce ševkůhře,

kde vlastně jsme otvíjeli první Four Seasons,

a tam jsem s ním už trávil něco přes tři a půl roku,

a pak když jsem vlastně zistěl,

že v té restauraci už začínám trošku stagnovat,

takže vlastně ta restaurace funguje poměrně dobře,

tak se potřeboju dostatečně kam dál,

tak jsem si odstěhoval do Ázie, do Hongkongu,

kde jsem pracoval jako zástupce pro Richarda Jacobusé

v restauraci Amber, hotelu Forsy, hotelu Mandarin Oriental.

A to byla také jedna z nejsilnějších zkušeností,

a potom jsem se vrátil zpátky.

A co vám to je za té zkušenosti?

Když říkáte, že ten Amber byla jedna z těch nejzásadní zkušenosti,

[Transcript] Čestmír Strakatý / Knedla: Králík je lepší maso než kuřecí, dáme vám nejlepší sousto, gastro průmysl funguje na drogách

to máte je na svých stránkách napsané.
Tak proč?
No protože už se měl na kývěk,
na to zase tu gastronomii pochopit ještě o něco víc,
než když vám je prostě 22, 23 a 20.
Když vám je 23 a 20,
tak více méně,
musíte fakt jenom mít klapky na očích
a dělat přesně to, co vám někdo říká,
nezastavit se a více méně se nechat buzerovat
dělat tu práci, protože tak, jak má být.
Ve chvíli, kdy vám je prostě 28, 29 a už se vlastně ten zástupce,
no tak vlastně vy už buzerovat ty další.
Takže už vlastně ten tým musíte stavět jinak,
musíte ten tým trenovat, musíte obědnávat.
Už vlastně to není jenom o té práci, vlastně na té panvi,
nebo na té sekci, ale už o tom chodu té restaurace
jako takové celé.
Potom musíte začít přemýšlet jinak.
A je to o tom přemýšlení,
tedy o tom fungování,
nebo o tom, jak se vaří, co se vaří,
recepty a tak dále,
protože to je asi vždy hodně o kreativě toho člověka,
že nemůžete asi vycházet z toho,
co jste se, co jste vařilo někde,
před 5 lety, nebo 10 lety?
Vícemeně člověk vychází furt z těch technik.
A vícemeně ty nezákladnější techniky
jsou prostě strašně staré
a vlastně bude všichni měli umět.
A furt se teda vytváří nové a nové.
To se člověk naučí právě v těch to restauracích
a pak se to snaží implementovat na těch různých receptech,
které si myslí, že by mu fungovali.
Tak to, co třeba děláme v Papíliu,
že vlastně se snažíme z těch starých receptů,
když se všchnášku oprášit
a dá tím novou tvář vlastně.
A bez té zkušenosti to nejde v zahraničí?
Já si myslím, že ne.
Já si myslím, že učitelé ne.
Máte pocit,

[Transcript] Čestmír Strakatý / Knedla: Králík je lepší maso než kuřecí, dáme vám nejlepší sousto, gastro průmysl funguje na drogách

že když to někdo takhle skouší pezní.
Třeba i nějakou vysokou gastronomí
třeba v Česku,
tak že to třeba poznáte.
To asi nebo takhle.
Prostě jsou lidi,
který jsou prostě z kvělí kucháři
od naturelu
a můžou být prostě mnohem
lepší třeba než nějaký zahraniční kuchář,
protože to dokážu vlastně sami v sobě nějak
vytvořit.
Ale pokud člověko pravdu chce,
pokud je to takový normální kuchář,
který se chce naučit
a pak se vrátit, tak je to jediná cesta.
Já to vždycky prostě přijdu
na vámho Hokei
nebo prostě k jiným sportům.
Prostě Hokei stídu do NHL
protože to je ta nejvyšší liga.
Takže když právě proto chodí
kucháři čeští prostě do Londona
do Ameriky
do Francii do toho, teď
dvou, tří mišlinu, protože to ta nejvyšší liga.
Prostě v tý se ten člověk
pravdu naučí, pak se může vrátit zpátky
no a fungovat tady.
Z těch věcí, co se naučil, tak to asi posouvat tady.
Což se myslím, že to asi nejlepší možná cesta.
Prostě odcestovat, naučí se toho,
co nejvíc, vrátit se zpět
a začít na tom nějak fungovat.
A tady to posouvání tady funguje
určitě.
Já si myslím, že je hodně klientely, co třeba chodí právě
k nám, co cestují hodně po zahraničí
v myšlenských restauracích,
tak vlastně znají ten standart
a znají prostě
ten top gastronomy.
A pak když se vrátí tady do Čech

[Transcript] Čestmír Strakatý / Knedla: Králík je lepší maso než kuřecí, dáme vám nejlepší sousto, gastro průmysl funguje na drogách

tak tady najdu prostě místa,
který jsou zkvělí a jedou
v tom tam jim směru.
Takže si myslím, že to se jim líbí, no.
A nejdu také místa, který se hrajou na to,
že jsou zkvělí?
No, jako takhle.
Já poměrně, abych se přiznal,
tak českou gastronomii za stolík nestledu.
Že já sledu spíš,
co se tady děje v zahraničí
a více méně,
tím, že jsem to hodně prošel
a vařil jsem z hodně kuchaři,
tak vlastně každý už někde uplyjinde,
každý je šef už někde v nějaký jednohvězdi,
dvouhvězdi, trochvězdi,
takže si tak různě jako sledujeme na vzáj,
mám mě spíš baví opravdu sledovat ten global,
v světě všichá je pár restaurací,
které taky sledují,
ale nemůžu říct, jakuž bych sledoval,
jako všechny a věděl bych kdo, kde co jak dělá
a vysíšli nikdo nejco,
hraj nebo ne.
Vysoká gastronomia, to, o čem si bavíme,
je trochu pozerská,
je taková?
Vysoká gastronomia si pozerská.
To jako těžko říct,
co to znam?
Já to občas,
v reakcích na některé ty věci,
že vlastně si hraje na něco
a tak dále,
že to je taková hra s tím zdobením
a s tím vším vlastně a na cenu a podobně,
že tam vlastně není ta příděna hodnota,
protože to je taková,
jako by, možná, byste zmínil tu NHL,
nevím no,
že to je před taková hra,
jak tenhle tu diskuzi,

[Transcript] Čestmír Strakatý / Knedla: Králík je lepší maso než kuřecí, dáme vám nejlepší sousto, gastro průmysl funguje na drogách

jak ji vidíte?

Takhle, pro mě jako
vysoká gastronomia nebo fine dining,
tak vždyť to,
že to je vlastně rodinu,
tak ta babička vám dyský dá
to nejlepší možné sousto,
nebo vám dyský tu nejlepší možnou věc,
v tom nejlepší PG
a to je vlastně ten fine dining,
že vlastně jenom to není ta babička,
ale je to tým těch proficiálních chůhářů,
který vám vám chce vytvořit,
ten nezapomentlný zážitek
na topsu rovinách
a vlastně z té topsu roviny
vezme ještě to nejlepší možné sousto,
připraví ho vlastně jenom tak,
že to je vlastně toho produktu
a je to vlastně o celé atmosféry
a nevím, jestli je to pozerský
já si myslím, že je to nejvyšší
stupeň hospitality,
jako po hostínství,
že opravdu se o vás někdo postará,
takže na to jako dlouho nezapomenete
takže já v tom nevidím vůbec nic pozerského,
jenom na tom vidím,
že za tím stojí strašně moc práce
a úsilí daných lidí,
který někou v těji boděšit
a jak vybíráte to,
které je tomu člověku dálte?
Tak samozřejmě se řídíme sezoností,
takže vždycky vybíráme
ty topsu roviny v té dané sezonie,
no to, že se podíváme,
co roste, podíváme se by do co má ufarmářů,
protože to, co má farmář,
tak má zrovna v té top kvalitě
no a z toho si začneme
nějak po maličku sklárat, co bychom mohli dělat
takže více méně ty meni

[Transcript] Čestmír Strakatý / Knedla: Králík je lepší maso než kuřecí, dáme vám nejlepší sousto, gastro průmysl funguje na drogách

vlastně jsou si dost podobná,
protože v té sezoně vlastně máte ty top produkty
jako momentálně teď, tak máme prostě
zelených strebarborů
jo všechny
to jsou věhňější, samozřejmě
králíci právě
takže tyto ty skvile jarní vězy
takže to vždycky poskláram,
tak bychom co si myslíme,
že by mělo jak fungovat, samozřejmě
to meni musí být nějak pestré
každý chod musí být
nějak vychucen
a to, co děláme v papíliu,
tak říkám, já se snažím držet toho,
co roste tady u nás
takže
našeho vlastně tady
středu overopského chápání
jako chutě, takže neběhme mořské ryby
a vůbec jako zmořeníc
neběhme jenom sladkovodní ryby
zřek
jezer
no a vlastně tak se to snažíme
sklára na tom, co si myslím
že vlastně je dobré
pro Českého jako klienta
nebo
abychom ukázali vlastně jako moderní Českou gastronomii
tak aby když to někdo u nás dá
tak dost často slyším
ty slováko
kostka veskluzu a tak
ale pak mě se straší
kostka veskluzu
to je vlastně něco malého
ale mě se právě straší
líbí to, že k nám chodí
hosti, kterým je
50, 60, 70
a teď to jsou lidi

[Transcript] Čestmír Strakatý / Knedla: Králík je lepší maso než kuřecí, dáme vám nejlepší sousto, gastro průmysl funguje na drogách

které jsou třeba na vysokých manažerských pozicích
teď tady ty restaurace znají
vysoká gastronomie
přijdou k nám a dají si třeba věc
kterou o nich jedli malý
někde
když momentálně máme kradíka
a těchka si říkají, to je přesně
to, co jsme jako chtěli
dokážete v malém soustě
a teď to exploduje
teď kolikrát vůbec nevypará
tak, že by to mohlo být, ale je to zkyvelí
a teď na jednu síť lidi rozhodovat
a musí povídat
a vlastně na tom, tohle je mě se strašně líbí
to jídlo, o ty lidi dokáže
absolutně změnit, kolikrát přivlíjí
ve špatné nálady
a po té degustaci pak řekl
ale byste nám úplně změnil náladu
prostě cítíme se z kvěle
je to prostě to, co taky gastrolázně
že vlastně člověk tam přijde odpočinout
a užij si to
a ta expose je něco, co
já si dost subjektivní
nebo to je něco, co vy dokážete
vytvořit
záměrně řekněme
no, jako
samozřejmě, to není
jak sloze do slova
ale prostě teď třeba momentálně
máme jako jeden a misbuš
nebo takovou malou kanapku
tak máme takovou variaci
hlávkového salátu se špekem
což dělávala moje babička
proč byla zhané a to prostě
když vyrostl hlávkové salát
tak mi řekla, ale by ješ vydloubnou
dva saláty do pařeníště

[Transcript] Čestmír Strakatý / Knedla: Králík je lepší maso než kuřecí, dáme vám nejlepší sousto, gastro průmysl funguje na drogách

přines, ono udělal s tou záhlivku
bylo to v prostředku stolu
všichni to jedli
a na konci v tom odstu
bylo to srdíčko salátu
s tím špekem a říkali
to je to nejlepší soustojo
tak to je to nejlepší
jo, teď jsem s tohle dál
samozřejmě plný zálivky
s tím špekem
tak musím vyrobit něco podobného
tak jsme udělali
malou kanapku na zdoběnou
je to vlastně sněhová pusinga
který je z jarního hráčku
na tom právě to srdíčko
toho salátu máme na tom tu odstavou
zálivku ve formě gelu
takže jí dokážeme vlastně hodně zviraznit
ale tak aby to vlastně pořád držila
potom takovou emulzi
suzeného špeku
a popkornu udělaný
z kůže toho prasátka
je to běkně nazdobené
vyprá to jako malý klubou
jak všichni se na to podívat
je to malá kanapka
to vidíte v těch očích těch líbí
a to mě třeba zky líbí když máme o to vřenou kuchyni
že já se vrátím
a tyka vidím ty lidí jít
a tyka jenom když vidím
že ten člověk třeba bude zavírá oči
nebo si jen tak pokivuje pusou
teda hlavou
tak, že to těch lidem chudná
a to je vlastně to nejvíc pro nás
to znamená, že vy musíte být
v té restauraci, musíte být na tom placá
a byste tohle vidět
no samozřejmě

[Transcript] Čestmír Strakatý / Knedla: Králík je lepší maso než kuřecí, dáme vám nejlepší sousto, gastro průmysl funguje na drogách

to znamená, že kdykoliv
jakýkoliv od přijde, tak mě tam uvidí
což si myslím, že je
na jedna z nejdužďější věcí pro nás
protože jak myli si o nás lidí přečtou
nebo už u nás něco ví
tak mě v té kuchni chtějí vidět
a když jak mylej chef kuchař v té kuchyni
není, tak si myslím, že to je špatně
máme to obrovské štěstí
že pro vos máme nastavení
tak, že opravdu můžem mít ty tři zavírací dny
takže ty čty dny tam vysky sem
v té kuchni je to obrovské zavíráce
který si tady ten Luxus dovolit
nemůžou, takže tam je to pochopitelné
ale za to jsem právě strašně rád,
že to takhle u nás je
a máme otevřenou kuchyni, to znamená,
že já vlastně vidím celý
celou restauraci
My jsme se bavili, kdyste přišel
o tom, jak vlastně náračné to je
a jak náračné to je
správně
je to pověsta o tom víc
To je to taková zajímavé témanu
Vlastně já jsem se
vlastně do svých 28
nikdy nezeptal, kolik hodinu budu pracovat
kolik za to dostanu peněz
to mě vlastně nezajímel
protože já jsem se chtěli jenom naučit
od těch topkucharů
to nejlepší co vlastně o ní umí
takže vlastně já si viděle,
že tam jdou v podstatě na vojnu
že to pro mě není nic
kde bych musel
jenom jsem potřel vědět, že si zaplatím nájem
a kde budu bydlet
si tam pracují u hromady přes času
a tak

[Transcript] Čestmír Strakatý / Knedla: Králík je lepší maso než kuřecí, dáme vám nejlepší sousto, gastro průmysl funguje na drogách

v té doby to bylo normální
mě to přijde normální doted'
ale přijde mi to normálně
jenom do té doby, pokud vás to baví, jak chce to dělat
pokud samozřejmě vás to nebaví
tak to nedělejte
je velice jednoduché
Jasně a vy teda pracujete
kolik hodin
My pracujeme většinu
začneme v 10 hodin někdy
v 9 a podle toho jak hostí
takže když je to
kratší den, tak třeba v 11
tůž jsme doma
a někdy jsme tam do jedné
od rána
do dvou, do rána
na place, ve směst
ve směst spoklusu
To se může stát
Viděl jste film podvaru?
Viděl, viděl
Tak to u vás vypadá
Viděl a dokonce si myslím, že
kuchaři, které vařili v Londyně
tak si myslím, že to hodně prožívali
protože moc dobře ví
tady tohle tu
jsem se na to budu podívat v kině
A bych přiblížil podvaru je o tom
o takovém jako velmi hektickém
dní v jedné podobné restaurace
která taky se snaží o
vysokou gastronomii, o fine dining
je trošku ve stresu
ten všech kuchař a věci se tam moc nedáří
a zároveň je tam
kritik
futkritik
je to prostě taký večer, který
směřuje jaké katastrofie
ale je vidět, že je z toho vidět hodně

[Transcript] Čestmír Strakatý / Knedla: Králík je lepší maso než kuřecí, dáme vám nejlepší sousto, gastro průmysl funguje na drogách

ta tenze, která logicky často
v těch restauracích musí být, když někdo nepříjde
když se něco nedáří a tak dále
to možná znáte
Více mě ten film je celý poskládný
tak vy jako klíše
aby tam bylo všechno dohromady
což v tom Londyně
to fakt, já netrávám před tíma 10 lety
to takhle fakt fungovalo
že tohle prostě byl totalní standard
a když říkáte
tohle byl totalní standard
tak tě myslíte co?
ten střez, drogi, všechno
opravdu tlačit do makzima
to prostě tak bylo
teď už to samozřejmě tak dávno
není a od už 4 restaurací
si proměnili obrovský a teď dokonce
je velice těžké
pro myšlinské restaurace
na jítku chyře
když jsem nastupoval Krubušunový
tak po mě chtěli dvě myšlinské
zkušenosti
takže já smil tu výhodu, že jsem právě
pracoval Fitáli a Sandreou
v Praze
takže mě vzali automaticky
ale pokud bych neměl životopy
se myšlinskou zkušenost
tak by mě něko nebrali
nebrali v potas
co že v dnešním době vás vezmu více
meni do jakékoliv restaurace
bez jakékoliv zkušenosti
a proč se tohle změnilo? proč to teď těžší?
no jednak tomu samozřejmě Brexit
takové ve výsledku
lidi už nechtějí vlastně tomu dávat
tolik svého času
nejtě tolik odcovat?

[Transcript] Čestmír Strakatý / Knedla: Králík je lepší maso než kuřecí, dáme vám nejlepší sousto, gastro průmysl funguje na drogách

no bo respektivně si myslím, že
pro mě gastronomie je styl života
takže více mění a to nepočítám na hodiny
takže já jdu do práce
když je potřeba odcházím když je konec
takže bym ani nenapadlo
přemýšlet nad tím nějaký násk
a tak se to měl i když jste byl
ten zeměst na nec? učitě
ale chápat, že to tak mělo
že někdo chce prostě mít
jasný padla a jasný výkend
ale pak asi není vodný zeměst na nec pro vás?
no pro nás
učitě ne
ale nájde se stovky tisíce
restauraci, který fungují tak
že tam budou mít jako skvělí
skvělí finančního hodinocení
plus třeba krátký směny
ale pak teda nevím
jakým to bude vycházet
restauraci
ale říkám, já se potřebu obklopit lidmi
a nepotřebuju člověka
který za mnou přijde a řekne mi
já chci pracovat 8 hodin
za tolik a tolik peněz, mít volné víkendy
a vlastně pro mě je důležitý můj osobní život
a ta práce pro mě není za tak důležitá
já si hledám lidi, pro který
ta práce je důležitá
ne protože výbyná jako nějaký tyran
který by potřebovali děku nutit
pracovat
ve výsledku je to jako zábava
a to na sezení je pro ten výstadek důležité?
samozřejmě
jako bez toho na sezení
který výstadek není?
no já si myslím, že na
a to netvrdím jako řerů na lidi
nebo jako jsme v nějakým super presu

[Transcript] Čestmír Strakatý / Knedla: Králík je lepší maso než kuřecí, dáme vám nejlepší sousto, gastro průmysl funguje na drogách

to v žádném případě
já vlastně v těch restauracích
kde všude jsem po světě pracoval
tak jsem narazil na šefi
který byly úplně skvělí
jako byl třeba šef Andrea
který v životě snad nezahrval
a všichni ho miloval
to byl člověk, který byl symbol
byl pozitivní na nikoho nehrval
všechno bylo v pohodě
a pak jsem narazil na šefku
a který byly úřvaní
takový úplně nepříjemný
a takže
každá zkušenost mi dala něco
a i tyto zkušenosti my vlastně ukázali
jaké já bych jako nechtěl nikdy být
takže i ty negativní viložitě
zkušenosti jsou
v Hongkongu jsem pracoval 7 dní
v týdně a jeden den volna
a to jsou taky věci
které já už bych po svém týmu
jako nechtěl
to, že mají 3 dny volna a 4 dny pracují
si myslím, že je prostě luxus
obrovský
ale pak když v té práci jsou
tak musí vydržet
to není jenom tím přitavu
uvařit to jídlo
ale ten celý den
je poměry na máhavi
to by nějaká příprava
samozřejmě, ty přípravy jsou nejsložitější
na celém tom dni
je to dřevát čisto
pořád dřevát všechno
potom ten výdej
potom ten úklid
a tím se to protáhne
chcete změnit drogy

[Transcript] Čestmír Strakatý / Knedla: Králík je lepší maso než kuřecí, dáme vám nejlepší sousto, gastro průmysl funguje na drogách

tak mě zaujalo
což bylo v té gastroosténě
nebo před 10 lety
v nějakém tom nasezení
nebo podmínka
nutnost
hodně lidí se tím jako pomáhalo
hodně
jako i okolo vás
tak, no jasně
i vy jste měl tu zkušenost
já ne, já jsem drogy nikdy neboral
já jsem čech, takže já jsem si rysky dával pivka
ale až po práci teda samozřejmě
já si bylo spíš kontraproduktivní ne
no, přesně tak
takže já jsem na štěstí
třeba, co tam byli právě různí
tam kuchaři, tak tě pak odlišli na party
aště se zdrogoval
a druhý den ráno do práce
a to třeba já se jako nikdy neudělal
to jako, já naopak
pro mě jako přitřeva pozdě do práce
nebo tak, tak to bylo pro mě úplně
jako nejvyšší ponížení
Ruslan lup, pokud v Hongkongu s kolegi jste museli
jedst 7 dní vkuse
a pak jeden den volna, tak to jako
si umím představit, že prostě
ti vaše kolegové vy možná, ne
nevím, nějaký kokain, nebo něco
něco, co je trošku jako nakopné
možná potřebují
no, to já si myslím, že v tedy chyleti
jako velkých gastro metropolích
to
tak ten průmysl
bude se jako funguje prostě na těch drogách
protože jim to pomáhá velice
celý průmysl funguje na drogách
to je
to je hezky řečenou, možná do titulku

[Transcript] Čestmír Strakatý / Knedla: Králík je lepší maso než kuřecí, dáme vám nejlepší sousto, gastro průmysl funguje na drogách

když jsme se bavili o tom vašem týmu
tak jedna z těch diskuzích
která se nedávno vedla ve veřeném prostoru
poměněně intenzivně
a asi se stále vede do jisté míry
je, jakou roli v těch
restauracích mají ženy
a to je vždy ve
jak třeba vyvnímate to
jestli je to máte dost
a tak dále, jste to řešíte
no, já jsem pracoval
všich restauracích
s námi pracovali ženy
a naopak právě
v tom gastroprůmyslu
pro mě osobně, si myslím, že
to vlastně nejvíc fair
protože tam vlastně nerozlišuje
ten je nabírate někoho podle toho, jestli je muž nebo žena
jistě jim nabírate na tu určitou pozici
takže musí zvládat
no, a to je celé
tak stejně taky nemusí zvládat
muž, stejně taky nemusí zvládat žena
je to možná fyzicky neáročné
výdereš a tak dále
to ano
samozřejmě
ale z na jednu stranu jako
v rúci myslím, že v těch restauracích
vždycky fungovala prostě nějaká věc
jako nějaký
vždycky jsme si vypomohli nějak
a říkám, já jsem na to mi
protože třeba
já nev Hongkongu prostě tam
exekuty vše vlastně tak byla
skvělá ženska, která měla
ten tým podpalcem
a dělala papíry
všechno prostě byla taková velice organizovaná
to je třeba to, co ty ženský mají

[Transcript] Čestmír Strakatý / Knedla: Králík je lepší maso než kuřecí, dáme vám nejlepší sousto, gastro průmysl funguje na drogách

si myslím, že mého pohledu jít než chlapi
taková ta organizovanost vůbec
který v tom letom
takže říkám
když třeba urobíš na tak tam se vlastně růčně
jsem muselaš lehat a bramborovákaš
s rychem Sahajdákem
s šefa kuchařem
zla degustacion
který říká, že podle ní jsou dokonce ženy
lepší kuchaři než muži
to nemůjím posoudit
já si myslím, že
já si myslím, že bys to vůbec
neměl jako nějak porovnávat
prostě jako muži verzu ženy
prostě někdo to prostě má
někdo to prostě nemá
díky
díky
moc děkuji, že jste doposlouchali
až jsem zbytek rozhovoru
nejde ty na hero-hero.co.l o Lomeno Čestměny
a uslyšíte v něm třeba tohle
když porovnáám prostě restouroce, které tady jsou
tak se můžeme rozrovnit
jako to prestourocím
má to světovou úroveň
v Česku
takže to vlastně birokratické dojistí
ale pořád
je to pořád instituce
která
je nejvíš na celém světě
jako nic víc, než Michelin
pro restaurace není
Jak spomínáte na Rusko
i vzdelem o tomu, co se ti děje v Rusku
tak jaké je podle vás Rusko
Takhle, když jsem tam přijel
tak jsem samozřejmě jel s obrovským
tak všichni vězky říkli
prožideš do Ruska, prošli je z Londina do Ruska

[Transcript] Čestmír Strakatý / Knedla: Králík je lepší maso než kuřecí, dáme vám nejlepší sousto, gastro průmysl funguje na drogách

že si jsem se náhrův, jako neto
tak říkám, ale je to pro mě zkušenost
jo, je mi Peter Vace
jako rym
je pro mě prostě obrovská zkušenost
a chci to zažít