

SPECIÁL KUCHYNĚ

Jarmila Jelínková I.D.Arch

Kuchyně přesně na míru

Pořádný dřez, sporák pro gurmány a profesionální chladicí místnost. Bývalý kuchař si to nejosvědčenější přenesl z práce do soukromí. Ve své kuchyni tak připraví bleskovou snídani pro dva i pohoštění pro party ve velkém stylu.





Investor chtěl poloprofesionální kuchyň, a tak se její součástí stala samostatná chladicí místnost ukrytá za dveřmi s kajutovým okénkem. V teplotě zhruba 14 stupňů, kterou tam vytváří agregát, se skladuje nejen víno, ale i uzeniny a potraviny, jež vyžadují chlad anebo zrání. Je to vlastně takový velký chlazený špajz. Klient má tak doma to, na co byl zvyklý z práce. ‚Chladák‘ se stal hlavní vychytávkou celé kuchyně,“ říká projektový manažer Rostislav Černík, který je spolu s architektkou Ivanou Dombkovou autorem návrhu i realizace.

Když doma vaří profesionál

Do své kuchyně promítl investor všechna svá přání, ale i zkušenosti z profese. Vyhrálo jeho oblíbené masivní dřevo, celá kuchyň je z něj vyrobená na míru. Doplnuje ho nerez, nepostradatelný materiál v profesionálním provozu. Nerez vyhrává především na pracovní ploše, částečně je použit i na zadní stěně, kterou doplňuje obklad z cihel. Do nich je vsazený kávovar. Ve dvou šuplicích pod ním se ukrývají potřeby k přípravě kávy.

„Vestavěný kávovar dnes už nepovažují za nezbytnost. Současné minimalizované přístroje na kapsle už dokážou udělat relativně kvalitní kávu. Vestavěný kávovar má sice výhodu vlastního přívodu vody, ale výsledný nápoj není nijak výrazně lepší než ten z kapslí. Navíc je to poměrně drahá záležitost – jeho cena se pohybuje kolem padesáti šedesáti tisíc – a může být nahrazen kávovarem ve stejné kvalitě za čtyři tisíce. Je to věc volby.“

Za stejně zbytnou věc považuje architekt spíž. „Když ji lidé chtějí, zeptám se proč. Protože jsme na to zvyklí, odpovídají. Ptám se dál: Co tam dáváte? Velké pekáče a hrnce, které používáme jednou za čas, suché potraviny, vody atd., znějí odpovědi. Snažím se jim vysvětlit: otevřete dveře do špajzu, musíte jimi projít do nějaké chodbičky, kde bývá málo místa, máte tam nějaké regály, většinou úzké, →

Sous-vide

Jde o kuchařskou metodu, při níž se potraviny tepelně upravují v páře nebo vodní lázni, zabaleny ve vakuových sáčcích. „Vaření“ probíhá při nízkých teplotách, obvykle pod 60 °C. Využívá se zejména při přípravě různých druhů mas, např. hovězí roštěné, rostbifu, svičkové, kachních prsou, husích jater, masových rolád, mořských plodů, ale i zeleniny jako červená řepa, chřest, mrkev atd. Cílem přípravy „sous-vide“ je v maximální možné míře zachovat přirozenou chuť, vitamíny, minerální látky a texturu potraviny.



↑ Celoplošná indukční deska a steaková plotýnka, nezbytná vybava kuchyně pro gurmány

→ Za jedním z kulatých okének se ukrývá profesionální chladicí místnost.

→ Nerez spolu s masivním dřevem hrají v celém prostoru prim.





↑ Kuchyně je hloubou celého prostoru.

← Cihlové obklady a dřevu jsou „teplým“ kontrastem k chladnému nerez.

Poloprofesionální kuchyně

Ateliér:
I.D.Arch (Ing. arch.
Ivana Dombková,
Rostislav Černík)
Realizace: 2009

zhruba třicet čtyřicet centimetrů, a přitom vám celá místnost zabere alespoň čtyři metry čtvereční. Když to přepočítáte na plochu, co vám může dát kuchyně hluboká 60 centimetrů s mnoha mechanismy na míru, tak do takto navrženého prostoru dostanete mnohem více věcí než do špajzu. A to, co používáte jednou za rok, můžete mít ve vestavěné části v horních výklopech.“ Podle architekta je špajz ve skutečnosti požirač místa. „Dřív se stavěly, protože nebyly ledničky nebo byly malé. Dnes je dobrá varianta dvě lednice nebo jedna rozdělená na části s různým klimatem.“

Chvála dřezu

Bez čeho by se však žádná kuchyně neměla obejít, je pořádný dřez. A to takový, do kterého se vejde i pekáč z trouby. Na tohle se bohužel mnohdy nemyslí. „Pekáč nedáte do myčky, a když ho myjete v nějakém menším dřezu, tak i dvojřez je vám na nic. Ideální je dřez minimálně čtyřicet na šedesát centimetrů. Menší dřez, do kterých se nestrčí pekáč aspoň na výšku, by se snad ani neměly vyrábět.“

Samostatnou kapitolou jsou drtiče. „Lidé je dnes hodně vyžadují, bývají na ně zvyklí z Ameriky, kde je to běžná věc. V některých evropských městech jsou už ale zakázané. Je to pochopitelné. Likviduje se tím organická hmota, která někde v kanalizaci krmí potkany.“

Srdcem každé kuchyně je však kvalitní sporák. „Když má klient možnost přivést si do domácnosti kromě elektřiny i plyn a je labužník, rozhodne se pro plynový sporák. Dobrou variantou jsou dnes velmi vyhledávané celoplošné indukční desky. Má to svůj význam. Velikosti a tvary hrnců se v indukčních využijí přesně podle plochy dna.“

Novinky a evergreeny

V domácnostech se poslední dobou také rychle zabydluje vaření v konvektomatu ve vakuu, takzvaně „sous-vide“. V něm se připravují potraviny při nízké teplotě po dlouhou dobu. Například ryba se „vaří“ dvě hodiny při šedesáti stupních Celsia.

Tato zařízení se dělají především jako vestavná. Maso se tak může připravovat celou noc a vše je skryté ve speciálním šuplíku.

Z profesionálního světa se do domácích kuchyní v posledních letech přesunuly také tepany neboli steakové plotýnky, které hřejí celoplošně a dají se na nich upravovat různá masa, ryby, zelenina, a to s minimální množstvím tuku. „Lze na nich připravit i celý kus masa, je to v podstatě velká pánev. Jsou stále žádanější i v domácnostech.“

V kuchyni se našlo místo i pro evergreen posledních dekád – mikrovlnku. „Většina klientů se odmítá bavit o tom, zda je to zdravé, nebo ne. Je to velice praktická věc, jež se stále nedá ničím nahradit. Když chcete ohřát ráno dětem mléko, není lepší varianta.“

Prolínání bytelného masivu a praktického nerez dobře symbolizuje propojení obou světů – profesionálního a běžné domácnosti. Je to trend, který není jen ojedinelým přáním nadšeného kuchaře. Jsou to právě rodinné kuchyně, v nichž stále častěji zdomácnují profesionální zařízení, která dokážou zjednodušit a vylepšit přípravu jídla. To se pak stává velkou radostí, o což přece jde. ●