

A photograph of Jaroslav Sapík, a chef, sitting outdoors against a large tree trunk. He is wearing a maroon chef's jacket with a small logo on the pocket. The background shows a building and some red flowers.

JAROSLAV SAPÍK
MARTIN JAROŠ

SAPÍKŮV SVĚT

NEJLEPŠÍ RECEPTY I BOHATÝ ŽIVOTNÍ PŘÍBĚH
HVĚZDY ČESKÉ GASTRONOMIE

xyz

Sapíkův svět

Vyšlo také v tištěné verzi

Objednat můžete na

www.xyz.cz

www.albatrosmedia.cz



Jaroslav Sapík, Martin Jaroš

Sapíkův svět – e-kniha

Copyright © Albatros Media a. s., 2022

Všechna práva vyhrazena.

Žádná část této publikace nesmí být rozšiřována
bez písemného souhlasu majitelů práv.

ALBATROS  **MEDIA**

Jaroslav Sapík, Martin Jaroš

SAPÍKŮV SVĚT



„Žádná kuchyně není špatná, jsou jen dobří a špatní kuchaři.“

Jaroslav Sapík

xyz



Foto: Filip Trefil

JAROSLAV SAPÍK...

Jaroslav Sapík je kuchařská legenda. Jméno, které již navždy zůstane nerozlučně spojeno s klasikou českou, nebo jak Jaroslav sám rád prohlašuje, česko-slovenskou kuchyní. A abychom byli úplně přesní, tak s kuchyní regionu, ve kterém žijeme.

Jaroslav Sapík ztělesňuje kuchařskou tradici v tom nejlepším světle, je to člověk, který má kuchařinu zakódovanou v genech a je jí doslova prorostlý do morku kostí. Má ji pod kůží i po svém dědovi, panu Němečkovi, se kterým vyrůstal. Děda měl na něj veliký vliv. S dojatým úsměvem o něm říkává:

„Jo, náš děda, to byl řádskej řízek! Ten nikdy nezkazil žádnou legraci!“

Kdo Jaroslava zná, dobře ví, jaké velké srdce má. Své umění k radosti všech mlsných jazyků rozdává na talíři, rád se postará o dobrou náladu, podělí o své záviděníhodné znalosti s lidmi i prostřednictvím televizních obrazovek anebo knížek, jako je tato. Pod jeho rukama se kuchařině naučily desítky mladých kuchtíků a kuchtiček. V jeho šlépějích dnes jdou i jeho děti, syn Pavel a dcera Lenka. A jeho nesmazatelná stopa se otiskla už i u těch nejmladších z rodu Sapíků, u jeho vnoučat Aničky, Karolíny a Adama, kteří se ve školičce Marie Terezie, kterou Jaroslav založil u nich v Klokočné, ve společnosti jiných dětí učí vařit, aby byli stejně dobří kuchaři jako on. Je jejich vzorem.



KUCHAŘSKÁ
CÍSAŘOVNÝ M

KOCH...
M...



MARIE
TEREZIE
1717 - 1780

ZASLUŽILA SE
O REFORMY A
VZDĚLÁVACÍ
POVINNOST
V ČESKÝCH
ZEMÍCH

ŠKOLA
MARIE TEREZIE

ON KAISERIN
THERESIA

LIŠOV





Vnučka Anička ve školičke Marie Terezie



Vnučka Karolínka ve školičce Marie Terezie



Děda Jaroslava, pan Stanislav Němeček

Jaroslav Sapík byl šéfkuchařem pražského hotelu Ambassador, vedl kuchyni ve vyhlášené vídeňské restauraci Olympia a reprezentoval Českou republiku v zahraničí, například v indické Bombaji nebo španělském Madridu.

V letech 1983 až 1985 pracoval taky v Hamburku, kde měl jako šéfkuchař československého týmu na starost „Dny Československé gastronomie“ – při podzimní výstavě jachet pro nejbohatší rejdaře světa. Akce se konaly v parádním hamburském paláci kultury. Na těchto velkolepých akcích se pod „taktovkou“ Jaroslava Sapíka střídali jak čeští, tak i slovenští elitní kuchaři. Hrála tam cimbálovka Jury Pavlici.



Prarodiče Jaroslava, pan Němeček s manželkou, sestrou Renátou a maminkou

Další významnou událostí v jeho kariéře byla velkolepá akce s názvem „Ples v Opeře“, která se ve spolupráci primátorů Bratislavy, Prahy a Vídně konala v roce 2011 v budově státní opery. Pro ni Jaroslav zajišťoval veškerou kuchyni, náročné devítichodové exkluzivní menu. Jednalo se o největší gastronomickou akci v České republice, pracovalo na ní 120 nejlepších kuchařů, 80 číšníků a 40 pomocných sil.

Hamburk



Rybí mísy, které připravovali v Hamburku.



Hamburk – Jaroslav, Vladimír Chalupský, Pepa Vladař a pan Míla Vadimský

Perlička k pobavení: Led sloužící k chlazení šampaňského měli vzhledem k počtu lahví „uložený“ v novém obřím kontejneru ...

Na své kuchařské životní cestě prošel nejen kuchyněmi vyhlášených českých interhotelů, nesmazatelnou stopou se zapsal i v kuchyni s nejvyšší prestiží, tedy na Pražském hradě, kde vařil postupně pro pět prezidentů, jídla připravoval pro nespočet slavných a důležitých lidí, a to nejen v České republice. Osobně se podílel i na budování věhlasu několika vyhlášených restaurací Evropy i světa.

V roce 1990, na přelomu října a listopadu, Donald Trump navštívil Československo z důvodu pohřbu svého tchána. Při svém pobytu v rodišti manželky Ivany navštívil i hotel Všemina na pozvání pana Čuby, kde Jaroslav s kolegy z hotelu Ambassador v té době zajišťoval Gastro



Podkova pro štěstí



*Školička Marie Terezie
v Klokočné*



Zimní Klokočná



Ples v opěře 2011





Maminka s malým Jaroslavem

dny, a tak se stalo, že připravovali jídlo i pro Donalda Trampa a jeho rodinu, aniž by tušili, že se stane jednou prezidentem USA.

Od roku 1992 žije v Klokočné, v obci nacházející se v okrese Praha-východ, směrem na moravskou stranu, kde si společně s manželkou Marcelou otevřeli rodinnou Restauraci a penzion U Sapíků... kolo se stále točí dál.

V této knize se Jaroslav se svými čtenáři podělí nejen o své oblíbené recepty na jídla, která se U Sapíků s oblibou vaří a která milují jak oni sami, tak i jejich hosté. Částečně poodhalí i zákulisí původu svého řemesla, jež zdědil po svých předcích a které dychtivě, cílevědomě nasával jako mladík od skutečných mistrů, získával zkušenosti všude tam, kam ho osud zavedl.

Podělí se taky o pár vzrušujících příhod ze svého nejen kuchařského života...

Jaroslav byl vždycky nadšeným posluchačem. Řídil se pravidlem:

„Žádný učený z nebe nespadl!“

Nešťtil se žádné práce, protože věděl, že každou dobrou i špatnou zkušenost jednou v životě zúročí. S oblibou říká známé rčení:

„Štěstí přeje připraveným!“

Protože on připravený je. Jídla od něj jsou perfektní, snad nemůžou být lepší ☺. Stojí za nimi nejen píle, ale i vrozený talent.

Jaroslav jako batole



„Mít možnost dělat radost lidem prostřednictvím dobrého jídla je prostě štěstí! Dobré jídlo je jako hezká hudba. A vaření je radost...“

Je zřejmé, že kdysi kdesi kdosi řekl:

„Když se Jára narodil, snad sudičky stály nad jeho kolébkou a daly mu do vínku všechny ty vlastnosti, o kterých se v této knize dočtete...“



Hostinec u Sapíků

NEPSANÁ, ZATO RESPEKTOVANÁ SAPÍKOVIC PRAVIDLA...

... Existují jistá nepsaná pravidla, která utvářely dva rody po několik generací. Trvalo to pár desetiletí, až nakonec ta pravidla dala základ dnešní generaci rodu Sapíků. To, že se jimi po celá ta dlouhá léta všichni s pokorou řídili a předávali si je z pokolení na pokolení, se zrcadlí v jejich dnešním životě.

Povedlo se jim vybudovat dobré jméno a uznání nejen u mnoha milovníků dobrého jídla, ale i v kuchařské obci. Jsou prostě úspěšní. Aby ne. Pokud se i vy budete řídit jejich pravidly, úspěch se vás pak nepustí. Ale pozor, mohou být nakažlivá. ☺

TADY JSOU:

- 1. Řád...** někdo jej dostal do vínku, jiný se ho holt musí naučit. Každopádně, bez něj to jednoduše nejde.
- 2. Pracovitost, přičinlivost, píle...** člověk si musí své cíle vydřít, aby si jich pak mohl vážit.
- 3. Poctivost...** je potřebná objektivní dobrá víra v sama sebe, být přesvědčen o tom, že děláte věci správně. Ale je to také o morálce...

4. Cílevědomost... je naprosto nepostradatelná. A nikdy se nevzdávat, i když se nedaří, to s cílevědomostí jde ruku v ruce.

5. Tradice... zachovávat tradice a dávné zvyklosti v rodině není v žádném případě archaismem. Naopak, je důležité předávat všechny ty znalosti a dovednosti dál z generace na generaci. Jinak by se mohlo stát, že bychom přestali být sami sebou.

6. Měřit jedním metrem... a to jak sebe, tak ostatní. Nepovyšovat se, ale udržovat si přirozený respekt.

7. Empatie... je potřeba cítit s druhými, pomáhat bližnímu svému, učit se schopnosti vcítit se do pocitů a jednání druhých osob, hlavně když člověk pracuje v kolektivu a chce dosáhnout svých cílů.

8. Rodina nade vše... bez podpory rodiny, těch nejbližších, se nedá naše řemeslo dělat úspěšně.

9. Kvalita... v našem oboru musí platit pravidlo – Nikdy nedat na talíř něco, co bys sám nejedl. Jinak si pod sebou člověk podřezává větev ...

10. Být patriot... nikdy nezapomeň na své kořeny, na to, kam patříš.

Poslední Vánoce s babičkou Drahuškou ►



KUCHAŘ DO MORKU KOSTÍ A RECEPTY NA JEHO JEDENÁCT OBLÍBENÝCH JÍDEL...

Lidi jsou zvědaví. Zvědavost je jedna ze základních vlastností, bez kterých bychom snad ještě žili kdesi v jeskyni. I proto mnohé zcela pochopitelně zajímá, co tak známý kuchař, jakým Jaroslav Sapík nesporně je, může asi tak jíst doma v kruhu své rodiny. Pokud však někdo očekává odpověď, že ke snídani doma jedí kaviár a zapíjí ho šampaňským, bude zklamán. U Sapíků se totiž nejlépe nic zas tak moc extra. Jak k tomu Jaroslav říká:

„Jíme všechno! Jinak bychom snad ani nemohli dělat to, co děláme...“

Všichni „Sapíci“ mají rádi to, co je typické pro to které roční období. Logicky – na zabijačku mají chuť, když mrzne, a v lednu zas nemusí jíst jahody nebo rajčata. V létě jedí to, co dá zahrada a les. Byli tak vychováni po generace. Kdysi se nic nevozilo, netahalo z daleka a jedlo se především to, co bylo v nejbližším okolí snadno dostupné. Již děda malému Jardovi rád vštěpoval různé rady, kterými by se měl ve svém dalším životě řídit. V rodině to bylo jaksi neustále o řádu, o pravidlech. Tak třeba:

„Tak abys věděl, Jaroušku, až budeš velký, všechno, co do hospody dovezeš dál než z třiceti kilometrů, už je jenom a pouze prodělek!“

Tenkrát tomu Jarda snad ani pořádně nerozuměl, ale jak plynuly roky a život ho naučil, porozuměl dobře a musel uznat, že děda se nemýlil. Pochopil, o čem tenkrát hovořil, když říkal, že každý region má vždycky hodně co nabídnout a má svá specifika. Zpravidla jsou právě produkty