

Čo má rád



FOTO – SONA HUDECOVÁ

Luděk Procházka

Som všetkými desiatimi za ázijskú kuchyňu, pretože je zdravá, rýchla, nenáročná a plná zeleniny. Ešte som sa len učil za kuchára a už ma fascinovali ozdoby, ktoré z nej dokázali niektorí kuchári vytvoriť. Pracoval som v česko-čínskej reštaurácii vedľa kolegu, ktorý si voľný čas v kuchyni vyplňal vyrezávaním ovocia a zeleniny. Bolo to nádherné, originálne a veľmi radostné. Dnes by som však k týmto prívlastkom doplnil ešte jedno hodnotenie: ázijský štýl carvingu ma oslovuje aj svojou precíznosťou, dokonalosťou a filigránstvom. Na rozdiel od

tzv. amerického štýlu, ktorý sa mi vidí povrchnejší, masívnejší, rýchlejší a akoby viac skladačkový. Vidno to najmä v konfrontácii na svetových olympiádach, kde sa paradoxne kuchárskou artistikou prezentuje viac európskych účastníkov, než súťažiacich zo Singapuru, Malajzie alebo Číny. V carvingovej práci najviac uznávam papaju, tekvicu, vodový melón a koreň taro, z ktorých sa dá vytvoriť dokonalé umelecké dielo. Môžem si pre ne vymyslieť komplikované vzory a nové postupy a takáto tvorivosť bez hraníc ma nesmierne baví. Carvingom sa, samozrejme, budú vždy zaoberať špecialisti. Ale každý kuchár by mal zvládnuť aspoň základy vyrezávania najdostupnejších druhov ovocia a zeleniny. Aby aj tunajšia kuchyňa mohla byť pestrejšia, profesionálnejšia a nápaditejšia.

Luděk Procházka (36), zakladateľ Czech carving studia, vedie kurzy vyrezávania ovocia a zeleniny aj na Slovensku. V roku 2004 sa stal víťazom svojej kategórie na olympiáde v Erfurte a v minulom roku získal zlaté 4. miesto na svetovom pohári v Luxemburgu.