

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 left chest that reads "Jaroslav Sapík". He has a serious expression and is looking directly at the camera. 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](http://www.xyz.cz)

[www.albatrosmedia.cz](http://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

ZASLOUŽILA SE  
O REFORMY A  
VZDĚLÁVACÍ  
POVINNOST  
V ČESKÝCH  
ZEMÍCH



ŠKOLA  
MARIE TEREZIE

ON KAISERIN  
TEREZIA

LIŠOV







*Vnučka Anička ve školičce 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 rejdáře 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 Trumpa 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 větve ...

**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



pocházející z regionu, ve kterém člověk vyrůstá a žije, pro něj nepřírozenější, a tedy „nejvhodnější“ a nejzdravější.

U Sapíků si proto i dnes pochutnají na mnoha i jednoduchých, běžných jídlech, třeba i na krajíčku chleba s máslem nebo rohlíku se sádlem a pocukrovaném. ☺ Ale vážně, mají rádi vše, co je čerstvé, chutné a dobře uvařené. S oblibou jedí zvěřinu a sladkovodní ryby... ale o tom – potom... ☺

Jaroslav pro vás vybral několik osvědčených receptů na jídla, která vaří nejen v kruhu rodiny, ale jsou velice žádaná a oblíbená u hostů v jejich restauraci v Klokočné. Jídla, jež ztělesňují všechno, co je na vaření skvělé.



*Jaroslav – současnost (inventář Sahn používám v naší restauraci)*