



GASTRONAUTICUS™

a jeho GastroČiny

®PAVEL KUBÁT 2026

Úvodní slovo

Vesmír je velký, ale chuť je větší. Tahle kniha není jen obrazová prezentace jídel. Je to pracovní kuchařka postavená tak, aby profesionální kuchař rozuměl nejen tomu, co je na talíři, ale také kdy, proč a jak se jednotlivé suroviny připravují.

Každý recept je veden jednoduše: fotografie, smysl a logika ingrediencí, technická karta, přesný nákup a mise en place, ingredience s množstvím, technologický postup, plating, servis a krátká rada, jak pokrm nejlépe jíst. Beletrie zůstává v příběhu. Technika stojí na číslech, časech, teplotách a jasné kuchařské práci.

Cílem je odstranit mezeru mezi nápadem a reálným vařením. Proto zde nejsou jen názvy komponentů, ale i pořadí práce, kritické body, důvody a časová osa přípravy od nákupu surovin až po poslední dotek na talíři.

Vařte s odvahou. Servírujte s láskou. Nikdy neodcházejte bez zážitku.

— Pavel Kubát · Gastronauticus · Praha 2026

Obsah

01 Tekoucí Duše Hovězího

Sferifikace · agarové jehly · kurkuma espuma · kombucha želé

02 Hovězí Krk v Podtlaku

Sous-vide 68 °C · cibulovo-kokosová esence · kmín · květák 3 textury

03 Vepřová Panenka

Bílá pepřová krusta · mandlové kořeny · čedar · pálená kreveta

04 Míchaná Vejce 22. Století

Vaječná emulze 62 °C · máslo 3 fáze · cibule v gel listu · tekoucí chléb

05 Krutí Odyssea

Kimchi · bramborový kalich · gorgonzolový závoj

06 Křidélka Čtyř Živlů

Mrkvový karamel · chia sklo · rohlíková velouté · křídýlkový čaj

07 Krutí Křídla Michelin

Perníková omáčka · lněný křup · sweet & sour mrkev

08 Tmavomodrý Svět

Nápoj tří portálů · NEALKO · ALKO · SPICY

09 Pálivý Oheň a Samet

Chilli zmrzlina · flambovaný banán · miso shortbread

10 Husí Krky

Karamelizovaná červená cibule · dýně Hokkaidó · glazované ředkvičky

11 Kachna na Pomerančové Vodě

Pivní vývar · cibulový prach · mrkvový knedlík · Grand Marnier

12 Easter Eastern Eater

Česnek confit 53 °C/48 h · kapie omáčka · špenátové špergle · mango

Tekoucí Duše Hovězího

Sferifikace · agarové jehly · kurkuma espuma · kombucha želé



PORCE 4 porce	AKTIVNÍ PRÁCE 70 min	CELKEM 5 h	ÚROVEŇ laboratorní fine dining
------------------	-------------------------	---------------	-----------------------------------

Smysl receptu a logika ingrediencí

Recept stojí na jedné myšlence: hovězí krk není jen maso, ale zdroj esence. Krk a kosti dají kolagen, zelenina a protlak dají základní sladkost, víno kyselinu a hloubku. Kombucha přinese živou kyselost, kurkuma teplý tón a agarové jehly výšku. Host má chápat, že na talíři není dekorace, ale rozložená struktura hovězí chuti.

Nákup, příprava ingrediencí a časová osa

- Nákup: hovězí krk vybírejte prorostlý, ne suchý. Kostí musí vonět čistě, bez šedých okrajů. Kombuchu kup ne příliš sladkou, jinak bude výsledek plochý.
- T-5 h: začni vývarem. Krk a kosti nejdříve opeč do tmavě zlaté barvy, protože právě tady vznikne chuťová kostra.
- T-90 min: přeced' vývar, redukuj na 350 ml a nech 20-30 min vychladnout před alginátem. Studený základ snižuje riziko hrudek.
- T-60 min: připrav agarové jehly, protože potřebují ztuhnout a stabilizovat se.
- T-25 min: dokonči sferifikaci a oplach. Perly drž ve studené vodě, ale nenechávej je dlouho stát.
- T-10 min: nahřej talíře, připrav bylinky, uzený olej a sifon s espumou.

Ingredience a množství

- Silná hovězí esence: 800 g hovězího krku, 300 g kostí, 120 g cibule, 80 g mrkve, 60 g celeru, 30 g rajského protlaku, 1,2 l vody, 80 ml červeného vína, tymián, bobkový list, pepř.
- Sferifikace: 350 ml scezené demi-glace, 2,8 g alginátu sodného, 4 g laktátu vápenatého, 1 l vody na oplach.
- Agarové jehly: 250 ml kombuchy, 2,2 g agaru, 20 ml jablečného octa, sůl.
- Kurkuma espuma: 180 ml smetany 31 %, 80 ml vývaru, 2 žloutky, 2 g kurkumy, 1 bombička N2O.
- Dokončení: mikrobilinky, černý sezam, uzený olej, několik kapek redukované šťávy.

Typ vaření a technologický postup

1. Krk a kosti opeč nasucho nebo na minimálním množství tuku 12-15 min do tmavě zlaté barvy. Přidej zeleninu a rajský protlak, krátce zarestuj a zalij vínem. Po odpaření alkoholu přidej 1,2 l vody a koření.
2. Táhní 4 h těsně pod bodem varu. Nevař prudce; zakalený vývar se špatně čistí a perly pak působí těžce. Sced přes jemné plátno a zredukuj na 350 ml.
3. Do studené demi-glace vmixuj 2,8 g alginátu a nech 30 min stát. Mezitím připrav lázeň z laktátu vápenatého. Kapátkem dávkuj kapky, nech 50-70 s zatuhnout a opláchni v čisté vodě.
4. Kombuchu, agar, ocet a sůl svař 40 s. Nalij do ploché formy, nech ztuhnout a krájej na tenké jehly.
5. Smetanu, vývar, kurkumu a žloutky zahřej na 62 °C, rozmixuj, sced do sifonu a drž při 58-60 °C.
6. Do nahřáté misky dej espumu, perly, jehly, bylinky, černý sezam a uzený olej. Servíruj okamžitě.

Plating, servis a jak to nejlépe jíst

Plating má být nízký, koncentrovaný a přesný. Nejprve polož espumu jako mlhu, pak perly jako těžiště, jehly jako vertikální kontrast a bylinky jen v několika bodech. Jíst se má lžící od středu ven: nejdřív perla s penou, potom kyselá kombucha jehla a nakonec uzený olej jako dozvuk.

Kritické body, triky a opravy

- Perly nedrž v lázni déle než 90 s, jinak ztratí tekuté jádro.
- Pokud se alginát hrudkuje, základ nebyl dost studený nebo nebyl dostatečně odpočatý.
- Espuma nesmí vařit. Jakmile se žloutky srazí, nepůsobí fine dining, ale jako špatný krém.