

## Talentovaný kuchár David varil pre Vatikán: Čo jedia pápeži?

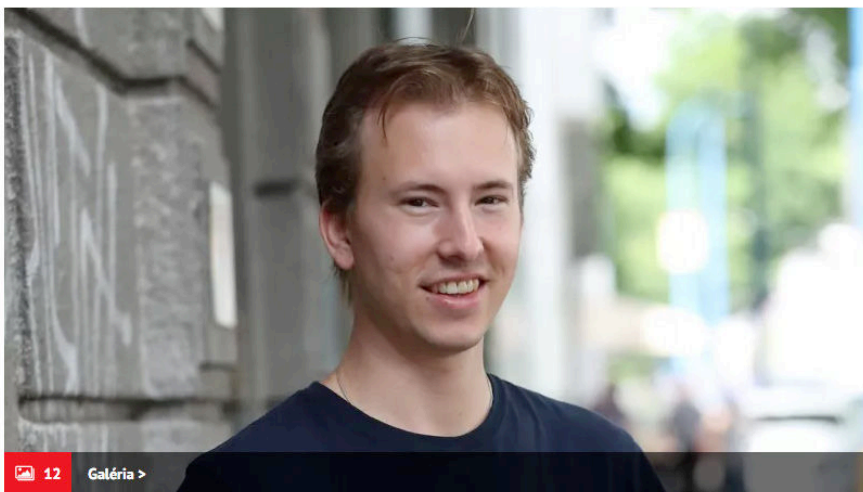
64  
zdieľaní



Diskusia / 0

Zapnúť upozornenia

Máte tip? [Dajte nám vedieť](#)



12

Galéria >

Úspešný: David sa vo Švajčiarsku preslávil už ako 18-ročný.

Zdroj: mh

Jeho jedlá chutia aj pápežom! David Geisser (28) je mladý kuchár zo Švajčiarska, ktorý sa už ako 18-ročný preslávil vydaním úspešnej kuchárskej knihy.

Sľubne rozbehnutú kariéru sa však na dva roky rozhodol zavesiť na klinec, pretože sníval o práci vo Švajčiarskej garde. **David nám okrem iného prezradil aj to, aký je pápež František v súkromí.**

Ešte ako študent napísal školskú prácu s 80 taniermi okolo sveta, ktorá bola taká skvelá, že vyšla knižne. Z večera do rána sa z tínedžera stala celebrita. **„Mal som veľké šťastie. Pôvodne som ani neplánoval, že sa tá kniha vydá, pretože to bola len záverečná školská práca,“** prezráda David Geisser. Po obrovskom úspechu knihy sa stal mediálne známy a rozhodol sa vydať sa na dráhu profesionálneho kuchára.

Praxoval a učil sa vo vychytených švajčiarskych reštauráciách a ako 22-ročný vydal druhú kuchárku, ktorá potvrdila úspech tej prvej. **Kritici začali talentovaného kuchára prirovnávať k Jamiemu Oliverovi, no on sa v čase slávy rozhodol pre nečakaný krok.** Na dva roky zavesil kuchársky rondon na klinec a nastúpil do Švajčiarskej gardy, ktorá sa vo Vatikáne stará o bezpečnosť pápeža.



### Vzor otec

David, rodák z Zürichu, vyrastal v meste Wetzikon. V kuchyni sa motal odmalička. „Veľa o varení som sa naučil už ako dieťa od mojej mamy, ktorá síce nie je profesionálna kuchárka, ale veľmi veľa a rada varila,“ hovorí. Jeho otec pôsobil dva roky vo Švajčiarskej garde a bol to práve on, kto ho inšpiroval pridať sa ku gardistom, ktorí strážia pápeža. „Otec bol v službe dokonca v čase, keď 13. mája 1981 spáchali na Svätopeterskom námestí atentát na Jána Pavla II. . **On spolu s ďalším kolegom atentátnika Mehmeta Ağcu spacifikovali a ochránili.** Pretože v momente, keď si dav uvedomil, čo sa stalo, ľudia sa tak rozzúrili, že by útočníka zlynčovali.

Gardisti ho odvedli do bezpečia a vydali do rúk spravodlivosti. Počul som od svojho otca veľa zaujímavých príbehov, a tak bolo odmalička mojím snom pracovať pre pápeža a stať sa členom Švajčiarskej gardy,“ rozpráva o svojej ceste medzi pápežových ochrancov. „Keď som mal v užšom výbere pohovor s riaditeľom gardy opýtal sa ma, prečo chcem vstúpiť do ich služieb, keďže som už v tej dobe bol známym kuchárom. **Povedal som mu, že pre mňa sú dôležitejšie moje sny ako kariéra.**“

## Z kuchára vojak

David teda na dva roky vymenil kuchársku zásteru za pásikavú modro-oranžovú uniformu. Zo služby vo Vatikáne si odniesol toľko zážitkov, že má celý život na čo spomínať. „Počas tých dvoch rokov som sa stretol s mnohými politikmi, hlavami štátov, futbalistami či hollywoodskymi hviezdami, ktoré navštívili pápeža. Napríklad s hercom Russellom Crowom, herečkou Angelinou Jolie... Moja rodina ma navštívila práve v momente, keď za pápežom prišiel celý argentínsky národný tím aj s Lionelom Messim. **Je to jedinečný zážitok sledovať, ako sa z týchto hviezd za bránami Vatikánu stávajú obyčajní ľudia, ktorí s pokorou kráčajú k pápežovi.** Dokonca sme za hviezdy boli občas aj my, pretože sa s nami chceli fotiť a podobne,“ smeje sa David, ktorý na chvíľku rozmýšľal, či si službu v garde nepredĺži. „Bál som sa však, že ak prestávku od kuchárčiny ešte viac natiahnem, už sa mi k tomu bude vracat oveľa ťažšie, tak som sa rozhodol v roku 2015 odísť.“

## Vytažený pápež

Napriek tomu, že by si pápež vzhľadom na svoje postavenie mohol rozkazovať, čo chce jesť, nerobí to. „Nemá na to veľmi čas, pretože prijíma dôležitejšie rozhodnutia ako to, čo chce mať na obed. Neustále víta dôležité návštevy, hlavy štátov, veľvyslancov, osobnosti. Program má úplne nabitý a to je už v pokročilom veku. Ak si človek myslí, že jeho práca je iba dve hodinky mávať z balkóna, nie je to celkom pravda,“ vysvetľuje **David, ktorý počas svojej služby zažil aj svätorečenie Jána Pavla II.** „Bol tam prítomný celý svet, všetci dôležití ľudia a tá atmosféra bola neuveriteľná. Také niečo zažije človek vari len raz za život.“



Dnes David chodí po svete, prezentuje svoju knihu a venuje sa vareniu. Vo Švajčiarsku založil kuchárske štúdio, s ktorým navštevuje mnoho podujatí a veľkých akcií, či robí školu varenia a okrem toho má aj vlastný televízny kanál, kde varí. Čo však samotnému kuchárovi chutí najviac? „**Najoblúbenejšie jedlo nemám, avšak milujem obyčajný čerstvý chlebík s maslom,**“ prekvapuje David, ktorý bol na Slovensku po prvýkrát a veľmi sa mu u nás páčilo.

### Obľúbené recepty pápežov

#### Pápež František - Colita de Cuadril



**Suroviny:** 1 kg hovädzieho zadného, 150 ml červeného vína, 950 ml hovädzieho vývaru, 50 ml madeiry, 20 g paradajkového pretlaku, 50 g mrkvy, 1 cibuľa, 50 g zeleru, 10 g škrobovej múčky, olej na varenie, morská soľ, mleté čierne korenie

**Postup:** Očistenú mrkvu, cibuľu a zeler nakrájame na väčšie kocky. Mäso omotáme kuchynskou niťou a dôkladne osolíme a okoreníme. Vložíme do veľkého hrnca a zo všetkých strán opražíme na horúcom oleji. Následne vyberieme a olej scedíme. Do hrnca vložíme nakrájanú zeleninu, pridáme paradajkový pretlak a chvíľu podusíme. Pridáme mäso, podlejeme červeným vínom a čiastočne zredukujeme. Dolejeme vývarom tak, aby 2/3 mäsa ostali ponorené v omáčke. Mäso prikryjeme a vložíme do rúry predhriatej na 180 °C. Za občasného otáčania a podlievania pomaly pečieme domäkka. Odparenú omáčku priebežne dopĺňame. Po dopečení vyberieme hrniec z rúry a mäso preložíme na rozohriatu panvicu. Zalejeme omáčkou precedenou cez sitko. Podusíme a ochutíme madeirou. V miske so studenou vodou rozmiešame škrobovú múčku. Postupne pridávame do omáčky, kým nezíska želatú konzistenciu. Na záver ochutíme soľou a korením. Ako prílohu odporúčame zemiakovo-tekvicové pyré, opekané zemiaky s petržlenom alebo zemiaky pečené v rúre.

**Suroviny:** 4 suchšie žemle (biele pečivo), 350 ml mlieka, 60 g trstinového cukru, 1 vanilkový struk, 1 škoricové drievko, citrónová kôra z 1 citróna, 2 vajcia, 1 kg vykôstkovaných čerešní, 2 lyžice masla, morská soľ, práškový cukor

**Postup:** Žemle pokrájame na kúsky. Mlieko s cukrom, dreňou z vanilkového struku, škoricovým drievkom a citrónovou kôrou privedieme do varu. Varíme asi 10 minút, precedíme cez sitko a dáme vychladnúť. Pridáme vajcia a dobre premiešame. Maslom vymastíme 4 zapekacie misky a na dno poukladáme nakrájané žemle. Striedavo ukladáme čerešne a pečivo. Poslednú vrstvu tvoria žemle. Zalejeme rozšľahanými vajcami s mliekom. Odložíme na 30 minút, aby sa žemle dostatočne „napili“. Žemľovku vložíme do rúry predhriatej na 220 °C a pečieme 30 minút dozlatista. Posypeme práškovým cukrom a podávame.

#### Ján Pavol II. - Pirohy



Pirohy.  
Zdroj: mh

**Suroviny:** Plnka: 250 g bravčovej panenky, 250 g kuracích pŕs, 50 g masla, 1 mrkva, 1 petržlen, 1/2 zeleru, 1/2 póru, 2 malé cibule, 2 strúčiky cesnaku, 2 bobkové listy, morská soľ, mleté čierne korenie

**Cesto:** 200 g hladkej múky, 60 ml vody, 2 lyžice olivového oleja, štipka soli

**Postup:** Zeleninu s výnimkou cibule a cesnaku nakrájame na kocky. Spolu s mäsom ju vložíme do hrnca s vodou, privedieme do varu a varíme domäkka. Zlejeme, ale vývar ponecháme. Po vychladnutí vyberieme bobkový list a všetko pomelieme v mlynčeku na mäso. Ochutíme morskou soľou a čiernym korením. Ak je plnka príliš suchá, prilievame vývar. Cibulu a cesnak nakrájame nadrobno a opražíme na masle. Ochutíme morskou soľou a necháme vychladnúť. Z múky, oleja, soli a vody si vypracujeme cesto. Rozvaľkáme na 3 mm a formičkou vykrajujeme 8 cm kolieska. Vykrojené cesto naplníme plnkou a preložíme tak, aby vznikol polmesiačik – piroh. Okraje poriadne pritlačíme prstami. Pirohy varíme 2 – 3 minúty v osolenej vode, kým nezmäknú. Servírujeme s cibuľkou a cesnakom.

### Švajčiarska garda

- vatikánska ochranka pápeža
- najmenšia armáda na svete
- chránia svätých otcov od roku 1506
- príslušníkmi sa môžu stať iba slobodní švajčiarski muži - katolíci, od 19 do 30 rokov, po absolvovaní základnej vojenskej služby
- v súčasnosti má 110 členov
- musia byť bezúhonní, mať ukončené odborné štúdium alebo maturitu
- na jej čele stojí plukovník Christoph Graf
- uniforma je vo farbách rodiny Mediciovcov – modrej, žltej a červenej, menej známa je jednoduchá modrá pracovná uniforma
- služba trvá minimálne dva roky s možnosťou predĺženia