



**Vařila v Austrálii, Novém Zélandě nebo v Anglii u jednoho z nejznámějších šéfkuchařů. Nejvíce je pyšná na počet razítek v pase. Tentokrát uznávaná kuchařka a food bloggerka Kamila Rundusová alias Kamu s diváky procestuje centrální Vietnam, od 6. dubna každou středu od 21.50 na obrazovkách ČT2.**

Nová šestidílná cestovatelská cooking show nezůstane pouze u vaření. Skrze gastronomii, trhy, pouliční stánky nebo rodiny a jejich kuchyně Kamu divákům představí zdejší tradice, chutě ale i charakter Vietnamců. Kulturu vietnamské komunity u nás přiblíží po svém návratu do Česka. Navštíví místní rodiny a restaurace a v našich podmínkách uvaří tradiční vietnamské pokrmy. *„Poznávání cizích kultur skrze jídlo a gastronomii je rozhodně tou nejzajímavější cestou. Když jsem poprvé viděla všechny díly, přepadla mě okamžitě touha odjet do Vietnamu nebo si alespoň doma připravit polévku Bun Bo Hue nebo Kao Lao, vietnamskou bagetu, tapiokové knedlíčky se sladkou náplní nebo cokoliv dalšího z exotických lahůdek podle návodu Kamily a jejich vietnamských přátel. A myslím, že podobně na tom budou i diváci. Takže dobrou chuť,“* vzkazuje kreativní producentka **Alena Müllerová**, v jejíž skupině pořad vznikl.

Cooking show Kamu ve Vietnamu vznikla ve spolupráci s Lip Production. *„Kamu jsem poznala skrze naší společnou dobrou kamarádku a padly jsme si ihned do oka. Fascinovala mě její energie, se kterou se pouštěla téměř do všeho a zároveň jsem ráda experimentovala s recepty, které uveřejňovala na své tenkrát nově založené facebookové stránce [Kamu's Mise en Place](#). Také spolu sdílíme vášeň pro cestování, takže zahájení spolupráce na společném projektu, jako je Kamu ve Vietnamu, bylo jen otázkou času. Kamila je opravdový a svědomitý profesionál plný nápadů, zároveň je někdy potřeba větší trpělivosti, aby se veškerou tu energii podařilo nasměrovat správným směrem, ale už teď se těším na naši další spolupráci,“* říká o spolupráci **Alžběta Janačková**, výkonná producentka za Lip production.

Do Vietnamu s Kamilou odcestoval i režisér Radek Karko. „Natáčení s Kamou bylo skvělé. Je velmi přátelská a má kolem sebe velmi pozitivní vibrace. Takže všude tam, kam jsme přijeli, jsme byli jako doma a všichni nás krásně přijali. Je sice ženská, ale srdcem punkáč, což zaručilo skvělého parťáka na cestování a díky tomu jsme ani jednou neměli žádný problém ve stylu 'tady je špína, nebo potřebuju nutně sprchu jinak dál nejedu'. Vietnam je krásná země plná barev a chutí. Díky filmování tam jsem více poznal jejich kulturu a doufám, že ji divákům přiblížíme právě tímto pořadem,“ přibližuje výlet **Radek Karko**.



## O česko-vietnamské společnosti

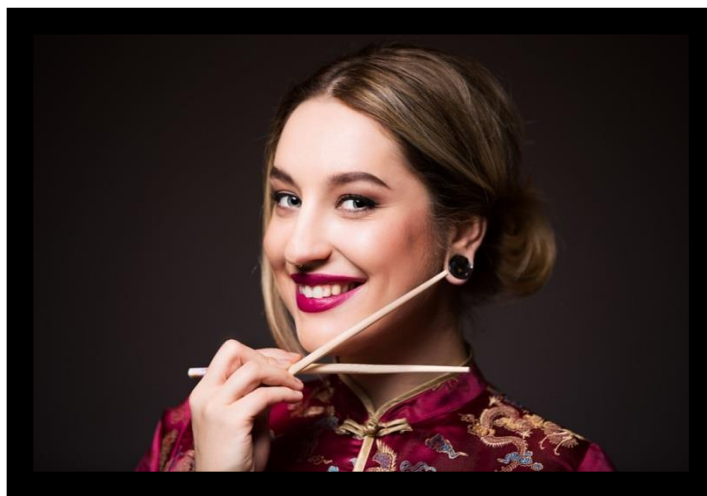
*„Vietnamců jako národu si velice vážím. Mají za sebou mnoho let krutých válek, ve kterých bránili svoji svobodu, zažili i hladomor. Dnes, po padesáti letech, jsou největším světovým vývozcem kávy - robusty, dále jsou na druhém místě ve vývozu rýže na světě a jsou na čtvrtém místě ve vývozu krevet. O historii i současnosti Vietnamu u nás chybí informace. Málokdo ví, že Vietnam osvobodil Kambodžu od polpotovské genocidy, ale i to, že, Američané shodili ve válce na Vietnam šestkrát tolik bomb, co padlo za celou druhou světovou válku. Ve Vietnamu žije přes dvě stě tisíc Vietnamců, kteří u nás v minulosti studovali. U nás je 67 tisíc Vietnamců, z nichž první k nám přišli studovat již v roce 1955, tedy před 61 roky.*

*Vietnamci mají jiné životní priority, než my. Na prvním místě vždy mají vzdělání svých dětí, pak následuje finanční pomoc rodičům a teprve potom zajištění své rodiny i svého podnikání. Studijní průměr vietnamských dětí na českých základních školách je 1,3 a na středních školách 1,7. Přes 700 Vietnamců u nás úspěšně studuje na vysokých školách a někteří dokončují studium i na tzv. červený diplom. Jsou velmi pracovití a v podnikání se nebojí konkurence. Stále se usmívají a tak o Vietnamu tvrdím, že je to země úsměvů. V tom všem jsou nám příkladem.*

*Pořad Kamu ve Vietnamu velmi vítám, protože bude přínosem nejen pro naše společné soužití, ale podstatně zvýší informovanost veřejnosti o Vietnamu i o Vietnamcích. Když chceme někomu porozumět, musíme jej nejdříve poznat. A tento pořad vzájemné poznávání umožní, za což moc děkuji.“*

**Marcel Winter**

**Předseda Česko-vietnamské společnosti**



## **Kamila Rundusová: Ve Vietnamu jsem ochutnala vše. Včetně kachních embryí, grilovaných střev nebo malých žabiček.**

**Kamu ve Vietnamu není jen o vaření, ale o objevování kultury a poznávání místních obyvatel. Jak moc lze kulturu poznat skrze jídlo a co všechno jste díky němu zjistila o Vietnamu?**

Vzhledem k tomu, že jsem spíše gastrocestovatelka, než cestovatelka, tak každou kulturu poznávám přes jídlo. To vždy řekne i o samotné osobě mnoho věcí. U Vietnamců to říká jedno – že jsou velice důmyslní detailisti s velikým umem maximálního využití suroviny. Zpracují i to, co my běžně vyhazujeme a chutná to naprosto skvěle. A nejen to. Jejich smysl pro dochucování je záviděníhodný.

**Jaký je typický vietnamský gastronomický rituál? Je něco, co Vás mrzí, že není zvykem u nás?**

Miluju jejich způsob stolování – všichni dohromady a v kruhu. Například tradiční hotpot, kdy se doprostřed stolu na plotýnku umístí velký hrnc s vývarem a každý si tam pak z malých talířků kolem přihazuje, co má rád. Maso, zeleninu., cokoliv... Lidi to neskutečně spojuje!

**Často cestujete, Vietnam je pouze jednou z mnoha Vašich destinací. Proč jste se rozhodla natočit Vaši cooking show právě tam, nastal nějaký zlomový bod?**

Popravdě mám trochu problém pořad vymezovat jako cooking show. Vietnam a jeho jídlo miluju odmala díky mé vietnamské kamarádce. A jak jsem potom cestovala po světě, ochutnávala jsem ve vietnamských restauracích, věděla jsem, že to musím na vlastní kůži zažít a procestovat. Odjela jsem a zhruba po měsíci se ke mě přidali dva kamarádi s kamerou, natočili jsme materiál a už to bylo.

**Jak samotné natáčení ve Vietnamu probíhalo?**

Naprosto skvěle, zažili jsme spousty srandy a v podstatě jsme mapovali místa, která jsem už předtím navštívila sama a udělala si vietnamské známosti. Všichni byli nadšeni z natáčení a moc nám v tom pomáhali.

**Proč jste si vybrali oblast centrálního Vietnamu? Je hodně odlišná od severu nebo jihu – čím Vás učarovala?**

Původně jsme chtěli natáčet na severu a v Sapě. Protože se tam ale hnal ošklivý tajfun, koupili jsme pár posledních míst ve vlaku a hrnuli se zpět do centrální oblasti. Hrozně jsem tam chtěla nazpět. Nejen, že jsem tam potkala ty nejlepší lidi, ale hlavně, ochutnala jsem tam to nejzajímavější a nejchutnější jídlo. Ne nadarmo se mu říká gastronomická oáza.

### **Čím je místní kuchyně tak typická?**

Každá kuchyně ve Vietnamu je jiná. Ta centrální dbá na důraz v dochucování a to mě baví. Typická je hlavně servírovanými jídly, kterých je neuvěřitelné množství. Například polévku s nudlemi z tapikové mouky najdete jen tam.

### **Vařila jste a učila jste se přímo od místních. Měla jste s nějakým typem přípravy vyloženě problém?**

Popravdě vůbec ne. Spoustu věcí jsem již uměla a spíš mě samotnou překvapilo, kolik technik vlastně znám. Vzpomínám ale na rychlé sekání nudlí do polévky mačetou. To mi vyloženě nešlo.

### **V každém dílu se s diváky vrátíte do Čech a společně s místními Vietnamci se snažíte přenést kousek Vietnamu k nám. Je těžké učit Čechy asijské kuchyni? Jak je to s dostupností ingrediencí, dají se vůbec nahradit?**

Nemyslím si, že by to bylo těžké, pokud o to má onen člověk cit nebo zájem se učit. Téměř všechny suroviny se dají sehnat právě v Sapě, kde jsme také natáčeli. Ale dokonce je nakoupíte i v jiných krámcích po Praze. I já jeden takový plánuji otevřít, protože jich je podle mě nedostatek. Větší problém jsou ale čerstvé bylinky. Ty se vážně ničím nahradit nedají.

### **V poslední době u nás zažíváme boom asijských fast foodů. Myslíte, že je to pouze záležitostí trendu, anebo se lidé začínají víc zajímat o to, co jedí?**

Nemyslím, že je to krátkodobý trend, to určitě ne. Jejich jídlo je to oproti našemu zdravé a lehce stravitelné. Spousta Čechů si uvědomila, že život není jen o knedlíkách a radostně to tímto jídlem prokládají. Což mi dělá velikou radost!

### **Často se stává, že nejlepší polévku Pho nenajdeme ve špičkové restauraci, ale u oprýskaného stánku na ulici. Existuje nějaký klíč, jak rozpoznat kvalitu bister?**

Určitě až podle ochutnání! Na toto žádný kodex neexistuje.

### **Jak obecně vnímáte vztahy mezi Čechy a Vietnamci u nás? Myslíte, že pořady jako je Kamu ve Vietnamu těmto vztahům napomáhají?**

Naprosto normálně. Tím, že hodně cestuji a dlouho jsem žila mimo Českou republiku, mi to nepřijde jako něco výjimečného. Všude ve světě se kultury míchají a já na tom nevidím nic špatného. Předáváme si to, co nemáme a obohacujeme se vzájemně. V rámci možností ovšem. Já bych jen ráda, aby si diváci z pořadu vzali potřebné informace, kochali se krásnými obrázky a začali vnímat Vietnamce jako své spoluobčany.

### **Máte za sebou mnoho hodnotných zkušeností. Nejen cestovatelských, ale i profesních, jako málokdo ve Vašem věku. Co je pro Vás další výzvou?**

Rozhodně můj vlastní food truck neboli pojezdné bistro. A k tomu spousta cestování.

### **Kam byste se tedy ráda vydala dál? Lákaají i Vás i jiné kuchyně než je ta asijská?**

Určitě mám. Nedávno jsem navštívila Peru, Chile, Kubu a začaly mě celkově zajímat španělsky mluvící země. Jejich jídlo je totiž jízda!

**Přehled jednotlivých dílů:****Gastronomická oáza***středa 6. dubna, 21.50, ČT2*

Kamila opouští Prahu a přistává ve Vietnamu v hlavním městě Ha Noi. Jelikož chce poznat z Vietnamu co nejvíce, vypraví se na večerní vlak, kterým cestují běžní obyvatelé a místo zaslouženého odpočinku se s nimi vydává do jídelního vozu, zatímco cesta za okny příjemně utíká. Ráno se ocitá v městě Hue. Rovnou z vlaku se nedočkavě vydává ochutnat místní specialitu, mušlovou polévku Com Hen, zkouší šneky, netypický sladký pokrm či silný vývar, který každého postaví na nohy. Nakonec se setkává s učitelem angličtiny Luongem a jeho rodinou, jak jinak než nad talířem typické polévky Bun Bo Hue. Jelikož tato polévka Kamilu uchvátila, rozhodne se ji uvařit se svými vietnamskými

kamarády Hankou, Tondou a jejich synem Davidem v českém prostředí v pražské Sapě.

**Na farmě***středa 13. dubna, 21.50, ČT2*

Kamila se setkává s kamarádem Luongem a Philleem. Zajdou si spolu jak jinak než na dobrou polévku a vietnamskou kávu, při které je Phill všechny pozve k sobě domů na farmu, kde žije celá jeho rodina včetně prarodičů a nejmladších potomků. U rybníka naloví ryby k obědu, dokonce i Kamila přináší svůj vlastní úlovek. Na farmě již čekají ženy, aby ryby a další suroviny zpracovaly do podoby typických vietnamských knedlíčků, které smaží i vaří. Kamilu opět zaujmou natolik, že se rozhodne je spolu se svými kamarády v Čechách připravit, avšak zvolí zdravější variantu, kterou je vaření.

**Banánové děti**

středa 20. dubna, 21.50, ČT2



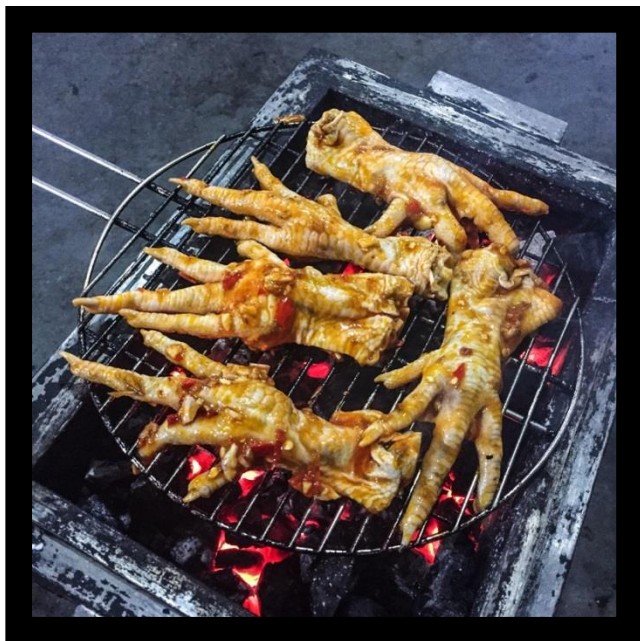
Kamila se seznámí se zásadami grilování ve Vietnamu. Nejprve se prochází po tržnicích města Hue, které jsou plné vůní, zvuků, ale také hádek, například o to, který z Vietnamců ten den bude mít větší štěstí a zaujme se svým stánkem výhodnější prodejní pozici. Chuť si odchází spravit k vyhlášenému hluchoněmu kuchaři, který je napůl velký komediant a láká návštěvníky na různé triky s vlastnoručně vyráběnými otvíráky. Banánové dítě je výraz pro Vietnamce, který se narodil či vyrostl mimo Vietnam, ale má vietnamské rodiče a často se sám hlásí k vietnamské národnosti. Banánové děti můžeme najít také v Čechách. Kamu si pozve několik kamarádů do restaurace na Břevnově a spolu s jejím majitelem nám ukáže, jak všechna masa naložit a připravit na gril.

**Město lampionů**

středa 27. dubna, 21.50, ČT2



Kamila se místním autobusem přesouvá do města Hoi An, které získalo přezdívku Město lampionů. Rozhodne se vyhledat vyhlášenou místní pochoutku, kterou je pokrm Kao Lao. Aby objevila opravdu to nejlepší, objednává si stejné pokrmy rovnou ve dvou provedeních a porovnává jejich chutě. Jelikož ji honí mlsná, zkusí vyhledat sladkou tečku. Nejvíce ji chutná smažená placka se zapečeným banánem, nepohrdne ani sladkými tapiakovými knedlíčky s náplní, které nám spolu s dalšími kamarády připraví také v Praze. Na pomoc si přibírá vietnamskou kamarádku - průvodkyni po Sapě a profesionálního kuchaře.

**Pouliční stravování***středa, 4. května, 21.50, ČT2*

Kamila se tentokrát zaměří na krásy pouličního stravování. Divákům představí koncept malých restaurací a občerstvení. Ač se na první pohled zdají tato místa velmi skromná, jedná se o dokonalý systém přípravy a celkové organizace kuchyně. Nejprve si již zběhlá Kamu vietnamsky objedná vepřovou bagetu, k jejíž přípravě paní prodavačka používá nůžky, ostatně jako všichni v celém Vietnamu. Nůžky nahrazují použití nože a tradiční hůlky zastanou funkci mnoha kuchyňských nástrojů. V Čechách se vydává do bageterie kamaráda Hunga, aby v našich podmínkách ukázala přípravu tradiční vietnamské bagety. Není to tak složité, jak se na první pohled může zdát. Je potřeba mít dostatek čerstvých surovin, kvalitní pečivo a hromadu bylinek. Hung nejprve Kamu naučí postup, je totiž potřeba dodržet pořadí

přidávání surovin a hlavně zajistit, aby v každém kousku byly zastoupeny všechny chutě.

**V restauraci***Středa, 11. května, 21.50, ČT2*

Na konci své cesty se s Kamilou vydáváme vlakem do městečka Da Nang. Kamu se rozhodne nabýt nových zkušeností a celý den stráví v restauraci svého vietnamského kamaráda Martina, kde se stává plnohodnotnou pracovní silou. Jelikož miluje maso a jeho přípravu, nemůže chybět u grilu, který se nachází před restaurací a na kterém se smaží jeden kousek za druhým. Poté, co pomůže v restauraci i s obsluhou a sklízením nádobí se s Martinem a jeho ženou rozloučí. Nakonec se rozhodne zkusit místní specialitu, kterou je rybí polévka Bun Cha Ca. Tuto polévku připraví také u nás, pomůžou jí s tím dva bratři a zároveň majitelé úspěšné pražské restaurace.

Základní surovinou této polévky je poctivý kus kapra. Když je polévka hotová, sejdu se v restauraci i s druhým bratrem, který má na starost chod restaurace a společně při sklence dobrého vína všechny připravené dobroty zkonsumují.



**Kamu ve Vietnamu**

**moderátorka:** Kamila Rundusová // **režie:** Radek Karko // **výkonná producentka** Lip  
**Production:** Alžběta Janáčková // **produkce ČT:** Kateřina Kovářová // **dramaturgyně:** Ivana  
Pauerová // **výkonný producent:** Jiří Vlach // **kreativní producentka:** Alena Müllerová

