



/ROZHOVOR/ Přestože jeden Dakar před několika málo týdny skončil, závodníci a jejich týmy se již připravují na další. To platí i pro sedmačtyřicetiletého šéfkuchaře LIBORA VAŇKA z Chrudimi, který už několik let na Dakaru vaří pro tým Martina Prokopa.

Jste zvyklý vařit v poušti. Jak vypadá kuchyně na Dakaru?

Je to jako na pikniku, všechno musím vozit s sebou. V obytnáku mám naskládané veškeré věci – od hrnců až po hořáky a vařiče. Také si vozím konzervy, ze kterých jídla dělám. Pracuju v rodinné konzervárně v Pardubicích, takže mám výhodu, že si vše můžu připravit vlastně na míru. Mám tam také tři čtyři skládací stoly, které vždy postavím a na jednom vařím, na druhém vydávám, na dalším jsou třeba nápoje. Není to nic luxusního, spíš taková polní kuchyně.

Neskřípe při jídle písek mezi zuby?

Také se to stává (*smích*), ale kluci už jsou na to připravení a jsme zvyklí, že to tak je. Snažíme se auta zaparkovat tak, abych měl vítr v zádech a písek nelétal do jídla, ale nejde tomu vždy zabránit.

Jak jste se dostal k vaření a do týmu Martina Prokopa?

Od mala mě hrozně zajímala auta a ke kuchařině jsem naopak nijak netíhnul, ale táta mi říkal, že v dílně mi bude zima, takže mám jít do kuchyně, kde budu v teple a ještě se najím (*smích*).

Obojí se vám vlastně splnilo.

Nakonec se jedno s druhým spojilo. K Martinovi jsem se dostal, protože jsem měl štěstí. Jednou mi kamarád napsal, abych jel vařit do Švédska. Já mu řekl: „Prosím tě, co bych asi dělal ve Švédsku?“ Pak jsem se rozhodl, že to zkusím, protože dál než domů mě poslat nemůžou (*smích*). Právě tam jsem se potkal s Martinem a od té doby jsem s ním jezdil na mistrovství světa v rallye. Poté přesedlal na dlouhé tratě a na Dakar a přišel za mnou, jestli bych zvládl vařit i tam.

V bivaku je ale velká jídelna.

Každému tam ale nechutná. Takhle mají kluci navíc jistotu, že se najedí. V Argentině se nám stalo, že přes cestu spadl kus skály a my tam zůstali viset, takže jsme rozložili bivak vedle silnice a tím se to vyřešilo. Kluci vytáhli plachtu, udělali na autě, co potřebovali, a já jsem jim uvařil. Centrální bivaky jsou navíc rozlehlé. Než tam kluci dojdou a vystojí frontu, zabere to třeba hodinu a půl, takže pak mají málo času na opravu auta. Takhle to mají pod nosem. Dělají na autě, bouchne se do pánvičky, oni to zahodí, jdou se najíst a za pár minut jsou zpátky u náradí.

Jaká jídla vaříte?

Kluci milují českou kuchyni, takže míváme svičkovou, guláš, bramboráčky a měli jsme třeba i jelena na víně. Uvařím tam cokoli, jako bych byl v jakékoli normální kuchyni.

Jídla si vozíte s sebou. To nejspíš vyžaduje pečlivou přípravu.

Připravuju se od září, protože jídlo odjíždí s auty už v říjnu, pak je to měsíc na lodi, kde není elektřina, takže vše musí být trvanlivé, abych nepřijel a po otevření krabice to nevyhodil. Nad jídelníčkem přemýšlím dlouho dopředu, abych měl vše potřebné a aby se to nezkazilo.

Takže předem přesně víte, co budete který den vařit?

Všechno je naplánované, ale občas mě kluci dokopou, že mají chuť na něco jiného. Navíc se to plánuje v září, kdy ještě přesně nevím, jaký bude harmonogram. Když jsme třeba na jídelníčku měli smažák, Martin přišel, že by si ho raději dal před volným dnem. Komplikace byla jen v tom, že v kamionu jsem to měl seřazené den po dni, takže jsem to musel vyházet a vše přerovnat (smích). Standardně už máme dané, že svičkovou jíme před začátkem, poslední den zase máme kačenu s červeným zelím a bramborovým knedlíkem. Takové jídlo jíme jen ve finále, aby se kluci mohli nacpat a neměli strach, že druhý den musí s plným břichem sednout do auta.

Děláte na místě i knedlíky?

Jasně, třeba svičková se bez nich neobejde (*smích*). Chodí se na to dívat lidi z okolních týmů a kroutí hlavou, protože knedlíky neznají. Přišli za mnou chlapi z Francie a ptali se, proč ty bagety vařím, že je musím přece péct (*smích*).

Vy jste na Dakaru také pekl. Ale místo baget dorty.

Snažili jsme se páchat nějaké dorty, protože kluci měli zrovna narozeniny. Bylo to, jako když peče pejsek s kočičkou. Korpus jsem upekl z polotovarů na buchty, pak jsem udělal máslový krém, promazal jsem to marmeládou nebo Nutellou a zasypal Grankem. Žádný zázrak to nebyl (*smích*).

Zkoušíte i místní kuchyni?

V Argentíně jsme zkoušeli steaky, protože kdo byl v Argentíně a nedal si steak, jako by tam vlastně ani nebyl. Ale jinak se snažíme vařit z našich konzerv, aby se předcházelo nemocem, protože o původu jejich masa nevíte nic. Závod stojí takových peněz, že by byl obrovský průser, kdyby se nepokračovalo kvůli jídlu. Na místě kupujeme třeba jen zeleninu.

Lišil se Dakar v Saúdské Arábii od toho v Jižní Americe?

Určitě, letos pro nás bylo vše nové. Předem jsme nevěděli, jaké potraviny tam koupíme, nebo nekoupíme. V Jižní Americe jsme to už znali a věděli jsme, co kde seženeme. Byli jsme zvyklí kupovat obrovské melouny za pár korun, kdy se z jednoho najedli kluci všichni. To v Arábii nebylo, melouny byly šíleně drahé a nebyly tak dobré. Lišily se také přejezdy, v Arábii mají lepší silnice, ale člověk na ně najede a jede pořád rovně pouští. Není tam na co koukat, kdežto v Jižní Americe jsme jezdili národními parky, kde to bylo krásné.

Měli jste čas poznat Saúdskou Arábii trochu více?

Moc ne, většinou jsme spěchali do dalšího bivaku. Města jsme jen projížděli, navíc jsme byli většinou střeženi policisty, kteří nám udržovali cestu a byli po ruce, kdyby se nám něco stalo. Nikdo z nás si nedovedl představit, jak to v Saúdské Arábii bude s bezpečností, ale všechno bylo v pořádku. Lidé byli tolerantní. Jediné, co bylo zvláštní, že tam nebyli skoro žádní diváci, Arabové často ani nevěděli, že se u nich Dakar jede.