

V roku 2014 sa na pulty našich kníhkupectiev dostáva druhý diel Pycovej „bezmäsitej“ kuchárky. Knihu MOJE JEDLO 2 prišiel odpezentovať do Piešťan rovnako ako pred dvoma rokmi. 5. novembra 2014 sa v priestoroch Kníhkupectva Centrum knihy v spolupráci s mestskou knižnicou besedovalo nielen o jedle.

**Ani v druhej zbierke vegetariánskych receptov neopúšťate pestrý jedálničiek s ľahkými a zdravými surovinami, tentoraz ponúkate ešte tvorivejšiu kuchyňu, plnú čerstvej zeleniny, ovocia, korenín. Ako dlho ste na tejto publikácii pracovali?**

Knihy vznikala asi rok a je to taká moja odpoveď a dúfam, že aj poďakovanie všetkým, ktorí si kúpili jej prvý diel. Za to aký mala úspech a pozitívne ohlasy. Títo ľudia so mnou komunikovali formou e-mailov a aj na besedách mi naznačili, že naozaj nie som sám, čo sa stravujem tak, že nejem mäso. No knihu si nekupovali len vegetariáni, ale aj tí, ktorí chceli nejakým spôsobom spestriť svoj jedálničiek. Pretože každé jedlo, ktoré tam je, aj keď neobsahuje mäso, je kombinovateľné s akýmkoľvek mäsovým pokrmom.

**Opäť nejde len o receptár, ale kulinárske kreácie sú doplnené Vašimi postrehmi, zážitkami a skúsenosťami. Bola pre Vás druhá knižka výzvou?**

Prvá kniha bola pre mňa skusom, že čo to spraví so slovenským jedákom. Ale pri tejto druhej som už šiel na istotu, pretože som vedel, pre koho varím. Vedel som, že si môžem dovoliť kreovať nové veci pre ľudí, ktorých zaujala už prvá kniha. Dúfam, že je tam vidieť môj posun, či už gastronomický, podľa nových receptov, tak aj vizuálny, keďže som sa, dúfam, naučil aj lepšie fotiť a všetky jedlá som si i teraz fotil sám. Verím, že oproti prvej knihe som sa zlepšil aj spisovateľsko-vydavateľsky.

**Ako dlho trvalo, kým ste vymysleli a spísali vlastné recepty?**

Tá intenzívna práca bola zhruba rok, ale mnoho vecí som mal poznačených už vopred. Pri varení nefunguje, že vymyslím hneď na objednávku štyri či päť jedál. Niektoré recepty vznikli už pred prvou knihou, len potrebovali vylepšiť. Niektoré som robil naopak až pár mesiacov pred vydaním, keď prichádzali na trh sezónne suroviny. Jedlá som však vytváral z potravín dostupných pre všetkých Slovákov. Aby ľudia nemuseli chodiť do špeciálnych predajní, ale vystačili si s tým, čo majú doma.

**Podľa čoho ste sa rozhodovali, ktoré gastronomické lastovičky pôjdu do sveta a ktoré, naopak, zostanú medzi štyrmi stenami Vašej kuchyne?**

Jedlá som testoval na rodinných oslavách a počas večerov s priateľmi. Urobil som takých päť až šesť pokrmov a následne zbieral reakcie. Väčšinou si vždy pochvalovali a všetko sa zjedlo. Takže to bolo o to ťažšie. Ale pripravoval som vždy len tie jedlá, s ktorými som bol maximálne spokojný.

**Našli sa aj také, ktoré by Vám priatelia „zatrhli“?**

Nezatrhli mi žiaden, len ma viac upozorňovali, že s tým čili to nemusím preháňať, keďže milujem čili a pikantné. Ale sú tam aj alternatívy kde čili nemusí byť.

**Ktorý je Váš najobľúbenejší recept?**

No ten naozaj nemám. Ale je tam mnoho receptov, ktoré vznikli úplne spontánne, náhodou a vôbec som ich neplánoval. Napríklad tzv. „karotkari“ recept, čo je v podstate len čosi narýchlo urobené z mrkvy a má to senzačnú chuť. Ani to nevyzerá, že je to z mrkvy. Nie je to ani humus, ani nátierka,

je to niečo medzi tým. Vzniklo to tak, že som doma vyprázdňoval chladničku pred ďalším nákupom a našiel som tam asi pol kila mrkvy. Zmiešal som to s jogurtom, dochutil a tak vzniklo karotkarí, ktoré malo na oslavách veľký úspech. Mňa to veľmi fascinovalo, pretože sú tam len tri ingrediencie, ktoré sú bežne prehlíadané.

### **Tento rok oslavujete dvadsať rokov čo nejete mäso. Čo Vám toto obdobie dalo?**

Mne to dalo presvedčenie, že pre seba robím niečo dobré. Nemám našťastie žiaden zdravotný problém, ktorý by bol s tým spojený. Cítim sa fajn. Nikdy som výrazne nepriberal ani nechudol, stále si držím stabilnú váhu. A to som už dozretý muž, takže by sa mali v mojom veku objavovať už aj nejaké kilá navyše. A zatiaľ to všetko funguje. Ale možno je to aj tým, že si varím sám a nestravujem sa kade-tade po zariadeniach. Takže stále mám presvedčenie, že nie je dôvod prestať byť vegetarián.

### **Pri Mojom jedle sa Vás pýtali, kedy bude Moje jedlo 2, teraz sa tiež pýtame či sa dočkáme aj trojky. Alebo to bude hneď vyšší level v podobe vlastnej reštaurácie?**

Reštaurácia, to nie. Ale ak by bola kniha s číslkou tri, tak to by bol ten iný level oproti prvým dvom. Práve vydaná dvojka je opäť merítkom toho či sa oplatí ísť ďalej. Ale určite to nebude o ďalšie dva roky. Som aj vydavateľ a ekonomický úspech rozhodne či budem uvažovať nad trojkou. Pretože toto nie je vyslovene aktivita, ktorá by ma uživila. Živí ma moderovanie a toto je skôr radosť.

### **Ako Vás pri varení ovplyvnila rodinná kuchyňa? Vaša mama je vraj dobrá kuchárka.**

To áno. Je úžasná kuchárka. Ona varí tradične, ako sa sama naučila. A ja robím skôr fúzie. Navzájom si však predávame skúsenosti a rady. Ja vylepšujem jej tradičné veci, ale dávam tam ľahšie ingrediencie a ona si naopak skúša osvojiť nové suroviny, ktoré neboli kedysi dostupné. Najviac si však na ňu spomeniem pri klasických buchtách, slížoch a haluškách. A dodnes nedám dopustiť na jej takzvaný „báleš“. Je to kysnutý koláč so smotanou, ktorý sa pečie v rúre a podáva sa napríklad ku polievke. Bol som prekvapený, že mnohí Slováci toto jedlo nepoznajú. Je z oblasti, kde som vyrastal, keďže obaja moji rodičia pochádzajú z Dolnej Krupej pri Trnave. V trošku inej verzii som ho dal aj do knihy. Čiže v knihe sa ocitá fúzia maminej a mojej kuchyne.

### **Piešťanské publikum ste mali možnosť spoznať už pred dvoma rokmi. Ako ho vnímate?**

Teraz zisťujem, aké po tých dvoch rokoch zostalo (smiech, pozn. redakcie), lebo za tú dobu sa ľudia aj chute zmenili. Naposledy som bol veľmi nadšený a odchádzal som plný energie. Bolo to tesne pred Vianocami a bola veľká zima, ale mňa normálne hrialo pri srdci, že som v maličkom kníhkupectve, ktoré nepatrí do veľkej siete. Čím idem do utešenejších a súkromnejších priestorov, tak mám väčšiu radosť, pretože to dýcha niečím iným. Prajem si, aby bolo takýchto miest na Slovensku viac. Je tu príjemná atmosféra. Ľudia prídu a aktívne sa pýtajú, čo ma baví najviac. O to príjemnejšie sa cítim a o to viac nabitý energiou odchádzam.

### **Spoluorganizátorom podujatia je piešťanská knižnica. Aký je Váš vzťah ku knihám? Máte čas na knihy a navštevujete napríklad aj knižnice?**

Knihy si kupujem, ale priznám sa a je mi z toho až smutno, že za posledný rok som v rámci beletrie otvoril asi tri knihy a ani jednu som nedokázal dočítať. Od januára som bol tak pracovne vyťažený, že jednoducho nebol čas. V podstate aj keď som niečo čítal, môj mozog bol tak prepracovaný, že som sa v tej chvíli nedokázal sústrediť na normálne čítanie. Letnú dovolenku som žiaľ aj vďaka knihe, aj vďaka iným veciam, nestihol. Dúfam, že teraz pred Vianocami nastane minimálne

štvrtročné obdobie, keď sa dostanem ku všetkým knihám, ktoré mám na stolíku a vo všetkých je záložka na nejakej tej desiatej či dvadsiatej strane. Zoberiem ich do rúk a všetko si prečítam.