

# Šéfkuchařem v Bílém domě

František Ryšavý

27. 1. 1904 - 23. 11. 1984



Tento skromný a ve své zemi dosud málo známý Čechoslovák František Ryšavý se po 2. světové válce stal historicky prvním profesionálním šéfkuchařem v Bílém domě a vařil pro tehdejšího prezidenta USA Dwighta Eisenhowera a celou jeho rodinu. Během svého života vařil celkem na třech kontinentech - v Evropě, Americe a Africe.

## **Životní cesta Františka Ryšavého**

František Ryšavý se narodil v moravské vesnici Ořechov u Brna. Již jako dvouletý ztratil oba rodiče a zůstal sám se šesti sourozenci, pro které našli příbuzní vychovatele. František vyrůstal s cizími dětmi u jedné staré paní ve Vyškově. Brzy se z paní opatrovnice stala „teta“. František Ryšavý do smrti vzpomínal na svůj první recept, tetino nadívané telecí hrudí, které si nejvíce oblíbila rodina Eisenhowerova.

V domě, kde František vyrůstal, bylo cukrářství. A právě toto cukrářství rozhodlo o jeho osudu. Vyučil se cukrářem, ale brzy se rozhodl opustit prvního mistra a namířil si to přímo do Prahy, kde se mu podařilo sehnat zaměstnání v cukrářství A. Vosátky. František byl tak posedlý touhou po nových zkušenostech, že z Prahy odešel přímo do Francie, kde se stal šéfkuchařem v Orient Expressu na trati Casablanca - Tanger. Pak následovaly Itálie, Tunis, Maroko, až byl František Ryšavý zastížen 2. světovou válkou a stal se dobrovolníkem v československé zahraniční armádě. Když válka skončila, František se rozhodl vrátit do vlasti.

Tři roky pracoval jako kuchařská kapacita v Československu, ale touha po nových zkušenostech ho znovu vytáhla do ciziny. Začínal zase od začátku, tentokrát na východě Spojených států jako šéfkuchař francouzského hraběte. Následně navštívená slunná Kalifornie měla vliv na to, že se tam František rozhodl trvale usadit. V Hollywoodu se z něho zakrátko stala "kuchařská hvězda". Mnoho slavných filmových herců a hereček si pochutnávalo na jeho specialitách a Elizabeth Taylorová mu osobně přišla poblahopřát, že něco tak dobrého ještě nejedla.

Jednou se stalo, že prezident Eisenhower potřeboval připravit nějaké dobrůtky pro velkou diplomatickou hostinu. František obstál ve velké konkurenci a tak sirotek z vesnice na Moravě dosáhl svého životního úspěchu a stal se prvním oficiálním šéfkuchařem Bílého domu.

Sám o tom říká:

"Když jsem procházel dveřmi Bílého domu už jako šéfkuchař, myslel jsem pouze na Ořechov, Vyškov, Prahu a Československo. Byl jsem jako ve snu a dlouho mi trvalo, než jsem uvěřil, že je to skutečnost. Velkým překvapením a zážitkem pro mě bylo, když hned druhý den přišla za mnou do kuchyně paní Eisenhowerová, srdečně mě přivítala a řekla, že doufá, že se mi zde bude líbit a že by si to přála. Dostal jsem se do velkých rozpaků a nevěděl jsem trémou co dělat. Další den na to přišel za mnou do kuchyně sám prezident Eisenhower, velice srdečně

mě přivítal a popřál mně opět vše nejlepší. Pak se stala taková pro mě zvláštní věc. Když přicházel prezident, Eisenhower do mé kuchyně, byl jsem pochopitelně tak vzrušen, že jsem nepostřehl vedle něj člověka v uniformě. V podvědomí jsem ho považoval za osobní stráž. Najednou se Eisenhower obrátil k onomu vojákovi a představil mi ho. Říkal: „Pane Ryšavý, to je vrchní velitel severoatlantických sil generál Alfréd Gruenther.““

V běžné dny si Eisenhowerovi obvykle přáli jednoduchá jídla a sám prezident měl nejraději zeleninovou polévku. Pochopitelně něco zcela jiného bylo připravovat státní recepce. V takových případech se musel František Ryšavý obracet na diplomatický protokol amerického ministerstva zahraničí. S konečnou platností schvaloval jídelní lístek osobně prezident Eisenhower.

František Ryšavý se svým kuchařským uměním za téměř 3 roky působení v Bílém domě obstál na výbornou. To dokazují četné fotografie a blahopřání. Nastoupil do služeb Bílého domu v únoru 1955 a není bez zajímavosti, že teprve měsíc před tím se stal americkým státním občanem. V Bílém domě vařil potom František Ryšavý téměř až do konce prvního prezidentova volebního období.

Po odchodu z Bílého domu potom při působení v kuchyních dalších zaměstnavatelů, kterými byli špičkoví umělci, průmyslníci a další osobnosti, vydal postupně dvě knihy. Jak sám sdělil, k jejich snadnějšímu vydání mu pomohl bývalý americký prezident Richard Nixon. V obou knihách prozradil všechny své významné recepty. Knihy se tehdy staly v USA bestsellerem.

Jeho kuchařské umění bylo podloženo jak vlastními recepty, které vycházely z původní české kuchyně, tak i recepty nasbíranými díky zahraničním zkušenostem a především osvojením si receptů francouzské kuchyně. Františku Ryšavému se dostalo ocenění nejen od celé prezidentovy rodiny, ale také od dalších osobností, jako byli Winston Churchill, indický ministerský předseda Néhrú, francouzský prezident René Coty, Richard Nixon s manželkou, Jackie Kennedyová, Greta Garbo, Sommerset Maugham, Elizabeth Taylorová, Frank Sinatra, Eddie Fisher, Debbie Reynolds, Ronald Reagan a mnoho dalších.

Sám František Ryšavý byl velmi příjemný člověk. A tyto jeho povahové vlastnosti mu také pomohly k tolika významným úspěchům. Neuměl nikomu ublížit, měl pochopení pro slabosti druhých a krásně zpíval. Měl smysl pro humor a dovedl poutavě vyprávět o světě, který sám poznal. Přesto, že byl stále ve světě, jak mohl, rád zajel do tehdejšího Československa a zdržoval se ve své rodné vsi a u nejbližších příbuzných v nedalekém okolí. Zvláště v 60. a 70. letech zde často pobýval. Nikdy to nebylo na dlouho, ale poměrně často. Celý život mluvil perfektně česky bez jakéhokoliv cizího přízvuku. Do důchodu odešel koncem 60. let. Na stáří se hodně zdržoval v Norsku, odkud pocházela jeho druhá žena. Tam také v roce 1984 zemřel a jeho zpopelněné ostatky leží v rodinném hrobě v jeho rodišti.

## Rozhovor novinářů se šéfkuchařem

*Interview připravili Ctirad Smolík a Miloš Šuchma z časopisu Západ, který vyšel v zahraničí v říjnu roku 1981. V tomto rozhovoru je prakticky v kostce obsažen celý život tohoto našeho skvělého, u nás téměř neznámého člověka a špičkového kuchaře:*

Našinci se někdy ve světě neztrácejí. Důkaz o tomto skromném Moravákovi, který se dovedl v minulém století prosadit mezi světovou špičkou politiků, průmyslníků i umělců, dokládá tento rozhovor. Jako šéfkuchař v Bílém domě podléhal přímo prezidentu Eisenhowerovi. Ty ostatní uspokojoval svými recepty, když byli ještě v různých pozicích a funkcích.

**Západ: Pane Ryšavý, řekněte nám něco o svém mládí a začátcích.**

Ryšavý: Byl jsem nejmladším ze 6 sourozenců. Oba rodiče mi zemřeli, když jsem byl ještě úplně malý. Vzala si mě k sobě jedna žena, která mě vychovávala a které jsem říkal "teta". To bylo ve Vyškově. Dole v domě měl obchod jeden cukrář a já jsem se na něj rád díval s nosem připlácnutým na sklo, jak pracuje, až mě začal odhánět. Když mi bylo 9 let, tetka zemřela. Můj vlastní strýc si mě chtěl vzít k sobě na venkov na hospodářství, ale já ho tenkrát uprosil, aby mě nechal vyučit se cukrářem.

**Z: To jste ještě chodil do školy?**

R: Ano. V dílně jsem pomáhal od půl páté ráno. Po 4 letech jsem dostal výuční list a hned jsem odjel do Prahy. V Praze mě přijali jako cukrářského pomocníka u Vosátků ve Vodičkově ulici. To byla už tenkrát moc známá cukrárna. Hodně jsem se tam naučil a práce se mi líbila, ale to víte, hnalo mě to do světa. Jednou jsem četl inzerát, že hledají cukráře pro jeden hotel v Itálii. Nevěděl jsem, jestli bych to zastal a svěřil jsem se mistrovi. Ten mi tehdy povídal: „Františku, když svedeš takovéto listové těsto, nemusíš se bát, že budeš někdy v životě bez práce.“ To bylo tehdy pro mě velké vyznamenání.

**Z: To jste byl tehdy poprvé v cizině. Jak se vám to líbilo?**

R: Práce mi šla a brzo jsem si zvykl. Ale já jsem chtěl poznat co nejvíc a tak jsem nikde nevydržel dlouho. Vystřídal jsem několik míst. Vzpomínám si, že jsem dělal také v české restauraci u pana Košťála v Nice, až jsem přijal nabídku v jednom hotelu v Monte Carlu.

**Z: To jste pracoval někde blízko kasina?**

R: Jo, nebezpečně blízko. Naučil jsem se tam novým receptům, dokonce i takovému „receptu“, jak ve dvou hodinách ztratit celý týdenní plat. Jednoho dne jsem ale usoudil, že už toho bylo dost a odjel jsem do Paříže. Tam jsem dostal místo u Rumplmayera. To byla taková luxusní cukrárna na Rue Tivoli. Chodily tam mlsat Pařížanky, unavené prohlížením obchodů.

**Z: Jaký vliv na vás měla Paříž?**

R: Já jsem se v Paříži začal zajímat také o kuchaření a dostal jsem k tomu tu nejlepší příležitost. Nejdříve jsem, to se ví, jenom příležitostně vypomáhal, ale pak mě to zaujalo a

začal jsem to opravdu studovat. Měl jsem možnost pracovat pod vedením předních pařížských kuchařů a postupně jsem se naučil všem těm delikátním detailům francouzské kuchyně.

**Z: V čem spočívá podle vás hlavní tajemství francouzského vaření?**

R: Jednak jsou to suroviny. Oni to používají všechno čerstvé. Maso i zeleninu, i to koření je čerstvě umleté. A pak ta znalost používání vína a koňaku při vaření. Ono je to všechno lehké a dobře stravitelné. A oni rádi vaří.

**Z: Jak dlouho jste zůstal v Paříži?**

R: Já jsem tehdy rychle střídal místa, abych co nejvíce poznal, ale do Paříže jsem se i potom vracel. To byly Antverpy, znovu Paříž, Riviéra, pak na švýcarských hranicích Grand Hotel du Parc, Casablanka, Marrákeš, zpět do Francie do Bagnoles de l'Orne, pak jsem byl v Normandii, v Nice, ještě jednou Maroko – to všechno v jednom roce. Cestování mě tolik lákalo, že jsem na rok přijal místo kuchaře v Orient Expressu, na úseku mezi Paříží a Bukureští. Když mě po letech přijímali do Bílého domu a prohlíželi si tu kupu papírů, tak se tomu divili. Já jim řekl: „To víte, kdybych byl seděl pořád na jednom místě, tak bych se nic nenaučil.“

**Z: Kdy jste poprvé začal pracovat jako šéfkuchař?**

R. To bylo v Maroku, ve vlaku na trati mezi Casablancou a Marrákešem. V Orient Expressu se dělaly jenom minutky a všechno se muselo předem připravit. Také jsem pak pomáhal v Paříži zakládat rakouskou restauraci „Na Modrém Dunaji“. V té restauraci jsem poznal George Sebastianu. To byl mezinárodní velmož rumunského původu, který se stal mým zaměstnavatelem na 6 let. Vařil jsem pro něho a jeho hosty v jeho rezidenci v Tunisu. Tam jsem si důkladně osvojil arabskou kuchyni, a kromě toho jsem měl příležitost poznat řadu významných osobností z politických a uměleckých kruhů, které se tam scházely. Na příklad Sommerset Maugham, Greta Garbo a mnoho jiných.

**Z: Jaký na vás udělali dojem?**

R: Maugham vždycky raději poslouchal, než mluvil a měl jsem dojem, že šetří slova pro své příští knihy. Greta Garbo – to je zvláštní – ta mi ve skutečnosti nepřipadala tak krásná, jako jsem ji znal z filmů. Několikrát jsem ji potěšil, když jsem speciálně pro ni připravil některé skandinávské speciality.

**Z: Jakým jazykem jste se tehdy dohovořil?**

R. Já znal pochopitelně francouzsky z Paříže. Ale Sebastianova paní byla Američanka, která francouzsky nemluvila. Tak mě poslali na čas do Anglie, abych se naučil anglicky. Ta angličtina mně pak za války umožnila vstup do americké armády a pak po válce cestu do Států.

**Z. Zmínil jste se o arabské kuchyni. Čím je charakteristická?**

R: Nejdůležitější surovinou je skopové a upravuje se na mnoho způsobů. Arabská kuchyně je oblíbená u mnoha Francouzů. Jackie Kennedyová později velmi oceňovala mé arabské speciality, když byla hostem v Bílém domě.

**Z: Za války jste byl v americké armádě. Co bylo potom?**

R: Po válce jsem nějaký čas pracoval pro jednoho amerického generála ve Francii. Tehdy už jsem byl také ženatý. A protože moje paní, původem z Prahy nemohla přijet za mnou, přijal jsem volné místo kuchaře na americkém velvyslanectví v Praze. První sekretář Walter Birge byl mým dobrým přítelem. Byl to asi on, kdo způsobil, že jsem pak zvolil Ameriku za svou novou vlast, když se v roce 1948 zmocnili komunisté vlády. Pomohl mně i mé rodině za hranice a doporučil mě svému příteli ve Washingtonu. To byl hrabě de Limur.

**Z: Jak na vás působila Amerika?**

R. No, je to velká země a já jsem ji chtěl poznat celou, a tak jsem brzo odjel na západ do Los Angeles. Jako francouzský kuchař jsem v Hollywoodu neměl starosti se zaměstnáním. Pracoval jsem pro řadu herců a producentů. To byly stále velké párty, průměrně pro dvacet lidí.

**Z: Jak jste se dostal zpět do Washingtonu?**

R. Moje paní si na to prostředí nemohla zvyknout, a tak jsme odjeli zpět na východ. Ve Washingtonu byl mým zaměstnavatelem nejdříve průmyslník W. Burger a později jeho přítel George Garrett, bývalý velvyslanec v Irsku. Tehdy právě sháněli pro Bílý dům francouzského šéfkuchaře, který by se dobře vyznal i v cukrářství, a prezident Eisenhower se o tom zmínil při golfu. Generální ředitel hotelu Statler H. C. Blank, který byl do toho shánění také zapojen, byl tehdy hostem u Garrettů, kde jsem pracoval. A během přemýšlení, kde a jak sehnat kuchaře a cukráře pro prezidenta, pojídal mé lískové těsto z Vosátkových receptů. Mé petit fours a velmi rafinovaně připravený vídeňský dort o 8 vrstvách, který jak mohu potvrdit, je zkouškou cukrářské profesionality. No, a tak jsem se stal šéfkuchařem v Bílém domě.

**Z: Jaké máte vzpomínky na Bílý dům?**

R: Já jsem tam pracoval rád. Kromě prezidenta a jeho rodiny jsem tam poznal řadu osobností, které později hrály důležitou roli v americkém politickém životě. Příští prezidenty a first ladies. Kenedyovi, Nixonovi a jiné. A také řadu cizích státníků a diplomatů. Spokojení hosté mě totiž chodívali navštívit do kuchyně a podle tradice mi osobně poděkovat a vyjádřit uznání. Mnohým z nich jsem se zavděčil přípravou jejich oblíbených jídel. Kromě toho jsem měl v Bílém domě vzácnou příležitost seznámit se se starými tradicemi americké kuchyně a s historickými recepty, podle nichž se kdysi vařilo americkým prezidentům zpět do minulosti až k Georgi Washingtonovi. Tam jsem začal celou tu kolekci receptů, které jsem později publikoval.

**Z: Co byste mohl celkově říci o náročnosti vaření v Bílém domě?**

R: Když se vařilo pouze pro rodinu prezidenta Eisenhowera, byla sestava jídel vždy velice prostá. Pamatuji si, jak mě to tenkrát napoprve překvapilo. Americký prezident si platí kuchyň z vlastního platu. Pouze když měli hosty a byl tak zvaný státní dinner, servírovala se složitá a náročnější jídla. To bylo v reprezentaci na státní útraty. Právě pro tyto příležitosti potřebovali francouzského kuchaře.

**Z: Kdo sestavoval menu?**

R: Já jsem vždy musel připravit návrh, který pak schvalovala paní Eisenhowerová.

**Z: Rozuměla vaření?**

R: Ona se o vaření nikdy příliš nestarala. Hlavně dbala, aby se neplýtvalo. To prezident, ten měl vaření jako hobby. On měl nahoře v patře malou kuchyň, kde si občas sám dělal steaky. On vždy vařil jako voják. Než začal, všechno si to hezky postavil do řady.

**Z: Kdo vám obstarával suroviny?**

R: To měli odjakživa na práci zaměstnanci tajné služby. Oni už měli své spolehlivé dodavatele. Maso mi vždycky přivezli vcelku. Porcování jsem si dělal sám.

**Z: Jak byste jako opravdový znalec tří kontinentů hodnotil americkou kuchyni?**

R: Nedobrá, fádni. S francouzskou se to nedá vůbec srovnat. Oni si teď Američané zřídili nové hotelové školy, které jsou vynikající. Na příklad v New Yorku. No asi s tím už musí něco dělat. Přece nemůžou zůstat věčně u těch hamburgerů.

**Z: Jak byste k tomu přirovnal českou kuchyni?**

R: No ona je dobrá, ale je to všechno moc těžké. Ty knedlíky a tak. Ale taková dobře naložená srnčí kýta, to je přece delikátní. Maďarskou kuchyň bych tak zařadil až na třetí místo.

**Z: A co cukrářství?**

R: Jo tam jsme na tom dobře. Vídeňští cukráři byli odjakživa nejlepší, ale Češi a Švýcaři jsou hned po nich.

**Z: Měl jste někdy příležitost zpestřit tu americkou kuchyň v Bílém domě nějakým českým nebo slovenským receptem?**

R: Jednou jsem připravoval stew. A tak jsem to jen tak pro zajímavost udělal jako guláš. Bylo to výborné, ale paní Eisenhowerová nemohla spát. Přiběhla do kuchyně a ptala se mě. „Vy jste tam dal cibuli?“ No samozřejmě, jaký by to byl guláš bez cibule? Ale třeba by jí to chutnalo, kdo ví. Já už jsem to raději podruhé nezkoušel. S českým cukrovím jsem měl ale vždycky úspěch, a hlavně mezi personálem byla vždy velká shánka po koláčích.

**Z: Žaludek amerického prezidenta je úzce spojen s během dějin světa. Měl jste někdy v tomto smyslu podíl na nějakých mimořádných událostech?**

R: Mohu hrdě prohlásit, že neměl. Pokud si pamatuji, prezident jednou snědl více borůvkových koláčů než měl a způsobil prudký pokles na burze s dalekosáhlými následky. Ale to nebylo z mé kuchyně. To měl na svědomí nějaký Filipíнец. On byl prezident tehdy na cestách a stravoval se v hotelu. Já jsem ho nikdy nedoprovázel, když cestoval. Já jsem vařil výhradně pro Bílý dům.

**Z: Vy jste, pane Ryšavý, uplatňoval svou francouzskou kuchyni pro domácí a zahraniční hosty. To jste jistě také vařil arabská jídla pro hosty z Afriky nebo z Asie.**

R: To ne, Já jsem chtěl, ale paní Eisenhowerová mi to neschválila. Jednou jsem navrhl skopové na rožni pro jednoho šejka se skupinou jeho pobočníků, ale ona prohlásila velmi prostě, že jako hosté v této zemi budou jíst, co jim dáme. Skopové nebylo v Bílém domě za

Eisenhowera právě oblíbené menu, a tak jsem připravoval kus-kus jen některým hostům, jako byla například Jacquelin Kenedyová. Ta to dovedla ocenit.

**Z: Sestavoval jste si také někdy vlastní recepty?**

R: Jistě. To mě vždycky zajímalo vymýšlet si něco nového. Třeba Viktor Oscar, ve formě amolety, pečenou zmrzlinu a mnoho jiných.

**Z: jak se vařilo v Bílém domě před Vaším příchodem?**

R: To vím jen z doslechu. Mizerně. Oni vždy zaměstnávali jen černé kuchaře. Ti dostali recepty a mechanicky vařili podle nich. Já tam vlastně byl prvním bílým šéfkuchařem.

**Z: Měl jste někdy potíže s personálem?**

R: Jednou. To byl taky černoš. Bylo mu osmnáct. Já mu vydal příkaz a on nechtěl poslouchat. On byl sice kuchař, ale vypadal jako cukrář. Oni ti černí se neradi podřizují příkazům.

**Z: Když jste pak odešel z Bílého domu, udržel jste si tam nějaké styky?**

R: Samozřejmě. Já tam mám dodnes mnoho přátel, s kterými se stýkám. A moje dcera je provdaná ve Washingtonu.

**Z: Co byste mohl říci z kuchařského hlediska o prezidentech, kteří následovali po vašem odchodu?**

R: Prezident Nixon byl také tak nenáročný jako Eisenhower. Dobře jsem ho znal. On mi také pomohl vydat mou knížku. Pro Kenedyovi se vařila pouze francouzská jídla. Ti byli oba nároční. Prezident Johnson miloval steaky. Oni mu je posílali v bednách až z Texasu.

**Z: Proč jste vlastně opustil Bílý dům?**

R: Bylo to z finančních důvodů. Ten plat tam nebyl tak velký. Ono být šéfkuchařem v Bílém domě, to je hlavně ta prestiž. Ale byla tehdy i lépe placená místa. Když jsem pak zase začal pracovat v Los Angeles, dostal jsem hned napoprvé dvakrát tolik.

**Z: To jste pracoval ve smlouvě?**

R: Ano, vždycky. To mi umožnilo, že jsem mohl střídat místa podle toho, jak mi to vyhovovalo.

**Z: U koho jste pak pracoval?**

R: Pro řadu herců a producentů. Elizabeth Taylor, Frank Sinatra, Edie Fisher, Debbie Reynolds...

**Z: Kdo z nich byl opravdu náročný?**

R: Myslím, že to byl Edward G. Robinson. On žil před tím dlouho ve Francii. To byl moc hodný člověk.

**Z: Jak se vám pro ně pracovalo? Měli nějaká specifická přání?**



R: Ani ne, všichni mě nechali vařit, co jsem chtěl. Moc se mi to líbilo. Také jsem jednou pracoval pro Zsa Zsa Gabor. Ona měla obrovskou vilu od toho Hiltona, za kterého byla nějaký čas provdaná. Já u ní nastoupil v době, když ona byla zrovna v Evropě. My jsme měli tu vilu celou pro sebe. Pro tu jsem vařil maďarské paprikáše – ona byla hotový blázen.

**Z: Pane Ryšavý, kdybyste měl sestavit menu z toho nejlepšího, co znáte. Bez ohledu na to, co by to stálo. Jak by to asi vypadalo?**

R: Jako předkrm bych dal rybí filé s hrozkami. Pochopitelně by to muselo být čerstvé. Polévka beef consomé Celestin, čistá hovězí s nudličkami z palačinky. Pak beef Wellington, to je to celé dlouhé filé. Udělá se nejprve neúplně, pak se nakrájí za studena a mezi ty řezy se to obloží pastou z husích jater a hřibů. Pak se rozválí máslové těsto, do kterého se to zabalí a peroutkou se to natře vajíčkem a pak se to dekoruje – to je kvalitní. Jako dezert pochopitelně vídeňský Sacher s náplní meruňkové zavařeniny a políty čokoládou.

**Z: Dnes se hodně mladých zajímá o kuchařskou profesi. Co byste jim poradil?**

R. Skutečný zájem o řemeslo a dobrou školu. Dneska, když chce někdo opravdu vyniknout, nestačí být jenom dobrý.

**Z: A nakonec pane Ryšavý, vy jste ve Washingtonu poznal osobně řadu amerických prezidentů. Setkal jste se někdy s nynějším prezidentem Reaganem?**

R: Opravdu jsem se s ním osobně seznámil. Když jsem v Bel Airu pracoval u Earla Jorgensena, byl tam s paní Nancy častým hostem. Tenkrát ovšem byl guvernérem. On měl vždycky rád telecí, tak jsem mu dělal scalopiny. On mi také přišel do kuchyně osobně poděkovat a podával mi ruku. Já mu na to řekl. „Vždyť jsem vás také volil, ne?“

**Z: Takže kdyby vám dnes bylo o pár let míň, asi byste zase vařil v Bílém domě.**

R: To jistě.

USA, Florida, říjen 1981

## Vybrané opisy uznání pro šéfkuchaře

Bílý dům, Washington  
27. března 1956

Milý pane Ryšavý!

Chci vám sdělit osobně, jak velice se nám všem líbil krásný dort, který jste udělal k mým narozeninám. Všichni naši hosté z pondělního večera se obdivovali umění, se kterým jste ho vyzdobil, a ovšem dort byl právě tak lahodný, jak vypadal.

Přinesl jste mnoho štěstí k mým narozeninám, pane Ryšavý, a já opravdu oceňuji čas a dovednost, kterou jste vložil do tohoto speciálního moučníku.

S přáním všeho nejlepšího  
**Mamie Eisenhowerová**

---

Kancelář viceprezidenta, Washington  
2. prosince 1957

Milá slečno Thompsonová!

Tímto listem vám chci poděkovat za vaši pozornost, že jste poslala paní Nixonové a mně výtisk "White House Chef" od Françoise Ryšavého.

Dobře si pamatuji na oficiální oběd na moji počest v Bílém domě minulého února a připomínám si poznámku ohledně báječného jídla tenkrát servírovaného.

Vím, že paní Nixonová bude velice ráda prohlížet recepty a menu v té knize a připojuje se k mému přání všeho nejlepšího pro Vás.

Srdečně  
**Richard Nixon**

Další viz na [www.domacielektrarny.eu](http://www.domacielektrarny.eu)