

in.ihned.cz/jidlo

sklepení staré Prahy a uchovat původní atmosféru rozhodně nedokáže každý.

„Odjel jsem do Ria s dvěma manažery a zástupcem šéfkuchaře. Předem nám tam udělali předvýběr z 250 uchazečů na čtyřicet a z nich jsme vybírali personál pro Prahu. Naštěstí jsme s sebou vzali všelijaké obrazové publikace, aby si uchazeči vůbec dokázali představit, kde Praha vlastně je a jak vypadá. Nejvíce se divili, že tady padá sníh. Najali jsme pro ně byt, zaplatili letenky, nakoupili nábytek do restaurace a odjeli domů čekat, jak to dopadne.“

Brazilský personál přiletěl, technologie a nábytek dorazily 23. 12. 2002 a 26. prosince večer už běžel zkušební provoz a od Silvestra se jelo naplno. Stačil necelý rok, aby se ze zbrusu nové a v naší zemi zatím jediné restaurace tohoto typu stal hit sezóny, kde je lepší si předem zajistit místo. Za ouhých devět měsíců do doby, kdy byla uzávěrka hodnocení ročenky Grand restaurant 2004, se v ní Ambiente Brasileiro dostala na druhé místo v absolutním pořadí.

Princip je zdánlivě naprosto jednoduchý. V atypickém grilu opékají na speciálních špízech různé velké kusy různorodého masa, vnitřností, ryb i ovoce, jako je například ananas či banány. Churrasqueiros, což jsou kuchaři a číšníci v jednom, chodí se špízy mezi hosty a na přání jim opečené plátky odkrajují přímo na talíř. Vždy hlásí, co mají zrovna nabodnuto. Brazilci se už navíc v základních věcech s hos-



FOTO: IVO GOLDBACH

ty domluví česky. Po odkrojení opečených částí špíz znovu vrátí na gril. Například hovězí maso koření pouze hrubou mořskou solí a je vynikající šťavnaté a přesně opečené.



Každý host má na stole koštěčko na jedné straně zelené a na druhé červené. Když chcete přidat, ukážete zelenou. Pokud máte dost, otočíte červenou. Ale ani to vás mnohdy neuchrání před další lákavou nabídkou voňavého masa. A to je ještě navíc k dispozici bohatě a lákavě zásobený studený chutrasco buffé. Podstatné je, že si můžete dle libosti užívat až do 18 hodin za 385 Kč, do půlnoci za 485 Kč. Pokud se spokojíte jenom s bufetem, zaplatíte pouhých 185 korun českých. Nápoje sice v ceně nejsou, ale taková caipirinha, což je brazilský národní nápoj na bázi třtinového rumu, nebo originální brazilská vína rozhodně stojí za ochutnání. ●

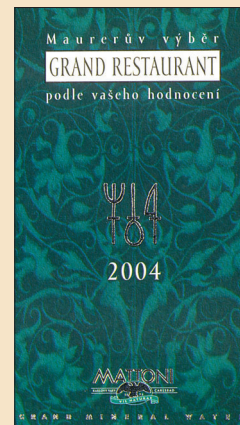
LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

KNIŽNÍ TIP

Grand restaurant 2004

Vydalo nakladatelství MauMau, Raisova 2, 160 00 Praha 6
Cena: 147 Kč
Maurerův výběr Grand restaurant 2004 podle vašeho hodnocení, jak zní oficiální název útlé ročenky, plynule navazuje na předchozí ročníky Gurmán. Stejný je i princip. Anonymní hodnotitelé, kteří se vzájemně neznají, posílají vydavateli Pavlovi Maurerovi své poznatky. Letos jich bylo 137, hodnotili na 300 restaurací v Praze, Čechách i na Moravě a každý z nich za rok v hodnocených restauracích utratil v průměru 21 005 Kč. Známkují od jedničky do pětky úroveň jídla, obsluhy a interiéru. Vše se spočítá, jídlo buduje dvakrát, vydělí, a tak vznikne konečná známka a pořadí.



Z nabídky grilovaných mas

Chourico calabreja – klobásky z hovězího a vepřového masa
Coracoos de frango – kuřecí srdíčka s česnekem a koriandrem – vynikající!
Peito de frango – kuřecí prsa obalená slaninou
Leitao – selátko marinované v bobkovém listu a cibuli
Filé de porco – vepřová panenka
Coxa de carneiro – jehněčí kýta s česnekem a mořskou solí
Filé mignon – hovězí svíčková

Coxa vitela – telecí kýta
Picanha – vrchní část hovězí kýty
Asas de frango – pikantní kuřecí prsíčka s chili kořením
Coxas de frango – marinovaná kuřecí stehna s česnekem a koriandrem
Maminha – vnitřní část hovězí kýty
Alcatra – vrchní část hovězí kýty
Contrafilé – hovězí roštěná
Entrecote – hovězí vysoká roštěná

