

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

Místo k setkávání

Dobrá restaurace, to dnes už není jenom pečlivě připravený jídelníček, schopný tým v kuchyni, vstřícný personál a příjemný interiér. Mimochodem – U dělové koule hned u vchodu krásně hřejí funkční kachlová kamna. K dobré restauraci patří i kvalitní výběr vín a ten mají U dělové koule opravdu slušný. Na kraj, kde víno není domovem, až překvapivý. Ve vinném sklípku a pochopitelně i na vinném listě najdete nejenom vzorky od moravských vinařů, ale i solidní průřez vinařským světem. Dát si zde můžete i jedno z nejdražších vín světa, slavný kalifornský Opus One stvořený Robertem Mondavim a Philippem de Rothschildem. I když jeho cena vysoce překračuje deset tisíc korun, už ho tady také prodali. Ani milovníci ostřejších specialit,

kteří jsou v kraji přece jenom víc doma než víno, tady nepřijdou zkrátka. Nabídka víceletých koňaků a whisky je zde na skutečně vysoké úrovni.

Z Dělové koule se nejenom pro Jičín stalo místo k setkávání na slušné úrovni. Ať už v době oběda, tak i večer při nejrůznějších společenských událostech. V pěkném sklepě, postaveném z velkých pískovcových kvádrů, se pořádají nejrušnější soukromé akce, maturitní večírky počínaje a různými výročími konče. „Sklepní prostory, to byla kapitola sama pro sebe. Jestliže dnešní vkusně upravený hotel a restaurace dříve z ulice připomínaly více ruinu než měšťanský dům, sklep to bylo doslova smetiště, kam se po léta sypalo všechno, co v domě přebývalo.“ Dnes je zde radost posedět. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



VAŘTE S NÁMI

Žabí stehýnka smažená ve vinném těstíčku

Žabí stehýnka zbavená kůže a šlach napřed marinujeme v olivovém oleji a bílém víně. Potom je obalíme ve vinném těstíčku. Smícháme žloutek, hladkou mouku, bílé víno, tro-

chu škrobu a nastrouhané citrónové kůry, rozetřený česnek a něco bylinek. Žabí stehýnka obalíme v těstíčku a osmažíme na oleji. Podáváme na dušeném listovém špenátu.

Jelení fileť s brusinkovo-pepřovou omáčkou

Plátky jelení kýty marinujeme přes noc v oleji a potom je zprudka grilujeme se zvěřinovým kořením, solí a drceným jalovcem.

Brusinková omáčka: Na másle ohřejeme brusinky, zalijeme je červeným vínem, povaříme

a lehce zahustíme máslovou jíškou, dochutíme solí.

Pepřová omáčka: Na másle orestujeme čerstvý zelený pepř, sušený červený pepř, zalijeme červeným vínem a zahustíme smetanou. Mírně povaříme a dochutíme solí.



INFORMACE

Restaurace U dělové koule

Havlíčková 21, Jičín, Tel.: 493 544 252

Cenová kategorie: ●●●

Poznámka:

Cenová kategorie zahrnuje průměrný účet za hlavní jídlo a nápoj pro 2 osoby:

do 800 Kč: ●●● do 1500 Kč: ●●●●● nad 1500 Kč: ●●●●●●●

KNIŽNÍ TIP

Tajemství klášterní kuchyně

Pikantní epizody a chuťné recepty

Josef Imbach jako teolog dobře ví, že nejen chlebem žijí lidé, ale že jídlo a pití udržuje tělo i ducha pohromadě. Ve své knize zve čtenáře na exkurzi, jaké pokrmy se v dějinách podávaly na stolech klášterů a církevních dvorů. Nabízí nejen účtyhodné množství receptů, ale kuchařské návody prokládá řadou příběhů a historek, mimo jiné o tom, jaký vztah měli ke kuchyni někteří světci, proč pověry procházejí žaludkem, čím se zabývali kuchaři papežů nebo jak vypadaly církevní posty... *Kniha stojí 335 Kč včetně DPH.*

