

Kulinářský karneval



Brazílii vlastně známe zatím jenom hlavně díky fotbalu a kráskám ze slavného karnevalu. Ovšem obrovská jihoamerická země, to je mimo jiné také ráj pro gurmány i gurmety všech barev pleti. Díky několika českým kulinářským průkopníkům se s pochoutkami země velikosti kontinentu můžeme seznamovat i u nás. Nejnověji například po celý březen v hotelu Radisson SAS Alcron v pražské Štěpánské ulici.

Zdejší šéfkuchař Jiří Štíft, který patří k naší absolutní špičce, se s hotelovým sommelierem Martinem Doležalem vydal v únoru do Brazílie, aby načerpali zkušenosti přímo na místě. I když už mají dostatek

mezinárodních zkušeností a hned tak něco je v jejich oboru nepřekvapí, vrátili se nadšení. Za nimi do Prahy dorazily i exotické suroviny pro přípravu originálních jídel a brazilská vína, která svět teprve objevuje (o nich někdy příště).

„Brazilská kuchyně je stejně pestrá jako obyvatelé této země,“ říká Jiří Štíft. „Střetávají se zde vlivy původní indiánské kuchyně s africkou, kterou si přivezli černí otroci, a to vše je dále ovlivňováno kuchyní původně portugalskou, italskou, francouzskou, japonskou a čínskou. A to jmenuji jenom ty nejvýraznější. Kupo-

divu nevznikl nějaký nadnárodní guláš, ale nepřeberné množství skvělých jídel z jedinečných surovin.“

Od původních obyvatel se na jídelničky dostaly různé úpravy ovoce a zeleniny, jako jsou ananas, papaya, maniok, guarana a různé druhy koření. Afričané mimo jiné přivezli palmový olej Dende a ostrý pepř Malagueta, Portugalci své sušené tresky a dokonale připravené mořské ryby a raky. Japonci naučili ostatní požívat nejrůznější plody moře, Číňané při-

vezli rýži, Italové těstoviny, sýry a uzeniny a Francouzi rovněž sýry a sladké pečivo. Potomci přistěhovalců ze dvou posledně jmenovaných zemí společně s Němci začali na jihu Brazílie navíc pěstovat víno. Co víc si přát.

„Nejvíce mi chutnala různě připravovaná hovězí masa z mladých kusů, které se celý život volně pásly. A protože se specializují na mořské ryby, dával jsem dobrý pozor, jak je připravují Brazilci. Pořád je totiž co objevovat a učit se. Jak se nám to podařilo, o tom se můžete tento měsíc přijít přesvědčit. I naše nedělní jazzové brunche budou ryze brazilské,“ říká šéfkuchař Štíft. ●

LIBOR SEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



Zeleninová příloha s jedlou orchidejí
Casquinha de Siri – ragú z kraba gratinované v ulitě hřebenatky (nahore)

INFORMACE

**Hotel Radisson
SAS Alcron**

Štěpánská 40
Praha 1
Tel.: 222 820 000

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: ●●●



FOTO: ONDŘEJ BESPERÁT

Šéfkuchař Jiří Štíft

Malý slovníček

Bacalhu – typická portugalská sušená treska, ze které se dělají nejrůznější dušená jídla nebo smažené kuličky (Bolinho de Bacalhau).

Cachaca (pinga) – lihovina z cukrové třtiny, ze které se míchá nejpopulárnější brazilský alkoholický nápoj Caipirinha.

Cascudinho – smažené ančovičky
Cassava, neboli **maniok**, také aipim nebo mandioca – škrobnatá hlíza, ze které se dělá sladká a kyselá mouka.

Sagu – maniokový pudink

Dende oil – palmový olej původem z Afriky, který se používá jako koření nebo ke smažení a opékání.

Farofa – jídlo z opraženého kořene manioku. Podává se s rýží, fazolemi, masem nebo rybami.

Moqueca – rybí ragú s krevetami, kraby, ráčky a mušlemi

Palmíto – palmová srdíčka. Používají se do salátů, polévek a dušených pokrmů.

Xinxim – kuřecí soté s krevetami, cibulí, česnekem, rajčaty, zeleným pepřem, kokosovým mlékem a čerstvým koriandrem.

Feijoada – dušené černé fazolky s masem.

Guarana – ovoce s velkým obsahem vitamínů a minerálů, výtažky se používají mimo jiné do povzbuzujících a energetických drinků.