

Její dcera Daria říká: „Byla jsem asi hodně naivní. Představovala jsem si tehdy, že tak za čtyři roky vydělám tolik, abych si v Praze mohla otevřít galerii a věnovat se jenom jí.“

Přibudou pokoje

Rodové geny však zřejmě zapůsobily a oba provozovatelé jsou dodnes denně „na place“. Místo pražské galerie dostane dobře fungující a vyhledávaná restaurace do léta v patře ubytovací prostory. Přestavby se dočká i salónek, který rozšíří mnohdy již nedostatečnou kapacitu hlavní restaurační místnosti. Galerie zůstala nesplněným snem, provoz restaurace totiž vyžaduje každodenní a celotýdenní nasazení, kdy na nic jiného není čas ani chuť.

Kuchyně U Červinků je skutečně domácí v tom nejlepší smyslu. Když jsme si povídali v restauraci s majiteli, u vedlejšího stolu dojídal pán středního věku oběd. Pečlivě vytřel talíř doběla, zaplatil a neodpustil si poznámku: „Takový španěláček uměla jenom moje maminka. Kdykoliv mám cestu někam tímhle směrem, nedo-

kážu si ho odepřít, kdybych si zajel 50 kilometrů.“ Dnes tvoří až 80 procent návštěvníků restaurace stálí hosté, z nichž mnozí jsou považováni takřka za rodinné přátele. Jídlo je vždy čerstvé, z prvotřídních surovin, na to si potrpí jak šéfkuchař Vladimír Korda, tak i ti, kdo ho v kuchyni střídají. Platí zde heslo, že když tam babička dávala máslo, tak tam bude máslo a žádné náhražky. Nejoblíbenější jídla zdejší kuchyně mají základ v místní tradiční kuchyni. Na jídelníčku sice najdete pro nedůvěřivé v kvalitu krkonošské kuchyně i pokrmy mezinárodní či typu smažený sýr, ale při volbě tradičních jídel rozhodně nezaváháte. „Smažený sýr samozřejmě taky uděláme, ale je nám hosta trochu líto, protože ten přece dostane všude,“ říká Josef Podrazil.

Je pravda, že tak dobré kyse- lo s houbami a vejci, jaké jsem měl U Červinků, jsem ještě ne- jedl. Snaží se tady opravdu naplnit motto uvedené na jídel- ním lístku: Za živa k Červin- kům, po smrti do ráje. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

VAŘTE S NÁMI



Kuřecí rarášky

4 porce

- 400 g kuřecích prsou
- 0,5 l piva
- pepř, sůl
- kari
- koření kuře tabasco
- sójová omáčka
- worcester
- vejce
- hladká mouka
- solamyl

Kuřecí prsa nakrájíme na větší kostičky. Ty obalíme v těstíčku vytvořeném z ostatních uvedených surovin, a necháme přes noc v chladu odležet. Potom je na rozpáleném oleji na pánvi zprudka opečeme.



FOTO: IVO GOLDBACH



Podkrkonošské kyselo

4 porce

- 100 g chlebového kvasu
- 5 g sušených hub
- 2 vejce
- 3 střední brambory
- kmín
- pepř, sůl
- česnek
- cibule
- máslo
- maggi

Do hrnce nalijeme čtvrt litru vody, přidáme houby a kmín, osolíme, opepříme a necháme asi 20 minut vařit. Potom přes cedník za stálého míchání přidáme rozpuštěný chlebový kvas. Ten již máme předem dle návodu 12 hodin namočený ve vodě. Potom přidáme vajíčka umíchaná na rendlíčku na másle s rozetřeným česnekem a ochutíme cibulkou zesklivatělou rovněž na másle. Necháme asi 20 minut na mírném ohni za stálého míchání opatrně zhoustnout, dochutíme polévkovým kořením a podáváme.