

Thajsko v Arzenálu



FOTO: IVO GOLDBACH

Na první pohled je to především galerie. Teprve bližší zkoumání neznalého návštěvníka přesvědčí, že se zde dají vidět a nakoupit nejenom zajímavé originály především ze skla, ale i posedět a exoticky pojiť. Pivní pamětníci na tomto místě znávali hospodu U městské knihovny, která se nevyznačovala dobrým pivem ani jídlem. Byla však na ráně jak pro místní, tak hlavně pro studium znavené vysokoškoláky. Hospo-

du, pro jejíž typ mají Němci pěkný výraz Flushaus, nahradil bývalý hradní architekt Bořek Šípek interiérem zcela originálním. Ostatně co také jiného lze od tvůrce světa známého a užívaného očekávat.

Galerie a jídlo

Originální je i kuchyně. Proč zvolil právě thajskou? „Strašně rád ji jím a v Praze žádná nebyla. Tak jsem se rozhodl otevřít na Starém Městě pražském ne-

jenom galerii, ale spojit ji s thajskou restaurací. Hodně pobývám v Asii a thajská kuchyně se mi jeví jako nejzajímavější, neoriginálnější i nejrozmantější, nic se nemusí dělat dlouhé hodiny. Třeba pravé indické karí, to jsou opravdu hodiny příprav. Čínská kuchyně je také rozmanitá, ale projíte se jí rychleji než thajskou. V Thajsku narazíte snad každých 50 kilometrů na něco zcela odlišného. Pokaždé zažíváte

nějaké příjemné překvapení. Vše je navíc absolutně čerstvé, hotové za pár minut a chuťově dokonalé.“

Arzenál je otevřen třetím rokem a po celou dobu si kuchyně drží vysoký standard. Vaří zde výhradně thajští kuchaři či kuchařky. „V Holandsku jsem se spřátelil s Thajcem, který tam má tři restaurace,“ vzpomíná architekt Šípek. Dobře mu prosperují, a tak se mohl vrátit domů. Dnes mne zásobuje nejenom vyučenými kuchaři, ale i všemi potřebnými čerstvými ingrediencemi, bez kterých pravou thajskou kuchyni nelze dělat. Věřím, že naši by se to také naučili. Ovšem v naší nátuře je snad zakódovaná snaha všechno nějak vylepšovat či šidit. Potom nedostanete thajské jídlo, ale něco počestělého. Proto si držím opravdové, Evropou nezkažené kuchaře přímo z Thajska.“

Exotická a zdravá

Jaká tedy je thajská kuchyně? Pochopitelně pro nás exotická, stejně jako země, kde vznikla. Určitě zdravá, protože používá suroviny, které jsou obecně za zdravé považovány. Pro někoho hodně zvláštní, avšak v každém případě chutná. Uspokojí masožravce, rybožrouty i vegetariány. Pokud nemilujete rýži, můžete jíst jídla bez přílohy. V Arzenálu vám ji podají ve speciální krabičce. Můžete mít „obyčejnou“, jakou známe i z naší kuchyně, lepkovou, podobnou té, která se používá i pro japonské suši, nebo červenou. Všechna thajská jídla mohou být různě pálivá, záleží na vaší chuti, jaké ingredience a v jakém množství použijete. I množství surovin v dnešní rubrice Vařte s námi je proto orientační. V těchto poměrech uvedená jídla připravují thajští kuchaři v Arzenálu. Pokud nechcete po česku příliš experimentovat, držte se jejich doporučení.

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz