

Australská kuchyně dobývá svět



FOTO: ARCHIV

INFORMACE

www.cherikoff.net
www.dining-downunder.com

Program Touch & Taste Australia

- **18. 3.** 19.00 h
Koktejl s australskými
drinky a jednohubkami
20.00 Pětichodová gala-
večeře s výběrem vín fir-
my Rivenrina
- **19. 3.** 19.00 h
Kombinace australských
vín a jídel v podání dvou
šéfů a jednoho sommelié-
ra
- **20. 3.** 19.00 h
Naučná výprava po aus-
tralské kuchyni v podání
šéfkuchařů Vika a Benja-
mina
- **21. 3.** 12.00 – 16.00 h
Australský brunch
- **21. 3.** 18.00 – 20.30 h
Vic a Benjamin se pokusí
udělat z vás experty na
speciality australského
buše
- **Od 19. do 23. 3.**
12.00 – 15.00 h
Aussie Business Lunch
včetně polévky lovce kro-
kodů

Corinthia Towers Hotel
Kongresová 1
Praha 4
Tel.: 261 211 623
www.corinthia.cz

Zatímco s australskými
víný se už můžeme běž-
ně seznamovat, o aus-
tralské kuchyni toho zatím
moc nevíme. Dokonce se běž-
ně setkáváme s tvrzením, že vlast-
ně žádná opravdová australská
kuchyně neexistuje, protože
u protinožců se vaří to, co si
sem přistěhovalci přivezli ze
svých domovů. A protože při-
stěhovalci přicházeli ze všech
světových stran, můžete
v Austrálii ochutnat skutečně
každou světově proslulou ku-
chyni. Donedávna chyběla
pouze jediná – pravá originální
australská.

Francouzská, italská, špa-
nělská či česká kuchyně se vy-
víjely po staletí, a z tohoto hle-
diska je nejmenší kontinent
velmi mladý. O něčem skuteč-

ně originálním a odlišným
v kuchyňském umění se dá
v Austrálii hovořit teprve po-
sledních deset patnáct let.

Kuchař věrozvěst

Věrozvěstem opravdové aus-
tralské kuchyně je Vic Cheri-
koff, který počátkem března
přijel do Prahy, aby připravil
v hotelu Corinthia Towers tý-
den australské kuchyně nazva-
ný Touch & Taste Australia.

„K vaření jsem se dostal
dost velkou oklikou. Původ-
ním povoláním jsem vědecký
pracovník v oboru makro-
a mikrobiologie se specializací
na potraviny. No, a když mi po
rozborech ledacos zbylo, začal

jsem experimentovat v kuchy-
ni. Získal jsem ke spolupráci
opravdového šéfkuchaře Ben-
jamina Christieho, který má
restauraci, a tak jsme své expe-
rimenty postupně dostávali
mezi lidi a já jsem přišel na to,
že mne kuchyně bude živit da-
leko lépe než věda,“ říká Vic
s vizáží stárnoucího rockera.

Dnes umí připravit na 2500
jídel zcela originálních a jinde
nevidaných chutí. „Komerčně
použitelných jsou jich však je-
nom asi dvě stovky. Největší
problém nebyl ve využívání
originálních australských su-
rovin, které nejsou nikde jinde
na světě, ale v tom, jak pře-
svědčit konzervativní Australia-