

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: ARCHIV

Vic Cherikoff

ny, aby ochutnali něco jiného, než na co jsou zvyklí. Dokonce se donedávna doslova báli pozřít cokoliv, co pocházelo od původních obyvatel. Dnes se originální jídla stávají módou. S kolegou Benjaminem Christiem, který se mnou bude v Praze vařit, jsme napsali kuchařské knihy, máme pořad Dining Downunder v televizi, školíme kuchaře doma i ve světě a všemožně se snažíme originální australskou kuchyni popularizovat.“

Daří se jim to nejenom narodném kontinentě, ale pomáhali otvírat australské restaurace i v USA, v Asii i Evropě. Vic dnes dokonce z vlastních plantáží připravuje různé kořenící směsi neobvyklých chutí. Dokonce má i koření na bázi akáciových semínek, kterým ozvláštňuje v Austrálii populární pivo. V jeho nabídce je dnes 24 zcela originálních koření a směsí, které zatím nikdo jiný nedělá.

### Domorodá inspirace

Inspiraci Vic Cherikoff získával od původních obyvatel, kteří dokážou dokonale využívat vše, co kontinent a okolní moře poskytují. Měl usnadněnou pozici: žádné standardy skutečné australské kuchyně neexistovaly, a tak je postupně vytvářel. Dnes už existují i různá jídla typická pro jednotlivé oblasti země. Umí i připravit červená a bílá masa, ryby, ovoce a zeleninu podle původních obyvatel, kteří potraviny balí do speciální kůry a v ní je pečou na dřevěném uhlí. Rád připravuje ryby, jehněčí a různé moučníky. V jeho nabídce pochopitelně nechybí ani různé úpravy klokaního masa. „Máme také med od divokých včel, který chutná a voní jako staré portské. Používám rád také různé ovoce. Třeba kakadu švestky, které obsahují nejvíce C vitamínu ze všech známých plodů. Nebo speciální pepř z keře peperberry, který roste jenom na Tasmánii.“

Vic dokáže nejenom skvěle vařit, ale také poutavě hovořit

o svém povolání. Díky jemu a jeho přátelům svět objevuje nové chutě Austrálie. Pro některé ingredience jsme dokonce marně hledali jejich český název.

Po víně, které si už získalo zasloužené renomé, následuje kulinářská invaze. Stále vzrůstající počet australských res-



Keř peperberry

taurací s originálními jídly v nejrůznějších zemích ji pilně podporuje. Dalším významným krokem k šíření nové kuchyně bude podle Vika zavedení originálních jídel na paluby letadel australských aerolinií. „Jednání trvalo dost dlouho, ale už máme všechno vymyšlené. Teď ještě musíme vyškolený personál cateringových firem, které na paluby letadel zatím dodávají jenom standardní jídla. Stejná, jaká vám nabídnou ve všech letadlech po celém světě. Už jsme je dokázali vařit přímo za letu a nabízet pasažérům a musím se pochlubit, že jim opravdu chutnalo.“ ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



## SPECIÁLNÍ POŘADAČ

pro zakládání výtisků IN magazínu si můžete objednat na adrese  
Economia a.s., oddělení distribuce, Dobrovského 25,  
170 55 Praha 7, tel.: 233 071 197 nebo  
e-mail: predplatne@economia.cz.

Šanon zašleme do 2 týdnů po obdržení objednávky.  
Cena šanonu je 144 Kč včetně poštovného a balného.