

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo



Grilovaná panenka podávaná s bazalkovou omáčkou a grilovanými rajčaty

v Praze. V 19. století tvořili Židé 41,8 procenta všech obyvatel Mikulova. Tady mimo jiné působil i rabín Jehuda Löw ben Becalel, stvořitel legendárního golema.

V Mikulově navíc zasahovaly díky Ditrichštejnům, kterým patřilo mikulovské panství, i vlivy italské, slovenské, maďarské, španělské, portugalské a rakouské. Po staletí budované dobré sousedské vztahy však zničila druhá světová válka. Poničen byl i Mikulov, zvláště jeho dominanta – zámek, který Němci podpálili v samém závěru války. Židovská komunita válečnou vřavu odnesla první. Židovští občané Mikulova skončili v koncentracích, německy mluvící obyvatelé byli po válce vyhnáni a z kvetoucího města se stala základna pohraniční stráže. Nejvíce chátrala bývalá židovská čtvrť. Starobylý Mikulov navíc z jedné strany uzavíraly drátěné zátarasy.

Posezení v Michlštetrovské synagoze

Teprve po roce 1989 začal Mikulov znovu vzkvétat. Už opět platí slova básníka Jana Skácela, že Mikulov je kusem Itálie, přeneseným boží rukou na jižní Moravu. Otevřené hranice přilákaly turisty a historická bývalá židovská čtvrť v podzámčí, které hrozila lik-

vidace, je dnes chloubou města. Nejvíce domů a domků je v Husově ulici a na popisném čísle 50 najdete už zmíněný hotel Templ. Zvenku je poměrně nenápadný a zdánlivě malý. Teprve když vejдете dovnitř a projdete členitým, citlivě zrekonstruovaným interiérem, pochopíte, že dům stojí za návštěvu. A pokud usednete a dáte si něco z bohatého jídelníčku inspirovaného kuchyněmi, které patřily ke zdejší kultuře, a k tomu příslušné víno z dobře zásobeného vinného sklepa, rozhodně neprohloupíte. Navíc zde můžete sledovat stavební dějiny Mikulova.

Unikátní prorůstání architektonických slohů se zrcadlí v domě s renesančními kořeny, barokními úpravami a v klasicistním obalu. Také bývalá Michlštetrovská synagoga, jež je dnes součástí domu, prošla řadou úprav

Gratinovaný
kozí sýr přelitý
balsamikovým
dresinkem
s bazalkou
a vlaškými
ořechy



FOTO: JAN ŠLÍPOCH

Vařte s námi

Kuřecí prsíčka v ořechové krustě podávaná na omáčce z hub

dle Gabriely Schusterové,
šéfkuchařky hotelu Templ

(pro 2 osoby)

- 300 g kuřecích prsíček • 150 g čerstvě mletých vlašských ořechů • 1/4 l smetany na vaření • 200 g čerstvých nebo mražených hříbků • 1 vejce • troška vegety na dochucení • sůl, pepř

Kuřecí maso doporučujeme na plátky, mírně naklepeme, okořeníme dle chuti a ogrilujeme. Potom je potřeme mletými ořechy smíchanými s vejcem a dáme zapéct.

Omáčka: smetanu přivedeme do varu, přidáme nakrájené hříby, osolíme, opepříme a ještě krátce povaříme, až omáčka zhoustne. Nalijeme ji na talíř, přidáme maso a ozdobíme dle vlastní fantazie.



a přestaveb, kterým teprve nynější úprava dala vyniknout. Protože se v synagoze nedochovala původní výzdoba, dostal zde prostor grafik a malíř Vít Ondráček, který stěny pojal zcela originálně, a přitom s citem pro místo, prostor a jeho historii. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Informace

Hotel Templ

Husova 60, 692 01 Mikulov, tel.: 519 323 095

www.templ.cz

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: ●●●●