

# Brasileiro k prasknutí



FOTO: PETR STARY

**K**dyž Michal Chovanec, šéf druhé pražské restaurace Brasileiro doporučil svým přátelům mířícím do Brazílie návštěvu nejlepší „čuraskárny“ (churrasco rodizio) Marius carnes u veleslavné pláže Copacabana v Rio de Janeiro, zdálo se, že si zadělává na pěkný malér. Vždyť sám provozuje podobnou restauraci v Praze, ve městě, které má všechno jiné, jen ne kouzlo tropické Copacabany. Milovníci pořádných porcí ale museli po návratu do Prahy uznat, že pražské Brasileiro

snese se špičkovým originálem srovnání. Což se tak jednoznačně o většině pražských napodobenin originálních cizích kuchyní říci nedá.

## Jídlo jako radost

Systém brazilských restaurací typu churrasco je jednoduchý. Zaplatíte jednotnou cenu a potom už jíte, co hrdlo i oči ráčí. Je libo něco z bufetové nabídky (Churrasco Bufé), kde nechybějí nejrůzněji připravené ryby, mořské plody, saláty i něco teplého? Stačí si vzít talíř a nandat si na něj dle

chuti. Nikdo se nediví, že jdete opakovaně, protože je z čeho vybírat. Tady si užijí i vegetariáni. Pokud se obejdete bez grilovaných mas, stačí zaplatit jenom bufet a budete také spokojeni.

Přijdete však o to nejzajímavější na celém projektu. Protože tím jsou především nejrůznější kusy mas a jiných lahůdek nabodnutých na ocelovém bodci a postupně opékaných na speciálním grilu. Když mistři opékači (chursqueros) uznají, že nabodnuté záležitosti jsou tak akorát, předají

bodce číšníkům a ti nabízejí čerstvou pochoutku hostům. Stačí kývnout a už vám ukrájí přímo na talíř plátky dle libosti. Chcete propečenější kousek – máte ho mít. Máte raději krvavý, není problém. Hovězí, telecí, kuřecí, jehněčí, kuřecí srdíčka... A k tomu nejrůznější saláty, dresinky a omáčky. Stačí jenom ukázat zelené kolečko a vybírat. Červené znamená, že už nepozřete ani sousto.

Najdou se tací, kteří tvrdí, že tento systém je pouze a jenom o přejídání. Mají i nemají

