

Franc Josef opět v Praze

ORIGINÁLNÍ KUCHYNĚ INSPIROVANÁ RAKOUSKO-UHERSKEM

Jméno staříckého mocnáře zaštiťuje moderní styl klasických jídel a vín zemí bývalé monarchie. Setkáte se s ním v restauraci pražského Grand Hotelu Bohemia.



Nekonečné jsou debaty o tom, jakáže je vlastně typická česká kuchyně. Podobné rozpravy vedou i v Rakousku a doberou se k podobným pravdám. Staletí společného života vzájemně ovlivnila i národní kuchyně. K nim se přidaly i vlivy z Maďarska, Slovenska, Slovinska a Itálie. Vždyť i tyto země byly celé nebo alespoň zčásti součástí říše zvané Rakousko-Uhersko.

Originální koncept

Když zkušený šéfkuchař Martin Čížek dostal pověření vymyslet originální jídelní lístek pro restauraci pražského Grand Hotelu Bohemia, věděl, že to není zadání snadné. Vždyť v Praze dnes už najdete takřka vše z nejrozmanitějších národních i mezinárodních kuchyní. A mnohdy dokonce na velice dobré úrovni.

„Jednotlivé chody jsme připravovali relativně dlouho,“ říká Martin Čížek. „Inspirovali jsme se totiž historickými recepty z přelomu 19. a 20. století, tedy z doby, kdy byl v Rakousko-Uhersku relativní blahobyt, daný dlouhým mírovým rozvojem celého mocnářství. Pochopitelně jsme chtěli i ty nejlepší suroviny, bez kterých nejde dělat špičkovou gastronomii.“ Zkoušeli a kombinovali tak dlouho, až vznikl i celkový koncept nabídky jídel v restauraci. Ten postavili na jídelích ze surovin, které k tomuto regionu nedílně po staletí patří, jsou tady doma. „Tady myslím nejenom Čechy a Moravu, ale celé bývalé Rakousko-Uhersko. Každý chod je koncipován tak, aby obsahoval tradiční suroviny a ingredience střeoevropského regionu. Ať už to je jihočeský candát, tyrolský špek, perličky a chřest z východních Čech či husí játra z Maďarska,“ říká Čížek.

Snoubení jídla s vínem

Po složitém zkoušení a testování se podařilo sestavit jídelníček, který nabízí opravdovou zážitkovou gastronomii. Najdete na něm dokonale labužnický připravená i taková zdánlivě „obyčejná“ jídla, jako jsou kerblíková polévka, gratinované telecí dršťky nebo vařená hovězí špička v silném bujonu z morkových kostí – především v Rakousku oblíbené jídlo zvané Taffelspitz.

Dnes je na jídelníčku přes třicet chodů představujících průřez toho nejzajímavějšího z klasiky střeoevropských kuchyní. Vše ovšem přizpůsobené současným světovým gastronomickým trendům. Martin Čížek má totiž i přes své mládí bohaté zkušenosti, na-

FOTO: JAROSLAV JIRČKA