



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

Jarní a velikonoční šéfkuchařské variace aneb Lov(e) začíná

Po dlouhé zimě už konečně i v naší přírodě všechno pučí, kypí a bobtná. Ze zimního spánku se probudili i šéfkuchaři a z čerstvé nabídky matičky přírody radostně připravují pro své hosty jarní a velikonoční meníčka.

Pro správného šéfkuchaře je to otázka cti a prestiže připravit s jarem něco nového a zajímavého. U těch nejlepších záleží jenom na jejich inspiraci, dovednosti a míře improvizace, jejich chleboďárci jim většinou dávají volnou ruku a dobře vědí proč. Jsou pro ně totiž zárukou, že určitě vymyslí pro hosty něco přitažlivého. Mistři vařeček už našťestí mají z čeho vybírat, proto-

že trh nabízí dostatek čerstvých surovin všeho druhu. A když třeba není zrovna k mání medvědí česnek, zvláště oblíbený a ceněný v Německu, neváhá šéfkuchař z brněnského Kastelána Michal Göth vyrazit do lužních lesů, stejně tak rebarboru dovede Patrik Dočekal z pražské restaurace Palác Kinských přinést do kuchyně ze sousedčiny zahrádky. Pro jarní a velikonoční inspiraci jsme vybra-

li mistry kuchařského umění ze špičkových restaurací. S jarem si však můžete v kuchyni poradit sami. Mladé kopřivy rostou takřka všude a udělat z nich zdravý špenát či ochutit jarní nádivku není nic složitého. Nebo nasekat výhonky medvědího česneku na rané brambory také nedá žádnou práci. Jak se dělá klasický rebarborový koláč si určitě vzpomene vaše babička.