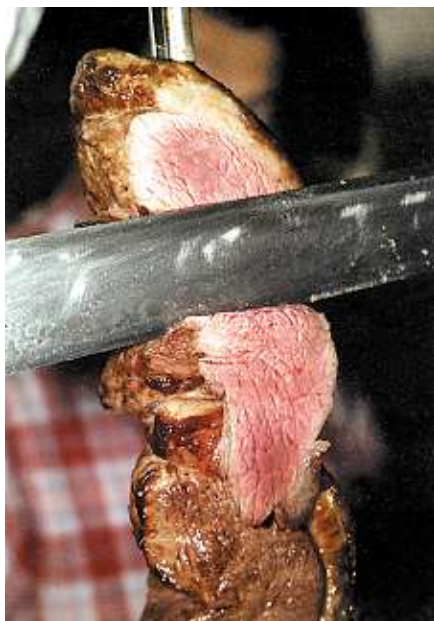


JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo



Brazilská inspirace

Šéfkuchař dvou restaurací hotelu Radisson SAS Alcron Jiří Štíft a šéfkuchař restaurantu Lvi dvůr Vlastimil Pospíchal, ve spolupráci s dovozcem brazilských vín a znalcem tamní gastronomie Romanem Vaňkem, připravili na duben jídelníček v kategorii zážitkové gastronomie. Roman Vaněk byl nejenom prvním, kdo k nám přivezl víno z Brazílie, ale procestoval tuto zemi křížem krážem, aby poznal i její gastronomii. Nejvíce zkušenosti nasbíral u jednoho z padesátky nejlepších kuchařů světa Alexe Atala, majitele slavné restaurace D.O.M. v Sao Paulu. V pražských restauracích tak mohou nyní společně představovat svým hostům variace nejzajímavějších brazilských jídel a k nim speciálně vybraných vín z této země.

Ochutnat můžete třeba předkrm, jako je typické Ceviches z mušlí svatého Jakuba, Casquinha de Siri (ragú z kraba gratinované v mušlí hřebenatek) nebo Bobó de Camarao com Arroz de Coco, což je ragú z tygřích krevet ochucených dende olejem a podávané s kokosovou rýží. V Alcronu mají skvělé telecí koleno dušené v brazilském merlotu s grilovanou polentou a kapustovými listy s kešu ořechy (Pernil de Vitela). V obou restauracích pochopitelně nechybí typická Picanha, což je



Roman Vaněk je odborník na brazilské víno a gastronomii.

jeden z nejoblíbenějších brazilských pokrmů – pečené či grilované vybrané hovězí maso.

Světová premiéra

Co by bylo jídlo bez vína. Brazilci se během posledních patnácti let ve svých nejižnějších, nejchladnějších státech velmi intenzivně věnují vinařství a vinohradnictví a už zaznamenávají se svými viny úspěchy na mezinárodních přehlídkách. Brazilská vína jsme představili jako první i v IN magazínu č. 13 a 14/2005 a jsou součástí nápojového lístku v obou restauracích, které v dubnu prezentují brazilskou kuchyni. Samozřejmě je můžete ochutnat i v obou pražských Brasileirech.

Nabízí se otázka, proč se v Praze prezentují brazilská jídla zrovna v dubnu. Na Velký pátek má totiž světovou premiéru víno nového ročníku. V tomto případě je to víno z brazilských vinic z odrůdy Gamay ročník 2007 (viz Ochutnávka). Tedy premiérou není žádné nové francouzské Beaujolais (také odrůda Gamay), které se může poprvé pít třetí čtvrtek v listopadu, či naše a rakouské Svatomartinské, které se koštuje 11. listopadu. Brazilci, díky své poloze na jižní polokouli, pokřtili a oficiálně poprvé ochutnali světově první letošní nové víno už 13. dubna. Hrozny se sklízely koncem ledna. Díky zmíněnému Romanovi Vaňkovi doputovalo letecky pár lahví tohoto vína i do Prahy, kde mělo v hotelu Alcron celoevropskou premiéru. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



Alex Atala, nejlepší brazilský šéfkuchař.

Ochutnávka

Gamay 2007

Výrobce: Miolo, Vale dos Vinhedos, Bento Gonçalves, Brazílie

Charakteristika: jiskrná rubinová barva, svěží a překvapivě bohatá výrazně ovocná chuť s jemnými kořenitými tóny

Dovozce: Cosmopolitan Central Europe, Dykova 2, Praha 10
Tel: 222 515 011

www.brazilian-wines.com

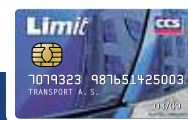


INZERCE

VELUX: CCS nám otevřela vyhlídky na perfektně fungující autopark



5 více než 10 zaměstnanců



Už každá třetí firma* šetří díky CCS

Stejně jako střešní okna VELUX otevírají přístup světlu do vašeho podkroví, karty CCS otevírají snadnou cestu k dokonale fungujícímu firemnímu autoparku. Firma VELUX vlastní velké množství vozů, které jsou prakticky neustále na cestách. Správa tolika vozidel by mohla připomínat noční můru. VELUX ovšem šetří čas a námahu tím, že využívá karty CCS. Široká obchodní síť, která karty CCS akceptuje, zajišťuje řidičům firmy VELUX bezhotovostní tankování téměř kdekoli a navíc přístup k aktuálním cenám pohonných hmot. A kdo by dnes nechtěl tankovat co nejlevněji?

CCS Na správné cestě

www.ccs.cz | www.velux.cz

IN-000450/A