

Ochutnejte Brazílii

STÁT ZVÍCI KONTINENTU POSKYTUJE NEPŘEBERNĚ VŮNÍ A CHUTÍ

Celkem ve čtyřech pražských gastronomických podnicích můžete v dubnu ochutnat originální brazilskou kuchyni. Vedle dvou restaurací Brasileiro, patřících do skupiny Ambiente, připravují špičkové brazilské speciality v hotelu Alcron a v restaurantu Lví dvůr.



Slovníček

Cachaca – lihovina z cukrové třtiny, zvaná také pinga, podobná rumu. Brazilský národní nápoj, podávaný především v podobě koktejlu Caipirinha.

Cassava – hlíza s tuhou slupkou s velkým obsahem škrobu. Používá se na přípravu mouky Tapioka. V některých brazilských státech se jí také říká Aipim, Macaxeira či Mandioca.

Dendé Oil – palmový olej přivezený otroky ze západní Afriky. Lisuje se z palmových ořechů a používá se ke smažení a opékání některých pokrmů afrobrazilské kuchyně.

Guaraná – pochází od amazonských indiánů Tupi. Prášek z ovoce a semínek, který obsahuje celou paletu vitamínů a má vysokou energetickou hodnotu.

Farofa – krupice mletá z kořene manioku. Podává se s rýží, fazolemi, masem nebo rybami.

Palmito – čerstvá palmová srdíčka, používají se do polévek, salátů nebo dušených pokrmů.

Xinxim – kuřecí soté s kombinací krevet, cibule, česneku, rajčat, zeleného pepře, kokosového mléka a čerstvého koriandru.

tost, ale původní pokrm dnešních brazilských Japonců. O kuchyních čínských ani nemluvě. Na své si zde přijdou i milovníci pokrmů dříve arabských, které jsou – ostatně jako všechny ostatní – ovlivněny místními surovinami a ingrediencemi.

Informace

Radisson SAS Alcron Hotel

Štěpánská 40, Praha 1
Tel.: 222 820 000

Cenová kategorie: ●●●●

Brazilský festival do 29. 4.

Restaurant Lví dvůr

Pražský hrad, U Prašného mostu 6/51, Praha 1
Tel.: 224 372 361

Cenová kategorie: ●●●●

Dny brazilské gastronomie: 23. – 30. 4.

Poznámka: Cenová kategorie zahrnuje průměrný účet za hlavní jídlo a nápoj pro 2 osoby:
do 800 Kč: ●● do 1500 Kč: ●●● nad 1500 Kč: ●●●●

Celkem dvacet šest států má největší země Jižní Ameriky. Co stát, to speciální regionální kuchyně, které vznikaly na bázi původní gastronomie území, odkud sem přišli dnešní Brazilci. Proto zde najdete pokrmy pocházející od prvotních obyvatel – indiánů, kteří nejlépe znají vše, co brazilská půda a vody nabízejí. Významné ve zdejší gastronomii jsou africké vlivy, které vycházejí z původních národních kuchyní otroků, přivečených sem kolonizátory. Příprava brazilských jídel je výrazně ovlivněna kuchyněmi evropskými. Najdeme zde proto gastronomii původně portugalskou, italskou, francouzskou i německou. A také jsou zde patrné nepřehlédnutelné vlivy asijských kuchyní. Například v Sao Paulu žije v jedné aglomeraci nejvíc Japonců mimo Japonsko. Proto tady zdomácnělo suši ne jako módní zálež

Země kulinářům zaslibená

Brazílie je zemí nescetných vůní a chutí. Na obrovském území i ve zdejších řekách a jezerech a přilehlém oceánu najdete prakticky všechno, na co si vzpomene milovník jídla a z čeho dokáže připravit zručný profesionál i poučený amatér pokrmy mnohdy nečekaných a originálních variací.

Díky gastronomické skupině Ambiente se se základy brazilské kuchyně v jejích dvou pražských restauracích Brasileiro mohou milovníci dobrého jídla seznámit, a to s tím nejoblíbenějším, co brazilská kuchyně nabízí celoročně. Jsou to především grilovaná (churrasco) masa, ryby, mořské plody i ovoce, které jsou podávány systémem rodizio. Číšníci obcházejí se špízy stoly a ukrájají hostům čerstvě grilované pochoutky přímo na talíř (viz IN magazín č. 1/2004 a č. 11/2005).