

GASTRONOMIE

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: ARCHIV

jediném místě na světě z tanků. Jinak je k dostání jenom ve vybraných restauracích jako sudový. Obsahuje živé kvasinky, a je proto velmi citlivý na podmínky skladování. Pivo má ovšem vyšší plnost, říz a pevnější pěnu.

Nejraději guláš

Za prvních sto dnů personál roznese po lokále 23 212 porcí hlavních jídel. Nejčastější objednávka hostů – jak také jinak v pivnici – zněla: pivovarský guláš. Prodalo se jej 1838 porcí. Hned za ním se nejvíce poctovalo na grilovaných vepřových žebrech. Je to porce servírovaná na speciálním stojánku a je téměř k nesnedení. Třetí místo v pomyslné kulinářské hitparádě má pečené stehno z mladé kačeny. Tedy česká pivní klasika.

Šéfkuchař Luděk Hauser, který má čtrnáctileté zkušenosti ze zahraničí, se snaží prosazovat i pokrmy méně kalorické. Je specialistou na ryby, a tak na jídelníčku nechybí sladkovodní ani mořské.

„Jsme v jižních Čechách a sem ryby vždycy patřily. Stejně jako zvěřina, tu také rád připravuji. Sázím na ryby a věřím, že si je hosté budou postupně objednávat stále víc, protože je děláme i v úpravách, které se hodí

k pivu. Konečně od začátku roku připravujeme i různé kulinářské akce,“ říká šéfkuchař. (Seznam akcí najdete v rámečku na této straně.)

V nabídce restaurace pochopitelně nechybí ani různé drobnější dobroty k pivu. Ochutnali jsme sádlo s kachními játry a rolku z rostbífů plněnou celerovým salátem. Oboje bylo vynikající.

Maso sem, jak už název napovídá, patřilo dřív než pivo. Budova pochází z roku 1554 a sloužila jako krytá tržnice k prodeji masa. V „kumbálcích“ po stranách hlavní místnosti byly jednotlivé řeznické krámy. Když komunisté likvidovali drobné živnostníky, byla budova v roce 1953 přestavěna na pivnici. O dalším vývoji už byla řeč.

Dobu, kdy byla populární restaurace uzavřena, využil pražský Staropramen, který v odvěké baště Budvaru, což České Budějovice bezesporu jsou, otevřel jednu ze svých populárních Potrefených hus. Masné krámy jim dnes, co se gastronomie týče, dělají velice kvalitní konkurenci. O kvalitě a ošetřování piva ani nemluvě. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Gastronomické akce

- 16. 4. – 20. 4. Zahájení pstruhové sezony
- 12. 5. – 18. 5. Chřestění v Masných krámech aneb Speciality z čerstvého chřestu
- 2. 6. – 8. 6. Salátový festival
- 22. 9. – 28. 9. Nahlédnutí do kuchyně sousedů – Rakousko, Bavorsko
- 20. 10. – 26. 10. Výlov v Masných krámech
- 10. 11. – 16. 11. Svatomartinské husy
- 24. 11. – 7. 12. Zvěřinové hody



Informace

Restaurace Masné krámy

Krajinská 13
České Budějovice
www.masne-kramy.cz

Cenová kategorie: ●●

Poznámka:
Cenová kategorie zahrnuje průměrný účet
za hlavní jídlo a nápoj pro 2 osoby:

do 800 Kč: ● do 1500 Kč: ●● nad 1500 Kč: ●●●

