

Kůzlečí a rebarbora

Pozapomenuté jarní lahůdky



Motto:

„Kozy najdeme u všech národů, které vedou alespoň poněkud uspořádaný život.“

**Brehmův život zvířat, svazek 11, str. 129
Nakladatelství Gutenberg, Praha 1929**

Nebudu zde zvažovat, zda je v naší zemi život uspořádaný či ne, pravdou však je, že výskyt čtvernohých koz je u nás čím dál mizivější. Stejně je tomu i s rebarborou, která kdysi rostla na každé venkovské zahradce. Přitom oba druhy neodmyslitelně patřily do naší krajiny a po staletí byly zajímavým zpestřením českomoravské kuchyně. Rebarborový koláč a kůzlečí byly pochoutky, které nechyběly snad na žádném jar-

ním či speciálně velikonočním stole.

Šéfkuchař pražského restaurantu Palace Kinski Patrik Dočekal si dal záležet a z obou tradičních surovin připravil speciálně pro magazín In velikonoční nabídku ze surovin

kdysi tradičních, dnes bohužel již vzácných.

Rebarbora neboli reveň

Je vytrvalá rostlina, která do Evropy a na naše zahrádky doputovala pravděpodobně →



FOTO: IVO GOLDBACH

**Patrik Dočekal – šéfkuchař
restaurantu Palace Kinski**

NÁŠ TIP

Pokud nechcete vařit a zatoužíte ochutnat mistrovsky připravené kůzlečí lahůdky, tak v restaurantu Palace Kinski, Týnská ulička 606/3 jsou pro vás všechna uvedená jídla jako Velikonoční menu. Tel.: 222 326 137