

Kašmír nejsou jenom látky a vzory



Emperors Kashmiri Biryani s Akroate Pudina Chutney

O Kašmíru toho většinou mnoho nevíme. Ještě tak možná něco o typických látkách a kašmírových vzorech vypadne z paměti. Stejně jako zeměpisná poloha kdesi na úpatí Himálají. Věrní hosté pražské restaurace Ateliér (představili jsme ji v IN č. 8/2004) nezaváhali, když zašli na víkend kašmířské kuchyně.

Je už dobrým a chválehodným zvykem, že zajímavé restaurace připravují pro své věrné dny či týdny různých kuchyní či specialit. Potěšitelné například bylo, že o Velikonocích jste mohli ochutnávat speciality spjaté právě s těmito svátky, už se chystají chřestové hody, speciální menu pro Den matek atd. V Ateliéru připravují různá překvapení pravidelně, pocho-



Murgh Reshmi Kebab a Mandira

pitelně při zachování klasické nabídky ze své kuchyně. Při přípravě akce Otestujte Kašmír nespočetali pouze na vlastní síly. Šéf Ateliéru Vladimír Mikuš pozval Sofii Azizovou, odbornici na kašmířské speciality i další asijská jídla. „Paní Sofie provozuje v Dřevné ulici obchod Angel

Food and Wine, kde dostanete mimo jiné i opravdu originální koření. Už se známe dlouho, a tak jsem ji přesvědčil, ať hostům připraví originální jídla“, říká Vladimír Mikuš. „Kašmířská kuchyně má co nabídnout. Z kombinace ořechů, smetany, jogurtu, mléka, šafránu a aromatických koření vzniká řada originálních specialit. Jídla jsou sice velmi aromatická, ale pro nás chuťově přijatelná, protože nejsou příliš pálivá.“

Sofie Azizová sice odmítla pózovat fotografovi, o to víc se však činila v kuchyni. Servírovalo se čtyřchodové menu.

Předkrm se jmenoval Murgh Reshmi kebab a Mandira, což byl jemný kuřecí kebab servírovaný s domácím meruňkovým chutney s čočkou, se smetanovou lehcí



Macchi Dum Kashmiri s Tsoont Waanganem

kořeněnou omáčkou a kašmířským chlebem. První hlavní jídlo bylo buď Guccchi Camon s Kesr Pulao, nebo Macchi Dum Kashmiri s Tsoont Waanganem. Což bylo curry ze sýra a divokých hub se

šafránovým pilafem, ve kterém nechyběly hrozinky, bobkový list a šafrán. Macchi Dum je tradiční kašmířské rybí jídlo. To se vezme filet z ryby s kompaktnějším masem, jako má třeba treska, a uvaří se s jogurtem a různými kořeními. Podává se s opečeným lilkem, jablky a fenyklem.

Druhé hlavní jídlo bylo buď Emperors Kashmiri Biryani s Akroate Pudina Chutney, nebo Rogan Josh s Dum Aloo. Přitom Emperors je historický recept z kašmířského regionu Sanjan. Je to kořeněná basmati rýže s lehce kořeněným kuřecím masem, sušeným ovocem a ořechy. Servíruje se k chutney z ořechů a máty. Rogan Josh je klasické kašmířské curry z opravdu mladého, jemného jehněčího, které se pomalu a opatrně vaří v jogurtu a koření. Servíruje se s lehce pálivými kašmířskými bramborami.

Jako moučník v Ateliéru podávali zmrzlinu s kardamomem a druhou s pistáciiovými ořechy, což se jmenovalo Elachi and Akroate Kulfi. Jako nápoj byl k dispozici typický kašmířský kořeněný mátový čaj. Pochopitelně pro našince, kteří si k dobrému jídlu rádi dají neméně dobré víno, byla k dispozici velmi slušná nabídka ze stálého vinného lístku. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



Zmrzlina

INFORMACE

Atelier Restaurant and wine bar

Na Kovárně 8, Praha 10 – Vršovice
tel.: 271 721 866, www.restaurantatelier.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: ●●●