

in.ihned.cz/jidlo



jedním z prvních ekonomicky nutných počinů.“ O návštěvníky nemají v nově otevřených prostorách nouzi, v širém okolí není žádná restaurace s vyšší kvalitou. Také ceny jsou vzhledem ke kvalitě podávaných jídel ve srovnání s Prahou nebo i s Hradcem Králové a Pardubicemi na mnohem nižší úrovni.

„Proto k nám dnes už jezdí lidé z daleka slavit nejrůznější rodinné svátky. Zprvu jsme si mysleli, že návštěvníky nejvíc osloví takzvané 'hotovky'. Zájem však byl především o minutky, o jídla vyšší kvality. Nakonec lépe jdou i k zámeckému areálu,“ říká Petr Kučera. Z velice slušné nabídky jdou nejvíce na odbyt masa, která si

hosté sami upravují na rozpálených lávových kamenech. Paní domu nezapřela svou původní profesi, a tak díky jejím zkušenostem můžete v zámecké restauraci ochutnat originální speciality japonské kuchyně. Tu je však nutné, kvůli složitější přípravě a surovinám, zatím objednávat dva dny předem. Potom se ale můžete potěšit třeba polévkou misoširu, tempurou nebo karage.

### Plány na dvě generace

Zatímco paní Kučerová se věnuje především zámeckým kulturním pořadům, její manžel Petr má plány na dvě generace dopředu. Hodlá je však

uskutečnit během nejbližších pěti let. Na místě zbořených hospodářských stavení vyroste stylový hotel s novou restaurací. Už má také základ chovného stáda jelenů, jejichž kořeny vedou dokonce až do obory rumunského diktátora Nicolae Ceauceska. Vbrzku bude mít největší oboru zabývající se chovem jelenů a daňků a také jejich zpracováním. „Chceme produkovat na jinak těžko efektivně využitelných pozemcích kvalitní zvěřinu, a to nejenom pro vlastní restaurace. Nabídneme maso i dalším možným zájemcům.“

### Krajinou na koních

O jezdeckých koních už byla řeč. Moderní stáje už jsou připraveny včetně vyškoleného personálu. „Hosté se chtějí bavit a zdejší nedotčená krajina je k projížďkám přímo stvořená.“ Petr Kučera navíc hodlá v části mírně zvlněné krajiny vybudovat také golfové hřiště. Místo je to pro podobné dílo snad přímo stvořené.

Nové Hrady budou díky novým majitelům už brzy skutečně znovu nové. A nejenom kulinářsky. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

### VAŘTE S NÁMI

#### Vepřové plátky s nivou (pro 1 osobu)

- 250 g vepřové kotlety bez kosti
- pórek
- plátek šunky
- 50 g nivy
- sůl a pepř
- olej a smetana

Kotletu nakrájíme na tři menší plátky, naklepeme, osolíme a opeříme. Na pánvi rozpálíme tuk a maso opečeme z obou stran. Vyjmeme ho z pánve, odložíme na zapékací talíř a na zbylém tuku na pánvi orestujeme kousek nakrájeného póru a plátek nakrájené šunky. Vzniklou směs položíme na opečené maso, posypeme strouhanou nivou a přelijeme trochou smetany. Vše na zapékacím talíři zprudka zapečeme v troubě. Nejlepší přílohou jsou brambůrky pečené ve slupce v troubě.

#### Tempura



Připravuje se z dostupné zeleniny, ryb a hub dle vlastního výběru. Nejprve nakrájíme na podlouhlé kousky mrkev, papriku, bílou ředkev – daikon, pórek, rybí tyčinky – surimi, cuketu, tofu, na plátky nakrájenou cibuli a kousky tresky. Loupané krevety a houby šitake necháme vcelku, jenom klobouček hub nařzneme do křížku. Připravíme řídké těsto na obalování z vajíčka, hladké mouky a vody. Nesolíme. Postupně všechny suroviny obalujeme v těstíčku a okamžitě smažíme nejlépe na pánvi Wok. Doporučujeme začít smažit nejprve mrkev a houby, protože se smaží déle, naopak treska a surimi jsou hotové hned. Servírujeme výhradně s rýží před vařením pětkrát propanou v tekoucí studené vodě. Ke zlatavé tempuře s vonavou rýží patří sójová omáčka Kikkoman, křenová pasta wasabi a čerstvý nakrájený zázvor. Jíme hůlkami.



FOTO: PETR STARY