

# Do Pardubic na víno



Snímky: Irena Hošková

**K**dyž přišel před osmi roky Pavel Bujnoch za majitelem pardubického hotelu Zlatá štika s nápadem, že v něm zřídí vinný restaurant, nestačil se divit. V Pardubicích a víno? Hotel však prodělával kolem stovky tisíc každý měsíc, a tak majitel sepsal se zájemcem ze severu Moravy smlouvu o pronájmu a nechal ho dělat, co umí. A nový hoteliér se činil.

Byl přesvědčen, že k dobrému jídlu, které chtěl v hotelu podávat, patří dobré víno. Ostatně dle starých kulinařských pravidel ryba musí plavat, a tak přece ke zlaté šticce ve znaku dobré víno patří jaksi samozřejmě. Nebyl ale sebevrah, a proto nechal v areálu hotelu i pivnici. Začal od sebe a snažil se získat co nejvíce informací o vínech a vinařství. Neváhal jít už jako vážený hoteliér do sommeliérských soutěží s o generaci mladšími adepty. Volný čas věnuje exkurzím do vinařských zemí, navázal kontakty s našimi

i zahraničními producenty a dovozci. Dnes má v podzemí hotelu dobře zásobenou a vedenou vinotéku, kterou by mu mohly závidět i renomované pražské podniky.

Brzy našel spřízněné duše a Pardubice se tak staly regionálním centrem východočeské vinařské kultury. Na místním zámku pořádají každoročně velkou výstavu vín, v hotelu Zlatá štika je vždy na přelomu července a srpna velmi dobře obsazená sommeliérská soutěž, v hotelu se pravidelně scházejí přátelé a milovníci dobrého vína. Právě dnes je v hotelu soutěžní přehlídka vín a zítra předvádějí své dovednosti sommeliéři z celé republiky.

Postupně získala Zlatá štika opět dávný lesk a slávu. Centrem kulinařských zážitků je Francouzská restaurace s vysokým, štukem zdobeným stropem. Ve Sloupovém sále mohou být jak velké hostiny, tak i nejrůznější podni-

kové prezentace a salónek Taxis nezapře, že jsme v městě proslaveném Velkou pardubickou. Chloubou je samozřejmě vinný sklípek. Pěkné prostory vznikly z bývalého sklepa, který měli do kóji rozdělený nájemníci. Teprve nyní se poslední z nich z hotelu vystěhovávají a namísto bytů přibudou další hotelové pokoje. Budova tak bude opět plně sloužit k účelu, ke kterému byla koncem devatenáctého století postavena. ●

**Libor Ševčík**  
libor.sevcik@economia.cz



Recepty z hotelu Zlatá štika

## Vařte s námi

**Polévka:**

**HOVĚZÍ CONSOMÉ  
S OLIVOU A TYČINKOU  
Z LISTOVÉHO TĚSTA**



Consomé je silný, v tomto případě hovězí, vývar. Do hrnce vložíme maso hovězí přední, oloupanou cibuli, mrkev, celer, petržel, zalijeme studenou vodou, osolíme a přivedeme do prudkého varu, při kterém se na hladině vysrážejí bílkoviny (našedlá pěna), jež sebereme lžící. Zmírníme var a necháme polévku mírně vařit (tzv. táhnout) 1,5 až 2 hodiny. Poté vývar přecedíme a dochutíme běžným způsobem. Do kávového šálku dáme olivu a přilijeme polévkovou lžici suchého vermutu, zalijeme horkým vývarem. K polévce podáváme slanou sezamovou tyčinku nebo slanou tyčinku z listového těsta.

**Hlavní jídlo:**

**MEDAILONKY Z VEPŘOVÉ  
PANENKY PŘELITÉ  
ROZINKOVOU OMÁČKOU**

Z vepřové panenky nakrájíme příčně medailonky o síle cca 3 cm, osolíme. Maso opečeme na pánvi (cca 2 min. po každé straně), vyjmeme, výpek zaprášíme moukou, orestujeme a zalijeme vývarem. Přidáme rozinky a krátce povaříme. Zjemníme smetanou, dochutíme solí a bílým pepřem.

**Moučník:**

**ANANAS SMAŽENÝ  
V TĚSTÍČKU S BANÁNOVÝM PYRÉ**

Kolečka konzervovaného ananasu necháme okapat. Připravíme hustší těstíčko z rozšlehaných vajec, trochy vody, soli a hladké mouky. V těstíčku namáčíme ananas, který okamžitě smažíme ve vyšší vrstvě rozpáleného oleje. Rozmixovaný banán nalijeme lžící v nepravidelných tvarech na talíř. Položíme ananas, který ozdobíme šlehačkou a čokoládovým dresinkem.