



Klasická česnečka



Pečená kachna s dvojím zelím

sovateľových kumpánů. Původní recept zde mají a používají na přípravu Haškova guláše a Kočičího tance, oblíbených spisovatelových jídel, které si zde objednával v tehdejší Ivaldově hospodě u kuchařky Rézinky Špinarové.

Na objednávku vám zde uvaří i Haškův oblíbený Grog zpustlých námořníků, o kte-

rém se ve Švejkovi píše, že člověk po jeho napití přeplave jako nic i kanál La Manche. Hašek s přáteli si ho tady dávali uvařit na Silvestra. Originální recept pochází z pozůstalosti malíře Panušky. „Půl litru vody dej svařit s půl kilem cukru, 2–3 zrní nového koření, 10 zrní hřebíčku, kouskem skořice, citrónovou kůrou a šťávou z celého citrónu. Po svaření přilej tři litry bílého vína a znovu nech přejít varem. Pak přidej litr koňaku a dej pozor, aby to neuteklo!!! Po postavení na stůl se sundá poklice a páry se zapálí a hned se zase nádoba přikryje. Tím slavnostní obřad vaření grogu končí. A kdo ti řekne, že máš dát vanilku, tak mu dej přes držku.“ To snad dnes už u České koruny nehrozí.

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

## VAŘTE S NÁMI

## Haškův guláš

## Pro 4 osoby

- 300 g zadního hovězího
- 300 g vepřového plecka
- 300 g cibule
- 2 lžice rajčatového protlaku
- 4 stroužky česneku
- sladká paprika
- kmín
- sůl
- pepř
- majoránka, feferonky podle chuti
- skrojek starého chleba na zahustění

Nadrobno nakrájenou cibulku osmahneme na oleji dohněda, přidáme kmín a rajčatový protlak a restujeme základ. Přidáme hovězí maso nakrájené na kostky a restujeme ho v základu, až pustí šťávu. Posypeme paprikou a znovu krátce restujeme. Zalijeme vodou a dusíme, až maso změkne. Teprve potom přidáme na kostky nakrájenou vepřovou plec a vše znovu dusíme, až je maso měkké. Potom ho vyndáme a základ zahustíme nastrohaným tvrdým chlebem, dochutíme. Podáváme s knedlíkem nebo pečivem. Guláš by měl být ostrý, aby vyvolal chuť na pivo.



## Kočičí tanec

Název vymyslel Hašek a často se tohoto jídla dožadoval. V knize Toulavé housle od známého haškologa Radka Pytlíka je popis tohoto jídla, kterého se drží i Haškův pravnuček.

„Byla to směs nakrájených vařených brambor pokrytých opečenými kolečky vuřtu a politých rozšlehanými vejci. K tomu si natočil pivo a byl spokojený.“ Udělali jsme v Lipnici totéž a spokojenost se dostavila rovněž.

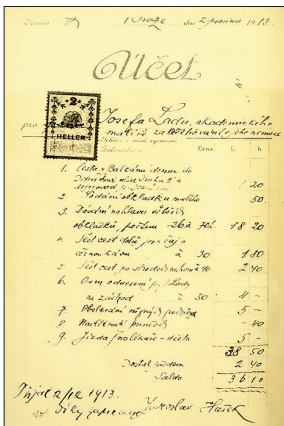


FOTO: IVO GOLDBACH