

Pět nových hvězdiček místo starých jatek

Pražská Zvonařka měla před druhou světovou válkou v kulinářském světě velice dobrý zvuk. Tady se totiž zrodila proslulá pražská šunka na kosti, která měla doma, ale především v cizině skvělé renomé. Srovnatelné s věhlasem znojemských okurek a ivančického chřestu. Bohužel všechny tyto mezinárodně uznávané a vyhledávané kulinářské speciality vzaly v exportu za své a zůstávají jenom světlou vzpomínkou v mysli gurmetských pamětníků.

Opomíjené domácí zdroje

Vzpomněli jsme i jiných domácích zajímavostí na pražské Zvonařce, při prohlížení jarního jídelního lístku s Radkem



Šubrtém, šéfkuchařem luxusní restaurace Le Papillon, která je součástí pětihvězdičkového hotelu Le Palais. V nabídce totiž bylo jídlo s rebarborou, což je velmi vytrvalá rostlina, která dříve v podstatě jako plevel rostla na každé zahrádce a byla hned časně zjara vydatným zdrojem vitamínů. Do hotelu si ji museli nechat přivést z Německa za 410 Kč za kilogram. Na jídelníčku je i jídlo s medvědíím česnekem, opět rostlinou na jaře volně



FOTO: JAROSLAV JIRČKA