

ností se vrací, aby doma předvedli, co se ve světě naučili.

Valná většina dnešních novopečených třícátníků a raných čtyřcátníků, kteří zastávají funkce šéfkuchařů a vaří v těch nejvyhledávanějších restauracích a nejluxusnějších hotelech, prošla zahraniční praxí.

Jmenujme namátkou třeba mistra v přípravě mořských ryb Jiřího Štífta z pražského hotelu Radisson SAS Alcron nebo Martina Čížka z Grand hotelu Bohemia, který vám vystříhne dle přání třeba andaluské speciality tak, že nad nimi rodilí Španělé mlaskají blahem. Michal Göth z brněnské restaurace →

Vařte s námi

PO PORTUGALSKU

Sušená treska se zeleninou

Sušenou tresku namočíme den předem do vody a necháme ji vymáčet. Potom z ní nakrájíme čtyři asi 200g steaky, které podélně nakrojíme a naplníme tence nakrájenou sušenou šunkou. Maso obalíme v kukuřičné mouce a opečeme z obou stran na olivovém oleji. Nesolíme, protože sušená treska je slaná. Z vařených brambor a smetany ušleháme kaši, dáme ji na talíř a na ni položíme tresku, ozdobíme opečenou cibulkou, malými cherry rajčátky a černými olivami. Vše přelijeme olivovým olejem.



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

Kombinace vín a sýrů



FOTO: ARCHIV

1. Šampaňské

Alfred Gratien brut + Parmigiano Reggiano
Originální francouzsko-italská kombinace, kdy slaná chuť sýra dokonale ladí s perlivým moken.

2. Hibernál 2006, Mělnické vinařství Kraus + Archivní sýr

Chuťově výrazné bílé víno se vzájemně podporuje s vyzrálým sýrem eidamského typu z Madety.

3. Vicar's Choice Sauvignon blanc 2007, Malborough, Nový Zéland + Chavroux

Svěží sauvignon se výborně popasuje s čerstvým kozím sýrem.

4. Mantel Blanco Sauvignon blanc 2006 + Soignon Buche Affinée

Výrazně tělnatý a plný sauvignon se dokáže dobře „poprat“ s vyzrálým kozím sýrem s plísni na povrchu.

5. Famiglia Bianchi Chardonnay 2006, Mendoza, Argentina + Entremont Fondue Noix

Tóny jemně barikovaného chardonnay ladí s taveným sýrem pokrytým ořechy.

6. Sommelier Club Cabernet Sauvignon 2006, rosé, Vinařství Mikulov + Allgautäler

Jedno z loni na trh uvedených růžových vín výrazně chuťově podtrhuje a pěkně doplňuje tvrdý sýr ementálového typu.

7. Chateau Valtice Rulandské modré 2003, výběr

z hroznů + Brie Paturages Comtois

Příjemně lahově zralé moravské červené si dobře rozumí se sýrem s bílou plísni na povrchu.

8. Falonari Ripasso Classico Superiore 2005, D.O.C. Valpolicella, Itálie + Mozzarella di Bufala Campana

Italská klasika, která se výborně doplňuje a vzájemně umocňuje k dokonalosti.

9. Baron de Lafite Rothschild, Bordeaux, Francie + Reblochon Fruittier

Dva vynikající kousky se vzájemně tolerují a jsou v chuťové harmonii.

10. Viña Tarapacá Late Harvest Sauvignon blanc/Gewürztraminer, Maipo Valley, Chile + Roquefort Vernieres

Dokonalost sama, příklad chuťových protikladů, které se ve spojení umocňují a poskytují skutečně nevšední zážitek. Vynikající kombinace dvou originálních dominant: na zbytek kyselinky bohatého pozdního sběru kombinovaného ze dvou chuťově i aromaticky výrazných odrůd (Sauvignon a Tramin) s klasickým ovčím sýrem s modrou plísni.

INZERCE

KAŽDÝ JI OBČAS POLOŽÍ

NEJFLEXIBILNĚJŠÍ MOTOPOJIŠTĚNÍ NA TRHU, POVINNÉ RUČENÍ JIŽ OD 221 KČ

Zavolejte na 221 221 221 nebo navštivte direct.cz a nechte si spočítat motopojištění na míru přesně pro vás.

- povinné ručení
- havarijní pojištění celoroční i sezónní
- asistence a pojištění proti špatnému stavu vozovky v ceně
- a další připojištění dle vašeho výběru

DIRECT. Šetřete jednoduše.

Volejte 221 221 221, www.direct.cz

direct
pojišťovna