



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

Varťe s námi

PO JAPONSKU



Původní suši (sushi), tak jak ho připravovali v Japonsku už před dvěma tisícovkami let, by dnes asi nikdo nejedl. Do sudu střídavě dávali rybí maso a uvařenou rýži. Vše nechal vykvasit a potom postupně ze sudu odebírali. Dnešní suši rýže se používá pro přípravu rizota či raši suši s plody moře, tekamaki, což je kornoutek z řasy nori naplněný suši rýží a na pásky nakrájeným čerstvým tuňákem, maki suši – rolády z rýže suši s čerstvou zeleninou, rybami či mořskými plody zabalené do mořské řasy, nebo nigiri suši, což jsou válečky rýže suši, na nichž jsou položeny plátky čerstvých či mořských plodů.

Suši rýže

• 3 šálky rýže • 3 šálky vody • 3 lžíce rýžového
vina saké • 3 lžičky mirinu • 2 lžíce cukru

Vše povaříme, ale nerozvaříme.

tak jako se po pádu železné opony otevřely hranice pro milovníky dobrých jídel, můžeme přímo v místech zrodu ochutnávat i světová vína, která k nim neodmyslitelně patří. A podobně jako se do České republiky postupně dostávají nejružnější exotické kuchyně, které mají na trhu dostatek potřebných surovin, můžeme pít doma vína z celého světa. A když se nám nechce složitě vyvažovat, můžeme si k nim dát i ten nejlépe ladící sýr, který celkový prožitek ještě umocní.

Najít tu nejvhodnější kombinaci vína a sýra není nic jednoduchého a navíc žádná

univerzální rada neexistuje. Protože dlouhá léta spolupracujeme s Asociací sommelierů ČR, spojili jsme se s jejím viceprezidentem Ivo Dvořákem, jedním z nejzkušenějších reprezentantů této profese u nás. V současné době je hlavním sommelierem společnosti Metro/Makro, a tak bylo kde hledat, ochutnávat a kombinovat z vinařské a sýrařské produkce domácí i ze světa. Nejlepší vybranou desítku vzájemné kombinace vín a sýrů představujeme v rámečku na straně 9. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

Jak Michelin vidí Prahu

Mediální ohlasy na první pražskou michelin-skou hvězdu předčily veškerá očekávání. Získala ji letos restaurace Allegro v pražském hotelu Four Seasons, jako první v zemích střední a východní Evropy. Vysvětlení v průvodci u jedné hvězdičky je velice prosté – velmi dobrá kuchyně v této kategorii.

Stranou zájmu zůstaly další kapitoly z příslušného červeného průvodce Main Cities of Europe 2008. Na 1020 stránkách přináší hodnocení 3000 hotelů a restaurací ze 41 měst v dvaceti zemích. Z bývalých zemí východní Evropy má vytouženou hvězdu skutečně jenom Praha. Průvodce však přináší z města na Vltavě na dvaceti stránkách i další zajímavé tipy. Věřme, že mezi nimi jsou i noví adepti na slavnou hvězdičku. Jde přitom o kuchyně národní i mezinárodní.

Bohatý pravý břeh

Stejně jako v loňském vydání i letos Michelin rozdělil Prahu podle toku Vltavy na pravou a levou část. V pravobřežní polovině města doporučuje 24 hotelů (symboly domků). Začíná Four Seasons. Právě v tomto hotelu najdete totiž res-

tauraci Allegro, která se pyšní první hvězdičkou (jež se ve skutečnosti podobá víc kvítku).

Vedle nejprestižnějších hvězdiček udílí Michelin jednotlivým restauracím také symboly vidliček a nožů. Toto hodnocení vypovídá více o všeobecné úrovni prostředí restaurace než o její kuchyni. Černé vidličky a nože jsou kategoriemi komfortu a ceny (od jedné do pěti), zatímco červené vidličky a nože (také od jedné do pěti) vyjadřují příjemné prostředí (vzhled budovy, její výzdobu, polohu, uvítání a služby). Ocenění Bib Gourmand (hlavička michelinovského panáčka) značí restauraci s kvalitní kuchyní za přijatelnou cenu.

XXX Alcron
XXX Flambée
XXX La Perle de Prague

XX Maze, hotel Hilton
XX Bellevue
XX La Degustation Boheme Bourgeoise
XX Le Terroir

XX La Veranda
XX V Zátíší
XX Mlýnec
XX Rybí trh

X Aromi
X Brasserie M
X La Provence

Bib Aromi
Brasserie M
Le Terroir

Chudší levý břeh

Na levém břehu hodnotitelé Michelinu doporučují šestnáct hotelů v čele s malostranským Mandarin Oriental. I restaurací na tomto břehu našli méně než na pravém. Nikdo nedostal tři příbory.

XX Kampa Park
XX Terasa U Zlaté Studně
XX U Patrona