

Cizokrajné kuchyně

Italská

Aldente, Věžeňská 4, Praha 1**Aldo**, Na Strži 5, Praha 4**Aquarius, Alchymist Grand Hotel & Spa**, Tržiště 19, Praha 1**Ambiente – Pizza Nuova**, Revoluční 1, Praha 1**Ambiente – Pasta Fresca**, Celetná 11, Praha 1**Amici Miei**, Věžeňská 5, Praha 1**Aromi**, Mánesova 78, Praha 2**Bella Vista**, Strahovské nádvoří 1, Praha 1**Besídka**, Horní nám. 522, Slavonice**Brabander Living Restaurant**, Joštova 4, Brno**Cicala Trattoria**, Žitná 43, Praha 1**Coliseum Pizza**, Vodičkova 32, Praha 1**Corte di Angelo**, Nádražní 61, Praha 5**Da Emanuel**, Charlese de Gaulla 4, Praha 6**Di Carlo**, Karlovo nám. 30, Praha 2**Etrusco**, Tábořská 350, Praha 4**Felicita Ristorante**, I. Olbrachtova 392, Brandýs nad Labem**Genius Loci**, Náměstí 54, Žebrák**Grosseto**, Jugoslávských partyzánů 8, Praha 6**Café Bistro, Hotel Hilton**, Pobřežní 1, Praha 8**Il Primo**, El. Krásnohorské 1, Praha 1**L'Angelo**, Dlouhá 7, Praha 1**La Scene**, U Milosrdných 6, Praha 1**La Trattoria Toscana**, zámek Brandýs nad Labem**Lamborghini Pastacaffé**, Vodičkova 8, Praha 1**Na Stovce**, Říční 261, Fulnek**Patium Zbraslav**, Žitavského 496, Praha 5**Piazza Ristorante**, nám. Svobody 9, Brno**Pulcinella**, Plaská 64, Plzeň**Rialto Ristorante**, Veveří 125, Brno**U Jana**, K. Farského 7, Olomouc**XXX Long**, Vřídelská 23, Karlovy Vary

Japonská

Hanil, Slavíkova 24, Praha 3**Mashana**, Badeniho 3, Praha 6**Millhouse Sushi-Kaitan**, Na Příkopě 22, Praha 1**Miyabi**, Navrátilova 10, Praha 1**The Sushi Bar**, Zborovská 49, Praha 5**Tamura**, Havelská 6, Praha 1**Tokyo**, Srbská 2, Praha 6

Kolumbijská

Don Pedro Restaurant, Masarykovo nám. 2, Praha 2

FOTO: BLOOMBERG

má navíc své dodavatele v zemích původu té které kuchyně a nejrůznější speciality si vozí nebo nechají dovážet přímo.

I na tomto poli se však objevila řada nezkušených, kteří si mysleli, že provozovat restauraci je nejjednodušší cesta, jak přijít rychle k penězům. Většinou to byli navíc lidé, kteří doma nikdy opravdu profesionálně ne-

vařili a vsadili na to, že to našinec stejně nepozná. To byla a je například většina laciných čínských bister, ale i restaurací z dalších asijských zemí, Balkánu a Itálie. Což není ovšem jenom naše specialita, s podobnými se setkáte i na západ od českých hranic.

Vznikaly i restaurace, které od prvního pohledu zaváněly více jako prádelna peněz než skutečný pohostinský podnik. Většinou už kýčovitě luxusní a věčně prázdný interiér naznačoval, že tady něco není v pořádku. V této kategorii dominovaly restaurace s ruskými názvy. V obou případech je čas nejlepší prověrkou. Uspěli a vytrvali vesměs jenom ti nejlepší.

Návrat poučených synů

Kvalitní cizokrajnou kuchyni ale nemusí připravovat jenom v té které zemi narozený a vyškolený kuchař. Do světa totiž vyrazili po vyučení v oboru už v devadesátých letech odvážní mladí mužové i pár žen. Po získání dostatečných profesionálních zkušeností

Vařte s námi

PO ITALSKU



Od severu k jihu Apeninského poloostrova nacházíme desítky různých regionálních kuchyní, o kterých místní tvrdí, že jenom ta jejich je skutečně pravá italská.

Spaghetti vongole e porcini

- 450 g těstovin *linguine* • 600 g *vongole* (srdcovky) • 300 g hříbků • 4 stroužky česneku
- 1,5 dl bílého vína • 1 dl olivového oleje
- 2 chilli papričky • petrželová nať • sůl

Těstoviny vaříme v osolené vodě asi 12 minut do stadia *al dente* – ani převařené, ani tvrdé. Na pánev nalijeme olivový olej a na něm orestujeme nakrájený česnek a srdcovky, zalijeme bílým vínem a krátce podusíme. Přidáme nasekanou petrželovou nať a podrcené chilli papričky a vše smícháme s těstovinami.



FOTO: BLOOMBERG

Vařte s námi

PO ŠPANĚLSKU



Stejně jako neexistuje jednotná čínská kuchyně, nemají nějakou univerzální ani Španělské. I tam jsou to kuchyně jednotlivých regionů. Vzali jsme příklad z kuchyně andaluské.

Andaluské gazpacho

- 1 kg větších zralých rajčat • 1/4 l olivového oleje • 5 stroužků česneku • 1 dl bílého vína
- sůl, bílý pepř

Vše důkladně rozmixujeme a přepasírujeme přes jemné sítko. Na talíři můžeme polévku, která se z Andalusie rozšířila po celém Středomoří, zakápnout olivovým olejem a čerstvě drceným pepřem. Podáváme chlazené.