

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: JAROSLAV JURČKA

Informace

Restaurace Zámecký had

Křížovnické nám. 1, Dobříchovice, tel.: 774 584 804

Cenová kategorie: ● ●

Poznámka:

Cenová kategorie zahrnuje průměrný účet za hlavní jídlo a nápoj pro 2 osoby:

do 800 Kč: ●

do 1500 Kč: ● ●

nad 1500 Kč: ● ● ●

Dobříchovický zámek slouží i jako kulturní centrum městečka.

Letní sídlo velmistra a generála

Dobříchovický zámek ční nad Berounkou byl letním sídlem velmistra a generála Rytířského řádu křížovníků s červenou hvězdou. Po roce 1948 ho potkal osud jako mnoho jiných památek – postupně chátral, až skončil jako sklad JZD. Po roce 1989 se vrátil řádu, který se jej postupně snažil dát do pořádku, ale neměl

pro něj kvůli decimaci členů faktické využití. Potom přišla v roce 2002 velká voda, která sahala na nádvoří do výše dvou metrů.

Díky místnímu zastupitelstvu, kterému nebylo jedno, že dominantu obce zeje prázdnou, si ho pronajaly Dobříchovice. Využívají ho k pořádání výstav a kulturních akcí i jako obřadní síň. I tak ještě v zámku zbývá dost místa, které si mohou pronajmout další zájemci. V reprezentativních místnostech v patře, které původně využíval nejvyšší představený křížovníků, vloni na podzim vznikl po náročné rekonstrukci originální Zámecký had. Za pozornost při návštěvě stojí nejenom velmi dobře připravená jídla, zajímavý vinný lístek a fresky na zdech, ale i autentické dřevěné podlahy. Rodiny s dětmi ocení především místnost sice poslední v řadě, která je však zařízená jako dětský pokojík. Kdo někdy byl s malým dítětem v restauraci, dobře ví, o čem je řeč. Tady si děti, které už nebaví způsobně sedět u stolu s dospělými, mohou hrát tak dlouho, dokud rodiče neskončí s hodováním.

LIBOR ŠEVČÍK

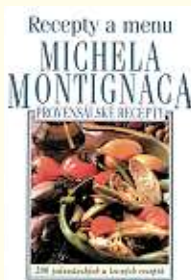
libor.sevcik@economia.cz

Knižní tip

PROVENSÁLSKÉ RECEPTY

Michel Montignac

Stejně jako předcházející jeho knihy je i tato kniha Provensálské recepty pomůckou pro všechny ty, kteří se rozhodli aplikovat principy výživné gastronomie Michela Montignaca. Obrací se zejména na příslušnice něžného pohlaví, které nemají dostatek času na přípravu jídel (včetně těch svátečních), nicméně mají starost o to, aby byla strava zdravá, gastronomická a plná různých chutí. Všechny 200 receptů je inspirováno středomedzemskou kuchyní, oficiálně uznávanou za tu nejlepší na světě. Recepty jsou rychlé, praktické a jednoduché a s výjimkou jednoho či dvou jsou také vyrobené z dostupných a levných surovin. Doporučená maloobchodní cena 248 Kč.



Vařte s námi

Vepřová panenka v šunkovém kabátě s červenou karamelovou cibulí a bramborovými rosty

pro 2 osoby:

- 400 g očištěné panenky • 60 g parmské šunky • 200 g červené cibule nakrájené na měsíčky • 6 sherry rajčátek • 20 g másla • 300 g vařených celých brambor • 2 lžíce cukru • 2 vejce • sůl, pepř, lžička hnědého cukru, pažitka • 200 ml smetany • 0,01 l portského vína



Příprava panenky:

Panenku zabalíme do tenkých plátků parmské šunky, opečeme zprudka po obou stranách a pomalu propékáme asi 15 minut.

Cibule:

Mezitím na pánvi pomalu karamelizujeme 2 lžíce cukru, přidáme zblanžirovanou cibuli, přepůlená rajčátka, trochu pažitky, lehce osolíme a na závěr zjemníme máslem.

Bramborové rosty:

Uvařené brambory nastrouháme na hrubém struhadle, osolíme, opepříme, zamícháme s vajíčkem, pažitkou, rozdělíme na dvě hromádky a dáme na kapce oleje 8 minut péct do trouby na 200 °C.

Přeliv z portského vína

V kastrůlku smícháme smetanu, portské víno, hnědý cukr a špetku soli a pomalu vaříme, dokud omáčka nezhoustne.



Žlutoploutvý tuňák s wasabi a fritovaným špenátem a smetanovými bramborami