

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo



REPRO: AMBIENTE

nejoblíbenější. Zapojilo se dalších 11 šéfkuchařů, 12 sommeliérů, 120 kuchařů, 110 pozorných servírek a číšníků.

Dnes už je jich opět více, protože Tomáš Karpíšek si nedá pokoj a stále vymýšlí nové projekty. Velmi zajímavý je předposlední, nazvaný La degustation – Bohéme bourgeoise, který jsme představili v IN magazínu č. 5/2007. Jeho nabídka je postavena pouze na degustačních menu, jejichž složení se stále obměňuje. Všude mají i velmi dobrý výběr vín, která dovedou dobře prezentovat vyškolení sommeliéři. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Knižní tip

Ambiente

980 g nejoblíbenějších receptů

Autoři: Tomáš Karpíšek, Onřej Sahajdák, Svatava Dvořáčková

Kniha obsahuje 85 receptů a dalších doporučení a tipů kuchařů a sommeliérů z řetězce restaurací Ambiente. Cena: 499 Kč

Kód knihy: 01378

Objednat si ji můžete na adrese Economia a.s., VTÚ, Dobrovského 25, 170 55 Praha 7 e-mail dagmar.suchmova@economia.cz, nebo na internetové adrese <http://knihy.ihned.cz>, kde vám zařídí zaslání na dobírku z nakladatelství Alfa Publishing, s.r.o. Členové Benefitklubu, kteří u knih uvedou na objednávce číslo klubové karty a kód knihy, obdrží 30% slevu.



Vařte s námi

Verdura alla griglia
(Grilovaná zelenina)

Pro 10 osob

• 1200 g čerstvé červené papriky • 1000 g čerstvého lilku • 1000 g čerstvých mladých cuket • 500 g žampionů • 500 g toskánského olivového oleje extra virgine • 400 g aceto balsamico Vecchio • 250 g černých ligurských oliv s peckou • 200 g šalotky • 100 g Vin Santo • 100 g čerstvé rukoly • sůl

Celé papriky ogrilujte do tmavohněda, poté je vložte do nádoby, přikryjte fólií a dobře utěsněte. Paprika se „zpotí“ a po deseti minutách jde dobře oloupat. Oloupanou šalotku osolte a povařte v dezertním víně doměčka. Očištěný lilek a cukety nakrájejte podélně na plátky asi půl centimetrů široké, z obou stran je osolte a nechte rovněž asi deset minut vyplatkat. Sůl vytáhne vodu, zelenina se lépe griluje a bude křehčí. Potom plátky ogrilujte. Opečte očištěné žampiony na olivovém oleji dozlatova. Všechnu grilovanou zeleninu nechte vychladnout při pokojové teplotě. Poté ji pokapejte balsamico octem Vecchio a extra virgine olivovým olejem, přidejte lístky rukoly a olivy s peckou.

Tip kuchaře

Toskánská kuchař grilují zeleninu na dřevě, dostane kouřové aroma a chuť je o třídu lepší.

INZERCE

DO POTREFENÝ HUSY
CHODÍME S KÁMOŠEM. CASTO.
MÁME TO TAM PROSTĚ RÁDI.
A NENÍ TO JEN KVŮLI PŘÍJEMNÉMU,
MODERNÍMU PROSTŘEDÍ,
ALE HLAVNĚ TAM TOČEJ PRIMO GENIÁLNÍ

STAROPRAMEN

NEJEDNOU JSME TAM VYRAZILI „NA JEDNO“. ZNÁTE TO, CHTĚLI
JSEM PROSTĚ VYPNOUT A KEČAT O NEJAKEJCH
BLÁSTECÍCH. CO ZÁŽITÍ? AHA!
IS MILOU SRANOU. POKUD JSEM
A TAK. PAK JSEM ALE NEJNADHERNEJŠÍ OČI.
OD STOLU A MÍŘILY PATŘILY ROLCE VEDLE
I JEJÍ KAMARÁDKY. MĚLY KRÁSNÉ OČI.
TAK JSME SRÁZILI STOLY
DOHROMADY A PORADNĚ TO ROZJELI.

V HUSE MÁJ VÝBORNÝ

PIVA

RŮZNÝCH ZNAČEK, TAKŽE BYLO
U ČEHO SE BAVIT. NA OBJEDNALI
JSME SI JEŠTĚ NĚCO Z JEJICH

LUXUSNÍ KUCHYNĚ

PROSTĚ PARÁDA. A DRUHÝ DEN JSEM SE SEŠEL
S VLASTOU, TO BYLA TA Z HUSY.
MĚLA VELKEJ BEJVÁK.
BYL JSEM PORADNĚ NATĚŠENĚJ
A I ONA SE NA
MĚ TRÁSLA JAKO RATLÍK.
STRHALI JSME ZE SEBE
OBLEČENÍ A JÁ ZJISTIL
ŽE VLASTA JE VLASTNĚ
ALE VŮBEC MI TO NEVADILO,
PROTOŽE SE UKÁZALO, ŽE VLASTA
JE SKVĚLEJ KAMARÁNKY, A TAK JSME
AŽ DO RÁNA MASTILI KARTY.

POTREFENÁ HUSA
TAM TO VŠECHNO ZAČÍNÁvíce info na www.staropramen.cz