

Hladový nikdo od Vlka neodchází



FOTO: IVO GOLDBACH

VAŘTE S NÁMI

Kapr na kvásku babičky Vlkové

1 porce

- 1 podkova z kapra
- sůl
- kmín
- koření na ryby
- olej

kvásek:

- 10 dkg polohrubé mouky
- 10 dkg hrubé mouky
- 1 vejce
- vegeta
- sůl

Osolelou a okořeněnou podkovu z kapra předpečeme v pekáčku na oleji. Potom porci zalijeme kváskem a dáme do trouby zapéct, až je kůrčička zlatavá.

Z původního kapřího receptu, který dvojčatům Vlkovým připravovala babička každoročně na Vánoce, udělal Petr Vlk specialitu své hospůdky.

Najít Hospůdku u Petra dá člověku práci, i když zná adresu. Milovníci dobrého jídla, přátelského ovzduší a malebných interiérů sem však treť i poslepu. Najít Zahájí kousek od Ledče nad Sázavou nebyl až takový problém, odbočku k hospůdce lze však velmi snadno minout a mezi těmi pár domy ve vesničce utopené uprostřed malebných lesů jsme pohostinské zařízení s většinou přesahujícím hranice regionu hledali marně. Kdo by také očekával, že vyhlášená restaurace je v malém domečku bez viditelného označení doslova na sa-

motě u lesa, pěkný kus od asfaltové okresky.

Čtyřicátník Petr Vlk se rozhodl v roce 2000 vrátit do rodného stavení. Tady na pár hektarech půdy hospodařili už jeho prapředci. Petr věděl, že by se obděláváním polností asi neuživil, a tak se dal do přestavby zemědělské usedlosti na rodinnou restauraci. Takovou, jaké známe zatím hlavně ze zahraničí. Přívětivé místo, kde se dobře jí i pije za rozumné ceny, nepředstírající pouťový „luxus“, a kde si hostů váží. Petr Vlk se zřejmě také inspiroval u svého bratra-dvojčete Pavla. Ten úspěšně vede res-

tauraci U Nouzů v Hradišti u Písku nedaleko Pardubic. Psali jsme o ní v loňském magazínu IN č. 16.

Petr má pozici pochopitelně těžší než jeho bratr, který nastoupil do již zavedené hospůdky, kterou zvelebí k obrazu svému a k potěše hostů. V Zahájí musel začít skutečně od samého začátku, bez navázání na tradici, na místě, kde žádná pořádná restaurace nikdy nebyla. Pohostinskou místnost vlastnoručně zřídil v místě starého chlěva. Zachoval kamenné žlaby do kterých hostům jídlo neservíruje, ale naplnil je korkovými zátkami