

## GASTRONOMIE

in.ihned.cz/jidlo

## Degustační menu

- Salát z jedlých amazonských květů a jambo
- Svatojakubská mušle v kokosovém mléce s aromatickým pepřem, parařechem a folií z manga
- Ústřice smažená v brioškovém těstě z manioku
- Pošírované malé sépie s pivním sorbetem a starým chlebem
- Foie gras s křupavou divokou rýží, ořechy z cambuci a consommé z bonita
- Pečená palmová srdíčka připravená na způsob Brandade s ančovičkou
- Fettuccine z palmových srdíček z tuňákem a rajčatovým consommé
- Pomalu pečené zastřené vejce s přepuštěným máslem a zeleninovým consommé
- Bramborová kaše ochucená olejem z pequi a pomalu pečeným hrbem zebu
- Bramborová kaše se dvěma druhy sýrů
- Jabuticaba sorbet s wasabi na ledu
- Dortík z parařečů se zmrzlinou s whisky, kari a čokoládou



FOTO: LIBOR ŠEVČÍK

„Pocházím z rodiny, kde se rybařilo a chodilo na lov, a tak jsem už odmala znal nejrůznější originální brazilská jídla,“ říká Alex Atala. „Jsme země nesmírně bohatá na původní suroviny, ale nebyl o ně zájem. Našli jste tady ingredience z Francie, Japonska, Španělska, z celého světa, jenom o domácí ve špičkové gastronomii nikdo nestál. Zdálo se jim to příliš prosté. Originální brazilská kuchyně pomalu mizela,“ dodává.

Atala dokázal, že je na čem stavět. Tři roky měl vlastní program Mesa pra dois (Stůl pro dva) v celostátní televizi, kde propagoval ori-

ginální brazilskou kuchyni a učil ji diváky připravovat. Když ale majitelé chtěli, aby v něm propagoval kuchyňské zařízení, kterému nevěřil, raději s programem skončil. Vydal také knihu Por uma Gastronomia Brasileira (Za brazilskou gastronomií).

## Brazilie v Praze

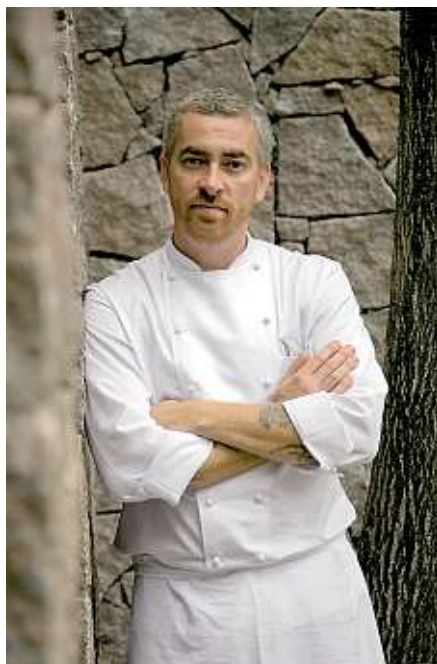
Vloni na podzim zavítal Alex Atala do České republiky. Přijel na pozvání dovozce brazilských vín a šéfa Pražského kulinářského institutu Romana Vaňka, aby v pražském hotelu Radisson SAS Alcron připravil dvě galavečeře.

I když má nabídek na hostování z celého světa nepočítaně a navíc i dost práce se svými restauracemi v Sao Paulu (vedle zavedené D.O.M. otevřel letos ještě jednu), potvrdil nám při naší návštěvě, že na podzim přijede do Prahy znovu vařit. Opět se tak můžeme těšit na špičkovou gastronomii s originálními brazilskými surovinami, aniž by člověk musel za šéfkuchařem vážit cestu do Sao Paula. Je to přece jenom trochu z ruky.

S typickou brazilskou kuchyní se ale v našem hlavním městě můžeme setkávat už několik let. Restaurátorská společnost Ambiente zde úspěšně provozuje dokonce dvě restaurace s názvem Brasileiro. A po návštěvě jejích brazilských vzorů, kde stoly také obcházejí tzv. passadoři s nabodnutými kusy čerstvě grilovaného masa a odřezávají vám, dokud můžete, mohu potvrdit, že se rozhodně co do kvality podávaných mas nemají v Praze za co stydět. Zavítali jsme mimo jiné do jedné z nejlepších speciálních restaurací zvaných churrascarias v Rio de Janeiro a v Praze mi chutnalo víc. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



Alex Atala

FOTO: RESTAURANT MAGAZINE

