

# Znojemský hrozen na talíři



Snímek: archiv

**V**e Znojmě právě vrcholí Mezinárodní festival televizní a rozhlasové tvorby o gastronomii Znojemský hrozen 2002. Jde již o třetí ročník, do kterého přihlásilo své pořady 25 televizních společností z celého světa. Organizátoři právě prožívají

horečku nejvyššího stupně. Přesto si našli čas, aby pro magazín In další z nich předvedli, zda jsou skutečně lidmi na svém místě. Jak jinak se o tom přesvědčit, než je vyzkoušet, zda nedokáží o gastronomii jenom teoretizovat, ale zvládají ji i prakticky. V desátém čísle

In jsme představili první kuchaře amatéry.

Druhé kolo se konalo ve znojemském hotelu Prestige, kde jsou ubytováni zahraniční hosté festivalu. Mladý šéfkuchař Jaroslav Chudý je nyní bohatší o několik nevšedních receptů. Výběru vín k jídlům se ten-

tokrát ujal ředitel společnosti Znovín Pavel Vajčner. Sáhl přirozeně do vlastní produkce, a protože měl z čeho vybírat, zhostil se svého úkolu na jedničku. Dle jeho slov se festival Znojemský hrozen trefil do aktuálního tématu současné doby – moderní gastronomie, ke které přirozeně patří spojení vína s jídlem. „U nás je kombinace jídla s vínem zatím dost „pole neorané“, a je to velká škoda. Dokonalý zážitek z dobrého jídla musí být umocněn vínem. Festival je v tomto směru natolik inspirativní, že ho jednoznačně podporujeme a jsme rádi, že se koná právě ve Znojmě, kde se rodí výborné víno.“

O tom, jak dopadl festival, kdo zvítězil a co nového představil, se dozvíte v pátek. Dnes se můžete seznámit s chutěmi a kulinářskou fantazií tvůrců festivalu. Případně si sami vyzkoušet podle jejich receptů něco dobrého uvařit. Takový Melíškův králík v peříčku za pokus rozhodně stojí. ●

**Libor Ševčík**  
libor.sevcik@economia.cz

**Pavel Vajčner vsadil na rybu:**

## VAJČNERŮV KAPR NA VELTLÍNSKÉM ZELENÉM

**Potřebujeme:** 6 porcí kapra s kůží, 50 g olej, 2 dl vína Veltlínské zelené, 4-5 ks cibule, lžička papriky sladké, papriky pálivé, pepř mletý, kmín, sůl.

**Postup:** Kapra s kůží naporcujeme, osolíme, vložíme do olejem vymazané zapékací nádoby kůží nahoru. Posypeme nejprve paprikou pálivou, pak pepřem, paprikou sladkou, kmínem a zasypeme kolečky cibule. Zapečeme 15 – 20 min., kapra oto-

číme, znovu okořeníme (už bez kmínu a cibule), podlijeme vínem a pečeme, až cibulka zežloutne. Podáváme s čerstvým chlebem.

**Doporučené víno:** Zweigeltrebe rosé

*Pozn. autora: růžový Zweigelt byl vynikající, volil bych ale víno, které bylo použito při přípravě kapra, tedy Veltlínské zelené, které má Znovín vynikající.*



Snímek: Ivo Goldbach