

Informace

Czechouse Grill & Rotisserie

Hotel Hilton Prague, Pobřežní 1
186 00 Praha 8, tel.: 224 842 700
www.hiltonprague.cz

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: ● ● ●

Z lodě na kapitánský můstek

Přes své mládí má šéf kuchyně restaurace Czechouse bohaté mezinárodní zkušenosti. Kuchařskou čepici si prý poprvé nasadil už jako čtyřletý na dětském karnevalu. Čtyři roky studoval gastronomickou školu v rakouském Gerasu, absolvoval praxi v pěti hvězdičkovém hotelu Schoss Dürnstein a čtyři roky vařil v restauracích rakouských luxusních hotelů Werzer Astoria a Schneider Almhof a ve slavném hotelu Savoy v Londýně. Půl roku také vařil na slavné zaoceánské velelodi Queen Elisabeth II., na které obeplul svět. Přes Hilton Vienna Plaza pak doputoval v roce 2002 do pražského Hiltonu. Má zde všechny před-

poklady zabydlet se na zdejším kuchařském kapitánském můstku. Právě úspěšně složil další velkou zkoušku. Byl vybrán, aby letos v dubnu vařil na setkání tří stovek ředitelů světové sítě hotelů Hilton v Düsseldorfu.

Pohled do kuchyně

Skvěle vybavené kuchyni vévodí nejlepší světový sporák značky Molteni, Rolls Royce mezi sporáky. Hosté mohou do kuchyně nahlížet prosklenou stěnou a pozorovat sehnatost kuchařského týmu. Přípravují tady jídla v kombinaci moderní evropské kuchyně s tradičními českými specialitami. Proslavené jsou zdejší steaky z prvotřídního severoamerického hovězího a speciality z čerstvých ryb. Ovšem pečená kachna na kmínu s jablkem, dušeným zelím a výběrem houskových knedlíků nemá chybu a lze při ní velice snadno zapomenout na doporučení dietologů. Vždyť hřešit je tak snadné a v tomto případě i velice chutné a příjemné. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Knižní tip

Kuchařka pro znalce a labužníky

Edouard de Pomiane

Jeden z nejznámějších a nejslavnějších francouzských labužníků, člen Pasteurova institutu v Paříži MUDr. Edouard Pomiane, napsal v meziválečném období minulého století knihu, která se stala jednou z nejproslulejších kuchařek světa a dodnes si své postavení mezi knihami o vaření a stolování udržela. Je to však víc než jen kuchařka; kniha nepřináší pouze neocenitelné a báječné recepty na ta nejvybranější jídla proslulých světových kuchyní, je i duchaplným, poučeným a zábavným společníkem a rádcem v kuchyni i jídelně. Mistr svého oboru vás naučí všechno



podstatné o tajemství, vůních, chutích a úpravě jídel, o přípravě tabulí a výběru jídel i nápojů k různým příležitostem. To vše činí tento skvělý společník s elegancí a humorem, hodným mistra svého oboru. Po přečte-

ní této neobyčejné knihy dokážete připravovat jídla s láskou, budete zcela jinak prožívat zdánlivě prosté vaření a naučíte se vytvářet a vnímat požitky a radost z vašeho kulinářského a společenského úspěchu. Nejen že se naučíte ovládat všechny společenské povinnosti hostitele či hosta, naučíte se mnohem víc! Poznáte tajemství a velmi užitečné návody při přípravě jíšek, majonéz, při smažení, pečení či vaření, zvládnete přípravu fondue, quiche, hlemýžďů či ryb, ale také postních jídel, kuřat, králíků či mimořádných lahůdek, jakými jsou husí ragot s jablky, zaječí zadek s červenou řepou, telecí hlava po madridském způsobu, moskevský holub, řízek s černými olivami, telecí marengo, alsaské zelí, chřest po holandsku, clafoutis, reuchtis, rilletes, jídla švýcarské, francouzské, baskické, anglické či italské kuchyně...

Tato živá klasika umění kuchařského je jazykově i terminologicky přizpůsobena dnešku a doplněna o návody sommeliera Alexandra Mikšovce na skvělá vína.

Cena: 198 Kč včetně DPH.

Kód knihy: 01359

Knihu si můžete písemně objednat 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 její zaslání na fakturu či na dobírku přímo z nakladatelství PROFESSIONAL PUBLISHING. Případné informace získáte na tel. čísle 604 115 129.

Členové ECONOMIA Benefitklubu, kteří u těchto publikací uvedou na objednávce číslo své klubové karty a kód knihy, obdrží 30% slevu.



FOTO: HILTON