



## VAŘTE S NÁMI

## Belgické Waterzoi z kuřete

4 porce

- 3/4 l čirého drůbežního vývaru
- celé kuře nebo lépe čtyři stehna
- 1/4 bílého vína
- 2 mrkve
- 2 řapíky celeru
- 3 snítky rovné petrželky
- 500 g cukrového zeleňého hrášku
- celý pepř, nové koření
- bobkový list
- sůl

Do drůbežního vývaru vložte očištěné a rozčtvrcené kuře, koření a sůl. Pomalu přiveďte k varu a vařte na mírném plameni půl druhé hodiny. Po hodině vaření přidejte na kolečka pokrájenou mrkev a celer a také bílé víno. Těsně před koncem přidejte hrášek (bohužel většina mražených produktů co jsou na prodej v supermarketech, není kvalitní a celé jídlo může zkazit, jediný použitelný mražený hrášek je od firmy Ardo, i když i ten velmi pokulhává v kvalitě za výrobky, které můžete koupit v Belgii) a nechte ještě provařit asi 3 minuty. Servírujte sypané sekanou petrželkou.

Waterzoi je skvělé nejen z kuřete, ale třeba také z králíka, z bažanta a nebo i z bílé ryby, jenom je třeba podle použitého masa upravit délku varu.

## INFORMACE

## Restaurant Les Moules

Pařížská 19, Praha 1  
Tel.: 222 315 022  
[www.lesmoules.cz](http://www.lesmoules.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: ●●●●



**B**rusel, a tedy i Belgie coby jedno z center Evropské unie se po našem vstupu dostala víc do popředí obecného zájmu. Zatímco sošku čurajícího chlapečka zná asi každý, o belgické kuchyni toho mnoho nevíme. Někteří labušníci vám sice budou tvrdit, že vlastně žádná originální belgická kuchyně neexistuje. Nevěřte jim. Za vším totiž vidí jenom Francii a nic jiného dle nich není hodno nést označení národní kuchyně.

V belgické kuchyni se pochopitelně projevuje více vlivů, však jde také o stát vícejazyčný. Valoni mají tradičně blíže k Francii, Vlámové k Německu a Nizozemsku, obojí se však shodnou na pivu i na pokrmech na něm připravených. Piva vaří v Belgii neuvěřitelné množství druhů i zcela odlišných a pro našince někdy až nepivních chutí. Proto i jídla na něm připravená mohou být pokaždé jiná. Třeba z třešňového piva se vaří sladká omáčka k dezertům. Na pívě se dělají mušle i ryby. Vyhlášené jsou třeba mušle svatého Jakuba s omáčkou Zabayone z tmavého piva Leffe Bruin.

Belgičané mají rádi a dovedou ocenit i víno, a tak ani o recepty s vínem u nich není nouze (viz Vařte s námi). Jak už to ve státech, kde spolu žije víc národností, bývá, Valoni, kteří si dovedou více užít života i v kulinářství, o Vláměch tvrdí, že jejich jídla jsou těžké směsice uvařené v jednom kotli a nedají se pozřít. Pracovní Vlámové, mající nejbližší ke spořivým Nizozemcům, zase svých valonských spoluobčanů říkají, že jsou to žabourouti, marnotratníci a lenoši. Cizince to nemusí nijak zvlášť zajímat, protože má naopak jedinečnou možnostokusit kombinace obou kuchyní. Navíc přímo v Bruselu dochází

k prolnutí takřka dokonalému. Pochopitelně světově jedinečné jsou belgické čokolády, sušenky, pralinky a majonézy. A pravděpodobně nejznámější belgické jídlo, na kterém se shodnou obě skupiny, jsou speciální bramborové hranolky hojně zalité pravou majonézou.

Pokud chcete ochutnat belgické speciality, nemusíte vážit cestu až do Belgie. V pražské restauraci Les Moules pod vedením šéfkuchaře Martina Janouška dovedou připravit podle originálních receptů belgická jídla na špičkové úrovni. Však jsou také pod odborným dohledem belgické pivovarnické společnosti Interbrew, která mimo jiné vlastní i pražský Staropramen. Podobně koncipované belgické franchisingové restaurace, jako je Les Moules, Interbrew uvedl do provozu pod společným logem Belgian Beer Café již v 15 zemích světa. Mimo zmíněných belgických jídel se zde také můžete pokusit porazit kuchaře. Když sníte bez pomoci na posezení jeho olbřímí steak, nemusíte ho zaplatit. V případě prohry můžete zapít žal některým z mnoha druhů belgických piv, které zde čepují do originálních sklenic. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz



FOTO: PETR STARY