

U Vychopňů se dobře najíte i vyspíte



Rybářovo tajemství v alobalu

VAŘTE S NÁMI

Jasenický špíz

4 porce

- 400 g vepřové panenky
- 400 g kuřecích steaků
- 160 g anglické slaniny
- 80 g valašské klobásy
- 120 g kysaného zelí
- 160 g nakládané kapie
- 2 stroužky česneku
- pašerácké koření
- grilovací koření Nero
- sůl, pepř
- 100 g oleje
- 40 g másla
- čerstvá bazalka

Na jeden špíz si připravíme 3 kousky masa z vepřové panenky a 3 kousky masa z kuřecího steaku. Kousky panenky jemně naklepeme, osolíme, opepříme, vložíme vymačkané kysané zelí a svineme. Každý kousek zabalíme do domácí voňavé masité anglické slaniny. Kuřecí steak okořeníme grilovacím kořením Nero a pašeráckým kořením. Na plátek položíme hrubší řez klobásy, vložku másla a lístek čerstvé bazalky. Smotáme a opět zabalíme do anglické slaniny. Na jehlu napichujeme střídavě upravenou panenku, barevnou kapii a kuřecí steak. Pečeme v convotermu při 180 °C cca 10 minut.

Vhodná příloha: smažené pommies gaufrettes a čerstvá vychlazená zelenina.



FOTO: IVO GOLDBACH

Vydáte-li se ze Vsetína směrem do údolí v Jasenicích, které skrývá budova kdysi světoznámé zbrojovky, uvidíte po levé straně pěkně zrekonstruovanou budovu bývalého mlýna, ve které je útulná restaurace s tradičním rodinným názvem U Vychopňů. Kdysi zde stávaly na potoce mlýn a pila. Patřil k nim i tradiční hashrman, který byl dle pověsti doslova lidumil a dobrý duch pro mlýn i jeho osazenstvo. Popásal vodní havěť v náhonu a dával pozor na mlynářovy děti. Nejednou zachránil nepozorné dítě před utopením. Stavba zbrojovky přivedla mlynáře na myšlenku výnosnějšího obchodu, a tak z mlýna udělal s povolením vrchnosti hospodu. Tady už pověst končí, ale Vychopňové zůstávají. Ovšem před komunistickým vyvlastněním je ani přítel hashrman nezachránil. O tom, zda se z vodníka stal věčně navlhly štamgast, není v hospodské kronice už nikde ani zmínka. Zato zde najdete fotografie budovy v de-



zolatním stavu, ve kterém byla v roce 1990 vrácena původním majitelům. Po důkladné rekonstrukci a přestavbě se z obyčejné hospody nejnížší kategorie, kam chodili zbrojováci po šichtě na pivo a borovičku, vyklubal útulný podnik, kde se za slušnou cenu velice dobře najíte, a pokud máte rádi víno, nemusíte se bát si lahvičku poručit. Pokud nespěcháte, můžete zmoženi výborným jídlem v podkrovní přenocovat v některém z atypických útulných po-