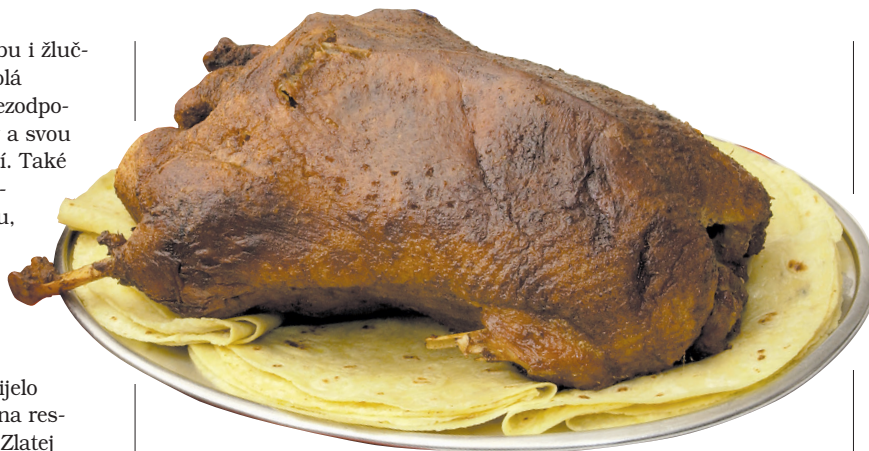


vést málem do hrobu i žlučníkáře, který neodolá a nechá se svést nezodpovědnými kamarády a svou chronickou žravostí. Také cholesterol tady doslova stříká ze stolu, ovšem pokušení je tak mocné a varovně zdvižený prst lékaře tak daleko...

Nás do Grobu přijelo deset. Volba padla na restauraci (pivnici) U Zlatej husi, která je k nepřehlédnutí hned při vjezdu do Slovenského Grobu. Zvolili jsme ji i na radu prezidenta Slovenské asociace sommelierů Valoviče, který nám ji doporučil kvůli výborné zásobě vinnému sklepu. K husí pečince se tady totiž nepije obligátní pivo, ale víno. Pozor! Nezaměňovat s husací pečienkou, což jsou husí játra, kterými hody začínají. Chtěli jsme totiž zároveň ochutnat slovenská vína ve spojení s jídlem. Jako aperitiv jsme si dali velmi slušný loňský Müller Thurgau od vinaře Mrvy z Trnavy a dopili ho k silné domácí polévce z husích drůbků s nudlemi. Když přinesli velkou mísu s husími játry plouvajícími v rozpuštěném husím sádle, začali někteří hladoví křičet, že to bude málo a přibjednali ještě jednu mísu. Sommelier nám k nim doporučil bobulový výběr z Ryzlinku vlašského, ročník 2000 od vinaře Pavely z Pezinku. Byla to dobrá volba. Játýrka se rozpadala v ústech a zalitá bobulovým výběrem byla přímo



božská. Po druhé dávce přinesli horu porcí nasekaných ze dvou do temně zlatova vypečených hus. Tady se už ozval pouze ojedinělý hlas, že to asi nebude stačit a bude potřeba husy třetí. Plné talíře lokši a misky s vodou na omývání zamaštěných prstů doplnily stolní vybavu a začal koncert chutí dokonale upečeného masa s vybranými víny. Začali jsme loňským Ryzlinkem rýnským ze Svätého Juru. K tučným soustům šel výborně, lépe než loňské barikované Rulandské modré od trnavského Mrvy. Počáteční žravost se mírnila, soused už závistivě nekoukal sousedovi do talíře na jeho porci, naopak nezištně nabízel mísu ze zbývajících kousků. Po skutečně heroickém nasazení stejně tři kusy zůstaly a nikdo se již nemohl na ně ani podívat. Pili jsme velmi slušný Cabernet sauvignon, ročník 2000 pozdní sběr od pezineckého Pavely, a potom přišly na řadu skutečně slovenské vinařské bomby. První byl bobulový

výběr Zweigeltrebe ročník 2000 z Tibavy. Sametově plné víno udělalo v ústech útulný pokojíček a dalo zapomenout na pocit nezřízené přeplněnosti. Čtyřputnové Tokajské ze slovenské části této světově proslulé vinařské oblasti s kouskem závinu bylo sladkou tečkou za maratónem, který trval plných pět hodin. ●

Libor Ševčík
libor.sevcik@economia.cz

Jak se tam dostat

Pokud nechcete kupovat slovenskou dálniční známku a jet přes Bratislavu, odbočíte za slovenskými hranicemi za Břeclaví z D1 na Kúty, jedete na Pezinok, Grinavu a odtud do Slovenského Grobu. Po dálnici z Bratislavy na Senec, odbočíte na Vajnory a doprava na Sl. Grob. Můžete také z Bratislavy jet po úbočí Malých Karpat přes Raču. Z centra Bratislavy je to asi 20 km.

Informace

- **Kontakt:**
Pivnica U Zlatej husi
Pezinská 2
Tel./fax: 0042 33 647 82 25
e-mail: pivnica@zlatahus.sk
www.zlatahus.sk
- **Ceny:**
Celá husa 1350 Sk
1 kg husích jater 1500 Sk
1 lokša 13 Sk
kurs 100 Sk = 73,671 Kč

INZERCE



tel.: 323 621 455, fax: 323 604 558
E-mail: ltid@alfainterier.cz
www.alfainterier.cz

LAMINO DESKY



Katalog a ceník na vyžádání zašleme.



Shrnky: Ivo Goldbach