

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo



Podzemní vinárna s klenutými cihlovými stropy nabízí zhruba 50 míst k sezení.

stoly i židle, členitý labyrint podzemí vinárny s bílými kamennými stěnami a vtípně vyřešeným osvětlením lákají k posezení. Až na konci klenuté chodby je kuchyně s otevřeným ohništěm.

„Původně jsme chtěli provozovat klasickou vinárnu s dobrým výběrem vín a k nim nabízet jenom studená jídla. Ovšem hosté chtěli i teplá, a tak jsme jim vyhověli. Ovšem žádné hranolky a něco z fríáků. U nás dostanou hosté nejrůznější čerstvá masa přímo z grilu a k nim pečivo či různě upravené

ho Václava. Nechala sem sazenice révy vinné přivést z Moravy, kam víno donesli římsí legionáři. Svatý Václav prý dokonce nové vinice vlastnoručně okopával. Skutečný rozvoj zažilo mělnické vinařství za císaře Karla IV., který sem nechal z Francie dovést burgundské odrůdy révy vinné, které zde zdomácněly. Vínem z nich můžete ve vinárně Modrá hvězda zapít pěkný kousek masa.

V nabídce vinárny jsou zastoupeni všichni hlavní mělničtí vinaři. Pro porovnání jsou k mání i vína moravská a zahraniční.

Ovšem být v Mělníku a neochutnat něco z místních vinic by byl hřích. Ať už jde o vína Lobkowiczského záměckého vinařství, z místního školního statku nebo ze školního

Vařte s námi

Špíz Hvězda

4 porce

- 400 g jehněčí kýty • 400 g vepřové krkvice
- 400 g krůtích prs • 200 g cibule
- 200 g zelené papriky • 200 g anglické slaniny • 20 g grilovacího koření • sůl • pepř

Maso nakrájíme na kostky tak, aby na každý špíz vyšly čtyři kousky od každého druhu. Nakrájené maso naložíme den předem do oleje a necháme v chladu odležet. Před napichováním na špíz ho prosypeme grilovacím kořením, osolíme, opepříme a promícháme. Napichujeme kousky masa a prokládáme je nakrájenou paprikou, cibulí a anglickou slaninou. Podáváme s grilovanými brambory s česnekovým olejem.



brambory.“ Zdejší štouchané brambory rozhodně stojí za ochutnání, stejně jako nakládané sýry. A z bohatého vinného lístku si určitě vybere každý. Už zde však, stejně jako v jiných podobných podnicích, pocítili neúprosnou ruku nového silničního zákona. Dříve si dvojice neváhala dát k jídlu sedmičku vína. Dnes si dá neřidič rozlévanou dvojku a řidič musí sušit ústa.

Historický exkurz

O první mělnické víno se dle pověsti zasloužila v roce 874 svatá Ludmila, babička svatě-

FOTO: JAROSLAV JIRČKA



statku Lány. Lahvovat vlastní vína začalo i mělnické rodinné vinařství Kraus, kterému šéfuje Vilém Kraus, toho jména třetí, vnuk známého profesora Viléma Krause. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz