

Indonésan na Ukrajině

POLÉVKA Z OHÁŇKY V LUXUSNÍM HOTELU?

V ukrajinském Doněcku vyvaňuje pro místní elitu šéfkuchař z Jávy.



Rais La Site připravuje své tepanaki s hořícím koňakem.

Rozmanité vrtochy zbohatlých takzvaných nových Rusů už jsou ve světě známé. Existují však rovněž podobní noví Ukrajinci a další jejich zahraniční kolegové. Nejvíce šokující objednávkou pro indonéského šéfkuchaře Raise La Sita byla žádost vážného zákazníka uvařit mu polévku z kravské oháňky, kterou si klient do restaurace donesl.

Stalo se to v luxusním pětihvězdičkovém hotelu Donbass Palace v ukrajinském Doněcku, kde už několik měsíců Rais La Site připravuje speciality pro smetanou města.

Z Doněcku do Bristolu

Zvěsti o umění 38letého kulináře už doputovaly i do hlavního města Ukrajiny Kyjeva, a tak v tamním hotelu Opera připravoval letos na jaře asijská jídla. Hotel totiž pořádá přehlídky národních kuchyní, jejichž součástí bylo i Indonésanovo hostování. Už předtím se tento kuchař proslavil například v rodné Indonésii, Spojených arabských emirátech nebo USA. Teď se snaží už několik měsíců vyhovět vkusu doněckých gurmánů i gurmětů, mezi něž patří mimo jiné nejbohatší muž Ukrajiny, podnikatel Rinat Achmetov.

Jedním z nejosobitějších klientů luxusní restaurace je ovšem jeden Tunisian, který už žije v Doněcku třináct let. Přichází denně a vždy žádá, aby mu Rais La Site připravil něco, co není na jídelníčku. Samozřejmě kuchař má právo to odmítnout, ale to by nebyl profesionálem, kdyby se nesnažil vyhovět.

Náš host, náš pán

La Site stále zažívá něco neobvyklého. Jednou mu zmíněný host z Tunisu přinesl hlaváče, z nichž chtěl připravit polévku. Jde o chutné ryby, živící se krevetkami a jinými plody moře, které jejich masu přidávají osobitou chuť. Například Číňané je dusí nebo smaží. Indonésan nakonec uvařil uchu – tradiční ruskou polévku se zeleninou a kousky rybího masa.

Stejný zákazník jindy přinesl kuchaři kravskou oháňku a požádal jej, ať mu z ní něco připraví. La Site ji vařil šest hodin, aby dostatečně změkla. Jak později vyprávěl, dodal různé koření, hlavně muškátový oříšek a pepř. Nakonec se zrodila výborná polévka,

