

Carské selo

UKRAJINSKÉ TRADICE A JÍDLO V PRACHÁRNĚ

Ptáte-li se v Kyjevě, kde byste v příjemném a typickém prostředí mohli ochutnat výbornou ukrajinskou kuchyni, mnozí vám bez váhání doporučí buď Chutorec (Samota), nebo Carskoje selo.

Ta první restaurace se nachází v říčním přístavu na lodi kotvící na řece Dněpr. Na palubě to v létě příjemně fouká, v zimě se sedí spíše uvnitř v teploučku u krbu. Druhá hospůdka je ještě stylovější, totiž vpravdě ukrajinská.

Z prachárny restaurace

Proto se vypravíme do Carského sela, což je v podstatě také hospoda jako by na samotě a nad Dněprem. Přijíždí se k ní od proslulé Pečerské lávry, tedy Pečerského komplexu chrámů a klášterních budov, jedné z nejvýznamnějších kyjevských památek, chráně-

ných UNESCO. Právě tudy procházely v polovině XVIII. století hradby města a v nich byl ve čtvrti Carskoje selo sklad střelného prachu. Teď tu jen příležitostně vybuchuje šampaňské. Sklad se změnil v restauraci, ale kamenné zdi zůstaly.

Původní jsou i mnohé dekorace, byť je majitelé, což je společnost XXI. století, hledali po celé Ukrajině a vykupovali od jejich vesnických majitelů. Tak tu v jednom rohu nacházíme typickou krčmu, ve druhém parádní světnici, jinde máselnici, kolo, kus doškové střechy, pod trámem na provázcích zavěšené sušené houby, ovoce, česnek, papričky, jak



Interiér restaurace navozuje atmosféru 18. a 19. století

Informace

Carskoje selo

Kyjev, bul. Sičněvogo Povstannja 42/1

tel: 0038 044 2542077

e-mail: tsarske@i.kiev.ua

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: ●●●



se to dělávalo před dvě stě lety a jak se to leckde dělává ještě dnes.

Carské selo bylo ovšem jako restaurace otevřeno celkem nedávno – 17. září 1998. Od té doby tu proběhly mnohé recepce či jen přátelská posezení. Na to je tu celkem 140 míst, na nichž se denně vystřídá v průměru na dvě stě hostů. Večer jim k poslechu hraje vlastní hudba, často – zvláště o nedělích – jsou svědky různých slavností. Nedávno se tu konal masopust (maslenica), po něm půst, vítání jara, velikonoční a další svátky, jak jich požehnaně má křesťanský kalendář.

Tomu se přizpůsobuje i strava, třebaže základní sortiment zůstává stejný. Nejtradičtější jídla vycházejí ze starých receptů z přelomu XVIII. a XIX. století. Včetně mnohých zvyklostí, k nimž například patří při odchodu sklenka vodky „Na koňa!“ s jablkem na zakousnutí.

Tak to alespoň líčí třiatřicetiletý ředitel Roman Novickij. Začínal zde jako číšník a postupně se propracoval až na tuto funkci, což je v jeho věku poměrně neobvyklé. Stejně jako fakt, že kuchyni tu vládne žena a nikoliv muž. Vládne dobře, jak můžeme sami okusit z nabízených vzorků jejich jídelníčku.

Zelí a chléb je grunt

Několik receptů – snad těch nejtypičtějších – ukrajinských jídel nám napsala vlastní ru-