

in.ihned.cz/jidlo

vštěvníků mají hodně pochval i záznam jednoho splněného přání jakéhosi mladíka: „*Poprvé v životě jsem za dozoru rodičů mohl žrát jako prase rukama*“. Ovšem jak žere prase rukama, už nevysvětlil.

Sláma na zemi, elektronika na toaletách

Na podlaže je sice sláma, ale na přání hygieniků zcela nezávadná. Toalety sice budí zdání primitivnosti, ale vše na nich funguje na fotobuňku a leckde by zdejší vybavení i čistotu mohli závidět. Při podrobnějším pozorování svérázné obsluhy v dobových krojích zjistíte, že je také vybavena elektronikou, stejně jako pokladny v zákulisí.

Lidé se chtějí bavit a zájem návštěvníků svědčí o tom, že za zdejším svérázem sem jezdí rádi domácí i zahraniční turisté. Mimo jiné dokážou vypít celou produkci obnoveného zámeckého pivovaru. V pátek a v sobotu je v krčmě navíc večer program s tanečnicemi, šermíři, fakíry a do-

bovou hudbou a nejrůznějšími kejklíři. Pokud by se někomu zdála pivovarská krčma příliš drsná, může navštívit útulnou staročeskou hospůdku na náměstí, která patří stejným majitelům a je zde možné se i ubytovat.

Středověká krčma letos získala bronzovou plaketu Jaroslava Vašaty, kterou uděluje odborný časopis Food-Service úspěšnému gastronomickému konceptu. V minulých letech ji mimo jiné získaly restaurace Jarmark, Ambiente, Kolkovna a Potrefená husa. Hospoda v Dětenicích je první oceněný projekt, který vznikl mimo Prahu. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Poznámka:

Jaroslav Vašata (1905 – 1995) byl známý a oblíbený pražský restauratér, který po nástupu komunistů emigroval do Spojených států, kde v sedmačtyřiceti letech začal jako pomocný číšník. V New Yorku poté provozoval úspěšnou restauraci Beseda.

VAŘTE S NÁMI

Talíř pro loupeživého rytíře

- jehněčí kotleta
- vepřový steak
- 2 masové špízy
- 3 kuřecí křídla
- plátek uzeného masa
- 2 placky z ovesných vloček a hub
- 1 kukuřice
- žampionovo-slaninový špíz
- česneková a povidlová omáčka
- pečínka chleba
- sůl,
- koření

Ovesná placka

Z vařených ovesných vloček, žampionů, vajíčka, hladké mouky a strouhanky vypracujeme těsto. Okořeníme je kmínem, majonézou a česnekem, osolíme a necháme odležet. Potom z těsta uděláme oválné placky a upečeme je na kraji ohniště.

Příprava mas

Všechny druhy marinujeme alespoň přes noc. Jehněčí v nálevu z oleje, česneku, rozmarýnu a soli. Steak s grilovacím kořením a estragonem, masový špíz z kuřecího či vepřového masa jenom osolíme a opeříme. Kuřecí křídla naložíme do oleje s chilli a grilovacím kořením. Protože každé z mas se peče různě dlouho, dáváme je péct tak, aby byla všechna naráz a propečená na stejný stupeň a mohla být servírována najednou.

Dochucovací omáčky

Povidlovou uděláme z jablečného protlaku, povidel, pimentu, worcesterské omáčky a rajčatového protlaku. Česnekovou smícháme ze zakysané smetany a česneku rozetřeného se solí.



FOTO: ARCHIV