

Cesta kolem světa za jeden večer

SVĚTOVÁ DEGUSTACE

Obeplul svět a všude vařil dle místních zvyklostí.
Dnes své umění předvádí v hotelu Radisson SAS Alcron.



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

Skotský losos glazírovaný ancho
s chipolato paprikou

Degustační menu

Cesta kolem světa s mořeplavcem Cookem

• Předkrm

Na pávní pečené svatojakubské mušle se želé z kiwi a remuládou z hub enoki a řapíkatého celeru (země původu: Japonsko, Nový Zéland, Anglie)

• Polévka

Hotch – Potch – polévka z jehněčího masa a zeleniny (země původu: Anglie)

• Hlavní chody

Skotský losos glazírovaný ancho a chipolato paprikou, s pečenými bramborami a zelím (země původu: Anglie, Jižní Amerika)

Hovězí fileť „coite sous vide“ marinovaný v exotickém koření, podávaný se zeleninovým ragú a bramborami se sýrem stilton (země původu: Anglie, Jižní Afrika)

• Dezert

Anglický pudink s mangustanem (země původu: Anglie, Indonésie)

Jeden z našich nejlepších šéfkuchařů Jiří Štíft, který kraluje v kuchyni pražského hotelu Radisson SAS Alcron, má neméně schopného zástupce Stephena Senewiratne. Všude ve světě v podnicích nejvyšší kategorie, kam Alcron patří, většinou nebývá zvykem, aby byli zástupci připuštěni do první linie a samostatně vytvořili ucelený koncept. Jiří Štíft dal svému zástupci důvěru, a tak pod jeho dohledem vznikl projekt Kulinářská cesta kolem světa nejenom podle kapitána Cooka.

Z ostrova na loď, z lodi do Prahy

Devětadvacetiletý Stephen Senewiratne se narodil na Srí Lance. K vaření ho nepřivedla maminka nebo babička, jak bývá zvykem, ale děda, který mu dal základy kuchařského umění. „Rád jsem ho už jako kluk pozoroval při vaření a postupně jsem mu začal pomáhat,“ říká Stephen. Po vyučení začal pracovat v místní restauraci a brzy mu byl rodný ostrov malý. Tak se vydal za dalším vzděláváním do světa. Působil mimo jiné v Abú Dhabi a získal i místo kuchaře na americké zaoceánské výletní lodi. „Tam se vařily speciality podle míst, kde se zrovna loď pohybovala. To byla škola, ze které jsem čerpal pro naše cestovatelské menu.“

Na lodi měl možnost poznat kuchyně řady zemí a především se naučil účelně používat nejrůznější exotické ingredience. Na lodi se seznámil i se svou nynější ženou, rodilou Češkou, která ho přivedla do Prahy. Vaření je pro něj nejenom práce, ale především zábaava, a proto se mu líbí v Alcronu spolupracovat s Jiří Štífem. S tím má společnou nejenom zálibu v hledání nových variací pokrmů, chuťových kombinací a kreativitu a dokonalost sladění chutí, ale i zkušenosti. Jiří Štíft se totiž jako kuchař rovněž plavil na výletní zaoceánské lodi.

S Cookovou odvahou

Při přípravě kulinářské cesty kolem světa prostudoval Stephen Senewiratne deníky mořeplavce a objevitele kapitána Jamese Cooka. Tam se mimo jiné píše i o nejrůznějších potravinách a koření, které kapitán Cook nabíral cestou, aby měl čím živit posádku. „Rozhodli jsme se při přípravě jídel



Stephen Senewiratne

zkombinovat suroviny uvedené v denících s dalšími specifickými ingrediencemi typickými pro určitou část světa a konkrétní zastávku na naší kulinářské cestě. Nešlo nám o jídla typická pro tu kterou konkrétní zemi, ale o pokrmy, které kombinují netradiční in-