

Medaile za nejlepší knedlíky

JAK DOBŘE UVAŘIT „PERLU ČESKÉ KUCHYNĚ“

Houskový knedlík je jedním ze základních prvků tuzemské kuchyně.

Odborníci však potvrzují, že jeho správná příprava není tak snadná, jak by se mohlo zdát.

Skutečně originální soutěž upořádali v pražské Restauraci U Vladaře na Maléztzském náměstí. Úkol byl zdánlivě jednoduchý – uvařit co nejlepší pravý český houskový knedlík. Do prvního ročníku se přihlásili mistři kuchaři z dvanácti restaurací z celého Česka. A věřte, že se pořádně zapotili, než se odvážili svůj výrobek předvést porotcům a početnému publiku.

Porotě předsedal nestor české kuchyně Ladislav Nodl. Zasedli v ní dva ministři zahraničí, současný Karel Schwarzenberg a bývalý Jiří Dienstbier, byli v ní i prezidenti Asociace kuchařů a cukrářů ČR Miroslav Kubec a Asociace hotelů a restaurací ČR Pavel Hlinka. Místo v porotě přijali také herečka Iva Janžurová, pedagog Jiří Mikeš, právník a gurmán i gurmét Ladislav Vostárek a publicisté Radek John a autor tohoto článku. Společně měli za úkol ohodnotit kvalitu jednotlivých výtvarů podávaných s troškou vynikající šťávy.



INZERCE

TMA STÁLE MÁME PŘÍLIŠ MNOHO DĚTÍ V ÚSTAVECH

ROZUM A CIT POMOC PĚSTOUNSKÝM RODINÁM

MÁMA

POMOZTE NÁM, PROSÍM, POMÁHAT I VY:

Zasláním SMS* ve tvaru DMS ROZUMACIT na číslo 87777.
Finančním příspěvkem na účet 268043001/2400.

*cena sms je 30 Kč příjemce pomoci obdrží 27 Kč.

TATA

ROZUM A CIT
nadační fond pro opuštěné děti

www.rozumacit.cz

Nejvíce bodů a zlaté medaile získaly za své knedlíky domácí restaurace U Vladaře, U koně z Klokočné, učni z hotel Intercontinental, Plzeňská restaurace Obecního domu, hotel Best Western z Ústí nad Labem a hotel Vladař.

Zvláštní cenu za skutečně originální návod na pravý český houskový knedlík obdržela pražská restaurace U Rudolfiny: „Na resti-

tuovaném poli nezaseješ pšenici, ale pole necháš na doporučení EU ladem a vybereš příslušnou dotaci. Koupíš pytel hrubé mouky ze španělské, francouzské či kanadské pšenice a půl kila vsypeš do díže. Přidáš dva žloutky z polských vajec, přiliješ tři deci holandského mléka a k tomu 40 g droždí neznámého původu a tři rohlíky (nakrájené na kostičky o hraně 75 mm – kontrola šuplérkou, opečené na másle) snad od Odkolka a osolíš. Pak mícháš, hněteš, necháš kynout, válíš na pomoučeném válu, vytvaruješ šišku a hodíš do kotle s vroucí vodou a vaříš. Pícháním dřevěnou špejlí zjišťuješ, kdy je vařeno, vyjmeš z vody, krájíš na plátky (nejlépe českou nítí) a servíruješ.“ ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Základní pravidla

Úspěšný restauratér a vyhlášený kuchař Josef Vladař sestavil základní doporučení, jak postupovat při přípravě pravého českého houskového knedlíku.

1. mouku prosít a tím provzdušnit
2. mouka musí mít teplotu místnosti (20 až 25 stupňů)
3. nakrájíme na kostičky housky nebo rohlíky (bez sypání mákem apod.) alespoň dva dny staré
4. použijeme vlažné, nikoliv horké mléko
5. knedlíky vaříme ve větším množství mírně osolené vody, zpravidla 20 až 25 min. (dle velikosti), a minimálně dvakrát je během vaření obrátíme
6. po vyjmutí z vody je ihned propícháme vidličkou nebo překrojíme nítí a pomašlujeme rozpuštěným máslem (olejem)

IN-000574