

GASTRONOMIE

in.ihned.cz/jidlo



Carpaccio z tuňáka

kánskou dýni a víkendová sezonní nabídka byla hotová," říká šéfkuchař Smejkal. A protože je sezona podzimních výlovů a loví, už přemýšlí, jakou nabídku připraví z ryb a zvěřiny na další letošní víkendy.

Připraveno mají i hostování špičkových pražských kuchařů. Fantazii se v kuchyni meze nekladou, šéfkuchař má v podstatě jediné omezení – všechna jídla nabízená v resortu by měla odpovídat zásadám zdravé výživy. Což rozhodně v tomto případě neznamená připravovat a podávat jídla bez chuti či vegetariánská.

Ani o sklenku dobrého vína zde není nouze. Ostatně o vztahu majitelů k vínu hovoří i pojmenování některých pokojů a apartmánů, kde se můžete ubytovat. Záleží na tom, kterému vínu dáváte přednost: Carmenere, Syrah, Sauvignon, Pinot, Chardonnay, nebo snad Cabernet?

Do Kateřiny za zdravím

Resort Svatá Kateřina vznikl jako přírodní

lázně na přelomu 18. a 19. století. Léčivý pramen pojmenovaný po Svaté Kateřině vyvěrá – chráněn kapličkou – pod stejnojmenným kostelíkem. Pracoval zde například otec bratří Čapků a rád sem jezdili Julius Zeyer nebo F. X. Šalda. Jako lékař zde také pracoval strýc Franze Kafky.

Léčivá je zde nejenom voda, ale i čistý vzduch, navíc provoněný okolními lesy. Po válce zde vznikla dětská léčebna, ale o objekty nikdo zvlášť nepečoval, a tak se postupně měnily v ruiny. Pro 140 ubytovaných dětí byly k dispozici jenom tři koupelny.

V takovém stavu koupili resort nynější čeští majitelé. Procestovali svět, a tak znají současné trendy v cestovním ruchu. Hotelům a podobným ubytovacím zařízením už nestačí lákat hosty jen na luxusní ubytování, případně na kvalitní kuchyni. Musí jím nabídnout i možnosti, jak pokud možno zdravě trávit volný čas. Tak vznikají nejrůznější wellness centra s možnostmi doplňkových aktivit.

Rekonstrukce a přestavba trvaly dva roky a stály 177 milionů korun. Ovšem stálo to za to. Dnes resort disponuje 158 lůžky. Přibýlo wellness s bylinnou parní lázní, finskou a aromaterapeutickou saunou, sedmi masážními kabinami a posilovnou. Cvičit zde můžete jógu, pilates a jiné prostocviky v sedmi specializovaných tělocvičnách. Půjčíte vám tu koně, kolo, milovníci kolektivních sportů si mohou zahrát fotbal, volejbal, hokej, tenis nebo trénovat golf. V zimě se nabízí projížďka na běžkách. V areálu je i kosmetický salon. Co tu však díkybohu chybí, jsou televize, rádio a projíždějící auta. Dokonce zde není ani pořádný signál na mobily. Zkrátka relaxace se vším všudy. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Vařte s námi

Jehněčí French Rack s hráškovým pyré

4 porce

- 0,8 kg jehněčích kotlet
- sůl
- barevný pepř
- čerstvý tymián
- 0,03 kg plnotučné hořčice
- 0,1 l olivového oleje
- 0,5 kg zeleného hrášku (může být mražený)
- 0,1 kg bramborové kaše
- 0,05 kg másla
- pepř černý

Jehněčí kotletu očištíme a nakrájíme za každým druhým žebrem. Z oleje, hořčice, soli, barevného pepře a na jemno nakrájených lístků čerstvého tymiánu uděláme marinádu, do které naložíme kotlety alespoň na dvě hodiny. Poté je zprudka opečeme po obou stranách, aby šťáva zůstala v mase. Dopečeme je v troubě zahřáté na 180 °C asi 12 až 15 minut.

INZERCE

IN-000889

THEATER.cz

F. Mayröcker,
B. Grögerová
ŽEBRÁČKÁ OPERA
Berliner Ensemble
MANŽELSTVÍ
MARIE BRAUNOVÉ
Münchner
Kammerspiele
livingROOMS
lunatiks

Cena MAX
HELIOS Theater
Ueli Jäggi
André Jung
MNOHO POVYKU
PRO NIC
Burgtheater Wien

FRAU & MANN
31.10. – 9.11.2008

Generální partneři:



Hlavní partneři:



Hlavní mediální partneři:



HOSPODÁŘSKÉ NOVINY

RESPEKT



Podpora: hlavní město Praha

Ministerstvo kultury České republiky
Goethe-Institut v Praze
Národní divadlo
Lucemburské velkovévodství
Rakouské kulturní fórum v Praze



PRAŽSKÝ DIVADELNÍ FESTIVAL NĚMECKÉHO JAZYKA

www.theater.cz