

VAŘTE S NÁMI

Koeksister

- 450 g hladké mouky
- 150 g másla
- 1 prášek do pečiva
- 2 vejce
- olej na smažení

Suroviny na těsto smícháme dohromady a z tuhého těsta pleteme copánky, které smažíme do zlatova v oleji.

Sirup:

- 500 g cukru
- 250 ml vody
- esence z růží (můžeme nahradit vanilkovým luskem nebo skořicí)

Cukr svaříme s vodou na sirup a dochutíme esencí z růží. Podáváme v misce spolu s koeksister.

INFORMACE

Radisson SAS
Alcron Hotel

Štěpánská 40, Praha 1
Tel.: 222 820

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: ●●●

FOTO: PETR STARY



Malý kulinářský slovníček

Amarula – jihoafrický likér
Biltong – solené, na slunci sušené maso
Boerewors – domácí klobásy
Bredie – jídlo z mletého skopového a fazolí
Melkert – koláč s kukuřičným krémem a skořicí
Pampeon – smažené dýňové chipsy
Raita – jogurtová omáčka
Samoosas – taštičky plněné masovou směsí

Zatímco jihoafrická vína jsou už u nás běžně k dostání a ochutnání, pravou jihoafrickou kuchyni zatím poznali jenom ti, kdo zemi duhových barev navštívili. Do konce listopadu je však ještě šance něco z tajemství a pestrosti kuchyně z jižního konce Afriky poodhalit a hlavně ochutnat. V restauraci La Rotonde pražského hotelu Radisson SAS Alcron totiž podávají jídla připravená společně šéfkuchařem Jiřím Štítem a jeho jihoafrickým kolegou Guyem Nahmanem a cukrářkou Audrey Isaacovou. Do Prahy speciálně na tuto prezentaci přijeli z partnerského hotelu Radisson SAS v Kapuském Městě.

Nějaká jednoznačně definovatelná jihoafrická kuchyně snad ani neexistuje. Na to je

země příliš velká a mnozí její obyvatelé mají navíc rodové kořeny zapuštěné daleko za hranicemi země i kontinentu. A všichni si z domácích kuchyní svých předků něco přinesli a mnohdy to prokombinovali s místními kulinářskými specialitami. Pestrá směsice lidí nejrůznějšího původu a místní suroviny tak dávají nepřehlednou paletu chutí, možností a kombinací, která se mění od východu na západ i od severu k jihu.

Například v Durbanu se silnou indickou a malajsijskou menšinou se jí silněji kořeněná jídla, na západě najdete víc jídel připomínajících vzdáleně Evropu a třeba na severu v Mpumalanze můžete ochutnat i černé a zelené housenky. Avšak není třeba se předem obávat převahy nějakých kuli-