

JÍDLO

in.ihned.cz/jidlo

lázní, masážemi i kosmetickým salonem a garážemi. Při úpravách objevil v podzemí zasypané historické sklepení – teď je tam vinotéka. I se členy rodiny v hotelu nyní pracuje třicet lidí.

Bratrovo víno

Svatopluk Pazderka nerozlišuje kuchyně podle národního zaměření, ale na dobré a špatné. „V naší restauraci by se dala charakterizovat jako mezinárodní. Na jídelníčku najdete jak českou klasiku, tak i speciality známé z francouzských podniků, nebojíme se ani Asie,“ říká hoteliér a restaurátor. Od úrovně kuchyně ve srovnání



FOTO: JAROSLAV JIRČKA

natelných restaurací odlišuje Promenádu především servis. Zde se před hosty běžně flambuje nebo dranzírují ryby.

Do restaurace a do hotelu nemíří jen návštěvníci karlovarského filmového festivalu, staly se i vyhledávaným místem zahraničních lovců. „Když se jim podaří pořádná rána, potom to u nás roztočí, ale když mají smůlu, tak se jim nic nezdaří. Dovedeme jim však připravit zvěřinu tak, že na svůj lovecký neúspěch rychle zapomenou,“ chlubí se Svatoopluk Pazderka. O tom ostatně svědčí i menu, které pro takovou skupinu lovců majitel sestavil spolu se svým šéfkuchařem Milanem Kladívkem. Přinášíme ho na předchozí straně.

Další předností Promenády je vinný lístek. Jsou na něm zastoupeny jak světové, tak domácí značky, konkrétně vína z Vinařství Pazderka v Bořeticích. „Ta pro nás dělá můj bratr i se speciálními etiketami,“ říká Svatoopluk Pazderka. Například červené cuvée Monte Boo namíchané z odrůd Zweigeltrebe, Cabernet Sauvignon a Merlot je ke zvěřině velice příjemným nápojem. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Vařte s námi

Mořský das s červeným pepřem, zeleninovými špagetami, citronovou omáčkou s tymiánem a petrželovou pěnou

(4 porce)

• mořský das 400 g • bezvaječné těstoviny 200 g • žlutá a zelená cuketa 120 g • mrkev 100 g • vejce 2 ks • bílé víno 0,5 dcl • olivový olej 0,5 dcl • petrželka 100 g • červený pepř 2 g • máslo 120 g • sůl • rybí vývar dle potřeby • citronová šťáva • tymián

Nejprve si připravíme cukety a mrkev, které nakrájíme na tenké špagety a orestujeme je na olivovém oleji a přidáme předem uvařené špagety. Ve vodní lázni vyšleháme žloutky s bílým vínem, do něhož přikapáváme teplé máslo, osolíme, přidáme citron, tymián a rybí vývar. Když omáčka zhoustne, odstavíme a necháme na teple. Petrželovou nať dáme do vyšší nádoby a ponorným mixérem rozmixujeme, osolíme a přiléváme olivový olej. Pěnu pak budeme zdobit hotové jídlo. Rybu nakrájíme na malé válečky, které trochu pomačkáme dlaní, osolíme a opepříme. Na rozpáleném oleji zprudka opečeme maso a pokládáme hned na vidličkou vytvořené hnízdo ze špaget, přelijeme omáčkou a ozdobíme pěnou a tymiánem.



INZERCE

XXXI. INTERNATIONAL JAZZ FESTIVAL PRAGUE 2007

GENERÁLNÍ PARTNER
PROSPERITA
investiční společnost, a.s.

FRA
GO
KON
CERT

GRADDO

22.11. - 30.11. 2007

24.11. • Prague Kongress Center • 20:00 •

JAZZ
WORLD MUSIC**DEE DEE BRIDGEWATER** (USA)

25.11. • Lucerna Music Bar • 20:00 •

FUNKY/SOUL

PEE WEE ELLIS (USA)

26.11. • Rock Café • 20:00 •

EL. JAZZ/DRUM 'N' BASS

N.O.H.A. (Ger/E/USA/CZ)

27.11. • Rock Café • 20:00 •

SKA/JAZZ

ROTTERDAM SKA JAZZ FOUNDATION (NL)

ČESKÉ
VÍNOVÉ
ZÁŘADY

VINUM
Vino
Vino

Hlavní partneri:
R. JELÍNEK

Hlavní mediální partneri:
HOSPODÁŘSKÉ NOVINY

**CORINTHIA
TOWERS HOTEL**
PRAGUE

ROCK POP
EXPRES 90.3
music for your life!

atlas
HOUSER.cz

KONGRESOVÉ CENTRUM
PRAGUE
Edum se li. cz

přehled
Co Hov

RADIO
104.2

PRAGUEOUT.CZ
Festival se koná za podpory
městské části Praha 1

Festival se koná za podpory
městské části Praha 1

Vstupenky: Ticket - Art | Ticketportal | TicketStream

Více na: www.jazzfestivalpraha.cz

IN-000635