



Carpaccio z lososa

První písemné zmínky o zdejší lokalitě jsou v záznamech majetku vyšehradského probošství z roku 1273. Už v této době zde stávala tvrz, která měla v případě vojenského nebezpečí poskytnout poddaným útočiště. V roce 1420 byla tvrz dobytá husity, kteří tudy pod vedením Jana Žižky z Trocnova táhli na pomoc Praze proti Zikmundovi. Panství se pak zmocnila staroměstská obec. V následujícím období se její majitelé často střídali, což v 16. století způsobilo, že o tvrz nikdo řádně nepečoval, a proto byla v roce 1620 označena jako pustá.

To se změnilo, když ji v roce 1627 získal řád obutých rytířů karmelitánů. Předtím nemovi-

GASTRONOMIE

in.ihned.cz/jidlo

tost patřila k záduší kostela sv. Havla na Starém Městě pražském, což se promítlo do jejího názvu. Tvrz s osadou pak karmelitáni dostali, aby si z výnosu tohoto majetku mohli vystavět při kostele sv. Havla klášter. V krásném přírodním prostředí si zřídili letní sídlo.

Klášter obutých karmelitánů byl v rámci takzvaných josefinských reforem za vlády císaře Josefa II. v roce 1786 zrušen a stal se z něho velkostatek. Vedle hlavní budovy začaly vyrůstat další hospodářské objekty jako stáje, chlévy, stodola a mlýn.

V letech 1840 – 1860 patřil velkostatek vídeňskému advokátovi, baronu Schlosserovi. Ten také nechal přestavět hlavní budovu do dnešní, zámecké podoby. Podstatně byl rozšířen zámecký park založený v anglickém stylu. Naštěstí nebyl za komunistů rozparcelován a rozkládá se na ploše pěti hektarů. Zámek se změnil na zemědělské učiliště a postupně pustl. V posledních letech prošel

Vařte s námi

Dýňová polévka se skořicí a jablky v karamelu

4 porce

- 1 kg dýně • 50 g cukru • 250 g smetany
- 50 g másla • 100 g olivového oleje
- 200 g jablek • skořice • sůl • tymián
- citronová šťáva

Dýni vydlabeme, oloupeme, nakrájíme na kostky, posypeme cukrem, zlehka osolíme, pokapeme olivovým olejem, přidáme pár snítek tymiánu a pečeme v troubě do měkka. Odstraníme tymián, dýni rozmixujeme, přidáme smetanu, dochutíme citronovou šťávou a cukrem a dáme vychladit. Jablka očistíme, nakrájíme na kostičky a orestujeme na másle, posypeme trochou cukru a necháme zkaramelizovat. Studenou polévku poklademe jablky v karamelu a poprášíme mletou skořicí.



Houbovo-kroupové rizoto s grilovanými jablky a medovo-levandulovou redukcí

zdařilou celkovou rekonstrukcí a začíná se po letech letargie probouzet k novému životu. Je lehce dosažitelný městskou hromadnou dopravou, navíc vzdálen jen asi dvacet minut od ruchu centra, kterému tvoří příjemnou a klidnou alternativu. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Foto: Jaroslav Jiříčka

Informace

Chateau St. Havel

Před Nádražím 6
140 00 Praha 4-Krč
Tel.: 241 445 721
www.chateauhotel.cz

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: ●●●●

