

Portugalci v Praze



VAŘTE S NÁMI

Treska se sušenou šunkou

Tresku namočíme do vody a necháme den vymáčet, protože její maso je velmi slané. Potom z ní nakrájíme asi 200gramové stejky, které podélně rozkrojíme a naplníme tence nakrájenou sušenou šunkou. Maso obalíme v kukuřičné mouce a opečeme z obou stran na olivovém oleji. Už nesolíme! Z vařených brambor a smetany ušleháme kaši, dáme ji na talíř a na ni položíme tresku. Ozdobíme opečenou cibulkou, malými cherry rajčátky a černými olivami. Vše přelijeme zbylým olivovým olejem z pánve.

Mnoho příležitostí, jak ochutnat pravou portugalskou kuchyni a nejet přitom z Čech až na konec světa, zatím nemáme. Přitom jde vesměs o jídla značně originální, odlišná stejně, jako jsou jiná i portugalská vína. Uvítali jsme proto možnost sledovat při práci

člověka skutečně povolného – šéfkuchaře hotelu Vintage v Douru Joao Silveria Dos Santos. Přijel do Prahy, aby předvedl své mistrovství návštěvníkům restaurace Rudý baron, která patří do skupiny Ambiente.

V jeho domovském hotelu – při obědě s Pedrem Silva Reitem, prezidentem společnosti Royal Oporto, produkující výborná portská vína – vznikla myšlenka představit portugalskou kuchyni také v nějaké pražské restauraci.

Napřed se do Doura vydal šéfkuchař všech restaurací Ambiente Oldřich Sahajdák, aby si udělal představu o portugalské kuchyni. „Zaujaly mne především úpravy moř-

ských ryb a jejich dezerty. Samé oříšky, mandle, žloutky, pomeranče. Vyloučili jsme jejich ‚zabijačky‘, protože ty jsou i na naše zákazníky zvyklé na těžší českou kuchyni až moc vydatné. Důležité bylo k vytipovaným jídlům vybrat i správná vína. Ta jsou totiž v Portugalsku nezbytnou součástí jídla. Tady nám byl nápomocen prezident pan Reis. Dělají totiž nejenom klasické portské, ale i odrůdová vína typická pro tuto část země.“

Šéfkuchaře Dos Santose, který byl v Praze poprvé, překvapilo nejenom krásné město, ale především, že zde jsou k dostání čerstvé všechny suroviny, které potřeboval na přípravu svých jídel. Včetně



FOTO: IVO GOLDBACH