

in.ihned.cz/jidlo



FOTO: PETR STARY

Neváhá však cestovat do ciziny a v těch nejzajímavějších podnicích dál sbírat zkušenosti, objevovat nové variace, studovat cizí postupy a figle. Naposled působil v Paříži. „Francie prožívá určitou krizi své nejvyšší kuchyně, která se dostala díky určité přemýšlivosti do slepé uličky. Proto se v těch nejlepších podnicích, kde už ani nejde o další michelinovské hvězdičky, vrací k autentickým chutím a všechno ostatní se jim přizpůsobuje a podřizuje,“ říká Michal Göth. A jeho jedinečný rostbíf z tuňáka (viz Vařte s námi) jeho slova prakticky potvrzuje.

Je z rodu těch mistrů, ke kterým můžete mít jako stálý zákazník absolutní důvěru a svěřit jim výběr menu. Ostatně odpověď na jeho otázku, co si dáte, často zní: „Michale, necháme to na vás.“ Udělali jsme to při poslední návštěvě také a zatím si povídali, že svičkovou ala naše babičky už snad dnešní mladá generace ani neumí dělat. Šéfkuchař zatím přinesl silný vývar z hovězí

oháňky s domácími játrovými knedlíčky a svičkovou se srncí kýtout i s plným omáčnickem na přidávání. Lépe bychom nezvolili.

„Chceme se příští rok více věnovat klasické české a moravské kuchyni v modernější podobě. A protože se přece jenom stále vylepšuje zásobování čerstvými surovinami, pokusíme se dělat i takzvanou kuchyni z trhu. Budeme zařazovat do denní nabídky to nejzajímavější ze sezónních čerstvých surovin, které se zrovna objeví“, plánuje šéfkuchař, který dobře ví, že je potřeba i pro věrné hosty připravovat stále něco nového. Po úspěšné loňské akci Tour de France, kdy se hosté v deseti etapách seznamovali s regionálními specialitami a víny ze stejných oblastí Francie, zařadili na letošek stejné koncipované deset etap Giro d'Italia gastronomico. Poslední, nazvanou To nejlepší z Itálie, můžete ještě od 30. 12. 2004 do 1. 1. 2005 stihnout. ●

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

VAŘTE S NÁMI

Rostbíf z tuňáka
(pro 4 osoby)

- 400 g čerstvého tuňáka
- hrubá sůl Maldon
- čerstvě mletý bílý pepř
- čerstvá zelenina (např. oloupaná červená, zelená a žlutá paprika, cukety atd.)
- arašídový olej
- olivový olej
- 25 g bílých a 25 g černých sezamových semínek

Maso z opravdu čerstvého tuňáka nakrájíme na požadovaný tvar, osolíme, opepříme a obalíme v orestovaných sezamových semínkách. Maso zlehka opečeme na trošce arašídového oleje tak, aby uvnitř ryba zůstala syrová. Podáváme s lehce grilovanou zeleninou a extra virgin olivovým olejem.



Šéfkuchař Michal Göth

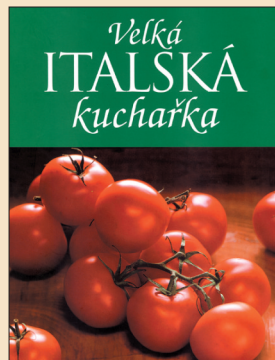
KNIŽNÍ TIP

Velká italská kuchařka

Se změnou životního stylu roste u nás obliba takzvané středomořské kuchyně. V té pochopitelně hrají první housle recepty z Itálie. Velká italská kuchařka, kterou v české verzi právě uvedlo na trh nakladatelství Slovart, sice ne-

pochází z pera italských specialistů. Jde o překlad z anglického originálu, ovšem autorka Linda Doeserová patří v oboru ke světové špičce a je zárukou originality i kvality. Na 250 stránkách výpravné publikace najdete všechno, co laik i pokročilejší milovník italských jídel potřebuje znát a umět, včetně regionálních odlišností a zajímavostí. Navzdory globalizaci a určité unifikaci zůstává italská kuchyně stále založena především na krajových zvycích a receptech. Každá provincie má celou paletu jinde neprezentovaných specialit a Velká italská kuchařka je i v tomto směru dobrým a kvalifikovaným průvodcem.

Vydal Slovart, cena: 299 Kč



INZERCE

KAŠPAR DIVADLO V CELETNÉ

GÜNTER WEISENBORN

BAVÍ SE HERCI. BAVÍ SE DIVÁCI.
BAVÍ SE MOCNÍ. BAVÍ SE SVĚT. KAŽDÝ JINAK.
STŘET RŮZNÝCH DRUHŮ ZÁBAVY
NA POZADÍ PŘÍBĚHU SMĚJÍCÍHO SE MUŽE.

HRAJÍ: PETR LNĚNIČKA, MARKÉTA COUFALOVÁ, JITKA NERUDOVÁ,
JAKUB ŠPALEK, MARTIN HOFMANN, EVA ELSNEROVÁ, PETR VOBECKÝ,
BOŘIVOJ NAVRÁTIL, PETRA KRČKOVÁ
REŽIE: FILIP NUCKOLLS

11., 12. A 17. LEDNA 2005.

REZERVACE: REZERVACE@DIVADLOVCELETNE.CZ, TEL.: 222 326 843, 608 327 107

LOFTER