

Učeň nad mistry

JAK PROBÍHALA SOUTĚŽ O NEJLEPŠÍ HOUSKOVÝ KNEDLÍK

V pražském hotelu Intercontinental soutěžili profesionální kuchaři v přípravě zdánlivě nejobyčejnějšího „národního“ jídla – klasického houskového knedlíku. Patří neodmyslitelně k naší kuchyni a zná ho každý Čech i Moravan. Umí ho ale také správně uvařit?



Nejlepší houskový knedlík vaří sedmnáctiletý učeň z hotelu Intercontinental Jakub Chýna. Takový je názor odborné poroty soutěže o nejlepší houskový knedlík. Po loňské premiéře v pražské restauraci U Vladaře se tentokrát pořádání ujal loňský vítěz – pražský hotel Intercontinental. Jeho učňovský tým získal loni historicky první vítězství v této tradičně netradiční soutěži disciplín.

Ministerská porota

Porotě, ve které zasedli dokonce dva ministři zahraničí – současný Karel Schwarzenberg a bývalý Jiří Dienstbier – předsedal prezident Asociace kuchařů a cukrářů ČR Miroslav Kubec. Anonymně jí bylo postupně předloženo k ochutnání čtrnáct soutěžních knedlíků. Ochutnávalo se nasucho, což není žádná zvláštní lahůdka.

Z nespokojené grimasy knížete Schwarzenberga po prvním ochutnání bylo vidět, že bude přísným porotcem. Oproti loňskému roku byly ovšem chuť, vůně i vzhled předkládaných vzorků lepší. Nenašel se mezi nimi žádný, který by propadl, a tak rozhodování nebylo lehké.

Vítězný vzorek Jakuba Chýny byl ovšem skutečně dokonalý ve všech směrech a dostal nejvíce bodů i od autora těchto řádků, který zasedl v porotě. Pocházel stejně jako loni od kuchaře, který se teprve učí řemeslu v hotelu Intercontinental.

Tucet svíčkových

Zatímco porotci museli ochutnat čtrnáct suchých knedlíků, diváci k nim měli k dispozici dvanáct soutěžních svíčkových omáček. Novinka letošní soutěže měla úspěch a diváci svými hlasy zvolili tvůrce tří nejlepších omáček. Za nejchutnější nakonec jednoznačně

Vítězný recept

Český houskový knedlík dle Jakuba Chýny, kuchařského učně z hotelu Intercontinental

4 – 5 porcí

425 g hrubé mouky • 1 žloutek • 90 g nakrájené housky • 310 ml mléka • 10 g droždí • sůl

Z vlažného mléka, droždí a trochy mouky připravíme řidší kvásek a necháme vykynout. Mouku prosejeme, přidáme sůl, žloutek rozmíchaný v troše mléka a kvásek a vše zpracujeme na těsto, do kterého zamícháme na kostičky nakrájenou žemli. Hotové těsto necháme vykynout, rozkrájíme na díly, rozválíme na podlouhlé šišky o délce asi 20 cm a vložíme je do mírně osolené vařící vody. Vaříme asi 20 – 25 minut a během varu knedlíky asi pětkrát obrátíme.