

GASTRONOMIE

in.ihned.cz/jidlo



V soutěži o nejlepší houskový knedlík letos zvítězil Jakub Chýna.

Vítězové

Nejlepší houskový knedlík

1. Jakub Chýna, hotel Intercontinental Praha
2. Jaroslav Šmerda, Sodexho
3. Martin Trachta, hotel Vladař, Praha

Nejlepší svíčková omáčka

1. Jaroslav Beránek, OREA Hotel Monty, Mariánské Lázně
2. Pavel Šafránek, restaurace Foodoo, Praha
3. Ondřej Dvořák, restaurant La Cave, hotel Dvořák, Tábor



Oba ministři zahraničí – současný Karel Schwarzenberg (nahore) a bývalý Jiří Dienstbier (dole), vzali svou funkci porotců opravdu zodpovědně.



ně zvolili tu od Jaroslava Beránka z mariánskolázeňského hotelu Monty.

Stejně jako tradiční české houskové knedlíky i klasické smetanové omáčky byly připraveny nejenom profesionálně, ale také s láskou, což bylo pochopitelné na jejich chuti poznat. Jeden ze soutěžících šéfkuchařů dokonce přiznal, že mu babička poručila, ať ji udělá podle ní, a ne tak, jak je zvyklý z nějakých „umělotin“. A byla vynikající.

Vítězové byli odměněni nejenom diplomy a věcnými cenami, ale také moukou od Českého mlýnáře a dostali pamětní medaile Josefa Vladaře. Ten se nového ročníku bohužel nedožil, a tak lze soutěž nyní považovat za jeho memoriál. Jistě by byl potěšen, že jeho šéfkuchař si z Intercontinentalu odnesl cenu za třetí místo. Už nyní lze prozradit, že při třetím ročníku se ke knedlíkům bude podávat další klasika – koprovka. ■

LIBOR ŠEVČÍK

libor.sevcik@economia.cz

Foto: Radim Beznoska

Recept z roku 1890

Namočí se půlka ostrouhané housky do mléka, z celé housky se kůra ostrouhá a pak se ustrouhá. 3 deka másla se utře a poté se houska namočená k tomu zamíchá, jakož i dva žloutky a 2 celá vejce. Když je těsto hodně utřeno, zamíchá se k tomu teprve strouhaná houska. Těsto rozděl na 2 díly; z jednoho dělají se knedlíčky, které se dají do slané vody vařit, z druhého udělají se tytéž knedlíčky, ale obalí se v housce a usmaží do červena v rozpáleném másle. Máme tudíž na ozdobu žluté a červené knedlíčky. Mohou se k nim smíchat ještě zelené knedlíčky špenátové. Tyto troje knedlíčky jsou výtečnou ozdobou, zejména k zadělávaným kuřatům. Mohou se z nich spořádati také krásné pyramidy.

Kuchařská kniha spolku Domácnost

Knedlíková pravidla

Základní knedlíková pravidla podle Josefa Vladaře

1. Mouku musíme prosít, a tím provzdušnit.
2. Mouka by měla mít teplotu místnosti (20 – 25 stupňů).
3. Housky nebo rohlíky, které nakrájíme na kostičky, by měly být dva dny staré.
4. Použijeme vlažné, nikoliv horké mléko.
5. Knedlíky vaříme ve větším množství mírně osolené vody, zpravidla 20 – 25 minut (podle velikosti) a minimálně dvakrát je během vaření otočíme.
6. Po vyjmutí z vody je ihned propícháme vidličkou nebo překrojíme nítí a pomašluje-me rozpuštěným máslem nebo olejem.

