

mů alias amuse-bouche (z francouzského „potěšení pro pusy“). Vývary a omáčky se tu připravují, dle tradic, šest až dvanáct hodin a klade se důraz na naše produkty (Malínský křen) a biopotraviny. Výsledkem jsou skvělé pokrmy bývalé české buržoasie: šunka, králek, koprovka a hlavně uzený jazyk – místní hit.

Knedlík – na krizi lék

Současnou pokračovatelkou některých myšlenek „Marušky“ je Eva Filipová se svou novou knihou *Česká kuchyně v moderním pojetí*. Dala dohromady sedm skvělých šéfkuchařů (Jiří Král – Francouzská a Plzeňská restaurace v Obecním domě, Radek Šubrt – Le Papillon hotelu Le Palais, Ladislav Douša a jeho zástupce Lukáš Vrbovský – Holiday Inn, Pavel Pospíšil a jeho šéfkuchař Ondřej Jiřina z Pospíšil's Gasthof Krone u Baden-Badenu a konečně Jaroslav

TOP 13 Kde vaří skvělou českou kuchyní

- Šupina: Valy, Třeboň
- La Degustation Boheme Bourgeoise: Haštalská, P1
- Kolkovna: Vítězná, P1
- Plzeňská restaurace: Obecní dům, P1
- U koně: Klokočná
- U Lípy: Plzeňská, P5
- Hospůdka Zemanka: Milence, Nýrsko
- U Vladaře: Maltéžské náměstí, P1
- Café Imperial: Na Poříčí, P1
- Café Savoy: Vítězná, P1
- Promenáda: Tržiště, Karlovy Vary
- V Zátíší: Betlémské náměstí, P1
- Diana: Hůrská, P9

Sapík z Hotelu U koně v Klokočné), kteří připravili 80 pokrmů. Vznikly dle původních receptů, ale ne otrocky, nýbrž okořeněné dávkou invence a možností, které nabízí současná kuchyně.

Jak říká Eva Filipová, národní gastronomii utvářejí hlavně klimatické podmínky. Obilí bylo základem pro mnoho kaší, slaných i sladkých, běžné jídlo bylo hlavně bezmasé a neobešlo se bez zeleniny, ale třeba i kopřiv – oblíbeného ochucovadla. Podzimní sklizeň ovoce zase umožnila vykouzlit leccos z jablek a hrušek, úroda švestek byla základem pro povidla, která se používala celý rok, a z nasbíraných malin, ostružin a brusinek se vařily marmelády. Les přinášel zvěřinu a od 15. a 16. století, kdy se vybudoval systém rybníků, bylo dost ryb. „Výrazným rysem naší kuchyně byly vždy omáčky, především smetanové s pečeným nebo dušeným masem, nejčastěji hovězím,“ říká Filipová.

Zvláště v dobách plížící se krize, kdy nastane bezesporu utahování opasků a lidé si budou rozmýšlet, zda si uvaří doma, nebo půjdou do restaurace, bude dobrá a ne příliš drahá česká strava pro leckterého restaurátora možná záchranou. První výzkumy ze Západu již hlásí: přestaly se kupovat květiny, víno se pije dál, ale raději doma...

Bankéři si šušejí, že dopady finanční krize budou horší než ve 30. letech minulého století. Jsem poslední, kdo by chtěl strašit, ale asi nás čekají roky, kdy budeme často volit mezi nutností a luxusem. Letos jsem ze svého výběru nejlepších českých restaurací (www.grand-restaurant.cz) byl nucen vyškrtnout asi 40 mrtvol. Pár nových restaurací sice současně vzniklo, ale kdo ví? Jsem přesvědčen, že cesta k zákazníkovi snižování ceny a (skrytá) kvality, ale třeba právě přes smysluplné využití domácích surovin, neotřelé nápady, flexibilitu, šetrnost v nákladech a skrze návrat ke kořenům naší gastronomie. ✖

Pavel Maurer, stálý spolupracovník Pátka a vydavatel žebříčku Grand Restaurant

Inzerce

**RODINNÁ
SPOLEČENSKÁ
HRA
VIKINGOVÉ**

Skvělá hra pro celou rodinu, kterou mohou hrát úplně všichni. Vedte kmen statečných Vikingů k neznámým ostrovům.

Hra je jednoduchá na naučení a současně velmi různorodá, takže se i po mnoha partiích nebudete nudit. Krásný vánoční dárek pro Vás i vaše blízké.

Hra pro 2-4 hráče, dospělé a děti od 10 let, s dobou hraní 45-60 minut.

Více informací na www.hrajeme.cz

NOVINKA
VYDÁVATELE HRV
KORCASSOFT

MINDOK