

VÍNO TÝDNE

MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE 2006



VÍNO

MUSCADET SEVRE ET MAINE 2006

Vinařství Domaine de la Foliette
Pays de la Loire, Francie
Cena: 199 Kč
www.lafoliette.pagesperso-orange.fr

JAK CHUTNÁ

VÍNO S PŘÍJEMNOU HOŘČINOU

Vůně bílých květů, kvasinek, chlebové kůrky a grepu. Chuť je hebká, s příjemnou hořčinou a projevem letních jablek. Hodí se k netučným bílým rybám a drůbeží. Víno vybral: Martin Žurek, Vinařství Spielberg

ZA JÍDLEM AMSTERODAM

Duet sledě s okurkou

TEXT **LENKA POŽÁROVÁ**

zapálená kuchařka

FOTO **AUTORKA**



Zažít oranžové šilenství je možné v Holandsku, a koncentrovaně především v Amsterdamu každý rok 30. dubna. Na oslavu Dne královny si lidé oblékají oranžová trička, oranžové paruky, oranžové kalhoty, oranžové klobouky, oranžové punčocháče nebo oranžové šaty.

Na hlasitou moderní hudbu se tančí v ulicích, na lodích i v oknech. Je to samo o sobě nezapomenutelná podívaná, a když k tomu přidáte, že mnohé restaurace přenášejí své kuchyně na chodníky, dělá to tento den ještě zajímavějším. Prodávát na ulici může ale úplně každý, a tak se nedivte, až natrefíte na paní, která proměnila svou domácí kuchyni v jednodenní palačinkárnu, nebo mladíky s amatérskou výrobou typických miniaturních lívanečků *poftertjes*.

Holandská Indonésie

Holandsko nezapře koloniální historii, a proto je tu rozšířená i kuchyně asijská. Zejména indonéské restaurace jsou oblíbené a indonéská jídla jako *saté* (kousky kuřecího, jehněčího nebo vepřového podávané s nasládlou arašídovou omáčkou) nechybí na jídelničce ani mnoha neindonéských restaurací.

V indonéské restauraci Puri Mas (Lange Leidsedwardsstraat 37-41) jsem ochutnala *rijsttafel*, tedy rýžový stůl. V mnoha místičkách vám naservírují nejrůznější jídla, která si nakládáte na talíř spolu se salátem a dvěma druhy rýže. Pálivé hovězí, fazolky v kokosové omáčce, vepřové se skořicí a badyánem nebo smažený banán. To je jen něco z chuťového ohňostroje. I holandský fastfood je ovlivněný chutěmi Asie, a je tak mnohem zajímavější.

Tradiční kuchyně

Restauraci s tradiční holandskou kuchyní nepotkáte moc, ale třeba v Bij ons (Prinsengracht 287) můžete ochutnat mačkané *bram-*



EXOTIKA Rýžový stůl v indonéské restauraci Puri Mas.

1 STÁNEK

Stánek se sledi a okurkami na trhu Albert Cuyppstraat

2 DO RUKY

Sendvič plněný opečenou šunkou s hořčicí

3 ZA SYROVA

Marinovaný sled je výtečný s cibulí a okurkou

4 PIVO

Obchod s pivem De Bierkoning



AKCE CO SE DĚJE



PRAHA VINAŘI Z PODSKALSKÉ

Ochutnávka vín za účasti vinařů, jejichž vína jsou k dostání v Obchodě vínem v Podskalí, vás čeká v sobotu 14. 5. od 11 do 18 hodin v areálu školy Botičská 1 v Praze 2.

MIKULOV VÝSTAVA VÍN ŠAMPIONŮ

V sobotu 14. května si můžete užít tradiční prezentaci vín mikulovské vinohradnické podoblasti. Výstava začíná ve 14 hodin. Nebude chybět cimbállovka ani ocenění za nejlépe hodnocená vína.



bory s kadeřávkem podávané s masovými kuličkami nebo s uzeným párkem. Chutná to výborně. V zimním období je typickou polévkou erwtensoep, tedy hustá hrášková polévka se slaninou. Holandské krevety jsou drobné a šedé a skvěle chutnají s koktejlovou omáčkou s nezbytnou kapkou whisky. Vynechat z výčtu nejde ani palačinky, které se jedí nasladko i naslano. V restauraci Pancake Bakery (Prinsengracht 191A) je dělají obří a silné. Ochutnala jsem je tu v kombinaci s jablky, sýrem a zakapané cukrovým sirupem. Komu se nechce čekat frontu ve vyhlášené restauraci, může si je dát ve vzdušném bistro Pancakes! (Berenstraat 38). Třeba ve verzi s oříšky a calvadosem, se slaninou nebo se zázvorem. Na jaře byste si neměli nechat ujít holandský chřest.

Rychlouky k zakusnutí

Hranolky tu frčí. Nepatřím k davům jejich žroutů, ale ve stánku Vleminckx s historií od roku 1887 (Voetboogstraat 33) jsem vyjedla celý kornout. Zvlášť když jsem dala na radu kuchaře a nechala si je dát s burákovou omáčkou. Lahůdkou jsou marinovaní sledi (haring), které vám na trhu Albert Cuyppstraat ve stánku vykuchají, nakrájí a podají na táčku se sekanou cibulí a výbornými sladkokyselými okurkami. O kousek dál na stejném trhu si nechte ujít tradiční stroopwafel. Velké vafle tu upečou před vámi, potřou sirupem a můžete si je vychutnat křupavé a ještě teplé.

LAHŮDKOU JSOU
MARINOVANÍ
SLEDI, KTERÉ
VÁM NA TRHU
PODAJÍ S CIBULÍ
A SLADKOKYSELÝMI
OKURKAMI.

Kávu a sladké tu mají rádi

Kavárna je Amsterdam plný. Zvlášť ve čtvrti Jordaan jsou pohodové a s atmosférou. Vyrazit můžete třeba do t'Smalle (Egelantierstraat 24-26) s jídelnem nebo do baru na Egelantiersgracht 12. Pojmem je i Café de Jaren s velkým světlým prostorem a terasou u vody. Navštívíte-li coffeeshop, v nabídce objevíte marihuanu a jiná legální povzbuzovadla.

Cukrárna a čajovna Landskroon (Singel 385) je známá křupavými vaflemi plněnými kávovým karamellem, trojhránky s čokoládou obale-

nými v máku, skořicovými croissanty nebo koláčem z rýže a mandlí. Do cukrárny Kuyt (dříve vyhlášená nejlepší cukrárna Holandska) si musíte zajet kousek dál, ale vyplatí se to. Jejich jablečný koláč z křupavého těsta a skořicových jablíček je famózní.

V době chřestu jsem tu natrefila na šokující koláč z chřestu, mandlí, ricotty a mascarpone. Nasladko! Hned naproti byste koupit sýry ve specializovaném obchodu Tromp. Tradiční holandské sušenky (například gevoelde koek plněné marcipánem), pirohy s jablky (appel-flap) nebo obědové sendviče (broodjes) můžete ochutnat ve starobylé pekárně Bakkerij Hans Egstorf (Spuistraat 274).

VÍCE SE DOČTETE

Více kulturních zážitků z dalších zajímavých míst najdete v knize Lenky Požárové **Jak jsem proje(d)la svět. Blíže informace o autorce a knize na www.zapalena-kucharka.cz.**



TIPY

KAM JEŠTĚ ZAJÍT



Na pivo

Ve specializovaném obchodu s pivem De Bierkoning (Palesstraat 125) objevíte perly.



Za malíři

Kulturní potravu můžete načerpat třeba v muzeích Rembrandta nebo van Gogha.



Dovolená na lodi

Královinn den i jiné dny můžete procestovat netradičně na lodi (www.hollandskonalodi.cz)