

Na opilého králíka nedošlo

Poctivá česká kuchyně, která kdysi patřila ke každému domu v každé vesnici, je dnes k mání v restauraci v Malých Čičovicích



| V POLÍCH PENZION A RESTAURANT | |
|---|---------------------|
| Malé Čičovice 26 252 68 IČ: 15807008 002-CZ15807000 TEL.: 233 313 841 | |
| Uživatel: | 09-09-2011 09:14 33 |
| Zač: 14:11 | Ustav: 0 |
| číslo: Kristina | číslo: 0 |
| 5.0 RAKEJAST 0,33L LAHEV | 175,00 |
| 1.0 KROKNA Z BAZANTA | 75,00 |
| 1.0 OSTRKOVNA | 145,00 |
| 1.0 BEZLA JEKLA | 185,00 |
| 1.0 SPYKOVNA NA OHTANE | 45,00 |
| 1.0 CESTVY CHLEN | 65,00 |
| 1.0 CESTVA PORCE | 45,00 |
| 3.0 KENSKA | 120,00 |
| 1.0 CESTVA PORCE 11. | 120,00 |
| 1.0 JAKRIT S ORECHY | 50,00 |
| 1.0 PERNET | 50,00 |
| Total: | 1175.00 |
| ČTK | 1175,00 |

Nebojte se, Penzion v polích není daleko. Jen kousek od ruzyňského letiště. A pokud se tam vypravíte, čeká vás hned několik oblažujících věmů. Už samotná cesta totiž probouzí v člověku kdesi hluboko zasutou, trochu uprášenou špetku poetiky. Sotva odbočíte z autostrády, dostanete se na úzké silničky mezi skutečnými poli. Právda, s obilím tak nízkým, že by se v něm středně vzrostlý trpaslík neschoval. Takovou scénérii projíždíte, dokud nenarazíte na z gruntu renovovaný statek a jeho branou nevjedete na nádvoří.

LÍSTEK NENÍ NUTNOSTÍ

Vlastní restaurace sestává z několika stolků rozložených na zápraží, jiných volně rozložených po zahradě a dalších sezení uvnitř domu. Vybavení je různorodé. Typické hospodské, spoře založené stoly, bez vikslajvanových ubrusů, zato s deskami, které pamatují věkovité ofukávání dny püllitru nebo halas-

HODNOCENÍ

- + působivý, oslovující interiér
- mimořádná kuchyně, vnímavě respektující a s citem připravující charakter venkovských receptur
- osvěžující, náladotvorná práce personálu
- široká nabídka ze segmentu všech komodit
- citlivě nastavená cenová politika
- bez rezervace téměř nemožnost získat místo, bohužel často i v čase obědů

né mlácení kartami při flekování. Vybavení v nitru budovy zase připomíná parádní pokoj. Ten, kam se od svatební noci vstupuje je o narozeninách, výročních či Vánocích. Zde je ovšem výbava onačejší. Mobiliiář evokuje jednak zdobný styl někdejších nábytkářů, jednak

jako by podtrhoval význam chvíle. I když tyhle obyčejně dávno vzal čas, zmocní se vás zde jakási pokora.

Tu však vmžiku odvrane pohled na tabuli s nabídkou krmí. Lístek tu nemají, každý musí dojit k černé desce na zdi a z ní si vybrat to, nač má největší chuť. Možná je to záměr: procházka místnostmi či okolo celého stavení udrží v náladě a v očekávání.

Sedě venku pod stříškou tlumící dusný odpolední žár, zapochyboval jsem krátce, zda jemný bažantí krém nebude na start oběda v počasí, kdy jídlo až tolik neláká, až moc odvažný. Pouhý pohled do talíře, který se zčistajasna objevil jakoby přinesený vánkem, mě usvědčil z hlubokého omylu. Hladinu krému v lehkém odstínu chamois zdobila zářivě oranžová slunce koleček karotky, do toho přispěchal kontrast mírně narůžovělého masa a nechal dobře vyznít barvě čerstvých, živě zelených bylinek. Chuť potom vyvolala stejně vyladěný, jemný a působivý pocit. Decent-

HUSÍ STEHNO
se švestkovou
omáčkou



PEČENÉ TELECÍ
s mrkví
a hráškem



ní, avšak sebevědomý projev krému podpořil maso a díky vhodnému použití muškátu mu kromě přiznání „divočiny“ přihodil něco exotiky. Bažant rázem pozbyl mírně fadní výraz „trochu lepší slepice“ a stal se mimořádným soustem.

VYŠŠÍ STUPEŇ PROSTOTY

Servírky, stejně rozevláté jako letní počasí, avšak dbalé, přesně a vstřícně, rozdávaly rady. Okamžitě jsem podlehl jejich vemlouvavosti a rozhodl se na doporučení jedné z nich pro „bedlivý guláš“. Netušil jsem, oč by mohlo jít, dokud přede mnou v jiném roztomilém historickém talíři nepřistál na stole. Správně trefená barva, dostatečný počet laškovně pomrkvávajících oček tuku, černé mikrotečky majoránky, potud vše bylo jako u guláše běžného. Ale ta vůně! Teprve silný van lesa, linoucí se z porce, důrazný, věrný a čerstvý, prozradil bedly.

Nutno dodat, že guláš byl opravdu „bedlivý“. Do posledního sousta si totiž vyžadoval pozornost konzumentovu, každá další lžičce přinesla nové vjemy. Masité, pevné kousky hub se umně potkaly a sbratřily s trochu potlačeným, přesto furiantským sólem papriky. Ta si nemohla odpustit svůj „šlágwort“, po něm ale předala žezlo zpět, aby bedly „poposedly výše“. Hustá omáčka vše pevně objala, dala zaznít lehkému příděchu majoránky. A odvedla své. Dozvuk působil zřetelným gulášovým dojmem, ale jemnějším, s vyšší mírou espritu.

Abych byl správně pochopen, nešlo o jídlo vykonstruované do křehkých kudrlinek dámských účesů z doby monarchie. Stále jsme už stali hosty v prostém selském stavení. Toto jídlo však představovalo jakýsi vyšší stupeň prostoty. Takové nedělní přilepšení, když příroda dopustí a urodí se ony spanilé houby, jež mu vetknou kouzelný projev.

TAJEMNÝ ZÁVAN DIVOČINY

S břichem sice vzdušným do rozměrů tympanu a napnutým k prasknutí jsem ani na vteřinku nezařoval, že bych vynechal něco z toho, co jsem si umínal okusit. Další byla svičková v redukované dětské porci, hustá omáčka opalizující na ploškách knedlíků. (Ke guláši jsem si záměrně objednal chléb, neboť s knedlíky jsem čekal na korunu programu.)

A byla znamenitá - křehké maso se jen rozpálo, omáčka voněla zeleninou a smetanou, knedlík se pyšnil pevností a vytříbeností chuti. Nevstřebal ale do sebe tu báječnou omáčku a bylo třeba s ním pracovat jako s lopatkou. Přesto se v omáčce projevil svérázný rys kuchařův, jehož jsem si všiml až u dalšího chodu, u slepice na paprice.

Velice povedená slepice natrhaná v omáčce si zachovala svěžetí a čistý projev. Vlákna masa zůstala šťavnatá, omáčka podložila vše koberecem atraktivního spojení přítomných komponent. Zde jsem však zachytil stopu jakéhosi nádivku, a sice přítomnost divokého koření. Jakkoli mi u slepice vůbec nevdala, výkon krmě naopak pozvedla, se svičkovou si tak jistý nejsem. Rušila mě ta svérázná stopa spojená se zvěřinou, která mi zprvu znemožnila omáčku jasně definovat, jelikož ji poněkud odchytila od naučeného vzoru.

A co špenátový karbanátek, co dršťková? A je vůbec možné vynechat opilého králíka? Měl jsem však vyhlédnutý dezert a toho jsem se za nic nevzdal. V polích totiž nenabízejí jen venkovská jídla česká. Občas zabrousí i do receptur italských, francouzských nebo jiných. Jogurt s ořechy a medem patří spíše někam do Řecka či na Balkán, na každý pád mne po celou dobu provokoval a dráždil mou zvědavost.

Neodolal jsem, ku své radosti. Chutnal totiž překvapivě svěže i přes kalorickou nálož, kterou každé sousto neslo. Jogurt byl lehký a živý, jak ho umějí připravit snad jen Řekové. Ořechy byly tučné, to ano, ale nesmírně lahodné. Ani jeden nebyl žluklý, což vůbec není samozřejmé ani v dobrých podnikcích. Med pak sametově uhladil chuť uměřenou sladkostí. Dezert byl tak stejně napaditý a oblažující jako celé představení téhle po všech stránkách potěšující restaurace.

MILAN BALLÍK • spolupracovník redakce

PENZION V POLÍCH

Malé Čičovice 26, 252 68
tel.: +420 233 313 841, +420 733 680 728
e-mail: info@penzionvpolic.cz,
www.penzionvpolic.cz

Otevírací doba

Po-Ne 12.00-22.00

Kuchyně

regionální česká, francouzská i italská

Země původu nabízených vín

Česká republika, Francie, Itálie

Všechny údaje uvedené v následující pasáži jsou přesným opisem jídelního a nápojového lístku. Případné chyby dokládají pečli, jaká je věnována jejich úpravě.

VÝBĚR Z JÍDELNÍHO LÍSTKU

- Švestky s mandlí ve slanině • 85 Kč
- Fazolkové kyselo • 55 Kč
- Hruškový salát s gorgonzolou a rukolou • 145 Kč
- Opilý králík • 245 Kč
- Černé fazole s pečeným jehněčím • 210 Kč
- Nadívaný telecí řízek, bramborová kaše • 225 Kč
- Koprová omáčka s vejcem, domácí knedlík • 85 Kč
- Kachní stehno na nudlicích s játry • 185 Kč
- Zadělané telecí s kvěťákem a bylinkovými knedlíčky • 210 Kč
- Nadívaná biokurážka s mandlovou nádivkou • 285 Kč
- Zajíc na černo, domácí knedlík • 350 Kč
- Candát na másle s rozmarýnem, špenát, brambor • 245 Kč
- Biftek z argentinské svičkové, salát • 350 Kč
- Jablko v županu • 85 Kč

VÝBĚR Z VINNÉHO LÍSTKU

- Prosecco di Valdobbiadene - Black Brut D.O.C. • 480 Kč
- Francouzské šampaňské • 1400 Kč
- Veltlínské červené rané 2010 Pozdní sběr suché víno 0,75 - Vinařství Volařík • 330 Kč
- Rýnský Ryzlink 2010 PS 0,75 - Znovín Znojmo • 440 Kč
- Pinot Grigio Gabernet 2009 Friuli 0,75 • 480 Kč
- Gavi 2010 Bersano 0,75 • 780 Kč
- Chablis Domaine DeLaRoche 2007 0,75 Premier Cru - Bourgogne • 1380 Kč
- Frankovka Rosé 2010 Polosuché, kabinetní 0,75 - Vinařství Mádl • 380 Kč
- Frankovka 2006 pozdní sběr 0,75 - Tanzberg Mikulov • 480 Kč
- Pinot Noir 2006 výběr z hroznů 0,75 - Lobkowicz Vinařství Mělník • 520 Kč
- Chateau Petit Bocq 2005 0,75 - Bordeaux/Saint-Estephe • 750 Kč
- Santa Cecilia IGT 2006 0,75 930 Kč
- Haut Médoc AOC 0,75 - Les Moulins De Citran • 1980 Kč