

Biopotraviny nastoupily vítězné tažení a meziroční nárůsty jejich spotřeby jdou do vysokých procent. Suroviny z přírodě blízkého zemědělství se pevně zabydlují i v jídelničkách mnohých restaurací. Jsou však skutečně o tolik chutnější?

BIO – NEBIO

V ANTICKÉM PODZEMÍ



Hotel Adria si vůbec rád zahrává s ekologií. Vždyť v loňském roce získal jako první „čtyřhvězda“ v Praze ekoznačku EU The Flower – Květina. Což zřejmě tamnímu managementu nestačí, proto v rámci stále tvrdšího souboje o zaplnění židlí v hotelových restauracích přišli v Tritonu, což je kmenová restaurace hotelu, s dalším trumfem. V nabídce se objevilo menu Bio-NEBIO. Samozřejmě jsem se tam rozběhl, ono to totiž má jednu zatím nevyužívanou, velmi však užitečnou fintu. Jak mám shledat vzápětí.

Dvojakost na talířích

Aby host mohl rozdíly v konvenčních a ekologických surovinách, stejně nebo velice podobně upravených, posoudit „na vlastní patro“, přišel šéfkuchař Tritonu Michal Novák s netradičním nápadem. Menu Bio-NEBIO nabízí v jednom chodu vedle klasické suroviny pro ten který pokrm

i jeho variantu v provedení bio. Host, jenž si toto menu dopřeje, může tak sám, aniž je mnohdy až drakonicky atakován zavilými propagátorkami bio stravování, posoudit, kolik pravdy je na kvalitě ekologických potravin. A naopak, nakolik jsou ty tradiční zvrženíhodné.

Josef Liška, i při záplavě nových tváří v branži stále jeden z nejnoblesnějších somméliérů, se ujal placu a pod jeho taktovkou číšníci elegantně zakládají první chod oběda, karamelizovaný celer s dýňovým chutney a rucola dresinkem. Zadání menička nedovolilo kuchařům příliš invence v kompozici. Dvojice hranolků celeru, stejně tak jim příslušné malé kopečky chutney, jsou z jedné strany ohraničeny lemem talíře, uprostřed potom je plocha protata temným potůčkem dresinku. Napohled nejmarkantnější jsou však suroviny samy. Jak celer, tak dýně se v barvě výrazně liší,

což otevírá předpoklad, že s chutěmi to bude stejné. Skutečně tomu tak bylo, ale nepředbíhejme.

Celer, jeden z významných druhů zeleniny, dokáže mnoha jídlům vetknout zvláštní, z druhého plánu nastupující svéráznou příchuť. V pokrmech jej víceméně nevnímáme, jeho zvláštně kořenitou přítomnost máme již jaksí nachutnanou. Poznáme však, když v pokrmu, do něhož patří, chybí. V Novákově provedení chutnal znamenitě i samostatný. Něžná karamelová krusta rozvěřila jeho chuť, uhladila a zjemnila projev, který získal na atraktivnosti díky nahořklému objetí dresinku. Dýně skrývala v lehce krupičkovatém provedení nasládlé „plnidlo“, jímž dala soustu konečný výraz. Sladění bylo velice příjemné, na každé polovině talíře však trochu odlišné. Tradiční celer byl řídkší struktury, zato však štavnatější, jeho bio bratranec se pyšnil pevnější