

TIPY  
NOVINKY  
TRENDY

# pepř. & sul



## RESTAURACE

### Labužníci, do Humpolce!

Přemýšleli jste někdy o tom, proč se jistý Hliník z filmu Marečku, podejte mi pero! odstěhoval do Humpolce? Možná už tehdy tušil, že město na Vrchovině je gurmánským rájem! Přesvědčila nás o tom tamní restaurace Karamba (viz Adresář). Nabízí tolik možností, že trochu připomíná zábavní park: můžete se pobavit na baru, sledovat sport nebo třeba navštívit tematický filmový večer... Pečeť kvality jí ale dodává především skvělá kuchyně! Z jídelního lístku na vás dýchnou vůně Itálie a Mexika.



## KUCHYŇSKÝ TIP

### Jamující plechovka

Pití Coca-Coly Light prý přináší inspiraci. Zkuste to a pak své fantazie porovnejte s představami českých muzikantů. Dan Bárta, Lenka Dusilová, Tonya Graves a Kryštof Michal pokreslili plechovky pro zvláštní edici tohoto oblíbeného dietního nápoje!

## ZÁBAVA

### NECHTE SE NACHYTAT

Lenka Požárová, autorka barevné knižní edice Což takhle dát si... , se po sérii zeleninových „monografií“ zaměřila na ovoce: konkrétně na švestky. Sladké, slané, čerstvé, sušené, pečené i dušené... Více informací na [www.zapalena-kucharka.cz](http://www.zapalena-kucharka.cz), cena: 200 Kč.



## NÁKUPY

### Ještě více bio!

Prodejna Country Life otevřela v Praze 6 dvě nové pobočky – v Bělohorské ulici u Drinopolu a v Dejvicích v ulici Československé armády. To znamená další dva záchytné body pro všechny milovníky vegetariánského občerstvení. A také nové zdroje dobrot v kvalitě bio.

### SRPNOVÝ KALENDÁŘ

**5. 8. Gastro Vavřinec 2006** Asociace kuchařů a cukrářů v Kladně pořádá soutěž na téma Česká gastronomie v moderní úpravě. Přijďte sledovat kouzla kuchařských profesionálů!

**11.-12. 8. Pivní slavnosti v Humpolci** Zapište si do diáře exkurzi v rodinném pivovaru Bernard – a spoustu dobré hudby.

**12. 8. Fitparáda** Navštivte v Českých Budějovicích program o zdravém životním stylu. Stejný program s wellness poradnou i zábavou vás čeká 19. v Olomouci a 26. v Ústí nad Labem.

**22. 8. Nové číslo Apetitu v prodeji!**



## Královský porcelán

S porcelánem z nové prodejny Stonebridge si budete připadat jako králové. Najdete tu totiž i tradiční anglický porcelán Royal Doulton, který zdobí stoly anglické královské rodiny. Královský porcelánový expres od června staví i v pražské Věžeňské ulici.

### OTÁZKY PRO ŠÉFKUČAŘE



**TOMÁŠ PETRÁŇ je zosobněnou zárukou kvality a invence restaurace hotelu Carlo IV.**

**Jaké je nejoblíbenější jídlo vašeho dětství?**

Jako dítě jsem měl zcela jistě nejradši škuřánky s tvarohem a máslem. Možná právě tímto pokrmem jsem dostal do těla základní živiny, které mi vytvarovaly postavu do jistého klasického grafického útvaru – ten útvar se jmenuje koule. Už nikdy se mi nepodařilo ho změnit. A škuřánky mi chutnají dodnes.

**Existuje nějaké jídlo, které jste se musel naučit mít rád?**

Dušené vepřové maso v mrkvi a špenátové pyré. Přístup k prvnímu jsem změnil asi v patnácti letech; dnes mi chutná a jím ho rád. Ale špenát ve všech formách ne-

návidím do dnešního dne. Vždycky, když jsem musel uvařit špenátové pyré nebo něco podobného, bral jsem si tu nejdelší vařečku v kuchyni, abych nemusel ani cítit tu vůni linoucí se z hrnce!

**Co považujete za svůj životní kulinářský výtvar?**

Je těžké hodnotit vlastní výtvary a rád bych to nechal na strážnících. Je ale pravda, že velmi rád vařím ryby a krémové polévky. Takže doufám, že se mi už někdy nějaký rybí pokrm nebo polévka povedla!

**Překvapil vás někdy nějaké pokrm?**

Určitě mě překvapil můj přítel Guy Vander Perre, slavný kuchař a bývalý osobní kuchař belgického krále. Na návštěvě v jeho bruselském hotelu mi číšník naservíroval celou vařenou telecí hlavu spolu s velmi kyselou studenou omáčkou z bylinek a šampaňského octa – a to přímo na stůl!

### UDÁLOST

## Kde vaří nejlíp?

Koncem června se nad Prahou nesla vůně těch nejvybranějších pochoutek – navíc v mistrovské kvalitě. Na Vyšehradě se totiž vyhlásoval vítěz Maurerova výběru nejlepších a nejzajímavějších restaurací Grand Restaurant. Letošním šampionem se stala restaurace Allegro pražského hotelu Four Seasons, v jejíž kuchyni kouzlí italský šéfkuchař Vito Molica. Gratulujeme! Přehled nejrestaurací si můžete pořídit v knihkupectvích za 147 Kč.



FOTO: MAREK KUČERA, ARCHIV FIREM

### NÁKUPY

## Čistě a vesele



**Na léto Podložka se zmrzlinovými motivy namlsá každého! La Vecchia Botega, 50 Kč.**

### Květinový výstřih

**Plastové kytičky v pastelových odstínech koupíte v prodejně Villeroy & Boch. 49 Kč.**



**Barevně Podložku v prázdninových barvách oceníte hlavně na chalupě, 38 Kč, OD Kotva.**