



Speciality Ukrajinek berou ve Vranově lidé útokem. Vaří v restauraci Bud' Laska

Vareniky, holubce, mlynci i vyhlášený kyjevský kotlet. Na zapití fermentovaný chlebový kvas, ovocný nápoj uzvar nebo domácí medový likér z vodky.



Neobvyklé vůně se teď linou z někdejšího Zámeckého hotelu ve Vranově nad Dyjí na Znojemsku. Provozovatelé gastronomické skupiny Lidi z Baru stojící za populárními brněnskými podniky v čele s Barem, který neexistuje, spustili neobvyklý charitativní projekt. V restauraci s novým názvem Bud' Laska zaměstnali 22 ukrajinských žen, které se svými dětmi našly v hotelu útočiště před válkou.

V turisticky vyhledávané oblasti blízko vranovského zámku si tak mohou zájemci pochutnávat na autentické ukrajinské kuchyni. Nápad se zrodil hned poté, co se nově zvaný Grandhotel Sluchátko naplnil v březnu celkem 74 Ukrajinci, z nichž více než polovinu tvoří děti. „Ženy si po příjezdu začaly v kolektivu spontánně vařit jejich typická jídla. Šlo jim to výborně, založení restaurace se proto vyloženě nabízelo. Dokonce samy sestavily základ jídelní nabídky. Jen jsme si museli pospíšet, abychom stihli otevřít na začátku letní sezóny,“ přiblížil provozní hotelu Tomáš Miška.

Z obědového menu si mohou hosté vybírat z 2 polévek, 7 hlavních jídel a 3 dezertů. Odpoledně-večerní menu pak zahrnuje pokrmy k pivu jako smažené šproty, bramboráčky nebo sušené kalamáry. „Ukrajinská kuchyně je obecně poměrně masitá a chuťově podobná té české. Některé dámy se divily, že potřebujeme do menu zařadit i vegetariánské pokrmy. Stěžejními surovinami jsou tedy vepřové a kuřecí maso, dále brambory, cibule, zelí, řepa, petrželka a kopr,“ dodal Miška s tím, že se s týmem snažil pojmout tradiční ukrajinská jídla v duchu moderních gastronomických trendů.

Čtveřici vybraných receptů navíc doladili známí šéfkuchaři a cukráři. Poprvé ochutnali speciality hosté o prvním červnovém víkendu a jejich zájem předčil očekávání kuchařek i provozovatelů. „Měli jsme plno v sobotu i v neděli, přestože byla chladnější. Denně jsme prodali 160 jídel, bylo vidět, že se hosté chtějí s ukrajinskými jídly seznámit, u stolu si proto často dávali různé pokrmy a navzájem je ochutnávali,“ sledoval zájem strážníků Michael Lapčík z Lidi z Baru.

Mezi nejčastější objednávky podle něj patřily vareniky naslano, plněné bramborovou kaší, sýrem a zelím. „Žádaný byl taktéž medový dort dle rodinné receptury. Celkem 40 kousků se vyprodalo a lidé si ho pochvalovali asi nejčastěji,“ dodal Lapčík.

Za plotnou se měla co ohánět také Anastasiia Milik, obrovský zájem lidí ji překvapil. „Mým úkolem bylo připravit vareniky na celý víkend. Udělala jsem jich přes 500 kousků. No a když jsem viděla, jak moc jsou populární a já nestíhám vařit vodu na ně, tak jsem se začala strachovat, že všechny připravené nevystačí,“ podělila se ukrajinská kuchařka.

Přestože jsou ženy za práci vděčné, s vařením u nich doma se to údajně srovnat nedá. „Doma se vaří v klidu, tady jsme udělaly přes 100 jídel za den. Na tempo jsem si však zvykla. V rychlém sledu objednávek se naučíte brzy orientovat,“ srovnávala se s novou výzvou také Yuliya Overkivska.

Obě patří k dalším 22 ženám, jež tvoří nyní personál restaurace. Ať už v kuchyni, nebo při obsluhování hostů. Ti však nemusí v komunikaci tápat. Součástí menu je totiž česko-ukrajinský slovníček, s jehož pomocí si každý dokáže bezproblémově objednat.

Restaurace Bud' Laska, což znamená v překladu prosím, bude prozatím otevřena o víkendech. Na celotýdenní provoz přejdou provozovatelé začátkem prázdnin.

Text a foto: Dagmar Sedláčková

