

# Ukrajinské menu se slovníčkem

Na jídelním lístku **restaurace Bud' Laska** jsou speciality, horilka jako aperitiv a k domluvě pomůže slovníček.

MARKÉTA DUŠKOVÁ

**VRANOV NAD DYJÍ** | Vareniky, holubce, mlynci i vyhlášený kyjevský kotlet. Na zapití fermentovaný chlebový kvas nebo ovocný nápoj uzvar. Autentickou ukrajinskou kuchyni v moderním pojetí nabízí nová restaurace Bud' Laska (v ukrajinštině „prosim“) ve Vranově nad Dyjí.

Vznikla v prostorách Grandhotelu Sluchátko, který se naplnil více než sedmi desítkami Ukrajinců prchajících před válkou, z více než poloviny dětmi.

„Ženy si po příjezdu začaly v kolektivu spontánně vařit jejich typická jídla. Šlo jim to výborně, založení restaurace se proto vyložně nabízelo. Dokonce samy sestavily základ jídelní nabídky,“ popisuje provozní Grandhotelu Sluchátko Tomáš Miška. Celkem tady pracuje 22 žen a jeden mladík z Ukrajiny.

Hosté se nemusejí bát, že budou tápat v komunikaci – součástí menu je česko-ukrajinský slovníček, s jehož pomocí si každý dokáže bezproblémově objednat. „Hosty tenhle jazykový aspekt re-



Grandhotel Sluchátko se tohle léto proměnil na ukrajinskou restauraci. Počet tak nabídnout nemůže, ale spoustu dobrého jídla ano. FOTO | M. DUŠKOVÁ

staurace obecně baví. Často nejdříve obsluze ukážou v menu, co by si přáli, a později už se rozmluví podle slovníčku. Kvůli případným nedorozuměním máme na směně vždy jednoho českého člena personálu, nicméně zatím nebylo potřeba tohoto využít,“ popisuje Michael Lapčík z gastronomické skupiny Lidí z Baru. Ta stojí za populárními brněnskými podniky v čele s Barem, který neexistuje a do skupiny patří i hotel.

Hosté si v rámci obědového menu mohou vybírat ze dvou polévek, sedmi hlavních jídel a tří dezertů. Mezi polévkami nechybí tradiční boršč, který při-

pravují s jelením masem. Druhá polévka – okroška – je studená, obsahuje okurky, smetanu, vejce, kuřecí maso, brambory a kopr. Kopr je v ukrajinské kuchyni nepostradatelný.

„Prozatím nejobednávanějším jídelm jsou vareniky neboli bramborové taštičky. Jsou plněné buď bramborovou kaší, zelím, nebo tvarohovým sýrem, posypané slaninou a podává se k nim kopyrový dip. Vareniky na sladko jako jeden z dezertů jsou plněné jahodami a podávají se spolu se zakysanou smetanou,“ popisuje Lapčík.

Holubci jsou zase zelné listy plněné

směsí mletého hovězího a vepřového masa, rýže a mrkve. Kyjevský kotlet pak rolka z kuřecího prsa plněná máslem s bylinkami a osmažená v těstíčku. K ochutnání jsou i plněné palačinkové závitky „mlynci“ plněné buď kuřecím a vepřovým masem, nebo směsí hříbků a sýra. Bez masa je v nabídce třeba venigret – salát z řepy, mrkve, brambor, cizrny a nakládané zeleniny.

„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,“ dodává Miška.

Odpoledně-večerní menu pak zahrnuje pokrmy k pivu, jako smažené šproty nebo sušené kalamáry, k ochutnání jsou také alkoholické míchané nápoje, třeba serdeňko. To obsahuje horilku, arónii, med, šumivé víno a jahody.

Restaurace je prozatím přístupná od pátku do neděle, od 22. června od středy do neděle. Poprvé zkušebně otevřela na konci května a pořad má plno. V průměru tady vydají 200 porcí jídla, rekord činil 250 porcí. Kapacita restaurace je přitom jen několik desítek míst, další ale postupně přibývají. „Prozatím plánujeme provoz na letní sezónu, pak uvidíme. V této nešťastné situaci je bohužel velmi složité vidět za nějaký delší horizont,“ uzavírá Lapčík.

INZERCE

**JURIS REAL**  
real estate

JURIS REAL, spol. s r.o.

Ihned vykoupíme či zprostředkujeme prodej rodinného domu, bytu, chaty. Vyřešíme právní vady, dluhy, exekuce. Okamžitá výplata zálohy. Již 23let zkušeností.

VOLEJTE ZDARMA

800 22 33 88

www.prodejtojinak.cz

## Areál přetvoří ve svět vína

DOKONČENÍ ZE STRANY 1

Město poskytne prostory, investor dostane dlouhodobý pronájem na padesát let s případným čtyřicetiletým předkupním právem a ponese náklady na rekonstrukci.

„Tímto způsobem jsme postupovali také při vzniku Enotéky znojenských vín a Znojenského městského pivovaru. Byli jsme za to oceněni agenturou CzechInvest jako příklad dobré praxe regenerace brownfieldu. Jedná se o jedinou smysluplnou formu rozvoje areálu,“ vysvětluje Malačka. Samo město by totiž na kompletní rekonstrukci areálu bývalého pivovaru nemělo.

Takhle místo v uplynulých letech prošlo radikální proměnou a je snad nejnavštěvovanějším ve Znojmě. Město se stalo jeho majitelem před dvanácti lety. Do zchátralého areálu dostalo prvního

investora o čtyři roky později, zmíněný Znojenský městský pivovar. Ten tady o rok později obnovil výrobu piva, předloni otevřel pivovarskou zahrádku a loni restauraci. Ožila i budova bývalé varny, kde město spolu s Národním zemědělským muzeem a společností Heineken zpřístupnilo v roce 2017 expozici



Zatím nepřístupné budovy skrývají působivé výhledy na historické panoráma města. FOTO | M. DUŠKOVÁ

pivovarnictví. Zmíněná enotéka pak poprvé přivítala návštěvníky před třemi lety.

Dosud nevyužitá budova teď přetvoří Lahofer. Plánuje, že do projektu s názvem Svět vína a kultury investuje v řádech stovek milionů korun.

Vedle expozice evropského přesahu se může ve znojenském areálu pivovaru objevit multifunkční sál pro degustace, konference nebo školení a taky galerie dočasných výstav nebo gastroprovozy.

Zapotřebí bude velmi úzká spolupráce nejen s kreativními muzeology, animátory a designéry, ale především architektky, historiky a památkáři. „Projekt je to velmi odvážný, až vizionářský, ale to jsou na svém začátku všechny podobné projekty. A Znojmo si jej bezpochyby zaslouží,“ hodnotí v propagačním videu k projektu vinařství.