



Kulinářský start zimní sezony v Peci pod Sněžkou se vydařil

Kdo o druhém prosincovém víkendu nesešel za pecí a přijel do Pece pod Sněžkou, neprohloupil. Gastronomické dny šéfkuchaře hotelu Horizont Jiřího Švestky zde totiž již podvanácté stylově odstartovaly zimní sezonu. A zájem hostů o kulinářské speciality snoubené s vybranými víny byl veliký. Hlavním a jediným partnerem akce bylo vinařství Chateau Valtice – Vinné sklepy Valtice. Tradiční vrchol gastronomického víkendu pak představoval sobotní degustační večer 9. prosince. Menu o pěti chodech průběžně komentoval šéfkuchař Švestka spolu se



Jiří Švestka

samotným ředitelem Chateau Valtice Markem Šťastným.

„Letos nás mile překvapil nejen vysoký zájem, ale i složení hostů, které bylo vpravdě ideální. Dorazili jak hosté ubytovaní v hotelu, tak i naši sousedé z Pece pod Sněžkou a celého Trutnovska,“ řekl Karel Rada, ředitel hotelu Horizont.

Start zimní sezony však nebyl jen symbolický, ale i faktický. V sobotu 9. prosince se totiž rozjely první vleky a lanovky v Peci, a to za opravdu speciální výhodné ceny. Otevřeny byly sjezdovky Javor, Smrk a Zahrádky. První sobotní lyžování navíc korunovalo krásné počasí. ■

» www.hotelhorizont.cz



**Degustační menu
pro 12. Gastronomické dny
v hotelu Horizont**
sobota 9. prosince 2017
od 19 hodin

**Jemná krémová polévka
z pečeného česneku s restovanými
slaninovými krutony**

*Sylvánské zelené, pozdní sběr 2015
Veltlínské zelené, výběr z hroznů 2015*



**Bramborové rösti s lososem,
šlehačkou s lososovým kaviárem
a zastřeným křepelčím vejcem,
doplněné koprovým olejem**

*Chardonnay, výběr z hroznů 2015
Rulandské bílé, výběr z hroznů 2015*

**Prsíčko a stehýnko z mladého kuřátka
připravované na přepuštěném másle
s čerstvými bylinkami a podávané
na chřestovém pyré s pórkem**

*Ryzlink vlašský, výběr z hroznů 2015
Ryzlink rýnský, VOC Valtice 2015*

**Spider steak z telecího masa
s fazolovým ragú a tuřínem pečeným
na přepuštěném másle**

*Merlot, pozdní sběr 2015
Frankovka, výběr z hroznů 2015*



**Nočky z odpalovaného
těsta na čokoládovém mascarpone
s čerstvými fíky marinovanými
v cukrovém roztoku a s jádřky
z granátového jablka
v dezertním víně a medu**

*Aurelius, pozdní sběr 2016
Rulandské šedé, výběr z hroznů 2015
Cabernet Sauvignon x Merlot,
výběr z hroznů 2015 barrique*

Česká kuchyně na Expu 1967 v Montrealu

Proč je dobré připomínat úspěchy české kuchyně na světových výstavách? Protože posilují renomé naší republiky. Už v březnu 2009 pro to Česká centra, organizace Ministerstva zahraničí ČR a webový portál Foodology realizovaly společnou akci k padesátému výročí světové výstavy Expo 58 v Bruselu. Současné gastronomické trendy volají po retro náladách a zároveň se



obracejí k mladé a odvážné současnosti. Proto volba připomenutí si úspěchů českých a slovenských kuchařů, cukrářů a číšníků na montrealském Expu 1967 padla na místo, které obě podmínky bez dalšího splňuje. A sice na Francouzskou restauraci Obecního domu v Praze s šéfkuchařem Patrikem Bečvářem. Vedle něho se při přípravě menu, krom dalších osobností, v kuchyni objevil Václav Košnář, který během své kariéry pracoval vedle největších es montrealské sestavy. Slavnostní galavečeře ve Francouzské restauraci Obecního domu v Praze se konala 9. listopadu 2017, padesát let a čtrnáct dní poté, co se brány pro Československo veleúspěšné světové výstavy v Montrealu zavřely. Pro ty, kdo chtěli ochutnat, čím tehdy českoslovenští



kuchaři uchvátili svět, se ve Francouzské restauraci Obecního domu v Praze montrealské menu podávalo ještě po celý následující týden.

>>> www.czechcentres.cz

 **ČESKÁ CENTRA**
CZECH CENTRES



Recepce ke státnímu svátku Maďarska

Velvyslanec Maďarské republiky v Česku, Jeho Excelence pan Miklós Boros, pořádal 20. října 2017 v pražském hotelu Boscolo recepci ke státnímu svátku Maďarska, k 61. výročí maďarské revoluce v roce 1956. Po hymnách Maďarska a Česka spolu s ním promluvil předseda Senátu Parlamentu České republiky Milan Štěch. Oba zdůraznili význam této třetí velké revolvy v sovětských satelitech v Evropě.

>>> www.madarsko.cz

