



**Předkrm od mistra** Jan Punčochář patří k nejuznávanějším kuchařům v Česku. Včera v restauraci La Bouchée v Brně přichystal na festivalu Jídlo z blízka menu, jehož součástí bylo i telecí lýtko pečené v kořenové zelenině s pyré z jablečného moštu a fenyklem.

Foto: Jiří Salík Sláma, MAFRA

## Do kuchyně přímo z trhu. Tak se vaří „z blízka“

**BRNO (ek)** Prestižní gastronomický průvodce vydávaný společností Michelin každoročně uděluje takzvané michelinské hvězdičky nejlepším restauracím. Ty jsou ovšem pro spoustu lidí příliš drahé, a tak průvodce používá i ocenění Bib Gourmand pro cenově dostupnější restaurace.

A právě takovým významným se pyšní pražská restaurace Le terroir. Její kuchařská star Jan Punčochář včera přijel do Brna na gastronomický festival Jídlo z blízka. V restauraci La Bouchée vařil čtyřchodové menu a bylo z čeho ochutnávat.

Nejprve se servíroval marinova-

ný siven s rajčaty, následovalo telecí lýtko pečené v kořenové zelenině s jablečným moštem a po něm kachna s kandovanými paprikami. Vše zakončil třeseňový knedlík a citronová zmrzlina se zakysanou smetanou.

„Někdo sbírá drahokamy, já hledám tradiční osvědčené chovatele a pěstitele v této zemi, abych získal to nejlepší pro svá menu,“ charakterizoval Punčochář svůj přístup k vaření. Ještě včera kuchař dokupoval ingredience na Zelném trhu v Brně.

Jeho návštěva v Brně je součástí doprovodného programu festivalu, který má za cíl představit ty nej-

### FAKTA

#### Doprovodný program na nejbližší dny

- dnes** 18.00 České a moravské delikatesy, My Food Market, ul. Zvonarka
- zítra** 16.00 Lokální a etické pečeni a la Tři ocásci, My Food Market
- pozítki** 17.00 Jak na domácí těstoviny, studio Borgo Shop, Kopečná ulice
- 18.30 Degustace vín z vinařství Gotberg v Bistru Franz, ul. Vevří
- 19.00 Vinařství Dva duby z Dolních Kounic, Pavillon, Jezuitská ul.

kvalitnější suroviny vyprodukované na jižní Moravě. V osmnácti restauracích mohou lidé ochutnat tříchodové menu složené z místních potavin.

Kromě toho zvou organizátoři na dílny, kde se zájemci mohou naučit připravovat pokmy pod vedením špičkových odborníků. „Dílny zaměřené na těstoviny, pečivo, bylinky a francouzský tarte flambée jsou už plné. Jinak místa stále zbývají,“ podotkla organizátorka ze sdružení Slow Food Lucie Frgalová. Letos pořadatelé nachystali také večery zaměřené na degustaci vína. Tento čtvrtek účastníci ochutnají 36 vzorků.