

● FIČÁK PLNÝ FRIKULÍNŮ: CO ŘÍKAJÍ NOVÁ SLOVA DESETELETÍ ●



# Instinkt

Číslo 1/IX 7. ledna 2010/32 Kč  
Slovensko 1,59 €, předplatné 1,53 €

**Oběti PARSIFALA**  
Osudy lidí, kteří se nechali  
lapit do sekty

**Divoká VLADIVOJNA**  
Zpěvačka, která pro svůj  
svět vytvořila i nový jazyk

## SMRT MILENY DVORSKÉ

**Zemřela ve vteřině. Ve svém  
krásném křesle. Možná si to přála**  
– říká její životní přítelkyně,  
režisérka HELENA GLANCOVÁ

Foto: Archiv rodiny





# DÁTE SI srnčí, dančí, divočáka, nebo bažanta?

Až do konce ledna trvá sezona honů. Čerstvou zvěřinu koupíte v Makru, v řeznictví v Jungmannově ulici 29 (Praha 1) nebo v řeznictví Jana Kubánka (Sibřina 80, Praha-východ, [www.grilservis.cz](http://www.grilservis.cz)).

Výborně upravenou zvěřinu zase podávají v restauraci Stará Myslivna na Konopišti ([www.staramyslivna.com](http://www.staramyslivna.com)). V loveckém interiéru jako z doby Františka Ferdinanda d'Este ochutnejte zvěřinovou paštiku s rebarborovo-jablečnou marmeládou (95 Kč),

zvěřinovou klobásku (85 Kč), srnčí, dančí či bažanta (150 – 165 Kč) nebo řízečky z divočáka (180 Kč). Bažanti pocházejí z přílehlé bažantnice, nejlepší ve střední Evropě, lovit sem jezdí i princ Edward.



FOTO: ARCHIV RESTAURACE

## Tanec k večeři

Na tradici tanečních večerů navázal hotel Radisson Blu Alcron, který již za první republiky patřil k vyhlášeným podnikům. Každý pátek od 19 do 22 hodin si v restauraci La Rotonde můžete zatančit na hudbu 20. až 40. let a vychut-

nat si jídlo z jídelního lístku sestaveného šéfkuchařem Romanem Paulusem. Tříhodové menu začíná na 600 korunách, vybrat si můžete mezinárodní i tradičně české pokrmy, například marinovanou a smaženou telecí hlavu s řapíkatým ce-

lerem a sherry octem, papardelle s kachním ragú a hříbky, svíčkovou nebo skotského lososa, mandlové tiramisu a další pochoutky. Pokud neumíte kroky, profesionální taneční pár vás naučí základy swingu, foxtrotu, blues i jivu.

## Samurajské nože

Tradiční výrobce kvalitních nožů Fiskars se inspiroval po staletí ověřeným uměním zhotovitelů samurajských mečů. Strohý japonský design se spojil s praktičností fin-

ského výrobce, jehož legendární oranžové nůžky se dostaly do žebříčku 100 nejlepších designových kousků století, a zrodila se řada špičkových nožů Fiskars Takumi. V nabídce je devět nožů, lehkých, dostatečně úderných pro všechny druhy surovin: univerzální Santuko (899 Kč) nebo Deba (599 Kč), zeleninový Usuba (899 Kč), Yanagiba (899 Kč) pro filetování a porcování ryb, nůž na chléb (899 Kč), okrajovací a loupací (459 Kč). Všechny nože mají protiskluzovou rukojeť s potahem Softouch a s posílenou spodní stranou pro lepší kontrolu a bezpečnost. Čepel z kalené oceli je broušená a ostřená šikmo k jedné straně, výborně a přesně krájí a seká a vydrží extrémní zatížení. Koupíte je v domácích potřebách.

KRISTINA ŠEMBEROVÁ

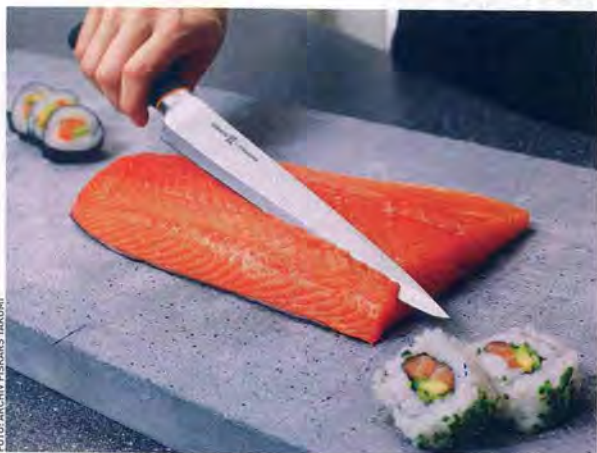


FOTO: ARCHIV FISKARS TAKUMI

## ZÁPISNÍK LABUŽNÍKA

VLADIMÍR POŠTULKA

Dnes to nebude o jídle. **Souostroví Grenadiny**, ležící v jižním Karibiku, se mimo jiné proslavilo také tím, že po něm byla nazvána limonáda. U nás se grenadina připravuje většinou tak, že se smíchá jakýkoli ovocný sirup se sodovou vodou a přidá se pár kostek ledu. **Pravá grenadina** však vyžaduje pravý grenadinský sirup, který v Evropě málokde koupíte. Sirup má červenou až nařafovělou barvu, protože je vyroben především z granátového jablka (grenade) a dalšího rudého ovoce. Někdy má mírně nahořklou příchuť agáve, základem je ovšem vždy třtinový cukr. Několik kapek tohoto sirupu se přidává také do alkoholických nápojů, především do nejoblíbenějšího karibického koktejlu zvaného rhumpunch (čti rampanč), jehož základem je bílý karibský třtinový rum a jemná ledová tříšť.

V prosincových dnech jsem seděl pod kýčovitým vánočním stromkem a poslouchal ryčné reggae We Wish You A Merry Christmas, teplota vzduchu byla 35° Celsia. A pil jsem pravý rampanč, namíchaný Jantim, chlapičkem šikovným a statným, který vypadá jako Whoopi Goldberg. Janti má svůj vlastní ostrůvek Happy Island na mělčině poblíž ostrova Union, na jihu Grenadin. Pět let trpělivě vozil v člunu na jedno místo beton a zahušťoval ho obrovskými lasturami mušlí conch, kterých jsou všude hromady. Postupně svůj ráj rozšiřoval. Dnes má na ostrůvku domeček a v něm bar – neplatí prý daně a vláda to toleruje. Janti pohrdá běžným rampančem, jaký nabízí většina barů v Karibiku: barmani prostě smíchají rum s jakýmsi předem připraveným moštem, který mají v kanystru pod pultem. A přidají pár kostek ledu. Janti použil **pravý Sirup Grenadine**, přidal ledovou tříšť a posypal hladinou koktejlu strouhaným muškátovým oříškem. Někteří z mých přátel se domnívají, že punč musí být s ovocem, ale to je omyl. Název vznikl z indického slova panča (pět), neboť v tom indickém punči bylo vždy pět ingrediencí: voda, cukr, koření, alkohol a čaj. V češtině říkáme „pančovat“ něčemu, co je znehodnoceno ředěním. Takový by však rampanč rozhodně být neměl.

