



Minulost není jen Bohdalová či Pelíšky.

První ukázka z nové knihy Václava Klause Kde začíná zítřek **Strana 10**

4 ROZHOVORY

- Petr Gandalovič **str. 11**
- Václav Bartoň **str. 16**
- Ryszard Legutko **str. 26**
- Iva Bittová, Relax **str. 11**

LIDOVÉ NOVINY

SOBOTA 31. ŘÍJNA A NEDĚLE 1. LISTOPADU 2009

víkend

CENA 15 Kč (Předplatné 14 Kč*)

Dlouhý se vrací na scénu. Vláda ho chce do Bruselu

Fischer si eurokomisaře vybírá sám • První reakce stran? Nejsou proti

PETR KOLÁŘ, TEREZA ŠUPOVÁ

PRAHA Zatímco se politické strany nestále přou, či kandidát by měl být navržen na post eurokomisaře, premiér Jan Fischer jedná na vlastní pěst. Podle informací LN z Úřadu vlády už je Fischer o osobě českého kandidáta na eurokomisaře dokonce rozhodnutý. Stát by se jim mohl bývalý ministr průmyslu a obchodu z první poloviny 90. let Vladimír Dlouhý.

Případná kandidatura někdejšího nejoblíbenějšího politika v zemi a stávajícího šéfa firmy Goldman Sachs pro střední Evropu by přitom nevdala ani velké části politiků. Ve funkci eurokomisaře by si Dlouhý uměl představit představitel ODS, TOP 09 a komunistů. Sociální demokrat Zdeněk Štormach nachází už komenta-

» Eurokomisař?



Vladimír Dlouhý

Respektovaný ekonom, před listopadem člen KSČ. Ministr v prvních vládách po listopadu 1989, člen OF, posléze ODA. Dnes šéf Goldman Sachs pro střední

ji Alexandra Vondru, druzí stávajícího eurokomisaře Vladimíra Špidlu. Dohoda na společném kandidátovi se mezi nimi zdá takřka vyloučená. Fischer LN už minulý týden potvrdil, že pokud si strany nevyberou, zvolí jeho vláda sama. Z jeho slov se zdálo, že by favoritem mohl být Špidla. Už tehdy ale premiér podotkl, že vláda může přijít „s divokou kartou, se svým kandidátem“.

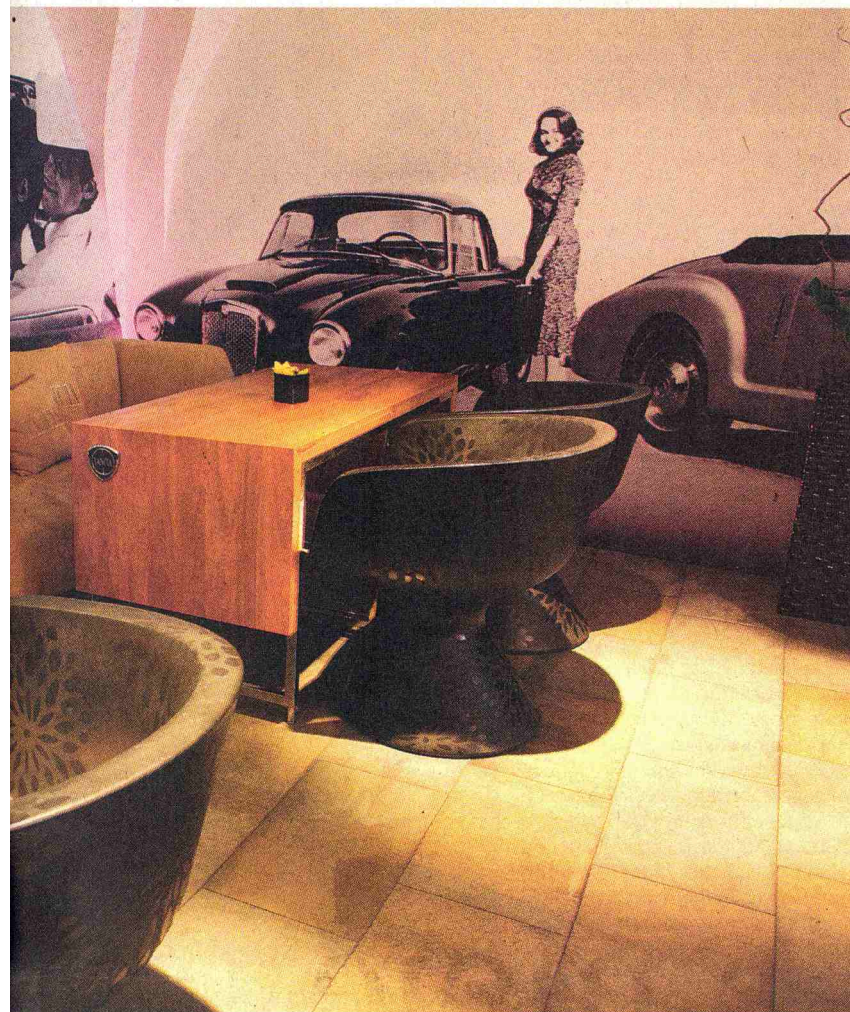
„Je to pro mne překvapení, ale ostudu by nám pan Dlouhý neudělal. Je to osobnost, která na to má. Jen je otázkou, zda by víc hájil zájmy ČR, nebo spíš privatních firem,“ konstatoval místopředseda ODS Ivan Langer. Za odborníka považují kandidáta i komunisté. „Vladimír Dlouhý jako bývalý ministr je člověk, který se v zahraniční politice i ekonomice vyzná

Fischer nejoblíbenější



nepochutnala zvěř

Už jsem si dopustit na **Erdödyho palác** v centru Bratislavy. Vybírají tři nejlepší bratislavské restaurace. Když bylo posezení na terase v posledních letech, šéfkuchaře moc pochválit nemohu.



Interiér restaurace, ale bohužel ruší několik velkoplošných televizí a nepřívětivé ostré světlo. Foto LN - Tomáš Hájek

Lancia Café	
Prácheňská 1	
Bratislava, Slovensko	
Ne 8.00-01.00	
www.lancia cafe.sk	
Baranik,	
Restaurace	
www.praguespoon.com	
Celkový dojem	5/5
Jídlo	4/5
Obsluha	4/5
Atmosféra	4/5



se prostě liší podle toho, kdo zrovna ten večer vládne zdejší kuchyni.

Kuře s loužičkami tuku

Pokud je to opravdu pravda, tak doufám, že kuře se zeleným kari (12,12 eura) bývá obvykle lepší. Moje bylo neuvěřitelně mastné, na povrchu se leskly loužičky tuku a jediná chuť, kterou se mi podařilo zachytit, bylo chilli. Maso bylo tuhé a vláknité, což mě nemile překvapilo, protože předkrm z kuřecího saté (7,47 eura), kterým jsem jídlo zahájila, byl velmi jemný. Kro-

GASTRODETEKTIV

Jak si užít zvěřinu

Kristina Šemberová

Od září pročišťují myslivci les, takže zvěřina na trhu je právě teď – a bude až do prosince – nejčerstvější a nejchutnější. Kde sehnat tu nejlepší a jak ji proměnit v lahůdku, po které obližnete talíř i s hrncem?

Tomáš Záhorský, šéfkuchař restaurace Stará myslivna

Chuť zvěřiny: Maso je aromatictější a chutnější než hovězí nebo vepřové.

Výběr masa: Výběr druhu zvěře i částí zvířete se odvíjí od toho, co chcete vařit. Pernatá na pečení, vysoká na omáčky a minutky. Černá zvěř se hodí na všechny způsoby. Nejdostupnější bývá bažant.

Kde nakoupit: Prodej se řídí povolením k odstřelu, koupíte ji na podzim a v zimě. Většina obchodů nabízí bohužel pouze mraženou, čerstvou a kvalitní ale seženete na podzim třeba v Makru. Maso bývá v obchodě už odležené. Čerstvou zvěřinu prodáváme i u nás (www.staramyslivna.com). Cena se odvíjí od druhu nebo části kusu, od 100 korun za kilogram do 600 korun (jelení roštěnec).

Úprava: Maso musí být odležené. Od doby odstřelu zhruba 1–2 týdny podle teploty v lednici, v chladných dnech (0–5 °C) i venku. Nestaženou vysokou a černou zvěř pověste za nohy, bažanta za krk, aby vnitřnosti netlačily na prsní části, zajíce za zadní nohy, aby vnitřnosti netlačily na stehna. U vysoké a černé zvěře se vyhněte postřeleným místům. Místo koření použijte čerstvé bylinky, aby si maso zachovalo svoji chuť a vůni.

Zvěřinová specialita - Bažant na zelenině: Bažanta hodně našpikujte slaninou, aby nebyl suchý, a osolte. Do pekáčku nasypete na kostičky nakrájenou cibuli, mrkev, petržel, hrst anglické slaniny a pár snítek čerstvého tymiánu, navrch položte bažanta. Podlijte litrem zeleninového vývaru a litrem červeného vína, zakryjte poklicí a pomalu pečte přibližně hodinu na 160 °C. Během pečení podlévejte a přelévejte vínem, aby bažant zůstal šťavnatý a nadržel vůni bylinek a vína.

Pierre Meme, myslivec a bankéř

Chuť zvěřiny: Zvěřina je nejlepší maso, nepochází z chovů – v podstatě biopotravina bez přebytečného tuku. Oproti jinému masu odpovídajícího druhu zvířete cítíte pravou chuť, intenzivní dle pohlaví a věku zvířete.

Výběr masa: Zeptejte se, odkud daný kus pochází, kdy byl uloven, jeho stáří a pohlaví. Na omáčky se hodí hřbet a kýta, na minutku panenka, na guláš krkovička nebo plec.

Kde nakoupit: U osvědčeného dodavatele, například v řeznictví v Jungmannově ulici 29 (Praha 1). Zmražené se raději vyhněte. Nejlepší je maso od myslivce, poptejte se na vesnici či u známých. V Makru prodávají dobré maso, ale nezjistíte tu pohlaví a věk.

Úprava: Recept upravte podle pohlaví a věku zvířete, zvláště u starších divočáků nočíte s delším pečením.

