

# Průvodce gurmána šestnáctkou

Vážení čtenáři, dovolte nám představit naši novou rubriku - průvodce po zajímavých restauracích našeho regionu Prahy 16. Pokaždé zde také naleznete recept na typické jídlo představeného podniku. Věříme, že se vám nová rubrika zalíbí a budeme od vás dostávat tipy na vaše oblíbené hospůdky, které stojí za povšimnutí.

Napoprvé zamíříme do mexické restaurace.

## Amigos

Historie Amigos se začala psát v září roku 1996, necelý rok poté, co se zakladatel podniku Jan Kutina vrátil ze Spojených států, kde prožil plodných sedm let (o nichž napsal dvě knihy). Ač v USA hodně pracovně cestoval, vrátil se pravidelně každý rok na podzim do jedné a té samé mexické restaurace „Pancho Villa“ ve státě Maryland, kde „přezimoval“ jako číšník. Tu ale po pěti letech její stáří majitel prodal.

Tehdy se panu Kutinovi podařilo přesvědčit šéfkuchaře Pepina, aby spolu s ním vyrazil po Spojených státech s mexickým trailerem vybaveným jako kuchyně. „Tak jsem se naučil mexická jídla nejenom baštit, ale i vyrábět. Byl to ten nejlepší mexický kuchař, jakého jsem kdy poznal. Mohu to tvrdit, protože kdekoliv jsem předtím



Interiér doznal velkých změn v duchu moderního novodobého Mexika

i potom byl, všude jsem si zašel do nějaké mexické restaurace, ale takové dobré domácí jídlo, jako uměl Pepino, jsem nikde nenašel. Postupně jsem si uvědomil, jaké know-how jsem získal. Má víze byla jasná. Až se jednou vrátím domů, musím otevřít mexickou restauraci,“ říká pan Kutina.

Po návratu domů tedy vyhledal svého dlouholetého kamaráda a skvělého kuchaře Richarda, který v roce 1992 vyhrál 2. místo na evropské soutěži šéfkuchařů a prošel mnoha slavnými pražskými hotely jako šéf kuchyně. Slovo dalo slovo, a tak 9. 9. 1996 vzniklo Amigos.

Nasnadě je ovšem otázka, proč se nyní ocitli právě v Radotíně. „Já i Richard jsme oba z Krče. Jako kluci jsme na kolech snad tisíckrát jeli do Radotína nebo přes něj dál do Řevnic či na Karlštejn. Je to prostě naše štace a zároveň kus dětství... At je to jak chce, když jsme objevili inzerát na pronájem této restaurace v Radotíně, neváhali jsme ani vteřinu. Rádi jsme po 14 letech opustili Vinohrady a tady jsme proto, abychom zůstali,“ odpovídá pan Kutina.

Mexická kuchyně je jedna z nejpopulárnějších světových kuchyní. Je bohatá a variabilní. Tak jako se stejná jídla od různých kuchařů liší u nás, liší se i v Mexiku. Základy jsou dané, ale variabilita je nekonečná. Po celých USA je nejpopulárnější takzvaná tex-mex kuchyně z Texasu, která báječně vyhovuje i našim zmlsaným evropským jazyčkům.

V Amigos jídla připravují dva šéfkuchaři, Filip a Roman, kteří jsou

v podniku od samého začátku a mexické receptury se jim dostaly až do morku kostí. Vše, co lze vyrobit podomácku, si ve zdejší kuchyni tvoří sami a recepty od Pepina dělají své. Jasně o tom svědčí následující majitelova historika: „Jednou se starší manželský pár z Texasu, který cestoval po Evropě, ocitl i u nás v Amigos. Po jídle si mě nechali zavolat, aby mi řekli: „Pane, takovou quesadilla neuměla ani naše babička!“

Nevaří tu ale jen mexickou kuchyni, pochutnat si lze i na různých steacích, smě-



Restaurace Amigos - pohled zvenčí

sích... Jídelní lístek se zdá na první pohled velký, ale vše má svůj řád a logiku a za chvíli je velice snadné se v něm orientovat. Pokud ne, vždy jsou tu servírky, které vše rády vysvětlí, poradí a doporučí.

Při návštěvě lze získat výhodné věrnostní kartičky na oběd i večeři. Jan Kutina všechny zve slovy: „Nejsme žádní „zlatokopové“, ceny máme mírné, porce veliké, k tomu nepřeborné množství nápojů od cocktailů až po pivo jako křen.“ A dodává: „Rozhodně není třeba se bát, že by mexických jídel člověku uhořela pusa. Naopak - tyto pokrmy jsou příjemné, šmravé, zdravé, čerstvé a velmi chutné.“

Článek na základě rozhovoru s majitelem restaurace připravila

Vera Peroutková

Amigos - Tex-Mex restaurant

adresa: Horymírovo náměstí 1416, Praha-Radotín (u viaduktu)

www.amigos.cz

otevírací doba:

neděle až čtvrtek 11.00-23.00 hodin

pátek a sobota 11.00-24.00 hodin

## Quesadilla [kesadíja]

Recept je upravený tak, aby si ho z dostupných surovin mohl každý sám snadno a rychle doma připravit (cca 10 minut):

- 2x moučná tortilla (průměr 25 cm)
- 150 g strouhaného sýra
- ½ cibule
- 125 g čerstvého masa
- špetka soli
- špetka mexického koření nebo koření Texas-grill
- 1 polévková lžice drčených rajčat (z konzervy)
- 1 polévková lžice oleje

Rozpalte pánev s lžící oleje, vložte na ní maso nakrájené na malé kousičky a restujte. Když je maso skoro hotové, tak jej osolte, okořeňte a při-

## Z šéfkuchařova receptáře



né chipsy. Pánev musí být suchá. Zapalte mírný oheň pod suchou pánví, na níž máte jednu tortillu. Na tu nasypte rovnoměrně a rychle strouhaný sýr a na sýr masovou směs. Vše přiklopte druhou tortillou a dlaní svou quesadillu pootáčejte a každou chvíli obračejte. Nikoliv však hodem jako palačinku, nýbrž přes dlaně. Žádná tortilla se vám nesmí připálit. Za pár minut jste hotovi. Sýr vevnitř se roztál, ani jedna tortilla není připálená, ale jsou zabarvené mírně dohněda. Quesadillu rozřezejte na 8 dílů a podávejte se zakysanou smetanou.



dejte nakrájenou cibuli. Ještě půl minuty smažte. Vmíchejte drčená rajčata a pánev odstavte. Vaše masová náplň je hotova. Vezměte si druhou pánev, která musí být tak velká, aby se na ni pohodlně vešla vaše 25 centimetrová moučná tortilla. Není vhodné použít kukuřičnou tortillu, jelikož při opékání ztvrdne a vzniknou z ní drob-

P.S.: U nás v Amigos dostanete quesadillu velmi podobnou, ale přeci jen trochu jinou. To jen díky některým surovinám, které se běžně nevyskytují v obchodě. (Např. jalapeño papričky, tekutý cheddar a hlavně koření...) Podáváme ji ještě navíc s domácí salsou a domácím guacamolem.

Jan Kutina

### Úroveň: lehká

	9		6		8		4	1
	1						9	5
								7
7			4	2				6
6		2					1	4
1					9	6		8
	6							
9		5						3
4	3		7		2		6	

### Úroveň: těžká

1		4	9					
	9						4	2
2		7		4	6			
6				8		2		7
		3				1		
8	9		5					6
			1	9		7		3
7		1					2	
						7	6	4

Jméno..... adresa.....  
tel. spojení.....

Děkujeme luštitelům křížovky za účast v soutěži a přejeme všem hodně zábavy při luštění sudoku.

Správné řešení křížovky z minulého čísla zní: „JÁ MÁM ŽLOUTENKU“

V příštím čísle zde naleznete správné řešení sudoku.

### Výherci z minulého čísla:

Miluše Cibulková  
Věštlínská 1328/7  
Radotín

Anna Boleslavská  
Zderazská 1021/16  
Radotín

Květa Bartůšková  
Ke šterkovně  
Lipence

V případě, že se chcete zúčastnit slosování o věcné ceny, zašlete nebo doneste vyluštěné sudoku na adresu redakce: V. Balého 23, 153 00 Praha-Radotín. Na obálku napište heslo SUDOKU, kontaktní adresu nebo telefonní číslo a přiložte lehký i těžší variantu sudoku s vyplněným jménem, adresou a tel. spojením. Do slosování budou zařazeni pouze úspěšní luštitelé. Výherci si svoji výhru mohou převzít na adrese redakce. Správná řešení, zašlete do redakce nejpozději do 2.2.2011

Balzám

Sudoku poskytl  
Vydavatelství Balzám

Ceny do křížovky věnovala  
Městská část  
Praha 16  
(Radotín),  
Václava Balého 23



## NEŽ VYJEDEME DO HOR

Vybíráme běžky

Důležité je umět správně zařadit nejdříve sebe. Jiné lyže si zvolím jako turista-začátečník, pokročilý lyžař a zcela odlišné lyže si vybírám jako výkonnostní nebo zkušený závodník. Věřte, že i do vybavení na běžky se dají investovat nemalé prostředky, ale to nejdůležitější nemusí znamenat to nejlepší.

### Délka lyží

Od vaší lyžařské vyspělosti se odvíjí i délka vašich lyží. Delší lyže jsou hůře ovladatelné, ale zase mají lepší skluzné vlastnosti. Pro klasiku se obvykle doporučuje o 20-30 cm vyšší než je délka postavy, pro bruslení je vhodné mít lyže shodné s výškou postavy či o 5-10 cm delší. Je však důležité vzít v úvahu ještě jeden parametr - a tím je váha, kterou budete lyžít při jízdě zatěžovat. Váha je rozhodujícím činitelem při výběru běžek a je proto důležité na tuto skutečnost myslet při volbě toho správného modelu. Pod vázáním by měl při zatížení vzniknout „oblouček“ - mazací komora, do níž aplikujeme stoupací vosky. Správná velikost stoupací zóny je důležitá pro výsledný zážitek z jízdy. U lyží na bruslení toto pravidlo neplatí, jelikož je odraz veden z celé hrany lyže.

### Skluznice

Je vždy vyrobena z polyethylenu, ale může mít různé příměsi. Síla skluznice je zhruba 1-1,5 mm a co se týče její struktury, je rozdílná dle výrobce a modelu, ale s přihlédnutím k co nejuniverzálnějšímu použití. U turistických modelů jsou v oblasti stoupací komory zářezy neboli „šupiny“. Těmto šupinám se říká např. multigrip či no wax (záleží na výrobci). Skluznice se šupinami se nemusí mazat stoupacími vosky a je vhodná pro sváteční lyžaře, kteří upřednostní nenáročnost přípravy lyže před kvalitou skluzu.

Dle nejčastěji provozovaného způsobu jízdy je vhodné si vybrat i typ lyží: na bruslení (skate), klasiku, combi a back country - lyže pro pohyb ve volném, neupraveném terénu.

### Bruslení

Poznáme je hlavně podle špičky, která je u těchto typů lyží jen velmi málo prohnutá, protože přes ni není veden skluz. Lyže pro bruslení nemají po celé délce výrazné prohnutí, jako je tomu u „klasiček“, neboť proslápnutí lyže nehraje roli.

### Klasika

Mají výraznou špičku s ostřejším vrcholem, přes kterou je veden správný skluz a „odšvihnutí“ nohy po odrazu. Další faktorem je výrazné klenutí lyže v oblasti mazací komory, které umožňuje při přenesení váhy na lyži přilnutí mazací komory s voskem k povrchu sněhu, což zajišťuje odraz. Technické zvládnutí odrazu při klasice není jednoduchou záležitostí, proto méně zdatní lyžaři mají oblast mazací komory mnohem širší, než je tomu u těch pokročilejších, neboť nedokáží lyži správně zatížit.

### Combi

Combi lyže se velmi podobají lyžím na klasiku, jelikož jsou určeny, vlastně musí být, z velké části hlavně na tento styl, ale jsou o něco tvrdší, a proto si můžete vzít o něco kratší délku než u klasických lyží, která Vám při bruslení bude méně „překážet“. Na combi lyžích si občas zabruslí i „zaklasikuje“ sportovně založený turista. Problém je také s mazáním. Nepočítejte s tím, že combi styl použijete při jednom výletu. Pokud na lyže nanese stoupací vosk, už si na nich nezabruslíte, a naopak, bez vosku se klasicky téměř nepohnete z místa. Combi lyže jsou vhodné pro ty, co se jeden den rozhodnou bruslit a druhý jet klasicky a podle toho lyže náležitě připravit.

### Back country

Jsou širší, pevnější, pohodlnější a stabilnější. Někdy se vyrábí v provedení s oceľovými hranami, které usnadňují pohyb po neupraveném, např. zmrzlém povrchu. Nutno podotknout, že v tomto případě se nejedná o nějaký stylový pohyb, ale spíše o chůzi na lyžích.

Dan Hájek  
Ski a Bike Centrum Radotín