



## Degustační večer dal ochutnat z opravdové hongkongské kuchyně

OPAVA - Ti Opavané, kteří s údivem hledí, co nabízí rychlovky v asijských fastfoodech a chtěli sami poznat, jak se vaří „pravá“ čína, dostali šanci 4. listopadu v Restauraci U náhonu.



„Po dlouhém a předlouhém hledání společného volného termínu na uspořádání degustačního zážitkového večera hongkongské kuchyně jsme konečně jeden termín našli,“ říká Jan Pařízek, vedoucí gastrocentra Slezské univerzity v Opavě a hned vysvětlil, proč se večer nekonal v tradičním zázemí univerzitního gastrocentra: „Gastrocentrum je natolik vytíženo, že i ve večerních hodinách je zde výuka nebo jiné předem dané aktivity. Tentokrát nám termín kolidoval s barmanskými kurzy pro studenty i pro veřejnost,“ objasnil Jan Pařízek.

Do slezské metropole osobně zavítal šéfkuchař a majitel restaurace Lotos restaurant v Ostravě Jan Marjo ([www.lotosrestaurant.cz](http://www.lotosrestaurant.cz)) a připravil zajímavé degustační menu z této asijské destinace. Aby nedošlo k omylu, Jan Marjo se vařit učil přímo od hongkongských kuchařů, praxi získal jako zaměstnanec čínské restaurace a pod pomyslnou pokličku tamní kuchyně nahlédl skutečně důkladně. Nakonec se před pěti roky rozhodl otevřít v Ostravě restauraci v

tradičním hongkongským hávu, ve které kromě receptur dbá na dodržování tradiční suroviny, postupů a kultury přípravy jídel.

V Opavě připravil zajímavé menu, ve kterém nechyběla například pečená pekingská kachna, kuřecí maso ve sladkokyselé omáčce s barevnou paprikou, ananasem a liči, ale také jídla s daleko tajemnějšími názvy - har gow („krevetové“ knedlíky), zha guo-tie (čínské knedlíčky plněné nejčastěji masem) či shui mai (masový plněný závitok, pečený na otevřeném ohni). K tomu se podávalo saké, švestkové víno nebo pivo, které je v Hongkongu velmi oblíbeným nápojem. Na závěr pak hosté ochutnali několik druhů čajů, mimo jiné i poměrně vzácný bílý čaj, který směl v historii Číny pít pouze císař. V asijském duchu bylo nejen menu večera, ale i stolování. „Stolovalo se po čínsku, na stolech byly připraveny různé omáčky a přílohy, a každý si mohl vzít a jídlo dochutit tím, na co měl chuť. Jídlo mohli hosté nabírat tradičními čínskými hůlkami, ale samozřejmě měli k dispozici i evropské příbory,“ říká Jan Pařízek.

Večerem provázel Mgr. Alexandr Burda a slova se opět ujal s naprostým profesionalismem a jistotou. K informacím o tom, co se zrovna podává, z jakých surovin a jak se to připravuje, měl vždy připravenou i nějakou zajímavost či informaci, jak se to které jídlo na našich jídelních lístcích „poevropštilo“. Ostatně také on má za sebou letitou praxi v čínské restauraci, mnozí Opavané si jistě vzpomenou na první zdejší restaurant Paviilon deseti vůní na Olomoucké ulici.

