

# Srpen 2022 E L L E GOURMET

Selekce nejzábavnějších novinek z kulinárního světa, tipy, kde jít v moravské metropoli, a fascinace Marka Pavaly vařením v přírodě.

# I love BRNO



Letní cesty vedou do Brna. Alespoň podle nového průvodce Brno 100 – Gastromapa Lukáše Hejlíka. Jeho fotografku Adriana Fialovou jsme požádali o tipy na nejlepší místa v moravské metropoli, kde můžete strávit krásné kaloriami nabité chvíle.

**1.** Můj den začíná kávou v **Monogram Espresso Bar**. Malá příjemná kavárna s nejmilejší obsluhou a výbornou kávou.

**2.** Snidaně! Moje kroky vedou do **Eggo food truck & bistro**. Zaručuju vám vizuálně uspokojivé jídlo a neobvyklé chutě, díky kterým si budete připadat jako v nejlepších kodaňských restauracích.

**3.** Když se blíží doba oběda, vezmu vás do **Falafelo**. Nejlepší cizrnová pochoutka vašeho života vás čeká totiž právě tady. Objednejte falafelové kuličky, hummus a domácí citronádu.

**4.** Po obědě doporučuji rychlou zastávku ve **Večerce**, která je coby kamenem dohodil. Čekajte originální prostor a vytyuněnou kávu.

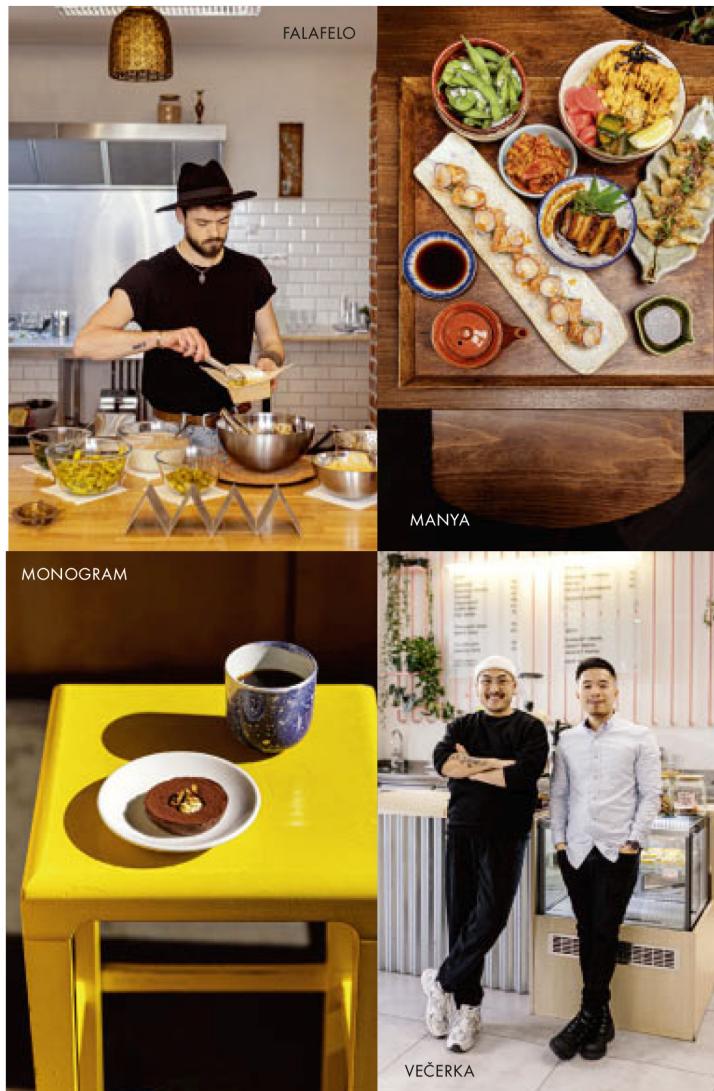
**5.** Kdybych měla doporučit z celého Brna jeden jediný podnik, pak by to byl **Manya Sushi & Sake Izakaya**. Japonské sushi, křupavé kuře, kachní knedlíčky nebo dvacet hodin vařená krkvice. Po minimalistických kavárnách vás tu čeká interiér plný barev a japonských plakátů.

**6.** Na závěr mám pro vás tip na večer. Tentokrát vynchte Bar, který neexistuje, kde jste už beztak byli, a zajděte si raději na pivo do nového pivovaru **Harry**. Jejich slogan „Dondi na škopek“ je asi ta nejvíce brněnská věc, co znám.

## SNĚZ TO!

Evropané ročně vyhodí 95–115 kilogramů jídla na osobu. Nejvíce se plýtvá doma.

Zastavme znepokojuvou statistiku, která říká, že jedna třetina vyprodukovaného jídla se vyhodí. V Evropské unii ročně skončí v koši jídlo za 149 miliard eur, což znamená nejenom zbytečné plýtvání jídlem a využívání přírodních zdrojů, ale i nadprodukci odpadu nebo skleníkových plynů. Pro chytré tipy, které vám pomohou k uvědomělému chování, mrkněte na [www.zachranujidlo.cz](http://www.zachranujidlo.cz) či [www.eatresponsibly.eu](http://www.eatresponsibly.eu).



**DÁREK OD SRDCE**  
Pokud rázite filozofii, že nejlepší dárek je z lásky a pokud možno tekutý, určitě si nenechte ujít dárkový box Moët & Chandon. Dárková edice „Specially Yours“ se vzkazem na míru a lahvi Brut Impérial potěší každého.  
[www.global-wines.cz](http://www.global-wines.cz)



## NA LÉTO

Módní dům Louis Vuitton představuje v srdci Saint-Tropez svoji první sezonní restauraci. Najdete ji v hotelu White 1921, kraluje jí populární michelinský šéfkuchař Mory Sacko z Paříže, který pro tento koncept vymyslel kosmopolitní menu inspirované cestováním.  
[restaurantsainttropez.louisvuitton.com](http://restaurantsainttropez.louisvuitton.com)

# 3 × piknik

Pecírový talíř, GOOD MORNING (PRODÁVÁ WESTWING), 419 Kč

Přenosná lednice, POLARBO (PRODÁVÁ POTTER & PANNEK), 1090 Kč

Sklenice, DOLCE & GABBANA CASA (PRODÁVÁ MYTHERESA), OD 325 EUR ZAKUS

FOTO ARCHIV FREN, PŘIPRAVILA ANN MACHOVÁ

**SLOUPEK**  
*Naší kuchyní je příroda*



Když stojíte se zadřženým dechem v oblaku kouře a loveckým nožem odřezáváte kus vysokého roštěnce, co se nad doutnajícím dřevem peče několik hodin, je to až spirituální zážitek. Naše outdoorová škola vaření Fuego není místem, kde se griluje, využíváme oheň v jeho nejsurovější podobě, máme kamennou pec, klec na maso nebo velké litinové tány. Před vařením musíme naštipat dříví, žár nezvýšíme pouhým otočením knoflíku, ale musíme zakleknout na zem a foukat do uhlí z plných plic. Oheň je nevyzpytatelný živel a nemá cenu se pokoušet ho krotit nebo ovládnout. Stačí ho směřovat, někdy se jím nechat vést a přizpůsobit vaření konkrétní situaci. Hosté k nám jezdí za netradičním zážitkem, jídlem z ohně i za jedinečným barem v otevřené stodole. Našim cílem je šířit filozofii, že si u táborku nemusíte jen opékat buřty a pit pivo z lahve. Ukažujeme, jakou cestu gastronomií jsme si vybrali a jak velké jsou možnosti, které nabízí. Nás způsob vaření není pro všechny, vyžaduje odhodlání vystoupit z komfortní zóny a chut' žít život naplno. Spousta lidí dokáže takovou ideu ocenit, otázkou je, vkom se ukrývá iten dobroru, který ji zrealizuje.

