

Měšický zpravodaj č. 66 – srpen 2014 str. 39-40

Zdroj: <http://www.mesice.org/cz/53/deska/zobrazit/3>

El. verze ke stažení: <http://www.mesice.org/data/mesicky-zpravodaj-1539.pdf>

OKÉNKO PŘISTĚHOVALCE VIII.

Vážení čtenáři, milí sousedé,

na sklonku léta Vás opět vítám u dalšího dílu Okénka přistěhovalce. Letní měsíce bývají plné vůní a chutí, a tak se i my dnes vydáme do provozoven, kde to krásně voní a báječně chutná. Pravděpodobně nejen měšičtí, ale už i mnozí přespolní si všimli nové cukrárny a kavárny na začátku Revoluční ulice, pár kroků od autobusové zastávky a od pomníku. Paní Nachtigalová, cukrářka z Mratína, se svou měšickou společnicí využily volných prostor vedle prodejny potravin, kde kdysi bývala masna. Přebudovaly je na malý, ale sympatický podnik, který myslím v naší obci chyběl. Dámy mi prozradily, že nápad už několik let nosily v hlavě, ale teprve před pár měsíci se jim podařilo najít volné prostory právě v Měšicích. Vlastními silami provozovnu přebudovaly, vyzdobily a vybavily malým dětským koutkem.

Od 22. července, kdy se cukrárna poprvé otevřela veřejnosti, se těší velmi uspokojivé návštěvnosti. Je tedy vidět, že podobný podnik obyvatelé Měšic i okolních obcí vítají. Chodí se sem na kávu v rozličných úpravách, na domácí malinovku, v nabídce je i sangria či sudové víno. Ovšem hlavně a především sem čím dál víc lidí chodí ochutnat cukrářské výrobky, které paní Nachtigalová připravuje přímo v měšické provozovně. Pod jejíma rukama vznikají lahodné žlutkové věnečky, pohádkově nadýchané větrníky, zákusky jogurtové i šlehačkové (z nefalšované živočišné šlehačky!), punčové řezy, kokosové koule...

A to není všechno. Na objednávku si můžete nechat upéct narozeninový dort, zákusky na oslavu, ba i svatební koláčky. Ty jsou ostatně téměř denně v nabídce, vyskládané na podnose na prodejním pultu. Jen je třeba si pospíšet, mizí neuvěřitelnou rychlostí! A jestli nejste zrovna šlehačkový typ, zkuste si do cukrárny zajít na snídani. Paní Nachtigalová vám jistě ráda předem prozradí, jestli další den ráno napeče zlatavé croissanty. Ta vůně musí být cítit až u obecního úřadu. No a my se společně můžeme těšit, až se v zahradě za cukrárnou zprovozní letní posezení, kde se budou moci vydovádět děti, zatímco jejich rodiče a prarodiče budou slastně vzdychat u zákusků vyrobených s radostí a láskou.

A když jsme u těch ušlechtilých citů, můžeme volně přejít z měšické cukrárny do restaurace v Líbeznicích. Jmenuje se Red Door, šéfuje jí pan Tomáš Kratochvíl, a také on dává do přípravy veškerých pokrmů své srdce. O vlastním podniku snil dlouho, ovšem než na něj vydělal, skoro stejně tak dlouho vařil v jedné pražské restauraci specializované na steaky, kde si záhy uvědomil, že steakům se chce věnovat i nadále. Proto značnou část jídelního lístku restaurace Red Door tvoří právě steaky z různých druhů hovězího masa.

Je libo šťavnatý nízký či vysoký roštěnec? Steak z kýty - velkého ořechu? Nebo dáte přednost libovému zadnímu hovězímu, čili steaku z květové špičky? K masu nabízejí rozličné teplé a studené omáčky, jakož i přílohy. Obzvláště vhodný k nedělnímu obědu je fantastický cheeseburger s domácími hranolky. Jako předkrm pak rozhodně doporučuji tataráček – nabízejí ho ze svíčkové nebo ze zadního. Na tenké topince nemá chybu! Nejste zrovna na hovězí? Pak je tu pár pokrmů z vepřové panenky, steak z krkovičky, něco z kuřete anebo steak z tuňáka. Jste-li právě na dietě, i na vás v Red Door mysleli: salát Caesar jistě nezklame. Masičko i listy římského salátu křehoučké, zálivka nadmíru chutná, slaninky a parmazán tak akorát. Takže se vám jistě vejde ještě dezert.

Jídelní lístek není dlouhý, naopak. Zato na výběr surovin je brán obzvláštní zřetel a jejich přípravě je věnována veškerá péče. Steaky se grilují nad žhavými uhlíky, pan Kratochvíl se při práci usmívá, a vy to všechno můžete pozorovat přímo od stolu. Za teplých dní je otevřena terasa se slunečníkem. Restaurace sestává pouze z několika stolů, je tedy záhodno dopředu zavolat o rezervaci. Už teď se těším, až zase zavítám do Red Door, mám k tomu několik důvodů: výtečně tam vaří, maso i ostatní suroviny čerstvé, personál pozorný a usměvavý, vína vybraná (z větší části moravská a francouzská), prostředí příjemné, takové rodinné... A domů je to kousek.

Přeji vám všem, milí čtenáři Zpravodaje, vydařené babí léto a hodně příjemných, nejen gastronomických zážitků, na které budete dlouho a s úsměvem vzpomínat.

*Vaše sousedka Petra Biache
petra_biache@yahoo.ca*