

# HORKÉ světové trendy v restauraci HOT

Text: Libor ŠEVČÍK – Foto: Ondřej BESPERÁT

Nic na světě není neměnné, a tak se postupně vyvíjejí i chutě lidí. K tomu jim rádi napomáhají špičkoví kuchaři, kteří určují trendy mezinárodní kuchyně. Postupně odeznívá světový diktát francouzských mistrů vařeček a jejich vysokého umění kuchařského. V posledních letech lze i v Praze najít restaurace, kde k radosti hostů experimentují mladí, ale světa znalí kuchaři. Na vysoké úrovni. Jednou z nich je loni otevřená restaurace Hot v přízemí hotelu Jalta, v samém centru Prahy na Václavském náměstí.

V kuchyni týmově vládne mezinárodní triumvirát třicetiletých mistrů kuchařů. Michael Wilson je Dán, Vongphachan h Linanphoukham pochází z Laosu a Mirek Kotaška, jak už jméno napovídá, je Čech. Ve vzájemné kooperaci, každý s jinými zkušenostmi, tady ruku v ruce tvoří opusy skvělé na pohled a dokonalé v chuti, odpovídající tomu nejnovějšímu, co se dnes ve světové kuchyni děje. Každou novinku na jídelním lístku společně testují a tak dlouho pozměňují, až jsou všichni spokojeni. Mnohdy potom je výsledné jídlo dost daleko od původního návrhu.

Michael Wilson (28) – největší posun ve špičkové světové kuchyni nastal v posledních pěti letech. Evropská a dokonce i francouzská klasika se obohacuje o prvky asijské kuchyně a nečekané kombinace. Můžete začít třeba klasickým japon-

ským suši, pokračovat přes něco exotického z Thajska či Indonésie a skončit odlehčenou evropskou klasikou. Umění je v tom sladit jednotlivé chody tak, aby nešly proti sobě, ale vzájemně se podporovaly a byly dobře vyvážené.

Mirek Kotaška (26) – světový trend je dnes v odlehčené, lehce stravitelné a zdánlivě jednoduché kuchyni, která lahodí oku, potěší chuťové pohárky a příliš nezatíží žaludek. I naše klasické knedlíky jde připravit tak, že vám neleží jako balvan v žaludku. Jednoznačný trend je mít vše čerstvé a šetrně připravené. Díky otevření hranic není dnes už problém mít v Praze cokoli skutečně čerstvého v době, kdy to potřebujete.

Vongphachan (33) – vybíráme thajská jídla, která jsou v Evropě čím dál oblíbenější, tak, aby se svým pojetím hodila do stylu restaurace Hot. Nenecháme se však svést názvem k přehnané pálivosti. Vše musí ladit se vším, to je podle mne dnes ten hlavní světový trend ve špičkové kuchyni. Hosté stejně rádi objevují něco nového, jako se vrací k tomu, co je zaujalo.

#### INFORMACE:

Restaurace HOT - Asia Meets Europe

Václavské náměstí 45 - Praha 1

Tel.: 222 247 240



Michael WILSON:  
»Evropa se v kuchyni  
snoubí s Asií.«



Mirek KOTAŠKA:  
»I tradiční Českou  
kuchyni lze dělat  
moderně.«



LINANPHOUKHAM  
»Thajská kuchyně  
přináší nový vítr  
do Evropy.«