

Malá Itálie nedaleko Prahy

GENIUS LOCI

Nedaleko Prahy leží město Žebrák. „To je ale název!“ řeknete si při průjezdu dálnicí: „Tady to bude asi pěkná hladomorna.“ Takové poznámky ovšem možná platily do chvíle, než se mladý manželský pár pustil s vervou do adaptace renesanční budovy a její přeměnu na restauraci. To, co podnik s příznačným názvem Genius Loci dnes nabízí svým návštěvníkům, je pak v příkrém rozporu se jménem města, ve kterém sídlí. Ovšem nikoliv v rozporu s tradicí pohostinství tohoto místa.

Legenda totiž praví, že název města vznikl následujícím způsobem: V dávných dobách, když naše země ještě byla plná zelených lesů a hájů, vedla mezi Prahou a Plzní důležitá lesní cesta, kterou využívali obchodníci. Cesta to byla dlouhá a úmorná a obchodníci si na ní potřebovali odpočinout. Skupinu podnikavců napadlo, že v půli cesty založí osadu, která bude poskytovat poutníkům útulek a další služby. Dlouho nevěděli,

jak osadu pojmenovat, až jeden ze starších osadníků navrhnul, aby jí dali jméno po prvním příchozím. Dlouho čekat nemuseli: záhy se objevil starý žebřák, který prosil o jídlo. Dali mu najíst a svůj slib dodrželi – své osadě dali jméno Žebrák.

Ostatně, krásu, půvab a historický kolorit si toto místo uchovalo dodnes. To vědí všichni, kdo milují historické památky a turistiku.

Všechno trochu jinak

Dalo by se říci, že i vznik restaurace Genius Loci symbolicky připomíná dávnou legendu o vzniku města: najdeme tu nápad, dlouhou cestu, přístřešek i obchodníky – jen žebřák chybí. Manželé Janští, původem sice z tohoto kraje, žili spokojeně v zahraničí a oba pracovali ve zcela jiných oborech, než je pohostinství. Pracovali ve velkých firmách, dařilo se jim dobře, ale jak už to bývá, jednoho dne se rozhodli jít vlastní cestou. Vrátili se do rodného kraje a od té chvíle začali dělat věci tak trochu jinak. Některým našim podnikatelům nad nimi zůstával rozum stát. Předně nezakotvili v Praze, ale ve středu města Žebrák, kde si na náměstí vyhlídli renesanční dům a odkoupili ho. Na tom by možná nebylo nic tak moc divného, kdyby cílem koupě nebylo zřízení špičkové restaurace s italskou gastronomií



a předmětem koupě nebyl dům v naprosto zdevastovaném stavu. Od uhrazení částky za dům k prostření prvního bílého ubrusu totiž uplynuly tři roky tvrdé práce a řady velmi zajímavých, leč technicky a finančně náročných stavebních úprav. Jediným vysvětlením, které je zároveň pojátkem pro pochopení takového jednání, je láska obou manželů k věcem, které mají svou historickou hodnotu, punc a genius loci.

Odvrstvení a malá koalice

Dům z počátku sedmnáctého století své genius loci bezesporu má. Strídající se majitelé a několik staletí existence na něm zanechali své nesmazatelné stopy – vrstvy usazenin na stěnách, stropěch a podlahách. Kamenný dům však přežil. Nepoložila ho třicetiletá válka a přežil i druhou světovou. Paradoxně mu největší devastaci přineslo čtyřicet let vyspělého socialismu, kdy byl v majetku všech pracujících. Přízemí sloužilo jako bufet a rychlé občerstvení, všude byly sádrokartonové a dřevotřískové příčky, které jen stěží zakrývaly prorůstající vlhkost a plísně, o narušení a devastaci architektonických prvků a půdorysného rozložení místností nemluvě. I v tomto případě se Janští rozhodli postupovat na naše poměry „prapodivně“ a místo aby dům nabílili a co možná nejdřív rozjeli business, dali se do odklizení vrstev, které nanesl čas.

Pod desítkami tun vyvezeného odpadu z podlah, stropů, vyburaných stěn a přístavků či úžasných hlubokých zděných sklepů, se začal rýsovat nádherný pozdně renesanční prostor, ve kterém se dokonce našly i některé původní malby a ornamenty. Ze sutí byly ponechány všechny životaschopné stavební a konstrukční prvky a byly znovu použity. Ačkoli dům není památkově chráněn, začala

BRUSCHETTI MISTI tři druhy topinek (pomodoro, della casa a Toscana) z domácího bílého chleba

pro 4 osoby

Bruschetta pomodoro: + 6 rajčat + 4 listy čerstvé bazalky + extra panenský olivový olej + 2 stroužky česneku + balzamikový ocet + sůl + mletý pepř

Rajčata rozpůlíme, zbavíme středů a pokrájíme na kostičky. Česnek nasekáme najemno, bazalku natrháme na kousky. Vše smícháme s kostičkami rajčat, olejem, octem, solí a pepřem.

Bruschetta della casa: + 8 plátků mozzareilly + 1 stroužek česneku + extra panenský olivový olej + 8 ančoviček + čerstvě mletý pepř

Opečený chléb potřeme česnekem a hojně přelijeme olejem. Na každý položíme 2 plátky mozzareilly a 2 filátka z ančoviček.

Toscana: + 150g kuřecích jater + 150g kuřecích srdíček + 1 menší cibule + 1 stroužek česneku + olivový olej + 1/2 stonku řapíkatého celeru + 1 mrkev + 50g kaparů + 3 ančovičky + 1 větvička rozmarýnu + 4 lístky šalvěje + sůl + pepř + 50 cl smetany + 200g másla

Cibuli, celer a mrkev očistíme a pokrájíme na malé kousky, na oleji orestujeme. Přidáme kuřecí droby, bylinky, kapary a ančovičky a ještě asi 10 minut restujeme do měkka. Zjemníme máslem a zalijeme smetanou, lehce povaříme. Osolíme a opepříme, necháme zchladnout a rozmixujeme. Mažeme na opečený chléb, který jsme předem zakáplli olivovým olejem.

Cena za jednu porci: 88 Kč



CANTINA DI CASTELNUOVO DEL GARDA le Ballerine

Bardolino Chiaretto DOC 2004
Corvina Veronese, Rondinella,
Molinara (poměr neuvádí)

Alkohol: 11,5%

Oblast: Itálie, Veneto

Víno lososově růžové čiré barvy, s jemnou vůní červeného ovoce (přehava třešně), příjemnou kyselinkou a středním tělem. V závěru příjemná stopa peckovin. Svěží růžové víno pro letní pití.

Nejlepší k pití: ihned

Cena v restauraci: 285 Kč



Profil

Aleš Dražan



sommeliér

Narodil se před třiceti lety, vyučil se v oboru kuchař číšník a od té doby propadl italské gastronomii zcela a bezvýhradně: 6 let pracoval v Itálii v restauracích jako například Lago di Leggi, Paris v Pratu nebo Sun Flower v Martina Franca. Následovalo 6 měsíců v restauraantu Antichi Chinuse po boku vynikajícího Marca Fatorella, který se v roce 2003 umístil jako třetí na gastronomické olympiádě. V roce 2004 se Aleš Dražan zúčastnil, jako dosud jediný cizinec v historii, veletrhu VinItaly jako sommelier pro vinařství Cantina di Marco Tenuta Legrotaia.

Po návratu do Čech pracoval v restauracích s orientací na italskou kuchyni. Do Genia Loci ho přivedla souhra náhod. Jak říká: „Byla to láska na první pohled...“ Cení si toho, že po dlouhé době objevil lidi, kteří se při své práci řídí v první řadě srdcem a svědomím.

během prací v naší republice zcela neobvyklá dobrovolná spolupráce s památkáři. Právě oni přispěli k rekonstrukci původního architektonického vzhledu interiérů a dobově charakteristických detailů. Příkladem je původní štuková omítka doslova „vypiplaná“ pod nánosy, pečlivě opravená a „přikrytá“ šesti vrstvami průhledného ochranného nátěru. Stylově jsou voleny podlahy, například na chodbě před vstupem najdete dřevěné kostky, uvnitř podlahu z pálené červené hlíny a mnoho dalších, rádo by samozřejmých „drobností“.

Stolem do Itálie

Dnes je prostor restaurace Genius Loci nejenom dokonale zrekonstruovaný, ale i zcela suchý a odvětrávaný. Funguje tu klimatizace s odtahy ve zdech a teplovodní topení, tažené pod podlahou. Zvláštní pozornost si zaslouží velmi vkusný a útulně zdobený interiér, který je také plodem představ a práce, manželů Janských. Pak ale přichází na řadu to, kvůli čemu sem jezdí hosté nejenom z Prahy – je to italská gastronomie. Pokud někdo čeká vysvětlení, že to byl promyšlený marketingový tah, jak mezi Prahou a Plzní prodávat pizzy, bude zklamán. On to ani nápad nebyl, byl to zvyk. V cizině a na cestách po Itálii, této nejdietnější (hned po japonské) a bezesporu nejchutnější kuchyni manželé Jánští propadli tak, že nebylo co řešit.

předkrm

**PLNĚNÉ ZÁVITKY Z GRILOVANÉHO LILKU
ZDOBENÉ RESTOVANOU PANCETTOU pro 4 osoby**

♦ 1–2 lilky ♦ 250 g mozzarely ♦ 200 g nastrohaného pecorina ♦ 12 plátků pancetty ♦ sůl ♦ olivový olej ♦ sekaná petrželka

Lilky nakrájíme podélně asi na 5 mm tenké plátky. Vydátně osolíme, vyskládáme do síta a necháme asi jednu hodinu odležet, aby pustily přebytkou vodu. Poté plátky omyjeme pod tekoucí vodou a jednotlivě osušíme. Na pánvi rozpálíme olivový olej a plátky lilku dozlatova osmažíme. Ještě horké lilky poklademe sekanou petrželkou, kousky mozzarely a přesypane pecorinem. Zarolujeme, ozdobíme plátky opečené pancetty a ihned podáváme.

Cena za jednu porci: 145 Kč

MANDRAROSSA

Furetta IGT 2001

60% Grecanino, 40% Chardonnay

Alkohol: 14%

Oblast: Itálie, Sicílie

Víno zlatěžluté, průzračné a jiskřivé vůně má příjemně ovocné aroma.

Dominují tu tóny ananasu, vanilky, medu a másla. Chuť harmonicky koresponduje s vůní, plnější tělo je dobře vyváženo s osvěžující kyselinkou. V závěru víno zanechává opět velmi jasnou ovocnou stopu na patře.

Cena v restauraci:
720 Kč





hlavní chod

PEČENÁ MEDOVÁ KACHNA S OVOCEM A SKOŘICÍ, ŠAFRÁNOVÁ RÝŽE

+ 1 kachna + 2 hrušky + 2 jablka + 1 chemicky neošetřený pomeranč + 2 červené cibule + 2 stonky řapíkatého celeru, 2 mrkve + 2 lžičky medu + 3 ks celé skořice + 200 ml vína Marsala + sůl + čerstvě mletý pepř

Na rýži: 400 g rýže Arborio + 1 cibule + 1 stonk řapíkatého celeru + 4 lžičky olivového oleje + 0,8 g šafránu + 2 l zeleninového vývaru + 50 g másla + 150 g parmezánu
Ovoce a zeleninu očistíme a pokrájíme na kostičky (pomeranč vč. kůry). Kachnu osolíme, opepříme, zevnitř vymažeme medem a naplníme ovocem. Takto připravenou jí vložíme na hlubší pekáč, obložíme zeleninou, skořicí, zbylým ovocem a přelijeme Marsalou. Pečeme v předehřáté troubě asi 2 hodiny, občas podlijeme vodou. Po upečení kachnu vyjme- me a šťávu propasírujeme.

Šafránové rizoto: na oleji necháme zesklovatět nakrájenou cibulku a řapíkatý celer, přidáme rýži a zprudka orestujeme. Zalijeme naběračkou vývaru a na mírnějším ohni vaříme. Často mícháme, když se vývar odpaří, znovu podlijeme. Po asi 10 minutách přidáme šafrán. Po dalších 8 minutách stahneme z ohně, vmícháme máslo a nastrouhaný parmezán.

Cena za jednu porci: 449 Kč

DOMINI VENETTI Vignetti di

Jago Amarone della Valpolicella classico DOC 2000

70 % Corvina Veronese, 20 % Corvinone, 10 % Rondinella

Alkohol: 16 %

Oblast: Itálie, Veneto

Syté granátové víno s vůní přezrálého lesního ovoce s nádechem vanilky. Výrazná chuť sušené ovoce, čokoládoy a exotického kořením. Jemná tříslovina a plné tělo dodává tomuto komplexnímu vínu elegantnost a sílu. Ideální digestiv.

Nejlepší k pití: 2006–2010

Cena v restauraci: 1.750 Kč



dezert

POMERANČE ALLA GRAN MARNIER

+ 6 chemicky neošetřených pomerančů + 175 g cukru + 2 lžičky citrónové šťávy + 2–3 lžičky likéru Gran Marnier + hořká čokoláda

pro 4 osoby

Ze dvou pomerančů škrabkou oloupeme tenkou vrchní část kůry. Kůru nakrájíme na tenké nudličky, které vhodíme do vroucí vody a asi 6–7 minut povaříme, aby se zbavila hořkosti. Poté kůru vyjme z vody a necháme okapat. Zbylé pomeranče zbavíme kůry včetně bílé slupky a jednotlivé měsíčky vyloupeme z blan.

Do malého hrnce vložíme cukr, citrónovou šťávu a 2 lžičky vody. Pomalu ohříváme, až se cukr rozpustí a zkaramelizuje. Přilijeme 150 ml vroucí vody, přidáme povařenou kůru a asi 5 minut vaříme. Nakonec vlijeme Gran Marnier. Oloupané kousky pomerančů rozložíme na talíř, přelijeme teplým pomerančovým karamellem a přespeme strouhanou hořkou čokoládou.

Cena za jednu porci: 77 Kč

AZIENDA GIULIO COCCHI

Barolo Chinato DOCG

Odrůdy neuvádí

Alkohol: 16,5 %

Oblast: Itálie, Piemonte

Sladké víno jantarovo-rubínové barvy s hnědožlutými odlesky a intenzivní vůni višni v čokoládě s jemným nádechem skořice. Sametová kyselinka, příjemná suchá, harmonická hořko-sladká chuť, s tónem bylinek a koření. Překvapivě lehké na svůj obsah alkoholu. Závěr je dlouhý, po sušeném ovoci (fíky, švestky). Příjemné fortifikované víno, vyrobené z Barola, produkovaného v klasifikaci DOCG.

Nejlepší k pití: ihned

Cena v restauraci: 90 Kč/2 cl



RESTAURANT GENIUS LOCI

Náměstí 54, Žebrák • tel.: 311 510 691, 603 587 294

www.www.genius-loci.cz • otevírací doba: po–ne 9.00–23.00 hod.



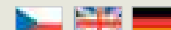
druh kuchyně/počet míst

italská/55 míst

jazyk jídelního lístku



jazyková vybavenost personálu



RESUMÉ	prostředí	★★★★★
kvalita jídla	★★★★☆	
nápaditost jídla – fantazie	★★★★☆	
obsluha	★★★★☆	
vinný lístek – nabídka	★★★★☆	
vinný lístek – ceny	★★★★★	
sommeliér	★★★★☆	

POCIT CELKOVÉHO USPOKOJENÍ

★★★★☆