

WWW

UŽ JSME
HODNOTILI

http://life.ihned.cz/jidlo/

BUTA

Ázerbájdžánský podnik je zajímavým přírůstkem na gastronomické scéně.

KRYSTAL

Podnik v Praze-Karlíně vám dopřeje výjimečný zážitek večer, jen průměrný ale přes den.

BINH MINH

Nízké ceny v asijském bufetu pod Letnou odpovídají kvalitě surovin i provedení.

AVANTGARDE

Výtečné jídlo i víno, prostředí v budově PPF Gate je ale vhodné hlavně k byznysu.

BOHE(MY)A LOUNGE

Oáza se skvělým jídlem i výhledem na Prahu na střeše obchodního domu.

RESTAURACE

RECENZE



Česky a lokálně

TEXT **PETRA POSPÉCHOVÁ**FOTO **AUTORKA**

NA STODOLCI
DOLNÍ CHRIBSKÁ Č.P. 40
TEL.: 412 381 028
E-MAIL: PENZION@NASTODOLCI.CZ
www.nastodolci.cz

O nehdá se mě někdo ptal, co mi nejvíc chybí na české restaurační scéně. Nad odpovědí jsem nemusela přemýšlet – malé venkovské hospody, kde dělají regionální speciality z místních surovin. Prostě žádná haute cuisine, ale dobré gruntovní jídlo.

V Rakousku nebo v Itálii prostou lokální kuchyni s pýchou prezentují v každém údolí. Na českém venkově něco podobného prakticky nenajdete. Vyskytují se tu ponejvíc dva

druhy podniků: jedny apaticky servírují guláš z instantního základu a „smažák“, který sýr připomíná jenom vzdáleně, a pak ty druhé, kde se vaří obstojně, ale jako by se styděli za cokoliv místního. Což se projevuje tak, že kuchař zaplní jídelníček pokrmy z tygřích krevet, banánů a argentinské svíčkové. Co se děje s hovězím, které se dosud v nedělené podobě pase naproti takové hospodě, radši nevědět – z logiky věci by je měl sníst někdo na argentinské pampě.

Zjevním jsou proto v naší krajině podniky jako usedlost Na Stodolci, kterou najdete v severočeské dědině Dolní Chřibská. Majitel si dá už na webové stránce práci s tím, aby vám řekl, kdo přesně pro něj vyrábí domácí knedlíky, kam jezdí pro maso (20 kilometrů do Lipové u Šluknova), kam pro špekáčky na domácí utopence (10 kilometrů do České Kamenice) a že med bere od místního včelaře.

Lokální přístup z hlediska surovin i receptů potvrdí po příjezdu i aktuální jídelní lístek –

PŘED ZDEJŠÍM POMALU PEČENÝM JEHNĚČÍM SMEKÁM KLOBOUK.

kromě jehněčího kolínka a hovězích líček na něm najdete knedlíky s vejci, omeletu se špenátem nebo ledový čaj z čerstvé máty.

Když na webu usedlosti píšou, že dostanete poctivou domácí kuchyni bez polotovarů a instantních směsí, nebalamutí vás. Docílili toho vcelku snadno: většina jídel je prostá, nejsou mezi nimi žádné sofistikované kompozice.

Pokrmy ze standardního jídelníčku jsou obstojně provedená klasika: domácí hermelín či utopence, čerstvý pstruh s bylinkovým máslem, vepřový řízek jako od babičky a pro děti třeba krupičná kaše.

Rozhodně nadprůměrné a bez výjimky v kvalitě bio je pak menu „Pro gurmány“. Smekám klobouk před pomalu pečeným jehněčím kolínkem, které voní po česneku a bylinkách; maso se odlupuje od kosti a je jednoduše velkolepé. To samé platí i o tatarském bifteku z květové špičky, který si sami namícháte podle vlastních chutí. Výtečná je také kuřecí polévka, silný vývar s domácími nudlemi a kousky masa.

Trochu zklamáním byla ve srovnání s předchozím hovězí líčka na víně – připravit je s kořenovou zeleninou není špatný nápad. Na jemnosti jim nejspíš ubralo to, že nezůstala v celku či větších kusech a byla nakrájena na tenké plátky už na začátku přípravy.

Naopak skvělé jsou na Stodolci sladkosti: dvoubarevná bábovka, štrúdl s pevnými a šťavnatými kousky jablek, bublanina se sezonním ovocem nebo lívanečky s borůvkami z lesů Českého Švýcarska.

K jídlům můžete popíjet vína z krátké, ale zajímavé nabídky francouzských a moravských lahví. Mezi nimi najdete i dvě cuvée od Františka Mádlá: bílé s výraznou kyselinkou, které je směsí odrůd Hiber-nal a Festivalny, a červené, v němž dominuje Zweigeltrebe doplněné trochou Laurotu.

Na Stodolci je zkrátka místem, kde dokážou hosty uctít tím nejlepším z tuzemských surovin, aniž by slevovali z kvality. Hrdost, s níž lokální koncept prezentují, je sympatická a v Česku výjimečná.

Hodnocení

Dobré jídlo z lokálních surovin

Ceník

Předkrmy	38–89 Kč
Hlavní jídla	69–229 Kč
Dezerty	19–79 Kč
Lahev vína	230–1190 Kč

Jak hodnotíme

Každá recenze je založena na zážitcích z alespoň tří návštěv dané restaurace. Dozvíte se z ní, co umí šéfkuchař nejlépe, čemu se na menu raději vyhnout, jestli se můžete těšit na vlnité čišníky či stylový interiér. Náklady na recenze hraří Hospodářské noviny, a jsou tedy zcela nezávislé.

* **Bídné.** Nestojí za návštěvou | ** **Příjemné.** Neurazí ani nezaujme | *** **Nadprůměr.** Stojí za vyzkoušením, ale je třeba počítat s nedostatky | **** **Výjimečné.** Zjevné přednosti restaurace dají zapomenout na drobné vady | ***** **Dokonalé.** Tomuto podniku se nedá vytknout vůbec nic