

Frčí guláše a vepřo-knedlo-zelo

Když si Denisa Vohlídková zajde do nějaké lepší restaurace na jídlo, většinou si pochutná, ale zároveň si vzpomene na malou a útulnou kuchyni ve vigantické hospodě Tatra, kde již pátým rokem varí obědy. S dvěma plátky knedlíků u svičkové nebo rajské omáčky, jak ji podávají některé luxusní restaurace, by ve Viganticích tedy rozhodně neuspěla.

„Naši hosté jsou zvyklí na pořádné porce minimálně se čtyřmi plátky knedlíků, navíc upřednostňují moravskou domácí kuchyni za přijatelnou cenu. Na vesnici to ani jinak nejde,“ podotkla pro Spektrum Rožnovska Denisa Vohlídková. Když jsme ji navštívili v devět hodin ráno, už měla nasmaženy dva plné plechy vepřových řízků. Od pondělí do pátku nabízí na jídelničku dvě polévky a tři až čtyři druhy jídel. Nejvíce je žádáno vepřové s knedlíkem a zelím a hodně oblíbené jsou i guláše. Kuchařka se přitom snaží nakupovat potraviny z místních zdrojů. Maso jí dovážejí řezníci z okolních

obcí, domácí vajíčka každý pátek pravidelně dodává pan Vizner z Novojičinska, nadýchané knedlíky přiváží firma z Valašského Meziříčí a pečivo místní pekaři z Vigantic.

Největší pracovní kolotoč zažívá kuchyně při různých oslavách. „Do sálu se vejde 80 lidí, dokonce jsme jednou měli i stovku, ale pár hostů tehdy muselo sedět ve výčepu, aby zbyl i malý prostor na tanec,“ vzpomíná Denisa Vohlídková. Oblíbeným jídlem na hostině bývá přírodní kotlet s bramborem a oblohou, na druhou večeři je často žádána studená kuchyně ve formě rautů.

Text a foto: MTA



Denise Vohlídkové (na snímku vpravo) s vařením jídel a dalšími pracemi v kuchyni pomáhá Mirka Krbová.

Oblíbený recept

■ Denisa Vohlídková ráda peče moučníky a poskytla nám recept na banánový řez: Pět vajec vyšleháme s 15 dkg cukru, přidáme 15 dkg polohrubé mouky, kypřící prášek do pečiva, kakao a pak pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C přibližně 15 minut. Na přípravu krému potřebujeme půl litru mléka, dva vanilkové pudinky, jedno máslo a 10 dkg cukru. Do másla vyšlehaného s cukrem přidáme vařený a vychlazený pudink. Půlku krému rozetřeme na upečený korpus, nazdobíme kolečky nakrájenými z pěti až šesti banánů, přidáme druhou půlku krému a nakonec polevu připravenou ve vodní lázni z čokolády na vaření a ztuženého tuku. **-MTA-**

☎ 571 654 848

www.vigantice.cz

