

## NEZAPOMENUTELNÉ JÍDLO

S Brnem se již několik let spojují fráze jako „mekka milovníků jídla“ či „gastronomická zlatá loď“. Společně se svou partnerkou jsme často tato zdánlivě přemrštěná prohlášení důkladně testovali. Několik takových „kontrol“ však vedlo k předvánočním úvahám, jak si lze zachovat labužnickou životosprávu a zároveň snížit vysoké peněžní výdaje. Vynalezli jsme tedy tradici založenou na jednoduchém pravidlu - jeden gastronomický zážitek měsíčně v libovolném podniku. Ovlivnění ponurou atmosférou zimních měsíců jsme pro slavností večer vybrali podnik s názvem Manya. Útulný a moderní interiér napodobuje styl tradičních japonských hospůdek zvaných *izakaya*, které jsou obyčejně situovány v úzkých uličkách města a slouží pracujícím obyvatelům na posezení po práci. Jakožto relativně nezkušení strážníci japonské kuchyně jsme se doposud setkali pouze s populárními pokrmy jako sushi či ramen. Večer v autentické japonské restauraci jsme tak mohli brát jako poznávací exkurzi s cílem objevit nové chutě.

Začali jsme předkrmem skládajícího se z knedlíčků Gyoza plněných směsí bylinek a hub shiitake. Na jazyku mi utkvěly vzpomínky na křupavé těstíčko a bohatou chuť náplně, pečlivě vyváženou s lanýžovým olejem. Následující hlavní chod v podobě marinovaného tuňáka s avokádem a rýží mi dodnes vrtá hlavou. Jak dokázali kuchaři připravit syrovou rybu takovým způsobem, aby její napíchnutí na vidličku vyžadovalo stejně málo svalového úsilí jako u kostiček avokáda? O žvýkacích svalech ani nemluvě. Nehledě na finanční odůvodnění vzniku tradice v tuto chvíli jednohlasně rozšiřujeme její pravidla - svátečnost zážitků budeme kompenzovat libovolnou útratou. Nato se nese pomalu pečený bůček rafate. 15 hodin tažené maso při nízké teplotě těsně vyhrává celovečerní souboj, jaký pokrm se nejpoddajněji rozpadne v puse. Rychleji jsem se možná rozpadnul akorát já, a to blahem.