

Restaurace Chi Xiao Mian bere jídlo jako umění

18.01.2024

Gong Xuwen si loni na jaře otevřela podnik v Laubově ulici. Její hlavní ambicí bylo rozbít stereotyp o čínské kuchyni.



Vždycky jsem toužila vyjet někam do zahraničí a poznat svět mimo rodnou Čínu. Studovala jsem proto ve Francii a pak v Praze, kde jsem si později našla práci v oblasti poradenství. Mojí skutečnou vášní bylo ale vždycky vaření. Začala jsem se stánkem na trzích na náměstí Jiřího z Poděbrad a potom jsem si splnila sen, když se mi podařilo otevřít vlastní restauraci. Tuhle lokalitu jsem si vybrala proto, že tu už dva roky žiju a je tu dynamická komunita. Lidi tu rádi zkoušejí nové věci a cení si autentického jídla. Mou ambicí je totiž rozbít stereotyp o čínské kuchyni.

Nabízíme hlavně xiao mian, což v překladu znamená jednoduché nudle. U nás doma v Čchung-čchingu je jíme téměř denně. Mísa s nudlemi obsahuje přes 15 ingrediencí — například konzervovanou čínskou zeleninu, hořčici, pepř a speciální chilli olej, který je vyrobený ze čtyř různých druhů chilli plátků. Vedle toho máme i čínské knedlíky jiaozi. Všechny recepty jsem navrhla sama a spolu s mým týmem se je snažíme neustále vylepšovat. Například nedávno jsme přišli s novým receptem na nudle z lilku, které mají nezaměnitelnou sečuánskou chuť. U nás v restauraci bereme jídlo jako umění, proto máme otevřenou kuchyni a zákazníci nám doslova vidí pod pokličku.

TIP PRO VÁS

Každé chilli má své osobité kouzlo a chuť. Některé vytváří bohaté aroma, jiné dodává barvu. Pokud si na jeho pikantní chuť teprve zvykáte, pomůže, když vůči ní budete otevření. Začněte s mírnou úrovní, nechte ji reagovat na vašich rtech a postupně budete nacházet její krásu. Po vyzkoušení našeho chilli mi někteří zákazníci řekli, že jim vyhovuje chuť „tak akorát“, kterou cítí jen na rtu, ale ne v žaludku.