

Dlouhá pouť od Góvindy k Balarámě

17.04.2025

Jádro vegetariánské restaurace v Orlické ulici tvoří Lomančita Dás (Luboš Trkovský) a Kášya Dás (Henrich Horváth). Kuchařské zkušenosti sbírali po celém světě.



Balaráma vznikla v říjnu 2002 v reakci na potřebu otevřít Hare Krišna vegetariánskou restauraci. Při povodních byly totiž zaplaveny obě pražské Góvindy. My jsme tehdy vedli zhruba třetím rokem tu v Soukenické ulici. Hned po povodních jsme ji předali kolegům z hnutí a otevřeli vlastní podnik na Vinohradech.

Naše vegetariánsky orientovaná kariéra v gastru začala ale mnohem dřív. Lomančita pomáhal na začátku 90. let s chodem restaurace Govinda's ve Stockolmu. Já jsem od roku 1990 až donedávna stážoval na všech světových stranách. Pracoval jsem v už zmíněných restauracích ve Stockolmu a v Soukenické, taky v Dublinu, Londýně, Mnichově, mám za sebou i řadu let vaření přímo u zdroje v Indii.

Za těch víc než dvacet let jsme nespočetněkrát připravili catering na festivaly, třináctkrát jsme dělali raut pro Českého lva a vařili třeba i pro děti na letních táborech. Když se to sečte, obsloužili a nakrmili jsme asi dva miliony hladových krků, přímo v Balarámě pak přes 600 000 lidí. A rádi uvítáme i vás. Nabízíme menu různé velikosti, jehož součástí jsou rýže, salát, sabj, dhal, čatni a nápoj. Jestli máte rádi smažené, jsou k mání kofty nebo samosy. Ochutnat můžete naše čaje a řadu sladkostí včetně makových rohlíků nebo medovníku. Nezklameme ani vegany. Otevřeno máme každý všední den od 11.00 do 20.00 a jídlo si můžete taky odnést s sebou.

TIP PRO VÁS

Chcete se vyhnout kravskému mléku? Skvělou alternativou je to kokosové, jen se musí správně použít. Třeba na zahuštění se hodí tučné kokosové mléko z plechovky. Perfektně nahradí smetanu v kari, omáčkách nebo hustých krémech. Stačí ho přidat ke konci vaření. Hlavně nevařte příliš dlouho, aby se nesrazilo.