

# V Balaboostě chutná losos jako obláček na talíři

Pro milovníky kvalitní gastronomie je Balaboosta blízko Brna **dobrou volbou**. Pochvalu si kuchař zaslouží za výtečného lososa, dobrý steak s dušenou zeleninou i odlehčený boršč. Jen v kuchyni trochu zapomněli na bohatou a šťavnatou nabídku sezonních ingrediencí.

Do Balaboosty jsem zajela původně na menu, na lososa, co mi tady odtud „leží“ na jazyku. Když na jihu Brna fungovalo tolik kvalitních restaurací, kolik je tu nákupních center, měli bychom kousek do labužnickova ráje.

Losos je stálová nabídkou v jídelním lístku, poširují jej v páře na bylinkách a servírují jako bábovičku. Je tak jemný, že jsem v puse měla pocit, jako kdybych pojídala obláčky s lehkým lososovým nádechem. Jestli je ten „meničkový“ stejně lahodný jako ten v páře poširovaný, nevím, protože tentokrát – hodinu po polední – zbylo ze tří menu jen jedno, čočkové. Vybrala jsem tedy pár chodů z jídelního lístku.

V obklopení dopravních tepen jsou Modřice docela rušným místem. Balaboosta se nachází v budově penzionu. Vypadá jako větší rodinný domek a umístění v nové vilové čtvrti na okraji města jí sluší. Jednou nevýhodou ale lokalita přece jen má. Přestože restauraci od silnice dělí pás bujně zeleně, při posezení

na zahrádce tu auta nelze přeslechnout. Bát hluku se nemusíte uvnitř a navíc se tu ani nekouří.

V jídelním lístku najdete skromný výběr jídel české kuchyně – svíčková, zvěřinový guláš a pečená žebra. Naopak hojně zastoupená je kuchyně světová. Vaří tu carpaccio, boršč, steaky, rizoto i těstoviny, z každého koutu světa něco. Na první pohled spletitě kombinace, ale menu má položek tak akorát, aby si kuchař mohl dát na každém jídle záležet. Co do čerstvosti i náročnosti. A snaží se.

Samozřejmě že jsem ochutnala vývar, to když jsem tu byla poprvé. Byl decentní a v pořádku. Do chuťové paměti jsem jej ale nedostala, zvířel už zmiňovaný losos. Za nápad připravit jemné maso lososí v páře a vetknout mu přitom lehký nádech bylinek kuchaři tleskám. Daleko menší ovace si zaslouží za boršč zdobený řepou a zakysanou smetanou za 49 korun. Polévka byla dost kyselá, a to nejspíš ne kvůli kysané smetaně, která se ukryla na dně. Chybělo v ní zelí či kapusta a do koncentro-

vané chuti a hustoty boršče měla daleko, přesto nešlo o úplný propadák. I když v české kuchyni jsme zvyklí na sytost, boršč tu pojal odlehčeně, tak nějak v duchu kuchyně italské. Jestli vám kyselější chuť nevnadí, pochutnáte si.

Další chod, kuřecí steak s dušenou zeleninou za 145 korun, byl o moc chutnější. Co do tlušťky si steak mnohde pletou s řízkem, a tak bylo milé vidět a ochutnat ten místní, patřičně vysoký a báječně šťavnatý. Z dušené zeleniny se vyklubala směs s nádechem Asie, identifikovala jsem mladé lusky hrášku, mrkev, fazolky, bambusové výhonky, snad bílou ředkev a nasekanou houbu s názvem Jidášovo ucho. Zelenina prošla jen krátkou tepelnou úpravou, a tak si ponechala svoji přirozenou chuť i křupavost.

Je zvláštní, že nyní, kdy pod tlakem letá dozrává čerstvé ovoce všude kolem, nenabízí Balaboosta žádný sezonní dezert. Léto se ostatně neodráží ani v jídelním lístku jako takovém. Místní pohárová verze jemné panna cotty s vanilkou



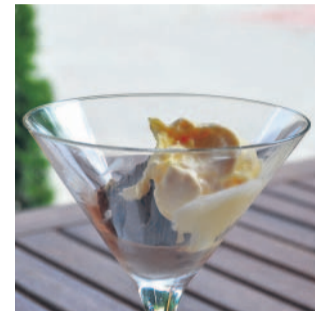
Šťavnatý Steak z kuřete s chutnou zeleninou. 3x foto: Věra Strnadová

za 55 korun mě sice nadchla, ale já měla chuť třeba na ovocný sorbet nebo zmrzlinu. Tu si tady můžete objednat jako součást dezertu s horkými malinami anebo vám na požádání připraví zmrzlinu samotnou. Je škoda, že je kupovaná a chutná spíše umělé. Dojem z oběda zbytečně kazí.

Pochvalu v kuchyni zaslouží za snahu o polední menu vymykající se průměru. Vedle obligátního smaženého květáku nebo znojemské pečeně tu nabízí výběr z neotřelých kombinací v podobě kuřecích prsou s bazalkovou omáčkou nebo zeleninový salát s hruškou, gorgonzolou a vlašskými ořechy. Cena za menu je vyšší, než je průměr v okolí, ale obdržíte za ni porci neošizeného jídla.

**Věra Strnadová**  
autorka provozuje blog.veruska.cz

**Hodnocení: 80 %**



Škoda že zmrzlina není domácí.



Za skromnou zelení Uvnitř se nekouří, ale na zahrádce je trochu hluk.

**SERIÁL**

**Recenze restaurací**

MF DNES hodnotí **každý týden** jednu z restaurací na jihu Moravy. Další díl si můžete přečíst už příští sobotu v brněnské a jihomoravské příloze.

**Dnes hodnotíme:**  
**Restaurace Balaboosta**  
Havlíčkova 1016  
Modřice  
www.balaboosta.cz

Restaurace nabízí převážně jídla světových kuchyní. Vnitřek podniku je nekuřácký, venku hosty může rušit hluk ze silnice. Z ochutnaných jídel stojí za zmínku skvělý losos i kuřecí steak. Maso kuchař umí.

**Vybíráme z jídelního lístku:**

Losos poširovaný v páře na bylinkách	179 Kč
Hovězí vývar	39 Kč
Domácí tiramisu	55 Kč

**Vaše názory nás zajímají!**  
Své postřehy i gurmánské zážitky pošlete na recenze@restauraci@mfdnes.cz

» Jak vaří v kavárnách a restauracích, čtěte na brno.idnes.cz

CITÁT: LOPE DE VEGA	INICIÁLY FYZIKA NEWTONA	FRANCOUZ PŘEDLOŽKA	ZAJISTĚ	TYRÁNÍ POŠTAVNÝM DAVEM	ČÁST PLUHU	MILJAMPÉR (ZN.)	OVANUTÍ	DECHOVÝ HUDEBNÍ NÁSTROJ	CITIOSLOV. PODÍVU	MOHUTNÝ TROPICKÝ ASUJ.STROM
MODLA				OVINOUT SEKNUTÍ						
<b>2</b>						STARÉ POČÍTADLO				
POMŮČKA: OKTATEUČ ISL. RUTIL TEKA	VNITŘNÍ USPOŘA- DÁNÍ	HLEMYŽD (LIDOVÉ)	<b>1</b>			KOBRA (LATIN.)				
TLUPA										
KAMARÁD JERRYHO										
CHEM.ZN. RUTHENIA			PRVNÍCH 8 KNIH STAREHO ZÁKONA							
JMÉNO RAKOUS. ZPĚVÁKA JURGENSE										
ČÁST TĚLA										
TLOUST- NOUT										
ZKRATKA SOUVĚZDÍ URSA MAIOR										
ČERVENÝ NEROST (OXID TITA- NICITÝ)										
<b>4</b>	<b>Ž</b>									
	CITOSLOVCE BZUCENÍ	URANOVÉ DŮLY-ZKR. KANADSKÝ ZPĚVÁK		PODĚKO- VÁNÍ PŘÍVLAST. ZÁJIMENO				SLABIKA POŠMECHU DOMÁCKY IVA		
NEJSLAVNĚJ. HUD.SKLAD. VRCHOLNE- HO BAROKA				VANOUT ANGLICKÁ HOSPODA			JM.PŘÍSL. RE.JAHELKY KÓD ISLANDU			
CHEM.ZN. ZINKU		STARÉ FR. MUZ.JMÉNO MEDITAČNÍ SLABIKA								
<b>3</b>										
AFRICKÝ STÁT						ARGENTID LANTHANU (ZN.)				

Autor: Miroslav Mašek

Tajenka: Moudrý muž nevystavuje zkoušku skla a ženu

## Sobotní zápisník Problémy se silnicí, ministrem a Benešem v novinářině

### Přes dálnici cesta nevede

Končím v Brně. Bohužel. Po devíti měsících opouštím brněnskou redakci a toto je můj poslední text. Budu sice stále přinášet informace o aktuálním dění prostřednictvím MF DNES, od 1. září ale ze stránek ekonomické rubriky. I když vínu přilisi nerozumím, s Brnem a jižní Moravou se mi neloučí lehkou, zvykl jsem si tady. Osud mě ale zatáhl mezi „cajzly“. Na které brněnské kauzy ale rozhodně nezapomenu?

Dálnice do Vídně, o které jsem na tyto stránky tolikrát psal, je nekonečným jihomoravským příběhem. Se svými zkušenostmi po desetiletém pobytu v Rakousku jsem se pokusil ve svých článcích Jihomoravany uklidnit. Doba, za jakou se silnice R52 nepodařilo postavit, je ostudně dlouhá. Ale podobné problémy mají i Rakušané. Jim se už sice podařilo zprovoznit první část plánované komunikace, ale jejich trasa je také tříkrát tak dlouhá a nemalý kus práce jim ještě zbývá. I oni

musí řešit prázdnou státní kasu, majitele pozemků na trase, kteří svou půdu odmítají prodat, a ekology, navrhující alternativní trasy. Jistě však je, že dříve či později silniční spojení Brna a Vídně vzniknout musí. Ať už přes Mikulov, nebo přes Břeclav. Libora Ambrozka jsem ve čtvrtek viděl poprvé. Ještě dopoledne jsem s ním vedl rozhovor o budoucnosti krajských silnic. Za ty by byl jako náměstek hejtmana zodpovědný. Mimo diskusi o dopravních problémech kraje se mi zmínil, že poslonecké náhrady investoval do stavby domu. O pár hodin později bylo jasné, že Ambrozek náměstkem nebude, a já mohl celý rozhovor hodit do koše. Kromě zmíněného přiznání. Místo postavení druhého nejdůležitějšího muže v kraji teď bude muset politik hodně vysvětlovat. V budoucnu bych lidem v kraji přál méně podobných „Ambrozků“. Edvardů Benešů bych si přál v budoucnu naopak více. Ne jeho pomocníků, jako je ten před právníčkou

fakultou, ale reakcí na článek o protestech sudetských Němců proti jeho odhalení. Tenkrát jsem dostal nejvíce reakcí za svou novinářskou kariéru. Chodily e-maily ze Slovenska i z kraje, kde jihomoravská a brněnská příloha nevychází. „Článek jsem nečetl, ale známý mi říkal, že jste o Benešovi psal. Chtěl bych vám proto napsat svůj názor,“ psal čtenář ze severní Moravy. K mému překvapení valná většina čtenářů Němcům nespíjala. Právě naopak, stavěli se proti zbytečnému zhoršování nelehkých vztahů státním pomocníkům kontroverznímu prezidentovi. Benešovi příznivci se samozřejmě také našli, ale v naprosté menšině. Že by konečně pomalu nastával čas k vzájemnému usmíření?



Jan Brož  
redaktor MF DNES

### Vaším objektivem Fotografie z Rajce.net



#### Vystavte fotografie na Rajce.net

Pokud do svého alba zařadíte zajímavé fotografie zachycující aktuální události ve vašem kraji, mohou se objevit i v novinách.

Na stránce [www.rajce.net](http://www.rajce.net) si založte zadarmo účet. Další návody najdete na [www.navody.rajce.net](http://www.navody.rajce.net).

**Dobová bitva**  
Bojovou vřavu zažili v Louce nad Veličkou minulý víkend.



**Bitva historických vojsk**  
Již počtvrté se letos uskutečnila v Louce tradiční akce pro děti „Tečka za prázdninami“. Zavítali sem vojáci v historických uniformách. Přivezli si děla a ruční palné zbraně.

2x foto: František Gajovský (gajo.rajce.net)