

Čtenáři si nejvíc chválili restauraci U Bureho v Hrádku

# Nejsou placki jako placky. Kdo je mistr placka?

**REGION** Kde jste si nejvíc pochutnali na plackách se szpyrkami? Tak zněla nedávná otázka Horizontu. Myslíme si, že tento tradiční regionální pokrm by měl umět i ten nejméně zkušený kuchař kterékoliv zdejší restaurace? Omyl.

Ty nejlepší placky jsou bezesporu z domácích brambor, s minimem mouky a dělané na blaše. Když se posypou rozdrcenými křupavými szpyrkami, slina ukápne ještě před prvním a po posledním soustu. Přesně na takové se stává i půl hodiny ve frontě na Miyszani łowiec v Košařiskách. Určitě je najdete i v některých stáncích na bukoveckém Plackovém festivalu, na Gorolu či jiných akcích. Letos se například pochlapili jablunkovští zahrádkáři na své výstavě. Jejich placky chutnaly na jedničku s hvězdičkou.

Bohužel takto se nedají chválit placky podávané v mnoha restauracích regionu. Mnozí lidé mají zkušenost, že tradiční regionální jídlo z Goralie umí dobře udělat opravdu málokde. Jak řekl před časem ředitel odboru řízení operačních programů Ministerstva pro místní rozvoj David Sventek z Jablunkova, návštěvy, které do regionu sem tam vozí, jsou nadšené z prostředí, z hotelu, ale chybí jim kvalitní gastronomie. O to je to ostudnější, že se to týká i tak jednoduchého jídla, jako jsou placky. Placek, které měl určitě každý obyvatel regionu odmalička na talíři nejméně jednou týdně.

## Takže kdo jsou „mistři placka“?

Podle Adama Kluse umí nejlepší placky jeho manželka Danka. Praxi získala na Gorolu, kde se při jejich obracení dva dny nezastaví. „S přehledem stíhá péct na dvou pecích. Věřím, že kdyby existovalo mistrovství v pečení placek, vyhraje ho,“ napsal nám Klus. Skvělé placky, jak uvedla paní Bednaříková, mívají v restauraci U Bureho v Hrádku. Dají se objednat jak se szpyrkami, tak i se zakysanou smetanou, a podle chuti taky s vaječnou. Není sama, kdo kuchaře U Bureho vychvaluje. Přidal se i Tomáš Sikora, Petr Bulawa a Johana Birne. Ta doplnila: „Jen v Třinci placki nebrat.“ Zřejmě neokusila na více místech, protože další lidé dobré placki v Třinci našli.

Zbyněk Janiczek a Petra Szlaurová zmínili, že výborné placky dělájí v Bistru Karibik v Oldřichovicích. „A nejenom placki, kuchařky tam odvedou každý den výbornou práci při vaření, k tomu příjemná obsluha, takže mohu jen doporučit,“ radí Szlaurová.

Vladimír vyzdvihl Plackárnu naproti Slovanu, další muž pochválil Ameryku v Jablunkově a Hotel Grůň v Mostech u Jablunkova. Liba z Goralie zase nedá dopustit na Lomňanské muzeum, kde placky pečou při různých akcích. Lucie Sikorová doplnila, že jí chutnají v Jablunkově Na Bělé. „V Bukovci! To je jasné! Žádný placek nemá na ty, které dělají v Bukovci! Ano, každá dědina je v něčem nejlepší. A Bukovec je zrovna nejlepší v plackách,“ uvedla Věra Bieleszová a za ní v závěsu Janusz Jochymek.

Libuše Jeżowiczová fandí Hrcávce, spolku, který také na téměř všech akcích peče placky. „Jejich placki nemají chybu. Naučili je jíst i lidi ve Frýdku, v Karviné, v Havířově a mnohde jinde. Ale nikdo nepřekoná tu chuť, kterou si pamatuji z dětství od mé babičky,“ konstatovala Jeżowiczová.

Tereza Blažková pochválila placky z restaurace Pod Kypóm v Bukovci nebo v Plackárně u Slovanu. „Nechutnají mi však ve Slezské krčmě a ani v Ovečce,“ dodala.

## Pochvala těší

„Víme o tom, že si naše placki hosté chválí a jsme na to pyšní. Nešidíme je, jsou vždycky z čerstvého těsta, kam dáváme jen trochu mouky a pečeme je na blaše. Udělat chutné placki není zase tak velké kouzlo, důležité jsou kvalitní a čerstvé pochutiny do nich,“ řekla majitelka restaurace U Bureho v Hrádku Libuše Kantorová.

Stejný názor má i provozní Bistra Karibik Jana Vaculíková. „Děláme je klasicky podle našich babiček. Brambory strouháme těsně před pečením, hosté si klidně počkají i půl hodiny, protože vědí, že si pochutnají. Na placki dáváme domácí bůček krájený na drobné kostičky,“ sdělila Vaculíková. V třínecké Plackárně berou brambory z chráněných dílen. „Zákazníkům zaručujeme kvalitu potravin, vše čerstvé, žádné polotovary. V tom tkví celé umění dobrých placek,“ tvrdí majitelka Marie Stéblová. (JAG)



**CHUTNÁ.** Na dobrých plackách si pochutná každý.

ILUSTRÁČNÍ FOTO | JANA GARTNEROVÁ