



# Můj svět je kuchyň

## My kitchen is my world

Být šéfkuchařem čtyřhvězdičkového hotelu s více než stoletou historií je pocta i závazek zároveň. Zvláště, pokud jde o nejznámější hotel v Ostravě, který ročně navštíví tisíce lidí z celého světa. „Mým krédem je nabídnout hostům to nejlepší z domácí kuchyně. Přijíždějí do srdce Evropy, a tak by neměli zapomenout ochutnat dobrou svíčkovou s houskovým knedlíkem, voňavý hovězí guláš, pečenou kachnu se zelím, buchty nebo lívanec,“ říká šéfkuchař Radim Parva. Cít pro chuť a vůni jídla má od dětství. „Když kluci opravovali motorky, já se učil zavařovat,“ říká s nadsázkou. Bílá kuchařská čepice ho provází už patnáct let, čtyři roky nosí na prsou znak hotelu Imperial. Zkušenosti získával v Rakousku a Francii. Každému, kdo přijde do luxusní secesní restaurace Legend, splní jeho kulinářské přání. Tradiční místní speciality prostřídá s moderními gastronomickými kombinacemi. Na jídelním lístku si vybere i nejnáročnější host. „Česká kuchyně, podobně jako francouzská, dbá na dlouhou přípravu jídel. Proto může všechny chutě rozvinout do maximální plnosti. Kuchař je vlastně iluzionista. Jen s tím rozdílem, že jeho kouzla potěší nejen oči, ale i žaludek,“ usmívá se Radim Parva.

Being the head chef of a four-star hotel that is over 100 years old is an honour and a burden at the same time – especially when it concerns the most famous hotel in Ostrava, with thousands of guests per year from all over the world. “My motto is to offer our guests the best of Czech cuisine. Since they’ve made the effort to come to the heart of Europe, they shouldn’t leave without trying the best we have to offer”, says head chef Radim Parva. His sense of taste and aroma has been with him since childhood. “When the boys talked about motorcycles, I was learning to make preserves,” he smiles. He’s been wearing his cook’s hat for fifteen years now, and the Hotel Imperial logo for the last four. Austria and France provided him with great experience. The luxurious Art Nouveau restaurant Legend satisfies even the most demanding customers. Local traditional specialties and modern gastronomic adventures go hand in hand. “Both Czech and French cuisine are based on proper preparation. All of the flavours have to blossom in their fullness. A cook is really an illusionist for the eyes, as well as the stomach,” he smiles.

### Moravskoslezská specialita

Dozlatova upečená křupavá kachna, voňavá uzená kýta, oblíbený vepřový vrabec – tyto pochoutky nechybí na jídelním lístku snad žádného hotelu v České republice, Ostravu nevyjímaje. Přílohou je nejčastěji červené vinné nebo moravské kyselé zelí. K výběru jsou podávány domácí bramborové placičky, houskové a bramborové knedlíky. Lahodné pokrmy s charakteristickou vůní jemně kořeněného masa a sladkokyselého zelí jsou obvykle servírovány na dřevěném prkénku. Gurmáni si nikdy neopomenou objednat alespoň jednu orosenou sklenici kvalitního českého piva. Dobrou chuť!

[www.imperial.cz](http://www.imperial.cz)

### Moravian-Silesian Specialties

Golden baked crispy duck, aromatic smoked pork, or the local favorite, vepřový vrabec (rolled Pork) – these are the culinary delights that must be a part of any respectable hotel menu in the Czech Republic. And of course, the meal would not be complete without a proper wine, or sour Moravian cabbage. Add into the mix home-made potato pancakes, potato or breaded dumplings, or lightly spiced meat served on a stick. Gourmets will also have to try a pint of great Czech beer. As we say here, Dobrou chuť!

