

REVUE

Fanyinfo

1/2016 | Vše o gastronomii XIV. ročník, zdarma

Nové

MINI PALAČINKY a další kreativní mini dezerty

Nový držitel titulu
Kuchař roku

Téma:
**Italská
gastronomie**

Český kapr
s košíkem
bylinek



| MEMBER OF |



La Lorraine
BAKERY GROUP

PANESCO
FOOD.COM

Premiové octy a oleje

Ocť Kotányi se vyznačují vynikající kvalitou. Základem jsou ekologicky vypěstované odrůdy jablek vysokokmenných jabloní. Vyrábějí se ve Štýrsku a pro dosažení optimálního stupně zralosti se skladují v dřevěných sudech. Zesiluje se tak jejich lahodně ovocná přirozená chuť a rozvine se charakteristické jemné aroma.

V Kotányi gourmet olejích najdete pouze nejvyšší kvalitu olejnatá semena z tradičních pěstitelských oblastí. Prvotřídní surovina a pečlivé zpracování propůjčují olejům Kotányi jejich nezaměnitelnou chuť. Podporujeme současnou moderní kuchyni, která vychází z tradičních hodnot, jako je zdraví, jistota původu, mimořádná chuť a vášeň pro vaření.

BIO



Příslaví, marketing, nadšení

Rok 2016 je rokem olympijským. Svůj vrchol čtyřletého přípravného cyklu nemají letos jen sportovci, ale také kulináři, kteří se v říjnu sjedou do německého Erfurtu na IKA 2016.

Na olympiádu se pochopitelně připravuje i náš národák. Podle přísloví „těžko na cvičišti, lehký na bojišti“ si potrénoval výdej hlavního chodu jako součást doprovodného programu veletrhu For Gastro & Hotel 2015 a to hned ve dvou vlnách. Dost mne odrovnalo, když jsem zjistil, že o tak úžasný pokrm, ke kterému se hned tak nikdo nedostane, je mizivý zájem. V první vlně se prodalo jen pramálo porcí.

Před druhou na místo našťastí přišel Zdeněk Hladík. Ač u něho platí další přísloví (Není člověk ten, jenž by se zalíbil lidem všem), svým nadšením pro špičkovou gastronomii doplněným ojedinělou výřečností přesvědčil procházející diváky, aby se nejen u vystaveného vzorku zastavili, ale také si to ojedinělé jídlo koupili!

A teď přísloví do třetice: Každá mince má dvě strany. Bohužel žijeme v době, kde i sebelepší zboží si bez podpory (ano, ten tajuplný marketing) svého zákazníka nenajde, v lepším případě obtížně a trvá mu to likvidačně dlouho. Je mi to líto, ale tak to holt funguje.

Přitom někdy stačí málo. Porce nadšení, trochu snahy a ždibček odvahy a výsledek se dostaví. Zvláště, když je co kvalitního nabízet.

Michal Moučka
šéfredaktor Fany Info REVUE

FANY INFO REVUE VYDÁVÁ:
FANY Gastroservis s.r.o.
Pavel Faiereisl
Průmyslová 536
Vestec, 252 42
E-mail: info@firevue.cz
www.firevue.cz

REDAKCE:
Michal Moučka, šéfredaktor
FANY Gastroservis s.r.o.
Průmyslová 536
Vestec, 252 42
E-mail: sefredaktor@firevue.cz
www.firevue.cz

INZERCE:
Pavel Faiereisl
Tel.: +420 602 309 396
Fax: +420 227 228 290
E-mail: pavel@fany.cz
Barbora Kvasničková
Tel.: +420 777 227 322
E-mail: barbora@firevue.cz

MK ČR E 13803
ISSN 1805-000X

Rozšiřování bytí i části článků nebo fotografií je možné jen se souhlasem vydavatele.



SEZNAM INZERCE:

ARDO	47	MASTER MARTINI	79
BOHEMILK	OB 4	MLÉKÁRNA HLINSKO	24–25
BUY DIRECT	57	MICHAEL SCHUBERT	21, 86
ČEROZFRUCHT	72–74	NOVÁK KONZERVÁRNA	61
F. W. TANDOORI	17	PFANNER	29
FOODISH	9	POVLAVSKÉ MLÉKÁRNY	
GENERAL BOTTLEERS	69	PRIBINA	OB 3
GOLDSTEIG	56	SPAK-VSD AUSTRIA	71
GURMEKO	7	TOP GASTRO	58
IBK	37	UNILEVER	51
KOFOLA	82	VCB	39
KOTANYI	OB 2	ZDENĚK TEPLÝ	91
LA LORRAINE	OB 1	ZNOVÍN ZNOJMO	41
LAMB WESTON	11	ŽLUVA-IMPOEXPO	63
MARESI	52		

Téma: Kouzlo italské kuchyně

Čtěte na stranách: 44–56

OBSAH

Petr Novotný a Lenka Fialová: Vždycky ochutnáme místní jídla!	4
GastroMIX: Informace z domova i ze světa	12
FANY Gastroservis: FANY podzimní tipy	16
Reportáž: Kuchařem roku Tomáš Kourek	20
Reportáž: Expo 2015 – úspěch české gastronomie	26
Soutěž: Německá nadvláda na pražském výstavišti	30
Vínoznalství: Ostřílení mazáci, zdatní nováčci V.	34
Trendy pokrm: Vepřová panenka s bylinkovou krustou	43
Téma: Italská gastronomie	44
Více o známém: Olivy a kapary	59
Soutěž: Jubilejní Český kapr	66
Můj názor: Martin Havel	75
Reportáž: Bronz ze Singapuru	76
Baristika: Robertův test	80
Můj názor: Martin Mezera	83
FANY Gastroservis: Etela po deseti letech	84
Prezidentská gastronomie: T. G. Masaryk – jednoduchá a prostá strava	88
Kalendář gastronomických akcí: leden – duben 2016	92

Petr Novotný a Lenka Fialová:

Vždycky ochutnáme místní jídla!

Na setkání s Petrem Novotným a jeho dcerou Lenkou Fialovou jsem se těšil hned ze dvou důvodů. Moc mne zajímalo, jaké pokrmy ochutnali a jaké příhody zažili na svých zahraničních cestách. A také, jak se od naší schůzky před třemi měsíci změnil zdravotní stav Petra Novotného po jeho kolapsu před dvěma roky.



A musím napsat, že pokrok byl znát. Sice mne nezaplavil pověstný vodopád slov, ale věty byly delší a i jejich formulace byla rychlejší. A na co si nemohl táta vzpomenout, s tím mu pomohla výřečná Lenka.

Než jsme se ale pustili do povídání, dozvěděli jsme se spoustu zajímavostí o restaurantu Mánes od jeho manažera Jana Vrby.

Art Restaurant Mánes

Budova Galerie Mánes byla vybudována na místě bývalých Šitkovských mlýnů v letech 1928 až 1930 na žádost Spolku výtvarných umělců podle návrhu architekta Otakara Novotného. Funkcionalistický komplex staveb od počátku sloužil jako výstavní prostor a restaurace, jehož samotnou výstavbu finančně podporoval i prezident Tomáš Garrigue Masaryk.

Hlavní myšlenkou Galerie Mánes byla, je a bude snaha, aby se zde střetávali lidé s touhou vychutnat si spojení krásy umění s výjimečnou gastronomií. Původní prostor, vyzdobený například stropními freskami Emila Filly, francouzské restaurace byl na základě architektonického návrhu zrekonstruován v duchu české restaurace, která nabízí znamenitou českou kuchyni odkazující se na tradiční recepty babiček a rozvíjí tak české kulinářské dědictví do vyšší úrovně. Art Restaurant, který v interiérové části pojme až 130 hostů, pokračuje volně přes průchozí okna na spodní terasu (80 míst) s posezením na břehu řeky Vltavy.



Během seznámení s výjimečnou kulturní a společenskou historií tohoto ojedinělého objektu nám obsluha zanesla první chod připravený šéfkuchařem Jaroslavem Zahálkou. Zauzená kachní prsa s pikantní rajčatovou marmeládou nás příjemně naladila a tak jsem mohl začít se Slovenskem. Co se jim při vyslovení našeho nejbližšího souseda vybaví?

Petr Novotný (PN): Jednoznačně halušky s brynzou, které řadím mezi svých pět nejoblíbenějších jídel!

Lenka Fialová (LF): Tátova máma, moje babička Štěpánka je ze Spišské Staré Vsi, takže ke slovenské kuchyni máme jednoznačně kladný vztah. Mně se vybaví, když se řekne Slovensko, Vysoké Tatry, bača, salaš, koliba, kyselé mléko, sýry a samozřejmě brynz! Když ji někde vidím prodávat váženou, okamžitě si ji koupím. Teprve pak přemýšlím, jestli mám všechno, co k výrobě halušek potřebuji.

Když brynz není k mání a já na halušky dostanu chuť, zaliju je aspoň kysanou smetanou. Ale je to slabá náhražka!?



>>



Šéfkuchař Jaroslav Zahálka osobně dochutil Petrovi Novotnému svíčkovou Wellington.



ART RESTAURANT MÁNES

Masarykovo nábřeží 250/1, Praha 1

Tel.: +420 730 150 772

E-mail: info@manesgroup.cz

Web: www.manesrestaurant.cz

FB: https://www.facebook.com/manesgroup

Instagram: manesgroup

MENU

PETRA NOVOTNÉHO
A LENKY FIALOVÉ
V ART RESTAURANTU
MÁNES

Zauzená kachní prsa
s pikantní rajčatovou
marmeládou
a estragonový salát

Hovězí svíčková
Wellington, pečená
v listovém těstě
s hříbkovým ragú, sušenou
šunkou a omáčkou Madeira,
bramborové máslové pyré

Žemlovka s jablky,
tvarohem a zakysanou
smetanou

Dukátové buchtíčky
s vanilkovým krémem



Prsíčka v nás zmizela, jako bychom je vdech-
nuli, a tak se ptám na Rakousko. Tak jednoznač-
nou odpověď jsem nečekal.

PN: Wienerschnitzel! Obrovský, ale fakt obrovský
řízek, na který se musí stát fronty.

LF: Táta má pravdu, opravdu jsme na vídeňský ří-
zek několikrát stáli frontu jak v minulých dobách na
pomeranče! Jednou dokonce v dost nepříjemné zimě.
Jen na okraj, poprvé nás k Figlmüllerovým, což je ten
vídeňský podnik s minimálně třiceticentimetrovými říz-
ky a kupou výtečného bramborového salátu, dovedl
tátův kamarád, výtvarník Honza Brabenec.

Stejnou řečí, byť v mnoha částech země vý-
razně odlišnou kuchyní, se mluví v další zemi
sousedící s naší republikou, v Německu. Petr
Novotný a Lenka Fialová naprosto synchronně
vyhrkli: Klobása!

LF: Nejlepší je přímo na ulici, do ruky v housce a je
úplně jedno jaká, protože všechny jsou výtečné. Ale
když si mohu vybrat, dávám přednost pálivější variantě.

PN: Jeden čas jsme jezdili třikrát až čtyřikrát ročně
do Drážďan – na nákupy nebo jen tak na výlet. A to
jsem se vždycky těšil. Odměnou byla totiž vždycky
klobása!

>>



OSLAVUJEME 25 LET

od založení společnosti



GURMEKO JE VAŠE ZÁRUKA:

- ✓ **SPOKOJENOSTI** – kvalita a čerstvost
- ✓ **100% SERVISU** – obchodní zástupci, velkoobchody
- ✓ **VÝJIMEČNOSTI** – klasické i netradiční koření,
originální kořenící směsi

V NAŠEM SORTIMENTU NAJDETE:

- ✓ Jednoduché koření
- ✓ Kořenící směsi
- ✓ Houby
- ✓ Konvenience
- ✓ Potravinářské přípravky



www.gurmeko.eu

inzerce



Poslední zemí, se kterou sousedí Česká republika, je Polsko. U této země se Lenka Fialová poprvé (a na posledy) odmlčela.

PN: No, jak se to jídlo jen jmenuje... Taková jakoby kaše, spíš ale hmota. Ano, jasně – bigos!

Petr Novotný si vzpomněl na jediný polský pokrm a dál už ke kuchyni našich severních sousedů neměl, co by dodal. Zato o švýcarských fondue se táta s dcerou rozpo- vídali. Probrali nejružnější varianty – sýrové, masové a čokoládové. Od napíchnutého pečiva nořeného do sýru byl jen krok k frankofonnímu alpskému pokr- mu raclette. A hned se rozvinula diskuse, co k tomuto tučnému roztátému sýru patří – malé brambůrky ve slupce, nakládané okurčičky chutově velmi odlišné od našich znojenských, klobásky, sušené maso a na- kládané cibulky. Odtud byl už jen krok k francouzské gastronomii.

PN: Tak to je pojem. Mě ale na ní nejvíc baví těch více chodů. Ideální je pět, šest – to je moje!

LF: Oproti tátovi, který byl a je abstinent, se mi při vyslo- vení jména Francie vybaví víno. A i když to bude znalcům trochu divné, hlavně bílé. Nemám totiž ráda, silná, výrazná vína. A jejich červená, alespoň co jsem zatím ochutnala, ta- ková byla. Proto dávám přednost lehčím a bílým vínům, která mají třeba v Itálii.

Jako by Lenka Fialová věděla, že se chci právě na tuhle zemi zeptat.



PN: Itálie, Itálie... Fakt nevím, co vy- brát, protože mi chutná snad úplně všechno!

LF: Kolik máme času? A kolik je místa v časopise? O ital- ských jídlech bychom s tátou mohli povídat hodiny a hodiny. Oběma nám totiž chutná všechno, co Italové uvaří! Proto jen v rychlosti – těstoviny, kterých prý mají více druhů, než je dnů v roce. Když bych měla pod hrozbou smrti vybrat jediné, pak by to byly lasagne. Samozřejmě pizza, ale také masa, ta je- jich voňavá a chutná zelenina, olivy, ryby a další jídla kdekoliv v Itálii. Na ní je také nádherné, že má tolik podob – úplně jiná je v Alpách, zvlášť ve srovnání třeba se Sicílií!

Líčení italských dobrot ukončuje až šéfkuchař Ja- roslav Zahálka, který je členem CLUB DES CHEFS DES CHEFS (klub sdružující kuchaře, kteří přípra- vují menu pro hlavy státu). Osobně odkrajuje porce hovězí svíčkové Wellington pečené v listovém těstě. Protože chci „dokončit“ jižní část Evropy, mezi sousty se ptám na Řecko. Petr Novotný přimhouří oči, lehce zakloní hlavu a v duchu se přenesse – na Krétu, jak se později dozvím. Nejprve totiž začne jeho dcera.

LF: My jsme napůl Řekové! Co my se tam naježdili!?! V podstatě máme v Řecku druhou rodinu, se kterou jsme

se seznámili, když jsem byla ještě dítě a už několikrát jsme za nimi byli!

Ódu své dcery na Řecko přerušil její táta vyjmeno- váním toho, co mu na řecké kuchyni nejvíc chutná.

PN: Sépíe v černé omáčce, frappé, olivový olej, feta, sou- vlaki a mezé.

LF: Mezé jsou řecké předkrmy, třeba smažené lilky pl- něné rýží (jemistá) nebo masem a bešamelem (paputsákia). Táta taky jmenoval panenský olivový olej. Ten jsme si vozili od naší „adoptivní“ rodiny z Kréty. A protože nejsme žádní troškaři, tak minimálně dva soudky!

Doslechl jsem se, že Petr Novotný organizoval řadu zahraničních zájezdů. Proto jsem ho optal, jaké lidi měl nejradši za spolucestující. Čekal jsem nějakou obecnější informaci, ale dostalo se mi nečekaně kon- krétní odpovědi.

Petr Novotný na pokraji smrti

V říjnu 2013 před odletem do amerického Las Vegas prodělal po ucpání cévy a zúžení krčnice cév- ní mozkovou příhodu. V Ústřední vojenské nemocnici v pražských Střešovicích podstoupil operaci, která mu zachránila život. Dlouhá rehabilitace, pomoc členů rodiny a jeho cílevědomost navrátily Pet- ra Novotného do běžného života.



ŠIROKÝ SORTIMENT

PŘÍLOHOVÝCH POTRAVIN PRO GASTRO & RETAIL

www.potravinayarax.cz

luštěniny, obiloviny
kuskus a jiné těstoviny,
exotické druhy rýží

inzerce



Petr Novotný
(1947, Olomouc)

herec, bavič, moderátor,
konferenciér, publicista,
spisovatel, podnikatel
pětinásobný držitel
titulu Bavič roku
v anketě TýTý
zakladatel vydavatelství
a umělecké agentury 6P



Lenka Fialová
(1983, Praha)

matka tří dětí,
moderátorka, cvičitelka

na sobě jeho obdivný pohled. Jakmile někam dojedeme podle mapy, jeho nadšení z mých navigátorských schopností nezná mezí. A taky nesmím zapomenout: je s ním opravdu veselo! Vždyť o našich cestách složil dokonce báseň!

Báseň mi poslal mailem. Protože umělecky ztvárňuje hlavní cíl cest dvojice Novotný-Čech, je nutná k otištění:

Cestička ke stolu

Cestička ke stolu krásně se vine.
Hezčí je, krásnější, než všechny jiné!
Až kuchař nebude, celý svět nestačí,
aby nám tolik dal, co jeho náručí!
Znám divukrásnou hospůdku,
ty s chutí do ní vlez!
Tam vaří manu nebeskou
A vůkol rudý vřes ...

Tam Pěta s Ringem chodí pít
a žrát jak Herkules!
Tys oslep, vrchní! Nevidíš, že před
námi je prázdná číš!
– král rocku vesel káže.
Tak vidíš, Ringo – tak máš jíst,
hned rozveselen Novotnice
zprv málo kachny zdá se.
Však přitiskneš ke stehnu ret
a neodtrhneš více!

Jestliže předchozí dva chody byly vynikající, tak dezert byl jedním slovem pecka. Všechny tři nás nadchla jak prezentace obou sladkých chodů – žemlovky a dukátových buchtíček, tak jejich vymazlená chuť. Byl čas tedy na

poslední dotazy, takže jsem se Lenky Fialové zeptal, kterou dovolenou s tátou považuje za nejzajímavější.

LF: Všechny měly svoje kouzlo a náboj. K těm nezapomenutelným, možná i proto, že jsem byla už dospělá, patří desetidenní pobyt s nomády v poušti.

Na okraji písečného moře nás vysadili z aut, a zatímco jsme přesedali na velbloudy, naši hostitelé na svá zvířata nabalili stany, vařiče a další potřebné věci. Když jsme dorazili na místo přespání, nomádi postavili stany, uvařili večeři a připravili zábavu na večer. Mráz, fakt tam v noci bylo mínus osm stupňů (!), nás vyhnal do spacáků a ráno místní zase všechno sbalili a putovali jsme dál. Paráda, ale spoustu věcí jsem nepobrala.

Třeba to, odkud čtvrtý den, kdy v poledne bylo ve stínu přes čtyřicet stupňů, mi jeden z nomádů přinesl krásně vychlazený pomeranč. Další – přestože za celou dobu jsme nepotkali nikoho jiného, domácí odkudsi „kouzlili“ kusy čerstvého masa, včetně celé kozy!

Poslední dotaz jsem směřoval na oba. Chtěl jsem, aby mi vyjmenovali tři země, které jim nejvíce takzvaně přirostly k srdci.

PN: Thajsko, Řecko a Mexiko.

LF: Taky Řecko, pak Itálie a určitě všechny asijské země, které jsem dosud navštívila.

Michal Moučka



Lenka Fialová miluje chuť
zralého exotického ovoce.



CONNOISSEUR

HRANOLKY

Zákazníci restaurací se navrací k jednoduchým, přírodním a poctivým jídlům. Majitelé restaurací na tento trend musí a chtějí reagovat. Z tohoto důvodu jsme vyvinuli Hranolky Connoisseur. Dlouhé roky našich zkušeností jsme přenesli do těchto nových výrobků a jsme si jistí, že Hranolky Connoisseur jsou ty pravé pro zákazníky, kteří hledají zlatavé, nahrubo řezané hranolky s přirozeným vzhledem. Naše nové výrobky zcela jistě zaujmou Vaše zákazníky!



neobsahují
lepek



2x tak
křupavé



vydrží 2x
déle teplé



více porcí
na kilogram

- Nepravidelný tvar
- Extra křupavé s plnou chutí brambor
- Vzhled domácího výrobku

Domácí hranolky
11x11 mm
4x2,5 kg



Domácí hranolky
16x18 mm
4x2,5 kg



Rustikální styl
4x2,5 kg



Robustní hranolky
16x18 mm
4x2,5 kg



Lamb Weston®
Made with professional pride

**Užij si skvělou chuť
s výrobky Lambweston**

www.lambweston.com

První kolekci nových těstovinových receptur

nazvanou Adriana Pasta Style: Podzimní pábení představila společnost Europasta SE. Ve stylu módní kolekce, s modelkami, týmem návrhářů, celebritami a surovinovými trendy ji výrobce uvedl ve známost v pražském hotelu Yasmin.



Patrony a ambasadory Podzimní kolekce 2015 se stali Mahulena Bočanová, Gabriela Kratochvílová a Petr Vondráček. Podzimnímu pábení dominovaly typické čerstvé sezónní suroviny, jako jsou dýně, červená řepa, houby, hroznové víno, čerstvé bylinky, ale také třeba švestky či perník. Z mas vybrali návrháři z řad známých osobností vedeni špičkovým šéfkuchařem Tomášem Kalinou zvěřinu, králíka a candáta, která propojili se značkou Adriana, jež patří k nejprodávanějším těstovinám v České republice. Je vyráběna pouze z kvalitní semolínové mouky, která dodává těstovinám lepší výživové hodnoty, více minerálů a nižší glykemický index.

Novinky v nabídce



PANESCOFOOD.COM představuje kreativní koncept lahodných a originálních mini dezertů, které můžete neustále obměňovat a překvapovat své zákazníky s novou nabídkou. Díky mini velikosti jsou ideální jako malý dezert ke kávě nebo jako „sladká tečka“ po jídle, která nezpůsobí pocit plnosti. Skvělá volba pro hotely, restaurace, kavárny i catering.



Nadýchané **mini palačinky** podle tradiční holandské receptury. **Náš TIP:** Vychutnejte si je s trochou dobrého másla a jemným popraškem moučkového cukru, napíchněte je na špíz společně s ovocem nebo je prokrojte a naplňte lahodným krémem z mascarpone.



Oblíbenou šlehačkovou a čokoládovou verzi profiterolek nově doplňují **karamelové profiterolky**. Okouzlí vás nadýchanou karamelovou náplní a jemně křupavou karamelovou polevou.



Křupavé **mini cukrové wafle**, které můžete podávat jen tak, ozdobit jimi dort, naplnit je zmrzlinou jako sendvič nebo polít čokoládou, ozdobit posypem a servírovat na špejli jako originální „waflová lízátka“.

Školní obědy ze všech koutů světa

se jmenuje nová brožura receptů vytvořených speciálně pro školní jídelny a certifikovaných podle programu „Vím, co jím“. Společnost Unilever Food Solutions (UFS) s její pomocí chce inspirovat při vytváření pestrého, vyváženého a výživově hodnotného jídelníčku pro malé strávníky. Byla vytvořena ve spolupráci s odborníky na výživu a obsahuje pět kompletních obědových menu v duchu národních kultur a kuchyní Mexika, Itálie, USA, Indie a Francie. Každý recept polévky, hlavního chodu, salátu a deserty je doplněn informacemi o výživových hodnotách a obsažených alergenech. Brožura také obsahuje nejen užitečné rady a tipy pro školní kuchyně a správnou výživu dětí, ale také mýty a fakta o vaření a stravování. Součástí brožury, která je zdarma volně ke stažení ve formátu pdf na webu společnosti UFS, jsou rovněž podpůrné materiály v podobě meníček a zábavných kvízů.



Slavnostní výrobek ke 130. výročí školy

bylo téma cukrářské soutěže O pohár starostky Městské části Prahy 10, kterou pro své žáky připravilo Střední odborné učiliště gastronomie U Krbu. Komise (Pavla Berzsiová – viceprezidentka AKČ ČR, Marie Hrbková a František Buchal) hodnotila práce celkem 43 žáků z pořádající školy z Prahy 10. Protože připravené slavnostní výrobky byly na vysoké úrovni, odborná porota se rozhodla udělit pět hlavních cen a tři zvláštní ocenění. Přesto první byla jen jedna – Vendulka Poláčková ze třídy C3.B. Z důvodu perfektního zvládnutí dortu „Sladčoučké pokušení“, jehož autorkou byla Aneta Špánková, žákyně 1. ročníku oboru cukrář ocenění udělila i starostka Prahy 10 JUDr. Radmila Kleslová.

>>

ZDARMA prezentační plocha!

- Nabízíte novou službu nebo produkt?
- Vydali jste tiskovou zprávu?
- Přicházíte s novinkou na trh?
- Přišli jste s převratnou technologií?
- Uspořádali jste, plánujete úspěšnou akci?
- Máte se čím pochlubit?

REVUE
Fany Info

Neváhejte a kontaktujte redakci **Fany Info REVUE**. NEJZAJÍMAVĚJŠÍ INFORMACE OTISKNEME ZDARMA!

Na podklady od Vás se těšíme na adrese: sefredaktor@firevue.cz



První místo v soutěži **Svačina roku** s Rio Mare

získal Lukáš Jungmann ze Střední hotelové školy z Kladna. Odborný garant soutěže Mistr kuchař Vladimír Picka a člen odborné poroty šéfkuchař restaurace Auerle Jiří Král mu vítězství udělili za recept „Tuňák Rio Mare se sýrem Cottage a chia semínky“. Druhé místo ve třetím ročníku soutěže určeném studentkám a studentům středních gastronomických škol obsadila Lenka Bednářová z Valašského Meziříčí. Třetí pozici zaujala Kristína Čurejová ze Slavkova u Brna, která od poroty složené z pořadatelů soutěže a food fotografky a food bloggerky Petry Novotné ještě obdržela Zvláštní cenu Rio Mare.



Další čtyři školy

získaly certifikát stvrzující vysokou kvalitu vzdělávání v oboru gastronomie., neboť splnily kritéria daná Světovou asociací kuchařů (The World Association of Chefs Societies, WACS). Mgr. Petr Pavlůšek (Integrovaná střední škola – Centrum odborné přípravy a Jazyková škola s právem státní jazykové zkoušky Valašské Meziříčí), PhDr. Karel Vratíšovský (Střední škola gastronomická a hotelová s.r.o., Praha 4-Branká), Ludmila Krčmová a Bc. Gabriela Hanáková (Střední škola hotelová a služeb Kroměříž) a Ing. Vladislav Smolík (Střední škola zemědělská a potravinářská, Klatovy) převzali osobně certifikáty z rukou prezidenta AKC ČR Bc. Miroslava Kubece a zástupce odborné komise AKC ČR Jakuba Sedláčka.



MOLEKULÁRNÍ gastronomie – avantgarda na vašem stole



se jmenuje první česká kniha o molekulární gastronomii, jejímž kmotrem byl šéfkuchař pražské restaurace Alcron oceněné hvězdou Michelin Roman Paulus. Iniciátorem publikace a jejím hlavním autorem je propagátor molekulární gastronomie v Čechách a na Slovensku Petr Koukolíček. Část o koktejlech si vzal na starost barman Martin Bařha

a avantgardní gastronomii v praxi představil Pavel Býček, sous-chef Radisson Blu Alcron hotel. Kniha netradičního čtvercového formátu na 232 stranách přibližuje původ, historii a také podstatu molekulárního vaření. Rovněž představuje postupy a techniky moderní gastronomie a nabízí i návody na přípravu neobvyklých pokrmů či koktejlů.

Naše pivo u nás i v zahraničí

Druhá polovina roku 2015 přinesla řadu úspěchů českým a moravským pivovarům. Tady je výběr z těch nejvýraznějších.

Bernard z Humpolce

je nejlepším „Belgičanem“. Bernard Bohemian Ale totiž obdržel ocenění World's Best Belgian Style Ale. Dokázal tak zvítězit mezi nejlepšími pivy stylu belgický ale a získal tak skvělý úspěch v jedné z nejvýznamnějších světových degustačních soutěží World Beer Awards pořádané v Londýně. Šestnáctistupňový svrchně kvašený Bernard Bohemian Ale dokvašuje přímo v lahvi, a to díky kvasnicím, které jsou do lahve během stáčení přidány.



Poprvé do třetinkových lahví

začal stáčet své pivo benešovský pivovar. Důvodem je „záměr dostat se na místa, kde se standardně pivo netočí, jako jsou hotely, bary nebo kavárny,“ uvedl Ing. Petr Dařílek, jednatel pivovaru Ferdinand. Do lahví s obsahem 0,33 l je stáčeno pět druhů pivních speciálů – světlý d'Este, Sedm kulí, Max 11°, tmavý ležák 11° a světlý ležák Premium, který v říjnu 2015 získal ocenění České chuťovky. Benešovský pivovar, jehož založení se sice datuje do r. 1872, avšak samotný Pivovar Ferdinand se zapisuje do historie až v r. 1897, kdy ho nový majitel arcivévoda František Ferdinand d'Este nechal z velké části zrekonstruovat, vaří pivo stále klasickým, původním způsobem, tedy otevřeným spodním kvašením a dokvašováním v ležáckých sklepích 60 až 90 dní podle druhu piva.



Zlatou medailí

byl oceněn prémiový světlý ležák značky „Czechvar“ z pivovaru Budějovický Budvar v 19. ročníku soutěže „Great International Beer & Cider Competition“, která se konala v Providence (USA, stát Rhode Island). Zlato získal v kategorii „Bohemian Pilsner“. Do 19. ročníku soutěže bylo v 59 kategoriích přihlášeno 680 vzorků piva a cideru, které hodnotilo 120 porotců. Úspěch je pro jihočeského výrobce cenný především proto, že světlý ležák je pro něj nejdůležitějším produktem, který měl v roce 2014 na celkovém výstavu pivovaru podíl téměř 60 procent a na exportu dokonce až 90 procent.

o 1000 hektolitrů piva víc

vyrobil Akciový Pivovar Dalešice, a. s. v r. 2015. Ve spotřebě vedla Dalešická jedenáctka, které se vyrobilo 80 procent, Dalešická májová třináctka si ukrojila 13 procent z výroby. Černého piva Fledermaus se vyrobilo 300 hektolitrů z celkového ročního výstavu. Zbývajících 225 hektolitrů roční produkce připadlo na příležitostná piva jako je vídeňský ležák Wiener, extra hořký ležák Anton Dreher, pojmenovaný podle významného majitele pivovaru, polotmavý ležák Kouřící králík a světlý šestnáctistupňový speciál Bock. Dalešické pivo se čepovalo v devadesáti restauracích na Vysočině a jižní Moravě, které zavázely pivem jednou týdně, přičemž čtyři z nich byly součástí nové značky – Hostince filmových Postržín.



FANY

podzimní tipy

Společnost FANY Gastroservis má pro své zákazníky vždy nějaké překvapení. Na podzimní prezentaci v pražském restaurantu Columna to byla exkluzivní kolekce vín nazvaná FANY Exklusiv.

Pozvaní hosté mohli tudíž nejen ochutnat šest špičkových pokrmů připravených trojicí vynikajících gastronomů, ale také degustovat dvě unikátní bílá vína.

Tato vína exkluzivně pro společnost FANY Gastroservis vyrobilo **vinařství Vinselekt Michlovský**. Základem FANY Exklusiv je limitovaná sklizeň originálních přívláskových vín majících kontrolovaný původ na úpatí vápencových skal biosférické rezervace Pálava. Vliv i charakter zdejších klimatických i půdních podmínek (terroir) vytváří společně s metodou přirozené fermentace skvělou řadu vín.

Zárukou kvality FANY Exklusiv je určitě i fakt, že Vinselekt Michlovský patří mezi přední vinařské společnosti, které sbírají ocenění na řadě světových soutěží. Příkladem budiž titul nejúspěšnějšího zástupce z České republiky na nejprestižnější mezinárodní soutěži **AWC Vienna 2015**.

Všechna vína prezentoval sommelier společnosti FANY Gastroservis **Přemysl Sova**, která je, jak jinak, spároval s konkrétními pokrm.

K předkrmu **Marinovaný uzený losos, fenykl a pěna ze zelených jablek vytvořeného Pavlem**



Býček, sous-chefem hotelu Radisson Blu Alcron, doporučil **Sauvignon 2013 pozdní sběr** mikulovské podoblasti, konkrétně z obce Perná, tratě Věstonicko.

Buket se silným projevem sušeného ovoce, zázvoru a jemným projevem medu doprovázený vrstevnatou texturou hlubokých jílů a minerálních perenských svahů Pálavy **Chardonnay 2013 pozdní sběr** (trať Purmice) se výtečně snoubil s prvním pokrmem **Martina Buška**, šéfkuchaře společnosti Borský Gastro, a. s., kterým byla **Dýňová polévka s červeným kari, koriandrem a lupínky z pečeného candáta**.

Netřeba snad ani zmiňovat, že obě bílá vína řady FANY Exklusiv jsou nabízena za nadmíru příznivé ceny.

Hlavní chody na střídačku připravili oba kuchaři FANY týmu. Nejprve **Pavel Býček** bleskově vykouzil pokrm nazvaný **Iberijské vepřové, selečí koleno na pivo, celer a pивní omáčka**. Po něm místo za prezentačním stolem zaujal opět **Martin Bušek**, který před zraky přítomných gastronomů stvořil **Hovězí líčka na červeném víně a sušených švestkách, cizrnové pyré se zeleným pepřem, hruškový kompot, kaštanový krém**. Sommelier Přemek Sova jednoznačně doporučil k hlavním chodům **červená vína společnosti Vinselekt Michlovský**.



Prezentovaná červená vína

Řada Latitude 49

Členitost a různorodost půd společně s klimatickými podmínkami 49. rovnoběžky dodávají vínům nezaměnitelný charakter Jižní Moravy

Frankovka 2012 kabinettní víno, suché

(oblast Morava, podoblast velkopavlovická, obec Rakvice, trať Trkmansko)

Vůni čerstvého a transformovaného peckového ovoce s hebkými tóny štěpů švestkového dřeva v huti šťavnatosti doplňují kyseliny s vyprofilovanými elagotanniny a charakteristická ohnivost v dochuti.

Řada Château Dowina

Vína jsou, mimo jiné, školená technologií batonáže (z franc. bâtonnage), jejíž podstatou je dočasné promíchávání vína s kaly obsahujícími stále aktivní kvasinky, přičemž nazrávání probíhá ve francouzských dubových sudech typu barrique.

Frankovka 2010 pozdní sběr, nefiltrované, barrique, suché

(oblast Morava, podoblast mikulovská, obec Perná, trať Purmice)

Zlatá medaile Prague Wine Trophy 2013. Hluboký sametový buket transformovaných čerstvých jeřabin a ostružin podporují rubustní oenotanniny se sofistikovanou mineralitou elegických tříslovin francouzských dubových sudů.



Dýňový koláč doplnila jeho autorka, Silvie Sulanská, sušenými švestkami a javorovým sirupem.

Oba dezerty poté prezentovala **Silvie Sulanská**, šéfcukrářka říčanského Cukrářského salónu. Její sladké chody se nesly v podzimním duchu, proto se jeden jmenoval **Dýňový koláč se sušenými švestkami v javorovém sirupu** a druhý pak **Hrušky marinované v červeném víně s kokosovým muffinem**.

Desítky hostů si z další prezentace společnosti FANY Gastroservis odnesly kromě tipů na obohacení menu také ojedinělou nabídku vinné řady FANY Exklusiv.

Michal Moučka

>>



Přemysl Sova, sommelier společnosti FANY Gastroservis s ochotou sobě vlastní prezentoval degustovaná vína i jednotlivým hostům.



inzerce

Pavel Býček

Marinovaný uzený losos,

fenykl a pěna ze zelených jablek

Marinovaný losos

Losos	celý fileť
Hrubá sůl	0,5 kg
Hnědý cukr	0,5 kg
Koňak	na zastříknutí

Postup:

- Lososa posypeme směsí cukru a soli, zastříkneme koňakem a necháme 8 hodin marinovat. Poté vyudíme 5 minut v konvektomatu na pilinách při 110°C. Podáváme při pokojové teplotě.

Fenyklový kompot

Fenykl	4 ks
Koriandrové semínko	20 g
Fenyklové semínko	15 g
Pomerančový fresh	100 ml
Šafrán	špetka
Olivový olej	na zastříknutí
Jablečný ocet	podle potřeby
Hnědý cukr	podle chuti
Bílý pepř	podle potřeby
Sůl	podle chuti

Postup:

- Fenykl rozřízneme podélně napůl a zavakuujeme společně s koriandrovým a fenyklovým semínkem, solí a olivovým olejem. Vaříme 30 minut v sous-vide při 80°C, dokud fenykl nezměkne. Poté nakrájíme na malé kostičky.
- V rendlíku svaříme pomerančový fresh se šafránem a zredukujeme na polovinu. Přimícháme nakrájený fenykl a dochutíme solí, pepřem, hnědým cukrem a jablečným octem.

Fenyklové pyré

Fenykl	5 ks
Citron	1 ks
Fenyklové semínko	20 g
Olivový olej	podle potřeby
Pepř	podle chuti
Sůl	podle potřeby

Postup:

- Fenykl nakrájíme na proužky a namarinujeme šťávou z jednoho citronu, fenyklovým semínkem, solí, pepřem a necháme odstát přibližně hodinu. Poté upečeme v troubě při 180°C přibližně 40 min. Po změknutí rozmixujeme na jemné pyré. Podle potřeby naředíme zeleninovým vývarem a poté propasírujeme.

Pěna ze zelených jablek

Fresh	z jablek Grany Smith
Sůl	špetka
Lecit-base	podle množství
Jablečný ocet	podle potřeby

Postup:

- Fresh z jablek dochutíme špetkou soli, případně cukru a kapkou jablečného octu a přidáme lecitin. Vyšleháme do pěny.

Marinovaný fenykl

Fenykl	2 ks
Citron	1 ks
Olivový olej	podle potřeby
Pepř	podle chuti
Sůl	podle potřeby

Postup:

- Fenykl nakrájíme na nářezáku na tenké plátky a těsně před servisem dochutíme citronovou šťávou, solí a pepřem. Zakápneme vysoce kvalitním olivovým olejem.

10 porcí

Kuchařem roku Tomáš Kourek



Vítězné menu Tomáše Kourka

Předkrm: Bažantí paštika s lanýží a bažantí prso s gremoladou, fazolky mungo se slaninou, krekr z chia semínek, šípkové pyré a kapustové velouté

Hlavní chod: Kančí hřbet s lískooříškovým crumble, šalotkovo-malinové pyré, pohanka s liškami a klobáskou, pošírovaný tuřín, dýně a mango, jeřabinový curd

Dezert: Štrůdl z podzimního ovoce s pивním želé, ořechovou nougatinou, mandlovým frangipanem a skořicovou pěnou

Dvacet čtyři soutěžních chodů, osm finalistů, šest komisařů, čtyři studia, jeden titul – to jsou základní čísla gastronomické soutěže **Kuchař roku 2015/2016**, která ani zdaleka nevyjadřují napětí, touhy a emoce, jež toto kulinářské klání od prvního ročníku doprovází.

Nejprestižnější soutěž jednotlivců u nás od začátku v roce 1995 pořádá Asociace kuchařů a cukrářů České republiky. Historicky prvním držitelem titulu Kuchař roku se tehdy stal **Vladislav Stuparič**. O dvacet let později na stejné soutěži dělal předsedu odborné komise. Kruh se uzavřel.

Titul stejný, ale podmínky, nároky a odměny ob dvě dekády výrazně odlišné. Příklad? Třeba motivace – kromě prestižního ocenění také nominace do semifinále mezinárodní soutěže **Global Chefs Challenge**, z něhož postoupí pouze jeden do sedmičlenného finále, které určí nejlepšího kuchaře planety. I proto zadání soutěže Kuchař roku 2015/2016 zčásti kopírovalo regule klání pořádané **Světovou asociací kuchařů** (The World Association of Chefs Societies, WACS).

Pět utajených surovin 15 minut před startem

Téma aktuálního ročníku Kuchaře roku znělo Sláva zvěřině. Soutěžící tudíž museli v časovém limitu **čtyř hodin** připravit **tříchodové menu**, které obsahovalo **dvě hlavní suroviny** dodané partnerem – hřbet z divočáka (bez kosti) a bažant (bez peří). Celé menu mělo být uvařeno moderně, ale zároveň vycházet z tradiční české gastronomie. Nezbytnou součástí bylo rovněž zapracování hned **pěti tajných surovin** ze spotřebního koše s označením národní značky Klasa, které si soutěžící vylosovali pouhých **15 minut před zahájením!**

Šestice zkušených komisařů (Vladislav Stuparič, Miroslav Kubec, Václav Šmerda, Václav Krejčík, Jiří Král a Martin Havel) po celý den nejen ostražitě dohlížela na přípravu soutěžních pokrmů, ale také degustovala předložená menu. A bylo co posuzovat!

Například **Petr Erin Kováč** (šéfkuchař Potrefená husa Brno Vaňkovka) komisařům předložil vizuálně atraktivní předkrm – Bažantí roládka máčená v másle s lístky tymiánu položená na hráškovém pureé s živými květy, bylinkami s křepelčím vejcem a lístky sakury.

Protože **Robert Smyček** (Executive Chef Sodexo) bažanta zpracoval do hlavního chodu, na předkrm mu zbyl divočák – Kančí hřbet v bylinkách a ořechu, květákové pyré s koriandrem, omáčka z černého piva, brusinková redukce.

Diváky, kteří si mohli na výstavním stole prohlížet soutěžní pokrmy, zaujal svojí rustikálností hlavní chod **Michala Voldřicha** (šéfkuchař Restaurace Beseda, Třeboň), kterým byl Hřbet z divočáka na celerovém fondantu podávaný s karotko-zauzeným pyré a brusinko-jalovcovou omáčkou zdobený bagetkovými chipsy.

Kuchař roku 2015/2016

1. Tomáš Kourek

Corporate Executive Chef The Pub

2. Pavel Buchwaldek

šéfkuchař restaurace Zlatá Praha hotelu InterContinental

3. Přemysl Douša

šéfkuchař restaurace Potrefená husa Albertov



VELKOOBCHOD • MALOOBCHOD • DISTRIBUCE • VLASTNÍ VÝROBA

Schubert
PARTNER

ČERSTVÁ VEJCE

- křepelčís
- lepičí
- obohacená
- vejce oceněná známkou kvality klasa

Vejce Omega Pro, Cereál Q,
Podestýlková, Tuzemská.cz,
Bio Natur



VAJEČNÉ VÝROBKY

- vařená loupaná vejce
- vaječná melanž
- vařená barvená vejce
- vaječné bílky a žloutky

Schubert partner a. s., Nedokončená 1618, 198 00 Praha 9 – Kyje tel.: 271 777 177
www.schubert.cz, e-mail: obchod@schubert.cz

inzerce



Šikmé řezy dominovaly jak u kančího hřbetu pošírovaném v červeném víně s jalovcem, tak v másle pečených bramborách **Jana Skuhrovce**. Šéfkuchař pražského Café Lounge svůj hlavní chod ještě doplnil kaštanovým pyrém, černým kořenem a šípkovou redukcí.

Janu Hlůžkovi (šéfkuchař Restaurace AIR Club, Praha) se přes enormní snahu rozpadla čokoládová ozdoba, která doplňovala jeho dezert tvořený makovou sedlinkou s vanilkovo-koňakovým crémem, pěnou z višní s tvarohovo-oříškovým knedlíčkem.

Retro se nechytlo

Přestože všech osm finalistů podalo během určeného časového termínu svůj maximální výkon, někteří z nich na pódiové umístění prostě neměli. Například v současnosti tolik oblíbený retro styl, do koncepce národní, potažmo světové soutěže nebyl zrovna šťastně zvolený.

I tak neměla porota zrovna lehké rozhodování. Svým způsobem jí pomohla přísná kritéria soutěže, která nemilosrdně ubírají desetinky bodů za každý, i sebemenší prohřešek – počínaje hygienou (třeba nevhodné nože), přes ekonomičnost (například nevyužité zbytky) a nutriční kvalitu (zbytečně vysoká energetická hodnota), až po chuťový vjem či vizuální dojem.

Komisaři po dlouhé diskuzi u vystavených menu nakonec rozhodli, že **třetí místo** patří **Přemyslu Doušovi** (šéfkuchař restaurace Potrefená husa na pražském Albertově) za jeho předkrm (Roláda z bažantího prsa zabalená ve slanině a bránici s bramborovým pudinkem, karamelizovanou šalotkou, cibulkou a doplněné o bažantí klobásku s jablečno-křenovým gelem), hlavní chod (Pečený kančí hřbet v chlebové krustě s ořechy, škubánky z brambor, topinamburu a krup, ragú z kančího hřbetu, dýně a tuřínu doplněné glazurovanou kapustou a dýňovým glace) i dezert (Čokoládovo-tvarohový dortík s medovými krupinkami, pečenou švestkou, levandulovým minutkovým chlebem a skořicovou zmrzlinou).

Na **druhou příčku** pak porotci umístili šéfkuchaře restaurace Zlatá Praha (InterContinental Prague) **Pavla Buchwaldka** za jeho Pomalu vařený kuřecí hřbet, prach z vlašských ořechů, celerové pyrém, marinovaný řapíkatý celer, celer pečený v soli, jalovcová omáčka (předkrm), Pečené bažantí prso, dušené stehno, kapusta, houby, kaštanové pyrém (hl. chod) a Makovec, švestkové pyrém, švestky, zmrzlina z krémového syra (dezert).

Držitelem titulu Kuchař roku 2015/2016 se stal **Tomáš Kourek** (Corporate Executive Chef The Pub) za následující tříchodové menu:

Předkrm: Bažantí paštika s lanýži a bažantí prso s gremoladou, fazolky mungo se slaninou, krekr z chia semínek, šípkové pyrém a kapustové veluté



Práce certifikovaných komisařů byla pod bedlivým dohledem diváků.

Záštitu nad soutěží Kuchař roku 2015/2016 převzaly:

Ing. Karla Šlechtová

ministryně Ministerstva pro místní rozvoj ČR

Ing. Mgr. Irena Ropková

radní Magistrátu hl. m. Prahy

doc. Ing. Monika Palatková, Ph.D.

generální ředitelka CzechTourism



Návštěvníci si mohli podrobně prohlédnout soutěžní pokrmy.

Hlavní chod: Kančí hřbet s lískooříškovým crumble, šalotkovo-malinové pyrém, pohanka s liškami a klobáskou, pošírovaný tuřín, dýně a mango, jeřabinový curd

Dezert: Štrůdl z podzimního ovoce s pивním želé, ořechovou nougatinou, mandlovým frangipánem a skořicovou pěnou

Po sedmnácté hodině v hale na Výstavišti EXPO Praha Letňany viděli přítomní návštěvníci korunování nového nejlepšího českého kuchaře, který nás bude za dva roky reprezentovat na kontinentálním semifinále Global Chefs Challenge.

Michal Moučka



Krémová polévka z čerstvého, mladého špenátu s panenským olivovým olejem, pečené loupané mandle

Suroviny pro 4 osoby

Mladé špenátové lístky	150 gr
Smetana Tatra 31%	2 dcl
Máslo Tatra	70 gr
Cibule	střední
Brambory na vaření	130 gr
Panenský olivový olej	5 cl na ozdobu
Kuřecí vývar	1 l
Loupané mandle	20 gr, 1 polévková lžice
Sůl, pepř	dle chuti
Cukr krupice	špetka

Technologický postup

Do kastrolu dáme máslo, které rozpálíme. Přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, zesklivatíme, zalijeme vývarem, přidáme oloupané a nadrobno nakrájené brambory. Přivedeme k varu, ochutíme solí, pepřem a brambory uvaříme do měkka. Přilijeme smetanu, zavaříme, přidáme očištěný špenát, který 1 minutu provaříme. Nalijeme do mixéru a vymixujeme v krémovou polévku. Dochutíme dle potřeby solí, pepřem a špetkou cukru.

Ochucenou polévku nalijeme do talíře, kterou ozdobíme lístky mladého špenátu, opečenými drcenými mandlemi a zakápneme panenským olivovým olejem.



Grilovaná filátka ze pstruha potočního s krémovou pažitkovou omáčkou a mačkaným bramborem s jarní cibulkou

Suroviny pro 4 osoby

Čerstvý pstruh 300 gr	4 ks
Brambory	1000 gr
Farmářské máslo Tatra	50 gr
Smetana Tatra 28%	2 dcl
Smetana Tatra 31%	4 cl
Citron	1 ks na ozdobu
Čerstvá pažitka	3 polévkové lžice (3 snítky)
Jarní cibulka	4 ks
Vepřové sádlo	2 polévkové lžice
Sůl, pepř	dle chuti

Technologický postup

Příprava krémové pažitkové omáčky:

Do rendlíku nalijeme smetanu, kterou přivedeme k varu a o 50% svaříme. Čerstvou pažitku nakrájíme nahrubo a přidáme do rendlíku se svařenou smetanou. Tyčovým mixérem rozmixujeme a dochutíme dle potřeby solí a pepřem.

Příprava mačkaných brambor:

Omyté brambory se slupkou dáme do rendlíku, zalijeme vodou, osolíme a na mírném ohni pod pokličkou vaříme do měkka, přibližně 40 minut. Po uvaření brambory scedíme a necháme zchladnout na pokojovou teplotu. Uvařené brambory se slupkou namačkáme do pánve, přidáme nahrubo nasekanou zelenou část jarní cibulky, vepřové sádlo, sůl, pepř a na mírném ohni promícháme a spojíme. Do připravených mačkaných brambor nalijeme živočišnou smetanu 31% cca 4cl, to aby si mačkané brambory zachovaly hezkou barvu a šťavnatost.

Příprava grilovaných filátek ze pstruha:

Čerstvého pstruha osušíme a ostrým nožem vyfiletujeme. Filátka zbavíme kostí a možných hřbetních ploutví. Osolíme a sůl do masa vetřeme jak ze strany kůže, tak ze strany masa. Filátka šikmo překrojíme napůl (vznikne fricasse), které ogrilujeme na rozehřátém farmářském másle Tatra. Nejdříve na straně kůže, poté filátka otočíme. Doba opečení je 4 minuty na kůži a 2 minuty na mase.

Filátka ze pstruha s jemnou pažitkovou omáčkou a mačkaným bramborem s jarní cibulkou podáváme na hezkém jednoduchém talíři.



Farmářské králičí stehno se smetanovou omáčkou, jalovcem s pečenou jasmínovou rýží

Suroviny pro 4 osoby

Farmářská králičí stehna	4 x 250 gr
Anglická slanina	150 gr
Pastinák	100 gr
Celer bulva	100 gr
Česnek	2 stroužky
Cibule velká	1 ks
Jalovec	8 kuliček
Máslo Tatra	50 gr
Smetana Tatra 31%	5 cl
Bílé suché víno	3 dcl
Vývar	6 dcl
Bylinky čerstvé	pažitka, tymián, rozmarýn na ozdobu
Sůl, pepř	dle chuti

Technologický postup

Farmářská králičí stehna omyjeme, osušíme, osolíme, opeříme a vmasírujeme. Na pánev dáme máslo, rozehřejeme a připravené králičí stehna po obou stranách do zlatova opečeme. Doba opékání je 3 minuty po obou stranách. Záleží na síle indukce. Po dobu opékání si najemno nasekáme cibuli. Celer a pastinák nakrájíme na menší kostičky. Česnek podélně rozřízneme, zbavíme středu a nakrájíme na hranolky. Po opečení králičích stehen, z pánve vylijeme přebytečný tuk a na výpeku opečeme anglickou slaninu nakrájenou na menší kostičky. Po opečení přidáme jalovec, česnek a orestujeme. Poté přidáme nakrájenou cibuli, celer, pastinák a necháme 3 minuty restovat. Po orestování přilijeme bílé suché víno, do vína vrátíme králičí stehna a vaříme 3 minuty. Podlijeme vývarem a na mírném ohni vaříme přibližně 50 minut. Králičí stehna, a jalovec vytáhneme, základ omáčky tyčovým mixérem rozmixujeme. Omáčku zjemníme smetanou Tatra 31% a dochutíme dle potřeby solí a pepřem.

Králičí stehna se smetanovou omáčkou a jalovcem podáváme na jednoduchém bílém talíři s pečenou jasmínovou rýží a čerstvými bylinkami.



inzerce

Expo 2015

– úspěch české gastronomie

Na Všeobecné světové výstavě **EXPO 2015 Milán** s motem Potraviny pro planetu, energie pro život uspěla Česká republika hned několikrát. **Nejenže náš národní pavilón získal od veřejnosti ocenění jako nejpohodovější, nejprátelštější k dětem či s nejhezčí střešní zahradou, ale také prestižním deníkem Corriere della Sera byla Zvěřinová restaurace La Baita del Cacciatore vyhlášena jako třetí nejlepší.**



Před zvěřinové speciality podle šlechtických, mysliveckých i pytláckých receptů se dostala v „Top del Top“ jen francouzská a uruguayská kuchyně. A zásluhu na tom měl i **zástupce šéfkuchaře Daniil Gorovoy**, který celý půlrok pod taktovkou **šéfkuchaře Lukáše Vokrouhlíka** připravoval pokrmy pro tisíce hostů v oceněném restaurantu.

Přestože zpočátku byla kapacita restaurace La Baita del Cacciatore (Lovecká chata) 35 míst dostačující, v druhé polovině konání i její rozšíření na 65 bylo zaplněno. To dokumentují i slova generálního komisaře Jiřího F. Potužníka: „Renomé české zvěřinové restaurace se postupně dostalo mezi návštěvníky EXPO, takže se u ní o víkendech stály i fronty!“ A přidal další klad české gastronomické prezentace na milánském Expo: „Stejně tak nás potěšil úspěch v Itálii dosud neznámé

tankové Plzně – druhou zářijovou sobotu, kdy jsme měli i rekordní návštěvnost přes sedmatřicet tisíc lidí, se vytvořilo sedmnáct set velkých pív!“

Celý tým restaurantu La Baita del Cacciatore se během oficiální otevírací doby (od 11:00 do 22:30, o víkendu do 23:30) tedy musel pořádně otáčet, aby své hosty uspokojil. V opravdu skromných prostorech, byť zaplněných moderními kuchyňskými technologiemi (kromě konvektomatu poslední generace také třeba holdomat), denně vydal na 500 položek!

„Renomé české zvěřinové restaurace se postupně dostalo mezi návštěvníky EXPO, takže se u ní o víkendech stály i fronty!“



Daniil Gorovoy, zástupce šéfkuchaře restaurantu La Baita del Cacciatore na střeše národního pavilónu v italském Miláně.

Český národní pavilón na Expo 2015

1. 5. 2015 – 31. 10. 2015

Pavilonem prošlo přes 2,5 milionu lidí, tedy 12 procent z celkových 21,5 milionu. Národní expozici tak viděl mezi 144 účastnickými zeměmi a 55 původními pavilony zhruba každý osmý návštěvník EXPO 2015.

Bronzovou medaili za architekturu v kategorii do 2000 m² získal projekt pavilónu ČR navržený architektonickým studiem **Chybík+Kristof Architects & Urban Designers** a smontovaný z recyklovatelných modulů, které vyrobila vizovická firma Koma.

Občerstvení zajistily dvě restaurace – La Baita del Cacciatore (à la carte) a **Tankovna Pilsner Urquell** (samoobslužná), a dva výčepní bary.



Loveckou atmosféru restaurantu La Baita del Cacciatore zdůrazňovalo několik skleněných (!) parož, které navrhl Maxim Velčovský a vyrobila společnost Lasvit.



Klidný začátek, náročný konec

„Start v květnu byl docela klidný,“ přiblížil provoz à la carte restaurace Daniil Gorovoy, „takže jsme zpočátku měli čas dělat například kynuté buchty nebo v červencovém vedru třeba studené okurkové polévky. Ale pak se zájem o naši moderní a tudíž trochu odlehčenou národní kuchyni začal zvedat a byli jsme rádi, že jsme ve vysoké kvalitě vydali to, co bylo na stálém jídelníčku.“

Základem restaurace Lovecká chata byla zvěřina – srnčí, daňčí, jelení, kančí, zaječí a bažantí **v tradičních českých úpravách**, které však musely splňovat zadání organizátorů: kombinace národem oblíbených a zároveň nutričně kvalitních pokrmů.

Jídelní lístek restaurace proto obsahoval jako předkrm například zvěřinovou paštiku nebo jelení rostbíf. Mezi polévkami nechyběla kulajda či lovecký vývar s křepelčím vajíčkem. **Oblíbenými hlavními chody se staly jelení a daňčí steak, ale také srnčí se šípkovou omáčkou a zajíc na smetaně.** Dezerty zastupovaly například staročeské lívance, nebo šišky s mákem.

K jídlům se podávala v italské premiéře tanková Plzeň, ale také přívlasková bílá vína Polehňa, nebo minerálka Mattoni, tedy vše z České republiky.



O česká jídla byl na miláské výstavě Expo 2015 mimořádný zájem.

Druhým gastronomickým provozem, nacházejícím se v přízemí českého pavilonu, byla samoobslužná restaurace **Tankovna Pilsner Urquell**. Moderní interiér tvořil přímý kontrast se skutečně starodávnou, tradiční českou kuchyní, připravovanou podle původních historických receptur, které představovaly převážně hotové pokrmy. V Tankovně tak mohli návštěvníci například ochutnat věhlasné předkrmy k pivu (utopence s cibulí nebo zavináče s kysaným zelím), pověstné české polévky (gulášovka,

bramboračka či kulajdu), typické hlavní chody (vepřo-knedlo-zelo, hovězí svíčková na smetaně s brusinkami, pečená kachna se zelím, české bramboráky s uzeným masem nebo zvěřinový guláš). Velkým hitem pak bylo pivo Plzeňský Prazdroj točené přímo z pivovarských ležáckých tanků.

Důraz na národní podstatu naší gastronomie ukazuje i fakt, že podstatná část surovin byla dovážena z České republiky. Vždyť dvě české restaurace a dva výčepní bary v tuzemském pavilonu spotřebovaly sto padesát dvě tuny surovin, které dovážely kamiony v průběhu celé výstavy! Z Itálie tak odebíraly gastronomická zařízení pouze čerstvou zeleninu a sezónní saláty. Nároky odbytových středisek dokumentuje přehled Česká gastronomie na Expo 2015 v číslech.

„Na 100 českých receptů je třeba 100 českých věcí, od ingrediencí po kuchaře,“ komentoval požadavky na provoz Bohumil Bochňák, jednatel sesterských společností Arteo a IGC, které byly v Miláně provozovatelem gastronomických zařízení.

Na všeobecných světových výstavách slaví české, potažmo československé pavilony výrazné úspěchy. Nejinak tomu bylo i na posledním Expu 2015 v italském Miláně. A jako obvykle k tomu významně přispívá národní kuchyně v podání našich špičkových kulinářů.

– mm –

Dančí steak s omáčkou z arónie

Suroviny pro 10 porcí

Dančí hřbet	2,5 kg
Jalovec	10 kuliček
Tymián	4 snítky
Červené víno	400 ml
Arónie	500 g
Šípková zavařenina	60 g
Šalotka	100 g
Cukr	30 g
Zvěřinové demi-glace	100 ml
Olivový olej	50 ml
Sůl a pepř	podle potřeby

Postup:

Maso důkladně očištíme od veškerých blan a šlach. Naporcuje na steaky (200 g/porce), osolíme a opepříme. Do masa vetřeme olivový olej, tymián a jalovec a zavakujeme. Necháme v chladu marinovat.

Šalotku nakrájíme najemno a na oleji ji jen lehce zpěníme. Pak přidáme cukr

a necháme zkaramelizovat do zlata. Následně vložíme dvě třetiny jeřabin a krátce zarestujeme. Přidáme šípkovou zavařeninu a vše zalijeme červeným vínem. Zredukujeme na třetinu, přidáme demi-glace a ještě chvíli provaříme. Tento základ řádně tyčovým mixerm rozmixujeme, přecedíme přes cedník

a opět vrátíme zpět do hrnce. Ještě lehce zredukujeme, dodáme zbývající část jeřabin a krátce povaříme. Na závěr pomalu zašleháme jemně povolené máslo. Už nevaříme! Před samotným výdejem případně dochutíme solí.



Česká gastronomie na Expo 2015 v číslech

Pivo	190 tisíc půllitrů
Zavináče	1000 kusů
Utopenci	1500 kusů
Preclíky	100 000 kusů
Chléb	11 tun
Mléko	5,5 tuny
Brambory	6 tun
Jelení roastbeef	1000 kg
Jelení a daňčí steak	1000 kg
Zajíci	1000 kusů
Prasata	40 kusů
Hovězí maso	5 tun
Kachny	2100 kusů
Káva Segafredo	1000 kg
Polévky	10 000 porcí
Jelení steak s liškovou omáčkou	1000 porcí
Štrůdl	10 000 porcí
Šišky s mákem	700 porcí
Smažený sýr	1500 porcí

Personál: 80 lidí v provozu, 16 osob obsluha, 20 kuchařů

Hřejivá chuť ovoce

Horké varianty džusů a nektarů



Výborně chutná s hřebíčkem, skořicí nebo rozinkou.



inzerce

Německá nadvláda na pražském výstavišti

Naši příznivci vrcholné soutěžní gastronomie se loni na podzim konečně dočkali. Ve dnech **2. až 4. října** se na **Výstavišti EXPO Praha Letňany** v rámci veletrhu **FOR GASTRO & HOTEL 2015** poprvé konalo **kontinentální semifinále** hned tří **kulinářských soutěží**, které zaštiťuje Světová asociace kuchařů (The World Association of Chefs Societies, WACS).

Gastronomy z Maďarska, Německa, Polska, Rumunska a pořádající České republiky hodnotila odborná porota složená z akreditovaných komisařů z šesti evropských zemí v čele s hlavním komisařem Carlo Sauberem z Lucemburska.

Především tuzemští návštěvníci se těšili na naše zástupce, kteří měli Českou republiku reprezentovat ve všech soutěžích:

- kuchařské **Global Chefs Challenge**, určené seniorům – **Patrik Bečvář** (vítěz soutěže Kuchař roku 2013/2014)
- cukrářské **Global Pastry Chefs Challenge** – **Lukáš Skála** (vítěz soutěže Cukrář roku 2013/2014)
- kuchařské **Hans Bueschkens Young Chefs Challenge**, určené juniorům – **Josef Pech** (vítěz soutěže Gastro Junior Bidvest Cup 2015)



Přítomní diváci se nakonec dočkali pouze jediného z nich, konkrétně **Patrika Bečváře**, který je **potěšil bronzovou medailí v nejprestižnější seniorské soutěži Global Chefs Challenge**. V ní měli všichni soutěžící kuchaři za úkol připravit v časovém limitu tří hodin tříchodové menu pro šest osob.



Samozřejmě byly předem zadány hlavní suroviny pro každý chod.

- **Předkrm** – mušle sv. Jakuba, losos, halibut, wasabi
- **Hlavní chod** – telecí maso, brzlík
- **Dezert** – čokoláda značky Valrhona, čaj značky Dilmah

O vítězi takřka nebylo pochyb, protože **Tobias Laabs** od začátku předváděl německy precizní práci, která však nebyla vůbec upocená či extrémně vydržená! Během celé prezentace totiž neztratil úsměv ze tváře, čile komunikoval nejen s komisaři, ale také s diváky a občas si dovolil i nějaký kuchařský šprýmek.

Náš reprezentant držel s Němcem krok až do dezertu, neboť předkrm i hlavní chod byly po vizuální i chuťové stránce srovnatelné, leč sladký závěr mu nevyšel. Ne že by snad byl vysloveně špatný, ale prostě porotu neoslnil. Komisaři dokonce před našeho Patrika Bečváře kvůli dezertu předřadili Maďara Richárda Eleka. Jeho chod v podobě čokoládové ganache s espumou z čaje Earl Grey s tmavým medem, sorbetem z černého čaje a černého rybízu, marinovaným ovocem a jogurtovým dortíkem sice nevypadal nijak zázračně, ale chutnal úžasně.



Global Chefs Challenge

1. **Tobias Laabs** (Německo)
2. **Richárd Elek** (Maďarsko)
3. **Patrik Bečvář** (Česká republika)



Tobias Laabs se prezentoval nejen precizní prací, ale také chuťově vytříbenými pokrmy.



Osamocený Maďar

Druhý soutěžní den byl vyhrazen cukrářskému klání **Global Pastry Chefs Challenge**, která se ale proměnila v exhibici maďarského reprezentanta **Dávida Domonkose**, neboť Lukáš Skála na poslední chvíli ze zdravotních důvodů ze soutěže odstoupil. Maďar se prezentoval jak dezertem, jehož dominantou byl dortík ve tvaru hrušky, tak skulpturou s názvem „**Ambrosia – pokrm bohů**“, jejíž část však nevydržela ani do příchodu komisařů k závěrečnému posouzení. Bude-li chtít zástupce centrální části Evropy uspět ve světovém finále, musí svůj výrobek podstatně vylepšit! Velká škoda, že zápal plíc nedovolil českému cukráři poměřit své síly. Maďar i přes velkou snahu by opravdu nebyl vážným soupeřem českého trojnásobného držitele titulu Cukrář roku.

Velké drama naopak přinesl třetí, poslední soutěžní den. Ve výtečně vybavených kuchařských studiích bojovali kuchařští junioři (stejně zadání jako jejich starší kolegové), za stolem pak komisaři. Jejich hodnocení se rozcházela tak, že došlo i na vzrušenou debatu u vystavených pokrmů. Nakonec porota rozhodla, že v závěrečném klání mladých kuchařů nazvaném **Hans**



Dávid Domonkos vytvořil jak skulpturu s názvem „Ambrosia - pokrm bohů“, tak dezert, jehož nejvýraznější složkou bylo tvarované hruškové želé.

Global Pastry Chefs Challenge

1. Dávid Domonkos (Maďarsko)



Německý junior má sice ve jménu šlechtické „von“, ale v kuchyni se uměl ohánět.

Bueschkens Young Chefs Challenge opět putovala zlatá medaile do Německa, a to zásluhou **Marianuse von Hörstena**. Stříbro získal pro Polsko **Peter Bartosz**, když třetí příčku obsadil **Barnabás Hack** z Maďarska.

Prezident Asociace kuchařů a cukrářů ČR **Miroslav Kubec**, který je zároveň kontinentálním ředitelem pro Centrální Evropu Světové asociace kuchařských spolků (WorldChefs), pod jehož patronací soutěž probíhala, uvedl, že všichni účastníci přijeli na soutěž velmi dobře připraveni. Zároveň vyzdvihl zejména vysokou úroveň „kuchařských nadějí“ v soutěži **Hans Bueschkens Young Chefs Challenge**, kteří zdárně sekundovali svým starším kolegům.

Do světového finále, které proběhne na konci září letošního roku v rámci **WorldChefs Congress & Expo** v řecké Soluni, se kvalifikovali jak vítězové všech tří soutěží, tak druhý umístěný (Richárd Elek) v Global Chefs Challenge.

Michal Moučka

Hans Bueschkens Young Chefs Challenge

1. **Marianus von Hörsten** (Německo)
2. **Bartosz Peter** (Polsko)
3. **Barnabás Hack** (Maďarsko)



Tříchodové menu (předkrm, hlavní chod a dezert) Němce Marianuse von Hörstena vynikalo především chuťovými kvalitami.

Ostřílení **mazáci**, zdatní **nováčci** V.

V České republice se pěstuje více než **50 vinných odrůd pro červené a bílé víno**. V našem seriálu vám chceme představit vždy dvojici vín – ostříleného mazáka na jedné straně a zdatného nováčka na straně druhé a to u obou základních barevných variací vín – bílé a červené.

Jsou to odrůdy všeobecně známé, jako jsou například **Ryzlink vlašský**, **Veltlínské zelené** či **Müller-Thurgau** (bílé) a **Frankovka**, **Svatovavřínecké** či **Modrý Portugal** (modré). Svě místo si na stolech (nejen) odborníků však především v poslední době hledají i odrůdy dříve opomíjené, anebo zcela nové – kupříkladu **Cerason**, **Domina** či **Fratava** (modré) a **Rinot**, **Savilon** či **Vrboska** (bílé). Poté, co jsme již představili **Svatovavřínecké**, **Fratavu**, **Modrý Portugal**, **Neronet**, **Frankovku** a **Cabernet Moravia** (modré odrůdy) a **Veltlínské zelené**, **Malverinu**, **Müller Thurgau**, **Lenu**, **Chardonnay** a **Pálavu** (bílé), dnes přiblížíme další dvě dvojice.

Tramín červený dokumentován v městečku **Tramin (Tramino, Termeno)**, které mu dalo jméno, již v 11. století. Ovšem počátkem 20. století zde tuto odrůdu pěstoval pouze jeden vinař!

Jistou zajímavostí je, že již přes sto let se rozlišuje Tramín bílý a červený. Pak producenti přišli na nový marketingový tah – název Tramín kořený. U nás byl stále označován jako Tramín červený, v poslední době, aby se předešlo poněkud podřadnému označení „červený“, bylo ustanoveno synonymum bez přívlastku.

Pěstuje se v Alsasku (přes 18 procent ploch veškerých vinic), USA (1 300 ha), v Německu (0,9 procenta), Rakousku (0,7 procenta), na území bývalé Jugoslávie, v Austrálii (přes 800 ha), Itálii (500 ha), Maďarsku, Rumunsku, v zemích bývalého Sovětského svazu, Slovensku (2,0 procenta) a u nás. Celková plocha této odrůdy ve výsadbách na světě se pohybuje kolem 8 tisíc hektarů. U nás je geneticky nejstarší stále pěstovanou odrůdou révy. Do Státní odrůdové knihy byl Tramín zapsán v roce 1941. Okolo roku 1935 se na našem území pěstoval na necelých čtyřech procentech plochy vinic. Počátkem devadesátých let minulého století jen na necelých dvou procentech a nyní se pěstuje na 3,6 procent výměry vinic. Průměrný věk vinic osázených touto odrůdou nyní činí 17 let. Konkuruje mu odrůda Pálava. Tramín červený je poměrně rovnoměrně rozšířen ve všech vinařských podoblastech ČR.

Vína bílá

Tramín červený *TČ*
(*Tramín, Gewürztraminer*)

Tramín červený patří k nejkvalitnějším bílým odrůdám světa. Podle posledních výzkumů vznikla tato odrůda volným křížením s révou lesní a pak se podílela na vzniku dalších klasických evropských odrůd révy vinné. Její původ není znám, pravděpodobně pochází z Rakouska nebo jižních Tyrol, ale může být i z Egypta. Někteří odborníci jsou přesvědčeni, že pochází z Řecka nebo Itálie; zemí původu může být prý i Maďarsko. V jižních Tyrolích byl

Odrůdové znaky: List je malý, tvar čepele kruhovitý, třílaločný až pětílaločný s mělkými horními bočními výkroji. Vrchní strana čepele listu je silně puchýřovitá. Hrozen je malý, středně hustý s krátkou stopkou. Bobule je malá, kulatá. Barva bobule je růžová, dužnina je bez zbarvení, s výraznou aromatickou chutí. Růst je středně bujný se vzpřímenými až polovzpřímenými letorosty. Sklizňová zralost začíná od poloviny října.

Odrůda je velmi náročná na stanoviště. Půdy vyžaduje úrodné, hluboké, záhřevné, bez vyššího obsahu vápna. Výnos je poměrně nízký, 4 až 7 tuny na hektar. Může se pěstovat pouze v nejteplejších polohách. Avšak prakticky každoročně dává hrozny pro víno s přívlastkem, které je plné a kořenité. Pro kvalitní víno jsou nezbytné dobře vyztužené hrozny, které ale pak mohou mít nižší obsah kyselin.

Rodinné vinařství Grmolec Hovorany

Tradice rodinného vinařství Grmolec na Moravském Slovácku sahá až do roku 1889, kdy první keř révy vinné vysázal František Grmolec a později spolu se synem Janem začal s výrobou réвовých vín v jednom z nejstarších kamenných sklepů v Hovoranech. Na tuto tradici postupně navázal Ing. Josef Grmolec (69), který v letech 1976 a 1986 vysadil nové vinice. V roce 1983 začal postupně budovat nové sklepní hospodářství. Nyní se pěstování a výroba vína věnuje spolu se svým synem Bronislavem (39) – v jeho případě se tedy jedná již o čtvrtou generaci vinařů tohoto jména v Hovoranech.

V roce 2003 a 2006 (a pak ještě v letech 2011 a 2014) spolu otec a syn Grmolovi postupně obnovili staré vinice a vysázeli nové v široké odrůdové skladbě. Zaměřili se na výrobu vysoce kvalitních vín, vyráběných moderní technologií, kterou je celé sklepní hospodářství vybaveno. V katastru Hovorany mají vinice ve dvou viničních tratích: Podvinohradí a Staré hory – celkem 3,5 hektarů. Pěstují na nich prakticky všechny běžné odrůdy vinné révy, z bílých odrůd, které převažují, jsou to především Hibernal, Sauvignon, Chardonnay, Veltlínské zelené či Tramín červený, z modrých odrůd pak Dornfelder, Cabernet Moravia či Frankovka.

Celkem pěstují 17 odrůd vinné révy, což je na rodinné vinařství poměrně dost. K tomu ještě dokupují hrozny od prověřených vinařů. „Jsou to všechno producenti hroznů ze Slovácké vinařské podoblasti, žádný dovoz bůhví odkud!“ zdůrazňuje Bronislav Grmolec. Celková výroba tohoto rodinného vinařství činí zhruba 40 tisíc lahví ročně.

A proč pěstují právě Tramín červený? „Zákazníci po nás chtěli širší sortiment vín, především pak aromatictější odrůdy,“ vzpomíná na porevoluční začátky podnikání pan Grmolec. Tramín červený proto vysadili v roce 2006. A i když jsou výnosy spíše menší, réva to vinařům vrací v kvalitě a vysoké cukernatosti v hroznech. Ta v letošním roce u Tramínu červeného dosahuje 25,8 °NM, což dovoluje dodávat na trh jako výběr z hroznů. **Ročně v Hovoranech vyrobí na 2 500 lahví Tramínu červeného. A že je opravdu zajímavý, svědčí mimo jiné i to, že si 600 lahví této odrůdy vybrali majitelé Grand hotelu Ambassador – Národní dům v Karlových Varech na jeho otevření letos v květnu.**

Nakonec nás pan Bronislav Grmolec zavedl na půdu jedné z budov vinařství a ukázal nám malý „poklad“: tři metráky hroznů Tramínu červeného, každý hrozen kus po kuse ručně uvázaný pod střechou. „Z toho budeme letos dělat slámové víno“ dodává pan Bronislav. Milovníci této sladké pochoutky se mají na co těšit.

Názor sommeliéra

Tramín červený je odrůda vynikající pikantní chuti, špičkové kvality. Barva je sytější, než u většiny bílých vín, dosahuje až zlatožlutých tónů. Ve vůni nacházíme široké spektrum – od bílé růže přes medové plástve po čerstvou skořici. Chuť je mohutná, kořenitá, je v ní cítit orientální koření – skořice, hřebíček či zelený pepř. Tramín červený je velmi dobrý v kombinaci se sýry s modrou plísní a k desertům.



Bronislav Grmolec je čtvrtou generací.



Tři sta kilogramů Tramínu červeného, základ pro výrobu slámového vína 2015, zavěšených hroznů pod střechou.



Tramín červený

Hibernal *Hi*

Hibernal je pozdní až velmi pozdní moštová bílá odrůda. Její původ najdeme v Německu, je to kříženeček (Seibel 7053 x Ryzlink rýnský klon 239 Gm) druhé generace. Odrůda byla křížena ve Výzkumném ústavu v Geisenheimu. V Německu se pěstuje na necelých 100 ha, ve Švýcarsku na menší ploše. V ČR zatím významněji rozšířena není, podílí se 0,8 procenty na ploše vinic ČR (během tří posledních let se ale plocha zdvojnásobila) a průměrné stáří porostů jsou tři roky. Do Státní odrůdové knihy byla odrůda zapsána v roce 2004.

Odrůdové znaky: List je velký, tvar čepele srdcovitý, bez vyznačených laloků s velmi mělkými horními bočními výkroji. Vrchní strana čepele listu je středně puchýřovitá. Hrozen je malý až středně velký, hustý se středně dlouhou stopkou. Bobule je malá až středně velká, kulatá. Barva bobule je červenošedá, dužnina je bez zbarvení. Doba rašení oček je střední. Růst je středně bujný s polovzpřímenými letorosty. Sklizňová zralost začíná v poslední dekádě října.

Při pěstování pod fungicidní ochranou je Hibernal odrůda středně odolná proti napadení plísní šedou, středně odolná proti napadení plísní révy a odolná proti napadení padlím révy. Proti poškození zimními i jarními mrazy je odrůda odolná, odolnější než Ryzlink rýnský. Vzhledem k délce vegetační

doby je odrůda náročná na stanoviště, na půdu náročná není. Nesnáší však extrémně suché půdy. Výnos je středně vysoký, ve zkouškách pro registraci bylo dosaženo v tříletém průměru 9,5 t/ha o průměrné cukernatosti téměř 22 °NM, každoročně lze vyrobit přívlastkové víno. Pro svoji vyšší odolnost k houbovým chorobám je odrůda vhodná pro integrované vinohradnictví případně i k produkci biovína. Doporučení k pěstování ve vinařských oblastech: Doposud nebylo stanoveno.

Názor sommeliéra

Hibernal je odrůda zajímavé barvy, vůně i chuti. Je to tělnaté aromatické víno, připomínající Ryzlink rýnský (však z něj také pochází), zelenožluté barvy, s jemně kořeněnou vůní. V té převládají ovocné tóny, především broskve, ale i lipový květ či citrusy. Chuť je plná, velmi extraktivní, cítíme v ní vyšší obsah kyselin. Odrůda je vhodná pro výrobu biovin a k barikování. Chuťově se velmi dobře hodí k rybám a k zeleným salátům.



Váš spolehlivý dodavatel sušeného ovoce a ořechů

Kontakt: Ing. Bohumil Kratochvíl – IBK TRADE

Dolanská 7/337, 161 00 Praha 6

Telefon: +420 220 199 372-6 Fax: +420 220 199 377,

Mobil: + 420 777 583 358, 777 333 520, 777 573 359

E-mail: s.rancakova@ibk-trade.cz, obchodni.oddeleni@ibk-trade.cz

www.ibk-trade.cz



inzerce

Vinařství Štěpán Maňák Žádovice

Jedním z podniků, který Hibernál u nás produkuje, je rodinné vinařství Štěpána Maňáka ze Žádovic poblíž Kyjova. Pan Maňák (50) začínal – tak jako většina ostatních vinařů na jižní Moravě – s produkcí vína v malém, ve svém sklepě v Žádovicích. V roce 1990 sklep zvětšil, výroba vína však byla stále jen jeho koníčkem při zaměstnání v obchodním oddělení místního JZD. Začátkem devadesátých let se rozhodl, že se vínu bude věnovat naplno. V roce 1992 nakoupil hrozny od místních vinařů a začal s produkcí vína. O dva roky později pak koupil prvních pět a půl hektarů vinic.

Dnes jeho podnik hospodaří na 23 hektarech vinic ve třech vinařských tratích, s velmi příznivou polohou. Vinice jsou ošetřovány v systému integrované produkce. O vinařství rodiny Maňákových nejlépe vypovídá fakt, že měli první v republice certifikovaný systém HACCP v tomto oboru. (HACCP – v českém prostředí označován jako systém kritických bodů je soubor preventivních opatření, které slouží k zajištění zdravotní nezávadnosti potravin a pokrmů během všech činností souvisejících s výrobou, zpracováním, skladováním, manipulací a přepravou a prodejem konečného spotřebiteli – pozn. redakce)

Vinařství používá nejmodernější dostupné technologie, vlastní přes 80 sudů barrique a každý rok třetinu obnovuje, v těchto sudech zraje bílá i červená vína a dokonce i vína slámová. Ve firmě nyní pracuje devět zaměstnanců, manželka Helena pomáhá s administrativou i s vinicemi, do práce je zapojen také syn Štěpán, absolvent střední vinařské školy ve Valticích.

Kromě vlastní produkce Štěpán Maňák ještě vykupuje hrozny od místních vinohradníků ze zhruba 25 dalších hektarů. **Roční produkce vinařství se tak pohybuje okolo 150 000 lahví.** Z 80 procent se jedná o bílá vína. Vyrábějí je z více než 25 odrůd (!) „V každém tanku je jiná odrůda,“ ukazuje Štěpán Maňák své sklepní hospodářství. „Někdy se cítím jako sběratel odrůd,“ dodává s úsměvem. V portfoliu jeho nabídky najdeme prakticky všechny známé odrůdy, jako Veltlínské zelené, Ryzlink rýnský či Chardonnay, ale i ty méně známé – Scheurebe či Rotgipfler. Červená vína vyrábí téměř z 10 modrých odrůd – patří k nim mj. Frankovka, Rulandské modré, Merlot či Neronet. Vinařství kromě toho vyrábí i vína růžová, slámová a ledová vína.

Většina vín má řadu ocenění, včetně každoročního zařazení do Národní soutěže Salon vín ve Valticích. Nejvýznamnější ocenění, na která vinařství dosáhlo, jsou ta nejvyšší, na které se dá ve světě vinařských soutěží dosáhnout: **Vinařství je držitelem tří šampionů světových soutěží pod patronací O. I. V. v Paříži. Souběžně však řada vín získala i další cenná umístění v domácích i světových soutěžích.**

A proč se v Žádovicích pustili do pěstování a výroby Hibernálu? Jak prozradil Štěpán Maňák, Hibernál před lety ochutnal a moc se mu zalíbil. „Před šesti lety jsme ho tedy vysadili na ploše téměř jednoho hektaru,“ dodává. Hibernál je podle jeho slov stále populárnější; zákazníci, kteří ho ochutnali, se k němu pravidelně vrací. Vinař navíc oceňuje odolnost této odrůdy vůči peronospoře a padlí. „Je to vlastně částečně resistantní odrůda, což nám umožňuje ošetřovat ji během vegetace jen dvakrát,“ libuje si Štěpán Maňák. Hibernál 2015 sklídili až 27. října; hrozny tak krásně vyžrály a přitom nehnily. I proto byla cukernatost kolem 25 °NM. Na Hibernál 2015 ze Žádovic se tedy můžeme opravdu těšit.



Hibernál loni na vinicích Štěpána Maňáka dozrál ještě koncem října.



Hibernál

Vína červená Rulandské modré *RM* (Pinot noir)

Rulandské modré je středně raná až pozdní moštová modrá odrůda, pocházející zřejmě z povodí Nilu. Patří k nejstarším odrůdám révy na světě. Po Evropě ji rozšířili Féničané a pak Řekové s Římany. Pěstuje se především v Burgundsku, ale i v jiných oblastech Francie, například v Alsasku tvoří téměř 8 procent veškeré plochy vinic. Jde pravděpodobně o křížence Mlynářka x Tramín nebo pupenovou mutaci v rámci skupiny odrůd Pinot.

Záznamy o existenci této odrůdy jsou doloženy již ve 4. století v Burgundsku, v 7. století v Porýní a v 9. století v okolí Bodamského jezera. Na velkých plochách se pěstuje také ve Švýcarsku a v zemích bývalého Sovětského svazu. V Německu se podílí na celkové ploše vinohradů 11,5 procenta a jeho podíl se v posledních padesáti letech zvyšuje, v Rakousku na 1,4 procenta a rovněž její podíl v poslední době narůstá. Na Slovensku tvoří asi jedno procento vinic. Celosvětově je vinic s touto odrůdou asi 60 tisíc hektarů a je 18. nejrozšířenější odrůdou (spolu s Rýnským ryzlinkem).

Do Čech ji dal ve 14. století přivést Karel IV., tvořilo zde později 90 procent plochy vinic! Zopakoval tím počín Karla III. z roku 884, který nechal tuto odrůdu převést z Burgundsku k Bodamskému jezeru. Kolem roku 1935 činil podíl Rulandského modrého 36 % z celkové plochy českých vinic. Před patnácti lety tvořila tato odrůda 0,8 procenta vinohradů ČR, nyní se pěstuje na 4,1 procenta vinic. Průměrný věk porostů této odrůdy je 13 let. V posledních letech se značně vysazovala, ale to skončilo kolem roku 2010 snížením zájmu o červené víno. Nadprůměrný podíl této odrůdy je ve vinohradech vinařské oblasti Čechy a ve znojemské vinařské podoblasti. Do Státní odrůdové knihy bylo Rulandské modré zapsáno v roce 1941.

Odrůdové znaky: List je středně velký, tvar čepele pětiúhelníkovitý, třílaločnatý s mělkými horními bočními výkroji. Vrchní strana čepele listu je středně až silně puchýřovitá. Hrozen je malý, hustý s krátkou stopkou. Bobule je malá, kulatá. Bar-



Rulandské modré

va bobule je modročerná, dužnina je bez zbarvení. Doba rašení oček je střední. Růst je středně bujný s vodorovnými letorosty. Sklizňová zralost začíná v první polovině října. K napadení plísní révou a padlím révovým je odrůda náchylná, proti napadení plísní šedou je středně odolná. Proti poškození mrazy je středně odolná. Má vysoké požadavky na polohu. Půdy vyžaduje teplé, šterkovité a kypřé, hlinitopísčité.

Rulandské modré je jedna z nejlepších moštových modrých odrůd severních oblastí. Při výsadbě je nutno vybírat ze selektovaného rozmnožovacího materiálu pro zajištění kvalitní suroviny k přípravě vína. **Nejvyšší jakosti se dosahuje po delším ležení na láhvi. Při odpovídajícím zatížení poskytuje pravidelně hrozny pro přívlastková vína, v lepších ročnících i pro vína s přívlastkem výběr z hroznů a výběr z bobulí.** Doporučená k pěstování v obou vinařských oblastech ČR.

Názor sommeliéra

Rulandské modré je hutné víno, plné chuti. Barva je světlejší, najdeme v ní tóny od světle granátové až po cihlové. Výrazná vůně připomíná višně v čokoládě. Chuť je kořenitá s hořkomandlovou příchutí. Víno získává na kvalitě ležením v sudu – alespoň dva roky. Chuťově se Rulandské modré hodí ke zvěřině, stejně jako k tvrdým sýrům.



inzerce

Vinařství Židek Popice

Rodinné vinařství Židek oficiálně vzniklo počátkem roku 1996 v Popicích – v krajině, kde dominují Pálavské vrchy a Pálava je zde chráněnou krajinnou oblastí, a která spolu s rostlinami a živočichy spadá pod biosférickou rezervaci UNESCO. Převládá zde suché a teplé klima, jsou zde zároveň i jedinečné vápenité půdy, které dávaly již v minulosti dobrý základ pro pěstování vína.

„Vinnou révu pěstoval již můj děda, který do Popic přišel v roce 1945. Bylo to ale na záhumenku, který měl sotva 10 arů – víc tehdejší režim nedovoloval vlastnit,“ vzpomíná na začátky práce s vínem Radek Židek. Díky tomu ale přilnuli Židkovi k vinařství. Po dědovi převzal zálibu v pěstování vína otec Rudolf (63). A nebylo se tedy ani moc co divit, když Radek začal studovat Střední vinařskou školu ve Valticích. Tu dokončil v roce 1995 a od ledna následujícího roku začal o živnostenský list.

„Základ našeho hospodaření byl vytvořen ale až v roce 1997, kdy nám JZD vrátilo 11 hektarů orné půdy,“ dále vzpomíná Radek Židek. Na většině z nich vysadili vinnou révu. Později dokupovali další pozemky a vinice; **dnes jejich rodinné vinařství hospodaří na 48 hektarech vinic. Ty se nacházejí ve čtyřech lokalitách, v katastru obce Popice – Svidrunk, Sonberk, Stará hora a Miterberk.** Jsou přihlášeny do integrované ochrany, což znamená ochrana vinné révy minimálním množstvím chemikálií a intenzivním využíváním přírodních prvků.

Zhruba 70 procent produkce tvoří bílé odrůdy. Ze sedmi odrůd je nejvíce zastoupená Pálava (10 hektarů), která do zdejší krajiny neodmyslitelně patří, z dalších můžeme jmenovat Chardonnay, Rulandské šedé či Sauvignon. Z modrých odrůd pak v Popicích pěstují hlavně Zweigeltrebe, Nitrii, Cabernet Moravia a Frankovku.



Dynastie Židků: zleva Jaromír, Rudolf a Radek.

Zhruba z poloviny modrých odrůd vyrábějí růžová vína – hlavně pak z Frankovky. **Celková výroba vín byla loni 200 tisíc litrů, ovšem – jak známo – 2014 byl na víno špatný ročník.** Letos to vypadá na produkci zhruba dvakrát větší. V rodinném vinařství Židek zpracovávají pouze šťávu z vlastní produkce, hrozny od jiných vinařů nevstupují.

Proč pěstují právě Rulandské modré? „Je to historicky ověřená odrůda, která u nás dosahuje poměrně dobré cukernatosti,“ vysvětluje Rudolf Židek. Díky tomu mohou Rulandské modré vyrábět jako pozdní sběr či dokonce výběr z hroznů;



s úspěchem tuto odrůdu dodávají na trh i jako klet. Židkovi Rulandské modré vysadili v roce 2000; dnes jí mají skoro dva hektary. „Ačkoliv dosahuje menších výnosů, než některé jiné odrůdy, jsme rádi, že ji v nabídce máme, neboť zákazníci ji žádají. Oceňují na ní krásnou barvu a zajímavou chuť,“ dodává Rudolf Židek. Podle jeho slov byl zatím nejlepší ročník 2011, ovšem v tom aktuálním vypadá podle jeho slov Rulandské modré velmi dobře.

Rodinné vinařství se skládá ze dvou sklepů. Starý, který vznikl v roce 1830 a v roce 1999, byl zvětšen a nový byl zbudován v roce 2008. Jeho součástí je i noclehárna pro příležitostné přespání při cykloutoukách po Pálavě i budoucí apartmán, který chtějí pronajímat milovníkům vína. Je třeba také napsat, že oba synové (Jaromír a Radek) k rodičům vzhlížejí s úctou, ti jsou zjevně pyšní na ně. Název „Rodinné vinařství“ zde opravdu nachází svůj prvotní význam.

André *An*

André je pozdní moštová modrá odrůda. Její původ je ve vinařské oblasti Morava, je to kříženec Frankovky a Svatovavříneckého. Odrůda byla vyšlechtěna na Šlechtitelské stanici vinařské Velké Pavlovice v roce 1961. Šlechtitelem byl Ing. Jaroslav Horák.

Nazvána byla na počest Ch. K. Andrého (1763 - 1831), který v Brně založil první spolek pro šlechtění ovoce na světě a podnítil tak zájem o získávání nových odrůd křížením. V Čechách se André pro své pozdní zrání téměř nepěstuje, v Německu (Saale – Unstrut) jsou vysázeny čtyři hektary, na Moravě se v polovině devadesátých let minulého století podílela stejně jako nyní na 1,4 procenta plochy vinohradů. Průměrný věk porostů se pohybuje kolem 23 let. Nadprůměrně se pěstuje ve vinařské podoblasti velkopavlovické a slovácké. Do Státní odrůdové knihy byl André zapsán v roce 1980.

Odrůdové znaky: List je středně velký, tvar čepele pětiúhelníkovitý, pětilaločnatý s velmi mělkými až mělkými horními bočními výkroji. Vrchní strana čepele listu je slabě až středně puchýřovitá. Hrozen je malý až středně velký, hustý s krátkou stopkou. Bobule je malá, kulatá. Barva bobule je modročerná, dužnina je bez zbarvení. Doba rašení oček je střední. Růst je středně bujný se vzpřímenými letorosty. Sklizňová zralost začíná v polovině října. Pravidelné výnosy jsou ve výši 10 až 15 t/ha, cukernatost 17 až 20 °NM, obsah kyselin kolem 10 g/l.

André je odrůda se středně vysokými až vysokými a pravidelnými výnosy. Pro dosažení kvalitní sklizně je nutno dodržovat uvedené zatížení na keř, při vysokých výnosech se kvalita hroznů jako suroviny snižuje. Při odpovídajícím zatížení v dobrých ročních může díky do pozdního podzimu probíhající fotosyntéze poskytovat hrozny k produkci ledových a slámových vín.



Názor sommeliéra

André je víno s příjemně nasládlou tříslovinou, obvykle dokreslenou jemnou kyselinou a dlouhou dochutí. Barva je tmavší, vůně je v dobrých ročních široká s tóny drobného ovoce, kde můžeme cítit tóny ostružin. Dřevité tóny pocházejí ze zrání v dubových sudech. Chuť nazrálých vín bývá sametově hladká a plná. I u této modré odrůdy je samozřejmostí delší nazrávání. Chuťově se André snoubí mj. s rostbify, klobásou či s plísňovými sýry typu Camembert.



inzerce

PATRIA Kobylí, a. s. Kobylí

Společnost PATRIA Kobylí, a. s., navazuje na dlouhou prvorepublikovou tradici. Vinařská společnost v Kobylí totiž vznikla spontánně v roce 1928, kdy se drobní vinaři spojili kvůli společnému zájmu o pěstování a ochranu vinné révy. Majoritním akcionářem je brněnská společnost HEIM Trade SE.

Vinařství obhospodařuje celkem 152 hektarů vlastních vinic nacházejících se v katastrech obcí Kobylí a Brumovice. Nejrozsáhlejší trati je Holý kopec, jehož rozloha se zvětšila před pár lety sloučením s menšími přilehlými vinicemi. Na této trati jsou vysázeny z bílých odrůd Müller Thurgau, Veltlínské zelené, Neuburské, Rulandské bílé, Sauvignon, Muškát moravský, Sylvánské zelné a Hibernál. Z modrých odrůd pak André, Frankovka, Svatovavřínecké, Modrý Portugal a Cabernet Moravia. Poměr bílých a modrých odrůd je zhruba jedna ku jedné. Výsadní postavení má trať Lumperky, kde i v horších letech dozrává jedna ze zdejších profilových odrůd – Modrý Portugal - do přívlastků. Na této jižně orientované trati o rozloze 11 hektarů také pěstují bílé odrůdy Chardonnay a Ryzlink vlašský, (n. v. 220 – 270 m. n. m.).

Na svých vinicích uplatňuje PATRIA Kobylí program integrované produkce hroznů a vína, který je zaměřený na produkci hroznů a vín špičkové kvality a zároveň je šetrný vůči životnímu prostředí. Filozofií vinařství je produkovat víno pouze z vlastních hroznů.

Vína z Kobylí mohou zájemci ochutnat na celém území České republiky; vína společnost vyvážá i do zemí EU – nejvíce na Slovensko, mimo EU pak na Tchaj-wan, pracují také na dodávkách vín do Číny a Ruska. Roční produkce lahví činí průměrně 700 tisíc.

André ze společnosti PATRIA Kobylí, a. s., pochází ze zmiňované trati Holý kopec,



Foto: archiv vinařství

což je jihozápadní svah se sprašovou hnědozemí. Moderní technologií a delším zrání v ležáckých dubových sudech obsahu 5 000 litrů produkují vína s příjemně nasládlou tříslovinou, obvykle dokreslenou jemnou kyselinou a dlouhou dochutí. Na trh ho dodávají jako jakostní odrůdové i jakostní s přívlastkem pozdní sběr. Pokud příroda přeje, pak se daří v přívlastku vyprodukovat 6 500 lahví ročně. Zájem o odrůdu André u zákazníků s oblibou v suchých červených vínech rok od roku stoupá. Podle pracovníků společnosti za ním jistě stojí také chuť zákazníků degustovat vína s moravskými kořeny.

Michal Korol

Více o uvedených odrůdách

Přehled odrůd révy vinné 2014, autoři:

Ing. Jiří Sedlo, CSc. – Svaz vinařů České republiky, Velké Bílovice,

Ing. Ivana Ludvíková – Ústřední kontrolní a zkušební ústav zemědělský, Brno.

Ilustrace odrůd dodal:

Svaz vinařů ČR.

Kalkulace – 10 porcí

• Vepřová panenka s bylinkovou krustou

Vepřová panenka	2000 g
Bílek	10 ks
Snítka čerstvých bylinek	tymián, rozmarýn, šalvěj
Čerstvě drcený pepř	podle potřeby
Sůl	podle potřeby

• Hráškové pyré

Mražený hrášek	10 lžic
Mozzarella	500 g
Slunečnicová semínka	50 g
Anglická slanina	10 plátků
Sůl a černý pepř	podle potřeby

• Bramborový fondán

Brambor	10 ks
Zeleninový vývar	2000 ml
Olej	10 lžic
Máslo	10 lžiček
Česnek utřený	lžička
Drcený kmín	lžička

• Glazovaná karotka

Cukr	10 lžic
Máslo	10 lžiček
Karotka	10 ks

• Silná masová šťáva

Demi-glacé	20 lžic
Barolo	10 lžic

• Na ozdobu

Ořechový prach, cherry rajčátka, bazalkové pesto

Vepřová panenka

s bylinkovou krustou, hráškové pyré,
bramborový fondán, glazovaná
karotka a silná masová šťáva

Martin Bušek

Executive chef

Borský Gastro



Postup:

- Vepřovou panenku osolíme a zavakuujeme do sáčku. Poté ji dáme do sous-vide přístroje a necháme táhnout cca 120 minut při teplotě 56 °C.
- Povaříme mražený hrášek. Společně se slunečnicovými semínky orestujeme na kostičky nakrájenou slaninu. Přidáme mozzarellu a vše umixujeme. Dochutíme solí a pepřem a uchováme v teple.
- Z brambory si pomocí vykrajovátko uděláme váleček. Opečeme ho ze všech

stran na rozpáleném oleji a kousku másla. Přidáme česnek, drcený kmín a zalijeme vývarem. Dáme do trouby a dopečeme doměkka ve vývaru.

- V kastrůlku svaříme cukr, máslo a dvě lžíce vývaru. Přidáme nakrájenou mrkev a necháme dusit. Poté odklopíme a tekutinu necháme částečně vypařit, zbytek se nám začne nabalovat na mrkev a udělá potřebnou glazuru.

- Vepřovou panenku vyndáme ze sous-vide přístroje a zchladíme v ledové vodě.

Následně ji potřeme bílkem a obalíme ve směsi nasekaných bylinek a drceného pepře. Poté ji buďto opečeme na tále či dáme pod salamandr. Panenka by měla být růžová a střed správně prohřátý.

- Panenku nakrájíme na špalíčky a servírujeme společně s demi-glacé ochuceným vínem barolo a zjemněným oříškem másla, bramborovým fondánem, hráškovým pyré a glazovanou karotkou. Dozdobíme pečeným rajčátkem, pestem a ořechovým prachem.

Kouzlo **italské** kuchyně



Italskou kuchyni proslavily především pizza a těstoviny. Naši kuchaři ale konečně přicházejí na to, že italská gastronomie zdaleka nejsou jen výše zmiňované dvě kategorie pokrmů, ale jde o širokou škálu specialit nezaměnitelných chutí a vůní.

Poučení hosté pak vyžadují pokrmy vytvořené podle italských postupů s maximem originálních surovin. Už se tudíž nespokojí s eidamem místo parmazánu a hravě rozpoznají schwarzwaldskou šunku od té parmské. **Italská gastronomie je totiž postavená především na kvalitních surovinách,** kterým postačí relativně jednoduchá příprava – ke výraznější chutí-

vé výšiny použitých ingrediencí. **Obecně se italská gastronomie počítá ke třem nejlepším na světě,** světovou pokladnici jídel obohatila o mnoho pokrmů. Z jedné strany je dědičkou římských kulinářských tradic, ale přitom je i lidová – navazuje totiž nejen na císařskou kuchyni z Říma, ale také na způsob stravování místních rolníků a rybářů. **Ve světě patří „Itálie“ k nejžádanějším ná-**

rodním kuchyním. U nás je ze všech zahraničních jednoznačně tou nejoblíbenější a tento trend má vzestupnou tendenci. **Je pro to více důvodů: lidé milují italskou kuchyni pro její chuť, na kuchařskou přípravu je poměrně jednoduchá a rychlá a navíc se nebývale zlepšila zdejší dostupnost potřebných surovin.** Potvrdil to při své nedávné návštěvě Prahy také

Vařte jednoduše, i když je to těžší

Vito Mollica, italský šéfkuchař oceněný michelinskou hvězdou: „Musím říct, že teď tady seženete veškeré suroviny potřebné na vaření skutečně italských jídel, takže už žádné výmluvy.“

Podle něj se po této stránce u nás za posledních několik let opravdu hodně změnilo. Dostupné jsou všechny druhy čerstvých surovin, a proto je dnes možné

připravovat italskou kuchyni zcela autenticky.

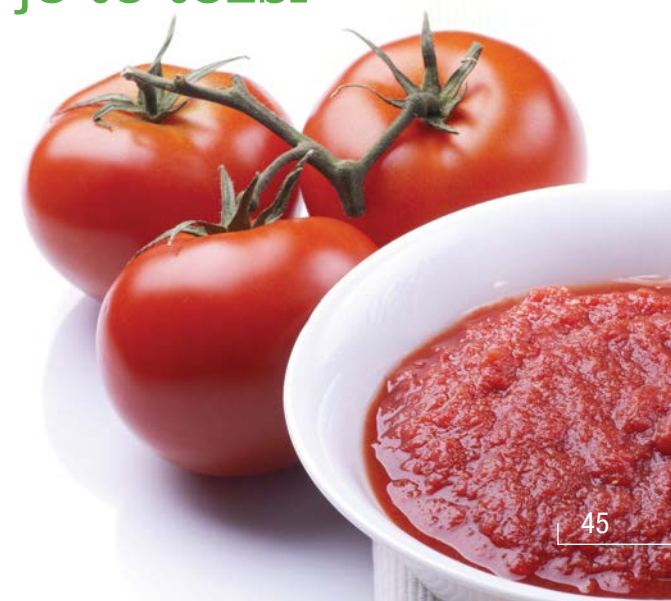
Důležité je, že „pravá Itálie“ je kuchyně nejen velmi chutná a svým způsobem snadná, ale také zdravá – s celou svou téměř nevyčerpatelnou zásobou variací pokrmů z čerstvých ryb, masa, různých druhů zeleniny, ale i různě upravených těstovin a dezertů, vše za doprovodu skvělých italských vín.

Základní charakteristika italské gastronomie

Ke středomořské kuchyni, kterou Itálie reprezentuje, neoddělitelně patří **ryby a plody moře, jižní ovoce a zelenina, olivy a olivový olej, cibule, česnek a bylinky.** Z nich osobitými kombinacemi a postupy vytvořili Italové základ své gastronomie, která, právě díky většině těchto surovin, se obecně považuje za zdravou. K tomu navíc přispívá **důraz na čerstvost všech kuchyňských surovin,** neboť Italové pracují zásadně s čerstvými a sezónními surovinami. Z tohoto hlediska nelze při přípravě pravých italských jídel užívat majonézy, kečupy namísto suga a další průmyslové náhražky.

Pravým základem typicky italské gastronomie jsou **jídla z mouky, doplňovaná zeleninou, sýrem, rybami, masem, luštěninami, vejci a ovocem.** Typické je časté **používání čerstvých vonných bylinek** jako bazalka, oregano, rozmarýn či šalvěj apod., nejen při úpravě masa ale i dalších pokrmů. Většina surovin patří do širšího ranku středomořské kuchyně, ale v italském podání.

>>





„Kdybych měl dát jednu jedinou radu kuchaři, zněla by: **Vařte prostě jednoduše.** Pozor, vařit jednoduše je zároveň mnohem těžší, než to vypadá,“ zdůrazňuje **Vito Mollica**, bývalý šéfkuchař pražského Hotelu Four Seasons, který dnes vaří ve Florencii, v restauraci s michelinskou hvězdou. Jeho pravá italská kuchyně je založena na jednoduchosti a sezónnosti a také vychází z historických receptů, které našimi kuchaři velmi obdivovaný „chef“ jen pietně upravuje k obrazu svému a požadavkům moderní doby.

Typické italské suroviny

Olivový olej (olio di oliva) – ten nejlepší je extra panenský, zastudena lisovaný (olio extra vergine di oliva) – prvořadí základ snad všech italských pokrmů. Doslova kulturním se stal toskánský extra vergin od Armanda Manniho.

Cibule (cipolla) – používá se velmi často, čerstvá i nakládaná. Italskou perlou mezi cibulí je plochá cibule cippoline boritane.

Česnek (aglio) – v italské kuchyni je nepostradatelný, používá se k přípravě masa, omáček a mnoha dalších pokrmů.

Rajčata (pomodoro) – na přípravu omáček na pizzu, těstoviny a vůbec, ve velké oblibě jsou oválná rajčata i rajčata cheri. Používají se čerstvá i sušená (pomodoro secchi).

Olivy (olivi) – černé i zelené, používají se do salátů, těstovin, na pizzu, jako přísada do jídel i jako předkrmy – antipasti.

Mořská sůl (sale di mare) – je nezbytná pro pravou chuť italských pokrmů, jeden z klenotů italské kuchyně.

Bylinky – nejtypičtější je bazalka (basilico), dále oregano, rozmarýn, šalvěj, estragon, pažitka máta, tymián a další.

Ocet (aceto) – nejčastěji se používá ocet vinný a balsamický, ale i další různé ochucené octy.

Sýry (formaggi) – nejznámější je parmezán, mozzarella, pecorino, grana padano, gorgonzola, ricotta. Nejlepší sýry jsou z oblasti Piemonte.



Pesto – směs olivového oleje, soli a bylinek. Proslulé je pesto alla genovese – tj. janovské pesto z bazalky.

Kapary (capperi) – nerozvinutá poupata středomořského keře, nakládaná do soli – používají se do masa, těstovin, na pizzu, ale i do mnoha dalších jídel. Italským jídlům dodávají extrovní chuť.

Těstoviny (pasta) – jsou základní poživatinou italské kuchyně, kterou se tato středomořská kuchyně proslavila snad nejvíce. Italové vymysleli na sta druhů a tvarů těstovin. Jedí se s sýrem nebo s omáčkou, případně s obojím. Důležitou surovinou pro jejich výrobu je mouka z tvrdé pšenice – semoliny, i když nová doba přinesla Italům i celozrnné těstoviny.

Pasta secca – sušené těstoviny

Pasta fresca – čerstvé těstoviny

Ryby a mořské plody – pokrmy z ryb se objevují snad na každém italském jídelním lístku.

Maso v Itálii se většinou dusí, peče nebo griluje, před grilováním se zpravidla nakládá do oleje s přísadou bylinek a koření. Častou součástí jídelniček bývají kuřata, na jejichž úpravu má italská kuchyně řadu skvělých receptů – na víně, s rajčaty, s paprikami apod. Oblibě se těší také ostatní drůbež a zvěřina, včetně koroptví, bažantů, sluk a křepelky.

Dary moře (frutti di mare) – Italové dovedou skvěle využívat darů svého moře – ústřic, mušlí, raků, krabů, humrů, langust, sépií, mnoha druhů ryb – k přípravě široké palety chutných pokrmů. Ryby připravují nejčastěji na grilu, smaží nebo pečou na olivovém oleji s přísadou citrónové šťávy a čerstvých bylinek. Z ryb připravují – zejména podél celého pobřeží – různé druhy polévek.

>>

ARDO BYLINKOVÁ ZAHRÁDKA DOSTUPNÁ PO CELÝ ROK Fines Hérbes



100%
PŘÍRODNÍ



www.ardo.com

www.ardomochoy.cz/Food service

Navštivte ARDO TV na **You Tube**



We preserve nature's gifts



panini



Národní i krajová hrdost

Do přípravy národních jídel i místních specialit promítají Italové svou hrdost – národní, krajovou i místní. I když je **italská kuchyně** kuchyní ryze **národní**, podle produkce zemědělských plodin a jejich používání v gastronomii se dělí na tři základní oblasti: severní, střední a jižní, ale i tyto tři hlavní skupiny mají spoustu dalších místních zvláštností, odlišností a specialit. Pro každé pravé italské jídlo je typické **dodržení tradiční receptury a využití surovin v jednotlivých oblastech.**

Speciality italských regionů jsou tak od sebe odlišné především v tom, že jejich kuchyně vždy vychází

z místní zemědělské produkce, která se od severu k jihu dost liší. Zatímco **na severu** je denním pokrmem **ryže** nebo **polenta**, **na jihu** dominují **těstoviny**, připravované na spoustu způsobů, nebo skvělé a jednoduché pokrmy zeleninové a uplatňují se zde i **vlivy kuchyně arabské**. **Střední Itálie** často spojuje chutě obou krajních částí země a k tomu proslula svými **rybími polévkami** či **pokrmem z masa** a k tomu velmi oblíbené jsou i zde **jídla z těstovin, zeleniny a luštěnin**. Geografické rozdělení italské kuchyně na tři hlavní části však ani zdaleka nevystihuje velkou rozmanitost všech chutí italské gastronomie.

Některá typická krajová jídla

Cotoleta alla Milanese – telecí milánská kotleta obalovaná ve vejci a strouhané housce a osmažená na oleji dozlatova (Lombardie)

Pasta Fagioli – vydatná a chutná polévka z bílých fazolí, cibule, slaniny a rajčat posypaná sýrem (Veneto)

Ragú alla Bolognese – výborná hustá omáčka z mletého masa, rajčat, mrkve a cibule, která se podává k vařeným těstovinám (Emilia-Romagna)

Zampone – vykostěná vepřová nožička plněná okořeněným mletým masem Naplněná nožička se vaří několik hodin (Modena)

Bistecca alla Fiorentina – hovězí plátky osolené a opepřené, pečené na olivovém oleji (Toskánsko)

Porchetta – pečené sele okořeněné rozmarýnem, česnekem a pepřem (Marchie)

Coratella – skopové plíce, srdce, játra a slezina dušené s cibulí na oleji, silně opepřené (Lazio)

Brodetto – charakteristická rybí polévka, které dodává osobité chuti česnek, cibule, petržel, rajčata a bobkový list. (Abruzzi a Molise)



panceta



caprese

Kromě nejvíce známých jídel národních, má italská kuchyně **velké množství krajových jídel**, s nimiž se lze setkat buď jen v místě původu, nebo v úzce specializovaných krajových italských restauracích. Navíc, způsob přípravy jednoho a téhož jídla se dokonce často liší od města k městu či od obce k obci. Často tak dochází k určité místní rivalitě, například o to, ve které vesnici dané oblasti dělají například to nejlepší „pollo alla cacciatora“ (kuře po myslivecku) – každopádně všude vždy o hodně lépe, než ho dělají v té vedlejší...

>>

Slovníček pojmů z italské kuchyně

aceto balsamico – balzámový ocet

(vyrábí se z moštu vinných hroznů)

alio olio – česnekový olej

aliotta – rybí polévka ze Sicílie

antipasti – předkrmy

arrabbiata – omáčka z nakládaných rajčat, rajčatového pyré, česneku, chilli – skvělá jako příloha k těstovinám

bruschetta – předkrm z kořeněné směsi rajčat, bylinek a koření, maže se na opečený bílý chleba, veku nebo crostini

burro – máslo. Proslulé je **burro soresina**

– kultovní smetanové máslo z Lombardie ze 100% čerstvé smetany

burrida – polévka z různých druhů ryb

caponatta – smažený, jemně nakrájený,

na pánvi dušený lilek s rajčaty, cibulí,

bylinkami a olivami, pochází ze Sicílie

caprese – jednoduchý salát z plátků rajčat

a mozzarely, posypaný čerstvou bazalkou

carbonade – hovězí ragú na červeném víně

carpaccio – tence nakrálené řezy syrového

masa nebo ryb (hovězí, telecí, zvěřina, losos

nebo tuňák) – nejstarší carpaccio bylo

ze svičkové

cassata – zmrzlinová italská bomba

ciabatta – italský bílý chléb z pšeničné

mouky a kvasnic, široce používaný na

sendviče. Ciabatta může být plněná olivami,

případně sušenými rajčaty a česnekem.

ciaccia – chléb z kukuřičné mouky

colomba pasquale – tradiční velikonoční

moučník s mandlemi

crostini – malé křupavé bagetky z bílého

chleba

focaccia – klasický plochý italský chléb,

upečený dozlatova, mohou v něm být

bylinky, olivový olej, cibule, maso či zelenina

frittata – vaječná omeleta na italský

způsob – nejčastěji se zeleninou a sýrem

nebo houbami

fritto misto – dary moře

grana padano – zrnitý sýr původem

z Pádské nížiny. Vzniká a používá se stejně

jako Parmigiano-regiano, ale je méně

kvalitní a tedy i levnější

insalatta – salát (jakýkoliv)

lardo – sušená italská slanina

mascarpone – čerstvý smetanový sýr,

používá se mimo jiné do tiramisu

mortadella – proslulý měkký salám

původem z Bologni

olio extra vergin – olivový olej panenský,

zastudena lisovaný

panceta – sušená italská šunka

panna cota – slavný nepečený dezert

ze smetany a želatiny, existuje více variant

panne – chléb (obecně)

pandoro – sladký chléb

panettone – tradiční italský vánoční moučník s kandovaným ovocem a rozinkami
panini – typické italské sendviče
panzanella – chlebový salát oblíbený po celé Itálii – z chleba, rajčat, cibule a petrželky, existují i varianty s další zeleninou
pappa al pomodoro – vydatná rajčatová polévka
parmigiano reggiano – parmazán – tvrdý sýr na strouhání, pocházející z Parmy
pasqualina – slaný velikonoční koláč plněný sýrem, špenátem nebo artyčoky a dalšími přísadami
passata – podušený protlak z rozmixovaných nedozrálých rajčat a dalších ingrediencí – používá se na pizzu, k masu či těstovinám
pasta – těstoviny
pate olive – krém z oliv
pecorino romana – pikantní tvrdý ovčí sýr
pesto – zelená lahodná omáčka z bazalky, česneku, olivového oleje, piniových oříšků a sýru parmazán nebo pecorino
pezzata – jehněčí dušené s rajčaty, cibulí, rozmarýnem a chilli papričkami
pizza calzone – pizza složená napůl do tvaru půlměsíce
pizza margherita – pizza s rajčaty, mozzarelou a bazalkou. Stejně jako salát caprese je nositelem italských národních barev.
pizza napoletana – neapolská pizza s mozzarelou a sardinkami
polpety – grilované bochánky z mletého masa, vejce a chlebové kaše, obalené strouhankou, pokladené plátky rajčat, mozzarely, ančoviček
pomodori – rajčata
profiterol – kuličky nebo věnečky z odpalovaného těsta, plněné krémem
prosciutto – suchá šunka
prosciutto di Parma – parmská šunka
prosciutto di Carpegna – suchá šunka lososově růžové barvy
ricotta – syrovátkový sýr, z kravského, ovčího nebo kozího sýra
risi e bisi – rizoto s čerstvým zeleným hráškem
scapece – způsob přípravy zeleniny typický pro jižní Itálii a Sicílii. Spočívá v marinování osmažených cuket, lilků nebo mrkve ve vinném octu.
stromboli – tzv. „horká kapsa“ – kapsa z kynutého těsta plněná mozzarellou s česnekem a bazalkou, která z ní při pečení vytéká jako láva ze sopky téhož jména.
sugo – rajčatová omáčka, která tvoří základ mnoha italských pokrmů včetně pizzy.
zeppole – originální neapolské koblihy plněné pudinkovým krémem a třešněmi v sirupu

Italské stolování



Typické jednoduché piemontské jídlo – vaječná sedlina s pokryvem z černých lanýžů a toastem.

Ke kompletnímu italskému obědu (pranzo) patří vždy více chodů: oběd začíná **předkrmem** – **antipasto**, který se podává před hlavním jídlem nebo polévkou, následuje **primo piatto** – **první chod** (polévky, těstoviny, rizota), pokračuje se **druhým chodem (secondo)**, kterým je nejčastěji masové nebo rybí jídlo, k tomu se podávají **contorni (přílohy)**. V průběhu oběda se konzumuje také **insalati (saláty)** a nakonec dojde i na **dolci (dezerty)**. Při tom nesmějí samozřejmě chybět ani **nápoje** – od vína až po grappu. Večeře bývá méně vydatná a bývá později než ve střední Evropě.

ANTIPASTI (PŘEDKRMY)

Předkrmy mohou být jak studené, tak teplé. Někdy to bývají různé **zeleninové saláty** nebo vařená a zapékaná **zelenina**, jindy různě obložená osmažená chlebičková veka apod. Mezi oblíbené předkrmy patří například **bruschetta al pomodoro** – opečený bílý chléb nebo tousty, potřené olivovým olejem a česnekem a pokladené rajčaty. Častý je opečený chléb s různými pomazánkami. V úvahu připadají také **suppli** – malé smažené rýžové kuličky plněné mozzarellou, nebo třeba **fiori di zucca e carciofi fritti** – cuketa v těstíčku a smažené artyčoky, jindy dušený lilek, dušená kapusta s pancettou, plněné cuketové lodičky plněné sýrem a šunkou, plněné papričky, plněné trubičky, vejce plněná cuketou a mnoho dalších „drobností“, podle zvyklostí v regionu.

>>



Tatarská omáčka



89,1% české populace konzumuje nebo kupuje tatarskou omáčku Hellmann's.*

HELLMANN'S
Tatarská omáčka 3 l
76,34 /l

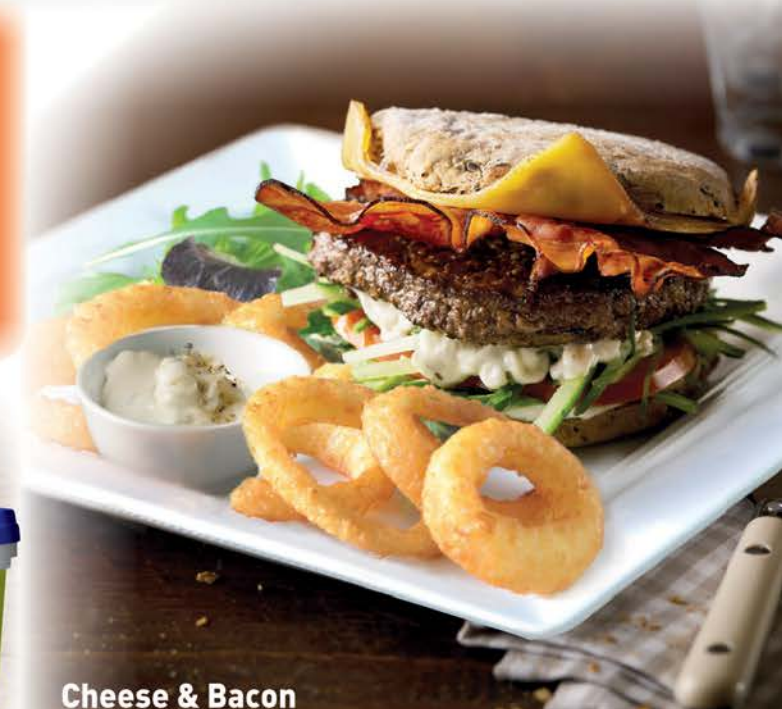
HELLMANN'S
Tatarská omáčka 5 l
73,80 /l

HELLMANN'S
Tatarská omáčka 10 l
65,90 /l

HELLMANN'S
Tatarská omáčka 80x50 ml
6,20 /ks



* výzkum společnosti Ipsos: Jíte nebo kupujete Hellmann's Tatarskou omáčku?, červenec 2015 na reprezentativním vzorku české populace ve věku 18-65 let a velikosti 500 respondentů.



Cheese & Bacon

(Sýr a slanina) burger s cibulovými kroužky

Suroviny 1 porce:

- | | |
|----------|---|
| 130 g | mletého hovězího masa |
| 2 lžíce | Tatarské omáčky Hellmann's |
| 6 ks | smažených cibulových kroužků jako příloha |
| 3 lžíce | Tatarské omáčky Hellmann's do misky jako dip |
| 1 lžíce | oleje |
| 2 plátky | slaniny |
| 1 plátek | tvrdého sýra |
| 1 ks | velká celozrnná houska |
| 2 plátky | rajčete |
| | Kousek salátové okurky |
| | Sůl, pepř |

www.ufs.com

Unilever
Food
Solutions

PRIMO PIATTI (PRVNÍ CHOD)

Prvním chodem může být **polévka** nebo další **jiné pokrmy** – buď **bezmasé** (zeleninové), nebo z **masa** či **ryb**.

Polévky jsou v Itálii oblíbené a někdy nahrazují i hlavní jídlo. Připravují se z rozmanitých surovin a bývají silně kořeněné a husté a syté. Nesmí v nich chybět kerblík, bazalka, nebo rozmarýn. Oblíbená je polévka **minestrone**, ochucená bylinkami a kořením, kde se k množství zeleniny přidává ještě rýže nebo těstoviny. Často se do italských polévek přidává také parmazán.

SECONDI PIATTI (DRUHÝ CHOD)

Druhý chod je něco jako u nás **hlavní jídlo**. Ve většině případů se jedná o **jídlo z masa či ryb**, ale není to však pravidlem, významné místo mezi druhými chody má i **zelenina**, mohou to být však i **těstoviny** nebo **krémové risotto**, které se připravuje na nespočetné množství způsobů – například s krevetami, se žampiony, se slaninou a špenátem nebo s hráškem a klobásou chorizo. Může jím být také **polentový nákyp** s houbami, který je oblíbeným druhým chodem na severu země. Ve střední Itálii typickým druhým chodem, klasikou, může být třeba na rožni upečené prasátko – **porchetta**, nebo toskánská pochoutka **bistecca Fiorentina** (florentský biftek), nebo **carpaccio** ze svíčkových řezů či ryb. Masových a rybích secondi chodů je v Itálii nepřeberné množství. **Z těstovin** to mohou být třeba lasagne s mletým masem a bešamelem nebo například fusilli s tuňákem a kapary atd.



CONTORNI (PŘÍLOHY)

Příloha je v italském pojetí jídlo, jehož **základem je obvykle zelenina** nebo **luštěniny** a podává se **k masu nebo rybám**. Zvláštní postavení jako příloha mají **insalati** – saláty, které mezi přílohami k masu zaujímají první místo. Salát je v tomto případě buď klasická **studená příloha**, jako **teplé** se podávají především **přílohy z luštěnin**, ale i **z jiné zeleniny**, například smaženice z lilků a rajčat, zapečená zelenina apod.

Velmi častou přílohou k masovým i jiným chodům bývají **gnocchi** – hutné měkké knedlíčky z běžné pšeničné mouky, krupice, vařených brambor a chlebových drobků. Doprovázet je může například rajčatová omáčka, pesto nebo rozpuštěné máslo se sýrem.

Staronovou přílohou v severní části země je **polenta** – kukuřičná kaše. Dříve považována za jednoduché venkovské jídlo, dnes se objevuje i na jídelních lístcích luxusních restaurací – nejčastěji jako příloha k masu, zelenině apod., ale i jako druhý chod nebo třeba samostatně – se sýrem gorgonzola a vínem. Studená se krájí na malé kousky, formuje se do malých knedlíčků a noků.

Přirozenou, oblíbenou a jednoduchou přílohou k masu je pro všechny Italy také **chléb**.

INSALATI (SALÁTY)

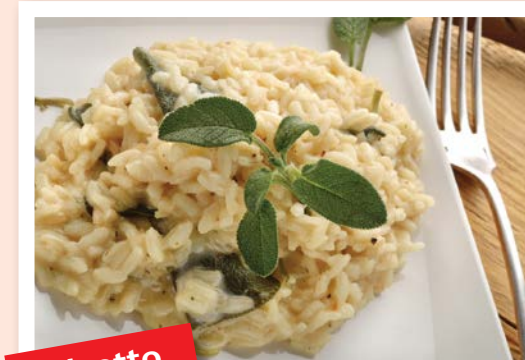
V obědovém menu mohou mít dvojí úlohu – buď jako **předkrm** nebo **příloha k masu či rybám**. Připravují se nejčastěji z čerstvé zeleniny, luštěnin nebo ovoce, ale i dalších surovin. Jejich úlohou je odlehčit tučná jídla, nebo naopak doplnit rostlinné bílkoviny u pokrmů, které je neobsahují. Většinou jde o směs více druhů zeleniny, ale mohou být i jednodruhové. Oblíbené jsou fenyklové saláty v nejrůznějších kombinacích s dalšími surovinami a bylinkami. Někdy se podávají saláty jiného druhu než ze zeleniny – např. matjesový, rýžový, apod. **Nejslavnějším italským salátem**, doslova **vlažkovou lodí italské gastronomie**, je **caprese** – salát, kde se prokládají bílé řezy mozzarely s červenými řezy rajčete, vše se posype čerstvou zelenou bazalkou – a je z toho italská státní vlajka na talíři. Kromě známých – celonárodních, má každá italská oblast několik svých vlastních oblíbených krajových druhů salátů.

DOLCI (DEZERTY)

Častým dezertem bývá zmrzlina – pověstná **gelatti**, která k italské gastronomii patří rovněž neodmyslitelně. Pravá italská zmrzlina se nevyrábí z vody, rostlinných tuků a umělých přísad, ale ze smetany či mléka, cukru a čerstvého ovoce (nebo oříškového pyré, kakaa či jiných přírodních přísad).

Z italských moučníků jsou u nás nejznámější Tiramisu a **Panna cotta**. Oba nepečené.

Tiramisu – piškoto-krémový dezert vznikl v Toskánsku, odkud se nakonec rozšířil do celého světa. Panna cotta je želatinový dezert, který se podává s ovocem na mnoho způsobů.



Risotto

je klasické italské jídlo připravované z rýže vařené ve vývaru, která je doplněná buď masem, rybou a/ nebo zeleninou. Pochází ze severu země, kde se mezi Milánem a Turínem pěstuje rýže. Slavné **italské krémové risotto se od našeho pojetí tohoto pokrmu hodně liší. Pro přípravu italského risotta se používá kulatozrnná rýže s nízkým obsahem škrobu** (nejlépe Arborio, Carnaroli nebo Vialone Nano), která má schopnost dobře absorbovat tekutiny a rozkládat škrob.

Rýže se nejprve krátce restuje ve směsi cibule nebo česneku s máslem nebo olivovým olejem. Každé zrnko rýže je tak pokryto tukem. Dále se přidá bílé nebo červené víno a poté postupně vývar. Risotto by mělo být sice krémové, ale zároveň by mělo jít kousat (podobně jako u těstovin by mělo být „al dente“) a zrnka by měla být oddělená. **Mělo by se podávat a jíst ihned**, jinak ztrácí tyto **svoje vlastnosti**. V Itálii existuje bezpočet variant risotta. Nejslavnější je „**risotto alla milanese**“, jiné oblíbené risotto – z darů moře, pojmenovali Italové „**risotto alla marinara**“.



>>

Italské nápoje

Jednotlivé chody italského menu jsou neoddělitelně spjaty i s nápoji – nejčastěji se k jídlu pije v Itálii víno. Před jeho začátkem aperitiv, jakým je například Cinzano, Campari, oblíbený je i Aperol – hořký likér s nízkým obsahem alkoholu, a další podobné nápoje. Během hlavních chodů se podává vhodně vybrané víno podle charakteru pokrmu z dlouhého seznamu italských vín bílých (bianco), červených (rosso, negro), růžových (rosé), šumivých (prosecco), a celé menu završuje digestiv, například oblíbená pálenka grappa, která se vyrábí ze zbytků hroznů po lisování vína.

Italská vína

Itálie je **největším producentem** a exportérem vína na světě. Italové víno milují a v jeho spotřebě na obyvatele jsou na druhém místě na světě za Francií a italských vín je snad ještě větší množství než italských specialit. V Itálii je 13 vinařských oblastí, které produkují nepřeberné množství druhů a značek vín.

Podobně jako v dalších románských zemích tu funguje systém označení geografického původu. Víno označené DOC (Denominazione d'origine controllata) se smí vyrábět pouze v určitém regionu, přesně stanoveným způsobem z konkrétních odrůd hroznů. Nejlepší vína by měla teoreticky být zařazena v kategorii **DOCG** (Denominazione d'origine controllata e garantita) s garantovanou a kontrolovanou kvalitou. V praxi může být dobré i obyčejné stolní víno („da tavola“) a víno označené DOC nemusí být vždy lepší.

Pasta, česky těstoviny

Těstoviny proslavily Itálii v oblasti gastronomie nejvíce. Bez nich si italskou kuchyni nelze představit a v Itálii dosahují počtu více než 300 druhů. Italský název **pasta** platí jako **obecné označení pro všechny italské těstoviny**. Ty se podávají při všech příležitostech, ať už jde o jednoduchý oběd o jednom chodu, nebo o slavnostní menu, kde pravidlem je alespoň jeden těstovinový chod. Těstoviny mohou přitom kdykoli sehrát jak úlohu prvního chodu, tak chodu hlavního, a někdy, v malé, stogramové porci, mohou mít též funkci předkrmu. Množství receptů na přípravu pokrmů z pasty je téměř nekonečné. V Itálii se konzumují výhradně naslano. Jsou různého typu a tvaru, buď plněné nebo neplněné, a jejich tvar je možné rozeznat podle názvu.

Z plněných (masem, zeleninou, houbami nebo ochuceným tvarohem či sýrem) jsou nejznámější **ravioli** – polštářky nebo čtverečky, **tortellini** – prstýnky, **agnolotti** – taštičky atd. **Neplněné** lze dále popsat jako krátké či dlouhé, široké či úzké, duté, nerýhované, rýhované, různě rýhované apod. – například **caneloni** – ve tvaru roury, **maccheroni** (makarony) – kulaté, dlouhé a duté, spaghetti – klasické kulaté,



dlouhé a bez dutin, **lasagne** – široké pláty, **penne** – krátké trubičky na konci zkosené, **penne rigatoni** – rýhované **penne**, **fettuccine**, **tagliatelle**, **pappardelle** – dlouhé nudle různě široké, **fusili** – spirály, **farfale** – motýlci, **rigatoni** – delší trubičky s rovným koncem, atd.

Jiné typy těstovin se dávají do polévek (**pasta brodo**). Patří k nim mušličky (**conchiglie**), písmenka a číslice (**alfabeti**), zrníčka rýže (**orzo**) či hvězdičky (**stelline**), malé motýlci (**farfalline**) a další. Pro uzavření tohoto seznamu doplníme ještě u nás velmi rozšířené flíčky (**quadretti**) a kolínka (**chifferi**).

Neoddělitelnou součástí pokrmu známého jako pasta jsou omáčky, které vytvářejí vlastní chuť tohoto pokrmu. Kombinací chutí, se kterými se můžeme v italských omáčkách k pastě setkat, je mnoho. V Itálii se k těstovinám zásadně nepodává kečup, ale vaří se k nim **sugo – vařená omáčka** z rajčat a masa nebo zeleniny, s houbami, nebo dalšími ingrediencemi, ochucená česnekem či bazalkou, která je nejběžnější omáčkou k těstovinám. Ke speciálním, **nevařeným** omáčkám patří tzv. **pesto** z bazalky či petrželové natě, česneku, olivového oleje, parmazánu a piniových oříšků. Obecně platí zásada, že čím jemnější a křehčí je těstovina, tím lehčí by měla být omáčka, se kterou ji podáváme.

Jak na ně, alias správný postup přípravy a servírování

Správně se italské těstoviny vaří „al dente“

– tj. na skus, nesmí být rozvařené a v případě, že se dále zapékají, musí být uvařené trochu tužší. Většina šéfkuchařů doporučuje 4,5 litru vody na půl kila vařených těstovin a přidání několika kapek oleje do vařící vody, aby se těstoviny nelepily.

Některé se jedí jen s máslem a parmazánem, k jiným se přidávají omáčky – masové, smetanové, sýrové, zeleninové, někdy se zapékají.

Plněné těstoviny (masem, zeleninou, houbami nebo ochuceným tvarohem) se nejčastěji po scezení uloží na talíř, omastí kouskem másla a posypou sýrem.

Těstoviny s omáčkou upravíme na talíři, uprostřed uděláme důlek, do kterého dáme několik lžic omáčky (suga nebo jiné), vše posypeme sýrem a podle chuti lze navrch přidat i kousek čerstvého másla.

Zapečené těstoviny – nejčastěji se zapékají s masovou omáčkou. Obvykle se zapékají lasagne nebo caneloni.

>>

Nejznámější těstovinové pokrmy

Spaghetti alla carbonara – nejběžnější pasta: spaghetti se slaninou, vejcem, pepřem a parmazánem

Spaghetti ad aglio et olio – vařené spaghetti polité omáčkou z olivového oleje, česneku a zázvoru

Calcioni – malé taštičky z nudlového těsta, plněné mletým okořeněným masem, uvařené ve vývaru a nakonec zapečené

Calzone alla Napoletana – těstoviny plněné slanou nádivkou ze sýra, rajčat a sardelek, smažené na oleji

Pasta asciutta alla calabresse – špagety s masem, podávané s hustou pikantní rajčatovou omáčkou

Miloslava Kučerková



www.goldsteig.cz

Tak přírodní. Tak čerstvý. Tak lahodný.



GOLDSTEIG Käsereien Bayerwald GmbH • Siechen 11, D-93413 Cham • Tel. 09971/844-0 • Fax 09971/844-1090 • E-Mail: info@goldsteig.de • www.goldsteig.de

inzerce

PASTA FRESCA

VÝHRADNĚ PRO FANY VYRÁBÍ WINE FOOD MARKET

Wine Food Market začal vyrábět svou vlastní řadu **čerstvých domácích těstovin**. K výrobě používají **italské žloutky** a **italskou semolinovou mouku**, vše probíhá podle **původní italské receptury**, na jejíž **dodržování dohlíží šéfkuchař Gianfranco Iuorio**.

Těstoviny jsou **baleny v ochranné atmosféře**, neobsahují žádné konzervanty a mají **minimální trvanlivost 7 dní**.

Oproti klasickým sušeným těstovinám se pasta fresca **vaří mnohem kratší dobu** (okolo 2 minut), **lépe absorbuje omáčku**, má **výraznější chuť**, **nízký glykemický index** a **zasytí na delší čas**.



SPAGHETTI

PAPPARDELLE

PENNE

FUSILLI

TAGLIATELLE



PASTA FRESCA OD ŠÉFKUCHAŘE

Gianfranco pracoval např. jako osobní šéfkuchař šejka v Kataru, 11 let vařil v Dominikánské republice, nechybí mu zkušenosti z New Yorku či rodné Itálie. Od srpna 2014 je šéfkuchařem ve Wine Food Marketu.



TOP GASTRO & HOTEL 2016

PŘINESE TO NEJLEPŠÍ Z GASTRONOMIE PRO PROFESIONÁLY I ŠIROKOU VEŘEJNOST

V termínu od **18. do 21. 2. 2016** bude holešovické výstaviště tradičně patřit nejen cestování v rámci veletrhu **HOLIDAY WORLD**, ale i gastronomii. Souběžně se zde totiž uskuteční **10. ročník gastronomického veletrhu TOP GASTRO & HOTEL 2016**.

Tento gastronomický veletrh je v České republice jednou z nejvýznamnějších udá-



lostí svého oboru. O jeho prestiži svědčí i fakt, že záštitu nad akcí pravidelně poskytuje Ministerstvo zemědělství ČR, Potravinářská a Agrární komora ČR, Asociace hotelů a restaurací nebo Asociace kuchařů a cukrářů ČR.

Kromě prezentací firem podnikajících v hotelovém a restauračním průmyslu, se můžete těšit i na nejzajímavější produkty české a mezinárodní gastronomie. Doprovodný program přinese atraktivní soutěže mistrů svého oboru, jako je **Barista open**, **Mistr kávy**, **juniorské a profesionální barmanské show** pod záštitou České barmanské asociace nebo oblíbený **Matcha cup**. Asociace hotelů a restaurací ČR připravuje rovněž doprovodný program zaměřený na aktuální témata týkající se podnikání v restauracích

a hotelnictví - Zákon o potravinách, kouření v restauracích, podávání alkoholu a odpovědnost podnikatelů, zavedení snížené sazby DPH pro restaurace. Ve spolupráci s MF ČR bude uspořádána konference na EET.

V současné době se již naplno rozběhly přípravy dalšího ročníku. Pořadatelé v průběhu několika let zaznamenávají dynamický nárůst zájmu o tento obor a věří, že tento trend bude i nadále pokračovat. **V roce 2015 se v rámci veletrhu předvedlo 170 vystavovatelů z 12 zemí.** Bohatý program si nenechalo ujít více než **30 000 návštěvníků**. Nechme se překvapit, zda budou v roce 2016 tato čísla překonána...

Všechny aktuální informace pro Vás uveřejňujeme na internetových stránkách www.top-gastro.cz.

inzerce



Olivy a kapary

kreativní příchut' středomoří

Původní kolébkou oliv je Asie. Nám nejbližší olivy jsou plody olivovníku evropského, které se uplatňují jako nedílná součást všech středomořských kuchyní, ať už v podobě plodů nebo z nich vytlačeného oleje.

Olivy mají v gastronomii rozmanitou využitelnost a jejich používání je prastaré. Patří k plodinám, které ovlivnily život a dějiny lidstva od nejstarších dob. Jako kulturní plodina se začal olivovník pěstovat před šesti tisíci lety na blízkém východě. Jeho produkt - olivový olej, je dodnes absolutním králem kuchyně všech národů kolem Středozemního moře. Velkými ko-

nuzumenty oliv byli staří Římané, kteří je připravovali a uchovávali mnoha různými způsoby, nebo z nich získávali olej.

Stejně jako u jiných kulturních plodin, existuje mnoho odrůd olivovníků, jejichž plody - se liší nejen vnějšími znaky jako velikostí nebo barvou, ale i tím, co je v gastronomii nejdůležitější - chutí a vůní. Jejich pěstitelé rozeznávají jemné rozdíly mezi jednotlivými druhy především podle vůně. Olivy bývají pojmenovány podle odrůdy stromu, někdy podle způsobu naložení a většina z nich má jméno podle oblasti či místa, kde vyrostly, což někdy působí určitý zmatek.

Olivy a olivový olej jsou oblíbené nejen pro svoji chuť, ale i pro kladné účinky na lidské zdraví. **Díky svým detoxikačním účinkům hrají velkou roli v boji proti stárnutí, civilizačním a srdečním chorobám.** Jsou zdravé, obsahují vitamíny, netloustne se po nich a hodí se takřka ke všemu. Jsou producenty nabízeny jak s pečkou, tak bez pecky, neplněné i různě plněné, zelené, černé i včetně dalších odstínů.

Jako kulturní plodina se začal olivovník pěstovat před šesti tisíci lety na blízkém východě

Nejznámější druhy oliv

Arbequina

- jsou malinké, kulaté, slabě nahnědlé olivy ze Španělska. Uzrávají naložené v marinádě a jsou měkké. Právě tento druh oliv se používá i k výrobě velice kvalitního olivového oleje.

Calamata

- olivy z Řecka, mají tvar mandle a používají se především do klasického řeckého salátu. Bývají naložené v láku nebo napěchované do marinády z vinného octa.

Gaeta

- italské suše naložené vrásčité olivy. Bývají potřeny olivovým olejem, nebo do něj přímo naloženy.

Kreolis

- řecké olivy s větším obsahem oleje, jsou jemnější a nemají „dřevitou“ chuť. Slupka těchto oliv není tak tvrdá jako například u španělských oliv.

Manzanilla

- nejkulatější španělské olivy, které se sbírají jak zelené, tak i černé. Jsou to nejčastěji pěstované olivy na světě. Snadno se z nich vyjmají pecky, proto bývají plněné a nadívány.

Moroccanské olivy

se nakládají „nasucho“. Jejich chuť je silná a velmi koncentrovaná, s hořkou příchutí. Na pohled jsou scvrklé.

Nicoise

- hořko-nakyslé olivy z Francie. Nechávací se uzrát v nálevu a poté jsou natlačeny do sklenic s olivovým olejem. Nejčastěji se s nimi můžeme setkat v nálevu s bylinkami.

Picholine

- malé tenké zelené olivy z jižní Francie. Jsou křupavé a mají jemnou bylinkovo-sladkou chuť.



Olivy mohou mít řadu barevných variací.

Pozor

Některé „černé“ olivy mohou být v podstatě jen obarvené olivy zelené! Černé olivy, které jsou podezřele levné, bývají často dobarvované.

O kvalitě rozhoduje chuť.

Zelené nebo černé?

Nejčastěji se setkáváme s olivami zelenými nebo černými. **Nejde o dva druhy.** Olivy jsou zpočátku zelené a **uzríváním se jejich barva postupně mění** od světle hnědé, přes vínově červené, červené, fialové až nakonec černé.

>>



inzerce



Recept: **Koktejl Martini Dry**

V malé sklenici promícháme tři kostky ledu, šest až sedm dílů ginu a jeden díl suchého vermutu. Do jiné sklenky vložíme zelenou olivu, přelijeme koktejlem a podáváme.

Zelené olivy a jejich použití

Zelené, tedy mladé olivy mají výraznější a štiplavější až nahořklou chuť a obsahují jen malé množství oleje. Zpracovávají se fermentačním procesem, kdy jsou naloženy ve slané nálevu. Vhodné jsou především pro přípravu salátů, aperitivů a koktejlů.



Olivové háje formují krajinu španělské Andalusie.

Černé olivy a jejich použití

Tmavé olivy jsou dozrálé, mají příjemnější chuť, jsou měkké a méně nahořklé, obsahují více oleje a přitom obsahují méně kalorií než zelené. Sklízají se obvykle v prosinci, zbarvené jsou od světle hnědé barvy přes tmavě purpurovou až do černé. Přírodní černé barvy je velmi těžké dosáhnout přírodní cestou.

Proces získání černých oliv přírodní cestou je složitý a časově náročnější. Nejprve se nakládají na několik dní do nálevu, který z nich postupně odstraní jejich výraznou hořkost. Poté se několikrát proplachují. Mezitím do nádrží proudí čerstvý vzduch a nálev s olivami tak probublává. Díky vzduchu olivy získávají postupně přirozenou černou barvu. Přírodní černé olivy jsou poměrně výrazně aromatické, mají plnou chuť a často se prodávají nakládané v bylinkách, v olivovém oleji nebo v nálevu. Vhodné jsou do pizzy a salátů.



Černé olivy barevně oživí zeleninový salát.

Olivy a pokrmy

Olivy jsou nedílnou součástí labužnické kuchyně. Ve středomořské kuchyni bývají součástí předkrmů, pomazánek a dipů, dávají se do náplní, polévek, salátů a omáček, používají se jako doprovod mnoha masových pokrmů stejně jako bezmasých, přidávají se k těstovinám, vyskytují se i v přílohách i v pečivu či slaných koláčích nebo chlebu, oblíbené jsou jako ozdoba chuťovek nebo chuťový doplněk k vínu. V teplé kuchyni se hodí především **na pizzu**, k **dušeným masům** nebo **drůbeži**.

Nejčastěji se **olivy** v kuchyni používají **nakládané** nebo marinované v nálevcech. Čerstvě utržená oliva je totiž víceméně nepoživatelná - přinejmenším k lahůdkám nepatří - nejlepším využitím čerstvých oliv je k lisování olivového oleje.

Pro použití oliv v kuchyni je tedy důležité jejich **nakládání**. **Zbavuje olivy hořkosti** a přitom je **změkčí a konzervuje**. Používají se především **ve studené kuchyni** – ale i **v kuchyni teplé**. Před jejich kuchyňským použitím je dobré je nejdříve opláchnout a zbavit tak soli, před vařením se vyplatí je aspoň na hodinu namočit do vody.



Italské těstoviny se skvěle snoubí jak s kapary, tak s olivami.

>>

Když kvalita, tak **HELIOS** 60% podíl ovoce



ŽLUVA
IMPOEXPO spol. s r.o.

inzerce

Olivy a víno

Olivy se výborně hodí jako chuťovka k vínu. Nejrozumnější náplně jim dávají novou překvapivou chuť. Na mezinárodním poli s přehledem vítězí olivy plněné červenou papričkou - u nás společně s neplněnými vypeckovanými olivami nejběžnější sortiment. **K bílému vínu** jsou dobré španělské olivy Manzanilla plněné mandlí, lososem, krevetou, tuňákem nebo ančovičkou, **k červenému** olivy plněné různými druhy sýra nebo paprikou. **Sekt** nebo **Martini** skvěle doplní olivy plněné citronem a **k portskému** je možné podávat libovolný druh oliv.

Dovoz a prodej

Do České republiky se dovážejí olivy ve více formách: čerstvé chlazené, vařené zmrazené, prozatímně konzervované a olivy připravené – nezmrazené a konzervované v octě či kyselině octové. Dovážejí se celkem z 15 států – nejvíce oliv se importuje ze Španělska, Řecka, Itálie, Německa a Rakouska. Poslední dvě země nejsou země původu, ale zprostředkování, kde se olivy buď zpracovávají, nebo balí. V největším množství jsou k nám do-

váženy olivy připravené a konzervované v octě či kyselině octové, nezmrazené.

Olivy jsou prodávány v sáčku, skle nebo v plechovce. Nejnižší kvalitu mívají **olivy v sáčku**. Sáček totiž nedokáže olivy ochránit před mechanickým poškozením. Olivy ze sáčku mohou být otláčené nebo jinak poškozené a jejich nálev bývá oproti jiným balením také slanější. Na druhém místě jsou **olivy ze skleniček**. Olivy by v nich neměly být poškozené a nálev by měl být méně výrazný. Olivy v nich jsou však vystaveny působení světla. Nejvyšší kvality by měly mít **olivy prodávané v plechovkách**. Jsou sterilované, mechanicky se nepoškozuji a nejsou vystaveny působení světla.



Olivy se střešají nejčastěji do plachet a následuje ruční selekce.



Sklenka dobrého vína, miska oliv a kvalitní sýr – pochoutka pro každého milovníka kvalitní gastronomie.

Kapary

Další oblíbenou součástí středomořské kuchyně jsou kapary. Stejně jako olivy se nedají konzumovat čerstvé, ale musejí být nějakou dobu v nálevu. Jsou to vlastně nerozvinutá zelená poupata květů keře **kapara trnitá** a **kapara bezbranná** (ta je bez trnů). V podobě poléhavých keříků se pěstují na speciálních plantážích, ale rostou i divoce. Konzumují se buďto **nerozvinutá poupata** nebo **nezralé bobule**. Nejlepší kapary pocházejí z Francie, Španělska, Sicílie, Řecka a Kalifornie. Jejich jakost závisí od místa původu, velikosti i způsobu naložení.

Nejčastěji bývají **naložené v nálevu soli** nebo **v solném nálevu s octem** (například vinném) nebo **oleji**. Druhou variantou je **nakládání přímo do soli**, díky čemuž si zachovávají barvu i chuť. Při tom se používají kvalitnější a dražší varianty kaparů. Kapary naložené v soli je třeba před kuchyňským použitím dobře propláchnout, jinak přebijí chuť ostatních ingrediencí.

Třídí se podle velikostí.

Za nejlepší se považují ty nejmenší, mají název **nonpareilles** a pocházejí z francouzské Provence. Ostatní kapary se řadí podle velikosti do dalších pěti kategorií, které mají své názvy, až po největší, třináctimilimetrové **grosos**.

Další variantou kaparů jsou **Carpberries**, což jsou oválné bobule pocházející rovněž z kaparovníku. Toto jsou však plody, nedozrálé bobule odkvetlého keře. Proto jsou o něco větší, mají stopku a vzdáleně se podobají podlouhlé zelené „minišvestce“. Chutnají podobně jako poupata, ale chuť bývá méně intenzivní.



Fany Info REVUE 2016 1



Hovězí tatarský biftek lze ozvláštnit také kapary.

Kapary v kuchyni

Kapary se používají jak ve studené, tak teplé kuchyni. V italské kuchyni se používají do předkrmů, studených omáček, rybích pokrmů. Dříve se u nás nahrazovaly sladkokyselými sterilovanými okurkami, což je dnes nepřijatelné!

Slouží také jako náplň do oliv nebo ančoviček. Hodí se pro dochucení salátů, můžeme jimi vylepšit chlebičky, pomazánky a chuťovky, přidat je k rybě, masu, sýrům nebo mořským plodům. Výborná je kombinace kapar s rajčaty, jako koření se výborně chutově doplňují s oreganem, bazalkou, česnekem, estragonem nebo petrželkou, oblíbené jsou v těstovinách nebo na pizze. Kapary se používají také při výrobě tatarské omáčky.

Při tepelné úpravě přidáváme kapary těsně před dokončením jídla, protože s delším vařením či pečením hořknou. Proto je stačí v jídle jen prohřát. Hodí se pro dochucení omáček, těstovin a pizzy. Se svou navinulou chutí se báječně snoubí například se zakysanou smetanou v omáčkách, podávaných k chuťově méně výrazným masům či rybám. Výborné jsou v marinádě na kapra na jakýkoliv způsob, k rybám se připravuje také kaparová omáčka.

Miloslava Kučerková

Kapary jsou nerozvinutá zelená poupata květů keře kapara.





Jubilejní Český kapr

10.
ročník

Málokterý hostinský, pokud není provozovatelem specializovaného rybího restaurantu, se odhodlá během roku zařadit do jídelníčku nejklassičtější českou rybu – kapra, neb je přesvědčen, že hosté by si kapří pokrm neobjednávali. S tímto předsudkem už deset let bojuje ojedinělá kulinářská soutěž Český kapr, která v každém ročníku ukazuje, že šupinatce lze připravit velmi chutně a kreativně. Nejinak tomu bylo i v jubilejním, **desátém ročníku**, který měl podtitul **Český kapr s košíkem bylinek**.

Doprovodný program

V patnáctiminutových technických přestávkách mezi jednotlivými soutěžními vystoupeními si mohli přihlížející prohlédnout **výstavku gastrumuzea, kterou připravili Dr. Václav Šmíd a Vladimír Švec, a také stánek sekce seniorů Asociace kuchařů a cukrářů České republiky**, jež vhodně a tematicky doplňoval 10. ročník soutěže Český kapr. Sobotní program pak obohatilo odborné **vystoupení manažera Národního týmu AKC ČR Martina Jiskry**, kterému surovinami vypomohla „dobrá duše národa“ **Tomáš Popp**.

Než však soutěžící mohli před porotu předstoupit, museli uspět v prvním kole, které bylo korespondenční. V něm kandidáti nejprve zpracovali podle soutěžního zadání svoji představu čtyř porcí kapra s bylinkami. Odborná porota následně vybrala finalisty z obou kategorií, které následně do Českých Budějovic jménem organizátora soutěže - AKC ČR, pobočka Šumava - pozvala **Bc. Miroslava Pítrůvá**, ředitelka soutěže.

I v desátém ročníku byly základní surovinou pro přípravu pokrmu filety českého kapra, které dodalo **Krajské školní hospodářství České Budějovice, rybářství Protivín**.

Novinkou soutěže bylo zařazení takzvaného tajného koše – black box. Ten, v duchu mota ročníku **obsahoval pět bylinek – hladkolistou petržel, kopr, pažitku, tymián a šalvěj**. Čtvrt hodinu před nástupem do společností Intergast skvěle vybaveného kuchyňského studia si každý soutěžící vylosoval jednu z rostlin, kterou musel zakomponovat do svého pokrmu. A to přesto, že už minimálně jednu bylinku recept od počátku obsahoval. Všechny čtyřadvacet soutěžících se s tímto moderním a v současnosti na světových soutěžích takřka standardním úkolem vcelku bez problému popasovalo.

>>

Během dvou dnů (12. a 13. listopadu) na pódiu v **hale Výstaviště v Českých Budějovicích** celkem 24 soutěžících předvedlo svoji variaci kapra s bylinkami včetně příloh. Návštěvníci gastronomické akce **Gastrofest 2015** tak mohli obdivovat um jak tuctu juniorských kuchařek a kuchařů, tak dvanácti jejich starších kolegů v seniorské kategorii.

Zatímco diváci žasli nad zručností všech soutěžících, odborná komise (předseda - **Vladislav Stuparič**, členové - Bc. Miroslav Kubec, Vladimír Picka, Ing. Eduard Levý a Oldřich Pítra) nejen hodnotila celý průběh pětáctiminutové přípravy, ale také degustovala každý soutěžní pokrm.



Nela Kůsová

Filátka z kapra s houbovou omáčkou se zeleninou a stříkanou bramborovou kaší



Suroviny pro 4 porce

Filátka

Filet z kapra	600 g
Olej	100 g
Sůl	10 g
Bylinky	10 g

Výrobní postup

Filety z kapra naporcujeme a naložíme do oleje s bylinkami. Tepelně upravíme 8 minut v konvektomatu při 180 °C.

Omáčka

Houbový vývar	200 g
Smetana (creme fraiche)	160 g
Sůl	10 g
Směs rajčat	120 g
Kapary	35 g
Hrášek	70 g
Kopr, pažitka, kerblík	20 g
Marinované cibulky	70 g
Řapíkatý celer	80 g

Houbový vývar:

Mrkev, cibuli, pórek, česnek, petrželová nať, bobkový list, tymián, pepř červený celý, sůl, voda, houby

Výrobní postup

Na oleji orestujeme mrkev, pórek a cibuli do měkka, pak přidáme česnek, houby, bobkový list, tymián, petrželovou nať, pepř a zalijeme vodou. Necháme svařit a přecedíme. Připravený vývar zredukujeme se smetanou na potřebnou hustotu. Směs rajčat, kapary, hrášku, cibulek, řapíkatého celeru a bylinek prohřejeme a servírujeme na omáčku.

Podávání:

Na hotové filety z kapra nastříkáme pusinky kaše. Na talíř nalijeme omáčku a na ní položíme filet z kapra s kaší.



Juniorskou kategorii ovládla Nela Kůsová

Velmi milým překvapením jubilejního ročníku byla účast hned tří juniorek, které nebyly v soutěži zdaleka jen pro ozdobu! Solidní výkon se určitě očekával od soutěžemi velmi zocelené **Dominiky Rýznarové** (Střední škola gastronomie a služeb, Přerov), která nakonec obsadila neoblíbené čtvrté místo. Ještě výše, ba přímo nejvýše se umístila další juniorka, **Nela Kůsová** ze Střední školy zemědělské a potravinářské v Klatovech. V juniorské kategorii totiž svým Filátkem z kapra s houbovou omáčkou se zeleninou a stříkanou bramborovou kaší zaujala porotu tak, že ji usadila na první místo! Druhý pak skončil **Tomáš Stoupa** z SPV hotelu InterContinental Praha a třetí **Jiří Eichler** ze Střední školy řemesel a služeb Děčín.



Český kapr 2015 juniorská kategorie

1. Nela Kůsová
2. Tomáš Stoupa
3. Jiří Eichler

>>



inzerce

Jan Beneš

Filet z kapra pošírovaný v másle s bylinkami, celerové pyrre, terinka z kapra s bylinkami a slaninou, krémová kapusta s kořenovou zeleninou, kapří škvarky s kmínem a omáčkou z černého piva Lobkowicz



Suroviny pro 5 porcí

filet z kapra	600 g
pupek z kapra	150 g
máslo přepuštěné	1 000 g
celer	150 g
šalotka	20 g
smetana	250 g
tymián	1 sv
estragon	1 sv
vejce	1 ks
kapusta	200 g
mrkev	50 g
slanina	50 g
česnek	10 g
kmín	10 g
sůl	25 g
pepř	15 g
olej	200 ml
černé pivo	500 ml
máslo	250 g

Výrobní postup

- Filet z kapra očistíme a naporcujeme na potřebnou velikost, poté vložíme do másla ohřátého na 52 °C, do kterého přidáme kmín, sůl, pepř, tymián a česnek držíme v této teplotě 30 minut za pomoci konvektomatu. Poté těsně před výdejem opečeme kůži dolů.
- Celer nakrájíme na drobné kousky. Na rozpuštěném másle orestujeme na drobno nakrájenou šalotku a přidáme celer. Lehce zarestujeme a zalijeme smetanou, přidáme bylinky a vaříme doměkka. Následně rozmixujeme.
- Z části kapřích pupků, smetany, vejce, bylinek, soli, pepře a slaniny vytvoříme za pomoci mixéru fáš, kterou klademe na spařené listy kapusty a vytvoříme válec za pomoci fresh folie. Vaříme v konvektomatu přibližně 15 minut.
- Spařené kapustové listy nakrájíme na drobné nudličky. Na másle orestujeme s kmínem a slaninou mrkev a celer nakrájené na drobné kostičky, poté zalijeme smetanou, kterou necháme zredukovat. Následně vložíme kapustu nakrájenou na drobné nudličky a necháme prohřát. Dochutíme solí a pepřem.
- Druhou část kapřích pupků okmínujeme, osolíme a vyškváříme na škvarky.
- Orestujeme kořenovou zeleninu, kterou zalijeme černým pivem a zredukujeme. Poté omáčku přecedíme, dochutíme bylinkami a zjemníme máslem.



V kategorii seniorů byla v desátém ročníku opět **značná konkurence**

Do finále totiž postoupil nejen **trojnásobný vítěz této soutěže Jan Beneš**, ale také aktuální držitel titulu **Kuchař roku Tomáš Kourek**! Bez šancí zdaleka nebyl mnoholetý „kapří“ finalista **Karel Čáslavský** nebo třeba mladinký Jiří Prant, vítěz semifinálového kola Gastro Junior ze severočeského Děčína.

Přestože adeptů na vítězství bylo mnoho, **první místo již počtvrté za sebou (sic!) obsadil Jan Beneš z restaurace Naše Farma, České Budějovice**. Porotu přesvědčil svým Filetem z kapra pošírovaném v másle s bylinkami, celerové pyrre, terinka z kapra s bylinkami a slaninou, krémová kapusta s kořenovou zeleninou, kapří škvarky s kmínem a omáčkou z černého piva Lobkowicz.

Již zmiňovaný Karel Čáslavský z tábořské restaurace Beseda obsadil druhou příčku, když na třetí místo odsunul také jmenovaného Tomáše Kourka reprezentujícího restaurační síť The Pub. Je potřeba doplnit, že rozdíly v hodnocení medailistů nebyly v bodech, ale jen v desetínách bodů, což ukazuje na vyrovnanost a zároveň náročnost celého gastronomického klání!

Všichni soutěžící si domů odvezli hodnotné ceny, které věnovali **partneři a sponzoři** desátého ročníku soutěže Český kapr, mezi nimiž nechybělo ani naše periodikum **Fany Info REVUE**.

Michal Moučka
Foto: Vladimír Vyhniš



Český kapr 2015 seniorská kategorie

1. Jan Beneš
2. Karel Čáslavský
3. Tomáš Kourek



inzerce

Exotika v kuchyni

Přestože mají naši spotřebitelé exotické ovoce spojené především s vánočními svátky, tak hlavní období sklizně bývají často mimo toto období (například v jiho-východní Asii v květnu). Zkušené restauratéři využívají správně sezónnosti a zařazují tyto plody v době, kdy jsou jednak nejchutnější a mají, logicky v době nejvyšší produkce, i nejnižší cenu.



Pojem, co je exotické, se mění s časem. Některé druhy jako například citrusové ovoce, banány či kiwi dnes za exotické ovoce již skoro nikdo nepovažuje, přestože ještě před několika desítkami let tomu tak bylo. I když třeba u citrusů některé až do nedávna méně známé druhy jako například **kumquat** (plody druhu *Fortunella margarita*), jehož plody se pojídají celé včetně oplodí a využívají se především ke kandování, ale i k výrobě kompotů nebo **plody pomela** (*Citrus grandis*), jež se importují především z Číny a Izraele, lze ještě mezi „exoty“ zařadit.

Mezi nejvýznamnější ovoce pocházející z tropů patří **ananas** – plod ananasovníku chocholatého (*Ananas comosus*), který se pěstuje v tropech celého světa. Plody ananasu obsahují mimo jiné i proteolytický enzym bromelin štěpící bílkoviny a napomáhající tak trávení. Plody mají všestranné využití – konzumují se čerstvé jako zdravý dezert, grilují se, kandují se, vyrábí se z nich džemy, marmelády i alkoholické nápoje. Kromě dnes pro export nejvýznamnější odrůdy MD2 (což je onen ananas často označovaný jako extra sladký – extra sweet, jež vyniká kromě sladké chuti i vyšším obsahem vitamínu C) se především v oblasti gastronomie lze setkat i s miniaturními formami – tzv. baby ananasy.

Proteolytické enzymy, konkrétně papain, obsahuje i **papája**. Je to plod rostliny *Carica papaya*, někdy označované jako melounový strom. Toto velmi zdravé ovoce se v tropech často podává k snídani. Pokapané limetkovou šťávou je velmi osvěžující a lehce stravitelné, bohaté na vitamín C a provitamin A. Je známa celá řada kultivarů jako třeba Golden, Solo či velkými plody se vyznačující Formosa. **Novinkou na trhu je bezsemenná papája Aurora**. Řada asijských kuchyní pak využívá zelenou papáju například k přípravě různých salátů.



Slupka salaku nápadně připomíná hadí kůži.



Všechny mučenky (zleva mučenka jedlá, granadila a maracuya) obsahují spoustu drobných semínek obalených aromatickou, navinulou dužninou.

Kvalitu **manga** (plody mangovníku – *Mangifera indica*) velmi ovlivňuje odrůda. Mezi nejlepší jsou z běžně dovážených jsou to například odrůdy Keith, Kent, či ze Španělska dovážené Osteen či Irwin. Nelze též zapomenout na vynikající thajskou odrůdu manga Nam Dok Mai. Všechny jmenované odrůdy se vyznačují nízkým podílem vláknité dužniny. Stejně jako využívá asijská kuchyně zelenou papáju, využívá i zelené sladké mango (Keaow Sa Woi). Plody manga mají všestranné využití jako čerstvé dezertní ovoce, v salátech, k přípravě čatní, kandované, atd.

Ještě více než mango se v našich gastronomických zařízeních používá **avokádo** (*Persae americana*) a to především ta nejkvalitnější odrůda Hass, jejíž plody se vyznačují tím, že při dozrávání mění barvu z tmavě zelené až do černé. Navíc je zde jasný trend využívat předežralé plody (tzv. ready to eat) sloužící například jako základní surovina k přípravě dobře známého guacamole.

Velmi rozšířenou a v gastronomii využívanou skupinou ovoce jsou různé **mučenky** – jedlé plody liánovitých rostlin s krásnými exotickými květy. Jsou to například mučenka jedlá (známá spíše pod anglickým názvem Passion Fruit (*Passiflora edulis*), maracuya (*Passiflora edulis* var. *Flavicarpa*) či mučenka sladká, neboli granadila (*Passiflora ligularis*). Všechny mučenky obsahují spoustu drobných semínek obalených aromatickou, navinulou dužninou. Často se využívají k přípravě míchaných nápojů, do dezertů, přidávají se do jogurtů, atd.

Celá řada ovocných druhů pochází z tropických oblastí Asie. Jsou to třeba velmi známé a populární **liči** (*Litchi chinensis*), či méně obvyklé druhy jako jsou **Rambutan** (*Nephelium lappaceaum*), **Longan** (*Dimocarpus longan*) nebo též **mangostan** (*Garcinia mangostana*), jehož jemná bílá dužnina členěná do několika segmentů je delikatesou!

Především z Malajsie se dováží na průřezu hvězdovitě a tedy velmi dekorativní plody **karamboly** (*Averrhoa carambola*). Odběratelé ale požadují zelenou variantu, která plní toliko dekorativní funkci!

Zajímavé jsou i nakyslé plody poměrně ostnité palmy **Salacca edulis** – **salaku**, který se pro jeho slupku připomínající hadí kůži často označuje termínem „snake fruit“.

Všestranné využití má i **tamarind** (*Tamarindus indica*), jehož dužnina naplňující plod (lusk) se může konzumovat jak v čerstvém stavu, tak se využívá k přípravě omáček, k výrobě nápojů atd.



Kožovité vinové oplodí mangostanu kryje lahodné bílé segmenty.



Dvě odrůdy papáji

– velká Formosa a zřetelně menší Golden.

Doporučené typy pro gastronomii

Letecky přepravované ovoce je jednoznačně nejlepší, protože plody dozrálé na stromě mají vysoký obsah cukru a jsou výrazně aromatictější. V případě **lodní dopravy** se doporučují plody speciálně dozrávané (tzv. **ready to eat - RTE**), kde dozrávají podobně jako třeba banány ve zvláštních komorách a zákazník tak neriskuje, že takto importovaný plod vůbec nedozraje.



Pod pevnou slupkou **rambutanu** pokrytou mekkými ostny se nachází stavnatý misek příjemné sladkokyselé, aromatické chuti.



Zatímco u nás se **pitahaya** používá spíše k dekoraci, v Thajsku je „dračí ovoce“ (dragon fruit) nezbytnou surovinou mnoha jídel.



Dekorativní **kiwano** je příbuzným naší okurce, takže to není ovoce, ale zelenina.



Tvarem připomíná **tamarilo** (česky rajčenka) rajské jablíčko, se kterým je, stejně jako s lilkem, botanicky příbuzné.

Poměrně často se lze setkat s **jedlými plody kaktusů** (opuncie, červená či žlutá pitahaya). Škoda, že právě nejchutnějšími plody se označující **žlutá pitahaya** (*Selenicereus magalanthus*) bývá využívána jen velmi zřídka.

V posledních letech se k nám ve větším množství dováží ze Španělska i **cherimoya** z čeledi *Annonacea*. Plody musí před konzumací zcela změkknout a jedí se především v čerstvém vztahu. **Pozor však na velká semena**, jichž dužnina obsahuje větší množství (proto je lepší vybírat větší plody), **která jsou jedovatá** (obsahují látky insekticidního charakteru).

V posledních letech se objevují na trhu i plody **anony ostnité** (*Annonan muricata*) vyznačující se údajně protirakovinnými účinky.

Řada druhů běžně nabízených jako ovoce patří z hlediska botanického zařazení vlastně mezi zeleniny!

Jsou jimi například plody tzv. **židovské třešně** či **mochyně peruánské** (*Physalis peruviana* patřící do čeledi lilkovitých – *Solanaceae*) ozdobné svým vytrvalým nafouklým kalichem. Mezi lilkovité patří i plody **rajčanky** – tamarilla (*Cyphomandra betacea* – tzv. rajčatový strom) či **pepina** (*Solanum muricatum*). Okurce příbuzné je pak velmi dekorativní **kiwano** (*Cucumis metuliferus*).

Přestože spotřeba exotického ovoce roste, ve srovnání se zahraničím je u nás nabídka s čerstvým ovocem na talíři jako s variantou zdravého dezertu spíše ojedinelá.

Materiál vznikl za přispění **ing. Eduarda Čonky**, specialisty na exotické a výjimečné druhy, Čeroz, pobočka Lipence.



Martin Havel

Executive Chef
Dvůr Pecínov



Fany Info REVUE

je skvěle stavěný časopis pro profesionální klientelu, ve kterém jsou nejen popsány současné gastronomické trendy, ale obsahuje také zbožiznalství, jež srozumitelně pojednává o surovinách, a čtenáři se tak dozvědí opravdu zajímavé a praktické informace.

Bronz ze Singapuru

Další úspěch zaznamenal **český soukromý kuchařský tým Czech Chefs v Asii**, když ze Singapuru přivezl s pátým místem i bronzové ocenění. Už jen účast mezi elitními šestnácti týmy na 1. ročníku Angliss Culinary Professional Chefs Challenge 2015 byla pro dvojici **Jan Davídek** (Unilever Food Solutions) a **Antonín Bradáč** (Electrolux Professional) velkou poctou.

Český a italský tým byly navíc jedinými evropskými kuchařskými týmy v celé soutěži. Převažovala asijská (z Číny, Filipín, Hongkongu, Japonska, Jižní Koreji, Kambodže, Macaa, Malajsie, Myanmaru, Taiwanu, Thajska a pořádajícího Singapuru) dvoučlenná družstva, která doplnily dva zaoceánské týmy – z USA a Kanady.

Soutěž se konala v hotelu Marina Mandarin v Singapuru, kde mají podobné soutěže v kuchařském umění dlouhou tradici a mimořádně velkou sledovanost.

Úkolem dvoučlenných soutěžních kuchařských týmů bylo připravit dvouchodové menu pro čtyři osoby, přičemž muselo být složeno z teplého předkrmu (povinně ryba nebo mořské plody) a hlavního chodu obsahujícího maso. „Záludnost“ zadání této singapurské soutěže spočívala v tom, že suroviny, ze kterých měly týmy menu připravit, byly odtajněny teprve 30 minut před zahájením vlastního vaření!



Jan Davídek soutěžil v Singapuru společně s Janem Bradáčem.

Angliss Culinary Professional Chefs Challenge 2015

(konečné pořadí)

1. Singapur
2. Kanada
3. Thajsko
- ▼
5. Česká republika
- ▼
9. Itálie



Složení komise bylo opravdu mezinárodní.

Kdo dřív přijde, ten dřív mele

Během prvních patnácti minut po startu měly týmy za povinnost vymyslet a sepsat připravované menu. Následoval úprk pro suroviny, kterých ale bylo dané jen omezené množství, což pro některé týmy znamenalo změnu složení připravovaného menu. Kdo to za čtvrt hodiny nestihl, měl prostě smůlu. Ve zbylých 90 minutách musely týmy připravit a naservírovat celé menu a následně uklidit kuchyni.

Výsledky soutěže posuzovala odborná porota složená ze čtyř mezinárodních rozhodčích. Že organizáři dbali na prestiž celé soutěže, ukazují jména komisařů – pouze jeden byl totiž „domácí“, Edmund Toh (prezident Asociace kuchařů Singapur). Porotě předsed

dal Rick Stephen, druhým komisařem byl Australan Rudy Muller (Hongkong Disneyland Resort) a třetím pak Švýcar Otto Weibel (OttScott).

Komisaři hodnotili nejen vzhled a prezentaci soutěžních menu, čistotu na pracovišti, efektivitu a techniku kuchařů, bezpečnost a hygienu, úroveň a nápaditost servírování a aranžování pokrmů na talíři, ale také chuť. Důležitým kritériem byla též úspornost při práci se surovinami.

Český tým se před soutěží sice připravoval, když zkoušel různé variace a kombinace úprav, ale nacvičit do naprosté dokonalosti samozřejmě své menu nemohl, protože nebylo jasné, jaké konkrétní suroviny pořadatelé nabídnou.

>>

Menu Czech Chefs na Angliss Culinary Professional Chefs Challenge 2015

Teplý předkrm

Humr pošírovaný ve vanilkovém másle, grilované mušle sv. Jakuba, limetová polenta se smaženým amarantem s citrusovou holandskou omáčkou, rajčatová marmeláda a konfitované rajče

Hlavní chod

Variace na kuře: pečená roláda, vařené kuřecí prso v páře, smažená kuřecí kroketa s raviolou plněnou smetanovým pórkem, pínie, bramborovo-brokolicev souflé, omáčka ze zauzené papriky a brokolicový kaviár.



Teplý předkrm musel obsahovat ryby nebo mořské plody.



Jak bývá na asijských soutěžích pravidlem, část surovin je ještě živých. Přesto si český tým troufl zapracovat humra do svého předkrmu.

Holandská omáčka sous-vide

45 g (3ks) žloutků
75 g másla
30 g vývaru
15 g šťávy z citrusových plodů
sůl, pepř, vakuový pytlík

Postup:

Vše zavakujeme a vaříme 20 minut ve vodní lázni při 70°C. Poté rozmixujeme tyčovým mixérem a dáme do espumy s jednou šlehačkovou bombičkou a udržujeme do výdeje ve vodní lázni při teplotě 50°C až 60°C.

Trénink naslepo

České dvojici k úspěchu rozhodně pomohly jejich předešlé účasti na thajských soutěžích, na nichž se mohla podrobně seznámit se specifickými asijskými surovinami. Velkým pomocníkem v přípravě byl také trenér Jan Kvasnička (restaurant AvantGarde), který díky svým zkušenostem z australské mnohaleté stáže výrazně přispěl k zisku ocenění.

Pátá příčka a bronzové pásmo (od 10. místa toliko diplom!) je výtečným výsledkem dvojice Bradáč-Davídek. K výstupu na stupně vítězů jim podle mínění komisařů chyběl jen wau efekt. Při rozpravě s porotci jeden z nich shrnul názor celé komise sice jasně, byť poněkud jadrně: „Precizní práce, chutné pokrmy, ale nic nás nepřekvapilo, prostě jsme si z menu nesedli na zadek!“



Protože soutěž probíhala v dobře vybavených studiích (čtyřplotýnková indukce, konvektomat, salamandr, pultová lednice, vakuovačka, jen sous-vide přístroj byl pro všechny!), ale v otevřeném prostoru, soupeři, ba i návštěvníci například ocenili neobvyklou přípravu holandské omáčky české dvojice.

Soutěž Angliss Culinary Professional Chefs Challenge byla jak cenným přínosem pro tým Czech Chefs, tak skvělou prezentací dovedností českých kuchařů. A protože naši Jan Davídek a Antonín Bradáč tak skvěle zabodovali, dostali ještě na místě pozvání na rok 2016.

– mm –



Jedna ze čtyř připravovaných porcí byla vystavena, aby si ji mohl každý zájemce prohlédnout nebo vyfotografovat.



MASTER GOURMET

Italská varianta k živočišné smetaně na vaření, 25% rostlinného tuku s vynikající chutí díky použitému podmásli a sušenému mléku. Vhodná na zahušťování omáček, k dochucení těstovin, zeleniny a masa. Nesráží se, dobře se váže k potravině. Je nesladká, ale cukr je možné přidat a po našlehání použít v cukrářské výrobě jako chutnou a velmi stabilní šlehačku nebo bázi pro krémy či zmrzlinu.

www.mastermartini.cz
724 280 099 / 724 080 836

Master Martini

inzerce

Robertův TEST

PRAGUE
BAR
SHOW
2015

Prague Bar Show patří mezi nejdůležitější události pro nápojové a barové profesionály v České republice. Novinkou pátého ročníku byla specializovaná sekce zaměřená na kávu v gastronomii.

Prague Bar Show 2015

Prostřednictvím rozsáhlé gastronomické exhibice a vzdělávacího programu na několika tematických zónách představeny novinky, trendy a inovace, které by měly motivovat a inspirovat k dalšímu vývoji společnost profesionálních barmanů, provozních a majitelů klubů, restaurací či kaváren. Dvoudenní exkurzi do světa nápojů kromě více než 20 hodin workshopů a seminářů pod vedením světových expertů v oboru mixologie rovněž doprovázela přehlídka českých i mezinárodních distributorů a výrobců, kteří prezentovali nové produkty, servis i nejnovější trendy. Nedílnou součástí byly ochutnávky široké galerie nápojů nejrozličnějších značek.



jsou baristé zvyklí. Tentokrát nešlo o kávu jako o hlavní produkt, ale „jen“ o ingredienci. Návodně ukázal, jak kávu připravit a použít, a to snadno a bez kompromisu na kvalitě. Jako barista kavárny Místo v pražských Dejvicích a především stříbrný medailista z posledního mistrovství světa v Coffee in Good Spirits měl k tématu opravdu co říci.

O výhodách porcované kávy se rozhovořil **Jiří Richter** mající na kontě nejen mnoho mezinárodních úspěchů v kávovém oboru, ale je jedním ze dvou Čechů oprávněně se pyšící titulem „coffee sommelier“. Trojnásobný účastník mistrovství světa v míchání koktejlů s kávou také naznačil možné nevýhody porcované kávy.

Seminář s názvem Česká stopa ve světě výběrové kávy věnoval **Štěpán Neubauer** kávové scéně z pohledu koordinátora Evropské asociace výběrové kávy (SCAE) v ČR, pod jejíž záštitou od roku 2004 probíhá národní nomináční soutěž na World Barista Championship, nejprestižnější kávovou akci na světě. SCAE ČR je také organizátorem soutěže Barista roku,

jejíž výherci všech kategorií reprezentují ČR na mistrovství světa a kteří zatím sklízí mimořádné úspěchy. Rozebral poslední dva roky, uvedl to, co se povedlo, jaké dojmy si přivezl ze světových soutěží a veletrhů v Rimini a v Seattle a naznačil, kam česká scéna výběrové kávy směřuje v dalších letech.

Druhým zahraničním vystupujícím byl **Edras Vega**, který žije v San José v Kostarice a přes dvacet let působí jako degustátor kávy (Cataador de Café) a barista, deset let pak jako profesionální školitel. V minulosti také pracoval na projektech v rámci ICAFE (Kávový institut v Kostarice). Aktuálně je zodpovědný za kvalitu zelené kávy, která se posílá z Kostariky nejen do illycaffé. Jeho rukama prochází zrna z Kostariky, Nikaraguy a Panamy. Edras je rovněž přes deset let uznávaný porotce v rámci prestižní soutěže Cup of Excellence. V semináři si pod jeho vedením mohli přítomní vyzkoušet, jak se káva hodnotí a boduje dle standardu SCAA.

Byť je **Roberto Trevisan** původem Ital, nelze ho po dvaceti letech pobyt u nás řadit

>>

Kávoví odborníci po oba dny během krátkých seminářů představili v takzvané kavárně (Coffee Professional Boutique) velmi zajímavá témata. Experti ve svých vystoupeních se podívali na kávový segment zevrubně a v případě Roberta Trevisana i značně překvapivě.

Jaroslav Tuček, spolumajitel pražirny doubleshot a kaváren Můj šálek kávy, Místo a Alza Café, se pokusil přesvědčit přítomné, že se vyplatí investovat do vlastního kávového vybavení a do školení personálu. Věřící totiž,

že současní hosté nejen restaurací jsou čím dál náročnější a mimo jiné poznají i kvalitní kávu a především ji vyžadují.

O sofistikované kontrole kvality v pražirně se svojí nezaměnitelnou „italskou angličtinou“ rozhovořil **Daniele Pelizzon**, export manager v illycaffé. Navíc přidal pojednání o rozdílu kávových směsí s jednodruhovými kávami a svůj názor, jak toho lze využít pro zpestření nabídky daného podniku.

Lenka Brzoňová pracuje již téměř 25 let jako manažer kvality v české pobočce společnosti Jacobs Douwe

Egberts a zabývá se vývojem výrobků z kávy a čaje a jejich sensorickým hodnocením. Je rovněž členkou mezinárodního týmu kávových a čajových expertů a provádí audity kvality dodavatelů. Ve svém semináři nazvaném Chemie kávy aneb Naučte se degustovat zájemce uvedla do alchymie degustování kávy. Zároveň prozradila, jak hodnotit jednotlivé vzorky kávy a jakou pestrost chuťových profilů různé kávové směsi nabízí.

Svoje vystoupení (Mixologie kávy a alkoholu) věnoval **Ondřej Hurtík** kávě z jiného pohledu, než na jaký



Roberto Trevisan nechal o jednotlivých vzorcích hlasovat.

mezi zahraniční prezentující. Guru české kávové scény opět předvedl, že jeho přemýšlení o kávě se pohybuje v jiných sférách. Svoji roztomilou češtinou přivítal účastníky ve svém baristickém světě, do kterého je vtáhnul ohromujícím nadšením a láskou ke kávě. Nejprve na třech mísách s ovocem (nezralé, zralé a přezrálé) demonstroval princip vnímání smysly, aby pak předložil **unikátní smyslový test**. Nechal mezi přítomné roznést čtyři koflíky s různě hnědou tekutinou. Po degustaci měli všichni přítomní především hlasovat o preferenci jednotlivých vzorků. Po sečtení hlasů se ukázalo, že ani jeden nezískal výraznou převahu. Teprve pak odtajnil Roberto Trevisan obsahy všech šálků. Zatímco ve třech byly kávy (Od růdy Coffee Arabica – Etiopie Sidamo a Columbie Supremo až po odrůdu Coffea Canephora – Vietnam Selection, všechny

Překvapením pro degustující byl fakt, že čtvrtým vzorkem byl výluh z pražených pistáciových slupek.



vzorky zpracované mokrou cestou – washed) připraveny technikou french press, v posledním bylo nečekané překvapení, které ukázalo, kam až může dospět Italo baristické myšlení. V duchu motto semináře „Víme, co pijeme?“ s důležitým podtitulem „Káva připravená alternativními systémy a světlym pražením“ totiž k degustaci předložil pražené skořápky pistácií!!! Celý test byl cílen tak, aby baristé a konzumenti věnovali větší pozornost u tzv. nových

moderních trendů. Roberto Trevisan chtěl ukázat, že u přípravy systémy brewing (bez emulze), je chuť tvořena pouze „rozpuštěnými“ látkami. A protože jsou aromatické látky v kávě rozpuštěny minimálně, rozpustí se u těchto trendy postupů nejvíce „dřevěné“ částky. Proto „dřevěné“ slupky pistácií při přípravě typu french press chutnaly jako „káva“. Aby to bylo ještě zajímavější, tak všechny tři kávové vzorky samozřejmě obsahovaly kofein, který chutná hořce

(cukr nebyl použit) a je zcela vodou rozpustný. Výsledkem tedy bylo, že jediný vzorek se zajímavou kyselostí a sladkostí bez žádné stopy hořkosti byly právě pistácie!

K tomu je třeba ještě napsat jednu velmi, ale opravdu velmi důležitou informaci: Pokud by se tento test realizoval s kávovarem na espresso, z pistácií by zůstala jen velmi světlá tekutina, která by byla hořká, trpká, zcela nepitelná a tudíž jasně vizuálně i chuťově odlišitelná od ostatních vzorků!

Zařazení kávové sekce do programu pátého ročníku Prague Bar Show bylo dobrým tahem organizátorů. Vždyť káva neodmyslitelně patří mezi důležité nápoje gastronomického segmentu označovaného „beverage“.

– mm –

„Jen hořké zkušenosti vám dají nadhled“

Jan Vlachynský

Hořké zkušenosti stojí za to

inzerce

Když hledám inspiraci, zajímavou surovinu nebo moderní kuchařskou technologii, otevírá Fany Info **REVUE**.



Martin Mezera
šéfkuchař
Restaurant Di Carlo,
Praha 4 - Lhotka

ETELA po deseti letech

V prosinci roku 2015 oslavila obecně prospěšná společnost **ETELA** malé jubileum. Již deset let pomáhá potřebným a za tuto dobu rozdělila úctyhodnou částku – 4 874 007 korun.

V uplynulém roce sumou 708 tisíc přispěla Etela 47 jednotlivcům a také organizacím, které potřebným poskytují pomoc, rady či zázemí.

Například Mirka Ficencová obdržela složenkou tři tisíce korun na školní pomůcky. Stejnou cestou, protože obě rodiny si kvůli poplatkům nemohou dovést bankovní účet (!), dostala Alenka Houdová peníze (6000 Kč) na brýle a ortopedickou obuv. Kateřině Hrabánkové deseti tisíci korunami přispěla Etela na didaktické a motorické pomůcky. Diakonie ČCE, středisko Západní Čechy v Plzni obdrželo 20 tisíc korun jako příspěvek na speciální autosedačku s příslušenstvím, aby mohlo brát na výlety děti s těžkým kombinovaným postižením. Další tři příběhy ukazují, jak jim pomoc obecně prospěšné společnosti Etela zlepšila život.

Palaestra není jen box

Nedaleko pražského nábřeží vcházím do ničím zajímavého činžovního domu. Scházím po schodech o půl patro níž a přede mnou se rozprostře velká místnost s mnoha dveřmi a jedním, dolů pokračujícím schodištěm. Uprostřed haly stojí fakt velký stůl a okolo něho posedávají výhradně ženy velmi rozdílného věku. V čele stojí jediný přítomný muž a temperamentně cosi vysvětluje. Jeho hlas bez problému zaplní celý prostor ukončený vysokou klenbou. „Myslím to vážně, box je jen prostředek. Vaše děti sem chodí sice sportovat, ale vy je musíte podpořit. Palaestra latinsky znamená cvičiště nebo také bojiště, jednoduše prostor, na kterém se odehrává zápas, podle předem jasně daných pravidel.

A ta jsou u nás pro vás jasná: Aby vaše děti mohly u nás trénovat, vy musíte dohlédnout na jejich školní docházku a snažit se jim pomoci k dobrým známám.

Školní prospěch a docházka není ale to jediné. Chtěl bych, abyste dbali na zdravou životosprávu dítěte a alespoň jednou ročně došli s potomkem k lékaři na preventivní prohlídku. Pamatujte, že jste také zodpovědní za pravidelnou docházku do Palaestry!“ už doslova hřmá Jan Balog – předseda **občanského sdružení** Palaestra, jehož vznik inicioval.

Nechci rušit, takže proklouznu na protilehlé schodiště a podél rozměrných pláten současných umělců (například Jiří Sozanský), jejichž ceny se pohybují v desítkách tisíc korun (sic!), sestupuji směrem, odkud se ozývají dunivé zvuky.

Partička kluků věkem prvního stupně základní školy tam rozdává své první rány do boxovacích pytlů. Na vše dohlíží tři výrostci, kteří teprve nedávno dosáhli plnoletosti. Obcházejí své nové svěřence a drobně upravují jejich pohyby. „Musíš víc zespoda a tu ruku na konci



Cílem obecně prospěšné společnosti Etela je podpora a ochrana osob mladších osmnácti let s přihlédnutím k jejich sociálnímu zázemí a zdravotnímu stavu. Jedním z kroků ke splnění tohoto cíle je poskytování a soustředování finančních prostředků nebo zajištění zdravotní techniky sociálně slabým a tělesně postiženým osobám, které ještě nepřekročily věkovou hranici osmnácti let.



Dětská mozková obrna (DMO) – skupina stavů charakterizovaných nejenom poruchou kontroly hybnosti (rozsah a kvalita pohybu, zajištění polohy těla), ale také poměrně často doprovázeny i poruchami jiných funkcí mozku, například poruchy psychických funkcí (mentální opoždění, poruchy chování, pozornosti, poruchy učení), poruchy zraku nebo sluchu, některé formy DMO jsou častěji doprovázeny epileptickými záchvaty

Kvadruparéza – částečné ochrnutí všech čtyř končetin

Spastický – provázený křečemi, křečovitý, napjatý.

V případě DMO – svaly postižené končetiny zvýšeně napjaté a kladoucí odpor pasivnímu ohýbání.

úplně natáhni,“ mírným hlasem, leč se znatelnou autoritou opravuje kudrnatému klučinovi jeho nový trenér správně zakončený levorukého úderu.

Nechám kluky trénovat a vracím se nahoru za Janem Balogem, který právě skončil „nalejváru“ rodičů. „Dorazil jste zrovna, když jsme dnes přijali nováčky“, říká mi na vysvětlenou boxerský juniorský mistr republiky z roku 1985. „Do činnosti klubu se totiž mohou zájemci zapojit kdykoli během roku, protože fungujeme na principu nízkoprahového centra“, dodává trenér.

„V klubu může trénovat každý, nezáleží na předchozích zkušenostech, rodinném zázemí, ani barvě pleti. Pro některé z dětí je Palaestra jedinou alternativou k bezcílnému bloumání na ulici. Nacházejí v ní kamarády, se kterými je poji pocit sounáležitosti k jednomu klubu, ale i prostor k řešení trampot. Klub je pro mnohé kluky poslední šance, když zklame rodina i škola“, rozvíjí předchozí věty Jan Balog.

Za deset let své existence rozdělila Etela takřka 5 milionů korun.

„Na druhou stranu musím říct, že se maximálně snažíme zapojit rodiče – proto ta dnešní rozprava. Chtěl bych, aby pochopili, že vzdělané dítě s disciplínou bude mít lepší život. I proto, aby tady jen nečinně nečekali, až skončí trénink, organizujeme pro maminky, které jednoznačně převažují, i když občas s děckem dorazí i babička nebo táta, přednášky a semináře s nejrůznější tematikou – počínaje hygienou nebo zdravou výživou přes drogovou problematiku až po třeba hodiny angličtiny a matematiky“, uzavírá krátký rozhovor Jan Balog a spěchá do dolní tělocvičny nejen udělit pokyny k dalšímu tréninku, ale také přidat několik neformálních rad maminkám, jak přimět své kluky k učení.

A protože hlavní náplní sportovního klubu je umožnit smysluplné trávení času dětem ze sociálně slabých rodin, které si nemohou dovést platit žádnou zájmovou aktivitu, finanční dar od obecně prospěšné společnosti Etela i v roce 2015 přispěl k pokračování záslužné činnosti Palaestry.

Tišítel Ondra

Už příchod na svět měl Ondra Kotyk velmi komplikovaný. Historická povodeň totiž odřízla rodině bydlici v malé severočeské obci cestu k nejbližší porodnici a ani k té ústecké nevedla zrovna nejpřímější. Velké zdržení a další problémy na sále měly za následek Ondrovo přiškrčení a následný vnitřní otok mozku. Porod byl tak náročný, že jeho maminka dokonce zkolabovala a musela pak být i ona pod lékařským dohledem.

Porodní a poporodní komplikace se projeví na chlapcově zdravotním stavu. Byla mu diagnostikována dětská mozková obrna (DMO) s postižením obou hemisfér a kvadruparéza. Kvůli poškození mozku se tedy Ondra od malička velmi špatně pohybuje a i jeho další motorické schopnosti jsou velmi omezené. Je sice schopen (výhradně s pomocí) přemístit z postele do křesla, ale rukama toho příliš nezvládne. Přes všechna svá fyzická omezení je ale Ondra velmi čiperný kluk. Byť s dioptrickými brýlemi vše vidí, a výtečně slyší.

Podle zákona musí absolvovat povinnou školní docházku, samozřejmě jen v omezeném rozsahu. Ve všední den proto s radostí dopoledne pobývá v denním litoměřickém stacionáři Srdíčko.

>>



Obalové materiály

VELKOOBCHOD
MALOOBCHOD
DISTRIBUCE
ZAKÁZKOVÁ VÝROBA

Sáčky, pytle

Tašky

Folie

Papír, kartonáž

Jednorázové nádobí

Schubert partner a.s., Nedokončená 1618, Praha 9-Kyje
e-mail: obchod@schubert.cz, tel.: 271 777 177
www.schubert.cz

Maximální péči, kterou mu rodina věnuje, vrací Ondra neobvyklým způsobem – má totiž schopnost pomáhat. Ta se projevuje hlavně v extrémních situacích. Například svému příbuznému, který trpěl nevyléčitelným onemocněním, svým objetím ulevoval od bolesti a celkově zlepšoval jeho nelehký konec.

Etela přispěla částkou 10 tisíc korun na speciální polohovací křeslo. Díky němu Ondra sedí ve výrazně ergonomičtější poloze než v běžném křesle a lze ho také polohovat podle potřeby.

Ondra už totiž váží 26 kilogramů a měří úctyhodných 145 centimetrů, takže měnit mu polohu je fyzicky náročné. Díky podvozkové části lze rovněž sedícího Ondru snadněji přemísťovat. Samozřejmostí jsou specializované úchyty končetin, takže přesun je výrazně bezpečnější.

Osedlaný Mustang

Honzík si na svět trochu pospíší. Přišel na svět v pražském Podolí (Ústav pro péči o matku a dítě) akutním císařským řezem již ve 34 týdnu. Aby toho nebylo málo, dostal ještě v porodnici těžkou žloutenku!

Ta nejhorší zpráva se ale vynořila v následujících měsících, dětská mozková obrna způsobila spastickou kvadruparézu. Dnes šestiletý Honza může aktivně používat pouze pravou ruku, levá slouží jen jako fyzická podpora. Vlastně se dá říci, že pravá strana s končetinami se lepší, což se projevuje i na chůzi. Slabší levá noha tělo neudrží a Honzík tak silně napadá doleva.

Proto rodina tak uvítala příspěvek od obecně prospěšné společnosti Etela na specializované chodítko značky Mustang výrobce R82. Díky němu může Honzík s maminkou trénovat nejen samotnou chůzi, ale rovněž vertikalizaci. K tomu mu také dopomáhá řada vychytávek (šest přídatných částí), které Honzík s radostí využívá a o to více ho pohyb v chodítku baví.

Protože inteligence nebyla porušena (na úrovni svého věku), může se syn díky chodítku zapojit do běžného chodu domácnosti.

Michal Moučka



Fany
GASTROSERVIS
VŠE PRO GASTRONOMII

20
Fany
GASTROSERVIS
20 LET S VÁMI
Od r. 1993



- Jednička na gastronomickém trhu
- E-shop 24 hodin denně
- Individuální přístup ke každému zákazníkovi
- Věrnostní benefitní program
- Vlastní kuchařský tým plný odborníků
- Pravidelné workshopy pro Vás
- Podpora sportu a charitativní činnost
- Vlastní prezentační centrum
- Více než 7500 položek skladem
- Vlastní odborný časopis Fany Info REVUE

Internetový obchod
www.fany.cz

Nejlepší on-line obchod pro gastronomii

Objednávky

www.fany.cz
tel.: 227 228 229 / fax: 227 228 299
objednavky@fany.cz



T. G. Masaryk

– jednoduchá a prostá strava

V HISTORICKÉ RUBRICE PREZIDENTSKÁ GASTRONOMIE PŘEDSTAVUJE DR. VÁCLAV ŠMÍD VŠECHNY PREZIDENTY, KTEŘÍ TENTO ÚŘAD VYKONÁVALI OD VZNIKU SAMOSTATNÉ ČESKOSLOVENSKÉ REPUBLIKY V ROCE 1918 AŽ PO SOUČASNOST, A ZÁROVEŇ ZKOUMÁ JEJICH KULINÁŘSKÉ NÁROKY, POŽADAVKY, ZVYKLOSTI.



T. G. Masaryk

se vyznačoval úctou k obyčejnému člověku. Celý život byl věrný heslu Nebát se a nekrást. Vztah prvního československého prezidenta ke gastronomii zachytil Karel Čapek v knize Hovory s T. G. Masarykem. „Vzdělaný člověk se má pozorovat, má přemýšlet o své dietě, starat se o své zdraví sám, nemá jíst a pít co hrdlo ráčí, přes míru a proti rozumu. **Především tedy střídmost:** jíst a pít mnohem méně, než se zpravidla pije a jí.

Chcete-li vědět, jak jsem se stravoval, tedy jím třikrát denně, k snídani napřed něco ovoce, ždibec másla a zavařeniny na topince, občas kousek opékané slaniny a tak asi půl sklenice neslazeného čaje. Jídal jsem někdy i vejce naměkko, ale není prý to moc zdravé.

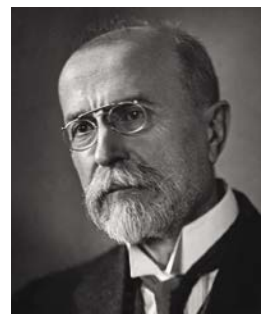
K obědu několik lžic bílé polévky, malý kousek masa, více zeleniny, kousek moučnicku, ovoce a černou kávu.

K večeři jsem si zvykl na talířek kaše nebo kousek buchty s mlékem obarveným kapkou kávy. To stačí. Ani svým hostům nepředkládám k obědu víc, až na jednu koncesi, že dostanou tzv. entrée, obyčejně rybu nebo tak: prý taková zákuska podněcuje apetýt – nevím, k čemu je toho třeba: stačí ukojit přirozený hlad. Mezitím trojím jídlem nepožívám nic, leda

o páté doušek holého čaje, je-li společnost. Žaludek si potřebuje odpočinout, jako každý pracující úd. Většina lidí nechává svůj žaludek dřít do úmoru – přejídat se je jako nosit nad své síly těžká břemena. Dnes i medicína varuje lidi před tloušťkou.

Pokud se pítí týká, nikdy jsem nepil kořalky: víno jsem píval od chlapectví, narodil jsem se vinném kraji, pivo jsem se naučil pít ve městě. Teprve před svým padesátým rokem jsem poznal, že alkohol není k ničemu dobrému, ale spíše ke zlému.

Další má životospráva je prostá. Když ráno vstanu, vykoupu se ve studené vodě a pak sokuju – mám na to svůj systém. Denně chodím nebo si vyjedu na koni: snesu teď v sedle dobře dvě až tři hodiny, ale před několika léty jsem jezdil a pět hodin.“



Tomáš Garrigue Masaryk
(zkratka T. G. M. i TGM)

* 7. března 1850, Hodonín
† 14. září 1937, Lány

- státník, politik, filozof a pedagog
- první prezident Československé republiky
- parlamentem za jeho zásluhy o stát udělen titul „Prezident Osloboditel“
- celkem sedmkrát byl navržen na Nobelovu cenu míru

T. G. Masaryk

Chutnou kuchyni prezident T. G. Masaryk ale uměl ocenit. Jeho maminka vařila jídla s láskou, a to i ta nejjednodušší jídla. Měl moc rád škvábky, krupicovou kaši, bramboračku. Vůbec nejmilejší jídlo ale byly švestkové knedlíky s mákem!

Při letním pobytu v Topolčiankách zase nikdy neodolal brynzovým haluškám. Málo se ví, že T. G. Masaryk byl jedním z prvních, kdo u nás snídal ovesnou kaši. Tento zvyk převzal od své americké manželky Charlotty.

Prezident T. G. Masaryk měl velkou úctu ke chlebu. Byl k ní vychován z domova. Chléb i nedojedený, byl vždy na zvláštním talířku, přičemž vedle odloženého krajíce se nikdy nesměl položit zbytek jiného jídla!

Za éry TGM bývalo o Vánocích na stole v Lánech vždy speciální cukroví podle receptu jeho maminky. Byla to máslová ořechová kolečka obalovaná v cukru. T. G. Masaryk byl také velkým čtenářem bylinných čajů, které nikdy nechyběly ani při pátečních setkáních s významnými osobnostmi.

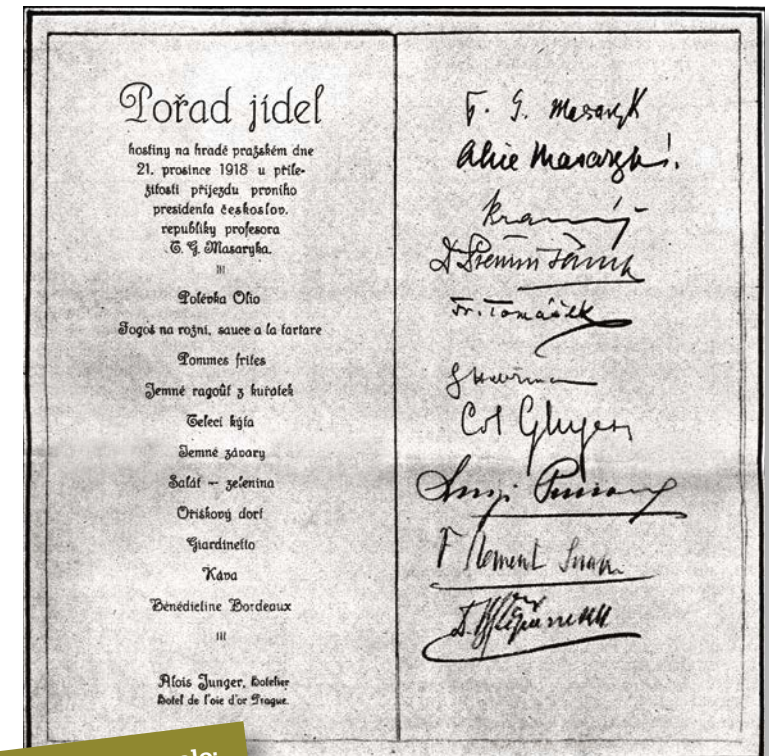
Prezident Masaryk nikdy nekouřil a před padesátkou se stal úplným abstinentem. Stolníci věděli, že při oficiálních přípitcích mají nalít šampaňské, ale TGM smočil jen rty. Také nutil své hosty, aby jedli bez piva a vína, ale to se mu nikdy nepodařilo!

Ale i T. G. Masaryk byl jen člověk, i on měl své nefasti. V oblasti gastronomie to byla velká vášeň pro černou kávu.

Přestože lánský zámek působí honosně, prezident Masaryk se v něm stravoval velmi skromně.



Po vzniku ČSR byl Pražský hrad co do stolního inventáře velmi chudě vybavený. Přesto se po příjezdu T. G. Masaryka ze zahraničí se uskutečnila na Pražském hradě dne 21. prosince 1918 slavnostní hostina.



Menu obsahovalo:

Polévka Olivo
Fogoš na rožni, sauce a la tartare
Pommes frites
Jemné ragoût z kuřátek
Telecí kýta
Jemné závary
Salát – zelenin
Oříškový dort
Káva
Bénédictine Bordeaux

Hostinu vypravil pražský hoteliér od „Zlaté husy“ Alois Junger. Na zobrazené reprodukcii se účastníci, jak bývalo zvykem, na jídelníček na památku podepsali. Kromě podpisů prezidenta a jeho dcery Alice jsou také podpisy prvního předsedy vlády dr. Karla Kramáře, kancléře dr. Přemysla Šámala, prvního předsedy Národního shromáždění Františka Tomáška, tehdejšího ministra vyučování Gustava Habrmanna, zástupců spřátelených armád a dr. Štěpánka.

>>

Přátelská večeře dávaná prezidentem republiky T. G. Masarykem
dne 6. února 1925 v jeho bytě na Pražském hradě

Odshora vlevo

Marie Peroutková
Manželka F. Peroutky

Ferdinand Pujman
Režisér opery
Národního divadla

Alice Masaryková
Dcera prezidenta

Karel Čapek
Spisovatel

Dole v čele stolu
Ferdinand Peroutka

Šéfredaktor
Přítomnosti

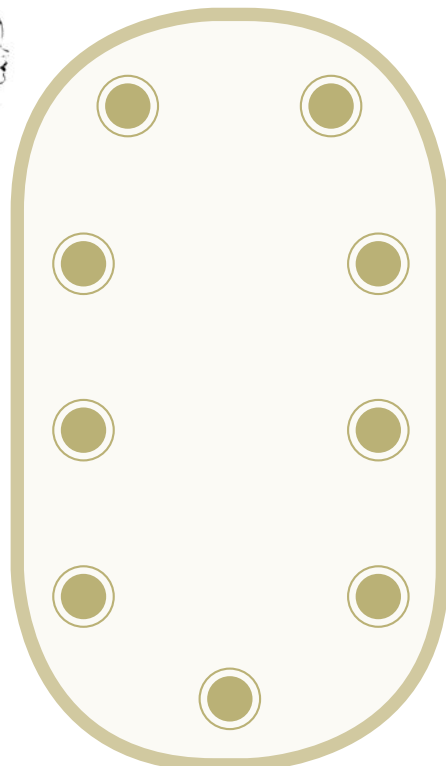
Odshora vpravo

Josef Čapek
Spisovatel a malíř

Marie Pujmanová
spisovatelka

T. G. Masaryk
Prezident, hostitel

Jarmila Čapková
manželka
Josefa Čapka



MENU

- Zadělávaná polévka
- Smažené řezy z candáta, tatarská omáčka
- Svičková obložená, žampionová omáčka, okurka
- Kávový krém
- Sýr
- Ovoce
- Káva

Přátelská večeře se podávala u oválného stolu prostřeného pro devět osob se snahou vyjádřit výtvarný názor integrující všechny směry tehdejší gastronomie.

Bílý ubrus s převísem až na zem, hodnotný originální český porcelán a sklenky zapůjčené z osobního servisu prezidenta republiky, originální přístroje založené podle tehdejších tradic – lžíce, vidličky obrácené a to z důvodu „vyniknutí“ erbovních znaků, jednoduché uspořádání ovoce na etagerech.

Podle knihy Hovory s T. G. Masarykem a publikace Prostřeno, pane prezidente, ve které stolník Alois Kadlec vzpomíná na svoji práci u TGM, volně zpracoval dr. Václav Šmíd.

SOUTĚŽ

Chcete vyhrát láhev lahodné vodky Kauffmann v hodnotě více než 1500 Kč? Stačí poslat odpověď a mít trochu štěstí!

Součástí rubriky Prezidentská gastronomie je soutěž, která má velice jednoduchá pravidla. Stačí totiž vybrat jedinou správnou odpověď ze tří možností na danou otázku v tomto čísle a zaslat její znění na níže uvedené adresy do **15. února 2016.**



Za průkazné se bude brát razítko poštovního podání nebo mailový časový údaj. Nezapomeňte uvést své jméno a poštovní adresu. Bez těchto údajů není možné zařadit Vaše odpovědi do slosování! Výherkyně či výherce starší osmnácti let vylosovaná(y) vedením firmy FANY Gastroservis vyhraje lahev (0,7 l) vodky Kauffmann 40 %.

Soutěžní otázka:

Nástroj s dlouhou násadou a zajímavou formou se používal k:

- výrobě zeleninových taštiček,
- tvarování vložky do polévky,
- výrobě košíčků z litého těsta.



Své odpovědi zasílejte na: soutez@firevue.cz nebo FANY Gastroservis
Průmyslová 536, 252 42 Vestec

Na otázku uveřejněnou ve Fany Info REVUE 4/2015 „Jaký chléb se připravuje dodnes pomocí speciálního válečku?“ přišlo celkem 253 odpovědí, z níž bylo výtečných 241 správných! Špičkové značkové pánské hodinky značky Caterpillar za svoji správnou odpověď – maces (písmeno c) získává **Tomáš Popper z Klatov.**



QUATTRO – STOLNÍ olej

Stolní olej je ideální pro široké použití v kuchyni. Je vynikající jak na krátkodobou tepelnou úpravu pokrmů a fritování, tak i na přípravu salátů a majonéz.

Složení: řepkový olej s nízkým obsahem kyseliny erukové
Skladování: skladovat v suchém prostředí při teplotě do +20° C
Energetická hodnota: 3700 kJ/100 ml
BALENÍ: 10 litrů PET

ROSTLINNÝ olej “Q-MIX“

Rostlinný olej je ideální pro široké použití v kuchyni. Je vynikající jak na krátkodobou tepelnou úpravu pokrmů a fritování, tak i na přípravu salátů.

Složení: řepkový olej s nízkým obsahem kyseliny erukové, nebo jeho směsi se slunečnicovým, případně sojovým olejem
Skladování: skladovat v suchém prostředí při teplotě do +20° C
Energetická hodnota: 3700 kJ/100 ml
BALENÍ: 10 litrů PET



FRITOVACÍ olej “Q-FRIT“

Fritovací olej se vyznačuje zvýšenou tepelnou stabilitou i při opakovaném záhřevu, proto je vhodný zejména na fritování, smažení a pečení. Vysoká kvalita je docílena použitím palmového oleje, který při skladování za nižších teplot tvoří charakteristický zákal. Pokrmům dodává příjemnou chuť, vůni a zlatavou barvu.

Složení: řepkový olej s nízkým obsahem kyseliny erukové, palmový olej
Skladování: skladovat v suchém prostředí při teplotě do +20° C
Energetická hodnota: 3700 kJ/100 ml
BALENÍ: 10 litrů PET



Kontakt: Petr Kládiva
GSM: +420 731 454 447
E-mail: q-oils@seznam.cz
www: www.q-oils.cz

KALENDÁŘ GASTRONOMICKÝCH AKCÍ 2016

LEDEN



11. – 14. HORECAVA

Mezinárodní odborný veletrh hotelnictví a cateringu
Nizozemí, Amsterdam

14. – 16. GASTRO JUNIOR BRNO 2016

Brno, BVV / Finále 22. ročníku celostátní
gastronomické soutěže

14. – 21. INTERNATIONALE GRÜNE WOCHEN BERLIN

Výstava potravinářství, zemědělství a zahradnictví
SRN, Berlín

21. WELLNESS GASTRONOMIE

Valašské Meziříčí, Integrovaná střední škola
Seminář

23. – 27. SIGEP

Mezinárodní veletrh tradičních výrobců zmrzliny,
pekařských výrobků a cukrovinek / Itálie, Rimini

26. – 29. UPAKOVKA/UPAK ITALIA

Mezinárodní veletrh – stroje a vybavení pro obalový průmysl,
balicí stroje, cukrářské stroje, logistika
Rusko, Moskva

28. – 31. DANUBIUS GASTRO

Mezinárodní veletrh gastronomie / Slovensko, Bratislava

31. – 2. ISM

Mezinárodní veletrh cukrovinek / SRN, Kolín n. Rýnem

31. – 2. PROSWEETS COLOGNE

Mezinárodní veletrh dodavatelů pro výrobce cukrovinek
SRN, Kolín n. Rýnem

ÚNOR

3. – 5. FRUIT LOGISTICA

Mezinárodní veletrh marketingu ovoce a zeleniny
SRN, Berlín

10. – 12. OVOCE ZELENINA LOGISTIKA

Specializovaná výstava pro pokrokové technologie
v zahradnictví, vinařství a pěstování zeleniny
Ukrajina, Kyjev

10. – 13. BIOFACH

Světový veletrh bioproduktů / SRN, Norimberk

17. – 20. EXPOVIN MOLDOVA

Výstava vinařství a lihovarnictví / Moldavsko, Kišiněv

17. – 20. SALIMA

Brno, BVV / Mezinárodní potravinářský veletrh

17. – 20. INTECO

Brno, BVV / Mezinárodní veletrh zařízení pro obchod,
hotely a veřejné stravování

17. – 20. MBK

Brno, BVV / Mezinárodní veletrh mlynářství, pekařství
a cukrářství

17. – 21. HOTEL & GASTROTEH

Mezinárodní veletrh gastronomie, vybavení pro hotely, cateringu
Chorvatsko, Záhřeb

18. – 21. TOP GASTRO & HOTEL

Praha, Výstaviště Holešovice / 10. mezinárodní veletrh
gastronomie a zařízení pro hotely a restaurace

BŘEZEN

11. – 16. INTERNORGA

Mezinárodní odborný veletrh hotelnictví, gastronomie,
catering, pekárny a cukráren / SRN, Hamburk

11. – 16. PROWEIN

Mezinárodní veletrh vín a lihovin / SRN, Düsseldorf

18. – 19. 2. JIHOČESKÉ SLAVNOSTI VÍNA

České Budějovice, Výstaviště / Prezentace vín z Čech
a Moravy doplněné sýry, regionálními potravinami a specialitami

31. – 3. SLOW FOOD

Trh dobrého smyslu pro chuť / SRN, Stuttgart

DUBEN

3. – 5. HOTEL & GAST WIEN

Rakouský odborný veletrh hotelnictví, gastronomie, kaváren
a společného stravování / Rakousko, Vídeň

10. – 13. VINITALY

Mezinárodní výstava vína a lihovin / Itálie, Verona

12. – 14. FOOD EXPO UKRAINE

Mezinárodní výstava výrobců a dodavatelů potravin a nápojů
Ukrajina, Kyjev

14. GASTRO HRADEC – VITANA CUP 2016

Hradec Králové, Aldis / 21. ročník gastronomické výstavy

20. – 22. INPALME

Mezinárodní výstava palmového oleje / Indonésie, Medan

22. – 24. KARNEVAL CHUTI

Ostrava, Výstaviště Černá louka / 4. ročník gastronomické
výstavy

24. BIO WEST

Bio expozice / SRN, Düsseldorf

26. – 28. VÍNO & DELIKATESY

Praha, Výstaviště Holešovice / 19. mezinárodní
veletrh pro gastronomii

VEŠKERÉ INFORMACE JSOU BEZ ZÁRUKY! DOPORUČENÍ:
TERMÍNY A MÍSTA KONÁNÍ SI OVĚŘTE U ORGANIZÁTORŮ JEDNOTLIVÝCH AKCÍ.



Lucina
Crème Fraîche
1 kg

- ♥ speciálně vyvinuta pro široké využití v gastronomii
- ♥ jemná a svěží chuť, hustá a krémová konzistence
- ♥ přirozeně bezlepková, neobsahuje stabilizátory, konzervanty a „éčka“

☎ CZ: 800 154 725

✉ info@svet-syru.cz

➔ www.svet-syru.cz

SVĚT SÝRŮ
A SPECIALIT
FOOD SERVICE



MLÉKÁRNA OPOČNO
1936



KVALITA PROFESIONÁLŮM



www.bohemilk.cz