

REVUE

Fanyinfo

2/2016 | Vše o gastronomii XIV. ročník, zdarma

Petr Štěpánek

Zvládnul jsem i zabijačku!

FANY Gastroservis

Workshop na Žofíně

Téma:

Street food



NEOČEKÁVANÝ ZÁŽITEK,
OSVĚŽUJÍCÍ CHUŤ.



www.schweppes.cz

NOVÝ DISCOVERY SPORT

DOBRODRUŽSTVÍ MÁME V GENECH

Naše dosud nejuniverzálnější kompaktní SUV je zde. Inteligentní technologie - jako například propracovaný systém Terrain Response® - Vás dovezou i na místa, na která se ostatní ani neodvážejí pomyslet. Díky objemu zavazadlového prostoru až 1 698 litrů a variabilnímu uspořádání sedadel 5+2 najde každý dobrodruh uvnitř dostatek místa pro veškeré své vybavení.

landrover.cz



ABOVE & BEYOND



Ekologická informace k vozům Land Rover: Discovery Sport - kombinovaná spotřeba paliva 5,1–8,3 l/100 km, kombinované emise CO₂ 123–197 g/km.

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.



Komisař, rozhodčí, chuť

Když jsem ze zdravotních důvodů skončil svoji volejbalovou kariéru, chtěl jsem u svého milovaného sportu ještě zůstat. Na výběr jsem měl – trenér nebo rozhodčí. A protože trenérů bylo v té době přehřel, stal se ze mne sudí.

Coby hráč jsem „ty týpky na empajru“, kteří podle mého názoru dost často pískali proti mně, příliš neuznával a nepovažoval jsem jejich „výkony“ za nijak náročné. Jakmile jsem ale sám vylezl s píšťalkou na soudcovskou stolicí, pochopil jsem obtížnost a zodpovědnost tohoto postu. I proto jsem se letos zdráhal přijmout své teprve druhé účinkování v roli gastronomického komisaře, a to na soutěži Gastro Labe.

Volejbalový rozhodčí a kulinářský porotce mají mnoho společného, ale v jednom se výrazně liší. Zatímco sudí používá především zrak, komisařovou hlavní dovedností je chuť. Za ta léta, co jezdím po kulinářských soutěžích, jsem mnohokrát slyšel: „Proč vyhrál zrovna tenhle pokrm, když ten druhý je výrazně hezčí?“

Zatímco diváci na odbíjené vidí, že míč byl v autu nebo hráč v síti, návštěvníci gastronomických soutěží nemají možnost jídla ochutnat. A chuť je u jídla prostě to nejdůležitější. Žádný strážník není zvědavý na skvěle vypadající pokrm, který chutná jako polystyren politý ropou.

Ano, vizuální kontakt s jídlem, stejně jako libá vůně, opravdu důležité jsou. Ale nakonec rozhodne chuť. Pamatuji si na jednu prezentaci italské kuchyně. Při jednom z chodu se přede mnou v hlubokém talíři zjevil docela nechutný kydanec. Ale lepší risotto jsem od té doby nikdy nejedl!

Přeji všem, aby nabízeli krásná a především chutná jídla, za kterými se budou hosté stále vracet.

Michal Moučka
šéfredaktor Fany Info REVUE

SEZNAM INZERCE:

AG SEA FOOD	87	LACTALIS	77
ARDO	31	LAMB WESTON	51
ACCOM	62	MARESI	49
BOHEMILK	OB 4	MASTER MARTINI	19
BUY DIRECT	13	MICHAEL SCHUBERT	27, 69
ČEROZFRUCHT	70, 71	ŇAMŇAM	61
F. W. TANDOORI	67	NESTLÉ	85, 95
FOODISH	15	NOVÁK KONZERVÁRNA	17
GASTROART	58, 59	PFANNER	7
GASTROFAIR	65	POVLTAVSKÉ MLÉKÁRNY	
GENERAL BOTTLERS	25	PRIBINA	29
GOLDSTEIG	11	SLAVNOSTI PIVA	9
GURMEKO	OB 3	SPAK-VSD AUSTRIA	12
IMCO	89	TATRA MLÉKÁRNA	
JAGUAR LAND ROVER		HLINSKO	22, 23
AUSTRIA	OB 2	TOP GASTRO	63
JOHANN KOTANYI	83	VINNÉ SKLEPY VALTICE	35
KARNEVAL CHUTÍ	46	ZDENĚK TEPLÝ	94
KMV MATTONI	OB 1, 21	ZNOVÍN ZNOJMO	37
KOFOLE	75	ŽLUVA-IMPOEXPO	80
LA LORRAINE	41		



Téma

Čtete na stranách: 44–55

OBSAH

Petr Štěpánek:	
Zvládnul jsem i zabijačku!	4
GastroMIX:	
Informace z domova i ze světa	14
FANY Gastroservis:	
Žádná tuctová záležitost	16
Reportáž: Mostecká dominance	24
Seminář: Chřest, avokádo, etc.	30
Vínoznalství:	
Ostřílení mazáci, zdatní nováčci VI.	32
Rozhovor: „Když se přestanete vyvíjet, umíráte!“	42
Téma: Street food	44
Krok za krokem: Brazílské krevety	56
Reportáž: Lucia v bílé, mátové a lila	60
Trendy pokrm:	
Citronový krém s jablečným ragú	64
Reportáž: Premiérové Gastro Labe	66
Baristika: Mexické Café de olla	72
FANY Gastroservis podporuje:	
Roztočená kola	76
Více o známém:	
Octy – kyselé lahodné variace	78
Trendy pokrm:	
Červené kari s kohoutími prsy	84
Můj názor: Tomáš Kourek	86
Soutěž:	
Mistři hodnotili své nástupce	88
Prezidentská gastronomie:	
Edvard Beneš – jídlo až po práci	90
Kalendář gastronomických akcí: leden – duben 2016	96

Petr
Štěpánek:

Zvládnul
jsem i **zabijačku!**

Narodit se do rodiny, ve které byli předci velmi úspěšní, je pro každého potomka, který se rozhodl pokračovat ve stejném oboru, značně náročné. Herci **Petrovi Štěpánkovi** se na odkaz svého otce, barda Národního divadla **Zdeňka Štěpánka** (a také dramatik, režisér, scenárista) a pradědečka **Jana Nepomuka Štěpánka** (významný český divadelník, herec, režisér, dramatik, dramaturg, překladatel, spisovatel, redaktor, publicista a divadelní ředitel první poloviny 19. století) určitě podařilo navázat.

A protože je **Petr Štěpánek** velký milovník vína, byl ideální volbou restaurant **GRAND CRU**, jehož kuchyni kraluje špičkový šéfkuchař **Jan Punčochář**.



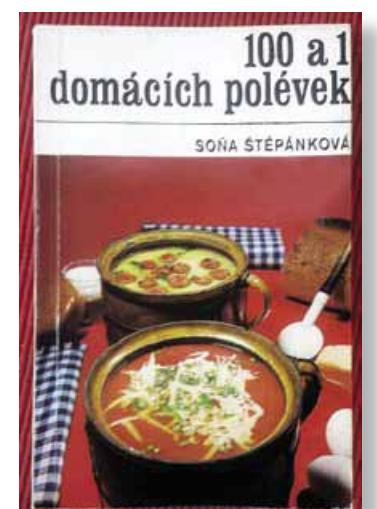

GRAND CRU
RESTAURANT & BAR

Pozorná obsluha nás uvedla ke stolu a nabídla sice stručný jídelní lístek, ale plný gastronomických lahůdek. Než se ocitl první chod na stole, byl čas se tázat. A hned první odpověď byla pro mne překvapivá.

„Jsem sice z herecké rodiny, ale **ke gastronomii mám vřelý vztah**, který se utvářel už od raného dětství. **Moje maminka totiž výtečně vařila a dokonce vydala i kuchařku!**“

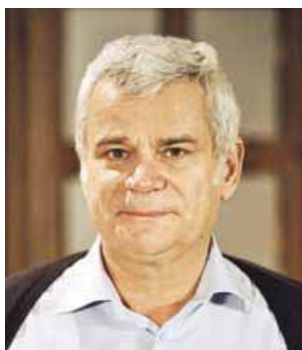
Koukal jsem nevěřičně, ale nebyl jsem sám. Manželka, herečka Zlata Adamovská (FIR 1-4/2010) se také na svého chotě překvapeně podívala. **Oba jsme pak měli stejnou doplňující otázku na jazyku: Jakou kuchařku?**

„Je to kniha polévkových receptů a jmenuje se „100 a 1 domácích polévek“. Při sestavování kuchařky maminka vycházela ze svých zkušeností. Polévky samozřejmě mnohokrát uvařila, pak vše sepsala a nakonec i vydala.“



>>

Knihu receptů s názvem 100 a 1 domácích polévek napsala Soňa Štěpánková, měla 72 stran a vydalo ji nakladatelství Merkur.



Petr Štěpánek

činoherní, filmový,
televizní a muzikálový
herec

* 2. října 1948, Praha

- Členem činohry Národního divadla v letech 1970 až 1993
- Filmové začátky (Každý mladý muž, Údolí včel, Manon Lescaut)
- Přes 200 televizních inscenací a seriálů – například princ Jiřík v pohádce Zlatovláska nebo Doc. MUDr. Eduard Valšík v seriálu Ordinace v růžové zahradě 2

Číšník nám nalil minerální vodu a my jsme se vrátili k mamčině kuchařskému umu.

„Že maminka dobře vařila, ne-
tvrdím jen já, ale tvrdily to i ná-
vštěvy, které k nám chodily – po-
čínaje panem Werichem, přes
Bohouška Záhorského, Vlastu Fa-
biánovou, Jiřího Trnku až třeba
po Eduarda Kohouta.

Její kuchyně byla velmi rozmanitá
a výhradně česká. A myslím si, že máma
uměla skvěle improvizovat, protože mu-
sela vařit z toho, co se sehnalo. V té
době totiž nebyl trh tak skvěle zásobe-
ný, většina dnes běžných surovin byla
takzvaná podpultovka.

Byli jsme tři děti a k tomu ještě dost
silné „kyseliny“, takže máma měla co dě-
lat, aby to vůbec zvládla!

Musím se ale přiznat, že v dětství jsem
určitá jídla nenáviděl. Třeba krupicovou
kaši a nejedl jsem taky vnitřnosti a tučné
maso. A protože jsme museli chodit do
školních jídelen, získal jsem dost velký
odpor k určitým jídlům – jako byly napří-
klad bramborové knedlíky nebo kolínka,
kterým jsme říkali sekané potrubí a také
pověstná hnědá univerzální omáčka. Ale
třeba se škrábanky se skvěle střílelo lžící!“

**Vizuálně vytříbený předkrm
před herce položila obsluha
a mezi sousty jsem se dozvěděl,
že negativní přístup k některým
jídlům naštěstí s postupujícím vě-
kem vymizel. Dál mne zajímalo,
jak se v rodině národního umělce
Zdeňka Štěpánka stolovalo.**



Zlata Adamovská zvědavě nakukovala manželovi do talíře.



Byli jsme tři děti
a k tomu ještě dost
silné „kyseliny“,
takže máma měla
co dělat, aby to
vůbec zvládla!

Pozdní příchod? Bez jídla!

„Když jsme my děti vstávaly, otec už
byl pryč, a když jsme šli spát, on ještě ne-
byl doma. Proto jsme se v neděli v pravé
poledne všichni museli sejít u slavnostně
prostřeného stolu. Kdo přišel později, ten
jednoduše nejedl! Jenže já v té době hrával
fotbal a blblul venku s kluky, takže jsem to
nestíhal dost často. Na oko jsem byl o hladu,
ale samozřejmě mi máma dala později najíst.

Jen tak na okraj, tohle už jsem kdysi říkal,
chytil se toho bulvár a napsal, že mne otec
terorizoval. Ale tak to vůbec nebylo! Nejen-
že mne takto vychovával, ale také nás chtěl
především vidět, chtěl s námi chvíli být!!!

Na druhou stranu musím říct, že když
přes rok nás viděl převážně o nedělním obě-
dě, tak o letních prázdninách se nám dů-
sledně věnoval. Co si pamatuji, jezdili jsme
na Šumavu, která byla v té době hodně ne-
turistická, protože se o ní říkalo, že tam po-
řád prší. Taková drobnost – naším nejbližším
sousedem, přesto notně vzdáleným, byl pan
Werich ve Velharticích!“ A to je 60 km.

>>



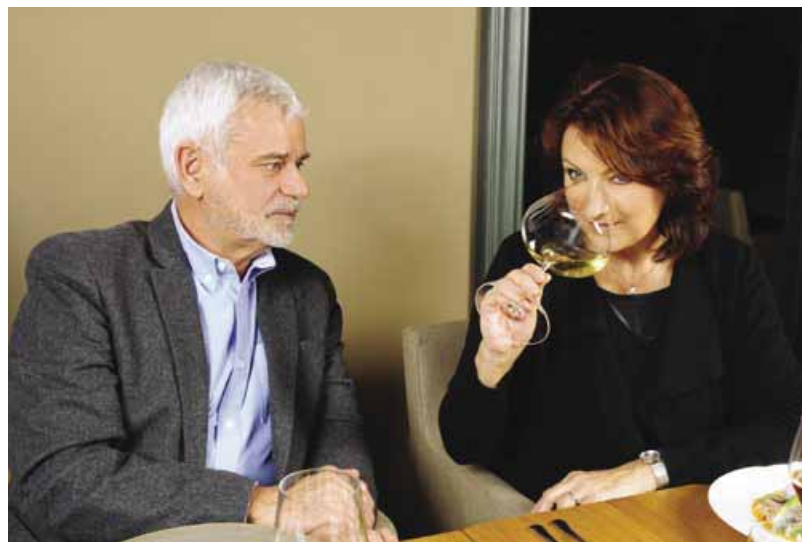
inzerce

Zajímalo mne, zda má Petr Štěpánek s dětstvím spojené nějaké konkrétní jídlo.

Maminka mého otce, tedy moje babička pocházela z Chodska, ze mlýna a dělala nejlepší koblíhy, které jsem kdy jedl! Smažila je na sádle, což bylo v té době běžné, protože jinak bylo k dostání pouze máslo a takový ten podivný tuk, margarín.

Z mámina repertoáru si vybavuji její bramborovou polévku s houbami, které jsme sbírali právě o prázdninovém pobytu na Šumavě. A v té, jak se říká, stála lžice. Maminka dělala také fenomenální kachnu na pomerančích!

A ještě jedna vzpomínka – otec byl velký nimrod, takže relativně často jsme mívávali zvěřinu. Hlavně pernatou, protože otec střílel pouze brokovnicí.



Petr Štěpánek nechal svoji ženu degustovat jeho ryzlink.

Umělecké příbuzenstvo Petra Štěpánka

Kromě otce **Zdeňka** a pradědy **Jana Nepomuka** měl Petr Štěpánek ještě bratra **Martina**, herce a jeden čas i ministra kultury, který ale v roce 2012 zemřel. Petrova mladší sestra je režisérka **Kristina Taberyová** a starší sestra, z otcova prvního manželství, pak známá herečka **Jana Štěpánková**. Švagrová **Jaroslava Tvrzíková** je také herečka, její a Martinův syn **Jan Štěpánek** je scénograf. Další synovec **Erik Tabery** je novinář, šéfredaktor Respektu. A současnou manželkou je populární herečka **Zlata Adamovská**.



„Považuji se za gourmeta, byť z devadesáti procent žiji ve zvláštním fastfoodovém světě.“

Mezitím, co Petr Štěpánek vzpomínal na dětská jídla, přistoupil ke stolu sommelier Marek Dušek a začal do přistavených sklenic nalévat první spárované víno. Herec okamžitě přerušil svoji řeč, bleskově se otočil k láhvi a začal zkoumat její etiketu. „Jste si jistý, že spätlese je správná volba?“ zeptal se Petr Štěpánek poněkud překvapeného sommeliera.

„Jsem si jistý, že zbytkový cukr se skvěle snoubí s celým předkrmem!“ nenechal se svým výběrem zviklat Marek Dušek a zevrubně hercovi vysvětlil, proč zvolil právě tento ryzlinkový pozdní sběr.

Petr Štěpánek souhlasně pokýval hlavou a vrátil se k předkrmu, na kterém kvitoval komplexní chuťovou kompozici a pochválil i jednotlivé složky.

„Považuji se za gourmeta, byť z devadesáti procent žiji ve zvláštním fastfoodovém světě,“ přiblížil Petr Štěpánek herecké gastronomické nutnosti. „Myslím, že nejen my lidi od divadla závidíme Francouzům jejich několika hodinové obědy. My na něj máme často patnáct, dvacet minut! Ale tím spíš si jde pak člověk někam takzvaně spravit chuť.“

>>



MENU

Petra Štěpánka
v restaurantu
GRAND CRU

Předkrm

Mušle Sv. Jakuba s kachními foie gras, marinovaná jablka v tokajském víně

(J. J. Prum Riesling spätlese, Zeltinger Sonnenuhr 2009, Mosel)

Hlavní chod

Kambala se salátem z květáku, uzený úhoř a romanesco

(Pierre Yves Collin Morey, Saint Aubin, Le Banc 2013, Burgundsko)

Sýry

Epoisses, Rocquefort, Munster, Comte, Morbier

(Château Rochemorin, Pessac Léognan 2006, Bordeaux)


GRAND CRU
RESTAURANT & BAR

GRAND CRU RESTAURANT & BAR

Lodecká 4, Praha 1

Tel.: +420 775 044 076

E-mail: info@grand-cru.cz

Web: www.grand-cru.cz

FB: <https://www.facebook.com/Grand-Cru-113159472045169/?fref=ts>

Slavnosti piva

3. - 4. 6. 2015

prezentace pivovarů a minipivarů
více než 150 druhů pív
kapely v Pivovarské zahradě a v pavilonu Z

VÝSTAVIŠTĚ
ČESKÉ BUDĚJOVICE

www.vcb.cz

inzerce



Lednička – noční přítel

Servis debarsoval naprosto vyjezené talíře a tak jsem se mohl poptat, jak vypadá takový běžný herecký den.

„Ráno vstáváte velice záhy, když natáčíte nějakou televizi. Pak je obyčejně zkouška v divadle, po ní další herecká práce – například dabing, ze kterého doslova utíkáte do divadla na představení, před kterým se ale nemůžete najíst, protože mozek by začal fungovat jinak, než potřebujete. Když skončí představení, jste v situaci, jako byste doběhl maratón a nejde jít okamžitě spát. Musíte se zklidnit a přesně v tuhle chvíli začíná vztah k lednici!“

Otázka byla nasnadě: Když je konečně čas, co si tak Petr Štěpánek po náročném dni dopřává?

„Samozřejmě nic těžkého!“ V tu chvíli do rozhovoru vstoupila Zlata Adamovská a lehce ironicky podotkla: „A co ty tučné sýry?!?“

Její manžel vše okamžitě uvedl na pravou míru: „Oním těžkým jsem myslel třeba uzeniny, které Zlata považuje za nezdravá jídla. Přitom já říkám buřtům nebo párkům herecký biftek!“ Jak to s tímto pojmem myslí, vysvětlil Petr Štěpánek vzápětí.

„Nedávno jsme filmovali na Štítně (zámek nedaleko Prahy – poznámka redakce), šli do místní restaurace a měli jsme na oběd dvacet minut. Přinesli nám ho za čtvrt hodiny, takže na sněžení, zaplacení a návrat na plac jsme měli pět minut! A pak si dávejte biftek, který si chcete vychutnat, že?! Párek za tu krátkou dobu celkem bez zámutku slupnete, ale drahý steak – to by byla škoda.“



Poznamenal jsem, že v GRAND CRU nás nikdo honit nebude, na což herec vděčně reagoval větou: „Ano, má to tady francouzský rytmus,“ a pustil se s chutí do kambaly. Jeho nadšení pro jídlo bylo tak zřejmé, že jsem se musel poptat na jeho vztah ke gastronomii.

„Jednoznačně kladný!“ zněla odpověď, kterou po spolknutí sousta ještě Petr Štěpánek rozvinul. „Jídlo nebo i povídání o něm má až terapeutický účinek. Chcete příklad? Tady je: Herce Bohouška Záhorského a také gurmána a skvělého kuchaře v sedmdesátých letech (minulého století – poznámka redakce) tehdejší vedení Národního divadlo poslalo rovnou do důchodu. On díky tomu dostal mozkovou mrtvici. Jednou jsem ho jel navštívit na chatu do Kamenice. Přišel jsem do místnosti, kde seděl šedivý, unavený a posmutnělý Bohoušek. A o čem si tak s ním povídat? O divadle? To ne, to by ho trápilo. O sportu? Ten ho nezajímal. Tak jsem zkusil jídlo. A on mi povídá: ‚Znáš kohouta na víně?‘ No, neznám, Bohoušku, povídám. On sáhnul do knihovny a vytáhl kuchařku od Pomiana (Édouard Alexandre de Pomiane (1875 – 1964) – vědec a autor věhlasných kuchařek – poznámka redakce) a začal číst. Během čtení se pomaloučku proměňoval, v hlase najednou byla energie a dostal barvu do tváře. Končilo to tak, že já slintal jako Pavlovův pes a Bohoušek byl ve skvělé kondici!“

Petra Štěpánka zaujal v předkrmu romanesco, česky kvěkolice, variantní forma květáku. Mne spíš zajímal jeho vztah k vaření.

Fickou i kuchařem

„V kuchyni zaujímám dvě pozice. První z nich je takzvaná ficka – jsem k ruce, abych potřebné připravil – krájím, strouhám, loupu. Umím také bourat maso.“

Zatvářil jsem se poněkud nedůvěřivě, což kromě herce zachytila i Zlata Adamovská a přispěchala svému choti na pomoc: „Petr je neuvěřitelně manuálně zručný!“ Aby podpořil řečené, pověděl Petr Štěpánek historku ze vsi:

„Jednou jsem jel ke známým na zabijačku a jaksi nedorazil řezník. Hostitelé se na mne obrátili s tím, že když doma porcuji maso, že bych mohl řezníka zastoupit. Snažil jsem se jim vysvětlit, že sice maso rozbourám, ale zabijačku včetně usmrčení pašíka jsem nikdy nedělal. Nakonec mne umluvili a já celý proces s jejich pomocí zvládnul – čuníka jsem picnul, orajboval v neckách, dokonce i jelita a jitrnice naplnil!“

Herec naznačil, že v kuchyni nejen pomáhá. Takže vaří?

„Ano, nejčastěji asijská jídla. A důvod? Protože jsou hodně rychlá a také miluji rýži – jasmínovou, basmati i normální. Většina pokrmů z Asie je poněkud pikantní, což mi nevadí, protože mám, jak říkávala moje máma, plechovou hubu. Rád bych při vaření používal více cibule a česneku, ale jsem velmi často mezi lidmi a to by nebylo vůči nim fér!?!“

Do kuchařské rozpravy si přisadila také Zlata Adamovská: „Petr také moc rád chodí nakupovat to, co potřebuje k vaření – nejčastěji na farmářské trhy.“



>>



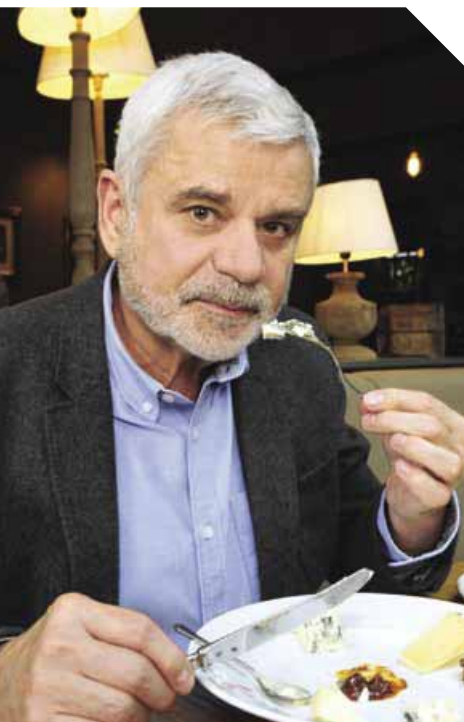
www.goldsteig.cz

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.bayern

inzerce



Číšník nám předložil závěrečný chod a podrobně nás seznámil se všemi sýry. Jeho fundovanost mne přivedla k otázce, jestli Petr Štěpánek vidí v našem pohostinství nějaký posun.

„Co posun, přímo neuvěřitelný skok! V devadesáti procentech se už nestane, abych na otázku Jaké máte víno, dostal odpověď Červené a bílé! A kuchaři už můžou vařit z kvalitních surovin, takže jídlo je pak ve většině případů velmi kvalitní.

Ona se také změnila celá gastro-nomická kultura. Před listopadem 1989 se chodilo do restaurací jen ve svátek, teď, hlavně v Praze, je to takřka standard. A třeba čínská restaurace byla v Praze jen jedna jediná – v již zbouraném domě ve Vodičkově ulici. Tam jsem chodil moc rád a dokonce se skamarádil s jejím kuchařem, panem Šourkem, který mne naučil základy čínské kuchyně!

Ale musím rozlišovat, do jakého zařízení jdu a kde to je. Nemůžu chtít po vesnické hospůdce foie gras s dýňovou pěnou, takže tam se těším na utopence, knedlo-vepřo nebo gulášek. Ale i tady očekávám kvalitu!”

Sýry si Petr Štěpánek vychutnal, takže nastal čas na poslední otázku. Jak si herec vybírá restaurace?

„Nejprve podle toho, na co mám chuť. V případě, že jsem někde v Čechách, ale ještě nikdy jsem v tom místě nebyl a žádnou restauraci neznám, ptám se místních, aby mi poradili. Při příchodu nejprve prostor okouknu a očichám. Nesnáším zahulené hospody! Pak se usadím a očekávám, že si mne personál všimne. Nechci samozřejmě, aby okolo mne poskakoval a servilně se klaněl, hlavně nemám rád, když obsluha nevidí, neslyší a bez zájmu náš stůl mívá. A ještě ke všemu s prázdnými rukama se plíží po lokále. V tom případě odcházím.

Protože sním všechno, nemám problém si v jídelníčku vybrat. Naštěstí už skončily jídelní lístky ve stylu tlustých knih se stovkami pokrmů. Radši mám jednu stránku, protože mám skoro jistotu, že jídlo bude čerstvě uvařené.

A ještě jedna věc mne do nejrůznějších hospůdek, hospod a restaurací přivádí. Je to skvělý zdroj na pozorování různých lidských typů, což se mi při mé profesi dost hodí.“

Michal Moučka

www.spak.cz

**VYROBENO Z ITALSKÝCH RAJČAT
BEZ KONZERVANTŮ**

Spak
Spak má šmak

inzerce

PASTA FRESCA

VÝHRADNĚ PRO FANY VYRÁBÍ WINE FOOD MARKET

SPAGHETTI

PAPPARDELLE

PENNE

FUSILLI

TAGLIATELLE



V PRŮBĚHU BŘEZNA BUDEME DODÁVAT I NOVÉ FORMÁTY TĚSTOVIN

Paccheri, maccheroncini, bucatini s živočišným uhlím, špenátové pappardelle ricce a sepiové spaghetti alla chitarra.



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.



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**.



Festivalu dobrého jídla a pití

se zúčastní i plzeňská Hotelová škola U Borského parku. V areálu za obchodním a zábavním centrem Plzeň Plaza během tří květnových dnů v rámci Bosch Fresh Festivalu předvedou žáci zpracování celého farmářského kuřete a filetování pstruhů. Zpracované části pak využijí na pódiu k přípravě jednotlivých chodů. Plzeňský svátek kvalitní gastronomie určený všem gourmetům a gurmánům, jehož tváří je Zdeněk Pohleisch, bude pod vedením známých osobností, šéfkuchařů a odborníků v oblasti gastronomie plný kuchařských show a workshopů.

Třetí hvězdičku od **Michelina**



obdržela Česká republika. Přesněji řečeno, pražská restaurace Field, propojující prvotřídní pokrmy s uvolněnou atmosférou a zážitky vnímanými všemi smysly. Přidala se tak k restaurantům Alcron a La Degustation, které ji i letos obhájily. V kategorii kvalitní restaurace s jídlem za rozumnou cenu nazvané Bib Gourmand přibyl pražský podnik Maso a koblíha. Dalšími jsou už z předchozích let Aureole, Divinis, Na Kopci, Sansho a SaSaZu, všechny rovněž v Praze. Naopak restaurace Aromi „Biba“ ztratila.



Hromový kořen, jinak řečený špargl

je tématem pátého ročníku gastronomických slavností v Litomyšli, na kterých se sejdou gourmeti, milovníci dobrého jídla a pití s kuchaři, odborníky na moderní gastronomii a výrobci kvalitních potravin. Na litomyšlských náměstích vzdají hold Magdaleně Dobromile Rettigové, průkopnici české kuchyně. V sobotu 21. května proběhne řada akcí, mezi nimiž nebude chybět Svíčková Open – soutěž o nejlepší svíčkovou otevřená pro profesionály i amatéry, kuchařské klání dvoučlenných družstev studentů kuchařských oborů středních škol, nebo prezentace partnerských měst ze Slovenska, Nizozemí či Japonska. V neděli pak čeká na zájemce Sousedská husička (husí stehno s variací zelí a knedlíků) – společný oběd servírovaný pod širým nebem.



Šéfkuchař nejlepší restaurace světa

se zastřelil. Francouzsko-švýcarský čtyřiačtyřicetiletý šéfkuchař Benoît Violier byl nalezen doma mrtvý. Policie v prohlášení upřesnila, že se Violier zřejmě zastřelil. Restaurant de l'Hotel de Ville, který má tři michelinské hvězdičky, byl v prosinci loňského roku vyhlášen nejlepší restaurací na světě ve francouzském žebříčku La Liste, který sestavil pořadí 1000 podniků ve 48 zemích. Seznam připravuje francouzské ministerstvo zahraničí a je jeho reakcí na britský žebříček 50 nejlepších restaurací světa. Violier převzal restauraci s manželkou Brigitte v roce 2012 poté, co odešel na odpočinek jeho mentor Philippe Rochat – další z velikanů francouzské kuchyně. Rochat, jinak vášnivý cyklista, zemřel loni poté, co zkolaboval při jízdě na kole.

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

NEJŠIRŠÍ SORTIMENT OBILOVIN, LUŠTĚNIN,
RÝŽÍ A TĚSTOVIN PRO **GASTRO
& RETAIL**



VYNIKAJÍCÍ KVALITA
OBLÍBENÝ DESIGN
NOVINKY A TRENDY
MARKETINGOVÁ PODPORA

WWW.POTRAVINYARAX.CZ

inzerce



Žádná tuctová záležitost



Více než tisícovka hostů přijala pozvání na další setkání se společností **FANY Gastroservis**. Tým pod vedením **Daniela Víry, generálního ředitele FANY Gastroservis**, obsadil celý prostor pražského Žofína, neboť připravil jak padesátku prezentačních stánků, tak velké pódium, na kterém špičkoví domácí i zahraniční kulináři předváděli své gastronomické kreace.

Letošní ročník opět přinesl několik výrazných novinek. Do portfolia nabízených produktů a služeb totiž přibyl i segment označovaný jako non food, který částečně zaujal místo v dolním, Malém sále. Návštěvníci se tak mohli seznámit s širokou nabídkou hygienických a úklidových výrobků, stejně jako s profesním oblečením, vybavením gastronomických provozoven nebo pokladními systémy.

Značný prostor ve velkém sále organizátoři věnovali vínu, a to jak našemu (například Vinselekt Michlovský, Arte Vini nebo vinařství Veverka či Vrátil), tak i zahraničnímu (Kellerei Kaltern/Caldaro, Cabert, Castello di Poppiano, Baglio di Pianetto nebo Borgo Molino).

Kromě vína mohli zákazníci společnosti FANY Gastroservis také ochutnat řadu dalších nápojů. Novinkou byla na-

příklad značka Tátův sad, která nabízel dva druhy svého originálního cideru – suchou, která je výrazně, ale ne příliš do kysela. A od února 2016 existuje i verze polosuchá, která je o trochu sladší a trochu méně do kysela, ale v porovnání s ostatními českými cidery ji stále nelze považovat za sladký cider. Tátův cider má svůj charakter. Je to spíše cider pro chlapy, ale dámám, které rádi rády plný a suchý dojem, určitě udělá rovněž radost. Má svíravý až třeba lehce nakouřený výraz. Hodí se třeba k uzenému, houbovým pokrmům. Chuť je lehce hořká, lehce kyselá, suchá, což je dáno výběrem odrůd jablek a dlouhým, devítiměsíčním zráním. Segment nealkoholických nápojů obohatily třeba ještě čaje Birchall.





Představení značky Delta café

Českou premiéru si na Žofíně prožila **portugalská káva Delta café**, jejímž **výhradním distributorem je** právě společnost **FANY Gastroservis**. Podle prvních ohlasů by měla být v tomto velmi konkurenčním prostředí „štikou v kafařském rybníce“.

Velkému zájmu se těšili rovněž producenti masných výrobků. José Marcial Gómez Benítez, který v roce 2003 založil společnost **Agricola Coloryn** osobně nejen na stánku vysvětloval **kvality španělského vepřového**, ale ve spolupráci s šéfkuchařem Miroslavem Kalinou na pódiu Velkého sálu odprezentoval pokrmy, které známý pražský gastronom připravil. Desítky porcí hamburgerů z namletého masa iberijského vepře v ideálním poměru masa a tuku 70:30 si okamžitě rozebrali přítomní hosté. Stejný zájem vzbudily i další degustační porce připravené z Ibérico Abanico, což je seříznutá masová část ze žeber, která vyniká výrazným tukovým mramorováním. Maso je určené pro rychlou tepelnou úpravu a díky svému výraznému mramorování je velmi chutné a šťavnaté.

Kachní segmenty od společnosti **Jankri** z obce jihovýchodně od Prahy vzbudily stejný zájem jako široká paleta masných výrobků firmy **Maso Jičín**.

Delta café měla v České republice premiéru.

Mottem streetfood

Protože mottem celého letošního žofínského setkání byl streetfood, řada společností nabízela občerstvení v tomto moderním trendu. Jmenujme třeba specialistu na koření **GurmEko**, nebo společnosti **Ardo** a **Unilever**.

Unikátním českým výrobkem, který se poprvé objevil na FANY workshopu, byla **Hraška**, v níž se snoubí lahodná chuť a skvělé výživové vlastnosti. Hraška totiž neobsahuje lepek, cholesterol, glutaman sodný, konzervanty ani barviva. Zároveň má snížený obsah sodíku, který je nahrazen draslíkem (40 % draslíku a 60 % sodíku), a má nízký glykemický index včetně dobré antioxidační aktivity. Pro svůj vysoký obsah vlákniny, železa, zinku a hořčíku je vhodná jako prevence proti civilizačním chorobám, včetně zvýšené hladiny kyseliny močové v krvi.

Hraška je nejen obalovací směs na přípravu těstíčka, ve kterém lze rychle a zdravě obalit řízky, zeleninu či houby, ale také zahustit polévky, omáčky, šťávy, guláše a další pokrmy. V těstech a karbanátcích Hraška dobře pojí a proto umožňuje vynechání vajec.

K ochutnání byla samozřejmě i další řada špičkových produktů – od sýrů až po sladké dezerty.

Po celou dobu konání workshopu bylo v obležení pódium Velkého sálu Paláce Žofín. A to nejen protože k němu zvala populární a vtipná dvojice **Těžkej Pokondr**, alias **Miloš Pokorný** a **Roman Ondráček**. Na vyvýšeném prostoru totiž svoje kulinářské umění předváděla celá plejáda špičkových kulinářů. Určitě to byla i trojice z FANY týmu. **Karel Kaše** připravil degustační porce Telecího tataráčku plněného ricottou s lanýžovými perlami a Hřebínky z mléčných selátek s celerovým pyré a zelným chřestem. Šéfkuchaře Grosse Marina Ristorante na pódiu vystřídal **Jan Horký**, kapitán Národního týmu AKC ČR, který takřka nestačil vydávat porce Pečeného filátka ze pstruha s chřestovou zmrzlinou, holandskou omáčkou a pstruhovým kaviárem a Pečená prsa z kukuřičného kuřátka, ragu z kuřecích stehýnek, batátové purée s lučinou a grilovanou jarní cibulkou.



Paolo Parisi:

„Ano, moje vajíčka jsou perfektní. Ale pokud jejich chuť doplníte několika málo pečlivě vybranými ingrediencemi, můžou být ještě dokonalejší.“

Všichni přítomní byli zvědaví na kreativního gastronomického umělce s neskutečným životním příběhem. A **Paolo Parisi** je nezklamal. Předvedl delikátní předkrm, jehož základem byla jeho pověstná slepičí vejce. Ta pocházejí od slepic odrůdy Leghorn, která sice patří k těm nejrozšířenějším, ale Paolo je nechává žít divokým způsobem ve volném výběhu bez jakýchkoliv omezení. Slepice se živí tím, co si samy najdou, a nadto je dokrmuje krmivem obohaceným o kozí mléko. I proto jejich vajíčka mají sněhobílé skořápky, bohatý bílek a krémový žloutek, která jsou žádaná po celé Itálii a nedílnou součástí menu v mnoha michelinských restauracích. Druhý pokrm byl opět velmi rustikální a italský kulinářský mág do něho použil hlavně tence nakrájené plátky prorostlého vepřového.

>>

MASTER GOURMET
for cooking and confectionary use

Italská varianta k živočišné smetaně na vaření, 25% rostlinného tuku s vynikající chutí díky použití podmaslí 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

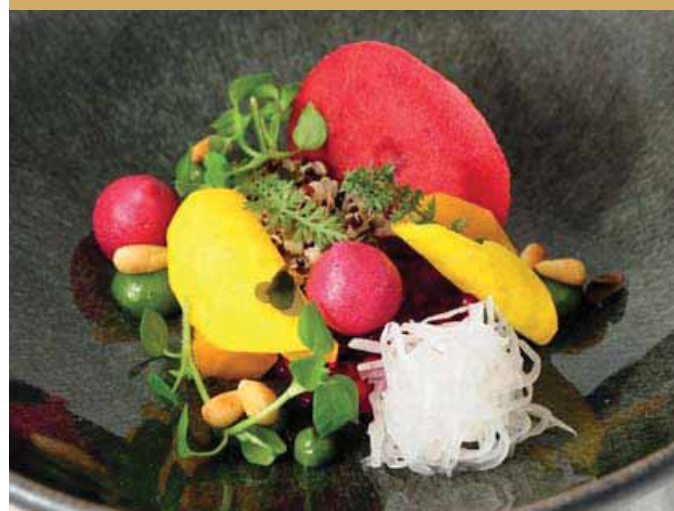
Master Martini

inzerce

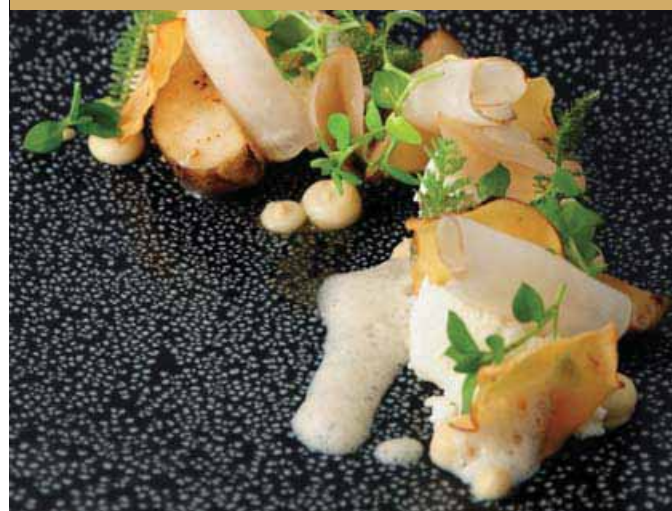
Čtyřchodové vegetariánské menu

Roman Paulus a Pavel Býček
Radisson Blu Alcron Hotel Prague, restaurant Alcron

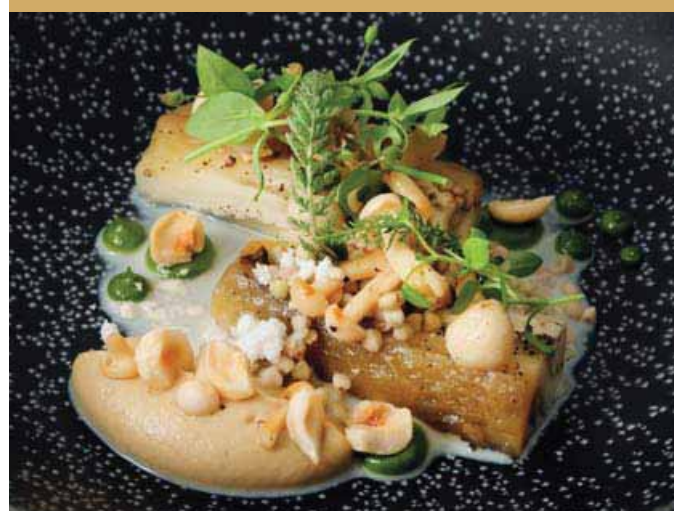
Červená řepa s tapiokou,
ředkví a quinoa



Pečený lilek s houbama,
oříšky a omáčka z Tonka fazolí



Topinambury s ricotou
a šalotkou



Marinovaná hruška
se sladem a nugátem



Čtyřchodové vegetariánské menu doslova mizelo pod rukama **Romana Pauluse** a **Pavla Býčka** z restaurantu Alcron, který i pro rok 2016 obhájil hvězdu Michelin.

Sladkou tečku za všechny vystupující pak udělal **čtyřnásobný držitel titulu Cukrář roku Lukáš Skála**. Ti, kterým zbylo ještě místo, tak mohli ochutnat Tvarohový koláč s rebarborou a skořicovou zmrzlinou a Kořeněný krém s mandarinkovým šerbetem.

FANY workshop se stal již nedílnou součástí pražské jarní gastronomické sezóny a postupem času i její nejzřetelnější akcí. Kulináři z celého hlavního města se na ní nejen dozvídají mnoho nového ze svého oboru, ale především se neformálně setkávají. Ve svém nabitém pracovním tempu totiž málokdy najdou čas se svými kolegy z branže potkat na jednom místě v jeden čas.

Michal Moučka

MATTONI 
PŘÍRODA V TOBĚ



Z hlubin panenské přírody v okolí Karlových Varů se rodí jedinečná minerální voda. S vyváženým obsahem minerálů a nezaměnitelnou chutí, kterou oceňovala již rakouská císařovna Alžběta, anglický král Eduard VII. a také Richard Strauss, Antonín Dvořák nebo Franz Kafka.

Mattoni. Na stolech ve všech vyříbených podnicích.

Kde je Mattoni, tam je život. Už 140 let.



Vybraná voda světových barmanů.

PĚNOVÉ PUSINKY

Ingredience:

- 6 bílků
- 350 g krystalového cukru
- 200 g najemno namletých ořechů
- 2 lžíce hrubé mouky
- 1x Tatra Salko nebo Tatra Salko karamel
- 250 g Tatra másla 82%
- čokoládová poleva na zdobení



Postup:

Bílky s cukrem ušleháme do tuha ve vodní lázni, přidáme ořechy a vmícháme mouku. Zdobícím sáčkem děláme na vymaštěný a vysypaný plech (nebo pečící papír) malé pusinky o průměru cca 3 cm. Na nižší teplotu upečeme dorůžova. Zkaramelizované a vychlazené Salko nebo Salko karamel vyšleháme se změkklým máslem. Vychlazené pusinky spojíme karamelovým krémem a dozdobíme čokoládovou polevou.

BÁBOVKA SE SALKEM

Ingredience:

- 6 vajec
- 1x Hera nebo Tatra máslo 82% 250 g
- 1x Tatra Salko
- 1 dcl Tatra mléka
- 300 g polohrubé mouky
- 150 g nasekaných mandlí
- 1 a ½ prášku do pečiva



Postup:

Žloutky s Herou nebo máslem vyšleháme do pěny a postupně přidáváme Salko, mléko, mouku, prášek do pečiva a mandle. Z bílků vyšleháme sníh a přidáme do směsi. Pečeme ve formě asi 40 až 45 minut.

SALKO LIKÉR

Ingredience:

- 2x Tatra Salko
- 4 vejce
- 60 ml čokoládové polevy na zmrzlinu
- 2 lžíčky práškové kávy
- 250 ml brandy



Postup:

Rozmíchujeme Salko, vejce, čokoládovou polevu a kávu. Poté přidáme brandy, přecedíme přes jemný cedník a nalijeme do lahví. Likér bude lepší, pokud ho necháme uležet v ledničce.

KOŠÍČKY S KARAMELOVOU NÁPLNÍ

Ingredience:

- 300 g hladké mouky
- 80 g cukru
- 200 g Hery
- 2 žloutky
- 1x Tatra Salko nebo Tatra Salko karamel
- 250 g Tatra másla 82%
- 2 lžíce rumu
- trocha nastrouhaných piškotů
- kakao na zdobení



Postup:

Z hladké mouky, cukru, Hery a žloutků vypracujeme těsto, necháme den uležet, poté vyválíme a vykrájíme kolečka velikosti formiček na košíčky. Těsto zapracujeme do formiček a pečeme na 180 °C po dobu 8-10 minut. Našleháme máslo a přidáváme vychlazené zkaramelizované Salko nebo Salko karamel. Vše ve stejné teplotě, aby se krém nesrazil. Nakonec do krému přidáme rum, a pokud je krém řídký, zašleháme ještě nastrouhané piškoty. Košíčky naplníme krémem po okraj a dáme ztuhnout do lednice.

Košíčky můžeme posypat kakaem nebo postříkat čokoládovou polevou a zdobit mandličkou či oříšky.

KAKAOVÉ TRUBIČKY S KRÉMEM

Ingredience:

- 350 g hladké mouky
- 150 g moučkového cukru
- 180 g Hery
- 1 vejce
- 70 g mletých ořechů
- 1 lžíce kakaa
- 1x Tatra Salko nebo Tatra Salko karamel
- 250 g Tatra másla 82%
- čokoláda na vaření



Postup:

Prosijeme mouku na vál, přidáme cukr, Heru, vejce, ořechy a kakao a vypracujeme těsto. Vyválíme plát, ze kterého vykrájíme kolečka o průměru 4 cm a natočíme je na trubičky. Dáme na plech a pečeme v předehřáté troubě asi 10 minut. Vychladlé trubičky namočíme do čokolády a opět necháme vychladnout. Následně plníme krémem.

Krém: máslo pokojové teploty našleháme s dopředu zkaramelizovaným a vychlazeným Salkem nebo Salkem karamel.



inzerce

Mostecká dominance



Tajné koše cukrářského oboru Gastro Junior 2016

- Crème Brulée
- Čokoládový fondant
– čokoláda Ecuador Callebaut
- Cheesecake
z sýra philadelphia
- Žemlovka z bílého pečiva
- Rýžový nákyp
z kulatozrné rýže
- Čokoládový brownies
– čokoláda Madagascar Callebaut
- Moučník z bramborového těsta
- Moučník z litého těsta
- Ovocný páj
- Suflé

Hned dvě ze tří soutěžních kategorií v nejprestižnějším kulinářském klání mladých odborníků v gastronomickém segmentu – **Gastro Junior** – **opanovala Soukromá hotelová škola Bukaschool z Mostu**. Svěřenci Ing. Romana Sejvala, učitele odborných předmětů, totiž obsadili první místo jak v cukrářské, tak v kuchařské kategorii a potvrdili tudíž dlouhodobou vysokou úroveň tohoto severočeského vzdělávacího ústavu.

V loňském, **21. ročníku soutěže Gastro Junior** organizátoři zařadili do kuchařského oboru poprvé takzvaný „**black box**“, neboli **tajný koš** obsahující neznámé suroviny, které všichni museli zpracovat do svého soutěžního pokrmu. Je potřeba napsat, že nešlo o žádné doplňky, ale každý z deseti připravených utajených košů obsahoval **maso**, co by hlavní surovinu, a k ní několik zásadních potravin.

Protože se tato novinka osvědčila, zařadila ji **Asociace kuchařů a cukrářů České republiky**, coby pořadatel soutěží, i do cukrářského oboru, byť v lehce modifikované podobě. Odlišnost spočívala v tom, že soutěžící v cukrářském oboru dopředu věděli, jakých deset výrobků si mohou vylosovat. Samozřejmě ale nevěděli, jaké konkrétní suroviny bude black box obsahovat!



Cukrářská komise (zleva Alena Kirpalová, František Buchal, Pavla Permedlová, Václav Krejčík a Pavlína Berziová) pozorně sledovala práci všech soutěžících.

Kromě povinnosti zpracovat do soutěžního pokrmu všechny suroviny z vylosovaného tajného koše v **libovolném množství**, měli soutěžící v obou oborech k dispozici dlouho řadu **doprovodných surovin** nejen v suchém koloniálu, ale také v podobě mléčných výrobků, těst (například chlazené listové a filo těsto), alkoholu (vína, portské), základních fondů a suchého koření, ovoce, zeleniny a bylinek.

Prakticky to vypadalo tak, že **jedenáct kuchařek a dvaadvacet kuchařů** předstoupilo před technického komisaře, který odkryl vylosovaný a zapečetěný black box. Soutěžící se seznámil s vylosovanými položkami a začal běžet **třicetiminutový interval**, během něhož si připravil základní technologický postup přípravy, mise en place a název pokrmu. V této době se mohl soutěžící poradit o postupu a názvu pokrmu s další osobou, která reprezentovala stejnou školu jako soutěžící.

Po jedné loňské nemilé zkušenosti organizátoři **zakázali** v době přípravy na soutěžní úkol **použití mobilního telefonu, on-line připojení** či jiného **komunikačního vybavení**. Zároveň nebylo přípustné, aby v přípravě jakkoliv pomáhala další, třetí osoba.

Po půlhodinové přípravě se osamocení soutěžící přesunul do společností Intergast dobře vybaveného kuchařského studia, kde před zraky pětičlenné poroty složené výhradně z **akreditovaných komisařek a komisařů** a desítek,



Kuchař Jan Vybíral se nejlépe popasoval s vylosovanými surovinami a za 45 minut vytvořil vítězný pokrm.

>>

SVĚT JE TVOJE HŘIŠTĚ

CHYTEJ CENY S PEPSI A LAY'S

LAY'S. OFICIÁLNÍ PARTNER
ČESKÉ FOTBALOVÉ REPREZENTACE

SBÍREJ KÓDY, BAV SE A VYHRAJ!

Lay's
Solené

pepsi

více na
www.fotbalhorecka.cz

Soutěžit můžeš s produkty:

inzerce



David Šimic posadil steak z lososového pstruha na glazovanou kořenovou zeleninu a doplnil kedlubnovým salátem.

a někdy i stovek diváků za **45 minut** zhotovil hlavní pokrm. Výsledkem práce soutěžícího byl výdej čtyř porcí **hlavního jídla** ve stejné velikosti a připraveného z tajných i doprovodných surovin. Soutěžící tým prokázali svoji profesní zdatnost v oboru: schopnost sestavit recept a zvládnout základní kulinářské techniky.

Až na jedinou výjimku šedesátka soutěžících v kuchařském i cukrářském zvládla své vystoupení v časovém limitu. Pouze Nikola Bukowczanová v průběhu vaření ze zdravotních důvodů odstoupila.

Rozpravy se soutěžícími

Cukrářská a kuchařská komise v průběhu tří dnů rozhodně neměly lehkou pozici. Značná rozmanitost utajených košů na všechny členy obou komisí kladla vysoké nároky. Diskuze u některých soutěžních pokrmů byly občas rušné, ale výstupy v podobě rozpravy se soutěžícími byly konkrétní a shrnovaly postoje poroty.

Že soutěžící předvedli v **22. ročníku Gastro Junior** kvalitní výkony, svědčí i fakt, že **deset** kuchařů, **pět** cukrářek a **dva** cukráři se umístili ve **zlatém pásmu**, neboť z třísetbodového maxima obdrželi od komisařů alespoň **230 bodů**! Přesto jen jeden mohl být vítězem v každém oboru.



Akreditovaným komisařům Martinu Slezákovi a Lukáši Uhroví neunikla během soutěže jediná drobnost.

Kachní prsa sous vide, pečená foie gras, pomerančové ragú v portském víně, pastinákové pyré a taštička plněná pěnou z kozího sýra s mandlemi

Petr Rataj

Hotelová škola, Plzeň, U Borského parku 3



- Kachní prsa s kůží dočistíme, omyjeme a kůži nakrájíme ostrým nožem až k masu na jemnou mřížku. Kůže tak bude po opečení křupavá a vypeče se z ní tuk. Maso po obou stranách osolíme, opepříme a přidáme snítky tymiánu. Okořeněná prsíčka srovnáme do vakuovacího sáčku a zavakuujeme. Vložíme do sous vide lázně ohřáté na 60°C na 30 minut. Po uplynutí času prsíčka z lázně vyjmeme a opečeme kůži dolů do křupava. Krátce opečeme i z druhé strany. Opečená prsa necháme ještě zhruba 10 minut odpočívat v holdomatu. Těsně před výdejem je nakrájíme na šikmé řezy. Maso je křehké, narůžovělé a při krájení z něj nevyteče šťáva.

- Krátce před podáváním nakrájíme na plátky dobře vychlazená foie gras, osolíme a opepříme, a stejně jako prsa zprudka opečeme na pánvi, nejlépe s teflonovým dnem. Při obracení je nutné dávat pozor, aby se plátek jater nerozdrolil. Ihned servírujeme.

- Pastinák nakrájíme na stejnoměrné kostky, lehce osolíme, mírně pokapeme olivovým olejem a pečeme na plechu vyloženém pečícím papírem do měkka. Po upečení rozmixujeme se smetanou na jemnou kaši. Dochutíme solí a citrónovou šťávou. Pro hladkost směs propasírujeme přes síto. Při servisu zdobíme plátky blanširovaného řapíkatého celeru.

- V kastrůlku se silným dnem rozejdeme krystalový cukr na karamel, přilijeme přiměřené množství portského vína, silný drůbeží fond a hrudky karamelu rozvaříme. Základ omáčky redukuje tak, aby měla konzistenci sirupu. Do této omáčky vložíme vykrájené pomerančové segmenty a prohřejeme.

- Ze semolinové mouky, vajec a malého množství oleje uděláme obvyklým způsobem hladké, pružné těsto. Zabalíme ho do fólie a necháme odpočinout. Potom rozválíme na tenký plát, vykrojíme kolečka, která plníme směsí z kozího sýra smíchaného s drcenými mandlemi a několika kousky nakrájených pomerančů. Okraje těsta potřeme rozšlehaným vejcem, přiklopíme druhý plátek a pevně spojíme. Raviolky vaříme v osolené vodě. Před servisem je prohřejeme v máslové emulzi.

- Máslovou emulzi připravíme z ohřátého drůbežního vývaru, do kterého postupně zašleháme kostky tuhého másla.

Cukrářská komise vedená její předsedkyní **Pavlinou Berziovou**, viceprezidentkou Asociace kuchařů a cukrářů České republiky pro obor cukrář, nakonec vyhlásila tři medailová místa. Dvě dívky ve finále přeskočily **Tomáš Horký** ze Soukromé hotelové školy **Bukaschool Most**, protože za svůj dezert **Rýžový nákyp, mango, čokoládové mousse** získal nejvíc bodů.

Finalisté kuchařského oboru Gastro Junior měli ještě jednu motivaci navíc. Vítěz totiž postoupil přímo do **kontinentálního finále** světové soutěže **Hans Bueschgens Young Chefs Challenge**. S náskokem účtyhodných deseti bodů letošní ročník Gastro Junior vyhrál **Jan Vybíral**, opět z mostecké **Bukaschool**. Ve svém hlavním pokrmu nazvaném **Vepřová panenka, pyré z červené řepy, kapusta a paprika a mandlová omáčka** nejlépe zpracoval vylosované tajné suroviny: červenou papriku, kapustu, slaninu v celku a panenskou svičkovou.

Zatímco první místo bylo jasné, o druhém **rozhodl** pouhý **bod**. Ten jediný navíc nakonec určil, že druhým v pořadí byl **Petr Rataj z plzeňské Hotelové školy U Borského parku**. Vylosované suroviny z tajného koše (kachní játra, foie gras, kozí sýr, pomeranč) zapracoval do soutěžního pokrmu



Do síně slávy byl oprávněně uveden Ing. Jindřich Žydek, který se, mimo jiné, zasloužil i o vznik soutěže Gastro Junior. Na fotografii stojí mezi předsedkyní brněnské pobočky Eliškou Dernerovou a prezidentem Asociace kuchařů a cukrářů České republiky a kontinentálním ředitelem Světové asociace kuchařů WACS Miroslavem Kubecem.

>>

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



Barboře Skůrové se příliš její crème brûlée (nahoře) nepovedlo. I proto ji v hodnocení o 12 míst přeskočila Žaneta Křížová se svým čokoládovým suflé s vanilkovou zmrzlinou a malinou a s mangovou omáčkou.

s názvem **Kachní prsa sous vide, pečená foie gras, pomerančové ragú v portském víně, pastinákové pyré a taštička plněná pěnou z kozího sýra s mandlemi.**

U tohoto pokrmu si dovolím jednu osobnější poznámku. U výstavního stolu, na kterém se shromažďovaly všechny soutěžní pokrmy, si je diváci pozorně prohlíželi a občas utrousili nějakou poznámku. Většina byla kladných, některé se snažily poukázat na evidentní nedostatky. Ratajův soutěžní pokrm ale nikdo nehodnotil. Možná i proto, že vypadal docela obyčejně. Oproti divákům jsem měl ale možnost všechna soutěžní jídla ochutnat a s klidným svědomím mohu napsat, že u mne Ratajův pokrm vyhrál. I proto ho uvádím k vyzkoušení, stejně jako vítězný dezert. Obě receptury jsou bez gramáže, protože správný odhad spotřebovaných surovin byl součástí hodnocení.

Zařazení tajného koše byl krok správným směrem, který nahradil „cvičené opičky“ samostatnými mladými odborníky a tudíž více ukázal individuální schopnosti každého soutěžícího.

Michal Moučka

Rýžový nákyp, mango, čokoládové mousse

Tomáš Horký
Soukromá hotelová škola Bukaschool, Most



- Kulatozrnou rýži uvaříme ve vodě s vínem a ke konci přidáme máslo a mléko. Necháme odpočinout, přidáme vyšlehané žloutky s cukrem, část na kostičky nakrájeného manga a ke konci vyšlehané bílky. Lehce zamícháme a vlijeme do máslem vymazaných formiček. Pečeme 8 minut na 180° C
- Mléčnou čokoládu si rozpustíme (50° C), přidáme vyšlehané žloutky s cukrem a želatinu. Lehce zamícháme a přidáme vyšlehanou šlehačku. Vlijeme do formiček a necháme ztuhnout v lednici.
- Druhou část na kostičky nakrájeného manga lehce orestujeme na javorovém sirupu, přidáme pomerančovou šťávu a zahustíme solamylem.
- Kysanou smetanu s hustým jogurtem smícháme, přidáme nakrájenou mátu a trochu osladíme moučkovým cukrem
- Piniové oříšky rozmixujeme spolu s máslovými sušenkami.
- Dezert zdobíme čerstvou malinou, jahodou a mátou.

Gastro Junior 2016

Kuchařský obor

- | | |
|--|-----------------|
| 1. Jan Vybíral , Soukromá hotelová škola Bukaschool, Most | 289 bodů |
| 2. Petr Rataj , Hotelová škola, Plzeň | 279 bodů |
| 3. Tomáš Stoupa , SPV hotelu InterContinental | 278 bodů |

Cukrářský obor

- | | |
|--|-----------------|
| 1. Tomáš Horký , Soukromá hotelová škola Bukaschool, Most | 272 bodů |
| 2. Denisa Tomanová , SPV hotelu InterContinental | 268 bodů |
| 3. Lenka Štěpánová , SOŠ a SOU Polička | 266 bodů |

Obor servírka/číšník

- | | |
|---|-----------------|
| 1. Pavla Střílková , SŠ Brno, Charbulova | 295 bodů |
| 2. Denis Svatoš , ISŠ Moravská Třebová | 278 bodů |
| 3. Marie Mašatová , Albrechtova střední škola, Český Těšín | 268 bodů |

Elle & Vire
PROFESSIONNEL



Výjimečné výrobky
do vaší profesionální kuchyně



MÁSLO GOURMET, NESLANÉ 82 %

- Ideální k běžnému použití ve studené i teplé kuchyni.



MINI-MÁSLO - PORCE GOURMET, NESLANÉ 82 %

- Ideální do snídaní a k pokojovému servisu.



EXCELLENCE SMETANA NA ŠLEHÁNÍ 35,1 %

- Jedinečná Elle & Vire receptura a optimální složení pro snadné našlehání.
- Skvěle drží tvar: nepadá, nerozpouští se a je odolná vůči změnám teploty.



OCHUCENÁ ŠLEHAČKA VE SPREJI 27 %

- Obsahuje pouhých 8 % cukru, zachovává si přírodní, mléčnou chuť.
- Umožní přípravu až 50 porcí.



BOURBON VANILLA CRÈME BRÛLÉE

- Ideální základ pro koláče, dezerty, Verrines, atd.
- Přírodní vanilková chuť.



TIRAMISU

- Ideální pro přípravu ovocného tiramisu, mascarpone s pěnou, Verrines nebo jako základ dezertů.
- Jednoduchý recept obsahující 60 % mascarpone.

Kontakt

SVĚT SÝRŮ A SPECIALIT FOOD SERVICE
Savencia Fromage & Dairy Czech Republic, a.s.,
Velkomoravská 2714/28, 695 01 Hodonín, Česká republika

tel.: 800 154 725
e-mail: info@svet-syru.cz
www.svet-syru.cz

Chřest, avokádo, etc.

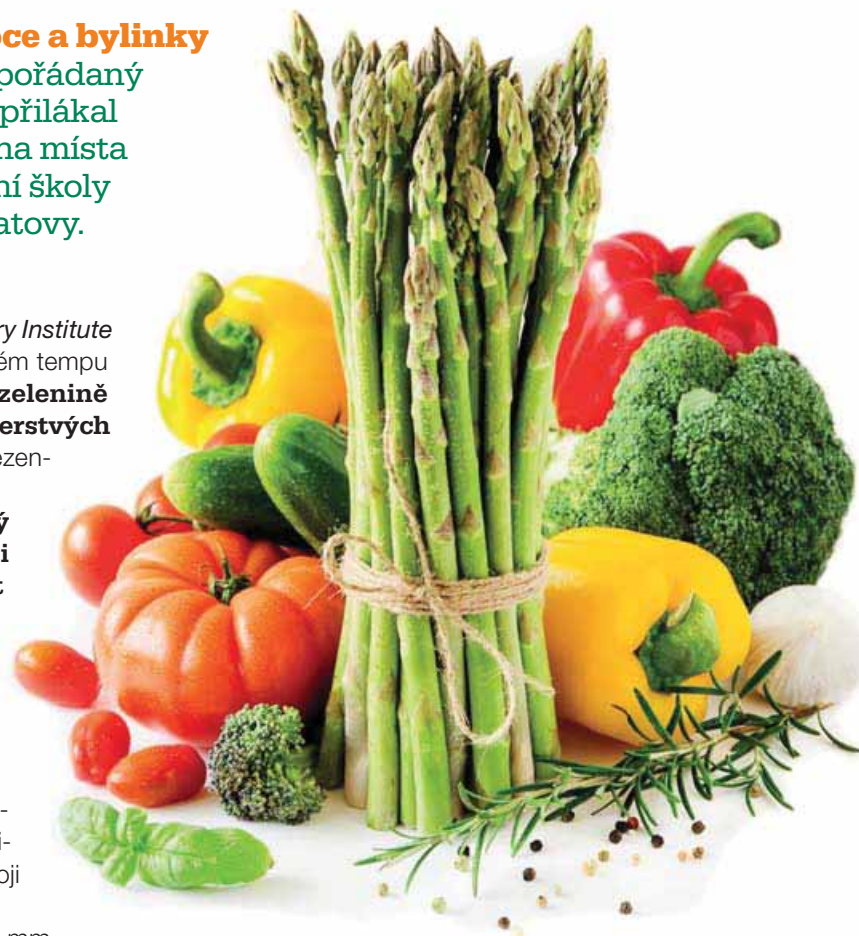
Název semináře **Zelenina, ovoce a bylinky pro moderní gastronomii** uspořádaný šumavskou pobočkou AKC ČR přilákal tolik zájemců, že zaplnili všechna místa v gastronomické učebně Střední školy zemědělské a potravinářské Klatovy.

Dvojice lektorů **Stanislav Zukal** (Culinary Institute Julienne) a **Mirek Charvát** (Ardo) v rychlém tempu seznámila přítomné s aktuálními **trendy v zelenině a ovoci**, porovnal **výhody a nevýhody čerstvých a mražených surovin** a především odprezentoval **zajímavá jídla**.

Velkou pozornost vzbudil **Vegetariánský burger se zeleninovými hranolkami a bylinkovým dypem** a dezert **Fruit Brunoise s ricottou**. Standa Zukal se barevně vyřádl na **Chřestovém salátě s čočkou a uzeným lososem**, který doplnil modře zářivými kuličkami. **Zaujal i Avokádové guacamole a Rajčata sušená v peci s mozzarellou bambini**.

Profesionální kuchařky a kuchaři a pedagogové se svými svěřenci si z intenzivního semináře určitě odnesli důležité poznatky pro svoji další gastronomickou praxi.

– mm –

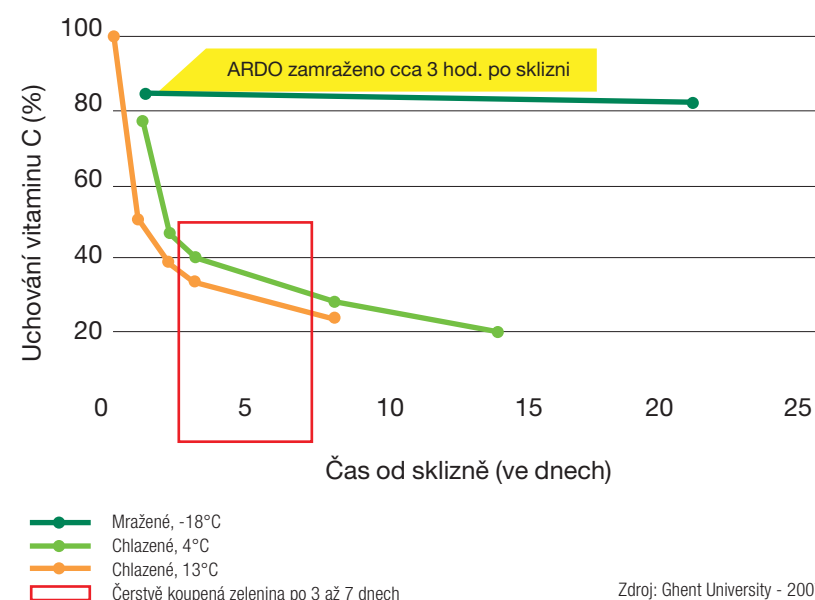


↙ znovu uzavíratelný ZIP-sáček

RYCHLÝ RECEPT:

- Směs necháme lehce povolit
- *Doporučujeme: do směsi přimíchat nadrobno nakrájené jedno střední rajče*
- Směs navršte na z obou stran opečenou bagetu
- Posypejte ARDO jarní cibulkou a zakápněte olivovým olejem
- 250 g balení je na cca 20 porcí

Ztráta vitamínu C ve fazolkách



Standa Zukal zaujal nejen svými znalostmi a zkušenostmi, ale také až hereckým projevem.



www.ardo.com
www.ardomochov.cz/Food service
 Navštivte ARDO TV na **YouTube**

Ostřílení **mazáci**, zdatní **nováčci** VI.

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.

Vína **bílá**

Rulandské šedé *RŠ*
(Pinot gris)

Odrůda vznikla pravděpodobně v Burgundsku, odkud se rozšířila po celé Francii a zvláště do oblasti Champagne. Do Maďarska se dostala již ve 14. století, stejně tak do Čech spolu s Rulandským modrým. V Německu ji rozšiřoval obchodník Johann Seger Ruland ze Speyeru, který v roce 1711 našel několik keřů ve zpustlé zahradě ve Falci. Odrůda v Německu, stejně jako u nás, nese po něm jeho jméno. V Německu se pěstuje na 4,9 procentech plochy vinic.

Dnes se pěstuje po celé Evropě, a také v Austrálii (2 500 ha) a na Novém Zélandě (1 400 ha), ale vždy jen v omezeném rozsahu. V Alsasku se pěstuje na více než 7 procentech plochy vinohradů (dříve jako Tokayer). Ve světě se nachází asi na 15 tisících hektarů.

U nás se před sto lety pěstovala pouze ve smíšených výsadkách, před osmdesáti lety byla tato odrůda rozšířena na 0,5 procenta ploch vinic, počátkem devadesátých let minulého století již na 1,5 procenta a v současnosti se pěstuje na 5 procentech rozlohy vinic a její podíl se stále zvětšuje. Porosty této odrůdy s průměrným věkem 12 let patří k nejmladším u nás. **V současnosti se Rulandské šedé nadprůměrně podílí na porostech vinic ve vinařské oblasti Čechy. Do Státní odrůdové knihy byla tato odrůda zapsána v roce 1941.**

Odrůdové znaky: List je malý až středně velký, tvar čepele okrouhlý, pětilaločnatý s velmi mělkými až mělkými horními bočními výkroji. Vrchní strana čepele listu je středně puchýřovitá. Hrozen je malý, hustý s velmi krátkou stopkou. Barva bobule je šedočervená, dužnina je bez zbarvení. Doba rašení oček je středně raná. Růst je středně bujný s polovzpřímenými letorosty. **Sklizňová zralost začíná v polovině října. Proti napadení houbovými chorobami je odrůda méně odolná.** Jemná slupka bobulí bývá často napadána plísní šedou. Proti poškození zimními mrazy je odolná, mohou ji poškozovat jarní mrazy.

Doporučuje se k pěstování v obou vinařských oblastech ČR.

Názor sommeliéra

Rulandské šedé patří k nejlepším bílým odrůdám u nás pěstovaných. Barva je zlatožlutá, vůně středně výrazná s jemným aroma citrusových plodů, v tomto konkrétním víně je možné rozeznat i vůni letní hrabanky. Chuť je plná, je v ní obsažena celá škála ovocných tónů, ale i kakaa a medu. Hodí se k těžším kořeněným jídlům a také k plísňovým sýrům camembert.

Vinařství Trpělka&Oulehla Nové Bránice

Vinařství Trpělka&Oulehla vzniklo v roce 1991 v Nových Bránicích, což je obec sousedící se známým vinařským městem Dolní Kounice nedaleko Brna. Jaký je vztah mezi oběma majiteli, nám prozradil Ing. Luboš Oulehla (46): „Václav Trpělka (74) je můj tchán. Seznámila nás tedy moje manželka – jeho dcera.“

Ve zmíněném roce 1991 se totiž Ing. Oulehla vracel z vojny a jeho (tehdy) budoucí tchán mu položil zásadní dotaz: „Půjdeš se mnou do společného podnikání ve vinohradnictví?“ Ing. Oulehla jako čerstvý absolvent provozně-ekonomické fakulty Mendelovy univerzity v Brně měl k vinohradnictví blízko. Pochází z Nových Bránic a jeho rodina zde jako záhumenek měla 10 arů vinice, na které spolu s otcem pracoval již před školou. „Dokonce jsem v prvním ročníku vysázel vlastní vinici, takže na konci studia jsem měl „svoje víno“ vzpomíná s úsměvem v rozhovoru s Fany Info REVUE. A tak na klíčovou otázku bylo snadné odpovědět: „Ano, jdu do toho!“

Na začátku si společně pronajali osm hektarů vinic, na kterých začali pěstovat vinnou révu. **Půdní a klimatické podmínky, zvláště zdejší štěrkopísky, dávají nenapodobitelnou identitu vyhlášené „Kounické“ Frankovce. Vinná réva se v Dolních Kounicích pěstuje již od 12. století.**

Vinařství Trpělka&Oulehla v současné době hospodaří na 30 hektarech vinic, z nichž většinu vlastní. Všechny vinice se nacházejí v Nových Bránicích (Staré hory) a v Dolních Kounicích (zde vinařské tratě Karlov, Šibeniční hora a Na nivách). Zhruba 60 procent tvoří modré odrůdy, z nichž samozřejmě největší roli hraje Frankovka, dále pak Rulandské modré, Merlot a Modrý Portugal. 40 procent jsou odrůdy bílé, z nichž největší část představuje Rulandské šedé, Chardonnay, Sauvignon a Pálava. Celkem je to 13 odrůd.

Ročně Vinařství Trpělka&Oulehla dodá na trh 120 tisíc litrů vína. Většina jde na trh v lahvích, část výroby pak jako sudová vína. Odbyt probíhá pomocí sommeliérů do restaurací a vináren po celé republice, významný je i prodej ze sklepa. **Zdejší vína získala i řadu ocenění, z nichž nejvýznamnější je Grand Prix VINEX v roce 1999 za Frankovku a také ocenění v soutěži Chardonnay du Monde v Bruselu.** Jejich vína jsou téměř každoročně vybírána do Národního salonu vín ve Valticích – kde je možno ochutnat vždy nejlepších 100 vín pro daný rok.

Zajímavostí tohoto vinařství je etiketa, kterou najdete na jejich lahvích. Reginu Coeli (Královnu nebes) navrhl brněnský grafik Pavel Brabec. Nechal se inspirovat znakem Rosa Coeli nad vstupní bránou do starobylého kláštera v Dolních Kounicích. Historie se tak zde snoubí s moderní technologií výroby, řízeným kvašením a následnými dalšími procesy při zrodu vína.

A proč se pustili do pěstování a výroby odrůdy Rulandské šedé? Jak prozradil Ing. Oulehla, burgundské odrůdy, kam Rulandské šedé patří, tu mají svoji tradici. Navíc **Dolnokounicko se nachází ve srážkovém stínu a půdy jsou zde štěrkopísčité. A právě burgundské odrůdy tyto těžší podmínky lépe snáší.** První sazenice Rulandského šedého

vysadili na Šibeniční hoře v roce 1999 – tehdy jen na 0,5 hektaru, dalších 1,85 hektaru přidali na stejném místě o čtyři roky později. Tato odrůda zde vždy vyžívá do kvality pozdní sběr či dokonce výběr z hroznů.



Ing. Oulehla při práci na vinici.



Viniční trať Staré hory.



Rulandské šedé

Savilon *Svl*

Velmi novým přírůstkem je Savilon, pozdní moštová bílá odrůda. Její původ je tuzemský: Vinařská oblast Morava, kříženec (Seyve Villard 1237' x Veltlínské červené rané) x (Merlot x Seibel 13666).

Odrůdu vyšlechtil Doc. Ing. Miloš Michlovský, DrSc., s kolektivem ve VVS Resistant, později Vinselekt Michlovský, a. s. Celkem je této odrůdy vysázeno 5,3 hektaru s průměrným stářím tři roky. Do Státní odrůdové knihy byla tato odrůda zapsána v roce 2010.

Odrůdové znaky: List je středně velký, pětiúhelníkovitě-ho tvaru, profil čepele tvaru V. Hrozen je středně velký, řídký až středně hustý. Bobule je malá, tvar na profilu kruhovitý. Barva slupky je žlutozelená. **Sklizňová zralost začíná ve třetí dekádě října. Při pěstování pod fungicidní ochranou je odrůda odolná proti napadení plísní šedou, odolná proti napadení plísní révy a odolná proti napadení padlím révy.** Odrůda je odolná až středně odolná vůči sprchávání. **Výnos hroznů je středně vysoký, cukernatost moštu vysoká.** Savilon je vhodná odrůda pro ekologické vinohradnictví.



Názor sommeliéra

Víno je to výborné kvality, žlutozelené barvy s nádechem růžových tónů. Vůně květinová s tóny černého rybízu, chuť výrazná, plná a velmi lahodná. **Jedná se o jedno z nejlepších vín, které jsme v našem seriálu ochutnávali.** Musíme si však dát pozor na dvě skutečnosti, které tento Savilon mohou do budoucna ovlivnit. Jednak se jedná o panenské víno, takže sklizně v dalších letech se mohou lišit a hlavně: Loňský rok s nadměrným přílivem slunečních paprsků vínu všeobecně přál. Doufejme jen, že **Savilon** takto výtečně dozraje i v méně příznivých podmínkách.

A. D. 1430
CHÂTEAU VALTICE
Vinné sklepy Valtice, a.s.

ve velkoobchodě **FANY**
a ve specializovaných
vinotékách

www.vsvaltice.cz

GASTRO COLLECTION - CHÂTEAU VALTICE

inzerce

Vinařství Jan Plaček Moravské Bránice

Rodinné vinařství Jan Plaček bylo v obci Moravské Bránice založeno v roce 2001. Ale první vinohradnické krůčky – jak už to na jižní Moravě bývá – sahají až do 80. let minulého století. Tehdy rodiče současněho majitele Ing. Jana Plačka (38) pěstovali vinnou révu na záhumenku a vyráběli víno pro sebe a své přátele. Poté, co Jan Plaček mladší dostudoval Mendelovu zemědělskou a lesnickou univerzitu v Brně, rozhodl se produkci vína věnovat naplno, což nakonec ve zmíněném roce 2001 vyústilo ve vznik moderního rodinného vinařství.

Na začátku nového tisíciletí si Jan Plaček pronajal 15 hektarů vinic, vše v katastru nedaleké vinařské obce Mělčany. „Vino jsme tehdy začali i lahlovat, budovali jsme základy dnešního podnikání,“ vzpomíná na dobu nedávnou Hana Plačková.

Rodinná firma se neustále rozšiřovala. **Dnes má 34 hektarů plodících vinic a další dva hektary nově osázené. Veškeré vinice se nacházejí v okruhu pěti kilometrů od Moravských Bránic. V Moravských Bránicích samotné je to vinařská trať Nová Hora, v nedalekých Mělčanech pak tratě Veselá Hora a Seslice.**

Moravské Bránice leží zhruba 20 kilometrů již od Brna. Ač se to na první pohled nezdá, je součástí Znojemské vinařské podoblasti. **Zhruba polovinu vinné révy Vinařství Jan Plaček tvoří bílé odrůdy. Nejvíce zastoupené jsou Veltlínské zelené, Sauvignon, Müller-Thurgau a Pálava. Z modrých odrůd pěstují samozřejmě Frankovku, dále pak André, Zweigeltrebe a Dornfelder.** Celkem mají 20 odrůd vinné révy. Kromě hroznů, které si sami vypěstují, ještě část úrody nakupují; hrozny jsou však výlučně od vinařů z nedalekého okolí, které dobře znají. Celkem Vinařství Jan Plaček dodává na trh zhruba 100 tisíc litrů vína ročně, jako víno lahlové i sudové. Pro privátní klientelu, pro firmy i prodej ze dvora a také pro e-shop je určeno na 60 tisíc lahví vína ročně.

Filozofií tohoto vinařství je výroba vysoce kvalitních odrůdových vín s ohledem na ekologické pěstování hroznů ve vinici. Vyrábí moderními technologickými postupy. Vína zrají převážně v nerezových tancích,



Majitelé vinařství Ing. Jan a Hana Plačková se svými syny Janem a Ondřejem.

část červených vín v dřevěných (barikových) sudech, což jim během zrání propůjčuje jedinečné aroma a chuť. Každoročně uvádějí na trh mladá „svatomartinská vína“ pod registrovanou známkou. Mezi velmi oblíbená vína zdejší produkce patří rosé a klet. Vinařství Jan Plaček se může pochlubit i specialitami, kterými jsou sekt

kvašený v lahvi, perlivé víno nebo hroznový mošt bez alkoholu.

A proč se pustili do pěstování odrůdy Savilon? „Na odrůdu Savilon přišel manžel tak, že chtěl pěstovat nějakou novou PIWI odrůdu českého původu (pozn. redakce: PIWI – z německého „pilzwiderstandsfähige Rebsorten“, což je zkratka pro označení skupiny odrůd révy vinné odolných proti houbovým chorobám). Po konzultaci s dodavatelem sazenic přišli právě na odrůdu Savilon. **Ta je vhodná do našich šterkopísčitých půd, poloha vinice je výborná, je s jihozápadní expozicí,**“ vysvětlila paní Hana. Savilon osázeli v roce 2013 na ploše jednoho hektaru. Poprvé vinice na trati Seslice rodila 2015 – na trh tak přišlo jeden tisíc lahví panenského vína v kvalitě pozdního sběru.



Degustační sklep v Moravských Bránicích.

Vína červená Cabernet Sauvignon *CS*

Cabernet Sauvignon je pozdní až velmi pozdní moštová modrá odrůda. Její původ najdeme ve Francii, je to pravděpodobný kříženec Cabernet Franc x Sauvignon. Cabernet Franc je křížencem s révou lesní.

Odrůda Cabernet Sauvignon existovala pravděpodobně již v době římské. V polovině 16. století se o její rozšíření v Bordeaux zasloužil kardinál Richelieu. Cabernet Sauvignon spolu s Merlotem tvoří světoznámá bordeauxská vína. Pěstuje se po celém světě, před koncem 20. století se stal nejmódnější modrou odrůdou. Ve Francii je asi 58 tisíc hektarů, v Chile 41 tisíc hektarů, v Kalifornii 30 tisíc hektarů, v Austrálii 28 tisíc hektarů, v Argentině 17 tisíc hektarů a v JAR 13 tisíc hektarů. Celkem je na světě asi 200 tisíc hektarů vinic osázených touto odrůdou a je na sedmém místě na světě, co se rozšířenosti odrůd révy týká. **U nás větší rozšíření pro své pozdní zrání Cabernet Sauvignon neměl a ani nemá, podílí se 1,4 procenta na veškeré ploše vinohradů ČR, ale pěstuje se již více desetiletí. Největší plochy této odrůdy jsou v mikulovské vinařské podoblasti, v Čechách se nepěstuje vůbec.** Průměrný věk porostů osázených touto odrůdou nyní činí 12 let. **Do Státní odrůdové knihy byla tato odrůda zapsána v roce 1980.**

Odrůdové znaky: List je středně velký, tvar čepele pětiúhelníkovitý, sedmilaločnatý s mělkými horními bočními výkroji. Vrchní strana čepele listu je středně až silně puchýřovitá. List svým členěním působí velmi dekorativně. Hrozen je malý až středně velký, středně hustý s krátkou stopkou. Bobule je malá, kulatá. **Barva bobule je modročerná, dužnina je bez zbarvení. Chuť dužniny je kořenitá.** Doba rašení oček je střední. Růst je středně bujný s polovzpřímenými letorosty. **Sklizňová zralost začíná v druhé polovině října. Proti napadení plísní révou a padlím révovým je odrůda středně odolná, proti napadení plísní šedou je odolná. Proti poškození mrazy je odrůda vzhledem k dobrému vyžrávání dřeva odolná.**

Pro pozdní zrání je odrůda určena do nejteplejších částí vinařské oblasti Morava. Víno obsahuje hodně červeného barviva a má výraznou odrůdovou chuť. **Vůni má po černém rybízu, cedrovém dřevu, mátě pepřné, ostružinách až marmeládě.** Zraje pomalu a stárnutím nabývá na kvalitě. Doporučení k pěstování ve Vinařských podoblastech mikulovská, velkopavlovická, znojemská a jižní část slovácké.

Názor sommeliéra

Cabernet Sauvignon z Vinařství LAHOFER je tmavě granátové barvy, tak typické pro tuto odrůdu. Rovněž vůně a chuť jsou typické; převažující tóny černého rybízu doprovázejí vůně ostružin a třešní. Toto víno se hodí především k červeným masům, rozhodně neuděláte chybu, když ho budete servírovat k vyžralým sýrům.



Cabernet
Sauvignon

GASTRONOMICKÝ OSCAR PRO ZNOVÍN ZNOJMO

aneb želé z ledových vín Tramínu červeného a Rulandského modrého jsou mezi světovou elitou

ZNOVÍN ZNOJMO získal v posledních letech na klasická vína medaile a ocenění snad na všech světových vinařských kláních. Nyní ale také i speciality z ledového vína ocenil slavný **The Guild of Fine Food ve Velké Británii**. Ve světě je známý jako gastronomický Oscar. Na jeho oba luxusní výrobky mu udělil hned ta nejvyšší ocenění **The Great Taste Award 2015** – dvě a tři hvězdičky. Tímto se jako jediný český vinařský produkt může dostat do těch nejprestižnějších světových obchodních domů a jejich speciálních lahůdkářských oddělení. Delikatesní želé pro ZNOVÍN vyrobila rodinná firma paní Zuzany Boudové (Vařkové) ze Znojma.

Nadšení hodnotitelé ve Velké Británii ohodnotili obě želé takto – citujeme:

» **Pinot Noir 2011 Ice Wine Jelly** ★★ ★
(želé z Rulandského modrého)

„Opravdu unikátní výrobek. Krásně aroma a nádherná jemná chuť je podpořena rovněž atraktivní texturou výrobku – želé vám doslova rozněží patro. Svým chuťovým projevem se neliší od pravého ledového vína a potvrzuje nevšední a komplexní chuťové spektrum výchozího ledového vína. Výrobek se snoubí ideálně s foie gras a můžete je také vyzkoušet s některými kvalitními sýry.“

» **Red Traminer 2011 Ice Wine Jelly** ★ ★
(želé z Tramínu)

„Chuťové buňky vám nastartuje již svůdný vzhled výrobku, který se svou strukturou podobá fondánu. Ohromí vás svou báječnou ovocností. Je to luxusní výrobek s luxusní chutí ledového vína. Vyzkoušejte se zvěřinou, uzenou kytou a kvalitním sýrem.“

ZNOVÍN ZNOJMO, a.s.
SE SÍDLEM V ŠATOVĚ

Vína hledá na svůj původ

inzerce

Vinařství LAHOFR, a. s. Dobšice

Vinařství LAHOFR je jedním z největších pěstitelů vinné révy v České republice. V letošním roce slaví značka LAHOFR desetileté výročí, přičemž obhospodařuje 430 hektarů třeba na tratích Babičák, U Hájku, Volné pole, Waldberg či Lampelberg.

Své jméno odvodilo vinařství od rodáka z Dobšic, uměleckého řezbáře Jana Lahofera. Ten na konci 18. století vytvořil unikátní barokní knihovnu původně pro premonstrátský klášter ve Znojmě, která je dnes klenotem Památníku národního písemnictví v pražském klášteře na Strahově.

LAHOFR vyrábí vína všech hlavních středoevropských odrůd výhradně z hroznů z vlastních vinic (s výjimkou speciální řady francouzských vín). Největší zastoupení má Veltlínské zelené, Ryzlink rýnský, Müller Thurgau, Rulandské bílé, Sauvignon a Muškát moravský. Z modrých odrůd je nejvíce zastoupena odrůda Svatovavřínecké, následována Rulandským modrým a Zweigeltrebe. Kromě toho ale ve vinicích dozrává i Rulandské šedé, Ryzlink vlašský, Neuburské, Tramín červený, Pálava, Veltlínské červené rané, Sylvánské zelené, Chardonnay, Kerner, Frankovka, André, Dornfelder, Merlot, Modrý Portugal, Blauburger či Alibernet.

V roce 2012, po nákupu vinohradů a dovybavení vinařského dvora novými technologiemi, byla výrobní kapacita vinařství stanovena na maximální roční produkci 800 tisíc lahví. Vína z produkce vinařství je možné v turistické sezoně denně ochutnat ve vinném hrádku Lampelberg u Vrbovce, v degustačním altánu Rájská vinice u centra města Znojma pod chrámem sv. Mikuláše, nebo celoročně v Hotelu LAHOFR ve Veselé ulici ve Znojmě.

LAHOFR se s nejlepšími víny každoročně účastní řady výstav. Mezi nejprestižnější ocenění patří medaile z AWC Vienna, ze San Francisco International Wine Competition v USA, Decanter World Wine Awards v Londýně či z Wine Competition „Galicia Vitis“ v Polsku. V tuzemsku firma boduje v Salonu vín ČR, v Králi vín České republiky, TOP 77 vín ČR či na soutěži Oenoforum.

Vína LAHOFR jsou k dostání ve vinotékách, velkoobchodech, v hotelích a restauracích, ve specializovaných prodejnách či na internetu, naopak v super či hypermarktech se koupit nedají.

Kromě produkce vína z vlastních hroznů vyrábí vinařství i speciální řadu vín pod názvem LAHOFR.fr. Jde o doplněk sortimentu především v červených vínech. Nabízí tak například odrůdy Merlot či Cabernet Sauvignon. Polotovary z jihofrancouzské oblasti Languedoc v dobšickém vinařském dvoře „doškoluje“, neboli technologicky upravuje sklep mistr Jiří Lancman.

Na jihu Moravy se ne každý rok podaří počasí tak, aby dalo ty nekvalitnější hrozny právě modrých odrůd. Pro ty případy je import z Francie zajímavým doplňkem. Oblast Languedoc je známá tím, že zde v moři končí svoji pouť Rhône, řeka krásné zelené barvy vytékající z ledovce v Bernských Alpách. „Počasí zde vínu svědčí, slunce v oblasti svítí v průměru 250 dní v roce. A ačkoliv Languedoc není milovníkům vín znám tak jako jiné re-

giony Francie, vyprodukuje se zde třetina francouzských vín. Najdeme mezi nimi vína pozoruhodná a velmi kvalitní, často za příznivější ceny,“ vypočetl přednosti této oblasti obchodní ředitel Vinařství LAHOFR Ing. Daniel Smola.

Právě to je případ Cabernetu Sauvignon ročníku 2013, kterého Vinařství LAHOFR vyrobilo zhruba 10 000 lahví. Při správném uložení je předpoklad archivace u tohoto vína pět až sedm let.



Ing. Daniel Smola



Proslulou Rájskou vinici ve Znojmě má vinařství LAHOFR dlouhodobě pronajatou.

Rubinet *Ru*

Je to středně raná moštová modrá odrůda. Její původ je ve vinařské oblasti Morava, je kříženec (Revolta x Alibernet) x André. Odrůda byla vyšlechtěna Prof. Vilémem Krausem v Lednici na Moravě a měla původní označení Tintet. Zatím plocha vinic překračuje mírně dva hektary a věk se pohybuje kolem šesti let. Do Státní odrůdové knihy byla zapsána v roce 2005.

Odrůdové znaky: List je malý, tvar čepele pětiúhelníkovitý, pětilaločnatý se středně hlubokými horními bočními výkroji. Vrchní strana čepele listu je velmi slabě až slabě puchýřovitá. Hrozen je středně velký, řídký až středně hustý se středně dlouhou stopkou. Bobule je malá až středně velká, široce elipsovité. Barva bobule je modročerná, zbarvená je i dužnina. Doba rašení oček je raná. Růst je středně bujný se vzpřímenými letorosty. Sklizňová zralost začíná v polovině října. Je středně odolná proti napadení houbovými chorobami. Proti poškození zimními i jarními mrazy je odolná. Na stanoviště není odrůda náročná, hůře snáší kementé sušší půdy. Výnos je středně vysoký, ve zkouškách pro registraci bylo dosaženo v tříletém průměru 10 t/ha o průměrné cukrnatosti 19 NM. Doporučení k pěstování ve vinařských oblastech doposud nebylo stanoveno.

Názor sommeliéra

Rubinet z Čejkovic je víno výborné kvality, tmavočervené až červenohnědé barvy. Vůně je velmi příjemná, chuť plná s tóny červeného rybízu a přezrálých třešní. Hodí se zejména ke zvěřině a pečeným masům.



Rubinet

Výrobek z Jižní Moravy

Koncentrované
červené
vitamíny

NOVÁK
konzervárna

RAKÁTOVÝ PROTĚLAK
konzervárna

RAKÁTOVÝ PROTĚLAK
konzervárna

www.konzervarna.cz

inzerce

Víno Sýkora Čejkovice

Již pátá generace rodiny Sýkorů se zabývá vinohradnictvím a vinařstvím v Čejkovicích, významné obci Velkopavlovické vinařské oblasti. V současné době ji představují Pavel Sýkora (55) se svým bratrem Jaromírem (63). **Navazují tak na rodinnou tradici, ke které je přivedl jejich otec.**

„Otec těžko nesl, že mu bývalý režim zabavil vinice i sad. Přesto se nedal a ilegálně při práci v družstvu vinařil aspoň na jednom hektaru; komunistům to nikdy neopustil“ říká v rozhovoru s Fany info revue Pavel Sýkora. Bylo tedy logické, že po roce 1989 tlačil do pěstování i výroby vína i své syny.

V té době měli jeden a půl hektaru vinic. Postupně však začali nakupovat půdu i vinice. Bratři jako jedni z mála drobných vinařů už tehdy pochopili, že spotřeba vína půjde nahoru a že ji nedokážou uspokojit jen moravské vinice. Sýkorové proto nakupovali i hrozny od ostatních vinařů; nakonec začali také dovážet vína ze zahraničí.

V roce 2001 bratři Sýkorové založili dnešní společnost Víno Sýkora. V té době měli už 11 hektarů vinic a ze zahraničí ročně dováželi zhruba půl milionu litrů vína. Tehdy si také dali jasný cíl: **Víno z vlastních vinic dodávat na trh v co nejvyšší kvalitě – v lahvičích, dovozové víno zásadně prodávat jako sudové.** K tomu slouží celkem 14 vinoték, z toho dvě na Slovensku. A je jasné (chystaná novela VZ), že touto cestou půjde firma i nadále.

V současné době Víno Sýkora s.r.o. hospodaří na 55 hektarech vinic a třech hektarech ovocných sadů, kde pěstuje ovoce vhodné na destilaci (ucelená řada ovocných destilátů a likérů). Ale vraťme se k vínu. **Vinice jsou rozloženy v různých výměřích a tratích čejkovského a velkobílovského katastru** a vinná réva se na nich



Pavel Sýkora se svým bratrem Jaromírem tvoří již pátou generaci rodiny Sýkorů, která se zabývá vinohradnictvím a vinařstvím v Čejkovicích.

pěstuje v duchu integrované produkce; na pěti hektarech pak hospodaří v bio-režimu. Kladou přitom vysoký důraz na kvalitu vstupní suroviny. Promyšlený zimní řez, zatrávňování, důsledně a opakovaně prováděné „zelené práce“, provzdušnění keře, u některých odrůd selekce a půlení hroznů - to je jen malý výčet vinohradnických úkonů. To přispívá ve finále k vysoké kvalitě a cukernatosti vstupních hroznů, které dosahují přívlaskové kvality a následně vstupují do maximálně technologicky vybaveného vinařského provozu.

Bílé odrůdy jsou na jejich vinicích dominantní: tvoří asi 70 procent z celkové plochy. Nejdůležitější jsou pro firmu Ryzlink rýnský, Chardonnay, Hibernál, Sauvignon, Rulandské šedé a Tramín. **Na 30 procentech vinic jsou osázeny odrůdy modré, z nichž nejvíce zastoupené jsou Cabernet Sauvignon, Rulandské modré a Zweigeltrebe. Celkem bratři Sýkorové pěstují 35 vinných odrůd,** což je v našich podmínkách poměrně dost a nebojí se dalších

experimentů - tedy na Moravě nových odrůd jako je třeba Dornfelder, Merlot, Rubinet, Pálava, Solaris či Muskaris. Ročně z nich vyrobí asi 370 tisíc litrů kvalitního vína. Když k tomu připočteme zhruba jeden milion litrů vína dovezeného ze zahraničí, stává se ze společnosti Víno Sýkora jeden z nezanedbatelných tuzemských dodavatelů vína.

A jak přišli právě na Rubinet? „Poprvé jsme ho měli možnost ochutnat na výstavě zahraničních vín v Buchlově v roce 1999 – byl z Německa,“ vzpomíná Pavel Sýkora. **Tehdy ho zaujala jak temná barva, tak i příjemná vůně a chuť.** „Sazenice Rubinetu se nám podařilo získat až v roce 2006. Tehdy jsme na necelém půlhektaru a na vhodné vinařské trati vysadili 1 700 keřů,“ doplňuje pan Sýkora. Roční produkce Rubinetu dnes činí dva a půl až tři tisíce litrů této zajímavé odrůdy, která veškerá končí v lahvičích.

Michal Korol
Foto: Archiv firem a autor

SYKORA
VNO



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.

La Lorraine
BAKERY GROUP

PRÉMIOVÉ CHLEBY PANESCOFOOD.COM

Coffee breaks & catering

Objevte různorodou nabídku netradičních druhů pečiva v prémiové řadě **PANESCOFOOD.COM** od La Lorraine. Chcete překvapit své hosty **extra velkým chlebem**, který je to pravé pro nadcházející grilovací sezónu? Nebo hledáte nové **variace mini občerstvení**? My máme přesně to, co hledáte!

PANESCO
FOOD.COM

Přílohy



SVĚTLÝ VENKOVSKÝ CHLÉB, 1900 g
TMAVÝ VENKOVSKÝ CHLÉB, 1900 g

Extra velké kváskové chleby se silnější kůrkou v rustikálním stylu, dlouhé úctydných 57 cm. Výborně se hodí jako efektní příloha např. ke grilovanému selátku nebo na výrobu venkovsky laděných sendvičů.

Pečivo,
jehož krájení
si vaši hosté
vyloženě užijí



Mini sendviče



SVĚTLÉ TRAMEZZINO, 1000 g
TMAVÉ TRAMEZZINO, 1000 g

Předkrájené pláty sendvičového chleba s velmi vlácnou a tvárnou střídkou. Ideální pro výrobu sendvičů, jednohubek, rolek, toustů nebo chlebových raviol.

Tramezzino rolka
s ajiarrem, šunkou
a sýrem



FOCACCIA S ROZMARÝNEM, 800 g

Nadýchaná italská focaccia plná extra panenského olivového oleje a voňavého rozmarýnu. Díky vyššímu těstu lze snadno prokrojit a naplnit. Zaujme i v podobě grilovaného velkého či malého sendviče.

Grilovaný mini
focaccia sendvič



TRHACÍ CHLEBÍK „COBBLESTONE“, 840 g

Kolekce 4 druhů trhacích párty chlebků z nichž každý je složen z 56 malých bochánků. To pravé pro přípravu široké škály různých naplněných mini sendvičů.

Variace mini
Cobblestone
sendvičů



Speciální



CHLÉB SE SUŠENÝM OVOCEM, 500g

Originálně tvarovaný bochník ochucený kombinací sušených švestek, meruněk, rozinek, slunečnicových semenek a oříšků. Výborně si rozumí se sýry s bílou i modrou plísní, luxusními paštikami a ovocem, jako jsou třeba figy či hrušky.

Originální chlebiček
s modrým sýrem,
figy a balzamikovou
redukci



„Když se přestanete vyvíjet, umíráte,“

říká **Miroslav Veselý, MBA**, obchodní ředitel společnosti **AG Foods**, která se zaměřuje na nápojový segment v gastronomii.

AG Foods oslavila 25 let existence. Jak se za tu dobu změnil svět HoReCa?

Mění se neustále. Čím globálnější a „online“ žijeme, tím více impulsů dostáváme. Je jich tolik, že je čím dál těžší je zpracovat a správně vyhodnotit.

Zákazník je stále náročnější. Čím je náročnější, tím lépe pro podnik. To je ten hlavní motor, který má každého podnikatele zvednout ze židle a nutit ho přemýšlet a vylepšovat.

Které věci se naopak nezměnily?

Nezměnilo se nekonečné trápení s hledáním, vychováváním, ztrácením a opětovným hledáním vhodného personálu.

Co Vás na této branži baví?

Je pořád kam jít, zlepšovat se, od koho se učit, koho předběhnout.

Projděte se po městě, zaskočte tu na snídani, tu na kávu, tam na malý oběd. Káva opět neuškodí, čaj o páté, malá večeře, šláftruňk... Co místo, to jiný příběh.



Nechceme trendy jen následovat – chceme je také utvářet.

Lokalita, interiér, nabídka jídel a nápojů, sklo a porcelán, chování personálu, kvalita nabízeného jídla a pití, propojení například brandu kávy, celkový soulad. Garantuji Vám, že zažijete všechno: od naprostého zděšení přes bezpohlavní pocit, že pijete „něco teplého“, až po absolutní nirvánu a souznění s místem.

Jaké trendy podle Vás budou určovat trh?

Asi to nejde nazvat trendy – spíš jsou to některé nesmyslné legislativní kroky, obzvláště v oblasti vendingu nebo školních jídelen. Chceme zákazníkům přinášet produkty, které navzdory novým předpisům budou spotřebitelé vyhledávat a vracet se kvůli nim. Zní to jednoduše, ale občas je to vytváření zážraků na počkání. Jsme pro smysluplné regulace, které mají přinášet koncovému zákazníkovi užitek i osobní zážitek, ale nikdy by neměl zmizet zdravý rozum. Někdy mi připadá, že se kdosi snaží lidem zakazovat chodit v zimě na ulici, protože by mohli nastydnout. Každý přitom i bez předpisu ví, že stačí vzít si teplý kabát.

Kterým ze současných trendů naopak nevěříte?

Lidé nebudou pít a jíst něco, co může mít třeba o trochu méně cukru, ale nebude to chutnat. Zkuste své děti nechat jen na zelenině, úplně bez cukru a o neperlivé vodě. Jak myslíte, že to dopadne?

Najdou si místo, kde si koupí něco opravdu chutného. Nebudou přemýšlet, jestli to má čtyři gramy cukru, nebo deset.

Když jsme u regulací - vyžráli jste na alergeny na jídelních lístcích?

Ano, byli jsme první. Věděli jsme, že nařízení EU z prosince roku 2014 zásadně změní fungování našich zákazníků z oblasti HoReCa. Vznikla povinnost uvádět alergeny přímo na jídelních lístcích, ať se jedná o restauraci nebo školní jídelnu. Vytvořili jsme jednoduchý seznam a ve spolupráci s bývalou metodičkou školního stravování definovali postup, který usnadnil situaci restauracím i školním jídelnám. Právě náš seznam s alergeny se rychle rozšířil po celé ČR.

Proč je pro Vás důležité mít vlastní vývoj?

Když se přestanete vyvíjet, umíráte. Jen máloco je tak proměnlivé, jako lidské chutě. Proto se díváme kolem sebe, sledujeme ty nejlepší v našem oboru i nejlepší v jiných oborech. Investujeme do lidí, do technologií, do nasazení. Nechceme trendy jen následovat – chceme je také utvářet.

V oblasti stravování ve školních jídelnách přicházíte s odvážnými nápady. Chutná dětem rebarbora?

Nejen ta - také červená řepa nebo dýně. Právě zeleninu najdete v našich nápojích pro děti. Sledujeme trendy v oblasti dětské stravy a reagujeme tak i na potřeby našich zákazníků, které trápí normy či třeba plnění spotřebního koše. V našich nápojích naleznete sušené ovocné či zeleninové šťávy, inulin nebo komplex vitamínů. Nepoužíváme umělá

barviva či konzervanty a v nápojích pro děti se vyhýbáme umělým sladidlům. Vznikla tak unikátní řada nápojů, jako jsou Tykvík, Mrkvík, Řepík či Rakýtek, které chutnají dětem i rodičům. Stavte se někdy do školní jídelny a vyzkoušejte, co pije Vaše dítě, stojí to zato.

Nepoužíváme umělá barviva či konzervanty a v nápojích pro děti se vyhýbáme umělým sladidlům

Jak se liší chutě zákazníků v Čechách a třeba v Německu?

Ukažme si to třeba zrovna u kávy. My Češi jsme docela konzervativní, i když o sobě rádi tvrdíme opak. Velká část naší populace je například velmi citlivá na pocit kyselosti – odborně acidity – v kávě. Mnoho lidí to automaticky řadí do kategorie „špatné“. Acidita s kávou ale souvisí – ať už s tím, odkud káva pochází, jak se sklízí, jak se praží, jaká je to směs atd. Německý tradiční zákazník by trochu acidity zase postrádal.

A vaše preference?

My jsme fanoušky italské kávy. Italové mají tradici ve vytváření skvělých směsí. Tradici, která se po mnoho generací dědí z otce na syna. Tomu dokáže málokdo konkurovat.

Otočme list. Má vůbec česká firma šanci na západních trzích?

Určitě. Myslím, že nám někdy chybí sebevědomí a zdravá hrdost. Máme v sobě něco, co nám mnoho jiných ná-

rodů závidí: schopnost se vším si poradit a vždy vymyslet nějakou cestu. Kreativita a schopnost přetavit ji do výsledků - to se nám docela daří. Ale jen to nestačí.

AG FOODS Group má velkou výhodu v tom, že je součástí velkého a zdravého fondu. Máme přístup ke kapitálu, což nám dává možnosti akvizic. Právě jsme například založili pobočku v Rakousku.

Jste na trhu déle, než většina vašich zákazníků. Čím to je?

Určitě dobrý start, velká odvaha a velké srdce rodiny pana Jízdného, který firmu v roce 1990 založil. Pak rok 2010, kdy jsme se stali součástí evropské investiční skupiny. V roce 2013 jsme se rozrostli o výrobce čajů Biogena, což nám přineslo prémiové čaje Camellia pro segment HoReCa. Máme různé divize, distribuční kanály, zákazníky, spotřebitele. Stojíme na více nohách, což nám dává stabilitu.

Ale hlavně máme skvělé lidi, kteří dávají kus svého srdce do vývoje, výroby, nákupu, skladu, logistiky, prodeje, marketingu, účetnictví, financím... Chováme velký respekt k lidem v naší společnosti. Je mi ctí být součástí tak silné skupiny.

Co vás trápí a co naopak těší?

Trápí mne, že jsme nedávno čelili velmi neetickému jednání našich bývalých manažerů, proti nimž nyní podnikáme důrazné právní kroky. Je to velké lidské zklamání.

Těší mě lidé, kterým hoří v očích plamen. Nemusíte mít kouzelné brýle, abyste to viděli. Stačí se jen trochu více dívat očima a srdcem. Zejména na těchto lidech stojí každá firma. My jich máme opravdu hodně.



AG Foods Group se čtvrt století specializuje na vývoj, výrobu a distribuci rozpustných nápojových směsí a prodej a servis technologií pro jejich přípravu. Mezi zákazníky patří mateřské školy, nemocnice, bezpečnostní složky, provozovatelé nápojových automatů či restaurační a hotelové provozy od Španělska až po Čínu. V ČR, Maďarsku, Polsku, na Slovensku a v Rakousku má celkem více než stovku zaměstnanců.

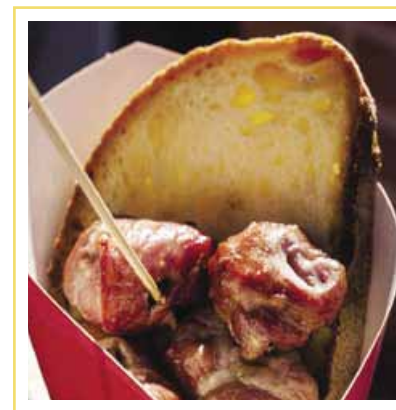


Společnost vyrábí také ucelenou řadu prémiových čajů Camellia.



Street food

– skvělá příležitost k podnikání



V dnešní hektické době se **stravovacím hitem stává street food – jídlo ulice**, které je snadno dostupné, připravené právě teď, čerstvé a přitom cenově přijatelné. Mnozí hostinští už vědí, že street food je perspektivní business.

Inspiraci a poučení lze nalézt v ulicích celého světa. Ve většině metropolí a větších měst patří tento druh stravování k běžnému životu. Pouliční jídlo se prodává u stánků, okýnka nebo z „food trucku“ – auta přizpůsobeného pro přípravu a prodej jídla, vybaveného malou kuchyňkou a výdejním okýnkem. Denně se takto na ulici najedí až dvě a půl miliardy lidí!

Z historických pramenů je známo, že tento způsob stravování byl rozvinut již ve starém Římě nebo staré Číně. Snad nejrozšířenější je dodnes po celé Asii a jeho **obliba stoupá** jak **v Americe**, tak **v Evropě**. Nejoblíbenějšími pokrmy do ruky jsou **národní a místní speciality**.

Street food je tradičně jídlo levné a obvykle připravované z lokálních a sezonních surovin. Za svou podobu etnických pokrmů ze všech koutů světa vděčí dnešní street food často migrantům, kteří obohacují domácí repertoár pouličního stravování. **Mistry tohoto stravování jsou například Turci**, kteří hlavně do Německa přinesli gyrosy a kebaby.

Za „**hlavní města streetfoodu**“ se považují **Londýn, Amsterdam** či **Berlín**, v Asii je rájem pouličního stravování čínský **Hongkong** nebo thajský **Bangkok**.

Skoro v každém městě či zemi se najdou vyhlášené místní speciality. Kdo přijede například do Krakova či Varšavy, nemůže na ulici neochutnat tradiční polské zapiekanki, stejně jako by nešlo nedat si třeba v ulicích Sydney nebo Melbourne meat pie či kdekoliv na Balkáně burek a tak dále. Stánek s pouličním občerstvením téměř na každém rohu – to je běžný standard ve všech větších městech skoro všude po světě. Streetfoodová mánie dorazila také **do Moskvy**, kde pouliční kuchyně zažívá velký rozmach. Zkrátka, všude po světě lidé rádi vyhledávají pouliční jídlo, které nejen nasytí a chutná, ale také se vymyká všednosti. K němu se pak rádi vrací. Nároky na kvalitu tohoto jídla a jeho podávání však stále rostou.

>>



Co se u nás podává na ulici?

Počátky street foodu u nás se ne-směle formovaly už za minulého režimu a daly by se shrnout pod pojem „umaštěný papír a něco v něm“. K nejstarší nabídce patřil opékaný buřt, o něco později se přidaly bramboráky, mírným oživením, nikoliv však méně mastným, se stal smažený sýr, z Maďarska či Slovenska si to k nám „přimastily“ langoše, atd.

Další rozmach nastal po sametové revoluci v podobě hot dogů, které naši-nec přejmenoval na párek v rohlíku a tudíž notně okleštil, hamburgerů a jiných burgerů, dalších opékaných klobás atd. To vše se dá bohužel zahrnout spíše do

kategorie jídel obecně ve světě nazývaných „junk food“ tj. „odpadové jídlo“, což jsou pokrmy s nízkou výživovou hodnotou a vysokým podílem sacharidů a tuků.

Situace na tomto poli se začala měnit k lepšímu teprve v posledních pár letech, a to jak z hlediska širší nabídky, tak i samotné kvality těchto pokrmů a způsobu jejich podávání. Nedílnou součástí domácí streetfoodové scény se postupně stále více stávají nejrůznější **etnické speciality**. Zpočátku to byly (a dodnes jsou) italské pizzy, přidaly se turecké gyros či kebaby – tradičně vy-

nikající kvality – a přibývají i další etnika se zajímavými a solidními specialitami národních kuchyní, například gruzínské, latinsko-americké, čínské, vietnamské apod. Tuzemský trh však zdaleka ještě není nasycen a ani naše hlavní město se v tomto ohledu nemůže srovnávat s jinými metropolemi, kde „jídlo do hrsti“ se dá koupit doslova na každém kroku, přičemž rozmanitost celkové nabídky někdy až šokuje. Současně s tím se šíří trend, že i na ulici je možné pořídit něco dobrého a kvalitního, což znamená **jídlo z kvalitních surovin, dělané poctivě**.



Česká „kreativita“ přetvořila hot dog na párek v rohlíku a okleštila ho krom kečupu či hořčice o všechny další typické přísady.



Karneval chutí

- gastro
- ochutnávky
- kulinářské show

22. – 24. dubna 2016 Výstaviště Černá louka Ostrava

Doprovodný program: • exkluzivní degustační menu • české a regionální speciality
• ochutnávky vín • barmanské show • kulinářské show

AKCE 1+1 Při předložení tohoto inzerátu v pokladně výstavy dostanete k Vaší zakoupené vstupence jednu volnou vstupenku ZDARMA!

56 www.cerna-louka.cz Generální partner: **lamart**

inzerce

Nový street food – chutně a kvalitně



Každý prodejce chce na trhu obstát co nejlépe. Při bližším pohledu se jako **zásadní výhoda** jeví fakt, že se **prodejce a kuchař v jedné osobě zaměřuje jen na jedno jídlo, maximálně na jeho variace**. Vystačí si tak s minimálním vybavením, má jasno o surovinách, nemusí dělat nesmyslné zásoby a točí pořád dokola totéž, přičemž výrobek neustále vylepšuje a dosahuje jak kýžené dokonalosti jak chuti, tak i rychlosti výdeje, a časem pak nabídku inovuje či nějak rozšíří.

>>

Rozdíl mezi street foodem, fast foodem a jídlem přes ulici

Street food – jídlo na ulici, není totéž, co jídlo přes ulici. **Jídlo přes ulici**, které je po světě také hojně rozšířené, spočívá v prodeji sice čerstvě uvařeného jídla, ale na odnos domů. Street food znamená způsob stravování velkoměstského typu – přípravy jídla a nejčastěji i jeho konzumace přímo na ulici, tedy jídlo, které může strávník jíst rukou a jednoduše. Dobře známou **formou street foodu** je **fast food** – doslova **rychlé občerstvení**. Základem tohoto rychlého občerstvení bývají tzv. convenience potraviny, což znamená pohodlné potraviny, tedy tzv. **potraviny předpřipravené** (polotovary), ve stavu, který umožňuje jejich snadnou a rychlou přípravu. **Fastfoodová jídla** často oplývají tuky a cukry při nízkém podílu bílkovin, vitamínů a minerálů a bývají odborníky označovaná jako **junk food**. Tímto termínem se často označují hamburgery, hranolky, hot dogy, pizza a jídla připravovaná v nevyhovujících podmínkách z polotovarů, určitě do této kategorie spadají i opékané klobásky apod. Přestože se tyto „rychlovky“ dnes staly symbolem nezdravého životního stylu, jejich obliba zatím příliš neklesá. Tato charakteristika, která platí o fast foodu, však nemusí platit pro každé pouliční jídlo!

Ideálem tohoto stravovacího segmentu se tak stává jídlo, **které pojí rychlost a dobrou cenu se skvělým chuťovým zážitkem a kvalitou**. To se také ukazuje jako hlavní cesta k získání spokojenosti zákazníků nejen náhodných, ale i stálých, a v důsledku toho pak i odpovídajícímu zisku provozovatelů. Jestliže se nový světový streetfood začíná představovat jako snaha o kvalitní pouliční jídlo, u nás je toto pole téměř neorané. Tím více vybízí k využití této velké příležitosti a „mezery“ na trhu. To je také důvod, proč do ulic českých a moravských měst už vystartovali první nadšení profesionálové, kteří chtějí dokázat, že jídlo do ruky nemusí být vždy jen něco podivného v papíře, z čeho stéká na oblečení omastek, ale skutečná dobrůtka, navíc kvalitních výživových parametrů.

Jak nejlépe splnit nároky na kvalitu a chuť pouličních specialit? Někdy stačí nahradit stávající suroviny jinými, kvalitními, a kulinářský zážitek je na světě. Tak přišel na svět projekt vylepšeného hot dogu, jehož autory jsou Adam Skala a Anežka Gottliebová. Podle nich klíčem k úspěchu běžných, dosud známých street specialit jako třeba právě hot dogů, jsou opravdu kvalitní suroviny – párky používají s devadesátiprocentním podílem masa, pečivo odebírají z rodinné pekárny a kečup si vyrábějí vlastní. Jejich vlajkovou lodí je hot dog s karamelizovanou cibulí, relish z kyselých okurek a domácí meruňková hořčice. Podobnými koncepty starých specialit s novým přístupem jsou například Albrecht Street Food Circus (pizza) nebo Crush street food (burger).



Většina lidí si myslí, že **burger** není nic jiného než karbanátek v housce



Nová pouliční kvalita jídla přináší **další nové možnosti i pro solidní „kamenné“ restaurace:** například **rozšířit svou nabídku za hranice své provozovny až do ulice**, odkud, v případě její zajímavosti a kvality, může zákazník přilákat i dovnitř.

V celkovém měřítku je velmi potřebná a žádaná co největší rozmanitost pouliční nabídky, a tu může zajistit jen větší množství provozovatelů. „Ideální stav je ulice, kde každý den najdete pizzatruck, nej-burgery, thajskou kuchyni, taky bengálskou, hot dogy, maso a spoustu dalšího jiného,“ vystihuje podstatu tohoto jevu Pavel Cón, zakladatel jednoho z konceptů food street (v podobě pojízdných food trucků) u nás.

Snaha dokázat, že i oceňovaná fastfoodová jídla mohou být připravovaná zdravě, patří rovněž k novým kapitolám street foodu. „I burger lze připravit tak, aby mohl být považován za velmi hodnotné jídlo. Jde totiž hlavně o kvalitu použitých surovin. Takový hamburger můžete připravit ze špaldového pečiva, kusu kvalitního hovězího masa, které sami umelete a ochutíte kořením a hořčicí a doplníte čerstvou zeleninou. Pak je to naprosto v pořádku. Jako u všeho i zde platí, že základem jsou kvalitní suroviny,“ vyjadřuje svůj názor výživová poradkyně a instruktorka zdravého vaření Zuzana Komůrková ze studia Výživou ke změně.

Také Stanislav Čepela, šéfkuchař Café Restaurant Palanda, našel způsob, **jak udělat kreativní kulinářskou záležitost z burgerů.** I on sází na kvalitní suroviny. Maso bere od českého chovatele (tradiční plemeno Český strakatý skot), housky z rodinné pekárny, rajčata z Itálie a brambory vozí z Holandska. Mrzí ho, že lidé vnímají burgery jako něco podřadného, protože dlouhou dobu neznali nic jiného než právě fastfoodovou variantu a většina lidí si myslí, že burger není nic jiného než karbanátek v housce. Jak říká, pravidla jsou jednoduchá: za prvé, stejně jako u přípravy každého dalšího jídla, použít kvalitní čerstvé suroviny. To znamená najít výborné hovězí, kvalitní housky, brambory, cibuli, ale i rajčata a samozřejmě zachovat předepsaný postup přípravy.

Ikonická pouliční jídla

Za letité evergreeny na poli street food lze považovat italskou pizzu, anglické fish&chips, americký hamburger, turecký kebab a mexické tortillas.

Nejstarším pouličním jídlem je zřejmě **pizza**, nabízená v ulicích Neapole už v 19. století. Více než o sto let později, v roce 2009, se Pizza Napoletana – **neapolská pizza** stala díky Unescu italským národním kulturním dědictvím.

Nejznámějším britským pouličním jídlem podobného věhlasu z přibližně stejné doby je **Fish&Chips**. Treska obalovaná v křupavé krustě společně s hranolky polévanými sladovým octem byla poprvé připravena přibližně v polovině 19. století. Za duchovního otce této speciality je považován spisovatel Charles Dickens – pokrm vznikl jako výsledek jeho gastronomicko-literárních představ. Ryby smažené v těstíčku s hranolky se z restaurací rozšířily až do ulic britských měst a jako pokrm dělnické třídy se nakonec staly prvním pouličním jídlem v Anglii, odkud se pak rozšířily na americký kontinent, do Austrálie a na Nový Zéland. V prvních dobách pouliční slávy balili fish&chips do kornoutů z novinového papíru, dnes se na ulici podává v polystyrénové misce nebo



speciálním neprosakujícím sáčkem. V době nejnovější byl tento původně pouliční pokrm dokonce povýšen na britské dědictví národní kultury. I když v sektoru pouličního vaření byl na čas vytlačen kebab, kari či hamburgery, jeho renesance již opět nastala. Dnes se v Anglii na tuto pochoutku specializuje na 10 000 podniků nazvaných „chippies“.

GRILOVANÁ KUŘECÍ STEHNA MARINOVANÁ S MAILLE MEDOVOU HOŘČICÍ, CITRONEM, KORIANDREM A ZAKYSANOU SMETANOU.

Recept pro 4 osoby

Poznámka: Tento recept může být připraven v troubě nebo na grilu.

Ingredience: 8 kuřecích stehen, 3 stroučky česneku, 1 lžička chilli vloček, 75 ml Maille Medové hořčice, 1 – 2 lžičky papriky, 125 ml zakysané smetany, 1 svazek koriandru, 1 citron

Příprava: Nakrájíme česnek a koriandr, nastroháme citronovou kůru, vymačkáme a přecedíme šťávu.

Kuře: Kuřecí stehna vložíme do sáčku, přidáme papriku, chilli, česnek a Maille Medovou hořčici, dobře promícháme a uchováme po 30 minut v lednici.

Grilování: Gril zahřejeme na maximum a grilujeme dozlatova na každé straně, poté snížíme teplotu grilu na střed a grilujeme ještě po dobu 15 minut za občasného otáčení. V troubě grilujeme kuřecí stehna na každé straně, poté snížíme teplotu na 200°C a pečeme po dobu 15 minut.

Krém: V misce smícháme smetanu s koriandrem, přidáme šťávu a kůru z citronu a následně dochutíme solí a pepřem.

Stolování: Krém dáme do misky, položíme na dřevěné prkénko ke grilovaným stehnům. Konzumujeme s čerstvým pečivem.

Doporučujeme: Místo koriandru můžete použít další bylinky nebo směs bylinek. Citron lze nahradit červeným vínem nebo šampaňským octem.

VYZKOUŠEJTE TAKÉ MAILLE ORIGINALNÍ A HRUBOZRNNOU HOŘČICI

Distributor: Mares Foodbroker s.r.o., Hradešinská 1932/60, 101 00 Praha 10, www.mares.cz



Hamburger

Stejně starý, ne-li starší, je **hamburger**, který vznikl už v roce 1758. Ačkoliv jeho název pochází z názvu německého přístavního města, do své dnešní podoby se z hamburského steaku vyvinul až o dvě desetiletí později, teprve na americkém kontinentu. Nakonec to dotáhl celkem daleko – z téměř opovrhovaného pouličního „blafu“ dokonce až na pochoutku gourmetů! **Nejdražší hamburger**, nebo spíše burger, **na světě „The Richard Nouveau Burger“ dělají v restauraci Wall Street Burger Shop na Manhattanu v New Yorku a stojí přes tři tisíce korun.** V tomto hamburgeru je použito japonské hovězí maso Wagyu (nebo-li Kóbe beef), dále černé lanyže, pečená francouzská husí játra fois gras, velice uleželý švýcarský sýr Gruyère, divoké žampiony, šupinky zlata, a to vše je podáváno v teplé briošce. Japonské hovězí maso Wagyu je bezkonkurenčně nejdražším hovězím na světě. Krávy prý dostávají od japonských pěstitelů pravidelné masáže shiatsu, je jim pouštěna uklidňující hudba a dává se jim k pití také pivo nebo rýžové víno saké. Existují však i další luxusní burgery pro gurmety, které jsou například polévány lanyžovou omáčkou, dochucované iránským šafránem a podobně. Bez ohledu na to, jakou hudbu budoucí hamburgery poslouchají, je třeba vědět, že základem správného hamburgeru je dobré hovězí **maso mleté předmraženým mlýnkem** (drobné kousky tučnějšího masa musí totiž zůstat ztuhlé, aby si maso

ponechalo vlastní šťávu a nemuselo být pečeno na oleji). Dalším z tipů je kostka ledu rozpuštěná v každém hamburgeru, která prý zaručí, že maso nebude vyschle. Proti vysušení se doprostřed vkládá také kostka másla. A důležitý je důlek uprostřed vytvořený při tvarování, který umožní rovnoměrné propečení.

Kebab je pokrm ze syrového nebo marinovaného grilovaného nebo dušeného masa, původem z Iránu, který zdomácněl v Turecku. Odtud se rozšířil téměř po celém světě jako typické pouliční jídlo a stal se součástí každodenní kuchyně v multikulturních zemích po celém světě. **Döner kebab**, v turečtině

Tortilla



Kebab

doslovně „rotující kebab“, je nakrájené jehněčí, hovězí nebo kuřecí maso, pomalu pečené na vertikálně rotujícím rožni. Za rodiště této patrně nejoblíbenější streetfoodové pochoutky je považován Berlín, jehož obyvatelé mohli grilované jehněčí maso se zeleninou a omáčkou v pita chlebu poprvéokusit na počátku 70. let minulého století v souvislosti s první vlnou tureckých přistěhovalců.

Tortilla je placka, původem ze španělské kuchyně, která byla španělskými dobyteli přenesena do Nového světa, kde se ujala hlavně v Mexiku. V mexické kuchyni se tortilla vyvinula v placku z převážně kukuřičné mouky, která tvoří základ anebo přílohu k mixu dalších různých ingrediencí. Jako street food slouží kompletní tortilla jako obal masové nebo zeleninové směsi, případně grilovaného masa, s dresinkem a salátem, například tortilla plněná kuřecím masem a sýrem čedar s ledovým salátem a zakysanou smetanou.

>>

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 jisti, 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
lepek2x tak
křupavévydrží 2x
déle teplévíce porcí
na kilogram

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

Domácí hranolky
11x11 mm
4x2,5 kgDomácí hranolky
13x13 mm
4x2,5 kgRobustní hranolky
16x18 mm
4x2,5 kgRustikální styl
4x2,5 kg

Lamb Weston®
Made with professional pride

Užij si skvělou chuť
s výrobky Lambweston

www.lambweston.com



Obaly, aneb v čem podávat

V Asii nebo jižní a střední Americe se jako obal jídla do hrsti používají odnepaměti banánové listy a jiné přírodní obaly. V Anglii to pokračovalo novinami u fish&chips. Častým základem i obalem mnoha specialit bývají placky ve tvaru kornoutů, závitků nebo kapes, rozříznuté housky nebo chléb a na jejich dobalení často postačí neprosakující papír nebo sáček, ale i tomuto způsobu je už dnes třeba vtisknout určitou kulturu. Zkrátka platí, že obaly a servírovací prostředky je třeba předem dobře

promyslet a zajistit. I když obaly na street food jsou zatím u nás do určité míry jistým úskalím tohoto stravování, výrobci již na trend zareagovali a nabídka se rozšiřuje: tácky, misky, kornouty, boxy z papíru a lehkého plastu, menu boxy – papírové, plastové i přírodní, jednoduché nebo dělené, dvou nebo trojdílné, papírové a plastové kelímky atd. Prodejci si samozřejmě nechávají vyrobit „své vlastní“ obaly nebo servírovací prostředky, podle potřebných nároků na tvar či velikost, se svým logem apod.

Klasické i etnické pouliční pochoutky

Stále větším streetfoodovým hitem jsou nejrůznější etnické, regionální a lokální pokrmy. Často jde o recepty, které překonaly staletí a pro stánkaře jsou stálou inspirací. Obliba těchto specialit u zákazníků je velká a jejich seznam téměř nekonečný. Níže některé z nich:

Bagel je chlebový produkt z pšeničného těsta. Vypadá podobně jako houska s otvorem uprostřed – bývá tradičně ručně tvarován do podoby prstence, který se vejde do dlaně. Existují i bagely celozrnné či z žitné mouky. Těsto se nejdříve na krátkou dobu vloží do vroucí vody a teprve poté se peče. Bagely jsou tuhé a hutné a plní se vším možným, naslano i nasladko. Oblíbené jsou ve Spojených státech, v Kanadě, Velké Británii. Hlavním městem bagelů je New York.

Bocadillo – španělská obložená bageta, která obsahuje nejčastěji rajče, šunku a sýr v rozříznuté bagetě.

Burritos – stočené tortilly s masovou náplní

Cicchetti (čiketi) – malé chuťovky s nejrůznějším obsahem, kde mohou být olivy, vařené vejce, mořské plody, maso, zelenina a kdovíco ještě – jde o pouliční dědictví Benátek.

Cupcakes (kapkejks) je v Americe velmi populární sladkost složená z těsta upečeného v malém papírovém košíčku s obsahem krému. Podobá se malé bábovce. U nás je známější muffin, což je ale spíš chudý příbuzný cupcaku. Základem těsta pro korpus je ušlehané máslo s cukrem. Cupcaky skýtají nepřehledné množství variací a kombinací chutí a barev. Mezi klasiku patří vanilkové, čokoládové, red velvet nebo třeba banánové. Druhů těst, náplní, krémů a zdobení cupcakes však existuje mnohem víc. Úpěct cupcak není problém, umění se projevuje v jeho zdobení.

Currywurst (karivuřt) – pochází z Berlína a je typickým německým pouličním občerstvením. Jde o pečenou klobásu

z vepřového masa, ponořenou do speciální curry (kari) omáčky.

Dim sum knedlíčky – čínské kynuté knedlíčky „tisíce chutí“, vařené v páře, plněné rozličným masem, krevetami nebo zeleninou bývají různě ochucené. Jde o jeden ze základů asijského street foodu.

Falafel – smažené kuličky z bobů nebo cizrny. Nejrozšířenější je v Egyptě a Izraeli. Servíruje se na talíři nebo v chlebu typu pita, s jogurtovou omáčkou, sezamovou pastou (tahina), zeleninou apod. Je bohatý na proteiny a vitaminy.

Galettes – bretoňská specialita – palačinky naslano z pohankové mouky. Jejich příprava je jednoduchá a možnosti náplní nespočetné – šunka, slanina, několik druhů sýrů, zelenina a to vše v nejrůznějších kombinacích, například špenát se sýrem chèvre a crème fraîche a podobně. V dnešní době Francouzi dělají také „galettes hot dog“, kdy se párek místo do rohlíku zabalí do „galetky“.

Gyros – připravuje se z různých druhů masa, především skopového nebo vepřové kýty, grilovaných na velkém svislém rožni s tepelnými zářícími na elektřinu nebo plyn, otáčeným zpravidla elektricky. Hmotnost násady masa bývá kolem 100 kg (70 až 150 kg). Po propečení v potřebné hloubce se postupně odkrajuje dlouhým nožem na několikacentimetrové plátky nebo nudličky. Pro rychlou spotřebu se zpravidla balí spolu se zeleninou, ale také například hranolky, a omáčkou, nejčastěji tsaziky, do chlebové placky pita a to celé pak do papíru s ubrouskem.

Churros – španělské koblihy, které na ulicích smaží ve velkých závitnicích, ze kterých se lámou kousky a prodávají.

Kimči – korejská kvašená zelenina. Připomíná kvašené zelí. Jídlo je to dobré a hlavně zdravé. Nejběžnější je kimči s vařeným vepřovým masem a zabalené v listech salátu.

Onigiri kakuni – japonský bochánek rýže, plněný ochuceným vepřovým masem.

Pastrami – **současný americký streetfoodový hit.** Původně jídlo židovských přistěhovalců. Zvláštním způsobem využené hovězí maso, vložené do pečiva nebo chleba, s hořčicí, okurkou, apod.

Plněný sendvič – i tuto specialitu dala světu Anglie – zpočátku šlo o chleba plněný šunkou a zeleninou, dnešní sendviče se podávají po světě v nejrůznějších modifikacích náplní.

Yakitori – japonský grilovaný pokrm, který tvoří nakrájené kousky kuřat nabodané na bambusovém bodci – japonská obdoba kebabu.

Zapiekanka – polská streetfoodová specialita je podélně rozříznutá veka, do níž se umístí sýr a houby, dodá se i maso a zelenina a celé se to zapeče. Hotové jídlo se ještě ochutí buď kečupem nebo tatarskou omáčkou či hořčicí.



To vše a mnoho dalšího jedni lidé připravují a jiní konzumují na pár čtverečních metrech na ulici, kde, jak se říká, se zjevuje skutečná duše místní kuchyně.

>>



Street food v thajském Bangkoku



Pidi stánky na všech singapurských foodcourtech pod otevřeným nebem mají přidělené a měsíčně (!) kontrolované čtyři stupně (od A po D) hygienické čistoty. I poslední „děčko“ je samozřejmě zdravotně nezávadné!



Streetfood nemusí být nutně jen jediný chod. V Singapuru je kromě příloh podávané zásadně zvlášť také součástí silný vývar.



Foto: Michal Moučka, Patrik Havlíček a archiv

Street food festival – hostina na ulici

Příznivci i poskytovatelé street foodu začali pořádat food festivaly, street food trhy, jarmarky atd. V minulém roce proběhly v Praze a v Brně už druhé ročníky Street food festivalu, které potvrdily zájem o tento druh stravování. Kromě dvou velkých se loni v létě a na podzim poprvé konaly v Praze i pravidelné menší festivaly, tzv. Street Food Jamy, které se propojily s alternativní kulturou,

multikulturností pouličního jídla a snahou nezanéchat po sobě „ekologickou stopu“ v podobě použitého „nádobí“. Jestliže první streetfood festivalové pokusy byly víceméně ještě na punkové bázi a dávaly stejný prostor profesionálům i amatérům, v druhém ročníku se zájem přesunul již k převaze profesionálů. Lze očekávat, že tento trend bude mít v dalších ročnících vzestupnou tendenci.

Food trucky

Trend, který začal před mnoha desetiletími v Americe, dorazil nakonec také k nám. Zatímco v amerických velkoměstech (a také třeba v Londýně nebo Paříži) již dávno **postávají v ulicích kancelářských center** v době oběda lidé v řadě, aby „levně holdovali kvalitě“, začaly první food trucky, neboli pojiždné kuchyně a občerstvovny, křižovat také naše města – i když zatím v omezeném množství. **Co nabízejí?** Jedna odnož se specializuje na **kávu** a je k vidění všude tam, kde je o ni zájem. Tyto nepřehlédnutelné retro „**coffe trucky**“ se pohybují či postávají jak v Praze, tak i v Brně, Olomouci či Plzni. Mobilní prodejce kávy připraví kávu během chvíle přímo na ulici podle požadavků zákazníka na velikost i chuť.

Jiné food trucky zase fungují jako malé **pojiždné kuchyně** nebo jistý druh cateringu **s nabídkou streetfoodových jídel**. Není jich zatím mnoho a pohybují se hlavně po Praze, nejčastěji v čase oběda poblíž velkých kancelářských center. Zákazníci zde mohou dostat různé druhy svých oblíbených burgerů, nechybí ani hranolky a oblíbené omáčky, jiné trucky nabízejí vylepšenou pizzu, další vylepšený hot dog. Zavádění každé novinky se musí nejdřív

utkat s počáteční neznalostí či nedůvěrou a potřebuje určitý čas, než si lidé zvyknou. Nakonec však budou vyhlížet svůj food truck v obvyklou dobu a na obvyklém místě čekat na své oblíbené jídlo.

Myšlenku „**za ceny fastfoodu, ale kvalitou někde jinde,**“ jako jeden z velkých trendů současné pouliční gastronomie, se rozhodla uvést do života parta šéfkuchařů Chefparade napříč školou vaření ve vlastním food trucku. S jakým výsledkem? „Nejvíce jsme za den obsloužili 180 lidí. Obrat, který máme za tři hodiny, udělá průměrná restaurace, která má šedesát míst, za celý den,“ pochvaluje si rozjezd foodtrucků Chefparade šéfkuchař Radek Jakubec. Jak říká, jde o koncept, který chce, kromě nasycení, lidem ukázat, že i z dodávky na ulici mohou dostat kvalitní jídlo, které je zdravé, čerstvé, z kvalitních surovin a za přijatelnou cenu. **Za nevysokou cenu nabízejí například steak z tuňáka připravený přímo na ulici,** doplněný grilovanou zeleninou nebo kus **brazilského vysokého roštěnce marinovaného v rozmarýnu** a podobné dobroty. „Všechno si vozíme čerstvé a připravujeme to tady na minutku, jídlo je hotové do dvou minut. Jen lososové nugety máme na minimum přesmažené, pak je během třiceti sekund dosmažíme, aby nebyly přepečené, protože to je u lososa největší hřích,“ vysvětluje přípravu jednotlivých položek na menu Radek Jakubec.

Jako cestu k celkovému úspěchu je třeba mít na paměti pestrost či obměnu nabídky. „**V Americe je food trucků snad milion, ale kouzlo je v tom, že každý nabízí něco jiného.** Stojí třeba čtyři za sebou, v jednom si člověk koupí burger, v dalším něco sladkého,“ říká Pavel Cón, který jako první začal objíždět Prahu se svým Food Spotem. Pavel Cón i Radek Jakubec se shodují v tom, že jeden food truck „unese“ maximálně čtyři různá teplá jídla, i když od každého může být připraveno klidně stovky porcí.

Miloslava Kučerková



Grilované brazílské krevety,

purée z manga a červeného curry,

salát z okurky a ředkviček

Kalkulace pro 1 porci:

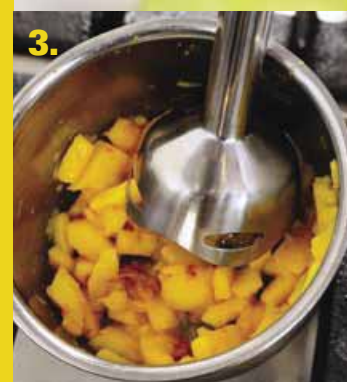
Krevety s hlavou brazilské	3 ks
Máslo	20 g
Mango	100 g
Citrón	0,5 ks
Sůl	podle chuti
Červené curry pasta	5 g
Lístek řepy	1 ks
Ředkvička	10 g
Toast bílý	30 g

JAN HORKÝ
kapitán
Národní tým
AKC ČR



Postup:

1. Mango očistíme a vykrájíme pravidelné kostičky.
2. Ke zbytku manga přidáme curry pastu.
3. Zahřejeme a rozmixujeme. Lehce osolíme. Podáváme teplé.
4. Světlý toast vykrájíme na čtverce a opečeme na suché pánvi do zlatova.
5. Krevety zbavíme hlaviček, ale jednu si necháme na dekoraci.
6. Na pánvi rozpustíme máslo a krevety velice zprudka opečeme a hned je podáváme, aby maso netvrdlo.
7. Pokrm doplníme kostičkami křupavé okurky, kterou lehce osolíme a marinujeme citrónovou šťávou.
8. Přidáme křupavé plátky ředkvičky a lístek řepy. Na závěr celý pokrm pokapeme máslem z krevet.



SelfCookingCenter 5 Senses

– univerzální pomocník

Na pouhém jednom čtverečním metru nahradí varný systém Rational SelfCookingCenter® 5 Senses několik různých varných zařízení zároveň – od hrnců přes pánve, grily a plechy na pečení až po fritézy.



Technické údaje typu SCC 101

Kapacita: 10 x 1/1 GN
Počet porcí denně: 80 – 150
Podélný zásuv: 1/1, 1/2, 2/3, 1/3, 2/8 GN
Šířka: 847 mm
Hloubka: 771 mm
Výška: 1 042 mm
Prívod vody: R 3/4"
Odvod vody: DN 50
Tlak vody: 0,15–0,6 Mpa

S varným systémem SelfCookingCenter® 5 Senses lze totiž grilovat, smažit, péct, vařit v páře, dusit, předvářet i pošírovat. A vůbec nezáleží na tom, zda se připravuje maso, ryby, drůbež, zeleninu, vaječná jídla, pečivo nebo zákusky.

A to všechno díky funkci iLevelControl, díky níž snadno a rychle zaučená obsluha zvládne nejrůznější způsoby přípravy pokrmů: à la carte, mise en place i snídaňové menu.

V jediném zařízení lze připravovat rozdílné pokrmy, neboť systém iLevelControl ukáže, které pokrmy lze připravovat společně. Každý zásuv je totiž sledován zvlášť, díky čemuž nehrozí nebezpečí, že by se některý pokrm připálil! Doba přípravy se přizpůsobuje velikosti vsázky a době trvání otevření dveří, čímž je zajištěna vysoká kvalita pokrmů. Ziskem je ještě větší míra flexibility, v obdobích pracovní špičky zachování přehledu a maximální vytížení tohoto zařízení.

Kompletně počestěný systém iLevelControl umožňuje ukládat produkty, které lze připravovat společně, a to do takzvaných

Rozsah individuálního nastavení SelfCookingCenter® 5 Senses

- **Režim vaření v páře:** – 30° až 130° C
- **Horkovzdušný režim:** – 30° až 300° C
- **Kombinovaný režim:** – 30° až 300° C
- **Optimální klima ve varné komoře**
- **5 rychlostí proudění vzduchu**
- **Zkrápění**
- **Zchlazení**
- **Vaření podle teploty pokrmu**
- **Vaření s teplotním rozdílem**
- **Ruční programování**

nákupních košíků. Špičkoví kuchaři společnosti Rational dokonce předem sestavili a uložili do zařízení nákupní košíky s jasně nadefinovanými názvy: snídaně, mise en place, à la carte nebo grilování.

Při práci se zařízením SelfCookingCenter® 5 Senses lze pochopitelně nastavovat všechny parametry také ručně, a to s přesností na procenta i stupně. Takový rozsah individuálního nastavení je opravdu ojedinělý.

K významným přednostem patří možnost stažení důležitých dat nejen pro kontrolní orgány, ale také pro vlastní optimalizaci provozu. Především přehledné údaje HACAP o ceně při hygienické kontrole každý vedoucí gastronomického provozu.

SelfCookingCenter® 5 Senses přesně naplňuje zásadu společnosti Rational: O chuti a podobě pokrmu by měl rozhodovat kuchař – technika by mu měla pomoci docílit přesně toho, oč usiluje. I proto je varný systém Rational SelfCookingCenter® 5 Senses ideálním všestranným pomocníkem pro restaurace, hotely, cateringové společnosti, závodní jídelny či řetězce rychlého občerstvení.



Díky široké nabídce příslušenství má konvektomat SelfCookingCenter® 5 Senses všestranné využití.



Vladimír Kožíšek

šéfkuchař hotelu Olšanka, Praha-Žižkov



„Ke třem konvektomatům, přičemž jeden je v cukrárně, jsme se rozhodli přidat ještě další – konkrétně Rational SCC 101 E. Kapacitně přesně vyhovuje našim požadavkům. Má také nejekonomičtější provoz ze všech nabízených. Přesvědčily nás rovněž jeho účinné mycí programy včetně samoodvápňení.“

Součástí je také vestavěná sprcha a bojler s takřka vařící vodou (99,8° C), nikoliv nástřík, který není příliš vhodný. Využíváme jeho ekonomicky výhodné programy pro přípravu pokrmů – především noční vaření. Velmi se nám osvědčila šestibodová jehla, která oproti jednobodovým, správně určí vnitřní teplotu masa. A co si budeme povídat, předností je též masivní konstrukce, která v našem provozu přežije i drsnější zacházení.“

podskalsky@gastroart.cz

Jan Podskalský
+420 737 258 368



www.gastroart.cz

Lucia

v bílé, mátové a lila

V pátém ročníku soutěže Svatební dort roku se ředitelce projektu Soně Solařové podařilo namíchat kvalitní směs obsahující cukrářské profesionály, sladkosti milující amatéry a sympatizující celebrity.

V rámci finálového kola soutěže **Svatební dort roku**, který v neděli 10. ledna sledovala v kongresové části **Clarion Congress Hotel Prague** více než tisícovka návštěvníků, byla udělena dlouhá řada titulů, protože pořadatelé opět přidali další soutěžní kategorie.

O tom nejdůležitějším ale opět rozhodla odborná porota v čele s **Lukášem Skálou**, nejlepším českým cukrářem mnoha posledních let. Členkou poroty byl i speciální host z Austrálie – špičková dortařka a lektorka **Anna Maria Roche**.

Nejlepším svatebním dortem v roce 2016 se může chlubit **Michaela Fajmanová** ze studia MIFA. Vítězný exponát jeho autorka nazvala Lucia. Byl to třípatrový dort zdobený volánky a cukrovými květy v kombinaci oblíbených barev – bílé, mátové a lila. „S porotci jsme se shodli na čistotě provedené práce, vyváženosti chutí a atraktivním vzhledu i po rozkrojení,“ uvedl Lukáš Skála.



S motivem z filmu Bonnie a Klid zvítězila Lucie Velechovská v kategorii Svatební design dortu.

Nejlepším svatebním dortem v roce 2016 se může chlubit **Michaela Fajmanová** ze studia MIFA. Vítězný exponát jeho autorka nazvala **Lucia**.



Komisaři Lukáš Skála a Jaroslav Fiala pozorně sledovali krájení dortu i u poslední soutěžící Lenky Budínové.

Jednou z osmi kategorií nedělního finále cukrářské soutěže Svatební dort roku 2016 byla i Nejsladší VIP. Byla však jediná, ve které soupeřily české celebrity – **Andrea Kabická, Aleš Háma, Kamila Špráchalová a Markéta Hruběšová**. Modelka Andrea Kabická přesvědčila odbornou porotu svými výkony ve dvou disciplínách – chutí vlastnoručně upečeného dezertu a designem na místě dekorovaným minidortem na téma kávy Nespresso.



Hana Součková a její dort nazvaný Ledový okamžik



Květinová romance Silvie Kovárové získala druhé místo v kategorii Modelace cukrových květin.

Bombato – zmrzlina, která povýší vaše menu

Zmrzlina nemusí být jen klasický pohár se šlehačkou. Z vynikající zmrzliny totiž můžete udělat skutečnou hvězdu menu. Právě takovou prvotřídní zmrzlinu vlastní značky Bombato vyrábí rodinná firma NĀM NĀM ve Velké Dobré u Kladna.

„V ovocných zmrzlinách Bombato je maximální podíl ovoce. Smetanové zmrzliny vaříme z čerstvé smetany a plnotučného mléka,“ vysvětluje majitel firmy Radek Březina a dodává: „Všechny zmrzliny prošly přísným chuťovým testem zákazníků naší kavárny, takže víme, že Bombato opravdu milují. Koncoví zákazníci se naučili rozeznávat kvalitu.“

V nabídce jsou klasické příchutě – od pravé čokolády přes toskánské tiramisu až po nejvyhledávanější jahodové Bombato, ale i nové sezónní zmrzliny. „Na gastronomickém veletrhu FANY na Žofíně v polovině února jsme představili

naši novou chřestovou zmrzlinu. Mistři kuchaři ji naservírovali s pstruhem a po porcích se jen zaprášilo,“ usmívá se Radek Březina, který zmrzlinu vyrábí už přes 20 let a dbá na kvalitní suroviny.

Vybrat si můžete z desítek příchutí. Bombato se pyšní i skvělými vlastnostmi: vysokou výtežností, svěžím vzhledem a krémovou konzistencí.

„Zmrzlina může být dalším důvodem, proč se do restaurace zákazníci vrátí. Tak proč toho nevyužít?“ uzavírá Radek Březina.

www.namnam.cz



TIP: Jak v kuchyni využít chřestovou zmrzlinu?

- s marinovaným lososem (studený předkrm)
- s pošírovaným candátem s holandskou omáčkou (teplý předkrm)
- s růžovým sirupem a kandovaným zeleným chřestem (dezert)

Bombato

inzerce



Aleš Hámovi pomáhá s tvorbou dortu i oba jeho synové.

„Počtem soutěžících i šíří designů byla letos nejbohatší kategorie amatérů Cukrářský objev roku, ale mě osobně překvapila novinková kategorie Fashion skulptura, ve které soutěžící předvedli, že čeští cukráři prostě umí,“ komentovala průběh finále Soňa Solařová, ředitelka soutěže a majitelka svatební agentury Unique Wedding.

Výrazný kvalitativní posun zaznamenala juniorská kategorie, kterou stejně jako loni posílili slovenští studenti. V kategorii **Modelace cukrových květin** byli k vidění opět dokonalé výtvořky a **Svatební design dortu** byl inspirací pro mnohé cukráře.

Celý den byl nabitý programem, a to nejen na pódiu a ve foyer nebo v učebnách, kde probíhaly po celý den zajímavé kurzy, ale také na stáncích všech vystavovatelů.

Vítězové všech kategorií získali týdenní stáž pod vedením Lukáše Skály, držitele titulu **Cukrář roku** a šéfcukráře restaurace Bruxx a vítězové kategorií **Svatební dort roku**

Vítězové v jednotlivých kategoriích 5. ročníku soutěže Svatební dort roku 2016

Svatební dort roku

Michaela Fajmanová, Lucia

Svatební design dortu

Lucie Velechovská, Bonnie a Klid

Svatební sada cupcakes

Markéta Sukupová, Lásky na provázku

Modelace cukrových květin

Jana Hrubá, Věnc s rudými máky

Juniorský hudební dort

Veronika Chodůrová, Na vlnách tónů

Fashion skulptura

Jana Teperová, Střevíčky pro Sluneční paní

Cukrářský objev roku

Šárka Finsterlová, Očima skřítků

Nejsladší VIP

Andrea Kabická

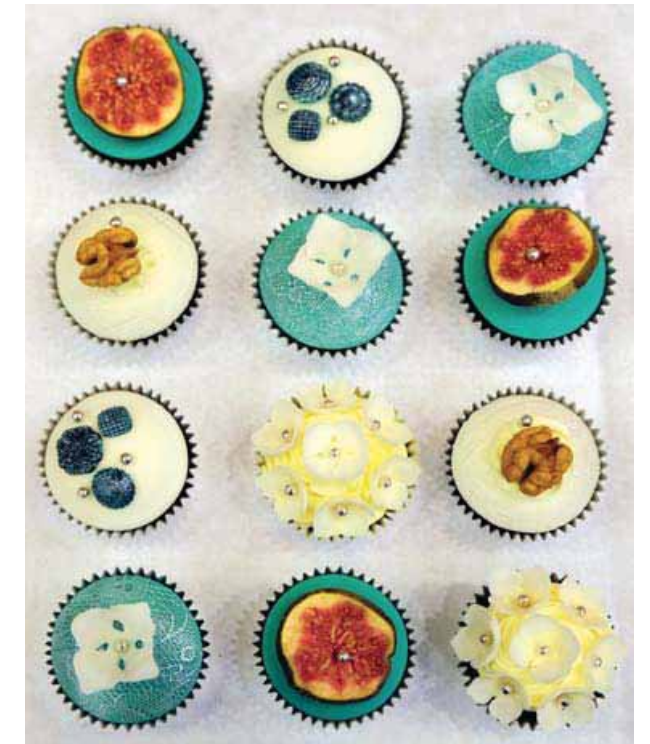


Po posouzení odbornou komisí byly dorty rozkrájeny a nabídnuty divákům k degustaci.



Do Prahy až z Austrálie přiletěla skvělá Anna Marie Roche, která stihla nejen hodnotit, ale ještě také skoro dvě hodiny vést svůj seminář.

a **Cukrářský objev roku** navíc mohou absolvovat jedinečný kurz vedený světoznámou cukrářkou Annou Marií Roche, která na finále přicestovala až z daleké Austrálie. Umístění na druhých místech se těšili z kurzů u **Stáni Mutlové** (Punk-RockCakes), **Jarky Kasálkové** (Luxusní dorty), **Julie Alexovičové** (Top Cake Studio) a dalších.



Jednou ze soutěžních kategorií byla také Svatební sada cupcakes.

Debic PŘEDSTAVUJEME VÁM **ŠPIČKOVÉ VÝROBKY PRO PROFESIONÁLNÍ KUČAŘE**

Debic Tiramisu, Debic Culinaire Original 20%, Debic Natop 34%*, Debic Šlehačka neslazená mléčná spray 35%, Debic Šlagpěna šlehačka mléčná spray 26%, Debic smetana 32%, Debic Prima Blanka, Debic Roast & Fry*, Debic Creme Brulee, Debic Chocolate Mousse, Debic Panna Cotta, Debic Stand&Overrun 35%.

acom Gastro

Debic

inzerce

TOP GASTRO & HOTEL
11. MEZINÁRODNÍ VELETRH GASTRONOMIE A ZAŘÍZENÍ PRO HOTELY A RESTAURACE

souběžně s veletrhem cestovního ruchu
HOLIDAY WORLD

16. - 19. 2. 2017
Výstaviště Praha - Holešovice

www.top-gastro.cz

INCHEBA EXPO PRAHA

inzerce

Citrónový krém

s jablečným ragú, omáčkou z piva a ořechovou zmrzlinou

Lukáš Skála

Šéfcukrář
Belgická restaurace Bruxx
a hospoda Vinohradský parlament



Kalkulace – 10 porcí

◆ Citrónový krém	
Smetana čerstvá 33%	200 ml
Mascarpone	200 g
Med	80 g
Kůra citrónová	5 g
Želatina plátková	4 g
◆ Jablečné ragú	
Jablko	1 ks
Zelený čaj Dilmah	1 ks
Víno bílé	100 ml
Cukr krupice	30 g
Škrob	10 g
◆ Omáčka z černého rybízu	
Pyré z černého rybízu	50 g
Belgické pivo z černého rybízu	100 ml
Cukr krupice	30 g
◆ Ořechová zmrzlina s griliášem	
Smetana čerstvá 33%	100 ml
Mléko	100 ml
Cukr krupice	65 g
Žloutek	20 g
Vlašská jádra	60 g
◆ Oříšková drobenka	
Vlašská jádra nastrohaná	30 g
Máslo	10 g
Cukr moučka	10 g
◆ Čokoládový krém	
Smetana čerstvá 33%	100 ml
Čokoláda hořká 70%	30 g
Želatina plátková	1 g
◆ Ozdoba	
Čokoládové kroužky	

Postup:

◆ Smetanu (200 ml), mascarpone, med a citrónovou kůru přivedeme k varu a necháme 30 minut stát. Po uvedení dobře přecedíme a přidáme nabobtnanou želatinu. Necháme vychladnout a následně dáme do lednice. Druhý den krém vyšleháme, dáme do forem a necháme vymrazit. Po zmrznutí vyndáme z formy a přestříkáme.

◆ Jablko oloupeme a nakrájíme na kostičky. Víno s cukrem (30 g) přivedeme k varu, přidáme čaj, necháme stát 10 minut a pak vše přecedíme a zahus-

tíme škrobem. Přidáme jablko a ještě na mírném ohni krátce povaříme.

◆ Pyré z černého rybízu, belgické pivo z černého rybízu a cukr smícháme v hrnci, přivedeme k varu a zredukujeme do potřebné hustoty.

◆ Na griliáš utavíme cukr (20 g) na světlý karamel a do něho přidáme upražená jádra (také 20 gramů). Necháme vychladnout a nastroháme najemno.

◆ Smetanu (100 ml) s cukrem (45 g) a ořechy (40 g) přivedeme k varu, přidáme zálivku z mléka a žloutků a znovu zahřejeme na 84° C. Při dosažení teploty

ihned zchladíme a dáme do zmrzlinového stroje vymrazit. Po vymražení zamícháme griliáš.

◆ Vlašská nastrohaná jádra (30 g), máslo a cukr moučka smícháme, dáme na plech a do předehřáté pece na 150° C a pečeme do světle hnědé barvy. Po upečení rozmixujeme najemno.

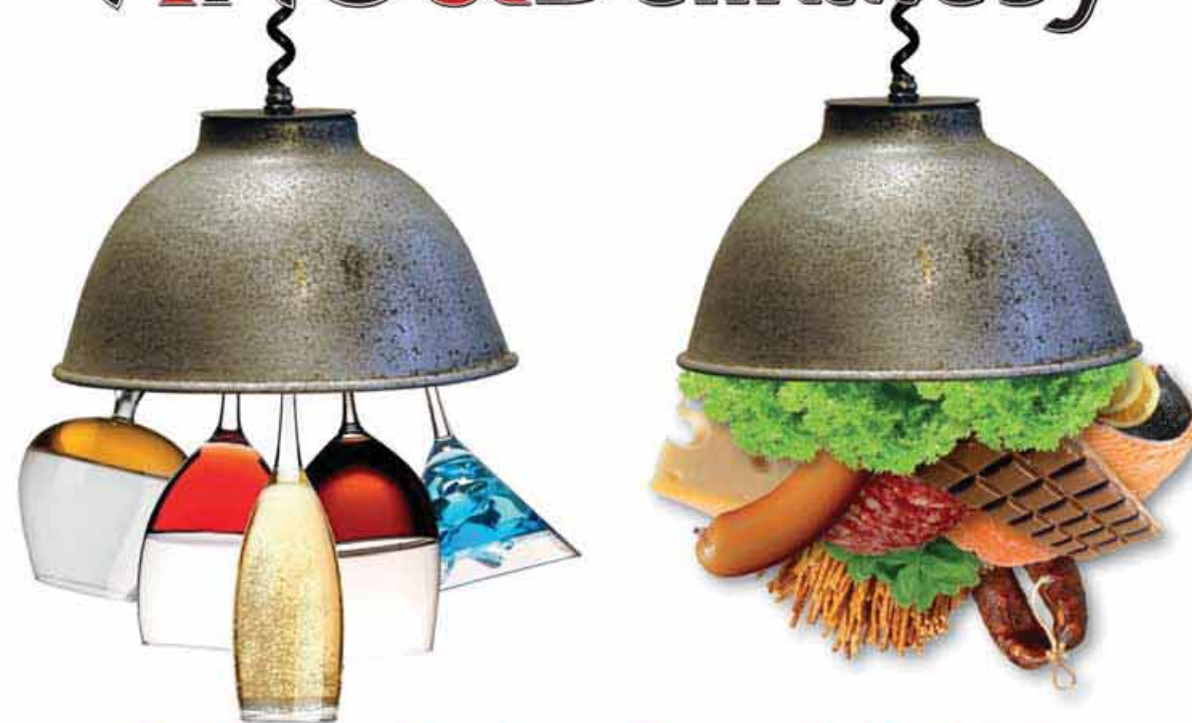
◆ Smetanu (100 ml) přivedeme k varu, přidáme čokoládu a ponorným mixérem dobře promixujeme. Přidáme želatinu, kterou jsme nechali předem nabobtnat ve studené vodě a dáme do lednice. Druhý den vyšleháme.



19. MEZINÁRODNÍ VELETRH PRO GASTRONOMII

GastroFair

VÍNO & Delikatesy



26.–28. 4. 2016

ÚTERÝ



Den nápojů a delikates
z Visegradu

STŘEDA



Čokoládový den
společnosti Fikar

ČTVRTEK



Den vín a delikates
z Maďarska

Výstaviště Praha Holešovice – denně 10-19 hod.



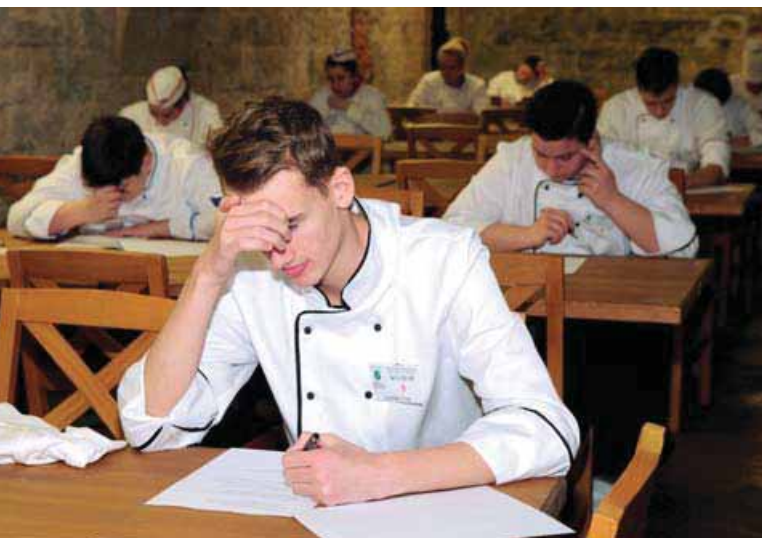
DVĚ VSTUPENKY ZA CENU JEDNÉ

Každý, kdo se na veletrhu GastroFair Víno & Delikatesy 2016 prokáže tímto kuponem, dostane při koupi jedné vstupenky druhou vstupenku zdarma.

Premiérové Gastro Labe

V kalendáři gastronomických soutěží letos přibýlo nové klání. Pod názvem Gastro Labe ho celé připravila a zorganizovala děčínská Střední škola řemesel a služeb. Coby hodnotící komisař jsem měl tu čest být přítom, když první gastronomická soutěž v Ústeckém kraji pro žáky středních odborných škol vstoupila do světa kulinářských klání.

A hned na začátku článku mohu s klidným svědomím napsat, že premiéra byla velmi vydařená! Celá organizace soutěže byla profesionálně připravená, vše šlapalo podle dopodrobna vypracovaného harmonogramu, který byl díky početnému organizačnímu štábu úzkostlivě dodržován.



Dvacet otázek v testu trochu potrápilo mozkové závity všech dvadeceti kuchařských soutěžících.



Soutěž **Gastro Labe 2016 zahrnovala tři obory – kuchařský, cukrářský a servis**, kterých se zúčastnily převážně školy ze severní části Čech, Ústeckého a Libereckého kraje. Jedinou výjimkou byl „nejjižnější“ účastník – Střední odborná škola a Střední odborné učiliště z pražských Čakovic.

Některé školy (například z Podbořan či Varnsdorfu) využily příležitosti a poprvé se zúčastnily gastronomické soutěže. A s radostí mohu napsat, že na jejich výkonu, hlavně v kuchařském oboru (především dvojice z Gymnázia a Střední odborné školy Podbořany) vůbec nebylo poznat, že ještě nikdy nesoutěžili! Jediná smíšená dvojice z celého jedenáctičlenného pole hned při svém prvním ostrém startu si do Podbořan odvezla cenu za třetí místo. Zápal **Kevina Kyzra** a obrovská snaha **Adély Peškové** byly doplněny nejen odbornými znalostmi, ale také manuální zručností a příjemnou chutí soutěžního pokrmu.

Kuchařský obor měl asi nejnáročnější zadání, neboť obsahoval hned tři sekce. Nejprve museli soutěžící vyplnit dvacetibodový **odborný test**. Pak vstoupili do jednoho ze dvou speciálně postavených kuchařských studií, ve kterém absolvovali **pódiové vystoupení** s tématem poctivý hamburger. Po něm ještě následovalo **smyslové hodnocení surovin** a potravin se zakrytým zrakem.

Všech jedenáct dvoučlenných týmů se snažilo svůj hamburger obohatit o nějaký, z jejich pohledu zajímavý prvek. Někteří přidávali sýr s modrou plísní, jiní ho doplnili červenou řepou nebo třeba cibulovou marmeládou.

Maso, pečivo a omáčka

Jak správně konstatoval další porotce, **Jaroslav Honzajk, šéfkuchař račiněveského Steakgrillu**, hamburger dělají tři věci: maso, pečivo a omáčka. Zatímco 800 gramů pro čtyři porce dodal organizátor, ostatní suroviny se měli přivést soutěžící.

Až na jedinou výjimku si všechny týmy předem vyrobili své vlastní pečivo, což byl jeden z mála povolených „polotovarů“. Omáčku, třetí důležitý prvek, si všichni dohotovovali na místě a i tu se většina snažila ozvláštnit.

Pokud s něčím soutěžící bojovali, pak to byla velikost masa. Až na jediný tým všichni ostatní rozdělili dodaných osm set gramů mletého na čtyři dvousetgramové porce. Úplně všichni si pak podle průměru svého pečiva vytvarovali maso. Žel neuvědomili si jednu zásadní věc: Při grilování se nejen zmenší průměr, ale také se zvětší výška masa! Vlastní hamburger byl pak malý a zbytečně vysoký.

Jedna dvojice ve snaze komisy dopřát, maso ukryla pod takovou vrstvou omáčky, že nebylo vůbec vidět. Další drobností, která lehce snižovala snahu, bylo zbytečné množství přidávaných surovin. Nápad s modrým sýrem byl dobrý, ale jeho množství bylo nejen neúměrné, ale jeho vrstva při tepelném zpracování nedovolila roztát po celém povrchu masa.

Jen někteří soutěžící použili „trik“ na zajištění kompletního propečení masa – promáčknutí středu z obou stran. I proto se občas objevila nepropečená část masa.

Jedna ze dvou ryze dámských soutěžních dvojic nenašla odvahu ochutnat syrový základ hamburgeru a spoléhala se na svůj odhad dodaného koření. Výsledkem pak byl hamburger s nevýraznou chutí.

Daní za první účast na soutěži také bylo u ženské dvojky z Varnsdorfu jediné, snad nejmenší prkénko na světě. A to přesto, že ke krájení toho obě soutěžící měly opravdu dost!



Soutěžními nováčky byli Adéla Pešková a Kevin Kyzr, kteří svoji premiéru zvládli skvěle, neboť obsadili třetí místo!



Na fotografii Nikoly Buckové zkoumali komisaři Vladimír Egr (vlevo) a moje maličkost jeden ze soutěžních hamburgerů.

F.W. TANDOORI
SPOL. S R.O.
SPECIALIZOVANÝ DOVOZCE ASIJSKÝCH POTRAVIN

ASIE ve vaší kuchyni

Vonoklasy 155–156, 252 28 Černošice,
tel.: +420 257 712 917–9, fax: +420 257 712 702, e-mail: office@fwtandoori.cz

inzerce



Jiří Eichler a Jakub Jansa z děčínské Střední školy řemesel a služeb vyhráli i díky nejlepšímu soutěžnímu pokrmu, který se jmenoval Polabský hamburger s cibulovou marmeládou, křupavou slaninou, BBQ omáčkou.



Kvůli snaze ozvláštnit hamburger se mezi připravenými surovinami objevilo i avokádo.

Čtyři porce za 30 minut

Přes drobné chyby a zřetelnou nervozitu se zadáním všichni soutěžící nakonec úspěšně vyrovnali. **Všichni v časovém limitu 30 minut** (+ 5 minut, pak diskvalifikace) **s přehledem vydali čtyři porce své představy poctivého hamburgeru.** Tříčlenná komise s radostí přidělovala body nejen za kreativitu a chuť, ale také za hygienu či správnou a úplnou kalkulaci.

Po sečtení bodů ze všech tří částí soutěže (test, hamburger, smyslové poznávání) byli při slavnostním vyhlášení na pomyslné stupně vítězů vyzváni tři týmy – z Podbořan, Liberce a domácího Děčína.

Bodový součet pak určil vítězem dvojici **Jiří Eichler a Jakub Jansa** z pořádající Střední školy řemesel a služeb. Jejich Polabský hamburger s cibulovou marmeládou, křupavou slaninou a BBQ omáčkou získal u nás komisařů s přehledem nejvíc bodů. A protože i v dalších dvou částech si děčínská dvojice vedla dobře, bylo jejich prvenství zasloužené.

Druzí byli **Daniel Polák a Ladislav Mocko**, kteří předvedli Hamburger na víně, sýr čedar v bulce s rozmarýnovým máslem. Svůj American Dream (název hamburgeru) si při soutěžní premiéře splnila dvojice z Podbořan, o které bylo napsáno výše.



V cukrářském oboru byly nejlepší děčínské Barbora Dupačová a Barbora Kaděrová, a to i díky svému svatebnímu dortu v námořnickém duchu.

Svatební cukrařina

Aby byly informace o Gastro Labe 2016 kompletní, je třeba napsat, že i **cukrářský obor vyhrály domácí**, konkrétně dvě **Barbory – Dupačová a Kaděrová.**

Podle tříčlenné hodnotící poroty nejlépe splnily náročné **dvoudílné zadání:**

1. Svatební tabule

- Dort o váze 4 – 10 kg
- Mísa svatebních koláčků – pět druhů po 10 kusech
- Cupcakes – 10 ks

2. Bonbóny v bonboniére

- Čtyři druhy bonbónů (např. líkové, čokoládové, želatinové) v ručně připravené bonboniére z jedlého materiálu

Z pěti soutěžních dvojic **v oboru servírka/číšník** si nejlépe vedla dvojice ze Střední školy gastronomie a služeb v Liberci – **Barbora Danitová a Lucie Adamová**, když za určených dvacet minut nejlépe načepovala dvě třetinková piva a připravila dvě porce studeného předkrmu podle trendů současné gastronomie včetně servisu.

Musím ještě doplnit, že den před soutěží organizátoři připravili ve stejném prostoru dvě klání určená veřejnosti – Pojídání bramborových šišek na čas a Číšníku, ukaž, co umíš.

Výtečná organizace, kvalitní výrobky, důstojné prostředí (Centrum Pivovar Děčín) a nasazení soutěžících udělalo z prvního ročníku Gastro Labe velmi kvalitní klání, na jehož druhý ročník se opravdu těším.

Michal Moučka

Schubert
PARTNER

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

inzerce

Není salát jako salát

Listová zelenina – především různé saláty, patří dnes neodmyslitelně do jídelníčku každé kvalitnější restaurace již po celý rok.

Saláty již dávno nejsou jen zeleninou jara či podzimu (tedy období krátkého dne). Byla totiž vyšlechtěna řada odrůd odolných vybihání do květu, a tedy vhodných k pěstování i v letním období s dlouhým dnem.

Celoroční dostupnost salátů je dnes umožněna nejen technologiemi skladování a chladírenské dopravy z jižních částí Evropy jako jsou Španělsko či Itálie, pěstováním ve vytápěných sklenících v našich zeměpisných šířkách (kvůli nedostatku světla je však hlávka méně uzavřená a tedy rychleji vadne a také se v těchto podmínkách více kumulují v salátech dusičnany), ale i vyšlechtěním odrůd s delší životností po sklizni.

U nás dlouho převládaly salátové hlávkové – tzv. máslového typu s jemnými listy, které zná jistě každý. Stejně jako všechny další formy salátů **jsou jak v zelené tak v červené variantě.**

Pevné, uzavřené hlávky tvoří tzv. **ledový salát** (Iceberg), vyznačující se křehkými a sladkými listy a velmi dlouhou trvanlivostí, což především přispělo k jeho velké oblibě.

Salát římský (*Lactuca sativa* var. *longifolia*) se vyznačuje protáhlými hlávkami a jeho listy jsou základní surovinou do proslulého **salátu Caesar**. Stále častěji se pěstují a konzumují i menší formy mini římského salátu či ještě menší **Little gem**, či se prodávají jen jejich srdíčka – tedy nejjemnější a nejkvalitnější část.

Významnou skupinou mezi saláty jsou tzv. **saláty listové**, nebo-li saláty k česání (*Lactuca sativa* var. *crispa*). Mají rozvolněné listy, které lze sklízet i jednotlivě. Sem patří například **Lollo biondo** či **Lollo rosso** či saláty označované jako Dubový list (oak leaf).

U nás bohužel neprávem opomíjeným, ale v některých zemích (ve Francii či v Portugalsku) asi nejpoblábnějším salátem je **batavia**, mající stejně jako ostatní saláty jak zelenou tak červenou



Salátová historie

Salát – *Lactuca sativa* z čeledi *Asteracea* (Hvězdicovité) byl pravděpodobně vyšlechtěn z divoce rostoucí **Lociky kompasové** (*Lactuca serriola*) vyskytující se v oblastech kolem Středozemního moře. Jako první se pěstováním zabývali ve starém Egyptě. Egypťané stejně jako později i staří Římané mu připisovali kromě afrodisiakálních i další léčivé účinky (např. proti bolestem žaludku).



Salát Salanova vyniká snadnou přípravou, neboť odstraněním středu jedním řezem střed se hlávka rozpadne na jednotlivé listy.



Wintex je odrůda salátu patří do skupiny označované jako Salanova.



Velmi zajímavý, chuťově i tvarově, je kříženec salátů římského a ledového – Cosmopolitan.



Tři saláty, jež patří v zahraničí k vyhledávaným (zleva) – římský, Cosmopolitan (kříženec římského a ledového) a batavia.



U nás zatím nedoceněná je batavia.



Novinkou na trhu je Salanova Crispy od nizozemské společnosti Rijk Zwaan.



Tři velikosti podobných salátů (zleva) – Little gem, mini římský a římský.



Salát lollo má kromě zelené i červenou variantu - rosso.



Dubový list červený, zvaný též roztomile dubáček upoutá na řezu barevností.



Salátová srdíčka (červená) se dodávají v praktickém obalu.

Zdraví v salátech

Saláty jsou pro lidi bohatým zdrojem **vlákniny** (9 až 12 procent). Také obsahují podle druhu a odrůdy přibližně 10 až 15 procent **bílkovin** a 15 až 27 procent **sacharidů**. Saláty jsou rovněž bohatým zdrojem **vitaminů** – **C, K, E, A, B** a zdrojem řady **minerálů** – především draslíku, vápníku, fosforu či hořčíku. Pro svojí **nízkou energetickou hodnotu** (ve 100 g jen 55 kJ) jsou tudíž vhodnou součástí jídelníčku při redukčních dietách.

formu. Listy jsou rozvolněné, zkadeřené, křehké, chutí připomínají salát ledový. Batavia má i dobrou skladovatelnost.

Okrajovou záležitostí je **salát chřestový** (*Lactuca sativa* var. *angustana*) pocházející z Číny a oblíbený pro své dužnaté stonky.

V poslední době se objevuje celá řada nových šlechtění a **přechodných typů salátů** (římský x ledový – Cosmopolitan, Cosberg). Stále větší popularitu získávají saláty prodávané pod různými komerčními označeními jako třeba **Multileaves** či **Salanova**. Jsou to saláty, u kterých se jedním řezem odstraní střed a hlávka se následně rozpadne na jednotlivé listy. I tyto saláty mají formy připomínající hlávkový salát, či saláty typu Lollo. Kromě celých hlávek nacházejí uplatnění i salátové „baby“ listy, často používané ve směsi zvané Mesclun.

Listy salátů najdou uplatnění převážně ve studené kuchyni, ale lze je (především odrůdy s tužšími listy) i tepelně upravovat.

Doporučené skladování

- **Saláty se často balí do fólie**, aby se zpomalilo odpařování vody z listů a tedy jejich vadnutí
- **Saláty neskladujte společně s ovocem** – dozrávající ovoce uvolňuje ethylen, který zkracuje životnost salátu a na řapících jeho listů způsobuje výskyt hnědočervených skvrn

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



Mexické Café de olla

Bezpochyby je možné tuto zemi obklopenou ze západu Tichým oceánem a z východu Mexickým zálivem zařadit k nejvýznamnějším státům Střední Ameriky. Mexiko je doslova prosyceno nejen monumentálními památkami mayské a aztécké kultury, ale má také rozsáhlé, překrásné písčité pláže, křišťálově čisté moře, pálivé slunce, přívětivé lidi a na jihu také rozsáhlé oblasti pěstování kávy.



Spotřeba kávy v Mexiku na osobu za rok

2005: 1,16 kg
2010: 1,43 kg
2015: 1,75 kg

Podle historických pramenů se **káva dostala do Mexika na konci osmnáctého století do oblasti Veracruz**, kde patří až do současnosti k nejvýznamnějším zemědělským plodinám. Naše cesta za kávou vedla do jejího jižního položeného regionu Chiapas, do jednoho z dvanácti regionů Mexika, kde se káva pěstuje.

Na letišti v Tuxtla Gutiérrez nás očekával náš hostitel pan Raidel Ancheit Valdez z družstva Organizacion de productores de café de Angel Albino Corso (OPCAAC), s nímž jsme dojeli až do Jaltenanga, které bylo naší první zastávkou. Toto družstvo je zapojeno do systému Fair Trade a sdružuje stovky drobných pěstitelů kávy.

Po dlouhé cestě z Evropy do jedné z nejvýznamnějších oblastí pěstování kávy jsme se nemohli dočkat seznámení s rituálem její zdejší přípravy. **Café de olla**, jak se zde nazývá populární nápoj z kávy **je připravován v tradičním hliněném džbánu**, který je podle místních obyvatel základem úspěchu pro získání charakteristické chuti nápoje a není možné jej nahradit přípravou v moderních kovových či skleněných nádobách.

Správný mexický postup

V hliněném džbánu se nejprve svaří čistá voda, do níž se v okamžiku varu přidá třtinový cukr a skořice. Vše se udržuje v mírném varu pod pokličkou dalších dvacet minut. Poté se přidá hrubě mletá káva a ve chvíli, kdy začne nápoj opět vřít, je odstaven a dalších pět minut odpočívá pod pokličkou, díky čemuž se rozvine



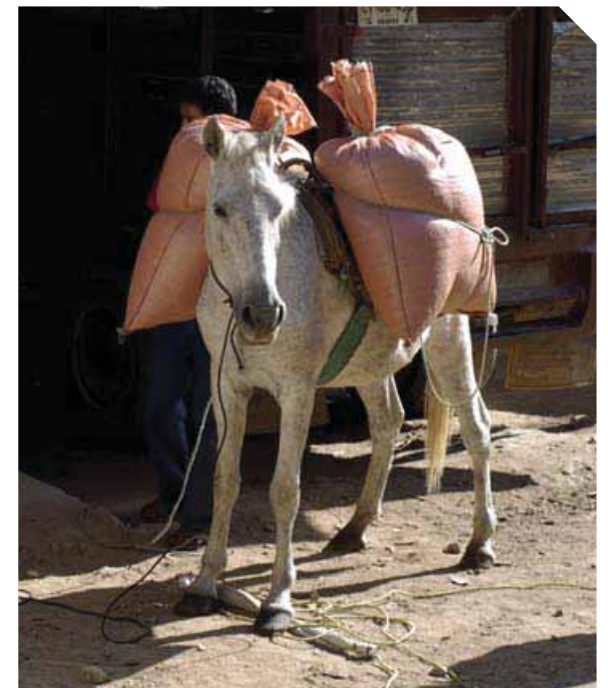
Káva se v mexickém státě Chiapas sklízí převážně ručně.

chuť kávy. Připravený nápoj se nalévá většinou pomocí naběračky do velkých šálek. Káva, kterou jsme měli možnost ochutnat, byla lahodná. Ačkoliv s evropským způsobem přípravy neměla dohromady nic společného, odrážela se v nápoji jedinečnost okamžiku a prostředí i láska lidí k produktu s nímž pracují.

Následující den jsme zrealizovali v družstvu OPCAAC pražení vzorků a cupping místních káv spolu se zástupci družstva. Pro všechny zúčastněné byla výměna informací a zkušeností velmi přínosná. Testované kávy měly velmi bohatou a zajímavou vůni a komplexní chuť.

Z Jaltenanga jsme se přepravili do vesnice Santa Rita, která je jedním z lokálních center, kam se sváží sklizená káva a dále se zpracovává. Doprava terénním vozem do této vesnice trvala celý jeden den. Protože z vesnice na úpatí hor je do nejbližšího města téměř jeden den cesty, tak místní farář, který nás uvítal a u něhož jsme byli ubytováni, zastává rovněž funkci vesnického lékaře. Zároveň je jedním z učitelů v malé místní škole, která byla vybudována družstvem OPCAAC zastřešujícím místní pěstitele kávy.

Káva se zde, tak jako většina kávy v Mexiku, zpracovává mokrou cestou. Sběrači kávy sváží z okolních hor přímo do vesnice Santa Rita. Většina produkce kávy v Chiapasu je organická, pěstuje se v původních lesních podrostech, velmi často ve značně náročných terénech. Sběrači kávy snášejí často stovky metrů k nejbližší lesní cestě, kde ji nakládají na auta či muly a sváží do vesnic, kde dochází k dalšímu zpracování.



Častým dopravním prostředkem ke svozu kávy je mula.



Káva je sklízena v náročném terénu a donášena i stovky metrů k nejbližší cestě.



Třídění kávy je prováděno ručně a je doménou žen, kterým občas pomůže i některý z mužů.



Po mokrému zpracování je káva nejčastěji sušena na betonových podlahách.



V případě nepříznivého počasí se sušením vypomáhá obstarožní sušička.



Květy kávovníku jsou uspořádány v úžlabních hlávkovitých až svazečkovitých vrcholcích.

Despaltory

Mokrá cesta zpracování kávy probíhá tak, že se nejprve kávové třešně nasypou do nádrží s vodou (nejpozději do 24 hodin od sklizně). Pak probíhá první selekce kvality – špatné či nezralé plody zůstanou na hladině a mohou tak být snadno odstraněny, zatímco kvalitní, dobře zralé plody, klesnou na dno nádrže. **Kvalitní plody jsou následně v „despaltorech“ zbaveny stlačením mezi dvěma válci dužiny a následně v nádržích fermentovány** (12 až 36 hodin) tak, aby se odloučily i zbytky dužiny. Poté jsou zrna proplachována, aby došlo k oddělení posledních zbytků dužiny a mohla následovat fáze sušení, probíhající nejčastěji na betonových terasách (přibližně dva týdny). **Káva se suší do zbytkové vlhkosti okolo 12 procent.** Pokud má zpracovatel nedostatek prostoru nebo nastane nepříznivé počasí, je káva sušena ve strojových sušičkách. **Poslední fází po vysušení je vyloupnutí z tvrdé slupky, pergamina.**

A jaký je podíl Mexika na světové produkci kávy? V Mexiku, z celkem 31 spolkových států, pěstuje kávu států dvanáct: Chiapas, Veracruz, Puebla, Oaxaca, Guerrero, Hidalgo, San Luis Potosí, Nayarit, Colima, Jalisco, Queretaro a Tabasco. Podle informace z International Coffee Organization (ICO) zveřejněné na Mezinárodní kávové konferenci v Mexico City v červenci roku 2015 je **Mexiko aktuálně devátým největším producentem kávy** s celkovou produkcí kávy o objemu 3,6 milionů pytlů, z čehož 62 procent je káva organická. **Mexiko tak obsadilo**



Štěpánka Havlíková a Roberto Trevisan se zástupci družstva OPCAAC zrealizovali cupping místních káv.



Testované kávy měly velmi bohatou a zajímavou vůni a komplexní chuť.

druhé místo ve světovém žebříčku produkce organických a výběrových káv!

Devadesát procent vyprodukované kávy je odrůdy *Coffea Arabica* – Bourbon, Typica, Caturra, Mundo Novo, Maragogype, Catimor, Catuai a Garnica. Zbýlých deset procent je *Coffea Canephora* – Robusta.

Káva je pěstována v nadmořské výšce 800 až 1 900 m. n. m. a sklizeň probíhá v období listopad až březen.

Pěstování kávy v Mexiku je soustředěno především ve čtyřech státech (Chiapas, Veracruz, Puebla a Oaxaca), které obsáhnou 94 procent celkové produkce země. Z těchto států právě námi navštívený **Chiapas je největším světovým producentem bio kávy – 18 milionů tun za rok**, které jsou vypěstovány šedesáti tisíci pěstiteli. Z jedné třetiny jsou to domorodé ženy a zemědělci, kteří pěstují kávovníky ve stínu stromů, bez používání agrochemikálií. V Mexiku se v letech 2000 až 2012 sklídilo průměrně 382 kilogramů zelené kávy z jednoho hektaru za rok.

Spotřeba kávy v Mexiku na osobu za posledních deset let stoupla o polovinu a prognóza hovoří o dalším růstu.

Štěpánka Havlíková, Škola kávy



inzerce

Roztočená kola

Společnost **FANY Gastroservis** i v roce 2016 podpoří řadu neziskových aktivit. Kromě dlouholeté spolupráce s obecně prospěšnou společností Etela se dostane i na hendikepovaného sportovce **Honzu Tománka**, motocyklového závodníka **Ondru Ježka** a pochopitelně i na **CK Příbram FANY Gastro Czech Continental Cycling Team**.



Triatlon i handcycling

V letošním roce je pro **hendikepovaného sportovce Honzu Tománka** hlavní motivací nominace na mistrovství světa v 70.3 Ironmanu, které se uskuteční začátkem září v Sunshine Coast v Austrálii. Nominace je velmi tvrdá, v podstatě jedinou jistou cestou do Austrálie je vítězství v nomináčním závodě, který je v Evropě jen jeden. V sobotu 18. 6. 2016 proto bude o nominaci bojovat v Luxembourg.

Zároveň společně s Českou triatlonovou unií zvažuje uspořádat Mistrovství České republiky v para-triatlonu a dokonce i vlastní mistrovství pro hendikepované na distanci 70.3 v rámci TRIPrague. Mimo nomináčního závodu na MS má Honza v plánu startovat na Challenge v Rimini a Sardinii a zvažuje start na 70.3 v Budapešti.

Protože triatlon má přednost, absolvuje Honza v handcyclingu určité závody Evropského poháru v Itálii, Švýcarsku, Holandsku a etapový závod v Rakousku.



CK Příbram FANY Gastro Czech Continental Cycling Team

I v roce 2016 se **příbramský cyklistický klub** bude zúčastňovat závodů ve všech kategoriích – od žáků až po elitu (UCI kontinentální tým). Mládežnické závodníky absolvují Český pohár na silnici i na dráze a jeden junior i na MTB. Vrcholem sezony pro mládež bude mistrovství ČR na silnici, které příbramský klub pořádá v červenci a časovku družstev a dvojic v říjnu. Hlavně v kadetech se na silničním kopcovitém okruhu očekávají medailová umístění od Karla Vacka a Jakuba Boučka. Velkou posilou pro mládež je rovněž nový trenér, ikona české cyklistiky, Pavel Vršecký.

V celkovém pořadí ČP mužských družstev je cílem obsadit některé z prvních tří míst. V plánu je nejen několik etapových závodů jak v ČR, tak v zahraničí, ale také pravidelná účast v seriálu Giant ligy. CK Příbram opět uspořádá etapový závod Lidice (koncem května), ČP mužů v Blatné a 1. října také MČR mužů v časovce družstev.



Z Ducati na Kawasaki

Motocyklový jezdec Ondra Ježek v roce 2016 výrazně změnil svoji závodní kariéru. Přestoupil totiž do prestižního seriálu mistrovství světa Supersportů, ve kterém bude pilotovat motocykl Kawasaki v týmu Go Eleven, jehož barvy v nedávné minulosti oblékali například tragicky zesnulý Andrea Antonelli nebo vicemistr světa v „dvěstěpadesátkách“ Roberto Rolfo.

Koncem února po nepříjemném pádu v testovací jízdě na okruhu Phillip Island ležícího v bezprostřední blízkosti Tichého oceánu přibližně 150 kilometrů jižně od Melbourne nakonec posbíral první body do celkového hodnocení, když v hlavním závodě obsadil osmé místo.



Sýry z produkce Lactalis se pro svou vynikající kvalitu a lahodnou chuť staly běžnou součástí jídelníčků českých domácností.

Zejména naše kozí sýry se díky své jemnosti těší velké oblibě u zákazníků. Pro letošní sezónu přinášíme do českých kuchyní nový modní „sýrový hit“ 100 % ovčí sýr Salakis ve dvou variantách: Salakis kostky pro použití za studena a Salakis sýr na grilování. Tak dobrou chuť!

Salakis

100% BŘEBIS

Salakis Grill Cheese

SALAKIS KOSTKY

- Sýr vhodný do salátů
- Prakticky nakrájen na kostičky
- Jemná, ale charakteristická chuť ovčího sýra

100% OVČÍ MLÉKO

SÝR NA GRILOVÁNÍ

- Sýr vhodný pro grilování
- Grilováním získá příjemnou texturu a neroztéká se
- Rychlá příprava – stačí ogrilovat jen 2 minuty z každé strany
- 2 porce v každém balení

Kyselé lahodné variace

Ocet je nenahraditelným dochucovadlem při přípravě mnoha pokrmů. Je strůjcem kyselé příchuti, bez které si nelze představit vyváženou chuť mnoha pokrmů. Kvarteto sladké, slané, hořké a kyselé a správná harmonie těchto čtyř základních chutí je tajemstvím nejednoho mistra kulinářského umění.

Podstatu octa nejlépe vystihuje jeho francouzský název „**vinegar**“, který pochází z francouzského vin agre (**kyselé víno**). Ocet vzniká v průběhu přirozeného procesu dvou kvašení – alkoholového a octového. Při prvním se cukr přeměňuje na alkohol, při druhém alkohol na kyselinu octovou, která tvoří hlavní chuťovou složku octa.

Moderní současná gastronomie pracuje s celou řadou octů. Ještě v nedávné době se ale u nás používal jen jediný typ octa – **kvasný lihový**, nejrozšířenější v osmiprocentní koncentraci. Tento klasický lihový ocet se nejlíp hodí pro nakládání zeleniny a sterilování okurek – pro tento účel je nejen chuťově nejvhodnější, ale svou koncentrací také dokáže uchovat potraviny konzervované a zabránit množení nebezpečných mikroorganismů v nálevu. Při dochucování pokrmů je však lepší na kvasný lihový ocet zapomenout a vybrat si z celé škály mnohem vhodnějších druhů. Velmi oblíbené jsou například **ovocné octy**, jako je ocet **jablečný** nebo **vinný** – z bílého nebo červeného vína. Používají se také mnohem neobvyklejší druhy, které promění obyčejný zeleninový salát v opravdovou lahůdku, jako například **ocet malinový**, nejrůznější bylinkové octy či **ocet balsamico**. Asijská kuchyně pracuje také s **rýžovým octem**.

>>



Ovocné octy



Jablečný ocet

Jablečný ocet nejčastěji v pětiprocentní koncentraci se vyrábí biologickým kvasným procesem zralých jablek. Přidává se do salátů a zeleninových pokrmů, ve kterých navozuje nenapodobitelnou chuť. Hodí se na ochucení zeleninových salátů, omáček, majonéz a dressingů, marinování všech druhů masa a ryb. Jablečným octem potíráme maso upravené jako minutka a podáváme například s pečenými jablky. Jablečný ocet se nevyužívá jen na přípravu jídel, ale hojně se užívá i jako léčebný a podpůrný prostředek.

Mezi nejčastěji používané ovocné octy určitě patří jablečný.



Vinný ocet

Je to jeden z nejběžnějších druhů octů, který se vyrábí z hroznů bílého i červeného vína. Kvalita octa závisí právě na kvalitě hroznů, z nichž je vyroben. Vinných octů existuje tolik druhů, kolik je druhů hroznových vín, nemluvě o cuvée. Vyrábějí se přímým biologickým kvasným procesem, při kterém je veškerý alkohol z vína přeměňován na kyselinu octovou. Takto vyrobený ocet obsahuje všechny příznivé působící látky, které se vyskytovaly ve víně před jeho zkvašením. Vinné octy jsou vhodné do salátů, dresinků, marinád a omáček.

Ocet vyrobený z bílého vína je ideálním doplňkem pokrmů středomořské kuchyně, ale také ovoce a zeleniny. Na českém trhu lze zakoupit i mimořádně jemný a delikátní vinný ocet ze slámového Tramínu. Také využití vinného octa z červeného vína je v kuchyni všestranné. Vyzrálá červená vína z oblasti Bordeaux získávají svou neobyčejnou slávu tradičním procesem stárnutí v dubových sudech. Z těchto vín se pak vyrábí skvělý ocet s čistou a originální chutí. Podtrhne chuť omáček, je výbornou součástí doplňků k masu i do salátů.

Hořko-sladký vinný ocet Pons je vyráběn z hroznů odrůdy Merlot, které jsou pečlivě zpracovány a rok zrají ve francouzských dubových sudech. Intenzivní aroma a nasládlá chuť s náznakem vanilky, lékořice a ovoce dodávají nádech exotiky salátům, zelenině a bílému masu.



Balzamikový ocet (Aceto Balsamico)

Nejslavnější vinný ocet Balsamico, neboli balzamový ocet si zaslouží zvláštní pozornost. Původ má v Itálii, konkrétně ve městě Modena, kde jeho tradice sahá až do počátku 17. století. **Je to vinný ocet z nejkvalitnějších bobulí vinné révy** (odrůda Trebbiana a další vybrané) **doplněný směsí bylinek a vonných esencí.** Tmavý, lehce zahoustlý ocet je jemný, má nasládlou chuť. Zraje delší dobu v dřevěných sudech z balzámového dřeva (jedle balzámová). Délka zrání 3 až 25 let určuje jeho kvalitu a cenu. Nejlepší je z oblasti Modeny nebo Reggio Emilia. Balsamico je ve své podstatě speciálně upravovaným, zahuště-

vaným a dlouhodobě fermentovaným vínem jen doplněným vinným octem. Na trhu je pod označením „balsamico“ prodáváno mnoho různých druhů vinného octa, doplněného šťávou z hroznů a celou řadou příchutí, které se s originálním „balzámovým fermentovaným vínem“ nedají srovnávat. Výroba pravého balzámového octa se řídí speciálními předpisy.

Chráněné zeměpisné označení „Aceto balsamico tradizionale di Modena“ či „Aceto balsamico tradizionale di Reggio Emilia“ mohou mít na etiketách pouze výrobky splňující přísná kritéria výrobních postupů. Na originálu je vždy vyznačena doba zrání v sudu – mladé (da insalata) 3 až 6 let, středně staré (medio-corpo) 6 až 12 let, nejstarší a nejlepší (extra vecchio) 12 až 25, ale i více roků.

Mladší balsamico se používá nejčastěji do salátových zálievek. Zpravidla stačí promísit balsamico s olivovým olejem, doplnit sůl a případně nasekanou bazalku či jiné bylinky.

Starší balsamico se zakápně jen několika kapkami k různým pokrmům, a to jak studené, tak i teplé kuchyně. Pravý Aceto balsamico tradizionale má dokonalou harmonii nasládlých, lehce kořenitých tónů, tudíž už jen pár kapek dodá rybě, masu či salátu neodolatelnou plnost chuti.

Balsamico se může vyrábět jak z bílých, tak i červených hroznů. Bílý balzamový ocet připomíná vodu, má však rafinovaně plnou chuť a je jemně nasládlý. Je o poznání jemnější než tmavý balzamový ocet a slouží hlavně k dochucování smetanových omáček.

Velmi ojedinělý je jablečno-malinový ocet Balsamico.



Malinový ocet

Jen výjimečně je v nabídce pravý malinový ocet vyrobený z malinového vína. Zralé maliny, které obsahují vysoký podíl vitamínu C, se zkvásí na víno a poté jsou využívány jako základ pro malinový ocet. Tento ocet je zajímavý svou tmavě červenou barvou, ale také mimořádně lahodnou chutí a bohatým aroma. Běžně se lze setkat spíše s vinným či ovocným octem aromatizovaným malinovou dřevinou. Malinový ocet je skvělý v kombinaci s různými druhy olejů, kdy si můžeme připravit perfektní základ pro marinování hovězího masa nebo zvěřiny.

Malinová rychlovka

Pro rychlou výrobu malinového octa v případě potřeby stačí 500 g zralých malin, které nalozíme do 750 ml kvalitního vinného octa. Necháme louhovat čtyři dny, občas láhev protřeseleme a poté scedíme.

PONS

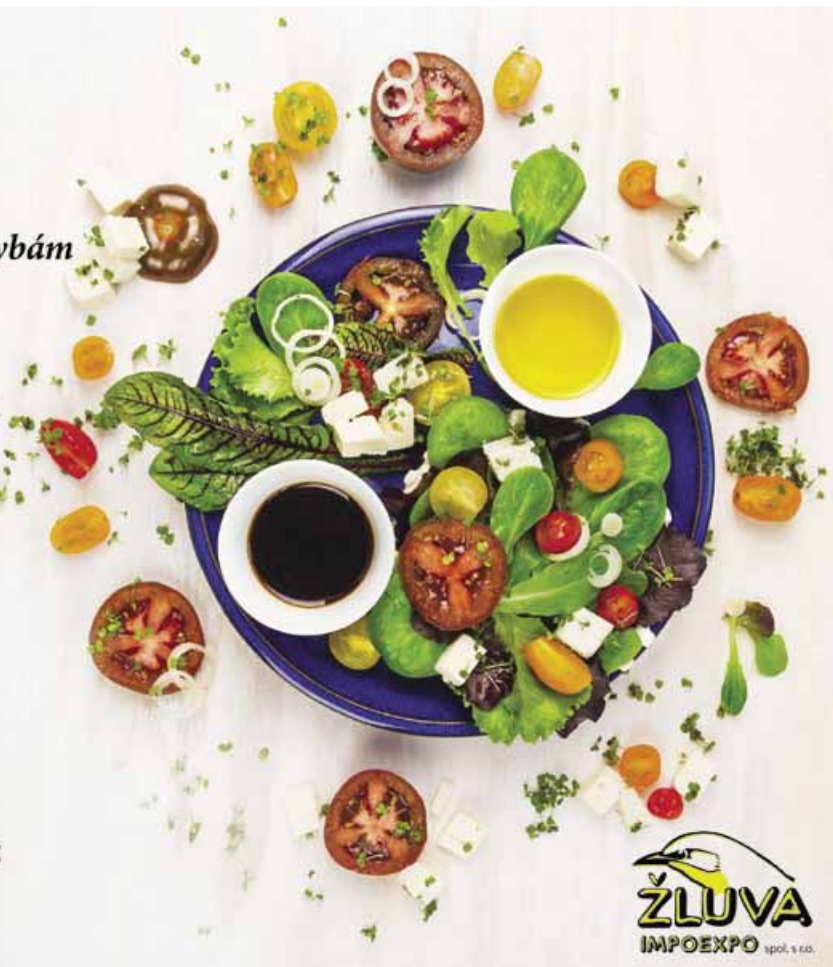
Španělské vinné octy

Vynikající do salátů, k masu a rybám
Vsadte na jistotu a kvalitu



MOSCATEL MERLOT BALSAMIC

Výhradní dovozce do ČR: Žluva IMPOEXPO s.r.o.



ŽLUVA
IMPOEXPO spol. s r.o.

inzerce



Přísná kritéria musí splňovat balzamikový ocet s chráněným zeměpisným označením.



>>

Bylinkové octy

Zvláštní odnoží ovocných octů jsou bylinkové octy, které se vyrábějí z vinného nebo jablečného octa. Přestože **bylinkové octy** nemají u nás přílišnou tradici, pomalu se začínají uplatňovat i ony. U těchto octů není příliš **podstatné**, z čeho byly vyrobeny, ale spíše **čím byly ochuceny**. Dnes jsou již běžně k dostání, ale v případě potřeby není problém si jakýkoliv bylinkový ocet vyrobit. Stačí jen použít čistý bílý vinný nebo jablečný ocet a do něj pak přidat takové koření, či byliny, jaké potřebujeme. Může jít o **rozmarýn, kopř, tymián, oregano, estragon, bazalku**, atd. Na půl litru tekutiny se doporučuje dávat přibližně tři snítky bylinek. Louhování trvá asi týden. Tyto aromatické bylinné a kořeněné octy jsou skvělé pro dochucování salátů a to nejen zeleninových, ale třeba také sýrových. Dodá jim aroma čerstvých bylinek a voňavého koření.

Ocet estragonový

Je to v podstatě vinný nebo jablečný ocet aromatizovaný estragonem. Vhodný je pro použití ve francouzské a balkánské kuchyni. Estragonový ocet se používá například na přípravu proslulé francouzské omáčky béarnaise. Specialitou jsou také pečená kuřecí prsa pokapaná tímto octem těsně před dokončením. Další podobné použití závisí na fantazii kuchaře. Estragonový ocet chutná skvěle s jakýmkoli zeleným, listovým nebo rajčatovým salátem. Lze jím dochutit polévku nebo omáčku k masu, a to těsně před podáváním pokrmu.

Bazalkový ocet

Vhodný na dochucení všech druhů salátů, při přípravě omáček, majonéz, dressingů a zálivek, k marinování všech druhů masa, na dochucení hotových masitých pokrmů, především na přípravu ryb.

Česnekový ocet

Pro přípravu mnoha pokrmů se skvěle hodí také česnekový ocet. Výborně doplňuje zeleninové saláty, vynikne v zálivkách na listové saláty i rajčata, je ideální pro nakládání masa ke grilování, do omáček a zkrátka všude tam, kde se běžně přidává bylinkový ocet. Česnekový ocet se připraví z bílého vinného octa. Do lahve kvalitního vinného octa se přidá několik oloupaných a lehce stlačených (šťáva se lépe uvolní) stroužků česneku. Česnekový ocet připravený z červeného vinného octa je nejlepším doplňkem pro přípravu čekankového salátu.

Dalšími podobnými octy jsou ocet se **šalvějí**, ocet s **oregánem**, ocet s **provensálským kořením**, atd. Další příchutě lze získat vyluhováním máty, saturejky, tymiánu, kopru, fenýklu, bobkového listu, majoránky a dalších bylin podle potřeby.

Ocet z bílého vína je používán hlavně ve středomořské kuchyni.

Ostatní octy

Sladový ocet se získává ze sladu a má většinou tmavou barvu. Používá se hlavně v Británii, kde ho přidávají do chipsů nebo jím pokapávají proslulé „fish and chips“. Pro cizince jsou však tyto chutě nezvyklé a i z toho možná vyplývá neoblíbenost anglické kuchyně.

Umeocet

Tradiční japonský výrobek, ideální na přípravu salátů. Umeocet vzniká při výrobě Umeboshi – nakládaných japonských švestiček. Umeboshi jsou plody (švestky) ovocného stromu ume.

Mají výjimečné a léčivé účinky, používali se a používají v Číně, Koreji a Japonsku. Při výrobě (fermentaci) švestek umeboshi vzniká jako odpadní produkt červená voda ume-su, neboli umeocet.

Při moderním způsobu výroby se nakládají nesusušené švestky, aby zbylo více tekutiny. Z chemického hlediska umeocet ale s octem nemá nic společného.

Má slankokyselou chuť a i když pokrm spíše osolí, než okyslí, kombinace slané a kyselé chuti je jedinečným chuťovým zážitkem. Ideální je pro přípravu salátů – pokud použijeme umeocet, už nemusíme přidávat sůl. Lze přidávat i do pokrmů, které mají mít výslednou slankokyselou chuť.

Rýžový ocet

Přírodně fermentovaný, rýžový ocet z jasmínové rýže je vynikající doplněk do asijských jídel. Tento druh octa je známý z japonské kuchyně pod názvem su, kde je velmi důležitou ingrediencí pro přípravu sushi. Zalévá se s ním sushi rýže a využívá se jako běžné dochucovadlo i v mnoha dalších asijských kuchyních. Je vhodný jak do salátů, tak i do marinád na maso. Na sushi se používá ochucený rýžový ocet – nejčastěji buď **Mizkan sushi su** nebo **Kikkoman sushi su** nebo **Mizkan kome su**, vyrobený z fermentované rýže.

Miloslava Kučerková

KOTÁNYI GOURMET

Steak v původní oblíbené chuti se vrací, nyní bez glutamátu a Čček!

Kdy je steak hotový?

raw (very rare)	55 °C
rare	60 °C
rare medium	63 °C
medium	71 °C
well done	77 °C
very well done	77 °C

*vnitřní teplota

Cena na porci masa 150 g: max. 0,9 Kč (3 g na porci)

Červené kari s kohoutími prsy

Jiří Štíft

Executive chef i/c of Food & Beverage
Mandarin Oriental Prague

Kari pasta

Šalotka	4 ks
Česnek	10 stroužků
Citronová tráva	2 lodyhy
Galgan	6 cm
Limetové listy	8 ks
Koriandr	4 kořeny
Sušené červené chilli	20 ks
Krevetová pasta	2 lžičky

Kari

Kohoutí prsa	10 ks
Kokosové mléko	1000 ml
Rybí omáčka	6 až 10 lžic
Palmový cukr	40 g
Mletý římský kmín	2 lžičky
Mletý koriandr	2 lžičky
Bílý pepř	2 lžičky
Baby bok choy	10 ks
Čerstvý koriandr	1 svazek
Máta	1 hrst
Jarní cibulka	4 ks
Liči	20 ks

Postup:

- Červené chilli papričky namočíme na 10 minut do vody, poté scedíme a necháme okapat. Nejmenno nakrájíme šalotku, galgan, koriandr, citronovou travu, česnek a limetové listy. Přidáme krevetovou pastu a červené chilli a rozmixujeme nebo rozdrtíme v hmoždíři.
- Na středně rozpáleném oleji restujeme kari pastu 5 minut. Snížíme teplotu, přidáme římský kmín, mletý koriandr, bílý pepř a krátce zarestujeme.
- Zalijeme kokosovým mlékem, přidáme palmový cukr a vaříme 30 minut.
- Kohoutí prsa zavakuujeme a vaříme 6 hodin metodou sous-vide při 65° C. Následně maso opečeme na grilu a ochutíme solí. Prsa podélně překrojíme a podáváme v kari.
- Hotové kari dochutíme rybí omáčkou a ozdobíme salátem z koriandru, máty, jarní cibulky a liči.
- Podáváme s jasmínovou rýží.

Nestlé
PROFESSIONAL

Maggi



Sůl nad zlato? Pozor na ni!

Sůl je sloučeninou sodíku a chloru-dvou esenciálních prvků (naše tělo si je neumí samo vyrobit a musí je přijímat ve stravě). Tyto minerální látky jsou nezbytné pro správné fungování našeho těla. Podílí se na udržování hospodaření tekutin vně i uvnitř buněk (osmotického tlaku). Dále se sodík podílí na aktivaci některých enzymů, zabraňuje ztrátám vody z těla a udržuje nervosvalovou dráždivost. Chlor je součástí žaludeční šťávy, která nám pomáhá při trávení.

Avšak stejně jako ostatní přijímané živiny i příjem soli by měl být v určitém správném množství. Nadměrný příjem sodíku (Na) zvyšuje krevní tlak a s tím souvisí i zvýšené riziko vzniku srdečně cévních onemocnění (infarkt, mozková mrtvice), zvyšuje se vylučování vápníku z kostí, což souvisí s rozvojem osteoporózy (řidnutí kostí).

Neměli bychom tedy překračovat doporučenou denní dávku soli (NaCl), která se liší podle věku strážníka, a pro zdravého dospělého člověka odpovídá podle Světové zdravotnické organizace 5 g (rovná čajová lžička). V reálu je však v české populaci příjem soli dvojnásobný až trojnásobný. Většinu denní dávky soli přijímáme už z hotových potravin. Současnou nadměrnou spotřebu soli můžeme snižovat omezením solení již při kuchyňské přípravě či omezením dosolování (odstraněním slánek z jídelních stolů). Sůl při dochucování můžeme nahrazovat bylinkami a kořením (petrželka, pažitka, pórek, libeček, cibule, česnek, paprika, rajče, kořenová zelenina).



Z důvodu nadměrného příjmu soli v populaci a zdravotních rizik s tím spojených se v Nestlé Professional zaměřujeme na snižování obsahu soli ve svých výrobcích.

V našem posledním projektu jsme renovovali kategorii MAGGI Fixu a s chutí jsme vytvořili nové receptury MAGGI Fixu Boloňská omáčka, MAGGI Fixu na guláš, MAGGI Fixu na čínské speciality a MAGGI Fixu Asijská pánev. U vybraných receptur jsme snížili obsah soli až o 48 %. Navíc jsme upravili recepturu pro strážníky s intolerancí na glutaman sodný a zvýšili podíl klíčových surovin, takže chuť použitých ingrediencí vynikne ještě lépe. Díky skvělým ohlasům, kterých se podařilo dosáhnout, se v blízké době můžete těšit na další inovace v rámci této kategorie. Věříme, že nové receptury budou chutnat nejen vám, ale i vašim strážníkům!

Výrobky MAGGI mají velmi pestré složení díky původu ingrediencí z mnoha koutů světa. Jako součást tuzemského potravinářského průmyslu však Nestlé využívá především kvalitní domácí suroviny, které jsou nakupovány podle velmi přísných nároků na kvalitu. Zásadní podmínkou pro výběr surovin je jejich zdravotní nezávadnost, dodržení přísných mikrobiologických limitů a také splnění požadavků na senzorické vlastnosti.

Protože Vaše zdraví je pro nás nad zlato!

Váš tým Nestlé Professional

KUCHAR ROKU 2015/2016

Tomáš Kourek

Corporate Executive Chef
The PUB Franchising

Ve **Fany Info REVUE** si velice rád listuji, protože se v něm dozvím **nespočet informací z gastronomické scény**, přečtu si zajímavé články a rozhovory nejen s kolegy z oboru. A také slouží jako **výborný kalendář zajímavých akcí**, které stojí za to navštívit.

THE
PUB
PILSNER UNIQUE BAR
Tomáš Kourek
EXECUTIVE CHEF



Prodej mražených i chlazených ryb a mořských plodů
té nejvyšší kvality.



Široký výběr
ze sladkovodních
i mořských ryb.



Specializujeme se především na velkoobchodní prodej,
při kterém Vám
můžeme nabídnout
zajímavé ceny.



www.agseafood.cz

e-mail: info@agseafood.cz
Za Avíí 914/2, Praha 9 – Čakovice, 196 00



Mistři hodnotili své nástupce

Pořádání odborných soutěží žáků má na pražském Středním odborném učilišti U Krbu dlouholetou tradici. Proto se ve středu 27. ledna 2016 uskutečnilo další klání kuchařů – **O pohár radní hlavního města Prahy**. Téma ročníku 2016 znělo: „Studený předkrm, v hlavní roli sýr“.

O prvenství bojovalo svými znalostmi a dovednostmi celkem 27 žáků. Připravené předkrmy vypadaly velmi lákavě a pro hodnotící komisi vedenou předsedou Romanem Paulusem (dalšími členy Jaroslav Sapík, Martin Jiskra a Martina Vondrová) nebylo lehkým úkolem vybrat ten nejlepší.

Porota posuzovala podle předem zadáných kritérií. Soutěžící museli splnit nejen téma soutěže, ale dbalo se i na další kritéria – vzhled, pestrost, úprava, použité suroviny a hlavně chuť. Členové komise proto neváhali a všechny soutěžní pokrmy ochutnali. V podvečer pak vyhlásili pět hlavních cen a tři zvláštní ocenění.

Letošní ročník byl mezinárodní, protože se soutěže také zúčastnili žáci partnerské školy Berufsschule 2 – Bamberg ze Spolkové republiky Německo.

Soutěžní pokrmy rovněž shledli zájemci o studium, protože výstavní místnost byla zařazena do prohlídkové trasy dne otevřených dveří.

– mm –



Odborná komise určila nejlepším předkrmem Fenyklový salát, marinovaná řepa, mousse z kozího sýra, kaviár z aceta Balsamica, který vytvořil Jindřich Rousek.

Medailové stupně:

- 1. místo** / **Jindřich Rousek** (K3.A) – fenyklový salát, marinovaná řepa, mousse z kozího sýra, kaviár z aceta Balsamica
- 2. místo** / **Jan Skuček** (K3.A) – sýrové mousse z kravského a kozího mléka, tartar z fenyklu, černých oliv a estragonu, pomalu pečené rajče, provensálské gaspacho
- 3. místo** / **Sofie Hamplová** (K3.D) – panner

Předsedou soutěžní komise byl Roman Paulus, šéfkuchař restaurantu Alcron, který se pyšní hvězdou Michelin. Soutěžní předkrmy hodnotil také kuchařský mistr Jaroslav Sapík.



Markéta Bělinová soutěžila se sýrem feta s červenou řepou a jablkem a Aljoscha Günzel z partnerské školy v německém Bamberku s variací sýrových pralinek Obatzter.





ŠPANĚLSKÉ KOZÍ A OVČÍ SÝRY "EL PASTOR" PRO ZPESTŘENÍ VAŠEHO MENU



Ověčský čerstvý váleček Ověčský zrající váleček s plisní Kozí zrající váleček s plisní Kozí čerstvý váleček




www.imco.cz

inzerce

Edvard Beneš

– jídlo až po práci



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

„Pamatuji se, že v této listině doporučoval jako svého nástupce pana ministra zahraničních věcí dr. Edvarda Beneše, se kterým pracoval již za první světové války za hranicemi a pak i doma. Po celou dobu, kdy byl T. G. Masaryk prezidentem, chodíval ho dr. Beneš se svou paní alespoň jednou týdně navštěvovat,“ vzpomíná v knize „Prostřeno, pane prezident“ sepsané Otto Zouplnou hradní stolník Alois Kadlec. A pokračuje v líčení událostí: „Když byl zvolen prezidentem pan dr. Edvard Beneš, zůstal T. G. Masaryk v Lánech a do Prahy už nejedl. S ním odešel do Lánu jeho komorník Hůza, stolník Příhoda a kuchařka se svojí pomocnicí. Pan prezident Beneš dojížděl za T. G. Masarykem do Lánu každý čtvrtek.

Já zůstal plně k službám druhého prezidenta. Již v dřívějších dobách, kdy byl dr. Edvard Beneš ministrem zahraničí, jsem několikrát vypomáhal v Černínském paláci, kde mělo sídlo ministerstvo zahraničí.

Na Hradě samém se po prezidentské volbě mnoho nezměnilo. Téměř nic. Nového prezidenta jsem znal z dřívějších návštěv, a tak, jak to chodilo za T. G. Masaryka, běžel život na Hradě dál.“ Edvard Beneš byl velmi skromný člověk, miloval jednoduchá jídla, byl nenáročný, neměl žádných zvláštních přání. Někdy se „promítaly“ do menu pokrmy a nápoje, které poznal v zahraničí, což bylo stejné jak o u T. G. M., který často konzumoval u nás tehdy neobvyklou ovesnou kaši.



Edvard Beneš

* 28. května 1884, Kožlany
† 3. září 1948, Sezimovo Ústí

- druhý prezident Československé republiky
- dvě prezidentská funkční období – 1935 až 1938 a 1945 až 1948
- první ministr zahraničí Československa (1918 – 1935)
- exil v období tzv. Druhé republiky a německé okupace (1938–1945)
- čelní představitel československého odboje během 2. světové války

Snězeno do 10 minut

Přesto se objevily drobnosti. Jednu z nich popisuje stolník Alois Kadlec: „Jediná změna, která nastala, byla při jídle. U Masaryků jsem vždy přišel a hlásil: ‚Pane prezidente, oběd je na stole!‘ a za chvíli se už mohlo chodit s polévkovou mísou kolem stolu. Nyní už to tak jednoduché nebylo. Pan prezident Beneš se nikdy nemohl od své práce odtrhnout. Ustavičně měl kolem sebe plno papírů a všelijakých spisů. A když mu něco leželo zvlášť na srdci, tu si ani u oběda neodpočinul a dokumenty neodložil. Kdykoliv jsem mu přišel hlásit, že jídlo je na stole, vždycky nejprve dokončil svou práci. Někdy to trvalo hodně dlouho, takže v kuchyni nařikali, že jídlo vystydne. Obyčejně si tedy brával nějaké papíry ke stolu a dokonce i při jídle se jimi zabýval. Oběd zpravidla zahrnoval polévku, hlavní pokrm (byl buď z ryby, nebo z lehkého masa), jednoduchý dezert a kávu, k pití nejčastěji sklenka vody, zřídka pivo nebo víno.“

Jinak tomu určitě bylo u slavnostních tabulí, jak dokládají menu z doby před válkou i po jejím skončení. Doba konání akcí (předválečné kontra poválečné) se především odrážela ve skladbě menu, možnostech dodávek surovin a dalších požadavků daného období.

Pro Aloise Kadlece bylo poněkud obtížné odtrhnout prezidenta Beneše od práce: „Mohu říci, že soukromě, pokud neměl u tabule hosty, si nikdy na jídlo čas neudělal. Jako by to bylo jen zbytečné zdržování od práce. Pan prezident neseděl v jídelně u stolu nikdy déle než deset minut, a přitom ještě prohlížel papíry, které si přinesl z pracovny s sebou. Takový spěch a tolik práce měl denně – od rána do večera.

Káva chlazená studenou vodou

Jestliže měl někdy jít večer do divadla, bylo to až do odjezdu stejně jako jindy. Seděl do poslední chvíle v pracovně nad svými papíry, pak byl v minutě ve večerním obleku a kávu pil už skoro ve stoje. Byla-li někdy teplejší, nezdržoval se dlouhým chlazením. Nalil do ní jednoduše trochu studené vody a už spěchal k vozu.

Pro samotnou práci měl volných chvil velmi málo. Jestliže se však přeci jen někdy takový oddych naskytl, myslím, že byl nejraději ve své vile v Sezimově Ústí. Tady se zbavil všech starostí a pustil se do zahradničení – popadnul třeba zahradnické nůžky, chodil po louce nebo přistřihával na stromech větvičky.

>>



Edvard Beneš se sešel i s Winstonem Churchillem.



Prezident Edvard Beneš patřil mezi oblíbené státníky.



V únoru 1948 předal svůj úřad Klementu Gottwaldovi.

Už jsem řekl, že na mé službě se s příchodem nového prezidenta celkem nic nezměnilo. Stávalo se však čas od času, obvykle, když už bylo po večeři, že si mne zavolala paní Benešová: „Pane Kadleci, pojdte s námi a vyprávějte nám, jak vypadal Hrad dřív a jak to tu chodívalo.“ Začínal jsem obvykle tím, jak to tu vypadalo a chodilo na začátku století, kdy jsem na Hrad přišel.“

Stužku, kterou měl A. Kadlec na klopě svého kabátu nebyla za válečné hrdinství, ale za civilní služby. Dostal ji od bývalého rumunského krále Carola II.

Jen na okraj: Přítomnost Jeho Výsosti krále Carola II., prince Albrechta dodala skutečného lesku slavnostní tabuli u příležitosti státního svátku naší země!

Alois Kadlec na tuto gala hostinu ve své knize vzpomíná následovně: „Panečku, my jsme byli nějací štramáci! Náprsenka, vesta, stojací límec, motýlek – všechno čistě bělounek, krásné lakýrky. Vůbec jsme se od hostů nelišili!?! Ale aby nás přece jen poznali a nestalo se třeba to, že by si ministr u cizího diplomata poručil párátka, měli jsme my stolníci na ramenou lesklé šňůry jako apolety.

Když začátkem roku 1938 odcházel Alois Kadlec z Hradu, řekla mu na rozloučenou paní Benešová: „Ta vaše šedivá hlava nám tu bude scházet!“

Při odchodu stolník dvou československých prezidentů pronesl své krédo: „Hlavní je, aby se člověk, když už má život za sebou, mohl s klidným svědomím obrátit zpět, všechno přehlédnout a pomyslet si – Nežil jsem zbytečně, byl jsem prospěšný lidstvu, anebo lidem... třeba jen dvěma, kteří nám dvakrát vydobili svobodu. A to je můj případ.“

Druhé prezidentské období

Období po roce 1945 bylo v životě Edvarda Beneše nesmírně náročné. A tady se už mohu opírat o osobní vzpomínky, neboť jsem se jako student Hotelové školy v Mariánských Lázních (1960 – 1964) stýkal a poznával ty, kteří prezidenta Beneše obsluhovali během jeho návštěvy v tomto lázeňském městě v roce 1947.

V almanachu školy vydaném roku 1998 je samozřejmě prezidentské návštěvě věnován prostor. Edvard Beneš Hotelovou školu v Mariánských Lázních navštívil 21. května 1947 i proto, že měla významné postavení v gastronomickém školství. Téhož roku ji, mimochodem, navštívil i ministr Jan Masaryk, syn prvního prezidenta T. G. Masaryka.

Studenti školy měli možnost obsluhovat prezidenta i s chotí ve vile Look in land (zkratka LIL), která později vešla ve známost pod jeho jménem. „Douška“ – tato mariánskolázeňská vila není totožná s jeho osobní v Sezimově Ústí, v níž je aktuálně Památník Edvarda Beneše.



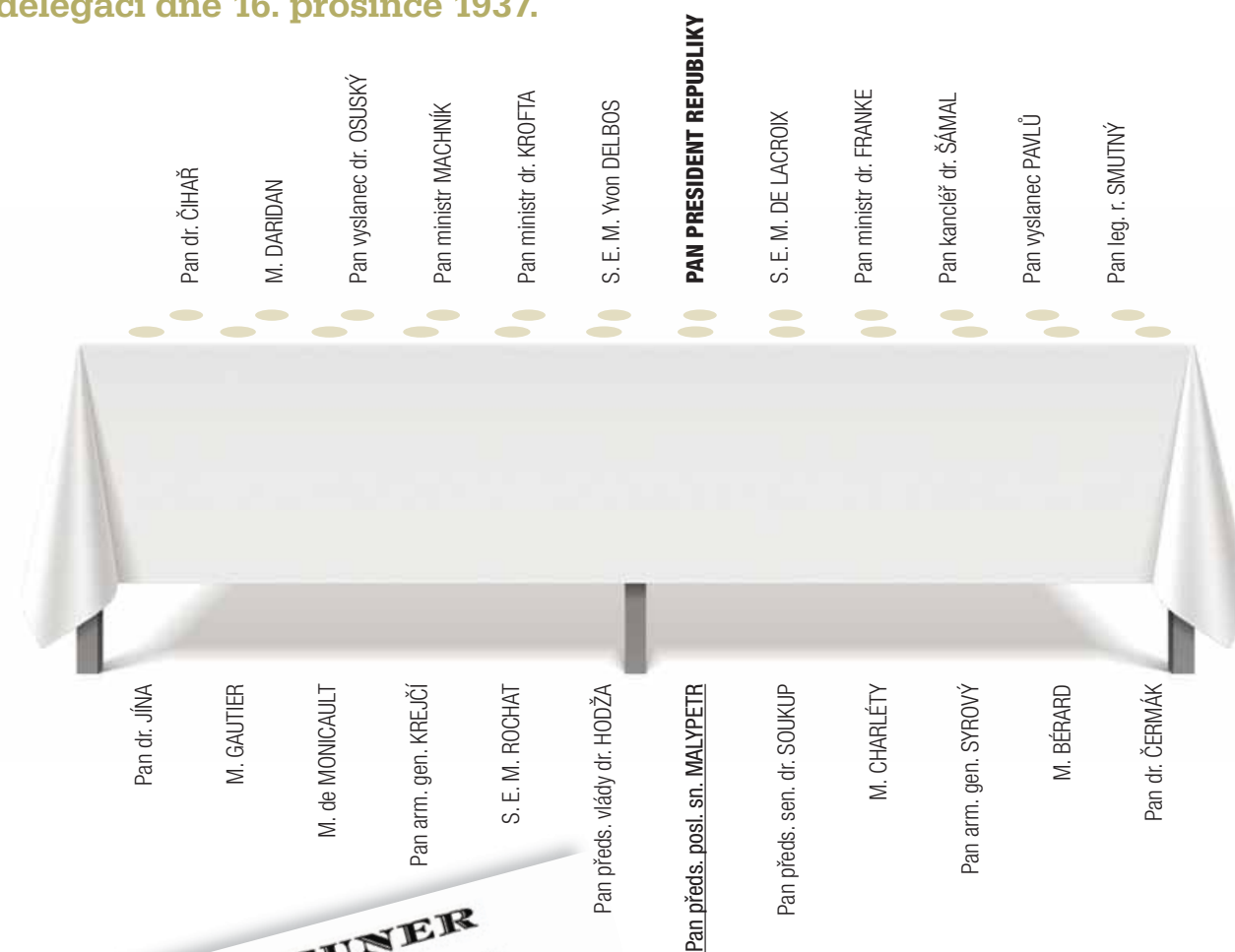
Tehdejší menu, podávané jako slavnostní oběd, bylo z dnešního pohledu velmi skrovné:

- Pražská šunka s vinným rosolem
- Vývar v šálku
- Pečený telecí ořech, zámecké brambůrky a kompot
- Rýžový nákyp s ovocem
- Káva

Pokud měl prezident trochu volna, odjížděl do vily v Sezimově Ústí, kde relaxoval zahradničením.



Slavnostní večeře s francouzskou delegací dne 16. prosince 1937.



DÉJEUNER
DU 16 DÉCEMBRE 1937

BOUILLON
MANDRE AU BEURRE D'ANCHOIS
POULET FARCI, SALADE
CHAYOTTEN À LA CRÈME DE TOMATE
TARTE À LA CRÈME
CROQUETTES DE FROMAGE À LA ROSE
FRUITS

Poměrně jednoduché pokrmy byly dány celkovým nedostatkem v poválečném období. Kromě závěrečné kávy se ještě podávaly tyto nápoje: Vermouth Carpano, Plzeňský Prazdroj 12°, Modranské veltlínské a Chateau Mělník-speciál 1937.

Po dostudování v mariánskolázeňské škole jsem nastoupil jako pedagog do pražské Střední školy hotelnictví a gastronomie. Od školního roku 1967/1968 jsem pravidelně s našimi žáky spolupracoval při přípravě slavnostních akcí s tehdejšími hotelem Praha a později s dalšími organizacemi, které ve výběrovém řízení získaly zajišťování významných společenských akcí.

Ve svých počátcích jsem se na nich setkával s velmi korektním a distingovaným pánem, o kterém se říkalo, že byl po roce 1945 osobním, nazvěme ho stolníkem prezidenta Beneše. Na Hradě tato ojedinělá postava zůstala až do roku 1968, kdy odešla do důchodu.

Na závěr si dovolím poznámku: Mnohdy tito nenápadní muži dovedli svojí prací ovlivnit celý průběh jednání a to v kladném či záporném slova smyslu. Neříká se zbytečně, že „dějiny se píší u prostřených stolů v příjemné atmosféře, nežli na poli válečném“. To nechť ale posoudí historie.

Podle publikace Prostřeno, pane prezidente, knihy Vila pana prezidenta a Almanachu hotelové školy Mariánské Lázně volně zpracoval **dr. Václav Šmíd**, Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD, Praha-Klánovice



ROSTLINNÉ JEDLÉ OLEJE



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 směsí 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 Kladiava
GSM: +420 731 454 447
E-mail: q-oils@seznam.cz
www: q-oils.cz

SOUTĚŽ

Dámské hodinky Betty Barclay za jedinou odpověď!



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. května 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 obdrží dámské hodinky **Betty Barclay**.

Soutěžní otázka:

Hrdlo láhve šampaňského na fotografii bylo slavnostně otevřeno. Toto useknutí šavlí se nazývá:

- a)** sabráž **b)** sekáž **c)** odsek



Své odpovědi zasílejte na:

soutez@firevue.cz nebo **FANY Gastroservis**,
Průmyslová 536, 252 42 Vestec

Na otázku uveřejněnou ve FanyInfoREVUE 1/2016 „K čemu se používal nástroj s dlouhou násadou?“ přišla celkem 191 odpověď, správných bylo 117! Protože **Jaroslav Stejskal** z liberecké čtvrti **Vesec** odpověděl správně (písmeno c – k výrobě košíčků z litého těsta), získává láhev lahodné **vodky Kauffmann** v hodnotě **více než 1500 Kč**.



VYLEPŠENÁ RECEPTURA MAGGI FIXŮ SKVĚLÁ CHUŤ KVALITNÍCH SUROVIN

- ✓ Odstranili jsme glutaman sodný
- ✓ Ponižili jsme obsah soli až o 48 %
- ✓ Zvýšili jsme množství použitých surovin

... a tak ještě lépe vynikla chuť použitých ingrediencí!



FIX BOLOŇSKÁ OMÁČKA



FIX NA GULÁŠ



FIX NA ČÍNSKÉ SPECIALITY



FIX ASIJSKÁ PÁNEV



... a připravujeme pro Vás další 4 vylepšené receptury MAGGI Fixů!

CHILLI CON CARNE S FAZOLKAMI, BYLINKOVÁ RÝŽE



- ✓ Fazole necháme přes noc namočené ve vodě.
- ✓ Fazole uvaříme do měkka.
- ✓ Z mletého masa a MAGGI Fixu Boloňská omáčka připravíme boloňskou směs, do které přidáme uvařené fazole, drcená rajčata a orestovanou cibulku.
- ✓ U osolené vodě připravíme dušenou rýži, kterou promícháme s nasekanou pažitkou.

SUROVINY	Náklady na suroviny za 1 kg / 1 l	Množství na 1 porci	Náklady na 1 porci
Hovězí maso mleté	96,00 Kč	80,0 g	7,68 Kč
MAGGI Fix Boloňská omáčka	276,10 Kč	15,0 g	4,14 Kč
Fazole červené	29,00 Kč	50,0 g	1,45 Kč
MAGGI Drcená rajčata	80,80 Kč	30,0 g	2,42 Kč
Olej řepkový	24,00 Kč	10,0 ml	0,24 Kč
Cibule	5,00 Kč	30,0 g	0,15 Kč
Pažitka	70,00 Kč	2,0 g	0,14 Kč
Rýže	17,00 Kč	100,0 g	1,70 Kč

Čeny surovin vychází z průměrných cen obchodu Makro.
Čeny jsou orientační a bez DPH.

17,93 Kč

KALENDÁŘ GASTRONOMICKÝCH AKCÍ 2016



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

DUBEN

1. – 3. SLOW FOOD

Trh dobrého smyslu pro chuť / SRN, Stuttgart

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

13. – 15. SIAL CANADA

Mezinárodní výstava potravin a nápojů / Kanada, Montreal

14. GASTRO HRADEC - VITANA CUP 2016

Hradec Králové, Aldis / 21. ročník gastronomické výstavy

18. – 21. DJAZAGRO

Technologie pro zemědělsko-potravinářský průmysl, výroba, zpracování, dávkování, balení potravin / Alžírsko, Alžír

20. – 22. INPALME

Mezinárodní výstava palmového oleje / Indonésie, Medan

22. – 24. KARNEVAL CHUTÍ

Ostrava, Výstaviště Černá louka / 4. ročník gastronomické výstavy

23. – 24. KARAMEL – POKROČILÝ I.

Bzenec, Střední škola gastronomie, hotelnictví a lesnictví Kurz s lektorkou Markétou Tůnovou

24. BIO WEST

Bio expozice / SRN, Düsseldorf

26. – 28. VÍNO & DELIKATESY

Praha, Výstaviště Holešovice / 19. mezinárodní veletrh pro gastronomii

30. AIRBRUSH

Brno, CESH / Kurz s lektorkou Kristýnou Láskovou

KVĚTEN

5. – 7. SIAL CHINA

Mezinárodní veletrh nápojů a potravin – výroba a balení / Čína, Šanghaj

11. – 14. BAKERY CHINA

Mezinárodní výstava a veletrh pekařství a cukrářství / Čína, Šanghaj

13. – 14. TORTY & SVET PEČENIA

4. ročník celoslovenské cukrářské výstavy / Slovensko, Trenčín

20. – 22. GASTRONOMICKÉ SLAVNOSTI M. D. RETTIGOVÉ

Litomyšl / Pátý ročník kulinářské slavnosti

21. – 22. GRAND PRIX VINEX

Brno, BVV / Mezinárodní soutěž vín

ČERVEN

3. – 4. SLAVNOSTI PIVA

České Budějovice, Výstaviště České Budějovice
Prezentace pivovarů a sladoven, nealkoholické nápoje, potraviny, suvenýry a vše co k dobrému pivu patří

3. – 5. GOOD FOOD & WINE SHOW

Australská výstava potravin a vína / Austrálie, Melbourne

15. – 17. SIAL ASEAN

Asijský veletrh potravin a nápojů / Filipíny, Manila

24. VELKÉ LETNÍ GRILOVÁNÍ

Olomouc, Výstaviště Flora Olomouc / Letní kulinářská akce s kulturním programem

ČERVENEC

8. – 10. GOOD FOOD & WINE SHOW

Australská výstava potravin a vína / Austrálie, Perth



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 koření směsi

V NAŠEM SORTIMENTU NAJDETE:

- ✓ Jednoduché koření
- ✓ Koření směsi
- ✓ Houby
- ✓ Konvence
- ✓ Potravinové přípravky



www.gurmeko.eu



MLÉKÁRNA OPOČNO
1936



KVALITA PROFESIONÁLŮM



NOVÉ DESIGNY • KRYCÍ FOLIE POD VÍČKEM • ODOLNÝ OBAL • PRODLOUŽENÍ MINIMÁLNÍ TRVANLIVOSTI

www.bohemilk.cz

