

REVIEW

Fanyinfo

3/2016 | Vše o gastronomii XIV. ročník, zdarma

FANY tipy na menu

Téma:

Bylinky v kuchyni

Kodaň pro znalce:

Geranium a Kadeau

...chutí k dokonalosti



THOMY®

Mayonnaise
Light

Tohle není
jen Prosecco.
To je Mionetto.



FANY INFO REVUE VYDÁVÁ:
FANY Gastroservis s.r.o.
Pavel Faiereisl
Průmyslová 536
Vestec, 252 50
E-mail: info@firevue.cz
www.firevue.cz

REDAKCE:
Michal Moučka, šéfredaktor
FANY Gastroservis s.r.o.
Průmyslová 536
Vestec, 252 50
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.



Pojmy, významy, matení

Vstup do Sklepní pivnice Smíchov je v barvách místního pivovaru. Na oknech téhle provozovny mne však upoutal vylepený plakátek: Akce – vietnamské závitky Nem. Řekl jsem si: Panečku, tak už i typická česká hospoda láká na zahraniční gastronomii. A se zájmem jsem vstoupil dovnitř. Místo do pivnice jsem ale vstoupil do klasičtějšího asijského bistra!

Při rozhovoru s jedním gastronomickým manažerem jsme se shodou okolností dostali až pojmu domácí. „Co je to domácí?“, položil mi řečnickou otázku a hned pokračoval dál. „Pro mne to znamená, že někdo doma uplácá čtyři knedlíkové šišky. Když jich ale v profesionální kuchyni udělá sto, a dává je k polovině jídel, tak to přeci není domácí?!“

Já u slova domácí vycházím z jiného základu než zmiňovaný manažer. Místo „doma“ si to vykládám jako „v domě“. Myslím tím výhradně dům, ve kterém byl onen pokrm vytvořen. Proto mi vůbec nevadí, když mi v restauraci nabídnou „domácí knedlík“, který vytvořili v jejich kuchyni. Za domácí ale už nepovažuji ten, který jim přivezl, byť specializovaný, ale externí dodavatel Jandera. V tomto případě bych rád v jídelním lístku viděl Janderův houskový knedlík, místo domácí, třebaže Jandera knedlíky připravuje u sebe doma!

Dva výše uvedené příklady ukazují rozdílný přístup k pojmům. Zatímco vietnamský podnik se prostě nemůže jmenovat pivnice, tak u některých pojmů záleží na úhlu pohledu.

Rozdílné názory mi nevadí, ale pojmové matení mne rozčiluje.

Michal Moučka
šéfredaktor Fany Info REVUE

SEZNAM INZERCE:

ARDO	83	MARESI	49
BOHEMIA SEKT	OB 2	MASTER MARTINI	68
BOHEMILK	OB 4	MICHAEL SCHUBERT	29, 69
BUY DIRECT	89	NESTLÉ	OB 1, 13
ČEROZFRUCHT	70, 71	NOVÁK KONZERVÁRNA	61
F. W. TANDOORI	62	PFANNER	67
FOODISH	9	POVLTAVSKÉ MLÉKÁRNÝ	
FOR GASTRO & HOTEL	39	PRIBINA	95
GASTRO ART	58, 59	REMY COINTREAU CZECH	
GENERAL BOTTLERS	7	REPUBLIC	55
GOLDSTEIG	47	SPAK – VSD AUSTRIA	51
GURMEKO	22, 23	TATRA MLÉKÁRNA HLINSKO	65
INTRAT PRAHA	77	TOP GASTRO & HOTEL	75
JAGUAR LAND ROVER		UNILEVER	63
AUSTRIA	OB 3	VIČIŮNAI GROUP	93
JOHANN KOTANYI	41	ZDENĚK TEPLÝ	94
KOFOLA	35	ZEMĚ ŽIVITELKA	73
LA LORRAINE	87	ZNOVÍN ZNOJMO	37
LACTALIS	31, 85	ŽLUVA – IMPOEXPO	11
LAMB WESTON	43		





Bylinky,

Téma
Čtete na stranách:
44–54

vůně, chuť
a zdraví

OBSAH

Petr Štěpánek: Člověk si má plnit sny!	4
GastroMIX: Informace z domova i ze světa	14
FANY Gastroservis: FANY tipy na menu	16
Krok za krokem: Brandáda z uzené tresky	24
Fotoreportáž: Gastro Hradec 2016	28
Vínoznalství: Ostřílení mazáci, zdatní nováčci VII.	32
Trendy pokrm: Tuňák v sezamu	42
Téma: Bylinky v kuchyni	44
Trendy: Bez lepku, bez mléka, bez masa	56
Reportáž: Kodaň pro znalce: Geranium a Kadeau	60
Můj názor: Tomáš Matějček	64
Seminář: Tradice v kombinaci s modernou	66
Baristika: Tanzanie – káva na vzestupu	72
Více o známém: Návrat živočišných tuků	78
Soutěž: Prvorepubliková noblesa	82
Můj názor: Šárka Dámová	84
Trendy pokrm: Hřbet z králíka sous-vide	86
Konference: Ucelené informace o změnách	88
Prezidentská gastronomie: Emil Hácha, zlomený prezident	90
Kalendář gastronomických akcí: leden – duben 2016	96



Petr Štěpánek: Člověk si má plnit sny!

Už při prvním setkání s hercem Petrem Štěpánkem občas zazněla nějaká historka či zkušenost ze zahraničí, kterou herec podpořil nebo rozvinul svoji myšlenku. I proto jsem se na druhou schůzku tak těšil.



**Výběr restaurantu Almare ne-
byl vůbec náhodný.** Už při vstupu na
všechny dýchla atmosféra moře. Oprav-
dový rybářský člun zaplněný ledem, na
kterém se „předváděly“ ryby a mořské
plody letní pohodu u oceánu jen podtrh-
nul. A bohatě zásobená vinotéka Petra
Štěpánka a jeho ženu Zlatu Adamov-
skou, milovníky kvalitních vín, vysloveně
nadhla.

Manažer restaurace David Schwar-
czinger nás usadil k rohovému stolu
a v mžiku ho vystřídal sommeliér, ze kte-
rého doslova sršelo nadšení ze svého
oboru. Když poznal v hostech znalce,
vypadalo to, že se snad nedostanu ani
ke slovu!?!

Dlouhou diskuzi nad prvním vínem
přerušil manažer, který osobně přinesl
první chod. Ve velké, podlouhlé mělké

míse se pyšnil mix předkrmů z moř-
ských plodů a nechyběl ani tuňákový ta-
taráček s úžasně voňavým koriandrem.
Po prezentaci prvního chodu nastal čas
na povídání o hercových gastronomi-
ckých zážitcích za hranicemi naší vlasti.
**Nemohl jsem začít jinak než Slo-
venskem, což Petr Štěpánek oči-
vidně uvítal.**

„Já mám Slovensko spojené s hu-
sami a lokši. A také ještě s nákupním
seznamem,“ udivil mne herec. „Když
jsem byl svého času v Národním diva-
dle, jezdilo se pravidelně na podzim na
divadelní zájezd do Bratislavy, kde bylo
takzvané Centrálné trhovisko. A já měl
už z Prahy od své mámy seznam věcí,
které na tomto trhu musím koupit. A to
proto, že tehdy, mým tím druhou polo-
vinu dvacátého století, v hlavním městě
takové tržiště, jako to bratislavské, jed-
noduše neexistovalo. A to už nemluví-
m o tom, že na Slovensku bylo vždy něco
lepšího! Takže já tam pro mámu kupoval
třeba vyloupané vlašské ořechy nebo
naprosto nedostatkovou brynzou.“

>>





Almare RISTORANTE ITALIANO

Těšnov 1059/1, Praha 1
Tel.: +420 222 509 710
E-mail: info@al-mare.cz
Web: www.al-mare.cz

Restu: www.restu.cz/almare-ristorante-italiano/
FB: https://www.facebook.com/pages/Almare-ristorante-italiano/1456432404636631
Tripadvisor: https://www.tripadvisor.cz/Restaurant_Review-g274707-d7913545-Reviews-Almare_Ristorante_Italiano-Prague_Bohemia.html



Zájezdy se konaly v době burčáku a také již zmiňovaných husích jídel. Také se na Slovensko jezdilo pro víno, které bylo opravdu vynikající.

Proto mne překvapilo, když jsme tak před deseti lety byly s Karlínským divadlem v Bratislavě s představením a já nebyl schopen objevit vinotéku, kde by prodávali slovenská vína!?! Tak to byl pro mne opravdu šok!

Česká republika severně sousedí s Polskem, takže mne zajímalo, jakou kulinářskou zajímavost Petr Štěpánek prozradí.

„Polsko rovná se vyléčená chřipka,“ neklamal herec. „V Polsku jsem oproti Slovensku častokrát nebyl. Pamatuji si ale moc dobře Krakov, kde mne vyléčila z opravdu šilené chřipky žitná vodka. Já na tvrdý alkohol moc nejsem, ale tohle byla záchrana, jak se říká, v pravou chvíli.“

Do rozhovoru se poprvé vložila i Zlata Adamovská, když konstatovala: „V Polsku mají hodně lesů a tudíž i spoustu hub. Víím, že z nich dělají moc dobré houbové polévky!“

Na předkrmové míse toho už moc nezbylo, a protože

v kuchyni se připravoval hlavní chod, mohli jsme se obrazně posunout k západní hranici – k Německu.

„Německo je velmi široký pojem. Pro mě třeba Bavorsko je, a možná že mne za to lidi budou mlátit do hlavy, trochu spojené s jižní Moravou. Hlavně charakterem lidí. Je tady totiž spousta hodně pohostinných lidí. Příklad? Přijeli jsme s přáteli naprosto neohlášení na jeden statek, kde nás, přestože jsme se vůbec neznali, přijali, jako bychom byli z rodiny!“

Z gastronomického pohledu je právě Bavorsko spojeno s pivem. Sice jsem nikdy nebyl na Oktoberfestu, ale jejich weizenbier velice rád ochutnávám. A jelikož jsem hodně spojen se Šumavou, rád zajedu do první bavorské hospody. A tady vidím rozdíl mezi Čechem a Bavorem. Čech si sedne do rohu, aby měl separé, kdežto v bavorské hospodě se ozve od „stamtische“, neboli od štamgastů: „Pojďte si sednout k nám!“ Podmínkou ale je, aby mluvili naprosto

>>

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 Tvrzníková 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.



Menu

Petra Štěpánka v restauratu Al Mare

- Antipasto z mořských plodů, tatarák z tuňáka s koriandrem, carpaccio z chobotnice s petrželovým pestem a olivami
- Grilovaná chobotnice s petrželkovým salátem a pečenými paprikami
- Mušle sv. Jakuba s lanýžovým olejem, guanciale a petrželovým pyré
- Grilované krevety a kalamáry s avokádovým guacamole
- Slávky v rajčatové omáčce s chilli, česnekem a koriandrem
- Mouse al cioccolato con fichi e lime
- Sýrová variace

Vína

- Riesling 2012, Mosbacher, Pfalz, Německo
- Verdicchio di Matelica DOC 2014, ColleStefano, Itálie
- S'Elegas DOC, Argiolas, Itálie
- Teroldego Rotaliano DOC 2013, Kettmeir, Itálie
- Campo Lavei Valpolicella Superiore DOC 2013, Ca' Rugate, Itálie
- Recioto della Valpolicella, Itálie



inzerce



spisovnou němčinou, protože té šumavské nerozumí kromě nich snad nikdo!

Z jídel nemohu nevzpomenout zelí a ‚wurst‘. My se Zlatou ochutnáváme ta jídla, které jedí oni. Proto nejezdíme po hotelových řetězcích, kde vaří na celém světě to samé! Já totiž potřebuji vidět kolorit – kolorit jídla a kolorit toho, co a jak se pije. Konkrétně v Mnichově na pověstném Viktualienmarktu bych byl schopen strávit celý den!

Bayern – splněný sen

Když je zmínka o bavorské metropoli, tak se musím zmínit o jednom splněném snu. Moc jsem chtěl vidět na vlastní oči hrát fotbalový Bayern. A ten jsem si se svými třemi německými kamarády splnil! Byl to zážitek. Už jen to, že vystojíte asi jedinou frontu v Německu, protože návštěvnost i ligových zápasů jde do desítek tisíc diváků!

Německo je velká země, takže jí zdaleka nemáme projetou. Mojí obrovskou touhou je navštívit oblast Franken. Hlavně proto, že mi chutnají zdejší vína. Jen najít ten čas!“ povzdychl si Petr Štěpánek.

Na smutnění ale nebyl čas, protože na stole se zjevila čtveřice talířů plná dobrot z moře. Jako kontrast k darům moře pak působilo povídání o rakouských zážitcích.

„Na prvním místě musím jmenovat wienerschnitzel a jejich zvláštní bramborový salát, který s tím naším nejde moc dohroma-



dy. Ale jinak jsou nám Rakušané hodně blízcí! Pořád si říkám, že kdyby ten Franz Josef vydržel déle, tak jsme byli, podle mne, funkční Středoevropské spojené státy – agrární Maďarsko, správní Rakousko a průmyslové Česko.“

Výborná jídla z talířů rychle mizela, takže byl čas přesunout se do dalšího státu. Zvolil jsem Francii.

„Když jsem zde poprvé zažil stolování, které trvalo více než tři hodiny, tak mne napadlo, co ti Francouzi vůbec stihnou, když tak dlouho hodují. Ale je to nádhera, že si najdou ten čas, zatímco my ostatní žijeme fastfoodem. Tím nemyslím konkrétní podnik, ale způsob stravování – rychle jídlo do sebe naházet. Hlavně my, herci, máme kvůli naší profesi, obvykle tak dvacet minut na jídlo. Je úžasné, že ve Francii se celá země zastaví, protože všichni jedí! Když to člověk vidí, tak si říká: Tohle bych chtěl zavést u nás!

Francouzská kuchyně je ohromně rozmanitá, zajímavá a mám s ní spoustu zážitků. Jeden za všechny, který dokumentuje přístup Francouzů k jídlu. Bydleli jsme se Zlatou v soukromí u jedné rodiny v Provence. A protože brzo vstávám a v cizině obzvláště, neb je mi líto každé minuty, kterou bych v zahraničí promeškal, nabídnul jsem se, že budu chodit pro čerstvé pečivo. Večer jsem ‚přijal‘ objednávky a ráno se vydal do nedalekého pekařství. Plynou, tedy podle mne, francouzštinou jsem požádal pekařku o ČTYŘI croissanty. Ta se velmi podivila, a optala se, jestli opravdu chci ČTYŘICET croissantů. Nakonec jsem jí počet radši ukázal na prstech zdvižené ruky. Nejhezčí ale bylo, že druhý den už jsem byl její kamarád a třetí den na mne radostně volala: Bon jour, Pierre!

A to samé bylo i v restauracích. Když jsme po druhé přišli do té samé restaurace, okamžitě nás objímáním vítali.

>>



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



VYNIKAJÍCÍ KVALITA
OBLÍBENÝ DESIGN
NOVINKY A TRENDY
MARKETINGOVÁ PODPORA

WWW.POTRAVINYARAX.CZ

inzerce





Milovník trhu

Druhou věcí, která mne ve Francii nadchla, byly trhy, které doslova miluji! Myslím tím hlavně trhy s jídlem, pitím, se surovinami. Už jen ten výběr rajčat – určitě jich na provensálském trhu měli dvacet druhů – různých barev, velikostí i tvarů.

Obrovským zážitkem byl nákup ryby u pana Ryby. Nevíme, jak se ten chlapík doopravdy jmenuje, ale místní mu tak říkali. Když jsem ho poprvé uviděl, neudržel jsem se a rozesmál jsem se. On totiž opravdu vypadal jako ryba, jako takový lidský sumeček. Poprvé a naposledy mi ryby prodávala ryba!

Francouzská jídla jsou krásná a lehká. Nikdy se mi nestalo, aby mi bylo po nich těžko.“

Do rozhovoru se vložila Zlata Adamovská, aby vylíčila, jak se dělá karamelizovaná čekanka. Po chvíli se Petr Štěpánek zase vrátil do Provence.

„Tady jsem si dal konečně proslulou bujabézu.

Když jsem jí jedl, tak mi trochu připomněla moji mámu. Ta také dělala polévky tak husté, že vydaly za hlavní chod. A tahle bouillabaisse byla také taková!“

Další zemí, která se přímo nabízela, když jsme si pochutnávali v italské restauraci, byl samozřejmě stát rozkládající se na Apeninském poloostrově.

Pro mě je Itálie rozdělená na několik částí. Severní část, abych mluvil konkrétně třeba Trentino nebo Lago di Garda, tak to je pro mne Rakousko-Uhersko, ostatní pak ta „pravá“ Itálie. Ale vždycky je pro mne tahle země spojená s frutti di mare a samozřejmě pasta. Jenže těstoviny už беру jako hlavní jídlo, kdežto Italové mají pastu za předkrmy. Pizzu naopak si dám jen, když mám na ni naladěné chuťové buňky.

Hlavně však Itálie je pro mne všechno z moře – živé, smažené, pečené, vařené. Důležité prostě je, aby to plavalo ve slané vodě!“

Ústřice? Ano!

Zaujalo mne přídavné slovo „živé“, takže jsem se hned dotázal na ústřice. Odpověď byla jednoznačná!

„Samozřejmě, že je jím. A mám je opravdu moc rád. Na druhou stranu chápu, že je někdo nemusí. Co ale nechápu, že někdo něco nezkusí?! Vyzkouší si to, a když mu to nechutná, tak se k tomu nemusí vracet. Ale vůbec to nevyzkoušet?!“

Protože jsme ve středu Evropy a nemáme moře, tak o to je mi cennější, když si mohu na přímořském trhu nebo přímo od právě se vrátivších rybářů koupit nějakou rybu nebo jinou dobrotu z moře.

U nás jsou totiž k mání mořské věci většinou mražené, v lepším případě chlazené, což se čerstvosti prostě nevyrovná!

Vzpomínám na naši poslední návštěvu Itálie, kdy jsme si se Zlatou dali plný talíř vóngolí. Jak se říká, praskalo nám za ušima!“

Z jižních států jsem nemohl vynechat Španělsko.

„Paella! Podnikli jsme gastronomický zájezd do Sevilly a společně s místními jsme navštívili místní trh. Naše skupina procházela tržiště, a když narazila na něco, co jsme neznali, tak Španělé nám to názorně předvedli. Co se dalo sníst syrové, to jsme hned ochutnali. Mne zaujaly mušličky malé jako nehet, jejichž maso chutnalo jako burák. Co však muselo projít tepelnou úpravou, to jsme nakoupili a oni nás pak vzali na projížďku lodí. Během plavby, která byla snad nejlepší, jako jsem kdy prožil, jsme se jim mohli dívat pod ruce a tak jsme viděli, jak se taková paella připravuje.

Když totiž přijdete do restaurace, obvykle vám jídlo rychle naservírují. A protože my jsme se Zlatou zvidaví, tak nás samozřejmě proces vzniku zajímá.

Mně se ve Španělsku také líbí, že mi u moře dávají talíře na papírové prostírání. Nemusíte se tedy extrémně kontrolovat, oni pak vše stáhnou a založí nové. Vše je tak velmi hygienické!“

Všechny talíře, vesměs vyjezené, obsluha odnesla a tak byl čas objednat si dezert. Protože porce byly velké, tak to spíš vypadalo jen na kávu. Nakonec jsme

>>












VÝHRADNÍ DOVOZCE:
ŽLUVA-IMPOEXPO spol. s r.o.
 Naskové 1, 150 00 Praha 5
 Tel: 257213872, Fax: 257210389
 e-mail: obchod@zluva.cz
 www.zluvaimpoexpo.cz

inzerce

neodolali a nechali si doporučit čokoládový dort s fíky a limetami. A dobře jsme udělali!

„Řecko, kde kromě retsiny, je země, kde je moře na prvním místě. Jezdili jsme tam dost často, a po pevnině jsme začali upřednostňovat ostrovy. Na nich je to vysloveně o té mořské gastronomii a to nemá chybu! Abych něco jmenoval – sěpie na víně, k snídani pak jogurt s medem a ořechy.“

Pravoslaví kromě Řecka je také v Rusku, takže jsem se neváhal zeptat na tuto zemi.

„Je potřeba říct, že už jsem tam dlouho nebyl. Ale v dobách, kdy jsem do Ruska zavítal, nešlo tam bez vodky přežít. Já, který tvrdému neholduji, jsem každé jídlo vodkou prolíval! Vařili tam totiž takové patvary, snažili se o jakousi evropskou gastronomii a vylézaly z toho dost hrůzná jídla. Když se ale vrátili ke svým historickým pokrmům, jako třeba pelmeně, bliny nebo boršč, tak to hned bylo o něčem jiném!



Petr Štěpánek

činohermí, 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



Porcování prasete

Kromě restaurací byl zážitek i nakupování. V masně hodili na pult půlku vepře, rozsekali ho na menší části, a jak stáli lidi ve frontě, tak na ně vyšel ten daný kus. Žádný výběr, jako že někdo chce kýtu a druhý třeba kotlety, kdepak! Takže ten, co chtěl krkovičku, odnesl si domů bůček, další třeba místo plecka přední koleno.“

Po ruském vyprávění jsem nadhodil, že některé kuchyně nekončí sladkou tečkou, ale servírují místo dezertu ovoce nebo sýry. Tak tímto dotazem jsem se parádně trefil!

„Sýry patří ke mně, já bez nich den fakticky neuzavírám,“ což okamžitě potvrdila hercova manželka. „Když zjistí, že v lednici není sýr, tak je od rána nervózní,“ s lehkou nadsázkou sdělila Zlata Adamovská. Petr Štěpánek se ale nedal vyvést z míry a kontroval: „Ráno je lepší varianta, protože si ho stihnu koupit. Podstatně horší, když to zjistím až večer!“

Dezert nedezert, herec rozvinul svůj vztah k sýrům.

„Když se to vezme kolem a kolem, tak ke každé zemi, o které jsme dosud mluvili, se vztahují konkrétní sýry. Namátkou: Slovensko – brynza, Itálie – parmazán, Řecko – feta, ten tedy moc nemusím. Ještě bych přidal švýcarský raclette a samozřejmě Francie, kde mají více druhů sýrů než je dnů v roce!“

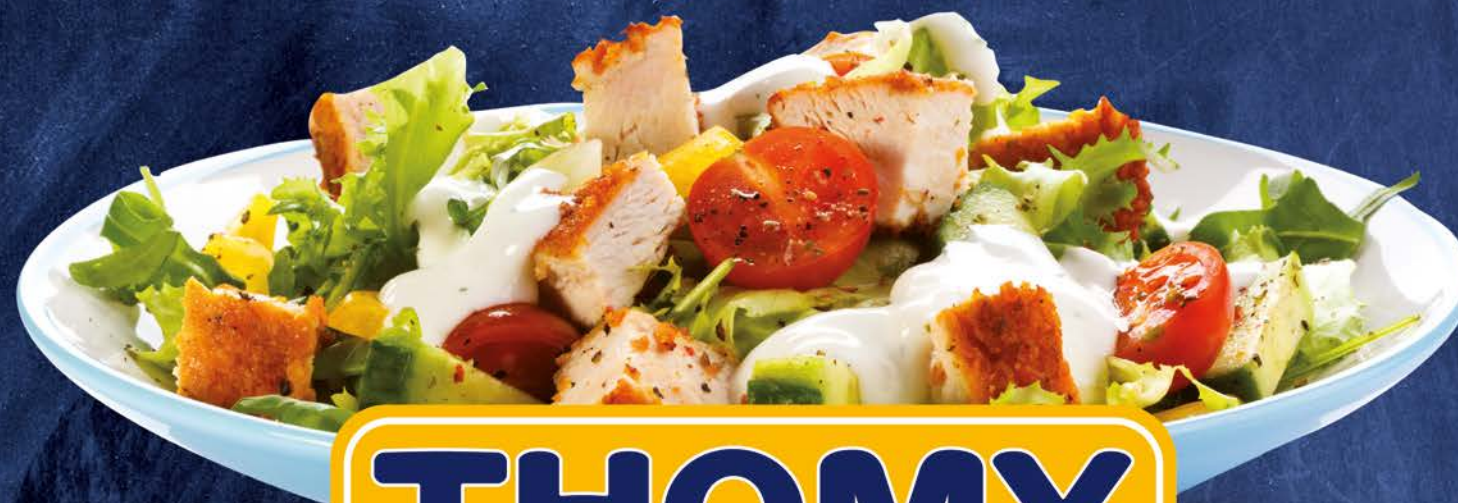
Neuvěřitelně milé překvapení nás čekalo na úplném závěru. Obsluha totiž před nás položila talíř s variací sýrů! Při servírování se manažer restaurace David Schwarczinger přiznal, že hercovu ódu na sýry zaslechl a tak si dovolil toto příjemné zakončení. Mě tak nezbývalo položit poslední otázku: Kde v cizině Petrovi Štěpánkovi nejvíce chutnalo?

„Tak to je dost záladný dotaz, nejsem schopen říci jedno jediné místo. Rád vzpomínám třeba na malé bistro ve španělské Seville, kde byly fantastické tapas. Nebo na sicilskou tavernu, rachotící a narvanou místními tak, že si nebylo kam sednout, ale jídlo fenomenální.“

Opakem italské hlučnosti byl „sniper fish“, kterého nám udělali domorodci na malinkatém ostrůvku u Panamy. Jedli jsme ho na pláži, nohy v písku, v moři barevné hvězdice a jídlo bylo unikátně rustikální.

Důležité je na cestách opustit sterilitu nadnárodních hotelů a zajít do místních restaurací a hospod vyzkoušet to, co jedí domácí. A když máte štěstí, že bydlíte u někoho v soukromí a on vám uvaří svoji kulinářskou chloubu, pak je to podle mne ta nejzajímavější zkušenost, kterou si můžete ze zahraničí přivést.“

Michal Moučka



THOMY

Mayonnaise Light

Ideální pro čerstvou zeleninu

THOMY Mayonnaise Light je ideální pro použití v kombinaci s čerstvou zeleninou ať už samostatně jako dip nebo jako přísada lehkých letních salátů.

Jemná chuť, krémová konzistence a snížený obsah tuku se skvěle hodí k lehkým letním pokrmům.

THOMY Mayonnaise Light zvýrazní přirozenou chuť Vašeho pokrmu a vytvoří z něj chuťově harmonický celek. Nedominuje přitom nad chutí jednotlivých ingrediencí.



Nechte se inspirovat THOMY Mayonnaise...

Coleslaw z letního zelí s jablky a ořechy

Suroviny: THOMY majonéza 250 g, mladé bílé zelí 1000 g, jablka 300 g, mrkev 300 g, ořechy vlašské 50 g, citron 1 ks, sůl, listová petržel 20 g



Technologický postup: Zelí si nakrájíme na slabé nudličky, přidáme nastrouhanou mrkev a jablka. Majonézu ochutíme šťávou z citronu a nasekanou petrželí. Zelí promícháme s dresingem a doplníme přesekanými ořechy.

TIP: Jako variantu můžeme zelí zaměnit za uvařený celer a připravíme tak oblíbený salát Waldorf.

Exkluzivní destilát **Wild Pin** z rodinné destilerie **Kleiner**



slaví první velký celosvětový úspěch. Na nejrespektovanější a nejvlivnější světové soutěži lihovin World Spirits Competition v americkém San Franciscu získal v kategorii ovocných destilátů bronzovou medaili. Letošního, v pořadí již šestnáctého ročníku se zúčastnil rekordní počet 1899 vzorků lihovin z celého světa, které v rámci anonymního slepého testování hodnotila 39členná porota uznávaných nezávislých expertů a degustátorů. Wild Pin je fermentován a destilován (trojnásobně) včetně pecek z plodů volně rostoucího keře v místním regionu na okraji polních cest nebo rybníků. Následně je uložen po dobu tří let do kameninových nádob k dosažení jeho plné zralosti.

Uvedení francouzských produktů značky **Elle & Vire**

je dobrou zprávou pro všechny profesionály. Dlouholetá tradice, vybraný původ a tradiční receptury jsou důvody, proč jsou výrobky oblíbené kuchaři a cukráři po celém světě. V širokém portfoliu značky Elle & Vire naleznete řadu másel, dezertových bází a smetan. Právě smetana ke šlehání je oblíbená u michelinského kuchaře Pierra Gagnaira. Sám říká: „Smetana Elle&Vire má v mojí kuchyni své místo. Jde o nepostradatelnou přísadu, která je absolutně stabilní, nesráží se a je odolná vůči změnám teploty.“ Celý sortiment je možno objednat již nyní ve velkoobchodu FANY Gastroservis.

Oslavy **130 let** založení školy

proběhly dne 28. dubna v areálu Středního odborného učiliště gastronomie, U Krbu 521 v Praze 10. V učebnách byla připravena řada prezentací, při kterých žáci ukázali své dovednosti a znalosti. Byly představeny vyučované obory, současný způsob maturit, aranžování květin pro různé gastronomické příležitosti a další. K nahlédnutí byla také velká série kronik školy vedené od 1976. Kromě náměstkyně ministryně školství Dany Prudíkové přivítal moderátor a absolvent školy Ivan Vodochodský řadu významných hostů, zástupce zřizovatele, spolupracujících institucí, partnerských škol v Košicích, Krakově a Bambergu, zástupce podnikatelských sdružení, hotelů atd. Radostné bylo také setkání s absolventy školy a bývalými zaměstnanci.



Ředitel pivovaru **Budějovický Budvar** **Jiří Boček**

získal Výroční cenu České a moravské pivovarnické akademie za rok 2015 v kategorii Pivovary s výstavem nad 500 000 hektolitry. „Ve funkci ředitele světově známého pivovaru Budvar zajistil jeho nebývalý rozvoj z hlediska výrobní kapacity, modernizace výroby a v České republice i v zahraničí uznávané specifické kvality výrobků plně odpovídajících tradičnímu fenoménu České pivo. Jeho úspěšná profesní činnost je založena na vynikajících osobních vlastnostech, ke kterým patří především odborná erudice, pracovitost, důslednost, schopnost řízení procesu i činnosti zaměstnanců a v neposlední řadě od mládí projevující se láska a hrdost k pivovarskému oboru,“ řekla k jeho ocenění Prof. Ing. Gabriela Basařová, DrSc., přední česká odbornice v oboru pivovarnictví.

Spolupráce s **lokálními** dodavateli a předními **značkami** českého designu

byla zahrnuta do tradičního konceptu ústřic a šampaňského v Zdeněk's Oyster Baru na Starém Městě. Česká značka designových produktů Gravelli vytvořila pro pražský podnik speciální kolekci talířů a originální návrhářská dvojice Chaty uniformy pro personál. Nové menu je plné aktuálních surovin, pestrých barev, vůní i chutí. Místní farmáři dodávají šéfkuchaři Jiřímu Noskovi čerstvou zeleninu, bylinky, mléčné produkty, houby, jedlé květy a maso. Samotnou přípravu jídel a aplikaci moderních technik vaření mohou hosté sledovat v otevřené kuchyni a koukat tak pod ruce kuchařům. Nápojový lístek je postaven na champagne, včetně biodynamických vín, cavé a vínech z Francie, Itálie, Rakouska, Německa a samozřejmě i ČR. Vinnou kartu sestavil mladý sommelier Jakub Šebela, který spolupracuje s většinou českých dodavatelů vín a vybírá si od nich to nejzajímavější.



19. ročník mezinárodního veletrhu **GastroFair VÍNO&Delikatesy**

hostilo ve dnech 26. až 28. dubna Výstaviště v pražských Holešovicích 2016. Veletrh se konal na ploše 5 500 m². V letošním roce přišli organizátoři se zcela novým uspořádáním podle vzoru nejnovějších trendů ve světě – rozdělení veletrhu na dvě zóny se dvěma různými vstupenkami – Zóna B2B (business-to-business), určená pouze pro profesionály z gastronomie a Zóna pro veřejnost. Zřízení zóny B2B se pro zúčastněné společnosti ukázalo jako velmi přínosné z důvodu kvalitní profesní návštěvnosti a dostatku času na sjednávání nových a upevňování stávajících obchodních kontaktů. Veletrh byl již tradičně rozdělen do třech tematických dnů – Den nápojů a delikates z Visegradu, Čokoládový den společnosti Fikar a Den vín a delikates z Maďarska. Veletrh GastroFair VÍNO&Delikatesy i letos ukázal, že prezentace tuzemských a zahraničních vín spolu s delikatesami na jednom místě během tří dnů je jak pro profesionály z gastronomie, tak i producenty a obchodníky, tou nejúčinnější a nejúčinnější formou propagace svého sortimentu.



FANY tipy na menu



Hned dvakrát **pozvala společnost FANY Gastroservis své klienty do pražského hotelu Marriott na kulinařskou prezentaci**, při kterých členové FANY týmu prezentovali tři předkrmy, jednu polévku, čtyři hlavní chody a vždy na závěr po dvou dezertech.

O prezentaci FANY Gastroservis je vždy velký zájem. Nejinak tomu bylo v obou případech v hotelu Marriott.

Desítky majitelů, provozovatelů, šéfkuchařů, food&beverage manažerů a dalších pracovníků pohostinských zařízení z hlavního města tak mohly nejen degustovat moderní pokrmy připravené špičkovými gastronomy, ale také na vlastní oči spatřit správnou technologii přípravy. Všichni prezentující se pak neváhali podělit o své zkušenosti s výrobou uvedených pokrmů. Po každém odprezentovaném jídle se totiž nad ukázkovým talířem dlouho diskutovalo a řešili se i ty nejmenší detaily pracovních postupů.

První setkání mělo podtitul – **kvalitní hovězí**. Oba kuchaři, **Pavel Býček**, Head Chef restaurantu Alcron a **Jiří Štíft**, Executive Chef Mandarin Oriental Hotel Prague do svých hlavních pokrmů zapracovali hovězí maso od společnosti **Konkret**. Její majitel **Zbigniew Stempień** si možnosti prezentovat své výrobky tak cenil, že vážil cestu z lodžského vojvodství, a přijel do Prahy osobně představit historii, produkty i způsob zpracování skotu.

Při svém krátkém vystoupení samozřejmě použil moto firmy: Konkrétní maso



Všechny hosty vždy přivítal Daniel Vira, generální ředitel FANY Gastroservis.

od Konkretu. Také přiznal, že své znalosti ohledně zpracování hovězího masa se naučil v USA, kde byl na stážích hned u několika špičkových mistrů tohoto oboru.

Díky chladicímu boxu si mohli všichni přítomní prohlédnout ukázky polského výrobce. Zaujal nejen velký **tomahawk steak**, ale také další, dobře opracované kusy – například steak z nízkého roštěnce (**Top Sirlon Steak**), steak z vysokého roštěnce (**Rib Eye Steak**) nebo steak z horní části zadní kýty (**Rump Steak**). Oproti obrovitánskému kusu z hovězího žebra (Tomahawk Steak) byly ostatní části pochopitelně bez kosti.

Než však došlo na ochutnávku hovězího, připravil Jiří Štíft lahodnou jarní **Chřestovou polévku s tortellini**, ke které sommeliér FANY Gastroservis **Přemysl Sova** nabídl svěží **Vorgeschmack Weiss Grüner Veltliner/Riesling 2015** od manželů Arndorferových z rakouského Kemptalu.

Svoji chřestovou variaci v předkrmovém podání prezentoval Pavel Býček. Jeho **Chřest, lískové oříšky, crumble, sníh z pražské šunky** zaujal nejen způsobem umístění na talíři a kreativitou, ale především chutí. Hluboce zmrazená šunka skvěle ladila s marinovaným chřestem a pošírovanými křepelčími vajíčky.

K předkrmu sommeliér doporučil **Sauvignon Blanc pozdní sběr FANY exclusive collection 2013**, který pro jedničku na pražském gastronomickém trhu vytvořila společnost **Vinselekt Michlovský**.

Prvního hlavního chodu se ujal opět Jiří Štíft a vytvořil **Rib Eye Steak glazurovaný v balsamickém octu**

Pánskou část FANY týmu na závěr vystřídal cukrářka Silvie Sulanská. K šumivému vínu Motivo Moscato Dolce vytvořila dva lahodné dezerty

Degustační menu 1

Pavel Býček /Head Chef restaurantu Alcron/

Jiří Štíft /Executive Chef Mandarin Oriental Hotel Prague/

Silvie Sulanská /Cukrářský salón/

Chřestová polévka
s tortellini



Chřest, lískové oříšky,
crumble, sníh z pražské šunky



Rib Eye Steak glazurovaný
v balsamickém octu
s bílým chřestem a rukolou



Pomalou pečený **hovězí steak**,
mrkev s hráškem, omáčka
z portského vína a sherry



Peacake z hrašky
s jahodami a citrónovým
sorbetem



Tiramisu dortík
s marinovaným ananasem
v javorovém sirupu
s čokoládovou omáčkou



s bílým chřestem a rukolou. Během výdeje se mimo jiné rozhovořil o kvalitách servírovaného masa a prozradil několik triků při jeho přípravě. Hluboký sametový buket transformovaných čerstvých jeřabin a ostružin podporovaný robustními oenotaniny se sofistikovanou mineralitou elegických tříslovin francouzských dubových sudů **Frankovky Chateau Dowina barrique pozdní sběr 2010** (Vinselekt Michlovský) se skvěle snoubil s vysokým roštěncem.

S pořádným kusem masa se skvěle popasoval Pavel Býček, který Tomahawk Steak pomalu upekl (54°C přibližně 4 až 5 hodin), a doplnil několika způsoby úpravy mrkve a hrášku. **Svatovřinecké VOC Modré Hory 2009** z vinařství **Patria Kobylí**, které ve vůni připomnělo sušené švestky a v chuti šlo nalézt ovocné tóny višně a višňového kompotu, se dobře snoubilo s vyzrálým hovězím.

Pánskou část FANY týmu na závěr vystřídala cukrářka **Silvie Sulanská**. K šumivému vínu **Motivo Moscato Dolce** z oblasti **Borgo Molino** s platinovou barvou s mladými zelenými odlesky a hrubším intenzivním perlením vytvořila dva lahodné dezerty: **Peacake z hrašky s jahodami a citrónovým sorbetem a Tiramisu dortík s marinovaným ananasem v javorovém sirupu s čokoládovou omáčkou**. Plnější sladká chuť italského sektu krásně korespondovala s aroma s trochu vyšší dominancí ovocných tónů připomínající kompotované žluté ovoce. Středně dlouhý závěr s příjemnou kyselinou byl ideálním nápojem k oběma výtečným sladkým chodům.



Degustační menu 2

Martin Bušek /šéfkuchař Borský Gastro/

Karel Kaše /šéfkuchař Grosseto Marina Ristorante/

Lukáš Skála /šéfcukrář belgické restaurace Bruxx a Vinohradského parlamentu/

Marinovaný filet candáta,
krevetový tartar s jahodovo-
pepřovým sorbetem,
balsamický kaviár



Insalatina di polpo
– chobotnicový salátek



Penne se salsicciou
zeleným hráškem, mascarpone
a sýrem grana padano



Filet z candáta v pršutu
na citrusovém rizotu



Slaný karamelový krém,
čokoládové želé,
jahodová zmrzlina Bombato



Kávový krém, mango
s mučenkou a levandulová
zmrzlina Bombato



Při vstupu na **druhou prezentaci** FANY Gastroservis vítal přichozí **Martin Filipec**, obchodní zástupce společnosti Vinselekt Michlovský, a nabídl sklenku nealkoholického, jemně perlivého vína **Revine**. Důvodem byl hlavně fakt, že konzumace nealkoholických vín působí na organismus blahodárně a zajišťuje efektivnější trávení. V plánu bylo totiž opět šest chodů od trojice členů **FANY týmu**.

Degustační entré zajišťoval **Gianfranco Iuorio**, šéfkuchař společnosti **Wine-FoodMarket**. Přítomné příjemně naladila jeho **pinza**, římská varianta pizzy, která je ale vyšší a obdélníkového tvaru.

Po rodilém Italovi zaujal místo **Martin Bušek**, šéfkuchař **Borský Gastro**, který předvedl, jak správně připravit předkrm nazvaný **Marinovaný filet candáta, krevetový tartar s jahodovo-pepřovým sorbetem, balsamický kaviár**. Při výdeji podrobně vysvětlil ne-

jen postup neobvyklého marinování candáta, ale rovněž snadnou výrobu hnědého kaviáru a vyzdvihl chuťovou vhodnost jahodovo-pepřového sorbetu.

Druhý předkrm prezentoval **Karel Kaše**, šéfkuchař Grosseto Marina Ristorante. Jeho **Chobotnicový salátek** byl sice jednoduchý, přesto mnohé naprosto uchvátil.

K oběma prvním chodům nabídl Martin Filipec **Cuvée Quatre Extra brut** ze znamenité řady sektů **Crémant de Vinselekt**, vyráběných tradiční metodou kvašení v láhvi s následným zráním na kvasnicových kalech. Výrazný nazrálý a naležený buket, extraktivní plnost a bohatá struktura těla doprovodila svěžest kyselin a dlouhotrvající perlení, což se snoubilo jak s candátem, tak i s chobotnicí.

Na prezentační místo ještě jednou vstoupil Martin Bušek se svými dvěma pomocníky, aby připravil svůj hlavní chod – **Penne se salsicciou zeleným hráškem, mascarpone a sýrem grana padano**. Sytý pokrm doplnil odborník na víno **Sylvánským zeleným v pozdním sběru roku 2013** z limitované sklizně originálních přívlastkových vín majících kontrolovaný původ na úpatí vápencových skal biosférické rezervace Pálava – **Vinium Palaviense**. Víno mělo buket sušených jablek a hrušek s tóny meruňkového a broskového kompotu, který doprovázely v chuti jemné sušené rozinky s kandovanými citrusy v čokoládě a lehkým podtextem bílých lanýžů.

Kuchařského kolegu podruhé vystřídal Karel Kaše, aby se prezentoval svým hlavním chodem, kterým byl **Filet z candáta v pršutu na citrusovém rizotu**. Pomerančové risotto zaujalo stejně jako doporučené víno: Rulandské šedé 2010 pozdní sběr řady Ch.Dowina. Víno školené technologií batonáže (z franc. bâtonnage), jejíž podstatou je dočasné promíchávání vína s kaly obsahujícími stále aktivní kvasinky, přičemž nazrávání probíhá ve francouzských dubových sudech typu barrique, bylo ideální volbou k druhému hlavnímu chodu.

Výjimečné víno bylo připojeno k dezertu, který připravil výjimečný cukrář. **Lukáš Skála**, šéfcukrář belgické restaurace **Bruxx** a **Vinohradského parlamentu**, opět exceloval, když



Pinza je římskou variantou pizzy.

vytvořil **Slaný karamelový krém, čokoládové želé, jahodová zmrzlina Bombato**. Slanost karamelového krému skvostně doplňovalo čokoládové želé. Dezert podtrhlo víno z privátního archivu – **Rulandské bílé 2009 výběr z hroznů**, které pocházejí z regulované sklizně. Víno kvasilo a dlouhodobě zrало na jemných kvasničných kalech ve velkém šestitisícilitrovém sudu z francouzského dubu.

I druhý dezert byl špičkovým produktem úřadujícího Cukráře roku. **Kávový krém, mango s mučenkou a levandulová zmrzlina Bombato** byl variací na profiterolku, která ale nebyla z klasického odpalovaného těsta. Nebyl by to totiž Lukáš Skála, aby do standartního postupu nevložil svoji invenci.

I tento dezert doprovodilo víno z privátního archivu, konkrétně **Rulandské modré 2007 výběr z hroznů** z viniční tratě Růženy, Hustopeče, Velkopavlovická vinařská podoblast. Nazrálé tóny rumových pralinek, švestkových povidel a sušeného peckového ovoce elegantně doplnily elagotaniny sudů z francouzského dubu.

Obě kulinářská setkání byla nejen příležitostí získat tučt zajímavých příležitostí, ale rovněž potkat se svými kolegy, jenž kvůli pracovnímu vytížení není tak snadné vidět a v klidu si pohovořit.

Michal Moučka



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

Internetový obchod
www.fany.cz

Nejlepší on-line obchod pro gastronomii

Objednávky

www.fany.cz

tel.: 227 228 229 / fax: 227 228 299

objednavky@fany.cz

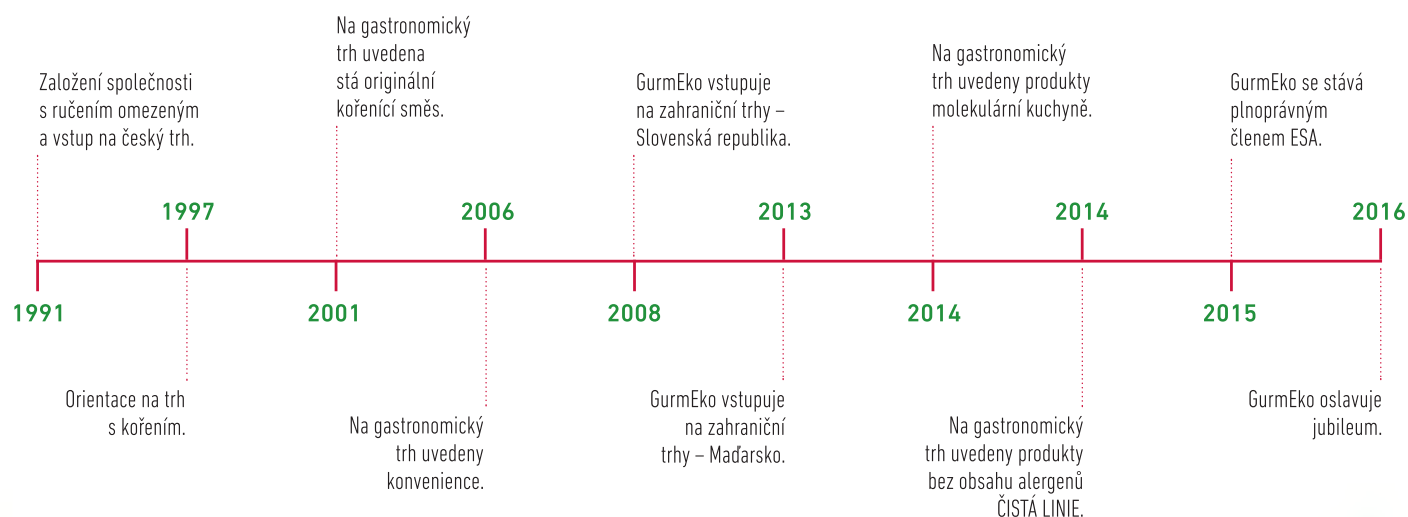
GurmEko

– 25 let s kořením

25^{LET}
1991 * 2016

Rodinná společnost GurmEko se stala díky svému nekompromisnímu přístupu ke kvalitě pojmem jak na českém a moravském trhu s kořením, tak i v sousedním Slovensku a blízkém Maďarsku.

Špičkoví kulináři vyhledávají výrobky s logem **GurmEko** nejen pro jejich chuťovou vytržebnost, ale rovněž pro typické aroma u jednodruhových koření či originální chuť u kořenících směsí. Důležitým krédem společnosti je dodržování stálosti kvality koření, které se za pětadvacet let existence firmy nezměnilo. Mezi odborníky v gastronomii výtečně uspěla řada **ČISTÁ LINIE** charakteristická nízkým obsahem soli. Od jejího uvedení na trh 13. května 2014 stoupá její podíl na celkových prodejkách.



ČISTÁ LINIE

- Žádný nebo velmi snížený obsah soli
- Žádná éčka
- Žádný glutamát sodný ani jiné zesilovače chutě

Čistá linie obsahuje řadu produktů, které si zákazníci velmi oblíbili pro jejich nesporné kvality.

Marináda bylinky ČISTÁ LINIE

- Není použit palmový olej.
- Marináda výborně drží na mase a nestéká.

Grilovaná zelenina ČISTÁ LINIE

- Univerzální použití nejenom na zeleninu, ale i do pomazánek či salátů.
- Skvělé je naložení drůbežího masa v řeckém jogurtu s touto kořenící směsí pro grilování.

Hřibové koření ČISTÁ LINIE

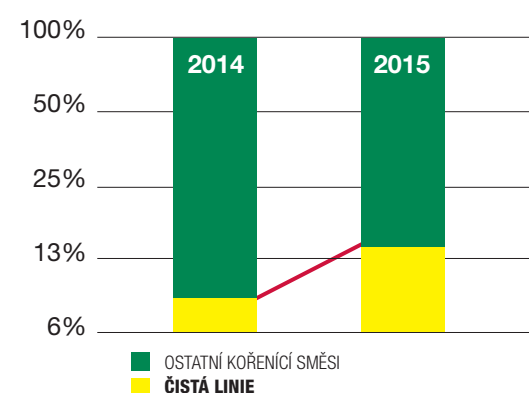
- Mírně pálivá světlehnědá mletá směs s 22 procenty hřibů.
- Použití pro polévky, omáčky a pokrmy s houbami.

Gyros ČISTÁ LINIE

- Nová receptura řecké, jemně pálivé červenohnědé středně hrubé směsi.
- Ideální pro přípravu různých druhů mas připravovaných na svislém rožni i na pánvi.



Podíl prodeje ČISTÉ LINIE od uvedení na český trh



25^{LET}
1991 * 2016

GurmEko
SINCE 1991



**OSLAVUJEME
25 LET**

od založení společnosti



GURMEKO JE VAŠE ZÁRUKA:

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

V NAŠEM SORTIMENTU NAJDETE:

- ✓ Jednodruhové koření
- ✓ Kořenící směsi
- ✓ Houby
- ✓ Konvenience
- ✓ Potravinové přípravky



www.gurmeko.eu

inzerce

Treska

brandáda z uzené tresky, papriky
a omáčka z uzených paprik

Kalkulace pro 4 porce

Pavel Býček

Head Chef
Alcron restaurant

Omáčka z uzených paprik

Papriky	4 ks
Cibule	1 ks
Rajče	1 ks
Žampiony	150 g
Rybí vývar	0,5 l
Zeleninový vývar	0,5 l
Olivový olej	100 ml
Česnek	1 stroužek
Bazalka	¼ svazku
Hickory	podle potřeby
Sůl a pepř	podle potřeby



- Cibuli, žampiony a česnek nakrájíme a zarestujeme zprudka na barvu.
- Přidáme nakrájené papriky a pokračujeme v restování. Podlijeme vývary a vaříme 20 minut. Poté odstavíme, přidáme bazalku a necháme pomalu vychladnout. Rozmixujeme v termomixu a přecedíme, přidáme hickory.
- Ručním mixérem vytvoříme pěnu.
- Okamžitě servírujeme.

Treska



- Rybu uzavřeme do fólie a vaříme sous-vide 10 minut při 56 °C.
- Před výdejem odstraníme kůži.



Paprikové pyré

Paprika	5 ks
Šalotka	1 ks
Stroužek česneku	5 ks
Olivový olej	podle potřeby
Zeleninový vývar	podle potřeby
Tymián	podle potřeby
Sůl a pepř	podle potřeby



- Papriky, šalotku a česnek pomalu rozrestujeme na olivovém oleji. Podle potřeby podléváme vývarem. Poté rozmixujeme a dochutíme.
- Servírujeme pomocí dávkovací láhve.

Paprikový prach

- Paprikové pyré rozetřeme na silplát a vysušíme. Následně rozmixujeme v termomixu.

Kuskus



- Kuskus uvaříme s kuřecím vývarem (1:1). Poté dochutíme olejem ze sušených rajčat a trochou nejemno nasekané petržele.

Salsa z paprik

Červená paprika	1 ks
Žlutá paprika	1 ks
Koriandr	podle potřeby
Limetová šťáva + kůra	podle potřeby
Olivový olej	podle potřeby
Sezamový olej	podle potřeby
Sůl a pepř	podle potřeby



- Papriky opečeme.
- Nakrájíme na kostičky a přidáme nasekaný koriandr.
- Dochutíme limetovou šťávou, kůrou a oběma oleji.

Brandáda

Ořezy z tresky	100 g
Suchá bramborová kaše	100 g
Koriandr	podle potřeby
Hrubozrnná hořčice	podle potřeby
Panko strouhanka	podle potřeby
Olej na smažení	podle potřeby
Sůl a pepř	podle potřeby



- Ořezy z ryb 10 minut vyudíme při 65° C, poté natrháme na kousky, smícháme s bramborovou kaší a dochutíme koriandrem, hořčicí, pepřem a solí.
- Z připravené směsi uděláme válečky a zamrazíme.
- Zmrzlé nakrájíme.
- Obalíme v Panko strouhance.
- Po fritování odstraníme přebytečný olej.

Vítězové jednotlivých kategorií **GastroHradec 2016**

Jméno	Gastronomické zařízení	Kategorie
Lukáš Čížek	Fusion restaurant, Vrchlabí	Kuchař
Markéta Kopečková	Střední škola řemesel a služeb, Děčín	Cukrář
Jiří Svoboda	SŠ, ZŠ a MŠ, Hradec Králové	Kuchař junior
Martina Málková	SŠG Adolpha Kolpinga, Žďár nad Sázavou	Cukrář junior
Eva Černá	Hotelová škola, Mariánské Lázně	Kuchař kadet
Martina Miškeříková	Střední škola gastronomie, hotelnictví a lesnictví, Bzenec	Cukrář kadet
Kristýna Lásková	Střední škola gastronomie, hotelnictví a lesnictví, Bzenec	Cukrář umělec
Edita Göbelová	Střední odborná škola, Litovel	Cukrář umělec junior
Kristýna Škorpíková	Hotel Gold, Chotoviny	Cukrárna roku 2016
Kristýna Lásková	Střední škola gastronomie, hotelnictví a lesnictví, Bzenec	Artistika
Aneta Růžičková	Střední škola gastronomie a služeb, Nová Paka	Artistika junior
Jana Vavřínová	Obchodní akademie a SOŠ cestovního ruchu, Choceň	Chuť Česka šípková omáčka
Eliška Vostalová	Czech-Slovak Carving team	Carving kompozice
Eliška Vostalová	Czech-Slovak Carving team	Carving limit
Roman Molnár	Střední škola gastronomie a služeb, Nová Paka	Carving start
Jan Brůža	Grand hotel Ambassador Národní dům, Karlovy Vary	Tlačenka roku 2016
Michal Beňák	Střední škola, Antala Staška 213, Lomnice nad Popelkou	Domácí buchtý roku 2016

>>

Mláď překonalo zkušené pardály

Aneta Růžková ze Střední školy gastronomie a služeb Nová Paka převzala ve čtvrtek 14. dubna Putovní pohár **Gastro Hradec**. Díky zisku 97,1 bodu se totiž stala **absolutní vítězkou XXI. ročníku** národní soutěže kuchařského a cukrářského umění Gastro Hradec Vitana Cup 2016. Vytřela tak zrak takovým zkušeným soutěžním matadorům, jakými byli třeba Radek David nebo Eliška Vostalová.

Letošní, v pořadí již jedenácté Mistrovství republiky kuchařů a cukrářů, zahrnovalo celkem **17 soutěžních disciplín**. Většina byla určena profesionálům, ale dvě byly otevřeny komukoliv. Přestože se jich (Domácí buchtý roku 2016 a Tlačenka roku 2016) mohl zúčastnit kdokoli, první místa obsadili kulinářští odborníci. Odborná komise popřela tedy mýtus, že buchtý a „tláča“ se nejlépe dělají doma!

Řada z **4 320 návštěvníků** ze všech koutů České republiky se zúčastnila hlasování kategorie s dlouhým názvem **Chuť Česka Bartscher Cup soutěž o nejlepší šípkovou omáčku**. Kdo nechtěl vyplňovat hlasovací lístek, mohl navštívit doprovodný program, ať už to byl velice zdařilý odborný seminář Práce s karamellem nebo prezentace čišnických a barmanských dovedností, či názorná ukázka přípravy sushi. Každý návštěvník si na veletrhu firem mohl nakoupit sortiment související s gastronomickým obsahem. Prezentace odborných škol byla opět nedílnou součástí prezentační části akce.

Trénink na olympiádu

Nejsledovanějšími kategoriemi byly cukrářské a kuchařské. Důvodem byl i fakt, že letos se v druhé polovině října v německém Erfurtu koná **Kulinářská olympiáda IKA**. Královohradecká soutěž tedy patří mezi klání, ve kterých někteří soutěžící testují své dovednosti pro olympijskou účast.

Proto bylo velmi zajímavé poměření schopností protřelého „soutěžáka“ **Radka Davida** s také již značně zkušeným **Lukášem Čížkem**. Pouhá polovina nakonec rozhodla, že do Vrchlabí si **cenu Rudolfa Příbyla** za první místo odvezl druhý jmenovaný.

Mezi juniorskými kuchaři dominoval „domácí“ **Jiří Svoboda** (SŠ, ZŠ a MŠ, Hradec Králové), který obsadil první místo a obdržel tak **cenu Milana Burdy**. Ve stejné věkové kategorii, ale v cukrářině, první místo zaujala **Martina Málková**. Z ceny Milana Burdy měli určitě radost v její Střední škole gastronomické Adolfa Kolpinga ve Žďáře nad Sázavou.

VELKOOBCHOD • MALOOBCHOD • DISTRIBUCE • VLASTNÍ VÝROBA

Schubert

ČERSTVÁ VEJCE

- křepelčí
- slepičí
- obohacená
- vejce oceněná známkou kvality klasa

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

VAJEČNÉ VÝROBKY

- vařená loupáná 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



Seniorskou cukrářskou kategorii pak vyhrála a cenu Rudolfa Přibyla si do děčínské Střední školy řemesel a služeb k mnoha dalším darům přibalila **Markéta Kopečková**. Soutěžní exponáty od rovných **200 účastníků** byly vystaveny na **548 sto-**

lech v prostorách Velkého sálu a v obou přísálích **Kongresového centra Aldis** v Hradci Králové. A jako každoročně byly k vidění jak skvělé soutěžní výrobky, tak začátečnické pokusy. A přesně proto takovou akci Asociace kuchařů a cuk-

rářů České republiky, pobočka východní Čechy organizuje. Aby si všichni zájemci o soutěžní gastronomii mohli svůj kulinářský um vyzkoušet a porovnat s ostatními kolegy.

Michal Moučka

V červnu slaví Mlékárna Kunín

70 LET



Smetana na vaření 12 %
s uzávěrem, 1 l



Smetana ke šlehání 31 %
s uzávěrem, 1 l



Mléko na cappuccino, 1 l



Jogurt s kousky ovoce
broskve, borůvky, jahody
150 g

Ostřílení **mazáci**, zdatní **nováčci** VII.

V České republice je pěstováno 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). Své 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**, **Cabernet Moravia**, **Merlot**, **Laurot**, **Rulandské modré**, **André**, **Cabernet Sauvignon** a **Rubinet** (modré odrůdy) a **Veltlínské zelené**, **Malverinu**, **Müller Thurgau**, **Lenu**, **Chardonnay**, **Pálavu**, **Neuburské**, **Muškat moravský**, **Tramín červený**, **Hibernal**, **Rulandské šedé** a **Savilon** (bílé), dnes přiblížíme další dvě dvojice.

ně 13 procent rozlohy vinic. V druhé polovině devadesátých let minulého století 5 procent a v současné době se podíl na celkové ploše vinic ČR 7,2 procenta. Vinohrady osázené touto odrůdou jsou nyní v průměru ve věku 18 let. Největší podíl ve vinohradech zaujímá ve vinařské oblasti Čechy, dále pak ve vinařské podoblasti slovácké, v Podluží v okolí Strážnice a Bzence. Do Státní odrůdové knihy byla tato odrůda zapsána v roce 1941.

Odrůdové znaky: List je malý, tvar čepele pětiúhel-níkovitý nebo kruhovitý, pětilaločnatý se středně hlubokými horními bočními výkroji. Vrchní strana čepele listu je středně puchýřovitá. Hrozen je malý, hustý s krátkou stopkou. Bobule je malá, kulatá. Barva bobule je žlutozelená. Na vrcholu bobule je černá tečka po blizně. Doba rašení oček je pozdní. Růst je bujný se vzpřímenými až polovzpřímenými letorosty. **Sklizňová zralost začíná v polovině října.**

Proti napadení houbovými chorobami je odrůda méně odolná až středně odolná. Plíseň šedá napadá bobule většinou až při prezrávání, ale třapina bývá napadána častěji. Při jednostranném přehnojení dusíkem a draslíkem trpí často fyziologickým vadnutím třapiny. **Proti poškození mrazy je odrůda odolná. Pro dosažení vyšší jakosti je nutno vybírat nejlepší polohy na jižních svazích.** Na půdy má nízké nároky, ale nesnáší vyšší obsah vápna. **Ryzlink rýnský je doporučen k pěstování v obou vinařských oblastech ČR.**

Vína **bílá**

Ryzlink rýnský *RR*
(*Rheinriesling, Riesling*)

Ryzlink rýnský je pozdní moštová bílá odrůda. Její původ je v Německu, je to pravděpodobně kříženec Heunisch x Tramín x autochtonní odrůda z Porýní. Předpokládá se, že odrůda vznikla v okolí horního toku Rýna. V každém případě se do všech světových vinohradnických oblastí rozšířila z Německa, kde nyní zabírá přes 22 procent plochy všech vinic! V Rakousku tvoří 4,1 procenta plochy vinic, na Slovensku 5,7 procenta. Ve světě zaujímá asi 60 tisíc hektarů a spolu s RM je 18. nejrozšířenější odrůdou révy na světě.

Ryzlink rýnský byl rozšířen na území naší republiky řádem sv. Benedikta v 17. století. Jiné prameny uvádí, že k nám byl dovezen již za vlády Karla IV., tedy ve 14. století, ale v samotném Německu se uvádí teprve v roce 1435. Název odrůdy v překladu v němčině připomíná sprchávání. Kolem roku 1935 tvořil Ryzlink rýnský na našem dnešním území přibliž-

Názor sommeliéra

Je to víno vynikající jakosti s charakteristickou kyselinkou. Ve vůni můžeme hledat ovocná aroma jako broskev, meruňku, ananas, jablko, exotické plody, ale také lipový květ. Víno poskytuje ve všech jakostních stupních vína s přívlastkem, především však kabinet a pozdní sběr. Výběr z hroznů a výběr z bobulí Ryzlink rýnský dává jen v nejlepších letech a při cílené agrotechnice. **Ryzlinky rýnský se hodí jak k sýrům, tak i k rybám a je doporučován i k vepřovému masu.**

Ryzlink rýnský lze také „přetvořit“ technologií dlouhodobé macerace hroznů, tzv. „oranž“. Zatímco růžové víno je vyrobené z modrých hroznů technologií bílého vína, oranžové vzniká tak, že je vyrobeno z bílých odrůd technologií modrých vín – tedy ležením bobulí společně s moštem po dobu několika týdnů. Jan Flajšinger Ryzlink rýnský ročník 2012 nechal dva roky zrát v novém akátovém sudu, takže chuť tohoto vína je velmi originální. Sice není tak svěží a jiskrná jako původní Ryzlink rýnský (bílý), ale zcela jistě zaujme. A ohromené pohledy každého, komu „oranž“ nabídnete, stojí za to!



Vinařství Flajšinger Židlochovice

Vinařství Flajšinger vzniklo v roce 2007, ale svou historii píše daleko dále. První vinohrad vysadil Jan Flajšinger (45) v roce 1999, další v roce 2003. Vinařství se zaměřuje na produkci kvalitních regionálních přírodních „natur“ vín (bez použití selektovaných kvasinek a jiných přídavných látek s minimálním šířením nebo úplně bez něj); a to jak sudových, tak lahvových.

Všechny vinice jsou již několik let v biorežimu z důvodů eliminace rezidujících chemických přípravků používaných při pěstování révy. Vína tak vznikají na vinici, ve sklepě už jenom dohlíží na zdárný průběh vývoje vína. Důvodem tohoto přístupu je nejen soulad vinice a okolní krajiny, ale také zachování tradic při výrobě vína a projev terroir ze starých vinic, jejichž stáří se pohybuje mezi 40 až 75 roky.

Celkem má vinařství zhruba pět hektarů vinic – z toho půl hektaru vlastních a 4,5 hektarů pronajatých. Tři se nacházejí ve Velkopavlovické vinařské podoblasti, mikroregionu Hustopečsko a Židlochovicko, konkrétně ve vinařských obcích Křepice, Židlochovice a Hrušovany u Brna, další je pak v obci Popice v Mikulovské oblasti. Svahy vinic jsou orientovány jižním, jihovýchodním nebo západním směrem. Přísný řez, pečlivé zelené práce a redukční dělení sklizeň jsou zárukou co nejvyšší kvality získaných hroznů.

Vinice v obci Křepice jsou umístěny ve dvou viničních tratích, Novosady a Staré hory. Vinice v trati Novosady má sprašové půdy, orientace svahu je jihovýchodní. Ve Starých horách jsou půdy hlinitojílovité a vinice je orientována jižním směrem. Vinice byly vysazeny v roce 2000 a 2003.

Židlochovická vinice, kterou má vinařství Jan Flajšinger v pronájmu, nabízí celou řadu odrůd, přičemž převažují bílé odrůdy. Je to stará farská vinice, přičemž nejstarší keře jsou z roku 1975 a poslední dosadba proběhla v roce 1992. Vinice je orientována západním směrem, svažitost pozemku je přes 10°. Půda je zde hlinitojílovitá. Vinice se nachází na úpatí kopce Výhon, který je dominantou zdejšího regionu, a který se řadí k poslednímu výběžku Alpského masivu vzniklého druhohorním vrásněním (stejně jako Pálavské kopce).

Další část vinic se nachází v obci Hrušovany u Brna, ve dvou viničních tratích, Podsedky a Červený vrch. Podsedky jsou spíše rovinatého rázu s písčitymi půdami a východní orientací. Červený vrch je mírně svažitý s půdami písčito-hlinitými a také východní orientací. Výsadba vinic je z roku 1975 (Červený vrch) a 1956, podsadba 1982 a 1986 (Podsedky).

V současné době má pan Flajšinger také pronajatou vinici ve vinařské obci Popice, viniční trať Sonberk.

Celkem Vinařství Jan Flajšinger pěstuje 15 odrůd vinné révy, což je na malou rodinnou firmu, ve které není zaměstnán nikdo „zvenčí“, poměrně dost. Z modrých odrůd převažují Svatovavřínecké, André a Zweigeltrebe, z bílých pak Neuburské, Ryzlink vlašský a Ryzlink rýnský. Na trh dodá ročně 15 000 litrů vína, z toho zhruba polovinu lahvuje, ostatní je dodáváno jako víno sudové.



Jan Flajšinger

Ryzlink rýnský pěstuje Vinařství Jan Flajšinger na pronajaté vinici Sonberg v Popicích na rozloze jednoho hektaru. Stáří vinice je zde zhruba 20 let, a tak je réva v plné síle. Ročně dodají na trh zhruba dva tisíce litrů Ryzlinku rýnského, menší část z tohoto množství lahvuje. **Jak Fany info Revue řekl pan Flajšinger, jedná se o vynikající odrůdu, z které vzniká výborné víno. „Oceňuji na ní zejména pikantnost, která tomuto vínu dodává nezaměnitelný styl, pro který moravská vína obdivují znalci z celého světa“ dodává pan Flajšinger.**



Ryzlink rýnský

Aurelius *Au*

Je to středně raná moštová bílá odrůda. Její původ je čistě domácí, ve vinařské oblasti Morava. Je to kříženec Neuburské x Ryzlink rýnský. Odrůdu vyšlechtili Ing. Josef Veverka a Ing. František Zatloukal. V praxi se dosud ve větším rozsahu nerozšířila, neboť se podílí pouze třemi desetinami procenta na veškeré ploše vinohradů v ČR. Průměrné stáří vinic této odrůdy nyní činí 15 let. **Nejvíce je rozšířena v mikulovské vinařské podoblasti. V zahraničí se prakticky nepěstuje.** Do Státní odrůdové knihy byla zapsána v roce 1983.

Odrůdové znaky: List je středně velký až velký, tvar čepele je pětiúhelníkovitý, sedmilaločnatý se středně hlubokými horními bočními výkroji. Vrchní strana čepele listu je slabě až středně puchýřovitá. Hrozen je malý až středně velký, středně hustý až hustý se středně dlouhou stopkou. Bobule je malá, kulatá. Barva bobule je žlutozelená. Doba rašení oček je střední. Růst je středně bujný s polovzpřímenými až vodorovnými letorosty. **Sklizňová zralost začíná koncem září až začátkem října, před Ryzlinkem rýnským.**

Proti napadení houbovými chorobami je odrůda méně odolná, proti poškození zimními i jarními mrazy je odolná. Za deštivého počasí při dozrávání hroznů je u odrůdy zvýšená náchylnost ke hnití hroznů. Na polohu není odrůda příliš náročná, je vhodná pro všechny druhy půd, nejvhodnější jsou půdy sušší a chudší. Výnos hroznů je nízký až středně vysoký, cukernatost moštu je vysoká až velmi vysoká. Ve vhodných letech se ponechává značná část hroznů přezrát, aby se docílilo

vína s přívlastkem výběr z hroznů. **Aurelius je doporučován k pěstování v obou vinařských oblastech ČR.**



Názor sommeliéra

Aurelius je odrůda s vysokou až velmi vysokou cukernatostí, víno je výborné kvality ryzlinkového typu, v příznivých letech s přívlastkem. Vykazuje ovocná aroma jako ananas, broskev, jablko, meruňku, exotické plody nebo i lípový květ. Po Ryzlinku rýnském zdědil Aurelius plnou chuť s příjemnými kyselinkami a aromatickými látkami a mírně vyšší kořenitost. **Hodí se k bílým čerstvým sýrům, k drůbeži a rybám.**



inzerce

Vinařství Škrobák Čejkovice

Vinařství Škrobák je tradiční rodinné vinařství, kde se láska k vínu a um vinaře dědí z otce na syna, z generace na generaci. Vinařství na profesionální úrovni založil Stanislav Škrobák v roce 1992, ale vinařství se věnovaly už generace před ním.

V současné době chod vinařství přebírají synové Stanislav (25) a Martin (35), absolventi zahradnické fakulty Mendelovy univerzity v Lednici. Ve vinařství se proto snaží skloubit tradici s modernou. Víno vyrábí z hroznů z vlastních vinic, které jsou obhospodařovány podle zásad ekologického zemědělství.

Vinařství Škrobák hospodaří na 10 hektarech vinic, z toho je devět v Čejkovicích, půl hektaru v Čejči a druhá polovina hektaru v Hovoranech.

Půdy jsou tvořeny převládajícími sedimenty, které se ukládaly v období starších třetihor a jsou tvořeny vápnitými jíly a jílovci s proplásky písků a vápnitých pískovců.

Zhruba 70 procent celkové výroby představují bílé odrůdy, kde největší roli hrají Rulandské bílé, Rulandské šedé, Chardonnay, Tramín či Aurelius, zbylých 30 procent jsou odrůdy modré: Rulandské modré, Dornfelder a Frankovka. Celkem toto vinařství ročně dodá na trh přibližně 40 tisíc lahví ročně (dvacítky odrůd).

Vinařství disponuje novými prezentačními prostory v industriálním stylu, kde se nejlépe přechutnají místní vína, a nacházejí se přímo na vinici v Čejkovicích. V budově se nachází jak výroba, tak i prodejní a degustační prostory. K dispozici jsou i pokoje k přespaní. Podle Stanislava Škrobáka mladšího se přímo ve vinařství prodá zhruba pětina celkové výroby. Tento podíl chtějí v blízké budoucnosti nadále zvyšovat. Vína dodávají i do vybraných vinoték a restaurací po celé republice. „Do řetězců naše víno nedodáváme“ řekl Stanislav.

V Čejkovicích jsme při návštěvě tohoto vinařství narazili na problém, který se sice projevil i na jiných místech moravské vinařské oblasti, zde ale patrně nejvíce: Vinice letos koncem dubna vymrzly. „Na našich vinicích mráz poškodil až 40 procent keřů,“ sdělil pan Škrobák. V době naší návštěvy (začátek května) nebylo ještě zcela jasné, zda se mrazem spálené keře podaří alespoň částečně zachránit.



V Čejkovicích, obklopena vinicemi, se nachází nová budova vinařství, kde lze ochutnat místní vína.

Pokud ne, byl by to pro čejkovické vinaře opravdu velký problém.

A proč Vinařství Škrobák pěstuje odrůdu Aurelius? „Když nám v roce 1996 vrátilo JZD vinici Helezný díl v Čejkovicích, byl na ní starý vinohrad, který již skoro nerodil. Proto ho naše rodina vykládla. A na radu dědy, který znal Aurelius z práce v JZD, jsme zde vysadili právě tuto odrůdu,“ řekl pan Stanislav a dodal: „Mně bylo v té době pět let, ale

dnes vidím, že se tehdy rozhodli správně.“ Podle jeho slov je Aurelius výborná odrůda, ze které se rodí víno ryzlinkového typu, které je ale svěžejší a výborně si drží kyselinky. Na Helezném dílu se rodí skoro každý rok až do kvality výběr z hroznů. „Sklizeň zde probíhá už kolem svatého Václava (28. září), hrozny jsou už tehdy skvěle vyzrálé,“ upřesnil vinař.

Ale aby zase nebylo na Aurelius chvály až příliš: Podle pana Škrobáka je to odrůda poměrně náročná na obdělávání. Keře často odumírají, a také rostou hodně zahoustle. Na vinicích tedy čeká vinaře hodně zelené práce. „Také hrozen narůstá hodně hustý, není tak vzdušný, jako u většiny jiných odrůd a tak ho často napadá i hniloba,“ dodal pan Stanislav. Zmiňovaná hniloba byla podle jeho slov agresivní především v roce 2014. Loni, kdy vládlo sucho, to bylo lepší.



Stanislav Škrobák

Vína červená Zweigeltrebe *Zw*

Zweigeltrebe je pozdní moštová modrá odrůda. Její původ najdeme v Rakousku, je to kříženec Svatovavřínecké x Frankovka. Odrůdu vyšlechtil ředitel vinařské školy v Klosterneuburgu Dr. Fritz Zweigelt v roce 1922. O její rozšíření se zasloužil po druhé světové válce Dr. Lenz Moser. Nyní je v Rakousku nejrozšířenější modrou moštovou odrůdou a na celkové ploše vinic se podílí 14,1 procentem. Pěstuje se také v Maďarsku a na Slovensku (0,5 %). V druhé polovině šedesátých let minulého století se tato odrůda dovezla na Moravu. Před dvaceti lety tvořila necelá tři procenta, dnes se podílí 4,6 procentem na výměře vinic ČR, po roce 2010 její podíl začal klesat, nevysazuje se obdobně jako ostatní modré odrůdy. Průměrný věk vinic osázených touto odrůdou činí 19 let. Je téměř rovnoměrně rozšířena ve všech vinařských podoblastech ČR. Do Státní odrůdové knihy byla zapsána v roce 1980.

Odrůdové znaky: List je středně velký, tvar čepele pětiúhleníkovitý, třílaločnatý s velmi mělkými až mělkými horními bočními výkroji. Vrchní strana čepele listu je slabě až středně puchýřovitá. Hrozen je středně velký, hustý, v horších půdách i řidký s krátkou až středně dlouhou stopkou. Bobule je malá až středně velká, kulatá. Barva bobule je modročerná, dužnina je bez zbarvení. Doba rašení oček je raná. Růst je bujný se vzpřímenými letorosty. Sklizňová zralost začíná v polovině října.

K napadení plísní révovou a padlím révovým je odrůda náchylná, proti napadení plísní šedou je odolná. Proti poškození zimními mrazy je vzhledem k dobrému vyzrávání dřeva odolná. Náchylná je k poškození jarními mrazy. **Na polohu ani půdu nemá zvláštní nároky, snáší i vyšší obsah vápna.**



Názor sommeliéra

Víno je velmi dobré kvality, voní po třešni, višni a vanilce. Chuť je sametová s příjemnou tríslovinkou. Hodí se ke zvěřině i k sýrům s bílou plísní. Ochutnali jsme rovněž Zweigeltrebe rosé, kabinetní víno, ročník 2015. Oč je méně výrazná vůně ve srovnání s červeným Zweigeltrebe, o to plnější je chuť. Je to příjemné víno na odpolední popíjení, svěží a také osvěžující.



Zweigeltrebe

Vychutnejte si naše Sauvignony se zelenou, tropickou a růžovou vůní.
Vína jsou uzavřena luxusními skleněnými uzávěry.



SAUVIGNON GREEN

V tomto Sauvignonu lze nalézt ve vůni a následně i v chuti převážně angrešt, chrst, hrásek, posečenou travu, černý rybíz, kopřivu, papriku, rajčatový list a mnoho dalších „zelených“ vůní.

SAUVIGNON TROPICAL

V tomto Sauvignonu lze nalézt ve vůni i v chuti převážně tropické vůně připomínající ananas, grapefruit, banán, broskev, limetku, papayu, mango a mnoho dalších „tropických“ vůní.

CABERNET SAUVIGNON ROUGE

Růžový následí Cabernet Sauvignon příjemně rozlišuje chuťové spektrum, rozmanitost a nádheru našich vín se sauvignonovými vůněmi. Ve vůni lze nalézt růži, jahodovou marmeládu, angrešt. V chuti pak pocítíte černý rybíz, třešně i ostružiny.

NA TŘETÍM JSOU POUŽITA DALŠÍ OBRAZKY ZNOJMY V LOUČKÉM KLAŠTĚŘI VE ZNOJMU.

www.znovin.cz



ZNOVIN ZNOJMO, a.s.
SE SÍDLEM V ŠATOVĚ

inzerce

Vinařství Vajbar Zaječří

Bronislav Vajbar (40) je klasickým případem vinaře, kterého k vínu přivedli předci. Rodinná tradice pěstování hroznů a výroby vína sahá daleko do historie rodiny. Bronislav tak již od svých deseti let pomáhal ve sklepě dědovi a otci. Když mu bylo šestnáct, vyrobil svých prvních 150 litrů vína na prodej. Krátce po osmnáctinách (v roce 1994) si zařídil živnostenský list a začal podnikat ve výrobě vína – zprvu hlavně u sudových vín.

První tři roky byly krušné, vše se musel sám naučit. Na zahraničních cestách zjistil, že vinaři více než 80 procent produkce lahvuji a prodávají s výraznějším ziskem. To ho vedlo k rozhodnutí začít vedle již zavedené výroby sudových vín vyrábět i vína lahvová. Jeho rozhodnutí se potkalo se zvyšující se poptávkou trhu po lahvo- vých a později i predikátních vínech u nás.

Pochopitelně že se postupem času vyvíjela nejen výroba, ale i technologie. Do roku 2000 byly finance směřovány do výsadby vinic, od roku 2000 přicházejí do technologie. Řízené kvašení, pneumatický lis, kvalitní mlýnek se projeví ve skokovém nárůstu kvality. Proto vylepšování a modernizace technologie pokračuje i nadále.

V současné době má Vinařství Vajbar 36 hektarů vinic v Rakvicích, Přitlukách a Velkých Pavlovicích. Pěstuje na nich z 65 procent bílé odrůdy vín. Hlavním „vlajkovou“ lodí vinařství je Pálava, dále pak Veltlínské zelené a Neuburské, z modrých odrůd pak pěstuje především Frankovku, Svato-vavřineské a Zweigeltrebe. Celkem je to 17 odrůd. Kromě produkce z vlastních vinic ještě pan Vajbar nakupuje hrozný od vinařů z blízkého okolí – z Vrbic a Velkých Pavlovic. Celkem dodává na trh 200 tisíc lahví ročně, což ho řadí mezi větší vinaře; zaměstnává 15 lidí.

Ačkoliv se pan Vajbar zabývá profesionální výrobou vína již 22 let, podle jeho vlastních slov považuje svoje vinařství za „mladé“, s moderním přístupem k životu. V praxi se to projevuje nejen tím, že se zákazníci a zájemci komunikují na facebooku, twitteru a dalšími moderními cestami, ale i tím, že se používají do nových technologií výroby vína a jeho expedice. „Určujeme třeba trend se šroubovými uzávěry, díky kterému můžete snížit obsah oxidu siřičitého v lahvi až o 30 pro-

cent. Chceme naučit pít lidi kvalitní víno a podporujeme i charitativní projekty,“ vypočítává pan Vajbar. Připomíná tak akci, která vznikla při příležitosti oslav 20. výročí podniku. Tehdy vyrobili 666 číslovanych lahví s šesti různými etiketami nesoucimi dětské motivy. Ty pak za pomoci svých obchodních partnerů a odběratelů prodali. „Získali jsme tak 135 tisíc Kč (bez DPH), které jsme poslali na konto Dětského domova v Jílové ulici v Brně,“ dodává pan Vajbar.

V loňském roce se Vinařství Vajbar přestěhovalo z „rodných“ Rakvic do nových prostor v Zaječří. V rozsáhlém areálu jsou kanceláře, zasedací i degustační místnosti, kompletní výroba, sklady, ale také vlastní degustační sklep a vinárna. Vinařství i kanceláře jsou řešeny moderně, nechybí tu sklo a kov, pro zasazení do rámce krajiny je použito dřevo a pálavský vápenc.



Archivní sklep Vinařství Vajbar v Zaječří má odpovídající atmosféru.

A proč pěstují právě odrůdu Zweigeltrebe? „Tuhle odrůdu znám již od svého mládí. Je velmi kvalitní a zákazníci žádaná. A navíc vím, že je vhodná i pro výrobu růžových vín,“ říká pan Vajbar. Právě růžový Zweigeltrebe mu v nedávné minulosti udělal největší radost, neboť Zweigeltrebe rosé, kabinetní víno, ročník 2015 získal stříbrnou medaili Le Mondial du Rosé 2016 ve Francii, dále zlatou medaili Vinum Juvenale 2015 v Brně a bronzovou medaili MEDITRINA 2016 ve Velkých Pavlovicích. Ročně dodává na trh šest až sedm tisíc lahví Zweigeltrebe, aktuálně rosé 2015 kabinetní víno a červené 2015 v pozdním sběru.

Foto: Branko Černý a autor



Bronislav Vajbar

Dornfelder *Dr*

Je to středně raná moštová modrá odrůda. Její původ najdeme v Německu. Odrůda byla v roce 1955 vyšlechtěna Augustem Heroldem ve Zkušebním ústavu pro pěstování révy a ovoce ve Weinsbergu. V Německu se pěstuje na 8 procentech plochy vinic, ale již překročila maximální možnosti rozšíření (2004), i když byla jednou z nejpobulárnějších německých modrých odrůd. V ČR je nyní vysázena na 0,8 procenta plochy vinic, převážně ve velkopavlovické a mikulovské vinařské podoblasti. Průměrné stáří porostů se pohybuje kolem 8 let. Do Státní odrůdové knihy byla zapsána v roce 2004.

Odrůdové znaky: List je středně velký až velký, tvar čepele pětiúhelníkovitý, pětialočnatý s mělkými až středně hlubokými horními bočními výkroji. Vrchní strana čepele listu je silně až velmi silně puchýřovitá. Koncem vegetace se zbarvuje do červena. Hrozen je velký, řídký až středně hustý se středně dlouhou stopkou. Bobule je středně velká kruhovitěho tvaru. Barva bobule je modročerná, dužnina je bez zbarvení. Doba rašení oček je střední. Růst je bujný s polovzpřímenými letorosty. Sklizňová zralost začíná v první dekádě října.



Dornfelder

Proti napadení plísní révovou je odrůda středně odolná, proti napadení padlím révovým i plísní šedou rovněž tak. Proti poškození zimními mrazy je méně odolná, jarní mrazy ji nepoškozují vzhledem ke středně pozdnímu termínu rašení. Na stanoviště je odrůda poměrně náročná, nesnáší sucho. Naopak jí vyhovují úrodné, vododržné půdy. Je doporučena k pěstování v obou vinařských oblastech ČR.



Názor sommeliéra

Víno je to výborné kvality, tmavočervené barvy. Pro svoji intenzivní barvu je v Německu a někde i u nás ceněna jako surovina pro zvyšování barevnosti červených vín i pro zrání v sudech „barrique“. Vůně je svěží, ovocná, v chuti je plná a vyrovnaná. Výborně se hodí ke zvěřině a také k těstovinám, znalec ho vychutná i k ostřejším sýrům.

FOR GASTRO & HOTEL

6. MEZINÁRODNÍ VELETRH HOTELOVÉHO A RESTAURAČNÍHO ZAŘÍZENÍ, POTRAVINÁŘSTVÍ A GASTRONOMIE

Odborný doprovodný program:

- PEKAŘ ROKU 2016, CUKRÁŘ ROKU 2016
- ROK ŘEMESEL 2016
- Ocenění za řemeslný počin cechům a sdružením v oboru
- Ocenění nejlepších absolventů škol v oboru gastronomie
- MATCHMAKING - B2B obchodní setkání firem z oboru
- Konference o EET za účasti zástupců Ministerstva financí

www.for-gastro.cz

29. 9. – 2. 10. 2016

inzerce

Vinařství Na soutoku Břeclav

Vinařství Na Soutoku je obchodní značkou firmy Vinicola, s. r. o., Břeclav, která je rodinnou společností ve vlastnictví Karla Průši staršího (67). Vinicola je od roku 1997 především dovozce lahvových vín z celého světa. Vína, která dováží, jsou lahvoována vždy v zemi původu přímo v podniku, kde bylo víno vyrobeno.

Vinicola si vzhledem k výborné kvalitě vín získala pověst mezi milovníky vín a ti časem začali poptávat také vína moravská. Určitou dobu Vinicola distribuovala „cizí“ značky vín, pak ale nastoupil do firmy mladší syn, Karel Průša ml. (dnes 30), po svém studiu na pražské VŠCHT – potravinářská fakulta, kvasná technologie a došlo k rozhodnutí vyrábět vlastní moravská vína pod vlastní značkou a proto **v roce 2011 bylo založeno již zmíněné Vinařství Na soutoku.**

V současné době Vinicola ročně doveze asi 1,5 milionů lahví z celého světa – mj. z Nového světa, Austrálie, Jihoafrické republiky či Jižní Ameriky. **Vinařství Na soutoku pak vykupuje hrozny od soukromníků z celé jižní Moravy. „Spolupracujeme jen s těmi nejlepšími, mnohdy opravdu vyhlášenými producenty hroznů a vykupujeme od nich jen kvalitní surovinu. My sami bychom ji tak vypěstovat neuměli. Vysoká kvalita nakoupených hroznů se pak odráží i v ceně vína,“ řekl Karel Průša mladší.** Základní filosofií firmy je vyrábět víno z těch hroznů a odrůd, které mají v určité oblasti nejlepší podmínky. **Nakupuje Sauvignon ze Znojma – Kraví hory, burgundské odrůdy ze Slovácka, modré hrozny z Modrých hor (Velkopavlovicko), Ryzlink vlašský a do budoucna i Pálavu z Mikulovska.**

Jak se výkup hroznů v praxi vyplácí, o tom se Na soutoku přesvědčili v ročnicích 2013 a 2014. „Mohli jsme si surovinu vybírat. Kde byly hrozny nejzdravější, tam jsme je nakoupili. V roce 2013 byly nejlepší hrozny na Znojmsku, proto jsme zajistili 60 procent hroznů z této podoblasti. V roce 2014 jsme nakupovali hlavně ze Bzence a z Lipova,“ vysvětloval vinař Průša. Ročně dodají na trh v průměru 150 tisíc lahví moravského vína.

Kapitál firmy umožnil pořídit to nejmodernější technické zařízení, které téměř nemá v České republice obdoby. Celé zpracování začíná sběrem od malých bedýnek po 15 kilogramech. Hrozny se vozí v mrazírenských vozech, aby nedocházelo k přehřátí a naopak došlo k podchlazení pro účely následující macerace rmutu. Tím pádem je dovoz z větších vzdáleností vlastně výhodou. Hrozny nejen dorazí v dobré, nepoškozené kondici, ale navíc podchlazené, aby bylo možné je macerovat. **Navíc vynikající technologie umožňují vína**



Karel Průša mladší

téměř nesřít. Norma je kolem 300 mg/l, u vín Na soutoku dosahují max. 100 – 120 mg/l.

A proč ve Vinařství Na soutoku vyrábějí právě Dornfelder? „Je to odrůda pro Moravu velmi vhodná, zákazníci žádaná. Jen se někdy těžko shání...“ posteskl si pan Průša. V posledních letech vykupují hrozny od Františka Bílky z Velkých Bílovicích. Vyrobí z nich přibližně tři tisíce lahví ročně ve dvou základních řadách: Klasické, což je tělnatější suché víno, a v řadě Sweet. Ta má maximální hranici zbytkového cukru pro kategorii polosuché, čímž se víno stává opravdu „lhbivé“ téměř všem konzumentům. Samozřejmě to není „velké víno“, které usadí každého experta na těžká plná vína. „Přesně o to nám právě šlo – o produkt, který se zavděčí mladým konzumentům, je dobře pitelné a nenáročné, s nižším alkoholem, s minimem síry, opravdu pro delší popíjení a chutná hlavě dámám,“ dodal vinař Průša.

A jak vinařství Na soutoku přišlo ke svému jménu? Soutok řek Moravy a Dyje (je zobrazen na etiketě) je nedaleko tohoto vinařství. Soutok je zároveň nejjižnější geografické místo Moravy a místo, kde se setkává hranice Slovenska, ČR a Rakouska.

Michal Korol

Foto: Archiv firem a autor

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.

Domácí limonády

Trend domácích limonád stále stoupá. Nealkoholické nápoje se stávají čím dál více oblíbenější mezi zákazníky a jsou hitem posledních let. Provozovny se předhánějí ve vymýšlení nových příchutí.

Ve většině gastronomických podniků najdete převážně limonády z citronu, zázvoru či okurky.

Ale co takhle to trochu okořenit?

„Baví mě si hrát a experimentovat. Jelikož jsem většinu času trávil za barem při vymýšlení nějakých kombinací, v restauraci jsem hledal něco, co mě nadchne a byly to právě domácí limonády. Ale nikdy jsem nechtěl vytvářet něco z umělých chutí sirupů. Proto se vždy snažím sahát po čerstvých surovinách, jako je citron, okurka a zázvor. Ale pravda je, že tyto chutě uděláte i z umělých sirupů a najdete je skoro všude,“ říká někdejší osobní barman Roberta De Nira. „U nás ve Vejmrde najdete právě ty čerstvé. Je to mnohem složitější proces, kde základem je udělat si kvalitní cukrový rozvar a propojit ho s kořením jednotlivých chutí. K tomu je samozřejmě zapotřebí kvalitní koření, a já si proto vybral značku Kotányi, která má podle mé tradice na trhu, pestrý sortiment a kvalitní produkty. Musím říct, že chutnají opravdu skvěle,“ doporučuje Tomáš.

Vanilková limonáda vás okouzlí svou aromatickou vůní a pravá Bourbon vanilka dodá nápoji šmrnc a eleganci. Recept, jak připravit sirup z koření Kotányi, stojí za vyzkoušení.

Vanilková limonáda
Nejprve si musíme připravit domácí vanilkovo-cukrový rozvar:

Do dokonale čistého hrnce nasypeme cukr, přilijeme vodu a necháme v ní cukr rozpustit. Pak hrnec postavíme na slabý oheň a za občasného míchání vařečkou pomalu přivedeme k varu. Pěnu, která se tvoří při vaření na povrchu, odstraníme.

Vaříme asi 5-6 minut. Před dokončením vmícháme 6 barových lžic vanilkové pasty Kotányi a důkladně promísíme. Takto upravený sirup nalijeme do skleněné nebo porcelánové nádoby a necháme vychladnout.

Hotový domácí vanilkový sirup můžeme ihned použít, anebo jej nalijeme do lahví a skladujeme v chladu.

Poznámka: recept je přibližně na 0,5 litru hotového sirupu.

Domácí sirup - poměr cukru vs. voda:

- 500 g cukru
- 0,4 l voda
- 6 bar. lžic Kotányi Vanilka Bourbon Pasta

Recept na 0,5 l domácí limonády:

- 4 cl domácího vanilkového sirupu
- 1,5 cl čerstvé citronové šťávy
- pár kostek ledu, popř. vanilkový lusk Kotányi na ozdobu

Patrik Havlíček

Tuňák v sezamu

červená řepa, mango, zázvorový sorbet a wasabi majonéza

Kalkulace – 1 porce

Tuňák	40 g
Červená řepa	15 g
Palmový cukr	5 g
Mango	5 g
Ředkvička	8 g
Sezam	2 g
Pepř	podle chuti
Wasabi	0,2 g
Majonéza	5 g
Vejce – skořápka	1 ks
Zázvorový sorbet	30 ml
Hráškové klíčky	na ozdobu
Sakura	na ozdobu
Chilli sůl	na ozdobu
Curry olivový olej	0,5 ml
Chilli plátková sůl	podle chuti

Postup:

- Tuňáka očistíme, osolíme, opepříme a obalíme v opraženém sezamu, nakrájíme na plátky a servírujeme.
- Neoloupanou řepu uvaříme ve vroucí osolené vodě s palmovým cukrem. Necháme vystydnout, oloupeme a nakrájíme na kostky.
- Mango (nejlépe thajské) oloupeme a nakrájíme na kostky.
- Ředkvičku nejdříve nakrájíme na velmi slabé plátky, dva si schováme a ze zbylých nakrájíme slabý julienne. Před servírováním ředkvičku namočíme na pět minut do studené vody.

- Skořápku naplníme zázvorovým sorbetem a ozdobíme klíčky hrášku.
- Wasabi nejdříve smícháme se studenou vodou a poté s majonézou osolíme a servírujeme.
- Curry olej a chilli sůl použijeme na ozdobu.

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
lepek



2x tak
křupavé



vydrží 2x
déle teplé



více porcí
na kilogram

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

Domácí hranolky
11x11 mm
4x2,5 kg

Domácí hranolky
13x13 mm
4x2,5 kg

Robustní hranolky
16x18 mm
4x2,5 kg

Rustikální styl
4x2,5 kg

Lamb Weston
Made with professional pride

Užij si skvělou chuť
s výrobky Lamb Weston

www.lambweston.com

Bylinky,

vůně, chuť a zdraví

Zelené části některých rostlin, kterým říkáme **bylinky**, používají lidé odedávna. Jako koření a dochucovací prostředky dodávají pokrmům jejich charakteristickou chuť a vůni.

Česká kuchyně zažívá velký návrat jak k bylinkám čerstvým tak rovněž i planým.

Každá národní kuchyně má svoji vlastní tradici v používání bylinek. **Nejvíce je používají ve své gastronomii jižní státy**, kde jich také roste velké množství druhů, a to v mnoha variantách a odrůdách a vaření téměř čehokoliv se bez nich prakticky neobejde. Na Blízkém východě dochucují své oblíbené skopové nejčastěji mátou, koprem nebo oreganem, francouzská kuchyně obohata kulinářský svět o provensálské koření, italská kuchyně se neobejde bez bazalky a oregana, Angličané

zase mají rádi mátu nebo mátovou omáčku s jehněčím nebo vepřové se šalvějí a skandinávská kuchyně je prosycena koprem, který se (nejen) v jejich podání nejvíce hodí k rybám. Nenahraditelná v kuchyni je chuť a vůně čerstvých bylinek a to stále více platí i v kuchyni české, která se donedávna orientovala spíše na bylinky sušené. **Čerstvé bylinky se dělí na tzv. měkké a tvrdé** a podle toho se s nimi pracuje. Měkké bylinky jako petržel, koriandr, bazalka a podobně se přidávají do hotového jídla až nakonec, zatímco tvrdé například jako rozmarýn, šalvěj, tymián, levandule, bobkový list je dobré vařit, péct či dusit v připravovaném pokrmu od začátku. Vedle čerstvých bylinek se také používají – hlavně mimo sezonu, i bylinky nejruznějším způsobem zakonzervované – mražené, sušené nebo nakládané – v oleji, octě či soli.

Bylinky ve všech podobách

Čerstvé bylinky

Podtrhují chuť jídel, aniž by ji přehlušovaly, pokrmům dodávají přirozenější a čerstvější chuť a vůni – mají méně intenzivní vůni než sušené. Většina čerstvých bylinek vydrží v nezměněné formě 2–3 dny v lednici, pokud je tam vložíme zabalené do kuchyňského papíru v mikrotenovém sáčku.

Čerstvé bylinky krájíme nebo sekáme a do vařených jídel je nejčastěji přidáváme až před dokončením pokrmů, aby se zachovala jejich struktura, chuť a vůně.

Chlazené bylinky

Některé druhy už jsou dnes k dodání po celý rok – v mikrotenovém balení či v průhledných krabičkách.

Zamražené bylinky

I když už nejsou natolik čerstvé, jsou tu pro případ, že pokrm vyžaduje bylinky v zelené podobě, a sušené jsou do pokrmu nevhodné. Velmi dobrou kvalitu si v tomto sortimentu drží značka Ardo, ale čerstvé bylinky si můžeme zamrazit i sami: nakrájené najemno je smícháme s trochou vody, zamrazíme v nádobkách na výrobu ledu a potom jimi ochucujeme hotová jídla.

Sušené bylinky

Přicházejí ke slovu hlavně mimo sezonu svého růstu, kdy se uplatní nejvíce. Většina usušených bylin si ponechává své aroma nebo je dokonce silnější než začerstva a dají se z nich připravit například i skvělé salátové zálivky, které ze sušených bylinek připravíme tak, že je rozmícháme se lžící vody a trochou octa nebo citronové šťávy, necháme několik minut odstát a nakonec přidáme olej. Bylinky pak budou měkké a zelené a lépe se rozvine jejich aroma.

>>



stevie



šalvěj



tymián



petržel



rozmarýn



Sušené salátové bylinky

Používají se v podobě kořenících směsí do salátů. V dobré kvalitě i větším balení pro gastro provozy je připravuje například firma GurmEko.

Nakládání bylinky

Lze je objednat ve velkoobchodě, ale stačí i bylinky najemno nasekat a naložit v oleji. Budou pomocníkem, který dokáže z obyčejných surovin vykouzlit rafinovaný pokrm. Stačí jich přidat lžičku na ochucení rýže, těstovin, kuskusu, brambor, ryb, masa atd., a dobré jídlo je na světě. Nakládání bylinky si podle potřeby můžeme přichystat i sami. Tradiční nakládanou bylinkovou směsí je např. **babiččina zahrádka** – petrželka, kudrnka, libeček, pažitka a slunečnicový olej, nebo tzv. **medvědí bylinky** – petrželka, medvědí česnek, medvědí pažitka, rukola. Při nakládání do oleje je třeba si uvědomit, že nemá zrovna ideální konzervační schopnosti. Jak mu bylinky předávají svou vůni, pomalu hnědnou, a pokud se dostanou do styku se vzduchem, mohou se kazit a olej se zakalí. Proto je třeba skleničky uchovávat na chladném tmavém místě tak, aby bylinky nevyčnívaly nad hladinu (olej můžeme doplňovat). Po čtrnácti dnech, kdy bylinky už vykonaly své a ve sklenici z nich zůstalo jen to nejlepší, můžeme olej přecedit a používat namísto bylin.

Bylinková sůl

Stačí smíchat čerstvé bylinky (rozmarýn, tymián, máta atd.) se solí. Ideální jsou mořská, hrubozrnná, himálajská růžová sůl nebo nejlépe fleur de sal. Nejdříve smícháme bylinky s trochou soli v hmoždíři a nakonec ještě přidáme 1–2 lžice čerstvých bylinek na 1/2 hrnku soli – pro zvýraznění chuti i vůně bylinek. Ve vzduchotěsné nádobě vydrží až tři týdny.



provensálské bylinky

Bylinky po francouzsku

Bouquet garni – francouzský vynález a jedna z podob čerstvých bylinek – svázané nebo uložené v pytlíčku či uzavřeném sítku se ponoří do připravovaného pokrmu. Po uvaření se vytáhnou a zanechají po sobě jen jemnou vůni a chuť předanou jídlu, bez svých „pozůstatků“. Pokud nejsou čerstvé, je možné připravit si podobný pytlíček i z bylinek sušených.

Fines herbes – klasická francouzská směs čtyř bylin: pažitka, petržel, kerblík a estragon, které jsou v ní zastoupeny rovným dílem. Nejčastěji se používají sušené a jemně roztlučené v pytlíčku, ale lepší jsou v čerstvém stavu. Ochucují se jimi mletá masa, masové pokrmy a omáčky, ale také omelety a míchaná vejce, smetanové omáčky, čerstvý sýr, tvaroh a máslo.

Herbes de Provence (Provensálské bylinky) – směs sušených bylin pocházejících z La Provence: tymián, rozmarýn, saturejka, oregano, levandule jako základ, ke kterému se často přidává také drcený bobkový list, fenykl, yzop a trochu strouhané pomerančové kůry. Vaří se delší dobu společně s pokrmem, kterému dodá silné, kořenitě pikantní aroma. Hodí se k rybám a šťavnatým pokrmům z mořských plodů i k celé řadě dalších masitých pokrmů.



Nejvíce používané bylinky

Bazalka

Jednoletá bylina, která se u nás těší stále většímu zájmu. Může za to i vzrůstající obliba středomořské kuchyně a také proto, že se hodí skoro ke všemu. Chutná sladce kořenitě a příjemně pepřně, pokrmům propůjčuje čerstvé aroma. Bazalka je především klasickou bylinkou italské kuchyně. Vyniká v kombinaci s rajčaty a měkkými sýry. Zvlášť dobře se hodí se na pizzu, těstoviny, do salátů, omáček, dipů, masitých jídel i polévek. Pesto, insalata caprese nebo pizza margherita jsou těmi nejznámějšími pokrmy s vůní bazalky. Uplatňuje se však i jako součást marinád na nakládání masa. Do teplých pokrmů je třeba ji přidávat před jejich dokončením, aby neztratila své aroma. Tepelnou úpravou část vůně vyprchá, ale vůně a chuť čerstvé mladé bazalky v salátu naopak po chvíli zesílí a pěkně se rozleží. Bazalkou – listy i květy můžeme zdobit talíře s teplým i studeným jídlem.

Tip: Pesto genovese, Pečené kuře s bazalkou

Citronela (voňatka citronová)

Tropická tráva, silně nakyslá bylina podobné chuti jako citrony, s nádechem růžové vůně. Jako koření se používá v asijských kuchyních zejména v thajské, vietnamské, indonéské a indické ku-

>>



bazalka



citronela



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

chyni, kde se přidává do polévek a dušených rybích nebo drůbežích pokrmů. Chuťově ladí s natí koriandru a kokosovými ořechy. Vaří se společně s pokrmem, kterým dodává chuť a vůni, ale nekonzumuje se, na konci vaření se vyndá. Připravuje se z ní také osvěžující čaj. Prodává se většinou sušená.

Tip: Thajská kuřecí polévka s krevetami

Estragon (pelyněk kozalec)

Bylina oblíbená zvláště ve francouzské kuchyni, nezbytná součást francouzské fines herbes. Používají se listy a mladé výhonky, čerstvé i sušené, třené a mleté. Připravuje se z něj také estragonový ocet, estragonové máslo, používá se do klasických omáček jako bearnské nebo tartarové nebo do dresinků či remulád a majonéz. Výborně se hodí k lehkým drůbežím pokrmům, dušené rybě a jednoduchým vaječným pokrmům a používá se při nakládání zeleniny. Čerstvý estragon má pro svou intenzivní vůni při vaření přednost před sušeným. Jeho stonky je možné vařit s vývarem nebo dušenými pokrmem. Listy však po delším vaření ztrácejí své aroma.

Tip: Kuřecí stehna na estragonu

Kerblík

Chuťově jemnější bylinka, která lehce připomíná petrželku a estragon. Dá se použít všude tam, kde petrželka. Bohatě se využívá ve francouzské kuchyni – do smetanových omáček či polévek. Je vhodná do salátů, k dochucení mletých mas, do tvarohových pomazánek, při přípravě ryb. Je také vhodnou ozdobou již hotových pokrmů jak teplé, tak i studené kuchyně. Použijeme-li však kerblík s chuťově výraznějšími bylinkami, jeho chuť zanikne. Čerstvě nakrájené listy se vkládají až na samý konec vaření, aby nedošlo ke ztrátě sladce aromatické vůně.

Tip: Žampionová polévka s kerblíkem

Kopr

Mladé listy kopru slouží k ochucení oblíbených omáček a pomazánek nebo salátů. Listy i semena se používají při zavařování, do omáček a studených polévek, na rybí pokrm. Zelený kopr se dobře mrazí, na sušení se nehodí – ztrácí barvu a drolí se na prach. Oblíbená je kombinace lososa a kopru.

Tip: Losos s koprovým přelivem, Tzaziki s koprem



estragon



kerblík



kopr

Koriandr

Listy koriandru se používají pouze čerstvé, sušená jen semena. Koření se jím luštěniny a některá bramborová jídla, je vhodný i do polévek. Čerstvé listy koriandru využijeme v orientálních pokrmech z masa, do polévek, restované zeleniny, přičemž jej použijeme až na závěr přípravy, neboť se tepelnou úpravou znehodnocuje. Koriandr je vhodný také do zeleninových salátů, na ryby a drůbež.

Tip: Burrito s hovězím masem a čerstvým koriandrem, Pečený bůček s netradiční omáčkou s chutí česneku, zázvoru a koriandru

Libeček

Chutná čerstvě a kořenitě, podobně jako celer. Snítka libečku přidána při vaření k bramborám přílohu příjemně provoní. Libečkem můžeme v receptech „nahradit“ petrželku, estragon, či bazalku. Jelikož je to bylinka velmi chuťově výrazná, je třeba s ní šetřit, aby nepřebila ostatní chutě. Nejlepší jsou čerstvé listy – na dochucení polévek, omáček, jídel „z jednoho hrnce“, kyselých čalamád a bylinkového octa. Dobře se doplňuje s oreganem, černým pepřem a koprem. Čerstvý libeček můžeme kratší dobu uchovávat ve sklenici s vodou, aby neovadl. Na delší dobu se doporučuje jej uchovávat konzervovaný a zejména sušený.

Tip: Králík na libečku s cibulí, kořením a česnekem.



koriandr



libeček

>>

Dodejte svému burgeru říz s omáčkami TABASCO®

- ♦ přidejte omáčku TABASCO® do majonézy nebo kečupu
- ♦ potřete omáčkou TABASCO® plátky opečené slaniny
- ♦ přidejte TABASCO® do těstíčka na cibulové kroužky
- ♦ nebo prostě přidejte pár kapek TABASCO® na váš štavnatý burger

Vyzkoušejte i ostatní omáčky TABASCO® Sauce

Uzenou omáčku TABASCO® Chipotle Pepper Sauce
Skutečně pálivou TABASCO® Habanero Sauce s tropickým ovocem
Omáčku z jalapeno papriček TABASCO® Green Pepper Sauce

TABASCO® Brand.
Making everything better since 1868.



TABASCO®, the Diamond and Bottle Logos are trademarks of McIlhenny Co.
Dovozce: MARESI Foodbroker s.r.o., Hradešinská 60, 101 00 Praha 10, www.maresi.cz

majoránka



Majoránka

Podporuje trávení a činí těžká jídla stravitelnými. Chuťově dobře ladí s tymiánem, bobkovým listem a jalovcem. Její aroma se rozvine při krátkém povaření. Hodí se k bramborovým pokrmům i masu. V přípravě některých českých jídel je nenahraditelná. Sušená se dává do uzenin, jitrnic a jelit, ladí k bílým fazolím, hrachovým a fazolovým pokrmům, do bramborové nebo gulášové polívky, sekané, bramboráků, masových paštik a husích nádivek. Zjemňuje saláty, nejružnější zeleninová a sýrová jídla. Je vhodná také k aromatizování olejů.

Tip: Bramborová polévka s čerstvou majoránkou

máta



Máta

Oblíbená a známá je v podobě čaje a v různých osvěžujících nápojích, ať již alkoholických (mojito) či nealkoholických – nejčastěji v kombinaci s citronem nebo limetkou. Používá se však i na zjemnění chutí do salátů a své uplatnění má i v teplé kuchyni. Proslulá je anglická mátová omáčka, která v Anglii neodmyslitelně patří ke skopovému masu, a servíruje se i k telecímu. Lístičky máty se používají často i na zdobení dezertů – zmrzliny, sorbetu, mléčných či ovocných koktejlů, ale lze s ní zdobit i hotové pokrmy jako zapečené sýry nebo těstoviny. Mátu lze také přidat do jogurtové zálivky na salát a do tvarohových pomazánek. Bylinka má výraznou chuť, a proto platí, že méně je někdy více.

Tip: Skopové maso po alžírsku, Mátová omáčka, Mozzarellaový salát s čerstvou mátou

oregano



Oregano (dobromysl)

Je důležitá bylinka italské kuchyně. Častěji se používá v sušené formě, ale i v čerstvé. Využívá se hodně na pizzu a těstoviny se šťavnatými a kořeněnými omáčkami, nemůže rozhodně chybět v rajčatových omáčkách na těstoviny. Nezbytné je i při přípravě masa nadivoko. Je vhodné také k zelenině, lilku, cuketě a paprice, do bramborových pokrmů a k vepřovým nebo hovězím pečením a také na dozdobení hotových jídel. Chuťově ladí s rozmarýnou a tymiánem, příliš se nesnáší s majoránkou.

Tip: Rajčata zapečená s oreganem a sýrem

Pažitka

Po petrželi je pažitka naše nejoblíbenější domácí bylinka. Podporuje trávení a chuť k jídlu a pokrmům dodává jemné cibulkové aroma. Jako aromatické zelené koření se do jídla dává až nakonec, nevaří se, aby si uchovala čerstvý vzhled a chuť. Pro dochucení se dává do polévek, omáček, vaječných pokrmů, do bylinkového másla, pomazánek, do salátů, na brambory. Používá se také na zdobení pokrmů studené či teplé kuchyně. Jedlé jsou i její fialové květy.

Tip: Celerové pyr s pažitkou

Petržel

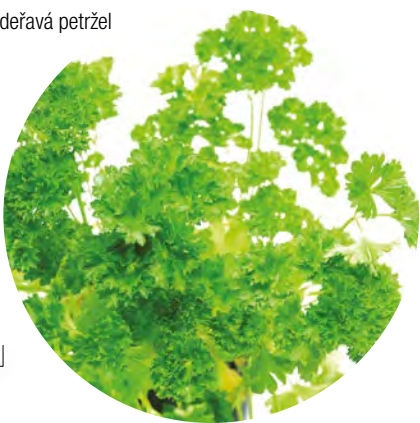
Snad neznámější a nejvíce používanou bylinkou v naší kuchyni je zelená petrželka a její dva druhy – nať petržele hladké a kadeřavé. Aromatictější je petržel hladká, která je také vhodnější na sušení, kadeřavá petržel se více používá na dozdobení pokrmů. Obecně se petrželovou natí dá dochutit téměř každé jídlo. Podporuje trávení a vylučování žaludečních šťáv. Dává se do polévek, brambor, masových specialit nebo chlebičeků a je také důležitou součástí bylinkových svazčků do polévek a omáček – bouquet garni, kde figuruje jako jedna ze tří hlavních bylinek vedle tymiánu a bobkového listu. Na sušení se využívají celé lístky bez stonků a teprve před použitím je nejlepší je rozmnout na prášek.

Tip: Vejce na salátu s petrželkovým dipem

pažitka



kadeřavá petržel



Byliny na přípravu specialit

Bylinky do zvěřinové kuchyně

Nejčastěji se používá bobkový list, šalvěj, saturejka, majoránka, tymián, estragon, rouda vonná

Bylinky do francouzské kuchyně

Pažitka, koriandr, kerblík, bazalka, estragon, tymián, citronová tráva, verbená citronová, levandule, kopr, oregano, majoránka, saturejka, lichořeřišnice, dobromysl, popenec, mateřídouška, libeček.

Bylinky do italské kuchyně

Pažitka, koriandr, kerblík, bazalka, oregano, rozmarýn, šalvěj, kopr.

Rozmarýn

Bylina čerstvé povzbudivé vůně s nádechem pryskyřice. Nejoblíbenější je v kuchyni středomořské, ale hojně se používá i u nás a v jiných, nejen evropských kuchyních. Ochucuje se s ním jehněčí, zvěřina, vepřové maso i drůbež, výborně se hodí také ke šťavnaté zelenině např. rajčatům, lilcům cuketám i k bramborám nebo luštěninám. Lze jím dochutit i těstoviny, zeleninová jídla (ratatouille) apod. Lepší je používat rozmarýn čerstvý, sušený bývá hodně aromatický. Vyváženě působí spolu s česnekem a šalvějí. Je vhodný na rožnění a grilování mas, čerstvé rozmarýnové větvičky se mohou použít jako špíz k napichování masa a zeleniny. Připravuje se z něj také rozmarýnový olej nebo ocet.

Tip: Králík na rozmarýnu

Řeřicha

Používají se mladé lístky, které mají ostrou pikantní chuť. Přidávají se do salátů a omáček. Drobně nasekané se doporučují na chléb s máslem. Mladé rostlinky mají jemnou chuť, starší jsou pálivější.

Tip: Ředkvičkový salát s řeřichou a kerblíkem

>>



rozmarýn

řeřicha



www.spak.cz

**VYROBENO Z ITALSKÝCH RAJČAT
BEZ KONZERVANTŮ**

Spak má šmak

Spak má šmak

Spak má šmak

900g

900g

Spak má šmak

inzerce

saturejka



Saturejka

Podporuje trávení a posiluje žaludek. Chuťově se hodí k šalvěji, rozmarýnu, česneku, cibuli a petrželi. Může se přidávat do všech pokrmů, do kterých se dává pepř. Patří do luštěninových pokrmů, neboť působí proti nadýmání a navíc přispěje k výborné chuti. Výborně se hodí k tučným masitým a rybím polévkám, ke zvěřině, pečeným bramborám, bramborovým a fazolovým salátům a houbovým jídlům. Čerstvou saturejku dáváme opatrně, protože teprve při vaření uvolní plně své aroma. Je vhodná také k aromatizování kuchyňských olejů.

Tip: Krutí maso na saturejce

šalvěj



Šalvěj

Vytrvalá rostlina, jejíž čerstvé listy jsou silně aromatické a používají se do masových pokrmů – pro chuť i lepší trávení. Je mírně nahořklá, a proto je nutné opatrné dávkování. Středomořská kuchyně používá šalvěj při přípravě ryb, drůbeže, telecího i těstovin. Pokrmům z mletého masa a jater, hustým polévkám a gulášům dodá šalvěj charakteristický chuťový nádech. V zeleném stavu se listy užívají při kuchyňské úpravě vnitřností, především jater.

Tip: Vepřová kýta pečená na šalvěji a rozmarýnu

tymián



Tymián

Typická středomořská bylina patří do skupiny nejvýznamnějších bylinek francouzské kuchyně. Má kořenitou chuť a intenzivní vůni a napomáhá trávení. Doplní se dobře se saturejkou, rozmarýnem, oreganem a šalvějí. Dobře se hodí k pikantním masitým pokrmům z ryb, jehněčího drůbežího masa nebo zvěřiny, do dušených jídel, aromatických polévek a omáček (také do svičkové), do salátů, dochucují se s ním i lilky, cukety nebo rajčata. Na rozdíl od jiných bylinek snáší i dlouhé vaření. Používá se čerstvý i sušený. Sušený má výraznější chuť. Smíchaný s bazalkou a oreganem (případně majoránkou) jedinečně ochutí pizzu s rajčaty a sýrem.

Tip: Šťavnatá kuřecí prsa na tymiánu

Bylinkami ochucené máslo se uplatní při dochucování jídel i pro širší využití – a to jak z čerstvých, tak sušených bylinek.

Máslo vyšleháme do pěny a do ní zamícháme nadrobno nasekané čerstvé bylinky (petržel, kerblik, pažitka, estragon, saturejka, kopr apod.). Přidáme citronovou šťávu, sůl (případně česnekovou nebo cibulovou) a pepř.

Nejrozšířenější je máslo **česnekové** nebo **máslo s petrželkou** či **pažitkou**, ale jsou i další možnosti. K pečené rybě nebo kuřátku je výborné např. **citronové máslo** s čerstvou petrželí, koriandrem a tymiánem, z čerstvého kopr se připravuje **koprové máslo** a k asijským pokrmům si můžeme připravit **orientální máslo** – se sušenou paprikou, kurkumou, zázvorem, kardamomem, skořicí pepřem a solí.

Máslo Colbert (s estragonem, petrželkou, masovým extraktem a citronovou šťávou) se používá ke kambale nebo grilovaným pokrmům.



Bylinková másla

Plané a divoké bylinky

Přísun **sezonních bylinek** dnes zajišťuje trh a některé restaurace mají také své vlastní záhony s bylinkami. Někteří profesionální kuchaři se však už dali také na sběr **planých bylinek**, které jsou v dnešní gastronomii velmi „v kurzu“ a dostávají se stále častěji na jídelní lístky nejen alternativních restaurací.

Výzkumy ukazují, že právě plané byliny obsahují větší množství vitamínů, minerálů i dalších zdravích prospěšných látek než pěstované. Aby přežily, musí být totiž odolnější, silnější a vytrvalejší, a má se za to,

že něco z toho mohou předat i svým konzumentům. Výběr planých bylin na loukách, polích, v lesích a hájích nebo dokonce parcích je u nás dostatečně velký. Mnoho z nich se hodí k přípravě salátů, do polévek, karbanátků, pomazánek, nádivek i nápojů, lze jimi obložit, posypat či ozdobit jakýkoli pokrm, chleba, toust apod. **Pro sběr planých bylinek jsou ideální březem a dubem** – tedy doba, kdy se na první úrodu pěstovaných bylin teprve čeká. Nejvíce jsou zatím využívány v restauracích s tzv. paleo kuchyní.

fialka



ptačinec



hluchavka



Bedrník – jemně nasekané čerstvé lístky se přidávají do zeleninových polévek a omáček. Slouží i k dochucení pomazánek.

Brutnák – vhodný do bylinkových omáček, na bylinkové máslo, k ochucení sýrů a tvarohů, přidává se do červené řepy, špenátu a jiných zeleninových jídel, polévek a omelet.

Černobýl (pelyněk) – má peprné aroma s nádechem sladkosti a máty. Podporuje trávení a činí těžká jídla stravitelnými. Hodí se k tučnějším masům, do pokrmů z mletých mas, do nádivek, vepřové i skopové pečeně, zvláště výborný je na dochucení pečené drůbeže a lze jej přidat i do salátů nebo palačinek – maximálně jednu čajovou lžičku na jeden kilogram masa nebo pokrmu!

Fialka (violka vonná) – dříve se fialka v kuchyni používala celkem hojně. Používají se květy a lístky. Z květů se připravují fialkové cukrové květy, které se používají na zdobení, používá se fialkový ocet, ale vaří se i fialková rýže – 10 fialkových květů na 250g rýže vařené v mléce. Květy se například také skvěle uplatní v kombinaci s čokoládovou pěnou, jednoduchou bílou šlehačkou nebo vanilkovou zmrzlinou. Hodí se také jako přísada do různých ovocných salátů.

Jitrocel kopinatý – dobře se kombinuje zejména s ředkvičkami, rajčaty a salátovými okurkami. Natenko nakrájené mladé lístečky jitrocele lze využít jako součást zeleninových salátů, kterým dodávají pikantně nahořklou chuť. Květy jitrocele lze zase nakládat na způsob kaparů a výhonky slouží ke zdobení jídel z vařených brambor a zajímavě dochutí jarní polévky.



kopřiva

Kopřiva – k jídlu jsou kopřivy pouze krátký čas – jako čerstvé mladé výhonky – do másla, tvarohu, omelet, dobře snáší i tepelnou úpravu a ne-

Sezonní varianta lahodného Krále sýrů se pyšní svěží chutí provensálských bylinek.



Sedláčanský Hermelín Babiččiny bylinky obsahuje to, co naši předci běžně denně přidávali do pokrmů.

>>>

měly by chybět v jarních nádivkách. Nejznámější je velikonoční nádivka s pořádnou dávkou posekaných mladých kopřiv či špenát připravený ze samotných kopřiv.

Upozornění: Kopřivu používáme výhradně tepelně upravenou. Obsahuje totiž toxické látky, které se rozkládají na neškodné až při teplotě 80 °C!



Mateřídouška – ve staročeské kuchyni se užívala s mátou a šalvějí při dušení vepřového masa. Čerstvá se dá například použít do zapékaných brambor. Sušená se hodí jako koření do tučnějších pokrmů. Lze ji použít místo oregana nebo tymiánu – na slané koláče, do nákypů, pikantních omáček.



Medvědí česnek – vlhkomilná bylina rostoucí na domácí půdě nejvíce v lužních lesích a stinných hájích je jednou z prvních jarních bylin a také staronovým objevem soudobé kuchyně. Sbírá se nať od počátku květu. Svou vůní se podobá česneku a tak se hodí všude tam, kde česnek. Jeho využití v kuchyni znaly dobře naše babičky a starší receptáře přinášejí celou řadu možností jeho použití. Nevaří se, aby neztratil cenné látky a aroma. Nejlepší je čerstvý – zelená nať a listy se přidává do bílých polévek, omáček, na maso, do bylinkových másel a pomazánek, dipů a jogurtu nebo jako základ na přípravu výborného pesta. Masu pečenému obaleného listy medvědího česneku dodá neopakovatelnou chuť. Používá se i sušený, ale ten neobsahuje všechny cenné látky jako čerstvý.

Pampeliška (smetanka lékařská) – obsahuje hořčiny a prospívá zažívání. Listy se sbírají v březnu a dubnu, později totiž hořknou. Jarní saláty můžeme zjemnit křehkými mladými listy pampelišek, které ještě nevykvetly.

Sedmikráska – používají se mladé květy i lístky, avšak jen čerstvé. Je vhodná do salátů, nádivek, pomazánek, karbanátků, omáček, bramborové kaše, míchaných vajíček, rizota i těstovin. Kvítky sedmikrásek můžeme zdobit pokrmy i nápoje.

Šťovík kyselý – roste na vlhkých loukách a u cest. Sbírá se mladý, čerstvý. Kdysi se připravoval jako zelenina. V některých tradičních kuchyních se na jaře používá do bílých jarních omáček, nakyslých polévek, boršče, k rožněnému masu, do majonéz, dipů, bramborového salátu, tvarohových pomazánek atd. Výrazně lepší je syrový, nasekaný do jarního salátu. Použít se dá i do směsi s luštěninami nebo do kuskusu. Obsahuje hodně kyseliny šťavelové, proto je třeba nepřehánět jeho množství.

Miloslava Kučerková



rozrazil perský



řebříček



potočnice



sedmikráska



šťovík kyselý



pampeliška

NEPŘESTÁVEJTE LOVIT



Jägermeister

Jägermeister

Legendární hořký bylinný likér se vyrábí z 56 přírodních ingrediencí. Ačkoliv je recept přísně tajný, v chuti rozeznáte zázvor, skořici, anýz, kardamom nebo pomerančovou kůru. Rodinná firma Mast jej v německém městě Wolfenbüttel vyrábí od roku 1878. Po maceraci zraje Jägermeister více než rok v dubových sudech, což likéru dodává jeho mimořádnou chuť a komplexnost. Když nastane ta pravá chvíle, stáčí se Jägermeister do známé zelené láhve, stejně slavné a jedinečné, jako její obsah. Její kouzlo spočívá ve tvaru, barvě i její odolnosti. Při vývoji na počátku 20. století se testovala pádem z velké výšky na dubovou podlahu, tato jediná láhev uspěla.

Jägermeister si nejlépe vychutnáte ledově namražený na -18°C.



-18°
LEDOVĚ
NAMRAZENÝ

1. ZÁZVOR

Klíčová přísada pro výrobu Jägermeistera je starý dobrý kořen zázvoru, a to díky chuťově výrazným esenciálním olejům, které našemu produktu dodávají hodně z jeho kořenité chuti.



2. SKOŘICE



Skořice a její chuť, kterou všichni známe z cukrářských výrobků nebo ze svátečních horkých nápojů.

3. ANÝZ



Anýz, jedna ze čtyř jasně rozpoznatelných chutí a vůní likéru Jägermeister.

4. KARDAMOM



Zelený kardamom, král koření se svým jemně násladým aroma a svěží květinovou chutí. Esenciální oleje kardamomu nesou tóny bezu a citrusů, které dodávají komplexní chuti Jägermeistera ovocnou květinovost.

5. POMERANČOVÁ KŮRA



Pomerančová kůra. I když to může na první pohled vypadat zvláště, kůra pomeranče obsahuje mnohem více chuti než dužina.



pij s rozumem • CZ

www.jagermeister.cz

Bez lepku, bez mléka, bez masa



Německý trh patří pro naše výrobce v mnoha oborech mezi klíčové. Co se děje na něm, se okamžitě nebo v dohledné době odrazí u nás. Česko-německá obchodní a průmyslová komora zorganizovala velmi podnětné setkání s jasným názvem Sladkosti z Německa. Kromě deseti německých společností se prezentoval dvěma vystoupeními hospodářský svaz zaměstnavatelů BDSI, ve kterém je sdruženo přes 200 firem tvořících přibližně 90 procent celého obrátu tohoto „sladkého“ odvětví!



Po představení svazu jeho jednatelem, Dr. Carstenem Bernothem, jenž přitomným například sdělil, že BDSI vlastní také Potravinářskochemický institut, se ujala slova Gabriele Causemannová. Byť se její prezentace nazvaná „**Free from: Sladkosti pro každého**“ netýkala přímo segmentu HORECA, její obsah je podnětný pro všechny přemýšlivé restauratéry a hoteliéry. Německá projektová manažerka totiž ve svém vystoupení rozebrala čtyři nejznatelnější trendy na současném německém trhu se sladkostmi. **Výrazný nárůst zájmu spotřebitelů zaznamenaly následující výrobky:**

- bezlepkové
- bezlaktózové
- veganské a vegetariánské
- halal

Zatímco posledně jmenovaný trend je pro Českou republiku, oproti Německu, zatím podružný, první tři by se mohly v blízké budoucnosti projevit i v našem pohostinství. Současní němečtí konzument

začínají slyšet na pojem „**bez**“, v angličtině „**free from**“. Míněno je tím – bez lepku, bez laktózy, bez vajčinek, bez masa, bez konzervantů. Jejich snaha po stravování bez toho, co by je mohlo nějak především zdravotně omezit či ohrozit, se u mnoha změnila v životní styl. Znatelně je to vidět u produktů neobsahujících laktózu. **Podle vědeckých studií trpí intolerancí na laktózu desetina obyvatel evropských států (a USA prý až 70 procent).** Přesto si v Německu bezlaktózové výrobky kupuje více než čtvrtina populace! Podle průzkumu to činí proto, že má pocit lepší péče o své zdraví.

I proto tento segment meziročně stoupá o 25 procent. Ještě větší nárůst zaznamenávají **bezlepkové výrobky** – plných 35 procent! Aby byla informace o meziročních obrazech úplná, dodejme, že **veganské a vegetariánské produkty a výrobky** halal mají vzestup plných 10 procent.



Vego Good Food – Jan Niklas Schmidt



Luisa Gluten Free Gourmet – Ivana Nedelko

Němečtí výrobci bezlepkových sladkostí proto vyhledávají suroviny, které lepek neobsahují:

- rýže
- kukuřice
- irok
- pohanka
- amarant
- quinoa

Podle projektové manažerky BDSI bude zájem o bezlepkové sladkosti dále stoupat. V prognóze pro rok 2019 by měl obrát činit 763 milionů euro, zatímco v roce 2007 to bylo „jen“ necelých 540 milionů euro.

Bez kravského mléka

Inteligentní marketing podporující názor spotřebitelů dokáže přesvědčit zákazníka, že za skutečnou přidanou hodnotu v konkrétním produktu utratí více peněz. To je závěr, ke kterému dospěl BDSI ohledně výrobků neobsahujících kravské mléko. Průzkum trhu mimo jiné dokázal, že konzumentům bezlaktózové produkty chutnají. V kombinaci s přesvědčením o kvalitnější péči o své zdraví pak ochotněji utrácejí za výrobky bez kravského mléka.

Jen na okraj: němečtí zákazníci utratí za jogurty bez laktózy úctyhodných 179 milionů Euro, což je přesto o 59 milionů míň, než zaplatí Finové, kterých je ale takřka patnáctkrát méně!

Celiakie

neboli celiakální sprue (také glutenová enteropatie, endemická sprue, primární malabsorpční syndrom, choroba Geeova-Herterova, Heubner-Herterova nemoc nebo nesnášenlivost lepku) je chronické onemocnění sliznice tenkého střeva způsobené nesnášenlivostí lepku (neboli glutenu).

Veganské a vegetariánské

V Německu se bez masa obejde necelých osm milionů obyvatel, zcela bez živočišných produktů je to 900 tisíc lidí. Podle průzkumů se polovina Němců zřekla masa na několik dnů v týdnu. I proto spotřeba masa a masných výrobků stále klesá. Na to reagují nejen výrobci, ale také pohostinská zařízení.



Mezi osobně prezentovanými společnostmi tak nechyběla na pražském setkání třeba **VEGO Good Food GmbH**. Její společník, Jan Niklas Schmidt patřičně zdůraznil, že všechny jejich výrobky jsou čistě veganské a vyrobené z fairtrade surovin. Jejich tyčinka **VEGO** je pravděpodobně nejoblíbenější čokoládovou tyčinkou v Evropě. Společnost založená teprve v roce 2010 však vyrábí a prodává také exkluzivní veganské nugátové pralinky.

Zajímavý příběh měl vznik společnosti **Luisa Gluten Free Gourmet** specializující se na výrobu bezlepkového a bezlaktózového pečiva, cukrovinek a pralinek. Její, v Německu žijící česká zakladatelka Ivana Nedelko, firmu sídlící necelých dvacet kilometrů od hranice pojmenovala po své dceři Luise, které v roce 2005 zjistili celiakii. Pro výrobu jsou používány výhradně suroviny s minimálním obsahem alergenů. Je-li to možné, nejsou používány žádné konzervační látky, přísady a pojiva. Mouka pro výrobu je především rýžová, hojně je ve výrobcích využíváno lněné semínko. Jako první výrobce v Německu nabízí firma exkluzivní, ručně vyráběné bezlepkové pralinky.

Celodenní akce Česko-německé obchodní a průmyslové komory přinesla zajímavé podněty pro gastronomické odborníky z České republiky.

– mm –

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.

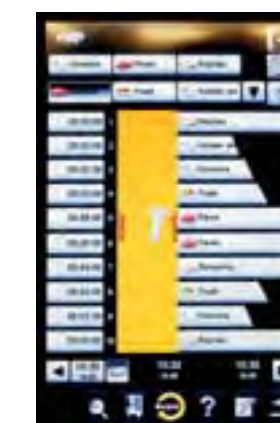
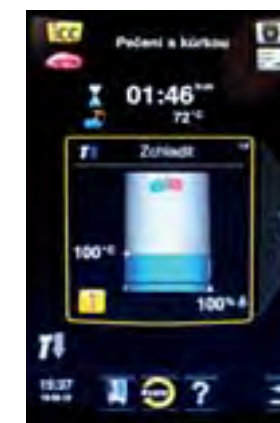
Při práci se zařízením SelfCookingCenter® 5 Senses lze pochopitelně nastavovat všechny parametry také ručně, a to s přesností na procenta i stupně. Takový rozsah individuálního nastavení je opravdu ojedinělý.

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



podskalsky@gastroart.cz

Jan Podskalský

+420 737 258 368

„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.“



www.gastroart.cz

Kodaň pro znalce:



V Geraniu mají amuse bouche spoustu nejedlé dekorace.

Stejný úspěch sklízí rovněž restauranty ze severu Evropy. Podle pravděpodobně nejrespektovanějšího žebříčku S.Pellegrino World's 50 Best Restaurants se nejlepší restaurací na světě čtyřikrát stala kodaňská Noma (2010, 2011, 2012 a 2014).

Je tedy pochopitelné, že i naši přední kulináři se o severskou gastronomii zajímají. Prakticky mají dvě možnosti. Buď počkat do 3. listopadu, kdy na Symposium Culinary Prague předvede své mistrovství Magnus Ek z dvoumichelinového

Že je severská kuchyně cool, je prostě gastronomický fakt. Dokazují to na nejvýznamnějších kulinářských soutěžích nejen národní týmy například z Norska či Švédska, ale také jednotlivci, kteří vyhrávají třeba Bocuse d'Or. Vždyť posledním vítězem z roku 2015 je Nor Ørjan Johannessen.

podniku Oaxen ve švédském Stockholmu, nebo se ke svému kolegovi na sever Evropy vypravit.

Druhou možnost zvolil Pavel Býček, Head Chef restaurantu Alcron, oceněného hvězdou Michelin.

Volba byla jasná – **Kodaň**, kde je nejvyšší koncentrace špičkových podniků. Který ale vybrat?

Protože času a peněz nebylo nazbyt, zvolil zástupce Romana Pauluse dvě restaurace, které spojuje jedno jméno – **Rasmus Kofoed**. Důvod byl jasný: tento dánský šéfkuchař má totiž kompletní sbírku pódiových umístění z Bocuse d'Or! V roce 2005 nejprve obsadil 3. místo, v dalším ročníku (2007) se posunul na stříbrnou příčku, aby v roce 2011 nakonec vyhrál.

Zatímco **Geranium** je takzvaně jeho podnik, na založení **Kadeau** se „pouze“ podílel. A jak na místě osobně zjistil český kuchař Pavel Býček, oba podniky se výrazně liší.

„Geranium je špičkový podnik, ve kterém je vše maximálně precizní. Ale oproti Kadeau je Rasmusenova restaurace podle mého názoru seversky chladná. V Kadeau je vše více uvolněné, obsluha je také výrazně komunikativnější. Tím nechci říct, že by snad v Geraniu byly odměření, obsluha dopodrobna každý servírovaný chod vysvětlí, kuchaři při návštěvě jejich pracovního prostoru také komunikovali, ale bylo to docela strohé.“

Slova českého kuchaře potvrzuje už jen třeba rozdílný interiér obou podniků. **Geranium (nacházející se v tribuně fotbalového stadiónu FC Kodaň!)** má stěny obloženy kamenem, hodně jednoduché založení stolu koresponduje s velkým výskytem skleněných a kovových doplňků. V Kadeau naopak vede dřevo, stěny jsou vymalovány příjemnými barvami.

Ještě jedna drobnost dokumentuje odlišnost těchto dvou kodaňských restaurací. Zatímco v Geraniu je striktně daný jídelní lístek, který Pavlovi Býčkovi obsluha ochotně poskytla na památku, v Kadeau

se menu mění podle surovin a nálady jejího šéfkuchaře **Nicolaie Nørregaarda**, takže jídelní lístek tu k mání není!

Geranium

Jednotné menu pro obědy i večere se jmenovalo Chut podzimu a obsahovalo na dvacet položek.

Každou osobně představil kuchař, obsluha pak servírovala. Především u prvních chodů byla nutnou součástí konzumace instruktáž, protože výrazně převažovaly nejdle dekorace nad požitelnými kousky.

Vše odstartoval list jeruzalémského artyčoku. Následoval malý kalíšek rajčatového consommé, ve kterém byly kapky sádlové želatiny. Na přiložené lžičce ležely jedlé květy, které po přenesení plavaly na hladině.

Další „jednoduchou“ byla lžička místního jogurtu, kterou v misce doplňoval malý, upečený brambůrek ve slupce v popelu a vložený mezi opravdu žhavé uhlíky. Tady přišlo od obsluhy bezpečnostní upozornění, aby host se omylem nespálil.

Následoval první chod, který patří mezi signature dish Rasmuse Kofoeda – jedlé kameny, ryba v koproovém želé, křenový krém a granita z nakládaného kopru.

Další pokrm si Pavel Býček vychutnal v jedné ze tří kuchyní Gerania. Tam totiž dostal „sušenku“ ve tvaru břítky.

Oficiálně teprve druhým chodem byla okurková variace obsahující šest textur z téže suroviny. Nechyběla fermentace, marinovaný kousek, list, želé či omáčka.

Dalším pokrmem bylo **carpaccio z halibuta, kterého doprovodilo mléčné želé, omáčka z divokých bylin černý kaviár z podmáslí**. Teprve v tuto chvíli donesla obsluha pečivo. Všechny tři druhy byly bezlepkové (sic!) a přiloženo bylo i kodaňské máslo.

V dalším chodu se snoubil pórek s vepřovým tukem a místním sýrem. Následovalo to, co Pavel Býček označil jako

Geranium a Kadeau

„žvýkačka“ z červené řepy doplněná tapioka dochucená rebarborou a omáčkou z lokálního jogurtu. Částečně vysušená řepa českého gastronomu vysloveně nadchla. Pomalým žvýkáním se totiž uvolňovala koncentrovaná chuť.

Hlavním chodem byly dvě verze divoké kachny servírované postupně. Že šlo opravdu o kachnu odlovenou, bylo upozornění obsluhy, že přes veškerou péči se může v jídle objevit brok!

První část chodu bylo consommé a v něm natrhané kachní stehno a tvarově vykrájený topinambur. Druhý kachní talíř obsahoval prsíčko s opečenou hruškou, šťovíkem a výtažkem z místní borovice. Pokrm zvláčňovala omáčka, ve které bylo nastrouhané usušené kachní srdce!

Aby český kuchař viděl co nejvíce prostor Gerania, byl odveden do další místnosti, která slouží buď jako uzavřený salónek pro menší skupinu hostů, nebo jej

kuchařský tým využívá k přípravě a testování nových jídel.

Tady dostal Pavel Býček zmrzlinu z propolisu doplněnou marmeládou z ostrovní morušky, typické severské malé vytrvalé listnaté opadavé rostliny s žlutooranžovými až načervenalými plody.

Dalším dezertem v pořadí byl mražený ovčí jogurt, pečená jablka včetně šťávy z nich. Nejlepší podle českého kuchaře ale bylo parfait z černého piva doplněné omáčkou infuzovaná dřevem. Sušenka ve tvaru větvičky zdůrazňovala „dřevnatost“ omáčky.

Vše oficiálně ukončoval dezert se symbolickým názvem The End, což byla lékořičová pěna ukrytá v čokoládě a ve tvaru lidské lebky!

Úplné finále byla ale překapávaná káva (žádné espresso!) s čtveřicí petitfours – šot z ibiškového čaje, dýňový koláček, kuličky z těsta na cookies a čokoládové vejce obalené v prachu ze smrku.



Tváří Gerania je Rasmus Kofoed.



inzerce



Kadeau

Uvolněná atmosféra Kadeau v centru Kodaně byla pro Pavla Býčka příjemnou změnou. Rychlý sled dvousoustových amuse bouche, které se nabíraly prsty, se při hlavních chodech zvolnil. Prvním byly **dvě „větvičky“ ze sušenkového těsta obalené v mořské řase**, které se takřka ztrácely v spleti jím podobných oddenků, které ale byly nejedlé!

Následovala sušená ryba položená na oblázcích a hovězí tataráček na jehličí a zabalený v listech lichořeřišnice. List zelí s krémem posypaný zeleným prachem ze speciálně vypěstované plísňe (!) byl vzápětí vystřídán černým kořenem s pyré z téže suroviny. Smaženou sardinku si český kuchař měl nejprve namočit v aioli, obalit v čerstvé nasekané petrželce a následně najednou sníst.

Dvoucentilitrový panáček rybiho consommé následovala sušená kachna obalená v hruškovém prachu. Další amuse bouche – kachní srdíčko s kouskem jablka posypané prachem z červené řepy – Pavla Býčka příliš nenadchnul.

Před regulérním prvním chodem obsluha donesla krásně teplý chléb a v misticke máslo. **Sépie s okurkou a mořskou řasou** naplnila představu českého kulináře o přírodní severské gastronomii – důležitou jsou suroviny, provedení (například přesnost krájení) nehraje první housle.

„Něco tak dobrého jsem snad v životě nejedl,“ prohlásil o druhém chodu Pavel Býček. **Směs salátků obsahoval nejen pikantní kousky, ale také tři-**

ba mořské rostliny a byl smočen v emulzi z másla a vody z ústřic. K tomu byla omáčka ze samotné ústřice. Jedním slovem – pecka!

Další laskominou byl **halibut dělaný ve vajíčku na ohni s dvěma druhy cibulek**. Jedna byla hodně opečená a druhá fermentovaná. Samozřejmě nechyběla omáčka, tentokrát bylinková.

I další chod byl značně rustikální a neobsahoval příliš mnoho položek. Hlavní bylo sušené kachní srdce nastrouhané na okraj hlubokého talíře lehce se dotýkající kachního consommé. I další pokrm byl kachní – kousek pečeného prsíčka s pečeným celerem a řepou. Ještě trocha lesních hub a řepné pyré – jednoduché, ale vynikající!

Dezertovou sekci otevřelo upečené jablko se skořicí a rozinkami s místní variantou zakysané smetany. Druhým sladkým chodem byl tart s vanilkovou náplní a marmeládou z místních lesních plodů, která byla příjemně nakyslá.

Finále obstaral lívaneček doplněný polosušnou červenou řepou (vliv Gernia?), dvě různé ovocné omáčky a hustá šlehačka.

Inspirativní cesta do dánského hlavního města přinesla mnoho podnětů, které se už promítly do pokrmů restaurantu Alcron. Příklad za všechny: Aby se podtrhla přírodní sladkost použitých surovin, bylo ve všech dezertech takřka o polovinu sníženo množství cukru.

Michal Moučka

Smažené těstoviny Bami Goreng

Suroviny

10 porcí

450 g – Krevety loupání
450 g – Kuřecí prsa
600 g – Tenké vaječné těstoviny
240 g – Pak Choi nebo čínské zelí
270 g – Červená paprika
120 g – Cibule
300 g – Rajčata

150 g – Fazolové klíčky
240 g – Tofu (krájené na kostky)
2 ks – Vejce
450 ml – Omáčka Sunshine Chili Knorr
15 g – Sól
k ozdobení – Jarní cibulka
k ozdobení – Šalotka

Postup:

Krevety a kuřecí prsa očistíte. Kuřecí maso nakrájíte na nudličky. Těstoviny uvařte. Zeleninu očistíte a nakrájíte: Pak Choi/čínské zelí, papriku a cibuli na proužky, rajčata na kostky. Krevety a kuřecí nudličky zprudka osmažte na pánvi wok, po té přendejte stranou a ponechte v teple. Na pánvi wok orestujte zeleninu, fazolové klíčky, tofu, vyklepnuté vejce a těstoviny. Přidejte omáčku Sunshine Chili Knorr a sůl dle chuti. Orestovanou zeleninu promíchejte s krevetami a kuřecím masem.

Servírování:

Hotový pokrm ozdobte jarní cibulkou a osmaženou šalotkou.



Asijská kolekce omáček

produkt	objem	popis	trvanlivost
Knorr Sunshine Chili	1 l	Pikantní omáčka s chilli a česnekem, vhodná pro marinování nebo jako základ pro teplo a studené pokrmy	12 měsíců
Knorr Sambal Manis	1 l	Pikantní omáčka s chilli a sójou, ideální pro přípravu asijských pokrmů na wok pánvi, k ochucení studených a teplých omáček nebo použití jako marináda	12 měsíců
Knorr Pang Gang	1 l	Pikantní omáčka s chilli a rajčaty, ideální pro přípravu asijských pokrmů na wok pánvi, k ochucení studených a teplých omáček nebo použití jako marináda	12 měsíců
Knorr Ketjap Manis	1 l	Indonéská sójová omáčka, ideální pro přípravu asijských pokrmů na wok pánvi, k ochucení studených a teplých omáček nebo použití jako marináda	12 měsíců

NOVINKA



www.ufs.com

Unilever
Food
Solutions



inzerce

Tomáš Matějíček

Restaurant Manager & Sommelier
Mandarin Oriental Hotel Prague

„Jsem neustále v pohybu
a **Fany Info REVUE** mi pomáhá
jít vždy správným směrem.“

Tatra

Farmářské

MÁSLO

&

TVAROH

Tatra

Farmářský

TVAROH

250g

Tatra

Farmářské

MÁSLO

200g

Mléko z českých chovů

www.tatramleko.cz

Tradice v kombinaci s modernou

Zaplněný sál plzeňského Saloonu Roudná bez dechu naslouchá **Jaroslavu Kozdělkovi**, zástupci šéfkuchaře pražského restaurantu Eska. Tým pod vedením Mirky Pítrové z pobočky Šumava Asociace kuchařů a cukrářů České republiky totiž zorganizoval další, velmi inspirativní seminář.

Zkušený přednášející mu dal poněkud dlouhý název: **Nejnovější trendy – šetrné úpravy, lokální a raritní suroviny, přírodní fermentace, autentické chutě**. Je ale faktem, že dvanáctislovný název plně vystihuje obsah tohoto semináře, do kterého autor zařadil tradiční i moderní technologie včetně přírodní fermentace (kvašení), použil pozapomenuté rostliny a zkombinoval neobvyklé chutě.

Jaroslav Kozdělka na začátku ukazuje několik karaf zaplněných různobarevnými tekutinami. Jeho pomocníci, žáci plzeňské Hotelové školy U Borského parku, roznášejí kalíšky s degustačními vzorky mezi pozorné diváky, kteří je se zájmem ochutnávají. Školitel vysvětluje, jak tibi nápoj s různými příchutěmi připravil.

Po zavodnění přichází na řadu první pokrm, jehož název se drží současného trendu: **Grilovaný ce-**



Jaroslav Kozdělka

Sous chef Eska Praha

Gastro Vavřinec, kategorii teplá kuchyně
– 1. místo a zlaté pásmo

Thailand World Culinary Challenge
– 4. místo

CZECH CHEFS – člen kuchařského týmu



Grilovaný celer, špalda,
lískové ořechy, tvaroh.

ler, špalda, lískové ořechy, tvaroh. Přednášející vysvětluje, proč se v názvu objevuje jen jediná úprava (grilování) a proč jsou vyjmenované toliko hlavní suroviny. Jedním z důvodů takto sepsaných názvů pokrmů je

umožnit kuchaři variabilitu při každodenní přípravě jídla.

Protože je první chod časově náročný na přípravu, Jaroslav Kozdělka pokrm na místě pouze dokončuje a následně i prezentuje. To však nijak neubírá na kva-

litě semináře, neboť při práci podrobně rozebírá celý výrobní postup včetně důležitých upozornění: „**Chlebové těsto musí být spálené, aby byl celer upečenější! Tak se toho fakt nebojte!!!**“

>>

Tibi krystaly

Známé též pod názvem **japonské mořské krystaly**, živá zrnka, **vodní kefir**. Produktem tibi krystalů je perlivý vodní kefir, který je nejen zdravým, ale i chutným a v letních měsících osvěžujícím nápojem.



Relax. Be positive.
Good happens

NOVINKA!

TRANQUINI
POSITIVELY RELAXED

TRANQUINI
POSITIVELY RELAXED
Jade

The New Way to Relax

Ať už v práci, ve škole nebo doma, dnešní život umí být velmi stresující. Představujeme Tranquini®, nový nápoj, který Vám pomůže vychutnat proudění života kolem sebe a využít každou situaci na maximum. Ochutnejte jej a vyzkoušejte si pohodový životní styl!

www.tranquini.com
TranquiniPositivelyRelaxed

inzerce

Grilovaný topinambur, káva, rozinky, laskavec

Suroviny na 20 porcí

Topinambur	2 kg (60ks)
Máslo	1 kg
Káva	0,5 l
Zeleninový demi-glace	0,7 l
Rozinky	0,5 kg
Rum	0,5 l
Laskavec (amarant)	0,1 kg

Postup:

- ◆ Topinambur očistíme a uknofitujeme v másle pod pečícím papírem. Poté grilujeme v grilu nebo troubě.
- ◆ Zeleninový demi-glace svaříme s kávou a zalegujeme máslem.
- ◆ Rozinky namočené v rumu uvaříme doměkka a rozmixujeme na hladké pyrě. Přecedíme přes jemný cedník.
- ◆ Laskavec usmažíme v rozpáleném oleji.



Zeleninový demi-glace

Suroviny

Petržel, celer, mrkev, cibule, červené víno, rajčata

Postup:

- ◆ Zeleninu nakrájíme na plátky a pečeme 40 minut v troubě při 185° C. Pak přidáme rajčata a ještě 15 minut pečeme. Zalijeme vodou a necháme v troubě odvařit minimálně další čtvrt hodinu. Následně vše přendáme do hrnce a necháme táhnout na malém plamenu. Zeleninu následně odstraníme a tekutinu zredukujeme na potřebnou hustotu.
- ◆ Červené víno svaříme v hrnci a podle chuti smícháme dohromady.

Bylinky do Esky

Mezi tím než Kozdělčovi budoucí kolegové roznesou degustační porce grilovaného celeru, přináší pražský kuchař plato bylinek. „Jeden kuchař každé ráno cestou do Esky nasbírá volně rostoucí bylinky, kterými pak celý tým doplňuje pokrmy toho dne. Pravidelně se střídáme. Já trhám rostlinky, když venčím našeho psa,“ vysvětluje, jak se bylinky dostanou do restaurantu v hlavním městě. **Přítomné pak seznamuje třeba s potočnicí, kokoškou pastuší tobolečkou nebo osobně velmi oblíbeným ptačincem žabincem. V balíku má ale také violku, sedmikrásku, hluchavku, bouřku (neboli rozrazil perský) či řebříček.**

I druhý chod má stručný název – **Grilovaný topinambur, káva, rozinky, laskavec**. Kombinace hlavních surovin posluhače poněkud zaskočí, ale po degustačním vzorku si většina pokrmů pochvaluje.

Ryba samozřejmě u milovníka rybaření nesmí v menu chybět. Jaroslav Kozdělka proto **zařazuje pstruha pošírovaného v másle, kterého doplňuje dvěma úpravami kvěťáku** (pyré a syrový košťál), potočnicí včetně oleje z této rostliny a omáčkou ze syrovátky.

Posledním chodem je vizuálně vytríbený a chuťově zajímavý **dezert, jehož základ tvořila mrkev, rakytník a hrubozrná hořčice**.

Netradiční čtyřchodové menu Jaroslava Kozdělky sklízí velký aplaus. Stejně jako samotný autor, jeho asistenti a tým, který celý seminář organizačně zajistil včetně dalšího občerstvení.

Michal Moučka



Dezert, jehož základ tvoří mrkev, rakytník a hrubozrná hořčice.

MASTER GOURMET

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

Master Martini

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

inzerce

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

Rajská jablka

– paleta barev, tvarů i chutí

Rostliny rajčat (*Lycopersicon esculentum* Mill.) pocházejí pravděpodobně z oblasti peruánských And. Do Evropy (nejdříve do Španělska) se dostala rajčata počátkem 16. století a dlouho byla považována za rostlinu jedovatou!



Později jim byla připisována pověst afrodiziaka. To vysvětlují i názvy rajčat – třeba ve francouzštině „**pomme d'amour**“, v angličtině „**love apple**“. Aztékové označovali plody rajčat slovem tomatl – „**kulaté ovoce**“, španělští dobyvatelé si následně název upravili na „**tomate**“. Ke kulinářským účelům se začala rajčata využívat až téměř 200 let poté, co byla dovezena do Evropy a to nejdříve v Itálii.

Rajčata byla pravděpodobně domestikována v Mexiku. V našich podmínkách jsou rajčata jednoleté statné byliny buď formy keříčkovité (tzv. determinantní) či indeterminantní dorůstající ve skleníkových kulturách i mnoha metrů. Stejně jako třeba lilek, papriky či brambory jsou rajčata botanicky řazena do čeledi Lilkovité (*Solanaceae*). Plodem jsou šťavnaté bobule různých barev a tvarů obsahující až 90 procent vody.

Rajčata patří po celém světě k nejrozšířenější zelenině a jsou významnou komoditou v mezinárodním obchodě. **Dnes existují tisíce kultivarů různých barev** (červené, růžové, žluté, oranžové,



Cherry rajčátka odrůdy **Piccolo** patří k nejsladším a jejich nejvyšší kvalita se prodává pod názvem **honey cherry** - medová rajčátka.



Rajčata **Kumato** mají podle zralosti různé odstíny hnědé a pevnou strukturu. Jsou šťavnatá a v plné zralosti oproti jiným kultivarům mají vyšší obsah fruktózy, takže jsou sladší. Název Kumato je patentově chráněné komerční označení, jehož pěstování je možné jen s udělenou licencí od šlechtitelské společnosti – tzv. klubové rajče.



Odrůda **San Marzano** pocházející z oblasti Neapole je charakteristická protáhlým tvarem skrývajícím pevnou dužinu s málo semeny. Především se suší, konzervuje nebo používá k tepelnému zpracování.



Tomberly jsou nejmenší rajčátka na světě o velikosti 0,5 až 1 centimetr.



Masitá rajčata jsou označována **beef** a vyznačují se tím, že dužnina je dělena větším počtem přepážek, a proto se dají dobře krájet na plátky.



Rajčata mohou být velká jako rybíz, ale také jako granátové jablko, k největším patří rajčata masitá tzv. beef.



Barevné variety dodají hlavně salátům na přitažlivosti.



Rajčata se zvýšeným obsahem lycopenu mají sytější červené zbarvení.



Jedním z nejchutnějších rajčat střední velikosti je odrůda **Avalantino**, která se dodává na trh pod obchodním názvem Vítendo.



I v segmentu žebnatých rajčat jsou k dispozici různé nejen barevné varianty.



Protáhlá rajčata (typ **Roma**) jsou označována také jako plum (švestka).

zelené, hnědé či dokonce fialové) a **tvarů** – od hladkých po žebnaté. Plody rajčat mohou být kulaté, zploštělé, oválné až velmi protáhlé, hruškovité, srdčité atd. **Velikost plodů** se může pohybovat od průměru pouhého **půl centimetru** až do 15 či dokonce **20 centimetrů** a **hmotnosti až jeden kilogram**.

Asi bychom ve světě těžko hledali kuchyni, kde by se rajská jablka nevyužívala. A to jak ve studené kuchyni k přípravě salátů či v kuchyni teplé na mnoho způsobů. Rajčata se zpracovávají do omáček, polévek, kečupů, protlaků. Velmi oblíbená jsou i rajčata sušená.

Delší trvanlivost na vijanu

Plody rajčat se prodávají buď samostatně, nebo se ponechávají v celém vijanu, který plody vyživuje a takto plody i déle vydrží v čerstvém stavu.

Vedle rajčat běžné střední velikosti o průměru přibližně 47 až 80 mm, jsou stále oblíbenější malá, tzv. třešňová rajčátka (**cherry rajčata**) – o průměru přibližně

do 35 mm a o něco větší tzv. koktejlková rajčata, která mají univerzálnější použití.

S povděkem lze konstatovat, že po letech, kdy se rajčata šlechtila především za účelem zvýšené odolnosti během delší přepravy a za účelem dlouhodobějšího skladování, se nyní šlechtitelé zaměřují především na zvýšení chuti rajčat a je to znát a to především v kategorii malých, cherry a koktejlových rajčat.

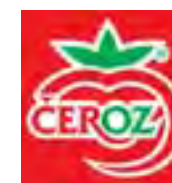
Z hlediska lidské výživy jsou rajčata bohatým zdrojem vitamínu C, vitamínů skupiny B, provitaminu A a rovněž minerálů, především draslíku a hořčíku. Rajčata také obsahují značné množství rostlinných barviv karotenoidů. Velký význam má především červené barvivo **lycopen**, jemuž se připisují silné antioxidační účinky a studují se velmi intenzivně jeho údajné účinky protirakovinné. Vyšší hladina lycopenu v krevní plazmě totiž bývá spojována se sníženým výskytem některých druhů rakoviny – především prostaty či tlustého střeva. Na tomto místě je důležité zmínit, že přechod lycopenu do krevní plazmy je výrazně vyšší u tepelně zpracovaných produktů z rajčat než je tomu u rajčat syrových. Výsoký obsah lycopenu mají i rajčata sušená a naložením do oleje se maximálně využijí účinky všech karotenoidů.

Rajčata jsou i potravinou nízkokalorickou (100 g obsahuje přibližně 24 kcal) a potravinou s nízkým glykemickým indexem a tedy i vhodnou pro lidi s cukrovkou, srdečněcévními onemocněními či nadváhou.

Jedovatý solanin

Naopak je třeba si dát pozor na nezralá rajčata, která obsahují jedovatý alkaloid solanin. Ten se rozkládá během zrání a nezralá rajčata by se měla tepelně upravovat. Tady je třeba poznamenat, že se setkáváme i s řadou speciálních odrůd (třeba tradiční španělské rajče **RAF**), která se konzumují ne zcela červená.

Rajčata se doporučují neskladovat v lednici, ale ideálně v teplotách nad 12° C a to proto, aby se nejen dobarvila, ale také aby se rozložil eventuálně obsažený solanin.



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

Tanzanie

– káva na vzestupu

AFRICAN

CAFFÈ

Tanzanie je za srdce beroucí zemí na východním pobřeží střední Afriky, která vznikla sloučením dvou původně nezávislých států – **Tanganiky**, ležící u stejnojmenného jezera a **Zanzibaru**. Země, která si díky obrovskému kráteru **Ngorongoro**, plného volně žijící zvěře, zachovala divoké safari, jež je zapsáno do seznamu **UNESCO**. Poutavé jsou také některé oblasti Zanzibaru, plné překrásných pláží, přírodních zákoutí, koření a v kamenných městech úzkých obchodních uliček lemovaných výrobky místních řemeslníků.



Rozloha: 945 090 km²
 Počet obyvatel: 36 588 225
 Hlavní město: Dodoma (dříve Dar es Salaam)
 Jazyk: svahilština, angličtina
 Náboženství: muslimové 35%, křesťané 30%, domorodé náboženství 35%

Většina návštěvníků Tanzanie zavítá právě do těchto míst, ale my, kávou posedlí, jsme se „po hlavě“ vrhli na opačnou stranu této země a to do oblasti okolo Viktoriina jezera, kde jsou nejen rozlehlé produkční oblasti, v nichž se pěstuje káva, ale také jediná továrna svého druhu na zpracování kávy ve východní a střední Africe!

Důležitým momentem pro nás byl také doporučený kontakt od Kláry Hejkrlikové, zabývající se v ČR právě prodejem kávy z dané lokality, která nám zprostředkovala návštěvu v **Kagera Cooperative Union Ltd.**, ve společnosti s kořeny svého vzniku v roce 1950.

Kagera Cooperative Union (KCU) je družstvo složené ze 125 zakládajících družstev, která působí ve třech okresech severozápadní Tanzanie – Bukoba, Muleba a Miselye, rozkládajících se na cca 1 500 km².

Družstvo zvládne nejen svou kávu sklídit, ale



>>

41. ročník mezinárodní výstavy

země živitelka

Mezinárodní výstava družstevnictví

Ekostyl

25. - 30. 8. 2016

NÁRODNÍ DOŽÍNKY
PREZENTACE KVALITNÍCH ČESKÝCH POTRAVIN
SOUTĚŽ O ZLATÝ KLAS

VÝSTAVIŠTĚ ČESKÉ DOŽÍNKY

www.vcb.cz

inzerce

Jak se v Tanzanii káva pije?

Nejčastěji se připravuje ve velkých konvicích, ve kterých se voda vaří spolu s mletou kávou a z nichž se kolemdoucím servíruje přímo do malých porcelánových šálků. Použité šálky se následně jednoduše opláchnou a jdou znovu do oběhu. Místní lidé jsou tak přátelští a vstřícní, že nikoho nejspíš ani nenapadne, že by to mělo být jinak.



Kavárna připravena na nápor zákazníků.



„Kávovar“



„Myčka“

díky zpracovatelskému závodu v Bukobě také připravit vzorky pro Tanzanie Coffee Board (TCB) pro účely dražby kávy v Moshi.

Od roku 1990 se KCU zapojilo do systému fairtrade, který dal svým členům základy k propojení družstva na komunitu spotřebitelů, což přineslo alespoň základní garantovanou minimální cenu, s níž bylo možné pokrýt výrobní náklady a malým producentům přinést prospěch. KCU zároveň získala možnost investovat do výroby instantní kávy a zajistit si tak vyšší přidanou hodnotu. **Továrna Tanika, která byla založena v roce 1963 a začala fungovat v roce 1966, je jedinou ve své lokalitě na zpracování a výrobu instantní kávy.**

V této továrně je káva sušena rozprašováním a produkuje se pro domácí trh i na export. **Ročně se zde zpracuje až 500 tun kávy, výhradně z kávy původem z Tanzanie. Tanika získala několikrát mezinárodní ocenění za produkci kvalitní instantní kávy.**

Proces výroby v Tanice

Tanika je vybavena vlastní pražírnou kávy a tak je přímo v továrně káva upražená, namleta a připraven extrakt, který se suší rozprašováním. Zjednodušeně řečeno: Káva se oproti standardní přípravě louhuje v „komoře“ dosahující teplot 140 až 180° C a tlaku vyššího než atmosférický. Získaný extrakt je co nejrychleji pomocí chladicí technologie zchlazen až na teplotu kolem 5° C – to vše pro maximální zachování aromatických látek. Na konci tohoto procesu obsahuje extrakt 20 až 30 procent pevných látek. Poté se z rozprašovací trysek umístěných v horní části ve vysoké rozprašovací věži (minimálně 25 metrů) rozprašuje pod tlakem proti horkému vzduchu (až 250° C) proudícímu taktéž z horní části věže. Díky němu se voda z extraktu vypařuje a na dno věže dopadá suchý kávový prášek (zbytková „vlhkost“ přibližně 3 až 3,5 procenta). Tento způsob zpracování je ve srovnání s vymrazováním jednoduchý, rychlý a ekonomický. Na druhou stranu dochází k větší ztrátě charakteristického kávového aroma.

Vzniká tak čistý instantní kávový prášek bez přísad. Takto připravený produkt je připraven k zabalení do obalů podle požadavku. Z Taniky tak jdou balení o hmotnosti 25 nebo 30 kilogramů čisté hmotnosti pro export nebo tuzemský obchod a dále jsou baleny produkty pro maloobchod pod obchodní značkou Tanica Cafe a Kilimanjaro Cafe, které jsou produkovány v plechovkách 50, 100 a 250 gramů čisté váhy, v sáčcích po 250 nebo 500 gramech nebo v jednorázových sáčcích o obsahu 1,6 gramu (pro jednu porci).



Ukázka typických šálků na kávu v Tanzanii.



Náš průvodce po TANICE - John Kanjagaile před továrnou na instantní kávu. Tanika je jediná továrna svého druhu na zpracování kávy ve východní a střední Africe!

Krátká historie instantní kávy

Podle dostupných zdrojů rozpustnou kávu poprvé patentoval v roce 1881 ve Francii Alphons Allais. Ovšem o dalších devět let později byl patent udělen také na Novém Zélandu a v roce 1901 rovněž v Americe!

Teprve na základě třetího, amerického patentu, uvedl instantní kávu na komerční trh v roce 1910 George Constant Louis Washington.

Instantní káva se v současné době vyrábí systémem vymrazování nebo rozprašování.



Plnění instantní kávy do plechovek. Při plnění instantní kávy do plechovek se maximálně dodržují hygienické normy. >>



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



Kávovníky rostou nejčastěji ve stínu vzrostlejších stromů.



Tito dva Masajové v tradičním oblečení strážili bývalé sídlo kolonizátorů proměněné na hotel.



V Tanzánii se většina prodeje odehrává převážně při zemi a na ní, stolů a židlí netřeba.

Historie kávy v Tanzanii

Je pravděpodobné, že káva se do Tanzanie dostala v 16. století ze současné Etiopie. Nicméně nebyla využívána v podobě nápoje, nýbrž byla žvýkána pro povzbuzení organismu lidmi z kmene Haya, který kávová zrna využíval jako platidlo a pěstování kávy mohli schvalovat pouze kmenoví vůdci.

Teprve v době německé kolonizace, kdy byl oslaben vliv kmenových vůdců, se začala káva pěstovat jako tržní plodina. Jenom mezi lety 1905 a 1912 vzrostl vývoz kávy téměř trojnásobně. Po druhé světové válce převzali oblast dnešní Tanzanie Britové, kteří zasadili více než deset milionů sazenic kávy. **V současné době se plantáže podle zprávy TCB rozkládají na ploše 265 tisíc hektarů a průměrná roční produkce čisté kávy byla mezi lety 2005 až 2009 kolem 52 tisíc tun.**

ICO informuje také o plánu produkce předloženém na jednání v Londýně Adolphem A. Kumburu, generálním ředitelem TCB. Podle něho by měla v tomto roce dosáhnout produkce 80 tisíc tun a od roku 2021 dokonce 100 tisíc tun ročně! Těchto výsledků by se mělo dosáhnout zejména zvýšením kvality pěstované kávy a jejího výnosu z hektaru, založením nových kávových farem a zvyšováním místní spotřeby kávy.

Z celkové produkce kávy se v Tanzanii vypěstuje 70 procent odrůd Coffea Arabica (v nadmořské výšce 1000 až 2 500 m.n.m.). Zbývajících třicet procent tvoří Coffea Canephora (800 až 900 m.n.m.), jejíž pěstování je soustředěno do oblasti podél Viktoriina jezera a regionu Kagera.

V Tanzanii není, jak je tomu například v Etiopii, zažitá tradice pití kávy. Navíc je zde káva citelně dražší než více konzumovaný čaj! I proto dosáhla v roce 2014 spotřeba kávy na 7 procent, což lze s přihlédnutím ke skutečnosti, že v roce 2003 to byla pouhá procenta dvě, považovat za ohromný posun!

Štěpánka Havlíková, Škola kávy



Vzbudíme zájem vašich zákazníků

Známe svoje farmáře | Ruční sběr | 100% arabica
Elektronické třídění | Balení pomocí presurizace
Špičkový servis | Univerzita kávy | Jednodruhové kávy



TANZANIE od illy již brzy
v naší nabídce!

LE PATIO INTERNATIONAL | Pernerova 652/55 186 00 Praha 8
tel.: 224 819 022 | e-mail: espresso@lpigroup.cz | www.espresso.cz



Návrat živočišných tuků



Naši předkové pekli a vařili na živočišných tucích – na másle a sádle a používali také lůj. Později, s příchodem nového, zdravého životního stylu, začaly jejich místo stále více zaujímat tuky rostlinného původu – částečně hydrogenované margaríny a oleje.

Věda i praxe se přiklonily k tzv. nenasyceným rostlinným tukům jako k těm zdravějším, a lékaři pak dlouho drželi varovný prst nad kuchyňským používáním živočišných tuků. V poslední době však již poněkud změnili názor – ve prospěch životuků, které dnes docházejí částečné rehabilitace. Situace u sporáků a konvektomatů se tak opět začíná měnit. Ukázalo se totiž, že kvalitní máslo nebo sádlo škodí v některých ohledech méně než nekvalitně zpracované rostlinné tuky. Škodlivost živočišných tuků spočívá spíše v konzumovaném množství, než v jeho složení. **Soudobý návod na jejich používání dnes zní: ano, ale s mírou!**

MÁSLO

Je příčinou výborné kvality mnoha pokrmů, kterým dodává lahodnou chuť a vůni. Například francouzská gastronomie vděčí za mnohé používání másla jako základního tuku. Nakonec není tajemstvím, že většina našich špičkových profesionálních kuchařů nedá na máslo dopustit. Samozřejmě že k některým způsobům přípravy pokrmů se máslo rozhodně nehodí, jako např. k fritování hranolků.

Zastudena se používá k mazání na chléb a pečivo, do pomazánek a cukrářských krémů, i když stále častěji se do zákusků a dortů používají tzv. odlehčené krémy s použitím tvarohu.

Nejkvalitnější máslo je to s přívlastkem **čerstvé** – což znamená, že by nemělo jít o máslo po výrobě zmražené. Jeho nevýhodou je fakt, že rychleji podléhá zkáze a tedy žluknutí.

Základní surovinou pro výrobu másla je mléko, do kterého se přidává sůl. Vyrábí se v různých stupních jakosti a pod různými značkami. **Klasické máslo** (podle normy) **obsahuje 82 procent tuku**, v němž ze **70 procent převažují nasycené masné kyseliny**, ze **dvou procent transmastné kyseliny**, a pak také bílkoviny, laktóza, cholesterol a vitamíny.

Základem margarínů, které máslo v tzv. zdravé kuchyni částečně nahrazují, jsou rostlinné oleje a tuky s přidáním vody, případně mléčných složek v podobě mléka, podmáslí nebo syrovátky, a jejich **obsah tuků je 25 až 75 procent**. Naše specialita tzv. pomazánkové máslo má 31 procento tuku – není to tedy ani máslo, ani margarín, ale tučný mléčný výrobek.



Je třeba nezapomínat, že máslo obsahuje přírodní vitamíny, ze kterých nejdůležitější jsou A a D. Vitamin A je potřebný pro dobrý zrak a zdravou pokožku a navíc je to důležitý antioxidant. Vitamin D podporuje vstřebávání vápníku, důležitého prvku pro zdravé kosti a zuby.

Nerafinované máslo je vhodné k použití do studené kuchyně, stupeň jeho zakouření je 150 °C, a tak **do teplé kuchyně je vhodné pouze na pečení a nikoliv na smažení**.

Na smažení lze však bez obav ze škod na zdraví použít **máslo přepuštěné – tzv. ghí**, které má vysoký stupeň zakouření – 250 °C. Ghí se hodí nejen ke smažení, dušení a vaření, ale také k namazání na chleba i na omaštění hotových pokrmů nebo do pomazánek.

Máslové směsi

K masu se často podávají místo omáček máslové směsi, které zvyšují šťavnatost pokrmů a harmonicky doplňují chuť pokrmu.

Rozpuštěné máslo – podává se k vařené rybě, chřestu, kvěťáku či dušené karotce.

Ořechové máslo – rozpuštěné máslo zahříváme, až získá zlatožlutou barvu. Vhodné k rybě a k zelenině.

Máslo se strouhankou (beurre polonais) – strouhanka lehce orestovaná v rozpuštěném másle. Používá se na přelití zeleniny (kvěťáku), těstovin a různých knedlíků.

Máslo po mlynářsku – dává se na pečenou rybu „po mlynářsku“. Zhnědlé máslo je doplněno worcestrovou omáčkou a citronovou šťávou.

Cibulové máslo – v rozpuštěném másle dozlatova zpěněná nadrobno pokrájená cibule se přidává k vařené rybě, vařeným bramborám, bramborové kaši a těstovinám, ale i jako obloha pro některé omáčky a polévky.

Šlehané máslo – k našlehanému másle se přidá citronová šťáva, cayennský pepř a trochu smetany k našlehání – přidává se k vařeným rybám nebo korýšům.

Bylinkové máslo – šlehané máslo s čerstvými nasekanými bylinkami – k dokončení polévek a omáček, k minutkovým a grilovaným pokrmům z hovězího a jehněčího masa a ryb.



Výroba ghí (ghee)

Dříve se mu říkalo přepuštěné máslo a běžně se používalo k vaření, pečení a smažení. Máslo si přepouští proto, aby se nekazilo a déle vydrželo. Rovněž se na něm mnohem lépe smaží a nepřepaluje se. Laboratorní testy ukazují, že takto upravené máslo cholesterol sice obsahuje, ale při rozumném používání nejenže ho u konzumentů nezvyšuje, ale dokonce i trochu snižuje a velmi dobře se tráví. Profesionální kuchaři si dnes „své“ máslo transformují na ghí snadno a rychle následujícím postupem:

Do tlustostěnného hrnce vložíme kostku nebo více kostek másla a na středním plameni pomalu máslo rozpouštíme a „vaříme“. Musí se rozpouštět tak, aby se z něj pomalu vypařovala voda, ale aby se nepřepalovalo – neměnilo příliš barvu do zlatova a vůbec už ne dohněda. Postupně při tom sbíráme pěnu, dokud nevznikne průzračná kapalina. Čím více másla dáme přepustit, tím déle proces trvá. Přepuštění 500 gramů trvá asi 10 minut, jeden kilogram trvá přibližně 30 minut a pět kilogramů pět hodin. Doporučuje se připravovat ghí alespoň z jednoho kilogramu másla. Následně se ghí přecedí přes plátýnko do sklenice a nechá se vychladnout. Sebranou pěnu můžeme přidávat na dochucení pokrmů, do polévek nebo buchet.

Přepuštěné máslo nejde tak snadno přepálit jako máslo běžné a přitom i nadále disponuje příjemnou chutí i vůní. Vídeňské telecí řízky smažené na přepuštěném másle – ghí jsou toho příkladem. **Ghí má totiž vyšší bod přepalování (200 až 250°C) než původní máslo (150 až 180°C)** a delší trvanlivost i mimo lednici. Správně připravené a dokonale přechištěné ghí, které je uchováváno v uzavřených nádobách na chladném a suchém místě, vydrží měsíce.

>>

Druhy másla rozlišujeme podle:

1. obsahu tuku:

- **klasické** – 82 % mléčného tuku
- se smetanovým zákysem – obsahuje nejméně 75 % mléčného tuku
- **se sníženým obsahem tuku** – nejméně 61 % mléčného tuku
- **s nízkým obsahem tuku** – do 41 % mléčného tuku

2. trvanlivosti:

- **čerstvé** – má se spotřebovat do 20 dnů při skladovací teplotě 8°C.
- **stolní** – není označeno jako čerstvé, lze ho tedy používat po dobu až tří měsíců při skladovací teplotě do 6°C, při -18°C dokonce rok. Na pulty se většinou dostane ve zmrazeném stavu a obsahuje menší množství vitamínů. Mohou se v něm objevit i bakterie, protože se rozmrazuje a je náchylnější k mikrobiologickým změnám.
- **máslo** – bez označení a přívlastku, lze skladovat až 55 dní od vyrobení, na obale má vyznačenou minimální dobu trvanlivosti.



Máslo Elle&Vire v půlkilové rolce je vyráběno z mléka krav chovaných v francouzské Normandii.



Čerstvé máslo Président určené profesionálům má obsah tuku 84 procent.



Společnost FANY Gastroservis samozřejmě nabízí i přepuštěné máslo v praktickém balení o hmotnosti 2,5 kilogramu.



Farmářské máslo značky Tatra obsahuje vyšší podíl tuku, a proto se lépe roztírá.



Máslo s lanýží patří mezi špičkové produkty.



Opočenské máslo je vyrobeno z mléka z podhůří Orlických hor.

SÁDLO

Souboj máslo kontra margarín není úplně rozhodnut a **na scénu se vrací další staronový životuk – sádlo**, které se běžně používalo při přípravě pokrmů už od nejstarších dob. Nové poznatky totiž nepotvrdily, že sádlo v organismu zvyšuje cholesterol a působí tak srdeční a cévní onemocnění. Dokonce se ukázalo, že vepřové sádlo neobsahuje žádné zdraví ohrožující transmastné kyseliny, které jsou v průmyslově vyráběných margarínech. Sádlo se vyrábí zpracováním tukové tkáně vepřů (vepřové sádlo) či jiných zvířat (husí, kačení sádlo aj.).

Je ale faktem, že sádlo je velmi kalorické – například **vepřové sádlo** obsahuje přes 3600 kJ na 100 g. **Obsahuje nejen cholesterol**, ale také asi **40 procent nasycených mastných kyselin**. Na rozdíl od něj husí sádlo obsahuje o něco více nenasycených mastných kyselin (je proto také tekutější než vepřové), a je proto odborníky lépe hodnoceno.

Rozeznáváme **dva druhy vepřového sádla**: podkožní neboli „**řemenové**“ (používá se také na výrobu uzené slaniny) a „**vnitřní**“, neboli „**plsní**“. Druhé jmenované se nazývá též střevní vepřové sádlo a získává se vyškvařením tukových hmot přirostlých na střevech vepře a nemá tak dobrou kvalitu. Je z něho méně škvarků a nejde dlouho skladovat jako sádlo podkožní. Nikdy proto **nemícháme sádlo vnitřní plsní s podkožním!**

Průmyslově se sádlo vyrábí tzv. mokrou cestou – tj. extrakce tuku je prováděna buďto varem ve vodě a následnou dekantací, nebo extrakcí vodní parou při vyšší teplotě. V obou případech je výsledný produkt více chuťově neutrální, či méně aromatický, což je vhodné pro určitá použití. **Průmyslově vyráběné sádlo** je někdy upravováno hydrogenací a příměsemi antioxidantů, jako je například BHT.

Na jídelní lístky mnoha restaurací se tak znovu a směle vrací **nostalgická pochoutka – chleba s domácím sádlem, škvarky, cibulí nebo pažitkou**. Sádlo totiž skutečně patří k českým a chutným produktům.

Sádlo je použitelné jak do studené, tak i teplé kuchyně – zvláště výhodný je jeho **vysoký stupeň zakouření – do 182 °C**, takže vydrží i vysoké teploty bez změny kvality, nepřepaluje se tak snadno jako oleje. Odborníci je proto znovu začínají doporučovat **na smažení či pečení**.

Telecí řízek smažený na másle (přepuštěném) a vepřový na sádle mohou s klidem zůstat staronovými hvězdami naší gastronomie.



Vepřové sádlo se do gastronomie nejčastěji dodává v půlkilovém, tří i pětakilovém balení.



Další živočišné tuky

K dalším živočišným tukům v gastronomii patří **lůj, morek** nebo **slanina**. Nejlepším druhem kuchyňského loje je tzv. „premier jus“, což znamená „první šťáva“. U nás se prakticky nevyrábí. Je to lůj získaný při zcela nízkých teplotách kolem 55 °C. Používá se pro přípravu jišky nebo i ke smažení. Vyškvařený lůj je těžce stravitelný a brzy stydne. Proto se všechny polévky a pokrmy připravené na lojové jišce musí podávat co nejteplejší. Kromě jišky se lůj používá i do pečiva a na smažení, neboť se tak snadno nepřepaluje. Pro přímou spotřebu v kuchyních se doporučuje jen tavený lůj I. jakosti. Je bílé až světle žluté barvy, jemné chuti, tuhé konzistence. Smí obsahovat jen nejvýše půl procenta vody.

Miloslava Kučerková

Prvorepubliková noblesa

Ve středu 20. dubna se na poděbradské kolonádě vrátil čas o osmdesát let zpět. A to díky všem účastníkům soutěže Gastro Poděbrady 2016, kteří naplnili téma již 10. Ročníku, kterým bylo období tzv. první republiky. Kuchaři, cukráři i číšníci proto své soutěžní výrobky situovali právě do této doby.



Odborné komise a návštěvníci přehlídky tak měli možnost vidět třináct dortů, které nesly například podobu T. G. Masaryka, dámských kloboučků, starodávného telefonu, nebo klasického dortu, ale ve stylu dob dávno minulých.

Číšníci prostřeli tabule k různým příležitostem, ale opět v prvorepublikovém duchu a většina dvoučlenných týmů doplnila své prezentace dobovými kostýmy. Diváky nejvíce upoutala tabule Střední školy služeb a řemesel Stochov, u které postával sám výše zmiňovaný T. G. Masaryk, o němž si spousta návštěvníků myslela, že je to fi-

gurína a zažila velký šok, když se pohnul, neboť to byl skvěle nalíčený a oblečený žák této školy!

Kuchaři připravili rautové pochoutky podle receptů ze starých kuchařek. Někteří sice použili soudobé suroviny, ale při prezentaci se nenechali zaskočit a hravě vše zdůvodnili. Například na námitku, že cherry rajčátka určitě v 30. letech dvacátého století nebyla, se dostalo tazateli bez mrknutí oka následující odpovědi: „Sedlák měl nedostatek vody, takže mu rajčata prostě víc nevyrostla!“

Jen více než třicet barmanů a barmanek se řídilo současnými pravidly, neboť úkol byl zadán jasně – čtyři porce dlouhého nápoje z Pražské vodky.

O Poděbradech se píše, že jsou na srdce. Skvěle zorganizovaná soutěž Gastro Poděbrady 2016 určitě povzbudila srdeční sval každého příznivce kvalitní gastronomie.

– mm –



Gastro Poděbrady 2016 – vítězové

Obor kuchař (slavnostní rautová mísa pro 6 osob)
Michaela Houdová, Kristýna Kuklíková, SOŠ a SOU Vlašim

Obor cukrář (slavnostní dort, 3 degustační vzorky)
Tereza a Veronika Ciprový, SOŠ a SOU Beroun-Hlinky

Obor číšník (slavnostní tabule pro 2 osoby)
Karolína Matějková, Martin Nedbal, SOŠ a SOU Vlašim

Obor barman (dlouhý nápoj pro 4 osoby)
Marie Krátká, SOUSS Poděbrady



We preserve nature's gifts



Quinoa salát

SNADNÝ RECEPT:

500 g ARDO Quinoa	10 g ARDO petržel hladká	Kajanský pepř
100 g ARDO černé olivy plátky	150 g cuketa	Kmín mletý
60 g ARDO cherry rajčata	40 g červená cibule	Olivový olej
40 g ARDO jarní cibulka	½ limetka	Sůl
20 g ARDO bazalka	200 g sýru feta	



balení 1 kg

Orestujte červenou cibuli, cuketu, cherry rajčata a olivy na olivovém oleji. Přidejte rozmraženou quinoa a promíchejte. Přidejte koření dle chuti (kmín, kajanský pepř, limetková šťáva, sůl) a nechte vychladnout. Smíchejte nasekanou petrželku, bazalku a jarní cibulku společně se směsí. Dozdobte nakrájeným sýrem feta na kostky, zakápněte několika kapkami olivového oleje.



www.ardo.com

www.ardomochov.cz/Food service

Navštivte ARDO TV na YouTube

„Časopis Fany Info REVUE
je pro mne a mé kolegy
velkou inspirací.“

Šárka Dámová

Ředitelka a spolumajitelka
Palatino Pankrác a Nominanza



Berte život z té chutnější stránky



Somborska

Président Somborska – nejen
základ dobrého salátu, ale i
pomocník do teplé kuchyně

Jídlo moderní doby musí být především zdravé, rychlé
a chuťově vyladěné. Tyto parametry dokonale splňují
saláty. Představují ideální pokrm jak v horkých letních
měsících, tak i po zbytek roku. Jenže... Aby byl salát
skutečně dobrý, je nutné připravit si jej z čerstvých
a kvalitních ingrediencí.

Základ salátu tvoří vždy zelenina. To, čím doladit výslednou
chuť, je už pak na fantazii každého. Oblíbenou ingrediencí
jsou sýry typu feta. Ale díky své specifické chuti, v níž se často
snoubí kozí a ovčí mléko, mnohým strávníkům příliš nevoní.
Naštěstí ale existují sýry, které jsou typově velmi podobné
a chuťový výsledek neošidí. Tím je třeba čerstvý sýr Somborska
od značky Président. Jde o sýr typu feta, ale je vyroben
z kravského mléka. Má podmanivou jemně
smetanovou chuť s příjemným mírně slaným
nádechem. Skvěle si rozumí právě se zeleninou
a čerstvým kořením.

Čerstvý sýr Président Somborska má ovšem využití
i v teplé kuchyni. Nebojte se ho přidat do omáček
či polévek. Díky jeho mléčné, lehce slané chuti zjemní
připravované omáčky, či polévky.

Čerstvý sýr Président Somborska má dvě různé
cesty použití, což určitě ocení nejen profesionálové
v oboru gastronomie, ale také běžné kuchařky
a kuchaři v domácnostech.



Rondin Président
čerstvý sýr
1 kg



Rondin Président
s bílou plísní
1 kg



Président
Somborska
salátový sýr
500 g



www.president.cz

Hřbet z králíka sous-vide, slanina, hráškové pyrė, restovaná kořenová zelenina, tymián, demi-glace

Martin Liška & Michal Veréb

Chefs Amuse Restaurant
Golf Hodkovičky

Kalkulace – 1 porce

Hřbet z králíka, slanina

Králičí hřbet	150 g
Slanina	40 g
Máslo	10 g
Tymián čerstvý	snítka
Sůl a černý pepř	podle potřeby

Hráškové pyrė

Hrášek loupaný	100 g
Zeleninový vývar	200 g
Máslo	30 g
Sůl a černý pepř	podle potřeby

Kořenová zelenina

Mrkev	50 g
Petržel	50 g
Přepuštěné máslo	10 g
Slunečnicový bio olej	10 g
Tymián	5 g
Sůl a černý pepř	podle potřeby

Na expedici

Hráškové výhonky	
Ředkvička	
Kaviár z demi-glace, želé z demi-glace	
Jetel	

Postup:

- Očištěný hřbet z králíka osolíme, opepříme a přidáme tymián. Poté zabalíme do připravených plátků anglické slaniny a zatáhneme v potravinářské fólii, aby vzniknul rovnoměrný váleček. Připravený váleček zavakuujeme a vložíme do sous-vide přístroje na cca 25 minut při teplotě 82 °C.
- Hrášek zblanšírujeme, zchladíme a povaříme v zeleninovém vývaru. Rozmixujeme v termomixu na jemnou konzistenci, osolíme a přidáme máslo.
- Mrkev a petržel nakrájíme na brunoise, zblanšírujeme, orestujeme na přepuštěném másle, osolíme a opepříme.
- Z jedné poloviny consommé z králíka připravíme želé, když demi-glace povolíme vývarem a přidáme tři plátky želatiny. Z druhé poloviny consommé připravíme kaviár. Pomocí agar-agar (3 gramy na 250 ml), povaříme tři minuty a zchladíme na 30 °C. Poté kapeme pomocí injekční stříkačky do zchladlého slunečnicového oleje.
- Při expedici zdobíme hráškovými výhonky, ředkvičkou a jetelem.

NOVINKY 2016

(Sladké mlsání)



17-1816

MINI RŮŽOVÝ DONUT S HNĚDÝMI PROUŽKY, 20 g

17-1817

MINI BÍLÝ DONUT S HNĚDÝMI PROUŽKY, 20 g

Hravé mini donuty, které si můžete vybrat buď s růžovou nebo bílou polevou. Sladká barevná svačinka vhodná nejen pro děti.

Zamilujete si je vy i vaši zákazníci

(Slané macky)



17-2091

BALKÁNSKÁ TAŠTIČKA

S LJUTENICÍ, 95 g

Inovativní slaný snack z lahodného máslového těsta. Plněný balkánskou sýrovou náplní a výraznou zeleninovou ljuvenicí, ve které najdete rajčata, papriky a bylinky.

Slané pečivo nejen ke grilu



17-1818

CIABATTA SE SUŠENÝMI RAJČATY, 130 g

Prémiová ciabatta s kousky sušených rajčat je ideální pro výrobu plněných sendvičů a skvěle poslouží i jako příloha k salátům či specialitám z grilu.



17-1769

VENKOVSKÁ CIABATTA

S PROVENŠÁLSKÝM KOŘENÍM, 130 g

Voňavá ciabatta s lehkou střídkou plnou aromatických bylinek, které vás svou chutí dokáží přenést do francouzské oblasti Provence. Ideálně se hodí k výrobě sendvičů ve středomořském laděném stylu.

Ucelené informace o změnách

Již 11. ročník konference zabývající se problematikou veřejného stravování přivítal v Clarion Congress Hotelu Prague na sto padesát účastníků z řad vedoucích stravovacích provozů zdravotnických zařízení, vězeňské služby, domovů pro seniory, hotelů, restaurací nebo školních jídelen. Nechyběli ani nutriční terapeuti, zástupci odborných škol a další jednotlivci, kteří se touto problematikou profesionálně zabývají.



Bc. Miroslav Kubec



MVDr. Jan Váňa

Konferenci jako již tradičně provázeli **prim. MUDr. Vilma Benešová z Fakultní nemocnice v Praze Motole** a **Miloš Žáček, jednatel firmy HASAP Consulting**. Roky 2015 a 2016 zvláště v oblasti hygieny provozu a nakládání s potravinami přinesly spoustu změn. Proto byl pestrý pracovní program plný užitečných informací o nových předpisech a legislativě, i forem praktických příkladů a zkušeností profesionálů z gastronomických provozů i dozorčích orgánů.

S aktuální legislativou a postupem při kontrolách stravovacích provozů z pohledu Státní veterinární správy seznámil početné publikum **MVDr. Jan Váňa, ředitel Odboru veterinární hygieny a ochrany veřejného zdraví**. Účastníci konference se živě zajímali zejména o problematiku stále častějšího zařazování zvěřiny do jídelních lístků.

O bohaté praktické zkušenosti s dodržováním správné výrobní praxe z pozice **executive chefa nadnárodního hotelového řetězce** se podělil

i následující přednášející – Bc. Miroslav Kubec (prezident AKC ČR a kontinentální ředitel WACS pro střední Evropu).

Třetí přednášející, **Michal David (Adera)**, upozornil na stále rozšířenější jev – kontaminaci surovin a výrobních prostor škůdci. Představil tedy přítomným správné nastavení systému DDD (dezinfekce, dezinsekce a deratizace) v potravinářství a gastronomii.

MUDr. Petr Tláškal, CSc. (vedoucí lékař Oddělení léčebné výživy FN v Motole a prezident Společnosti pro výživu) přednášel o nutričních hodnotách potravin včetně rizikových faktorů, které mají přímý vliv na zdraví strávníka.

Závěr odborného programu patřil jako obvykle komunikaci a rozvoji mezilidských vztahů na pracovišti, tentokrát na téma vztahu nadřízený versus podřízený, které poutavě vysvětlil Ing. Richard Dobeš (Krauthammer Czech Republic).

– mm –

PASTA FRESCA

VÝHRADNĚ PRO FANY VYRÁBÍ WINE FOOD MARKET

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

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

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

SPAGHETTI

PAPPARDELLE

PENNE

FUSILLI

TAGLIATELLE



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.



Zlomený prezident

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.

Emil Hácha je nejméně jednoznačnou osobou v prezidentském úřadě novodobého samostatného československého, posléze českého státu. I více než sedmdesát let po jeho smrti názor veřejnosti osciluje od naprostého zatracení až k opatrnému obdivu.

Důvodem je především jeho působení ve funkci státního prezidenta Protektorátu Čechy a Morava. V prvních letech svého působení byl totiž velmi aktivním politikem, který se zasazoval za práva českého národa. Protestoval u říšského protektora Konstantina von Neuratha proti germanizaci, v říjnu 1939 odmítl slib věrnosti Hitlerovi a v listopadu 1939 požadoval propuštění zatčených vysokoškolských studentů, v mnoha případech úspěšně. Byl iniciátorem vzniku Národního souručenství, které mělo být zastřešující organizací českého obyvatelstva protektorátu.



Protektorátní prezident Emil Hácha dvakrát žádal Reinharda Heydricha o milost pro Aloise Eliáše, předsedu vlády Protektorátu Čechy a Morava.



Emil Hácha prezidentoval na Pražském hradě necelých šest let.

Ale po příchodu Reinharda Heydricha do Prahy v září 1941 a zatčení protektorátního premiéra Aloise Eliáše se Hácha dostal pod zvýšený tlak okupantů. Osudovým zlomem v jeho životě se stal atentát na Reinharda Heydricha, který v květnu 1942 provedli českoslovenští výsadkáři. Terorizování českého národa a osobní nátlak nacistů v čele s Karlem Hermannem Frankem a ministrem školství a lidové osvěty Emanuelem Moravcem podlomily zdravotní a duševní stav Emila Háchy.

Od této chvíle nacisté zlomeného Háchu využívali jako symbol propagovaného „protektorátního vlastenectví v rámci Německé říše“. Nejvyšší úroveň dosáhlo toto zneužití po atentátu na Heydricha a jeho smrti, přičemž tyto události vyšly do stejného období jako státní oslavy

Háchových sedmdesátých narozenin. V rozhlasovém projevu dne 30. května 1942 ostře odsoudil jak atentát, tak i činnost Benešovy exilové vlády. V době, kdy nacisté vypálili Lidice a Ležáky a občané na masových shromážděních vyjadřovali svou podporu Německé říši, přijal Hácha osobní dar Adolfa Hitlera – luxusní automobil Mercedes – a vyšla obsáhlá publikace Jihočech Emil Hácha. Jeho zdraví se vlivem pokračující arteriosklerózy rychle zhoršovalo, proto přestal být pro nacisty zajímavý. Emil Hácha ztratil nejen důvěru domácího odboje a londýnské exilové vlády, ale i okupantů a jejich přísluhovačů. V neděli 13. května 1945 byl Emil Hácha zatčen na lánském zámku a dopraven do vězeňské nemocnice na Pankráci, kde 27. června 1945 zemřel.



Emil Hácha s matkou Marií, otcem Josefem a bratrem Theodorem

1938 – rok plný životních změn

V necelých 65 letech v neděli 6. února 1938 zemřela Marie Háchová, jeho žena, se kterou prožil harmonické manželství. Další nepříjemnou rodinnou událostí téhož roku byl rozvod jeho dcery Milady. Velká změna přišla po abdikaci Edvarda Beneše v důsledku mnichovské dohody a po přijetí ústavního zákona o autonomii Slovenska a Podkarpatské Rusi. Na nátlak svého okolí 30. listopadu 1938 přijal funkci prezidenta Česko-Slovenské republiky. Důvody pro jeho volbu tkvěly v jeho dosavadní neutralitě a ve zkušenosti s vedením větší instituce – Nejvyššího správního soudu (NSS), který po vzniku Československa v roce 1918 pomáhal s Ferdinandem Pantůčkem založit. Po jeho smrti byl v roce 1925 prezidentem Tomášem Garriguem Masarykem jmenován druhým prezidentem NSS.

Emil Hácha byl konzervativce nemilující zbytečné novoty, takže převzal po svém nástupu do nejvyššího státního úřadu prezidentský tým téměř beze změn a to včetně dřívějšího úředního lékaře svých předchůdců – Tomáše Garrigue Masaryka a Edvarda Beneše. Pouze kancléř dr. Přemysl Šámal se poděkoval a ve svých sedmdesáti letech odešel na vlastní žádost do výslužby.

Prezident Hácha původně zamýšlel bydlet ve své vile ve Střešovicích, ale povinnosti jej přinutily přestěhovat se na Pražský hrad. Zde se sžil se zavedeným režimem, akceptoval bez potíží místní obyčeje. Podle svědků z této doby se svými spolupracovníky jednal lidsky, přirozeně a s milou empatií a to i přesto, že navenek působil poněkud nejistým dojmem. Proto o něm všichni hovořili s úctou a jeho dcera pro ně byla „paní Miluška“, která částečně zastávala i funkci tzv. první dámy.



JUDr. Emil Hácha

* 12. července 1872,
Trhové Sviny
† 27. června 1945, Praha

- třetí prezident Československé republiky (30. 11. 1938 – 14. 3. 1939)
- státní prezident Protektorátu Čechy a Morava (15. 3. 1939 – 9. 5. 1945)
- prezident Nejvyššího správního soudu ČSR (1925 – 1938)

Emil Hácha

Fašistická propaganda si tak cenila Hitlerovy návštěvy Prahy, že fotografii führera hledícího na malostranské střechy použila na poštovní známky. Při pohledu z okna Pražského hradu rozmýšlel nejen o „vojensky nepřijatelných čtyřech vysílacích stožárech na protějším Petříně“ a o „odstranění té neestetické rozhledny“ (míněna Petřínská věž), ale též o architektonickém přebudování Prahy v duchu nacionálně socialistického světového názoru. Perličkou jeho velmi pečlivě zaranžované cesty do českého hlavního města je fakt, že programový vegetarián a abstinentský Hitler si poručil porci pražské šunky a máz českého piva!



>>

Především na začátku Háchova prezidentování byly součástí pozvánky na státní recepce francouzské jídelničky. I když probíhala válka, a tudíž byl nedostatek všeho včetně základních potravin, pro významné hosty nebo reprezentační akce se potřebné suroviny sehnaly. Například pro prvního říšského protektora Konstantina von Neuratha uspořádal Hácha státní recepci. Ve čtvrtek 8. února 1940 se podle dochovaného jídelníčku podával bujón, candát a skampy v aspiku, dančí kýta obložená brusinkami a jako zákusek bomba s čokoládou.

Takzvané pánské diner, které Hácha coby protektorátní prezident svolal do velké jídelny II. patra Pražského hradu dne 28. června 1939, začínalo čistou hovězí polévkou. Pokračovalo krevetkami a lososem v aspiku, srnčím hřbetem s brusinkami, fazolemi s máslem a bombou s čokoládou.



Pražský arcibiskup kardinál Karel Kašpar a Emil Hácha 1. prosince 1938 ve Svatováclavské kapli katedrály sv. Víta na Pražském hradě po slavnostním Te Deum

Přídělový systém, aneb kouzlení z ničeho

Za 2. světové války byly v Protektorátu Čechy a Morava od 2. října 1939 zavedeny **potravinové lístky**, v prosinci 1939 pak i poukázky na textil a obuv. Kvůli špatné hospodářské situaci přetrvával v Československu přídělový systém až do 31. května 1953 (zrušen byl současně s provedením měnové reformy).

Přídělový systém nebo vázané hospodářství je administrativní opatření, které se využívá v dobách nouze, typicky za válečného stavu. Obvykle se vztahuje na základní životní potřeby: **potraviny, palivo, šatstvo, kuřivo, mýdlo** apod. Při nákupu zboží, které podléhá vázanému hospodářství, spotřebitel musí odevzdat odpovídající počet přídělových lístků. **Přídělové lístky jsou obyvatelstvu vydávány podle předem daného klíče**; zohledňuje se při tom náročnost profese, její užitečnost v době války atd. **Vázané hospodářství je obvykle doprovázeno regulací spotřebitelských cen.**

Být tedy za 2. světové války kuchařem znamenalo „kouzlit“ z ničeho. Tehdejší kuchyně byla postavená především na bramborách, zelenině a mouce. Masa a tuku bylo totiž velmi málo a prakticky jen na lístky. Dobře to ilustrují slova Jaroslava Vašaty dělal za okupace číšníka: „U Vašatů nabízeli třeba segedínské zelí s knedlíky. Bylo bez masa připravené na deseti gramech tuku a přesto bylo znamenité! Kuchaři do něho, když to šlo, přidali slaninu nebo škvarky z výřezu sehnáního navíc.

Dělala se také jídla z krup – říkalo se tomu krupoto. Lidé se třeba chválili **obilné karbanátky** z trhaných krulek, česneku majoránky, housky, trochy mouky a vajíčka. Poptávka také byla po **chlupatých knedlicích** s cibulkou a zelím. Kuchaři měli nejradši **makaróny**, které nasekali a udělali něco jako **halušky**. Vajíčka byla na příděl a tak byla běžná porce: **půlka vajíčka koprovka a knedlík**. Ale koprovka byla se smetanou jen občas!“



Na problematice vaření za okupace vzpomínal i Mistr kuchař, ikona české gastronomie Ladislav Nodl: „Úterý a pátek byly bezmasé dny a to bez výjimky. Pondělí a čtvrtky se povinně vařily padesátigramové porce. Na talíři měl tedy host třicet gramů masa za předpokladu, že kuchař nešidil.

Velký problém představovalo maštění. Třeba škrubanky se často servirovaly nemastné, máslo nebylo a olej byl vzácný. Existoval ale **kunst hönig** (umělý med). Jím se polévaly místo omastku třeba ovocné knedlíky, dal se totiž snadno rozpouštět.

Lívance se pekly často tak, že se lívanečník vytřel kůží od špeku, na něm se upekli lívanec. Pak se vzala mašlovačka, namočila se do octa, potřel se jí lívanečník a udělal další lívanec – tedy jeden na omastku a jeden na octě. Šlo to proto, že ocet stahuje mastnotu, takže se těstíčko opeklo.“



Obědování v jednom z pražských podniků NOÚZ

Podle knihy Václava Junka Muž, který obětoval vlastní život a článku Mlaskavé dějiny prezidentských recepcí (Ivan Motýl, Týden) volně zpracoval dr. Václav Šmíd, Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD, Praha-Klánovice.

coop SKUPINA COOP Střední škola hotelnictví a gastronomie Praha Klánovice



VICI
Dodavatel prvotřídních rybích produktů

LOSOS OBECNÝ FILETY S KŮŽÍ A BEZ KŮŽE

inzerce



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

SOUTĚŽ

EXKLUZIVNÍ SADA ČAJŮ AG FOODS 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. srpna 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 získá **exkluzivní sadu čajů AG Foods**.



SOUTĚŽNÍ OTÁZKA:

Na fotografii lehce zkorodované kleště byly určeny na:

- a) kraby a raky,
- b) lahve sektu,
- c) vařená vejce.



Své odpovědi zasílejte na:

soutez@firevue.cz

nebo **FANY Gastroservis**,

Průmyslová 536, 252 50 Vestec

Na otázku uveřejněnou ve Fany Info REVUE 2/2016 „Jak se nazývá useknutí hrdla lahve šampaňského šavlí?“ přišlo celkem 286 odpovědí a všechny byly správné! Velké blahopřání všem! Leč jen jeden za svoji správnou odpověď – sabráž (písmeno a) – získává dámské hodinky Betty Barclay. **Tím je Jan Roško z obce Horoměřice.**



Užijte si grilovací sezónu s výrobky Sedlčanský a Liptov

Sedlčanský Hermelín na gril

Liptov Pološtiepok na gril



TIP

Vychutnejte si kombinaci sýrů s brusinkovou omáčkou. Nyní ji dostanete jako dárek k nákupu výrobků Pološtiepok na gril nebo Sedlčanský Hermelín na gril.

- *sýry určené na grilování*
- *snadná a rychlá příprava*
- *bez lepku*
- *vhodné pro vegetariány*
- *100% český nebo slovenský výrobek*



CZ: 800 154 725



www.svet-syru.cz



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY

FOOD
SERVICE

KALENDÁŘ GASTRONOMICKÝCH AKCÍ 2016

ČERVENEC

8. – 10. GOOD FOOD & WINE SHOW

Australská výstava potravin a vína / Austrálie, Perth

SRPEN

8. – 10. GOOD FOOD & WINE SHOW

Australská výstava potravin a vína / Austrálie, Sydney

11. – 13. HKTDC HK INTERNATIONAL TEA FAIR

Hongkongský mezinárodní veletrh čaje / Čína, Hongkong

11. – 15. HKTDC FOOD EXPO

Mezinárodní veletrh potravinářských produktů a technologií
Čína, Hongkong

18. – 21. AGROKOMPLEX

43. mezinárodní zemědělská a potravinářská výstava
Slovensko, Nitra

20. MISTROVSTVÍ MORAVY A SLEZSKA VE VAŘENÍ KOTLÍKOVÝCH GULÁŠŮ

Olomouc, Výstaviště Flora / 2. ročník týmové soutěže amatérů
i profesionálů

27. – 28. DRÁTKOVÁNÍ

Kroměříž, Střední škola hotelová a služeb / Dvoudenní kurz
s lektorkami Gabrielou Hanákovou a Veronikou Klučovou

28. – 30. ZEMĚ ŽIVITELKA

České Budějovice, Výstaviště České Budějovice
43. mezinárodní agrosalon včetně potravinářské výroby

28. – 30. MEZINÁRODNÍ VÝSTAVA DRUŽSTEVNICTVÍ

České Budějovice, Výstaviště České Budějovice
Zemědělské a potravinářské výrobky

ZÁŘÍ

2. – 4. POTRAVINÁŘSKÝ A NÁPOJOVÝ SALON

Louny, Výstaviště / Prodejní a kontrakční výstava potravin
a nápojů

11. – 13. ASIA FRUIT LOGISTICA

Mezinárodní veletrh marketingu ovoce a zeleniny
Čína, Hongkong

13. – 15. INPRDMASH

Mezinárodní veletrh vybavení a technologií pro potravinářský
průmysl / Ukrajina, Kyjev

13. – 15. UPAKOVKA

Mezinárodní specializovaný veletrh strojů, vybavení a materiálů
pro balení / Ukrajina, Kyjev

27. – 28. KARAMEL – ZAČÁTEČNÍCI

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

24. – 27. WORLDCHEFS CONGRESS & EXPO IN GREECE 2016

Celosvětová konference Worldscheffs / Řecko, Soluň

25. – 29. POLAGRA – TECH

Mezinárodní veletrh potravinářských technologií / Polsko,
Poznaň

26. – 29. INVEST – HOTEL

Veletrh vybavení pro hotely / Polsko, Poznaň

26. – 29. POLAGRA FOOD

Mezinárodní veletrh potravin / Polsko, Poznaň



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

26. – 29. POLAGRA GASTRO

Mezinárodní veletrh gastronomie / Polsko, Poznaň

29. CALLEBAUT CUP 2016

Praha – PVA EXPO PRAHA Letňany / Soutěž v práci
s čokoládou a čokoládovými výrobky

29. – 2. FOR GASTRO & HOTEL

Praha – PVA EXPO PRAHA Letňany / 6. mezinárodní veletrh
hotelového a restauračního zařízení, potravinářství
a gastronomie

30. – 1. CUKRÁŘ ROKU 2016

Praha – PVA EXPO PRAHA Letňany / Prestižní cukrářská
soutěž

ŘÍJEN

6. – 8. BIOSTYL

9. veletrh zdravé výživy, ekologie a zdravého životního stylu
Slovensko, Bratislava

7. – 9. KARAMEL – POKROČILÝ I.

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

16. – 20. SIAL

Potravinářské nápoje / Francie, Paříž

20. – 22. OLIMA CUP 2016

Olomouc, Výstaviště Flora / Kulinářská soutěž

20. – 23. OLIMA

Olomouc, Výstaviště Flora / Festival gastronomie a nápojů

22. – 23. GASTRO FOOD FEST NA ZAHRADE ČECH

Litoměřice, Výstaviště / Festival jídla a pití

22. – 25. SÚDBACK

Odborný veletrh pro pekařství a cukrářství / SRN, Stuttgart

22. – 25. IKA – CULINARY OLYMPICS 2016

Nejprestižnější gastronomická soutěž / SRN, Erfurt

NOVÝ JAGUAR F-PACE

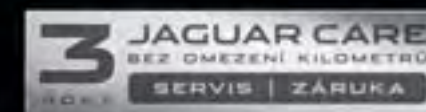
OPRAVDOVÝ
JAGUAR.



Seznamte se s nejvšestrannějším sportovním vozem, který kdy
Jaguar stvořil. Nový Jaguar F-PACE kombinuje sportovní jízdní
vlastnosti s dechberoucím designem, vhodností pro každodenní
používání a úsporností. Nový Jaguar F-PACE.

Nyní exkluzivně u všech autorizovaných prodejců Jaguar.

Jaguar.cz



THE ART OF PERFORMANCE

Další informace o programu Jaguar Care naleznete na adrese: jaguar.cz/JaguarCare

Spotřeba pohonných hmot v l/100 km: 12,2-5,7 (město); 7,1-4,5 (mimo město); 8,9-4,9 (kombinovaná);
emise CO₂ v g/km: 209-129; na fotografii je vůz s výbavou na přání.



MLÉKÁRNA OPOČNO
1936

Opočenský jogurt Uzrál jsem pro tebe



OPOČENSKÝ
JOGURT

JOGURT ZRAJÍCÍ
VE SKLE

VÝROBCE: BOHEMILK, A.S., PODZÁMČÍ 385, 517 73 OPOČNO | WWW.BOHEMILK.CZ

