

REVIEW

faninfo

4/2016 | Vše o gastronomii XIV. ročník, zdarma

Přípravy na vrchol sezóny
- IKA 2016

Vzpomínka na Mistra kuchaře
Ladislava Nodla

Téma:
Zvěřina

Quinoa salát

NOVINKA



We preserve nature's gifts

www.ardo.cz

Navštivte ARDO TV na 

Čerstvější
než byste čekali

„BARVOU PŘIPOMÍNÁ
ZRALÉ ŽLUTÉ CITRONY,
S OBČASNÝMI JEMNÝMI
TÓNY ZELENÉ...

MOHL BYCH POKRAČOVAT,

ALE NECHCI VÁS PŘIPRAVIT O RADOST Z OBJEVOVÁNÍ.
VÍM, ŽE VÍNO JE PRO VÁS VÁŠNÍ A CHCETE HO POZNÁVAT JAKO
SKUTEČNÍ ZNALCI. A PRÁVĚ VÍNA ŘADY SOMMELIER CLUB MAJÍ
IDEÁLNÍ PŘEDPOKLADY TUTO VAŠI TOUHU NAPLNIT. OSOBNĚ
JSEM PRO VÁS VYBRAL TA NEJLEPŠÍ VÍNA S PŘEKVAPIVOU
ODRŮDOVOU ČISTOTOU I VÍNA RAFINOVANÁ, PLNÁ
VYTŘÍBENÝCH CHUTÍ A VŮNÍ.

RUČÍM ZA JEJICH KVALITU A TAKÉ ZA TO,
ŽE OCHUTNÁVÁNÍ ŘADY SOMMELIER CLUB VÁM
PŘINESE SPOUSTU VÝJIMEČNÝCH ZÁŽITKŮ.

David Král

DAVID KRÁL
VÍTEZ MISTROVSTVÍ ČR SOMMELIERŮ 2015



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



Novoty, olympiáda, příprava

Vždy, když jsem si na sebe oblékl modré džíny a zelednou bundu parku chytala se moje babička za hlavu a volala na mne: „Zelená a modrá, pro blbce je dobrá!“

Je pravda, že babi byla i v jídlu, kulantně řečeno, konzervativní. Například nesnášela, když jsem si k párkům smíchal kečup s hořčicí. Kdyby tak věděla, že jedna naše konzervárna svého času tuto směs dokonce vyráběla?!

Myslím, že by se podivovala a možná i nevěřičně kroutila hlavou nad dalšími kulinářskými, jak říkala, zhůvěřilostmi – slaninové zmrzlině, bramborovým lupínkům s příchutí pečeného kuřete nebo bonbónům s wasabi, tedy pokud by vůbec věděla, co to to wasabi je...

Jsem rád, že jsem její záporný přístup k novotám nezdedil. Rád zkouším nové kombinace, nové chutě, nové suroviny. Proto se zase těším na letošní kulinářskou olympiádu IKA, která se bude konat od pátku 21. do úterý 25. října v německém Erfurtu.

Jsem bytostně přesvědčen, že by na ni měl dojet každý náš milovník kvalitní gastronomie. Hlavní a největší město německého spolkového státu Durynsko je nejbližším místem od České republiky, kde se koná soutěž patřící mezi nejvýznamnější světová kulinářská klání.

Samozřejmě se na ni připravují i naši kulináři. Reprezentovat pojede řada týmů i jednotlivců. Jak jejich příprava na gastronomickou akci roku 2016 se dozvíte na stranách 22 až 28.

Přečtěte si jej a na shledanou v Erfurtu!

Michal Moučka

Michal Moučka
šéfredaktor Fany Info REVUE

SEZNAM INZERCE:

ACCOM	59	LACTALIS	29
ARDO	OB 1	LAMB WESTON	31
BOHEMIA SEKT	OB 2, 87	MARESI	85
BOHEMILK	OB 4	MASTER MARTINI	12
BUY DIRECT	89	MICHAEL SCHUBERT	27, 67
ČEROZFRUCHT	70, 71	ŇAMŇAM	84
F. W. TANDOORI	25	NOVÁK KONZERVÁRNA	61
FOODISH	49	PFANNER	75
GASTRO ART	56, 57	REMY COINTREAU CZECH	
GASTROFEST	63	REPUBLIC	13
GENERAL BOTTLERS	9	SAVENCIA Food Service	41
GOLDSTEIG	17	SPAK-VSD Austria	51
GURMEKO	43	TATRA MLÉKÁRNA	
IMCO	11	HLINSKO	64, 65
INCHEBA EXPO PRAHA	39	T-MOBILE	69
JAGUAR LAND ROVER		VICIUNAI	23
Austria	OB 3	VINNÉ SKLEPY VALTICE	35
JOHANN KOTANYI	54	ZDENĚK TEPLÝ	94
KMV MATTONI	79	ZNOVÍN ZNOJMO	37
KOFOA	83	ŽLUVA-IMPOEXPO	53
LA LORRAINE	95		

Téma:

Zvěřina

Čtěte na stranách: 44–54

OBSAH

Markéta Hrubešová:	
Jídlo se musí vařit s láskou!	4
GastroMIX: Informace z domova i ze světa	14
FANY Gastroservis:	
Kvalitní zvěřina od Čeko Agro	16
Krok za krokem: Grilované jehněčí kotlety	20
IKA 2016: Přípravy na vrchol sezóny	22
Trendy pokrm: Hovězí tatarák z plemene Marchegiana	30
Vínoznalství: Ostřílení mazáci, zdatní nováčky VII.	32
Tipy FANY: Veganské conchiglioni, hříby, lichořeřišnice	42
Téma: Zvěřina	44
Můj názor: David Schwarczinger	55
FANY Gastroservis podporuje:	
Úspěchy, pády a zdravotní problémy	58
Reportáž: Kuřecí roláda na počest Ladislava Nodla	60
Trendy pokrm:	
Francouzský čokoládový dort	62
Seminář: Předkrm ze syrových ryb a mušlí	66
Baristika: Jihokorejský kávový vzestup	72
Reportáž: Nejlepší školní oběd	76
Více o známém: Zavařeniny plné ovoce	80
Můj názor: Ondřej Koráb	86
Tipy FANY: Linecký koláček s mákem	88
Prezidentská gastronomie:	
Klement Gottwald	90
Kalendář gastronomických akcí: říjen 2016 – leden 2017	96

Markéta Hruběšová: Jídlo se musí vařit *s láskou!*

Už nějaký ten pátek ji potkávám na nejrůznějších gastronomických akcích a poslední dobou dokonce zasedá v hodnotitelských komisích. Když se na ni poptávám kuchařů, dostane se mi opravdu dobrých referencí (mimo jiné i od Martina Buška, šéfkuchaře společnosti Borský Gastro). Při setkání na poďěbradské soutěži ji nabídnu, zda by nechtěla o svém vztahu k jídlu promluvit ve Fany Info REVUE. Dostává se mi kladné odpovědi a tak mohu přivítat v prvním patře staroměstského pivovaru U tří růží **Markétu Hruběšovou**.



Markéta Hruběšová přichází s dcerkou Lilly a usmívá se. Jak později zjišťuji, těší se totiž na každé dobré jídlo.

Vítá nás šéfkuchař Martin Procházka a účastně se ptá, zda nebyl problém ve spleti křivolakých uliček Starého Města „jeho“ podnik nalézt. Markéta Hruběšová ho překvapí odpovědí: „Kdepak, kousek odsud, v Michalské ulici, jsem bydlela v takovém malém romantickém bytečku, takže to tady mám docela dost nachozené.“

A protože je venku teplo, nabízí šéfkuchař hned nápoje k osvěžení. Lilly si sama objednáva hruškový mošt, Markéta Hruběšová se pídí po pivu. Jak později zjišťuji, je jí tento v pravdě národní nápoj „geneticky naprogramovaný“. Její pradědeček byl totiž sládkem, který dokonce jezdil po světě a učil kolegy pivo vařit!

>>



Pivovar už od roku 1405

Pivovar a restaurace U Tří růží se nachází v samotném historickém centru Prahy, v Husově ulici v těsné blízkosti Karlova mostu a Staroměstského náměstí. Ihned po vstupu na každého hosta dýchne místní výjimečná atmosféra staropražského pivovaru, kterou umocňují nástěnné malby akademických malířů Jiřího Bernarda a Pavla Jakla, vykrešlující obrazy z bohaté historie domu a pivovarnictví v Čechách.





V přízemí pivovaru je umístěna varna, kde se pod vedením zkušeného sládka Roberta Maňáka vaří šest druhů piva.

Kombinace nejvyšších výrobních standardů, kvalitních surovin a tradičního pivařského řemesla umožnila pivovaru U Tří růží získat status klášterního pivovaru řádu Dominikánů, sídlícího hned ve vedlejší budově, a navázat tak na místní pivovarnickou tradici započatou už v patnáctém století. Budova má dlouhou a zajímavou historii. Již v roce 1405 pro něj získává významný sládek Beneš právo várečné, čímž se započala jedna z nejdelších kapitol pivovarnictví na českém území.

Další historickou zajímavostí je fakt, že sem Václav Matěj Kramerius přestěhoval svoje nakladatelství Česká expedice, které zde sídlilo až do roku 1804. Proto nyní působení Krameria připomíná pamětní deska na průčelí domu.

Nejprve se ale zajímám o to, jak se stala úspěšnou autorkou kuchařských knih. Kde to všechno začalo?

„Určitě v rodině, protože babička byla excelentní kuchařka. V dětství jsem s ní byla prakticky pořád v kuchyni a hlavně jedla její úžasná jídla. K vaření jsem se ale dostala až v době, kdy jsem se odstěhovala od rodičů a osamostatnila úplně ve všem, tudíž i ve stravování.“

Tehdy jedinec rázem zjistí, zač je toho samostatnost! Když člověk najednou přijde domů a zjistí, že není nakoupeno, když nenakoupí, že není uvařeno, když neuvaří, že zkrátka nic není ani na sporáku, ani v lednici!

Tak co s tím? Řekla jsem si: budeš chodit po restauracích, je to bohémské. Ale – jednak to stálo dost peněz a také to po určité době začala být dost nuda. Protože ne všude vám také uvaří dobře nebo to, na co zrovna máte chuť.“

Po těchto slovech zpozorním a zkoumavě si Markétu Hrubešovou prohlížím. Vypadá fantasticky a tak v duchu propočítávám, o jaké době to vlastně mluví. Dochází mi, že řeč je o devadesátých letech, kdy se česká gastronomie teprve probouzela z letargie!

„Přesto bylo toto restaurační období pro mne velice plodné, neboť jsem se tam, kde vařili dobře, naučila vnímat chutě. V té době jsem také hodně cestovala a návštěvy regionálních restaurací mi pomohly vytříbit smysly.“

Tok řeči přerušuje servírka, která před nás staví objednané nápoje. Po prvním doušku se vracím do hereččina dětství.

„Je pravdou, že já jsem vždycky ráda jedla. Nejvíc mi chutnala jídla od babičky. Do dneška mne strašně mrzí, že jsem si nezapisovala její recepty nebo se jí alespoň nedívala pod ruce. Protože jsme ale často v kuchyni seděly a povídaly, vybavuje se mi, jak babička mísila těsto, míchala omáčky a také jak jídla kořenila. A tak se teď snažím ze svého podvědomí vytáhnout nejlépe celý film nebo aspoň jednotlivé sekvence babiččina vaření.“

>>

U tří růží

pivovar a restaurace

Husova 10/232, 110 00 Praha 1

Tel: +420 601 588 281

E-mail: rezervace@u3r.cz

Web: www.u3r.cz

FB: www.facebook.com/utrir

Twitter: twitter.com/

PivovarUTriRuzi

Instagram: www.instagram.com/utriruzi/



MENU *Markéty Hrubéšové* v restauraci U tří růží



Předkrm

Domácí paštika z kachních jater s brusinkovou omáčkou.

Hlavní chod

Pomalu pečená hovězí žebra, bramborová kaše s hrubozrnnou hořčicí

Dezert

Sladká variace – čokoládový koláč s višňovou omáčkou, závin se švestkami a mákem, plátky hořké čokolády s čerstvými jahodami a mascarpone

Nápoje

Světlý speciál – spodně kvašené pivo plzeňského typu vlastní výroby
Cappuccino – Dersut



Markéta Hrubéšová

modelka, moderátorka, filmová herečka, autorka kuchařských knih – 17. 3. 1972, Praha

- Absolventka Státní konzervatoře v Praze – obor hudebně dramatický
- První filmová role – pohádka O ptáku Ohniváku (1980)
- Role Ulriky ve filmu Oznamuje se láskám vašim (1989)
- Role Ester ve filmu Sedím na konáři a je mi dobře (1989)
- Filmy – Zmatky kolem Katky (1990), Zamilovaná (1992), Žiletky (1993), Konec básníků v Čechách (1993), Divoké pivo (1993), Andělské oči (1994), Bankrotáři (2003), Jak básníci neztrácejí naději (2004), Jménem krále (2009), Saxana a Lexikon kouzel (2011), Jak básníci čekají na zázrak (2016)
- TV seriály – Zdivočelá země (1997), Ulice (2005), Vaříme s Tescomou (2009 – 2011)
- Kuchařské knihy – Tak vařím já (2011), Rebelka (2014), Markéta vaří Rettigovou (2015)

Nedá mi to, abych se nezeptal, kolik v té době Markétě Hrubéšové bylo.

„Nějakých náct, a myslím si, že málokdo v tomhle věku uvažuje o tom, že bude někdy něco vařit. Je to pro něj tak vzdálené...“

První úspěšné pokusy

Obsluha nám na stůl zanáší předkrmy a máma s dcerou si vzájemně okukují talíře. Markétě Hrubéšové to nedá a žádá Lilly, aby jí dala ochutnat z jejího předkrmu – marinovaných plátků červené řepy se šlehaným kozím sýrem přelitých hruškovo-ořechovým dresinkem. Dcerka mámě s radostí napíchne vidličku s degustačním vzorkem. Je vidět, že i ona má k jídlu vřelý vztah.

Protože po Domácí paštice z kachních jater s brusinkovou omáčkou se jen zapráší, vracím se k tomu, jak se Markéta Hrubéšová dostala k vaření.



„První pokusy se datují do doby mého samostatného bydlení. To mi bylo kolem dvaceti a zkoušela jsem jednoduchá jídla, jejichž hlavní surovinou byla většinou kuřecí prsa. Ale protože jídla chutnala nejen mě, ale také návštěvám – rodině, kamarádům, kolegům – povzbudilo mne to v dalších krocích. Velkým povzbuzením byly okamžité kladné reakce těch, kterým jsem své první výtvary servírovala. To je na vaření skvělé, ta okamžitá zpětná vazba.“

Uvědomuji si, že poslední slova byla vztažena k filmování. Než totiž jakýkoli film vejde do kin, musí se na odezvu čekat dlouhé měsíce. Od natočení jednotlivých záběrů k samotnému promítání uplyne totiž častokrát velmi dlouhá doba, do které se musí vejít stříh, postsynchron a další nezbytné činnosti. Radost z bezprostřední chvály strávníků je tedy pochopitelná.

„A když strávníkům chutná, tak to člověka samozřejmě motivuje a pouští se dál, do složitějších věcí, zkouší dojít k vzdálenějším obzorům. A najednou jsem, tak kolem čtyřicetiletí zjistila, že se z vaření stala vášeň, něco víc než jen koníček! Něco, co vás naprosto chytne, a vy si řeknete: Ano, to je to, co mne baví a přináší mi štěstí a radost.“

Zrovna v době jsem byla na natáčení v Holandsku. Ve volných chvílích jsem tam v televizi sledovala holandský kanál, kde běžely cooking show. V té době u nás nic takového žádné stanice nevysílali a já úplně fascinovaně zírala a to i přesto, že jsem nerozuměla snad kromě tomaat (rajče) a noedels (nudle) vůbec ničemu. Snažila jsem se tedy alespoň odezírat, co a jak kuchaři vaří a jak suroviny zpracovávají. A právě tady se definitivně potvrdilo, že mne vaření opravdu zajímá.“

>>



inzerce



Protože máme čas, ptám se, jaký byl další vývoj.

„Začala jsem si vystřihovat recepty z různých časopisů, protože žádné specializované časopisy v té době ještě nevycházely. Ze zahraničí jsem si vozila kuchařské knihy a gastronomická periodika, která jsem si z angličtiny nebo francouzštiny doma překládala. A začalo se mé vaření pomalu rozjíždět. Vařila jsem víc a víc. Zvětšovaly se objemy, zvyšovaly se mé nároky, pouštěla jsem do složitějších a složitějších pokrmů.“

Od sporáku do televize

Od domácího vaření ale přestoupila Markéta Hruběšová do mediálního prostoru, protože v květnu roku 2009 se rozběhl na TV Nova pořad s názvem Tescoma s chutí.

„Na Nově hledali moderátorku, která by mohla o jídle mluvit, ale také sama aktivně vařit. Tak jsem úspěšně absolvovala kamerovky a nakonec z toho byly krásné dva roky plné kuchařských zkušeností. Potkala jsem se tam s Jirkou Štífem, Romanem Paulusem, Jirkou Šubrtem a dalšími.“

Hlavní chod nám přináší osobně šéfkuchař Martin Procházka. Po odprezentování se všichni pouštíme s chutí do jídla. Mezi jednotlivými sousty pokládám otázku: Na co je Markéta Hruběšová hrdá?

„Hrdá jsem na všechny své tři kuchařské knížky. Mám radost, že jsem je

dala dohromady, že jsem měla trpělivost a vlastně i štěstí je vydat.

Mám opravdu velkou radost, že všechny recepty ve všech mých knížkách jsem nejprve odzkoušela. To znamená, že jsem je všechny uvařila a ochutnala a pak opět sama naaranžovala a přichystala doma na fotografování. Nikdy jsem neměla žádného foodstylistu, žádného asistenta. Zkrátka jsem opravdu všechno sama připravila - od první mrkve po poslední bramboru všechno nakoupila, oškrábala, uvařila a to včetně nandání nádobí do myčky a jeho zpětného uložení do skříněk a polic! Sice jsem si docela mákla, ale jsem za to ráda a vím, že mohu být na všechny kuchařky pyšná.

Vím totiž, že všechno je vyzkoušené a všechny recepty vyladěné tak, aby byly chutné a v domácích podmínkách uvařitelné. Můžu za ně, jak se říká, dát ruce do ohně!“

Zajímá mne, zda má na své knížky i nějakou odezvu.

„No jasně. Zrovna nedávno jsem byla na masáži a jedna paní mi děkovala, že podle jedné z mých knížek vaří. Setkávám se lidmi, kteří mi sdělují, že už mají ty mé kuchařky hodně ohmatané. A já jsem za to ráda. Jsem přesvědčená, že mají být ohmatané od každodenního používání. To je pro mne největší radost! Všechny knihy se moc dobře stále prodávají, což je úžasné.“

Všechny tři kuchařsky jsou vlastně takové moje děti a jsem ráda, že úspěšně vyrazily do světa.“

Hlavně spokojený strážník

Že Markéta Hruběšová není opravdu jen teoretickou kulinářkou, ale velmi dobrou kuchařkou, ukázaly i televizní gastronomické pořady, ve kterých slavila úspěchy.

Vyhrála hned ve třech pořadech – v primácké VIP prostřenol!, barrandovské Což takhle dát si VIP? a na Slovensku v pořadu Tajomstvo mojej kuchyně, kde porazila i Ivana Vodochodského.

„To jsou takové malé úspěchy, které samozřejmě potěší, ale snažím se jít pořád dál a pracovat na sobě,“ směje se Markéta.

Protože má s vařením bohaté zkušenosti, pokládám dotaz ohledně její přípravy na rozsáhlejší akci.

„Ráda vařím pro více lidí, maximum je do deseti lidí. Před každou takovou větší skupinou nejprve přemýšlím, tak tři dny, čím je překvapím. V hlavě si skládám menu, tak aby všem chutnalo. Jednotlivé chody musí být vyvážené a na sebe navazovat. Při samotném vaření se každý pokrm snažím maximálně vyšperkovat a to včetně servírování, stolničení a všech dalších drobností, které by dojem mohly ovlivnit. Když jsem po posledním chodu pochválena, zažívám chvíle velkého štěstí!“

Variace dezertů vypadá tak lákavě, že Markéta Hruběšová neodolá, a přestože radši končí menu sýry, do sladkého se společně s dcerkou pustí.

>>

inzerce



Mezi sousty se ptám na její aktuální vztah k restauracím.

„Do restaurací si chodím odpočinout. Často do nich jdu za zážitkem, hledám v nich pohodu nebo ojedinělou atmosféru a samozřejmě inspiraci.“

Markéta Hrušková se odmlčí a zdá se mi, že se jakoby zasní. Nastal čas se zeptat na gastronomické přání, na kulinářský sen. Odpověď zazní až po chvíli.

„Nemám žádnou touhu jíst na konkrétním místě, vyzkoušet nějakou pro mne neznámou surovinu či dané jídlo. Můj sen je nehmotný a především – nesplnitelný. Přála bych si vařit s mojí babičkou a ptát se jí na její nejkrásnější recepty, grify a postupy. Ale k tomu opravdu, k mé obrovské lítosti, už nikdy nedojde!“

Abychom nekončili posmutněle, kladu poslední otázku: K čemu by vaření přirovnala?

„Na vaření musíte mít talent, ale zároveň mít v sobě velkou pokoru, taky sebekázeň a touhu učit se. Občas ho přirovnávám k jízdě v autě. Než vyjedete na silnici, také musíte mít nastudovaná pravidla. I když máte základní vědomosti o řízení, samotná jízda je od teorie výrazně odlišná. Stejně tak v kuchyni – můžete mít teoretické znalosti – načtené knihy, prohlídnuté časopisy, shlédnuté pořady, ale pak si stoupnete před sporák... Stejně, jako musíte mít naježděno tisíce kilometrů, abyste byl dobrým řidičem, tak musíte mít odvažené velké množství jídel, abyste mohl být dobrým kuchařem. **Ale stejně si myslím, abyste byl výtečným kuchařem, musíte jídlo vařit s láskou!**“

Michal Moučka

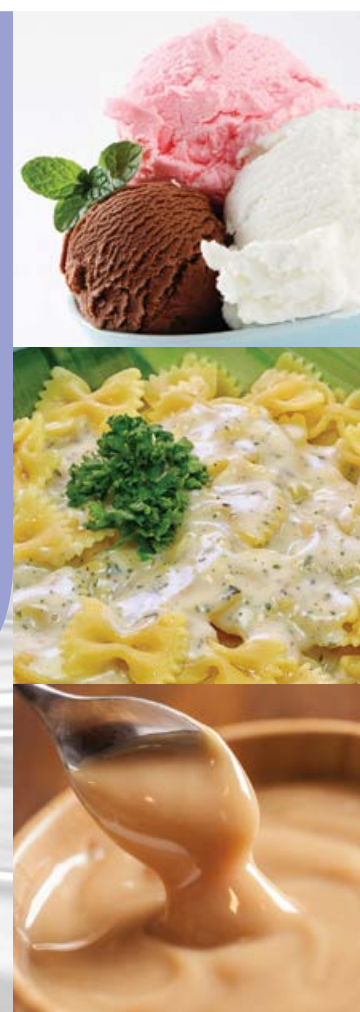


MASTER GOURMET

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



SEZNAMTE SE S WHISKY EXPERTEM

Whisky je nejkrásnější a současně nejkomplexnější destilát na světě. To není jen tvrzení našeho Whisky Brand Ambadora Václava Routa, který putuje po celé ČR a zaškoluje naše zákazníky v podnicích nebo v Tullamore D.E.W. autobuse.

„PROČ ZROVNA WHISKY?“

zeptali jsme se. Dávám za pravdu všem znalcům a milovníkům whisky, kteří tvrdí, že whisky je nejkrásnější a současně nejkomplexnější destilát na světě. Tak jako milovníka umění zajistí nebude saturovat obraz jelena v březovém háji, neuspokojí ani milovníka whisky jednoduchý a nekomplikovaný destilát. Naopak, bude toužit po nápoji, se kterým si může hrát, který před ním otevírá neustále nové obzory, nová zákoutí. A takovým nápojem bezesporu whisky je.

WHISKY EXPERTEM SE MŮŽETE STÁT I VY

Pokud se zajímáte o whisky, můžete se také stát expertem. Na stránkách www.whiskyexpert.cz naleznete zajímavé informace o původu whisky nebo jednoduchý manuál pro výběr vhodné whisky přímo pro vás. V nabídce si jenom vyberete, jakou chuť whisky preferujete, zemi původu a cenové rozpětí, ve kterém se chcete pohybovat. Kromě toho je zde i blog, kde se například dozvíte, jak párovat whisky s pokrmy, jak správně whisky degustovat nebo zde naleznete podrobný slovník whisky pojmů. Milovník whisky se tak stane „whisky expertem“ prémiových značek, který je schopen probrat jedinečnosti chuti nejocetňovanějších skotských sladových whisky se svými přáteli.

SEZNAMTE SE SE ZNAČKOU GLENFIDDICH,

který prakticky odstartoval novodobý boom skotské whisky (historicky prvním dochovaným písemným dokladem o výrobě whisky na světě je zápis v účetní knize skotských králů z roku 1494). V roce 1963 totiž dala palírna Glenfiddich jako první na trh skotskou single malt (jednodruhovou sladovou) whisky. Do té doby jste si mohli pochutnávat pouze na tzv. blended scotch, což jsou směsi obilné a sladové whisky. Palírna Glenfiddich však byla natolik hrdá na svůj produkt, že se jej nebála nabídnout samostatně na trhu. Do dnešní doby je tak whisky **Glenfiddich nejprodávanejší skotskou sladovou whisky na světě**, což svědčí o její obrovské popularitě a lahodnosti.

Glenfiddich 15 Y.O. zraje 15 let ve třech druzích sudů metodou **Solera**: v evropském dubu po sherry, v sudech po bourbonu a mladém dubu. Všechny tři složky se poté smíchají v kádích po sherry. Tato metoda míchání různých složek zajišťuje konzistenci whisky z jednotlivých stáčení a dodává nápoji zvláštní chuťové vrstvy.



Glenfiddich
15 Y.O.



WHISKY
EXPERT.CZ

pij s rozumem • CZ



HLÁVKY Žateckého poloraného červeňáku

na chmelnici „U Splavu“ v katastru chmelařské obce Blšany v pondělí 29. srpna pomohli sklídit technologové Budějovického Budvaru, aby ještě týž den odpoledne z nich uvařili 800 hektolitřů speciálního piva Budweiser Budvar B:Strong se stupňovitostí 16 %. Následoval přesun do sklepa, kde tento ojedinělý nápoj bude zrát půl roku. Proto až ve druhé polovině března 2017 obohatí pivní speciál velikonoční nabídku vybraných restaurací v celé republice i v několika dalších zemích. Jelikož čerstvý chmel patří mezi nejzávažnější pivovarské suroviny, neboť se musí zpracovat ve stejný den, kdy byl sklizen, vaří ho v Budvaru ve dvou várkách pouze jedenkrát v roce a to především díky faktu, že mají varnu vybavenou ojedinělým chmelovým cízem pro odstranění chmelového mláta z mladiny na konci várky. Jako jeden z mála českých pivovarů tak může používat čerstvé hlávky na chmelení celé várky, a ne jen jako malý přídavek.

SEDMÉ ČEJKOVICKÉ bylinkové slavnosti

proběhly v areálu společnosti Sonnentor první zářijovou nedělí a byly provoněny slunečně zbarveným cizokrajným kořením – kurkumou a to hned v několika možných variantách: v podobě tří čajových novinek Voňavý, Zlatý a Jemný kurkumový sen, ve formě směsí koření na nesčetných ochutnávkových stanovištích (například bezalkoholový šejkr, domácí kurkumová zmrzlina) nebo v nápoji Kurkuma Latté v prostorách celoročně otevřeného čajového salonu s kavárnou Čas na čaj. Čejkovický výrobce představil také filozofii nulového odpadu – tzv. zero waste. Proto všechno jídlo a pití bylo podáváno na kompostovatelném nádobí. V areálu se pak nacházela čtyři velká tzv. odpadová hnízda s přihlížejícím zero waste konzultantem, který eventuálně radil se správným tříděním.



V černé lahvi ve tvaru

vztyčeného prostředníčku, jejímž autorem je akademický sochař Jaroslav Róna, představuje provokativní pražská nápojová značka Fakeer svou vlastní verzi coly. „Fakeer Cola opět po roce rozšiřuje naše stávající portfolio a v tomto trendu chceme i nadále pokračovat. Již nyní plánujeme uvést na trh další druhy Fakeerů, které budou i tentokrát vybírány na základě komunikace s našimi fanoušky. Ti nám svými ohlasy v rámci diskuzí na sociálních sítích sami naznačují, o jaké příchutě mají zájem. Přímá spolupráce a komunikace se zákazníky je pro nás zásadní,“ řekl k uvedení coly na trh Richard Němec, ředitel společnosti Fakeer.



Nový design lahve ginu LONDON DRY

představil Beefeater. Dynamický design je věnován městu, jež je domovem ginu – Londýnu, kde se i destiluje. Na zadní etiketě lahve se nachází ručně kreslená mapa hlavního města Velké Británie z ptáčích perspektiv v červené barvě – tradiční pro značku Beefeater. Stylizovaná mapa Londýna zachycuje bohatou mozaiku města z vyhlídky na mostě Tower Bridge s dalšími typickými orientačními body. Takto pojatá zadní strana lahve vytváří pozadí pro postavu Beefeatera, strážce Tower Bridge, a logo na přední straně. Na přední etiketu byl přidán podpis Jamese Burrougha, který má připomínat nepřetržitý historický závazek k vynikající kvalitě dnešního ginu, vyráběného podle původního receptu od založení značky Beefeater v 19. století. Díky této receptuře je Beefeater nejocetňovanějším ginem na světě, jak je rovněž uvedeno na nové lahvi.

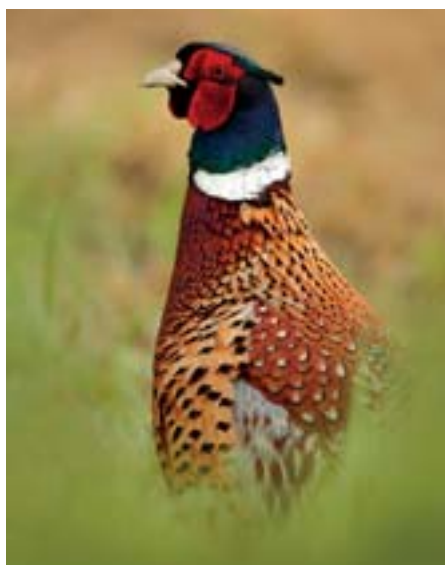
ZDARMA prezentační plocha!

REVUE
Fany Info

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

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

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



Kvalitní zvěřina od Čeko Agro

Krásné počasí, příjemná atmosféra, podnětné informace a kvalitní pokrmy, značka: nevhodné pro vegetariány – tak by mohl znít inzerát na akci, kterou zorganizovala společnost **FANY Gastroservis** a hostitelem byl **Čeko Agro**, zvěřinový závod.



V zářijový pátek obě společnosti pozvaly více než třicetku zástupců předních pražských gastronomických podniků do **malebného Chlumu** rozkládajícího se mezi řekou Berouňkou a zámkem Zbiroh, aby se dopodrobna seznámili s provozem jednoho z největších českých zpracovatelů zvěřiny, pokusili štěstí na podmokelské střílnici a samozřejmě ochutnali pokrmy, jejichž hlavní surovinou byla právě zvěřina.

Všechny příznivce kvalitní zvěřiny přivítali oba jednatelé rodinné firmy **Čeko Agro – otec a syn Černíkoví**. Celým moderním zpracovatelským provozem pak přítomné kulináře provedl **Ladislav Král**, vedoucí zvěřinového závodu, který zdůraznil fakt, že veškerá, na Chlumu zpracovávaná zvěřina,

pochází výhradně z volné přírody a nikoliv z farmových chovů!

O dodávky zvěřiny se starají jak samotní lovci, kteří odlovené kusy osobně dodávají do chlumeckého závodu, nebo řada výkupních míst strategicky umístěných v honebních revírech po celé České republice.

Podle vyhlášek Ministerstva zemědělství ČR o době lovu jednotlivých druhů zvěře a o bližších podmínkách lovu zvěře (č. 343/2015 Sb., č. 403/2013 Sb., č. 480/2002 Sb. a č. 403/2013Sb.) je možný odstřel (s výjimkou prasete divokého) pouze v omezenou část roku. Lovecká sezóna sice začíná 15. května (srnci), hlavní nápor mají v Chlumu až o tři měsíce později. Vše končí již 15. ledna poslední lečí.

Plánovaných 230 tun musí dvanáct pracovníků závodu zpracovat ve vyso-

kém tempu. Jelikož si v Čeko Agro zakládají na vysoké kvalitě všech výrobků, zpracovávají odlovenou zvěřinou v nejkratším možném čase a nespolehají se na poněkud vágní formulaci v zákoně: „dokud kus projevuje známky čerstvosti.“

Prvními zpracovávanými kusy jsou srnci, o které je ale v našem pohostinství, ve srovnání se zahraničím, menší zájem. Důvody jsou podle Ladislava Krále dva – kvůli nižší výtěžnosti (ve srovnání s například jelenem) a vysokou zahraniční poptávkou je srnčí maso dražší. Druhým důvodem jsou čeští strážníci. Někteří z nich totiž zastávají názor, že maso z tohoto sudokopytníka z čeledi jelenovitých je příliš aromatické.

Dvojitá veterinární kontrola

Každý kus je okamžitě po ulovení prohlédnut laickým prohlížečem a následně prochází důkladnou veterinární kontrolou. Tu provádí nezávislý veterinární lékař nejprve u zvěře v kůži a poté znovu u zvěře již stažené. Kromě veterinárního vyšetření probíhají také **odběry vzorků**,

které jsou zasílány k vyhodnocení do akreditované laboratoře.

Ladislav Král ubezpečil, že všechny firmou dodávané výrobky jsou absolutně zdravotně nezávadné. Varoval však před nákupem zvěřiny „na černo“. Riziko nákazy je u těchto veterinárně nevyšetřených kusů reálné a při jejím zjištění by mohlo mít pro daný podnik až likvidační následky!

Vedoucí chlumeckého závodu upozornil ještě na jednu „drobnost“. Provozovatelé, kteří využijí „černých“ dodávek se kromě zdravotního rizika mohou i finančně napálit. Na první pohled výhodná cena za kilogram masa se ve výsledku může značně prodražit. I pro zkušeného řezníka není snadné daný kus kuchyňsky upravit. Ten totiž bývá dodán kompletní – tj. v kůži, přičemž výtěžnost se pohybuje maximálně do 55 procent!

Nejčastěji na černo nabízená zvěřina bývá divočák, jehož výtěžnost u znalého profesionála nepřekročí více než 36 procent. Vždyť u metrákového kňoura jen škára (vrstva kůže skládající se z pojivové tkáně) váží přes 30 kilogramů!



Pohled do chladicí boxu na „oblečenou“ zvěřinu mnoho kuchařů dosud nezažilo.

Hand made

Rozbírání a dělení zvěřiny provádí tým zkušených řeznických mistrů výhradně ručně, protože vysoce kvalitní opracování je na prvním místě filozofie společnosti Čeko Agro. Že to není fráze, dokazuje zájem zahraničních odběratelů,



www.goldsteig.cz

Tak přírodní. Tak čerstvý. Tak lahodný.



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

inzerce



Více než třicítka kuchařů se sešla v chlumeckém závodě společnosti Čeko Agro.



Střelba z luku byla pro mnohé vítaným zpestřením.



kteří se rekrutují ze států s vysokými požadavky na kvalitu nabízených produktů. **Na české zvěřině si pochutnávají hosté ve švýcarských, německých, rakouských nebo francouzských restauracích.**

Přes nesporné ekonomické výhody se zahraničními partnery, ryze česká firma rozhodně nezapomíná na naše provozovatele restaurací. Dohromady se společností FANY Gastroservis pravidelně konzultuje požadavky zákazníků a snaží se jim připravit výrobky podle jejich představ.

Maso a masné polotovary nabízí společnost jak v chlazeném, tak v mraženém stavu. Je jasné, že chlazené maso je k mání pouze v omezenou dobu. Naopak, **díky úzké spolupráci s FANY Gastroservis je mražená zvěřina k dodání po celý rok**, neboť se zamrazuje tzv. „šokovou cestou“, čímž je zachována nejvyšší kvalita a charakteristická chuť zvěřiny. Tento způsob pak dovoluje záruku 24 měsíců.

Ladislav Král se při prohlídce chlumeckého provozu pochlubil novým mrazicím boxem, který pomocí větráku a teplotě okolo -24°C je schopen za 24 hodin šokově zmrazit až tunu masa. Protože zvěřina obsahuje výrazně méně vody než například kuřecí maso, je nejen možné, ale také ze zákona dovolené maso ze zvěřiny opakovaně rozmrazovat.

V nabídce velkoobchodu FANY Gastroservis je aktuálně více než padesát druhů zpracovaného srnčího, jeleního, daňčího, mufloního masa. Nabídka zahrnuje také **černou zvěř, zajíce nebo bažanty**. Maximálně dvoukilogramová balení (s výjimkou žeber na polévku) zahrnují jak maso na guláš (například dančí či srnčí), tak hřbety bez kosti (třeba jelení, kančí i s tukovým krytím).

Na přání českých šéfkuchařů ale společnost Čeko Agro dodává rovněž selečí (divočák) hřbítky, nejružnější hřebínky či kolínka, ale také jelení ossobuco nebo T-bone steak z divočáka. Nechybí samozřejmě i mleté maso a to buď jednodruhové nebo také připravené na zvěřinovou paštiku.

Hitem posledního období jsou rovněž líčka z divočáka. Nabídka je tak široká, že si z ní vybere každý provozovatel restaurace.

Střelba na holuby, ale též z luku

A co by to bylo za setkání se zvěřinou, kdyby chyběla střelba. Po prohlídce moderního zpracovatelského závodu se proto všichni účastníci přesunuli na nedalekou podmokelskou střelnici. Na ní si zájemci mohli vyzkoušet sestřelit brokovnicí asfaltové holuby nebo lukem trefit jelena. Balíky slámy doplněné paroží z větví a terčem zobrazujícím okolí srdce navrátili mnohé lučištníky do dětských let, kdy si hráli na Indiány. Střelecké vyžití bylo doplněno uzeninami, jak jinak než zvěřinového původu a nealkoholickými nápoji. Protože byl opravdu slunný den, Birell ve vyprahlých hrdlech jen syčel.

Diskuze nad výrobním programem Čeko Agro a pohoštění v podobě grilovaných kančích kýt pak proběhlo opět v sídle společnosti v Chlumu. Všichni přítomní se shodli na nutnosti úzké spolupráce zpracovatele zvěřiny s gastronomickými odborníky. Výsledkem je totiž kvalitně opracovaná surovina, která po správné přípravě udělá radost každému strávníkovi restaurantu, jenž zařadí zvěřinu do svého jídelníčku, a tudíž se vrací zpět tam, kde mu pokrm tak chutnal.

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

Grilované jehněčí kotlety,

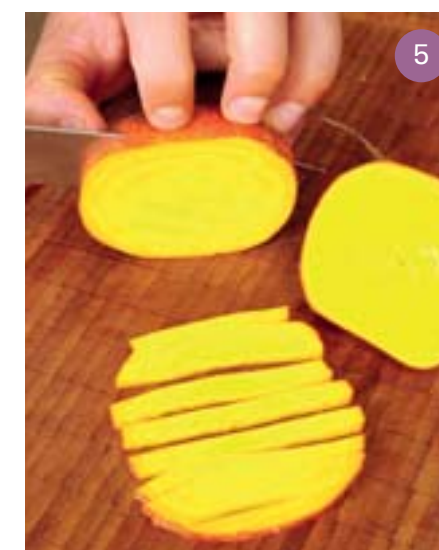
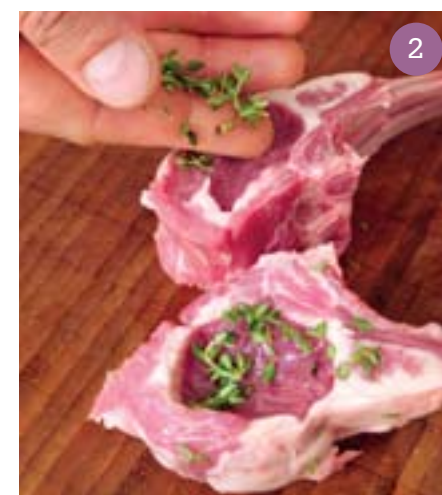
purée z fialových brambor,
opečená řepa s hráškem
a jehněčí omáčka



Jan Horký

kapitán

Národní tým AKC ČR



Kalkulace pro 10 porcí

Jehněčí kotletky	1200 g
Fialové brambory	500 g
Žlutá řepa	200 g
Hrášek zrnko	100 g
Máslo	50 g
Tymián	20 g
Silná jehněčí šťáva	200 ml
Smetana	100 ml
Olej olivový	40 ml
Pepř	podle potřeby
Sůl	podle potřeby

Postup

- Jehněčí kotletky nakrájíme na porce vždy po dvou kostech.
- Ochutíme solí, pepřem a přidáme tymián.
- Zprudka opečeme na oleji a dáme do konvektomatu upéci na 10 minut při 120° C. Pak maso vyndáme a necháme ještě 5 minut odležet. Krájíme na porce.
- Jehněčí omáčku přivedeme do varu a přidáme tymián a smetanu. Na konec přidáme máslo a omáčku zjemníme.
- Řepu nakrájíme na nudličky. Přidáme hrášek.
- Zprudka opečeme na oleji, ochutíme solí a pepřem. Hned podáváme.
- Fialové brambory uvaříme ve slupce doměkka.
- Ještě teplé je oloupeme a dáme do šokeru zamrazit. Pak je zmrzlé rozmixujeme v thermomixu. Dáme do kastrůlku a přidáme máslo, lehce smetany a nakonec sůl. Přivedeme rychle k varu a hned podáváme, aby purée nešlemovatělo.

Přípravy na vrchol sezóny

Rok 2016 je rokem olympijským. Nejenže se v druhém největším brazilském městě Rio de Janeiro konala sportovní olympiáda a po ní také paralympiáda, ale v říjnu se také uskuteční **kulinářská olympiáda IKA**.



Degustační talíř festivalové mísa pro osm osob vytvořila dvojice Pavel Minář a Martin Pudil.

IKA 2016 - Vaření bez omezení

Přijít, vidět, podívat se a ochutnat – to je podtitul letošní kulinářské olympiády IKA, kterou pod takovkou WACS (World Association of Chefs Societies – Světová asociace kuchařských spolků) organizuje VKD (Verband der Köche Deutschlands – Asociace kuchařů v Německu). **Přihlášeno je přes 1500 kulinářů z více než 50 zemí světa.**



Opět **proběhne v Erfurtu**, hlavním a největším městě německého spolkového státu Durynsko, a sice **od soboty 22. do úterý 25. října** na erfurtském výstavišti.

Opět přijede, přiletí a možná i připlave více než tisícovka výtečných kuchařek, skvělých kuchařů, výborných cukrářek a špičkových cukrářů nejrůznějšího věku. **Soutěžit budou jak týmy, tak jednotlivci.**

Nejsledovanější kategorií jsou vždy Národní týmy. Přihlášeno je 32 týmů z celého světa, počínaje Norskem, přes Srí Lanku, Wales, až po českou reprezentaci vedenou kapitánem Janem Horkým.

Národní juniorský tým AKC ČR se utká s dalšími devatenácti věkově omezenými družstvy. Soutěžit budou také týmy regionální a veřejného stravování, mezi kterými nebudou chybět i naše družstva – **Bidvest Gastro Team, AZ Catering pod vedením Jana Leitla** či **Czech Culinary Team** nadupaný zkušenými soutěžáky.

Pro jednotlivce se chystají stoly, na kterých vystaví své práce ve dvou základních kategoriích – **Kulinářské umění a Cukrářské mistrovství**. Každá z nich má celou řadu zadání včetně carvingu. Posledně jmenovaná disciplína bude mít kromě výstavních exponátů i svoje pódiová (live) vystoupení.



Kapitán Jan Horký při dokončování jednoho z pěti chodů menu pro jednu osobu.



Martin Svatek ukazoval na konkrétním pokrmu Martinovi Pudilovi a Patrikovi Bečvářovi možné připomínky komisařů.

Vstřícnost od šéfů

Ve všech výše zmiňovaných soutěžních kategoriích bude mít Česká republika zastoupení. Zatímco jednotlivci se připravují individuálně, týmy se musí k přípravě sejít, což je u většiny z nich organizačně velmi náročné. Někteří majitelé a provozovatelé totiž nemají pro soutěžení svých zaměstnanců přílišné pochopení, takže řada kvalitních „soutěžáků“ musela kvůli svým chlebodárcům svoji aktivní éru zbytečně ukončit, nebo aspoň na čas přerušit. Oproti svým zahraničním kolegům naši hostinští nepochopili, že úspěch na takto důležitých akcích může zvýšit prestiž jejich podniku. A tak je u nás jen málo vstřícných zaměstnavatelů.

Princip přípravy je u všech soutěžících obdobný. Nejprve je nutné zevrubně prostudovat pravidla. Pak následuje sestavení pokrmů. Týmy mají také povinné suroviny, které musejí do jednotlivých chodů u takzvané teplé kuchyně zapracovat. Pak všichni pokrmy poprvé připraví. Pak podruhé, potřetí, počtvrté,...

>>



LOSOS OBECNÝ FILETY S KŮŽÍ A BEZ KŮŽE

inzerce



Členové národního týmu zužitkovali i jinak málo používaný košťál brokolice.

Národní tým AKC ČR začal, stejně jako ostatní, s přípravou již loňský rok. Základ týmu vedený **kapitánem Janem Horkým** je složený ze zkušených kulinářů – **Patrik Bečvář, Norbert Hojda, Pavlína Klopřstoková, Pavel Minář, Martin Pudil, Martin Svatek, Petr Vlášek**. Své první olympijské zkušenosti bude sbírat nadějná cukrářka **Markéta Kopečková**.

I na letošní olympiádě bude všech 32 národních týmů soutěžit ve dvou disciplínách – **Restaurace národů**, *neboli teplá kuchyně* – tříchodové menu pro 90 osob a **Kuchařském umění**, *neboli studená kuchyně* skládající se z následujících výstavních exponátů:

- Finger food pro čtyři osoby
- Tři předkrmy pro jednu osobu
- Tříchodové ovo lakto (vegetariánské) menu včetně sladkého chodu
- Pětichodové menu pro jednu osobu včetně sladkého chodu
- Osmiporcová festivalová mísa
- Čtyři rozdílné druhy petit fours pro šest osob
- Plato čtyř rozdílných dezertů pro jednu osobu
- Skulptura

Spolupráce s umělci

Protože **WACS** již na minulé olympiádě prakticky zakázal jakoukoliv dekoraci (aby neodváděla pozornost od vlastních soutěžních jídel), mohou se týmy „vyřádit“ pouze na talířích



Vytvoření soutěžního dezertu se ujala Solomia Volytska.

a mísách. **Proto manažeři týmu Tomášové Jiskra a Popp domluvili spolupráci s Fakultou umění a designu v Plzni pod vedením Gabriela Vacha, vedoucího ateliéru keramiky**. Vítězný návrh pak vzešel z dílny **Márie Kobelové** a splňuje jak kritéria funkčnosti, tak estetiky.

Četnost tréninků se s blížícím termínem zvyšovala, přičemž poslední půlrok se všichni u výstavních exponátů zaměřili na pilování detailů a u teplého menu na vyladění chutí a souhře týmu při vlastní přípravě.

Diskuze nad jednotlivými prvky studené kuchyně zacházely do nejmenších podrobností, s lehkou nadsázkou – až takřka na molekulární úroveň. Řešily se i nutriční hodnoty, ke kterým letos také budou komisaři přihlížet.

Marek Svoboda mezi elitními posuzovateli



Jediným českým komisařem na IKA 2016 bude **Marek Svoboda, viceprezident AKC ČR**. Držitel nejvyšší certifikace třídy A byl nominován WACS a v únoru v německém Stuttgartu absolvoval náročné školení zaměřené speciálně na hodnocení na kulinářské olympiádě. „Snahou posuzování je přiblížit soutěžní výrobky kvalitním restaurantům, tedy neoceňovat ty exponáty a ta menu teplé kuchyně, které jsou v běžném provozu nerealizovatelné. U všech soutěžních pokrmů ve všech kategoriích se bude dbát především na chuť!

Také se upřesnila a jasně popsala technická kritéria. Pro nás komisaře jsou připraveny tablety s přednastavenými tabulkami. Po jejich vyplnění dojdou výsledky online k předsedovi komise, který tím pádem bude mít okamžitý přehled o hodnocení každého z nás. V případě výrazného odchýlení bude moci rychle s daným komisařem u konkrétního týmu či jednotlivce konzultovat jeho názorovou diferenci. Tím se zamezí výrazným rozdílům v konečném výsledku celé komise. Tomuto pomůžou i nová pravidla, které WACS sjednotil ještě před IKA 2016. Osobně se na IKA 2016 velmi těším, i když po minulé olympiádě vím, jak náročné dny mne v Erfurtu čekají,“ komentoval Marek Svoboda přípravu komisařů na vrchol soutěžní sezóny.



Menu Národního týmu AKC ČR pro Restauraci národů

Předkrm

Grilovaný candát, račí omáčka, marinovaný fenykl, terinka z říčních raků, fenyklové želé

Hlavní chod

Pečený dančí hřbet s karotkovým pureé, zvěřinové želítko, smažené mačkané brambory, perníková omáčka, zelenina pošírovaná v másle

Dezert

Mousse z jogurtu s černým rybízem, zmrzlina ze zeleného ječmene, nugátový muffin, rybízová omáčka

>>



inzerce



Vladyslav Rjasnyy vymyslel a vytvořil velmi povedený dezert z červené řepy s espumou z kozího sýra a malinovými sférami.

Na olympiádu se pochopitelně připravuje i druhé reprezentační družstvo – **Juniorský národní tým AKC ČR**. Oproti předchozím ročníkům se do pravidel dostala velká změna. Výstavní exponáty nahradil jedlý bufet pro dvanáct osob. Tým vedený manželskou dvojicí Helenou a Vladislavem Stuparičovými musel tedy řešit nejen nové soutěžní zadání, ale také personální obsazení. Lídr týmu Daniil Gorovoy v průběhu roku přešel do na zelené louce postaveného Panorama Golf Resortu a tak nerad musel svoji účast v týmu ukončit.

Osamocená Eliška

Zkušenou soutěžačkou je **Eliška Vostalová**, která ale kromě JNT AKC ČR bude ještě v Erfurtu zastupovat naši zemi v carvingu! Se soutěžením, ale nikoliv těmi světovými,



Terinku ze sladkovodních ryb ozvláštňuje kvěťáková rolka ve stylu suši.

má trochu zkušeností i **Vladyslav Rjasnyy**, student třetího ročníku SŠGH v pražském Braníku. Pokud zvládne **Jemný litý koláč z červené řepy podávaný s espumou z kozího sýra, malinovými sférami a levandulí provoněným parfait z červené řepy** – dezert teplého menu tak jako na tréninku, pak naši junioři sklídí uznání od hostů, kteří si jejich menu na olympiádě zakoupí.

Tříchodové menu ještě tvoří předkrm **Terinka ze sladkovodních ryb doplněná pěnou z lososa, kvěťákovou rolkou ve stylu suši, okurkovým želé a křenovými perlami**, který připraví **Veronika Přepěchalová**, a hlavní chod – **Králík na tři způsoby s jemným purée ze žluté mrkve, dušenou pohankou s houbami, karotkovohořčicovou omáčkou a cibulovým glazé**.



Přílohy hlavního chodu tvoří purée ze žluté mrkve a pohanka s houbami.



Přesně 150 porcí hlavního chodu musí uvařit Bidvest Gastro Team.

Catering). **V dobře vybavených kuchařských studiích musí za pět hodin pětičlenná družstva Bidvest Gastro Team a AZ Catering z Plzně uvařit 150 porcí jedlého bufetu.** Připraveno mohou mít jen základní fondy, vývary a těsta a také oloupanou zeleninu. Zbytek musí stihnout v uvedeném časovém limitu.

Na olympiádu se připravují i **jednotlivci**, například letošní vítěz kuchařské kategorie GastroHradec **Lukáš Čížek**, šéfkuchař vrchlabského Fusion restaurantu. Velkou naší nadějí na zlaté ocenění je **Jaroslava Londová**, která vytváří nádherné perníkové kompozice, jež uznávají nejen kulináři, ale také Její Vysost královna Alžběta II.

Přijďte se podívat, jak to nejen českým kulinářům na soutěži, která začala v roce 1900 ve Frankfurtu nad Mohanem, půjde!

Michal Moučka

>>

Soutěžními hvězdami doby nedávno minulé je naopak nabyt **Czech Culinary Team**. **Kapitánem je** totiž několikanásobný absolutní vítěz GastroHradec a bývalý člen Národního týmu **Radek David**. Jeho kolegou je také bývalý člen Národního týmu a stále excelentní cukrář **Lukáš Skála**, který na světovém finále Global Pastry Chefs Challenge obsadil fantastické čtvrté místo. Tým doplňuje ještě další bývalý člen Národního týmu, a sice **Tomáš Konopka**. Manažerem týmu je **Lukáš Paluska**, pomocní-

ky pak **Pavel Buchwaldek**, **Iveta Kropačová** a **Jiří Středa**. V kategorii **Regionálních týmů** se musí v hale erfurtského výstaviště **Czech Culinary Team** prezentovat **finger foods, tři předkrmy, osmiporcovou mísou, pětichodovým menu, čtyřmi dezerty a platem petit fours**.

Hned dva týmy z České republiky (dokonce ve stejný den, tj. v neděli) budou vařit, neboť byly zařazeni do kategorie **Veřejného stravování** (Community

VELKOOBCHOD • MALOOBCHOD • DISTRIBUCE • VLASTNÍ VÝROBA

Schubert
PARTNER

ČERSTVÁ VEJCE

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

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

VAJEČNÉ VÝROBKY

- vařená loupaná vejce
- vaječná melanz
- 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

IKA 2016 - rozpis týmů

Sobota 22. 10. 2016

Neděle 23. 10. 2016

Pondělí 24. 10. 2016

Úterý 25. 10. 2016

Národní týmy - Restaurace národů (teplá kuchyně)

Kanada	Dánsko	Čína	Kypr
Finsko	Japonsko	Anglie	Česká republika
Německo	Mexiko	Itálie	Lucembursko
Řecko	Rusko	Litva	Malta
Hongkong	Švýcarsko	Norsko	Nizozemsko
Jižní Korea	Turecko	Slovinsko	Nový Zéland
Skotsko	Spojené arabské emiráty	Jihoafrická republika	Singapur
Wales	USA	Švédsko	Srí Lanka

Národní týmy - Kulinařské umění (studená kuchyně)

Čína	Kypr	Kanada	Dánsko
Anglie	Česká republika	Finsko	Japonsko
Itálie	Lucembursko	Německo	Mexiko
Litva	Malta	Řecko	Rusko
Norsko	Nizozemsko	Hongkong	Švýcarsko
Slovinsko	Nový Zéland	Jižní Korea	Turecko
Jihoafrická republika	Singapur	Skotsko	Spojené arabské emiráty
Švédsko	Srí Lanka	Wales	USA

Juniorské národní týmy - Restaurace národů (teplá kuchyně)

Česká republika	Austrálie	Kanada	Mexiko
Polsko	Rakousko	Kypr	Jihoafrická republika
Jižní Korea	Anglie	Dánsko	Švédsko
Thajsko	Norsko	Německo	Švýcarsko
Wales	USA	Itálie	Spojené arabské emiráty

Juniorské národní týmy - bufet pro 12 osob

Kanada	Mexiko	Česká republika	Austrálie
Kypr	Jihoafrická republika	Polsko	Rakousko
Dánsko	Švédsko	Jižní Korea	Anglie
Německo	Švýcarsko	Thajsko	Norsko
Itálie	Spojené arabské emiráty	Wales	USA

Týmy veřejného stravování - Restaurace (teplá kuchyně)

Gastgewerbefachschule am Judenplatz, Austria	BIDVEST Gastro Team, Česká republika	Team Vienna, Austria	AGO/HLF Team, Austria
PIVA Culinary Team, Belgium	AZ Catering, Česká republika	National Catering Team, Denmark	Hungarian Army Culinary Team
Fazer Culinary Team, Finland	L & D Berlin Brandenburg, Germany	Koch-Nationalmannschaft der Bundeswehr, Germany	Sabis Team, Sweden
Fazer Culinary Team, Sweden	Culinary Team Slovenian Armed Force	Team Swedish School Restaurants	SVG Trophy, Switzerland
Thailand Culinary Academy	Alters-und Pflegeheime Glarus Nord Catering, Switzerland	United States Army Culinary Arts Team	Combined Services Culinary Arts Team, United Kingdom



Chut' inspirovaná Itálií již od roku 1882

*Mění jednoduché
v jednoduše geniální.*



facebook.com/Galbanicz | www.galbani.cz



Saltimbocca per la bocca

DOBA PŘÍPRAVY: 20 MINUT | DĚLKA VAŘENÍ: 30 MINUT



Ingredience pro 2 osoby

- 250 g mozzarely Galbani
- 500 g vepřové panenky
- 200 g hladké mouky
- 6 plátků prosciutta cruda
- olivový olej
- svazek šalvěje
- sůl
- pepř

Příprava

Očištěný šál vepřové panenky rozkrojíte podélně na dvě poloviny. Získané plátky masa poté lehce naklepejte, obalte v hladké mouce, osolte, opepřete a smažte na olivovém oleji. Přibližně po pěti minutách přesuňte maso z pánve zpět na prkénko pro další úpravu. Na první plátek vepřového masa pokladte nakrájenou mozzarellu Galbani spolu se snítky voňavé šalvěje a přikryjte druhým kouskem masa. Vzniklý „sendvič“ poté zabalte do prosciutta a vraťte na rozpálenou pánvi. Tam jej ponechte do doby, než mozzarella uvnitř dostatečně roztaje a prosciutto na povrchu získá zlatavou barvu. Před podáváním rozpulte a servírujte s ciabattou či malým salátem.

Hovězí tatarák z plemene Marchegiana

s avokádovým mousse, křepelčím vejcem
a sušeným růžovým pepřem

Kalkulace – 1 porce

Hovězí svíčková očištěná	70 g
Olivový olej	20 ml
Avokádo	1 ks
Mascarpone	20 g
Citron	1 ks
Vejce křepelčí	1 ks
Brambor	1 ks
Sůl, pepř černý čerstvý	podle potřeby
Růžový pepř	na ozdobu

Postup:

- Očištěné a ručně nasekané maso promícháme se solí a čerstvě mletým černým pepřem a spojíme olivovým olejem. Směs nandáme do tvořítka. Navrch dáme křepelčí vejce uvařené v osolené vodě přesně na 2:10 minuty, které rychle dáme do ledu. Žloutek u takto připraveného vajíčka zůstane tekutý, ale nebude vytékat.
- Na mousse si rozmixujeme avokádo s citronovou šťávou a smícháme s trochou mascarpone do krému.
- Z brambory uděláme tenké plátky jako chipsy.
- Pokrm dozdobíme růžovým pepřem.

Tomáš Černý

Chef
La Finestra in cucina

Hranolky prémiové kvality

Hranolky Stealth® jsou inovací společnosti Lambweston, která způsobila revoluci v této oblasti průmyslu. Hranolky Stealth® jsou vyrobeny pomocí inovativního, patentového postupu, který tenkou vrstvou pokryje každou hranolku fakticky průhledným těstem. Tím je zaručena křupavost hranolek a doba

**Extra
křupavé,
extra
chutné!**

výdrže, která je pětikrát delší než u běžných hranolek. Jejich prémiová kvalita znamená více porcí na kilogram, takže z nich rovněž činí nejziskovější hranolky!

K výrobě prémiových hranolek Stealth® jsou používány pouze brambory nejvyšší kvality, abychom pro ně získali nejlepší chuť a vnitřní strukturu. Brambory jsou rovněž tříděny podle délky, aby byla optimalizována průměrná délka hranolek. Dlouhé hranolky vypadají nejen dobře, ale rovněž přinášejí více porcí na kilogram, což znamená i větší zisky pro Vás!

Váš výběr

Zákazníci mají rádi výběr. To je důvod, proč nabízíme širokou paletu velikostí řezů v naší řadě Stealth®. Od tence krájených hranolek pro rychlé servírování a maximální rychlost po silnější krájené varianty pro více chuti brambor. Pro přirozenější vzhled si můžete vybrat z řady výrobků Stealth® se slupkou. Nyní jsou rovněž dostupné v nejoblíbenějším stylu řezu 6/6.

Snadná příprava

Hranolky Stealth® můžete snadno připravit díky vrstvičce pokrytí, která zajišťuje, že jsou křupavé, ať už je připravujete ve fritéze, troubě nebo na grilu.



Hranolky Stealth® 6 mm
4x2,5 kg



Hranolky Stealth® 6 mm
se slupkou
4x2,5 kg



Hranolky Stealth® 9 mm
4x2,5 kg



Hranolky Stealth® 9 mm
se slupkou
4x2,5 kg



Hranolky Stealth® steakové
9x18 mm
4x2,5 kg



Stealth® super vlnky 9 mm
4x2,5 kg



LambWeston®
Made with professional pride

**Užij si skvělou chuť
s výrobky Lambweston**

www.lambweston.com

Ostřílení **mazáci**, zdatní **nováčci** VIII.

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**, **Rubinet**, **Zweigeltrebe** a **Dornfelder** (modré odrůdy) a **Veltlínské zelené**, **Malverinu**, **Müller Thurgau**, **Lenu**, **Chardonnay**, **Pálavu**, **Neuburské**, **Muškat moravský**, **Tramín červený**, **Hibernal**, **Rulandské šedé**, **Savilon**, **Ryzlink rýnský** a **Aurelius** (bílé), dnes přiblížíme další dvě dvojice.

známá v celém světě. V Německu i Rakousku se shodně pěstuje na 4,3 procentech plochy vinic, na Slovensku na 5,8 procentech. Na území dnešní České republiky zaujímala před osmdesáti lety tato odrůda 2 procenta plochy vinic, dnes 4,7 procenta s tendencí mírného snižování tohoto podílu v důsledku vysoké konkurence odrůdy **Chardonnay**. Průměrné stáří vinic osázených Rulandským bílým nyní činí 23 let. Nadprůměrně je tato odrůda zastoupena ve vinařské podoblasti Slovácké a Litoměřické.

Odrůdové znaky: List je středně velký, tvar čepele pětiúhelníkovitý, pětilaločnatý s mělkými horními bočními výkroji. Vrchní strana čepele listu je středně až silně puchýřovitá. Hrozen je malý středně hustý až hustý s krátkou stopkou. Bobule je malá až středně velká, kulatá. Barva bobule je žlutozelená. Doba rašení oček je středně raná. Růst je středně bujný s polovzpřímenými letorosty. Sklizňová zralost začíná v druhé polovině září.

Proti napadení plísní révou a padlím révovým je odrůda méně odolná. Plíseň šedá často napadá jemnou slupku bobulí. Proti poškození mrazy je odrůda středně odolná.

Odrůda klade vysoké nároky na polohu i půdu. Polohy vyžaduje slunné, půdy záhřevné, hlinité, dostatečně vododržné. Výnos je střední, 8 až 12 tun/hektar, cukernatost 16 až 23 stupňů NM, v dobrých ročníchích tato odrůda poskytuje surovinu k produkci vína v jakosti výběru z hroznů, kyseliny 9 až 14 gramů/litr. **Doporučuje se k pěstování v obou vinařských oblastech ČR.**

Názor sommeliéra

Víno je to plné, extraktivní s vyššími kyselinami. Voní po vlašském ořechu, lipovém květu, hruškách nebo medu. Zráním nabývá na kvalitě. Je vhodné k bohatému výběru masitých jídel i k uzeným rybám. Svěží Rulandské bílé se hodí i jako vynikající aperitiv.



Rulandské bílé

Vína bílá

Rulandské bílé *RB*
(*Pinot blanc*)

Je to středně raná až pozdní moštová bílá odrůda, historicky ceněná, která se pěstuje v Alsasku již od 14. století. Její původ najdeme ve Francii, je to pupenová mutace Pinot gris. Aktuálně je zde (Alsasko) vysazena na více než 20 procentech veškeré plochy vinic. Celá skupina burgundských odrůd zřejmě pochází z Burgundska a je rozšířena po celém světě. Rulandské bílé se pěstuje asi na 17 tisících hektarech.

Ve Státní odrůdové knize ČR byla od roku 1941 do roku 1993 zapsána pod názvem „Burgundské bílé“, od roku 1993 je pak zapsána jako „Rulandské bílé“. Název „Burgundské“ se musel změnit na základě rozhodnutí soudu v Haagu vycházejícího z mezinárodní Lisabonské dohody na ochranu označení původu a tehdejšího nesouhlasu vinařské veřejnosti s daleko vhodnějším názvem „Pinot blanc“, tak jak je odrůda

Vinařství Soviš Blatnice pod Svatým Antonínkem

Blatnice pod Svatým Antonínkem je jednou z nejvýznamnějších vinařských obcí v České republice ležící jihovýchodně pod posledním výběžkem Bílých Karpat. Víno tu voní po staletí a existují doklady, že vonělo a chutnalo i v Praze, kam se vozilo již ke konci 13. století!

První písemné zmínky o této významné obci Moravského Slovácka jsou samozřejmě ještě starší a pocházejí z roku 1046 ze zakládací listiny staroboleslavské kapituly. Není se co divit, že vinaři, vinice a sklepy tu lze najít takřka na každém kroku. Patří k nim i Vinařství Dušana Soviše, takto již čtvrtá generace rodu Sovišů.

Historie tohoto rodinného vinařství sahá až do devatenáctého století, kdy první keře révy vinné vysázal Jan Soviš. Jeho syn František vyženil jeden z nejstarších historických sklepů v Blatnici pod Starou horou. Mimochodem – rodina v něm hospodaří dodnes. Ale začněme v roce 1989. Tehdy začal otec František Soviš pěstovat víno na necelém jednom hektaru vinic. Tehdy byl dnešní majitel vinařství teprve žákem školou povinným. Později předal pan František svému synovi Dušanovi vinařství a začal se věnovat vinohradnictví a výrobě vína profesionálně.

V novém tisíciletí začala doba výkupu pozemků a zakládání nových vinic. „Každý rok jsme vysadili nové vinice, kousek po kousek“ vzpomíná dnes na tato léta pan Dušan. V současné době hospodaří jeho vinařství na celkem osmi hektarech vinic – všechny jsou v Blatnici. Ze 70 procent pěstuje bílé odrůdy, kterých má celkem deset. Z bílých odrůd na vinicích najdeme ve větším zastoupení především Rulandské šedé a Rulandské bílé. Jako první vysadil v Blatnici před lety odrůdu Hibernál, bílé víno výborné kvality, do té doby ne příliš známé. Modrých odrůd pěstuje celkem pět. K nejdůležitějším patří Cabernet Moravia, Rulandské modré a Svatovavřínecké. Ročně vinařství dodává na trh 20 tisíc lahví vína, což je asi 60 procent celkové produkce; zbylých 40 procent připadá na víno sudové.

Základní filosofií je vyrábět co nepřirodnější, vysoce kvalitní přívlastková vína s typickým charakterem a svěžestí vín slovácké vinařské podoblasti. Snahou je navázat na staré a bohaté vinařské tradice v harmonii s využitím moderní technologie. Vlastní výroba pak využívá nejmodernější technologie, jakými jsou pneumatické lisování, řízené kvašení. Část produkce zraje v dřevěných sudech, lahvování a uzavírání probíhá pod ochranou dusíkovou atmosférou. Nalahvovaná vína dále zrají v archivním sklepě.

Co se týče odbytu, převažuje prodej ze sklepa (v historickém sklepě se dá i příjemně posedět), prodej privátní a pan Soviš dodává víno i do vybraných vinoték. Případným zájemcům je připraven poslat láhve po celé republice. Průměrná cena láhve z tohoto vinařství se pohybuje mezi 100 až 150 Kč.

Zeptali jsme se, proč pan Soviš pěstuje Rulandské bílé. „Historicky sem tato odrůda patří,“ pokyvoval hlavou vinař a dodal: „I když se mi zdá, že v devadesátých letech minulého století byla poněkud vytlačena tehdy módní odrůdou

Chardonnay. Ale Rulandské bílé se jako klasická odrůda u nás dokázalo vrátit.“

Podle pana Soviše je půda v okolí Blatnice pod Svatým Antonínkem pro všechny druhy rulandských odrůd velmi vhodná.

Vinařství Soviš Rulandské bílé pěstuje již šestým rokem a jeho majitel ho hodnotí jako nenáročnou odrůdu na ruční práci, což se dnes mimořádně cení. Této odrůdy mají celkem 4 000 hlav, z nichž získají ročně zhruba 5 000 litrů vína. „Rulandské bílé děláme vždy v kvalitě s přívlastkem, pozdní sběr nebo výběr z hroznů,“ liboval si pan Soviš.



Dušan Soviš zastupuje již čtvrtou vinařskou generaci.



Historické sklepy v Blatnici dodnes slouží.

Rinot *Ri*

Je to nově vyšlechtěná středně raná moštová bílá odrůda. Její původ najdeme v tuzemsku, konkrétně ve Vinařské oblasti Morava. Je to kříženec Merzling x (Seyve Villard x Rulandské šedé). Odrůdu vyšlechtil Doc. Ing. Miloš Michlovský, DrSc., s kolektivem ve Výzkumné vinařské stanici Resistant, později Vinselekt Michlovský, a. s. V současnosti se pěstuje na ploše přes dva hektary při průměrném stáří vinic dva roky. **Do Státní odrůdové knihy byl Rinot zapsán v roce 2008.**



Rinot

Odrůdové znaky: Dospělý list je středně velký až velký, pětiúhelníkovitého tvaru, profil čepele rovný. Hrozen je středně velký až velký, řídký až středně hustý. Bobule malá, tvar na profilu kruhovitý. Barva slupky je žlutozelená. **Sklizňová zralost začíná v druhé dekádě září.**

Při pěstování pod fungicidní ochranou je odrůda středně odolná proti napadení plísní šedou, středně odolná proti napadení plísní révou a odolná proti napadení padlím révovým.

Pro pěstování je doporučována půda hlinitojílovitá. Výnos hroznů je středně vysoký, cukernatost moštu vysoká až velmi vysoká.

Názor sommeliéra

Rinot je víno výborné kvality, žlutozelené barvy. Najdeme v něm ovocné a bylinné chutě i vůně, dalo by se charakterizovat jako víno aromatického typu. Hodí se k sýrům a k drůbeži. Jako víno s přívlastkem – v pozdním sběru polosladké – se dobře snoubí i s deserty. Dokážu si představit poloslaný Rinot i jako výborný digestiv.

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

ve velkoobchodě FANY a ve specializovaných vinotékách

GASTRO COLLECTION - CHÂTEAU VALTICE

inzerce

Vitis Moravia Křepice

Marek Štýbl (42), majitel vinařství Vitis Moravia, měl již od mládí naměřeno do zemědělství. Z rodiných Křepic u Hustopečí si to namířil do Bzence, kde se vyučil v oboru vinař-pěstitel. Poté začal pracovat v JZD Zemos v Křepicích ve vinicích a v sadech.

Nebylo se tedy co divit, že když krátce po nástupu nového tisíciletí si pronajal první hektar pole, vysadil na něj - vinnou révu. „Bylo to tehdy Rýnský ryzlink a Rulandské modré“ vzpomíná dnes pan Štýbl na samotné začátky svého vinohradnictví. A protože se dařilo, pronajal si další půdu. Když už měl tři hektary, zjistil, že se to už nedá dělat zároveň s prací v družstvu.

V roce 2007 založil společnost Vitis Moravia a začal se věnovat vínu naplno. V současné době má 15,5 hektaru vinic, všechny v Křepicích. Polovinu z této plochy má pronajatou, druhou polovinu pak vlastní. Co se týče zastoupení odrůd, tak převažují ty bílé v poměru 3:1 vůči modrým. „K našim vinicím přistupujeme s velkou důsledností jednotlivých prací a vinice jsou pěstovány v šetrném opatření IP (integrovaná produkce), kde je omezeno používání některých chemických látek a jsou použity ty, které jsou šetrnější k životnímu prostředí,“ říká pan Štýbl. **Z modrých odrůd – je jich celkem šest – pěstuje Cabernet Sauvignon, Svatovavřínecké, Rulandské modré, Cabernet Cortis, Alibernet a Dunaj. Z bílých (je jich devět) jsou to: Ryzlink rýnský, Pálava, Irsai, Hibernál, Solaris, Malverina, Rinot, Muscaris a Sylvánské zelené. Dohromady tedy pěstuje 15 odrůd vinné révy.**

Na trh Vitis Moravia dodává ročně 10 až 12 tisíc lahví vína. To je na první pohled málo, vzhledem k tomu, že vinařství hospodaří na 15,5 hektarech vinic. Tajemství je ale hned vysvětleno: Pan Štýbl zpracovává na výrobu vína jen asi jednu čtvrtinu svojí úrody; většinu hroznů totiž prodává na zpracování jiným výrobcům. „Je to dáno mj. tím, že se cítím být spíše vinohradníkem, než vinařem,“ usmívá se pan Štýbl. Jeho hrozny vykupují drobní vinaři z okolí, kteří s ním dlouhodobě spolupracují.

Odbyt vín probíhá přímo ze sklepa. Zdejší sklepní hospodářství se nachází



Marek Štýbl je v oboru vyučený.

v sousedních Velkých Němčicích. Zde se odehrává celý proces výroby vína od zpracování hroznů až po konečné lahvoování. Podzemní část je zaměřena na zpracování a uskladnění vín a v patře je posezení pro 15 osob.

Dalším důležitým prodejním kanálem je prodej přes internet. Kromě toho pan Štýbl jezdí i na vinařské slavnosti, pořádá akce pro firmy i větší společnosti. **Veškerá vína, která prodává, jsou lahvovaná a v přívlaskové kvalitě. „Chci si prostě držet vyšší latku,“ dodává.** Průměrná cena jeho vín například v pozdním sběru se pohybuje mezi 150 až 250 korunami (včetně DPH).

A proč se pan Štýbl rozhodl pěstovat právě Rinot? „Chtěl jsem něco nového, co jen tak nemají ostatní vinaři. A Rinot mi doporučil spolužák ze školy,“ říká pan Štýbl. S touto odrůdou je podle jeho slov velmi spokojený. V Křepicích dobře vyžívá, je rezistentní a vyžaduje tedy méně chemických postřiků než většina jiných odrůd. Navíc dobře roste, nedělá příliš úponků, je jednodušší na zelené práce.

Vitis Moravia má v současné době Rinotem vysazeny celé dva hektary vinic,

ovšem většina z této plochy byla osazena teprve nedávno. A tak plodících hlav zde mají zatím jen 400. Z tohoto množství vyrobí ročně zhruba 500 litrů. V roce 2014 byl Rinot v pozdním sběru vyroben jako polosladký, loňský ročník rovněž v kvalitě pozdní sběr jako suchý. „Ať už je jakékoliv, je to vždy parádní voňavé víno,“ uzavírá rozhovor Marek Štýbl.



Vína červená Jakubské * Jak*

Je to raná moštová modrá odrůda. Její původ najdeme ve Francii, je to velmi stará odrůda, pupenová mutace Pinot noir. V Německu v současné době pěstuje na 260 hektarech. Dále se pěstuje ve Francii, Itálii, Švýcarsku a v Lucembursku. **U nás ji najdeme na 1,3 hektarů v průměrné věku něco přes tři roky. Do Státní odrůdové knihy byla zapsána v roce 2011.**

Odrůdové znaky: List malý až středně velký, pětiúhelníkovitého tvaru, profil čepele tvaru V. Hrozen malý, středně hustý. Bobule velmi malá až malá, tvar na profilu kruhovitý. Barva slupky modročerná, dužnina bez antokyanového zbarvení.

Při pěstování pod fungicidní ochranou odrůda středně odolná proti napadení plísní šedou, středně odolná až málo odolná proti napadení plísní révy a odolná proti napadení padlím révy. Odrůda je středně odolná sprchávání. **Mrazu odolává dobře. Poškozuji jí vosy i ptáci.** Výnos hroznů nízký, cukernatost moštu vysoká.

V odborné literatuře se uvádí, že její český název souvisí se svátkem svatého Jakuba, který se slaví 25. července, přibližně v tomto termínu se začínají bobule této odrůdy barvit a zaměkají. V německých oblastech se v názvu odrůdy objevuje slovo august – srpen, nebo také früh – tedy brzký, raný; ve Francii pak précocé, slovo přibližně stejného významu.



Názor sommeliéra

Jakubské je víno výborné kvality, rubínové barvy, ovocné vůně i chuti, harmonické, lehké, jemně aromatického typu. Aroma připomíná višně, ostružiny, černý rybíz. V chuti i vůni je podobné Rulandskému modrému, má ale intenzivnější barevné tóny rubínového odstínu. **Vzhledem k tomu, že výnos hroznů bývá nízký, jedná se víno vyšší cenové relace. Proto se většinou pije při slavnostních příležitostech, ke zvěřině a vyzrálým sýrům.**



Jakubské

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, chřest, hrášek, 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 následlý Cabernet Sauvignon příjemně rozlišuje chuťové spektrum, rozmanitost a nádhernou našich vín se sauvignonavými vůněmi. Ve vůni lze nalézt růži, jahodovou marmeládu, angrešt. V chuti pak pocítíte černý rybíz, třelne i ostružiny.

NA ETIKETÁCH JSOU POUŽITA DÍLA OD AKADEMICKÉHO MALÍŘE JOSEFA VELČOVSKÉHO ZE SBÍRKY OBRAZŮ ZNOJINU V LOUCKÉM KLÁSTERE VE ZNOJME.

www.znovin.cz

ZNOVIN ZNOJMO, a.s.
SE SÍDLEM V ŠATOVÉ

inzerce

Vinné sklepy Kutná Hora

Vinné sklepy Kutná Hora, s.r.o., založil v roce 2002 Stanislav Rudolfský (57). Společnost si dala do vínku obnovit zašlou slávu a dlouholetou tradici pěstování révy vinné na Kutnohorsku. Pro ty, co mají toto město spojené výhradně s těžbou stříbra, připojujeme pár informací. První písemná zmínka o vinařství na Kutnohorsku se nachází již v Kosmově kronice z roku 1101 ve spise o Malíně. Je jednou z prvních písemných zmínek o vinařství ve střední Evropě vůbec!

Na Kutnohorsku se vinařství věnovaly především církevní řády, např. Cisterciáci, kteří se zde usadili roku 1142 a začali pěstovat především odrůdu Rulandské modré, které se zde daří doposud.

Dnes v Kutné Hoře a okolí pěstuje společnost Vinné sklepy révu na 54,5 hektarech vinohradů na obnovených původních historických tratičích – U Všeck svatých, Pod Barborou, Nad Kapličkou, Na Borku, Na Příčce a Jezuitská. Vína z této oblasti vynikají svou mineralitou a kořenitostí, která pramení z podloží bohatého na minerální složky. Celkem najdeme na vinicích šest modrých a devět bílých odrůd; bílá vína též převažují nad červenými v poměru 60:40. Hlavními pěstovanými odrůdami jsou již zmíněné Rulandské modré, Tramín červený, Svatovavřínecké a Rulandské šedé. Ročně dodají na trh kolem 100 tisíc litrů vína, až dozrají mladé výsadby, bude to kolem 150 tisíc litrů.

Kromě vinohradů společnost hospodaří na 30 hektarech pastvin, kde mají početné stádo ovcí, 14 hektarech orné půdy pro pěstování základních obilovin, dvou hektarech zeleninového pole a šesti hektarech sadů. Podle slov Lukáše Rudolfského, pokračovatele rodu a současného ředitele společnosti, společnost se snaží být nezávislá na vnějších vlivech. „Chceme být statkem, který uživí své zaměstnance, přebytky prodá a ve své činnosti napomáhá celku.“

Vinařství sídlí v klášteře svaté Voršily, který byl postaven mezi lety 1733-1743 stavitelem Kiliánem Ignácem Diezenhoferem. Sklepy kláštera využívají pro zrání vína v sudech a také jako muzeum vinařské technologie.



*Kromě vinohradů
společnost hospodaří
na 30 hektarech past-
vin, 14 hektarech orné
půdy, 2 hektarech ze-
leninového pole a 6 hek-
tarech sadů*

dě je pro nás zvyšování přirozené vitality půdy, pestrá flóra a fauna, přirozené zatrávnění a zachování remízků, nikoliv používání moderních chemických postřiků. Nezastupitelnou roli u nás hraje vlastní kompost a hnůj“ zdůrazňuje pan Rudolfský. I proto je celý statek certifikován BIO a má prestižní certifikát biodynamického zemědělství DEMETER.

A proč se Vinné sklepy Kutná Hora pustili do pěstování odrůdy Jakubské? „Jakubské pěstujeme, protože to byla jedna z našich nejpěstovanějších modrých odrůd ve středověku. Je to hodně stará, dá se říci autochtonní (původní – pozn. redakce) odrůda,“ vysvětlil pan Rudolfský. Dalším důvodem je, že zdejší vinařství se soustředí na odrůdu Pinot noir – z celkových 54,5 hektarů vinic ji mají na 15 hektarech, plus právě Jakubské a Pinot Menieur.

V současné době mají v Kutné Hoře v lokalitě pod zámek Kačina 1,5 hektarů Jakubského; sklizeň je okolo čtyř tun z hektaru. Ročně tak dodají na trh zhruba 5 500 lahví tohoto vína.



Lukáš Rudolfský se snaží obnovit tradici pěstování vinné révy na Kutnohorsku.

Sevar *Sev*

Je to středně raná moštová modrá odrůda. Její původ je tuzemský: Vinařská oblast Morava, je to kříženec Seyve Villard 12358 F1 x Svatovavřínecké F1 116/55. Odrůda byla vyšlechtěna šlechtiteli ze Šlechtitelské stanice vinařské v Polešovicích – Ing. Václavem Křivánkem, RNDr. Zdeňkem Habrovanským a Ing. Aloisem Tománkem z Boršic. Pěstuje se na necelých třech hektarech vinic při průměrném stáří pěti let. Do Státní odrůdové knihy byl Sevar zapsán v roce 2008.

Odrůdové znaky: Dospělý list je malý až středně velký, kruhovitěho tvaru, profil čepele tvaru V. Hrozen je malý až středně velký, středně hustý. Bobule je malá, tvar na profilu má kruhovitý. Barva slupky je modročerná, má slabé antokyanové zbarvení dužniny.

Sklizňová zralost začíná v druhé dekádě září. Při pěstování pod fungicidní ochranou je odrůda odolná proti napadení plísní šedou, středně odolná proti napadení plísní révou a odolná proti napadení padlím révovým.

Výnos hroznů v prvních letech je nízký, roste s přibývajícím věkem vinice, cukernatost moštu je středně vysoká až vysoká. Při dodržení správných zásad agrotechniky nepotřebuje chemickou ochranu a lze použít v ekologickém vinohradnictví. Odrůdě vyhovují úrodná stanoviště, ale dá se s úspěchem pěstovat i v horších podmínkách. Doporučuje se k pěstování v obou vinařských oblastech ČR.



Sevar

Názor sommeliéra

Sevar je víno výborné kvality, tmavočervené barvy, ovocné a květinové vůně i chuti, jemně až silně aromatického typu. Víno dosahuje intenzivní rubínové barvy, v jeho aroma a chuti najdeme stopy po lesních plodech – jahodách, malinách, ostružinách, borůvkách, ale i po černém rybízu. Hodí se obzvláště k těžším masům, především ke zvěřině.

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

inzerce

Vinařství Kachyňa s.r.o. Velké Bílovice

Toto vinařství vzniklo nedávno – teprve v roce 2013. Tehdy založil Karel Kachyňa (46) oficiálně společnost s ručním omezeným společně se svým synem Jakubem (24). Ovšem již dávno předtím, prakticky hned po revoluci, začal pěstovat vinnou révu a hned nato i vyrábět víno sám. „Tady, ve Velkých Bílovicích, se obrovská tradice vinohradnictví projevuje mimo jiné tím, že prakticky každý měl (a má) svůj vinný sklep,“ usmívá se pan Kachyňa a pokračuje: „Takže hned po roce 1998 jsem začal hospodařit na půl hektaru vinic.“ Určitě se mu přitom hodily zkušenosti, které získal ve Vinium Velké Pavlovce, kde do té doby pracoval na řízeném kvašení moštů. Postupně přikupoval další vinice, výhradně ve Velkých Bílovicích či blízkém okolí.

V současné době obhospodařuje 4,2 hektaru vinic. Lehce převažují odrůdy bílých vín, kterých pěstuje osm. K nejvíce zastoupeným patří Veltínské zelené, Rulandské šedé a Pálava. Co se týče modrých odrůd, těch pěstuje sedm – mj. Cabernet Moravia, Cabernet Sauvignon či Dornfelder. Zhruba z poloviny produkce modrých odrůd vyrábějí růžové víno a také klaret. Celkem mají v nabídce 15 odrůd, což je na tak poměrně malé vinařství úctyhodný počet. Kromě toho ještě vykupují hrozny od smluvních dodavatelů z Velkých Bílovic.

Hrozny jsou zpracovávány moderním mlýnko-odstopkovačem a následně lisovány pneumatickým lisem. Bílá vína vznikají moderní cestou řízeného kvašení. Červená vína zrají v dubových a akátových sudech a některé vybrané šarže i v sudech typu Barrique. Při výrobě vína jsou používány moderní technologie a postupy, ale vždy se drží pravidla, že „Kvalita začíná ve vinici“.

Ročně dodají na trh až 20 tisíc lahví vína. Jedná se o vína dobré kvality, od jakostních až po přívlastková. Průměrná cena láhve činí od 109 do 170 korun, včetně DPH. Zhruba polovinu odběratelů tvoří privátní klientela, druhá polovina se prodá přes restaurace a vinotéky. Víno sami rozvážejí, jsou připraveni ho i rozeslat po celé republice.

A jak se do portfolia Vinařství Kachyňa dostal právě Sevar? „Byla to vlastně náhoda,“ usmívá se pan Kachyňa. Když chtěl v roce 2003 vysadit novou vinici, jel si pro sazenice odrůdy Blauburger k jednomu prodejci. Tomu však skoro všechny sazenice vymrzly a aktuálně k odběru měl „jen“ Sevar. „Já do té doby o nějakém Sevaru nikdy ani neslyšel, takže jsem původně neměl zájem,“ říká pan Kachyňa. „Nechal jsem se ale přesvědčit a dnes jsem opravdu rád,“ dodává vinař. Původně vysadil jen 400 keřů – na zkoušku. Když se odrůda osvědčila, přikoupil další sazenice. V současné době Sevar pěstuje na rozloze zhruba čtvrt hektaru, což představuje přibližně 1 100 keřů. Z tohoto množství vyrobí Vinařství Kachyňa cca 1 500 lahví Sevaru ročně.

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.



Kaple sv. Cyrila a Metoděje, sv. Václava a sv. Urbana, vysvěcená v roce 2002, láká na vyvýšeninu nad Velkými Bílovicemi, odkud je krásný výhled do širého okolí.



Karel Kachyňa se synem Jakubem

Jak potvrdili oba Kachyňovi – otec i syn – dodnes se o Sevaru mezi veřejností ví opravdu málo. Víno proto zákazníkům představují a většinou se setkájí s velmi vstřícným přijetím. „Jsme vlastně takoví ambasadoři této odrůdy,“ směje se syn Jakub. Oba vyzdvihují krásnou rubínovou barvu tohoto vína a typické aroma. Zároveň ale upozorňují, že Sevar je náročná odrůda na pěstování. Je prý totiž velice bujná a musí se daleko častěji zastříhávat a zastrkávat do dvojdrátí než ostatní odrůdy. Hrozny začínají dozrávat již v polovině července, ale samotná sklizeň probíhá v druhé polovině září. „Přes všechny problémy ale tuto odrůdu vřele doporučujeme,“ dodává Karel Kachyňa.

Michal Korol

Foto: Archiv firem a autor



Kuličky z Lučiny Crème Fraîche se salátem

pro 4 osoby

480g	Lučina Crème Fraîche
200g	chřest bílý (očistěný)
200g	chřest zelený (očistěný)
40g	piniové oříšky,
240g	jahody
80g	saláty mix
50ml	olivový olej
20ml	vinný ocet bílý

Podle chuti sůl, čerstvě mletý pepř, bylinky podle chuti.

Z dobře vychlazené Lučiny Crème Fraîche vytvoříme přibližně šest stejně velkých kuliček.

Tři z nich obalíme v opražených a nasekaných piniových oříšcích, tři necháme přírodní. Následně necháme důkladně ztuhnout v lednici.

Vodu ochutíme solí, cukrem a citronem (chuť musí být hodně výrazná). Chřest v ní následně uvaříme (zelený jen krátce) a rychle schladíme v ledové vodě.

Vychlazený a okapaný chřest nakrájíme na přiměřené špalíky. Omyté jahody nakrájíme na menší kousky.

Listy salátů důkladně propereme a necháme odkapat. Salát, chřest, jahody a bylinky dáme do větší misky a ochutíme solí a čerstvě mletým pepřem. Přidáme olivový olej a vinný ocet. Zlehka promícháme a servírujeme na talíř. Přidáme kuličky z Lučiny Crème Fraîche a vše dozdobíme piniovými oříšky.

Více inspirace a receptů najdete na stránkách www.svet-syru.cz



Lučina Crème Fraîche 1 kg

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

☎ CZ: 800 154 725

🌐 www.svet-syru.cz

SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY

FOOD
SERVICE

**10 porcí****Suroviny:**

Mouka semola	200 g
Mouka 00 hladká	400 g
Olivový olej extra virgin	4 pol. lžíce
Goody foody mleté maso	1 kg
Hřib čerstvý	400 g
Zeleninový vývar	500 ml
Noilly prat	100 ml
Sojové mléko	1 l
Loupaná rajčata	1 kg
Šalotka	200 g
Mrkev	500 g
Řapíkatý celer	200 g
Petržel kořen	200 g
Tymián	2 snítky
Česnek	1 stroužek
Červené víno	500 ml
Houbový prach	1 pol. lžíce
Olivový olej	podle potřeby
Sůl	podle potřeby
Pepeř	podle potřeby

Jan Kvasnička

Veganské conchiglioni, hřiby, lichořeřišnice

Postup:

- Mouky smícháme dohromady s vodou. Přidáme tři lžíce olivového oleje a vytvoříme hladké těsto, ze kterého vytváříme conchiglioni.
- Zeleninu nastrojíme na hrubo, orestujeme na oleji a přidáme polovinu najemno nasekané šalotky, tymián a rozmáčkнутý česnek.
- Mleté maso zarestujeme, přidáme rajčata a znovu zarestujeme. Zalejeme červeným vínem a dáme péct na 160°C 50 minut.
- Hřiby očistíme a okrájíme na potřebný tvar. Ořezy z hříbu zpěníme na šalotce, zalejeme dvěmi třetinami Noilly prat

a necháme vyvařit, přidáme houbový prach a zalejeme mlékem. Přivedeme k varu a scedíme.

- Do slané vody dáme vařit těstoviny. Mezitím si na pánvi orestujeme houby, zastříkneme zbytkem Noilly prat a lehce zalejeme zeleninovým vývarem, ochutíme a přidáme olivový olej.
- V takto připravené emulzi prohodíme těstoviny, aby se obalily a dochutily.
- Do hovězího ragú vmícháme pažitku a trochu olivového oleje, dochutíme.
- Mléko vyšleháme na pěnu a doplníme jím talíř.

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 koření směsi

V NAŠEM SORTIMENTU NAJDETE:

- ✓ **Jednodruhové koření**
- ✓ **Koření směsi**
- ✓ **Houby**
- ✓ **Konvenience**
- ✓ **Potravinové přípravy**



www.gurmeko.eu

Zvěřina,

poctivá biopotravina, dědictví naší kuchyně

Zvěřina patří tradičně mezi klenoty české a evropské gastronomie. Ve středověku byly zvěřinové chody vrcholem každé slavnostní královské či šlechtické tabule, později se zvěřina rozšířila do všech společenských vrstev. K nám se dnes toto kulinářské dědictví navrácí především jako reprezentační specialita naší kuchyně.

Pokrmy ze zvěřiny už nějakou dobu opět patří mezi hosty žádané a vrcholné ukázky zdejšího kuchařského umění a často se podávají nejen při státnických návštěvách a podobných příležitostech, ale nesmí rovněž chybět ani při nejrůznějších prezentacích naší gastronomie ve světě. Na světové výstavě Expo 2015 se zvěřinová kuchyně českého národního pavilonu umístila na celkovém třetím místě v hodnocení všech zúčastněných národních kuchyní. Slovní spojení „zvěřina“ a „česká kuchyně“ k sobě tedy opět patří – a to přesto, že celková současná spotřeba zvěřiny je u nás prozatím stále poměrně nízká.

Charakteristika

Zvěřina je vynikající **přírodní potravina**. Jistě není daleko od pravdy odborník na zvěřinu pro gastro segment Ladislav Král, když říká, že „zvěřina je vlastně jediná opravdu poctivá biopotravina“, a dodává, že „zvěř v přírodě, na rozdíl od veškerých živočišných chovů, si sama určuje a vybírá pro sebe tu nejlepší a nejvhodnější potravu, přitom je stále v pohybu, což je ten nejlepší základ pro to, aby její maso bylo tím nejlepším a nejzdravějším **bioproduktem**.“

Zvěřinové maso je výživné a přitom lehce stravitelné, protože obsahuje nižší podíl vaziva, nízký podíl tuku a jeho složení je příznivé i pro nižší obsah cholesterolu. Je lehce stravitelné a má charakteristickou vůni a chuť. Jde o maso divoce žijících zvířat, kterého je méně než masa z chovů, a proto jsou tyto pokrmy také zákonitě výrazně dražší než chody připravené z obvyklého masa. Zvěřina je vlastně nejstarším masem na lidském jídelníčku. Ve středověku se vyskytovala především na jídelních stolech šlechty, později se rozšířila jako častý a běžný pokrm i do měšťanských domácností. Představa o tom, že zvěřina je těžké maso, se bohužel vžila kvůli omáčkám a přílohám, se kterými se obvykle podává.

Za nejlepší zvěřinu je považováno maso srnčí a za výživově nejhodnotnější se považuje bažantí.

Název **zvěřina** platí jen jako **označení pro maso zvěře, které bylo uloveno ve volné přírodě**. Toto málo tučné maso má jemnou strukturu, osobitou chuť a tmavou hnědočervenou barvu. Obsahuje asi 20 procent bílkovin, 2 až 3 procenta tuku, vodu, minerální látky – nejvíce sodík, draslík, železo a fosfor, vitamíny skupiny B a málo živočišného škrobu. Proto se nechává odležet a „uzrát“, nebo se před kuchyňskou úpravou nakládá do mořidel, aby zkřehlo. Toto maso získané odstřelem obsahuje ve tkáních velké množství krve, což je jeden z důvodů její zvláštní chuti i tmavého zbarvení, ale také se proto rychle kazí. Mělo by být co nejrychleji spotřebováno a nemělo by se tedy dlouho skladovat.



Farmovaná „zvěřina“

Jako zvěřina by se nemělo označovat maso divokých zvířat (zejména jelenů a daňků) chovaných na farmách. Toto maso musí být označeno na etiketách jako maso z chovů. Také toto maso obsahuje minimum tuku. Produktem takto chovaných zvířat, která by měla být porážena na jatkách (což se však obchází), je maso, které má poněkud jinou strukturu než pravá zvěřina – v důsledku nedostatku pohybu chovaných zvířat a jejich krmení granulovanými krmivy.

Zvěřinové maso dělíme do dvou základních skupin – na maso srstnaté a pernaté zvěře:

- vysokou srstnatou, spárkatou – srnec, jelen, daněk
- nízkou srstnatou – zajíc, divoký králík
- černou srstnatou spárkatou – divoké prase (kanec)
- červenou srstnatou spárkatou – muflon, kamzík
- pernatou polní – bažant, koroptev, křepelka
- pernatou vodní – divoká kachna, divoká husa, čírka vodní, lyska
- pernatou lesní – tetřev, tetřívek, sluka lesní, divoký holub

V současné době je u nás z pernaté zvěře lovný bažant, který se vyskytuje na celém území republiky, regionálně tři druhy divokých kachen a velmi omezené míře tři druhy divokých husí.

>>





Zvěřina
by měla být
dodávána na trh
s plombou
(spárkatá zvěř)
a lístkem
o původu zvěře.

Veškerá zvěřina musí být pečlivě zpracována.



Ladislav Král, ředitel společnosti ČEKO Agro, při každoroční návštěvě šéfkuchařů v chlumeckém závodě pokaždé představí nějaké novinky určené výhradně pro restaurační provozy.



Zvěřinové uzeniny se řadí mezi luxusní speciality.

Hygienická opatření – zvěřina a paragrafy

Při zacházení se zvěřinou je důležité dodržovat hygienické zásady. Předpisy Evropské unie rozdělují teploty skladování podle druhu zvěře.

Okamžitě po ulovení musí být zvěřina odborně prohlédnuta a v průměrné době (co nejrychleji) zchlazena – pernatá při teplotě, která smí být nejvyšší maximálně do + 4° C, ostatní nejvýše do 7° C. Při nedodržování stanovených teplot je vysoké riziko výskytu mikroorganismů.

Kus smí být uchovávan jen do doby, dokud projevuje známky čerstvosti. Podle zákona musí být skladován odděleně od zboží jiného druhu a velká volně žijící zvěř musí být vykolena.

V loveckém týmu musí být vždy alespoň jedna proškolená osoba, která musí mít dostatečné znalosti z patologie volně žijící zvěře, z jejího zpracování a masa po lovu a z manipulace s ním, aby bylo možno provést první vyšetření zvěře na místě (pokud má být zvěřina uváděna na trh k lidské spotřebě). Následně musí být prošetřena státním zvěrolékařem.

Některé legislativní požadavky se nevztahují na lovce, kteří dodávají malá množství zvěřiny přímo spotřebiteli nebo do místního maloobchodu.

Pokud jde o zvěřinu pro trh, je nutné, aby veterinář viděl zvíře jak „oblečené“ (v kůži), tak i „vysvěčené“ (bez kůže) a aby byla zpracována ve zpracovatelském závodě, který je pro tyto druhy zvířat schválen.

Divočák musí být **vždy vyšetřen** na přítomnost **svalovce**. Od letošního roku musí lovci posílat veterinářům ke kontrole spolu se vzorkem masa i ocásky všech ulovených divočáků, tzv. pířka. Pokud je nezašlou, zaplatí sami kontrolu na přítomnost svalovce. Náklady na vyšetření jinak platí stát. Zvěřinu si stahuje a zpracovává spotřebitel sám.

Zvěřina by měla být dodávána s plombou (spárkatá zvěř) a lístkem o původu zvěře. Tato zvěřina, pro přímý prodej spotřebiteli, se započítává do malého množství.

Rizikem u zvěřiny, která neprochází jatkami, mohou být parazitozy. Řešením je zaslání vzorku k vyšetření v laboratoři SVS. Velmi nebezpečná je trichinelóza, kterou mohou způsobit v mase obsažené larvy svalovce a může konzumentovi přivodit i smrt. U nás sice nebyla více než padesát let u lidí zjištěna, to však neznamená, že pozornost není na místě! Proto je vyšetřování na trichinelu u volně žijící zvěře nutností.

Od černobylské havárie jaderného reaktoru (1986) se sleduje u zvěřiny také radioaktivita – izotopy cesia (134° C a 137° C). V současné době je situace vcelku příznivá, stále však nelze vyloučit naměření ojedinělých zvýšených hodnot u některých druhů spárkaté zvěře, zvláště černé zvěře a jelenů.

Ošetření a zrání

Nutné je správné a včasné ošetření masa. Ošetření a zchlazení zvěřiny po ulovení je faktorem, který kvalitu tohoto masa zásadně ovlivňuje. Je to proces, během kterého se maso stává aromatictější a křehčí. **K zchlazení masa by mělo dojít nejdéle do tří hodin od ulovení.** K uzrání se odstřelené kusy zavěšují do chladíren, kudy proudí vzduch. Vysoká a černá zvěř se musí po ulovení ihned vyvrhnout a zraje v kůži – tzv. dece, zavěšená za zadní běhy (nohy). Také divoký králík a zajíc se zavěšují za zadní běhy. Nízká a pernatá zvěřina zraje v kůži a peří 6 dní nevyvrhnutá a zavěšuje se háčkem za hlavičku. Pernatou zvěř při šhubání nespařujeme, aby se nepotrhlala kůže.



Jak připravovat zvěřinu

Příprava zvěřiny má široké spektrum od pečení, dušení, minutkové úpravy až k uzení. **Dosažení teploty 70°C v jádru svaloviny při expozici 10 minut ničí choroboplodné zárodky.** Vzhledem k tomu, že většina zvěřiny se loví na podzim, jsou tradičními ingrediencemi její přípravy chutě a vůně podzimu – jablka, hrušky, jeřabiny, brusinky, houby, víno, jalovec, rozmarýn, tymián, švestky, povidla, špek, perník, zázvor, skořice, ořechy, jedlé kaštiny, smetana, kořenová zelenina.

Úprava masa záleží na stáří kusu. Mladé maso se hodí k pečení, maso starších zvířat se musí dusit. Platí také zásada, že **steakové úpravy je vhodné dělat pouze u vyšetřených kusů s ověřeným původem.**

Před vlastní tepelnou přípravou je nutné kus stáhnout, oškubat, vykuchat, dělit a odlblanit.

Dalším krokem je buď špikování – maso prošpikujeme slaninou, nebo bardýrování – maso slaninou obalíme. Obojí se dělá vzhledem k nízkému podílu tuku tohoto masa. Maso nasolíme a přelijeme tukem, který necháme na povrchu ztuhnout a chrání tak maso před osycháním.

Jednotlivé části či porce se obvykle také krátce nebo déle marinují (maximálně na 24 hodin) – **nakládají do mořidla** – marinády. Maso uložíme do vhodné nádoby, zalijeme prochlazeným mořidlem a přikryjeme. V průběhu moření několikrát obracíme. Při přípravě mořidla nejdříve povaříme zeleninu a ocet přidáváme až na závěr, provaříme a odstavíme. Místo octa můžeme použít i víno. Před nakládáním maso nesolíme – zčernalo by!

Mořidlo na zvěřinu

Suroviny: 0,5 l octa, litr vody, 15 dkg kořenové zeleniny, 10 dkg cibule, trochu soli, 8 zrnků pepře, 4 zrnka nového koření, bobkový list a špetka tymiánu.

Postup: Ocet smícháme s vodou a povaříme asi 10 minut s nakrájenou zeleninou a s cibulí. Trochu osolíme a necháme vychladnout.

>>



Přes vysoké počty lovené zvěře

k dostání pouze u specializovaných prodejců. Pokud by restaurace chtěla brát zvěřinu v kůži nebo peří, musí být maloobchodním zařízením, které je krajskou veterinární správou **registrováno jako zařízení určené pro zacházení se zvěřinou** a mít oddělené prostory pro skladování nestažené zvěře, pro stahování, apod. Zvěřina musí být **vyšetřena veterinářem**. **Divočák** musí být vždy **vyšetřen na přítomnost svalovce** s vyhovujícím výsledkem. Pokud bude chtít brát maso a výrobky z volně žijící zvěře, je restaurace běžným maloobchodním zařízením.

Zvěřina a koření

V podstatě se používá jednoduché koření – sůl, pepř, bylinky, a takzvané „divoké“ koření tj. bobkový list, nové koření, jalovec, někdy kmín či paprika.

K pernaté zvěřině, ale i k divočáku, srnčímu, dančímu, ale i jinému masu ze zvěřiny se hodí i koření jako je pepř černý, nové koření, bobkový list, jalovec, tymián, zázvor, koriandr, rozmarýn, cibule, kořenová zelenina, celer, paprika pálivá, sůl (11 %).

Na zajíce a bažanty se hodí pepř černý, nové koření, mrkev, pastiřák, cibule, česnek, jalovec, šípek, kmín, kardamom, oregano, citrónová kůra, hořčice, chilli, paprika, zázvor, uzená sůl (14 %) a mořská sůl (10 %).

Dále se k přípravě zvěřiny často používá špek, slanina a kořenová zelenina.



Pokrmý ze srstnaté zvěřiny

Připravujeme je pečením, dušením i vařením.

Pečené maso – připravuje se ze hřbetu a kýty menších zvířat nebo z partií hřbetu a kýty větších zvířat jako kotlety, steaky, rolády nebo medailonky. Šťavnatost jim dodá slanina nebo špek.

Dušené maso – připravuje se z plecka, kýty a běhů divokého králíka, patří sem i zvěřinové ragú a guláš. Maso na ragú se nakládá do nálevu z vinného octa nebo podmásli – je pak křehčí a má jemnější chuť.

Na polévky, paštiky, do sekané pečeně nebo na guláš se používají žebra, krky a přední maso.

Kořínek – plíce, jazyk, srdce a játra – připravuje se z nich pajsl nebo restovaná játra apod.

Za **maso nižší kvality** se považují **kolínka, krky a líčka**, přesto jsou oblíbeným hitem pokrmů ze zvěřiny, neboť jsou při správné přípravě delikatesní.

Zvěřinové uzeniny – sušená jelení klobása, klobása z divočáka apod.



Kombinace zvěřiny se zavařeným ovocem a ovocnými omáčkami

pochází z Francie. Jednou z těchto kombinací je jelení kýta s ovocnou omáčkou, kde na omáčku se použije 1 oloupané jablko, 1 hruška nakrájená na malé kostičky, 3 vypeckované švestky, 1 lžice hnědého cukru, špetka mleté skořice, 2 lžice portského vína, 2 lžice švestkových povidel, 1 lžice jíšky, 200 ml masového vývaru a sůl.

Co ke zvěřině?

Na prvním místě je to **výpek ze zvěřiny** nebo **zvěřinová omáčka** – např. smetanová, jalovcová, šípková, višňová pepřová omáčka, **omáčka Cumberland** – je vhodná k srnčímu hřbetu, ke studeným koroptvím, a zvlášť dobře k pečené sluce.

Dále pak **zeleninové přílohy** jako červené zelí, růžičková kapusta, brokolice, mrkev, fazole nebo houby – lišky, žampiony a smrže.

Jako **syťící přílohy** se podávají brambory v nejrůznější úpravě – krokety, jemné bramborové knedlíky, americké brambory, opečené brambory, spätzle, ale i houskové knedlíky, máslové noky nebo rýže a další speciální přílohy.

Ovocné přílohy – pokrmý ze zvěřiny vždy doplňujeme kompoty jako jsou např. brusinkový, broskvový, meruňkový, dušená nebo pečená jablka a hrušky. Výborné jsou i džemy, zavařeniny a rosoly jako brusinkové, šípkové, malinové nebo z černého rybízu. Také želé z červeného rybízu, brusinky s vínem, jedlé kaštiny jako pyré nebo glazírované, používá se také ananas a mandarinky. Jako přílohu lze použít i vynikající kombinaci čerstvého ovoce se zavařeninou – hrušku v červeném víně s brusinkami nebo pečené jablko s rakytníkem nebo brusinkami.

Vhodným doplňkem mohou být také **různé druhy zeleninových salátů** – například ke gulášům. **Z nápojů** se ke zvěřině hodí nejlépe **vína, ovocné a vinné mošty**.

>>



Šéfkuchař Jan Horký upekli hřbet z divočáka s jalovcem a přidal k němu krém z červeného zelí a jablek, jablekové ragoút s grilovanými minipatizony a krocketu z dušených líček.

Šípková omáčka – na jelení, kančí, dančí i srnčí

Na másle do růžova usmažíme na plátky nakrájenou zeleninu s cibulkou. Přidáme 100 gramů celé skořice, 5 hřebíčků, 5 zrnok pepře, 5 zrnok nového koření, tymián, bobkový list, kousek citronové kůry a lžici krystalového cukru. Když je zelenina růžová, přidáme 3 lžice hladké mouky a necháme zasmažit. Přidáme 4 čerstvá nebo nakládaná rajská jablčička, zalijeme vývarem, osolíme, dáme 2 lžice rajského protlaku a 2 lžice šípkové zavařeniny. Dobře povařenou omáčku podle chuti okyselíme citronovou šťávou nebo octem, osolíme, přisladíme a přecedíme. Do hotové omáčky přidáme 0,5 litru červeného vína. Měkkou zvěřinu nakrájíme na plátky, trochu podlijeme vývarem a posypeme zeleninou na nudličky nakrájenou, ve které se zvěřina vařila. Šípkovou omáčku podáváme zvlášť v omáčníku. Příloha: jemné houskové knedlíky.

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



VYNIKAJÍCÍ KVALITA
OBLÍBENÝ DESIGN
NOVINKY A TRENDY
MARKETINGOVÁ PODPORA

WWW.POTRAVINYARAX.CZ



inzerce

Pokrm z pernaté zvěřiny

Pernatá zvěřina **se peče nebo dusí** a podává se **s výpekem** nebo **zvěřinovou omáčkou**.

Podávají se k ní buď **syťící přílohy** jako brambory, bramborové krokety či spätzle, dále **zeleninové přílohy** jako červené zelí, zelí na víně, zelí s ananasem, růžičková kapusta a dále také i **ovocné přílohy** jako plátky pomeranče, či jablečné nebo kaštanové pyré.

Zvěřina v moderní gastronomii

znamená návrat k původním tradičním surovinám s ověřeným původem. Moderní způsob přípravy surovin – cuisine nouvelle provází snaha o zachování maxima výživových hodnot.

Kančí maso je **nejčastěji konzumovaná zvěřina** – tzv. černá. Je to jemná zvěřina podobná vepřovému. Můžeme je dusit na pívě – nejlépe černém. Nejlepší jsou selata ulovená koncem kalendářního roku. Tato zvěřina je kvůli své početnosti cenově dostupnější. Maso však musí být vždy dobře tepelně zpracováno – to znamená – **žádné klobásky, žádný tatarák!**

Jelení je **silná zvěřina** – tak zvané divoké hovězí a lze z něj připravovat i varianty receptů na hovězího maso jako například jelení roštěnky nebo jelení pečeně, jelení guláš, jelení závitky apod., nebo takové pokrmy jako třeba vařené maso z jeleního krku s křenovou omáčkou atd.

Jelení ossobuco nakombinoval Jiří Štíft se šafránovým risótem.



Zvěřinová paštika s kaštanovým purée, želé a prach z červeného vína, borůvkový kompot s hořkou čokoládou zaujme každého zkušeného strávníka.



Dančí je **královská zvěřina** jemné chuti a vůně s lahodným podkožním tukem a dlouhá stáletí se daňčí zvěřina považuje za tu nejlahodnější.

Srncí je **silná zvěřina**, velmi dobrá i velmi obvyklá – srnčí maso na českém trhu pochází ve většině případů z domácích revírů, mimo to se i exportuje. Je to tmavé, libové a jemné maso, jehož kvalita je vyrovnaná a které se v kuchyni uplatní na mnoho způsobů. Hodí se na přípravu minutek, na pečení, dušení, rolády, paštiky a zvěřinové guláše či ragú. Zvěřina starších srnců nemá nepříjemný pach. Při přípravě zvěřinových gulášů a jemných ragú se nejlépe uplatní srnčí plec, hrudí nebo pupek. Srnčí hřbet patří mezi nejlepší maso ze zvěřiny. Tato nejušlechtlejší část srnčího masa se hodí k pečení vcelku i k přípravě grilovaných kotlet s kostí. Nejčastěji se peče vcelku hřbet s kostí, a to v úpravě „na smetaně“. Výborně chutná také pečeně z kýty, již můžeme den předem naložit do směsi vína, koření a kořenové zeleniny. Lovná sezona srnců začíná v polovině května a trvá do konce září, srny a mláďata se smějí lovit jen od září do prosince.

Mufloní zvěřinu v žádném případě **nemůžeme srovnávat s masem skopovým**, jak se někdy traduje. Oblíbeným pokrmem z mufloniho masa je guláš, připravuje se však také na víně jako srnčí daňčí či jelení plec, kýta či pečeně.

Zajíc byl **kdysi nejběžnější zvěřinou** u nás, dnes je vzácný. Před naložením musí viset v kůži, tzv. dece. Mladé zajíce pečeme, starší musíme nakládat do mořidla nebo kyselého mléka a potom je dusíme. Pro dosažení lepších chuťových vlastností zvěř spárkatou, zajíce či králíka nakládáme. Po naložení maso důkladně odblaníme a nakonec pečeme nebo dusíme.

Pravidla přípravy

- **Zvěřina se při bourání zásadně neoplachuje vodou**, takže některé části nejsou dokonale očištěné. K jejich opracování postačí nůž k oškrabání a utěrka k setření.
- Velmi důležité je **odstranění svalových úponků** a silnějších **blan**.
- Důležité je **nechat zvěřinu** správně **vyzrát**, maso je pak příjemně aromatické a šťavnaté.
- **Dlouhé nakládání do mořidla není nutností**, dříve se tímto způsobem úpravy nahrazovala lednice a mrazák.
- Při jakékoli kuchyňské úpravě zvěřiny **nešetříme dobrou slaninou**. Naopak je lépe šetřit vínem.
- Zvěřinu je dobré potřít olejem, pokud určuje recept potáhnout slaninou, proložit kořenovou zeleninou, dát do misky, přiklopit a **nechat uležet v chladu** i několik dní a každý den překládat.
- Drobná zvěř je většinou silná zvěřina suché struktury – vhodné je použití špeku a konfitování.



>>

www.spak.cz

**VYROBENO Z ITALSKÝCH RAJČAT
BEZ KONZERVANTŮ**

Spak má šmak

Gourmet Ketchup jemný

Gourmet Ketchup ostrý

Spak má šmak

900g

inzerce



Jelení steak
s brusinkovou omáčkou

Maso ze zvěřiny je nejchutnější na podzim

Zvěřinové speciality

Maso ze zvěřiny je nejchutnější na podzim. Obvyklá a žádaná jsou některá spojení jako šípková omáčka s kančím, jelením, srnčím nebo daňčím. Srnčí, daňčí a jelení jsou oblíbené na houbách, ale existuje i další velké množství známých i méně známých receptů a kombinací:

- **Jelení steak** s fazolovými lusky, Jelení hřbet na jalovci se žampiony, Jelení steak s liškovou omáčkou, Jelení hřbet v těstíčku s mandlovo-medovým přelivem, Jelení rostbeaf, Plátky z jelení kýty s omáčkou z červeného vína, chřestem a jedlými kaštaný
- **Srnčí** medailonky s hříbkovou omáčkou, Srnčí medailonky na omáče z lesních plodů s konfitovanými brambůrkami a hříbkami, Srnčí guláš po myslivecku, Srnčí plátek s hruškou a švestkovým kompotem, Svičková omáčka ze srnčí kýty, Srnčí svičková Stroganov, Srnčí hřbet na červeném víně, Rolka ze srnčích žebér, Srnčí koleno z kýty, Srnčí ragú, Srnčí medailonky s polentou a jablky
- **Dančí** soté na česneku, Dančí či jelení ruláda, Dančí na víně s houskovými knedlíky a máslovými taštičkami plněnými brusinkami, Daňčí pečené s brambory a brusinkovým

kompotem, Dančí řízek s hříbkami a zeleninou, Dančí svičková s dvoubarevnou čočkou a křepelčím vejcem, Dančí kýta s bramborovými kroketami a brusinkami, Daňčí na smetaně, Dančí guláš, Dančí kořinek

- **Kořinek** ze spárkaté zvěře, Haše z kořínku, Pajši na smetaně, Restovaná játra na lovecký způsob
 - **Kančí** kýta se šípkovou omáčkou, Přírodní kančí se špenátem a bramboráčky, Kančí kýta na víně, Kančí kýta na ragú z lesních hub a smržů, Kančí závitky plněné sušenými švestkami, Kančí ragú se zeleninou a vínem, Kýta z divokého prasete s kořenovou zeleninou, Černá zvěřina na česneku, Divočák na žampionech, Biftečky z divokého prasete na šípkové omáče se sladkokyselou dýní a bylinkovými těstovinami, Kýta z divokého prasete s paprikou a rajčaty, Zvěřinový guláš s bylinkami s houskovým knedlíkem
 - **Mufloní** bifteky, Mufloní hřbet, Mufloní maso s černou omáčkou, Mufloní kýta na česneku, Mufloní závitky, Mufloní maso na sardelích, Mufloní kýta s jogurtem,
 - **Zajíc** na černo, Přírodní zajíc, Pečený zajíc se zeleninou a smetanou, Zajíc na kmíně, Zajíc na šunce, Zaječí bomba, Zajíc na slanině s pomerančem a citronem, Svičková omáčka ze zajíce
 - **Křepelka** nadivoko s česnekem a fenyklem
 - **Koroptev** se zázvorovou omáčkou a divokou rýží
 - **Divoká husa** na smetaně s knedlíkem a brusinkami
 - **Kachna** nadivoko, Prsíčka z divoké kachny s omáčkou Cassis, Divoká kachna po staročesku s červeným zelím a bramborovým knedlíkem nebo s rýží, Prsa z divoké kachny se švestkovým čatní, Kachní prsa s hruškami, Divoká kachna s tymiánem na zelenině
 - **Bažant** na slanině, Bažant s lanýž, Bažantí prsíčka, Pečený bažant s brokolicí a bramborovou kaší po pařížsku, Nadívaný bažant po srbsku, Rizoto z bažanta, Bažant na rožni, Bažantí prsa se zeleninou a brusinkovým čatní, Bažant na divokém koření, Bažant na červeném zelí s bramborovým knedlíkem, Bažantí prsa na bílém víně, Bažantí polévka
 - **Perlička** pečená na zelenině, Perlička s fenyklem, Pečená perlička, Perlička s medem, Perlička s houbami
- Mezi zvěřinové speciality patří také nejrůznější zvěřinové paštiky podle nejrůznějších receptur jako např. paštika z divočiny se slaninou, ořechy a houbami, dále zvěřinové klobásy a další speciality.

>>



Křepelka

ŽLUVA
IMPOEXPO spol. s r.o.

BRUSINKY VALENZI různých druhů a balení nabízí zajištění špičkové kvality a širokého výběru. Vždy vytříbené čerstvé plody přímo ze sklizně s jemnou přírodní vůní. Kvalitní a lahodné plody z přírody pro každou příležitost. Vybrané a tříděné lesní brusinky z ekologicky čistých panenských lesů naší planety s ověřenou kvalitou Valenzi. Lesní brusinky, díky šetrnému zpracování, nabízejí výraznou přírodní ovocnou chuť a bohaté aroma.



Slovníček

Bardýrování – obalování maso slaninou

Hřebínek – rozpůlený hřbet s kousky vykrojených žeber

Kolínko – pečené kančí kolínko se považuje za jeden z nejlepších zvěřinových chodů

Kořínek – plíce, jazyk, srdce a játra ze zvěřiny, které nejdříve čistě opereme a namočíme na 2 hodiny do studené vody a teprve potom z něj připravujeme pokrm.

Krky s kostí – tato část masa dokáže nahradit ossobucco – maso s kolenní kostí.

Líčka – nejkratší maso (kančí, daňčí, jelení), aktuálně velmi žádané.

Lovcovo právo (Jägerrecht) – totéž co kořínek – podle mysliveckého práva ten, kdo kus skolí, má právo na jeho srdce, jazyk a játra, proto se na trhu toto maso nevyskytuje.

Ossobucco – tzv. kost s dírou. Tradiční italská pochoutka z masa, oblíbená i ve zvěřině. Základem je plátek masa uříznutý s kolenní kostí. Kost ve středu obsahuje morek, který se vypeče a šťávě dodá patřičnou sílu a chuť. Zvěřinové ossobucco je výbornou specialitou, zvláště z jeleního, srnčího nebo dančího masa.

T-bone – steak z divočáka, z jedné strany kosti svíčková, z druhé stany hřbet.

Jaké víno ke zvěřině?

Zvěřinové pokrmy si obecně žádají plná, vyzrálá červená vína. Čím je maso tmavší a úprava těžší, tím barevnější a vyzrálejší červené víno k němu můžeme pít. Obecně se ke zvěřině tedy hodí červená vína jako Cabernet Sauvignon, Frankovka, Svatovavřínecké, Rulandské modré.

Odborníci (evinice.cz) doporučují: pokud je maso příliš tučné, vhodně jej doplní mladé červené víno s vysokým obsahem tříslovin. Ke zvěřině tak podáváme sušší, zralejší a výraznější vína (Rulandské modré, Frankovka, Svatovavřínecké, Cabernet Sauvignon).

Pernatá zvěřina – bažant, křepelka, koroptev, kachna, divoká husa. Obecně se ideálně pojí s nejlepšími červenými víny, např. vyzrálá vína **Cabernet Sauvignon, Cabernet Moravia, Svatovavřínecké – barrique.**

Srstnatá zvěřina – jelen, divočák, daněk, muflon. Podáváme s těžkými, extraktivními a tělnatými červenými víny starších ročníků nebo školená v barrique, např. **Frankovka** nebo **Cabernet Sauvignon**. Zajíce na divoko výborně doplní velmi výrazné červené víno, např. starší ročníky **André.**

Miloslava Kučerková



Madarská Paprika Premium Delikates

135 let od založení společnosti Janos Kotányi, jsme v Maďarsku v regionu Szeged vypěstovali naši vlastní prémiovou papriku. Ladem ležící pole jsme zkultivovali a tradičními výrobními postupy jsme vypěstovali původní papriku. Dali jsme celému regionu nový impuls a na výsledek můžeme být právem hrdí: Naše Maďarská Paprika Premium Delikates má nádherně ovocnou chuť, intenzivní vůni a nezaměnitelnou barvu. Přesvědčte se sami!

Rozdíl, který je vidět!

- maďarské slunce
- písečná půda
- vyšlechtěná semena
- odborníci v pěstování
- ručně sklizená
- mistři v mletí

ASTA 170

1 kg

facebook.com/Kotanyicz www.kotanyigourmet.cz

inzerce



„Fany Info REVUE je časopis, který mi vždy přinese něco nového a naučného.“

David Schwarczinger
manager
Almare RISTORANTE ITALIANO

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 počestřený 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.

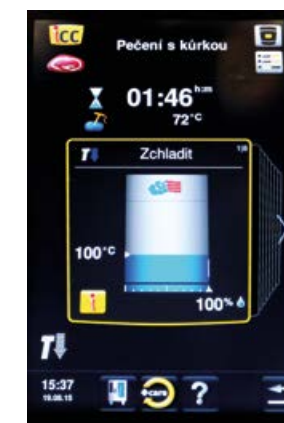
Při práci se zařízením SelfCookingCenter® 5 Senses lze pochopitelně nastavovat všechny parametry také ručně, a to s přesností na procenta i stupně. Takový rozsah individuálního nastavení je opravdu ojedinělý.

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

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



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



Vladimír Kožíšek

šéfkuchař hotelu Olšanka, Praha-Žižkov



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

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

podskalsky@gastroart.cz

Jan Podskalský
+420 737 258 368



www.gastroart.cz

Úspěchy, pády i zdravotní problémy

Společnost FANY Gastroservis i v roce 2016 podpořila řadu charitativních a sportovních neziskových aktivit. Kromě dlouholeté spolupráce s obecně prospěšnou společností Etela příspěvek dostal hendikepovaný sportovec **Honza Tománek**, motocyklový závodník **Ondra Ježek** a samozřejmě i **CK Příbram FANY Gastro Czech Continental Cycling Team**.

Zdravotní komplikace

Letošní sezóna byla jednou z nejméně povedených v jeho již docela dlouhém sportovní kariéře. Po vydařené přípravě na Mallorce na začátku dubna absolvoval na běžecské formuli Mitja Pollensa Marató, závod na 21,1 km. V absolutním pořadí, navzdory defektu čtyři kilometry před cílem, v čase 1:12:52 zvítězil.

Žel těsně před odjezdem na dvě cyklistické akce evropského poháru UCI C1 v italských městech Massa a Verolanuova musel s vysokými teplotami a boulí na levé hýždě vyhledat chirurgickou ambulanci. Po akutním chirurgickém zákroku byla re-

konvalescence odhadována na několik týdnů!

Do dalšího závodu tak Honza Tománek nastoupil až v sobotu 18. června, a sice na Mistrovství České republiky v časovce jednotlivců. Historicky patří mezi nejúspěšnější domácí jezdce a v této disciplíně má již pět titulů Mistra ČR. Protože před sobotním závodem mohl kvůli přechozím zdravotním komplikacím trénovat jen několik dnů a ještě pouze zlehka, nekladl si handbiker ze středočeských Drhov pochopitelně vysoké cíle. Absence tréninků se naplno projevila a tak 4. příčka v domácím šampionátu určitě nebyla zklamáním.

V následujících dnech se zdravotní stav nejen nezlepšoval, ale naopak zhoršoval. Následovala hospitalizace a v krevních testech sledované hodnoty prokázaly septický stav. Řada vyšetření na neurologickém a interním oddělení Nemocnice Na Homolce včetně magnetické rezonance prokázala výskyt infekčních ložisek v celém levém stehně včetně zánětu sedací a stydké kosti!

Pětítýdenní antibiotická léčba našťastí zabrala a tak

se mohl Honza Tománek zúčastnit běžecského závodu RunTour v Plzni. Na běžecské formuli dosáhl parádního umístění v TOP10!

V září pak následovaly úspěšné závody, které potvrdily stoupající výkonnost. Hlavní motivací pro tréninkové dávky hendikepovaného sportovce Honzy Tománka tak zůstává nominace na mistrovství světa v 70.3 Ironmanu, které se bude v roce 2017 konat v Chattanooga, Tennessee, USA.



CK Příbram FANY Gastro Czech Continental Cycling Team

I v roce 2016 se příbramský cyklistický klub zúčastňoval závodů ve všech věkových kategoriích – od žáků až po elitu (UCI kontinentální tým). Zařazeno bylo více účastí ve světových pohárech a také absolvování náročnějších a těžších závodů. Například v červenci startovali příbramští cyklisté v Německu po boku závodníků z Tour de France.

Roman Broniš (UCI kontinentální tým) obsadil na závodech světového poháru (Memorial Trochanowkiego) výborné 5. místo a v časovce

na Mistrovství SVK dokonce vystoupal na třetí příčku.

Martin Boubal (UCI kontinentální tým) obhájil loňské celkové vítězství v seriálu závodů Tábořské okruhy a na Českém poháru v Blatné, který dokonce celý pořádal příbramský klub, obsadil celkově čtvrtou pozici. UCI kontinentální tým v průběžném pořadí Českého poháru drží v tomto roce druhé místo a plní tak své předsezónní plány – umístit se v konečném součtu ČP týmů na stupních vítězů.

Skvěle reprezentují svůj cyklistický klub závodníci

v mládežnických kategoriích. Junior Vojtěch Sedláček byl na Mistrovství České republiky v časovce třetí. V žákovské kategorii se Mathias Vacek stal ve stejné disciplíně

dokonce mistrem České republiky! Svoji kolekci pódiových umístění pak ještě rozšířil v závodě s hromadným startem o stříbrnou medaili.

Do prestižní kategorie

Český motocyklový závodník Ondřej Ježek se po pěti letech vrátil do prestižního seriálu mistrovství světa Supersportů. V týmu GoEleven sedlá motocykl značky Kawasaki a po devíti závodech, které se jedou ve stejných dnech a na stejných tratích jako nejvíce sledovaná kategorie Superbike, se s 33 body drží v konkurenci více než čtyřicítce dalších pilotů na kvalitním 12. místě průběžného pořadí, když na nejlepší desítku ztrácí jen sedm bodů.

Dosavadní průběh letošní sezóny Ondrovi Ježkovi připomíná spíše houpačku než plynulou jízdu. V úvodním závodě na australském okruhu Phillip Island obsadil 8. místo a o čtrnáct dnů později v thajském vedru (Chang International Circuit) pak zajel v hlavním závodě desátý čas. Ze vzdálených destinací si tedy přivezl kvalitních 14 bodů.

Přesun do evropské části mistrovství světa Supersportů ale našemu závodníkovi nevyšel podle jeho představ. Ve španělském Aragónu i kvůli



problémům s motáním hlavy dojel na čtrnáctém místě. Chuť si spravil devátou příčkou ve světově známém nizozemském Assenu a především v italské Imole, kde zajel zatím svoje nejlepší letošní umístění – sedmé.

V dalších dvou závodech (malajský Sepang a anglický Donington) si žádné body nepřipsal. Na asijské, velmi náročné trati ho totiž hned v úvodním kole „sestřelil“ soupeř a přes enormní snahu a maximální nasazení dojel v deštivém počasí na nebodovaném sedmnáctém místě. „Třikrát na zemi? Tak to jsem ještě nezažil,“ hodnotil Ondřej Ježek neúspěšný víkend v Anglii. Dva pády v sobotu a třetí v nedělním závodě zapříčinily, že se Ondřej Ježek vrátil domů bez jediného bodu.

Aby smůly nebylo dosti, lékařská komise FIM se na základě lékařských zpráv o onemocnění očního nervu rozhodla start v os-

mém závodě sezóny v italské Misano Ondrovi nepovolit.

Nezvykle dlouhá, takřka čtyřměsíční přestávka do poslední třetiny mistrovství světa Supersportů 2016 umožnila českému pilotovi italského týmu GoEleven získat zprávy od různých specialistů neurologů dovolující závodit na motorce. Proto v polovině září mohl usednout za řídku závodní Kawasaki ZXC-6R a na německém Lausitzringu vyrazit po kvalifikaci do závodu z deváté řady. Ke zklamání všech jeho příznivců po čtyřech kolech ze závodu odstoupil.

Přesto se Ondra Ježek nevzdává myšlenky ve zbývajících třech závodech (francouzském Magny-Cours, španělském Jerez a katarském Losail International Circuit) získat tolik bodů, aby se propracoval mezi nejlepšími deset mistrovství světa Supersportů 2016.



Cílem obecně prospěšné společnosti ETela je podpora a ochrana osob mladších osmnácti let s přihlédnutím k jejich sociálnímu zázemí a zdravotnímu stavu.

Jedním z kroků ke splnění tohoto cíle je poskytování a soustřeďování finančních prostředků nebo zajištění zdravotní techniky sociálně slabým a tělesně postiženým osobám, které ještě nepře-
kročily věkovou hranici osmnácti let.

PŘEDSTAVUJEME VÁM ŠPIČKOVÉ VÝROBKY PRO PROFESIONÁLNÍ KUČAŘE

Debic Tiramisu, Debic Chocolate Mousse, Debic Culinaire Original 20%, Debic Creme Brulee, Debic Panna Cotta, Debic Stand&Overrun 35%, Debic Natop 34%*, Debic Smetana 32%, Debic Prima Blanka, Debic Šlehačka neslazená mléčná spray 35%, Debic Šlagpiena šlehačka mléčná spray 26%, Debic Profi šlag pienu, Debic Roast & Fry*

accomm Gastro

inzerce



Soutěž se konala na počest Ladislava Nodla, který byl přeborníkem ve vykostění kuřete včetně zabalení rolády.



Protože byla kategorie profesionálů bez věkového omezení, mohl se do vyklepání rolády vrhnout i školou povinný Šimon, syn Jiřího Krále.

Kuřecí roláda

na počest Ladislava Nodla

Mistr kuchař Ladislav Nodl byl uznávaný a v pravdě milovaný gastronomický odborník, na kterého vzpomínají snad všichni, kdo se s ním setkali. Jeho vstřícný přístup, obrovské penzum zkušeností a lidskost z něho udělaly ctěného a uznávaného bar-
da naší gastronomie.

Byť za svého života uvařil tisíce porcí nejrůznějších pokrmů, přeci jen v jednom byl nezapomenutelný – v kuřecí roládě. Bleskové vykostění celého kuřete a smotání rolády v jeho podání bylo vyslovenou exhibicí.

I proto Severočeská pobočka Asociace kuchařů a cukrářů České republiky v rámci Vzpomínky na Mistra kuchaře Ladislava Nodla (v areálu Zichoveckého pivovaru) uspořádala **soutěž** jak pro profesionály, tak pro amatéry právě **ve vykostění kuřete** a následném **zabalení rolády**.

Zatímco „hobíci“ přinesli kuřecí rolády již upečené, „profici“ je museli na místě vytvořit s několika specifiky:

- Časový limit pro vykostění jednoho kuřete a zabalení rolády byl 20 minut.
- Nádivku si soutěžící mohl přinést vlastní nebo ji udělat na místě v době časového limitu.
- Rolády se pekly v konvektomatu na 160° C najednou.
- Hodnotící kritéria: chuť (60 procent), technika vykostění (20 procent) a čistota provedení a rozvrstvení náplně (20 procent).

Rolády posuzovala odborná porota certifikovaných komisařů z řad AKC ČR, které předsedal Marek Svoboda, viceprezident AKC ČR a držitel nejvyššího hodnotitelského oprávnění WACS.

Přestože to byla soutěž s přísnými pravidly, panovala na pódiu pohodová a přátelská atmosféra doprovázená vtipnými glosami všech, kteří byli přizváni k mikrofonu.



Pozdější vítěz Jiří Eichler byl schopen během soutěže odpovídat i na všetečné otázky Marka Svobody.



Hobby kuchaři předvedli svoji kreativitu i v nádivce kuřecí rolády.

I když se klání zúčastnili velmi zkušení kulináři, soutěž nakonec vyhrál nejmladší z nich – **Jiří Eichler**, žák Střední školy řemesel a služeb v Děčíně, který souběžně pracuje v teplickém podniku Pivovar Monopol. Pikantní je také fakt, že porazil svoji učitelku, **Lenku Opačovou**, která se, jako jediná ženská účastnice, umístila na bronzovém stupni. Mezi děčínskou dvojicí se vklínila další dvojka – **otec a syn Královi**, kteří obsadili v soutěži druhé místo.

Všichni soutěžící včetně desítek hostů v profesním oblečení před samotným kláním uctili památku Ládi Nodla, který vše určitě sledoval z kuchařského nebe. Jsem přesvědčen, že se mu celý den věnovaný jeho osobě líbil a byl potěšen úrovní „jeho“ soutěžních kuřecích rolád.

Michal Moučka

Pořadí v kategorii profesionálů

- 1. místo: JIŘÍ EICHLER,**
Pivovar Monopol, Teplice
- 2. místo: JIŘÍ KRÁL se synem ŠIMONEM,**
Fusion Restaurant Lounge Aureole, Praha
- 3. místo: LENKA OPAVOVÁ,**
Střední škola řemesel a služeb, Děčín

Úrobek z Jižní Moravy

Koncentrované červené vitamíny

NOVÁK
konzervárna

RAKÁTOVÝ PROTĚLAK
konzervovaný

Kečup
konzervovaný

www.konzervarna.cz

inzerce

Francouzský čokoládový dort

s pyré z lesních plodů a čokoládovým přelivem

Kalkulace – 10 porcí

Korpus

Moučkový cukr	150 g
Máslo	150 g
Čokoláda	300 g
Hladká mouka	70 g
Vejce	5 ks
Vanilkový cukr	1 ks

Pyré

Lesní plody	250 g
Cukr krupice	50 g

Přeliv

Smetana	200 ml
Hořká čokoláda	320 g
Máslo	100 g
Moučkový cukr	1 lžice
Amaretto	100 ml
Sůl	podle potřeby

Postup:

Vejce, moučkový cukr (150 g) a vanilkový cukr vyšleháme do husté pěny. Čokoládu a máslo (150 g) rozpustíme a zlehka přimícháme do ušlehaných vajec. Na konec přimícháme mouku. Pečeme při 180° přibližně 20 minut.

Mezi tím připravíme pyré. Lesní plody a cukr krupici smícháme, povaříme a propasírujeme. Ještě teplý korpus potřeme pyré. Smetanu, sůl a máslo (100 g) přivedeme k varu. Přimícháme čokoládu a lžici moučkového cukru a provaříme. Na závěr přidáme amaretto, nalijeme na dort a necháme ztuhnout do druhého dne.

Silvie Sulanská

Šéfcukrářka a spolumajitelka
Cukrářský salon

Gastrofest®

České Budějovice

10. - 12. 11. 2016

**Veletrh, který vás
bude bavit!**



Volné profesní vstupenky
obdržíte na stránkách:
www.gastrofest.cz

Tatrá

SALKO A PIKAO
V NOVÉM DESIGNU



Karamelová zmrzlina se sušenkami a mandlemi

1 plechovka karamelového Salka
2 balení 30% smetany
50 g máslových sušenek
plátky mandlí

POSTUP:

Karamelové Salko smíchejte s jedním balením smetany. Zvlášť si vyšlehejte druhou smetanu. Obě části smíchejte a pak nalijte do krabičky, ve které budete zmrzlinu mrazit (nebo použijte zmrzlinovač). Do krabičky nasypete 2/3 naldmanných sušenek a směs zamíchejte (případně sušenky přidejte do zmrzlinovače ke konci). Uložte budoucí zmrzlinu do mrazáku a počkejte asi 8 hodin. Hotovou zmrzlinu podávejte posypanou mandlemi, které můžete předem opražit na pánvi.



Domácí zmrzlina

1 x Salko
2 x Tatra smetana 30 % 200 g
1 vanilkový lusk

POSTUP:

Ušleháme dvě dobře vychlazené smetany à 200 g s tučností 30 %. K tomu přidáme jednu plechovku lehce prošlehaného (jen provzdušnit) kondenzovaného mléka Salka. Vše metlami jemně smícháme, přidáme zrníčka z půlky vanilkového lusu, nalijeme do uzavíratelné nádoby a dáme zmraznout. Dále už nemusíme nic dělat a za cca 4 hodiny máme skvělou domácí vanilkovou zmrzlinu. Tento základní recept můžeme daleko obměňovat. Přidáním různého druhu ovoce vyrobíme různé příchutě. Jestliže použijeme místo Salka kondenzované mléko Pikao (také v plechovce), získáme velmi kvalitní kakaovou zmrzlinu.



Nanuky do ruky

300 g jahod
1 Salko
1 neslazené kondenzované mléko
1 vanička tučného tvarohu
1/2 citronu

POSTUP:

Rozmixujte jahody spolu s tvarohem. Vmíchejte Salko a kondenzované mléko. Přidejte kůru a šťávu z 1/2 citronu. Směs dobře promíchejte a vlijte do formiček na nanuky – já používám silikonové. Naplněné formičky umístěte do mrazáku alespoň na 5 hodin.
TIP: Pokud je na vás zmrzlina moc sladká, dejte do ní méně Salka a více neslazeného mléka.



Předkrmy ze syrových ryb a mušlí

Málokterý náš kuchař má tolik zkušeností, jako **Radek David**. Vynikající soutěžní kulinář, který sbíral a stále ještě sbírá ocenění na nejprestižnějších kláních doma i v zahraničí (například několikanásobný absolutní vítěz GastroHradec či bývalý člen Národního týmu AKC ČR), je také **šéfkuchařem** prestižních podniků **La Veranda** a **Babiččina zahrada**.



Marinované mušle sv. Jakuba prezentoval **Radek David** v „zimní“ (ukázka nahoře) a „letní“ (ukázka dole) úpravě.

Ke svým firemním povinnostem si tento čilý čtyřicátník ještě každoročně přidává několik zahraničních cest a stáží u nejlepších kuchařů světa. Svými návštěvami špičkových restaurantů nacházejícími se v Evropě, Asii či Americe si stále nejen rozšiřuje portfolio svých vědomostí, ale také sleduje nejnovější trendy současné gastronomie.

Nebylo tedy divu, že na jeho **zářijový seminář** uspořádaný karlovarskou pobočkou Asociace kuchařů a cukrářů České republiky **v kuchařském studiu Nestlé Professional v pražských Modřanech** se sjeli kuchaři z celé naší vlasti.

Šest vymazlených receptů ze syrových ryb a mušlí doprovodil Radek David nepřebornou řadou zkušeností, postřehů, figlů a také praktických rad vztahujících se k celému spektru problémů v restauračním provozu. Celý seminář doplnil mnoha příhodami ze svých četných stáží po zahraničních restauracích, přičemž Londýn hrál první housle.

Přítomní kuchaři zastávající ve svých podnicích vysoké posty s napětím naslouchali jeho slovům a především se snažili uchovat (v paměti či pomocí zápisků) vše, co jim zkušený a výřečný kulinář sděloval.

Některé grify připomínaly pověstné Kolumbovo vejce

Jak například dostat hustou majonézu do dávkovací lahvičky o objemu pouhé dva decilitry s velmi úzkým hrdlem? Pomocí trychtýře? Kdepak, ten se hned ucpe! Radek David ukázal figl s potravinářskou fólií. Nožem z ní odřízl přibližně čtverec, do kterého stěrkou nanесl danou hmotu



Tartar z mořského vlka „schoval“ autor do těsta Feuilles De Brick.

a vytvořil balíček, jenž zavázal smotaným odřezkem, opět z „frešky“. Svázaný balíček umístil nad úzké hrdlo lahvičky a prořízl na jeho spodu drobný otvor. Pak již jen stačilo tlakem směřovat proud do připraveného dávkovače. Jak jednoduché – tedy když někdo ví, jak na to!

Kolumbovo vejce je ustálené slovní spojení, jež označuje geniální nápad, který později může zopakovat prakticky každý. Odkazuje na historku o Kryštofu Kolumbovi, který byl po svém objevení Ameriky doma ve Španělsku oslavován a zván k významným lidem té doby. Na jedné oslavě se našel závistivec, zlehčující význam cesty. Tvrdil, že není prý těžké doplout lodí do Ameriky. Kolumbus přitakal, že to nic není, ale že to byl právě on, kdo na to přišel. Poté s úsměvem vzal vejce a vyzval „chytráka“, aby je postavil na špičku. Po jeho marném snažení i pokusech několika jiných hostů, když se vejce vždy vrátilo do ležící polohy, vzal objevitel nového světa dílu vejce, zlehka natukl špičku a vejce postavil na stůl. Opět se ozvaly hlasy, že to přece nic není. Kolumbus se nebránil – opravdu je to prý hračka, ale jen na to přijít!

Schubert
PARTNER

Obalové materiály

VELKOOBCHOD
MALOOBCHOD
DISTRIBUCE
ZAKÁZKOVÁ VÝROBA

Sáčky, pytle

Tašky

Folie

Papír, kartonáž

Jednorázové nádoby

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

www.schubert.cz

inzerce

Tuňák marinovaný v oleji

s bylinkami, ředkvičky, šalotka, artyčokové pyré a kerblíkový olej



Tuňák 80 g – filet nakrájete na velké kostky a zalít olivovým olejem s vylouhovými bylinkami, před výdejem osolit.

Bylinkový olej – olivový olej ohřát na 80° C a přidat stonky bazalky, tymiánu, petrželky, kerblíku a nechat louhovat.

Artyčoky – oloupat a dát do vody s acid citras nebo citrónovou šťávou. Uvařit v osolené vodě do měkka.

Marinované artyčoky

olivový olej 75 g
balsamiko bílé 25 g
citrónový fresh 25 g
sůl 10 g

Vše spolu smíchat, přidat uvařené artyčoky a zavažovat.

Ředkvičky – nakrájete na mandolíně na tenké plátky.

Šalotka – nakrájete na 7 mm kolečka, zalít horkou marinádou a zavažovat.

Základní marináda

voda 400 g
cukr krupice 400 g
ocet z bílého vína 400 g
hořčičné semínko 50 g
Vše spolu převařit.

Artyčokové pyré

olivový olej 100 g
šalotka 150 g
artyčoky sterilované bez nálevu 1200 g
kuřecí vývar 1000 g
smetana 33% 200 g

Na oleji zpěnit šalotku, artyčoky krátce orestovat, zalít kuřecím vývarem a vařit 40 minut, přidat smetanu a vařit 20 minut, rozmixovat, propasírovat přes jemný cedník, dochutit solí a pepřem.

Kerblíkový olej

kerblík 80 g
olivový olej 200 g
slunečnicový olej 200 g
Olej ohřát na 90° C, přidat kerblík a 2 minuty mixovat na maximální rychlost, dát do jemného cedníku vykapat a dát zchladit (nejlépe v šokeru).



Radek David také ukázal, jak správně otevírat ústřice.

Další vychytávkou bylo studené uzení. Použití dvou gastro nádob (jedna vysoká s nasypnými pilinami, druhá děrovaná nízká nad ní) snad není třeba popisovat. Ale teplo stoupající z plynového hořáku nebo elektrické varné desky přeci surovinu tepelně upraví?! **Trik je jednoduché – položit fileť z ryby či jinou uděnou surovinu na pytel s ledem!**

Jako Ariadna nit se celým seminářem táhlo marinování. A bylo jedno, zda Radek David marinoval zeleninu (třeba okurku) nebo rybí filety či celé mušle. A opět přidal nějakou tu chytrost. Spěcháte s obarvením šalotky na růžovou? Stačí do vakuovacího sáčku s na kolečka nakrájenou šalotkou přidat malý kousek červené oloupané řepy! Do hodiny máte růžovou, jakou byste jinak „tahali“ z šalotky více než 24 hodin!

U mušlí sv. Jakuba během chvilky předvedl Radek David dvě varianty výdeje – „letní“ a „zimní“. Se stejnou základní surovinou (marinovanými „sanžaky“) odprezentoval dva vizuálně i chuťově odlišné pokrmy.

Moderní, velmi chutné a na výdej rychlé, bytí příprava náročnější, předkrmy uchvátí všechny přítomné kuchaře. A určitě nadchnou i jejich hosty.

Michal Moučka



VEZMĚTE SI MÍSTO KASÍRKY CELOU POKLADNU

T-Mobile Terminál je profesionální a spolehlivé řešení pro hotely, restaurace nebo bary. Jedno mobilní zařízení vám umožní přijímat platby kartou i formou elektronických stravenek. Podporuje předvolby pokladních položek a neomezený tisk účtenek.

Chcete vědět víc? Rádi vám poradíme na T-Mobile.cz/eTrzby nebo v naší nejbližší prodejně.



Kořenová zelenina

– známá i neznámá

Jako kořenovou zeleninu můžeme označit celou skupinu plodin různých botanických čeledí, jejichž užitečnou částí jsou buď přímo kořeny (mrkev, kořenová petržel, pastinák) či bulvy vzniklé ztloustnutím kořenů na spodní části stonku (například bulvový celer, salátové řepy, vodnice, tuřín), hlízy vzniklé zdužnatěním hypokotylu (ředkvičky) nebo kořenové hlízy (topinambury).

Z botanických čeledí jsou zastoupeny **mříčkovité (Apiaceae)**, kam patří mrkve, celer, petržele či pastinák, **merlíkovité (Chenopodiaceae)**, jejichž typickým zástupcem je salátová řepa. Topinambury či černý kořen patří mezi rostliny čeledi **hvězdnicovitých (Asteraceae)**. Významně zastoupeny jsou i rostliny **brukvovité (Brassicaceae)** – ředkvičky, ředkve, tuřín, vodnice. V některých zemích populární čisticí hlíznatý (v gastronomii známý spíše pod francouzským označením *Crosnes*) patří mezi **hluchavkovité (Lamiaceae)**.

Všeobecně lze říci, že tyto plodiny mají v lidské stravě pro svoji vysokou dietetickou hodnotu nezastupitelné místo coby bohatý zdroj minerálů, vitamínů, vlákniny či éterických olejů a rostlinných barviv. Často jsou tedy pro obsah uvedených látek využívány i jako rostliny léčivé.

Mnohotvárná mrkev

Asi nejrozšířenější kořenovou zeleninou

je **mrkev (Daucus carota)**, významná především svým vysokým obsahem **betakarotenu – provitaminu A**, z něhož si lidské tělo vyrábí vitamín A. Mrkve ale obsahují i další vitamíny (**B, C, E**), **vlákninu** a **pektiny**.

Podle barvy mrkve obsahují i **rostlinná barviva** (žluté xantofyly, fialové antokyaniny a červené lycopeny) hrající důležitou roli v boji proti volným radikálům i v **prevenci proti některým druhům rakoviny**.

Aktuálně je na trhu celá škála barevných mrkví od bílé, přes žlutou, nejběžnější oranžovou, až po červenou či fialovou mrkvi. Málokdo však ví, že původní odrůdy byly bílé a fialové, a že v Evropě dnes nejběžnější mrkve oranžové byly vyšlechtěny až v 17. století v Holandsku na oslavu Viléma I. Oranžského.

Mrkev se používá jak ve studené, tak teplé kuchyni. **Je důležité zmínit, že z tepelně upravené mrkve se na vitamín A přemění až 50 procent beta karotenu (zvláště pokud je v jídle obsažen i tuk) oproti 25 procentům při konzumaci mrkve syrové!**

Významnými kuchyňskými druhy jsou v našich zeměpisných šířkách **bulvový celer (Apium graveolens var. Rapaceum)** a **kořenová petržel (Petroselinum crispum var. turberosum)**, u nichž se využívá také nať. **Celer** je bohatý na vitamíny (**B, C, A, K**) i na minerální látky, jakými jsou **draslík, hořčík, sodík, železo**, či u nás chybějící **jód**. Celerová šťáva se do-

poručuje při cukrovce. Celer se dokonce považuje za **afrodisiakum**. **Jistě ale povzbuzuje chuť k jídlu a celkovou funkci žaludku.**

Stejně jako celer se dá využít ve studené i teplé kuchyni také **kořenová petržel**. Používá se v polévkách, omáčkách, peče se, atd.). Má řadu pozitivních účinků na lidské zdraví – **působí příznivě na trávení, proti nadýmání, na záněty močového ústrojí** atd. Petržel by naopak kvůli vysokému obsahu silic neměli ve větší míře konzumovat lidé, mající problémy s ledvinami a těhotné ženy.

Petrželi je podobný **pastinák (Pastinaca sativa)**, k jehož renesanci dochází v naší gastronomii v posledních letech. Tato zelenina je tradičně velmi oblíbená třeba v Anglii. Ve srovnání s petrželí je



Na řezu vynikne odrůda Purple Haze s oranžovým jádrem a fialovou vnější částí.

kořen pastináku sladší (má až 15 % sacharidů a je dokonce sladší než mrkev). **Z běžných kořenových zelenin obsahuje pastinák nejvíce vitamínu C, až 32 mg na 100 g kořene!**

Každý z nás zná **ředkvičky (Raphanus sativus var. sativus)** vyskytující se rovněž v celé paletě barev. **Je to zelenina nízké kalorické hodnoty (vhodná tedy při dietách), konzumovaná hlavně za syrova.**

Daikon? Bílá ředkev!

Více než u nás je oblíbená třeba v Asii či Německu **ředkev bílá (Raphanus sativus var. longipinnatus)** označovaná také jako daikon. Oproti ředkvičkám má jemnější chuť a **všestrannější použití i v teplé kuchyni. Její konzumace je doporučena například i při žlučkových dietách**, neboť napomáhá rozpouštění žlučnickové kameny. Především za studena se konzumuje **ředkev černá (Raphanus sativus niger)** používaná i jako prostředek při nachlazení.



Řepa nemusí být jen červená. Existují bílá, žlutá a také dekorativní odrůda Chioggia s bílými letokruhy na řezu dužniny.



Topinambur je vhodnou potravinou pro diabetiky.



Hlízky šťavele hlíznatého (levá fotografie) a čisticí hlíznatého (pravý snímek) jsou v některých zemích významnou potravinou, ale u nás je nabízejí jen některé restaurace.

I u nás stoupá obliba **salátové řepy**, potraviny **bohaté na organické kyseliny, pektiny a lipotropní látky, bránící kornatění cév**. Řepa má bohaté využití jak ve studené kuchyni, tak i v dalších kuchyňských úpravách. **Je chutná vařená, pečená, v různých nálevech a hodí se také k výrobě pyré**. Řepa se velmi dobře skladuje, takže je k dispozici celý rok a to včetně řepy různě konzervované, předvařené atd.

Návrat tuřínu a vodnice

V posledních letech dochází i u nás k renesanci pozapomenutých druhů jako jsou například tuřín a vodnice. **Tuřín** neboli kolník (*Brassica napus var. napobrassica*) má bulvy větší než vodnice, a oblíbené jsou především žlutomasé odrůdy. **Bulvy jsou vhodné do polévek, omáček a využívají se i za studena. Vodnice** má bulvy menší, využitelné



Vodnice a tuřín byly poněkud pozapomenuty, ale nyní se postupně vrací.



Černý kořen patří mezi lahůdkové zeleniny.



Drobná petržel, velký pastinák a různé tvary oranžové mrkve.

rovněž za studena i v různých tepelných úpravách. Bulvy bývají bílé, s horní nadzemní částí zbarvenou například do zelené či fialové.

U nás neprávem trochu opomíjenou avšak velmi lahodnou zeleninou je **černý kořen** – hadí mord španělský (*Srzonera hispanica*). **Kořen** má nasládlou chuť (pozor, aby se však do jídla nedostal z kořene vytékající hořký latex) a **obsahuje mimo jiné inulin a je tedy velmi vhodnou stravou pro diabetiky**.

Mezi kořenové zeleniny či pochutiny můžeme zařadit i **křen selský (Armoracia rusticana)** obsahující množství **hořčičných silic** a oblíbený je především jako příloha k masitým pokrmům.

V menší míře se u nás využívají hlízy již zmiňovaného **čisticí hlíznatého (Stachys sieboldi)**. Rostlina pochází ze střední a severní Číny a z Japonska. Později se rozšířila do Evropy a to především do Francie, odkud se k nám také dováží pod označením *Crosnes*. Také tyto **hlízy se konzumují za syrova třeba v salátech**. Lze je však také různě tepelně upravovat. V tradiční čínské medicíně jsou využívány i listy, **rostlina má například účinky protizánětlivé a antivirové, či snižuje hladinu krevního cukru a cholesterolu**.

V kuchyni jihoamerických indiánů se využívají například hlízy **šťavele hlíznatého (Oxalis tuberosa)** tzv. Oca. Za syrova jsou hlízy kyselé díky obsahu kyseliny šťavelové. **Po tepelné úpravě se kyselá příchut' ztrácí a hlízy patřící k energeticky nejhodnotnějším potravinám mají podobné všestranné využití jako například brambory**.



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

Jihokorejský kávový vzestup

Jižní Korea a zejména její hlavní město Soul je ukázkovým příkladem moderního stylu života i bohaté kultury a tradic. V této zemi vedle sebe uvidíte svatyně a chrámy schované mezi mrakodrapy, ulice, jimiž budete procházet, budou doslova tepat životem a odpočinek budete moci hledat v parcích plných ježírek s lotosovými květy či ve všudypřítomných kavárnách.

Do Jižní Koreje jsme nezamířili na kávovníkové plantáže, jak tomu bývá obvykle při našich cestách, ale v této rychle se rozvíjející zemi se silnou ekonomikou jsme se vydali na **výstavu Cafe&Bakery probíhající na výstavišti Kintex v Soulu**, kam jsme přijali pracovní nabídku na realizaci přednášek a workshopů o kávě. Již v rámci výstavy pro nás byl překvapující enormní zájem Korejců o informace, pozornost, kterou věnovali každému detailu, i zdvořilost, kterou nám prokazovali.

Na této čtyři dny trvající výstavě měli návštěvníci možnost seznámit se nejenom s celou řadou pražiček, profesionálních kávovarů či vybavení pro domácí přípravu kávy, ale probíhalo zde také **Mistrovství baristů Koreji v pěti kategoriích** – vše za mimořádného zájmu návštěvníků, který na výstavách v Evropě není tak markantní. Také pro nás byla práce na výstavě velmi přínosná a byli jsme rádi, když jsme si v pauzách mezi prezentacemi mohli najít čas pro návštěvu stánků, které nás

z odborného hlediska velmi zajímali. Ještě více jsme se těšili na následující několikadenní nahlédnutí do světa kaváren v Soulu, který je fascinující a vyvolává spoustu otázek.

Soulský kavárenský svět

V Soulu je nepřehlédnutelné ohromné množství různých velkých kaváren i kavárenských řetězců a to doslova na každém rohu. Často jsou kavárny i v několika patrech! Kladli jsme si otázky: Jak je možné, že se tak velký počet provozoven užíví? Vždyť jsme v oblasti světa, kde je více doma čaj než káva. Jsou opravdu Korejci takovými milovníky kávy?

Abychom pochopili tuto skutečnost, musíme odskočit pár let do minulosti. Ano, opravdu jen pár let! Zatímco v Evropě se podle všeho otevřela první kavárna v roce 1645 v italských Benátkách, v Koreji se první „dabang“, jak byly kavárny s prodejem kávy nazývány, otevřel až v roce 1902. Ale nepředbíhejme.

Historické prameny uvádí, že prvním, kdo ochutnal kávu v Koreji, byl král Gojong v roce 1896, když mu šálek kávy připravila švagrová ruského velvyslance, Antoinette Sontag. Vzhledem k tomu, že káva přišla ze Západu a podobala se asijským bylinným lékům, které si mohli dovolit jen bohatí, bylo na kávu nahlíženo jako na symbol modernizace a pokroku. Kávový nápoj tak vyvolal velký zájem u Korejců, které přitahovaly trendy ze Západu vzhledem k dosavadní sourodé korejské kultuře. Káva se tak stala podobně, jako tomu bylo před staletími v Evropě, nápojem vzdělanců, politiků a bohatých lidí. Stala se ikonou rozvoje a společenského postavení.

První kavárny a obchody s kávou nesly název „dabangs“ a úplně první dabang byl postaven v Koreji v roce 1902, ten však po japonské kolonizaci Koreje v letech 1910 až 1945 skončil. Japonci vybudovali namísto toho své čajovny v dnešní oblasti Myeongdong, v nichž prodávali také kávu. Moderní typ dabangu pochází z roku 1927, přičemž první dabangs byly otevřeny královskou rodinou a setkávali se v nich lidé na vysokých pozicích, umělci i obchodníci.

Kavárny pod policejním dohledem

Korejci byli dabangs fascinováni, jelikož se zde namísto používání hůlek k jídlu a pití tradiční polévky z misky přikládaly dezertní vidličky pro zákusky a kávové lžičky k pití kávy ze šálku. Kouzlo nevšednosti tak bylo završeno. Vzhledem k všem těmto vlivům se stal dabang centrem debat o politice, ekonomice, kultuře, školství, umění a náboženství mezi osobami různých profesí. Korejské dabangy tak byly v roce 1950 podobné svou atmosférou pařížským kavárnám na konci sedmáctého století. Místní policie měla pohyb v kavárnách pro jejich společenský význam ve svém hledáčku a až po vojenském převratu v roce 1961 se staly dabangy více otevřené střední třídě. Vstup však měli pouze dospělí, což vedlo k tomu, že se v těchto letech kavárny staly populárním místem pro seznamování mladých lidí.

Nová kávová kultura vstoupila do Koreje v roce 1999, kdy dostal Starbucks jako první zahraniční coffee shop povolení pro otevření prvního podniku v Soulu. Došlo tak k představení zcela nové kavárenské kultury, která díky modernímu pojetí a konceptu umožňujícímu při pobytu v kavárně čtení knihy



Jižní Korea

Počet obyvatel:	50,4 milionů
Hlavní město:	Soul
Počet obyvatel hl. m.:	10,4 miliónu



Pro své přednášky měl Roberto Trevisan od hostitelů připraven banner v korejštině.



Potěšitelný je pohled do „technologického“ zázemí kavárny v oblasti Hoehyeon-dong.

či zpracování domácích úkolů, otevřela dveře široké klientele a rozvoj kavárnictví nabral velké obrátky. Rychlý nárůst oblíbenosti kaváren, který po roce 1999 nastal a tím pádem také jejich neustálé rozšiřování, způsobuje nemožnost přesně zjistit jejich aktuální počet, nicméně podle údajů Seoul Cyber Enterprise bylo v roce 2004 v hlavním městě, Soulu přibližně 800 kaváren, přičemž jen do roku 2010 již vzniklo v Koreji 8 040 a za další rok se jejich počet zvýšil o dalších 54 procent, tedy na počet 12 381 kavárna! O zvyšující se oblíbenosti kaváren mezi Korejci, kteří rádi navštíví kavárnu před jídlem nebo po něm, jistě vypovídá i skutečnost, že největší světové řetězce zde mají vybudované i několikapatrové kavárny – například Pascucci má třípodlažní kavárnu v Sinchonu a Starbucks dokonce čtyřpodlažní kavárnu v obchodní oblasti Myeongdong!

Velké množství kaváren zde samozřejmě vzniká s ohledem na velkou poptávku klientů. Podle průzkumu, který si nechala zpracovat v roce 2009 společnost Starbucks Korea spolu s Potravinářskou asociací 41,8 procenta, z 19 470 respondentů odpovědělo, že navštíví kavárnu 3 až 4x týdně!

Není tak možná překvapením, že podle statistických údajů International Coffee Organization (ICO) ze srpna 2015 připadla na Jižní Koreu za rok 2014 celková spotřeba kávy v množství 1,9 milionů pytlů, na osobu tedy celkem 2,3 kg/rok!

Jen pro představu podle stejné statistiky byla v roce 2014 spotřeba kávy v ČR v množství 763 tisíc pytlů, na osobu tedy celkem 4,3 kg/rok.

Již ze samotné statistiky je patrné, že se velké procento kávy dovezené do Jižní Koreje praží přímo v zemi, dovoz zelené kávy významně překračuje dovoz kávy pražené a instantní.

Pod diktátem obchodníků

Tento trend je určitě dobrý a vítán, pokud by však v Koreji byla delší tradice a zkušenost nebo možnost kvalitního vzdělávání přímo v zemi. Vedle velkých mezinárodních i nově vzniklých lokálních kavárenských řetězců jsou zastoupeny také kavárny, které si praží vlastní produkci kávy. Řadu místních kaváren jsme navštívili a setkali jsme se s velmi kolísavou kvalitou, ovšem u celé řady lokálních kaváren s pražírnou či bez ní je patrné, že v Koreji dosud chybí zkušenosti. My jsme ale bohužel viděli, že řada provozovatelů pražírén a kaváren získává zkušenosti jen systémem pokus/omyl.

Proto se mnozí z nich stávají snadnou kořistí světového obchodního trhu. A poněvadž pro obchodníka je prvořadý zisk, tak kvalita bývá často upozaděna! Máme pocit, že návštěva Koreji a v našem případě i místních kaváren dává nahlédnout na to, co se stane v oboru, vede-li jej primárně ekonomický zájem. V hlavním korejském městě je vidět nový způsob „kolonizace“ prostřednictvím koncentrace ohromných zahraničních investic do vyspělé ekonomiky Soulu, který je vzorem pro zbytek Asie.

Jak vyplývá z historických pramenů, káva v Jižní Koreji není tradičním nápojem, který by měl vlastní charakter přípravy daný vývojem, ale zcela moderním nápojem, plně ovlivněným „importem“ zvyklostí a trendů ze zahraničí. Jednoznačně se tak dá říci, že káva patří k významným ekonomickým komoditám, která za pár desetiletí doslova protkala celý Soul. Snad **v každé druhé ulici můžete narazit na menší či větší kavárnu s pražírnou** – některé miniaturní, jiné velkoryse pojaté. V každé z kaváren najdete širokou nabídku nápojů



	Jižní Korea	Česká republika
Počet obyvatel:	50,4 milionů	10,55 milionů
Dovezeno:		
pytlů zelené kávy	2 101 043	348 016
pytlů pražené kávy	140 538	1 075 393
instantní kávy světa	177 361	522 081
Hlavní město:	Soul	Praha
Počet obyvatel hl. m.:	10,4 miliónu	1,2 miliónu
Rozloha hl. m.:	605,2 km ²	496 km ²

Poznámka: pytel = 60 kg

z kávy, počínaje různými způsoby překapávané kávy (nejčastěji drip a cold drip – dutch coffee) a konče všudypřítomným espressem. Samozřejmě nechybí dezerty v evropském stylu.

Určitě není bez zajímavosti fakt, že Jižní Korea má nejvíce Q-graderů – mezinárodně atestovaných degustátorů!

V každém případě – nic v Jižní Koreji není nemožné a snad vše je zde s úsměvem a navíc s pečlivostí a precizností, která je Korejcům evidentně vlastní. Zalétnout si sem na kávu, proto stojí rozhodně za to!

Štěpánka Vantuchová Havlířková, Škola kávy

Exkluzivní řada džusů, nektarů a ledových čajů

pfanner
PREMIUM SINCE 1989

- ✓ Značkové portfolio s garancí kvality
- ✓ Možnost poskytnutí reklamního materiálu
- ✓ Pomoc při vybavení provozovny
- ✓ Bonusový program

NEVRATNÉ SKLO!

100% Jablko

GOURMET

100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100%

100% 100% 100% 100% 100% 100% 100% 100%

NOVINKA

Kontaktujte nás a vypracujeme Vám individuální nabídku! ————— obchod@pfanner.cz

inzerce

Nejlepší školní oběd

Posláním letošního, již sedmého ročníku celorepublikové soutěže školních jídelen, bylo seznámit veřejnost s tím, jak velký kus cesty urazilo školní stravování.



Tématem roku 2016 pak bylo kompletní bezmasé denní menu reprezentující moderní a nutričně hodnotné pokrmy zahrnující polévku, hlavní pokrm a dezert.

Tato akce se již od počátku snaží vrátit mýty o stravování dětí a žáků ve školách a poukázat na to, že pracovníci školních jídelen umí připravovat pokrmy moderní, korespondující se současnými požadavky na správný způsob stravování a v souladu se zdravým životním stylem.

Soutěž je korespondenční a zúčastnit se může každá školní jídelna v ČR, zapsaná v Rejstříku škol a školských zařízení a provozovaná podle vyhlášky č. 107/2005 Sb., o školním stravování.

Soutěžní podmínky zahrnují menu, které musí být nanormováno na deset porcí pro žáky věkové kategorie 11 – 14 let. Pokud se soutěže účastní mateřské nebo střední školy, musejí normovat pokrmy pro uvedenou věkovou kategorii.

Všechny pokrmy v menu (polévky, hlavní chod a dezert) se musí běžně vyskytovat na jídelním lístku. Součástí receptů je rovněž technologický postup.

Cena za potraviny na přípravu jedné porce nesmí překročit limit 34,- Kč podle již zmiňované vyhlášky.

Školní jídelny musely zaslat své menu do 30. dubna 2016. Posléze se pustilo šest odborných komisařů do hodnocení

přihlášek, které jim byly poskytnuty v elektronické podobě (z přihlašovacího formuláře). Adresy školních jídelen byly skryty, takže hodnocení probíhalo anonymně a bylo tudíž absolutně korektní.

V rámci posuzování zaslaných přihlášek komise v rozhodování přihlížela mimo jiné na:

- dodržení podmínek soutěže
- volbu technologického postupu přípravy a jeho vhodnost pro danou věkovou kategorii
- sladění menu po stránce výběru potravin, chutě, vůně a vzhledu (u korespondenční soutěže podle kvalitních autentických fotografií)
- dodržení finančního normativu
- celkovou vyváženost menu.

Desítka finalistů

Dne 14. června 2016 vybrala odborná porota dle počtu bodů přidělených jednotlivými hodnotiteli deset týmů z celkově 52 přihlášených školních jídelen. Zvolení finalisté se pak utkali v závěrečném klání, které proběhlo v Brně ve čtvrtek 25. srpna 2016 na Střední škole informatiky, poštovníctví a finančnictví.

Přihlášených bylo v letošním roce o poznání méně než v letech minulých, kdy se průměr pohyboval kolem osmdesáti. Pravděpodobně jedním z důvodů, který způsobil menší zájem pracovníků školních jídelen zapojit se do této akce, bylo téma tohoto ročníku.

Dětská konzervativní strážníci se ještě neztotožnili s novými změnami a trendy ve školním stravování a kompletně bezmasým menu. Možná i proto řada školních jídelen ještě trochu otálí s touto poměrně razantní změnou ve stravování školáků ze strachu, že budou muset čelit nevoli z jejich strany či ze strany rodičů a také pedagogů. Menší zájem o účast na soutěži však v žádném případě neznamená, že se školní jídelny aktivně nezapojují do aplikace nových trendů ve výživě mladé generace, pouze ne každý má odvahu nést tzv. svoji kůži na trh. Nicméně ti, kteří se přihlásili, prokázali velkou kreativitu, odvahu a hlavně přinesli důkaz o tom, že se nemusíme bát nabídnout občas takto dosud nezvyklé menu.

Vítězné menu roku 2016

Kalkulace pro 10 porcí

Polévka z farmářského trhu

Nové koření	0,5 g
Pepř celý	0,5 g
Sůl	20 g
Muškatový květ	0,5 g
Kmín	5 g
Česnek	10 g
Libeček	20 g
Mouka hladká	40 g
Máslo	50 g
Petržel	50 g
Kedlubna	150 g
Celer	100 g
Mrkev	200 g
Brokolice	300 g
Pórek	200 g

Postup:

Zeleninu očistíme a nakrájíme na kousky. V hrnci rozpustíme máslo a přidáme mouku a za stálého míchání připravíme zlatohnědou jíšku, zalijeme studenou vodou. Ochutíme kmínem solí, muškátovým oříškem, přidáme kuličky pepře a nového koření (v sítku). Přisypeme tvrdší zeleninu a postupně přidáváme zeleninu podle druhu. Když je zelenina měkká přidáme utřený česnek a libeček a odstavíme. Zeleninu přidáváme podle sezóny, na jaře kedlubny, ředkvičky na podzim kapustu apod.



Hlavním chodem soutěže Nejlepší školní oběd 2016, který uvařil vrchlabský tým F-gastro catering zařízení školního stravování s.r.o., bylo Houbové rizoto s marinovanou červenou řepou, rukolou a parmazánem.

Houbové rizoto s marinovanou červenou řepou, rukolou a parmazánem

Cukr	40 g
Olej olivový	100 g
Ocet vinný červený	50 g
Červená řepa	500 g
Parmazán hoblinky	100 g
Rukola	100 g
Tymián	20 g
Zeleninový vývar	2 000 g
Rýže arborio	700 g
Cibule	200 g
Česnek	20 g
Hliva ústřičná	250 g
Žampiony	250 g
Máslo	125 g

Postup:

Řepu vaříme v osolené vodě se lžící octa asi 50 minut do měkka. Oloupeme, nakrájíme na tenké plátky a marinujeme v zálivce z olivového oleje, červeného vinného octa, cukru, tymiánu a soli. Necháme v chladničce aspoň 1 hodinu, lze i přes noc.

Na středním plamenu na polovině másla opékáme pokrájené houby asi 3–4 minuty. Vyjmeme, do hrnce dáme zbytek másla, cibuli, česnek a opékáme asi 3 minuty. Vsypeme rýži a mícháme ještě minutu. Po jedné sběračce přiléváme zeleninový vývar (připravíme z kořenové zeleniny, cibule, česneku a koření), stále mícháme, a když se vývar vstřebá, přiléváme další. Po 15–20 minutách by měla být rýže hotová, na skus pevná. Vmícháme tymián a opečené houby, osolíme.

Rizoto prokládáme okapanými kolečky marinované řepy. Pokapeme marinádou z řepy a olivovým olejem. Ozdobíme je rukolou a hoblinami parmazánu.

Fazolové brownies s banánem

Kakao	20 g
Kokos	30 g
Skořice	12 g
Prášek do pečiva	13 g
Cukr	50 g
Vejce	2 ks
Banán zralý	250 g
Fazole červené	220 g
Šlehačka	35 g
Čokoláda na vaření	100 g
Máslo	35 g

Postup:

Banán rozmačkáme a promícháme s vejcem. Postupně přidáme ostatní suroviny a důkladně rozmělníme tyčovým mixérem. Kompaktní těsto vlijeme do vymazané a kokosem vysypané formy a pečeme na 160 °C asi 25 minut. Hotové těsto je na povrchu mírně popraskané, Rozpustíme čokoládu, vmícháme máslo a šlehačku a nalijeme na brownies. Nakrájíme porce a zdobíme ovocem.

>>



Po náročném hodnocení a udělování bodů nakonec porota rozhodla následovně:

- 1. místo** **F-gastro catering zařízení školního stravování s.r.o.**, Slovanská 99, Vrchlabí
- 2. místo** **Základní škola a Mateřská škola Velký Beranov 331**, okres Jihlava
- 3. místo** **22. mateřská škola Plzeň**, Mánesova 67, Plzeň



Náročné hodnocení

O vítězi rozhodovala jednadvačetičlenná porota složená ze žáků, odborníků na výživu, lékařů a zástupců institucí, které se na pořádání a organizaci soutěže podílejí. **Markéta Hruběšová** a prezident asociace kuchařů **Miroslav Kubec** byli i letos tradičními a pravidelnými hosty.

Komise rozhodně neměla lehkou práci, protože týmy zařadili do svých menu lákavé pokrmy. V polévkové části byly například Jemná špenátová s bulgurem a quinoou, Mrkvová s pohankovými knedlíčky či Zeleno-zelený zeleninový krém s pohankovými vrtulemi. Plzeňská 22. mateřská školka se prezentovala hlavním chodem s předlouhým názvem: Cizrnové kuličky s červenou řepou, bylinkami a bio sezamovým semínkem, dvoubarevné batátové pyré, glazovaná zelenina, jogurtové dip s medvědí česnekem, vitamínová voda s mandarinkou. Tým ze ZŠ a MŠ Leskovec uvařil Plněné cizrnové kotletky v sezamové krustě, šťouchaný brambor, lilkový dip s kouřovou příchutí. Špagety se špenátovým pestem, cizrnou a ořechy předvedla „domácí“ Školní jídelna Brno, Horní 16.

Trutnováci se prezentovali dezertem s názvem Jogurtovo-jablečné bábovičky s ořechy a lněným semínkem podávané s čokoládovým raw krémem z avokáda a banánu, dozdobené čerstvými jedlými květy, Svitaváci pak Celozrnným špaldovým řezem s ovocem a tvarohovým krémem s chia semínky.

Podle dlouholeté tradice se všechny ostatní týmy umístily na čtvrtém místě, neboť bodové rozdíly mezi jednotlivými soutěžícími bývají tak malé, že si nikdo „nezaslouží“ být umístěn na konec řady. Navíc je tímto i odměněna statečnost všech účastníků, že se do soutěže přihlásili a se zápalem „bojovali“ o čest této profese.

Bc. Anna Packová

Nabídněte svým hostům jen to **nejlepší z ovoce**



- čistě přírodní produkt
- pouze to nejlepší ovoce
- bez chemických konzervantů a umělých barviv.

granini®

Zavařeniny plné ovoce

Produkty původně z čerstvého ovoce, konzervované vařením do podoby kompotů, džemů, marmelád, želé nebo rosolů patří k tradicím naší gastronomie a i ony dnes prožívají svou renesanci.



Ovocné výrobky typu zavařenin jsou dnes v kurzu a rozmanitost jejich chuťových kombinací i použití v gastronomii celkem odpovídá současným nárokům. Jedním z mnoha důkazů je i poměrně čerstvý světový úspěch české podnikatelky **Blanky Milfajtové**, která svého koníčka – zavařování marmelád, povýšila na úspěšný byznys. V mezinárodních soutěžích získaly její marmelády a džemy spoustu cen a de facto jsou považované za nejlepší na světě – z mezinárodní soutěže **The Worlds Original Marmalade Awards** přivezla v roce 2014 **dvě** a následující rok dokonce **čtyři zlaté medaile**. Tyto manufakturní výrobky však mají svou vlastní specifickou distribuci.

Existuje však opravdu velký výběr zavařenin z produkce firem domácích i z dovozu, jen je někdy tak trochu problém se v nich vyznat.

V jejich označení panuje totiž do jisté míry určitý zmatek a význam pojmů, jimiž jsou označeny, se co do obsahu krajově či regionálně často liší.

Někde se zavařeninou rozumí kompot, jinde rozvařené ovoce, často se zaměňují pojmy marmeláda a džem atd.

Proti tomuto zmatení terminologie zavedla Potravinová komise Evropské unie přesné definice jednotlivých výrobků, ty však zase neodpovídají například našim zvyklostem. Je tedy nutné si ujasnit jejich označení a obsah.

Džem (jam)

Podle naší tradice je to **zavařenina** rosolovitě konzistence vyrobená **s kousky ovoce nebo celými drobnými plody**, která se připravuje rozvařením ovoce a může obsahovat jak kousky ovoce tak i rosol z čisté ovocné šťávy. Od marmelády se liší tím, že je řidší konzistence a tedy dobře roztíratelný.

Podle EU je džem výrobek **z jednoho nebo více druhů ovoce (kromě citrusových plodů!) a z cukru**. Může být zhotovený z celého ovoce, kousků ovoce nebo ovocného protla-

ku. Celkový obsah cukru (obsaženého v ovoci spolu s cukrem dodatečně přidáním) činí 65 procent. Podle nařízení EU mohou být nyní **za džemy označeny i výrobky, které jsou hladké a bez kousků ovoce**. Směrodatným kritériem je totiž podle evropské legislativy obsah ovoce. Pokud ho směs obsahuje aspoň 35 procent, může být výrobek označen jako džem a ty výrobky, které mají minimální obsah ovoce alespoň 45 procent ovoce pak smějí být označeny jako extra džem.

Na území České republiky jsou džemy vyráběny z místních plodů, jako jsou jahody, jablka, třešně, višně, meruňky, rybíz, ostružiny, borůvky, maliny, šípky nebo jeřabiny – tedy **jednodruhové džemy** s označením tohoto ovocného obsahu.

Dalším druhem jsou džemy tzv. ob-
sahu mix, které přinášejí **směs více druhů ovoce** v různých poměrech a třeba také v kombinaci s kořením nebo exotickým ovocem.

>>





Více o známém

Marmeláda

Název pochází z portugalského marmelo – kdoule – původně zřejmě to opravdu byly rozvařené kdoule. U nás tento pojem vždy označoval ovocnou pomazánku tužší konzistence, která z většiny obsahuje ovocnou dužinu a zhotovuje se z ovocného protlaku zahuštěného odpařením vody s přísadkou cukru.

Evropská potravinářská komise rozhodla, že **jediný výrobek, který smí být nositelem označení marmeláda je ten, který je vyroben pouze z citrusových plodů, a to nejméně s obsahem 20 procent ovoce**. Chuť těchto marmelád v sobě spojuje sladkost i nakyslost s mírnou hořkostí. Celkový obsah cukru tvoří stejně jako u džemu 65 procent a sestává z cukru obsaženého v ovoci a cukru přidaného. Nejrozšířenější marmelády (z citrusových plodů) jsou pomerančové a citronové.

Výjimku z tohoto pravidla si již v 70. letech vyjednaly Dánsko, Řecko a Rakousko, jejichž necitrusové výrobky smějí být označeny jako marmelády. České meruňkové, rybízové, jahodové a jiné marmelády mají smůlu a oficiálně smějí být označeny jako džemy. Tento předpis u nás platí od roku 2003.

Ovocná směs

= naše dřívější marmeláda

Naši dřívější marmeládu si však dnes **můžeme** u nás **koupit pod názvem ovocná směs**. Na chuti, konzistenci a vůni marmelády se vůbec nic nezměnilo a lze ji použít všude tam, kde recept například vyžaduje jahodovou, rybízovou či jinou marmeládu. Ovocné směsi, dříve tedy marmelády, jsou díky tužší konzistenci vhodné především tam, kde potřebujeme, aby se náplň neroztékala, například pro slepované vánoční či sváteční cukroví nebo ke zdobení čajového pečiva – tehdy je dobré směs pozvolna rozehrát. Kyselejší druhy ovocných směsí se výborně hodí i jako doplněk ke zvěřině, rybám, ale i k omáčkám, jako je například svíčková.



Rosol

Průsvitný výrobek tuhé konzistence vyrobený ze šťávy s obsahem 350 g ovocné složky na jeden kilogram rosolu neobsahuje dužinu. Podle EU musí být rosol vyroben pouze z čisté šťávy a cukru.

Pro marmelády, džemy a rosoly jsou s vyhláškou EU stanoveny minimální podíly ovocné složky. Na obalu musí být uvedeno **skutečné použité množství té které ovocné složky i podíl cukru ve výrobku**.

Nezbývá než sledovat uvedený obsah ovoce, sušiny a cukru, a podle toho vybírat. Ovocný základ většiny džemů tvoří jablka a tak je třeba dávat pozor i na to, aby například borůvkový džem měl (podle vyhlášky) vyšší podíl z celkového ovocného obsahu z borůvek a jen zbytek z jablek, a nikoliv naopak.

EU svým předpisy preferuje větší podíl cukru v marmeládách, džemech a rosolech jako přirozeného konzervantu s tím, že tam, kde se ho přidá více, není třeba tolik chemických látek.



U džemů a rosolů existuje také **výběrová varianta**, označovaná někdy slovem **extra**. Ta podle nové legislativy má nižší povinný obsah sušiny, podíl původního ovoce je však proti běžným džemům vyšší, a to minimálně 45 procent.

Legislativní vakuum

Ovocná pomazánka je víceméně mimo legislativu EU. Tím více je třeba hlídat jeho obsah. Ovocná pomazánka je zhotovena z rozmělněného ovoce s přísadkou želirovacího cukru, ale nevaří se. Legislativa tento pojem nezná a tak může takový výrobek obsahovat cokoliv!

Podle EU je **za ovocné pomazánky možné označit všechny ostatní ovocné pomazánky, které nejsou zhotoveny výše uvedenými způsoby jako marmeláda, džem či rosol**.

Výrobci přicházejí často s kreativním pojmenováním těchto produktů a protože pro „ovocné pomazánky“ žádná legislativní pravidla neplatí, musí dodržet pouze to, co deklarují na obale. Tyto pomazánky se vyrábějí jak z domácího ovoce, tak i z exotického jako například fíková, ananasovo-pomerančová apod.

Povidla, klevela a ovocné protlaky

Tato skupina výrobků na rozdíl od džemů, marmelád a rosolů **nemá rosolovitou konzistenci a navzájem se liší tuhostí** (povidla jsou nejtužší, protlaky nejřidší) **a velikostí částic ovoce** (v klevelách jsou hrubší části, protlaky jsou nejjemnější). K výrobě se mohou používat různé druhy ovoce a do všech tří uvedených výrobků může, ale nemusí být přidán cukr. Pokud jsou povidla označena „ze švestek a jablek“ tvoří podíl švestek alespoň 75 procent, pokud jsou označena „z hrušek a jablek“ musí podíl jablek tvořit alespoň 30 procent.

>>

VĚSELÉ HRUŠKY
SMÍCHÁME VÁM

HOT drink
Rauch hruška svařená s hruškovicí Rudolf Jelínek, špetkou skořice a hřebíčku pro „**PŘÍJEMNÉ ROZVESELENÍ**“

The Fruit Family.
Since 1919.
Ovoce, rodina a příroda.

Povidla

Povidla – tento typicky slovanský pokrm se na našem území vyskytuje už **od 15. století**. Klasická povidla jsou **švestková** a vyrábí se z ovocné dřeně zahuštěné pouze odpařením. Tradiční povidla se vaří po dlouhou dobu na otevřeném kotli. Dává se mnohem méně cukru, v některých případech se dokonce nesladí.

Povidla mají být lesklá, tuhá, se specifickou chutí a vůní. Naše babičky je krájely nožem a před užitím ředily vodou – tak byla hustá. **V některých krajích se dělají domácí povidla i z jiného ovoce**, například z meruněk, jablek či hrušek. Rozdíl mezi kupovanými a domácími povidly spočívá v tom, že průmyslově se vyrábí z lekvary neboli švestkového polotovaru nebo ze sušených plodů. **Příznivé je, že povidla produkována českými výrobci vykazují vysokou kvalitu.** Díky dostatečné kyselosti a nízkému obsahu vody se v povidlech nerozvíjí kvasinky a plísňe, proto se většinou nekazí. Tmavou barvu získají přidáním karamelu.

Dnes se povidla používají jako **náplň** v taštičkách z tvarohového těsta, v trojhráncích či koblíkách, na koláčích nebo



v tzv. povidlovníku, ale dostala se i do moderních receptů ze zahraničí – například muffin či brownies. Znovuobjeveným a vyhledávaným chodem staročeské kuchyně jsou například skvělé bramborové lokše s povidly. Sladká chuť povidel se také skvěle propojuje s masem a švestková omáčka z nich se hodí jak ke steakům, tak i k uzenému masu s bramborovým knedlíkem. Povidla je možné použít třeba i jako nádivku do kuřecích prsou a existují i další zajímavé kombinace této staročeské pochoutky, která z nutričního hlediska obsahuje celou řadu hodnotných sloučenin.



Osvědčené chuťové kombinace

Při míchání ovocných chutí zavařenin, džemů, rosolů nebo marmelád se u nás ujal některé kombinace: **jahody** s rebarborou, rybízem, višněmi nebo meruňkami, **borůvky** v kombinaci s jablky nebo malinami, **jablka** v džemech ladí s hruškami, ale i s kivi nebo švestkami, **rybíz** se všemi ostatními bobulovitým plody a třešněmi, **maliny** se hodí k ostatním bobulovinám, ale i meruňkám, nektarinkám nebo broskvím, **ostružiny** ladí s třešněmi a jablky, **rebarbora** s jahodami nebo jablky, **broskve a nektarinky** chutnají s bobulovinami a meruňkami, **třešně** je vhodné kombinovat se švestkami, bobulovinami a broskvemi.

Miloslava Kučerková

Zmrzlina Bombato vyšperkuje vaše podzimní menu

Přemýšlíte, čím zaujmout hosty v sezóně jablek, když klasický závin už nikoho nepřekvapí? **Naservírujte sorbet jablečný štrúdl s vlašskými ořechy a rozinkami, který v limitované edici uvádí značka Bombato.** Další její podzimní příchutí – dodávanou také v 1litrovém balení – je **zmrzlina z prémiových pečených jedlých kaštanů a smetany. Ta se hodí jako dezert do zvěřinového menu.**

Zmrzlina Bombato, stálice v sortimentu FANY, je řemeslná zmrzlina z prvotřídních surovin vyrobená s využitím italských technologií. Tradiční smetanové, ovocné i limitované příchutě vznikají v rodinné firmě **ŇAM ŇAM** ve Velké Dobré u Kladna pod dohledem Radka a Martiny Březinových, kteří **zmrzlinu vaří už 23 let.**

Bombato má i svého „**Bombatora**“ – **zmrzlinářského poradce Radka Skůpu**, původním povoláním kuchaře: „Zájemce o Bombato zvu na degustaci a společně vymyslíme, jak zmrzlinu zajímavě zařadit do menu po celý rok.“ To je výhoda pro restaurace, které kouzlo zmrzliny teprve objevují.

Pro dobré rady, dobrou náladu a špičkovou zmrzlinu Bombato pište nebo volejte na:

e-mail: radek.skupa@bombato.cz

mobil: **604 796 515**

www.namnam.cz

Bombato



Bombator Radek Skůpa a šéfkuchař kavárny Slavie František Škabroud ladí dezerty se zmrzlinou Bombato.

HEINZ

KEČUP HEINZ
**SVĚTOVÁ
JEDNIČKA***

* Euromonitor International Limited, všechny maloobchodní řetězce, hodnoty prodeje v maloobchodních prodejních cenách, 2008-2013

Ondřej Koráb

Executive chef
The Grand Mark
Prague

„Fany Info REVUE

– čtyřikrát do roka kvalitní
shrnutí gastronomických
událostí, zajímavostí
a trendů z domova
i ze světa.“



Ondřej K
EXECUTIV

Požitek z jedinečnosti

Jednoodrůdové sekty jsou jedinečné tím,
že nic neskrývají – naplno v sobě odhalují
ušlechtilý charakter odrůdy, ze které se rodí.

Vychutnejte si požitek z nového
Bohemia Sekt Prestige Chardonnay,
sektu typu Blanc de Blancs připravovaného
tradiční metodou kvašení v lahvi.



PRO JEDINEČNOST OKAMŽIKU

Silvie Sulanská Linecký koláček

s mákem, tvarohem
a marinovanou
hruškou podávaný
na čajové omáčce

10 porcí

Koláček

Hladká mouka	300 g
Cukr moučka	100 g
Máslo	200 g

Postup: Vše propracujeme v těsto, které rozválíme, a vyložíme jím koláčovou formu. Potřeme tvarohovou a makovou náplní. Poklademe hruškou, kterou jsme předem povařili v bílém víně s cukrem. Koláček pečeme při 180°C přibližně 20 až 30 minut.

Tvarohová náplň

Měkký tvaroh	250 g
Cukr moučka	100 g
Vanilkový pudink	10 g
Vanilkový cukr	20 g

Postup: Vše promícháme.

Maková náplň

Mletý mák	100 g
Máslo	50 g
Cukr krupice	100 g
Mléko	100 ml

Postup: Vše řádně provaříme.

Čajová omáčka

Zelený čaj	podle potřeby
Smetana	300 ml
Hořká čokoláda	150 g
Cukr krupice	50 g

Postup: Smetanu přivedeme k varu a necháme v ní vylouhovat zelený čaj. Scedíme, přidáme cukr, zahřejeme a přidáme hořkou čokoládu. Mícháme, dokud se čokoláda nerozpustí.

Při servírování doplníme například rakytníkovou omáčkou s kousky rakytníku.

PINSA

PŘÍPRAVA

- 1 Těsto po vyndání z obalu lehce navlhčete vodou, doplňte tradičním základem
- 2 Dejte péct na 2—3 minuty do běžné trouby předehřáté na 300 °C (popř. 250 °C na 7—8 minut)

- Rychlá příprava
- Konzistentní kvalita a autentická chuť
- Lehká a dobře stravitelná
- Není třeba speciální pec na pizzu ani pizzař

TĚSTO

Těsto připravujeme ze speciální **italské mouky z vybraných druhů pšenice**, vody, kvasnic a soli. Tato mouka je schopná absorbovat až 90 % vody. Těsto **kyne 72 hodin**. Během pečení se voda odpařuje a výsledná pinsa je díky tomu **lehčí**, na povrchu **křupavější** a uvnitř **měkčí**.

PŮVOD

Kořeny pinsy sahají hlouběji do historie Itálie, než je tomu u klasické pizzy. Původní receptura, podle níž se připravuje dodnes, se datuje do období antického Říma.

V díle Aeneis se o ní zmiňuje dokonce i Vergilius. Zrodila se **v regionu Lazio** a chudí zemědělci a pastevci na tuto placku, která se původně vyráběla z dostupných obilovin jako proso, ječmen či oves, pokládali různé potraviny, které následně obětovali bohům.

VÝHRADNĚ PRO FANY
VYRÁBÍ WINE FOOD MARKET

Fany
GASTROSERVIS

wine food
market

Od ponku na Hrad

První komunistický prezident naší republiky KLEMENT GOTTWALD přišel na svět v Herolticích u Vyškova jako nemanželský syn chudé nezletilé zemědělské dělnice Marie Gottwaldové, která za otce označila sedláka z blízké vesnice.

Gottwaldovo narození je ale zapsáno v matrice obce Dědice a jako adresa narození je uvedeno Dědice 102. **Nemanželský původ představoval v tehdejší společnosti značný hendikep**, který zatvrdil Gottwalda proti okolnímu světu. Stejným osudem prošla i jeho žena Marta, která se narodila jako nemanželské dítě chudé vdově. Přestože dostala jméno Marie (Holubová), začala si z neznámých důvodů říkat Marta. Pokoušela se vyučit číšnicí, ale učení nechala a začala pracovat jako služka. Svého manžela poprvé potkala v roce 1919 a již o rok později mu porodila dceru Martu (1920–1998), o níž se musela starat sama, protože Gott-

wald po svatbě netoužil, i když otcovství přiznal. Žít spolu začali až v roce 1924, vzali se 21. března 1928. Klementa i Martu tedy pojil obdobný „původ“, který dal základ k jejich společnému názoru na svět – nenávisti k bohatší vrstvě obyvatelstva.

Klement Gottwald se před první světovou válkou vyučil ve Vídni truhlářem, zároveň se zúčastňoval činnosti mezi sociálnědemokratickou mládeží. **Měl silnou vůli, pracoval na sobě po všech stranách** – studoval historii a politiku, uměl skvěle německy, učil se anglicky, francouzsky a po nucené emigraci (listopad 1938) do sovětské Moskvy si osvojil ruštinu.



Klement Gottwald

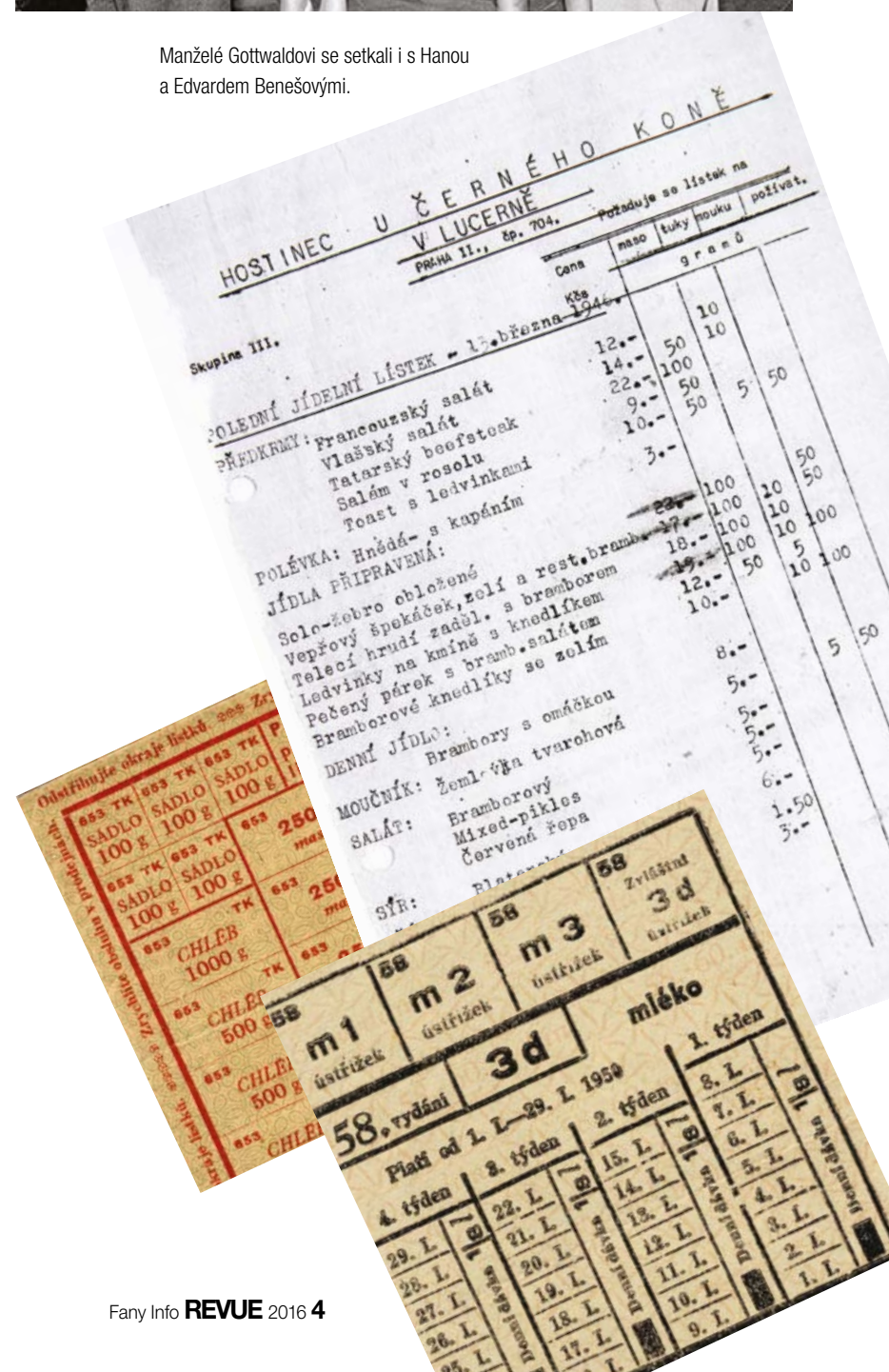
* 23. listopad 1896, Heroltice u Vyškova
† 14. března 1953, Praha

- čtvrtý prezident Československé republiky (14. 6. 1948–14. 3. 1953)
- 15. předseda vlády Československa (2. 7. 1946–15. 6. 1948)
- poslanec Národního shromáždění republiky Československé (1929–1935)

Gottwald



Manželé Gottwaldovi se setkali i s Hanou a Edvardem Benešovými.



Protože se Klement Gottwald plně věnoval své politické kariéře a vše ostatní bylo „pod jeho rozlišovací schopnosti“, **o chod domácnosti se starala jeho manželka Marta**. Po zvolení Gottwalda prezidentem (14. června 1948) si přisvojila velení každodenního provozu Pražského hradu, kam manželé přesídlili. Po krátkém pobytu v pokojích po předchůdcích Benešových, kde se hlavně Marta Gottwaldová necítila, začali obývat tzv. Domeček, právě dobudovanou rezidenci v Královské zahradě.

Paní zvláštního ražení – tak by se dala charakterizovat Marta Gottwaldová, která na Hrad přišla jako nevyučená číšnice (pouhá služka) a snažila se přiblížit svým předchůdkyním – Charlottě Garrigue Masarykové a Haně Benešové.

Snaha to však byla marná. Zatímco o předchůdcích tzv. prvních dámách se psalo na titulních stranách především společenských časopisů, o Martě kolovaly anekdoty a vtipy.

>>

Základní rysy gastronomie v ČR – roky 1945 až 1953

V období bezprostředně po II. světové válce se naše gastronomie snažila vrátit k dřívějším tradicím. Nedostatek základních potravin v průběhu válečného konfliktu měl v prvních poválečných letech zásadní vliv na stravovací zvyklosti obyvatelstva. Byla požadována strava vydatnější, těžší, s nadbytkem tuků a uhlovdanů, která měla vynahradit potřebu základních potravin z éry nedostatku. Postupná obnova a rozvoj zemědělské výroby a potravinářského průmyslu spolu se vzestupem životní úrovně umožnily obyvatelům „vydatnou“ stravu bez ohledy na požadavky racionální výživy. Česká kuchyně tradiční svými houskovými knedlíky a množstvím moučných jídel (slovenská na tom byla obdobně) jen zvolna měnila svůj charakter. Postupem času však začala růst spotřeba masa a zeleniny, která však byla úzce svázána s produkčními možnostmi. Postupně se také vyrovnávala úroveň stravování městského a venkovského obyvatelstva. Do roku 1953 však stále (už z protektorátu) platil v národním hospodářství přidělový systém na potraviny, charakterizovaný tzv. lístky. Při nákupu potravin v ochodech, ale také v restauračních zařízeních museli lidé předkládat k odstřižení (prodávajícím nebo obsluze) příslušné lístky, které v gramech označovaly hmotnost masa, mouky, tuků a vajec.



Manželem Gottwaldovy dcery byl nechvalně proslulý armádní generál Alexej Čepička.

S liškou do tepla

Marta Gottwaldová totiž nebyla schopna řešit koncepční věci, a tak se zaměřovala na podružnosti a povrchní znaky. Například i v nejparnějších dnech nosila kožešinu – lišku!

Vzor Hany Benešové byl tak silný, že si dokonce nechávala šít obdobné šaty, což při její obtloustlé postavě bylo obzvláště komické. Nemožné róby, které Gottwaldová nosila, byly výsledkem jejího vkusu a škodolibé rezignace pracovníků krejčovství.

Dobová propaganda se snažila budovat obraz prezidentovy manželky jako vlídné a rozumné paní domu. „Přijetí u paní Marty Gottwaldové je chvíle, která oblaží člověka přemírou srdečnosti a vlídného pohostinství“, je citace ze ženského časopisu z čtyřicátých let 20. století. A pokraču-

je: „Ani jeden falešný tón nezazní při těchto společenských setkáních, její srdečný vztah k lidem získává všechny.“

V době prezidentské funkce svého manžela byla Marta Gottwaldová již babičkou. Toho využil i tisk a líčil, jak se o vnučku s láskou stará i v době její nemoci: „Však babička ji zase vykrmí, babička, která vede prezidentskou domácnost bez hospodyně. Sama vařívá a dbá, aby šlo všechno tak, jak to má prezident rád. Ctnosti dobré hospodyně, ženy a matky, prošlé zkušenostmi proletářského života tvoří povahu prezidentovy ženy.“

Skutečnost však byla jiná. Marta Gottwaldová žádný typický proletářský život už dávno nežila. Jejím ideálem bylo stát se „panič-

kou“ a na Hradě k tomu měla dobrou příležitost.

Její první dny v roli první dámy si uchovala řada svědků. Hradní personál měl z jejího příchodu obavy, a tak se jí snažil od prvního setkání zavděčit. Protože v této době bylo na vzestupu „soudruhování“ (místo pane nebo paní se lidé oslovovali soudruhu, soudružko), většina ji zdravila soudružko Gottwaldová. Jedna ze služebných, paní Seidlová, která na Hradě pracovala již za Masaryka, ji omylem pozdravila: Ruku líbám, milostivá paní! Jaké bylo překvapení, když druhý den Marta Gottwaldová odmítla všechno nové služebnictvo, vycvičené v tehdy vnucovaných pozdravech a rezolutně prohlásila: „Já tu chci mít paní Seidlovou!“ Následující den se na jejích dveřích dokonce objevila cedule s nápisem „K milostivé paní“.

Necítila potřebu se sbližovat s lidmi, kteří ji na Hradě obklopovali. Všem bez rozlišení říkala prostě „vy“. Byla velmi domácká, přivykla si životu v soukromí a řešila jen to, na co stačila – „problémy“ spíže a plotny. Proto svoji energii směřovala Marta Gottwaldová do každodenního chodu prezidentské domácnosti, která měla až absurdní prvky. Například sebrala hrad-

Prezident Klement Gottwald:

„Právě se vracím z Hradu od prezidenta republiky. Dnes ráno jsem panu prezidentu republiky podal návrh na přijetí demise ministrů, kteří odstoupili 20. února tohoto roku. A současně jsem panu prezidentu navrhl seznam osob, kterými má být vláda doplněna a rekonstruována. Mohu vám sdělit, že pan prezident všechny mé návrhy, přesně tak jak byly podány, přijal!“

25. února 1948,
projev na Václavském náměstí v Praze



ním kuchařkám klíče od spíže, kterou zamknula a potraviny jim vydávala jen na požádání. Prosadila, že v kuchyni musely zpracovávat i zbytky z minulého dne. To byla pro zaměstnankyně novinka, ale pochopitelně poslechly.

Nesmyslné šetření

V době, kdy byly vyhazovány miliardy na budování armády nebo do těžkého průmyslu, měla Marta Gottwaldová v hradní kuchyni oči všude a šetřila, aby se neplýtvalo ani s jediným soustem. Často přitom ubližovala, i když asi nikoliv se zlým úmyslem – prostě šetřila!

Když na jeden Štědrý den znovu zamkla kuchyni a snažila se vnutit jejím zaměstnancům k slavnostní večeři hlavy kvíčal, odešel se personál radši najíst do centra hlavního města. Tak, jak se jedlo na Hradě, se nejedlo skoro nikde jinde v republice.

Přístupem soudobých vládců byly poznamenány i oficiální recepcce. Na nich sice podle pamětníků zajišťovali obsluhu špičkoví číšníci z Obecního domu a dalších vybraných podniků, ale menu byla přizpůsobená požadavkům vládnoucí garnitury.

Na slavnostní akce vzpomíná třeba Josef Khola, dlouholetý vynikající číšník, který například pracoval na světové výstavě v Montrealu nebo později na Úřadu vlády československé republiky. Podle jeho vzpomínek se tehdy používal náročný servis, pokrmy se překládaly hostům ze stříbrných mís, což bylo náročné na fyzickou kondici obsluhujících.

Podle vyprávění pamětníků byl osobním kuchařem dlouholetý kuchařský mistr Karel Cabrnach. Do hradní kuchyně na výpomoc při slavnostních banketech docházeli i další gastronomičti od-

borníci z především pražských hotelů.

Zvláštní kapitolou v životě Klementa Gottwalda je alkohol, který ho doprovázel po celý jeho politický život. Zvýšený přísun ale nastal po bližším seznámení s J. V. Stalinem. Strach z tohoto sovětského diktátora byl natolik silný, že se ho alkoholem snažil zapudit, nebo aspoň potlačit.

Další ochranou proti neomezenému vládci Sovětského svazu byla Gottwaldova žena Marta, kterou používal jako ochranný štít i při jednání se členy politbyra. Když Stalin umřel, požádal jeho nástupce N. S. Chruščov Gottwalda o rozhovor mezi čtyřma očima. Československý prezident to sice přislíbil, ale na večeři dorazil i s nastrojenou Martou, takže z dozajista nepřijemného dialogu sešlo!

Přestože se alkohol na Gottwaldovi postupně projevoval, jeho žena Marta mu ho velmi ráda pořád nalévala. Sice věděla, že ho má od doktorů zakázaný, ale byla dost energická, aby si prosadila svoji. Osobní lékař chodil na recepcích za Gottwaldem a odebíral mu z rukou skleničky s alkoholem, ale Marta měla své tajné zásoby! Stejně jako její manžel jí totiž přehlušovala strach a obavy.

Příchodem manželů Gottwaldových se změnilo směřování Pražského hradu, vznikl nový politický systém a jeho symboly, zrodily se nové mýty.

Podle knihy Pavla Kosatíka Osm žen z Hradu – manželky prezidentů a dalších dobových i současných materiálů včetně vyprávění pamětníků volně zpracoval dr. Václav Šmíd, Střední škola hotelnictví a gastronomie SČMSD, Praha-Klánovice.

coop Střední škola hotelnictví a gastronomie Praha Klánovice



J. V. Stalina se Klement Gottwald opravdu bál.

Prezident Klement Gottwald

Slavnostní večeře

*na počest návštěvy
členů politického byra ÚV KSČ*

*Pražský hrad
12. březen 1952*

*
Paštika z drůbežích jater

*
Matjesové filety s cibulí a s jablky

*
Ruský biftek s červenou řepou

*
Srncí ragú na červeném víně, brambor

*
Plněné domácí buchty

*
Ovocný koláč s drobenkou

Na uvedeném menu jsou sice domácí matjesové filety, ale ve strachu ze Stalina nechal Gottwald zařadit i pokrm z „bratrské“ kuchyně – ruský biftek. Vše však přes zákazy lékařů zapíjel kvantem ruské vodky, která nesměla chybět.



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 káva 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. listopadu 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(ý) vedením společnosti FANY Gastroservis získá novinku v nabídce velkoobchodu – značku Delta Cafés, konkrétně pak kilogramové balení zrnkových káv Delta Diamond a Delta Platinum a k tomu šest hrnků i s podšálky na espresso.



Soutěžní otázka:

Kleště s jedním hrotem
a jedním otvorem sloužily k:



- a) proděravění účtenky,
- b) odstranění červů z jablek,
- c) vypichování pecek z třeští a višní.

SVÉ ODPOVĚDI ZASÍLEJTE NA:
soutez@firevue.cz nebo FANY Gastroservis,
Průmyslová 536, 252 50 Vestec

Na otázku uveřejněnou ve Fany Info REVUE 3/2016 „K čemu byly určeny kleště na fotografii?“ přišlo celkem 166 odpovědí. Tentokrát bylo zadání asi obtížné, protože pouze dvanáct bylo správně. Z tučtu uvedených vařených vajec (písmeno c) se štěstí usmálo na **Petra Šamala z Českých Budějovic**, který tímto získal exkluzivní sadu čajů AG Foods.

La Lorraine

PRÉMIOVÉ CHLEBY

Křupavé pochutnání

Objevte různorodou nabídku netradičních druhů pečiva v prémiové řadě od **La Lorraine**. Chcete překvapit své hosty křupavým a voňavým chlebem, který potěší vaše chuťové buňky? Nebo hledáte nové variace na přílohy? My máme přesně to, co hledáte!



17-1691

CELOZRNNÝ CHLĚB, 420 g

Tmavý chléb vyrobený z celozrnné pšeničné a celozrnné žitné mouky. Díky vyváženému složení směsi vyniká chléb větším objemem a nadýchaností, než je u celozrnných výrobků obvyklé. Pro ještě vyšší podíl vlákniny a výraznější strukturu je chléb obohacený záparou (směs máčených a tepelně upravených cereálií a semínek – žitná zrna, pšeničná zrna, oves, sezam, len, slunečnice).

17-1723

CEREÁLNÍ CHLĚB, 420 g

Vícezrnný chléb obdélníkového tvaru obohacený cereáliemi a semínky (pšeničné otruby, len, slunečnice). Připravený z těsta s obsahem rostlinného oleje, který chlebu dodává příjemnou vlácnost. Bohatě posypaný směsí lněných a sezamových semínek.



17-1394

CIBULOVÝ CHLĚB, 420 g

Pšenično-žitný chléb obdélníkového tvaru. Připravený s žitným kvásem. Vláčná světlá střídká.



17-644

MULTICEREÁLNÍ CHLĚB, 420 g

Plně dopečený pšenično-žitný chléb s žitným kvásem, ovesnými vločkami, slunečnicovými a lněnými semínky, sezamem a kukuřičnou moukou. Zdobení třemi šikmými řezy.

KALENDÁŘ GASTRONOMICKÝCH AKCÍ 2016

ŘÍJEN

1. CUKRÁŘ ROKU 2016

Praha - PVA EXPO PRAHA Letňany / Prestižní cukrářská soutěž

1. – 2. FOR GASTRO & HOTEL

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

6. – 8. BIOSTYL

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

7. – 9. KAMEL – POKROČILÝ I.

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

16. – 20. SIAL

Potraviny, 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. SÜDBACK

Odborný veletrh pro pekařství a cukrářství / SRN, Stuttgart

22. – 25. IKA - CULINARY OLYMPICS 2016

Nejprestižnější gastronomická soutěž / SRN, Erfurt



LISTOPAD

5. – 9. ALLES FÜR DEN GAST HERBST

Mezinárodní odborný veletrh gastronomie a hotelnictví Rakousko, Salzburg

7. – 9. BIO EUROPE

Setkání biotechnologických a farmaceutických společností SRN, Kolín n. R.

10. – 11. ČESKÝ KAPR

České Budějovice, Výstaviště / 11. ročník kulinářské soutěže

10. – 12. GASTROFEST

České Budějovice, Výstaviště / Mezinárodní gastronomický veletrh

12. – 15. COSMOFOOD

Mezinárodní veletrh potravin, nápojů a technologie Itálie, Vicenza

29. – 15. ISRAFOOD

Mezinárodní výstava potravin a nápojů / Izrael, Tel Aviv

PROSINEC

5. – 7. SIAL MIDDLE EAST

Potraviny, nápoje / Spojené arabské emiráty, Abu Dabí

9. LÁZEŇSKÝ POHÁREK

Karlovy Vary, Slavnostní sál Grandhotelu Pupp XVIII. ročník přehlídky kuchařského umění žáků SOU a SOŠ

LEDEN

19. – 22. GASTRO JUNIOR

Brno, BVV / 23. ročník soutěže žáků a studentů gastronomických škol

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

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

