PRÍHOVOR ŠÉFREDAKTORKY ČASOPISU GASTRO-REVUE GASTRONÓMIE, OBCHODU A CESTOVNÉHO RUCHU

Milí priatelia

dovoľte, aby som Vám v úvode zaželala úspešný štart do roku 2018, veľa zdravia a šťastia, lebo ako povedal raz môj kolega, aj na Titaniku bolo plno zdravých ľudí, no chýbalo im šťastie! Veľa lásky, ktorej nie je nikdy dosť, a ako hovoria Francúzi: „Je lepšie pochutnať si na zelenine tam, kde je láska, ako na pečenom volovi tam, kde je nenávisť“. Veľa osobných a pracovných úspechov!

Stojíme na prahu roku 2018. Mnohých z nás pohľad dozadu neteší a dopredu sa pozeráme s túžbou, nádejou a s množstvom dobrých predsavzatí. Túžime byť mladí, krásni, štíhli. Vek ani kilá sa v súčasnej komerčnej dobe akosi nenosia. A tak si kladieme priam hamletovskú otázku: Jesť, alebo nejesť? Cez sviatky sme sa tak trochu prejedali, a teraz si dávame záväzok – žiť a stravovať sa zdravo, dopriať si viac pohybu na čerstvom vzduchu, začať sa už konečne starať o seba, o svoje zdravie, lebo aj keď technika a veda napredujú priam míľovými krokmi, na obezitu ešte nikto liek nevymyslel. Zvíťaziť nad kilami je ťažký boj, ale udržať si víťazstvo je priam tridsaťročná vojna.

Tak teda jesť, alebo nejesť? Rozhodnutie máme vo vlastných rukách a namojveru je to boj na dlhé trate.

Máte pred sebou zimné číslo časopisu GASTRO – revue gastronómie, obchodu a cestovného ruchu. Verím, že aj tentoraz Vás nesklame a že si v ňom každý nájde to svoje... Naši top-kuchári Vám pripravili množstvo vynikajúcich receptov, šéfkuchár spoločnosti Unilever Peter Krištof Vám prezradí všetko o hydine, ako ju pripraviť, čo je vhodné ku konkrétnemu druhu hydiny, ako si vybrať kvalitnú hydinu, čo s vnútornosťami atď. atď. O Slovákoch je totiž známe, že na hydinu nedajú dopustiť.

Do kresla prezidenta Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov si zasadol Vojto Artz, ktorého všetci dôverne poznáte najmú z televízie a ktorý Vás zasvätí do svojej „prezidentskej“ kuchyne. Srdečne gratulujeme, Vojto! Dozviete sa, aké úspechy zožal vo svete Hubert sekt, ako zorganizovať pracovné stretnutia, môžete si ísť zalyžovať do susedného Rakúska – zasnežené kopce na Vás čakajú od skorej zimy po neskorú jar a ... nezabudli sme ani na tých, ktorí si život bez sladkosti nevedia ani predstaviť. Chcete vedieť, čo jedol veľký český herec Vlasta Burian? Prezradí Vám to jeho osobný šéfkuchár Jaromír Trejbal.

V rubrike „Napísali nám...“ sa zasa dozviete o činnosti jednotlivých škôl zameraných na gastronómiu a cestovný ruch a môžete sa inšpirovať ich aktivitami. Riaditeľka sekcie cestovného ruchu Ministerstva dopravy pani Ing. Ivana Vala Magátová Vám prezradí, ako sa naše malé Slovensko zviditeľňuje doma aj vo svete a v rozhovore s pánom Janom Žákom, generálnym riaditeľom spoločnosti METRO Slovensko, ktoré je generálnym partnerom Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov, sa dozviete, čo všetko robí METRO preto, aby ich zákazníci boli spokojní. Predstavíme Vám aj hotelierku roka pani Ing. Silviu Holopovú a hotel Hviezdoslav **** v Kežmarku, ktorému nechýba duša, srdce ani kvalita.

Dovoľte mi teda, aby som zdvihla čašu víťazného sektu Hubert Blanc De Noir a ešte raz Vám zaželala odveké Na zdravie!

GASTRO

OBSAH

Príhovor šéfredaktorky časopisu GASTRO – revue gastronómie, obchodu a cestovného ruchu 1

ČAKÁ NÁS ROK PLNÝ DOBRÝCH PREDSAVZATÍ
Rozhovor s pani Ing. Ivanou Vala Magátovou, riaditeľkou sekcie cestovného ruchu Ministerstva dopravy, výstavby a regionálneho rozvoja SR 2

Slovenský zväz kuchárov a cukrárov informuje 6

SPOKOJNOSŤ NAŠICH ZÁKAZNÍKOV ZAVÄZUJE
Rozhovor s generálnym riaditeľom spoločnosti METRO SR pánom Janom Žákom 10

HOTELIERKA ROKA – SILVIA HOLOPOVÁ, HOTEL HVIEZDOSLAV ** KEŽMAROK**
Hotel potrebuje dušu, srdce a kvalitu v každom detaile 12

Hotelierska jeseň 18

NA SLOVÍČKO, PÁN PREZIDENT
Rozhovor s novým prezidentom Zväzu kuchárov a cukrárov Vojtom Artzom
Stretnutie na krste kníh Vojta Artza a Dušana Křisteka 20

zazdravyrozum.sk 26

OBĽÚBENÁ HYDINA
Radí šéfkuchár spoločnosti UNILEVER Peter Krištof 28

Ocenený Hubert 34

Sekt pre zamilovaných 35

Osobný kuchár českého velikána . . . 36

Vínum Laugaricio 40

Zimná rozprávka 42

Zlatý ležiak oslavuje 46

Ľahké recepty, ktoré vás dostanú do formy 48

Jedlá s históriou Gnochi 49

Manažér ako organizátor pracovných stretnutí 50

Produkty, ktoré robia zázraky 52

NAPÍSALI NÁM 54

Moskva už dávno slzám neverí 60

Prečítajte si 64

GASTRO INFO 66

Sladké prekvapenie 70

Trochu exotiky na slávnostné chvíle 72

Spracovala: Oľga Gáfriková
Foto: Desana Dudášová

ČAKÁ NÁS ROK PLNÝ DOBRÝCH PREDSAVZATÍ

Rozhovor s pani Ing. Ivanou Vala Magátovou, riaditeľkou sekcie cestovného ruchu Ministerstva dopravy, výstavby a regionálneho rozvoja SR

V r. 2016 zanikla Slovenská agentúra pre cestovný ruch, ktorá mala na starosti zviditeľnenie a propagáciu nášho malého Slovenska doma aj v zahraničí. Celá činnosť Agentúry prešla pod Ministerstvo dopravy a „žezlo“ prevzala riaditeľka sekcie cestovného ruchu Ministerstva dopravy, výstavby a regionálneho rozvoja SR pani Ing. Ivana Vala Magátová.

• Stojíme na prahu roka 2018 a to je aj dôvodom obzrieť sa trochu dozadu. Aký bol rok 2017 pre slovenský cestovný ruch, kto všetko navštívil našu republiku, vieme sa predať a konkurovať aj na medzinárodnom fóre? Tieto otázky, ale aj celý rad ďalších som položila sympatickej mladej dáme, pre ktorú cestovný ruch nie je nijakou „záhadou o jednej neznámej“, ale ktorá mu zasvätila väčšiu časť svojho profesijného života – pani Ing. Ivane Vala Magátovej.

Uplynulý rok bol pre cestovný ruch na Slovensku jednoznačne pozitívny, aj keď údaje za posledný štvrťrok štatistici ešte spracúvajú. Počet domácich i zahraničných turistov opäť rástol. Slovensko patrí k bezpečným krajinám, má bohatú a pestrú ponuku trávenia voľného času, je pripravené prijať mladých, starších i rodiny. Návštevníci si môžu vybrať od letného leňošenia pri vodných plochách až po adrenalínové zážitky; po celý rok sú im k dispozícii desiatky destinácií v prírodnom i urbanizovanom prostredí. Zvyšovanie návštevnosti je určite aj výsledkom marketingových a propagačných aktivít, ktoré v minulom roku zabezpečovalo už Ministerstvo dopravy a výstavby (do začiatku roku 2017 to mala v náplni Slovenská agentúra pre cestovný ruch). Nepochybujem o tom, že Slovensko je konkurencieschopné aj na medzinárodných trhoch a že naša aktivita v zahraničí nezaniká.

• Hovorí sa, že dobrá vec sa chváli sama, no na druhej strane pre túto „chválu“ treba aj niečo urobiť. Bez propagácie by o nás asi ťažko vedeli turisti. Čo všetko urobila sekcia pre propagáciu slovenského cestovného ruchu doma aj vo svete?

Dnes už asi neplatí, že dobrá vec sa chváli sama... naopak, v cestovnom ruchu sme svedkami toho, že aj to (objektívne) najlepšie sa systematicky a cielene chváli, chváli a chváli. Viaceré krajiny sú v podpore svojej vlastnej propagácie doma i v zahraničn neporovnateľne štedrejšie než Slovensko.

Po zrušení SACR sme sa s plnou vervou pustili do práce. MDV SR prezentovalo v roku 2017 Slovensko v zahraničí ako atraktívnu turistickú destináciu predovšetkým formou zabezpečenia národných stánkov spolu na 23 významných medzinárodných výstavách a veľtrhoch cestovného ruchu (napr. Viedeň, Madrid, Helsinki, New York, Riga, Tel Aviv, Praha, Budapešť, Berlín, Moskva, Barcelona, Londýn, Varšava.) V národných stánkoch sa spravidla zúčastňujú v úlohe spoluvystavovateľov aj početné slovenské subjekty cestovného ruchu (napr. cestovné kancelárie, kúpele, hotely, krajské a oblastné organizácie cestovného ruchu v SR).

Doma i v zahraničí sme pri rôznych príležitostiach zabezpečili do 150 prezentácií o možnostiach cestovného ruchu na Slovensku, zabezpečovali sme infocesty pre médiá a subjekty cestovného ruchu, napr. z Brazílie, Spojených arabských emirátov, Česka, Poľska, Španielska, Nemecka, Rakúska, Izraela či Číny.

V rámci spolupráce krajín V4 na úseku propagácie na vzdialených trhoch sme pod spoločnou značkou „DiscoverCentralEurope“ boli prítomní v krajinách ako Čína, Thajsko, Singapur, Malajzia, Indonézia, Filipíny, USA, Kolumbia, Peru, Čile, Brazília, Argentína, Ruská federácia, Bielorusko.

• Podľa čísel sa Slovensko v minulom roku tešilo pomerne veľkej návštevnosti turistov zo zahraničia. Kto všetko navštívil našu krajinu? Ako boli, najmä zahraniční turisti, spokojní s našimi službami a čo si najviac pochvaľovali?

V čase prípravy rozhovoru (polovica januára 2018) máme k dispozícii štatistiky za prvé tri štvrťroky roku 2017. Slovensko sa teší dobrým výsledkom: celkový počet návštevníkov sa zvýšil na 4,2 mil., z toho zahraničných turistov bolo 1,7 milióna. (Oproti porovnateľnému obdobiu roku 2016 je to rast počtu zahraničných turistov

Časopis je na trhu 25 rokov. MINISTERSTVO ŠKOLSTVA SR na základe výsledkov odborného posúdenia zaradilo časopis GASTRO – revue gastronómie, obchodu a cestovného ruchu, medzi odporúčanú literatúru ako učebnú pomôcku pri vyučovaní na hotelových akadémiách a stredných odborných učilištiach zameraných na odbor gastronómie, potravinárstva, hotelierstva, spoločného stravovania a cestovného ruchu.

GASTRO

Zima 4/2017-2018

revue gastronómie, obchodu a cestovného ruchu.
Vychádza 4x do roka

Vydáva © GASTROPRESS, s. r. o. Fraňa Kráľa 9, 811 05 Bratislava. IČO vydavateľa: 45954691

Časopis spolupracuje so Slovenským zväzom kuchárov a cukrárov, so Zväzom hotelov a reštaurácií Slovenskej republiky, so Slovenskou barmanskou asociáciou, so Zväzom obchodu a cestovného ruchu SR a so Slovenským zväzom vidieckej turistiky a agroturistiky.

Šéfredaktorka: **Viera Dudášová**

Zástupkyňa: **Ivica Ondrejičková**

Grafická úprava: **Soňa Sadilková, Miroslav Grnja**

Jazyková úprava: **Marta Gálová**

Manažérka: **Marta Budská** a **Veronika Dermeková**

DTP: **Miroslav Grnja**

Pražskí dopisovateia: **Ružena Bognárová** a **Martin Bognár**

Časopis rozširuje SLOVENSKÁ POŠTA, a. s., VERSUS, MEDIAPRINT KAPA a L. K. PERMANENT, s. r. o.

Objednávky na predplatné prijíma každá pošta a doručovateľ Slovenskej pošty, alebo e-mail: predplatne@slposta.sk. Objednávky do zahraničia vybavuje Slovenská pošta, a. s., Stredisko predplatného tlače, Uzbecká 4, P.O. Box 164, 820 14 Bratislava 214, e-mail: zahranicna.tlac@slposta.sk a redakcia.

Tlač: Patria I., spol. s r.o., Prievidza

Registračné č. EV 3362/09,

ISSN 1210-1990,
POZ 3065-98.

Dátum vydania:
Zima 4/2017-2018 / 26. ročník

Telefón redakcie: 02/52 49 57 02
Mobil: 0905 451 840
e-mail: redakcia@gastro-revue.sk
www.gastro-revue.sk
Cena: 2,49 €
75 Kč

o 7,3 %.) Desiatku krajín, z ktorých prišlo v minulom roku na Slovensko najviac turistov, tvoria Česko, Poľsko, Nemecko, Maďarsko, Rakúsko, Veľká Británia, Čína, Taliansko, Ukrajina a Izrael.

Pevne verím, že zahraniční turisti boli s ponúkanými službami a produktmi spokojní. Myslím si, že k tomu prispieva aj systematicky podporovaný destinačný manažment, teda pokračujúca činnosť našich 5 krajských a 35 oblastných organizácií cestovného ruchu. Hlavným zmyslom ich existencie je spolupráca rôznych subjektov CR v území tak, aby turista dostával komplexnú ponuku zážitkov a služieb.

• V poslednom čase sa veľa hovorí o agroturistike. Nemusíme ísť ďaleko. Stačí sa pozrieť do susedného Rakúska, aby sme videli, že agroturistika má veľký potenciál nielen pre domácich, ale aj zahraničných turistov. Ako je to u nás?

Agroturistika nepatrí u nás k najrozvinutejším segmentom cestovného ruchu. Súvisí to aj s počtom malých súkromných hospodárstiev, pričom vzťah k tomuto druhu obživy prešiel v uplynulých 25 rokoch zásadnými zmenami, možno zažil dokonca zlom. Sme svedkami výraznej diskontinuity v poľnohospodárskom využívaní krajiny, čo má nevyhnutne dosah aj na možnosti agroturistiky. Zároveň treba povedať, že neevidujeme nejaký zvlášť silný tlak na poskytovanie tohto druhu oddychu. Po nejakom čase sa (azda) menší poľnohospodári vzmôžu a nebudú riešiť každodenné existenčné otázky – potom sa možno začnú väčšmi venovať aj doplnkovému programu – agroturistike.

• Cestovný ruch kráča ruka v ruke s gastronómiou. Napokon, práve na gastronómiu a regionálne špeciality vsadili aj naši susedia. Ako „chutí“ Slovensko zahraničným hosťom a turistom? Pripravujete aj v tejto oblasti nejaké zaujímavé novinky a projekty?

Cestovný ruch ponúka čoraz viac zážitkov – a zážitok z jedinečného jedla či nápoja dokáže ostať v pamäti „ochutnávačov“ dlhý, dlhý čas. Slovensko podľa mňa „chutí“ dobre – od bratislavských rožkov cez husacie hody a domácu zabíjačku či bryndzové špeciality až po východoslovenskú mačanku; od skvelých vín až po pravé a čisté ovocné destiláty... Ministerstvo priamo gastronomické novinky nepripravuje, ale už spomínané krajské a oblastné organizácie cestovného ruchu, alebo aj jednotlivé subjekty cestovného ruchu áno. Sú aktívne a invenčné, takže stále prichádzajú s nejakými novými ponukami.

• Ako je to s finančnou podporou cestovného ruchu a turistiky? Hotelieri si napríklad sťažujú na vysoké DPH, poľnohospodári na nedostatok financií atď. To všetko sa napokon odráža aj v rozvoji cestovného ruchu.

Cestovný ruch je silný a sebestačný segment národného hospodárstva; je to oblasť podnikania, ktoré dokáže zabezpečiť dlhodobú návratnosť vložených investícií. Iniciovať priamu finančnú podporu len jednej oblasti podnikania na Slovensku by asi nebolo celkom schodné a férové. Významnou pomocou boli v uplynulých rokoch finančné prostriedky z fondov Európskej únie, tie však momentálne nie sú k dispozícii. A navyše, tiež boli iba čiastočným stimulom, nefinancovali odvetvie ako celok.

Nedostatok financií sa v cestovnom ruchu odráža, to je pravda, ale práve tak sa odráža aj v iných oblastiach nášho života. Naša krajina jednoducho nie je natoľko bohatá, aby stačila pokryť všetky potreby. Okrem toho platí, že nijaké finančné otázky nemôžeme riešiť sami a priamo – hlavné slovo má ministerstvo financií a prístup k cestovnému ruchu musí ladiť s mnohými pravidlami hospodárskej politiky Slovenskej republiky.

• Keby ste mali stráviť týždeň dovolenky na Slovensku, čo by ste si vybrali? Máte svoje obľúbené miesta, obľúbené typicky slovenské špeciality?

Dovolenku a voľné dni trávim na Slovensku často, a nie je to iba moja profesionálna povinnosť. Krásami Slovenska som úprimne nadšená. Ako lyžiarka mám osobitne blízko k lyžiarskym strediskám ako Jasná, Donovaly či Tále, kde rada chodím najmä s vnúčatkami. A moja slovenská špecialita? Bez diskusie vyhráva bryndza, ktorá sa dá pripraviť na rôzne spôsoby a použiť či na studenú alebo teplú kuchyňu. Má pre mňa tajomnú chuť a vôňu domova. Pochutím si rada aj na dobrej slovenskej kapustnici.

• Nový rok je pre každého z nás aj rokom dobrých predsavzatí a plánov. Čo všetko môžu očakávať od sekcie cestovného ruchu domáci aj zahraniční turisti, akých výstav doma aj v zahraničí sa zúčastníme, čo všetko urobíte pre úspešný rozvoj cestovného ruchu a spokojnosť všetkých?

Sekcia cestovného ruchu má za sebou už prvé tohtoročné veľtrhy, spolu zrealizujeme národný stánok SR na 24 medzinárodných veľtrhoch a výstavách. Stabilnou súčasťou našej práce budú infocesty a prezentácie, predpokladáme aj vydanie nových propagačných materiálov. Neustále aktualizujeme národný portál **slovakia.travel**, pričom sa sústreďujeme na jeho prepojenie s Národným turistickým systémom (NTS), čo je smart propagácia možností a atraktivít cestovného ruchu Slovenska (okrem rozšírenia funkcionality portálu je to tvorba aplikácie pre mobilné smart zariadenia a zavedenie národnej turistickej karty).

Podstatným prvkom úspešnosti sú však jednotlivé subjekty cestovného ruchu. Od ich aktivity priamo závisí ponuka, ale aj spokojnosť návštevníkov, preto pevne verím, že budú vo svojich aktivitách pokračovať a že vďaka nim bude na Slovensko prichádzať stále väčší počet turistov.

Ďakujem za rozhovor a držíme Vám palce, aby neostalo len pri slovách, aby naše malé Slovensko navštívilo čo najviac turistov zo zahraničia, aby cestovný ruch prekvital.

www.slovakia.travel

DOVOLENKA NA SLOVENSKU
DOBRÝ NÁPAD

SLOVENSKÝ ZVÄZ KUCHÁROV A CUKRÁROV
SLOVAK CHEFS ASSOCIATION

SLOVENSKÝ ZVÄZ KUCHÁROV A CUKRÁROV INFORMUJE...

PREDSTAVUJEME NOVÉHO PREZIDENTA SLOVENSKÉHO ZVÄZU KUCHÁROV A CUKRÁROV

Pripravila: Ing. Zuzana Dúžeková
Foto: archív

VOJTO ARTZ
23. novembra 2017 bol Valným zhromaždením SZKC zvolený za prezidenta Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov **s mandátom na obdobie 2017 -2021**.

V súčasnosti pôsobí ako šéfkuchár spoločnosti METRO Cash & Carry Slovakia s.r.o.

Celý svoj profesijný život zasvätil kuchárčine a gastronómii. Rodený Bratislavčan pôsobil nielen v popredných reštauráciách a hoteloch hlavného mesta SR (Devín, Apollo ...), ale pracoval aj vo vôbec prvej Ázijskej reštaurácii na Slovensku. Pôsobil aj ako šéfkuchár prestížneho hotela Tri studničky**** v Demänovskej Doline. Vo veku 25 rokov sa stal šéfkuchárom a patrí medzi top šéfkuchárov dodnes.

Je absolventom Yves Thuries Culinary Academy – odbornej školy pre profesionálnych kuchárov, ocenený medzinárodným certifikátom. Je odborným garantom Slovak Food festivalu v Bratislave.

Medzi širokou verejnosťou **je známy z televíznych relácií TV Markíza** Chuťovky, Tulinárium , Teleráno a Masterchef, ako aj vďaka svojim **knihám o varení** (Vianočná kuchárka, Grilujeme s potešením, Vojto Artz U vás doma, Štyri ročné obdobia a mnohé iné), a **bohatej publikačnej činnosti**. Momentálne vydal svoju doposiaľ **poslednú knihu Dokonalé Vianoce**, ktorú pokrstil 5. decembra 2017.

Spolupracuje a účinkuje aj na úspešnom slovenskom seriáli **Kuchyňa na TV Markíza**, kde stvárnil sám seba .

Od roku 2007 sa venuje molekulárnej gastronómii, ktorej sa priučil v Nemecku, a je jej hlavnou postavou a školiteľom na Slovensku (www.cookingshow.sk, www.molekularka.sk.).

Je aj **tvárou pre propagáciu duálneho vzdelávania pre odbor Kuchár**.

Vojto je držiteľom rôznych **prestížnych ocenení v gastronomických súťažiach**, v zbierke má bronzovú medailu z celosvetovej kuchárskej **olympiády IKA Erfurt 2008** a bronzovú medailu z **The Emirates Salon Culinaire 2011 v Dubaji**.

V novembri 2017 mu boli udelené **najvyššie ocenenia SZKC**: **„Rád sv. Vavrinca: a „Rád prezidenta SZKC“**, ktoré mu odovzdal jeho predchodca na poste prezidenta SZKC pán Branislav Križan.

Od roku 2017 je **ambassadorom „World-chefs without Borders“ WACS** (charitatívnej zložky Svetovej organizácie kuchárskych asociácií) na Slovensku.

Vojto Artz je príkladom toho, že aj na Slovensku sa dá vybudovať úspešná kariéra v gastronómii.

Držíme mu palce, aby sa mu podarilo splniť všetky predsavzatia a plány, ktoré na čele SZKC má, a tešíme sa na spoluprácu s ním.

VYZNAMENÁVALI SME NAJLEPŠÍCH

Historický prvýkrát za svojej 27 ročnej existencie Slovenský zväz kuchárov a cukrárov vyznamenával a poďakoval sa tým najlepším zo svojich radov. Oceňovali sme **tých, ktorí sa najviac zaslúžili o rozvoj a napredovanie** SZKC. Oceňovali sme aj tých, bez ktorých by Slovenský zväz kuchárov a cukrárov možno už ani neexistoval. To oni svojou **prácou a pomocou či podporou sa zaslúžili** o to, že sme tu a že sa chystáme v našej činnosti pokračovať. Áno, hovoríme aj o **partneroch a spolupracovníkoch SZKC**.

Ocenených bolo neúrekom. Bolo to spôsobené nielen tým, že v SZKC máme dosť vzácnych ľudí, ale aj tým, že to bolo po prvýkrát, čo sme k takejto milej udalosti

GRATULUJEME, ZUZKA!

NAJVYŠŠIE OCENENIA MINISTRA DOPRAVY A VÝSTAVBY SR ZA CELOŽIVOTNÝ PRÍNOS PRE ROZVOJ CESTOVNÉHO RUCHU NA SLOVENSKU

Záver roka už tradične patrí k obdobiu, keď Ministerstvo dopravy a výstavby SR udeľuje najvyššie ocenenia ministra a morálne tak oceňuje jednotlivcov, ktorí sa svojou prácou zaslúžili o rozvoj a plnenie úloh v oblasti dopravy, elektronických komunikácií, poštových služieb, cestovného ruchu a šírenia dobrého mena Slovenskej republiky v zahraničí. V tomto roku 7. novembra 2017 v bratislavskom hoteli Bôrik **minister dopravy a výstavby SR pán Arpád Érseg** odovzdal rezortné ocenenia celkom 50. vzácnym ľuďom z rôznych odvetví a špecializácií, úzko spätých s rezortom ministerstva dopravy. Každý z nich prispel významným dielom a poctivou prácou, nezriedka nad rámec pracovných povinností i pracovného času, k úspešným výsledkom svojej spoločnosti a rezortu.

Laudácie o každom ocenenom uvádzal slovenský herec a recitátor Jozef Šimonovič**. Minister dopravy a výstavby SR** všetkým oceneným poďakoval za významný prínos nielen pre rezort, ale aj pre celú spoločnosť, a zároveň im **odovzdal ocenenia.**

Sviatočnú atmosféru, slová vďaky a uznania umocnilo aj pôsobivé vystúpenie Detského folklórneho súboru Kremienok z Bratislavy.

Medzi ocenenými boli aj tri osobnosti z oblasti cestovného ruchu, ktorí si z rúk ministra prevzali **Uznanie ministra dopravy a výstavby SR za celoživotný prínos pre rozvoj cestovného ruchu na Slovensku**

Vyznamenaným srdečne blahoželáme a prajeme im ešte veľa zdravia, pracovného elánu a tvorivých myšlienok

Ing. Zuzana Dúžeková,
generálne tajomníčka Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov

Viera Krakovská,
starostka obce Brusno

Prof. Marián Gúčik, PhD. ,
Univerzita M. Bela Banská Bystrica

pristúpili. A tak sa nám toho nazbieralo viac.

Počas Celoštátneho volebného Valného zhromaždenia SZKC, ktoré sa konalo 23. 11. 2017 v hoteli Holiday Inn Trnava, si najvyššie ocenenia SZKC „Rád sv. Vavrinca“, „Čestný diplom Sv. Vavrinca“, „Rád prezidenta SZKC“ a zlaté strieborné a bronzové medaily SZKC z rúk prezidenta **SZKC Branislava Križana a** viceprezidenta SZKC **Mgr. Mareka Gajdoša** prevzalo 94 členov, partnerov a spolupracujúcich odborných škôl. Medzi ocenenými nechýbali ani zakladatelia SZKC pán Ondrej Antovzský či pán František Janata

K oceneným patrí aj redakcia časopisu GASTRO, ktorá stála pri SZKC od jeho založenia.

ZMLUVA MEDZI BRATISLAVSKÝM KLUBOM SZKC A KLUBOM ÍRSKEJ ASOCIÁCIE KUCHÁROV PANEL OF CHEFS OF IRELAND SA ÚSPEŠNE ROZVÍJA

V priestoroch Hotela Holiday Inn Trnava sa v podvečer 1. decembra 2017 konalo **prvé oficiálne stretnutie novozvoleného prezidenta Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov pána Vojta Artza** s vedením **Panel of Chefs of Ireland, Leisner Region,** ktoré predstavovali predseda pobočky Leisner pán **Mark Farrel, Goerge Smith,** riaditeľ Výkonného výboru pobočky, ako aj pán **Maroš Hruška** manažér tímu írskych kuchárov. Za slovenskú stranu sa zúčastnili: **Vojto Artz, Zuzana Dúžeková, Ivan Vozár, Jozef Baránek, Oľga Baráneková, Lukáš Dörnhofer, Daniel Melicherik a pani Marta Rakociova,** ktorá obidva náročné dni bravúrne odtlmočila.

Na programe bolo prediskutovanie a odsúhlasenie spoločných aktivít pre rok 2018, ako aj do budúcich rokov. Atmosféru rokovania sme využili aj na malý slávnostný akt odovzdania **„Rádu prezidenta SZKC“ pánu Marošovi Hruškovi,** ktorý mu za jeho zásluhy na rozvoji spolupráce medzi obidvoma Asociáciami kuchárov a cukrárov a za prezentáciu Slovenska i slovenskej gastronómie v zahraničí udelil ešte predchádzajúci prezident pán Branislav Križan. Rád pánu Hruškovi odovzdal pán Vojto Artz.

Okrem obojstranného potvrdenia účasti súťažiacich z Írska na výstave **Danubius Gastro** a súťažiacich zo Slovenska **na súťaži „Food & Bev Live 2018“** v Írsku prišli partneri s ponukou účasti členov SZKC na plánovanej a **pripravovanej medzinárodnej súťaži kuchárskych tímov**, ktorej prvý ročník by sa mal konať v priebehu mesiacov marec alebo apríl 2018. Takže pred nami stojí úloha za pomerne veľmi krátky čas zostaviť **tím kuchárov a cukrárov seniorov** a **tím kuchárov a cukrárov juniorov**, ktorí by išli obhajovať farby Slovenska. Dohodli sme sa, že spoluprácu plánujeme v budúcnosti rozšíriť aj na **zapojenie odborných škôl** z obidvoch krajín. Mohla by sa tak začať písať história vzájomných **výmen študentov** na krátkodobých stážach, ďalej **výmenné návštevy írskych a slovenských špičkových šéfkuchárov** na školách, prípadne aj vo vybraných hoteloch a reštauráciách spojených s **prezentáciou moderného spôsobu prípravy jedál** a podobne. Atmosféra rokovania bola príjemná a program bol rozsiahly, vzhľadom na potrebu doriešenia detailov. Občerstvenie pripravil tím šéfkuchára reštaurácie Hotela Holiday Inn Trnava pána Daniela Melicherčika a podávané trojchodové menu zožalo úspech.

Na druhý deň sme preto pre írsku delegáciu na „odľahčenie“ pripravili prezentáciu regionálnych špecialít v neďalekom Slovenskom Grobe. **Reštaurácia „Husacina u Gálika“ opäť nesklamala** a pani **Paula Gáliková** so svojím tímom servírovala naozaj lahôdkové pokrmy aj nápoje. Veríme, že naši írski partneri si do domoviny odniesli okrem splnenej úlohy aj príjemnú spomienku na Slovensko a slovenskú gastronómiu.

Za ústretovosť a pomoc patrí naša vďaka riaditeľovi hotela Holiday Inn Trnava pánu **Ľudovítovi Macušovi, pani Paule Gálikovej a pani Marte Rákociovej.**

Medzinárodné veľtrhy cestovania a gastronómie

ITF SLOVAKIATOUR

WELLNESS A FITNESS • POĽOVNÍCTVO A ODDYCH

DANUBIUS GASTRO

25. - 28. 1. 2018

VSTUPENKY NA PREDPREDAJ.sk

ESO

Každá vstupenka je v hre o exkluzívne zájazdy

BUBO

Kaufland

RegionNitra

ŽILINSKÝ TURISTICKÝ KRAJ

Moravskoslezský kraj

INCHEBA EXPO BRATISLAVA

Text: M. K.
Foto: Desana Dudášová a archív

„SPOKOJNOSŤ NAŠICH ZÁKAZNÍKOV ZAVÄZUJE“

ROZHOVOR S GENERÁLNYM RIADITEĽOM METRO SLOVENSKO PÁNOM JANOM ŽÁKOM

• Ako hodnotíte pôsobenie Metro na slovenskom trhu?
Metro je tu preto, aby pomáhalo podnikateľom na Slovensku rásť. Sme experti na gastronómiu, a tam vidíme naše pôsobenie. Dnes sa na Slovensku podniká dobre, zažívame ekonomický rast a ľudia ocenia, keď im ponúkame kvalitu. Medzi našich klientov patria drobné prevádzky po celom Slovensku, nezávislí obchodníci, ale sme partnermi aj množstva špičkových, až luxusných reštaurácií či hotelov Slovenska. Riadime sa tromi princípmi: kvalita a čerstvosť, široký sortiment a cena, osobný prístup. Presadzujeme sa kvalitou a pridanou hodnotou, čo oceňujú nielen koncoví zákazníci alebo malé prevádzky, ale aj špičkové reštaurácie. Niektoré komodity, ktoré ponúkame, inde nezoženiete, iba u nás. Navyše, u nás nakúpite takmer všetko pod jednou strechou alebo pohodlne z kancelárie cez našu M – objednávku, a my vám to doručíme.

• Spomenuli ste zákazníkov. Čo viete ponúknuť iné ako konkurencia, napríklad hotelom či dobrým reštauráciám?
V prvom rade osobný prístup. My s nimi komunikujeme, nie je to len o tom, že zákazník príde a nakúpi. Šijeme ponuku pre zákazníkov na mieru. Keď má niekto taliansku reštauráciu, tak mu vieme ponúknuť kvalit-

Spoločnosť METRO sa teší na Slovensku veľkej obľube spokojných zákazníkov už takmer osemnásť rokov. METRO je generálnym partnerom Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov. Pod jeho taktovkou organizujú rôzne gastronomické prezentácie a súťaže, školenia vedúcich pracovníkov školských jedální, podporujú na školách malých „kuchtíkov" a oboznamujú ich so zásadami zdravej výživy. Akcie ako VÍNO ROKA METRO, METRO HORECA PÄŤBOJ, METRO HORECA KONGRES, MAJSTER KUCHÁR na výstave DANUBIUS GASTRO a celý rad ďalších majú už svoje pevné miesto v slovenskej gastronómii. Poprosili sme preto generálneho riaditeľa spoločnosti METRO na Slovensku pána Jana Žáka o rozhovor.

METRO

né talianske suroviny ako napríklad pravý taliansky pretlak, mozzarellu bufalo a podobne. Máme najširšiu ponuku rýb, ktoré sú úplne čerstvé na našich pultoch. Vieme im zabezpečiť aj niečo špeciálne. Ak zákazník chce napríklad veľkého mečúňa, a tak urobiť špeciálnu akciu pre svojich klientov, aby sa odprezentoval, my mu ho dodáme, aj keď ho nemáme práve v ponuke. Dnes sú na vzostupe ázijské reštaurácie, ktoré dbajú aj na kvalitu, my máme nákupcu priamo z Ázie, ktorý vie po slovensky a zabezpečuje konkrétne suroviny. Jeho výhodou je, že vie priamo komunikovať s dodávateľmi z Ázie, pozná tie potraviny osobne, vie zabezpečiť pre zákazníka kvalitnú a chutnú potravinu a zákazník sa môže na to spoľahnúť. To sú služby, ktoré nás odlišujú od konkurencie. My nečakáme na zákazníkov v obchode, my za nimi ideme a pomáhame im priamo v prevádzkach.

• Aké ďalšie služby poskytujete svojim zákazníkom?
Služba, ktorá zaznamenáva raketový nárast, je každodenné doručenie čerstvého tovaru cez M – objednávku. Až do 22:00 hodiny si môže každý registrovaný zákazník objednať cez našu webstránku produkty pre svoje prevádzky, a my mu ich ráno doručíme. Zákazník tak šetrí svoj čas a môže sa spoľahnúť, že ráno od nás dostane objednaný čerstvý tovar v kvalite, ktorú garantujeme.

Naše služby však nie sú iba o biznise. Napríklad našich zákazníkov aj vzdelávame v oblasti gastronómie. Máme špičkového kuchára Vojta Artza, ktorý sa pred nedávnom stal aj prezidentom Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov. Pomocou našej Metro akadémie im ukazujeme moderné trendy v gastronómii, aby mohli skvalitniť svoju ponuku pre zákazníkov. Rovnako im ukazujeme, ako v kuchyni neplytvať jedlom a spotrebovať všetko, čo tam majú. Je to jednak ekonomické, ale aj ekologické. Snažíme sa im ukázať, že zodpovedné podnikanie je aj ekonomicky výhodné.

• Dnes sa neustále spomínajú slovenské potraviny a podpora lokálnych výrobcov. Zaoberáte sa aj vy touto témou?
Samozrejme, dnes je to veľká téma. Ale pre nás to nie je téma marketingu, ale najmä zodpovednosti. Išli by sme sami proti sebe, keby sme preferovali zahraničného dodávateľa pred domácim, ak nám vie niekto na Slovensku ten produkt v rovnakej kvalite dodať. Navyše tak podporujeme lokálnu zamestnanosť. Sme na Slovensku založená firma, podnikáme tu, platíme tu dane, cítime zodpovednosť voči slovenskej ekonomike a ľuďom, ktorí tu žijú. Rovnako tým znižujeme aj uhlíkovú stopu, keď surovina nemusí cestovať cez pol sveta. Naša ponuka je však široká a len so slovenskými dodávateľmi si nevystačíme, olivový olej či parmezán nám tu nikto nevyrobí, a rovnako mečúňa a lososa nám z Dunaja nevylovia. Preto podpora je tam, kde to má zmysel. Beží u nás aj projekt podpory lokálnych dodávateľov, kde na každom obchode máme malých dodávateľov do 50 km od obchodu, ktorým pomáhame predávať lokálne výrobky cez naše obchody. Oceňujú to aj naši zákazníci, ktorí tak u nás nájdu aj niečo špeciálne priamo z ich regiónu.

• Na záver osobná otázka. Ste už vyše roka generálnym riaditeľom Metro na Slovensku, ako by ste zhodnotili toto obdobie?
Je to úžasné, máme výborný tím ľudí, ktorý sa každý deň snaží priniesť našim zákazníkom niečo navyše. V rámci aliancie Môj Obchod, ktorá združuje nezávislých obchodníkov, sme otvorili už päťstý obchod. Rovnako vieme promptne reagovať na požiadavky HORECA zákazníkov. Za čo som ale najviac vďačný, že nám rastie index spokojnosti zákazníkov s našimi službami a sortimentom. To ma osobne veľmi teší, no všetkých nás to zároveň aj zaväzuje k ešte lepšiemu výkonu, aby sme podnikateľom na Slovensku vedeli aj naďalej pomáhať rásť.

Na záver by som chcel všetkých pozvať na Medzinárodný veľtrh gastronómie **Danubius Gastro**, kde sa okrem iného uskutoční aj finálové kolo súťaže Majster kuchár 2018, ktoré organizuje Slovenský zväz kuchárov a cukrárov a Metro je generálnym partnerom podujatia. Je to z našej strany ďalšia forma podpory kvalitnej gastronómie na Slovensku.

Pripravila: Anna Konečná
Foto: Palo Urban a archív

Hotelierka roka pani Silvia Holopová, riaditeľka Boutique Hotel Hviezdoslav **** v Kežmarku

„Hotel musí mať dušu, srdce a kvalitu v každom detaile“

Hotelierka, ako sa patri...

Komorná atmosféra hotela, decentné skĺbenie histórie so súčasnosťou, portréty slovenských literátov, ktorí študovali alebo učili v Kežmarku, sympaticky ladené interiéry, premyslené až do najmenších detailov, výborná gastronómia, usmievavý a úslužný personál, štýlové ubytovanie, kvalitné všetky obvyklé hotelové služby a bohaté spoločenské a kultúrne aktivity. Za tým všetkým stojí energická riaditeľka Boutique hotela Hviezdoslav** Sylvia Holopová, ocenená titulom Hotelier roka 2017.**

• **Už pri prvej mojej návšteve hotela Hviezdoslav v srdci mestskej pamiatkovej rezervácie Kežmarok, tesne po otvorení v roku 2011 som obdivovala Vašu odvahu, keďže som poznala pôvodný, značne schátraný meštiansky dom. Prečo ste sa do takého náročného diela pustili?**

Bolo to neplánované. Môj syn hľadal priestory pre svoju firmu a tento dom bol v ponuke realitnej kancelárie. Išiel si ho pozrieť s architektom a ten povedal, že tu by mohol byť aj pekný penzión alebo malý hotel. Následne prišli obaja za mnou, čo na to poviem. Odpovedala som krátko: „Mať hotel a viesť ho je služba a obeta pre ľudí. Nie je to nič jednoduché“. Napriek tomuto varovaniu sa rozhodli, že dom sa bude rekonštruovať na hotel.

• **Vyše tridsať rokov ste učili slovenčinu a nemčinu na Hotelovej akadémii Otta**

Brucknera v Kežmarku. Posledných 20 rokov ste boli zároveň aj jej mimoriadne aktívnou riaditeľkou. Netúžili ste už po oddychu?

Viete, ja nie som človek, ktorý sedí v kúte so založenými rukami. Všeličo som si na dôchodok plánovala, ale bola tu výzva a chcela som aj s manželom synovi pomôcť, tak ako aj iní rodičia pomáhajú svojim deťom. Takže na oddych nebolo času. Vytvárali sme víziu hotela, lebo od nej sa odvíjala aj samotná rekonštrukcia. Potom sme začali pripravovať detailné projekty, nasledovalo veľa vybavovačiek, jednaní s pamiatkarmi, kolotoč rekonštrukcií, bolo toho viac než dosť. Keďže sme vždy veľa cestovali najmä po nemecky hovoriacich krajinách, v hoteloch i penziónoch som si všímala, ako majitelia týmto zariadeniam dávajú svojou prácou dušu, srdce a príjemnú atmosféru. Pri rozhovoroch som neraz povedala, že takáto práca by ma asi bavila. Pri rekonštrukcii som zistila, že aj syn bol veľmi vnímavý, a hoci bol ešte chlapec, tiež si zapamätal množstvo detailov. Tieto poznatky sme postupne pretavili do reality pri zariaďovaní hotela.

• Dostali ste teda od syna „darček“ na dôchodok?

Aj tak sa to dá povedať. Skôr však išlo o príležitosť a pomoc. U mňa však väčšmi zaváži lo to, že v tomto dome býval počas svojich kežmarských štúdií Pavol Országh Hviezdoslav. Jeho dielo zbožňujem od svojich vysokoškolských štúdií. V našom projekte som videla príležitosť vytvoriť mu dôstojnejší priestor. Preto bol názov hotela od začiatku jasný.

• Rekonštrukcia historického objektu a jeho adaptácia na štýlový mestský hotel nie je nič jednoduché...

Máte pravdu. Pri rekonštrukcii historickej budovy musíte mať aj cit a vzťah k histórii aj k samotným príbehom, ktoré tieto objekty ukrývajú, a ja som sa snažila ich čo najlepšie naštudovať a následne vniesť do interiérov hotela, neskôr aj do kvalitných služieb. Je to po každej stránke oveľa náročnejšie, ako postaviť nový hotel. Ale tvoriť toto dielo spolu s architektom a dizajnérmi bolo nesmierne zaujímavé. Mali sme so synom svoje predstavy, ktoré bolo potrebné zladiť s predstavami architekta a dizajnérov. Boli to hodiny práce so zameraním na každý detail. Náročné boli aj jednania s pamiatkármi, pretože stmeliť históriu s hotelovými službami nie je také jednoduché. Nerekonštruovali sme totiž múzeum, ale hotel s komfortom pre hostí. Preto muselo prísť k mnohým kompromisom pri rekonštrukcii nielen exteriéru, ale aj interiérov na každej strane a myslieť vždy na hosťa a personál, ktorý tu bude pracovať. To bolo asi najnáročnejšie.

• Iste ste boli a doposiaľ ste limitovaní financiami. Odkiaľ beriete ten neúnavný elán pasovať sa s prekážkami?

Prekážky sú na to, aby sa prekonávali. Starosti, samozrejme, sú, ale hosť ich nesmie pocítiť. Treba mať nadhľad a jasnú víziu, potom sa aj ľahšie prekonávajú problémy na ceste k jej naplneniu. Hosťovi chceme ukázať naozaj obrovské srdce nášho malého hotela, vytvoriť mu príjemné a elegantné prostredie, srdečnú atmosféru, ktoré ho pohľadia na duši, a poskytnúť mu kvalitné služby, ktoré už samy sebe budú preňho zážitkom. To je naša filozofia.

O financie sa stará môj syn Peter, je šikovný ekonóm. Neraz to medzi nami iskrilo a doteraz iskrí, keď potrebujem peniaze na nové technológie, inventár atď., aby sme aj personálu uľahčili prácu, aby sme kráčali s dobou, lebo vývoj v tomto segmente ide rýchlo dopredu. Nerada sa totiž uspokojím s priemernosťou. Hotel musí mať dušu, srdce a kvalitu v každom detaile. Všetko až po rámy na obrazy, svetlá či kľučky na dverách bolo treba vyhľadávať a objavovať tak, aby spolu tvorili čarovný harmonický celok.

• Naozaj, rodinný hotel poskytuje vysokú úroveň hotelierskych služieb. Na svetoznámom hotelovom portáli Booking.com má výborné hodnotenie. Čo pri svojej práci považujete za najdôležitejšie?

Človek musí svoju prácu robiť naplno, s láskou a entuziazmom. V súčasnosti sú už hostia scestovaní, nároční, vyberajú si a čakajú zážitok. Ubytovať a prestravovať sa môžu všade, dôležitý je preto individuálny prístup k hosťom, príjemná atmosféra, čistota, kvalita služieb. Snažím sa dávať hotelu pečať jedinečnosti. Pridanú hodnotu tvorí nielen jeho atmosféra, priestory, príbehy, služby, ale aj zaujímavé podujatia. Od začiatku budujeme z hotela aj kultúrny a spoločenský stánok. Ponúkame nielen ubytovaným hosťom, ale aj verejnosti mesta a okolia rôzne gastronomické, kultúrne a spoločenské podujatia, ktorými im chceme sprostredkovať zážitok, vyvolať u nich pozitívne emócie, ale zároveň ich aj vnútorne obohatiť. Cieľom bolo vybudovať v našom historickom meste hotel so službami, aké si toto mesto zaslúži. Najväčšou odmenou pre nás sú hostia, ktorí sa k nám vracajú.

• V roku 2014 ste dokončili rekonštrukciu ďalších troch susediacich historických objektov, ktoré dnes tvoria spolu Boutique Hotel Hviezdoslav. Stali ste sa členom Asociácie Historických Hotelov Slovenska a za kvalitu získavate ocenenia. Ako to robíte?

Ukončením druhej etapy rekonštrukcie sme originálne prepojili štyri historické meštianske domy s ďalšími príbehmi. Hotel tak získal okrem ďalších izieb aj elegantnú kongresovú sálu, bowling, čarovnú „Krayovu vínnu pivnicu“ i luxusný „Cigar & Cognac bar“. Hotel musí mať takú atmosféru, príbehy a poskytovať kvalitné služby, aby sa hosť v ňom cítil príjemne, aby vedel, že je tu vítaný tak, ako keby prišiel domov. Najdôležitejšie je, aby cítil, že to nie je naučené, ale myslené úprimne, lebo len tak sa vytvára dobrý vzťah k hosťovi a hosťa k hotelu. No a potom je to celkový prístup celého personálu, ktorý sa mu snaží z pobytu u nás vytvoriť pozitívny zážitok. V Asociácii Historických Hotelov Slovenska sme členom už od augusta 2011, ale sme členmi aj iných medzinárodných organizácií. V roku 2016 sme získali na Santorini najvyššie ocenenie, aké môže historický hotel vôbec dosiahnuť – Host of the Year pre rok 2017 (Najpohostinnejší hotel) a tiež cenu World Luxury Hotels Award v Katare v kategórii boutique hotelov, kde sme sa stali národným víťazom pre rok 2016. Vlani sme naše nominácie premenili na víťazstvo v Saint Moritzi hneď v troch kategóriách: Malý hotel, Kultúrny hotel, Hotel s historickým dedičstvom, čo bolo pre nás prekvapujúce. Všetky tieto ocenenia si veľmi vážime a sú výsledkom práce celého personálu hotela, architekta, dizajnérov, majiteľov a sú pre nás obrovskou motiváciou pracovať na ďalšom rozvoji hotela.

• Boľavým miestom turistických a gastronomických služieb u nás je fluktuácia a nedostatok kvalitného personálu. Vybrali ste si do svojho tímu najlepších absolventov Vašej školy?

Dôležitým znakom kvality služieb v hotelierstve a gastronómii je personál, jeho počet, kvalifikácia, vnútorná motivácia a záujem pracovať v tomto neľahkom segmente. Personál je alfou a omegou úspechu pre každé hotelové či gastronomické zariadenie, pretože služby v nich zabezpečujú ľudia pre ľudí, a práve tí dávajú každému zariadeniu dušu, emóciu, kvalitu a atmosféru. Snažíme

MALÝ HOTEL S VEĽKÝM SRDCOM

Kežmarský Boutique hotel Hviezdoslav**** sídli v štyroch meštianskych renesančných domoch s neskoršími prestavbami. Tabuľa na priečelí oznamuje, že tu počas štúdií na slávnom Kežmarskom lýceu býval jeden z našich najväčších majstrov slova – básnik Pavol Országh Hviezdoslav. Hotel je členom Asociácie Historických Hotelov Slovenska. Poskytuje ubytovacie služby v 38 štýlovo zariadených izbách. V reštaurácii Poézia, zariadenej v elegantnom štýle, Maršalskom salóne, pomenovanom podľa maršala cisárskej armády Pavla Kraya, ktorý sa v tomto dome narodil, a v lete aj na terase v átriu hotela sa podávajú kulinárske špeciality podtatranského regiónu, pripravené modernými technológiami, ale aj jedlá medzinárodnej kuchyne či ľahké bezmäsité jedlá. Ozdobou hotela sú výborné múčniky, vlastné ručne robené belgické pralinky, kvalitné vína, koňaky, ale aj exotické cigary. Pre tých, ktorí si chcú príjemne posedieť s priateľmi pri pohári lahodného vína, osviežujúceho miešaného nápoja, šálke kávy či čaju je k dispozícii literárna kaviareň, Thökölyho salón, Krayova vináreň či Cigar & Cognac bar. Hotel disponuje aj konferenčnou miestnosťou vybavenou modernými technológiami a vo wellness centre Harmónia poskytuje relaxačné služby. Vitajte v hoteli, ktorý sa riadi mottom: Malý hotel s veľkým srdcom.

sa s našim personálom neustále pracovať, ďalej ľudí vzdelávať, ale v prvom rade musia oni sami chcieť na sebe ďalej pracovať a zdokonaľovať sa, a to je už o ich vnútornej motivácii. Keď vidím chuť a talent, veľmi rada svojich spolupracovníkov podporím. Aj u nás v hoteli pracujú absolventi jednak z HAOB v Kežmarku, ale aj z iných SOŠ, pripravujúcich pre tento segment študentov, a sú šikovní. Vzdelanie je jedna vec, ale zanietenie a chuť do práce a ochota zdokonaľovať sa sú dôležitejšie. Našťastie, my väčšinu takých pracovníkov máme.

• Dbáte, aby sa Váš personál neustále vzdelával, pracoval na sebe. Školy to nerobia?

Asi nie dosť dobre. Chodia k nám študenti na odbornú prax, ale na niektorých okamžite vidíte, že o prácu v odbore nemajú záujem a možno ani predpoklady, navyše sa nechcú učiť. Viete, ani v hotelierstve nemôže pracovať každý, lebo hotel, to je veľké divadlo, a divákom je hosť, pre ktorého personál hotela musí vytvoriť zážitok. To nevie každý. Preto sa niekedy robili aj talentové skúšky na hotelové akadémie, zamerané hlavne na komunikáciu, asertivitu, kreativitu atď. Malo to svoj zmysel i opodstatnenie. Mladí ľudia sa neučia normálne komunikovať – ani verbálne, ani písomne, a v hoteli zvlášť je potrebná spoločenská konverzácia a vystupovanie. Situácia s personálom v hoteloch a reštauráciách je už dlhšiu dobu kritická, a pritom na Slovensku je asi sto SOŠ pripravujúcich pre tento segment mladých ľudí. Preto sa pýtam, kde sú? Aká je motivácia mladých ľudí, aby ostali pracovať v odbore a na Slovensku už na škole? Zdá sa mi, že súčasní mladí ľudia nechcú pracovať manuálne, robiť službu pre iných, nechcú pracovať pod tlakom či počas sviatkov a nedieľ. Odpoveďou bude určite – za takú mzdu? Áno, v porovnaní so zahraničím je u nás v tejto oblasti nízka priemerná mzda, ale je to najmä kvôli vysokému odvodovému a daňovému zaťaženiu u nás a ďalším krokom, ktoré ani hotelierom neuľahčujú prácu a život. Podpisuje sa pod to aj trvalý nezáujem kompetentných tento stav riešiť, podobne ako v školstve. Zároveň však je potrebné povedať, že aj na Slovensku v týchto službách sa dá slušne zarobiť, ak ľudia chcú robiť a pracujú na sebe. Tento problém však nie je len slovenským, je celoeurópskym. Keď sa stretávame s našimi kolegami zo zahraničia, aj oni si ťažkajú. (Ale na rozdiel od nás majú zo Slovenska kuchárov, čašníkov, chyžné a iný obslužný personál, ktorý by doma nechcel za rovnakých podmienok pracovať.)

• Myslíte si, že duálne vzdelávanie na stredných školách pomôže kvalitnejšie pripravovať ľudí pre prax aj v hotelierstve a gastronómii?

Pochybujem, pretože, ak na škole študentov nevedia správne motivovať pre tento odbor, prax, ktorá má už len rozvíjať naučené veci, nemá na čom stavať. Problém vidím aj v tom, že na SOŠ odborné predmety ako technológia prípravy pokrmov, technika obsluhy, náuka o nápojoch či komunikácia s hosťom vyučujú väčšinou ľudia, ktorí reálne nepôsobili v praxi. Vývoj ide rýchlo dopredu. V tradičných krajinách cestovného ruchu chodia tieto predmety alebo aspoň vybrané state na odborných školách učiť odborníci z praxe, a tí vedia študentov aj dobre motivovať i nadchnúť. Majú tiež právo škole radiť v rámci učebných osnov či plánov. U nás je to už dlhé roky nerealizovateľné, lebo odborníci z praxe nemajú v skutočnosti možnosť učiť, odovzdávať svoje skúsenosti, pretože nemajú vyžadované pedagogické minimum. Duálne vzdelávanie tu predsa už raz bolo a celkom dobre to fungovalo, len sa inač volalo. V hotelierstve a v gastronómii sa pracuje aj vtedy, keď ostatní ľudia majú voľno. To sa mnohým mladým ľuďom nepáči, ani ich rodičom. Ak nebude dobrá spolupráca a záujem školy, študentov, rodičov a hotelierov, nepomôže ani chystané duálne vzdelávanie. Aj školy by mali pochopiť, čo vo výučbe môžu zastrešovať a čo nie. Podobne aj MŠ SR, lebo teória a prax sú niekedy diametrálne odlišné a tých pokusných vzdelávacích programov bolo už veľa, zvlášť v oblasti odborného školstva. Pravda, bez viditeľného efektu. Na Slovensku máme veľa kvalitných hotelov, kde by sa študenti, ak by chceli, mohli veľa naučiť a pripraviť sa na pracovný život, ale vždy je tu ale... Potom zápasíme s realitou: Študenti síce majú maturitné vysvedčenie, výučný list, ale chýba im vnútorná motivácia, ochota pracovať, flexibilita v reálnom živote, najmä nezískali správne návyky, spoločenské vystupovanie či pohotovú komunikácia s hosťom, čo je pre hotelierstvo nesmierne dôležité.

• Mestský hotel pod Vysokými Tatrami v neveľkom meste nemá ľahkú pozíciu. Napriek tomu máte výbornú obsadenosť, domácu i zahraničnú klientelu...

Kežmarok je síce malé, ale krásne historické mesto, ktoré má genius locci a rozhodne má návštevníkom čo ponúknuť. Neleží síce na hlavnom ťahu, ale zato na križovatke troch národných parkov, a je obklopený v rozsahu 30 – 35 km jedinečnými historickými miestami, jaskyňami a rôznymi prírodnými atrakciami. Hostia majú na výber

množstvo aktivít v lete i v zime a zvyčajne ani všetko za pobyt nestihnú a aj preto sa vracajú. Dnes veľa ľudí hľadá pre oddych menej frekventované turistické miesta. Hosťom poskytujeme mnoho informácií, jednak priamo na izbe, na recepcii a tie najaktuálnejšie formou rannej pošty na izbu. Pre hostí na požiadanie pripravujeme aj program, vybavujeme im vstupy a odporúčame miesta, kde ich budú čakať a venovať sa im. To sa hosťom páči a je to naša každodenná práca. Členstvo v AHHS tiež prináša svoje ovocie, lebo robíme aj spoločný marketing, prezentácie v okolitých krajinách pre novinárov a médiá, a aj táto práca nám prináša svoje plody v podobe zahraničnej klientely. No najlepšou propagáciou je osobná skúsenosť hostí a ich referencie na sociálnych sieťach alebo medzi sebou.

• Počas krátkej existencie sa hotel stal známym mnohými kultúrnymi, spoločenskými a gastronomickými akciami, je stredobodom mestských spoločenských aktivít...

Vyplýva to z našej filozofie a je to jeden z momentov budovania naších vzťahov s hotelovými hosťami, ale aj s obyvateľmi mesta, okolia a partnermi. Našim cieľom je, aby hotel žil aj spoločensky tak, ako to bolo v našom meste kedysi. Preto pripravujeme pre hostí zážitky spojené s emóciami, či už formou gastronomických tematických večerov, ako napríklad večer s francúzskou gastronómiou a kultúrou pod názvom Good de Francé, ktorý je aj súčasťou medzinárodného projektu, Gastronomické putovanie po Taliansku, spojené s typickými hitmi talianskej populárnej hudby, Gastronómia Latinskej Ameriky či večer s históriou pod názvom Tereziánsky večer, kde sme prezentovali gastronómiu, hudbu a módu na cisárskom dvore. Sú to podujatia, ktoré zároveň ľudí aj vnútorne obohacujú. Okrem toho robíme aj rôzne degustácie vín či koňakov v kombinácii so syrmi a našimi ručne robenými belgickými pralinkami a cigarami. Obľúbené sú aj literárne večery so známymi slovenskými spisovateľmi a novinármi, a každý rok organizujeme aj Noc literatúry. Počas letných dní mávame na kvetinovej terase hotela podvečerné koncerty spojené napríklad s grilovaním rýb, steakov a prezentáciou vín, inokedy je to country večer s grilovačkou a degustáciou piva. Medzi obľúbené patria aj naše charitatívne podujatia vo forme módnych prehliadok. V novembri minulého roka to bola napríklad módna prehliadka Zabudnutá krása modrotlače. Výťažok z nich venujeme chorým, postihnutým a talentovaným deťom v Kežmarku a v okolí.

V tom je naša jedinečnosť a pridaná hodnota pre našich hostí, ale zároveň sa pri každom takom podujatí aj my veľa naučíme.

• Akú gastronomickú akciu chystáte najbližšie?

Začiatkom roka organizujeme Tradičnú fašiangovú zabíjačku u básnika spojenú aj s tradíciami, po nej chystáme Valentínsky večer a v marci opäť Večer s francúzskou gastronómiou a kultúrou – Good de Francé a Veľkú noc u básnika.

SILVIA HOLOPOVÁ – HOTELIERKA ROKA 2017

Počas Jesenného stretnutia hotelierov koncom minulého roka zasadalo aj Valné zhromaždenie Zväzu hotelov a reštaurácií SR, na ktorom slávnostne vyhlásili víťaza Hotelier roka 2017. Z troch finalistov vyberala verejnosť tajným hlasovaním, do ktorého sa zapojilo zhruba 1700 ľudí. Titul Hotelier roka 2017 získala Sylvia Holopová, riaditeľka Boutique Hotel Hviezdoslav. Ocenenie prevzala od prezidenta ZHRSR Tomáša Ondrčku a hoteliera roka 2016 Jána Svobodu, ktorý je prezidentom AHHS.

DOBRÚ CHUŤ VÁM ŽELÁ ŠÉFKUCHÁR BOUTIQUE HOTEL HVIEZDOSLAV JAROSLAV HAMAŠ

PREDJEDLO

(pre 4 osoby)

TEĽACIA PAŠTÉTA V SLANINKE PODÁVANÁ S FIGOVÝM DŽEMOM A DOMÁCIM CHLEBÍKOM

Suroviny: ● 500 g teľacieho mäsa ● teľací vývar ● 100 g masla ● 100 g cibule ● 150 g čerstvých fíg ● 0,1 l bieleho vína ● 0,1 l brandy ● 4 polievkové lyžice hnedého cukru ● 200 g domácej prerastenej slaniny ● čerstvo mleté čierne korenie ● soľ ● bylinky – tymian, čerstvá petržlenová vňať ● 0,05 l oleja

Postup: Cibuľku zľahka restujeme na tuku, pridáme na kocky nakrájané teľacie mäso, osolíme, okoreníme, pridáme posekané bylinky a restujeme. Podlievame kvalitným bielym vínom a teľacím vývarom a dusíme domäkka. Po udusení dáme mäso do kútra a vykútrujeme s maslom a brandy na hladkú paštétu. Na potravinársku fóliu rozložíme vedľa seba tenké plátky slaninky a na ne navrstvíme paštétu. Fóliou stiahneme a uložíme do chladu. Pred podávaním pokrájame do tvaru pníkov.

Figový džem: Z hnedého cukru si pripravíme karamel, podlejeme ho bielym vínom, pridáme rozpolené figy a mierne podusíme. Polovičku figovej zmesi odoberieme a druhú časť zmixujeme a servírujeme spolu s nakrájanou teľacou paštétou a bylinkami.

MEDZICHOD

(pre 4 osoby)

STEAK Z MEČIARA, DUSENÝ V POMARANČOVEJ ŠŤAVE A PODÁVANÝ SO ŠALVIOU A MAKOVÝM PARMEZÁNOVÝM KOŠÍČKOM NAPLNENÝM ZELENINOVO-KREVETOVÝM ŠALÁTOM

Suroviny: ● 1000 g ryby mečiar ● 0,1 l olivového oleja ● čerstvo mleté biele korenie ● 100 g parmezánu na 5 košíčkov ● modrý mak ● 350 g malých kreviet ● 100 g cherry rajčín ● 100 g farebnej papriky ● 150 g cuki-

Predjedlo: Teľacia paštéta v slaninke podávaná s figovým džemom a domácim chlebíkom

ny ● 5 veľkých pomarančov ● 100 g masla ● soľ ● čerstvé bylinky – petržlenová vňať, kôpor.

Postup: Makové parmezánové košíčky: Na panvici zohrejeme parmezán tak, aby sa dal formovať, a posypeme ho makom. Kým je celkom teplý, vytvarujeme košíček pomocou pohára (šálky). Necháme ho vychladnúť a opatrne dáme dole z pohára.

Zeleninový šalát s krevetami: Zeleninu nakrájame na malé kúsky, orestujeme na olivovom oleji, posolíme, okoreníme a pred dokončením pridáme orestované krevety, ktoré sme podliali bielym vínom, a čerstvú nadrobno pokrájanú petržlenovú vňať. Všetko necháme spolu vychladnúť, aby sa spojili chute. Zmesou naplníme makové parmezanové košíčky a šalát ozdobíme čerstvým kôprom.

Ryba mečiar: Opracovanú a na steaky pokrájanú rybu posolíme, okoreníme, zalejeme čerstvou pomarančovou šťavou a krátko v šťave podusíme. Rybu vyberieme zo šťavy a udržiavame v teple. Do šťavy pridáme maslo a servírujeme: na tanier dáme najprv rybu, prelejeme ju šťavou, ozdobíme a pridáme naplnený makový parmezanový košíček so zeleninou a krevetami.

Medzichod: Steak z mečiara, dusený v pomarančovej šťave a podávaný so šalviou a makovým parmezánovým košíčkom naplneným zeleninovo-krevetovým šalátom

Hlavné jedlo: Špikované diviačie stehno „Sous-vide“ servírované na pyré z červenej kapusty so zemiakovo-špenátovým pníkom

HLAVNÉ JEDLO

ŠPIKOVANÉ DIVIAČIE STEHNO „SOUS-VIDE“ SERVÍROVANÉ NA PYRÉ Z ČERVENEJ KAPUSTY SO ZEMIAKOVO-ŠPENÁTOVÝM PNÍKOM

Suroviny: ● 1000 g diviačieho stehna (z mladého diviaka) ● 100 g slaninky ● 4 dcl kvalitného červeného vína ● 2 polievkové lyžice kryštálového cukru ● 500 g zemiakov ● 400 g polohrubej múky ● 1 vajce ● 250 g čerstvého špenátu ● 1 menšia cibuľa ● 1 väčší strúčik cesnaku ● menšia hlávka červenej kapusty ● ocot, čerstvo mleté korenie, soľ, nové celé korenie ● čerstvé bylinky

Postup: Diviačie stehno: Opracované diviačie stehno prešpikujeme slaninkou, posolíme, okoreníme, pridáme bylinky a marinujeme v kvalitnom červenom víne, najlepšie cez noc. Potom mäso zavákuujeme a dodusíme metódou „sous-vide“ asi 5 hodín pri teplote 70 °C.

Pyré z červenej kapusty: Cibuľku orestujeme na tuku, osobitne skaramelizujeme cukor a pridáme ho k cibuľke, podlejeme octom a vodou a pridáme nadrobno pokrájanú červenú kapustu, ktorú dochutíme soľou, čerstvo mletým čiernym korením a mletou rascou. Udusenú kapustu zmixujeme na hladké pyré.

Zemiakovo-špenátový pník: Zemiaky uvarené v šupke po vychladnutí ošúpeme a prelisujeme, pridáme vajíčko, soľ, múku a vypracujeme hladké cesto. Na potravinárskej fólii rozvaľkáme cesto a naplníme udusený špenátom. Zrolujeme a varíme asi 20 minút na pare. Po vychladnutí nakrájame úhľadné pníky alebo iné tvary.

DEZERT

PERNÍK „RÉZY“ S OPRAŽENÝMI MANDĽAMI, PRELIATY HORÚCOU ČOKOLÁDOU, PODÁVANÝ SO SORBETOM Z ČERSTVÝCH JAHÔD.

(Bol to obľúbený dezert cisárovnej Márie Terézie – preto sme ho pomenovali Rézy, ako ju volali doma a manžel.)

Suroviny: ● 150 g polohrubej múky ● 75 g kvalitného džemu z lesných plodov ● 150 ml mlieka ● 1 polievková lyžica oleja ● 2 celé vajcia ● 225 g kryštálového cukru ● 60 g rôzneho sušeného ovocia a hrozienok ● 50 g posekaných vlašských alebo lieskových orechov, ktoré trochu nasucho opražíme ● kypriaci prášok do pečiva, rozdrvené klinčeky, škorica alebo perníkové korenie ● 2 polievkové lyžice kakaa ● 75 g čokolády Callebaut ● čerstvé jahody ● mandľové lupienky (1 balenie) ● 1 pomaranč alebo physalis ● 1 polievková lyžica jahodového sorbetu

Postup: Z vajec, cukru, preosiatej múky, oleja a mlieka vyšľaháme cesto, do ktorého pridáme rozdrvené klinčeky, škoricu alebo perníkové korenie, džem, sušené ovocie a na záver kakao, v ktorom rozmiešame prášok do pečiva a všetko spolu ešte premiešame. Na pečenie použijeme plech alebo formu na biskupský chlebík či jelení chrbát, ktorú dobre vymastíme a vysypeme múkou. Pečieme vo vyhriatej rúre asi 30 minút pri teplote 180 °C. Vychladnutý koláč nakrájame na rôzne tvary, prelejeme horúcou čokoládou, posypeme opraženými mandľovými lupienkami. Ozdobíme pomarančovým čipsom a čerstvou jahodou. Podávame s domácim sorbetom z čerstvých jahôd.

Dezert: Perník „Rézy“ s opraženými mandľami a preliaty horúcou čokoládou, podávaný so sorbetom z čerstvých jahôd

Hospitality & Tourism Summit 2018

Hospitality & Tourism Summit 2018

26. 1. 2018

INCHEBA Expo Klub, Bratislava

AKO MAXIMALIZOVAŤ TRŽBY A OPTIMALIZOVAŤ NÁKLADY

Konferencia Hospitality&Tourism Summit, zameraná na oblasť cestovného ruchu, hotelového a gastronomického trhu, sa stala súčasťou prestížneho podujatia **ITF Slovakiatour** a **Danubius Gastro**. Toto odborné podujatie je organizované ako stretnutie top manažmentu gastronomického a hotelového trhu, manažmentu cestovných kancelárii, hotelových, ubytovacích a stravovacích zariadení, miest, obcí, regiónov, profesijných organizácií a tiež zástupcov dodávateľov a poskytovateľov služieb pre tento trh.

Konferenciu **moderuje Justin Topoľský**

Tématické bloky prednášok:

- **Ako byť ekonomicky úspešný? Vplyv jednotlivých zložiek systému riadenia na tržby a náklady**
- **Svet informačných technológií a jeho nevyhnutnosť vo svete turizmu a gastronómie**
- **Nové možnosti podnikania a rozšírenia služieb zákazníkom**

Prihláste sa ihneď!

Registrovať sa môžete na stránke www.hospitality.sk a www.incoma.sk
Registračný poplatok pre 1 účastníka konferencie je 80,00 € + 20 % DPH

Organizátor: INCOMA Slovakia

Spoluorganizátori: profivzdelavanie.sk, PP Poradca podnikateľa

Generálni partneri: Kaufland, GS1 Slovakia

Hlavní partneri: PHILIP MORRIS SLOVAKIA, ml mega & lomax

Produktový partner: STOCK

Odborní garanti: Hotelová akadémia Bratislava, Paneurópska vysoká škola

Mediálni partneri: GASTRO, INBAR & RESTAURANT, LÍNIA, harmonia, education.sk, zisk manažment, instore, Hotelovo.sk, hotelier

Národný projekt
Zvýšenie inovačnej výkonnosti
slovenskej ekonomiky
inovujme.sk

BARON
HILDPRANDT

HORECA

HORECA

konferencie
HORECA
KONFERENCIA
a Jesenné stretnutie
hotelierov 2017
Kvalita a bezpečnosť v hoteloch a reštauráciách.
6. – 8. NOVEMBER
HOTEL GRAND JASNÁ

ROIN

HOTELIER ROKA

POETRY
Julius Meinl

Hotelierska jeseň

V dňoch 6. – 8. novembra 2017 v Hoteli Grand ** v Jasnej sa konalo pravidelné podujatie Jesenné stretnutie hotelierov, ktorého súčasťou bola odborná HORECA konferencia (hotelierstvo, reštaurácie a cestovný ruch): Bezpečnosť a kvalita v hoteloch a reštauráciách.**

Odborníci hovorili o horúcej téme bezpečnosti a kvalite surovín i jedál v hoteloch a reštauráciách. Bezpečnosť a kvalita v hoteloch a reštauráciách nie je len o dodržiavaní štandardov či kontrolných nákupoch. Je to hlavne o pocite a skúsenosti hostí a o naplnení ich očakávaní. Vyše 200 účastníkov konferencie, väčšina z nich členov ZHR SR, diskutovali o aktuálnych výzvach spojených s bezpečnosťou a kvalitou potravín, o získavaní kvalitných pracovníkov do služieb v cestovnom ruchu, ale i bezpečnosti údajov. Zaujímavou témou konferencie bol nový fenomén aj v ubytovaní – zdieľaná ekonomika. Prítomní hostia a spíkri prezentovali účastníkom riešenia, ako majú manažéri hotelov a reštaurácií aplikovať nové informácie a trendy do praxe.

Odborník v potravinárstve Miroslav Spišiak objasnil, že v slovenskom výrobku musí byť aspoň 75 percent slovenských surovín. Už 96 slovenských spoločností a 746 výrobkov má značku SK – záruku kvality. Predstaviteľka Úradu verejného zdravotníctva Iveta Trusková zdôraznila najmä vysledovateľnosť potravín a vo svojej prezentácií uviedla príklady na označovanie mäsa, vajec i cukrárenských výrobkov.

Konferencia bola rozdelená do blokov, v ktorých vystúpili odborníci, ale aj manažéri z branže:

Potravinové škandály a ich dosah na reštauračné služby

Čo pomôže manažérom pri hľadaní kvalitných zamestnancov

Šedá, zdieľaná, spolupracujúca ekonomika

Hlavnými rečníkmi konferencie boli:

Iveta Trusková – Úrad verejného zdravotníctva SR

Miroslav Spišiak – odborník v potravinárstve

Tatiana Orglerová – HR riaditeľka CEE Knauf Insulation/prezidentka HRcomm

Radoslav Sekerka – regional director DEKRA

Róbert Chovanculiak – analytik INESS

a Václav Stárek – prezident AHR ČR

HOTELIER ROKA

Súčasťou slávnostného programu v utorok večer bolo **vyhlásenie víťaza Hotelier roka za rok 2017**. Z troch finalistov vybrala verejnosť tajným hlasovaním, do ktorého sa zapojilo zhruba 1700 ľudí, najlepšieho z najlepších. **Titul Hotelier roka získala Sylvia Holopová, riaditeľka Boutique Hotel Hviezdoslav.**

Zaujímavou témou druhého dňa konferencie bola prezentácia nového fenoménu v ubytovaní – zdieľanej ekonomiky, na ktorej fungovanie boli viaceré, aj protichodné názory prevádzkovateľov ubytovacích i stravovacích služieb.

Počas troch dní HORECA konferencie a Jesenného stretnutia hotelierov sa zišlo viac ako 180 účastníkov, 100 vystavovateľov zo 42 spoločnosti a firiem. Spolu s ostatnými pozvanými hosťami v Jasnej rokovalo asi 300 zúčastnených.

ZHR SR

Zväz hotelov a reštaurácií SR je dobrovoľnou, nepolitickou, záujmovou a odbornou organizáciou, ktorej cieľom je obhajovať spoločné záujmy členských subjektov voči orgánom štátnej správy a iným organizáciám, zvyšovať ich profesionálnu prestíž, ovplyvňovať verejnú mienku a názory riadiacich orgánov cestovného ruchu v štátnej správe a samospráve na slovenské hotelierstvo, gastronómiu a cestovný ruch.

Ambrozia
Vychutnaj si ju a nechaj sa ňou unášať!

AMBROZIA ORIGINAL
Lahodná chuť medu a jemná horkosť bylín vytvárajú dokonalú harmóniu tohto výnimočného nápoja.

AMBROZIA CITRUS
Osviežujúca chuť citrusov s magickou silou bylín ukrýva nezabudnuteľný zážitok v každej kvapke tohto čarovného nápoja.

AMBROZIA GINGER
Opojná sladkosť medu s jemne pikantným nádychom zázvoru pohladí telo i dušu aj toho najnáročnejšieho gurmána.

www.ambrozia.com

Text: Viera Dudášová
Foto: Desana Dudášová a archív

NA SLOVÍČKO, PÁN PREZIDENT

ROZHOVOR S NOVÝM PREZIDENTOM SLOVENSKÉHO ZVÄZU KUCHÁROV A CUKRÁROV VOJTOM ARTZOM

Na post prezidenta Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov s mandátom 2017-2021 bol zvolený šéfkuchár spoločnosti METRO Cash&Carry Slovakia s.r.o. Vojto Artz, ktorého mnohí poznajú z rôznych kulinárskych relácií TV Markíza, ale aj z rôznych súťaží či profesionálnych prezentácií.

Vojto Artz, novozvolený prezident Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov a šéfkuchár spoločnosti METRO

Je autorom niekoľkých kuchárskych kníh, protagonistom nových trendov v gastronómii, ako aj inovátorom tradičnej slovenskej kuchyne. Pod jeho taktovkou aj obyčajné lekvárové pirohy sa zmenia na nepoznanie a pokojne by mohli konkurovať aj špičkovým medzinárodným múčnikom. Práve oni sa tešili veľkému úspechu v reštaurácii Tri studničky, kde sme sa pred 20-rokmi s Vojtom zoznámili.

• Byť prezidentom „bielej armády" si často vyžaduje celého človeka. Byť prezidentom zaväzuje. Vojto, ako sa cítiš v prezidentskom kresle?
Máš pravdu, je to obrovský záväzok a zodpovednosť, no na druhej strane je to aj šanca, ako niečo zmeniť alebo presadiť. Samozrejme, že to nebude ľahké a nebude to hneď. Ja chcem pomôcť a chcem, aby sa zväz vrátil na pozície, aké mu skutočne náležia, aby keď sa povie SZKC, tak to bola pre členov a hlavne kuchárov česť, že tam môžu byť, že môžu byť súčasťou niečoho veľkého a spoločne niečo tvoriť. Zámerne som povedal spoločne, pretože len spolu môžeme niečo dokázať a zmeniť. Tak to platí všade, aj v samotnej gastronómií. Sám šéfkuchár bez dobrého tímu nedokáže nič, aj keď je akokoľvek dobrý, a tak je to vo všetkom. Zároveň sme aj členmi WACS (svetovej organizácie kuchárskych a cukrárskych asociácií), čiže reprezentujeme našu krajinu vo svete, a to už je obrovská česť a zároveň veľká zodpovednosť. A ako sa cítim v prezidentskom kresle? Tak na to sa ma opýtaj tak o rok či o dva. Skôr si myslím, že to bude poriadne tvrdá stolička ☺.

• Televízní diváci Ťa poznajú z relácií Teleráno, Masterchef, Chuťovky či zo seriálu Kuchyňa z TV Markízy. Slovenské gazdinky sa zasa inšpirujú kuchárskymi knihami ako Vianočná kuchárka, Vojto Artz U vás doma, Grilujeme s potešením, Štyri ročné obdobia či najnovšej kuchárskej knihy Dokonalé Vianoce, ktorej krstu sme sa zúčastnili. Stretávaš sa s poprednými kuchármi, ale aj domácimi „kuchtíkmi" a gazdinkami. Aký je Tvoj názor na slovenskú gastronómiu vôbec?
Gastronómia ako všetko v našom živote napreduje a prechádza mnohými zmenami. Menia sa trendy a vyvíjajú najmodernejšie technológie. Je to vlak, do ktorého sme pred rokmi naskočili a mnohé sme chceli okamžite zmeniť, ale to úplne tak nejde. Gastronómia je dlhá a náročná cesta. Chce to ísť krok za krokom, je to ako cesta po schodoch. Dnes sme už pomerne ďaleko a veľa sa zmenilo k dobrému. Máme šikovných a uznávaných kuchárov a máme už aj veľmi dobré reštaurácie a prevádzky, ale stále sú to nízke čísla, stále je to málo. Neustále nám odchádzajú šikovní kuchári do zahraničia a stále sa ich málo vracia späť domov. Neustále si otvárajú nové prevádzky prevažne len developeri a oligarchovia a nie ľudia, čo gastronómií aj rozumejú, a v tom je problém!

• Si tvárou propagácie duálneho vzdelávania v odbore kuchár. Ako by si hodnotil niečo, čo tu už raz bolo, no nevolalo sa to duálne vzdelávanie, ale povinná prax?
Máš pravdu, bolo, ale dlhé roky bolo príliš ticho. Je to určite krok dopredu. Vytvára aktívnu spoluprácu samotných žiakov, škôl a firiem, a zároveň vytvára aj partnerský vzťah medzi žiakom a (budúcim) zamestnávateľom. Najdôležitejšia je však spolupráca škôl so zamestnávateľmi a zosúladenie výučby v školách s potrebami zamestnávateľov. Avšak veľmi vám pomôže aj to, ku komu (do akej prevádzky alebo k akému šéfkuchárovi) sa po škole dostanete. Žiak musí byť aj motivovaný, musí chcieť. Bez toho to nepôjde. Musí sa aj pýtať, musí mať záujem dozvedieť sa všetko a musí byť aj trpezlivý a začať, hoci aj od umývania riadov, krájania cibule, až po samotné varenie. Treba vedieť aj tú nevýhodu premeniť na výhodu, je to stále tá cesta po schodoch a nedá sa nič preskočiť. Veď ako môžete niečo uvariť , ak neovládate na sto percent krájanie a technologické postupy, nepoznáte suroviny a ich spracovanie? A to je len začiatok. Až potom sa začína tá skutočná gastronómia!

• Ako porotca sa zúčastňuješ rôznych súťaží doma aj v zahraničí. Sú naši kuchári schopní obstáť v tvrdej svetovej konkurencii?
Ešte pred pár rokmi som si aj ja zasúťažil vo svete a nejaké úspechy sa aj dostavili, ale bola to dlhá a náročná cesta. Najskôr musíte začať súťažiť už na škole, potom na slovenských súťažiach, a až potom, ak sa vám darí doma, môžete ísť skúsiť šťastie do sveta. Najskôr ide o získavanie skúseností, o načerpávanie nových informácií a stretávanie sa s tými najlepšími, potom o tvrdej práci, tréningu a obetovaní. To všetko vám, ale stále nezaručuje úspech. Medzi úspechom a pádom na tej najvyššej úrovni je veľmi tenká línia. A je len na vás, či sa po prípadnom neúspechu dokážete znova postaviť! A či sú naši kuchári schopní obstáť vo svetovej konkurencií? Myslím, že áno, a hovoria o tom aj výsledky, ale ku tej Topke nám nejaký ten schodík ešte stále chýba.

• Si protagonistom molekulárnej gastronómie na Slovensku, organizuješ rôzne školenia či prezentácie? Aká je molekulárna kuchyňa a vlastne má vôbec perspektívu „usadiť sa" v našich reštauráciách, alebo je to len šou, na ktorú sa dobre pozerá? Môžeš nám o tejto kuchyni povedať trochu viac?
Molekulárna kuchyňa je už viac ako bežné varenie, ako ho ľudia poznajú, je to už akási nadstavba, ku ktorej sa treba dopracovať. Veľmi jednoducho by sa dalo povedať, že ide o vedeckú kuchyňu. Veď chemické a fyzikálne procesy sa vždy využívali v gastronómii, hoci si to kuchári nie vždy uvedomovali. Napríklad pri pečení, vyprážaní či mixovaní, kde sa taktiež mení štruktúra a samotné vlastnosti potravín. Najjednoduchší a najznámejší príklad je samotná príprava majonézy, kde sa spája žĺtok (tekutina) s olejom a vzniká akási emulzia. Hlavne v dnešnej dobe, keď bojujeme o každého jedného zákazníka, musíme napredovať a prilákať ho na niečo zaujímavé, nevšedné a často až tajomné, ale popritom musíme v prvom rade pamätať na samotnú chuť jedla. Molekulárna kuchyňa sa snaží pochopiť chemické reakcie a fyzikálne deje, ku ktorým dochádza počas varenia, a hľadá množstvo odlišných spôsobov prípravy jedál za maximálneho využitia nových technológií, zmenou vzhľadu či štruktúry pokrmov a novými prekvapujúcimi chuťami. V molekulárnej kuchyni je možné z jednoduchých surovín, ako sú napríklad mrkvová šťava, vytvoriť penu, sneh, dokonca aj kaviár či rezance. Fantázia kuchárov je pritom takmer neobmedzená. Reakcie zákazníkov bývajú často rozpačité a nevedia, čo si myslieť, pretože je nutné si uvedomiť, že jedlá molekulárnej kuchyne majú často skôr geometrické tvary v podobe guliek, kociek či kvádrov. Navyše majú nevšedné, často priesvitné farby a na dotyk môžu byť rôsolovité, pružné či tvrdé. Keď si takéto jedlo objednáte, môžete len hádať, čo je to, a cítiť ho budete až na jazyku. Mnohé jedlá vznikajú kombináciou surovín, ktorá nie je v klasickej kuchyni bežná. Molekulárna kuchyňa pripravuje pokrmy s čistou a nefalšovanou chuťou, aby sme mohli vnímať kulinársky zážitok všetkými piatimi zmyslami, a o to nám predsa ide, nie?

• Akú kuchyňu zo svetových kuchýň uprednostňuješ Ty a na aké rýdzo slovenské jedlo nedáš dopustiť?
O mne je známe, že zjem všetko, čo nezje mňa, takže nemám vyslovene viac alebo menej obľúbené kuchyne. Jedol som už rôzny hmyz, krokodíla, bizóna či hada. No predsa len sa najviac venujem rybám a plodom mora v ich akejkoľvek forme a úprave. Inšpiratívna pre mňa je ázijská a arabská kuchyňa. Dnes, v čase „fusion", kde sa spájajú rôzne kuchyne sveta a rôzne úpravy, majú kuchári voľné ruky a hostia väčšie možnosti, nakoľko môžu na jednom tanieri nájsť chute z rôznych kútov sveta. Ja osobne v slovenskej kuchyni milujem tradíciu a často aj jednoduchosť, čiže čím je jedlo prostejšie, tým je lepšie.

• Keby sme si mali pripiť na úspešný rok 2018, čím by to bolo?
Pravdepodobne čistou vodou! Pretože tej je na svete čoraz menej a menej a pre nás kuchárov je veľmi dôležitá. Ale, nech si pripijeme čímkoľvek, tak Vám želám hlavne veľa zdravia a šťastia! ...a nám kuchárom plné reštaurácie a veľa spokojných hostí! ☺

Tak teda Na zdravie s vodou z našich rýdzo slovenských žriediel. Prajeme Ti veľa osobných a pracovných úspechov, ale pripime si aj na lásku a porozumenie v roku 2018.

STRETNUTIE NA KRSTE KNÍH VOJTA ARTZA A DUŠANA KŘISTEKA

Kuchár a food fotograf, priam ideálna kombinácia dvoch mužov, ktorí zasvätil svoj život jedlu a gastronómii aj keď ... s Dušanom Křistekom som v minulosti ako redaktorka ženskej rubriky v časopise ŽIVOT fotila aj módu a modelky, predsa len ... Učarovalo mu jedlo a knižky RECEPTY ZO ŽIVOTA. Pozvanie na krst knihy Vojta Artza DOKONALÉ VIANOCE a knihy FOOD PHOTO Dušana Křisteka ma teda potešilo.

Zábery z krstu kníh

Ahoci s Vojtom Artzom sa na pôde gastronómie stretávame pomerne často, Dušana som nevidela už pekných pár rokov. Medzitým zmužnel, narástla mu brada – bože, veď som ho takmer nespoznala! A dokonca zarytý starý mládenec je už dva mesiace ženatý. No aj keď tvrdí, že kniha FOOD PHOTO je jeho prvá autorská kniha, je priveľmi skromný. Všetky knihy – a je ich viac než dosť – Receptov zo Života – nesú jeho rukopis. To teda, Dušan, nezaprieš!!!

Krst knihy sa konal v Umelke a obdive knihy DOKONALÉ VIANOCE s fotografiami Dušana Křisteka a FOOD PHOTO Dušana Křisteka vyšli vo vydavateľstve DIRECT PRESS v produkcii Zlatky Kramárovej. Moderátorkou bola sympatická Lenka Šóošová a krstní rodičia TELERÁNO S MARKÍZOU.

VOJTO ARTZ A JEHO DOKONALÉ VIANOCE

Vojto svojou publikáciou obohatí váš slávnostný stôl nielen na Vianoce, lebo recepty tradičnej slovenskej kuchyne vás môžu inšpirovať po celý rok. Tak teda dobrú chuť s kuchyňou novozvoleného pána prezidenta Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov.

ZEMIAKOVÉ PLACKY S BRYNDZOU A SLANINOU

(pre 5 osôb)

Suroviny: • 150 g polohrubej múky • 150 g hladkej múky • 100 g škvarenej bravčovej masti • 450 g zemiakov varný typ B • 2 vajcia • soľ • 250 g bryndze • 25 plátkov údenej slaniny • 2 stredne veľké cibule • petržlenová vňať alebo pažítka

Postup: Zemiaky umyjeme a uvaríme v šupke, ideálne deň vopred. Olúpeme ich, nastrúhame na jemnom strúhadle a zasypeme múkou. Zemiaky zľahka spracujeme tak, aby s múkou vytvorili sypkú zmes bez kúskov zlepených zemiakov. Pridáme vajce a soľ. Opäť opatrne premiešame – nestláčame! Časť sypkého cesta oddelíme a až teraz krátko prepracujeme – cesto trošku zvlhne a spojí sa. Z cesta valčekom vyvaľkáme asi 0,5 cm hrubý plát a formičkou vypichujeme placky. Placky opekáme na malom množstve masti do svetlohneda. Pred podávaním ich ešte raz môžeme potrieť rozpustenou masťou.

Plátky údenej slaniny opečieme na panvici alebo grile. Očistenú cibuľu nakrájame na mesiačiky alebo lodičky a opražíme zľahka na masti alebo výpeku zo slaniny. Petržlenovú vňať natrháme na väčšie kusy. Na tanier kladieme najskôr zemiakové miniplacky, pridáme plátky slaninky a restovanej cibuľky. Nakoniec pridáme kúsky čerstvej bryndze a hotové jedlo ozdobíme posekanou vňaťou alebo pažítkou.

Zemiakové placky s bryndzou a slaninou

Králičie rillette v sušenej šunke s omáčkou zo sladkého drievka

KRÁLIČIE RILLETTE V SUŠENEJ ŠUNKE S OMÁČKOU ZO SLADKÉHO DRIEVKA
(pre 4 osoby)
Suroviny: • 300 g bravčovej masti • 350 g králičích predných alebo zadných nôh (stehien) • 50-60 g sušenej šunky (Jambon) • 2-3 šalotky • 80-100 g masla • petržlenová vňať • tymian • citrón na šťavu • 100 ml červeného vína (Merlot) • 100 ml vývaru • 100 ml demi glace • 2 šalotky • sušené sladké drievko • estragón • petržlenová vňať • olivový olej • celé čierne korenie • soľ
Postup: Králičie stehná zalejeme teplou masťou a konfitujeme domäkka cca 3-4 hodiny pri teplote 120 °C. Potom ich necháme čiastočne vychladnúť, vyberieme z tuku a mäso rozoberieme (natrháme) na jemné vlákna. Pridáme vychladnutý a scedený konfit zo šalotky (najemno nakrájanú šalotku zalejeme olivovým olejom, necháme zovrieť a odstavíme), citrónovú šťavu, soľ, čierne korenie, zmäknuté maslo a posekaný tymian s petržlenovou vňaťou. Všetko dôkladne hnetením spojíme. Vrecúškom nanesieme zmes na plátky sušenej šunky, ktoré sme rozložili na potravinársku fóliu, a zabalíme do tvaru valčeka. Pred servírovaním fóliu odstránime, rillette nakrájame na porcie a krátko zapečieme v rúre alebo pod grilom.

Na rezančeky nakrájanú šalotku spolu s čiernym korením orestujeme na oleji, zastrekneme vínom, kuracím vývarom a pridáme demi glace. Pozvoľna zvaríme (redukujeme) a odstránime povrchové bielkoviny. Dosolíme, pridáme sladké drievko, estragon, listový petržlen a necháme lúhovať. Nakoniec šťavu precedíme.

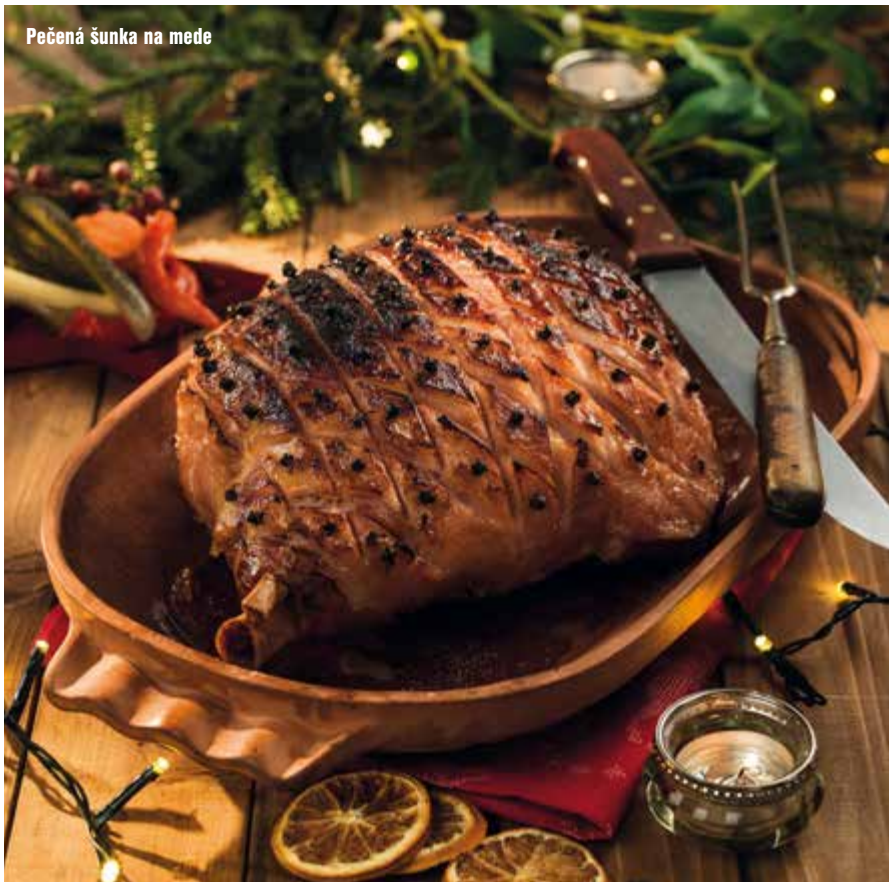
PEČENÁ ŠUNKA NA MEDE
Suroviny: • 1 šunka s kosťou • klinčeky
Marináda: • 250-300 g kvetového medu • 100 g marhuľovej marmelády • 100 g dijonskej horčice • 2 pomaranče (na šťavu) • 2 cibule • soľ • bobkový list • nové a celé čierne korenie
Postup: Med, šťavu z pomarančov, korenie, horčicu, marhuľovú marmeládu a najemno nakrájanú cibuľu prevaríme, ochutíme soľou a precedíme.

Malým nožom ozdobne nakrojíme kožu na šunke asi do šírky 5 cm okolo kosti. Rukou smerom k ozdobnej časti opatrne odstránime kožu z vrchnej strany – necháme ju iba pri kĺbe. Rovnomerne napichneme klinčeky, ktoré šunku nielen krásne prevoňajú, ale pri pečení nám podržia mastnú časť nakrájanú na štvorce. Plochu mäsa si presne rozmeriame, potom ju špičkou noža nakrojíme na pravidelné štvorce.

Pripravenú marinádu nalejeme na šunku a štetcom rovnomerne rozotrieme. Krok zopakujeme a časť marinády si schováme na neskôr. Šunku potom necháme, najlepšie cez noc, odležať.

Na druhý deň ju pečieme v rúre pri teplote 150 °C asi 3 hodiny doprehriatia, potom teplotu zvýšime na 180 °C a dopekáme dozlatista približne 30 minút. Aby sme mali istotu, že je šunka prepečená, použijeme sondu s teplomerom. Mäso by malo v jadre dosiahnuť teplotu 70 °C. Po upečení mäso ešte raz potrieme zvyšnou marinádou.

Teplú šunku servírujeme a krájame hosťom na tenké plátky od najširšej časti smerom dolu. Odkrajujeme ju takto až ku kosti. Doplniť ju môžeme domácim chlebom, horčicou, chrenom, nakladanými uhorkami, baraními rohmi, cibuľkami alebo jablčným džemom či brusnicami.


Pečená šunka na mede

FOOD PHOTO DUŠANA KŘISTEKA

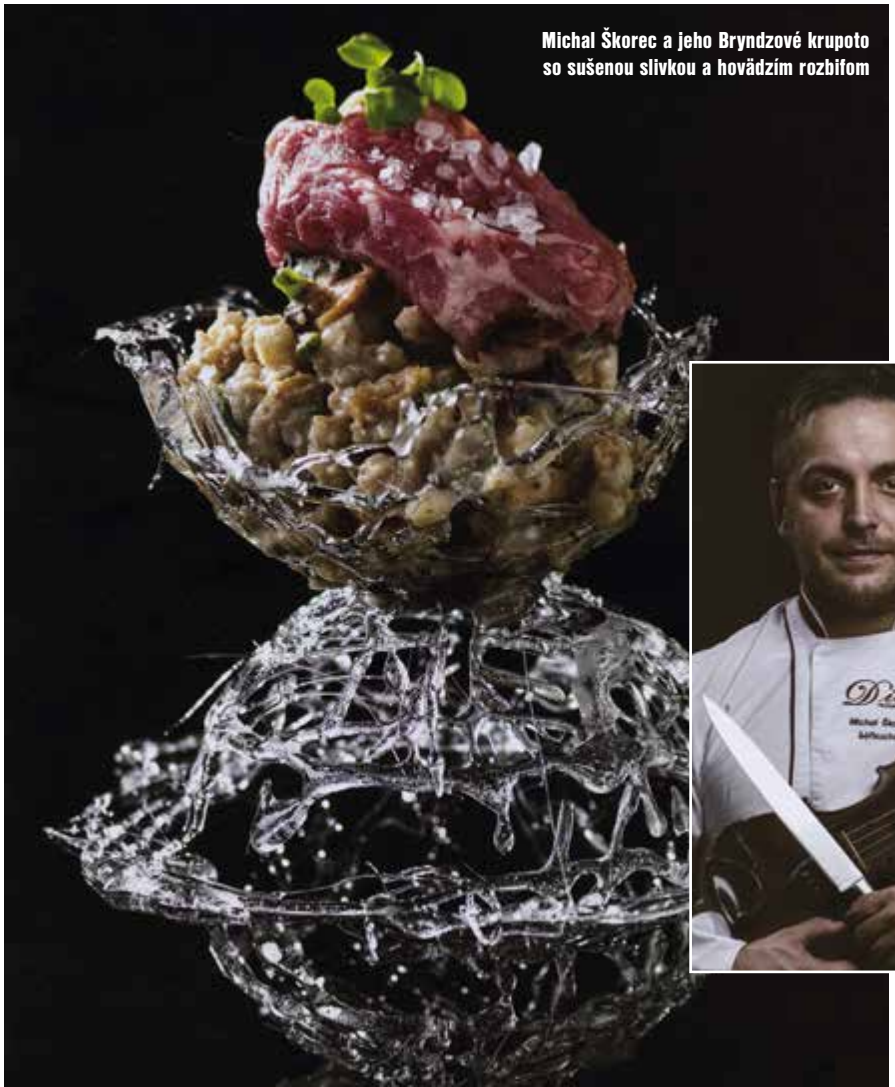
Pod jeho prvú foto-kuchárku sa podpísalo 13 gastrošéfov – špičkových slovenských kuchárov – medzi ktorými nechýbali ani takí „majstri svojho remesla“ ako Igor Čehy, Vlado Marochovič, Daniel Hrivňák, Peter Hulhany, Miroslav Heredoš, Michal Škrabák, Marcel Gallo, Tomáš Holic, Tomáš Repáš či Michal Škoric. Medzi nimi sa vynímajú aj dve dámy – Petra Tóthová a Denisa Oginová ... samozrejme nechýbajú tu ani recepty Vojta Artza, ale ani autora Dušana Křisteka. Aj keď všetkých autorov receptov vám predstavovať nemôžeme, všetci vám želajú dobrú chuť.

Peter Kulhany a jeho Dary lesa

PETER KULHANY A JEHO ...
DARY LESA
(pre 4 osoby)
Suroviny: • 400 g srnčieho chrbta • 4 žĺtky • 300 g zelenej cukiny • 300 g žltej cukiny • 200 g tekvice • 2 šalotky • 200 ml bieleho vína • 100 g masla • 200 g zeleného hrášku • 60 g húb • 150 g cibule • 20 ml oleja • 1 citrón • 50 g hladkej múky
Postup: Odblanený srnčí chrbát osolíme a okoreníme. Pevne stiahneme do fólie a následne zavákuujeme. Pripravujeme formou sous-vide 45 minút pri teplote 59,5 °C. Hotové mäso odbalíme, osušíme a prudko opečieme na masle. Žĺtky zalejeme olivovým olejom a 60 minút upravujeme formou sous-vide pri teplote 65 °C. Zelenú a žltú tekvicu nakrájame na tenké plátky, ktoré krátko opečieme na masle a jemne ochutíme soľou.

Tekvicové pyré: na masle opečieme nadrobno nakrájanú šalotku, očistenú a nakrájanú tekvicu, podlejeme bielym vínom a spolu varíme domäkka. Tekvicu potom rozmixujeme, pridáme maslo a dochutíme citrónovou šťavou a soľou. Pred podávaním dôkladne prepasírujeme.
Hráškové pyré: na masle opečieme nadrobno nakrájanú šalotku, pridáme hrášok, podlejeme bielym vínom a necháme krátko prevariť. Rozmixujeme, prepasírujeme a dochutíme soľou, cukrom a citrónovou šťavou. Pri servírovaní plníme opečené cukinové plátky pripraveným tekvicovým a hráškovým pyré.

Huby prudko opečieme na masle a dochutíme soľou a korením. Očistenú cibuľu nakrájame na rovnaké kocky, ktoré dobre premiešame s hladkou múkou. Prebytočnú múku otrasieme a cibuľu dochrumkava vypražíme.



Michal Škorec a jeho Bryndzové krupoto so sušenou slivkou a hovädzím rozbifom

MICHAL ŠKOREC A JEHO ...
BRYNDZOVÉ KRUPOTO SO SUŠENOU SLIVKOU A HOVÄDZÍM ROZBIFOM
(pre 4 osoby)
Suroviny: • 400 g hovädzej vysokej roštenky • francúzska horčica • worchesterská omáčka • ríbezľový džem • olej • 200 g krúp č. 7 • 100 g bryndze • 20 g sušených sliviek • rozmarín • soľ • mleté čierne korenie
Postup: Roštenku osolíme, okoreníme, potrieme horčicou, worchesterskou omáčkou a džemom. Mäso zo všetkých strán prudko opečieme na oleji. Preložíme na plech a v rúre vyhriatej na 120 °C dopekáme zhruba 30 minút.

Krúpy uvaríme v slanej vode. Na masle orestujeme sušené slivky (môžeme pridať trocha slivovice), pridáme rozmarín a bryndzu. Osolíme a okoreníme.

Krupoto podávame s plátkami roštenky a slivkovo – bryndzovou omáčkou.

Dušan Křistek a jeho Grilované rebierka a ossobuco

DUŠAN KŘISTEK A JEHO ...
GRILOVANÉ REBIERKA A OSSOBUCO
(pre 4 osoby)

Suroviny: • 500 g bravčových rebier • 150 ml whisky alebo tmavého brandy • 50 ml hoisin omáčky • 50 ml ustricovej omáčky • 100 ml teriyaki omáčky • 100 ml rajčinového pretlaku • mleté čierne korenie • med • soľ • 2 kusy teľacieho ossobuca • 100 ml sladkej sójovej omáčky • 50 ml ryžového octu • 3 strúčiky cesnaku • 2 cm surového ďumbiera

Postup: Bravčové rebrá dáme variť do osolenej vody na 1,5 hodiny. Ossobuco povaríme v druhom hrnci vo vriacej osolenej vode zhruba 2,5 hodiny. Obidva druhy mäsa vyberieme a necháme pri izbovej teplote vychladnúť. Na rebrá v menšom hrnci zmiešame whisky, všetky tri druhy omáčok a pretlak. Zmes dochutíme medom, soľou a korením. Za stáleho miešania privedieme do varu, odstavíme a necháme vychladnúť. Zmesou potom potrieme rebrá. Na ossobuco dohladka rozmixujeme ďumbier s cesnakom, pridáme sójovú omáčku a ocot. Touto zmesou potrieme teľacie mäso.

Obidva druhy mäsa grilujeme na rozpálenom grile z obidvoch strán zhruba 8 až 10 minút.

Petra Tóthová a jej Indická zmrzlina – Kulfi

PETRA TÓTHOVÁ A JEJ ...
INDICKÁ ZMRZLINA – KULFI
(pre 4 osoby)

Suroviny: • 400 g sladeného kondenzovaného mlieka • 300 ml šľahačky • 50 g najemno posekaných jahôd • 1 polievková lyžica ružovej vody • 80 ml šumivého vína

Postup: Šľahačku najemno vyšľaháme. V miske zmiešame jahody, ružovú vodu a víno. Pridáme kondenzované mlieko. Nakoniec opatrne vmiešame šľahačku. Zmes nalejeme do formy vystlanej potravinárskou fóliou a dáme aspoň na 2 hodiny zamraziť. Podávame na ľade, lebo zmrzlina sa rýchlo topí. Alebo sa môže pripraviť takzvaný Float, keď zalejeme zmrzlinu v pohári šumivým vínom.

Zmrzlinu sme dozdobili modelovanou ružou z bielej a tmavej čokolády a jedlým striebrom.

zazdravyrozum.sk

Rozhovor s Ing. Bohumilou Tauchmannovou, rodenou Záborskou, ašpirujúcou kandidátkou na prezidentku Slovenskej republiky

Pripravila: Viera Dudášová
Foto: Desana Dudášová a archív

Možno aj vás upútal bilboard – biela plocha, orámovaná štylizovanou trikolórou a v nej jednoduchý odkaz „zazdravyrozum.sk“. Evokovalo to aj moju zvedavosť.

Minulý rok sa mohli čitatelia na stránkach nášho časopisu dočítať, že pod vedením pani Bohumily Tauchmannovej, riaditeľky spoločnosti INCOMA Slovakia, sa organizujú odborné podujatia a projekty spoločenskej zodpovednosti, zamerané na vzdelávanie tak odbornej, ako aj širokej verejnosti. Časopis GASTRO – revue gastronómie, obchodu a cestovného ruchu je už dve desaťročia mediálnym partnerom týchto úspešných aktivít. Na záver nášho rozhovoru pani Bohumila naznačila, že do budúcnosti je pripravená ešte intenzívnejšie pôsobiť vo veciach verejných ako doteraz.

• Čo Vás viedlo k tomu, že ste sa rozhodli zabojovať o kreslo v prezidentskom paláci?

Keď nie som spokojná so stavom vecí v spoločnosti, rozmýšľam, ako tento stav zmeniť. Ako ste spomínali, už viac ako desaťročie realizujem vzdelávanie občianskej verejnosti s cieľom zlepšiť život na Slovensku prostredníctvom národných projektov Kvalita z našich regiónov, Pýtajme si slovenské, Odpad je surovina a iné. Skúsenosti a výsledky týchto aktivít práve v spolupráci s občanmi a podnikateľskou verejnosťou ma presvedčili, že spoločne dokážeme zmeniť aj to, čo sa na prvý pohľad zdá ako nemožné. Impulzom je aj to, že sa ľudia cítia ohrození, majú pocit neistoty a niektorí aj skúsenosti, že sa spravodlivosti nedovolajú a je nevyhnutné pomôcť tento stav zmeniť. Jedným z hlavných impulzov je aj skutočnosť stále badateľnejšieho morálneho úpadku a únavy spoločnosti. Narastá nespokojnosť občanov, lebo sa veci neriešia v prospech väčšiny. Upadá dôvera ľudí voči štátu a spoločnosť sa viditeľne radikalizuje. Toto sú impulzy, ktoré ma presvedčili, že vykročím z pohodlnosti vychodených cestičiek a vydám sa na cestu presviedčania občanov Slovenska, že tento stav nie je nemenný a spoločne ho dokážeme ovplyvniť k lepšiemu.

• Aké máte ciele a ako ich chcete realizovať z postu prezidentky Slovenskej republiky? Navyše, ako žena to nemáte a ani nebudete mať ľahké.

Chcem sa stať hovorcom národa. Hovoriť to, čo si ľudia myslia, no nahlas nepovedia. Na základe komunikácie naprieč spoločnosťou budem upozorňovať na témy, ktoré je potrebné v spoločnosti riešiť. Na základe verejnej mienky chcem zasa vytvárať zdravý spoločenský tlak, aby sa zmobilizovali pozitívne sily naprieč všetkými zložkami spoločnosti a uskutočnili sa potrebné zmeny v našej krajine. Mojím cieľom je, aby sme sa stali šťastnejším národom, lebo šťastnejší a spokojnejší občania vedia dosiahnuť omnoho viac. Bude sa to dať uskutočniť len vtedy, keď morálka opäť získa svoju váhu a trendom bude vernosť slovu.

• Tento rok ste nominovaná na prestížne ocenenie Krištáľové krídlo v kategórii Hospodárstvo. V tejto kategórii dominujú práve muži, tak by bolo o to vzácnejšie toto ocenenie získať. Môžete nám prezradiť o tejto nominácii trochu viac?

Nominácia mi bola udelená, nakoľko sa mi prostredníctvom vzdelávacích projektov darí zlepšovať nákupný patriotizmus na Slovensku, čo má pozitívny vplyv na makroekonomiku Slovenska. Úspešne sa nám podarilo založiť v rámci projektu Kvalita z našich regiónov tradíciu národných dní na podporu ekonomiky Slovenska s názvom „Pýtajme si

slovenské“, do ktorej sa ročne aktívne zapája viac ako milión občanov Slovenska.

Poslaním tejto aktivity je poukázať aj na ďalšie súvislosti, ktoré sú spojené s nakupovaním domácich produktov. Nákupné zvyklosti nesúvisia iba s dopadom na našu ekonomiku, ale majú aj dopad na naše zdravie, životné prostredie a kvalitu nášho života, za ktorú nesieme spoločnú zodpovednosť. Poslaním tejto komunikácie je presvedčiť spotrebiteľov, že to, ako sa správame pri nakupovaní, má dopad na budúcnosť našej krajiny a kvalitu nášho života v nej.

Ak by sa mi podarilo získať Krištáľové krídlo, získam okrem veľkého zadosťučinenia z práce a potešenia z ocenenia ešte aj väčší rešpekt k tomuto ceneniu.

• Naši čitatelia Vás budú chcieť spoznať aj z inej stránky, ako len z pracovnej. Dovolím si preto položiť Vám, ako kandidátke na verejného činiteľa, aj otázky, ktoré majú osobnejší podtón. Poznáme sa už dosť dlho na to, aby som mohla konštatovať, že čas Vám iba prospieva. Stále si udržujete štíhlu líniu, stále ste elegantná sympatická dáma. Ako sa Vám to darí a ako Vám to varí?

Paradoxne mám rada klasické slovenské jedlá. Polievka je pre mňa základom. Hlavné jedlo si neodpustím, múčnik je pre mňa potešením. Myslím si, že dôvodom, prečo nemusím zápasiť s hmotnosťou, je to, že raňajkujem veľmi sýto, primerane obedujem, večeriam veľmi striedmo a neskoro v noci nechodím pozerať do chladničky. Takisto som veľmi pohybovo aktívna. Mala by som sa však naučiť jesť ryby a viac experimentovať a ochutnávať rôzne kuchyne. Moja rodina sú gurmáni, a keď vidím, aké potešenie majú z nových chutí, inšpiruje ma to a možno jedného dňa ma moja rodina prinúti, aby som aj ja začala experimentovať. Mám však to šťastie, že manžel vynikajúco varí, s veľkým citom pre nezvyčajné, ale chuťovo vyvážené kreácie. Ja veľmi rada pečiem a neskromne si myslím, že aj dobre. Naučila som sa to od mamy a starej mamy, lebo v našej rodine bolo zvykom piecť aj viackrát do týždňa. Milovala som sedieť pri nich, počúvať príhody z minulosti, občas s niečím pomôcť a vylizovať krémy z hrncov.

• Keď spomínate Vaše detské roky, zišlo mi na um, že už roky spolupracujeme a nevedeli sme o sebe, že obidve sme Martinčanky. Máte slávnych predkov, zdedili ste po nich niečo, čo Vám môže byť užitočným vo Vašich aktuálnych plánoch?

Určite áno, lebo tie spomienky pri hrncoch sa týkali aj rodinných príhod, ktoré sa nedočítate v oficiálnych životopisoch, ale určite ma formovali ako človeka. Mojím pra, pra..., ujom bol spisovateľ Jonáš Záborský a vzdialenejšou rodinou aj lekár Ján Jesénius. Asi najvýraznejšou vlastnosťou je vôľa ísť aj proti prúdu a robiť veci inak, ak cítim, že je to správne. Vychovaná som bola k zodpovednosti, a to nielen za seba a svoju rodinu, ale aj v prospech okolia.

Čo dodať na záver? Už len to, že držíme Vám palce v duchu dobrá vec sa vydarila ...

OBĽÚBENÁ HYDINA

Radí šéfkuchár spoločnosti UNILEVER Peter Krištof

Je dôležité očariť zákazníka vynikajúcim jedlom. Umenie je prekvapiť ho jednoduchými a známymi ingredienciami, ktorých kombinácia chutí a vhodná úprava spôsobia, že hosť sa do reštaurácie opäť rád vráti. Aby sme splnili túto výzvu, naši šéfkuchári hľadali surovinu, ktorú majú radi Slováci a ktorá bude mať nielen výživovú hodnotu, ale aj nedocenený potenciál chuťových hodnôt. Výber padol na hydinu. Čo nám teda radí šéfkuchár spoločnosti UNILEVER Peter Krištof?

Šéfkuchár spoločnosti UNILEVER Peter Krištof

PREČO PRÁVE HYDINA?

Nájdete ju v každej zemepisnej šírke, krajine aj náboženstve. Vyprážaná, pečená, varená, grilovaná, dusená. Je ľahko dostupná, nestojí veľa a dá sa rýchlo pripraviť. Biele mäso z kurčiat, sliepok a moriek a červené mäso z husí a kačiek sa líši svojimi vlastnosťami, tradíciami a zvykmi spojenými s ich konzumáciou. Vďaka vhodnej technike a šikovnej kombinácii prísad sa môže stať najcennejšou položkou v ponuke. Využite v každodennej práci vedomosti šéfkuchárov z kuchyne Unilever Food Solutions, ktorí sa s vami radi podelia o svoje skúsenosti a vezmú vás na cestu chutí, foodpairingu (foodpairing – párovanie potravín), techník a inšpirujúcich receptov.

PÁROVANIE JEDLA

• ČO JE TO CHUŤ?

Existujú všeobecné vzorce, ktoré umožnia, že bude jedlo chutiť takmer každému? Heston Blumenthal hľadal vedeckú odpoveď na túto otázku, keď zistil, aké dokonalé je spojenie bielej čokolády a kaviáru. Ukázalo sa, že to nie je náhoda: chuťovo vhodné suroviny ukázali aj podobnosť na úrovni „atómov“ (molekúl). Takto sa začal v kulinárstve využívať foodpairing: metóda predkladajúca kompozície, ktoré poskytujú príjemné pocity chuti na základe molekulárnej analýzy. Ak chcete ušetriť čas a vytvárať kreatívne jedlá, využite jej zásady. Pozrite sa, aké suroviny sa najlepšie kombinujú s kuracím, morčacím a kačacím mäsom. Poradíme vám, ktoré koreniny, bylinky, zeleninu a ovocie môžete kombinovať s konkrétnym druhom mäsa.

• ČO JE VHODNÉ KU KURACIEMU MÄSU?

Kuracie mäso výborne absorbuje výrazné chute, a vďaka nim nie je mdlé. Buďte však opatrní, aby ste koreninami neprekryli jeho jemné mäso. Ak mu chcete dodať lesnú príchuť, použite kombináciu smotany, hríbov a cibule, ktorej výrazná chuť dokonale ladí s hustými omáčkami, ktoré výborne obohatia chuť mäsa. V stredomorskej kuchyni stavte na posekaný tymian, ktorého sladko-horká chuť dodá nádych bylinnej arómy, pridajte aj kôru a šťavu z citróna, aby sa z nej uvoľnilo bohatstvo aróm. V ázijských verziách je ťažké nahradiť kombináciu čili a citrónovej trávy, ktoré môžete podávať s jazmínovou ryžou. Citrónová chuť trávy s nádychom mäty a ďumbiera a sviežou vôňou, ako aj pikantné a výrazné čili dodajú mäsu požadovanú chuť a sviežosť.

• ČO JE VHODNÉ K MORČACIEMU MÄSU?

Jemná chuť morčacieho mäsa je ako chameleón, ktorý prostredníctvom šikovného párovania s inými surovinami môže nadobudnúť širokú škálu chutí. Použite soľ, korenie a cesnak ako základ, ktorý mu dodá jemnú chuť a šťavnatosť. Ak chcete získať chuť diviny, k stehnám pridajte bobkový list a borievku. Perfektnú chuť zaručia papriky (ostrá a sladká) v kombinácii s mletou rascou. Ak chcete vytvoriť skvelé jedlo, ktoré bude zdôrazňovať lahodnú chuť mäsa, spojte med, citrónovú šťavu, nakrájaný ďumbier a zmes indických korenín (madras, karí, tikkamasala). Pri príprave morčacieho mäsa treba tiež pamätať na šalviu, ktorá mu v kombinácii s cibuľou dodá výraznú a robustnú chuť. Okrem toho je morčacie mäso skvelé aj

v kombinácii s bylinkami a ovocím. Ideálnu kombináciu tvorí krémová, sladká aróma sušených marhúľ s pikantným čili, alebo pomaranče s tymianom, ktoré mäsu dodajú výnimočnú sviežosť a chuť.

• ČO SA HODÍ KU KAČKE?
Kačka má mäso so silnou vôňou, preto ho môžeme kombinovať s výraznými chuťami, slanými aj sladkými, najmä s ovocím. Kačacie prsia budú vynikajúce s omáčkou z pomarančov, brusníc, čučoriedok a mnohých ďalších kyslých druhov ovocia. Ak vám je blízka ázijská kuchyňa, používajte v šaláte kombináciu kačky s červeným grapefruitom a pomelom, ktorý spája ovocný charakter s výrazným bylinkových nádychom a vyváži chuť kačky. Ak chcete zdôrazniť citrusovú chuť, pridajte ovocie yuzu a doplňte medom.

• ZELENINA
Pri hľadaní vhodnej zeleniny, ktorá sa hodí k hydine, vyberte tú, ktorá má jemnú chuť. Ideálnou voľbou sú, okrem iných, zemiaky, špenát, brokolica, karfiol, ružičkový kel, špargľa alebo fazuľa. Pri zostavovaní jedla venujte pozornosť technike varenia. Ak podávate napríklad pečené kurča, servírujte ho s chrumkavým šalátom. Aby bolo mäso šťavnaté a ostré, nezabúdajte na cesnak. Delikátnejšiu vôňu získate tak, ak ho vložíte na chvíľu do horúceho oleja (ale dávajte pozor, aby sa neskaramelizoval, pretože bude príliš horký). Ak chcete, aby pečené mäso prešlo metamorfózou chuti, pripravte ho na provensalský spôsob a pridajte k nemu 40 neošúpaných strúčikov cesnaku. Ak chcete z cesnaku vytlačiť maximálne množstvo chuti, nakrájajte ho a vytlačte. Ideálne sa hodí s tymianom, bazalkou, cibuľou alebo rozmarínom.

Foodpairing sa dá použiť všade, na mnohých rôznych úrovniach. Pri príprave hot-dogu skombinujte kurča, tekvicu, jablko, rajčiny a karí. Takýmto spôsobom získate fúziu delikátnej sladkosti, jemnej pikantnosti a hĺbky chuti, ktorá extrahuje kyselinu glutámovú obsiahnutú v rajčinach. Foodpairing je možné použiť na hľadanie náhrady surovín, najmä tých sezónnych. Príklad: niektorí šéfkuchári používajú zámenu jahôd a rajčin, pretože obe obsahujú furanol, ktorý je zodpovedný za chuť jahôd.

AKO PRISPÔSOBIŤ KULINÁRSKE TECHNIKY K RÔZNYM DRUHOM HYDINY

• **VARENIE** je spôsob tepelnej úpravy potravín, ktorý spája zdroj jedla, techniku spracovania, tradíciu a kompozíciu do neoddeliteľného celku. Ak chcete pripraviť jedlo s použitím hydinového mäsa, mali by ste vedieť, ako spôsoby varenia ovplyvňujú rôzne druhy hydiny a získavajú z nich to najlepšie a ako si vybrať správnu kulinársku techniku k danému druhu mäsa. Oboznámte sa s najdôležitejšími parametrami prípravy varených, dusených, vyprážaných a pečených jedál, s osobitným dôrazom na marinovanie, ktoré je pre hydinu kľúčové.

Všetky druhy hydiny, tak mäso, ako aj vnútornosti, môžu byť pripravované varením aj dusením. V prípade varenia treba mať na pamäti predovšetkým to, že spôsob varenia závisí od konečného jedla. Ak chcete získať chutné a šťavnaté mäso, vložte ho do vriacej vody. Ak chcete, aby mäso dodalo chuť, keď pripravujete silný vývar – vložte ho do studenej vody. Zatiaľ čo dusenie spočíva vo varení v malom množstve vody s pridaním tuku, ktorý je nositeľom chuti. Vzhľadom na vyššiu teplotu ako pri varení, dusiť môžete ťažšie kusy. Dusenie je ideálne na tie časti mäsa, ktoré majú silnú a zrelú chuť, pretože ho vyrovnáva s vôňami pochádzajúcimi z omáčky. Čím sú kúsky menšie, tým rýchlejšie je mäso tepelne upravené. Najväčšou výhodou dusenia je, že môžete jedlo pripraviť vopred a chutí časom čoraz lepšie, čo vám ušetrí čas počas servírovania.

• V prípade **SMAŽENIA** je najlepšie, ak použijete marinované kúsky mäsa (prsia, nohy, krídla, vnútornosti). Táto technika umožňuje získať šťavnaté, aromatické mäso v chrumkavej kôrke. Aby mäso nebolo príliš suché, treba dodržať krátku dobu smaženia (kým sa zrazia bielkoviny) a správnu hrúbku mäsa tak, aby plátky neboli príliš tenké. Umyté, osušené a okorenené mäso môžete priamo vyprážať na ľubovoľnom oleji alebo obaliť vo vajíčku, v strúhanke či múke. Teplota vnútri dosahuje približne 77 °C a nesmie prekročiť 80 °C.

• Na **PEČENIE** sú najvhodnejšie mladé kusy mäsa. Hydina sa pečie relatívne dlho. Ak chcete zrýchliť tento proces, treba ju natrieť tukom a prikryť v ohňovzdornej nádobe. Ak chcete mať šťavnaté mäso, použite fóliu na pečenie. Ak je hydina plnená, doba pečenia sa predĺži o 1/3. Mäso je upečené vtedy, keď po pichnutí doň vyteká priehľadná šťava. Mastná hydina, ako napr. kačka, nepotrebuje dodatočný tuk. Stačí ju podlievať vodou, takže po odparení sa pečie vo vlastnom tuku.

• Hlavnou výhodou **GRILOVANIA** je, že je mäso pripravené bez oleja a počas spracovania sa z neho vytopí až o 20 % viac tuku. Na grilovanie je najvhodnejšie chudé mäso. Medzi hydinou kraľuje kurča. Mäso nemôže byť grilované príliš dlho, pretože bude suché. Teplota v jeho najhrubšom mieste (bez dotyku kosti) by mala byť 75 – 80 °C.

Vďaka tomu je mäso rovnomerne pripravené, zachováva si vitamíny a stopové prvky, a navyše stráca menej hmotnosti ako pri iných tepelných úpravách. Hydina sa varí pri teplote 65 – 71 °C po dobu od 30 minút až približne do 8 hodín.

Technika, ktorá môže byť použitá v spojení s ostatnými, obohacuje chuť hydiny a dodáva jedlám krehkosť, šťavnatosť a mäkkosť, je marinovanie, ktoré taktiež chráni mäso a má baktericídne vlastnosti. Mokré marinády sa pripravujú na báze potravinových kyselín, vína, oleja, masla a kyslého mlieka. Kyslé suroviny zmäkčujú mäso (citrón, ocot, cmar), olej spája suroviny marinády, a trochu cukru alebo medu spôsobuje, že mäso má pri úprave peknú hnedú farbu. Pridanie zeleniny a byliniek dodáva chuť a arómu. Ak chcete dosiahnuť vždy rovnakú kvalitu marinovania, vyskúšajte Knorr marinádu na hydinu, ktorá má špeciálne vyvinuté zloženie byliniek a zeleniny.

Pamätajte, že by ste nemali marinovať hlboko zmrazené mäso, pretože zbytočne rozriedi marinádu. Pri zalievaní mäsa marinádou dbajte, aby ste ho úplne zakryli. Takto pripravené mäso uchovávajte pri nízkej teplote, najlepšie v chladničke, a občas premiešajte jej obsah. Ak má mäso kožu, treba ju prepichnúť, aby sa marináda dostala dovnútra. Všetko zakryte potravinovou fóliou

tak, aby sa udržali vône. Mäso mladých zvierat nevyžaduje marinovanie.

NA ČO BY STE NEMALI ZABUDNÚŤ

• Pri **VARENÍ** alebo **VYPRÁŽANÍ** hydinového mäsa sa oplatí vyskúšať slaný nálev ako marinádu. Pred spracovaním vložte mäso do vody so soľou, pridajte trochu cukru, bylinky a koreniny, ktoré mu dodajú chuť. Pri spracovaní jednotlivých častí môžete marinádou natrieť porcie mäsa. Pri príprave kuracích filiet dosiahnete skvelú chuť kombináciou olivového oleja a citrónovej šťavy, ktorej chuť môžete obohatiť bazalkovou Primerbou. Takto pripravenou marinádou natrite plátky mäsa a potom vložte na pol hodiny do chladničky. Nič vám nebráni v tom, aby ste marinádu spojili s omáčkou. Takáto fúzia je výborná v americkej pochúťke, akou sú krídelka v omáčke Barbecue: krídelká ponorte na noc do marinády z medu, octu, sójovej omáčky, cesnaku, čierneho korenia a papriky, potom ich natrite marinádou, čím vytvoríte lesklú glazúru, ktorej chuť sa krásne rozplýva. Marinády sú tiež ideálne na pečenie mäsa. Na pečené morčacie filety to môže byť marináda zo sójovej omáčky, medu, vínneho octu a slivkového lekváru (alebo lekváru z iného ovocia). Kačacie prsia výborne chutia v orientálnej verzii, v marináde z cesnaku, ďumbieru, anízu, medu a sójovej omáčky. Pri marinovaní nezabúdajte, že mäso chutí tým, čím ho dochutíte, preto starostlivo vyberajte prísady.

• Pri príprave **KAČKY** treba mať na pamäti, že obsahuje viac tuku, a nie je taká jemná ako kuracie alebo morčacie mäso. Je vhodná na vyprážané, pečené, dusené a varené jedlá. Kačacie prsia položte na chladnú, suchú panvicu s kožou dole, aby sa z nej vytopil tuk a vznikla chrumkavá kôra. Smažte asi 15 minút, druhú stranu – 10 minút, prípadne mierne poduste po dobu 30 minút. Filety z kačacích pŕs smažte po dobu 15 minút pri strednej teplote, pridajte 2 lyžice oleja na panvicu na každú filetu, prípadne mierne poduste 10 minút. Kačacie stehná smažte približne 35 – 40 minút, po 15 – 20 minút z obidvoch strán, pri strednej teplote. Môžete ich aj z obidvoch strán opražiť a potom dusiť prikryté so zeleninou asi 40 minút. Kačacie krídla smažte 15 minút na strednom ohni, a potom duste pri nízkej teplote 10 minút. Pečená kačka s hmotnosťou 1,5 kg vyžaduje 30 minút pri teplote 220 °C, a potom ďalších 60 minút pri teplote 170 °C. Klasickou súčasťou francúzskej kuchyne je konfitovaná kačka, ktorú si môžete pripraviť prikrytú pomalým varením, zaliatu husacím alebo kačacím tukom, na minimálnom ohni počas 2 – 3 hodín, alebo ju môžete piecť 4 hodiny pri teplote 120 °C.

• Ak chcete pripraviť **MORIAKA**, aj keď je najjednoduchšie pripraviť pečeného moriaka, treba dávať pozor, aby ste ho nespálili. Aby ste neurobili túto chybu, treba ho vopred marinovať a použiť správnu teplotu. Práve marináda a nízka teplota pečenia pohybujúca sa na úrovni 160 – 180 °C spôsobia, že pečené mäso nebude suché. Moriaka treba piecť toľko hodín, koľko váži, a každý kilogram mäsa sa pečie 40 minút, ak je moriak plnený – potom je to približne 60 minút na kilogram. Doba smaženia závisí od veľkosti pripravovanej porcie. Najkratšie sa smažia morčacie filety a najdlhšie stehná. Pri grilovaní moriaka je potrebné zachovať rovnomernú teplotu v rozmedzí 175 – 230 °C. Mäso bude „hotové“ vtedy, keď teplota v najhrubšom mieste stehna pri kosti (teplomer sa nemôže dotýkať kosti) dosiahne 75 °C.

• Nič tak nechutí na **KURČATI** ako hnedá a chrumkavá kôrka. Ak ju chcete získať, treba opražiť porcie pri vysokej teplote. Čas prípravy jednotlivých častí závisí od veľkosti a druhu mäsa. Kuracie prsia nakrájané na kocky treba smažiť neprikryté na strednom ohni asi 20 minút. Rezne z jednotlivých filiet z kuracích pŕs vyprážajte približne 7 – 10 minút z každej strany. Kuracie stehná po dobu asi 10 minút neprikryté, z obidvoch strán. Môžete tiež znížiť oheň a smažiť asi 10 minút pod pokrievkou, často obracať alebo doliať niekoľko lyžíc vývaru alebo veľa rajčinovej šťavy, prikryť pokrievkou a dusiť najmenej 10 minút, v závislosti od veľkosti porcie. Kuracie krídla treba smažiť asi 30 minút na strednom ohni a otáčať ich každých 5 minút. Pečené kurča vo fólii alebo v tzv. „rukáve“, s hmotnosťou 2 kg, vyžaduje teplotu približne 200 °C po dobu 1,5 hodiny, a potom 15 minút bez fólie. 50 g porcia vyžaduje teplotu 180 °C počas 45 minút na stehná, 45 minút na kuracie prsia a 50 minút na plnené kurča. Na grilovanie sú najvhodnejšie krídla, mäso s kosťou a dolná a horná časť stehna, ktoré sa tak nevysušia. Kurča vcelku necháme na rošte pod pokrievkou pri teplote 200 °C po dobu 1,5 hodiny. Malé kúsky sa môžu grilovať priamo nad ohňom 1 – 14 minút.

VIETE, ŽE ...

Foodparing – alebo ako nájsť vzorec na ideálne jedlo z hydiny.
Sous vide – (čítajte sú víd). Táto metóda spočíva vo „varení“ v tesne uzavretej fólii (vo vákuových vreckách) vo vodnom kúpeli a pri presne stanovenej teplote.
Foie gras – známa z francúzskej kuchyne, je vyrobená z mastnej husacej pečene!

Ako vidieť, každý druh mäsa môžeme pripraviť rôznymi technikami. Umenie je šikovne ich zladiť a nezabúdať na drobnosti, ktoré ovplyvňujú kvalitu jedla. Ako sa hovorí v kuchyni – všetko spočíva v detailoch.

JE VHODNÉ POUŽÍVAŤ VNÚTORNOSTI?

• Najväčšou výhodou vnútorností nie je dostupnosť a cena, ale predovšetkým ich výnimočná chuť. Dávno zabudnuté vnútornosti sú čoraz populárnejšie. Ak chcete získať nových zákazníkov a prekvapiť pravidelných návštevníkov, oplatí sa ich mať vo svojej ponuke. Avšak, aby ste z nich dostali to najlepšie, zistite, aké vnútornosti sú vhodné na použitie, a oboznámte sa s najdôležitejšími postupmi ich spracovania.

• Z hľadiska výživy sú najcennejšie pečeň, obličky, jazyk, srdce – zdroj živočíšnych bielkovín, kyseliny listovej, železa, vápnika, zinku a vitamínov. Pečienky sú obzvlášť cenné vďaka ľahko stráviteľným vysokohodnotným bielkovinám a množstvu vitamínov, preto sú v kuchyni široko používané. Môžu sa podávať surové, polosurové, vyprážané aj dusené. Obličky sú tiež cenným zdrojom vysokohodnotných bielkovín, ale už nie tak ľahko stráviteľných ako bielkoviny pečene. Keďže majú kompaktnú štruktúru, vyžadujú dlhšiu tepelnú úpravu, najčastejšie sú upravované varením alebo dusením. Jazyky a srdcia majú podobné vlastnosti. Pamätajte si, že vnútornosti treba pripravovať čerstvé, pretože majú vysoký obsah tekutín.

• Hydinové vnútornosti sa najčastejšie používajú ako súčasť šalátov v kombinácii s omáčkou, alebo ako dusený guláš. Dodávajú jedinečnú hĺbku chuti, ktorú by bolo ťažké získať z iných surovín. Varené pri nízkej teplote sa ideálne dopĺňajú s cibuľou, mletým čiernym korením, novým korením, majoránom a bobkovým listom. Môžete ich aj osmažiť, prípadne obaliť v trojobale, a potom dusiť, a využiť ako surovinu do mnohých omáčok a plnených jedál. Doba smaženia závisí od veľkosti a ďalšieho spracovania: môže to byť približne 10 minút (pečeň), a približne 20 minút (srdcia a žalúdky). Vnútornosti sú tiež ideálnou surovinou do paštét. Zmiešajte ich s mäsom z vývaru, aby ste nevytvárali odpad. Ak vám

väčšmi záleží na ich výživovej hodnote ako na chuti, použite ich ako súčasť plnky – vo vajíčku, v mäsovej roláde alebo ako súčasť omáčky. Ak ste predtým nepoužívali vnútornosti, začnite s klasickým jedlom, akým je pečeň s jablkami. Ak hľadáte niečo menej tradičné, vyskúšajte opraženú pečeň v šašlíku a marinádou zlepšite jej chuť. Ak chcete vyvážiť chuť, pridajte osolenú pečeň počas posledných 10 minút varenia tak, aby svojou chuťou nedominovala celému jedlu, neostala horká a príliš tvrdá. Suroviny, ktoré sa chuťovo hodia k vnútornostiam: cesnak, cibuľa, paprika, mrkva, zeler, hríby, chren; ovocie (jablká, pomaranče) a koreniny: čierne korenie, provensalské korenie, petržlen, bazalka, estragon, nové korenie, karí, koriander, majorán, bobkový list a horčica.

• Napriek nevýhodám vnútorností, ktoré zahŕňajú vyšší obsah cholesterolu, purínov a vitamínu A, môžu byť aj naďalej cennou súčasťou ponuky. Preto ich používajte vo svojom menu, týmto spôsobom spestríte jedlá, a zároveň začnete bojovať s plytvaním potravín v kuchyni.

AKO SI VYBRAŤ KVALITNÚ HYDINU?

• Môžete mať skvelý recept a schopnosti, ale kvalita mäsa je polovica úspechu. Ako rozpoznať dobré mäso, aby poskytlo čo najviac chuti a výživovej hodnoty? Všetko sa týka dvoch najdôležitejších otázok: pôvodu a čerstvosti.

• **Pôvod mäsa** je kľúčovým aspektom, pretože každý prvok chovateľského procesu ovplyvňuje jeho kvalitu. Keď je dôležitá nízka cena, voľba zvyčajne padá na priemyselný chov. Príkladom sú kurčatá – brojlery, ktorých prírastok hmotnosti sa dosahuje vo veľmi krátkom čase (približne 35 – 42 dní). Ich chovné podmienky, v ktorých vládne umelé osvetlenie, tlačenica, priemyselné krmivo, ako aj nedostatok výbehu a prirodzeného svetla, spôsobujú horšiu kvalitu mäsa. V prípade moriakov z priemyselného chovu sú tieto podmienky zvyčajne relatívne lepšie. Potrebujú nielen viac času – asi 120 dní chovu, ale tiež netolerujú tlačenicu, čo znamená, že majú viac miesta ako kurčatá. Ak je kvalita dôležitejšia ako cena, treba sa pozrieť na priaznivejší chov. Patria k nim okrem iného ekologicky chované kurčatá a kurčatá z voľného výbehu. Ekologický chov kurčiat trvá najmenej 56 dní: majú viac miesta, prístup k prirodzenému svetlu, výbeh a lepšie krmivo. Kurčatá vo voľnom výbehu majú ešte lepšie podmienky. Ich cena je však najvyššia, pretože pochádzajú z certifikovaných chovov (fariem).

• **Kurčatá z ekologického chovu**, ako aj kurčatá z voľného výbehu, sú oveľa drahšie. Majú však zabezpečený stály pohyb, sú viac svalnaté, majú menej tukov, a ich mäso je oveľa zdravšie, chutnejšie a je cenným zdrojom živín. Dôležité pre chuť mäsa je tiež to, čím je dané kurča kŕmené. Takže ak poznáte svojho dodávateľa, opýtajte sa ho, čo jedia jeho kurčatá. Ak môžete, použite overené zdroje, pretože obal a názov môžu byť niekedy zavádzajúce. Znakom kvality, ktorému treba venovať pozornosť, je certifikát systému kvality zaručených potravín QAFP, ktorý garantuje, že hydinové mäso spĺňa základné povinnosti vo výrobnom procese, ktoré majú vplyv na bezpečnosť, podmienky chovu a kvalitu mäsa.

• Ďalším kľúčovým bodom je čerstvosť. Kurča musí mať svetloružovú farbu, niekedy svetlobéžovú, kačka – béžovú alebo hnedo-červenú. Nekupujte mäso, ktoré je príliš tmavé alebo zelenkasté, alebo príliš svetlé, takmer biele, pretože mohlo byť opakovane opláchnuté. Ak je koža žltá, suchá a popraskaná, tiež treba zachovať opatrnosť. Keď vyberáte kurča, všimnite si prítomnosť bielych blán a tukových pásikov, ktoré môžu naznačovať ochorenie svalov. Mäso musí byť pevné a hladké, a predovšetkým – ovoňajte ho: ak vonia „škaredo", nekupujte ho. Pri nákupe mäsa na trhovisku, a dokonca aj v supermarketoch, venujte pozornosť hygienickým podmienkam a skladovacej teplote, ktorá by mala dosiahnuť približne 4 °C.

• Keď si už vyberiete čerstvé mäso správnej kvality, vznikne otázka: celé, alebo porciované? Porciované mäso nám nepochybne šetrí čas, ktorý je hodný zlata. Na druhej strane je lacnejšie nakupovať na kilogramy ako na kusy. Keď kúpite mäso vcelku, naučíte sa ho aj porciovať, môžete ho potom vcelku upiecť, alebo použiť v menu a vytvárať jedlá aj z vnútorností. Pri rozhodovaní treba brať do úvahy aj problematiku plytvania jedlom, ktorá je jedným z kľúčových faktorov v oblasti gastronómie. Ak pri kúpe mäsa vcelku vidíte, že časť z neho ide do koša, potom je lepšou voľbou porciované mäso.

INŠPIRUJTE SA RECEPTAMI Z HYDINY

... a prajeme vám Dobrú chuť!

KURA CORDON BLEU

(pre 10 osôb)

Suroviny: Kura: • 1500 g kuracích rezňov • 40 g Primerba záhradné bylinky Knorr Professional • 200 g žltého syra • 300g varenej šunky

Cestíčko: • 6 vajec • 1 dl vody • 80 g múky • soľ podľa chuti • 400 g strúhanky • 0,8 dl Rama Combi Profi

Slaninová fazuľka: • 1000 g zelenej fazuľky • 35 g Knorr Primerba Opečená cibuľka

Príloha: • 1200 g hranolčekov • trebuľka na dekoráciu

Postup: Kura: Rezne očistíme, narežeme, rozložíme ako knižku a jemne naklepeme. Potrieme zmesou Primerba záhradné bylinky, položíme naň plátok syra a šunky a zložíme tak, aby bola plnka zakrytá.

Cestíčko: Zmiešame vajcia s vodou, múkou a soľou, zmes dôkladne vymiešame. Kura obalíme v strúhanke, potom v cestíčku a znova v strúhanke. Plytký plech postriekame Ramou Combi, poukladáme naň obalené kúsky, znova postriekame Ramou Combi a pečieme 10 minút pri teplote 190 °C.

Slaninová fazuľka: Uvarenú fazuľku vymiešame s Aroma Mixom, vložíme do konvekčnej rúry na parenie na 2 – 3 minúty, premiešame.

Servírovanie: Kura Cordon Blue podávame s pripravenou slaninovou fazuľkou a domácimi hranolčekmi. Ozdobíme lístkami z trebuľky.

NAŠA RADA: Pri naklepávaní mäsa použite potravinovú fóliu. Takto sa vyhnete vytvoreniu dier v rezni a zachováte čistotu v kuchyni. Dbajte na to, aby kraje kurať boli natenko naklepané, vďaka čomu sa dobre spoja.

KNORR PRIMERBA Opečená cibuľka 340 G

• Primerba vám prináša chuť byliniek a zeleniny po celý rok.

• Intenzívna chuť byliniek a zeleniny na prípravu pokrmov.

• Vynikajúce taktiež ako zložka marinád a plniek.

RIZOTO À LA MILANESE S BBQ KURAŤOM
(pre 10 osôb)

Suroviny: • 10 ks kuracích rezňov (1 kg)
Soľný roztok: • 2 l vody • 80 g soli • 20 g cukru
Omáčka na tepelné spracovanie: • 5 dl Rama Combi Profi • 100 g BBQ omáčky
Rizoto: • 2 l vody • 40 g šafranovej pasty Knorr • 4 dl olivového oleja • 20 g masla • 100 g najemno nakrájanej cibule • 2 strúčiky najemno nakrájaného cesnaku • 600 g ryže arborio • 10 dl suchého bieleho vína • 150 g strúhaného Cheddaru • 100 g masla • soľ podľa chuti • korenie podľa chuti
Servírovanie: • 100 g smaženého kučeravého kelu
Postup: Soľný roztok: Suroviny na soľný roztok zmiešame, vložíme rezne a na cca 6 hodín odložíme. Vyberieme, opláchneme a vysušíme.
Tepelné spracovanie: Plech postriekame Ramou Combi, poukladáme rezne a aj zvrchu postriekame Ramou Combi. Pečieme 7 minút pri teplote 190 °C, potrieme BBQ omáčkou a pečieme ďalších 5 minút.
Rizoto: V horúcej vode rozmiešame šafranovú pastu. Na olivovom oleji s maslom dosklovita opražíme cibuľu s cesnakom, pridáme ryžu a ešte chvíľu opražíme. Vlejeme víno, premiešame a pridáme časť šafranového vývaru. Varíme na miernom ohni, pridávame po častiach zvyšný vývar. Rizoto by malo mať lávovú konzistenciu. Nakoniec pridáme strúhaný Cheddar a maslo. Miešame dorozpustenia. Nakoniec pridáme soľ a korenie.
Servírovanie: Rizoto dáme do hlbokého taniera s pokrájaným kuraťom a kelom.

NAŠA RADA: Aby bolo rizoto správne podávané, pripravte ho dopredu dopolomäkka a pred podávaním podlejte vývarom a dovarte.

Rama Combi Profi
• Rastlinný tuk na vyprážanie a pečenie v konvektomate.
• Pokrm pripravovaný s Ramou Combi Profi vstrebáva až o 75 % menej tuku. Pokrm je teda podstatne zdravší!

MORČACIE PLÁTKY S BROSKYŇOVÝM CHUTNEY A CUKINOU
(pre 10 osôb)

Suroviny: Mäso: • 1500 g morčacích rezňov • 3 dl kurací bujón Knorr Professional • 12 dl Rama Culinesse Profi • 300 g Cheddar • 200 g šunka Prosciutto
Broskyňové Chutney: • 60 g najemno nakrájanej cibule • 10 dl Rama Culinesse Profi • 300 g stopkový zeler nakrájaný na kocky • 50 g ďumbieru • 10 g čili paprika nakrájaná najemno • 5 dl vody • 150 g biely vínny ocot • 500 g na kocky nakrájané broskyne • 20 g Primerba tymianová Knorr Professional • 3 g mletá škorica • 100 g trstinový cukor • soľ podľa chuti • čierne korenie podľa chuti
Cukina: • 1500 g cukina • 30 g Knorr Primerba Opečená Cibuľa
Postup: Mäso: Morčacie rezne umyjeme, očistíme, nakrájame na jednotlivé porcie, marinujeme v hydinovom bujóne a dáme do chladničky. Mäso osmažíme na Rame Culinesse, na každý kúsok dáme strúhaný Cheddar a šunku prosciutto, zapečieme v konvekčnej rúre na 160 °C.

Broskyňové CHUTNEY: Cibuľu opražíme dosklovita na Rame Culinesse, pridáme zeler, ďumbier a čili. Zmes chvíľu opražíme. Podlejeme vodou, podusíme, vlejeme ocot a pridáme broskyne, Primerbu tymianovú, škoricu a cukor. Redukujeme do získania požadovanej konzistencie a dochutíme.
Cukina: Cukinu nakrájame na plátky, posypeme s Knorr Primerba Opečená Cibuľa a dáme do rúry na paru.
Servírovanie: Plátky uložíme na tanier spolu s broskyňovým čatní a cukinou.

Knorr Primerba Tymian 340 g
• Na ochutenie teplých aj studených pokrmov.
• Intenzívna chuť a vôňa.
• Vynikajúce taktiež ako zložka marinád a plniek.

KURA V LÍSTKOVOM CESTE S PIKANTNOU RAJČINOVO – PAPRIKOVOU OMÁČKOU A GLAZOVANOU ZELENINOU

(pre 10 osôb)

Suroviny: Kura: • 1 ks cukina – 30 plátkov nakrájaných pozdĺžne • 1300 g kuracích rezňov à 250 g • 20 g marinády na hydinu Knorr Professional • 3 dl Rama Culinesse Profi • 10 plátkov šunky zrejúcej • 3 balenia lístkového cesta à 0,350 kg • 1 vajce

Omáčka: • 3 dl olivového oleja • 80 g nadrobno nakrájaná cibuľa • 2 strúčiky nakrájaný cesnak • 70 g červená paprika nakrájaná na kocky • 70 g žltá paprika nakrájaná na kocky • 7 dl suché biele víno • 4 dl vody • 60 g Knorr Bolognese • 40 g Knorr Pronto Tomato • 20 g Kapary • 1 ks čerstvé čili nadrobno nakrájané

Zelenina: • 500 g žltá a zelená fazuľka • 200 g hrášok • 150 g kučeravý kel • 200 g šalotka prekrojená napoly • 30 g Knorr Aroma Mix slanina a cibuľa

Servírovanie: Mix byliniek

Postup: Kura: Plátky cukiny ľahko ogrilujeme, preložíme na papierové obrúsky. Rezne očistíme, okoreníme Marinádou na hydinu. Osmažíme z obidvoch strán na Rame Culinesse. Na mäso uložíme plátky cukiny a obalíme šunkou. Cesto pokrájame na obdĺžniky. Mäso obalíme v ceste a potrieme rozmiešaným vajíčkom. Pečieme pri teplote 200 °C so sondou nastavenou na 67 °C.

Omáčka: Na olivovom oleji opražíme cibuľu s cesnakom a paprikami doskovita. Vlejeme víno a zredukujeme. Pridáme vodu, Omáčku Bolognese, premiešame a privedieme do varu. Do vriacej omáčky pridáme zvyšné suroviny a dochutíme.

Zelenina: Všetku zeleninu posypeme Aroma Mixom a uvaríme v rúre na pare.

Servírovanie: Jedlo na tanieri ozdobíme čerstvými bylinkami.

NAŠA RADA: Osmaženie rezňov pred zavinutím zabezpečí, že mäso bude šťavnaté a cesto chrumkavé.

Knorr Tomato pronto 2 kg

• Z rajčin pestovaných udržateľným spôsobom.

• Výborné do všetkých jedál podávaných ako v teplom, tak aj v studenom stave.

KURA V CHRUMKAVOM CESTÍČKU S OMÁČKAMI: TATÁRSKOU, BBQ A MEDOVO-HORČICOVOU

(pre 10 osôb)

Suroviny: Kuracie nohy a krídelká z kuraťa: • 1000 g vykostené kuracie stehná • 10 ks vykostené kuracie krídelká • 20 g Knorr Delikat korenie na hydinu

Suchý obal: • 150 g kukuričnej múky • 150 g pšeničnej múky • 3 g sladká údená paprika

Cestíčko: • 3 dl sýtená voda • 150 g pšeničná múka • 80 g zemiakový škrob • 10 g prášok do pečiva • 2 vajcia • 2 g ďumbier mletý sušený • 2 g mletý koriander • mleté čili • soľ • čierne korenie podľa chuti

Tatárska omáčka: • 2 dl Hellmanns majonéza decorative • 0,5 dl Rama Cremefine Profi 31 % • 40 g zavárané uhorky, nadrobno pokrájané • 40 g šampiňóny v konzerve, nadrobno pokrájané • 10 g posekaná pažítka • soľ • čierne korenie podľa chuti

Medovo-horčicová omáčka: • 80 g tekutý med • 1 strúčik cesnak • 1dl voda • 0,2 dl citrónová šťava • 0,8 dl olej • 50 g francúzska hrubozrnná horčica • 20 g horčica plnotučná • soľ • čierne korenie podľa chuti

BBQ omáčka: • 300 g omáčka Barbecue

Servírovanie: • 1200 g hranolčeky

Postup: Stehná a krídelká: Stehná nakrájame na 10 kusov, krídelka prekrojíme na dve časti. Kura okoreníme Delikatesom.

Suchý obal: Múky zmiešame s paprikou.

Mokrý obal: Všetky suroviny dôkladne premiešame.

Tepelné spracovanie: Všetky časti kuraťa obalíme v suchom obale, potom ponoríme do cestíčka a znova obalíme v suchom obale. Smažíme v oleji na hlboké smaženie 150 °C dozlatista, od 12 do 14 minút.

Tatárska omáčka: Suroviny premiešame a dochutíme.

Medovo-horčicová omáčka: Med, cesnak, vodu a citrónovú šťavu zmixujeme, pridáme zvyšné suroviny, riadne vymiešame tyčovým mixérom a dochutíme.

Servírovanie: Kura v chrumkavom obale podávame s tromi omáčkami a hranolčekmi.

NAŠA RADA: Ak chcete, aby bolo cestíčko chrumkavé a ľahké, po obalení ho nestláčajte.

RAMA CREMEFINE PROFI 31 %

• Veľmi dobre reaguje pri zmiešaní s kyslými prídavkami aj s alkoholom. Nezráža sa!

• Výborná konzistencia a vysoký nárast objemu po ušľahaní – až 2,5 l.

Ocenený Hubert

Zlato z francúzska

Porota prestížnej svetovej súťaže Effervescents du Monde 2017 udelila zlatú medailu sektu Hubert Cabernet Sauvignon Blanc De Noir. Šumivé víno, pôvodom zo Serede, uspelo v konkurencii vyše 600 sektov z 28 krajín sveta. O výsledkoch rozhodlo viac ako 100 expertov z celého sveta na zámku Lycée Le Castel vo francúzskom Dijone.

Sekt Hubert Blanc De Noir sa vyrába z ušľachtilej modrej odrody Cabernet Sauvignon, no vo výsledku ide o biely sekt. Môže za to jemné a pomalé lisovanie, pri ktorom sa neuvoľňuje pigment zo šupiek bobúľ. *„Tento sekt je určený najnáročnejším milovníkom sektu. Vo vôni nájdete kúsky bobuľového ovocia, ľahko prepojené s biskvitom, v chuti veľmi plné, robustné, a pritom lahodné. Prvý dúšok vás nabáda k ďalšiemu.“* opisuje hlavná enologička spoločnosti Hubert J.E. Ingrid Vajcziková. Sekt sa podľa nej hodí k orientálnym bezmäsitým jedlám alebo ku grilovaným špecialitám.

Medzinárodná súťaž šumivých vín Effervescents du Monde 2017 sa konala v dňoch 15. – 17. novembra už pätnástykrát. Organizuje ho Francúzska fórum enológov. Z viac ako 100 porotcov bola polovica z Francúzska a zvyšok z iných krajín. Oproti minulému ročníku stúpol počet prihlásených sektov o 10 %. Počas trojdňového podujatia na zámku Lycée Le Castel ich porotcovia ochutnali vyše 600. Hodnotenie sa riadi prísnymi kritériami. Hodnotitelia musia byť certifikovaní a degustácie prebiehajú podľa presne stanovených pravidiel. Obmedzená je napríklad frekvencia degustovania alebo maximálny počet degustovaných vzoriek tak, aby nedochádzalo ku kontaminácii senzorických vlastností jednotlivých šumivých vín.

O svetovej kvalite sektu Hubert Cabernet Sauvignon Blanc De Noir svedčí aj ďalšie významné ocenenie. Po francúzskom zlatom úspechu získal veľkú zlatu medailu (Great Gold) aj v americkom Texase na súťaži Texas International Wine Competition, do ktorej sa prihlásilo 500 vín z 11 rôznych krajín.

Redakcia časopisu GASTRO – revue gastronómie, obchodu a cestovného ruchu spoločnosti HUBERT J. E. srdečne gratuluje.

Ocenený Hubert L´Original Cabernet Sauvignon môžete dostať aj so špeciálnou personalizovanou etiketou. Zdroj: hubertonline.sk

Sekt pre zamilovaných

„Najúprimnejší a najslobodnejší produkt ľudskej mysle a srdca je ľúbostný list," napísal Mark Twain. Ktovie, či medzi ne môžeme zaradiť aj valentínske sms-ky, maily a správy na chate, ktoré si posielame dnes. Napriek tomu, že nie sú na papieri, možno áno. Ľúbostná korešpondencia však naprieč dejinami zaplnila tisícky strán listov. Verše a vyznania písali obyčajní ľudia aj géniovia z najrôznejších odvetví. Dejiny sú ich plné.

Kým však niektoré preskúmame, pozrime sa na samotného svätého Valentína a na jeho príbeh. Valentín bol urodzený Riman, ktorý sa v treťom storočí nášho letopočtu stal katolíckym biskupom v meste Terni. Podľa legendy tajne sobášil rímskych vojakov s ich vyvolenými dámami. Cisár Claudius II. svojmu vojsku totiž zakazoval ženiť sa. Zrejme sa bál, že by vojaci nechceli odchádzať od rodín do boja. Práve tajné sobáše vraj Valentínovi neskôr dopomohli k tomu, že sa stal patrónom zamilovaných.

Najstaršie ľúbostné listy

Prvá ľúbostná korešpondencia, ktorá sa dostala na verejnosť a nielen do rúk zamilovaného páru, pochádza z 12-teho storočia. Slávny francúzsky filozof Pierre Abélard si dopisoval so svojou žiačkou, o 22 rokov mladšou Heloisou, s ktorou sa do seba zamilovali a Heloisa otehotnela. Keď to zistil jej strýko Fulbert, ktorý dievčinu vychovával, rozhneval sa, poslal za Pierrom násilnú bandu a nechal ho vykastrovať. Zmrzačený Abélard odišiel do kláštora Saint-Denis a Heloisa sa stala predstavenou kláštora v Notre-Dame d'Argenteuil. Hoci sa dvojica medzitým stihla zosobášiť, po zvyšok života žili oddelene, často si však písali listy.

Zamilovaní monarchovia

Ľúbostné listy písali filozofi, básnici aj panovníci. „Moja milá a priateľka, seba aj svoje srdce vkladám do vašich rúk," napísal britský panovník Henrich VIII. jednej zo svojich šiestich manželiek, Anne Boleynovej ešte v roku 1524. Sviatok zamilovaných sa však rozšíril až v 17-tom storočí. Páry si posielali zamilované odkazy, často vo veršoch, a drobné darčeky. Napoleona Bonaparteho nepreslávili iba jeho bojové výpravy, ale aj listy, ktoré písal svojej drahej Jozefíne. „Ak ma už neľúbiš, nemám čo robiť na tejto zemi." písal cisár z bojiska.

Láska umelcov

Lásku v listoch vyznávali aj veľkí skladatelia. Geniálny Ludwig van Beethoven sa síce nikdy neoženil, ale za to napísal množstvo ľúbostných listov. Dodnes sa však nevie, komu ich posielal. Oslovenie v korešpondencii, ktorá sa našla, je „Nesmrteľná milovaná"; „Moje myšlienky smerujú k tebe, moja večná láska"; „Môžem žiť buď naplno s tebou, alebo vôbec," prisahal svoju lásku neznámej žene vynikajúci skladateľ.

Autormi najslávnejších odkazov plných lásky boli častejšie muži než ženy. Výnimkou však je kontroverzná mexická maliarka Frida Kahlo. S manželom Diegom Riverom mali búrlivý vzťah, plný románikov obidvoch manželov. Frida však Diega milovala aj napriek tomu, že ju podviedol s jej sestrou, a písala mu desiatky romantických listov: „Nič sa nedá porovnať s tvojimi rukami, nič nie je ako zelené zlato tvojich očí. Moje telo ťa je plné na celé dni. Si zrkadlo noci."

Moderná romantika

Dnes už takéto ľúbostné listy píše naozaj len veľmi málo ľudí. Ak by ste chceli svojho miláčika na sviatok zamilovaných romanticky prekvapiť, no verše nie sú vaša silná stránka, nezúfajte. Kreativita sa môže prejaviť aj inak. Ako „valentínka" vám poslúži napríklad aj fľaša, na ktorú napíšete svoj odkaz. V tento slávnostný deň siahnite po kvalitnom sekte, ktorým poviete všetko, čo cítite. Hubert Grand má pre vás navyše pripravenú valentínsku edíciu, ktorú kúpite aj s fixkou. Ňou môžete vyznanie napísať priamo na fľašu. A ak vás nekopne múza, pokojne sa inšpirujte ľúbostnými listami slávnych aj vy a vyznajte svojej láske city tak, ako ich vyznávali velikáni tohto sveta. Veď koho by nepotešili čarovné dve slová: „Milujem Ťa!"

Hubert Grand v špeciálnej valentínskej ponuke je skvelým tipom na valentínsky darček – s možnosťou výhry navyše!

Viac na www.najsrdecnejsivalentin.sk

OSOBNÝ KUCHÁR ČESKÉHO VELIKÁNA

Pripravila: Viera Dudášová
Foto: archív

Viete si predstaviť, že by povedzme Maroš Kramár alebo Marína Kráľovičová mali svojich osobných kuchárov, ktorí by im ráno oznámili denné menu a ich povinnosťou by bolo zasadnúť si k stolu a ... konzumovať troj-, štvor- či päťchodové menu, ktoré im ich osobný kuchár pripravil? Obidvaja sú síce vynikajúci herci – a aj keď každý predstavuje inú hereckú generáciu – ani jeden osobného kuchára nemal.

Kuchár Jaromír Trejbal

Čo jedol Vlasta Burian? Jaromír Trejbal v kuchyni Vlasty Buriana

Myslím si, že súčasní kuchári majú také vysoké požiadavky, že by si ich možno ani nemohli dovoliť. Na druhej strane mať osobného šéfkuchára je predsa len príjemná vec. Nechať sa rozmaznávať jedlom nie je na zahodenie. A predsa ... česká herecká hviezda – Vlasta Burian – takéhoto šéfkuchára mal a nebol to hocikto.

KUCHÁR VLASTY BURIANA

Jaromír Trejbal sa narodil v r. 1905 v Lounech. V Prahe sa vyučil za kuchára a po vojenčine sa vydal na „skusy“. Jeho kroky viedli najprv do Francúzska a neskôr si chcel vyskúšať šťastie aj v iných častiach západnej a južnej Európy.

„Za kuchára som sa vyučil v kuchyni šľachtického kasína v Celetnej ulici v Prahe. Po štvorročnom vyučení som pracoval v Obecnom dome a v Národní kavárne v Prahe, no, žiaľ po roku som musel odísť a nastúpiť na vojenskú základnú službu,“ spomína na svoje kuchárske začiatky Jaromír Trejbal. (A že vraj duálne vzdelávanie je novinka! Poznámka redakcie). Po návrate z vojenčiny začal pracovať v hoteli Beránek, kde bola vynikajúca kuchyňa. V r. 1928 sa na Zväze kuchárov dozvedel, že v českej reštaurácii v Paríži hľadajú kuchára. Českú reštauráciu v Paríži si otvoril istý pán Lottmann z Plzne. Podávali sa tu vyslovene juhočeské jedlá a hostia boli najmä Rakúšania a Nemci. Dlho tu „neobsedel“. Všimli si ho Francúzi a Jaromír dostal miesto v poprednej parížskej reštaurácii „La Coupole“ na Montparnasse. Pre reštauráciu, kaviareň a bar tu varilo 80 kuchárov. Po dvojročnej veľmi poučnej škole požiadal Zväz francúzskych kuchárov o miesto, kde

Hotel „Le Coupole“ v Paríži

a hotel „Ritz“ v Paríži, kde Jaromír Trejbal pracoval

Veľký český herec minulého storočia Vlasta Burian

by sa mohol zoznámiť s typickou francúzskou studenou kuchyňou. O týždeň už pracoval v najväčšom lahôdkarstve vo Francúzsku – v podniku „Chez Potin“, kde pracovalo vyše 40 kuchárov. „Denne sme pripravovali vyše 20 druhov šalátov, plnené pečené kurčatá bez kostí, kačky, husi, morky – všetko vykostené, ďalej to boli teriny, galantiny, 15 druhov paštét, 30 druhov sendvičov, langusty, kraby či krevety,“ spomínal na roky v Paríži pán Trejbal a ... keďže bol v správnom čase na správnom mieste, zaradili ho do skupiny kuchárov, ktorí chodili variť na zimnú sezónu do rezidencie belgického kráľa Alberta I. v Biarritzi. Keď sa sezóna skončila, odišiel do Monte Carla, kde pracoval v hoteli „Paris“ ako šéf studenej kuchyne. Potom nasledoval hotel „Magellan“ v Paríži a opäť si ho vyžiadal kráľ Albert I. a tak nastúpil na miesto šéfkuchára v kráľovskej rezidencii v Biarritzi. Kráľ Albert I. bol vášnivý horolezec, čo sa mu stalo osudným, pri jednej túre v Pyrenejach sa zrútil do priepasti a zahynul. A tak sa Jaromír opäť hlásil na Zväze francúzskych kuchárov a ponúkli mu miesto v hoteli „Ritz“.

Písal sa rok 1936 a rodičia ho prosili, aby sa vrátil domov. Po návrate z Francúzska pracoval u pána Vaňhy, majiteľa rybárskej reštaurácie na Václavskom námestí, neskôr ako šéf lahôdkarstva pána Lipperta na Příkopech v Prahe, kde chodili nakupovať aj manželia Burianovci. Jedného dňa si ho pozvali, aby pripravil večeru pre 30 ľudí, ktorá prebehla k spokojnosti všetkých a ... ešte v ten večer mu Vlasta Burian ponúkol na tie časy priam závratne vysoký plat – 10 000 Kč mesačne. „Je samozrejmé, že takúto ponuku som nemohol odmietnuť a toto miesto som prijal. O týždeň som už varil v prepychovej vile Vlasty Buriana a bolo to naozaj kráľovské varenie.“

PRVÝ DEŇ V DOME BURIANOVCOV

Hneď prvý deň ho prekvapilo nevídané zariadenie a vybavenie kuchyne: chladnička na vína; chladnička na mlieko, maslo a syry; chladnička na pivo, lebo Vlasta Burian si pivo sám čapoval. Súčasťou boli aj rozličné náčinia, ktoré v tom čase ešte neboli obzvlášť rozšírené. No keď otvoril chladničky, zívali prázdnotou. Našiel tam len trochu ovocia, zeleninu, jedno malé kura, vajce a na nákup už nebol čas. Napriek tomu podával menu: omeletu so šťavelom; zeleninovú polievku z vývaru z kuracích kostí; kura s jablkami a milánske halušky; hruškové lievančeky; mokka kávu a ovocie.

Burianovci nešetrili slovami chvály a kura si natoľko obľúbili, že ho Jaromír nazval „Kuře Vlasty Buriana“.

DENNÝ REŽIM VLASTY BURIANA

Vlasta Burian dodržiaval pevný denný režim, ktorý nemenil ani počas víkendu či dovolenky, ktorú každoročne trávil na svojej chate Březina v Korutánsku. Vstával o 9 hod. Raňajkoval bielu kávu a rožky s maslom a zaváraninou. Po raňajkách prišiel za Jaromírom do kuchyne, aby zistil, čo dobré chystá na obed, pričom mu vždy povedal nejakú veselú historku alebo anekdotu. Potom prišlo poňho auto z Barrandova a odviezlo ho na nakrúcanie. Keď nenakrúcal alebo neskúšal v divadle, jazdil na bicykli alebo sa preháňal vo svojej bričke, ktorú ťahal pár prekrásnych koní.

Obed sa podával o 13. hodine a Vlastu Buriana doviezlo domov z Barrandova auto. Obed mal 6-7 chodov a podával sa naozaj iba pre dve osoby: pani Ninu Burianovú a Vlastu Buriana. Vlasta Burian sa najväčšmi tešil na „Turnedos“ a „Chateaubriand“ s omáčkou „Béarnaise“ a na zmrzlinu. K jeho obľúbeným jedlám patrila aj králičia paštéta, plnený candát, rybí šalát a šalát „Waldorf“. Na margo svojho kuchára často vravieval: „Jarko, od teba mi chutí všetko a som presvedčený, že ty dokážeš pripraviť obed aj zo vzduchovej bubliny“.

Varenie u Burianovcov malo ešte jednu zvláštnosť, pán Trejbal nikdy nemohol nič plánovať dopredu, lebo denne prichádzali rôzne potraviny. Vďaka divadlu a filmu bol Vlasta Burian veľmi obľúbený a jeho obľúbenosť a popularita prinášala „ovocie“. Ľudia mu nosili do divadla, ale aj do jeho luxusnej vily dary a každé ráno, keď kuchár otvoril chladničku, našiel 2 perličky, košík rakov alebo úhorov, teľací chrbát, kurčatá,

údenú šunku, rôzne ovocie, vrece jedlých gaštanov, a tak jedálny lístok zostavoval často podľa toho, čo sa cez noc v chladničkách „urodilo“.

Keď Jaromír Trejbal nastúpil ako osobný kuchár k Burianovcom, myslel si, že bude variť na rôzne večierky, slávnostné hostiny či párty. Mýlil sa, Burian nemal rád hlučný spoločenský život. Vo svojej vile oslavoval výnimočne. Občas k nemu prichádzal režisér Frič, herec Marvan či pani Podralová. S hercami spravidla „oslavoval“ v divadle

KONIEC „PRACOVNÉHO POMERU“ U VLASTY BURIANA

Bola vojna a po nej bol český velikán Vlasta Burian obvinený z kolaboranstva s Nemcami a bol uväznený. To bol koniec aj Trejbalovho „pracovného pomeru“ u Vlasty Buriana.

Burian bol síce oslobodený, ale mu zabavili majetok a čo bolo preňho najhoršie, nesmel hrať v Prahe. Bez divadla bol Burian ako ryba bez vody. Niekoľko rokov pôsobil v kabaretnej skupine, ktorá s veľkým úspechom jazdila po Čechách a Morave. Vtedy sa začali hlásiť zdravotné problémy. V roku 1950 sa mohol vrátiť na javisko. Spočiatku hral v divadle v Kladne, neskôr „rozdával smiech“ na javisku karlínskej opery, ale niekdajšiu popularitu už nikdy nedosiahol. Zomrel 31. januára 1962.

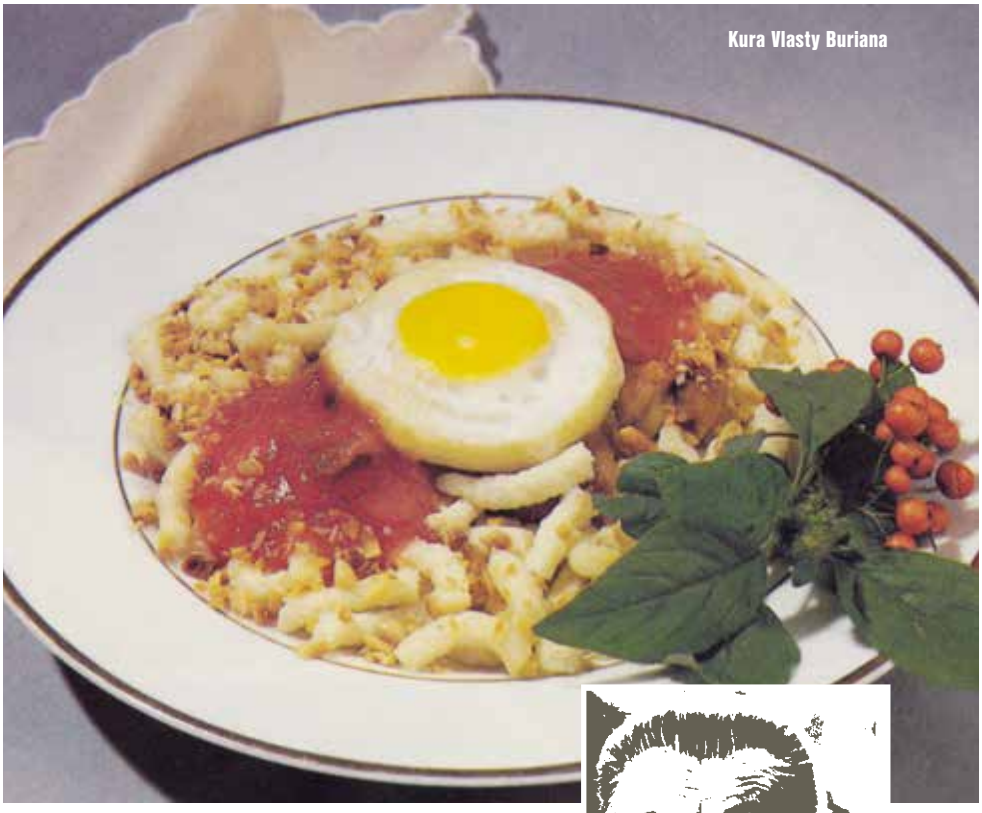
KUCHÁR VLASTY BURIANA

V r. 1945, keď Vlastu Buriana zavreli, odišiel pán Jaromír Trejbal k rodičom do Loun. Rozhodol sa svoje gastronomické zážitky zachytiť písomne v publikáciách „Nová kuchyně“ a „Novodobé kuchyně“.

Po r. 1948 začal pracovať ako technológ na Ústredí hotelov. Koncom päťdesiatych rokov nastúpil do podniku Pramen do oddelenia lahôdok.

Ako dôchodca začal písať svoje zážitky a príbehy, ako aj recepty do niekdajšieho časopisu Lidová demokracie. Do kuchárskeho neba odišiel v r. 1995.

INŠPIRUJTE SA RECEPTAMI À LA JAROMÍR TREJBAL



Kura Vlasty Buriana

Sardinkové vajcia

KURA VLASTY BURIANA

(pre 4 osoby)

Suroviny: • 4 kuracie prsia • 60 g oleja • 40 g mandlí • 1 veľké jablko • 4 žĺtky • 4 polievkové lyžice kečupu • 40 g masla • sladká červená paprika • soľ

Postup: Mandle sparíme, očistíme a nahrubo posekáme. Na panvici ich upravíme doružova. Kuracie prsia zbavíme kože a kostí a dobre ich naklepeme. Na panvici rozpálime olej a prsia z obidvoch strán na ňom opečieme a odložíme na teplé miesto. Do

Kura „Bonne Femme“

Šalát „Waldorf“

výpeku vmiešame kečup. Medzitým očistíme jablko, odstránime jadrovník a pokrájame na 4 hrubé kolieska, ktoré poprášime paprikou. Na panvici rozohrejeme maslo, kolieska jabĺk z jednej strany na ňom opražíme a pozorne otočíme. Doprostriedka každého kolieska vložíme žĺtok a dopečieme. Na tanier kladieme porciu milánskych halušiek, na ne položíme prsia, prelejeme šťavou z výpeku a na ne položíme jablko so žĺtkom. Nakoniec všetko posypeme opraženými mandľami.

SARDINKOVÉ VAJCIA

(misa pre 4 osoby)

Suroviny: • 6 vajec • 1 konzerva sardiniek v oleji • 150 g masla • soľ • 1 polievková lyžica horčice

Postup: Vajcia uvaríme natvrdo, očistíme ich a pozorne prerežeme po dĺžke napoly. Potom vyberieme žĺtky. Maslo napeníme a premiešame s prelisovanými žĺtkami a sardinkami, ochutíme soľou, horčicou a vložíme do vrecúška s ozdobnou koncovkou a nastriekame do prázdnych polovičiek vajec. Podávame vychladené s bielym pečivom.

KURA „BONNE FEMME“

(pre 4 osoby)

Suroviny: • 1 stredne veľké kura • 100 g masla • 20 malých cibuliek (šalotiek) • 250 g šampiňónov • 80 g masla • posekaná petržlenová vňať • soľ

Postup: Umyté kura zbavíme krídel, osušíme, osolíme, rozštvrtíme a na masle pečieme dozlatista. Cibuľky umyjeme, osušíme a v osolenej vode asi 10 minút povaríme. Šampiňóny umyjeme, pokrájame a na masle opražíme. Pridáme cibuľky a spolu podusíme. Na tanier dáme cibuľky so šampiňónmi, na ne upečené kura. Všetko prelejeme výpekom z kuraťa a posypeme vňaťou. Podávame so štuchanými zemiakmi.

ŠALÁT „WALDORF“

(pre 4 osoby)

Suroviny: • 200 g uvareného zeleru • 200 g jabĺk • 100 g orechových jadier • 150 g majonézy • soľ • šťava z 1 citróna • kyslá smotana podľa potreby

Postup: Uvarený zeler pokrájame na malé kocky. Jablká očistíme a tiež pokrájame na malé kocky. Orechové jadrá prekrojíme. V mise rozmiešame majonézu, soľ, citrónovú šťavu, a ak treba, zriedime smotanou. Pridáme zeler, jablká a premiešame. Necháme asi 1 hodinu v chladničke. Naberieme na misu a ozdobíme polovičkami orechov.

1. – 2. decembra 2017 sa trenčianskym výstavisko EXPO CENTER a.s. niesla vôňa vína. Stretli sa tu odborníci z oblasti enológie, výrobcovia a najmä milovníci vína. 13. ročník opäť potvrdil, že hrdosť na slovenské vína je na mieste. Na ploche troch pavilónov (2168 m^2) sa predstavilo 45 **vystavovateľov**, ktorí prezentovali slovenské, české, moravské, rakúske, talianske, španielske a portugalské vína.

Medzi vystavovateľmi nechýbali ani výrobcovia destilátov a firmy s ponukou obalového a úžitkového skla, doplnkového sortimentu pre vinárov, delikates, syrov a mäsových výrobkov, doplňujúcich chuť vína. Počas dvoch dní prišlo degustovať kvalitné vínka prostredníctvom žetónov **2086 návštevníkov.**

Odborné súťaže, konajúce sa pred výstavou, opäť viedli renomovaní odborníci. Šampiónom výstavy VINUM LAUGARICIO v kategórii ***víno*** a sekty sa stal **Tokajský výber esencia ročník 2003** od vinárstva TOKAJ & Co. Šampiónom v súťaži SPIRITUS SLOVAKIA v kategórii ***pestovateľské pálenice*** sa stala **Slivovica – durandzia, ročník 2014** od výrobcu Mlýnek Luděk. V kategórii ***Destilátové liehovary*** sa stala Šampiónom **Hruškovica Williams 2017** od výrobcu RUDOLF JELÍNEK a.s. Tento rok boli opäť hodnotené aj minerálne vody. Zlato v kategórii ***tiché minerálne vody*** získala **Mitická tichá**, Trenčianske minerálne vody a.s. Bratislava. Zlato v kategórii ***sýtené minerálne vody*** získali **Baldovská sýtená** od výrobcu Minerálne vody a.s. Prešov a **Mitická perlivá** od výrobcu Trenčianske minerálne vody a.s. Bratislava.

Slávnostné otvorenie výstavy spestril zaujímavý program so známymi osobnosťami, ktoré odovzdávali diplomy oceneným výrobcom vína, vody a destilátov.

Ďakujeme vám za vašu priazeň a podnetné reakcie z výstavy a tešíme sa na spoluprácu na ďalšom ročníku **VINUM LAUGARICIO 2018.**

Organizačný tím VINUM LAUGARICIO

Expo Center a.s.

K výstavisku 447/14
911 40 Trenčín
www.expocenter.sk

Manažér výstavy

Jarmila Lackovičová
tel.: +421 (0) 948 104 484
lackovicova@expocenter.sk

VÍNO - MASARYK® s.r.o.

VÝROBA A PREDAJ
KVALITNÝCH
SLOVENSKÝCH VÍN

Poskytujeme:
ochutnávky a prezentácie,
rozvoz vín, darčekové balenia

MASARYK®

Sasinkova 2333/18A, 909 01 SKALICA
tel.: +421 /34/ 664 6960
vino-masaryk@vino-masaryk.sk
www.vino-masaryk.sk

IQOS v praxi

Spoločnosť Philip Morris priniesla na slovenský trh revolučný výrobok IQOS – prístroj na zahrievanie bezdymového výrobku HEETS. Jednou z prvých prevádzok, ktorá zaviedla používanie tohto výrobku vo svojich priestoroch, je reštaurácie Blue Bear. Blue Bear restaurant & bar je prevádzka, ktorá sa nesie v štýle americkej reštaurácie s hlavným záberom na steaky, rebrá, krídla či domáce burgre. Z bohatej ponuky v bare si zasa môžete vybrať whiskey a bourbon z celého sveta, vína od svetovo uznávaných výrobcov, špeciality z obľúbeného donovalského pivovaru. Skúšobná prevádza bola spustená začiatkom novembra, kedy sme testovali náš sortiment a služby na súkromných akciách. Na ostro sme začali fungovať od decembra. Zaujímalo nás, ako sa výrobok ujal v praxi, a tak sme o krátky rozhovor požiadali manažéra prevádzky pána Jakuba Pleška.

• Pán Pleško čím vás oslovil výrobok IQOS od spoločnosti Philip Morris a ako dlho je zavedený vo vašej prevádzke?

Produkt IQOS nás oslovil predovšetkým komfortom, ktorý prináša a takisto aj „ohľaduplnosťou“! voči nefajčiarskemu spektru zákazníkov. IQOS prevádzkou sme sa stali v polovici novembra tohto roku.

• Ako sa ujal v praxi a ako naň reagujú vaši zákazníci?

Najpodstatnejším je pre nás komfort a spokojnosť našich zákazníkov a ten nebol žiadnym spôsobom používaním IQOS narušený. Jeho používatelia využívajú možnosti tohto výrobku a od nefajčiarov sme do dnešného dňa nemali žiadne negatívne spätné väzby.

ZIMNÁ ROZPRÁVKA LYŽOVAČKA U SUSEDOV

Od skorej zimy do neskorej jari lákajú lyžiarov zasnežené kopce našich susedov. Milovníci zimných športov, ale aj rodiny s deťmi, si tu prídu nasvoje. Čaká ich hotový zasnežený raj, lyžovačka, ako sa patrí, ale aj prechádzky po zasnežených turistických chodníčkoch a bohaté kultúrne, spoločenské, no najmä gastronomické vyžitie. Naši rakúski susedia si potrpia na to, aby sa turisti, ktorí ich navštívia, cítili príjemne, aby sa k nim radi vracali. Po lyžovačke či prechádzke po uzimenej prírode každému dobre padne chutné jedlo a vynikajúce víno na zohriatie.

ZÁBAVA NA SNEHU V STUBAISKÝCH LYŽIARSKYCH STREDISKÁCH

Oblasť Stubai v Tirolsku spája garanciu snehu a vynikajúce lyžiarske podmienky. Jedno údolie, mnoho tvárí. V oblasti Stubai očakávajú športovcov a milovníkov zimy tie najlepšie podmienky pre nezabudnuteľné zážitky na snehu. Štyri lyžiarske strediská majú pre každého hosťa pripravenú tú správnu ponuku. Počnúc ľadovcom Stubaier Gletscher s najočakávanejším podujatím, svetovým pohárom vo voľnom lyžovaní Freeski World Cup Stubai, ktorý poriada Medzinárodná lyžiarska federácia FIS, končiac sánkovaním na vrchu Elfer, od veľkolepých lyžiarskych šou v lyžiarskej oblasti Schlick 2000 až po zimné turistické chodníky v lyžiarskom stredisku Serlesbahnen pri obci Mieders. Všetky štyri ponuky spája jeden jediný spoločný prvok, ktorým je sneh – a ten sa rok čo rok spoľahlivo sype z oblohy v hustých vločkách.

KORUTÁNSKA ZIMA PONÚKA LYŽOVAČKU, AKO SA PATRÍ

Nezáleží na tom, či ste začiatočníci, alebo skúsení lyžiari – ten, kto si chce v Korutánsku zalyžovať, si príde nasvoje. 30 lyžiarskych stredísk v Korutánsku a východnom Tirolsku a vyše 800 km dobre upravených zjazdoviek so zaručenou istotou snehu. To všetko získate pomocou jediného skipasu „TopSkiPass“. O nezabudnuteľné chvíle na snehu sa – podľa vašej chuti, nálady a nárokov – postarajú vysokohorské zjazdovky uprostred mohutných trojtisícoviek, široké a pohodlné svahy pre rodiny či bubnové trate a U-rampy. Netreba zabúdať ani na panenské svahy pre milovníkov hlbokého snehu a freeriderov.

LYŽOVAČKA BLÍZKO BRATISLAVY PRE CELÚ RODINU

Rodinná dovolenka v lyžiarskych strediskách Hinterstoder & Wurzeralm v regióne Pyhrn-Priel, ako aj v strediskách Hochkar & Lackenhof am Ötscher v Dolnom Rakúsku. Každé z týchto lyžiarskych stredísk je ideálnou dovolenkovou destináciou pre rodiny s deťmi. Práve preto pripravujú tieto regiony ponuky špeciálne šité na mieru rodinám.

LYŽIARSKY RAJ

Multikultúrne obsadené eventy v Štubajskom údolí a top podujatia na Štubajskom ľadovci s medzinárodnou účasťou, aj takto vyzerá zima u susedov. Podujatia, ktoré sa konajú v zime v Štubajskom údolí a na štubajskom ľadovci lákajú turistov zo všetkých kútov sveta. Bohaté kultúrno-tanečné a športové programy, eventy, gastronomické špeciality, to všetko ponúka zimná destinácia v srdci Tirolska.

Napokon, v newsletteri spoločnosti Österreich Werbung nájdete pravidelne typy na dovolenku zameranú na prírodu, lyžovanie, korčuľovanie, sánkovanie, turistiku, kultúru, gastronómiu, ale aj na regeneráciu a pohyb.

VZÁCNA GASTRONOMICKÁ TRADÍCIA

Bohatá kulinárska kultúra Rakúska v sebe ukrýva nielen aromatické prekvapenia, ale aj príbehy a históriu tejto krajiny.

Na Rozdiel od ostatných monarchií, v ktorých panovnícky dvor určoval životný štýl doby a zavádzal nové pravidlá, vývoj rakúskej kuchyne bol opačný. Vyše tucet národov, žijúcich v habsburskej monarchii, vysielal do metropoly na Dunaji najschopnejších úradníkov, remeselníkov a obchodníkov, ale aj najšikovnejších kuchárov a najlepšie recepty. Mnohé jedlá vznikli v sedliackych kuchyniach a v priebehu storočí sa tak vylepšili, že chutili aj na náročnom cisárskom dvore. Rakúska kuchyňa má mnoho tvárí, mnoho regiónov, mnoho špecialít. Svedčí o tom aj fakt, že obyčajné gazdinky nenapodobňovali šľachtické kuchyne, ale naopak, šľachta si veľmi rýchlo obľúbila jednoduché ľudové jedlá a tie chutia vynikajúco až podnes nielen domácim, ale aj zahraničným turistom a hoci dnes Rakúsko patrí ku krajinám hospodárskeho zázraku, jednoduchosť a prirodzenosť rakúskej gastronómie tým nijako neutrpela. Napokon, posúďte sami.

Tirolské slaninové knedličky

TIROLSKÉ SLANINOVÉ KNEDLIČKY
(Tiroler spechknödel)
(pre 4 osoby)
Suroviny: • 6 tvrdých žemlí • 200 g vareného údeného bravčového mäsa • 100 g slaniny • ½ malej cibule • 1 polievková lyžica posekanej petržlenovej vňate • 5 polievkových lyžíc hladkej múky • 2 vajcia • po 1 štipke soli a bieleho korenia • ¼ l studeného mlieka • 1 čajová lyžička soli
Postup: Žemle nakrájame na asi 1 cm kocky. Mäso a slaninu pokrájame na maličké kocky. Cibuľu obielime a nadrobno pokrájame. Vo veľkej panvici vypečieme slaninu, pridáme cibuľu a petržlenovú vňať a za stáleho miešania opečieme. Pridáme pokrájané mäso a žemle a všetko za stáleho miešania pri miernej teplote pražíme asi 10 minút. Hmotu preložíme do misy a zmiešame s múkou. Vajcia rozhabarkujeme so soľou, korením a mliekom a nalejeme na žemľovú hmotu. Všetko spolu dobre premiesime, stlačíme a necháme 10 minút odpočívať. 3 l osolenej vody uvedieme do varu. Zo žemľovej hmoty vytvarujeme 8 knedličiek, ktoré vkladáme do vriacej vody a pri miernej teplote za 15-20 minút uvaríme. Podávame s kyslou kapustou.

Polievka s pečeňovými knedličkami

POLIEVKA S PEČEŇOVÝMI KNEDLIČKAMI
(Leberknödelsuppe)
Suroviny: • 350 g hovädzej pečene • 8 tvrdých žemlí • 1 čajová lyžička soli • 3/8 l vlažného mlieka • ½ cibule • 2 polievkové lyžice posekanej petržlenovej vňate • 1 polievková lyžica masla • 2 vajcia • na špičku noža sušeného majoránu • na 2 špičky noža bieleho korenia • 1 l mäsového vývaru
Postup: Pečeň naškrabeme alebo zomelieme na mäsovom mlynčeku. Žemle pokrájame na tenučké plátky, posypeme soľou a zalejeme vlažným mliekom. Prikryté ich necháme nasiaknuť asi 60 minút. Cibuľu olúpeme a nadrobno pokrájame. Na masle opražíme cibuľu a petržlen a necháme vychladnúť. 2 ½ l osolenej vody uvedieme do varu. Vajcia rozhabarkujeme, zmiešame s majoránom, korením, cibuľou, petržlenom a pečeňou a pridáme k namočeným žemliam. Hmotu dobre premiešame. Do mierne vriacej vody na skúšku zavaríme jednu knedličku. Ak sa rozpadáva, pridáme do hmoty trochu strúhanky. Z hmoty vytvarujeme 8 knedličiek, všetky vložíme do mierne vriacej vody a uvaríme v otvorenom hrnci. Knedličky sú hotové, keď vyplávajú na povrch a mierne sa otočia. Knedličky podávame v horúcom mäsovom vývare.

SOĽNOHRADSKÝ NÁKYP
(Salzburger Nockerln)
(pre 4 osoby)
Suroviny: • 6 vajec • 50 g cukru • 40 g hladkej múky • postrúhaná dreň z ½ vanilky • 3 polievkové lyžice masla na potretie formy • práškový cukor na posypanie
Postup: Rúru predhrejeme na 220 °C. Žĺtky oddelíme od bielkov. Bielky vyšľaháme na tuhý sneh, do ktorého postupne pridávame cukor. Žĺtky zmiešame s 2 polievkovými lyžicami snehu a pridáme k ostatnému snehu. Sneh posypeme preosiatou múkou a tú potom vanilkou. Múku a žĺtky rýchlo, ale opatrne zapracujeme pod sneh. V ohňovzdornej forme rozpustíme maslo. Z penovej hmoty dvoma polievkovými lyžicami vypichujeme 3 rovnako veľké hrudy a vložíme vedľa seba do formy. Pečieme 4-8 minút dozlatista, posypeme práškovým cukrom a ihneď podávame.
Naša rada: Tento vaječný nákyp pri vyberaní z rúry neznáša prievan. Je taký háklivý, že spľasne aj vtedy, keď ho trochu neopatrne položíme na stôl.

Soľnohradský nákyp

Skutočne zdravé vajcia

BABIČKIN DVOR

ZLATÝ LEŽIAK OSLAVUJE SVOJE 175. ROČNÉ NARODENINY

Stará ľudová múdrosť vraví: „Kde sa pivo varí, tam sa dobre darí“ a ... plzenskému pivu – Pilsner Urquell sa dobre darí už 175 rokov. Milovníci piva takmer vo všetkých kútoch sveta nedajú na „pilsner“ dopustiť. Milujú jeho horkastú chuť, zlatistú farbu, hustú penu, vôňu sladu. Aká je história tohto zlatistého moku?

175-ROČNÁ HISTÓRIA

Plzenský ležiak pozná každý, no nie každý vie, že táto pivná legenda slávila v roku 2017 okrúhle 175. výročie od uvarenia prvej várky? Plzenský Prazdroj vznikol 5. októbra 1842 a po celý tento dlhý čas je meradlom kvality pivnej kategórie, ktorej dal názov – vo svete sa označuje ako Pils alebo Pilsner. Pivo Plzenský Prazdroj, alebo ak chcete Pilsner Urquell, sa stalo vzorom pre 70 % svetovej produkcie piva.

Za dnešný plzenský ležiak vďačíme paradoxne tomu, že pivo v Plzni začiatkom 19. storočia nebolo práve najlepšie. Varilo sa vo viacerých domoch, z rôznych sladov, a následne kvasilo a zrelo v meštianskych pivniciach, kde neboli vždy ideálne podmienky. Pivo tak bolo nevyrovnanej kvality a nespokojnosť obyvateľov Plzne rástla. Všetko vyvrcholilo vo februári 1838, keď nahnevaní radniční páni dali vyliať 36 sudov mizerného piva. Po tomto incidente sa mešťania, ktorí mali právo variť pivo, rozhodli, že budú variť také pivo, ktoré sa vyrovná najkvalitnejším pivám z Bavorska. Preto si nechali postaviť, na tú dobu, moderný Meštiansky pivovar. Po celé stáročia sa na našom území používalo pri výrobe piva tzv. horné kvasenie, ktoré prebieha pri teplotách okolo 20 °C. Začiatkom 18. storočia bavorskí mnísi zistili, že kvasinky kvasiace pri nízkych teplotách (cca 10 °C) skalných pivníc majú odlišné vlastnosti. Nimi kvasené pivá sú viac nasýtené oxidom uhličitým a kvasinky sa po ukončení kvasenia usádzajú na dne nádob. Tento spôsob sa začal označovať ako bavorský alebo ako spodné kvasenie. Práve kvôli tomuto spôsobu varenia piva pozvali do Meštianskeho pivovaru sládka Josefa Grolla, ktorý 5. októbra 1842 skombinoval bavorský spôsob kvasenia s miestnymi ingredienciami. Teda s veľmi mäkkou vodou s nízkym obsahom minerálov a prírodných solí, so svetlým sladom, vyrobeným vo vlastnej sladovni, a so žateckým chmeľom, ktorý je globálne považovaný za najlepší. Vďaka týmto unikátnym ingredienciám vytvoril prvé zlaté, iskrivo priezračné pivo na svete – Pilsner Urquell. To dalo základ pivnej kategórii Pilsner, ktorá všade vo svete predstavuje svetlý ležiak. V súčasnosti je to najväčšia pivná kategória, ktorá tvorí až dve tretiny celosvetovej pivnej produkcie.

PILSNER ZMENIL SVET PIVA

Prvý krok k šíreniu plzenského piva do okolitých krajín spravil hostinský Jozef Šedivý, ktorý ho v roku 1856 priviezol do Viedne. Jeho sláva rýchlo rástla, a tak sa „Plzeň“ už od roku 1870 udomácnila aj na Slovensku a neskôr aj v ďalších krajinách Európy. Onedlho sa Pilsner Urquell dovážal takmer do celého sveta. Dokonca do Saudskej Arábie, Indie či Havaja, kde dovtedy pivo nebolo veľmi obľúbené. V roku 1873 ho už mohli ochutnať aj v Amerike a koncom 19. storočia prerazil plzenský ležiak na štyri svetové kontinenty a stal sa tak celosvetovo predávaným pivom. Od roku 1996 si môžu ten pravý originál, ktorý dal meno celej jednej kategórii pív, vychutnať vo viac než 50 krajinách sveta. S rastúcou obľubou plzenského ležiaka sa však začali objavovať jeho napodobeniny. Preto si dal Meštiansky pivovar v roku 1859 zaregistrovať značku „Pilsner Bier“. Pilsner Urquell si ju uchováva od čias svojho vzniku až dodnes, pretože sládkovia plzenského pivovaru si odovzdávajú skúsenosti a výrobné postupy z generácie na generáciu. Malá časť doteraz kvasí a zreje v dubových sudoch v historických pivniciach. To preto, aby mohli sládkovia neustále porovnávať, či je chuť piva vyrábaného na súčasných zariadeniach rovnaká ako za čias Josefa Grolla. Rovnakú chuť a zloženie piva potvrdzujú aj laboratórne testy piva Pilsner Urquell urobené v švajčiarskom Labor Veritas v roku 2008, ktoré porovnávali aktuálne merania s výsledkami z roku 1897, ktoré sa našli v plzenských archívoch.

CESTA NA SLOVENSKO

Do Uhorska, teda aj na Slovensko, poputovalo pivo Plzenský Prazdroj v roku 1869 a fľaškové o niečo neskôr. Spočiatku sa privážalo do troch najväčších mestských centier – Bratislavy, Košíc a Banskej Bystrice. O dva roky nato sa odber rozšíril o Nitru a Ružomberok, potom nasledovali ďalšie mestá a to Banská Štiavnica, Komárno, Liptovský Mikuláš, Lučenec, Malacky, Prešov a Žilina. Slovenskí dovozcovia si pivné etikety prispôsobovali a uvádzali na ne svoje meno. Jednými z prvých boli aj otec a syn Jaklitschovci, ktorí vlastnili vychýrené lahôdky a reštauráciu v Bratislave. Prvý hostinec v hlavnom meste, v ktorom čapovali originálny plzenský ležiak, sa volal U ČERVENÉHO VOLA a sídlil na dnešnej Štúrovej ulici v Bratislave. Zvýšený odbyt Plzenského Prazdroja na Slovensku prišiel až so vznikom Česko-slovenskej republiky. Na Slovensko vtedy prišlo množstvo českých úradníkov, vojakov, policajtov a učiteľov, ktorí boli na plzenské pivo zvyknutí a požadovali ho aj na novom pôsobisku.

A tak slovenské podniky boli nútené pri-

Odovzdanie pamätného listu prevádzke (2. zľava je pán Václav Berka)

všetky neoverené experimenty pri výstavbe nových varní a naďalej sa rozhodol zachovať varné postupy a používať tradičné maloobjemové medené varné súpravy.

- **1996 – export do 50 krajín:** Vo viac ako 50 krajinách sveta je možné vychutnať si originál plzenského ležiaka Pilsner Urquell, ktorý dal meno kategórii pív „Pils“.
- **2004 – Majster výčapu:** V pivovare sa vie, že sládok pivo varí, ale výčapník ho robí. Preto od roku 2006 značka oceňujetých najlepších výčapníkov v súťaži Pilsner Urquell Master Bartender. Minuloročným čerstvým držiteľom tohto titulu na Slovensku je Roman Sládek z Charlie Pubu v Pezinku.
- **2017 – originál zostáva:** Všetko, čo sme sa naučili od našich predkov, je ukryté v zlatom pive Pilsner Urquell. Aj po 175. rokoch od svojho zrodu zostáva plzenský ležiak originálom, ktorý sa nemení a ktorého receptúru si sládkovia odovzdávajú z generácie na generáciu.

spôsobiť sa ich chutiam a požiadavkám a „pilsner“ sa stal súčasťou ich nápojového lístka. Túto cestu plzenského „pilsnera“ na Slovensko nikdy neoľutovali.

HISTORICKÉ MÍĽNIKY ZNAČKY PILSNER URQUELL

- **1842 – zrodenie originálu:** Sládok Josef Groll uvaril prvú várku plzenského spodne kvaseného ležiaka so zlatou iskrou a krémovou bielou penou, ktorý neskôr pod názvom Pilsner Urquell dobyl celý svet.
- **1843 – Prazdroj u Pinkasov**: Plzenský furman Salzmann priviezol pražskému krajčírovi Pinkasovi dve vedrá plzenského ležiaka. Okúzlený jedinečnou chuťou zavesil Pinkas krajčírske remeslo na klinec a otvoril si krčmu, kde sa Pilsner Urquell začal po prvýkrát v histórii čapovať a čapuje sa tam dodnes.
- **1859 – ochranná známka**: S rastúcou obľubou plzenského ležiaka sa začali objavovať jeho napodobeniny, preto si Meštiansky pivovar v Plzni nechal zaregistrovať známku „Pilsner Bier“.
- **1873 – export do Ameriky**: Plzenský ležiak bol po prvýkrát dovezený do Ameriky. Na sklonku 19. storočia prenikol už na štyri svetové kontinenty a stal sa prvým celosvetovo predávaným pivom.
- **1892 – jubilejná brána:** K 50. výročiu založenia pivovaru bola postavená Jubilejná brána, ktorá sa stala jeho symbolom a nositeľom odkazu budúcim generáciám.
- **1907 – vodárenská veža:** Na vzrastajúcu obľubu plzenského ležiaka doma i vo svete reagoval pivovar novou vodárenskou vežou. Tá sa stala jedným zo symbolov kvalitnej plzenskej vody a dominantou pivovaru aj mesta Plzeň.
- **1964 – prvá tanková prevádzka:** Prvé plzenské pivo z tanku ochutnali návštevníci reštaurácie Vikárka na Pražskom hrade. V tej dobe sa používali stojaté tanky bez plastových vakov a pri čistení do nich musel vliezť človek a ručne ich vydrhnúť kefou.
- **1970 – záchrana varne:** Prazdroj odmietol

Narazenie suda pánom Václavom Berkom

Dobová postava Jozefa Grolla

Ľahké recepty, ktoré vás dostanú do formy

Novoročné predsavzatia sú mnohokrát spojené s redukciou našej telesnej hmotnosti. Popri športovaní sa snažíme odľahčiť i náš jedálny lístok. No nie vždy padne naša snaha na úrodnú pôdu. Jedným z dôvodov môže byť i skutočnosť, že tieto recepty sú príliš komplikované či chuťovo nezaujímavé. Preto určite každý ocení chutné a jednoduché recepty, ktoré vás dostanú rýchlo do formy. Ľahšie si tak budete môcť splniť jedno zo svojich novoročných predsavzatí. Vyskúšajte napríklad sladké zemiaky plnené cícerom alebo diétnu misku s quinoou a tofu na karí s brokolicou.

SLADKÉ ZEMIAKY PLNENÉ CÍCEROM

Suroviny: ***Základ:*** • 2 sladké zemiaky • ***Omáčka:*** • 2 lyžice tahini pasty • 1 lyžica citrónovej šťavy • 1 strúčik cesnaku • 2 lyžice vody • soľ • ***Náplň:*** • 1 lyžica olivového oleja • ½ cibule najemno • 2 strúčiky cesnaku • ½ červenej papriky • 1 hrnček vareného cícera • 1 lyžička rímskej rasce • trošku mletého koriandra • 1 lyžička citrónovej šťavy • soľ • korenie

Postup: Predhrejeme si rúru na 200 °C. Zemiaky rozkrojíme na polovice, vydlabeme vnútro a dáme piecť asi na 40 minút. Zatiaľ čo sa zemiaky pečú, zmiešame tahini pastu s citrónovou šťavou a rozdrveným cesnakom, osolíme a pridáme vodu, pokiaľ nie je zmes hustá akurát. Na panvici si necháme rozohriať olivový olej, pridáme vnútro zo zemiakov, cibuľu a miešame, pokiaľ zmes nezmäkne, po dobu 5 minút. Pridáme rozdrvený cesnak a červenú papriku, premiešame a do vzniknutej zmesi prisypeme cícer a drvený koriander. Po 3 minútach dodáme citrónovú šťavu, dochutíme soľou a korením, opäť premiešame a odložíme nabok. Upečené šupky zemiakov naplníme vzniknutou zmesou a navrch pridáme omáčku z tahini pasty.

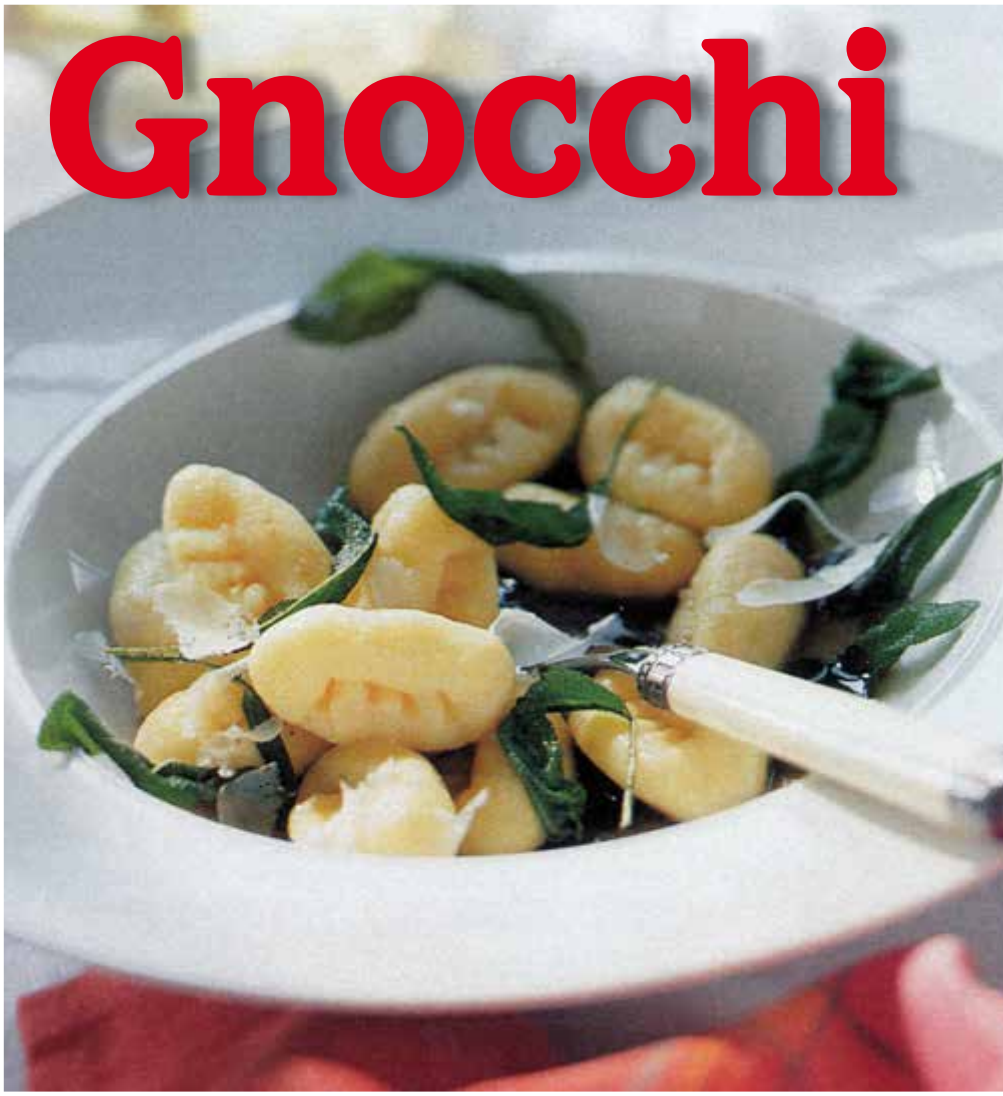
Tip: Môžeme posypať sezamom a pre zjemnenie chuti navrch pridať trochu kyslej smotany.

DIÉTNA MISKA S QUINOOU, TOFU NA KARÍ S BROKOLICOU

Suroviny: • 1 balenie tofu • 200 g brokolice • 200 g karfiolu • hrsť hrozienok • hrsť mandľových lupienkov • 1 hrnček quinoy • 4 lyžičky karí • 5 lyžíc olivového oleja

Postup: Do misky nalejeme trochu olivového oleja, pridáme 4 lyžičky karí a zamiešame. Pridáme tofu nakrájané na kocky a opäť poriadne premiešame. Následne necháme obalené kocky chvíľu odležať. Jeden hrnček quinoy nasypeme do menšieho hrnca a zalejeme 2 hrnčekmi vody. Varíme 15 – 18 minút. Na panvici si rozpálime olivový olej a pridáme tofu na karí. Zhruba po 3-4 minútach pridáme nakrájaný karfiol a brokolicu a všetko spolu opekáme, pokiaľ sa tofu nezafarbí mierne dozlatista. Hotovú zeleninovú zmes s tofu zmiešame v miske s uvarenou quinoou, pridáme hrsť hrozienok a premiešame. Pre dochutenie môžeme posypať posekanou petržlenovou vňaťou a mandľovými lupienkami.

Gnocchi



Gnocchi sú preslávené talianske knedličky zo zemiakového cesta s ďalšími surovinami, ktoré sa líšia podľa oblasti. Taliani pripravujú len niekoľko zemiakových jedál, ale gnocchi (čítaj njokki) poznajú aj v zahraničí, Slovensko nevynímajúc. Poznali ich už starí Rimania, len namiesto zemiakov používali krupicu a ovsenú kašu. Zemiaky sa začali používať až v 16. storočí. Predovšetkým v severnom Taliansku gnocchi často nahrádzajú cestoviny, väčšinou so sýtymi omáčkami z masla, smotany a syra. Na Sardínii do cesta nedávajú vajcia, vo Friuli ich vyrábajú zo strúhanky, v Trentine najčastejšie pripravujú špenátové gnocchi... Vo Verone majú gnocchi úplne mimoriadny význam: počas každoročného karnevalu volia ako spomienku na rozšírený hlad v stredoveku „Papá del Gnoco“ (gnocchi-otca), ktorý otvára veľký karnevalový sprievod. Samozrejme, že potom sa tu podávajú tieto slávne malé knedličky s horúcim maslom a parmezánom.

GNOCCHI SO ŠALVIOVÝM MASLOM

(na 10 porcií)

Suroviny: na knedličky: • 750 g múčnych zemiakov • 40 g masla • 2 žĺtky • soľ • korenie • muškátový oriešok • 150 g pšeničnej múky • 75 g detskej krupice • **na šalviové maslo:** • 1 viazanička čerstvej šalvie • 120 g masla • soľ • korenie

Postup:

1. Zemiaky pretlačíme
Zemiaky dôkladne umyjeme a uvaríme v šupke. Scedíme ich, ošúpeme a ešte horúce pretlačíme. Necháme vychladnúť.

2. Pripravíme si cesto
K vychladnutým zemiakom pridáme zmäknuté maslo, žĺtky, soľ, korenie a muškátový oriešok. Neskôr do hmoty primiesime múku a krupicu.

3. Cesto pokrájame
Na dobre pomúčenej doske cesto rozšúľame na valčeky (s hrúbkou asi 2 cm). Pomúčeným nožom ich pokrájame na 3-4 cm dlhé kúsky.

4. Vyformujeme gnocchi
Každý kúsok cesta zľahka napichneme a pritlačíme pomúčenou vidličkou a postupne ukladáme na čistú pomúčenú utierku.

5. Gnocchi uvaríme
Vo veľkom širokom hrnci prevaríme osolenú vodu. Gnocchi vložíme do vriacej vody a varíme 2-3 minúty. Sú hotové, keď vyplávajú na povrch. Vyberieme ich a necháme odkvapkať.

6. Pripravíme si šalviové maslo
Vo veľkej panvici rozpustíme maslo. Pridáme umyté a osušené lístky šalvie a chvíľu popražíme. Primiešame gnocchi, dochutíme soľou a korením. Podľa chuti posypeme strúhaným parmezánom.

XII. Od aperitívu po digestív – a čo medzi tým?

MANAŽÉR AKO ORGANIZÁTOR PRACOVNÝCH STRETNUTÍ

Text: Ing. Anna Strápková
Foto: archív

„Dobré správanie otvára dvere, kým dobré vzdelanie nemusí...“
Benjamin Disraeli

V predchádzajúcich kapitolách sme sa obšírne zaoberali prípravou manažéra na rokovania s obchodnými partnermi vo svete po stránke odbornej aj spoločenskej. Dnes si posvietime na jeho povinnosti v „obrátenom garde“.

Úspešnosť pracovného stretnutia na všetkých úrovniach závisí od jeho premyslenej prípravy po každej stránke. Je skĺbením odborných a organizačných znalostí, ale aj bezchybnej orientácie v spoločenskej a biznis etikete.

Aj na tomto „bojovom poli“ postupujeme presne v zmysle hesla „kto je pripravený, nie je ohrozený“.

Začneme **odbornou prípravou** na rokovanie, ktorá zahŕňa spracovanie podkladov na rokovanie, ich predrokovanie s odborníkmi vo firme a v prípade potreby rozoslanie pracovných materiálov, návrhov zmlúv protistrane.

Organizačná príprava predstavuje plánovanie termínu, výber miesta, úpravu a technické vybavenie priestorov, prípravu a rozoslanie pozvánok, kontrolu potvrdenia účasti, vlajočky pri zahraničných návštevách, zasadací poriadok pri rokovaní, ako aj pri obede, respektíve večeri, sprievodné aktivity – potreba tlmočníka, občerstvenie, mimopracovný program.

AKO POSTUPOVAŤ A NA ČO NEZABUDNÚŤ

Príchod ohlásenej návštevy – čím významnejšia je návšteva, tým väčšiu poctu jej preukazujeme pri jej uvítaní, usadení, aj pri mimopracovných činnostiach.

Prichádzajúceho zahraničného partnera víta domáci partner s rovnakým funkčným alebo o jeden stupeň nižším funkčným postavením na letisku či železničnej stanici. Ďalšie významné návštevy víta druhý najdôležitejší hostiteľ, prípadne šéf jeho kancelárie pri vchode do budovy a privedie ich do zasadacej miestnosti, kde hlavný predstaviteľ už návštevu očakáva.

Významnú návštevu na ďalšom stupni hierarchie víta sám manažér pred svojou pracovňou, dáva jej prednosť vo dverách a usadí ju vo svojej pracovni. Sám sa neposadí za svoj pracovný stôl – pôsobilo by to nadradene. Návšteve ponúkne miesto buď pri konferenčnom stolíku, alebo na rovnakej úrovni za rokovacím stolom, kde sa obidvaja posadia.

- Sedenie za **rokovacím stolom** sa riadi pravidlom, že hlavný hosť má najčestnejšie miesto. Hosť sedí v strede rokovacieho stola, hostiteľ sedí oproti nemu. Najvýznamnejší členovia delegácií sedia po ich pravici, tlmočníci po ľavici, jemne za ich chrbtom. Ďalší členovia delegácií sedia striedavo napravo aj naľavo postupne podľa významnosti.
  Okrúhly stôl ruší rozdiely v postavení a spoločenskej hierarchii účastníkov pracovných stretnutí. Je vhodný najmä na porady pracovných tímov.
  Takéto sedenie využívajú aj politici pri rokovaniach – „stretnutie pri okrúhlom stole“, aby sa nikto necítil nadradený ani ponížený.
- **Stolové vlajky** sa kladú k pravej ruke hosťa – zahraničná vlajka, slovenská k pravej ruke hostiteľa, ktorý sedí oproti.

Ing. Anna Strápková

Jej profesionálny život je spojený s pôsobením v orgánoch štátnej správy, kde vo veľkej miere uplatňovala svoje vedomosti z oblasti spoločenskej etikety pri organizovaní pracovných, ale aj spoločenských podujatí doma aj za hranicami. Spoločenskú etiketu a diplomatický protokol študovala u domácich aj zahraničných odborníkov. Medzi jej školiteľov patrí napríklad aj Eliška Hašková – Coolidge, ktorá sa problematikou štátneho protokolu zaoberala v Bielom dome v USA ako asistentka piatich amerických prezidentov, a na Ministerstve zahraničných vecí USA.

Pred každým hosťom je menovka (tzv. „áčko“ postavené na stole, pričom meno je napísané na obidvoch stranách), s menom a priezviskom, bez uvedenia titulov a funkcií.

- **Rokovanie otvára** hostiteľ , ktorý privíta všetkých zúčastnených, predstaví členov svojej delegácie, oboznámi prítomných s témami , ktoré budú predmetom rokovania, a dá slovo hosťovi.

- **Vizitky** sú dnes už neoddeliteľnou súčasťou pri zoznamovaní a predstavovaní sa v obchodnom styku a diplomatickej praxi. Pravidlá etikety si vyžadujú vizitku si pozrieť , až tak odložiť, prípadne si ju ponechať na rokovacom stole pred sebou. Je nezdvorilé strčiť si ju hneď do vrecka bez povšimnutia.
- V **priebehu rokovania** sa nenecháme rušiť telefónmi (ani vlastným mobilom – ten dáme do opatery asistentky alebo si ho jednoducho vypneme), ani ďalšími návštevami. Veľmi dôležité odkazy nám asistentka prinesie na lístočku. Sami usúdime dôležitosť prerušenia rokovania.
- **Občerstvenie** býva veľmi často dosť ošemetnou záležitosťou a v mnohých prípadoch sa aj názory protokolistov rôznia. Čo a ako podávať v miestnosti, kde prebieha rokovanie?

Pokiaľ ide o nápoje, je to jasné. Na stole sú pred každým účastníkom po jeho pravej ruke umiestnené maximálne trojdecové fľaše s nesýtenou vodou a pohárom. Uprednostňujeme sklenené fľaše, v tom prípade pridáme aj otvárač. Je neprípustné, aby na stole boli veľké 1,5 l či dvojlitrové plastové fľaše, ktoré nielenže pôsobia neesteticky, ale účastníci rokovania sa cez ne nevidia. Teplé nápoje, ako káva či čaj, podľa priania hostí podáva sekretárka a prípadne asistentka.

Pri pravidelných poradách tých istých vedúcich členov vedenia sa zaužíval zvyk podávania kávy z termosiek, z ktorých sa účastníci obslúžia sami. Tento spôsob však pri oficiálnych návštevách je nevhodný.

Problém nastáva, ak sa ponúka „niečo malé na zahryznutie“.

A už môžeme na stoloch vidieť misy s ovocím, so sušienkami – slanými alebo sladkými, či nebodaj s obloženými chlebíkmi, pizzou, zákuskami. K tomu samozrejme dezertné tanieriky, prípadne nožík na očistenie pomaranča, dokrojenie pizze, papierové obrúsky atď., atď. Pracovné materiály sa nám zmestia už len na kolená.

Ja osobne patrím k zástancom podávania iného ako tekutého občerstvenia výlučne počas prestávok v rokovaní, a to ideálne v inej než rokovacej miestnosti. Účastníci rokovania sa občerstvia, prehodia zopár slov a s čistými rukami môžu opäť zasadnúť k pracovným materiálom a v rokovacej miestnosti sa sústrediť na predmet rokovania, nie na prieskum ingrediencií obloženého chlebíka či trúsenie keksíkov a následné striasanie omrviniek z vlnených oblekov.

Ak sa predsa len rozhodneme dať na rokovací stôl niečo na „zobkanie“, tak nech je to v zmysle „finger food“, aby sme nemuseli do tejto činnosti zapojiť obidve ruky. Napríklad malé keksíky, jednohubky, z ovocia napríklad hrozno nastrihané na malé strapčeky či kocky ananásu na napichovadlách.

- **Alkohol:** *„Dobrá povesť je viac než dobrá zábava.“*

S alkoholom na pracovných schôdzkach zaobchádzame veľmi obozretne.

Vo všeobecnosti ho v pracovnom čase neponúkame, a už vôbec nie zahraničným návštevám. Vyvarujme sa ponúkania tvrdého alkoholu.

Po úspešnom obchodnom rokovaní, pri ktorom dochádza k podpisu významných dokumentov, je zvykom, že podpisujúci partneri prednesú krátky prípitok. Pri tejto príležitosti podáva hostiteľská organizácia pohár vína alebo sektu.

Ďalšou výnimkou sú pracovné obedy, keď je pivo alebo pohár vína pracovne prípustné, ale nič viac, najmä ak po obede pokračujeme v rokovaní.

Pracovná večera je už spoločenským podujatím aj s gastronomickými postupmi, teda aj snúbením jedla a vína. Často sa podáva aj tvrdý alkohol. Apropos – priťukávame si len vínom a sektom.

- **Tlmočník**

Tlmočníkovi poskytneme pred rokovaním pracovné materiály, pokiaľ nepodliehajú utajeniu, prípadne ho oboznámime s predmetnou problematikou vopred. Takisto mu vopred poskytneme texty prípitkov, prejavov a zoznam účastníkov.

Miesto tlmočníka je po ľavej strane hostiteľa. V prípade, že hosť si dovedie svojho tlmočníka, tak po jeho ľavej strane. Tlmočník nemá svoju menovku, ani sa počas rokovania neobčerstvuje. Výnimkou je voda. Pri rokovaní berieme na tlmočníka ohľad, nepoužívame zložité súvetia a svoj prejav rozdelíme na kratšie bloky. Pri prejave venujeme svoj pohľad hosťovi, svojmu pracovnému partnerovi, nie tlmočníkovi.

- **Ukončenie pracovnej návštevy**. Po ukončení pracovného stretnutia je zdvorilé rozlúčiť sa s hosťom spôsobom zodpovedajúcim privítaniu hosťa.

Pre dosiahnutie stanoveného cieľa pri rokovaní s partnerom sa neznalosť spoločenskej, biznis, manažérskej či firemnej etikety obráti proti nám. Jej zanedbávanie a nedodržanie pravidiel sa nevypláca, najmä v styku so zahraničným partnerom, ktorého nevhodné správanie uráža natoľko, že môže dôjsť k ochladeniu obchodných vzťahov, dokonca k strate významného obchodného partnera. Ten totiž považuje adekvátne spoločenské správanie za samozrejmosť.

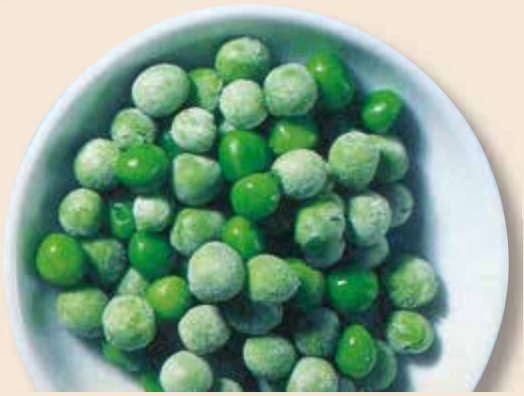
„Správanie je zrkadlo, v ktorom každý ukazuje svoju podobu.“

J.W. Goethe

PRODUKTY, KTORÉ ROBIA ZÁZRAKY

Jesť a pritom si zachovať štíhlosť. To môže aj fungovať? Áno, vtedy, keď produkty obsahujú blokátory tukov, slovom, nedovolia hromadeniu tukov v tele. Prekvapujúce: tieto bioaktívne látky nájdeme aj v obyčajnej každodennej potrave. Doteraz boli známe ako bohaté zdroje vitamínov so sýtiacim efektom, no vedci objavili, že sa v nich skrýva oveľa viac sily, lebo brzdia hromadenie tukov v tele a na hmotnosti sa automaticky stráca.

Rýchlejšie trávenie spôsobené balastnými látkami zo zeleniny a ovocia nedožičí tukom toľko času, aby sa usadzovali v bunkách. Okrem tukových blokátorov, ktoré jednoducho prijímame v potrave, sú účinné aj čaje alebo rastlinné substancie, ktoré ako magnet priťahujú tuky, aby ich potom rýchlo trávením vylúčili. Odborníci na výživu odporúčajú najmä jedlá s množstvom balastných látok z ovocia, zeleniny, obilovín a strukovín, ktoré obsahujú saponín, mydlovitú substanciu, ktorá zachytáva cholesterolové molekuly ešte kým sa dostanú do krvného obehu.



BLOKÁTORY TUKOV

• Jablko

Jablká pôsobia zoštíhľujúco. Obsahujú pektín, ktorý je superzdravou balastnou látkou, podporujúcou trávenie.

Výsledok: v tele zostane menej tukov.

Použitie: Mali by sme si zvyknúť zjesť jedno jablko denne. Najlepšie so šupkou, lebo práve v nej je najviac biolátok, ale zároveň aj škodlivých látok, preto by si ho alergici mali sčasti ošúpať.

Nákup: Kupujte radšej nestriekané druhy. Sú zdravšie.

• Čaj – colong

Pochádza z Číny a Vietnamu. Pokusy ukázali, že pitie tohto čaju po jedle vyplaví z tela veľkú časť tukov. Sú na to tri dôvody: 1. tanín v čaji brzdí chemicky premenu tukov v pečeni , 2. kofeín roztočí spaľovanie tukov a tie sa vylúčia nestrávené, 3. saponíny spôsobujú ten istý efekt. Vegetariáni tento čaj používajú menej, pretože tanín znemožňuje plné využitie železa v tele.

Použitie: Denne najmenej 4 šálky po jedle. 1 zarovnanú malú lyžičku zalejete šálkou vriacej vody a necháte pôsobiť 3 minúty. Pije sa bez mlieka, lebo znižuje účinok saponínu.

Nákup: V lekárňach, čajovniach, áziashopoch.

• Hrášok

Malé guľky obsahujú veľa saponínu, najviac zo strukovín. Typické pre túto skupinu látok je, že cholesterolové molekuly vylučujú nestrávené. Okrem spomínaných saponínov obsahujú aj enzým lipázu, ktorý hrá hlavnú úlohu pri trávení tukov. Ak je ho menej, dostane sa do tela menej tukov.

Použitie: Mali by sme jesť hrach pravidelne ako prílohu k mäsovým jedlám alebo ako hlavné jedlo. Hrach obsahuje veľa bielkovín. Najstráviteľnejší je mladý hrášok. Aj hlbokomrazený obsahuje ešte veľa biolátok. Treba ho však trochu podusiť.

Nákup: V bežných potravinách.

• Blšie semeno

Názov klame. V skutočnosti sú to drobné čierne plody skorocelu južného. U nás ho využíva potravinársky priemysel ako prostriedok na pribranie. V USA vedia o jeho užitočnosti a už dávnejšie ho používajú na prilepšenie potravín, napríklad k ovseným vločkám. Blšie semeno obsahuje psyllium. Táto balastná látka má obrovskú schopnosť viazať vodu, čo pomáha regulovať trávenie aj tvorbu žlče, čím telo strávi tuky veľmi rýchle.

Použitie: Raz alebo dvakrát denne čajovú lyžičku blšieho semena zalejeme 200 ml

vody alebo ovocnej šťavy, necháme pol hodiny nabobtnať a potom vypijeme. Nakoniec vypijeme 2 poháre čistej vody.
Nákup: V lekárňach, drogériách, bylinkových obchodoch.

• Tamarinda (malabarská)
Volá sa aj garcinia a získava sa z kôry jedného z ázijských stromov, ktorý patrí k ríbezľovitým. Malabarská tamarinda patrí v USA k prostriedkom spôsobujúcim nechutenstvo a už dávno je tu hitom. Jeho hlavnou látkou je kyselina citrónová HCA, ktorá blokuje enzým citratlyase. Telo ho využíva, aby premenilo uhľohydráty na tuky. Pôsobí teda menej

na obmedzenie tukov, ale predovšetkým, keď sa konzumuje veľa sladkého.
Použitie: Každý deň vypiť veľkú šálku odvaru. Tamarindu uvaríme vo vode, prípadne precedíme. Najlepší je studený odvar.
Nákup: V orientálnych obchodoch.

• Karotka
V zelenine patrí k najužitočnejším. Dodáva pektín, veľmi rýchle sýti a tlmí apetít na mäso a mastné jedlá. Super vedľajší efekt: obsahuje aj kyselinu listovú. Tento B-vitamín spôsobuje v tele aj produkciu hormónu šťastia, čo pomáha pri chudnutí.

Použitie: Dožičte si viackrát týždenne asi 200 g mrkvy. Najlepšie surovej, podusenej alebo postrúhanej ako šalát a vždy v spojení s niekoľkými kvapkami olivového oleja, aby telo ľahšie prijalo prítomné vitamíny.
Nákup: V obchodoch so zeleninou a na trhu.

• Sójové bôby
Saponínové strukovinové plody brzdia príjem tukov a obsahujú veľa vzácnych bielkovín. Takých istých ako mäso, preto bývajú jeho úspešnou náhradou. Obsahujú uhľohydráty (sýtia) a lecitín (dôležitý pre látkovú premenu a pokles cholesterolu).
Použitie: Jedzte čo možno najčastejšie sójové produkty namiesto mäsa. Bôby aj produkty sa musia pred prípravou najmenej 12 hodín máčať vo vode, aby zmäkli. Po 20 mi-

nútach v patentnom hrnci sú bôby mäkké a môžu sa použiť k pečenému mäsu alebo ako šalát. Sójové mlieko sa používa ako náhrada mlieka.
Nákup: V obchodoch s potravinami, v reformných obchodoch.

• Kozia ruta
Pôvodne liek na cukrovku. Účinná látka galegin reguluje cukor v krvi, zabraňuje návalom hladu. Tukový blokátor nie je v kvetoch, ale v bledozelených listoch, ktoré sa používajú sušené ako čaj. Zamedzuje, aby sa te-

lesný tuk v tele zhromažďoval a transportoval ďalej. Okrem toho čaj pôsobí proti nadúvaniu.
Použitie: Kopcovitú čajovú lyžičku zalejeme šálkou vriacej vody a maximálne 15 minút necháme vylúhovať. Denne pijeme 2 šálky, najlepšie k jedlu.

• Guarová múka
Semená indickej rastliny guar obsahujú vo vode rozpustnú balastnú látku, ktorá už dlho slúži ako ochucovadlo hotových jedál a múčnikov. Stará sa o to, aby strávené jedlo v tráviacom systéme sa zriedilo. To podporuje trávenie. Látková premena tak poskytu-

je menej času na prijímanie tukov. Navyše guar aj dobre sýti.
Použitie: Nasypte si denne 3-krát asi po 1 kávovej lyžičke guarovej múky (je chuťovo neutrálna) na jedlo. Pretože saje vodu, bezpodmienečne vypite dva poháre vody. Sú aj preparáty na užívanie. Pozor: prílišné užívanie guaru spolu s alkoholom môže vyvolať žalúdočné problémy.
Nákup: V lekárňach a v špeciálnych obchodoch.

• Čaj Pu-erh
Špeciálnou fermentáciou a dlhoročným skladovaním dostane pôvodne zelený čaj intenzívnu tmavočervenú farbu. Pu-erh platil už aj v starej Číne ako významný nepriateľ proti škodlivému telesnému tuku. Čaj obsa-

huje veľké množstvo mangánu a horkých látok a saponínov. Roztopené čiastočky tuku sa ľahšie vyplavia z bunkových receptorov. Okrem toho čaj posilňuje funkciu pečene a pokles cholesterolu.
Použitie: Ideálne denné množstvo: tri alebo štyri šálky k jedlu. Na šálku pol čajovej lyžičky necháme asi 3 minúty vylúhovať. Možno ho bez straty kvality použiť viackrát.
Nákup: V lekárňach, čajovniach a špeciálnych reformných domoch. Dbajte na dobrú kvalitu. Lacný tovar obyčajne obsahuje pesticídy.

NOVÉ TECHNIKY A TRENDY V PRÍPRAVE MIEŠANÝCH NÁPOJOV

V Strednej odbornej škole obchodu a služieb v Martine sa v decembri 2017 konal barmanský kurz, ktorý po prvýkrát v histórii školy viedol vzácny hosť zo zahraničia pán Wojciech Urbański z Krakowa. Ide o významného mixológa, ambasádora značky Hennessy, víťaza viacerých medzinárodných súťaží, majstra sveta v klasickej príprave miešaných alkoholických nápojov v roku 2014.

Odporúčanie na pána Urbańského dostala škola od viacerých pedagogických pracovníkov gastronomických a hotelových škôl v Poľsku, ktorí ho považujú nielen za najlepšieho odborníka v príprave miešaných nápojov, ale aj za najlepšieho učiteľa s príkladným pedagogickým taktom, šarmom a silnou charizmou.

Pán Urbański predviedol žiakom svoje majstrovské umenie, klasické a moderné techniky prípravy miešaných nápojov, z ktorých žiakov najviac zaujalo zadymovanie a „throwing“. Ku každému nápoju vytváral dekorácie z rôznych druhov ovocia, zeleniny, korenín a z ostatných netradičných ingrediencií ako bambusových a drevených vlasov, sekaných pistácií a podobne. Príprava každého nápoja bola pre žiakov silným zážitkom.

Žiaci pod jeho vedením vytvárali nové kreácie miešaných nápojov, ktoré hrali pestrými farbami a vynikajúco chutili.

Pán Wojciech Urbański po súťaži zhodnotil prácu žiakov, poukázal na niektoré nedostatky, ktorých sa dopúšťali počas prípravy nápojov, a zaželal im veľa úspechov do profesijného života. Absolventi kurzu získali certifikáty, ktoré im budú pripomínať spoločne prežité chvíle.

Učitelia odborných predmetov ocenili ochotu a záujem pána Urbańského prísť do Martina a odovzdať ich žiakom svoje vedomosti a životné skúsenosti. Obdivovali jeho profesionalitu a maximálne oduševnenie pre prácu v oblasti prípravy miešaných nápojov. Páčili sa im osobité a netradičné technické prvky, ktoré zakomponovával do jednotlivých pracovných činností, ocenili jeho ľudský, priateľský a tolerantný prístup k žiakom školy. Do jeho ďalšej práce mu želajú veľa zdravia, síl a optimizmu, aby svoje umenie mohol rozdávať čo najširšiemu spektru záujemcov.

Poznámka: *Videozáznam z barmanského kurzu v Strednej odbornej škole obchodu a služieb v Martine si môžete pozrieť na linku:*
https://www.youtube.com/watch?v=kXsP5nk2qS0&feature=youtu.be

Autor textu:
PhDr. Peter Huľo, PhD.

Poznámka redakcie: Martinská Stredná odborná škola obchodu a služieb má to šťastie, že učiteľka odborných predmetov pani Janka Karkušová je tiež majsterkou sveta a navyše s jej nápojom Slovenský raj sa Slovenská barmanská asociácia uchádza o zaradenie medzi 100 nápojov sveta.

STREDNÁ ODBORNÁ ŠKOLA OBCHODU A SLUŽIEB ČADCA PRINIESLA CHUTE ŠPANIELSKEJ GASTRONÓMIE NA KYSUCE

Program Erasmus+ je súbor projektov Európskej únie, ktorých hlavným zámerom je vzdelávať mladých ľudí prostredníctvom rôznych tém, integrovať ich a sprostredkovať im možnosti ponúkané EÚ. Žiaci a študenti stredných a vysokých škôl majú vďaka nemu príležitosť cestovať, spoznávať nových ľudí, rozvíjať svoje schopnosti a zručnosti. V tomto roku oslavuje program Erasmus+ svoje okrúhle 30. jubileum.

SOŠ obchodu a služieb v pôsobnosti zriaďovateľa Žilinského samosprávneho kraja, ktorá v minulosti participovala na projektoch Visegrad a Comenius, sa v školskom roku 2017/2018 po prvýkrát úspešne zapojila do realizácie svojho pilotného projektu Erasmus+ s názvom „Spoznávanie nových gastronomických trendov pre profesijný rozvoj osobnosti mladých gastronómov“. 15 žiakov tretieho ročníka študijného odboru hotelová akadémia sa v termíne od 02. 11. do 23. 11. 2017 zúčastnilo odbornej stáže v prímorských hoteloch na Kanárskych ostrovoch. Počas troch týždňov sa pod vedením odborných túrorov oboznamovali s prípravou špecialít španielskej kuchyne, miešaných nápojov z miestnych ingrediencií a špecifikami obsluhy v prímorskom hoteli. Dočasným domovom sa pre žiakov stali mestá Puerto de Santiago a Puerto de la Cruze na ostrove Tenerife. Počiatočná

Tím kuchárov

SEMIFINÁLE SKILLS SLOVAKIA V NOVÝCH ZÁMKOCH

Skills Slovakia predstavuje vrcholovú juniorskú súťaž žiakov hotelových akadémií a stredných odborných škôl v odbore kuchár, ktorej ambíciou je plniť okrem výchovnovzdelávacích cieľov aj viaceré celospoločenské záujmy.

Jedným z hlavných zámerov odbornej súťaže je propagovať u mladých ľudí slovenskú národnú kuchyňu ako súčasť kultúrnej identity. Zároveň poukazuje na gastronómiu ako na naše jedinečné kultúrne dedičstvo a presadzuje ju na medzinárodnej úrovni.

Edukačným cieľom súťaže je zvýšiť odbornú úroveň a rozšíriť odborno–teoretické vedomosti a odborno-praktické zručnosti žiakov stredných škôl v odbore kuchár.

Vyhlasovateľom Skills Slovakia je Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu SR. Odborným gestorom súťaže je Klub mladých kuchárov a čašníkov a Štátny inštitút odborného vzdelávania v Bratislave.

Semifinálové kolo postupovej súťaže 7. ročníka Skills Slovakia – Gastro Junior Bidfood Cup – KUCHÁR 2017/2018 sa konalo dňa 28. novembra 2017 v priestoroch Strednej odbornej školy hotelových služieb a obchodu v Nových Zámkoch.

Súťažilo 16 žiakov z celého Slovenska. Ich úlohou bolo v časovom limite 120 minút pripraviť z falošnej sviečkovice alebo kačacích prs štyri rovnaké porcie moderného teplého pokrmu s prílohami, ktoré pochádzajú z gastronomických tradícií regiónu na tému **„Špecialita regiónu – v modernej úprave“**.

Hodnotiaci komisári Martin Kovarský, Pavol Erazmus a Marek Madzík vybrali 6 najlepších postupujúcich juniorov – kuchárov do celoštátneho kola v nasledovnom poradí:

Poradie	Škola	Meno súťažiaceho	Názov jedla
1.	Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu, Jakoftová 1351, Zvolen	Denis Šoošinek	Kačacie prsia sous vide , pyré z červenej repy, kiklu, kalej repa, anjovina, pena
2.	Hotelová akadémia, Čs. brigády 1808, Liptovský Mikuláš	Martin Pavlis	Úžitné kačacie prsia na čerešni, kaukazu jablkové pyré, sem. tatlka plnená čer. kap., pečená cvikla a sezame, paštétkovo-špeciálnové pena, kačací demiglace a fize gras praline
3.	Hotelová akadémia, Hlinická 31, 010 01 Žilina	Michal Miľo	Kačacie prsia sous vide na čokoládovej baluge s tekutinovým pyré
4.	SOŠ Gastroškola, Bekerulská 1, 821 06 Bratislava	Alexander Halek	Kačacie prsia s hráškovo-mätovým pyré a marinovanou hruškou
5.	Súkromná stredná odborná škola Milučiaci, Pod kalvárnou 39, 080 01 Prešov	Martina Hudáková	Hovädzia falošná sviečkovica v sálavom obaľovaní v prasacíte s tekutinovým pyré, cviklovým chutney, tekutinovým vanilkovom a čipsom
6.	Stredná odborná škola gastronómie a cestovného ruchu, Lovinská 40, Nitra	Roman Naplík	Kačacie prsia s pokrmom, marinovaným jablkom, tekutinovým pyré a ružičkovým kelom

Medzi základné kritériá hodnotenia súťažnej úlohy patria hygiena, ochrana zdravia, príprava a čistota pracoviska, dodržiavanie gastronomických pravidiel a správnosti kalkulácie, kreativita, využitie surovín k zadanej téme, hospodárnosť, komunikačné schopnosti, prezentácia jedla a profesionálne vystupovanie, chuť jedla a estetika.

Súťažiaci získali certifikát, víťazi diplom a vecné ceny. Súčasťou podujatia boli sprievodné aktivity pre žiakov a učiteľov škôl.

Celoštátne kolo Skills Slovakia sa bude konať 26. januára 2018 na výstave Danubius Gastro v bratislavskej Inchebe. Do medzinárodného kola, ktoré sa uskutoční v septembri v Budapešti, bude nominovaný jeden súťažiaci.

PhDr. Bíziková Viktória, PhD.
Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu v Nových Zámkoch

Účastníci projektu

zvedavosť a nadšenie študentov sa postupne menili na pracovitosť a snahu získať čo najviac nových odborných zručností a skúseností, ktoré budú naďalej rozvíjať a prezentovať ostatným žiakom školy. A práve v tom spočíva originalita a pridaná hodnota projektu k štúdiu.

Popri pracovných povinnostiach mali žiaci možnosť spoznávať prírodné krásy Kanárskych ostrovov a ich históriu. Návšteva národného parku, spojená s výstupom na najvyššiu horu Španielska, sopku Teide, sa pre nich stala nezabudnuteľným zážitkom. Počas pobytu sa stretli s mnohými zaujímavými ľuďmi z iného kultúrneho prostredia, ktorí sa pre nich stali nielen priateľmi na facebooku, ale aj dočasnou rodinou.

Svoje skúsenosti a zážitky žiaci prezentovali počas Dňa otvorených dverí SOŠOaS Čadca s názvom

„Objav svoj talent a vyber si správne povolanie“, ktorý sa uskutočnil v priestoroch školského strediska praktického vyučovania reštaurácie Beskydy. Súčasťou jedálneho lístka ponúkaného hosťom bolo aj španielske menu: hokaido krém, paella s pikantnou španielskou omáčkou a škoricové roscvilles pripravované žiakmi.

Postrehy žiačky Simony Neumannovej z III. A triedy:

„Španieli boli k nám absolútne úžasní a som si istá, že mi budú neskutočne chýbať. Spočiatku som sa chcela vrátiť domov, ale učarila mi mentalita ľudí, ktorú so Slovenskom ani zďaleka nemôžem porovnať. Sú ako moja druhá rodina.

Chcela by som zdôrazniť, že vďaka projektu Erasmus+, Európskej únii, našim profesorkám, a hlavne pani riaditeľke Ľudmile Verčimákovej, sme mali možnosť spoznať kus Španielska, nových priateľov, na ktorých nikdy nezabudneme, a naučiť sa niečo nové na tomto krásnom mieste. Doposiaľ to bola moja najlepšia životná skúsenosť.“

Projekt je spolufinancovaný zo zdrojov Európskej únie.

PhDr. Andrea Mravcová,
koordinátorka projektu

JUBILEJNÝ 25. ROČNÍK EUROCUP-u NA HOTELOVEJ AKADÉMII V PREŠOVE

Medzinárodná barmanská súťaž juniorov v metropole Šariša

V utorok a v stredu 24. a 25. 10. 2017 sa v priestoroch Hotelovej akadémie v Prešove uskutočnil 25. ročník medzinárodnej barmanskej súťaže v miešaní nápojov EUROCUP 2017. Podujatie sa realizovalo pod záštitou AEHT – Asociácie európskych škôl hotelierstva a turizmu, Slovenskej barmanskej asociácie (SKBA) a Prešovského samosprávneho kraja. Hlavným organizátorom súťaže bola Hotelová akadémia v Prešove.

Organizátori EUROCUP-u sa rozhodli pokračovali vo formáte, ktorý bol úspešne uvedený pred niekoľkými rokmi. Okrem súťaženia bol počas obidvoch dní trvania podujatia pripravený bohatý odborný program, realizovaný poprednými slovenskými barmanmi a baristami. Aktuálny majster sveta v príprave miešaných nápojov Rasťo Kubáň ponúkol prezentáciu o whiskey Jack Daniel's, svoje barmanské umenie predviedli Maroš Dzurus z Himkok baru z nórskeho Osla a Lukáš Vrábeľ, víťaz súťaže Diageo World Class Slovakia 2017. Aktuálne barmanské trendy prezentovali ambasádori Monin Martin Schlamberger z Rakúska a Tomáš Gyén zo Slovenska. Svet výberovej kávy a cupping priblížila Anka Ribovičová z prešovského Dublin Café. Odborný program pre záujemcov pokračoval aj na druhý deň, vo štvrtok 26. 10. 2017, návštevou unikátnej Cognac Academy v Košiciach.

VÝSTAVY • DEGUSTÁCIE • PRIEBEH SÚŤAŽE

Novinkou jubilejného 25. ročníka boli výstavy partnerov podujatia spojené s ochutnávkami ich produktov. Návštevníci tak mali možnosť ochutnať viacero druhov káv pripravených tradičným spôsobom alebo alternatívnymi metódami, čaje, pivo, miešané nápoje a sladké dezerty. Záverečný raut ponúkol okrem skvelej kuchyne aj ochutnávku širokej palety slovenských vín.

Tohto roku sa súťaže zúčastnilo 68 súťažiacich barmanov zo 7 krajín, medzi ktorými nechýbala Česká republika, Lotyšsko, Poľsko, Slovinsko, Taliansko či Ukrajina. Slovensko reprezentovalo 25 družstiev. Účastníci súťažili v kategórii Klasik v súťaži jednotlivcov a v súťaži družstiev. Ich úlohou bolo pripraviť 4 porcie alkoholického Barman's choice drinku s použitím minimálne 3 cl Jack Daniel's whiskey a 4 porcie nealkoholického Fancy soft drinku s použitím minimálne 1 cl sirupu Monin v časovom limite 14 minút. Do celkového hodnotenia sa započítavali body z písomného testu, ktorý preveril teoretické vedomosti mladých barmanov, body za technickú realizáciu súťažných nápojov a bodové hodnotenie za kvalitu pripravených drinkov. V chuťovej a technickej komisii hodnotili licencovaní komisári SKBA, vrátane majsterky sveta v miešaní nápojov z r. 2014 a vicemajsterky sveta z r. 2015 Jany Karkušovej, a aktuálneho šampióna z r. 2017 Rasťa Kubáňa. V komisii mali tiež zastúpenie komisári z Českej republiky, Poľska a Rakúska.

NA STUPNI VÍŤAZOV

V kategórii Barman's choice drink sa na 1. mieste umiestnil Jakub Kučera z HA v Žiline, ktorý sa zároveň stal aj absolútnym víťazom v kategórii jednotlivcov. Prvé miesto v príprave Fancy soft drinku obsadila Natália Nováková z HA J. Andraščíka v Bardejove. Víťazným družstvom sa stala Hotelová akadémia Žilina.

Premiérovo pod hlavičkou EUROCUP-u súťažili baristi. Predstavilo sa 13 baristov z Lotyšska, Slovinska a zo Slovenska. Komisárov do baristickej súťaže nominoval hlavný partner – spoločnosť Musetti Slovakia, s. r. o. Leitmotívom súťaže bolo spojenie sveta kávy so svetom koktailov. Úlohou súťažiacich tak bolo pripraviť okrem 4 porcií espressa a 4 porcií cappuccina aj 4 porcie kávového drinku Espresso Martini. Spomedzi

baristov zvíťazil Erik Danko z piešťanskej Hotelovej akadémie Ľudovíta Wintera.

Sprievodným programom podujatia EUROCUP-u bol aj Deň otvorených dverí na Hotelovej akadémii v Prešove, ktorý sa uskutočnil v stredu 25. októbra. Návštevníci mali možnosť nazrieť „do kuchyne“, spoznať priestory školy a zároveň sa dozvedieť viac o aktivitách, ktoré škola realizuje. Žiaci HA Prešov predviedli návštevníkom ukážky svojich odborných zručností a prezentovali možnosti odbornej praxe na Slovensku i v zahraničí.

EUROCUP PREŠOV

Medzinárodná barmanská súťaž juniorov v miešaní nápojov EUROCUP datuje svoj vznik do r. 1993. Jej domovským stánkom boli postupne priestory Interhotela Dukla v Prešove, Divadlo Jonáša Záborského, Mestská športová hala a od. r. 2011 Športová hala Hotelovej akadémie Prešov. Doterajších 25 ročníkov súťaže sa zúčastnilo 1854 mladých barmanov z 21 krajín Európy, a tiež spoza oceánu – z Mexika. Viacerí z bývalích súťažiacich dnes pôsobia ako profesionálni barmani v ikonických baroch Európy, ako napr. Martin Hudák, absolvent Hotelovej akadémie Prešov, aktuálny svetový šampión v kategórii Coffee in Good Spirit, pôsobí v najlepšom bare sveta roku 2017,

American Bar v londýnskom Hoteli Savoy. Počas ostatných ročníkov sa organizátorom v spolupráci s partnermi darí napĺňať ambíciu vytvoriť podujatie, ktoré okrem súťaženia ponúka príležitosť pre odborný rast mladých barmanov. EUROCUP dnes nie je len súťažou, ale má zároveň výrazný edukačný rozmer. Vďaka tomu si Eurocup získal vysoký kredit a je aktuálne najväčšou súťažou pre mladých barmanov na Slovensku a svojím rozsahom sa radí aj medzi najväčšie podujatia svojho druhu v Európe.

Marek Soták, zástupca riaditeľa,
Hotelová akadémia, Prešov

PREHLIADKA ODBORNÝCH ZRUČNOSTÍ NA STREDNEJ ODBORNEJ ŠKOLE OBCHODU A SLUŽIEB V MARTINE

Aj v tomto školskom roku v novembri žiaci Strednej odbornej školy obchodu a služieb v Martine pripravili pre žiakov základných škôl a širokú verejnosť prehliadku odborných zručností pod názvom „Ukážme, čo vieme“. Cieľom tohto školského eventu bolo predstaviť návštevníkom možnosti štúdia v aktuálne otvorených študijných a učebných odboroch. K úspešnému priebehu prispeli aj žiaci študijného odboru hotelová akadémia.

Svoj odbor predstavili prezentáciou vybraných praktických zručností, ktoré sú neodmysliteľnou súčasťou pracovných činností vykonávaných v pohostinských zariadeniach.

Žiaci, ich rodičia a ostatní hostia mali možnosť vidieť napríklad množstvo dekorácií jedál a nápojov vyrobených z rôznych druhov ovocia, zeleniny a ostatných ingrediencií.

Boli to malé umelecké diela plné fantázie a kreativity, ktoré hoteláci vytvárali podľa súčasných gastronomických trendov.

K ďalším prezentáciám odborných zručností patrili príprava miešaného nápoja v bostonskom šejkri, dochucovanie polievky a flambovanie dezertu vo voľnom štýle. Do týchto zdanlivo nenáročných činností žiaci hotelovej akadémie zakomponovávali netradičné, vlastnou fantáziou vytvorené náročné prvky, ktorými zvýraznili ich krásu a eleganciu. Hostia mali možnosť vidieť naživo miešanie nápoja „štyrmi rukami“, jeho dvojprúdové vylievanie zo šejkra do podávacích pohárov, ochucovanie polievky pomocou dymiacich byliniek, či flambovanie dezertu s iskriacim efektom. Zážitok z prehliadky znásobovalo dejisko a herecké výkony žiakov. Inšpiráciu k príprave a navodeniu miestami až strašidelnej atmosféry našli v knihe Harry Potter. Z hotelákov sa tak na chvíľku stali ľudia zo záhrobia, čerti či čarodejníci, pripravujúci jedlá a nápoje. Dokázali tým, že sú schopní fantazírovať a pokračovať v trendoch zážitkovej gastronómie.

Hosťom podujatia sa vystúpenie žiakov veľmi páčilo. Ich výkony odmeňovali silným potleskom. Po prehliadke zručností sa mnohí z nich bližšie zaujímali o štúdium tohto odboru. Informácie o obsahu a o možnostiach uplatnenia sa na celosvetovom trhu práce po jeho absolvovaní trpezlivo poskytovala skúsená odborná učiteľka Bc. Soňa Humená. Na základe jej prognózy by mal byť v budúcom školskom roku záujem žiakov o štúdium na hotelovej akadémii výrazný.

Prezentácia zručností pod názvom „Ukážme, čo vieme“ sa na Strednej odbornej škole obchodu a služieb v Martine aj v tomto školskom roku vydarila. Nečudo, veď žiaci vložili do prípravy tohto dňa veľa energie a entuziazmu. Odmenou boli uznania a slová vďaky nielen od hostí podujatia, ale aj od ich vlastných učiteľov. A čo bolo pre nich najdôležitejšie? Pochopili, že robiť veci nezištne, s láskou a oduševnene má v živote človeka veľký význam.

Autor: **PhDr. Peter Huľo, PhD.**

NIE JE PALACINKA AKO PALACINKA

Dňa 7. 11. 2017 sa v priestoroch jedálne Spojenej Školy Scota Viatora v Ružomberku pod záštitou Tatranského Klubu SZKC Vysoké Tatry konal 8. ročník celoslovenskej súťaže „MAJSTER PALACINKA." Súťaž bola vyhlásená v troch kategóriách:

I. kategória: jednočlenné družstvo seniorov – profesionálov z gastronomických zariadení

II. kategória: dvojčlenné družstvo juniorov – učňovských stredných škôl a hotelových akadémii

III. kategória: dvojčlenné družstvo, žiaci základných škôl

Do tejto zaujímavej súťaže s celoslovenskou účasťou sa zapojili aj žiaci z Hotelovej akadémie Žilina Soňa Koláriková z III. G a Matej Oravec z II. A. V deň súťaže jedáleň rozvoniavala kokosom, brusnicami, lesným ovocím, malinami, čokoládou, jablkami, banánmi, ríbezľami, orechmi a rôznymi druhmi alkoholu použitými pri flambovaní palaciniek, ktoré bolo zakončené efektným farebným plameňom. Súťažiaci dokončili svoje zručnosti dekorovaním a servírovaním na výstavné taniere a degustačné porcie pre hodnotiacu komisiu. Jednou z podmienok súťaže bolo vypracovať vlastnú kalkuláciu a pracovný postup na 10 porcií palaciniek s voľným výberom surovín. Žiaci našej školy pod odborným dohľadom hlavnej majsterky Vlasty Kubinčánkovej si zvolili prepojenie tradície s modernou. Rozhodli sa pre prípravu pohánkových palaciniek s krémom mascarpone, vanilkou, limetkou, bielou čokoládou a slivkami.

Kreativita, presnosť a precíznosť žiakov našej školy bola ocenená zaslúženým prvým miestom a zlatou medailou. Žilinská Hotelová akadémia získala oprávnene titul „Majster Palacinka". Riaditeľka školy Ing. Helena Milčevová a zástupkyňa pre praktické vyučovanie Ing. Anna Mikolášová vyjadrili nad pekným umiestnením a priebehom súťaže spokojnosť.

Peter Dadaj

ZLATO A STRIEBRO NA ŽILINSKEJ GASTRONOMICKEJ JESENI

Aj tradičnú surovinu, ako je kapor, je možné pripraviť netradične. Naši žiaci Ondrej Jurčo a Adrián Rázga si tento rok „uvarili" zlatú aj striebornú medailu. Kapor bol povinnou surovinou na kuchárskej súťaži „Žilinská gastronomická jeseň" 2017, ktorá sa konala 22. 11. 2017 v hoteli Slovakia v Žiline. Našu školu reprezentovali žiaci Ondrej Jurčo z II. Adnš a Adrián Rázga z II. A. V časovom limite 45 minút v kategórii junior pripravili pokrmy, ktoré ocenila porota ako originálne a nápadité. Ondrej bol ocenený zlatou medailou a pripravil kapra pošírovaného v údenom mlieku so zelerovo – šalotkovým pyré, jablkovou pralinkou, glazovanou reďkovkou a uhorkovo – citrusovou penou. Adrián si vybojoval striebornú medailu a pripravil kapra s medovníkovo-orechovou krustou, kalerábovo-jablkovým pyré, pohánkou s hrozienkami a brandy, špenátovou espumou, flambovanou baby mrkvou. Strieborné umiestnenie zo Žiliny doniesla aj naša cukrárka Dorota Húsková – žiačka II. ročníka, ktorá súťažila v kategórii tanierové dezerty. Žiakov kuchárov na súťaž pripravila vyučujúca Ing. Gabriela Lukáčová a cukrárku pripravili majsterky Bc. Vaškebová a K. Sivková.

Ing. Gabriela Lukáčová,
učiteľka odborných predmetov

EXKURZIA V EXKLUZÍVNYCH HOTELOCH VO VYSOKÝCH TATRÁCH

Žiaci Strednej odbornej školy obchodu a služieb v Martine študujúci odbor hotelová akadémia dňa 7. novembra 2017 navštívili vo Vysokých Tatrách dva exluzívne hotely – päťhviezdičkový Grand Hotel Kempinski High Tatras a štvorhviezdičkový hotel Lomnica v Tatranskej Lomnici.

Obidva hotely majú dnes vyše storočnú históriu a vždy patrili a aj v súčasnosti po rozsiahlych rekonštrukciách patria medzi slovenskú hotelovú špičku. Hosťom ponúkajú atraktívne produkty – ubytovanie v exkluzívnych izbách a suitách s výhľadom na tatranské končiare, plesá a doliny, či stravovanie a rýchle občerstvenie v luxusných reštauráciách, kaviarňach alebo v lobby baroch.

K osobitým doplnkovým službám Grand Hotela Kempinski High Tatras patria napríklad luxusné wellness a fitness centrá, romantické obedy a večere vo vyhliadkovej veži hotela, či služby „Lady in Red“ – dámy v červenom oblečení, ktorej úlohou je oslovovať hostí a zisťovať ich potreby a spokojnosť, a ak treba, riešiť ich problémy.

Výnimočnými produktmi hotela Lomnica je stála expozícia originálnych obrazov s pastierskou tematikou, luxusné wellness centrum, vírivky na terasách, organizovanie degustácií alkoholických nápojov a vína či degustácia jedla pre hotelových hostí. Osobitným zážitkom z prehliadky hotela bol excelentne spracovaný film o jeho histórii a rekonštrukcii. Rozsah doplnkových služieb v obidvoch hoteloch je bohatý a prispôsobený aktuálnym trendovým požiadavkám hostí. Základné i doplnkové služby sú poskytované na vysokej úrovni. Priemerná ročná lôžková obsadenosť sa v nich pohybuje na úrovni 65 – 70 %.

Žiakom sa prehliadka hotelov veľmi páčila. Okrem ich architektonického vzhľadu, dispozičného riešenia, zariadenia a vybavenia ocenili profesionálny prístup zamestnancov, komunikačné zručnosti a odborné znalosti sprievodcov, ktorí významnou mierou prispeli k dotvoreniu pozitívnych dojmov všetkých účastníkov prehliadky.

Cestou späť sa žiaci zastavili v Čutkovskej doline, kde obdivovali krásu Národného parku Veľká Fatra a areál „U dobrého pastiera“, v ktorom navštívili kolibu „U richtárky“. Tu ochutnali niektoré miestne a regionálne špeciality. Návšteva koliby bola peknou bodkou za príjemne prežitým dňom, ktorý sa žiakom určite na dlhší čas vryje do ich pamäti.

PhDr. Peter Huľo, PhD.

MOSKVA UŽ DÁVNO SLZÁM NEVERÍ ...

V polovici novembra navštívil predseda slovenského parlamentu Andrej Danko Moskvu, kde vystúpil pred poslancami v Ruskej dume ako prvý slovenský politik. Podobne aj český prezident Miloš Zeman navštívil Moskvu s vládnou delegáciou a sprievodom podnikateľov.

Na moskovskom gastronomickom festivale Zlatá jeseň sme obdivovali tekvicovú výzdobu ulíc

Pohľad na nové mrakodrapy v Moskva – City

Text: František Mach, Modra
Foto: Autor

Obidve štátne návštevy dokumentujú záujem o prehĺbenie hospodárskych, kultúrnych a spoločenských vzťahov obidvoch krajín. S čitateľmi Gastra sa chcem podeliť o svoje nedávne dojmy z Moskvy, ktorú som navštívil so skupinou Slovenského zväzu vidieckej turistiky a agroturistiky.

INŠPIRÁCIA PRE SLOVENSKÝ AGROREZORT

Do hlavného mesta Ruska som sa vrátil po viac ako štvrťstoročí. Moja zvedavosť, ako sa mesto zmenilo, bola teda na mieste. Prileteli sme pred polnocou na letisko Vnukovo, vzdialené viac ako 30 km od stredu mesta. Priatelia nás čakali a odviezli do hotela. Ubytovanie sme našli v strede mesta, žiaden komfort, ale primeraná cena pre slovenských turistov a navyše dôchodcov. Bývali sme neďaleko veľkého moskovského divadla na ulici Petrovka. Cestou na Červené námestie sme prechádzali popri stánkoch gastronomického festivalu ZLATÁ JESEŇ. Nedalo nám, aby sme nenavštívili stánky a neochutnali gastronomické ponuky z celého Ruska. Zastavili sme sa na Námestí Maneže a Námestí Revolúcie, kde boli z farebných tekvíc vystavané sochy tých najrôznejších tvarov. Na výzdobu predajných miest organizátori použili vyše 25 tisíc farebných tekvíc, ktoré doviezli z vidieka. Festival trval od 22. septembra do 8. októbra. Vo všetkých okresoch a parkoch Moskvy sa konali ochutnávky a predaj potravinárskych produktov zo 40 regiónov Ruska. Regionálni výrobcovia potravín pripravili ochutnávky a predaj mäsových výrobkov, rýb, syra, medu, ovocia, zeleniny a iných produktov. Regionálne produkty ponúkali aj v známom obchodnom dome GUM. Moskovčania mali o ponúkané gastronomické špeciality veľký záujem. V priebehu festivalu navštívilo sprievodné podujatia viac ako 5 miliónov Moskovčanov. Verím, že zámer propagovať

poľnohospodársky vidiek v hlavnom meste je inšpiratívny aj pre Bratislavu či Košice.

V rámci festivalu sa konali aj vystúpenia hudobných a tanečných folklórnych súborov z jednotlivých regiónov Ruska. Boli sme svedkami vystúpenia folklórnych súborov v rámci Dní Krasnodarského kraja, ktorý priviezol do Moskvy kolekciu svojich gastronomických špecialít, regionálne suveníry, ľudový folklór, ale aj ponuku agroturistických pobytov na vidieku. Členom organizačného štábu sme pri tejto príležitosti odovzdali propagačné materiály zo Slovenska o agroturistických pobytoch na vidieku. Ruskí organizátori sa zaujímali najmä o vinnú turistiku na Slovensku, konkrétne o Malokarpatskú vínnu cestu, ktorá tohto roku už oslávila svoje 20. narodeniny. Na podujatí ponúkali vína z južných regiónov Ruska. Informácia o svetových úspechoch slovenských vín na medzinárodných súťažiach ich prekvapila. V moskovských vínotékach sme márne hľadali slovenské vína. Zastúpenie mali všetky vinárske veľmoci, Slovensko však chýbalo. Z Českej republiky sme zaznamenali na pultoch pivo a tradičné alkoholické liehové nápoje. Zdá sa, že slovenskí potravinári budú musieť ruský trh objavovať a ukončiť tak nezmyselné hospodárske a ekonomické sankcie voči Rusku. Každá minca má na šťastie dve strany, a tak aj sankcie EÚ a následné protiopatrenia vytvorili v Rusku podmienky pre posilnenie domácich poľnohospodárskych a potravinárskych výrobcov. Vedenie štátu stanovilo cieľ, aby Rusko dosiahlo do roku 2020 potravinovú sebestačnosť. Rusko sa teda môže stať jedným z najväčších svetových dodávateľov zdravých ekologických potravín. Už v súčasnosti hodnota vyvážaných potravín je rovnaká ako hodnota vývozu zbraní a tretina vývozu plynu. Rusko má najbohatšiu úrodnú poľnohospodársku pôdu na svete, dostatok pra-

Ponuka mäsových výrobkov z regiónov Ruska

Ponuka syrov a iných regionálnych potravinárskych výrobkov

Pohľad na Moskvu z vyhliadkovej plošiny nového parku Zariade v centre mesta. V pozadí sovietsky mrakodrap, sídlo Ministerstva zahraničných veci

Nechýbala ani vodka a ruské alkoholické špeciality

Deti sa na festivale učili pripravovať zdravé jedlá pod dozorom odborníkov

Pohľad na pomaľované „matriošky“

covných síl, a tak má všetky predpoklady splniť stanovené ciele potravinovej bezpečnosti štátu. Ruské skúsenosti by mohli byť inšpiráciou aj pre slovenských poľnohospodárov a potravinárov. V súčasnosti dovážame na Slovensko zo zahraničia až 60 percent potravín, no pred rokom 1990 sme boli v potravinách sebestační. Aj to je dôvod na zamyslenie.

MOSKVA RASTIE DO KRÁSY

Moskva je najväčším mestom v Európe, má vyše 15 miliónov obyvateľov. Mesto sa rozkladá na ploche viac ako 2500 km štvorcových s priemernou hustotou obyvateľstva 4770 obyvateľov na kilometer štvorcový. Naši hostitelia nám ukázali starú, ale i novú modernú Moskvu. Absolvovali sme okružnú poznávaciu cestu mestom autobusom i loďou po rieke Moskve. Pri vstupe do obchodných domov, do metra a na frekventovaných miestach polícia kontrolovala obsah batožiny. V poslednom období sa totiž v Moskve množia falošné nahlásenia teroristických útokov, čo často vyžaduje evakuáciu obyvateľov. Len 6. októbra bolo nahlásených 130 bombových útokov, čo si vyžiadalo evakuáciu viac ako stotisíc obyvateľov mesta.

Pre niekdajšiu sovietsku Moskvu boli charakteristické budovy – sedem mrakodrapov, ktoré postavili po druhej svetovej vojne. Medzi najznámejšie patrí Moskovská štátna Lomonossova univerzita, budova Ministerstva zahraničných vecí, hotel Ukrajina, hotel Leningradskaja a ďalšie. Horná komora ruského parlamentu schválila v tomto roku zákon o renovácii bytového fondu v meste, čo znamená zbúranie celých štvrtí domov, ktoré boli postavené v 50-60 rokoch minulého storočia. Zákon takto predpokladá presídlenie 1,6 milióna obyvateľov mesta. Ako povedal Putin na nedávnom oceňovaní osobnosti, všetky úspechy Ruska sú závislé od ľudí, ktorí sú motorom pokroku. Pre splnenie úloh vytvárajú podmienky pre občanov v oblasti zdravotníctva, školstva, športu a oddychu.

Počas pobytu v Moskve sme navštívili aj moderné moskovské obchodné centrum Moskva – City, ktoré sa skladá z dvoch častí: východ a západ. Rozloha komplexu má vyše 11 tisíc metrov štvorcových. Prácu a bývanie tu našlo viac ako 150 tisíc obyvateľov Moskvy. Komplex mrakodrapov má v podzemí sieť obchodných domov, zábavných parkov, garáži a ďalších doplnkových zariadení. Mrakodrapy sa týčia až do výšky 374 metrov, majú aj viac ako sto poschodí. Sklenené výťahy premávajú rýchlosťou 18 metrov za sekundu. Výhľad na mesto je odtiaľto nádherný, zaujme domácich, ale najmä zahraničných turistov. V Moskve je rozsiahla výstavba bytov, priemyselných objektov, infraštruktúry, na ktorej sa podieľajú pracovníci z celého Ruska aj zo zahraničia.

Hneď vedľa Červeného námestia vyrastá rozsiahly park pod názvom Zariade, ktorý umožní Moskovčanom v strede mesta si oddýchnuť a zabaviť sa. Park je už v prevádzke, otvorili ho 9. septembra pri príležitosti osláv 870. výročia založenia Moskvy. Výstavbu parku inicioval ruský prezident Putin na mieste bývalého hotela Rosija, východne od

Kapustová polievka s cviklou – obľúbený ruský boršč

Kremľa. Zariade nesie historický názov starého obvodu mesta z 12. storočia. Park predstavuje výsadbu drevín, ktoré symbolizujú ruskú prírodu, typy krajiny, ako je les, step, tundra a riečna niva. Ľudia nemusia v parku chodiť iba po chodníkoch či po vyznačených trasách, ale môžu sa voľne pohybovať či posedieť si voľne v prírode. V parku je aj amfiteáter pre 16 tisíc divákov, kino, vyhliadkové plošiny 13 metrov nad riekou Moskva a ďalšie atrakcie. Moskva nás milo prekvapila, rastie do krásy. Tieto spomienky na Moskvu mi zostali v pamäti najmä preto, že v slovenských médiách informácie chýbajú, hoci sú inšpiráciou i pre slovenské mestá.

TROCHU NOSTALGIE NEZAŠKODÍ

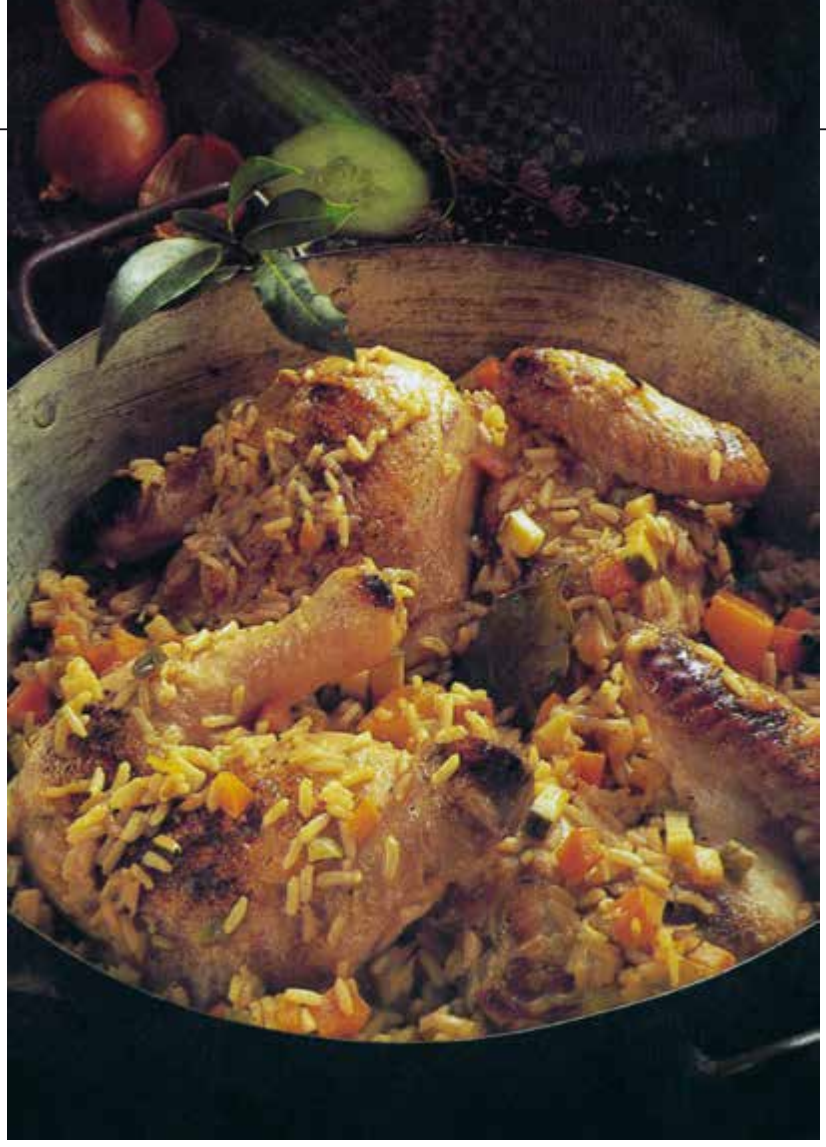
Červené námestie je zaplnené Moskovčanmi, no najmä zahraničnými turistami. Na prehliadku Mauzólea V. I. Lenina treba čakať v rade približne 30 minút. Na námestí stretnete nostalgický sprievod Moskovčanov – pouličných hercov – s portrétom Vladimíra Iljiča Lenina a Josefa Vissarionoviča Stalina, červenou zástavou Sovietskeho zväzu a ďalšími rekvizitami z čias nedávnej minulosti. Turisti majú možnosť zhotoviť si s nimi fotografiu za primeraný poplatok. Moskovčania si v tomto roku pripomínajú i 100. výročie VOSR. Niektoré moskovské kaviarne sú vyzdobené symbolmi, fotografiami z obdobia Sovietskeho zväzu. Ruské suveníry – matriošky, sú pomaľované portrétmi svetových osobností. Staršia generácia s nostalgiou spomína na pracovné možnosti pre všetkých občanov a životné podmienky – byty, školstvo, dostupnú zdravotnú starostlivosť v minulom režime v Rusku. Pri pohľade na Moskvu turisti majú možnosť vidieť nové mrakodrapy, týčiace sa nad mestom, ktoré symbolizujú veľkosť ruského národa. Podobne ako olympijský športový komplex v Lužinkách, ktorý pojme 90 tisíc divákov, ktorý je pripravený na budúcoročné finále majstrovstiev sveta vo futbale.

Naši hostitelia sa o nás vzorne starali s príslovečnou ruskou pohostinnosťou. Sprevádzali nás po meste, ukázali zaujímavosti, ktoré v meste pribudli. Pozvali nás domov, na slávnostnú večeru za účasti ich priateľov. Pre ruskú kuchyňu sú najdôležitejšie suroviny červená repa, kapusta, smotana, huby a ryby. Na bohatom stole nechýbala ani ruská vodka, tradičné ruské jedlá charakteristické pre ruskú gastronómiu ako napríklad boršč či soljanka, rôzne druhy rýb, počnúc kaviárom, končiac lososom, ruské kapustníky a podobne. Po dobrom jedle nám naši hostitelia pri gitare zaspievali piesne, na ktoré si pamätá generácia skôr narodených, ako napríklad Podmoskovskije večera či Studentočka a podobne. Pri rozlúčke s Moskvou sme našich priateľov pozvali do Bratislavy.

ČO DODAŤ NA ZÁVER?

Na záver spomienok z Moskvy chcem ešte podotknúť, že pre naše malé Slovensko je významné spolupracovať s ruskými podni-

Sibírske taštičky – peľmeni



Kaukazské kurča – čachochbili obľúbené jedlo Stalina

kateľmi a cestovnými kanceláriami pri organizovaní turistických skupín napríklad na zimný pobyt vo Vysokých Tatrách, v slovenských kúpeľoch, prípadne agroturistických pobytoch na slovenskom vidieku. Podobne sa žiada organizovať pobyty našich turistov v Rusku. Podpora cestovného ruchu patrí medzi priority slovenskej vlády. Propagácia Slovenska na veľtrhoch cestovného ruchu v Rusku je veľká príležitosť prilákať ruských a zahraničných turistov na Slovensko. Napríklad taká Malokarpatská vínna cesta má nielen gastronómiu a otvorené pivnice, ale aj historické pamiatky, prírodné krásy, ktoré majú čo povedať nielen domácim, ale aj zahraničným turistom. Oceňujem snahu vlády SR prehĺbiť spoluprácu v hospodárskej oblasti, školstve, kultúre a športe obidvoch krajín.

INŠPIRUJTE SA RUSKOU KUCHYŇOU

KAPUSTOVÁ POLIEVKA S CVIKLOU (BORŠČ)
(pre 6 osôb)
Suroviny: • 1 ½ l vody • 2 čajové lyžičky soli • 500 g hovädzieho mäsa • 250 g bravčového mäsa • 500 g cvikly • 1 cibuľa • 2 polievkové lyžice bravčovej masti • 2 polievkové lyžice červeného vínneho octu • ½ čajovej lyžičky soli • štipka cukru • 500 g bielej kapusty • 1 veľká mrkva • 1 zeler • 1 polievková lyžica citrónovej šťavy • 1 bobkový list • 250 g prerastenej slaniny • ½ pohára kyslej smotany (1 dl) • 1 polievková lyžica posekanej petržlenovej vňate
Postup: 1 ½ litra osolenej vody uvedieme do varu a všetko mäso v nej varíme 70 minút. Cviklu ošúpeme, pokrájame na rezance, očistenú cibuľu na kocky. V hrnci zohrejeme masť a cibuľu dosklovita opečieme. Pridáme cviklu, ochutíme soľou, octom a cukrom. Prilejeme šálku mäsového vývaru, prikryjeme a varíme 50 minút. Kapustu očistíme a pokrájame. Mrkvu a zeler postrúhame, zmiešame a pokvapkáme citrónovou šťavou. Spolu s bobkovým listom pridáme ku cvikle. Mäso a slaninu pokrájame na kocky, zmiešame so zeleninou a 25 minút spolu varíme. Boršč podávame s kyslou smotanou a petržlenovou vňaťou.

SIBÍRSKE TAŠTIČKY (SIBIRSKIJE PEĽMENI)
Suroviny: Cesto: • 300 g polohrubej múky • 2 vajcia • 2x na špičku noža soľ
Plnka: • 500 g mletého hovädzieho mäsa • 1 na drobno posekaná cibuľa • 1 čajová lyžička soli • 2x na špičku noža čierne korenie
Na potretie: • 1 žĺtok
Na tepelnú úpravu: • 1 ½ l mäsového vývaru • ½ viazaničky posekaného kôpru
Postup: Múku, vajcia, soľ a 3-5 lyžíc teplej vody spracujeme na rezancové cesto. Mleté mäso pomiešame s cibuľou, 3 polievkovými lyžicami studenej vody, soľou a korením. Cesto rozvaľkáme na hrúbku čepele noža a vykrajujeme kolieska s priemerom 4 cm. Okraje potrieme žĺtkom. Na koliesko kladieme 1 čajovú lyžičku mäsovej zmesi, preklopíme ho a okraje stlačíme. Na pomúčenej doske necháme taštičky trochu preschnúť. Mäsový vývar uvedieme do varu a postupne doň vkladáme taštičky. Dbáme, aby voda stále vrela. Potom teplotu zmiernime a necháme ešte 10 minút v odkrytom hrnci pomaly vrieť. Peľmeni aj s vývarom preložíme do hlbokej polievkovej misy a pred podávaním posypeme posekaným kôprom. Môžeme podávať aj s kopčekom kyslej smotany.

KAUKAZSKÉ KURČA (ČACHOCHBILI)
Suroviny: • 1 kurča (asi 1 kg) • 2 cibule • 1 mrkva • 1 malý zeler • po 100 g uhoriek a tekvice • 4 polievkové lyžice oleja • 1 čajová lyžička soli • na hrot noža čierne korenie • 1 bobkový list • štipka mletého fenikla • 60 g ryže • 1 veľká nakladaná uhorka • 4 polievkové lyžice kyslej smotany
Postup: Kurča znútra i zvonka umyjeme, osušíme a rozdelíme na 4 časti. Zeleninu očistíme, ošúpeme a pokrájame na kocky. Vo veľkom hrnci zohrejeme olej a kurča zo všetkých strán opečieme. Pridáme zeleninu a takisto opečieme. Rúru vyhrejeme na 180 °C. Soľ a koreniny vložíme do hrnca s kurčaťom a prilejeme 1 l vody. V rúre dusíme prikryté asi 1 ½ hodiny. Nakladanú uhorku pokrájame a pred podávaním spolu so smotanou zamiešame do jedla. Čachochbili vraj bolo obľúbené jedlo Stalina. Hovorí sa, že Stalin bol labužník a vášnivý kuchár.

KRÍŽOVÁ CESTA IVANA KRÍŽA

Vyšla kniha Ivana Kríža, prvého novinára na Slovensku, ktorý opisuje prácu v médiách

V stredu 22. novembra v bratislavskej Design factory slávnostne pokrstili knižnú prvotinu novinára a redaktora Ivana Kríža, ktorý prostredníctvom svojej publikácie Krížova cesta bežným čitateľom približuje prácu novinára. Autor v nej opisuje prácu za svojho vyše 25-ročného pôsobenia v agentúre a mapuje významné medzinárodné aj domáce udalosti, a to nielen humorného charakteru, ale aj tragického.

„Nedávno ma moji rodinní príslušníci, novinári, priatelia, blízki známi a susedia presvedčili, že svoje spomienky, ktoré som zažil za 25 rokov pôsobenia v agentúre ako novinár, by som mal dať na papier. Najmä preto, aby ľudia vedeli, ako to funguje v povolaní, ktoré má pomenovanie novinár," vysvetľuje Ivan Kríž.

Krstu knihy sa zúčastnilo vyše 200 ľudí a krstným otcom bola dnes už legenda slovenskej rozhlasovej žurnalistiky Michal Tvarožek. Krstilo sa kávovými zrnkami, a to podľa slov autora preto, lebo najčastejším nápojom novinárov pred začatím písania reportáže alebo správy je, bola a bude práve káva.

„Takmer 50 000 stôp zanechal autor počas svojej štvrťstoročnej práce v tlačovej agentúre... Päťdesiat tisíc spravodajských žánrov rôzneho druhu autor tejto publikácie stvoril v práci a poslal do sveta. Vyšli pod „značkou" agentúry. Teraz čítate spomienky, ktoré nám Ivan Kríž – lebo tu vyšiel z profesnej anonymity – predkladá ako memoáre aj na pobavenie, aj na zamyslenie. Čítajme teda a uvažujme. O čom? O všetkom, čo uviedol v Prológu. O živote...," vyjadril sa o knihe recenzen Ján Sand.

„Túto knihu venujem tým novinárom, ktorých som poznal a poznám, ale aj tým, s ktorými som sa nemal česť stretnúť. Tým, ktorí poctivo makajú a budú makať, a nakoniec aj tisíckam novinárov, čo si zničili pri výkone svojho zamestnania zdravie, alebo zomreli. Sme údajne siedma veľmoc, lebo ovplyvňujeme mienku desiatok miliónov ľudí na celom svete. Ja vás však touto knihou nechcem ovplyvňovať, len dúfam, že sa pri nej snáď aj občas zabavíte a pochopíte, že aj my novinári si ten svoj novinársky chlebík musíme tiež riadne odrobiť," povedal autor knihy Ivan Kríž.

Na záver autor publikácie Ivan Kríž ozrejmil, prečo nazval svoju knihu Krížova cesta: „Krížova preto, že sa volám Kríž, a cesta preto, lebo som si už toho prešiel počas svojej novinárskej ceste dosť," dodal s úsmevom na margo Krížovej cesty Ivan Kríž.

Promócia publikácie ABECEDÁRIUM VINI

Koncom novembra sa uskutočnilo v školskej jedálni SVOŠ v Modre stretnutie priateľov dobrého vína. Miesto stretnutia bolo symbolické, väčšina účastníkov boli absolventi školy, alebo ich profesia súvisela s vinohradníckou výrobou, výrobou dobrého vína. Účastníkov spájala i snaha o nové vedomosti, poznatky vo vinohradníctve a vinárstve.

Autorský kolektív pri uvádzaní publikácie do života. Zľava Šimuth, Korpáš, Žofiak, Malík, Furdiková, Ruman, Cpin **Foto: Autor**

Pozývateľ, profesor vína Fedor Malík, ktorý prevzal v Modre štafetu vedca a pedagóga po nestorovi doc. Jánovi Farkašovi CSc či Ing. Antonovi Gavorníkovi z Modry, sa stretol so svojimi študentmi, pedagógmi, vedcami, podnikateľmi, aby spoločne uviedli do života novú publikáciu ABECEDÁRIUM VINI. Autorský kolektív Katarína Furdiková, Tibor Ruman, Fedor Malík, jr. a Peter Cpin pod vedením profesora vína Fedora Malíka pripravili pre odbornú verejnosť a priateľov vína „Abecedu vína", ktorá nadväzuje na „Vinársky lexikón", vydaný pred piatimi rokmi.

Nová publikácia v porovnaní s lexikónom má dvojnásobný rozsah autorských hárkov, prináša dupľovaný počet nových i prepracovaných hesiel a je ilustrovaná štyrmi stovkami obrázkov, schém, grafov a chemických vzorcov. „Krstnými otcami" novej publikácie je vedec doc. Ing. Jozef Šimúth, DrSc, šľachtiteľ Ing. Ondrej Korpas CSc. a vinár Ing. Ľudovít Žofiak, ktorí publikáciu symbolicky poliali šumivým vínom v stave zrodu a uviedli ju takto do života.

Ako nám povedal doc. Šimúth, encyklopédia je písaná pútavo ako napínavý príbeh. Odporúčam ju každému, kto sa chce rozhliadnuť ponad horizont bežnej konzumácie vína ako alkoholického nápoja a vnímať víno ako jedinečné umelecké ľudské dielo, ktoré nám vinohradníci a vinári pripravujú pre zlepšenie nášho duševného a telesného zdravia. Víno je posvätný nápoj, a preto by sme mu mali venovať úctu a poznať ho. Publikáciu si môžete objednať na adrese časopisu Vinič a víno, Kuklovská 11, 841 04 Bratislava alebo prostredníctvom mailu – vinicavino@vinicavino.sk.

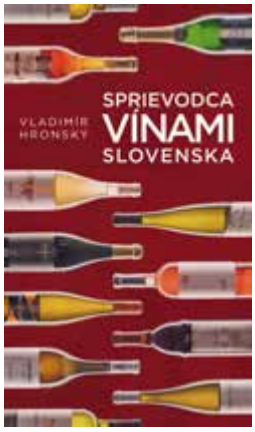
František Mach

Veľké i malé dejiny očami našich predkov

*Dejiny nášho národa preberáme v školách, niečo si ešte pamätáme, na iné sa zabudlo. Ako však dejiny vnímali naši predkovia? Na úžasnú prechádzku ich spomienkami vás pozýva klasik súčasnej slovenskej etnografie profesor **Ján Michálek** a autorka kníh s etnografickým zameraním **Katarína Nádaská**. V knižnej novinke **V Choči je naisto čosi** sa cez povesti a rozprávania dostanete do domácností ľudí, ktorí žili v našom kraji pred stáročiami, a spoznáte ich každodenný život. Možno vás prekvapí, ako menšie i väčšie dejiny zasiahli do ich osudov. Kniha, ktorá rozprává o folklóre, tradíciách a zvykoch tým najkrajším spôsobom – ústami našich predkov, si určite získa aj vaše srdce. Publikácia vychádza vo vydavateľstve **Fortuna Libri**, viac na **www.fortunalibri.sk**.*

VLADIMÍR HRONSKÝ:
SPRIEVODCA VÍNAMI SLOVENSKA

Každý rok na Slovensku pribudne niekoľko druhov vína od viac ako piatich stoviek výrobcov. Iste, každý milovník vína má svoje obľúbené odrody a značky, no je dobré mať poruke radu odborníka.



Vydavateľstvo SLOVART preto prináša druhé vydanie publikácie Sprievodca vínami Slovenska od známeho slovenského enológa a someliéra Vladimíra Hronského. Okrem základných vinohradníckych a vinárskych informácií vás zasvätí aj do umenia degustácie a poradí vám, ako každé víno podávať tak, aby čo najviac vynikli jeho vlastnosti. Hlavnú časť publikácie tvorí výber **365 najlepších slovenských vín** na trhu a **profily vyše 65 domácich vinárstiev**. Súčasťou príručky sú aj portréty osobností slovenského vinárstva. Táto kniha by nemala odpočívať v knižnici, ale naopak, mala by byť nerozlučným partnerom každého milovníka vína.

Autor Vladimír Hronský je uznávaný enológ, lektor odborných kurzov a autor publikácií o víne. Vo Vydavateľstve SLOVART mu v roku 2014 vyšlo prvé vydanie knihy *Sprievodca vínami Slovenska* a jeho anglická verzia Slovak Wine Guide. Svoje bohaté skúsenosti z oblasti vinárstva a gastronómie využíva ako executive sommelier najväčšej stredoeurópskej siete reštaurácií Medusa Group. Od roku 2013 tiež produkuje vlastné vína butikovej značky Created by Vladimír Hronský.

Ambrozia
Vychutnaj si ju a nechaj sa ňou unášať!

V slávnych časoch gréckych bohov objavili silu, ktorú čerpali z AMBROZIE, božského pokrmu. Každý deň pili medový nápoj, ktorý im dodával silu, odvahu a krásu. V dnešnej dobe si môžeme aj my dopriať tento božský aperitív, ktorý v sebe snúbi unikátnu harmóniu lahodného medu a zmesi 18 liečivých bylín a korenín z horských lúk. Pije sa hladko, podmanivo voňa a chutí nenapodobiteľne. Odporúčame podávať ako aperitív, alebo digestív vychladený na 8-12°C.

www.ambrozia.com

SPOLOČNOSŤ BAREBELLS PRINÁŠA NA SLOVENSKÝ TRH UŽ ŠTVRTÚ PRÍCHUŤ PROTEÍNOVEJ TYČINKY – SALTY PEANUT.

Po minuloročnom uvedení novinky vo Švédsku, v severských krajinách a v Anglicku je tyčinka od januára dostupná už aj na slovenskom trhu.

„Začiatkom roka prinášame novú príchuť tyčinky od Barebells. Po úspechu na zahraničných trhoch sme sa rozhodli vyhovieť aj našim zákazníkom, ktorí si už obľúbili ostatné príchute,“ hovorí Natália Kostrošová, marketingová riaditeľka spoločnosti Premium Brands, s.r.o.

Tyčinka Salty Peanut obsahuje slané arašidy, čokoládu a 20 g proteínov. Neobsahuje *žiadny pridaný cukor. Ambasádorka značky Barebells na Slovensku je fitneska Tatiana Žideková.*

K tyčinkám Cookies & Cream, Caramel & Cashew a Coconut-Choco teraz pribudla štvrtá – Salty Peanut.

Objavte svoju novú závislosť!

Barebells

NOVINKA PRE DIABETIKOV

DIAbox od spoločnosti **Wörwag Pharma** je špeciálne balenie určené pre diabetikov, v ktorom nájdete 90 tabletový výživový doplnok **Vitamíny pre diabetikov** a ako darček pribalenú masť na päty a chodidlá s obsahom urey **Ureagamma**. Každá tableta Vitamínov pre diabetikov obsahuje vitamíny A, C, E, vitamíny skupiny B, chróm a zinok. Diabetici by nemali zabúdať nielen na správnu výživu, ale aj na svoje nohy. Tie môžu rozmaznávať masťou Ureagamma, vďaka ktorej si chodidlá zachovajú jemnosť, hydratovanosť a zdravie. DIAbox je výhodným balením nielen pre diabetikov, ale preventívne aj pre tých, ktorí majú cukrovku v rodinnej anamnéze. DIAbox kúpite v lekárni.

METAXA CONSTANTINOSA RAPTISA SLÁVI SVOJE 25 NARODENINY

METAXA Private Reserve bola prvým samostatným dielom Constantinosa Raptisa po tom, čo bol v roku 1992 menovaný piatym Metaxa Masterom. K svojmu 25. výročiu dostala nový dekantér, ktorý zdobí logo House of Metaxa, a podpis jej tvorcu, Contantinosa Raptisa.

„Vytváram METAXU Private Reserve jedenkrát za rok, z jednej dávky blendov, ktoré dosiahli dokonalú kvalitu a chuť, niektoré pochádzajú aj z prvej paliarne v Pireu. Toto je bezpochyby výtvor, na ktorý som najviac hrdý. Je veľkorysý, zmyselný a ponúka jedinečný charakter, len čo ho ochutnáte,“ zanietene opisuje svoje unikátne dielo Metaxa Master Constantinos Raptis.

PILSNER URQUELL SPOLOČNE SO SKLÁRŇOU MOSER VYTVORILI UNIKÁTNE DIZAJNOVÉ FĽAŠE. ZÍSKAŤ SA DAJÚ LEN NA DOBROČINNEJ AUKCII

Kolekciu dizajnových fliaš Pilsner Urquell inšpirovanú 175. výročím legendárneho plzenského ležiaka vytvoril umelecký riaditeľ sklárne Moser Lukáš Jabůrek. Získať tieto umelecké artefakty sa dalo len na dobročinnej online aukcii, ktorá sa konala v predvianočnom čase. Výťažok poputoval na konto Centra Paraple.

Každoročne majú o ne záujem stovky ľudí, ktorí sa zaujímajú nielen o umelecký sklársky artefakt, ale aj o pomoc tým, ktorí to potrebujú. Mnohí z nich sú pripravení zaplatiť aj viac než 150-tisíc českých korún. Charitatívna aukcia Pilsner Urquell sa koná už po šiesty raz. *„Každý rok vzniká Pilsner špeciálna edícia pivných fliaš Pilsner Urquell, ktorej návrhy pripravujú tí najlepší dizajnéri. Máme tak možnosť ukázať krásu remesla, pivovarníckeho aj sklárskeho, a to v predvianočnom čase. A zároveň pomáhať tým, ktorí to potrebujú – ľuďom, ktorých ochorenie miechy pripútalo na vozíček,“* povedal na margo nového dizajnu fliaš od sklární Moser Václav Berka, starší obchodný sládok Plzeňského Prazdroja.

DIAMANT MEDZI MIXÉRMI

Nič nepadne v chladnom počasí tak dobre ako tanier horúcej polievky. Hustý zeleninový krém vás nielenže zahreje a zasýti, ale pokiaľ ho správne pripravíte, tak sa tiež stane skutočným gastronomickým zážitkom.

Základom úspechu každej krémovej polievky je kvalitný mixér, ktorý suroviny rozmixuje a zároveň nezničí celkovú konzistenciu jedla. Medzi najlepšie a najobľúbenejšie mixéry patrí KitchenAid Diamond 5KSB1585, ktorý má veľmi odolnú mixovaciu nádobu, pomalý štart – čiže pozvoľné zvyšovanie otáčok, s ohľadom na spracované suroviny. Celý program mixovania je automaticky nastavený na 1 minútu a 37 sekúnd, pričom sa na záver procesu sám zastaví. Stačí si len vybrať z bohatej farebnej škály.

METRO

SLOVÁCI VO VEĽKOM HLASOVANÍ VYBRALI TOP KOKTAIL Z BOROVIČKY

Slovensko doteraz oficiálne nepoznalo svoj najlepší koktail s borovičkou. Preto projekt Medzinárodný deň Borovičky (MĎB) vyhlásil veľké hlasovanie na Facebooku, aby Slováci rozhodli. Najviac nominácií získala známa „grepovička“, ktorej sekundovala borovička s pivom – tu už mal ale aj profesionálny barman problém určiť, či môžeme v takomto prípade stále hovoriť o koktaili. Do finále boli nakoniec vybrané 3 miešané nápoje. Najvyšší počet hlasov nakoniec získal koktail s názvom Primavera. Inšpirujte sa.

„Na prípravu víťazného koktailu budete potrebovať otvorený oheň. Primavera je spojenie talianskej jari s chuťou rebarbory a borovičky, previazané stuhou z dymu rozmarínu,“ hovorí barman Lukáš Matulík z Bukowski baru v Bratislave.

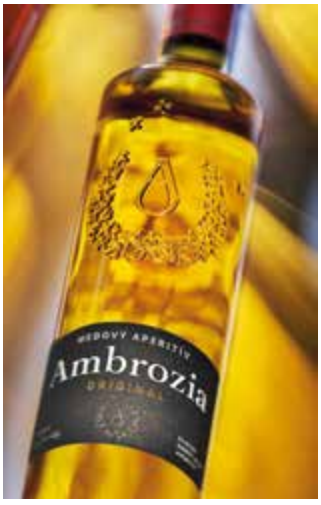
Ingrediencie:
- 50 ml borovičky
- 20 ml pomarančového likéru
- 20 ml citrónovej šťavy
- 20 ml rebarborového sirupu
- Rhubarb bitter
- rozmarínový dym

Na druhom mieste sa umiestnil koktail Ryšavý jalovec a na treťom Krvavá Marta.

V rámci projektu MĎB sa spojili naši najväčší výrobcovia borovičky ako FRUCONA TRADE KOŠICE, s.r.o., OLD HEROLD, s.r.o., PRELIKA, a.s. a ST. NICOLAUS, a.s.. Výroba borovičky má v našej krajine dlhoročnú tradíciu. Také množstvo borievok, koľko sa za posledných 100 rokov podarilo spracovať u nás, nedokáže žiadna iná krajina.

Aj z tohto dôvodu veľkoobchod METRO podporuje prípravu drinkov z tak tradičného slovenského produktu, akým je borovička. *„Ide nám o to, aby sme zvýšili povedomie Slovákov o borovičke a ukázali, že ide o nápoj zaujímavý aj v modernom koktailovom prevedení,“* uviedol Peter Havel, produktový manažér z oddelenia nákupu alkoholických nápojov METRO Slovensko.

AMBROZIA – BOŽSKÝ APERITÍV



Prvý aperitív vyrobený z medu na Slovensku so svetovým formátom. AMBROZIA je vyrobená z čisto prírodných produktov – med, voda, byliny, koreniny a citrusové plody. Všetky tieto zložky v jednotlivých druhoch AMBROZIE vykresľujú svoju dominantnú chuť s medovým podtónom v pozadí. Svojím nízkym obsahom alkohou 13,5 % sa stáva nezabudnuteľnou spoločníčkou pri významnych okamihoch a ideálnou priateľkou v ktoromkoľvek čase ako vychladený apertív alebo digestív na 8 až 12 °C. Viac na www.ambozia.com

VŠETKO PRE ČISTÚ A VOŇAVÚ BIELIZEŇ

• NOVÉ GÉLOVÉ PERSIL KAPSULY

Presné a pohodlné dávkovanie, dokonalá čistota a svieža vôňa. To všetko v sebe ukrývajú obľúbené Persil pracie kapsuly, ktoré prichádzajú na trh s novou silnejšou receptúrou. Gélové kapsuly Persil Duo-Caps, ako aj Persil Power-Mix Caps s kombináciou pracieho prášku a gélu, sú obohatené o technológiu 360° Complete Clean a nový pútavý dizajn. Bez veľkej námahy tak zabezpečia oblečeniu maximálnu čistotu a sviežosť.

• NOVÝ SILAN AROMATHERAPY

Všetci máme radi, keď po opraní naše oblečenie rozvoniava. Nájsť si čas na oddych je v súčasnej hektickej dobe náročné. Spoločnosť Henkel, ktorá sa dlhodobo stará o pohodlie zákazníkov, sa tentoraz inšpirovala prírodou a prináša na trh dve novinky z radu Silan Aromatherapy. Kombinácia kokosovej vody a minerálov, ako aj pivoniek s bielym čajom sú synonymom celodenného pohodlia a dokonalá súhra vôní v nás prebudí pocit relaxu.

NOVÚ PIESEŇ V RÁMCI KAMPANE „100 ROKOV“ VYDÁ PHARRELL WILLIAMS AŽ V ROKU 2117, NO LEN #IFWECARE

Začiatkom novembra 2017 koňak LOUIS XIII. po prvýkrát uviedol skladbu „100 Years“ – The Song We'll Only Hear If We Care („100 rokov“ – Pieseň, ktorú budeme môcť možno o 100 rokov počuť.). Jedinečnú hudobnú kompozíciu, ktorú vydá až v roku 2117, skomponoval Pharrell Williams. LOUIS XIII. si ho prizval do tohto projektu za partnera, pretože sa spolu s Pharrellom Williamsom zaujíma o problémy životného prostredia. Originálna skladba je kreatívnym vyjadrením krehkého vzťahu medzi prírodou a časom a toho, aký vplyv majú na životné prostredie ľudia. Každý dekantér koňaku LOUIS XIII. reprezentuje životný úspech generácie pivničných majstrov, preto LOUIS XIII musí vždy myslieť sto rokov dopredu.

„Milujem to, že LOUIS XIII. myslí sto rokov dopredu,“ hovorí Pharrell Williams. „Všetci by sme mali pre našu planétu urobiť to isté. Je naším spoločným záujmom zachovať prírodu do budúcnosti. Každý dekantér je životným úspechom generácií žien a mužov. Všetko je to o odkaze a odovzdávaní.“ Pharrell sa dlhodobo vášnivo venuje ochrane životného prostredia a otázke významu ľudskej činnosti pri riešení klimatických zmien. Ak nezmeníme svoj životný štýl, budúce generácie si túto pieseň nikdy nevypočujú

KOŇAK LOUIS XIII.

Myslite sto rokov dopredu. Každá fľaša je životným úspechom generácií pivničných majstrov. Od svojich počiatkov v roku 1874 vyberá z našich pivníc každá generácia pivničných majstrov na koňak LOUIS XIII tie najstaršie a najvzácnejšie eaux-de-vie. Súčasný pivničný majster Baptiste Loiseau ukladá naše najjemnejšie eaux-de-vie ako odkaz svojim následníkom pre budúce storočie. LOUIS XIII. predstavuje skvostnú zmes až 1 200 eaux-de-vie pochádzajúcich 100 % z oblasti Grande Champagne, prvej cru v regióne Cognac. Legendárne dekantéry sa už po celé generácie vyrábajú z jemného kryštáľu, pričom ich ústne fúkajú tí najskúsenejší remeselní majstri. LOUIS XIII. prináša výnimočné vône evokujúce myrhu, med, sušené ruže, slivky, zemolez, cigaretový dym, kožu, figy a marakuju. LOUIS XIII. je vôňa, aróma času.

Coca-Cola PRINÁŠA JEDINEČNÉ ĽADOVÉ ČAJE FUZETEA TAKMER BEZ KALÓRIÍ

Spoločnosť Coca-Cola uvádza prémiovú značku ľadových čajov FUZETEA aj na európske trhy. Globálne úspešný rad nápojov predstavuje nápadité spojenie čajového extraktu z trvalo udržateľnej produkcie, ovocných štiav a byliniek, či aromatických kvetov. V akejkoľvek variácii osvieži zmysly a zároveň prináša pocit uvoľnenia.

Čaje FUZETEA si obľúbili už v 52 krajinách sveta. Od januára prichádzajú aj na slovenský trh, a to s príchuťami namiešanými podľa gusta európskych spotrebiteľov vo výskumnom centre spoločnosti Coca-Cola v Bruseli. V našich obchodoch nájdete rafinované kombinácie ako zelený ľadový čaj s príchuťou manga a harmančeka, čierny ľadový čaj s príchuťou citrónu a citrónovej trávy, čierny ľadový čaj s príchuťou broskyne a ibišteka, vrátane nízkokalorických variantov.

Slovenský trh doplnia o prekvapivé kombinácie chutí

„Chute spotrebiteľov sa menia, želajú si širší výber nápojov,“ hovorí Michal Blaško, marketingový riaditeľ spoločnosti Coca-Cola Česká republika a Slovensko. *„Uvedenie FUZETEA na slovenský ako aj európsky trh prináša rad nových a prekvapivých chuťových kombinácií. Ľadové čaje sú dôležitým a rýchlo rastúcim segmentom. Naša spoločnosť je na čele trendu nápojov jedinečných chutí, ktoré spotrebitelia vyhľadávajú.“*

Made in ČR

Uvedenie značky FUZETEA sprevádza nápaditá marketingová kampaň založená na spoločnej skúsenosti spotrebiteľov na celom svete – spojenie starostlivo vybraných ingrediencií totiž osvieži zmysly a prináša pocit uvoľnenia. V televíznom spote určenom pre celú Európu sa okrem iného objavuje aj známy pohľad na meander Vltavy. Čaje sa budú vyrábať aj v českom závode Coca-Cola HBC v Prahe. Päť rôznych príchutí bude určených pre šesť krajín (Česko, Slovensko, Poľsko, Maďarsko, Rakúsko a Švajčiarsko). V priebehu leta však nápoje z ČR zamieria do viac ako 20 rôznych krajín.

Odráža dopyt spotrebiteľov po nižšom obsahu kalórií

Značka FUZETEA bola uvedená na trh v roku 2012 a dnes je jednou z najrýchlejšie rastúcich značiek v portfóliu spoločnosti Coca-Cola, ktorá generuje obrat v rovine miliárd dolárov. Nízkokalorické ľadové čaje sú totiž sladené cukrom, fruktózou a extraktom zo stévie. Odrážajú tak stúpajúci dopyt spotrebiteľov po výrobkoch so zníženou kalorickou hodnotou bez kompromisov v obľúbenej chuti.

Čajové extrakty, ktoré sú základom nápojov, pochádzajú výlučne z trvalo udržateľného poľnohospodárstva. Rad FUZETEA tak prispieva k cieľu, ktorý si spoločnosť Coca-Cola vytýčila dosiahnuť do roku 2020, a to celosvetovo čerpať všetky kľúčové ingrediencie z trvalo udržateľných zdrojov. Všetky plantáže, dodávajúce čajové lístky pre tieto nápoje, sú držiteľmi certifikátov udelených tretími stranami a spĺňajú aspoň jeden z piatich nezávislých a medzinárodne uznávaných štandardov.

Nápoje sú u nás dostupné v plastovej fľaši s objemom 500 ml a 1,5 l a v sklenenej fľaši s objemom 250 ml u hlavných maloobchodných predajcov od začiatku januára tohto roku. Ich nízkokalorická verzia obsahuje približne 4 gramy cukru na 100 ml spolu so steviol-glykozidmi, bezkalorickým sladidlom prírodného pôvodu extrahovaným z listov stévie. Čaje sa vyznačujú nízkou energetickou hodnotou do 20 kcal na 100 ml.

Na slovenskom trhu sa čaje FUZETEA budú predávať v týchto príchutiach:

Zelený ľadový čaj s príchuťou manga a harmančeka
Čierny ľadový čaj s príchuťou broskyne a ibišteka
Čierny ľadový čaj s príchuťou citrónu a citrónovej trávy
Zelený ľadový čaj s príchuťou jahody a aloe vera
Zelený ľadový čaj s príchuťou citrusov
Zelený ľadový čaj s príchuťou limetky a mäty
Zelený ľadový čaj ZERO s príchuťou citrónu
Zelený ľadový čaj ZERO s príchuťou marakuje
Čierny ľadový čaj ZERO s príchuťou broskyne.

PRICHÁDZA RETRO LEŽIAK ZLATÝ BAŽANT ’73

Spoločnosť HEINEKEN Slovensko predstavuje s príchodom nového roka ďalšiu skvelú produktovú inováciu. Na pulty predajní prichádza medzi Slovákmi obľúbené pivo Zlatý Bažant ’73 v praktickej 500 ml plechovke. Tá je inšpirovaná priekopníckym prvenstvom hurbanovského pivovaru, ktorý v 70-tych rokoch v bývalom Československu ako prvý spustil sériovú produkciu tohto typu obalu. Vďaka tejto vtedy obrovskej inovácii pivo z Hurbanova cestovalo po celom svete, ba až za jeho hranice, či už v batohoch horolezcov na expedícii na Mount Everest, alebo ako súčasť medzinárodnej vesmírnej misie. Vďaka dnešnej inovácii si môžu milovníci Zlatého Bažanta ’73 zobrať so sebou svoje obľúbené pivo v praktickom balení na akýkoľvek výlet.

Plechovka s dušou dobrodruha

Mnohí fanúšikovia cestovania, pobytu v prírode či chatári si z praktických dôvodov radi berú svoje obľúbené pivo so sebou. Ikonické fľaše, v ktorých bol dosiaľ Zlatý Bažant ’73 dostupný, im však v niektorých ohľadoch nevyhovujú. Značka Zlatý Bažant sa preto rozhodla vyjsť im v ústrety praktickejším obalom. Umožní tak – okrem iného – zaspomínať si na prvenstvá, ktoré sa kedysi v Hurbanove zrodili.

V novej retro plechovke zákazníci objavia nielen autentický dizajn a chuť piva Zlatý Bažant ’73, ale aj kus pivovarníckej, športovej, vedeckej a dobrodružnej histórie. Navyše vďaka praktickému baleniu si ho bude možné vziať napríklad na turistické výlety do hôr, lyžovačku či iné cestovateľské výpravy, počas ktorých si môžu vychutnať svoje obľúbené pivo.

„Za takmer 2 roky od uvedenia ležiaku Zlatý Bažant ’73 vo fľaši si jeho chuť obľúbilo veľa Slovákov, vďaka čomu výsledky prekonali aj naše optimistické očakávania. Sú však príležitosti, pre ktoré je viac ako vratná pivná fľaša vhodnejšie a praktickejšie iné balenie – plechovka. Nadväzujeme tak na priekopnícke úspechy značky Zlatý Bažant zo 70. rokov a zároveň vychádzame v ústrety aj našim zákazníkom, ktorí si vďaka novému baleniu môžu zobrať a vychutnať Zlatý Bažant ’73 takmer kdekoľvek,“ povedal Marcel Malý, brand manažér značky Zlatý Bažant.

Plechovkový pionier a inovátor

Pivovar v Hurbanove bol od začiatku výstavby v 60. rokoch minulého storočia plánovaný ako vzorová prevádzka, v ktorej sa bude variť to najlepšie pivo v Československu s ambíciou preraziť do sveta. Preto tu už v 70-tych rokoch spustili do prevádzky prvú linku na plnenie pivných plechoviek v bývalom východnom bloku. Ich cieľovou stanicou spočiatku bývali najmä československé veľvyslanectvá. Neskôr cestovala plechovka na vskutku zaujímavé miesta po celej planéte a dokonca aj za jej hranice. Pivo v plechovke si pribalili československí horolezci, ktorí sa v roku 1973 vybrali pokoriť vrchol Nanga-Parbat v Himalájach. Hurbanovské pivo sa v batohoch týchto drsných chlapíkov ocitlo aj na Mount Evereste a vrchole Makalu, či sa ním osviežovali na africkom Kilimandžáre. Na plachetnici moreplavca Richarda Konkolského doslova obišlo celý svet.

Najďalej sa plechovka dostala kamsi, kde sa nikdy predtým žiadne pivo neocitlo: na obežnú dráhu. V roku 1978 si ho pribalila misia Sojuz 29. Sovietski kozmonauti Kovaľjonok a Ivančevkov si tak vzali k srdcu slová svojho predchodcu z predchádzajúcej misie, Vladimíra Remeka, ktorému vo vesmíre chýbalo práve pivo. Opačným smerom – do hlbín – sa plechovka z Hurbanova vybrala ešte rok pred svojou misiou do vesmíru, keď ju vzali členovia našej potápačskej speleologickej výpravy pri Cejlóne.

Novinka z hurbanovského pivovaru, Zlatý Bažant ’73 v 500 ml plechovke, je dostupná na pultoch predajní od začiatku januára 2018.

SLADKÉ PREKVAPENIE

Kto by odolal chutným koláčikom navyše zjemnenými obľúbeným KBŠ-kom s príchuťou škorice a vanilky? Prinášame vám na inšpiráciu zopár receptov, ktorým zaručene neodoláte.

PERNÍKOVÉ CUPKAKES SO ŠKORICOVÝM KRÉMOM

Suroviny: Cesto: • 2 vajíčka • 200 ml mlieka • 135 ml rastlinného oleja • 40 ml Karpatské KB škorica a klinček • 1 a ½ polievkovej lyžice kakaa • 2 polievkové lyžice slivkového lekváru • 200g hladkej múky • 1 čajová lyžička kypriaceho prášku do pečiva • 1 čajová lyžička škorice • 1 čajová lyžička perníkového korenia

Krém: • 250 g mascarpone • 200 g 40 % smotany na šľahanie • 2 polievkové lyžice práškového cukru • 1 polievková lyžica mletej škorice

Postup: Ako prvé si pripravíme cesto. Vajíčka ručne zmiešame s mliekom, olejom, Karpatským KB a slivkovým lekvárom. V druhej miske si zmiešame sypké suroviny ako múka, kakao, prášok do pečiva, škoricu a perníkové korenie. Zmes suchých surovín pomaly primiešavame do tekutej zmesi a vypracujeme cesto. Cesto nalejeme do ¾ muffinových košíčkov, ktoré vložíme do muffinovej formy. Pečieme pri teplote 180 °C asi 25 minút. Muffiny vyberieme z formy a necháme vychladnúť. Medzitým si pripravíme krém, na ktorý si všetky suroviny určené na krém dotuha zmixujeme. Krém si vložíme do vrecúška na ozdobovanie pečiva a pomocou tenkej koncovky muffiny ozdobíme. Na záver posypeme škoricou alebo oblejeme javorovým sirupom.

POMARANČOVÁ TORTA S ČOKOLÁDOVÝM KRÉMOM

Suroviny: Cesto: • 250 g hladkej múky • 70g kakaa • 2 čajové lyžičky prášku do pečiva • 180 ml rastlinného oleja • 100 g hnedého cukru • 150 g kryštálového cukru • 3 vajíčka • 250 ml cmaru • 125 ml Karpatského KB škorica a klinček • kôra z 2 pomarančov • šťava z 1 pomaranča

Krém: • 500 g mascarpone • 250g smotany na šľahanie • 150g čokolády • 1 čajová lyžička škorice • pomarančový džem

Čokoládová ganache: • 100 g horkej čokolády • 70 ml smotany na šľahanie

Postup: Na cesto si vymixujeme vajíčka s cukrom dopenista. Postupne zašľaháme cmar, Karpatské KB, kôru a šťavu z pomarančov a na koniec pridáme olej. V samostatnej miske si zmiešame múku, kakao a prášok do pečiva. Sypkú zmes postupne pridávame k tekutej zmesi. Tortovú formu s priemerom 20 cm si vystelieme papierom na pečenie a pečieme pri teplote 180 °C 70 minút alebo pokiaľ špajdľa zapichnutá do korpusu nie je po vytiahnutí suchá. Korpus vyberieme z formy a necháme úplne vychladnúť. Potom ho prerežeme na tri časti. Krém si pripravíme vyšľahaním mascarpone a smotany na šľahanie dotuha. Čokoládu si rozpustíme a počkáme, pokiaľ nie je vlažná. Následne spolu so škoricou pridáme do krému a prešľaháme. Každý korpus potrieme džemom a vrstvíme krémom. Pripravíme si ganache zahriatím smotany a čokolády. Na záver tortu polejeme čokoládovou ganache a dozdobíme.

LINECKÉ KOLÁČIKY S ORECHOVO-PERNÍKOVÝM KRÉMOM

Suroviny: Cesto: • 300 g hladkej múky • 150 g práškového cukru • 125 g kukuričného škrobu • 250 g masla • 1 vajce • štipka soli

Náplň: • 2 šálky orechov (vlašských alebo pekanových, 1 šálka = 250 ml) • ¼ čajovej lyžičky soli • 1 čajová lyžička perníkového korenia • ¼ čajovej lyžičky vanilkového extraktu • 2-3 polievkové lyžice javorového sirupu • 1 polievková lyžica Karpatského KB škorica a klinček

Postup: Z uvedených surovín si rukami vypracujeme hladké cesto a sformujeme ho do tvaru bochníka. Odložíme aspoň na 1 hodinu do chladničky. Cesto vyvaľkáme, vykrajujeme do požadovaných tvarov a pečieme pri teplote 180 °C asi 7-8 minút. Na prípravu masla si najprv v rúre pri teplote 150 °C opečieme orechy. Pečieme približne 10 minút. Necháme ich chvíľu vychladnúť, potom ich vložíme do kuchynského robota, pridáme soľ, perníkové korenie, vanilku a mixujeme, kým nám nevznikne hladké maslo. Až potom pridáme javorový sirup a Karpatské KB škorica a klinček a opäť chvíľu premixujeme. Takto pripraveným maslom naplníme linecké koláčiky.

OPITÝ HRUŠKOVÝ PÁJ

Suroviny: Cesto: • 375 g hladkej múky • 3 polievkové lyžice kryštálového cukru • 1 ½ čajovej lyžičky soli • 165 g studeného masla • 1 polievková lyžička rastlinného tuku (Palmarín, Hera) • 2 žĺtky • 1 čajová lyžička jablčného octu • 5 polievkových lyžíc Karpatského KB škorica a klinček

Náplň: • 150 g kryštálového cukru • 1 ¾ šálky Karpatského KB škorica a klinček (1 šálka má 250 ml) • 2 polievkové lyžice masla • 1 polievková lyžica kukuričného škrobu • 1 čajová lyžička škorice • ½ čajovej lyžičky soli • 1 čajová lyžička vanilkového extraktu • 1 kg hrušiek • 1 vajce • 2 polievkové lyžice kryštálového cukru

Postup: Na pracovnej doske si zmiešame spolu múku, soľ a cukor. Zapracujeme maslo a rastlinný tuk a nakoniec pridáme žĺtky zmiešané s jablčným octom a Karpatským KB škorica a klinček a vypracujeme cesto. Ak by sa nám zdalo príliš tuhé, pridávame ešte po lyžiciach studenú vodu. Cesto si spracujeme, potom ho jemne utlačíme do tvaru placky a narežeme na štvrtiny, ktoré ukladáme jednu na druhú. Následne opäť utlačíme a postup zopakujeme ešte dvakrát. Tým dosiahneme lístkovanie cesta po upečení. Cesto si potom rozdelíme na dve rovnaké časti, z každej vyformujeme disk, zabalíme do fólie a odložíme do chladničky aspoň na 1 hodinu. Cesto je možné si pripraviť aj 2 dni dopredu a uchovávať v chladničke. V hrnci si privedieme do varu 150 g kryštálového cukru a 1 a ½ šálky Karpatského KB škorica a klinček. Varíme do sirupovej konzistencie asi 5-8 minút. Kukuričný škrob si rozmiešame so zvyšným KB a primiešame k sirupu. Odstavíme z ohňa a primiešame maslo. Hrušky si ošúpeme, nakrájame na tenké mesiačiky a premiešame ich so sirupom, škoricou, vanilkou a soľou. Jednu časť cesta si vyvaľkáme do kruhu s priemerom pájovej formy, čiže približne 22 cm. Vystelieme ním dno aj okraje formy. Navrstvíme hruškovú náplň. Z druhej časti cesta si opäť vyvaľkáme kruh s rovnakým priemerom, nakrájame si ho na tenké pásiky, ktoré potom ukladáme na vrch páju do tvaru mriežky. Zo zvyšného cesta môžeme povykrajovať rôzne lístočky alebo iné tvary, ktorými môžeme páj ešte dozdobiť. Cesto potrieme rozšľahaným vajíčkom a posypeme cukrom. Pečieme pri teplote 190 °C asi 30 minút. Potom teplotu znížime na 180 °C a pečieme ešte asi 60 minút. Ak nám páj hnedne priveľmi rýchlo, tak ho prikryjeme alobalom. Hotový páj uchovávame pri izbovej teplote, nedávame do chladničky – v chladničke by nám maslo v ceste stuhlo a cesto by stratilo svoju krehkosť.

TROCHU EXOTIKY NA SLÁVNOSTNÉ CHVÍLE

Počas zimných mesiacov býva zvykom podávanie teplých nápojov, najčastejšie dochutených škoricou, jablkom alebo klinčekmi. Prekvapte svojich hostí niečím originálnym:

V zimných mesiacoch oveľa častejšie ako inokedy zatúžime po stretnutiach s priateľmi, posedieť si pri dobrom jedle a originálnom nápoji. Čo tak osviežiť sa trochou exotiky? Či už pripravujete malé pohostenie na večeru alebo párty, či posedenie vo dvojici na deň sv. Valentína, prinášame vám tip, ako ich spraviť výnimočnými.

ROYAL RUBY SO SVIEŽOSŤOU OVOCIA

Drink Royal Ruby, víťazný drink Mattoni Grand Drink 2017, pridá tú správnu sviežosť na váš slávnostne prestretý stôl. Prenesie vás do exotických krajín, či vzbudí sladké spomienky na dovolenku. Je to tiež dokonalý drink na prípitok vo dvojici – vyskúšajte ho aj vy!

Budete potrebovať: • 10 cl Mattoni Grand perlivej • 25 g čerstvých malín • 3 cl ananásového džúsu • 1,5 cl rebarborového sirupu • 6 ks listov mäty • ¼ sušienok rozdrvených na prášok. Na dozdobenie budete potrebovať jedlé kvety, limetku a mätu.

MIEŠANÝ DRINK TOUCH OF SPRING AKO AFRODIZIAKUM

Nebojte sa experimentovania! Inšpirujte sa tipom na netradičný miešaný drink, súčasťou ktorého sú suroviny považované za afrodiziakum. Vhodný na spríjemnenie chladných večerov vo dvojici. Napokon, prekvapte svojho manžela, priateľa alebo partnera na Valentína.

Budete potrebovať: • 5 cl 100 % mrkvovej a jablčnej šťavy • 1 cl posilňujúceho nápoja z ďumbiera a citrónovej trávy • 1 cl anízového sirupu • 0,5 cl čerstvej citrónovej šťavy • 25 g čerstvého feniklu • 10 cl Mattoni Grand perlivej. Ako dekoráciu využite mrkvu, aníz, fenikel, bielu reďkovku a červenú repu.

PIKANTNÝ SHARP VOICE

Niečo na zahriatie. Už samotný názov napovedá, že ide o poriadne ostrý drink – jednou z hlavných ingrediencií je totiž čili papričkа!

Budete potrebovať: • 2 cl sirupu z liči • 2cl čerstvej citrónovej šťavy • 8 cl džúsu z čiernych ríbezlí • 2 ks čili • 10 cl Mattoni Grand perlivej. Na záver dozdobte jednou čili papričkou.