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

Milí priatelia,

„Taký kuchár sa ešte nenarodil, čo by každému ulahodil.“ Túto historickú vetu nepovedal nikto iný ako slávny francúzsky spisovateľ Alexander Dumas a ... Predstavte si! My sme mali to šťastie, že sme chodili iba po takých reštauráciách, v ktorých malé „umelecké diela“ kuchárov neboli len pastvou pre oči, ale aj každému ulahodili. Či už sme degustovali šesťchodové menu v reštaurácii Albrecht, ktoré pre nás, ako ináč, s láskou pripravil mladučký šéfkuchár Daniel Marek, alebo na tohtoročnej výstave Danubius Gastro, kde varil slovenský „írsky šéfkuchár“ dvoch prestížnych reštaurácií siete Press Up Entertainment Maroš Hruška spolu so svojim írskym tímom a ... tiež ulahodil. Alebo jarné menu v podaní Executive Chefa Petra Petráša a šéfkuchára Petra Boleka v reštaurácií Flamender – novinári si nesťažovali. Ani budúci majstri kuchári z Hotelových akadémií a Stredných odborných škôl zameraných na gastronómiu, s ktorými sme sa stretli na rozličných gastronomických súťažiach či odborných maturitách, nesklamali. A to sme len malé Slovensko. Že by sa pán Dumas mýlil?

Máte pred sebou jarné číslo časopisu Gastro – revue gastronómie, obchodu a cestovného ruchu. Môžete spolu so šéfkuchárom spoločnosti Unilever Petrom Krištofom grilovať, môžete si pripraviť jedlo à la renesancia na tanieri (verím, že Vám recepty uvedené v staročeštine nebudú robiť problémy), môžete vychutnávať šteklivé lúče jarného slniečka pri chutnej kávičke a pestrom jarnom koláčiku či navariť si chutný, zdravý a rýchly obed. Verím, že si každý z Vás niečo v tom našom Gastre nájde, že si každý z Vás príde nasvoje.

V odbornej prílohe sa dozviete trochu viac o duálnych potravinách či o potravinových škandáloch, ktoré nemajú obdobu. Po strašiakoch v podaní vtáčej chrípky či salmonely vypukol ďalší, povedala by som ľudovo „priam do neba volajúci“, škandál s brazílskym mäsom. Slovensko ako prvá krajina v EÚ na tento škandál upozornila a spustila testy. Čo sa má ešte stať, aby sme nekonzumovali odpad zo zahraničia, aby sa niektoré veľké firmy nevyhovárali na „naše chute“, ktorým sa údajne chcú len a len prispôsobiť, aby sme nemuseli používať kozmetiku či prať bielizeň v prípravkoch vyrobených pre V4 – teda bývalý socialistický blok – povedzme v Poľsku, kde sa, vlastne ani presne nevieme kam a prečo, vôňa vyparila! O kvalite ani nehovoriac!

Nuž čo, uvarme si voňavú kávičku a nalejme si k nej za pohár perlivého sektu od „Huberta“, ktorý opäť bodoval vo svete. Ten je naozaj náš!

Prajem Vám pekné leto a ...

Na zdravie!

Vaša Iveta Ondríková

GASTRO

OBSAH

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

Rozhovor s ministrom školstva, vedy, výskumu a športu SR Prof. Ing. Petrom Plavčanom, CSc. . . . 2

Rok renesančnej šľachty Renesancia na tanieri 6

Hubert opäť bodoval 9

Šéfkuchár, manažér, hodnotiaci komisár WACS Maroš Hruška 10

Degustácia jarného menu v reštaurácii Flamender 14

Začína sa sezóna grilovania 16

ALBRECHT má nového šéfkuchára Inšpirujte sa kuchyňou Daniela Mareka 20

Veľtrh plný vôní a dobrých chutí 24

Chutne, zdravo a ... rýchlo 26

SZKC informuje 30

Na návšteve v SOŠ hotelových služieb a obchodu v Nových Zámkoch 32

Poznáme najlepších mladých pivných expertov 35

Celoštátna súťaž – finále Gastro Junior Skills Slovakia 36

Tekvica na našom stole 40

Talianske vína mali rendez – vous vo Viedni 43

Len tak trochu zdvihnúť v Európe sukne 44

Najlepších kuchárov a cukrárov má Hotelová akadémia zo Žiliny 49

Slovenská barmanská asociácia informuje 50

Tajomstvo bieleho jogurtu Aké sú jeho účinky na zdravie 52

Od aperitívu po digestív – a čo medzi tým? Manažér na cestách 56

NAPÍSALI NÁM 68

GASTRO INFO 72

Kaeng kai v krajine halušiek 74

Sladké jarné pokušenie 76

Entrecôte s hubami na smotane 80

Pripravila: Viera Dudášová
Foto: Desana Dudášová

ROZHOVOR S MINISTROM ŠKOLSTVA, VEDY, VÝSKUMU A ŠPORTU SR Prof. Ing. PETROM PLAVČANOM, CSc.

HOVORÍ MINISTER ŠKOLSTVA, VEDY, VÝSKUMU A ŠPORTU SR Prof. Ing. PETER PLAVČAN, CSc.

Časopis Gastro – revue gastronómie, obchodu a cestovného ruchu je na trhu už 25 rokov. Z toho už takmer 20 rokov spolupracuje s odbornými školami zameranými na gastronómiu. Odbornej verejnosti sprostredkúvame informácie o činnosti jednotlivých škôl a budúcim gastronómom informácie o vývoji a nových trendoch v gastronómii, o zmenách v legislatíve a pod. Za 20 rokov sa v gastronómii na Slovensku veľa zmenilo, nielen v oblasti zavádzania nových trendov v gastronomických postupoch, ale aj v počte škôl, ktoré pripravujú nové generácie gastronomických odborníkov. Často sme svedkami polemiky, či 52 odborných škôl na Slovensku nie je trochu priveľa, či je dostatok pedagógov, ktorí by do života priviedli stopercentných odborníkov. Aký je Váš názor, pán minister?

Hotelierstvo, gastronómia a cestovný ruch sú oblasťami, pre ktoré je kvalitná pracovná sila základom budovania úspechu a zdravej konkurencie. Len vďaka perspektívnym a jazykovo dobre vybaveným mladým ľuďom sa môže toto odvetvie hospodárstva rozvíjať a reagovať na aktuálne požiadavky trhu práce. Rezort školstva si veľmi dobre uvedomuje, že aj pri výchove mladých gastronómov je kľúčovým prvkom práve učiteľ. V tomto prípade však nemám na mysli len pedagóga odborného predmetu či majstra odborného výcviku, ale každého profesionála vo svojej oblasti, ktorý dokáže žiaka naučiť mnohým zručnostiam a zároveň ho vedie cestou poznávania jeho budúceho povolania. Aj preto naša legislatíva vytvára priestor na vstup odborníkov, v tomto prípade uznávaných a renomovaných gastronómov, do procesu praktického vzdelávania, čo sa v praxi aj deje. V posledných rokoch čoraz častejšie, a to ma nesmierne teší. Je to veľmi dobrý signál pre skvalitňovanie nášho odborného školstva.

• Hotelieri a majitelia reštaurácií vedia, že dobrý a šikovný kuchár je na nezaplatenie. Práve vďaka nemu sa hostia do hotela či reštaurácie radi vracajú. Prax si však žiada absolventa na požadovanej úrovni vedomostí, ale aj zručností, so znalosťou a ovládaním aj moderných technologických postupov a modernej technológie, čo absolventi nie vždy spĺňajú. Ministerstvo školstva, vedy, výskumu a športu SR sa usiluje urobiť v tomto smere určité opatrenie. Môžete nám o tom povedať trochu viac?

K vašej otázke som sa sčasti vyjadril už v predchádzajúcej odpovedi, že získavanie potrebných vedomostí

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
Jar 1/2017

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, s Asociáciou penziónov a malých ubytovacích zariadení Slovenska, 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.

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

Registračné č. EV 3362/09,
ISSN 1210-1990,
POZ 3065-98.
Jar 2017 / 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

a zručností, aj v kontexte nových moderných technológií a postupov, sa môže diať aj za účasti odborníkov a konkrétnych ľudí z praxe. V tomto smere by som rád vyzdvihol taktiež pôsobenie Štátneho inštitútu odborného vzdelávania, priamo riadenej organizácie ministerstva, predovšetkým jeho konkrétne aktivity zamerané na podporu získavania odborných zručností našich žiakov. Široká škála projektov a súťaží, ktoré tento inštitút organizuje, dáva mladým ľuďom príležitosť využiť nadobudnuté vedomosti a skúsenosti v praxi, porovnať sa so svojimi rovesníkmi a zároveň získať motiváciu pre svoj ďalší rozvoj. Ak sa rozprávame o gastronómii, spomenúť môžem napr. nedávno konanú celoštátnu súťaž GASTRO Junior Skills Slovakia, do ktorej postúpili najlepší stredoškoláci z takmer 50 hotelových akadémií a stredných odborných škôl. Takáto „zážitková forma gastronómie“ prináša našim školám pridanú hodnotu v podobe perspektívy gastronomických a hotelierskych odborov, záujmu o štúdium v týchto odboroch a v neposlednom rade aj výučby nových moderných trendov v oblasti praktického vyučovania. Aj vďaka takýmto súťažiam prichádzajú do našej gastronómie nové talenty, ktoré dokazujú, že sú na toto povolanie pripravení.

Rád by som spomenul, že svoju dlhoročnú tradíciu má aj celoslovenská prehliadka schopností a zručností žiakov stredných odborných škôl známa ako JUVYR, kde žiaci týchto škôl preukazujú svoj talent širokej verejnosti.

• Zavádza sa možnosť prípravy žiakov v systéme duálneho vzdelávania. Čím je výnimočný, čo prinesie študentom, čo zamestnávateľom, čo slovenskej gastronómii?

Vzdelávanie študentov stredných odborných škôl sa nekončí len v školských laviciach. Dôležité je v kontexte odbornej prípravy absolventov zabezpečiť prepojenie teórie s praxou a podporovať spoluprácu so zamestnávateľmi. Dovolím si totiž tvrdiť, že len úzka spolupráca školy so zamestnávateľom vychováva odborníkov vo sfére svojho zamerania a zároveň zabezpečuje optimálne podmienky na vyučovanie.

Duálne vzdelávanie preto predstavuje atraktívnu formu organizácie odborného vzdelávania a prípravy na Slovensku. Žiaci stredných odborných škôl sa pripravujú priamo na pracovisku praktického vyučovania pod dohľadom svojich „patrónov“, čím získavajú pracovné návyky a odborné zručnosti pre výkon svojho povolania. Zamestnávatelia zase získavajú vysoko kvalifikovanú pracovnú silu, čím sa zvyšuje ich konkurencieschopnosť. Nehovoriac o benefitoch, ktoré z účasti v systéme duálneho vzdelávania prináležia obidvom stranám. Žiaci dostávajú napríklad podnikové štipendium, preplácané sú im náklady na ubytovanie, stravovanie či cestovné, zamestnávatelia si zase môžu uplatniť zníženie základu dane z príjmov alebo daňový bonus.

Verím, že škôl, aj tých, ktoré poskytujú vzdelávanie v oblasti gastronómie, bude v nasledujúcom období pribúdať, čo sa v konečnom dôsledku odzrkadlí na zvyšujúcej sa kvalite tohto odvetvia a množstve spokojných zákazníkov.

• Pán minister, počuli sme, že patríte ku gurmánom so špeciálne vyvinutým citom pre dobré jedlo. Akú z medzinárodných kuchýň uprednostňujete a na ktoré slovenské jedlo nedáte dopustiť?

Obľubujem prímorskú kuchyňu, vo všeobecnosti všetky morské ryby, pričom najväčšou delikatesou sú pre mňa dobre opečené krevety. V slovenskej kuchyni nepohrdnem ničím, čo je pripravené s makom, či už je to maková štrúdľa, šúľance, rezance alebo parené buchty.

• Keby sme si mali pripiť „na zdravie“, s čím by to bolo?

Ak by som mal vypiť pohárik alkoholu do dna, lebo tak sa údajne pripíja „na zdravie“, určite by to bol dobrý koňak ☺.

Tak teda, na zdravie, a nech sa Vám splnia všetky dobré predsavzatia, aby sme sa za našich študentov nemuseli hanbiť ani doma, ani vo svete.

PRE VŠETKÝCH, KTORÍ PODNIKAJÚ V GASTRONÓMII...

METRO

2. METRO HORECA KONGRES

šéfkuchárov, hotelierov a reštauratérov

HOTEL SITNO, VYHNE
30. – 31. 5. 2017

TRINITY HOTELS & RESORTS

Viac informácií na www.metro.sk

ROK RENESANČNEJ ŠĽACHTY

Pripravila: Viera Dudášová
Foto: archív

Po úspešných projektoch Národného pamiatkového ústavu z minulých rokov – Rožnberský rok, Pernšteinský rok, rok Francúzskej kultúry, rok pánov z Kunštátu či Luxemburský rok, ktoré pripomínali širokej verenjosti, ale aj turistom a návštevníkom Čiech z domova aj zo sveta, najvýznamnejšie aristokratické a panovnícke rody vytvárajúce po stáročia dejiny českého národa.

BOHATÝ PROGRAM PRE NÁVŠTEVNÍKOV ČIECH A MORAVY

Spolu s nástupom Habsburgovcov na svätováclavský trón v r. 1526 vstúpil do českých zemí duch renesančnej kultúry, ktorý so sebou priniesol takmer storočné obdobie nebývalej hospodárskej prosperity, náboženskej tolerancie a nebývalý kultúrny a architektonický rozmach.

Vyše sto hradov, zámkov a ďalších pamiatok v správe Národného pamiatko-

Šéfkuchár Radim Svačina pri príprave jedla v duchu Renesancia na tanieri

vého ústavu začína sezónu zameranú na najznámejšie renesančné šľachtické rody, ich sídla a odkazy. Návštevníci a turisti sa môžu tešiť z nových expozícií a výstavy v duchu renesancie, môžu sa zapojiť do objavovania doposiaľ menej známych, ale napriek tomu veľmi malebných pamiatok, či využiť vernostný program – Kľúč k pamiatkam, ktorý pomáha návštevníkom orientovať sa vo vyhľadávaní obľúbených lokalít, akcií či služieb, plánovaných výletov a ako príjemný bonus môžu získať vstup zadarmo či iné zľavy.

Práve v tomto období sa Čechy a Morava premenili na kvitnúcu krajinu rybníkov, hospodárskych dvorov, úrodných lánov, záhrad, viníc, chmelníc a loveckých zámkov, škôl, tlačiarní a akadémií. Vznikli významné projekty českej kultúry, napríklad Biblia králická či dielo Jána Amosa Komenského, darilo sa umeniu, maliarstvu, sochárstvu, jedným slovom Rok renesančnej šľachty sa zapísal zlatým písmom do histórie Čiech a Moravy.

COOKING SHOW RADIMA SVAČINA

RENESANCIA NA TANIERI

Zatiaľ čo v architektúre je renesancia charakteristická svojou monumentalitou, veľkoleposťou a drahými materiálmi, hudbu reprezentuje J. S. Bach a G. F. Händel, maliarov zasa Caravaggio, Rubens a Rembrandt, sochárstvo preslávil Bernini či Michelangelo, renesančná kuchyňa bola založená na zverine, čerstvých rybách, obľúbené bolo teľacie, kačacie, hydinové a račie mäso. Medzi hlavné ingrediencie tohto obdobia patrila škorica, med, sušené ovocie, huby, ďumbier, orechy a koreňová zelenina. Veľmi obľúbené boli rôzne druhy ovocných omáčok, bešamel, ale aj rôzne druhy štipľavých omáčok.

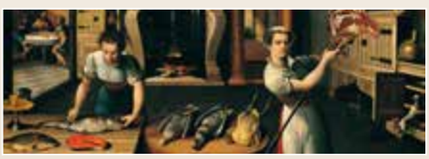
Ochutnajte teda aj vy kuchyňu inšpirovanú renesanciou, pod taktovkou šéfkuchára Radima Svačina. Recepty vám ponúkame v staročeštine. Inšpirujte sa!

ZÁKLADOM BOLI RÔZNE KAŠE

• **KAŠE MALINOVÁ takto se má dělati:** Přebeř maliny čistě pro červy, a vsyp je do vína, ať rozevrou, a protěhni skrze hartoch, a rozdělaje bílou moukou a vajci, zavař a daj jedno samého pepře, a máš-li trošku, medem oslaď. A když by zavřelo a husto bylo, daj na mísu a pospi mandly. ***(Alchymista Bavor mladší Rodovský z Hustiřan r. 1591)***

• **KAŠE Z VOSTRUŽNÝCH JAHODEK.** Přebera čistě, tři je v pánvici a vespi k nim hrst bílé mouky, aneb což chceš, ať se spolu zetře, i směs pivo s vínem a rozpusť, a protáhni, daj do kotlíka, oslaď medem, a okořeň jedné (jenom) hřebíčky. ***(Alchymista Bavor mladší Rodovský z Hustiřan r. 1591)***

• **KAŠE Z NOVÝCH HRUŠEK takto:** Jsou-li hrušky tvrdé a kamenité, vrz je pod oheň, ať obhoří a opálí se, i vmec do studené vody, a tu kůru sondaj z nich, a zastav je v kotlíku nebo v hrnku. A když povrou, oceď je a daj do moždíře, ať se tlukou, a rozmoče žemli v vodě a daj tam, utluc a protáhni, rozpustě vínem neb úkropem, dajž do kotlíka, ať vře, přímasť máslem a oslaď medem, okořeň zázvorem a muškátovým květem, daj na mísu a jez. ***(Alchymista Bavor mladší Rodovský z Hustiřan r. 1591)***



HYDINA A RYBY

• **KUŘATA KŘEHKÁ V JÍŠE ZELENÉ takto máš dělati;** Vezmi kuřata, prosol je čistě, a když soli najdou, spec je a takto na ně jíchu uděláš: Vezmi petružele, šalvěje a máty, zetři to čistě v pánvi a přičiň k tomu topenku neb dvě, potom vezma vína, zahřej je a rozpusť, protáhni skrze sítko obhouštné a zahřej dobře. A když bude horká, polejž ty koury pečené, a zdáliť se, přislaď té jíše a přiostři octem vinným a na mísy, pospi skořicí neb zázvorem a jez. ***(Alchymista Bavor mladší Rodovský z Hustiřan r. 1591)***

• **KOURY PEČENÉ S CIBULÍ.** Opec je na rožně, a nedaj se přepéci, ať jest v nich jícha, zsekaj cibuli drobně, a usmaž v sádle na místo, potom udělaj houštěk z samého vína, černého chleba upále, protáhni hladce skrze hartoch, dajž do něho ty koury, zsekaje na kusy, koření: pepře, šafránu, hřebíčků, zázvoru, svař znenáhla, a daj na ně smaženou cibuli, pozuostavě, coť by se zdálo svrchu na to dáti, a ošafraně cibuli, daj na mísu. ***(Alchymista Bavor mladší Rodovský z Hustiřan r. 1591)***

• **LOSOS TAKTO MÁŠ PÉCI:** Vezmi losos a sejmi lupiny z něho a roztrhna jej, zřež na kusy, a vezma petružele a šalvěje, zsekaj to, přičině k tomu zázvoru, pepře a anézu, a osol v míru, učiniž z toho těsto, vložiž to do formy. A tak můžeš dělati štiku i pstruha, a pec každé zvláště v své formě, a jestli v masný den, muožeš tím obyčejem dělati slepice, koroptvy i bažanty, budeš-li míti formy, kteréž k tomu příslušejí, a to aby pekl v šmalci, aneb aby vařil v formách, a také k tomu můžeš vzíti prsy od slepic, a podle toho muožeš přičiniti masa jakéhožkoli, a tak ta krmě tím lepší bude, než nepřesoluj, a daj na mísu. ***(Alchymista Bavor mladší Rodovský z Hustiřan r. 1591)***

• **KUŘE PO VLASKU NA POSPĚCH.** Vezma kuře a nasole, zsekaje, smaž v másle a v sádle a udělajž na ně jíchu, s půl žejdlíka vína, okořeň pepřem, skořicí, zázvorem, květu málo, zaslaď cukrem. – Item na ryby smažené též muožeš udělati. ***(Severin Mladší začátek 16. století)***

• **KUŘATA NADÍVANÁ.** Odbeř kuřata jako holoubata, a vezma smetany, jáhel, vařených slanin a vajec, sekaje, rozpusť smetanou zhusta. A nadívaj ty kuřata, přidada řeckého vína a šafránu. A upeka na míně, udělaj z smetany z žloutku jíchu a okořeň je, dada kuřata na mísu, polí tou jíchou. ***(Severin Mladší začátek 16. století)***

... A NECHÝBALI ANI DEZERTY

• **KOBLIHY Z VLASKÝCH OŘECHUOV.** Vezmi ořechy a stluc je dobře v moždíři, a nakroužej k tomu jablek, a daj koření dosti a tím nadívaj koblihy, a potom klaď do horkého másla na pánev, a klaď na mísu. Item, jiným obyčejem: Vezmi masitých podbřiškův jehenčích, dobře uvařených, a nastruž k tomu čtvrtý díl dobrého suchého sejra, a směs to v hromadu s žloutky, přičině koření, a vlož to na přesné teplo, upec dohře v peci a daj na mísu. ***(Alchymista Bavor mladší Rodovský z Hustiřan r. 1591)***

• **BÁBU DOBROU** kdo chce udělati: Vezmi sevřené smetany, a vybeř ji šufanem na sítko, ať z ní vysákne syrovátka, ztluc vajec několik, a smíšej je spolu s tou sevřelou smetanou, kteráž vysákla, a daj řeckého vína a šafránu do ní, a osol, měj pohotové sušené topénky z bílého chleba, a klaď onono svrchu psané na ně, a vlož to do pánvičky, ale prvé trochu másla maličko podlož zespod, a pec ji. ***(Alchymista Bavor mladší Rodovský z Hustiřan r. 1591)***

• **OPĚT JINAK V POSTNÍ DNÍ.** Vezmi mandlového mléka hustého a řeckého vína, a omáčej topénky v tom, a vlej pod ně prvé než klásti budeš, oleje dřevěného, a potom tepruv klaď do pánvičky. ***(Alchymista Bavor mladší Rodovský z Hustiřan r. 1591)***

• **ZÁZVOROVÝ PERNÍČKY.** Vezmi libru pěkný, bílý mouky, půldruhé libry pěknýho bílýho cukru, devět lotů pěknýho zázvoru, ztlučenýho, smíchej všecko spolu dobře, vem pět vajec, ode dvou zahoď bílky pryč a skořápku růžový vody přilít, udělat těsto, vyhníst čistě, aby tuhý bylo, válet do forem, dávat pak na voplatky, píct jako jiný perníky. Anýzový taky se tak dělati (mohou), než do skořicovejch citrínu, zadělanýho v cukru. ***(Kuchařská kniha Polixeny z Lobkovic rozené z Pernštejna, konec 16. století)***

HUBERT OPÄŤ BODOVAL

Hubert Grand Blanc si vybojoval zlato na MUNDUS VINI 2017

Po minuloročných úspechoch na medzinárodných súťažiach sa spoločnosť Hubert J.E. teší z ďalšieho významného ocenenia – zlatej medaily z prestížnej súťaže MUNDUS VINI 2017, ktorá sa konala koncom februára v nemeckom Neustadte. Odbornú porotu presvedčil vyvážený sekt Hubert Grand Blanc.

6 200 druhov vín, vyše 200 uznávaných degustátorov zo 44 krajín sveta sa zišlo v nemeckom Neustadte na Medzinárodnej súťaži MONDUS VINI. Degustácia súťažných vín prebiehala štyri dni a aj napriek silnej medzinárodnej konkurencii sekt Hubert Grand Blanc získal zlato. Obľúbený sekt Hubert Grand Blanc je oceňovaný na medzinárodných súťažiach už roky a kvalitu potvrdil na súťaži aj tento rok.

„Ocenenia z prestížnych svetových vinárskych súťaží sú *dôkazom toho, že aj Slovensko vie vyrobiť vína a sekty, ktoré sú zaradené medzi svetovú elitu. Veľmi* nás *teší, že sekty, ktoré spoločnosť Hubert J.E. prináša* už *vyše 190 rokov,* sú oceňované aj v zahraničí," hovorí Ingrid Vajcziková, hlavná enologička Hubert J.E., ktorá stojí za kvalitou a chuťou sektov.

Nemecká vinárska súťaž MUNDUS VINI sa konala už po 20-krát a každoročne počet prihlásených vín stúpa. Za celú existenciu súťaže bol tento rok najvyšší záujem.

Hubert Grand Blanc má na svojom konte už niekoľko medailí z predchádzajúcich rokov. Uznávaná súťaž MUNDUS VINI 2017 mu tohto roku priniesla nové zlato. Tento elegantný sekt sa vyznačuje decentnou ovocnou až citrusovou vôňou, ktorú zvýrazňuje jeho dlhotrvajúce perlenie. Výborne sa hodí k údenému hydinovému mäsu a zrejúcim syrom. Hubert Grand Blanc vytvorí aj z tej najbežnejšej chvíle jedinečnú atmosféru.

Hubert a Chateau Pezinok zažiarili za veľkou mlákou

Slovensko je stále známejšou krajinou v spojení s témou šumivých i tichých vín. Svedčí o tom ďalší úspech, ktorý pre nás vybojovala spoločnosť Hubert J.E. Zo súťaže The Great American Wine Competition 2017 priniesla hneď dve medaily, striebornú pre Hubert De Luxe a bronzovú pre Chateau Pezinok Muškát Ottonel.

Spoločnosť Hubert J.E. rozširuje svoju zbierku ocenení o dve nové medaily. Nadväzuje na úspech z prestížnej medzinárodnej súťaže Mundus Vini 2017, kde si z nemeckého Neustadtu odniesla domov zlatú medailu, ktorú získal sekt Hubert Grand Blanc. Vo zbere medailí tak pokračuje mimo Európy. Tentokrát bola chuť a kvalita jej produktov odmenená až vo Veľkom jablku – newyorská 25-členná odborná porota ocenila výnimočnosť sektu Hubert De Luxe (ročník 2016), ako aj jedinečné senzorické vlastnosti tichého vína Chateau Pezinok Muškát Ottonel (ročník 2015).

„Sekty vyrábame s láskou a presvedčením už viac ako 190 rokov. Získanie prestížneho ocenenia je jedným z momentov, ktorý vnímame ako veľkú odmenu za dlhoročnú poctivú prácu. Zároveň je to pre nás i výzva a prísľub, neustále sa posúvať dopredu. Kvalita, výrobné procesy a originálnosť chutí sú našimi nosnými piliermi. Ocenenie, akým je úspech v Spojených štátoch, nás utvrdzujú, že naša filozofia je správna," hovorí Ingrid Vajcziková, hlavná enologička Hubert J.E..

Americká súťaž The Great American Wine Competition 2017 odštartovala svoj prvý ročník, ktorý sa tešil úctyhodnej účasti. Porota posudzovala vyše 1000 vín z 12 krajín. Medzi nimi nechýbalo ani Taliansko, Česká republika, Kanada, Argentína, Macedónsko či hosťujúca krajina.

Pripravila: Viera Dudášová
Foto: Desana Dudášová

Šéfkuchár dvoch reštaurácií v Dubline Maroš Hruška

ŠÉFKUCHÁR, MANAŽÉR, HODNOTIACI KOMISÁR WACS MAROŠ HRUŠKA

S pánom Marošom Hruškom som sa stretla na výstave DANUBIUS GASTRO, keď zavítal spolu s päťčlenným tímom špičkových írskych kuchárov do nášho stánku. V súťaži DANUBIUS GASTRO CUP 2017 v kategórii kuchár senior získal írsky tím 2 zlaté medaily (dokonca absolútny víťaz SCOTT CURRAN je z írskeho tímu), 2 strieborné medaily a 1 bronzovú medailu. Ich radosť bola obrovská, čo prejavili „veselým“ spevom.

Využila som situáciu a poprosila som pána Maroša Hrušku o krátky rozhovor, ako aj o to, aby nás trochu zasvätil do tajomstiev írskej kuchyne.

• **Boli ste členom hodnotiacej komisie súťaže „Majster kuchár 2016/2017“. Čo hovoríte z pohľadu hodnotiaceho komisára WACS na priebeh a úroveň súťaže?**

Slovensko je síce malou krajinou, ale s úžasnými schopnosťami usporiadať medzinárodne uznávané veľtrhy, ako je Danubius GASTRO. Vrcholom veľtrhu sú, samozrejme, súťaže pre kuchárov a cukrárov, seniorov a juniorov, no najmä najprestížnejšiu súťaž kuchárov seniorov – MAJSTER KUCHÁR Slovenskej republiky. Vysokú úroveň súťaže zabezpečujú nielen talentovaní súťažiaci, ale aj široký záujem samotnej verejnosti. Pre mňa hrajú dôležitú úlohu mladé talenty a súťaž študentov, kde som mal príležitosť skúsiť trojchodové menu v spoločnosti generálnej tajomníčky SZKC pani Zuzany Dúžekovej. Osobne som sa dvakrát zúčastnil súťaže Danubius Gastro CUP Bratislava ako súťažiaci, a dokonca som si odniesol aj zlatú medailu, na ktorú som veľmi hrdý.

• **Na Slovensko ste priviedli 5-členný tím kuchárov z prestížnych írskych reštaurácií, hotelov a najväčšej vzdelávacej inštitúcie v Írsku, ktorá má 10 tisíc študentov ročne – D.I.T. DUBLIN INSTITUTE OF TECHNOLOGY a ... doslova na nich platí: „prišiel som, videl som, zvíťazil som“. Ako hodnotia členovia vášho tímu našu slovenskú gastronómiu, našich kuchárov a cukrárov? Ako im chutila slovenská kuchyňa a slovenské víno? Napokon, hostil Vás sám prezident SZKC Braňo Križan.**

Braňo patrí medzi špičku v slovenskej gastronómii a večera v reštaurácii hotela MATYŠÁK nemohla byť nazvaná inak, než dokonalá vo všetkých smeroch. Samozrejme, víno servírované k jednotlivým jedlám iba vyvážilo a dotvorilo ich chuť. Moji írski kolegovia nešetrili komplimentmi ani pri našich cukrároch. Využili sme aj príležitosť a ponuku spoločnosti VINO Matyšák na prehliadku vinárstva spojenú s ochutnávkou v Pezinku. No zážitkom pre nich bola aj tradičná slovenská kuchyňa, a to bryndzové halušky, pirohy či slovenské polievky, ktoré si nevedeli vynachváliť.

• **V Írsku žijete už 12 rokov, navyše pracujete vo funkcii šéfkuchára dvoch reštaurácií zo siete „Press Up Entertainment“, ktorá má 25 reštaurácií po celom Írsku. Aká je, podľa Vás, írska gastronómia? Na aké jedlo nedajú Íri dopustiť?**

V súčasnosti Dublin, ako aj celé Írsko, je ovplyvnené kultúrnou rozmanitosťou. Vďaka tomu gastronómia exploduje v rôznorodosti a vysokej kvalite až do takej miery, že je niekedy ťažké si vybrať. K tomu všetkému prispeli národnosti celého sveta, ktoré sa tu stretávajú. Jednotlivé národné kuchyne sa navzájom ovplyvňujú. Väčšina hotelov a reštaurácií zamestnáva ľudí iných národností, ktorí prinášajú originálne chute. No medzi najslávnejší írsky pokrm určite patrí Irish Stew, (írsky guláš, či už hovädzí, jahňací, alebo kozí), Shepherd's Pie (Pastiersky koláč, v ktorom sa mäso a zelenina prikrývajú zemiakovou kašou a dajú sa zapiecť), Coddle, ktorého zloženie závisí od toho, čo máte práve doma. Tradičným chlebom je Soda Bread, ktorý má viac druhov. Najznámejší z nich je Guiness Soda Bread, ktorý bol prezentovaný aj vo víťaznom jedle Scotta Currana.

• **Máte na Slovensku svoju obľúbenú reštauráciu, ktorú, keď prídete na návštevu domov, musíte stoj čo stoj navštíviť?**

Kvôli pracovnej vyťaženosti, ako aj rodine, nemám toľko príležitostí cestovať

MAROŠ HRUŠKA

Mám 38 rokov a život kuchára sa začal už v treťom roku môjho života, keď som v noci varil v kuchynskom drese a naši sa zobudili na svetlo z kuchyne. Ako dieťa som dokázal celé hodiny s obdivom pozorovať moju maminu, ako s ľahkosťou a istotou vytvára tie najlepšie a najchutnejšie jedlá na svete. Inšpirovaný jej zručnosťou som po skončení štúdia na Hotelovej akadémii roku 1997 začal pracovať v slovenskom hotelierstve. Motivácia učiť sa od najlepších ma hnala dopredu a Alpina Ski Hotel som vymenil za Matador Business Centre Hotel. Ostrieľaný skúsenosťami som sa neskôr rozhodol pre prácu na voľnej nohe. No snaha napredovať a objavovať chuť sveta ma v roku 2005 zaviala do Írska. Keďže nikto sa nenarodil s Michelinovou hviezdou a aj špičkoví šéfkuchári začínali od základov, musel som znova začínať aj ja. Neskôr som Jury's Inn Hotel vymenil za 5* Conrad Hotel, kde bola náročnejšia klientela a vďaka svojej snahe a zručnosti som dostal ponuku na pozíciu Sous Chef v renomovanom The Westbury Hotel 5* a Head chef pre The Wilde restaurant. Po získaní dvoch ocenení AA Rosette awards pre reštauráciu prišli ponuky pre Clontarf Castle Hotel a Castlenock Hotel & Country Club, ktorým som, verím, pomohol k získaniu Rosetty na pozícii Head Chef. V roku 2015 som dostal ponuku pracovať a rozbehnúť reštauráciu pre Press Up Entertainment group, kde pôsobím dodnes.

V Írskom Hiltone som spoznal aj svoju manželku Agnieszku, s ktorou máme veľmi pekného štvorročného syna Nicolasa, a ak sa mi podarí trochu ubrať v práci a viac relaxovať, pribudne k nemu aj sestrička (hahahaha).

Skupina írskych kuchárov na bratislavskej Inchebe

na Slovensko. Ale vždy, keď som tu, rád vyskúšam nové veci. Preto dávam príležitosť rôznym reštauráciám. Samozrejme, vždy si rád zájdem do tradičnej slovenskej koliby.

• Ktoré jedlo zo slovenskej kuchyne uprednostňujete a ... varíte si ho aj v Dubline?

Obľubujem tradičnú kapustnicu, ktoru varim 28. – 29. decembra, a na Novy rok je najlepšia, preto ju aj volám moja novoročná kapustnica. Slovenská gastronómia má úzke prepojenia s maďarskou, rakúskou aj českou gastronómiou. Gastronomické zvyklosti sa, prirodzene, miešali a ja som si osvojil sviečkovú na smotane. Vždy som obdivoval kuchyňu mojej starkej a mojej mamy. Návštevu na Slovensku si neviem predstaviť bez domácich obložených chlebíčkov.

Na druhej strane manželka je Poľka, tak som si našiel niečo aj v poľskej kuchyni.

• Keby sme si mali pripiť na víťazstvo, čím by to bolo?

Rád si pripijem dobrým vínom alebo kvalitným brandy. Írsko je povestné svojou whiskey a ja, samozrejme, nedám dopustiť ani na našu klasickú vychladenú „domácu“.

Tak teda Na zdravie! Na záver by som Vás však poprosila, keby ste nás trochu zasvätili do tajomstiev írskej kuchyne a pripravili pre našich čitateľov zopár typických írskych receptov.

Írski kuchári v stánku redakcie časopisu GASTRO – revue gastronómie, obchodu a cestovného ruchu a ...“Hubert“ im veľmi chutil

Íri v duchu „prišiel som, videl som, zvíťazil som“

GUINNESS BREAD PODĽA SCOTTA

Suroviny: • 210 g hnedej celozrnnej múky • 8 g hnedého cukru • 8 g Bread sódy • 15 g pšeničných otrúb • 13 g pšeničných klíčkov • 30 g miešaných semiačok • 13 g treacle (čierny sirup) • 100 g samo-kvasenej múky • 120 ml podmaslia • 250 g Guinness

Postup: Zmiešame najprv všetky suché suroviny a potom všetky mokré. Nakoniec všetko spolu premiešame a vložíme do chlebovej formy. Pečieme pri teplote 170 °C 25-30 minút.

Guinness bread podľa Scotta

BEEF & GUINNESS STEW

Suroviny: • 1 kg hovädzieho mäsa (na dusenie – kto má aké rád) • 3 polievkové lyžice masti alebo oleja • 2 veľké cibule, nakrájané na väčšie kocky • 2- 3 strúčiky cesnaku • 1 veľká mrkva • 4 polievkové lyžice rajčinového pretlaku, rozmiešaného vo vode • 1 pinta Guiness cca 0,6 l • tymian • soľ • korenie • petržlenová vňať (na koniec)

Postup: Nakrájame mäso na väčšie kúsky, pomastíme ho a premiešame. Múku zmiešame so soľou a korením (kto má rád, tak si pridá čili). Mäso obalíme v takto pripravenej múke a na zvyšku rozohriateho tuku opečieme zo všetkých strán dohneda. Pridáme cibuľu a cesnak a zakryté pomaly dusíme 5-10 minút. Pridáme Guinness, mrkvu a tymian. Zakryjeme a pomaly dusíme 2-3 hodiny, pokiaľ mäso nezmäkne (môže sa aj pomaly piecť v rúre, nemusíme ho pripravovať len na šporáku). Podáva sa z omastenými alebo popučenými zemiakmi s cibuľkou.

Beef & Guinness stew

PANCKE MIX

Suroviny: • 1 kg hladkej múky • 300 g kryštálového cukru • 1 prášok do pečiva • 5 čerstvých vajec • 0,6 l podmaslia • štipka soli

Postup: Opäť platí, že všetko suché a všetko mokré zvlášť premiešame a potom zmiešame všetko spolu. Veľa závisí aj od múky. Dôležité je nechať cesto odležať – najlepšie cez noc v chladničke, a potom ho liať na horúcu panvicu len potretú troškou masla. Cesto nalejeme na panvicu, opečieme z jednej strany, otočíme a opäť opečieme a kladieme na tanier. Na obrázku sú zo slaným caramelom a pekanovými orechmi a medzi každou „palacinkou“ je lyžica mascarpone. 9 z 10-tich zákazníkov to nedoje a berú si zvyšok domov. Vrátia sa však na ne znova, aj keď vedia, že to nezjedia. Podávame to na Branch v sobotu a nedeľu, keď sa u nás „odstravuje“ za 4 hodiny aj 250-300 zákazníkov.

Pancke mix

DEGUSTÁCIA JARNÉHO MENU V REŠTAURÁCII FLAMENDER

Pripravila: Viera Dudášová
Foto: archív

„Zvykne sa hovoriť, že všade dobre, doma najlepšie. Podľa mňa táto múdrosť platí aj pre oblasť gastronómie. Ja sám som veľkým zástancom poctivých domácich produktov zo Slovenska. Ešte pred otvorením FLAMENDRA som precestoval takmer celú našu krajinu, stretával sa osobne s farmármi a pestovateľmi a na základe pozitívnej skúsenosti som si pre spoluprácu vybral tých najlepších,“ **hovorí Peter Petráš, Executive Chef reštaurácie.**

Jarný jedálny lístok je výsledkom spoločnej práce tímu flamendrovskej kuchyne. Dôraz na čerstvosť, prvotriednu kvalitu a poctivosť surovín, ktoré pochádzajú prevažne od lokálnych slovenských farmárov a pestovateľov, je v reštaurácii úplne samozrejmosťou, čo môžeme len a len potvrdiť. Na pozvanie vedenia reštaurácie, zúčastnila sa malá skupina novinárov degustácie jarného menu, ako aj snúbenia jedla a vína z domácej aj zahraničnej produkcie. Jarný jedálny lístok bol pestrý, originálnych chutí a priniesol skutočný gastronomický zážitok.

Flamender
– slovo pochádzajúce zo starej nemčiny: sveták, bonviván, milovník a znalec dobrého jedla a vína.

Na bratislavskú kulinársku scénu vstúpil FLAMENDER minulý rok na jar. Prvá prevádzka reštaurácie bola otvorená v obchodnom centre Polus, o pár týždňov neskôr druhá v historickom centre mesta na Laurinskej ulici. Reštaurácie prinášajú jedinečný koncept spojenia tradičných kuchýň dunajského regiónu s nádychom modernosti a súčasnosti.

Executive Chef reštaurácie Flamender Peter Petráš

Šéfkuchár reštaurácie Flamender Peter Bolek

Viete, že ...

- Súčasťou jarného jedálneho lístka je aj špeciálne *„dry aged“* bravčové karé, ktoré sa potiera hovädzím tukom, zreje v suchu a chlade 3 – 4 týždne, vďaka čomu mäso získava unikátnu orieškovú chuť. Nazýva sa tiež *„vyzreté“* a reštaurácia FLAMENDER ho ponúka ako jedna z mála na Slovensku.
- Medvedí cesnak (*Allium ursinum*) je zdravá a chutná bylinka, ktorá rastie skoro na jar vo vlhších lesoch v Európe a v časti Ázie? Má výraznú vôňu, korenistú chuť a jeho liečivé účinky sú známe už tisícky rokov. Podľa istej legendy je medvedí cesnak prvou rastlinou, ktorú medveď zje po prebudení zo zimného spánku. Z tohto pramení aj prívlastok medvedí. Má silnú detoxikačnú schopnosť – funguje ako výborné „prečisťovadlo“. Treba ho konzumovať najmä v apríli, aby jarná očistná kúra mala náležité účinky. Medvedí cesnak, nazývaný tiež divoký cesnak, sa odporúča konzumovať aj pri liečbe srdcovo-cievnych ochorení a pri vysokom tlaku. Jeho liečivé účinky oceníte aj pri bolestiach hlavy, kŕčových žilách, je tiež výborným posilňovačom imunity.
- Obľúbená špargľa sa často označuje aj ako „kráľovná zeleniny“ a pôvodne vraj pochádza zo stepných oblastí v okolí Čierneho mora. V minulosti sa používala vďaka svojim liečivým účinkom predovšetkým ako liek, čomu zodpovedá aj jej botanický názov „Asparagus Officinalis“. Odporúča sa pravidelne ju konzumovať v rámci prevencie proti vzniku rakoviny. „Zázračná“ špargľa napríklad odvádza mnoho balastných látok, čo pozitívne vplýva na naše trávenie, a vďaka jej pravidelnému užívaniu možno znížiť riziko vzniku rakoviny pečene. Je vhodným prostriedkom na odvodnenie organizmu a podporuje tiež činnosť obličiek. Je uznávaným afrodiziakom, vďaka tomuto jej účinku bola v období stredoveku v niektorých kláštoroch zakázaná. Dnes sa pestuje takmer na celom svete, najmä však v USA, Číne, Španielsku a vo Francúzsku. Vo svete je vyšľachtených asi 25 odrôd, najznámejšou je zelená a biela špargľa.
- TOP zelenina jarného obdobia – špenát – zažil počas svojej existencie najväčšie „obrodenie“ v roku 1929, keď sa zjavil Pepek námorník, obľúbená animovaná postavička, ktorý z neho urobil skutočný zeleninový hit? Predaj špenátu vďaka nemu stúpol o viac ako 30 % a tromi najobľúbenejšími potravinami vtedajších detí boli: morka, zmrzlina a špenát! Zaujímavosťou tiež je, že bol prvou zeleninou, ktorá sa začala predávať aj ako mrazená. Špenát je priam nabitý vitamínmi, je skvelým zdrojom kyseliny listovej, vitamínov A, K a železa. Ako ostatné listové zeleniny aj on obsahuje vlákninu, horčík a vápnik. A jeho čarovné účinky pre naše zdravie? Znižuje krvný tlak, hladinu cukru v krvi, priaznivo vplýva na rôzne kožné ochorenia, akné a vyhladzuje tiež vrásky. Preventívne pôsobí proti srdcovo-cievnym ochoreniam, pozitívne ovplyvňuje trávenie, je silným bojovníkom proti chudokrvnosti a bohatým zdrojom omega 3 mastných kyselín. Navyše, posilňuje zrak a spomaľuje starnutie.

. ŠVAJČIARSKY VÝROBCA PRÍBOROV .

Sola

• OD ROKU 1866 •

Dizajnové trendy v stolovaní: farebné príbory

Zvykne sa vravieť, že kuchyňa je srdcom domácnosti. Či už je alebo nie je zároveň prepojená s jedálňou, je otázkou vkusu, nárokov a dispozičných možností bytov a domov. K ich stavbe a rekonštrukcii sa pristupuje s precíznosťou a zmyslom pre detail. Na dotvorenie celkovej atmosféry kuchyne a jedálne je potrebné s rovnakou citlivosťou vnímať aj aktuálne trendy v stolovaní.

Stolovanie má vplyv na životy ľudí viac, ako by sa zdalo. Potešenie a chuť jedla vie dotvoriť príjemne prestretý stôl, s oku ladiacim porcelánom a príborom. Tak ako v móde, bytovom dizajne či hudbe, trendy sa menia aj v rámci stolovania. Aktuálne sa veľkej obľube tešia farebné príbory upravené špeciálnou povrchovou úpravou PVD.

PVD je špeciálny spôsob povrchovej úpravy, pri ktorom je použitá metóda vákuového nanášania tenkého filmu na rôzne typy výrobkov. Počas procesu PVD úprav sa vytvára para, ktorá priľne na materiál produktu, kde vznikne tenká vrstva pokovania.

PVD povrchová úprava so sebou prináša množstvo výhod. Okrem iného zabezpečuje, že produkty sú vďaka tejto úprave tvrdšie a odolnejšie voči korózii. Dodáva výrobkom krajší a zaujímavejší vzhľad a ak sú po takejto úprave používané správne, predlžuje sa ich životnosť. Miera opotrebenia je individuálna a závisí od faktorov, ako je frekvencia používania takto upraveného produktu, používateľova starostlivosť v kombinácii s vonkajšími podmienkami, ako napr. typ čistiaceho prostriedku a jeho agresivita, tvrdosť vody a pod.

Spoločnosť Sola Switzerland používa PVD povrchové úpravy na širokú škálu dekoratívnych úprav príborov, ktoré robia tieto príbory zaujímavejšími, neobvyklými, príťažlivejšími pre zákazníkov, modernými a módnymi. Tento typ povrchovej úpravy je ekologický a užitočný, pretože nevyžaduje ďalšie vrchné nátery, ktoré môžu vyblednúť alebo zmatnieť. PVD povrchové úpravy, ktoré používa spoločnosť Sola Switzerland, sú robené najnovšou a najmodernejšou metódou vákuového pokovovania, čo príborom dodáva štýl a farebnosť. Zlato, meď, bronz a striebro sú štyri farebné prevedenia, v ktorých je predávaný najžiadanejší príbor tejto i minulej sezóny – Sola Baguette Vintage.

THE Baguette ***

Fenomén medzi príbormi.

Sola | Švajčiarsky výrobca príborov a porcelánu s tradíciou od r. 1866

www.solaswiss.sk

ZAČÍNA SA SEZÓNA GRILOVANIA

Grilovanie je kulinárska technika, ktorá má pri dodržiavaní správneho postupu zdravotné prednosti. Grilovanie však nie je len príprava pokrmov, je to aj životný štýl, spôsob trávenia voľného času z rodinou a priateľmi. Aby sa grilovanie vydarilo, musíme mať predovšetkým správne vybavenie – vhodný gril, dostatočné množstvo paliva, zápalky, grilovacie náradie a pomôcky. Podceniť nesmiete ani menu, ktoré by malo okrem potravín pre samotné grilovanie obsahovať aj nápoje, nejaké drobné pochutiny, pečivo, zeleninu alebo šaláty a prípadne aj zákusky.

GRILOVANÝ MEČÚŇ SO ZÁLIEVKOU VINAIGRETTE A ŠALÁTOVOU KYTIČKOU

(10 porcií)

Suroviny: Ryba: • 1600 g mečúňa • morská soľ podľa chuti
Šalátová zálievka: • 40 g Knorr Záhradná zálievka • olivový olej • 30 g Knorr Sušené rajčiny • 6 cl oleja zo sušených rajčín
Šalát: • 300 g rôznych zelených šalátov – kytička • 400 g fazuľových strukov • 250 g reďkoviek • jablčný vínny ocot na pokropenie

Postup:
Šalátová zálievka: Záhradnú zálievku zmiešajte s olejom, nadrobno nakrájanými rajčinami a olejom zo sušených rajčín a odložte minimálne na hodinu do chladničky.
Šalát: Šaláty umyte, očistené fazuľové struky ľubovoľne nakrájajte a zľahka oblanšírujte. Reďkovky nakrájajte na plátky.
Ryba: Mečúňa ugrilujte a jemne ochuťte morskou soľou.
Servírovanie: Na tanier položte rybu, polejte ju pripravenou omáčkou Vinaigrette a majonézou Hellmann´s. Servírujte so šalátom a zeleninou pokropenou vínnym octom.
Odporúčaná príloha: Grilovaná zelenina • Grilovaný uvarený zemiak v šupke

RADÍ ŠÉFKUCHÁR SPOLOČNOSTI UNILEVER PETER KRIŠTOF

PRED GRILOVANÍM JE DÔLEŽITÉ PRIPRAVIŤ SI: MISE EN PLACE

Keď spomenieme šéfkuchárov, tak pre nich existujú tri slová, ktoré sa používajú v každej profesionálnej kuchyni a platia aj pre gril majstrov: **Mise en place**. Slová, ktoré sa s nehou spomínajú v kuchyniach a týkajú sa základného sadu ingrediencií a vybavenia, ktoré musíme mať pri grile, skôr než začneme grilovať. Typické mise en place pre grilovanie by malo zahŕňať **palivo**: drevené uhlie, propán, máčané drevené triesky. **Náčinie**: kefa na gril, kliešte, lopatka, štetec na potieranie, grilovacie rukavice alebo chňapky, pracovná doska a nože na porciovanie, misy alebo taniere na servírovanie. **Ingrediencie**: soľ, korenie a chuťové prísady, čerstvé bylinky, zmesi na potieranie a omáčky v miskách. Je dobré používať omáčky vo fľašiach s rozstrekovačom a samozrejme suroviny, ktoré budeme grilovať. Pravdaže, hlavným aspektom je dodržiavať hygienu, takže je vhodné mať v blízkosti nádobu alebo vedro so saponátovou vodou na umývanie rúk.

MOŽNOSTI A SPÔSOBY GRILOVANIA

Základný princíp grilovania je pre všetky – možnosti rovnaký – sálavé teplo v horúcom vzduchu, ktorým sa grilované potraviny uzavrú, a tým nedochádza k úniku dôležitých vitamínov a ďalších látok a zároveň sa zachová aj prirodzená chuť a vôňa. Navyše grilované jedlá obsahujú aj málo kalórií.

Grilovať môžeme tzv. **priamo** alebo **nepriamo**. **Priame** grilovanie prebieha nad zdrojom tepla, najčastejšie rozpálenom drevenom uhlí, **nepriame** grilovanie využíva cirkuláciu horúceho vzduchu okolo grilovaných potravín.

Možnosti grilovania môžeme rozdeliť aj podľa typu grilu a zdroja tepla.

- na rošte alebo ražni nad horúcim dreveným uhlím
- v plynovom alebo elektrickom grile (na rošte alebo ražni)
- vo vodnom grile
- na kontaktnom – tzv. dotykovom grile

Ďalším dôležitým krokom pri grilovaní je marinovanie

- Potraviny sa vkladajú do marinády tak, aby boli celé ponorené, a ak je marinády málo, musia sa v nej obracať.
- Marinády sa používajú na vonkajšie ochutenie, ale napríklad pri mäse, ktoré je väčšie a má byť dobre prepečené, sa vtierajú aj do zárezov.
  Mäso pred marinovaním nikdy nesoľte!
- Marinovanie dodáva mäsu, rybám, ale aj zelenine alebo syrom lepšiu chuť a tiež krehkosť.
- Slovo marinovanie pochádza z francúzštiny, keďže Francúzi sú v tejto úprave ozajstní majstri.
- Čas marinovania vychádza z druhu potraviny a marinády, a tiež z toho, aká má byť výsledná chuť.
- Kuracie mäso a ryby stačí ponechať v marináde hodinu, bravčové mäso aspoň dve hodiny, pri niektorých druhoch hovädzieho mäsa a diviny marinovanie trvá aj jeden až dva dni. Pokiaľ je však napríklad mäso v marináde príliš dlho a nie je v chlade, môže dôjsť aj k jeho pokazeniu. Dlhšia doba marinovania ako 2 dni sa neodporúča, výnimkou je iba mäso zo zveriny.
- Na marinovanie sú najlepšie sklenené, kameninové alebo nerezové uzatvárateľne nádoby, môžeme použiť aj plastové misky a dózy. Hliníkové, smaltované a iné kovové nádoby sa neodporúčajú, mäso by mohlo získať tzv. kovovú pachuť.

ZÁKLADNÉ PRAVIDLÁ PRE VYDARENÉ GRILOVANIE SÚ VO SVOJEJ PODSTATE VEĽMI JEDNODUCHÉ

- Musíme si dobre premyslieť, aké suroviny a potraviny budeme grilovať a aký čas na to budeme potrebovať.
- Potraviny, určené na grilovanie – mäso, ryby alebo zeleninu – si pripravíme vopred, marinovaním veľmi zlepšíme chute aj vône.
- Skôr než začneme grilovať, mierne potrieme grilovaciu mriežku jedlým olejom.
- Grilujeme vždy iba žiarou, nikdy nie priamym plameňom. Používame správne grilovacie potreby a náčinie – mäso obraciame kliešťami, na ryby použijeme špeciálnu mriežku a do mäsa nepicháme vidličkou, pretože by stratilo šťavu.
- Potraviny, ktoré sa podávajú horúce priamo z grilu – steaky, kuracie prsia, ryby atď. – začneme grilovať, až keď je všetko pripravené na servírovanie.
- Nikdy nepridávajme sladké marinády alebo omáčky na mäso priamo na grile. Cukor spôsobuje vzplanutia ohňa, ktorý je pri grilovaní nežiaduci a mäso by mohlo prihorieť, pretože cukor karamelizuje.

DRUHY MARINÁD

- Tekuté marinády na mäso sú veľmi jemné a málo korenené, alebo naopak s chuťou ostrejšou, až veľmi ostrou alebo pikantnou. Jemné marinády mäso predovšetkým zjemnia, a potom ho rýchlejšie pripravíme. Ostrejšie marinády zvýrazňujú chuť mäsa.
- V niektorých prípadoch sa používajú aj marinovacie zmesi, ktoré majú hustejšiu konzistenciu, a mäso sa nimi pred tepelnou úpravou potiera.
- Na prípravu marinád sa môžu používať rôzne prísady – najčastejšie sa používajú: olej, jogurt, šťava z citróna, pomaranča alebo limetky, horčica, kečup, pivo, víno, cesnak, cibuľa, paprika, čerstvo zomleté korenie, čerstvé bylinky.

GRILOVANIE RÝB

- Najlepšie je grilovať ryby celé, filety sa pomerne rýchlo vysušia. Keď rybu položíme na gril, mali by sme ju osušiť papierovým obrúskom, aby marináda nekvapkala do ohňa.
- V žiadnom prípade neskúšame grilovať ryby, ktoré boli zmrazené – na gril patria len čerstvé ryby!
- Čerstvá ryba je pokrytá slizom, má lesklé, vypuklé oči a červené alebo fialové žiabre. Keď na ňu zľahka zatlačíme prstom, jamka sa musí rýchlo vyrovnať. Pokiaľ na rybe uvidíme zaschnutú hnedú krv, oči matné a žiabre sfarbené dosiva, v žiadnom prípade nejde o čerstvú rybu, preto takúto rybu nekupujte. Bohužiaľ, s baktériami, ktoré obsahujú pokazené ryby, si neporadí ani najvyššia teplota na grile.
- Grilovať môžeme aj rybie filety, ktoré majú pevné mäso. Čas grilovania závisí predovšetkým od veľkosti ryby.
- Filety – sa grilujú 5 až 7 minút.
- Celé menšie ryby grilujeme na rošte maximálne 15 minút.
- Väčšie cele ryby grilujeme 20 až 30 minút.
- Ryby grilujeme rýchlo a na rošte s nimi čo najmenej manipulujeme!
- Celé ryby a filety môžeme grilovať položené na rošte, ktorý vopred zľahka potrieme olejom. Veľmi praktické sú špeciálne mriežky, do ktorých mäso upevníme a môžeme ich ľahko otáčať.
- Rybie filety grilujeme kožou dole, aby sa mäso nerozpadlo.

MORSKÉ RYBY VHODNÉ NA GRIL

Medzi najobľúbenejšie morské ryby na grilovanie patrí losos a tuniak. Majú menej kostí ako ryby sladkovodné, často sa podarí vybrať chrbticu aj so všetkými kosťami. Morské ryby sú tiež bohatým zdrojom jódu, mnohých vitamínov a ďalších dôležitých látok.

Losos – mäso je tučnejšie a veľmi šťavnaté, z morských rýb najchutnejšie

Tuniak – mäso by sa nemalo dlho grilovať

Pražma – ideálne pre grilovanie vcelku

Makrela – tučnejšie mäso, nerozpadáva sa ani pri dlhšej dobe grilovania

Morský ostrież – červenkasté mäso s výnimočnou chuťou

Morský vlk – sladkastá chuť a jemné mäso

Morský čert – jemná, chutná a tiež drahá ryba

SLADKOVODNÉ RYBY

Sú dobre stráviteľné, majú však viac kostí ako morské ryby. Ich cesta do obchodu je výrazne kratšia ako u morských rýb, a tak sú oveľa čerstvejšie.

Pstruh – jemné mäso, griluje sa vcelku, nesmie sa však grilovať dlho, pretože potom sa rozpadá

Zubáč – veľmi chutné mäso, filety sa musia grilovať rýchlo

Kapor – má viac kostí, ugrilovaný má výnimočnú chuť, ale napriek tomu sa často negriluje

Šťuka – griluje sa pomerne málo, ale grilovaná je skutočnou lahôdkou

Sivoň – mäso je pevné a dobre sa na grile pripravuje

Amur – na grile sa upečie veľmi rýchlo

Sumec – má výraznejšiu chuť, griluje sa zriedka

GRILOVANIE ZELENINY

Niektorí z nás väčšinou premýšľajú, čo by mohli okrem mäsa, rýb, morských plodov alebo údenín ešte tento rok položiť na rošt. Na výber sú napríklad syry, niektoré druhy ovocia a samozrejme aj zelenina.

Zelenina je vítaným a vlastne aj čiastočne zdravým spestrením. Grilovaná sa môže servírovať a konzumovať samostatne, aj ako príloha. Zeleninu musíme, samozrejme, najprv očistiť, umyť a usušiť. Podľa druhu ju potom prípadne zbavíme nejedlých častí a podľa potreby pokrájame. Grilovanú zeleninu môžeme podávať ako prílohu napríklad k mäsu, ale aj ako samostatné jedlo. Chutnejšia a tiež sýtejšia bude zelenina, doplnená napríklad vhodnou údeninou, syrom alebo hubami.

Ak máme k dispozícii viac druhov zeleniny, môžeme ju nakrájať na plátky alebo kocky, a tie potom napichať na grilovacie ihly alebo namočené špajle a grilovať ako špízy. Zeleninu na ihle môžeme, samozrejme, prekladať aj kúskami mäsa alebo slaninou, pridať sa môžu aj plátky uvarených zemiakov. Zeleninu vždy okoreníme podľa vlastnej chuti, ale nemali by sme používať ostré korenia. Na dochutenie často postačí aj cesnak alebo čerstvé bylinky v oleji.

- Pred grilovaním zeleninu mierne osolíme a zľahka potrieme olejom, prípadne okoreníme. Počas grilovania ju občas potrieme olejom.
- Na menej výrazné druhy zeleniny, ako je napríklad baklažán, cukina alebo patizón, môžeme olej na potieranie dochutiť korením alebo čerstvými bylinkami.
- Pripravená zelenina sa ukladá na grile priamo na rošt. Zelenina sa griluje väčšinou na nepriamom ohni – to znamená na okraji grilu a nie priamo nad rozžeravenými uhlíkmi.

DIPY A DRESINGY

Ku grilovaným mäsám, zelenine a rôznym čerstvým šalátom nesmú chýbať na stole dipy a dresingy.

Dip – je omáčka s prídavkom rôznych surovín a korenín, plných chutí a vôní. Základ dipu tvorí kyslá smotana, jogurt alebo majonéza. Dip môže byť krémový, ale takisto s kúskami zeleniny a byliniek.

Na rozdiel od klasických omáčok a dresingov, ktoré sa servírujú k hlavnému jedlu, do dipu sa kúsky jedla namáčajú. Dip sa servíruje najčastejšie s čerstvou, ale aj varenou zeleninou, ku grilovanému mäsu, s kockami syra, hranolčekmi, mexickými čipsami, arabským chlebom, indickými plackami či krevetami.

Rozdiel medzi dresingom a dipom je len technický: dresingom sa potraviny prelievajú a do dipu sa suroviny namáčajú. Ja odporúčam podávať aj dresing k šalátom osobitne.

Aby šaláty chutili a grilovanie bavilo

Šéfkuchár reštaurácie Albrecht
Daniel Marek

Inšpirujte sa kuchyňou šéfkuchára reštaurácie Albrecht

ALBRECHT MÁ NOVÉHO ŠÉFKUCHÁRA

Pripravila: Viera Dudášová
Foto: Desana Dudášová

Prestížna reštaurácia ALBRECHT má nového šéfkuchára. Po odchode Jaroslava Žideka do reštaurácie River Bank v Bratislave, ho vystriedala „mladá krv" – Daniel Marek.

Daniel Marek – sympatický mladý muž prekvapil. Šesťchodové menu, ktoré servírovali pri „znovuotvorení" Albrechta každému chutilo. Či už išlo o marinovaný, pošírovaný filet pstruha dúhového s jablkovým pyré, chrenovým sorbetom a horčicovou omáčkou, grilovanú bielu kačaciu pečeň foie gras s jačmennými krúpami, ringlotami, pečenými lieskovcami a omáčkou z portského vína alebo grilovaný zaúdený jelení chrbát s tekvicovou, hruškami a višňovou omáčkou boli to priam lukulské hody. Nechýbal ani múčnik v podobe čučoriedkovej a mandľovej piškóty s dehydrovanou čokoládou a chladenou jogurtovou penou.

Využila som príležitosť prezentácie a degustácie nového šéfkuchára a jeho tímu a poprosila som Daniela Mareka o rozhovor.

• Veľký nemecký básnik J. W. Goethe povedal, že jedlo má najprv potešiť oči a až potom máme vnímať jeho chuť. Keby tu sedel pán Goethe, zaručene by nebol sklamaný. Kam chodíte po inšpirácie?

Inšpiráciu čerpám hlavne z kvalitnej gastronomickej literatúry a sledovaním najnovších trendov. Taktiež aj navštevovaním kvalitnej konkurencie. Netreba sa báť vycestovať za dobrým jedlom a ochutnať niečo nové, vidieť iný štýl alebo inú kombináciu surovín.

• Ktorú kuchyňu zo svetových kuchýň obdivujete a uprednostňujete a prečo?

Nemám kuchyňu, ktorú uprednostňujem, ale najbližšie mi je asi francúzska kuchyňa, ktorá ponúka vždy moderné prvky, ktoré sa dostávajú aj do medzinárodnej gastronómie. Ja osobne som zástancom modernej, jednoduchej kuchyne a usilujem sa pripravovať jedlo, s ktorým som stotožnený, a najmä také, ktoré lahodí našim hosťom.

• A čo slovenská gastronómia? Bude mať svoje miesto aj v reštaurácii Albrecht?

Slovenská gastronómia sa určite posúva a zdokonaľuje. Máme tu veľmi veľa špičkových šéfkuchárov a aj veľa slovenských jedál, ktoré sú pre ľudí určite lákavé. U nás v Albrechte sú to určite slivkové pirohy s cukrom a pretaveným maslom , ktoré ponúkame na našich tabuliach v reštaurácii. Taktiež na novom menu máme Bio vajíčko , ktoré vzniklo na základe sladkokyslej zemiakovej polievky s hubami, kôprom a vajíčkom. Všetky zložky sú použité ako pri varení polievky , len je to pripravené v inej forme. Vajíčko je uvarené pri nízkej teplote a polievka vo forme sladko-kyslej zemiakovej peny.

• Na ktoré typicky slovenské jedlo nedáte dopustiť?

Na všetky, ktoré sú chutne a s láskou pripravené. Ale určite nedám dopustiť na klasické jedlá od mojej babky.

• Práca šéfkuchára je často prácou tímovou. Aký je Váš kuchársky tím? A čo žiaci hotelových škôl, pracujú aj vo Vašej reštaurácii? Ako ste s nimi spokojní a v čom by mali „pridať"?

Tím je v kuchyni veľmi dôležitý, varenie nikdy nie je o jednotlivcoch, ale o celom kolektíve, ktorý musí pracovať vo finále ako jeden tím. Musíme mať v tíme ľudí, ktorí nás vedia zastúpiť a pomáhať jeden druhému, vtedy môžeme napredovať a byť úspešní. My sme mladý, dynamický kolektív a máme chuť na sebe pracovať.

Žiaci hotelových škôl u nás pracujú, konkrétne z SOŠ Holič a z Hotelovej akadémie na Mikovíniho. Máme tu troch žiakov, ktorí končia školu, sú teda v poslednom ročníku. Je to pre nich veľmi dobrá prax, dostavajú sa do kontaktu so surovinami, s ktorými by sa v bežnej praxi nedostali. Sú šikovní a určite je pre nich veľká skúsenosť v takom mladom veku pracovať v reštaurácii nášho typu. Môžu si tu zdokonaľovať svoje vedomosti a zručnosti.

• K jedlu patrí aj dobré víno. S ktorými slovenskými vinármi spolupracujete? Aké zahraničné vína servírujete?

U nás v reštaurácii máme svojho someliéra pána Szilárda Deáka, ktorý hosťom odporúča vína k vybraným jedlám alebo k celému degustačnému menu. Snažíme sa vyberať vína hlavne z malých rodinných vinárstiev zo všetkých oblastí Slovenska, ale takisto máme bohato zastúpené aj zahraničné vinárstva.

Naša vínna karta obsahuje 160 druhov vín, no ponúkame aj rôzne druhy koňaku a iných alkoholických nápojov. Bar je vybavený štandartnými druhmi barových nápojov, aj vyššej triedy. Samozrejmosťou sú aj miešané nápoje.

• Ako často budete meniť jedálny lístok?

Plánujeme meniť jedálny lístok minimálne jedenkrát do roka, ale pokračujeme v osvedčených tabuliach, na ktorých ponúkame jedlá zo sezónnych surovín. Tabule sa obmieňajú každý deň dvakrát, pred obedmi sa upravia raz a pred večerami znova.

• Aké suroviny používate? Kam chodíte nakupovať? Podporujete slovenských farmárov?

Pokračujeme v spolupráci s viacerými malými, lokálnymi, domácimi farmami. U nás je čerstvosť potravín samozrejmosťou a úplným základom. Spolupracujeme aj naďalej s našim hubárom, ktorý nás informuje vždy o aktuálnych hubách, ale aj o sezónnych surovinách ktoré sú aktuálne v ponuke, a vie nám ich aj zabezpečiť.

Ďakujem za rozhovor!

ŠÉFKUCHÁR DANIEL MAREK

Pochádzam z Dubnice nad Váhom.

Vyštudoval som Združenú strednú školu hotelových služieb a obchodu v Trenčíne.

Po škole som pracoval v reštauráciách v Trenčíne a v Dubnici nad Váhom, kde som pôsobil najskôr ako kuchár a následne ako šéfkuchár.

Neskôr som začal pracovať v Bratislave, v reštaurácii Albrecht, pod vedením Jaroslava Žideka, kde som prešiel všetkými pozíciami, až po jeho zástupcu.

Momentálne pracujem v reštaurácii Albrecht ako šéfkuchár.

Popri práci spolupracujem pre spoločnosť METRO so šéfkuchárom Vojtom Artzom, s ktorým som občas varil v relácii Teleráno.

Marinovaný a pošírovaný filet zo pstruha dúhového

MARINOVANÝ A POŠÍROVANÝ FILET ZO PSTRUHA DÚHOVÉHO, PODÁVANÝ S JABLKOVÝM PYRÉ, CHRENOVÝM SORBETOM A HORČICOVOU OMÁČKOU

(pre 4 osoby)

Suroviny: • pstruh duhový 2 filety • soľ 250 g • cukor 250 g • jablká 200 g • chren 100 g • dijonská horčica 50 g • 2 bielky • med 50 g • bylinky

Postup: Očistené a vykostené filety zo pstruha namarinujeme v soli a v cukre. Marinujeme ich asi 1 hodinu a potom varíme sous vide. Jablká uvaríme, dochutíme a zmixujeme na hladké pyré. Jablká a chren zmixujeme spolu s bielkami a dáme zamraziť. Potom vyšľaháme na sorbet. Dozdobíme reďkovkou, horčicovými semiačkami a bylinkami.

GRILOVANÝ FILET ZO ZUBÁČA, S TOPINAMBUROVÝM VELOUTÉ, BAZALKOVOU PENOU A KVAKOU

(pre 4 osoby)

Suroviny: • zubáč 300 g • šalotka 2 ks • topinambury 200 g • bazalka 50 g • rybací vývar 300 ml • smotana 200 ml • maslo 30 g

Postup: Zubáča opečieme na rozohriatej panvici kožou dolu, osolíme a dopečieme v rúre. Na masle orestujeme šalotku, pridáme topinambury a zalejeme rybacím vývarom a smotanou. Nakoniec pridáme bazalku. Povaríme, bazalku vyberieme, zmixujeme a precedíme.

Grilovaný filet zo zubáča

Grilovaný a zaúdený chrbát daniela

Čučoriedková a mandľová piškóta s čučoriedkami a jogurtovou penou

GRILOVANÝ A ZAÚDENÝ CHRBÁT DANIELA, PODÁVANÝ S TEKVICOU, HRUŠKAMI A VIŠŇOVOU OMÁČKOU

(pre 4 osoby)

Suroviny: • daniel chrbát 300 g • tekvica 100 g • hrušky 100 g • višne 30 g

Postup: Očistenú, odblanenú porciu zo všetkých strán prudko opečieme na rozpálenom oleji, osolíme a okoreníme. Dopečieme v rúre na požadovanú úpravu.

Tekvicu a hrušky dáme upiecť a následne zmixujeme na hladké pyré, dochutíme soľou a korením.

ČUČORIEDKOVÁ A MANDĽOVÁ PIŠKÓTA, DEHYDROVANÁ ČOKOLÁDA S ČUČORIEDKAMI A JOGURTOVOU PENOU

(pre 4 osoby)

Suroviny: • biely jogurt 300 ml • smotana 200 ml • mandle 30 g • čokoláda 50 g • čučoriedkové pyré • piškóty

Postup: Smotanu na miernom ohni uvedieme do varu s trochou cukru a pridáme čokoládu, necháme vychladnúť a potom primiešame jogurt.

Vychladnutú servírujeme zo sifónovej fľaše.

Na spodok taniera naukladáme piškóty a na ne zastrekneme penu.

Pripravila: Viera Dudášová
Foto: Desana Dudášová

VEĽTRH PLNÝ VÔNÍ A DOBRÝCH CHUTÍ

Prezentácia najnovších gastro-trendov, moderných technológií, potravín, kávy či vína, pekárskych, cukrárskych a kuchárskych zručností, zariadení do reštaurácií a hotelov, takmer 70 000 návštevníkov, 391 vystavovateľov z domova i zo zahraničia – z Českej republiky, Maďarska, Rakúska, Nemecka, Švajčiarska, Poľska či Talianska, ktorí vystavovali na ploche 19 000 m² – aj to bol tohtoročný 24. medzinárodný veľtrh gastronómie DANUBIUS GASTRO.

Býva už dobrou tradíciou, že brány výstaviska INCHEBA EXPO sa každoročne v januári po prvýkrát otvárajú, aby privítali vystavovateľov, návštevníkov, odbornú a laickú verejnosť jednej z najväčších výstav na Slovensku, na ktorú môžeme byť právom hrdí. Výstava, ktorá sa za 24 rokov svojej existencie vyprofilovala na rozhodujúce podujatie vo svojom segmente nielen v domácom prostredí, ale aj v stredoeurópskom regióne. Výstava, ktorá napriek celosvetovej výstavníckej krízy má vzostupujúci charakter.

DANUBIUS GASTRO OČAMI MANAŽÉRA VEĽTRHU ING. IVANA VESELÉHO

Výstavisko INCHEBA EXPO BRATISLAVA štyri januárové dni patrilo tomu najlepšiemu, čo slovenská aj zahraničná gastronómia prináša – výstave DANUBIUS GASTRO, ktorú by sme pokojne mohli nazvať aj voňavou. Veď návštevníci neprešli ani kúsok bez toho, aby ich nelákali rôzne vône dobrého jedla, kávy či vína. A ako hodnotí výstavu človek najpovolanejší, ktorý už pred 24. rokmi stál pri jej zrode, manažér výstavy Ing. Ivan Veselý?

SLOVO MÁ Ing. IVAN VESELÝ

Od roku 2009 sme mali tento rok najväčší počet vystavovateľov a návštevníkov veľtrhu. Tohtoročná výstava DANUBIUS GASTRO sa zaradila vo všetkých parametroch medzi najúspešnejšie v histórii veľtrhu. Mimoriadny návrat bol hlavne v oblasti gastrotechniky. Po dlhšej prestávke vystavovali z tejto oblasti Cortec s.r.o., Eiskon spol. s r.o., Eurogastrop s.r.o., Fagor Gastro CZ s.r.o., Gastro Haal s.r.o., GT Gastrotechnika s.r.o., Imeso spol. s r.o., Ratiol International AG, ale takisto pribudlo veľa nových slovenských producentov ako napríklad Tauris a.s., Tatranská mliekareň, Ryba Košice, spol. s r.o., Imrich Goliáš Liana Golf, Kukkonia, Robert Gašparík – mäsovýroba s.r.o., Slovak mak s.r.o. či Roľnícke družstvo Pod Skalkou a celý rad zaujímavých vystavovateľov. Pribudli aj noví vystavovatelia medzi obchodno–distribučnými firmami ako Bidfood Slovakia s.r.o., Fast Food Service, My Food s.r.o., Hurban Trade s.r.o. a podobne.

Veľtrh DANUBIUS GASTRO kráča už tradične s výstavami: 17. ročníkom výstavy strojov a technológií pre obchod EXPOSHOP a 16. ročníkom výstavy obalových materiálov a baliacej techniky GASTROPACK.

Hlavným partnerom veľtrhu bol aj tohto roku KAUFLAND SLOVENSKÁ REPUBLIKA, ktorý sa na veľtrhu predstavil ako spoločnosť, ktorá dbá o spoločenskú zodpovednosť firmy voči našej krajine. Navyše priblížil výrobu slovenských potravín a poukázal na ich kvalitu. Prezentoval aj svoju privátnu značku potravín a možnosti separovania odpadu v jednotlivých predajniach.

Súčasťou veľtrhu boli aj sprievodné programy, ako už tradičná výstava šikovných rúk a tvorivého umu – POÉZIA V GASTRONÓMII. Tohto roku to bol už 18. ročník celonárodnej prehliadky kuchárskeho a cukrár-

skeho umenia, súťaže DANUBIUS GASTRO CUP, METRO HOREKA PÄŤBOJ, MASTER CUP 77, SLOVAK BARISTA CUP, Súťaž o Najlepší bratislavský rožok, O najlepší výrobok z lineckého cesta, udeľovanie ocenenia ZNAČKA KVALITY, súťaž o najlepší pagáč a celý rad ďalších a ďalších súťaží a prezentácií.

A čo dodať na záver? Za posledných 10 rokov poklesli gastronomické veľtrhy či už Brno, Budapešť, alebo Viedeň vo všetkých parametroch o viac ako 50% a mnohé z nich boli nútené prejsť na 2-ročné periódy. V tomto ponímaní DANUBIUS GASTRO vychádza jednoznačne najlepšie, stabilne si drží vysokú úroveň a okrem rokov 2010 – 11 mal za posledných 15 rokov každoročne pozitívny vývoj. Verím, že vystavovatelia aj návštevníci boli s veľtrhom spokojní a teším sa na stretnutie v r. 2018 na viac-menej jubilejnom 25. medzinárodnom veľtrhu DANUBIUS GASTRO.

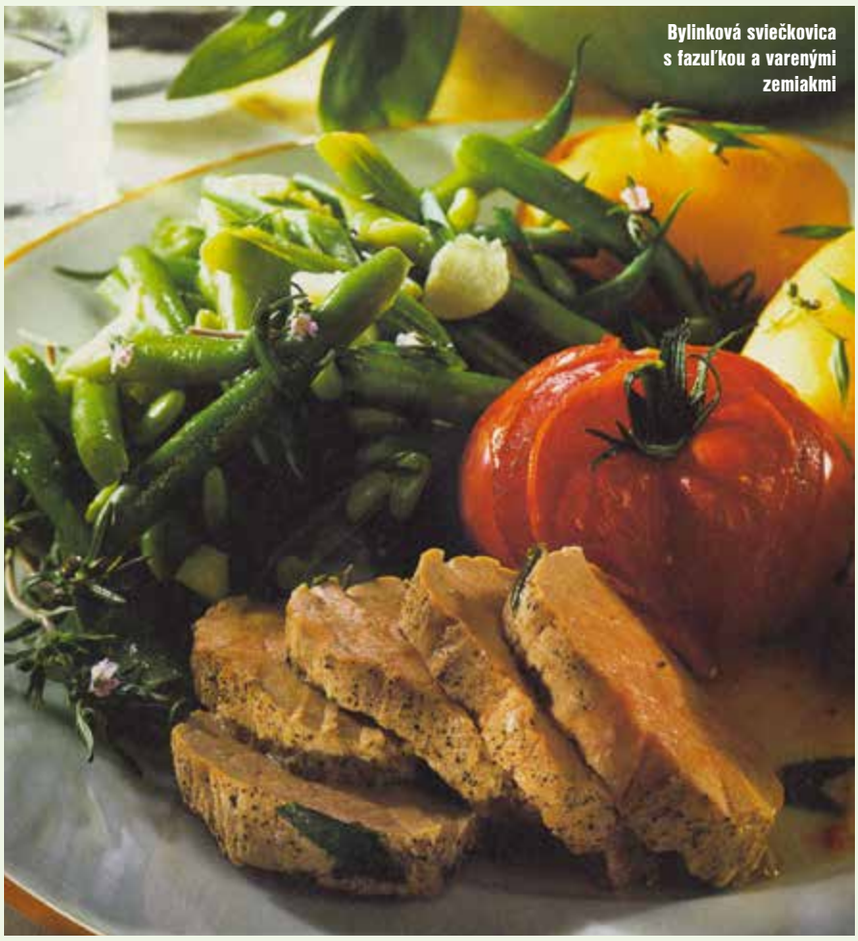
GASTRO NA VÝSTAVE DANUBIUS GASTRO

Už tradične v hale D nájdete aj stánok časopisu GASTRO – revue gastronómie, obchodu a cestovného ruchu. Dnes, keď počet vystavovateľov dosiahol takmer štyristo, znie neuveriteľne, že na 1. ročníku na počet vystavovateľov – patril k nim aj náš stánok – stačili prsty na dvoch rukách. Nuž čo, časy sa menia, ale ... aj množstvo návštevníkov nášho stánku má takisto stúpajúcu úroveň. Tentoraz našim partnerom v stánku bola spoločnosť Hubert. Návštevníci si pochvaľovali sekt s nulovým obsahom cukru Hubert Grand a šoféri zasa nealkoholický. Vďaka! Veľké ďakujem patrí aj hosteskám zo súkromnej hotelovej akadémii HAGMA v podunajských Biskupiciach, ako aj spoločnosti Rauch, ktorá nám už tradične dodáva do stánku džúsy a ľadové čaje a spoločnosti Imeprátor, ktorá doplnila náš nápojový lístok o „tvrdý“ alkohol. Hostia si pochutnávali aj na voňavej kávičke Štrbské presso. A tak už len, dovidenia o rok, priatelia!

CHUTNE, ZDRAVO... a RÝCHLO

Pripravila: Ivica Ondrejičková
Foto: archív

V súčasnosti si málokto môže dovoliť tráviť v kuchyni toľko času, ako tomu bolo kedysi. Preto sa mnohí vyhýbame komplikovaným a náročným receptom. Uprednostňujeme jednoduché a rýchlo pripravené jedlá, pričom by sme chceli, aby boli zároveň aj dobré a zdravé. A práve takéto vám ponúkame na jar a na leto, keď sú trhy plné pestrofarebnej zeleniny.


Bylinková sviečkovica s fazuľkou a varenými zemiakmi

BYLINKOVÁ SVIEČKOVICA S FAZUĽKOU A VARENÝMI ZEMIAKMI

(pre 4 osoby)

Suroviny: • 12 väčších zemiakov • soľ • bylinky (napr. rozmarín, tymian a šalvia) • 600 g sviečkovice • mleté korenie • 4 rajčiny • 800 g zelenej fazuľky • 3-4 strúčiky cesnaku • olivový olej • petržlenová vňať

Postup: Zemiaky v šupke uvaríme v osolenej vode domäkka, ošúpeme ich a držíme v teple. Medzitým na alobal rovnomerne nasypeme bylinky. Umyté a osušené mäso osolíme, okoreníme, položíme na fóliu s bylinkami a pevne zabalíme. Vložíme do vriacej vody a prikryté varíme 6-7 minút. Do vody pridáme rajčiny, hrniec zložíme z ohňa a mäso necháme 10 minút odpočinúť. Fazuľku uvaríme v osolenej vode domäkka, potom vodu zlejeme tak, že si odložíme 1 šálku fazuľkovej vody. Cesnak nadrobno pokrájame a v odloženej vode dusíme 1-2 minúty. Pridáme uvarenú fazuľku, čierne korenie, posekané bylinky a podľa chuti olej. Mäso opatrne rozbalíme, bylinky odstránime a šťavu z mäsa pridáme k fazuľke. Podávame s varenými zemiakmi.

VYPRÁŽANÉ TOFU SO SLADKOU ZELENINOU

(pre 4 osoby)

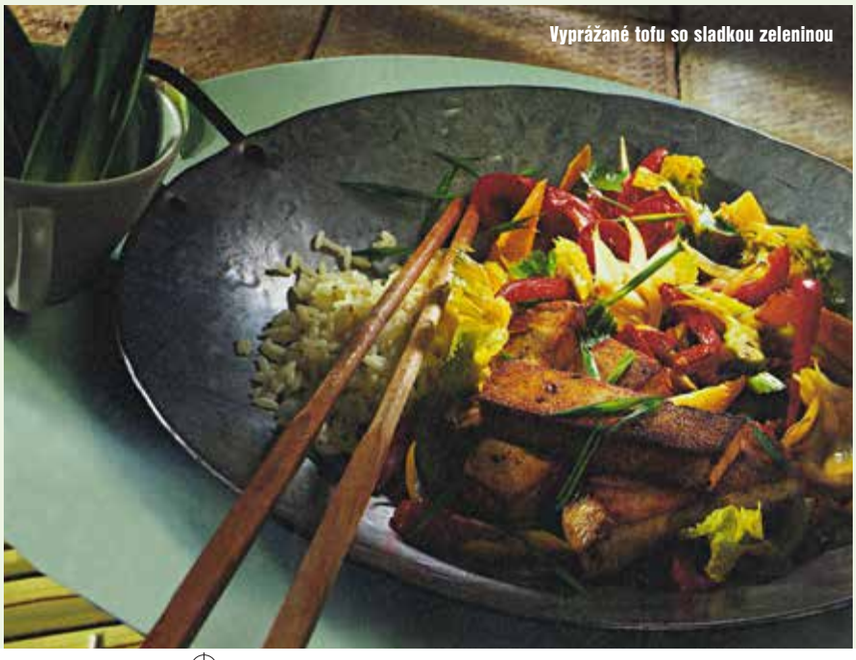
Suroviny: • 2-3 strúčiky cesnaku • 1 väčší kus ďumbiera • štipku čili korenia • 3 polievkové lyžice citrónovej šťavy • 600 g tofu • sójová omáčka • ryža • soľ • 2 väčšie cibule • 2 červené papriky • 2 stopkové zelery • 400 g ananásu • olivový olej • soľ • pažítka • koriander (alebo petržlenová vňať)

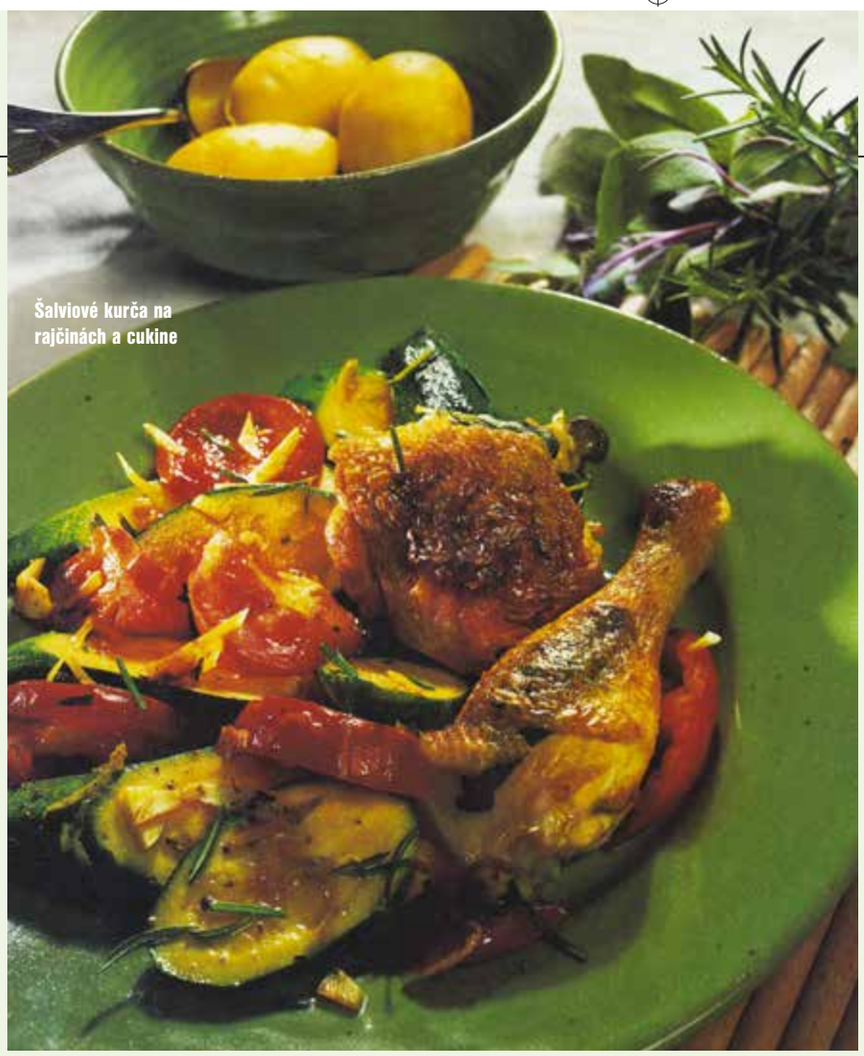
Postup: Olúpaný cesnak a ďumbier nadrobno pokrájame a v hlbokom tanieri premiešame s čili, citrónovou šťavou a sójovou omáčkou. Tofu nakrájame na hrúbku prsta a najmenej 10 minút marinujeme v omáčke. Tofu takto možno pripraviť už deň vopred. Cibuľu, papriku, zeler a ananás medzitým pokrájame. Vo veľkej panvici (najlepšie vo woku) rozpálime trochu oleja, osušené kúsky tofu dohneda opražíme a preložíme do predhriateho taniera. Do panvice pridáme trochu oleja, vložíme pokrájanú zeleninu, trochu ju osolíme a na prudkom ohni asi 1 minútu oprážame za stáleho miešania. Zalejeme pol šálkou vody, trochu necháme odpariť, až potom primiešame marinádu z tofu a necháme prejsť varom. Na tanier k tofu pridáme uvarenú ryžu, podusenú sladkú zeleninu a všetko posypeme posekanými bylinkami.

ŠALVIOVÉ KURČA NA RAJČINÁCH A CUKINE

(pre 4 osoby)

Suroviny: • 12 zemiakov • 4 kuracie stehná • 2 cukiny • soľ • cayenské korenie • 16 listov šalvie • 4 rajčiny • 2-3 strúčiky cesnaku •

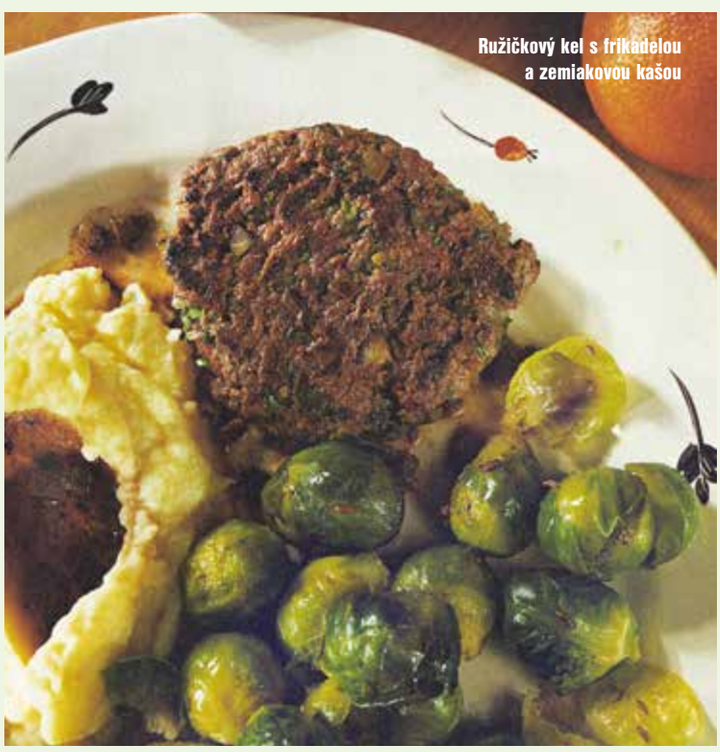

Vyprážané tofu so sladkou zeleninou

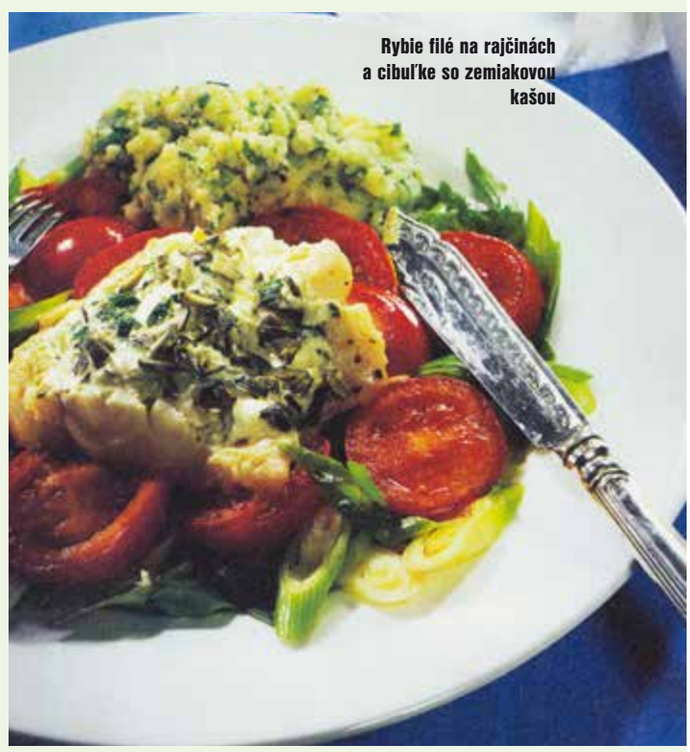

Šalviové kurča na rajčinách a cukine

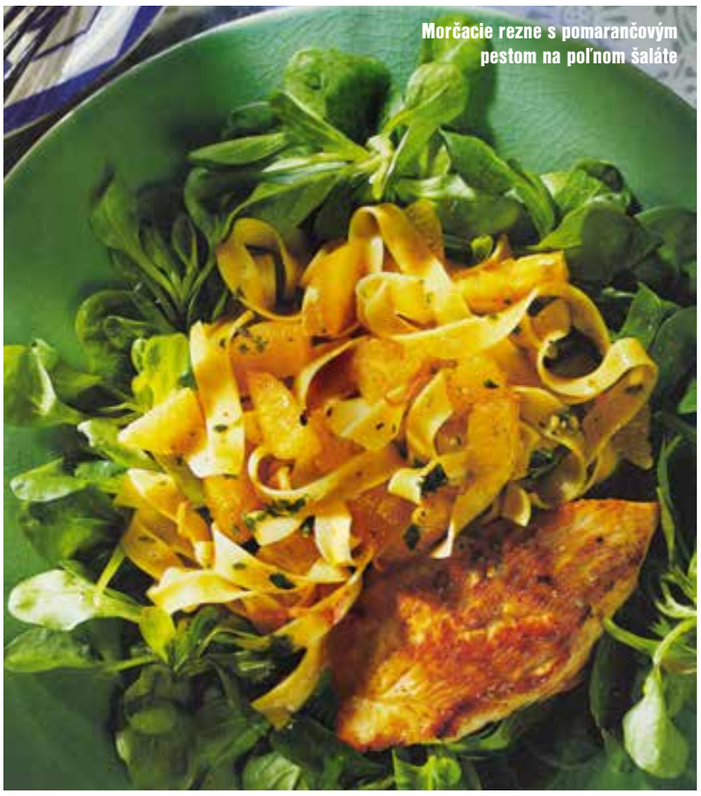
rozmarín • čerstvo zomleté korenie • trochu postrúhanej citrónovej kôry
Postup: Dobre umyté zemiaky varíme vo vode. Pridáme celé cukiny a asi po 7 minútach ich vyberieme. Uvarené zemiaky zlejeme a ošúpeme. Stehná v kĺbe prekrojíme na dve časti. Kožu uvoľníme a pod ňu dáme na mäso soľ, cayenské korenie a listy šalvie. Mäso poukladáme do studenej panvice, trochu podlejeme vodou a prikryté dusíme na miernom ohni, pričom častejšie otáčame. Medzitým pokrájame cukiny, rajčiny a cesnak, ochutíme soľou a rozmarínom. Asi po 20 minútach k mäsu pridáme pokrájanú zeleninu, ak treba, podlejeme troškou vody, a prikryté dusíme ďalších 5 minút. Zmes občas premiešame. Mäso, zeleninu a zemiaky rozdelíme na taniere. Do panvice vlejeme trochu vody a za stáleho miešania uvoľníme šťavu. Ochutíme korením a citrónovou kôrou. Šťavu nalejeme na mäso.

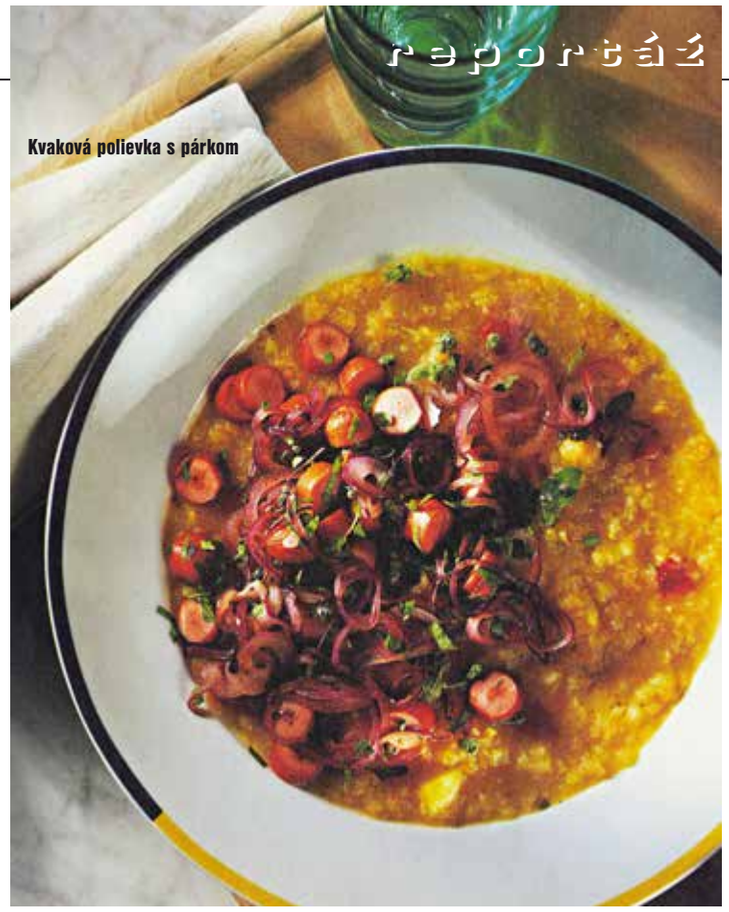
RUŽIČKOVÝ KEL S FRIKADELOU A ZEMIAKOVOU KAŠOU
(pre 4 osoby)
Suroviny: • 1 balík mrazeného ružičkového kelu • rasca • soľ • 5-6 uhoriek v korenenom náleve • petržlenová vňať • 2 polievkové lyžice rajčinového pretlaku • mleté korenie • 500 g mletého mäsa • olej na vyprážanie • mletá sladká paprika
Postup: Ružičkový kel uvaríme v slanej vode s troškou rasce podľa návodu na obale. Uhorky a vňať nadrobno pokrájame, spolu s pretlakom, soľou a korením pridáme k mletému mäsu a dobre vymiesime. Z masy vyformujeme 4 ploské frikadely (karbonátky). Vypražíme ich v panvici na troche oleja do bledohneda. Keď hotové mäso vyberieme, do výpeku prilejeme trochu vody, dochutíme mletou paprikou a soľou, a za stáleho miešania privedieme do varu. Šťavou polejeme zemiakovú kašu, ktorú podávame s kelom a frikadelou.

RYBIE FILÉ NA RAJČINÁCH A CIBUĽKE
(pre 4 osoby)
Suroviny: • soľ • 1 polievková lyžica sušeného estragonu • zemiaková kaša v prášku • viazanička mladej cibuľky • 12 rajčín • 2-3 polievkové lyžice tekvicových jadierok • 600 g rybieho filé • mleté čierne korenie • 1 polievková lyžica horčice • 2 polievkové lyžice crème fraîche • zemiaky na kašu (môže byť aj hotová kaša v prášku vo vrecúšku) • petržlenová vňať na zemiakovú kašu
Postup: Do slanej vody (množstvo vody


Ružičkový kel s frikadelou a zemiakovou kašou


Rybie filé na rajčinách a cibuľke so zemiakovou kašou


Morčacie rezne s pomarančovým pestom na poľnom šaláte



Kvaková polievka s párkom

určíme podľa návodu na obale) prisypeme estragón a pomaly zohrievame, aby sa vôňa bylinky lepšie uvoľnila. Zemiakovú kašu v prášku pridáme do vody krátko pred podávaním s posekanou petržlenovou vňaťou. Medzitým pokrájame na kolieska cibuľku a rajčiny. Jadierka posekáme. Do rozpáleného woku (panvice) dáme pokrájanú cibuľku, osolíme a asi 1 minútu miešame. Pridáme rajčiny a prikryté dusíme 1-2 minúty. Ryby osolíme a okoreníme. Jednu stranu potrieme horčinou a crème fraîche a tou stranou poukladáme na zeleninu. Posypeme tekvicovými jadierkami a prikryté dusíme na miernom ohni 4-5 minút. Filé podávame na zelenine so zemiakovou kašou.

MORČACIE REZNE S POMARANČOVÝM PESTOM

(pre 4 osoby)

Suroviny: • 1 pomaranč • 200 g poľného šalátu • 4 morčacie rezne • soľ • kajenské korenie • olej • muškát • 2 šálky zeleninového vývaru • ľubovoľné cestoviny • 1 polievková lyžica pesta

Postup: Postrúhame trochu pomarančovej kôry, jednu polovicu pomaranča pokrájame nadrobno, z druhej vytlačíme šťavu. Šalát umyjeme, očistíme, osušíme a rozložíme na 4 taniere. Rezne naklepeme, osolíme a okoreníme. Do rozpálenej panvice vlejeme trochu oleja. Rezne na oleji opekáme po 2-3 minúty z každej strany, potom ich držíme v teple. Do hrnca vlejeme vývar, pridáme postrúhaný muškát, pomarančovú šťavu a kôru. Keď vývar zovrie, pridáme uvarené cestoviny a trochu tekutiny necháme vypariť. Nakoniec vmiešame pesto a kúsočky pomaranča. Mäso a cestoviny poukladáme na poľný šalát.

Varená forela s kôprovými zemiakmi

VARENÁ FORELA S KÔPROVÝMI ZEMIAKMI

(pre 4 osoby)

Suroviny: • 4 polievkové lyžice octu (alebo citrónovej šťavy) • soľ • mleté čierne korenie • 2 cibule • 2-3 bobkové listy • 4 malé vyčistené forely • varené zemiaky • 1-2 šálky zeleninového vývaru • trochu kôpru • maslo • horčica

Postup: Vo veľkej panvici (alebo v malom pekáči) prevaríme vodu s octom, soľou, nahrubo pomletom čiernym korením, celými cibuľami a bobkovým listom a ešte varíme 3 až 5 minút. Až potom vložíme ryby a dusíme prikryté na miernom ohni. Po 2 minútach ryby otočíme a dusíme ďalších 5 minút (záleží na veľkosti ryby). Uvarené zemiaky rozštvrtíme, vložíme do rybieho vývaru a necháme ho vypariť, pričom odoberieme asi 4 polievkové lyžice vývaru. Zemiaky miešame, aby neprihoreli. Do hotových zemiakov primiešame posekaný kôpor. Rybí vývar trochu okoreníme, primiešame trochu masla a horčicu podľa chuti. Šťavou polejeme rybu a zemiaky na tanieroch.

KVAKOVÁ POLIEVKA S PÁRKAMI

(pre 4 osoby)

Suroviny: • 600 g kvaky (veľkej guľatej alebo dlhej reďkovky) • 2 väčšie zemiaky • 2 jablká • 1 polievková lyžica koriandra • 500 ml zeleninového vývaru • 2 pomaranče • soľ •

Červená šošovica po indicky

mleté čierne korenie • 2 cibule • 6-8 párkov • majorán • petržlenová vňať

Postup: Kvaku, zemiaky a jablká očistíme a pokrájame na malé kúsky. Varíme vo vývare s koriandrom domäkka. Potom masu odstavíme, rozmačkáme, ale nie celkom na kašu, prilejeme pomarančovú šťavu, osolíme a okoreníme. Už nevaríme. Medzitým cibuľu pokrájame na kolieska a párky na kúsky. Cibuľu zalejeme troškou vody a varíme dovtedy, kým sa voda nevyparí. K cibuli pridáme pokrájané párky a spolu opražíme. Ochutíme majoránom, vňaťou, soľou a korením. Zmes pridáme do polievky.

ČERVENÁ ŠOŠOVICA NA INDICKY SPÔSOB
(pre 4 osoby)

Suroviny: • 3-4 strúčiky cesnaku • 2-3 veľké cibule • 120 g červenej šošovice • 2-3 mrkvy • soľ • kari korenie • 200 g šalátových uhoriek • 200 g nakladanej tekvice • 1 polievková lyžica oleja • 200 g ryže • 2 tégliky jogurtu • tekvicové jadierka • koriander • pažítka

Postup: V panvici opražíme nadrobno pokrájanú cibuľu a cesnak, po 1 minúte pridáme na malé kúsky pokrájanú mrkvu. Za stáleho miešania osolíme a ochutíme kari korením. Zalejeme vodou a prikryté varíme asi 4 minúty. Podľa potreby podlejeme vodou. Uhorku najemno pokrájame alebo postrúhame, tekvicu ešte prípadne pokrájame a pridáme k šošovici spolu s trochou tekvicovej vody a olejom. Medzitým uvaríme ryžu. Šošovicovú zmes podávame na predhriatych tanieroch s ryžou a jogurtom. Tekvicové jadierka posekáme, pažítku nadrobno pokrájame a posypeme na vrch jedla.

PLNENÉ KURACIE PRSIA SO ZELENINOU A CESTOVINOU
(pre 4 osoby)

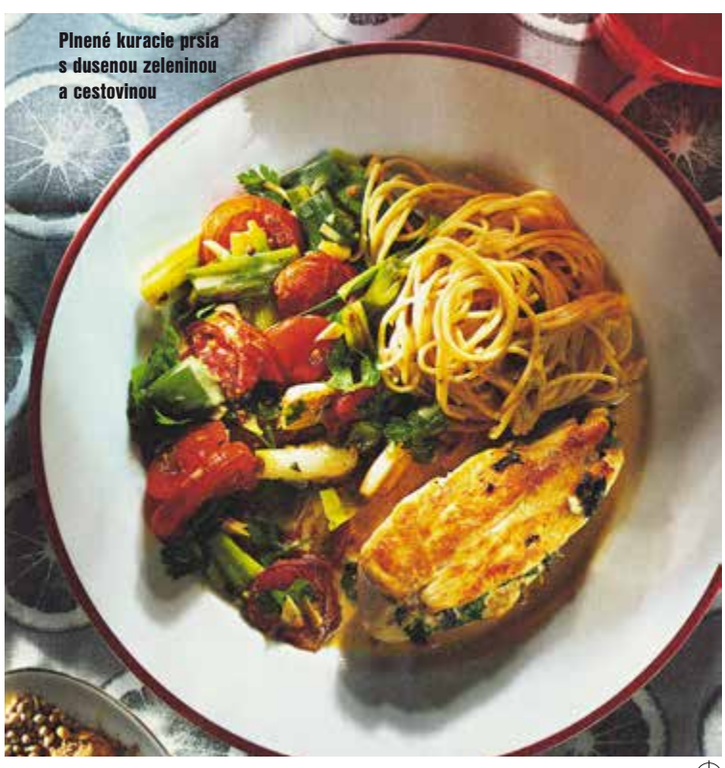
Suroviny: • 250 g ľubovoľnej cestoviny • soľ • 4 kuracie prsia • kajenské korenie • tymian • petržlenová vňať • olej • 1 viazanička mladej cibuľky • 4 rajčiny • 2-3 strúčiky cesnaku • mletá škorica • mleté čierne korenie • mletý koriander • 2 šálky zeleninového vývaru • 1-2 polievkové lyžice crème fraîche

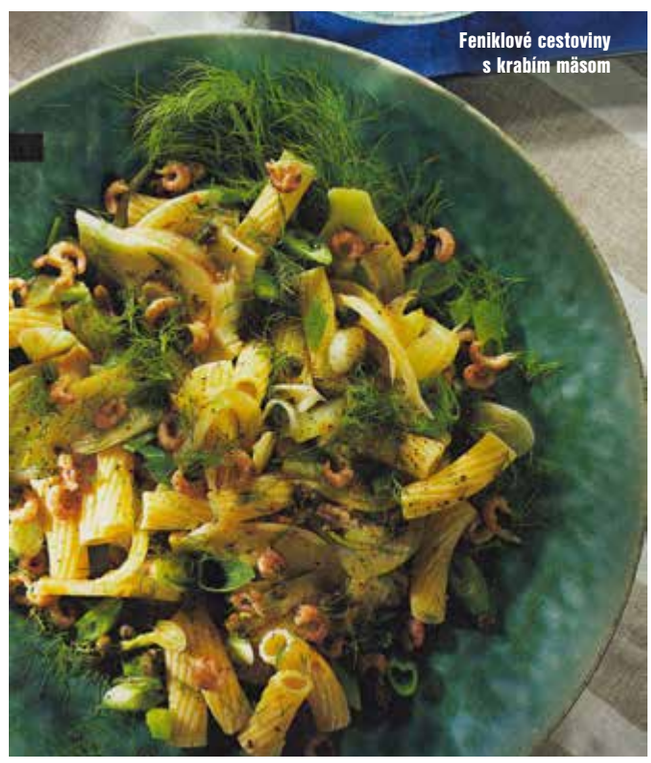
Postup: Cestovinu uvaríme podľa návodu a scedíme. Medzitým nožom urobíme do každého kusa mäsa vrecko a vnútro potrieme soľou, korením, vložíme dnu trochu vňate a otvor uzavrieme. V panvici na rozpálenom oleji opečieme z obidvoch strán dohneda a posunieme na kraj. Do stredu panvice vložíme pokrájanú cibuľku, rajčiny a cesnak, krátko podusíme a dochutíme škoricou, korením a koriandrom. Zalejeme vývarom a prikryté dusíme na miernom ohni asi 10 minút. Zvyšok vňate posekáme a spolu s crème fraîche a zeleninou. Ak treba dosolíme a podávame spolu s cestovinou a mäsom.

FENIKLOVÉ CESTOVINY S KRABÍM MÄSOM
(pre 4 osoby)

Suroviny: • 1 väčší fenikel • 4 šálky zeleninového vývaru • 3-4 mladé cibuľky • viazanička feniklovej (alebo petržlenovej) vňate • asi 250 g cestovín • 1-2 polievkové lyžice rajčinového pretlaku • 4 polievkové lyžice kapár • 200 g krabieho mäsa • 1 polievková lyžica olivového oleja • mleté čierne korenie

Postup: Fenikel pokrájame na tenké pásiky a asi 3 minúty varíme vo vývare. Pridáme nadrobno pokrájané cibuľky a varíme neprikryté ďalšie 2 minúty. Tekutinu pritom trochu vyvaríme. Medzitým uvaríme a scedíme cestovinu a dáme do vývaru. Pridáme nadrobno posekanú vňať, rajčinový pretlak a kapary. Premiešame a raz necháme zovrieť. Nakoniec pridáme krabie mäso a olej. Ak treba dochutíme, ale už nevaríme.


Plnené kuracie prsia s dusenou zeleninou a cestovinou


Feniklové cestoviny s krabím mäsom

SLOVENSKÝ ZVÄZ KUCHÁROV A CUKRÁROV INFORMUJE

Osobné stretnutie generálnej tajomníčky SZKC a ministra školstva, vedy, výskumu a športu SR Prof. Ing. Petra Plavčana, CSc.

Text: Ing. Zuzana Dúžeková,
generálna tajomníčka SZKC
Foto: archív

Požiadavky na vedomosti a zručnosti gastronomických odborníkov sa neustále a rýchlo menia. Kuchár či cukrár, ale aj majster odbornej výchovy a pedagóg, musí nutne neustále prehlbovať a rozširovať svoje vedomosti a zručnosti. Je potrebné, aby sa orientovali na nové postupy, nové technológie, celosvetové gastronomické trendy. **Prax si žiada absolventa na požadovanej úrovni vedomostí a zručnosti, so znalosťou a ovládaním aj moderných technologických postupov a modernej technológie.** Prevádzkovatelia gastronomických zariadení sa sťažujú, že mnohokrát to tak nie je a do praxe sa dostávajú aj absolventi, ktorí tieto požiadavky nie veľmi spĺňajú.

Jednou z ciest k zlepšeniu tejto situácie je aj prehĺbenie spolupráce SZKC a odborných škôl zameraných na gastronómiu, zapojenie študentov, pripravujúcich sa na povolanie kuchára a cukrára, do súťaží odborností, priebežného a ďalšieho vzdelávania. Toto úsilie viedlo k tomu, že sme požiadali o osobné stretnutie s ministrom školstva, vedy, výskumu a športu SR.

Dňa 2. marca 2017 sa stretnutie s ministrom školstva vedy, výskumu a športu SR Prof. Ing. Petrom Plavčanom, CSc. uskutočnilo. Témy, na ktoré sme diskutovali, boli:

- **Odborné školstvo** – spolupráca SZKC v oblasti zvyšovania profesionality a zručnosti budúcich gastronomických odborníkov, ale aj majstrov odbornej výchovy a pedagógov odborných škôl
- **Osobnostný a profesijný rozvoj** gastronomických odborníkov na Slovensku, ktorý vedie k aktualizácii a inovácii vedomostí a zručností
- Akceptácia **vybraných súťaží odborností organizovaných** SZKC do zoznamu súťaži pod záštitou MŠVVaŠ SR (v súlade so Smernicou MŠVVŠ SR o organizovaní súťaží detí a mládeže)
- **Kulinárske umenie** do odborných škôl
- **Propagácia odborných súťaží** za podpory médií
- **Projekt zvyšovania odbornosti a zručnosti** budúcich gastronomických odborníkov, MOV a pedagógov odborných škôl, zameraných na gastronómiu, **s mediálnou podporou časopisu GASTRO – revue gastronómie a cestovného ruchu**

Pán minister privítal spomínané aktivity a vyslovil želanie, aby sa spolupráca medzi SZKC a školami ešte väčšmi prehlbovala, a to aj v rámci duálneho systému vzdelávania. Zároveň prisľúbil **osobnú záštitu nad vybranými odbornými akciami** organizovanými SZKC v oblasti spolupráce s odbornými školami. Ďakujeme pánu ministrovi za ústretovosť a **podporu, ktorú si veľmi vážime.**

O napĺňaní jednotlivých bodov spolupráce, ako s odbornými školami, tak aj s Ministerstvom školstva, vedy, výskumu a športu SR, vás budeme priebežne informovať. Veríme, že členovia SZKC budú pri realizácii Projektu nápomocní.

NA BANSKOBYSTRICKOM GASTRO CUP-E SI

Banskobystrický klub SZKC veľmi úspešne zorganizoval už 3. ročník gastronomickej súťaže Banskobystrický CUP, ktorý sa konal v priestoroch **banskobystrického hotela LUX***** v dňoch 10. a 11. marca 2017. Súťaž bola určená pre kuchárov a cukrárov, juniorov i seniorov.

Požiadavky na vedomosti a zručnosti gastronomických odborníkov sa neustále a rýchlo menia. Kuchár či cukrár si musí neustále prehlbovať a rozširovať svoje vedomosti a zručnosti. Významnú úlohu v tomto smere zohrávajú súťaže odbornosti. Pomáhajú neustále zvyšovať štandardy kulinárskej dokonalosti.

Súťažnou úlohou Banskobystrického CUP-u 2017 „varenie naživo“ pre odbor kuchár bolo **filetovanie ryby „sumček africký“ TRIM E** (filet bez kože) **a následne pripravenie 2 porcií súťažného jedla.** Úlohu bolo treba splniť v časovom limite 60 minút.

Cukrári v kategórii „pečenie naživo“ mali zasa v časovom limite 60 minút pripraviť 2 porcie **tanierového dezertu s ľubovoľným zložením surovín a povinnou surovinou – belgickou čokoládou značky Callebaut**. V kategórii súťažný výstavný stôl si mohli cukrári vybrať jednu z dvoch možností: prípravu tanierového dezertu alebo **misu so sladkým pečivom či čokoládové petit fours, alebo friandises (minimálne 4 druhy po 5 kusov 10 – 15 g/ks) s jedlou dekoráciou na tému „Sladká jar“.**

SÚŤAŽIACI & POROTA

Bolo udelených **7 zlatých**, **6 strieborných a 8 bronzových** medailí a 3 diplomy.

Absolútnymi víťazmi sa stali:

V kategórii kuchár junior: **Erika Rajtúková** zo SOŠ obchodu a služieb Rimavská Sobota

ZMLUVA O SPOLUPRÁCI MEDZI BRATISLAVSKÝM KLUBOM SZKC A KLUBOM ÍRSKEJ ASOCIÁCIE KUCHÁROV

Profesionálne kuchárske súťaže hrajú dôležitú úlohu v kulinárskom umení. Pomáhajú neustále zvyšovať štandardy kulinárskej dokonalosti. Neexistuje lepší spôsob, ako zdokonaliť svoje remeslo, ako tým, že si

kuchári a cukrári svoje zručnosti a znalosti otestujú v konkurenčnom formáte.

V januári minulého roka bola v Bratislave slávnostne podpísaná Zmluva o spolupráci medzi Bratislavským klubom SZKC a Klubom Írskej asociácie kuchárov – Panel of Chefs of Ireland. S radosťou konštatujeme, že podpísanie zmluvy nezostalo len na papieri. Začalo sa realizovať aj v praxi.

Po prvýkrát po 10. rokoch sa na súťaž konanú mimo vlastnej krajiny vybral 5 – členný tím írskych kuchárov – seniorov. Zúčastnili sa súťaže vo varení naživo DANUBIUS GASTRO CUP BRATISLAVA 2017 v kategórii kuchár senior, ktorú organizovala Centrála Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov spolu s Bratislavským klubom SZKC počas Medzinárodného veľtrhu gastronómie DANUBIUS GASTRO 2017 v bratislavskej INCHEBE. Do Bratislavy nepricestoval len tak niekto. Členmi írskeho tímu sú poprední a v Írsku veľmi vážení gastronomickí odborníci.

- **Mark Farrell**: lektor Culinary arts na D.I.T Dublin Institude of Technology Ide o najväčšiu a najprestížnejšiu vzdelávaciu inštitúciu v Írsku, ktorá má 10 tisíc študentov ročne. Zároveň je novozvoleným predsedom „Panel of Chefs Of Ireland“ – Leinster , pobočky Írskej národnej asociácie kuchárov a cukrárov
- **Anthony Campbell**: lektor Culinary arts D.I.T. Lektor na tej istej škole ako pán Farrel. Odborník najmä na cukrárinu
- **Stephen Reilly**: Group Executive Chef . Výkonný hlavný šéfkuchár pre 9 reštaurácií siete „Kay`s Kitchen“
- **Scott Curran**: šéfkuchár jednej z reštaurácií siete „Kay`s Kitchen“
- **Gareth Carberry**: šéfkuchár Clayton Hotel Dublin ****, Hotel je súčasťou Hotelovej siete DALATA Group
- **Maroš Hruška**: manager tímu. Šéfkuchár 2 reštaurácií zo siete „Press Up Entertainment“, ktorá vlastní 25 reštaurácií.

A ako dopadla ich účasť? Skoro by sa dalo povedať: prišli, aby zvíťazili. Ich súťažné výkony zodpovedali ich povesti. Z Bratislavy si odniesli **2 zlaté, 2 strieborné a 1 bronzovú medailu.** Scott Curran sa stal dokonca absolútnym víťazom kategórie kuchár senior 2017.

NAŠI KUCHÁRI V ÍRSKU

Vo februári tohto roku si zase členovia Bratislavského klubu kuchárov a cukrárov išli otestovať svoje zručnosti do írskeho Dublinu na Medzinárodnú súťaž „Food & Bev Live 2017“. Slovenský tím tvorili:

- **Daniel Melicherik**: šéfkuchár spoločnosti N.E.W Catering Bratislava
- **Lukáš Dörnhofer**: „Osobný kuchár,“ člen Bratislavského klubu SZKC
- **Ladislav Flóreán**: študent Súkromnej Hotelovej akadémie HOST, Riazanská ul. Bratislava
- **Samuel Ladislav Veselský**: študent Hotelovej akadémie na Mikoviniho ul. 1, Bratislava
- **Ivan Vozár**: manager tímu

Tento „mladý tím“, pre ktorý to nebola prvá súťažná skúsenosť, nám opäť urobil veľkú radosť. Na Slovensko doviezli **2 strieborné a 3 bronzové medaily.**

Ďakujeme **za výbornú propagáciu slovenskej gastronómie a zručnosti našich odborníkov.**

MERALI SILY KUCHÁRI AJ CUKRÁRI

V kategórii kuchár senior: **Peter Bracho**, šéfkuchár hotela Liptovský Dvor **** J. Dolina.

Zárukou objektívnosti hodnotenia súťažných exponátov a práce súťažiacich bola komisia, **hodnotiaca podľa kritérií svetovej organizácie kuchárskych asociácií WACS**, zložená z renomovaných a certifikovaných hodnotiteľov pre súťaže organizované na území SR**:** Ivan Vozár, Ing. Václav Forman a Ján Košťálik pre kategóriu kuchár senior, Václav Forman, Ivan Vozár a Peter Bracho pre odbor kuchár junior a Mgr. J. Zaukolcová, Ing. Václav Forman a Michal Baniar pre odbor cukrár. Na čele komisii stál pán Ing. Václav Forman, certifikovaný hodnotiteľ WACS pre svetové súťaže. Skúseným očiam komisárov neušiel ani najmenší detail. Výsledkom bol prísny, ale spravodlivý verdikt. **Hodnotila sa** správnosť **kalkulácie** súťažných exponátov, dodržiavanie prísnych **hygienických požiadaviek**, odborné zručnosti**, invencia, vzhľad a spôsob servírovania** jedla. **Najvyšší dôraz** sa však kládol **na chuť jedál** a cukrárskych výrobkov. **Hodnotilo sa** podľa kritérií Svetovej organizácie WACS, v troch pásmach: **zlaté pásmo** 90 – 100 bodov, **strieborné pásmo** 76 – 89 bodov, **bronzové pásmo** 60 – 75 bodov, **diplom** 20 – 59 bodov.

VĎAKA PATRÍ

O príjemnú a priateľskú súťažnú atmosféru sa postarali aj partneri SZKC Banskobystrického klubu kuchárov a cukrárov: **METRO Cash & Carry**, generálny partner SZKC, spoločnosť **ACCOM** B. Bystrica, spoločnosť **DEBIC, Hotel LUX*** B. Bystrica**, spoločnosť **La Lorraine** – generálny partner súťaže, spoločnosť **A-Z GASTRO** B. Bystrica – hlavný dodávateľ kuchynskej technológie, spoločnosť **FAGOR**, spoločnosť **Robot Coupe**, spoločnosť **Talianska káva s.r.o** B. Bystrica, spoločnosť **Zepter Medical**, spoločnosť **McCain,** spoločnosť **Profi kuchár** B. Bystrica, spoločnosť **Vybrané vína** Bratislava, **Stredná odborná škola obchodu a služieb B. Bystrica.**

Všetkým úprimne ďakujeme za pomoc a podporu a veríme v zachovanie priazne aj naďalej.

Riaditeľ SOŠ hotelových služieb a obchodu na Zdravotníckej ulici č. 3 v Nových Zámkoch pán RNDr. Rudolf Mišák

NA NÁVŠTEVE V SOŠ HOTELOVÝCH SLUŽIEB A OBCHODU V NOVÝCH ZÁMKOCH

SOŠ hotelových služieb a obchodu na Zdravotníckej 3 v Nových Zámkoch slávi v tomto roku Kristove roky (33 rokov svojej existencie). S jej žiakmi a pedagógmi sa stretávame na rozličných podujatiach a súťažiach, či už ide o baristické, barmanské alebo kuchárske a cukrárske súťaže. Naposledy sme sa stretli v Nových Zámkoch na Celoštátnej súťaži – finále Gastro junior pre žiakov stredných škôl v odbore kuchár. Využila som príležitosť a poprosila som pána riaditeľa RNDr. Rudolfa Mišáka o rozhovor.

Text: Viera Dudášová
Foto: Desana Dudášová (1) a archív

• Vaša škola patrí medzi najväčšie stredné odborné školy v Nitrianskom regióne. Máte takmer 700 žiakov, čo je úctyhodný počet – navyše, tie Kristove roky ... Aké je zameranie Vašej školy?

Naša škola je vyprofilovaná a zameraná na študijné a učebné odbory v oblasti hotelierstva, gastronómie, cestovného ruchu, obchodu a služieb. Máme 5-ročný študijný odbor – hotelová akadémia, 4-ročné odbory – obchod, podnikanie a pracovník marketingu. Učebné odbory sú zamerané na spoločné stravovanie, a to kuchár, čašník a hostinský. Pre absolventov 3-ročných učebných odborov ponúkame možnosť získať úplné stredoškolské vzdelanie s maturitou na nadstavbovom štúdiu.

• Kde všade môžeme absolventov Vašej školy stretnúť?

Našich absolventov nájdete nielen v hoteloch, ale aj vo vedení profesijných zväzov.

Peter Kecskés je členom prezídia Asociácie somelierov v SR; Erik Simonics je šéfsomelierom pre One&Only Resorts na Maledivách; Gabriel Kollár je členom predstavenstva pobočky asociácie somelierov SR v Londýne a šéfsomeliér v Heddon Street Kitchen by Gordon Ramsay; Adam Bencze je spolumajiteľom Bistro Roots vo Viedni; Tomáš Gyén je generálnym sekretárom Slovenskej barmanskej asociácie.

• Žiaci Vašej školy sa zúčastňujú rozličných súťaží doma aj v zahraničí, navyše Vy sami niektoré súťaže s celoštátnou účasťou organizujete. Môžete nám o tom povedať trochu viac?

Súťaže, zamerané na odborné zručnosti, považujem za výbornú príležitosť nielen reprezentovať školu, ale predovšetkým získať poznatky o najnovších trendoch v gastronómii, hotelierstve a v cestovnom ruchu. Naša škola úzko spolupracuje s profesijnými zväzmi v oblasti obchodu a cestovného ruchu a z ich poverenia často organizujeme aj celoštátne kolá odborných súťaží.

• Vaši žiaci sa zúčastňujú rôznych výmenných stáži a praxe v zahraničí. Kde všade už boli a ako využívajú nadobudnuté poznatky a skúsenosti v praxi?

Veľký dôraz kladieme na zahraničnú prax žiakov, kde žiaci získavajú nielen odborné vedomosti a zručnosti, ale aj jazykové kompetencie a spoznávajú kultúru iných národov. Najďalej sme boli v Japonsku, na ostrove Kjúšú, v meste Kagošima. Tu žiaci praxovali na honorárnom konzuláte. Nadobudnuté poznatky a zahraničné skúsenosti sú zárukou úspešnosti našich žiakov aj na domácom trhu práce.

• V poslednom čase sa veľa hovorí o tzv. duálnom vyučovaní. Aký je Váš názor?

Naša škola chápe význam systému duálneho vzdelávania, preto sme sa zapojili medzi prvými do tejto formy vyučovania. Očakávame, že úzke prepojenie teórie s praxou priamo u zamestnávateľov našim žiakom otvorí cestu k lepšiemu uplatneniu v oblasti cestovného ruchu a obchodu.

• Aké máte plány do budúcnosti?

Naša škola pôsobí ako Centrum odborného vzdelávania a prípravy v oblasti obchodu a cestovného ruchu. V blízkej budúcnosti by sme chceli dokončiť modernizáciu nielen centra, ale aj odborných učební, ktoré budú slúžiť na profesijnú prípravu budúcich odborníkov v oblasti gastronómie, hotelierstva a obchodu na regionálnej úrovni.

• Hovorí sa, že ... „kde sa dobre varí, tam sa dobre darí“. Tak teda, ako varia žiaci Vašej školy? Mohli by sme nazrieť do Vašej kuchyne?

SOŠ HOTELOVÝCH SLUŽIEB A OBCHODU NOVÉ ZÁMKY

Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu v Nových Zámkoch patrí medzi najväčšie stredné odborné školy v regióne Nitrianskeho samosprávneho kraja. Škola vznikla v roku 1984. Od svojho vzniku vždy kládla dôraz na kvalitnú prípravu mladých ľudí s cieľom ich ľahšieho uplatnenia sa na domácom i medzinárodnom trhu práce. Škola je vyprofilovaná pre poskytovanie stredného a vyššieho odborného vzdelávania v oblasti cestovného ruchu, hotelových služieb a obchodu, a zároveň v tejto oblasti od roku 2011 pôsobí ako Centrum odborného vzdelávania a prípravy.

Nosným programom školy je skvalitňovanie výchovno-vzdelávacieho procesu. V ponuke má 6 študijných a učebných odborov, ktoré sú určené pre absolventov základných škôl (hotelová akadémia, obchod a podnikanie, pracovník marketingu, kuchár, čašník, servírka, hostinský) a študijné odbory pre absolventov trojročných učebných odborov, ako aj dvojročné nadstavbové štúdium -spoločné stravovanie a pre maturantov trojročné denné pomaturitné vyššie odborné štúdium – financie.

V programe ďalšieho vzdelávania poskytuje 7 akreditovaných študijných odborov: barman, barista, somelier, kuchár, čašník, hostinský a predavač. Ako jediná stredná odborná škola v kraji vykonáva skúšky na overenie odbornej spôsobilosti na získanie úplnej kvalifikácii v profesii kuchár, čašník, servírka.

Škola má bohaté medzinárodné skúsenosti a dobré meno nielen v regióne Nitrianskeho samosprávneho kraja, ale aj v zahraničí. Žiaci počas školského roka a cez letné školské prázdniny praxujú v špičkových zariadeniach cestovného ruchu v Slovinsku, Grécku, Írsku, Nemecku, Rakúsku, Maďarsku a Taliansku. Škola úzko spolupracuje aj so stavovskými organizáciami. Je aktívnym členom Zväzu obchodu a cestovného ruchu, Slovenskej obchodnej a priemyselnej komory, Slovenskej asociácie somelierov, Klubu mladých kuchárov a čašníkov. Aj záverečné a maturitné skúšky sa konajú za účasti odborníkov praxe, ktorých delegujú príslušné profesijné zväzy. Žiaci okrem výučného listu a vysvedčenia získavajú aj cenné certifikáty komôr, ktoré sú platné vo všetkých členských štátoch Európskej únie.

Na základe dosiahnutých výsledkov vo výchovno-vyučovacom procese a podľa úspešnosti absolventov na trhu práce škola v roku 2014 získala v systéme manažérstva kvality Certifikát PQM podľa normy STN EN ISO 9001:2009 v odbore Výchovno-vzdelávacia činnosť a Centrum odborného vzdelávania a prípravy.

Od školského roku 2016/2017 škola je zapojená do systému duálneho vzdelávania. Má uzatvorených 8 duálnych zmlúv s konkrétnymi zamestnávateľmi a 20 zmlúv o poskytnutí praktickej prípravy v oblasti reštauračných a hotelových služieb na celom Slovensku.

Grilovaný losos s glazovanou fazuľkou a karfiolovo – mrkvovým pyré

GRILOVANÝ LOSOS S GLAZOVANOU FAZUĽKOU A KARFIOLOVO MRKVOVÝM PYRÉ
(1 porcia)
Suroviny: • 200 g lososa • 50 g masla • 200 g mrkvy • 70 g šalotky • 100 g fazuľových strukov • 10 g medu • 120 g karfiolu • 20 g 33 % smotany • soľ • korenie

Postup: Naporciovaného umytého lososa osolíme a okoreníme čiernym korením. Gril potrieme maslom a lososa grilujeme z každej strany 3 min.. Očistený karfiol a mrkvu uvaríme domäkka a rozmixujeme, zjemníme smotanou a dochutíme soľou. Na masle opečieme dosklovita nakrájanú šalotku, pridáme med a nakrájané fazuľové struky, krátko glazujeme.

KURACIE PRSIA SOUS VIDE, CÍCEROVÉ PYRÉ, OMÁČKA Z ČERVENÉHO VÍNA
(1 porcia)
Suroviny: • 200 g kuracích pŕs • 120 g cíceru • 100 ml červeného vína • 25 ml brusnicovej šťavy • 25 g šľahačkovej smotany • 50 g masla • 50 kusov šampiňónov • 50 g čiernej šošovice • 30 g mrkvy • 1 ks cvikly • 1 polievková lyžica medu • soľ • korenie • cesnak • tymian

Postup: Kuracie prsia osolíme, vložíme do vákuovacieho vrecúška a na 100 minút vložíme do vodného kúpeľa pri teplote 58 °C. Cícer varíme 2 hodiny, scedíme, rozmixujeme dohladka s vývarom, smotanou a maslom. Dochutíme soľou a cesnakom. Čiernu šošovicu varíme 15 minút, scedíme a spolu s mrkvou restujeme na masle. Cviklu narežeme na tenké plátky a upečieme čipsy. Jemne osolíme. Šampiňóny nakrojíme na 4 časti a prudko opražíme na masle s tymianom, dochutíme soľou. Víno a brusnicový džús redukujeme, dochutíme medom. Na záver pridáme maslo. Kuracie prsia osušíme a prudko, kožou dole, opečieme na panvici. Kuracie prsia podávame s cícerovým pyré, šampiňónmi, šošovicou, omáčkou a zdobíme čipsami z cvikle.

Kuracie prsia sous vide, cícerové pyré, omáčka z červeného vína

POZNÁME NAJLEPŠÍCH MLADÝCH PIVNÝCH EXPERTOV

V dňoch 28. – 29. marca 2017 sa na pôde Strednej odbornej školy hotelových služieb a obchodu v Nových Zámkoch uskutočnila celoslovenská súťaž pre študentov stredných odborných škôl so zameraním na gastronómiu v znalostiach o pive XPERT V UMENÍ ČAPOVAŤ. Súťaže sa zúčastnilo 33 študentov zo 17-tich škôl.

Odborným garantom bola spoločnosť HEINEKEN Slovensko, ktorá v minulom roku pripravila vzdelávací program o pive spojený so súťažou pre SOŠ v Nových Zámkoch. Vďaka pozitívnym ohlasom ho v tomto roku rozšírila pre študentov gastronomických odborov z celého Slovenska. *„Sme vďační, že aj spoločnosť HEINEKEN Slovensko môže pomôcť týmto nadšeným mladým ľuďom v ich profesijnom raste. Tešíme sa, že sa nám tak darí odovzdať mnohoročné profesionálne skúsenosti našich pivných expertov ďalej,“* povedala na margo súťaže pani Monika Kottmanová, Horeca Develelopment Manager v spoločnosti HEINEKEN Slovensko, ktorá vedie program XPERT V UMENÍ ČAPOVAŤ.

Odbornú porotu tvorili zástupcovia spoločnosti HEINEKEN Slovensko: Monika Kottmanová a obchodný sládok Karol France, ďalej Ing. Viera Žatkovičová zo Štátneho inštitútu odborného vzdelávania a ako zástupca HORECA sektoru Henrieta Kučerová z reštaurácie Rustica v Patinciach.

V prvom kole sa predstavili všetci súťažiaci. Z neho postúpili do finále štyria najlepší, ktorí si zmerali sily vo finálovej disciplíne – čapovaní rezaného piva. *„Odborná porota napokon usúdila, že tohtoročným víťazom súťaže XPERT V UMENÍ ČAPOVAŤ je Miroslav Szabó z SOŠ hotelových služieb a obchodu Nové Zámky. Na druhom mieste sa umiestnila Zuzana Karabová z SOŠ obchodu a služieb v Trnave a na treťom mieste skončila Martina Ďurkovská z SOŠ hoteových služieb a obchodu v Nových Zámkoch. „Víťazom srdečne blahoželáme,“* povedal RNDr. Rudolf Mišák, riaditeľ školy SOŠ hotelových služieb a obchodu v Nových Zámkoch a dodal: *„Táto súťaž je jedinečným spojením úsilia profesionálov pomôcť mladej generácii odborníkov v gastronómii dosiahnuť kvalitné zručnosti pre budúcu prax. Pre študentov sú však zároveň takéto podujatia obrovskou motiváciou do ďalšieho štúdia a práce. Ďakujem všetkým, ktorí sa na súťaži podieľali.“*

Cieľom súťaže XPERT V UMENÍ ČAPOVAŤ je vzdelávať budúcich profesionálov v gastronómii o pive, jeho histórii, správnej starostlivosti o pivo na prevádzke, až po jeho správne čapovanie a servírovanie. Jej súčasťou je preverenie praktických zručností študentov v narážaní sudov, preplachu pivných trubiek, čapovaní a podávaní čapovaného piva hosťovi. V rámci teoretickej prípravy poskytol odborný garant súťaže, spoločnosť HEINEKEN Slovensko, prihláseným študentom podporu vo forme vzdelávacích materiálov a videí. Študenti mali zároveň unikátnu možnosť zúčastniť sa odborného výkladu a prezentácie správneho párovania piva s jedlom v podaní samotného obchodného sládka Karola France a šéfkuchára Laciho Hornáčka priamo v hurbanovskom pivovare. Aj toto je jedna z možností spájania výuky s praxou v rámci duálneho vyučovania.

CELOŠTÁTNA SÚŤAŽ – FINÁLE GASTRO JUNIOR – SKILLS SLOVAKIA

Pripravila: Viera Dudášová
Foto: Desana Dudášová a archív

Stredná odborná škola hotelových služieb a obchodu v Nových Zámkoch pôsobí ako Centrum odborného vzdelávania a prípravy v oblasti gastronómie, obchodu a cestovného ruchu. Každý rok organizuje prezentácie a súťaže s celoštátnou pôsobnosťou. 15. februára sa v priestoroch školy konalo finále celoštátnej súťaže GASTRO JUNIOR – SKILLS SLOVAKIA.

Metodickým a organizačným garantom súťaže bol Štátny inštitút odborného vzdelávania – ŠIOV v zastúpení Ing. Vlasty Púchovskej a Evy Bugajovej z odboru podpory smerovania mládeže a ako povedal riaditeľ ŠIOV JUDr. Ing. Michal Bartík: „Gastro Junior – Skills Slovakia patrí medzi tradičné súťaže, v ktorých stredoškoláci preukazujú svoje nadanie a mimoriadnu pripravenosť na budúce povolanie. Spájanie štúdia s praxou je dôležité aj preto, lebo gastroslužby v poslednom období zažívajú renesanciu, čo dokazuje napríklad aj stále sa rozširujúca zážitková gastronómia a rastúce nároky zákazníkov. Súťaž Gastro Junior – Skills Slovakia formuje nových kuchárov s potrebnými zručnosťami a citom pre nové trendy, čo len znásobujeje ďalšiu perspektívu týchto odborov."

240 MINÚT PLNÝCH NAPÄTIA

Po otvorení súťaže riaditeľom SOŠ hotelových služieb a obchodu v Nových Zámkoch a organizátorom súťaže pánom RNDr. Rudolfom Mišiakom osem súťažiacich z celého Slovenska zaujalo svoje miesta v kuchyni, aby si zmerali svoje sily.

Odborným garantom súťaže bol Klub mladých kuchárov a čašníkov spol. s r. o. na čele s prezidentom Martinom Kovarskym. Odbornú hodnotiacu komisiu tvorili: predseda Martin Kovarský, Marek Madzík a Pavol Erazmus.

Osem súťažiacich v poradí: Lukáš Václavík zo Spojenej školy – SOŠ obchodu a služieb Modrý Kameň, Branislav Valíček zo Strednej odbornej školy hotelových služieb a obchodu Nové Zámky, Denis Štefánek zo Strednej odbornej školy hotelových služieb a obchodu Zvolen, Matúš Kobolka zo Strednej odbornej školy obchodu a služieb Topoľčany,

Riaditeľ školy RNDr. Rudolf Mišák so svojimi hosťami zo ŠIOV p. Ing. Vlastou Púchovskou a pani Evou Bugajovou

Hodnotiaca porota: Martin Kovazský, Marek Madzík a Pavol Erazmus

Xxxxxx xxxx xxxx xxx xx

Kto si odnesie tieto poháre

Pohľad na kuchyňu

Matej Granec zo Súkromnej strednej odbornej školy Gastroškola, Bieloruská 1, Bratislava, Lukáš Pekný z Hotelovej akadémie Žilina, Andrej Drengubiak z Hotelovej akadémie Spišská Nová Ves a Jakub Zajac zo Súkromnej strednej odbornej školy Mladosť Prešov – malo k dispozícii 240 minút na prípravu jedla, z toho 30 minút na prípravu receptov.

Na stupni víťazov po zvážení odbornej komisie sa ocitli:

I. miesto Lukáš Pekný z HA Žilina so svojim Jahňacím chrbtom na hubovo rajčinovom krupote so šošovicovým beluga, karfiolovým pyré a vyprážaným žĺtkom.

II. miesto Denis Štefánek SOŠHSaO Zvolen so svojou Jahňacou kotletou sous-vide, karfiolovým pyré s pečeným cesnakom, marmeládou z červenej repy, gratinovaným zemiakom s hubami a maslovou zeleninou.

III. miesto Jakub Zajac z SSOŠ Mladosť Prešov so svojou Bravčovou panenkou s krúpami a lasagne – pláty.

DOBRÚ CHUŤ S VÍŤAZNÝMI JEDLAMI

Víťazný recept: Jahňací chrbát na hubovo rajčinovom krupote so šošvicou beluga, karfiolovým pyré a vyprážaným žĺtkom. Autor: Lukáš Pekný HA Žilina

Lukáš Pekný – HA Žilina, 1. miesto

JAHŇACÍ CHRBÁT NA HUBOVO RAJČINOVOM KRUPOTE SO ŠOŠOVICOU BELUGA A KRAFIÓLOVÝM PYRÉ A VYPRÁŽANÝM ŽĺTKOM

Suroviny: • jahňací chrbát • maslo • bylinky • soľ • korenie • olej • šošovica beluga • cesnak • smotana • topený syr • šampiňóny hnedé • sušené rajčiny • brusnice • karfiol • krúpy • mrkva • vajce • strúhanka • cibuľa • ozdoby • víno biele a červené • rajčinové pyré • rôzne druhy zeleniny

Postup: Jahňací chrbát pripravíme vo vákuu a potom opečieme, Z uvarených krúpov, hnedých šampiňónov a sušených rajčín pripravíme vláčne krupoto. Zo šošovice beluga, syra a smotany uvaríme

FAKULTA BIOTECHNOLÓGIE A POTRAVINÁRSTVA
SLOVENSKÁ POĽNOHOSPODÁRSKA UNIVERZITA V NITRE

V akademickom roku 2017/2018 otvárame nasledovné študijné programy:

Termín na podávanie prihlášok na I. stupeň VŠ je do 30. 4. 2017

Bc.

AGROPOTRAVINÁRSTVO
AGROBIOTECHNOLÓGIE
APLIKOVANÁ BIOLÓGIA
BEZPEČNOSŤ A KONTROLA POTRAVÍN
FOOD SAFETY AND CONTROL
POTRAVINY A TECHNOLÓGIE V GASTRONÓMII
VINÁRSTVO

Deň otvorených dverí
17. marca 2017
o 10.00 hod.
v posluchárni „A-01"

Naše skúsenosti
Vaša budúcnosť

KONTAKTY:
Študijné oddelenie:
tel.: 037/6415384
037/6415386
mail: studfbp@uniag.sk
dekfbp@uniag.sk
adresa: Tr. A. Hlinku 2
949 76 Nitra

Ing.
AGROBIOTECHNOLÓGIE
APLIKOVANÁ BIOLÓGIA
BEZPEČNOSŤ A KONTROLA POTRAVÍN
TECHNOLÓGIA POTRAVÍN

PhD.
AGROBIOTECHNOLÓGIE
MOLEKULÁRNA BIOLÓGIA
TECHNOLÓGIA POTRAVÍN

www.fbp.uniag.sk

II. miesto získal recept Jahňacia kotleta sous – vide, karfiolové pyré s pečeným cesnakom, marmeláda z červenej repy, gratinovaný zemiak s hubami a maslovou zeleninou. Autor: Denis Štefánek, SOŠ hotelových služieb a obchodu, Jabloňová 1351, Zvolen

hustejší prívarok, ktorý podávame ako druhú prílohu na dotvorenie jedla. Z kostí jahňaciny si pripravíme ľahkú mäsovú omáčku. Ako účelovú dekoráciu a ďalšiu chuť jedla použijeme smotanové karfiolové pyré.

Denis Štefánek – SOŠ hotelových služieb a obchodu, Jabloňová 1351, Zvolen, 2. miesto

JAHŇACIA KOTLETA SOUS–VIDE, KARFIOLOVÉ PYRÉ S PEČENÝM CESNAKOM, MARMELÁDA Z ČERVENEJ REPY, GRATINOVANÝ ZEMIAK S HUBAMI A MASLOVOU ZELENINOU

Suroviny: • jahňacia kotleta • soľ • maslo • karfiol • cibuľa • tuk • cesnak • soľ • kokosové mlieko • krémový syr • červená repa • červené víno • cukor • balsamico • zemiaky • soľ • maslo • šampiňóny • vaječný bielok • korenie • cibuľa • slanina • mrkva • cukina • maslo • soľ • tekvicové jadrá • demi-glace • odrezky z kotlety • cibuľa • koreňová zelenina • cesnak • tuk • korenie celé čierne • červené víno

Postup: Kotlety očistíme, ochutíme, potrieme maslom, zavákuujeme a dáme do sous-vidu na 56 °C na 1,5 hod. Karfiol očistíme, nakrájame, dáme na cibuľový základ, orestujeme a dáme rozmixovať do termomixéru. Marmeláda – červenú repu očistíme, nakrájame, vložíme na karamel, pridáme červené víno a balsamico. Zemiaky očistíme, vykrojíme valčeky, sous-vide s maslom a soľou, orestované huby so slaninou spojené vaječnými bielkami. Zeleninu blanšírujeme a prehrejeme na masle.

Jakub Zajak – SSOŠ Pod Kalváriou Prešov, 3. miesto

BRAVČOVÁ PANENKA S KRÚPAMI A LASAGNE – PLÁTY

Suroviny: • bravčová panenka • krúpy • lasagne – pláty • slanina • mrkva • demiglace • soľ • čierne korenie • parmezán • vývar • maslo • tymian • rozmarín • rasca • kokosové mlieko • smotana • gellan

Postup: Bravčovú panenku pripravíme sous-vide, ako prílohu pripravíme krúpotovú rolku so slaninou a mrkvové pyré s kokosovým mliekom. Omáčku si pripravíme z demiglace.

III. miesto získal recept: Bravčová panenka s krúpami a lasagne – pláty. Autor: Július Zajac, SSOŠ Pod kalváriou, Prešov.

Chránená chuťová oblasť
Môj hrnčok kávy
Voňavá magistrála
Horcov potok
Horcov žľab
Peniny
Škoricový svah
Hustý kopec
Spenený štít
Smotanová dolina
Intenzívny svah
Chuťový vrchol
(1400)
Unique brown
50/50
Unique blue
70/30
Zamatová lúka
Uškovité sedlo
1350
1300
1100
980
Esspresso
Unique silver
100/0
Vodopád
Štrbské Presso
(1350)
Horcová magistrála
Lungo
Unique violet
80/20
Unique red
90/10
Pražené Zrnovo
Plantážový priesmyk
N
W
E
S
V našej zemi zrodilo sa
ŠTRBSKÉ PRESSO
since 2013
UNIKÁTNA ZDRAVÁ SLOVENSKÁ KÁVA
ŠTRBSKÉ PRESSO
UNIKÁTNA KÁVA
Unique Brown 50% Arabica / 50% Robusta
Unique Blue 70% Arabica / 30% Robusta
Unique Violet 80% Arabica / 20% Robusta
Unique Red 90% Arabica / 10% Robusta
Unique Silver 100 % Arabica / 0% Robusta
Môj hrnčok kávy
www.strbskepresso.sk

TEKVICA NA NAŠOM STOLE

Kniha TEKVICA NA NAŠOM STOLE od autoriek Otílie Jurgovej a Kataríny Sedlákovej, ktorá vyšla v Slovenskom pedagogickom nakladateľstve, určite poteší všetkých milovníkov tejto neobyčajnej plodiny.

Tradičná dolnotrnávska giňová polievka

Nápad vydať knižku sa zrodil u pani Jurgovej, bývalej riaditeľky HA v Piešťanoch. Pani Otília Jurgová už päť rokov organizuje „Tekvicové dni“ v Dolnej Trnávke pri Žiari nad Hronom. Takmer polovicu receptov pripravovali ženičky z Dolnej Trnávky a druhá polovica receptov sa realizovala v HA v Piešťanoch. O fotografie sa postaral fotograf Ivan Kostroň.

PLODINU S TISÍCROČNOU TRADÍCIOU MÔŽEME KONZUMOVAŤ PO CELÝ ROK

Tekvicu pozná skoro každý, je bežná, a predsa výnimočná. Jej pestovanie má tisícročnú tradíciu. Navyše, je to aj nádherný dekoračný prvok. Má svoju kulinársku hodnotu a široké uplatnenie. Dá sa spracovať bezo zvyšku. Jej výživová hodnota je u nás stále nedocenená.

Kniha vám ponúka bližší pohľad na túto neobyčajnú plodinu a rôznorodé možnosti jej využitia. Obsahuje nápady na rôzne spracovanie tekvice, širokú škálu receptov, od polievok, slaných jedál, až po sladké jedlá či múčniky a zmrzlinu. Pri niektorých z nich nájdete aj dobré rady na vylepšenie alebo doplnenie jedál, ako aj návrh na prípravu jedla pri bezlepkovej diéte. Jedlá nie sú náročné na prípravu a šetria váš voľný čas. Kniha prináša aj námety na uskladnenie a konzervovanie tekvíc. Veríme, že každý si nájde v publikácii niečo zaujímavé a rozšíri rady milovníkov tekvíc a tekvicových jedál. Prajeme vám príjemnú zábavu pri príprave výživných a zdravých jedál. Tekvica je plodina, ktorú môžeme konzumovať po celý rok. Letná tekvica má tenkú šupku a konzumuje sa nedozretá, mäkká. Rýchlo ju môžeme uvariť a má svoje stále miesto v letnej kuchyni.

• MUDr. Peter Minárik, PhD.

Odborný konzultant v oblasti výživy a gastroenterológ

V súčasnosti ľuďom čoraz viac záleží na zdravom stravovaní, v ktorom tekvica a jedlá z nej pripravené majú nezastupiteľné miesto. Aj napriek tomu, že tekvica obsahuje viac ako 90 % vody, má táto plodina pozoruhodne veľa pozitívnych vlastností pre naše zdravie. Jedlá z tekvice sú natoľko rôznorodé, a pritom také chutné, že táto plodina rozhodne patrí pravidelne na náš stôl. Čím častejšie, tým lepšie...

• Ing. Ladislav Blaškovič

Riaditeľ Hotelovej akadémie Ľudovíta Wintera v Piešťanoch

Rád by som sa poďakoval svojim kolegyniam, Otílii Jurgovej a Kataríne Sedlákovej, za zaujímavú, a najmä prospešnú knižnú publikáciu Tekvica na našom stole. Tieto výnimočné ženy, stredoškolské učiteľky, svojou každodennou prácou odovzdávajú mladým ľudom svoje vedomosti a praktické skúsenosti z technológie prípravy jedál. Aj vďaka nim sa z nich stávajú odborníci v oblasti hotelierstva a gastronómie. Som šťastný, že časť poznatkov a skúseností skvelých odborníčok sa v podobe tejto knihy dostáva aj do rúk širokej verejnosti.

ZOPÁR RECEPTOV NA INŠPIRÁCIU

TRADIČNÁ DOLNOTRNÁVSKA GIŇOVÁ POLIEVKA

(10 porcií)

Suroviny: • 1500 g mäkkej tekvice • 150 g prerastenej slaniny • 100 g polohrubej múky • 700 ml mlieka • 250 g smotany na šľahanie • ocot • soľ • cukor • kôpor

Postup: Tekvicu olúpeme, rozrežeme, jadrá vyberieme a ručne alebo elektrickou rezačkou nakrájame na hrubé rezance. Vo veľkom hrnci opražíme slaninu pokrájanú na kocky, zasypeme múkou a urobíme hnedú zásmažku. Zásmažku zalejeme postupne 3 litrami vody, necháme zovrieť a posolíme.

Pridáme tekvicu, povaríme 2-3 minúty, pridáme 2 polievkové lyžice octu a varíme ešte asi 10 minút. (Ocot pridávame, aby sa tekvica nerozvarila.) Za stáleho miešania opatrne pridávame horúce mlieko a smotanu na šľahanie. Kyslú chuť vyrovnáme hrsťou cukru, podľa chuti pridáme kôpor.

Giňovú polievku, tzv. giňovicu, varili (a varia) ženy v Dolnej Trnávke a vo všetkých okolitých dedinách, ba možno v celom strednom Pohroní. Voľakedy varili od leta do jesene len z obyčajnej tekvice, u nás nazývaná „giňa“, kým nestvrdla natoľko, že sa nedala ošúpať. Bola hustá, sýta, ale aj svojou kyselkavou chuťou osviežujúca. Ľudia ju varili vo veľkých hrncoch na viac dní, jedli s chlebom na obed aj na večeru, nosili ju aj na pole.

Zapečená cukina so šunkou

Cukinový quiche

ZAPEČENÁ CUKINA SO ŠUNKOU
(4 porcie)
Suroviny: • 600 g cukiny • 200 g plátkovej šunky • 300 g šľahačkovej smotany • 1 vajce • 1 polievková lyžica hladkej múky • sójová omáčka • 3 strúčiky cesnaku • oregano • bazalka • syr na posypanie • 2 polievkové lyžice oleja
Postup: Cukinu olúpeme. Ak je staršia, vyberieme jadrovník a nakrájame na hrubšie hranolčeky (podľa veľkosti šunkových plátkov). Na oleji opražíme roztlačený cesnak, pridáme nakrájanú cukinu, sójovú omáčku a dusíme asi 5 minút. Tekvicové kúsky zabalíme do šunky a rolky poukladáme do vymastenej zapekacej misy. V smotane rozmiešame vajce, múku, bylinky a šunkové rolky zalejeme. Povrch posypeme syrom a zapekáme v rúre pri teplote 170 °C, kým syr nebude roztopený a sfarbený dozlatista.

CUKINOVÝ QUICHE
(8 kusov)
Quiche (kiš) je francúzsky slaný koláč, ktorý sa skladá vždy z cesta a plnky. Cesto môže by lístkové alebo krehké, plnka je zo zeleniny v kombinácii so syrom, s vajcami, so šunkou, s plodmi mora a podobne. Podáva sa teplý aj studený, je to obľúbený koláč na párty.
Suroviny: • krehké cesto • 1 cibuľa • 2 strúčiky cesnaku • 200 g slaniny • 200 g šunky • 500 g cukiny • 1 červená alebo žltá

Slané šatôčky plnené tekvicou

paprika • 3 vajcia • 2 polievkové lyžice sladkej smotany • 50 g tvrdého syra • provensalské korenie • čerstvé bylinky • mleté čierne korenie • soľ

Na krehké cesto na tortovú formu potrebujeme: • 200 g hladkej múky • 75 g masla • 1 vajce • soľ • 2-3 polievkové lyžice studenej vody

Postup: Pripravíme si krehké cesto a natlačíme ho do tortovej alebo inej formy. Nakrájame na kocky slaninu, šunku, najemno cibuľu, cukinu postrúhame nahrubo a necháme ju odkvapkať. Na slanine opražíme cibuľu, prelisovaný cesnak, pokrájanú papriku, šunku a pridáme cukinu. Dochutíme soľou, korením a dusíme dozmäknutia a odparenia vody. Zmes rozložíme na pripravené cesto. Vajíčka vymiešame so syrom, smotanou a s korením, dochutíme čerstvými bylinkami a vylejeme na cesto, pečieme pri teplote 180 °C 40 minút.

SLANÉ ŠATÔČKY PLNENÉ TEKVICOU

(30kusov)

Suroviny: • 500 g lístkového cesta • 1 vajce na potretie cesta • 200 g hokkaida • 200 g cukiny • 1 menšia cibuľa • 3 polievkové lyžice masla • 200 ml bieleho vína • 80 g údeného syra • 1 cottage cheese • petržlenová vňať • soľ • mleté čierne korenie • sezamové semienka

Postup: Hokkaido pokrájame na malé kúsky, cukinu postrúhame na jablkovom strúhadle a necháme ju odkvapkať. Najemno pokrájanú cibuľu speníme na masle, pridáme obidve tekvice, posolíme, podlejeme vínom, podusíme do odparenia tekutiny a necháme vychladnúť. Na sitku necháme odkvapkať cottage cheese, údený syr postrúhame na jablkovom strúhadle. K tekvici pridáme údený syr, potom zľahka primiešame cottage cheese tak, aby zostali hrudky, pridáme posekanú petržlenovú vňať a dochutíme. Rozvaľkáme lístkové cesto na veľkosť obdĺžnika s rozmermi 40 x 48 cm a pokrájame na štvorčeky 8 x 8 cm. Do stredu dáme lyžičkou plnku, okraje zľahka potrieme rozšľahaným vajcom, uzavrieme, kraje potlačíme vidličkou, povrch natrieme vajcom a posypeme sezamom. Pečieme asi 20 minút pri teplote 200 °C.

TEKVICOVÁ TORTA HOTELOVEJ AKADÉMIE

Rozpis surovín je na dva rovnaké korpusy alebo na jeden väčší a jeden menší korpus. Na tortu sme použili tri dávky cesta a dve dávky krému.

Suroviny: Cesto: • 10 vajec • 200 g práškového cukru • 170 g masla • 200 g polohrubej múky • 100 g nastrúhanej tekvice hokkaido • 150 g pomletých orechov • 1 prášok do pečiva

Krém: • 500 g šľahačkovej smotany • 200 g bielej čokolády • 500 g mascarpone • 50 ml vaječného likéru • 50 ml mlieka • 200 g jahôd

Na zdobenie: • čokoládová poleva • brusnice • hrozno • čučoriedky • physalis • marcipánové listy

Postup: Práškový cukor vyšľaháme so žĺtkami, pridáme maslo a vymiešame dohladka. Pridáme najemno nastrúhanú tekvicu, najemno zomleté orechy, múku zmiešanú s práškom do pečiva a vymiešame. Cesto vylejeme do dvoch tortových foriem vystlaných papierom na pečenie. Môžeme upiecť dva rovnaké korpusy alebo jeden s priemerom väčším a druhý s menším, aby bola torta poschodová. Pečieme pri teplote 170 °C asi 50 minút (menší korpus 40 minút). Vychladnuté korpusy polejeme vaječným likérom zmiešaným s mliekom. Naplníme ich krémom, na ktorý poukladáme nakrájané jahody. Celý proces opakujeme podľa množstva korpusov. Na krém uvaríme smotanu s bielou čokoládou, dáme vychladnúť, najlepšie na 12 hodín v chladničke, a vyšľaháme. Mascarpone vymiešame, pridáme vyšľahanú smotanu a zľahka zamiešame.

Tekvicová torta hotelovej akadémie

TALIANSKE VÍNA MALI RENDEZ-VOUS VO VIEDNI

Text: Alžbeta Capková
Foto: autorka a archív

V sídle Talianskeho veľvyslanectva, v Metternichovom paláci vo Viedni, sa koncom februára predstavili vína z južného Talianska. Vinári z 37 vinárstiev z Kampánie, Kalábrie, Apúlie a Sicílie priniesli 200 vín s rozmanitosťou a bohatstvom talianskych oblastí, z ktorých každá má svoju vlastnú charakteristiku. Workshop, predstavenie vín, aj tradičná gastronómia bola výborná príležitosť dozvedieť sa o výrobkoch, vyrobených s vášňou , starostlivosťou a výrazom kultúry, ktorá dbá na tradície. Iniciatíva ICE – Talianskej obchodnej komory z Viedne a z Bratislavy, prilákala viac ako 100 enológov, somelierov, vinárov, obchodníkov, novinárov a blogerov nielen z Rakúska, ale aj z Českej a Slovenskej republiky. Taliansko si drží celosvetové prvenstvo v množstve vyrobeného vína. K najväčším vinárskym regiónom Talianska patrí Sicília. Tunajšie vína majú väčšinou vysoký obsah alkoholu, pôsobia zvláštnym a silným dojmom, k čomu prispieva aj sopečné podložie a veľmi teplé podnebie. K najznámejším odrodám patria Nero d'Avola, Cattaratto, Malvasia Grillo. V Kampánii nie je pestovanie hrozna hlavným poľnohospodárskym odvetvím, o to väčšmi je kvalita tamojších vín veľmi vysoko cenená. Vinice pokrývajú 46 800 ha, z toho registrovaných DOCG viníc je celkom 1,59 tis. ha. Najdôležitejšie oblasti sú v okolí Avellina a Beneventa. Kalábria je známa najmä produkciou červených vín – Ciró, ktoré pokrývajú 89 % produkcie. Ročne sa tu vyrobí 47 miliónov litrov vína.

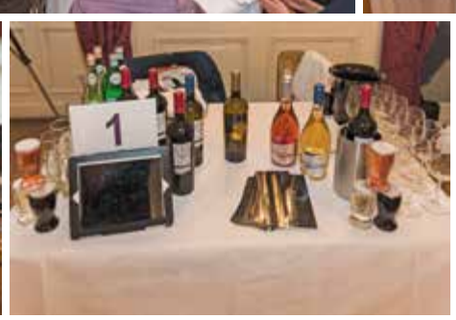
Apúlia je najväčší taliansky producent olivového oleja, ktorý sa predáva naprieč celou Európou. Je však známa produkciou kvalitných vín z odrôd dnes už preslávené Negroamaro, zaujímavé Primitivo, Aglianico, Pinot Nero či biele Chardonnay.

„V Taliansku je víno veľmi populárne. Taliani vypijú 42 litrov vína ročne a v krajine sa nachádza viac ako milión viníc s exportom do celého sveta. Vína z juhu Talianska robia veľké pokroky, a to nielen z kvalitatívneho hľadiska, ale aj prezentáciou výrobkov, etiketami a katalógmi, a sú perfektné v každom detaile," zdôraznil Antonio Ventresca, riaditeľ ICE vo Viedni, ktorá prezentáciuu vín na workshope podporila práve štyri južné regióny – Kampániu, Kalábriu, Apúliu a Sicíliu.

AKÉ SÚ TALIANSKE VÍNA?

Taliansko je najväčším výrobcom vína na svete, je preslávené svojím vinárskym umením a výbornými podmienkami pre pestovanie vínnej révy. Kvalite vína prispieva aj tradícia stará tritisíc rokov, rozmanitosť odrôd, pestrá škála vín aj oblastí. Talianske vína sú neoddeliteľnou súčasťou južnej kuchyne. Sú veľmi obľúbené a dotvárajú spolu s módou a výrobkami z Talianska moderný, temperamentný životný štýl. Rozlišujú sa tiež podľa stupňa sladkosti. Asciutto je víno veľmi suché, seco – suché, abbocato – mierne sladké, semi seco – polosuché, Amabile – sladké a dolce – veľmi sladké. Amaro je označenie pre horké, spumante pre šumivé vína, frizzante je perlivé víno a frizzantino označuje mierne perlivé vína. Passito sa označujú veľmi sladké vína z neskorých zberov, na ktorých prípravu bolo použité koncentrované hrozno. Podľa farby sa vína rozdeľujú na bianco (biele), rosato (ružové), rosso (červené).

Talianske vína sa delia do rôznych kategórií. VDT – vino di tavola, sú stolové vína určené pre bežnú, každodennú spotrebu. IGT – indicazione geografica tipica, je označenie pre regionálne vína vyššej kvality, s kontrolovaným pôvodom. Niektoré takto označené vína už môžu byť veľmi kvalitné a úmerne tomu aj drahé. Kvalitne vyššie je označenie DOC – denominazione di origine controlatta, vína sú kontrolované podľa pôvodu, výnosov, doby zretia, technológie a kvality. Vín tohto označenia existuje vyše 500 druhov, od priemerných až po najkvalitnejšie. DOCG – denominazione di origine controlatta garantita, od roku 1980 platí tento najvyšší stupeň kvality pre špičkové a najkvalitnejšie vína DOC v krajine. Prvým vínom DOCG bolo uznané Barolo a dnes sa takto označuje približne 20 talianskych vín, pričom polovica z nich pochádza z Toskánska a Piemontu. Medzi ďalšie typy označenia patrí Classico, ktoré udáva pôvod z vybraného územia s najlepšími podmienkami v danej oblasti, Superiore znamená o niečo vyšší stupeň alkoholu a Riserva/Riserva Speciale je označenie dlhšej doby zretia, než je predpísané pre danú kategóriu (napríklad u Chianti dozrievajúceho jeden rok je to ďalších 12 mesiacov). Legendou sa stalo Chianti, perlivé Lambrusco, typické korenené vermúty alebo slávne šumivé vína.



LEN TAK TROCHU ZDVIHNÚŤ EURÓPE SUKŇU

Text a foto: Patricia Madajová

Cestovanie nikdy nebolo také ľahké a dostupné, ako je teraz. Nikdy predtým sa tak veľa necestovalo. Ľudia v strednom veku, ako som aj ja, si potrpia v rámci dovoleniek na určitý štandard. Radi si užívajú rôzne labužnícke zážitky a cestujú s cestovnými kanceláriami na istotu v overených šľapajach, pre mňa však výsostne nudných. „Motorkovanie" je životná filozofia, mentálna očista, a pre mnohých cesta k nirváne.

VERONA • SAN REMO • PROVENSALSKO

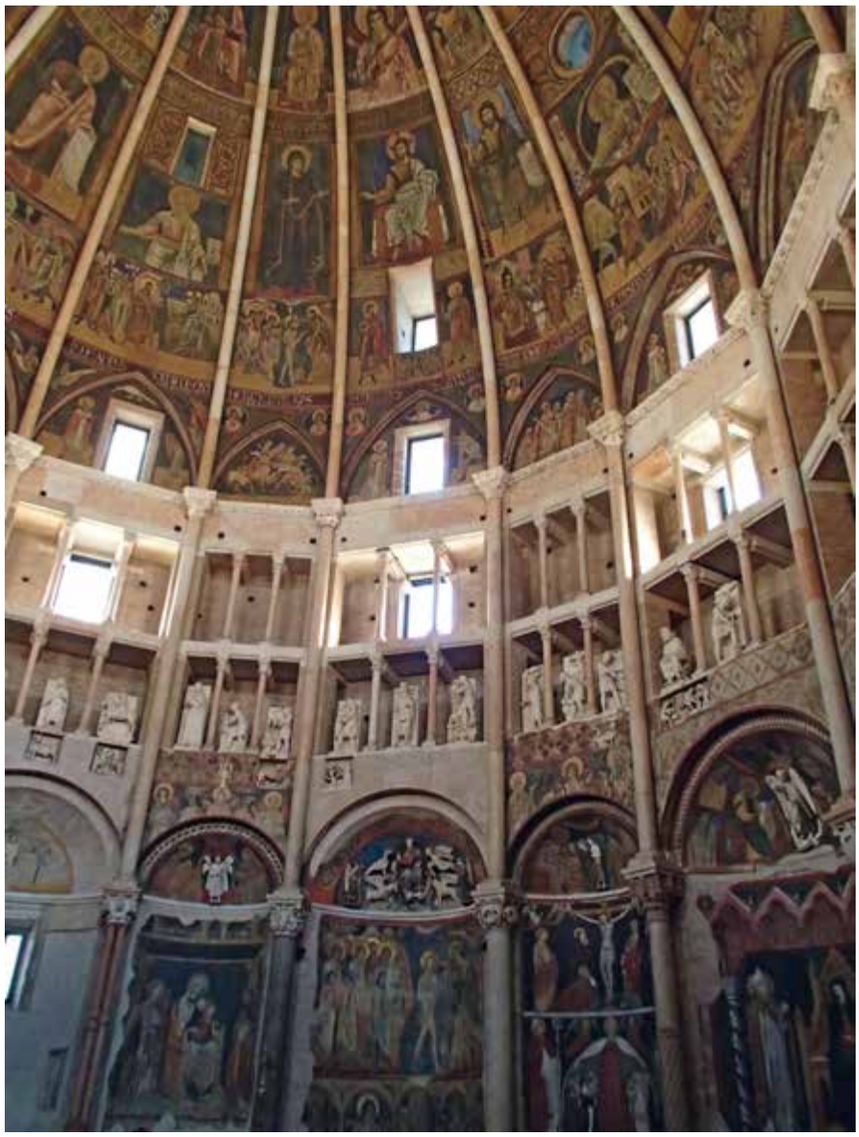
Cestovanie na motorke patrí medzi tie najlepšie omladzovacie kúry na svete, a ja veru nechcem ešte starnúť. Tak sme prednedávnom opäť nasadli s mužom na motorku , išli sa kuknúť trochu Európe pod sukňu a vyjedať lokálne dobroty. Nočná jazda autovlakom z Viedne do Verony ušetrí veľa kilometrov, a my sme oddýchnutí zišli z nakladacej rampy v romantickej Verone. Pozreli sme Júliin balkón a pustili sa spolu s rebelanským vetrom smerom na Taliansku Riviéru. Po naplánovanej trase, vychutnávajúc si kľukaté motorkárske priesmyky ako spolujazdec, cez hradskú ku Lago di Garda s malou zastávkou na kávičku na brehoch jazera, cez úžasné mestá so spleťou uličiek ako Livorno, Padova, kde ak si dáte do navigácie ulicu Garibaldi, tak s určitosťou nejaká bude, ako u nás čokoľvek so SNP. Bez vopred zaisteného ubytovania, ale s aplikáciou na vyhľadávanie ubytovania v mobile, ktoré nám spoľahlivo fungovalo už hneď na prvé prenocovanie. V prímorskom mestečku Levante bolo v nádhernej 400-ročnej usadlosti v olivovom háji, za dobrú cenu, s talianskymi raňajkami s kapučínom a domácimi „dolce".

Po raňajkách sme so zadržaným dychom cez horský priesmyk Passo del Bracco, uvarení v horúčave slnka, mierili popri mora do San Rema, ktoré som vždy chcela vidieť, nakoľko hudobný festival v San Remo dávala aj socialistická televízia. Cesta zo San Rema viedla s ľahkosťou ponad snobské Monako do vnútrozemia Francúzska. Naším cieľom bolo voňavé Provensalsko, ktoré Boh stvoril pre radosť všetkých zmyslov.

VŠADEPRÍTOMNÁ LEVANDUĽA

V Provensalsku zostanete zasiahnutí fialovým nekonečnom, ktoré ste síce videli v časopisoch či filmoch, ale v nijakom prípade nebudete na to všetko pripravení a nebude sa vám chcieť od tohto nádherného fialového divadla odtrhnúť. Od krásy mestečiek s pôvabnými námestiami v tieňoch platanov, od mužov hrajúcich petanque a popíjajúcich pastis, ani od pohostinnosti ľudí. Plánovali sme sa „trajdať" a dýchať mix „herbes de Provence", rozmarín, fenikel, tymian, saturejku a šalviu, ale aj cyprusy a olivovníky, ktoré sú v ich spoločenstve, a dávať „najesť" svojej mysli.

Mestečko Grasse, okrem iného známe z filmu Parfum, ležiace v kopcoch nad Cannes, bolo storočia centrom svetového voňavkárstva a pestovali sa tu rôzne kvety. Dnes je tu voňavkárska tradícia síce zachovaná v tradičných firmách Molinard, Fragonard, Galinard, ale veľmi diétne, pestujú už len ruže a jazmín pre firmy Dior a Chanel.



Malebná Padova – krstiteľnica

My sme si dali v jazde prestávku, aby sme si prezreli múzeum voňaviek – dielňu firmy Fragonard, aj ochutnali levanduľovú zmrzlinu a kávu s levanduľovou makronkou. V uliciach zvlhčovali vzduch, ako inak, levanduľovým postrekom.

V Provensalsku dochádza k jedinečnému fyzikálnemu úkazu, a tým je provensalské svetlo. Rozhľad je úžasný, tvary sú ako vyrezané a farby nezameniteľné. Pred nami sa stlali lány sivo zelených kríčkov v suchej kamenitej pôde, a človek vníma štyri farby,

Ubytovanie sme našli v prímorskom mestečku Levante v nádhernej 400 – ročnej usadlosti

Mojím snom bolo vidieť San Remo

de“, bravčovú klobásku s levanduľovým medom, ktorý vytvára nebíčko v papuľke a doplnené troškou medovej horčice rozohrá symfóniu chuťových buniek.

Južnou cestou, známou ako „Corniche sublime“, sme dorazili ku kaňonu rieky Verdon. Vyhliadka Balcon de la Mescla ponúka úžasný výhľad na dramatickú krajinu, kde sa rieka vlieva do nenormálne modrého jazera Lac de Ste-Croix. Je to vychýrená rekreačná oblasť. Slnko pomaly klesalo do jazera a ja som nadobudla pocit pokoja, akoby som meditovala. Ubytovanie sme na poslednú chvíľku našli v dedinke Villecroze v hoteli Le Colombière. Úžasné je, ako sa s ľuďmi dorozumiete, keď naozaj chcete, a keď naozaj chcú oni, tak už neexistujú bariéry. Vo Villecroze nám cestu ochotne ukazovala miestna krčmárka so štamgastami, oni nevedeli po anglicky a my ani slovko po francúzsky, či skôr provensalsky, ale navigovali nás dokonale. Išli sme rovno do protismeru v jednosmernej uličke, ako nám kázali, že si značku nemáme všímať.

CLAUDE A YVONNE

V hoteli Le Colombière to bolo rovnaké, okrem toho, že jedlo bol parádny zážitok od domáceho pána a kuchára Clauda. Medzi manželom a Claudom vznikli okamžité sympatie cez tému motorky, a o motorkách si rozprávali dlho do noci. Muž nevie po francúzsky a Claude po anglicky, čo nehralo nijakú rolu, prenos fungoval. Už viem, že Claude bol špičkovým kuchárom a na „starobu“ si splnil svoj sen. Mal svoj hotelík Le Colombière, kde aj sám varil, či skôr čaroval, a všetko, čo vytvoril a nám predložil na stôl, bolo „kriminálne“ úžasné a v spojení s ružovým vínom z Provensalska prichádzal s jedlom nevysvetliteľný pokoj v duši. Manželka Yvonne, ktorá vedela po anglicky, nám na záver priniesla drobné koláčiky a brandy de Provence, ktoré tiež voňalo levanduľou, a my sme vstúpili do naozajstnej nirvány.

Voňavé Provensalsko

V mestečku Villecroze sme sa ubytovali v hoteli LeColombière. Tu sa o nás vynikajúco starali majitelia Claude a Yvonne

modré nebo, okrovú pôdu, zelenú vegetáciu a fialovú levanduľu. Levanduľa je pre Provensalsko dokonale prepracovaný marketingový projekt. Neodolám a priamo vo fabrike v poliach si kúpim koncentrát olejčeka, mydielko, levanduľový med. Firma patrí na môj úžas Číňanom. Ľahký obed sme absolvovali v bistre pod platanmi v najbližšej dedinke. Bylinožravcom odporúčam úžasný šampiňónový šalát s grilovaným baklažánom a mäsožravcom tunajší „saucisson au miel lavan-

Ráno sme si prezreli Villecroze , dali kávu a croissant pod platanmi na námestí, zbalili „pakšamétle“, odeli kombinézy, rozlúčili sa s pohostinnými ľuďmi a vyrazili smer Avignon. Počas našej cesty ma fascinovali šípky s ponukou lokálnych pestovateľov. Napríklad odbočka na farmu s artičokmi či melónmi, orechmi, medom, zemiakmi, vajcami, olivami, olejom a všeličím od výmyslu sveta. Úžasné, u nás kto čo môže ponúkať? Minimálne hygienici by mu predpismi znechutili

Či už si dáte šampiňónový šalát s grilovaným baklažánom, alebo teplú kávičku či upečené kačacie prsia, všade cítiť levanduľu či levanduľový med

Ráno sme vyrazili do Avignonu. Motorka má tú výhodu, že sme zaparkovali pod hradbami mesta

Raňajšiu kávičku a croissant sme vychutnávali pod platanmi

akúkoľvek produkciu, a to by bol len začiatok podnikateľského dobrodružstva.

Motorka ponúka komfort parkovania pod hradbami Avignonu, ako voľakedy páni na koňoch. Mesto a prehliadka paláca, ktorý pôsobí veľmi tvrdo a neprístupne, nesklamali. Pápežský palác sa podobá vojenskej pevnosti a je stelesnením najligotavejšieho storočia v histórií mesta.

Do našej cesty malo vstúpiť kopcovité Savojsko s vinicami a pasúcimi sa stádami kráv. Úzke cestičky, kam miestami vojde sotva jedno auto, medzi poctivo obrobenými vinohradmi vedú rozmanitou krajinou, plnou histórie, zrúcaných aj opravených hradov.

Obdivovali sme savojské vinice, pochutnávali sme si na špecialitách tamojších farmárov

Mesto Annecy mi učarilo

Špecialita Clauda s ružovým provensalským vínom chutila znamenite

Lesy, vinice, pastviny zámky, všetko je okúzľujúce a očarujúce. Ponuka domácich produktov sa zmenila na savojské syry a víno. Cez vinicu Chignin do Viliers nám značenie ukazuje vinárstva Adriena a Gillesa Berlioza a Bertranda Quenarda. Bolo by úžasné tu tak nejaký čas postáť a podegustovať. Reflektor prerezáva tmu v Savojských viniciach, pred kolesami hopká vyplašený zajo, ktorého rozrušilo svetlo našej motorky.

Pod kožu sa mi dostalo mesto Annecy, tu sme nocovali dve noci a túžim sa sem vrátiť. Zasa výhoda motorky, že ju natrepete rovno do starého centra. Schválne si Annecy „vygúglite“ a uvidíte, čím si ma dostala. Samozrejme, dostala ma aj tamojšia kuchyňa, už nie taká ľahká ako v Provensalsku, a kopa famóznych koláčov, ktoré predávali „Pastiserie“ na každom rohu a ktorým sa nedalo nijako odolať.

Syrové fondue je výživné lokálne jedlo, ktoré má spoločenský charakter, lebo sa je z kotlíka v strede stola, a mnohé reštaurácie v Annecy sa špecializujú na rôzne varianty. Fondue sa musí robiť z troch rôznych druhov lokálneho syra. Najznámejšie syry sú Reblochon, Tomme a Beaufort. Verte tomu, že tieto syry skutočne žijú, je ich cítiť, ale zase tá nezameniteľná chuť! Sú súčasťou savojskej teplej kuchyne, bez smradľavého Reblochonu nespravíte tartiflette. Jednoduché jedlo zo zemiakov, slaniny a cibule. Bez dobrého bieleho vína by to nebolo ono, a v tom fondue, čo sme si k tomu vínu objednali, boli aj huby smrčky. Zo Savojska sme sa hnali ochutnať fondue do Švajčiarska, ale to je už iný príbeh.

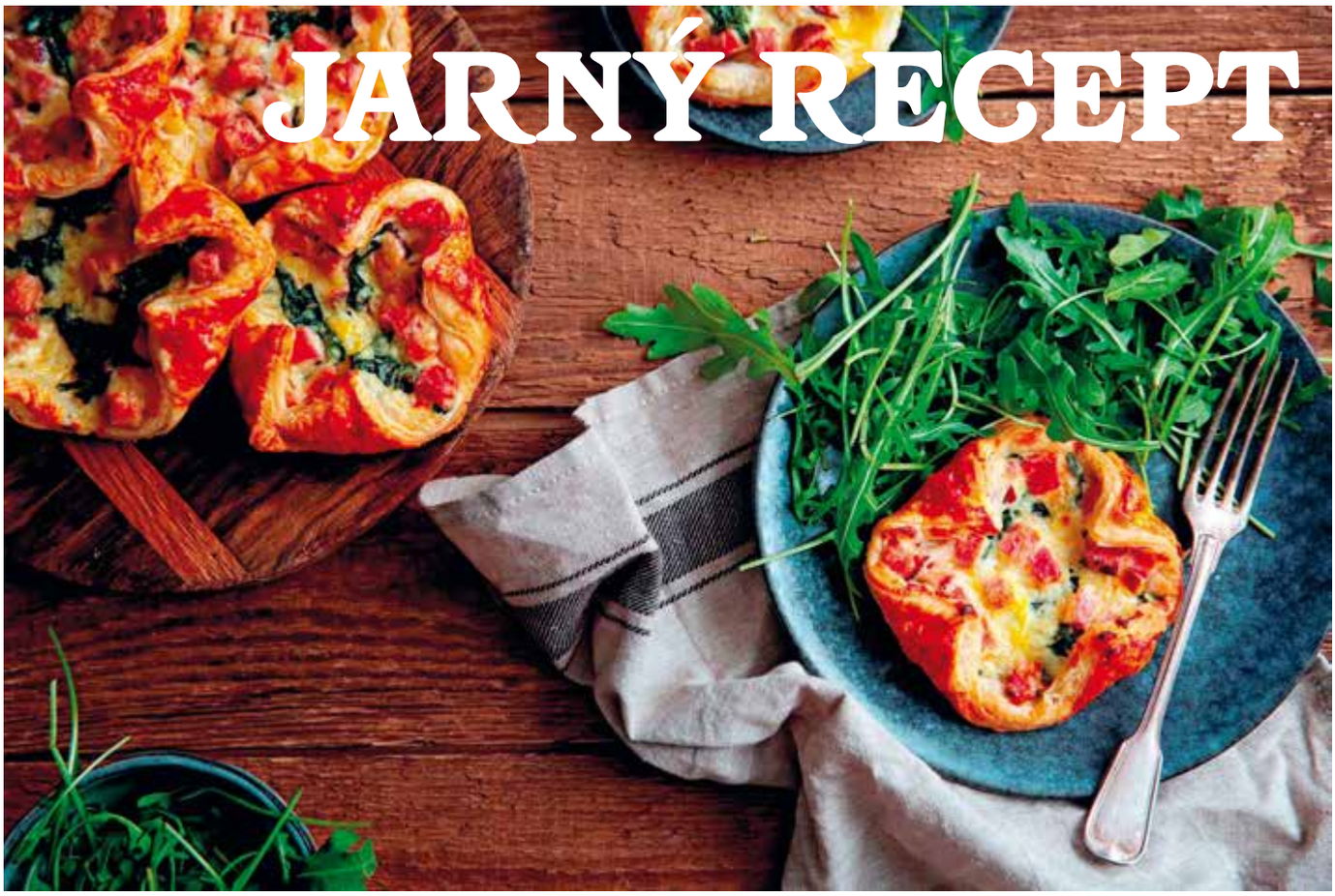
SAVOJSKÉ FONDUE S BYLINKAMI

Suroviny: • 4 dl suchého savojského bieleho vína • štamprlík brandy • 200 g strúhaného ementálu • 200 g strúhaného beaufortu • 200 g reblochonu • 2 strúčiky cesnaku • hrsť sušených smrčkov • korenie • štipka strúhaného muškátového oriešku • 1 polievková lyžica maizeny (škrobu) • kocky chleba • čerstvé bylinky: šalvia, estragón, pažítka

Postup: Vnútornú stenu kotlíku na fondue potrieme cesnakom a nádobu s vínom postavíme na oheň. Pridáme korenie, muškátový oriešok a strúhaný syr. Miešame drevenou lyžicou, až zmes zhustne na hladký krém. Do krému vmiešame maizenu a brandy, pridáme namočené smrčky vo víne. Dobre premiešame a na záver vhodíme posekané bylinky. Kocky chleba napichujeme na vidličku a namáčame do syrového krému. Podávame s hlávkovým šalátom.

Syrové fondue

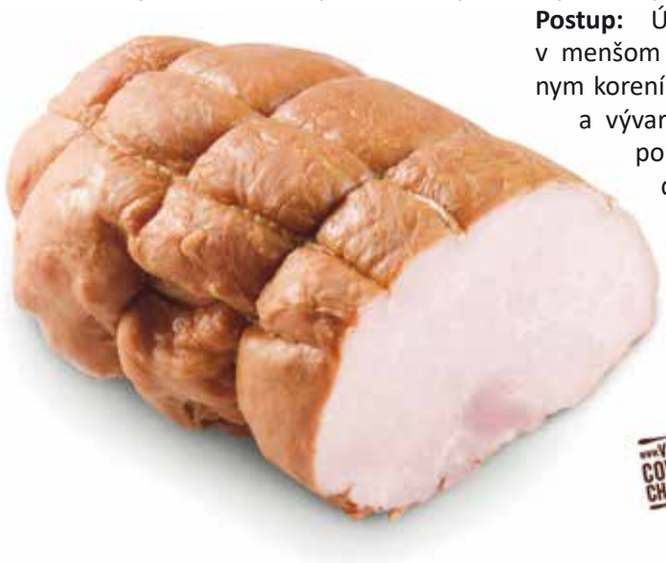
JARNÝ RECEPT



VEĽKONOČNÉ ŠATÔČKY S ÚDENÝM STEHNOM

(asi 12 kusov)

Suroviny: • 250 g uvareného Gazdovského stehna Mecom • 2 polievkové lyžice masla • 2 polievkové lyžice hladkej múky • 250 ml teplého mlieka • 2 hrste mladého špenátu • 100 g strúhaného čedaru • soľ • čierne korenie • postrúhaný muškátový oriešok • 1 lístkové cesto • 1 vajíčko na potretie



Postup: Údené mäso uvarte v menšom objeme vody s čiernym korením a bobkovým listom a vývar použite na prípravu polievky. Do panvice si dajte zahrievať 2 polievkové lyžice masla. Keď je maslo roztopené a začína bublať, pridajte za stáleho miešania múku. Miešajte, pokiaľ zmes nezíska jemne žltú farbu, dosoľte. Prilejte teplé mlieko a rozmiešajte dohladka. Varte do bodu varu. Následne pridajte čierne korenie a muškátový oriešok podľa chuti. Pridajte špenát, nechajte ho chvíľu prevrieť a na záver pridajte nadrobno nakrájané údené mäso a čedar. Zmes nechajte vychladnúť. Vyvaľkané lístkové cesto si rozdeľte na veľké štvorce. Plnku navrstvite na štvorec a preložte rohy do stredu. Na záver potrite vajíčkom a pečte pri teplote 200 °C asi 20–25 minút. Podávajte s rukolou, poliatou citrónovou šťavou a olivovým olejom.

Užitočné rady o varení a veľa chutných receptov nájdete na stránke www.viemecovamchuti.sk.

NAJLEPŠÍCH KUCHÁROV A ČAŠNÍKOV MÁ HOTELOVÁ AKADÉMIA ZO ŽILINY

Viete, na ktorej škole vyrastajú tí najšikovnejší mladí kuchári? Už po piatykrát si svoje sily mohli zmerať študenti – stredoškoláci v súťaži METRO HoReCa päťboj, ktorá sa konala v rámci výstavy potravinárstva, gastronómie a cestovného ruchu Danubius Gastro.

Víťazom aktuálneho ročníka sa stala Hotelová akadémia zo Žiliny s celkovým počtom bodov 1 114. Odniesla si hodnotné vecné ceny a poukaz na nákup zariadenia vo veľkoobchodnom stredisku METRO. Na druhom mieste sa umiestnili študenti SOŠ Zvolen s počtom bodov 986 a na tretej priečke skončili žiaci z Hotelovej akadémie Prešov s počtom bodov 912.

Budúci kuchári a čašníci súťažili v rôznych disciplínach, ktoré im v praxi nesmú byť cudzie.

SÚŤAŽNÉ DISCIPLÍNY:

- Filetovanie pstruha
- Tranšírovanie kurčaťa
- Krájanie cibule
- Krájanie zemiakov na brunoise
- Krájanie póru na julienne
- Príprava espressa a capuccina
- Miešanie nealkoholického nápoja
- Príprava reštaurácie, obsluha a servis zákazníkov

Úlohou súťažiacich zároveň bolo pripraviť dve hlavné jedlá a dezert, pochádzajúci z regionálnej kuchyne. Do finále piateho ročníka METRO HoReCa päťboja postúpili z regionálnych kôl tieto školy: Hotelová akadémia Prešov, Hotelová akadémia Žilina, SOŠ Holíč, SOŠ obchodu a hotelových služieb zo Zvolena a Hotelová akadémia Liptovský Mikuláš.

Ich výkony hodnotila odborná porota zložená zo známych šéfkuchárov pod vedením Vojta Artza.

Mladým kuchárskym talentom srdečne gratulujeme a držíme palce, aby sa im podarilo úspešne naštartovať svoju kariéru na poli gastronómie.

SLOVENSKÁ BARMANSKÁ ASOCIÁCIA INFORMUJE

XI. ROČNÍK CASSOVIA CUP 2017

V dňoch 21.- 23.03.2017 sa uskutočnila barmanská súťaž juniorov a profesionálov **XI. ročník CASSOVIA CUP 2017.** Súťaž sa konala pod záštitou predsedu Košického samosprávneho kraja JUDr. Zdenka Trebuľu.

Riaditeľom súťaže boli: v kategórii Junior PaedDr. Radko Rakušan a v kategórii profesionál – prezident SkBA Ján Šuchta.

V priestoroch hotelovej akadémie Južná trieda Košice sa už po jedenástykrát stretli priaznivci barmanského umenia, aby si zmerali sily v príprave alkoholických a nealkoholických miešaných nápojov. **Organizátorom súťaže bola Hotelová akadémia a Slovenská barmanská asociácia**, ktorá bola zároveň aj garantom a hodnotiacou komisiou. Pán Milan Šefc, ako hlavný komisár, dohliadal na všetky degustačné a technické komisie. **Partneri SkBA – firma Stepanow, Monin Slovakia, Rauch a Mattoni prispeli sponzorskými produktami, ktoré museli obsahovať pripravované drinky.**

Súťaž už tradične prebiehala v dvoch častiach: Najprv svoje zručnosti, kreativitu, ale aj odborné vedomosti predviedli mladí študenti stredných odborných škôl zo Slovenska, z Čiech i ďalekého Estónska. Súťažilo 58 juniorov, ktorí z roka na rok dokazujú, že sa zodpovedne pripravujú na svoje budúce povolanie. Významnou mierou k tomu prispieva aj Slovenská barmanská asociácia, ktorá okrem edukačných kurzov pravidelne organizuje niekoľko barmanských súťaží, ktoré pomáhajú študentom rozvíjať profesionálne cítenie a vzdelávania.

V popludňajších hodinách prišli na rad barmani profesionáli. Miešalo sa jednokolovo, teda barmani zhotovili súčasne desať drinkov, v časovom limite max. 14 minút. Súťažná kategória bola Before Dinner a Soft Drink. Celkove sa zúčastnilo 9 barmanov, členov SkBA. **Hlavnou ingredienciou v aperitívovom drinku bol produkt z portfólia firmy STEPANOW, Casoni 1814 Aperitivo v maximálnom množstve 2 cl na porciu a v Soft Drinku to bol sirup Monin.**

Všetci súťažiaci predviedli vysokú mieru profesionality, drinky hrali farbami, mali zaujímavý a inovatívny servis a ani jeden nezaostával v chuti. Voľba víťazov bola ťažká. O tom svedčia aj celkové výsledky v súčte bodov, pretože rozhodovali len minimálne rozdiely.

Víťazom **XI.ročníka CASSOVIA CUP 2017** v kategórii – klasik profesionál sa stal:
Rastislav KUBÁŇ.
Srdečne blahoželáme!

Oficiálne poradie XI. CASSOVIA CUP 2017 – KLASIK PROFESIONÁL
1. Miesto: Rastislav Kubáň
2. Miesto: Ján Majoroš
3. Miesto: Tomáš Gyén

SÚŤAŽ O NAJLEPŠÍ NEALKO NÁPOJ

Dňa 21. marca 2017 usporiadala Slovenská barmanská asociácia v spolupráci s Karlovarskými minerálnymi vodami, a.s. MATTONI profesionálnu barmanskú súťaž – **SLOVENSKÉ NOMINAČNÉ NÁRODNÉ KOLO pre 20. ročník Mattoni Grand Drink a 7. svetový šampionát v miešaní nealkoholických cocktailov pod záštitou IBA.** V priestoroch obchodného centra Galéria Shopping v Košiciach sa stretlo sedem barmanov, členov SkBA, aby predviedli svoje majstrovské drinky v kategórii Professional Cocktail Competition. Po fantastickom úspechu, ktorý dosiahol náš člen SkBA Ladislav Doboš na minuloročnom svetovom šampionáte v Prahe, keď získal absolútne prvenstvo a stal sa majstrom sveta Mattoni Grand Drink 2016, sme sa rozhodli toto nominačné kolo predstaviť aj širokej verejnosti práve v pôsobisku aktuálneho majstra, v Košiciach.

Organizátorom bola Slovenská barmanská asociácia a Mattoni, Karlovarské minerálni vody, a.s. Na regulérny priebeh celej súťaže dohliadal generálny komisár, pán Milan Šefc. Riaditeľom celej súťaže bol prezident SkBA Ján Šuchta. Súťaž bola verejná, a tak v priestoroch obchodného centra sa vytvárali skupiny nadšených divákov, ktorí so záujmom sledovali profesionálnu prácu barmanov, ich kreativitu a rôzne spôsoby prípravy koktailov. Niektorí mali možnosť drinky aj degustovať a niečomu sa aj priučiť, pretože celú súťaž odborne komentoval viceprezident SkBA, pán Ľubomír Čul. Príjemnú atmosféru dotvárali aj milé hostesky, ktoré prezentovali jednotlivé značky minerálnej vody Mattoni.

Súťažiaci v časovom limite 8 minút pripravovali 5 porcií nealkoholických koktailov. Hodnotiaca komisia hodnotila okrem technického prevedenia práce aj schopnosť barmana zaujať osobnosťou a presvedčivosťou o jedinečnosti svojho drinku.

Porotu nakoniec svojou prezentáciou a chuťou drinku presvedčil barman z Liptovského Mikuláša, Rastislav Kubáň, ktorý dosiahol v súčte bodov za techniku a chuť najvyšší počet.

V DUCHU ZDRAVÉHO ŽIVOTNÉHO ŠTÝLU

Odborná hodnotiaca porota bola zastúpená komisármi: Milan Šefc – generálny komisár, predseda sekcie západ Vysoké Tatry, Jana Karkušová, majsterka sveta World Cocktail Championship 2014 a vicemajsterka WCC z roku 2015 a Zoltán Vincze, aktívny barman SkBA a spolumajiteľ gastronomickej prevádzky v Bratislave.

Cieľom každého súťažiaceho bolo vytvoriť inovatívny a originálny nealkoholický koktail, ktorý sa dá jednoducho pripraviť a jeho kalorická hodnota nesmie prekročiť 65kcal/100 ml. Drink mal vystihovať súčasné trendy zdravého životného štýlu, jeho prevedenie má byť kreatívne či už použitými ingredienciami, alebo inovatívnym štýlom servisu. Zároveň bolo podmienkou použiť v nápoji minimálne 10 cl originál minerálnej vody Grand Mattoni perlivej, jemne perlivej alebo neperlivej. Obsah drinku bez ľadu nesmel presiahnuť 25 cl po jeho vytvorení. Všetky použité ingrediencie, v maximálnom počte 6 surovín, museli byť jedlé, ako aj suroviny na prípravu dekorácie.

Víťaz postupuje na svetový šampionát v miešaní nealkoholických koktailov 7th World Championship in mixing non-alcoholic cocktails 2017, ktorý sa uskutoční v Prahe. Víťazom srdečne blahoželáme.

Oficiálne výsledky MATTONI GRAND DRINK 2017 – slovenské nominačné kolo SkBA

1. Miesto : Rastislav Kubáň
2. Miesto: Ján Majoroš
3. Miesto: Tomáš Gyén

VÍŤAZNÝ DRINK
GARDEN COOLER
11,0 kcal 5-6 ks čerstvých malín (25 g)
60,6 kcal 2 cl Monin sirup Elderflower
0,0 kcal 10 cl Mattoni Grand perlivá
5,0 kcal 2-3 dash Bitter Truth Orange

Dekorácia: Mäta a pomarančova kôra

Tajomstvo bieleho jogurtu: Aké sú jeho účinky?

Biele zlato v našich chladničkách v sebe ukrýva nielen zdravie, ale aj pochúťku. Pri rozhodovaní, aký biely jogurt si kúpite, vám pomôže fakt, že jogurt by mal byť čo najviac prírodný, bez umelých ochucovadiel a konzervantov.

• Viete, že ...
Jogurt je jednou z najstarších potravín ľudstva, vyskytoval sa už v dobe pred naším letopočtom. Ruský vedec Iľja Mečnikov na začiatku 20. storočia zistil, že baktérie mliečneho kvasenia obsiahnuté v jogurtoch posilňujú obranyschopnosť organizmu v boji proti choroboplodným zárodkom v črevách. Za svoj výskum získal Nobelovu cenu vo fyziológii a medicíne. Benefity bieleho jogurtu sú aktuálne a má svoje významné miesto aj v súčasnosti: pozitívne vplýva na naše zdravie, výborne sa hodí na varenie a pečenie, a navyše pôsobí blahodarne aj na našu pleť.

• Biely jogurt a naše zdravie
Mnohé vedecké štúdia poukázali, že biely jogurt je nielen chutný, ale jeho konzumácia má tiež pozitívny vplyv na naše zdravie. Ako väčšina mliečnych výrobkov slúži ako bohatý zdroj vápnika. Podľa expertky na zdravú výživu *Madelyn Fernstormovej*, šálka bieleho jogurtu obsahuje viac vápnika ako odtučnené mlieko. Fernstormová tvrdí, že živé kultúry v jogurte majú schopnosť vstrebávať vápnik, pomáhať v boji proti osteoporóze, zlepšiť hustotu kostí a znižovať riziko vzniku rakoviny hrubého čreva

Jeden z najpopulárnejších bielych jogurtov, **Gazdovský jogurt Hollandia,** sa vyrába tradičným spôsobom – z mlieka a vybranej kombinácie čistých jogurtových kultúr, čím pozitívne prospieva zdraviu. Pri spracovaní mlieka **neprebieha separácia na tuk a plazmu**, mlieko sa spracováva také, ako ho krava nadojí. Naplnené tégliky putujú do boxov na zrenie, kde sa zaočkované mlieko po 6 hodinách zmení na Gazdovský jogurt. Po vychladnutí a laboratórnej kontrole sa expedujú čerstvé jogurty k zákazníkom. Ďalším benefitom tohto jogurtu je jeho zloženie – **neobsahuje lepok,** a teda je vhodný aj pre celiatikov. Prírodný jogurt je preto dôležitý pre naše zdravie. Svoju trvalú pozíciu má však aj v kuchyni.

• Biely jogurt v kuchyni
Biely jogurt je zdravou náhradou majonézy pri varení a pečení, no nielen to. Môžeme ho použiť aj namiesto masla či oleja a iných tukov aj do koláčov, muffinov a iných maškŕt. Hodí sa do teplej, aj studenej kuchyne. Tento mliečny produkt je

V duchu „čo ste si navarili, to si aj zjedzte“

Cviklová polievka

CVIKLOVÁ POLIEVKA

Suroviny: na polievku: • 500 g čerstvej červenej repy • 2 veľké mrkvy • cibuľa • 2 strúčiky cesnaku • kurkuma • olivový olej • soľ • čierne korenie

Na jogurt: • 4 polievkové lyžice bieleho Gazdovského jogurtu Hollandia • 1 kávová lyžička rímskej rasce • 1 kávová lyžička koriandrových semienok • 1 kávová lyžička rasce • ½ kávovej lyžičky sladkej mletej papriky • 1/4 kávovej lyžičky cayenského korenia • 1 polievková lyžica olivového oleja

Postup: Cibuľu nakrájame na malé kocky a orestujeme na kvalitnom olivovom oleji. Pridáme cviklu a mrkvu nakrájanú na

nenahraditeľný pri výrobe jogurtových omáčok, alebo sa ním môžu vyčarovať rôzne dipy, ktoré prajú zase grilovacej sezóne. Biely pomocník v kuchyni je jednoducho využiteľný v najrôznejších receptoch. Gazdovský jogurt predstavuje vyváženú kombináciu živín nevyhnutných pre plnohodnotnú výživu, preto je skvelou voľbou v kuchyni.

Biele zlato: účinný prostriedok na krásu

Čistý, prírodný jogurt pôsobí pozitívne nielen na naše zdravie, ale aj na našu pleť. Obsah kalcia, proteínu či kyseliny mliečnej dokážu urobiť s pleťou zázraky. Biely jogurt je považovaný za domáci liek v boji proti akné. Navyše, hydratuje, vyhladzuje a eliminuje tvorbu vrások. Za ich redukciu je zodpovedný vysoký obsah zinku a kyseliny mliečnej. Biely zázrak rovnako dokáže upokojiť pokožku po opaľovaní. Výrobu domácej masky z prírodného bieleho jogurtu poznáme už celé stáročia. Postačia tri polievkové lyžice jogurtu a zopár kvapiek olivového oleja a citrónu. Masku si nanesiete na očistenú pleť a necháte pôsobiť 15-30 minút. Biely jogurt je vhodný aj ako zábal na vlasy. Zmiešate biely jogurt so žĺtkom a olivovým olejom. Môžete pridať aj zopár kvapiek citrónu. Masku nanesiete na suché vlasy. Dajte si na ne čiapku do sprchy a zabalíte uterákom. Necháte pôsobiť 30-60 minút a potom vlasy dokonale umyjete kvalitným šampónom.

DOBRÚ CHUŤ!

Tieto recepty si novinárky na tlačovej konferencii sami pripravili a čo si navarili, to si aj zjedli. Recepty sú vhodné aj pre vegetariánov a cukrárov. Prajeme Vám dobrú chuť.

Brokolicový šalát s granátovým jablkom

Pečená tekvica s quinoa a bylinkami

malé kocky alebo nastrúhanú na tekvicovom strúhadle, osolíme, okoreníme. Podusíme a zalejeme vodou alebo zeleninovým vývarom. Varíme dozmäknutia zeleniny, pridáme pretlačený cesnak a rozmixujeme ručným mixérom. Ak je polievka priveľmi hustá, pridáme vývar alebo vodu a necháme prevariť. Dochutíme kurkumou.

Medzitým na suchej panvici opražíme rímsku rascu, rascu a koriander. Opražené korenie potom v mažiari rozdrvíme a zamiešame v jogurte spolu s mletou paprikou, cayenským korením a olivovým olejom.

BROKOLICOVÝ ŠALÁT S GRANÁTOVÝM JABLKOM

(pre 4 osoby)

Suroviny: • 1 väčšia brokolica • 1 červená cibuľa • 1 granátové jabĺčko • 1-2 tégliky bieleho Gazdovského jogurtu Hollandia • soľ • čerstvo pomleté čierne korenie • šálka slnečnicových jadierok

Postup: Brokolicu dôkladne umyjeme, rozdelíme na čo najmenšie „ružičky" a vložíme do veľkej misy. Pridáme nadrobno pokrájanú červenú cibuľu a jadierka z granátového jablka. V bielom jogurte rozmiešame soľ a čerstvo pomleté čierne korenie (podľa chuti) a následne zamiešame do brokolice jogurt. Slnečnicové jadierka opražíme nasucho na panvici a zamiešame do šalátu.

PEČENÁ TEKVICA S QUINOA A BYLINKAMI

(pre 2 osoby)

Suroviny: • 1 tekvica (hokkaido alebo maslová) • 3/4 šálky bieleho jogurtu • 2 kávové lyžičky mletej rímskej rasce • 2 kávové lyžičky mletého koriandru • 1 kávová lyžička kurkumy • 1/2 kávovej lyžičky horčice • 1 čili • 1/2 kávovej lyžičky kardamónu • 1/4 kávovej lyžičky soli • 1 šálka quinoa • 1 hrnček vody • 1 kávová lyžička limetkovej šťavy • 1 kávová lyžička medu • 1/4 šálky čerstvého koriandru

Postup: Tekvicu rozpolíme a vydlabeme z nej semiačka. Očistenú tekvicu položíme na papier na pečenie, zľahka polejeme olivovým olejom a necháme postáť. V miske zmiešame jogurt, rascu, mletý a čerstvý koriander, kurkumu, horčicu, čili, kardamón a soľ. Quinoa uvaríme v šálke vody, privedieme do varu, odstavíme a necháme mierne vychladnúť. Pridáme limetkovú šťavu, med a dobre premiešame. Mierne vychladnutou quinoa naplníme tekvicu, navrch dáme jogurtovú zmes a necháme chvíľku odležať. Predhrejeme rúru na 220 °C a plnené tekvice pečieme pri teplote 180 °C 35 minút. Podávame ozdobené s čerstvým koriandrom.

GOLDEN
Ľadová
Ochutnajte novú Ľadovú úrodu
GOLDEN
Ľadová
SILNÁ de JEMNÁ
HROZNO
GOLDEN
Ľadová
SILNÁ de JEMNÁ
JABLKO
GOLDEN
SLIVKA
GOLDEN
HRUŠKA
www.pisrozumom.sk

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

MANAŽÉRI NA CESTÁCH

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.

Text: Ing. Anna Strápková
Foto: archív

Nevľúdne chladné počasie je za nami, sviatky jari, ktoré sme si vychutnali so všetkým, čo k nim patrí tiež, a tak oddýchnutí a plní vedomostí o spoločenskej etikete (predpokladám totiž, že ste sa počas dlhých zimných večerov venovali opakovaniu jej zásad) sa môžeme rozbehnúť na služobné cesty po Slovensku, či do zahraničia.

Ale pozor!

Tu si nevystačíme len so základnými vedomosťami spoločenskej etikety.

„Nie je nič horšie ako vedomá nevedomosť“ Johan Wolfgang Goethe

Takže vedomí si svojej nevedomosti sa v nasledujúcich kapitolách vyzbrojíme aj znalosťami o kultúrnych a spoločenských nuansách tej-ktorej krajiny.

NA ČO NEZABUDNÚŤ PRI PRÍPRAVE NA SLUŽOBNÚ CESTU

Sila prvého dojmu – nie je zanedbateľná. Nášho obchodného partnera často poznáme len z telefonickej alebo e-mailovej komunikácie. Obaja si o sebe navzájom utvárame aj vizuálny obraz a pri stretnutí chceme aj svojím zovňajškom zapôsobiť.

Pri domácich aj zahraničných služobných cestách rátame s tým, že náš obchodný partner sa nám istý čas bude venovať aj mimo pracovného času (obed, večera, návšteva kultúrneho alebo významného športového podujatia), a tomu prispôsobíme aj našu cestovnú výbavu – oblečenie, dary, dostatok vizitiek, teoretickú odbornú aj spoločenskú pripravenosť. A nielen to. Perfektný strih vždy umytých vlasov, upravené nechty, vyleštené nevychodené kvalitné topánky.

- **Vizitky –** je azda najdôležitejšia vec, ktorá nesmie chýbať v našej batožine. Veta typu: „Prepáčte, zabudla som si vizitku,“ je v biznis prostredí jedným z najväčších faux pas vôbec. Samotnej vizitke, jej odovzdávaniu aj prijímaniu venujeme náležitú pozornosť. Vizitky patria do vizitkára. Nikdy ich nemáme uložené v peňaženke, pohodené v kabelke, aktovke, či nedbalo vo vreckách (ako seriálový inšpektor Colombo). Vizitku odovzdávame vždy pravou rukou. Prijatej vizitke venujeme náležitú pozornosť, prečítame si ju a dáme na rokovací stôl pred seba, prípadne uložíme do vizitkára. Výnimkou sú Japonci – tí odovzdávajú aj prijímajú vizitku obidvoma rukami.
- **Technická pripravenosť –** v sebe zahŕňa správne zvolenú cestovnú výbavu, počnúc kvalitným oblečením. Muži sa poistia jedným oblekom navyše, dostatkom čistých košieľ a pribalia si aj náhradné kravaty. Ženy odcestujú s minimálne dvomi kostýmami, na dennú aj večernú príležitosť. K pánskemu obleku či dámskemu kostýmu si nikdy nedávame krátku koženú bundu. Nezabudnime na kozmetiku a predmety osobnej spotreby – lieky, okuliare, malý šijací set. Ženy si v kabelke urobia miesto aj na náhradné pančuchy, pretože „očko“ na pančuche dokáže dobrý dojem biznismenky úplne pokaziť.
- **Odborná pripravenosť –** okrem pracovných podkladov sa vyzbrojíme aj informáciami o nami navštívenej firme a jej reprezentantoch.
- **Ako sa usadíme v služobnom aute ?** Najčestnejšie miesto je vpravo vzadu – tam sedí najvýznamnejší hosť, druhé najčestnejšie miesto je vzadu vľavo za vodičom, vedľa vodiča sedí tretia osoba v hierarchii spoločenskej významnosti. Príkazy, týkajúce sa jazdy, dáva najvýznamnejšia osoba, prípadne sprevádzajúca osoba.

Odchod na rokovanie autom z hotela – pre hosťa do hotela posiela hostiteľ už len auto so šoférom, prípadne aj s asistentkou. Šoféra sa tiež týkajú konkrétne protokolárne povinnosti, pretože aj on je reprezentant firmy, je potrebné, aby bol náležite oblečený, t. j. v obleku, vyžehlenej košeli, kravate, čistých topánkach. Ak ho nesprevádza asistentka, ovláda protokolárne usadenie hosťa v aute on. Šofér nakladá batožinu, pri nastupovaní aj vystupovaní otvorí hosťovi dvere auta, do auta si sadá ako posledný.

V zmysle hesla „opatrnosti nikdy nie je dosť“ – si účastníci ruskej delegácie auto vždy dôkladne prezrú, až potom sa nechajú odviesť. V súčasnej pohnutej dobe sa niet čomu čudovať.

DARY, KVETY A INÉ POZORNOSTI

Pokiaľ ide o recipročné odovzdávanie a prijímanie darčekov a kvetín, je to pri významnejších obchodných rokovaniach bežné. Väčšinou ide o výmenu darčekov s logom firmy. Dary v mene organizácie odovzdáva vedúci oficiálnej delegácie.

Nad vhodnosťou toho-ktorého darčeka sa treba poriadne zamyslieť. Ak ide o dar cudzincovi, patrí sa ho obdarovať niečím, čím je krajina darcu vo svete známa. Vhodné je luxusné sklo, umelecká či historická monografia, obrazové publikácie o prírodných krásach, kultúrnych pamiatkach, histórii krajiny či mesta, v ktorom sídli naša firma, kvalitné písacie potreby, CD nosič s ukážkou charakterizujúcou našu kultúru, typická ľudová výšivka...

Nepatrí sa darovať kusy oblečenia (ak, tak potom maximálne kvalitnú hodvábnu viazanku pre muža či šatku pre ženu), cigarety, akékoľvek drobnosti so sexuálnym podtónom (kalendáre, zapaľovače...).

V manažérskej praxi sú známe dva spôsoby odovzdávania a prijímania darov: francúzsky a anglický.

- **Pri francúzskom spôsobe** sa dar odovzdáva na začiatku stretnutia, pričom je slušné si

Pri pracovných stretnutiach je dôležité srdečné zvítanie – dnes si už môžeme ušetriť snímanie rukavíc

Srdečné zvítanie medzi mužmi

Nezabudnite si do kufra pribaliť – dáma perfektný kostým; pán – klasický oblek

dar hneď pozrieť a poďakovať sa zaň**. Anglický spôsob** sa vyznačuje tým, že dar sa neodovzdáva osobne. Posiela sa spolu s vizitkou alebo krátkym osobným listom obdarovanému do hotela, kde je ubytovaný. Obyčajne sa posiela až tesne pred skončením pracovnej návštevy.

• **Uvítacie dary v hoteli** – býva zvykom pre pánov pripraviť v hotelovej izbe fľašu šampanského či sektu v ľade, s priloženou vizitkou hostiteľa, prípadne krátkym uvítacím listom. Pre dámu kytica kvetov, rovnako s vizitkou hostiteľa; v krajinách známych produkciou kvalitnej čokolády aj malou bonboniérou. Príjemnou pozornosťou je aj mapka mesta.

• **Kvety** – obdarovať ženu kvetmi sa očakáva všade. Aj tu však platia určité špecifiká. Napr. v západoázijských a arabských krajinách ich obdarovanému podávame zásadne pravou rukou; ľavú ruku vnímajú ako nečistú. Darovať kvety bielej farby vo východnej Ázii je nevhodné, pretože sú to kvety smútku; navyše sa daruje párny počet kvetov.

Oficiálnym návštevám alebo štátnikom môžeme darovať kvety vo farbách štátnej vlajky.

Kvetmi ako dar nič nepokazíte

Vo všeobecnosti sa domácim návštevníkom darujú žlté kvety a zahraničným kvety fialových odtieňov.

• **Hotelový minibar.** Po náročnom pracovnom dni si v hotelovej izbe konečne vyložíme nohy a nastáva vytúžená fáza uvoľnenia a oddychu. Cítili ste sa na pracovnej večeri stiesnene, nervózne, nedokázali ste sa ani poriadne najesť, či napiť? Nič sa nedeje. V minibare vás čaká bageta so salámou a domáca slivovička, ktorú ste si pre takéto prípady priniesli z domu a ráno všetko pekne uložili do malej chladničky. Polovicu pôvodného obsahu ste z nej museli vybrať. Chyba. Veľká chyba. Minibar či minichladnička slúži nám, ale nie na ukladanie nami prinesených vecí. Maličké balenia alkoholických a nealkoholických nápojov sú „prvou pomocou“ pre hosťa, aj keď za premrštené ceny.

Mimochodom, v poslednom čase v hoteloch už minibary nenápadne miznú. Deje sa to len v lacnejších hoteloch, ktorých minibary podľa vyhlášky nie sú povinnou súčasťou vybavenia izby. Hotelieri ako dôvod k takémuto kroku uvádzajú, že hostia často vymieňajú biely alkohol za vodu a nepriznávajú konzumáciu. V niektorých hoteloch zaviedli minibary so senzorom, ktorý spotrebu hneď zaregistruje a táto skutočnosť sa objaví na recepcii.

• **Kvalitná príprava na služobnú cestu do zahraničia** je náročnejšia po technickej stránke (zabezpečenie cestovných dokladov, ubytovania, zladenie termínov stretnutia, programu, darov), odbornej pripravenosti a jazykovej zdatnosti, ale aj kvôli veľmi dôležitej problematike zvládnutia nuansov spoločenskej a biznis etikety typickej pre navštívenú krajinu.

Zmeny v biznis etikete veľmi často vyplývajú z historických, kultúrnych a náboženských tradícií a v nemalej miere aj rozdielnej mentality jednotlivých národov. Ich neznalosť môže vniesť do rokovania obojstranne veľa zmätku a nepochopenia, čo v konečnom dôsledku negatívne ovplyvní úspech rokovania.

O charakteristických zvláštnostiach v spoločenskej aj biznis etikete jednotlivých národov, ako aj o tom, ako neurobiť faux pas v zahraničí, si povieme v ďalších kapitolách.

Zvítanie medzi kolegom a kolegyňou

Aj cestovanie autom má svoje pravidlá

ZA ZUZKOU ŠEDIVOU

Spoznali sme sa pred 25. rokmi, keď som so svojím časopisom vstúpila do sveta hotelierstva a gastronómie. No až vďaka ceste do Španielska, kde nás pozvali na gastronomický veľtrh – Zuzku za Zväz hotelov a mňa ako novinárku – a priam čarovnému slovíčku „mañana“ sme sa spoznali trochu bližšie. Keď totiž naši španielskí hostitelia povedali, že po nás prídu o 8.hod. na večeru, čakali sme v hotelovom bare prinajmenej do 10. hod. Španieli totiž majú na všetko more času, nikam sa neponáhľajú, všetko je „mañana“. Štyri dni na veľtrhu a nekonečné hodiny rozhovorov pri kávičke nás zblížili. A hoci som vedela, že Zuzka má v poslednom čase vážne zdravotné problémy, nemyslela som si, že Osud, ten krutý diktátor, ktorý má v rukách naše životy, jej dni pomaly, ale isto spočítava.

Odišla žena s veľkým „Ž“, odišla matka, manželka, kolegyňa, priateľka. Odišla vynikajúca hotelierka, no v prvom rade, odišiel dobrý, hodnotný človek. Jej srdce, plné lásky a porozumenia, dňa 20. 2. 2017 navždy dotĺklo.

Zuzka Šedivá sa narodila 22. 8. 1948 v Bratislave. Absolvovala Vysokú školu ekonomickú – Cestovný ruch a spoločné stravovanie. Po skončení štúdia pôsobila v hoteli Grand ako prevádzkarka, neskôr v hoteli Erfurter Hot v Erfurte v Nemecku ako recepčná, od r. 1976 ako riaditeľka Grand hotela v Starom Smokovci a od roku 2005 ako riaditeľka hotela International, Veľká Lomnica.

Svoj život zasvätila hotelierstvu. Viedla kolektívy aj s 2600 pracovníkmi, stála pri zrode Zväzu hotelov a reštaurácií SR, kde pôsobila 17 rokov ako viceprezidentka a prezidentka. Hotelierstvo a cestovný ruch v nej stráca vysokokvalifikovanú pracovníčku, manažérku, kolegyňu a priateľku, vždy ochotnú pomôcť a poradiť. Všetci, ktorí ju mali radi, v nej strácajú citlivú matku, manželku a priateľku. Budeš nám chýbať, Zuzka!

SLOVÁCI VYROBILI UNIKÁTNY DAR PRE PÁPEŽA: POSVÄTILI HO V ŽARNOVICI

Špeciálny zvon pre pápeža Františka I., ktorý poputuje do Vatikánu počas Veľkonočných sviatkov, je opäť o krok bližšie k svojmu cieľu. Umelecké dielo z dielne jedinečných slovenských zvonárov, Michala Trvalca a jeho syna, tento týždeň posvätili v Žarnovici. Teraz zvon podľa významnej kresťanskej tradície čaká cesta za pápežom.

ZVON A PLZENSKÝ LEŽIAK POPUTUJÚ DO SRDCA RÍMA

Vyrobiť unikátny dar pre Františka I. trvalo talentovaným slovenským zvonárom zo Žarnovice niekoľko mesiacov. Zvon, ktorý pred veľkonočnými sviatkami poputuje k Svätému Otcovi do Vatikánu, dostal posvätenie od generálneho vikára banskobystrickej diecézy, Mons. Branislava Koppala. Môže sa tak bezpečne vydať na dlhú cestu do srdca Ríma spoločne s tradičnou veľkonočnou zásielkou piva z Plzenského pivovaru, ktorý po prvýkrát obdaroval pápeža už pred 112 rokmi.

Zvony neodmysliteľne patria k tradičným kresťanským symbolom Veľkej noci. Aj preto je na Slovensku už odnepamäti zvykom, že po odznení modlitieb na Zelený štvrtok všetky zvony utíchajú na znak spoluúčasti s utrpením Ježiša Krista, a na Bielu sobotu sa vracajú, aby sa slávnostne rozozvučali. Pre Michala Trvalca st. je podľa vlastných slov možnosť vyrobiť zvon pre pápeža skutočnou poctou: ***„Keď som s výrobou zvonov začínal, nikdy by som nepredpokladal, že raz dostanem takúto unikátnu príležitosť vytvoriť dar priamo pre pápeža.“***

Plzenský pivovar pri príležitosti svojho 175. výročia o výrobu unikátneho darčeka pre pápeža požiadal práve pána Trvalca so synom Michalom. Na púť za Svätým Otcom sa tak tento rok okrem piva Pilsner Urquell poberie aj unikátny zvon, ktorý by bez plzenského ležiaka nemohol existovať. V procese výroby zvona pán Trvalec totiž pre jeho jedinečné vlastnosti používa práve ten pravý a originálny zlatistý mok. Aj to bol dôvod, prečo bol v Plzni jasnou voľbou.

VÝROBA ZVONA SA DEDÍ Z GENERÁCIE NA GENERÁCIU

Ďalším dôvodom je, že v dielni u slovenského zvonára sa spoliehajú na výrobné postupy, ktoré sa dedia z generácie na generáciu. ***„Výroba jedného zvona trvá mesiace a začína sa tvorbou formy, čo v prvom rade zahŕňa návrh a vytvorenie vnútorného profilu zvona zo špeciálnej hliny, ktorá musí dobre uschnúť,“*** opisuje proces výroby Michal Trvalec ml. Nasleduje príprava takzvanej „košele“. Na jadro sa vtedy po zaschnutí nanesie ďalšia jemnejšia vrstvička hliny, na ktorú sa nalepia všetky reliéfy a ďalšia výzdoba.

Takýmto spôsobom získa zvon v priebehu približne dvoch týždňov svoju jedinečnú kompozíciu. Keď je výzdoba falošného zvona dokončená, nanáša sa na ňu plášť, teda najvrchnejšia vrstva hliny. Veľmi opatrne sa plášť vtláča ku košeli, aby sa výzdoba zvonu dokonale preniesla. V tejto fáze sa do formy leje pivo, ktoré zabezpečí tie najlepšie vlastnosti zmesi – jej dokonalú priľnavosť, pevnosť a perfektné scelenie, aby pri záverečnom vypaľovaní nepopraskala.

„Hotová forma sa suší a vypaľuje tri dni pri teplote dosahujúcej až 700°C. Poslednou fázou výroby je konečné odlievanie zvona. Keď forma vychladne, plášť sa opatrne nadvihne a odstráni sa košeľa,“ vysvetľuje uznávaný zvonár zo Žarnovice. Po upravení prípadných nedostatkov sa plášť starostlivo nasadí späť a do predhriatej formy sa naleje zvonovina, čo je zmes medi a cínu. Keď kov stuhne a odstráni sa hlinené jadro a plášť, zvonár konečne môže obdivovať výsledky svojej práce.

Hotové umelecké dielo v tomto konkrétnom prípade dosahuje výšku 27 centimetrov a váži približne 10 kilogramov. Nakoľko výroba zvona je komplikovaný proces, najmä ak sa robí tradičným spôsobom, pán Trvalec spolupracuje s ďalšími miestnymi umelcami. Srdce zvonu pre Františka I. preto ukul kováč Pavol Malý a o krásnu výzdobu sa postarala akademická maliarka Zuzana Komendová, ktorá je zároveň aj uznávanou reštaurátorkou.

SLADOVŇA V HURBANOVE OSLAVUJE 50 ROKOV SVOJHO ZALOŽENIA

Najväčšiu sladovňu v strednej Európe navštívila ministerka Gabriela Matečná

Sladovňa spoločnosti HEINEKEN v Hurbanove oslavuje tohto roku polstoročie od svojho založenia. Od roku 1967 sa v Hurbanove vyprodukovalo vyše 3,3 milióna ton sladu, z ktorého v súčasnosti približne 85% smeruje na export. Vďaka tomu je slad najvýznamnejšou exportnou komoditou Slovenska spomedzi výrobkov po prvom spracovaní. Hurbanovská sladovňa je zároveň významným podporovateľom slovenských farmárov, keďže nakupuje približne 50 % ročnej produkcie sladovníckeho jačmeňa na Slovensku. Prínos sladovníctva pre slovenskú ekonomiku, poľnohospodárstvo a potravinárstvo ocenila aj ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Gabriela Matečná, ktorá pri tejto príležitosti Hurbanovo navštívila. Na press brífingu s generálnym riaditeľom spoločnosti HEINEKEN Slovensko Odinom Goedhartom vyjadrili spoločný zámer naďalej podporovať slovenských pestovateľov sladovníckeho jačmeňa s cieľom pokryť čo najväčší podiel výroby sladu z domácich zdrojov. Práve klesajúce výmery sladovníckeho jačmeňa sú totiž jednou z výziev slovenského sladovníckeho priemyslu súčasnosti.

TROCHU Z HISTÓRIE

Sladovňa v Hurbanove bola založená v roku 1967, a pri uvažovaní o jej umiestnení rozhodli najmä priaznivé klimatické podmienky v regióne. K pôvodnej sladovni v roku 2002 pribudla nová sladovňa, ktorá pomohla významne zvýšiť ročnú kapacitu výroby sladu. V súčasnosti je sladovňa Hurbanovo s ročnou výrobnou kapacitou 111 000 ton najväčšou a najmodernejšou sladovňou nielen na Slovensku, ale aj v celom stredoeurópskom regióne. Sladovňa je zároveň stabilným partnerom slovenských farmárov – až polovica celoslovenskej produkcie sladovníckeho jačmeňa smeruje na spracovanie do Hurbanova.

Význam sladovne Hurbanovo pre slovenskú ekonomiku ocenila ministerka Gabriela Matečná slovami: *„Sladovňa v Hurbanove je stabilným pilierom slovenského sladovníckeho priemyslu a dobrým príkladom exportných možností Slovenska v oblasti poľnohospodárstva. Cieľom nášho rezortu je podporovať spracovateľské kapacity u nás doma. Tak aby sme pridanú hodnotu vytvárali v maximálnej možnej miere na Slovensku.“*

VSADILI NA DOMÁCE ZDROJE

Každoročne spracuje sladovňa Hurbanovo približne 140 000 ton sladovníckeho jačmeňa, pričom až 75% z tohto objemu pochádza z domácich zdrojov. Zo všetkých dodávateľov sladovníckeho jačmeňa do Hurbanova tvoria až 70% prvovýrobcovia – farmári. Slovenskí farmári sa však v posledných rokoch odkláňajú od pestovania sladovníckeho jačmeňa a jeho osevné plochy stále klesajú. Farmárov často zláka pestovanie iných plodín, ktoré sú menej náročné na meniace sa klimatické podmienky a dosahovanie potravinárskej kvality. Kvalitný sladovnícky jačmeň je však pre výrobu sladu a následne kvalitného piva kľúčový.

„V našej spoločnosti sa riadime mottom „Kvalitné pivo sa rodí na poli“. Naše nároky na kvalitu sladovníckeho jačmeňa sú vysoké, zároveň si však uvedomujeme trendy vo vývoji osevných plôch na Slovensku. Spoluprácou s farmármi chceme prispieť k udržaniu pestovateľských plôch kvalitného sladovníckeho jačmeňa, najmä v ohrozených regiónoch, a vyvíjame viacero aktivít na zvrátenie aktuálneho vývoja,“ povedal pri príležitosti osláv 50. výročia Odin Goedhart, generálny riaditeľ spoločnosti HEINEKEN Slovensko.

HEINEKEN sa snaží efektívne pestovanie sladovníckeho jačmeňa podporiť rozvíjaním spolupráce s obchodnými spoločnosťami, šľachtiteľskými stanicami, osivárskymi firmami aj so Slovenským združením výrobcov piva a sladu, ktorého je členom. Farmárom poskytuje cenné pestovateľské know-how, ako aj istotu stabilného obchodného partnera. *„Medzi naše pravidelné aktivity patria sladovnícke dni poľa, odborné konferencie pre pestovateľov, aj spolupráca pri vývoji kvalitných odrôd jačmeňa. Máme svoju*

vlastnú stratégiu odporúčaných odrôd, ktoré sú odolnejšie voči meniacim sa podmienkam a zabezpečia dostatočnú úrodu kvalitného sladovníckeho jačmeňa," vysvetľuje Odin Goedhart.

Úzku spoluprácu sladovne s domácimi poľnohospodárskymi producentmi ocenila aj ministerka Gabriela Matečná: *„Slovensko má výborné pôdno-klimatické podmienky na pestovanie kvalitného sladovníckeho jačmeňa. V roku 2016 bolo zasiatych 115 400 ha jačmeňa, pritom sladovne na Slovensku by na naplnenie ročných kapacít výroby sladu z domácich zdrojov potrebovali aspoň 145 000 ha. Deklarovaný potenciál od odberateľov tu teda jednoznačne je. Preto je potrebné, aby naň reflektovali a rokovali so spracovateľmi aj naši poľnohospodári."*

Sladovňa v Hurbanove každý deň spracuje v priemere 360 ton sladovníckeho jačmeňa, z ktorého sa vyrobí 304 ton svetlého sladu plzenského typu. Približne 15 % celkového vyrobeného sladu spracuje hurbanovský pivovar na výrobu pív zo svojho portfólia, zvyšných 85 % smeruje na export. Slad z Hurbanova sa vyváža do 16-tich pivovarov v ôsmich európskych krajinách, a vyrába sa z neho 35 rôznych značiek piva v celkovom objeme 7 miliónov hektolitrov ročne. Z pohľadu objemu produkcie sladu je tak sladovňa v Hurbanove treťou najväčšou sladovňou v rámci koncernu HEINEKEN celosvetovo.

NAŠE ŽIAČKY NA XI. ROČNÍKU JUNIORSKEJ BARMANSKEJ SÚŤAŽE CASSOVIA CUP 2017

V dňoch 21. až 23.marca 2017 sa v priestoroch hotelovej akadémie v Košiciach konala medzinárodná barmanská súťaž juniorov a profesionálov **CASSOVIA CUP 2017.** Súťaž sa konala pod záštitou predsedu Košického samosprávneho kraja JUDr. Zdenka Trebuľu.

Súťaž má dlhoročnú tradíciu a tohto roku sa jej zúčastnili aj naši žiaci z SOŠ obchodu a služieb v Martine – Lenka Kubovová, žiačka 3. ročníka hotelovej akadémie, a Patrícia Deriková z 3.ročníka študijného odboru čašník, servírka pod gesciou vyučujúcej Mgr. Jany Karkušovej.

Súťaž bola dvojkolová. Každý súťažiaci musel pripraviť celkove 8 porcií nápojov v dvoch kategóriách – Before Dinner Cocktail a Soft Drink, každý za 6 minút. Okrem praktických zručností museli žiaci preukázať aj svoje poznatky prostredníctvom písomného testu z oblasti tovaroznalectva, z medzinárodnej barmanskej oblasti a zo všeobecného prehľadu informácií a diania u nás aj vo svete. Významným ukazovateľom bola aj chuť a estetické prevedenie samotných nápojov. Hodnotenie prebiehalo podľa aktuálnych medzinárodných pravidiel IBA. Žiaci využívali rôzne techniky, vytvárali inšpiratívne dekorácie, využívali zaujímavé ingrediencie. Celkovo možno konštatovať, že úroveň žiackych súťaží stúpa. Juniori majú možnosť vidieť aj prácu profesionálnych barmanov, majú priestor vymeniť si s nimi informácie a tiež porovnať prácu zahraničných študentov z odborných škôl.

V tomto roku sa súťaže zúčastnilo 58 žiakov zo Slovenska, Čiech a z Estónska. Z toľkého počtu žiakov sa naša **Patrícia Deriková prebojovala na stupeň víťazov a získala 3. miesto** s nápojmi: „Spring Fresh Breeze a Rhubarb Symphony.

Mgr. Jana Karkušová

Gastronómia v popredí záujmu turistov

MODRA – PERLA MALÝCH KARPÁT

Koncom januára sa uskutočnil v Modre v penzióne HARMÓNIA odborný seminár pod názvom „Vidiecky cestovný ruch a agroturistika napomáha ekonomickému rozvoju regiónov a zamestnanosti na Slovensku“. Cieľom celoslovenského podujatia, ktorý usporiadala nezisková organizácia rozvoja vidieckej turistiky v Modre a Slovenský zväz vidieckej turistiky a agroturistiky, bolo informovať starostov, podnikateľov a tretí sektor o možnostiach podpory vidieckej turistiky z verejných finančných prostriedkov a Európskych štrukturálnych a investičných fondov v programovom období 2014 – 2020. Na seminári s referátmi vystúpili Ing. Lucia Šifel z TSK a experti cestovného ruchu, ktorí hodnotili dosiahnuté výsledky a prezentovali trendy ďalšieho rozvoja cestovného ruchu, vrátane vidieckej turistiky na Slovensku.

Praktické skúsenosti z cestovného ruchu si vymenili starostovia, MAS pri realizácii úspešných projektov vo vidieckej turistike a agroturistike na Slovensku. O skúsenostiach z činnosti Združenia Malokarpatská vínna cesta, ktorá si v minulom roku pripomenula 20. výročie svojho vzniku, hovorila PhDr. Anna Píchová, riaditeľka MOS v Modre. Zaujímavé a podnetné boli vystúpenia členov Cechu husacinárov zo Slovenského Grobu, zástupcov Novohradsko-Gemerského Euroregiónu Slovensko z Lučenca, starostov zo Spišských Tomášoviec, Olšavky, Sebechlieb, podnikateľov z Vitanovej, Pribyliny, Levoče, Žiliny, Cífera, Liptovského Jána, Podkylavy, Šamorína a ďalších obcí.

Organizátori pripravili podujatie v MODRE – perle Malých Karpát, aby prezentovali premeny mesta a celého malokarpatského regiónu za posledné štvrťstoročie. Začiatkom deväťdesiatych rokov bola Modra sídlom celoslovenského Združenia podnikateľov agroturistiky Slovenska, ktoré vzniklo ako jedno z prvých samosprávnych profesijných združení na Slovensku v oblasti cestovného ruchu a v rezorte poľnohospodárstva a potravinárstva. Združenie v počiatočnom období venovalo pozornosť vzdelávaniu svojich členov, organizovaniu exkurzii do Rakúska a prezentáciu ubytovacích zariadení na výstavách cestovného ruchu a katalógoch SZVTA. V súčasnosti malokarpatskú gastronómiu a víno úspešne propaguje profesor vína Fedor Malík z Modry.

Na podujatie zavítala do Modry elita slovenskej gastronómie, ktorá dokázala v praxi naplniť predstavu o slovenskej pohostinnosti a kvalite regionálnych gastronomických špecialít. Slávu malokarpatskej gastronómie šíria najmä členovia Cechu husacinárov zo Slovenského Grobu, ktorí sa už zapísali aj v rámci EÚ ako Obec hostiteľ. Viac ako tridsať podnikateľov v obci Slovenský Grob dokáže počas sezóny obslúžiť až 60 tisíc labužníkov nielen zo Slovenska, ale aj zahraničia. Na stretnutí v Modre sa bohato prezentovali aj členovia Miestnej akčnej skupiny Kopaničiarsky región z Myjavy a Agroturistické zariadenie ADAM v Podkylave.

Organizátori pre účastníkov pripravili bohatý program, ako exkurziu do vybraných muzeálnych, gastronomických a hotelových zariadení v Modre. Starostovia a podnikatelia si so záujmom prezreli Keramické múzeum, reštauráciu Landsfeld v Hoteli MAJOLIKA, reštauráciu MLYN 108, reštauráciu PAVÚK či Galérie Ignáca Bizmayera a Múzea slovenskej keramickej plastiky.

Seminár, ako aj exkurzia v Modre, splnili svoje poslanie, dokumentovali premeny mesta Modra – hlavné mesto vína, ako i vysokú úroveň kvality poskytovaných služieb v Modre a na Malokarpatskej vínnej ceste. Hostitelia z Penziónu HARMÓNIA pripravili v letovisku príjemné prostredie pre rokovanie zástupcov vidieckej turistiky z celého Slovenska.

František Mach, MATIK Modra
Foto: autor

AKO PROJEKTOVÉ VYUČOVANIE ZVYŠUJE ATRAKTIVITU ŠTÚDIA NA CIRKEVNEJ STREDNEJ ODBORNEJ ŠKOLE SV. JOZAFÁTA

Cirkevná stredná odborná škola sv.Jozafáta v Trebišove sa už niekoľko rokov zúčastňuje zahraničnej stáže v rámci programu Erasmus +. Stáž prebieha v dvoch formách, osobitne pre učiteľov a majstrov odborného výcviku a osobitne pre žiakov.

Vďaka dobrým skúsenostiam si učitelia a majstri odborného výcviku dvakrát zopakovali zahraničnú stáž v talianskom Miláne a žiaci pravidelne cestujú do hlavného mesta Maďarska Budapešti.

KEĎ JE PLÁN DOKONALÝ...

Celému procesu predchádza vždy výber a príprava učiteľov a žiakov. Logicky sa účastníkmi stáže stali učitelia a majstri odborného výcviku, ktorí sa podieľali na samotnom vypracovaní projektu, následne výber pokračoval účastníkmi, ktorým takáto stáž dá najviac do ich ďalšieho profesijného rastu. Výber žiakov sa konal podľa

záujmu o odbor, podľa jazykových zručností a dôležitým faktorom bola zanietenosť a samostatnosť žiakov fungovať sami niekoľko týždňov bez kompletného servisu, ktorí im poskytujú doma rodičia.

UČITELIA V KOŽI ŽIAKOV...

My, učitelia odborných predmetov, sme si mali možnosť vyskúšať na vlastnej koži činnosti na úsekoch ubytovacích a stravovacích zariadení a vlastne robiť to, čo vrámci takýchto stáží vykonávajú aj naši žiaci.

Po úvodnom zoznámení sa s mestom Miláno organizáciou stáže a po prvých orientačných skúsenostiach sme mohli naplno vyštartovať do práce. Obrovskou skúsenosťou pre nás bolo zažiť nové spôsoby ubytovania – bývanie v hosteloch, ktoré sú typické pre veľké mestá a ako ušité na mieru mladým, aktívnym ľuďom. Potom sme si vyskúšali prácu recepčného, čašníka, barmana, kuchára a hotelovej gazdinej v prevádzke hotelov Hilton a hotela Admiral, ktorý bol ako vystrihnutý zo života Jamesa Bonda. Medzi najlepšie reštaurácie, ktoré sme navštívili a nahliadli do zákulisia prípravy jedál a nápojov, patrili reštaurácie Papa Francesco ako tradičná talianska reštaurácia pri La Scale a reštaurácia Joia ako najlepšia vegetariánska reštaurácia.

SPOLUPRÁCA IBA S PROFESIONÁLMI...

O tom, že Taliani majú jednu z najlepších hotelových škôl, niet pochýb. Už po druhýkrát sme navštívili strednú školu v Casargu, ktorá svojím zameraním je veľmi podobná našej odbornej škole. Po prehliadke školy a zoznámením sa so systémom výučby sme absolvovali slávnostný obed pozostávajú zo špecialít talianskej miestnej kuchyne. Do budúcnosti veríme, že nadviažeme spoluprácu spojenú s výmenným pobytom žiakov a učiteľov odborných predmetov.

Zahraničné stáže sú spojené aj s poznávaním miestnej kultúry, každodenného života obyvateľov a návštevou významných kultúrno-historických pamiatok. Po potulkách Milánom sme obdivovali architektúru, nazreli do galérií a múzeí, sledovali každodenný „taliansky“ spôsob života a snažili sa čosi z tej ľahkosti a temperamentu priniesť aj domov. Najväčším prínosom takýchto stáží, realizovaných pre pedagógov, je získanie nových zručností a vedomostí z odbo-

ru, ktoré následne dokážu uplatniť pri výučbe.

STÁŽE U SUSEDOV

Naši žiaci sa pravidelne zúčastňujú odborných stáží v hlavnom meste Maďarska – Budapešti. Láka nás neveľká vzdialenosť, ale zároveň aj viditeľná kultúrna odlišnosť. Tento skvost na Dunaji má čo ponúknuť, o čom sa presviedčajú žiaci odborov hotelová akadémia a hostinský už niekoľko rokov. Prax v najlepších hoteloch, ako je napr boutique hotel St. George blízko Rybárskej bašty či v najlepšej reštaurácii Gundel pri Námestí hrdinov, lákajú našich žiakov, ale aj ich pedagógov. Táto prax je veľkým bonusom pre našich študentov vzhľadom na to, že južný Zemplín je v bezprostrednej blízkosti Maďarska a možno aj preto je vyhľadávaný turistami z Maďarska, zaujíma ich najmä naša kuchyňa, ktorá ma veľa spoločného práve s maďarskou.

POĎME SA PREDVIESŤ...

Získané zručnosti sme predviedli v rámci Dňa otvorených dverí na škole a zapojením sa do Európskeho týždňa odborných zručností. Pozvali sme aj našu partnerskú školu z poľského Rzeszowa, ktorá prezentovala svoju typickú gastronómiu. Najlepšou pochúťkou bola národná poľská polievka Žurek a plnené slané palacinky. Do aktivity sme zapojili aj partnerov našej školy, s ktorými dlhoročne spolupracujeme a aj vďaka ktorým môžu naši študenti pracovať v zahraničí. Vôbec prvýkrát na pôde našej školy sa podarilo prezentovať všetky možnosti odbornej stáže, ktoré naša škola ponúka a ktoré sú také potrebné pre profesionálny rast našich žiakov. Prepojili sme dokopy výsledky zahraničnej a domácej praxe nielen žiakov, ale aj učiteľov a majstrov odborného výcviku Ukázali sme, ako žiaci aj učitelia spolupracujú, neboja sa nových výziev a hľadajú nové vedomosti a skúsenosti všade, kde je to možné. Predviedli sme ukážky stolovania maďarskej, talianskej a slovenskej kuchyne. Pripravili sme jedlá typické pre tieto gastronómie. Obrovská návštevnosť a pozitívny ohlas zo strany našich partnerov bola zadosťučinením za našu námahu, prípravu a vysoko profesijnú prezentáciu.

Ing. Martina Tirpáková,
učiteľka odborných predmetov

STREDOŠKOLSKÁ ČINNOSŤ NA STREDNEJ ODBORNEJ ŠKOLE GASTRONÓMIE A HOTELOVÝCH SLUŽIEB, FARSKÉHO 9, V BRATISLAVE

Práca s talentami je dôležitou súčasťou výchovno-vzdelávacieho procesu na stredných školách. Jednou z významných možností je nepochybne aj zapojenie sa do stredoškolských odborných súťaží. Tento školský rok sa konal už 39. ročník SOČ.

Súťažná prehliadka odborných prác na našej škole má už dlhodobú tradíciu, práce žiakov školy zaznamenávajú významné úspechy v silnej konkurencii iných stredných odborných škôl a gymnázií. Za výbornými výsledkami súťažiacich od školských krajských kôl až po celoštátne, je systematická práca pedagógov školy, ktorí usmerňujú odborné záujmy žiakov a aktívne podporujú nápady a riešenia úloh odbornej problematiky tak, aby výsledky mali priaznivú odozvu na odbornej prehliadke prác. Rovnako majú študenti nadštandardnú podporu zo strany vedenia školy, osobitne riaditeľa školy PaedDr. Jozefa Horáka.

Tento školský rok našu školu v krajskom kole reprezentovali dve práce v dvoch súťažných odboroch. Krajské kolo sa konalo v dňoch 5. a 6. apríla 2017 už tradične v priestoroch SOŠ elektrotechnickej K. Adlera v Bratislave.

Obidve práce získali na krajskom kole pódiové umiestnenie, práca „Konopný catering“ sa umiestnila na 2. mieste vo svojom odbore a práca „Návrat konopy siatej na naše polia“ získala 1. priečku. Práce postupujú do celoštátneho kola, ktoré sa bude konať 26. – 28. apríla 2017 na SPŠE J. Murgaša v Banskej Bystrici.

Pri riešení prác sme nadviazali spoluprácu s OZ Konopný dvor. V rámci tejto spolupráce naši študenti prezentovali výsledky svojich prác na 3. Medzinárodnej konopárskej konferencii: „Vypestuj si svoj domov“, ktorá sa konala 17. 3. 2017 v Kongresovom centre SPU Nitra. Konferencia sa konala pod záštitou Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky. Konferencia bola zameraná na tradíciu, vývoj a trendy konopného priemyslu na Slovensku. Naši študenti svojou prácou zaujali odbornú verejnosť, čoho dôkazom je aj ponuka kolegov Konopného dvora z Hunhemp z Maďarska, ktorí pozvali našich študentov prezentovať práce aj na ich konferencii.

Ing. Gabriela Sládečková
školský koordinátor SOČ

Súťažné práce:

Názov:	Riešiteľ:	Trieda	Odbor:
Konopný catering	Samuel Šafránek Claudia Kramáriková	3.PH	08 Hotelierstvo, gastronómia a cestovný ruch
Návrat konopy siatej na naše polia	Rebeka Mikušová Karina Bregendiová	3.PH	07 Pôdohospodárstvo

„Moravský pohár 2017“

15 ročník „Moravský pohár 2017, súťaž odbornej zručnosti žiakov stredných odborných škôl, v odbore cukrár s medzinárodnou účasťou sa tento rok konal v dňoch 4.-6. 4. 2017 v Strednej škole na Charbulovej ulici v Brne.

Súťaž bola organizovaná Strednou školou v spolupráci s AKC ČR pobočka Brno a hlavným partnerom súťaže spoločnosťou Ireks Enyzma s.r.o Brno.

Konala sa pod záštitou prezidenta AKC ČR a WACS CONTINENTAL DIRECTOR CENTRAL EUROPE pána Bc. Miroslava Kubecu.

Hodnotiaca komisia bola zastúpená certifikovanými komisármi AKC ČR a cukrárskymi odborníkmi . Zloženie komisie bolo schválené riaditeľkou súťaže RNDr. Janou Markovou a organizačným tímom.

Predsedníčkou komisie bola Eliška Dernerová, cukrársky technológ a predsedkyňa AKC ČR Brno.

Do súťaže sa zapojilo osem SOŠ, ktoré zabezpečujú vzdelávanie a prípravu v odbore cukrár.

Žiaci SOŠ v odbore cukrár si už tradične zmerali sily v súťažných úlohách, v ktorých mali pripraviť slávnostnú tortu do hmotnosti 6 kg, tri druhy rautových dezertov po 9 kusov a taktiež vyrobiť dekoračný výrobok z jedlého materiálu.

Kritériom hodnotenia bola chuť a vôňa,

vzhľad, dodržanie hmotnosti výrobkov, náročnosť a písomná príprava. Súťažiaci mali na to časový limit 10 hodín, pričom pracovali dva dni, v prvom súťažnom dni 7 hodín a v druhom 3 hodiny. Súčasťou hodnotenia bola aj prezentácia výrobkov naaranžovaním na vopred určené stoly.

Žiačka SOŠ GaHS Farského 9, Bratislava Andrea Miglierini, pod odborným vedením majsterky odbornej výchovy Ing. Bačovej, preukázala v súťaži svoje odborné zručnosti a kreativitu a v silnej konkurencii získala strieborné ocenenie.

Medzinárodnú súťaž využili zástupcovia jednotlivých škôl na pracovné stretnutie s riaditeľkou Strednej školy Charbulova, RNDr. Janou Markovou, ktorá ich oboznámila s históriou a súčasnosťou života školy. Oboznámila ich s prípravou všetkých učebných a študijných odborov, pričom osobitne riaditeľa SOŠ GaHS Farského, Bratislava PaedDr. Jozefa Horáka zaujímali podmienky prípravy v učebnom odbore mäsiar-udenár.

Škola má vlastné pracovisko na rozrábku mäsa a mäsovú výrobu. Výrobky vyrobené v rámci odborného výcviku ponúka v exklusívnej školskej predajni aj s cukrárskymi výrobkami.

Škola vzhľadom k tomu, že má nedostatočný záujem o odbor mäsiar-udenár, pristúpila k podobnému zámeru ako SOŠ GaHS Bratislava, osloviť záujemcov o toto remeslo aj zo zahraničia, v tomto prípade z Moldavska.

Pomocnú ruku im podá zväz mäsiarov v zastúpení prezidenta MVDr. Steinhausera, ktorý uhradí náklady spojené s ubytovaním a stravovaním žiakov.

Na záver skonštatovali, že tohtoročný jubilejný 15. ročník súťaže odbornej zručnosti žiakov v odbore cukrár sa zaradil medzi veľmi úspešný a štafetu prebral riaditeľ Strednej školy hotelovej a služieb, Kroměříž Ing. Petr Hajný.

UŽ AJ V LEVICIACH SA VEDIA BUDÚCI VÝČAPNÍCI SPRÁVNE POSTARAŤ O PIVO

Vzdelávanie budúcich profesionálov v gastronómii je kľúčom k zlepšovaniu celkovej kvality služieb v reštauráciách a pohostinstvách. Pivní majstri z akadémie Cervesario navštívili Strednú odbornú školu obchodu a služieb v Leviciach, aby budúcim pracovníkom v gastro priemysle ukázali, ako sa profesionálne starať o pivo.

Interaktívne hodiny uvítala aj riaditeľka Strednej odbornej školy obchodu a služieb v Leviciach pani Zuzana Nemčoková: *„Vzdelávacie aktivity zo strany odborníkov vítame, pretože vedia študentov nielen veľa naučiť, ale aj motivovať k láske ku práci v oblasti gastronómie.“*

Pivná akadémia Cervesario je špeciálny vzdelávací program Pivovarov Topvar určený plnoletým študentom odborov barman, čašník, servírka a hostinský. Štvorhodinové školenia pozostávajú z praktickej a teoretickej časti, z ktorej v závere študenti absolvujú test a získajú certifikát.

„Naším cieľom je vzdelávať budúcich pracovníkov gastrosektora tak, aby vedeli pivnú teóriu, akú starostlivosť si pivo vyžaduje a ako ho správne načapovať, aby sa pivo dostalo k zákazníkovi v takej kondícii, v akej opúšťa brány pivovaru. Usilujeme sa tak o zvyšovanie povedomia o pive ako nízkoalkoholickom nápoji vyrábanom z prírodných surovín a rozvoj pivnej kultúry na Slovensku,“ uviedol Janko Píry, obchodný sládok Pivovarov Topvar, ktorý školenia vedie.

Pivná akadémia Cervesario prebieha od roku 2011 a je určená pre končiacich študentov, ktorí dosiahli vek 18 rokov. Celkovo bolo doteraz zorganizovaných už 161 školení, ktorých sa zúčastnilo dovedna 5 159 študentov.

MOBILITA ŽIAKOV STREDNEJ ODBORNEJ ŠKOLY V ZAHRANIČÍ

Žiaci Strednej odbornej školy obchodu a služieb v Martine, v rámci programu Erasmus+, sa v týchto dňoch zúčastňujú mobility v poľskom meste Lodž. Partnerská škola „Zespol szkol gastronomicznych“ im opakovane ponúkla možnosť realizovať všetky dopredu naplánované aktivity. V tomto roku sa tak mali možnosť vycvičiť v príprave poľských národných teplých a studených jedál, trendových miešaných nápojov, v ovládaní ubytovacích softvérov a vo vedení agendy na úseku príjmu hosťa v ubytovacích zariadeniach. Okrem toho, že učitelia školy a zamestnanci recepcie hotela Grand vyvinuli maximálne úsilie pre ich osobný profesionálny rast v oblasti pohostinstva a hotelierstva, škola pre nich zabezpečila exkurziu luxusného hotela DobleTree by Hilton v Lodži a súkromnej reštaurácie vo Wroclawi.

Vyvrcholením odborných aktivít bolo zabezpečenie „uroczystego – slávnostného“ bankету pre významných hostí školy a novinárov, na ktorom mali možnosť žiaci Strednej odbornej školy obchodu a služieb v Martine v spolupráci so žiakmi Zespolu szkol gastronomycznych v Lodži preukázať zručnosti z banketového systému obsluhy. Išlo o náročnú obsluhu, pri ktorej malo podanie každého jedla či nápoja inú kompozíciu. Najväčší úspech z pohľadu hostí malo podanie minerálnej vody v tanečnom rytme, ktoré ocenili silným potleskom.

Keďže cieľom mobilít v rámci programu Erasmus+ je aj spoznávanie histórie, odlišných kultúr či náboženstiev navštíveného regiónu, zástupcovia združenia K.A.B.A. Slovensko v spolupráci so zástupcami Zespolu szkol gastronomycznych ponúkli žiakom bohatý program, z ktorého si vybrali návštevu monumentálneho židovského cintorína, kde je pochovaných vyše 150 000 židov, najmä z obdobia lodžského ghetta vytvoreného nemeckými fašistami. Atmosféru prehliadky cintorína umocňovala aj aktuálna prítomnosť veľkej skupiny židov, ktorí sa v kaplnke modlili. Žiakom pri prehliadke tohto pietneho miesta šiel až mráz po chrbte.

Z ďalších ponúkaných možností si žiaci vybrali návštevu starej manufaktúry „Biala Fabryka“, ktorá je súčasťou historického skanzenu. Jej úlohou je pripomínať ľuďom obdobie veľkovýroby bavlnených nití, prostredníctvom ktorej sa stala Lodž významným mestom Poľska.

V rámci jednodňového výletu v meste Wroclaw žiaci navštívili jeho časť – Staré mesto, kde obdivovali staré historické budovy v rôznych architektonických slohoch a mravenisko ľudí podieľajúcich sa na vytváraní „genia loci“ tohto priestoru.

Najviac sa však tešili z návštevy zoologickej záhrady známej svojim oceanáriom, kde mohli z preskleného tunela pozorovať morské živočíchy.

V rámci voľnočasových aktivít hrali bowling, „laser games“, alebo si posedeli a porozprávali sa so svojimi poľskými spolužiakmi v niektorom zo zaujímavých pohostinských zariadení.

Aj napriek tomu, že mobilita žiakov Strednej odbornej školy obchodu a služieb ešte trvá, môžeme len konštatovať, že im do života priniesla množstvo pekných spomienok, ktoré sa podpíšu pod ich trvalý pozitívny vzťah k Poliakom a k ich kultúre. A o to vlastne ide aj Európskej únii, „financovateľke“ programu Erasmus+. Nech ľudia žijúci v nej sa dobre poznajú a sú k sebe v maximálnej možnej miere tolerantní.

PhDr. Peter Huľo, PhD.

ŽIACI HOTELOVEJ AKADÉMIE NA MIKOVÍNIHO MATURUJÚ

Mrkvová polievka s ďumbierom, konfitované kuracie stehno a čokoládový brownies, krásne prestreté stoly, ktoré rozžiarili celú reštauráciu dozlatista, pekne upravení, a tak trochu originálne oblečení budúci kuchári a čašníci – aj to bolo súčasťou maturity žiakov IV. Am a II. Ds Hotelovej akadémie na Mikovíniho 1 v Bratislave.

Praktické maturitné skúšky sa konali v dňoch 30. a 31. marca 2017 v hoteli Crowne Plaza. Témou bol slávnostný obed – Vítanie jari pri príležitosti Dňa učiteľov.

Žiaci odboru kuchár pripravili:
- Mrkvový krém s ďumbierovým chipsom
- Konfitované kuracie stehno v kačacej masti a pošírované kuracie prsia, krupoto s pohánkou a perličkové cibuľky
- Čokoládový brownies s pomarančovým gélom

Žiaci odboru čašník pripravili:
- Miešané nápoje: Manhattan, Mojito, Martini tonic, La dolce vita ...
- Prezentáciu firmy KOFT – Workshop
- Prípravu a ponuku rôznych druhov káv, vína a syrov
- Ponuku širokého sortimentu nealkoholických nápojov

Jarné prestieranie rozžiarilo celú sálu dozlata

Nechýbal ani kultúrny program, ktorý vtipne moderoval Richard Vrablec. Prítomní hostia mohli obdivovať tanečnice „z Ria“, ale aj „Aleluju“ v prekrásnom podaní žiačky 1. ročníka. Na záver pani sa riaditeľka Katka Biela poďakovala žiakom za perfektné zvládnutie praktickej maturitnej skúšky, pedagógom a majstrom odbornej výchovy za perfektnú prípravu, ako aj hodnotiacej komisie slovami: „Ľudovít Štúr pred sto rokmi povedal: Učiteľ sa dal do služieb ducha, preto musí prejsť cestou tŕnistou. Zdá sa, že mal pravdu. Život učiteľa nie je prechádzkou ružovou záhradou. Milí žiaci, vám by som chcela k dnešným maturitným skúškam zaželať veľa šťastia, pevné ruky a jasnú hlavu. Keby bolo len na mne, všetci by ste túto skúšku spravili na výbornú. Máme tu však maturitnú komisiu, ktorej želám príjemnú pracovnú atmosféru.“

Keďže maturity (podľa ohlasov hostí) boli nielen perfektne pripravené, ale aj perfektne chutili, poprosili sme budúcich kuchárov a možno aj šéfkuchárov o recepty.

Riaditeľka školy povedala zopár povzbudzujúcich slov na margo pedagógov a žiakov

KONFITOVANÉ KURACIE STEHNO

Suroviny: • 2500 g kuracích stehien • 100 g kačacej masti • soľ • 150 g krúpov • 150 g pohánky • 200 g šampiňónov • 150 g perličkových cibuliek • 100 g fava fazuľky • 150 g masla • 50 g parmezánu

Omáčka: • 200 g šalotky • 1 l bieleho vína • 500 g šampiňónov • 200 ml 33 % smotany • 30 g masla • 500 g vývaru • soľ • korenie • rasca • biele víno • ocot červený • med

Postup:

Maturanti nastúpení v plnej paráde

Predjedlo ako aj aperitívy sa podávali vo vestibule reštaurácie hotela

Konfitované kuracie stehno v kačacej masti a pošírované kuracie prsia, krupoto s pohánkou a perličkové cibuľky

Konfitované stehná: Osolené a okorenené stehná zalejeme kačacou masťou a pri teplote 110 °C konfitujeme cca 4 hodiny. Pred dokončením kožu zapečieme.

Príloha: Jačmenné krúpy uvaríme v osolenej vode. Pohánku chvíľu povaríme a odstavíme. Necháme pod pokrievkou dôjsť 30-40 minút. Na štvrtky nakrájané šampiňóny orestujeme, pridáme krúpy, pohánku, zalejeme vývarom pridáme fazuľky, parmezán a zašľaháme maslo. Musíme dosiahnuť krémovú konzistenciu.

Perličkové cibuľky: Necháme prevrieť med, červené víno, ocot, čierne a nové korenie. Cibuľky dáme do vákuovacieho vrecúška a spolu s vychladeným vývarom, cviklovou šťavou a zavákuovanými cibuľkami varíme 40 minút pri teplote 86 °C.

Omáčka: Na masle orestujeme šalotku, pridáme šampiňóny, soľ, korenie, rascu, biele víno, povaríme a zalejeme vývarom a pridáme smotanu. Varíme asi 30 minút, potom rozmixujeme, prepasirujeme a dochutíme. Pred podávaním zašľaháme studené maslo (aby sa omáčka napenila). Podľa potreby zriedime vývarom.

ČOKOLÁDOVÉ BROWNIES

Suroviny: Brownies: • 150 g masla • 110 g cukru • 3 vajcia • 200 g 54 % čokolády • 2 polievkové lyžice kakaa • soľ • 4 bielky • 115 g kryštálového cukru • 115 g práškového cukru • 1 g citrónovej šťavy

Pomarančový gél: • 200 ml pomarančového frešu • 6 g agaru • 100 g cukru • 100 g vody

Postup: Rozpustíme čokoládu s maslom a necháme vychladnúť. Vajcia vymiešame s cukrom, pridáme čokoládu s maslom a kakao. Pečieme pri teplote 160 °C 30-35 minút. Bielky ušľaháme najprv na malých otáčkach, a keď začnú tuhnúť, pomaly pridávame rýchlosť a kryštálový cukor. Keď podáme celú dávku cukru, šľahač vypneme a za stáleho miešania lopatkou pridáme práškový cukor. Nakoniec primiešame citrónovú šťavu.

Pomarančový gél: Uvaríme si hustý cukrový sirup a prevaríme v ňom agar, potom za stáleho miešania pridáme postupne pomarančový fresh a necháme vychladnúť.

Čokoládové brownies s pomarančovým gélom

ŠAMPIÓNOM VITIS TROPHÉE JUNIOR 2017 JE MIRIAMA HAVETTOVÁ

Už po štvrtýkrát sa zišli mladí nádejní somelieri a somelierky, aby si zmerali svoje sily na majstrovstvách Slovenska Vitis Trophée Junior 2017. Tohto roku sa majstrovstiev zúčastnilo 22 súťažiacich z 11 škôl z celého Slovenska. Najvyššie ocenenie získala Miriama Havettová zo Strednej odbornej školy hotelových služieb a obchodu v Nových Zámkoch.

Už po štvrtýkrát si študenti, pracovníci v gastronómii a somelieri do 21 rokov zmerali sily nielen v teoretických, ale aj praktických znalostiach o víne. Až 22 mladých vinárskych talentov sa stretlo v priestoroch Hotelovej akadémie v Liptovskom Mikuláši. Víťazom Vitis Trophée junior pre rok 2017 sa stala Miriama Havettová zo Strednej odbornej školy hotelových služieb a obchodu v Nových Zámkoch, ktorá presvedčila odbornú porotu ukážkovými teoretickými poznatkami, ako aj praktickými zručnosťami. *„Som rada, že energia a čas, ktorú som venovala do prípravy na súťaž, priniesli takýto skvelý výsledok. Posúva ma to dopredu a už teraz sa teším, ako sa naučím ešte viac o práci s vínom. Chcem sa tomu venovať aj po skončení školy,“* dodáva víťazka Miriama. Ďalšie medailové pozície obsadili Miroslav Szabó z rovnakej strednej školy a Patrícia Bačová zo Spojenej školy Modrý Kameň.

Miriama Havettová

Teoretická časť súťaže sa skladala z testu so všeobecnými otázkami z oblasti vinárstva a vinohradníctva na Slovensku a vo svete, gastronómie a somelierstva. Praktická časť preverila schopnosti správne posúdiť a senzoricky zhodnotiť vlastnosti nápojov, ako aj zručnosti v servise vína.

Na súťažiacich odborným okom dozerala hodnotiaca komisia, ktorej predsedom bola hlavná enologička spoločnosti Hubert J.E. Ing. Ingrid Vajcziková, PhD. *„Aj tento ročník ukázal, že nám rastie ďalšia generácia kvalitných somelierov. Z ich zručností je citeľná láska k vínu, čo je veľkou devízou pre ich budúce profesionálne povolanie somelierov,“* zhodnotila výsledky súťaže. Ďalšími členmi odbornej komisie boli aj Beáta Vlnková, prezidentka Asociácie somelierov SR, Juraj Kordiak, somelier spoločnosti Hubert J.E. a technológ spoločnosti Hubert J.E., Ing. Juraj Slováček.

Hodnotiaca komisia Vitis Trophée Junior 2017

Predseda poroty:
Ing. Ingrid Vajcziková, PhD. – hlavná enologička spoločnosti Hubert J.E.

Členovia poroty:
Beáta Vlnková – prezidentka Asociácie somelierov SR
Mgr. Slavomíra Raškovič – somelier profesionál
Karin Kovácsová – somelier profesionál
Ing. Juraj Slováček – technológ spoločnosti Hubert J.E.
Juraj Kordiak – hlavný somelier spoločnosti Hubert J.E.
Róbert Páleník – člen prezídia Asociácie somelierov SR
Tomáš Vyšvader – somelier profesionál

Technický riaditeľ súťaže:
Ing. Peter Kecskés – somelier profesionál

Vôňa lahodnej kávy na hotelovke v Nových Zámkoch

Je marec a prebúdza sa jar. Cítiť ju v rannom sviežom vzduchu a ohlasuje sa aj prvými púčikmi zlatého dažďa a lístkov na stromoch.

Na hotelovke v Nových Zámkoch vôňu jari však na dva dni prekonala vôňa lahodnej kávy. Esspressá, cappuccína, kávové miešané nápoje, ale súčasne aj napätie, trochu nervozity – a tiež nové priateľstvá. To všetko vytváralo atmosféru **9. ročníka majstrovstiev Slovenska Barista Junior 2017**, ktoré sa konali 21. a 22. marca 2017 v priestoroch SOŠ hotelových služieb a obchodu v Nových Zámkoch.

Naši „Novozámčania“ boli vyzývatelia súťaže. Mali sme dvoch zástupcov – Jadranku Jakabovú a Pavla Kuruca. Do súťaže mladých baristov sa prihlásilo 14 súťažiacich – žiakov stredných odborných škôl s gastronomickým zameraním a hotelových akadémií z 11 škôl zo všetkých kútov Slovenska – od Bratislavy po Prešov.

NA STUPNI VÍŤAZOV

Súťaž sa začala už v utorok popoludní skúškou strojov na prípravu kávy – a náročným testom, ktorý preveril teoretické znalosti súťažiacich o káve, aj o káve značky PURO. Po teste nasledovalo zoznámenie organizátorov, súťažiacich a ich sprevádzajúcich učiteľov s porotcami na malej recepcii.

V stredu ráno po slávnostnom príhovore riaditeľa školy RNDr. Rudolfa Mišáka a organizačných a technických usmerneniach hlavným odborným garantom súťaže pánom Cibuľom, sa postavili ku kávovarom prví súťažiaci.

Súťaž mala presné a veľmi prísne stanovené pravidlá. Súťažiaci mali 10 minút na prípravu pracoviska. Samotný súťažný čas bol len 15 minút a v priebehu neho každý súťažiaci musel pripraviť a predložiť štyrom chuťovým komisárom 4 porcie espressa, 4 porcie cappuccina, 4 porcie voľného kávového nápoja podľa vlastného výberu.

Porota, na čele s predsedom pánom Stanislavom Cibuľom, ktorý bol sám v predchádzajúcich rokoch majstrom Slovenska v baristike a zasvätil káve svoj život, svoju lásku a vášeň, mala ťažkú a náročnú úlohu.

Porota nakoniec udelila ceny za 1., 2. a 3. miesto, cenu za najlepšie cappuccino, cappuccíno technikou latéart, cenu za najlepší voľný nápoj nealkoholický a ďalšiu za voľný nápoj alkoholický, cenu za najlepšiu prezentáciu, cenu za najlepšie technické prevedenie espressa a najlepšie výsledky dosiahnuté v teste.

9. ročník súťaže mladých baristov sa skončil. Preukázal, že mladí baristi sa naozaj zodpovedne a s láskou pripravujú na svoju budúcu profesiu. My – ich budúci zákazníci – sa už dnes môžeme tešiť v každodennom zhone na chvíľky relaxu so šálkou lahodnej kávy.

Ing. Dušan Korytár
učiteľ odborných predmetov
SOŠ HSO Nové Zámky

A takéto boli oficiálne výsledky, ktoré vyhlásila porota:

P. č.	Meno súťažiaceho	Škola			Ceny
1.	**Michaela Nemcová**	Hotelová akadémia	Mikovíniho 1	Bratislava	1. miesto + najlepšia prezentácia
2.	**JadrankaJakabová**	SOŠ HSO	Zdravotnícka 3	Nové Zámky	2. miesto
3.	**Martina Rapcová**	SOŠ HSaO	Jabloňová 1351	Zvolen	3. miesto
4.	**Marek Svitek**	SOŠ HSO	Školská 5	Banská Bystrica	najlepší alko nápoj
5.	**Pavel Kuruc**	SOŠ HSO	Zdravotnícka 3	Nové Zámky	najlepší nealko nápoj
6.	**AlexKálovič**	SOŠ OaS	Lomonosovova 2797	Trnava	najlepší test
7.	**Michaela Krajčovičová**	HA Ľ. Wintera	Stromová 34	Piešťany	najlepšia technika
8.	**Adam Laczko**	Súkromná SOŠ	L.Novomestského 2070	Rimavská Sobota	najlepšie cappuccíno
9.	**AnitaKorinková**	Hotelová akadémia	Baštová 1	Prešov	najlepšie cappuccíno technikou lattéart

DIZAJN SA MENÍ, SKVELÁ CHUŤ OSTÁVA

Spoločnosť Coca-Cola uvádza novú kampaň, v ktorej zjednocuje portfólio značiek Coca-Cola (Coca-Cola, Coca-Cola light a Coca-Cola Zero) do jednej spoločnej rodiny Coca-Cola s rôznymi variantmi. Nová identita produktov, od reklamy až po balenie, je založená na jednej spoločnej značke, ktorá existuje vo verziách s rôznymi ingredienciami a s rôznym obsahom kalórií. Ambasádorkou kampane sa stáva Ester Ledecká, ktorá už preteká s novou prilbou vo farbách Coca-Cola.

Počas uplynulých 130 rokov, v priebehu ktorých sa prirodzene menila chuť aj životný štýl spotrebiteľov, prichádzala Coca-Cola s inovatívnymi novými značkami s vlastnou identitou, aby ponúkla viacero variantov s rôznym obsahom cukru. Nízkokalorická Diet Coke, u nás dostupná ako Coca-Cola light, bola po prvýkrát predstavená v roku 1982, Coca-Cola Zero s nulovým obsahom cukru nasledovala v roku 2005. Nová stratégia jednej značky má v súčasnosti spotrebiteľom ešte viac zjednodušiť možnosť voľby tým, že im lepšie a atraktívnejšie predstaví jednotlivé varianty, ktoré Coca-Cola ponúka.

NAJLEPŠÍ PIŠTOĽNÍK V BOJI SO ŠPINAVÝMI OKNAMI

Jarné upratovanie sa spravidla začína oknami. Prvé slnečné lúče nemilosrdne a bez hanby odkrývajú špinu a nečistotu. Na pomoc prichádza revolučná novinka **Clin s novou pištoľou**, s ktorým vám pôjde umývanie odruky.

Zaujme už na pohľad svojim novým dizajnom, no skutočný poklad sa ukrýva v jeho inovatívnej pištoli. S každým jej použitím zasiahnete až o 25 % viac povrchu, ako tomu bolo doteraz. Do ruky padne ako uliata a na stlačenie rozprašovača vám teraz postačí o tretinu menšia sila.

PRIVÍTAJTE JAR VO SVOJEJ KUCHYNI

Prvé jarné lúče si najlepšie vychutnáte spolu s veselými farbami prebúdzajúcej sa prírody... Napríklad aj vďaka sviežim novinkám Tchibo Cafissimo v pestrých farbách

Kapsulové kávovary Cafissimo MINI sú novinkou, ktorá skvele rozžiari každú kuchyňu! Spájajú hravý dizajn a kompaktné rozmery s praktickosťou a jednoduchou obsluhou. Lahodné espresso, café crema či prekvapkávanú kávu alebo čaj si dokážete pripraviť hravo, len stlačením jedného tlačidla, pričom kávovar akceptuje individuálne množstvá vody – tak, aby ste si mohli pripraviť takú silnú kávu, na akú máte práve chuť. Praktickým riešením je tiež integrovaný zásobník na použité kapsule či magnetická plocha na odkladanie šálok, vďaka čomu sa nový kávovar stane vašim obľúbeným pomocníkom.

Cafissimo MINI sa hodí do každej kuchyne: jeho moderný dizajn v šiestich veselých farbách skvelo dopĺňajú praktické rozmery. Kúpite ho v predajniach Tchibo za atraktívnu cenu 79 €.

VÝROBKY MECOM V NOVOM ŠATE

Obľúbený slovenský výrobca mäsových výrobkov prichádza pravidelne s novinkami a inšpiráciami v celom rade produktov.

Spoločnosť Mecom Group ako líder v kategórii mäsových výrobkov udáva trendy nielen z produktového hľadiska, ale aj v dizajne, na ktorý vždy kladie vysoký dôraz. Vďaka kreatívnym a sviežim obalom chce spoločnosť ešte väčšmi zaujať ešte viac spotrebiteľov a sústrediť ich pozornosť predovšetkým na balené výrobky. *„Po 4 rokoch nastal čas na omladenie značky prostredníctvom jej obalov. Svojou farebnosťou upútajú a inšpirujú všetky vekové kategórie. Hlavným cieľom bolo vytvoriť svieži, moderný a profesionálny dizajn výrobkov, ktorý bude zodpovedať novým trendom, bude inšpiratívny a atraktívny pre zákazníka a upevní silnú pozíciu značky na trhu,“* vysvetľuje zámery spoločnosti Ing. Dušan Nochta, brand manažér značky Mecom.

FEVER-TREE JE NAJ... TRENDY TONIK NA SVETE

Stovka najlepších svetových barov sa každoročne zúčastňuje prieskumu „World's 50 Best Bars Brands Report“, ktorého výsledky ukazujú, aké sú ich najobľúbenejšie značky v jednotlivých kategóriách. Tonik značky Fever-Tree označili barmani z celého sveta ako „najpredávanejší“ a „najviac trendy“. Obidva tituly získal už po tretí raz za sebou, čím potvrdil, že hrá prím na trhu nealkoholických mixérov do miešaných nápojov.

Fever-Tree je popredným svetovým dodávateľom prémiových sýtených mixérov pre alkoholické nápoje. Aktuálne je dostupný vo viac než 50 krajinách sveta. Značka bola založená v roku 2005 vo Veľkej Británii. Hlavným cieľom bolo poskytnúť kvalitné mixéry pre prémiové destiláty, predovšetkým gin, ale v poslednom čase aj vodku, rum a whisky. Výhradným dovozcom Fever-Tree pre Slovenskú republiku je spoločnosť Rémy Cointreau.

JAR V ZNAMENÍ BONBÓNOV COLORMIX

Spolu s tohtoročnou jarou sa pripravte na záplavu farieb v kombinácii s **najznámejšími čokoládovými bonbónmi na svete**! **M&M's** a s ich limitovanou edíciou COLORMIX.

Vychutnajte si ich vôňu, sviežosť a chuť. Doslova. Nová limitovaná edícia **COLORMIX** od **M&M's** je pastvou nielen pre oči, ale aj pre naše chuťové poháriky.

Ako jednotlivé farby pôsobia na našu náladu?

- **Žltá** – farba slnka, ktorá sa na vás smeje a prináša radosť do života
- **Ružová** – slávnostný odtieň zdvíha náladu a vyvoláva pocit šťastia
- **Modrá** – farba oblohy podnecuje fantáziu a evokuje bezstarostnú radosť

Vyfarbite sa a privítajte jar dobrou náladou!

NOVINKY Z HURBANOVA

• Jarná lahôdka – SLADOVÝ ŠPECIÁL ZLATÝ BAŽANT SVETLÝ BOCK 16 %

Zlatý Bažant vstupuje do druhého desaťročia svojej tradície sezónnych pivných špecialít, a na začiatok tohtoročnej jari prináša pivárom šestnásťstupňový sladový špeciál Zlatý Bažant Svetlý Bock. Tento typ piva je vo svete známy ako Helles Bock alebo MaiBock – tradičný zlatistý nemecký ležiak, ktorý je považovaný za silné jarné, prechodné pivo.

Je vyrobený zo 100 % jačmenného sladu plzenského typu z hurbanovskej sladovne. Pivo má zlatú až tmavozlatú farbu a výraznú sladovú až chlebovú vôňu.

Na etikete piva Zlatý Bažant Svetlý Bock sa zároveň objavuje pod logom značky označenie **100 % hurbanovský slad – Oslavujeme 50. výročie hurbanovskej sladovne**. Týmto označením Zlatý Bažant komunikuje významný míľnik v histórii sladovne Hurbanovo, a zároveň zdôrazňuje kvalitu a pôvod sladu použitého pri výrobe tohto piva. Označenie bude značka používať na etiketách fliaš a plechoviek pív vyrobených výhradne z domáceho sladu – Zlatý Bažant 10 % a 12 %, ako aj Zlatý Bažant Nealko, a to počas celého roku 2017.

• VYCHUTNAJTE SI STAROČESKÝ MALVAZ 13 %

Tohtoročnú pivnú sezónu otvárajú Krušovice s pivným špeciálom Staročeský Malvaz 13 %, ktorý uspokojí všetkých náročných milovníkov piva. Tento polotmavý pivný špeciál jantárovej farby sa vyznačuje plnou chuťou a zamatovou horkosťou a je stvorený pre všetkých, ktorí hľadajú v pive viac, ako len spôsob na ideálne uhasenie smädu. Staročeský Malvaz 13 % je dostupný v limitovanej edícii od začiatku februára vo vybraných puboch na celom Slovensku.

Pivo Malvaz má v pivovare Krušovice dlhú históriu. Vyrábalo sa vždy pri výnimočných príležitostiach a je ukážkou prísne stráženého umenia sládkov, ktoré sa odovzdáva po generácie. Základom tohto polotmavého 13-stupňového špeciálu je tradičný postup výroby z výberových sladov, žateckého chmeľu a kvalitnej vlastnej vody z podzemných vrtov.

• SLOVENSKÝ CIDER

Na slovenský trh so ciderom prichádza nová značka. Ponuku obohatí slovenský cider s „prefíkaným“ názvom Lišiak zo sadu Sajder, ktorý sa od februára tohto roku vyrába v Hurbanove. Tento alkoholický nápoj je vyrobený kvasením prírodnej jablkovej šťavy a na trh prichádza v dvoch chuťových variantoch typicky slovenského ovocia – jablko a hruška. Obidve príchute sú od marca tohto roku dostupné v balení v tradičnej 0,5 l sklenej vratnej fľaši a v obľúbenej plechovke s objemom 0,5 l. Chuť Lišiaka zo sadu je vyladená preferenciám slovenských konzumentov a novinka Slovákom ponúka domácu kvalitu za dobrú cenu.

• ZLATÝ BAŽANT RADLER 0.0 % LIGHT

Najobľúbenejší nealkoholický radler na slovenskom trhu – Zlatý Bažant Radler 0.0 % prichádza v tomto roku opäť s revolučnou inováciou. Pre tých, ktorí sledujú obsah cukru vo svojej strave, prináša novinku Zlatý Bažant Radler 0.0 % Citrón Light. Môže si ju vychutnať každý milovník ovocného osvieženia. Navyše Zlatý Bažant Radler 0.0 % Citrón Light obsahuje o 30 % menej cukru v porovnaní s klasickou verziou, a to bez obsahu akýchkoľvek umelých sladidiel, farbív alebo konzervantov.

NOVÁ NESCAFÉ CLASSIC

Vedúca značka na trhu rozpustnej kávy, NESCAFÉ CLASSIC, prichádza s prevratnou inováciou! Na základe spotrebiteľských testov bola vytvorená jej nová vylepšená receptúra s ešte plnšou chuťou, a prebehol tiež kompletný re-launch značky.

Už v 30. rokoch 20. storočia prišla NESCAFÉ ako prvá s revolučnou technikou výroby rozpustnej kávy, ktorá zachováva plnú chuť i arómu. Nová NESCAFÉ CLASSIC prichádza navyše s unikátnym **dvojitým filtrovaním,** ktoré uchováva len to najlepšie z chuti a arómy čerstvo praženej kávy a podčiarkuje tak plnú chuť šálky. Upúta taktiež novšie a sviežejšie balenie s červenými kávovými čerešňami zdôrazňujúcimi 100 % prírodný pôvod kávy.

Aký je rozdiel medzi rozpustnou a prekvapkávanou kávou?

Zabudnite na mýtus, že rozpustná káva je „náhrada“ alebo „chémia“. Nie je! Rozpustná káva je úplná 100 % káva takisto ako prekvapkávaná. Navyše je upravená ďalšou výrobou tak, aby sme si šálku rýchlo pripravili, a zároveň uchováva typické vlastnosti kávy – jej chuť a arómu.

S CELEBRATIONS PO CELÝ ROK

Čokoládový mix **Celebrations** môžete vychutnávať kedykoľvekk, keď máte chuť na sladké. Ak sa rozhodnete pre tématické veľkonočné balenie v tvare červenej kraslice uplatní sa aj ako štýlová dekorácia. Univerzálne balenie mini čokoládových pochúťok Snickers, Mars, Twix alebo Bounty **Celebrations** v ozdobnom boxe zakúpite celoročne, príležitosť k oslave sa vždy nájde!

RUŽOVÉ ŽUVANIE

Typické ružové balenie žuvačiek bez cukru Orbit Bubblemint si teraz môžete zaobstarať v praktickej dóze a žuvačku tak budete mať vždy poruke. Netradičná príchuť, ktorá si už našla množstvo priaznivcov, kombinuje ovocie so sviežou mätou. Zaujímavá chuť s prekvapivým chladivým efektom v hravom ružovom balení je teraz dostať v bežnej maloobchodnej sieti v dóze 46 ks dražé.

OSVIEŽUJÚCE NOVINKY NA TRHU

Kofola, legendárny československý kolový nápoj s originálnou receptúrou, vyrábaný už od roku 1960, stále prekvapuje a baví. Novinkou na trhu je **Kofola Malina** a **Kofola Čierne ríbezle**. Dve neodolateľné ovocné príchute vo dvoch praktických formátoch. **Kofola Malina** rozširuje rad 0,5 PET (originál, višňová, citrus, marhuľa, melón a najnovšie malina), **Kofola Čierne ríbezle** je v predaji v 0,25 plechovke.

SNÚBENIE DIZAJNU A JEDLA

Šéfkuchár David Johansson – autor potravinových zmesí a chutných receptov inšpirovaných švédskou kuchyňou

Stolovanie, varenie a všetko, čo sa deje v kuchyni, patrí do nášho života podobne ako spánok, oddych a iné veci. Rýchle občerstvenie sa stalo súčasťou našich životov, a tento trend IKEA inovatívnym spôsobom zakomponovala aj do svojej novej dizajnovej kolekcie, určenej najmä pre mladých ľudí.

NETRADIČNÁ CHUŤ NOVEJ KOLEKCIE IKEA PS

Spočiatku sa nápad o potravinách, ktoré by boli súčasťou dizajnového konceptu, javil ako veľmi odvážny. Predsa len potraviny v dizajnovej kolekcii bytového zariadenia ešte asi nikdy neboli.

„V IKEA robíme množstvo vecí, ktoré nie sú iba o zariaďovaní. Týkajú sa života v domácnosti ako takého a jeho mnohých, často veľmi rôznorodých aspektov. Položili sme si teda otázku, či je jedlo súčasťou života v domácnosti tiež. Odpoveď bola jasná – pravdaže je," hovorí Martin Nordin, kreatívny vedúci oddelenia IKEA Food.

Bola to nová výzva najmä pre šéfkuchára Davida Johanssona. Práve on je autorom potravinových zmesí, ktoré nájdete v kolekcii IKEA PS. „Domnievam sa, že je dobré, že sme sa do tohto dobrodružného dizajnového projektu pustili," vraví. „Nie je predsa naším cieľom hrať na istotu. Chceme posúvať hranice,". A kolekcia IKEA PS je na to ako stvorená – obmieňa sa a má ambíciu byť vplyvná, odvážna a moderná. Neexistuje lepšia platforma pre dizajnový debut IKEA Food.

VEĽKÉ NÁPADY SA RODIA V KUCHYNI

Keď sa robí niečo nové, je ťažké odhadnúť, z ktorého konca začať. No pokiaľ ide o jedlo a potraviny, najlepšie je začať v kuchyni! A tak sa šéfkuchár, nábytkoví dizajnéri a produktoví vývojári zavreli v kuchyni a diskutovali na tému: Ako pretaviť princípy kolekcie IKEA PS do kvalitnej veci, ktorá by sa dala konzumovať?

„Usilovali sme sa urobiť niečo, čo by fungovalo v malých, mestských kuchyniach, aké zvyčajne mávajú v bytoch mladí ľudia," vysvetľuje David Johansson, šéfkuchár a momentálne aj dizajnér IKEA Food. „Tí sa väčšinou s prípravou jedla nebabrú. Preto jedlo, ktoré im chceme ponúknuť, musí byť jednoduché, rýchle na prípravu a zároveň má mať atribúty ekologického spôsobu života," dodáva.

Ako inšpiračný zdroj si preto David zvolil severskú kuchyňu, ktorá sa orientuje na organické, lokálne a eticky nezaťažené ingrediencie. Pod záštitou „vývojárov" z IKEA vznikla tzv. „instatná severská kuchyňa", ktorá pozostáva z troch základných produktov – špeciálnych zmesí celozrnných obilnín, koreninových zmesí a instantných nápojov. Z nich si môžu spotrebitelia jednoducho a rýchlo vytvoriť množstvo rôznorodých jedál pridaním zeleniny a ďalších ingrediencií.

NOVINKY V IKEA

• **IKEA PS, celozrnná zmes**
Severské celozrnné obilniny (ovos, pšenica, raž a jačmeň) ochutené ***medvedím cesnakom, jalapeňom, citrónom a brusnicami***, alebo ochutené ***hríbami smrekovými, petržlenom a cibuľou***. Vhodné ako príloha k hydinovému mäsu, rybám a rôznym mäsitým pokrmom.

• **IKEA PS, zmes korenia**
Príjemná sladkosť ***jablka a kapusty, jemná kyslosť smotany, úžasná aróma feniklu*** alebo typická, no jemná chuť ***medvedieho cesnaku a kyslosť citróna*** vytvárajú vyváženú lahodnú chuť. Použite na potretie alebo ako prísadu na oživenie teplých či studených omáčok alebo octových nálevov.

Zmesi korenín IKEA PS so severskou príchuťou nájdu v každej kuchyni všestranné uplatnenie. Výborne sa hodia na marinovanie mäsa, hydiny, rýb alebo zeleniny. Dochutiť nimi možno aj kyslú smotanu a tú podávať k nakrájanej surovej zelenine – napríklad k mrkve, zeleru, karfiolu či uhorkám. Alebo ich počas letného grilovania pridajte do omáčky k rybe i kuraciemu mäsu. Vynikajúce sú aj s olejom alebo octom ako koreniste dochucovadlá.

• **IKEA PS, instantný nápoj**
Instantný nápoj IKEA PS je dostupný v troch netradičných príchutiach. Obsahuje probiotické kultúry. Každé balenie obsahuje 10 porcií v samostatných balíčkoch. Môžete si vybrať buď s príchuťou **rooibos – šípka, matcha – brusnica alebo maté-malina.**

Zmes obilnín s pečenou koreňovou zeleninou

ZMES OBILNÍN S PEČENOU KOREŇOVOU ZELENINOU

Suroviny: • 250 g zmesi obilnín IKEA PS s koreninami • 800 g mrkvy • 2 polievkové lyžice masla • 5 vetvičiek tymiánu • 10 lístkov šalvie • 2 polievkové lyžice jemne nakrájanej mladej cibuľky • 1 citrón • 4 polievkové lyžice kyslej smotany • soľ • čierne korenie

Postup: 1. Rúru predhrejte na teplotu 200 °C.
2. Mrkvu očistite a ošúpte, potrite maslom, šalviou, tymianom, soľou a čiernym korením.
3. Všetko rozložte do ohňovzdornej misy. Pečte v rúre, dokiaľ mrkva nezmäkne a nie je pekne opečená.
4. Zmes obilnín pripravte podľa návodu na obale.
5. Zmes obilnín a pečenú mrkvu podávajte s kyslou smotanou a cibuľkou. Pokvapkajte trochou citrónovej šťavy.

ZRNO-TO

Suroviny: • 250 g zmesi obilnín IKEA PS s hubami • 1 žltá cibuľa • 3 polievkové lyžice repkového oleja • 100 ml bieleho vína • 500 ml zeleninového vývaru (bez soli) • 200 ml vody • 100 ml nakrájaného kučeravého kelu • 200 ml nastrúhaného syra • soľ • čierne korenie • 150 g húb podľa výberu (nemusí byť)

Postup: 1. Cibuľu ošúpte a nakrájajte, potom osmažte na panvici s olejom. Pridajte zmes obilnín a premiešajte.
2. Pridajte víno a vývar a za stáleho miešania povarte asi 10 minút na miernom ohni. Obilniny občas ochutnajte.
3. Keď budú obilniny na povrchu mäkké a vnútri jemne chrumkavé, pridajte kel a syr a hrniec odstavte zo sporáka. Dobre premiešajte a niekoľko minút nechajte odstáť.
4. Podľa chuti pridajte soľ a čierne korenie a podávajte. Možno podávať aj s osmaženými hubami.

ŠALÁT SO ŠPARGĽOU A KAVIÁROM Z MORSKÝCH RIAS

(pre 4 osoby)

Pripravte si osviežujúce predjedlo, jeden z chodov väčšej večere alebo jarný detox. Kaviár z morských rias aj zmes korenín nájdete v našom Obchodíku so švédskymi špecialitami.

Suroviny: • 2 viazaničky (po 250 g) zelenej špargle • soľ • 1 viazanička mladej cibuľky • olej na smaženie • 100 ml obilnín, napr. pšeničné zrno alebo ovsené krúpy • 1 polievková lyžica octu • 2 – 3 polievkové lyžice repkového alebo olivového oleja • štipka zmesi korenín IKEA PS s jablkami, feniklom a červenou cibuľou • 50 – 100 ml kyslej smotany • asi ½ fľaštičky (ca 40 g) kaviáru z morských rias SJÖRAPPORT

Postup: 1. Špargľu očistite a asi minútu povarte v mierne osolenej vode – mala by ostať trochu chrumkavá. Schlaďte ju studenou vodou, aby sa zastavilo varenie.
2. Cibuľku očistite a na oleji opražte, kým sa zľahka nesfarbí.
3. Obilniny uvarte podľa pokynov na balení, sceďte a osmažte na troche oleja na panvici tak, aby boli jemne chrumkavé.
4. Špargľu a cibuľku dajte do väčšej nádoby. Ocot, olej a zmes korenín spolu ušľahajte a vylejte na špargľu s cibuľkou. Vysypte obilniny, pridajte kopčeky smotany a kaviár z morských rias.

Zrno-to

Šalát so špargľou a kaviárom z morských rias

Kaeng kai v krajine halušiek

Text: Soňa Hudecová-Podhorná
Foto: archív

Vyprážaný šniclík, bryndzové halušky, kurací perkelt, pirohy s tvarohom...Nech nám nikto nesiaha na našu obľúbenú kuchyňu. Ale raz za čas si telo žiada zmenu, zavonia nám thajské kaeng kai (kuracina na červenom karí,) a sme stratení. Chceme ochutnávať, spoznávať, cestovať jazykom a vareškou do exotických kútov sveta. Aj taká gastronómia má na slovenskej scéne svoje miesto. Dokonca čoraz väčšie a väčšie...

Manažerka Edita Kornocíková nedá na ázijskú kuchyňu dopustiť

„**Občas ostane obsluha prekvapená, keď si 12-ročný chlapec sebavedome vypýta dve inari suši s tromi hosomaki suši a jedným nigiri,“** smeje sa Edita Kurnocíková, manažérka bratislavského **Mama´s Panasian Restaurant**. Denne tu pripravia aj 500 kúskov suši na tanier alebo do tradičných japonských bentó-boxov. Keď však pred ôsmimi rokmi začínali, Slováci nepoznali názvoslovie. A samozrejme by sa medzi nimi školopovinný hosť nenašiel. **„Dnes sa už vyznajú a vedia si vypýtať jednotlivé druhy, poznajú nielen nori riasu, ale aj wakame, dokážu jesť paličkami,“** E. Kurnocíková však na adresu „ázijského príboru“ dodáva, že Japonci kedysi jedli suši rukami a paličky sa dostali na scénu z hygienických dôvodov. Opäť sa však vracia móda jesť suši rukami, hoci aj v Mama´s ide skôr o výnimku než pravidlo.

Jedálniček, inšpirovaný ázijským kontinentom, sa však pri ryžových rolkách nekončí. Dobrôt, ktoré chutia aj Slovákom, je ďaleko viac. Rozumejú si totiž zo všeobecným trendom odľahčovania a zdravšieho stravovania. Kuchári v Mama´s Panasian Restaurant majú radi najmä ázijské hranie sa s ochucovaním jedla. Galangal, citrónová tráva, kafírska limetka, thajská bazalka či mnohé ďalšie byliny a plody dajú totiž jedlu vždy inú chuť. Rybu stačí namarinovať na desať minút a potom už len opiecť. Výsledok je úžasný. Oceňujú aj rýchlosť prípravy – jedlo netrvá dlhšie než pätnásť minút. To je oproti slovenskému gulášu, ale aj slávnym francúzskym omáčkam, veľký rozdiel.

Keď Edita Kurnocíková vstupovala do novootvoreného hotela Mama´s, o koncepte à la carte už bolo rozhodnuté. A tak sa musela postupne zoznamovať s ázijskou kuchyňou. Spolu s ňou jej prichádzali na chuť aj pravidelní hostia. Prvé roky im však tím kuchyne pripravoval japonské, thajské, indické či srílanské obedové menu len raz do týždňa. Medzitým všeličo. Už tretí rok sa však tam iné biznis menu ako ázijské nevarí: **„Skrátka, klientela s takýmito chuťami je už dosť početná na to, aby sme jej vyhoveli a špecializovali sa. Opísala by som ju ako ľudí, ktorým záleží na zdravom stravovaní; chcú jesť ľahko, aby nezaťažili telo trávením, najmä v čase, keď musia pracovať.“**

TUNIAKOVÝ STEAK S RYŽOVÝM KOLÁČIKOM

Suroviny: • 800 g tuniaka • 280 g huby shiitake • 200 g baby kukuričky • 400 g ryže na suši • 12 g korenie ichimi togarashi • 240 g masla • 45 ml slnečnicového oleja • sójová omáčka • mirin morita • saké • citrón

Postup: Kus tuniaka si osolíme, okoreníme a prudko opečieme na oleji na spôsob tataky (prudko opečené z každej strany). Rybu vyberieme z panvice. Vložíme tam kukuričky, ktoré orestujeme s hubou shiitake. Zalejeme domácou teriyaki omáčkou (saké, mirin, sójová omáčka) omáčku si vyredukujeme a necháme vychladnúť na 80 stupňov, vtedy vmiešame kocku studeného masla. Popri príprave omáčky si zmiešame ryžu s limetkovou a citrónovou kôrou, vtlačíme do formičky a vysmažíme. Rybu podávame nakrájanú na tenké plátky.

HOVÄDZÍ WOK „TOM-YUM“

Suroviny: • 600 g roštenky • 8 g pasty kimchi • 30 g pasty tom yum • 40 ml sójovej omáčky • 80 ml oleja • hovädzí vývar • cukrový hrášok • mrkva • cukina • šalát pak choi shangai • jarná cibuľka na ozdobu • škrobová múčka • steakové korenie, biele korenie

Postup: Mäso nakrájame na rezančeky a 20 minút marinujeme v zmesi zo sójovej omáčky, bieleho korenia, kimchi, sezamového oleja, škrobovej múčky. Mäso prudko opečieme a vyberieme z panvice do misky. Do tej istej panvice vložíme sparenú zeleninu, teda hrášok, mrkvu, cukinu a baby pok

Tuniakový steak s ryžovým koláčikom

Hovädzí wok „tom – yum“

choi šalát a prudko restujeme vo woku. Následne na ňu položíme pripravené mäso. Vložíme lyžičku pasty tom yum a zalejeme troškou hovädzieho vývaru. Dusíme približne 2 minúty. Podávame s jazmínovou ryžou, posypané jarnou cibuľkou a bielym sezamom.

TAŠTIČKY „GYOZA“ SO ZELENINOVOU PLNKOU

Suroviny

Cesto: • 200 g polohrubej múky • 180 ml studenej vody

Plnka: • cibuľa • pór • mrkva • biela kapusta • 4 strúčiky cesnaku • 15 g ďumbiera • 2 kávové lyžičky sójovej omáčky • 2 kávové lyžičky saké • 1 kávová lyžička sezamového oleja • cukor • soľ • biele korenie

Na zdobenie: • 100 g edamame fazuľky • 5 polievkových lyžíc teriyaki omáčky • jarná cibuľka • sezam čierny a biely • čili

Postup: Múku s vodou miešame tak dlho, kým nezískame vláčne cesto. Prikryjeme ho vlhkou utierkou na 5 minút. Z cesta vypracujeme kolieska s priemerom 10 cm, na koncoch by mali byť tenšie ako v strede, a necháme chvíľku odležať.

Do plnky nakrájame na kúsky kapustu, premyjeme ju a nasolíme, aby pustila šťavu. Potom ju osušíme, zvyšnú zeleninu nakrájame na malé kúsky a všetko spolu zmiešame. Osolíme, ocukrujeme, okoreníme, pridáme sójovú omáčku, saké, sezamový olej. Jednotlivé taštičky (kolieska) naplníme zmesou tak, aby po preložení jedného okraja k druhému vznikli malé taštičky – okraje potrieme olejom alebo vajíčkom a spojíme k sebe. Takto spojené taštičky (vznikne nám ich približne 30 kúskov) vypražíme, ale môžeme ich aj napariť. Hotové teplé gyozy prelejeme teriyaki omáčkou, posypeme edamame fazuľkami, jarnou cibuľkou, chilli a sezamom podľa chuti.

Taštičky „gyoza“ so zeleninovou plnkou

Kuchyne Ázie

• **Čínska** – tradične je spojená s čínskou medicínou a harmóniou jin-jang. Za vlajkovú loď môžeme okrem ryže považovať aj tofu z fermentovanej sóje. Kuchyňa „krajiny draka“ je však taká rozmanitá, že sa o nej ani nedá vravieť ako o celku.

• **Indická** – je spravidla vegetariánska a bez cholesterolu, dokáže využiť aj najlacnejšie suroviny. Pracuje s pravidlom, že marinovanie v koreninách a bylinách dokáže vytiahnuť aj z mäsa to zlé a znižuje aj negatívny účinok moderných technológií.

• **Indonézska** – čaruje najmä s rybami, morskými plodmi, kuracinou, kačacinou, zeleninou a samozrejme s ryžou. Tá je aj súčasťou národného jedla „nasi campur“ – zmiešanej ryže. V jedlách nesmie chýbať „cape“, teda čili.

• **Japonská** – na rozdiel od ostatných dochucuje veľmi striedmo, najčastejšie ďumbierom, čiernym korením, wasabi, korením sanšo, glutamanom... Potrpí si na ryby, v nich zvláštne miesto patrí pražme – tai, ktorú pokladajú za rybu šťastia. Ostrovnú krajinu pozná svet najmä prostredníctvom suši – ryže v octovom náleve.

• **Kórejská** – sa nezaobíde bez „kimchi-kimči“ – fermentovanej zeleniny, ale kuchári nechávajú kvasiť aj plody mora a omáčky. Obľúbené sú pšeničné, ryžové i pohánkové cestoviny, zmiešané s bravčovinou a zeleninou. Pod sladký kórejský zúbok patria najmä ryžové koláčiky, hoci aj dochutené píniovými orieškami, medom a jahodovou šťavou.

• **Malajská** – je najchutnejším mixom thajskej, indickej, indonézskej a čínskej kuchyne. Miluje ryžové cestoviny a všetko, čo prichádza z mora. Našinca prekvapí hojnosťou ovocia – predovšetkým mangostanu, longanu, jackfruitu a páchnuceho durianu.

• **Nepálska** – sa dvakrát denne krúti okolo „dhal bát“ – taniera s parenou ryžou, šošovicovou polievkou, opečenou koreňovou zeleninou a pálivou zeleninou v náleve. Na rozdiel od iných ázijských končín tu majú radi sladkosti, najmä v podobe guliek a kociek, naložených v sirupe.

• **Srílanská** – vonia sambalom, karí, ryžou, rybami, ktorým kraľuje tuniak. Kuchyňu ovplyvnili moreplavci z Portugalska, Anglicka, Arábie, Holandska a ich jedlá tu dostali miestnu podobu. Napríklad, palacinky „dosa“ z ryžového cesta a fazule mungo, placka appam z ryže, kokosového mlieka a palmového vína, alebo vyprážané šišky „vadai“ zo strukovinovej múky.

• **Thajská** – vyznáva heslo „všetko zdravé páli“, nechýbajú v nej desiatky druhov ryže (vrátane národného jedla z ryže a manga, ktoré má sezónu práve teraz na jar). Spoznáte ju aj podľa hojného používania kokosového mlieka.

• **Vietnamská** – vyznáva filozofiu piatich chutí vrátane ostrej (element železa). Jedlá často dostávajú podobu zmesi „čo dom dal“, alebo koláčov, v ktorých nechýba ani hovädzina alebo kuracina. Francúzsky vplyv cítiť najmä v obložených bagetách, ktoré sa však pečú z ryžovej múky.

SLADKÉ JARNÉ POKUŠENIE

Text: Dr. Oetker
Foto: archív

Aj vy občas zatúžite dať si ku kávičke niečo sladké? Prinášame vám na inšpiráciu zopár osvedčených vyskúšaných receptov z cukrárenskej dielne Dr. Oetker. Sú nielen chutné, ale aj pekné na pohľad, hýria pestrými farbami jari a ... želáme vám príjemné jarné posedenie na terase či na balkóne pri svojej obľúbenej voňavej kávičke.

RUŽOVÁ BÁBOVKA S BRUSNICAMI

Ľahká príprava
Doba prípravy: asi 30 minút
Doba pečenia: asi 50 minút
Vystačí na: asi 16 porcií

Suroviny: Na cesto: • 3 vajcia • 150 g cukru • 1 balíček vanilínového cukru • 250 ml šľahačkovej smotany • 250 g polohrubej múky • 1 balíček kypriaceho prášku do pečiva • Farba gélová potravinárska ružová Dr. Oetker • 2 zarovnané polievkové lyžice nasekaných sušených brusníc

Na ozdobenie: • 2 zarovnané polievkové lyžice mandľových lupienkov • 1 balíček Polevy v prášku s citrónovou príchuťou Dr. Oetker • 3 polievkové lyžice studeného mlieka • Farba gélová potravinárska ružová Dr. Oetker

Ešte potrebujeme: • formu na bábovku (Ø 23 cm) • elektrický ručný šľahač

Postup: Na prípravu cesta v mise vyšľaháme vajcia s cukrom a vanilínovým cukrom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni do peny. Postupne na najnižšom stupni zašľaháme smotanu a múku zmiešanú s kypriacim práškom. Polovicu cesta nalejeme do vymastenej a múkou vysypanej formy. Druhú polovicu zafarbíme gélovou farbou a primiešame brusnice. Nalejeme do formy a pomocou vidličky zapracujeme do svetlého cesta tak, aby sme vytvorili mramorovanie. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme. Bábovku vyklopíme a necháme vychladnúť. Na ozdobenie na panvici opraží-

Ružová bábovka s brusnicami

Mrkvové muffiny

me mandle a necháme ich vychladnúť. Polevu pripravíme s mliekom podľa návodu na obale, zafarbíme gélovou farbou a nalejeme ju na bábovku. Ihneď posypeme mandľami a necháme stuhnúť.
TIP: Namiesto brusníc môžeme použiť kandizované višne.

MRKVOVÉ MUFFINY

Stredná obtiažnosť
Doba prípravy: asi 30 minút
Doba pečenia: asi 30 minút
Vystačí na: 12 kusov

Suroviny: Na cesto: • 2 vajcia • 120 g trstinového cukru • 1 balíček škoricového cukru • ½ kávovej lyžičky Arómy vanilkovej Dr. Oetker • 1 polievková lyžica javorového sirupu • 100 ml oleja • 180 g polohrubej múky • 2 zarovnané kávové lyžičky kypriaceho prášku do pečiva • štipka soli • 3 stredne veľké mrkvy • 70 g vlašských orechov
Na krém: • 200 g nátierkového masla • 90 g práškového cukru • 1 kávová lyžička javorového sirupu • šťava z ½ citróna • 50 g zmäknutého masla
Na ozdobenie: • 1 balíček Marcipánu Dr. Oetker • Farba gélová potravinárska červená Dr. Oetker • Farba gélová potravinárska žltá Dr. Oetker • Farba gélová potravinárska zelená Dr. Oetker
Ešte potrebujeme: • formu na muffiny • 12 papierových košíčkov na muffiny • elektrický ručný šľahač • cukrárske vrecko s hladkou trubičkou

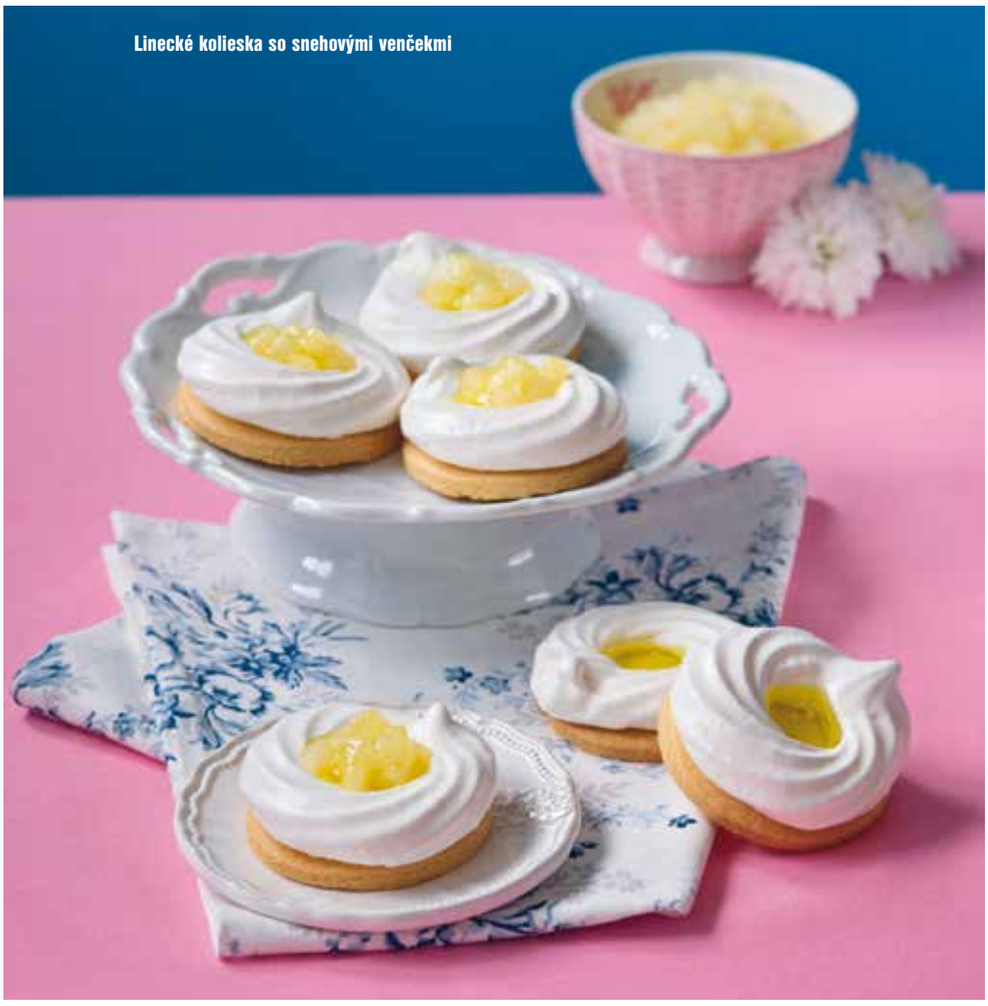
Postup: Na prípravu cesta v mise vyšľaháme vajcia s cukrom, škoricovým cukrom, arómou, sirupom a olejom elektrickým ručným šľahačom na strednom stupni do peny. Pridáme múku zmiešanú s kypriacim práškom a soľou a vyšľaháme dohladka. Nakoniec vmiešame nahrubo nastrúhanú mrkvu a nasekané orechy. Cesto nanesieme do košíčkov vo forme. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme. Muffiny necháme vychladnúť. Na prípravu krému v mise vyšľaháme nátierkové maslo s cukrom, sirupom, citrónovou šťavou a maslom elektrickým ručným šľahačom na strednom stupni dohladka. Cukrárske vrecko naplníme krémom a nanesieme na vychladnuté muffiny. Na ozdobenie zafarbíme ¾ marcipánu červenou a žltou gélovou farbou tak, aby sme získali oranžovú farbu. Na pracovnej ploche posypanej práškovým cukrom vytvoríme valček, ktorý rozdelíme na 12 rovnakých dielov a vytvarujeme mrkvičky. Zvyšok marcipánu zafarbíme zelenou gélovou farbou a vytvoríme vňať. Mrkvičky prikrášlime vňaťou a nanesieme na povrch krému. Odložíme do chladničky a necháme stuhnúť.
TIP: Do cesta môžeme pridať korenie, napr. mletý kardamóm, mletý klinček alebo korenie do perníka.

FAREBNÝ KOKOSOVÝ TUNEL

Ľahká príprava
Doba prípravy: asi 20 minút
Vystačí na: asi 25 porcií

Suroviny: Na hmotu: • 200 g strúhaného kokosu • 200 g preosiateho práškového cukru • 3 zarovnané polievkové lyžice sušeného mlieka • 240 g rozpusteného masla • 1 bielok • 2 polievkové lyžice rumu • 1 zarovnaná polievková lyžica preosiateho kakaa • Farba gélová potravinárska žltá a Farba gélová potravinárska červená Dr. Oetker
Na potretie: • 1 balíček Polevy tmavej Dr. Oetker • 1 balenie Zdobenia tmavého Dr. Oetker
Postup: Na prípravu hmoty v mise zmiešame kokos s cukrom a mliekom. Pridáme

Farebný kokosový tunel


Linecké kolieska so snehovými venčekmi

maslo, bielok a rum a ručne vypracujeme dohladka. Hmotu rozdelíme na 4 diely. Jeden diel necháme nezafarbený. Druhý diel zafarbíme kakaom, tretí diel žltou farbou a štvrtý diel červenou farbou. Hmotu odložíme asi na 20 minút do chladničky. Potom z každého dielu vytvarujeme valčeky, spojíme ich k sebe, jemne povaľkáme a vytvarujeme do tvaru tunela. Odložíme do chladničky asi na 2 hodiny a necháme stuhnúť. Na potretie rozpustíme polevu podľa návodu na obale, nanesieme na tunel a ihneď posypeme zdobením. Odložíme do chladničky a necháme stuhnúť.
TIP: Namiesto polevy môžeme tunel obaliť v kokose. Na spestrenie môžeme kokos zafarbiť Farbou gélovou potravinárskou Dr. Oetker.

LINECKÉ KOLIESKA SO SNEHOVÝMI VENČEKMI

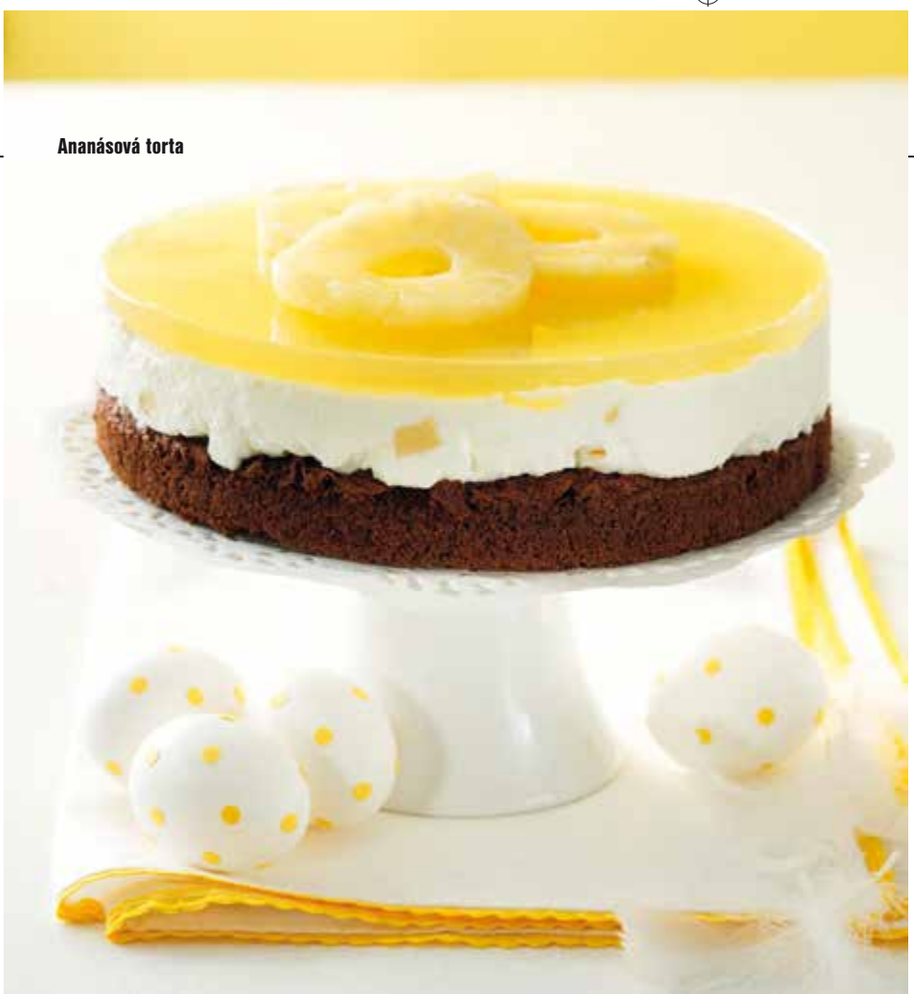
Stredná obtiažnosť
Doba prípravy: asi 50 minút
Doba pečenia: asi 12 minút (1 plech)
Doba sušenia: asi 1 hodina (1 plech)
Vystačí na: asi 35 kusov

Suroviny: Na cesto: • 400 g hladkej múky • 100 g práškového cukru • 200 g zmäknutého masla alebo margarínu • 1 vajce
Na bezé: • 4 bielky • 320 g cukru • 1 polievková lyžica citrónovej šťavy
Na ozdobenie: • ananásový kompót (hmotnosť po odkvapkaní asi 340 g) • 1 balíček Tortového želé žltého Dr. Oetker • 250 ml šťavy z kompótu (prípadne doplnenej vodou) • 1 zarovnaná polievková lyžica cukru • ½ kávovej lyžičky Citrónovej arómy Dr. Oetker • 1 balíček Finesse citrónovej kôry Dr. Oetker
Ešte potrebujeme: • formičku na vykrajovanie v tvare kolieska (Ø 7 cm) • 2 plechy na pečenie • elektrický ručný šľahač • cukrárske vrecko so zrezanou trubičkou
Postup: Na prípravu cesta v mise zmiešame múku s cukrom. Pridáme maslo alebo margarín, vajcia a ručne vypracujeme dohladka. Cesto na pomúčenej pracovnej ploche vyvaľkáme pomocou váľka na plát s hrúbkou asi 5 mm. Formičkou povykrajujeme kolieska a poukladáme ich na plech vyložený papierom na pečenie. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme. Kolieska necháme vychladnúť. Na prípravu bezé v mise vyšľaháme z bielkov, cukru a citrónovej šťavy elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni tuhý sneh. Snehom naplníme cukrárske vrecko a na plechu vyloženom papierom na pečenie tvarujeme venčeky vo veľkosti koliesok. Vložíme do predhriatej rúry a sušíme. Venčeky necháme vychladnúť. Na ozdobenie necháme kompót na sitku odkvapkať a šťavu zachytíme. Tortové želé pripravíme so šťavou a cukrom podľa návodu na obale a ku koncu varenia pridáme arómu a kôru. Na kolieska poukladáme venčeky, do stredu vložíme ananás, na ktorý pomocou lyžice nanesieme želé a necháme stuhnúť.
TIPY: Kolieska môžeme zlepiť krémom, ktorý pripravíme zo Zlatého klasu Dr. Oetker.
Na jednoduchšie vytvorenie veľkosti venčekov použijeme papier na pečenie z pečenia koliesok, na ktorom nám zostali obrysy.

ANANÁSOVÁ TORTA

Suroviny: Na cesto: • 3 vajcia • 120 g cukru • 1 balíček vanilínového cukru • 150 g polohrubej múky • ½ balíčka kypriaceho prášku do pečiva • 1 polievková lyžica kakaa
Na náplň: • 250 ml šľahačkovej smotany • 250 g ananásového kompótu (hmotnosť po odkvapkaní) • 1 balíček želatínového stužovača • 100 ml šťavy z ananásového kompótu
Na polevu: • 1 balíček Cukrárenského želé žltého Dr. Oetker • 2 polievkové lyžice cukru • 500 ml vody
Postup: Na prípravu cesta vyšľaháme vajcia

Lemon tort


Ananásová torta

s cukrom a vanilínovým cukrom elektrickým ručným šľahačom na najvyššom stupni do peny. Múku premiešame s kypriacim práškom a kakaom a preosejeme. Zľahka ručne zapracujeme do peny a vypracujeme hladké cesto. Cesto nalejeme do vymastenej a vysypanej tortovej formy s priemerom 26 cm. Uhladíme a dáme piecť do predhriatej rúry. Upečený korpus necháme vychladnúť. Na prípravu náplne ušľaháme smotanu dotuha. Ananás necháme odkvapkať a nakrájame na malé kúsky. Želatínový stužovač pripravíme podľa návodu na obale, namiesto vody použijeme šťavu z ananásového kompótu. Vmiešame šľahačku a nakrájaný ananás. Dôkladne zamiešame. Okraj tortovej formy očistíme a na vychladnutý korpus natrieme náplň. Uhladíme a dáme asi na 1 hodinu stuhnúť. Cukrárenské želé pripravíme s vodou a cukrom podľa návodu na obale a nalejeme na náplň. Necháme stuhnúť a môžeme podávať.
TIP: Povrch torty môžeme ozdobiť kolieskami ananásu.

LEMON TART

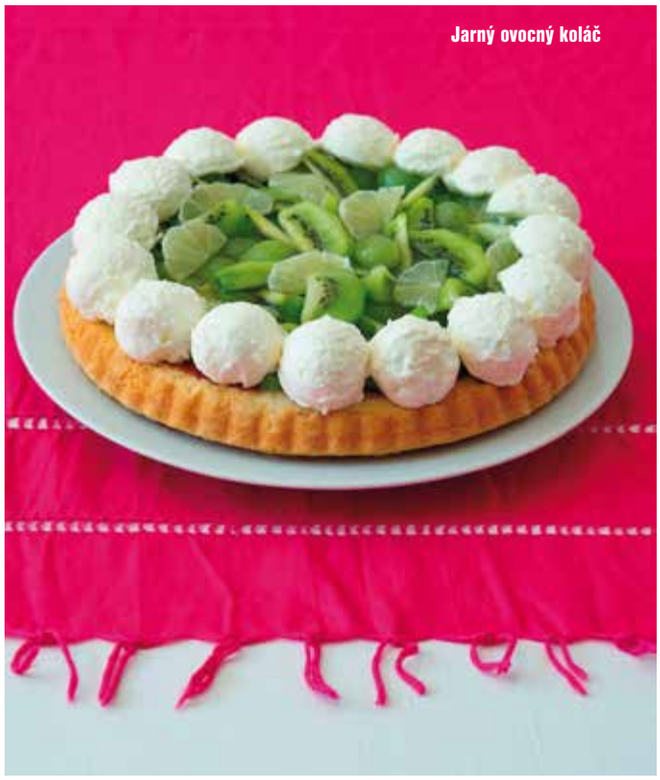
Stredná obtiažnosť
Doba prípravy: asi 45 minút
Doba pečenia: asi 15 + 30 minút
Vystačí na: asi 12 porcií

Suroviny: Na cesto: • 130 g polohrubej múky • 40 g práškového cukru • ½ kávovej lyžičky soli • 120 g zmäknutého masla alebo margarínu • 2 vajcia
Na náplň: • 200 g nátierkového masla • 90 g cukru • 1 balíček vanilkového cukru • šťava z 2 citrónov • 2 vajcia • 1 balíček Finesse citrónovej kôry Dr. Oetker • Farba gélová potravinárska žltá Dr. Oetker
Na ozdobenie: • 300 g kyslej smotany • 1 chemicky neošetrený citrón • lístky mäty alebo medovky
Ešte potrebujeme: • tortovú formu (Ø 27 cm) • elektrický ručný šľahač
Postup: Na prípravu cesta v mise zmiešame múku s cukrom a soľou. Pridáme maslo alebo margarín, vajcia a ručne vypracujeme dohladka. Cesto rovnomerne nanesieme na dno a na okraje vymastenej a múkou vysypanej formy. Na niekoľkých miestach cesto poprepichujeme vidličkou. Vložíme do predhriatej rúry a predpečieme (asi 15 minút). Korpus necháme mierne vychladnúť. Na prípravu náplne v mise vyšľaháme nátierkové maslo s cukrom, vanilkovým cukrom, citrónovou šťavou, vajcami, kôrou a farbou elektrickým ručným šľahačom na strednom stupni dohladka. Náplň nanesieme na korpus. Vložíme do rúry a dopečieme pri rovnakej teplote ako v bode 1. Pečieme asi 30 minút. Na horúci koláč nanesieme kyslú smotanu, uhladíme a necháme vychladnúť. Na ozdobenie nakrájame na tenké plátky citrón a poukladáme ich na koláč. Prikrášlime lístkami mäty alebo medovky a odložíme do chladničky.
TIP: Koláč môžeme pripraviť aj s limetkou a zafarbiť zelenou gélovou farbou Dr. Oetker.

JARNÝ OVOCNÝ KOLÁČ

Vystačí na: asi 12 porcií
Doba prípravy: asi 40 minút
Doba pečenia: asi 35 minút

Suroviny: Na cesto: • 125 g hladkej múky • 2 zarovnané kávové lyžičky kypriaceho prášku do pečiva • 100 g cukru • 1 balíček vanilínového cukru • 4 vajcia • 3 polievkové lyžice oleja
Na náplň: • 350 g bieleho hrozna (bez kôstok) • 5 ks kivi • 2 limetky • 3 zarovnané kávové lyžičky ríbezľového džemu • 1 balíček Tortového želé čireho Dr. Oetker • 250 ml vody • 2 zarovnané kávové lyžičky cukru
Na ozdobenie: • 250 ml šľahačkovej smotany • 1 balíček Smeta-fixu Dr. Oetker
Ešte potrebujeme: • tortovú formu (Ø 28 cm) • elektrický ručný šľahač • cukrárske vrecko s hladkou trubičkou
Postup: Na prípravu cesta v mise zmiešame múku s kypriacim práškom. Pridáme cukor, vanilínový cukor, vajcia a olej a elektrickým ručným šľahačom vyšľaháme najskôr chvíľu na najnižšom stupni, a potom na najvyššom stupni dohladka. Cesto nanesieme do vymastenej a múkou vysypanej formy. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme. Korpus vyklopíme na podnos a necháme vychladnúť. Na prípravu náplne umyjeme hrozno, kivi olúpeme nakrájame na mesiačiky. Limetky umyjeme, zbavíme kôry a nakrájame na plátky. Hrozno, mesiačiky kivi a plátky z limetiek zmiešame a nanesieme na korpus potretý džemom. Tortové želé pripravíme s vodou a cukrom podľa návodu na obale. Hotové želé nanesieme na ovocie a necháme stuhnúť. Na ozdobenie vyšľaháme smotanu so Smeta-fixom podľa návodu na obale. Zmes nanesieme do cukrárskeho vrecka a koláč ozdobíme. Koláč až do podávania odložíme do chladničky.
TIP: Koláč môžeme pripraviť z akéhokoľvek sezónneho ovocia.
Pozn.: Filetovanie limetky: Ostrým nožom orežeme po celom obvode limetky kôru až na dužinu. Pozdĺž bielej šupky vykrajujeme plátky tak, aby sme získali čistú limetkovú dužinu.


Jarný ovocný koláč

ENTRECÔTE S HUBAMI NA SMOTANE

(pre 10 osôb)

Suroviny: • 1600 g entrecôte (vysoká roštenka) • 15 g Knorr Profesional – marináda na hovädzie mäso • 30 ml oleja • 4 bobkové listy • 7 zrniek nového korenia • 30 g horčice Hellmann's • Rama Cullinesse Profi – na pečenie • 500 g húb • 120g cibule • 80 ml suchého bieleho vína • 500 ml Rama Cremefine Profi 31 % • 500 g Knorr šampiňónovo-hubová omáčka • soľ • mleté čierne korenie

Postup

Mäso: Mäso očistíte, odstránite prebytočný tuk. Marinádu na hovädzie mäso premiešate s olejom a pomrvenými bobkovými listami. Pripravenou marinádou potriete mäso a necháte v chladničke 24 hodín odležať. Potom ho opečiete z každej strany na Rame Cullinesse, aby sa póry uzavreli. Pečte v konvektomate pri teplote 85°C a sondu nadstavte na 55°C. Teplota vo vnútri mäsa môže byť aj trochu väčšia, to záleží od toho, na čo ste zvyknutí.

Huby: Huby nakrájajte na väčšie kocky, cibuľu nadrobno. Na Rame Cullinesse orestujte cibuľu a huby, pridajte víno a zredukujte. Zalejte Ramou 31 % a zahustite pridaním šampiňónovo-hubovej omáčky. Chvíľu povarte na miernom ohni.

Servírovanie: Upečený entrecôte podávajte s hubami na smotane, s kašou z fialových zemiakov, reďkovkou tepelne upravenou a mladým pórom.