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

Milí priatelia

Na jarnej konferencii hotelierov predstavil podnikateľ Oto Kóňa svoj projekt – „Street Food“ – jedlo ulice. Vyžiadala si ho táto uponáhľaná doba. Žijeme prirýchlo a, žiaľ, často nemáme čas ani na jedlo. Projekt teda právom zaujal.

Keďže patrím ku generácii skôr narodených, dalo by sa povedať, že k „pamätníkom“, často sme si z redakcie odbehli kúpiť na druhú stranu ulice cigánsku alebo živánsku. Počas štúdia v Prahe som zasa cestou zo stanice po Václavaku na Národní neodolala a pochutnávala som si na „bramboráku“. Nejaký čas som žila v Bruseli – kto by odolal chutným gofrie či wafliam, a v Paríži – lepšie „crepês“, či už nasladko, alebo naslano, nikde inde vo svete nenájdete, ibaže ... nevolalo sa to Street Food, boli to len obyčajné stánky na ulici. Všetko tu už raz bolo, no volali sme to ináč. Podobne ako napríklad toľkokrát vo všetkých pádoch skloňované na školách slovo „duálne“. Aj to tu už raz bolo, ibaže sme tomu hovorili prax. A strediská rýchleho občerstvenia? Volali sme ich bufety. Nenašli ste lepší mliečny koktail – ovocný, čokoládový, vanilkový, často dochutený kopčekom šľahačky či guľkou zmrzliny, alebo také bryndzové halušky – mňam, ako v „mliečaku“. A polotovary, z ktorých ste mohli za chvíľku pripraviť chutnú večeru – rezne, fašírky, ražniči, čevapčiči, rezne z mletého mäsa, knedle, palacinky, dokonca aj hovädziu polievku (stačilo z hrudky zomletého mäsa, v ktorom bola už aj zomletá zelenina, ušúľať guľky, a mali ste naozaj chutnú domácu polievku s mäsovými knedličkami). Aj keď sme sa v tom čase možno až tak „neponáhľali“, uľahčilo nám to život. A jedlá ulice už zďaleka lákali svojou neopakovateľnou vôňou, takže sa im, veruže, ťažko odolalo. A vyhovárať sa na čas? Podľa Luciusa Annaeusa Senecu „Nie je pravda, že máme málo času, je však pravda, že ho veľa premárnime“. Aj v tom je kúsok pravdy.

My Vám dnes však ponúkame doslova vodopád jedla ulice – „Street Food“. Nielenže sa dozviete, na čom si môžete na ulici alebo v strediskách rýchleho občerstvenia vo Francúzsku, Mexiku, Španielsku či v Amerike pochutnať, no môžete si ich aj sami pripraviť, či už vo svojej reštaurácii, v bufete alebo doma, lebo jedlá ulice môžu byť nielen rýchle, ale aj chutné. Navyše, jedlá ulice sú v súčasnosti aj trendové, sú jednoducho „in“. Ich návrat si doslova vyžiadala táto rýchla, uponáhľaná hektická doba. No môžeme ich vychutnávať aj pomaly, bez zbytočného stresu.

Chcete si pochutnať na chrumkavej husacinke? Zavedieme Vás do reštaurácie „Husacina u Galika“ – pochutnávali si na nej aj hostia Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov (svetoví top kuchári WACS-u) a ... pochvaľovali si. Napokon, jeseň bez husacinky si už nevieme ani predstaviť. Navštívili sme aj reštauráciu „Vojvodina“, kde nás hostila sympatická majiteľka, moja menovkyňa, pani Martina so svojimi tromi dcérami. Dušu Španielska zasa nájdete v príjemnom prostredí reštaurácie Mecheche. No nielen to. Dozviete sa aj, ktoré nápoje si odniesli zlato z medzinárodných súťaží, kto je pivný majster roku 2018, čo všetko sa udialo vo svete gastronómie a v cestovnom ruchu, na čom si pochutnáva populárna česká herečka, ale aj autorka kuchárskych kníh, členka kulinárskych porôt pani Markétka Hrubešová. Nápoje na pekný jesenný večer si môžete namiešať à la majster sveta barman Rasťo Kubáň, no prezradí nám aj čosi navyše.

Možno ani neviete, že známa slovenská spisovateľka a etnografka Terézia Vansová napísala aj prvú slovenskú kuchársku knihu, ktorá obsahuje vyše 900 osvedčených receptov. Vážme si korene našich predkov, našu slovenskú kuchyňu! Zistíte, že typické klasické slovenské jedlá Vás môžu inšpirovať. Veď gastro-návraty sú v súčasnosti veľmi populárne.

Nuž, a ak si chcete zaradiť do svojho jedálnička nejakú francúzsku gastro-pochúťku, predstaví Vám ju James Martin. Tento pozoruhodný Angličan nielenže pochodil na svojom starom citroene po celom Francúzsku, ale zozbieral aj množstvo typicky francúzskych tradičných receptov, a tak „klobúk dole“, pán Martin!

Verím, že Vás naše GASTRO ani tentoraz nesklame. Prajem Vám peknú jeseň a nezabudnite si pochutnať na typickom slovenskom jedle jesene – dochrumkava prepečenej husacinke, a zapiť ju naším slovenským vínkom, napríklad z produkcie CHATEAU PEZINOK. Na zdravie!

GASTRO
revue gastronómie, obchodu a cestovného ruchu

OBSAH

Príhovor šéfredaktorky časopisu GASTRO – revue gastronómie, obchodu a cestovného ruchu 1
Na zdravie s majstrom sveta Rasťom Kubáňom 2
Slovenský zväz kuchárov a cukrárov informuje 6
Markéta Hrubešová v úlohe herečky, kuchárky, autorky, matky, poradkyne 10
Duša Španielska v bratislavskej reštaurácii Mecheche 16
STREET FOOD – inšpirujte sa jedlom ulice 20
Jesenné stretnutie hotelierov 24
Rozhovor s riaditeľom Hotelovej akadémie Ľudovíta Wintera Piešťany pánom Ing. Ladislavom Blaškovičom 26
Chateau Pezinok predstavuje novú kolekciu tichých vín 29
Vážme si korene našich predkov Kuchárska kniha Terézie Vansovej . . 30
Pozvanie na chrumkavú husacinku 32
Nový módny kulinársky fenomén – Street Food 36
Francúzske dobrodružstvá 38
Spoločnosť Babičkin dvor znižuje počet klietkových chovov 42
Úspešné bublinky 44
Veľký sviatok slovenskej gastronómie 46
Deň súkromného podnikania 48
Stolovanie na gruzínsky spôsob 50
Slovenské výrobky zabodovali v Paríži 53
Kúsok Srbska na Slovensku 54
OD APERITÍVU PO DIGESTÍV A ČO MEDZI TÝM
Šaty robia človeka! 56
Najlepším výčapníkom roka je Štefan Pillár z bratislavskej Kolkovny 58
NAPÍSALI NÁM 62
Známe, neznáme avokádo 68
GASTRO INFO 72
Dobroty z kysnutého cesta 76
Rýchlo a ľahko – obložená misa s lososom 80

Pripravila: Viera Dudášová
Foto: Desana Dudášová, Marian Vejčik, Ivan Frno

Vini, vidi, vici – prišiel som, videl som, zvíťazil som – aj tak by sa dali nazvať úspechy členov Slovenskej barbanskej asociácie, ktorá má na svojom konte hneď viacerých majstrov sveta. Niektorých z nich sme vám napokon už predstavili. Dnes vám chceme predstaviť minuloročného majstra sveta z Majstrovstiev sveta v miešaní drinkov (WCC), ktoré organizovala Medzinárodná barmanská asociácia – IBA v dánskej Kodani – Rastislava Kubáňa.

Majster sveta Rastislav Kubáň

„Titul „majster sveta" považujem za vrchol svojho snaženia

BARMANSTVO JE JEHO PRÁCA AJ KONÍČEK

MAJSTER SVETA BARMAN RASTISLAV KUBÁŇ

Súťaž sa konala v dňoch 15. – 19. októbra a zúčastnilo sa jej 130 súťažiacich zo 65–tich krajín sveta. Zvíťaziť v takejto silnej konkurencii si naozaj zaslúži slová chvály a uznania. Ako ste sa cítili v okamihu keď Vás vyhlásili za víťaza?

Vedel som, že mám vytvorený naozaj dobrý drink, ale to iste mali aj ostatní súťažiaci. Veď na WCC (world cocktail competition) sa stretávajú tí najlepší z najlepších. Bol som veľmi prekvapený a šťastný, pretože som si uvedomoval silnú konkurenciu. Považujem to za vrchol svojho snaženia.

• Nápoj, ktorý Vás posunul na najvyššiu priečku rebríčka víťazov, nesie priam mystický názov „Black Tie". Čo všetko obsahuje a čím zaujal?

Cesta k tomuto drinku nebola ľahká. Prvýkrát som spoznal moju povinnú ingredienciu, bylinný likér RIGA BLACK BALSAM. Je to tmavý, hustý a veľmi horký nápoj. Preto som uprednostnil jeho jemnejšiu verziu s ríbezľovou príchuťou.

No stále to bol likér, a ja preferujem silnejšie nápoje.

Preto som do drinku pridal whisky, a keďže tým zanikli chute a arómy, musel som pokračovať. Infúziou čerstvo pražených kávových zŕn vo whisky som koktailu pridal príjemnú dochuť. Áno, vsadil som aj na obľúbenosť kávy vo svete. Potom som už „iba" zvýraznil sviežosť a ovocnosť pridaním čerešňového likéru.

BLACK balsam, BLACK coffee, Black currant a vedel som, že v názve musí byť slovo black. Inšpirovala ma pozvánka na spoločenskú udalosť a povinný dress code – Black Tie.

Myslím si, že zaujalo najväčšmi toto. Drink som odprezentoval v košeľovej manžete s manžetovým gombíkom, a výborná chuť drinku iba podporila celkový dojem.

• Ste barmanom z povolania. Vlastníte Barservis v Liptovskom Mikuláši, ste držiteľom niekoľkých medailí z rozličných barmanských súťaží doma aj v zahraničí. Napokon, vymyslieť nový nápoj, ktorý zaujme, je umenie! Môžete nám o svojom povolaní, ale aj o svojich malých a veľkých úspechoch prezradiť trochu viac?

Našiel som si povolanie, ktoré ma napĺňa a robí šťastným. Ešte stále sa ráno zobudím a teším sa do práce. Nie každý si to môže povedať. Baví ma na tom hlavne tá voľnosť

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
Jeseň 3/2018

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

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

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

Šéfredaktorka: **Viera Dudášová**

Zástupkyňa: **Ivica Ondrejičková**

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

Jazyková úprava: **Marta Gálová**

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

DTP: **Miroslav Grnja**

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

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

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

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

Registračné č. EV 3362/09,

ISSN 1210-1990,
POZ 3065-98.

Dátum vydania:
Jeseň 3/2018 / 27. 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 kreativita. V gastro segmente sa neustále dejú nové veci a ja sa rád učím novému. Som spoločenský a mám rád ľudí. Pre nich som tu a oni mi dávajú energiu. To sa, samozrejme, časom prejaví aj na práci a prípadných úspechoch.

Tie beriem ako malé splnené ciele, tie ma len utvrdzujú v tom, že som sa vybral správnym smerom.

Svoj sen si momentálne plním v bar cateringovej agentúre BAR SERVIS, v ktorej som spolumajiteľom, a spolu so svojimi kolegami sa usilujeme svojimi skúsenosťami osviežiť slovenskú barovú scénu.

• Aj nápoje podliehajú móde a vždy prinášajú niečo nové, niečo „in“. Aké sú najnovšie trendy v miešaní alko aj nealko nápojov?

Stále ostáva trendom používanie čerstvých a lokálnych surovín. Netreba sa obávať sezónnosti niektorých ingrediencií. Ja to napríklad pokladám za pridanú hodnotu, a keď sa skončí sezóna jahôd, už sa teším na sezónu malín alebo ríbezlí.

Ľudia znovuobjavili domáce limonády a uprednostňujú ich pred komerčne vyrábanými nápojmi. Tie určite v nealko segmente dominujú a vieme si ich pripraviť na desiatky spôsobov. Sú zdravé a príjemne osviežia.

Pri alko nápojoch spomeniem gin. Je výborným základom pri miešaných drinkoch a naši hostia to oceňujú. Pre zahraničných hostí môže byť zaujímavá naša verzia ginu – borovička. Neverili by ste, na koľko spôsobov sa dá ponúknuť.

No a nedá mi nespomenúť éru rumov. Také množstvo, aké sa dnes na našom trhu ponúka, hovorí za všetko.

• Aký je Váš názor na mladých barmanov, absolventov škôl zameraných na hotelierstvo a gastronómiu? Sú dostatočne pripravení do profesijného života?

Školy vynakladajú úsilie a aj SkBA im v tomto snažení prostredníctvom svojich lektorov a organizovaním barmanských kurzov pomáha, no nepociťujem, že by to stačilo. Od prevádzkovateľov gastro zariadení často počúvam, že študenti nie sú pre reálnu prax dostatočne pripravení. Tí šikovnejší odchádzajú pracovať do zahraničia, lebo sú lepšie ohodnotení, a ostávajú nám tu tí slabší. Na moje prekvapenie veľa študentov pokračuje v štúdiu na vysokej škole. Často na škole s úplne iným študijným zameraním. Keby sa s týmto niečo spravilo, možno by sa situácia zlepšila. Zatiaľ nám neostáva nič iné, iba pokračovať v edukácii, pozitívnej motivácii a povolaniu barman vrátiť spoločenské uznanie. Ešte aj dnes prevláda názor, že to môže robiť hocikto, aj bez vyučenia.

• Aké sú Vaše plány do budúcnosti?

V podstate som už odpovedal. Je to vzdelávanie. Rád by som svoje vedomosti a zručnosti odovzdal novým nádejným barmanom. V rámci agentúry sa venujem rôznym školeniam a poradenstvu a spolu s SkBA organizujem barmanské kurzy. Pripravujeme aj nový projekt BAR ACADEMY v Bratislave, kde si bude môcť prísť ktokoľvek rozšíriť svoje vedomosti a naučiť sa nové veci.

• Keby sme si mali pripiť na Vás a Vaše úspechy, ale aj na úspechy Slovenskej barmanskej asociácie, čím by to bolo?

Úspechy a bublinky sa milujú, takže určite by to bolo francúzskym šampanským. No stále ma kamaráti dokážu prehovoriť na kvalitnú scotch whisky, ideálne dymovú, z ostrova Islay.

• A na záver by som Vás chcela poprosiť, keby ste nám a našim čitateľom namiešali zopár nápojov – napríklad víťazný Black Tie, French park – s ktorým ste zvíťazili na minuloročnom Hubert cup-e, či nápoj Korupcia, s ktorým ste súťažili o národný koktail Slovenska.

Rád sa s Vami a s čitateľmi GASTRA podelím o recepty týchto koktailov a verím, že Vám spríjemnia chvíle pohody v kruhu najbližších. Želám všetkým tradične Na zdravie!

NA ZDRAVIE S MAJSTROM SVETA RASŤOM KUBÁŇOM

BLACK TIE
3 cl BLACK BALZAM CURRANT
2,5 cl CANADIAN CLUB WHISKY
0,5 cl MARASCHINO LIQUEUR
0,5 cl VANILLA SYRUP
7 g coffee beans 100 % arabica

FRENCH PARK
1 cl CALVADOS BOULARD X.O.
2 cl JUNE ESPRIT LIQUEUR
2 cl WHITE PEACH SYRUP
1 cl fresh lime juice
top HUBERT DE LUXE

G&T ROSE
5 cl BOMBAY SAPPHIRE
10 cl FEVER TREE MEDITERANNEAN TONIC
0,5 cl PASSOA LIQUEUR
pink pepper, ruby red grapefruit, thyme

„KORUPCIA“
5 cl BOROVIČKA
2 cl medová voda
1 cl čerstvá citrónová šťava
0,5 cl MARASCHINO LIQUEUR
rozmarín a citrónová kôra

SLOVENSKÝ ZVÄZ KUCHÁROV A CUKRÁROV INFORMUJE...

DRŽTE PALCE NAŠIM KUCHÁROM A CUKRÁROM NA SVETOVEJ SÚŤAŽI V LUXEMBURGU

SLOVENSKÝ ZVÄZ KUCHÁROV A CUKRÁROV
SLOVAK CHEFS ASSOCIATION

Pripravila: Ing. Zuzana Dúžeková
Foto: archív SZKC

Svetová organizácia kuchárskych spolkov – Worldchefs WACS po štyroch rokoch v rámci Veľtrhu gastronómie EXPOGAST Luxemburg opäť organizuje súťaž kuchárov a cukrárov na celosvetovej úrovni – „Culinary World CUP 2018“. Súťaž sa bude konať v dňoch 24. – 28. novembra 2018.
Náš národný tím kuchárov a cukrárov sa ako riadny člen WACS súťaže opäť zúčastní, a to dokonca v troch kategóriách.

Po prvýkrát za 27 rokov existencie Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov sa nám podarilo na túto prestížnu svetovú súťaž kuchárov a cukrárov vytvoriť tri súťažné tímy. Do súťaže sa po prvýkrát zapojí Regionálny klub ŽILINA, a už po piatykrát za farby Slovenska zabojuje Slovenský národný tím kuchárov a cukrárov. V tomto roku sme pyšní na to, že sa nám vďaka JUNIOR Klubu SZKC , za výraznej pomoci a finančnej podpory predsedu klubu Mgr. Jozefa Baráneka a spoločnosti Senátor Banquets s.r.o Bratislava, vytvoriť podmienky a nominovať do svetového kuchárskeho a cukrárskeho ringu aj Slovenský národný juniorský tím kuchárov a cukrárov.

V tomto mladom tíme majú zastúpenie mladí kuchári do 25 rokov a najmä študenti, ktorí sa pripravujú na povolanie kuchára a cukrára na Hotelových akadémiách a Stredných odborných školách z Bratislavy, Žiliny, Rimavskej Soboty, Lučenca, Zvolena a Púchova, ale aj mladí začínajúci kuchári zo Šenkvíc a Dunajskej Stredy.

Do tímu boli nominovaní na základe osvedčenia ich odborných vedomostí a zručností na celoslovenských gastronomických súťažiach s medailovým umiestnením, podľa prísnych pravidiel WACS.

Vzhľadom na ich úsilie a húževnatosť, ako aj odhodlanie stať sa v budúcnosti špičkovými slovenskými gastronomickými odborníkmi, by sme im radi poskytli možnosť porovnať sa s ich rovesníkmi na celosvetovej úrovni a ešte väčšmi podnietiť ich záujem o túto náročnú, ale krásnu profesiu.

Prijatie dvoch národných tímov, vyslaných SZKC do svetového gastronomického ringu, považujeme za náš výrazný úspech. Z celkového počtu 97 členských krajín WACS, o registráciu do súťaže požiadalo 38 národných seniorských tímov, no akceptovaných bolo len 30 tímov. O súťaž v kategórii Národných juniorských tímov prejavilo záujem 30 členských krajín, ale akceptovaných bolo len 20 tímov. Slovensko aj napriek tomu sa zúčastní súťaže v obidvoch kategóriách národných tímov.

Dostali sme šancu a chceme urobiť všetko pre to, aby sme do sveta vyslali čo najlepšie echo o Slovensku a slovenskej gastronómii.

Pravidlá a požiadavky súťaže národných tímov sú veľmi náročné a hodnotiace komisie spravodlivé, no nekompromisné. Držte nám preto palce, aby naši slovenskí kuchári a cukrári uspeli čo najlepšie v súťaži so svetovými kulinárskymi špičkami z piatich kontinentov. Už vopred ďakujeme!

ODIŠIEL NÁŠ DOBRÝ KAMARÁT

Smrť – tá najkrutejšia podoba života – nám vzala vzácneho človeka, dobrého priateľa a kolegu, a zrazu zisťujeme, že svet okolo nás akosi ochudobnel.

Ako blesk z jasného neba, taká nečakaná bola pre nás správa o náhlom skone nášho kolegu a priateľa, predsedu a zakladateľa Banskobystrického klubu kuchárov a cukrárov SZKC

Janka Michnu

S veľkým zármutkom sme prijali správu, že 9. augusta 2018 tíško a navždy, vo veku 37 rokov, dotíklo jeho srdce. Spolu s ním z našich radov odišiel vzácny človek a vynikajúci odborník, od ktorého sa bolo vždy čo naučiť. Odišiel človek, ktorého sme si všetci vysoko vážili a ktorý nám bude veľmi chýbať. Vysoko sme si vážili jeho náklonnosť a priazeň, ktorú nám po celý čas prejavoval. Svojou prítomnosťou na našich aktivitách nás tešil a zároveň zaväzoval. Budeme spomínať na jeho entuziazmus, optimizmus a elán. Jeho ústretovosť, ochota, podpora, srdečný smiech, šibalský úsmev i vtip tu po ňom zostanú v našich spomienkach. Ťažko sa však budeme zmierovať s jeho stratou.

V roku 2012 založil Banskobystrický klub SZKC a až do svojej smrti bol jeho predsedom. Chcel zvýšiť prestíž gastronómie v banskobystrickom regióne, zviditeľniť banskobystrickú gastronómiu a zvýšiť prestíž profesie kuchárov a cukrárov. Bol s nami krátko, ale veľmi intenzívne. Založil históriu gastronomickej súťaže „Banskobystrický GASTRO CUP“, ktorú s úspechom doviedol do IV. ročníka. S piatym ročníkom mal veľké plány, ktoré, žiaľ, už nenaplní. Bol certifikovaným hodnotiacim komisárom Svetovej organizácie kuchárskych spolkov – WACS, pre súťaže organizované na Slovensku a v Českej republike. Bol členom a predsedom viacerých hodnotiacich komisií našich slovenských súťaží. Jeho znalosti si vážili aj českí kolegovia, keď ho opakovane pozývali za člena hodnotiacich komisií ich gastronomických súťaží. Pri všetkých svojich aktivitách, ktoré ho sprevádzali, nikdy nezabudol reprezentovať SZKC. Jeho prácu sme si vysoko vážili, čoho dôkazom bolo, že za 7 rokov svojho pôsobenia sme ho odmenili až dvomi veľmi významnými oceneniami. Získal „Strieborrnú medailu Jána Babilona“ a „Rad prezidenta SZKC“.

Mnohí sa od neho učili, a to nielen remeslu, ale aj tomu, byť hrdý na svoju profesiu. Nikdy nepokazil žiadnu zábavu . Mal rád život, a my sme mali radi jeho. Bude chýbať nielen svojej rodine, nám, jeho kamarátom, ale aj slovenskej gastronómii. Za všetko mu ďakujeme.

Na poslednú cestu, z ktorej, žiaľ, už niet návratu, ho prišlo odprevadiť viac ako 60 kuchárov a cukrárov z celého Slovenska a z Českej republiky. Odišiel jeden z nich. Odišiel kamarát, primladý na odchod, odišiel kamarát v najlepších produktívnych rokoch, odišiel kamarát so srdcom na pravom mieste.

Janko, nezabudneme na Teba. Na Tvoju počesť bude v budúcich rokoch Tvoj „Banskobystrický GASTRO CUP“ pokračovať pod Tvojím menom, ako „Memoriál Jána Michnu“.

Budeš nám veľmi chýbať, Janko.

ČESŤ TVOJEJ PAMIATKE

GASTRO SHOW OPÄŤ ZOŽALA ÚSPECH

Spoločnosť A–Z GASTRO s.r.o. Banská Bystrica, člen Banskobystrického klubu SZKC, v spolupráci so Slovenským zväzom kuchárov a cukrárov a partnerskými organizáciami FAGOR GASTRO CZ s.r.o a PRÉMIUM GASTRO zorganizovala v piatok 28. septembra 2018

3. ročník stretnutia gastronómov v Banskej Bystrici. GASTRO SHOW 2018

Stretnutie, ktorého sa zúčastnili gastronómovia zo Slovenska aj z Českej republiky, sa nieslo v duchu nových trendov, inšpirácií, predstavenia exkluzívnych produktov a po celý čas bolo sprevádzané – ako inak – skvelým jedlom, o ktoré sa postarali známi špičkoví šéfkuchári v rámci cooking show:

Alenka Pažitná: cukrárka, členka Slovenské národného juniorský tímu kuchárov a cukrárov, ktorý sa pripravuje na svetovú súťaž „World Culinary CUP 2018 Luxemburg".

Petr Lindr: šéfkuchár spoločnosti FAGOR CZ, ČR

Vojto Artz: šéfkuchár spoločnosti METRO a prezident SZKC

Lukáš Guznam: kuchár spoločnosti METRO a podpredseda Banskobystrického klubu

Milan Steiner: cukrár, technológ spoločnosti Dekoro s.r.o, člen Banskobystrického klubu SZKC

Daniel Hrivnák: šéfkuchár Fabrika the beer Pub, Hotel LOFT**** Bratislava

Patrik Hromník: šéfkuchár spoločnosti A–Z GASTRO

Martin Sorokáč: majster Slovenska vo Flair 2010

Marek Polomský: prvý Becherovka Brand Ambasador na Slovensku

Aby hostia smädom neumreli, o to sa staral Martin Sorokáč, ktorý mixoval rôzne, prevažne nealkoholické osviežujúce drinky.

Na stretnutí sa okrem partnerských spoločnosti FAGOR GASTRO CZ s.r.o., PRÉMIUM GASTRO a Robot Coupe, prezentovali aj ďalší partneri a dodávatelia. Nie nadarmo sa hovorí, že raz vidieť je lepšie, ako stokrát o tom počuť.

Okrem gastronómov z Bratislavy, Prešova, Liptova, Piešťan, Popradu, Banskej Bystrice... sa stretnutia zúčastnili aj viacerí starostovia obcí z Banskobystrického kraja. Medzi sebou privítali novozvolený výbor Banskobystrického klubu SZKC, predsedu Banskosbystrického klubu pána Richarda Cisára a podpredsedov, klubu pánov Reného Kotlasa, spolumajiteľa spoločnosti A–Z Gastro, a Lukáša Guzmana. Podujatie moderoval spolumajiteľ spoločnosti A–Z Gastro s.r.o. B.Bystrica Radoslav Skurčák.

Prítomní si na úvod minútou ticha uctili pamiatku nedávno zosnulého predsedu Banskobystrického klubu SZKC Janka Michnu. Česť jeho pamiatke.

Čestnými hosťami boli: prezident SZKC pán Vojto Artz, riaditeľ spoločnosti FAGOR GASTRO CZ so zastúpením pre ČR, SR a Maďarsko pán Lukáš Seják, majiteľ spoločnosti PRÉMIUM GASTRO pán Petr Svejkovský, generálna tajomníčka SZKC Ing. Zuzana Dúžeková, manažér Slovenského národného tímu kuchárov a cukrárov seniorov Ivan Vozár, manažér Slovenského národného tímu kuchárov a cukrárov juniorov Mgr. Jozef Baránek s manželkou, známy gurmán Peter Justin Topolský, skladateľ Andrej Turok a riaditeľ SOŠ obchodu a služieb Rimavská Sobota pán PaedDr Jaroslav Bagačka.

Atmosféra stretnutia bola aj tentoraz úžasná, produkty naozaj exkluzívne, jedlá a nápoje skvelé. Tešíme sa na stretnutie opäť o rok.

Partnerstvo A–Z GASTRO s.r.o., Banská Bystrica, FAGOR GASTRO CZ a SZKC aj touto akciou potvrdilo svoje úspešné pokračovanie.

Generálna tajomníčka SZKC Ing. Zuzana Dúžeková a organizátori Gastro Show BB 2018 Radoslav Skurčák, Petr Svejkovský a René Kotlas

Organizátori podujatia so starostami obcí a čestnými hosťami Justinom Topolským, skladateľom Andrejom Turokom

Majitelia A–Z Gastro B. Bystrica R. Skurčak, a René Kotlas s Justinom Topolským

Novozvolený predseda Banskobystrického klubu SZKC Richard Cisár s predsedom Junior klubu SZKC Mgr. Jozefom Baránekom s manželkou

Prezident SZKC Vojto Artz a podpredseda Banskobystrického klubu SZKC Lukáš Guzman, pri prezentácii molekulárnej gastronómie a prípravy jedál

MEDZINÁRODNÝ VEĽTRH FOR GASTRO & HOTEL 2018 ZATVORIL SVOJE BRÁNY

V dňoch **4. – 7. októbra 2018 sa vo Veľtržnom areáli v Prahe – Letňanoch** konal už 8. ročník Medzinárodného veľtrhu hotelového a reštauračného zariadenia, potravinárstva a gastronómie **FOR GASTRO & HOTEL 2018, ktorého sa zúčastnili aj zástupcovia SZKC**. Pre tých, ktorí veľtrh nenavštívili, alebo ho zatiaľ nepoznajú, prinášame krátku reportáž. Tento špecializovaný odborný veľtrh, zameraný predovšetkým na kontraktačné rokovania s tuzemskými i zahraničnými vystavovateľmi, výrobcami a obchodníkmi, si už našiel pevné miesto na trhu. Každoročne poteší milovníkov dizajnu, profesionálov z oblasti gastronómie aj gurmánov. Tohtoročný veľtrh bol čo do rozsahu najväčší počas svojej osemročnej histórie. Výstavisko Letňany Praha privítalo takmer 600 vystavovateľov z 12 krajín – medzi nimi aj vystavovateľov zo Slovenska – ktorí prezentovali svoje služby, tovary a výrobky v 7 výstavných halách. Veľmi zaujímavý bol aj sprievodný program podujatia, v ktorom si na svoje mohli prísť HoReCa profesionáli, ale aj gurmáni.

PRACOVNÉ STRETNUTIA

Naša pozornosť bola zameraná najmä na gastronómiu a pracovné stretnutia. Expozícia partnerskej **Asociácie kuchárov a cukrárov ČR** bola prvým miestom, ktoré sme navštívili. Už tradične využívame možnosť stretnúť sa s kolegami a vzájomne sa informovať o novinkách a predebatovať aktivity, na ktorých by sme mohli vzájomne spolupracovať a podporiť sa. Navštívili sme expozíciu **spoločnosti MAKRO Cash & Carry ČR, ktorej dcérska spoločnosť METRO Cash & Carry SR je generálnym partnerom SZKC**. Expozícia prinášala okrem ovocia a zeleniny naozaj širokú ponuku potravinárskeho sortimentu. Zo slovenských vystavovateľov sme navštívili výstavný stánok, v ktorom kraľovala farmárka z malej dedinky neďaleko Trnavy – Jarnej, **pani Gabika Čechovičová** a jej „mak z Jarnej“, ktorý lákal návštevníkov neodolateľnou vôňou čerstvej makovej štrúdle.

V expozícii partnerskej **spoločnosti FAGOR GASTRO CZ, nás privítal riaditeľ spoločnosti FAGOR GASTRO CZ so zastúpením pre ČR, SR a Maďarsko pán Lukáš Seják**. Spoločnosť ponúka integrálne riešenie pre sektor hotelov, pohostinstva a práčovníctva. Ich expozícia na veľtrhu bola rozsiahla a bohato navštevovaná, najmä odborníkmi. Zaujala nás tu brilantná prezentácia možnosti a rôznorodosti využitia viacerých druhov veľkokuchynského technologického zariadenia, ktorú okrem odborných informácii technikov FAGOR GASTRO CZ, prakticky priamo pred návštevníkmi predvádzal veľmi nadaný šéfkuchár spoločnosti pán Petr Lindr prípravou jedál z hydiny, teľaciny a rýb. Jedlá boli nielen chuťovo úžasne dotiahnuté, ale mali aj výborný styling na tanieri.

Z pohľadu kuchárov nás zaujala aj expozícia **spoločnosti Prémium Gastro Praha**, v ktorej spolumajiteľ **pán Petr Svejkovský** s kolektívom, okrem iného priamo prezentoval prípravu jedál na zariadení „ X-Oven “ (nová generácia pecí na drevené uhlie), ktorá zachováva autentickosť, chuť a arómu jedla. Jedlá a mäsa, pripravené na tomto zariadení, toto tvrdenie naozaj potvrdili.

Krátko sme sa zastavili aj v expozícii spoločnosti Nestle Česko s.r.o, kde nám pani Ing. **Mirka Cupáková a Jiří Středa** predstavili výrobky, ktoré distribuujú pod značkou „CHEF“.

SPRIEVODNÝ PROGRAM NA ZÁVER

Zo sprievodného programu sme navštívili súťaž „Memoriál Jaromíra Sadílka o najlepší ťahaný závin“. V tomto roku bola stanovená povinná surovina jablko. **Zo súťaže si cenu odniesla aj naša pani Gabika Čechovičová**, ktorej srdečne aj touto cestou blahoželáme. Spoločnosť MAKRO Cash & Carry ČR organizovala ďalší ročník súťaže „**MAKRO HoReCa päťboj**“, v ktorom súťažili žiaci odborných škôl so zameraním na gastronómiu. Ďalšou zaujímavou súťažou bola **súťaž „Cukrár roka 2018 Hollandia**“, ktorá sa koná každé dva roky. Žiaľ, pre krátkosť času sme toho viac nestihli. **Atmosféru veľtrhu vám možno väčšmi priblížia fotografie**.

THOMY®

Jedinečná kombinácia
Dokonalá flexibilita

THOMY Combiflex

Olej, ktorý spojuje výhody repkového oleja a maslovej chuti!

- ✓ Jemná maslová príchuť
- ✓ Možno zahriať až do 210 °C, neprepaľuje sa ani pri vysokých teplotách
- ✓ Ideálny pre použitie na panvici i v konvektomate
- ✓ Stále tekutý pre okamžité použitie
- ✓ Vhodný pre slané i sladké pokrmy
- ✓ Bez pridanej soli
- ✓ Vhodný pre vegánske pokrmy

Nestlé Professional CZ & SK

Nestlé PROFESSIONAL

www.nestleprofessional.sk

Text: Ing. Zuzana Dúžeková
Foto: archív

Vynikajúca herečka, vynikajúca kuchárka a autorka kuchárskych kníh Markéta Hrubešová

MARKÉTA HRUBEŠOVÁ V ÚLOHE HEREČKY, KUCHÁRKY, AUTORKY, MATKY, POROTKYNE

Keď sa povie Markéta Hrubešová, asi prvé, čo vám zíde na um je – charizmatická rusovláska. Absolventka pražského Štátneho konzervatória, hudobno-dramatického odboru. Do filmovej histórie sa zapísala už ako šestnásťročná, ako láska Lukáša Vaculíka vo filme Karola Kachňu Oznamuje sa láskam vašim a tiež ako Ester v Jakubiskovej snímke Sedím na konári a je mi dobre. Obdivovať sme ju mohli aj vo filme Žiletky, Koniec básnikov v Čechách, okúzlila v Zdivočelej zemi. Naposledy to bol televízny seriál Dáma a kráľ. Už deväť rokov je členkou Divadelní společnosti Josefa Dvořáka (predstavenia S Pydlou v zádech a Čochtan vypravuje). Okrem toho, že Markéta je výbornou herečkou, je však aj vynikajúcou kuchárkou.

Na TV Paprika bežia všetky štyri série Recepty pre radosť s Markétou a najnovšia Markéta na trhu. Vydala štyri kuchárske knihy. Svoju prvú kuchársku knihu Tak varím já uviedla na trh v roku 2011, neskôr to bola Rebelka (pivná kuchárska kniha) a nasledovala Markéta varí Rettigovou. Novinkou je kniha pre deti a rodičov (samozrejme aj s niekoľkými receptami na spoločné kuchtenie rodičov s ratolesťami) Pan Brambora a jeho kamarádi, ktorá vyšla v minulom roku. Má svoju „cooking show", moderuje gastronomické akcie a súťaže. Súťaží sa zúčastňuje aj ako členka hodnotiacej poroty.

Stretli sme sa na Gastronomických dňoch M. D. Rettigovej 2018 v Litomyšli, ale aj na 11. ročníku medzinárodného festivalu FOURFEST EUROAKADEMIK 2018 v Rimavskej Sobote, kde bola členkou hodnotiacej poroty. Pri tejto príležitosti som pani Markétu Hrubešovú poprosila o rozhovor.

• Markétka, je o Tebe známe, že okrem herectva „trpíš" aj gastronomickými vášňami, a tým je varenie a zhromažďovanie kuchárskych kníh. Ktorú z toho úctyhodného počtu, ktorý sa nachádza v tvojej knižnici, si najväčšmi vážiš a prečo?

Najmilšia a zároveň aj najvzácnejšia je kniha, ktorú som dostala od svojej babičky a tá zasa od jej babičky. Mimochodom, všetky boli vynikajúce kuchárky! Tá kniha sa volá Knížka kuchárska a je z roku 1811. Je písaná ešte švabachom a už len keď sa jej dotýkam je pre mňa neuveriteľne silný zážitok. Smejem sa, že keby horelo, vezmem do náručia dieťa a práve túto knihu, a ujdem.

• Ako sa dá skĺbiť herectvo a varenie, nejde jedno na úkor druhého? Čo je pre Teba náročnejšie?

Náročné je oboje. Obidve povolania sú si totiž v mnohom tak trochu podobné. Každý deň začínate nanovo, musíte na sebe tvrdo pracovať, musíte mať tímového ducha a tiež cítiť, že vždy je najdôležitejší spokojný divák alebo hosť. Pre mňa osobne je to nádherné spojenie dvoch zaujímavých profesií. Pri platni si vždy fantasticky odpočiniem od psychickej záťaže z natáčania alebo z divadla, keďže ide zasa o úplne iný druh sústredenia. A naopak, ak dlho varím, tak sa mi zase začína cnieť za herectvom. Je fajn robiť svoju profesiu a zároveň sa venovať aj svojmu koníčku.

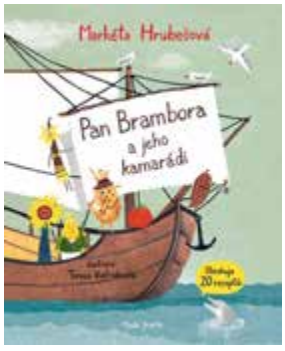
• Kedy a ako sa v Tebe ozval „talent kuchára"?

Varím presne od chvíle, keď som sa ako dvadsaťtriročná osamostatnila, teda odkedy som sa odsťahovala od rodičov. Odrazu bola platňa a chladnička prázdna, a čo s tým? Klasický postup – hurá, do reštaurácie! Myslela som si, že to bude zábava, a navyše, bolo to predsa také jednoduché! No čoskoro sa mi jedlo v reštaurácii prejedlo, a takisto to liezlo aj do peňazí, a tak som si povedala, že si skúsim variť sama. A ono to šlo! A navyše to nechutilo iba mne, ale aj mojim kamarátom a známym. No a tak sa to pomaly nabaľovalo, až z toho napokon vzišli štyri kuchárske knihy, asi deväť kuchárskych kolekcií pre Termomix a množstvo televíznych relácií.

• Varíš, ochutnávaš, si veľká gurmánka. No aj napriek tomu si stále udržuješ úžasnú postavu. Čo preto robíš? Ako je to s tebou a diétami?

Také nárazové akcie typu diéta, detox, očista, chudnutie do plaviek mi nič nehovoria. Zopárkrát som to skúsila, ale úplne ma to rozhádzalo. Skrátka, to nie je nič pre mňa. Usilujem sa poslúchať svoje telo po celý rok. Svoj organizmus zbytočne netrápim. Jem všetko, ale v malých dávkach. A keď mám chuť na sladké alebo mastné, tak si to s radosťou dám. Niekedy zasa cítim, že sa potrebujem trochu odľahčiť, tak si dám šalát alebo rybu. A keď mám „záťah", tak idem po mäse. Taktiež veľa pijem a trochu sa usilujem hýbať. Ale len tak, pre radosť. To je môj spôsob, ktorý však nemusí vyhovovať každému. Ten modus vivendi si každý musí nájsť sám.

Knížka kuchárska bez ktorej by neodišla, ani keby horelo ...



Pan Brambora a jeho kamarádi sa teší veľkej obľube u rodičov a detí

Lásku k pivu – českému rodinnému striebru – nájdete v knihe pivných receptov – Rebelka

V priateľskom objatí s Gérardom Dépardieu

Záber z Jakubiskovho filmu Sedím na konári a je mi dobre

V úlohe kuchárky

Markéta varí s Polreichom

• Viem, že máš dcérku. Čo z Tvojej kuchyne jej najväčšmi chutí? Pôjde v tvojich „gastronomických“ šľapajach?

Od malička sa motá v kuchyni a dnes už varí sama. Človek má k jedlu úplne iný vzťah, keď sa podieľa na jeho príprave. Či už ste dospelý, alebo dieťa. Navyše, príprava jedla je priam ideálna na to, že si spolu môžeme fantasticky pohovoriť a ešte pritom aj niečo dobré uvariť. Preto som aj napísala knihu „Pán Brambora a jeho kamarádi“. Sú to také hravé príbehy po potravinách, ktoré k nám poputovali cez oceán, a v každej kapitole je zopár jednoduchých receptov. Mám obrovskú radosť, že to vážne funguje. Rodičia mi píšu, čo už spoločne uvarili, alebo mi posielajú fotografie detí, ktoré sú pyšné na svoje výtvory. To je pre mňa proste tá pomyselná zlatá medaila ...

• Prezraď, ktoré jedlo z českej kuchyne je Tvoja srdcovka a na čom si najviac pochutnávaš na Slovensku?

Úprimne povedané, mám rada všetko, čo je poctivo uvarené a čo je z kvalitných surovín. No a ak je to ešte navyše uvarené s láskou, to je fantastické! No ak mám byť konkrétnejšia, tak mám rada klasické české omáčky, ktoré nám môže závidieť celý svet. Niet nad sviečkovú, kôprovú, rajčinovú atď. To sú jednoducho tie najlepšie jedlá! No a ak sa vraciam z nejakého pobytu v zahraničí, tak je to jednoznačne rezeň a zemiaková kaša. Na Slovensku si zasa rada dám tie vaše úžasné polievky. Som totiž „polievková“, takže taká kapustnica alebo „prívarky“ sú jednoducho bomba! A tiež husacie hody. Tie sú pre mňa nezabudnuteľné!

• Keby sme si mali pripiť na ďalšie stretnutia, aký nápoj by si zvolila?

Zaručene pivo alebo víno. Pivo je také české rodinné striebro. Preto som mu vzdala hold svojou druhou knihou Rebelka – pivní kuchařka. Je v nej množstvo receptov práve na báze piva. No a dobre vychladnuté biele víno z vašich vinárskych oblastí by ma určite tiež potešilo. Takže „Dej Bůh štestí a hlavně na zdraví!“

Zábery z filmov

MARKÉTA VAŘÍ RETTIGOVOU

Držím v rukách knihu Markéty Hrubešovej „Markéta vaří Rettigovou“ a vybrala som z nej zopár receptov aj pre Vás. Sú jednoduché, nekombinujú sa v nich nekombinovateľné ingrediencie, jedným slovom sú fajn. A ako k nim pristupovala vo svojej knižke pani Markéta?

- Každý recept je uvedený pod pôvodným názvom. Nasleduje potom súčasný recept.
- Nápady a tipy k receptom sú označené ako „TIP“.
- Nakoniec si vždy môžete prečítať celý pôvodný recept pani Magdalény.
- Takisto členenie kapitol je podľa pôvodnej „Domáci kuchařky“.

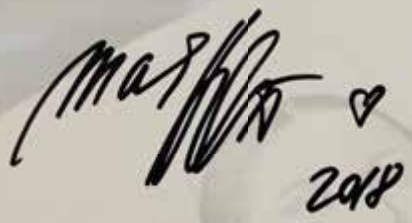
Je to naozaj roztomilé čítanie a navyše, veľmi pekne ukazuje, ako sa vlastne kedysi varilo, jedlo a stolovalo. A tiež v akom množstve.

Skôr ako začnete čokoľvek variť podľa pani Magdalény, musíte mať na sporáku alebo aspoň v mrazničke hocijaký poctivý vývar. Takisto sa nezaobídete bez masla (taktiež vo variante toho pretopeného na smaženie), korenia, ďumbiera, tymianu a rozmarínu. A tiež bez citrónovej kôry a kapár.

Usilovala som sa maximálne zachovať pôvodné receptúry, iba niekde som si dovolila hlavnú surovinu nahradiť inou. Tam, kde som si myslela, že sa to dá, najmä preto, lebo v „Domácí kuchařce“ je množstvo receptov z teľacieho mäsa, ale napríklad bravčové alebo morčacie, z ktorého dnes bežne varíme, žiadne.

Niekedy som sa tiež snažila trochu urýchliť proces varenia alebo ho zjednodušiť a veľa ráz tiež znížiť prebytočnú kalorickú hodnotu. Pravdaže, s maximálnym úsilím zachovať chuť jedla.

Prajem Vám krásne čítanie a hlavne Dobrú chuť.



PAŠTIČKY S PARMAZÁNSKÝM SÝREM

1 balenie lístkového cesta • 100 g parmezánu • 2 lyžice masla • 1 vajce

- Vo väčšej mise zmiešajte syr, maslo a vajce.
- Lístkové cesto rozvaľkajte na vymúčenej doske a pomocou malého pohárika vykrajujte kolieska.

Paštičky s parmazánským sýrem

- Do prostriedku dajte lyžičku syrovej zmesi.
- Opatrne prikryte druhým kolieskom, potrite vodou (alebo žĺtkom) a vložte do predhriatej rúry.
- Pečte pri teplote 180 °C dozlatista (asi 12-15 minút).
- Pri pečení paštičky „vybehnú“, tak ich opatrne pritlačte prstami a sformujte do želateľného tvaru.
- Servírujte len tak, alebo so zeleným šalátom.

Magdaléna, maslové lístkové cesto sa určite dá urobiť doma, ale teraz sa my všetci tak trochu poháňľame. Veľa ráz ani nevieme kam, ale skrátka doba nám tak prikazuje. No tak si hovorím, že keby v Tvojej dobe, vopred pripravené cesto existovalo, teda, pravdaže, nejaké dobré, tak by si ho občas určite použila aj Ty. A za jednoduchú syrovú plnku ďakujem!

(Pôvodný recept neuvádzame!)

NADÍVANÁ VEJCE NA JINÝ ZPŮSOB

2 vajcia • 250 ml smotany alebo mlieka • 250 ml vody • 250 g hladkej múky • za hrsť čerstvých húb • 2 lyžice masla • za hrsť petržlenovej vňate alebo pažítky • 1 balenie čerstvého baby špenátu • za hrsť strúhaného syra • soľ • 1 lyžička cukru

- Vo väčšej nádobe vyšľahajte vajcia spolu so smotanou a vodou. Pridajte lyžičku soli a lyžičku cukru.
- Pridajte múku a dobre vymiešajte.
- Na malej panvici postupne, na troške oleja, upečte malé omelety a odložte ich nabok.

Nadívaná vejce na jiný způsob

- Panvicu vytrite lyžicou masla.
- Huby pokrájajte na plátky a dajte na panvicu. Pridajte nahrubo posekanú petržlenovú vňať a osoľte. Keď sa voda vyparí, preložte huby do misy.
- V tej istej panvici na zvyšnom masle nechajte spariť špenát. Trochu ho osoľte.
- Tortovú formu vysteľte papierom na pečenie a postupne rozložte omeletu, huby, omeletu, špenát a trochu syra. Nakoniec poslednú omeletu posypte zvyšným syrom.
- Vložte do predhriatej rúry a pečte pri teplote 160 °C asi 30 minút.
- Nechajte trochu vychladnúť a podávajte so zeleným šalátom.

Milá Magdaléna,
tu som Tvoj recept trochu poupravila. Aj keď už nevládne okolo cholesterolu taká hystéria, vyskúšala som, že omelety nemusí byť toľko. Podľa tohto receptu bude ich 10-12 kusov a to na túto omeletovú tortičku úplne stačí. Recept počas fotografovania vznikol vlastne náhodou. Palacinky som ukladala na tanier a napadlo ma servírovať jedlo takto. Skrátka – veľmi pekne to vyzerá a navyše sa to aj dobre krája.

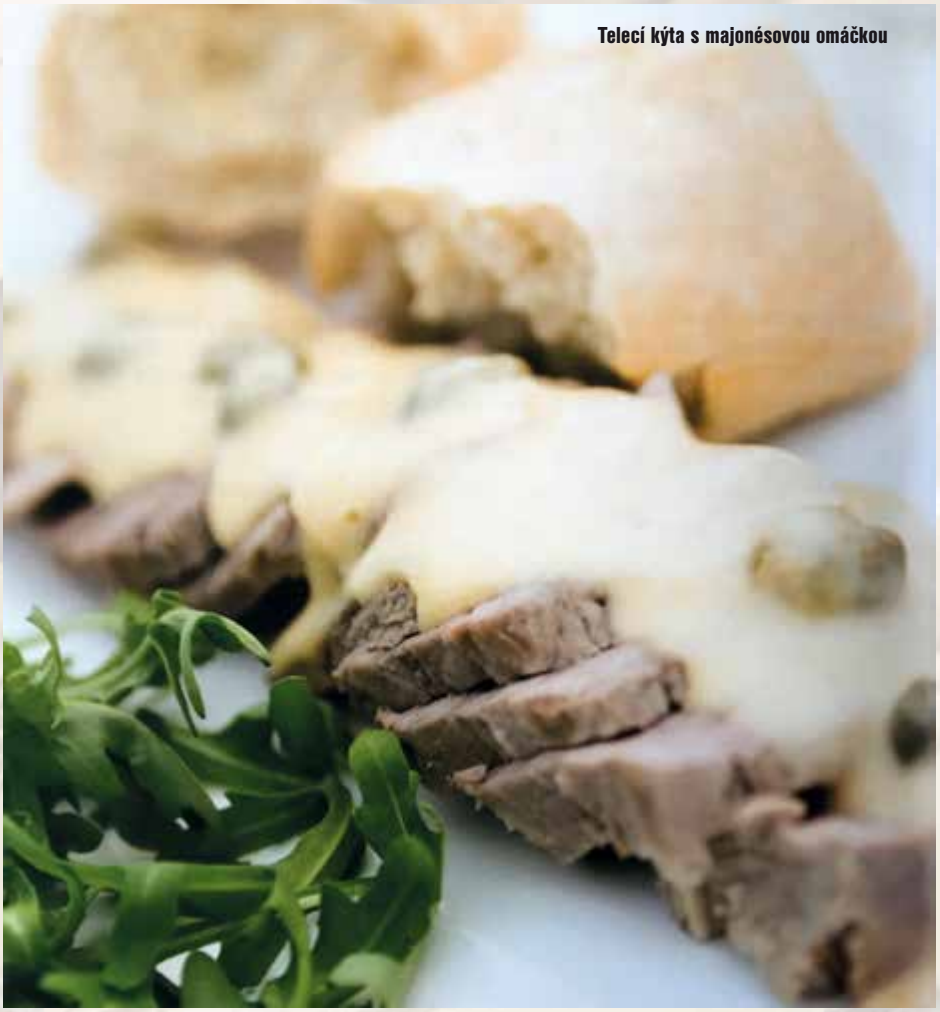
TELECÍ KÝTA S MAJONÉSOVOU OMÁČKOU

1 bravčová panenka (alebo asi 500 g teľacieho stehna) • 1 mrkva • 1 cibuľa • 5 guličiek celého čierneho korenia • bobkový list • soľ

Na omáčku: • 1 dl slnečnicového oleja • 2 žĺtky natvrdo uvarené • 4 sardely • 1 lyžica kapár • šťava z 1 citróna • soľ • korenie

- Panenku očistite a zbavte zbytočných blán.
- Do veľkého hrnca nalejte asi 1,5 l vody a nechajte zovrieť.
- Pridajte nahrubo nakrájanú zeleninu a všetko korenie, a nakoniec mäso. Varte na miernom ohni asi 30 minút. Potom hrniec odstavte a nechajte mäso vychladnúť.
- Do vyššej nádoby dajte žĺtky, sardely, citrónovú šťavu a kapary a prilejte olej.
- Do nádoby vložte ponorný mixér a pomaly ho dvíhajte dohora. Mala by sa vytvoriť pekná majonéza.
- Ak je priveľmi hustá prilejte trochu studeného vývaru. Okoreňte podľa chuti.
- Mäso nakrájajte na tenké plátky a potrite omáčkou. Prikryte potravinárskou fóliou a nechajte odležať.

Tento recept od Teba, milá Magdaléna, zaručene odkukali Taliani. Ich „vitello tonnato“ je totiž takmer vernou kópiou Tvojho jedla. Iba pridali tuniaka, aby sa to predsa len trochu odlišovalo. Takisto, ako v niektorých receptoch, som si dovolila teľacie mäso nahradiť. V tomto prípade panenkou. Je tiež krehučká a chuťovo jemná a v kuchárke pani Magdalény sa táto časť bravčového nevyskytuje. Ale teľacie je predsa len teľacie.


Telecí kýta s majonésovou omáčkou

Medzinárodné veľtrhy cestovania a gastronómie

ITF SLOVAKIATOUR

WELLNESS A FITNESS • POĽOVNÍCTVO A ODDYCH

DANUBIUS GASTRO

24. - 27. 1. 2019

Kaufland

INCHEBA EXPO BRATISLAVA

DUŠA ŠPANIELSKA V BRATISLAVSKEJ REŠTAURÁCII MECHECHE

Nedbalova ulica postupne ožíva rôznymi podnikmi. Naproti Galérií Nedbalka funguje zaujímavý netradičný koncept snack baru a reštaurácie Mecheche. Názov Mecheche znamená v bratislavskom slangu flám, žúr alebo zábavu, kde sa popíja a debatuje. Pre milovníkov tapas je to najlepšie miesto v Bratislave.

Originálny bar na prízemí reštaurácie MECHECHE

Určite si tu pochutnáte na rôznych variantoch tapas

Text: mAdA
Foto: Dominik Madaj

Tapas sú síce dávna španielska tradícia, ale v dnešných časoch zažívajú medzinárodný boom. Podľa španielskeho Jazykovedného ústavu La Real Academia de la Lengua española výrazom tapas označujeme akúkoľvek porciu jedla podávanú k nápoju. V praxi to znamená, že hosť príde do baru, objedná si pohár vína, sherry alebo piva – to sú nápoje, ku ktorým sa tapas obyčajne podávajú a čašník k pohárikú automaticky naservíruje na malom oválnom tanieriku kúsok studeného alebo teplého jedla. Toľko lakonická definícia tapas, no v praxi sa servírovanie a pomenovanie tapas líši podľa jednotlivých oblastí v Španielsku.

V Bratislave už bolo v minulosti otvorených niekoľko gastrokonceptov s tapas. Inšpiráciu na Mecheche čerpali majitelia v Biskajskom zálive, kam dlhé roky chodievali a útulné snack bary s tapas im učarovali, a tak chceli kúsok obľúbeného Baskicka dať ochutnať aj Bratislavčanom. Interiér dvojúrovňovej prevádzky snack baru Mecheche je elegantný, ladený do čierna, a so zvláštnym zlatým osvetlením centrálneho baru na prízemí, ktoré ho zútulňuje rovnako ako obrázky z Andalúzie od fotoreportéra Petra Leginského na stenách. Spodnú časť podniku určuje dominantný bar s interiérovým grilom Josper od spoločnosti LUKNAR s.r.o., ktorá dodáva kvalitné technológie pre profesionálne kuchyne. Gril na drevené uhlie je v gastre na Slovensku pomerne novinkou. Grilmajster v ňom pripravuje varianty teplých tapas a steakov či rôzne ryby, ktoré získajú neopakovateľnú a jedinečnú chuť. Koncept podniku je mix španielskej a mediteránskej kuchyne a má horúceho temperamentu na rozdávanie.

Ozajstný lov vnemových a chuťových zážitkov je ponuka pestrých tapas vystavených na bridlicových doskách pre tých, ktorí sa prišli iba družiť pri pohárikú na „stojáka“ a niečo malé k tomu prehryznúť. Z reproduktorov znejú tíško clivé španielske piesne, aby ponúkli tú pravú atmosféru, ale nerušili hostí. Hosť si poobzerá, čo by sa mu páčilo z vystavenej ponuky k jeho pohárikú a ukáže čašníkovi svoj výber, ten len klieštikmi prikladá: tuniakový šalát so sardelkou a olivou, domáce nakladané sardely s pečenou paprikou a olivou, syr Manchego s hruškovým želé. Jednoduché, jasné chute, založené na sezónnych surovinách. Ak návštevník potrebuje, zabalia mu na

objednávku vybrané tapas so sebou na akékoľvek mecheche. Vzadu za barom je umiestnená veľká vínna knižnica s „knižkami“ plnými výpravných vínnych príbehov, nielen zo Slovenska a Španielska, ale aj z celého sveta, s útulným intímnym posedením .

Smerom na poschodie upútava zaujímavý výklenok. Japonci mávajú vo výklenkoch – tokonoma – na čestnom mieste kaligrafický obrázok, no tu v Mecheche je tam niečo, čo gurmána ozaj chytí za srdce. Visia tam rôzne druhy sušených šuniek a pod nimi čaká na povel nárezový stroj. Na požiadanie narežú

Reštaurácia na poschodí

Vínna knižnica, kde si môžete „prečítať“ všetko o víne

Grilovanie v Josper grile

PANKÁČ ZA GRILOM

Sous chef reštaurácie Mecheche Roman Foletár

Sous chef Roman Foletár (39) z Mecheche je rodák z Devínskej Novej Vsi. Vyučený kuchár navštevoval učilište v Bratislave. Počas svojej kariéry varil v Rakúsku, ako grilmajster pracoval v Španielsku, varil v Meštianskom pivovare.

„Varenie je prirodzenou súčasťou môjho života, je to aj moja vášeň, vždy ma priťahovalo a bavilo,“ vraví Roman. „Beriem ho ako veľkú zodpovednosť voči hosťom, pre ktorých jedlo pripravujem a nevyhýbam sa ani vareniu v domácnosti, pričom mnohí to berú ako vyslovene ženskú záležitosť.“ Hoci Roman v kuchyni veľmi rád experimentuje s rôznymi surovinami a chuťami, najradšej pripravuje našu západoslovenskú kuchyňu. Ako sám vraví: „Pochutím si na morských plodoch a rybách, ale zo všetkého najradšej mám lokálnu kuchyňu.“ V mladosti bezstarostný pankáč a teraz otec rodiny veľmi rád relaxuje s rodinou v lese, kde zbierajú huby a grilujú si v pahrebe balíčky s mäskom v alobale. „Baví ma turistika a sem tam skočím s kamošmi na ryby,“ hovorí Roman Foletár o tom, ako naberá čerstvé sily, lebo práca v kuchyni je fyzicky náročná. „Všetky suroviny, ktoré v Mecheche používame, sú zaručene čerstvé a kvalitné, čo hostia určite ocenia,“ dodáva Roman a odporúča nám ochutnať.

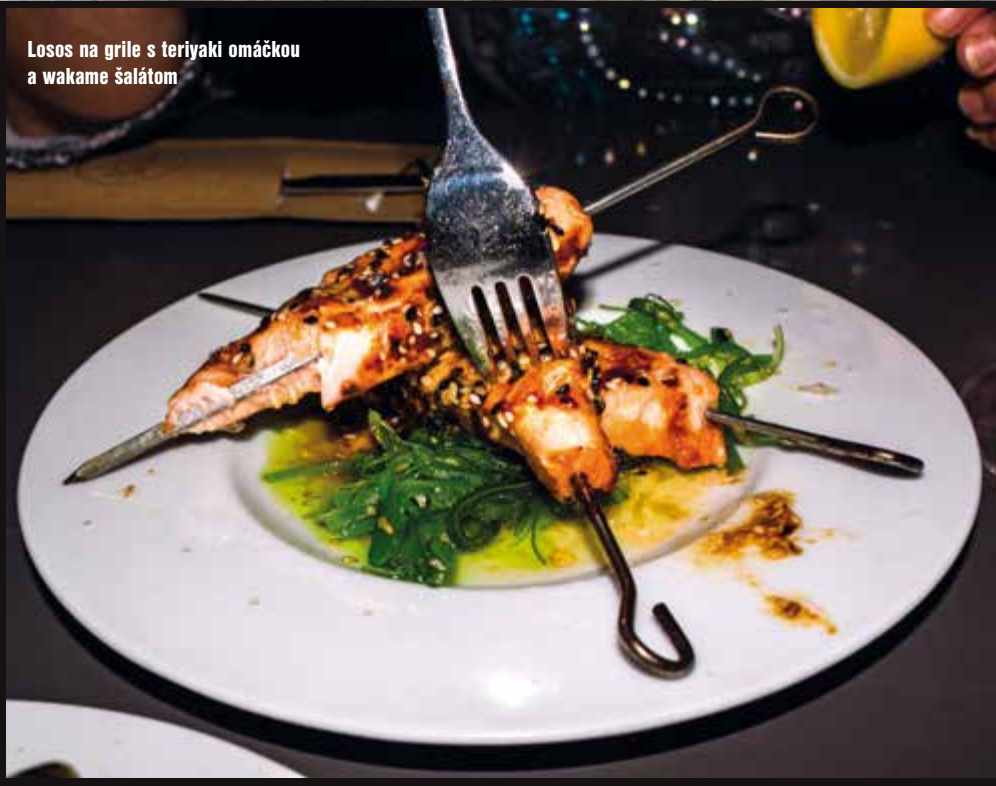
Grilovaný morský vlk

hosťom k vínu vybranú porciu, z ktorého druhu im len duša ráči. V ponuke sú Jamon Serano, Jamon Iberico, Bellota, Pata Negra, San Danielle.

V hornej časti podniku na poschodí je reštauračný priestor pre tých, ktorí túžia byť trošku „usalašení" v súkromí. Jedálny lístok reštaurácie je primeraný a dá sa v ňom dobre orientovať. Za konceptom kuchyne stojí opäť šéfkuchár Fero Šipoš z Meštianských pivovarov, ale za to, aby jedlo malo štandardne svoju jedinečnú chuť, zodpovedá aj sous chef a grilmajster podniku Roman Foletár. Špecialitou je šalát z chobotnice s čerstvou paprikou a jemným balzamico pestom, alebo výdatné silné slepačie consomé s domácimi rezancami, julienne zeleninou, ktoré dokáže postaviť indisponovaného na nohy, zapekané smrčky s vínnou bagetou, syrom beauford a listovým šalátikom, alebo zretý steak, upečený na Josper grile, či filetky z hovädzieho pupku s chimichurri omáčkou a paprikou padrone, losos na grile s teriyaki omáčkou a wakame šalátom. Hoci doba navádza k odriekaniu sladkého, predsa len orechová grilážka s vanilkovým chantilly a jahodami nie je hriech. Obsiahly nápojový lístok, v ktorom sú okrem bohatej ponuky vín a destilátov aj mixované nápoje .

V lete podnik využíva malou teraskou potenciál pešej zóny a pomerne tichej uličky, kde ste v najširšom centre diania, ale nie úplne na rane. Ulička je síce trocha zašitá, ale v lete pomerne nápadná inštaláciou dáždnikov do exteriéru, takže je dobre registrovateľná.

Vo svete z ktorého sa postupne vytrácajú hodnoty, sa tapas stali veľmi populárnymi. Nielenže dobre chutia, ale združujú rôznych ľudí a utužujú priateľstvá. V Španielsku ľudia chodia na takzvané tapeo, teda chodenie z baru do baru, a ochutnávajú rôzne tapas s vínom, pivom, sherry a cavou, čo je šumivé víno zo Španielska. Tapeo sa aktuálne stáva súčasťou kultúry dnešných kozmopolitných mladých ľudí. Kdekoľvek sa v celej EÚ nájde podnik s ponukou tapas, cítite v ňom rovnako ako v Mecheche, veľmi dôležitú esenciu – španielsku dušu.


Losos na grile s teriyaki omáčkou a wakame šalátom

LOSOS NA GRILE S TERIYAKI OMÁČKOU A WAKAME ŠALÁTIKOM

Suroviny: • filet z lososa • omáčka teryiaki • biely a čierny sezam •wakame šalát • citrón

Postup: Filet z lososa marinujeme v teryia-

Flank pinchos s paprikami padrón a omáčkou chimichurri

Grilované krevety

ki omáčke. Obalíme ho v sezame a ugrilujeme. Podávame s wakame šalátom a s citrónom.

WAKAME ŠALÁT Z MORSKEJ RIASY

Suroviny: • 20 gramov Wakame morskej riasy • 2 polievkové lyžice ryžového octu • 2 polievkové lyžice svetlej sójovej omáčky • 2 polievkové lyžice semienok sezamu • 1 polievková lyžica čili (vločky) • 1 kávová lyžička kryštálového cukru

Postup: Riasy vložíme do misy, zalejeme teplou vodou a necháme 20 minút nabobtnať. Tuhšie časti prípadne odstránime, nasypeme do vriacej vody a rýchle blanšírujeme. Po chvíľke riasy preložíme do misky so studenou vodou a ľadom, čím zachováme ich prirodzenú zelenú farbu. Riasy zabalíme do kuchynskej papierovej utierky, osušíme a pokrájame. V miske zmiešame ocot, sójovú omáčku, čili, sezamové semienka a cukor. Riasy dáme do misy, polejeme dresingom, premiešame a ihneď podávame.

FLANK PINCHOS S PAPRIKAMI PADRÓN A OMÁČKOU CHMICHURRI

Suroviny: • Flank steak- pupok

Postup: Flank steak- pupok nakrájame na 1 cm hrubé plátky a napichneme na špajle s papričkou padrón. Grilujeme z každej strany 1 a pol minúty. Servírujeme s omáčkou Chimichurri.

OMÁČKA CHIMICHURRI

Suroviny: • čerstvý koriander • petržlenová vňať • šalotka • limetka • čili • paprika žltá • soľ • mleté čierne korenie • cesnak • olivový olej

Postup: Všetky ingrediencie najemno posekáme, premiešame s olejom a dochutíme podľa potreby soľou alebo mletým čiernym korením.

GRILOVANÉ KREVETY

Suroviny: • očistené krevety • ďumbier • cesnak • čili • soľ • čierne mleté korenie • olivový olej

Postup: Ďumbier a cesnak najemno nastrúhame, pridáme čili a olej, spravíme si marinádu, v ktorej marinujeme krevety. Takto marinované krevety pečieme v rozpálenom grile 5 – 6 minút. Pri servírovaní dochutíme údenou soľou Maldon a čerstvo mletým čiernym korením.

STREET FOOD
INŠPIRUJTE SA JEDLOM ULICE
RADÍ ŠÉFKUCHÁR SPOLOČNOSTI UNILEVER PETER KRIŠTOF

Ako chutí street food – radí šéfkuchár spoločnosti UNILEVER

Žijeme v ustavičnom zhone, na všetko máme čoraz menej času, vrátane času na prípravu a vychutnávanie jedla. Fast Food nemusí znamenať len rýchle nekvalitné jedlo, práve naopak, napriek krátkej dobe prípravy nám môže ponúknuť zaujímavé chuťové vnemy na veľmi dobrej úrovni.

POZÝVAME VÁS NA CESTU OKOLO SVETA S CHUŤOU STREET FOOD

Vďaka cestovaniu a spoznávaniu nových kultúr k nám čoraz viac prenikajú aj obľúbené rýchle chuťovky a jedlá z celého sveta. Z dovoleniek, obchodných ciest či študijných pobytov si prinášame nové gastronomické zážitky a občas zatúžime mať aj u nás na Slovensku známe pokrmy z americkej, ázijskej, stredovýchodnej aj európskej kuchyne.

Preto vám prinášame tie najzaujímavejšie recepty na sendviče a občerstvenie vytvorené tímom profesionálnych kuchárov Unilever Food Solutions zo šiestich rôznych krajín inšpirovaných jedlami z ulíc zo všetkých kútov sveta.

Naša ponuka rýchlych a známych jedál sa ideálne hodí na desiatu, olovrant, ale aj na obed či rýchlu večeru s priateľmi a rodinou. Ponúkam vám nový zážitok, alebo len spomienku na príjemnú dovolenku v zahraničí.

Dobrú chuť!

ANGLICKO

Club sandwich, taktiež nazývaný clubhouse sandwich, je toastový chlieb s plátkami pečenej hydiny, opečenej slaniny, šalátu, rajčiny a majonézy. Sendvič je často rozkrojený na štvrtiny alebo na polovicu. Originálny recept sa skladal z grahamového chleba a morčacieho mäsa.

CLUB SENDVIČ S HRANOLČEKMI A CESNAKOVÝM DIPOM

(ingrediencie na 10 porcií)

Suroviny: • 30 ks toastového chleba • 1,000 kg kuracích rezňov • 0.020 kg Knorr Delikát Korenie pre hydinu • ½ hlavičky ľadového šalátu • 10 plátkov údenej slaniny (krájanej) • 0,300 kg nakladanej uhorky • 0,500 kg rajčín • 0,100 kg červenej cibule • 0,300 kg Hellmann´s Majolenka Decorative • 1,000 kg hranolčekov • 0,050 kg Knorr Zálievka Cesnaková • 0,200 kg mlieka • 0,300 kg Hellmann´s Majolenka Šalátová

Postup: Toasty opečte nasucho. Kuracie rezne okoreňte Knorr Delikat Korením na hydinu a ugrilujte z obidvoch strán, plátky slaniny opečte dochrumkava. Očistite a vysušte potrhaný šalát. Uhorky a rajčiny nakrájajte na plátky a cibuľu na tenké krúžky. Toast potrite Hellmann´s Majolenkou Decorative a vyskladajte postupne zeleninu, slaninu a plátky mäsa. Zmiešajte Knorr Cesnakovú zálievku s mliekom, Hellmann´s Majolenkou Šalátovou a nechajte chvíľu postáť. Hranolčeky usmažte. Na tanieri servírujte vrstvený sendvič a hranolčeky s omáčkou.

ŠPANIELSKO

Tapas sú rôzne druhy apetizérov alebo snackov v španielskej kuchyni. Môžu byť upravené nastudeno (ako mixované olivy a syr) alebo nateplo (ako chopitos t.j. vyprážané baby chobotničky). Vo vybraných španielskych baroch si môžete zostaviť z množstva

Anglicko a … Club sendvič s hranolčekmi a cesnakovým dipom

Španielsko a … Tapas – Patatas bravas s marinovanými olivami a šunkou

rôznych malých apetizérov kompletné jedlo. Tapas vznikli v 19. storočí blízko hlavných obchodných ciest, keď rôzne miestne „reštaurácie, puby, bary“ ponúkali pocestným a okoloidúcim na ochutnanie malé porcie viacerých jedál.

TAPAS – PATATAS BRAVAS S MARINOVANÝMI OLIVAMI A ŠUNKOU
(ingrediencie na 10 porcií)
Suroviny: • 1,000 kg zemiakov • Knorr Delikat Korenie pre hydinu – podľa chuti • údená paprika – podľa chuti • 0,050 l oleja • 0,250 kg Hellmann´s Majolenka Delicate • 0,050 kg Knorr Cesnaková zálievka • 0,130 l mlieka • olivový olej podľa chuti • tabasco podľa chuti •
Marinované olivy: • 0,200 kg zelených olív • 0,040 l olivového oleja • 0,030 kg Knorr Primerba Rozmarín • 0,070 kg cibule (pokrájanej na malé kocky) • 0,040 l medu • 0,300 kg údenej šunky

Postup: Očistite zemiaky a pokrájajte na mesiačiky. Vložte na 15 minút do konvektomatu – funkcia varenia v pare. Potom osušte a ochuťte Knorr Delikat Korením na hydinu a údenou paprikou. Pokvapkajte olejom a zapečte. Mlieko zmiešajte s Knorr Cesnakovou zálievkou, pridajte Hellmann´s Majolenku, olivový olej, korenie a tabasco. Nechajte chvíľu odležať, pokiaľ nezhustne. Zemiaky môžete podávať teplé alebo studené s hustou majonézovou omáčkou. Pripravte si Marinované oli-

USA a ... Sendvič Filadelfia s krájaným roastbeafom

Ázia a ... Jarné závitky

vy: zmiešajte olivový olej s Primerba Rozmarínom, pridajte na mede karamelizovanú cibuľu, všetko spojte s olivami a nechajte niekoľko hodín marinovať. Zemiaky servírujte s omáčkou a marinovanými olivami. Budú ideálnym doplnkom k španielskej šunke.

USA

Filadelfia sendvič je známy aj pod názvom „cheesesteak sandwich" vyrobený z kúskov steaku a rozpusteného syra. Ide o regionálny fast food recept z americkej Filadelfie. Tento recept vymysleli dvaja talianski bratia, Pat a Harry Oliveri, začiatkom 20. storočia. Pôvodne sa venovali predaju hot dogov, až kým nezačali vymýšľať rôzne sendviče. Neskôr si otvorili reštauráciu, ktorá úspešne funguje dodnes.

SENDVIČ FILADELFIA S KRÁJANÝM ROASTBEAFOM

(ingrediencie na 10 porcií)

Suroviny: • 10 kusov bagety • 1,000 kg roastbeafu (očisteného) • 0,050 l Rama Culinesse Profi • 0,200 kg cibuľových krúžkov • 0,300 kg húb • Knorr Professional Essence • 0,040 l hovädzieho bujónu (podľa chuti) • 0,002 kg čerstvého mletého čierneho korenia (podľa chuti) • 0,300 kg syra čedar • 0,150 kg zeleného korenia

Postup: Roastbeaf nakrájajte na veľmi tenké plátky a opražte na rozpálenom tuku. Zvlášť opražte cibuľu a huby nakrájané na plátky. Pridajte mäso a Knorr Professional Essence Hovädzí bujón spolu s čiernym a zeleným korením. Bagetu ogrilujte na suchej panvici, na spodnú časť rozložte mäso, zeleninu a prikryte plátkami syra. Sendvič položte pod gril a grilujte, až kým sa syr neroztopí.

ÁZIA

Jarné závitky sú rôzne veľké, plnené, zabalené appetizéry resp. fast food z východnej a juhovýchodnej Ázie. Jarné závitky sú veľmi obľúbené tak v čínskej, ako aj vo vietnamskej kuchyni. Veľkosť závitkov, technika varenia a rôzne druhy plniek sa odlišujú podľa regiónu. Pôvodne toto veľmi chutné jedlo

pochádza z Číny a robilo sa tradične na jar zo sezónnej zeleniny. Do pripravenej palacinky sa zabalila prvá jarná zeleninka, ktorá bola predzvesťou ukončenia zimného obdobia.

JARNÉ ZÁVITKY

(ingrediencie na 10 porcií)

Suroviny: • 0,500 kg bielej kapusty • 0,150 kg mrkvy • 0,020 kg Knorr Kôprová zálievka • 0,700 kg vykostených kuracích stehien • 0,015 kg Knorr Professional marinády na kuracinu • 0,030 kg (podľa chuti) ustricovej omáčky • 0,200 kg shitake húb • 30 ks ryžového papiera • olej na fritovanie • 0,300 kg Pack Choy • 1 viazanička bazalky • 0,300 l Hellmann´s Dressing Med a horčica

Postup: Očistite kapustu, mrkvu a pokrájajte na julienne. Do zeleniny pridajte suchú Knorr Kôprovú zálievku, premiešajte a nechajte odležať asi 15 minút. Kuracie stehná zomeľte alebo jemne nakrájajte, pridajte Knorr Marinádu na kuracinu a vypražte. Na záver pridajte ustricovú omáčku a zvlášť vypražte šampiňóny nakrájané na plátky. Všetko spolu spojte a nechajte vychladnúť. Plnku zabaľte do ryžového papiera a pražte v oleji. Dekorujte lístkami pack choy a bazalkou. Podávajte s Hellmann´s Dressingom Med a Horčica.

India a ... Tikka masala

Blízky východ a ... Falafel v chlebe pita s cesnakovou omáčkou

INDIA

Kurča Tikka alebo Tandoori tikka je klasické kuracie karí pochádzajúce pôvodne z Pandžábu. Iná verzia tohto jedla – kurča Tikka masala sa v sedemdesiatych rokoch stala najobľúbenejším jedlom indických reštaurácií na Britských ostrovoch. V súčasnosti ho považujú za takmer národné britské jedlo. Týmto výrazom Garam masala sa vlastne všade v Indii označuje korenie, ktoré my nazývame karí.

TIKKA MASALA

(ingrediencie na 10 porcií)

Suroviny: • 1,600 kg vykostených kuracích stehien • 0,030 kg Knorr Primerba Cesnak • 0,050 kg (podľa chuti) ďumbiera • 0,030 l oleja • 0,005 kg Knorr Paprika sladká mletá • 2 polievkové lyžice Garam masala • soľ podľa chuti

Omáčka: • 0,120 kg cibule • 0,030 l oleja • 1 kávová lyžička kurkumy • 0,030 kg ďumbiera • 2 polievkové lyžice Garam Masala • 0,400 l Rama Cremefine Profi na šľahanie 31 % • soľ podľa chuti • 0,600 kg ryže Basmati • 1 kg Knorr Tomato Pronto (krájané rajčiny v rajčinovom pretlaku) • čerstvý koriander na ozdobu

Postup: Kuracie mäso nakrájajte na väčšie kocky. Vo veľkej mise zmiešajte Primerba Cesnak, nastrúhaný ďumbier, olej, soľ, paprriku sladkú, mletú a koreniacu zmes Garam masala. Vmiešajte kuracie mäso a nechajte marinovať. V horúcom oleji opražte nakrájanú cibuľu, pridajte soľ, koreniny a krátko orestujte. Pridajte Knorr Tomato Pronto a duste, pokiaľ nezískate konzistenciu omáčky. Na záver zjemnite pridaním Rama Cremefine na šľahanie 31 %. Všetko premiešajte. Kuracie kúsky mäsa upražte v horúcom oleji, až získajú jemne hnedú farbu. Upražené mäso zalejte pripravenou omáčkou, jemne povarte asi 10 minút. Podávajte s varenou ryžou Basmati a čerstvým koriandrom.

BLÍZKY VÝCHOD

Falafel je vyprážaná guľôčka alebo valček urobený z cíceru, bôbu alebo obidvoch. Falafel je tradičné Stredovýchodné jedlo, bežne podávané v pita chlebe, ktorý slúži ako kapsa, alebo sa do neho jedlo zabalí a môžeme si ho vziať so sebou a zjesť kdekoľvek. V tureckých reštauráciach nájdeme aj u nás ponuku tohto chutného tradičného fast foodu.

FALAFEL V CHLEBE PITA S CESNAKOVOU OMÁČKOU

(ingrediencie na 10 porcií)

Suroviny: • 0,500 kg suchého cíceru • 0,120 kg cibule • 0,050 kg cesnaku • 0,040 kg petržlenovej vňate • 0,020 kg koriandra • 0,030 kg Knorr Essence Zeleninový bujón • 0,006 kg Knorr Farebné korenie • 0,010 kg rasce • 0,010 kg koriandru v prášku • 0,005 kg kardamonu • 0,003 kg škorice • 0,005 kg chili • 0,010 kg jedlej sódy • 0,005 kg soli • 1 citrón • 0,150 kg kukuričnej múky • 0,150 l oleja • 10 ks pita chleba • 0,050 kg Knorr Cesnaková zálievka • 0,225 kg bieleho jogurtu (natural) • 0,225 kg Hellmann´s Majolenka Decorative • 0,015 kg petržlenovej vňate (posekanej) • 0,010 kg koriandra • 0,400 kg rajčín • 0,080 kg rukoly • 0,400 kg uhoriek • 0,050 kg nakladaného čili

Postup: Cícer namočte do studenej vody na 24 hodín. Potom sceďte, opláchnite a rozmixujte v kuchynskom robote spolu s cibuľou. Pridajte prelisovaný cesnak, nadrobno nakrájanú petržlenovú vňať, koriander a korenie. Citrónovú kôru nastrúhajte. Celú zmes dobre vypracujte do guľôčok o veľkosti vlašského orecha. Obaľte v kukuričnej múke a opražte v oleji. Cesnakovú zálievku zmiešajte s jogurtom a Hellmann´s Majolenkou. Pridajte posekanú petržlenovú vňať a koriander. Podávajte s grilovaným chlebom pita a šalátom z čerstvej zeleniny.

Viac profesionálnych inšpirácií nájdete na www.ufs.com

HORECA
KONFERENCIA
2018
Tiež sme boli start-up.
Už pred 600 rokmi.

HORECA
KONFERENCIA
2018
Tiež sme boli start-up.
Už pred 600 rokmi.
NICOLAUS
VODKA
BOREC

PLATINUM
78
Asociácia hotelov
a reštaurácií
Slovenska

HORECA
KONFERENCIA
2018

HOTELIER ROKA

HOTELIER ROKA

JESENNÉ STRETNUTIE HOTELIEROV V GRAND HOTELI BELLEVUE

Pravidelné Jesenné stretnutie hotelierov a HoReCa konferencia Asociácie hotelov a reštaurácií Slovenska, ktorú organizuje spolu s Vydavateľstvom MAFRA, sa konalo od 8. do 10. októbra v Grand Hoteli Bellevue v Hornom Smokovci, na tému „Impulzy v 21. storočí“.

ZAOSTRENÉ NA CESTOVNÝ RUCH

Cestovný ruch na Slovensku sa v poslednom období dostal do pozornosti štátnych orgánov, a tak sa v prvom rade hovorilo o tom, že poslanci v NR SR sa budú ešte v tomto mesiaci zaoberať návrhom na zavedenie rekreačných poukazov, ktoré sú určené pre zamestnancov, ale aj na podporu domáceho cestovného ruchu. Majitelia a manažéri hotelov a reštaurácií očakávajú zníženie DPH na 10 % na ubytovacie služby od januára budúceho roku. Štátny tajomník Ministerstva dopravy a výstavby SR Peter Ďurček pred takmer 300 účastníkmi konferencie ubezpečil, že verí, že „sa nám podarí aj zníženie sadzby na stravovacie služby, tak ako je to štandardom v Európe“.

Súčasťou Jesenného stretnutia hotelierov a HoReCa konferencie bola aj prezentácia takmer 35 vystavovateľov a dodávateľov, ktorí predstavovali svoje produkty alebo riešenia pre HoReCa biznis na viacerých výstavných plochách.

NEDOSTATOK PRACOVNÍKOV PRETRVÁVA

Témou, ktorá rezonovala prvý deň konferencie bol najmä nedostatok pracovníkov v branži a ich motivácia. Napriek tomu, že mzdy v tejto oblasti rastú najrýchlejšie v našej ekonomike, nedostatok ľudí, najmä skončených absolventov, pretrváva. Riešením je poskytnúť zamestnancom iné benefity, získať ich pre filozofiu hotela. To je základom aj úspešných, ikonických hoteloch, akým je Altstadt Hotel Wien či Szidonia Castel – historický hotel v Maďarsku. Manažéri týchto hotelov sa podelili o svoje skúsenosti.

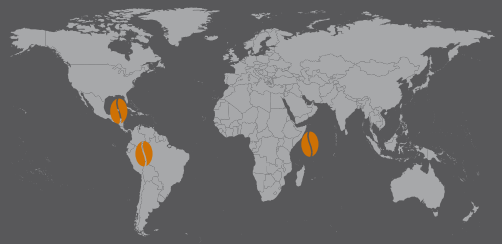
Valné zhromaždenie sa odohrávalo vo veľmi pozitívnom duchu, množstvo členov AHRS zaplnilo sálu a deklarovali svoju spokojnosť so smerovaním asociácie i výsledkami práce jej predstaviteľov. Správu o činnosti predniesol prezident Tomáš Ondrčka, o legislatívnych zmenách prehľadne informoval generálny sekretár Marek Harbuľák.

HOTELIER ROKA

V súťaži HOTELIER ROKA, kde z nominovaných hotelierov vyberá troch finalistov najprv odborná porota, v závere však o víťazovi hlasovala verejnosť (zapojilo sa viac ako 1 300 ľudí). Počas GALAVEČERA HOTELIEROV sa vyhlásili výsledky a víťazom sa stal Tiago Viganó, riaditeľ hotela Elizabeth v Trenčíne, ktorému cenu odovzdala ministerka kultúry Ľubica Laššáková. Pohár súťaže odovzdala novému HOTELIEROVI ROKA víťazka minulého ročníka pani Silvia Holopová z Hotela Kežmarok.

Organic

BIO KÁVA V PRÉMIOVEJ KVALITE



PERFEKTNÁ CREMA

VYVÁŽENÁ CHUŤ

SLADKÝ KARAMEL

NÁDYCH PO ČOKOLÁDE

VÝHODY PRE VÁŠ PODNIK/KAVIAREŇ:

- špičková kvalita z trvale udržateľnej ekologickej produkcie kávy,
- dodržovanie podmienok zaručené európskym logom pre označovanie biopotravín,
- využitie všetkých výhod renomovanej značky kvalitnej kávy,
- zákazníkom ponúknete chvíle plné pôžitku s čistým svedomím,
- 1000 gramov zrnkovej kávy.

www.sergafredo-zanetti.sk

www.facebook.com/SegafredoSK

Segafredo ZANETTI

Viac informácií a objednávky na info@segafredo-zanetti.sk alebo (+0421) 244 63 2341

Pripravila: Viera Dudášová
Foto: Desana Dudášová a archív

Hotelová akadémia so 70-ročnou históriou

ROZHOVOR S RIADITEĽOM HOTELOVEJ AKADÉMIE ĽUDOVÍTA WINTERA PIEŠŤANY Ing. LADISLAVOM BLAŠKOVIČOM

Piešťanská Hotelová akadémia patrí medzi naše najstaršie a vari aj najlepšie školy, zamerané na gastronómiu a cestovný ruch, a ak poviem, že jej dobré meno šíri množstvo absolventov – vynikajúcich hotelierov – doma aj v zahraničí, nebudem ďaleko od pravdy. *50-výročia školy sme sa napokon kedysi pred 20-timi rokmi zúčastnili aj my a nechýbali ani hostia – absolventi školy – zo zahraničia. Dnes má už škola vyše 70-ročnú históriu, množstvo aktivít, súťaží, prezentácií.*

• Mohli by ste našim čitateľom trochu viac priblížiť 70-ročnú históriu školy? V akých odboroch môžu žiaci na Vašej škole študovať?

Brány súčasnej Hotelovej akadémie Ľudovíta Wintera sa otvorili pre prvých študentov už v roku 1946. Ľudovít Winter, ako spolumajiteľ Slovenských liečebných kúpeľov v Piešťanoch, už vtedy videl dôležitosť vo vzdelávaní budúcich hotelierov. Hotelová akadémia Ľudovíta Wintera je teda viac ako 70 rokov vysokošpecializovaná škola, zameraná na výchovu a vzdelávanie budúcich odborníkov v oblasti cestovného ruchu, hotelierstva a gastronómie. V každom období boli študijné odbory zamerané na cestovný ruch a hotelierstvo, možno sa menili názvy študijných odborov, ale cieľ bol vždy zachovaný. V súčasnosti možno na našej škole študovať dva študijné odbory. V medzinárodnej klasifikácii vzdelávanie ISCED 3 A študijný odbor hotelová akadémia a ISCED 5 B manažment hotelov a cestovných kancelárií. Aktuálne v školskom roku 2018/2019 v týchto študijných odboroch študuje 615 študentov.

• Mnohí absolventi školy sú poprední hotelieri doma aj v zahraničí. Môžete spomenúť aspoň niektorých, aj súčasných absolventov, ktorí šíria dobré meno slovenskej gastronómie a hotelierstva vo svete?

Za viac ako 70 rokov je veľmi veľa absolventov, ktorí sú úspešní nielen v hotelierstve. Získali významné postavenie v rôznych oblastiach a sme hrdí na všetkých, ktorí majú chuť rozvíjať svoje vedomosti a zručnosti nadobudnuté práve u nás, na našej škole. Spomeniem aspoň niekoľkých, ktorí prispeli svojimi odkazmi pre školu pri príležitosti 70. výročia založenia školy. V oblasti vysokého školstva pripravujú budúcich odborníkov na cestovný ruch a ekonómiu prof. Marián Gučík, prof. Valéria Michalová či Ing. Jozef Orgonáš. V diplomatickej oblasti pôsobí ako veľvyslanec František Dlhopolček. Absolventmi školy sú aj hotelieri a prezidenti Zväzu hotelov a reštaurácií Slovenskej republiky Ján Bočkay a Patrik Bočkay. Významnými manažérmi mimo hotelierstva sú Martin Miller a Ivan Antala. Samozrejme, v oblasti hotelierstva a gastronómie nám nedá nespomenúť hoteliera Olivera Jaderku, šéfkuchára Pavla Liptáka, vinára a hoteliera Petra Matyšáka, barového konzultanta Ľuboša Rácza, chocolatiera Karola Stýbla či majiteľa prestížnej cateringovej spoločnosti Róberta Šaradina.

• Škola nesie meno po niekdajšom poprednom riaditeľovi a vlastne aj zakladateľovi piešťanských kúpeľov Ľudovítovi Winterovi, no v súčasnosti málokto vie, kto bol Ľudovít Winter a prečo práve jeho meno nesie Vaša škola.

Ľudovít Winter, ako som už spomenul, bol zakladateľom, riaditeľom a spolumajiteľom piešťanských kúpeľov. Bol neuveriteľným vizionárom, marketérom, staviteľom a propagátorom nielen kúpeľov, ale aj celého mesta Piešťany. Bol úžasným optimistom! Hneď po 2. svetovej vojne poslal svojich kolegov do Švajčiarska, aby zo školy v Laussane priniesli učebné plány a učebné osnovy pre piešťanskú hotelovú školu. Už v tom období kládol dôraz na potrebu vzdelávania svojich budúcich zamestnancov, ale aj odborníkov v hotelierstve na Slovensku. Pre školu je cťou, že nesie meno takéhoto úžasného odborníka a človeka!

• V poslednom období sa veľa hovorí o tzv. duálnom vzdelávaní. Aký je Váš názor?

Bude pravdou, ak poviem, že školy nášho typu dlhodobo spolupracujú so zamestnávateľmi. Študenti počas celého štúdia absolvujú prax v rôznych hotelových a gastronomických zariadeniach, aby si upevnili a precvičili získané zručnosti a aplikovali teoretické vedomosti. V školskom roku 2018/2019 má naša škola uzavretých viac ako 20 zmlúv o za-

bezpečení praktického vyučovania s rozmanitými hotelovými a gastronomickými zariadeniami a sme radi, že naši študenti počas štúdia rotujú vo viacerých prevádzkach, čím získavajú množstvo skúseností a pohľadov na svoju budúcu prax. Hotelová akadémia v tomto školskom roku nie je zapojená do duálneho vzdelávania, no, ako som povedal, študenti majú skutočne viacero možností získať veľa skúsenosti priamo z reálnej praxe.

• Každý rok opúšťa školu množstvo absolventov. Sú podľa Vás dostatočne pripravení do profesijného života?

Za 72 rokov školu opustilo viac ako 11 000 úspešných absolventov a v tomto období je to ročne približne 130 absolventov. Učebný plán študijných odborov hotelová akadémia a manažment hotelov a cestovných kancelárií je nastavený tak, aby študent získal bohatú zmes zo všeobecnovzdelávacích a odborných predmetov a praktických zručností nielen v škole, ale aj u zamestnávateľov. Podľa nášho názoru sú dostatočné na to, aby sa študent po škole čo najrýchlejšie adaptoval v praktickom živote. Dôležité je však povedať, že v súčasnosti vysoké percento absolventov pokračuje v štúdiu na vysokých školách a do praktického života sa dostáva až o niekoľko rokov.

• Rok 2016 bol pre Vašu školu jubilejným rokom. Ako ste ho oslávili a čím prekvapíte v r. 2018?

Rok 2016 bol pre školu významným jubilejným rokom, keď škola oslávila 70. výročie školy. Oslava bola skutočne výnimočná a veľkej „stretávky hotelákov" sa zúčastnilo vyše 600 absolventov. Absolventi rôznych generácií si zaspomínali na školské obdobie počas slávnostného kultúrneho programu a úžasná nálada panovala aj počas nasledujúceho galavečera. V školskom roku 2018/2019 už teraz pracujeme na príprave nášho veľkého podujatia GASTRO Vianoce, ktoré sa uskutoční 11. 12. 2018 – 12. 12. 2018 a hostia budú môcť získať mnoho nielen gastronomických zážitkov, ale aj vianočných inšpirácií. A, samozrejme, tím kolegov pripravuje už ďalší ročník súťaže Piešťanský pohár Ľudovíta Wintera, kde pripravujeme rozšírenie počtu súťažných disciplín o súťaž barman-junior a podobne.

Na záver želám Vám, Vašim kolegom a celej Vašej škole veľa úspechov a nech aj naďalej šírite dobré meno slovenskej gastronómie, hotelierstva a cestovného ruchu doma aj vo svete! Držíme Vám palce!

Chateau Pezinok predstavuje novú kolekciu tichých vín

CHATEAU PEZINOK

Obľúbená kolekcia Chateau Pezinok sa rozrástla o osem noviniek. Úspešne tak nadväzuje na koncept poslednej adjustáže, a to nielen vizuálne, ale najmä kvalitatívne.

Ikonická šnúrka okolo hrdla fľaše a pečať, aj keď v pozmenenej podobe, sa preniesli aj do najnovšieho dizajnu vín Chateau Pezinok. Rozdiel však nastal v tom, že pod touto značkou sa odteraz nachádzajú hneď dve línie tichých vín. Líniu prívlastkových vín dopĺňa nová kolekcia akostných odrodových vín. Všetky pochádzajú výlučne z Malokarpatskej vinohradníckej oblasti. Prívlastková línia reprezentuje absolútnu kvalitatívnu špičku a osloví najmä náročnejšieho spotrebiteľa v gastro oblasti. V jej ponuke aktuálne nechýbajú vína s prívlastkom neskorý zber až po bobuľový Rizling rýnsky či slamovú Feteascu regalu. K tejto línii pribudla nová kolekcia akostných odrodových vín, určená pre širšie vinárske publikum. Dostupná je v maloobchodných sieťach a zákazníci ju rozpoznajú najmä podľa elegantnej champagne etikety a výraznej červenej pečate.

Rizling rýnsky 2017 výber z hrozna – charakterizuje ho jemná žltá farba, ľahká vôňa plná marhúľ a decentný jablkový nádych. Výborne sa snúbi s ťažšími jedlami, ako je pečená kačka, hus, lokše, alebo zrejúce syry.

Sauvignon blanc 2017 neskorý zber – víno s ľahkou korenistou vôňou, s nádychom žihľavy a jemným citrusovým podtónom. Vhodne dopĺňa ľahší typ jedla, napríklad cestovinový šalát s jemne grilovaným kuracím mäsom či krémovú špenátovú polievku.

Alibernet 2017 neskorý zber – je spojením rôznorodých vôní černíc, sladkého drievka a kávy. V chuti možno cítiť jemné klinčekové odtiene. Ideálnu kombináciu vytvorí s jedlami z diviny.

Muškát Ottonel 2017 akostné – vyznačuje sa zlatožltou farbou a ľahkou sviežou chuťou s jemným citrusovým záverom. Najlepšie chutí dobre vychladené, v kombinácii s ovocnými šalátmi či ľahkými cestovinami.

Veltlínske zelené 2017 akostné – to je vôňa ľahkého lipového kvetu, nádych medu a jemnej vanilky, ale aj plná harmonická chuť podčiarknutá mandľovými tónmi. Snúbi sa s bravčovou panenkou, hráškovo-zemiakovým pyré či tekvicovou polievkou hokkaido.

Rizling vlašský 2017 akostné – je najpredávanejšou bielou odrodou na Slovensku. Zaujme žlto-zelenkavou, veľmi jasnou farbou a plnou, šťavnatou chuťou. V kombinácii s ľahkým zeleninovým šalátom, pečeným prasiatkom, aj s chutným pečeným bôčikom vyčarí toto víno dokonalú chuťovú harmóniu.

Sauvignon 2017 akostné – pre toto víno je charakteristická ľahká korenistá vôňa s nádychom žihľavy a jemných citrusových tónov, v chutí príjemne prekvapí exotický ananás. Dokonale sa snúbi s cestovinami, špargľou, s grilovanou panenkou či gorgonzolou.

Frankovka modrá 2017 akostné – charakterizuje ju vôňa bobuľového ovocia a chuť čokolády, škorice a vyzretých sliviek. V gastronómii je skvelým spoločníkom k pokrmom z tmavého mäsa, ale aj k vyzretým syrom či čokoláde.

Novinky z kolekcie Chateau Pezinok sú od septembra dostupné v e-shope na www.hubertonline.sk a vo vybraných obchodných reťazcoch. Viac informácií na www.vitis.sk.

VÁŽME SI KORENE NAŠICH PREDKOV

KUCHÁRSKA KNIHA TERÉZIE VANSOVEJ

Recepty a rady kuchárov a cukrárov máme na dennom poriadku. Varí sa v televízii, v rozhlase, časopisy bez receptov si už nevieme ani predstaviť, varí sa na internete, varia kuchári, cukrári, blogeri, ale aj celebrity. Kníhkupectvá sú plné kuchárskych kníh od najrozličnejších autorov, ktorí radia, ako zdravo variť, ktoré potraviny sú „in“, čo robiť, aby ...

Pripravila: Viera Dudášová

Inšpirujeme sa talianskou, francúzskou, čínskou či orientálnou kuchyňou a zabúdame na naše korene, na kuchyňu našich predkov. Jedna z prvých kuchárskych kníh, ktorá vyšla v slovenčine, je od spisovateľky Terézie Vansovej. Vyšla v roku 1914, a keďže prvé vydanie sa priam neuveriteľne rýchlo minulo, tak sa Terézia Vansová v r. 1925 rozhodla pre druhé vydanie: „Úfame sa, že túto knihu v tomto novom vydaní obecenstvo príjme tak vďačne, ako vo vydaní prvom.“

SPISOVATEĽKA, PREKLADATEĽKA A ETNOGRAFKA

Terézia Vansová, rodená Medvecká, sa narodila 18. apríla 1857 v malej dedinke Zvolenská Slatina ako siedme dieťa – dvojička, spolu s bratom Ďurkom – evanjelického farára Samuela Medveckého a jeho manželky Terézie Medveckej rodenej Laugovej. Pochádza z intelektuálneho šľachtického rodu Medveckých z Medvedzieho a Maleho Bysterca. Jej rodina mala veľký vplyv na jej kultúrnu a spisovateľskú činnosť. Vzdelanie získala na ľudovej škole vo Zvolenskej Slatine, súkromnej dievčenskej škole v Banskej Bystrici, Rimavskej Sobote, ale tiež samoštúdiom. V r. 1875 sa vydala za evanjelického farára Jána Vansu a odsťahovala sa spolu s manželom do Lomničky. Tu začala písať svoje prvé básne, prvé poviedky, začala redigovať prvý ženský časopis na Slovensku – Dennica, ktorý sama založila.

Život sa s ňou nemaznal. Prichádza o malého synčeka, jej manžel spáchal samovraždu, má finančné a existenčné problémy, s ktorými musí zápasiť. Aktívne sa zapája do kultúrneho a spoločenského života, stretáva sa so spisovateľmi, ako sú E. Maróthy-Šoltésovou, P. O. Hviezdoslavom, Jankom Jesenským, Ivanom Kraskom, ktorí prispievali do Dennice. Nechýbali tu ani rubriky a rady z oblasti vedenia domácnosti, zdravotníctva, výchovy detí, ale aj informácie o významných ženách a ženskom hnutí – časopis napriek kritickým pripomienkam mal obrovský náklad, vyše 3000 predplatiteľov. Dennica sa postupne stáva časopisom nastupujúcej slovenskej moderny. V r. 1889 vychádza jej na Slovensku vôbec prvý román napísaný ženskou autorkou v slovenskom jazyku – Sirota Podhradských. Patrí medzi zakladateľov Živeny – od r. 1895 pôsobila ako jej podpredsedníčka, podieľala sa na organizovaní matičných slávností v Martine, presadila sa dokonca v európskom ženskom hnutí. Podporovala ochotnícke divadlá, a keďže ovládala niekoľko rečí, zaoberala sa aj prekladateľskou činnosťou.

R. 1914 vydáva prvú kuchársku knihu v slovenskom jazyku a my vám z nej, na inšpiráciu, prinášame zopár receptov. Recepty sú neupravované a uvedené presne tak, ako ich napísala Terézia Vansová.

Kuchárska kniha Terézie Vansovej obsahuje vyše 900 osvedčených a vyskúšaných receptov, ktoré zodpovedajú požiadavkám jednoduchej i meštianskej kuchyne. Knihu vydalo nakladateľstvo NESTOR v r. 2001 podľa vydania F. Klimesa v Liptovskom Sv. Mikuláši r. 1925.

KUCHÁRSKA KNIHA TERÉZIE VANSOVEJ

PREDMLUVA K PRVÉMU VYDANIU

(v januári 1914, v Banskej Bystrici)

Kniha táto sostavená je väčšinou z tých predpisov, ktoré boly uverejňované v Dennici asi od I. – X. ročníka. Sú to predpisy osvedčené – zodpovedajú požiadavkám tak jednoduchej, ako i zjemnelej meštianskej kuchyne. Pri sostavení bol kladený hlavný zreteľ na to, aby pokrmy, dľa týchto predpisov pripravené, obsahovaly to, čo je ľudskému telu k jeho výžive potrebné, aby boly chutné, záživné a pomerne nie drahé. Pritom všetkom nájdu sa

predpisy i složitejšie a nákladnejšie, podľa ktorých dajú sa pripraviť veci pre väčšie spoločnosti alebo hostiny.

POLIEVKY

Polievka bývala od starodávna začiatkom a hlavnou časťou našich obedov, a to nielen pri jednoduchých a každodenných obedoch, ale i pri slávnostných a sviatočných hostinách. Ona občerstvila hladových a uvádzala stolujúcich do dobrej nálady. Súčasne pripravila žalúdok k prijatiu pevnejších pokrmov.

DEMIKÁT

Do misy polievkovej nakrája sa chlieb na tenké smidky, hneď k nemu pridá sa dľa potreby bryndze, soli a kto ako chce, buď veľmi na drobno krájanú cibuľku, pažítku alebo kôpor, to zaleje sa vriacou čistou vodou a zakryté nechá pár minút pariť. Vody má byť toľko, aby chlieb, ktorý napuchne, veľmi nezhustil tento zdravý pokrm. Kto demikát chce jemnejší, nech pridá 1 až 2 lyžičky sladkej smotany a kúsok masla. Demikát je národnie jedlo, ale malo by byť časté i na panských stoloch, lebo je zdravý, záživný, zvlášte pre slabších na večeru.

BRYNDZOVÁ POLIEVKA S MRVENIČKOU (ČÍR)

Do vriacej vody zavarí sa sekané alebo rajbané cesto a posolí sa. Keď je uvarené, vezme sa od ohňa, dá sa k nemu bryndze a vleje do misy. Môže sa tiež pridať kúsok masla a sladkej smotany, pre príchuť kôpor alebo pažítku. Bryndzová polievka môže sa pripraviť i so zemiakami, keď sa do uvarených zemiakov dá potrebná bryndza.

OMÁČKY

Omáčky podávajú sa tak k vareným, ako i k pečeným mäsám a k rybám. Omáčky majú byť pečlive pripravené, viac-menej pikantné, aby zvýšily chuť pripraveného mäsa. V príprave omáčok je veliká rozmanitosť, zvlášte Francúzi sú majstri v prípravách omáčok. Uvádzame len tie najjednoduchšie.

HRÍBOVÁ OMÁČKA

Svieže hríbky posekajú sa, dajú na masť s prísadou cibuľky a petržľanu dusiť, potom posypú sa múkou, zalejú sa vodou, pokorenia, i osolia sa, k ním pridá sa octa a konečne smotany. Sušené hríby sa umyjú, v slanej vode uvaria, posekajú a dajú na zápražku ako svieže; zalejú sa polievkou, pridá sa smotany a dľa potreby octa.

JABLČKOVÁ OMÁČKA

Jablká sa obielia, pokrájajú na kúsky, dajú sa dusiť s vínom alebo len s kúskom cukru a vodou. Pritrepú sa smotanou. Môže sa k duseniu dať i kúsok masla, ale musí byť maslo čistou chuťou, lebo ináč utrpí omáčka na chuti.

DRÔBEŽ A DOMÁCI ZAJAČOK

O výživnej cene drôbeže a jej dôležitosti v domácom hospodárstve a kuchyni, presvedčená je každá domáca pani a kuchárka. Zvlášte ale tie, ktoré na dedinách a samotách, vzdialené od trhu väčšieho mesta, odkázané sú na hydinu, vedia, že je nepostrádateľná tak pre jemnejšiu ako i pre jednoduchejšiu kuchyňu.

ZAJAČÍ CHRBÁT NA SPÔSOB KAPÚNA

Z dobre odležaného zajačka vykrojí sa chrbát spolu i so stehienkami. Kostičky sa posťahujú a chrbát sa našpikuje slaninkou a podliaty nechá sa piecť s prídavkom kúsku majoránu v rúre. Musí sa často podlievať, aby mäso nevyschlo. Z mladého upečie sa za hodinu, zo staršieho za 2 – 2 ½ hodiny.

PEČIENKA V PAPIERI PEČENÁ

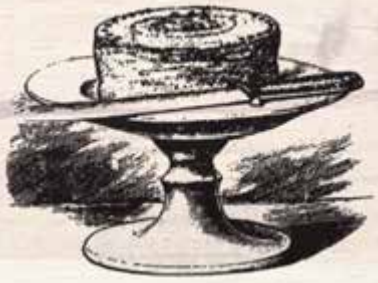
Pečienky, v kuse pečené, sú zvlášte chutné a šťavnaté, keď sa piekly v bielom čistom papieri. Je to už nie nový spôsob, ale ujíma sa zase. K tomu cieľu zabalí sa očistená, posolená, prípadne slaninou popreťahovaná drôbež alebo iný kus do bieleho papiera a položí sa na pekáč. V pekáči má už byť kúsok masti a má sa dať za varechu vody. Aby šťava z papiera neunikala, môže sa papier niekoľkými štichami sošiť. Keď je papier už tmavý, i pečienka sa dopeká. Keď sa voda vyparí, má sa naliať druhá, ale aby sa papier nepolieval.

MASLOVÉ KREHKÉ CESTÁ

Maslové alebo listové cesto vyžaduje istú pečlivosť. Hlavné podmienky zdaru sú: čerstvé, tuhé, vody pozbavené maslo, studená miestnosť, v lete ľadu, a istá zručnosť v narábaní s cestom. Musí byť dobre vypracované, tenko vyvaľkané, strmo pečené. Podarené cesto musí byť ľahké a akoby z tenuských lístkov poskladané. Po upečení má byť raz tak vysoké, ako bolo za surova. Pri miesení nesmie sa mnoho posýpať, ani rukou po ňom šúchať, ale, ak by sa lepilo, s boku zľahka múkou poprášiť.

DÁMSKE ROZMARY (VRTOCHY, KAPRICE)

Tenko rozvaľkaný kus maslového cesta dá sa do polovice zapiecť, potom sa pozorne vyberie z rúry, natre s cukrom vyšľahaným zo 6 bielkov a 36 deka cukru. Vrch ešte posype sa cukrom a dá sa strmo zapiecť.



ORECHOVÝ KOLÁČ

25 deka masla, 25 deka múky, 25 deka cukru, 1 lyžica sladkej smotany a 1 žĺtok smiesi sa na hladké cesto. Na dvoje rozdeliť.

Plnienka: 25 deka cukru, 25 deka jemno mletých orechov, 8 žĺtkov, z 8 bielkov sneh. Cesto natre sa týmto, druhá polovica zakryje a upečie sa.

POZVANIE NA CHRUMKAVÚ HUSACINKU

Slovenská jeseň sa už tradične nesie v znamení grobskej husaciny. Nenájdete na Slovensku široko-ďaleko miesta, kde pečú chutnejšiu, chrumkavejšiu, fantastickejšiu, dozlatista upečenú husacinu ako v Slovenskom Grobe. No a ak k tomu pridáte vynikajúcu pečienku, upravenú na cibuľke s jablkami, vynikajúce lokše a kapustu, čo viac si môže človek želať!

Naša hostiteľka pani Paula Gáliková, šéfredaktorka časopisu GASTRO – revue gastronómie, obchodu a cestovného ruchu Viera Dudášová a fotografka Desana

Text: Viera Dudášová
Foto: Desana Dudášová a archív

Nuž a na takúto „zmesku“ všetkého naj... nás v rámci „sviatku“ grobskej husacinky pozvali do reštaurácie „Husacina u Galika“. Lós, keď sa brány všetkých grobských husacinárov otvárali, aby privítali maškrtných hostí, padol na poslednú augustovú sobotu. A hoci lialo ako z krhly a Grob sa zmenila na jazerá, v ktorých celkom pokojne mohli plávať grobské husi a kačičky, len málokto odolal pozvaniu – návštevníci ani tentoraz nesklamali.

Nás privítala majiteľka pani Paula Gáliková – žiaľ, jej manžel Milan po prvýkrát už nebol medzi nami. Veríme však, že sa na nás pozeral a bol rád, že nám husacina u Gálika chutí ako vždy! V čom spočíva jej tajomstvo?

Na túto otázku nám odpovedala majiteľka reštaurácie Husacina u Galika, naša hostiteľka a dobrá priateľka pani Paula Gáliková:

„Husacina má v Slovenskom Grobe dlhoročnú tradíciu. Tajomstvo dochrumkava upečenej husaciny si každá rodina chráni ako oko v hlave. Recepty sa dedia z pokolenia na pokolenie, každá rodina, každá gazdinka má svoj vlastný recept, svoje malé tajomstvo, o ktoré sa s nikým nepodelí, ktoré nikomu neprezradí. Stačí „malý rodinný grif“, a ten dodá husacine tú správnu, neodolateľnú, nenapodobiteľnú chuť.

V prvom rade je dôležitá kvalita surovín, lebo bez kvalitnej húsky či kačky by ste si asi ťažko na nich pochutnali. V druhom rade je dôležité, ako hus pripravíte. No a do tretice je dôležitá pec, v ktorej sa husi pečú, vďaka ktorej získava svoju úžasnú chrumkavú kôru.

No a čo je najdôležitejšie, že husi pečieme s láskou, lebo iba láska dodáva husacine tú správnu vôňu a chuť. A že ku chrumkavej, dobre prepečenej husacinke patria chutné

Nechýbal ani fotograf Peter Leginský. O dobrú pohodu sa starala živá hudba SMOOTH SAX a speváčka Janka Bútorová

lokše, kapusta a pohár dobre vychladeného vína, netreba ani zdôrazňovať. Veď tu, v srdci Malých Karpát, sa snúbi vinobranie s grobskou husacinou. Tak teda na zdravie a dobrú chuť!“

ZALISTUJME SI TROCHU Z HISTÓRIE GROBSKÝCH HUSÍ

Hoci sa obec spomína v listinách už od roku 1214, až do 16.storočia nemala veľký význam. Zaujímavé je nemecké pomenovanie „Eisgrub“, voľne preložené ako „ľadová priekopa“, ktorá pochádza z tohto obdobia. Množstvo veľkých vodných plôch v obci vytvorilo vhodné podmienky práve na chov husí a kačíc.

Vďaka svojej výhodnej polohe sa Eisgrub (Grob) veľmi rýchlo vzmáhal. Obyvatelia sa venovali poľnohospodárstvu, domácim remeslám, tkaniu konopného plátna a najmä výšivkárstvu a paličkovaniu, ktoré sa zachovali dodnes.

Husi sa v Slovenskom Grobe chovali už za časov veľkomožných pánov. Ľudia ich väčšinou upečené chodili predávať na trh do Prešporka. Husi sa piekli v piatok v hlinených pekáčoch v chlebových peciach, kde dostávali správnu farbu, vôňu aj chuť.

Na trhu boli aj trhovníci z iných dedín, ktorí predávali pečené husi, ale nemali úspech, pretože jeden z urodzených pánov vyhlásil, že len grobské husi sú tie pravé, a nikto ich nedokáže upiecť tak, ako Grobčania. Mal vraj pravdu, hus, ktorú piekli Grobčania, bola vždy lepšia vďaka spomínanému tradičnému receptu, podľa ktorého sa pečie až dodnes.

Oživením „husacinky“ boli pečené rebrá

Pri pohľade na stôl s husacinkou, lokšami a pečienkou sa zbiehali slinky

POZÝVAME VÁS DO REŠTAURÁCIE „HUSACINA U GALIKA“

Už takmer 22 rokov patrí medzi „grobských husacinárov“ v Slovenskom Grobe aj reštaurácia Husacina u Galika. „Nie sme klasickou reštauráciou, akých sú desiatky,“ hovorí jej majiteľka pani Paula Gáliková. „Zameriavame sa na prípravu a podávanie pečených husí, kačíc, lokší a husacích pečienok. Používame vlastné, rokmi overené receptúry, vychádzajúce z tradície. Jedlá pripravuje stabilný tím kuchárok tradičnou metódou, v hlinených pekáčoch.“ Reštaurácia ponúka okrem husí a kačíc aj iné gazdovské špeciality, ako sú pečené rebrá, pečené prasiatko a iné klasické slovenské jedlá. Táto štýlová reštaurácia ponúka svojim hosťom hlavnú miestnosť pre 60 ľudí, ale aj ďalšie priestory, „salóniky“ pre 40, 20, 14 a 10 ľudí, ktoré sú vhodné pre menšie rodinné posedenia a oslavy, pracovné stretnutia, párty či rokovania v súkromí.

DOBRÚ CHUŤ

O chutný gurmánsky zážitok a dobrú pohodu pri stole sa stará kolektív pracovníčok, lebo ide o výlučne ženský kolektív, a želá vám Dobrú chuť.

Prinášame vám overené recepty na tradičné husacie menu à la reštaurácia „Husacina u Galika“.

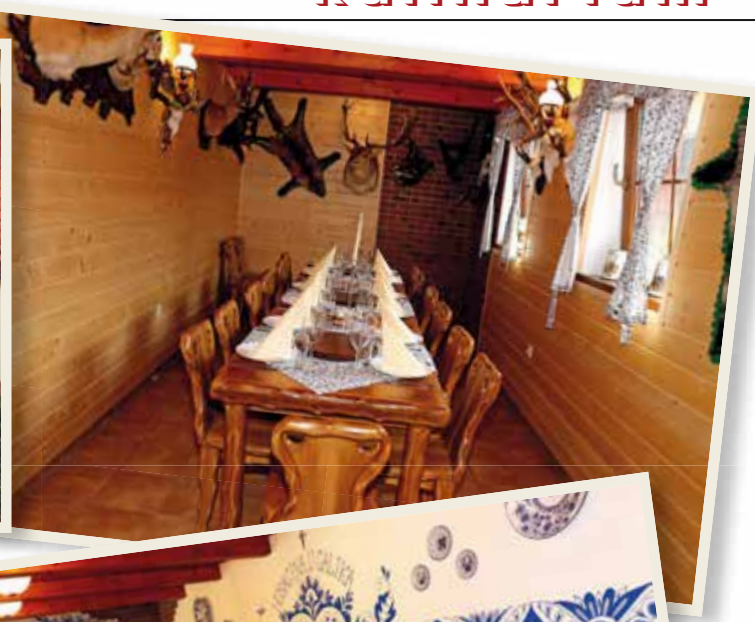
CHRUMKAVÁ HUSACINA À LA HUSACINA U GALIKA

Postup: Aspoň 12 hodín pred pečením pekne vyčistenú a umytú hus musíme dôkladne zvonka i zvnútra nasoliť. Pred pečením hus umyjeme od soli v mlieku. Pečieme ju spolu s dvoma jablkami v keramickom pekáči, položenú na chrbte a popichanú vidličkou. Hus pečieme odkrytú asi dve a pol hodiny, a keď sa odtiahne mäsko z kožiek, znížime plameň, hus otočíme, vrch polejeme mliekom a dopečieme. Potom hus vyberieme z pekáča a postavíme, aby z nej stiekla masť. To je zaručene nie úplne celé tajomstvo chrumkavej husaciny.

ZEMIAKOVÉ LOKŠE

Suroviny: • 500 g zemiakov • 100 g hladkej múky • soľ • husacia masť

Postup: Zemiaky uvaríme v šupke. Uvarené ošúpeme, pretlačíme a spracujeme so soľou a múkou na cesto, ktoré rozdelíme na men-



V peknom prostredí reštaurácie si môžete pochutnať nielen na chrumkavej husacine, ale aj na tradičnej slovenskej kuchyni. V priestoroch reštaurácie a v originálnych salónikoch môžete osláviť narodeniny, meniny, ale aj párty či pracovné porady (aj pre uzavretú spoločnosť)

šie kúsky. Každý kúsok na pomúčenej doske rozvaľkáme na hrúbku pol centimetra a na rozpálenej platni upečieme. Upečené lokše potrieme husacou masťou.

HUSACIA PEČEŇ S JABLKAMI

Postup: Husaciu pečeň pomaly dusíme na miernom ohni vo vlastnom tuku. Keď je hotová, osolíme ju. Pečeň vyberieme a do výpeku nakrájame jabĺčka, necháme ich na minútku spariť a podávame ako prílohu. Jabĺčko dokáže zjemniť pečeň a oslabiť pocit mastnoty. Podávame s chlebom alebo lokšou. Vhodnejší je však chlieb, pretože lokše sa lepšie uplatnia k pečenej husacine, a pečienku si môžete dať ako predjedlo.

HUSACINA U GALIKA

Lipová 21, 900 26 Slovenský Grob
Tel./fax: +421 33 6478 397,
+421 33 6478 550
Mobil: +421 948 777 300
E-mail: info@husacinaugalika.sk
www.husacinaugalika.sk

Husacie menu à la Husacina u Galika

PAPRIKOVÝ LALOK S HRÍBAMI A PAPRIKOVOU NÁTIERKOU

Suroviny: • paprikový lalok Mecom• bageta • 250 g hnedých šampiňónov • 2 vetvičky tymianu • soľ • 1 šalotka • 50 ml bieleho vína • 4 červené papriky • 2 strúčiky cesnaku • olivový olej • 1 čajová lyžička • červenej mletej papriky • 1 čajová lyžička rasce • šťava z 1/2 citróna • hrsť vlašských orechov • cca 1–2 polievková lyžica strúhanky

Postup: Šampiňóny nakrájame na menšie kúsky. V panvici na oleji opražíme nadrobno nakrájanú šalotku. Pridáme šampiňóny, tymian a dosolíme. Šampiňóny počas varenia podlievame bielym vínom a varíme do zmäknutia. Na nátierku očistíme papriky a nakrájame na väčšie kusy. Uložíme do pekáča, podlejeme olivovým olejom a osolíme. Takto pripravené papriky pečieme pri teplote 200 °C cca 30–40 minút. Keď sú papriky upečené, preložíme ich do mixéra, pridáme cesnak, olej, mletú papriku, mletú rascu, šťavu z citróna a orechy. Zmixujeme dohladka. Nátierku preložíme do misky a primiešame strúhanku. Dosolíme podľa chuti. Lalok podávame na bagetkách s hríbikmi a nátierkou.

ZABÍJAČKOVÉ NOVINKY MECOM – PAPRIKOVÝ LALOK

Užite si zabíjačkové hody. Bravčový lalok s kožou 90 % ulahodí milovníkom sezónnych špecialít. Paprikový lalok od Mecomu je údený na bukovom dreve a má lahodnú chuť po paprike. Poctivá príprava a tradičná chuť. Vyrába sa v Humennom.

mecom

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

KOTÁNYI 1881
GOURMET

Varte s vášňou a kvalitou

- rodinná tradícia od roku 1881
- široký sortiment korenín a byliniek
- každoročne trendy novinky

sk.kotanyi.com
facebook.com/KotanyiSK
instagram.com/kotanyi_slovakia

Unilever
Food
Solutions

NOVÝ MÓDNY KULINÁRSKY FENOMÉN – STREET FOOD

Žijeme v dynamickej dobe a na všetko, vrátane jedla, máme čoraz menej času. Na druhej strane však namiesto toho, aby ste si vybrali nekvalitné rýchle občerstvenie, radíme vám, aby ste siahli po jedle, ktoré napriek krátkej príprave vám ponúkne zaujímavý zážitok chutí vo vynikajúcom prémiovom štandarde.

Čoraz viac kuchárov, pracujúcich v elegantných reštauráciách, prechádza aj na rýchle občerstvenie. Dôvodom nie je iba túžba realizovať svoje vlastné nápady, ale aj fakt že rýchle občerstvenie môže byť chutné, pestré a navyše aj zdravé. V súčasnosti model rýchleho občerstvenia sa stal sofistikovanejším. Hamburgery sú vyrobené z kvalitného mäsa, ktoré sa podáva spolu s hrozienkami alebo hľuzovkami. Nezvyčajné spojenia sú čoraz viac a viac populárnejšie. Vezmite si napríklad indický chlieb, ktorý je naplnený stredomorskou kuracou omáčkou či tzatziki omáčkou. Dnes je rýchle občerstvenie jedným skvelým mixom chutí. Mexické tacos môžu byť naplnené koreňovými prísadami alebo Flammkuchen môže byť s talianskou klobáskou ’nduja. Fantázii sa medze nekladú. Buďte aj vy trendy, buďte „in“.

TOMASZ GRABSKI – ŠÉFKUCHÁR SPOLOČNOSTI UNILEVER FOOD SOLUTIONS PRE REGIÓN NEE

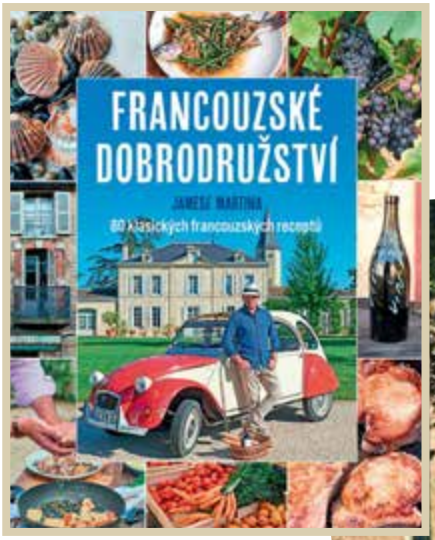
Tomasz Grabski absolvoval univerzitu hotelového manažmentu a stravovania v Poznani. Kuchár s vášňou tvrdí, že „varením môže dať ľuďom potešenie“. Veľmi rešpektuje svojich prvých učiteľov a neustále sa odvoláva na vedomosti získané v školách.

Jeho životná kulinárska cesta, jeho životný príbeh sa začal vo Francúzsku, kde mal možnosť už ako 21-ročný spoznať tajomstvo francúzskej kuchyne v dedinke Chapelle d’Abondance. Tam pôsobil, okrem iného, aj v jednom z najstarších hotelov a reštaurácií vo Francúzsku – „Les Cornettes“. Po návrate do Poľska pôsobil 2 roky ako inštruktor a šéfkuchár na Kuchárskej a hotelovej univerzite v Poznani. Zúčastnil sa kulinárskych súťaží nielen v Poľsku, ale aj v zahraničí, okrem iného, na Kube či v brazílskom Sao Paule. V súčasnosti pôsobí na poste šéfkuchára v Unilever Food Solutions pre región NEE (Stredná a Severná Európa). Často ho pozývajú, aby pomohol pri organizovaní skvelých kulinárskych akcií alebo exkluzívnych podujatí. S radosťou rozdáva svoje skúsenosti a vedomosti aj ostatným. V oblasti Street Food je expertom, a preto s ním slovenský tím UFS zorganizoval v auguste v kuchárskom štúdiu v Senci workshop s názvom „Premium streetfood“.

FRANCÚZSKE DOBRODRUŽSTVÁ

Pripravila: Viera Dudášová

... je kniha slávneho anglického televízneho kuchára Jamesa Martina, ktorá vyšla vo vydavateľstve Slovart a obsahuje 80 klasických francúzskych receptov. James Martin ich zozbieral „na ceste“ po Francúzsku v starom Citroene 2CV Keite Floyda – podľa autora jedného z najlepších televíznych kuchárov sveta – a prežíva s ním úžasné kulinárske dobrodružstvá.



Nenechajte si ujsť knihu „Francúzske dobrodružstvá“, ktorá vyšla vo vydavateľstve Slovart a je určená pre tých, ktorí majú radi dobrý život a vynikajúce jednoduché jedlo

Autor knihy James Martin sa vybral na cesty po Francúzsku na starom Citroene 2CV, ktorý patrí jeho priateľovi Keiteovi Floydovi

James Martin a Keite Floyd, ktorý je podľa Jamesa jeden z najlepších televíznych kuchárov sveta

Počas cesty pripravuje plody mora v Marseille, nakupuje na fantastických pestrofarebných trhoch v Provence, stretáva sa s legendárnymi kuchármi, ako Michel Roux či Pierre Gagnair, a skúma burgundské vinice.

Sama som veľká vyznávačka francúzskej kuchyne. Možno preto, že sme tam ako rodina prežili tri najkrajšie roky nášho života. Francúzska cibuľačka, rozličné torty, mušle (slávky), zapečené krevety a rad ďalších receptov z bezodnej studnice francúzskej gastronómie patria do nášho jedálníčka a pochutili si na nich aj moji priatelia. Jednoducho, na Francúzsko a jeho kuchyňu nedám dopustiť. Každá lyžička, každé miesto je pre mňa a moju dcéru Desanu kopa spomienok. Preto ma prekvapilo, že práve Angličan sa vydal na potulky po francúzskej klasickej gastronómii. Veď slávny Poirot, keď „žil“ v Anglicku, nezabudol poznamenať, že „Angličania nemajú kuchyňu, majú len jedlo“ a na margo vína: „Vždy, keď v Anglicku dozrieva víno, radšej sa sťahujem do Belgicka“. O to väčšmi som bola prekvapená, že autorom klasických francúzskych receptov je práve Angličan a ... moje prekvapenie bolo naozaj príjemné.

Knihu „Francúzske dobrodružstvá“ Jamesa Martina s fantastickými vynikajúco nafotenými receptami si nemôže nechať ujsť (Škoda len, že publikácia vyšla zatiaľ iba v češtine) nikto, kto má rád dobrý život a vynikajúce jednoduché jedlo. Vydajme sa na dobrodružnú cestu s autom knihy Jamesom Martinom po Francúzsku a ochutnajme klasickú francúzsku gastronómiu, ako ju videl a pripravil on sám. Tak teda „Bon appétit!“

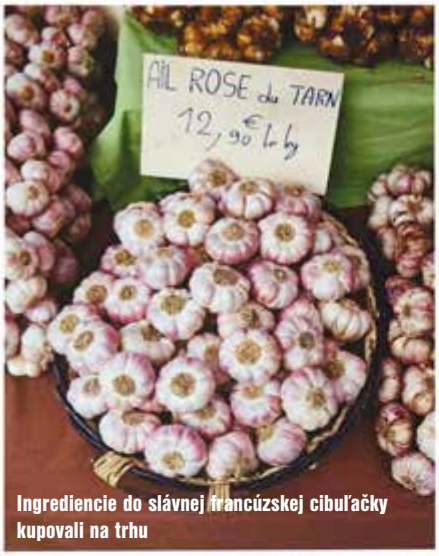
FRANCÚZSKA CIBUĽAČKA SO SYROVÝMI KRUTÓNMI
(pre 4 osoby)

Keď sa táto polievka pripraví správne, je to tá najlepšia polievka na svete. Jej verziu, podávanú v parížskej reštaurácii Fouquet´s, len ťažko predčí iná – pravda, okrem tej, ktorú uvaríte podľa tohto receptu.

Suroviny: • 25 g slaného masla • 2 polievkové lyžice olivového oleja • 1 kg bielej cibule pokrájanej na tenké plátky • lístočky z 2 vetvičiek tymianu • 3 strúčiky cesnaku posekaného najemno • 50 ml suchého sherry • 250 ml bieleho vína • 2 polievkové lyžice hladkej múky • 1,2 l hovädzieho alebo teľacieho vývaru • 1 kávová lyžička hnedého cukru • morská soľ • čerstvé mleté čierne korenie • 1 malá bageta nakrájaná na šikmé hrubšie plátky • 110 g nastrúhaného syra gruyère

Postup: Rozohrejete hrniec, dáte doň maslo a olej, po chvíli pridáte cibuľu

Na rybom trhu



Ingrediencie do slávnej francúzskej cibuľačky kupovali na trhu

a lístočky tymianu a pri nízkej teplote smažíte 20-25 minút, za občasného premiešania dozlatista, kým cibuľa nezmäkne. Primiešajte cesnak. Po niekoľkých minútach pridáte do hrnca sherry a biele víno, necháte zovrieť a vypariť na polovicu. Pridáte zátrepku z múky a varíte 1 minútu. Po troche pridáte vývar a necháte prevrieť a varíte asi 15 minút. Polievku ochutíte soľou, korením a cukrom.

Medzitým predhrejete gril (rúru) na vysokú teplotu a krajčeky bagety z obidvoch strán opečiete, posypete ich syrom a opäť opečiete dozlatista.

Polievku rozdeľte do misiek a navrch dáte syrové krutóny (bagetu).

Poznámka: Ja ju varím podobne, ibaže namiesto krutónov dávam do horúcej cibuľačky hrianky hodne posypané strúhaným syrom. Syr v polievke sa nádherne ťahá. Dávam iba víno. To je moja verzia.

MUŠLE SV. JAKUBA SO ŠAMPANSKOU OMÁČKOU

(pre 4 osoby)

Znie to ako kúzlo, a ak mám byť úprimný, to kúzlo aj je. Trochu šampanského k omáčke z rybích jedál robí zázraky.

Suroviny: na mušle: • 300 g zemiakov na pečenie • 12 mušlí • 300 g jedlej soli • 2 žĺtky • 125 g slaného masla • 1 šalotka pokrájaná najemno • 1 mrkva pokrájaná na malé kocky • 4 baby pórky pokrájané najemno • 2 stonky zeleru pokrájaného najemno • 15 g strúhanky • morská soľ • mleté čierne korenie

Na omáčku: • 110 g slaného masla • 2 šalotky pokrájané na jemné plátky • 150 ml bieleho vína • 150 ml rybieho vývaru • 150 ml šľahačkovej smotany • 110 ml šampanského • 2 olúpané rajčiny, zbavené jadierok a pokrájané na malé kocky • 1 polievková lyžica najemno posekanej trebuľky • 1 polievková lyžica najemno posekaného estragonu • 1 polievková lyžica najemno posekanej pažítky • šťava z pol citróna

Postup: Rúru predhrejte. Zemiaky v šupke prepichnite špičkou noža a pečte v rúre asi 45 minút, kým nie sú upečené.

Medzitým vyberte mušle z lastúr, očistite ich, odstráňte sivé časti, až zostane len hlavná časť. 4 najkrajšie polovice lastúr vyčistite kefkou, opláchnite ich a dajte ich sušiť do rúry. Na plech urobte zo soli 4 kopčeky a na každý dajte naplocho jednu lastúru.

Upečené zemiaky nechajte vychladnúť, potom ich rozpoľte, vnútrajšok vydlabte a cez sitko pretlačte do misky (alebo ich popučte vidličkou). Pridajte žĺtky a maslo a vymiešajte dohladka pomocou drevenej varešky. Potom ich osoľte, okoreňte a dajte do vrecúška na ozdobovanie pečiva s korunkou hviezdičky a odložte.

Mušle osoľte, okoreňte, panvicu predhrejte, pridajte 50 g masla a mušle a pečte z každej strany asi 1-1 a pol minúty dozlatista. Potom ich preložte na papierové obrúsky, aby sa odsal nadbytočný tuk. Väčšiu panvicu predhrejte, pridajte zvyšných 50 g masla, šalotku, mrkvu , pór a zeler a smažte asi 10 minút domäkka. Zmes rozdeľte na lastúry a navrch dajte po 3 mušle.

Pripravte si omáčku: Panvicu predhrejte,

Mušle sv.Jakuba so šampanskou omáčkou

pridajte maslo a šalotku a opekajte na miernom ohni 2-3 minúty. Podlejte bielym vínom a nechajte ho na polovicu zredukovať. Pridajte smotanu a opäť nechajte na polovicu vypariť. Nakoniec pridajte šampanské, rajčiny, bylinky a citrónovú šťavu. Omáčku ochuťte soľou a korením.

Rozohrejte gril (rúru), mušle v lastúrach prelejte omáčkou, a na okraje naneste pomocou vrecúška na ozdobovanie pečiva zemiakovú kašu. Posypte syrom a strúhankou. Vložte plech s mušľami do rúry alebo položte na gril a pečte, kým zemiaky nie sú zlatisté. Omáčka bude mierne glazovaná.

Poznámka: aj keď postup mám trochu iný a namiesto mušieľ sv. Jakuba to robím s krevetami, toto predjedlo je naozaj malý zázrak.

RYBA SV. PETRA SO SLÁVKAMI A CUKINOU

(pre 2 osoby)

Zeus ostnatý, nazývaný tiež ryba sv. Petra, podľa patróna rybárov, je krásna ryba. Toto jedlo som varil vo svojej relácii v televízii ako prvé a len čo som ho dovaril a šiel som si do umývačky umyť ruky, zhromaždilo sa okolo pekáča niekoľko zvedavých Francúzov a vzápätí sa pustili do jedla. Tomu hovorím dôvera!

Suroviny: • 2 cukiny pokrájané na hrubé plátky • 2 rajčiny pokrájané na hrubé plátky • 2 šalotky pokrájané na tenké plátky • 1 ryba sv.Petra (zeus ostnatý s hmotnosťou asi 1 kg, vyčistený, bez plutiev) • 50 ml olivového oleja • 375 ml suchého bieleho vína • 15 lístočkov bazalky • 300 g očistených slávok • za hrsť petržlenovej vňate • morská soľ • čerstvé mleté čierne korenie

Postup: Rúru predhrejte na 200 °C (plynovú na stupeň 6). Na dno pekáča rozložte cukinu, rajčiny a šalotku. Všetko osoľte a okoreňte. Rybu osoľte, okoreňte a položte na zeleninu, pokvapkajte polovicou olivového oleja, prelejte bielym vínom a posypte lístočkami bazalky. Pekáč prikryte alobalom a rybu so zeleninou pečte asi 20 minút. Alobal opatrne zložte dole, do pekáča pridajte slávky, potom pekáč znovu prikryte a vráťte do rúry. Pečte asi 10 minút, kým sa slávky neotvoria (zavreté slávky vyhoďte).

Po vytiahnutí z rúry odstráňte alobal, rybu posypte potrhanou petržlenovou vňaťou a pokvapkajte zvyšným olivovým olejom.

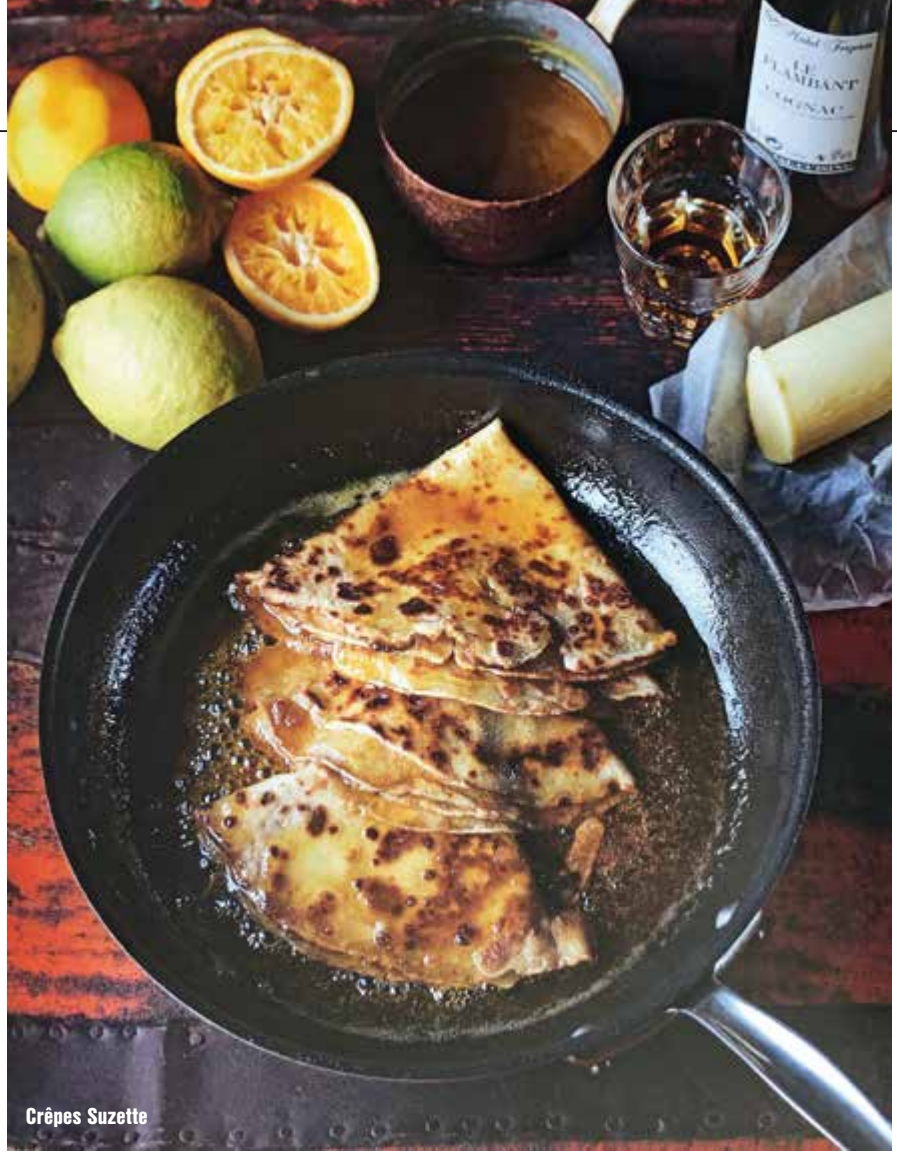
Poznámka: No, nezbiehajú sa vám slinky? Musíme to vyskúšať!

CRÊPES SUZETTE

(pre 2 osoby)

Nikdy nezabudnem, ako som tieto palacinky piekol pre náš seriál: bolo 34 °C v tieni a my sme postavili pracovný stôl pod krás-

Ryba sv. Petra so slávkami a cukinou



Crêpes Suzette

ny strom pri bazéne s výhľadom na Saint Tropez. Tiež musím povedať, že som ho pripravoval pre svojho veľkého priateľa a trojhviezdičkového michelinského šéfkuchára Michela Rouxa staršieho. Boli sme u neho doma, takže sme sa nemuseli stresovať!

Suroviny: na palacinky: • 250 g hladkej múky • 2 vajcia • 2 polievkové lyžice rozohriateho masla (a trochu naviac na smaženie) • 600 ml mlieka

Na omáčku: • 50 g masla • nastrúhaná kôra z 1 pomaranča • šťava z 3 pomarančov • kôra a šťava z 1 citróna • 3 polievkové lyžice kryštálového cukru • polievkové lyžice likéru Grand Marnier • 2 polievkové lyžice koňaku

Postup: Všetky suroviny na prípravu palaciniek (crêpes) ušľahajte v miske dohladka na riedke cesto. Cesto odložte najmenej na 1 hodinu do chladničky. V malej panvici rozohrejte na stredne silnom ohni trochu masla, pridajte za naberačku cesta a panvicou trochu zakrúžte, aby sa cesto rovnomerne rozlialo po panvici. Opečte 1-2 minúty, potom palacinku obráťte a pečte asi minútu dozlatista. Palacinku preneste na tanier a postup opakujte, kým nespotrebujete všetko cesto. Mali by ste upiecť 4 palacinky. Na tanieri môžete dať medzi palacinky papier na pečenie, aby sa palacinky nezlepili.

Všetky suroviny na omáčku dajte do väčšej panvice a nechajte ich zovrieť. Panvicou zľahka potraste, aby alkohol vzbĺkol. Keď zhasne plameň, poskladajte palacinky na štvrtky a vložte ich do omáčky v panvici. Nechajte ich niekoľko minút prehriať a podávajte.

ČOKOLÁDOVÁ PENA
(Mousse de chocolate)
(pre 6 osôb)

V reštaurácii Hostellerie de Plaisance v Saint – Emilione, ocenenej dvoma michelinskými hviezdami, som tento dezert pripravoval na večeru pre personál – myslím, že si ma chcel šéfkuchár vyskúšať. Tento veľmi obľúbený francúzsky klasický dezert je proste favoritom zamestnancov.

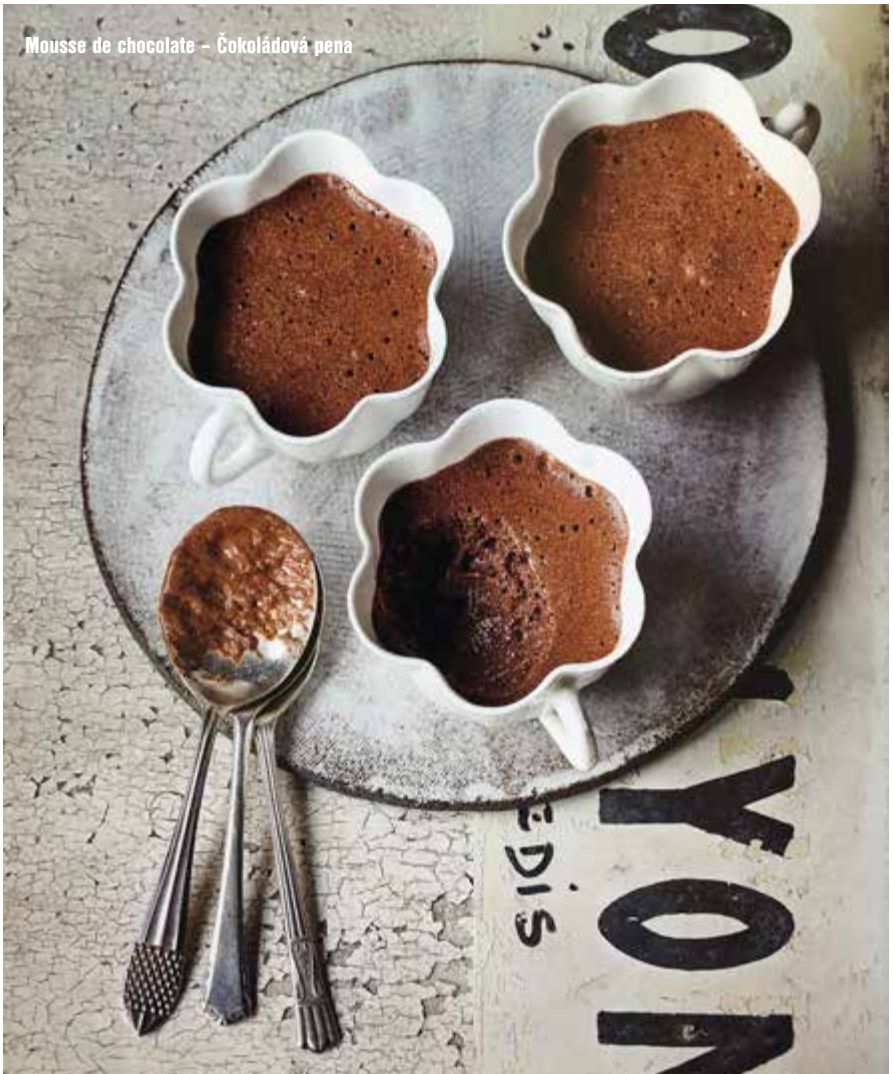
Suroviny: • 200 g tmavej čokolády polámanej na kúsky • 3 veľké vajcia (žĺtky a bielky zvlášť) • 50 g krupicového cukru • mierne hustá šľahačka na servírovanie (môže sa vynechať)

Postup: Kúsky čokolády a 120 ml vody dajte do ohňovzdornej misy. Postavte ju na hrniec s mierne vriacou vodou tak, aby sa dno nedotýkalo hladiny vody (vodný kúpeľ). Zohrievajte za stáleho miešania, kým sa čokoláda nerozpustí.

Misu odstavte a čokoládu nechajte mierne vychladnúť, potom do nej vmiešajte vareškou žĺtky.

Vo veľkej mise ušľahajte tuhý sneh z bielkov a cukru a potom do neho opatrne zamiešajte čokoládovú zmes.

Penu rozdeľte do malých misiek a nechajte vychladnúť najmenej 2 hodiny alebo cez noc. Ak by ste chceli, môžete dať na vrch len mierne vyšľahanú šľahačku.


Mousse de chocolate – Čokoládová pena

Majiteľ spoločnosti
BABIČKIN DVOR
pán JUDr. Jaroslav Novák

SPOLOČNOSŤ BABIČKIN DVOR ZNIŽUJE POČET KLIETKOVÝCH CHOVOV

Text: A. H.
Foto: Desana Dudášová

ROZHOVOR S MAJITEĽOM SPOLOČNOSTI PÁNOM JUDr. JAROSLAVOM NOVÁKOM

Babičkin dvor, a.s. predstavuje Chartu farmára, v rámci ktorej sa zaväzuje k niektorým zásadným krokom, ktoré smerujú k lepšiemu životu nosníc, ešte väčšej podpore regionálnych dodávateľov, zvyšovaniu GMO Free produkcie a zdrojov obnoviteľnej energie.

Na tlačovej konferencii, ktorá sa konala pri tejto príležitosti, odpovedal na zvedavé otázky novinárov, majiteľ spoločnosti JUDr. Jaroslav Novák.

Podľa slov majiteľa spoločnosti JUDr. Jaroslava Nováka, je prechod na welfare chovy

Záber z tlačovej konferencie

jediný možný. Už v súčasnosti je firma z Veľkého Krtíša – ktorá prevádzkuje 8 fariem a v každej je niekoľko malých hál – najväčším veľkochovateľom nosníc na hlbokej podstielke v strednej Európe. Podiel chovu na hlbokej podstielke a na podstielke s výbehom predstavuje 28,48 %.

• Už vlani prestala spoločnosť investovať do chovov s obohatenou klietkou, a vo svojom verejnom záväzku prehlasuje, že do roku 2024 zníži podiel klietkových chovov zo súčasných 72 % na 23 %.

Zákazníci si to takto želajú a týmto krokom im dávame vedieť, že ich počúvame a riadime sa ich pocitmi. Navyše, máme radi zvieratá, a aj to je dôvod, prečo sme sa nepripojili k iniciatívam ostatných výrobcov na obhajobu klietkových chovov.

Tento zásadný krok sa nezaobíde bez nutných investícií, pričom ich návratnosť dosiahne bez dotácií 15 rokov, s dotáciami to môže byť o 50 % menej. Výška investície sa pohybuje na úrovni 5 mil. eur.

Znižovanie podielu obohatených klietkových chovov ovplyvní z dlhodobého hľadiska stratégiu potravinovej sebestačnosti. Výrobcovia vajec z klietkových chovov v tomto regióne do 10 rokov zmiznú, a pokiaľ ostatní slovenskí výrobcovia nepôjdu s dobou, zaniknú tiež.

• Značka Babičkine vajcia je známa ako priekopník produkcie vajec bez využívania geneticky modifikovaných plodín. Ako to prebieha v praxi?

Spoločnosť v súčasnosti vyrobí do 3 miliónov vajec mesačne od sliepok, ktoré sú kŕmené geneticky čistým krmivom. Tento podiel sa firma zaviazala v Charte farmára postupne zvyšovať, a to až do úrovne 100 % vajec GMO FREE, najneskôr do roku 2024.

Ďalším verejným záväzkom je naďalej **využívať vybrané miestne suroviny, ako pšenicu a kukuricu, od regionálnych dodávateľov**. Pri výrobe krmiva pre nosnice nemajú byť používané geneticky modifikované plodiny. Bohužiaľ, na Slovensku a v Česku je používanie geneticky modifikovanej sóje štandardom, o ktorom sa verejne nehovorí, a spotrebitelia často ani netušia, čo spolu s potravinami konzumujú. Laboratórne rozbory vajec, znesených sliepkami kŕmenými čistými krmivami, potvrdzujú ich odlišné zloženie od vajec kŕmených bežným krmivom. Nosnice, kŕmené čisto prírodným, geneticky neupraveným krmivom, majú o 5 % nižší cholesterol a o 10 % vyšší obsah nenasýtených mastných kyselín – kyseliny linolovej.

Farmári z Babičkinho dvora sú presvedčení, že **ochrana životného prostredia** má v poľnohospodárskej výrobe a pri výrobe potravín popredné miesto. Preto sú už teraz na dvoch z ôsmich fariem na strechách fotovoltaické články, ktoré zlepšujú energetickú bilanciu tak, aby menej zaťažovali životné prostredie. Verejný záväzok v tejto oblasti smeruje k tomu, že firma bude najneskôr do roku 2025 využívať na všetkých svojich farmách zdroje obnoviteľnej energie, a týmto nástrojom sa bude snažiť v maximálnej miere eliminovať závislosť na konvenčných zdrojoch energie.

• Pri chove nosníc vznikajú odpadové látky, najmä slepačí trus. Ako sa spoločnosť vysporiadala s týmto odpadom?

Slepačí trus je nielen odpadom, ale aj výborným hnojivom s vysokým podielom dusíka. V súčinnosti s miestnymi pestovateľmi a farmármi ho teraz firma zužitkováva najmä v bioplynových staniciach a pre ďalšie skvalitňovanie pôdy a zvyšovanie výnosov rastlinných komodít. Farmári z Babičkinho dvora sa verejne zaväzujú, že do roku 2020 budú na 100 % využívať trus na obohatenie pôdy živinami a mikroelementmi, a súčasne budú preferovať využitie trusu na získanie energie z obnoviteľných zdrojov prostredníctvom bioplynových staníc, prípadne prostredníctvom inej technológie správajúcej sa priateľsky k životnému prostrediu.

• Ovplynia tieto zásadné kroky cenu vajec?

Cena vajec bude kontinuálne dlhodobo stúpať spolu s ostatnými základnými potravinami, bez ohľadu na to, čo urobí spoločnosť Babičkin dvor. Bude rásť tak, ako sa zvyšujú nominálne príjmy z miezd. My chceme tento rast cien investovať do zvýšenia welfare. V prípade, že sa do zlepšenia životných podmienok zvierat zapojí štát, EÚ, Poľnohospodárska platobná agentúra, nemusí byť zvýšenie citeľné. Ľudia chcú mať pocit, že konzumujú vajcia od sliepok, ktoré netrpia. Za to sú ochotní niečo málo prispieť, ale nesmie to byť veľa. V spotrebnom koši vajcia nie sú rozhodujúcou položkou z pohľadu finančného podielu, ale z hľadiska nutričného a výživového zohrávajú vysokú úlohu.

ÚSPEŠNÉ

PREZENTÁCIA SEKTOV HUBERT V NÁRODNOM SALÓNE VÍN

26. septembra sa v priestoroch Národného salóna vín konala prezentácia sektov spoločnosti Hubert J. E. Riadená degustácia šumivých vín sa konala pod taktovkou hlavného someliera spoločnosti pána Juraja Kordiaka.

Návštevníci degustovali šesť druhov šumivého vína za odborného výkladu hlavného someliera spoločnosti Hubert J.E. Juraja Kordiaka. Okrem charakteristiky jednotlivých vzoriek vín nezabudol uviesť k akému jedlu, k akej príležitosti sa hodí ten – ktorý druh šumivého vína, aj keď ... sme predsa len zvyknutí šumivé víno piť na slávnostné príležitosti alebo ako aperitív.

NA ZDRAVIE S HUBERTOM!

- **Hubert Grand Zero Dosage, Brut Nature**

Sekty Hubert Grand sú spojením sviežosti a štýlovosti. Dynamické cuvée v netradičnej matovanej fľaši sa vyznačuje decentnou citrusovou vôňou s dlhým jemným perlením. Je určený pre náročné, moderné a zaujímavé ženy, ktoré si užívajú život a rady sa zabávajú. Zero Dosage predstavuje najsuchší variant tejto línie bez pridania cukru v expedičnom likéri, takže zvyškový cukor nepresiahne hranicu 3 g/l. Vyrobené metódou Charmat.

- **Hubert Chardonnay Blanc de Blanc, Brut**

Odrodový sekt Hubert Chardonnay Blanc de Blanc poteší svojou ľahkosťou, v ktorej sa ukrýva dokonalá harmónia chutí a vôní. Jeho ovocná citrusová vôňa s jemným žltým melónom je doplnená lahodnou chuťou ananásu s charakteristickými biskvitovými tónmi. Kombinácia ovocia sa podpísala aj pod jemné žlté zafarbenie so zlatistým nádychom. Vyrába sa transváznou metódou z odrodového Chardonnay druhotným kvasením vo fľašiach.

- **Hubert Cabernet Sauvignon Blanc de Noir, Brut**

Elegantný odrodový sekt Hubert Cabernet Sauvignon Blanc de Noir sa vyrába transváznou metódou z odrody Cabernet Sauvignon. Blanc de noir môžeme voľne preložiť ako biele víno vyrobené z tmavého hrozna. Vyrába sa veľmi jemným a pomalým lisovaním modrej odrody, aby sa neuvoľnil farebný pigment ukrytý v šupkách bobúľ. Odrodový sekt Hubert Cabernet Sauvignon Blanc de Noir sa pýši zlatistou farbou a dlhotrvajúcim perlením.

- **Johann E. Hubert, Extra Dry**

Sekt nesie meno jedného z kľúčových postáv spoločnosti a je vyrobený tradičnou metódou, druhotným kvasením vo fľaši. Tento spôsob výroby sa označuje ako „méthode traditionnelle“. Jedinečný obsah je harmóniou odrôd Rulandského bieleho a Veltlínskeho zeleného, ktoré mu prepožičali svoj výnimočný charakter. Exkluzívny dizajn je dôkazom nezameniteľnej jedinečnosti.

- **Pauline Hubert, Extra Dry**

Elegantný sekt Pauline Hubert vznikol na počesť manželky Johanna E. Huberta, ktorá po ňom prebrala vedenie firmy a zaslúžila sa o jej rozvoj. Odráža dve jej tváre – jemnosť a vášeň. Je vyrábaný tradičnou metódou z odrody Frankovka modrá. Sekt v sebe skrýva temperamentnú ženskosť, jedinečnú plnú chuť a jemné perlenie.

- **Hubert Club Furmint, polosladké**

Limitovaná odrodová edícia obľúbeného Hubert Club. Intenzívna vôňa kvetov ľalie a jemných bylín. V chuti vás očarí letné ovocie, tóny broskyne a sušené marhule. Vyrobené metódou Charmat.

BUBLINKY

SEKTY HUBERT BODOVALI VO VIEDNI

Sekty spoločnosti Hubert J.E. získali do zbierky ďalšie ocenenia, tento raz uspeli na medzinárodnej vinárskej súťaži AWC Vienna 2018. Z metropoly Rakúska si odniesli až päť medailí.

AWC Medaille 2018 GOLD HIRES

AWC Medaille 2018 SILVER HIRES

Slovenské sekty potvrdili vysokú úroveň kvality v konkurencii vyše 12 000 vín z 39 krajín. Hubert de Luxe získal zlatú medailu a opäť tak potvrdil svoju jedinečnosť. Tento sekt patrí medzi dlhodobo oceňovaný a medzi zákazníkmi mimoriadne obľúbený. Vinárski experti taktiež ocenili ďalšie štyri šumivé vína: Johann E. Hubert extra dry, Hubert Grand Rosé, Hubert De Luxe Rosé a Hubert Cabernet Sauvignon Blanc de Noir, ktorým patria strieborné medaily.

„Naše sekty pravidelne bodujú na medzinárodnom poli a tešíme sa, že tento fakt opäť potvrdila aj tohtoročná súťaž AWC Vienna. Slovenské šumivé vína rozhodne patria medzi svetovú elitu a môžeme byť na ne právom hrdí,“ hovorí Ingrid Vajcziková, hlavná enologička spoločnosti Hubert J.E., ktorá stojí za kvalitou a chuťou sektov. Odborná porota hodnotila sekty od viac ako 1700 producentov. Ochutnávky a hodnotenia prebiehali anonymne. Medzinárodná súťaž AWC Vienna je jednou z najuznávanejších svojho druhu a tento rok slávila jubilejný 15. ročník.

Sekty spoločnosti Hubert J.E., prvej mimofrancúzskej fabriky na výrobu šumivého vína pripraveného tradičnou metódou, bodovali od začiatku roka na viacerých významných súťažiach:

MUNDUS VINI 2018 (Neustadt): Johann E. Hubert Extra Dry a Hubert Cabernet Sauvignon Blanc de Noir (obidva zlato)

VINALIES INTERNATIONALES 2018 (Paríž): Cabernet Sauvignon Blanc de Noir (zlato)

VINO Y MUJER (Madrid): Hubert L´Original Brut (zlato) a Hubert de Luxe (striebro)

Celému tímu spoločnosti HUBERT J.E. srdečne gratulujeme!

Hubert Johann Extra Dry

Hubert de Luxe

Grand Rosé

VEĽKÝ SVIATOK SLOVENSKEJ GASTRONÓMII

Elita gastronomickej brandže Slovenska pod jednou strechou s michelinovskými kuchármi.

Najväčšie slovenské kuchárske hviezdy spolu s dvoma dvojmichelínovými kuchármi si počas HoReCA Avantgarde festivalu Gastronomy Slovakia 2018 v Refinery Gallery poriadne naživo zavarili. Gurmán na Slovensku, sprievodca po najlepších reštauráciách a šéfkuchároch Slovenska, usporiadal toto podujatie už po piatykrát, a opäť zožal úspech.

280 majiteľov, riaditeľov, F&B manažérov, šéfkuchárov, someliérov či cukrárov hotelov, reštaurácií, ale aj malých penziónov, dodávateľov služieb, výrobcov, učiteľov odborných predmetov zo škôl zameraných na gastronómiu a hotelierstvo, ale aj fanúšikov kulinárstva a novinárov zameraných na gastronómiu, pod jednou strechou len tak ľahko nenájdete. Každý si našiel v bohatom programe svoje témy a praktické ukážky ako správnou a nápaditou gastronómiou zaujať svojich hostí, každý účastník si prišiel nasvoje.

Zo Slovákov sa naživo predviedli na pódiu slovenskí šéfkuchári ovenčení Zlatými vidličkami, ako Lukáš Hesko z Akadémia Beer & Bistro v Trnave, Daniel Marek z reštaurácie Albrecht, Michael Thiry, z reštaurácie Baránok Košice či Jozef Breza z Gašperovho Mlyna.

Svojich divákov si našli aj degustácie vína, kávy, aqua testing, nová módna vlna street-food, či téma Prečo by mal šéfkuchár podporovať farmárov.

Jubilejný 5. ročník GASTRONOMY SLOVAKIA opäť nesklamal

Najväčšie medzinárodné hviezdy Gastronomy Slovakia 2018 predstavil organizátor podujatia Radoslav Nackin z Gurmána na Slovensku:

HEINZ REITBAUER
šéfkuchár a majiteľ Steirereck restaurant Viedeň, držiteľ 2 michelinových hviezd, 19 Gault Millau, The Best restaurant Austria

Heinz je nielen výborný šéfkuchár, o čom svedčia aj všetky ocenenia jeho reštaurácie, ale aj veľký lokálpatriot a podporovateľ rakúskej tradičnej gastronómie a farmárskej produkcie. Sám smeruje svojich dodávateľov k tomu, aby sa nebáli oživovať aj staršie plodiny a chovať tradičné plemená domestikované v Rakúsku. Rád používa mäso, ryby a zeleninu práve od týchto farmárov. Jeho jedlá sú obrazom rakúskej prírody a udržateľnej farmárskej produkcie. Svojich farmárov rád predstavuje svojim hosťom, a samotných hostí potom aj pozýva priamo k farmárom, čím chce podporiť aj vzťah hosťa s farmárom. Toto je cesta pre rozvoj rakúskeho farmárstva a v symbióze s ním aj rakúskej gastronómie. Dalo by sa to takto robiť aj na Slovensku?

EBBE VOLLMER
Vollmers restaurant, Malmo, 2 michelinove hviezdy

Malmo je tretím najväčším mestom Švédskeho kráľovstva a nachádza sa na juhu krajiny neďaleko hraníc s Dánskom. Tam majú dvaja bratia, Mats a Ebbe Vollmerovci, svoju malú a príjemnú fine dinningovú reštauráciu. Nie je až tak prekvapujúce, že ich stále nájdete práve tam. Je to už piata generácia gastronomickej rodiny z južného Švédska, pričom svoju kariéru začali, kde inde, ako v podniku svojej matky.

Ebbe naberal skúsenosti po svete v známych špičkových reštauráciách, ako napríklad v reštaurácii Gordon Ramsay, Harveys Marco Pierre White, JAAN či v reštaurácii Herman. V roku 2011 nastal čas na splnenie si svojho sna a bratia Vollmerovci si otvorili svoju vlastnú reštauráciu.

Ebbeho štýl predstavuje kombináciu dedičstva jedál, tradovaných v južnom Švédsku, a jeho moderných zručností, ktoré získal svojou praxou v prestížnych svetových reštauráciách. Ebbe varí vždy jednoduché, primerane ostré a našťastie nie priveľmi komplikované menu. V jeho jedle nájdeme skvelú rovnováhu chutí a prírodných ingrediencií, ako je šťuka, ustrica a chren, ktoré sa servírujú spoločne bez toho, aby potrebovali ešte akokoľvek dokoreniť, alebo upraviť.

Dlho sme premýšľali, či je Vollmers exkluzívna reštaurácia, alebo nie? Nakoniec však na tom naozaj nezáleží, pretože pokiaľ budú mať priateľské voľné miesto práve pre vás a podajú vám jedlo so skvelým prirodzeným vkusom, nie je čo riešiť.

RADOSLAV NACKIN
Riaditeľ a organizátor GASTRONOMY SLOVAKIA

„Som nesmierne rád, že sa nám po roku opäť podarilo zorganizovať už piaty ročník GASTRONOMY SLOVAKIA a ešte vyššie pozdvihnúť latku kvality celého podujatia, za čo, pravdaže ďakujem obidvom zúčastneným kuchárom, ovenčeným michelinovými hviezdami, panu Heinzovi Reitbauerovi z Rakúska a pánu Vollmerovi zo Švédska, ako aj našim kuchárom pánom Lukášovi Heskovi, Danielovi Marekovi, Michaelovi Thiny, Michalovi Konrádovi, Jánovi Brezovi, Tomášovi Šajgalovi, ktorí varením naživo zaujali odbornú aj laickú verejnosť a spestrili program celého podujatia, ako aj našim Gastro – partnerom a všetkým, ktorí sa pričinili o zvyšovanie kvality gastronómie na Slovensku.“

DEŇ SÚKROMNÉHO PODNIKANIA

Takmer 2400 podnikateľov z celého Slovenska sa 9. októbra zapojilo do Dňa súkromného podnikania. Je to suverénne najviac zo všetkých troch ročníkov, ktoré sa doteraz konali. Akciu zastrešil veľkoobchod METRO.

Na porovnanie: vlani oslavovalo súkromné podnikanie zhruba 1400 podnikateľov, tento rok pribudlo ďalších tisíc. Najväčší záujem bol v Bratislavskom a Nitrianskom kraji a ich okolí. Narástol aj počet zákazníkov, ktorí si tento sviatok všimli. Na znak vďaky prišli do prevádzok a využili špeciálne ponuky, ktoré si pre nich podnikatelia pripravili.

„Cieľom Dňa súkromného podnikania je osláviť podnikanie a motivovať ľudí do ďalšej práce. Okrem Slovenska sa oslavuje vo všetkých krajinách, kde METRO pôsobí, a sumárne sa do neho zapojilo takmer 400-tisíc podnikateľov na svete, najviac v Indii. Výsledky na Slovensku však v ničom nezaostávajú a prekonali naše očakávania,“ hodnotí Deň súkromného podnikania hovorca spoločnosti METRO pán Martin Krajčovič.

Podnikatelia sa v rámci osláv mohli zaregistrovať na stránke Dňa súkromného podnikania a zverejniť tam špeciálnu ponuku, ktorú mohli zákazníci práve 9. októbra využiť. Všetky ponuky sa zobrazili na prehľadnej mape, a tak mohli podniky prilákať aj nových zákazníkov, napríklad na päťpercentnú zľavu na celý nákup, k jedlu nápoj zadarmo, koláčik ku káve a podobne.

Darček pre ľudí si pripravila aj reštaurácia Fit Restaurant v Bratislave, ktorú riadi Peter Terneny. K obedovému menu dostali zákazníci nápoj do jedného eura zadarmo. *„Ľudia vždy ocenia, keď im dáte niečo navyše. Je to znak toho, že si ich vážite a nie je vám jedno, či k vám chodia, alebo nie. To, že budeme mať nápoje zadarmo, sme avizovali v oficiálnej kampani a aj na našej sociálnej sieti. Ľudia, ktorí k nám prišli, o darčeku poväčšine vedeli,“* hovorí Terneny.

Deň súkromného podnikania sa aj tento rok konal pod záštitou prezidenta SR Andreja Kisku. Partnermi akcie boli Slovak Business Agency (SBA), Združenie podnikateľov Slovenska (ZPS) a Združenie mladých podnikateľov Slovenska (ZMPS). Spolu zorganizovali aj niekoľko sprievodných aktivít, zameraných na vzdelávanie podnikateľov. Krátko pred Dňom súkromného podnikania sa v Bratislave konala napríklad Podnikateľská fiesta, kde odborníci diskutovali o aktuálnych výzvach v podnikaní, načerpali inšpiráciu a nové poznatky z oblastí, ako je nábor a udržanie zamestnancov, online marketing či aktuálne trendy, napríklad zero waste v podnikaní, ktoré doplnilo varenie šéfkuchára METRO a prezidenta SZKC Vojta Artza a blogerky Lucie Gugovej. Podujatie moderoval populárny moderátor Matej „Sajfa“ Cifra.

„Na Deň súkromného podnikania, ale aj ostatné súvisiace eventy, sme mali veľmi dobrý ohlas. Podnikatelia si zaslúžia našu podporu a verím, že v budúcom roku sa zapoja ešte vo väčšom množstve,“ dodáva hovorca spoločnosti METRO pán Martin Krajčovič.

Ján Duda, spolumajiteľ a šéfkuchár Facility System Hub v Trenčíne

Peter Polák, majiteľ Potravín Centrum v Dolnej Krupej

Šamil Čelik, majiteľ Luculus Ice Saloon v Bratislave

Peter Terneny, spolumajiteľ Fit Restaurant v Bratislave

Kaufland

Dobrý týždeň.

Z lásky k tradícii.

Tradičná chuť, nemožno mi Ťa neľúbiť!

Zamilujte sa do originálnej chuti poctivých výrobkov z rýdzo slovenských surovín.

Spoznajte chuť poctivých výrobkov zo slovenských surovín vyrobených z lásky. Z lásky k tradícii. Prinášame vám originálne produkty vyrobené podľa pôvodných receptúr výlučne zo slovenských surovín od domácich dodávateľov. Spoľahnite sa na originálnu a nezameniteľnú chuť milovanú celými generáciami.

Mlieko od slovenských farmárov, lahodné smotanové jogurty či kefírové mlieko vyrobené pre vás. Z lásky k tradícii.

Nový rad výrobkov „Z lásky k tradícii" prináša tradičné slovenské výrobky od domácich dodávateľov vyrobené podľa pôvodných receptúr zo surovín pochádzajúcich výlučne zo Slovenska. Ochutnajte mlieko od slovenských farmárov z horských a podhorských oblastí podtatranského regiónu, lahodné smotanové jogurty vyrábané tradičnou a dlhodobo nemennou receptúrou, či kefírové mlieko – zdraviu prospešný kyslomliečny výrobok, ktorý je obľúbeným nápojom k tradičným slovenským jedlám.

Stolovanie na gruzínsky spôsob

Text: Gustáv Murín
Foto: autor

Návštevník Gruzínska nemôže prehliadnuť, že sa ocitol v krajine hojnosti a z toho vyplývajúcej pohostinnosti. A ak sa vám stane, že ste na informačnej novinárskej ceste, tak sa tá pohostinnosť mení na lukuluské hody.

საქართველო

Keď v Gruzínsku hodovníci prichádzajú k stolu, ten sa až prehýba pod množstvom studených aj teplých predjedál. Ešte hostia nestihnú okoštovať všetky, už čašníci a čašníčky prinášajú plné misy teplých jedál – z hovädzieho aj kuracieho mäsa, ryby a ďalšie špeciality. Hosťom sa na tanieri už medzičasom nakopili zvyšky, a tak im tanier vymieňajú. A hoci sa zdá, že prinesené misy sa na stôl už nepomestia, čašníci ich šikovne zasúvajú na voľné miesta a prinajhoršom ich kladú na predchádzajúce misy a misky. Dôkazom čerstvosti sú kameninové misky s kusmi mäsa v omáčke, ktorá ešte „vrie“. Najväčšia spokojnosť hostiteľa však nastáva až s treťou vrstvou mís, kde sa už objavujú sladkosti a ovocie. Jedlo je spoločné a naberá sa družne podľa chuti. Je pochopiteľné, že takéto hodovanie trvá aj celé hodiny. A tie spestrujú len v Gruzínsku zaužívané „tosty“ – prípitky, často na úrovni malých rečníckych vystúpení. Nad nimi bdie „tamada“, ako hlavný dispečer prípitkov a majster v ich prednášaní. Osobnosť „tamadu“ je taká vážená, že si vyslúžila vlastnú sochu v starej časti hlavného mesta Tbilisi. Dobré jedlo sa snúbi s vínom, ale aj s alko a nealko nápojmi aj v Gruzínsku, a tak na stole nechýba ani bohatý výber originálnych gruzínskych nealkoholických nápojov a vína, ktoré je samo osebe extra kapitolou. Aj v prvom prípade si vystačia sami, pričom najznámejšia je minerálka Borjomi, ale na stole nechýbajú ani typicky gruzínske minerálky a k tomu presladené ovocné limonády tých najpestrejších farieb a chutí.

VÍNO Z ROHOV

Gruzínci hrdo vyhlasujú, že pestovanie viniča sa začalo na svete po prvýkrát pred 8 000 rokmi práve tu, v Gruzínsku. Legenda hovorí, že svätá Nino, ktorá do krajiny priniesla kresťanstvo z Kappadokie, mala v ruke kríž z kríka viniča, zviazaný jej prameňom vlasov. Logicky by sme teda mohli usúdiť, že pestovanie vínnej révy pochádza z Turecka. Ale

... a stoly sa prehýbajú pod množstvom jedla

Na stole nesmú chýbať ani gruzínske minerálne vody

neberme Gruzíncom ich vieru, pretože (ako tvrdia encyklopédie) vínna réva sa tu stala symbolom novej viery. To, že gruzínske vinárstvo je naozaj prastaré, potvrdzuje osobitá technika skladovania a dozrievania vína v obrovských hlinených amfórach, zvaných kvevri, zasadených do zeme. Pre laika je záhadou, ako sa taká amfóra čistí, ale zjavne si vedia rady, lebo malé vinárstva stále používajú tisíclitrové amfory zapustené do zeme. Kvevri plné kvasenej šťavy sa uzavrú dreveným vekom, zakryjú sa a utesnia v zemi. Tam vraj môžu ostať aj 50 rokov. Touto starodávnou technológiou si Gruzínci síce zabezpečujú výnimočnú trvanlivosť vína, prišli však tým zároveň o naše malebné vínne pivničky.

Pestovanie vína tu dosiahlo najväčší rozkvet v 19. storočí, a dnes Gruzínsko pokrýva približne 150 tisíc hektárov vinohradov. Známy gruzínsky spisovateľ Dato Turašvili pracuje na encyklopédii gruzínskych vín z viac ako päťsto odrôd viniča. Kapitola sovietskych čias v nej vraj bude najstručnejšia, pretože vtedajšia produkcia sa zamerala hlavne na kvantitu. Svet dnes pozná gruzínske vína, ako sú napríklad Rkaciteli (biele víno s vysokým obsahom kyselín a jemnou chuťou), Saperavi (červené víno, ktoré dozrieva päť rokov, preto obsahuje vysoké percento alkoholu a mieša sa s inými odrodami) a Mtsvani (biele víno, čo sa často mieša s Rkaciteli s pridaním ovocnej arómy). Ale nedostižným kráľom gruzínskych vín je Khvančkara, prirodzene najsladšie víno na svete, ktoré sa rodí v nám povedomej gubernii Rača. Fľaša vychyteného ročníka sa predáva za 40 eur aj vyššie. Khvančkara je také slávne víno, že mu v hlavnom meste provincie – Ambrolauri, postavili dokonca aj pomník! Inak litrovka dobrého polosladkého červeného vína vyjde na 18 lari (cca 7 eur). No rovnako vás vyjde pollitrovka miestneho obľúbeného destilátu, zvaného Čača.

Ale, pozor, pre gruzínsku ekonomiku (či už samotné vinárstva, alebo celý štát) je export vína významným príjmom. A tak oni sami pijú niečo, čo nemožno nazvať ani bielym, ani červeným vínom. Je to totiž taký náš druhák sivej farby a hodí sa naň náš výraz „ľútostivé víno“. To je také, že vám je ľúto, že vás ním vôbec niekto ponúkol. Túto „bandaskovicu“ v encyklopédii spisovateľa Data Turašviliho zaručene nenájdete. Zato by ste mali vedieť o ďalšom gruzínskom unikáte. Sú to poháre na víno z rohov zvierat, zvané kantsi. Varujte sa, aby vám do nich dobrosrdečne naliali, pretože sa nedajú odložiť, a tak nastáva vínne perpetuum mobile v duchu východniarskeho hesla „Vypi to, bo nalito, nali to, bo vypito“. S Gruzíncami za jedným stolom sa zaručene nudiť nebudete.

INDE NEVÍDANÉ ZVLÁŠTNOSTI

Iste vás po všetkom tom ospevovaní miestneho vína neprekvapí, že v starobylom pôvodnom hlavnom meste Mskheta môžete dostať svetovú špecialitu na miestny spôsob – zmrzlinu z vína.

Gruzínska gastronómia je unikátna aj v tom, že je založená na vlašských orechoch. Nájdete ich v mnohých pokrmoch.

Pre našinca je ich šašlík náročný na konzumáciu, lebo mäso je opekané v hrubých kusoch, ktoré niekedy dokáže našinec len horko-ťažko požuť.

Mestečko Surami je zasa známe desiatkami bufetov popri ceste, kde ponúkajú miestny chlieb v podobe slonieho ucha – biely je slaný a tmavý je sladký.

Pohostinnosť Gruzíncov je príslovečná, a ich ochota zabávať sa spontánna. Nečudujte sa teda, keď sa v exkluzívnej reštaurácii pustia znenazdajky mladé čašníčky a čašníci do tanca. Robia to oduševnene a dobre!

Kamkoľvek v Gruzínsku prídete, na stole nebude chýbať ich famózne chačapuri (syrovo-tvarohový koláč v podobe pizze), šašlík z baraniny alebo hovädziny, kurča na cesnaku, teľacie rebierka, hubové hlavičky plnené syrom, syr a zelenina.

Socha tamadu na námestí v Tbilisi

Gruzínska špecialita – zmrzlina z vína láka návštevníkov

Imeruli Chačapuri

Satsivi

Pelamuši

Pre odvážlivcov, čo by si chceli urobiť gruzínsku hostinu doma, ponúkame recepty, ktoré nám poskytlo Veľvyslanectvo Gruzínskej republiky na Slovensku, a želáme vám dobrú chuť!

IMERULI Chačapuri
(pre 3 osoby)
Chačapuri je chlieb plnený roztopeným syrom a často nakrájaný ako pizza. Je oprávnene považovaný za jedno z národných jedál Gruzínska a je populárny v reštauráciách a aj v domácnostiach. Imeretské chačapuri (z Imereti) má kruhový tvar.

Existuje niekoľko receptov, ale tento spôsob je najjednoduchší.

Suroviny: • 1,15 kg múky • 200 ml vody • 200 ml mlieka (alebo vody) • 1 vajce • 1 droždie •50 ml oleja

Postup: Ohrejte vodu na 35 °C a premiešajte droždie. Pridajte do miešacej misky 1 kg múky. Pridajte kvások, olej, mlieko a vajce. Ak chcete, aby mal chlieb zlatistú farbu, môžete pridať 1 kávovú lyžičku cukru. Zmiešajte ingrediencie od stredu nádoby, kým nepremiešate všetku múku. Cesto vytvarujte do bochníka. Misku zakryte lepiacou fóliou a nechajte na teplom mieste 2 hodiny kysnúť. Cesto sa zdvihne a objem sa zväčší. Pridajte 150 gramov múky a cesto dobre vymieste. Cesto postačí na prípravu 3 chačapuri, tzn. že cesto rozdeľte na 3 kusy a je pripravené na výrobu 3 chačapuri!

Ďalšie prísady: 2 vajcia (1 žĺtok na potretie, ale môže a nemusí byť) • 30 gramov masla a 600 gramov imeretského syra (alternatívne môžete použiť syr fetu a mozzarellu spolu).

Syr postrúhajte. Do misky pridajte strúhaný syr, jedno vajce a 20 gramov masla. Všetko dôkladne premiešajte. Pred použitím cesto premieste a nechajte 10 minút odstáť. Potom ho vytvarujte do kruhu s okrajom okolo. Do stredu cesta rozložte syrovú náplň. Pospájajte hrany cesta nad syrovou náplňou a vytvarujte cesto do batôžka. Pri tvarovaní cesta sa uistite, či syrová náplň je rovnomerne rozložená. Dávajte si pozor, aby ste cesto nestlačili. Musí byť pekne nadýchané.

Plech na pečenie vymastite a vymúčte a Chačapuri pečte v predhriatej peci asi 15 minút pri strednej teplote. Ak chcete potrieť Chačapuri vaječným žĺtkom, urobte to 5 minút pred dopečením. Ihneď po vybratí z rúry potrite Chačapuri maslom.

SATSIVI
Satsivi je hustá pasta z vlašských orechov, podávaná zastudena („Tsivi" znamená v gruzínčine „studená"). Používa sa s rôznymi druhmi mäsa (zvyčajne kuracie a morčacie), rybie, alebo aj so zeleninou. Tradičné Satsivi, ktoré sa je na Vianoce a na Nový rok, sa pripravuje s morčacím mäsom. V ostatných ročných obdobiach sa zvyčajne pripravuje s kuracím mäsom. V tejto receptúre ukážeme, ako pripraviť Satsivi s kuracím mäsom.

Suroviny: • 1,5 kg celé kurča • 700 g vlašských orechov • 5 stredne veľkých cibúľ • 4 strúčiky cesnaku • 2 polievkové lyžice octu z bieleho vína • 1 čajová lyžička sušeného koriandra • 1 kopcovitá čajová lyžička sušeného nechtíka • 1 kopcovitá čajová lyžička sušenej senovky belasej • 1 kopcovitá lyžička mletej červenej papriky • polovica čajovej lyžičky škorice • 5 drvených strúčikov cesnaku • soľ podľa chuti.

Postup: Do hlbokého hrnca pridajte 2 litre vody a kurča. Zahrejte na strednú teplotu a varte dopolomäkka. Predvarené kurča dajte na pekáč. Nevylievajte vodu, v ktorej ste kurča varili, pretože ju budete potrebovať neskôr. Kurča podlejte olejom, ktorý zozbierate z hrnca s vodou, aby kurča neprihorelo. Ak treba, olej pridajte. Kurča pečte pri teplote 180 °C domäkka. Upečené kurča nakrájajte na stredne veľké kusy. Cibuľu najemno pokrájajte a pridajte do misky s malým množstvom oleja z hrnca a nechajte usmažiť dozlatista. Vypraženú cibuľu zmixujte dohladka, pridajte cibuľu do hrnca, v ktorom sa varilo kurča. Zomeľte vlašské orechy mlynčekom na mäso. Ak vlašské orechy nie sú staré, v procese mixovania vznikne olej z vlašských orechov. Odložte ho.

Pridajte sušený koriander, sušený nechtík, sušenú senovku belasú, škoricu a 5 prelisovaných strúčikov cesnaku. Všetky suroviny ručne zmiešajte. Pridajte mletú červenú papriku, 4 strúčiky cesnaku a soľ podľa chuti a premiešajte vareškou. Pridajte mleté korenie, soľ, 2 polievkové lyžice bieleho vínneho octu, vlašské orechy a dôkladne premiešajte. Postupne pridajte do zmesi orechov vodu z predvaraného kurčaťa, zmiešajte, až kým zmes nebude mať hladkú konzistenciu. Potom zmes prepasírujte cez sitko. Odstráňte veľké kusy, ktoré zostali v sitku. Pridajte do hrnca kuracie kúsky, priveďte ich do varu. Pred podávaním nechajte úplne vychladnúť.

Podávanie: Podávajte studené.

PELAMUŠI
Pelamuši je obľúbený gruzínsky dezert, ktorý sa pripravuje predovšetkým lisovaním, kondenzovaným hroznovým džúsom (badagi) a múkou alebo múkou plus kukuričnou múkou. V tejto receptúre ukážeme, ako vyrobiť tmavé hroznové Pelamuši s múkou a kukuričnou múkou. Má inú textúru ako Pelamuši vyrobené výhradne z múky.

Suroviny: • 1 liter badagi-muštu • 140 g múky • 60 g jemnej kukuričnej múky • 2 polievkové lyžice cukru

Postup (badagi-mušt): Umyte a odstráňte stopky z hrozna. Premyté hrozno prepasírujte do veľkej misy tak, aby ste získali čo najviac šťavy. Prelejte šťavu do veľkého hrnca a priveďte do varu pri strednej teplote. Potom znížte teplotu a nechajte variť až 3 hodiny. Šťava by mala znížiť svoj objem o niečo menej ako polovicu. Proces produkuje obsah cukru (fruktózy – približne 60 %). Sledujte proces varenia a odstraňujte penu z povrchu tekutého hrozna. Nechajte stáť cez noc a potom cez jemné sito prelejte šťavu do misy. Badagi by mal byť priezračný.

Postup (Pelamuši): Do misy dajte múku, kukuričnú múku a cukor. Postupne pridajte 500 ml muštu a miešajte drevenou varechou. Len čo sa múka, kukuričná múka, cukor a mušt zmiešajú, použite elektrický mixér, aby ste dosiahli absolútne hladkú zmes. Pridajte 500 ml badagi-mušt do liatinového hrnca a postupne pridávajte zmes múky, kukuričnej múky, cukru a badagi. Dôkladne premiešajte a varte pri vysokej teplote. Počas varenia stále miešajte. Znížte teplotu a pokračujte v miešaní asi 8-10 minút. Počas tohto času zmes zhustne a mali by ste ju ochutnať, aby ste sa uistili, že nechutí ako múka alebo kukuričná múka. Konzistencia zmesi by mala byť hustá. Zložte z ohňa a ihneď nalejte do servírovacích misiek alebo veľkej misy.

Nechajte vychladnúť. Maximálne po 2 hodinách by Pelamuši malo byť dostatočne pevné a dostatočne studené na servírovanie. Môže sa skladovať v chladničke niekoľko dní. Po vybratí z chladničky môže byť povrch Pelamuši škvrnitý od fruktózy, to je normálne. Ozdobujeme drvenými vlašskými orechmi alebo opraženými lieskovými orechmi.

V Gruzínsku sa Pelamuši servíruje zvyčajne hladkou stranou nahor z obrátenej formy alebo misy, ako je vidieť na obrázku.

SLOVENSKÍ VÝROBCOVIA ZABODOVALI V PARÍŽI

Pripravila: Mgr. Zuzana Peiger Ačjaková

Slovenskí výrobcovia zožali úspechy na jednom z najprestížnejších potravinárskych veľtrhov na svete SIAL Paríž. 27. ročník medzinárodného sviatku potravinárov prilákal vyše 7000 vystavovateľov z viac ako 100 krajín. Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR pri tejto príležitosti zorganizovalo podnikateľskú misiu, na ktorú zobralo zástupcov viacerých slovenských firiem, zapojených do projektu agrorezortu „Chcem dodávať".

- **Slovenské potraviny medzi top inováciami prestížneho potravinárskeho veľtrhu SIAL v Paríži**
- **MPRV SR zorganizovalo podnikateľskú misiu pre malé slovenské spoločnosti zapojené do projektu Chcem dodávať**
- **Agrorezort podporuje exportné aktivity slovenských potravinárov**

SLOVENSKÉ FIRMY BODOVALI V PARÍŽI

„Veľtrh SIAL Paríž je prehliadka toho najmodernejšieho, čo sa vo svetovom potravinárstve urodilo za uplynulé dva roky. Som hrdá na to, že medzi top inováciami veľtrhu figurujú slovenské výrobky. Je to dôkaz, že naše potraviny dosahujú svetovú kvalitu a sú schopné konkurovať špičkovým zahraničným produktom," poznamenala podpredsedníčka vlády a ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Gabriela Matečná.

Slovenské spoločnosti Divas drink International (s vitamínovými nápojmi), McCarter (s rastlinnými mliekami), Maxsport (s proteínovou nátierkou, raw tyčinkami a proteínovými chipsami) a Novofruct SK (s ovocnými nápojmi) sa zaradili medzi top inovátorov a z veľtrhu si odniesli prestížne tituly „SIAL Innovation Selection". Nezávislá porota zložená z odborníkov z potravinárskeho priemyslu ich vyberala spomedzi 2355 prihlásených produktov z celého sveta.

„Takéto spoločnosti treba podporiť a dať ich za príklad výrobcom, ktorí majú tiež potenciál zaujať zahraničné trhy," podotkla G. Matečná.

Agrorezort pomáha slovenským firmám nadväzovať medzinárodné obchodné kontakty a rozširovať exportné aktivity prostredníctvom takzvaných podnikateľských misií. Veľtrh SIAL je jednou z najdôležitejších zastávok, ktorú môžu v rámci nich absolvovať.

„Úlohou agrorezortu je podporovať našich výrobcov aj v presadzovaní sa na zahraničných trhoch. Na veľtrh s nami zavítali zástupcovia 34 slovenských firiem zapojených do projektu „Chcem dodávať", ktoré sa o to dlhodobo usilujú. SIAL je pre nich unikátnou príležitosťou nazbierať nielen obchodné kontakty, ale aj inšpiráciu od firiem, ktoré udávajú aktuálne trendy v modernom potravinárstve," uviedol Milan Lapšanský, generálny riaditeľ sekcie potravinárstva a obchodu MPRV SR.

Francúzsky veľtrh SIAL je najväčším svetovým potravinárskym veľtrhom, ktorý sa zameriava na inováciu potravín. Pokrýva 21 produktových odvetví, ako sú nápoje, ovocie, zelenina, biopotraviny, mliečne výrobky, mrazené výrobky, mäsové výrobky či hotové jedlá. Vystavovatelia tu predstavujú takmer 10 percent svetových inovácií. Veľtrh sa koná každé dva roky v Paríži a dosahuje 160-tisícovú návštevnosť. Aktuálny 27. ročník prilákal 7 020 vystavovateľov zo 109 krajín. Veľtrh odštartoval v nedeľu 21. októbra 2018 a trval až do štvrtka 25. októbra 2018.

KÚSOK SRBSKA NA SLOVENSKU

SPLNILA SI SVOJ SEN

Srbská Reštaurácia VOJVODINA

Budyšínska 2, 821 00 Bratislava
0949 436 393

Pripravila: Viera Dudášová
Foto: Desana Dudášová a archív

Napriek tomu, že Srbsko je blízko k našim hraniciam, len málokto si ho vyberie za svoj dovolenkový cieľ cesty. Možno preto, že mu chýba more. No kto tam raz bol, zaručene zatúži sa tam opäť vrátiť. Tak, ako pani Martina Dudášová (nie, nie sme rodina, iba menovkyne! ... poznámka autorky reportáže), ktorá sa pred siedmimi rokmi rozhodla tráviť dovolenku v Srbsku a ... ani ona neoľutovala. Spoznala úžasných, milých ľudí, ktorí sa stali jej rodinou. Možno práve to ju inšpirovalo, že jej reštaurácia nesie meno VOJVODINA.

„Srbi sú priam neuveriteľne pohostinní a priateľskí ľudia. Ak sa stratíte, alebo sa vám po ceste čokoľvek prihodí, nikdy vás nenechajú napospas osudu. Pozvú vás k sebe domov a pri káve, ktorá sa, mimochodom, pije vždy a pri každej príležitosti, vám vyrozprávajú svoj celoživotný príbeh," hovorí majiteľka reštaurácie VOJVODINA pani Martina Dudášová a dodáva: „Nikdy tam nezostanete hladní ani smädní. U nich totiž platí pravidlo: MÁLO JE URÁŽKA A VEĽA NIKDY NIE JE DOSŤ! Učarovala mi táto krajina, ľudia a samozrejme gastronómia. A práve vtedy sa zrodil začiatok našej srbskej reštaurácie VOJVODINA."

● V reštaurácii mnohé jedlá pripravujete sama. Aký je váš vzťah ku gastronómii?
„Už ako malé dievčatko som mame povyťahovala hrnce na dvor a varila som v nich všetko, čo bolo poruke. Mala som to už asi v tom čase v génoch po rodičoch. Neskôr po dokončení základnej školy som si poslala prihlášku na hotelovú školu v Bratislave, ale kvôli v tom čase veľkému záujmu o profesiu kuchár – čašník som sa na školu nedostala. Vtedy som sa musela so svojím snom rozlúčiť. No ako vidíte, nie na dlho. Na jednej zo svojich dovoleniek v Srbsku som spoznala Miška a Ingrid Rakičovcov, ktorí sa už dlhé roky pohybujú vo svete gastronómie a to nielen v Srbsku, ale aj v Holandsku. A práve tu sa zrodil plán, otvoriť srbskú reštauráciu na Slovensku."

Majiteľka reštaurácie VOJVODINA pani Martina Dudášová s dcérami ...., ktoré kráčajú v maminých šľapajách

● Manželia Rakičovci Vám teda vnukli myšlienku ... a od slov k činu bol už iba krôčik. Vaša cesta však nebola až taká jednoduchá, ako sa na prvý pohľad zdá.
„Naša prvá spolupráca sa začala v Pezinku. No po roku a pol sme uznali, že predsa len Bratislava je pre tento biznis lepšia. A tak sme sa rozhodli hľadať nové priestory. Ingrid a Miško ma učili a podporovali, ako sa len dalo, a tak som začala gastronómiu a hotelierstvo aj študovať. Bola som na špecializácii v najlepších hoteloch v Beograde, v Holandsku u Srbov v srbskej reštaurácii. Získala som tu veľa skúseností, no najmä prax, a tak aj vďaka ich podpore a pomoci sme tu v Bratislave otvorili Srbskú reštauráciu VOJVODINA. Pripravujeme tu veľa srbských jedál, no aj slovenské viac-menej tradičné špeciality. Všetky tieto dobroty pripravujeme len z čerstvých surovín a z čerstvého mäsa, ktoré nám mimochodom dodáva aj náš stály zákazník, gazda Jožko z obce ŽIHĽAVA. Teda mäso máme bio priamo z pasienkov. Z tohto skvelého mäska tu môžete ochutnať výbornú sarmu, pljeskavice, čevapi v domácej lepine,

Reštaurácia VOJVODINA ponúka tradičnú srbskú, ale aj slovenskú kuchyňu

Jelenie medailóniky v čučoriedkovej omáčke

ktorú si sami pečieme, ražniči, miešano mäso misy pre 2-4 osoby. Taktiež si pochutíte na vješalici s hubovou omáčkou, ale aj na veľa iných tradičných jedlách a nápojoch."

● Vaša reštaurácia je rodinný podnik. Môžete nám o tom povedať trochu viac?
„Dnes túto reštauráciu vediem so svojimi tromi dcérami a spoločne pracujeme na tom, aby sme boli čoraz lepší a lepší. Pripravujeme tu oslavy, promócie, firemné vianočné večierky a team buildingy, poslednú rozlúčku, taktiež robíme catering pre srbskú ambasádu, máme spoluprácu s turistickým zväzom Srbie."

● Na záver by som Vás poprosila o pár receptov z klasickej srbskej kuchyne na inšpiráciu.

JELENIE MEDAILÓNIKY V ČUČORIEDKOVEJ OMÁČKE
(1 porcia)
Suroviny: • 150 g jelenej panenky • korenie a bylinky na divinu
Postup: Mäsko necháme cez noc v korení a bylinkách. Na druhý deň si ho nakrájame na malé medailóniky a grilujeme na rozpálenom ražni cca 6 minút.
Omáčka: Čerstvé čučoriedky – 100 g a vývar z divinového mäsa (môžeme použiť – podľa možností – aj iný) spolu zmixujeme a prevaríme.
Medailóniky polejeme omáčkou. Podávame s opečenými zemiakmi.

PLJESKAVICA
(pre 1 osobu)
Suroviny: • 150 g hovädzieho mäsa • 150 g jahňacieho mäsa • 1 cibuľka • korenie • soľ
Postup: Mäso zomelieme a dôkladne premiešame spolu s prísadami, necháme odstáť – najlepšie aspoň 12 hodín, a potom tvarujeme placku a grilujeme. Podávame spolu s lepinou a čerstvou najemno posekanou cibuľkou. Ako prílohu môžeme podávať sparenú pokrájanú čerstvú kapustu, ochutenú soľou a korením, prípadne bylinkami.

Vješalica

Pljeskavica a lepinja

LEPINJA
Suroviny: • múka • kvások • soľ • voda
Postup: Z uvedených surovín vymiesime tuhšie cesto a necháme ho nakysnúť. Vytvarujeme bochníčky – ľubovoľne veľké – a pečieme v rúre pri teplote 200 °C cca 20-25 minút.

VJEŠALICA
(pre 1 osobu)
Suroviny: • 100 g bravčovej panenky • 100 g lesné huby • 200 g zemiakov • soľ • korenie• bylinky • cibuľa
Postup: Panenku okoreníme a potrieme posekanými bylinkami a olejom. Necháme cca 20 minút odležať, potom grilujeme zo všetkých strán na rozohriatom rošte. Medzitým si pripravíme huby. Na panvici opražíme posekanú cibuľu a huby, podlejeme vodou a dusíme domäkka. Zemiaky opečieme a ochutíme soľou a bylinkami. Podávame. Dobrú chuť!

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

ŠATY ROBIA ČLOVEKA!

Text: Ing. Anna Strápková
Foto: Desana Dudášová a archív

Áno. Je to nekonečná téma. Ale zdá sa, že čím viac pozornosti jej venujú módni tvorcovia, módna polícia, protokolisti a odborníci na spoločenskú etiketu (čo nás zaujíma najviac), tým menej vrások robí na tvári ľuďom, ktorí si hovoria, že sú bytostne „underground“, „hipsteri“ a nikdy ich neviažu a ani ich nikdy nezviazali žiadne spoločenské konvencie.

Možno trošku neobvyklý začiatok v súvislosti s pravidlami spoločenskej etikety.

Priznám sa však, že už dlhšie ma „svrbí pero“, aby som aspoň okrajovo nezabŕdla aj do tejto skupiny ľudí, ktorí svoju príslušnosť k prúdu protestujúcemu proti konformite dávajú najavo aj na miestach, kde sa to absolútne nehodí.

Roztrhané džínsy, vyťahané svetre, tričká s obrovskými, často hrôzostrašnými obrázkami či dvojzmyselnými až nevkusnými nápismi, džinsy skrátené odtrhnutím – na každej nohe v inej dĺžke, o dve čísla užšie nohavice, kockované košele, nápadné farebné rámy na okuliaroch... To sú poznávacie znamenia ľudí zakladajúcich si na tom, že sú nezávislí nielen v myslení, ale aj v odievaní. Chcú robiť veci tak, ako to nie je obvyklé.

Všetko toto je v poriadku, ak sa takto prezentujú na miestach, kde sa to hodí – ulica, bar, stretnutie mladých pod holým nebom, alebo na punkových či iných, ich naturelu blízkych, koncertoch.

Bolo by však už načase, aby si uvedomili, že ako všade, aj tu existujú hranice – odtiaľ potiaľ.

Som milovníčkou vážnej hudby. V tejto koncertnej sezóne som mala to šťastie vychutnať si viacero koncertov vrámci Bratislavských hudobných slávností. Koncerty boli úžašné, atmosféra tiež, väčšina ľudí tejto výnimočnej udalosti prispôsobila aj svoj zovňajšok. Množstvo zahraničných hostí, čestných hostí z jednotlivých ambasád, členov vlády a iných známych aj menej známych milovníkov umenia. Ale aj zopár hipsterov, ktorí zostali verní svojmu štýlu oblieka nia, bez ohľadu na to, kde sa nachádzajú. Na jednom z koncertov predo mnou sedel mladý muž, ktorý mal po celý čas čiapku na hlave (o dve čísla väčšiu), aj keď vonku bolo krásne teplé babie leto. Zima mu určite nemohla byť, lebo z roztrhaných texasiek mu trčali kolená, na jednej nohe až do pol lýtka.

Natíska sa otázka – kto je „overdresed“ a kto „underdresed“?

Podobné je to v reštauráciách, a paradoxne aj v tých luxusných, kde už aj známe osobnosti stretneme v „trendových“ teplákoch.

Pokiaľ ide o doplnky – úplne nepochopiteľné a so zásadami spoločenskej etikety nezlučiteľné sú slnečné okuliare ako módny doplnok na hlave (namiesto čelenky?), či je ráno, alebo večer, či svieti slnko, alebo prší. A táto úchylka už opantala dokonca aj mužov. So slnečnými okuliarmi na hlave dokážu muži aj ženy stráviť celý večer. Videla som už aj imidžové fotografie známych osobností, ktoré mali v jednej reportáži viacero farebných okuliarov na hlave vo farbe oblečenia.

Tu je na mieste pripomenúť si, čo by mal a nemal obsahovať ženský aj mužský šatník, vrátane doplnkov, v súlade so zásadami spoločenskej etikety.

ŽENY

Univerzálnym **ženským** odevom je kostým, ktorý má široké uplatnenie a v závislosti od doplnkov aj veľkú variabilitu v strihoch, materiáloch, farbách. Dobre ušitý kostým, sukňový alebo nohavicový, sa hodí nielen do kancelárie či na dôležité rokovanie, ale s vhodnou blúzkou, šatkou alebo šperkom je ideálny aj na rôzne spoločenské akcie, vrátane divadla.

Pozor však na dĺžku sukne, ale aj na jej šírku. Sukňa by nemala siahať vyššie nad kole-

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.

ná, ako je šírka našej dlane od stredu kolena.

Vysoko elegantné, veľmi pohodlné a od prvého momentu nositeľné oblečenie pre všetky vekové kategórie žien, nerozlišujúc pritom na akom stupni spoločenského rebríčka sa nachádzajú, dala svetu nezabudnuteľná **Coco Chanel.** Jej krédom bolo – funkčnosť, jednoduchosť a pohodlnosť. Keď v r. 1926 predstavila jednoduché čierne spoločenské šaty s dĺžkou po kolená, bolo jasné, že budú večné. Minimálne jedny by naozaj mali byť v šatníku každej ženy.

Topánky by mali ladiť s farbou oblečenia, v zásade by nemali byť svetlejšie, ako je spodný diel oblečenia.

Čomu by sa mali ženy vystríhať?
Vyzývavo obnaženému telu – veľkým výstrihom, krátkym sukniam, priesvitným obtiahnutým blúzkam, pleteným pulóvrom, flitrám, zvieracím vzorom, lacnej bižutérii, dreveným korálkam, náramkom. Rovnako neprípustné sú visiace, trblietajúce sa a hompáľajúce náušnice na denné nosenie. Žena po štyridsiatke by si nemala odhaľovať ani celé ruky.

Kabelka by mala byť z kvalitnej kože, mala by držať tvar, značka kabelky by nemala byť nápadná. Na večerné príležitosti sa hodí menšia, k večerným šatám listová. Základným pravidlom pre voľbu dámskej kabelky by malo byť – čím väčšia žena, tým väčšia kabelka, čím neskorší večer, tým menšia kabelka.

MUŽI

Základom **pánskeho** šatníka je bezchybne ušitý oblek z kvalitného materiálu, košeľa s dlhým rukávom, hodvábna kravata, dlhé ponožky vo farbe topánok, kožené šnurovacie topánky – nevychodené a vždy vyleštené.

Pokiaľ ide o farbu obleku, pre biznismena sú prípustné len tri farby: čierna, sivá a modrá – a ich odtiene, skôr tmavšie. V zásade platí, že čím vyššia pozícia v hierarchii biznismena, tým má oblek tmavšiu farbu. Na nižších priečkach pomyselného hierarchického rebríčka sú prípustné aj svetlejšie odtiene, dokonca aj jemné vzory – najvhodnejší je jemný pásik.

Nemenej pozornosti je potrebné venovať aj doplnkom mužskej garderóby, aby prípadná „chybička krásy" nenarušila celkový dojem. Kvalitný neobnosený kožený opasok vo farbe topánok, bez veľkej nápadnej pracky, je úplnou samozrejmosťou. Top manažérskou košeľou je klasická biela, prípustné sú aj košele jemných farebných odtieňov, napr. svetlomodrá či béžová. Vo väčšine manažérskych pozícií sa muž bez kravaty nezaobíde. Správnou voľbou je kvalitná hodvábna kravata, ktorá dobre drží tvar. Uviazaná kravata siaha po opasok. Jediným šperkom muža sú (okrem snubného prsteňa) kvalitné hodinky, ktoré farebne korešpondujú s farbou opaska, ako aj prackou na opasku.

Na denné nosenie sa pripúšťa aj oblek s jemným vzorom, napr. rybia kosť, pásik. Prípustné je aj sako a nohavice rozdielnej farby a materiálu, tu však platí, že nohavice sú tmavšie ako sako. (Výnimkou je blejzer, ku ktorému sa nosia nohavice svetlejšie ako je sako.) K takejto kombinácii si môže muž obuť aj mokasíny či semišové topánky. Tu však pozor na ponožky. Mokasíny sa nosia buď naboso, alebo s tenkými ponožkami skrytými v topánke.

Pripomeňme si v krátkosti, čo je tabu v celkovej vizáži súčasného biznismena:

- Košeľa s krátkym rukávom
- Krátke ponožky – pri sedení mužom nemôže byť vidieť holú nohu medzi nohavicami a ponožkou
- Absolútnym tabu je rozopnutie gombíka pod kravatou a uvoľnenie kravaty; to už radšej dať kravatu dolu, v tom prípade zostáva vrchný gombík košele rozopnutý.
- Pero vo vrecku košele
- Lesklý oblek do pracovného prostredia.

A na záver sme pre vás – na inšpiráciu – vybrali zopár modelov zo salónu DONATI.

DONATI fashion

DONATI FASHION,s.r.o.
Nezvalova 9
821 06 Bratislava

NAJLEPŠÍM VÝČAPNÍKOM ROKA JE ŠTEFAN PILLÁR Z BRATISLAVSKEJ KOLKOVNY

Slepá degustácia rôznych pív, dokonalá znalosť histórie plzenského ležiaka či načapovanie „hladinky“ s penou krémovou ako smotana boli len zlomkom schopností, o ktorých museli finalisti presvedčiť odbornú porotu. Pozíciu kráľa majstrov výčapníkov si nakoniec spomedzi 8 slovenských súťažiacich vybojoval Štefan Pillár z bratislavskej Kolkovny v nákupnom centre Eurovea. S cenným titulom však neodišiel iba on. Tohto roku sa pocty dostalo aj populárnej slovenskej herečke Magde Vášáryovej, ktorá si z Plzne odniesla titul Čestného znalca piva.

Kráľ môže byť len jeden a v prípade prestížnej súťaže Pilsner Urquell Master Bartender to platí dvojnásobne. O víťazovi 11. ročníka tohto československého pivného šampionátu priamo v Plzni rozhodovali doslova detaily.

Mesto zrodu ležiaka Pilsner Urquell, ktorý ovplyvnil 70 % svetovej produkcie piva, sa opäť stalo svedkom súboja veľkých talentov. Ukázali, že práca výčapníka pre nich nie je len zamestnanie, ale aj poslanie. Starou pivárskou pravdou totiž je, že sládok pivo varí, ale hostinský ho robí. Vďaka nim sa teda k zákazníkom dostáva pivo v takej kvalite, v akej opúšťa brány pivovaru. To najlepšie orosené podľa, odbornej poroty, na 11. ročníku prestížnej súťaže načapoval Štefan Pillár z bratislavskej Kolkovny.

„Je úžasné a neopísateľné, čo sa mi podarilo. Titul Master Bartender mi otvára nové možnosti. Pripravoval som sa niekoľko mesiacov a postupne zdokonaľoval. Najťažšie zo súťaže bolo čapo-

vanie, mal som trochu stres. Vždy si totiž dávam záležať na kvalite piva, čistote pohárov a aj skladovaní piva. Čapovanie je pre mňa poslanie, robím to pre ľudí. Sládok nemôže byť v každej prevádzke, preto sme jeho zástupcovia,“ povedal na margo súťaže víťaz Štefan Pillár.

Na ašpirantov titulu Master Bartender čakal celý rad úloh, pričom samotné umenie načapovať dokonalú „hladinku“ s penou krémovou ako smotana na víťazstvo ani zďaleka nestačilo. Súťažiaci museli dokázať množstvom ďalších schopností, aby si prestížny titul naozaj zaslúžili. Okrem verejného čapovania piva pred očami stoviek ľudí ich čakala napríklad slepá degustácia rôznych pivných značiek a tiež vedomostný test z oblasti výroby a histórie piva a starostlivosti o tento zlatý mok. Aký by to však bol výčapník, keby do podniku nedokázal prilákať zákazníkov? Aj preto si odborná porota dala záležať na tom, ako súťažiaci dokážu komunikovať s hosťami.

„Aj toto kolo potvrdilo, že úroveň účastníkov našej prestížnej súťaže Pilsner Urquell Master Bartender z roka na rok rastie. Spolu s nami zdieľajú nadšenie pre plzenské pivo a vysokú pivnú kultúru, ktorú udržiavame vo viac ako 50 krajinách sveta. Naším cieľom je milovníkom zlatého moku dopriať ten najsilnejší pivný zážitok, ktorý vďaka správne načapovaného ležiaka od našich majstrov výčapníkov bezpochyby zažijú,“ uviedol obchodný sládok pivovaru Plzenský Prazdroj Václav Berka.

Druhé miesto si zo Slovákov vybojoval Štefan Drozd z košickej reštaurácie Camelot a pomyselný bronz získal Branislav Majzún z Plzenskej reštaurácie v Malackách.

Desatoro správneho výčapníka

1. Dbajte na čistotu

Krígeľ musí byť pred načapovaním piva čistý a poriadne umytý. Ak je pohár zle umytý, je to zjavné na prvý pohľad. Bublinky piva sa budú usádzať na vnútorných stranách krígľa a chuť piva sa môže pokaziť.

2. Pohár vychlaďte

Krčmár by mal poctivo načapované pivo priniesť v mokrom a chladnom pohári.

3. Dodržte správny 45° uhol

Držte čistý, čerstvo vypláchnutý pohár pod uhlom 45° tak, aby hubica výčapného kohúta bola pri vnútornom okraji pohára. Potom naplno otvorte kohútik.

4. Čapujte na jeden ťah

Pivo by malo byť načapované naraz, po stene pohára, aby sme zabránili „zlomeniu“ jeho prúdu a padaniu piva z výšky na dno pohára. Priame alebo prerušované čapovanie piva môže spôsobiť nedostatočnú iskru a suchú penu, pre ktorú pivo vyzerá holé, a prerušený prúd piva môže spôsobiť neslávne známu „karfiolovú“ penu.

5. Keď pivo vystúpi k okraju, pohár narovnajte

Len čo pivo vystúpi k okraju pohára, zavrite kohútik a pohár narovnajte. Teraz máte krásne iskrivé zlaté pivo.

6. Vytvorte „mokrú penu“

Zatlačením na ovládaciu rúčku smerom dozadu aktivujete penič, ktorým vytvoríte bohatú penu vysokú 35 mm. Správne načapovanú „hladinku“ je vidieť už na prvý pohľad. Pena je biela a smotanovo hustá a hovorí sa jej „mokrá pena“. Práve tá má dôležitý vplyv na celkovú chuť piva. Hustá a krémová pena ochraňuje pivo a uchováva jeho správnu chuť. Pivo sa tak nedostane do kontaktu so vzduchom a nezvetrá.

7. Pozor na „čiapočku“.

Ak je pivo čapované z výšky a na viackrát, najčastejšie sa na ňom vytvorí vysoká čiapočka suchej peny, a to nie je správne.

8. Dbajte na správnu teplotu

Optimálna teplota hladinky by mala byť 7 stupňov. Rovnakú teplotu by mal mať aj pohár. Príliš studené pivo potláča svoju chuť, teplé zase neosvieži a má príliš výraznú arómu.

9. Po pene sa musia tvoriť kruhy

Po napití z piva sa najprv rozvinie karamelová sladkosť a potom nastúpi charakteristická horkosť. Dôležitým znakom sú kruhy na pohári. S každým odpitím piva by sa mali na pohári na mieste pôvodnej hladinky tvoriť viditeľné kruhy po pene. Počet kruhov takisto odhalí, na koľko dúškov bol ten pravý originál vypitý.

10. Dôležitý je spôsob servírovania

Starou pivárskou pravdou je, že sládok pivo varí a hostinský ho robí. Dôležitá je preto nielen technika čapovania, ale aj spôsob servírovania a celkový dojem z prístupu a komunikácie so zákazníkom. Len tak sa budú do vášho pohostinstva hostia radi vracať.

ZIMA PRINÁŠA VEĽA NOVINIEK

PRESTIERANIE.SK

Blížia sa Vianoce – najkrajšie sviatky v roku, kedy si väčšmi, ako inokedy, dávame záležať na prestieraní. Veď slávnostne prestretý stôl odnepamäti zbližoval rodinu, zbližoval ľudí. Čarovný blikot sviec a slávnostné prestieranie iba dotvárajú tak trochu tajomnú atmosféru.
Navštívte nás na našej webovej stránke a vyberte si z pestrej a bohatej ponuky.

Belistar

Tel.: 0903/476 235
info@prestieranie.sk
Prestieranie.sk

Kandidátka na post prezidentky Slovenskej republiky Bohumila Tauchmannová, rodená Záborská

Ohlásenie získania 15 000 petičných podpisov od občanov na post prezidentky Slovenskej republiky

Dnes som zavŕšila nielen moje ročné putovanie naprieč Slovenskom, aby som sa osobne stretla s občanmi, ale aj 60 rokov svojej životnej púte.

Prvú etapu prezidentskej kampane som tak úspešne absolvovala. Počas dvanástich mesiacov som na 142 výjazdoch vyzbierala viac ako 15 000 podpisov pod petičné hárky. Posledný mesiac mi intenzívne pomáhali aj moji priatelia. Počas 5 hodín oslovovania okoloidúcich, čo bol priemerný čas strávený v teréne jedného výjazdu, som vyzbierala od 40 do 120 podpisov pod petíciu. Počet podpisov závisel od viacerých faktorov, nielen od počasia. Spolu som oslovila približne 70 000 okoloidúcich. Aktívnym zberom podpisov v teréne som strávila viac ako 700 hodín. Nebol to len zber podpisov, boli to najmä aktívne diskusie o problémoch bežných ľudí. Od osobných tém, až po celospoločenské. Diskutovala som s viac ako 5 000 ľuďmi, čo predstavuje cca 35 rozhovorov počas jedného výjazdu. Spoznala som názory a nálady ľudí na spoločnosť a porozumela som im.

Počas môjho volebného putovania som sa uistila, že moje rozhodnutie kandidovať na post prezidentky SR je správne a všetky nadobudnuté skúsenosti budem vedieť zužitkovať zmysluplným spôsobom aj v budúcnosti.

Priamo u mnohých občanov som si overila, že rozmýšľajú podobne ako ja. Preto sa budem môcť oprieť o ich názory, a to nielen v kampani na prezidentku SR, ale aj vo svojej práci.

Presvedčila som sa, že je správne ísť do volieb ako nezávislý kandidát. Bez podpory politikov, záujmových skupín či osobností. Zistila som, že želania mnohých ľudí sú podobné a prekvapivo nenáročné. Či sú to voliči ľavice, stredu alebo pravice, základné ciele majú rovnaké, len ich chcú dosiahnuť inou cestou. Mnohí uznali, že ak má byť prezident prezidentom všetkých občanov, musí byť nezávislý. A to nielen v minulosti a počas volebnej kampane, ale aj v budúcnosti.

Od jesene 2017 do jesene 2018 som mala možnosť vidieť zmenu správania spoločnosti. Ľudia sú viac aktívni, viac si uvedomujú význam jednotlivca v spoločnosti. Toto je tiež základ, na ktorom budem stavať. Taktiež som sa utvrdila v tom, čo som písala ohľadom nálady v spoločnosti pred vyše rokom na mojej webovej stránke. Žiaľ, je to ešte intenzívnejšie, ako som predpokladala. Stratila sa dôvera ľudí v štát a bude ťažké ju prinavrátiť späť. Jedinou cestou je zmena morálneho nastavenia spoločnosti, cez pravdivé pomenovanie problémov a poukázanie na vinníkov a ich potrestanie. Bude to dlhá púť, ale s podporou občanov sa to dá dosiahnuť. Aj toto presvedčenie som si odniesla z môjho ročného putovania.

• Čím som ľudí zaujala?
Odvahou, že mám odhodlanie postaviť sa zaužívaným, nezdravým praktikám v spoločnosti, že ma osobne stretli na ulici a mohli sa so mnou otvorene rozprávať, že som nezávislá, a pozitívne vnímali aj to, že som „nežnejšia“ časť populácie, že sa mi

podarilo za viac ako desať rokov práce rozhýbať nákupný patriotizmus a podporiť tak ekonomiku Slovenska pomocou projektov „Kvalita z našich regiónov“ a Národných dní „Pýtajme si slovenské“, že sa zaujímam aj o ekologické témy prostredníctvom projektu „Odpad je surovina“, ku ktorému som v týchto dňoch dokončila vzdelávací muzikál, že sa snažím prispieť projektom „Remeslo má zlaté dno“ k zmene vzťahu detí a rodičov k rôznym povolaniam. Bolo im sympatické, že tieto projekty tvorím popri práci ako občianska aktivistka. Tiež pozitívne vnímali moment, že nechodím so štábom, ale väčšinou úplne sama. Oceňovali, že kampaň stíham popri mojom zamestnaní.

• Čo sa ma často pýtali ľudia v uliciach?
„Ako chcete vyhrať, keď nemáte peniaze, aby ste si kúpili, a tým zabezpečili svoju znalosť u občanov cez marketingovú komunikáciu?“ Som presvedčená, že väčšina z nás túži po zmenách v spoločnosti. Preto si myslím, že mediálna pozornosť voči kandidátom na prezidenta SR nebude priamo úmerná k preinvestovaným peniazom na ich kampaň.

• Financovanie kampane
Kampaň si financujem sama. Za rok som minula na kampaň viac ako 12 000 EUR. Doterajšie výdavky som hradila z rodinných financií. Mám taktiež zriadený transparentný účet. Na tento účet mi do dnešného dňa neprišli peniaze od žiadneho podporovateľa. V zmysle vyjadrenia na www.zazdravyrozum.sk, budú všetky takto poskytnuté financie použité výlučne na prezidentskú kampaň a nevytvára sa žiaden záväzok z mojej strany voči prispievateľovi. Výdavky sú tiež sumárne vyčíslené na mojej webovej stránke. http://transparentneucty.sk/#/turnovers/5136578808

INTRACO SPECIAL 2018

INTRACO SPECIAL
27. november
BINARIUM, BRATISLAVA

FENOMÉN CENA

Čo všetko bude vstupovať do tvorby cien?

- Zdravie?
- Komunikácia?
- Výchova spotrebiteľa?
- Výskum?
- Inovácie?
- Ekológia?

Budúcnosť cenotvorby tkvie v sledovaní produktu v celom jeho životnom cykle.

Nové trendy a prístupy k cene prinesie

19. ročník konferencie INTRACO Special 2018.

Registrácia účastníkov: **www.intraco-special.sk**

Partner:

TATRY MOUNTAIN RESORTS

Mediálni partneri:

GASTRO, RetailNews, instore slovakia, RETAIL magazín, zisk management, Parlamentné listy.sk, konferencie.sk databáza konferencií, TaP, Catmanpeople.com, education.sk, MôjAndroid

NAJKRAJŠIA TORTA SLOVENSKA

9. ročník súťaže

Pripravila: Ing. Zuzana Dúžeková
Foto: autorka a archív

Na stupni víťazov

Torta dáva punc každej výnimočnej udalosti či slávnosti, je stredobodom pozornosti každého hosťa. Ale kde môžete vidieť niekoľko originálnych tort naživo naraz? Už každoročne na súťaži Najkrajšia torta Slovenska v Púchove.

Dňa 11. 10. 2018 sa v divadelnej sále v Púchove konal už 9. ročník tejto obľúbenej súťaže, ktorú organizuje Klub cukrárov Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov pod záštitou Strednej odbornej školy obchodu a služieb v Púchove. Odborným garantom je Slovenský zväz kuchárov a cukrárov, člen celosvetovej organizácie WACS. Na otvorení sa súťažiacim a hosťom prihovorili Mgr. Ivan Kasár, riaditeľ Strednej odbornej školy obchodu a služieb v Púchove, generálna tajomníčka SZKC Bratislava Ing. Zuzana Dúžeková a predsedníčka klubu cukrárov SZKC Mgr. Jozefína Zaukolcová.

Súťažiaci vytvorili skutočné umelecké diela, na ktorých predviedli svoju nekonečnú vynaliezavosť, nové postupy zdobenia či cukrárske techniky. Všetky torty, ktoré obdivovali návštevníci výstavy, boli výsledkom tvorivého ducha, fantázie a kreativity cukrárov a ich šikovných rúk a hodiny trpezlivej práce. Kým návštevníci obdivovali vystavené diela, odborná porota hodnotila prácu ich tvorcov. Hodnotila sa originalita, nápaditosť, precíznosť, používanie moderných prvkov, viacerých technológií zdobenia, módne trendy, vhodné chuťové a farebné doladenie, celkový dojem, ale i prezentácia. Bolo zakázané používať nejedlé časti a polystyrénové podstavce. Porotcami boli certifikovaní profesionáli, čo zaručovalo objektivitu súťaže a hodnotenie podľa kritérií WACS-u. Predsedal im Michal Baniar, šéfcukrár Gerardin chocolate de luxe, člen výkonného výboru SZKC. Profesionálni i amatérski cukrári súťažili v 4 kategóriách a podľa počtu pridelených bodov boli zaradení do hodnotiacich pásiem – zlaté, strieborné a bronzové. Absolútnym víťazom súťaže o najkrajšiu tortu Slovenska sa stala Zuzana Bezáková z Bošian, ktorej srdečne gratulujeme.

Bez podpory partnerských organizácii by to však nešlo. Preto aj touto cestou chceme poďakovať všetkým tým, ktorí majú zásluhu na tom, že takáto krásna akcia uzrela svetlo sveta:
Metro, generálny partner SZKC
Stredná odborná škola obchodu a služieb Púchov, **časopis Gastro** – revue gastronómie, obchodu a cestovného ruchu Bratislava – mediálny partner, **Zeus s.r.o.,** Nám. SNP 13, Bratislava, **Tescoma s.r.o**. Púchov, **T- fornax s.r.o** Dubnica nad Váhom, **Gerardin** chocolate de luxe, **Chef Works,** Juvitex s.r.o., **JTF – partnership** – Lednické Rovne, **Carla, spol. s.r.o.** Košice, **Fatra TIP s.r.o.** Košúty Martin, **Rajo** Bratislava, **Seba group, s.r.o.** Martin, **Dr. Oetker,** Bratislava, **Bell,** reklamná agentúra Púchov, **Púchovská kultúra, s.r.o. –** dom kultúry Púchov, **ACCOM Slovakia s.r.o.** Banská Bystrica, **Debic**.com, **Rona a.s.** Lednické rovne, **Palma a.s**. Bratislava.

1. miesto

2. miesto

SOŠ Gastronómie a služieb v Prešove oslavuje 130. narodeniny

Text: Oľga Kmecová
Foto: archív školy

Budova SOŠ gastronómie a služieb v Prešove

HISTÓRIA ŠKOLY

História školy siaha do 80-tych rokov 19. storočia, keď v Prešove boli položené základy učňovského školstva. Predstavenstvo prešovských obchodníkov v roku 1888 založilo pre obchodnícky dorast nižší stupeň obchodnej školy pod názvom Obchodná učňovská škola. Počas svojej dlhoročnej histórie prešla škola viacerými zmenami a bola sprevádzaná mnohými významnými udalosťami. Nová budova školy, nachádzajúca sa na Sídlisku duklianskych hrdinov, bola postavená v roku 1963. O niečo neskôr, v roku 1968, bola ocenená plaketou prezidenta ČSSR. V roku 1983 bolo zriadené Stredné odborné učilište obchodné. Prevádzkovateľom školy bol okresný podnik Reštaurácie Prešov. Od štátneho podniku Reštaurácie Prešov k 1. 1. 1991 bolo SOU obchodné odlúčené a vystupovalo ako samostatná príspevková organizácia s právnou subjektivitou. Následne bola pri SOU obchodnom zriadená Dievčenská odborná škola so študijným odborom obchod a podnikanie. Od školského roku 1999/2000 je riaditeľom školy Mgr. Peter Kakaščík. Zriaďovateľom školy je od r. 2002 Prešovský samosprávny kraj. Zlúčením bývalého SOU obchodného a Dievčenskej odbornej školy v r. 2010 vznikla Stredná odborná škola obchodu a služieb a od školského roku 2018/2019, pri príležitosti 130. výročia, dostáva nový názov ***Stredná odborná škola gastronómie a služieb***.

Záber z krstu nového názvu školy – SOŠ gastronómie a služieb

ŠTUDIJNÉ A UČEBNÉ ODBORY

V súčasnosti škola poskytuje vzdelávanie v študijných a učebných odboroch kuchár, čašník, mäsiar, cukrár – pekár, cukrár – kuchár, obchodný pracovník, pracovník marketingu, predavač, biochemik – výroba piva a sladu. Po ukončení štúdia v učebných odboroch môžu žiaci pokračovať v dvojročnom nadstavbovom štúdiu. Škola poskytuje aj pomaturitné vyššie odborné štúdium: hygiena potravín, so získaním titulu „DiS“.

Študijné či učebné odbory ako kuchár a čašník boli na tejto škole aj v minulosti, teda od svojho pôsobenia v sieti škôl. Za ten čas vychovala škola veľa odborníkov – kuchárov, čašníkov, manažérov. Niektorí z nich sú manažéri reštaurácií a hotelov, iní pracujú ako kuchári a čašníci v zahraničí (Nemecko, Švajčiarsko, Rakúsko, Česká republika), v destináciách (Cyprus), kde ako žiaci vykonávali prax. Veľa našich absolventov prevádzkuje prešovské reštaurácie, alebo sú zamestnaní ako šéfkuchári, kuchári, čašníci, cukrári v reštauráciách či tatranských hoteloch. Škola vychovala aj mnoho iných odborníkov, ktorí dnes pracujú na pozíciách ako manažér, vedúci predajne, predavač, alebo ako pracovník marketingových oddelení firiem.

Spolupracujeme so SZKaC, so SkBA a každoročne naši žiaci absolvujú množstvo súťaží s výborným hodnotením. V spolupráci s firmou Dekoro a firmou Zeus organizujeme odborné semináre pre žiakov, ale aj pre učiteľov, majstrov a verejnosť. Odbornosť a zručnosti si žiaci rozširujú aj prostredníctvom kurzov, ako barmanský kurz a kurz „Barista“, ktoré realizujeme v spolupráci so SkBA. A naopak, žiaci predvádzajú svoje získané zručnosti prostredníctvom výstavy žiackych prác v podobe vlastných výrobkov.

Každoročne organizujeme výmennú prax žiakov. Žiaci absolvujú odbornú prax v Krakove – Poľsko a Nyíregyháza – Maďarsko a naopak, žiaci z Poľska a Maďarska prichádzajú na prax k nám. V čase letných prázdnin majú žiaci možnosť vycestovať na odbornú stáž na Cyprus, Krétu, Kos. V septembri 2018 žiaci po prvýkrát vycestovali na výmennú prax do Gruzínska, kde absolvovali 30 – hodinovú prípravu gruzínskych národných jedál. Na záver stáže žiaci získali ocenenie od ministerky školstva Gruzínska a zároveň škola nadviazala spoluprácu s ďalšou krajinou.

PREZENTÁCIA ŽIAKOV NAŠEJ ŠKOLY

Žiaci našej školy sa pravidelne zúčastňujú súťaží doma aj v zahraničí. Sú to súťaže ako: súťaž o koláč rádia Regina – odbor cukrár; súťaž Európa Bratislava – odbor cukrár, čašník, obchodný pracovník; súťaž Eurocup Prešov – medzinárodná súťaž barmanov; súťaž Gastro Danubius Bratislava – súťaž v odbore kuchár, cukrár; Małopolski Konkurs Szkół Gastronomicznych v Krakowe –

medzinárodná súťaž kuchárov, barmanov, čašníkov; súťaž Cassovia cup Košice – súťaž čašník – barman; súťaž Carpatia carving Svidník – súťaž vo vyrezávaní zeleniny a ovocia; súťaž Melounový šampionat Trebič – súťaž vo vyrezávaní zeleniny a ovocia; súťaž „TOP cukrár" Liptovský Mikuláš; súťaž Sweetcup – súťaž v odbore kuchár, cukrár, obchodný pracovník, pracovník marketingu; súťaž „Vitajte v našom regióne" Bratislava – súťaž fiktívnych firiem v odbore pracovník marketingu či súťaž „Vitajte u nás" České Budejovice – súťaž fiktívnych firiem v odbore pracovník marketingu. Z mnohých súťaží si odniesli najvyššie ocenenie.

SLÁVNOSTNÁ AKADÉMIA

27. septembra 2018 sme oslávili jubileum našej školy pod záštitou PSK slávnostnou akadémiou.

Slávnosť sa realizovala na pôde našej školy a niesla sa v oslavnom duchu. Pozvanie prijali vzácni hostia, ako napríklad viceprimátor mesta Prešov Ing. Š. Kužma, podpredseda PSK Dr. J. Lukáč, vedúci odboru školstva, mládeže, telesnej výchovy a športu Dr. J. Furman a mnohí ďalší. Navštívili nás aj delegácie z družobných škôl, bývalí učitelia a zamestnanci školy, a tiež naši bývalí absolventi.

Slávnostná akadémia mala bohatý kultúrny program, v ktorom vystúpili a zatancovali, zahrali či zaspievali nielen naši žiaci – tí súčasní, ale aj bývalí – no aj samotní pedagógovia. Vychutnali sme si temperamentné folklórne tance, vypočuli sme si podmanivé piesne, videli sme barmanskú show i športovú akrobaciu s loptou. Našu školu videozdravicami pozdravili úspešní študenti i učitelia, ale aj hostia zo zahraničných škôl, ako napríklad riaditeľka školy Rusudan Chartolani z Tbilisi – Gruzinsko či riaditeľ školy z Nyíregyháza – Maďarsko. Osobne nás prišli pozdraviť aj naši priatelia z Krakowa, Ivoniczu, Chrudimu a Bratislavy.

Súčasťou programu bol krst nového názvu školy. Názov školy **SOŠ obchodu a služieb** sa zmenil na **SOŠ gastronómie a služieb**. Krstili ho členovia Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov, ktorí sú zároveň aj majstrami odbornej výchovy – Mgr. F. Krankota a Mgr. M. Gajdoš. Riaditeľ školy Mgr. Peter Kakaščík a vedúci odboru školstva, mládeže, telesnej výchovy a športu Dr. J. Furman potom symbolicky rozkrojili tortu k 130. výročiu. Tortu pripravili žiaci našej školy a bola nielen pekná, ale aj veľmi chutná.

Pri tejto príležitosti, riaditeľ školy Mgr. Peter Kakaščík, ocenil dlhoročnú prácu mnohých súčasných aj bývalých učiteľov, zamestnancov, a tiež majstrov odbornej výchovy slávnostným odovzdávaním ďakovných listov.

Záver celej akcie spestrilo strhujúce vystúpenie folklórneho súboru Rozmarija, po ktorom už nasledoval slávnostný raut v našej reštaurácii Sen. Raut, pripravovaný našimi žiakmi pod vedením majstrov OV, ponúkal široký výber kulinárskych jedál, dezertov a nápojov.

Studený bufetový stôl lákal hostí svojou farebnosťou a jedlami v podobe finger food. Žiaci, pod dohľadom svojich majstrov, pripravili jedlá ako *„Marinovaná červená repa s grilovaným syrom", „Tvarohová pena s kôprom", „Syrová roláda", „Chrumkavé kuracie krídelka s BBQ omáčkou", „Avokádový šalát s údeným lososom a prepeličím vajíčkom", „Kuracie plátky v sezame na šaláte" a podobne.*

Hostia si mohli pochutnať na teplých tradičných aj trendových pokrmoch, ako napríklad na bravčovej panenke – Sous-vide – v slaninke a zemiakovej terine, zverinovom guláši s karlovarskými knedľami, vyprážaných kuracích rezňoch v kukuričných lupienkoch a strúhanke, lososovi na masle s omáčkou bearnaise a farebnou zeleninou, ale aj na strapačkách s kyslou kapustou a slaninkou, bryndzových pirohoch so smotanou a podobne.

Chuťové pohárikv hostí boli v strehu aj pri stole s dezertmi. Veď komu by sa nezačali „zbiehať slinky" pri pohľade na chutný *Brownies či Tramisu, Panacottu, Stracatella rezoch, jablkovom závine alebo na vanilkových, čokoládových, mandľových cheesecakeoch a Apple pie.*

Veríme, že aj vďaka tejto výnimočnej gastronomickej prezentácii nemôže nikto zo zúčastnených pochybovať o tom, že slovo „gastronómia" patrí plným právom do nového názvu našej školy.

Dôstojná oslava 130. výročia školy

ÚSPECHY ŽIAKOV

- SLOVENSKÝ REKORD V PRÍPRAVE MEGATORTY 2014 a zápis do Slovenskej knihy rekordov.
- „DANUBIUS GASTRO 2012" – v kategórii kuchár junior získali žiaci našej školy Róbert Švec a Martin Demeter v príprave 8 porciovej studenej misy – 1. miesto a titul absolútneho víťaza.
- CASSOVIA CUP 2017 – 1. miesto
- GASTRO DANÚBIUS 2018 –získali kuchári a cukrári striebro
- CARPATIA CARWING 2018 – 2. miesto
- MELONOVÝ ŠAMPIONÁT TREBIČ 2018 – bronz
- SLOVENSKO VARÍ 2018 – televízna relácia
- SÚŤAŽ SWEETCUP – túto súťaž organizuje naša škola každoročne od r. 2002. V tomto roku to bude už 16. ročník. Na tejto súťaži si vymieňajú svoje skúsenosti žiaci zo slovenských i zahraničných škôl v odbore cukrár, kuchár, predavač –aranžér. Naši žiaci obsadili na 15. ročníku Sweetcupu krásne zlaté miesto.
- Súťaž EURÓPA 2017 v Bratislave – odbor pracovník marketingu – 1. miesto
- Súťaž „Vitajte u nás" České Budejovice – súťaž fiktívnych firiem v odbore pracovník marketingu – 1. miesto
- MAJSTROVSTVÁ SVETA v spracovaní informácií na počítači – v roku 2013 – „49th Intersteno congress" – Ghent, Belgicko – 20. a 24. miesto – v odbore obchod a podnikanie
- MAJSTROVSTVÁ SVETA v spracovaní informácií na počítači – v roku 2014 – „50th Intersteno congress" – Budapešť, Maďarsko – 7. a 24. miesto – v odbore obchod a podnikanie
- MAJSTROVSTVÁ SVETA v spracovaní informácií na počítači – v roku 2015 – „51th Intersteno congress" – Berlín, Nemecko – 8. a 18. miesto – v odbore obchod a podnikanie

PROJEKTY ŠKOLY

- Projekt Comenius Halle – 2010
- Projekt Comenius Olawa – 2011
- Projekt Comenius Štrasburg – 2012
- Moderná stredná škola v 21. storočí – 2014 – 2015
- „Sme v Európe" – Erasmus+ (Maďarsko, Rakúsko) – 2015
- „Sme v Európe" – Erasmus+ (Rakúsko, Taliansko) – 2016
- „Sme v Európe" – Erasmus+ (Rakúsko, Taliansko) – 2017
- Zvýšenie kvalifikácie a rozvoj pracovných zručností prostredníctvom realizácie vzdelávacích aktivít v oblasti gastronómie (operačný program Ľudské zdroje) – 2018

ERASMUS+, CELOŽIVOTNÉ VZDELÁVANIE A INTERNACIONALIZÁCIA SOŠ OBCHODU A SLUŽIEB V ČADCI

Takto sme prezentovali

Takto sme sa tešili z Certifikátu

SOŠ obchodu a služieb v Čadci pripravuje budúcich odborníkov v odboroch gastronomických, obchodu a osobných služieb. Škola podporuje a zapája sa do systému duálneho vzdelávania žiakov, ale i do celoživotného vzdelávania. Spolupracuje s inštitúciami a podnikateľskými subjektami, ktoré podporujú odborné vzdelávanie. Škola má záujem na tom, aby pedagogickí zamestnanci a žiaci v rámci svojej odbornej prípravy na povolanie, mali skúsenosti aj z oblasti zahraničných výmenných pobytov, odborných stáží, získaných v rámci európskych projektov. Tu sa škola stretáva s akútnou potrebou zvyšovania interkultúrneho povedomia a projektových kompetencií, nakoľko doteraz mala minimálne možnosti a skúsenosti s európskymi projektmi.

Získať finančnú podporu cez projekt nie je také jednoduché, ako sa zdá, keď je už projekt zrealizovaný. Je potrebné nájsť vhodnú vzdelávaciu inštitúciu, napísať dobrý projekt, ktorý odráža potreby školy, a aj ovládať cudzí jazyk minimálne na komunikačnej úrovni. Celoživotné vzdelávanie pedagogických zamestnancov prostredníctvom medzinárodných projektov prináša nielen do života pedagóga vždy niečo nové, ale je nevyčísleným prínosom pre žiakov a samotnú školu, v ktorej pôsobí. Nám sa podarilo nadviazať kontakt s Inštitútom európskeho vzdelávania učiteľov v Hamburgu, ktorý ponúka a organizuje kurzy ďalšieho vzdelávania učiteľov v rámci programu EÚ ERASMUS+. Naša škola získala hneď dva granty.

Kurz – **Rozvoj kompetencií projektového manažmentu a rozvoj interkultúrnych kompetencií v škole bol** zameraný na metodiku tvorby školských výmenných projektov, školských projektov a projektov vzdelávania dospelých. Program celoživotného vzdelávania sa konal v Portugalsku v meste Porto v dňoch 29. 7. až 3. 8. 2018. Projektu sa zúčastnilo 22 účastníkov z Nemecka, z rôznych spolkových krajín, a zo Slovenska. Rámcový program kurzu bol zameraný a rozdelený na:

- **Teoretickú časť, spojenú s rôznymi aktivitami a metodiku tvorby projektov.** Skúsení lektori kurzu s využitím interaktívnych metód prednášali jednotlivé témy, ktoré aktuálne dopĺňali konkrétnymi príkladmi a vlastnými skúsenosťami z praxe. Obsah tvorili: program ERASMUS+, prípravné návštevy, multilaterálne a bilaterálne partnerstvá, ďalšie možnosti financovania projektov, prezentácia projektov a ďalšie. Každý účastník mal možnosť zapájať sa a dopĺňať obsah prednášky o vlastné skúsenosti, alebo sa radiť, ako postupovať pri tvorbe projektu. Vo workschopoch boli účastníci rozdelení do skupín a spoločne tvorili projekt. My sme pracovali v skupine s dvoma školami s podobným zameraním ako naša škola. Navrhli sme projekt so zameraním na Job schadowing s názvom Internationalisierung – Konzepte in der Ausbildung moderner Dienstleistungsberufe im europäischen Kontext. Možnosť realizovať tento projekt je reálna v spolupráci aj s inými odbornými školami. Každá skupina prezentovala svoj produkt a boli položené základy medzinárodnej spolupráce:
- **Poznávanie vzdelávacích systémov zúčastnených** – počas aktivít boli prezentované vzdelávacie systémy jednotlivých zúčastnených krajín. Počas kurzu hosťovala aj učiteľka strednej školy z Portugalska. Mohli sme len konštatovať, že vzdelávacie systémy sú rozdielne. V tejto súvislosti sme poznamenali, že prostredníctvom ECVET-u sa štandardy odborného vzdelávania môžu priblížiť.
- **Účelovo zamerané exkurzie na poznanie kultúry a zvykov hostiteľskej krajiny** – navštívili sme starobylé Porto a údolie portského vína s odborným výkladom jeho výroby, v anglickom a nemeckom jazyku. V historickom meste Guimaräes sme videli, aký bol život v minulosti a dnes. Gastronómiu, kultúru a život Porta sme objavovali na brehu rieky Douro.
- **Prezentáciu zúčastnených krajín, škôl, zvykov a tradícií počas kurzu a regionálneho večera.**

Účasť na kurze nás motivuje, ale aj zaväzuje pre ďalšiu prácu nielen v našej škole. Chceme a pomôžeme aj iným školám v regióne pri tvorbe takéhoto projektu, aby sa učitelia naučili tvoriť projekty a prispeli k spoznaniu kultúry iných národov. Túto spoluprácu sme už ponúkli vybranej škole v regióne.

Prečo odporúčame tento kurz? Odborne pripravený materiál, zostavený program, organizácia, miesto konania, vybrané metódy a profesionálny prístup lektorov nám dali príležitosť spoznať a zdokonaliť sa v tvorbe projektov, v cudzom jazyku, v kvalite vzdelávania, no hlavne spoznať medzinárodné zvyklosti, ktoré sú aj základom pre internacionalizáciu školy. To je aj jeden z cieľov našej školy a ERASMUS+ je jedinečným nástrojom, ako tento cieľ dosiahnuť.

Touto cestou sa obraciame na učiteľov, učiteľov odborných predmetov, aby sa zdokonaľovali v cudzom jazyku, zbavili sa zábran, tvorili projekty, cestovali, a potom uvidia, koľko nápadov a inšpirácií prinesú pre prácu so žiakmi. A na učiteľské povolanie sa budú pozerať úplne inak.

Poďakovanie patrí tímu agentúry SAAIC so sídlom v Bratislave, ktorý kedykoľvek ochotne poradil a pomohol nám od zrodu projektu až po jeho realizáciu. Tešíme sa na ďalšiu spoluprácu.

Ľudmila Verčimáková, Valéria Rizmanová

SLOVENSKÁ FIRMA ZÍSKALA VÝZNAMNÉ OCENENIE NA VEĽTRHU FOR GASTRO & HOTEL

To, že Slováci vedia vyrábať kvalitné produkty na svetovej úrovni, nie je žiadnou novinkou. Potvrdzujú to aj ocenenia z rôznych oblastí doma i v zahraničí. Z významného ocenenia sa tentokrát teší spoločnosť LPT EU, ktorá vlastní značku Brix – Grown for flavour. Na veľtrhu For Gastro & Hotel Expo Praha získala 1. cenu Grand Prix v kategórii Jedlo a nápoje. Ocenenie získala kolekcia mrazom sušeného ovocia v švajčiarskej čokoláde Acticoa. Informoval o tom Roman Remiš, konateľ spoločnosti LPT EU.

„Získané ocenenie je pre nás obrovskou motiváciou. Pravidelne sa so svojimi produktami zúčastňujeme rôznych výstav a veľtrhov na Slovensku a v Čechách a sme veľmi radi, že naše úsilie prinášať na trh prémiové, kvalitné a hlavne cenovo dostupné produkty je cenené aj medzi odborníkmi. Ocenený produkt, lyofilizované ovocie v švajčiarskej čokoláde Acticoa, je skutočne unikátny. Čokoláda Acticoa je jedinečná, vďaka blahodarným účinkom na zdravie človeka. Technologické postupy umožňujú podstatne vyšší obsah flavonoidov v porovnaní s čokoládou vyrábanou tradičným spôsobom. Flavonoidy z kakaa napomáhajú elasticite krvných ciev, a tým prirodzenej cirkulácii krvi – toto tvrdenie bolo oficiálne schválené Európskou úniou v roku 2013. Účinok sa dostaví pri konzumácii aspoň 0,2 g flavonoidov za deň, čo zodpovedá 12 g čokolády Acticoa. Balenie tohto mrazom sušeného ovocia je teda dokonale vyváženou kombináciou zdravej i chutnej potraviny. Práve preto sme sa rozhodli prihlásiť ho do súťaže, a uspeli sme.“

Medzinárodný odborný veľtrh na výstave v Českej republike je zameraný na potraviny a nápoje, gastronomické zariadenia a vybavenia reštaurácii a hotelov.

Produkty značky Brix – Grown for flavour už získali tento rok jedno ocenenie. V januári získala spoločnosť vlastniaca značku Brix ocenenie Danubius Gastro 2018 v bratislavskej Inchebe. Toto ocenenie získala takmer presne po roku svojej existencie.

BRIX – GROWN FOR FLAVOUR ponúka prémiové naturálne produkty z kontinentálneho ovocia. Mrazom sušené (lyofilizované) ovocie BRIX je plné vitamínov, karoténoidov, omega 3 a 6 – mastných kyselín, antioxidantov, minerálov a vlákniny s nízkym glykemickým indexom. Proces spracovania a konzervácie zabezpečuje uchovanie všetkých nutričných hodnôt. Spĺňa štandardy RAW a GMO FREE, je vhodné i pre vegánov, celiatikov, športovcov, tehotné ženy či gurmánov, a všetkých spotrebiteľov, ktorí hľadajú kvalitné výrobky a zároveň plnohodnotný chuťový zážitok z poctivej a zdravej potraviny.

VINUM LAUGARICIO

14. festival vína

Príďte degustovať s priateľmi

30. 11. - 1. 12.

PIATOK od 13.00 do 22.00 h
SOBOTA od 14.00 do 22.00 h

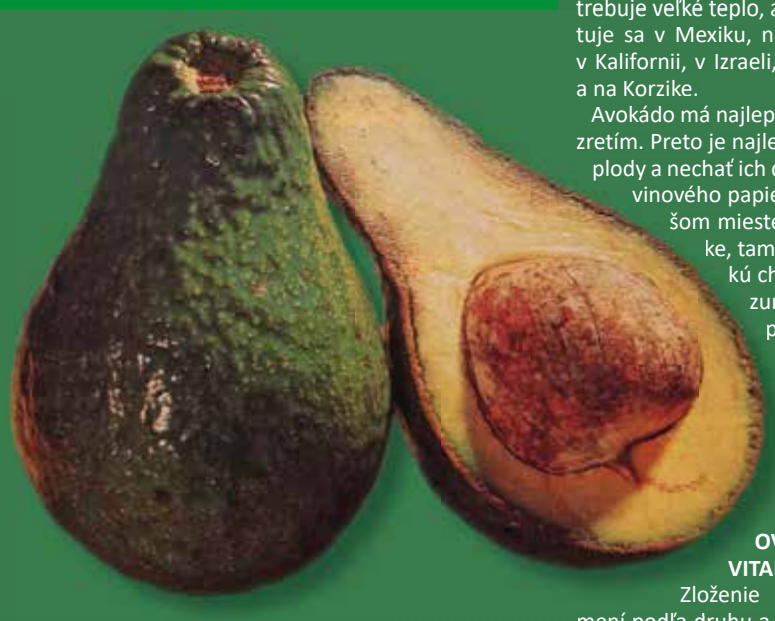
Expo Center Trenčín
www.expocenter.sk

ZNÁME, NEZNÁME AVOKÁDO

Pripravila: Marta Gálová
Foto: archív redakcie

Na našom stole sa čoraz častejšie objavuje ovocie a zelenina, ktoré až tak veľmi nepoznáme a často ani nevieme, ako ich pripraviť. Jedným z nich je v našich končinách aj málo známe avokádo:

- **Avokádo je výnimočne lahodné ovocie**
- **Chutí nasladko aj naslano**
- **Najlepšie chutí surové**



ČO MOŽNO O AVOKÁDE NEVIETE

Avokádo pochádza z Južnej Ameriky. Indiáni ho pestovali už pri príchode prvých Európanov. Objavili ho Španieli a tí ho aj zaniesli do viacerých tropických krajín. Rastie na strome, vysokom dva až päť metrov. Avokádovník je dnes rozšírený po celom svete. Nepotrebuje veľké teplo, ale neznáša mrazy. Pestuje sa v Mexiku, na Antilách, na Floride, v Kalifornii, v Izraeli, v Afrike, v Španielsku a na Korzike.

Avokádo má najlepšiu chuť tesne pred dozretím. Preto je najlepšie kúpiť ešte nezrelé plody a nechať ich dozrieť zabalené do novinového papiera na trochu chladnejšom mieste (nikdy nie v chladničke, tam by úplne stratilo typickú chuť). Ak ich chcete konzumovať ihneď po nákupe, treba si vybrať plody, ktoré sú pri dotyku poddajné, pružné, ale nie primäkké. Prezreté ovocie má sčernetú dužinu a nedá sa jesť.

OVOCIE BOHATÉ NA VITAMÍNY

Zloženie avokáda sa výrazne mení podľa druhu a podľa sezóny, ale dužina vždy obsahuje pomerne veľa rastlinného tuku (od 11 do 39 %, priemerne 22 %). Najľahšie stráviteľné je antilské avokádo. Toto ovocie je veľmi energetické – obsahuje 220 kalórií v 100 g. Ďalej obsahuje aj značné množstvo magnézia a veľa vitamínov skupiny B, teda prvkov, prispievajúcich k pocitu vyrovnanosti a pohody.

INÝ KRAJ, INÝ MRAV

V Južnej Amerike sa avokádo používa ako základ povestnej diabolskej omáčky – guakamoly, podáva sa však aj v podobe studenej polievky s kukuričnými posúchmi. V Brazílii je obľúbený studený dezertný krém z avokáda, v Peru svieža farba tohto ovocia zvýrazňuje jedlo z marinovanej ryby. Na Antilách sa avokádo podáva s grilovanou treskou. V Afrike sa z listov avokádovníka, cukru a zo štvrtiek citróna pripravuje osvieżujúci nápoj. Vo Francúzsku majú radi avokádo s krevetami a krabmi, v šaláte s uhorkami a bylinkovým nálevom, rozmixované so šľahačkou a citrónovou šťavou ako omáčku k jedlám z mäsa a z rýb.

KALENDÁR AVOKÁDA

- **Hass:** plody so zrnitým povrchom a fialkastým odtieňom. Lahodná dužina. Pôvod: Izrael, Španielsko, Mexiko, Kalifornia. Obdobie: október – jún.
- **Fuerte:** veľký plod v tvare hrušky s jemným lesklým povrchom. Pôvod: Izrael, Južná Afrika, Španielsko. Obdobie: október – apríl.
- **Ettinger:** veľký jasnozelený plod s hladkým povrchom, výdatná mäkká dužina. Pôvod: Izrael, Južná Afrika. Obdobie: september – máj.
- **Lula:** veľký vydutý plod s jemnou voňavou dužinou, s nízkym obsahom tukov. Pôvod: Martinique. Obdobie: august – október.
- **Nabal:** veľký okrúhly plod s hrubou kožou peknej zelenej farby a s dužinou lahodnej chuti. Pôvod: Kalifornia, Florida, Izrael, Korzika. Obdobie: október – jún.

Netradičné predjedlo Avokádo s lososom

● NETRADIČNÉ PREDJEDLO AVOKÁDO S LOSOSOM

(pre 4 osoby)

Suroviny: • 2 kusy avokáda • 60 g údeného lososa • 60 g šľahačkovej smotany • petržlenová vňať • soľ – podľa chuti

Postup: Avokádo pozdĺžne narežeme na 2 rovnaké polovičky. Spodok odkrojíme, aby lepšie ležal na tanieri, a dužinu vyberieme. Dužinu aj lososa pokrájame na kocky, pridáme vyšľahanú šľahačku (nesladenú), trochu soli, posekanú petržlenovú vňať a všetko zľahka premiešame. Zmesou plníme avokádo. Vrch zdobíme šľahačkou, petržlenovou vňaťou a kornútkom lososa.

Avokádo môžeme naplniť aj plnkou bez šľahačky, pripravíme ju takisto ako pred-

Guakamola

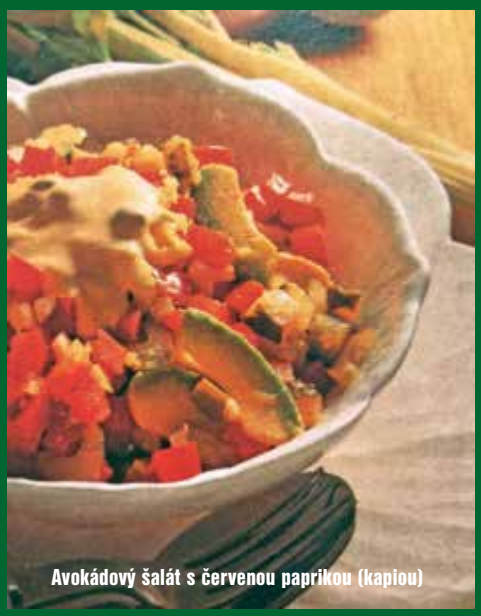
chádzajúce. Do pokrájanej dužiny pridáme lososa nakrájaného na rezance alebo na kocky, postrúhané uhorky, soľ, olej a nadrobno pokrájanú pažítku. Všetko spolu zľahka premiešame. Vrch zdobíme uhorkou.

● **GUAKAMOLA – MEXICKÁ DIABOLSKÁ OMÁČKA**

Táto špecialita pochádza z Mexika a je neodmysliteľná od kukuričných posúchov a lupienkov. Často sa podáva so zeleninovými šalátmi. Ponúkame vám originálnu verziu receptu.

Rozdrvte vidličkou (alebo rozmixujte) dužinu dvoch avokád so šťavou z jednej limetky, s jednou polievkovou lyžicou nadrobno posekanej cibule, s jednou polievkovou lyžicou nadrobno nakrájaných sterilizovaných feferóniek, s jednou ošúpanou paradajkou a s jednou polievkovou lyžicou čerstvého rozdrveného koriandru. Osoľte, okoreňte a odložte do chladničky. Prikryte alobalom, aby omáčka nesčernela.

9 EXKLUZÍVNYCH RECEPTOV Z AVOKÁDA


Avokádový šalát s červenou paprikou (kapiou)

● **AVOKÁDOVÝ ŠALÁT S ČERVENOU PAPRIKOU (KAPIOU)**

(pre 4 osoby)

Suroviny: • 2 avokáda • 1 citrón • 1 veľká červená paprika (kapia) • 2 zelerové byle (bez listov) • 1 cibuľa • 3 malé uhorky (nakladačky) • 100 g tvarohu • 1 žĺtok • 1 kávová lyžička horčice • worcesterská omáčka, tabasco, soľ, korenie – podľa chuti

Postup: Červenú papriku (kapiu) očistíme a nakrájame na drobné kocky. Zelerové byle zbavíme vláken a takisto nakrájame na kocky. Avokáda prekrojíme napoly, vyberieme jadrá a ošúpeme. Potom ich nakrájame po dĺžke na jemné pásiky a ihneď pokvapkáme citrónovou šťavou, aby nesčerneli. Cibuľu očistíme a najemno nakrájame, takisto uhorky. Všetko vložíme do šalátovej misky. Pripravíme si omáčku: žĺtok vyšľaháme s tvarohom a horčicou, ochutíme worcesterskou omáčkou, niekoľkými kvapkami tabasca, posolíme, okoreníme. Šalát polejeme touto omáčkou tesne pred podávaním.

● **KRÉMOVÁ AVOKÁDOVÁ POLIEVKA**

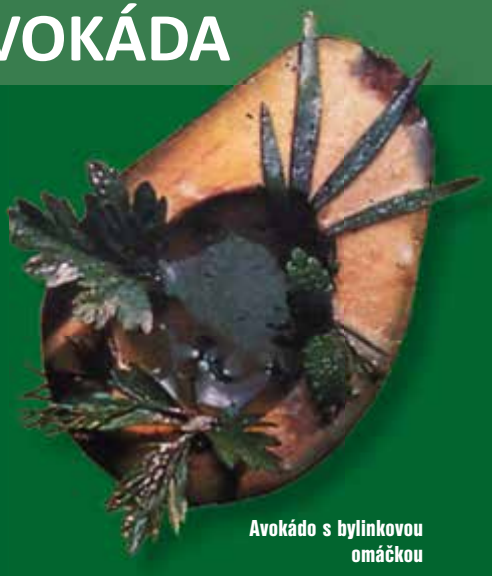
(pre 4 osoby)

V zime sa podáva teplá, v lete studená.

Suroviny: • 2 avokáda • 1 pór • 2 sypké zemiaky • 1 cibuľa • 150 g čerstvej šľahačky • 1/2 l slepačieho vývaru • 1/2 l mlieka • šťava z ½ citróna • 25 g masla • petržlenová vňať • soľ, korenie – podľa chuti

Postup: Cibuľu a pór očistite a najemno nakrájajte. Zeleninu vložte do hrnca na rozohriate maslo a 10 minút poduste na miernom ohni – aby nezhnedla. Potom zalejte slepačím vývarom a mliekom a nechajte zovrieť. Pridajte na kocky nakrájané zemiaky, zväzok petržlenovej vňate a varte na miernom ohni 30 minút. Prekrojte avokáda, zbavte ich jadier a ošúpte. Zmixujte dužinu s citrónovou šťavou a so šľahačkou. Uvarenú polievku zmixujte (vňať vyberte) a dajte znovu zovrieť. Odtiahnite z ohňa a všľahajte do nej avokádové pyré. Už nezohrievajte, lebo avokádo by zhorklo. Ihneď podávajte. K polievke sa hodia opražené kocky sendviča či jemné maslové suchárе.

Krémová avokádová polievka


Avokádo s bylinkovou omáčkou

● **AVOKÁDO S BYLINKOVOU OMÁČKOU**

(pre 4 osoby)

Suroviny: • 2 avokáda • 2 polievkové lyžice citrónovej šťavy • 1 kávová lyžička ovocného octu – napr. jablčného • 6 polievkových lyžíc olivového oleja • 1 polievková lyžica nasekaných byliniek – pažítka, petržlenová vňať, estragon • soľ, korenie – podľa chuti

Postup: Rozkrojte avokáda napoly, vyberte jadrá. Uvedené suroviny spolu zmiešajte a omáčkou naplňte polovičky avokáda.

Avokádo s orechmi a s tvarohom

Avokádo s tuniakovou penou

● **AVOKÁDO S ORECHMI A S TVAROHOM**
(pre 4 osoby)
Suroviny: • 2 avokáda • 200 g mäkkého ochuteného tvarohu • ½ červenej alebo žltej papriky • 50 g vlašských orechov • soľ, korenie – podľa chuti
Postup: Odložte si nabok štyri pekné orechové zrná. Ostatné nahrubo nasekajte. Zmiešajte s tvarohom, podľa chuti osoľte a okoreňte. Masou naplňte polovice avokád, vrch ozdobte orechovým zrnom a pásikmi papriky.

● **AVOKÁDO SO ŠAMPIŇÓNMI A S RUŽOVÝM GREPOM**
(pre 4 osoby)
Suroviny: • 2 avokáda • 75 g sterilizovaných šampiňónov • 1 ružový grep • 1 citrón • 1 polievková lyžica olivového oleja • trošku pažítkovej vňate a zopár zelených listov na ozdobu (šalát, špenát a podobne)
Postup: Avokáda rozkrojte napoly, zbavte jadier, opatrne vyberte dužinu a nakrájajte na malé kocky. Vložte do nádoby, pokvapkajte citrónovou šťavou a dobre zmiešajte s pokrájanými šampiňónmi, s kúskami grepu a s olejom. Šalát vložte do vyprázdnených avokád, ozdobte nasekanou pažítkou a zelenými listami.

● **AVOKÁDO S TUNIAKOVOU PENOU**
(pre 4 osoby)
Suroviny: • 2 avokáda • 1 konzerva tuniaka vo vlastnej šťave (150 g) • 100 g čerstvého mäkkého tvarohu • 1 mladý výhonok zeleru • 1 strúčik cesnaku • 1 polievková lyžica olivového oleja • soľ, tabasco, korenie – podľa chuti
Postup: Tuniaka zmixujeme so zelerovým výhonkom, s tvarohom, strúčikom cesnaku a s olivovým olejom. Ochutíme soľou, korením a niekoľkými kvapkami tabasca. Avokáda rozrežeme napoly, vyberieme jadrá a polovičky naplníme tuniakovou penou. Ozdobíme napr. petržlenovou vňaťou či inou šalátovou zeleňou.

● **AVOKÁDO S RAJČINAMI A SO SYROM**
(pre 4 osoby)
Suroviny: • 2 avokáda • 2 rajčiny • 200 g ovčieho syra • 1 polievková lyžica nasekanej vňate bazalky /prípadne majoránu) • šťava z ½ citróna • 2 polievkové lyžice olivového oleja • soľ, korenie – podľa chuti
Postup: Avokáda rozkrojte, zbavte jadier a vyberte dužinu. Pokrájajte ju na drobné kocky, takisto rajčiny zbavené jadier a syr. Pokvapkajte citrónovou šťavou a olivovým olejom, osoľte, okoreňte. Pridajte bylinkovú vňať, zamiešajte a naplňte masou vyprázdnené polovičky. Ihneď podávajte.

Avokádo so šampiňónmi a s ružovým grepom

Avokádo s rajčinami a so syrom

www.piknikvmeste.sk Piknik v meste piknik_v_meste

NOVINKY ZO SVETA KORENÍN

Vyskúšajte nové koreniny a bylinky, ktoré jedlu dodajú nový rozmer a intenzívnu chuť a vôňu! Spoločnosť Kotányi každoročne prináša na trh trendy novinky, ktoré vás inšpirujú ku kreatívnemu vareniu.

• Ružové bobule sú plody juhoamerického stromu pirulu. Bobule majú ovocne sladkastú, aromatickú príchuť a nie sú pálivé. Ružové bobule sa zvyčajne pridávajú do pokrmov z rýb a bieleho mäsa, do polievok, svetlých omáčok, špargle, šalátov a dresingov. Používajú sa na dekoráciu a ako farebná súčasť zmesi korenia.

• Listy koriandra sa vyznačujú výraznou vôňou a chuťou. Veľmi dobre harmonizujú v kombinácii s rímskou rascou a mätou. Sú dôležitou prísadou najmä thajskej, ale aj latinskej a ázijskej kuchyne. Výborne sa hodia do polievok, šalátov, omáčok, ako aj do indického karí a rôznych druhov čatní.

• Citrónová tráva je typickou koreninou kuchýň juhovýchodnej Ázie. Citrónová a jemne korenistá chuť je veľmi osviežujúca. Výborne sa hodí do ázijských jedál, karí, šalátov, dezertov a polievok.

• Sezam čierny je svojím obsahovým zložením hodnotnejší ako biely sezam. Je dôležitou prísadou orientálnej, africkej a ázijskej kuchyne a výborne sa hodí aj do pečiva.

• Čili Peperoncini prepožičiavajú pokrmom ostro pikantnú chuť a intenzívnu arómu (od 104 000 do 192 000 Scovilleho jednotiek pálivosti). Ak ich namočíte do teplej vody na dobu cca 30 minút, poslúžia ako náhrada čerstvých čili papričiek. Dodajú pikantnú chuť mäsu, rybám, hydine a cestovinám, rovnako aj omáčkam, šalátom a polievkam.

VÁŽME SI SLOVENSKÉ

Žijeme v rýchlej dobe, v ktorej zabúdame na svoje korene. A hoci naši predkovia nemali nekonečné množstvo technologických vymožeností, chemické prísady, stabilizátory chutí, no boli pracovití. Takým príkladom tvrdej práce je aj spoločnosť Koliba v srdci Podpoľany – Hriňovej. **Hriňovská mliekareň KOLIBA** existuje na našom trhu už od roku 1993 a za celé štvrťstoročie si prešla tými najväčšími výzvami. Najnáročnejšie bolo asi obdobie tzv. „mliečnej krízy“, ktorá poznačila celý európsky mliekarenský trh. Koliba Hriňová sa však udržala a v roku 2017 zaznamenala nárast tržieb až o 32 %!

Hriňovská mliekareň KOLIBA produkuje veľké množstvo syrov, masla a mliečnych výrobkov a všetky tieto produkty majú jedno spoločné – región Podpoľanie. Mlieko, ktoré spracovávajú, pochádza zo vzdialenosti do 200 km od Hriňovej, čím je zabezpečená jeho maximálna čerstvosť.

Bohatstvo netreba hľadať ďaleko v zahraničí, ale je priamo pod naším nosom. Tu, na Slovensku, v srdci Podpoľania, v **Hriňovskej mliekarni KOLIBA**.

Dnes vám predstavujeme „tradičné maslo“ z Hriňovej. Prečo práve maslo? Lebo ho najčastejšie používame v našej kuchyni, lebo ním potierame chlieb našim deťom, ktorý im dávame na desiatu, lebo bez kvalitného masla by ani neexistovala slovenská gastronómia.

Tradičné maslo od KOLIBY obsahuje vitamíny A, D a prírodné živočíšne tuky. Navyše, tradičné maslo od KOLIBY získalo ocenenie „Značka kvality SK“. Môžete ho nájsť v obchodoch po celom Slovensku a navyše jeho kúpou podporíte slovenských producentov a domáci trh! Viac informácií nájdete na: www.kolibamilk.sk.

NÁPOJ NIELEN PRE DETI

Na pravidelný prísun tekutín by sme mali dbať po celý rok. Čo takto uhasiť si smäd chutným nealkoholickým ovocným nápojom? Presne také sú obľúbené džúsy **Capri-Sonne**, ktoré sa hodia na každú príležitosť pre deti aj pre dospelých. Vyznačujú sa vysokým obsahom prírodnej ovocnej šťavy a sú bez chemických konzervantov aj umelých farbív. **Capri-Sonne** sú obohatené o vitamín C a výhodou je ich praktický a atraktívny obal, ktorý udrží nápoj dlhšie chladný.

ORBIT UŽ TRETÍ KRÁT PODPORÍ ÚSMEV AKO DAR. ZAPOJTE SA AJ VY A OPLAŤTE ÚSMEV ZNEVÝHODNENÝM DEŤOM

Každé dieťa si zaslúži úsmev. A preto Orbit tohto roku znovu podporilo organizáciu Úsmev ako dar, ktorá sa stará o znevýhodnené deti. Tretí ročník kampane Oplať

úsmev sa okrem šírenia povedomia o správnej dentálnej hygiene zameriava aj na podporu zdravého sebavedomia detí. Tradične sa do nej zapojila Mária Čírová, aj prostredníctvom pesničky s veľavravným názvom „Úsmev". Nahrala ju spoločne s talentovanými deťmi z nadácie. Oplácať úsmev môžete avšak aj vy sami, stačí si kúpiť žuvačky Orbit. Značka Orbit totiž 1 % z ceny každého výrobku predaného v dobe trvania kampane, teda od 10. septembra do 21. októbra 2018, venuje práve občianskemu združeniu Úsmev ako dar. Dobrým skutkom sa potom môžete pochváliť pod hashtagom #oplatusmev a inšpirovať tým aj ostatných. Viac informácií nájdete na www.oplatusmev.sk.

AJ O UMÝVAČKY RIADU SA MUSÍME STARAŤ

Umývačka riadu je v hoteloch a reštauráciach, ale aj v bežnej slovenskej domácnosti neodmysliteľnou pomocníčkou. Dôslednou starostlivosťou o ňu predĺžime jej životnosť a účinnosť, za čo sa nám odmení precízne umytým a vysušeným kuchynským riadom, príbormi a pohármi, ktoré sme do nej po použití vložili v rôznom stupni znečistenia. Vďaka súprave na ošetrenie umývačky riadu: **Electrolux súprava na starostlivosť o umývačku riadu,** skladajúcej sa zo štyroch komponentov, sa vám podarí udržať vašu umývačku riadu v čistote a bezchybnom stave.

1. Odvápňovač – Electrolux descaler – na odstránenenie vodného kameňa. Na Slovensku majú jednotlivé oblasti rozdielny obsah vápnika a horčíka vo vode, a teda rozdielnu tvrdosť vody. Zvýšené usádzanie vápnika v elektrosporebičoch môže znižovať ich životnosť.

2. Odmastňovač – Electrolux degreaser – zbaví vašu umývačku riadu masti a iných usadenín zo zvyškov jedál a nápojov z vášho znečisteného riadu. Stačí nasypať celé balenie odvápňovača do prázdnej umývačky riadu, uzavrieť zariadenie a nechať prebehnúť celý program na 50-tich stupňoch, bez predpláchnutia. Celú procedúru sa odporúča zopakovať 2 až 3 krát do roka.

3. Soľ do umývačky riadu Electrolux – je dôležitým komponentom, prirodzene upravuje tvrdosť vody, a tým zefektívňuje umývanie riadu.

4. Osviežovač vzduchu – ostráni nepríjemné zápachy vo vnútri umývačky a zanecháva v nej príjemnú vôňu citrónu.

MEDOVÁ MAŠKRTA

Med v sebe ukrýva množstvo vitamínov a minerálnych látok dôležitých pre ľudský organizmus. Vďaka svojmu zloženiu posilňuje imunitný systém, je známy ako prírodný zdroj sacharidov, ktoré zabezpečujú telu potrebnú energiu, chráni nás pred vonkajšími vplyvmi, ale aj vzpružuje po náročnom dni. Ochutnajte *Med lesný* od spoločnosti Medokomerc, ktorý prichádza z rýdzo čistej prírody, je zmesou kvetových a medovicových medov. Šálka čaju s medom je ideálnou relaxáciou po celodennom zhone, najmä keď je vonku sychravé počasie.

VITIS POÉZIA ZAUJALA V NEMECKU, Z MUNDUS VINI SI ODNÁŠA STRIEBRO

Medzinárodná vinárska súťaž Mundus Vini Summer Tasting 2018 spoznala svojich víťazov. Do zoznamu ocenených vín sa dostal aj Tramín červený neskorý zber z kolekcie Vitis Poézia. Porotu, zloženú z vinárskych expertov, zaujal nový prírastok spoločnosti Vitis Pezinok natoľko, že mu hodnotenie vynieslo striebornú medailu. Odborníci bodovali všetky aspekty vína – vôňu, chuť aj celkový dojem.

Do 23. ročníka súťaže, ktorá sa konala v Nemecku, bolo prihlásených vyše 4 300 vín z celého sveta. Hodnotila ich 175-členná jury, pričom hodnotiaci boli zo 40 rôznych krajín.

Vitis Poézia je nový produktový rad slovenských akostných odrodových vín s prívlastkami. Ponuku aktuálne tvorí deväť odrôd.

VŠETKO PRE HYGIENU

• VÄČŠÍ KOMFORT V KUCHYNI
Neodmysliteľnou súčasťou každej kuchyne je umývačka riadu. Aby bol výsledok umývania 100-percentný, potrebujete osvedčeného pomocníka. Stavte na prémiové tablety a gél Somat Gold! Spoločnosť Henkel teraz

prináša na pulty obchodov ich vylepšenú verziu. Nové, vylepšené tablety a gély **Somat Gold** sú tou správnou voľbou – prinášajú viac komfortu, ešte lepší čistiaci výkon a ako bonus prémiový vzhľad. Nová receptúra tabliet a gélov v sebe ukrýva technológiu hĺbkového čistenia, ktorá si hravo poradí s pripáleninami a účinne odstráni aj zaschnuté škvrny od jedla. Bez ohľadu na to, aké dobroty pripravujete, nemusíte sa obávať, že riad ostane špinavý. A aby bolo použitie Somat Gold tabliet ešte jednoduchšie, nové tablety sú vo fólii rozpustnej vo vode. Tabletu stačí len vložiť do dávkovača umývačky a spustiť umývací program. No, a ak ste sa rozhodli vyskúšať gél namiesto tabliet, potom by ste mali poznať, aké výhody prináša: hlavným benefitom gélu je jeho ľahké a rýchle rozpúšťanie, vďaka čomu je obzvlášť vhodný pre krátke programy. Účinkuje okamžite po spustení umývacieho cyklu, a tak pôsobí na nečistotu dlhšie a výsledok umývania riadu je zaručený. Navyše, určite oceníte aj nové ekonomické „GIGA" balenie Somat Gold gélu.

• NOVÝ PERWOLL S VÁŠŇOU PRE MÓDU
V móde dominujú geometrické tvary. Aj to je dôvod, prečo spoločnosť Henkel predstavuje novinku – limitovanú edíciu pracích prostriedkov Perwoll Fashion, inšpirovanú vášňou pre geometrické vzory. K dispozícii je variant na čierne oblečenie Perwoll Black

& Fiber a Perwoll Color & Fiber, určený pre farebné kúsky. Zaručene si ich obľúbite.

• NOVÁ DIMENZIA ČISTOTY
Dlhotrvajúca sviežosť, odstránenie odolných škvŕn a žiarivá čistota. Presne to hľadá každá gazdinka pri výbere správneho pracieho prostriedku. Spoločnosť Henkel predstavuje nový prací gél a kapsuly Persil Premium, ktoré spĺňajú všetky požiadavky. Stopy od trávy, blata, čokolády či dokonca tuk z pečeného mäsa. Oblečenie je zrkadlom našich celodenných aktivít. Pracie gély a kapsuly

Persil Premium ukrývajú v sebe hneď niekoľko benefitov pre najlepšiu starostlivosť o bielizeň či oblečenie – prémiový výkon, prémiovú vôňu a bonusom je prémiový dizajn. Prémiový gél obsahuje unikátnu kombináciu rozjasňovačov a najsilnejších odstraňovačov škvŕn pre prémiovú čistotu. Okrem toho patentovaná CAPTIVES technológia je zárukou dlhotrvajúcej vône a sviežosti až na štyri týždne.

• NOVÝ ROZMER SVIEŽOSTI
Hľadáte spôsob, ako zabezpečiť dlhotrvajúcu vôňu vo vašej toalete? S novinkou Bref Perfume Switch ho vyriešite jednoducho a toaleta zažije nový rozmer čistoty a sviežosti.

Spoločnosť Henkel predstavuje WC blok Bref Premium Perfume Switch hneď v troch vôňach – jablko & lekno, broskyňa & jablko a kombinácia vône mora s citrusmi.

PRÍJEMNÁ VÔŇA DOMOVA

Túžite po voňavej domácnosti? **Vonné tyčinky** značky **Sweet Home** od slovenskej spoločnosti **Persona** vám to umožnia. Elegantné sklenené balenie je nielen zdrojom krásnej vône, ale zároveň je aj krásnym aromatickým interiérovým doplnkom. Na výber máte napríklad delikátnu vôňu ruže, alebo šťavnatého lesného ovocia. Čisto prírodná vôňa sa uvoľňuje postupne a vydrží tak až niekoľko týždňov. Navyše, kúpou produktov Sweet Home prispejete aj na verejnú zbierku Hodina deťom.

BAREBELLS PRICHÁDZA NA JESEŇ S ĎALŠOU NOVINKOU!

Spoločnosť Barebells pokračuje v rozširovaní sortimentu svojich proteínových produktov. Už túto jeseň prináša na slovenský trh Barebells Milkshake. A to hneď v troch krémových príchutiach – jahoda, čokoláda a vanilka.

Barebells Milkshake obsahuje 24 gramov proteínov, je úplne bez laktózy a pridaných cukrov. Je to ideálny dezert pre každého, kto chce uspokojiť svoje chute bez pocitu viny.

ZLATÝ BAŽANT TÚTO ZIMU VSADIL NA TMAVÉ ŠPECIÁLY

Zlatý Bažant pokračuje v tradícii sviatočných pivných špeciálov a tohto roku prináša na trh dve exkluzívne tmavé pivá pre slávnostné chvíle v kruhu rodiny alebo priateľov. Už od začiatku októbra nájdu pivári vo výčapoch Zlatý Bažant Tmavé Kvasinkové, ktoré zaujme výraznou karamelovou vôňou s jemným tónom ovocia, bohatou krémovou penou a plnou chuťou. V obchodoch opäť nebude chýbať historicky najúspešnejší pivný špeciál uplynulých dvanástich rokov – Zlatý Bažant Medový Porter pre sviatočné chvíle v pohodlí domova.

TRADIČNÉ, A PREDSA INÉ

Takmer každý Slovák má vzťah k tradičným jedlám, ako sú halušky či zemiaky na rôzne spôsoby. A takmer v každej domácnosti exituje zaručene vlastný rodinný recept na ich prípravu. Rajo preto prišlo s novinkou z vlastnej kuchyne – tvarohom s kyslou smotanou, s príchuťou syra z ovčieho a kozieho mlieka, ktoré nápadne pripomínajú bryndzu. K pečeným zemiakom sa zase vynikajúco hodí jemne slaný tvaroh s kyslou smotanou. Tradičná chuť v typickom slovenskom šate vás určite zaujme.

SLOVENSKÁ POTRAVINA ZABODOVALA V ČESKU

Spoločnosť Nestlé aktívne sleduje trendy zdravej výživy a postupne im prispôsobuje receptúry svojich výrobkov. Dôkazom kvality inovovaných výrobkov je nielen spokojnosť zákazníkov, ale tiež úspechy, ktoré tieto výrobky dosahujú, a to dokonca i v zahraničí.

Na slovenské výrobky môžeme byť právom hrdí. Jednu z cien Potravinárskej komory ČR udelených najlepším inovatívnym potravinárskym výrobkom totiž získal aj produkt vyrobený v slovenskom závode Carpathia v Prievidzi. Ide o výrobok *MAGGI Snackito thajská karí šošovica*, ktorý bol ocenený v kategórií „Reformulácia roku“. Podľa princípu spoločnosti Nestlé „clean label“ v receptúre tohto výrobku sú primárne zastúpené suroviny, ktoré sa bežne používajú doma v kuchyni. Preto výrobok obsahuje vysoké percentá kvalitných surovín, ako napríklad 76,9 % sušenej predvarenej šošovice či 10,1 % sušenej zeleniny.

„V našej spoločnosti vnímame skutočnosť, že aj napriek hektickému pracovnému životu sa čoraz viac ľudí zameriava na trend zdravej výživy, aj preto sme prišli s receptom rýchleho a zdravého šošovicového jedla,“ hovorí na margo oceneného výrobku Vladimír Mikuš, manažér vývoja receptúr spoločnosti Nestlé Slovensko

MITICKÁ „O DÚŠOK LEPŠÍ DEŇ“

Pri tohtoročnom udeľovaní cien Značka kvality SK, získali neochutené minerálne vody Mitická opätovné ocenenie Značka kvality SK GOLD. Potvrdili tak svoju prémiovú kvalitu a tiež stále miesto medzi poprednými slovenskými minerálnymi vodami. V tomto roku navyše získali ocenenia Značky kvality SK aj minerálne vody z rady Mitická ochutená. Mitická Mango & Pomaranč a Mitická Malina. Známkou kvality sa tak teraz môže pýšiť celé portfólio minerálnych vôd Mitická.

„Ocenenia nás veľmi tešia. Sme radi, že kvalitu našej vody nevnímajú iba spotrebitelia, ktorí po nej opakovane a radi siahajú, ale aj samotní odborníci,” vyjadril sa k získaným oceneniam Karol Kaššovic, predseda predstavenstva spoločnosti Trenčianske minerálne vody, a.s.

DOBROTY Z KYSNUTÉHO CESTA

Recepty: Dr.Oetker

Aj vám robí problém upiecť koláč z kysnutého cesta? Nie vždy sa podarí, ale ... sladké či slané dobroty z kysnutého cesta môžete pripraviť aj bez kvásku. Ušetríte tým čas a cesto sa vždy podarí. Bude pekné, nadýchané a navyše, sušené droždie môžete mať vždy poruke. Na rozdiel od čerstvého droždia vydrží oveľa dlhšie. 1 balíček sušeného droždia od dr. Oetkera môžete použiť na 500 g múky, príprava je jednoduchá a výsledok? Sladké či slané dobrôtky sú na svete! Dobrú chuť!

Makový závin so slivkami

MAKOVÝ ZÁVIN SO SLIVKAMI

(z babičkinho receptára)

Ľahká príprava
Doba prípravy: asi 45 minút
Doba kysnutia: asi 30 + 10 minút
Doba pečenia: asi 35 minút
Vystačí na: 1 závin

Suroviny: Na cesto: • 350 g polohrubej múky • 1 balíček sušeného Droždia Dr.Oetker • štipka soli • 2 zarovnané polievkové lyžice cukru • 1 balíček vanilkového cukru • 100 g rozpusteného vychladnutého masla • 125 ml vlažného mlieka • 1 žĺtok
Na náplň: • 200 g sliviek (čerstvých, mrazených alebo kompótových) • 70 g cukru • 2 zarovnané polievkové lyžice strúhanky • 200 g hotovej makovej náplne
Na potretie: • 1 vajce
Ešte potrebujeme: • plech na pečenie (30 x 40 cm)
Postup: 1. Na prípravu cesta v miske zmiešame múku s droždím, soľou, cukrom a vanilkovým cukrom. Pridáme maslo, mlieko a žĺtok a ručne vypracujeme dohladka. Cesto poprášime múkou, prikryjeme utierkou a necháme asi 30 minút na teplom mieste kysnúť.
2. Na prípravu náplne zmiešame slivky s cukrom.
3. Vykysnuté cesto na pomúčenej pracovnej ploche vyvaľkáme pomocou valčeka na plát s rozmermi 30 x 40 cm. Plát posypeme strúhankou, nanesieme slivky a potrieme makovou náplňou. Kratšie kraje plátu prehneme dovnútra asi 2 cm, aby nám nevytiekla náplň, a plát zrolujeme od dlhšieho kraja. Závin prenesieme na plech vyložený papierom na pečenie a necháme ešte asi 10 minút kysnúť. Povrch závinu potrieme pomocou štetca alebo pierka rozšľahaným vajcom. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.
4. Závin necháme vychladnúť a pred podávaním ho môžeme pocukrovať.

Elektrická rúra: 180 °C
Teplovzdušná rúra: 160 °C
Plynová rúra: stupeň 3
Doba pečenia: asi 35 minút

TIP: Pred pečením môžeme závin posypať posekanými orechami.

SLIVKOVÝ KOLÁČ S MARCIPÁNOVOU POSÝPKOU

(spomienka na detstvo)

Stredne náročné
Doba prípravy: asi 40 minút
Doba kysnutia: asi 50 + 10 minút
Doba pečenia: asi 30 minút
Vystačí na: asi 24 porcií

Suroviny: Na cesto: • 200 ml mlieka • 75 g zmäknutého masla alebo margarínu • 400 g hladkej múky • 1 balíček sušeného Droždia Dr. Oetker • štipka soli • 50 g cukru • 1 balíček vanilkového cukru
Na náplň: • asi 2 kg sliviek
Na posýpku: • 1 balíček Marcipánu Dr. Oetker • 70 g cukru • 75 g zmäknutého masla • 150 g hladkej múky • 50 g mletých mandlí
Ešte potrebujeme: • plech na pečenie s vyšším okrajom (30 x 40 cm)
Postup: 1. Na prípravu cesta v kastróliku zohrejeme mlieko a necháme v ňom rozpustiť maslo alebo margarín. V miske zmiešame múku s droždím, soľou, cukrom a vanilkovým cukrom. Pridáme mlieko s maslom alebo margarínom a ručne vypracujeme dohladka. Cesto v miske poprášime múkou, prikryjeme utierkou a na teplom mieste necháme asi 50 minút kysnúť.
2. Na prípravu náplne očistíme slivky, odkôstkujeme a pozdĺžne rozpolíme, ale nedokrojíme.
3. Na prípravu posýpky do misy nastrúhame marcipán. Pridáme cukor, maslo, múku a mandle a ručne vypracujeme posýpku.
4. Na pomúčenej pracovnej ploche vyvaľkáme z cesta pomocou valčeka plát s rozmermi 30 x 40 cm. Plát prenesieme na vymastený a múkou vysypaný plech. Husto obložíme slivkami, ktoré ukladáme cez seba ako škridle, vnútornou stranou smerom nahor. Povrch posypeme posýpkou a koláč necháme ešte asi 10 minút kysnúť. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C
Teplovzdušná rúra: 160 °C
Plynová rúra: stupeň 3
Doba pečenia: asi 30 minút

5. Koláč necháme vychladnúť.

JABLKOVÝ KOLÁČ S KYSLOU SMOTANOU

(šťavnatý)

Ľahká príprava
Doba prípravy: asi 45 minút
Doba pečenia: asi 40 minút
Vystačí na: asi 24 porcií

Suroviny: Na cesto: • 375 g hladkej múky • 1 balíček sušeného Droždia Dr.Oetker • štip-

Slivkový koláč s marcipánovou posýpkou

Jablkový koláč s kyslou smotanou

ka soli • 1 balíček vanilkového cukru • 75 g tekutého medu • 125 ml vlažného mlieka • 75 g rozpusteného masla • 1 vajce
Na náplň: • 800 g očistených nelúpaných jabĺk • 250 g kyslej smotany • 90 g cukru • 1 balíček vanilkového cukru • 100 g mandľových plátkov
Ešte potrebujeme: • plech na pečenie s vyšším okrajom (30 x 40 cm)
Postup: 1. Na prípravu cesta v miske zmiešame múku s droždím, soľou a vanilkovým cukrom. Pridáme med, mlieko, maslo a vajce a ručne vypracujeme dohladka. Cesto poprášime múkou, prikryjeme utierkou a necháme asi 45 minút na teplom mieste kysnúť.
2. Na prípravu náplne nakrájame jablká na menšie mesiačiky. V mise zmiešame kyslú smotanu s cukrom a vanilkovým cukrom a metličkou vymiešame dohladka. Nakoniec pridáme mandle.
3. Vykysnuté cesto na pomúčenej pracovnej ploche pomocou valčeka vyvaľkáme na plát s rozmermi 30 x 40 cm a prenesieme na vymastený a múkou vysypaný plech. Na cesto naukladáme rovnomerne jablká a potrieme ich náplňou. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C
Teplovzdušná rúra: 160 °C
Plynová rúra: stupeň 3
Doba pečenia: asi 40 minút

4. Koláč necháme vychladnúť.

TIP:
Kyslú smotanu môžeme nahradiť hustým bielym jogurtom.

ZELENINOVÉ TORTIČKY
(vegetariánske)

Ľahká príprava
Doba prípravy: asi 45 minút
Doba pečenia: asi 25 minút
Vystačí na: 12 kusov

Suroviny: Na cesto: • 350 g hladkej múky • 1 balíček sušeného Droždia Dr.Oetker • 1 zarovnaná kávová lyžička soli • 1 zarovnaná kávová lyžička cukru • 150 ml vlažnej vody • 2 polievkové lyžice oleja
Na náplň: • 300 g mrkvy • 300 g cukiny • 2 polievkové lyžice oleja • ½ kávovej lyžičky soli • štipka korenia • 125 g tvarohového bylinkového syra • 1 zarovnaná kávová lyžička Gustinu – jemného kukuričného škrobu Dr.Oetker
Ešte potrebujeme: • formu na muffiny • 12 papierových košíčkov
Postup: 1. Na prípravu cesta zmiešame v mise múku s droždím, soľou a cukrom. Pridáme vodu a olej a ručne vypracujeme dohladka. Cesto poprášime múkou, prikryjeme utierkou a necháme asi 45 minút na teplom mieste kysnúť.
2. Na prípravu náplne mrkvu aj cukinu očistíme a nakrájame na menšie kocky. V hrnci zahrejeme olej, pridáme zeleninu, osolíme, okoreníme a asi 5 minút podusíme. Syr

Zeleninové tortičky

Slané sušienky so semienkami

zmiešame so škrobom, pridáme ku zelenine a krátko povaríme. Odstavíme a necháme vychladnúť.
3. Vykysnuté cesto na pomúčenej pracovnej ploche rozdelíme na 12 dielov. Z každého dielu pomocou valčeka vyvaľkáme placky s priemerom asi 10 cm a vyložíme nimi košíčky vo forme. Do vyformovaných košíčkov nanesieme náplň.
Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C
Teplovzdušná rúra: 160 °C
Plynová rúra: stupeň 3
Doba pečenia: asi 25 minút

4. Tortičky podávame vlažné.

TIP:
Mrkvu môžeme nahradiť tekvicou a dochutiť podľa chuti bylinkami a korením.

SLANÉ SUŠIENKY SO SEMIENKAMI
(chutné, chrumkavé)

Ľahká príprava
Doba prípravy: asi 35 minút
Doba pečenia: asi 25 minút
Vystačí na: asi 40 kusov

Suroviny: Na cesto: • 150 g celozrnnej múky • 150 g hladkej múky •1 balíček sušeného Droždia Dr.Oetker •1 zarovnaná kávová lyžička soli • ½ kávovej lyžičky sladkej papriky • štipka korenia • 50 g zmäknutého margarínu • 150 g strúhaného tvrdého syra • 180 ml teplej vody
Na potretie a posypanie: • 50 ml vody • makové, sezamové a ľanové semienka • hrubá soľ
Ešte potrebujeme: • 2 plechy na pečenie (30 x 40 cm)
Postup: 1. Na prípravu cesta v miske zmiešame obidve múky s droždím, soľou, paprikou a čiernym korením. Pridáme margarín, syr a vodu a ručne vypracujeme dohladka. Cesto zaprášime múkou, prikryjeme utierkou a necháme asi 45 minút na teplom mieste kysnúť.
2. Vykysnuté cesto na pomúčenej pracovnej ploche rozdelíme na 2 rovnaké diely. Pomocou valčeka vyvaľkáme na obdĺžniky s rozmerom 30 x 40 cm a nanesieme na plechy vyložené papierom na pečenie. Cesto pomocou štetca alebo pierka potrieme vodou a na niekoľkých miestach poprepichujeme vidličkou. Ostrým nožom alebo ostrôžkou každý plát nakrájame na 20 obdĺžnikov. Posypeme semienkami a soľou. Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 180 °C
Teplovzdušná rúra: 160 °C
Plynová rúra: stupeň 3
Doba pečenia: asi 25 minút

3. Sušienky necháme vychladnúť.

TIPY:
V dobre uzavretej nádobe vydržia až 3 týždne.
V prípade potreby je možné sušienky aj zamraziť.

Postup prípravy

ŠPALDOVÝ KOREŇOVÝ CHLIEB
(zdravé)

Ľahká príprava
Doba prípravy: asi 35 minút
Doba pečenia: asi 10 + 10 minút
Vystačí na: 4 kusy

Suroviny: Na cesto: • 400 g celozrnnej špaldovej múky • 1 balíček sušeného Droždia Dr.Oetker • 1 zarovnaná kávová lyžička soli • 1 zarovnaná polievková lyžica cukru • 125 g tvarohového bylinkového syra • 3 polievkové lyžice oleja • 200 ml vlažnej vody
Ešte potrebujeme: • plech na pečenie (30 x 40 cm)
Postup: 1. Na prípravu cesta zmiešame v miske múku s droždím, soľou a cukrom. Pridáme syr, olej a vodu a ručne vypracujeme dohladka. Cesto zaprášime múkou, prikryjeme utierkou a necháme asi 45 minút na teplom mieste kysnúť.
2. Cesto na pomúčenej pracovnej ploche pomocou valčeka vyvaľkáme na kruh s priemerom asi 20 cm a ostrým nožom rozdelíme na 4 rovnaké diely. Každý diel stočíme do špirály a prenesieme na plech vyložený papierom na pečenie.
Vložíme do predhriatej rúry a pečieme.

Elektrická rúra: 240 °C
Teplovzdušná rúra: 220 °C
Plynová rúra: stupeň 5
Doba pečenia: asi 10 minút

3. Po 10 minútach znížime teplotu a chlieb dopečieme (asi 10 minút).

Elektrická rúra: 180 °C
Teplovzdušná rúra: 160 °C
Plynová rúra: stupeň 3
Doba pečenia: asi 10 minút

4. Chleby necháme vychladnúť.

TIPY:
Pečivo môžeme posypať napríklad ľanovými alebo sezamovými semienkami, rascou a hrubozrnnou soľou.
V prípade potreby je možné chlieb aj zamraziť.

Špaldový koreňový chlieb

RÝCHLO A ĽAHKO

V tejto uponáhľanej dobe máme čoraz menej času na stretávanie sa s priateľmi či malé rodinné párty. Prinášame vám občerstvenie, ktoré zaujme a navyše vám jeho príprava nezaberie veľa času. Misu si môžete spraviť buď z plátkov lososa alebo šunky. S trochou fantázie to hravo zvládnete.

OBLOŽENÁ MISA S LOSOSOM

Suroviny: • 300 g lososa (alebo šunky – ak si chcete pripraviť lacnejší variant) • 3 vajcia uvarené natvrdo • 1 šalátová uhorka • 2dl šľahačkovej smotany • 2 polievkové lyžice postrúhaného chrenu • soľ • biele mleté korenie • šalát rukola

Postup: 2 vajcia pokrájajte na plátky a 1 na štvrtky, uhorku pokrájajte na plátky. Šľahačku dotuha ušľaháte, pridáte chren, osolíte a okoreníte podľa chuti. Na tanier alebo misku rozložíte plátky vajec a uhoriek. Na ne ozdobne uložíte tenké plátky lososa (alebo šunky). Do vrecúška na ozdobovanie pečiva dáte šľahačku a pomocou ozdobnej koncovky vytlačíte na lososa kopčeky šľahačky. Všetko ozdobíte rukolou. Podávate s čerstvým chrumkavým pečivom alebo pokrájanou bagetou. K jedlu sa vynikajúco hodí pohár šumivého sektu alebo proseca.