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

Milí priatelia

časy sa menia a spolu s nimi sa menia aj zvyky, postoje, hodnoty, ideály. Koniec dvadsiateho storočia zachvátila vlna eufórie luxusu, ktorá sa ako mohutná láva prevalila aj do nášho storočia. Mnohí z nás začali brať život z tej ľahšej stránky. Značkové hodinky, kabelky, oblečenie, šperky sa stali symbolom luxusu a spoločenského postavenia. Chceli by sme dosiahnuť všetko ľahko, bez námahy, schudnúť bez odriekania, jesť sladkosti bez výčitiek svedomia, vyfukovať belasý dym bez strachu o zdravie, viac kvality bez rizika, slovom chceli by sme ľahký život! Žiaľ (alebo našťastie?) je to len chceli by sme ...

Nedávno som tu mala návštevu z Prahy, a tak častejšie ako inokedy sme si zašli na kávičku do obchodného centra. Neďaleko si prisadli dve priateľky, vyložili na stôl kabelky: „Wau, ty máš novú vitonku," a „ty máš chanelku. Čo stála?" Nečakali na odpoveď, len si vzápätí vytiahli mobily a potom sa už len striedali. Jedna telefonovala, druhá vyťukávala esemesky a vzápätí naopak druhá telefonovala, prvá vyťukávala esemesky. Ešte šťastie, že mali kabelky. Inác by tam sedeli bez slova. Vedľa sedela partia chalanov, fajčili „vodnú fajku", vydychovali voňavý dym, ťukali do mobilov, tabletov, telefonovali a zabávali sa na videách. Aj takto vyzerá eufória luxusu.

Užívame si technické vymoženosti a zabúdame na tie ľudské , porozprávať sa, vychutnať si kávičku, oddýchnuť si aspoň na chvíľu od pracovných povinností, mobilov, tabletov, počítačov. My Vám ponúkame k voňavej kávičke koláčiky s vôňou jari, aby ste si mohli jarné slniečko dokonale vychutnať na terase, balkóne či na záhrade. Alebo dáte prednosť radšej grilovačke? Šéfkuchár spoločnosti Unilever Peter Krištof Vám poradí, ako na to. Odborníčka na spoločenské správanie pani Ing. Anna Strápková Vám zasa poradí, aké poháre máte používať na ktorý nápoj a či si máte v spoločnosti štrngať, alebo neštrngať, či máte piť, alebo nepiť.

Koncom januára nás navždy opustila kuchárska ikona, jeden zo svetových top kuchárov, niekoľkonásobný držiteľ michelinovských hviezdičiek, zakladateľ jedného z najvýznamnejších ocenení – Bocuse Dor lyonský rodák Paul Bocuse. Aj o ňom sa kadečo podozvedáte v časopise GASTRO – revue gastronómie, obchodu a cestovného ruchu, dokonca nájdete aj recept na jeho populárnu hľuzovkovú polievku.

Jej Excelencia Česká veľvyslankyňa pani Lívia Klausová Vás zasvätí do tajomstiev tradičnej českej kuchyne. Top modelka Adriana Sklenaříková Vám zasa prezradí, ako zostať štíhla, mladá, jednoducho top. Možno však neviete, že Adriana prepožičala svoje meno šampanskému Marrakeš, ktoré vzápätí dobylo svet. Zlato z Paríža a z Nemecka si doniesol aj náš sekt Hubert, a tak všetkým srdečne gratulujeme!

V jarnom čísle nájdete aj reportáž z Hotelovej akadémii na Mikovíniho 1 v Bratislave, z hotela Salamandra pri Banskej Štiavnici, zavedieme Vás na XIII. ročník St. Nicolaus Platinum 78 Cup 2018 do bratislavského Auparku. Slovenský zväz kuchárov a cukrárov Vás zasa poinformuje o svojich úspechoch doma aj v zahraničí. Viete, že prvú kuchársku knihu v slovenskej reči napísal peštiansky mešťan Ján Babilon? Jedným slovom, verím, že každý z Vás si príde na svoje.

Želám Vám veľa pekných jarných slnečných dní a ... vari aj trochu z tej eufórie luxusu.

GASTRO

OBSAH

Príhovor šéfredaktorky Viery Dudášovej 1

„Na hlavy obchodníkov sa sypú tie najrôznejšie obvinenia ..."
Rozhovor s prezidentom Zväzu obchodu SR pánom Ing. Martinom Katriakom 2

Odišla ikona Neuvelle cuisine Paul Bocuse 5

Na čele bielej armády je dáma s veľkým „D"
Rozhovor s generálnou tajomníčkou Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov pani Ing. Zuzanou Dúžekovou 12

Zväz kuchárov a cukrárov informuje 15

Deň Českej gastronómie
K stolu pozýva Jej Excelencia veľvyslankyňa Českej republiky pani Lívia Klausová 18

GRILOVANIE – MÓDNY HIT
Radí šéfkuchár spoločnosti Unilever pán Peter Krištof 22

Chute a vône Bratislavy 26

13. ročník St. Nicolaus Platinum 78 Cup 2018 30

„Za našich žiakov sa nemusíme hanbiť..."
Rozhovor s riaditeľkou Hotelovej akadémie na Mikovíniho 1 v Bratislave pani Ing. Katarínou Bielou 32

Splnil si svoj sen
Rozhovor s generálnym komisárom a licenciovaným lektorom Milanom Šefcom 36

Menej plytvania, viac pomoci chudobným
Zero Food Waste ako cieľ 38

Zostať top podľa Adriany Sklenaříkovej 40

10 rokov hlavného mesta pôžitku – Graz 43

Hubert žne zlato 44

Na Salamandre nudu nepoznajú . . . 46

Prvá kuchárska kniha v slovenskej reči 49

Varíme zdravo pre školy 52

XII. Od aperitívu po digestív a čo medzi tým
Piť, či nepiť 54

Objavte chute a vône mexickej kuchyni 56

Špecialita Slovákov: Skalický trdelník 59

NAPÍSALI NÁM 60

Kórejské dni v sieti METRO 70

GASTRO INFO 72

Koláčiky s vôňou jari 76

Naštartujte jarný detox 80

ROZHOVOR S PREZIDENTOM ZVÄZU OBCHODU SR PÁNOM JUDr. MARTINOM KATRIAKOM

Pripravila: Viera Dudášová
Foto: Desana Dudášová

„NA HLAVY OBCHODNÍKOV SA SYPÚ TIE NAJRÔZNEJŠIE OBVINENIA...“

Hovorí sa, že zmena je život, a tak na poste prezidenta Zväzu obchodu SR vystriedal dlhoročného prezidenta Ing. Pavla Konštiaka zástupca generálneho riaditeľa spoločnosti COOP JEDNOTA Slovensko a viceprezident Zväzu obchodu SR JUDr. Martin Katriak. Pri tejto príležitosti som pána prezidenta trochu vyspovedala.

● Uplynul už takmer rok, odkedy ste sa stali prezidentom Zväzu obchodu SR, a tak mi dovoľte trochu nadľahčenú otázku: pán prezident, ako sa Vám sedí v prezidentskom kresle?

Nikdy by som nepovedal, že prezidentské kreslo je také tvrdé. Pravdou je, že predtým, ako ma zvolili za prezidenta Zväzu obchodu Slovenskej republiky, som v predstavenstve tejto inštitúcie pracoval viac ako 15 rokov, ale bolo to o inej kvalite zodpovednosti. V podstate som šťastný človek, aj keď niekedy nešťastie ma tvrdo prikvačí, ale mal som to šťastie, že som v pozícií prezidenta vymenil Pavla Konštiaka. Za jeho prezidentovania sa zo Zväzu obchodu stala uznávaná inštitúcia, ktorú si tí, ktorí s ňou na najrôznejších úrovniach spolupracovali, vážili. Veľmi ďakujem Pavlovi Konštiakovi. Na druhej strane popri nie mojej jednoduchej pracovnej pozícii (pracujem ako podpredseda predstavenstva COOP Jednota Slovensko) som zistil, že pozícia prezidenta je mimoriadne náročná, nie len na čas, ale i rôznorodosť agendy. Ešte šťastie, že mám okolo seba, či už v predstavenstve, alebo na sekretariáte, múdrych a ochotných kolegov a kolegyne. Problematika obchodu je mi veľmi blízka, veď od roku 1972, keď som skončil školu, som nepracoval nikde inde ako v obchode. Vzťah mocných k obchodníkom je neprajný. Od roku 1990 na Slovensku vládla pravica či ľavica, niekedy stred, ale žiadna z vládnych konštelácii obchodníkom nie že nežičila, ale nevytvárala primerané podmienky na podnikanie. Našou smolou je aj to, že poľnohospodárom a potravinárom sa nie veľmi darí, a čuduj sa svete, časť kritiky za ich problémy padá na chrbát obchodníkov. Tvrdím, že obchodníci nie sú svätí, ale sme podnikatelia, ktorí pracujú v mimoriadne silnej konkurencii, napriek tomu sa snažíme zachovať si svoju tvár i charakter. Možno nie všetci veria tomu, čo teraz hovorím, ale je to pravda. Dávam ruku do ohňa za to, že medzi obchodníkmi nie je viac lenivcov, darebákov či podvodníkov ako v iných odvetviach. Aj keď sa z času na čas nájde puknutá kachlička či jogurt po dobe spotreby, nikdy nedopustím, aby sa verejnosť správala k obchodníkom, predavačom a predavačkám ako k naničhodníkom. Práca v obchode je náročná, ale krásna, a keďže v obchode pracujem už nejakú minútu, tak viem, čo hovorím. Z pozície prezidenta Zväzu obchodu sa stretávam s ministrami, štátnymi tajomníkmi, poslancami, predstaviteľmi politických strán, šéfmi profesionálnych a zamestnaneckých združení, odborármi, a všetkých presviedčam, že obchod má svoje miesto v spoločnosti, že zamestnanci sú čestní a pracovití ľudia.

● Na post prezidenta ste nastúpili v čase, keď na hlavy obchodníkov sa doslova a dopísmena sypú obvinenia, ako sú nekalé praktiky obchodníkov, obviňujú Vás dokonca z duálnych potravín a v nemalej miere musíte čeliť aj neustálemu zvyšovaniu cien potravín. Slová Paľka Konštiaka na začiatku eura: „My nemeníme cenu, my meníme menu“, sú dnes úsmevné. Podľa štatistík máme najdrahšie potraviny v EÚ – ich cena sa pohybuje o viac ako 3 – 6 %. Ako chcete čeliť toľkým obvineniam?

Je mi fyzicky zle, keď počúvam tie najrôznejšie obvinenia sypajúce sa obchodníkom na hlavy. V poslednej dobe to boli najmä nepravdivé a zavádzajúce vyhlásenia viacerých exponentov z oblasti potravinovej výroby o tom, že obchodníci sú tí, ktorí majú hlavnú vinu na zvyšovaní cien potravín. Hrdlo si idem vykričať, keď vysvetľujem, že za zvýšenú cenu vajec, mlieka, masla, ovocia a zeleniny nemôžu obchodníci a v mnohých prípadoch ani výrobcovia potravín. Ide o jav, ktorý nezávisí od vôle obchodníkov či výrobcov potravín, dôvodom sú v danom prípade rôzne choroby alebo neúroda. Vysoko si vážim ministerku pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Slovenskej republiky, vedie ťažký a náročný rezort a som rád, že upozornila na problematiku duálnej kvality potravín. My sme na tento problém upozorňovali viac ako pred pätnástimi rokmi, ale neboli sme vyslyšaní. Vďaka patrí pani ministerke najmä za to, že sa nedala a trvala na riešení tejto problematiky. Základným problémom duálnej kvality potravín nie je to, že by zákazník

Zväz obchodu SR

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

GASTRO
Jar 1/2018

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:
Jar 1/2018 / 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

dostával nekvalitnú alebo zdraviu škodlivú potravinu, ale to, že zákazník je klamaný. Veď ako ináč nazvať to, že Coca Cola vyrábaná na Slovensku obsahuje priemyselné sladidlo a Coca Cola vyrábaná v Rakúsku obsahuje cukor. Jedna etiketa, dva rôzne výrobky, a tých výrobkov je mnoho. Žiaľ, niektorí používajú v strednej a východnej Európe zložky nie s takou kvalitou, ako je tomu v Západnej Európe. Boli sme veľmi prekvapení, keď Európska komisia najprv zareagovala na tieto zistenia tak, že problém treba vyriešiť na národnej úrovni. My sme však boli toho názoru, že vzhľadom na rôznosť sídel výrobcov treba situáciu riešiť najprv legislatívou Európskej komisie, až potom legislatívou národnej.

● Slovo duálny sa v poslednom čase stalo priam módnym hitom a my skôr narodení vieme, že to všetko tu už raz bolo, len sa to volalo prax. Aký je Váš názor na duálne vzdelávanie? Myslíte si, že vďaka nemu získate väčší počet kvalifikovaných síl v obchode?

(V boji o zamestnancov napokon nie ste sami, podobný problém majú napríklad aj hotelieri, majitelia reštaurácií, školské stravovacie zariadenia a podobne.)

Slovo duálny sa síce stalo v ostatnom čase naozaj priam módnym hitom a obchodníci tento proces podporujú, aj keď vieme, že takáto praktika tu už v minulosti bola, bola osvedčená a na úrovni učňovského odborového školstva bola povinná. Horšie je, že prakticky už dlhšiu dobu (4-5 rokov?) sme stále akoby na začiatku a obchod potrebuje múdrych zamestnancov odborne (vedomostne i prakticky) pripravených na výkon tejto neľahkej profesie. Podporujem tento proces a zostáva mi len dúfať, že aj vďaka nemu získame viac kvalifikovaných pracovníkov obchodu. A k tejto problematike ešte dodávam, že obchod už 2-3 roky trpí nedostatkom nielen kvalifikovaných, ale hocijakých pracovníkov. Tento stav sa prehlbuje a v podstate v súčasnosti nepoznáme jednoduchý recept na odstránenie tohto problému. Možno naivne sme sa nazdávali, že to snáď vybavíme zahraničnými pracovníkmi. Či ide o potravinársky, alebo priemyselný tovar, ak má byť dobrý predavač, tak musí poznať tovary, spôsob ich použitia, záručné doby, reklamačné veci, atď., a to pri absencii slovenského jazyka rozhodne nie je jednoduché.

● V poslednom období sa čoraz väčšími presadzujú regionálni výrobcovia a dodávatelia najmä potravín. Starý známy slogan, že kúpou slovenských výrobkov podporujeme slovenskú ekonomiku je opäť aktuálny. Mnohí kupujúci sú už natoľko uvedomelí, že kupujú slovenské, no pre väčšinu rozhoduje v prvom rade cena. Čo robíte pre to (prípadne budete robiť), aby obchodné vzťahy medzi dodávateľmi a odberateľmi boli férovejšie a výraznejšie? Aby v regáloch obchodov bolo čoraz viac slovenských výrobkov?

Zväz obchodu SR dlhodobo sám, alebo priamo členskou základňou, podporuje slovenských výrobcov potravín, či už ide o veľkokapacitných alebo regionálnych výrobcov. Je všeobecne známe, že obchodníci združení vo Zväze obchodu sú tí, ktorí predávajú najviac potravín vyrábaných na Slovensku (60 – 70 %), čím sa výrazne odlišujú od nadnárodných obchodných reťazcov. Podporujeme slovenskú potravinovú prvovýrobu aj výrobu potravín, a to nielen z dôvodu, že vieme, že slovenské potraviny majú veľmi dobrú, až výbornú úroveň, ale aj z toho dôvodu, že poznáme ekonomické dopady – zamestnanosť, dane odvádzané na Slovensku, vytváranie silnejšej príjmovej skupiny obyvateľstva, atď. Podporujeme iniciatívu ministerstva pôdohospodárstva SR smerujúcu k podpore regionálnych potravinových výrobkov. Žiaľ, medzi oslovenými boli iba nadnárodné obchodné reťazce a z toho vyplývajúce informácie pre verejnosť. Pravda je však taká, že najviac podpory nachádzajú výrobcovia potravín u slovenských obchodníkov. Snaha ministerstva je nám sympatická a veríme, že bude úspešná.

● Hovorí sa náš zákazník, náš pán. Ako sa to odráža v praxi?

Nesťažujem si, ale ako prezidenta Zväzu obchodu ma mrzí, že obchod a my sme na to mimoriadne citliví, je vnímaný ako ten, ktorý sa výraznou mierou podieľa na nie práve najlepšom stave slovenskej potravinovej prvovýroby alebo slovenskej výroby potravín. Slovenskí obchodníci podporujú kolegov z prvovýroby a výroby tam, kde môžu a ako môžu. Nevedia však nahradiť dlhoročné problémy s dotáciami do prvovýroby a výroby, nevedia ovplyvniť DPH potravín, ktoré je na Slovensku omnoho vyššie ako všade v okolitých a susedných krajinách. Obchodníci sú vnímaní politikmi iba výnimočne, a aj to v prípade káuz (cena masla a vajec, nedostatok ovocia a zeleniny, atď.) a paradoxné je, že obchodníci sa v drvivej väčšine na vzniku káuz nepodieľali. Ale možno budeme mať v budúcnosti šťastie, že ministrom sa stane politik, ktorý svoju kariéru začínal v obchode a nezabudol, čo to je obchod, nezabudol na 10 miliónov operácií, ktoré každý deň v obchode prebiehajú, nezabudol na to, že v obchode pracuje takmer 300 000 zamestnancov, z toho 85 % žien, atď.

● Keďže sme gastronomický časopis, tak, pán prezident, aké je Vaše obľúbené jedlo? Máte svoju obľúbenú reštauráciu? Keby sme si mali pripiť na úspechy obchodníkov, ale aj na odveké „na zdravie“, čím by to bolo?

Moja mama a manželka boli vynikajúce kuchárky, žiaľ, obe mi už odišli. Prakticky všetko, čo navarili, som zjedol, okrem žemľovky, tekvicovej omáčky a rajčinovej polievky. Moja priateľka je vynikajúca žena, ale varenie nie je jej obľúbenou disciplínou, z tohto dôvodu viac ako v minulosti chodím(e) do reštaurácií. Sú v Bratislave aj v Nitre dobré reštaurácie, ale asi sa nepatrí robiť im reklamu. Ešte aby som spomenul syna, ten robí fantastický fazuľový prívarok, a priateľkinu mamu, tá zase robí úžasnú slepačiu polievku s domácimi rezancami. Pokiaľ ide o pripitie na úspechy obchodníkov, hoci moji priatelia mi podpichovačne hovoria, že som známy slivovicológ aj šampanológ, asi by tým prípitkom bolo mladé vínko Irsai Oliver.

Tak teda „Na zdravie!“ a nech sa obchodu a Vám v prezidentskom kresle darí. Ďakujem za rozhovor.

Zväz obchodu SR

ODIŠLA IKONA NEUVELLE CUISINE PAUL BOCUSE (1926 – 2018)

Studené sobotné daždivé ráno na konci januára. Desiatky mužov v bielom zaplnili lavice Katedrály Saint-Jean vo francúzskom Lyone. Majstri kuchári z celého sveta – z Francúzska, Nemecka, Španielska, Talianska, Británie, celej Európy, ale aj z USA, z Japonska či Austrálie – sa prišli rozlúčiť s človekom, ktorý sa stal ikonou francúzskeho kulinárskeho umenia a ktorého si bezvýhradne vážili. Na záver obradu zaznel hlas Edith Piaf v šansóne Neľutujem nič. Príznačný hudobný motív pre muža, ktorý svoj život prežil naozaj naplno.

Text: Vladimír Tupta
Foto: autor a archív

Ikona francúzskej gastronómie Paul Bocuse

Napriek celosvetovej popularite a uznaniu sa jeho životná cesta uzavrela vo veku nedožitých 92 rokov týždeň predtým v jeho rodnom dome na brehu Saôny, len zopár kilometrov od katedrály proti prúdu rieky.

ZALISTUJME SI TROCHU V HISTÓRII FRANCÚZKEJ KUCHYNE

Asi žiadna iná krajina na svete nevenuje už od dávnych čias toľko pozornosti a uznania gastronómii. Pritom naozaj kľúčový bol možno práve dovoz vybraných labužníckych tradícií a zvykov z Talianska v 16. storočí, keď Katarína Medicejská so sebou priviedla aj svojich kuchárov, suroviny a postupy prípravy.

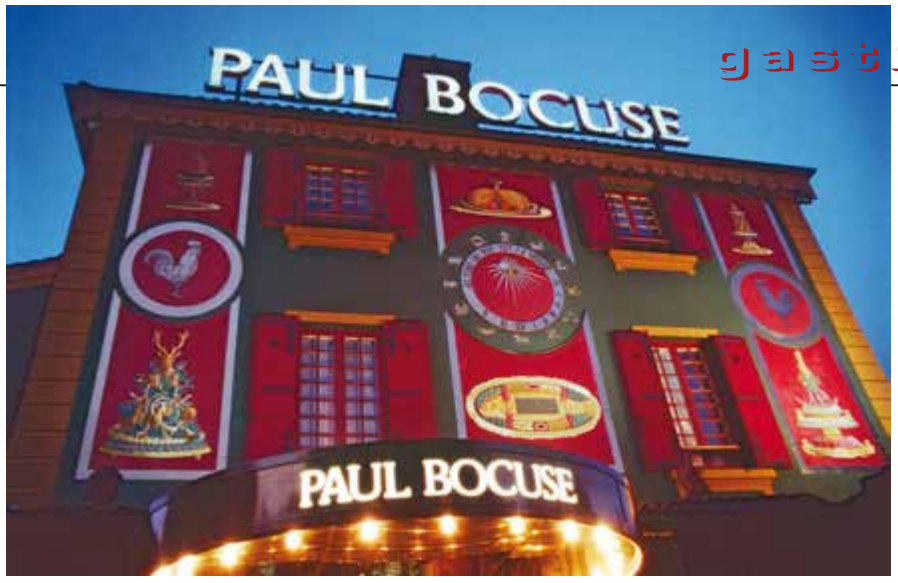
Pôžitky zostávali, samozrejme, vyhradené predovšetkým najvyšším vrstvám, teda hlavne vládnucej šľachte. Majstri kuchári sa v kuchyniach palácov predbiehali vo svojich výtvoroch, plných fantázie a vyberaných surovín.

Francúzska revolúcia ich však pripravila o stravníkov a mecenášov. Niektorí šťastlivci si zachránili často neraz len holý život útekom za hranice, tí menej šťastní skončili pod gilotínou.

Vzápätí nezamestnaní majstri kuchári sa začali obzerať vôkol seba, museli si jednoducho hľadať nový „business case“. Na šťastie nové národné zhromaždenie malo poslancov, ktorí nebývali v Paríži a počas zasadnutí sa niekde museli, chceli a potrebovali stravovať. Takisto republika vytvorila mnoho nových pracovných príležitostí, bolo treba nasýtiť aj úradníkov, a odtiaľ to bol už len krôčik k zrodu „maison restaurant“. Kuchári z palácov si ich otvárali jeden za druhým. Na jednej strane prinášali svoje bohaté skúsenosti z minulosti, na druhej sa učili pripravovať poctivé jedlá aj z dostupných, oveľa menej luxusných a exkluzívnych surovín. Možno práve tu sa zrodil aj fenomén, v porovnaní s ostatnou Európou, rozsiahlej prítomnosti napríklad vnútorností na francúzskom jedálnom lístku.

Z prvého konzula republiky sa napokon stal cisár, a aj keď potom bitka pri Watterloo v roku 1815 nenávratne zmenila chod dejín, gastronomický luxus aj s kulinárskymi pôžitkami sa do Francúzska postupne vrátili.

Do histórie ako jeden z prvých protagonistov vošiel Marc-Antoine Carême, ktorý bol osobným cukrárom ministra Talleyranda



Priečelie Auberge žiari doďaleka. Estetickí puritáni a fundamentalisti sa síce často nad výzdobou rozčuľovali, ale jej originalita len ilustruje a podčiarkuje originalitu majiteľa

Elegantné detaily reštaurácie Auberge

a ako kuchár slúžil aj cárovi Alexandrovi I., cisárovi Františkovi Jozefovi I., britskému kráľovi Jurajovi IV. V roku 1810 organizoval banket pri príležitosti svadby Napoleona s Máriou-Lujzou Rakúskou.

Na konci roku 1825 Jean Anthelme Brillat-Savarin anonymne vydal svoju slávnu Fyziológiu chuti, ktorá sa stala bibliou uctievačov a vyznávačov dobrého jedla. Autor zhodou okolností pôsobil ako sudca neďaleko od Lyonu.

A napokon koncom 19. storočia Auguste Escoffier doslova kodifikoval to, čo sa potom nadlho považovalo za jednoducho nespochybniteľný vrchol vysokého umenia francúzskej kuchyne, vo svojom odvtedy opakovane vydávanom diele "Le Guide Culinaire". Podarilo sa mu úspešne presadiť svoje zásady aj v praxi, najmä v luxusných prostrediach, ktoré jeho partner hoteliér César Ritz vytvoril v európskych metropolách a na Azúrovom pobreží. Okrem iného ho považujú za otca veľmi rozumnej deľby práce vo veľkej kuchyni.

KORENE BOCUSOVHO ÚSPECHU MÔŽEME ZÁKONITE HĽADAŤ HLAVNE V LYONE A OKOLÍ

JEHO ŽIVOTNÝ PRÍBEH SA VLASTNE ANI NEMOHOL ODOHRAŤ INDE AKO VO FRANCÚZSKU

Lyon, založený Rimanmi ako Lugdunum niekoľko desaťročí pred naším letopočtom, je dnes tretím najväčším mestom Francúzska (po Paríži a Marseilles). Bohatá história sa odráža vo vyhlásení početných štvrtí za svetové kultúrne dedičstvo. Okrem iného je aj kolískou kinematografie, vynálezu bratov Lumièrovcov z roku 1895. Po útlme dlho dominantného textilného priemyslu, zameraného na hodváb, sa hospodárstvo sústredilo na špičkové pracoviská najmä v oblasti farmácie a biotechnológií. Ide to ruka v ruke so vzdelávacími inštitúciami – má štyri univerzity a niekoľko Grandes Écoles.

Mesto je už dlho nie náhodou aj vyhlásenou kulinárskou metropolou. Vďačí za to aj priaznivej polohe, odkiaľ je vlastne blízko do Perigordu s jeho čiernymi hľuzovkami a vodnou hydinou, do oblasti Bresse s jej kurencami, Charolais s hovädzím dobytkom a syrmi, do Burgundska s vynikajúcimi vínami či horčicou z Dijonu. Ryby a divina, zelenina i ovocie, všetko je takpovediac na dosah ruky. Už Stendhal bol kedysi presvedčený, že v Lyone sa varí lepšie ako v Paríži.

Paul Bocuse sa narodil 11. februára 1926 do rodiny, ktorej gastronomické korene dokázateľne siahajú do osemnásteho storočia. Podľa archívnych dokumentov v roku 1765 mal istý Michel Bocuse mlyn na brehu rieky a jeho manželka podávala čakajúcim sedliakom jednoduché jedlá a miestne vína.

Jeho starý otec Joseph mal už na brehu Saôny v Colonges-au-Mont-d'Or v roku 1921 reštauráciu, ale dostala sa do finančných ťažkostí a bol prinútený predať ju aj s menom Bocuse. Majiteľom sa stal ruský emigrant Borisoff. Otec Georges potom prevzal podnik svojich svokrovcov, pod názvom Auberge du Pont de Colonges. Dodnes si ponechal názov Auberge, ktorý predstiera skôr niečo ako hostinec.

Tam, na druhom poschodí, sa narodil aj Paul, mimochodom presne v deň dvadsiatych narodenín mamy Irmy.

Už ako dieťa sa pokúšal popasovať s prípravou jedál. Mal trinásť, keď otec musel narukovať. Paul pomáhal mame v reštaurácii, napokon ani nedokončil gymnázium a išiel do učenia v reštaurácii La Soierie v Lyone. Bola vojna, nedostatok potravín, prekvital čierny trh a budúci majster kuchár sa učil, ako nielen rozoznať, ale aj zohnať kvalitné suroviny. Na každodennej ceste električkou do mesta spoznal aj svoju budúcu manželku.

Bola vojna a Paul sa s prvou divíziu Slobodných Francúzov dostal až do Alsaska, bol ťažko zranený, vypiplali ho v americkej vojenskej nemocnici. A vždy rád pripomínal, že za svoju húževnatosť a aj neskoršie úspechy vďačí aj tomu, že mu po transfúzii v žilách koluje aj americká krv. V roku 1946 nasledovala svadba s Raymondou a rok na to dcéra Françoise. Paul medzitým pokračoval v učení v reštaurácii mamky (Mère) Brassier v Lyone a v reštaurácii Le Pyramide Fernanda Pointa vo Vienne neďaleko Lyonu.

Eugénie Brassier bola prvou Francúzkou, ktorá získala 3 michelinské hviezdičky, a to už v roku 1933. Pokračovala v tradícii lyonských bouchons. Názov, ktorý je síce bežným francúzskym výrazom pre zátku, sa však údajne odvodzuje od starofrancúzskeho pomenovania zväzku zelených vetvičiek, označenia pri vchode. Teda čosi ako naše viechy, lenže jedlo bolo dôležitejšie ako

Salónik v Auberge pred príchodom hostí

Veľká kruhová sála Auberge pripravená privítať hostí

DVORANA SLÁVY NA NÁSTENNÝCH MAĽBÁCH VO DVORE AUBERGE

Rodinný skupinový portrét – zľava syn Jérôme, manželka Raymonde, hlava rodiny Paul a dcéra Françoise. Americka kuchárska rovnošata s neodmysliteľnou Eifelovkou a figúrka Mickey Mouse v rukách Jérôma demonštrujú úspechy v Orlande. Dvaja psíci patria proste k rodine

Celkom vľavo Antoine Carême, v strede jeho cisársky stravník Napoleon Bonaparte s manželkou Máriou-Lujzou. Jazvec vľavo dolu nepribehol len tak z lesa, volá sa Marius a patrí k zvieratám, ktoré patrili k Bocusovej domácnosti rovnako ako niekoľko psov

Vľavo Eugénie, známa ako Mére Brazier, vpravo jej nemenej slávna predchodkyňa Mére Filioux. Dolu vynikajúce kurence z Bresse, o ktorých hovorí, že stelesňujú francúzske národné farby, modrasté nožičky, biele perie a červený hrebienok

Paul Bocuse s odznakom MOF na trikolóre okolo krku dohliada na parkovisko pred reštauráciou, na brehu Saôny

V strede majestátny Fernand Point s manželkou Mado a aj so svojou každodennou magnum fľašou šampanského, vľavo Auguste Escoffier

Team reštaurácie je zvečnený tiež, celkom vľavo je Christophe Muller, šéfkuchár od roku 1991, vyznamenaný ako MOF v roku 2000, vpravo vo vnútri Monsieur Paul ešte s fúzikmi

Grafický motív vyznamenania MOF – Najlepší pracovník Francúzska (Meilleur Ouvrier de France) v nadživotnej veľkosti

víno. Boli to krčmičky, ktorým spravidla vládli ženy, šikovné kuchárky. Ustálilo sa pre ne pomenovanie mamka. Jednoduché recepty sa dedili z generácie na generáciu. Mère Brassier sa tak učila od Mére Filioux. Ale práca u nej bola pre Bocusa aj tvrdou školou života. Spomína, ako musel skoro ráno pripraviť drevo do sporákov, nakŕmiť prasce, prať a žehliť obrusy, a až potom začať so samotným varením. A stáť pri sporáku do jedenástej večer. Oveľa ľahšie sa mu „učilo“ u Fernanda Pointa, meter deväťdesiatpäť vysokého obra, ktorý medzi prvými už rád prišiel medzi hostí a porozprával sa s nimi. Vyškolil plejádu výborných a známych kuchárov. Popri Bocusovi sú to napríklad bratia Troisgros alebo Alain Chapel, medzi známe historky o Fernandovi patrí aj jeho legendárna spotreba šampanského, vraj za deň dokázal vyprázdniť celú fľašu magnum, teda jeden a pol litra.

PRVÁ HVIEZDIČKA NA BOCUSOVOM NEBI

V roku 1956 sa Paul Bocuse vrátil do rodičovskej reštaurácie a už v roku 1958 zažiarila prvá hviezdička Michelin. Získal ju spolu s otcom, ktorý, žiaľ, rok na to zomrel.

Úspechy a uznania potom už skoro bez prerušenia pokračovali. Rok 1961 priniesol vyznamenanie Najlepší pracovník Francúzska, druhá michelinská hviezdička sa rozsvietila v roku 1962 a napokon od roku 1965 je to tretia hviezdička, ktorá žiari bez prestávky až dodnes.

V roku 1975 prichádza zriedkavé ocenenie. President Valéry Giscard d’Estaing pripína Bocusovi v Elyzejskom paláci stužku rytiera čestnej légie.

Napriek rozšírenému presvedčeniu, že sa stal prvým majstrom kuchárom s takouto poctou, už 2. 2. 1919 dostal hodnosť rytiera Auguste Escoffier.

Paul Bocuse sa za ocenenie poďakoval večerou na počesť prezidenta a jeho manželky, ktorú pripravil so svojimi priateľmi. Bocuse začal večeru svojou novou Soupe de truffes (polievkou z hľuzoviek), ktorá odvtedy nesie prezidentove iniciálky VGE. Bratia Troigros servírovali lososa z Loiry so šťaveľom, Michel Guérard kačku na spôsob Claude Jolly, Roger Vergé malé šaláty, po syroch ešte nasledoval dezert od Bocusa. Ten bol vlastne výtvorom Mauricea Bernachona, známeho lyonského výrobcu čokolády. Jeho syn Jean Jacques je manželom Bocusovej dcéry Françoise. Zákusok, odvtedy pomenovaný Prezident, pozostávajúci z čokoládovej peny s lieskovcami, s kandizovanými čerešňami a s kúskami čokolády, je stále na jedálnom lístku Auberge.

Valéry Giscard d’Estaing sa zasa za toto pohostenie po rokoch svojmu rovesníkovi Bocusovi (obaja boli narodení vo februári 1926) odvďačil predslovom v knihe Posvätný oheň z roku 2005, ktorá je životopisom i výpravnou kronikou fenomenálneho majstra varešky.

„Francúzi bez prestávky bojujú o prvé miesta vo svetových športových a kultúrnych súťažiach. Ale je jedno miesto, kde to nie je potrebné, je to kulinárske umenie, francúzska gastronómia, stále na prvom mieste vo svete.“

Národná hrdosť, alebo nacionalizmus? Berme to, ako chceme, ale mnohí o tomto hodnotení nepochybujú.

Bocuse sa aj v Čestnej légii dočkal povýšení. V roku 1987 sa za prezidenta Chiraca stal dôstojníkom, v roku 2004 dostal hodnosť veliteľa.

Svoju popularitu dokázal vždy majstrovsky, veľkolepo a pritom skoro nenásilne využiť a bezpochyby aj úspešne speňažiť. Už v roku 1982 otvoril vyhľadávané reštaurácie a pekáreň vo Francúzskom pavilóne v Disney Word Orlando na Floride. Spoločníkmi mu boli kuchár Roger Vergé a cukrár Gaston Lenôtre.

Ako prvý dokázal zakotviť filozofiu a prax francúzskej gastronómie vo vzdialenej krajine, ktorá sa vyznačuje vlastnou silnou, originálnou a dominantnou tradíciou, v Japonsku. Najskôr to bol Shizuo Tsuji s jeho kuchárskou školou, v ktorej Bocuse previdelne prednášal. A potom skupina Hiramatsu, ktorá otvorila viacero podnikov s jeho menom – reštaurácie, kaviarne a brasérie, štyri v Tokiu, tri ďalšie mimo.

Považoval si za morálnu povinnosť znovu získať aj tú pôvodnú rodinnú bocusovskú reštauráciu, o ktorú prišli v roku 1921 a ktorá dnes slúži prevažne pre väčšie podujatia po názvom Abbaye, teda opátstvo. Okrem iného sa v nej nachádza aj Bocusova unikátna zbierka orchestriónov, ktoré pravidelne ozvučujú jej priestory. Slúži na veľké podujatia s 500 miestami na sedenie alebo až pre 800 hostí na koktailovú párty.

AKÝ BOL VLASTNE PAUL BOCUSE

Bocuse zostal verný svojej poctivej, chutnej, ale aj výdatnej kuchyni, vychádzajúcej ➔

GUIDE MICHELIN, BOCUSE A „NOUVELLE CUISINE“

Dlhé roky, aj pri osemdesiatke v roku 2006 a aj teraz v spomienkach a nekrológoch, takmer všetky médiá svorne dávajú znamienko rovnosti medzi Paula Bocusa a novú francúzsku kuchyňu, ktorá sa stala týmto pojmom v sedemdesiatych rokoch. Ak sa chceme dopracovať k pravdivejšiemu výsledku, musíme sa pozrieť najmä na gastronomických sprievodcov a ich nespornú úlohu v celom procese.

Osobitný vzťah ku gastronomickým sprievodcom je neoddeliteľnou súčasťou celého príbehu francúzskej špičkovej gastronómie. Výbornú zábavnú príležitosť spoznať toto prostredie sme mali kedysi vo francúzskej fimovej komédii Krídelko alebo stehienko, s nezabudnuteľným Luisom de Funès.

Protagonisti sa nesporne potrebujú navzájom. Aj veľký Paul Bocuse zriedkavo zabudol zdôrazniť, že odnepamäti používa pneumatiky Michelin.

GUIDE MICHELIN – na začiatku to bol praktický sprievodca pre automobilistov, ako jediný všeobecne rešpektovaný a spoľahlivý zdroj informácií postupne aj o miestach kulinárskych pôžitkov. Začal vychádzať už v roku 1900, v skorých začiatkoch automobilizmu, ale najskôr iba ako súbor praktických informácií pre pomerne malý počet excentrických dobrodruhov, ktorí sa odvážili objavovať krajinu na samohybných monštrách, obutých v pneumatikách firmy. Teda išlo výlučne o to, kde natankovať, kde vymeniť alebo opraviť pneumatiku, kde nájsť mechanika, ktorý znovu spohybní štrajkujúce vozidlo, alebo kde nabiť batériu. Úvodný náklad 35 tisíc výtlačkov sa zameriaval na odhadovaných najviac tritisíc automobilistov a až do roku 1920 bol zákazníkom k dispozícii zadarmo, neskôr sa začal predávať za sedem frankov. V roku 1923 začal odporúčať aj reštaurácie a hotely, ktoré spočiatku hodnotil výlučne podľa cien.

Ale už v roku 1926 zaviedol prvé hviezdičky, ktorých základnú definíciu z roku 1936 dodržiava dodnes.

Jedna hviezdička hovorí – tu sa oplatí zastaviť, dve navrhujú aj odbočenie z naplánovanej trasy, a napokon tri hviezdičky sú už jasným odporúčaním na cielenú návštevu.

Gault Millau je od roku 1969 populárny sprievodca reštauráciami francúzskeho pôvodu, jeho zakladatelia, francúzski novinári Henri Gault (1929-2000) a Christian Millau (1928-2017), dodnes prežívajú v jeho pomenovaní. Na rozdiel of Guide Michelin popri bodoch a čapiciach uverejňovali aj slovné hodnotenia, pritom Gault bol viac odborník na gastronómiu, Millau mal skôr literárne nadanie.

Obidvaja pracovali pre Paris-Presse, a zistili, že zmienky o dobrých reštauráciách v piatkovom vydaní výrazne zvyšovali počet predaných výtlačkov. Už v roku 1962 vydali sprievodcu po parížskych reštauráciách, ale trvalo im viac rokov, kým sa dokázali úplne osamostatniť.

V súlade s francúzskym školským známkovaním sprievodca udeľuje najviac 20 bodov, hodnotiac výlučne výkony kuchyne. Obsluha, prostredie a nápoje sa opisujú len v textoch. Popri bodoch sa udeľujú aj symbolické kuchárske čapice: pri 13-14 bodoch je to jedna, pri 15-16 dve, pri 17-18 tri, a napokon od 19 bodov štyri.

V praxi sa však ustálilo 19.5 bodu ako najvyššie ohodnotenie, pretože podľa názoru vydavateľov 20 bodov ako známka bezvýhradnej dokonalosti patrí len božstvám a nie ľudským bytostiam. Každé pravidlo má, pravdaže, aj výnimky, ale aj tak, v celej histórii sprievodcu, len Fracúz Marc Veyrat a Holanďan Sergio Herman sa nakrátko potešili zisku 20 bodov.

V roku 1973 zverejnili Gault a Millau pod heslom „Nech žije nová francúzska kuchyňa“ jej manifest alebo desatoro. Požiadavky okrem iného na kratšiu tepelnú úpravu, čerstvé suroviny, ľahšie omáčky. Neboli samozrejme otcami nového trendu, len ho jasne rozpoznali a pomenovali. Pritom však zápas o obnovu prebiehal vo francúzskej kuchyni vlastne odjakživa. O osvieženie sa kedysi usiloval už aj spomínaný Carême. Escoffier síce definoval prísne pravidlá, pracovné postupy a sledy jedál, ale tiež priniesol novoty, ako napríklad deľbu práce a úzku špecializáciu personálu vo veľkej kuchyni.

Symbolom a ikonou novej kuchyne sa stal práve Paul Bocuse, hoci sa pravidelne a rozhodne dištancoval verbálne i v praxi predovšetkým od jej tvrdo fundamentalistických zásad a úletov.

Možno k jeho jednoznačnej identifikácii s „nouvelle cuisine“ prispela aj skutočnosť, že nemecký preklad Bocusovej knihy „Cuisine de marché (Kuchyňa trhu)“ vyšiel v roku 1977 pod marketingovo atraktívnejším názvom „Nová kuchyňa“ – „Nouvelle cuisine“.

V pamäti však zostali jeho výroky ako:

- „Variť bez smotany, masla, syrov a vína, tak to nám z francúzskeho kuchárskeho umenia ozaj už veľa nezostane.“
- „Nová kuchyňa znamená, skoro nič na tanieri, ale veľa na účte.“
- „Nikoho nezaujíma na tanieri zrnko hrášku, rozkrojené na štyri časti.“

Často nešetril ani gastronomických kritikov.

- „Sú ako eunuchovia, predstierajú, že vedia, ako na vec, ale nedokážu to.“

Niekedy však namieril ironicky aj do vlastných radov:

- „Ak spraví chybu staviteľ, zakryje to brečtanom. Ak spraví chybu lekár, zakryje to tráva na hrobe. Ale ak spraví chybu kuchár, zakryje to omáčkou a vyhlási to za nový recept!“

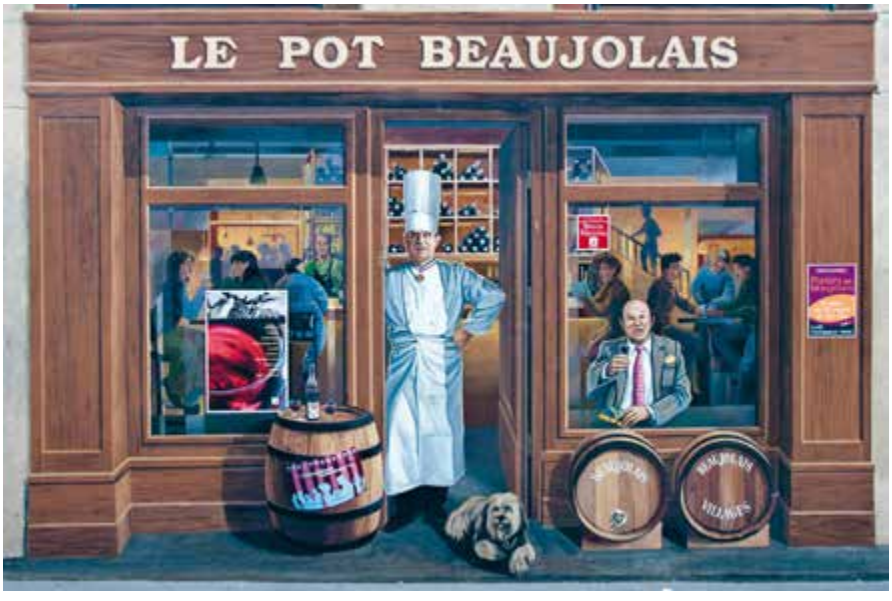
Medzi Bocusom a Gault Millau to niekedy aj poriadne zaškrípalo. V polovici osemdesiatych rokov vyvrcholila jeho globálna expanzia. Projekt v Orlande bežal. Aj spolupráca so skupinou Hiramatsu v Japonsku si z času na čas vyžadovala jeho osobnú prítomnosť. Neodchádzal nikdy nadlho, ale aj tak mu kritici z GaultMillau začali podsúvať čoraz zriedkavejšiu prítomnosť vo vlastnej kuchyni v Colonges a nepatrne mu znížili ohodnotenie. A vtedy sa Monsieur Paul ozaj najedoval. Zhodou okolností Christian Millau, v očiach mnohých ozajstný gastro odborník, práve v roku 1986 opustil spoločný projekt. Hlavná zodpovednosť zostala teda na literátovi Gaultovi. Henry Gault mal vo zvyku navštevovať reštaurácie so svojím psíkom. A to bola priama nahrávka na smeč. Bocuse rozšíril fámu, že hodnotenie reštaurácie vlastne závisí iba na reakcii psíka, ak zavrtel chvostíkom, body sa pridávali, ak nie, body sa uberali. Toto tvrdnie ešte korunoval v televíznej relácii, keď pri úmyselnom prerieknutí nazval sprievodcu „chiot a Millau“, čo po našom neznamená nič iné ako „psíček a Millau“.

Búrlivé vody sa časom zasa utíšili. V roku 1987 ho Gault Millau vyhlásil za kuchára storočia.

Samozrejme, televízia a najmä internet so svojimi sociálnymi médiami úplne zmenili aj prostredie, v ktorom sa pohybovali tradiční knižní sprevodcovia po reštauráciách. A navyše, množstvo najrôznejších rebríčkov aj v printmédiách je už skoro neprehľadné.

Ale v Guide Michelin aj na rok 2018 pri Auberge žiaria stále tri hviezdičky. Nepretržite od vydania v roku 1965.

Lyonská tržnica od rekonštrukcie v roku 2006 nesie jeho meno...



Svojho Bocusa si Lyon pripomína aj na viacerých nástenných maľbách priamo v centre

Brasserie Le Nord ponúka elegantné prostredie s posedením vonku aj vo vnútri

z francúzskej tradície a surovín, nepodľahol novým módnym trendom, ktoré sa samozrejme a zákonite zrodili. Molekulárnu kuchyňu španielskeho El Bulli nepovažoval za hodnú pozornosti. Pri svojich cestách sa usiloval spoznať rôzne nové suroviny a spôsoby prípravy, ale nikdy sa nesnažil transplantovať ich do svojej kuchyne. Takže ho viac či menej nenadchli ani divé fúzie geograficky vzialených kuchýň, prekvapivé kombinácie surovín, spôsoby prípravy či najnovšie spolužitie japonskej a peruánskej kuchyne v trende nikkei.

V roku 1987 Bocuse inicioval vznik medzinárodnej kuchárskej súťaže Bocuse d'Or, v istom zmysle kulinárskej olympiády či Oscarov. Koná sa v Lyone raz za dva roky, má regionálne predkolá a vo finále majú kandidáti päť a pol hodiny na prípravu víťazného jedla. Udeľuje sa zlatý, strieborný a bronzový Bocuse, doposiaľ jedinou ženou – držiteľkou zlatého bola v roku 1989 Lea Linster z Luxemburgu, ktorá vtedy súťažila za Francúzsko. Celková štatistika hovorí, že doposiaľ získali najviac zlatých ocenení reprezentanti – ako inak – Francúzi, ktorí sa tešili osemkrát. Tesne za nimi so siedmimi víťazstvami je Nórsko, jeden raz bodovalo Dánsko, Švédsko a Spojené štáty.

V deväťdesiatych rokoch začali vznikať nové Bocusove brasserie v samotnom Lyone, do roku 2003 pokryli všetky svetové strany. Prvou bola Nord (sever), poslednou Ouest (západ). V roku 2008 sa pustil aj do rýchleho občerstvenia cez OuestExpress. Odrazu sa dal ochutnať aj hamburger od Bocusa! V Ženeve vznikla v luxusnom hoteli Mandarin Oriental odnož lyonskej brasserie Le Sud, ktorá však medzi časom zanikla, lebo majitelia uprednostnili inú koncepciu.

Nadácia Bocuse má zasa od roku 2004 v náplni vzdelávanie budúcich odborníkov v odbore gastronómie.

Paul Bocuse bol vždy presvedčený, že skutočný ambiciózny šéfkuchár by mal reštauráciu vlastniť, aby mal všetko pod úplnou kontrolou. V jeho kuchyni panovala železná, priam vojenská disciplína. Niektorí spolupracovníci si spomínajú aj na tresty – ak niekto z nepozornosti presolil zemiakový šalát, musel si ho aj zjesť. Monsieur Paul nemal rád plytvanie, a keď raz zbadal vo výlevke tri panvičky, ktoré budúci hviezdičkový Eckart Witzigmann použil na prípravu humrovej omáčky, hoci mohla stačiť aj jedna, tak hneď na celú kuchyňu skríkol: „A toto tu kto spáchal...?" A ak šéf nebol počas obeda spokojný s účesom, putoval hriešnik k holičovi aj odpoludnia, aby pri večeri bolo zasa všetko tip top.

Hlásil sa predovšetkým ku kvalitným surovinám, bol presvedčený, že iba z dobrých surovín môže vzniknúť dobré jedlo. Aj keď zverejňoval svoje recepty, radil gazdinkám zdržanlivosť. Radšie servírovať doma jedno ozaj vydarené jedlo, ako prezentovať vyčerpanú, spotenú a vystresovanú hostiteľku, snažiacu sa napodobniť mnoho chodov luxusnej reštaurácie. V reštauráciách je to predsa vždy zohraný kolektív špecialistov, ktorí sa postarajú o množstvo individuálnych úkonov, ktoré veľmi často treba vykonať takmer súčasne.

Odporúčal riadiť sa ponukou, netrvať tvrdo na plánoch, ale vybrať si to najlepšie z momentálnej ponuky rýb, mäsa a zeleniny na trhu, a až potom zvoliť vhodný recept.

Svojho syna poslal už ako dvadsaťročného do Spojených štátov, aby sa nemusel doma trápiť v tieni slávneho otca. Jérôme tam absolvoval prestížny Culinary Institute of America v New Yorku a získal diplom z hotelového manažmentu na Medzinárodnej univerzite na Floride. V roku 1996 potom sám prevzal riadenie reštaurácií vo Francúzskom pavilóne v zábavnom parku Disney World pri Orlande a v roku 2013 otvoril renovované Bistro de Paris ako reštauráciu Monsieur Paul. Obrat celkove strojnásobil.

V nedávnej minulosti sa však samotná Group Bocuse vo Francúzsku dostala do ťažkostí, keď sa dravý finančný investor pokúsil získať absolútnu kontrolu. Monsieur Paul bol už oslabený a nedokázal účinne vzdorovať. Lyonský podnikateľ Paul-Maurice Morel presvedčil Jérôma, aby sa vrátil. Ten, zocelený a vytrénovaný americkým konkurenčným prostredím, uspel a od roku 2015 bola Group Bocuse opäť finančne autonómna, zamestnanci vlastnia podiely, tak ako si to prial jeho otec.

Vzťah Lyonu k svojmu úspečnému a svetoznámemu majstrovi kuchárskeho umenia je plný obdivu a úcty. My s našou historickou skúsenosťou by sme to nazvali až kultom osobnosti. Mestská krytá tržnica od rekonštrukcie v roku 2006 nesie jeho meno, na mnohých stánkoch visia spoločné fotografie, nájdete ho na murales – nástenných maľbách v meste, aj most cez Saônu pri Auberge, ktorá ho má v názve, sa už dávno volá Pont Paul Bocuse.

Keď niekedy ráno zaparkoval svoj mohutný poľovnícky Jeep Wrangler, vyzbrojený pridanými reflektormi, navijakom a pneumatikami Michelin, priamo na chodníku pred „svojou" tržnicou, žiadneho policajta ani vo sne nenapadlo vypísať pokutový lístok.

Pri vchode vás ako prvý víta a ako posledný odprevádza usmievavý portier (dverník?), v našom prípade to bol kedysi Saïd. Aj nad touto uniformou niektorí ohŕňali nos, ale k inscenácii Auberge jednoducho patrí

A nie náhodou jedným z prvých ohlasov na jeho úmrtie bola reakcia francúzskeho ministra vnútra Collomba, ktorý bol predtým starostom Lyonu. Podľa Collomba „Monsieur Paul stelesňoval Francúzsko, jednoduchosť a veľkorysosť, výnimočnosť a umenie života“.

Obdiv jeho osobnosti preplával aj Atlantik, pretože keď v CIA (neľakajte sa, túto známu skratku používa aj Culinary Institute of America) modernizovali svoju reštauráciu, predtým venovanú Escoffierovi, pomenovali ju po Paulovi Bocusovi.

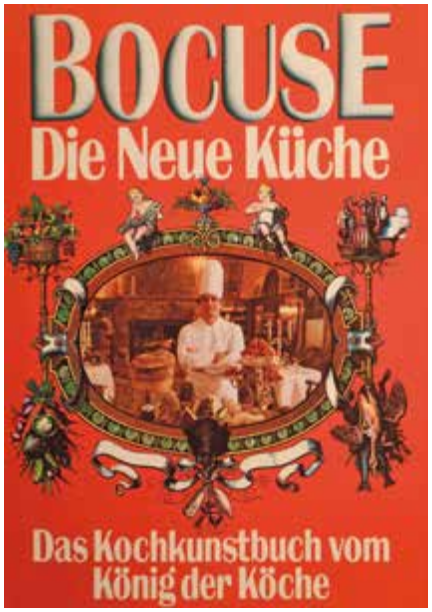
NAMIESTO ZÁVERU

Bol septembrový večer 2003, po drobnom chutnom predjedle – vlastne skôr amuse bouche, pozdrave z kuchyne – sedeli sme práve pri chode, ktorý by zvyčajne spadal pod kategóriu polievky, ale súčasne to bola práve tá legendárna kulinárska bomba, Soupe aux truffes noires VGE, ktorú Monsieur Paul venoval francúzskemu prezidentovi pri príležitosti svojho dekorovania rádom čestnej légie v roku 1975. Prerazili sme škrupinu z lístkového cesta a vychutnávali prvé signály nezabudnuteľnej arómy, ktorá sa oslobodená šírila z polievkovej misky.

Odrazu štrnganie príborov a pohárov v jedálni začalo utíchať a všetky pohľady sa upreli na vchod z vestibulu, odkiaľ Paul Bocuse začal svoju povinnú, pravidelnú a nesmierne impozatnú „tour de restaurant“. Okolo krku trikolóra, odznak MOF – „Najlepší pracovník Francúzska“, nad ňou vysočizná kuchárska čiapka, pomaly postupoval od stola k stolu. Všade trochu „small talk“, ako vám chutí, všetko v poriadku? Aj keď ešte vtedy nevládla naša dnes všadeprítomná kultúra či nekultúra selfies, nikdy neodmietol žiadnu prosbu o spoločnú fotografiu. Takisto aj pri nás. Zaujali sme teda najlepšie modelové pozície, jeho spolupracovník sa zmocnil môjho Nikonu a nasledovalo niekoľko zábleskov. A potom to prišlo. Monsieur Paul ma odrazu síce veľmi zdvorilo, priateľsky, ale aj dosť rozhodne odohnal so slovami: „A teraz by som ešte chcel fotografiu iba s madam.“ Nikon sa tak ocitol nazad v mojich rukách, takže aspoň autorstvo fotografie je nespochybniteľne moje, ale súčasne sa stal malý zázrak. Z prísneho, vážneho, azda až skoro zachmúreného svetoznámeho šefkuchára na tých záberoch, kde som sa ocitol aj ja, sa v zlomku sekundy stal usmiaty a spokojný úspešný muž, ktorý si takto nenápadne, ale očividne, slávil svoje malé víťazstvo. Monsieur Paul sa jednoducho nezaprel!

Ide tu zasa o príbeh, vlastne opäť veľmi francúzsky, ktorý by sme skôr hľadali u Balzaca, Dumasa či Maupassanta, ale písal ho vlastnoručne sám hlavný hrdina.

Táto naša príhoda je z roku 2003, teda, pravdu povediac, isté historky už aj vtedy, samozrejme, pošepky kolovali, ale až o niečo neskôr. Pri príležitosti jeho osemdesiatych narodenín v roku 2006 sám veľký Bocuse priniesol do veci úplne jasno. Dnes by sme to skoro nazvali „outing“. Jednoducho verejne priznal, že už niekoľko desaťročí šťastne spolužije súčasne s tromi partnerkami, od roku 1946 s manželkou Raymonde, a neskôr ešte s partnerkami Raymone a Patriciou. Neodpustil si pri tom tvrdenie, že má pocit, akoby mu tri paralelné vzťahy boli predĺžili život, takže akoby namiesto osemdesatky oslavoval už sto štyridsiate piate narodeniny. Nezabudol sa pritom všetkým trom ospravedlniť, ak im svojim správaním spôsobil bolesť alebo žiaľ, ale súčasne vyjadril nádej, že mu odpustia. Prinajmenšom jeho spoluobčania mu to zrejme bez problémov odpustili. Bola to priateľka Raymone, ktorá mu darovala syna Jérôma, na ktorého bol vždy nesmierne hrdý.



Bocuse Nová kuchyňa (Bocuse Die Neue Küche), Econ 1977

„Mám rád ten cirkus okolo jedla, mám rád aj dobré červené víno a ženy, len by to možno chcelo trochu zmeniť poradie týchto priorít.“

Paul Bocuse pri svojej pravidelnej „tour de restaurant“ nikdy neodmietol žiadosť o spoločnú fotografiu. Táto vznikla v roku 2003, ale z vážneho, až trochu prísneho či zachmúreného majstra kuchára sa stal usmievavý úspešný muž až potom, keď ma síce milo, ale rozhodne odohnal s tým, že chce mať fotografiu len s madame

Kronika ságy Paula Bocusa „Posvätný oheň“ si v roku 2005 v poslednej kapitole kládla aj otázku, čo bude zajtra. Možno by sme sa teraz po jeho odchode mohli oprieť o jeho odpoveď novinárom, keď naňho dorážali otázkami, kto to teda vlastne varí v jeho Auberge, keď je on sám na cestách.

Jasná odpoveď znela: „Predsa ten istý, kto varí, keď som doma.“

DOBRÚ CHUŤ À LA PAUL BOCUSE

POLIEVKA Z ČIERNYCH HĽUZOVIEK VGE (SOUPE AUX TRUFFES NOIRES VGE, BLACK TRUFFLE SOUP VGE)

Podľa údajov z digitálneho fotoaparátu uplynulo v roku 2008 medzi zábermi plnej a vyprázdnenej misky asi desať minút, a z kreditky súčasne odplynulo 80 eur, dnes by to už bolo 87. Nájdu sa samozrejme aj zlomyseľníci, ktorí neváhajú a pokúšajú sa rozrátať cenu polievky na jednotlivé hlty či lyžičky. Ale chuť, zážitok i pôžitok sú jednoducho nezabudnuteľné.

Kto by chcel silou mocou ušetriť, vyberie sa na Floridu, kde u Jérôma v Disney World parku pri Orlande zaplatí za „Oxtail Broth with Braised Beef, Vegetables, and Black Winter Truffles covered in Puff Pastry“ „iba“ 29 dolárov. Len je to zasa o kúsok ďalej. A možno to ani nie je celkom to isté.

Pre svoj povestný recept našiel Paul Bocuse inšpiráciu z dvoch zdrojov. Prvým bol slepačí a hovädzí vývar s nastrúhanými hľuzovkami,

aký ochutnal v oblasti Ardèche, druhým hľuzovky pod lístkovým cestom, ako mu ich servíroval Paul Haeberlin v Alsasku.
Vo svete koluje viacero zaručene pravých receptov, ale reštaurácia potvrdila, že v Auberge ju podávajú tak, ako je popísaná v knihe Posvätný oheň.
Suroviny (na jednu porciu): • 20 g čiernych hľuzoviek • 10 g foie gras • ¼ l silného hovädzieho vývaru (consomé double) • 1 polievková lyžica vermútu Noilly Prat • 1 polievková lyžica šťavy z hľuzoviek • 1 polievková lyžica masla • po 10 g karotky, cibule, zeleru a šampiňónov, pokrájaných nadrobno a narýchlo podusených na masle • 30 g hovädzieho pliecka, pokrájaného na malé, asi 5 mm kúsky • morská soľ • čierne korenie z mlynčeka • 1 plátok lístkového cesta (asi 60 g) na zakrytie polievkovej misky • 1 žĺtok
Postup: Nezabudnite včas vybrať lístkové cesto z chladničky alebo z mrazničky, aby sa stačilo ohriať a bolo dostatočne pružné, keď ho budete potrebovať. Rúru predhrejte na 220 °C. Hovädzie mäso musíte krájať už uvarené. Očistite zeleninu, nakrájajte ju nadrobno a poduste na masle. Použite polievkovú misku na jednu porciu, vhodnú na zapekanie, vložte do nej hovädzie, zeleninu, pečienku nakrájanú na kocky, kúsky hľuzoviek. Pridajte soľ a korenie. Nalejte Noilly Prat, šťavu z hľuzoviek a hovädzí vývar. Pripravte si lístkové cesto na hermetické zakrytie misky, okraje dobre popritláčajte, aby žiadne arómy neunikli. Nakoniec potrite cesto žĺtkom a vložte do vyhriatej rúry asi na 20 minút. Po uplynutí misku opatrne vyberte a okamžite podávajte. Nafúknuté lístkové cesto by malo mať peknú zlatistú farbu. Konzumuje sa tak, že cesto prelomíte lyžičkou a omrvinky popadajú do misky. Dobrú chuť!

KURČA Z BRESSE V SOLI (POULET DE BRESSE AU SEL)
Suroviny (na štyri porcie): • 1 kurča z Bresse (asi 1.6 kg) • 4 kg hrubej morskej soli •čierne korenie
Postup: Kurča pripravíte zvyčajným spôsobom, krídelká odrežete, mierne pokoreníte zvnútra. Dostatočne veľký hrniec či pekáč, najlepšie liatinový – ale bez emailu – vysteľte papierom na pečenie tak, aby okraje bohato prečnievali. Na dno nasypte 3 – 5 cm vrstvu soli, do stredu položte kurča hruďou nadol a zasypte zvyškom soli tak, aby bolo úplne zakryté. Nakoniec všetko utesnite prečnievajúcim papierom. Potom dajte piecť do veľmi horúcej rúry (250 až 280 °C) asi na 75 minút. Pred servírovaním vyklopte vzniknutý blok soli na veľkú dosku, odstráňte papier, rozbite soľnú kôru, a takto sa prebojujte ku kurčaťu. Ak sa všetko podarilo, malo by byť správne prepečené, mať zlatohnedú farbu, nezabudnuteľnú chuť a šťavnaté mäsko. Prípadné zvyšky soli sa ľahko odstránia. Najlepšie je naozaj použiť hrubú sivú morskú soľ, ktorá sa svojím obsahom jódu priamo podieľa na výslednej chuti. Jemná sa nehodí, pretože uzavrie kurča príliš tesne, para nemôže unikať a kurča nezíska farbu. Súčasne by som pripojil osobnú skúsenosť: recept naznačuje, že rozbitie soľnej kôry nie je problém. Náš pokus sa skončil tak, že aj napriek všetkej snahe a výkonnému vysávaču sme stopy soli nachádzali ešte dlho aj na neuveriteľných miestach po celej kuchyni. Asi teda nie sme vyvolení konkurovať kuchyni z Colonges.

Povestná polievka z čiernych hľuzoviek VGE, medzi zábermi uplynulo podľa digitáleho Nikonu asi desať minút, z kreditky odplynulu 80 euro, ale stálo to za to

A zrejme ani netreba zdôrazňovať, že prípadný pokus o náhradu východiskovej suroviny kurčaťom z antibiotického hromadného rýchlochovu by pri tomto inak veľmi jednoduchom recepte nespôsobil nič iné ako gigantické labužnícke sklamanie.

TOURNEDOS ROSSINI – FILET DE BŒUF ROSSINI, SAUCE PÉRIGUEUX
Ide o variáciu presláveného receptu, Tournedos Rossini, ktorý sa spája s menom slávneho talianskeho skladateľa Gioachina Rosinniho (1792 – 1868). Kto by nepoznal jeho opery Wiliam Tell, Barbier zo Sevilly, Talianka v Alžíri či Popoluška, ktoré sú dodnes v repertoári operných domov na celom svete. Uznávaný skladateľ bol aj známy milovník dobrého jedla a vína. O pôvode receptu sa dodnes diskutuje. Jedno je však isté: vznikol v Paríži. Niektorí autori sú presvedčení, že ho na počesť obľúbeného hudobníka vytvoril Casimir Moisson z reštaurácie Maison Dorée, iní tvrdia, že to bol Marie-Antoine Carême z Café des Anglais. A mnohí predpokladajú, že nápad vlastne pochádza od samotného Rossiniho, majstri kuchári jeho myšlienku len realizovali. Pôvodne tournedos servírovali s omáčkou na báze madeiry alebo portského. Paul Bocuse použil perigordskú omáčku.

PERIGORDSKÁ OMÁČKA
Vytvoríte ju z omáčky na báze madeiry alebo portského pridaním hnedého omáčkového základu (silný vývar z opečených teľacích kostí a koreňovej zeleniny), hľuzovkovej šťavy a nastrúhaných hľuzoviek.
Suroviny (pre 4 osoby): • 4 steaky asi po 150 g • 4 plátky polosurovej foie gras • 1 čerstvá (čierna) hľuzovka • 30 g masla • 4 plátky sendvičového chleba • olej • 5 cl madeiry alebo portského • soľ • korenie
Na perigordskú omáčku ešte potrebujete: • hnedý omáčkový základ • šťavu z hľuzoviek • nadrobno nastrúhané hľuzovky
Postup: Pripravte si okrúhle hrianky vo veľkosti steakov. Na jednu porciu opečte na masle 1 plátok pečienky a dva plátky hľuzovky. Opečte na masle steaky z obidvoch strán a položte na hrianky. Položte na ne pečienku a plátky hľuzovky. Do výpeku zo steakov pridajte madeiru. Pridajte hnedý omáčkový základ a celé zredukujte. Nakoniec pridajte výpek z hľuzoviek a nastrúhané hľuzovky.
Hneď servírujte.

Tournedos Rossini

Text: Viera Dudášová
Foto: Desana Dudášová a archív

NA ČELE BIELEJ ARMÁDY JE DÁMA S VEĽKÝM „D“

Už takmer 12 rokov stojí na čele bielej armády žena. Už takmer 12 rokov organizuje domáce aj zahraničné súťaže, prezentácie, školenia. Už takmer 12 rokov je generálnou tajomníčkou Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov pani Ing. Zuzana Dúžeková – dáma s veľkým „D“. Elegantná dáma s priam príslovečným klobúkom. Zuzka, ako ju dôverne oslovujú jej „bieli kolegovia“, bez svojho „imidžu“ nevyjde vari ani na ulicu. Patrí k nej rovnako ako jej kolegovia a priatelia, ktorí sa na ňu s dôverou obracajú vždy, keď si nevedia v niečom rady, keď riešia problémy so súťažou, keď organizujú výstavy a podobne.

• Byť na poste generálnej tajomníčky Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov, navyše, ak má človek rodinu, vnúčatá, jeden deň je v Bratislave a na druhý deň už v Žiline, v Košiciach, alebo dokonca v Dubline v Írsku, je viac ako náročné. Zuzka, ako to všetko stíhaš?

Priznám, že táto práca je náročná na organizáciu, čas a aj na cestovanie. Ale ak vás práca baví, tak to až tak negatívne nevnímate. Horšie je to z pohľadu rodiny, ktorá by ma rada videla viac doma. Všetko sa však dá zvládnuť, ak máte dobrý tím, ktorý pomôže s organizáciou, s nápadmi. Navyše, súťaže a akcie v regiónoch zabezpečujú naše regionálne kluby. Bez organizačného talentu a všeobecného prehľadu to však nejde

• Koncom januára si organizovala súťaž vo varení a pečení naživo na Medzinárodnom veľtrhu gastronómie – výstave Danubius Gastro 2018, ako aj už tradičnú výstavu Zväzu kuchárov a cukrárov POÉZIA V GASTRONÓMII, a začiatkom februára si už absolvovala súťaž FOOD & BEV LIVE 2018 Dubline, v Írsku. Môžeš nám o tom povedať trochu viac?

FOOD & BEV LIVE je prestížna medzinárodná súťaž, na ktorej sme sa zúčastnili už po tretíkrát. V roku 2016 sa súťaže úspešne zúčastnili členovia Žilinského klubu SZKC. V minulom roku to boli členovia Bratislavského klubu SZKC, no a v tomto roku sa do gastronomického ringu vybrali opäť členovia Bratislavského klubu SZKC no aj členovia novovzniknutého Junior klubu SZKC. Všetky misie boli medailovo úspešné, ale treba priznať, že v tomto roku to bolo najvýraznejšie. Na Slovensko sme doviezli jednu bronzovú, tri strieborné a jednu zlatú medailu, čo môžeme považovať za veľmi úspešnú národnú gastronomickú prezentáciu.

• Na našich deťoch, na tom, ako sa stravujú – aj ako by sa nemali stravovať – nám najväčšmi záleží. O tebe je známe, že organizuješ aj prednášky a prezentácie pre vedúcich pracovníkov školských jedální, prostredníctvom vybraných šéfkuchárov učíš deti variť, rozoznávať, čo je zdravé a čo nie. Zo stravovania detí, ich prístupu k zdravej výžive, dokážeš „vyčariť“ hru. Ako sa ti to darí?

Nie je vari nič dôležitejšie ako zdravie detí. Jeho základy sa kladú počas dospievania. To, čo sa v tomto období zanedbá, to sa zväčša už nedá dobehnúť. Ako a čím stravovať naše ratolesti, aby boli zdravé? To je v dnešnej dobe otázka, ktorá trápi nielen rodičov, ale aj ľudí zodpovedných za výživu detí. Celosvetovým trendom vo výžive, výživu detí nevynímajúc, je orientácia na kvalitné regionálne potraviny, ako aj na zníženie cukru, soli a tukov v strave. Aj preto sa SZKC už 6 rokov podieľa na sprostredkovaní relevantných informácii tým, ktorí deťom stravu pripravujú. Každoročne organizujeme osem odborných seminárov pre vedúcich zamestnancov školských stravovacích zariadení. Konajú sa postupne vo všetkých VÚC počas dvoch po sebe nasledujúcich týždňoch. Tým je zabezpečené, že sa dostanú rovnaké informácie všetkým. Tento projekt realizujeme pod záštitou Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu SR a v spolupráci s okresnými úradmi v SR.

A pokiaľ ide o deti samotné, tak áno, stretávame sa s nimi. **Každý rok 20. októbra členovia Svetovej asociácie kuchárskych zväzov – Worldchefs – WACS po celom svete oslavujú Medzinárodný deň kuchárov.** K oslave sa pridal aj Slovenský zväz kuchárov a cukrárov, ktorý v spolupráci so spoločnosťou Nestlé Professional Slovakia a spoločnosťou METRO Cash & Carry SR oslávi svoj sviatok už po tretíkrát v spoločnosti detí zo základnej školy na Mudroňovej ul. v Bratislave. Pri tejto príležitosti sa s deťmi rozprávame najmä o zdravej výžive a deti aj varia, samozrejme, pod dohľadom skúsených kuchárov. Okrem toho im chodíme „asistovať“ na prezentácie ich kuchynských zručnosti – „triednych Master chefov“, kde pripravujú občerstvenie podľa ich vlastných receptov. Výsledky svojho snaženia potom hodnotia rodičia.

• Momentálne sa náš národný tím pripravuje na medzinárodnú súťaž WORLD CULINARY CUP EXPOGAST 2018 v Luxemburgu. Ako takáto príprava prebieha?

V tomto období sa pripravujeme na súťaž na svetovej úrovni World Culinary CUP EXPOGAST 2018, ktorá sa bude konať v novembri 2018 v Luxem-

SLOVENSKÝ ZVÄZ KUCHÁROV A CUKRÁROV
SLOVAKCHEFS ASSOCIATION

burgu. Vysielame tam dokonca až 3 tímy. Slovenský národný tím kuchárov a cukrárov, Slovenský juniorský tím kuchárov a cukrárov a Regionálny tím kuchárov a cukrárov Žilina.

Príprava je aj organizačne, aj finančne veľmi náročná. Ak chceme uspieť v konkurencii so špičkovými kuchármi z celého sveta, musíme aj my do tímov vybrať tých najzručnejších ľudí s potrebnou dávkou kreativity. Potom je dôležité pripravovať sa najmenej jeden a pol roka. Je potrebné trénovať tak, ako trénujú športovci pred svojimi svetovými súťažiami. Veľmi dôležité je aj mať dobrých partnerov a sponzorov, ktorí nám pomáhajú ako finančne, tak aj svojimi produktami. Čo všetko taká príprava obnáša, to sa nedá vyjadriť niekoľkými riadkami, ale verte, že je to poriadna „drina“.

• **Spolupracuješ s kuchármi, s majiteľmi reštaurácií, s pedagógmi odborných predmetov. V poslednom čase sa vari až priveľa hovorí o takzvanom duálnom vyučovaní. Aký je Tvoj názor? Sú absolventi hotelových škôl a stredných odborných škôl dostatočne pripravení do profesijného života?**

Duálne vzdelávanie sa mi ako myšlienka veľmi páči. Dáva možnosť tým, ktorí to s gastronómiou myslia vážne a vidia v nej svoju budúcnosť, zabezpečiť si zamestnanie. Zamestnávateľom poskytuje možnosť „vychovať si“ svojho vlastného zamestnanca. Len by bolo potrebné dotiahnuť určité detaily, hlavne zmluvné, aby tento spôsob neodrádzal študentov, ktorí po skončení strednej školy chcú pokračovať v štúdiu na vysokej škole. No a, pravdaže, veľa bude záležať aj na podmienkach, ktoré budú stanovené pre obidve zúčastnené strany.

• **Patríš medzi ľudí, ktorí veľa cestujú a často sa stravujú mimo domova. Máš svoju obľúbenú reštauráciu? Svoje obľúbené jedlo?**

Na prvú časť tejto otázky je ťažké odpovedať, pretože takých reštaurácií mám viac. V Bratislave je to reštaurácia Hotel Matyšák ***, v Trnave mi chutí v reštaurácii hotela Holliday Inn****, v Banskej Bystrici je to STEAK HOUSE a reštaurácia hotela KÚRIA, v Žiline reštaurácia Penziónu Kamélia, v Starom Smokovci Restaurant CULINÁRIUM, v Košiciach reštaurácia ZORE, reštaurácia Placidus v Ruskej Novej Vsi pri Prešove či Reštaurácia IDEA v Michalovciach. Výborné regionálne jedlá som objavila napríklad v reštaurácii Penziónu Energetik *** v Demänovskej Doline.

V jedle nie som veľmi vyberavá, najviac mi však chutí slovenská, talianska a grécka kuchyňa.

• **A na záver ešte otázka, čím prekvapí Slovenský zväz kuchárov a cukrárov v blízkej budúcnosti?**

Nechajte sa prekvapiť, možno niečo z dielne juniorského tímu SZKC, ktorý veľmi sľubne rozbieha svoju činnosť. No nepredbiehajme situáciu. Potom by to už nebolo prekvapenie.

• **Ďakujem za rozhovor a teším sa na gastrostretnutia!**

SLOVENSKÝ ZVÄZ KUCHÁROV A CUKRÁROV
SLOVAK CHEFS ASSOCIATION

SLOVENSKÝ ZVÄZ KUCHÁROV A CUKRÁROV
SLOVAK CHEFS ASSOCIATION

SLOVENSKÝ ZVÄZ KUCHÁROV A CUKRÁROV INFORMUJE...

ÚSPECH ČLENOV JUNIOR KLUBU A BRATISLAVSKÉHO KLUBU SZKC V ÍRSKU

Pripravila: Ing. Zuzana Dúžeková
Foto: archív

Už po druhýkrát sa členovia Bratislavského klubu SZKC **Daniel Melicherik** a **Lukáš Dőrnhőfer** vybrali do írskeho Dublinu, aby si zmerali sily s kuchármi z iných krajín na prestížnej súťaži „FOOD & BEV LIVE 2018“. Tentokrát sa s nimi po prvý raz do medzinárodného gastronomického ringu vybrali aj dvaja členovia Slovenského Národného juniorského tímu kuchárov a cukrárov **Erika Rajtuková** a **Matej Granec**.

Súťaž sa konala v dňoch 6. a 7. februára 2018 a na súťažiacich kládla naozaj vysoké nároky. Ich prácu a výsledky hodnotili komisári certifikovaní priamo Svetovou organizáciou kuchárskych spolkov Worldchefs WACS, ktorí nekompromisne hodnotili a neodpustili ani najmenšiu chybičku. Najmä pre juniorov to bola neoceniteľná skúsenosť pred účasťou na „Svetovom kulinárskom pohári EXPOGAST 2018“, na ktorom budú v novembri tohto roku súťažiť so svojimi rovesníkmi z celého sveta.

Výsledky, ktoré všetci súťažiaci dosiahli, boli pre Slovensko i pre SZKC veľmi potešiteľné. V juniorskej kategórii „Írske bravčové mäso“ **Erika Rajtuková** získala **zlatú medailu a Matej Granec** si z tejto súťaže odniesol **striebornú medailu.**

Daniel Melicherik v seniorskej kategórii „Kačka zo strieborného vrchu“ **získal bronzovú medailu**. Na ďalší deň **sa Daniel Melicherik spolu a Lukášom Dőrnhőferom stali absolútnymi víťazmi súťaže** „Mystery Basket 2018“ a získali strieborné medaily. Zlatá medaila nebola udelená.

Súťažiacim srdečne blahoželáme a ďakujeme za skvelú reprezentáciu zručnosti slovenských gastronomických odborníkov.

Pri tejto príležitosti chcem vysloviť **veľké ĎAKUJEM** pánu **Marošovi Hruškovi**, veľmi úspešnému šéfkuchárovi dvoch reštaurácií Angelina's Restaurant v Dubline, a taktiež pánu **Oliverovi Byrne**, Group Executive Chef of Press UP Entertainment group, ktorý „má pod palcom“ 25 reštaurácii siete Press UP. Obidvaja páni nám spríjemnili pobyt v Dubline a zorganizovali na našu počesť slávnostnú večeru v Angelina's Restaurant. Strávili sme tam naozaj veľmi príjemné chvíle. Na nášho krajana Maroša Hrušku sme veľmi hrdí.

Počas celého pobytu aj počas súťaží sa o nás starali a palce nám držali aj **Anthony Campbell** (absolútny víťaz súťaže kuchárov seniorov na Danubius Gastro CUP 2018 v Bratislave) a **Mark Farrell** (lektor Culinary arts na Dublin Institute of Technology a zároveň novo zvolený predseda partnerskej Panel of Chefs Of Ireland – Leinster pobočky Írskej asociácie kuchárov. Obaja páni nám zároveň predstavili aj činnosť ich školy a prácu ich študentov, čo bolo pre všetkých veľmi zaujímavé.

7 šéfkuchárov zozbieralo na Jadrane 22 medailí

XIII. INTERNATIONAL CULINARY FESTIVAL BISER MORA 2018

„Túto súťaž som navštívil už po tretíkrát. Prvý nápad zložiť tím z viacerých regionálnych klubov – SZKC skrsol pred niekoľkými mesiacmi. Všetkých súťažiacich som videl na viacerých regionálnych súťažiach na Slovensku, tak som ich oslovil, či by nemali záujem zúčastniť sa tejto medzinárodnej súťaže. Všetci s nadšením povedali, že áno, a tak sa začala náročná príprava. Dnes môžem povedať, že som rád, že som tento tím vyskladal a že dostali možnosť zúčastniť sa svojej prvej medzinárodnej súťaže," hovorí Karol Sklenár, predseda Tatranského Klubu kuchárov a cukrárov.

Festivalu sa zúčastnilo 19 krajín: Chorvátsko, Bosna a Hercegovina, Čierna Hora, Slovinsko, Macedónsko, Srbsko, Taliansko, Ukrajina, Slovensko, Maďarsko, Bulharsko, Francúzsko, Malta, India, Japonsko, Albánsko, Turecko, Rakúsko a Bielorusko.

Slovenský tím prezentovali kuchári z Tatranského, Žilinského a Košického klubu SZKC. Súťažili v niekoľkých kategóriách a získali nasledujúce umiestnenia:

Jedlo z ryby: Karol Sklenár – Strieborná medaila; Peter Bracho – Zlatá medaila; Dominik Marton – Strieborná medaila; Ondrej Jurčo – Strieborná medaila; Pavol Lukčik – Bronzová medaila; Radovan Budzák – Strieborná medaila; Martin Hoferica – Strieborná medaila.

Jedlo z jahňacieho mäsa: Karol Sklenár – Bronzová medaila; Peter Bracho – Zlatá medaila; Dominik Marton – Bronzová medaila; Ondrej Jurčo – Bronzová medaila; Pavol Lukčik – Bronzová medaila; Radovan Budzák – Bronzová medaila; Martin Hoferica – Bronzová medaila.

Jedlo z kuracieho mäsa: Karol Sklenár – Bronzová medaila; Peter Bracho -Zlatá medaila; Dominik Marton – Strieborná medaila; Ondrej Jurčo – Strieborná medaila; Martin Hoferica – Strieborná medaila.

Rizoto: Pavol Lukčik – Strieborná medaila; Radovan Budzák – Strieborná medaila.

Dezert: Peter Bracho – Zlatá medaila.

Do finále Pohára Perla Mora 2018 sa podarilo prebojovať Petrovi Brachovi. Tu súťažilo už len 5 finalistov, ktorí mali 90 minút na prípravu trojchodového menu – predjedlo, hlavné jedlo, dezert – Black Box. Vo finále sa Peter umiestnil na druhom mieste a získal miestenku na veľké Grand Finále na Makarskej riviére, ktoré sa bude konať vo februári 2019. Budeme mu všetci držať palce.

Chceli by sme sa poďakovať všetkým ktorí nás na tejto súťaži podporili: Lunys s.r.o • Metro • A-Z gastro • Bidfood s.r.o • OMES s.r.o • Premium gastro • Big Green Egg – Slovensko • BITO • Hotel Liptovský dvor •

Tatranský, Žilinský a Košický klub a SZKC

GASTROFESTIVAL SLOVAKIA 2018 NITRA

Skutočnou prehliadkou umenia a zručnosti kuchárskych a čašníckych družstiev bol 11. ročník GASTROFESTIVAL SLOVAKIA 2018 v Nitre. Zúčastnili sa ho školy so zameraním na gastronómiu a hotelierstvo z krajín V4 a partnerské školy z Francúzska a Chorvátska.

24 študentov zo šiestich stredných odborných škôl zo Slovenska, Českej republiky, Chorvátska a Francúzska si prišlo zmerať svoje sily, kreativitu a nápaditosť. Súťaž sa konala v dňoch 20.–22. marca 2018 v priestoroch Hotelovej akadémie Nitra na Slančíkovej ul.

2. Zorganizovali ho pedagogický zbor a študenti Hotelovej akadémie pod taktovkou riaditeľa Spojenej školy Nitra pána **Mgr. Jaroslava Mačeka**.

„GASTROFESTIVAL Nitra Slovakia 2018“ je medzinárodná gastronomická súťaž, ktorej cieľom je rozvinúť a podporiť odvetvie cestovného ruchu, odbornosť a zručnosť žiakov hotelových akadémii zúčastnených škôl. Podujatie trvalo tri dni, z toho dva prezentačné a súťažné.

Téma tohto ročníka bola príznačná pre predveľkonočné obdobie, v ktorom sa konala **„Láska ku gastronómii je ako jarné slnko. Prebúdza energiu, zaháňa nepokoj a vždy je v nej túžba po harmónii tela a ducha.“** Vdýchnime teda veľkonočným tradíciám svieži vánok modernej doby a vytvorme kúzlo zdravého životného štýlu.

Do tohtoročného „gastronomického ringu“ Gastrofestivalu Nitra Slovakia svojich žiakov vyslali**: Hotelová akadémia Nitra, Slovensko; Hotelová akadémia Ľudovíta Wintera, Piešťany, Slovensko; Střední škola společného stravování, Ostrava-Hrabůvka, Česká republika; Obchodní akadémie a Hotelová škola Třebíč, Česká republika; Ugostiteljsko-turistička škola Osijek, Chorvátsko; CFA des trois villes de la Mayenne Laval, Francúzsko.** Na súťaž vyslali dvojčlenné družstvá kuchárov a dvojčlenné družstvá čašníkov.

• Prvý deň

po slávnostnom otvorení súťaže žiaci prezentovali svoju školu, región a krajinu. Prostredníctvom power pointových prezentácii priblížili svoju krajinu, ale aj školu, ktorú prišli na súťaž reprezentovať. Nasledovala degustácia typických jedál a špecialít, vín a nápojov tej – ktorej krajiny. Na slávnostnom otvorení súťaže sa okrem súťažiacich zúčastnili aj vyučujúci, riaditelia, pedagógovia a pozvaní hostia v úctyhodnom počte 200 osôb.

• Druhý deň prebiehala samotná súťaž

Dvojčlenné súťažné tímy kuchárov mali za úlohu pripraviť 6 porcií štvorchodového menu, pozostávajúceho z predjedla, polievky, hlavného jedla a dezertu.

Povinnými surovinami boli: vajce, chren, jarná zelenina, králik, jarné bylinky, vlašské orechy.

Dvojčlenný tím čašníkov pripravoval slávnostnú tabuľu na rovnakú tému ako kuchári a servíroval menu, ktoré pripravili ich spolužiaci VIP hosťom

Celé súťažné dianie pozorne sledovali a hodnotili **dve vysoko odborné komisie** pre kategóriu kuchár a kategóriu čašník.

Komisie udelili nasledovné ocenenia:

V Kategórii kuchár získala zlatú medailu Střední škola společného stravování, Ostrava-Hrabůvka, Česká republika a absolútným víťazom sa stala škola CFA des trois villes de la Mayenne Laval, Francúzsko.

V kategórii čašník získala zlatú medailu a titul absolútneho víťaza Střední škola společného stravování, Ostrava-Hrabůvka, Česká republika a **zlatú medailu** získala Obchodní akademie a Hotelová škola Třebíč, Česká republika

Počas tretieho už nesúťažného dňa si účastníci v rámci exkurzie prezreli niektoré pamätihodnosti Slovenska. Organizátorom sa podarilo naozaj bravúrne zvládnuť organizačne veľmi náročnú gastronomickú akciu. Podarilo sa im vytvoriť úžasnú, uvoľnenú, pohodovú a priateľskú atmosféru, v ktorej sa aj napriek „súťažnému stresu“ určite dobre súťažilo. Veľkú zásluhu na tom mali aj pedagógovia a študenti, ktorí sa postarali o slávnostný kultúrny program, počas Galavečera.

Súťažiacim blahoželáme a organizátorom ďakujeme aj za pozvanie na tento medzinárodný gastronomický sviatok študentov stredných odborných škôl.

DEŇ ČESKEJ GASTRONÓMIE

K STOLU POZÝVA JEJ EXCELENCIA VEĽVYSLANKYŇA ČESKEJ REPUBLIKY LÍVIA KLAUSOVÁ

Pripravila: Viera Dudášová
Foto: Desana Dudášová

Už po štrnástykrát sa konala v priestoroch SOŠ gastronómie a hotelových služieb na Farského ulici č. 9 v bratislavskej Petržalke prezentácia medzinárodných kuchýň.

Tentoraz padol lós na českú kuchyňu. Hostiteľkou bola príjemná elegantná dáma Jej Excelencia veľvyslankyňa Českej republiky pani Lívia Klausová. Po Indonézii, Turecku, Gruzínsku, Egypte, Japonsku, Grécku, Izraeli, Srbsku, Vietname, Rakúsku a Bulharsku bolo to opäť príjemné oživenie najmä preto, lebo toto gastronomické podujatie sa uskutočnilo v roku, keď naši susedia oslavujú svoju zvrchovanosť – storočné jubileum vzniku Českej, presnejšie Československej republiky. Veď „tatíček Masaryk" bol aj náš prvý Československý prezident. Tento fakt zdôraznila vo svojom príhovore aj Jej Excelencia pani veľvyslankyňa Lívia Klausová.

Jej Excelenia veľvyslankyňa Českej republiky pani Lívia Klausová

TROCHU Z HISTÓRIE ČESKO – SLOVENSKEJ GASTRONÓMIE

Geografická poloha Slovenska a Česka z historického hľadiska má svoje výhody, ale aj tragické nevýhody. Slovania osídlili územie v Strednej Európe už pred prvým tisícročím nášho letopočtu. Usilovnou prácou zdokonaľovali poľnohospodársku produkciu na veľmi solídnu úroveň a v hornatých oblastiach rozvíjali živočíšnu výrobu. Výživa potomkov pôvodných slovanských kmeňov bola vždy zdravá a racionálna. Pripravovali síce jednoduchú, zato pestrú stravu z kultúrnych obilnín, oviec, hydiny, zveriny a rýb. Zbierali rôzne lesné plody, orechy, jedlé alebo liečivé byliny, ktoré zvyšovali úroveň denných a sviatočných pokrmov.

Prirodzený a osobitný vývoj kultúry stravovania pôvodného obyvateľstva však negatívne ovplyvňovali opakované vpády kočovných barbarov z Ázie a neskôr početné niekoľkoročné vojny v Európe. Mocní víťazi rýchlo rozvíjali svoje hospodárstvo, čo sa prirodzene prejavilo aj v stravovaní na kráľovských a šľachtických dvoroch, a tým vznikli aj základy charakteristické pre jeho kuchyňu. Začala ju do istej miery ovplyvňovať rakúska (najmä viedenská) kuchyňa, nemecká, francúzska, ale aj maďarská. Zatiaľ čo slovenská kuchyňa bola ovplyvňovaná skôr rakúskou a maďarskou, českú kuchyňu ovplyvňovala nemecká kuchyňa. Všeobecne je oveľa hustejšia, sladšia ako slovenská kuchyňa, hoci ... naše halušky s bryndzou, kapustnica s klobásou a s mäsom, pečená hus či kačka nepatria k obzvlášť racionálnym jedlám.

K najobľúbenejším českým jedlám patrí dusené hovädzie s karlovarskými knedľami, dusený králik načierno, bravčové pečené s knedľou a kapustou, šunkové fliačky, lekvárové taštičky, české lievance, karlovarská torta a ... v tomto duchu sa niesol aj deň českej gastronómie na SOŠ gastronómie a hotelových služieb na Farského ulici v Petržalke.

NIELEN JEDLOM JE ČLOVEK SÝTY

Úvod podujatia korunovala svojim spevom klasických operných skladateľov česká študentka VŠMU Renátka Bicanková za sprievodu jej vedúcej pedagogičky Mgr. Art. Jany Nagy – Juhász, ArtD. V jej podaní si mohli prítomní hostia vypočuť Dvořákove Písně milostné či árie zo Smetanovej opery Prodaná nevěsta. Renátka všetkých prítomných očarila svojim krásnym hlasom, ale aj svojím prejavom a pekným pôvabným zjavom.

K STOLU POZÝVA JEJ EXCELENCIA PANI LÍVIA KLAUSOVÁ

Po oficiálnom privítaní riaditeľom školy Dr. Jozefom Horákom, ktorý zdôraznil, že cielom projektu je dať príležitosť študentom školy, aby sa oboznámili s jednoduchými typickými receptami jednotlivých medzinárodných kuchýň, ktoré môžu uplatniť v praxi. Poďakoval sa aj koordinátorovi projektu spisovateľovi Gustavovi Murínovi, ktorý tento projekt od r. 2013 realizuje.

Študenti varili pod dohľadom šéfkuchára Veľvyslanectva ČR pána Jiřího Hričindu a majstrov odborného výcviku s výpomocou dvoch študentov družobnej školy zo Bzenca. Na návrh Jej Excelencie pani Lívie Klausovej pripravili pre hostí, ale aj pre pedagógov a žiakov, tú najklasickejšiu zostavu českej kuchyne.

Polievka: Hovädzí vývar so zeleninou a pečienkovými knedličkami

Hlavné jedlo: Hovädzia sviečková na smotane s karlovarskými knedličkami a brusnicami

Dezert: Tvarohové knedličky s čučoriedkovou omáčkou a kyslou smotanou

Po prvýkrát sa k jedlu nepodávalo víno, ale pivo značky LOBKOWICZ. Pri náročnej skúške v kuchyni pomáhali svojim zverencom pedagógovia a majstri odborného výcviku, koordináciu s veľvyslancami viedla už tradične Ing. Janka Krošláková.

Jej Excelencia pani veľvyslankyňa Lívia Klausová potom pozvala k slávnostne prestretému stolu v duchu trikolóry: Excelencie bulharskú veľvyslankyňu pani Jordanku Chobanovú, grécku veľvyslankyňu pani Mariu Louisu Murinakis, poľského veľvyslanca pána

Zábery z otvorenia Dňa českej kuchyne

Leszka Soezewica, japonského veľvyslanca pána Juna Shimmiho, chargé d´affaire Čínskej republiky pána Qiana Zhoua, riaditeľa družobnej Střední školy gastronómie, hotelierství a lesníctví pána Mgr. Libora Marčíka a tajomníka Veľvyslanectva Českej republiky pána Ondřeja Pometla.

Po krátkom prípitku koordinátora projektu Gusta Murína pohárikom Bohémia sektu Chardonnay Brut sa začala degustácia vybraných jedál.

DOBRÚ CHUŤ!

HOVĚZÍ VÝVAR S JÁTROVÝMI KNEDLÍČKY

(pre 4 osoby)

Suroviny: • 1000 g hovädzích kostí na polievku • 500 g koreňovej zeleniny (mrkva, zeler, petržlen) • 1 cibuľa • 2 strúčiky cesnaku • 5 ks nové korenie • 3 ks bobkový list • 20 ks celé čierne korenie • soľ • petržlenová vňať

Postup: Do väčšieho hrnca vložíme kosti, cibuľu aj so šupkou prerezanú na 4 časti, cesnak, očistenú zeleninu a korenie, a všetko zalejeme studenou vodou. Na miernom

Nielen jedlom je človek sýty

K slávnostne prestretému stolu pozýva Jej Excelencia pani Lívia Klausová

Všetkým znamenite chutilo. Darmo, v jednoduchosti je „sila“

V kuchyni to „vrelo“

ohni varíme 2,5 – 3 hodiny. Potom vývar scedíme cez jemne sito. Zeleninu nakrájame na menšie kúsky a neskôr servírujeme s pečienkovými knedličkami.

JÁTROVÉ KNEDLÍČKY
Suroviny: • 100 g pečienky (bravčovej alebo kuracej) • 1 žĺtok • 30 g cibule • cesnak • majorán • strúhanka • soľ • korenie
Postup: Pečienku očistíme a pomelieme najemno, zmiešame so žĺtkom, cesnakom a dochutíme. Podľa potreby zahustíme strúhankou. Vytvarujeme malé guľky, ktoré varíme v mierne osolenej vriacej vode dokiaľ nevyplávajú na povrch.

Hovězí vývar s játrovými knedlíčky

HOVĚZÍ SVÍČKOVÁ NA SMETANĚ S KARLOVARSKÝM KNEDLÍKEM A BRUSINKAMI
(pre 4 osoby)
Suroviny: • 1000 g hovädzieho zadného • 150 g slaniny • soľ • korenie • olej • 300 g cibule • 300 g mrkvy • 150 g zeleru • 150 g petržlenu • 15 ks celého čierneho korenia • 5 ks nového korenia • 4 ks bobkového listu • 80 g kryštálového cukru • 1 citrón • 5 cl octu • 80 g plnotučnej horčice • 50 g masla • 200 ml šľahačkovej smotany • 100 g brusníc • plátky citróna (na ozdobu)
Postup: Očistené hovädzie mäso prešpikujeme slaninou a zeleninou, osolíme, okoreníme, a ak treba previažeme špagátom. Takto pripravené mäso prudko opečieme na horúcom oleji zo všetkých strán. Potom ho vyberieme a odložíme nabok. Zvyšok slaniny pokrájame na kocky, pridáme do výpeku a vypečieme. Pridáme na kocky pokrájanú cibuľu, koreňovú zeleninu a restujeme do zlatohneda. Pridáme cukor, necháme ho jemne skaramelizovať, pridáme horčicu, ocot a zalejeme vodou alebo vývarom. Mierne osolíme, pridáme vývar z korenia, ktoré sme varili oddelene asi 20 minút (nemusíme ho potom vyberať z omáčky). Pridáme mäso, všetko prikryjeme pokrievkou, vložíme do rúry a pečieme, kým mäso nie je úplne mäkké. Potom mäso vyberieme z omáčky a všetko dôkladne zmixujeme. Dochutíme soľou, pridáme smotanu a zjemníme maslom. Necháme prevrieť za stáleho miešania

Hovězí svíčková na smetaně s karlovarským knedlíkem a brusinkami

KARLOVARSKÉ KNEDLÍKY
Suroviny: • 250 g žemlí alebo toastového chleba • 250 ml mlieka • 3 žĺtky • soľ • korenie • muškátový oriešok • 50 g masla • sneh z 3 bielkov • 100 g múky
Postup: Žemle pokrájame na malé kocky a necháme mierne vysušiť. Potom ich dáme do väčšej misy, okoreníme, dostatočne zvlhčíme mliekom, vmiesime rozpustené maslo, žĺtky, dobre všetko premiešame a zľahka vmiešame tuhý sneh. Z pripraveného cesta tvarujeme šúľky s priemerom asi 7 cm, ktoré starostlivo zabalíme do potravinárskej fólie a alobalu a varíme v mierne vriacej vode 20 minút. Uvarený knedlík odbalíme a potrieme rozpusteným maslom.

TVAROHOVÉ KNEDLÍKY S BORŮVKOVÝM ŽAHOUREM
(pre 4 osoby)
Suroviny: • 300 g extra tučného tvarohu • 1 vajce • 2 polievkové lyžice detskej krupice • 3 polievkové lyžice strúhanky • cukor • soľ • 100 g čučoriedok, čerstvé alebo kompót • solamyl • kyslá smotana
Postup: Z tvarohu, vajca, krupice, strúhanky a cukru pripravíme vláčne cesto, ktoré mierne zahustíme solamylom a necháme pol hodiny odležať. Potom tvarujeme malé guľaté knedličky, ktoré vložíme do vriacej mierne osolenej vody a varíme asi 6 minút. Keď ich uvaríme, osladíme cukrom. Knedličky podávame pocukrované, preliate čučoriedkami, s lyžičkou kyslej smotany. Môžeme ozdobiť mätou.

Na záver sa Jej Excelencia veľvyslankyňa Českej republiky pani Lívia Klausová ako pravá dáma všetkým srdečne poďakovala a odmenila ich, ako aj samotných hostí, darčekom v podobe publikácií k 10. výročiu republiky a kuchárskou zásterou. Tešíme sa na ďalšie stretnutie. Tentoraz to bude čínska kuchyňa.

Tvarohové knedlíky s borůvkovým žahourem

REBIERKA BBQ

S MEDOVO – PIVNOU GLAZÚROU, KAŠA SO SLADKÝCH ZEMIAKOV, ZELENÝ HRÁŠOK

(pre 10 osôb)

Suroviny

Rebierka: • 5 kg bravčových rebierok (šírka aspoň 10 cm) • 0,025 kg rýchlosoľ • 0,06 kg KNOR DELIKÁT

Glazúra: • 0,02 kg piva (nealkoholické) • 0,1 kg medu • 0,3 kg HELMANN´S BBQ OMÁČKA

Sladké zemiaky: • 3kg sladkých zemiakov • 0,03 kg morská soľ • 0,05 l oleja • 1 strúčik pečeného cesnaku • rímska rasca • soľ (podľa chuti) • 0,01 kg šalotky (nakrájaná na kolieska, usmažená dosklovita)

Zelený hrášok: • 1,3 kg zeleného hrášku • 0,05kg masla • 0,1 kg šalotky (pokrájanej na kocky) • 0,03 kg medu • 1 ks čili paprička (posekaná) • 0,02 kg mäty (posekanej nahrubo) • soľ (podľa chuti)

Dodatok: • koktailové rajčiny

Postup

Rebierka: Rebierka posypte zo všetkých strán rýchlosoľou a na 2 hodiny dajte odležať. Vložte do cirkulátorra na teplotu 85°C po dobu 8 hodín. Po tomto čase vložte do studenej vody.

Glazúra a rebierka: Pivo zredukujte s medom na polovicu a premiešajte s omáčkou BBQ. Rebierka vyberte z vákuového vrecúška, potrite glazúrou a grilujte. Počas grilovania potierajte glazúrou.

Sladké zemiaky: Zemiaky potrite olejom, posypte soľou, zabaľte do alobalu a pečte pri teplote 170 °C domäkka. Potom zemiaky ošúpte a roztlačte vidličkou spolu s upečeným cesnakom. Dochuťte rímskou rascou a soľou.

Glazúrovaný zelený hrášok: Hrášok vložte do vriacej vody a varte asi 3 minúty. Potom ho nechajte vychladnúť a vodu sceďte. Šalotku pripravte na masle dosklovita, pridajte med, čili a hrášok a restujte asi 2 minúty. Potom pridajte mätu a dochuťte.

Servírovanie: Jednotlivé zložky potom rozložte na dosku, sladké zemiaky posypte usmaženou šalotkou.

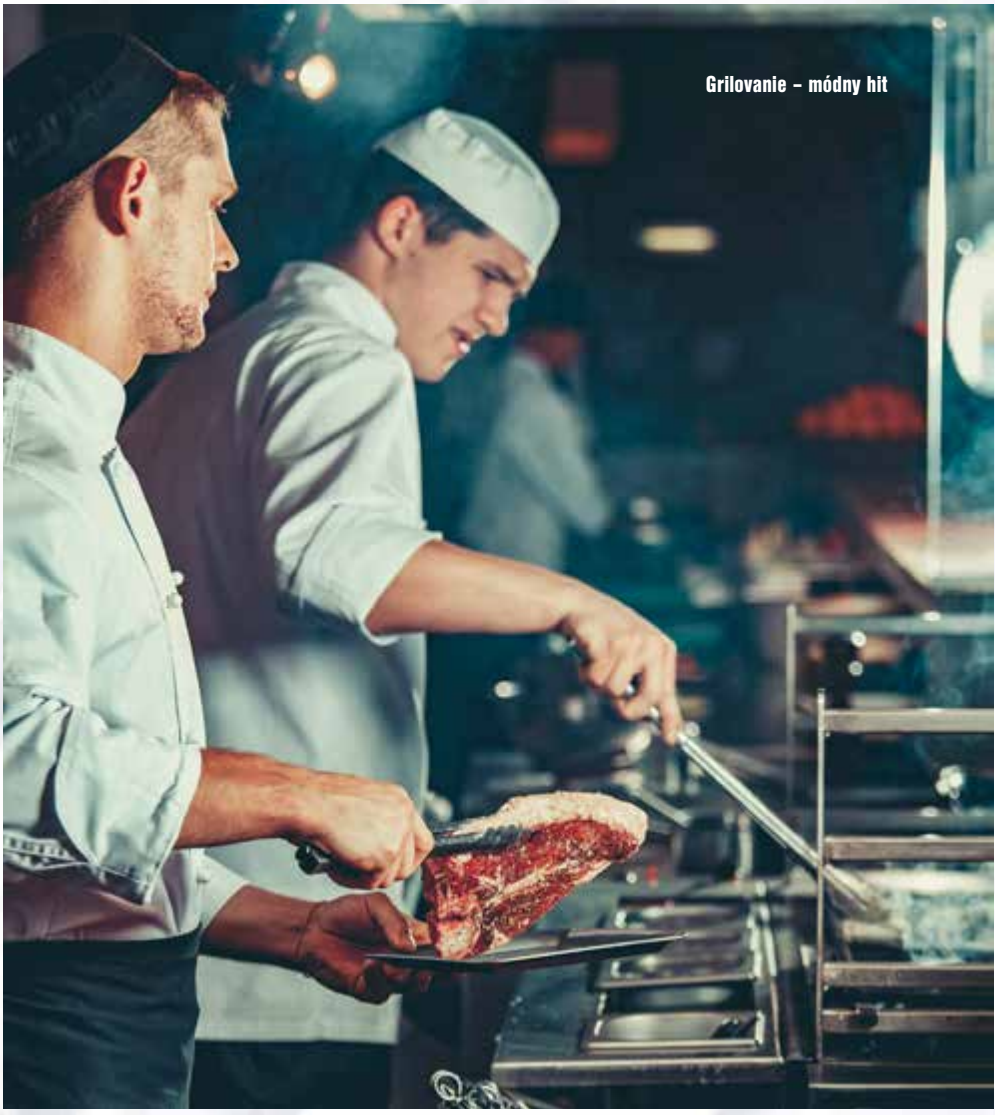
Rada šéfkuchára: Z časti predvareného hrášku pripravte pyré, pri servírovaní ho rozložte a uložte naň pripravený glazúrovaný hrášok. Bude to vyzerať atraktívne.

GRILOVANIE – MÓDNY HIT

RADÍ ŠÉFKUCHÁR SPOLOČNOSTI UNILEVER PETER KRIŠTOF

Unilever Food Solutions

Grilovanie je už takmer národným športom Európy. Jeho popularita z roka na rok vzrastá, no najrozšírenejšia je najmä na jar a v letných mesiacoch.


Grilovanie – módny hit

Pre reštaurácie je výzvou, aby naplno využili kreatívne možnosti grilovania. Aby ste to mali jednoduchšie, pripravili sme pre vás 4 piliere perfektného grilovania, vďaka ktorým sa vyhnete najčastejším chybám.

Grilované pokrmy sú spravidla jednoduché a bezprostredné. Práve tie majú pre šéfkuchárov najväčšiu hodnotu, pretože otvárajú dvere neobmedzených možností. Úspech sa skrýva v detailoch. Je až neuveriteľné, ako marinády a omáčky dokážu zmeniť chuť aj tých najklasickejších receptov. My sme vsadili na omáčky Hellmann´s a Knorr. Ich receptúry, založené na mnohoročných skúsenostiach šéfkuchárov, sa stali zaručeným zdrojom inšpirácie a neopakovateľnej chuti. Nech sú inšpiráciou aj pre vás!

ŠTYRI PILIERE PERFEKTNÉHO GRILOVANIA

● Príprava

Grilovanie si vyžaduje čas a trpezlivosť. Väčšinu grilovaných pokrmov treba marinovať, aby získali chuť a aby sa zabránilo prichycovaniu o rošt. Stojí za to dbať aj na vhodnú teplotu ingrediencií. Tá by mala byť vo chvíli, keď sa suroviny ukladajú na gril, čo najbližšia izbovej teplote. Príliš studené kúsky sa budú piecť dlhšie a nerovnomerne, pretože najprv sa upečie koža, zatiaľ čo vnútrajšok môže ostať surový. Pred a po grilovaní treba potrieť gril olejom. Vďaka tomu bude jednoduchšie udržať jeho povrch čistý a pokrmy sa nebudú prichytávať. V neposlednom rade treba pamätať na to, že skôr ako položíme suroviny na klasický gril, treba ho poriadne rozpáliť, aby bolo uhlie rozžeravené a na jeho povrchu bolo vidieť prášok (minimálne 30 minút). Taktiež plynový gril potrebuje nahriatie, aj keď bezpochyby bude vyžadovať menej času.

● Teplota a čas grilovania

Aby sme pripravili ideálny pokrm, je dôležité zladiť teplotu a čas spracovania. Menšie kúsky mäsa, rýb či niektoré druhy zeleniny sú priam ideálne na grilovanie. Rýchle spracovanie v tzv. horúcej zóne grilu zaberie nanajvýš 10 – 20 minút. Asi v polovici času je potrebné jedlo obrátiť. Skôr ako obrátite mäso, presvedčte sa, či má koža zlatohnedú farbu a strany sú ugrilované. Aby ste mali stopercentnú istotu, že pokrm je vnútri upečený, použite teplomer a skontrolujte vnútornú teplotu.

V prípade barbecue, na ktoré sa ideálne hodia väčšie kúsky mäsa a rýb a aj niektorá zelenina, pokrmy dochádzajú pomaly. Suroviny neumiestnite priamo nad žiar, ale do tzv. chladnejšej zóny grilu. Pokrmami pomaly preniká horúci vzduch a dym zo spaľovaného dreva. Celý proces dopĺňa veko, ktoré prikrýva gril. Vďaka nemu teplo rovnomerne krúži a chráni pokrm pred nadmerným prehriatím. Je dôležité, aby sme veko nedvíhali z grilu príliš často, pretože potom stráca stálu teplotu a dym, ktorý je v tomto procese kľúčovým prvkom. Spomalený proces pečenia zaručí, že pokrm sa upečie rovnomerne, čo je mimoriadne dôležité, ak je čas pečenia dlhší než 25 minút (hydina s kosťou, rebierka, krkovička či kotleta vo väčšom kuse).

● Chuť

Prečo grilujeme? No predsa kvôli chuti. Nekupujte hotové ochutené produkty na grilovanie, najmä ak nie ste si istí ich zložením, pretože často obsahujú nadbytočné látky (napríklad vysoký podiel soli). Uistite sa, že mäso a ryby sú čerstvé. Zmrazené kúsky sa na grilovanie nehodia, pretože strácajú vlhkosť, a teda aj chuť, a navyše sa na grile rozpadajú. Ak používate tradičný gril, jemné chuťové odtiene môžete dosiahnuť tým, že ochutíte samotnú pahrebu. Skúste do ohňa pridať pomarančovú kôru, tyčinky škorice alebo semená feniklu. Pri ochucovaní pokrmu používajte bylinky, ktoré sú odolné voči vysokej teplote, napr. šalviu alebo rozmarín, pretože vplyvom tepla odovzdávajú viac chuti. Pri solení alebo korenení ryby či mäsa

Šéfkuchár spoločnosti Unilever Peter Krištof

dávajte pozor, aby ste to nerobili príliš skoro. Vyhnete sa takto predčasnému odčerpaniu vlhkosti.

Nič nepridá, ale tiež neskazí chuť grilovaného pokrmu tak ako marináda alebo omáčka. Spoliehajte sa na najlepšie zložky. V prípade marinovania prispôsobte dĺžku marinovania pokrmu, aby aromatické zložky prenikli do vnútrajška kúskov. Pokiaľ ide o omáčky, hoci sú zdrojom neobmedzených inšpirácií a variácií, dbajte, aby ste nimi nepolievali mäso, ktoré je priamo na grile. To je častá chyba, ktorá vie pokaziť celý pokrm. Pridávajte ich až úplne nakoniec, len aby sa stihli ohriať. Hneď, ako sa začína ich redukovanie, odstráňte ich z grilu a podávajte.

● Zdravie

V závislosti od „paliva“, ktoré používate na grilovanie, sa môžu do pokrmov dostať zlúčeniny, ktoré môžu mať v spojení s tukom a dymom rakovinotvorné účinky. Preto je dôležité, aby ste dodržiavali niekoľko pravidiel. Najbezpečnejšie môžu byť pokrmy z elektrického alebo plynového grilu. Pri použití dreveného uhlia by sa nemali používať ihličnaté druhy, ktoré môžu obsahovať živicu alebo éterické oleje. Ak nie ste si istí zložením, najbezpečnejšie je používať prírodné drevo. Obľúbené zložky marinády, ako bylinky alebo alkohol, obmedzujú vznik rakovinotvorných zlúčenín v produktoch, ktoré sú vystavené pôsobeniu vysokých teplôt.

Rozpúšťajúci sa tuk by nemal vytekať do grilu, v ktorom je uhlie, pretože sa môžu vylučovať škodlivé látky. Pri použití hliníkových tácok alebo fólií sa tomu nielen vyhnete, ale zaistíte pokrmy pred pádom do pahreby a zachováte ich požadovaný tvar. Aj keď dodržíte všetky zásady, tie nepomôžu, ak gril neudržiavate v čistote. Dbajte na to, aby na grile nezostával starý tuk. Zadovážte si profesionálne prostriedky na odmastenie a čistenie grilu. Výborným okamžitým spôsobom, aby ostal gril čistý, je potieranie ho olejom pomocou kefky alebo handričky, pred a po grilovaní.

TO NAJLEPŠIE NA GRIL

Grilovať môžeme každé mäso – tmavé, biele, hovädzie, bravčové, hydinu, zverinu alebo ryby. Najvhodnejšie mäso je však prerastené. Rozpúšťajúci sa tuk zaručí, že sa mäso pod vplyvom teploty stáva krehkým a jemným.

● Hovädzie

Ideálne je sezónne hovädzie mäso: sviečkovica, roštenka, t-bone a ribeye. Hoci je jednoduché na spracovanie a ideálne pokiaľ ide o chuť, je taktiež relatívne drahé. Lacnejšie mäsá však vyžadujú oveľa viac prípravy. Ak im však venujete dostatok času, môžu priniesť oveľa väčší zisk. Stojí za to siahnuť po hovädzom boku (tzv. London broil). Ak ho marinujete cez noc v náleve bohatom na soľ, dosiahnete veľmi dobré výsledky, pretože toto mäso má bohatú chuť. Podobne je to s inými tvrdšími časťami hovädzieho, ako vysoká roštenka, hruď alebo pliecko, ktoré sa v priebehu dlhého procesu barbecue stávajú krehké a šťavnaté. Ak chcete ochutnať najdrahšie hovädzie, majte na pamäti, že japonské kravy Waqyiu sa chovajú aj v Poľsku.

● Bravčové

Výborné výsledky môžete dosiahnuť rovnako pri spracovaní bravčového mäsa. K jedným z najobľúbenejších druhov mäsa patrí krkovička, často však býva tvrdá a húževnatá. Pri kúpe mäsa je lepšie siahnuť po menších kúskoch, mäkších a najlepšie od strany karé, ktoré bývajú jemnejšie. O čerstvosti a chuti svedčia svetlé žilky tuku a farba vo vnútri, ktorá by mala byť taká ako na povrchu. Krkovička vyžaduje marinovanie: zmes korenia (ako je na chuť bohatá zmes Knorr Delikát na mäso), kyslej zložky alebo piva výborne uvoľňuje štruktúru mäsa. Potom z nej treba rozpustiť čo najväčšie množstvo tuku, ale súčasne ju nevysušiť. Barbecue, pomalé pečenie s údením, je ideálny spôsob, ako získať šťavnatý pokrm. Dymovú chuť výborne dopĺňa omáčka Hellmann´s BBQ, ktorú môžete využiť tak v marináde, ako aj vo forme hotového dipu. Alternatívou krkovičky sú tradičné americké rebierka. Marinované, pripravené metódou barbecue, so sladkou medovo-sójovou chuťou, sú ideálnym pokrmom na grilovanie.

● Ryby

Na gril sa rovnako výborne hodia ryby. Ich jemné mäso nevyžaduje zdĺhavé spracovanie. Ideálny pokrm vyžaduje dve veci: dobrú kvalitu suroviny a metódu prispôsobenú druhu ich mäsa. Ryby, ktoré najlepšie znášajú vysokú teplotu, ako losos, mečiar, tuniak, morský čert, pražma, sú relatívne menej náročné na prípravu a výborne sa hodia na grilovanie vo forme rybích steakov. Viac zručnosti a opatrnosti však vyžadujú druhy ako platesa, treska či halibut, čo súvisí s ich jemnou štruktúrou. Jednou z najlepších a najjednoduchších metód je príprava celej ryby. Treba siahnuť po druhu, ktorý si nevyžaduje príliš dlhú prípravu, napríklad po pstruhovi, sardinkách, makrele, ostriežovi alebo sleďovi.

K väčšine rýb sa hodia marinády, ktoré zvýrazňujú chuť a arómu. Výborne s nimi ladí cesnak, čili, bazalka, nové korenie, zeler, petržlenová vňať a tymian. V prípade citrónu alebo limetky treba predísť zrazeniu bielkoviny, čo zbytočne vysuší mäso, preto je najlepšie pridať ich nakoniec. Treba tiež hľadať spojenia, ktoré dodajú rozhodujúcu chuť a šťavnatosť. Ku každej rybe sa výborne hodí klasika – jemná maslová omáčka beurre blanc a sladko pikantná španielska omáčka paprikovo – rajčinová Romesco. Rybacie steaky výborne oživí omáčka na báze citrónu, kôpru a uhorky. Tuniaka, ktorého grilovaná chuť je neopakovateľná, je dobre vyskúšať s wasabi, balzamikovým octom a sezamom. Pri príprave ryby je dobré pamätať na maslo, ktoré je chuťovo bohaté, s pridaním estragonu, petržlenovej vňate alebo citrónu, ktorým je možné poliať alebo vyplniť rybu. Treba však dávať pozor na to, aby ste to neprehnali a nestlmili jemnú chuť ryby.

● Hydina

Ak sa rozhodnete použiť lacnejšie a obľúbenejšie mäso, akým je nepochybne hydina a všadeprítomné kurča, stojí za to siahnuť po tmavších partiách. Dolné stehno, mäso s kosťou alebo krídla sa nevysušia tak ako prsia, a vhodná marináda im dodá charakter a chuť. Hľadajte zaujímavé chute a inšpirácie. Či už to bude ázijská verzia so žltým karí korením, kokosovým mliekom a koriandrom, pikantná verzia s čili omáčkou, tradičná podoba s bylinkami alebo v omáčke na báze horčice, alebo chuť získaná z kávy – zakaždým môžete vytvoriť fantastický pokrm.

● Zelenina

Nič nie je chutnejšie ako zelenina servírovaná v grilovanej forme: spojenie sladkosti, dymovej arómy a chrumkavej šupky je pre hostí skutočným lákadlom. Hoci sa na grilovanie hodí množstvo druhov zeleniny, niektoré si zaslúžia zvláštne spomenutie. Medzi ne patrí určite kukurica, ktorá stojí za to, aby sme ju vyskúšali v mexickej verzii. V spoločnosti syra cotija, majonézy, smotany a čili predstavuje neopakovateľnú hostinu. Ďalšou perlou je grilovaný baklažán, ktorý, rovnako ako zemiaky, môžete podávať s crème fraiche a s pažítkou alebo servírovať s píniovými orieškami. Špargľa a fazuľové struky sa ideálne hodia k mäsu. Môžete ich grilovať obalené v parmskej šunke alebo v plátkoch slaniny, alebo ich preliať maslom. Ak chcete ozvláštniť ich chuť, pridajte k nim marhule a píniové oriešky. Ďalšia top zelenina, ktorá má po ugrilovaní neobvyklú chuť, je paprika, cibuľa, cukina, tekvica a zemiaky. Nič však nebráni tomu, aby ste využili menej používané druhy, ktoré taktiež umožnia spestriť menu pre vegetariálnov. Jemný karfiol s omáčkou tahini alebo príchuťou karí, chrumkavá brokolica so syrom ricotta alebo grilované avokádo s rajčinami a bylinkami, to sú iba niektoré príklady možností, aké dáva gril.

VESELÚ GRILOVAČKU A ... DOBRÚ CHUŤ!

Grilované krevety s ananásovým šalátom

GRILOVANÉ KREVETY S ANANÁSOVÝM ŠALÁTOM

(pre 10 osôb)

Suroviny

Marináda na krevety: • 0,08 l oleja • 0,1 l olivového oleja • 0,2 kg Knorr Essence Rybací bujón • 3 strúčiky cesnaku • 0,01 kg Knorr Žltá karí pasta • 0,04 l Sambuca

Krevety: • 20 ks kreviet 8-9

Ananásový šalát: • 0,08 kg ananásu (očisteného) • 1 ks čili • 0,03 kg koriandra • 0,04 kg Knorr Sunshine Chilli omáčka

Citrusová majonéza: • 0,02 kg Hellmann´s Majonéza na zdobenie • šťava z pol citróna • 0,05 l šťavy z čerstvo vytlačených pomarančov

Postup

Marináda na krevety: Olivový olej rozmixujte s Knorr Essence Rybacím bujónom. Pridáte nadrobno nasekaný cesnak, žltú pastu karí a Sambucu. Všetko spolu premiešajte.

Krevety: Krevety rozkrojíte na polovicu, vrátane hlavy a zadočka. Odstránite črevo a očistíte hlavu krevety. Premiešajte krevety s pripravenou marinádou a dajte ich na chvíľu odležať. Krevety ugrilujte.

Ananásový šalát: Ananás nakrájajte na kocky, premiešajte s nadrobno pokrájanou čili papričkou a koriandrom. Dodatočne šalát ochuťte omáčkou sunshine chilli.

Citrusová majonéza: Z umytého citróna nastrúhajte kôru. Celý ostrúhaný citrón pečte pri teplote 180 °C asi 10 – 15 minút. Upečený citrón rozkrojte na polovicu a vytlačte šťavu. Majonézu na zdobenie rozmiešajte so šťavou z upečeného citróna, nastrúhanou kôrou a šťavou z pomaranča.

Naša rada: Grilované krevety podávajte so šalátom a citrusovou šťavou. Omáčku môžete naliať na krevety alebo servírovať ako dip.

GRILOVANÉ KOTLETY S FAZUĽOU A RAJČINAMI

(pre 10 osôb)

Suroviny

Grilované kotlety: • 3 kg bravčového karé s kosťou 10 ks • 0,03 kg Knorr marináda na bravčové mäso • 4 strúčiky cesnaku (tenké plátky) • 0,05 kg Hellmann´s Horčica • 0,15 l oleja

Zapekané rajčiny: • 1 kg rajčín 10 ks • 0,06 kg Panko • 0,05 kg olivového oleja • 0,01 kg Knorr Primerba Tymian • 0,02 kg čierne olivy (nadrobno nakrájané) • podľa chuti tymian (čerstvý)

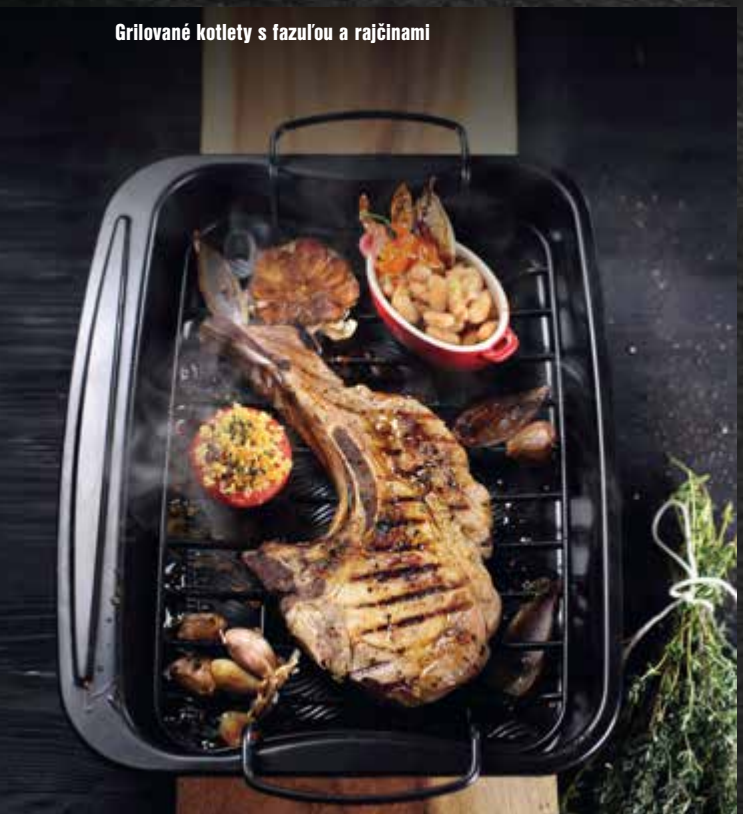
Fazuľa s rajčinami: • Rama Culinesse Profi (na smaženie) • 0,05 kg šalotky (drobné kocky) • 0,05 l stopkového zeleru (drobné kocky) • 0,06 kg konzervovanej fazule (scedená) • 0,05 kg šťavy konzervovaných fazúľ • 0,01 kg Knorr Paradajkový pretlak • podľa chuti soľ • čierne korenie

Postup

Grilované kotlety: Naporciované kotlety ochuťte marinádou na bravčové mäso, potrite plátkami cesnaku a horčicou, pokropte olejom a nechajte chvíľu marinovať. Grilujte na rošte alebo na grilovacej panvici.

Zapekané rajčiny: Z rajčín odrežte vrchnú časť. Panko rozmiešajte s olejom, tymianovou Primerbou, olivami a lístkami tymianu. Pripravenú mrveničku nasypte na rajčiny a potom ich zapečte v rúre do momentu, kým nezískajú červenkavozlatistú farbu.

Fazuľa s rajčinami: Na Rame Culinesse nechajte zosklovatieť šalotku, pridajte stopkový zeler a po chvíli premiešajte s rajčinovým


Grilované kotlety s fazuľou a rajčinami

Grilovaná krkovička, pečené sladké zemiaky, slivková salsa

pretlakom a fazuľou. Podlejte šťavou z fazule a dochuťte soľou a čiernym korením. Ak bude šťavy z fazule málo, doplňte jej množstvo vodou.

Naša rada: Grilované kotlety podávajte s popučenými rajčinami a fazuľou s rajčinami. Pokrm môžete obohatiť strúčikmi pečeného cesnaku a lístkami čerstvého tymianu.

GRILOVANÁ KRKOVIČKA, PEČENÉ SLADKÉ ZEMIAKY, SLIVKOVÁ SALSA

(pre 10 osôb)

Suroviny

Krkovička: • 1,8 kg bravčovej krkovičky • 0,02 kg Knorr Marináda na bravčové mäso • 0,05 l oleja

Pečené sladké zemiaky: • 3 kg (10 ks) sladkých zemiakov • 0,05 l oleja • 0,02 kg morskej soli

Fazuľa so šalotkou a maslom: 0,25 kg fazule bielej • 0,03 l Rama Culinesse Prof • 0,1 kg šalotky (drobné kocky) • 0,05 l suchého bieleho vína • 0,05 kg studeného masla • 0,01 kg Knorr zálievka záhradná • podľa chuti soľ

Slivková salsa: • 0,05 l suchého červeného vína • 0,08 kg slivkového lekváru • 0,03 kg tekutého medu • 0,4 kg mrazených sliviek (drobné kocky) • 0,1 kg červenej cibule (drobné kocky) • 0,07 kg ošúpaných jabĺk (drobné kocky) • 0,01 l šťavy z citróna • 1 ks (malá) čili paprička (kolieska) • 0,01 kg koriandru (nasekaného) • podľa chuti soľ • čierne korenie

Postup

Krkovička: Krkovičku nakrájajte na steaky, naklepte zľahka dlaňou a potrite marinádou a olejom a odložte na 10-20 minút. Grilujte z obidvoch strán, aby boli steaky šťavnaté a krehké.

Pečené sladké zemiaky: Zemiaky potrite olejom, posypte soľou a zabaľte do alobalu, pečte asi 40-50 minúť pri teplote 180 °C.

Fazuľa so šalotkou a maslom: Fazuľu opláchnite, namočte a uvarte. Šalotku nechajte zosklovatieť na Rame Culinesse, pridajte víno a redukujte na polovicu. Pridajte maslo, záhradnú zálievku a miešajte, kým sa nespoja. Potom pridajte fazuľu, ohrievajte a ochuťte.

Slivková salsa: Víno krátko redukujte, pridajte lekvár a znovu chvíľu redukujte, odstavte a nechajte vychladnúť. Pridajte zostávajúce zložky, premiešajte a dochuťte.

Naša rada: Zemiaky nakrojte do kríža, dlaňami čiastočne zlúpnite šupku, potom rozložte fazuľu a pridajte ugrilovanú krkovičku. Salsu podávajte v samostatnej nádobe. Ak budete mať viac času, oberte z fazule šupky, hostia budú nadšení ich chuťou.

PEČENÉ KURACIE STEHIENKA (FINGER FOOD)

(pre 10 osôb)

Suroviny

Stehienka: • 10 ks (à 100g) kuracích stehienok

Marináda: • 0,02 kg cesnaku (jemne pokrájaný) • 0,015 kg ďumbiera (jemne pokrájaný) • 0,025 kg čili pasta • 0,003 kg Knorr Farebné korenie drvené• 0,015 kg vínneho octu • 0,03 l Knorr Sambal Manis • 0,13 kg Hellmann´s Kečup • 0,006 kg cukru • 0,015 kg soli

Omáčka: • 0,05 kg Hellmann´s Delicate majonéza • 0,015 kg javorového sirupu • 0,05 kg Hellmann´s Kečup • 0,1 l Knorr Sunshine Chilli

Postup

Marináda: Zmiešajte suroviny na marinádu. V prípade potreby môžete vynechať čili pastu.

Stehienka: Kuracie stehienka pod kĺbikom dookola narežte a kožu s mäsom stlačte dole do tvaru guľky. Kosť očistite. Stehienka potrite marinádou a nechajte minimálne ½ hodiny marinovať. Potom ich preložte na gril a pečte pri teplote asi 160 °C domäkka.

Omáčka: Zmiešajte všetky ingrediencie na omáčku.

Naša rada: Podávajte tak, že konce kuracích stehienok obaľte kúskom alobalu (lepšie uchopíte rukou), naaranžujte na servírovaciu misu, ktorú na ozdobu pokvapkajte omáčkou.

PEČENÝ KARFIOL BUFFALO S FARMÁRSKYM KARÍ A BBQ DRESINGOM

(na 1 karfiol)

Suroviny

Karfiol: • 1 ks karfiolu (asi 1,000 – 1,200 kg) • 0,01 kg mandľových lupienkov

Marináda: • 0,4 kg Knorr Polparicca di Pomodoro krájané paradajky • 0,0 kg údenej papriky • 0,005 kg čerstvého tymianu • 0,03 kg Knorr Primerba Tymian • 0,015 kg olivového oleja • 0,025 kg cesnaku (asi 4 strúčiky)

BBQ omáčka: • 0,5 kg Hellmann´s BBQ omáčka

Karí omáčka: • 0,4 kg Hellmann´s Delicate majonéza • 0,015 kg Knorr Žltá kari pasta • 0,1 l Rama Creme Fraiche • 0,1 l Rama Cremefine Profi Na varenie

Rajčinová omáčka: • 0,25 kg Hellmann´s Delicate majonéza • 0,035 kg Knorr Paradajkový pretlak• 0,15 kg výpeku z pečeného karfiolu • 0,005 kg Worchesterskej omáčky • 0,1 kg červenej cibule (jemne nakrájaná) • podľa chuti tabasco

Postup

Marináda: Rozmixujte všetky suroviny na marinádu.

Karfiol: Karfiol očistite od listov, hlúb zrežte a narežte do kríža. Potrite pripravenou marinádou, vložte do hrnca a prelejte zvyšnou marinádou. Hrniec priklopte pokrievkou alebo alobalom a vložte na gril. Pečte v grile pri teplote 180 °C takmer domäkka (asi 40 minút). Potom karfiol preložte na papier na pečenie a krátko dogrilujte. Vzniknutý výpek z hrnca dajte na bok na ďalšie použitie do rajčinovej omáčky.

Omáčky: Jednotlivé suroviny k daným omáčkam zmiešajte.

Naša rada: Karfiol posypte nasucho opraženými mandľovými lupienkami a doplnený omáčkami. Môžete podávať ako samostatné jedlo alebo ako prílohu. Karfiol môžete pokrájať na pláty a ugrilovať jednotlivé rezy. Môžete doplniť grilovanou slaninou a pošírovaným vajcom.

Pečené kuracie stehienka (finger food)

Pečený karfiol Buffalo s farmárskym karí a BBQ dresingom

Pripravili: Viera Dudášová a Ing. Zuzana Dúžeková
Foto: Desana Dudášová a archív

CHUTE A VÔNE BRATISLAVY

Býva už dobrou tradíciou, že začiatok roka je zasvätený gastronómii. Bratislava oslavuje vo veľkom štýle. Ožíva tisícimi dráždivými vôňami a chuťami dobrého jedla a lahodného vína, lebo ... podľa tadžického príslovia „Dobré jedlo je balzamom na dušu!“ No a ... ruku na srdce ... každý z nás potrebuje na dušu nejaký ten balzam. A pokiaľ ide o víno, s najväčšou láskou hovoria o ňom Francúzi. Podľa starého francúzskeho príslovia je totiž „Deň bez vína ako deň bez slnka!“

Tak sa teda vyberme po stopách dobrého jedla a vína a doprajme si tieto dary plným priehrštím.

ZIMNÝ FESTIVAL JEDLA

• ZIMNÝ FESTIVAL JEDLA 2018

15. január – 25. február 2018

Aj v tomto roku sa všetci gurmáni mohli tešiť zo 6. ročníka Zimného festivalu jedla, ktorý počas 30 dní ponúkal návštevníkom možnosť nahliadnuť do regionálnej gastronómie nielen Bratislavy a okolia, ale aj do všetkých kútov Slovenska. Festival prebiehal priamo vo vybraných reštauráciách z gastronomického sprievodcu Gurmán na Slovensku. Každá reštaurácia mala pripravené jedno-, dvoj-, až trojchodové menu a pitný režim, ktoré návštevníkom ponúkali za zvýhodnenú cenu.

Každoročne sa zapojí až okolo 40 najlepších reštaurácii z celého Slovenska, ktoré získali najvyššie hodnotenie v gastronomickom bedekri „Gurmán na Slovensku“. Tohto roku ponúkali svoje menu napríklad reštaurácie, ako napríklad FOU ZOO v Bratislave, ktoré sú ocenené Zlatými vidličkami. V Košickom kraji bolo pripravené menu v reštauráciách Camelot a Baránok. Ďalej sa do Zimného festivalu zapojili reštaurácie ako Villa Rosa, ktorá sa nachádza v Dunajskej Strede, alebo Villa Nečas zo Žiliny či reštaurácia Chateau Čereňany.

Niektoré zo zúčastnených reštaurácií boli podľa bedekra „Gurmán na Slovensku“ ocenené Zlatými vidličkami. Medzi držiteľov Zlatých vidličiek patria reštaurácie FUO ZOO, ktorá získala až 3 Zlaté vidličky a zaradila sa tým medzi najlepšie reštaurácie na Slovensku, Chateau Čereňany, ktorá ma na svojom konte 2 Zlaté vidličky alebo Villa Rosa, ktorá je držiteľkou 1 Zlatej vidličky. Tieto reštaurácie si pripravili novinku v podobe špeciálneho 4-chodového menu.

Ďalšou novinkou Zimného festivalu jedla boli „Champagne POMMERY víkendy“. Vybrané reštaurácie v jednotlivých mestách podávali k menu navyše 2 poháre šumivého vína, čím sa festival stal ešte exkluzívnejší, ešte lákavejší.

Reštaurácie si pre návštevníkov pripravili jedlá v troch kategóriách:
– Naše ikonické jedlo
– Chute regiónov
– Kuchárova voľba

Návštevníci sa do festivalu zapojili po kúpení a následnom uhradení Degustačného kupónu, ktorý bol v predpredaji už od 1. decembra 2017. Degustačný kupón bol skvelým darčekom pre každého gurmána, ktorý si rád pochutná na jedlách všetkých regiónov. Stačilo si vybrať reštauráciu a vychutnať jedinečný gurmánsky zážitok vo vybranej reštaurácii vo vašom meste.

• JUBILEJNÝ 25. ROČNÍK DANUBIUS GASTRO

25. – 28. január 2018

... otvára brány výstaviska INCHEBA Bratislava, aby privítal takmer 7000 návštevníkov na jednom z najväčších gastronomických veľtrhov nielen na Slovensku, no dalo by sa povedať, že aj v stredoeurópskom regióne.

Jubilejný 25. ročník Medzinárodného veľtrhu gastronómie DANUBIUS GASTRO kráča už ruka v ruke pekných 24 rokov s Medzinárodným veľtrhom cestovného ruchu ITF SLOVAKIATOUR. Veľtrhy dopĺňajú výstavy strojov a technológie pre obchod EXPOSHOP a obalových materiálov a baliacej techniky GASTROPACK, vďaka ktorým nájde návštevník pod jednou strechou, čo potrebuje.

Veľtrh DANUBIUS GASTRO každoročne prináša prehliadku toho najlepšieho z oblasti gastronómie a profesionálneho vybavenia pre gastro – prevádzky, pre hotely a reštaurácie, kaviarne a cukrárne, kúpele a obchody.

• POČET SLOVENSKÝCH VÝROBCOV STÚPA

Potešilo nás, že z roka na rok počet slovenských výrobcov charakterizuje stúpajúca tendencia. Na výstave sa prezentovali mliekari, cukrári, mlynári, zmrzlinári, ale aj mäsiari, hydinári, pekári, už tradične „mak z Jarnej“ pani Gabika Čechovičová, výrobcovia korenín, atď. atď. Nechýbali ani vinári či výrobcovia liehovín, medoviny, zaujímavého bylinkového likéru na báze medu – Ambrózia, chrumkavé oblátky Malec či expozícia Slovenskej poľnohospodárskej a potravinárskej komory, firma KONRAD, METRO, barmani, baristi.

Neodmysliteľnou súčasťou boli aj rôzne prezentácie, prednášky, súťaže – súťaž o najlepší bratislavský rožok, med je zdravie, Poézia v gastronómii, súťaž o naj ... kuchára či Slovak barista cup.

Generálnym partnerom veľtrhu bol aj tohto roku KAUFLAND Slovensko, ktorý na veľtrhu odprezentoval regionálnych dodávateľov a ich sortiment. Spoločnosť KAUFLAND je dlhodobo silným a stabilným partnerom slovenských dodávateľov. V rámci projektu podpory regionálneho sortimentu dáva priestor práve regionálnym producentom, aby svojou ponukou obohatili sortiment dostupný v predajniach KAUFLAND o typické výrobky vo svojom regióne.

Jednoducho: DANUBIUS GASTRO opäť bodoval!

• GASTRO NA VÝSTAVE DANUBIUS GASTRO

Už po 25. krát sa veľtrhu zúčastňuje aj redakcia časopisu GASTRO. Keď sme vystavovali po prvýkrát bolo nás na výstave len zopár stánkov. Zopár odvážlivcov, ktorí sa navzájom podporovali a túžili sa presadiť vo svete zvanom gastronómia. Dnešní vystavovatelia si to nevedia ani predstaviť. Už po 25. krát v pavilóne D viac-menej na tom istom mieste stojí stánok redakcie časopisu GASTRO.

Tohto roku bol našim stánkovým partnerom Babičkin dvor a myslím, že s návštevnosťou nášho stánku bol náš partner spokojný. Napokon dobrá kávička „Štrbské presso“, pohárik džúsu alebo ľadového čaju už tradične od spoločnosti Rauch v dobrej spoločnosti každému dobre padne. O to, aby sa naši hostia dobre cítili, sa postarali hostesky Barborka a Dominika, ktoré „pracovali“ prvé dva dni, a barmani David a Damian, ktorí „pracovali“ v sobotu a v nedeľu. Svojich žiakov nám do stánku prepožičali dve Katky (p. riaditeľka Katka Biela a zástupkyňa Katka Kučerová) z Hotelovej akadémie na Mikovíniho v Bratislave, za čo im patrí naša vďaka. Tešíme sa o rok, priatelia!

Súťaž Majster kuchár – finále

• MAJSTER KUCHÁR SR 2017/2018

O titul Majster kuchár SR 2017/2018 zabojovali ozajstní profesionáli vo svojom remesle. Vo finálovom kole súťaže sa počas 25. ročníka medzinárodného veľtrhu gastronómie Danubius GASTRO 2018 v Bratislave stretli traja súťažiaci. Tým najlepším sa stal a titul Majster kuchár SR 2017/2018 získal Andrej Róth z Banskej Bystrice. Na druhom mieste sa umiestnil Daniel Melicherik z Trnavy, tretie miesto obsadil Ján Konečník, Stará Myjava.

Táto súťaž sa svojimi propozíciami, podmienkami, zadaním, atraktivitou a miestom usporiadania radí medzi najprestížnejšie súťaže kuchárov – seniorov v Slovenskej republike. Šlo sa podľa pravidiel, ktoré stanovuje WACS, Svetová organizácia kuchárskych spolkov. *Súťažiaci mali za úlohu počas 4 hodín sami, bez pomocníka pripraviť 4 porcie moderného trojchodového menu. Povinnými surovinami boli:* jeseter – celý, chladený a kačacie prsia, chladené.

Andrej Róth

Poézia v gastronómii

DANUBIUS GASTRO CUP

III. ročník súťaže usporiadal 28. 1. 2018 Slovenský zväz kuchárov a cukrárov (SZKC). Generálnym partnerom súťaže bola po tretíkrát spoločnosť METRO Cash & Carry Slovensko s.r.o. *„Už tradíciou sa pre nás stáva podpora tejto súťaže kuchárskych talentov, ktorých je na Slovensku naozaj hojne. S veľkou radosťou pomáhame rozvíjať ich zručnosti, kreativitu, ale aj jedinečnosť ich práce a, dá sa povedať, skutočné kulinárske umenie,“* poznamenal Jan Žák, generálny riaditeľ METRO Slovensko.

Záštitu nad súťažou prevzal Bc. Miroslav Kubec, kontinentálny riaditeľ WACS pre Strednú Európu a prezident Asociácie kuchárov a cukrárov Českej republiky.

• SZKC A ... VYHODNOTENIE PRESTÍŽNYCH SÚŤAŽÍ

Slovenský zväz kuchárov a cukrárov usporiadal v dňoch 25. 1. – 28. 1. 2018 už 19. ročník súťažnej výstavy **POÉZIA V GASTRONÓMII** a 10. ročník súťaže **DANUBIUS GASTRO CUP – varenie a pečenie na živo**. Tieto súťaže, s dlhoročnou tradíciou, svojim zadaním, atraktivitou a miestom usporiadania patria medzi najprestížnejšie súťaže pre kategórie juniorských i seniorských gastronomických odborníkov v Slovenskej republike.

Zadanie spĺňa pravidlá pre súťaže, ktoré stanovuje WACS – Svetová organizácia kuchárskych spolkov. Súťaže hodnotia len akreditovaní komisári SZKC a WACS, čo zaručuje vysokú objektivitu hodnotenia.

V tomto roku sa súťaží zúčastnilo 89 súťažiacich v odbore kuchár, cukrár, a carving. Najvyššiu účasť už tradične mali kuchári juniori do 21 rokov. V tomto roku si sily prišlo zmerať 36 mladých kuchárov, do súťaže sa zapojilo aj 24 cukrárov juniorov, 4 cukrári seniori a 8 kuchárov seniorov

Do súťaže nastúpilo aj 17 carvingistov (1 práca nehodnotená), ktorí súťažili v dvoch kategóriách. Kategória A – kompozícia 10 súťažiacich a kategória B – rezbár začiatočník 7 súťažiacich.

Podľa regulí WACS sa súťažné exponáty i súťažné výkony hodnotili v rozmedzí pásem:

90 – 100 bodov Zlaté pásmo
76 – 89 bodov Strieborné pásmo
60 – 75 bodov Bronzové pásmo
20 – 59 bodov diplom

Hodnotiace komisie udelili: 21 zlatých medailí, 20 strieborných medailí, 36 bronzových medailí a 11 diplomov, čo svedčí o tom, že aj napriek vysokým nárokom súťažných kritérií bola úroveň súťažných exponátov veľmi dobrá.

Absolútnymi víťazmi jednotlivých súťažných kategórii sa stali:

Súťaž **Danubius GASTRO CUP 2018**
odbor:
– kuchár junior: **Marek BAKSA a Krištof PASTOREK**, Hotelová akadémia Mikoviniho ul., Bratislava
– cukrár junior: **Adriana NILASOVÁ**, Hotelová akadémia Mikoviniho ul., Bratislava
– kuchár senior: **Anthony CAMPBELL**, Írsko

Súťaž POÉZIA V GASTRONÓMII 2018
V odbore:
– kuchár junior: **Adam JANKOVSKÝ**, Hotelová akadémia Hlinská 31, Žilina
– cukrár junior: **Alena PAŽITNÁ**, SOŠ obchodu a služieb Púchov
– cukrárska artistika junior: **Gabriela MIŠKECHOVÁ a Kornélia TICHÁ**, SOŠ obchodu a služieb Púchov
– cukrárska artistika senior: **Mária RUNÁKOVÁ**, **Šaľa – Veča**

CARVING
kategória A – Kompozícia: **Ing. Martina JANKOVIČOVÁ**, SOŠ Lomonosova 6, Trnava
kategória B – začínajúci rezbári: **Juraj BENIAN**, Stará Turá

Partnermi súťaží boli:
spoločnosť **METRO Cash & Carry** Slovensko,

GASTRO na výstave DANUBIUS GASTRO

generálny partner SZKC, spoločnosť **Incheba a.s.** Bratislava, spoločnosť **FAGOR Gastro CZ**, spoločnosť **A-Z GASTRO** Banská Bystrica, spoločnosť **ARIANE Fine Porcelain**, spoločnosti **ACCOM a DEBIC**, spoločnosť **Robot Coupe**, spoločnosť **ZEDA Gajary**, spoločnosť **LUNYS**, spoločnosti **Mirel Vratimov a Fresh' n roll fólie** Česká republika, **ZEUS Bratislava** s.r.o, **ZEPTER** International Live Longer Bratislava, spoločnosť **Berndorf Sandrik** s.r.o, Žarnovica, spoločnosť **Tescoma** s.r.o Púchov, **LAPREMA** Siladice, **VÍNO MATYŠÁK** s.r.o Pezinok.

Mediálnym partnerom bol **časopis GASTRO – revue gastronómie, obchodu a cestovného ruchu** a spolupracujúcou školou bola **Hotelová akadémia Mikovíniho 1, Bratislava**

Všetkým úprimne a z celého srdca ďakujeme za pomoc a podporu.

„Bola to silná konkurencia, pričom kuchári, ktorí sa predviedli, ukázali, že toho dokážu naozaj veľa. Každopádne môžem potvrdiť, že vyhral ten najlepší,“ uviedol Vojto Artz, šéfkuchár spoločnosti METRO, prezident SZKC a zároveň predseda Degustačnej komisie. Táto komisia bola vizuálne odlúčená od súťažiacich a nemala prístup na ich pracovisko. Jej úlohou bolo chuťovo hodnotiť anonymné výrobky, prezentáciu, novátorstvo, skladbu, farebnosť výrobkov a celkový dojem.

Druhou hodnotiteľskou komisiou bola Technická komisia, ktorá sledovala súťažiacich pri práci v súťažnom štúdiu a zameriavala sa prevažne na zručnosti súťažiacich, prípravu a čistotu pracoviska, vykonávanie a používanie moderných pracovných postupov, spôsob podávania, dodržanie časového limitu. Predsedom komisie bol **Maroš Hruška, člen Írskej Asociácie kuchárov a cukrárov**, certifikovaný hodnotiaci komisár WACS pre celosvetové súťaže WACS.

Veľtrh Danubius GASTRO 2018 sa niesol v znamení trendov v gastronómii na aktuálny rok, pričom podľa Vojta Artza pôjde o rok zeleninových, lokálnych a etnicky inšpirovaných jedál. Šéfkuchár METRO uvádza, že dominovať budú kvetinové chute (chuť levandule, čiernej bazy, ibišteku či ruží), ale aj trendy svetovej kuchyne: fermentácie, umami, kimchi, gochujang, sisig, čiže jednoducho výrazné chute kórejskej či filipínskej kuchyne alebo fusion-style s indickým nádychom.

13. ROČNÍK ST. NICOLAUS PLATINUM 78 CUP 2018

Už tradične sme mohli na výstave DANUBIUS GASTRO v bratislavskej INCHEBE sledovať „zápasenie“ mladých barmanov, ale aj profesionálov, na súťaži ST. NICOLAUS CUP. Tento rok sa po 12. rokoch 13. ročník súťaže ST. NICOLAUS PLATINUM 78 CUP 2018 po prvýkrát konal v priestoroch obchodného centra AUPARK v Bratislave.

V dňoch 26. – 27. januára sa zišli v priestoroch AUPARKU mladí, nádejní barmani, študenti SOŠ a hotelových akadémií z celého Slovenska, ale aj profesionáli, aby si zmerali svoje sily v miešaní alkoholických nápojov – každý musel obsahovať aspoň jeden produkt z portfólia spoločnosti ST. NICOLAUS. Súťaž sa konala v spolupráci so Slovenskou barmanskou asociáciou – SkBA.

• PRVÝ DEŇ SÚŤAŽE ST. NICOLAUS PLATINUM 78 CUP 2018

Prinášame vám malý prierez barmanskou súťažou, ktorá sa konala v dvoch častiach: Juniorská súťaž sa konala v piatok 26. januára v kategóriách – AFTER DINNER COCKTAIL a SOFT DRINK . Zúčastnilo sa jej 35 žiakov-barmanov z 20. odborných škôl z celého Slovenska.

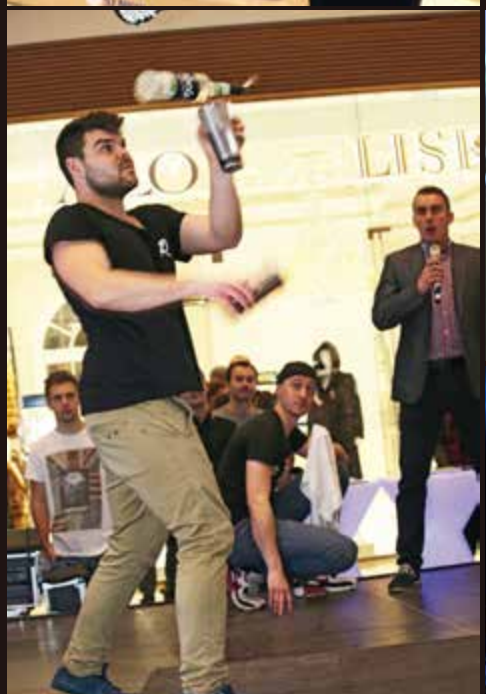
NA STUPNI VÍŤAZOV

V kategórii – AFTER DINNER COCKTAIL:

1. Jakub KUČERA – HA Žilina
2. Mária ŠMIDOVÁ – S SŠ SEZ Krompachy
3. Rudolf VAVERČÁK – SOŠ Vranov Nad Topľou

V kategórii – SOFT DRINK:

1. Patrícia MATOLOVÁ – S SOŠ Mladosť Prešov
2. Jakub KUČERA – HA Žilina
3. Adriana POLÁKOVÁ – SOŠ OaS Piešťany



ABSOLÚTNY VÍŤAZ v kategórii JUNIOR 13. ROČNÍKA ST. NICOLAUS PLATINUM 78 CUP 2018 sa stal Jakub KUČERA – HA Žilina.

• DRUHÝ DEŇ SÚŤAŽE ST. NICOLAUS PLATINUM 78 CUP 2018

Barmanská súťaž pokračovala v sobotu 27. januára v kategórii PROFESIONAL – KLASIK a FLAIR

V kategórii klasik súťažilo 13 profesionálnych barmaniek a barmanov zo Slovenska a zahraničia. Profesionáli pripravovali 5 porcii AFTER DINNER COCKTAIL a zároveň predvádzali komunikáciu s hosťom a prezentáciu pripravovaného koktailu.

Počas prestávok vystúpili so svojimi drinkami majstri sveta, čím príjemne oživili atmosféru súťaže. Janka KARKUŠOVÁ pripravila svoj víťazný Národný koktail Slovenska a Rasťo KUBÁŇ pripravil svoj víťazný nápoj v kategórii Bartenders Choice z minuloročných majstrovstiev sveta IBA WCC v Kodani. Samozrejme, že nechýbali ani iné, rovnako zaujímavé kultúrne vložky.

Na záver pripravili svoje drinky barmani v kategórii FLAIR, kde predviedli svoje umenie barmani zo Slovenska, Rakúska, Čiech a Poľska.

Na záver po odovzdaní cien víťazom prezident SkBA – Ján ŠUCHTA vyhodnotil celkový priebeh súťaže. Zablahoželal všetkým súťažiacim, zvlášť výhercom, a poďakoval za vynikajúcu organizáciu a podporu hlavnému partnerovi súťaže, spoločnosti ST. NICOLAUS.

Výhercovia jednotlivých kategórii
Kategória – KLASIK PROFESIONAL – AFTER DINNER COCKTAIL:
1. Tomáš GYÉN – Slovensko
2. Rastislav KUBÁŇ – Slovensko
3. Mikolaj SIKORSKI – Poľsko

Kategória – FLAIR PROFESIONAL – AFTER DINNER COCKTAIL:
1. Václav ABRAHAM – Česká republika
2. Karel KLEINEIDAM – Česko/Rakúsko
3. Miroslav KLAČANSKÝ – Slovensko

Víťazom srdečne gratulujeme.

A NA ZÁVER VEĽKÉ NA ZDRAVIE S VÍŤAZNÝMI NÁPOJMI

THE LAVENDER DREAM – LEVANDUĽOVÝ SEN
Autorka: Patrícia Matolová, stredná súkromná odborná škola Mladosť Prešov

- 1 cl Monin Levanduľa
- 1 cl Monin Amaretto
- 1 cl Monin Blueberry
- 6 cl Pfanner čierna ríbezľa
- 2 cl limetková šťava
- doliať Budiš minerálna voda perlivá

Dekorácia: čučoriedky, levanduľa
Spôsob prípravy: šejker

CUARENTA Y TRES
Autor: Jakub Kučera, Hotelová akadémia Žilina

- 3 cl Nicolaus Platinum 78 Vodka
- 2 cl Pfanner orange džús 100 %
- 1 cl Monin Spicy Mango sirup
- 2 cl Licor 43 DZ Licores Cartagena

Dekorácia: Physalis, sušená jahoda, jedlý kvet
Spôsob prípravy: šejker

PLATINUM – SPICE MOMENT
Autor: Tomáš Gyén, Brand Ambassador MONIN – RUDOLF JELÍNEK Slovakia

- 4 cl Platinum 78 Vodka
- 1 cl Demänovka Horká – likér
- 1 cl Maple Spice sirup MONIN (korenený javor)
- 4 cl Cascara infúsovaná v tonicu schweppes (30 g – 0,5 l – 6 hodín)
- 1 strek Orange Oak Barrel bitters

Dekorácia: Jedlý kvet, list, pomarančová kôra
Spôsob prípravy: miešací pohár

AFTER DINNER COCTAIL
Autor: Václav Abraham,
Nová Ves u Jarošova Česká republika

- 3 cl vodka
- 1 cl karamelový sirup
- 5 cl ananásový džús
- 1 cl malinové purre
- 1 kvapka balsamico creme
- 2 lístky bazalky

Dekorácia: Kumkuat, malina, bazalka
Spôsob prípravy: šejker

Pripravila: Viera Dudášová
Foto: Desana Dudášová a archív

„Za našich absolventov sa nemusíme hanbiť."

Hotelová akadémia na Mikovíniho ulici č. 1 v Bratislave patrí medzi naše najstaršie školy zamerané na gastronómiu, hotelierstvo a cestovný ruch. Počas svojej takmer 75-ročnej histórie prešla mnohými zmenami, na poste riaditeľov sa vystriedalo množstvo pedagógov, žiaci školy sa zúčastnili množstva súťaží doma aj v zahraničí, získali veľa ocenení. Škola intenzívne spolupracuje so Slovenským zväzom kuchárov a cukrárov a so Slovenskou barmanskou asociáciou.

ROZHOVOR S RIADITEĽKOU HOTELOVEJ AKADÉMIE NA MIKOVÍNIHO UL. Č. 1 PANI ING. KATARÍNOU BIELOU

Na čele jednej z mála štátnych škôl už takmer dvadsať rokov stojí sympatická dáma pani Ing. Katarína Biela a jej zástupkyňa pani Ing. Katarína Kučerová – tu si neodpustím poznámku, že s jej mamou Rybanou (ako sme ju dôverne volali) Jamrichovou (mamičkou herca Jamricha), s redaktorkou a prekladateľkou z francúzštiny som pracovala vo vydavateľstve Mladé letá, a tak vlastne Katku poznám „odmalička“. Ako vidíte, svet je malý! Dve Katky sú nielen sympatické dámy, ale aj vynikajúce pedagogičky, ktoré pre „hotelovku“ urobili veľmi veľa. Vďaka dobrému kolektívu pedagógov a učiteľov odborných predmetov si „Mikovínka“ už celé desaťročia udržiava svoj trend, svoje dobré meno.

• Katka – dúfam, že si môžem dovoliť takto dôverne Ťa oslovovať – keby si sa mala obzrieť dozadu, ako by si hodnotila svoje pôsobenie na škole? Čo všetko sa za tých dvadsať rokov zmenilo? Čím všetkým škola prešla?

Odkedy som tu riaditeľkou, škola sa postupne stáva školou moderného európskeho typu, o čom svedčí aj výnimočné ocenenie The Entrepreneurial School Award 2015 – Podnikateľská škola roka, ktoré získala HA ako jediná slovenská škola medzi jedenástimi školami z celej Európy. Vyučovací proces je vedený tak, aby na žiakov pôsobil motivačne a nabádal ich k tvorivosti. Postupne sa zbavujeme klasických foriem vyučovania a snažíme sa stať sa modernou školou, kde žiak nie je iba objektom učiteľovho pôsobenia, ale je chápaný ako osobnosť, ktorá preberie zodpovednosť za svoje správanie, za svoju budúcnosť. Pre naplnenie tohto cieľa nestačí len ambícia riaditeľky, ale aj kvalitný pedagogický zbor. Teda ľudí osvietených a zároveň nadšených, lebo učiteľské povolanie je aj o rozdávaní sa. Dobrý učiteľ sa nedelí len so svojimi poznatkami, ale dáva svojim žiakom viac, kúsok zo svojho vnútra, svoje hodnoty, názory, postoje, pocity.

• V poslednom čase sa veľa hovorí o takzvanom duálnom vyučovaní. Žiaci Vašej školy majú tú výhodu, že praxujú v popredných hoteloch jednak v Bratislave, jednak v zahraničí. Aký je Tvoj názor na duálne vyučovanie? Bolo by pre Vašu školu prínosom?

My zatiaľ nie sme zapojení do sys-

Študent roka Patrik Spusta

Absolútna víťazka súťaže DANUBIUS GASTRO CUP 2018 v kategórii cukrár junior.
Zlatá Adriana Nihášová

Varíme v Bruseli

AKTIVITY HOTELOVEJ AKADÉMIE NA MIKOVÍNIHO ULICI Č. 1 V BRATISLAVE

Medzinárodné a domáce projekty:
- A Virtual Intertextual Tour across Ancient Entrepreneurship A.V.I.T.A.E
- eTwinning
- Podnikanie v cestovnom ruchu
- Viac ako peniaze
- Globálny etický program
- Škola podnikania
- Cap Run
- Živá kniha
- Srdce pre deti
- Pre krajší zajtrajšok detí
- Dni nezábudiek
- Biela pastelka
- Svetový deň zvierat
- Úsmev ako dar
- Ľudia bez domova

Organizácia odborných kurzov:
- Škola mladých someliérov
- Škola baristu
- Carvingová akadémia
- Barmanské kurzy

Deň otvorených dverí

Cervessario

Náš tím na 13. ročníku St. Nicolaus Platinum 78 Cup v Auparku. Zlato získal Ronald Černý

Naši žiaci v Dubline

tému duálneho vzdelávania. Naši žiaci praxujú skutočne v popredných hoteloch doma i v zahraničí. Máme individuálny aj skupinový výcvik, vedený našimi majstrami odbornej výchovy. S hotelmi uzatvárame zmluvy a máme s nimi veľmi dobré pracovné vzťahy. Pokiaľ ide o duál, radi vstúpime do tejto formy vzdelávania, ak si spoluprácu s nami vyžiadajú hotely a iné gastronomické zariadenia.

• S mnohými absolventmi Vašej školy sa stretávame na popredných pozíciach v hoteloch a reštauráciách. Kde všade ich môžeme stretnúť – doma aj v zahraničí – a ako sa uplatnili?

Za našich absolventov sa nemusíme hanbiť. Z mnohých sú dnes úspešní riaditelia a menežéri prestížnych hotelov a cateringových firiem. Veľa našich absolventov pracuje aj ako kuchári, čašníci, barmani, someliéri, sú úspešní aj v oblasti carvingu, doma aj v zahraničí. Pracujú na menežerských pozíciách v Asociácii someliérov, v Barmanskej asociácii, samozrejme aj vo Zväze kuchárov a cukrárov SR.

• Žiaci Vašej školy sa zúčastňujú mnohých súťaží (opäť doma aj v zahraničí), dokonca si z týchto súťaží odnášajú zlato. Mohla by si nám o tom povedať trochu viac? Aj z nedávnej súťaže na Danubius Gastro si odniesli najvyššie ocenenia.

Na súťaži „INCHEBA DANUBIUS GASTRO CUP“ 2018 ktorá sa konala dňa 25. 1. 2018 v kategórii kuchár junior nás reprezentovali žiaci **Samuel Ladislav Veselský a Michal Fodor – získali bronzovú medailu.**

Pripravovali:
Predjedlo: Hliva ustricová, parfé z teľacieho brzlíka, brokolicový krém a cesnaková majonéza
Hlavné jedlo: Kuracie prsia plnené fášou, vyprážaná gulička zo stehna v zemiakových špagetách, karfiolové pyré, paci-soi a baby cvikla plnená cibuľovým krémom
Dezert: Bimex, malinovo – mascarponový a limetovo – mascarponový moussé, filety z jablka a čokoládové crumble

Marek Baksa a Krištof Pastorek – získali zlatú medailu a navyše Marek Baksa získal absolútneho víťaza aj v roku 2017

Pripravovali:
Predjedlo: Hliva so špenátom, žĺtkom, toastom a zemiakovou penou
Hlavné jedlo: Kurča na viac spôsobov s variáciami čierneho koreňa a zeleniny
Dezert: Krém z mascarpone s lemon curtom a filo cestom.

Dňa 26. 1. 2018 v kategórii cukrár junior nás reprezentovala žiačka **Adriana Nilašová – získala zlatú medailu a absolútneho víťaza**
Pripravovala: Čokoládový fond s restovanou hruškou.

• Mnohé školy sa sťažujú na nedostatok žiakov. Ako je to na Vašej škole? V akých odboroch môžu žiaci študovať?

Na našu školu sa každý rok hlási dostatok žiakov, môžeme si na prijímacích pohovoroch podľa kritérií vyberať tých najlepších s najlepším prospechom. Žiaci môžu študovať v odboroch:

Študijné a Učebné odbory
5-ročný študijný odbor 6323 K hotelová akadémia
4-ročný študijný odbor 6445 K kuchár
4-ročný študijný odbor 6444 K čašník, servírka
3-ročný učebný odbor 6445 H kuchár
3-ročný učebný odbor 6444 H čašník, servírka
2-ročné nadstavbové štúdium 6421 L spoločné stravovanie

• Vaša škola má ako jedna z mála škôl na Slovensku tzv. tabletovú triedu a je zapojená do medzinárodnej siete Microsoft. Ako to prebieha v praxi?

Sme ,,Škola tretieho tisícročia“ – škola získala tento certifikát a zapojila sa tak do medzinárodnej siete Microsoft ukážkových škôl. Microsoft škole umožnil vytvoriť tabletovú triedu s 20 tabletmi a softvérovou podporou, ktorá je aj školiacim centrom pre Bratislavský región.

• Teraz prebiehajú maturitné skúšky. Aj Vy už máte písomné práce za sebou a čakajú Vás praktické maturity. Sú žiaci dostatočne pripravení do profesijného života?

V tomto období – mesiac apríl máme už po písomných MS a konajú sa praktické maturitné skúšky. Ich realizácia prebieha v najlepších hoteloch Bratislavy,

kde aj žiaci praxujú. Žiaci si vyžrebujú tému a realizujú praktickú MS vytvorením fiktívnej firmy s top menežérmi jednotlivých oddelení, ktorí riadia a usmerňujú svojich spolužiakov pri príprave a priebehu praktickej časti MS, ktorá je realizovaná formou recepcie. Samozrejme, ich prácu hodnotí maturitná komisia. Napríklad tento školský rok si žiaci vyžrebovali témy: Golden Night, Krajina zázrakov, Pivo – tekuté zlato, Olympijské hry a gastronómia.

• Skôr než zasadneme k prestretému stolu, zaujímalo by ma, aké sú Vaše plány a čo v najbližšej budúcnosti očakávate?

Udržať dobré meno školy nie je vôbec ľahké. Je to záväzok a vízia do budúcnosti. Dnes, keď sa mení úloha vzdelávania, prioritou už nie je tradičné odovzdávanie poznatkov, ale úlohou školy je rozvíjať také kompetencie, ktoré umožnia študentom úspešne sa vyrovnať s rýchlymi zmenami v práci, v osobnom a spoločenskom živote. Hlavným cieľom školy je prepojiť teoretické a praktické vedomosti, poskytovať žiakom podmienky na zdokonaľovanie odborných zručností, pripravovať ich na odborné súťaže, naďalej ich zapájať do projektov domácich i zahraničných. Ďalej chceme rozvíjať spoluprácu s hotelmi, gastronomickými zariadeniami v oblasti vzdelávania a tréningu zručností. Budeme sa aj naďalej snažiť vytvoriť podmienky pre prax v zahraničných hoteloch v rámci projektov ERASMUS.

Ďakujem za rozhovor a želám Vám aj celému kolektívu pedagógov a žiakov školy veľa úspechov a ... teraz si už zasadnime k prestretému stolu. Trojchodové menu pre nás, ale aj pre Vás na inšpiráciu pripravili žiaci odboru kuchár.

Víťazi súťaže DANUBIUS GASTRO CUP 2018 Marek Baksa a Krištof Pastorek

Jedlá pripravili víťazi súťaže DANUBIUS GASTRO CUP 2018

Marek Baksa
a Krištof Pastorek získali
na súťaži zlatú medailu
a želajú vám DOBRÚ CHUŤ!

PREDJEDLO
HLIVA SO ŠPENÁTOM, ŽĽTKOM, TOASTOM A ZEMIAKOVOU PENOU
(pre 10 porcií)

Suroviny: • hliva 300 g • biele víno 30 g • rasca 5 g • baby špenát 30 g • žĺtok 200 g • zemiaky 150 • maslo 50 g • toast 50 g • bylinky 10 g • prach 10 g • soľ 15 g • čierne korenie 0,5 g • olej 30 g • vývar 500 g
Postup: Hlivu zarestujeme s rascou, podlejeme bielym vínom a pridáme baby špenát. Zemiaky uvaríme na pyré, ktoré dáme do fľaše na penu. Toast zarestujeme na masle a nakrájame na kocky. Žĺtok uvaríme vo vývare.

HLAVNÉ JEDLO
KURA NA VIAC SPÔSOBOV S VARIÁCIAMI ČIERNEHO KOREŇA A ZELENINY
(pre 10 osôb)

Suroviny: • kura 1200 g • smotana 33 % 30 g • brandy 20 g • sépiová tinktúra 2 g • kari korenie 1 g • čierny koreň 1200 g • mlieko 200 g • maslo 100 g • ružičkový kel 50 g • pór 100 g • biele víno 50 g • soľ 30 g • mleté čierne korenie 5 g • olej 30 g • bylinky 10 g • strúhanka 10 g • Demi-glace 50 g
Postup: Kura si naporciujeme na stehna, prsia a kosti. Prsia posypeme kari korením, osolíme, okoreníme a dáme pomaly piecť. Zo stehna spravíme roládu s fášom zo sépie. Čierny koreň použijeme na pyré, chips, a uvaríme vcelku v mlieku. Kosti orestujeme a podlejeme bielym vínom a troškou Demi-glace. Pór upečieme a ružičkový kel zblanžírujeme.

DEZERT
KRÉM Z MASCARPONE S LEMON CURTOM A FILO CESTOM
(pre 10 osôb)

Suroviny: • mascarpone 150 g • smotana na šľahanie 300 g • med 30 g • filo cesto 20 g • maslo 200 g • cukor 50 g • maliny 20 g • citrón 50 g • žĺtok 100 g • limetka 2 g
Postup: Žĺtky a citrónovú kôru šľaháme nad parou, neskôr pridáme maslo na zahustenie. Šľahačku vyšľaháme spolu s mascarpone a medom. Filo cesto potrieme vajcom a upečieme. Krém z mascarpone servírujeme preliaty lemon curdom, dozdobíme filo cestom a malinami.

Text: Viera Dudášová
Foto: Desana Dudášová

Generálny kommisár SKBA pán Milan Šefc

SPLNIL SI SVOJ SEN

GENERÁLNY KOMISÁR A LICENCIOVANÝ LEKTOR PÁN MILAN ŠEFC

Na zasadaní SLOVENSKEJ BARMANSKEJ ASOCIÁCIE v septembri 2015 v Penzióne Port club v Námestove bol zvolený za generálneho komisára SkBA jeden z najskúsenejších barmanov, pán Milan Šefc. Súčasne sa práve na tomto zasadaní konalo aj školenie hodnotiacich komisárov a licenciovaných lektorov, zamerané na zjednotenie postupov pri organizovaní súťaží SkBA. Odvtedy sa ani jedna súťaž nezaobíde bez prísneho oka pána Milana Šefca. No cesta k hlavnému komisárovi súťaží nebola vždy ľahká. Navyše pán Milan Šefc stál aj pri samotnom zrode SkBA.

● Milan, mohol by si si trochu pospomínať na svoje barmanské začiatky?
Moje prvé kroky v barmanstve sa odohrávali v hoteli Grand v Starom Smokovci. Aby som mal aký – taký obzor, často som cestoval do českých hotelov v Prahe, Brne, Ostrave, kde som odsledoval počas prevádzky prácu barmanov a zároveň som získal aj veľa priateľov v tomto odbore.

Je pravdou, že barmanské náčinie bolo priam zázrak pozháňať. Skôr som sa dostal k nejakej literatúre a tú som naštudoval od A po Z, aby som nerobil hanbu na súťažiach, ktoré sa konali prevažne v Čechách. Miešané nápoje som pripravoval väčšinou z produktov, ktoré boli dostupné na Slovensku, a nejaký likér „BOLS" som kúpil v Tuzexe, a to som už bol happy, aké mám suroviny. Sirupy som si varil sám s pánom cukrárom z Grandu, a on ich prifarboval cukrárenskou farbou. Samozrejme, že sme mali všetci radosť, keď sa podarilo niečo pekné a aj chutné.

Poďakovať musím hlavne tým, ktorí už nie sú medzi nami, a to pani Ing. Zuzane Šedivej, pánu Belovičovi, ktorý sa mi venoval pri príprave asi najviac, a pánu Pavličkovi, najvýraznejšej osobnosti v barmanstve v bývalom Československu, ktorý mal veľký vplyv na môj ďalší profesijný rast.

● Boli časy, keď si stál na opačnej strane barikády. Napokon je dobre známe, že profesia barmana neprežívala vždy taký boom ako v súčasnosti. Aké boli Tvoje profesijné začiatky?
Keď som začal súťažiť ako barman a dostavili sa prvé úspechy, bol som pozývaný na rôzne podujatia, kde som odprezentoval barmanské umenie a pripravoval rôzne druhy koktailov. Prostredníctvom mojej práce za barovým pultom, v nočnom bare, v ktorom som pracoval, začal byť veľký záujem o miešané nápoje, a boli dni, keď som za jednu noc namiešal aj 200 až 250 nápojov. Čo bolo na tú dobu veľmi dobré, lebo v tomto období sa v baroch väčšinou len nalievalo (myslím tým čistý destilát) a prácu miešaných nápojov robil málokto. Skôr sa tomu barmani vyhýbali. Za krátky čas sa mi podarilo získať do spoločnosti zopár barmanov, medzi ktorých do dnešných dní patrí môj blízky priateľ Janko Šuchta, súčasný prezident SKBA.

Za svoje úspechy som dostal ponuky pracovať vo veľmi mladom veku (28-29 rokov) ako komisár, a tak isto cez Inštitút obchodu a vzdelávania som dostal ponuku viesť barmanské kurzy ako lektor. Neskôr som dostal ponuku pracovať ako šéfbarman v Španielskej Seville na EXPO 92. Získal som tam veľa priateľov, široký obzor a skúsenosti, ktoré som neskôr zúžitkoval vo svojej podnikateľskej práci. Po EXPe sme so skupinou kolegov barmanov začali pracovať na založení Slovenskej barmanskej asociácie, a to sa stalo skutočnosťou v roku 1994. Odvtedy pracujem v rôznych funkciách riadiaceho výboru SKBA.

● Okrem toho, že nechýbaš pri nijakej barmanskej súťaži, často aj mimo republiky, si aj predseda sekcie východ, organizuješ kurzy a prednášky, ale si aj majiteľ penziónu ZORA vo Vysokých Tatrách. Ako to všetko stíhaš?
Je pravda, že počas svojej aktívnej práce v barmanstve je mojou veľkou srdcovkou aj futbal, a keď som pracoval v Grand Hoteli v Starom Smokovci, často sa stalo, že som prišiel na zápas v barmanskom saku (rondón) a v kravate a po zápase som utekal znovu do práce, kde som vykonával funkciu barmana často do skorého rána.

Pochodil som naozaj veľa krajín, či už ako komisár, alebo ako člen našej asociácie (bol som v Portoriku, Singapure, Španielsku, Švédsku, Rakúsku, Nemecku, Taliansku, Dubaii a iných), vďaka čomu som získaval cenné skúsenosti o tej–ktorej krajine (nápoje, práca, ľudia, kontakty).

Popri tom som jeden z lektorov, ktorý najdlhšie robil a robí barmanské kurzy a prednášky, a spolu s pánom Šuchtom sme pozývaní na rôzne akcie v prezentácii a servise Obrích čiaš.

Mojim hlavným poslaním a snom, ktorý som si splnil, je práca vo vlastnom rodinnom penzióne ZORA v Tatranskej Lomnici, kde pracujeme celá rodina sviatok – nesviatok, od skorého rána do neskorého večera.

Najviac sa teším na stretnutia s mojimi kolegami, barmanmi s SKBA, ktorí podobne ako ja, niekoľko rokov pracujú v našej asociácii a sú veľmi fundovaní reprezentanti Slovenska a víťazi medzinárodných súťaží organizovaných IBA (medzinárodná barmanská asociácia), ale aj iných podujatí, v ktorých odborne a profesionálne reprezentujú SKBA.

● Keby si mal hodnotiť súťažiacich študentov, sú dobre pripravení do profesijného života?
Táto otázka je správna, ale len ťažko sa na ňu hľadá tá najsprávnejšia odpoveď.

Všetci dobre vieme, že školstvo prechádza rôznymi reformami, ministri sa menia jeden za druhým a celé je to ako začarovaný kruh.

Dnes máme naozaj šikovných mladých ľudí, ktorí majú záujem pracovať vo svojom odbore, ale musia mať vytvorené podmienky na život a prácu, aby boli naozaj vo svojom fachu odborníkmi. To im zatiaľ, žiaľbohu, poskytuje zahraničie, a preto je na našom trhu veľmi málo kvalitných odborníkov v hotelových službách.

Musím priznať fakt, že dnešný zákazník je vysoko kvalifikovaný a jeho požiadavky si na druhej strane vyžadujú aj kvalitný personál, ktorého nikdy nie je dosť. Neviem, aký bude vývoj do budúcna, ale keď sa školy zredukujú, tak tie, ktoré sa zachovávajú, sa musia skvalitniť hlavne po odbornej stránke. Jazykovo sú dnešní študenti veľmi zdatní. Takže perspektívu vidím, len jej musíme dať kvalitné, odborné, praktické aj študijné základy.

● Čo všetko by mal súťažiaci vedieť? Ako by sa mal pripraviť na súťaž? Nedávno si sa zúčastnil súťaže St. Nicolaus Cup v bratislavskom Auparku. Ako by si hodnotil priebeh tejto súťaže?
Barman, ktorý sa pripravuje na súťaž, musí mať pri skladbe nápoja pestrú fantáziu. Svoje skúsenosti, poznatky a kreativitu musí vkladať do nápoja, ktorý pripravuje a servíruje. Urobiť nápoj na prvýkrát nie vždy vyjde, skôr je to naopak. Na samotnú súťaž (praktické prevedenie) musí byť dokonale sústredený, prirodzený a uvoľnený tak, aby ju zvládol pohodlne, s úsmevom a odborne.

Súťaž v Auparku hodnotím veľmi vysoko. Bola kvalitná a hlavne sme videli juniorov, ktorých zanedlho uvítame medzi profíkmi, lebo si to zaslúžia, no v prvom rade musia sami chcieť.

A čo musí vedieť taký barman? Musí poznať široké spektrum alkoholických aj nealkoholických nápojov, aby dobre zložil svoj nápoj. Takisto musí natrénovať rutinu, šikovnosť, odbornosť, aby v určenom časovom limite pripravil daný počet požadovaných nápojov. Samozrejme, jeho prejav musí byť elegantný, prirodzený, jasný, vie, že sa musí predať, a jeho nápoj je najlepšou vizitkou jeho práce.

● Čo keby sme si na záver pripili s nápojom, ktorý sám namiešaš?

Môj obľúbený nápoj:
1 cl Maraschino
4 cl Gin Dry
2 streky Cointreau
3 cl sódy
3 cl Tonic
Pohár Old fashioned

Tak teda Na zdravie! a tešíme sa na stretnutie v Tatrách.

MENEJ PLYTVANIA, VIAC POMOCI CHUDOBNÝM

Pre niekoho je jedlo bežnou súčasťou života, pre iných každodennou túžbou. Charity na Slovensku odvádzajú výbornú prácu a držia nad vodou množstvo ľudí, ktorí by inak definitívne spadli na dno. Každý deň sa o nich starajú a pripravujú ich, aby boli schopní postaviť sa na vlastné nohy. Nie vždy sa to podarí, ale húževnatosť ich prístupu je dojímavá a vždy, keď to vyjde, je to obrovský úspech.

Toto by však nedokázali bez pomoci silných partnerov. Jedným z nich je aj spoločnosť METRO Cash & Carry, ktorá je už dnes lídrom v segmente obchodu v darovaní potravín pre Potravinovú banku, ktorá následne distribuuje darované jedlo pre charity, ktoré dennodenne pomáhajú ľuďom v núdzi. „Sme úprimne radi, že môžeme pomáhať toľkým ľuďom cez darované potraviny, ale nezostávame iba pri tom. Napríklad v priebehu marca organizovalo METRO Potravinovú zbierku, vďaka ktorej sa nám podarilo zapojiť do darovania aj našich zákazníkov alebo dodávateľov," povedal hovorca METRO Martin Krajčovič. Len za dva dni, 15. – 16. 3. 2018, dokázali zákazníci vyzbierať pre charity 4 625 kg jedla a drogérie v celkovej hodnote 4 706 eur. METRO navýšilo tieto dary o 20 %. „Samozrejme, naša účasť na zbierke nespočíva len v organizácii, ale rozhodli sme sa navýšiť všetky dary o 20 %, a to je naším vkladom do zbierky," vysvetľuje Krajčovič.

METRO Potravinová zbierka vyniesla takmer 4,7 tom potravín

METRO a Potravinová banka neboli jedinými partnermi tejto zbierky. METRO získalo aj mediálneho partnera, Rádio Jemné, a silného partnera na strane dodávateľov, spoločnosť Unilever.
Tá z každého svojho predaného produktu v METRO od 15. do 29. 3. darovala finančnú čiastku na pomoc Potravinovej banke, aby dokázala efektívnejšie distribuovať potraviny.

Tento výťažok bude známy po Veľkej noci, keď sa zbierka skončí. „Je to pre nás veľmi potrebné a vážime si každý dar, či v podobe jedla pre ľudí v núdzi, alebo finančný dar, ktorý nám pomôže zlepšiť vybavenie, aby sme boli schopní každý deň efektívne pomáhať ľuďom v núdzi a charitám, ktoré sa o nich starajú," povedal riaditeľ Potravinovej banky Slovenska Marko Urdzík.

Zero Food Waste ako cieľ

METRO charakterizuje najmä to, že je expertom na gastronómiu. A špičková gastronómia sa nedá robiť bez špičkových ľudí, preto v METRO venujú pozornosť aj vzdelávaniu mladých kuchárov cez METRO akadémiu a tiež vzdelávajú kuchárov svojich zákazníkov, učia ich, ako spotrebovať všetko jedlo v kuchyni, a tak ním neplytvať, čo je aj jeden z gastronomických trendov súčasnosti.

Aj cieľom samotného METRO je, aby ich obchody nevytvárali potravinový odpad. „Sme najväčším darcom potravín pre Potravinovú banku Slovenska, za minulý finančný rok sme darovali ľuďom v núdzi 94 ton potravín v celkovej sume 170 tisíc eur. Naším cieľom je, aby naše obchody do roku 2020 nevytvárali potravinový odpad, boli Zero Food Waste, teda v prvom rade produkovali minimálne potravinové prebytky a tie efektívne distribuovali ľuďom v núdzi, a čo nie je vhodné pre ľudskú spotrebu, tak pre zvieratá alebo industriálne využitie," vysvetľuje M. Krajčovič. METRO tiež momentálne zriaďuje vo všetkých svojich obchodoch odberné miesta pre použitý olej a textil, ktoré budú k dispozícii všetkým zákazníkom, ale aj širokej verejnosti v danej lokalite. Spoločnosť považuje za dôležité, aby sa nevytváral odpad, a tým chce tomu dopomôcť.

METRO za minulý rok darovalo 94 ton potravín v celkovej sume 170 tisíc euro

METRO sa tiež už druhý rok zameriava na nastavenie zdravej stravy na školách. Šéfkuchár METRO Vojto Artz učí školské kuchyne, ako variť zdravo a chutne, a zároveň sa zmestiť do finančných limitov. Jedným zo základov je samozrejme znížiť plytvanie s jedlom na minimum tak, že sa v kuchyni využije každá surovina. „Princípy Zero Waste sa usilujeme použiť všade, kde sa to len dá. Veríme, že čo je ekologické, je aj ekonomické, a praktické príklady to dokazujú. Preto s naším konceptom ideme ďalej, chceme princípy Zero Waste aplikovať aj na náš kampus, naše obchody, a pomáhať aj našim zákazníkom, aby znížili plytvanie," hovorí o plánoch METRO Krajčovič. METRO v tom nie je samo, okrem svojej vlastnej METRO akadémie ich metodicky usmerňuje aj Inštitút pre cirkulárnu ekonomiku. „Sme radi, že sme obklopení silnými partnermi, ako je Potravinová banka či Inštitút pre cirkulárnu ekonomiku. Vďaka nim a spolu s nimi dokážeme byť naozaj zodpovednou firmou vo vzťahu k ľuďom a k životnému prostrediu," uzavrel hovorca METRO Martin Krajčovič.

METRO

Spracovala: Viera Dudášová
Foto: Desana Dudášová a archív

Adriana je vo svojom veku (46) neodolateľná. Ako na to – dozviete sa v knižke. Adriana žije so svojim manželom Andrém Ohanianom (62) v Maroku

ZOSTAŤ TOP PODĽA ADRIANY SKLENAŘIKOVEJ KAREMBEU

Rady známych celebrít, top modeliek či misiek, nikdy neminuli cieľ. My ženy sme predsa len tvory márnivé, chceme čo najdlhšie dobre vyzerať, byť štíhle, pôvabné a krásne, jednoducho byť top v každom veku. Možno práve knižka známej top modelky Adriany Sklenaříkovej Karembeu „Všetko, čo ste vždy chceli vedieť o tom, ako byť a zostať top“, ktorá vyšla vo vydavateľstve IKAR, vám ukáže, keď už nie cestu, aspoň úzky chodníček, ako na to.

Adriana odporúča – zeleninu a ovocie by sme si mali vyberať podľa ročného obdobia

Zábery z krstu

Chcete byť top v každom veku? Ako na to? Čo-to sa dozviete v knihe top modelky Adriany Sklenaříkovej Karembeu „Všetko, čo ste vždy chceli vedieť o tom, ako byť a zostať top“

„Poznáte ma v prvom rade ako modelku. To, že som sa prechádzala po mólach a pózovala na obálkach časopisov, je však viac výsledkom náhody, lebo mojím prvotným snom bolo stať sa lekárkou ako moja mama,“ spomína v úvode knihy na svoje začiatky Adriana a dodáva: „Mama bola dietologičkou a dnes je už na dôchodku, krásna, múdra, šikovná. Inšpirovala ma a vďaka nej som sa zaujímala o zdravie a zdravý životný štýl. Veľmi tvrdo som na sebe pracovala, aby som sa dostala na Karlovu univerzitu v Prahe, jednu z najstarších univerzít v Európe, najprestížnejšiu v krajine a presne tú, na ktorej študovala aj moja mama. Bola som v treťom ročníku na medicíne, keď ma v mojej domovine, vtedajšom Československu, objavila jedna modelingová agentúra. O niekoľko týždňov neskôr som ja, dievča, ktoré nikdy nevytiahlo päty z domu svojich rodičov a potom z Prahy, kde som študovala, pristála sama v Paríži, a k tomu všetkému som nevedela ani slovo po francúzsky či po anglicky. Ako to dopadlo, viete.“

Jej rady sú rozdelené na tri časti. Hneď v úvode radí: „Naložte si na tanier trochu mágie; Všetko sa začína na tanieri; Ako sa stravovať – zásady pre telo a myseľ na ...; Dobre jesť ... a dobre sa cítiť. (Verím, že sa vám to pozdáva!) V druhej časti tvrdí, že „... fyzická aktivita neslúži len na to, aby udržala stroj v chode. Má aj iný prínos – začať nie je nikdy neskoro. Dozviete sa, akú úlohu v našom živote môže zohrať beh, ako cvičiť, aby ste mali pekné nohy či zadok, ploché brucho a svaly ako z betónu. Nuž a v tretej časti sa dozviete staré dobré známe, že v zdravom tele zdravý duch a ... byť šťastným sa treba naučiť!

KUCHÁRSKE UMENIE SOM OBJAVILA AŽ NESKÔR

Sú štyri veci, ktoré by si Adriana vzala na pustý ostrov:

- Orechy – mandle, vlašské orechy, lieskovce, kešu orechy, para orechy, makadámové orechy
- Jablká
- Vajcia každého druhu
- Bobuľové ovocie – čučoriedky, čierne ríbezle, červené ríbezle

A ... samozrejme plavky!

Navyše tvrdí, že voda je život, nikdy bez bylinkového čaju, vždy poruke musí mať sódu bikarbónu, je zbláznená do húb, víno je jej rozkošný hriech, kvasené potraviny sú darom z nebies a cukor je jej priateľ – o tomto všetkom, ale aj o zdravom životnom štýle sa dočítate v knižke. My sme sa zamerali predsa len na varenie.

NIEČO O VARENÍ

V čom spočíva tajomstvo uchovania chuti a živín v zelenine? Neprevariť. Pred istým časom som zavrhla varenie na pare. Áno, viem, všetci hovoria, aké je to úžasné, no podľa odborníkov z programu Výnimočné schopnosti ľudského tela, ktorým divákov sprevádzam spolu s Michelom Cymesom, sa ukázal opak. Olivier Coudrona, vedúci Fakulty stravovania, zdravia a mikrovýživy na Burgundskej univerzite tvrdí, že pri varení na pare vyparujúca sa voda so sebou odnáša aj časť živín z potravín. Para opadne, premení sa na kvapôčky ... a vitamíny sa usadia na dne hrnca (alebo parného hrnca, skrátka, chápete, o čo ide). Ak šťavu vypijeme, o vitamíny neprídeme, ale to sa robí len zriedkavo!

Varenie na pare má význam iba pri polievkach, často sa však nechávajú variť pridlho, v dôsledku čoho umierajú všetky vitamíny. No pri úprave v rúre na slabom ohni ich zachováme v maximálnej miere! Takže ja už všetko robím v rúre.

Na plech dám alobal, poukladám naň iba zeleninu (dajú sa takto pripravovať zemiaky, mrkva, cuketa, cvikla) a pomaly pečiem (pri 100 °C, stupeň 3), aby sa zachovali vzácne vitamíny. Pozor, nesmie sa soliť! Ja dávam prednosť chrumkavej úprave, nenechávam teda zeleninu v rúre dlho. Ale vy si ju môžete pripraviť podľa vlastnej chuti a vybrať z rúry neskôr.

Takto upravenú zeleninu dám do chladničky, kde vydrží aj týždeň! Nepokazí sa ako zelenina pripravená na pare, pretože nie je nasýtená vodou.

A EŠTE JEDEN TRIK. Rada pripravujem jednoduchú zeleninovú zmes plnú vitamínu C – zmixujem veľa petržlenu a koriandra, pridám cesnak, olivový olej pre chuť a repkový pre omega – 3 mastné kyseliny v pomere 1:1, jednu polievkovú lyžicu vody a šťavu z polovice citróna. Touto zmesou polejem zeleninu. A nešetrím. Skúste to aj vy!

Adriana odporúča – zeleninu a ovocie by sme si mali vyberať podľa ročného obdobia

Adrianino kráľovstvo

Vsadila na zdravý životný štýl

RECEPTY Z DETSTVA
Už ste určite pochopili, že hviezdou môjho detstva, tou, pri ktorej sa dodnes chvejú moje zmysly a najmä moje chuťové poháriky, je polievka, najmä polievky sladkokyslé s lahodnou chuťou. U nás doma sme nimi posadnutí! Už asi máte predstavu, čo všetko sa dá robiť s kapustou. Ale predsavzala som si, že vám posuniem aj ďalšie recepty, ktoré ma vracajú do hlbín šťastných spomienok na moju starú mamu. Je to niečo ako túžba vniesť do života trocha Slovenska...

ZEMIAKOVÁ POLIEVKA
Použijeme zápražku. Maslo + olivový olej + cesnak + múku opražíme a pridáme studenú vodu. Osobitne uvaríme vajce natvrdo.

Pridáme nadrobno pokrájanú cibuľu, dva strúčiky nasekaného cesnaku, nakoniec na dno hrnca prilejeme trocha studenej vody.

Vmiešame na kocky pokrájané zemiaky, rascu, 2 alebo 3 bobkové listy a jamajské čierne korenie, potom pridáme mlieko alebo trocha smotany a kôpor. Varíme na miernom ohni. Občas treba premiešať, aby sa nevytvorili hrudky. Môžeme pridať aj polovicu zeleninového bujónu na dochutenie.

Podávame na tanieri, pridáme kvapku bieleho octu a štipku cukru. Na tanier dáme aj ¼ vajíčka natvrdo.

Hotovo!

HUBOVÁ POLIEVKA
Bola to protinádchová polievka mojej starej mamy! Plná vitamínu C, preto výborne podporuje imunitný systém. Opražte na malé kocky pokrájané huby (všetky druhy jedlých húb), pridajte šalotku, trocha olivového oleja a vodu. Všetko poduste 30 minút.

Za ten čas nadrobno posekajte koriander a petržlen.

Do polievky pridajte bylinky, osoľte, okoreňte a hneď podávajte.

ŠALÁTY MOJEJ STAREJ MAMY
Vravela som vám, že o nich ešte bude reč! U nás je šalát len doplnkom a považuje sa za prílohu servírovanú v malých miskách. Ďalšia zvláštnosť – u nás sa do šalátov nedáva olej! Uprednostňujeme sladkokyslé chute. Mimochodom, keď som bola malá, na Slovensku sme nepoužívali vínny ocot, a preto nemalo zmysel pridávať olej. A k tomu mám aj malú príhodu. Keď som mala dvadsať rokov, priniesla som celá pyšná z jedného svojho pobytu vo Francúzsku rodine fľašu vínneho octu a veru zo začiatku sa zdal všetkým odporný. Občas sme do šalátov pridali slnečnicový olej, ale to bolo skôr zriedkavé.

Tu sú tri recepty mojej starej mamy.

JARNÝ ŠALÁT
Suroviny: • 3 rajčiny • 2 dlhé zelené papriky (baranie rohy) • 1 cibuľa • petržlen • ocot • soľ • mleté čierne korenie • cukor
Postup: 1. Rajčiny a papriky pokrájajte na kocky a dajte do misy.
2. Cibuľu a petržlen pokrájajte nadrobno.
3. Všetko premiešajte, pridajte polievkovú lyžicu octu (podľa vlastnej chute), soľ, čierne korenie a trocha cukru.

UHORKOVÝ ŠALÁT
Suroviny: • 2 uhorky poľné (sú menšie, podobajú sa uhorkám nakladačkám a majú výrastky) • soľ • mleté čierne korenie • ocot • cukor
Postup: 1. Tajomstvo tohto šalátu spočíva v konzistencii uhoriek, teda v tom, ako sa pokrájajú. Musia to byť papierovo tenučké kolieska.
2. V malej miske zmiešajte ocot s trochou cukru, premiešajte, pridajte soľ, veľa korenia a týmto nálevom zalejte uhorky.

HLÁVKOVÝ ŠALÁT
Tento recept je celkom jednoduchý. Rozoberte hlávkový šalát na listy a zalejte ho rovnakým sladkokyslým nálevom ako uhorkový. A hotovo. Naozaj jednoduché, ako vravím.

Inšpirujte sa tradičnou slovenskou kuchyňou. V podaní Adriany vám určite bude chutiť. Napokon, návrat k tradičným receptom našich predkov je celosvetový boom!

PRIPIME ADRIANE SKLENAŘÍKOVEJ JEJ ŠAMPANSKÝM, KTORÉ DOBYLO SVET

Adriana Sklenaříková prepožičala svoje meno luxusnému šampanskému MARRAKEŠ, ktorý získal ocenenie IWSC Trophy 2017. A hoci sa kniha nekrstila jej Cuvee Tsarine By Adriana Brut NV, z úspechu má radosť. Fľaša šampanského stojí 70 EUR, no zatiaľ by sme ju na Slovensku asi ťažko hľadali.

Adriane gratulujeme a ... Na zdravie s vínnym „Oskarom“ Marrakeš Adriana.

10 rokov hlavného mesta pôžitku – Graz

Neviete, kam na dovolenku? Máte radi dobré jedlo, luxus a víno? Srdce Štajerska bije len pre vás.

Graz, Lange Tafel der Genuss Hauptstadt Graz © Graz Tourismus / Harry Schiffer

Graz, Schlossberg (Starcke Häuschen) © Steiermark Tourismus / ikarus.cc

23. augusta 2008 bol Graz vyhlásený za prvé a doteraz jediné mesto pôžitku v Rakúsku. Príbeh úspechu teda pokračuje aj v roku 2018, 10 rokov po tomto vyhlásení. Doteraz navštívilo gurmánske obhliadky takmer 14 000 účastníkov, prebehli kurzy varenia pre približne 2 000 detí a pri slávnostnom dlhom stole „Lange Tafel" sa vystriedalo 5 400 hostí. Približne 3 300 poslucháčov navštívilo koncerty festivalu styriarte alebo operu či divadlo v kombinácii s podávaním menu hlavného mesta pôžitku.

K týmto osvedčeným možnostiam pribudnú v jubilejnom roku nové ponuky.

NOVINKY V ROKU 2018

Spolupráca s múzeom Universalmuseum Joanneum. Pod názvom **„Pôžitkárska cesta múzeom"** (termíny od konca apríla do konca septembra 2018) sa budú v štyroch tunajších múzeách prezentovať rôzne prístupy k jedlu a pitiu. V Historickom múzeu – „Stolček, prestri sa!", v Múzeu ľudovej kultúry – „Farmárske príbehy", v Archeologickom múzeu na zámku Eggenberg – „Kuchárske tajomstvá starých Rimanov" a v Poľnohospodárskom múzeu Stainz – „Od zrna k chlebu, k chlebu s maslom", budú ponúkať špeciálne prehliadky v kombinácii s gurmánskymi zážitkami.

Táto kooperácia dopĺňa rokmi overenú spoluprácu s festivalom styriarte a divadelným holdingom Bühnen Graz s menu podávaným pred alebo po predstaveniach, čím sa zaručuje prežitie večera spríjemneného umeleckým aj gurmánskym zážitkom.

HĽUZOVKOVÝ FESTIVAL

Hľuzovky v grazských mestských lesoch umožnili vzniku Hľuzovkového festivalu, organizovaného na začiatku novembra, počas ktorého sa oslavujú domáce hľuzovky spolu s už známymi medzinárodnými hľuzovkami. Okrem toho sa opäť začnú aj **Hľuzovkové túry,** ktoré sa úspešne spustili v minulom roku. „Grazská hľuzovka nasadila hlavnému mestu pôžitkov povestnú korunku," myslí si vedúca projektová manažérka hlavného mesta pôžitku Waltraud Hutter o tejto neočakávanej doplnkovej ponuke.

LANG TAFEL

Podujatie Lange Tafel hlavného mesta pôžitku bude 18. augusta tohto roku o čosi odolnejšie voči poveternostným podmienkam. Vonkajší stôl sa nainštaluje tak ako vždy len v prípade dobrého počasia. Pre hostí s hotelovými balíčkami, ktorí pricestujú špeciálne na toto podujatie, bude v prípade zlého počasia pripravená sála Stefaniensaal s jej slávnostnou atmosférou. Tento variant ponúka kompletný kulinársky a umelecký program. No namiesto toho, aby sa odohrával na najkrajšom námestí, bude prebiehať v najkrajšej sále mesta.

Úspešná cesta hlavného mesta pôžitkov môže pokračovať, len ak budú k dispozícii vhodní odborníci v kuchyni a v obsluhe. Preto je zvlášť potešujúce, že sa 19. novembra v Grazi po prvýkrát koná súťaž **Young Talents Cup** časopisu Falstaff-Karriere.

www.graztourismus.at

NOVINKA: GASTRO AFFAIRS

Víno, jedlo a výmena skúseností: V apríli 2018 sa po prvýkrát začne festival Gastro Affairs, ktorý bude stretnutím B2B brandže pre pracovníkov v oblasti gastronómie, vinohradníkov a výrobcov z Južného Štajerska: rozhovory s kolegami, spoločné zdieľanie a veľmi osobné pohľady na región, jeho obyvateľov a výrobky, ktoré prezentuje.

3-dňová účasť na festivale môže vyzerať takto:

- 1. deň: Get Together v malej skupine cca 50 až 60 účastníkov na jeden termín podujatia. Flying Dinner Buffet, klasické, miestne a archívne vína z veľkých fliaš, ochutnávka ginu, hudba a mnoho nových kontaktov.
- 2. deň: Backstage-Tour, ktorá sa nedá inak zakúpiť, prevedie návštevníkov v malých skupinách svetom juhoštajerských vinohradníkov. Intímna atmosféra, neuveriteľné príbehy a hlboké znalosti zabalené do šiestich voliteľných tém.
- 3. deň: Štajerskí vinohradníci pripravili špeciálne ochutnávky, ktoré je možné individuálne navštíviť v čase od 10.00 do 16.00 hod. Tu bude čas aj na detailné diskusie a obchodné rokovania.

Vinohradník Wolfgang Maitz: „Všetci sa radi nabijeme energiou zvlášť kvalitných produktov svojich dodávateľov. Túto jedinečnú hodnotu však dokážeme uveriteľne sprostredkovať len vtedy, keď môžeme rozprávať jej príbeh. Tak je to s nami, vinohradníkmi, a tiež s pracovníkmi v oblasti gastronómie a so someliérmi, keď odporúčame a servírujeme jednotlivé vína."

www.gastro-affairs.com

HUBERT ŽNE ZLATO

DVOJITÉ ZLATO PRE SLOVENSKÝ SEKT

Slovenský sekt opäť potvrdil svoju svetovú kvalitu. Z prestížnej medzinárodnej súťaže MUNDUS VINI 2018 v nemeckom Neustadte si odniesol domov hneď dve zlaté medaily. Získala ich spoločnosť Hubert J.E., prvá mimofrancúzska značka šumivého vína pripraveného tradičnou metódou. Porotcovia udelili najcennejší kov jej sektom Johann E. Hubert Extra dry a Hubert Cabernet Sauvignon blanc de noir.

Zlatom ocenené sekty patria medzi skutočné klenoty ako svojou chuťou, tak aj metódou výroby. Ušľachtilý biely suchý sekt Johann E. Hubert extra dry je vyrábaný tradičnou francúzskou metódou kvasenia vo fľaši. Druhý držiteľ zlatej medaile, Hubert Cabernet Sauvignon blanc de noir, získava svoju výnimočnú chuť jemným a pomalým lisovaním modrej odrody z hrozna Cabernet Sauvignon**, zrením vo fľaši počas deviatich mesiacov a šetrným spracovaním** metódou transvals.

Nemecká prestížna vinárska súťaž Grand International Wine Award MUNDUS VINI sa tento rok konala už po 22 raz. Ako každý rok, aj tentokrát sa tešila mimoriadnemu záujmu. Svedčí o tom aj zatiaľ rekordný počet prihlásených vín – o medaily sa uchádzalo až 6 700 prihlásených vín od 150 výrobcov.

Dvojité zlato z nemeckého Neustadtu. Ocenený Hubert Johann extra Dry a Hubert Cabernet Sauvignon

ZLATO Z PARÍŽA

Po úspechu a zlatej medaily na prestížnej súťaži MUNDUS VINI, získal Hubert Cabernet Sauvignon blanc de noir pre Slovensko ďalšie ocenenia. Tentokrát priamo v kolíske šumivých vín, vo Francúzsku. Zo súťaže Vinalies Internationales 2018 v Paríži, si odniesol opäť zlato. Spoločnosť Hubert J.E., prvá mimofrancúzska fabrika na výrobu šumivého vína pripraveného tradičnou metódou, opäť potvrdila kvalitu slovenských sektov.

ANNO 1825 Hubert SPARKLING WINE

VÝNIMOČNÉ ŠUMIVÉ VÍNO VYRÁBANÉ Z TMAVÉHO HROZNA

Hubert blanc de noir sa vyrába z tmavého hrozna z ušľachtilej modrej odrody Cabernet Sauvignon, no vo výsledku ide o biely sekt. Môže za to jemné a pomalé lisovanie, pri ktorom sa neuvoľňuje pigment zo šupiek bobúľ. Je určený predovšetkým najnáročnejším milovníkom sektu. Vo vôni nájdete kúsky bobuľového ovocia, ľahko prepojené s biskvitom. Jeho chuť je veľmi plná, robustná, a napriek tomu mimoriadne lahodná.

Medzinárodná súťaž s viac ako dvadsaťročnou tradíciou – Vinalies Internationales, patrí medzi tie najprestížnejšie svojho druhu. Prihlásené vína sú testované až 130 odborníkmi z Francúzska, ktorí počas piatich dní ohodnotia niekoľko tisíc prihlásených vín.

ČO MOŽNO O SLOVENSKOM SEKTE NEVIETE

Málokto vie, že prvá fabrika na výrobu šumivého vína okrem Francúzska bola otvorená už v roku 1825 v Bratislave v budove na Radlinského ulici. Za takmer dve storočia sa firme podarilo vybudovať status prestížnej značky, ktorej produkty sú pravidelne oceňované na slovenských aj medzinárodných súťažach.

Prvá výrobňa šumivého vína

TROCHU Z HISTÓRIE SEKTU

Hovorí sa, že Johann Evangelist Hubert, francúzsky vojak Napoleonovej armády, prechádzal Bratislavou a liečil sa tu zo svojich zranení z vojny v Rusku. Zaľúbil sa do nádhernej ošetrovateľky Paulíny, s ktorou sa oženil a rozhodol sa na Slovensku usadiť. Vďaka svojmu pôvodu poznal tajomstvo výroby šampanského, a keďže považoval bratislavské vína za veľmi kvalitné a vychýrené, rozhodol sa v roku 1825 založiť firmu J.E. Hubert.

V skutočnosti to však bolo trochu inak, Johann Evangelist a Paulína naozaj existovali, ale do firemnej histórie vstupujú až o čosi neskôr. Dnešná spoločnosť Hubert J.E. vznikla naozaj v roku **1825** ako prvá mimofrancúzska fabrika na šumivé vína so sídlom na Radlinského ulici v Bratislave. Jej zakladateľmi však boli páni **Johann Fisher** a **Michael Schönbauer**. Už v roku 1842 získala firma na prvej uhorskej priemyselnej výstave v Budapešti významné **ocenenia** a o štyri roky neskôr **zlatú medailu za čistotu, chuť a kvalitu**.

Neskôr do firmy vstupuje **Johann Evangelist Hubert**, ktorý mal skutočne za ženu spomínanú **Paulínu.** Tá sa po smrti manžela postavila na čelo spoločnosti. Pod jej vedením firma zožala množstvo úspechov. Za jeden z najvýznamnejších úspechov je považovaná udalosť z roku 1896, keď na výstave v Budapešti uhorský **cisár Franz Jozef I**. ochutnal sekt značky Gentry club a povedal: **„Toto šampanské je výborné."**

21. STOROČIE V DUCHU INOVÁCIÍ

Tradícia, prísne dodržiavané postupy a takmer dvesto rokov skúseností prispievajú k tomu, že spoločnosť každoročne produkuje kvalitné sekty. Výroba z roka na rok stúpa, čo si vyžaduje modernizáciu a automatizáciu výroby. Hubert J.E. tiež cez rôzne projekty, súťaže a prezentácie podporuje zvyšovanie úrovne gastronómie a somelierstva na Slovensku.

Johann Evangelist Hubert a jeho žena Paulína

SLOVAK FOOD FESTIVAL BOJUJE PROTI PLYTVANIU JEDLOM

SLOVAK FOOD FESTIVAL

Slovak Food Festival, najväčší piknik v meste, ktorý so sebou prináša pohodu, oddych a skvelé jedlo, je tu aj v roku 2018! **Tento rok bude festival opäť na Bratislavskom hrade v dňoch 24. – 27. 5. 2018 a jeho nosnou témou bude plytvanie potravinami – Food Waste.** Food Waste je v dnešnej dobe skutočne dôležitá téma. Tento ročník festivalu tak nebude len o zábave a skvelom jedle, ale aj edukácii. Popri prednáškach a cooking shows podnietia vaše zmysly vône šíriace sa zo stánkov s jedlom, ktoré aj tento rok prinesú výber z toho najlepšieho v slovenskej gastronómii.

Plytvanie potravinami bude rezonovať na hlavnom pódiu cooking zóny, kde **renomovaní šéfkuchári ukážu, ako jednoducho a ľahko využiť nadbytočné zásoby z kuchyne, špajzy či záhrady. Ponúkneme aj edukatívnu zónu „Mám rád jedlo, neplytvám", kde sa pri otvorených diskusiách so zástancami „Zero Waste" či ekoblogermi dozvieme mnoho užitočných informácií. Okrem toho budete môcť spoznať aplikáciu Hungry Slovak, ktorá inovatívnym spôsobom bojuje proti plytvaniu jedlom v slovenských reštauráciách a šetrí tak nielen planétu, ale aj naše peňaženky.** Prevádzky cez aplikáciu ponúkajú jedlá a potraviny za maximálne 50 % z predajnej ceny, teda aj menej ako za polovicu. Zákazník si po jedlo môže prísť s vlastnými dózami, a tak podporiť myšlienku bezodpadového hospodárenia. Večer si tak môže celá rodina pochutnať na výborných jedlách od šefkuchárov za bezkonkurenčné ceny, navyše s pocitom, že zachránili jedlo, ktoré by inak skončilo v koši. *Od novembra 2017 je možné stiahnuť si aplikáciu do svojich mobilov a tabletov.*

Na tému odpadu v potravinárstve ale aj o odpade globálne, šetrení energií a zdrojov pitnej vody, je dôležité rozprávať už dnes, aby sme mohli aj my prispieť k lepšiemu zajtrajšku. Posledné májové dni tak strávime nielen s výberom toho naj, čo slovenská gastronómia ponúka, ale aj so zmysluplným odkazom, ktorý budú návštevníci festivalu cítiť takmer na každom kroku.

Zámerom deviateho ročníka je priniesť precíznym výberom kvalitných reštaurácií a producentov z oblasti gastronómie do hradných záhrad to najlepšie, čo slovenský

trh ponúka, a zabezpečiť pre návštevníkov príjemnu atmosféru na strávenie predvíkendových a víkendových májových dní. **Veríme, že spoločne na Slovak Food Festivale 2018 dokážeme, že byť zodpovedný voči planéte môžeme aj so skvelým jedlom na tanieri.**

Na Salamandre nudu nepoznajú

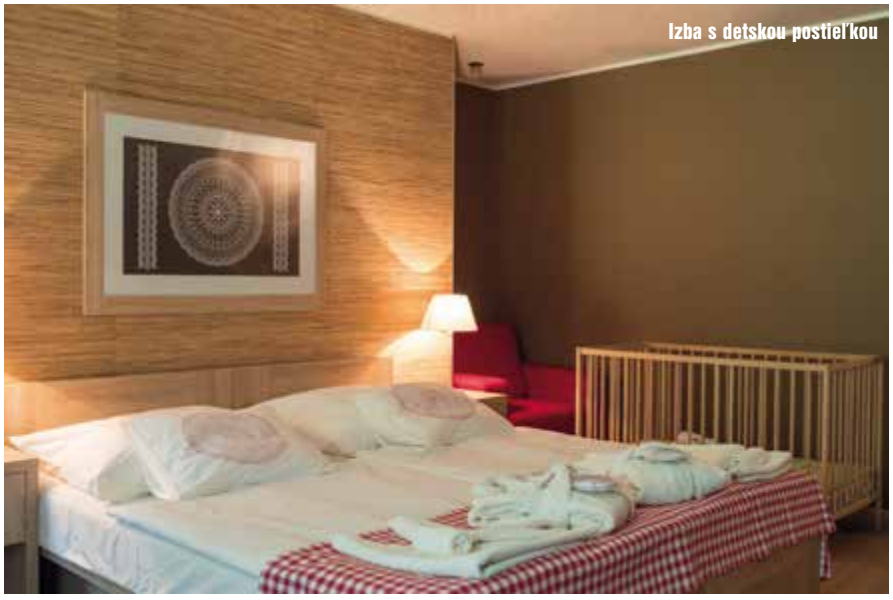
Hotel Salamandra – obľúbené miesto pre rodinné dovolenky, ale aj pre rôzne podnikové akcie, oddych a prechádzky po historických pamiatkach a malebnej prírode

V srdci Štiavnických vrchov neďaleko obci Hodruša – Hámre (4 km) sa nachádza rodinný Hotel Salamandra**. V každom ročnom období ponúka veľa možností na aktívnu dovolenku v prírode a príjemný relax. Vyhovie vám, ak chcete len oddychovať v hotelovom wellness centre, športovať alebo dopriať deťom nezabudnuteľné zážitky.**

Pripravila: Anna Pecúchová
Foto: archív hotela Salamndra

salamandra resort

Reštaurácia ponúka regionálnu aj medzinárodnú kuchyňu



Izba s detskou postieľkou

MIESTO NAJKRAJŠÍCH ZÁŽITKOV

Hotel Salamandra je súčasťou väčšieho celku – rezortu, ku ktorému patria aj lyžiarsky svah s lyžiarskym vlekom, multifunkčné ihriská, infraštruktúra pre cyklistov, detské ihrisko a Hornohodrušský tajch. Okolie hotela ponúka možnosti na zaujímavé prechádzky v prírode, cykloturistiku, ale aj na náročnejšie túry či beh. Tradičnou letnou aktivitou je kúpanie v tajchu, člnkovanie a aquazorbing, v zime je to lyžovanie a korčuľovanie na klzisku. Rodiny, firmy, športovci aj pohodoví dovolenkári, všetci si tu prídu nasvoje. Pri výbere zaváži nielen kvalita služieb a výborná vybavenosť či malebná príroda, ale aj to, že je dobre dostupný z každého kúta Slovenska. Navyše, aktívny personál hotela po celý rok organizuje rôzne animačné programy a akcie, ktoré najmä deťom pripravujú nezabudnuteľné zážitky, a práve kvôli nim sa sem rady vracajú.

VŠESTRANNE VYBAVENÝ HOTEL

Hotel poskytuje ubytovanie v štyroch druhoch (24 štandardných dvojlôžkových, 9 rodinných a 14 apartmánov) moderne zariadených izieb s celkovou kapacitou 122 lôžok a 28 prísteliek. Zo všetkých izieb je nádherný výhľad na Štiavnické vrchy a Hodrušský tajch. Hostia majú k dispozícii okrem reštaurácie aj letnú terasu, kaviareň s vinotékou, denný bar a oddychovú zónu s kozubom. Nechýba ani wellness centrum so saunami,

Pri bazéne

Obľúbená grilovačka

vírivkou a bazénom a v relaxačnej zóne si návštevník môže dopriať aj masáž alebo zacvičiť si vo fitness. Rezort má squashové a multifunkčné ihrisko, telocvičňu, biliard, stolný futbal. Samozrejmosťou je aj požičovňa športového vybavenia a servis, nemusíte nič voziť so sebou. Salamandra je vyhľadávaným miestom aj pre podnikové teambuildingy či väčšie celospoločenské športové a kultúrne podujatia. K dispozícii sú dve klimatizované konferenčné sály s modernou technickou výbavou.

OBĽÚBENÉ VÝLETY

Poloha priam predurčuje hotel, aby sa stal ideálnym východiskovým bodom na rodinné výlety do prírody, túry, cyklotúry či na skupinové bicyklovanie v okolí. Ľudia z regiónu navštevujú hotel práve preto, lebo poznajú jeho dobré vybavenie pre rôzne športové aktivity. V zime je výhodou, že lyžiarsky svah je hneď za hotelom a wellness centrum súčasťou hotela. V lete zase lákajú blízke vody tajchu. Turisti obľubujú pestré a veľmi rôznorodé náučné, turistické a cyklistické chodníky na každú stranu od hotela. Tí návštevníci, ktorí nepoznajú tento malebný kraj, majú zase nepreberné množstvo možností na poznávacie výlety, napríklad do historického mesta Banská Štiavnica, ktoré je zapísané do Zoznamu svetového kultúrneho a prírodného dedičstva UNESCO. Neďaleko, vo Svätom Antone, je kaštieľ a múzeum, ktorý patrí k najzaujímavejším na Slovensku. Dá sa tu obdivovať pôvodné zariadenie interiérov a bohatá poľovnícka expozícia. Obľúbeným výletom je aj výlet na jazero Počúvadlo a Sitno. Deti si rady pozrú zvieratá na rodinnej farme Gazdáčik v čarokrásnej prírode Chránenej krajinnej oblasti Štiavnické vrchy. Možností je ešte oveľa, oveľa viac. Hotelová recepcia má pripravené podrobné informácie o všetkých. Naozaj sa tu nedá nudiť.

SKÚSENÉ ANIMÁTORKY

Celé vybavenie hotela je ústretové k rodinám s deťmi. Na izbách môžete mať nielen prístelku, ale aj detskú postieľku, prebaľovacie podložky, vaničku, nočník a podobne. Ak máte malé dieťa, môžete si požičať na izbu aj varnú kanvicu a mikrovlnku na prípravu jedla. V reštaurácii je detská stolička a detské menu samozrejmosťou. To, čo však deti najväčšmi oceňujú sú vynaliezavé animátorky, s ktorými sú v bezpečí v detskom kútiku aj bez rodičov. Je s nimi vždy veľká zábava. Po celý rok hotel organizuje aj veľa podujatí zameraných práve na detí s bohatým animačným programom aj pre najmenších. Stačí len sledovať hotelové informácie. Okrem toho na detského hosťa v zime čaká škola lyžovania a klzisko, v letných mesiacoch zasa kúpanie v tajchu, detské ihrisko,

...pre milovníkov koní

bicykle, kolobežky, ako aj dráha na detské štvorkolky (od 6 rokov). Deti tu získajú také zážitky, na ktoré budú rady ešte dlho spomínať. Počas letných mesiacov sa deti môžu tešiť na tematické víkendové pobyty napríklad Bike Camp, Cesta rozprávkovým lesom, Tanečné workshopy a pod. Počas nich sa určite nebudú nudiť!

AJ LÁSKA IDE CEZ ŽALÚDOK

Hotelová reštaurácia ponúka pokrmy slovenskej aj medzinárodnej kuchyne. Raňajky formou bohatých bufetových stolov s bio kútikom, obedy a večere formou bufetových stolov alebo à la carte. Nechýba ani detské menu. Vybrané druhy jedál na požiadanie pripravia aj v bezlepkovej a bezlaktózovej verzii.

Pre každé turistické zariadenie je výbornou vizitkou, ak sa doň hostia vracajú. Do Salamandra resortu opakovane prichádzajú nielen pre čarovné miesto, z ktorého sa dajú podnikať rôzne výlety do okolia pre každú vekovú skupinu, pre vybavenie hotela, ktorý je ústretový aj k deťom, no hotel je u širokej verejnosti známy aj výberom tých najlepších gastronomických pochúťok. Pripravujú ich najmä z čerstvých domácich produktov z blízkych fariem. Bylinky majú z vlastnej záhradky a med získaný z vlastného úľa.

Na inšpiráciu sme vybrali z jedálneho lístka tri najobľúbenejšie a najčastejšie objednávané jedla: Chutný hovädzí tataráčik, Grilované kuracie suprême a deské Soté z bio teľacieho mäsa so zeleninou. želáme vám dobrú chuť!

Oddych vo wellnesse

Chutný hovädzí tataráčik

NAJOBĽÚBENEJŠIE JEDLÁ V HOTELI SALAMANDRA

CHUTNÝ HOVÄDZÍ TATARÁČIK

Tatarák z hovädzej sviečkovice, pyré z pečeného cesnaku, marinované baby šalotky, chrumkavý chlieb prevoňaný pažitkovým pestom *(4 porcie)*

Suroviny • Tatarák: • 400 g hovädzej sviečkovice • soľ • korenie • 2 – 4 žĺtky (podľa chuti) • 15 g horčice • 15 g kečupu • 80 g kyslých uhoriek • 30 g kapary • 1 ks čili papričky • 80 g šalotky

Pyré z pečeného cesnaku: • 80 g cesnaku • bylinky (tymian, rozmarín) • 50 g kyslej smotany • soľ • korenie • 3 cl olivového oleja

Marinované šalotky: • 100 g šalotky • 1 dl červeného vína • 50 g cukru

Pažitkové pesto: • 30 g pažitky • 30 g vlašských orechov • 15 g parmezánu • 3 cl olivového oleja • 2 g cesnaku • chlieb na hrianky

Postup • Tatarák: Hovädziu sviečkovicu naškrabeme alebo pomelieme. Šalotku, kyslé uhorky, kapary, cesnak a čili nakrájame na malé kocky a všetko vymiešame spolu s ostatnými ingredienciami.

Cesnakové pyré: Cesnak v šupke dáme na plech, pridáme olej, bylinky, olivový olej a pečieme v rúre pri teplote 160 °C domäkka. Cesnak potom očistíme od šupky a rozmixujeme na jemné pyré, ktoré ochutíme soľou, korením a kyslou smotanou.

Marinované šalotky: Z cukru pripravíme karamel, zalejeme ho červeným vínom, povaríme a pridáme šalotku nakrájanú na kocky a dusíme domäkka.

Pažítkové pesto: Rozmixujme spolu všetky ingrediencie. Natrieme na hrianku, ktorú opečieme v rúre dochrumkava

GRILOVANÉ KURACIE SUPRÊME

Grilované kuracie suprême, pyré z mladého hrášku, zelená špargľa, pečené parisienky prevoňané čerstvými bylinkami, hydinové jus ochutené hľuzovkami *(4 porcie)*

Suroviny • Kuracie prsia: • 800 g kuracích pŕs „suprême“ (kuracie prsia s kožou a kosťou) • 4 cl oleja • soľ • korenie

Pyré z mladého hrášku: • 500 g hráškového pyré • 80 g šalotky • 5 cl šľahačkovej smotany • soľ • korenie • muškátový orech • 60 g masla

Ragú z hríbov, špargle a fava fazuliek: • 120 g fava fazuliek • 160 g zelenej špargle • 120 g hríbov (čerstvé, prípadne mrazené) • 4 cl šľahačkovej smotany (33 %) • 40 g masla • 2 cl olivového oleja • soľ • korenie

Postup • Kuracie suprême pomaly pečieme na koži dochrumkava a potom upečieme v rúre pri teplote 180 °C približne 10 minút.

Hrášok orestujeme na nakrájanej šalotke, osolíme a okoreníme. Pridáme trošku muškátového orechu, podlejeme smotanou, podusíme a rozmixujeme do hladkého pyré.

Ragú z hríbov, špargle a fava fazuliek: Hríby, očistenú a na kúsky nakrájanú špargľu a očistené fava fazuľky orestujeme na olivovom oleji a masle, podlejeme smotanou a necháme ju odpariť. Ochutíme soľou a korením.

NAJOBĽÚBENEJŠIE DETSKÉ JEDLO HOTELA SALAMANDRA

SOTÉ Z BIO TEĽACIEHO MÄSA SO ZELENINOU

(4 detské porcie)

Suroviny: • 400 g teľacieho stehna • soľ • 120 g šalotky • 2 cl olivového oleja • 30 g masla • 2 dl hydinového vývaru • 1 dl šľahačkovej smotany (33 %) • 80 g mrkvy • 80 g hrášku

Postup: Teľacie mäso nakrájame na malé kocky alebo rezančeky, orestujeme na očistenej, nakrájanej šalotke, masle a olivovom oleji, pridáme zeleninu a podlejeme vývarom a smotanou. Podusíme dozhustnutia. Potom jemne osolíme a servírujeme s ryžou, varenými zemiakmi alebo zemiakovou kašou.

Grilované kuracie suprême

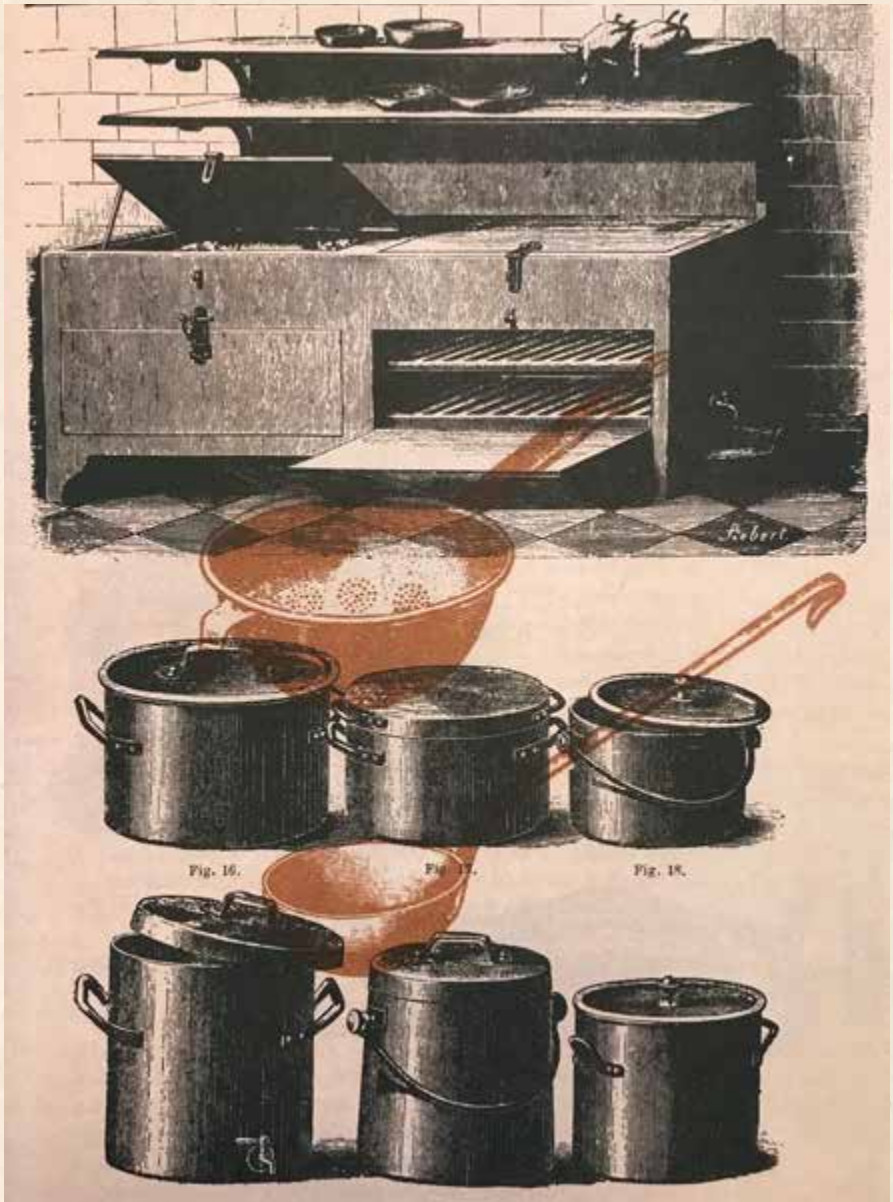
Soté z bio teľacieho mäsa

PRVÁ KUCHÁRSKA KNIHA V SLOVENSKEJ REČI

Písal sa rok 1870, keď vo vydavateľstve Kolomana Rózsa a jeho manželky v Budapešti vyšla Prvá kuchárska kniha v slovenskej reči „opatrená 1500 úpravami siahajúcimi do umenia kuchárskeho, so zvláštnym ohľadom na slovenskú kuchyňu, pri čom sú brané do ohľadu nové i staré miery. K velikému osohu nielen pre domácu potrebu, ale aj pre hospodárstvo, obsahujúc tie najjednoduchšie, ako i najvyberanejšie jedlá pre každodenné i pre mimoriadne obedy.“

(mešťan Ján Babilon)

Kniha, ktorá by sa mala zapísať zlatými písmenami do histórie slovenskej gastronómie sa, žiaľ, nedožila slávy, aká by jej mala prislúchať, a hoci druhé vydanie vyšlo vo vydavateľstve TATRAN v roku 1989, len málokto vie, kto bol vlastne Ján Babilon. Predstavila nám ho až takmer po sto rokoch od prvého vydania jeho KUCHÁRSKEJ KNIHY, redaktorka vydavateľstva Mária Ivanová – Šalingová: „Ján Babilon bol budopeštiansky mešťan, ktorý svoje remeslo pokladal za umenie – Kochkunst. V Pešti mal reštauráciu, kde sa schádzali popredné slovenské kultúrne osobnosti. Všetky okolnosti vplývali na výbornú odbornú i jazykovú úroveň kuchárskej knihy, napísanej krásnou, živou štúrovskou slovenčinou. Pre nepriaznivé spoločenské pomery sa na vynikajúce Babilonovo dielo takmer zabudlo, zapadlo prachom na pôjdach i knižniciach a vychádzali (ale aj vychádzajú) cudzie kuchárske knihy.“

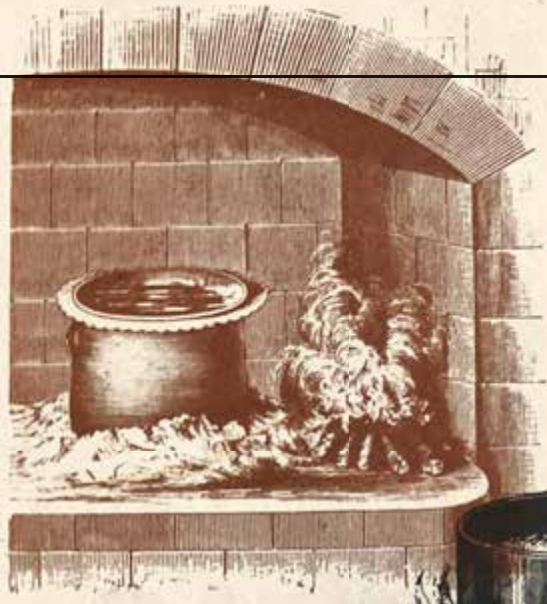


Z RECEPTOV KUCHÁRSKEHO KNIEŽAŤA

lebo ... „Nebojme sa ho nazvať kuchárskym kniežaťom, veď práve jeho KUCHÁRSKA KNIHA, ktorá uzrela svetlo sveta v roku 1870 v Pešti, bola vôbec prvou kuchárskou knihou v slovenskej reči. Pri posune do dnešnej spisovnej slovenčiny sme sa usilovali v určitej miere zachovať dobový ráz slovenčiny.

Daktoré recepty sa dnes môžu zdať zastaralé, iné zase exkluzívne (jedlá z rakov, žiab, čvíkot atď.), no celkový ráz diela je ľudový, autor dielo vedome určuje širokým ľudovým vrstvám. Pravda, autor ako dobrý odborník a vlastenec nezabúda ani na výchovné ciele, na odbornú výchovu mladého pokolenia. Preto na mnohých miestach zdôrazňuje ekonomické využitie času, účelnú prípravu a organizáciu práce pri príprave jedál, vhodné a racionálne využitie všetkých materiálov, surovín a finančných zdrojov v prospech rodiny a spoločnosti."

(Mária Ivanová – Šalingová)



BRUNÁTNA HOVÄDZIA POLIEVKA

Na prípravu tejto polievky treba 2 l deka (12 lótov) hovädzieho špiku, ak toho nieto, vezme sa čerstvý loj z obličiek alebo slanina, pokrája sa na malé lístočky a porozkladá sa na dno kastróla, aby bolo celé pokryté. Na to sa pokrája cibuľa na drobné listy, ktoré sa tiež po celom dne rozsypú. Jedno kilo a 12 g (2 fundy) na kúsky pokrájaného a pár zrnkami čierneho korenia naplneného hovädzieho mäsa sa pokladie na rozloženú cibuľu po celom dne, pridajú sa ešte teľacie kosti, krídelká z morky, zo sliepky alebo z husi, všetko sa podleje vodou, položí sa na oheň a nechá sa pariť (dinstovať), kým nedostane žltobrunátnu farbu. Po nadobudnutí tejto farby sa z neho zleje masť do čistej nádoby, miesto odliatej masti sa naň naleje žajdlík studenej vody, doplní sa hovädzou polievkou a nechá sa od jedného boku povoľne variť. Okrem toho sa pridajú čisto umyté zelené veci: mrkva, petržlen, paštrnák, kaleráb a pol hlávky kelu, varia sa spoločne v tej istej nádobe asi dve hodiny, kým sa nechystá obed. Potom sa kastról s polievkou odloží na stranu, znovu vyvarená masť sa zvrchu zoberie, polievka sa precedí a podľa potreby osolí. Po scedení polievky sa voda znovu naleje na kosti – ak nieto zbytočnej polievky – nechá sa dobre vyvariť, ocedí sa do čistej nádoby, nechá sa na chladnom mieste stáť a vývar sa používa na rozličné omáčky. Keď sa mäsová polievka robieva často, slúži masť, ktorá sa z nej zoberie, miesto špiku alebo slaniny.

HUSACIA PEČIENKA V KRUHU Z RYŽOVEJ KAŠE

Husacia pečienka sa vyšpikuje škoricou a klinčekmi a posolí. Do nádoby sa dá kus čerstvého masla, cibuľu pokrájame na lístky a zeleninu na rezanky a krájané dáme do masla, v ktorom sa pečienka nechá zvoľna

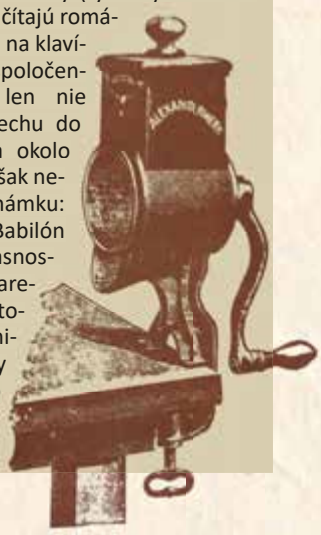
KTO BOL VLASTNE JÁN BABILON

Rodák z Gemera sa narodil 2.júna 1818 (zomrel v r. 1877) ako najstarší z deviatich detí krajčíra a výrobcu nitrátových solí (potrebná zložka pri výrobe pušného prachu) Jána Babilona a jeho manželky Anny Klimekovej, sliezkej rodáčky (Poľsko). Podľa dostupných prameňov mnohé z detí sa odklonili od „tradičného rodinného zamestnania" a dali sa na úplne odlišnú profesijnú dráhu, a zatiaľ čo sa Ján Babilon vyučil za kuchára, jeho brat Samuel napríklad pôsobil ako profesor v Banskej Štiavnici.

Po vyučení si Ján Babilon otvoril v Pešti reštauráciu, ktorú navštevovali aj osobnosti slovenskej kultúry. A práve tu sa zrodila myšlienka napísať kuchársku knihu.

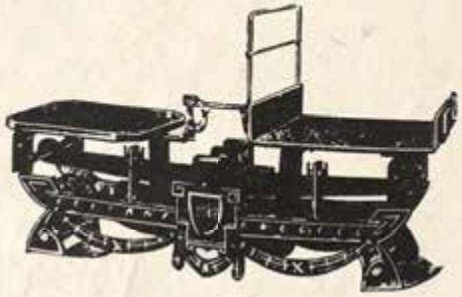
„Je to už vyše dvadsať rokov, čo som sa do písania tejto knihy chytil, pretože nielen ja, ale i mnohí rovnako zmýšľajúci uznali, že kuchárska kniha je potrebná pre každý národ. Veď základ telesného živobytia všetkých národov spočíva na pokrme, a ak je zlý základ, t.j. zlý pokrm, je zlé aj zdravie, a ako blatom nikto neobieli plátno, tak ani zle pripravené varivo, nieže nenapraví žalúdok a neobživí telo, aby bolo zdravé, ale ho pokazí," hovorí Ján Babilon a dodáva: „Zdravie tela pochádza teda neomylne z rozumne pripraveného jedla, jedlo z náležitého naučenia sa tomu, ako sa čo má variť, no a na učenie je potrebná kniha. Nech sa nik nezačuduje, že táto kniha prv nevyšla, veď každý vie, ako je to s vydávaním slovenských kníh. Akože by teda pred dvadsiatimi rokmi bolo možné vydať takúto knihu bez toho, že by si človek nepomyslel: kniha je vytlačená, ale Slováci sa tak ťažko hlásia, ako čo by mali prví zo sveta vymrieť. Ešte teraz sa nemôžeme pochváliť, že by knihy v slovenskej reči vydané, mali aspoň taký odbyt, aby vydavateľ neutrpel škodu. Tým menej sa mohlo na to myslieť pred dvadsiatimi rokmi – z toho času ešte posiaľ takí starí Jankovia žijú, čo hovorievajú: mám modliacu knihu a kalendár (ak ho má?) a viac nepotrebujem. I ja teda s novou posiaľ nevídanou knihou vstupujem do sveta slovenského, nielen žeby náš národ už aj touto knihou bol rovný iným národom, ale zvlášte pre všeobecnú potrebu a užitočnosť, a síce i pre starých, ktorí chcú mládež učiť, i pre mladých, ktorí budú dakedy sami viesť svoje gazdovstvo.

Vezmite teda, panie a paničky, túto knihu do ruky s takou dobrou vôľou a s takým cieľom, s akým som ju sám za dlhé roky z vlastnej skúsenosti spisoval, a ak vy budete pyšné na svoju zbehlosť vo varení, ktorej sa z tejto knihy poučíte, o to pyšnejší budem ja, že také driečne Slovenky môžem menovať svojimi usilovnými žiačkami," lebo ... jeho názor na slovenské ženy 19. storočia bol: „Slovenky (tým myslel mestské ženy) radšej čítajú romány, noviny, hrajú na klavíri, venujú sa spoločenskej činnosti, len nie a nie vziať varechu do rúk a krútiť sa okolo sporáka." Tu si však neodpustím poznámku: „Škoda, že pán Babilón nevidel do súčasnosti, veď dnes je varenie priam svetovým módnym hitom a Slovenky v ňom nijako nezaostávajú."



pražiť. Keď už je odspodku žltá, opatrne sa prevráti, aby aj druhá strana nadobudla žltú farbu. Potom preložíme pečienku do inej nádoby a to, čo zvýši tam, kde sa pražila, podlejeme polievkou; týmto zaftom sa poleje pečienka, ktorú necháme zakrytú stáť na teplom mieste.

14 deka (štvrť funta) ryže sa uvarí vo vode, vyleje na sito a premyje studenou vodou. Dá sa do nádoby, v ktorej sa bola pražila pečienka, posolí sa, podleje polievkou a nechá zvariť, aby ryža zostala mäkká, ale sypká. Na trojuhlastej mise sa z ryže urobí ráf (obruba), v polievke uvarená mrkva sa pokrája na kolieska a urobí sa z nej na ryži veniec. Prichystanú pečienku pokrájame na kúsky a položíme do prostriedka. Polejeme ju zaftom, do ktorého sme však predtým pridali aj trochu glásu.



PLNENÉ KURENCE S HOLANDSKOU OMÁČKOU A SO ZEMIAKMI

Na plnenie sa môžu použiť aj menšie kurence a pri očistení sa musí dať pozor na to, aby sa nezaparili a pri pitvaní nenarezali veľké diery. Keď sú ešte teplé, podoberie sa na hrdle, kadiaľ sa vybral hrvoľ, prostredným prstom po kúsku mäsa, to isté sa urobí i pri stehienkach, avšak kožka sa nesmie roztrhnúť, potom sa zakryjú. Do vody omočenú žemľu treba vytlačiť a posekať, do nádoby dať kus masla, v ňom užiariť pokrájaný zelený petržlen, pridať posekanú žemľu, drobno krájanú pažítku a pár vajec, Všetko rozmiešať, posoliť, dodať muškátový orech, týmto kurence naplniť,

niťou zošiť, nôžky pozakladať, posoliť, dať na pekáč, v úre nažlto upiecť a často polievať. Kurence majú sa dať piecť v taký čas, aby po upečení prišli na stôl teplé.

Uvarené zemiaky obkrúžliť nožom nazdĺž pol malého prsta, dať do nádoby s kusom čerstvého masla, posoliť a nechať stáť na teplom mieste.

Hodnú mieru pokrájaného zeleného petržlenu nechať upražiť na masle, pred podávaním kurence pokrájať na štvrtky, na misu poklásť dovysoka a zemiaky dať vôkol. Do masla dať pár lyžíc smotánky a citrónovú šťavu, na prudkom ohni za ustavičného miešania nechať zvariť, posoliť, týmto kurence a zemiaky poliať a dať na asietlu.

HAŠÉ Z JELENEJ PEČIENKY S BUŽÍROVANÝMI VAJCAMI

Zvyšné kúsky z jelenej pečienky pokrájať krivým nožom nadrobno a dať ich do nádoby, pridať brunátnej omáčky a precediť na ne aj masť z polievky, dodať drobno krájané citrónové kôrky a miešaného korenia, všet-

ko posoliť a na ohni zvariť, aby bolo dobre husté. Potom dať do pary, aby ostalo horúce.

Koľko je osôb, toľko čerstvých vajec postaviť do vriacej vody, a keď sa uvarili – v prostriedku však musia byť mäkké – nožom otĺcť škrupinu a dať ich do letnej vody, aby nevychladli. Pripravené hašé dať na misu a dovysoka uhladiť, dookola poklásť vajcia, každé potrieť glásom, ktorým sa poleje aj hašé, a všetko podávať horúce na stôl.

ZEMIAKOVÁ TORTA

Zemiaky upiecť v horúcom popole a cez sito v toľkej miere pretrieť, aby ich bolo 20 deka (12 lótov). 20 deka (12 lótov) očistených mandieľ potĺcť, pri tlčení jedno celé vajce k nim zabiť a vedno na maslo potĺcť. 28 deka (16 lótov) masla na penu rozmiešať, pridať mandle s krumpľami, trochu soli, 12 žĺtkov jeden po druhom, 35 deka (20 lótov) tlčeného cukru, drobno krájané citrónové kôrky a všetko za pol hodiny miešať. Z bielkov zbiť tuhý sneh, postrúhať 7 deka (4 lóty) rožkov, preosiať a s múkou zmiešať, ku koncu i so snehom do masy zľahka zamiešať, dať do vymastenej a pomúčenej furmy, tri štvrte hodiny v letnej peci nechať piecť, na sito vyvrátiť, nechať vystydnúť a pomarančovou glazúrou obtiahnuť.

Varíme zdravo pre školy 2. ročník kampane METRO

2 829... Presne toľko porcií pripravil pre žiakov a študentov šéfkuchár spoločnosti METRO Vojto Artz a jeho tím počas tohtoročného turné po školách. Cieľom veľkoobchodu METRO bolo priblížiť deťom a mládeži zdravý spôsob stravovania.

Vojto Artz v akcii

V 6 školských zariadeniach na celom Slovensku kuchári METRO akadémie pomáhali s prípravou jedál, pričom veľkoobchod dodal potrebné suroviny. Tie sa rátali aj na stovky kilogramov rybieho mäsa, kuskusu, zemiakov, zeleniny a iných prísad podľa receptov Vojta Artza.

Z hľadiska počtu navarených porcií bol prekročený výsledok z pilotného prvého ročníka. Vtedy sa podarilo dosiahnuť číslo 2 270. Aj v rámci druhého ročníka úspešnej kampane hrala hlavnú úlohu ryba ako zdravá zložka stravy, pretože podľa odborných názorov je jedinečným zdrojom omega mastných kyselín, vitamínov, minerálov a kvalitných bielkovín. Žiaci a študenti z rôznych škôl si tak pochutnali na lososovi, sumčekovi africkom, ale aj ostriežovi.

„Sme presvedčení, že deti by mali mať na tanieri zdravé a plnohodnotné jedlo, ktoré zároveň dobre chutí. Preto sme sa rozhodli pre kampaň VARÍME ZDRAVO PRE ŠKOLY a radi ponúkame inšpirácie smerom k novým trendom s využitím jedinečných surovín a zavedením moderných technologických postupov pri príprave jedál. Chceli sme ukázať, že sa to dá aj v takých náročných podmienkach, akými sú školské jedálne, ktoré si musia strážiť finančné limity, usilovať sa predchádzať plytvaniu s potravinami a zužitkovať všetko dostupné,“ podotkol Martin Krajčovič, PR manažér a hovorca spoločnosti METRO Slovensko.

VARENIE PRIVÍTALI ŽIACI A PEDAGÓGOVIA S NADŠENÍM

Žiaci aj študenti privítali nové a zdravé chute na svojich tanieroch s nadšením. Veľkým prekvapením bolo, že pre nich varil známy šéfkuchár Vojto Artz, ktorého mnohí poznajú aj z televíznej obrazovky. *„Môžem povedať, že mnohým nesmierne chutilo a niektorí z nich až teraz zistili, že aj ryba môže byť dobrá. Doma ju totiž nemávajú príliš často,“* zhodnotil Vojto Artz a vyhlásil: *„Ideme ďalej...“*, čím potvrdil, že v iniciatíve za zdravé stravovanie na školách bude METRO cez svoju akadémiu pokračovať aj v nasledujúcich ročníkoch.

Veľkoobchod v rámci tohto podujatia spolupracoval so Slovenským zväzom kuchárov a cukrárov, ktorého je Vojto Artz zároveň aj prezident, s Celoslovenskou sekciou školského stravovania, participáciu mali aj krajské metodičky, zodpovedné za stravovanie na školách.

Recepty Vojta Artza, podľa ktorých sa varilo v školských jedálňach:

LOSOS S KUSKUSOVÝM ŠALATOM „TABBOULEH“

Suroviny

Losos: • losos filet trim E (bez kostí a kože) • citrónová šťava (citróny) • olej • maslo • soľ • mleté čierne korenie • mletá sladká paprika • mletá rasca

Tabbouleh: • kuskus • soľ • zeleninový vývar • červená cibuľa • olivový olej • cherry rajčiny • čerstvá šalátová uhorka • čerstvá petržlenová vňať • čerstvá mäta • mleté čierne korenie

Postup • Losos: Rybu potrieme olejom, osolíme, okoreníme (mletá paprika, mletá rasca, soľ a korenie), pridáme kúsok masla a pečieme pri teplote 180 °C asi 8-12 minút.

Tabbouleh: Kuskus zalejeme horúcim vývarom a zakryjeme. Necháme 10-15 minút napučať. Zeleninu nakrájame na drobné kúsky a spolu s nasekanou petržlenovou vňaťou a mätou zmiešame s kuskusom. Ochutíme soľou, korením, citrónovou šťavou a olivovým olejom.

PEČENÝ OSTRIEŽ S BYLINKOVOU KÔRKOU, STRUKOVINAMI A TALIANSKYM PRELIVOM

Suroviny

Ryba: • ostriež nílsky • slnečnicový olej • kamenná soľ

Kôrka (krusta): • ARO strúhanka • kučeravá petržlenová vňať • citrón (na kôru) • slnečnicový olej • maslo 82 % • kamenná soľ

Strukoviny: • ARO šošovica • stredné krúpy • kamenná soľ • ARO vajcia • bešamel (vlastná výroba) • kučeravá petržlenová vňať • olej (na vymastenie pekáča)

Bešamel: • maslo 82 % • ARO hladká múka • ARO mlieko 1,5 % • kamenná soľ

Preliv (gremuláda): • ARO olivový olej • čerstvý cesnak • citrónová kôra • kučeravá petržlenová vňať • kamenná soľ

Doplnok: • citrón

Postup • príprava kôrky (krusty) a ryby (cca 30 minút): Rybu nakrájame na požado-

V rámci druhého ročníka kampane METRO Varíme zdravo pre školy sa varilo podľa nasledujúceho harmonogramu:

➢ 1. 2. 2018: Spojená škola Tilgnerovej v Bratislave	650 porcií
➢ 13. 2. 2018: internát Technickej univerzity vo Zvolene	256 porcií
➢ 14. 2. 2018: ZŠ Pavla Jozefa Šafárika, Tornaľa	420 porcií
➢ 15. 2. 2018: ZŠ Vendelína Javorku, Žilina	200 porcií
➢ 20. 2. 2018: Spojená škola Slančíkovej v Nitre	750 porcií
➢ 23. 2. 2018: ZŠ Lamač, Malokarpatské námestie, Bratislava	553 porcií
SPOLU:	2 829 porcií

vanú hmotnosť porcie. Do mixéru vložíme umyté a posekané vetvičky petržlenovej vňate, olej, nastrúhanú kôru z umytého citróna, ochutíme soľou a rozmixujeme na hladké pyré. Potom postupne prisypávame preosiatu strúhanku. Hneď ako sa hmota zahustí, preložíme do misky a ďalej do nej rukou alebo vareškou zapracujeme zvyšnú strúhanku. Dobre pripravená krusta je sypká, dobre ochutená a má jasno zelenú farbu. Touto krustou nahusto posypeme porcie ryby, preložíme na plech vystlaný papierom na pečenie a pred servírovaním pečieme vo vopred vyhriatom konvektomate alebo rúre pri teplote 180 °C asi 8 minút. Upečené ryby preložíme na výdaj do čistej gastro nádoby vedľa seba, aby sme porcie nezdeformovali.

Príprava strukovín (cca 2 hodiny): Prebranú šošovicu prepláchneme, scedíme, zalejeme studenou vodou a uvaríme domäkka. Prepláchnuté krúpy namočíme do studenej vody aspoň na 5 hodín dopredu, aby napučali. Potom precedíme, zalejeme čistou vodou a takisto uvaríme za občasného miešania domäkka. Uvarené krúpy a šošovicu precedíme a necháme odkvapkať.

Príprava bešamelu (cca 10 minút): Na masle opražíme doružova hladkú múku, zalejeme mliekom, ochutíme soľou.

Dokončenie strukovín (cca 45 minút): Scedené krúpy a šošovicu vložíme do misy, pridáme vajcia, bešamel, na rezančeky nakrájané listy umytej petržlenovej vňate, ochutíme soľou a dobre premiešame. Hotovú hmotu degustujeme a dochutíme. Potom preložíme do vymasteného pekáča a pred servírovaním prehrejeme.

Príprava prelivu – Gremulády (cca 10 minút): Cesnak očistíme, petržlenovú vňať a citrón umyjeme. Do misy nalejeme olej a pridáme do nej na drobné kúsky nakrájaný cesnak, lístky petržlenovej vňate, nastrúhanú kôru citróna a soľ. Všetko dobre premiešame a necháme odležať v chladničke.

SUMČEK S GLAZOVANOU ZELENINOU A PUČENÉ ZEMIAKY

Suroviny

Sumček africký: • chladený filet sumček africký • soľ (dávka podľa školského predpisu) • olej • maslo • mletá paprika • mletá rasca • mleté čierne korenie (dávka podľa školského predpisu)

Glazovaná zelenina: • očistená koreňová zelenina (mrkva, petržlen, zeler) • karfiol • zelená fazuľka • čerstvý listový špenát • soľ (dávka podľa školského predpisu) • maslo

Popučené zemiaky s maslom: • zemiaky • maslo • soľ (dávka podľa školského predpisu) • čerstvá petržlenová vňať

Postup • Ryba: Filet zo sumčeka nakrájame na porcie, osolíme a okoreníme (paprika, rasca, korenie). Plech potrieme olejom, uložíme ochutené ryby a pridáme kúsky masla. Pečieme pri teplote 180 °C asi 8-12 minút (podľa hrúbky filetu).

Zelenina: Koreňovú zeleninu nakrájame na kúsky. Karfiol rozoberieme na menšie ružičky, fazuľku, ak je dlhá, pokrájame na menšie kúsky. Všetku zeleninu sparíme vo vode a potom zľahka prehrejeme s maslom. Všetko následne osolíme.

Popučené zemiaky: Uvarené zemiaky osolíme popučíme s maslom a nasekanou petržlenovou vňaťou.

Zábery z prípravy jedla pre školské zariadenia

Zdravé varenie s Metrom sa stretlo s veľkým úspechom

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

PIŤ, ČI NEPIŤ?

Text: Ing. Anna Strápková
Foto: archív

Na túto hamletovskú otázku je odpoveď jednoduchá – jednoznačne piť. Minimálne vodu, v malých množstvách a pravidelných intervaloch.

V malých množstvách, avšak nepravidelne, môžeme piť aj alkohol. Ba dokonca sa jeho konzumácii pri významných spoločenských, kultúrnych či rodinných udalostiach, len ťažko vyvarujeme.

A tu si už veľmi často kladieme viacero otázok – akým spôsobom si ovlažiť hrdlo nápojom, aby sme sa neocitli v trápnej situácii.

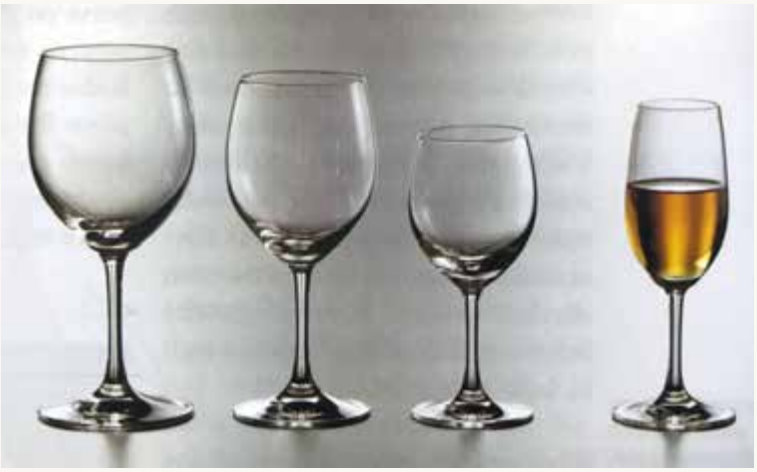
V staničných bufetoch či pivárňach nižších cenových skupín nás určite nebudú trápiť otázky typu – či pijem zo správneho pohára, či ho držím správnym spôsobom, či si mám pohárom štrngať, či zakaždým hlasno zakričať: „Na zdravie!“

Prípitok

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.

Pohár na šampanské alebo sekt, šampanský kalich, šampanská šálka



Poháre na červené víno, biele víno, dezertné víno a shery

Poháre na bordeau, ružové víno a na burgundské

Pri slávnostnom stolovaní v reštaurácii nám automaticky odpadne otázka typu – z ktorého pohára sa mám napiť minerálky, bieleho či červeného vína, sektu, likéru, whisky, koňaku, atď. Toto všetko za nás urobí obsluhujúci čašník, ktorý nám, podľa nášho želania, nalieva nápoje do tých správnych pohárov a v správnom poradí. Avšak ako správne pohár držať – to už je úloha pre nás, aby sme sa to naučili a zautomatizovali.

AKO SPRÁVNE DRŽAŤ POHÁR?

Všeobecne platnou zásadou je, že spôsob držania pohára určuje teplota podávaných nápojov. Šampanské, červené a biele vína sa podávajú v pohároch na stopke a za stopku sa aj držia. Čím je nápoj chladnejší, tým nižšie pohár držíme. Šampanské, sekty a ostatné šumivé vína, s teplotou približne 7 °C, držíme najnižšie na stopke. Ale pozor, nie dvomi prstami za spodok pohára pod stopkou. Toto si môžu dovoliť len someliéri predvádzajúci degustáciu vín. My by sme pritom pôsobili teatrálne. A navyše by to pri balansovaní s pohárom nemuselo dobre dopadnúť. V strede stopky držíme biele a ružové vína, ktoré sa podávajú vychladené na približne 9–12 °C. Červené vína majú teplotu približne 16–18 °C . Podávajú sa v objemnejších pohároch guľovitého tvaru s kratšou stopkou a držia sa úplne navrchu stopky.

Človek znalý zásad spoločenskej etikety **nikdy nedrží „telo“ pohára. Je to veľký prehrešok voči zásadám spoločenskej etikety a neúcta k vínu.** Vyleštený pohár vzápätí prestáva byť priehľadný, odtlačky našich prstov pôsobia nechutne, skresľuje to farbu vína, teplota našich dlaní mení teplotu aj chuť vína, čím víno stráca svoju povestnú iskru.

ŠTRNGNIME SI A ... NA ZDRAVIE!

Na zdravie! Štrgnime si! A keď už máme naliate, čo keby sme si hneď aj potykali. Skrížime ruky, vypijeme dodna a hurá na ďalší pohárik. Nie! Nie! Nie!

Víno na spoločenských akciách sa vychutnáva. Je to podobné ako s podávaným jedlom. Na spoločenské podujatie sa neprídeme dosýtosti najesť a donemoty napiť. Prídeme spoločensky žiť, stretnúť sa so známymi a porozprávať sa, zoznámiť sa s novými ľuďmi a zažiť príjemný večer tak, aby sme si ráno všetko pamätali a mali z akcie dobrý pocit. Štrgnúť si môžeme s človekom stojacim bezprostredne pri nás, alebo sediacim vedľa nás. Ale len raz. Nikdy si neštrngáme cez stôl alebo do kríža. A pozor! Štrngá sa len s vínom, resp. šampanským či sektom.

Verte mi, že ak si tieto jednoduché zásady osvojíte, budete sa v každej spoločnosti cítiť uvoľnene a oslobodzujúco. Najmä keď si všimnete ľudí okolo seba, ktorí to robia nesprávne. A je ich väčšina.

Apropo. Na zdravie – áno, či nie? Na verejnosti radšej nie. Tieto slová môže vysloviť hostiteľ, zahajujúci spoločenské podujatie, zdvihnutím prípitku (tzv. welcome drink), ktorým je obyčajne šampanské alebo sekt, a hostia si príjemný večer zaželajú kývnutím hlavy.

Pohár na martini, koktail, likér, likérový kalich a pohár na koňak

Pohár na minerálku, pivový tulipán, pohár na whisky (tambler) pohár na alkohol a vodku a pohár na longdrink

OBJAVTE CHUTE A VÔNE MEXICKEJ KUCHYNE

Pripravila: Viera Dudášová
Foto: reštaurácia Los Mexikas a archív

„Jedlo bez tortily je prázdne ako láska bez vášne…“

(mexické príslovie)

V bežných obchodných reťazcoch, napríklad v Kauflande, nájdete všetko potrebné, aby ste sa mohli pustiť do objavovania nových chutí a vôní. V ponuke sú tortilly, omáčky burritos aj fajitas, papričky jalapeños, červená fazuľa, Tex-Mex snacky, mexické pivo a aj tequila. Ako sa v nich však vyznať? Mexickou kuchyňou vás prevedie naslovovzatý odborník, majiteľ reštaurácie Los Mexikas v Bratislave Mauricio Aceves Omaña. Pod výrazom **Tex-Mex** sa skrýva americká verzia mexickej kuchyne, obľúbenej nielen v Texase a Mexiku. Snacky, ktoré nájdete v predaji pod týmto názvom, majú pestrú náplň z mexickej zeleniny a množstva syra. Pikantné trojuholníčky sú obalené v chrumkavých tortilla chips a predávajú sa predpečené alebo hlbokozmrazené.

„My Mexičania varíme veľmi pikantné jedlá, sme na to zvyknutí a bez ostrosti by nám jedlo tak nechutilo. Pre Európanov však pripravujeme menej štipľavé jedlá. Slováci najviac obľubujú jedlá s pšeničnou tortillou, najmä burrito a fajitas, pretože sú už od detstva na pšeničnú múku zvyknutí,“ vysvetľuje rozdielnosť chutí Mauricio, majiteľ reštaurácie Los Mexikas.

Mauricio Aceves Omaña, majiteľ reštaurácie Los Mexikas v Bratislave a jeho Señor Burro

TROCHU Z HISTÓRIE

AKÁ JE MEXICKÁ KUCHYŇA?

Mexické jedlá sú na európsky vkus priveľmi pikantné, možno aj preto v európskych veľkomestách chýbajú mexické reštaurácie, keďže k najobľúbenejším druhom zeleniny patria čili papričky. Aj v mexickej kuchyni sa, pravdaže, nájdu vyslovene fádne jedlá, najmä z kukurice. Na vidieku si kukuričnú múku podnes pripravujú doma – klasy na noc naložia do nehaseného vápna, šupy sa rozpadnú a zrná potom dlhé hodiny drvia kamenným tĺčikom. V mestách sa prirodzene používa hotová kukuričná múka. Pripravujú sa z nej tenké ploché placky, ktorými možno už Aztékovia zajedali štipľavé čili papričky. Placky TORTILLAS sa pripravujú z vodového cesta, ktoré sa praží na panvici. Jedia sa zvyčajne zavinuté s rozličnými plnkami: CHALUPAS majú ostrú plnku z mäsa a fazule, CHILAQUILES sa zasa podávajú pokrájané nadrobno so zelenou alebo červenou čili omáčkou. ENCHILADA je tortilla s omáčkou, ktorá sa nazýva MOLE. Vynikajúce sú posypané strúhaným syrom, obložené opečenou cibuľou a zaliate kyslou smotanou. GARNACHAS sú obložené fazuľovou pastou, čili omáčkou a plátkami klobásy a podávajú sa preložené.

Dôležitou zložkou mexického jedla je omáčka – SALSA v najrôznejších variáciách. Väčšinou diabolsky páli a chuťovo zjednocuje mäso, kukuricu a zeleninu. Tá najjednoduchšia salsa je vlastne iba kaša z rajčiakov, cibule a čili papriky, ochutená bylinkami a cesnakom. Náročnejšia, hustejšia omáčka sa nazýva MOLE a každá mexická rodina ju pripravuje podľa vlastného receptu. Mnohé z týchto omáčok sú okorenené miernejšie, a preto prístupnejšie stredoeurópskemu vkusu. Neodmysliteľnou prílohou je, ako sme už spomínali, čierna fazuľa, ktorá sa pridáva do mnohých mexických jedál.

Typickou mexickou plodinou je avokádo. Pripravuje sa z neho polievka SOPA DE AGUACATE alebo predkrm GUACAMOLE s prelisovanými rajčinami a cibuľou. Tento predkrm veľmi chutí aj Európanom, čo sa nedá povedať o pikantných marinovaných rybách – CEVICHE. Surové ryby sa 6 až 8 hodín marinujú v náleve z citrónovej šťavy, soli, čierneho korenia, prelisovaných rajčín, cibule a čili papriky.

V Mexiku sa studené i teplé jedlá často kombinujú s exotickým ovocím, najmä s mangom. Tradičné jedlo z bravčoviny s výstižným názvom MANCHAMENTELES DE CERDO (bravčové na špinenie obrusov) sa pripravuje z hrachu, cukín, jabĺk, hrušiek, banánov a ananásu. (Nezvyčajný názov tohto pokrmu ironicky vystihuje, čo sa stane s obrusom, na ktorý „kvacne“ takéto jedlo.) Pri sladkostiach sú zaujímavé kombinácie tekvice a ďumbiera, ktoré sa nazývajú CALABAZA a často sa zavárajú aj v trstinovom cukre.

V mnohých mexických jedlách ešte nájdeme stopy ich aztéckeho pôvodu, no aj niektoré európske jedlá sa spôsobom prípravy či korenením „mexikanizujú“.

BEZ TORTILLY SI MEXICKÚ KUCHYŇU NEVIEME PREDSTAVIŤ

Tortilla je druh tenkého chleba, placka, pôvodom zo španielskej alebo arabskej kuchyne. Hoci pôvodne sa piekla z cícera, najčastejšie je z pšeničnej alebo kukuričnej múky. Tvorí základ, ale aj prílohu viacerých jedál.

Burritos je zmes mäsa, zeleniny alebo morských plodov, spolu so salsou zabalená v tortille. Burritos má charakter fast-foodu. Preto sú konce rolky zahnuté, aby plnka nevytekala a mohli ste si ju vychutnať „za pochodu" na mexickej ulici.

Fajita – je mexická mäsová špecialita pripravovaná pôvodne z hovädzieho mäsa. To sa spoločne so smotanou, salsou, šalátom alebo rajčinami zatáča do placiek – tortilly. Hosť zvyčajne dostane všetky ingrediencie a sám si jedlo pripraví.

„Aby sme si uľahčili a zrýchlili varenie, všetko pripravujeme na jednej panvici, aj suroviny, ktoré sa musia nechať zovrieť. Na panvici je tiež najlepšie zohrievať tortilly pri miernej teplote, nikdy ich nezohrievame v mikrovlnke," radí Mauricio. Ako dodáva, jednou zo základných surovín mexickej kuchyne je fazuľa. V Mexiku sa používajú dva základné typy „Frijol Bayo" a „Frijol Negro" (čierna fazuľa). „Frijol Bayo" je však najznámejšia a najpoužívanejšia, je mäsitejšia. Spomínanú ostrosť jedla dosiahnete čili papričkami **jalapeño**, ktoré majú meno podľa hlavného mesta mexického štátu Veracruz Jalapa. Jalapeños sú 5 až 8 cm dlhé, známe svojou pálivosťou. V porovnaní s ostatnými čili papričkami sú mierne pálivé až pálivé.

No a čím výdatné jedlo zapiť? **Corona Extra** je spodne kvasené svetlé pivo, ktoré sa varí v Mexiku z vody, kukurice, ryže, chmeľu, kvasníc a kyseliny askorbovej. Je charakteristické nízkou horkosťou. Pije sa z fľaše tak, že do jej hrdla vtlačíme mesiačik citrónu, vďaka čomu nadobudne osviežujúcu a bohatšiu chuť. **Tequila** je silný destilovaný alkoholický nápoj, ktorý sa vyrába z agáve, a to len v piatich oblastiach Mexika – najmä v štáte Jalisco. Mexičania pijú tequilu samotnú, nie ako je to zvykom u nás s citrónom a soľou, alebo s pomarančom a škoricou.

DOBRÚ CHUŤ

Mauricio Aceves Omaña vám odporúča vyskúšať:

SEÑOR BURRO

Suroviny: • pšeničná tortilla • 120 g hovädzieho alebo kuracieho mäsa • 25 g cibule • 25 g čerstvej papriky • 25 g šampiňónov • 30 g salsy pico de gallo (rajčina, cibuľa, koriander, chile verde, citrónová šťava, soľ) • 30 g guacamole • 80 g uvarenej fazule • 100 g uvarenej ryže • štipka soli • 1 polievková lyžica polievkového korenia Maggi • 1 polievková lyžica worchesterskej omáčky • 2 polievkové lyžice oleja

Postup: Na panvici zohrejeme olej a pridáme mäso. Keď je mäso takmer hotové, pridáme papriku, cibuľu, šampiňóny a dochutíme soľou, worchesterskou omáčkou a Maggi korením. Kým sa zmes dovarí, na druhej panvici si zohrejeme pšeničnú tortillu, aby bola jemná a ľahko tvarovateľná, musíme si však dať pozor, aby nestvrdla (približne 5 sekúnd z každej strany). Potom začneme plniť zohriatu tortillu. Najskôr pridáme fazuľu a ryžu, potom ju naplníme zmesou, ktorú sme si pripravili na panvici z mäsa, zeleniny a šampiňónov. Na záver pridáme salsu pico de gallo a tortillu zavinieme tak, že si jej koniec preložíme, aby náplň nevytiekla. Hotové burrito na záver krátko opečieme z každej strany na panvici, aby sme ho „zapečatili".

Foodblogerka Tatiana Leová vám odporúča vyskúšať:

MEXICKÉ KURČA Z JEDNÉHO HRNCA

Suroviny: • pšeničná tortilla • 400 g vykostených kuracích stehien alebo prs • 1x Poco Loco burrito omáčka na varenie (440 g) • 50 g Poco Loco jalapeños papričiek • 1 cibuľa • 3 strúčiky cesnaku • 1 pór • 1 červená paprika • cca 300-400 ml kuracieho vývaru • 300 g mrazených zelených fazuliek K-Classic • 1 biely jogurt • čerstvý koriander • olivový olej • 1 – 2 polievkové lyžice mletej červenej papriky • 1 čajová lyžička mletej rasce • soľ • korenie

Postup: Kuracie mäso umyjeme, osušíme utierkou a nakrájame na rezance. Cibuľu a cesnak ošúpeme a nadrobno nakrájame. Pór nakrájame na kolieska, papriku na kocky. Vo veľkej a hlbokej panvici rozpálime olej, pridáme cibuľu, cesnak, zľahka orestujeme a postupne pridáme zeleninu a mäso. Keď nám mäso trochu skaramelizuje, pridáme omáčku, vývar, dochutíme soľou, korením, mletou paprikou a kmínom a dusíme cca 50 minút. Jogurt zmiešame so soľou a korením, koriander najemno nakrájame. Tortillu opražíme na suchej panvici z obidvoch strán. Mäso podávame s lyžicou jogurtu a koriandru, ktoré zjemnia pálivosť a vyladia chuť.

TORTILLY PLNENÉ ŠUNKOU

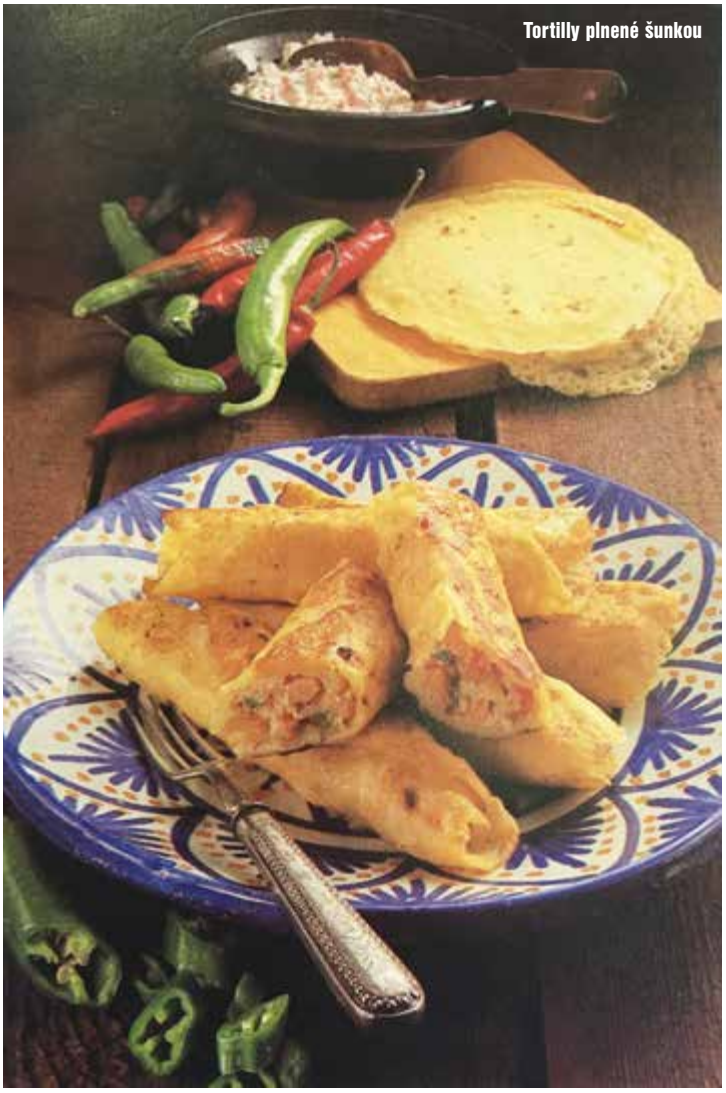
(Tortillas tasco de jamón)

Suroviny: • 200 g hladkej múky • 175 g kukuričnej múky • 1 čajová lyžička soli • 1 vajce • 400 g šunky • 1 cibuľa • po 1 červenej a zelenej feferónke • 2 rajčiny • 200 g tvarohu • 1 polievková lyžica smotany • ½ čajovej lyžičky soli • štipka mletého bieleho korenia • 4 polievkové lyžice masti alebo oleja

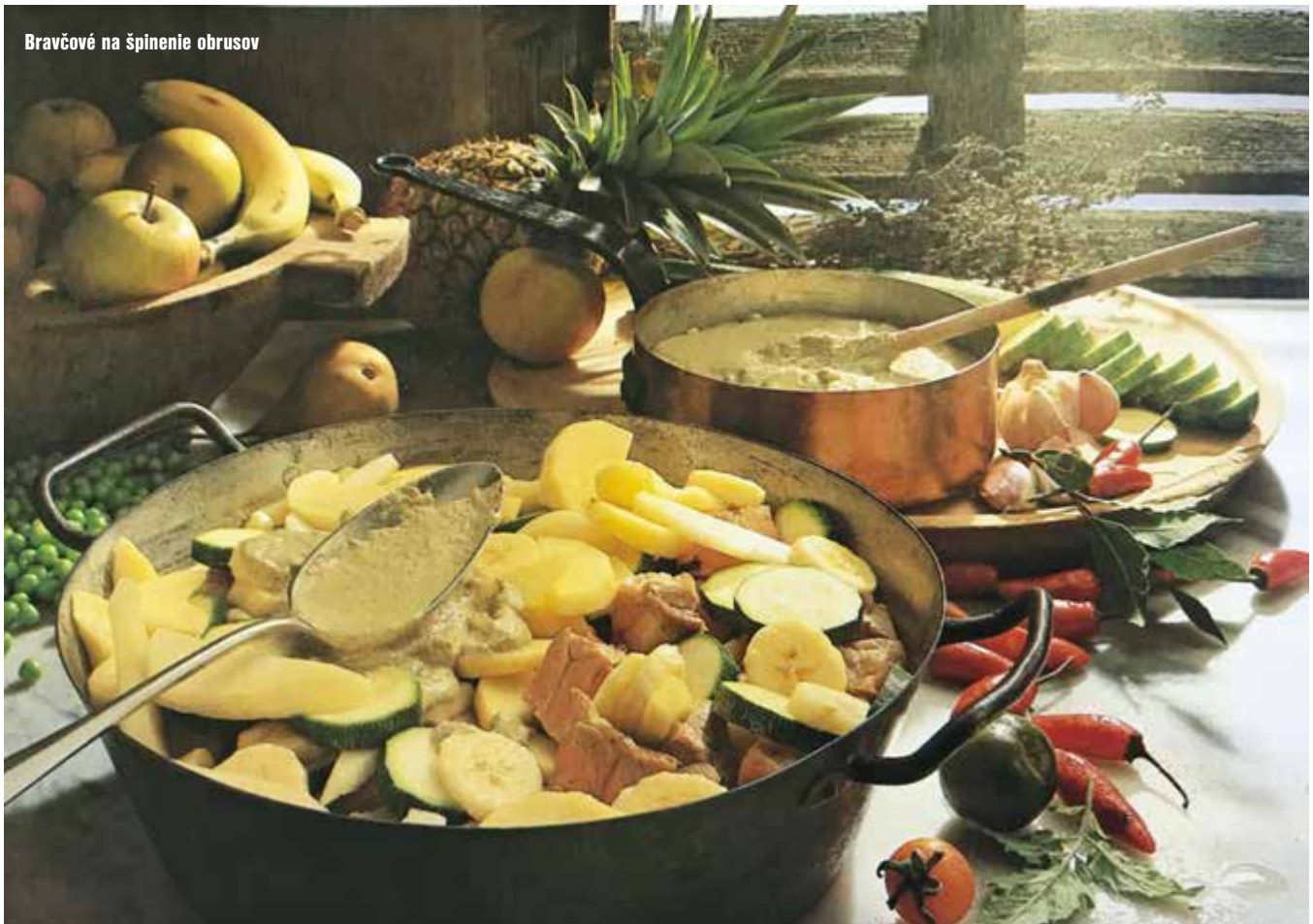
Postup: Múku a kukuričnú múku v mise zmiešame so soľou. Pridáme vajce a postupne toľko vody (asi 1/4 l), aby vzniklo tuhé, tvárne cesto, ktoré necháme 20 minút odpočívať. Potom z cesta vytvarujeme guľôčky vo veľkosti vlašského orecha a medzi dvoma pergamenovými papiermi ich po jednom vyvaľkáme na placky hrubé asi 2 mm. Placky upečieme na nevymastenej železnej panvici. Medzi hotové placky vkladáme pergamenový papier, zabalíme ich do utierky a držíme v teple. Šunku a cibuľu pokrájame na veľmi malé kocky. Feferónky prepolíme, odstránime žilky a zrniečka a nadrobno pokrájame. Rajčiny ošúpeme, odstránime zrniečka

Recept na Mexické kurča z jedného hrnca od foodblogerky Tatiany Leovej

a nadrobno pokrájame. Tvaroh zmiešame so smotanou, soľou, bielym korením a nadrobno posekanými prísadami. Touto plnkou potrieme placky, zavinieme ich, zopneme drevenou špajdľou a v horúcom tuku upečieme dozlatista. Podávame so SALSA MEXICANA (mexickou omáčkou).


Tortilly plnené šunkou

BRAVČOVÉ NA ŠPINENIE OBRUSOV
(Manchamenteles de cerdo)
Suroviny: • 1 l hydinového vývaru • 1 kg bravčovej krkovičky • 1 bobkový list • po 1 hrote noža sušeného tymianu, oregana a mletých klinčekov • 12 čili papričiek • 100 g lúpaných vlašských orechov • 400 g zelených mexických rajčín z konzervy • 2 cibule • 1 strúčik cesnaku • 1 čajová lyžička soli • 1 polievková lyžica posekanej petržlenovej vňate • 1 polievková lyžica olivového oleja • 3 hrušky • 3 jablká • 3 banány • 1 malý čerstvý ananás • 2 stredné veľké cukiny • 300 g vylúskaného zeleného hrášku
Postup: ¾ l hydinového vývaru uvedieme do varu. Bravčové mäso pokrájame na kocky veľké asi 3 cm. Kocky mäsa, bobkový list, tymian, oregano a klinčeky vložíme do hydinového vývaru a varíme prikryté pri miernej teplote 30 minút. Z čili papričiek odstránime stopky, zrniečka, žilky, umyjeme ich a pokrájame na kúsky. Orechy rozmixujeme na kašu, rajčiny necháme odkvapkať, pokrájame na kúsky a spolu s čili pridáme k orechom. Cibuľu obielime, nahrubo pokrájame a tiež rozmixujeme. Cesnak obielime, pokrájame, roztlačíme so soľou a spolu s petržlenovou vňaťou a zvyšným vývarom pridáme do mixéra. Všetko rozmixujeme. Olej rozohrejeme, pridáme doň kašu z mixéra a varíme 5 minút. Potom hrniec odstavíme a omáčku vložíme do tepla. Z bravčového mäsa zlejeme vývar, necháme trocha vychladnúť a tuk odstránime. Vývar zamiešame do omáčky. Hrušky a jablká rozdelíme na osminky, obielime a zbavíme jadrovníkov. Banány ošúpeme a pokrájame na kolieska hrubé asi ½ cm. Ananás ošúpeme, vyberieme drevnatý hlúb a dužinu pokrájame. Cukiny umyjeme, necháme odkvapkať a pokrájame na plátky hrubé asi ½ cm. Z hrnca s mäsom vyberieme bobkový list. Na mäso naaranžujeme kúsky jablka, hrušky, banánov, cukín a ananásu. Všetko zalejeme omáčkou a prikryté pri miernej teplote 30 minút podusíme. Vsypeme hrášok a dusíme ďalších 15 minút. Podávame v panvici.


Bravčové na špinenie obrusov

ŠPECIALITA SLOVÁKOV

SKALICKÝ TRDELNÍK

Poznáte skalický trdelník? Skalický trdelník je široko – ďaleko v okolí Skalice vychýrenou špecialitou. Dokonca ho uznala aj Európska únia a je zapísaný ako špecialita Slovákov podobne ako napríklad bryndzové halušky.

Text: Viera Dudášová
Foto: archív redakcie

Kto by odolal skalickým trdelníkom?

Postup: Z droždia, z trochu múky, trochy cukru asi z 1 dl mlieka urobíme si kvások. Vykysnutý kvások pridáme do vlažnej múky a pridáme vlažné mlieko, do ktorého sme primiešali rozpustené maslo, soľ, cukor, žĺtky a ostatné prísady.

Vypracujeme tuhšie cesto ako na vianočku. Potom ho necháme na teplom mieste vykysnúť. Vykysnuté cesto na doske rozdelíme na 4 rovnaké diely, ktoré sformujeme do bochníkov. Prikryjeme ich obrúskom a necháme znovu vykysnúť. Potom bochníky vyvaľkáme na dlhé valčeky asi na hrúbku prsta a navíjame tesne vedľa seba na špeciálne vymastené drevené valce – trdlá. Navinuté cesto necháme podkysnúť, potom ho potrieme bielkom a obalíme na drobno posekanými orechmi. Cesto pečieme v rúre, tak, že valce, ktoré majú na koncoch štvorhranný výstupok

Postup pečenia trdelníkov: a) Šúľky navíjame na trdlá, b) Navinuté cesto necháme podkysnúť, potom ho potrieme bielkom a obalíme posekanými orechmi, c) Trdelníky sú pripravené na pečenie

Ak skalický trdelník nepoznáte, môžete si ho upiecť, no ... vlastne ani nemôžete, ak nemáte k dispozícii špeciálne drevené valce – trdlá, na ktoré sa trdelníky navíjajú. Skalický trdelník patrí k špecialitám kraja a recept naň sa dedí z pokolenia na pokolenie už celé generácie. My vám však chceme túto našu špecialitu aspoň trochu priblížiť.

SKALICKÉ TRDELNÍKY

Suroviny: • 1000 g polohrubej múky • 250 g masla • 150 g práškového cukru • 6 žĺtkov • 20 g droždia • 200 g orechov • trochu soli • asi 4 dl mlieka • asi pol deci rumu (umu) • trochu nastrúhaného muškátového orieška • práškový cukor na posypanie hotových trdelníkov • maslo na polievanie trdelníkov pri pečení

dáme na podstavce. (Na podstavce ich dáme aj hneď po navinutí, keď dáme cesto ešte trochu podkysnúť). Počas pečenia ich otáčame, aby sa cesto rovnomerne pieklo. Pri otáčaní zároveň potierame trdelníky maslom. Upečené trdelníky stiahneme z valca a hneď z nich vyfúkneme paru. Ešte teplé posypeme zo všetkých strán práškovým cukrom.

KÁVA – PÔVABNÁ ČIERNA DÁMA – V ČINNOSTI CVIČNEJ FIRMY HOTELOVEJ AKADÉMIE V LIPTOVSKOM MIKULÁŠI

Od roku 2016 na Hotelovej akadémii v Liptovskom Mikuláši pracuje v študijnom odbore pracovník marketingu – zameranie obchod cvičná firma MarilynCafe, s. r. o. Fiktívna firma bola zaregistrovaná v Centrále cvičných firiem na Slovensku v septembri 2016 ako malá pražiareň v srdci Liptova. Možno netradičný názov nesie v sebe zdravú zmes vášne, odhodlania, lásky a krásy – takú, akú mala aj Marilyn.

Žiaci v cvičnej firme spolupracujú s reálnym partnerom, zakladateľom jedinečnej expozície kávy Oravakafe, s ambicióznym mladým mužom Romanom Florekom. Roman žije vášňou pre kávovníkové zrno a všetkým, čo je s ním spojené. Stal sa pre študentov firmy obrovským vzorom, radcom a priateľom. Ukázal im prekrásny svet kávy.

Snažením každej cvičnej firmy je prezentovať svoju činnosť aj navonok. K tomu slúžia medzinárodné veľtrhy cvičných firiem, organizované po celej Európe a svete. Cvičná firma MarilynCafe, s.r.o. sa rozhodla v roku 2018 zúčastniť dvoch medzinárodných veľtrhov. Prvý veľtrh, ktorý sa v tomto roku konal, bol v januári 2018 v Olomouci. V zmysle propozícií súťaže sa súťažilo v dvoch kategóriách, a to pred začiatkom veľtrhu a v kategórii počas veľtrhu. Celkovo sa súťažilo v 12 disciplínach, ktoré veľmi prísnym okom hodnotili výlučne hodnotitelia z praxe. Naša firma v konkurencii firiem z Českej republiky, Moldavska, Ruska a Rumunska získala 9 ocenení: 3 zlaté za reklamný spot, za katalóg firmy a za najlepšiu reprezentantku, 4 strieborné ocenenie za najlepšiu firmu veľtrhu, za stánok, za leták a za obchodnú komunikáciu v rodnom jazyku, 3 bronzové ocenenia za maskota a za učiteľskú kategóriu.

Tvrdí sa, že káva ľudí spája. O tom môžu rozprávať študenti cvičnej firmy MarilynCafe, s.r.o.. Ich predmet činnosti – komodita káva a informácie o jej pôvode, raste, zbere a spracovaní – zaujala aj samotných študentov študijného odboru hotelová akadémia.

Čo ešte firmu čaká? Najbližšie sa firma MarilynCafe, s. r. o. zúčastní druhého najväčšieho medzinárodného veľtrhu v Prahe, kde je prihlásených približne 120 vystavovateľov zo 14 krajín Európy.

Ing. Anna Kiapešová,
predsedníčka predmetovej komisie

„NA KRAKOWSKOM KRÁĽOVSKOM STOLE“

V dňoch od 2. do 4. marca 2018 sa v Krakowe konal už XIX. ročník medzinárodnej „Malopoľskej súťaže gastronomických škôl“, ktorej hlavným organizátorom bol opäť krakowský Zespól szkol gastronomicznych. Zúčastniť sa jej mohli žiaci stredných odborných škôl zameraných na gastronómiu a hotelierstvo z celej Európy. Súťažilo sa v kategóriách: kuchár, čašník a barman na tému „Na kráľovskom stole“.

V tomto školskom roku Strednú odbornú školu obchodu a služieb v Martine, v kategórii barman, reprezentoval Maroš Brachňák, žiak 4. ročníka študijného odboru hotelová akadémia. Ide o veľmi talentovaného a zručného mladého muža, ktorý sa príprave miešaných nápojov venuje už niekoľko rokov. Ovláda nielen klasický štýl, ale aj náročný flair. Jeho profesionálne kompetencie boli ocenené na viacerých súťažiach a významných gastronomických podujatiach.

So svojím soft drinkom s názvom „Antidepressive“, pripraveným z jablkového a limetkového freshu, dochuteným orieškovým sirupom a ďalšími ingredienciami, získal na súťaži prvé miesto. Výber surovín na prípravu nápoja podriadil súťažnej téme. Zameral sa na ovocie, ktoré sa najčastejšie konzumovalo na stredovekých hostinách, teda na jablká, orechy a hrozno. Nápoj pripravoval elegantným spôsobom v krištáľovom mixglase, z ktorého ho prelieval do bohato zdobených medených čiaš typických pre stredovek. Dekoroval ho rozloženými plátkami jabĺk a vykrajovanými bobuľami hrozna napichnutými na bambusovej špajdli. Krásu dekorácie umocnil nezvyčajne tvarovaným applepeelom.

Marošovi samozrejme blahoželáme a želáme mu ďalšie úspechy nielen v profesionálnej oblasti, ale aj v súkromnom živote.

PhDr. Peter Huľo, PhD.

ŽILINSKÁ HOTELOVÁ AKADÉMIA ZOŽALA ÚSPECHY NA „DANUBIUS GASTRO CUP“ 2018

Modernou technologickou tepelnou úpravou sa dá z klasického jedla vytvoriť neuveriteľne chuťovo vyvážené a esteticky pútavé jedlo. Ak sa tento proces doplní kreativitou, úsilím, pracovitosťou a poznatkami z gastronómie, úspech sa dostaví.

Žilinská Hotelová akadémia sa zúčastnila medzinárodného veľtrhu DANUBIUS GASTRO v Bratislave na šiestich súťažiach.

• Žiaci Andrej Šálek, V.G a Patrik Stupňan, IV. B – kuchári juniori sa zúčastnili súťaže TEPLÁ KUCHYŇA NA ŽIVO „DANUBIUS GASTRO CUP“ 2018. Pripravovali slávnostné trojchodové menu z predpísaných surovín a v tejto kategórií získali zlatú medailu.

• POÉZIA V GASTRONÓMIÍ v kategórií STUDENÁ KUCHYŇA, ktorej sa zúčastnili Adam Jankovský, II. Av a Zuzana Šenkéryová, III. G pripravili slávnostnú studenú misu pre 8 osôb. V tejto kategórií získali ocenenie absolútneho víťaza. Jedlá a studené misy si mohli návštevníci výstavy pozrieť a obdivovať gastronomické umenie.

• Klub mladých kuchárov a čašníkov a Štátny inštitút odborného vzdelávania pod záštitou Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu Slovenskej republiky organizovali na výstave celoštátnu súťaž žiakov hotelových akadémii a stredných odborných škôl v odbore kuchár v školskom roku 2017/2018 finále Skills Slovakia-Gastro Junior BIDFOOD CUP. Hotelovú akadémiu Žilina, pod záštitou Žilinského samosprávneho kraja, reprezentovali Michal Mičo, 3. A so svojím pomocníkom Matejom Janičíkom, 3. A. Michal Mičo obstál v náročnej príprave a konkurencii a získal cenné 1. miesto s počtom bodov

282. Zároveň bol nominovaný na medzinárodnú súťaž EURO GASTRO JUNIOR SKILLS do Budapešti.

• SLOVAK BARISTA CUP JUNIOR 2018 v súťaži mladých baristov nás prvýkrát reprezentovali Eva Jaroščiaková, 2. F a Nina Imreová,1. G. Nina Imreová bola ocenená ako najlepšia v kategórií NAJLEPŠÍ PRVÁK.

• MASTER CUP 77 2018 JUNIOR-MODERN v barmanskej súťaži nás reprezentovala Petra Fusková, 3. A a prebojovala sa do finále.

• Barmanská súťaž 13. ST. NICOLAUS PLATINUM 78 CUP 2018 sa tento rok konala v priestoroch OC – Aupark v Bratislave v dňoch 26. – 27. januára. Najskôr sa v piatok 26. januára uskutočnila juniorská súťaž, ktorá prebehla v kategóriách – AFTER DINNER COCKTAIL a SOFT DRINK. Zúčastnilo sa jej 35 žiakov-barmanov z 20. odborných škôl z celého Slovenska. Našu školu reprezentovali Tomáš Lepiš,3. F a Jakub Kučera, 5. G. Tomáš Lepiš sa umiestnil v bronzovom pásme a Jakub Kučera získal 1. miesto v kategórií AFTER DINNER COCKTAIL, ako aj 2. miesto v kategórií SOFT DRINK a zároveň sa stal absolútnym víťazom tejto barmanskej súťaže.

Srdečné poďakovanie za prípravu žiakov na súťaže patrí majstrom odborného výcviku Martine Kamenčíkovej, Františkovi Plavému, Anne Purašovej, Michaele Záňovej, Vlaste Kubinčánkovej, Kvetoslave Ďurianovej, Anne Hluchej a Márii Zvaríkovej.

Peter Dadaj

ÚSPECHY HOTELOVEJ AKADÉMIE V LIPTOVSKOM MIKULÁŠI

1. VEĽTRH CVIČNEJ FIRMY V PRAHE

Cvičná firma MarilynCafe, s. r. o. už takmer 3 roky pracuje na Hotelovej akadémii v Liptovskom Mikuláši. Bola založená žiakmi študijného odboru pracovník marketingu, so zameraním – obchod, a následne zaregistrovaná v Centrále cvičných firiem na Slovensku ako malá pražiareň kávy v srdci Liptova. Firma svoju činnosť úzko spojila s reálnym partnerom – zakladateľom jedinečnej expozície kávy Oravakafe s mladým ambicióznym človekom, ktorý žije vášňou pre kávové zrno a všetkým, čo je s ním spojené, s Romanom Florekom z Krušetnice.

Celkove počas 3 rokov sa firma zúčastnila na medzinárodných podujatiach v Ostrave, Olomouci a v marci v Prahe. To, že bola úspešná svedčí aj fakt, že celkovo získala až 13 ocenení a v absolútnom hodnotení sa umiestnila na 1. mieste v Ostrave, 2. mieste v Olomouci, a 3 mieste v Prahe.

• „LIPTOVSKÍ ZEMANI“ A „LIPTOVLANDIA“ NA VITAJTE V NAŠOM REGIÓNE 2018 V BRATISLAVE

22. marca 2018 sa konal v Bratislave už 15. ročník súťaže „Vitajte v našom regióne“. Pod záštitou Junior Achievement Slovensko sa študenti stredných škôl z celého Slovenska stretli v rámci „Týždňa podnikateľského vzdelávania“ v Bratislave. Súťaž sa uskutočnila v obchodnom centre Avion.

Z Hotelovej akadémie v Liptovskom Mikuláši boli prihlásené dva študentské tímy. Štvrtáci si zvolili tému zemianstva na Liptove a navrhli produkt Liptovské zemianske dni, s ktorým sa umiestnili na druhom mieste a druháčky z odboru pracovník marketingu v cestovnom ruchu založili študentskú eventovú agentúru „Liptovlandia“.

• TOP CUKRÁR 2018 V LIPTOVSKOM MIKULÁŠI

Na našej škole sa uskutočnil už 6. ročník súťaže Top cukrár, ktorého organizátorom bol Klub cukrárov SZKC. 27 súťažiacich žiakov stredných odborných škôl a 7 seniorov súťažili v odbore cukrár v štyroch súťažných disciplínach: tanierové dezerty, dezertná misa, cukrárka artistika a slávnostná torta. Súčasťou celodenného programu boli aj dve odborné prezentácie Mgr. Jozefíny Zaukolcovej, predsedníčky Klubu cukrárov Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov o využití nových produktov na prípravu atraktívnych minidezertov. Na základe výborných referencií a stanoviska Klubu cukrárov SZKC pevne dúfame, že táto súťaž si aj v ďalších rokoch udrží svoje pevné miesto v L. Mikuláši.

• „TVORÍME PRE RADOSŤ INÝCH“ V BRATISLAVE

Na medzinárodnej súťaži obchodníkov na SOŠ obchodu a služieb S.Jurkoviča v Bratislave sa v darčekovom balení na tému „Tvoríme pre radosť iných“ umiestnili naše dve žiačky na 1. a 2. mieste.

Ing. Katarína Uličná, riaditeľka školy

OCENENIE NAJLEPŠÍCH VINÁROV

Po týždňoch politických búrok na Slovensku sa konečne život dostáva do normálnych koľají. Dňa 23. marca sa uskutočnila v Modre – hlavnom meste vína milá slávnosť za účasti podpredsedníčky vlády, ministerky pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR Gabriely Matečnej a vedúceho úradu BSK Mariana Viskupiča. Medzi vinárov prišiel aj básnik Ľubomír Feldek. V Kultúrnom dome Ľudovíta Štúra v Modre sa konalo slávnostné odovzdávanie cien XVIII. ročníka medzinárodnej súťaže vín VITIS AUREA 2018. Organizátori súťaže Spolok vinohradníkov, vinárov priateľov a znalcov vína VINCÚR v Modre, mesto Modra, Bratislavský samosprávny kraj a Stredná odborná škola vinársko-ovocinárska v Modre pripravili dôstojné prostredie pre udelenie šiestich šampiónov, jednej veľkej zlatej medaily, 55 zlatých a 100 strieborných medailí. Dvanásť odborných komisií degustátorov vyberalo zo 486 vzoriek od 82 výrobcov zo Slovenska, Českej republiky, Maďarska a Rakúska.

Vinár Igor Rariga prevzal od ministerky Gabriely Matečnej cenu MPRV SR

Cenu Modrý škrabák od Fedora Malíka získal za oživenie Malokarpatskej vinohradníckej oblasti Milan Lančarič starší

Cenu Malokarpatskej turistickej informačnej kancelárie pre najúspešnejšieho zahraničného vystavovateľa získala Familie Pitnauer z Rakúska

Ochutnávka mäsových výrobkov firmy BERTO na VITIS AUREA

VÍNO JE NAJÚSPEŠNEJŠIA KOMODITA AGROREZORTU

Pri slávnostnom odovzdávaní cien ministerka Gabriela Matečná vysoko ocenila úspechy slovenských vinárov na medzinárodných súťažiach vín, kde získavajú najvyššie ocenenia a sú súčasne „najslávnejšou" slovenskou poľnohospodárskou komoditou. Informovala účastníkov o svojich skúsenostiach z návštevy Francúzska, kde v Bordeaux podpísala zmluvu o spolupráci s Múzeom svetových vín. Cenu Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka odovzdala za najúspešnejšiu kolekciu vín modranskému vystavovateľovi vinárovi Igorovi Rarigovi. Veľkú zlatú medailu získalo najvyššie ohodnotené biele víno Rizling rýnsky 2017, neskorý zber od Vršekovcov z Vinosád. Cenu Modrý škrabák profesora vína Fedora Malíka za prínos k oživeniu Malokarpatskej vinohradníckej oblasti získal Milan Lančarič starší z Modry, ktorý celý svoj život zasvätil rozvoju družstevnej veľkovýroby a sláve modranských malokarpatských vín. Po rokoch devastácie vinohradníckej veľkovýroby v regióne začali konečne v Modre a okolí vysádzať vinohrady. Modranské rodiny vinohradníkov už vysadili desiatky hektárov vinohradov a začali sa starať o zdevastovaný chotár, za čo im patrí uznanie.

Ako nám povedal predseda degustačnej komisie Vladimír Sodoma: „Výstava poskytla pre návštevníkov zo Slovenska i zahraničia potešenie z kvalitných vín, ktoré skrývajú tvrdú prácu vinohradníka, silu slnka a pôdy, na ktorej sa hrozno pestovalo." Organizátori výstavy informovali Gabrielu Matečnú o problémoch, s ktorými sa vinohradníci stretajú, ako napríklad škody spôsobené divou zverou, škorcami, zákazom spaľovania révy, nedostupnosťou neobrábaných vinohradov, ako aj malú finančnú podporu výsadby nových vinohradov pre malých farmárov. Predseda spolku VINCÚR Vincent Jakubec odovzdal spoluorganizátorom súťaže ďakovné listy za dlhoročnú spoluprácu pri organizovaní medzinárodnej výstavy VITIS AUREA v Modre.

Na záver treba uviesť, že ministerka Gabriela Matečná súčasne zastáva prvýkrát aj pozíciu podpredsedníčky vlády. Treba dúfať, že agrorezort konečne dostane vo vláde náležité miesto, ktoré mu patrí, a štátna podpora rezortu nebude na chvoste všetkých krajín Európskej únie. Poľnohospodári si skutočne zaslúžia, aby sa mohli tešiť so svojej práce a ich výsledkov.

František Mach, Modra

ZO ZÁKULISIA VALENTÍNSKEHO PLESU NA SSOŠ A SHA SD JEDNOTA ŠAMORÍN

Každoročne na našom tradičnom Valentínskom plese žiaci Súkromnej hotelovej akadémie a Súkromnej strednej odbornej školy SD Jednota Šamorín skladajú pod vedením odborných učiteľov a majstrov odbornej výchovy skúšku zručnosti, ktorá je súčasťou ich záverečných alebo ročníkových prác.

Plesu predchádzajú horúčkovité prípravy, ktoré sa pretavia do finálnej podoby posledný týždeň pred plesom, keď je už zostavené konečné valentínske menu, valentínske prestieranie, tombola a celková výzdoba plesovej sály.

Valentínsky ples sa začína vždy slávnostným nástupom žiakov obidvoch škôl. Tohtoročný ples pripravovali žiaci štvrtého ročníka hotelovej akadémie a tretieho ročníka učebného odboru kuchár, čašník a cukrár zo SSOŠ. Žiaci sa hosťom predstavili ako ozajstní profesionáli, ktorí sa vo svojej profesii vyznajú a robia ju s radosťou.

Úvodný tanec plesu patril mažoretkám zo ZŠ v Šamoríne a bol príjemným spestrením pre hostí.

Menu tohtoročného plesu bolo zamerané na regionálnu a tradičnú gastronómiu. Welcomfood tvorili rôzne druhy slovenských syrov, servírovaných na dreve, doplnené oškvarkovou nátierkou. Ako predjedlo sa podávala pikantná lahôdka s nakladanou zeleninou, horčicovým dressingom a teplým rascovým chlebom. Hlavné jedlo tvorila misa pre dvoch, na ktorej si hostia našli pečenú krkovičku z mangalice, zdobenú kačacou pečeňou na cibuľke, jemné kuracie prsia s kožou, zemiakový gratin a domáce lievance s jarným listovým špenátom. Všetko chutilo výborne a pre hostí vytvorili naši kuchári naozaj skvelý gastronomický zážitok.

Cukrári pod vedením svojej majsterky odbornej výchovy ponúkali klasickú ťahanú čerešňovú a tvarohovú štrúdľu s vanilkovou penou. Počas večera sa prezentovali aj ďalšími pripravenými cukrárskymi výrobkami, ako napríklad Pavlovovej tortičkami, jahodami v čokoláde či klasickým štedrákom.

Pre hostí bola pripravená aj druhá večera, pozostávajúca z teľacieho rezňa a zemiakového šalátu s poľníčkom.

Počas celého Valentínskeho plesu sa podávali slovenské vína a pri bare žiačky študijného odboru hotelová akadémia miešali nápoje podľa želania hostí.

Príjemnú atmosféru plesu umocnilo aj valentínske prestieranie, ktoré bolo tentoraz v znamení červeno-sivo-bielej a čiernej farby s tulipánovými obrúskami, vkusne doplnené vhodným inventárom.

Žiaci sa večera zhostili naozaj výborne. Plne si uvedomili dôležitosť svojej úlohy, či už v kuchyni, alebo pri obsluhe, a svojím prístupom ku skúškam dokázali, že vedia, čo je to zodpovednosť, a záleží im na dobrom mene školy.

Tešíme sa už na ples v r. 2019, na ktorý vás touto cestou srdečne pozývame.

Petra Nagyová

STREDOŠKOLÁCI NIE SÚ ĽAHOSTAJNÍ

Žiaci Strednej odbornej školy gastronómie a hotelových služieb z Farského ulice v Bratislave pečú chlieb pre ľudí bez domova.

Iniciátormi tejto myšlienky sú predstavitelia Nocľahárne sv. Vincenta de Paul v Ružinove a podporuje ju Bratislavský samosprávny kraj. Riaditeľ SOŠ gastronómie a hotelových služieb Dr. Jozef Horák prisľúbil, že žiaci budú piecť chlieb pre Vincenta de Paul, dokedy to bude potrebné.

Žiaci upiekli 150 kusov chutného a chrumkavého chleba, potrebného na zasýtenie dvesto ľudí bez domova. Chlieb putoval do Nocľahárne Sv. Vincenta de Paul, ktorá bola pre mrazivé počasie preplnená.

Nocľahárni sv. Vincenta de Paul v Ružinove vypadli dodávky chleba a počas chladných dní pribudlo ľudí, ktorí sa pred mrazom potrebovali niekam uchýliť. Oslovili Bratislavský samosprávny kraj, ktorý požiadal o pomoc SOŠ gastronómie a hotelových služieb z Farského 9, ktorej je zriaďovateľom.

Do pečenia chleba sa pustilo päť dievčat a vo štvrtok sa zapojili ďalší žiaci. Žiaci začínajú s pečením o siedmej ráno a trvá celé dopoludnie. Kto už vyskúšal piecť chlieb určite vie, že to nie je ľahká a jednoduchá práca, ale zdá sa, že žiakom to nevadí a chápu potrebu angažovanosti v pomoci ľuďom v núdzi. Vyjadrili sa: „Pečenie chleba pre bezdomovcov je dobrá vec, lebo máme možnosť pomôcť aspoň takto, keď nevieme inak."

Samotná škola má s výrobou chleba minimálne náklady. „Náklady na suroviny prepláca škole BSK a škola zabezpečuje študentov a samotnú výrobu. Dohodli sme sa na 150 kusoch chleba týždenne. V podpore pečenia budeme pokračovať, dokým si to situácia bude vyžadovať," vysvetlil predseda BSK Juraj Droba.

Upečený chlieb si prevzali pracovníci nocľahárne a voňavé krajce chleba vzápätí nakŕmili 200 bezdomovcov.

A ešte musíme prezradiť jedno tajomstvo. Chlieb, ktorý pečú žiaci SOŠ gastronómie a hotelových služieb, získal na Medzinárodnom veľtrhu Danubius Gastro 2018 dve ocenenia: Vynikajúci chlieb bez hraníc a Najchutnejší chlieb verejnosti 2018.

JOZEF HROMJÁK – MAJSTER SLOVENSKA VO FILETOVANÍ LOSOSA

Víťaz Jozef Hromják pri práci

Víťazi s porotcami

Atmosféra na súťaži

Víťazom siedmeho ročníka Majstrovstiev SR vo filetovaní čerstvého lososa, ktoré organizuje spoločnosť METRO, sa už po druhýkrát stal Jozef Hromják. Z jedenástich súťažiacich získal najviac bodov a takmer päťkilového lososa dokázal spracovať za šesť minút a štyri sekundy.

Jozef Hromják je šéfkuchárom Reštaurácie ZORE v Košiciach a zároveň je členom Národného tímu kuchárov a cukrárov, ktorý združuje špičkových odborníkov v odbore. Na Majstrovstvách SR vo filetovaní lososa uspel už vlani. Okrem pamätného diplomu a pohára si odniesol aj hlavnú výhru – zájazd pre dve osoby do Nórska.

Druhé miesto obsadil Dominik Baloga, ktorý pôsobí v Hoteli Slávia v Košiciach, a na treťom mieste skončil profesionálny kuchár Tomáš Dorinec. Súťaže sa zúčastnili kuchári z celého Slovenska, ktorí reprezentovali buď sami seba, alebo gastronomické zariadenie, ktoré vlastnia, prevádzkujú, alebo v ktorom pracujú.

„Súťaž bola veľmi náročná o to viac, že sa na nej stretli naozaj špičkoví kuchári. Lososa museli filetovať rýchlo, ale zároveň dodržať prísne kritériá. Všetci to zvládli vynikajúco,“ povedal po súťaži Vojto Artz, šéfkuchár METRO.

Na majstrovstvách „padlo za obeť“ 48,4 kilogramu lososa. Každý súťažiaci dostal jedného lososa s hmotnosťou štyri až päť kilogramov a mal z neho urobiť dva filety, odborne nazývané kvalitatívna trieda Trim E, čo je filet bez kosti a kože. Porota hodnotila kvalitu finálnych filiet, pomer pôvodnej a finálnej hmotnosti filiet, dodržiavanie zásad HACCP (výrobné a hygienické postupy) a tiež čas. Filety museli súťažiaci pripraviť maximálne do desiatich minút od štartu.

Porotu tvorili Vojto Artz – šéfkuchár METRO a prezident Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov, Tomáš Roba – zástupca spoločnosti Marine Harvest a Drahoslav Vochozka – produktový manažér Fresh & Frozen Fish v MAKRO.

Majstrovstvá SR vo filetovaní lososa sa tento rok konali počas dvojdňovej konferencie TREND TOP Horeca manažment v Hoteli Turiec v Martine. Stretla sa na nej hotelierska, reštauračná a dodávateľská špička, aby diskutovali o dôležitých témach v oblasti Horeca.

XPERT V UMENÍ ČAPOVAŤ 2018

Majstrovstvá Slovenska juniorov v Nových Zámkoch

Na úspešné zvládnutie profesie čašníka je v súčasnosti potrebné disponovať množstvom teoretických vedomostí, odborných zručností a praktických skúsenosti. Dynamicky sa rozvíjajúca moderná gastronómia vyžaduje od čašníka odborné kompetencie v oblasti baristiky, barmanstva či somelierstva. Trendom posledných rokov je orientovať odborné vzdelávanie a prípravu mladých špecialistov v pohostinstve aj na pivné somelierstvo, ktoré poskytuje návod na správnu prácu s pivom, profesionálny servis hosťovi a zároveň odporúča vhodné kombinácie pivných nápojov k podávaným jedlám.

Vynikajúcim príkladom konkrétneho modelu takéhoto vzdelávania bol 2. ročník súťaže „XPERT V UMENÍ ČAPOVAŤ 2018“ Majstrovstvá Slovenska v kategórii juniorov, ktoré sa konali v priestoroch Strednej odbornej školy hotelových služieb a obchodu v Nových Zámkoch.

Na odbornej súťazi sa v Nových Zámkoch stretlo 28 súťažiacich zo stredných škôl zameraných na oblasť spoločného stravovania z celého Slovenska. Svoje umenie čapovať predstavili súťažiaci z Prešova, Banskej Štiavnice, Galanty, Horného Smokovca, Trnavy, Trenčína, Topoľčian, Bratislavy, Piešťan, Zvolena, Námestova, Modrého Kameňa, Nových Zámkov, Martina a samozrejme aj z domácej školy. Po vedomostnom teste z histórie piva a pivovarníctva, prípravy piva, skladovania, samotného čapovania a previerky všeobecných vedomostí o nápojoch a gastronómii čakala súťažiacich praktická skúška z čapovania piva. Úlohou každého súťažiaceho bolo v časovom limite 5 minút naraziť sud, prepláchnuť pivné trubky, čapovať pivo a podať ho hosťovi. Vo finálovom kole, v ktorom súťažili štyria žiaci s najvyšším počtom bodov, sa čapovalo rezané pivo.

Výkon súťažiacich hodnotila štvorčlenná odborná porota: dvaja zástupcovia spoločnosti HEINEKEN Slovensko, a. s. – Monika Kottmanová a obchodný sládok Karol France, Martin Meliš z prevádzky Atrium Trenčín a Marek Šebej z Hotelovej akadémie Prešov. Kritériami hodnotenia bola správnosť čapovania, presná miera, pevnosť, kvalita a výška peny, a tiež správny servis, estetický dojem a časový limit.

Spestrením súťaže bol atraktívny sprievodný program s edukatívnym charakterom. Pozitívny ohlas mala odborná exkurzia v hurbanovskom pivovare, spojená s odborným teoretickým výkladom a obohatená praktickými ukážkami čapovania a servisu piva. Súčasťou podujatia bol aj workshop a prezentácia jednotlivých typov výčapných zariadení. Účastníci sa zoznámili s komponentami výčapných zariadení, správnej starostlivosti o ne a technikami čapovania.

Organizovanie odborných súťaží je pre súťažiacich výzvou na zmeranie síl a previerkou schopností potrebných pre prax a nároky trhu práce. No pre všetkých zúčastnených súťaží predstavujú príležitosť na výmenu odborných poznatkov a skúsenosti, sú dôkazom kvalitnej odbornej prípravy mladých ľudí pre plnohodnotný výkon svojej budúcej profesie v kontexte s aktuálnymi trendami moderného vzdelávania.

Výsledné poradie najlepších súťažiacich:

Poradie	Meno a priezvisko	Škola
1. miesto	Erika Bartová	SOŠ hotelových služieb a obchodu v Nových Zámkoch
2. miesto	Branislav Valiček	SOŠ hotelových služieb a obchodu v Nových Zámkoch
3. miesto	Katarína Bučková	SOŠ obchodu a služieb v Trenčíne

Zábery z podujatia

Exkurzia v pivovare

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

STREDOŠKOLÁCI Z PETRŽALKY PEČÚ ZLATÉ BRATISLAVSKÉ ROŽKY

Na veľtrhu Danubius Gastro 2018 si mladí pekári zo stredných odborných škôl zmerali sily na dvanástom ročníku a ukázalo sa, kto dokáže upiecť najlepší Bratislavský rožok.

Najskôr sa však pozrieme na komplikovanú históriu Bratislavského rožku. História Pressburger Beugel, Pozsonyi Kifli, Pressburger Kipfel, alebo, po našom, Bratislavský rožok siaha do 16. až 17. storočia. Podarilo sa mu prejsť dvoma vojnami a zachoval sa dodnes.

Prvá zachovaná zmienka je z roku 1785, keď ich pekár Wilhelm Scheuermann vystavil vo svojej cukrárni na dnešnom Hviezdoslavovom námestí 25 pod názvom Pressburger Beugel. A už o pár rokov túto špecialitu vyrábalo hneď niekoľko významných pekárov, ako napríklad Lauda, Schwappach či dokonca Korče, ktorý podľa historických záznamov dodával rožky aj na cisársky dvor do Viedne.

V roku 2012 vydala Európska komisia VYKONÁVACIE NARIADENIE, ktorým zaraďuje Bratislavský rožok do Registra zaručených tradičných špecialít s názvom Bratislavský rožok/Pressburger Kipfel/Pozsonyi kifli (ZTŠ).

Medzinárodnú súťaž O Najlepší Bratislavský rožok – junior už tradične organizujú Cech pekárov a cukrárov a Slovenský zväz pekárov, cukrárov a cestovinárov na výstave DANUBIUS GASTRO. Tohto roku sa súťaže zúčastnilo 10 súťažných tímov z domova aj zo zahraničia.

Stredná odborná škola gastronómie a hotelových služieb z Farského ulice v Bratislave opäť obhájila svoje predchádzajúce prvenstvá a ich mladá pekárka Lesia Bučeková získala prvé miesto. Ocenenie a poďakovanie, samozrejme, patrí aj majsterke odborného výcviku Kataríne Morvayovej, ktorá Lesiu na súťaž pripravovala.

Súťažiacich a ich výrobky hodnotila odborná porota, ktorá posudzovala tvar, vzhľad, originalitu, vôňu, chuť a striedku. Lesiin rožok zaujal najviac, a to aj vďaka dodržaniu absolútne všetkých pravidiel, ktoré musí tradičný Bratislavský rožok splniť, aby si udržal svoju ochrannú známku.

CARPATIA CARVING CUP 2018

Carving fruit – dekoratívne vyrezávanie do ovocia a zeleniny – patrí na Slovensku k pomerne mladým druhom umenia, hoci má už niekoľkotisícročnú tradíciu. História siaha až do 7. storočia, keď v Číne vládla dynastia Tang (618-906) a dynastia Sung (960-1279). Bolo to predovšetkým vyjadrenie vďaky Bohu za dary úrody, ktorá je závislá od počasia.

Toto umenie sa teraz praktizuje po celom svete. Je obľúbené hlavne medzi kuchármi, cukrármi, barmanmi, ktorí ho využívajú na vylepšenie prezentácie svojich jedál a nápojov. Výrobky sa môžu skonzumovať alebo môžu poslúžiť ako dekorácia.

Vyrezávanie do ovocia a zeleniny nadchlo aj mnohých študentov zo stredných škôl – z Púchova, Prešova, Michaloviec, Humenného, ale aj domácich z Hotelovej akadémie vo Svidníku. Spolu 15 študentov si dňa 27. marca 2018 prišlo zmerať svoje sily na 7. ročníku súťaže Carpatia Carving Cup 2018, ktorá sa konala na Spojenej škole vo Svidníku.

Súťaž otvorila a zahájila pani riaditeľka RNDr. Mária Makutová a poslanec PSK Ján Hirčko, ktorí súťažiacim popriali veľa nápadov, kreativity a úspechov pri vyrezávaní.

Záštitu nad touto súťažou prevzal pán **Luděk Procházka** (CZECH CARVING STUDIO) zakladateľ, propagátor, lektor carvingu v ČR a SR a držiteľ zlatých medailí z prestížnych európskych a svetových súťaží. Predsedníčkou hodnotiacej komisie bola **Bc. Oľga Barcíková** (SOŠ Púchov), členka Czech – Slovak Carving Teamu. Komisia mala veľmi náročnú úlohu pri hodnotení, lebo všetky práce boli originálne, nápadité, precízne a esteticky doladené.

Za najlepších carvingistov na 7. ročníku Carpatia Carving Cup 2018 komisia ohodnotila nasledujúcich súťažiacich: **Erik Šamaj** – SOŠ obchodu a služieb Púchov, **Patrik Zavoda** – HA Svidník, **Rebeka Slivovičová** – HA Svidník, **Stanislava Ondriová** – HA Prešov.

Súťaž Carpatia Carving Cup je verejná súťaž, ktorá si získala popredné postavenie nielen medzi súťažiacimi, ale aj širokou verejnosťou. Svedčí o tom aj bohatá návštevnosť z okolia, či už to boli žiaci, študenti, dôchodcovia, alebo prevádzkovatelia gastronomických zariadení, ktorí o toto umenie prejavujú veľký záujem.

Všetkým súťažiacim srdečne blahoželáme a prajeme veľa síl a chuti ďalej sa zdokonaľovať v tomto krásnom umení. Naše poďakovanie patrí Združeniu rodičov pri OA Svidník za finančnú výpomoc pri organizovaní tohto podujatia. Veríme, že ďalšie ročníky tejto prestížnej súťaže budú prezentáciou talentovaných študentov z mnohých krajov Slovenska, predovšetkým priestorom na sebarealizáciu pre budúcich záujemcov o štúdium na Hotelovej akadémii Spojenej školy vo Svidníku – školy s tradíciou a dobrou perspektívou.

Ing. Helena Čepanová

WORKSHOP ZAMERANÝ NA MOLEKULÁRNU (TECHNO – EMOCIONÁLNU) KUCHYŇU

Dňa 22. 3. 2018 do školskej jedálne Strednej odbornej školy obchodu a služieb v Martine zavítal vzácny hosť z Prahy, špička svetovej molekulárnej gastronómie, pán Petr Koukolíček. Žiakov študijného odboru hotelová akadémia zasvätil do tajov prípravy molekulárnych nápojov a pokrmov, pri ktorej mali možnosť pozorovať meniacu sa štruktúru a skupenstvo používaných surovín. Nápoje ako čerstvé ovocné a zeleninové freshe, šťavy, džúsy, alkoholické nápoje, mlieko, káva, čaj a ďalšie sa pomocou rôznych emulgátorov či aditív pred ich očami menili na tuhé látky, ako napríklad na želé rôznych konzistencií a tvarov. Na lyžiciach finger food ich mali možnosť vidieť naservírované ako malé umelecké diela, ktoré mohli prirodzene ochutnať. Najviac ich zaujala príprava kaviáru z Blue Curacaa, sfér z mangového freshu a Campari a mysteriózneho dymiaceho pomarančového freshu.

Pán Koukolíček na workshope oboznámil žiakov aj s prípravou rôznych pien (espúm), jedlých prachov a hlín, svietiacich „riboflavínových“ pokrmov a niektorých dezertov pomocou tekutého dusíka. Poučil ich, ako majú s ním zaobchádzať, aby im neublížil. Po zaujímavej prednáške im prakticky predviedol prípravu kapučínovej peny, ktorú zamrazil tekutým dusíkom, rozbil na prach, z ktorého im pri jeho konzumovaní vychádzal z úst, nosa a uší dym. A to bol úmysel prípravy tohto pokrmu. Vyvolať v nich zážitok, úsmev na tvári a pobaviť ich.

Žiaci na workshope mali možnosť vidieť, že gastronómia niekedy vie byť aj jedno veľké šialenstvo, že už v tomto čase je rozvinutá do širokospektrálnych dimenzií. Pochopili, že v dnešnej dobe musia na sebe veľmi pracovať, aby po skončení školy vedeli hosťom ponúkať produkty, ktoré ich zaujmú a prilákajú do pohostinských zariadení. Pochopili tiež, že pokiaľ sa budú chcieť na trhu udržať čo najdlhšie, musia svoje produkty neustále inovovať, čo je pre každého podnikateľa v oblasti gastronómie veľmi vyčerpávajúce.

Workshop zameraný na molekulárnu gastronómiu posunul žiakov v ich odbornom raste. Ukázal im alternatívu tradičnej prípravy nápojov a pokrmov. Alternatívu, ktorú môžu ďalej rozvíjať a ktorá im pomôže odlíšiť sa od tvrdej konkurencie a prežiť.

Autor: **PhDr. Peter Huľo**, PhD.

5. ROČNÍK VITIS TROPHÉE JUNIOR OBHÁJILA MINULOROČNÁ VÍŤAZKA MIRIAMA HAVETTOVÁ

Zľava: viceprezident Asociácie somelierov Slovenska Miroslav Jajcay, riaditelka Spojenej školy v Modrom Kamini Mgr. Maria Žišková, 3. Erik Dorušinec, 1. Miriama Havettová, 2. Patrícia Bačová, konateľ spoločnosti Vitis Pezinok Peter Krúpa, hlavná enologička spoločnosti Vitis Pezinok Ingrid Vajcziková

Tradičná súťaž mladých somelierov Vitis Trophée Junior 2018 má svojho víťaza. Spomedzi 22 súťažiacich si prvenstvo odniesla minuloročná víťazka Miriama Havettová zo strednej odbornej školy v Nových Zámkoch. V poradí už piaty ročník obľúbeného podujatia sa konal 26. a 27. marca v priestoroch Spojenej školy v Modrom Kameni.

Talentovaní somelieri do 21 rokov museli o svojich vedomostiach presvedčiť odbornú porotu pod vedením hlavnej enologičky spoločnosti Vitis Pezinok Ingrid Vajczikovej. Súťažiaci absolvovali teoretickú a praktickú časť. Teoretická časť sa skladala z testu so všeobecnými otázkami z oblasti vinárstva a vinohradníctva na Slovensku a vo svete, z gastronómie a somelierstva. Praktická časť preverila schopnosti správne posúdiť a senzoricky zhodnotiť vlastnosti nápojov, ako aj zručnosti v servise vína.

„Zdalo sa mi, že na tomto ročníku bola väčšia konkurencia. Všetci súťažiaci každý rok napredujú. Víťazstvo ma určite prekvapilo, pretože to bolo náročnejšie v porovnaní s minulým rokom,“ povedala po prebratí ocenenia víťazka, ktorá si vyslúžila veľkú pochvalu od hodnotiacej komisie najmä za servis vína.

Druhé miesto obsadila zástupkyňa domácej Spojenej školy v Modrom Kameni Patrícia Bačová, tretí bol Erik Dorušinec, študent Súkromnej strednej odbornej školy v Trnave.

Porota mala pri hodnotení a rozhodovaní mimoriadne náročnú úlohu. Študenti ani tento rok nenechali nič na náhodu a na podujatí sa odprezentovali na vynikajúcej úrovni. *„Mladí somelieri sú každý rok lepšie a lepšie pripravení. Posun vidíme najmä na nových študentoch, ktorí sú na súťaži po prvý raz. Súťaž má veľký význam najmä v tom, že podporujeme mladých somelierov, nechávame im priestor prejaviť sa. Verím, že Vitis Trophée Junior je pre nich malý krok v napredovaní a že aj vďaka nej budú sebavedomejší vo svojom budúcom zamestnaní,“* zhodnotila piaty ročník podujatia predsedníčka poroty pani Ing. Ingrid Vajcziková.

Druhe miesto Spojena skola v Modrom Kameni Patricia Bacova

Porota Robert Palinik, Ingrid Vajczikova, Juraj Slovacek

O súťaži a kvalite vedomostí mladých somelierov sa pochvalne vyjadril aj konateľ spoločnosti Vitis Pezinok Peter Krúpa: *„Aj piaty ročník prebehol naozaj na vysokej úrovni, v krásnych priestoroch a s výborným tímom organizátorov. Teší ma najmä to, že všetci študenti, ktorých sme mohli vidieť, vydali zo seba maximum a mali z podujatia zážitok. Skúsenosti zo súťaže určite zužitkujú v profesionálnom živote.“*

ŠTVORBOJ O PIEŠŤANSKÝ POHÁR ĽUDOVÍTA WINTERA

V dňoch 27. marca sa v priestoroch Hotelovej akadémii Ľudovíta Wintera v Piešťanoch konal už 2. ročník súťaže PIEŠŤANSKÝ POHÁR ĽUDOVÍTA WINTERA. Súťaže sa zúčastnilo vyše 60 študentov z Čiech a zo Slovenska, aby si popasovali sily a prezentovali svoje zručnosti v štyroch súťažných disciplínach:

1. Mladý Someliér – 19. ročník – gestor Prof. Fedor Malík
2. Junior Barista Cup – jedno kolo v rámci celoročnej súťaže, pričom víťaz získava stáž v Brazílii, gestor Academy of Coffe
3. Junior Tea tender – gestor Čajovňa dobrých ľudí Nitra – manželia Ondejčíkovi
4. Junior Chocolatier – gestor Lyra Nitra – chocolatier Karol Stýblo.

Súťaže Junior Tea Tender a Junior Chocolatier sú jedinými súťažami medzi juniormi v danom segmente na Slovensku.

Jednotlivé súťaže hodnotilo 28 odborných hodnotiteľov.

NA STUPNI VÍŤAZOV
MLADÝ SOMELIÉR 2018
1. miesto: Katarína Obrtášová – SSŠ EDUCO org.zl. Súkr. hotelová akadémia Námestovo
2. miesto: Klaudia Butelová – Hotelová akadémia Prešov
3. miesto: Jakub Michalec – HAĽW Piešťany

SLOVAK BARISTA CUP Junior 2018
1. miesto: Monika Čergeťová – SOŠ gastronómie a cestovného ruchu Nitra
2. miesto: Ján Fuksa – HAĽW Piešťany
3. miesto: Inna Kryvyč – Súkromná stredná odborná škola Mladosť Prešov
Najlepšia technika: Stanislav Kost – Hotelová akadémia Jána Andraščíka Bardejov
Najlepší mlynček: Šimon Slimák – Súkromná stredná odborná škola mladosť Prešov
Najlepší nápoj: Alžbeta Chovanová – Hotelová akadémia Brezno
Najlepší prvák: Michal Matisko – Hotelová akadémia Jána Andraščíka Bardejov

TEA TENDER Junior 2018
1. miesto: Matej Janíček – HAĽW Piešťany
2. miesto: Simona Balážová – Hotelová akadémia Žilina
3. miesto: Terézia Beckertová – SOŠ obchodu a služieb Trenčín

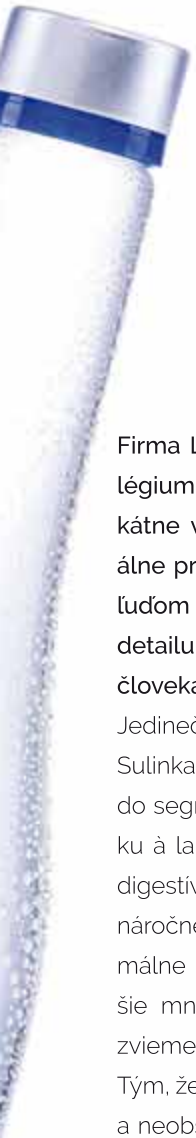
JUNIOR CHOCOLATIER 2018
1. miesto: Barbora Petrová – Střední škola gastronomie, hotelnictví a lesnictví Bzenec
2. miesto: Tereza Mikesková – Střední škola gastronomie, hotelnictví a lesnictví Bzenec
3. miesto: Richard Miklovič – HAĽW Piešťany

Putovný pohár Ľudovíta Wintera poputoval na rok do Střední školy gastronómie, hotelnictví a lesnictví Bzenec.

Víťazom srdečne gratulujeme.

Na záver sa riaditeľ školy pán Ing. Ladislav Blaškovič poďakoval hodnotiacej porote, súťažiacim, pedagógom a hosťom za vytvorenie príjemnej atmosféry, sponzorom – bez ktorých by sa súťaž nemohla konať – za podporu a všetkých prítomných pozval na slávnostnú recepciu, ktorá sa konala v priestoroch školy.

SULINKA
Prírodná minerálna voda
Alkalická kyselka
miss +
magnéziovo kremíková
TATRA
Quelle
Neperlivá



Slovenské prémiové vody

Firma Limo Špes so cťou nesie privilégium prinášať na váš stôl tieto unikátne vody. Slogan „Stvorená špeciálne pre teba" vystihuje víziu prinášať ľuďom vodu stvorenú do posledného detailu tak, aby prispievala k zdraviu človeka.

Jedinečné vlastnosti minerálnych vôd Sulinka, Miss+ a Tatra Quelle prinášajú do segmentu HORECA ucelenú ponuku à la carte. Sulinka je nealkoholický digestív odporúčaný najmä po jedlách náročnejších na trávenie. Miss+ optimálne doplní minerály. Obsahuje väčšie množstvo kremíka. Nižšie sa dozvieme, prečo to oceňujú najmä ženy. Tým, že Tatra Quelle má neutrálnu chuť a neobsahuje oxid uhličitý je vhodná k degustáciám.

Kráľovská voda

Pri tvorbe nového dizajnu fľaše Sulinka sme dbali na zachovanie príbehu, s ktorým je spájaná Alžbeta Bavorská, známa ako kráľovná Sisi. Po svojej návšteve Bardejova požiadala, aby Sulinku dovážali aj na cisársky dvor. Už za čias Rakúsko-Uhorska bola Sulinka známa svojím blahodarným účinkom na ľudský organizmus. Jej unikátnosť spočíva aj v tom, že ako jediná svojho druhu dokáže odbúrať alkohol, stabilizovať žalúdok po jeho požití a dokonca sa postará o príjemné ráno bez pocitu sucha v ústach. Tým sa stala Sulinka skvelým spoločníkom pri oslave alebo pri večeri.

Sulinka pomáha ľuďom už od roku 1836 tým, že:

pomáha s trávením po jedle
má 13 z 15 základných prvkov potrebných pre človeka,
zásaditým prostredím
neutralizuje kyseliny, čím pomáha napr. pri pálení záhy,
obsahuje prírodný oxid uhličitý,
odbúrava alkohol z tela,
obsah vápnika prináša pokojný spánok,
dodáva vitalitu.

Stvorená špeciálne pre teba

Minerálna voda stvorená špeciálne pre ženy. Príbeh písaný 25 000 rokov. Prečo je druhá minerálna voda z radu prémiových určená práve pre ženy? Je to preto, lebo v sebe ukrýva mnoho tajomstiev, ktoré odhalia iba ženy. Voda, ktorá vás vedie správnym smerom. Miss+ svojím vzhľadom a chuťou celkom dokonale kopíruje ženu. Je jemná, citlivá a krásna. Jej bublinky sú prirodzené a jemné. Zanecháva jemný pocit na jazyku. Obsahuje kremík, ktorý spôsobuje, že sa vo vašom tele deje čarovná biosyntéza kolagénu a kyseliny hyalurónovej. Tieto dve látky zvyšujú elasticitu pokožky, zmierňujú jej ochabnutie a obmedzujú tvorbu vrások. Minerálna voda Miss+ obsahuje okrem kremíka a vápnika aj magnézium. Práve magnézium vás podrží aj pri zvýšenej aktivite. A čo je najdôležitejšie, dodá vášmu srdcu správny rytmus.

Tatra Quelle

Tatra Quelle sa vyznačuje lahodnou chuťou, ktorá nezanecháva železitý pocit na jazyku. Pochádza síce zo susedného vrtu Sulinky, ale vyznačuje sa oveľa miernejšou koncentráciou minerálov. Vďaka tomu je vhodná ako hlavný zdroj vody pre ľudský organizmus.

Kórejské dni v sieti METRO

Vojto Artz, šéfkuchár spoločnosti METRO, pri prezentácii KOREA DAYS

Olympiáda v Pjongčangu nechala len málokoho ľahostajným. Sledovali sme jej priebeh, obdivovali krásy prírody, no len málokto vie, že olympijská Kórea má čo povedať aj do gastronómie. Predajne spoločnosti METRO po celom Slovensku ožili chuťami a vôňami kórejskej kuchyne. Veľkoobchod sa inšpiroval olympiádou v Pjongčangu a pri tejto príležitosti usporiadal v dňoch 16. až 21. februára 2018 Korea Days. Zákazníci METRO tak mali príležitosť degustovať rôzne kórejské produkty a špeciality, ktoré pre nich pripravil sám šéfkuchár spoločnosti METRO Vojto Artz.

Šéfkuchár spoločnosti METRO Vojto Artz má bohaté skúsenosti v ázijskej gastronómii, a tak spolu s kolegom a členom svojho tímu Lukášom Guzmanom sa počas úvodných dní postarali o ozajstnú kuchársku show v kórejskom štýle. V predajniach v Ivanke pri Dunaji a v Devínskej Novej Vsi pripravovali pre záujemcov degustáciu inšpiratívnych jedál z kórejských produktov, dostupných v sieti METRO. Všetko pripravovali naživo. Jeden z hlavných receptov bol JAPCHE – rezance zo sladkých zemiakov, zeleniny a hovädzieho mäsa. Ďalej si zákazníci mohli vychutnať Freed Shrims – smažené krevety s ponzu, ale aj hovädzie Bulgogi.

„Rozmanitosť chutí a vôní, to je to, čím sa jednoznačne môže pochváliť ázijská gastronómia, no špeciálne práve kórejská kuchyňa. Našou motiváciou usporiadať podujatie KOREA DAYS bolo ukázať slovenským zákazníkom pestrosť tejto gastronómie a naladiť sa na tóny olympijskej Kórey,“ poznamenal Martin Krajčovič, PR manažér a hovorca spoločnosti METRO Slovensko.

V predajniach METRO v ostatných regiónoch Slovenska (Nitra, Žilina, Zvolen, Košice) sa zákazníkom venovali šarmantné hostesky a promotéri ázijského pôvodu, ktorí ponúkali na degustáciu kórejské produkty. Lákadlom bolo aj koleso šťastia, pričom každý zákazník dostal šancu zatočiť ním až tri-

krát. V prípade výhry získal niektorý z produktov kórejského sortimentu spoločnosti METRO.

KÓREJSKÉ ŠPECIALITY PRE VÁS PRIPRAVIL ŠÉFKUCHÁR SPOLOČNOSTI METRO VOJTO ARTZ

JAPCHAE – rezance zo sladkých zemiakov so zeleninou

Suroviny: • rezance zo sladkých zemiakov • hovädzie mäso (sviečkovica, roštenka, stehno) • zelená paprika • mrkva • cibuľa • huby šitake (sušené) • sójová omáčka Jinganjang alebo Kikkoman • sezamový olej • sezam svetlý • cesnak drvený alebo mletý sušený • mirin – ryžové víno • soľ – vzýrňovač chuti (glutaman) • cukor trstinový • korenie čierne mleté • olej

Postup

Rezance: Vložíme na 2 hodiny do studenej vody a scedíme. Pred podávaním ich vložíme na 3 minúty do vriacej vody a potom scedíme.

Mäso: Nakrájame na veľmi tenké rezančeky, pridáme sójovú omáčku, cukor, mirin, cesnak, sezamový olej a korenie a necháme aspoň 15 minút marinovať. Namarinované hovädzie mäso spoločne s hubami šitake restujeme na panvici pri vysokej teplote (PL 2:1:1:1/2: 1).

Zelenina: Zelenú papriku, mrkvu a cibuľu nakrájame na tenké rezančeky a každú zeleninu zvlášť orestujeme na oleji.

Huby: Huby šitake namočíme do teplej vody a potom nakrájame na rezančeky a osušíme. Následne pridáme sójovú omáčku, cukor, mletý cesnak a sezamový olej a necháme 15 minút marinovať.

Finále: Do panvice dáme olej, sezamový olej, cukor, sójovú omáčku, sezam a štipku mletého korenia. Hneď ako zmes začne bublať, vložíme rezance, mäso a zeleninu a všetko spolu zľahka premiešame.

Rada šéfkuchára: Na prípravu môžeme použiť rôzne druhy mäsa a plodov mora (chobotnica, krevety, kalmary, bravčové či kuracie mäso).

BULGOGI – korejské hovädzie barbecue

Suroviny: • hovädzie mäso – nízky roštenec • pór • mrkva • cibuľa • marináda na hovädzie bulgogi • sezamový olej • slivkový sirup • cesnak drvený alebo mletý sušený • soľ – zvýrazňovač chuti (glutaman) • mleté čierne korenie

Postup

Mäso: nakrájame na veľmi tenké rezančeky, pridáme marinádu na hovädzie bulgogi a necháme asi 30 minút marinovať. Rozpálime panvicu a marinované mäso restujeme pri vysokej teplote.

Zelenina: pór, mrkvu a cibuľu nakrájame na tenké rezančeky

Finále: Keď bude mäso napoly orestované, pridáme všetku zeleninu a dosmažíme. Ochutíme sezamovým olejom, sirupom, cesnakom a korením.

FREED SHRIMP – VYSMÁŽANÉ KREVETY

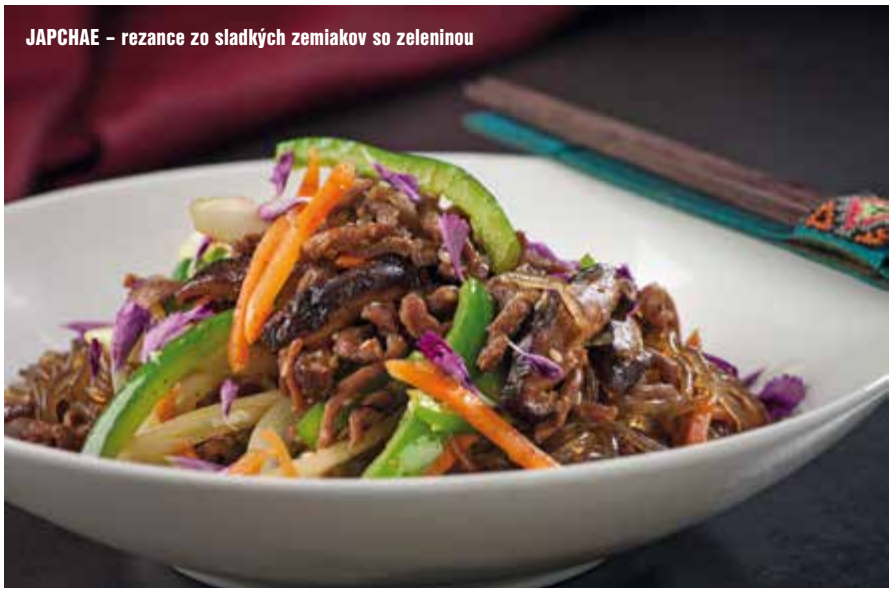
Suroviny: • krevety black tiger (alebo Torpedo krevety obaľované) • múka hladká alebo tempura múka • vajcia • panko strúhanka • olej na vyprážanie • rozmarín • soľ alebo cesnaková soľ • sójová omáčka kórejská • cukor trstinový • ryžový ocot • limetková šťava • citrón

Postup

Krevety: očistíme a z panciera ponecháme na krevete len posledný článok – chvostík. Na chrbtovej časti spravíme po celej dĺžke krevety plytký zárez a opatrne odstránime črievko. Krevety obalíme najskôr v múke, následne v rozšľahaných a osolených vajciach a potom v panko strúhanke. Do strúhanky môžeme prípadne posekať bylinky ako rozmarín alebo tymian, či pridať cesnakovú soľ. Krevety vyprážame na dobre rozohriatom oleji dozlatista a osušíme na papierovom obrúsku.

Ponzu: v kastróliku zvaríme spolu sójovú omáčku, ryžový ocot, trstinový cukor a limetovú šťavu a necháme vychladnúť.

Servis: Krevety servírujeme čerstvo vypražené s ponzu (v miske) a kúskom citróna.


JAPCHAE – rezance zo sladkých zemiakov so zeleninou

BULGOGI – kórejské hovädzie barbecue

FREED SHRIMP – vysmážané krevety

NOVÉ DŽEMY RELAX

Zdravá maškrta bez pridaného cukru

Jahody, broskyne, čierne ríbezle a višne – vyberte si podľa toho, na čo máte chuť. Nové džemy sa hodia na palacinky, lievance, do jogurtu, kaše alebo len tak na hrianku, maslový chlieb či vianočku.

Džemy „Relax 100 % z ovocia“ obsahujú veľké kúsky ovocia a sladené sú len čistou ovocnou šťavou. Sú tiež bohatým zdrojom vlákniny a živín. Neobsahujú žiadne konzervanty, arómy, ani zahusťovadlá.

Džemy „Relax 100 % z ovocia“ sú prírodné a zahustené pektínom, látkou, ktorú obsahuje každé ovocie a prirodzene sa uvoľňuje pri výrobe produktu. Má pozitívne zdravotné účinky, priaznivo vplýva na pokožku, vlasy a napomáha pri tvorbe červených krviniek. Vhodné sú pre vegetariánov aj vegánov.

RELAXUJTE S DÚŠKAMI ČAJU

Relax, celkové uvoľnenie a upokojenie je pre mnohých z nás priam pojem neznámy. Často si nenájdeme čas ani na povinnosti, ktorým neunikneme, nieto ešte na oddych. Ale práve pravidelný relax je pre našu dušu a telo veľmi dôležitý. Pomáha nám eliminovať stres a predchádza tak radu ochorení. Nájsť si pritom chvíľku pre seba nemusí byť až také zložité. Jednoducho si urobte

z odpočinku denný rituál! Uvarte si čaj, vypnite a oddajte sa slastnému ničnerobeniu. Pohodovú atmosféru a dokonalý oddych podporí voňavá levanduľa, sladký lipový kvet, harmanček a vanilka. Túto kombináciu bylín nájdete v čaji Lipton Time to relax.

Alebo dáte radšej prednosť zelenému čaju s chuťou a vôňou červených plodov?

Šálka čaju Lipton Green Tea Red Fruits je dokonalým pomocníkom na oddych po náročnom dni.

ZDRAVÉ A CHUTNÉ RAŇAJKY V KAPSIČKE

Potešte svoje chuťové bunky a začnite deň bez hriechu! Doprajte si jedinečný mix ovocia, jogurtu a cereálií v jednej kapsičke a nakopnite sa na skvelý deň. Novinka DAY UP je novodobá definícia raňajok, ktoré si môžete dopriať kedykoľvek a kdekoľvek, a to bez výčitiek. Vyberte si z piatich príchutí DAY UP BLUE, GREEN, YELLOW, ORANGE alebo RED. Kapsičky sú bez pridaného cukru, konzervantov a umelých farbív. Ochutnajte kombinácie ako banán, hruška, čučoriedky, prírodný biely jogurt, quinoa a ovsené vločky v **modrej** verzii, jablko, jahody, slivky, prírodný biely jogurt, proso a ovsené vločky v **zelenej** verzii, jablko, banán, ananás, prírodný biely jogurt, strúhaný kokos, quinoa, ovsené vločky v **žltej** verzii, broskyňu, pomarančový koncentrát, prírodný biely jogurt, med, ovsené a prosové vločky v **oranžovej** verzii, alebo jablko, jahody, sladučké čerešne s ľanovými semienkami v **červenej** verzii. Dobrú chuť!

BEZÉČKOVÉ NÁTIERKY SÚ IDEÁLNE NA ĽAHKÚ VEČERU

Máte chuť na chutnú ľahkú večeru? Bezéčkové Premium nátierky od spoločnosti NOVOFRUCT SK a šálka voňavého čaju sú priam ideálne. Navyše, pochutí si na nich každý labužník, ktorý má rád tradičnú slovenskú chuť a vysokú kvalitu. Ponúknuť môžete mäsové delikatesy v podobe Bôčikovej, Hydinovej alebo Pečeňovej nátierky. Môžete ich natrieť na hrianku alebo toast a ideálna večera je na svete.

VARTE AKO PROFESIONÁLI NA INDUKCII

Väčšina ľudí technickým novinkám príliš neverí. Indukčné varné panely poznáme už vyše dvadsať rokov, no napriek tomu k nim ešte stále pristupujeme s pochybnosťami. Ak prechádzate na varenie na indukcii až teraz, ničoho sa nemusíte obávať. Manipuluje sa s ňou ľahšie a bezpečnejšie ako so sklokeramickým panelom alebo s plynom. Navyše obsluha indukčných varných panelov je omnoho pohodlnejšia. Na rozdiel od systému s otočnými gombíkmi je dotykové ovládanie rýchle. Systém DirectAccess umožňuje intuitívne nastavenie výkonu a ovládanie každej zóny zvlášť iba dotykom prsta. Môžete takto nastaviť skutočne intenzívne teplo alebo len jemný ohrev. Štyri samostatné políčka varného panelu sa môžu vďaka funkcii FlexiBridge™ spojiť do rôzne veľkých celkov a vďaka tomu vám vytvoria takú veľkú varnú plochu, akú práve potrebujete.

Skvelým pomocníkom je aj varná plocha FreeZone, o ktorej možno povedať, že premýšľa za vás. Automaticky totiž odhalí veľkosť aj tvar až troch rôznych nádob s tromi odlišnými teplotami. Zachová ju, aj keď nádobu na varnej ploche presuniete inde.

DOUBLE CITRÓNOVÉ OSVIEŽENIE

Limonáda Lemon Lemon je na osvieženie počas únavných jarných dní ako stvorená. Každý dúšok je vďaka kombinácii 6 %-nej pravej citrónovej šťavy a bubliniek plný života. Tento ľahký a svieži nápoj navyše neobsahuje žiadne umelé sladidlá, iba poctivý cukor a výťažky zo stévie. A ak si náhodou pred letom dávate pozor na príjem kalórií, buďte bez obáv. Pollitrová fľaša Lemon Lemon obsahuje ledva 100 kalórií, a tak si môže letné citrónové osvieženie dopriať skutočne každý.

SIRUPY PRE ZDRAVIE

• Zbavte vaše dieťa nepríjemného kašľa!
Každá mamička pozná ten pocit bezmocnosti, keď je jej dieťa choré. Prebdené noci a zúfalstvo, lebo neviete, ako vášmu dieťaťu uľaviť od nepríjemného kašľa. Bylinný sirup MaxiVita Kašlík od spoločnosti Vitar je tým pravým pomocníkom. Prírodné extrakty z byliniek upokojujú podráždenú sliznicu dýchacích ciest a zmierňujú dráždenie na kašeľ. Sirup je obohatený aj o vitamín C, ktorý podnecuje činnosť imunitného systému a tým celkovú obranyschopnosť organizmu. Je vhodný pre deti od 3 rokov.

• Uľavte močovým cestám!
S príchodom jari je počasie dosť vrtošivé a čoraz častejšie sa ozývajú nepríjemné ochorenia. Jedným z nich môže byť aj zápal močových ciest. Zbaviť sa ho býva veľakrát boj na dlhé trate. Spoločnosť Vitar prichádza s bylinným sirupom MaxiVita Brusnice, ktorý obsahuje bylinné extrakty z brusníc a echinacey. Brusnice sú známym pomocníkom pri prevencii pred ochoreniami močového mechúra a ľadvín. Výťažok z echinacey sa využíva nielen pri liečení močového ústrojenstva, ale aj v období chrípok a nachladnutí. Tieto extrakty tak môžu pozitívne prispieť k zvýšeniu odolnosti proti vírusom a baktériám. Bylinný sirup MaxiVita Brusnice je navyše obohatený aj o vitamín C, ktorý priaznivo vplýva na imunitný systém, a tým celkovú obranyschopnosť organizmu.

• Doplňte si nedostatok železa v tele!
Každý z nás už vie, že železo je pre naše telo a jeho správne fungovanie nevyhnutné. Je súčasťou červených krviniek, ktoré zabezpečujú prenos kyslíka z pľúc do ostatných tkanív, najmä do mozgu. Okrem toho sa podieľa aj na tvorbe energie, prispieva k zníženiu únavy a napomáha k rozvoju duševnej činnosti. Aj napriek tomu, že má v našom organizme významnú funkciu, veľakrát trpíme jeho nedostatkom. Teraz si môžete doplniť železo aj vďaka sirupu MaxiVita Herbal Železo + žihľava od spoločnosti Vitar, ktorý okrem železa obsahuje aj vitamíny a extrakty zo žihľavy a mrkvy.

Sirupy nájdete v predajniach BILLA, TESCO, METRO a DM.

MECOM PRICHÁDZA S JARNOU NOVINKOU

PREMIUM SUCHÁ KLOBÁSA
Obľúbený výrobca mäsových produktov značka Mecom už niekoľko rokov prináša na váš stôl overené prémiové produkty s vysokým obsahom mäsa. Novinkou v tomto rade je Premium suchá klobása, ktorej charakter stavia na základnej bravčovej surovine plnenej v prírodnom bravčovom čreve spolu s tradičnými ingredienciami. Klobása je údená na bukovom dreve, má jemne pikantnú chuť, vyšší obsah mäsa a nenájdete v nej žiadne alergény.

OBĽÚBENÉ ČOKOLÁDOVÉ TYČINKY SNICKERS, TWIX A MARS V NOVOM ŠATE

Jedny z najobľúbenejších čokoládových tyčiniek na svete Snickers, Twix a Mars prichádzajú v úplne novom prevedení ako „Bites“. Ikonické kombinácie ingrediencií a nezameniteľná chuť zostávajú, tešiť sa však môžete na ich mini verzie v podobe lahodných nebalených „kúskov“ v praktickom znovu-uzatvárateľnom vrecúšku, ktoré sa perfektne hodí pre rôzne príležitosti. Navyše ich takto môžete vychutnávať kúsok po kúsku kedykoľvek a kdekoľvek.
Snickers, Twix a **Mars Bites** môžete po kúskoch vychutnávať vždy, keď máte chuť na niečo sladké.

VITAMIN WELL PRINÁŠA NOVÚ PRÍCHUŤ

Vitamin Well prichádza na Slovensko s novou príchuťou – Vitamin Well Hydrate.

VITAMIN WELL HYDRATE bol spočiatku vytvorený ako limitovaná edícia pre švédsky trh. V krátkom čase sa stal najpredávanejšou príchuťou v sortimente ochutených nápojov Vitamin Well obohatených o vitamíny a minerály.

„Rozhodli sme sa tohto roku zaradiť Vitamin Well Hydrate, pretože je jednou z najpopulárnejších príchutí vo Švédsku. Snažíme sa vyhovieť našim zákazníkom, a preto postupne pridávame nové produkty do nášho existujúceho portfólia,“ hovorí Natalia Kostrošová, marketingová riaditeľka spoločnosti Premium Brands.

Vitamin Well Hydrate patrí vďaka tónom zrelej rebarbory a čerstvých jahôd medzi osvieżujúce príchute. Ľahko uhasí smäd ako v zimnom, tak aj v jarnom a v letnom období. *„Dúfame, že sa u vás stane takou obľúbenou príchuťou, akou je u nás vo Švédsku,“* hovorí Anna Aggeryd, marketingová riaditeľka pre exportné trhy spoločnosti Vitamin Well.

Vitamin Well Hydrate pomáha doplniť stratené tekutiny a je obohatený o vitamíny C, B12 a kyselinu pantoténovú. Tie spoločne zabraňujú únave a celkovému vyčerpaniu organizmu. Obsahuje tiež biotín, niacín a zinok – vitamíny a prvky, ktoré prispievajú k udržaniu normálnej a zdravej pokožky.

VITAJ ZLATÝ BAŽANT 0,0%

HEINEKEN Slovensko uvádza na trh inováciu roka – pivo úplne bez alkoholu.

Ak ste niekedy dostali chuť na dobré pivo, no z nejakého dôvodu ste si ho nemohli dopriať, napríklad pretože ste boli za volantom, mali by ste spozornieť. Spoločnosť HEINEKEN Slovensko prináša inováciu tohto roka, novinku Zlatý Bažant 0,0 %. Pivo, úplne bez alkoholu, ktoré v produktovom portfóliu po vyše 20 rokoch nahrádza Zlatý Bažant Nealko, najobľúbenejšie nealkoholické pivo na Slovensku. Zlatý Bažant 0,0% je vôbec prvé slovenské pivo, ktoré neobsahuje ani kvapku alkoholu. Konzumenti piva Zlatý Bažant 0,0 % si tak môžu vychutnať plnú pivnú chuť a mať pritom 100 %-tnú istotu vo všetkých situáciách, v ktorých je tolerancia alkoholu nulová, alebo v ktorých spotrebitelia jednoducho alkohol piť nechcú.

Zaľúbení do pastelu: Obľúbený kávovar Cafissimo MINI teraz prichádza v pastelových farbách

Jemné pastelové farby pôsobia veľmi príjemne a mimoriadne dobre vyniknú práve v interiéri. Obľúbený kávovar Cafissimo MINI teraz prichádza s novou kolekciou vo farbách „sexy pastels“. Koralová, fialová, zelená či modrá vo svojich púdrových odtieňoch prinesú do vašej kuchyne sviežu zmenu.

Cafissimo MINI však neponúka len pastvu pre oči, ale aj pre chuťové poháriky. Jednoduchým stlačením tlačidla si dokážete pripraviť dokonalé espresso, caffè crema, prekvapkávanú kávu či čaj – a to vždy s optimálnym tlakom pre každý druh nápoja. Vďaka svojej praktickej veľkosti nezaberá priveľa miesta ani v menších kuchyniach. Je však mimoriadne flexibilný a ponúka dostatok miesta aj pre veľké šálky a poháre na latte macchiato. Aj detaily, ako odkvapkávacia miska či zásobník na kapsuly s magnetom, sú navrhnuté s dôrazom pre účelnosť a jednoduché používanie.

FRITATA S ÚDENOU ŠUNKOU, ŠPENÁTOM A ŠAMPIŇÓNMI

Suroviny: • 200 g Šunky od kosti Mecom • 50 g Oravskej slaniny Mecom • 6 vajíčok • 2 hrste špenátu • 1 veľká cibuľa • 1 veľký zemiak • 6 hnedých šampiňónov • soľ • korenie

Postup: Zemiak si očistíme a nadrobno nakrájame. Na panvici si zohrejeme olej a pridáme nadrobno nakrájanú cibuľku. Orestujeme dosklovita.

Pridáme zemiaky a orestujeme, pridáme na kocky pokrájanú slaninu a opäť restujeme, až kým zemiaky nie sú zmäknuté. Ako posledné pridáme špenát a necháme na panvici, kým nezmenší objem.

Odstavíme z ohňa a zmes premiestnime do zapekacej misy. Pridáme nadrobno nakrájanú šunku a šampiňóny.

Vajíčka rozšľaháme, osolíme, okoreníme a zalejeme nimi zmes v zapekacej mise. Premiešame a dáme piecť do rúry vyhriatej na 180 °C na cca 30 minút. Podávame s chlebom alebo šalátom.

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

KOLÁČIKY S VÔŇOU JARI

Nielen príroda sa na jar prebúdza k životu. Všetko sa zelenie, všetko kvitne tisícimi farbami jari. Čo keby ste si trochu zaexperimentovali a prekvapili svojich najbližších chutnými pestrými jarnými koláčikmi?

Citrónovo-pomarančová bábovka

(16 porcií)

Suroviny: Cesto : • 300 g cukru • kôra a šťava z malého citróna • kôra a šťava z ½ pomaranča • 300 g Hery maslová príchuť • 6 veľkých vajec • 300 g hladkej múky • 1 kávová lyžička kypriaceho prášku
Poleva: • 150 g práškového cukru • 3 polievkové lyžice horúcej vody • 10 g drvených pistácií • čerstvé jedlé kvety • 3 kvapky ružového potravinárskeho farbiva
Postup: Zmixujeme Heru a cukor dopenista. Pridáme citrónovú a pomarančovú kôru a následne aj vajcia a všetko dobre vymiešame. Primiešame múku s kypriacim práškom a citrónovú a pomarančovú šťavu. Zmes vylejeme do dobre vymazanej a vymúčenej bábovkovej formy a pečieme 45-50 minút dozlatista. Bábovku necháme vychladnúť približne 15–20 minút a po vychladnutí ju vyklopíme. Na polevu zmiešame práškový cukor s trochou vody. Pridáme 2 polievkové lyžice potravinárskeho farbiva. Pokvapkáme vrch bábovky a ozdobíme pistáciami a čerstvými kvetmi. Podávame.

Mrkvová tortička

Suroviny: Na korpus: • 500 g najemno nastrúhanej mrkvy • 200 g rastlinnej tukovej nátierky Hera maslová príchuť • 300 g kryštálového cukru • 5 vajec • 300 g hladkej múky • hrsť sušených hrozienok alebo brusníc • štipka škorice • štipka muškátového orieška • 50 g pomletých vlašských orechov • 1 vrecúško kypriaceho prášku
Na krém: • 200 g mascarpone • 100 g smotany • 100 g kryštálového cukru • 1 ks stužovača smotany • 50 g mandľových lupienkov
Postup: Vajcia spolu s Herou a cukrom vymiešame dopenista. Potom ručne vmiešame mrkvu spolu so škoricou, muškátovým orieškom a orechami. Nakoniec vmiešame múku spojenú s kypriacim práškom. Hotovou hmotou naplníme vymastenú a vymúčenú tortovú formu a pečieme pri teplote 170 °C asi 40 minút. Korpus necháme vychladnúť. Na hotový korpus v tortovej forme potom nanesieme krém. Mascarpone vymiešame s cukrom a pridáme vyšľahanú smotanu so stužovačom a necháme vychladnúť cez noc. Hotovú tortu obsypeme lupienkami pražených mandlí a dozdobíme mrkvičkami z marcipánovej hmoty.

Krémové vajcia

Suroviny: Na cesto: • 3 žĺtky – bielky použijeme na zdobenie • 1 kg hladkej múky • 500 g Hery • 250 g práškového cukru
Na krém: • 250 g Hery • 100 g bielej čokolády • 100 g kondenzovaného sladeného mlieka
Postup: Všetky suroviny spojíme a vypracujeme hladké cesto, ktoré dáme cez noc do chladničky. Cesto vyvaľkáme na cca 5 mm hrubý plat a vykrajujeme z neho vajcovité tvary. Pečieme v predhriatej rúre pri teplote 170 °C asi 10 minút. Po upečení zlepíme krémom, ktorý si pripravíme tak, že vyšľaháme Heru spolu s kondenzovaným sladeným mliekom. Potom zašľaháme rozpustenú bielu čokoládu a nakoniec vmiešame najemno posekané pistácie.

Citrónovo – pomarančová bábovka

Ozdobíme bielkovou polevou podľa fantázie.

Bielková poleva: Podľa množstva bielkov pridáme rovnaké množstvo kryštálového cukru a šľaháme asi 15 minút. Potom opatrne stierkou vmiešame dvojnásobné množstvo dobre preosiateho práškového cukru. Polevu môžeme dofarbovať podľa potreby vo vode riedenými potravinárskymi farbami.

Jarná mrkvová torta

Suroviny: Korpus: • 4 veľké vajcia • 1 kávová lyžička vanilkového extraktu • 225 g trstinového cukru • 200 g mrkvy, nahrubo nastrúhanej • 300 g hladkej múky • 250 g rozpustenej Hery maslová príchuť • 2 vrchovaté kávové lyžičky prášku do pečiva • 1 kávová lyžička mixu korenia na tortu • 1 kávová lyžička perníkového korenia

Poleva: • 40 g Hery • 100 g krémového tvarohu • 175 g práškového cukru

Na zdobenie: • 10 g posekaných pistácií • biely a ružový fondán • 1/2 pomaranča • hrsť pažítky

Postup: Vymažeme tortovú formu. Vo veľkej mise zmiešame rozpustenú Heru, vajíčka, vanilkový extrakt a trstinový cukor. Pridáme nahrubo postrúhanú mrkvu, potom múku, prášok do pečiva a korenie. Poriadne premiešame. Zmes nalejeme do pripravenej vymastenej a vymúčenej formy a pečieme v rúre pri teplote 180 °C asi 55 minút, aby bol korpus na dotyk pružný. Skontrolujeme pomocou špajdle, po zapichnutí musí zostať suchá. Potom necháme korpus vychladnúť. Na polevu vyšľaháme Heru spolu s krémovým tvarohom, pridáme práškový cukor a dobre premiešame. Zmes dáme na korpus a vrch posypeme posekanými pistáciami. Na vymodelovanie zajačika si urobíme veľkú guľu z bieleho fondánu a umiestnime ju do stredu polevy. Vymodelujeme a pridáme dve malé zajačie labky a z malej guľôčky vytvoríme chvostík. Z ružového fondánu dozdobíme labky. Olúpeme kôru z polovice pomaranča a vykrajujeme malé kolieska (s priemerom cca 1 cm). Pomocou nožníc vystrihneme štvrtinu z každého kolieska. Pridáme 3-4 ks pažítky do stredu kolieska a kôru zamotáme späť, aby vytvorila povrch mrkvy. Rozmiestnime vytvarované mrkvičky okolo zajačika. Servírujeme.

Odpaľované hniezda

Korpus sa skladá z dvoch častí – odpaľovaného cesta a oblátkového cesta.

Suroviny: Odpaľované cesto: • 500 ml vody • 50 g maslovej Hery • štipka soli • štipka cukru • 400 g hladkej múky • 10 vajec

Na krém: • 250 g maslovej Hery • 100 g mletých vlašských orechov • 100 g bielej čokolády • 100 g kondenzovaného sladeného mlieka

Postup: Vodu s tukom, soľou a cukrom pri-

Mrkvová tortička

Krémové vajcia

Jarná mrkvová torta

Odpaľované hniezda

vedieme do varu, potom vmiešame múku a prevaríme, kým sa hmota neprestane lepiť na varešku. Potom necháme zľahka vychladnúť a do ešte teplej hmoty postupne vmiešame celé vajcia. Hmotu pomocou vrecúška nastriekame na vymastený plech do tvaru veterníkov a dáme piecť do predhriatej rúry na 180 °C. Hotové vychladnuté veterníky rozkrojíme na polovicu a použijeme ako misku, na ktorú nastriekame krém podľa chuti. Z jedného veterníka teda vzniknú dve hniezda.

Krém: Vyšľaháme Heru spolu s kondenzovaným sladeným mliekom, potom zašľaháme rozpustenú bielu čokoládu a nakoniec vmiešame mleté vlašské orechy. Nastriekaný krém potom ozdobíme oblátkovým hniezdom.

Suroviny: Oblátkové cesto: • 100 g bielkov • 100 g maslovej Hery • 100 g hladkej múky • 100 g práškového cukru • 50 g kakaa

Postup: Všetky suroviny spojíme ručnou metličkou do hladkej hmoty a pomocou vrecúška alebo zúbkovanej karty vytvoríme na plechu jednotlivé pásy, z ktorých vyformujeme hniezda. Pečieme pri teplote 200 °C. Potom ešte horúce stočíme do veľkosti pripravených korpusov z odpaľovaného cesta s krémom. Pásy, ktoré tvoria jednotlivé hniezda, je vždy pred pečením dobré spojiť na jednom konci do tvaru krátkeho hrebeňa s veľmi dlhými zubmi. Vytvoríme tak vždy jedno kompletné hniezdo. Po upečení a vychladnutí hniezda umiestnime na korpusy z odpaľovaného cesta s krémom a dozdobíme vajíčkami z marcipánu.

Bezlepková makovo-škoricová torta s vanilkovým krémom

Pre tých, ktorí túžite po niečom ľahšom. Recept pripravila Ren z blogu „kolachella.blogspot.cz“, viac receptov nájdete na blog.kitchenaid.cz

Suroviny: Korpus: • 300 g mletého maku • 250 g práškového cukru • 12 vajec, oddeliť

Bezlepková makovo – škoricová torta s vanilkovým krémom

... a takto vyzerá „zvnútra"

bielky • 4 polievkové lyžice mletej škorice • soľ • pomarančová kôra • mandľové mlieko
Krém: • 500 g plnotučného mäkkého tvarohu • 250 g mascarpone • 250 g smotanového syra • 120 g práškového cukru • limetková kôra • 200 ml smotany na šľahanie • obľúbený kyslastý džem na potretie
Postup: V mixéri vyšľaháme do hustej peny bielky s cukrom. Pridáme rozmiešane vaječné žĺtky a veľmi jemne zapracujeme mletý mak, škoricu, soľ a pomarančovú kôru. V prípade, ak by bolo cesto veľmi husté, pridáme lyžicu-dve mandľového mlieka.

Rozdelíme do dvoch vymastených a vymúčených foriem s priemerom 24 cm. Pečieme 40 minút pri teplote 175 °C.

Na krém vložíme všetky suroviny okrem smotany na šľahanie do mixéra a šľaháme do masy. Pridáme vyšľahanú smotanu a šľaháme dozhustnutia.

Takto pripravený a vychladnutý korpus si prekrojíme vždy na dve časti a vrstvíme krémom a džemom. Na záver tortičku posypeme makom, ovocím alebo kvetmi!

Hot Cross Buns

Anglická obdoba nášho mazanca. Buchtičky sú najlepšie teplé. Recept pripravila Ivana Jindřichová z blogu „Cat & Cook".

Suroviny: • 550 g hladkej múky • 300 ml plnotučného mlieka • 50 g masla • kôra z ½ pomaranča • 1 kávová lyžička mletej škorice • 7 g sušeného droždia • 1 vajce • 90 g cukru • semienka z 1 vanilkového struku • 1 kávová lyžička vanilkovej esencie • 100 g posekaných orieškov a hrozienok • olej
Na mriežku: • 2 polievkové lyžice hladkej múky • 2,5 polievkovej lyžice studenej vody • vrecúško na ozdobovanie pečiva
Na polevu: • zlatý sirup alebo vajce
Postup: Mlieko s jemne nastrúhanou kôrou z pomaranča zahrejeme na strednom plameni pod bod varu. Odstavíme z ohňa, pridáme maslo a vanilkovú esenciu. Miešame, pokiaľ sa maslo nerozpustí, a dáme nabok. Múku, cukor, droždie, vanilkové semienka a korenie zmiešame. Postupne prilievame vychladnuté mlieko, rozmiešané vajce a miešame 10 minút. Hotové cesto by malo byť pekne elastické, a keď do neho pichneme prstom, vráti sa späť do pôvodného tvaru. Veľkú misku (ideálne keramickú) vymažeme olejom a cesto, vytvarované do pravidelného bochníka, do nej vložíme. Prikryjeme čistou utierkou a dáme kysnúť na teplé miesto. Cesto by malo kysnúť 90–120 minút, pokiaľ nezdvojnásobí objem. Po tejto dobe cesto vložíme späť do misky kuchynského robota a miešame ďalších 5 minút. Medzitým postupne prisypeme v ľubovoľnej kombinácii hrozienka, prípadne iné sušené ovocie, nasekané oriešky. Menší plech na pečenie s vysokým okrajom vymažeme olejem. Z cesta vytvarujeme 12 ks „buchtičiek" a naskladáme ich do plechu. Prikryjeme utierkou a necháme opäť kysnúť na teplom mieste asi 45 minút. Tesne pred pečením si z vody a múky urobíme kašičku a pomocou vrecúška na zdobenie pečiva urobíme na žemličkách kríže. Najlepšie je zdobiť v kuse a nerobiť medzery. Rúru predhrejeme na teplotu 220 °C a v takto vyhriatej rúre pečieme 15 minút, pokiaľ žemličky nebudú krásne zlatisté. Kým sa pečú, v malom kastróliku rozohrejme 5 polievkových lyžíc zlatého sirupu (alebo medu). Hneď ako hot cross buns po upečení vyberieme z rúry, potrieme ich sirupom. Ak nemáme zlatý sirup, pred pečením žemle potrieme rozmiešaným vajcom. Úplne najlepšie sú za tepla! Servírujeme s maslom a domácim lekvárom alebo so slaným karamelom.

Hot cross buny

NAŠTARTUJTE JARNÝ DETOX

Cítite sa unavení a bez nálady? Nečudo, veď zima nás akosi nechcela opustiť a jar nás namiesto jarného slniečka zasypala snehom. Možno vás prebudia k životu zdravé, obľúbené a v poslednom čase aj veľmi moderné smoothie. Naštartujte jarný detox.

Vďaka kvalitnému odšťavovaču si pripravíte svoje obľúbené smoothie rýchlo a jednoducho

MALINOVÉ SMOOTHIE
Potrebujeme:
- 100 g čerstvých malín
- jeden zrelý banán
- za hrsť strúhaného kokosu
- 150 ml vody Toma Natura

Postup: Maliny opláchneme a osušíme, banán ošúpeme a nakrájame. Potom to vložíme do smoothie makeru alebo mixéru, pridáme kokos a zalejeme vodou. Dôkladne všetko rozmixujeme. Pokiaľ sú maliny málo zrelé a je treba nápoj osladiť, pre lahodnú chuť môžeme pridať kávovú lyžičku medu.

Slivkové smoothy

SLIVKOVÉ SMOOTHIE
Potrebujeme:
- 2 hrnčeky sliviek
- šťava z citrónu
- 100 ml Toma Nádych citrón a mäta
- za hrsť chia semienok
- koriander
- škoricu alebo med na dochutenie (prípadne oboje)

Postup: Slivky zbavíme šupky, rozkrojíme na polovičky a vložíme do smoothie makeru. Pridáme chia semienka, koriander a podľa chuti škoricu a med. Všetko zaleje vodou Toma s príchuťou a rozmixujeme dohladka.

Malinové smoothy

ZELENÉ SMOOTHIE
Potrebujeme:
- menšiu hŕstku špenátových listov
- 1 malú uhorku
- ďumbier
- mätu
- šťavu z jedného citrónu
- 100 ml vody Toma Natura

Postup: Umyjeme špenát, natrháme ho a dáme do mixéru. Umyjeme uhorku, zbavíme semienok a tiež nakrájame. Nastrúhame ďumbier, zhruba za 1 čajovú lyžičku. Všetko dáme do smoothie makeru, pridáme mätu a zalejeme vodou. Rozmixujeme dohladka.

Zelené smoothy