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

Milí priatelia

Je tu leto, moje krásne leto! Nielen podľa kalendára, ale aj pri pohľade z okna sme zistili, že leto je tu. Slnkom zaliata obloha nám dodáva novú energiu do života, teplé večery zasa lákajú na posedenie s priateľmi pri pohárikuu sektu – podľa najnovšieho trendu s ľadom – a my chceme byť predsa IN. Alebo si namiešame perlivú minerálnu vodu Mattoni s ľadom, s pyré rakytníka, so zázvorovým sirupom a ... môžeme sa osviežiť nápojom majstra sveta Mattoni Grand Drink 2018 Tomáša Gyéna. K víťazstvu mu aj touto cestou srdečne gratulujeme.

Leto, aj vďaka dovolenkárom, väčšine z nás plynie voľnejším tempom a býva už tradične spojené s rôznymi zaujímavými akciami, najmä z gastronómie – Food festival na Bratislavskom hrade či v Sade Janka Kráľa, ale aj v Košiciach, Piknik v meste Žilina, Deň borovičky v Metre, vyhlásenie kuchára roka, reštaurácie roka, a celý rad ďalších podujatí, o ktorých Vás chceme informovať.

Byť na Slovensku farmárom, ktorý chce výsledky svojej práce predávať v malom, nie je také jednoduché. Pre malovýrobcov totiž platia také isté pravidlá ako pre veľkovýrobcov, ktorí zásobujú celú republiku. No kto raz ochutnal bryndzu a ovčí syr zo salaša či údené klobásky, ovocie a zeleninu priamo z farmy, po iných ani nesiahne. Návraty k tradíciám, k regionálnym produktom a gastronómii, k receptom starých mám sú celosvetovým trendom. Nedávno som navarila plný hrniec plnenej papriky, presne takej, ako ju varila moja mama. A hoci kuchyňu som mala hore nohami, sporák postriekaný rajčinovou omáčkou, všetkým chutila, všetci si ju nevedeli vynachváliť. A ... bola to len obyčajná plnená paprika! Recepty našich starých mám a regionálnu gastronómiu by mali väčšmi uplatňovať vo svojich jedálnych lístkoch aj naši kuchári. Verte, že neoľutujete!

Hoci na našu slovenskú kuchyňu nedám dopustiť, nie som v tomto ohľade nacionalistka, a čo je dobré a chutné, je dobré a chutné aj svetové! A tak si s nami môžete pochutiť na rumunskej či čínskej kuchyni v podaní Jej Excelencie rumunskej veľvyslankyne pani Steluty Arhire či Jeho Excelencie čínskeho veľvyslanca pána Lin Lin.

Leto je ako stvorené pre relaxáciu na brehu Slnečných jazier. Navštívili sme hotel Senec a dočítate sa, ako to tam chodí. Ak si chcete zacestovať trochu ďalej, zavedieme Vás do Provensalska a Vy si budete môcť vychutnávať vône a chute tohto najkrajšieho regiónu Francúzka. Šéfkuchár spoločnosti UNILEVER Peťo Krištof pre Vás zasa pripravil chutné a zaujímavé recepty z cestovín. Ponúkame Vám aj výber dezertov na báze najchutnejšieho letného ovocia. Nuž a ako toto ovocie jesť, aby ste sa v spoločnosti nestrápnili, to Vám zasa prezradí protokolistka pani Ing. Anka Strapková v rubrike Osviežte sa ovocím.

Tak teda fantastickú dovolenku a leto, krásne leto!

GASTRO

OBSAH

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

Vsadil na klasiku a tradície
Rozhovor s Bc. Miloslavom Kubecom, prezidentom Asociácie kuchárov a cukrárov Českej republiky 2

SZKC informuje 4
Jarné stretnutie hotelierov 9
Vône a chute Provensálska 10

Radí šéfkuchár spoločnosti UNILEVER Peter Krištof
Milujeme cestoviny 12
Nepodceňujme dôsledky fajčenia . . 19
Sladké mámenie
Najchutnejšie plody leta na tanieri . . 20
Jubilejný deň rumunskej kuchyne . . . 24
Hotel na brehu Slnečných jazier 28
Nápoje na horúce letné dni 32
Majster sveta MATTONI GRAND DRINK 2018 – Tomáš Gyén 34
Deň čínskej kuchyne 36
Pivovary Lobkowicz expandujú nielen na Slovensko, ale v celej Európe 40
Bublinky s ľadom sú IN 42
Svetový deň bez tabaku 46
Sekty Hubert opäť bodovali 48
Mladé vína u Matyšáka 49
Kuchár roka je Košičan 50

XIV. Od aperitívu po digestív – a čo medzi tým
Osviežme sa ovocím 52
Lindner Hotel Gallery Centrál oslávil svoje 5 narodeniny pôsobenia na Slovensku 54
Zdravo, chutne, s láskou 56
HoReCa dni v METRE 59
Studené polievky na horúce letné dni 60
Ako chutí Slovensko 62

NAPÍSALI NÁM 66
12. ročník Slovenskej pivnej korunky 71
Račianske hodové koláčiky 72

GASTRO INFO 74
Slovenskí potravinári na veľtrhu PLMA v amsterdame 77
Nečakané prekvapenie 78
Čo svet je? 80

Pripravila: Ing. Zuzana Dúžeková
Foto: archív AKC ČR

Rozhovor s Bc. Miroslavom Kubecom, prezidentom Asociácie kuchárov a cukrárov Českej republiky

VSADIL NA KLASIKU A TRADÍCIU

Bez jeho odborného oka sa u našich susedov nezaobíde nijaká gastronomická súťaž či prezentácia. Občas si „zaskočí“ aj k nám na Slovensko. Bc. Miroslav Kubec – prezident AKC ČR, kontinentálny riaditeľ Svetovej organizácie kuchárskych spolkov – Worldchefs WACS pre strednú Európu, ale aj vynikajúci kuchár, držiteľ prestížneho najvyššieho českého kuchárskeho vyznamenania – Kríž sv. Vavrinca a riaditeľ siete gastronomických prevádzok spoločnosti Triload Invest, ku ktorým patrí aj Cafe rest na Kaprovej ul. v centre Prahy. Má za sebou množstvo súťaží, množstvo ocenení, varil pre Micka Jaggera, Luciana Pavarottiho, Andreu Bocelliho, Václava Havla aj Baracka Obamu. No jeho celoživotným krédom je návrat do kuchyne našich predkov, k receptom našich starých mám a ... česká gastronómia (ale aj tá naša!) aj v tomto smere majú čo povedať.

Stretli sme sa s ním na spomienkovej akcii – Gastronomických dňoch Magdalény Dobromily Rettigovej, autorky prvej kuchárskej knihy v českom jazyku, v mieste jej posledného pôsobenia – v Litomyšli. Česi si totiž vážia svoju históriu, vážia si svoju tradíciu, svoje korene. Pri tejto príležitosti som poprosila pána Bc. Miroslava Kubeca o rozhovor.

• Od roku 2005 si prezidentom Asociácie kuchárov a cukrárov Českej republiky. Od tej doby sa podľa mňa tiež datuje zintenzívnenie spolupráce AKC ČR so Slovenským zväzom kuchárov a cukrárov. Ako to pociťuješ Ty osobne?

Veľmi si vážim to, že sa nám podarilo zintenzívniť našu spoluprácu. V spolupráci so SZKC som našiel veľkú odozvu na naše aktivity, na moje aktivity z pozície Kontinentálneho riaditeľa pre Centrálnu Európu, čo je však najdôležitejšie, našiel som vzťahy na báze priateľstva.

• Ako kontinentálny riaditeľ Svetovej asociácie kuchárskych spolkov – Worldchefs – WACS pre strednú Európu pôsobíš už 8 rokov. Si teda členom vedenia WACS. Za ten čas sa vo WACS určite veľa zmenilo. Aký je Tvoj pohľad na WACS dnes?

WACS počas 8 rokov prešiel mnohými zmenami, vystriedali sa prezidenti, neustále sa usilujeme nachádzať a nastavovať nové ciele pre skvalitnenie svetovej gastronómie. Vývojom prešli aj zadania – propozície súťaží organizovaných WACS. Kladie sa v nich väčší dôraz na zhodnocovanie potravín a odborné zručnosti súťažiacich. Sú pripravené návrhy na zmeny týkajúce sa výberu hodnotiteľov súťaží, pracuje sa aj na zlepšení komunikácie v rámci WACS. Vo zvýšenej miere sa WACS zapája do riešenia celosvetových – globálnych problémov a samozrejme, že sa WACS veľmi intenzívne zapája aj do dobročinných aktivít.

• Svet si uvedomil, že treba chrániť životné prostredie, chrániť našu planétu. Uvedomili si to aj kuchári a cukrári a chcú budovať lepšiu svetovú potravinovú budúcnosť, lepšie zhodnocovať suroviny, potraviny, vrátane pitnej vody. O zapojenie do pilotného projektu WACS „Feed The Platet & Sustainability“, zameraného na trvalú udržateľnosť, prejavila záujem slovenská aj česká národná asociácia kuchárov a cukrárov. Môžeš nám tento projekt trochu viac priblížiť?

Áno, je to bod, ktorý som už naznačil v predchádzajúcej odpovedi – pomoc ľuďom, ktorí nemajú čo jesť. Samozrejme, WACS sa intenzívne zapája do projektov neplytvania potravinami a ochrany našej planéty. Aj z môjho pohľadu je to veľmi dôležité, najmä vo vzťahu k budúcnosti. Štatistiky uvádzajú, že zatiaľ čo v niektorých častiach sveta sa až 40 % potravín nezje, premieňa sa na odpad a kompostuje, v iných častiach sveta množstvo ľudí hladuje. Kuchári chcú budovať lepšiu potravinovú budúcnosť sveta. V tom by mohol napomôcť projekt WACS „Feed the Planet“ – ako nakŕmiť planétu. Projekt je zameraný na trvalú udržateľnosť, redukovanie odpadov, šetrnejšie zaobchádzanie s potravinami a pitnou vodou, lepšie zhodnocovanie surovín a potravín. V súčasnosti projekt prechádza štádiom rozpracovávania a prípravy „pilotného projektu“ a samozrejme všetky členské krajiny WACS majú možnosť sa do projektu zapojiť. Momentálne o účasť na projekte a spoluprácu prejavilo už aj niekoľko národných asociácii Európy, medzi nimi aj česká a slovenská asociácia kuchárov a cukrárov. O pokračovaní a vývoji projektu určite budú na svojich webových, prípadne facebookových adresách informovať všetky zapojené krajiny.

• O Tebe je známe, že pozorne sleduješ vývoj trendov v gastronómii, ale zároveň si zástancom návratu k tradíciám v národnej gastronómii, zástancom preferovania regionálnej kuchyne, regionálnych surovín a návratu k receptom našich starých mám. Dá sa klasická národná gastronómia prispôsobiť moderným gastronomickým trendom a súčasnému životnému štýlu?

Samozrejme, že sa dá prispôsobiť. Musíme sa však na výrobu regionálnych jedál pozerať cez použité suroviny, nahradiť napríklad zahusťovanie múkou, podávať menšie porcie, variť zodpovedne. Ja osobne vychádzam z jedál, ktoré varila moja babička a mama, mal som ich rád a usilujem sa aj našich hostí presvedčiť, že sú chutné a dobré. Každý kuchár, ktorý varí srdcom, poctivo a zodpovedne, je úspešný.

• Ako hodnotiaci komisár sa zúčastňuješ na mnohých juniorských i seniorských gastronomických súťažiach doma i v zahraničí. Aký je Tvoj názor na súčasných mladých kuchárov a cukrárov? Sú dostatočne pripravení do profesijného života?

Neviem, aká je situácia u vás na Slovensku. Súčasný stav školstva, a to nielen v gastronómii, ale všeobecne, je v ČR veľmi zlý. Podarilo sa nám napríklad v niektorých školách učiť podľa „Kulinárskeho umenia“, ktoré priviedol jeden náš kolega z Kanady, dokonca sme naň dostali od Ministerstva školstva akreditáciu, no už sa nám nepodarilo zmeniť rámcové vzdelávacie procesy a záverečné skúšky. V praxi to znamená, že deti učíme kulinárske techniky, ako správne krájať, ako uvariť vývar, hnedú či holandskú omáčku. Bohužiaľ, pri skúškach stále musia uvariť konkrétne jedlo, a to je zlé.

• Sám dlhodobo pôsobíš v hotelierstve. Naši hotelieri sa sťažujú na nedostatok odborníkov v oblasti hotelierstva a gastronómie. Ako je to v Českej republike?

Je to rovnaké ako so školstvom. Áno, chýbajú nám odborníci, lebo ich školy nedokážu k remeslu správne motivovať, čo sa prejavuje v zníženom záujme pokračovať v tomto povolaní. Chýbajú kuchári aj cukrári, chýbajú aj preto, lebo sa stále otvárajú nové a nové gastronomické zariadenia.

• Na ktoré české jedlo nedáš dopustiť a čo Ti najviac chutí zo slovenskej kuchyne? Keby sme si mali na záver pripiť na Tvoje úspechy a dobrú spoluprácu so SZKC, čím by to bolo?

Osobne mám rád „chlupaté knedlíčky“ s kapustou a údeným mäsom, knedlíky s vajíčkom, ale keď som niekde vo svete, rád ochutnám tamojšiu kuchyňu, teda taliansku, ázijskú, španielsku ... a u vás milujem všetko, ale halušky s bryndzou sú predsa len halušky s bryndzou. A určite by som si rád pripil kvalitným bielym suchým vínom.

Tak teda, na zdravie a tešíme sa na ďalšie stretnutia!

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, hoteliersta, spoločného stravovania a cestovného ruchu.

GASTRO
Leto 2/2018

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:
Leto 2/2018 / 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

SLOVENSKÝ ZVÄZ KUCHÁROV A CUKRÁROV INFORMUJE...

KUCHÁRI OPÄŤ OTVORILI SRDCE DEŤOM S POŠKODENÝM ZDRAVÍM

SLOVENSKÝ ZVÄZ KUCHÁROV A CUKRÁROV
SLOVAK CHEFS ASSOCIATION

Pripravila: Ing. Zuzana Dúžeková
Foto: archív SZKC

Koniec mája na bratislavskom hrade opäť patril kuchárom a gurmánom. Už po ôsmykrát sa tu konala obľúbená gastronomická akcia **„Slovak Food Festival 2018“**. Na hrade sa zišli gastronómovia aj gurmáni. Najmä sa tu však stretli ľudia s dobrým srdcom a ochotou pomôcť tým, ku ktorým bol osud menej priaznivý.

Ten, kto festival na hrade navštevuje pravidelnejšie vie, že známy slovenský šéfkuchár **Vojto Artz** je jeho odborným garantom od začiatku. Je autorom aj organizátorom **„COOKING SHOW Vojta Artza“**. Tento raz sa však po prvýkrát predstavil aj ako novozvolený prezident Slovenského zväzu kuchárov

a cukrárov, ktorý je zároveň aj ambasádorom Svetovej asociácie kuchárskych spolkov – WACS Worldchefs a jeho charitatívnej zložky – Worldchefs Withouth Borders (Kuchári bez hraníc) na Slovensku**.** V rámci svojej Cooking Show, ktorú aj v tomto roku poňal doslova charitatívne, na hlavnom pódiu v centre festivalu privítal viaceré osobnosti nielen z kuchárskeho sveta, ale aj osobnosti slovenského showbiznisu. Jedlá a dezerty, pripravené na pódiu, sa vzápätí dražili a výťažok podporil dobrú vec – zlepšenie životných podmienok detí s kardiovaskulárnymi problémami prostredníctvom Nadácie detského kardiocentra Bratislava a Nadácie Markíza**.** Vojto si na pódium počas troch dní pozýval zaujímavých hostí, ktorí predviedli tradičné aj netradičné kuchárske show. Dobrú vec prišli podporiť členovia Slovenského národného juniorského tímu kuchárov a cukrárov , ktorí sa pripravujú na svetovú súťaž World Culinary CUP 2018 v Luxemburgu, šéfkuchári Michal Konrád, Maroš Mrenica, Daniel Hrivnák, Tomáš Pikáli, Daniel Širota, Vlado Lokšík a Oskar Klanert. Na

pódiu svoju šikovnosť predviedli aj známe tváre z televízneho seriálu Moja mama varí lepšie ako tvoja. Zručný boli aj, Marek Kadlečík s Big Tuna show, „kuchársky team“ zo seriálu TV Markíza „Kuchyňa“. Čerešničkou na torte Cooking Show bol známy a na Slovensku obľúbený šéfkuchár Róbert Sklenář, člen Pražskej pobočky Asociácie kuchárov a cukrárov ČR, ktorý je u našich západných susedov známy aj z vlastnej televíznej show „Škola varení s Róbertem Sklenářem“. Jeho jedlá mali u divákov veľmi veľký úspech a výrazne podporili charitatívny zámer akcie. Úspech zožal aj moderátor súťaže TV Markíza „Dobre vedieť“ Rasťo Sokol tentokrát so súťažným tímom zloženým zo známych tvarí televíznej obrazovky. Nechýbal ani detský workshop „Vojto a Tinka varia s deťmi“, pri ktorom malí kuchári mali úžasnú podporu divákov.

Všetkým účinkujúcim, ako aj obetavému Lukášovi Guzmanovi, ktorý po celé tri dni po boku Vojta Artza pomáhal nielen s varením, ale aj vytvárať dobrú a priateľskú atmosféru, patrí naša veľká vďaka. Všetci sa zaslúžili o to, že pre detičky z kardiocentra sa **vyzbierala pekná suma vo výške 700,00 Eur**. Tešíme sa, že sa nám tak spoločne podarilo aspoň trocha uľahčiť život detí s ťažším údelom.

ČESKÍ A SLOVENSKÍ KUCHÁRI SPOLOČNE VZDALI HOLD PAMIATKE MAGDALÉNY DOBROMILY RETTIGOVEJ

Koncom mája mesto Litomyšl žilo spomienkami na českú buditeľku a spisovateľku, ale hlavne najznámejšiu českú kuchárku – **Magdalénu Dobromilu Rettigovú**, autorku knihy **„Domácí kuchařka“**, ktorú vydala v roku 1826.

Slávnosti organizovala spoločnosť Smetanová Litomyšl o.p.s.

Počas Gastronomických dní M. D. Rettigovej, ktoré sa konali v dňoch 19. – 20. mája 2018, si jej pamiatku spoločne uctili českí aj slovenskí kuchári a vzdali hold tejto „kňažnej českej gastronómie“, ktorá si v časoch Rakúsko – Uhorskej monarchie trúfla písať a vydávať literárne diela v českom jazyku.

Samotné slávnosti sa začali sprievodom kuchárov k miestu posledného odpočinku M. D. Retigovej,na cintoríne v Litomyšli. Prezidenti obidvoch Asociácií kuchárov a cukrárov, Bc. Miroslav Kubec a Vojto Artz, spoločne položili smútočný veniec k jej hrobu a v krátkych príhovoroch vyjadrili prínos tvorby pani Rettigovej pre obe národné gastronómie.

Po skončení pietnej slávnosti sa sprievod kuchárov vrátil na hlavné námestie Litomyšle, kde sa začali samotné gastronomické oslavy. Ich súčasťou bol sprievodný program.

Slovenskú gastronómiu v rámci akcie „Slovenský hodokvas“ reprezentovali mladí kuchári Daniel Melicherik, predseda Bratislavského klubu SZKC a Lukáš Dörnhofer, tajomník Junior klubu SZKC, ktorí v rámci live cooking odprezentovali prípravu dvoch jedál. Slovenské špeciality ponúkal aj Salaš u Franka zo Starej Ľubovne . V rámci delegácie SZKC sa osláv zúčastnili aj Ing. Zuzana Dúžeková, generálna tajomníčka SZKC, Mgr. Jozef Baránek, predseda Junior klubu SZKC a zároveň manažér Slovenského národného juniorského tímu, a Ivan Vozár, manažér Slovenského národného tímu kuchárov a cukrárov – seniorov.

PREZIDENTI EURÓPSKYCH KUCHÁRSKYCH ZVÄZOV ROKOVALI V BRITSKOM STAFFORDE

Po roku sa prezidenti kuchárskych a cukrárskych zväzov z celej Európy, združených v svetovej organizácií kuchárskych asociácií, opäť stretli na Európskej prezidentskej konferencii WACS vo Veľkej Británii. Konferencia sa konala v malebnom vidieckom prostredí. Za miesto stretnutia Britský zväz kuchárov a cukrárov vybral priestory veľmi prívetivého a pohodlného historického hotela Moat House, držiteľa významného ocenenia 2 Rossete. Celkovo sa na kongrese prezentovalo 55 účastníkov z 18 krajín Európy, medzi nimi aj Slovensko. Slovenský zväz kuchárov a cukrárov reprezentovali prezident SZKC **Vojto Artz**, generálna tajomníčka SZKC Zuzana Dúžeková a predseda Klubu mladých kuchárov a cukrárov SZKC Jozef Baránek.

Nosnou témou konferencie bola problematika „Ako nakŕmiť planétu“, zameraná na trvalú udržateľnosť, ktorá je veľmi dôležitá pre život, redukovanie odpadov, šetrnejšie zaobchádzanie s potravinami a pitnou vodou, lepšie zhodnocovanie surovín a potravín. Štatistiky uvádzajú, že kým v niektorých častiach sveta sa až 40 % potravín nezje, ale sa mení na odpad a kompostuje sa, v iných častiach sveta množstvo ľudí hladuje.

Kuchári chcú budovať lepšiu svetovú potravinovú budúcnosť sveta. K tomu by mohol napomôcť aj projekt WACS „Feed the Planet“, ktorý prítomným prezentoval predseda výboru „Feed The Planet & Sustainability“ Christopher Koetke z USA. Do tohto projektu sa budú môcť zapojiť všetky členské krajiny WACS. O podrobnostiach projektu budeme informovať v blízkej budúcnosti.

Naši hostitelia pripravili aj zaujímavú prezentáciu zručnosti anglických kuchárov a cukrárov na spoločnej večeri i počas prestávok na občerstvenie, ktoré účastníci využívali aj na neformálne diskusie.

Najčastejšou témou „kuloárnych rokovaní“ boli najnovšie trendy v gastronómii, nové technológie, spôsoby a možnosti dekorácie, kvalita surovín a potravín, výmena dôležitých profesijných informácii a skúseností. Aj to je dôvod, pre ktorý je veľmi potrebné zúčastňovať sa takýchto stretnutí.

FOURFEST EUROAKADEMIK 2018 V RIMAVSKEJ SOBOTE

V Rimavskej Sobote sa zišli študenti odborných škôl z krajín V4. V dňoch 12. – 14. júna 2018 sa tu konal už **11. ročník** medzinárodného festivalu **FOURFEST EUROAKADEMIK 2018 – Medzinárodné majstrovstvá v zručnosti v odboroch kuchár, čašník, barman, barista, somelier, obchodný pracovník, kaderník a kozmetik.**

Študenti zo Slovenska, Českej republiky, Maďarska a Poľska si prišli vymieňať skúsenosti, konfrontovať svoje zručnosti na naozaj náročnej súťaži, ktorú opäť so svojím pedagogickým kolektívom a pod záštitou Banskobystrického samosprávneho kraja zorganizoval riaditeľ SOŠ obchodu a služieb v Rimavskej Sobote Paedr. Jaroslav Bagačka.

Vďaka skúseným organizátorom počas súťaží vládla úžasná, uvoľnená, pohodová súťažná atmosféra, ktorú umocňovala aj prítomnosť viacerých čestných hostí a skupiny Metalinda. Čerešničkou na torte bola prítomnosť známej českej herečky, modelky, moderátorky, spisovateľky a kuchárky Markéty Hrubešovej, ktorá tu mala prezentáciu a autogramiádu svojich kuchárskych kníh. Okrem toho aktívne pôsobila aj v hodnotiacich komisiách kuchárskych súťaží, kde spolu s Richardom Císarom, šéfkuchárom banskobystrického hotela Dixon, Ivanom Vozárom, manažérom Slovenského národného tímu kuchárov a cukrárov, Danielom Melicherikom, šéfkuchárom hotela Holiday Inn Trnava a Ing. Zuzanou Dúžekovou, generálnou tajomníčkou SZKC, hodnotila prebiehajúce súťaže kuchárov. Moderátorom podujatia bol opäť s vtipom jemu vlastným aj tento rok milovník všetkého dobrého Jožo Pročko, ktorý k tejto súťaži už neodmysliteľne patrí.

Festival zahŕňal aj sprievodné športové akcie, zábavno–súťažné podujatia na medzinárodnej úrovni – príprava nesúťažnej kapustnice, ktorá bola akýmsi zohrievacím kolom a tak trochu aj relaxom na odbúranie počiatočného súťažného stresu. Svoje skúsenosti okrem družstiev kuchárov sa predviedli aj družstvá kaderníkov a kozmetikov, obchodníkov, ale aj elektrotechnikov. Súťažné kapustnice „nemali chybu“ a chutili aj prítomnému obecenstvu.

SÚŤAŽ MLADÝCH KUCHÁROV

14. 6. 2018 pred skúseným okom kvalifikovaných odborníkov, certifikovaných na hodnotenie gastronomických súťaží síce na národnej úrovni, ale zato podľa smerníc Svetovej organizácie kuchárskych asociácií – WACS súťažili mladí kuchári. Komisári veľmi pozorne sledovali celé dianie na stoloch improvizovaného súťažného štúdia. Úlohou súťažiacich bolo pripraviť v časovom limite 45 minút pokrmy, ktorých hlavnou surovinou bola bravčová panenka. Kritériá boli prísne, komisia nekompromisná, ale spravodlivá.

Nakoniec vyriekla tento ortieľ:

1. miesto **Filip Krupár,** SOŠ obchodu a služieb Žiar nad Hronom
2. miesto **Jakub Pinka,** SOŠ hotelových služieb a obchodu Banská Bystrica
3. miesto **Boris Struhár,** SOŠ obchodu a služieb Žiar nad Hronom

Súťažiacim aj majstrom odbornej výchovy srdečne blahoželáme.

Naša vďaka a obdiv za neúnavnú starostlivosť a profesionálny rast mladých odborníkov vo všetkých oblastiach študijného programu školy patrí pánu riaditeľovi a jeho kolektívu. Ten kto už niekedy organizoval gastronomickú súťaž, vie, o čom hovorím.

Medzinárodná súťaž juniorov – FOUR FEST 2018 opäť splnila všetky atribúty, aby ju mohli nazývať slávnosťou a oslavou zručnosti a majstrovstva budúcich profesionálov vo svojich odboroch. Veľkú zásluhu na tom majú aj partneri školy a súťaže, ako aj zúčastnené prezentujúce sa firmy. Obrovské ďakujem treba adresovať **najmä spoločnostiam A-Z Gastro Banská Bystrica a FAGOR CZ,** ktoré sa postarali o technologické vybavenie súťažného pódia.

PRIBUDLI NOVÍ AKREDITOVANÍ HODNOTIACI KOMISÁRI SZKC V ODBORE KUCHÁR PRE ROKY 2018 – 2023

Akreditovaný komisár Svetovej organizácie kuchárskych spolkov WACS-Worldchefs Bc. Marek Svoboda z Českej republiky bol lektorom odborného kurzu určeného pre profesionálnych kuchárov, ktorí budú mať oprávnenie hodnotiť národné súťaže v odbore kuchár. Po 21. júni 2018 máme teda 47 komisárov akreditovaných podľa smerníc svetovej organizácie WACS, ktorí budú mať oprávanie hodnotiť súťaže v rokoch 2018 – 2023.

Na kurz boli pozvaní odborníci, ktorých Slovenský zväz kuchárov a cukrárov menuje za komisárov v odbore kuchár na národné súťaže. Každý z nich dosiahol určitý stupeň uznania, profesionality, rešpektu a dôvery svojich kolegov. Títo odborníci pôsobia vo všetkých regiónoch Slovenska. To vytvára možnosť zabezpečenia profesionálneho hodnotenia všetkých národných súťaží, ktoré sa budú konať na území Slovenska a v prípade záujmu aj Českej republiky.

Kurz sme zorganizovali za výraznej podpory a pomoci WACS Continental

Direktora pre strednú Európu p. Bc. Miroslava Kubeca, prezidenta Asociácie kuchárov a cukrárov Českej republiky, a p. Bc. Mareka Svobodu, akreditovaného WACS komisára, ktorý je zároveň aj manažérom Juniorského národného tímu kuchárov a cukrárov Českej republiky. Vzhľadom na to, že pán Svoboda je aj aktívnym hodnotiteľom svetových kuchárskych súťaží organizovaných WACS, majú informácie získané od neho veľký význam a váhu.

Zoznam akreditovaných hodnotiacich komisárov bude zverejnený na web stránke SZKC: www.szkc.sk v časti „Vzdelávanie".

Takýto kurz v najbližšom období zorganizujeme aj pre odbor cukrár.

Novým akreditovaným komisárom prajeme veľa úspechov.

SLOVENSKÝ NÁRODNÝ JUNIORSKÝ TÍM KUCHÁROV A CUKRÁROV NA GURMÁN FEST 2018 BRATISLAVA

Gurmán club s.r.o. zorganizoval v Bratislave už 10. ročník „Gurmán fest Bratislava", ktorý je určený pre všetkých milovníkov dobrého jedla a nápojov, pre všetkých, ktorí dbajú na kvalitné suroviny, chcú sa o gurmánstve dozvedieť trochu viac. Iní prišli, aby stretli osobnosti zo sveta gastronómie, ako napríklad Michala Konráda z FOU ZOO Bratislava, Jozefa Masaroviča z reštaurácie UFO Bratislava či Mariána Fila z Chateau Čereňany, ktorí predviedli svoje kuchárske umenie aj na pódiu. Na svoje si prišli aj milovníci „sladkého" a „makového" v stánku Slovenský mak z Jarnej. Dobre jedlo sa patrí zapiť dobrým nápojom a o tie taktiež nebola núdza.. Na svoje si prišli kávičkári, pivári, vinári, milovníci chladivého šumivého z produkcie spoločnosti Hubert, ktorá priniesla veľmi zaujímavú letnú vychytávku – šampanské s ľadom.

Jedným z 55 stánkov, v ktorých sa prezentovali účastníci tohtoročného GURMÁN FESTU Bratislava, bol aj stánok **Slovenského národného juniorského tímu kuchárov a cukrárov**. Budúci kuchári sa prišli oficiálne predstaviť verejnosti, predviesť kuchárske zručnosti, ktoré si už aj napriek nízkemu veku osvojili, ponúknuť im svoje špeciality ale aj získať prostriedky na cestu na Svetový kulinársky pohár „**WORLD CULINARY CUP – EXPOGAST 2018** Luxemburg", na ktorý sa chystajú v novembri tohto roku. Do Bratislavy pricestovali z Lučenca, Rimavskej Soboty a Púchova.

Veľmi nás potešilo prvé miesto v hlasovaní o najobľúbenejšiu reštauráciu festivalu, ktoré získali práve naši juniori.

Blahoželáme a držíme päste aj „World Culinary CUP Expogast 2018" Luxemburg, ktorý bude premiérovou svetovou súťažou pre nich.

BONBÓNIK NA ZÁVER

GRAND PRIX PRE VOJTA ARTZA

Prestížne ocenenie „GURMAN AWARD GRAND PRIX 2018 – cena za celoživotné dielo" bolo udelené prezidentovi Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov Vojtovi Artzovi

Toto ocenenie za dlhoročné výnimočné zásluhy o rozvoj a reprezentáciu slovenskej gastronómie každoročne udeľuje gastronomický sprievodca „Gurmán na Slovensku" na základe nominácie Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov.

Pán Vojto Artz sa radí medzi najvýraznejšie osobnosti slovenskej gastronómie. Je jedným z najpopulárnejších slovenských šéfkuchárov. Od ukončenia štúdia na Hotelovej akadémii v roku 1988 už 30 rokov aktívne pôsobí ako kuchár a šéfkuchár.

Jeho profesionálna dráha je poznamenaná výraznými úspechmi. Právom patrí medzi elitu slovenskej gastronómie. Päť rokov pôsobil ako šéfkuchár prestížneho hotela Tri studničky**** v Demänovskej Doline. Počas ďalších desiatich rokov pôsobil v popredných reštauráciách a hoteloch hlavného mesta. Pracoval ako šéfkuchár vôbec v prvej Ázijskej reštaurácie na Slovensku. Medzi širokou verejnosťou je známy z televíznych relácií TV Markíza: Chuťovky, Tulinárium, Teleráno a Masterchef. Je autorom mnohých kníh o varení („Vianočná kuchárka", „Grilujeme s potešením", „Vojto Artz U vás doma", „Štyri ročné obdobia" a mnohé iné) a bohatej publikačnej činnosti. Spolupracuje a účinkuje aj na úspešnom slovenskom seriáli Kuchyňa na TV Markíza, kde stvárňuje sám seba.

V súčasnom období pôsobí vo funkcii šéfkuchára spoločnosti Metro Cash & Carry Slovakia s.r.o.

Je absolventom Yves Thuries Culinary Academy – odbornej školy pre profesionálnych kuchárov ocenenej medzinárodným certifikátom.

Od roku 2007 sa venuje molekulárnej gastronómií, ktorej sa priučil v Nemecku, a je jej hlavnou postavou a školiteľom na Slovensku. Vojto Artz je držiteľom rôznych prestížnych ocenení v gastronomických súťažiach, okrem iných ocenení má v zbierke bronzovú medailu z celosvetovej Kuchárskej olympiády IKA Erfurt 2008 a bronzovú medailu z The Emirates Salon Culinaire v Dubaji 2011.

Je organizátorom alebo spoluorganizátorom rôznych gastronomických show, súťaží a charitatívnych akcií .

Od roku 2017 pôsobí vo funkcií Ambassadora WACSA „Woldchefs without Borders" WACS (charitatívnej zložky Svetovej organizácie kuchárskych asociácií) za Slovenskú republiku. Je aj tvárou pre propagáciu duálneho vzdelávania odboru Kuchár. V roku 2017 mu boli udelené najvyššie vyznamenania Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov – „Rád sv. Vavrinca" a „Rád prezidenta SZKC".

V novembri 2017 bol zvolený za prezidenta Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov.

Pán Vojto Artz právom patrí medzi elitu slovenskej gastronómie.

Srdečne blahoželáme!

JARNÉ STRETNUTIE HOTELIEROV

Európa je stále destináciou číslo jeden, z čoho ťaží aj slovenský cestovný ruch. Viac ako polovica krajín zaznamenala nárast počtu návštevníkov o viac o 10 %, v roku 2017 to bolo až 671 miliónov návštevníkov.

Text: Marek Harbuľák, generálny manažér ZHR SR

Foto: archív

Na Slovensku sa v rovnakom období zvýšil počet prenocovaní o 5,6 % na 14,9 miliónov. Aj o tom sa hovorilo na Jarnom stretnutí hotelierov a HORECA konferencii s názvom HOSPITALITY 2.0, ktoré sa konalo v dňoch od 14. do 16. mája 2018 v priestoroch Hotela Senec v Senci.

Ubytovanie a stravovanie tvorí základ služieb v cestovnom ruchu, globálne nazvaných HOSPITALITY, nevyhnutnosť neustále zvyšovať ich úroveň a kvalitu je potrebná tiež v slovenskom cestovnom ruchu. Viaceré legislatívne zmeny vytvárajú prekážky a náklady, kvôli ktorým nedokážu slovenské hotely a reštaurácie vytvárať investície tak, aby boli konkurencieschopné s okolitými krajinami. Vláda uvažuje o možnostiach podpory turizmu niektorými opatreniami, akými by mali byť dovolenkové šeky pre zamestnancov, ale najmä zníženie DPH na ubytovacie služby. V úvode konferencie to deklaroval štátny tajomník ministerstva dopravy Peter Ďurček.

Zameranie Jarného stretnutia hotelierov a HORECA konferencie na inovácie, digitalizácie a trendy v tejto oblasti, malo medzi majiteľmi a prevádzkovateľmi ubytovacích aj stravovacích zariadení veľkú odozvu, pretože je to najefektívnejší spôsob, ako osloviť hostí. Viac ako 40 vystavovateľov predstavilo najmodernejšie technológie a trendy pre hotely aj reštaurácie. Prezentácie v odbornom programe konferencie sa venovali aj významu cestovateľských blogov, trendom vo videoprezentácii, ale aj inováciám v gastronómii tzv. streetfoodom na Slovensku. Špeciálnou novinkou bol blok HOTEL TECHNOLOGY FORUM o digitalizácii v praxi.

Osobné a praktické skúsenosti o hotelierstve prezentovala Sylvia Holopová z Hotela Hviezdoslav v Kežmarku, ktorá je Hotelierkou roka za rok 2017 a Hotelier roka z Čiech 2017, Petr Borák z Augustiánskeho domu v Luhačoviciach, ale aj prezident ZHR SR Tomáš Ondrčka z Hotela Devín v Bratislave.

Počas konferencie Hodnotiaca komisia Zväzu hotelov a reštaurácií SR vyhodnotila nominovaných hotelierov v ďalšom ročníku prestížnej súťaže HOTELIER ROKA za rok 2018. Finalistami sú Tiago Viganó z Hotela Elizabeth v Trenčíne, Jaroslav Kubaľa z Hotela FIS Jasná a Jiří Kotulán z Hotela NH Gate One v Bratislave. Odborná i laická verejnosť si online hlasovaním vyberie z troch vynikajúcich hotelierov a víťaz bude ocenený na Jesennom stretnutí hotelierov a HORECA konferencie, ktorá sa bude konať v októbri.

VÔNE A CHUTE PROVENSALSKA

Text a foto: Ivica Ondrejíčková
a Beata Šoltgová

Provensalsko, čarovný kraj medzi francúzskymi Alpami a Azúrovým pobrežím, vás okamžite očarí bielymi kamennými usadlosťami roztrúsenými medzi nekonečnými poliami levandule, upravenými vinicami, olivovými hájmi a listnatými lesmi. K tomu však nevyhnutne patrí provensalská kuchyňa, ktorá čerpá predovšetkým z bohatej a pestrej miestnej produkcie. Stačí navštíviť ktorékoľvek miestne trhy či reštaurácie, a môžete sa o tom presvedčiť. Prejdite sa s nami po niektorých z nich.

PRAVÝ PROVENSALSKÝ TRH V GORDES

Pravý provensalský trh sme zažili aj v romantickej dedinke Gordes, ktorá patrí medzi tri najkrajšie dediny Francúzska. Leží v Luberonskom národnom parku na neprístupnej skale, nad nekonečnými levanduľovými poliami a vinicami. Strmými ulica-

Romantické mestečko Gordes leží na neprístupnej skale

Rôzne bylinky a koreniny, ktoré nás očarili na trhu v Gordese, patria k základom provensalskej kuchyne

Olivy sa používajú do mnohých jedál, ale do všetkých sa pridáva olivový olej. Najlepší je z ručne zbieraných olív lisovaných zastudena v kamenných mlynoch bez dotyku kovu a uchovávaný v tmavých sklenených nádobách

Všetky tieto údeniny sú regionálne

Neskutočné množstvo dobrôt nám pripravil Thierry Crovara, kuchár a majiteľ farmy Le Mas des Gres

Toľko dobrôt nás čakalo na švédskom stole, že sa ani nedalo všetko vychutnať

Kaviár z baklažánu. Recept nájdete v texte

mi a kamennými chodníkmi stúpate medzi kamennými domčekmi až na vrchol. Nás tam čakalo prekvapenie – pravý vidiecky trh. No nádhera! Nakoniec sme si dali skvelú kávu v kaviarničke na námestí s fontánou, kde sa nakrúcal krásny romantický film Dobrý ročník. Odchádzali sme s vrkočom domáceho cesnaku a s mažiarom z olivového dreva.

AIX-EN-PROVENCE – MESTO UMENIA A GASTRONÓMIE

Rodisko slávneho maliara Paula Cézanna možno pokojne nazvať mestom gastronómie. Ako prvé vás upútajú ulice a námestia plné zelene, fontán a sôch. Potom zistíte, že ulice sú aj plné kaviarní, reštaurácií, rôznych pouličných stánkov. Medzi nimi dominujú obchodíky s domácimi dobrotami, syrmi aj sladkosťami. Samozrejme, že nechýbali ani slávne makrónky a kalisonky, ktoré vám ponúkajú aj na ulici. Inak, boli sme aj v reštaurácii, kam chodieval Cézanne ako študent s priateľom, neskôr slávnym spisovateľom Emilom Zolom. Ťažko sa odtiaľ odchádzalo...

OCHUTNÁVKA VÍN V CHATEAU DE SAINT-MARTIN

Zámok sv. Martina, ako sa volá v preklade, nie je prístupný verejnosti, tam býva známa

Aix-en-Provence je plný zelene a reštaurácií

Jeden večer sme strávili v pivniciach Zámku sv. Martina – Chateau de Saint–Martin

TYPICKÉ PROVENSALSKÉ JEDLÁ

- **Bouillabaisse** (bujabéza) sa podáva ako polievka aj ako hlavné jedlo. Najmenej štyri druhy rýb sa dusia v rybom vývare s rajčinami, cibuľou, cesnakom, šafranom (kvôli farbe), petržlenom, bobkovým listom a ďalším korením.
- **Ratatouille** (ratatuj) je zeleninové jedlo z dusených rajčín, paprík, baklažánov, cukiny, cibule, prípadne aj so špargľou a malými zemiakmi. Nesmie v ňom chýbať cesnak, olivový olej a provensalské bylinky.
- **Soupe au pistou** je polievka z fazule, rajčín, zemiakov a bazalky, ku ktorej sa vždy podáva omáčka pistou.
- **Pistou** je pasta z olivového oleja, syra parmezánu, cesnaku a bazalky. Je to obdoba talianskeho pesta, len bez píniových orieškov.
- **Aïoli** je cesnaková omáčka (majonéza), ktorá sa podáva k rôznym rybím jedlám. Tvorí ju cesnak, olivový olej, citrónová šťava a vaječné žĺtky.
- **Tapenade** je pasta z olív, kapár, sardel a cesnaku. Natiera sa na chlieb alebo na hrianku.
- **Salade Niçoise** je známy nielen v Európe. V základnej verzii tento šalát obsahuje natvrdo uvarené vajcia, olivy, rajčiny a sardely. Pridávajú sa aj zelené fazuľky, ocot, prípadne tuniak.
- **Caviar d´aubergines** (kaviár z baklažánu) sa podáva k vínu. Baklažán sa pokrája na kúsky aj so šupkou a trochu posolí, aby stratil horkosť. Potom sa dá do zapekacej misy s trochou olivového oleja a pečie sa v rúre asi 20 minút. Keď zmäkne, pridá sa cesnak a cibuľa a nechá spolu opiecť. Nakoniec sa pridajú rajčiny (aj z konzervy) a provensalské korenie a ešte sa chvíľu nechá v rúre dôjsť. Hotová zmes sa rozmixuje, aby sa lepšie spojili chute. Najčastejšie sa natiera na hrianku.
- **Salade de chèvre chaud** (šalát s teplým kozím syrom) môže byť predkrm aj hlavné jedlo. Základ tvorí hlávkový šalát s pokrájanými paradajkami. Kúsky chleba opečieme s plátkami kozieho syra, ktorý pokvapkáme medom alebo balzamikom. Niekedy sa pridávajú plátky šunky, pokrájané varené vajce či kúsky sušených marinovaných rajčín.
- **Francúzsky dresing** nechýba v žiadnej reštaurácii a má veľmi jednoduchú prípravu: na dne misky sa zmieša lyžica olivového oleja, kávová lyžička bieleho vínneho octu a pol lyžičky dijonskej horčice.

Sladké kalisonky Le Calisson a úžasný turecký med s orieškami Maison du Nougat sme mohli ochutnať aj pred obchodom z rúk šarmantnej predavačky

šľachtická rodina už od roku 1740. Zato sme v malom rodinnom múzeu videli zachované listy, ktoré písal z Bastily Jean-Baptiste Lecrerc de Juidne – Comte de Lassigny (1756–1792), ktorého revolucionári sťali pod gilotínou. Odvtedy sa vraj majetok dedí len cez ženy – z matky na dcéru. Dnešná majiteľka, kontesa Adeline de Barry, je priamou potomkyňou známej francúzskej krásavice Anny de Meursault (1812–1852). K jej majetku patrí aj tretia najstaršia vinica v Provensalsku, hrozno sa tam pestuje nepretržite 1800 rokov. Vinice založili Rimania (videli sme vykopávky), a od 10. do 18. storočia ich obrábali mnísi, po ktorých dodnes ostali pôvodné pivnice z 12. storočia. Nám v nich šarmantná Angelika ponúkla ochutnávku viacerých druhov vín a k tomu maličké hrianky s lahodnými domácimi nátierkami. Na ploche 40 ha viníc ročne získajú 250 000 fliaš vína, najviac ružového, menej červeného a najmenej bieleho. Ako jedni z mála pestovateľov môžu pre svoje vína používať označenie Cru Classé a z máloktorej súťaže odchádzajú bez medailí. A málokto z nás zasa odchádzal bez fľaše tohto výborného moku.

PIKNIK NA FARME LE MAS DES GRES

Farma tam stojí 222 rokov a už 20 rokov patrí rodine Crovarovcov. Pani Nina sa stará o farmu, malý hotel, veľkú záhradu aj bazén. Jej manžel Thierry Crovara je špičkový kuchár, o čom sme sa mali možnosť sami presvedčiť. Napokon, minulý rok dokonca získal aj Michelinskú hviezdu! Obed pod starými platanmi sa začal vynikajúcou krémovou

V duchu francúzskeho: Nechajte si trochu miesta pre syr. Stôl so syrmi bol síce menší, ale tá chuť...

Miestne víno sme zajedali hriankami s domácimi nátierkami

V mestečku Arles namaľoval Vincent van Gogh takmer 300 obrazov. Denne sedával v tejto kaviarni

Napadlo by vám vyprážať kvety cukín?

Dezert na záver: kávový crème brulée

tekvicovou polievkou. Potom nás čakali v jedálni stoly plné dobrôt – krevety, jemná fašírka, paštéta z diviaka, rôzne druhy húb, bohatý výber šalátov z miestnej zeleniny, vyprážané kvety cukiny, pečený baklažán, omeleta so zemiakmi, pečené rajčiny, dusené fazuľky... ťažké bolo prestať. Po tejto explózii chutí, vôní a farieb nám ponúkli viaceré druhy francúzskych syrov. Asi po piatej ochutnávke sme to museli vzdať, aby nám ostalo miesto na poslednú dobrotu – crème brulée s kávovou príchuťou. Opäť nezabudnuteľný zážitok.

SALON DE PROVENCE – MESTO MYDLA A OLEJA

V tomto mestečku žil s druhou manželkou a šiestimi deťmi slávny lekár a prorok Nostradamus, a tam je aj pochovaný. Mesto však rovnako preslávila výroba olivového oleja a hlavne mydla, ktoré je známe pod značkou Savon de Marseille. Navštívili sme tam manufaktúru, kde sa od roku 1900 ručne vyrába mydlo Marius Fabre. Dnes vedú fabriku Marie a Julie, vnučky zakladateľa. Všetky druhy mydla vyrábajú výhradne z domácich surovín – olivového oleja, soli a potaše.

PROVENSALSKÁ GASTRONÓMIA

Provensálska kuchyňa je rôznorodá, podľa jednotlivých regiónov. Niečo však majú všetky regióny spoločné: **olivový olej, cesnak a rajčiny**. Kvalitné, čerstvé a čo najviac.

Ďalším charakteristickým znakom tejto kuchyne sú **bylinky**. Svetoznáme provensalské bylinky – zmes, ktorú tvorí bazalka, tymian, rozmarín a saturejka, často však je doplnená aj o ďalšie bylinky. My ich poznáme sušené, v Provensalsku sa najčastejšie používajú čerstvé. Okrem toho v rybích jedlách nesmie chýbať fenikel, v mäse rozmarín a šalvia v rybe, mäse, syroch, zelenine aj v ovocí. Symbolom kraja je však levanduľa, ktorou vonia dokonca aj miestny med.

Keďže tento kraj je známy chovom oviec a kôz, najčastejšie sa tu vyrábajú kozie **syry** (chevres), prípadne ovčie, často korenené bylinkami. Z mäsa sa v miestnej kuchyni najväčšmi používa jahňacina, ešte viac však **ryby** a rôzne morské plody. Medzi najvzácnejšie gastronomické produkty patria zaručene **hľuzovky**, čierne huby, ktoré rastú pod zemou pri koreňoch stromov a pri ich „hľadaní“ využívajú miestne prasiatka.

Najobľúbenejší nápoj v celom Francúzsku je určite **víno**. Vynikajúce druhy sa vyrábajú aj v Provensálsku, predovšetkým červené a ružové. Najznámejšie je pravdepodobne **Chateauneuf-du-Pape**, ktoré sa pestuje pri Avignone a dostalo sa tam vďaka pápežom, ktorí tam mali sídlo takmer 100 rokov.

Tarte de fine... – Jemná torta s jablkami, so zelerom a syrom

A na záver recept na provensalské pochúťky.

TARTE DE FINE

Jemná torta s jablkami, zelerom a syrom

Suroviny: • 2 jablká • 1 malý zeler • 200 g syra Morbier (príp. Raclette) • 1 balenie lístkového cesta • 2 polievkové lyžice olivového oleja • 1 kávová lyžička zrniečok koriandra • soľ • čierne korenie

Postup: Rúru predhrejeme na 190 °C. Umyté jablká pokrájame na tenké kolieska, syr na tenké plátky. Okrájaný, umytý a osušený zeler pokrájame čo najtenšie (ako jablká). Lístkové cesto rozvinieme a dáme na plech (okrúhlu tortovú formu) na papier na pečenie. Jablká, zeler a syr ukladáme na cesto tak, aby sa prekrývali. Vrch pokropíme olivovým olejom, zľahka posolíme a posypeme rozdrvenými zrniečkami koriandra. Pečieme asi 25 minút. Koláč je výborný teplý aj studený. Francúzi k nemu pijú slamové víno.

BEIGNETS DE RICOTTA

Šišky s rikotou

Suroviny: • 3 vajcia • 250 g syra rikota • 25 cl pretlaku z červeného ovocia • 50 g múky • 50 g práškového cukru • 1 vanilkový cukor • arašidový olej

Postup: Žĺtky vymiešame s rikotou a s vanilkovým cukrom. Primiešame múku. Bielky vyšľaháme na tuhý sneh a zľahka primiešame. Ak treba, pridáme ešte trochu múky. Tvarujeme šišky a vysmážame ich v horúcom oleji vo fritéze – asi 2-3 minúty – dozlatista. Vypražené šišky obaľujeme v cukre. Podávame s ovocným pretlakom.

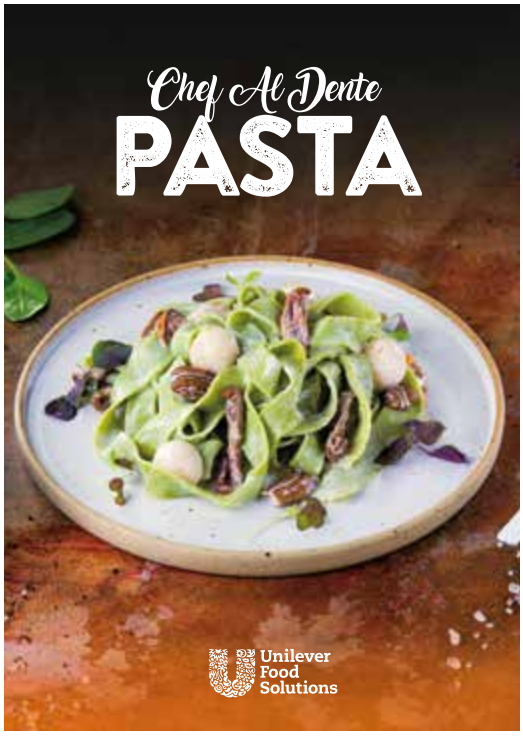
Beignets de ricotta – šišky s rikotou

MILUJEME CESTOVINY

RADÍ ŠÉFKUCHÁR SPOLOČNOSTI UNILEVER PETER KRIŠTOF

Unilever Food Solutions

Cestovinám málokto odolá. Sú chutné, rýchlo sa dajú pripraviť, môžeme ich podávať naslano, ale aj nasladko. Kolískou cestovín je malebné Taliansko, ale bolo tomu vždy tak? Odkiaľ pochádzajú cestoviny? Môže sa cestovinami pochváliť aj naša kuchyňa? Načrime trochu do histórie cestovín a inšpirujte sa chutnými receptami. Radí šéfkuchár spoločnosti UNILEVER Peter Krištof.



Dobrú chuť vám želá šéfkuchár spoločnosti UNILEVER Peter Krištof

CESTOVINOVÉ JEDLÁ – DOKONALÝ SPÔSOB, AKO ZVÝŠIŤ ZISK V REŠTAURÁCIÍ!

Je to náhoda, že je taká populárna talianska, a nie napríklad francúzska kuchyňa? V prvej chvíli vám prídu na myseľ jedinečná chuť a jednoduchosť. No viac ako 600 rôznych typov cestovín tiež veľmi prekvapí. Ale nie vtedy, ak je podstatný iný aspekt – biznis. Výborne sa k tejto téme vyjadril Marco Pierre White: „Skvelí šéfkuchári vychádzajú zo svojho sebavedomia a vynikajúce jedlá vychádzajú z výpočtu." Aj jedlá z cestovín sú jeden zo spôsobov, ako zabezpečiť zvýšenie výnosov. A to mnohými spôsobmi.

• FOOD COST

Cestovinové jedlá sú lacné. Vďaka nim môžete vyvážiť drahšie produkty a udržať si náklady na potraviny (food cost) na požadovanej úrovni. Pri objednávaní väčších balení, ako aj so spoluprácou s dodávateľom, môžete dodatočne vyjednať aj dobré ceny. To platí nielen pre cestoviny, ale aj pre iné výrobky. Nízko nákladové cestovinové jedlá sú obzvlášť užitočné v slabších sezónach.

• ŠETRENIE ČASOM A ENERGIOU

Suché cestoviny, dostupné vo veľmi dobrej kvalite, poskytujú skvelú príležitosť ponúkať nielen chutné jedlá, ale aj jedlá, ktoré sa varia jednoducho. Pri uplatňovaní princípu „mise en place" sa väčšina surovín pripravuje vopred. Ak budete mať na starosti jedine varenie cestovín a zohrievanie omáčky, stihnete pripravovať viac typov jedál v špičkovom čase, a tým v reštaurácii generovať viac zisku.

• MINIMALIZUJTE ODPADY

Ako? Pri zavádzaní nového jedla do menu je potrebné zabezpečiť, aby jeho zložky obsahovali aj iné jedlá, aby sa zvýšila šanca na ich predaj. Cestoviny, vďaka svojej rôznorodosti a flexibilite, vám v tom pomôžu.

Príklad: Zavádzate do menu kačicu? Nič vám nebráni v tom, aby ste v špecialitách ponúkli cestoviny pappardelle. Táto široká, plochá cestovina z Toskánska sa dokonale hodí k mäsu, pretože zdôrazňuje jeho chuť a textúru.

• AKO ZVÝŠIŤ ZISKOVOSŤ JEDÁL?

Sledujte veľkosť porcií. Na Slovensku reštaurácie často ponúkajú porcie jednej veľkosti a ich hmotnosť sa pohybuje od 300 do 450 g. Preto kontrolujte, či sa taniere vracajú prázdne, aby ste prípadne mohli porciu zmenšiť.

Ponúkajte cestoviny v 2 veľkostiach. Menšia porcia je vynikajúce riešenie ako predjedlo, porcia pre dieťa, občerstvenie na desiatu. Navrhnite menšiu porciu tak, aby stále prinášala očakávaný zisk a nestratila svoju atraktívnosť. Zákazníci oceňujú takéto riešenia. Zaujímavé je, že táto zmena zvyšuje flexibilitu menu a jeho rozmanitosť bez toho, aby ste doň pridali ďalšie produkty.

Zaujímavosť: V roku 2012 získalo vo Veľkej Británii titul Jedlo roka caccio a pepe, ktoré je kombináciou cestovín, syra pecorino a korenia.

ZALISTUJEME SI TROCHU V HISTÓRII OBĽÚBENÝCH CESTOVÍN

Hoci nevieme presne, kto prišiel prvý s nápadom na prípravu cestovín, pretože o absolútne prvenstvo sa s Talianmi sporia Číňania aj Arabi, v konečnom dôsledku je to pre náš stôl prínosom. Talianska história cestovín je však pre súčasnú civilizáciu, ktorá je od tohto jednoduchého a rýchlého hotovom jedle závislá, najdôležitejšia. Že v Európe prvé cestoviny pripravovali už dlho pred začiatkom nášho aktuálneho letopočtu, naznačujú obrazy z etruských hrobov. Na sever od Ríma, v Cerveti, sú na stenách načrtnuté obrysy nástrojov, ktoré sa na výrobu cestovín používajú dodnes. Napríklad rotella dentata, ozubené koliesko na krájanie cesta...

Pokrmy z kúskov cesta, ktoré robili z vody a múky, preukázateľne varili aj starí Rimania. Len ich zrejme nevarili, ale skôr smažili. Jedli ich však spolu s omáčkou. V kotle s vriacou vodou ich pravdepodobne začali variť Sicílčania, zrejme sa to naučili od Arabov, ktorí ostrov v 9. storočí dobyli. V každom prípade už v 12. storočí sa tu jedli dlhé tenké cestoviny nápadne podobné dnešným špagetám. Na juhu Talianska majú pôvod aj makaróny, teda duté cestoviny, v ktorých sa tak skvele zachytáva hustá omáčka.

Zdá sa teda, že keď Marco Polo v roku 1295 priviezol zo svojich ciest do Benátok čínske rezance, bol to pre jeho krajanov len zaujímavý variant ich obľúbeného jedla, nie úplne nový objav. O revolučné vylepšenie výrobnej technológie sa postarali na juhu Talianska. V okolí mesta Neapola sa oddávna pestuje tvrdá pšenica, ktorá je pre výrobu sušených cestovín základnou surovinou. Bez nej by sa nedali cestoviny uvariť al dente, ale vždy len spolu zlepené. Slnečné podnebie navyše bolo ideálne aj pre sušenie cestovín. A tak v Neapole svojho času viseli rezance v podobe hustých záclon aj na uliciach.

OD DOMÁCEJ PO MANUFAKTÚRNU VÝROBU

Len čo sa cestoviny začali sušiť, otvorila sa cesta k ich výrobe vo veľkom. Už v 18. storočí sa v Neapole rozbehli manufaktúry na výrobu maccheroni, spaghetti alebo tagliatelle.

Čerstvé cestoviny dnes tvoria len zlomok objemu, v ktorom sa vyrába sušená (bezvaječné i vaječné) pasta. Stále však platí, že sa s nimi najlepšie kombinujú smotanové a mäsové omáčky typické pre kraje na severe Talianska. Mimochodom, vaječné cestoviny začali byť priemyselne vyrábané až v 20. storočí.

Odvtedy sa síce zmenilo vybavenie tovární a technológie spracovania cesta, ale inak stále zostávame pri osvedčených receptoch a tvaroch. A narástlo aj množstvo cestovín, ktoré sa vyrábajú.

V Taliansku sa používa dnes už asi 300 rôznych tvarov a sú servírované ako prvé jedlo po predjedle (primo piatto). Veľmi často sa pripravujú bezmäsité, pretože po nich nasleduje hlavné jedlo z mäsa alebo ryby. Čo sa týka omáčok k cestovinám, tak legendárna rajčinová omáčka je klasika, hoci trvalo 200 rokov, kým sa rajčiny začali používať na jej prípravu. (Prvé rajčiny priviezol Cortéz z Ameriky do Európy už v roku 1519!)

Na pravú taliansku pastu by ste mali použiť múku z tvrdej pšenice tzv. semolinu a vajíčka. Čo región, to trochu iný recept. Niekde sa do cesta pridávajú len žĺtky a inde zasa celé vajcia. Na najjednoduchší recept použijeme obyčajnú hladkú múku typu 00 a základný vzorec – na 100 g múky jedno celé vajce. Z týchto surovín vyrobíte cestoviny, ktoré určite postačia pre jednu osobu. Pripravíme si tagliatelle, široké rezance dlhé asi 30 cm a široké okolo 7 mm, a podávať ich budeme s hráškom, mätou, čili a parmezánom.

AKO PRIPRAVIŤ CESTOVINY

- cestoviny sa varia iba potrebný čas a nie dlhšie. A žiadne vyhadzovanie na stenu, či sa prilepia. Ak varíme talianske cestoviny – tak tie by nemali byť úplne mäkké, ale „al dente“ (*na skus). Naopak domáce z hladkej muky a vajec sa nedajú uvariť al dente, ale určite by sme ich nemali rozvariť,
- cestoviny (rôzne tvary) musia byt správne skombinované s vhodnými omáčkami,
- konzumujú sa čerstvé, hneď po uvarení (neskladujú sa a ani sa nezohrievajú v mikrovlnke).

Ak sa pozrieme do talianskej kuchyne, tak okrem pizze a rôznych cestovín typu špagety, makaróny, tagliatelle, farfalle a podobne, tu nájdeme aj iné zaujímavé a chutné druhy, ako sú napríklad gnocchi alebo lasagne.

Gnocchi slúžili v Taliansku ako predkrm namiesto cestovín alebo polievok. Obyvatelia Ríma si nárokujú na „gnocchi“ (čítaj ňoky) ako svoj vlastný vynález , aj keď ich dnes nájdete kdekoľvek.

Gnocchi znamenajú „malé uzly“ a majú tvar malých knedličiek, ktoré sú zvyčajne vyrobené zo zemiakov, ale môžu byť tiež na báze iných zložiek, ako je pšenica, vajcia, syr a krupica, ktoré značne menia ich textúru a konzistenciu. Tieto „ňoky“ sa zvyčajne podávajú s omáčkou, ako je napríklad bohatá rajčinová omáčka s bylinkami alebo so syrom, alebo pesto s omáčkou. Môžu byť tiež použité s hovädzím, bravčovým alebo rybím ragú. Taktiež sa často zapekajú so syrom, šunkou, hríbikmi alebo inými ingredienciami. Škála na prípravu je naozaj veľmi široká.

Originálny recept, ktorý si Taliani vybrali pred stovkami rokov, obsahuje kombináciu zemiakov, múky a vajec (jedno vajce na 300 g zemiakov). Vajcia robia cesto robustnejším a zabraňujú tomu, aby sa noky rozvarili.Keď použijete múku, tak použite o polovicu menej múky ako zemiakov. Pri varení zemiakov dbajte na to, aby boli úplne mäkké. Len čo sú zemiaky uvarené, zlejte vodu a prepasírujte. Do zmesi pridajte vajíčko. Rukami premiešajte. Konečným výsledkom by malo byť pekne vypracované cesto. Z cesta vytvarujte malé kúsky/valčeky alebo guľky. Ich charakteristickú podobu docielite stlačením vidličkou na jednej strane. Gnocchi sa potom dajú do vriacej vody, a keď vyplávajú na povrch, sú hotové.

Môžete si tiež kúpiť hotové gnocchi v supermarketoch a lahôdkach, buď čerstvé, alebo zmrazené alebo sušené. Čerstvá vákuovo balená odroda je určite lepšia ako mrazená alebo sušená, pretože textúra si zachová dostatočnú vlhkosť. Buďte opatrní pri kúpe mrazených – aby ste neskončili s hustou zemiakovou kašu v hrnci.

Fantastická chuť a úspech lasagní spočíva v chutnom mäsovom ragú a lahodnej, krémovej bešamelovej omáčke. Lasagne si môžete pripraviť sami, alebo kúpiť hotové. Pre chuť ragú je podstatný čas prípravy a kvalitné suroviny na ragú , v ktorom sa dusí mleté hovädzie mäso s nakrájanou cibuľou, cesnakom, rajčinami a mrkvou. Na bešamelovú omáčku opražte na tuku múku doružova (alebo použite hotovú zásmažku), do ktorej zašlahajte mlieko tak, aby sa nevytvorili hrudky. Neustále miešajte, kým nie je omáčka zahustená a hladká.

A ČO SLOVENSKÉ CESTOVINY?

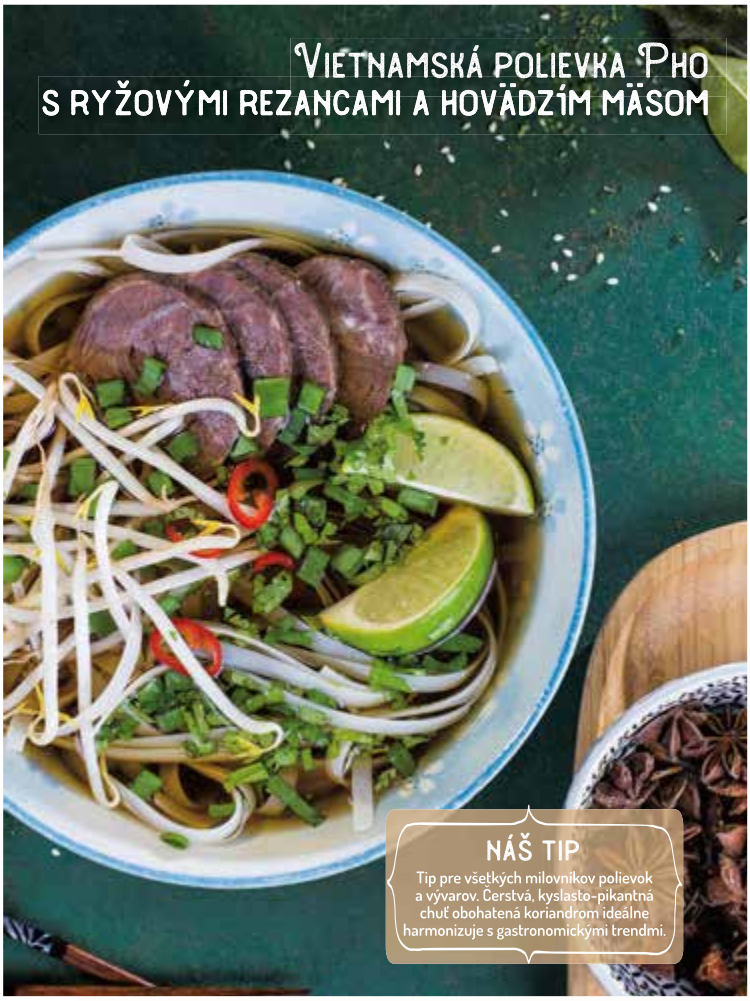
Čo sa týka našej domácej slovenskej kuchyne, táto patrí medzi tie ťažšie národné kuchyne. Je rôznorodá, sú v nej prvky preberané od okolitých národov (Česi, Poliaci, Maďari, Ukrajinci), alebo národov, ktoré mali niečo spoločné s našou históriou. No predsa máme v našej kuchyni aj jedlá sebe vlastné a jedinečné na celom svete.

Medzi naše tradičné cestovinové pokrmy patria:

- Halušky – bryndzové, tvarohové, s kyslou alebo sladkou kapustou, ktoré sú vyhľadávanou pochúťkou ešte aj dnes. Svedčí o tom množstvo salašov a kolíb s typicky slovenským menu.
- Pirohy plnené na mnoho spôsobov, s kapustou, zemiakmi, bryndzou, tvarohom, lekvárom... Nasladko či naslano, rozšírené sú najmä na východe našej vlasti.
- Lokše sa jedia s kyslým mliekom, kyslou kapustou, k mäsu, najmä husacine či kačacine
- Cestoviny ako rezance, fliačky, vrtuľky či mrvenička, ktoré sú obvykle z pšeničného cesta a robia sa nasladko aj naslano.

INŠPIRUJTE SA

Vietnamská polievka Pho s ryžovými rezancami a hovädzím mäsom

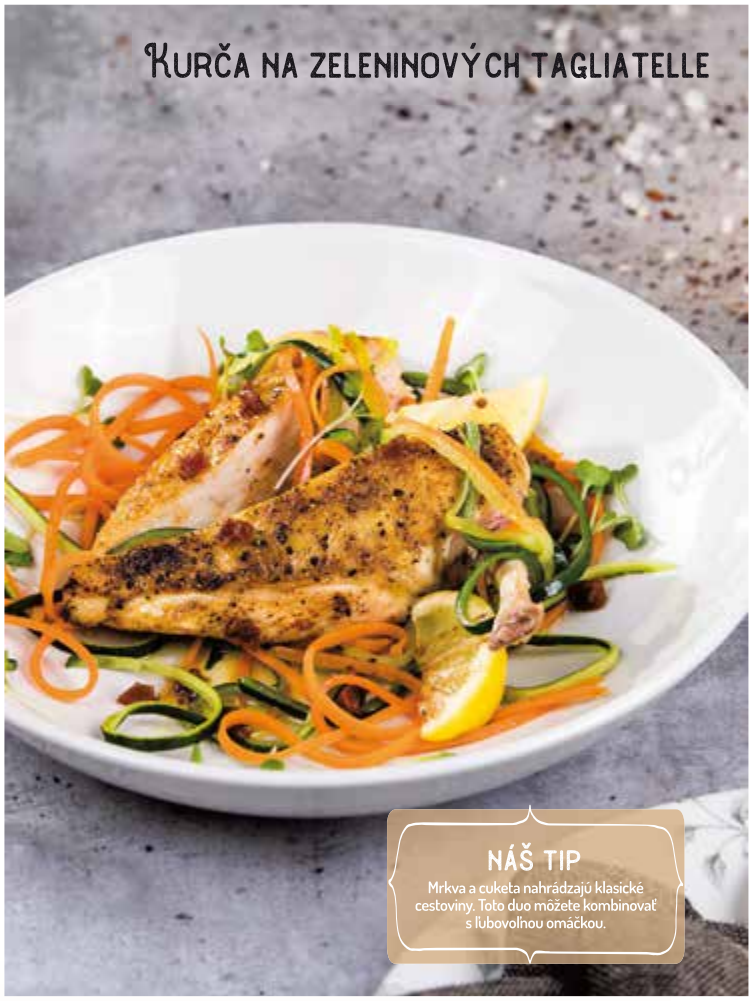


NÁŠ TIP
Tip pre všetkých milovníkov polievok a vývarov. Čerstvá, kyslasto-pikantná chuť obohatená koriandrom ideálne harmonizuje s gastronomickými trendmi.

(10 porcií)
Suroviny: Vývar: • 0,8 kg hovädzieho mäsa • 3 l vody • 5 ks anízu • 2 ks škorice • 1 hlávka cesnaku • 5 lístkov limetky kafír • 0,1 kg ďumbieru • 0,07 l Knorr Professional Essence hovädzí • podľa chuti hnedého cukru
Príloha: • 0,5 kg ryžových rezancov • 5 ks limetky • 0,015 kg fazuľových klíčkov • podľa chuti čerstvého koriandra • pažítka podľa chuti • čerstvé čili podľa chuti • rybacia omáčka podľa chuti
Postup: Vývar: Z pripravených ingrediencií uvarte vývar. Hotový vývar preceďte, mäso nechajte na servírovanie.
Príloha: Cestoviny namočte a uvarte, potom naporciujte a ozdobte plátkami hovädzieho mäsa, kúskami limetky a klíčkami. Zalejte vývarom, ochuťte bylinkami a rybacou omáčkou.
Náš tip: Pre všetkých milovníkov polievok a vývarov. Čerstvá, kyslasto-pikantná chuť obohatená koriandrom, ideálne harmonizuje s gastronomickými trendmi.

KNORR PROFFESSIONAL ESSENCE HOVÄDZÍ BUJÓN 1 L
Používa sa na ochutenie jedál – pomáha zvýrazniť komplexnú chuť hovädzieho mäsa. Tekutá forma uľahčuje dávkovanie a výborne sa rozpúšťa. Bez pridaného glutamanu sodného, konzervačných látok a umelých farbív. Bezlepkový výrobok.

Kurča na zeleninových tagliatelle



NÁŠ TIP
Mrkva a cuketa nahrádzajú klasické cestoviny. Toto duo môžete kombinovať s ľubovoľnou omáčkou.

(10 porcií)
Suroviny: Kurča: • 2 kg kuracích filetov • 0,02 kg Knorr Proffessional marináda na hydinu • Rama Culinesse Profi na opečenie
Zeleninové tagliatelle: • 0,6 kg očistenej mrkvy • 0,6 kg cukiny so šupkou • soľ a cukor podľa chuti
Servírovanie: • 0,15 kg Knorr Promodori Secci (sušené rajčiny) • 0,1 l oleja zo sušených rajčín • 0,15 l olivového oleja • citrónová šťava podľa chuti • 0,08 kg citrónu • čerstvé bylinky na ozdobenie
Postup: Kurča: Kuracie mäso marinujte a opečte na Rame Culinesse.
Zeleninové tagliatelle: Mrkvu a cukinu nakrájajte na dlhé tenké pásiky pripomínajúce špagety. Zeleninu blanšírujte vo vriacej vode so soľou a s cukrom. Potom prudko schlaďte.
Servírovanie: Rajčiny nakrájajte na malé kocky, pridajte olej, olivový olej, citrónovú šťavu a premiešajte. Kurča podávajte s teplou zeleninou. Jedlo pokvapkajte pripraveným olivovým olejom s rajčinami a ozdobte mesiačikom citróna a čerstvými bylinkami.
Náš tip: Mrkva a cukina nahrádzajú klasické cestoviny. Toto duo môžete kombinovať s ľubovoľnou omáčkou.

KNORR MARINÁDA NA KURACIE 0,7 KG
Na marinovanie hydinového mäsa pred tepelnou úpravou. Vhodné na kurčatá, perličky, husi či kačky. Zabezpečuje vždy rovnakú kvalitu marinovania a dáva pokrmom dokonalú, vyváženú chuť a arómu. Môže byť zložkou vlastnej marinády: výborne sa spája napríklad s olejom, olivovým olejom, vínom, brandy alebo citrusovými šťavami.

Cestoviny stir-fry s kuracím mäsom a krevetami

NÁŠ TIP
Stir-fry je metóda rýchleho a krátkeho opraženia pri vysokej teplote. V tomto jedle môžete použiť ľubovoľné ingrediencie. Tajomstvom je správna omáčka.

(10 porcií)

Suroviny: Cestoviny: • 0,5 kg čínskych rezancov chow mein

Kurča: • 0,6 kg kuracích filetov • 0,04 l sójovej omáčky • 0,003 kg knorr Farebného korenia • 0,02 l sezamového oleja

Omeleta: • 5 ks vajec • olej na opekanie

Zelenina: • 0,03 l oleja • 0,08 kg nakrájanej šalotky na polmesiačiky • 4 strúčiky cesnaku na plátky • 0,25 kg mrkvy – pásiky • 0,2 kg stopkového zeleru – pásiky • 0,2 kg cukrového hrášku • 0,25 kg cukiny – pásiky • 0,04 kg čerstvého ďumbiera julienne • 0,002 kg kurkumy • 0,25 kg Knorr Sambal Manis pikantná omáčka z čili a sójou • 0,05 kg fazuľových klíčkov

Postup: Cestoviny: Cestoviny varte 3 minúty a preceďte.

Kurča: Kuracie filety nakrájajte a naložte do marinády zo sójovej omáčky a farebného korenia. Nechajte 1 hodinu marinovať. Opečete na sezamovom oleji.

Krevety: Krevety opečte na oleji.

Omeleta: Upečte omeletu z 5 vajec a nakrájajte ju na kúsky.

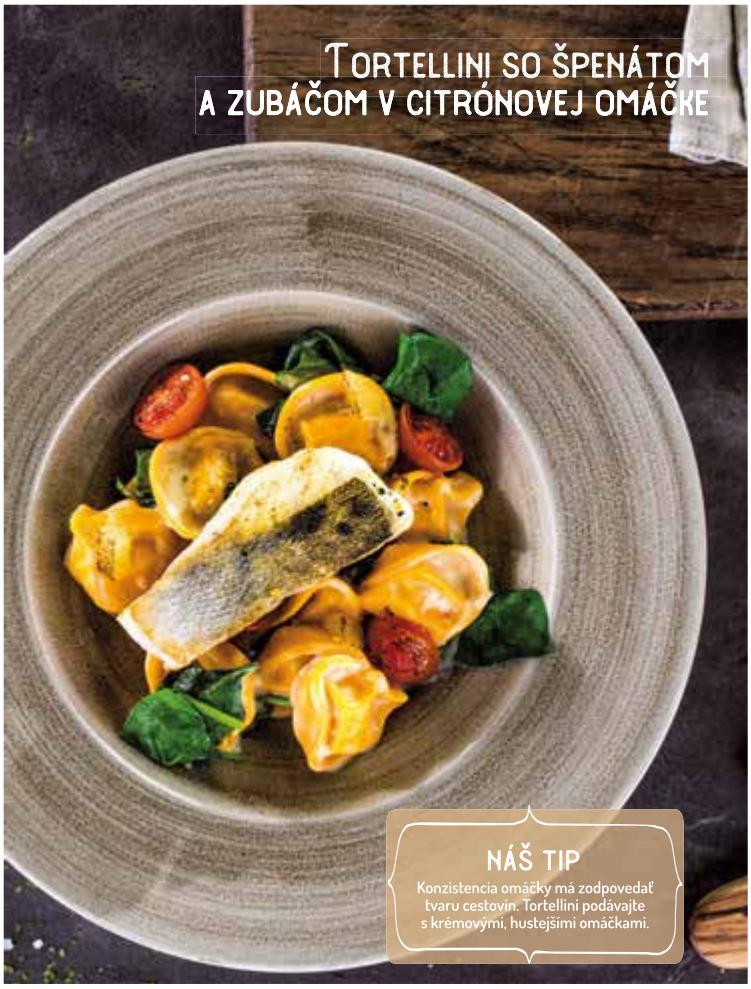
Zelenina: Na oleji nechajte zosklovatieť šalotku s cesnakom, potom postupne pridávajte mrkvu, zeler, hrášok, cukinu a ďumbier. Chvíľu popražte a potom pridajte cestoviny a ďalšie ingrediencie. Všetko premiešajte.

Servírovanie: Opražené cestoviny podávajte posypané jarnou cibuľkou a arašidmi.

Náš tip: Stir-fry je metóda rýchleho a krátkeho opraženia pri vysokej teplote. V tomto jedle môžete použiť ľubovoľné ingrediencie. Tajomstvom je správna omáčka.

KNORR SAMBAL MANIS OMÁČKA CHILLI A SÓJA 1 L
Sambal Manis je pikantná omáčka s čili a sójou. Je nenahraditeľný v jedlách typu stir-fry. Stačí ho pridať k zelenine a mäsu do woku. Jedlám dodáva orientálnu sladkú a korenistú chuť s náznakom zeleniny.

Tortellini so špenátom a zubáčom v citrónovej omáčke



NÁŠ TIP
Konzistencia omáčky má zodpovedať tvaru cestovín. Tortellini podávajte s krémovými, hustejšími omáčkami.

(10 porcií)

Suroviny: Zubáč: • 0,9 kg filetov zo zubáča • 0,01 kg Knorr Professional Marináda na ryby • olej na opekanie

Citrónová omáčka: • 0,08 kg šalotky (na malé kocky) • olej na opekanie • 1,2 l vody • 0,19 kg Knorr citrónovo – maslovej omáčky • 0,2 l Rama Cremefine Profi Na Šľahanie 31 % • soľ podľa chuti

Tortellini so špenátom: • 2 kg tortellini so špenátom, mrazené alebo chladené • 0,2 kg čerstvého špenátu

Servírovanie: • 0,2 kg citróna • štipka cukru • 0,5 kg koktailových rajčín • čerstvé mleté korenie podľa chuti

Postup: Zubáč: Filety rozdeľte na 10 rovnakých častí, ochuťte marinádou a opečte na oleji.

Omáčka: Šalotku nechajte zľahka zosklovatieť na tuku. V horúcej vode rozmiešajte citrónovo-maslovú omáčku, povarte, pridajte Ramu Na šľahanie, odstavte a dochuťte soľou.

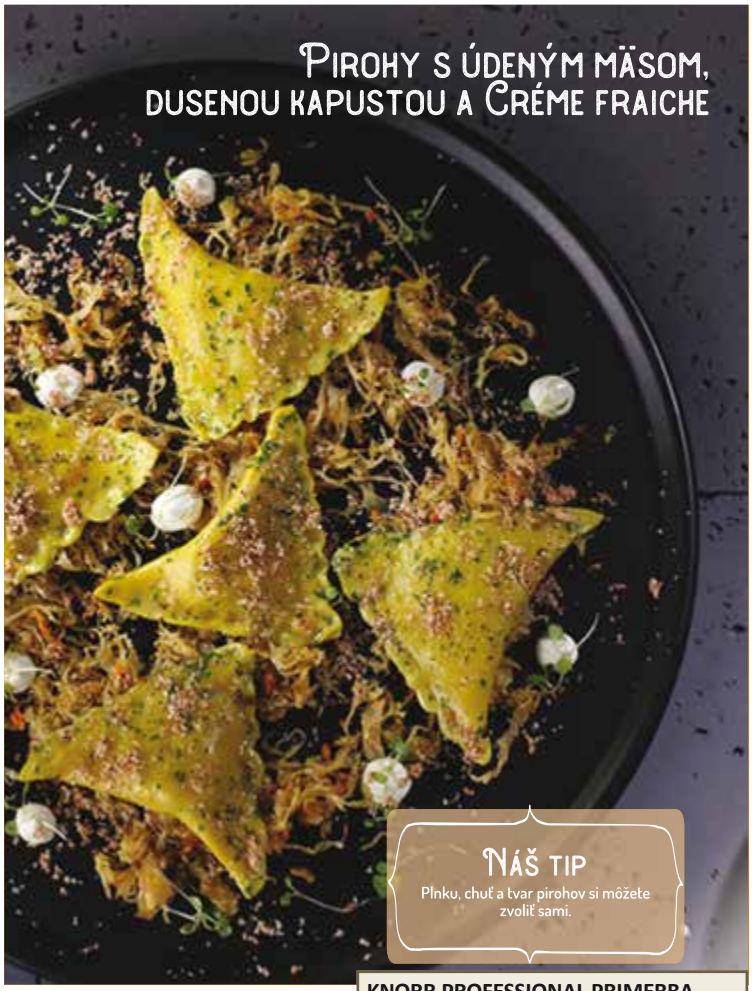
Tortellini: V osolenej vode uvarte tortellini, preceďte (vodu z varenia nevylievajte) a premiešajte s očisteným špenátom. Všetko spojte s citrónovou omáčkou a zľahka zohrejte. Ak je to potrebné, pridajte trochu vody, v ktorej sa tortellini varili.

Servírovanie: Ošúpte citrón, nakrájajte ho na rezy a zľahka skaramelizujte na panvici s malým množstvom cukru. Rajčiny prekrojte a ochuťte čerstvým mletým korením, potom upečte v rúre. Tortellini podávajte s omáčkou a so špenátom v hlbokom tanieri. Ozdobte rezmi citróna a kúskami upečených rajčín. Navrch položte zubáča.

Náš tip: Konzistencia omáčky má zodpovedať tvaru cestovín. Tortellini podávajte s krémovými, hustejšími omáčkami.

KNORR CITRÓNOVO-MASLOVÁ OMÁČKA 0,8 KG
Jemná omáčka s mierne krémovou konzistenciou. Dokonale podčiarkuje chuť hydiny, rýb, králika a zeleniny. Omáčku môžete obohatiť pridaním bylín a zeleniny, smotany, kúskami citrusov alebo iného ovocia.

Pirohy s údeným mäsom, dusenou kapustou a Crème fraiche



Náš tip
Plnku, chuť a tvar pirohov si môžete zvoliť sami.

KNORR PROFESSIONAL PRIMERBA ZÁHRADNÉ BYLINKY 0,34 KG

Jemná bylinková pasta na ochutenie teplých aj studených pokrmov. Obsahuje zmes 8 byliniek (pažítku, petržlenovú vňať, trebuľku, bazalku, ligurček, kôpor, rozmarín a oregano), zeleniny (cibuľu, cesnak) a korenín.

(10 porcií)

Suroviny: Plnka: • 0,6 kg mletého údeného mäsa • 0,1 kg červenej cibule • 0,04 ml oleja • 0,01 kg Knorr Primerba záhradné bylinky • Knorr farebné korenie drvené podľa chuti • soľ podľa chuti

Pirohy: • 0,25 kg semolinovej múky • 0,25 kg hladkej múky OO extra • 1 vajce • 4 žĺtky • 0,05 l vody • soľ podľa chuti

Kapusta: • 1 kg kyslej kapusty • 0,15 kg nastrúhanej mrkvy nahrubo • 50 ml oleja • soľ podľa chuti

Slaninový prach: • 0,1 kg prerastenej slaniny • 0,05 kg Panco strúhanky

Servírovanie: 0,3 kg Rama Crème Fraiche 24 % • bylinky na ozdobenie

Postup: Plnka: Údené mäso zomelieme, pridáme opečenú cibuľu, záhradné bylinky, okoreníme, osolíme a dobre premiešame.

Pirohy: Z pripravených surovín urobíme hladké cesto, ktoré odložíme do chladničky na 2 hodiny. Cesto rozvaľkáme natenko, naplníme plnkou a vyformujeme pirohy. Pirohy varíme v horúcej slanej vode, po vyplavení na povrch ich vyberieme a vkladáme do upraženého masla zmiešaného s nasekanou petržlenovou vňaťou.

Kapusta: Kapustu a mrkvu spolu opražíme na oleji, trocha podlejeme vodou a krátko podusíme tak, aby kapusta ostala jemne chrumkavá, a nakoniec dochutíme.

Slaninový prach: Slaninu opražíme, oddelíme tuk od škvariek a necháme ich vysušiť na mastnom papieri. Do mixéra pridáme vysušenú slaninu, panco strúhanku a rozmixujeme na jemný prach.

Servírovanie: Na tanier dáme kapustu, maslom omastené pirohy, nastriekame Crème Fraiche a na záver posypeme slaninovým prachom a ozdobíme bylinkami.

Náš tip: Plnku, chuť a tvar pirohov si môžete zvoliť sami.

Vtáčie mlieko s makovými tagliatelle s pomarančom a cukrovou penou

Náš tip
Vtáčie mlieko môžeme servírovať s karamelovými vlasmi alebo čokoládou.

KNORR TAGLIATELLE 3 KG
Široké sušené rezance z tvrdej pšenice Triticum durum.

(10 porcií)

Suroviny: Makové tagliatelle: • 0,5 kg Knorr tagliatelle • 0,1 kg masla • 0,1 kg maku • 0,05 kg práškový cukor

Cukrová pena: • 6 vaječných bielkov • 0,3 kg kryštálového cukru • 0,12 kg práškového cukru • 0,6 l mlieko

Puding: • 0,4 l smotana Rama 31 % • 6 vaječných žĺtkov • 0,06 kg práškového cukru • 0,015 kg zemiakového škrobu • 2 vanilkové struky

Servírovanie: • 2 pomaranče • mäta na ozdobenie

Postup: Makové tagliatelle: Uvarené tagliatelle pridáme do upraženého masla, posypeme makom zmiešaným s práškovým cukrom.

Cukrová pena: Bielka vyšľaháme s kryštálovým cukrom do polotuhej hmoty, pridáme práškový cukor a šľaháme do tuhej peny. Do hrnca pridáme mlieko a necháme ho zovrieť. Polievkovými lyžicami naberáme kopčeky snehu a varíme ich v mlieku asi 1 minútu z každej strany. Uvarenú cukrovú penu pomocou sitka opatrne vyberieme do misky.

Puding: Smotanu necháme zovrieť a pridáme dužinu z vanilkového struku. V miske vymiešame žĺtky s práškovým cukrom a škrobom. Všetky ingrediencie spojíme a varíme do jemného krému.

Servírovanie: Puding naložíme do misiek, pridáme makové tagliatelle a cukrovú penu, ktorú opálime flamberom. Zdobíme pomarančom a mätou.

Náš tip: Vtáčie mlieko môžeme servírovať s karamelovými vlasmi alebo čokoládou.

NEPODCEŇUJME DÔSLEDKY FAJČENIA

O rizikách užívania tabaku, viacerých zhubných nádorových ochorení, dokonca úmrtí, je všeobecne známe. „Epidemiologické štúdie dokázali kauzálny vzťah medzi fajčením tabaku a najmenej 14 rôznymi typmi zhubných nádorov," upozornil na riziko fajčenia Dr. Róbert Ochaba, vedúci odboru podpory zdravia Úradu verejného zdravotníctva. Podľa nedávnych štatistík Eurobarometra sa Slovensko nezaraďuje k európskym krajinám s najväčším počtom fajčiarov. Najviac fajčia Gréci (42 %), Bulhari (39 %) a Maďari (38 %), najmenej Švédi (16 %) a Fíni (21 %). Aj vzhľadom na tieto fakty bol 31. máj vyhlásený ako „Svetový deň bez tabaku". Pri tejto príležitosti Philip Morris International (PMI) predstavil svoj pohľad na „Svetový deň bez tabaku", ktorý by mal byť podľa spoločnosti vyhlásený ako „Svetový deň bez fajčenia".

Je zrejmé, že napriek známym zdravotným rizikám súvisiacim s fajčením mnohí ľudia fajčia naďalej. Svetová zdravotnícka organizácia (WHO) predpovedá, že v roku 2025 bude fajčiť viac ako 1 miliarda ľudí, približne rovnako ako dnes. Ich najlepším rozhodnutím by bolo s fajčením skončiť – no mnohí tak nespravia. Z toho vyplýva, že títo muži a ženy by mali mať prístup k informáciám o menej škodlivých alternatívach cigariet. PMI vyzýva k dodatočnému a odvážnemu prístupu k verejnému zdraviu.

„WHO má ideálne postavenie a prostriedky na to, aby viedla ľudí, ktorí naďalej fajčia, k prechodu od cigariet na bezdymové alternatívy. Politika, ktorá informuje ľudí o týchto alternatívach – čiže aj Svetový deň bez tabaku – by znížila prítomnosť fajčenia v omnoho väčšej miere a oveľa rýchlejšie ako samotný súčasný súbor opatrení na kontrolu tabaku," povedal André Calantzopoulos, výkonný riaditeľ PMI. „Ľudia, ktorí fajčia, majú právo na zmysluplný plán, ktorý plne zohľadňuje lepšie alternatívy k cigaretám. Z nášho hľadiska sme odhodlaní budovať budúcnosť bez dymu prostredníctvom inovácií, ktoré stoja na vedeckých základoch a ktoré zodpovedajú potrebám spotrebiteľov."

Spoločnosť PMI len doteraz investovala 4,5 miliardy USD na podporu tímu 400 popredných vedcov, inžinierov a technikov, ktorí sa venujú tvorbe a testovaniu bezdymových výrobkov. Práve tie ponúkajú omnoho lepšiu voľbu pre milióny dospelých fajčiarov, ktorí by inak naďalej fajčili. Viac ako 5 miliónov fajčiarov na celom svete sa úplne vzdalo cigariet a prešlo na bezdymový výrobok od PMI, IQOS. Denne naň prejde až 10 000 dospelých fajčiarov. A PMI nie je jedinou spoločnosťou, ktorá vidí túto inováciu ako dôležitý krok pre 1 miliardu fajčiarov na celom svete – tabakový priemysel vo všeobecnosti začína podnikať kroky na zlepšenie zdravia fajčiarov.

„Našou krátkodobou ambíciou je, aby každý tretí spotrebiteľ, čo predstavuje až 40 miliónov mužov a žien, ktorí fajčia, prešiel do roku 2025 na lepšie alternatívy. Chceme sa dostať do stavu, v ktorom úplne prestaneme predávať cigarety. Potrebujeme však podporu vlád a komunity verejného zdravia, aby k tomu mohlo dôjsť v čo najkratšom čase. Myslím si, že namiesto toho, aby sme označovali jeden deň v roku ako Svetový deň bez tabaku, by sme mali každý deň propagovať ako Svetový deň bez fajčenia," uviedol Calantzopoulos.

PMI navrhuje, aby vlády a úrady dôkladne preskúmali, ako môžu vedecky podložené bezdymové výrobky prispieť k stratégii verejného zdravia v rámci prevencie fajčenia. S príslušnou vládnou kontrolou a dohľadom môžu mať tieto produkty zmysluplný a pozitívny vplyv na verejné zdravie.

PMI chce vyvolať diskusiu o alternatívach k cigaretám. Dospelí fajčiari by mali byť informovaní o tom, že existuje lepšia voľba. Xavier Ducarroz, generálny riaditeľ Philip Morris Slovakia, dodáva: „Na Slovensku tento rok oslavujeme 25. výročie nášho podnikania. Počas tohto obdobia sme sa vypracovali na pozíciu jednotky na trhu. Toto momentum chceme udržať a počas nasledujúcich 25 rokov urobiť pre budúcnosť Slovenska niečo naozaj veľké. Našou ambíciou a motiváciou je, aby sa Slovensko stalo prvou krajinou bez dymu v Európe. Už viac ako 5 miliónov dospelých fajčiarov po celom svete a 50 tisíc na Slovensku prešlo z fajčenia cigariet na IQOS."

PHILIP MORRIS INTERNATIONAL INC. („PMI")

PHILIP MORRIS
SLOVAKIA

PMI je popredná medzinárodná tabaková spoločnosť. Vo svojom portfóliu má šesť z top 15 medzinárodných značiek na svete a svoje produkty predáva vo viac ako 180 krajinách. Okrem výroby a predaja cigariet sa PMI zaoberá vývojom a komercializáciou výrobkov so zníženým rizikom (ďalej len „RRP"). RRP je termín, ktorý PMI používa na identifikáciu výrobkov, ktoré predstavujú, mohli by predstavovať, alebo majú potenciál predstavovať znížené riziko pre fajčiarov, ktorí prejdú na tieto výrobky v porovnaní s tým, ak by naďalej fajčili. Prostredníctvom multidisciplinárnych schopností pri vývoji produktov, špičkového vybavenia a popredného vedeckého dokazovania si PMI kladie za cieľ poskytnúť portfólio výrobkov RRP, ktoré spĺňajú široké spektrum preferencií dospelého fajčiara a prísne regulačné požiadavky. Navyše, spoločnosť PMI už 21 rokov podporuje spolu s Úradom verejného zdravotníctva a Slovenskou obchodnou inšpekciou projekt „Na veku záleží", zameraný na dôležitosť zamedzenia dostupnosti tabakových výrobkov neplnoletým.

Ak chcete získať viac informácií o názoroch spoločnosti Philip Morris International na Svetový deň bez tabaku, navštívte www.pmi.com.

SLADKÉ MÁMENIE

NAJCHUTNEJŠIE PLODY LETA NA TANIERI

Zdroj: blog.kitchenaid.cz

Čučoriedky, jahody, maliny – kto by im odolal. Voňajú slnkom, sú sladučké a navyše naše. Ich sezóna sa práve začala, a tak si ich môžeme vychutnávať naozaj plným priehrštím. Recepty pripravili blogerky Martina Schmidová z blogu „Tina je doma" a Michaela Šupáková z blogu „Cookingwithsusa" a prajú vám Dobrú chuť! Inšpirujte sa ich sladkým mámením.

Ovsený koláč

Ovsený KOLÁČ

Suroviny: Korpus: • 100 g kvalitného rastlinného masla alebo margarínu • 150 g hladkej ovsenej múky

Ovocná náplň: • 200 g rebarbory • 200 g jahôd • 100 g agávového sirupu • 3 polievkové lyžice maizeny • cca 50 ml vody

Posýpka: • 50 g tuku • 75 g jemných ovsených vločiek • 50 g hnedého cukru • 50 g ovsenej múky

Postup: Zmiešame tuk s múkou a natlačíme ho do formy s rozmermi 20 cm. Dáme na 20 minút do chladu a potom si takto pripravený korpus predpečieme 20 minút v rúre vyhriatej na 180 °C. Zatiaľ, čo sa nám korpus pripravuje, uvaríme si náplň. Do väčšieho hrnca alebo hlbšej panvice dáme ovocie, vodu, maizenu a sirup, miešame, kým zmes nezhustne. Časť ovocia môžeme pridať až po uvarení. Je lepšie, keď je ovocie nakrájané na menšie kúsky. Uvarenú zmes dáme na predpečený korpus. Pripravíme si posýpku: do misy dáme všetky suroviny a prstami spracujeme sypkú zmes. Posýpkou rovnomerne posypeme ovocnú náplň. Dáme do vyhriatej rúry na teplotu 180 °C, pečieme 25 minút. Najlepšie je, keď po upečení koláč chvíľu postojí.

Malinové brownies

MALINOVÉ BROWNIES

Suroviny: • 300 g čokolády na varenie • 250 g masla • 200 g hnedého jemného cukru • 4 vajcia (musia mať izbovú teplotu) • 5 polievkových lyžíc hladkej múky • 1 polievková lyžica kakaa • 300 g malín

Jahodové muffiny z ryžovej múky

Postup: Rúru predhrejeme na teplotu 170 °C. Plech vystelieme papierom na pečenie. Čokoládu s maslom a cukrom miešame nad parou, kým sa nerozpustí. Necháme vychladnúť a potom postupne primiešavame vajíčka – radšej po jednom, kakao a múku. Potom pridáme tretinu malín, zamiešame a dáme na plech. Posypeme zvyškom malín. Dáme do predhriatej rúry a pečieme asi 40 minút. Koláč je hotový, keď sú okraje pevné, ale stred ešte nie. Nemal by sa upiecť úplne, aby nevyschol a pri krájaní sa nerozpadával. Najlepšie je, ak po upečení aspoň hodinku odpočíva v chladničke.

JAHODOVÉ MUFFINY Z RYŽOVEJ MÚKY
(12 kusov)
Suroviny: • 2 hrnčeky ryžovej múky • 1 a 1/2 hrnčeka rastlinného mlieka • 2 vajcia • 1/2 hrnčeka rastlinného oleja • 200 g čerstvých jahôd • stévia alebo trstinový cukor (podľa chuti) • 2 kávové lyžičky prášku do pečiva • 1 kávová lyžička vanilkového extraktu • trocha soli • kokosový olej (na vymastenie formy)
Postup: Do misky kuchynského robota vsypeme múku s kypriacim práškom. Pridáme vajce, olej, vanilkový extrakt, stéviu a štipku soli. Všetko postupne dôkladne premiešame. Počas miešania postupne prilievame mlieko a miešame, kým nevznikne hladké cesto. Na záver pridáme do cesta na kúsky nakrájané jahody a cesto potom len zľahka premiešame. Formu na muffiny vytrieme kokosovým olejom a cesto rozdelíme lyžicou do formičiek. Pečieme v rúre vyhriatej na 180 °C približne 30 minút.

MANDĽOVO – ČUČORIEDKOVÉ MLIEKO S VANILKOU
Suroviny: • 200 g mandlí – môžu byť lúpané, ale aj nelúpané • 500 ml vody • hrsť čučoriedok • 1 vanilkový struk
Postup: Mandle vsypem do väčšej misky, zalejeme vodou a necháme najlepšie cez noc odstáť. Na druhý deň mandle preložíme spolu s vodou do mixéru alebo food processoru a všetko poriadne rozmixujeme. Vzniknutú zmes preceďíme cez gázu alebo sitko – získame tak čisté mandľové mlieko. Drvinu, ktorá nám zostala po mixovaní, nevyhadzujeme, ale môžeme ju použiť napríklad pri pečení do cesta. Tekutinu vrátime späť do mixéra, pridáme za hrsť čučoriedok, vanilkovú dreň zo struku a znovu všetko rozmixujeme.

Malinovo – čučoriedkové mlieko s vanilkou

Zázračné plody leta

Pripravila: Viera Dudášová
Foto: archív

Konečne je tu leto a s ním aj prvé letné plody: čerešne, višne, maliny, jahody, ríbezle – plody plné zdravia a červene. Napokon, červená je farbou vášne a dobrej pohody, ale aj farbou zdravia. Cítite únavu a malátnosť, ste skleslí, bez energie? Vsaďte na červenú. Využite prvé plody leta pre svoje zdravie, šťastie a krásu.

• ČEREŠNE

Čerešne patria k najchutnejším druhom ovocia vôbec. Nielenže vynikajúco chutia, ale sú aj zdravé. Sú darom prírody a pastvou pre oči. Krásny je čerešňový strom na jar, v čase kvetu, ale aj v lete obťažkaný ovocím. V minulosti bol čerešňový strom pokladaný za symbol zdravia. Využíval sa celý strom: listy, stopky, kôstky, plody. Mladé listy sa používali ako súčasť čaju proti nachladnutiu. Uvoľňovali hlavu, liečili kašeľ. Čerešne patria k najobľúbenejšiemu ovociu. Domovinou čerešne je Malá Ázia, konkrétne oblasť okolo Čierneho mora. Odtiaľ ich v r. 74 pred n. l. vojvoda Lucullus priniesol do Ríma. V Ríme začali pestovať rôzne druhy čerešní a postupne ich nosili do strednej a severnej Európy. V Japonsku sa čerešne stali priam kultovým stromom. Už takmer 1000 rokov oslavujú Japonci sviatok „čerešňových kvetov“. Čerešne obsahujú draslík, vápnik, fosfor a horčík.

Poznáme niekoľko druhov čerešní. U nás sa najväčšej obľube tešia najmä „srdcovky“. A že čerešne sú chutné v zákuskoch a dezertoch, to nemusím ani zdôrazňovať.

• VIŠNE

Višne nasledovali až po čerešniach. Majú trpkastú chuť, obsahujú vápnik, draslík, fosfor a horčík. Existujú rôzne druhy višní podľa krajiny pôvodu: Francúzsko, Kanada, Nemecko a podobne.

• JAHODY

Jahody sú pre svoju vynikajúcu chuť neodolateľné. V našich končinách sú prvým letným ovocím vôbec. Navyše sú nízkokalorické, no žiaľ, ich sezóna je krátka, a preto by sme ich mali konzumovať čo najviac. Z botanického hľadiska patria jahody medzi bobuľovité plody, no vedci s tým ktovieako nesúhlasia. Jahody sú pomerne mladé plody. Vznikli približne pred 250 rokmi. Dovtedy boli známe iba lesné jahody. Ich kolískou je Amerika, presnejšie brehy Rieky sv. Vavrinca. Veľmi skoro však poputovali do Európy a v r. 1820 bolo registrovaných takmer 70 druhov jahôd.

V minulosti pokladali jahody za kráľovské ovocie. V stredoveku boli jahody symbolom lásky. V kresťanskej symbolike sú jahody pokladané za plod ducha, pokory a skromnosti. Obsahujú vitamín C, vitamín B2 a ďalšie vitamíny skupiny B, vitamín E, provitamín A, železo, vápnik a horčík, posilňujú imunitu organizmu, pomáhajú pri dne, chránia pred rakovinou a majú preventívny účinok proti trombózam a infarktu, znižujú krvný tlak, odvodňujú organizmus, stabilizujú črevnú flóru, zabraňujú únave a nervozite. Jahody a jedlá z jahôd patria medzi najväčšie kulinárske zážitky.

• MALINY

Maliny sú obľúbenou liečivou rastlinou. Koncom stredoveku ich pestovali a šľachtili v kláštorných záhradách. Už začiatkom 17. storočia boli známe červené a žlté odrody malín. Maliny sú v podstate nenáročné rastliny na podnebie. Darí sa im aj v lesoch a horských polohách. Sú šťavnaté, sladké a nád-

herne voňajú Takmer 85 % svetovej produkcie malín patrí Rusku. Potom nasleduje Poľsko, Srbsko, USA, Nemecko, Kanada, Maďarsko, Ukrajina a Francúzsko. V malinách sa priam ideálne snúbi pôžitok z jedenia so zdravotnými účinkami. Obsahujú draslík, horčík a vápnik, a sú ďalším zdrojom dôležitých minerálnych látok. Obsahujú vitamín C a E, ako aj vitamíny skupiny B. Považujú sa za mimoriadne účinné protirakovinové látky. Jednoducho, maliny sú božské!

• RÍBEZLE

Toto bobuľovité ovocie sa začalo kultivovať v kláštoroch v Nemecku, Francúzsku, Nizozemsku a Anglicku v 14. – 16. storočí. Strapcovité plody sú náročné na starostlivosť. Kríky rastú do výšky maximálne 2 m. Vo vnútri bobúľ sú drobné semienka. Darí sa im aj v polotieni. Dozreté červené plody sa nemôžu nechať dlho na kríkoch, lebo by mohli popraskať a vyschnúť.

Ríbezle sa v našich podmienkach rodia červené a biele. Majú vysoký obsah vitamínov A, C a E a minerálnych látok, ako je draslík, fosfor, horčík a železo. Okrem červených a bielych ríbezlí existujú aj čierne ríbezle, ktoré majú pôvod vo východnej Európe, Kaukaze a Mandžusku.

Pripravila: Viera Dudášová
Foto: Desana Dudášová

JUBILEJNÝ DEŇ RUMUNSKEJ KUCHYNE

Už po pätnástykrát sa študenti SOŠ Gastronómie a hotelových služieb Farského č. 9 v bratislavskej Petržalke pod vedením majstrov odborného výcviku oboznamovali s cudzokrajnou kuchyňou. Tentoraz jubilejný, pätnásty ročník bol zasvätený rumunskej kuchyni.

Doteraz svoju národnú kuchyňu od roku 2013 predstavili veľvyslanectvá Indonézie (dvakrát), Turecka, Gruzínska, Egypta, Japonska, Talianska, Grécka, Izraela, Srbska, Vietnamu, Rakúska, Bulharska, Českej republiky a Číny.

Cieľom projektu je dať študentom školy príležitosť, aby sa oboznámili s receptami kuchýň, ktoré budú môcť uplatniť aj v praxi. Riaditeľ školy Dr. Jozef Horák vo svojom príhovore vyslovil presvedčenie, že možno už niektorý z budúcich „Dní národnej kuchyne" sa uskutoční v novorekonštruovanej budove na Harmincovej ulici – pobočke školy určenej pre odbory cukrár, pekár a mäsiar.

K stolu pozýva Jej Excelencia rumunská veľvyslankyňa pani Steluta Arhire

Vzácni hostia

Nechýbal ani rumunský folklór

DEŇ RUMUNSKEJ KUCHYNE

Tentoraz bola hostiteľkou Jej Excelencia veľvyslankyňa Rumunskej republiky Steluta Arhire, ktorá si zvolila regionálnu gastronómiu, presnejšie región Sibiu, ktorého hlavné mesto bolo v roku 2007 vyhlásené za Európske mesto kultúry. Navyše hostí vítala vo folklórnom kroji tohto kraja. Kvôli tomuto podujatiu prišiel z Rumunska osobne šéfkuchár Stefan Bercea, ktorý je prezidentom Asociácie rumunských kuchárov a cukrárov

Za slávnostne prestretým stolom ...

Šéfkuchár Stefan Bercea je prezident Asociácie rumunských kuchárov a cukrárov a funkcionárom Svetovej asociácie kuchárov WACS

Jej Excelencia rumunska veľvyslankyňa pani Steluta Arhire, riaditeľ školy pán Dr. Jozef Horák a duša celého podujatia, hlavná majsterka OV pani Ing. Janka Krošláková

Nechýbal ani vari najväčší znalec dobrého jedla Justin Topolský spolu so šéfkuchárom Stefanom Berceom

O hostí sa staral celý tím čašníkov

Slávnostne prestretý stôl v rumunských farbách

a váženým funkcionárom WACS – Svetovej asociácie kuchárov a cukrárov. Logicky teda účastníci tohto kulinárskeho sviatku mali možnosť pochutnať si na špecialitách z regiónu Sibiu. Po príhovoroch a krátkom folklórnom hudobnom virtuózom čísle sláčikovej skupiny, vedenej študentom školy Petrom Petrášom, zasadli hostia k stolu dekorovanom vo farbách hostiteľskej krajiny.

Medzi hosťami boli: Excelencie veľvyslankyňa Bulharska J. E. pani Jordanka Chobanova, a veľvyslanec Číny J. E. pán Lin Lin, po prvýkrát sa podujatia zúčastnili: Excelencie veľvyslankyňa Albánska J. E. pani Enkeleda Mërkuri, veľvyslankyňa Kuby J. E. pani Yamila Sonia Pita Montes, veľvyslankyňa Portugalska J. E. pani Ana Maria Coelho Ribeiro da Silva, veľvyslanec Izraela J. E. pán Zvi A. Vapni a zástupca veľvyslanca Nemecka pán Peter Primus. Nechýbali ani novinári, medziiným aj novinár a zástupca Veľvyslanectva Ruska Ivan Miškov či známy kulinársky odborník a gurmán Justin Topoľský.

Po krátkom prípitku koordinátora projektu Gustáva Murína pohárikom do sily vyzretej slivovice Zetea of Transylvania sa začala samotná degustácia vybraných jedál. Pod dohľadom šéfkuchára Stefana Berceu a majstrov odborného výcviku navarili študenti SOŠ Farského menu, na ktorom si pochutil nielen jazyk, ale aj zrak hostí.

AKÁ JE RUMUNSKÁ GASTRONÓMIA?

Predkovia dnešných Rumunov, ktorí sa asi pred 2000 rokmi usadili v ústí Dunaja a splynuli tam s pôvodnými obyvateľmi – Dákmi, pochádzali z Talianska. Svedčia o tom aj spoločné korene niektorých slov i niektoré pokrmy, ktoré sú v obidvoch krajinách rovnaké či podobné. V Rumunsku sa veľmi často používa gril na drevené uhlie, a to najmä pri príprave baklažánov a papriky. Obracajú sa na horúcom rošte tak dlho, až sa vrchná kožka spáli a začnú sa vytvárať bubliny. Potom sa koža stiahne a zelenina sa spracuje na akýsi druh pasty alebo šalát, ktoré vynikajú nenapodobiteľnou korenistou dymovou vôňou. To najlepšie, čo podľa nášho názoru rumunská kuchyňa ponúka, je baklažánový pretlak ochutený pasírovanou cibuľou, olivovým olejom, bylinkami a koreninami. Bohatej dunajskej delte vďačí rumunská kuchyňa za množstvo sladkovodných rýb i za ďalšiu typickú rumunskú špecialitu – predkrm pripravovaný z kaprích ikier ICRE BATUTE.

Charakteristické sú aj dva typy polievok – prvým sú polievky známe a zaužívané aj u nás, druhým je ich kyslá forma so spoločným názvom ČORBA. Pri ich príprave sa používa kyslá smotana alebo zvláštny kvasený nápoj z obilného šrotu. Tento typ polievok nájdeme aj u susedných slovanských národov, a veľmi podobné sú aj rôzne variácie borščU.

Hoci na celom Balkáne sa používa veľa cesnaku, v kombinácii s vlašskými orechmi ho však nájdeme iba u kaukazských národov na druhom brehu Čierneho mora. Jedinečnou špecialitou, typickou iba pre Rumunsko, je omáčka z bieleho chleba a vlašských orechov s riadnou dávkou cesnaku – SCOREDELÉA.

Kým mäsité jedlá sa od Turecka až po južné Nemecko podobajú, geografické vplyvy jednotlivých krajín rozoznáme podľa príloh. V Rumunsku sa taliansky vplyv prejavuje najmä pri tvrdej krájanej kukuričnej kaši – MAMALIGA, my ju hodnotíme ešte vyššie ako taliansku polentu. Z mäsa Rumuni uprednostňujú jahňacinu, baraninu a vnútornosti. Kurčatá sa pripravujú rozličnými spôsobmi, zvlášť chutné je kurča s marhuľami PUI CU CAISE: Sedmohradskí Sasi si navyše zachovali aj niektoré vlastné špeciality, napríklad PREKLADANÚ KAPUSTU.

Vinohradníctvo na území Rumunska má korene už v gréckych dobách a víno dodnes ostalo ľudovým nápojom. Rumuni sú okrem toho hrdí na svoju slivovicu, ktorá je v Rumunsku medzi liehovinami najrozšírenejšia.

Šampiňónová krémová polievka

Morčacie a bravčové medailóniky, pečené v alobale, s paprikovou omáčkou a polentou s bryndzou

Palacinky „Brašov“

K STOLU POZÝVA JEJ EXCELENCIA RUMUNSKÁ VEĽVYSLANKYŇA PANI STELUTA ARHIRE A ŠÉFKUCHÁR PÁN STEFAN BERCEA

Na úvod šéfkuchár pán Bercea predstavil menu a k rumunskej slivovici ponúkol dva druhy jednohubiek – s nefalšovanou rumunskou bryndzou a s klobásou z medveďa. Potom už nasledovala:

Polievka: Šampiňónová krémová polievka

Hlavné jedlo: Morčacie a bravčové medailóniky, pečené v alobale, s paprikovou omáčkou a polentou s bryndzou

Múčnik: Palacinky „Brašov“

ŠAMPIŇÓNOVÁ KRÉMOVÁ POLIEVKA

Šampiňóny orestujeme na cibuľke, zalejeme zeleninovým vývarom a varíme. Po desiatich minútach varu pridáme zemiaky, ktoré rozvaríme. Zmes zemiakov a šampiňónov rozmixujeme. Rozmixovanú zmes zriedime na potrebnú konzistenciu. Zjemníme sladkou smotanou a dochutíme soľou.

Podávame s chipsom dekorovaným medvedím mäsom.

MORČACIE A BRAVČOVÉ MEDAILÓNIKY, PEČENÉ V ALOBALE, S PAPRIKOVOU OMÁČKOU A POLENTOU S BRYNDZOU

Morčacie prsia a bravčovú panenskú sviečkovú nakrájame pozdĺžne, osolíme, okoreníme grilovacím a čiernym korením. Necháme cca 2 hodiny odležať. Po dvoch hodinách mäso kladieme na alobal tak, že po zavinutí nám vznikne v reze mozaika farebného kontrastu. Opečieme na grile a dopečieme v rúre alebo konvektomate.

Príprava polenty: Do vriacej, mierne osolenej vody pridáme za stáleho miešania instantnú polentu. Varíme 3-4 minúty. Do horúcej polenty pridáme bryndzu.

Príprava paprikovej omáčky: Orestujeme cibuľu, pridáme zelenú papriku, oblanšírované rajčiny. Rajčinový pretlak zalejeme zeleninovým vývarom, osolíme a okoreníme mletým čiernym korením. Varíme do rozvarenia. Pridáme výpek z mäsa, prevaríme a prepasírujeme. Jednotlivé porcie zdobíme bylinkami.

PALACINKY „BRAŠOV“

Plnotučný tvaroh ochutíme vanilkovým cukrom, pridáme žĺtky a vyšľaháme. Do vymiešaného tvarohu pridáme hrozienka namočené v rume a vyšľahané vaječné bielky s cukrom.

Zmesou plníme vopred pripravené palacinky, ktoré formujeme do štvorca. Palacinky poukladáme na plech, zalejeme zmesou sladkej smotany s vajcom a upečieme.

Takto pripravené palacinky servírujeme na tanieri, zdobíme čokoládou a omáčkou z rozvareného lesného ovocia.

BLACK FOX – NOVÝ BYLINNÝ ELIXÍR S CHUŤOU POMARANČA

To najlepšie prichádza, keď to nečakáš, a nový horko-bylinný elixír, ktorého výroba je opradená rúškom tajomstva, balansuje niekde na hranici medzi realitou a fantáziou. Je určený pre mladých ľudí, ktorí sú ambiciózni, no vedia presne, kam smerujú, a začínajú si užívať život.

Bylinné likéry sú čoraz obľúbenejšie, preto je unikátny horko-bylinný elixír s rafinovanou chuťou adekvátnou odpoveďou pre dopyt aj tých najnáročnejších konzumentov. Macerát z deviatich bylín s chuťou pomaranča je likér vyvážený, unikátny, bez dominantnej chuti, ktorý je určený pre mladšiu cieľovú skupinu, tzv. „first jobers" – teda ľudí mladých, ambicióznych, ktorí už vedia, čo chcú. *„Uvedomujeme si, že našu budúcnosť určujú práve oni, v tom širšom ponímaní generácia Y. Black Fox je pre ľudí, ktorí si naplno začínajú užívať život a určujú smer. Black Fox má tiež jasnú víziu – je tajomný, ale vie, kam smeruje,"* upresňuje cieľovú skupinu Ján Hybský, marketingový riaditeľ spoločnosti STOCK Slovensko s.r.o.

Horko-bylinný elixír Black Fox je produkt určený na medzinárodný trh, kde výrobca zohľadnil všetky faktory, aby bol univerzálny, ale aj lokálne špecifický. Podľa analýzy trhu na Slovensku celkovo rastie dopyt po horko-bylinných likéroch, preto je nová prémiová značka jasnou odpoveďou na aktuálny stav. *„Sme lídrom na trhu v kategórii horko-bylinných likérov a som presvedčený, že aj najviac kompetentní určovať trend. Black Fox sme vyvíjali takmer dva roky a pevne verím, že sa stane jedným z najobľúbenejších produktov v kategórii horko-bylinných likérov nielen na Slovensku,"* doplňa Ján Hybský.

Laboratórny proces výroby pod vedením majstra destiléra trval takmer dva roky a testovanie asi 50-tich vzoriek sa uskutočnilo súbežne v troch krajinách – Slovensko, Česko a Taliansko, ktoré je kolískou horko-bylinných likérov. V Česku ho uviedli na trh koncom minulého roka a na Slovensku práve štartuje. Ján Hybský vysvetľuje: *„Uvedeniu produktu na trh chceme venovať maximálnu pozornosť. Štart považujeme za jeden z najdôležitejších krokov, a preto sme si ho precízne naplánovali."*

Uvedenie značky je podporené marketingovou komunikáciou, ktorej mottom je **„Pozri sa líške do očí – jeden pohľad nestačí".** Prvotným cieľom je predstaviť produkt spotrebiteľom. Rozsiahla kampaň bude doplnená ochutnávkami v podnikoch i obchodoch. Presné zloženie je naše prísne strážené tajomstvo. Hlavnou ingredienciou Black Fox je macerát z deviatich bylín, ktorého výrobu má pod drobnohľadom majster destilér. Samotná macerácia bylín je nesmierne náročný proces, ktorý by sa v istých fázach dal prirovnať až k alchýmii a jej výsledkom je produkt, ktorý máme na stole. Black Fox je opradený tajomstvom, a pevne verím, že naši spotrebitelia ho budú radi objavovať.

Namiešaj si Drink ppďľa vlastných predstav. Ľad, pomaranč alebo cola zmenia BLACK FOX na osviežujúci letný nápoj

Pripravila: Viera Dudášová
Foto: Desana Dudášová a archív hotela

Generálnym manažérom hotela SENEC je od roku 2011 pán Michal Petráš

Kúsok od Bratislavy, priamo na brehu Slnečných jazier, sa nachádza hotel SENEC. Akciová spoločnosť HOTEL SENEC vznikla v r. 1997 po odkúpení objektu spolu s priľahlými pozemkami na Slnečných jazerách – sever v Senci. O rok neskôr, v r. 1998, bol objekt zrekonštruovaný a uvedený do prevádzky. Dnes oslavuje hotel SENEC svoje dvadsiate narodeniny. Je priam ideálnym prostredím na relaxáciu a voľný čas, a navyše sa môže popýšiť najväčšou kongresovou sálou na Slovensku.

HOTEL NA BREHU SLNEČNÝCH JAZIER

Dvadsať rokov v živote človeka je veľa, no dvadsať rokov v živote hotela je dôvodom obzrieť sa trochu dozadu a ... pospomínať. Riaditeľom hotela je od r. 2011 mladý sympatický ambiciózny muž pán Michal Petráš. Podobne ako hotel, aj on sa doslova od piky vypracoval až na generálneho manažéra. Pracoval ako čašník, somelier, pôsobil v zahraničí, jednoducho chodil po svete s otvorenými očami, študoval a získaval cenné skúsenosti zo sveta hotelierstva, cestovného ruchu a gastronómie.

• Pán riaditeľ, mohli by ste našich čitateľov trochu oboznámiť s dvadsaťročnou históriou hotela?

Väčšinu ľudí zaujíma, akými rekonštrukciami hotel za tie roky prešiel. Máme za sebou množstvo malých aj rozsiahlejších rekonštrukcií. Mňa najviac tešia tie inovatívne zmeny. Vybudovali sme napríklad vlastnú kinosálu, ktorá pripomína skôr väčšiu obývačku. Pre školenia gastro firiem máme k dispozícii nové kulinárske štúdio, ktoré vo voľnom čase slúži aj ako škola varenia pre individuálnych hostí alebo na netradičné teambuildingy. Spolu tieto priestory označujeme aj ako BoutiqueEvents – pracovné stretnutia INAK. Určite významným krokom bolo zlúčenie troch hotelov, Hotela Senec, Hotela Sitno a Hotela Atrium, do spoločnej siete Trinity Hotels & Resorts. A práve projekt BoutiqueEvents je základnou charakteristickou črtou, ktorou sa odlišujeme od konkurencie.

• Hotel SENEC je doslova a dopísmena multifunkčný a už v samotnom názve nesie prímenie CONGRESS & FAMILY hotel. Čo to znamená v reálnom živote? Navyše máme pred sebou leto, slnko a horúčavy a Slnečné jazerá a AQUAPARK lákajú nielen Bratislavčanov.

Spojenie kongresovej a individuálnej klientely nebolo ľahké, ale rozhodne nie nemožné. Inšpirovali nás hotely v zahraničí, ale aj potreba vyplniť voľné kapacity počas prázdnin a TOP víkendov. Projekt babyfriendly sme odštartovali pred 4 rokmi pod hlavičkou Trinity Hotels & Resorts a hotel Senec, ako jeden zo zakladateľov siete, mal k letnej téme určite najbližšie. Predurčuje ho k tomu poloha hotela priamo na brehu Slnečných jazier, krásny areál s bazénom a prepojenie na známy Aquapark. Letný režim hotela je pre viacerých z nás príjemnou a inšpiratívnou zmenou. Tematické týždne a animácie, do toho vlastná tanečno-hudobná skupina Kamarátov z Trinity. Rozhodne máme pred sebou výraznú zmenu režimu počas letných mesiacov.

• Šéfkuchárom hotela je už pekných pár rokov pán Peter Hideghéty a hotel SENEC sa môže pochváliť nielen príjemným prostredím, originálnym prestieraním a všetkým tým, čo je „dušou“ hotela, ale aj dobrou a chutnou kuchyňou. Navyše máte niečo, čo Vám môžu viacerí hotelieri závidieť, vynikajúco vybavené kuchárske štúdio a ... často sa stáva, že hostia relaxujú nielen vo welnesse, ale aj v „kuchyni“, a čo si uvaria, to si aj sami zjedia. Ako to teda je?
Vizitkou každého hotela je aj kuchyňa. Kreatívne à la carte menu je vítanou zmenou oproti klasickým bufetovým stolom. Aj v tomto smere sme chceli dať klientom viac ako len dobré jedlo. Variť ako pravý chef je naozaj lákadlo, a preto vznikla Foodie kulinárska výzva. Moderné a pútavé priestory sú častokrát miestom natáčania, fotenia či prezentácie gastro špecialít a produktov od profesionálov z odboru. V tom voľnom čase si zástery berú kulinárski „laici“ a pod vedením nášho kreatívneho Foodie Chef si môžu dopriať kurz či naozaj netradičnú a zážitkovú večeru.

• Váš hotel má viac – menej medzinárodnú, ale aj domácu kuchyňu. Čo najväčšmi vyhovuje Vašim hosťom a akú kuchyňu uprednostňujete Vy sám?

Áno, ponuku sa snažíme mať pestrú tak, aby si u nás našiel každý to svoje. Ak to mám zhrnúť globálne, tak klienti žiadajú me-

CONGRESS & FAMILY hotel SENEC

Hotel SENEC sa môže popýšiť najväčšou kongresovou sálou na Slovensku

Hotel SENEC sa nachádza na brehu Slnečných jazier

Priestranná recepcia

Komfortné zariadenie izby

Oáza oddychu

Hotelové reštaurácie sú spojené s letnou terasou

Len máloktorý hotel má tak perfektne vybavené FOOD ŠTÚDIO

O kuchyňu a chutné jedlo sa stará šéfkuchár Peter Hideghély

Na svoje si prídu aj milovníci vodných športov

dzinárodný štandard, ale aj typickú slovenskú kuchyňu. S našou ponukou sa stotožňujem ako na pozícii riaditeľa, ako aj stravníka. ☺

• Býva dobrým zvykom, že pri jubileách si ľudia dávajú do budúcnosti množstvo dobrých predsavzatí. Aké plány máte s hotelom do budúcnosti Vy? Čo chcete zmeniť? Čo vybudovať? Akým smerom sa chcete uberať?

Určite je naším hlavným cieľom patriť medzi lídrov na trhu. Myslím, že za posledné obdobie sme hotel posunuli, pokiaľ ide o doplnkové služby a naozaj výnimočné priestory, na úplne inú hranicu. Vybudovať nový hotel je oveľa ľahšie, ako renovovať 20-ročnú stavbu. Máme pred sebou ešte veľa výziev. Každý rok prinášame niečo nové. Tento rok sme nahrali nové pesničky v rámci projektu Kamarátov z Trinity, kam sa radia aj naši maskoti Čľupko a Vlnka. Na čakačke projektov je vnútorné vybudovanie detského sveta. V kongresovej téme určite budeme venovať pozornosť technike a naďalej rozvíjať ponuku eventov. Predispozícia areálu s vlastnou plážou na jazere predurčuje hotel na rôzne vodné aj športové hry a teambuildingy. Súboj dračích lodí už máme za sebou aj my ako tím hotela, tak som zvedavý, s akou novinkou prídu naši eventoví kreatívci aj v ďalších sezónach.

• V poslednom čase sa veľa hovorí o podpore slovenských farmárov, o regionálnej gastronómii, ale aj o návrate k svojim koreňom a tradíciám. Napokon je to aj celosvetový trend. Navyše podporovaním slovenských výrobcov podporujeme aj našu ekonomiku. Aký je Vás názor? Odzrkadľuje sa to aj vo Vašom hoteli?

Určite áno, návrat k tradíciám je nielen trendy, ale prináša aj množstvo výhod. Mne osobne sa najviac páči, ako sa v tomto smere vyprofilovala naša kuchyňa. Ja to volám kuchyňa starých mám, a prejavilo sa to hlavne v ponuke typických koláčov ako domáca bublanina či slivkový koláč s posýpkou.

• Dvadsať rokov hotela, to je už dôvod na oslavu? Čo plánujete?

Oslavy 20. výročia sme spojili do viacerých detailov. Ale tie najväčšie sme odpálili počas už tradičného Trinity Day pre našich významných obchodných partnerov. Zaznamenali sme rekordný počet účastníkov, z čoho 300 detí sa aktívne zapájalo do rôznych súťaží o pútavé hodnotné ceny. Myslime, že oslavy 20.výročia sme odštartovali naozaj honosne a hostia sa určite môžu tešiť aj na ďalšie menšie či väčšie pozornosti počas celého roka.

• Akýmsi Vaším symbolom 20. výročia je dvadsaťročný kolumbijský rum DICTADOR. Čo keby sme si na hotel, jeho dvadsaťročné jubileum pripili aj my práve s ním? Tak teda odveké „na zdravie“ s Dictadorom! Ďakujem za rozhovor a želám Vám a Vášmu hotelu len to naj ... naj ... naj ...

Pripime si na zdravie s 20-ročným DICTADORom

LETNÉ VYCHYTÁVKY

Tak ako my v horúcich letných dňoch vyzliekame teplejšie oblečenie a obliekame si ľahké letné šaty, tričká, košele, tak aj naše stoly pri posedení na terase, v záhradnej reštaurácii či doma na balkóne by mali byť „odeté v ľahkom letnom šate“, bez zbytočných ozdôb. Na letné prestieranie sa nehodia ťažké obrusy a príliš veľa dekorácií.

Je príjemné posedieť si v krásnom prostredí, kde sú na stole len veci ako obrúsok, prípadne anglické prestieranie a prestieranie pod tanier (papierové), koreničky, štýlová sviečka a ... samozrejme dobré jedlo a vychladený nápoj v pohári.

Dnes sa už nehľadí na pravidelnosť či príliš precízny štýl. Nebojte sa príbory, taniere, sviece či poháre len tak ledabolo „rozhodiť“ po stole – je to IN. Tohtoročné trendy sú ľahkosť a farebnosť. Nebojte sa prestrieť v reštaurácii na terase každý stôl v inej farbe. Hravosť je krásna a v lete obzvlášť.

Máme pre Vás pár milých akcií na leto.

Obrúsky 40 cm/4 vrstvové dizajnové,
balené po 50 ks
Teraz akcia 8,80 €
(pri odbere celého kartónu (6 x 50 ks)
je cena 8,18 €
AKCIA PLATÍ DO 31. 7. 2018

Bellstar

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

AIR CONTROL S

proti lietajúcemu hmyzu

Vlastnosti a použitie prípravku AIR CONTROL S

Prípravok **AIR CONTROL S** je prípravok proti komárom na báze prírodného extraktu Pyretrum, ktorý pôsobí ako automatický odpudzovač. To má bezprostredný účinok na muchy, komáre, tigrie komáre, mole, atď. Prípravok AIR CONTROL S je možné využívať pri deratizácii na verejných priestranstvách, v obytných priestoroch **(napr. domy, obývacie izby, toalety, spoločenské miestnosti, školy, komunity, jedálne, obchody, laboratória, sklady, potravinársky priemysel, hotely, reštaurácie, bary, kasárne, jazdiarne, zvieracie centrá, ale aj dopravné prostriedky, ako sú lode, lietadlá, vlaky, autobusy, obytné automobily atď.)** Odpudzujúci účinok extraktu Pyretrum pomáha v boji proti hmyzu, ktorý sa už v miestnosti nachádza.

Použitie: Pre lepšie použitie automatického odpudzovača pripevniť k stene, alebo položiť na kus nábytku, pričom by mal byť dodržaný odstup minimálne 2 m od podlahy a 30 cm od stropu. Prípravok **AIR CONTROL S** je aktívny v pravidelných daných intervaloch, ktoré sa pohybujú od 5 do 30 minút v malých množstvách, takže je zaručená konštantná ochrana proti hmyzu. Jedna dóza 250 ml, ktorá je v prevádzke 24 hodín denne v pauzách 15 minút, vydrží po dobu približne 4 týždňov. Tento systém je možné používať na kontrolu hmyzu v miestnostiach až do 45 m^2.

Cenová ponuka AIR CONTROL S 250 ml (€ 16,00 s DPH) + Dispenser (€ 24,00 s DPH) = **€ 40,00 s DPH**

THERMACELL
MOSQUITO PROTECTION ZONE

mail: predaj@thermacell.sk
Tel.: 0917-35-85-37
VŠETKO PROTI KOMÁROM

DISTRIBÚTOR, SR/ČR
www.thermacell.sk

Nápoje na horúce letné dni – rýchle, svieže, jednoduché

Miešané drinky sú v horúcom letnom počasí ideálnou voľbou. Máme pre vás niekoľko tipov na jednoduché a osviežujúce drinky, ktoré si zvládnete pripraviť aj v pohodlí domova alebo na chalupe.

KB HRUŠKA & BROSKYŇA
- 5 cl Karpatské KB Hruška
- 10 cl broskyňový džús
- 4 x lístok medovky
- ľad

Postup: Karpatské KB Hruška, džús a medovku dáme do servírovacieho skla, pridáme ľad a premiešame pomocou dlhej lyžice. Ozdobíme stromčekom medovky.
Aromatika: Aróma broskýň je v harmónii s chuťou hrušky, v závere s bylinkovým podtónom medovky.
Chuť: Nasladlá chuť broskýň vo forme šťavy vytvára v kombinácii s Karpatským KB Hruška jemnú, no príjemnú horkosť.

KB HRUŠKA & JABLKO
- 5 cl Karpatské KB Hruška
- 10 cl jablkový džús /cloudy (nefiltrovaný)
- 4 x lístok medovky
- plátky jablka
- ľad

Postup: Karpatské KB Hruška, džús a medovku dáme do servírovacieho skla, pridáme ľad a premiešame pomocou dlhej lyžice. Ozdobíme dvomi plátkami jablka.
Aromatika: Svieža, jablková, v závere s plnou arómou Karpatského KB Hruška.
Chuť: Osviežujúca, vyvážená, ľahká. Ovocná chuť jabĺk je dominantná.

KB ŠKORICA & HRUŠKA
- 5 cl Karpatské KB Škorica Klinček
- 10 cl hruškový džús
- 3 x lístok bazalky
- celá škorica
- ľad

Postup: Karpatské KB Škorica a Klinček, džús a bazalku dáme do servírovacieho skla, pridáme ľad a premiešame pomocou dlhej lyžice. Ozdobíme lístkom bazalky a celou škoricou.
Aromatika: Plná, s jemným bylinným dotykom bazalky. V závere korenistá.
Chuť: Plná, korenistá v harmónii s hruškovou chuťou džúsu.

KB Hruška & Broskyňa

KB Hruška & Jablko

KB Škorica & Hruška

KB ŠKORICA & HROZNO
- 5 cl Karpatské KB Škorica Klinček
- 10 cl Vinea červená
- 1 x plátok pomaranča
- celá škorica
- ľad

Postup: Karpatské KB Škorica a Klinček a džús dáme do servírovacieho skla, pridáme ľad a premiešame pomocou dlhej lyžice. Pridáme do vnútra pohára pomarančový plátok a ozdobíme celou škoricou.
Aromatika: Výrazná, hroznová aróma s korenistým záverom.
Chuť: Osviežujúca a plná hroznová chuť, zvýraznená korenistou chuťou škorice a klinčeka.

KB Škorica & Hrozno

Profesionálny hotelový textil
www.hoteltextil.sk
- posteľné oblečenie
- uteráky a župany
- obrusy
- pracovné oblečenie
- doplnky

hoteltextil.sk

TOMÁŠ GYÉN, MAJSTER SVETA MATTONI GRAND DRINK 2018

16. júna 2018 sa Pražské Staroměstské náměstí stalo dejiskom osláv „Svetového dňa nealkoholických koktailov“ – Mattoni koktail festivalu a svetového finále súťaže Mattoni Grand Drink 2018.

SVETOVÝ DEŇ NEALKOHOLICKÝCH KOKTAILOV

8. ročníka majstrovstiev sveta v miešaní nealkoholických koktailov s využitím minerálnej vody Mattoni sa tohto roku zúčastnili reprezentanti 20-tich krajín sveta. Do Prahy prišli barmani nielen z Európy, ale tiež z Argentíny, Portorika, Hongkongu a z Ameriky. Svoje koktaily miešali na Staromestskom námestí pred odbornou porotou a stovkami divákov. Barmani a hostia, ktorí zavítali do Prahy, sa stali súčasťou osláv historicky prvého „Svetového dňa nealkoholických koktailov“ a okrem sledovania súťažných disciplín si mohli prejsť tiež Barstreet a ochutnávať drinky z vybraných pražských barov. Mattoni koktail festival sa niesol vo veľkom štýle. Okrem vystúpenia súťažiacich barmanov nechýbali ani hudobné vystúpenia či ohňová show jedného z najlepších českých flairových barmanov Václava Abrahama.

VINI VIDI VICI

Prišiel, videl, zvíťazil – aj tak by sa dalo povedať o našom barmanovi Tomášovi Gyénovi, členovi SBA. Súťaže 21. ročníka Mattoni Grand Drink 2018 sa zúčastnilo 20 barmanov z 20-tich krajín sveta. Svetoví finalisti Mattoni Grand Drink 2018 vo svojich koktailoch použili celý rad netradičných ingrediencií, ako napríklad ryžové mlieko, grepový kefír, probiotikum Yakutt alebo riasu klamath. Odbornú porotu však najväčšmi zaujal slovenský barman

Tomáš Gyén, ktorý vo svojom nápoji Grand Rituáls okrem Mattoni použil ešte rakytníkové pyré, ďumbierový sirup, citrónovú šťavu a cascaru.

„Príbeh svojho drinku som založil na rituáloch, či už čajových, alebo kávových. Na staromestskom námestí sa mi súťažilo dobre, a to najmä vďaka podpore divákov a perfektnej organizácii," povedal na margo svojho víťazstva Tomáš. Druhé miesto s drinkom 1Q Mattoni obsadil český barman Jiří Boháč a tretí skončil Raitis Akerblums z Lotyšska.

Udelených bolo aj niekoľko zvláštnych cien, napríklad cenu za najlepšiu techniku a dizajn koktailu obdržal Jiří Boháč a ocenenie za inováciu prevzal Stepan Abrahamyan z Arménska.

Prezident Medzinárodnej barmanskej asociácie IBA pán Pepe Dioni ocenil organizačný tím slovami: „Išlo o vynikajúco usporiadanú súťaž. Tím Českej barmanskej asociácie funguje výborne. Napokon, veď je to jedna z najvýraznejších barmanských asociácií sveta."

Majstrovi sveta srdečne gratulujeme!

VÍŤAZNÝ KOKTAIL SÚŤAŽE MATTONI CRAND DRINK 2018

GRAND RITUALS

Ingrediencie:

- 10 cl perlivej Mattoni
- 2 cl rakytníkového pyré Monin
- 0,5 cl zázvorového sirupu
- 0,5 cl citrónového freshu
- 9 cl cascary (čaj z kávových šupiek)

Dekorácia: Fialka, sušený pomaranč, sušená citrónová kôra, cascara

Postup: Do shakeru nalejeme rakytníkové pyré, zázvorový sirup, citrónový fresh a cascaru, zasypeme ľadom a poriadne zatrepeme. Zmes nalejeme cez sito do pohára, dolejeme perlivou Mattoni a ozdobíme.

DEŇ ČÍNSKEJ KUCHYNE

K STOLU POZÝVA JEHO EXCELENCIA VEĽVYSLANEC ČÍNSKEJ ĽUDOVEJ REPUBLIKY PÁN LIN LIN

Pripravila: Viera Dudášová
Foto: Desana Dudášová

12. 4. 2018 sa už po pätnásty raz študenti SOŠ gastronómie a hotelových služieb na Farského ul. č. 9 v bratislavskej Petržalke oboznamovali s cudzokrajnou gastronómiou. Tentoraz to bola čínska kuchyňa. Študenti pod taktovkou čínskeho šéfkuchára z veľvyslanectva pána Jin Songa a majstrov odborného výcviku odhaľovali tajomstvo tisícich chutí a vôní čínskej gastronómie.

Do tajomstiev čínskej kuchyne zasväcoval žiakov šéfkuchár Čínskeho veľvyslanectva pán Jin Songa spolu s Jeho Excelenciou pánom veľvyslancom Lin Lin

Originálne prestreté stoly lákali hostí

Medzi hosťami nechýbal tentoraz ani nový predseda BSK pán Juraj Droba, ktorý ocenil pôvodnú myšlienku a prisľúbil finančnú výpomoc pri vydaní brožúrky, ktorá má výsledky projektu predstaviť aj iným školám a zainteresovaným inštitúciám.

NIELEN JEDLOM JE ČLOVEK SÝTY

Úvod podujatia korunovala hrou na klasickom čínskom hudobnom strunovom nástroji čínska študentka VŠMU Huang Zengjingjie. Jej umenie sa stretlo s veľkým úspechom u všetkých hostí aj domácich. Medzi hosťami bol aj Jeho Excelencia slovinský Veľvyslanec pán Gregor Kozovinc, 1. tajomník Veľvyslanectva Českej republiky pán Ondřej Pometlo, zástupcovia Ministerstva školstva, Alexandra Naňová, riaditeľka kancelárie štátnej tajomníčky MŠVVaŠ SR a Juraj Moravčík, poradca štátnej tajomníčky MŠVVaŠ, novinári, televízny štáb, ale aj čínska študentka školy, slečna Xiao Xiao Chen.

DOBRÚ CHUŤ VÁM ŽELÁ JEHO EXCELENCIA VEĽVYSLANEC ČÍNSKEJ ĽUDOVEJ REPUBLIKY

Úvodné slovo patrilo už tradične riaditeľovi školy pánovi Dr. Jozefovi Horákovi, koordinátorovi projektu pánovi Gustávovi Murínovi a Jeho Excelencii veľvyslancovi Čínskej ľudovej republiky pánovi Lin Lin, ktorý pozval prítomných hostí k slávnostne prestretému stolu.

Po krátkom prípitku koordinátora projektu Gustáva Murína pohárikom likéru z bambusových listov začala samotná degustácia vybraných jedál. Pod dohľadom šéfkuchára Veľvyslanectva Čínskej ľudovej republiky pána Jin Songa a majstrov odborného výcviku študenti SOŠ Farského pripravili pre prítomných hostí tú najklasickejšiu zostavu čínskej kuchyne.

Studeným predjedlom bolo údené tofu so zelerom. Nasledovala kukuričná polievka. Ako hlavné jedlo bolo kuracie Kungpao s opekanou ryžou a vajíčkom. Ako chuťovka nasledovali krevety s hríbami a bambusovými výhonkami. Záver patril dezertu, ktorým boli sladké vyprážané guľky. K hlavnému

Medzi hosťami bola aj absolventka školy slečna Xiao Xiao Chen, ktorá prišla do školy a vôbec nehovorila po slovensky, ale ... skončila s vyznamenaním

Nielen jedlom je človek sýty

Predseda BSK pán Juraj Droba a riaditeľ SOŠ gastronómie a hotelových služieb na Farského ul. 9 v bratislavskej Petržalke pán Dr. Jozef Horák

Koordinátor projektu pán Gustav Murín predniesol prípitok

Vzácni hostia

jedlu sa podávalo biele a červené víno Dynasty, k dezertu vavrínové víno a na záver čaj typu wulong „Železná bohyňa milosrdenstva“.

Výzdobu slávnostného stola i obsluhu zvládli študenti na výbornú aj vďaka pedagógom Bc. Viery Nižňanskej, Bc. Janky Drdackej, Mgr. Heleny Grachovej a Ing. Danice Šidlíkovej. Koordináciu s veľvyslanectvom do všetkých detailov viedla Ing. Janka Krošláková.

Dobrú chuť Vám želá Jeho Excelencia veľvyslanec Čínskej ľudovej republiky pán Lin Lin

TAJOMSTVO ČÍNSKEJ KUCHYNE

Národ, ktorý na Nový rok ako prvý oficiálny úkon vzdá hold bohu kuchyne, má istotne vycibrený zmysel pre dobré jedlo. Každá rodina prináša malé obety v podobe chutných, krásne upravených pokrmov a prosí boha, aby v nebi pochválil kulinárske umenie domácej panej.

Kvalita čínskej kuchyne sa často prirovnáva k francúzskej. Varenie sa tu vždy pokladalo za naozajstné umenie, básnici a filozofi písali traktáty o jedle a zostavovali recepty. Tisícročný vývin čínskych jedál preto môžeme sledovať v starých spisoch a vyobrazeniach. V Európe síce archivári zachytili niektoré ustálené recepty, no podrobnosti o jedlách a stolovaní minulých storočí nám chýbajú. Čína bola už v staroveku veľmi husto osídlená, polia sa už vtedy museli využívať oveľa intenzívnejšie ako v Európe. Rodiny boli mnohodetné, a preto chudobné. Nemohli si dovoliť nijaké plytvanie, a to nielen potravinami, ale napríklad aj palivom. Dreva bolo málo, preto museli optimálne využívať jeho energiu. Číňania veľmi rýchlo zaviedli úsporné opatrenia: všetky potraviny krájajú čo najdrobnejšie, aby sa rýchlo uvarili. Panvica wok zabezpečuje rýchly prenos tepla a kôš upletený z bambusových vláken umožňuje v parnom hrnci varenie viacerých jedál odrazu.

Čínska kuchyňa nepozná tvrdú pečienku alebo zeleninu, ktorá sa pred varením dlho namáča. Každý pokrm je hotový za niekoľko minút a všetky živiny sú v ňom zachované v oveľa väčšej miere ako u nás. Keďže všetky prísady sú pokrájané nadrobno, vidlička i nôž sa stávajú zbytočnými, preto Číňania pri jedení používajú obyčajné bambusové paličky.

Čínska kuchyňa je veľmi zdravá aj svojím zložením. Ryžové šupky obsahujú hodnotné zložky, mušle, ryby a kôrovce dodávajú organizmu potrebné bielkoviny a minerálne látky. Ďalšou dôležitou zložkou potravy sú strukoviny, najmä sója. Svojím obsahom rastlinných bielkovín mimoriadne povzbudzuje duševnú činnosť, možno aj preto Číňania predbehli stáročia vo všetkých vedných a umeleckých odboroch.

V čínskej kuchyni si každý môže vybrať to, na čo má práve chuť. Čínska kuchyňa vychádza z niekoľkých základných zložiek, ktoré sú vždy nadrobno pokrájané a starostlivo upravené. Kombinácia 30 či 40 zložiek umožňuje zostaviť tisíce pokrmov. Aj poradie jedál je v Číne iné ako u nás. Polievky sa servírujú ako medzichod alebo na záver stolovania. Jednotlivé chody sa nepodávajú postupne, ale odrazu, tak ako bývalo zvykom v Európe v stredoveku. Zostava individuálneho menu si vyžaduje veľké majstrovstvo, niektoré jedlá totiž inšpirujú k písaniu, veršovaniu alebo rečneniu, iné zase uspávajú alebo prebúdzajú erotické túžby. Mimoriadne dôležité je pritom poradie, v akom jedlá konzumujeme, aby sme predišli zlým účinkom alebo snom.

Pri bežnom čínskom stolovaní, keď má obed i večera približne rovnaký význam, sa zvyčajne nepodáva dezert. Sladkosti a zavárané kompóty či čerstvé ovocie sa zried-

Údené tofu so zelerom

Kukuričná polievka

Kuracie Kungpao s opekanou ryžou a vajíčkom

Krevety s hríbami a bambusovými výhonkami

Vyprážané guľky

ka podávajú namiesto zákuska, skôr tvoria súčasť menu.

Nápoje k jedlu, ako ich poznáme v Európe, sú v Číne v podstate neznáme. Počas stolovania sa tu však vypije veľa čaju.

V Číne sa síce pije ryžové víno alebo ryžová pálenka, no o alkoholické nápoje nikdy nebol veľký záujem.

V krajine jestvujú aj rozdielne regionálne kuchyne. Na severe sú rozšírené jedlá, ktorých pôvod je v okolí Pekingu a kedysi sa podávali v cisárskom paláci a v rodinách vysokopostavených úradníkov či učencov. Súhrnne sa nazývajú aj mandarínska kuchyňa. Koreniste zeleninové zmesi sa kombinujú s viacerými druhmi mäsa, alebo kapusta a huby so sladkokyslými mäsitými chodmi. Veľmi obľúbené sú jedlá z kačíc, napríklad PEKINSKÁ KAČICA.

V západnej provincii S´-čchuan upredností obyvateľstvo ostré jedlá, v provincii Kuang-tung jedlá z morských plodov. A práve týmto zásadným chuťovým rozdielom labužníci vďačia za množstvo vynikajúcich receptov, ktoré čínska kuchyňa ponúka.

ÚDENÉ TOFU SO ZELEROM

Suroviny: • nakrájaný zeler • nakrájané sušené tofu • nasekaný ďumbier • korenie • soľ • kuracia zálievka • olej

Postup: 1. V hrnci zahrejeme olej a potom pridáme korenie. 2. Pridáme nakrájaný zeler a nakrájané sušené tofu, rozmixujeme. 3. Vypneme varič a pridáme kuraciu zálievku.

KUKURIČNÁ POLIEVKA

Suroviny: • 5 šúľkov kukurice • 3 vajíčka • soľ • zelená cibuľka

Postup: 1. Kukuricu očistíme. 2. Zelenú cibuľku nakrájame na malé kúsky. 3. Vajcia dobre premiešame. 4. Kukuricu rozdrobíme na zrnká. 5. Zrnká kukurice vložíme do hrnca s vodou a varíme. 6. Keď polievka zovrie, stíšime teplotu a odstránime vyzrážanú penu. 7. Pridáme vajíčka, nakrájanú zelenú cibuľku a rozmixujeme. Dochutíme soľou.

KURACIE KUNGPAO

Suroviny: • Kuracie stehno bez kože • nakrájaná zelená cibuľka • olúpané arašidy • nakrájaná paprika • omáčka z papriky s cesnakom • soľ • sójová omáčka • ocot • cukor • nakrájaný ďumbier • posekaný cesnak • korenie • varené víno

Postup: 1. Nakrájame kuracie stehno na kocky a marinujeme. 2. Pripravíme omáčku (soľ, cukor, ocot, varené víno, korenie). 3. Pridáme do hrnca olej. Keď sa olej zohreje, postupne pridáme kuracie stehno, nakrájaný ďumbier, posekaný cesnak, nakrájanú zelenú cibuľku, nakrájanú papriku, omáčku z papriky s cesnakom. 4. Na záver pridáme do hrnca pripravenú omáčku a opražené arašidy.

RYŽA S VAJÍČKOM

Suroviny: • Varená ryža • vajce • mrkva • zelená fazuľa • cibuľa • soľ • olej • sójová omáčka

Postup: 1. Nakrájame mrkvu a cibuľu na kocky. Rozbijeme vajcia. 2. Pridáme olej a vajcia do hrnca. Keď sa farba zmení, pridáme zelenú fazuľku. 3. Pridáme ryžu, soľ a sójovú omáčku. 4. Servírujeme ako prílohu ku Kungpao.

KREVETY S HRÍBAMI A BAMBUSOM

Suroviny: • Zimné hríby • zimné bambusové výhonky • kapusta • sušené krevety • kuracia polievka • varené víno • cukor • soľ • olej • masť • MSG = glutasol • omáčka so zelenou cibuľkou a ďumbierom

Postup:

1. Očistíme sušené krevety, nakrájame zimné bambusové výhonky a kapustu. 2. Do hrnca pridáme kuraciu polievku. Potom pridáme sušené krevety a zimné hríby. Keď voda zovrie, odstránime z povrchu penu. 3. Pridáme zimné bambusové výhonky, varené víno, cukor a omáčku so zelenou cibuľkou a ďumbierom, soľ a masť. 4. Ako posledné pridáme kapustu a MSG. 5. Všetko prenesieme z hrnca na misu a pridáme olej z kreviet.

VYPRÁŽANÉ GUĽKY

Suroviny: • Zmrznutá ryžová múka • lepkavá ryžová múka • cukor • biely sezam • pasta z červenej fazule

Postup: 1. Do vriacej vody pridáme cukor. 2. Rozmiešame zvlášť zmrznutú ryžovú múku a lepkavú ryžovú múku. 3. Pridáme vodu s cukrom do múky a rozmiešame. 4. Výslednú hmotu formujeme do malých guliek a necháme 10 minút odležať. 5. Guľky obalíme pastou z červenej fazule. 6. Guľky vložíme do vody a pridáme biely sezam, ktorý sa na ne prichytí. 7. Do iného hrnca pridáme olej. 8. Keď sa olej v hrnci zahreje, pridáme guľky. 9. Keď sa farba guliek zmení na karamelovú farbu, vyberieme ich z oleja a zvyšný olej odsajeme pomocou papiera.

Pripravila: Monika Kozelová
Foto: archív

Pivovary Lobkowicz expandujú nielen na Slovensku, ale v celej Európe

Česká pivovarnícka skupina Pivovary Lobkowicz expanduje na slovenský trh. No nielen tam, záujem o ich pivá rastie v celej Európe. Remeselne vyrábané pivo, chmelené hlávkami, si získava čoraz viac priaznivcov medzi milovníkmi kvalitného piva. Najmarkantnejšie sa to odzrkadlilo na domácej pôde v Čechách, kde pivovary Lobkowicz ako jediné zaznamenali v predchádzajúcom roku zvýšenie predaja. To podporili aj množstvom ocenení za kvalitu. A práve na kvalitu čoraz viac reaguje už aj najbližší – slovenský trh.

Hlavný sládek Pivovarov Lobkowicz Bořivoj Bartoněk tvrdí, že pivo je nízkoalkoholický spoločenský nápoj. Zdôrazňuje, že s pivom by sme mali vždy zaobchádzať s úctou, v každej jeho fáze, od výroby až po konzumáciu.

• Môžete nám povedať, čo je náplňou práce hlavného – obchodného sládka pivovarov?

Vybavte si scénu z legendárneho českého filmu „Postřižiny“, v ktorej sládek na svojom motocykli obchádzal hostinských a nútil ich k zvýšeniu kvality piva pri čapovaní... S nadsázkou môžem povedať, že v podstate robím to isté. Akurát mi chýba ten krásny motocykel.

Pokiaľ by som mal svoje poslanie opísať s plnou vážnosťou, povedal by som, že sa starám o to, aby naše pivá pri čapovaní chutili čo najlepšie. Súčasťou mojej práce je školenie personálu v prevádzkach, kde čapujú naše pivá. Spoločne prechádzame cestu piva od jeho dodávky a skladovania, cez jeho čapovanie až po servírovanie. Učím majiteľov, prevádzkarov, výčapníkov a obsluhujúci personál, ako úspešne kráčať cestou vedúcou ku kvalitne načapovanému a naservírovanému pivu. Vždy totiž platilo, a i naďalej bude platiť, že sládek pivo varí a výčapník pivo „robí“. V práci sa starám aj o laickú verejnosť. Napríklad pravidelne robím komentované pivné degustácie v našich pivných reštauráciách Šnyt, s ktorými onedlho prídeme aj na Slovensko.

Bořivoj Bartoněk,
obchodný sládok Pivovaru Lobkowicz

Bořivoj Bartoněk

obchodný sládok Pivovarov Lobkowicz
53 rokov, ženatý, štyri deti a tri vnúčatá.

Má 22 rokov praxe v pivovarníctve. Od roku 2015 sa stará o kvalitu čapovaného piva skupiny Pivovary Lobkowicz. Pivo je nielen jeho práca, ale aj koníček. Rád si číta o nových trendoch a typoch pív, lebo podľa jeho slov je pivný svet neuveriteľne pestrý. Zvyšný voľný čas venuje rodine a knihám.

• Lobkowicz je meno slávneho českého šľachtického rodu. Prečo sa Vaša pivovarská skupina volá práve po ňom?

Spojenie piva a šľachtického rodu Lobkowicz je historické. Rod Lobkowicz takmer 500 rokov vlastnil pivovar vo Vysokém Chlumci. Ten je teraz súčasťou Pivovarov Lobkowicz a stal sa domovom značky piva Lobkowicz. Skupina Pivovary Lobkowicz Group je unikátna aj tým, že sa skladá zo siedmich regionálnych pivovarov – v Protivíne, Uherskom Brode, Jihlave, Hlinsku v Čechách, Kláštore nad Jizerou, Vysokom Chlumci a v Černej Hore. Nadväzujeme na tradície celých generácií českých sládkov a najmä na ich skúsenosti. Tradícia totiž neznamená nemodernosť, ale rešpekt a hrdosť na to najlepšie a najkvalitnejšie pivo.

• Je pivovar vo Vysokom Chlumci najstarší vo vašej skupine?

Nie je. História nášho najstaršieho pivovaru v Černej Hore siaha až do roku 1298. V tomto roku oslavujeme jedinečné výročie – 720 rokov od prvej písomnej zmienky o pivovare. Pivovar Černá Hora je práve najstarší pivovar v Česku. Druhé významné výročie, a to 90 rokov, oslavujeme aj od otvorenia prevádzky našej nádhernej historickej varne v Protivíne.

• Ako sa oslavujú také „guľatiny“ pivovaru?

V obidvoch prípadoch oslavujeme po pivársky – výročnými ležiakmi. Ležiak Platan v Protivíne sme uvarili presne na deň – 90 rokov od začiatku prevádzky. Výročný ležiak z Černej Hory pripravil náš sládek Vlastimil Zedek presne podľa pôvodnej receptúry. Je to klasický ležiak, ktorý má trochu viac alkoholu a vyššiu plnosť a horkosť, ktoré sú vzájomne vyrovnané.

Pivovar Černá Hora

Varna Protivín

Sládok pivovaru Protivín
Michal Voldřich

• Aké sú trendy v pivovarníctve a čo ponúkajú práve pivovary Lobkowicz?

Naše regionálne pivá varené tradičnými remeselnými postupmi sú tým, čo nás odlišuje od ostatných, neremeselných pivovarov. Remeselne varené pivo je presne to, čo si dnes pivný „fajnšmeker“ žiada. Tento trend je jednoznačný a napreduje míľovými krokmi. Práve v tom je sila našej značky, ani v jednom našom pivovare sme sa od remeselnej výroby piva neodklonili. Samostatnú kapitolu v trendoch tvoria aj takzvané pivné špeciály.

Okrem tradičných pív, teda výčapného a svetlých ležiakov, ponúkame v našich pivovaroch aj širokú škálu pivných špecialít, tak ako si žiadajú trendy, a tým aj trh. Naše nefiltrované a kvasnicové pivá sú odkazom našich predkov. Predstavujú ideálnu voľbu pre spotrebiteľov, ktorí preferujú tradičné prírodné výrobky. Pivovar Černá Hora má veľmi dlhú tradíciu varenia tmavých pív. Pivovar varí napríklad aj borievkový ležiak a špeciálne pivo ochutené medom – Kvasar. Všetko, samozrejme, z domácich surovín.

Varíme aj polotmavé pivá so spodným kvasením, akým je napríklad viedenský ležiak – Kounic z Uherského Brodu, alebo polotmavý špeciál Démon. Pivovar Rychtář v Hlinsku je zase jeden z mála v Česku, ktorý na varenie piva používa výhradne český prírodný hlávkový chmel namiesto granulátu či extraktu. Naším najsilnejším pivom je „Klášter 19 Bock“. Portfólio nealkoholických pív ponúka aj vákuovo destilované polotmavé nealkoholické pivo s obsahom alkoholu nižším ako 0,005 %.

Okrem piva vyrábame v Černej Hore aj skvelý jablčný cider Black Hill, ktorý si v Česku získava stále väčšiu popularitu a vo svojej fľaškovej podobe je súčasťou mnohých nápojových lístkov najmä exkluzívnych barov, hotelových zariadení a reštaurácií. Koniec koncov ceny, ktoré získal, hovoria samy za seba.

Každý náš pivovar je iný, každé naše pivo je unikát. Ako štamgasti s vášňou pijú naše pivo, rovnako vášnivo ho varíme, predávame a staráme sa oň.

• Ktoré z pív preferujete Vy?

To je veľmi ťažká otázka, pretože každá príležitosť má svoje pivo. Rád vyskúšam jedno – dve pivá z oblasti pivných špeciálov a špecialít – pív typu ALE alebo IPA s vrchným kvasením. Ale ak idem s kamarátmi na pivo, tak preferujem ležiak. A samozrejme ako vodič často volím nealkoholické pivo Lobkowicz, ktoré je jednou z našich vlajkových lodí a pravidelne získava ocenenia na najvýznamnejších degustačných súťažiach. Vždy ma baví pozorovať reakcie ortodoxných „pivárov“, ktorí sa na nealko pivo pozerajú s dešpektom. Po prvých dúškoch nechcú veriť, ako skvelo môže nealko pivo chutiť. Jeho unikátna chuť a vôňa vzniká metódou studeného chmelenia.

Lobkowiczský ležiak

• Základným pilierom dobrého piva je kvalitná voda. V pivovare v Protivíne vraj na kvalitu vody dohliadajú raky.

Áno, v Protivíne skutočne kvalitu vody, používanú na výrobu piva, kontrolujú raky. Je to unikátny a vo svete ojedinelý projekt biomonitoringu. Stav rakov, extrémne citlivých na zmeny v kvalite vody, je nepretržite monitorovaný. Prípadná zmena kvality vody spustí alarm v okamihu zmeny ich tepu, meraného pomocou čipu na ich pancieri, prípadne podľa zmeny ich správania a pohybov. Aby sme sa vyhli zmätočným výsledkom, v jednej skupine používame výlučne raky rovnakého pohlavia. Podobne kontrolujeme vodu aj v Klášterskom pivovare. Tam ako biomonitoring využívame pre zmenu pstruhy.

Ocenenia remesla a chuti pivovarov Lobkowicz za rok 2018

Lobkowicz černý	Zlatá pivní pečeť	1. miesto
Černá Hora Tas	Zlatá pivní pečeť	1. miesto
Démon	Zlatá pivní pečeť	1. miesto
Černá Hora Velen	Zlatá pivní pečeť	2. miesto
Cider Black Hill	Zlatá pivní pečeť	2. miesto
Lobkowicz nealko	Zlatá pivní pečeť	2. miesto
Démon	Pivo České republiky 2018	1. miesto
Lobkowicz černý	Pivo České republiky 2018	2. miesto
Lobkowicz nealko	Pivo České republiky 2018	3. miesto
Černá Hora Velen	Pivo České republiky 2018	3. místo
Rychtář Premium	Meininger‘s International Craft Beer Award 2018	1. místo
Černá Hora Velen	Meininger‘s International Craft Beer Award 2018	1. místo

BUBLINKY S ĽADOM SÚ IN

Keby ste pred pár rokmi povedali Francúzom, že svoj obľúbený nápoj – koňak budú piť s ľadom, asi by neveriaco krútili hlavami. Časy sa menia a spolu s nimi aj trendy v servírovaní nápojov. Ohriate koňakové poháre sú pomaly, ale isto minulosťou. Klasicky servírovaný koňak v ohriatom pohári by ste si možno mohli vychutnať ešte tak v drahej snobskej parížskej reštaurácii.

Spracovala: Viera Dudášová
Foto: archív

Trendy určujú mladí a pre tých je prísny po staročia zaužívaný koňakový bonton na míle vzdialený. A barmani? Sú mladí, úspešní, kreatívni, sledujú svetové módne trendy a prispôsobujú sa im.

OD KOŇAKU PO ŠAMPANSKÉ A SEKT

Kolískou šampanského podobne ako kolískou koňaku je opäť Francúzsko, a možno práve tam sa zrodil nápad, ktorý si vynútila doba, že ľad z koňakového pohára „poputoval“ aj do pohára na šampanské a ... zrodil sa nový, módny hit – bublinky s ľadom! Ak si teda dáte ľad do šampanského, sektu, prossecca či frizzante budete IN. Navyše je tu leto a spolu s ním obľúbené horúce večery pri vode, na terase, v záhradných reštauráciách, na balkónoch či na chate. Posedenie s priateľmi pri pohárikuHubert Cabernet Souvignon Blanc De Noir, ocenený zlatom na prestížnej svetovej súťaže Effervescents du Monde 2017 vo Francúzsku či v tomto roku v Nemecku, podobne ako Johan E. Hubert Extra dry, ocenený na prestížnej medzinárodnej súťaže Mundus Vini 2018 v nemeckom Neustadte či Hubert L´Original Brut a Hubert de Luxe, ocenené zlatom a striebrom v Madride s drveným ľadom je príjemnou relaxáciou a osviežením.

NOVINKY S ĽADOM

VYSKÚŠAJTE SI NOVÉ, LIMITOVANÉ EDÍCIE NAOZAJ ŠTÝLOVO

Hubert Club Frankovka modrá Rosé je vyrobený z najznámejšej modrej odrody viniča Frankovky modrej. Pre toto šumivé víno je typická ovocná chuť a vôňa plná brusníc, ostružín a egrešov. Podáva sa správne vychladený (aj na 4 °C), prípadne s kockou ľadu. Výborne sa snúbi s grilovanými špecialitami, zeleninovými a ovocnými šalátmi, rizotom či cestovinami.

Hubert Club Furmint je vyrobený z odrody Furmint a už na prvý pohľad zaujme nádhernou žlto-zlatistou farbou. Jeho jemná vôňa ľalie, rozkvitnutého orgovánu a ľahký nádych sušených byliniek ešte znásobia pravú letnú atmosféru. Správne vychladený, s kockami ľadu sa výborne hodí k ovocným koláčom a ľahkým šalátom.

HUBERT ICE CLUB

7 X OSVIEŽUJÚCE TRENDY KOKTAILY

1. VÔŇA DIAĽOK
- 15 cl Hubert Club Rosé
- 3 maliny
- 1 rez pomaranč
- ľad cca do ¾ pohára
- pohár: na biele víno
- dekorácia: palička škorice

Príprava: Do pohára vložíme maliny, ktoré jemne podrvíme lyžicou. Doplníme ľadom a zalejeme sektom. Jemne premiešame lyžicou. Ozdobíme pomarančom, paličkou škorice a podávame.

2. MANGO SAMBA
- 15 cl Hubert Club sladké
- 4 cl Mango pyré
- 1 lístoček bazalky
- ľad cca do ¾ pohára
- pohár: na biele víno
- dekorácia: lístok bazalky

Príprava: Do pohára nalejeme mangové pyré (hotové alebo si môžeme zmixovať ¼ manga), doplníme ľadom a zalejeme sektom. Jemne premiešame lyžicou. Ozdobíme voňavým lístočkom bazalky a podávame.

3. SVIEŽI VEGGY
- 15 cl Hubert Club sladký
- 3 pásiky žltej papriky
- 1 vetvička rozmarínu
- ľad cca do ¾ pohára
- pohár: na biele víno
- dekorácia: vetvička rozmarínu

Príprava: Do pohára pomedzi ľadové kocky vložíme papriku a zalejeme sektom. Jemne premiešame lyžicou. Ozdobíme voňavou vetvičkou rozmarínu a podávame.

4. SLADKÉ LETO
- 15 cl Hubert Club červený sladký
- 4cl mrazený mix lesného ovocia
- ľad cca do ¾ pohára
- pohár: na biele víno
- dekorácia: stromček mäty, palička škorice

Príprava: Do pohára vložíme mix ovocia, doplníme ľadom a zalejeme sektom. Jemne premiešame lyžicou. Ozdobíme stromčekom mäty, paličkou škorice a podávame.

5. FUNNY ZÁHRADA
- 15 cl Hubert Club polosladké
- 3 tenké podlhovasté rezy uhorky so šupkou
- ľad cca do ¾ pohára
- pohár: na biele víno
- dekorácia: vetvička citrónového tymiánu

Príprava: Do pohára vložíme plátok uhorky, doplníme ľadom a zalejeme sektom. Jemne premiešame lyžicou. Ozdobíme vetvičkou citrónového tymiánu a podávame.

6. APRIMINT
- 15 cl Hubert Club Furmint
- 3 mesiačiky marhule
- 4 lístočky mäty
- ľad cca do ¾ pohára
- pohár: na biele víno
- dekorácia: mesiačik marhule, lístok mäty

Príprava: Do pohára vložíme mesiačiky marhule a mätu, doplníme ľadom a zalejeme sektom. Jemne premiešame lyžicou. Ozdobíme marhuľou a mätou a podávame.

7. LESNÁ ROSATA
- 15 cl Hubert Club Frankovka modrá Rosé
- 1 jahoda
- 2 malina
- 1 černica
- ľad cca do ¾ pohára
- pohár: na biele víno
- dekorácia: stromček mäty, palička škorice

Príprava: Do pohára vložíme ovocie, ktoré jemne podrvíme lyžicou, doplníme ľadom a zalejeme sektom. Všetko jemne premiešame lyžicou. Ozdobíme stromčekom mäty, paličkou škorice a podávame.
Tip: namiesto čerstvého ovocia môžete použiť aj mrazený mix lesného ovocia (cca 4 cl)

Cestovný lexikón Slovenskej republiky 2018/2019

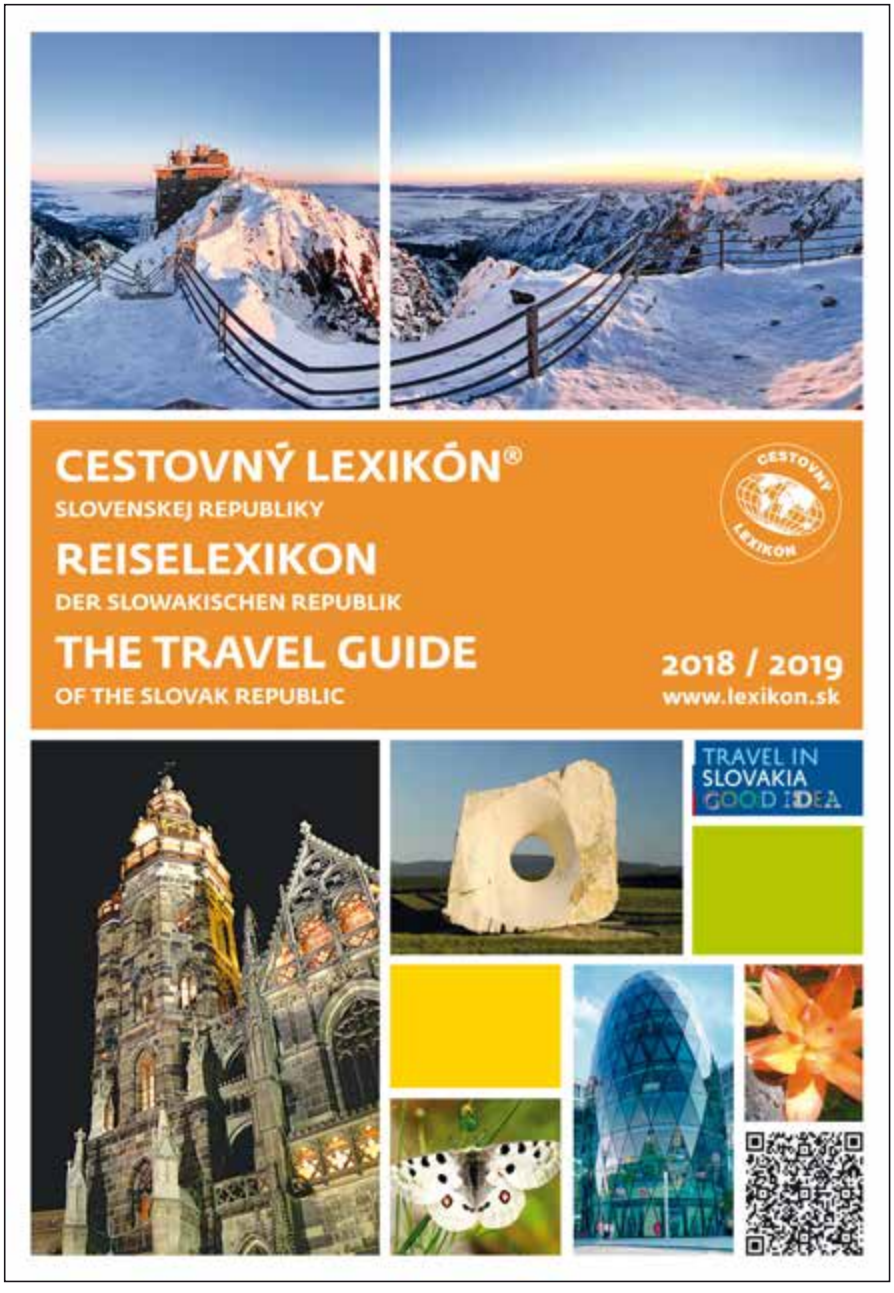
Záujem o Slovensko rastie

Vydavateľstvo ASTOR Slovakia, s. r. o. uviedlo na začiatku letnej turistickej sezóny na trh jubilejné 20. aktualizované vydanie viacjazyčnej ročenky o slovenskom turizme na štyri ročné obdobia – *Cestovný lexikón Slovenskej republiky*. Informácie sú aktuálne pre sezónu 2018 /2019 a sú k dispozícii aj na www.lexikon.sk, na twitteri a instagrame vydavateľstva.

Cestovný ruch je prierezové odvetvie. Na túto okolnosť reaguje štruktúra ročenky od svojho vzniku v roku 1998. Sumarizuje informácie štátnej správy, samosprávnych orgánov všetkých stupňov i subjektov súkromného sektora, ktoré sa vzájomne dopĺňajú a spoločne tvoria bohatú ponuku, produkty a služby v slovenskom cestovnom ruchu.

Prezentáciu ťažiskových partnerských rezortných ministerstiev, samosprávnych krajov a župných miest dopĺňajú vybrané oblastné a krajské organizácie cestovného ruchu (OOCR, KOCR), ktoré sa aktívne podieľajú na propagácii turistickej ponuky v regióne i na skvalitnení služieb pre hostí.

Autorský kolektív ročenky má ambíciu aj touto formou prispievať k vyššej návštevnosti našich pamiatok, zapísaných v Zozname UNESCO, hradov, zámkov, významných pamätných miest, archeologických lokalít, jaskýň, rozhľadní či kúpeľných miest a stredísk relaxu. Nezabúda ani na obľúbené miesta turistov a cyklistov ako aj centrá zimných športov a aquaparkov, ktoré zaznamenávajú za posledné roky kvantitatívny nárast investícií a kvalitu v poskytovaných službách.



V 20. ročníku venujeme – pri príležitosti 100. výročia vzniku ČSR – osobitnú pozornosť významným dejinným udalostiam a osobnostiam (M. R. Štefánik, D. S. Jurkovič a ďalším); publikácia má viacero príspevkov pod jednotným mottom *Spoločné storočie.* Upozorňuje na unikátne pamiatky a raritné zbierky svetového významu v Univerzitnej knižnice v Bratislave v Zozname kultúrneho dedičstva UNESCO, vyzdvihuje dôležitosť ochrany prírody a krajiny. Turisti a dovolenkári v knihe nájdu veľa užitočných podnetov. Prináša tiež – ako novinku – základné informácie k rastúcemu záujmu o vojenský turizmus a pamätné miesta významných bojov a bitiek na našom území. Mapuje slovenské možností pútnických miest a venuje pozornosť aj záujmu o montánny turizmus a geoturizmus.

Publikácia celoročne slúži tiež ako praktická pomôcka nielen pre rekreáciu a cestovný ruch, ale je oceňovaná napríklad aj obchodnými cestujúcimi, investormi, diplomatmi či študentmi cestovného ruchu, spolupracujúcich vysokých škôl a univerzít. So svojou nemeckou a anglickou jazykovou verziou je vítaným orientačným pomocníkom aj pre zahraničných návštevníkov, novinárov či investorov, ktorí sa so Slovenskom oboznamujú, ale aj pre cudzincov, ktorí u nás hľadajú nielen oddych, ale aj profesionálne uplatnenie a nový domov.

Cestovný lexikón Slovenskej republiky pomáha centrálnej marketingovej štátnej stratégii zaradiť Slovensko medzi turisticky lákavé krajiny a urobiť z cestovného ruchu výnosné hospodárske odvetvie v podmienkach SR. Preto je prirodzeným partnerom vydavateľa – popri ďalších významných inštitúciách – Ministerstvo dopravy a výstavby SR.

Súčasťou knižného vydania Cestovného lexikónu SR 2018/2019 sú aj aktuality a pozvánky na zaujímavé podujatia či na návštevu atraktívnych miest prostredníctvom aplikácií instagram a twitter a tiež prezentačné DVD v duchu – Travel In Slovakia Good Idea.

ASTOR Slovakia, s. r. o.

e-mail: astor.slovakia@stonline.sk,
redakcia@lexikon.sk
www.lexikon.sk
www.instagram.com/lexikon_sk/
https://twitter.com/lexikon_sk/

Svetový deň bez tabaku

31. máj je zasvätený Svetovému dňu bez tabaku. A práve v tento deň zorganizovala spoločnosť INCOMA – organizačný garant projektu – symbolické stretnutie s novinármi, aby sa aj takouto formou zapojili do projektu „Na veku záleží“ spoločne s Úradom verejného zdravotníctva SR a Slovenskou obchodnou inšpekciou, a zvýraznili tak dôležitosť zamedzenia dostupnosti tabakových výrobkov neplnoletým v súvislosti s cieľmi Národného programu podpory zdravia a dôležitosti prevencie v tejto oblasti.

• OBCHODNÍCI VZDELÁVAJÚ SPOTREBITEĽA

Viac ako dvadsať rokov účastníci programu vzdelávajú predajcov o ich právach a povinnostiach prostredníctvom projektu spoločenskej zodpovednosti „Na veku záleží“ a kupujúcich pri predaji tabakových výrobkov. Každý rok poskytujú predajcom rôzne pomôcky a organizujú aktivity na podporu dodržiavania zákona č. 377/2004 Z. z. O ochrane nefajčiarov, ktorý má za cieľ zamedziť predaju tabakových výrobkov neplnoletým.

Spoločenskú zodpovednosť preniesli už aj na spotrebiteľa a ich cieľom je aktívne zapojiť do projektu „Na veku záleží“ širokú verejnosť. Prioritou projektu v tomto roku je zmena prístupu spotrebiteľov pri nákupe tabakových výrobkov a ich spolupráca s predajcami. Spotrebiteľ sa tak sám, svojím aktívnym prístupom a pozitívnym príkladom, stane súčasťou spoločenskej zodpovednosti. Úlohou obchodníkov je nabádať spotrebiteľov, aby si pri kúpe tabakových výrobkov vopred pripravili doklad totožnosti, čím sa stanú nielen spoločensky zodpovednými, ale aj zrýchlia plynulosť obsluhy, skrátia čas čakania pri pokladnici, a celkovo tak napomôžu zlepšeniu pracovnej klímy v obchode.

• ZREŽÍRUJ SI SVOJU VÝHRU

Jednou z foriem realizácie tohto cieľa je aj kreatívne zapojenie mladých ľudí do projektu formou súťaže na facebooku (FB). Pre žiakov druhého stupňa ZŠ a študentov stredných škôl pripravili kreatívnu súťaž na FB, do ktorej sa môžu zapojiť tak študentské kolektívy, ako aj jednotlivci. Stačí natočiť video v dĺžke 30 sekúnd. Obsah spotu má kreatívnou formou osloviť a presvedčiť divákov, aby si pri kúpe tabakových výrobkov pripravili dopredu na kontrolu veku svoje preukazy totožnosti. Cieľom súťaže je využiť kreativitu a nadšenie mladých ľudí, aby aj takýmto spôsobom napomáhali predajcom lepšie dodržiavať zákon a mali možnosť stať sa súčasťou spoločenskej zodpovednosti. Od dlhodobej spolupráce so širokou verejnosťou očakávajú partneri projektu posun etického správania sa smerom k prirodzenému odmietnutiu tolerovania predaja tabakových výrobkov neplnoletým.

• ZAMERANIE SA NA PREVÁDZKY VEREJNÉHO STRAVOVANIA

Jedným z ukazovateľov úspechu projektu sú aj výsledky v rámci oznamovanej kontroly obchodníkov zo strany Slovenskej obchodnej inšpekcie. V roku 2017 klesla miera pochybenia pri predaji tabakových výrobkov neplnoletým na 23 %. Na porovnanie: v roku 2008 bola miera pochybenia až 64 %. Nakoľko prevádzky verejného stravovania dlhodobo vykazujú vyššiu mieru pochybenia pri predaji tabakových výrobkov neplnoletým, ako je priemer za celý maloobchod, upriamili pozornosť vzdelávania práve na majiteľov týchto prevádzok. V spolupráci s Úradom verejného zdravotníctva SR a Vyššími územnými celkami budú s nimi ešte intenzívnejšie spolupracovať, aby sme im aj touto formou pomohli v úsilí lepšie dodržiavať zákon č. 377/2004 Z. z. O ochrane nefajčiarov v praxi.

• NA VEKU ZÁLEŽÍ

- Projekt finančne podporuje Philip Morris Slovakia.
- Odbornými garantmi projektu sú Slovenská obchodná inšpekcia, Ministerstvo hospodárstva SR a Úrad verejného zdravotníctva SR.
- Gestormi projektu sú Zväz obchodu SR, Slovenská aliancia moderného obchodu a Slovenské združenie pre značkové výrobky.
- Partneri projektu sú BILLA, CBA SK, COOP Jednota Slovensko, GG TABAK, TESCO STORES SR, Kaufland Slovenská Republika, Potraviny FRESH, TERNO Group, LIDL Slovenská republika, nezávislý obchod, HoReCa prevádzky, čerpacie stanice.
- Organizačným garantom projektu je INCOMA Slovakia a ambasádorka Bohumila Tauchmannová, ktorej som pri tejto príležitosti, položila zopár zvedavých otázok.

ROZHOVOR S AMBASÁDORKOU PROJEKTU „NA VEKU ZÁLEŽÍ“ PANI ING. BOHUMILOU TAUCHMANNOVOU

• Projekt „Na veku záleží“ vstupuje už do tretieho desaťročia. To je dosť dlhá doba, aby sme sa pozreli trochu dozadu. Napokon na našich deťoch, na ich zdraví, zdravom vývoji a zdravom životnom štýle záleží nám všetkým. Čo Vás inšpirovalo pri realizovaní tohto projektu?

Jeden z dôvodov ste už spomenuli v otázke. Áno, na tom, ako sa naše deti budú vyvíjať, či už po zdravotnej stránke, ale aj aké hodnoty budú v budúcnosti zastávať, je jeden z impulzov vzniku projektu „Na veku záleží“. Ďalšou inšpiráciou je snaha poskytnúť predajcom odbornú pomoc formou vzdelávania, aby sme im jednak uľahčili prácu a zároveň pomohli znížiť mieru pochybenia pri predaji tabakových výrobkov neplnoletým v praxi. Cieľom projektu je, aby predajcovia správne dodržiavali zákon 377/2004 Z. z. O ochrane nefajčiarov a zamedzili tak predaju tabakových výrobkov neplnoletým. Inšpiráciou je aj skutočnosť, že tento projekt má už viac ako 20 rokov, ale aj fakt, že sa nám darí spolupracovať nielen s predajcami tabakových výrobkov a podnikateľskou verejnosťou, ale aj so štátnou správou a najnovšie aj so spotrebiteľmi.

• Nemôže nový zákon o ochrane osobných údajoch negatívne ovplyvniť tento projekt?

Nemyslím si. Aj doteraz mohol predajca tabakových výrobkov len skontrolovať vek z dokladu a vrátiť ho naspäť spotrebiteľovi. Ani predtým si nemohol predajca z dokladu, kde je uvedená totožnosť spotrebiteľa, niečo odpisovať, odfotiť, alebo sa s ním vzdialiť.

• Keby ste mali hodnotiť výsledky projektu, v ktorom kraji obchodníci najväčšmi pochybili, a naopak, ktorý kraj je na tom najlepšie?

Z dlhodobého pohľadu zákon 377/2004 Z. z. O ochrane nefajčiarov sa dodržiava, čo sa týka miery pochybenia, lepšie na východnom ako na západnom Slovensku.

• Ako a čím motivujete predajcov alebo ... sú už natoľko uvedomelí, že tabakové výrobky jednoducho mladistvým nepredávajú?

V prvom kroku predajcov vzdelávame, aké práva a povinnosti pri predaji tabakových výrobkov majú oni a aké kupujúci. V ďalšom kroku im poskytujeme každoročne rôzne materiály s cieľom uľahčiť im dodržiavanie zákona a znižovať tým aj mieru pochybenia pri predaji tabakových výrobkov

neplnoletým. Jedným z krokov motivácie je aj súťaž pre predajcov s názvom Zodpovedný predajca. Je to v podstate e-learning. Zodpovedaním správnych odpovedí na otázky vytvorené zo spomínaného zákona sú zaradení do súťaže o zaujímavé ceny.

• V poslednom čase mladiství nielenže fajčia, ale aj pijú, čo je tiež alarmujúce. Neuvažovali ste vstúpiť do tretieho desaťročia aj s výzvou boja proti podávaniu alkoholu neplnoletým?

Myslím si, že takéto projekty už existujú, napríklad kampaň „pite zodpovedne“. Pokiaľ by sme boli oslovení, určite sa zapojíme.

• A na záver mi nedá a musím sa opýtať, ako postúpila Vaša prezidentská kampaň? Je o Vás totiž známe, že kandidujete za prezidentku SR. Dokonca som videla už aj Vaše reklamné bilbordy. Aké je Vaše prezidentské krédo?

Je jednoduché a krátke. „Verím vám!“. Verím občanom našej krajiny, lebo na projektoch spoločenskej zodpovednosti, ktoré realizujem, som sa presvedčila, že keď sa venujem téme, ktorú je potrebné zrealizovať v našej spoločnosti, ľudia sa pridávajú a podporujú ciele, ktoré vieme spoločne dosiahnuť. Prezidentskú kampaň som začala minulý rok na moje narodeniny v rodnom meste v Martine. Odvtedy som navštívila viac ako 50 miest Slovenska a nazbierala som viac ako tretinu podpisov pod petíciu. Preto si už môžem dovoliť predstúpiť pred občanov a oficiálne ohlásiť kandidatúru na post prezidentky Slovenskej republiky. Ešte ma do jesene čaká ďalších sto výjazdov, na ktoré sa teším, lebo niet nad osobný kontakt s občanmi, aby som pochopila, čo treba urobiť, aby získali väčšiu dôveru v štát, v ktorom žijú, a jeho inštitúcie. Ľudia volajú po zlepšení morálneho nastavenia spoločnosti. Mojím cieľom je vrátiť princípy „zdravého rozumu“ do fungovania našej spoločnosti, lebo verím ľuďom tejto krajiny, že sa postavia za pravdu, spravodlivosť a morálku. Myslím si, že súčasné kompetencie prezidenta SR sú na tieto ciele dostatočné. Od morálneho nastavenia spoločnosti sa odvíjajú všetky ďalšie aspekty spoločenského a hospodárskeho života každej krajiny.

Zlato a striebro z Madridu poputovalo na Slovensko a my môžeme byť na spoločnosť Hubert J. E. právom hrdí

SEKTY HUBERT OPÄŤ BODOVALI

Spoločnosť Hubert J.E. zaznamenala ďalší úspech na medzinárodnej scéne. Na súťaži VINO Y MUJER (Víno a ženy) v Madride bodovali sekty Hubert L´Original Brut a Hubert de Luxe a odniesli si dve cenné medaily.

Sekt a žena už tradične patria k sebe

Sekty spoločnosti Hubert J.E., prvej mimofrancúzskej fabriky na výrobu šumivého vína pripraveného tradičnou metódou, opäť potvrdili svoju kvalitu. Tentoraz zaujali medzinárodnú porotu zloženú výlučne zo ženských odborníčok. V náročnej konkurencii – vyše 200 druhov vín z 15 krajín sveta – získali v metropole Španielska zlatú a striebornú medailu.

- Zlatom ocenený Hubert L´Original Brut je obľúbený pre svoju decentnú biskvitovú vôňu a jemnú chuť, ktorá pripomína rodné Francúzsko.
- Hubert de Luxe patrí dlhodobo medzi najpopulárnejšie sekty spoločnosti Hubert J.E. Pripravuje sa metódou asti a je zložený z aromatických odrôd bielych vín Irsai Oliver, Muškát Ottonel a Moravský muškát. Tento tradičný sekt si zo Španielska priniesol striebro.

„Ďalší medzinárodný úspech je ocenením kvality našich sektov. Tešíme sa, že produkty Hubert zabodovali v silnej konkurencii vín z Uruguaja, Čile, Nového Zélandu či USA. Ocenenie nás teší o to väčšmi, že uspeli prevažne tiché vína, no medzi šumivými sa naše sekty umiestnili hneď dvakrát. Musím povedať, že ak dostane ocenenie sekt a víno od dámy, má o to väčšiu hodnotu, pretože my ženy sme veľmi prísne hodnotiteľky – degustátorky,“ povedala s úsmevom Ingrid Vajcziková, hlavná enologička spoločnosti Hubert J.E., ktorá stojí za kvalitou a chuťou sektov.

Na 11. ročníku medzinárodného podujatia v Madride sa predstavili vína z celého sveta. Špecifikom súťaže je, že členkami medzinárodnej jury sú výlučne ženy – enologičky, somelierky, obchodníčky a novinárky píšuce o víne. Súťaž VINO Y MUJER sa koná pod hlavičkou Medzinárodnej organizácie pre vinič a víno, Asociácie španielskych vinárskych novinárov a Asociácie španielskych súťaží nápojov.

Sekty spoločnosti Hubert J. E. bodujú na medzinárodných súťažiach

Striebro pre Hubert de Luxe

Zlatom ocenený Hubert L´Original Brut

MLADÉ VÍNA U MATYŠÁKA

Sekt Matyšák – Metóda tradicionelle Zero Dosage, ktorý získal ocenenia: Finger Lakes – SM; Vitis Aurea – SM a na Vínnych trhoch v Pezinku – ZM; Chardonnay Hlohovec, NZ suché, ročník 2017. Víno získalo ocenenia na Vínnych trhoch v Pezinku – SM a na Lednických vínnych trhoch – SM; Devín – Búč, BV polosladké, ročník 2017. Víno získalo ocenenia: Bacchus – Madrid – SM, šampión na Vínnych trhoch Pezinok – ZM, Mundus Vini – SM, Vitis Aurea – ZM a na Vienale Topoľčianky; Cabernet Sauvignon rosé – Búč, NZ suché, ročník 2017 získalo ocenenia: Mondial du Rose – SM, Vienale Topolčianky – ZM, Vínne trhy Pezinok – SM a Lednické vínne trhy – ZM, ale aj bonbónik na záver Frankovka Modrá – Hlohovec, VZH suché, ročník 2012, ocenenia: Národný salón vín SR a Vínne trhy Pezinok – ZM. Spolu 20 druhov mladých vín potešilo aj tie najnáročnejšie jazýčky milovníkov dobrého vína, obchodníkov, ale aj novinárov a pozvaných somelierov a enológov, ktorí sa stretli v Hoteli Matyšák na prezentácii a degustácii vína Matyšák. Vinárstvo odprezentoval enológ Jaroslav Žák, riaditeľ Peter Jakušík a marketingový manažér Michal Sivko.

VÍNO MATYŠÁK V NOVOM ŠATE

Už na tohtoročnom zasadaní Zväzu hotelov a reštaurácii sme sa po prvýkrát stretli s vínami Matyšák, ako ich nepoznáme. Rodinné vinárstvo s bohatou históriou a tradíciou prekvapilo svojich fanúšikov novými etiketami s portrétom zakladateľa vinárstva Petra Matyšáka, ktoré predstavil účastníkom konferencie marketingový manažér firmy pán Michal Sivko. Stará, dobrá značka vín, ocenených na popredných domácich, ale aj svetových výstavách, v novom šate zaujala.

Zakladateľ vinárstva – Peter Matyšák

Vína Matyšák v novom šate

Na degustácii vín vo vinárstve Matyšák okrem degustácie 20 druhov vín bielych a ružových, spojenej s predajom, boli predstavené aj nové etikety rodinného vinárstva Matyšák a ... ako ináč, nechýbalo ani chutné občerstvenie, o ktoré vo vinárstve Matyšák je vždy dokonale postarané. Veď taktovku v kuchyni drží v rukách vynikajúci kuchár Braňo Križan a ten nikdy nesklame.

Držíme firme Matyšák palce a mladému vínu v novom šate úspešný štart!

Nové etikety rodinného vinárstva Matyšák

Ochutnávka vín sa konala v priestoroch pivníc Hotela Matyšák

Kuchár roka je Košičan

Na slávnostnom jubilejnom 15. ročníku Gurmán Award, ktorý sa konal v hoteli Carlton v nedeľu 24. júna, odovzdávali odborné ocenenia v gastronómii. Ocenenia udeľuje gastronomický sprievodca Gurmán na Slovensku v spolupráci s odbornými hodnotiteľmi.

Ocenení na AWARD 2018

Prémiová reštaurácia roka:	FOU ZOO, Bratislava
Tematická reštaurácia roka:	Gašperov Mlyn, Batizovce
Hotelová reštaurácia:	Hotel Kempinski High Tatras
Nováčik roka:	SaSaZu
Zlatá vidlička:	Gašperov Mlyn – Batizovce – nová udelená Slávia – Košice – nová udelená
Somelier roka:	Petra Polakovičová, Somelier director in EPIC Steak restaurant, San Francisco
Grand prix:	Vojtech Artz, prezident SZKC
Vinárstvo roka:	Vinárstvo Golguz
Kuchár roka:	Juraj Hruška – Slávia reštaurácia, Košice

Slovenský zväz kuchárov a cukrárov, Asociácia somelierov Slovenskej republiky a Zväz výrobcov hrozna a vína na Slovensku a hodnotitelia z radov samotných šéfkuchárov určili za kuchára roka Juraja Hrušku z reštaurácie Slávia v Košiciach, Grand prix za celoživotné dielo, ktoré navrhoval SZKC, udelili Vojtechovi Artzovi, prezidentovi SZKC, somelierom roka 2018 je Petra Polakovičová zo Steak restaurant v San Franciscu. Vinárstvom roka sa stal Golguz Hlohovec, najlepšou novou reštauráciou je SaSaZu Bratislava. Cenu Hospitality AWARD si odniesla reštaurácia Albrecht v Bratislave. Najlepšou prémiovou reštauráciou je FOU ZOO v Bratislave, hotelovou reštauráciou je Hotel Kempinski High Tatras a tematickou reštauráciou roka je Gašperov Mlyn v Batizovciach.

Na Gurmán Award sa už tradične odovzdávajú aj ocenenia Gurmán GOLD. Je to akási obdoba Michelínských hviezd – Zlaté vidličky pre najlepšie slovenské reštaurácie. Jednu Zlatú vidličku na Slovensku má už 9 reštaurácii, dve Zlaté vidličky patria Afrodite – Chateau Čereňany, reštaurácie Albrecht restaurant Bratislava, Ufo watch.taste groove

Bratislava a TOP restaurant Žilina. Tri Zlaté vidličky obhájilo FOU ZOO Bratislava.

„Kvalitná gastronómia je tímová práca. Každý človek má v systéme kvalitných služieb dôležité a nenahraditeľné miesto. A práve vďaka tejto súhre môžeme znovu prevziať toto slovenské najvyššie ocenenie pre reštauráciu," uviedol šéfkuchár reštaurácie a tretí najlepší slovenský kuchár Michal Konrád.

Tento rok vyšiel bedeker Gurmán na Slovensku v novom exkluzívnom šate – ako lifestylový gastromagazín. Šéfredaktorkou GURMÁNA je pani Elena Strapková. „Cieľom je edukácia a inšpirácia pre ľudí, ktorí sa chcú o dobrej gastronómii dozvedieť viac. Bedeker zostane aj naďalej v elektronickej podobe, aby priniesol rýchlu orientáciu pri výbere tých najlepších slovenských reštaurácii a služieb v nich," povedal vydavateľ Rado Nackin. „Bonusom bedekra je aj možnosť elektronickej rezervácie vo vybranej reštaurácii. Navyše, budete mať možnosť vidieť viac fotografií, viac jedál a pri niektorých reštauráciách aj videá. Už 15 rokov pôsobíme na slovenskej gastronomickej scéne a hodnotíme, objavujeme, odporúčame najlepšie reštaurácie, šéfkuchárov či somelierov a vinárov. Veľa sa toho za tie roky v gastronómií podarilo a teší nás, že aj kvalitatívna úroveň celej gastronómie išla veľmi hore a rozširuje sa aj do iných regiónov, ako je Bratislava," dopĺňa Rado Nackin, ktorý sa venuje aj iným aktivitám smerujúcim k rozvoju slovenskej gastronómie, ako je Thuries Academy pre profesionálnych kuchárov, organizovaniu Gurmán Festov v Bratislave a Košiciach, či Zimného festivalu jedla, zameraného na chute regiónov celého Slovenska.

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

OSVIEŽME SA OVOCÍM

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

Tohto roku sme nástup leta zaznamenali prakticky hneď po zime. Zopár marcových dní bola kalendárna jar, ale „bláznivý apríl“ nás tentokrát nepotrápil striedaním horúcich a mrazivých dní a nocí, ale zaútočil na nás nevídaným teplom a žiariacim slnkom od začiatku mesiaca. Záhradkári sa tohto roku, chvalabohu, obávali zbytočne o svoje zakvitnuté stromy jabloní, čerešní, višní, marhúľ či o iné plody svojej práce. A tak si dozreté plody z ovocných stromov môžeme tohto roku vychutnávať s dvoj-až trojtýždňovým predstihom. Ovocné sady, predajné pulty trhovníkov, ale aj ovocné misy hýria farbami a ponúkajú nám zaslúžené osvieženie.

Pokiaľ ide o ich konzumáciu ovocia v stravovacích zariadeniach, tu sa už o slovo hlási naša stará známa – spoločenská etiketa so svojimi zásadami.

AKO NA TO

- Prvá zásada, ktorú by sme si mali natrvalo zapamätať a osvojiť, je tá, že nezačneme konzumovať ovocie z ozdobných mís, ktoré pri recepciách a rautoch tvoria dekoráciu a obyčajne sú umiestnené v strede stola.
- Ovocie určené na konzumáciu nám je tomu aj prispôsobené. Napríklad ananás či melón sú nakrájané na štvorčeky a v nich je zapichované špáradlo na uchopenie, hrozno je nastrihané na malé kúsky a podobne.
- Ďalšou dôležitou zásadou pri formálnejšom stolovaní, pri ktorom sa podáva exotické ovocie a my nevieme, čo s ním, tak sa ho radšej vzdajme, než by sme pri jeho konzumácii vyzerali trápne a neesteticky.
- Konzumácia ovocia sa nezaobíde bez dezertných tanierikov, dezertných príborov či ostrejších nožíkov, obrúskov, nezriedka aj vlastných rúk a následne finger-bowl na opláchnutie prstov.
- V dobrých reštauráciách nám ovocie podajú už predpripravené, veľké plody naporciované, aby sme ich mohli jesť vidličkou.
- Čerstvé ovocie s väčšími či menšími kôstkami – **slivky, čerešne, višne** – sa obyčajne pri slávnostnom stolovaní nepodáva. Ak sa tak stane, vkladáme ich do úst rukou alebo lyžičkou a kôst-

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.

ku rovnakým spôsobom decentne odložíme na tanierik.

- **Bobuľovité ovocie** jeme rukami. Jahodu držíme za stopku, odhryzneme plod a stopku odložíme na tanierik. **Hrozno**, ktoré býva nastrihané na malé kúsky, jeme rukami. Prípadné väčšie zrniečka vytlačíme jazykom na lyžičku a odložíme na tanierik.
- **Marhule, broskyne** jeme vždy príborom. Rovnako aj **jablká a hrušky** – tie si môžeme predtým ošúpať.
- **Melón** sa podáva už nakrájaný na plátky alebo na štvorčeky. Jeme ho dezertnou vidličkou. Nechcené čierne jadierka vyberáme lyžičkou. Na konzumáciu **žltého melóna**, ktorý sa podáva nakrájaný na polmesiačiky, použijeme dezertný príbor. Nožom si oddelíme dužinu od kôry a nakrájané kúsky vkladáme vidličkou do úst.

KONZUMÁCIA EXOTICKÉHO OVOCIA

Máte radi exotické plody? Aj ich konzumácia má svoje pravidlá.

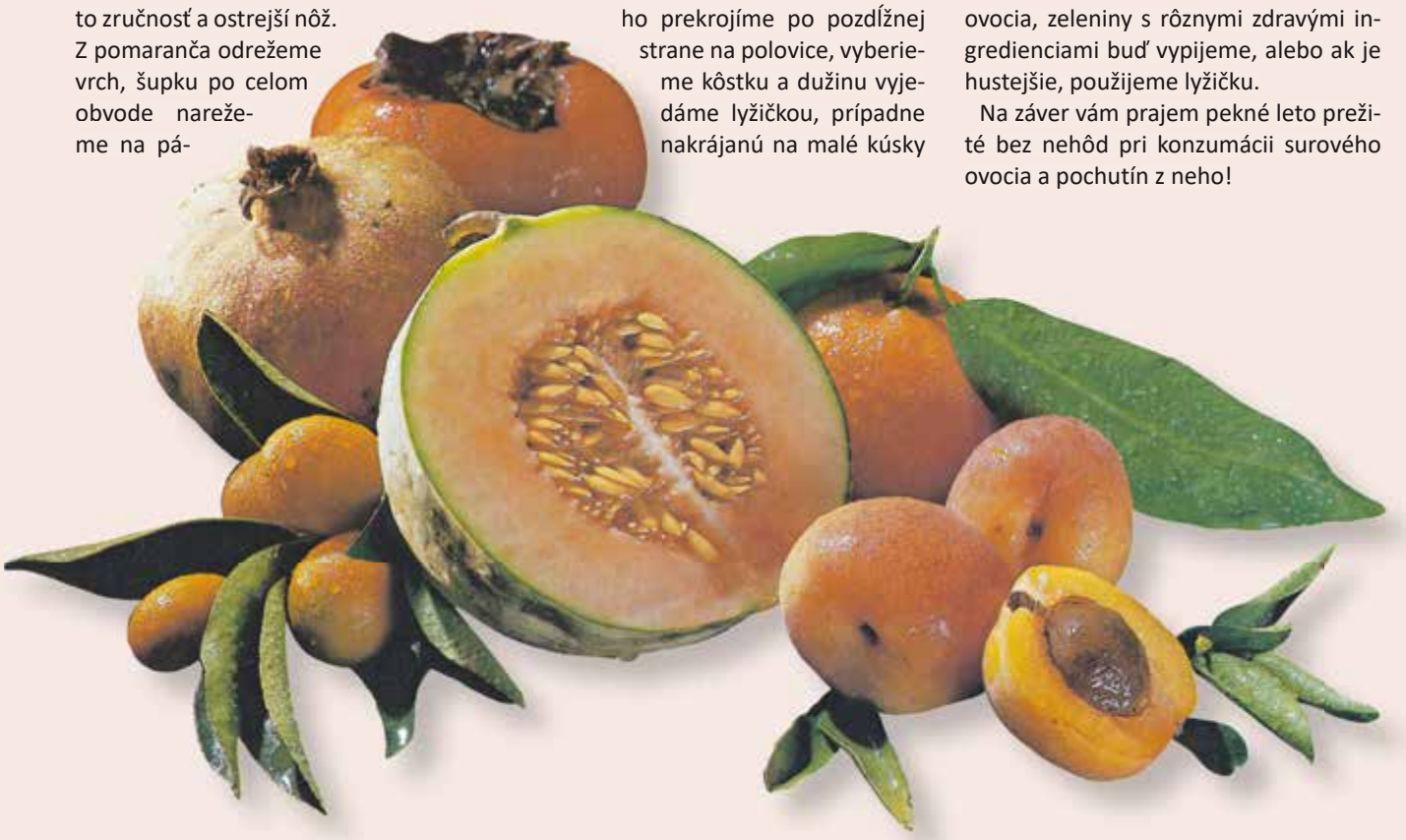
- **Ananás**, ktorý sa podáva už naporciovaný, jeme dezertnou vidličkou.
- **Grapfruit** – jeho decentná konzumácia spočíva v tom, že ho prepolíme a špeciálne zahnutým grapefruitovým nožom a lyžičkou postupne uvoľníme dužinu od šupky. Jednotlivé kúsky potom konzumujeme vidličkou.
- Ak si v reštaurácii chceme nasilu dať **pomaranč** a riskovať pritom znečistenie nášho či susedovho odevu, musíme sa trošku potrápiť. Chce to zručnosť a ostrejší nôž. Z pomaranča odrežeme vrch, šupku po celom obvode narežeme na pásiky a tie pomocou lyžičky, ktorú vsunieme medzi dužinu a šupku, postupne od nej oddelíme. Pomocou príboru rozoberieme pomaranč na mesiačiky, ktoré si lyžičkou vkladáme do úst.
- Vitamínom C nabité **kiwi** konzumujeme tak, že si ho najprv prepolíme a potom jednoducho dužinu vyjedáme lyžičkou.
- Neprehrešíme sa voči etikete stravovania, ak si **banán** olúpeme rukami, no ďalej už musíme pokračovať príborom. Nožom oddeľujeme kúsky, ktoré si vidličkou vkladáme do úst.
- **Avokádo** nám zriedka podajú vcelku. Ak sa však tak stane, ostrým nožom ho prekrojíme po pozdĺžnej strane na polovice, vyberieme kôstku a dužinu vyjedáme lyžičkou, prípadne nakrájanú na malé kúsky vidličkou. Plátky avokáda nikdy neroztláčame na tanieri, pôsobí to neesteticky.
- Sladké **exotické ovocie** sa servíruje už nakrájané a pripravené na konzumáciu vidličkou. Typickým príkladom je **karambola**, ktorá nakrájaná na plátky má tvar hviezdice a je nielen veľmi osvieżujúca, ale pôsobí aj ozdobne. **Kumkvat** – hovorí sa mu tiež trpasličí pomaranč, sa konzumuje celý aj s kôrou. **Physalis**, poznáme ho tiež pod názvom „židovská čerešňa“, ktorá je „zabalená“ suchými svetlohnedými lístkami, je osvieżujúca, sladkokyslá lahôdka. Physalis do úst dostaneme tak, že ju chytíme za lístky a plod vložíme do úst.

AKO SI PORADÍME S KOMPÓTOM

Kde sú tie časy, keď varený **ovocný kompót** bol súčasťou nielen nedeľného obeda doma, ale aj v reštaurácii! Upadol do zabudnutia natoľko, že nám už ani nezíde na um niekde si ho vypýtať.

Jeho konzumácia bola jednoduchá. Postačila nám k tomu dezertná lyžička, ktorou sme ovocie vkladali do úst. Tá nám postačí aj na konzumáciu modernejších ovocných dezertov, ktoré vytlačili klasický kompót z jedálnych lístkov, ako napr. **mousse** – ovocná (či čokoládová) pena, **parfait** – mrazený smotanový krém s ovocím, či **sorbet** – zmrazená zmes ovocia so sektom, podávaná ako medzichod na pretrávenie. Moderné **smoothie** – vitamínmi nabitý nápoj mixovaného ovocia, zeleniny s rôznymi zdravými ingredienciami buď vypijeme, alebo ak je hustejšie, použijeme lyžičku.

Na záver vám prajem pekné leto prežité bez nehôd pri konzumácii surového ovocia a pochutín z neho!



Andreas Knab, generálny riaditeľ HOTEL LINDNER GALLERY CENTRAL

Narodeninová torta na oslavu 5. výročia HOTEL LINDNER GALLERY CENTRAL

LINDNER HOTEL GALLERY CENTRAL OSLÁVIL SVOJE 5. VÝROČIE PÔSOBENIA NA SLOVENSKU

Štýlový štvorhviezdičkový LINDNER HOTEL GALLERY CENTRAL oslávil koncom mája 5. výročie svojho pôsobenia na Slovensku. Počas tohto obdobia sa zaradil medzi vyhľadávané hotely v Bratislave ako pre domácu, tak aj pre zahraničnú klientelu. Svojimi profesionálnymi službami a jedinečným prístupom vytvoril zázemie mnohým biznis klientom, hokejovým reprezentáciám, vrcholovým športovcom či známym osobnostiam slovenského i medzinárodného šoubiznisu.

NARODENINOVÁ PÁRTY

Na narodeninovú oslavu hotela prišlo niekoľko desiatok pozvaných hostí, ktorí si užívali atraktívny program takmer do skorých ranných hodín. Oslava 5. výročia sa niesla v znamení zábavy a chutného jedla. Príjemným večerom sprevádzala moderátorka **Vera Wisterová**. O vynikajúcu náladu sa postarali speváčka **Ivana Regešová a skupina Star Dance**, známa speváčka **Andrea Zimányiová** a **Life Sax & DJ**. Na záver všetkých hostí prekvapila špeciálna torta od finalistky súťaže MasterChef **Michaely Králikovej**.

„S naším pôsobením na Slovensku sme mimoriadne spokojní. Hotel si tu našiel množstvo spokojných návštevníkov, ktorí sa k nám radi a pravidelne vracajú. Všetci sa už teraz tešíme na ďalšie obdobie, počas ktorého našim hosťom opäť prinesieme množstvo noviniek a prekvapení,“ uviedol **Andreas Knab**, generálny riaditeľ **LINDNER HOTEL GALLERY CENTRAL**.

HOTEL SI OBĽÚBILI DOMÁCE AJ SVETOVÉ OSOBNOSTI

Od otvorenia štýlového štvorhviezdičkového hotela ubehlo päť rokov, počas ktorých jeho ubytovacie služby využilo aj množstvo známych osobností. Medzi spokojných návštevníkov hotela patria známi hudobníci, ako napríklad **Tomáš Klus, Katarína Knechtová, Michal David, Helena Vondráčková** či **Lucie**. Komfort a prvotriedne služby si vychutnali aj úspešné slovenské olympioničky **Petra Vlhová** či **Anastasia Kuzminová**. Nezabudnuteľným hosťom v hoteli bola aj svetoznáma formácia **Boney M**.

KULINÁRSKE ŠPECIALITY

LINDNER HOTEL GALLERY CENTRAL je známy nielen svojim dizajnovým a moderným ubytovaním a špičkovými službami, ale aj kulinárskymi špecialitami. Executive Chef **Martin Šišolák** pôsobil a varil v 14-tich európskych štátoch vrátane Francúzka, v oblasti Provence a Côte de Azur. Jedinečné skúsenosti každodenne pretavuje do unikátnych kulinárskych menu, aby potešil svojich hostí netradičným zážitkom.

Andreas Knab, generálny riaditeľ HOTEL LINDNER GALLERY CENTRAL a Martin Šramko, CEO Immocap Group, krájajú narodeninovú tortu

Príhovor generálneho riaditeľa HOTEL LINDNER GALLERY CENTRAL Adreasa Knaba

Andrea Zimányiová

Life Sax

Ivana Regešová a skupina Star Dance

O skupine Lindner Hotels & Resorts

Skupina Lindner Group na čele s rodinou Lindner je v hotelovom biznise už vyše 40 rokov. Hotelový reťazec založil Otto Lindner v Düsseldorfe ešte v sedemdesiatych rokoch minulého storočia. V súčasnosti prevádzkujú 36 hotelov v Nemecku, Rakúsku, Švajčiarsku, Belgicku, Španielsku, Českej republike a na Slovensku. Moderné hotely v sebe spájajú biznis priestory, luxusné SPA a fitness rezorty. Skupina Lindner Group ponúka až 4800 izieb a o maximálny komfort hostí sa stará až 2 400 hotelových zamestnancov.

Zdravo, chutne a s láskou

Čerstvá zelenina, maslo, bylinky, citrón, trochu soli a medu. Bez týchto ingrediencií si Tinka Karmažín nevie predstaviť svoju kuchyňu. Varenie zbožňovala celý život, ale až keď spoznala svojho manžela, ktorého chcela očariť – veď nenadarmo sa hovorí, že láska ide cez žalúdok – začala variť intenzívnejšie. Usilovala sa klasickú kuchyňu oživiť, spraviť ju chuťovo atraktívnou a naučiť sa rodine pripravovať zdravé jedlá ako v päť hviezdičkovej reštaurácie, no ktoré by jej nezabrali veľa času a pozostávali by z dostupných surovín.

Dnes je veľkou inšpiráciou pre tých, ktorí s varením zápasia. Ukazuje im, ako sa dá za polhodinu pripraviť skvelé jedlo z čerstvých domácich surovín, ktoré vychádza z tradícií našich starých mám, ale zároveň je zdravé a výživné. Na podnet svojich fanúšikov vydala aj niekoľko kuchárskych kníh. **Jej bestseller s názvom „Tinkine rodinné recepty" sa dá kúpiť exkluzívne jedine v sieti kamenných predajní veľkoobchodov METRO.**

Pri tejto príležitosti sa s Tinkou mohli ľudia stretnúť aj osobne. **Od 4. mája do 15. júna zavítala postupne do všetkých predajní METRO na Slovensku a spolu so šéfkuchárom veľkoobchodu Vojtom Artzom varili naživo recepty z knižky, ale aj iné kulinárske špeciality.** Tinkinu knižku si mohli jej priaznivci kúpiť priamo na mieste a súčasne si ju mohli dať aj podpísať. **Na facebooku METRO zároveň prebiehala súťaž o kuchynský mixér a koše plné zdravých potravín.**

„Sme radi, že najnovšiu Tinkinu knihu môžeme exkluzívne ponúknuť práve našim zákazníkom. Veľká odozva na jej recepty len dokazuje, že výborní kuchári nie sú len vo veľkých a známych reštauráciách, ale aj doma v kuchyniach. METRO sa dlhodobo usiluje podnikateľom pomáhať a podporovať ich v raste," povedal hovorca spoločnosti METRO Martin Krajčovič.

Tinka je známa tým, že varí z čerstvých, lokálnych surovín a polotovarom sa snaží vyhýbať. Na predaj svojej knihy si vybrala METRO, nakoľko má najširší sortiment. Varenie jej v prvom rade prináša relax, nevníma ho ako svoju prácu.

„Úplne najradšej mám prácu s kysnutým cestom, pečenie chleba. Maznanie sa s cestom a odovzdávanie mu tepla mojich rúk, to je skutočná psychohygiena. Myslím, že niet krajšieho daru, ako držať v rukách čerstvý, ručne robený, domáci chlebík. Milujem čas strávený v kuchyni, a to, že si možno aj vďaka mne našli cestu a lásku k vareniu mnohí ľudia," dopĺňa Tinka Karmažín.

Dobrú chuť s Tinkou

Foto: Tinka Karmažín
www.tinkinerecepty.sk

HORČICOVO-CITRÓNOVÉ KURA S TARHOŇOU

(10 por.)

Suroviny:
4 1/2 šálky tarhone
9 PL žltej šošovice
2250 g kuracích prs alebo morčacie prsia/vykostené stehná
4 1/2 PL dijonskej horčice
2 1/4 ks citrónovej šťavy
4 1/2 PL sójovej omáčky fermentovanej bez adjitív
4 1/2 čl medu
135 g masla

Postup prípravy:
V hrnci si necháme rozhorúčiť trochu olivového oleja. Prisypeme tarhoňu, znížime oheň a pozvoľna varíme 10 minút, pokým nezhnedne. Každú minútu premiešame.

Medzitým si nakrájame mäso na rezančeky a dáme do misky. Pridáme horčicu, sójovú omáčku, med, osolíme a zamiešame.

Do orestovanej tarhoňe pridáme šošovicu, kurkumu, zalejeme horúcou vodou z kanvice, asi 1 cm nad, znížíme oheň na minimum a dusíme pod pokrievkou 10 minút, resp. pokým sa voda nevyparí.

Na panvici si necháme rozhorúčiť olivový olej a pridáme mäso v marináde. Restujeme na väčšom ohni a miešame cca 10 min. Ak sa nám omáčka veľmi vyparuje, pridáme pol deci vody. Keď je mäso mäkké, vyžmýkame polovicu citróna, prídáme kurkumu, kus masla a premiešame. V prípade potreby pridáme ešte trochu vody, minútku necháme prevrieť a vypneme.

Podávame s tarhoňou, do ktorej sme na záver pridali kus masla a soľ.

DOMÁCI PRIBINÁČIK

(10 por.)

Suroviny:
500 g jemného tvarohu
250 g 33% šlahačkovej smotany
75 g pomletého trstinového cukru viac/menej podľa chuti
2 1/2 ks vanilkového struku

Postup prípravy:
Tvaroh a smotanu si dáme do nádoby a prešľaháme spolu metličkovým mixérom cca 1 minútu, pokým sa nám spolu pekne spoja.
Pridáme pomletý trstinový cukor, vydlabané vnútro z vanilkového struku a cca 5 – 10 sekúnd spolu prešľaháme. Trstinový cukor som si pomlela na elektronickom mlynčeku na kávu.

TIP: Pribináčik môžete urobiť aj z hrudkovitého tvarohu, stačí ho spolu so smotanou zmixovať ponorným mixérom na hladký krém. Dosladiť môžete podľa chuti aj medom či iným sladidlom. Šľahačkovú smotanu môžete nahradiť aj sladkou 10%-tnou, alebo kyslou pochúťkovou, no chuť sa tým mierne zmení.

CUKINOVÝ TATARÁK

Suroviny:
1 väčšia cukina
2 ks červenej cibule
3 strúčiky cesnaku
2 čl dijonskej horčice
2 čl kečupu
2 čl sójovej omáčky
1/2 čl červenej mletej papriky
pár kvapiek citrónovej šťavy
1 hrsť čerstvej pažítky

Postup prípravy
1. Na hrubom strúhadle si nastrúhame cukinu. Posolíme ju a necháme odstáť.
2. Nakrájame si nadrobno cibuľku a na oleji ju orestujeme dosklovita. Cca 5-8 min. Pridáme nadrobno nasekaný cesnak a spolu 2 min. orestujeme. Cukinu vyžmýkame z vody a pridáme k zmesi. Restujeme cca 5-7 min. do zmäknutia
3. Zmes necháme vychladnúť a pridáme kečup, horčicu, soľ, korenie, čili, sušenú červenú papriku, muškátový orech, kvapku citrónovej šťavy a sójovej omáčky. Všetko po troške a podľa chuti.
4. Servírujeme na hrianke, tak chutí najlepšie

Poznámka k receptu:
Ak máte väčšie staršie cukiny, treba vybrať jadrovník. Cukiny nešúpeme.

NAJLEPŠIA ŠPENÁTOVÁ POLIEVKA

(10 por.)

Suroviny:
1 2/3 ks póru
15 strúčikov cesnaku
400 g čerstvého baby špenátu
1 1/4 ks kalerábu
20 ks žltých rajčín, ak nemáte, dajte červené, veľkosťou ani cherry, ani veľké, niečo medzi
500 ml 33% šľahačkovej smotany

Postup prípravy:
1. Na masle si speníme nakrájaný pór. Pridáme na plátky nakrájaný cesnak a tiež minútku orestujeme. Pridáme špenát a minútku necháme zatiahnuť. Kaleráb si nakrájame na drobné kocky a prihodíme k zmesi. Rajčiny si prekrojíme na štvrťky a pridáme k zmesi. Zamiešame, prichutíme drvenou rascou a necháme minútku prebublať. Zalejeme 500 ml vriacou vodou z kanvice a varíme 7 minút.
2. Následne rozmixujeme, strekneme trochu citrónovej šťavy, pridáme asi pol lyžičky medu a soľ. Prilejeme 100 ml šľahačkovej smotany. Ak vám vadia šupky z rajčín, môžete polievku precediť.

METRO

HORECA dni v METRE

Viete, čo hýbe slovenskou a svetovou gastronómiou? Prečo je molekulárna kuchyňa v súčasnosti taký fenomén? A mali by sa novým nariadením o ochrane osobných údajov (GDPR) zaoberať aj hotely a reštaurácie? Aj o týchto témach sa hovorilo v piatich predajniach METRO počas tohtoročných HORECA dní. Uskutočnili sa už po tretíkrát a opäť priniesli zaujímavé diskusie či množstvo ochutnávok.

Tisícky návštevníkov si popri nákupe mohlo vypočuť, prečo je dôležité neplytvať potravinami a prečo znižovať množstvo odpadu. METRO im predstavilo svoje najnovšie produkty – otrubový riad, ktorý sa dá skompostovať, alebo dokonca aj zjesť, a je výbornou alternatívou k jednorazovým plastovým riadom.

„O zero waste chceme nielen hovoriť, ale podľa tejto filozofie aj sami konať. Zároveň chceme prezentovať našim partnerom, ako aj ich prevádzky nastaviť na čo najnižší odpad, aby boli ekologické, ale aby to pre nich naďalej bolo ekonomické,“ vysvetlil zaradenie tejto témy hovorca spoločnosti METRO Martin Krajčovič.

Na pódiu sa však hovorilo aj o ďalších atraktívnych témach – napríklad, ako byť dobrým hotelierom a ako akceptovať aj tie najnáročnejšie požiadavky, ale aj, ako chrániť osobné údaje svojich zákazníkov a nedostať sa do sporu s GDPR, ktoré začalo platiť len od 25. mája.

Návštevníkov čakalo aj množstvo ochutnávok. Vyskúšať mohli napríklad desiatky druhov exotického ovocia, veľký záujem bol napríklad o jackfruit. ***„METRO ponúka na dennej báze zhruba 40 základných typov exotického ovocia a zeleniny, na HORECA dňoch ich však máme omnoho viac. Naše zdroje siahajú prakticky na všetky kontinenty,“*** prihováral sa návštevníkom Peter Müller, ktorý je vo veľkoobchode zodpovedný za ovocie a zeleninu.

Atrakciou bol aj obrovský tuniak a chobotnica, špeciálne ulovené na túto príležitosť. Návštevníci mohli zároveň ochutnať produkty vystavovateľov, napríklad grilovaný oštiepok, sumčeka s kuskusom či čerstvé pečivo. Vo všetkých predajniach sa konala aj barmanská šou a šéfkuchár METRO Vojto Artz prezentoval molekulárnu kuchyňu. Počas celých HORECA dní zjedli zákazníci v rámci ochutnávok spolu 36 kíl halušiek, 38 kíl kreviet či napríklad 1920 kusov tortíl.

„Veľký záujem ľudí nás presvedčil o tom, že akcie ako HORECA dni majú na Slovensku zmysel. METRO je druhá najväčšia veľkoobchodná spoločnosť na svete, preto vieme poskytnúť know how slovenským podnikateľom a pomáhať im cez nové trendy rásť,“ uzavrel Martin Krajčovič.

Recepty: František Janata
Foto: archív redakcie

STUDENÉ POLIEVKY NA HORÚCE LETNÉ DNI

JABLKOVÁ POLIEVKA
(pre 4 osoby)
Suroviny: • 2 l vody • 1000 g jabĺk • 120 g kryštálového cukru • 50 g čerstvého masla • 3 vaječné žĺtky • 2 dl bieleho vína • trochu škorice • soľ – podľa chuti • 40 g hrozienok
Postup: Očistené, olúpané, umyté jablká pokrájame na hrubšie plátky, zalejeme vodou, pridáme škoricu, posolíme a domäkka uvaríme. Uvarenú polievku zjemníme vínom a rozšľahanými žĺtkami. Pridáme napučané hrozienka a necháme vychladnúť.

RÍBEZĽOVÁ POLIEVKA
(pre 4 osoby)
Suroviny: • 250-300 g ríbezlí • 1 polievková lyžica maizeny • 250 g sladkej smotany alebo mlieka • 1 polievková lyžica kryštálového cukru • soľ – podľa chuti • trochu mletej škorice • 1 l vody
Postup: Čerstvé umyté ríbezle domäkka uvaríme vo vode. Prilejeme maizenu rozšľahanú v smotane a spolu povaríme. Pridáme soľ, cukor a škoricu. Hotovú polievku prepasírujeme. Môžeme podávať teplú aj studenú.

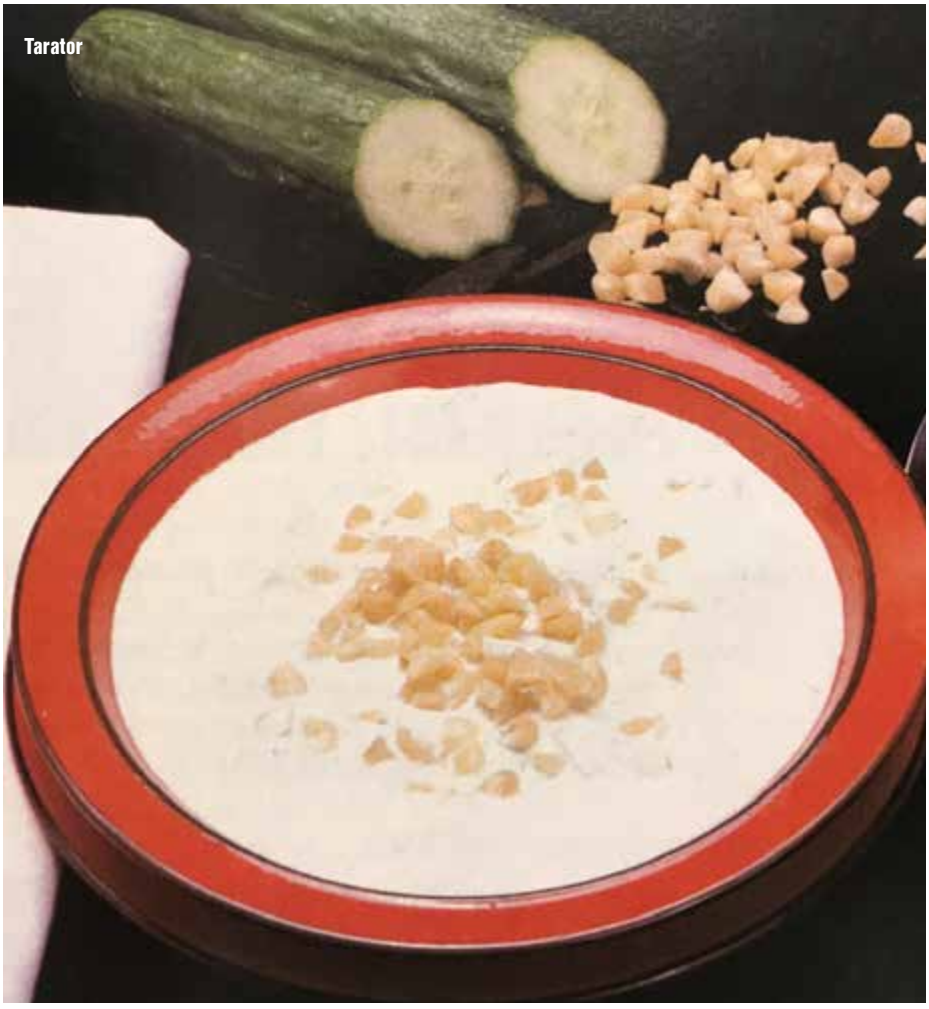
Jablková polievka

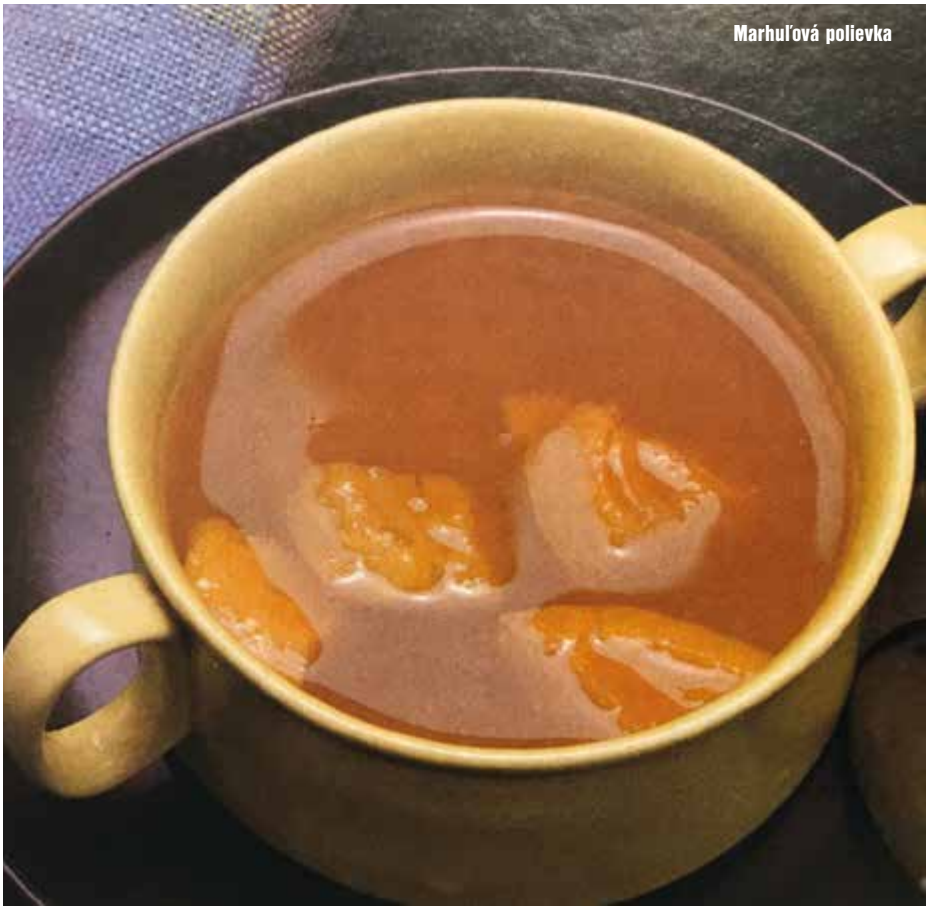
Ríbezľová polievka

BULHARSKÁ POLIEVKA TARATOR
(pre 4 osoby)
Suroviny: • 4 biele jogurty • 160 g čerstvých uhoriek • 2 strúčiky cesnaku • 40 g mandľových lupienkov • 2 polievkové lyžice oleja • 1 polievková lyžica octu • soľ – podľa chuti
Postup: Čerstvé očistené uhorky nakrájame na malé kocky, pridáme rozmiešaný jogurt, soľ, olej a postrúhaný cesnak. Necháme dobre vychladnúť a pri podávaní posypeme každú porciu mandľovými lupienkami.

MARHUĽOVÁ POLIEVKA
(pre 4 osoby)
Suroviny: • 1500 g zrelých marhúľ • 2 l vody • 200 g kryštálového cukru • soľ – podľa chuti • 200 g postrúhaných suchárov • 1 vanilkový cukor • trochu citrónovej kôry

Postup: Očistené, umyté, rozpolené a vykôstkované marhule zalejeme vodou, pridáme cukor, vanilkový cukor, soľ a krátko povaríme. Marhule vyberieme, polovicu nakrájame na tenké rezančeky, polovicu prepasírujeme cez husté sito. Do marhuľového vývaru pridáme preosiate postrúhané suchá-re a necháme rozvariť. Potom precedíme, pridáme prepasírované a na rezančeky pokrájané marhule a dochutíme cukrom, citrónovou šťavou, prípadne soľou, krátko povaríme a necháme vychladnúť. Podávame studené.


Tarator


Marhuľová polievka

Ako chutí Slovensko

Organizátorky podujatia Saša Štullerová Koreňová a Andrea Mandáková

PIKNIK V MESTE

16. júna sa v Budatínskom parku v Žiline konal prvý ročník podujatia PIKNIK V MESTE. Hlavnou myšlienkou bola prezentácia lokálnej gastronómie, regionálnych produktov a edukovanie v oblasti zdravého životného štýlu, stravo-

PIKNIK V MESTE sa niesol v znamení dobrého jedla, zdravého životného štýlu, ale aj dobrej pohody a príjemnej atmosfére

vania a ekológie. Organizátorky, Andrea Mandáková a Saša Štullerová Koreňová, pri výbere predajcov uprednostňovali kvalitu pred kvantitou. „Veľkú časť reštaurácií sme si osobne prešli a ochutnali," hovoria.

Na prvom ročníku PIKNIKU V MESTE sa predstavilo 32 vystavovateľov, medzi ktorými nechýbali mladé talenty z Hotelovej akadémie v Žiline či známi šéfkuchári Žilinského klubu Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov. Program na hlavnom pódiu bol koncipovaný do dvoch blokov: v prvom sa predstavili regionálni šéfkuchári ako Milan Bušovský, Vladimír Lokšík, Martin Hoferica, František Plavý či Tomáš

Ševčík a cukrárka Ivana Chovančíková. Barmanskú šou predviedol úspešný juniorský barman Jakub Kučera. Amatérska kuchárka, no známa blogerka Lucia Súkeníková (Moje jedlo), ukázala návštevníkom, ako sa dá variť zdravo a zároveň chutne. Vo veľkoplošnom stane prebiehali edukácie na témy stravovania malých detí, či návratu ku kváskovaniu, o ktorom prednášala aktuálna víťazka ankety Bloger roka Naty Žúreková. Bezodpadovosť a kompostovanie je téma, ktorú chcú organizátorky rozširovať aj do budúcich ročníkov a posilňovať povedomie a záujem ľudí o túto problematiku. Ako hovoria organizátorky, PIKNIK V MESTE má ambíciu koncepčne sa odlišovať. „Chceme priniesť naozaj kvalitnú gastronómiu, plnohodnotný program v rámci témy a príjemnú zábavu tak, aby to koncepčne do seba logicky zapadalo," hovorí Andrea Mandáková. „Gastronomických podujatí na Slovensku je pomerne dosť, a tak sa budeme snažiť prinášať vždy niečo, čo bude mať pridanú hodnotu. Možno by sme sa rady v budúcnosti vyhli úplnému mainstreamu a zamerali sa na kvalitu. Či už kuchárskymi hosťami, alebo hudobnou vložkou v programe," dopĺňa Saša Štullerová. Obidve sa zhodli v jednom, PIKNIK V MESTE by malo byť predovšetkým podujatie pre ľudí, ktorí si uvedomujú dôležitosť kvality v stravovaní a alarmujúci stav znečisťovania prostredia. Podujatie pre tých, ktorí chcú zažiť príjemný deň v nádhernom prostredí Budatínskeho parku a zároveň si odniesť zážitky, nové poznatky a vedomosti. PIKNIK V MESTE sa na všetkých teší opäť o rok.

TORTY & svet pečenia

6. ročník celoslovenskej cukrárskej výstavy

11. – 12. 5. 2018

6. ročník výstavy Torty a svet pečenia sa uskutočnil aj tento rok v máji a to **11.-12. 5.** v areáli výstaviska Expocenter.

Vystavovatelia predstavili suroviny, pomôcky, potreby pre cukrárov a pre maškrtíkov pripravili bohatú ponuku sladkých koláčov a zákuskov. Počas sprievodného programu profesionálne cukrárky odovzdali svoje „know how" návštevníkom v modelovaní postavičiek, výzdoby medovníčkov a tiež výrobe zrkadlovej polevy.

Súťaž Torty a svet pečenia prilákala milovníkov svojho remesla cukrárov , ktorý nám predviedli svoju šikovnosť a fantáziu na súťažných tortách. Celkom tu bolo predstavených **30 súťažných exponátov**. Cukrárky súťažili aj vo výrobe torty na mieste. Zaujímavosťou bola nová súťaž stredných odborných škôl, ktoré súťažili v príprave stola Candy bar na tému Máj lásky čas.

Súbežne s výstavou Torty a svet pečenia sa konali aj ďalšie tri podujatia: 7. ročník výstavy cestovného ruchu regiónov Region Tour Expo, 2. ročník výstavy Slovenské Chute a remeselníci predstavili svoje remeslo na výstave Ľudové umelecké remeslá. Celkovo sa na trenčianskom výstavisku predstavilo **88 subjektov**, ktorých ponuku si prišlo pozrieť **5 069 návštevníkov**.

Medzinárodný deň borovičky oslávili tisícky Slovákov

Medzinárodný deň borovičky (MĎB), ktorý sa už tretíkrát oslavoval 24. júna na Jána, zaznamenal medzi Slovákmi opäť úspech. Neváhali prísť na ochutnávky a vyskúšať borovičku od viacerých slovenských výrobcov. Zapájali sa do súťaží, miešali doma koktaily z borovičky, alebo si urobili vlastné oslavy nášho tradičného nápoja. Partnermi MĎB boli spoločnosti FRUCONA TRADE KOŠICE, GURLEX, PRELIKA Prešov a ST. NICOLAUS pod zastrešením veľkoobchodu METRO Cash & Carry SR.

Až 74 percent Slovákov považuje borovičku za najtradičnejší alkoholický nápoj a nemyslia si to len muži, ale rovnako aj ženy. Ako ukázal exkluzívny prieskum pre MĎB, borovičku popíjajú všade, doma, na rodinných oslavách, ale aj v krčme. Aj preto partneri MĎB zorganizovali ochutnávky borovičky priamo vo všetkých šiestich predajniach METRO na Slovensku. Počas štyroch dní mohli všetci fajnšmekri vyskúšať borovičku od štyroch výrobcov.

„Minuli sme skoro všetky fľaše, ktoré sme mali na ochutnávky pripravené. V predajni v Ivanke pri Dunaji sme dokonca museli siahnuť do zásob. Záujem bol veľký, niektorých zákazníkov však logicky brzdilo, že prišli na autách a nemal ich kto zaviezť domov,“ zhrnul hovorca METRO Martin Krajčovič.

Okrem ochutnávok prebiehali na FB stránkach Medzinárodného dňa borovičky a BARMANI SK viaceré súťaže. Profesionálni barmani napríklad súťažili o najlepší letný koktail z borovičky. Víťazi boli vyhlásení v štyroch kategóriách – podľa toho, z ktorej borovičky koktail robili

K oslavám sa pridali aj stovky barov na celom Slovensku, ktoré počas Medzinárodného dňa borovičky dali na tento tradičný nápoj výraznú zľavu. Z FB stránky MĎB si špeciálny plagát ponúkajúci zľavu stiahlo 192 barov a ďalších 900 plagátov rozdalo METRO svojim zákazníkom – rôznym barom či reštauráciám.

Víťazné koktaily z borovičky

1. kategória – Spišská borovička, FRUCONA TRADE KOŠICE
Meno: Tomáš Majdán
Názov drinku: Juniper dill tea

Receptúra: 3 cl borovička
3 cl Lillet Blanc
1 cl home made dill syrup (kôprový sirup)
kryha ľadu a na nej vetvička z kôpru

3. kategória – HOREC borovička, PRELIKA Prešov
Meno: Michal Kuruc
Názov drinku: Origins

Receptúra: 50 ml borovička
40 ml Tokajské 5-putňové víno
15 ml Saffroni Vermouth
2bsp home made bazovo-lipový sirup
jedlý kvet
pomarančová kôra
chlieb so soľou

4. kategória – borovička BOREC, ST. NICOLAUS

Meno: Klaudia Lorincová
Názov drinku: Herb drink

Receptúra: 3 cl borovička
6 cl fresh pomaranč
1 cl Orange Spritz
1 cl Stroh
3 stonky saturejky

2. kategória – Spišská Borovička Original, GURLEX
Meno: František Martinák
Názov drinku: Summer Borosour

Receptúra: 40 ml borovička
20 ml Cointreau
20 ml limetková šťava
2 streky Herbert sirup Maté & mäta (podľa požiadavky kyslosť / sladkosť)
sóda

Šalát so špekačkami, zemiakmi a kukuricou

Čas: 30 minút; Porcie: 3 – 4

Potrebujeme: • 1 balenie Gril taška MIX Mecom • 4 uvarené zemiaky • 500 g baby špenátu • 3 šalotky • 2 predvarené kukurice • hlavička cesnaku • olivový olej • tymian • rasca • soľ • 1 kyslá smotana • 3 PL bryndze • 1 PL masla

Postupujeme

Na dressing rozmiešame bryndzu v kyslej smotane a dosolíme podľa chute.

Zemiaky nakrájame na plátky, šalotky očistíme a rozkrájame na štvrtinky. Kukuricu nakrájame na menšie kúsky a špekačky narežeme.

Zeleninu polejeme olivovým olejom, osolíme a ochutíme rascou a pridáme nasekaný tymian. Cesnak prerežeme priečne.

Zeleninu ugrilujeme. Keď máme kukuricu dogrilovanú, položíme na ňu plátok masla. V miske si zmiešame špenát a ugrilovanú zeleninu. Ugrilovaný cesnak vylúpneme a pridáme do šalátu.

Na záver: špekačky ugrilujeme dozlatohneda a podávame so šalátom a dressingom.

Veľa inšpirácií a chutných receptov nájdete na stránke www.viemecovamchuti.sk

MEDZINÁRODNÁ SÚŤAŽ BARMANOV „13. G&T CUP COMPETITION“

Hotelová akadémia v Liptovskom Mikuláši má mnohoročné skúsenosti z prípravy a účasti našich žiakov na celoslovenských barmanských súťažiach, ktoré sú aj s medzinárodnou účasťou. Z mnohých súťaží si žiaci našej školy doniesli veľké množstvo výborných umiestnení.

Už niekoľko rokov sme dostávali pozvanie na prestížnu barmanskú súťaž G&T Cup Competition do Slovinska. Súťaž sa každoročne organizuje pod záštitou Asociácie európskych škôl hotelierstva a turizmu (AEHT), ktorej je škola členom. Na rozdiel od predchádzajúcich ročníkov sa nám tento rok podarilo s výrazným finančným pričinením nášho dlhoročného partnera, spoločnosti TMR Demänovská Dolina, prijať pozvanie na súťaž. Cieľom bolo konfrontovať zručnosti našich žiakov a samozrejme aj získať skúsenosti pre žiakov a pedagógov školy.

Súťaž organizovala Višja strokovna šola za gostinstvo, velnes in turizem Bled v Slovinsku. Samotná súťaž prebiehala v atraktívnom prostredí hotelového rezortu Intercontinental Ljubljana. Našu školu reprezentovali dvaja žiaci študijného odboru hotelová akadémia: Lucia Tisoňová – tretiačka a Erik Běhal – piatak. Odborné komisie hodnotili vedomosti v odbornom teste, imidž súťažiaceho, zladenie s vybranou hudbou, techniku miešania nápojov, chute nápoja, prezentáciu pripraveného príbehu o nápoji a úroveň anglického jazyka.

V konkurencii 30 súťažiacich z 10 európskych štátov získala naša žiačka Lucia Tisoňová 3. miesto za všetky disciplíny a 1. miesto v prezentácii príbehu o nápoji. Prvé miesto získala reprezentantka Malty, druhé miesto súťažiaca z Fínska.

Súťaž mala vynikajúcu úroveň, prispela k tomu kvalita výkonov súťažiacich a aj organizácia samotného priebehu podujatia.

Prínosom je samozrejme vynikajúci výsledok našej žiačky, vzorná reprezentácia školy a Slovenska, získanie odborných skúseností pedagógov, ale aj samotné poznanie, že naša škola má porovnateľnú úroveň odborného vzdelávania žiakov s inými európskymi školami.

Mgr. Alexander Kubala,
zástupca riaditeľky školy pre praktické vyučovanie

GRÉCKA SVADBA NA JILEMÁKU

Pre žiakov hotelovej akadémie to nie je žiadny problém. Dňa 13. apríla 2018 sa na Strednej odbornej škole obchodu a služieb v Trenčíne uskutočnila praktická maturitná skúška v štýle Gréckej svadby. O toto veľké podujatie sa postarali žiaci z 5. HB triedy pod vedením hlavnej manažérky Lucie Kobzovej. Grécku atmosféru bolo cítiť už pri vstupe, kde si hostia mohli vychutnať „Welcome drink“ Ouzo. Na začiatku otvorenia maturitnej skúšky žiaci predviedli kúsok z národného Gréckeho tanca Zorba. Nasledovalo svadobné menu zložené zo štyroch chodov. Počas konzumovania menu sa hostia určite nenudili. O program sa starali úžasné animátorky spolu so svojimi pomocníkmi. Hostia sa náramne bavili na scénke o gréckej báji Odyssea, v ktorej vedľajšie postavy stvárnili pomocníci z nižších ročníkov. Taktiež nechýbala tradičná grécka Piňata v podobe nevesty a ženícha plnej „sladkých cukríkov“. Rozbitie Piňaty prenechali animátorky, samozrejme, neveste a ženíchovi, ktorým zaviazali oči a súťaž, kto tú svoju rozbije skôr, sa mohla začať. Pre pocítenie slnkom zaliateho Grécka čašníci predviedli zručnosti v miešaní drinkov a ľadovej kávy. Ako to na svadbách chodí, tak ani táto nebola výnimkou v podobe „Jedlo sme zjedli a už sa pripravuje ďalšie?“ Stoly, plné jedla, sa priam prehýbali. Nechýbali tradičné domáce špeciality ako baklava, pita chlieb, hummus a iné. Nielen u nás doma, ale aj v krajinách ako Grécko, musí nevesta a ženích prejsť skúškou, či im to bude spolu fungovať aj v domácnosti. Začepčenie je častokrát vtipná časť svadby, po ktorej nasleduje spoločný novomanželský tanec. Svadobní hostia sa po novomanželskom tanci začali pridávať do tanečného kola a zábava mohla pokračovať až do rána bieleho. Žiaľ, v prípade maturitnej skúšky sme museli našu grécku svadbu skončiť skôr. Hostia však odchádzali spokojní, so slovami plnými pochvál. Najspokojnejší však boli žiaci, ktorí udalosť, ako je praktická maturitná skúška, pripravujú niekoľko mesiacov dopredu podľa ich predstáv, ba možno aj nad ich predstavy. Zorganizovanie „Gréckej svadby“ bola ich malá skúška do života, počas ktorej sa naučili, že bez spolupráce a akceptovania názoru druhého to v budúcnosti nebude fungovať.

Diana Švorcová

PRVENSTVO PRE STREDNÚ ODBORNÚ ŠKOLU OBCHODU A SLUŽIEB V MARTINE

Dňa 31. 5. 2018 v aule rektorátu Žilinskej univerzity, v rámci programu „Konferencie o inovačnom rozvoji regiónov“ o. i. odznelo aj slávnostné vyhlásenie výsledkov **8. ročníka súťaže „O najlepší podnikateľský zámer“.** Prihlásených do nej bolo viac ako 40 prác z rôznych stredných škôl Žilinského samosprávneho kraja. Prvýkrát v histórii súťaže si prvenstvo odniesol žiak, dnes už absolvent hotelovej akadémie pri Strednej odbornej škole obchodu a služieb v Martine – Milan Murín.

Vo svojom zámere riešil problematiku využitia schátranej šachty a zdevastovaných štôlní Dúbravských baní na účely cestovného ruchu. Najhlbšiu skalnatú časť šachty navrhol rozšíriť a zriadiť v nej atraktívny kamenný bar, v ktorom sa budú podávať nápoje v stredovekých kovových čašiach a jedlá v baníckych ešusoch, ktoré sa budú konzumovať po banícky – skladacou lyžicou. Zážitky hostí kamenného baru budú umocňované stredovekým interiérom, reprodukovanou hudbou, filmami z obdobia najäčšieho rozvoja baníctva na Slovensku a obsluhou odetou v jednoduchých plátenných tunikách.

V podnikateľskom zámere ďalej navrhol rekonštrukciu štôlní, koľajníc a vláčikov, ktoré budú slúžiť na prepravu osôb po banských priestoroch. Popri tratiach, mimochodom dlhých niekoľko desiatok kilometrov, budú pre hostí zriadené zastávky, aby mali možnosť oddýchnuť si a pokochať sa v majstrovskom umení našich predkov – majstrov baníkov, či za pomoci animátorov vyskúšať si niektoré úkony ich tvrdej práce – zbíjanie, vŕtanie, sekanie, stavanie drevených podpier a podobne. Jazdu bude hosťom spríjemňovať dramatická hudba z obdobia prevádzkovania bane a bude zosilnievať pri každom náraste rýchlosti vláčikov s cieľom vyburcovať v nich adrenalín.

Aj napriek tomu, že pri hodnotení zámerov mal najvyššiu hodnotu netradičný originálny nápad, každý účastník musel hodnotiacu komisiu navyše presvedčiť, že rozumie základným ekonomickým princípom, že dokáže zabezpečiť financovanie navrhovanej investície a že všetky navrhované zámery sú realizovateľné. To sa absolventovi hotelovej akadémie – Milanovi Murínovi v plnej miere podarilo.

Všetci pedagogickí i nepedagogickí zamestnanci školy mu k tomuto významnému úspechu srdečne blahoželajú.

PhDr. Peter Huľo, PhD.

Svätý URBAN v Modre ochraňuje vinohrady

Sviatok Svätého Urbana – ochrancu vinohradníkov – sa aj tohto roku niesol v znamení vína. XII. ročník začali „Otvorené pivnice na Malokarpatskej vínnej ceste“ – bolo otvorených viac ako 130 pivníc v obciach a mestách pod Malými Karpatmi.

Deň pred sviatkom Svätého Urbana sa konala vo vinohradoch medzi Modrou, Kráľovou a Dubovou, neďaleko vinárstva ELESKO, milá slávnosť. Mesto Modra v spolupráci so spolkom VINCÚR, miestnymi poľovníkmi, rímsko-katolíckou a evanjelickou cirkvou tu pokrstili sochu Svätého Urbana. Účastníci slávnosti sa spolu modlili:

„Svätý Urban, patrón viníc a vinohradníkov, milostivo požehnaj a chráň od všetkých škodcov tieto vinohrady, aby aj v tomto roku priniesli bohatú úrodu a aby tak vydávali svedectvo o Tvojej štedrosti, skrze Krista nášho Pána, amen.“

Prítomným sa prihovoril primátor Modry Juraj Petrakovič, zástupca vinárov a poľovníkov Vladimír Huttera, verše o víne recitovali básnik Jozef Trtol a Agáta Petrakovičová. Slávnosti sa zúčastnili aj členovia folklórne-

ho súboru Kraľovan, ktorí svojím vystúpením spestrili program slávnosti. Pohostenie pripravili vinári zo spolku VINCÚR a miestni poľovníci. Do vinohradov prišli vinohradníci na obnovených historických traktoroch značky Zetor.

Potešiteľná je skutočnosť, že vinohrady v okolí Božej muky sú obrobené a vysadené. Treba pochváliť vinohradníkov v Modre, ako sú Dudo, Štiglic, Šebo, Malík, Žofiak, Huttera, Ružek, Čičko, Jakubec, Ledecký, Lančarič, Rariga, Klimko, Čistý, Šimonovič a ďalších, ktorí vysádzajú vinohrady, čo je záruka postupného návratu slávy modranského vína. Modra, hlavné mesto vína, podporuje obnovu vinohradov, upravuje poľné cesty a zlepšuje vzhľad chotára.

Ako nám povedal predseda spolku VINCÚR v Modre Vincent Jakubec: „Modranskí vinohradníci postupne menia vzhľad chotára, chcú vytvárať dobré podmienky pre vínnu turistiku v Modre a na obľúbenej Malokarpatskej vínnej ceste. Ďakujem vinárovi Vladimírovi Hutterovi za jeho iniciatívu vytvoriť dôstojný pamätník vo vinohradoch Modry. Máme záujem spolu s mladými vinohradníkmi mesta a regiónu obhájiť označenie Modra, hlavné mesto vína. V našom meste je SOŠVO, ktorá patrí medzi najstaršie odborné školy v strednej Európe. Je to budúcnosť slovenského vinohradníctva. Slávu slovenského agrokomplexu vo svete robia práve slovenské vína. Chráňme si slovenské perly pred devastáciou nášho poľnohospodárstva."

František Mach, MATIK Modra
Foto: **František Mach**

DEŇ MODRANSKÝCH PIVNÍC

Mestá pod Malými Karpatmi organizujú v jarných mesiacoch ochutnávky vín, lákajú turistov do svojich pivníc. Úspešná ochutnávka vín bola napríklad v Šenkviciach, Budmericiach, Báhoni, Svätom Jure a iných mestách a dedinách regiónu. Už 14. apríla sa konal XV. ročník DŇA MODRANSKÝCH PIVNÍC, ktorý organizovalo občianske združenie mladých modranských vinárov „Víno z Modry." „Deň otvorených pivníc" sa teší veľkej obľube milovníkov vína. Do Modry pricestovalo vyše tisícpäťsto návštevníkov. Modranskí vinári otvorili rekordných 40 pivníc, v ktorých ponúkali svoje vína, najmä ročník 2017. Organizátori podujatia pod vedením Michala Petríka, poslanca mestského zastupiteľstva, pripravili pre návštevníkov „Sprievodcu podujatím" – mapku s otvorenými pivnicami, informáciu o vinároch a ponúkaných vínach, ponuky gastro špecialít, sprievodný program, časový harmonogram kyvadlovej dopravy a podobne.

Igor Rariga spolu so synmi Marekom a Jurajom ponúkali kvalitné vína

Michal Petrík, organizátor podujatia Deň modranských pivníc

Otvorené pivnice boli nielen v starobylej Modre, ale aj v mestskej časti Kráľová a Harmónia. Najviac návštevníkov bolo na hlavnej Štúrovej ulici, kde boli v ponuke dve desiatky vinárov. V starej historickej pivnici radnice boli vinári ako rodina Hutterovcov z Kráľovej, bratia Čičkovci z Modry, bratia Kakalíkovci zo Šenkvíc, Vlado Poláček z Vinosád, Robert Juran z Modry a ďalší, ktorí ponúkali okrem vína prehliadku starých traktorov zberateľa Pavla Matuškoviča a výstavku fotografii o modranskom chotári. Vo vedľajšej obľúbenej vinárni Starý dom, Víno Ludvik ponúkali okrem vín aj regionálne gastronomické špeciality. V Starom dome sa stretli návštevníci až s tromi generáciami vinárov Žofiakovcov, ktorí pochádzajú z Oravy. O tom, že sa naučili robiť kvalitné vína svedčia ocenenia z medzinárodných výstav vín. V družnej besede sme stretli Ludvika Žofiaka ml. s otcom a známeho vinárskeho odborníka Jozefa Kováča so SOŠVO v Modre.

V zariadení Pavúk Wine Restaurant ponúkali ocenené vína od Vinárstva Rariga. Rodina Rarigovcov získala v tomto roku ocenenie od ministerky Gabriely Matečnej na výstave VITIS AUREA za najlepšiu kolekciu modranských vín. Potešiteľná je skutočnosť, že súčasne venujú pozornosť i výsadbe nových vinohradov. Najväčšie slovenské vinárstvo CHATEAU Modra a. s., ktoré hospodári

Vinári Ludvik Žofiak so synom prechutnali vína spoločne s profesorom Jozefom Kováčom a jeho manželkou

Ponuka syrov zo Slovenskej Ľupče

na 800 hektároch viníc, predstavilo kolekciu až dvadsiatich vín. Vinárstvo získalo v roku 2002 svetového šampióna za Rizling Rýnsky v Ľublani. V pivnici Malokarpatskej turistickej informačnej kancelárie predstavoval svoje vína Branislav Lalinský a ponúkal guláš z diviny. Veľký záujem bol o pivnicu PEREG s.r.o., kde okrem hroznových vín ponúkali obľúbené ovocné vína ako Cuvée Čierny Pereg alebo Trnkové víno. Vína ponúkali vinári oblečení v dobových kostýmoch v rekonštruovaných pivniciach s veľkými drevenými sudmi. V historickej Hornej bráne už tradične ponúkal svoje víno predseda spolku VINCÚR Vincent Jakubec a jeho manželka Danka keramické výrobky, ale aj kapustové strapačky, štrúdľu, plnené lokše a cviklové koláče. V pivnici U Pradeda bolo hosťujúce vinárstvo Malé divy, ktoré predstavilo aj šumivé vína a Mliečna farma zo Slovenskej Ľupče ponúkala syry. V historickom hoteli Majolika hosťoval vinár Juraj Štiglic z Kráľovej, ktorý hospodári na 6 hektároch viníc, ponúkal 10 odrôd vín. V tomto roku získal najvyššie ocenenie na VITIS AUREA za najlepšiu kolekciu vín z Malokarpatskej vinohradníckej oblasti.

Osvetlené námestie v Modre so sochou Ľudovíta Štúra

Vo vinárstve Pereg s.r.o. ponúkali vína pracovníci oblečení v dobových kostýmoch

Chrám vína ELESKO a.s. Modra

Vinárka Kováčová z Modry

ELESKO Wine Park na Kráľovej predstavuje jeden z najmodernejších stredoeuropských vinárstiev, ktorý okrem vína a gastronómie ponúka aj vo svojej galérii moderné umenie. Elesko, a.s. má 145 hektárov mladých vinohradov, ktoré sa rozkladajú vedľa vinárstva a v chotári Šenkvíc, kde sa natáčal obľúbený televízny seriál Búrlivé víno. Ročná kapacita vinárstva je 1,5 milióna fliaš, ktoré z časti putuje aj do zahraničia. V katalógu podujatia už tradične pod poradovým číslom 1 je profesor vína Fedor Malík a syn s.r.o., ktorí ponúkali 15 druhov vín z 9 hektárov viníc. Pod poradovým posledným číslom 40 je rodinná produkcia JaR Ružek, kde ponúka vína z výmery 3 hektárov viníc 76 ročný vinohradnícky agronóm Jozef Ružek spolu so synom. Vo svojej ponuke má i novošľachtence viniča od šľachtiteľky pani Doroty Pospišilovej, ako napríklad Devín, Dunaj, Nitria a iné odrody.

Pohľad na mesto Modra zo skladačky spolu so svetovým šampiónom

Ako nám povedal organizátor podujatia Michal Petrík: „Záujem o Deň modranských pivníc každoročne rastie. Návštevníkov okrem kvalitného vína láka prostredie starých modranských pivníc, niektoré majú históriu až päť storočí. K spokojnosti návštevníkov prispela aj kyvadlová autobusová doprava, ktorá premávala do neskorých hodín. Okrem vinárov svoje služby ponúkali aj ubytovatelia v Modre aj v Harmónii. Návštevníci Modry odchádzali z mesta v dobrej nálade, spokojní s kvalitou minuloročných vín.“

František Mach, MATIK MODRA

„MIKOVÍNKA“ MATURUJE

Mesiac apríl na Hotelovej akadémii na Mikovíniho ulici č. 1 v Bratislave už tradične patrí maturantom. Praktické maturitné skúšky sa konali v štyroch častiach. Témy recepcií si študenti vybrali a ... my sme boli pri tom.

PIVO – TEKUTÉ ZLATO

V hoteli Austria Trend Hotel sa konala 5. apríla praktická maturita V. D triedy na tému „Pivo – tekuté zlato“. Maturita sa konala formou recepcie. Študentom sa naozaj podarilo preniesť svojich hostí do sveta zlatistého moku. Odbornú prezentáciu piva predviedol známy sládek z Plzeňského Prazdroja Dr Píry. Známu pravdu: „Pivovarník pivo varí, ale barman pivo robí“ potvrdila zasa výčapníčka z Malaciek Petra Sečkárová, ktorá sa hrdí titulom Master Bartender 2016. Konzumáciu piva vhodne dopĺňali jedlá a nápoje. Slávnostnú atmosféru večera dotváral kultúrny program Detského súboru Trávniček a vokálnej skupiny Crystals, ktorá interpretuje známe slovenské i svetové hity v úpravách acapella.

GOLDEN NIGHT – ZLATÁ NOC

13. 4. 2018 sa v hoteli Double Tree by Hilton konala recepcia s prívlastkom Zlatá noc – Golden Night. Organizátormi tejto akcie boli študenti V. A, V. B a II. Ds triedy Hotelovej akadémie Mikovíniho 1. formou praktickej maturity zúročili svoje poznatky a skúsenosti z piatich rokov štúdia. Recepcia sa niesla naozaj vo veľkom štýle. Chutné jedlo, miešané nápoje, príjemná atmosféra, dokonalá obsluha.

OLYMPIJSKÉ HRY

Témou praktickej maturitnej skúšky IV. Am triedy bol Gala večer, Gastronómia, Olympijské hry. Tak ako olympijské hry zjednocujú svet, tak téma praktickej maturity zjednotila študentov k profesionálnemu výkonu. Kuchári a čašníci IV. Am, pod vedením odborných učiteľov a majstrov odbornej výchovy, dosiahli naozaj „olympijské výkony“. Predovšetkým v príprave gastronomických špecialít, ale aj v servise jedál a nápojov a v príprave kultúrneho programu. Praktickú maturitu poctili svojou účasťou významní hostia zo sveta športu: olympijskí víťazi bratanci Škantárovci, Radoslav Židek, podpredsedníčka SOV a bývala úspešná olympionička Mária Mračnová, bývalý olympionik Igor Prieložný, viceprezident SOV Zdenko Kríž, členka SOV Ivana Motolíková, bývala olympionička Jana Gantnerová ml. a olympionik – bobista Róbert Kresťanko. Gala večer sa konal v hoteli Crowne Plaza.

WONDERLAND

Pozvaní hostia sa na recepcii s prívlastkom „Wonderland“, ktorú organizovala trieda V. C ako svoju praktickú maturitnú skúšku v hoteli Sheraton 28. 4. 2018 preniesli do Krajiny zázrakov. Tému vystihovalo celkové zladenie interiéru, program i kulinárske špeciality, vďaka čomu sa všetci prítomní preniesli aspoň na chvíľu do Krajiny zázrakov a ... mohli si vychutnávať gastronomické špeciality, miešané nápoje, ale aj príjemnú, neopakovateľnú atmosféru Wonderland. Aj táto praktická maturita potvrdila, že študenti sú dostatočne pripravení do profesijného života.

SLOVÁ VĎAKY NA ZÁVER

Slová vďaky patrili v prvom rade pedagógom, ktorí ich počas štúdia viedli, sponzorom, bez ktorých by sa možno praktické maturity nezaobišli, vedeniu hotelov Austria Trend Bratislava, Double Tree Hotel Hilton, Hotelu Crowne Plaza, Hotelu Sheraton a samozrejme rodičom a pozvaným hosťom.

12. ROČNÍK SLOVENSKEJ PIVNEJ KORUNKY

12. ročník prestížnej degustačnej súťaže Slovenská pivná korunka 2018 vyvrcholil slávnostným vyhlásením výsledkov. Vlajková loď z Hurbanova, značka Zlatý Bažant, si z podujatia odniesla cenné kovy v piatich kategóriách, pričom opätovne bodovala aj medzi radlermi. Prestížne ocenenie v podobe Zlatej pivnej korunky získala značka Corgoň. Hurbanovský pivovar si tak spolu odniesol šesť pivných koruniek: jednu zlatú, dve strieborné a tri bronzové.

Najlepšie slovenské pivá vybrala degustačná komisia zložená z 33 profesionálnych pivných expertov. Anonymná degustácia sa konala začiatkom mája v Bratislave. V deviatich kategóriách spolu súťažilo 28 veľkých, malých, remeselných a reštauračných pivovarov, ktoré do súťaže nominovali 128 vzoriek pív.

Hurbanovský pivovar opäť zabodoval vo viacerých kategóriách. Ovládol prestížnu kategóriu svetlých desaťstupňových filtrovaných pív, ktoré patria k najrozšírenejším na slovenskom trhu. Prvenstvo a Zlatú pivnú korunku tento rok získal **Corgoň 10%**, ktorý je zároveň najpredávanejším pivom v plechovkách v rámci celého portfólia spoločnosti. Druhé miesto a Striebornú pivnú korunku si odniesla ďalšia desiatka z hurbanovského pivovaru – **Zlatý Bažant 10%**. V kategórii nealkoholických pív získalo bronz vôbec prvé pivo úplne bez alkoholu na slovenskom trhu – **Zlatý Bažant 0,0%**.

Značka Zlatý Bažant opäť bodovala aj medzi radlermi a získala celkovo tri pivné korunky. V kategórií alkoholických radlerov si **Zlatý Bažant Radler Citrón Baza Mäta** odniesol striebro a bronzové ocenenie získal **Zlatý Bažant Radler Citrón**. Tretie miesto a Bronzovú pivnú korunku získal v kategórii nealkoholických radlerov **Zlatý Bažant Radler 0,0% Citrón Baza Mäta**.

Ocenenia prevzal na slávnostnom galavečeri generálny riaditeľ spoločnosti HEINEKEN Slovensko Odin Goedhart, ktorý na margo víťazov povedal: *„Som nesmierne hrdý a potešený, že sa nám opäť podarilo získať plejádu pivných koruniek, ktoré sú ocenením nielen piva tej najvyššej kvality, ktoré vyrábame, ale predovšetkým ocenením náročnej a zodpovednej práce našich kolegov v hurbanovskom pivovare a sladovni. Patrí im obrovská vďaka a úcta.“*

SLOVENSKÁ PIVNÁ KORUNKA

Súťaž Slovenská pivná korunka organizuje Slovenské združenie výrobcov piva a sladu od roku 2006, pričom od roku 2010 sa do súťaže zapájajú aj remeselné pivovary. Súťaž prebieha formou anonymnej degustácie, vďaka čomu je zachovaná objektivita a nezávislosť. Členovia degustačných komisií sú nominovaní všetkými zúčastnenými pivovarmi. Narastajúci počet prihlásených pivovarov a vzoriek je dôkazom rastúcej rozmanitosti a rozvoja pivného trhu na Slovensku. Slovenská pivná korunka sa každoročne organizuje pod záštitou Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR.

RAČIANSKE HODOVÉ KOLÁČIKY

Račianske hody sa už tradične nezaobídu bez „hodových“ koláčikov, ktoré vypekajú račianske babky, ženy a dievčatá. Tesne pred začiatkom hodov ich prinášajú na Miestny úrad Bratislava – Rača, kde ich už tradične čaká hodnotiaca komisia zložená z členov Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov na čele opäť už tradične s generálnou tajomníčkou SZKC pani Ing. Zuzanou Dúžekovou.

Šikovné račianske gazdinky súťažia v dvoch kategóriách: v kategórii kysnutých koláčikov a v kategórii zákuskov. Aj tohto roku mala porota ťažkú úlohu. Vybrať ten naj ... koláčik či zákusok nebolo ľahké. Napokon sa rozhodli pre ukrajinskú špecialitu „výšivka“ od autorky pani Márie Danečkovej – v kategórii kysnuté a iné cesto a pre „broskyňové kocky od autorky pani Ľubice Vidličkovej. Víťazkám srdečne gratulujeme. Vyhlásenie výsledkov sa konalo na pódiu v Amfiteátrii, Kríčková Dolina Rača.

Odborná komisia

UKRAJINSKÁ ŠPECIALITA – „VÝŠIVKA“
Autorka p. Mária Danečková
Suroviny: • 450 g hladkej múky • 180 g cukru • 2 vajíčka • 120 g kyslej smotany • ríbezľový džem • 2 polievkové lyžice kakao • 1 prášok do pečiva
Krém: • 250 g masla • 1 Salko karamelizované
Postup: Preosejete múku, zmiešate suché ingrediencie, pridáte vajíčka a kyslú smotanu a vypracujete cesto. Jednu tretinu z cesta oddelíte a pridáte kakao. Hnedé cesto dáte do mrazničky asi na 30 minúť. Svetlé rozdelíte na tri rovnaké časti. Rozvaľkáte ich, natriete džemom, navrch dáte hrozienka a orechy a na všetko nastrúhate hnedé cesto. Pečiete pri teplote 180 °C asi 10-15 minút. Po upečení necháte vychladnúť a spojíte krémom. Na krém vyšľaháte maslo a postupne pridáte karamel. Koláč necháte odpočívať asi 3 hodiny.

Ukrajinská špecialita – výšivka

BROSKYŇOVÉ KOCKY
Autorka p. Ľubica Vidličková
Suroviny: Cesto: • 6 vajec • 120 g práškového cukru • 2 polievkové lyžice kakaa • 1/2 kávovej lyžičky prášku do pečiva
Vyšľahajte sneh z bielkov, pridajte cukor, po 3-5 minútach pridajte za stáleho šľahania žĺtky. Ručne primiešate preosiate kakao s práškom do pečiva. Vyšší plech vysteľte papierom na pečenie, pomastite maslom alebo masťou. Vysypete múkou, nalejte cesto a pečte pri teplote 150 °C asi 30 min. Po vychladnutí papier opatrne stiahnite.

Broskyňové kocky

Medovníčky, žiaľ, nedostali ocenenie, lebo ich autorka už ocenaná bola

Plnka: • 250 g jemného tvarohu • 50 g masla • 2 polievkové lyžice práškového cukru • 2 balíčky vanilkového cukru • 250 ml smotany na šľahanie • 1 ks stužovača šľahačky • zavárané broskyne podľa chuti

Postup: Vyšľaháte šľahačkovú smotanu so stužovačom. V druhej miske vyšľaháte maslo s práškovým a vanilkovým cukrom a s tvarohom. Obidve zmesi spojíte dohromady, ale už ich zmiešate len vareškou.

Cesto prekrojíte na 2 časti, na jednu časť dáte asi 2/3 krému spolu s broskyňami, prikryjete druhou časťou, vrch potriete zvyšným krémom. Môžete posypať strúhanou čokoládou. Ak chcete zákusok vo veľkosti celého plechu, upečte dve cestá a plnku urobte z dvoch dávok.

KRAJ

Všetko pre letnú grilovačku v KRAJi

Teplé počasie láka von – na záhradu či do prírody. Vytiahnite gril a pripravte pre blízkych lahodné pohostenie. Všetky potrebné ingrediencie na tú najlepšiu grilovačku nájdete v **novej maloobchodnej sieti KRAJ**. Kúpite tu bežné potraviny od veľkých dodávateľov, ale aj produkty od menších regionálnych výrobcov – napríklad tradičné výrobky z mäsiarstva Bognár, Knižka a HURKA, chlieb z pekárne Kvások či paradajky od spoločnosti Paradajkovo. Nechýba ani bio, dia, vegetariánsky, vegánsky alebo bezlepkový a bezlaktózový sortiment pre ľudí s potravinovou intoleranciou. Naše predajne nájdete v Devínskej Novej Vsi a v novej Petržalskej tržnici, menšie potraviny KRAJ sme pre zákazníkov otvorili aj na Ovručskej 6 v Bratislave.

Viac informácií nájdete na **www.krajpotravin.sk**.

RUŽOVÁ NOVINKA Z KOLEKCIE VITIS GALÉRIA

Leto a ovocie sú neodmysliteľná dvojica. Očarujúcu vôňu jahôd, malín či ostružín si odteraz vychutnáte aj vďaka novinke v kolekcii Vitis Galéria – **Cabernet Sauvignon Rosé**. Toto víno s jemne ružovou farbou a príjemnou sviežou chuťou dokonale zapadne do koloritu letnej atmosféry. **Cabernet Sauvignon Rosé** je ideálnou voľbou na letné párty.

Určite oceníte kombináciu napríklad s ľadom či mrazeným ovocím.

ZLATÝ BAŽANT V NOVOM ŠATE

- **PRÍCHUTE, KTORÉ VÁS OSVIEŽIA**

Do rodiny Radlerov 0,0% Light značky Zlatý Bažant pribúdajú dve obľúbené príchute so zníženým obsahom cukru a nulovým obsahom alkoholu. Spríjemnite si ranný beh, posedenie s priateľmi, ale aj horúce letné dni s osviežujúcimi novinkami Zlatý Bažant Radler 0,0% Citrón – Baza – Mäta Light a Zlatý Bažant Radler 0,0% Levanduľa & Čierna Ríbezľa Light. Alebo dáte prednosť radšej príchuti jahody? Zaručene vás osvieži Zlatý Bažant Radler 0,0% Jahoda & Rebarbora. Osviežujúci 100% prírodný nápoj prichádza na trh vo vylepšenej verzii, úplne bez alkoholu. Navyše sa novinka zaradí do stálej ponuky radlerov.

- **PRE MILOVNÍKOV TMAVÉHO PIVA**

Majstri pivovarníci z Hurbanova opäť rozširujú portfólio radlerov úplne bez alkoholu. Predstavujeme dlhoočakávanú novinku – Zlatý Bažant Radler 0,0% Tmavý Citrón, ktorá v sebe spája plnú chuť, vychádzajúcu zo štyroch jačmenných sladov, so sviežosťou citrónu. Ako všetky Radlery, aj Zlatý Bažant Radler 0,0% Tmavý Citrón je vyrobený zo 100% prírodných ingrediencií, bez konzervantov a umelých farbív. Navyše je úplne bez alkoholu, a preto si ho môžete dopriať pri športe, za volantom či inej vhodnej príležitosti. Zlatý Bažant Radler 0,0% Tmavý Citrón je uvarený zo štyroch jačmenných sladov – svetlého plzenského, svetlého karamelového, bavorského a farebného sladu. Vďaka tomu si zachováva sýtu tmavú farbu typickú pre tmavé pivá. Prírodná šťava z citrusových plodov so sebou prináša nový rozmer v podobe skvelého osvieženia. Novinka Zlatý Bažant Radler 0,0% Tmavý Citrón ulahodí aj dámam, ktoré sa chcú v letných horúčavách osviežiť.

- **PRVÉ SLOVENSKÉ TMAVÉ PIVO ÚPLNE BEZ ALKOHOLU**

Spoločnosť HEINEKEN Slovensko prináša na slovenský pivný trh ďalšiu inováciu – Zlatý Bažant 0,0% Tmavé. Vôbec prvé slovenské pivo úplne bez alkoholu sa dočkalo aj svojej tmavej verzie. Milovníci tmavého piva si tak môžu vychutnať plnú chuť tmavého piva a mať pritom 100 %-nú istotu vo všetkých situáciách, v ktorých je tolerancia alkoholu nulová, alebo v ktorých jednoducho alkohol piť nechcú. Nový Zlatý Bažant 0,0% Tmavé dopĺňa portfólio pív s nulovým obsahom alkoholu. Novinka uvarená s použitím až štyroch rôznych sladov odmení konzumentov intenzívnou vôňou a plnou chuťou tmavého piva. Vôbec prvé slovenské tmavé pivo úplne bez alkoholu je reakciou na meniaci sa životný štýl a nároky súčasných konzumentov, ktorí čoraz väčšmi dbajú na to, čo konzumujú, pričom robia uvedomelé a zodpovedné rozhodnutia.

LAY´S OVEN BAKED

Chystáte sa na piknik? Čo keby ste obohatili váš piknikový kôš dobrôtkou v podobe Lay´s Oven Baked.

Lay´s Oven Baked si môžete do piknikového koša pribaliť len tak a vychutnať si ich skvelú chuť, ale ak by ste chceli byť kreatívni, ľahko s nimi vykúzlite originálne tapas. Za malý hriech budú stáť aj v kombinácii s vaším obľúbeným dipom. Ich jedinečnosť spočíva v tom, že sú pečené v peci, a vďaka tomu obsahujú o 50% menej tuku než klasické smažené chipsy. Tak teda užite si piknik s chrumkavými Lay´s Oven Baked.

NOVINKA – OCHUTENÁ NEPERLIVÁ MATTONI

Každý letný deň môže ináč chutiť. Užite si horúce dni so štyrmi príchuťami novinky Mattoni ochutenej neperlivej. Piatok môže byť sladký ako jahoda, sobota svieža ako citrus mix. Pohodovú nedeľu spríjemní broskyňa či hrozno.

Milujete prírodu a spoločnosť? Potom sa vaše leto nezaobíde bez piknikov a záhradných posedení. Úspech týchto akcií závisí od najmenších detailov. Aby hostia na večer strávený s vami len tak nezabudli, ponúknite im niečo nové. Rad Mattoni ochutenej neperlivej obsahuje ovocnú šťavu, ktorá dodá každej párty originálnu letnú príchuť. Navyše, neobsahuje umelé sladidlá, konzervanty ani farbivá. Svieže a jemne sladké ovocie v neperlivej minerálnej vode zaženie smäd, uspokojí chuťové poháriky a obohatí pitný režim.

LETO S PEPSI

- **PEPSI V RETRO ŠATE**

Viete, že obľúbená „pepsi“ oslavuje už 125 narodeniny? Pepsi chutila našim rodičom, lahodí aj nám a pochutnávať si na nej budú i naše deti. To, že Pepsi je chuťou pre všetky generácie, si počas tohto leta môžeme pripomenúť limitovanou edíciou retro fliaš a plechoviek s pôvodným ikonickým logom. Mladšie ročníky si môžu s Britney Spears na obale zaspomínať na začiatok nového milénia, zatiaľ čo skôr narodených naladí Michael Jackson, ktorý vás vtiahne do 80. rokov, keď bolo všetko inak – akurát Pepsi chutila rovnako dobre.

- **PEPSI VIŠŇA VÁS OSVIEŽI**

Nová Pepsi Višňa je na osvieženie počas horúcich letných dní ako stvorená. Jeden z najpopulárnejších nápojov na svete vytvára v kombinácii s príjemne kyslastou chuťou višní dokonalú harmóniu, a hoci je sezóna tohto obľúbeného ovocia krátka, s novou Pepsi si môžete osviežujúcu chuť višní dopriať po celý rok. Pepsi Višňa je navyše bez kalórií, a tak ju môžete piť bez obáv, že priberiete.

PRVÝ SLOVENSKÝ SAJDER JABLČNÔ SA VRACIA

Domáca značka zažíva comeback, okrem vynoveného tímu prináša aj nový letný produkt – slovenský sajder.

Spoločnosť Jablčnô nanovo spustila výrobu alkoholického cideru a jablkových nealko nápojov. Značka vyrábajúca svoje produkty v tzv. sajdérii v Kravanoch nad Dunajom tak dostáva druhú šancu na úspech.

„Po dlhšom hľadaní sa nám podarilo zložiť nový tím, ktorý má nielen teoretickú znalosť, ale aj praktické skúsenosti s technológiou, do ktorej sme investovali. Nadšenie tímu pre výrobu a pracovné nasadenie jeho členov podporujú naše presvedčenie, že Jablčnô si zaslúži druhú šancu,“ uviedol Marek Haverla, jeden z investorov a konateľ firmy.

ZNAČKA NOCCO PRICHÁDZA S NOCCO CARIBBEAN

Spolu s letom prichádza švédsky výrobca funkčných nápojov spoločnosť NOCCO s novinkou – NOCCO Caribbean. Vďaka svojej príchuti ananásu a grapefruitu a letnému štýlu vás zavedie až do Karibiku. Pri tvorbe dizajnu plechovky sa totiž značka inšpirovala slnečnými plážami, zelenými palmami a tyrkysovou farbou mora.

NOCCO Caribbean bol minulý rok uvedený ako limitovaná edícia v Škandinávii a stretol sa s obrovským úspechom. „Veríme, že *ho rovnako srdečne privítate aj na Slovensku a že vám prinesie krásny letný pocit*,“ hovorí Lovisa Fahlström, marketingová manažérka NOCCO.

Na základe úspechu, ktorý nápoj zaznamenal počas jedného roka, ho slovenský distribútor prináša aj na Slovensko. *„Aj my sme sa rozhodli pripojiť k ďalším deviatim krajinám, ktoré v apríli prinášajú túto príchuť na svoje trhy*,“ hovorí Natália Kostrošová, marketingová riaditeľka značky na Slovensku.

Funkčné nápoje NOCCO sú určené pre fitness komunitu a pre všetkých tých, ktorí radi športujú. Novinka NOCCO Caribbean je perlivá a obsahuje 3000 mg BCAA, šesť druhov vitamínov a je bez cukru.

NOCCO Caribbean je v poradí už ôsmym nápojom spoločnosti NOCCO na slovenskom trhu. Produktový rad pozostáva s príchutí: Pear (hruška), Red Berries (červené bobule), Tropical, Citrus/Elderflower (citrus/baza), Apple (jablko) a NOCCO PWO. Súčasťou NOCCO línie je aj Protein Coffee (proteínový kávový nápoj).

OVOCNÁ POCHÚŤKA

Ovocná výživa OVKO BIO jablko – karotka – banán od spoločnosti NOVOFRUCT SK je chutným spestrením jedálnička malých aj veľkých. Navyše je vyrobená výhradne z BIO surovín, bez pridaného cukru a konzervačných látok. Ku konzumácií nepotrebujete nijakú lyžičku či vidličku – stačí otočiť uzáverom a vychutnávať. Obsah nie je v skle, takže sa hravo zmestí do každej kabelky či batohu.

VŠETKO PRE HYGIENU

- **NOVÝ PUR S LETNÝMI VÔŇAMI**

Spoločnosť Henkel predstavuje limitovanú edíciu čistiacich prostriedkov na ručné umývanie riadu – Pur s vôňami leta: malina/červené ríbezle a liči/jazmín. Leto so sebou prináša mnoho príležitostí na posedenia s priateľmi či obľúbené grilovačky. To ale zároveň znamená aj viac príprav dobrého jedla a následne množstvo špinavého riadu. S limitovanou edíciou Pur, ktorá sa vyznačuje pôvabnými letnými vôňami, bude umývanie riadu hračkou. Okrem prenikavej sviežosti je nový Pur zárukou čistoty. Nemusíte sa viac obávať mastnoty, pripálenín či zaschnutých zvyškov jedla. Pur si s nimi poradí.

- **VRÁŤTE KRÁSU SVOJIM ŠATÁM**

Aj vaše obľúbené oblečenie častým praním stráca pôvodnú farbu a tvar. Nezúfajte, s novými vylepšenými pracími prostriedkami Perwoll prinavrátite oblečeniu žiarivé farby, na ktoré ste boli doposiaľ zvyknuté. Spoločnosť Henkel predstavuje inovovaný Perwoll Renew Advanced Effect s technológiou Fibrex. Obsahuje vylepšené zloženie, ktoré je vytvorené na báze vlasovej technológie. Nový Perwoll posilňuje vlákna vďaka čomu zachováva tvary látok a udržiava farby žiarivé a sýte. O najnovšiu technológiu je vylepšených šesť variantov pracích prostriedkov Perwoll. Stačí si len zvoliť ten správny, či už to bude Perwoll Color & Fiber, Perwoll Black & Fiber, Perwoll White & Fiber, Perwoll Care & Repair, Perwoll Wool & Silk alebo Perwoll Sport & Active. Zažiarte v krásnych farbách a tvaroch svojich šiat.

- **PREVOŇAJTE SI ŠATNÍK EXOTIKOU**

Doprajte svojmu šatníku vôňu, akú doposiaľ nezažil. Spoločnosť Henkel prináša do domácnosti nové pracie prostriedky Rex Aromatherapy s exotickými vôňami. Každodenné povinnosti vnášajú do nášho života hektické chvíle. Nie je preto nič príjemnejšie, ako po celom dni vymeniť prepotené veci za čisté kúsky. S novými pracími práškami a gélmi Rex Aromatherapy im doprajete opätovnú sviežosť a intenzívnu vôňu. Na výber sú tri voňavé kombinácie – malajzijská orchidea a santalové drevo, japonská záhrada a lekno alebo spojenie provensalskej ľalie s jazmínom.

VYROBTE SI ZMRZLINU DOMA!

Zmrzlina je obľúbená pochúťka malých aj veľkých maškrtníkov. Príjemne osvieži a uspokojí chute na sladké. Dr. Oetker teraz prináša jedinečnú novinku v podobe poctivej zmrzliny v dvoch variantoch: čokoládová alebo vanilková aróma, ktorú si ľahko pripravíte doma, navyše podľa vlastnej fantázie a chuti.

Pridajte bobuľové ovocie, rozdrvené sušienky, najemno posekané oriešky či ovocný džem

Jednoduchá príprava v pohodlí domova

Pripraviť si zmrzlinu doma nikdy nebolo jednoduchšie. Jej prípravu zvládne naozaj každý, rýchlo a jednoducho v pohodlí domova. K baleniu stačí pridať vychladené plnotučné mlieko, vyšľahať a nechať v mrazničke stuhnúť 5 hodín. Výsledok je krásna smotanová konzistencia s bohatou chuťou vanilky či čokolády.

NOVÁ TOMA NESLADENÁ PRE ŽENY, KTORÉ NIE SÚ Z CUKRU!

Patríte k tým, ktorí chcú fungovať podľa zásad zdravého životného štýlu, dodržiavať pitný režim a vyhýbať sa sladkým nápojom?

Preto v Tome prišli s nápadom ochutiť „živú“ pramenitú Tomu Naturu prírodnou chuťou. Vznikla tak unikátna jemne perlivá Toma Nesladená, bez kalórií, sladidiel, konzervantov a éčok, ktorá prichádza na trh v dvoch príchutiach: Citrón+ Mäta a Uhorka + Limetka. Vybrať si môžete z rôznych veľkostí balení podľa toho, na akú aktivitu sa práve chystáte. K dispozícii sú balenia 1,5 l 0,7l a 0,5 l. Nesladená, ochutená pramenitá voda Toma Natura je priam ideálny nápoj pre horúce letné dni.

SLOVENSKÍ POTRAVINÁRI NA VEĽTRHU PRIVÁTNYCH ZNAČIEK PLMA V AMSTERDAME

- Po 7 rokoch sa Slovensko vracia na svetový veľtrh privátnych značiek do Amsterdamu
- Slovensko reprezentovalo 16 výrobcov potravín a nápojov
- Veľtrhu sa zúčastnilo takmer 4 tisíc vystavovateľov z viac ako 110 krajín

30. mája 2018 – sa Amsterdam stal na dva dni dejiskom 33. ročníka svetového veľtrhu privátnych značiek PLMA. Ministerstvu pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR sa po 7 rokoch podarilo vrátiť na veľtrh národný stánok Slovenska, pod ktorým sa prezentovalo 16 slovenských výrobcov kvalitných potravín.

„Slovensko v zahraničí síce nemôže konkurovať množstvom produkcie potravín, ale kvalitou určite áno. Ak chcú byť naši potravinári úspešní, bez marketingu a prezentácie to nepôjde. Rozhodli sme sa, že budeme oveľa aktívnejší a budeme pomáhať našim producentom potravín a nápojov prezentovať sa v zahraničí a pomáhať získavať pre nich nové trhy. Aj napriek tomu, že dostať sa na veľtrh privátnych značiek do Amsterdamu je nesmierne ťažké, podarilo sa nám získať priestor pre 16 slovenských výrobcov potravín a nápojov. Slovensko má čo ponúknuť, pretože máme množstvo kvalitných spracovateľov," uviedla Gabriela Matečná, vicepremiérka a ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR.

Vyše 3 800 výstavných stánkov z viac ako 110 krajín sveta – veľtrh PLMA znamená pre firmy unikátnu príležitosť dostať sa nielen na trh Holandska, ale aj do obchodných sietí iných krajín. Aj tohto roku veľtrh pozostával z dvoch blokov – potravinárskeho a nepotravinárskeho sektora. PLMA pritiahla do Amsterdamu dovozcov, nákupcov pre hypermarkety, obchodné domy a veľkoobchodníkov z celého sveta.

Spoločnosť PLMA, ktorá je organizátorom veľtrhu, zastupuje viac ako 4-tisíc členských výrobcov na celom svete a 30 rokov sa sústreďuje na propagáciu privátnych značiek.

Ministerstvu pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR sa po 7 rokoch podarilo vrátiť na veľtrh národný stánok Slovenska, pod ktorým sa prezentovalo 16 slovenských výrobcov, medzi ktorými boli výrobcovia pekárenských produktov, nealkoholických aj alkoholických nápojov, mliečnych výrobkov, čokolád a cukroviniek, konzerv, detskej výživy či zdravých nátierok. Medzi vystavovateľmi nechýbali firmy ako MINIT SLOVAKIA, spol. s r.o. • ST. NICOLAUS – trade, a.s. • Tatranská mliekareň a.s. • ChocoSuc Partner, s.r.o. • KRUP s.r.o. • A + Z Rišňovský, Halász, s.r.o. • DELIKA s.r.o. • RISO – R, s.r.o. • ALFA BIO s.r.o. • EU Poultry s.r.o. • VANAPO, s.r.o. • NOVOFRUCT SK, s.r.o. • GAS Familia, s.r.o. Stará Ľubovňa • TATRAKON spol. s r.o. • NAMEX, s.r.o. • SweetPro s.r.o. a ďalšie.

Ing. Michal Feik

NEČAKANÉ PREKVAPENIE

O tom, že METAXA je nápoj mnohých tvárí a stále je v nej čo objavovať, sa môžete presvedčiť aj počas tohtoročnej grilovacej sezóny. Objavte ju ako zaujímavú súčasť miešaných nápojov. Zaexperimentujte si a nahraďte tradičnú chmeľovú chuť piva sviežimi citrusovými tónmi miešaných drinkov. Ponúkame vám recepty, ktoré prinesú nové nečakané chute a oživia každú vašu grilovačku.
Jednoduché osviežujúce letné drinky pripravíte rýchlo a ľahko. Na zdravie, slnečné leto!

METAXA®

X-GREP

- 4 cl METAXA 5*
- 8 cl grepového džúsu
- 0,5 cl limetkovej šťavy
- grep na ozdobu
- ľad

Do pohára vložíme ľad, zalejeme grepovým džúsom, nalejeme METAXU, zamiešame, dolejeme limetkovou šťavou a vložíme plátok grepu.

X-LEMON

- 4 cl METAXA 5*
- 15 cl citrónovej limonády
- limetka na ozdobu
- ľad

Do pohára nalejme METAXU, pridáme ľad a zalejme citrónovou limonádou. Ozdobíme plátkami limetky.

X-FRESH

- 4 cl METAXA 5*
- 10 cl toniku Fever-tree tonic water
- 1 cl citrónovej šťavy
- 2 rozmačkané jahody
- 3 lístočky bazalky
- citrónová kôra
- ľad

Netradičná kombinácia bazalky a jahôd osloví predovšetkým ženy a milovníkov sladších chutí.

Do pohára dáme ľad, nalejeme METAXU, vložíme lístočky bazalky, ochutíme citrónovou kôrou, rozmačkanými jahodami a citrónovou šťavou. Pohár doplníme tonikom.

X- TONIC

- 4 cl METAXA 5*
- 10 cl toniku
- 2 cl limetkovej šťavy
- 3 plátky rozmačkanej uhorky
- citrónová kôra
- ľad

Do pohára vložíme ľad, nalejeme METAXU, zalejeme tonikom, zamiešame, dolejeme limetkovú šťavu, vložíme plátky šalátovej uhorky a ozdobíme citrónovou kôrou.

SCHLOSS HOF

Čo svet je? alebo Prečo jeme tak, ako jeme?

Text: Ivica Ondrejičková
Foto: Dieter Nagl, I. Ondrejičková

Ak chcete poznať odpoveď na túto otázku, stačí zájsť len kúsok za hranice Slovenska, do stále krajšieho vidieckeho barokového zámockého areálu Schloss Hof, najväčšieho v Rakúsku. Dospelí tu môžu obdivovať predovšetkým stálu expozíciu v barokových apartmánoch princa Eugena Savojského a neskoršej majiteľky cisárovnej Márie Terézie a jej syna cisára Jozefa II.. A v peknom počasí si určite vychutnajú prechádzku po záhradách v siedmich zámockých terasách plných kvetov, fontán a sôch. Deti tam majú ešte bohatší program – návštevu zámockého statku plného zvierat, maštale či bylinkovej záhrady, môžu absolvovať školu princov a princezien, spoznať tajomstvo zámockých pivničných chodieb, ale vyskúšať si aj šikovnosť pri vlastnej výrobe barokových šperkov a vejárov. Netreba sa báť ani jazykovej bariéry, pretože tam pracujú aj slovenskí sprievodcovia.

Ak vám ešte ostane čas, určite navštívte aj neďaleký zámok Niederweiden – malý klenot princa Eugena Savojského – ktorý mal kedysi spoločnú záhradu so zámkom Schloff Hof. V tomto rozkošnom francúzskom zámočku môžete obdivovať sálu s úžasnými čínskymi maľbami aj pôvodnú lovecká kuchyňu.

To všetko nájdete v týchto dvoch zámkoch aj teraz, ale navyše sa ich oplatí navštíviť kvôli spoločnej výstave nazvanej **Čo svet JE**? Sériu výstav o zákulisí cesty jedla otvorila téma „Zo zeme na tanier“, pretože takmer každý náš pokrm je úzko spätý s pôdou. Dozviete sa, kto melie obilie, spracováva mlieko či varí pivo... Jednoducho, chodíte z expozície do expozície a žasnete. A aby ste mali zážitok úplný, treba prejsť zo zámku Schloss Hof do zámočku Niederweiden. Tam sa dozviete, ako dokáže jedlo osloviť vaše zmysly a ovplyvniť váš vzťah k jedlu. Jednotlivé exponáty tam teda môžete nielen vidieť, ale aj ohmatať, ovoňať a „počúvať“.

Doprajte si obhliadku zámockého areálu na konskom povoze, deti budú nadšené

Ešte pred vstupom do zámku Schloss Hof vojdete do sveta jedla

Výhľad zo zámockého okna je krásny v každom ročnom období

Na ceste Zo zeme na tanier

Mnohí už ochutnali pravý viedenský rezeň, ale málokto pozná jeho príbeh

Park za zámočkom Niederweiden bol kedysi spojený so záhradami Schloss Hofu

Toto všetko sa dá uchovávať, nakladať, konzervovať

Výstava v zámočku Niederweiden dokazuje, že jedlo láka aj farbami