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

Milí priatelia,

človek je naozaj tvor veľmi nespokojný. Je zima, túžime po teple, je teplo – vari až priveľmi horúco – a my by sme privítali aspoň trochu chladu. Naši obchodníci sa sťažujú, že nemajú dostatok predavačov, hotelieri, že im chýbajú kuchári a personál, pritom školy každý rok „vypúšťajú“ množstvo „kvalifikovaných“ odborníkov, ktorí len čo opustia lavice školy, už aj sa chytajú lasa, ktoré im „hádžu“ v zahraničí.

Nedávno som si spolu s priateľkou zašla do nemenovaného obchodného centra. Obchod, v ktorom som si chcela vymeniť zle kúpený tovar, medzičasom zatvorili, objavili sme sladkoružový obchod, za ktorý by sa nemusela hanbiť ani Barbie, predavačka sa zabávala pri pokladnici a my sme si začali skúšať okuliare. Boli sme však upozornené, aby sme ich nechali tak, lebo sú veľmi drahé (niečo nad 300 EUR). Pozreli sme na seba, ako v očiach tejto slečny asi vyzeráme, a pobrali sme sa radšej preč (podotýkam, že priateľka mala na sebe značkové oblečenie!). Asi bol rozhovor s priateľkou dôležitejší, ako úsilie niečo predať. Po takomto šoku sa nám zažiadalo posedieť si pri ľadovej kávičke a minerálke. Kávička bola vynikajúca, ale ... servírka mi chcela odniesť pohár, v ktorom som si ešte „šetrila“ 2-3 glgy na záver. Na náš protest sa nám nahnevane otočila chrbtom a ... hoci sa hovorí, že 10 % z ceny ako sprepitné patrí k dobrým nepísaným mravom, v tomto prípade sme začali uvažovať, či tak urobíme a budeme (ne) slušné! Akousi „čerešničkou na torte“ bol môj nákup. Keď som vychádzala z obchodu, začala som odušu pípať. Strážca pri dverách mi prekutral celú kabelku aj nákup, ukázala som mu blok, no pípala som znova a znova. Ľudí vôkol to začalo zaujímať, a ja som sa skoro prepadla od hanby. Keby ten strážca nebol zistil, že predavačka zabudla odistiť kúpený tovar, bola by som asi pípala po celom nákupnom centre. Predstavte si, že by túto „púť“ absolvoval zahraničný turista! A to sa chceme otvárať svetu a tvrdíme, že sa služby u nás polepšili!!!

V poslednom čase sa veľa hovorí o tzv. duálnom vyučovaní (aj to už tu bolo!). Konečne! Možno budúcim predavačkám, čašníčkam, kuchárom či hotelierom ukáže prax cestu do profesijného života. Majú sa ešte čo učiť od starších a skúsenejších, nehovoriac o tom, že na školách chýbajú učebnice spoločenského správania, ale o tom by sme mohli hovoriť ....

A čo sa dočítate v letnom čísle časopisu GASTRO – revue gastronómie, obchodu a cestovného ruchu? Jeho Excelencia rakúsky veľvyslanec pán Helfried Carl Vás zasvätí do tajov rakúskej kuchyne, ktorej čaro spočíva v jednoduchosti, nájdete v ňom recept na obľúbenú čokoládovú polievku Márie Terézie, ktorá bola nielen dobrou panovníčkou, ale aj veľkou gurmánkou a labužníčkou, môžete si pochutiť na talianskej kuchyni, ktorú „navarili“ Taliani žijúci na Slovensku, dozviete sa, že aj slovenské jedlá majú šmrnc a dokážu nadchnúť cudzinca... Napokon, o tom sme sa mohli presvedčiť aj na Sympóziu dobrého jedla a vynikajúceho vína, ktoré pre svojich klientov, kuchárov a vinárov pripravilo METRO. Kuchárom roka sa stal vari až trochu primladý Lukáš Hesko a Grand Prix získal Gabo Kocák. Najlepšie reštaurácie sú FOU ZOO Bratislava (získali 3 vidličky), reštaurácia Afrodita v Čereňanoch (získala 2 vidličky) a reštaurácia Amade Chateau vo Vrakuni (získala 1 vidličku). Toto všetko a ešte čosi navyše sa odohrávalo v sade Janka Kráľa a v hoteli Carlton Bratislava pri príležitosti GURMÁN AWARD a GURMÁN FEST.

Máte radi mak? O tom, aký je zdravý a čo všetko si môžete z neho pripraviť, sa dočítate v MAKOVEJ KNIŽKE autoriek Majky Abrahámovej a Gabiky Čechovičovej, ktorú poznáme ako sympatickú farmárku spoločnosti „Mak z Jarnej“.

Prajem Vám príjemnú pohodu, krásne leto a pripíjam si s Vami s novinkou od Huberta s ružovým nealkoholickým sektom. Na zdravie!

GASTRO

OBSAH

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

Žena s veľkým „Ž“ Rozhovor s Ing. Bohumilou Tauchmannovou 2

Z poľa do pohára 5

Tajomstvo rakúskej kuchyne je v jednoduchosti K stolu pozýva Jeho Excelencia rakúsky veľvyslanec Helfried Carl 6

Slovenský zväz kuchárov a cukrárov informuje 10

Aká je thajská kuchyňa? Radí šéfkuchár spoločnosti Unilever Peter Krištoff 12

Mária Terézia, panovníčka a labužníčka 16

Hotel v srdci Slovenska 20

Dámsky klub s nealkoholickým Hubertom rosé 25

Sympózium dobrého jedla a vynikajúceho vína 26

Leto s Hubertom 32

Maková knižka 34

Vsadili na kvalitu Rozhovor s riaditeľom firmy BERCO pánom Ignácom Bertovičom 38

Festival tisícich chutí a vôní 40

Slovenské jedlá majú šmrnc 42

Zo sveta nápojov 45

Deň súkromného podnikania 49

Najkrajšie plody leta 50

Pomocník, ktorý varí za vás 54

Od aperitívu po digestív Ako (ne)rokovať s cudzincami 56

Leto plné farieb a vitamínov 58

Objavte krajinu slnka 60

NAPÍSALI NÁM 62

20 rokov talianskej obchodnej komory Chuť Talianska 68

GASTRO INFO 72

Kus Ázie na našom stole 75

ABSOLUT INVITE THE TEAM EDITION 2017 76

Osviežujúce nápoje na horúce letné dni 77

Návštevníci výstavy TORTY & SVET PEČENIA videli jedinečné torty 80

Pripravila: Viera Dudášová
Foto: Desana Dudášová a archív

ŽENA S VEĽKÝM „Ž“

ROZHOVOR S Ing. BOHUMILOU TAUCHMANNOVOU

Už vyše 20 rokov sa pravidelne stretávame pri rozličných príležitostiach, už vyše 20 rokov organizuje zmysluplné projekty, konferencie a podujatia, vďaka ktorým chce, aby sa naše malé Slovensko aspoň trochu zviditeľnilo vo svete, aby náš život tu doma bol aspoň trochu krajší a lepší.

Či už ide o najstarší projekt Slovak Retail Summit, Hospitality & Tourism Summit, alebo národné projekty spoločenskej zodpovednosti na podporu makroekonomiky Slovenska – úspešný projekt, ktorý by mal jednoznačne osloviť každého, komu nie je život na tomto malom kúsočku zeme, na ktorom žijeme, ľahostajný: Pýtajme si slovenské, Kvalita z našich regiónov, Na veku záleží, alebo posledný projekt Odpad je surovina. Ku všetkým pristupuje zodpovedne a zanietene pre dobrú vec.

Ing. Bohumila Tauchmannová – sympatická, energická dáma, plná nápadov a dobrých predsavzatí.

• Témy, ktorými sa zaoberá vo svojich projektoch, v poslednom období čoraz väčšmi hýbu aj naším malým Slovenskom. Pri tejto príležitosti som poprosila pani Ing. Bohumilu Tauchmannovú, aby nám aspoň v kocke priblížila svoje zámery.

Na začiatok by som rada povedala, že v práci som sa naozaj presvedčila že platí: „všetko so všetkým súvisí“. Je to úžasné a veľmi ma to baví, keď vidím súvislosti a synergiu medzi projektmi spoločenskej zodpovednosti a odbornými podujatiami, ktoré realizujeme. Témy, ktoré sa usilujeme na verejnosti zvýrazniť a dostať do povedomia, sa tak akosi samy vynárajú, život ich posúva a podsúva. Stačí sa len dookola pozerať a pozorne počúvať. Môžem povedať, že v procese zrodu témy sa snúbi tak ľahkosť, ako aj tvrdá práca zároveň. Ak mám zhodnotiť našu prácu v INCOMA Slovakia a smery, ktorými sa uberáme, môžem jednoducho povedať, že naším liekom je vzdelávanie. Pred viac ako 20 rokmi sme začali formou konferencií vzdelávať odbornú verejnosť a pred takmer 10 rokmi laickú verejnosť, teda občanov Slovenska, formou Národných projektov. Tým, že financie na realizáciu týchto vzdelávacích aktivít získavame od podnikateľskej verejnosti, pohybujeme sa skôr v desiatkach tisíc eur. Sama som niekedy prekvapená výsledkom, že sa do kampaní týchto projektov zapája viac ako milión občanov. Táto skutočnosť ma utvrdzuje v presvedčení, že sila myšlienky je častokrát viac ako sila peňazí. Takéto zistenie vo mne živí optimizmus a dodáva mi silu a elán v našom snažení. Mojím cieľom a zámerom je budovať vzdelanú, uvedomelú a aktívnu občiansku verejnosť.

• Ako si predstavujete realizáciu jednotlivých projektov ďalej? Čím prekvapíte v blízkej budúcnosti?

Ako som spomínala, naše projekty sú podkapitalizované a s väčším rozpočtom by sme vedeli pomôcť dosiahnuť cieľ určite rýchlejšie, či už v lokálpatriotizme nákupného správania a podpore ekonomiky Slovenska projektom Kvalita z našich regiónov, Pýtajme si slovenské, alebo v téme neplytvania či trvalo udržateľného životného prostredia cez projekt Odpad je surovina a jeho novú kampaň Vyčistime Slovensko. Rada by som prekvapila, a to vrátane seba, keby sa podarilo podporiť tieto projekty aj alternatívnym financovaním, samotnými občanmi, prostredníctvom Crowdfoundingu, či ďalšími možnosťami darovať časť svojich financií na dobrú vec. Nedávno som sa stretla s riaditeľom a zakladateľom www.dobromat.sk a rozprávali sme sa, ako najlepšie osloviť spotrebiteľa „cez nákup, ktorý pomáha“.

• Hovorí sa, že len do vysokých stromov blesky bijú a Vaše projekty sú až priveľmi úspešné, aby pri ich realizácii nenarazila obrazne „kosa na kameň“. Ako ste pripravená bojovať s neprajníkmi?

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

GASTRO
Leto 2/2017

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

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

Časopis spolupracuje so Slovenským zväzom kuchárov a cukrárov, so Zväzom hotelov a reštaurácií Slovenskej republiky, so Slovenskou barmanskou asociáciou, s Asociáciou penziónov a malých ubytovacích zariadení Slovenska, so Zväzom obchodu a cestovného ruchu SR a so Slovenským zväzom vidieckej turistiky a agroturistiky.

Šéfredaktorka: **Viera Dudášová**
Zástupkyňa: **Ivica Ondrejičková**
Grafická úprava: **Soňa Sadilková, Miroslav Grnja**
Jazyková úprava: **Marta Gálová**
Manažérka: **Marta Budská** a **Veronika Dermeková**
DTP: **Miroslav Grnja**
Pražskí dopisovateia: **Ružena Bognárová** a **Martin Bognár**

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

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

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

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

Dátum vydania:
Leto 2017 / 26. ročník

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

Som čoraz väčšmi presvedčená, že najlepšou prípravou na život je učebnica, písaná životnými skúsenosťami generácií. Treba sa dobre naučiť, čo hovoria príslovia a porekadlá, riadiť sa nimi a ... verte, že nepochybíte. Sama ste v otázke nejeden použili...

Áno, stretla som sa s neprajníctvom a hádzaním polien pod nohy práve od tých, čo by ste čakali, že sa budú najviac tešiť z úspechov týchto národných projektov, lebo zlepšovanie cieľov, ktoré projektmi sledujeme, majú v popise pracovnej náplne. Určite s nimi nebudem bojovať, ale radšej sa „dočkám času ako hus klasu“. Takéto podrazy a prekážky však majú aj svoje pozitíva, lebo vás nútia byť ešte lepšími, ešte viac premýšľať, ako posúvať projekt, vymýšľať nové riešenia. Takisto si myslím, že platí „ kto akou zbraňou bojuje, takou hynie“.

• Alebo, aby sme ostali pri prísloviach „kto druhému jamu kope, sám do nej spadne“ (smiech). Nevybočujme však od témy. O Vás je známe, že nedokážete obsedieť na jednom mieste. Ste energická a plná nápadov. Aké sú Vaše plány do budúcnosti?

V zásuvke mám omnoho viac projektov užitočných pre spoločnosť, ako sme už stihli spoločne s mojimi spolupracovníkmi v INCOMA Slovakia zrealizovať. Napríklad projekt „Remeslo má zlaté dno“ sa márne snažím rozhýbať už dobrých 5 rokov. Je mi ľúto, že som nedokázala nájsť peniaze a presvedčiť veľké firmy na tak potrebnú zmenu myslenia rodičov, detí a celej spoločnosti, akou je prinavrátiť potrebným povolaniam stavovskú česť, aby nebolo hanbou ísť študovať niekde inde ako na gymnázium a vysokú školu. Veď robiť čokoľvek užitočné a robiť to dobre, je umenie a potešenie zároveň. Vytvárať konkrétne hodnoty napĺňa človeka šťastím a zmyslom, prečo sme na tomto svete. Byť užitočným a samozrejme dokázať sa svojou prácou uživiť, prispieva človeku k pocitu spokojnosti. V odbornej reči by som povedala, že je to projekt na podporu zosúladenia ponuky a dopytu na trhu práce Slovenska. A moje plány do budúcnosti? Vždy, keď som v spoločnosti s niečím nespokojná, tak sa snažím veci meniť.

Tak je to aj teraz, keď v spoločnosti prevažuje pocit neistoty, straty viery v spravodlivosť, pocit hnevu a strachu ľudí z budúcnosti. Narastá počet ľudí, ktorí vidia spásu v radikálnych riešeniach. Preto som sa rozhodla ešte intenzívnejšie pôsobiť vo veciach verejných.

• Ďakujem za rozhovor a držím Vám a Vášmu tímu palce.

Z POĽA DO POHÁRA

Urobiť dobré pivo nie je vecou náhody. V Hurbanove však vedia, ako na to. Každý pohár zlatistého nápoja, čo sa ocitne na vašom stole, prežije svoj vlastný príbeh, plný slnka, kvalitnej vody a ľudí, čo mu pomáhajú na svet.

Máčanie jačmeňa

Klíčenie a sušenie

Hvozdenie jačmeňa

Slad, naklíčené a usušené zrno, ktoré je základom výroby piva, vyrába na Slovensku sedem sladovní. Najväčšou, nielen u nás, ale v celej strednej Európe, je sladovňa Hurbanovo. Len tá samotná vyprodukuje ročne až 111 000 ton sladu, čím ovplyvňuje chuť asi 35 európskych značiek piva v objeme zhruba 7 miliónov hektolitrov ročne. Preto je hurbanovský slad našou najvýznamnejšou exportnou komoditou po prvom spracovaní úplným právom.

Pivovar v Hurbanove

POLE – SLADOVŇA – PIVOVAR – POHÁR

Kým sa zo zrna na poli stane pivo na našom stole, prejde dlhým výrobným procesom. Začína sa výrobou sladu. Ten sa robí z dvojradového jarného sladovníckeho jačmeňa. Pri výrobe jedného litra piva sa použije 150–200 g sladu. Na výrobu jednej várky piva, ktorá predstavuje približne 500 hl, sa spotrebuje asi až 10 ton sladu. Slad v hurbanovskej sladovni sa vyrába hlavne zo slovenského jačmeňa. A práve vďaka nemu a jemnej vôni žateckého chmeľu má Zlatý Bažant sýtu, žiarivo zlatožltú farbu, príjemnú horkosť, stredne plnú chuť a primeranú rezkosť.

Pred výrobou sladu je potrebné jačmeň vyčistiť. Potom sa prevezie do máčiarne, kde sa namáča vo vode tak, aby sa jeho vlhkosť zvýšila až na 44 %. Odtiaľ putuje na 5 dní do klíčiacich boxov, kde klíči a vyrastajú z neho korienky. Nasleduje hvozdenie, čo je sušenie pri teplote od 50 až do 80 °C v sušiarňach a trvá 20 hodín – za ten čas sa slad vysuší, zbaví sa korienkov a uloží do betónových síl, kde čaká na spracovanie v pivovare. Pred jeho použitím na varenie piva musí byť slad zomletý a zošrotovaný. Zošrotovaný slad sa zmieša s vodou a začne sa zohrievať. Tým sa v ňom naštartuje štiepenie škrobu na jednoduchšie, skvasiteľné sacharidy, ktoré sa uvoľnia do roztoku – sladiny. Mimochodom, uvedomili ste si niekedy v pive tú plnú, priam chlebovú chuť? Za ňu môžeme ďakovať sladu. Ale poďme sa pozrieť na prípravu mladiny. Tá sa pripravuje zo sladiny varením s chmeľom. Je to takzvaný „chmeľovar“. Cieľom chmeľovaru je okrem iného získavanie horkých látok z chmeľu, ktoré dávajú pivu jeho príjemnú horkosť. Takto vznikne už spomenutá mladina. Uvarená mladina sa najprv odkalí vo vírivej kadi, potom sa schladí a prevzdušní. Nasleduje kvasenie (fermentácia), počas ktorého sa cukornaté látky menia najmä na alkohol a oxid uhličitý, čím pivo získava „rezkosť“ a silu. Okrem toho tu vznikajú vonné a chuťové látky, ktoré cítime v hotovom pive.

Po prekvasení putuje mladé pivo do ležiackej pivnice, kde dozrieva, teda leží niekoľko týždňov. Potom nasleduje filtrácia, po ktorej má pivo dokonalú iskru. Až potom sa môže plniť do fliaš, plechoviek alebo sudov a poputovať na náš stôl alebo do obľúbeného podniku.

Vedeli ste, že...?

Pivovar Hurbanovo priniesol pod značkou Zlatý Bažant za svoju takmer 50-ročnú históriu viacero inovácií. Práve tu sa v roku 1971 začali používať prvé pivné plechovky vo východnej Európe a praktickosť tohto balenia sa postarala o to, že Zlatý Bažant doslova precestoval celý svet. V roku 1972 sa plechovkový Zlatý Bažant zúčastnil na plachetnici Richarda Konkolského jachtárskych pretekov cez Atlantik a neskôr oboplával celý svet. Bol aj súčasťou horolezeckých výprav na himalájske osemtisícovky Nanga Parbat, Makalu, Mount Everest a na snehy afrického Kilimandžára. „Zlatý Bažant uznávali od začiatku ako jediné zo slovenských pív aj českí piváři,“ hovorí Karol France, obchodný sládok z hurbanovského pivovaru.

Exportné plechovky

Výstavba sladovne

Dobová distribúcia

Distribúcia piva

K STOLU POZÝVA JEHO EXCELENCIA RAKÚSKY VEĽVYSLANEC HELFRIED CARL

TAJOMSTVO RAKÚSKEJ KUCHYNE JE V JEDNODUCHOSTI

Pripravila: Viera Dudášová
Foto: Desana Dudášová

Toľko Excelencií pri stole sa stretne zriedkakedy – SOŠ gastronómie a hotelových služieb na Farského ulici v Bratislave opäť spojila príjemné s užitočným. Tentoraz bola na programe rakúska kuchyňa. Do jej tajomstiev zasvätil žiakov – budúcich kuchárov – Jeho Excelencia rakúsky veľvyslanec (dokonca na úvode vítal hostí v rondone), ktorý si pozval „na pomoc" šéfkuchára z Viedne.

Pri stole nechýbali Excelencie – slovinská veľvyslankyňa pani Bernarda Gradišnik, česká veľvyslankyňa pani Lívia Klausová, rumunská veľvyslankyňa pani Steluta Arhire, bulharská veľvyslankyňa pani Yordanka Chobanova, chorvátsky veľvyslanec pán Jakša Muljačič, poľský veľvyslanec pán Jeszek Soezewica, ale ani novinári, pedagógovia, organizátori podujatia a vari najväčší gurmán na Slovensku Justin Topoľský.

MENU
Polievka s krupicovou knedľou
Tafelspitz s klasickými prílohami
Torta Belvedere

AKÁ JE RAKÚSKA KUCHYŇA?
Ak hovoríme o rakúskej kuchyni, myslí sa tým zvyčajne viedenská kuchyňa. Pokrmy, ktoré nepochádzajú z viedenskej kuchyne, sa totiž pokladajú iba za krajové špeciality.

Na rozdiel od ostatných monarchií, v ktorých panovnícky dvor určoval životný štýl doby a zavádzal nové pravidlá, vývoj viedenskej či rakúskej kuchyne bol opačný. Vyše tucet národov žijúcich v habsburskej monarchii vysielal do metropoly na Dunaji najschopnejších úradníkov, remeselníkov a obchodníkov, ale aj najšikovnejších kuchárov a najlepšie recepty. Mnohé jedlá vznikli v sedliackych domovoch a v priebehu storočí sa tak zlepšili, že chutili aj na náročnom cisárskom dvore. Medzi najvychýrenejšími postupmi takmer nenájdeme nejaké mimoriadne nákladné jedlá. Viedenský tabuľový špic, roštenka na cibuľke či sviečková pečienka nechýbali na slávnostnom stole robotníckej rodiny takisto ako aj na zámockých hodoch. Bola to teda skutočne demokratická kuchyňa, o čom svedčí aj fakt, že obyčajné gazdinky nenapodobňovali šľachtické kuchyne, ale naopak – šľachta si veľmi obľúbila jednoduché ľudové jedlá.

Rakúska kuchyňa sa preslávila aj skvelými vložkami do polievok, najmä vývarov. Veľmi obľúbená je slaná piškótová hmota, ktorá sa líši iba spôsobom spracovania a ochutením. Niekedy sa vývary zjemňujú aj pečeňovými či krupicovými knedličkami. Z vnútorností – pľúckového hašé či pečene sa nepripravujú iba polievky, ale aj predjedlá a hlavné jedlá. Karfiol obalený v kysnutom vínnom cestičku je pochúťka, ktorá nechýba na jedálnom lístku tých najluxusnejších reštaurácií. Viedenský zemiakový guláš slúžil v minulosti na nasýtenie najchudobnejších vrstiev, dodnes spestruje svojou vynikajúcou bylinkovou a cesnakovou arómou stoly fajnšmekrov. K rozšíreniu rakúskej kuchyne po celom svete iste prispel aj povestný rakúsky šarm, no tieto špeciality sa uchytili práve ľudovosťou použitých prísad a čímsi neopakovateľným, čo z obyčajného kuchára robí geniálneho majstra.

V rakúskej kuchyni hrajú veľmi dôležitú

Jeho Excelencia rakúsky veľvyslanec vítal hostí v kuchárskom rondone. K stolu však už pozýval v klasike

Jeho Excelencia rakúsky veľvyslanec prišiel so svojim kuchárom z Viedne a riaditeľ školy pán Jozef Horák

úlohu múčniky. Kuchár musí byť naozaj veľmi šikovný, aby z obyčajnej múky vyčaril pochúťky, ktoré nadchnú aj tie najmaškrtnejšie jazýčky: jablkový závin, cisársky trhanec, palacinky či soľnohradské halušky. Rakúska kuchyňa má svoje čaro v jednoduchosti, a ak z času na čas pripravia aj čosi nákladnejšie, pokrm prefíkane pomenujú ničnehovoriacim názvom – veď kto by napríklad za tabuľovým špicom hľadal jednu z najlepších špecialít rakúskej kuchyne? V Rakúsku ponúkajú rozličné druhy knedličiek, buchtičiek, rožtekov, šišiek či závinov, ktoré človek nemôže neochutnať.

Hoci dnes Rakúsko patrí ku krajinám hospodárskeho zázraku, jednoduchosť a prirodzenosť obyvateľov tým nijako neutrpela. Viedenčan si ku káve pokojne objedná tri poháre vody a zostáva pri svojom domácom burčiaku či striku – na šampanské a značkové francúzske vína či liehoviny si nijako zvlášť nepotrpí.

Prezentácia rakúskej gastronómie na SOŠ hotelových služieb a gastronómie na Farského ulici v Bratislave

DOBRÚ CHUŤ VÁM ŽELÁ JEHO EXCELENCIA RAKÚSKY VEĽVYSLANEC PÁN HELFRIED CARL

POLIEVKA S KRUPICOVÝMI KNEDĽAMI

(pre 6 osôb)

Suroviny: • 2 kg hovädzie zadné zo stehna (kvetová špička) • 750 g špikových kostí • 6 kusov mrkvy • 1 malý zeler • 1 cibuľa • 2 bobkové listy • 10 zrniek celého čierneho korenia • 2 zrnká borievok • soľ • pažítka

Postup: Vo veľkom hrnci dáme variť 5 litrov vody, pridáme umyté kosti a necháme zovrieť. Mäso očistíme, zbavíme šliach a spolu s bobkovým listom, jalovcom a čiernym korením pridáme ku kostiam a necháme 2 až 2,5 hodiny variť na miernom ohni. Penu z polievky opakovane zberáme.

Neolúpanú cibuľu rozpolíme a na reznej strane necháme opiecť v panvici bez oleja do tmavohneda. Zeleninu nakrájame a pridáme spolu s cibuľou do polievky. Pokiaľ je mäso v polievke, v žiadnom prípade ju nesmieme osoliť, inak bude mäso červené a suché. Mäso vyberieme a odložíme na teplé miesto. Polievku treba pred servírovaním posoliť. Servírujeme s krupicovými knedľami.

KRUPICOVÁ KNEDĽA

Suroviny: • 80 g detskej krupice • 40 g masla • 1 vajíčko • soľ • muškátový oriešok

Postup: Mäkké maslo vymiešame do peny, pridáme dobre rozšľahané vajíčko, následne detskú krupicu a korenia. Necháme 15 minút odpočívať. Potom tvarujeme veľké knedle, ktoré kladieme do vriacej polievky. Necháme zľahka variť 3 minúty, následne pridáme trochu studenej vody a necháme ich 10 minút dôjsť v prikrytom hrnci. Už nevaríme.

Polievka s krupicovými knedľami

Mäso vyberieme a polievku servírujeme na zohriatych tanieroch s knedľou a posypanú pažítkou a soľou.

TAFELSPITZ S KLASICKÝMI PRÍLOHAMI
(pre 6 osôb)
Mäso z polievky pokrájame na plátky, osolíme, okoreníme a posypeme bylinkami (pažítkou, petržlenovou vňaťou a podobne).

K mäsu podávame nasledujúce prílohy.

OPEKANÉ ZEMIAKY
Suroviny: • 1 kg zemiakov • 120 g cibule • 80 g oleja • soľ • nasekaná petržlenová vňať
Postup: Zemiaky uvaríme a necháme vychladnúť, potom ich nahrubo nastrúhame. V polovici oleja osmažíme cibuľku dozlatista, vyberieme z panvice, do panvice vlejeme zvyšok oleja a zemiaky dochrumkava opečieme. Nakoniec k nim pridáme cibuľku, podávame posypané petržlenovou vňaťou.

PAŽÍTKOVÁ OMÁČKA
Suroviny: • 400 ml mlieka • 2 žĺtky • 2 natvrdo uvarené vajíčka • 100 g toastového chleba bez kôrky • 400 ml oleja • 2 polievkové lyžice jemne nasekanej pažítky • ocot • estragónová horčica • soľ • mleté biele korenie
Postup: Chlieb namočíme do mlieka a potom vytlačíme. Surové žĺtky, varené žĺtky, toasový chlieb, soľ, korenia a ocot ponorným mixérom zmixujeme. Potom pridáme postupne olej, ktorý treba dobre a homogénne vmixovať, podobne ako pri majonéze. Uvarené bielky nasekáme nadrobno a jemne vmiešame lyžicou. Pažítku pridáme až nakoniec. Omáčka bez pažítky vydrží niekoľko dní. Pažítku pridávame vždy len tesne pred servírovaním.

ŽEMĽOVÝ CHREN
Suroviny: • 4 žemle z predchádzajúceho dňa • 250 ml hovädzieho vývaru • 100 ml šľahačky • 1 čajová lyžička masla • 30 g postrúhaného chrenu • trochu šafranových nití • soľ • biele korenie • muškátový orieškok • 1 čajová lyžička kryštálového cukru
Postup: Necháme zovrieť polievku. Žemľu nakrájame na malé kocky a zmiešame so šafranom, zalejeme horúcou polievkou, ochutíme soľou, korením a muškátovým orieškom, pridáme šľahačku a maslo. Za stáleho miešania necháme chvíľku zovrieť. Pridáme chren a ešte raz dochutíme.

TORTA BELVEDERE
Suroviny: Čokoládový korpus: • 35 g horkej kuvertury (tmavej polevy) • 60 g masla • 25 g práškového cukru • 5 g vanilkového cukru • 4 žĺtky • 4 bielky • 70 g kryštálového cukru • 75 g múky
Karamelovo – šľahačkový krém: ½ l šľahačky • 110 g kryštálového cukru • 80 g masla • 1cl rumu
Šľahačkový krém s mliečnou kuverturou na ozdobenie (množstvo na 2 torty): • ½ šľahačky • 150 g mliečnej kuvertúry (mliečna poleva)
Postup: Na karamelovo-šľahačkový krém dáme jemne zovrieť šľahačku. V inom hrnci necháme rozpustiť cukor na karamel, nesmie byť veľmi tmavý, ale mal by mať prí-jemnú hnedú farbu. Pridáme horúcu šľahačku a intenzívne miešame, až kým sa nám karamel úplne nerozpustí. Pridáme maslo a mixujeme asi 1 minútu a necháme v studenom vodnom kúpeli rýchlo ochladiť. Keď hmota bude mať približne 30 °C, prestaneme ju miešať. Odložíme na 24 hodín do chladničky.
Na šľahačkový krém s mliečnou kuverturou zohrejeme šľahačku a rozpustíme v nej mliečnu kuvertúru, mixujeme asi 1 minútu a dáme na 24 hodín do chladničky.
Na cesto v horúcom vodnom kúpeli necháme rozpustiť kuverturu, temperovať asi na 35 °C, zmiešame s maslom, cukrom a vanilkovým cukrom a vymiešame dopenista. Dbáme na to, aby cesto malo vláčnu, mäkkú konzistenciu. Postupne vmiešame žĺtky.

Bielky vyšľaháme s kryštálovým cukrom, postupne zmiešame s čokoládovým cestom a jemne vmiešame múku. Pripravíme si 4 papiere na pečenie, na ktoré sme si nakreslili kruh s priemerom 24 cm a natrieme naň vždy ¼ cesta. Pečieme v rúre vyhriatej na 200 °C. Hneď po upečení vykrojíme tortovou formou, aby sme mali presne rovnaké kruhy. Necháme vychladnúť.

Pripravíme si tortovú formu, na dno dáme prvý plát cesta. Dobre vychladený karamelový krém zmiešame s rumom a vyšľaháme ako šľahačku. 1/3 krému natrieme na plát, prikryjeme 2 plátom. Postup 2x zopakujeme. Tortu dáme do chladničky.

Pred dokončením vyberieme tortu z formy, vyšľaháme šľahačkový krém s mliečnou kuverturou, potrieme ním celú tortu a ozdobíme hoblinkami tmavej čokolády.

Tafelspitz s klasickými prílohami

Torta Belvedere

SLOVENSKÝ ZVÄZ KUCHÁROV A CUKRÁROV INFORMUJE

AMBASADOROM CHARITATÍVNEJ ZLOŽKY WACS NA SLOVENSKU SA STAL VOJTO ARTZ

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

Pán Vojto Art sa koncom minulého roka stal ambasadorom charitatívnej zložky Svetovej organizácie kuchárskych asociácii WACS Worldchefs – Worldchefs Without Borders (WCWB) v Slovenskej republike.

Prezident SZKC Braňo Križan navrhol tohto známeho slovenského šéfkuchára do takejto významnej a prestížnej funkcie pre jeho odborné skúsenosti, charakterové vlastnosti a iné dôležité predpoklady výkonu funkcie.

Vo WACS-e je združených 100 národných kuchárskych a cukrárskych zväzov, ktoré predstavujú spolu viac ako 10 miliónov profesionálnych kuchárov a cukrárov.

WCWB má svoje zastúpenie v 67 krajinách sveta.

Pán Artz sa verejnosti po prvýkrát a veľmi úspešne predstavil na gastronomickej akcii Slovak Food Festival 2017, ktorá sa konala v dňoch 1. – 4. júna 2017 na bratislavskom hrade.

Vojto, držíme Ti palce a sme presvedčení, že Slovensko bude konečne mať vo WCWB dôstojného reprezentanta so srdcom na pravom mieste.

KUCHÁRI MAJÚ SRDCE NA SPRÁVNOM MIESTE A SÚ EMPATICKÍ

Prvý júnový týždeň na bratislavskom hrade patril gurmánom. Už po siedmykrát sa tu konala obľúbená gastronomická akcia „**Slovak Food Festival 2017“.** Na Hrade sa zišli gastronómovia aj gurmáni z celého Slovenska, no najmä sa tu stretli ľudia s dobrým srdcom.

Kto na Slovak Food Festival chodí pravidelne, určite vie, že známy slovenský šéfkuchár **Vojto Artz** je odborným garantom tohto obľúbeného festivalu už od prvého ročníka. No tentoraz sa po prvýkrát predstavil aj **ako ambasádor Svetovej asociácie kuchárskych spolkov – WACS Worldchefs** a jeho charitatívnej zložky – Worldchefs Withouth Borders (Kuchári bez hraníc). Na hlavnom pódiu v centre festivalu prebiehala „**COOKING SHOW Vojto Artz**“, ktorú **v tomto roku poňal** doslova **charitatívne**. Jedlá a dezerty pripravené na pódiu sa hneď po príprave dražili a premenili sa tak na prostriedky podporujúce dobrú vec – **zlepšenie životných podmienok detí s kardiovaskulárnymi problémami.** Vojto si na pódium počas dvoch dní pozýval zaujímavých hostí, ktorí predviedli tradičné aj netradičné kuchárske show. Dobrú vec prišli podporiť aj šéfkuchári **Martin Záhumenský, Dušan Čatloch, Vlado Lokšík, Milan Šteiner, Mária Lančinová,** známe tváre súťaže „Masterchef 2017“ **Razija Trnačević, Ivan Rusina, Pierre Cederik Klimeczek, Tomáš Pikáli.** Čerešničkou na torte a zároveň hviezdou cooking show bol známy a na Slovensku obľúbený šéfkuchár **Zdeněk Pohlrejch.**

Im všetkým , ako aj dobrovoľníkom pomáhajúcim v nadačnom stane, Peťke, Radúzovi a Gregorovi, a samozrejme všetkým tým neznámym, ktorí prispeli na podporu dobrej veci a zakupovali si jedlo alebo prispeli finančne, patrí naša veľká vďaka. Všetci sa zaslúžili o to, že sa **vyzbierala** pekná **suma vo výške 700 Eur.** Výťažok dvoch dní poputuje na konto **Nadácie Detskej kardiológie v Bratislave**. Veríme, že to aspoň trocha pomôže zlepšiť životné podmienky zdravotne skúšaných detí.

V tomto prípade sa naozaj naplnilo heslo **„JEDLO LIEČI“**.

UKÁŽKA ZRUČNOSTI, KREATIVITY ŽIAKOV NA JUBILEJNOM ROČNÍKU MEDZINÁRODNÉHO FESTIVALU FOURFEST

Rimavská Sobota 8. júna 2017 znova omladla, a to vďaka súťažiacim, ktorí sa rozhodli predviesť svoje zručnosti a prihlásili sa do súťaží 9. ročníka Medzinárodného festivalu **FOURFEST 2017 – Medzinárodné majstrovstvá v zručnosti v odboroch kuchár, čašník, barman, barista, somelier, obchodný pracovník, kaderník a kozmetik.**

Túto náročnú súťaž pod záštitou Banskobystrického samosprávneho kraja zorganizovala SOŠ obchodu a služieb v Rimavskej Sobote.

Študenti zo štyroch krajín si prišli vymieňať skúseností, konfrontovať zručnosti, vzájomne sa spoznávať a nadväzovať nové priateľstvá. Festival už úctyhodných 10 rokov organizuje riaditeľ Strednej odbornej školy obchodu a služieb v Rimavskej Sobote, pán **PaeDr. Jaroslav Bagačka so svojím kolektívom pedagógov.** Aj tohto roku si študenti stredných odborných škôl zo štyroch krajín EU – Slovenska, Česka, Maďarska a Poľska zmerali sily v súťažných disciplínach kuchár, barman, čašník, barista, somelier, obchodný pracovník, kaderník a kozmetik. Súťaže prebiehali v Dome kultúry a v hoteli Zlatý Býk pod dohľadom odborných porôt, ktoré hodnotili aj na medzinárodných súťažiach. Moderátorom podujatia bol opäť známy slovenský humorista Jožo Pročko. Festival zahŕňal aj sprievodné športové akcie, zábavno – súťažné podujatie na medzinárodnej úrovni – prípravu rybacej polievky, ktorá bola akýmsi zohrievacím kolom a tak trochu aj relaxom na odbúranie počiatočného súťažného stresu. Výbornú atmosféru predsúťažného dňa umocnil koncert folklórneho hudobného telesa „Pecníkovci". Výkony súťažiacich mladých kuchárov, ktorých sa do súťaže prihlásilo jedenásť, hodnotila za SZKC hodnotiaca komisia v zložení: Richard Cisar – predseda komisie, a členovia komisie Ján Michna, Ivan Vozár a Daniel Melicherik.

Výsledky súťaže kuchárov juniorov:

1. miesto **Jakub Pinka**, SOŠ hotelových služieb a obchodu Banská Bystrica
2. miesto **Bertold Balog**, SOŠ Eger, Maďarská republika
3. miesto **Daniel Dbalý**, SOŠ spoločného stravovania Poděbrady, Česká republika.

Vďaka a obdiv patrí pánu riaditeľovi i jeho kolegom, ktorí súťaž zorganizovali a zaslúžili sa o príjemnú atmosféru.

Medzinárodná súťaž juniorov – FOUR FEST 2017 opäť splnila všetky atribúty, aby ju mohli nazývať oslavou zručnosti a majstrovstva budúcich profesionálov.

2. ROČNÍK STRETNUTIA GASTRONÓMOV V BANSKEJ BYSTRICI BOL ÚSPEŠNÝ

Konatelia spoločnosti AZ GASTRO s. r. o., Banská Bystrica **René Kotlas** a **Radoslav Skurčák** v spolupráci so Slovenským zväzom kuchárov a cukrárov zorganizovali v piatok 9. júna 2017

2. ročník stretnutia gastronómov v Banskej Bystrici.

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

Petr Lindr šéfkuchár spoločnosti FAGOR CZ, ČR

Ján Michna šéfkuchár Steak House Banská Bystrica

Peter Bracho šéfkuchár Hotela Liptovský dvor

Andrej Róth šéfkuchár reštaurácie New Angus Banská Bystrica

Róbert Sklenář šéfkuchár Clarion Hotel Zlatý Lev Liberec, ČR.

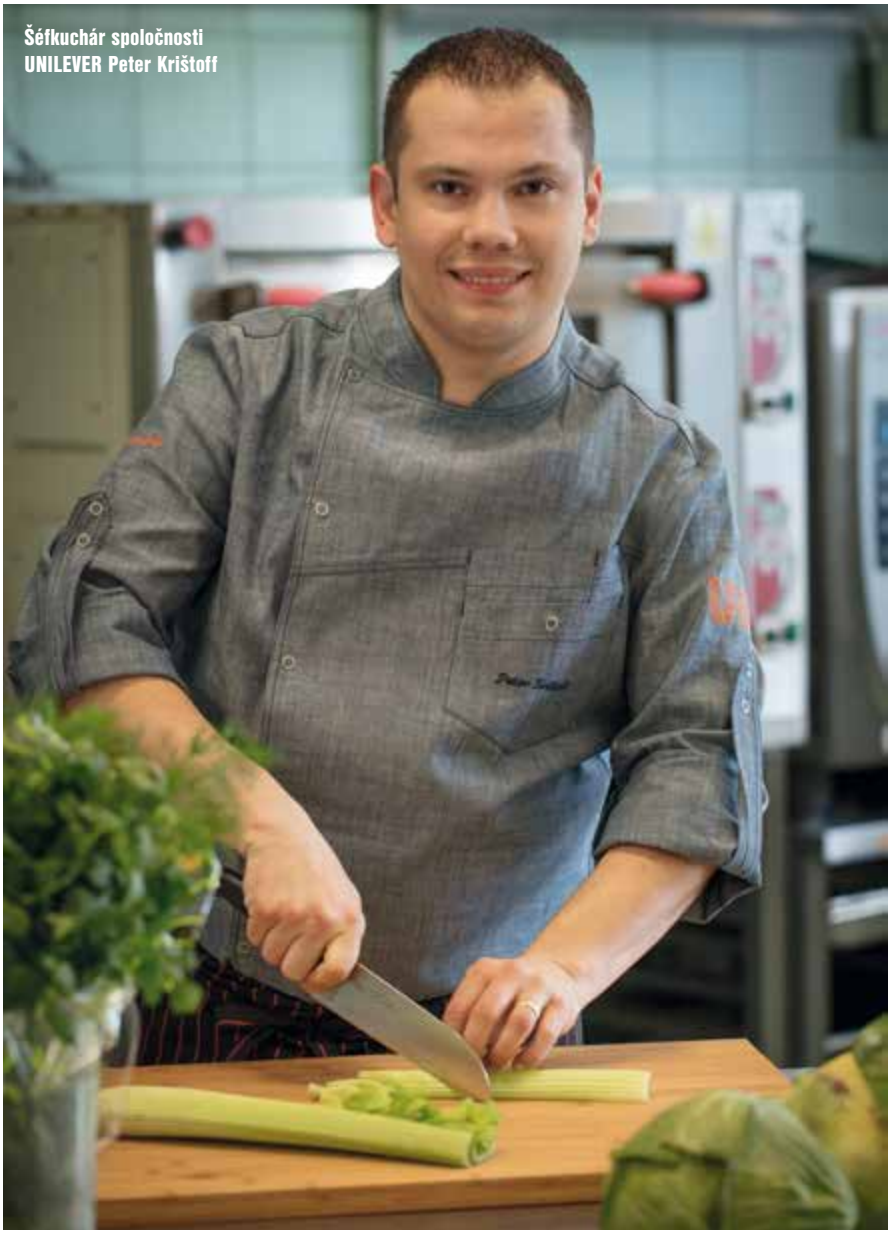
O to, aby hostia netrpeli smädom, sa starala **Alexandra Špitalská**, veľmi sympatická dáma zo Školy barmanov, ktorá mixovala rôzne prevažne nealkoholické osviežujúce drinky. Rumovou cestou **s degustáciou a údením rumov** hostí previedol **pán Miroslav Jurkovič. ambasador zn. DICTADOR.**

Na stretnutí sa zúčastnili gastronómovia **z Bratislavy, Prešova, Liptova, Piešťan, Popradu , Banskej Bystrice.....**

Čestnými hosťami boli pán **Lukáš Seják,** riaditeľ spoločnosti FAGOR GASSTRO CZ so zastúpením pre ČR, SR a Maďarsko**, Ing. Václav Forman,** predseda Asociácie kuchárov a cukrárov ČR – pobočka Severná Morava a Sliezko**, Ing. Zuzana Dúžeková,** generálna tajomníčka SZKC**,** manažér národného tímu kuchárov a cukrárov SR **Ivan Vozár**, šéfkuchár Clarion Hotela **Róbert Sklenář** a predseda Bratislavského klubu SZKC **Daniel Melicherik.**

Atmosféra stretnutia bola úžasná, produkty naozaj exkluzívne, jedlá a nápoje skvelé.

Partnerstvo AZ GASTRO s. r. o., Banská Bystrica FAGOR GASTRO CZ a SZKC sa nemohlo začať príznačnejšie.


Šéfkuchár spoločnosti UNILEVER Peter Krištoff

Ak radi skúšate nové jedlá a máte radi ázijskú gastronómiu, Thajsko vám rozhodne má čo ponúknuť. Thajská kuchyňa je veľmi pestrá a chutná a zaujme predovšetkým tých, čo majú v obľube ostrejšie pokrmy. Gastronómia sa v mnohých ohľadoch podobá kuchyni čínskej alebo indickej, je však oveľa pikantnejšia a jedlá sú predovšetkým jednoduché a dajú sa ľahko pripraviť. Aké thajskej pokrmy patria k tým najtypickejším pre túto krajinu, aké suroviny sa v Thajsku najviac používajú a aké druhy nápojov tu najviac obľubujú?

AKÁ JE THAJSKÁ KUCHYŇA?

RADÍ ŠÉFKUCHÁR SPOLOČNOSTI UNILEVER PETER KRIŠTOFF

• TYPICKÉ THAJSKÉ JEDLÁ

Rovnako ako pri ostatných ázijských kuchýň, tak aj pri thajskej platí, že základnou surovinou je ryža. Obľúbená je tu nielen biela ryža, ktorá sa najčastejšie používa u nás, ale bežne sa tu stretneme aj s celým radom ďalších druhov, vrátane jazmínovej a podobne. Konzumujú sa tiež morské plody a ryby, z mäsa je to prevažne bravčové a kuracie. Dôležitou zložkou väčšiny jedál je kvalitný sójový alebo palmový olej, pravdaže, aj rôzne druhy korenia – kari, čili, koriander, bazalka alebo kurkuma. Na ochutenie jedál sa bežne používa fermentovaná rybia omáčka, ktorá v Thajsku často nahrádza korenie a soľ.

K typickým thajským jedlám patria rôzne druhy karí, kuracie mäso s ryžou alebo zeleninou, rezancové polievky atď. Hlavné chody bývajú často naozaj

ostré a pre Európanov môžu byť až priveľmi pikantné.

Thajsko patrí k najnavštevovanejším ázijským destináciám, a kto ho raz ochutnal, ten hneď pochopí, prečo je tomu tak. Kráľovstvo prekvitá nádhernými mestami, starobylými pamiatkami, chrámami, živými, farebnými trhoviskami, bielymi plážami, tyrkysovými zátokami a príjemnými ľuďmi. Je tu však ešte niečo, prečo sa sem oplatí letieť cez polovicu sveta. Thajská kuchyňa je naozaj vynikajúca a je viac, ako isté, že akonáhle ju ochutnáte, budete sa cítiť ako v raji.

• THAJSKÉ POLIEVKY

Najcharakteristickejšou polievkou celej krajiny je **Tom Yum**, ktorá môže byť s krevetami alebo kuracím mäsom. Servíruje sa s čerstvo nakrájanými lístkami koriandru. Nijaký **Tom Yum** sa jednoducho nedá spraviť bez limetkových listov, ktoré miestni volajú kaffer, citrónovej trávy, neskutočne pálivých čili papričiek a kúskov galangalu podobnej chuti ako náš ďumbier.

Tom Yum je skvelá polievka, no niekedy môže byť aj poriadne pálivá.

Ak predsa len nemáte radi pálivé, môžete si vybrať druhú tradičnú thajskú polievku – **Tom Ga Kai**, teda polievku z kokosového mlieka. Je to druhá najznámejšia thajská polievka, je však menej pikantná a mierne sladkastá. Aj ona môže byť s krevetami či mäsom, no jej základ tvorí kokosové mlieko, ktoré dodáva polievke sladšiu chuť a príjemnú kokosovú arómu. Polievka býva dochutená hríbmi, citrónovou trávou, šalotkou a šalátovými listami

Špeciálnym fenoménom sú potom klasické rezancové polievky, kde okrem rezancov nájdete mäso, zeleninu, krevety, mäsové guľôčky a iné prílohy.

• V ČOM JE UKRYTÉ TAJOMSTVO THAJSKEJ KUCHYNE

Nielen **Pad Thai** robí thajskú kuchyňu skvelou, ale aj iné jedlá ako napríklad menej známe **Pad Kee Mao**. V ňom sa skrývajú hrubé, no dlhé rezance, kúsky brokolice, šalát, ktorý thajčania volajú morning glory, miestna bazalka, kukurica, mrkva, čili papričky, ďumbier a na dekoráciu, ale aj pre chuť, malé konáriky ovešané zeleným korením. Iným zaujímavým jedlom je napríklad **Rad Na**. Aj tu sa objavujú rezance, no tentoraz ponorené do zahustenej fazuľovej omáčky, v ktorej pláva baby kukurica, brokolica, mrkva a kúsky kuracieho mäsa.

Typickým korením je v Thajsku aj **kari**. Podobne ako v Indii, aj tu sa teší kari obrovskej popularite, no ak ste si zvykli na to indické, podobnú chuť v Thajsku nečakajte. Medzi tie najobľúbenejšie patrí zelené, žlté a červené kari.

Zelené kari má podobu polievky, pretože jej základ tvorí kokosové mlieko, v ktorom sa rozpúšťa čerstvá kari pasta. Práve ona dodá mlieku špecifickú arómu a farbu. V kari omáčke plávajú kúsky ďumbiera, zeleniny, baklažánu, mrkvy, čili, limetkové listy a mäso či krevety. Podáva sa s ryžou, na ktorú si omáčku vylejete, premiešate a konzumujete. **Červené kari** je ešte pálivejšie než zelené a žlté je spomedzi všetkých troch druhov kari najväčšmi pálivé. S ryžou sa často podávajú aj zeleninové a mäsové prílohy, grilované kúsky mäsa v marináde, alebo len zelenina upečená vo veľkom woku.

Panaeng kai je kuracie mäso v červenom karí. Pripravuje sa spolu s kokosovým mliekom, červenou karí pastou, rajčinami, cibuľou, limetkovými listami a škoricou. Tento recept existuje aj vo verzii s krevetami a fazuľovými strukmi.

Kaeng kai sú kúsky mäsa pripravené spolu so zeleným karí, kokosovým mliekom, palmovým cukrom, baklažánmi a trochou ananásu. To všetko je ochutené čili, limetkovými listami a bazalkou.

Pad see yu sú opekané široké ryžové rezance s vajcom a brokolicou. Existujú však aj verzie s bravčovým mäsom, kapustou či tmavou sójovou omáčkou.

Najobľúbenejším thajským šalátom je šalát **Som Tam**. Jeho hlavnou zložkou je nezrelá papája. Pripravuje sa tak, že sa papája nakrája na pásiky spolu s rajčinami, fazuľkami a premieša sa to s cesnakom, tamarindom a čili, pričom sa na ozdobu pridávajú rozdrvené arašidy.

Ako dezert si môžete dať **Mango** s lepkavou ryžou, ktoré patrí k najchutnejším thajským dezertom. Ryža sa zmieša s kokosovým mliekom, aby získala jeho chuť, a doplní sa sladučkým, mäkkým mangom. Obľúbeným dezertom sú ryžové guľky, poliate kokosovým mliekom, dochutené čerstvým mangom alebo samostatne podávané ovocie – mandarínky, papája, ananás či kokos.

• ČO NEŠTÍPE, NIE JE ZDRAVÉ

Výraznú chuť dodávajú thajskému jedlu bylinky, koreniny, rôzne druhy karí a, pravdaže, čili. Všetko v mene hesla: čím pálivejšie, tým lepšie. Thajská kuchyňa je pomerne ľahká a veľmi často sa v nej opakujú rezance či ryža. Samotných rezancov je tu množstvo – od malých, tenučkých, cez ryžové, priesvitné, alebo hrubé či mohutné . Ak by ste mali ochutnať čo len jedno jediné thajské jedlo, vyberte si **Pad Thai** – thajské rezance, lebo **Pad thai** sa v Thajsku považuje za národné jedlo, podobne ako v Taliansku špagety. Pripravujú sa z ryžovej múky a servírujú sa s tofu, s vajcom, kuracím mäsom alebo krevetami. Prichucujú sa cibuľkou, klíčkami, citrónom a posekanými arašidmi.

DOBRÚ CHUŤ V THAJSKOM ŠTÝLE

PIKANTNÁ POLIEVKA S PLODMI MORA

(pre 10 porcií)

Ide o zaujímavú fúziu orientálnej kuchyne s francúzskou. Nadväzuje na Bouillabaisse – tradičnú francúzsku rybaciu polievku z Marseille, so šafránovým krémom a chlebom.

Suroviny.

Polievka: • 2,10 l vody • 80 ml Knorr Professional Essence rybí bujón 1 liter • 60 g Knorr karí pasta červená (bal. 0,85 kg) • 200 g zeler pokrájaný na kocky • 240 g mrkvy nakrájanej na kocky • 240 g cukrový hrášok • 450 g filé z tresky • 600 ks slávok • 400 g Knorr Tomato Pronto 2 kg bal. (rajčinová omáčka s kúskami rajčín a cibule) • 500 g kreviet • Knorr zásmažka svetlá, podľa konzistencie

Šafránovo – zemiakové pyré: • 600 g ošúpaných zemiakov • 6 strúčikov cesnaku • 40 g Knorr šafránová pasta 0,8 g • 20 g posekanej pažítky • 400 ml oleja • 5 žĺtkov • soľ podľa chuti

Postup.

Polievka:

- Uvarte vodu s rybím bujónom a s červenou karí pastou.
- Pridajte nakrájanú zeleninu, ryby a ešte raz priveďte do varu. Na záver pridajte slávky a krevety a postupne primiešajte rajčinovú omáčku Tomato Pronto.
- Pridajte zásmažku podľa želanej konzistencie.

Šafránovo – zemiakové pyré:

- Zemiaky uvarte s cesnakom a so šafránovou pastou. Do horúcich zemiakov vmiešajte posekanú pažítku a vymiešajte na hladké pyré.
- Ešte do horúcej zemiakovej zmesi pridajte žĺtky, premiešajte a opatrne nalejte olej, až kým nevznikne hladká hmota konzistenciou podobná majonéze.
- Hotové šafránové zemiaky dochuťte soľou a nechajte vychladnúť.

Servírovanie: Polievku podávajte s chrumkavým chlebom a šafránovo-zemiakovým pyré.

SMAŽENÉ RYŽOVÉ REZANCE S TOFU, VAJÍČKOVOU KARÍ OMELETOU A BROKOLICOU

(na 10 porcií)

Suroviny.

Rezance: • 800 g ryžových rezancov • 1000 g Tofu • 1000 g brokolice • 150 g Knorr Ketjap Manis • sójová omáčka • 5 strúčikov cesnaku • 100 g oleja • 50 g cukru • soľ podľa chuti

Omeleta: • 8 vajec • 20 g Knorr yellow curry – pasta • 50 ml oleja

Postup.

Rezance: Ryžové rezance namočte do teplej vody (podľa výrobcu 10 – 20 min.). Cestoviny potom vyberte a odložte nabok. Tofu nakrájajte na kúsky. Ružičky brokolice oddeľte a sparte vo vriacej vode. Do rozpáleného woku alebo do väčšej panvice nalejte olej, pridajte nakrájaný cesnak, cukor, sójovú omáčku, nakrájané tofu, sparenú brokolicu a opečte. Pridajte cestoviny a zľahka ich osmažte.

Omeleta: Vajíčka rozšľahajte s karí a opečte na panvici. Omeletu nakoniec pokrájajte a pridajte do zmesi s rezancami.

Servírovanie: Podávajte v hlbokých miskách. Pokrm môžete podľa potreby dochutiť soľou.

PLÁTKY KAČACÍCH PŕS S LIČI A BAKLAŽÁNOM NA ČERVENOM KARÍ

(na 10 porcií)

Suroviny.

Kačica: • 1400 g kačacích pŕs • 60 ml Rama Culinesse Profi • 20 g Knorr Professional Essence Kurací bujón

Omáčka: • 200 g Knorr red curry – pasta • 225 g Knorr Kokosové mlieko – krém • 600 g baklažánu pokrájaného na kocky • 200 g Liči (konzerva) • 1,3 l vody (vlažnej) • 20 g čerstvej petržlenovej vňate • 30 ml Rybacej omáčky • 35 g hnedého cukru

Postup.

Kačica: Kožu na vrchu kačacích pŕs nakrájajte do mriežky, celé prsia potrite koncentrovaným kuracím fondom a nechajte v chlade odležať. Potom opečte na tuku doružova.

Omáčka: Orestujte curry pastu na rozohriatom oleji, zalejte vodou, pridajte kokosové mlieko. Omáčku prevarte a pridajte pokrájaný baklažán a liči. Ochuťte rybacou omáčkou, cukrom a spolu chvíľku povarte. Opečené kačacie prsia nakrájajte na plátky a vložte do omáčky.

Servírovanie: Kačacie prsia v omáčke ozdobte smaženými listami petržlenovej vňate.

MÁRIA TERÉZIA
PANOVNÍČKA A LABUŽNÍČKA

Text: Alžbeta Capková
Foto: archív

Aká bola Mária Terézia? Vieme, že to bola neobyčajná panovníčka, strategička, matka a reformátorka. Narodila sa 13. 5. 1717 vo Viedni. Vtedy ešte nič nenasvedčovalo, že sa stane jednou z najvýznamnejších osobností európskych dejín. A hoci jej otec pripravil cestu na trón, o svoje uznanie musela ešte dlhé roky bojovať.

Mária Terézia, olejomaľba autor Martin van Meytens

Za Františka Lotrinského sa vydala z lásky, porodila mu 16 detí, ale tie poslala do sveta, aby tým rozšírila vládu Habsburgovcov alebo získala na svoju stranu ďalšieho spojenca. Len najobľúbenejšej dcére Márii Kristíne dovolila vybrať si manžela podľa vlastnej vôle. Prichádzala za ňou často na bratislavský hrad a Bratislavu si obľúbila nielen kvôli dcére. Bola veľkou labužníčkou, milovala dobré jedlo, sladkosti, najmä čokoládu a dobré vínko z bratislavskej Rače.

ČO SA JEDLO NA KRÁĽOVSKOM DVORE?

Po korunovácii Márie Terézie za kráľovnú v Bratislave sa konal slávnostný, kráľovský obed, kam boli pozvané najvyššie stavy a ponúkalo sa 20-25 chodov. Z každého kráľovský pár ochutnal len malý kúsok, alebo ani nie, lebo po konzumácii všetkých chodov by boli asi odpadli. Dnes by sme to považovali za rozhadzovanie, no aspoň na zvyškoch si mohli pochutnať sluhovia, čo bol pre nich, prirodzene, veľký sviatok. A aké bolo menu? Podľa zachovaných prameňov jedlo sa mäso, hydina, ryby s rôznymi medovými, mandľovými, orechovými a ovocnými omáčkami. Ponúkala sa šťuka, raky, bažanty, zajace, králiky a teľacie mäso. Neresťou Márie Terézie bolo, že si rada dopriala sladkosti. Jej najväčšou vášňou bola čokoláda a drobné pečivo z čokolády upečené dochrumkava, milovala aj marcipán. Pri návšteve Bratislavy si pochutnávala na bratislavských rožkoch, ktoré sa tu už vtedy piekli. Milovala dobré jedlo a často sa prejedala. Jej osobný lekár Gerard van Swieten ju často vystríhal pred týmto zlozvykom. Cisárovná sa začala v jedle obmedzovať, ale veľmi jej to nepomohlo. Ako 55-ročná bola vraj taká obézna, že nevládala chodiť. V Schönbrunne jej dali namontovať výťah, aby ju mohli dostať na poschodie. Jej obľúbenými jedlami boli: čokoládová polievka, polievka z kapúna, ryba na rošte, jablko obalené škoricou a medom a upečené na rošte, čerstvé ovocie, mandle a čokoládové alebo medové zákusky a koláčiky. A obľúbila si aj kráľovské víno, Račiansku Frankovku, ktorá v tomto roku oslavuje svoje 250. výročie.

PREČO PRÁVE RAČIANSKU FRANKOVKU?

Keď v roku 1767 zasiahli cisársku rodinu kiahne, chorobe podľahli viacerí členovia rodiny. Ochorela aj Mária Terézia, ktorá 13. mája oslávila svoje 50. narodeniny. 1. júna 1767 sa jej stav natoľko zhoršil, že prijala posledné pomazanie. Dva dni predtým (28. mája) dokonca zomrela na kiahne jej dcéra, Mária Jozefína Bavorská – manželka Jozefa II. Mária Terézia sa o ňu starala a zrejme od nej dostala aj kiahne. Farár z neďalekej Rače – Radochányi poslal Márii Terézii k narodeninám súdok s Frankovkou, ale aj preto, že poznal jej liečivé účinky. Je zaujímavé, že už o 27 dní na to (27. júna 1767), ako Mária Terézia utiekla hrobárovi z lopaty, prijala delegáciu farníkov z Rače, na čele s farárom

Korunovácia Márie Terézie v Bratislavskom Dóme sv. Martina

Radochányim. Víno z Rače malo zrejme liečivé účinky. Cisárovná sa vďaka Račianskej Frankovke uzdravila. Z vďaky za uzdravenie darovala farárovi zlatý ornát (nachádza sa dodnes v račianskej pamätnej izbe) a odvtedy jej obľúbená Frankovka nikdy nechýbala na cisárskom dvore vo Viedni ani v jej cisárskych pivniciach. Ešte v tom istom roku – 1767 uznala cisárovná Frankovku modrú dekrétom za privilegovaný nápoj vhodný na cisársky stôl s právom pestovať, „tereziánsku Račiansku Frankovku“. Navyše, Račanom zľavila časť dane z vína.

AKÁ JE RAČIANSKA FRANKOVKA?

... patrí k najchýrenejším červeným vínam, ktoré Raču preslavujú podnes. Frankovka modrá, kedysi známa aj ako Lampart, Limburské alebo Francula, a až neskôr sa jej názov ustálil a stala sa známa ako Frankovka modrá – Račianska Frankovka. Jej liečivé účinky využívali už v stredoveku na liečbu reumatických a horúčkovitých ochorení. Má pozitívne účinky na organizmus v prevencii proti nadmernej zrážanlivosti krvi, má antioxidačné, protizápalové, protiplesňové, antialergické a protirakovinové účinky. Chráni srdcovo-cievny systém a stabilizuje krvný tlak. Znižuje riziko vzniku cukrovky, žlčových kameňov, osteoporózy, a zvyšuje odolnosť voči stresu. O liečivých účinkoch Račianskej

Mária Kristína, štvrtá dcéra a piate dieťa rakúskej panovníčky Márie Terézie a jej manžela, cisára Františka I. Lotrinského. Bola najobľúbenejšou dcérou a jedinou, ktorej Mária Terézia dovolila vydať sa z lásky.

Frankovky sa presvedčil aj známy internista – akademik MUDr. Ladislav Dérer, do roku 1956 prednosta I. internej kliniky v Bratislave. V primeraných dávkach ju odporúčal pacientom s niektorými žalúdočnými a črevnými ochoreniami. Výskumom zistil výrazné liečivé účinky Račianskej Frankovky ročníkov 1947 a 1949. Aj novodobí lekári, najmä internisti, od začiatku minulého storočia považujú červené víno, ktoré obsahuje zlúčeninu resveratrol, za nápoj dobre pôsobiaci na ľudí so srdcovými problémami, a pri miernom pití môže znížiť riziko infarktu. Niektorí lekári ho uznávajú aj ako antioxidačný nápoj s protirakovinovými účinkami. Traduje sa, že viacerí pražskí lekári chodili v 30. rokoch 20. storočia na brigádu na zber hrozna k račianskym vinohradníkom, kde absolvovali hroznovú, burčiakovú a vínovú ozdravovaciu kúru. Neskôr výskumy potvrdili, že spomedzi všetkých frankoviek tá, ktorá pochádza z račianskeho chotára, má

Portrét Márie Terézie a jej rodiny od maliara Martina van Meytensa

najsilnejšie antioxidačné účinky. Liečivé účinky Račianskej Frankovky dokazujú aj starší obyvatelia z Rače, ktorí sa dožívajú v dobrej kondícii vysokého veku, ako osemdesiatnička, známa zberateľka starých račianskych receptúr, pani Anna Würflová. Práca vo vinohrade, pečenie, víno a dobrá nálada ju držia pri živote. „Tereziánska fran-

Jej obľúbená Frankovka

Zlatý ornát, darovala Mária Terézia z vďaky za uzdravenie farárovi Radochányimu z Rače. Nachádza sa v račianskej pamätnej izbe.

Medailón s dvojorlom a insígniami z r. 1740

kovka robí dobre každému kto ju pije“, tvrdí súčasný, dlhoročný generálny riaditeľ spoločnosti Villa Víno Rača, Ing. Ján Krampl, ktorý je nielen jej propagátorom ale aj každodenným konzumentom. Jeho vitalita, kondícia a dobrá nálada v 77 rokoch je toho dôkazom. Prízvukuje, že Tereziánska frankovka, je vínom všetkých, ktorí chcú zažiť príjemné chvíle s priateľmi a rodinami. Dnes je najväčším producentom Frankovky Modrej v Rači spoločnosť Villa Víno Rača, známa aj vo svete. Každý rok pripravuje na trh Tereziánsku frankovku, Cisárske svätovavrinecké a Cisársky Tramín červený, na počesť cisárskej rodiny. V Rači produkuje Frankovku aj ďalších 25 vinárov. V stredoveku zvolával prešporský richtár na sv. Urbana (25. mája) zasadnutie mestskej rady, ktorej členovia posudzovali kvalitu červeného vína z Prešporka a Račisdorfu – Rače. Táto tradícia sa obnovila a bratislavskí vinári každý rok usporadúvajú Festival Frankovky na nádvorí Starej radnice. Tento rok sa Festival Frankovky konal 23. júna pri príležitosti korunovácie Alžbety Kristíny, matky Márie Terézie. Historici pripomínajú, že počas korunovácie Márie Terézie za uhorskú kráľovnú v Bratislave, 20. júna 1741 v Dóme sv. Martina, sa v meste zišla šľachta z celého Rakúsko-Uhorska a z fontány na námestí striekalo víno, piekli sa voly a ľudia dostávali korunovačné toliare.

ÚSPECHY A TIENISTÉ STRÁNKY

40-ročné obdobie vlády tejto významnej panovníčky nazývanej aj „svokra Európy“, túto prezývku získala vďaka svojej sobášnej politike, sa vyznačovalo množstvom vojen, utrpením a netoleranciou, ale aj modernizáciou, reformami a zmyslom pre umenie. Oblasti ako štátna správa, daňovníctvo, administratíva, školstvo, univerzity alebo vojsko boli zasiahnuté reformami, ktoré položili základ moderného štátu v dnešnom zmysle. Jej morálne názory však boli v silnom protiklade s osvietenským myšlienkovým bohatstvom danej doby. Vďaka jej záujmu o umenie a silným reprezentatívnym potrebám boli vybudované také kultúrne poklady ako zámok Schönbrunn či vidiecke sídlo zámok Schloss Hof.

K 300. výročiu narodenia Márie Terézie, na neďalekom rakúskom zámku Schloss Hof, len 30 kilometrov od Bratislavy, je až do novembra otvorená výstava, ktorá dokonale mapuje život tejto neobyčajnej panovníčky.

ŽENA, KTORÁ ZMENILA DEJINY

Téma výstavy na zámku Schloss Hof, ktorá rozoberá zahraničnú politiku obdobia vlády Márie Terézie, nesie názov „Spojenci a nepriatelia“. Na loveckom zámku Niederweiden sa návštevníci dozvedia viac na tému „Modernizácia a reformy“. Tí, ktorí budú mať chuť navštíviť aj výstavy vo Viedni, v múzeu nábytku v Hofmobiliendepote, môžu obdivovať exponáty na tému „Rodina a dedičstvo“ a v múzeu kočov – Kaiserliche Wagenburg Wien – je rozpracovaná zaujímavá téma s názvom „Ženská sila a životný elán“. Vďaka týmto štyrom výstavným miestam získa návštevník kompletný prehľad o živote Márie Terézie a o jej kvalitách panovníčky, reformátorky, matky a podporovateľky umenia.

RECEPT NA CHÝRNU ČOKOLÁDOVÚ POLIEVKU MÁRIE TERÉZIE

Panovníčka trávila veľa času na zámku Schloss Hof spolu so svojím manželom, cisárom Františkom Štefanom. Po jeho smrti sa uchýlila práve na tento zámok. Rada si tam pochutnávala na delikatese – čokoládovej polievke.

Potrebujete: varenú alebo horkú čokoládu, hladkú múku, mlieko, škoricu, cukor a maslo.

Postup prípravy: Opražte múku v hrnci dohneda a potom vo väčšom hrnci s troškou studeného mlieka. Zalejte potom horúcim mliekom v množstve, koľko má byť polievky, a priveďte do varu. Pridajte škoricu a čokoládu a premiešajte. Podľa chuti môžete pridať cukor a čerstvé maslo. Ak chcete zdravšiu polievku, môžete si spraviť škoricovú polievku, ak namiesto čokolády pridáte škoricu. Mária Terézia holdovala aj škoricovej polievke.

Zámok Schloss Hof – sem si chodila Mária Terézia oddýchnuť od rušného života

Zaujímavosti zo života Márie Terézie nájdete aj na zámku Niederweiden

NOVINKA

Autoatlas
www.lexikon.sk

CESTOVNÝ LEXIKÓN

www.lexikon.sk

Objavme
Slovensko
a inšpirujme sa
Cestovný lexikón Slovenskej republiky 2017/2018

Čítaním u nás **podporíte** našu zem

www.floowie.com

Publikuj.**Čítaj**.Zdieľaj.Zarábaj

floowie

Text: Viera Dudášová
Foto: Desana Dudášová

Ing. Katarína Malová viacnásobná hotelierka roka

DVA DNI V HOTELI V SRDCI SLOVENSKA

NA ZAČIATKU BOLA PIESEŇ

Patrím ku skôr narodenej generácie, ktorá si „žiaľ“ alebo „na šťastie“ možno až priveľa pamätá. Keď sme sa ako mladí manželia usadili v družstevnom byte na bratislavskom Štrkovci (a bol to jeden z prvých domov na Štrkovci vôbec) v dome, v ktorom bývali tlačiari, novinári, redaktori a vydavateľskí pracovníci, naším susedom a priateľom bol redaktor hudobného vysielania Československého rozhlasu Berco Trnavec. Jedného večera nám rozprával o novej speváckej hviezde, ktorá zažiarila na hudobnom nebi, Karolovi Konárikovi, a predpovedal mu veľkú budúcnosť.

Prešli roky a z obľúbeného speváka sa stal uznávaný hotelier. V r. 2002 spolu s dcérou Katkou a jej manželom Braňom vybudovali jeden z najkrajších a vari aj najluxusnejších hotelov v srdci stredného Slovenska – Hotel & Spa Resort Kaskády. Rodinný hotel Karol & Katarína & Braňo vzápätí získaval jedno ocenenie za druhým. Hotel, v ktorom na každom kroku cítiť vycibrený vkus, tvorivého ducha a nežnú ženskú ruku. Dcéra Katka totiž pomaly, ale isto preberá žezlo po svojom úspešnom otcovi, dokonca vďaka svojej práci a kreativite v oblasti hotelierstva a cestovného ruchu sa stala niekoľkonásobnou hotelierkou roka.

• Hotel & Spa Resort Kaskády v Sielnici je rodinný hotel, ktorý aj vďaka svojej rodinnej atmosfére, prekrásnej stredoslovenskej prírode, vynikajúcej tradičnej gastronómii, profesionálnemu mladému kolektívu a wellnessu patrí medzi hotely, do ktorých sa hostia radi vracajú. Čím všetkým musel tento hotel prejsť, aby sa stal výnimočným? To je otázka pre generálnu manažérku hotela pani Ing. Katarínu Malovú.

Vstúpili sme na trh v pravý čas v roku 2004. Bol nedostatok kvalitných hotelov, s kongresovými kapacitami, komplexnými službami pod jednou strechou. To bola naša konkurenčná výhoda prvé tri roky. V roku 2008 vstúpili na trh noví silní hráči a investori, ktorí aj vďaka podpore finančných zdrojov z EÚ vybudovali krásne moderné hotelové zariadenia. Štandardy hotelových sietí významne ovplyvnili kvalitu hotelov. Vtedy som si to uvedomila aj ja a začala som manažovať hotel s predstihom, byť vždy o krok vpred, predvídať a nezaspať. Veľakrát mi otec spomenul, prečo idem meniť to alebo ono. Ja som však veľmi kreatívny typ človeka a hovorí sa, že kreatívni ľudia nikdy nie sú s ničím spokojní a majú tendenciu stále niečo meniť (úsmev). Tak som začala to naše trojročné rehabilitačno-kongresové centrum meniť na wellness & spa hotel. O mnohých zmenách otec nevedel. Ukázala som mu až výsledok. A keď to ocenili aj hostia, bol pyšný a začal mi dôverovať. No najviac ho tešilo a aj stále teší to, že ho finančne nezaťažujem (úsmev). Vypracovala som projekty, predložila banke, ktorá nás podporila a stále podporuje, keďže hotel neustále pomaly rozširujeme a budujeme. Nie z Eurofondov. A keď musíte splácať vysoké úvery, je to zodpovednosť. Preto robíme všetko preto, aby sme to zvládli. Neustále hľadáme nové možnosti ako skvalitňovať služby.

• Vaším krédom je: Neexistuje zlý zamestnanec, len zlý manažér. Ako sa to odráža v praxi?

Praxou som sa naučila, že každý človek, s ktorým pracujem, je iný. Začala som to vnímať už pred 15 rokmi v textilnej fabrike, kde som pracovala na marketingu. A keďže ten je možné robiť len s kvalitným produktom, musela som sa naučiť komunikovať s pracovníkmi výroby, ktorí síce mali odborné vzdelanie, ale vnímanie zadaní a očakávaní bolo iné, ako keď sme rozoberali produkt s manažérmi. Musela som trošku taktizovať, aby som ich dostala do cieľa, na ktorý sme boli nakoniec všetci hrdí . A to isté sa deje v gastronómii a hotelierstve. Manažér by mal poznať každého člena tímu, s ktorým pracuje, a podľa toho ho motivovať a viesť. Niektorí potrebujú mať pocit, že máte veci pod kontrolou, iní potrebujú väčšiu voľnosť, niekto pracuje lepšie pod tlakom a podobne. Najskôr sa pozriem, kto má službu v kuchyni, a podľa toho pristupujem k vedeniu dňa. Ak robia kolegovia, ktorí sú viac v strese, keď sa ukážem v kuchyni, a potom sa im podarí aj veci trošku pokaziť, radšej sa ukážem len raz, ak vôbec (opäť úsmev). Potom mám kolegov, ktorí ma potrebujú vidieť každú chvíľu, počuť môj názor a ubezpečovať sa, že veci robia správne. Niekto musí byť, žiaľ, stále kontrolovaný, niekto nie.

Držím sa základného pravidla pri komunikácii s mojím tímom: vie, aj chce, vie, ale nechce, nevie, ale chce, nevie, ani nechce. Keď si toto každý manažér, ktorí vedie tím, uvedomí, akých ľudí má v tíme, a navyše, je aj prirodzený vodca, líder, dajú sa dosahovať stanovené ciele. A nie sa len vyhovárať na to, že máme neschopných ľudí, keď sa niečo nepodarí. Túto vetu neuznávam. A moji manažéri to vedia.

• Titul hotelier roka zaväzuje a Vy a Váš hotel máte tých ocenení viac než dosť. Môžete nám o tom povedať trochu viac?

Presne tak. Už prvé ocenenie v roku 2012 nás veľmi zaviazalo nesklamať našich hostí. A zároveň nás motivovalo robiť veci ešte lepšie. Očakávania hostí sa stále menia. Iné má hosť, ktorý sa pravidelne vracia, a iné hosť, ktorý o našich službách počul alebo čítal len recenzie na webových portáloch. Niekedy ma mrzí, že v mnohých zariadeniach, a to nielen na Slovensku, žiaľ, marketing predbieha produkt. A potom sú hostia sklamaní. Toto nie je naša cesta. Treba si stále nechať rezervu, aby bol hosť nadšený a príjemne prekvapený.

• Vo Vašom hoteli môžeme vidieť aj starších návštevníkov. Dokonca ste získali aj ocenenie Senior friendly. Čo všetko im ponúkate?

Máme vynikajúcu minerálnu vodu práve na pohybový aparát. Hostia, ktorí nás navštevujú už 10 rokov, účinky nášho minerálneho prameňa veľmi oceňujú. Navyše, aj môj otec je už senior (smiech), krásne spieva, tak mi zišla na um myšlienka spojiť tieto dva jedinečné prvky a začali sme ponúkať seniorské pobyty vo vybraných termínoch. Sú to pokojnešie dni, naozaj si u nás oddýchnu za prijateľnú cenu. Otec si vždy sadne do lobby baru na kávu, rozpráva sa s nimi, fotí, a takto spoločne prežívajú dôchodcovské obdobie. Dvakrát do roka organizujeme spolu s Majou Velšicovou, Robom Kazíkom večerné podujatia, také malé REPETE, na ktorých im zaspievajú, porozprávajú si vtipy, je to veľmi milé, keď okolo 120 hostí sa s radosťou zapája. Mám skvelý pocit, keď odchádzajú z pobytu a sú veľmi vďační, spokojní. Je to obrovská radosť aj pre nás.

• V poslednom čase sa veľa hovorí o duálnom vyučovaní. Aký je Váš názor? Spolupracujete so SOŠ zameranými na gastronómiu a s „hotelovkami“?

Duálne vzdelávanie malo byť už dávno. Keby tak bolo, nenastali by také vážne problémy v gastronómii s nedostatkom personálu. Škoda, že sa nepracuje viac koncepčne, v spolupráci s odborníkmi. Ako predstavitelia Zväzu hotelov sme veľakrát na stretnutiach poukazovali na problematiku a dopady krátkodobých nekoncepčných rozhodnutí. Výsledkom sú neustále sa meniace predpisy a zákony. Už len ich sledovanie je pre podnikateľov v hotelierstve a v gastronómii vyčerpávajúce. Odvolávame sa na predpisy v EÚ, preto nechápem, prečo je u nás tak byrokraticky komplikované zamestnávanie cudzincov, len v našom hoteli pracuje 5 terapeutov z tretích krajín. Pritom v okolitých krajinách nemáme problém vidieť cudzin-

cov z tretích krajín pri pokladniach, v reštaurácii, na housekeepingu. Nemku alebo Rakúšanku nevidíte robiť chyžnú.

Náš hotel ešte nie je zapojený do duálneho vzdelávania aj vďaka dobrej spolupráci s hotelovými školami v okolí.

• Čo všetko robíte pre spokojnosť hosťa?

Všetko, čo očakávajú. Preto je pre nás spätná väzba dôležitá. Len čo sa vyskytne nejaký podnet, ktorý vieme riešiť, prípadne zmeniť, zlepšiť, spravíme tak a veľmi pružne. To je výhoda rodinne riadeného hotela. Mám rada kvalitu, za ktorú som ochotná aj zaplatiť. Takže radšej zaplatím za domáci výborný koláč 4 eurá ako za umelinu 1 euro. Dám prednosť 45 minutovému čakaniu na kvalitné jedlo pred 10 minútovým hotovým menu za 4 eurá. Nepotrpím si na luxus, ale vkus a čistotu. Nie som orientovaná na kvantitu, ale kvalitu. Vtedy sa cítim príjemne a pohodlne. Moje očakávania sa snažím preniesť aj do ponuky nášho resortu.

• Dnes stojíte na opačnej strane barikády. Ste „šéfka“ hodnotiacej komisie na titul hotelier roka. Je to ťažká voľba? Aký je Váš názor na slovenské hotelierstvo? V čom sme „in“ a kde treba ešte pridať?

Veľa a rada cestujem. Musím uznať prácu mojich kolegov hoteliérov a prevádzkovateľov reštaurácií, že úroveň sa veľmi posunula dobrým smerom. Medzi hoteliermi je veľa výborných riaditeľov, od ktorých sa učím aj ja. Na druhej strane to, čo zaplatíme za ubytovacie a stravovacie služby v našich vynikajúcich zariadeniach, by nás za hranicami (nehovorím o Poľsku, Maďarsku, Česku) stálo oveľa viac. Výborné reštaurácie, ktoré máme na Slovensku, sú v zahraničí oveľa drahšie. Prečo sa mi ťažko porovnávajú ceny s Poľskom, Maďarskom a Českom? Euro mena je predsa len silná. Preto sú pre nás tieto krajiny lacnejšie. Nedá sa to porovnávať. Do prijatia eura sme boli pre turistov veľmi lacnou krajinou.

S nedostatkom personálu bojujú všetky krajiny. Skoro na každom zariadení v zahraničí vidíte oznam „hľadáme upratovacie pracovné sily, kuchárov a čašníkov“. Čo by som vytkla? Možno skôr odkázala majiteľom hotelov, aby boli viac trpezliví a neočakávali výsledky ťažkej práce hotelových manažérov do pol roka. Hotelierstvo je beh na dlhé trate. Či už v návratnosti investícií, neustálych vysokých nákladoch do opráv, údržby aj personálu. Niekedy mám pocit, že očakávania majiteľov na výsledky a prácu manažérov hotela sú nereálne. To je tiež moja výhoda, že som plne v prevádzke a vidím, s čím dennodenne bojujeme.

• Vaše plány do budúcnosti?

Veľmi by som si želala spomaliť (smiech). Tohto roku oslavujem svoje 40. narodeniny. Máme krásny fungujúci hotel, spokojných hostí, dve už skoro dospelé deti, s manželom pracujeme spolu každý deň, ale obaja by sme si želali spomaliť. Na druhej strane, keď vycestujeme spoločne len my dvaja sami na pár dní si oddýchnuť, fotíme, sledujeme všetko, čo je v inom hoteli, alebo reštaurácii super, a už sa tešíme, ako to prenesieme na Kaskády. V júli otvoríme novú ubytovaciu časť s 11 komfortnými apartmánmi.

Keď sme otvárali pred 13. rokmi hotel, tak mi uznávaný hotelier pán Bočkay starší povedal: „Uvedomuješ si, že to je už na celý život? Uvidíš, je to len otázka času, kedy sa do hotela presťahuješ...“

• Ďakujem za rozhovor.

Šéfkuchár Janko Palenčár vsadil na kvalitu a regionálne suroviny

Tenké plátky hovädzej sviečkovice s pečenou paprikou a bryndzou

Zubáč na masle s gratinovanou cukinou a kôprovou omáčkou

Chrbát z muflóna so zemiakovým pyré, s lahôdkovou cibuľkou a šípkovou omáčkou

DOBRÚ CHUŤ VÁM ŽELÁ ŠÉFKUCHÁR HOTELA & SPA RESORT KASKÁDY JÁN PALENČÁR

Hovorí sa, že dušou každého hotela či reštaurácie je dobrý kuchár. Často práve kvôli nemu a ... pravdaže chutnému jedlu sa hostia radi vracajú.

Súčasťou Hotel & Spa Resort Kaskady je malebná koliba, ale aj Original Restaurant & Wine bar. V nej hosťom ponúkajú tradičné slovenské jedlo priam v neobyčajnej kvalite. Hlavou a srdcom tohto miesta je šéfkuchár Janko Palenčár, ktorý kladie dôraz najmä na kvalitu surovín od regionálnych výrobcov, pestovateľov a farmárov. Záleží mu na príprave jedál a prísnom dodržiavaní receptúr, na zachovaní tradičných postupov, ktoré sa už z reštaurácií pomaly vytrácajú. V hoteli pracuje viac ako tri roky a uvedomuje si, že gastronómia ide neustále dopredu. Preto sa usiluje sledovať aktuálne trendy, zakomponováva ich do svojich jedál, ktorými stále prekvapuje.

TENKÉ PLÁTKY HOVÄDZEJ SVIEČKOVICE S PEČENOU PAPRIKOU A BRYNDZOU

(pre 4 osoby)

Suroviny: • 200 g hovädzej sviečkovice • morská hrubá soľ • mleté korenie • 20 ml olivového oleja extra panenského • 100 g farebnej papriky • rukola • 50 g bryndze

Postup: Na začiatok si očistíme hovädziu sviečkovicu od tuku a blán. Zabalíme ju do potravinovej fólie a vložíme do mrazničky asi na 70 minút, aby sa lepšie krájala. Mäso nakrájame na tenučké plátky a uložíme na misu. Ukladá sa tak, aby sa plátky mäsa aspoň čiastočne prekrývali. Rukolu prepláchneme a osušíme. Upečenú papriku si očistíme a rozkrojíme na dve polovičky. Na pripravené plátky mäsa položíme rukolu a upečenú papriku, pridáme bryndzu a pokvapkáme olivovým olejom...

ZUBÁČ NA MASLE S GRATINOVANOU CUKINOU A KÔPROVOU OMÁČKOU

(pre 4 osoby)

Suroviny: • 200 g filetov zo zubáča • 100 g masla • 20 ml olivového oleja • soľ

Cukina: • 400 g cukiny • 4 polievkové lyžice masla • 3 polievkové lyžice olivového oleja • 100 g postrúhaného parmezánu • 1 kávová lyžička citrónovej šťavy • soľ • mleté čierne korenie

Postup (cukina): Umytú cukinu prekrojíme na polovicu (po dĺžke) a odstránime dužinu, osolíme, okoreníme, potrieme olivovým olejom. Poprekladáme cukinu na seba. Posypeme parmezánom a dáme zapiecť asi na 20 minút do rúry.

Kôprová omáčka: • 200 g múky • 200 ml kyslej smotany • 100 g masla • mäsový vývar

Postup: Múku dáme do rozohriatého masla a za stáleho miešania pripravíme svetlú zápražku. Rozriedime ju vývarom a poriadne rozšľaháme, necháme ju zovrieť a teplotu následne znížime. Varíme za občasného miešania približne 20 minút. Pridáme smotanu a krátko povaríme. Omáčku ochutíme octom, cukrom a osolíme podľa chuti. Na záver primiešame nakrájaný kôpor.

Filety zo zubáča opečieme z obidvoch strán na olivovom oleji, do ktorého sme pridali maslo. Osolíme a podávame s cukinou a kôprovou omáčkou.

CHRBÁT S MUFLONA SO ZEMIAKOVÝM PYRÉ, S LAHÔDKOVOU CIBUĽKOU A ŠÍPKOVOU OMÁČKOU

(pre 4 osoby)

Suroviny: • 6 väčších zemiakov • 1/3 šálky smotany na šľahanie 33 % • 3 polievkové lyžice masla • ½ šálky smotanového syra

Ďalej budeme potrebovať: lis na zemiaky

Postup: Zemiaky ošúpeme, prekrojíme na polovicu a uvaríme v osolenej vode. Keď voda zovrie, varíme asi 15 minút, alebo kým zemiaky nie sú dostatočne mäkké.

Kým sa zemiaky uvaria, v miske zmiešame smotanu, maslo a smotanový syr. Zmes preložíme na sporák a na mierom ohni miešame, kým zmes nie je hladká a teplá.

Uvarené zemiaky pretlačíme cez lis. Pridáme smotanovú zmes a miešaním vytvoríme hladkú kašu.

Na šípkovú omáčku potrebujeme: • 100 g masla • 120 g šípkového džemu • 50 g hladkej múky • mäsový vývar

Postup: Mufloní chrbát vcelku na rozohriatom oleji z každej strany prudko opečieme. Mäso preložíme do pekáča a pridáme soľ, čierne korenie, podlejeme trochou vývaru a prikryté vložíme do vyhriatej rúry asi na 10 minút . Výpek zlejeme bokom a mäso necháme v rúre odpočívať tak, aby sa nevysušilo.

Na masle si opražíme múku, zalejeme ju výpekom a vývarom podľa požadovaného množstva a hustoty. Šťavu privedieme do varu, pridáme k nej šípkový lekvár, ochutíme cukrom, soľou a citrónovou šťavou.

SLADKÉ POKUŠENIE

Čerešničkou na torte každého dobrého jedla je dezert. O ten sa v hoteli KASKÁDY stará

Manažérka Lenka Plechová je aj vynikajúca cukrárka

Tortičky s maskarpone a čerstvým ovocím

Najväčšmi ide na odbyt jej bezlepková maková torta

V oáze pokoja a dobrej pohody wellness & spa môžete nielen relaxovať, ale aj vychutnávať osviežujúce drinky

Vo wellness & spa sme stretli modelku Agátu, ktorá nám ochotne zapózovala

manažérka a cukrárka v jednej osobe Lenka Plechová, ktorá dohliada nielen na kvalitu domácich zákuskov. Na svoje overené recepty je právom hrdá, preto ich z času na čas aj sama pripravuje. Zákusky sa v reštaurácií míňajú ako „horúce rožky" a ani my sme im neodolali. Na šťastie, Lenka nám prezradila tajomstvo svojej makovej torty. Navyše, torta je bezlepková.

MAKOVÁ TORTA (BEZLEPKOVÁ)

Na dva korpusy potrebujeme: • 12 žĺtkov • 280 g práškového cukru • 280 g mletého maku • 14 bielkov • štipku soli • tuk na vymastenie foriem

Na krém: • 250 g masla • 200 g práškového cukru • 8 cl rumu • 2 žĺtky • 350 ml mlieka • 300 g mletého maku

Postup: Rúru predhrejeme na 180 °C. Dve 26 cm formy vytrieme tukom a vysypeme múkou. Bielky vyšľaháme na tuhý sneh. Žĺtky vyšľaháme s cukrom, pridáme mletý mak, a na záver zľahka zapracujeme sneh z bielkov. Cesto rozdelíme do pripravených foriem a pečieme približne 30 minút. Vychladnuté korpusy opatrne prekrojíme na dve časti tak, aby nám vznikli 4 pláty cesta. Pripravíme si plnku. Mlieko uvaríme s mletým makom do zhustnutia a necháme vychladnúť. V mise vyšľaháme spolu zmäknuté maslo s cukrom do peny. Potom opatrne zašľaháme rum a žĺtky. Do maslového základu pomaly zamiešame uvarenú vychladnutú makovú plnku. Prvý plát cesta potrieme časťou plnky a prikryjeme druhým plátom. Tento postup ešte dvakrát zopakujeme. Celý povrch a boky torty potrieme zvyšnou plnkou. Tortu dáme do chladničky a necháme stuhnúť, ideálne cez noc.

Vychladenú tortu môžeme dozdobiť višňami, černicami, prípadne ovocím podľa vlastného uváženia.

WELLNESS & SPA

Skutočnou oázou pokoja a dobrej pohody je oddychová zóna hotela KASKÁDY. Masáže, sauna, bazén s termálnou vodou sú priam ideálne pre pracovne vyťažených ľudí, ale aj pre biznismenov, ktorí sa po celodennom zhone radi zrelaxujú, pre ľudí s pohybovými problémami, veď voda v bazéne vyteká priamo z Kováčovej, ale aj pre rodiny s deťmi a dokonca aj pre dôchodcov a všetkých, ktorí si pobyt na KASKÁDACH nevedia vynachváliť. Príjemná hudba iba podčiarkuje pokojnú atmosféru nielen wellnessu, ale celého zariadenia. No a ak vám sympatický barman Dušan Petráš namieša niektorý zo svojich obľúbených drinkov, čo viac si môžete želať.

Poprosili sme barmana Dušana, aby nám namiešal niektorý zo svojich osviežujúcich nápojov na horúce letné dni, ktoré by sme si mohli vychutnať, keď už nie v bare alebo vo wellnesse hotela KASKÁDY, tak aspoň v pohodlí domova na terase či na balkóne.

Barman Dušan Petráš nám namiešal osviežujúce drinky na horúce letné dni

MIDNIGHT OIL

Zloženie: • Bombay Saphire gin • Apricot brandy • pomarančový džem • grepová šťava • limetková šťava

KENTUCKY FOREST FLOWERS

Zloženie: • Maker's Mark whisky • mangový džús • limetková šťava • vanilkový cukor • lesné ovocie • mäta

DÁMSKY KLUB S NEALKOHOLICKÝM HUBERTOM ROSÉ

V príjemnom prostredí lode River Club na Tyršovom nábreží v Bratislave sa stretli dámy, milovníčky obľúbeného sektu Hubert, aby vzdali hold novinke – ružovému nealkoholickému sektu.

Býva už dobrou tradíciou, že spoločnosť Hubert – najväčší výrobca sektov na Slovensku – organizuje raz do roka DÁMSKY KLUB, kde vždy predstaví zaujímavú novinku. Tohto roku sa DÁMSKY KLUB konal už po štrnástykrát.

LETO V RUŽOVOM

Tohto leta spoločnosť Hubert vsadila na **odalkoholizované víno – Hubert nealkoholický rosé. Dopriať si tak môžete štýlové letné osvieženie aj vtedy, keď sa musíte alebo chcete vzdať alkoholu. Hubert nealkoholický rosé prináša pravú chuť bubliniek aj bez alkoholu.**

Idylku príjemného letného večera navodíte s ružovým nealko Hubertom, ktorý v sebe ukrýva všetky charakteristické vlastnosti šumivého vína. Vyznačuje sa jemným ovocným buketom s nádychom lesného ovocia, ktorý sa snúbi s ľahkou citrusovou vôňou. Ružová farba doladí elegantné svieže bublinky, ktoré sa výborne hodia k ovocným zákuskom a pudingom, ale tiež k tvarohovým koláčom alebo vanilkovej zmrzline.

„Hubert nealkoholický rosé si môže dopriať každý, kto sa musí alebo chce vzdať alkoholu. Výhodou je, že si ho môžete vychutnať kedykoľvek, keď naň dostanete chuť. Tým, že sa vyrába šetrnou metódou, pri ktorej bol v prostredí vákua odstránený alkohol, je výborným spoločníkom počas celého dňa. Neskoré raňajky, grilovačky s priateľmi na terase či rodinná večera, po ktorej musíte šoférovať. To sú momenty, na ktoré je Hubert nealkoholický rosé ako stvorený,“ opisuje hlavná enologička spoločnosti Hubert J.E. Ingrid Vajcziková.

Novinku Hubert nealkoholický rosé slávnostne pokrstil na DÁMSKOM KLUBE slovenský návrhár Marcel W. Holubec.

Hubert J.E. podporí Denné centrum Pomocníček zo Serede

Po minuloročnom úspechu sa spoločnosť Hubert J.E. opäť rozhodla splniť sen jednému z troch kandidátov. O víťaznom príbehu rozhodli dámy symbolickou korkovou zátkou, ktorú dostali pri vstupe od hostesiek. Nominovanými boli:

- **Módna návrhárka Kristína Poláčková**, ktorej snom je vytvoriť novú kolekciu pre svoju značku La mode K
- **Denné centrum Pomocníček zo Serede**, ktorého snom je rozšíriť svoje vybavenie o terapeutickú masážnu vaňu pre deti so zdravotným postihnutím
- **SOŠ hotelových služieb a obchodu v Nových Zámkoch**, ktorej snom je vybaviť didaktickými pomôckami učebne pre somelierov

Prítomné dámy nakoniec vybrali Denné centrum Pomocníček, ktorému Hubert J.E. pokryje náklady na zrealizovanie jeho sna.

„Podujatia ako Hubert Dámsky klub sú dôkazom, že Hubert J.E. je spoločensky zodpovedná firma, ktorá pravidelne podporuje mladé talenty a ľudí, ktorí potrebujú pomoc. Tešíme sa, že sme sa mohli podieľať na rozvoji jedného nedokončeného príbehu, ktorému pôjde naša finančná podpora,“ povedal na záver konateľ spoločnosti Hubert J.E. pán Peter Krúpa.

Pripravila: Viera Dudášová
Foto: Desana Dudášová a archív

SYMPÓZIUM DOBRÉHO JEDLA A VYNIKAJÚCEHO VÍNA

Už po druhýkrát sa v priestoroch hotela SITNO vo Vyhniach konalo sympózium METRO HORECA 2017. Tohto roku sa sympózia zúčastnilo takmer 200 účastníkov z celého Slovenska. Sympózium sa konalo dva dni, počas ktorých predviedli slovenskí top kuchári svoje kuchárske umenie a zároveň prezentovali nové trendy nielen slovenskej, ale aj svetovej gastronómie, a predstavili široký sortiment spoločnosti Metro a jeho uplatnenie v praxi.

Rozhovor s managerom spoločnosti METRO za HORECA segment pánom Karolom Preinerom

K chutnému jedlu patrí aj dobré víno, a o to Slovensko nemá núdze. Dôkazom toho sú mnohé ocenenia, ktoré naše vína a naši vinári získavajú nielen doma, ale aj v zahraničí. Novinkou tohtoročného sympózia bol aj už 13. ročník prestížnej súťaže METRO VÍNO ROKA 2017, ktorý sa po prvýkrát konal spolu s prezentáciou kuchárov.

• Ako hodnotí tieto dva kulinárske dni plné vône dobrého jedla a vynikajúceho vína organizátor sympózia a manažér spoločnosti METRO za HORECA segment pán Karol Preiner?

Teší ma, že sme mohli po roku opäť privítať našich zákazníkov a poďakovať sa im za dôveru a lojalitu, práve tu, v príjemnom prostredí výnimočného hotela Sitno, v Štiavnických vrchoch. Veľké ďakujem patrí aj nášmu partnerovi a spoluorganizátorovi sympózia Slovenskému zväzu kuchárov a cukrárov.

Program, ktorý sme tentoraz obsahovo obohatili a doplnili o súťaž METRO VÍNO ROKA, mal priniesť inšpiráciu a invenciu do radov všetkých zúčastnených zákazníkov, bez ohľadu na to, či vlastnia a prevádzkujú reštauračné koncepty, hotelové prevádzky, bary, alebo inšpiratívne kaviarne či street – foodové bistrá.

Segment gastronómie a hotelierstva je pre nás viac než kľúčový, podiel zákazníkov v ňom rastie každý rok a dnes už tvorí viac než 1/3 príjmov spoločnosti METRO, čo nás teší! Na druhej strane však zaväzuje neustále meniť, obohacovať a dopĺňať našu ponuku.

Prinášame inovatívne riešenia a snažíme sa v tomto hektickom svete eliminovať všetky možné negatívne dopady na zákazníka – napríklad znižujeme čas nakupovania, na ktorý už dnes medzi zákazníkmi nie je toľko času ako v minulosti. Aj preto sa čoraz väčšmi orientujeme na službu distribúcie.

Digitálny svet nás našťastie zastihol pripravených. Máme svoje IT rozhrania, kde neustále dopĺňame ponuku pre zákazníka.

Takéto fórum pokladám preto za najlepšiu pridanú hodnotu a prezentáciu služieb METRO Cash & Carry.

• V čom bol tento ročník výnimočný?

Výnimočný bol snúbením dobrého jedla s vínom. Ponúkli sme zákazníkom atraktívny dvojdňový program, ktorý doplnila kulinárska špička našej krajiny so svojimi prezentáciami a gastronomickými show.

Hostia mali možnosť nazrieť na workshopoch do sveta výroby piva, cigár, naučiť sa odborným spôsobom degustovať a posudzovať pôvod a kvalitu kávy.

• Francúzi majú svojho fyziológa chutí – Brillant-Savarina, ktorý napokon ako prvý vyhlásil, že varenie je umenie. My máme – ako naňho upozornila tajomníčka Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov pani Ing. Zuzana Dúžeková – svojho Babylona. Žiaľ, o tomto autorovi prvej slovenskej kuchárskej knihy – vyšla v Pešti v roku 1870 – vieme len veľmi málo. Aj on však tvrdil, že dobrý je len taký kuchár, ktorý do varenia vkladá aj kus svojho srdca. A že obidvaja páni majú pravdu, sme sa mohli presvedčiť aj na prezentácii šestice top kuchárov. Ako Vy hodnotíte ich prezentácie?

Každý z našich hostí – šéfkuchárov je nositeľom určitej typickej črty, preferuje iný typ zážitkovej gastronómie, od toskánskej kuchyne Martina Záhumenského, ktorá má v sebe južanský náboj, cez dokonale modernú slovenskú kuchyňu Gaba Kocáka, Braňa Križana a Peťa Durča.

Rovnako obdivujem etnickú kuchyňu Michala Konráda a vždy sa pristihnem, ako ma lákajú avantgardné postupy a kuchyňa môjho kolegu Vojta Artza, ktorého pokladám za nestora molekulárnej gastronómie na Slovensku.

Vysoká účasť záujemcov o ich vystúpenia hovorí za všetko. Myslím, že do bodky naplnili to, s čím prišli na stage – inšpirovať a predviesť svoje umenie s použitím tých najkvalitnejších surovín, ktoré METRO dodáva svojim zákazníkom.

• Akú kuchyňu zo svetovej gastronómie uprednostňujete? Na aké jedlo nedáte dopustiť?

Počas rokov strávených prácou v hoteloch doma i v zahraničí som spoznal množstvo kuchýň a štýlov, verný však zostávam a favorizujem taliansku kuchyňu, ktorá dala základ a neskôr výrazne ovplyvnila svoju „mladšiu gurmánsku sestru“ – francúzsku kuchyňu.

• „Michelinovská“ hodnotiaca porota si akosi doteraz nenašla cestu na Slovensko a v Čechách už majú až dve michelinovské hviezdičky. Myslíte si, že naši kuchári na ne majú?

Gastronómia u nás zaznamenáva rozmach, vznikajú nové koncepty, ktoré prezentujú jedinečný svojský štýl a udávajú smer. Presadiť sa v konkurenčnom prostredí dokáže iba ten, kto ponúkne zákazníkom vysokú kvalitu služieb, originálny nápad, prípadne špecifický spôsob stravovania, obohatený príjemným prostredím. Osobne si myslím, že michelinovská hviezdička čoskoro pribudne na mapu Slovenska, verím, že ako prvý si ju prinesie niektorý zo šéfkuchárov, ktorí prezentovali svoje dokonalé kulinárske umenie na našom sympóziu. Intenzívne sledujem ich cestu a pôsobenie na gastronomickom trhu a držím im palce.

• A čo vína? Prezentácia toho najlepšieho, čo slovenskí vinári ponúkajú, dopadla na jednotku. Ako hodnotíte tohtoročný ročník METRO VÍNO ROKA? Trinástka by mala byť šťastné číslo. Komu priniesla šťastie?

METRO VÍNO roka je pozoruhodná súťaž. Teší ma že v kuloároch odborníkov získala punc objektivity, keďže sa do nej zapájajú aj vinári a vína, ktoré nie sú v portfóliu spoločnosti METRO. METRO má v sortimente vína z celého sveta, ale viac ako 70 %-ný podiel tvoria príjmy z predaja domácich, respektíve lokálnych vinárov.

Môžeme teda pokojne konštatovať, že na Slovensku zavládol vinársky patriotizmus.

Každoročne vďaka tejto súťaži predstavíme desiatky vín, za ktorými sa skrývajú zaujímavé príbehy. Verím, že aj na tohtoročnom ročníku METRO VÍNO ROKA sme pre milovníkov kvalitného vína odkryli nové poklady, ktoré si právom nájdu v reštauračných a hotelových vínotékach svoje zaslúžené miesto.

• V súčasnosti sa veľa hovorí o takzvanom duálnom vyučovaní, čo v plnej miere platí najmä na školy zamerané na gastronómiu. METRO každoročne organizuje rôzne súťaže mladých kuchárov, napríklad na výstave DANUBIUS GASTRO. Sú podľa Vás absolventi Stredných odborných škôl dostatočne pripravení do profesijného života?

Situácia na Slovensku je taká, že učebné odbory, ktoré ponúkajú gastronomické zameranie, generujú každoročne vysoké percento študentov, neúmerne viac voči požiadavkám trhu.

Žiaľ, nie všetky takéto školy sú nositeľom kvality a nie všetky ponúkajú žiakom adekvátnu formu vzdelania a odborno-praktických zručností.

Aj z tohto dôvodu sme sa rozhodli pomôcť a prevziať spoločenskú zodpovednosť a v roku 2012 sme vytvorili koncept celoslovenskej odbornej súťaže pre žiakov stredných odborných a hotelových škôl, ktorej cieľom je konfrontácia vedomostí, praxe a zručností – dnes známy ako METRO HoReCa päťboj.

V simulovanom reštauračnom prostredí žiaci pripravujú pod dozorom skúsených šéfkuchárov, barmanov a baristov jedlá a nápoje z kvalitných surovín, súťažia v základných disciplínach a trénujú základy komunikácie s hosťom a oboznamujú sa s aktuálnymi modernými technológiami a postupmi. Za päť rokov vďaka tomuto projektu prešlo cez naše ruky viac ako 300 študentov, tí najšikovnejší našli svoje uplatnenie v špičkových reštauráciách a hotelových zariadeniach.

Veľká vďaka patrí Zväzu hotelov a reštaurácií SR, ktorý s nami na projekte spolupracoval a prebral takpovediac nad ním záštitu.

• Keby sme si mali pripiť na úspešný II. ročník METRO HORECA SYMPÓZIA, čím by to bolo?

V takomto špeciálnom prípade by som zvolil tohtoročného víťaza GRAND PRIX – Rizling rýnsky od vinárstva Bognár.

Tak teda Na zdravie a úspešný nasledujúci ročník. Ďakujem za rozhovor.

Šestica top kuchárov predviedla svoje umenie na METRO HORECA Sympóziu 2017

DEŇ PRVÝ – KUCHÁRI ROZVOŇALI SITNO

Kuchárske show špičkových slovenských kuchárov prvý deň; odborné diskusie a workshopy na druhý deň. Tak prebiehal II. ročník METRO HORECA Sympózia 2017. Veľkoobchod METRO pripravil aj tento rok pestrý program pre svojich partnerov z oblasti HORECA segmentu.

... uviedla na dosky „ktoré znamenajú svet gastronómie“ generálna tajomníčka Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov pani Ing. Zuzana Dúžeková patril šiestim top kuchárom: Braňovi Križanovi – prezidentovi ZSKC a šéfkuchárovi HOTELA MATYŠÁK; Petrovi Ďurčovi – majiteľovi reštaurácie TOP RESTAURANT v Žiline; Michalovi Konrádovi – šéfkuchárovi reštaurácie FOU ZOO v Bratislave; Gabovi Kocákovi – šéfkuchárovi HOTELA LOMNICA vo Vysokých Tatrách; Martinovi Záhumenskému – šéfkuchárovi reštaurácie PAPPA MIA v Mercatele v Taliansku a Vojtovi Artzovi – šéfkuchárovi METRO CASH & CARRY. Slovenský zväz kuchárov a cukrárov je partnerom spoločnosti METRO. Zuzana Dúžeková priznala, že obdivuje kuchárske umenie. *„Na kuchyňu sa nedá pozerať ako na remeslo, ale ako na kuchárske umenie; chce to veľa trpezlivosti, veľa snahy a veľa lásky. Dúfam, že táto kuchárska špička potvrdí moje slová.“ Potom* prišli na rad prezentácie slovenskej elity spomedzi šéfkuchárov, ktorí predviedli svoje typické metódy varenia. Šesť kuchárskych osobností sa predstavilo v nasledujúcom poradí:

- **Branislav Križan, šéfkuchár HOTELA MATYŠÁK, v Bratislave**

Účastníkom sympózia ukázal svoje prevedenie klasických tzatzikov, pričom, ako sám hovorí, má rád kombináciu rôznych štruktúr použitých surovín. Pripravil tak nielen klasickú uhorku na plátky, ale aj uhorkovú infúziu. K tomu chips, no úplne netradičný – s využitím oleja z kôpru. Ďalej kaleráb s krémovým kozím syrom a nasledoval sumec s blanšírovaným listom pak choi a pyré z petržlenu. Pripravil tiež sumca obaleného v špeciálne pripravenom „slíži“ zo zemiaka a omáčku zo sumca. Ako dezert podával čerstvé plátky jablka, naplnené škoricovým krémom s maslovou mrveničkou, dotvorené lístkom z klasického odpaľovaného veterníkového cesta a ... *„Slovenská gastronómia sa posúva a chcem, aby sme vedeli aj gastronómiu robiť tak pekne ako napr. postaviť pekný hotel, peknú reštauráciu,“* uviedol Braňo Križan.

- **Peter Ďurčo, majiteľ reštaurácie TOP RESTAURANT v Žiline**

Zvolil si tému fermentácie a vysvetlil, že ide o najstaršiu metódu uchovávania potravín, pričom poznáme mliečny a alkoholový spôsob. Ako prvé jedlo predstavil maslo z púpavy, k nemu sušenú dehydrovanú jemne zaúdenú panenku z mangalice. *„Jedlo by malo nasýtiť, ale ľudí okolo stola aj spájať,“* je hlavným motívom Petra Ďurča, ktorý svojim hosťom ponúka často aj spoločné ochutnávanie, takpovediac z jedného taniera. Ďalej účastníkom sympózia predstavil svoju fermentovanú zeleninu. Spomenul tiež spojenie ryby, zemiakov a kefíru, pri ktorom sa inšpiroval zážitkami z detstva. Následne predviedol plátok foie gras, ktorý prelial esenciou z kimchi. Ako dezert pripravil krém s prvosienkovou stopou, podávaný s bobuľovitým ovocím, nasiaknutým medovinou. *„Robte to najlepšie a budete mať zážitkovú reštauráciu,“* odkázal, ako na to, účastníkom sympózia.

- **Gabo Kocák, HOTEL LOMNICA vo Vysokých Tatrách**

Svoje vystúpenie začal slovami, že vždy sa snaží nechať svoj „message“ v jedle. *„Var to, čo si myslíš, že je dobré a že bude ľuďom chutiť,“* povedal. Účastníkom predviedol svoj postup prípravy krému z úhora, podávaného na listoch nakladaného kalerábu, pečeného na brezovom uhlí. K tomu rebarborovú šťavu. Ako ďalší chod ponúkol zeler v kombinácii s jablkom, no nijaký klasický waldorfský šalát. Ako uviedol Gabo Kocák, v ich reštaurácii sa snažia o to, mať na tanieri najviac tri chute. A tak vznikli zelerové a jablkové plátky, naskladané na seba, predtým marinované a preliate špeciálnou omáčkou, pokvapkané olivovým olejom. Na rad už prišiel bok z jahniatka naložený v soli, cukre, rôznych koreniach, podávaný s kuriatkami s jemnou medovou omáčkou. Gabo Kocák rád vytvára zo surovín rôzne formy, rôzne textúry, chipsy pripraví prakticky z čohokoľvek. Tak napríklad predstavil aj prášok z foie gras, spracovaný bez toho, aby sa znehodnotila chuť produktu. *„Jedlo by malo pohladkať všetky zmysly,“* myslí si Gabo Kocák.

- **Vojto Artz, šéfkuchár *METRO* CASH & CARRY *SR***

Predstavil princípy molekulárnej a avantgardnej gastronómie. Vojto Artz v úvode svojej prezentácie účastníkom vysvetlil, že ide o zmenu skupenstva, respektíve využitie fyzikálnych zákonitostí v kuchyni. Uviedol príklad, ako sa dá z pomaranča spraviť pena alebo guľky podobné kaviáru či dokonca špagety. Alebo z vodky s džúsom sa odrazu stane dezert. *„Treba vedieť, ako navážiť potrebné suroviny a prostredníctvom špeciálnych prístrojov pripraviť predtým tuhé formy do tekutej podoby, ale so zachovaním plnosti chutí,“* povedal a záujemcom ukázal tiež možnosti zmrazovania jedla, napr. burgrov dusíkom. Ak sa niekto chce dať na tento typ kuchyne, potrebuje špeciálne nástroje ako mixéry, mikrováhy, pipety. Vojto Artz predstavil web molekurka.sk, kde záujemcovia nájdu dôležité informácie. Pripravuje sa aj e-shop, na ktorom bude dostupné všetko potrebné na prípravu molekulárnej gastronómie. Šéfkuchár METRO počas svojej prezentácie pripravil pomocou molekulárnej gastronómie pstruha dúhového s pošírovaným jablkovým pyré a chrenovým sorbetom. Ukázal aj, ako sa týmto spôsobom robí pošírované bio vajce, sladkokyslá zemiaková pena a restované hríby, doplnené kôprovým olejom. Ďalej gratinovaný filet zubáča s topinamburovým pyré a bazalkovou penou. V neposlednom rade ako dezert Vojto Artz predstavil jogurtovú penu vo forme espumy s čučoriedkami a mätou, dochutené dehydrovanou čokoládou. Vraj raz dostal otázku, či sa takto dajú spraviť aj bryndzové halušky, na čo odpovedal: *„Ide o zmenu skupenstva, show pre zákazníka,“* odpovedal Vojto Artz s tým, že molekulárna gastronómia sa venuje aj vnemom, ktorých máme ďaleko viac ako samotných chuťových pohárikov. Veď kto by nebol vo vytržení, keby dostal svetielkujúci dezert alebo levitujúce jedlá?

• **Michal Konrád, reštaurácia FOU ZOO v Bratislave**

Tento predstaviteľ známej PAN ASIAN reštaurácie Fou Zoo predviedol svoj spôsob tataráka z lososa so stonkami wasabi a špeciálnou ponzu omáčkou. K tomu podával pre ázijské jedlá typické ryžové chipsy, ktoré sa pripravujú z uvarenej sushi ryže s vaječným bielkom, rozmixovanou na hladké pyré; malé placky sa následne vyprážajú. Ďalej prišiel na rad šalát z troch druhov repy – červenej, zlatej a chioggia repy – v kombinácii s papájou a plátkami manga. Pri tvorbe

svojho karí využil princípy molekulárnej gastronómie, a síce tekutý dusík, pričom základom jedla bol krab kráľovský. Vďaka špeciálnej príprave si zachová svoju šťavnatosť a výnimočnú sladkasto-slanú chuť; k tomu chilli maslo s trochou rybacej omáčky. Na karí využil Michal Konrád tiež ibištekový prach a thajskú bazalku. *„Pridá svižnosť a doplní thajskú identitu. Vzniklo nám jedlo príjemné na vizuál, no takisto aj na chuť,“* uviedol na hlavnom pódiu. A ešte predstavil dezert, ktorý si síce nikdy nenašiel stále miesto na ich menu, no dokáže vyčarovať niečo pekné a kreatívne z ďalekej Ázie. Dezert, vyzerajúci ako kamene naskladané na sebe a naplnené sorbetom či rôznymi druhmi zmrzliny.

• **Martin Záhumenský, z reštaurácie PAPPA MIA, v Mercatale v Taliansku**

„Vždy som sa motal pri šporákoch, vyštudoval som v Trenčíne, nasledoval Cyprus, Londýn, kde som strávil 11 rokov, potom Taliansko, presnejšie vidiek Toskánska, kam som nedávno odišiel za svojou snúbenicou,“ takto začal svoju prezentáciu Martin Záhumenský a ... toskánsku pohodu sa usiloval

Prvý deň sa niesol v znamení dobrého jedla

predviesť aj účastníkom METRO HORECA Sympózia. Základ tejto kuchyne je podľa neho čierna hľuzovka. Ako predjedlo tak podával bruskety s náplňou zo zemiakového pyré s pre Taliansko typickým syrom pecorino, dochutené strúhanou hľuzovkou. Následne pripravil pastu – vlastné paradajkové cesto s bazalkou a parmezánom – a k tomu ragú z diviaka. *„Sú tam základné talianske farby. Domáca kuchyňa, ktorá môže vyzerať pekne,“* povedal Martin Záhumenský. Vyvrcholením bol steak florentine.

* * *

Prvý deň sa tešil veľkému záujmu divákov, pre každého bol veľkým prínosom, ale aj veľkou ukážkou kreativity a kuchárskeho umenia, a ... ako povedal manažér HORECA segmentu pán Karol Preiner, veríme, že michelinovskú hviezdičku pripnú v blízkej budúcnosti na hruď jedného z nich.

NAJLEPŠIE Z NAJLEPŠIEHO
DEŇ DRUHÝ – GRAND PRIX PRE VINÁRSTVO BOGNÁR

Poznáme najlepšie vína, vyprodukované špičkovými slovenskými vinármi. Počas slávnostného gala večera sympózia HORECA v Hoteli Sitno, Vyhne bola vyhodnotená súťaž METRO Víno roka 2017. Šlo už o 13. ročník, pričom vinárstva mohli aj tento rok prihlásiť svoje vzorky v štyroch rôznych kategóriách: suché a polosuché víno, polosladké a sladké, ale aj ružové či šumivé víno. Víno s najvyšším bodovým hodnotením, bez ohľadu na kategóriu, získalo titul Grand Prix. Ním sa stal Rizling rýnsky 2015 z vinárstva BOGNÁR, s.r.o.

Druhý deň patril vínu a vinárom

Hodnotiaca porota sa stretla v hoteli PONTEO v Rusovciach

Výhercovia si prebrali ocenenia v nasledujúcom poradí:

Kategória Suché a polosuché víno:

1. Chardonnay barrique 2015, Elesko a.s.
2. Pinot noir 2015, Marián Čajkovič – WINERY
3. Rizling rýnsky 2015, Vinárske závody Topoľčianky
4. Chardonnay 2013, Sky Group Slovakia s.r.o.
5. Merlot 2015, MOVINO, spol. s r.o.

Dušou celého podujatia bola aj moderátorka Adela Banášová

Generálna tajomníčka SZKC pani Ing. Zuzana Dúžeková

Prvé miesto v kategórii Suché a polosuché vína si odnieslo vinárstvo Elesko

Prvé miesto v kategórii Polosladké a sladké vína si odnieslo vinárstvo Peter Ščepán – Vinovin

Prvé miesto v kategórii Ružové víno si odnieslo Vinohradníctvo Pavelka a Syn, s.r.o.

Prvé miesto v kategórii Šumivé vína si odniesol Hubert J. E.

Grand Prix získalo vinárstvo Bognár s.r.o.

6. Račianska Frankovka Exclusive 2015, Villa Vino Rača
7. Müller Thurgau 2016, Víno Matyšák
8. Tereziánska Frankovka Cisárska 2015, Villa Vino Rača
9. Rizling vlašský 2016, Milan Skovajsa – SHR
10. Frankovka Modrá barrique 2015, HR WINERY
11. Muškát moravský 2016, Víno Matyšák
12. Chardonnay 2016, Peter Ratuzky
13. Rulandské šedé Exclusive 2016, Villa Vino Rača
14. Rizling rýnsky 2015, Víno Gavrel
15. Rulandské biele 2016, Milan Skovajsa – SHR

Kategória Polosladké a sladké víno:

1. Veltlínske zelené 2015, Peter Ščepán – Vinovin
2. Rizling rýnsky 2015, BOGNÁR, s.r.o.
3. Frankovka modrá 2015, Vinárske závody Topoľčianky
4. Rulandské biele 2016, Ing. Ladislav Trnovec
5. Rulandské šedé 2016, BOGNÁR, s.r.o.

Kategória Ružové víno:

1. Rosé Cuvée 2016, Vinohradníctvo Pavelka a Syn, s.r.o.
2. Frankovka modrá rosé 2016, Víno Matyšák
3. Frankovka modrá rosé 2016, Peter Ščepán – Vinovin
4. Cabernet Sauvignon rosé 2016, Ján Janušík ml. – VINO JANO
5. Cabernet Sauvignon klaret 2016, Peter Ščepán – Vinovin

Kategória Šumivé víno:

1. Johann E. Hubert 2013, Hubert J.E.
2. Sekt Matyšák 2012, Víno Matyšák
3. Prezident blanc 2015, Vinárske závody Topoľčianky

Grand Prix:

1. Rizling rýnsky 2015, BOGNÁR, s.r.o.

Celkovo sa do súťaže prihlásilo 33 vinárstiev s 218 vzorkami. Degustovala 15-členná porota, zložená z tých najskúsenejších slovenských, českých a maďarských odborníkov zo sveta vinárstva – enológov, somelierov a wineakademikerov.

„Porota vyhodnocovala naozaj zaujímavé vzorky vín. Srdečne gratulujem víťazným vinárom, majú môj obdiv, že sa im tento rok podarilo priniesť na náš trh také kvalitné produkty,“ uviedol hlavný somelier pre Slovensko Jozef Milčík. Veľkoobchod METRO následne bude ponúkať ocenené vína na svojich pultoch.

METRO HORECA SYMPÓZIUM

Aj workshopy sa tešili veľkému záujmu

Bohatý dvojdňový program v prekrásnej banskoštiavnickej prírode v hoteli SITNO vo VYHNIACH sa niesol v znamení príjemnej atmosféry, pohody, kreatívnej ukážky toho najlepšieho, degustácie vín a workshopov. Na pódiu sa striedali top kuchári, manažéri, ale aj predstavitelia zväzov – Ing. Zuzana Dúžeková, generálna tajomníčka Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov, Marek Harbuľák – generálny tajomník Zväzu hotelov a reštaurácií či Iveta Pupišová z Akadémie Hotelier SR, ale aj odborné workshopy naplánované v štyroch sekciách: Sky bar & Restaurant; Degustácia kávy; Svet cigár a Degustovanie Grand Prix 2017 – METRO víno roka 2017, ale aj galavečer plný zábavy a príjemnej atmosféry. Dušou celého podujatia bola aj moderátorka Adela Banášová. Čím prekvapí SYMPÓZIUM METRO HORECA na budúci rok? Nehrajme sa na veštcov. Organizátorom patrí vďaka a víťazom srdečne gratulujeme. Dovidenia o rok, priatelia dobrého jedla, vína a príjemnej pohody!

LETO S HUBERTOM

Osviežujúce miešané nápoje sú neodmysliteľnou súčasťou horúcich letných dní. To, ako ich správne pripraviť a nové trendy predviedli profesionálni barmani na obľúbenej medzinárodnej súťaži Hubert Cup 2017 v Bratislave. Na 17. ročníku podujatia, ktoré organizuje spoločnosť Hubert J. E. v spolupráci so Slovenskou barmanskou asociáciou, sa predstavilo 19 súťažiacich v dvoch kategóriách: Sekt koktail a Flair.

Býva už dobrou tradíciou, že leto vítame so sektom. Tohtoročný 17. ročník barmanskej súťaži Hubert cup 2017 sa konal v priestoroch reštaurácie Savoy v hoteli Radisson Blue Carlton a na priestranstve pred hotelom

„Sekt je síce tradičný nápoj, napriek tomu však je neoddeliteľnou súčasťou moderných miešaných drinkov a inšpiruje barmanov pri vytváraní nových chuťových variácií. Som rád, že aj na 17. ročníku Hubert cupu predviedli svoje majstrovstvo barmani v medzinárodnej konkurencii. Spájala ich chuť zvíťaziť a ja verím, že túto chuť, ako aj nové inšpirácie, si prenesú aj do svojej každodennej práce,“ uviedol konateľ spoločnosti Hubert J. E. Ing. Peter Krúpa.

• Kategória Sekt koktail

Úlohou súťažiaceho v kategórii **Sekt koktail** bolo pripraviť počas šiestich minút päť porcií vlastného miešaného drinku. Na prípravu súťažného nápoja mohli súťažiaci použiť maximálne šesť ingrediencií, vrátane šumivého vína z portfólia spoločnosti Hubert J. E. Dôležitým prvkom vo finálnej fáze je pútavá dekorácia, ktorú si barmani pripravia vopred z jedlých surovín.

Porota rozhodla, že na 17. ročníku Hubert cup-u sa tejto úlohy najlepšie zhostil domáci zástupca Rastislav Kubáň s drinkom „French park“ a stal sa tak víťazom v kategórii Sekt koktail. *„Barmanstvu sa venujem viac ako 20 rokov, baví ma to a zároveň živí. Toto je moja najobľúbenejšia súťaž a vždy sa sem rád vraciam. Spočiatku som mal také hluché obdobia, no posledné roky sú plodnejšie. Musím úprimne povedať, že každé víťazstvo ma vždy poteší,“* uviedol spokojný víťaz. Druhé miesto získal Ján Majoroš a tretie Tomáš Gyen, obidvaja sú členmi SKBA.

• VÝBEROVÉ KONANIE NA NÁRODNÝ KOKTAIL SLOVENSKA

Na druhý deň, 11. júla – po súťaži HUBERT CUP 2017 sa v priestoroch bratislavskej reštaurácie PARLAMENTKA konala súťaž o najlepší národný koktail, ktorým by sme sa chceli prezentovať, medzi 100 koktailmi sveta. Súťaže sa zúčastnili spoločnosti St. Nicolaus, Karloff a Old Herold, ktorých nápoje použili 19 barmani z celého Slovenska do svojich koktailov. Ktorý koktail je naj...? O tom anonymne rozhodovala 10 členná porota (... a nechýbalo tu ani GASTRO). Viac sa o priebehu súťaže, súťažiacich a víťazoch dozviete v jesennom čísle časopisu GASTRO – revue gastronómie, obchodu a cestovného ruchu.

• Kategória Flair
Populárna kategória Flair necháva priestor kreativite. Okrem samotného nápoja hodnotí odborná komisia aj technické prevedenie barmana a vždy divácky atraktívnu šou. Súťažiaci môže pripraviť miešaný nápoj akejkoľvek kategórie (long drink, short drink alebo fancy drink), časový limit je stanovený na päť minút a počet porcií na tri. Porotu tento rok najviac očaril barman z Estónska Georgi Voomets s drinkom „Verano Facil“: *„Názov v preklade znamená ľahké alebo pohodové leto. Cieľom bolo, aby tomu zodpovedala chuť, teda aby bola ľahká a svieža, podľa toho som použil aj ingrediencie. Som nesmierne šťastný, že som vyhral. Keď robíte niečo, čo vás baví a navyše sa to ľuďom páči, je to dvojnásobné víťazstvo.“* Druhé a tretie miesto poputovalo do Česka – Karel Kleineidam a Martin Vogeltanz.

• Inšpirujte sa víťazmi 17. ročníka Hubert cup-u

Kategória Sekt koktail

FRENCH PARK
Zloženie:
1cl Calvados Boulard X.O.
2cl June Esprit likér
2cl Monin white peach sirup
1 cl čerstvá limetková šťava
Hubert de Luxe biele doux

Víťazní nápoj v kategórii Sekt koktail „French Park“

Víťaz kategórie Sekt koktail Rastislav Kubáň s konateľom spoločnosti Hubert J. E. pánom Ing. Petrom Krúpom a prezidentom SkBA pánom Jánom Šuchtom.

Kategória Flair

VERANO FACIL
Zloženie:
3cl Wodka Gorbatschow
2cl Monin Peach Sirup
2cl DeKyper Apricot Brandy
4cl prírodná rebarborová šťava

Víťazní nápoj v kategórii Flair „Verano Facil“

Víťaz kategórie Flair Estónec Georgi Voomets

MAKOVÁ KNIŽKA

Spomínam si, ako som počas svojho pobytu v Bruseli upiekla hosťom makovú štrúdľu. Pozerali na ňu s hrôzou a doslova z nej iba ochutnali, a tak môj čin, pohostiť ich niečím našim, slovenským, sa nestretol s úspechom hoci ... podľa výzorov ich tvári, nemôžem povedať, že by im moja maková štrúdľa vôbec nechutila, čo sa prejavilo hneď na druhý deň. Zazvonili mi hneď ráno, že či ešte z toho chutného „gâteau" trochu neostalo. Neotrávila som ich! V Belgicku, ale aj vo Francúzsku sa totiž mak pokladá za drogu a predáva sa iba v malých koreničkách. Ja sama však na mak a jedlá z maku nedám dopustiť a myslím si, že nie som sama, ktorá MAKOVÚ KNIŽKU autoriek Márie Abrahámovej a farmárky „Maku z Jarnej", Gabriely Čechovičovej, ktorá vyšla vo vydavateľstve IKAR, privítala. Knihu uviedli do života Stanislav Benk a Jaroslav Žídek.

MAKOVÁ KNIŽKA od autoriek Márii Abrahámovej a Gabriely Čechovičovej vyšla vo vydavateľstve IKAR

Mak z Jarnej

Záber z krstu knihy MAKOVÁ KNIŽKA

Mak je tradičná slovenská plodina a je obľúbenou súčasťou nášho jedálneho lístka. Dnes sa na Slovensku pestujú štyri potravinárske odrody maku: modrá, sivá, hnedá a albínska biela, chuťovo veľmi osobitá. No chuť všetkých štyroch odrôd stojí za to. Vďaka MAKOVEJ KNIŽKE môžete vyskúšať mak v skvelých koláčoch, slaných aj sladkých, tradičných či moderných, inšpirovaných medzinárodnou kuchyňou. Môžete sa zoznámiť s makovým olejom a makovou múkou, vyrobiť si makové mlieko, makové pesto alebo smoothie. Presvedčíte sa, že mak nepatrí len do tradičnej štrúdle, mrežovníka, buchiet či na rezance, ale môžete z neho pripraviť obľúbené cheesecake, makrónky, panna cottu, krehké Pavlovovej tortičky s makovou šľahačkou alebo griotkové tartaletky. Nič to, ak budete mať maku plné zuby!

Autorke Márii Abrahámovej v záplave kuchárskych kníh chýbalo niečo ako maková cukráreň. Spojila sa s farmárkou Gabrielou Čechovičovou, ktorá jej postupne vyrozprávala svoj makový príbeh, podelila sa so svojimi skúsenosťami a v knihe nájdete aj niekoľko jej obľúbených receptov. A tak spoločnými silami stvorili knižku, v ktorej nájdete 71 skvelých receptov, ktorá by vás mala informovať, inšpirovať, zaujať a aj chutiť.

VIETE, ŽE ...

- Latinské pomenovanie maku siateho. Papaver somniferum, je naozaj výstižné, keďže prídavné meno somniferum znamená uspávajúci, spôsobujúci spánok. Aj nemecký výraz Schlafmohn je spojený so spánkom, ďalšie jazyky už uspávajúci účinok nezdôrazňujú: mák (čeština), poppy (angličtina), papavero (taliančina), pavot (francúzština), adormidera (španielčina), unikot (fínčina), kerti mák (maďarčina)...

Farmárka Gabriela Čechovičová vo svojom makovom kráľovstve

Autorka MAKOVEJ KNIŽKY novinárka a naša milá kolegyňa Majka Abrahamová

- Jednoročná olejnatá rastlina z čeľade makovité narastie do výšky 100 až 150 centimetrov.
- Prvé makové stopy vedú do oblasti Stredomoria v 6. tisícročí pred Kristom, kde bol pravdepodobne vyšľachtený z divo rastúcej odrody. Jeho opojné a sedatívne účinky poznali u v starovekom Egypte i Grécku. Oveľa neskôr, v 9. storočí, ho z oblasti Perzie privialo do Číny, kde sa stal populárnym najmä pre ópium. V Európe sa ako potravina tešil obľube od stredoveku.
- Uplatnenie a širšie využitie ako pochutina našiel mak na našom území začiatkom 19. storočia. V ére Uhorska boli makové koláče populárne najmä v okolí Nitry a Bratislavy, ale aj v Zemplíne. Československo patrilo k jeho najväčším vývozcom až do druhej svetovej vojny. Napriek tomu, že jeho pestovanie nie je už natoľko rozšírené, mak siaty sa aj v súčasnosti považuje za tradičnú slovenskú plodinu. Na Slovensku vo Výskumno-šľachtiteľskej stanici Malý Šariš i v Čechách vyšľachtili niekoľko významných odrôd.

... a ešte veľa, veľa zaujímavosti o maku sa dočítate v MAKOVEJ KNIŽKE. Teraz vám však autorky knižky želajú Dobrú chuť s makovými dobrotami!

BABKINE MAKOVÉ ŠÚĽANCE

(pre 5 osôb)

Suroviny: • 500 g v šupke uvarených zemiakov • 2 štipky soli • 1 vajce • 140–180 g hrubej múky • 120 g mletého modrého maku • 60 g práškového cukru • 100 g rozpusteného masla

Potrebujeme: väčší hrniec

Postup: Vychladnuté zemiaky ošúpte, pomeľte na mäsovom mlynčeku alebo najemno postrúhajte. Pridajte soľ, vajce, múku a vypracujte hladké cesto.

Z cesta vytvarujte hrubší šúľok a nakrájajte ho na tenké plátky. Z jednotlivých plátkov v dlaniach ušúľajte šúľance a ukladajte ich na kuchynskú utierku alebo na drevenú dosku. Potom všetky naraz opatrne vložte do hrnca s mierne osolenou vriacou vodou a na slabšom ohni varte asi 4 minúty, kým nevyplávajú na povrch.

Plávajúce šúľance vyberte pomocou dierkovanej naberačky alebo cedidla a nechajte dobre odkvapkať. V mise ich posypte mletým makom zmiešaným s práškovým cukrom a polejte rozpusteným maslom. A potom už len mňam!

Tip: Ak je cesto husté, pridajte doň trochu mlieka, ak je riedke, opatrne prisypte múku.

Babkine makové šúľance

CIK – CAK MREŽOVNÍK S MAKOVOU PLNKOU
(pre 8 osôb)
Suroviny: Na cesto: • 250 g polohrubej múky • 1 kávová lyžička kypriaceho prášku • 150 g masla • 2 žĺtky • 50 g práškového cukru • 1 polievková lyžica mlieka • tuk a strúhanku na potretie a vysypanie formy
Na plnku a potretie: • 130 ml mlieka • 100 g pomletého hnedého alebo modrého maku • 30 g pomletého bieleho maku • 60 g krupicového cukru • 3 bielky • 3 polievkové lyžice hrubej múky • 120 g ríbezľového džemu
Potrebujeme: okrúhlu vrúbkovanú formu s priemerom 21 cm
Postup: Z múky, kypriaceho prášku, nakrájaného masla, žĺtok, práškového cukru a mlieka vymieste hladké cesto. Zabaľte ho do fólie a odložte na 20-30 minút do chladničky.
Kým sa cesto chladí, pripravte plnku: do horúceho mlieka vsypte pomletý hnedý a biely mak s cukrom. Premiešajte, ale nevarte, a nechajte vychladnúť. Z bielkov ušľahajte tuhý sneh a naozaj zľahka ho vmiešajte spolu s múkou do vychladnutého maku.
Formu vymastite a vysypte strúhankou. Z odležaného cesta odoberte tretinu. Zvyšnú časť rozvaľkajte na pomúčenej doske a pomocou valčeka preneste do formy, aby boli pokryté aj boky. Spodnú časť popichajte vidličkou, potrite džemom a rovnomerne rozotrite plnku. Z odloženého cesta ušúľajte tenšie valčeky a uložte ich cik-cakovito na povrch cesta. Pečte v rúre vyhriatej na 170 °C asi 35 minút dozlatista.
Tip: Do plnky môžete namiesto hrubej múky dať makovú múku. Mrežovník bude ešte makovejší.

ČEREŠŇOVO – MAKOVÁ ŤAHANÁ ŠTRÚDĽA
(2 štrúdle)
Suroviny: Na cesto: • 125 g hladkej múky + na pomúčenie plachty • 125 g polohrubej múky • 125 ml vlažnej vody • ½ kávovej lyžičky soli • 4 polievkové lyžice oleja + na potretie
Na plnku: • 450-550 g mletého maku (modrý, biely) • 2-3 polievkové lyžice práškového cukru • 4-5 nastrúhaných jabĺk • 1 zavaraninový pohár scedených vykôstkovaných čerešní
Potrebujeme: stôl s rozmermi asi 120x80 cm, biely obrus rovnako veľký ako stôl, 2 plechy
Postup: Ťahaná štrúdľa je jednoducho výzva. Možno to na prvý raz celkom nevyjde, ale za pokus to určite stojí. Pripraviť cesto ani plnku nie je problém, najviac zručnosti si vyžaduje ťahanie. Ingrediencie na cesto prstami zľahka rozmiešajte. Výsledkom by mala byť vláčna nelepivá hmota. Ak treba, prisypte ešte trochu hladkej múky, zľahka premieste a vytvarujte bochník. Vložte ho do mikroténového vrecka zvnútra potretého trochou oleja, aby sa neprilepil, a nechajte asi hodinu odpočívať.
Medzitým si na plnku prichystajte mak zmiešaný s cukrom, jablká a scedené čerešne. Na obdĺžnikový stôl rozprestrite čistý biely obrus a na rohoch ho jemne pomúčte.
Oddýchnuté cesto vyberte z vrecka a bez miesenia ho na stole jemnou hrou prstov upravte do tvaru menšieho obdĺžnika. Potom ho zľahka pomúčte. A teraz pôjde do tuhého: zospodu ho opatrne chyťte, pomáhajte si pri tom chrbtami dlaní, ako keby ste ho hladili, a postupne ho pomaly naťahujte. Dostatočne natiahnuté cesto zachyťte o roh stola a za hrubšie konce ťahajte do zvyšných strán, až zrazu bude na stole ovísať ako plachta.
Cesto posypte osladeným makom, strúhanými jablkami a v strede čerešňami. Ovísajúce cesto odrežte. Pomocou obrusu štrúdľu zviňte. Konce zľahka zatlačte a preneste na plech vystlaný papierom na pečenie. Štrúdľu môžete na plechu ohnúť alebo ju prekrojte na polovicu. Ak ste sa šťastlivo dopracovali k tomuto bodu, štrúdľu potrite olejom a vložte do rúry vyhriatej na 190-200 °C. Pečte necelých 10 minút dozlatista. Upečenú štrúdľu nechajte chvíľu vychladnúť, až potom ju krájajte na širšie porcie.
Tip: Zo zamiesených ingrediencií pri troche zručnosti pripravíte približne dve polmetrové štrúdle. Prevísajúce odrezané cesto znova vymieste a v mikroténovom vrecku odložte do chladničky. Ak sa vám pri ťahaní cesto prederaví, môžete ho na stole opatrne nadvihnúť a prelepiť.

Cik – cak mrežovník s makovou plnkou

Čerešňovo – maková ťahaná štrúdľa

PAVLOVOVEJ TORTIČKY S MAKOVOU ŠĽAHAČKOU
(3 porcie)
Suroviny: Na cesto: • 6 bielkov • 300 g krupicového cukru • 2 polievkové lyžice nemletého modrého maku • ½ polievkovej lyžice zemiakovej škrobovej múčky • 1 polievková lyžica octu
Na makovú šľahačku a ozdobenie: • 400 ml smotany na šľahanie • 1 vrecúško stužovača šľahačky • 2 polievkové lyžice mletého modrého maku • drobné čerstvé ovocie
Potrebujeme: veľký plech

Postup: Bielky vyšľahajte a do tuhého snehu po lyžiciach postupne zašľahajte cukor. Trpezlivosť sa vyplatí, lesklá hustá hmota sa vám pri pečení odmení nadýchaným tvarom. Zľahka do nej vmiešajte mak, škrobovú múčku a ocot.

Rúru predhrejte na 160 °C a plech vyložte papierom na pečenie. Snehové cesto rozdeľte na tri rovnaké časti, naneste na plech a lyžicou vyformujte do tvaru vyšších okrúhlych placiek ďalej od seba. Cesto vrstvite radšej do výšky, pretože v rúre sa trocha roztečie.

Vložte do vyhriatej rúry a teplotu hneď znížte na 100 °C. Tortičky v rúre pečte, lepšie povedané sušte, 90 až 120 minút. Potom rúru vypnite a nechajte ich v nej voľne vychladnúť.

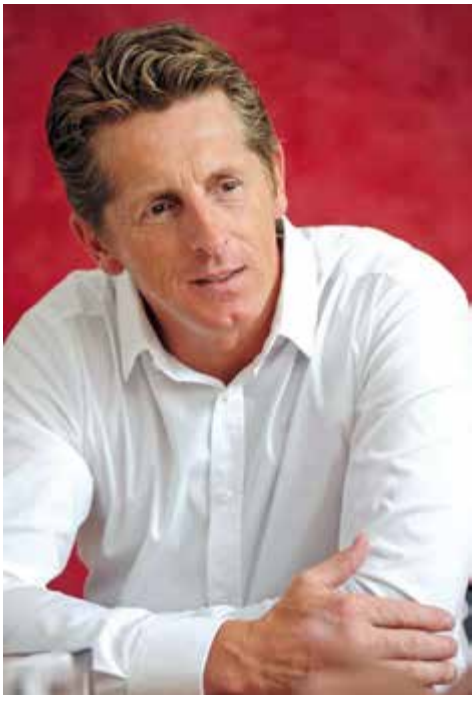
Keď sú tortičky vychladnuté, vyšľahajte smotanu so stužovačom a zľahka vmiešajte pomletý mak. Makovú šľahačku navrstvite na snehové tortičky a ozdobte čerstvým ovocím. Nechajte chvíľu odležať a podávajte.

Tip: Zo snehového cesta môžete pripraviť aj jednu väčšiu tortu. Maková šľahačka sa dá ešte vylepšiť napríklad vaječným likérom, jemným tvarohom s trochou agávového sirupu alebo ovocným pudingom. Mimochodom, tortičky boli pomenované podľa slávnej ruskej baletky Anny Pavlovovej. Na jej počesť ich vraj vymyslel šéfkuchár hotela, v ktorom počas svojho turné po Austrálii a Novom Zélande bývala. Údajne ho inšpirovala jej nadýchaná baletná suknička, hoci ... ja poznám iný príbeh. Nech je už tak či onak, je to úžasný, bezkonkurenčný dezert.

Pavlovovej tortičky s makovou šľahačkoua

VSADILI NA KVALITU

Rozhovor s riaditeľom firmy BERTO pánom Ignácom Bertovičom



Pripravila: Marta Budská
Foto: archív

Mäsiarske remeslo rodiny Bertovičovcov má svoju dlhoročnú tradíciu. Jej výrobky majú úspechy nielen doma, ale aj v zahraničí. Svedčí o tom množstvo ocenení. V čom spočíva úspech firmy BERTO, ktorá sídli vo Vysokej pri Morave, sme sa opýtali riaditeľa pána Ignáca Bertoviča.

• Čo Vás viedlo k tomu, aby ste pokračovali v rodinnej tradícii?

Mohol byť zo mňa futbalový brankár, možno aj majster v opravovaní motorov. No keď došlo na lámanie chleba a bolo treba po základnej škole pokračovať na strednej, otec povedal: „Budeš mäsiarom.“ Priznávam sa, že som vonkoncom nebol nadšený. Dnes som úprimne rád, že som ho poslúchol. Vtedy to možno znelo ako príkaz, no dnes cítim, že otec asi videl ďalej... Je pravdou, že som mal namierené k motorom, nesmierne ma lákala práca automechanika, veď už ako 12-ročný som si vedel opraviť Pioniera, stále som sa vŕtal v motoroch. Zároveň som intenzívne hrával futbal za Inter Bratislava, bol som brankárom, tento klub patril Slovnaftu, takže popri futbale by sa našlo aj pracovné uplatnenie. Začali ma však trápiť kolená, športová kariéra bola ohrozená, a tak otec povedal: „Keď môžeš byť zababraný od oleja, môžeš byť aj od mäsa...“ Podvolil som sa tomu rozhodnutiu, no bol som z neho v tej chvíli veľmi smutný. Aj keď som chápal, že možno k takej profesii patrím, veď som od malička, ešte pri dedkovi, trávil veľa času na bitúnku, potom pri výrobe domácich klobások a iných zabíjačkových dobrôt, vtedy som chcel niečo iné. Vzali ma na obchodné učilište a moja mäsiarska „kariéra“ sa mohla začať

• Spoločnosť Berto pôsobí na slovenskom trhu už viac ako 25 rokov. Začali ste sám?

Ako som už spomenul, prácu na bitúnku a výrobu mäsových výrobkov poznám od útleho detstva veľmi dôverne, dodnes mám na jazyku chuť pravých domácich klobás či šunky. V kútiku duše som také niečo chcel aj sám vyrábať. V minulom režime to nebolo celkom jednoduché, aj keď kvalitné výrobky z mäsa vedeli mäsiari ponúkať, napríklad „pod pultom“... Po vyučení som absolvoval viacero školení, pretože som veľmi túžil byť vedúcim, čo sa napokon aj podarilo. Dostal som sa do nákupného strediska Kocka v bratislavskom Ružinove, kde som riadil 22 pracovníkov. Bola to pre mňa vtedy veľká škola, dokonca môžem povedať, že tam boli zárodky rodinného podniku – pracovali v ňom bratia s manželkami, aj moja žena, otec... Po páde režimu som začal podnikať, najskôr asi tri roky v malej výrobni v Stupave a potom som vo Vysokej pri Morave kúpil od družstva bitúnok s menšou mäsovýrobou. Začali sme postupne prestavovať, rozširovať výrobu, modernizovať ju. Od samého začiatku som nebažil po veľkých ziskoch, naopak, stále je vo mne presvedčenie, že treba byť trpezlivý. Postupné premyslené a cielené kroky sa vydarili,

firma sa rozrastala asi o desatinu ročne. Trochu nás pribrzdil rok 2009, ten bol naozaj zlý, no odvtedy sme zasa na vzostupe. Dnes v našej spoločnosti dávame prácu asi 140 ľuďom v 6 vlastných predajniach. Ak sme spočiatku spracúvali, povedzme, tisíc kilogramov denne, dnes je to dvadsať ton. Takže za niečo vyše dvadsaťpäť rokov je to dvadsaťnásobné zvýšenie objemu výroby. Usilujeme sa spracúvať mäso hlavne od slovenských chovateľov.

• Nemali ste spočiatku obavy?

Keď je človek mladý, neuvedomuje si všetky riziká, ktoré naňho kde-tu číhajú. Prešiel som si všeličím. Veľakrát som chcel všetko vzdať, ale neurobil som to. A som rád. Dnes, keď sa obzriem späť, sám sa čudujem, ako som sa dostal až sem. Nič neľutujem. Ani dobré, ani zlé. Vždy som mal okolo seba skvelých ľudí, ktorým vďačím za veľa.

• Ako sa Vám darí dnes presadzovať na našom trhu? Podmienky sú zložité.

Za kvalitu sa platí. Mnohí naši zákazníci si to stále ešte neuvedomujú. Chcú kvalitu za málo peňazí. Je to veľký tlak na slovenských podnikateľov. Dnes podmienky diktuje silná konkurencia reťazcov. A cena je často tou hlavnou hranicou. Buď sa zmestíte, alebo nie. Sám hlavou múr neprerazíš. Mám množstvo námetov, čo by som chcel spotrebiteľovi ponúknuť, no momentálne nie je na to ten správny čas. Ak sa podstatne posunieme ku kvalite, ak zákazník nebude pozerať iba na cenu, ale zamyslí sa nad tým, čo si kupuje, viac sa nám otvoria dvere.

• Vaša firma je známa vysokokvalitnými mäsovými výrobkami, predovšetkým prémiovými šunkami. V čom spočíva ich kvalita?

Ak by som to mal nazvať jedným slovom, je to precíznosť. Nemyslím si, že som iný, na 95 percent sme všetci rovnakí, možno tých zhruba päť percent nás odlišuje. A dodal by som poctivosťou každého výrobku, zodpovednosťou, cieľavedomosťou, trpezlivosťou a tým, že svojou prácou žijem a nesmierne ma baví. Ohromne ma baví vymýšľať, inovovať, dávať na trh nové chute... Kto pracuje s mäsom, musí ho dokonale poznať, vedieť, ako sa správa svalovina, čo urobia prísady. Neraz zájdem ku stroju, zmením technológiu, a o pár minút je jasné, či som zvolil dobrý postup. Rád dávam nové výrobky ochutnať kamarátom, podľa ich reakcií poznám, či som to dobre „namiešal“. Veľmi ma mrzí, že viaceré vynikajúce chutné novinky si nenašli klientov, často stroskotali na cene – napríklad panenské rolády či výnimočná kráľovská mozaika.

• Výrobky spoločnosti Berto, získali viaceré ocenenia. Môžete našim čitateľom povedať, o ktoré ide a aký majú pre Vás význam?

Najviac si vážime ocenenia, ktoré sme získali na posledných dvoch ročníkoch medzinárodnej výstavy Danubius Gastro v bratislavskej Inchebe a ktoré udelila odborná komisia zložená z osobností pôsobiacich v oblasti potravinárstva. V roku 2016 zabodovala V.I.P. De Luxe šunka a získala Cenu Danubius Gastro ako kvalitný tepelne opracovaný mäsový výrobok s minimálne 97% podielom mäsa, typickej vône a chuti špeciálnej šunky. V roku 2017 už to bola kolekcia štyroch výrobkov Berto, ktoré dostali Cenu Danubius Gastro. Boli to Família Berto šunka, Família Berto šunka lahodná, Záhorácka klobása a Záhorácka štipľavá klobása. Tieto ocenenia sú pre nás potvrdením toho, že svoju prácu robíme dobre, kvalitne a poctivo.

• Aké novinky pripravujete pre Vašich klientov?

Všetky výrobky, ktoré firma vyrába, si vyvíjame sami. V najbližších dňoch prekvapíme novým druhom šunky. Máme uzatvorenú zmluvu s jedným z reťazcov, v spolupráci s ktorým túto šunku vyvíjame. Malo by ísť o výrobok najvyššej kvality. Verím, že s mojimi spolupracovníkmi, ktorí sú majstrami svojho remesla a prácu pre firmu Berto si vážia, sa mi to podarí.

• Kde všade si môžeme výrobky spoločnosti BERTO zakúpiť?

Výrobky Berto nájdete po celom Slovensku takmer vo všetkých veľkých reťazcoch. Naše predajne a blízke okolie zavážame sami, na dlhšie vzdialenosti máme distribútorov. Zamestnávame 6 obchodných zástupcov.

Čo dodať na záver? Popriať firme BERTO veľa ďalších úspechov, ako aj nových výrobkov, na ktorých si budeme môcť pochutnať.

DOBRÚ CHUŤ!

Nájdete nás: www.berto.sk

BERTO 1991

FESTIVAL TISÍCICH CHUTÍ A VÔNÍ

Pripravila: Viera Dudášová
Foto: archív

GURMÁN FEST BRATISLAVA V NOVOM ŠATE

„Konečne sa nám to podarilo. Konečne sme GURMÁN FEST mohli preniesť do prostredia, aké som si vždy prial, do Sadu Janka Kráľa," povedal na margo tohtoročného festivalu dobrého jedla, vína a dobrej pohody GURMÁN FEST BRATISLAVA 2017 riaditeľ a organizátor festivalu Radovan Nackin. A hoci Medická záhrada mala svoje čaro a návštevníci dostihového závodiska v bratislavskej Petržalke si už na príjemné prostredie zvykli, tohtoročný festival v Sade Janka Kráľa sa tešil oveľa väčšej návštevnosti ako po minulé roky. „Bratislavčania sú spokojní, chladivé prostredie v Sade Janka Kráľa si pochvaľovali stánkari, kuchári, ale aj návštevníci, ktorí mali kde parkovať, oddýchnuť si na lavičkách, mali sa kde poprechádzať a vychutnávať si špeciality šéfkuchárov, ktoré išli na dračku."

VÔNE V SADE JANKA KRÁĽA

20 reštaurácií z celého Slovenska ponúkalo svoje špeciality, 14 stánkov zasa s vínom, alkoholické a nealkoholické nápoje, nechýbali vinárstva ako Chateau Topolčianky, vinárstvo Malík a syn, Zlatý Bažant či minerálka Fatra, 21 stánkov s delikatesami – tu mohli návštevníci stretnúť pani Čechovičovú – Mak z Jarnej (ďakujeme za chutné makové koláčiky), Belgické wafle či toskánsku reštauráciu Pappa Mia a jej šéfkuchára Martina Záhumenského, alebo spoločnosť Sola Swizerland. Na pódiu predvádzali svoje gastronomické umenie poprední slovenskí kuchári ako Braňo Križan, Marián Filo, Michal Konrád, Zoltán Baláž, Martin Korbelič, Tomáš Zapletal, Michal Škorec či Martin Záhumenský. Nechýbal ani Detský kútik – Gurmanikovo či Škola varenia.

Na svoje si prišli vegetariáni aj vegáni, gurmáni, streetfoodisti, priaznivci fine dinningu, obľúbenci farmárskych výrobkov, ázijskej kuchyne, francúzskych palaciniek či slovensko-maďarského trdelníka, lebo ... predstavte si, že vraj maďarský trdelník bol na svete skôr ako skalický. Aj taký bol víkendový GURMÁN FEST BRATISLAVA 2017.

NOVINKA

Návštevníci boli zvyknutí kupovať si žetóny ako platidlo. Žijeme však v 21. storočí a gurmáni tohto roku zažili nový spôsob platby. Klasické Gurmán šeky nahradili nový platobný systém – platobná Gurmán karta. Na tú si mohli nabiť ľubovoľný objem eur a ňou v stánku platiť u predajcov počas GURMÁN FESTU. Priznávam však, že nielen návštevníkom festivalu, ale aj predajcom to robilo problémy. Nuž čo, nie každý si tyká s vymoženosťami 21. storočia.

14. ROČNÍK GURMÁN AWARD 2017

Kuchár roka – Lukáš Hesko z reštaurácie FACH

Na stupni víťazov 1., 2. a 3. miesto kuchára roka

Hotelová reštaurácia roka – Hotel Matyšák

Hospitability Award získal Marián Filo zo Chateau Čereňany

Cenu za celoživotné dielo namiesto Gaba Kocáka prevzala generálna tajomníčka SZKC Ing. Zuzana Dúžeková

MLADÍ KUCHÁRI VLÁDNU GASTRONÓMII

Súčasťou GURMÁN FESTU je už tradične oceňovanie toho najlepšieho, čo nám slovenská gastronómia ponúka.

Na Slovensku sa čoraz väčšmi presadzuje kuchárska mladť. Na slávnostnom galavečeri Gurmán Award v hoteli Carlton sa v nedeľu 25. 6. odovzdávali odborné ocenenia v gastronómii, ktoré udeľuje gastronomický sprievodca Gurmán na Slovensku už 14 rokov.

Dvadsiatka najlepších slovenských šéfkuchárov sa zostavuje podľa nominácií odborných hodnotiteľov Gurmána na Slovensku a šéfkuchárov z najlepších reštaurácií Slovenska. „Celkove tento rok hlasovalo 48 osôb. Každý hlasujúci nominoval kuchára na prvé, druhé a tretie miesto. Za nomináciu na prvé miesto získal kuchár 3 body, za druhé miesto 2 body a za tretie jeden bod," povedal na úvod odovzdávania ocenení vydavateľ bedekra Radoslav Nackin. Po súčte získaných bodov sa tento rok kuchárom roka stal **Lukáš Hesko,** ktorý donedávna pôsobil v bratislavskej reštaurácii FACH. Minuloročný víťaz **Michal Konrád,** šéfkuchár bratislavskej reštaurácie Fou Zoo, obsadil strieborrnú priečku a tretie miesto patrí **Mariánovi Filovi** zo Chateau Čereňany. Rebríček uzatvára žena **Eva Polomská** zo Sotto passagio v Spišskej Novej Vsi. Hotelovou reštauráciou roka sa stala Vínna reštaurácia v Hoteli Matyšák, prémiovou reštauráciou roka Fou Zoo a tematickou Villa Rosa. V slovenskej obdobe michelinskej hviezdy si 3 vidličky udržala reštaurácia Fou Zoo a jednu vidličku získala nová reštaurácia Fach. Vinárstvom roka je Víno Matyšák a somelierom roka Dominik Baránek pôsobiaci v hoteli Savoy v Londýne. Cenu Hospitability Award za najlepšiu starostlivosť o hosťa získal Marián Filo zo Chateau Čereňany. Cenu za celoživotné dielo si odniesol Gabo Kocák.

„Bedeker Gurmán na Slovensku si možno ľahko stiahnuť v elektronickej podobe ako e-knihu cez QR kód ako aplikáciu pre obidva operačné mobilné systémy. Formát zostal, navyše je bonus – možnosť priamej rezervácie vo vami vybranej reštaurácii elektronicky. Navyše budete mať možnosť vzhliadnuť viac fotografií, viac jedál a u niektorých reštauráciách aj videá," dopĺňa Rado Nackin, ktorý sa venuje aj iným aktivitám smerujúcim k rozvoju slovenskej gastronómie, ako napríklad Thuries Academy pre profesionálnych kuchárov či organizovanie Gurmán Festov v Bratislave a Košiciach, a v neposlednom rade aj čoraz viac populárneho Zimného festivalu jedla zameraného na chute regiónov celého Slovenska.

Somelierom roka sa stal Dominik Banánek z reštaurácie Savoy v Londýne

Príjemná atmosféra v hoteli Carlton

Nadchnime cudzincov: Slovenské jedlá majú šmrnc

Text: Soňa Hudecová-Podhorná
Foto: autorka a archív

Na raňajky tlačenka s cibuľou, na obed gulášová polievka a bryndzové halušky, na večeru húska s kapustou a lokšou. Medzitým šúľance s makom, fazuľovica... Po návšteve reštaurácií so slovenskou kuchyňou už cudzinec neuverí, že nám ešte ostala energia aj na prácu...Niekde to však robia inak.

OZVLÁŠTNIME KLASIKU!

Keď sa na recepcii bratislavského hotela Arcadia***** predstaví hosť cudzou rečou, v kuchyni už automaticky počítajú s ďalším ochutnávačom slovenskej gastronómie. Takmer všetci cudzinci totiž odmietajú jedlá medzinárodnej kuchyne. Ani neotvoria jedálny lístok a volajú: „Prineste nám niečo slovenské! Chceme ochutnať vašu kuchyňu.“ Šéfkuchár **Jaromír Štefanovič** však vie, že odtiaľ potiaľ. Pod fasádou s piatimi hviezdičkami nemôže zahraničného hosťa „zabiť“ misou bryndzových halušiek, po ktorej sa mu s obchodnými partnermi bude rokovať veľmi ťažko... Jedlo musí zapadnúť do konceptu boutique hotela. Splniť slovenskosť, ale aj modernosť. K tomu – ako sa dnes často vraví – byť aj sexi; so šmrncom a vtipom. A tak, napríklad, jeden z najslovenskejších produktov – bryndzu, predstavil aj v podobe špenátovej taštičky s bryndzovou plnkou, so zelerovým velouté a pod „prachom“ zo sušenej šunky.

„Našu filozofiu by som opísal ako na detaily zameranú prezentáciu tradičných, dnes už často aj zabudnutých surovín, postupov a chuťových kombinácií,“ hovorí Jaromír a dodáva, že to chce nielen sledovať nové trendy, ale hrabať sa aj v starých knihách či zápiskoch gazdiniek. V tomto prípade je to ešte opodstatnenejšie. Veď historický hotel sa zrodil rekonštrukciou stredovekých stavieb. Šmrncovné slovenské jedlo si hosť vychutnáva pod klenbami z 13. storočia, vo wellness bola kedysi mučiareň, v reštaurácii rástol olivovník. Dnes si už síce nikto nemôže sadnúť pod jeho konáre, bohato mu to však vynahradia tunajšie kulinárske zážitky. Tím kuchyne čaruje len s tradičnými domácimi surovinami a na konci tejto alchýmie sa rodí slovenské, prípadne prešporské menu v tej najatraktívnejšej podobe.

OBJAVUJME ZABUDNUTÉ SUROVINY!

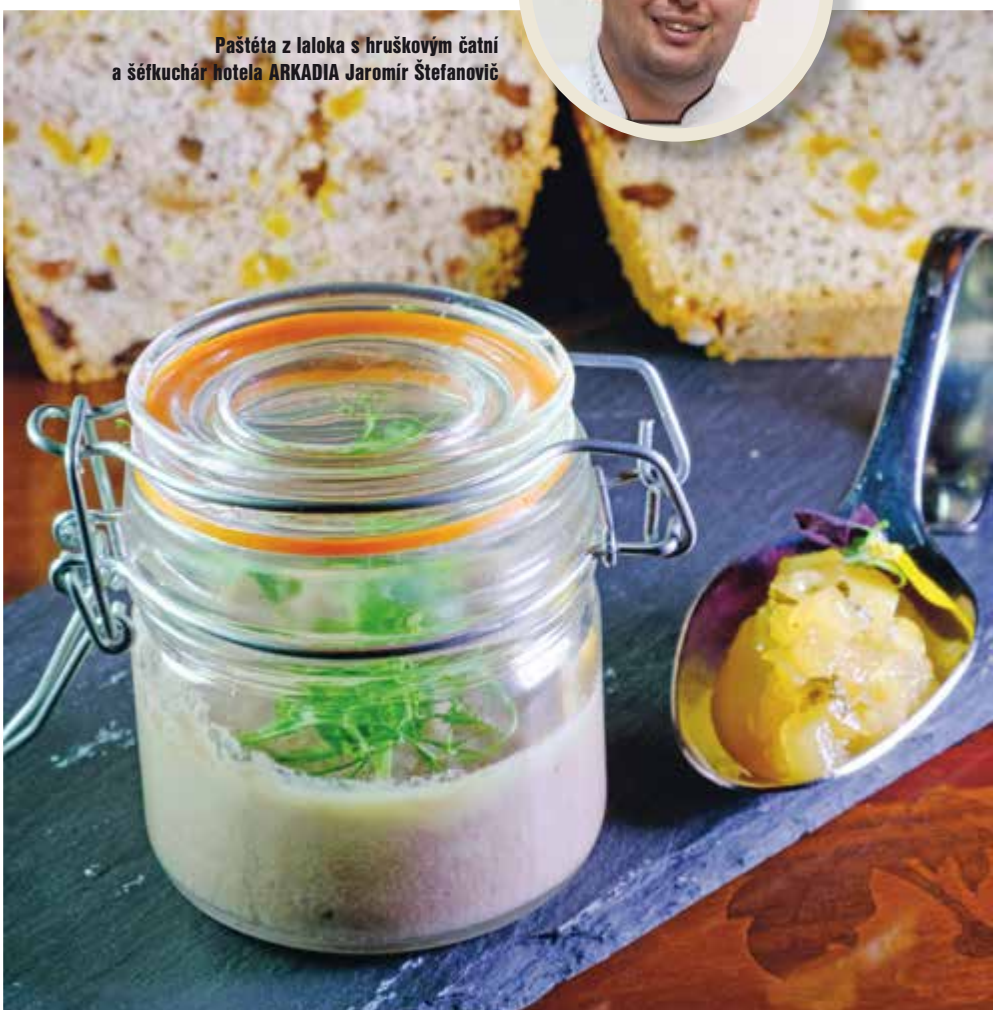
Znovuobjavovanie potravín, ktoré kedysi používali naše prababičky, patrí aj do konceptu **Romana Pekného**. Šéfkuchár žilinského historického hotela Villa Nečas****, ktorého základy siahajú do začiatku 18. storočia, aranžuje na taniere pohánkové suflé, rajecké slaninkové zemiaky, dubákové jačmenné „krupoto“, cícerový chlieb, tekvicové rezance... Ale skôr na ich ochutnanie nahovorí cudzincov než domácich. **„Chcú spoznávať jedlá krajiny, v ktorej sa ocitli. Slovákom zase vravievam, že zabudnuté suroviny a jedlá sú už dnes vlastne novinkou,“** vysvetľuje Roman. Denne sa presviedča, že terra incognita slovenskej profesionálnej gastronómie je samotná slovenská kuchyňa. Ostáva v nej stále čo objavovať. Predaj týchto jedál však stojí na dobrej spolupráci kuchyne a obsluhy; hosťovi treba povedať niečo o surovine a jej postavení v starom slovenskom jedálničku. **„Dvojnásobne to platí pri mojej obľúbenej prosnej kaši, ktorá je mimoriadne náročná na načasovanie a po dvoch-troch minútach „sekne“. Zahraničnému, ale aj domácemu hosťovi to musím vysvetliť, aby si ju dokázal vychutnať a nekritizoval, že sa kuchárovi nevydarila.“**

Kuchyňu starých mám považuje Roman Pekný za najinšpiratívnejší zdroj profesionálneho napredovania. Často si zvykol prisadnúť k svojej babičke... a už aj na papieri spolu varili a piekli...

POČÚVAJME MIESTNE PRABABIČKY!

Kvalitné slovenské suroviny, fortieľ prababičiek a oko majstra varešky. Nič viac vraj v profesionálnej gastronómii netreba. Podľa šéfkuchára hotela Mikado**** v Nitre **Štefana Benďáka** sa dá potom skúšať, kombinovať, vymýšľať.

„Tak sa rodia nové zaujímavé jedlá, ktoré by hádam chutili aj našim prababičkám. Prekvapilo by ich a potešilo, že pravnuci pokračujú po ich kulinárskej ceste,“ Štefan k svojmu vyznaniu dodáva, že k slovenskej, resp. rakúsko-uhorskej kuchyni, odjakživa prechováva pozitívne city a nestratil ich ani počas zbierania kuchárskych skúseností v Nemecku. **„Predsa som na týchto chutiach vyrástol. Vštepovali mi ich nitrianske prababičky už od kolísky.“** Jedálniček tohto regiónu vždy patril medzi najbohatšie a najpestrejšie, a to nielen vďaka úrodnej zemi a pestrosti jej plodov – obilia, zeleniny, ovo-



Paštéta z laloka s hruškovým čatní a šéfkuchár hotela ARKADIA Jaromír Štefanovič

cia, dobytka, hydiny, zveri a ďalších druhov mäsa. V jednom kotle sa tu miešali aj rôzne stravovacie zvyky – rýdzo slovenské suroviny a postupy s maďarskými.

Bohatstvom surovín sa vraj náš jedálniček nevyrovná teplejším prímorských krajinám, ale je kvalitný, poctivý. A práve tradičné, poctivé a trpezlivo pripravované jedlá momentálne hýbu vo svete zážitkovej gastronómie.

HĽADAJME VLASTNÝ RUKOPIS!

Hosť sa vraj na jedlo zvyčajne pozerá tak, že už všetko bolo vymyslené. Ale podľa šéfkuchára Hotela sv. Ludmily**** v Skalici **Marcela Sekereša** to nie je pravda. Dobrý kuchár neprešľapuje na mieste, stále sa inšpiruje, pátra po časopisoch a knihách, využíva nové informačné zdroje... aby sa na konci tohto hľadania a rozširovania si poznatkov zrodilo nové jedlo, nová kombinácia. Iste, nie každému chutí všetko. Ale vyskúšať sa oplatí... **„Veď to je práve to, čo odlišuje každé dobré zariadenia od ostatných – nejde s prúdom, ale nebojí sa použiť vlastný rukopis, či už vo všeobecnom koncepte a stratégii, alebo kulinársky rukopis šéfkuchára.“**

Tak sa na tamojšom jedálnom lístku, napríklad, ocitol zelerový krém v spojení s vanilkou ako príloha ku králičiemu filetu v sušenej šunke či zemiakovo-gaštanový koláčik a paštrnákový krém spojený s brusnicami k diviačiemu chrbtu. Už z vymenovaných surovín vidieť, že Marcel sa rád pohybuje v domácich vodách. Vyhľadáva lokálne suroviny, aby boli čerstvé a sezónne v duchu súčasných trendov.

„Takmer po pätnástich rokoch práce v zahraničí ma mnohé veci prekvapili. Predovšetkým vidím vývoj v slovenskom profesionálnom kulinériu. Keď som na prelome storočí odchádzal, rozdiel medzi tunajšou scénou, ale najmä medzi prípravou na strednej škole a napríklad rakúskou realitou bol viac než priepastný. Dnes aj na Slovensku používame rôznorodejšie suroviny, jedlá sú koncipované v duchu zdravšej výživy, modernejšie, trendovejšie a v niektorých zariadeniach aj s puncom zážitkovej gastronómie.“ Takéto jedlá sa už potom nehanbia ponúkať aj tým najscestovanejším labužníkom s dôvetkom, že sú slovenské...

PAŠTÉTA Z LALOKA S HRUŠKOVÝM ČATNÍ

od Jaromíra Štefanoviča, Arcadia***** Bratislava

Suroviny:

Paštéta: • 1,5 kg bravčového laloka • 0,5 kg bravčovej pečene • 5 cl červeného vína • 150 g brusnicového džemu • cibuľa • bravčová masť • 0,25 l vody

Hruškové čatní: • 0,5 kg hrušiek • 80 g šalotky • 0,1 l bieleho vína • olivový olej • citrónová šťava • soľ • tymian

Orechový chlebík: • 0,5 kg hladkej múky • 2 vajcia • 0,3 l mlieka • 200 g medu • 150 g posekaných vlašských orechov • 120 g hrozienok • 250 g posekaných sušených sliviek • prášok do pečiva

Postup: Bravčový lalok nakrájame na malé kocky alebo pomelieme na mlynčeku. Cibuľu speníme na bravčovej masti, pridáme lalok a restujeme. Pridáme soľ, červené víno, brusnicový džem, vodu a pomaly dusíme domäkka. Pred koncom pridáme očistenú, nakrájanú bravčovú pečeň a varíme ešte cca 15 min. Všetko spolu dobre rozmixujeme, prípadne dochutíme soľou a brusnicovým džemom. Môžeme prisypať aj sušené brusnice. Hotovú paštétu plníme do pohárov, necháme vychladnúť a stuhnúť.

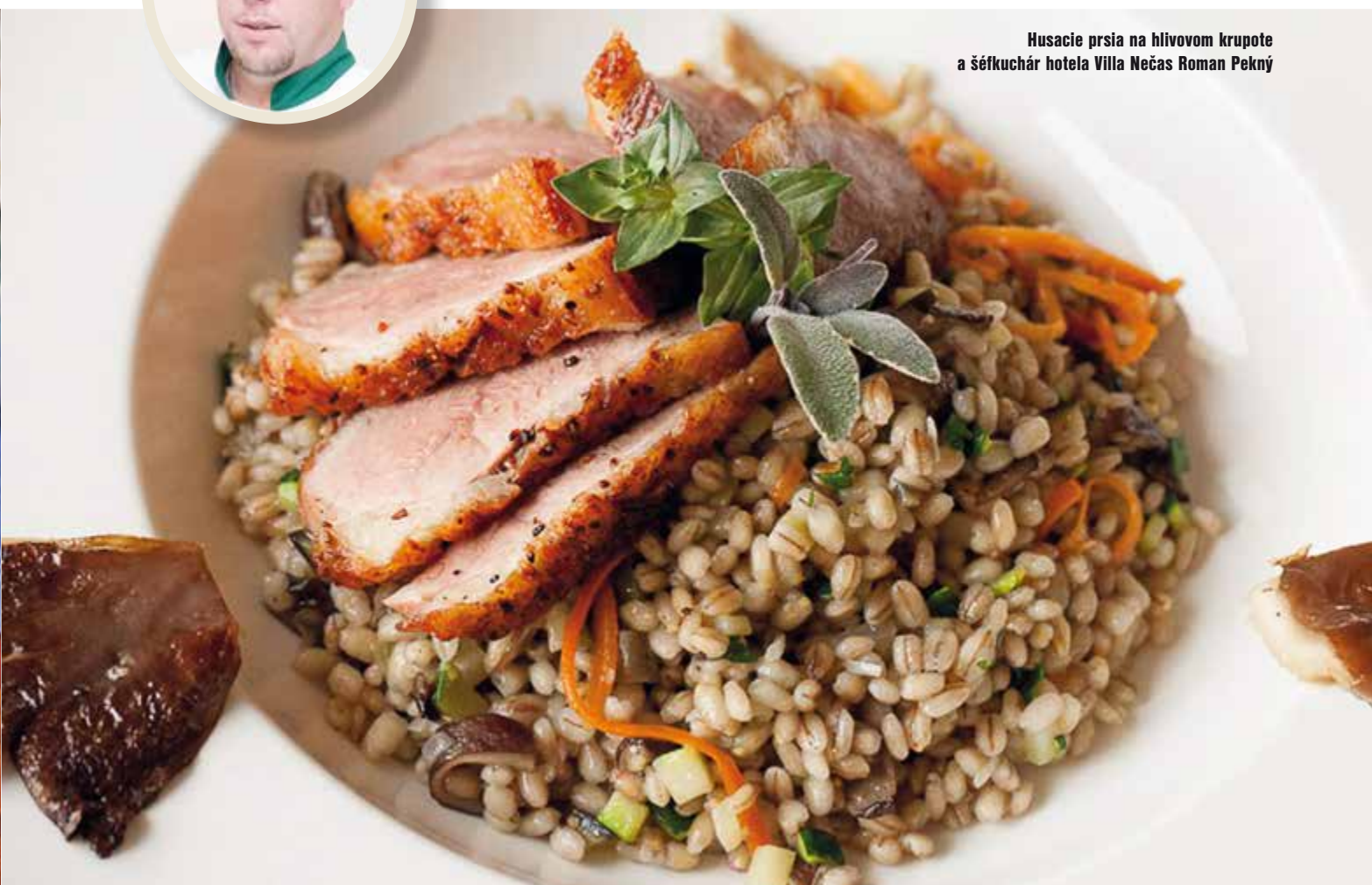
Očistené hrušky nakrájame na malé rovnomerné kocky. Očistenú šalotku si nakrájame a restujeme na olivovom oleji, pridáme polovicu nakrájaných hrušiek, biele víno, ochutíme soľou, medom, citrónovou šťavou a všetko spolu dusíme. Potom pridáme zvyšnú polovicu hrušiek a ešte krátko podusíme, aby nám zostali aj kúsky. Na záver pridáme čerstvý tymian.

Do misy preosejeme muku so soľou, v strede urobíme jamku a dáme do nej rozšľahané vajcia, mlieko a prášok do pečiva. Všetko dobre spolu premiešame, potom pridáme med, posekané orechy, hrozienka a vareškou vypracujeme redšie cesto. Vylejeme do formy vyloženej papierom na pečenie a pečieme 35-40 minút v rúre vyhriatej na 160 °C.

HUSACIE PRSIA NA HLIVOVOM KRUPOTE

od Romana Pekného, Villa Nečas**** Žilina

Suroviny: • 400 g husacích pŕs s kožou, bez kosti • 200 g nelúpaných jačmenných krúpov • 200 g hlivy ustricovej • 100 g masla • 1 šalotka alebo cibuľa • 1 polievková lyžica bravčovej masti • 1 čajová lyžička mletej



Husacie prsia na hlivovom krupote a šéfkuchár hotela Villa Nečas Roman Pekný

Pečený pstruh s paprikou a rajčinami a šéfkuchár hotela Mikado Štefan Benďák

rasce • mrkva • malá cukina • petržlenová vňať

Postup: Husacie prsia opláchneme pod studenou vodou, očistíme pinzetkou od peria. Potom osušíme a nakrájame kožu do tvaru mriežky. Osolíme, okoreníme a posypeme mletou rascou. Na rozohriatej panvici opečieme husacie prsia kožou dolu, bez pridania tuku. Pred koncom pečenia na panvici pridáme vetvičku rozmarínu. Potom husacie prsia položíme na malý plech a dáme do rúry na 170 °C na 6-7 minút; vtedy sú upečené na stupeň medium.

Na masti opečieme hlivu ustricovú, šalotku, pridáme scedené jačmenné krúpy, ktoré sme predtým namočili na dve hodiny. Krátko orestujeme a zalejeme vývarom. Dusíme asi 8-10 minút. Pridáme mrkvu a cukinu, nakrájané na tenké rezančeky. Potom dusíme krúpy domäkka a podlievame vývarom. Pred dokončením osolíme a okoreníme. Pridáme maslo na zjemnenie a petržlenovú vňať. Krupoto musí mať vláčnu konzistenciu. Pri podávaní husacie prsia nakrájame na tenké plátky, ktoré uložíme na hotové krupoto. Dozdobíme bylinkami.

PEČENÝ PSTRUH S PAPRIKOU A RAJČINAMI

od Štefana Benďáka, Mikado**** Nitra

Suroviny: • 4 pstruhy • 4 rajčiny • 4 papriky • 2 strúčiky cesnaku • 200 g cibule • olej • pažítka • soľ • čierne korenie

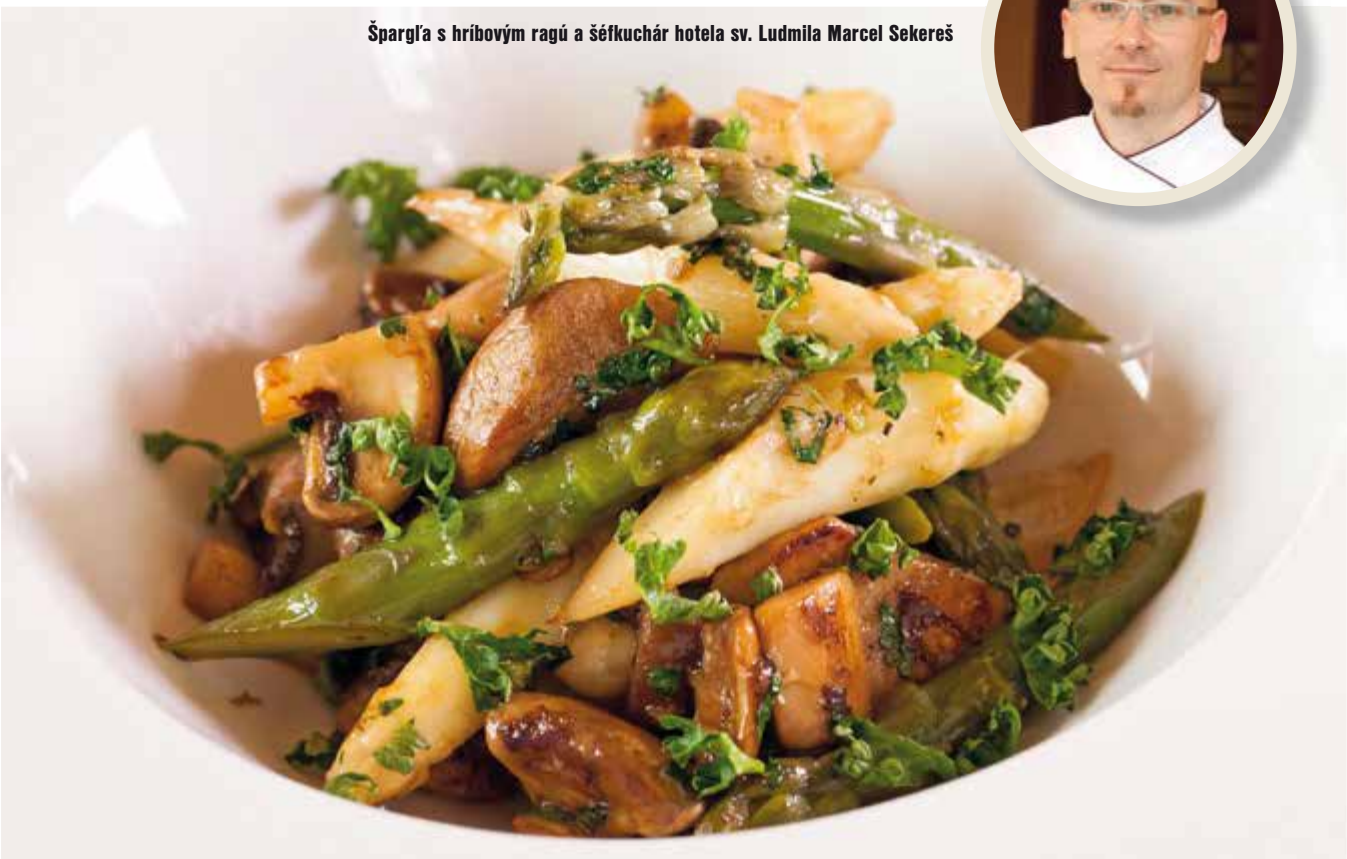
Postup: Očistené, umyté a osušené pstruhy osolíme a okoreníme. Opečieme z každej strany po dve minúty a dopečieme 10 minút v rúre. Na zvyšnom oleji opečieme cibuľu a cesnak. Pridáme nakrájanú papriku a potom rajčiny. Dochutíme a povaríme 5 minút. Servírujeme s nasekanou pažítkou.

ŠPARGĽA S HRÍBOVÝM RAGÚ

od Marcela Sekereša,
Hotel sv. Ludmila **** Skalica

Suroviny: • 200 g bielej špargle • 200 g zelenej špargle • 200 g lesných hríbov • 100 g šalotky • 40 g masla • 100 ml smotany na varenie • rozmarín • čerstvá petržlenová vňať • cesnak • pol pomaranča • pol citróna • cukor • soľ • mleté biele korenie

Postup: Špargľu si očistíme a povaríme približne 10 minút v pripravenom vývare z pomaranča, citróna, cukru, smotany, vody a soli. Hotovú špargľu vyberieme, ochladíme a odkrojíme si špičky (zvyšok špargle môžeme použiť spolu s vývarom na polievku alebo omáčku). Hríby si očistíme, nakrájame na približne rovnakú veľkosť, ako má špargľa. Na panvičke si zohrejeme maslo, očistenú a nadrobno nakrájanú šalotku, orestujeme, pridáme rozmarín a hríby. Osolíme, dochutíme korením, pridáme špargľu, cesnak a na panvičke všetko spolu „poprehadzujeme“. Pred podávaním posypeme najemno nasekanou petržlenovou vňaťou. Môžeme podávať samostatne alebo aj so širokými rezancami.



Špargľa s hríbovým ragú a šéfkuchár hotela sv. Ludmila Marcel Sekereš

Zo sveta nápojov

NAJLEPŠIE SLOVENSKÉ PIVÁ SA VYRÁBAJÚ V HURBANOVE

Hovorí sa, kde sa pivo varí, tam sa dobre darí ... a našim pivovarom sa tohto roku naozaj zadarilo. Zbierajú zlato, striebro nielen doma, ale aj v zahraničí.

11. ročník prestížnej degustačnej súťaže Slovenská pivná korunka 2017 sa niesol v znamení úspechu hurbanovského pivovaru. Vlajková loď z Hurbanova – značka Zlatý Bažant – zvíťazila v štyroch pivných kategóriách a zabodovala aj medzi radlermi. Značka Corgoň, takisto vyrábaná v Hurbanove, získala medailové umiestnenia v kategórii 10 aj 12-stupňových pív. So ziskom štyroch zlatých a celkovo ôsmich pivných koruniek je tak Hurbanovo najúspešnejším pivovarom tohtoročnej prehliadky najlepších slovenských pív.

Najlepšie slovenské pivá vybrala v tomto ročníku súťaže Slovenská pivná korunka degustačná komisia zložená z 29 profesionálnych pivných expertov počas dvojdňovej anonymnej degustácie koncom mája v Bratislave.

OVENČENÉ ZLATÝMI KORUNKAMI

Vlajková loď hurbanovského pivovaru, značka Zlatý Bažant, získala na tohtoročnej súťaži až štyri Zlaté pivné korunky. V najprestížnejšej a pre pivárov referenčnej kategórii svetlých filtrovaných pív so stupňovitosťou 12% získal prvenstvo **Zlatý Bažant 12%.** V rovnakej kategórii bodovala aj ďalšia „dvanástka" z portfólia spoločnosti – Corgoň 12%, ktorá získala bronz. **Zlatý Bažant 10%** dominoval v kategórii svetlých filtrovaných desaťstupňových pív, ktoré sú na našom trhu najrozšírenejšie, a získal pre značku takisto Zlatú pivnú korunku. Na druhom mieste sa so ziskom Striebornej pivnej korunky umiestnil Corgoň 10%, ktorý je zároveň najpredávanejším pivom v plechovkách v rámci celého portfólia spoločnosti. Tretiu Zlatú pivnú korunku si v kategórií tmavých a polotmavých filtrovaných pív odniesol opäť Zlatý Bažant a pivo **Zlatý Bažant Tmavý**. V poradí štvrté zlato získala vlajková loď z Hurbanova medzi nealkoholickými pivami s obľúbeným pivom **Zlatý Bažant Nealko**. Zisk štyroch Zlatých pivných koruniek je tak pre Zlatý Bažant skutočne mimoriadnym darčekom k tohtoročnému 50. výročiu hurbanovskej sladovne.

Zlatý Bažant bodoval na najvyšších priečkach aj medzi radlermi, kde získal dve pivné korunky. Medzi alkoholickými radlermi sa umiestnil **Zlatý Bažant Radler Grapefruit** na tretej priečke a v kategórií nealkoholických radlerov bol ohodnotený takisto Bronzovou pivnou korunkou aj **Zlatý Bažant Radler 0,0 % Citrón-Baza-Mäta.**

OSOBNOSŤ SLOVENSKÉHO PIVOVARNÍCTVA

Počas galavečera boli slávnostne odovzdané aj ocenenia **Osobnosť slovenského pivovarníctva a sladovníctva**. Jednou z troch ocenených osobností, ktoré sa významne pričinili o rozvoj pivovarníctva na Slovensku, je aj **Milan Slávik, výrobný a technický riaditeľ soločnosti HEINEKEN Slovensko**, ktorý zasvätil pivovaru Hurbanovo a pivovarníckemu remeslu vyše 30 rokov svojho života.

Slovenská pivná korunka

Súťaž Slovenskú pivnú korunku organizuje Slovenské združenie výrobcov piva a sladu od roku 2006. V desiatich kategóriách v anonymných degustáciách v tomto roku súťažilo spolu 27 veľkých, malých a remeselných pivovarov, ktoré do súťaže nominovali 137 vzoriek pív. Slovenská pivná korunka sa každoročne organizuje pod záštitou Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR.

RÉMY MARTIN XO CANNES 2017

Viac ako len koňak

VO SVETLE REFLEKTOROV

Pri príležitosti 70. ročníka filmového festivalu v Cannes spoločnosť Rémy Martin, ktorá je už po štrnástykrát oficiálnym dodávateľom festivalu, predstavuje svoju exkluzívnu limitovanú edíciu XO. Darčekové balenie, v ktorom je fľaša uložená, sa pohráva so svetlom a tieňmi na čiernom a zlatom podklade. Edícia odhaľuje eleganciu, krásu a kúzlo, ktoré sú blízke filmovému umeniu aj spoločnosti Rémy Martin. Edícia XO, poprášená hviezdnym prachom, sa predstavuje ako hviezda mnohých talentov.

Fľaša s novým dizajnom je uložená v lesklej čiernej kazete upravenej tak, aby pripomínala filmové cievky. Akoby sedela na zlatom tróne, vyvýšenom na niekoľkých stupienkoch, podobne ako slávna Zlatá palma z Cannes. Darčekové balenie bolo navrhnuté výlučne pre filmový festival Cannes 2017. Z jednej strany boxu svietia na fľašu „svetlá reflektorov", na druhej strane sú vo forme plagátov uvedené mená pivničných majstrov, teda tých, ktorí režírovali a produkovali tento výnimočný produkt.

RÉMY MARTIN XO

Bolo to v roku 1981, keď pivničný majster André Giraud vytvoril XO, komplexný a vylepšený koňak typu Cognac Fine Champagne. Ikonický Rémy Martin XO, vyrobený z vínnych destilátov eaux-de-vie, starých až 400 rokov, má jedinečný charakter, ktorý mu dal pivničný majster domu Rémy Martin.

Jedna fľaša stačí, aby ste pochopili podstatu mimoriadne starého koňaku, ktorý sa hlási k novým štandardom dokonalosti. Rémy Martin XO rozjasní podnebie svojou štedrosťou a explóziou vybraných a vybrúsených tónov. Intenzívna harmónia jantárovej farby ponúka oslnivú chuť, výnimočnú jemnosť a sofistikovanú krásu. Arómu bielych kvetín a chuť s akcentami sliviek, fíg a kandizovaných pomarančov dopĺňa jemná príchuť škorice a čerstvých strúhaných lieskových orieškov. Noblesná opulentnosť, nenapodobiteľná štruktúra a hrejivý pocit pravdivosti Rémy Martin XO, to je omnoho viac ako len koňak.

APEROL V NOVOM ŠATE

Aperol, kultový oranžový taliansky likér, predstavil novú modernú identitu značky. Nová fľaša a logo vzdávajú hold storočnej histórii a značke, ktorá priviedla na svet Aperol. Ten sa stal základom celosvetovo populárneho drinku Aperol Spritz.

Novú etiketu a logá značiek Aperol a Aperol Spritz navrhla milánska agentúra Robilant Associati.

APEROL SPRITZ
- 1 diel Aperol
- 3 diely proseco
- ľad

TROCHU Z HISTÓRIE

V logu je po novom zvýraznený rok založenia značky. Písal sa rok 1919, keď bratia Barbierovci po sedemročnom experimentovaní priviedli na svet oranžový likér Aperol, ktorý si dnes ľudia po celom svete spájajú s originálnym miešaným nápojom Aperol Spritz. Fľaša prešla drobnými úpravami, no zachovala si svoj charakteristický tvar. Nová etiketa tiež dostala secesný nádych a oslavuje severotaliansku Padovu, mesto, v ktorom Aperol vznikol a kde ho mohli ľudia v roku 1919 na miestnom trhovisku po prvýkrát ochutnať. Dnes ho vychutnávame s obľúbeným prosecom a je ideálny najmä na horúce letné dni.

„Popularita drinku Aperol Spritz na slovenskom a českom trhu stále rastie, rovnako ako vlani aj tento rok očakávame dvojciferný rast značky. Aj preto je dôležité, aby sme držali krok s dobou a trendami. Preto ma teší, že spoločnosť Gruppo Campari pristúpila k osvieženiu značky, ktoré, ako verím, osloví skalných priaznivcov aj nových spotrebiteľov,“ hovorí Eva Zakálová, brand manažérka značky pre SR a ČR. Nová fľaša Aperolu je na slovenskom a českom trhu od júna 2017.

O značke Aperol

Značka Aperol patrí do portfólia spoločnosti Gruppo Campari, na slovenskom a českom trhu ju distribuuje spoločnosť Rémy Cointreau. História značky Aperol siaha do roku 1919 a je spätá so severotalianskou Padovou. Dnes už legendárny taliansky aperitív vznikol v rodinnej firme Barbieri a podľa pôvodnej receptúry sa vyrába dodnes. Pre Aperol je typická komplexná bohatá horko-sladká chuť, výrazná oranžová farba a iba 11 % alkoholu.

Výnimočné víno Muškát Ottonel ocenili aj v USA

Vynikať medzi bielymi vínami pri silnej domácej i zahraničnej konkurencii je čoraz náročnejšie. Laickí nadšenci, ale i profesionálni degustátori, hľadajú výnimočnú chuť, prenikavú vôňu, no predovšetkým autenticitu. Tá je ukrytá v každej fľaši polosladkého vína Chateau Pezinok Muškát Ottonel, ktorého odroda je špecifická veľmi vyzretým hroznom z Malokarpatskej vinohradníckej oblasti.

Tohto roku získal dve bronzové medaily v USA na súťaži Finger Lakes a Great American International

Muškát Ottonel je naším čoraz vzácnejším bielym vínom s pevným zastúpením na trhu a dlhoročnou tradíciou. Vyznačuje sa sýtožltou farbou, jemne korenistou vôňou a príjemnou chuťou žltého melónu. Ideálne sa hodí k bielemu mäsu či paštétam z hydiny.

Výnimočnú odrodu po prvýkrát vypestoval zo semena francúzsky záhradkár Robert Moreau a do konca 19. storočia prenikla aj do ďalších európskych štátov. Do listiny odrôd bola zapísaná v roku 1952 a odvtedy si zachováva jedinečnú chuť a senzorické vlastnosti. Kvality Muškátu Ottonel však nerezonujú iba na starom kontinente – pozornosť získava aj za „veľkou mlákou“. Dôkazom sú dve bronzové medaily zo súťaží v New Yorku, kde odborná porota posudzovala stovky ďalších vín z rôznych krajín sveta.

Muškát Ottonel zo Chateau Pezinok

Úspechy vína Chateau Pezinok Muškát Ottonel ročník 2015 v prvom kvartáli 2017:

Súťaž	medaila
Finger Lakes	bronzová
Great American international wine competition	bronzová
Biel Vinalia	strieborná
Výstava vín v Šenkviciach	bronzová
Vínne trhy Pezinok	bronzová
Linčanský džbánek Zelenec	bronzová
Vienale Topoľčianky	šampión

Milovníci korenistých polosladkých vín si môžu Muškát Ottonel kedykoľvek vychutnať aj z pohodlia domova. Dostupný je prostredníctvom online objednávok cez e-shop na adrese www.hubertonline.sk. Viac informácií o víne nájdete na www.vitis.sk/sk/prod/75/muskat-ottonel/.

Šampiónom nealkoholických pív

Zlato, aj celkové víťazstvo na prestížnej súťaži známej ako „Pivné Oskary“, si tohto roku v kategórii nealkoholické pivá odniesol Birell. Tajomstvo víťaznej receptúry, ktorá vyhráva u spotrebiteľov aj odborníkov, je v tradičnom spôsobe výroby, kde vďaka špeciálnym kvasinkám je obsah alkoholu veľmi nízky, no chuť veľmi blízko klasickému pivu.

„To, že Birell získal ocenenie na The International Brewing Awards, je pre nás dôkazom, že naše nealkoholické pivo varíme správne. Pri jeho príprave používame len prírodné suroviny a tradičné postupy, ktoré stoja za jeho jedinečnou chuťou,“ povedala k oceneniu marketingová manažérka Birellu Veronika Hořáková.

The International Brewing Awards je jedna z najstarších a najprestížnejších medzinárodných pivných súťaží, ktorá udeľuje ceny už od roku 1886. Odborníci z pivovarníckej oblasti udelili Birellu nielen zlatú medailu, ale zvolili ho aj za celkového šampióna v kategórii nealkoholických pív.

Slovenský trh sa stáva prémiovejším, a to vďaka dovozovým liehovinám s Metaxou na čele

Spotreba liehovín na Slovensku v minulom roku narástla o 2,4 % a presiahla tak 45 miliónov litrov. Z dlhodobého hľadiska však Slováci nasledujú celosvetový trend stagnácie alebo mierneho poklesu spotreby. Vyplýva to zo štatistík spoločnosti IWSR, ktorá zozbierala dáta zo 125 krajín sveta.

Na Slovensku pritom prevažuje konzumácia lokálnych liehovín (asi 70 %), ich spotreba však postupne klesá, pričom naopak stále rastie aj obľuba dovozových prémiových liehovín. V kategórii prémiových značiek patrí dlhodobo medzi najpredávanejšie Metaxa, ktorá až v tomto roku dosiahla historicky prvú priečku, keďže jej predaj medziročne narástol o 18,7 %.

„Na tomto náraste sa významne podieľali predovšetkým prémiové varianty Metaxa 12, ktorá zaznamenala nárast o 40 %, a Metaxa 7* s nárastom o 25 %,“* komentoval výsledky Zbyněk Schwaiger, komerčný riaditeľ spoločnosti Rémy Cointreau. Ďalšiu premiumizáciu značky chce Metaxa posilniť zameraním sa na výberové prémiové varianty – Private Reserve, Angels Treasure.

Zaujímavosťou pritom je, že Slováci a Česi spolu vypijú najviac Metaxy na svete. Samotné Slovensko je z pohľadu exportu Metaxy pre spoločnosť Rémy Cointreau číslom 5 na svete.

Müller Thurgau v Národnom salóne vín 2017

Akostné odrodové víno Müller Thurgau z produktového radu Vitis Galéria sa tento rok umiestnilo medzi 100 najlepšími vínami v Národnom salóne vín Slovenskej republiky. Renomovaní degustátori o tom rozhodli už v úvodnom kole pri výbere prvej dvadsiatky zastúpených vín.

Vitis galéria Müller Thurgau je akostné odrodové víno vyrábané z bieleho hrozna dopestovaného v južnoslovenskej vinohradníckej oblasti. Špecifické je predovšetkým žltozelenou farbou a korenistým muškátovým buketom, ktorý sa vo víne snúbi s nižším obsahom kyselín. O jedinečnosti vína vypovedajú hravé chute, ale aj umelecké etikety z dielne talentovaných mladých maliarov.

Národný salón vín Slovenskej republiky 2017 je najvyššou súťažou vín vyrobených na Slovensku z domáceho hrozna. Kolekcia Národného salónu vín je výberom 100 bodovo najvyššie ohodnotených vín, ktoré získavajú oprávnenie používať označenie Národný salón vín Slovenskej republiky 2017. Organizátorom a odborným garantom súťaže je Zväz vinohradníkov a vinárov Slovenska.

Na trend čerstvosti v potravinárstve naskočili už aj pivovarníci

Pavel Zitek, sládek pivovaru Gambrinus

Vladimír Jurina, manažér firemných značiek Plzenský Prazdroj

Pivovar Gambrinus vsadil na čerstvosť

Súčasným trendom v potravinárstve je čerstvosť. Z rôznych prieskumov vychádza, že Slováci už nehľadia v prvom rade na cenu, ale najmä na kvalitu a čerstvosť. A hoci donedávna prevažoval názor, že kvalitné nepasterizované pivo vedia vyrobiť len malé, resp. reštauračné pivovary, ktoré navaria len toľko piva, koľko hneď predajú, dobrý veľký pivovar dokáže to isté.
Potvrdzuje to značka Gambrinus, ktorá vie, vďaka unikátnej technológii mikrofiltrácie v záverečnej fáze výroby, načapovať nepasterizované pivo s plnou a sviežou chuťou v každej dobrej pivárni po celom Slovensku. Slováci pritom zatiaľ nemali až toľko príležitostí oceniť jeho prednosti. Podľa prieskumu pivovaru Gambrinus len 49 % Slovákov ho niekedy v živote ochutnalo a dokonca 14 % nepasterizované pivo vôbec nepozná.

Za necelé dva roky od zavedenia nepasterizovaného piva do ponuky pivární a reštaurácií v susednej Českej republike sa stal Nepasterizovaný Gambrinus 10 % jednotkou medzi čapovanými desiatkami. *„Veríme, že podobný úspech zaznamená nepasterizované pivo aj u Slovákov. Na základe skúseností z Čiech vieme, že tam, kde sa začal čapovať nepasterizovaný Gambrinus, zvýšila sa priemerná výtoč piva,“* uviedol brand manažér značky pre Slovensko Josef Jalůvka. Jeho slová potvrdzuje prevádzkar reštaurácie Gurmánsky dvor Dávid Darázs: *„Zákazníci si radi doprajú to najlepšie, teda kvalitné a čerstvé potraviny a nápoje. U nás pripravujeme jedlá v prevažnej miere z čerstvých surovín, preto sme radi, že máme možnosť ponúknuť zákazníkom nepasterizované pivo, ktoré má rovnakú chuť, ako keby sme ho podávali priamo v pivovare.“*

Nepasterizovaný Gambrinus sa varí tým istým spôsobom ako ostatné varianty, len tesne pred stáčaním do sudov prechádza mikrofiltráciou, čím je zaistená potrebná trvanlivosť a zároveň aj uchovaná plná živá chuť. Väčšina pivovarov svoje sudové pivá z dôvodu dlhšej trvanlivosti stabilizuje prietokovým pastérom.

„Naším cieľom je ponúkať na prevádzkach čo najčerstvejšie pivo, ktoré chutí rovnako ako u nás v pivovare. Preto sa snažíme maximálne šetrne zabezpečiť jeho vyhovujúcu trvanlivosť. Z tohto dôvodu sme investovali nemalé finančné prostriedky do špeciálnej technológie mikrofiltrácie, ktorá predĺži trvanlivosť a pritom zachová maximálnu čerstvosť chuti piva,“ hovorí Pavel Zítek, sládok pivovaru Gambrinus.

Už aj Bratislava má svoju vlastnú Kozlovnu

Koncept obľúbených špecializovaných prevádzok tzv. Kozlovien sa postupne rozrastá i na Slovensku. V poradí štvrtá reštaurácia s názvom „Bratislavská Kozlovna“ je otvorená na Lazaretskej ulici v Bratislave. V ponuke lokálnych reštaurácií tak pribudla nová prevádzka jedinečná nielen svojim typickým vzhľadom, ale najmä tradičnou česko-slovenskou kuchyňou a ponukou toho najlepšieho od značky Kozel.

Len asi 5 mesiacov trvalo, aby sa vzhľad reštaurácie zmenil nanepoznanie. Príjemná atmosféra, ktorú dotvára interiérový nábytok originálnej remeselnej výroby, a kapacita približne 120 miest na sedenie, vrátane letnej terasy, majú ambíciu byť pre zákazníkov prvou voľbou na posedenia s priateľmi. *„Veríme, že kvalitné domáce jedlá ako napríklad hovädzí guláš, bravčové koleno na čiernom pive Kozel, rebierka či steaky a k tomu poctivo a s láskou načapované pivo stoja za návštevu a okúsenie,“* hovorí Peter Gmuca, majiteľ Bratislavskej Kozlovny.

Tento koncept prevádzok prináša na Slovensko značka Velkopopovický Kozel, aby tak motivovala svojich zákazníkov vychutnať si dobre načapované pivo s priateľmi, či ako odmenu posedenia po práci v príjemnom prostredí. Ambíciou Pivovarov Topvar, do ktorých portfólia patrí aj značka Velkopopovický Kozel, je nielen vyrábať kvalitné pivo, ale zvyšovať úroveň pivnej kultúry na Slovensku.

„Kozel predstavuje kvalitu a tradíciu. Už viac ako 140 rokov varíme poctivé pivo len z 3 základných surovín, ktorými sú: voda, slad a chmeľ. A po celý čas zachovávame rovnakú receptúru, čo dlhodobo oceňujú zákazníci nielen v Čechách, ale aj na Slovensku. Výsledkom je nezameniteľná chuť piva Kozel. Aby sme z nej spotrebiteľom dopriali ten najlepší zážitok, venujeme v Kozlovniach taktiež zvýšenú pozornosť starostlivosti o výčap a dbáme na to, aby fanúšikov dobrého piva obsluhovali školení výčapníci. Preto som rád, že sa nám ich rodinka postupne rozrastá, a zákazníci majú možnosť vychutnať si poctivo načapovaného Kozla aj tu v Bratislavskej Kozlovni,“ zdôrazňuje velkopopovický sládok Vojtěch Homolka.

Deň súkromného podnikania sa oslavuje aj tento rok. Podnikatelia sa už môžu hlásiť

Podnikatelia môžu aj tento rok spoločne so zákazníkmi osláviť svoj deň. Opäť sa spúšťa kampaň ku Dňu súkromného podnikania, pričom ide už o druhý ročník. Veľkoobchod METRO vlani zaviedol tradíciu a každý druhý utorok v októbri vzdáva hold tvrdej a poctivej práci všetkých podnikateľom, ktorí denno-denne robia všetko preto, aby naplnili potreby svojich zákazníkov. Tento rok sa Deň súkromného podnikania bude konať 10. októbra. Už teraz sa záujemcovia zo strany podnikateľov môžu hlásiť a pripraviť pre svojich zákazníkov na tento deň špeciálne ponuky.

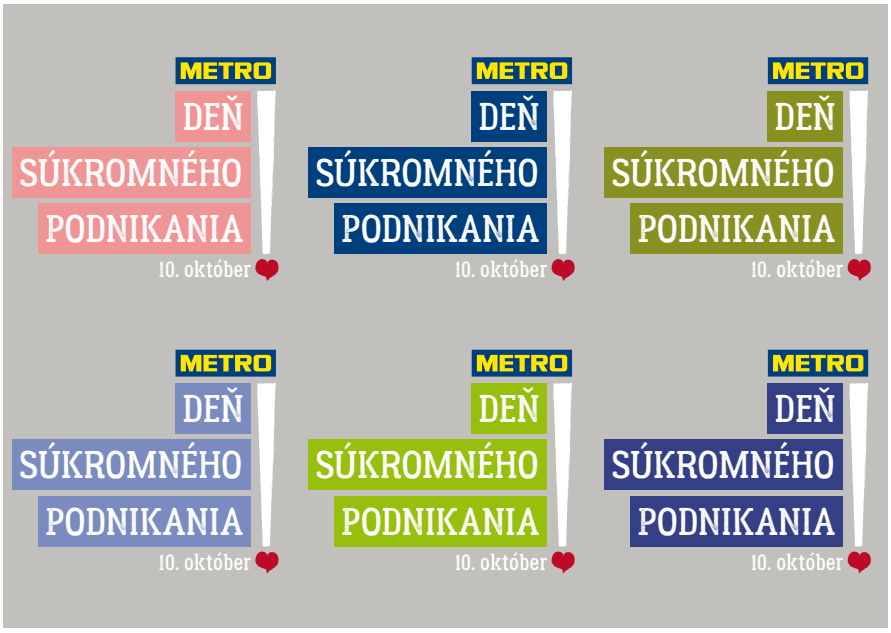
Spoločnosť METRO podporí celú akciu veľkou mediálnou kampaňou. Podnikatelia tak budú mať istotu, že sa o Dni súkromného podnikania dozvedia aj ich zákazníci. Pripojiť sa môže každý podnikateľ bez ohľadu na odbor so svojou špeciálnou ponukou na webovej stránke denpodnikania.sk.

Záleží len na samotnom podnikateľovi, čo zaujímavé pre svojich zákazníkov vymyslí. Môže to byť napríklad dezert ku káve zadarmo, zľava na nákup, malý darček alebo služba navyše či kultúrna akcia. Verejnosť potom na rovnakých webových stránkach nájde v prehľadnej mape podniky vo svojom okolí, ktoré si na tento deň pripravili špeciálne ponuky.

„Malí podnikatelia, ktorí majú napríklad malú pekáreň na rohu alebo kaviareň v susedstve, sú často celé dni v práci, len aby obslúžili svojich hostí, a nemá im veľmi kto pomôcť. Pracujú tvrdo každý deň, prekonávajú mnoho prekážok, aby sa naplno mohli venovať svojim zákazníkom. Preto im patrí naše uznanie, a to je aj dôvod, pre ktorý sme sa rozhodli oceniť ich za toto úsilie a venovať im špeciálny deň,“ uviedol generálny riaditeľ METRO Slovensko Jan Žák. Pripomenul, že pre každého podnikateľa, ktorý sa zapojí, je to šanca potešiť nielen svojich súčasných zákazníkov, ale upozorniť na seba aj nových.

Na vloženie ponuky majú podnikatelia čas až do 10. októbra, keď všetko vyvrcholí. Pre tých, ktorí sa ale poponáhľajú a stihnú sa zaregistrovať na webovej stránke do konca augusta, je pripravená súťaž o podporu v regionálnych médiách. V každom regióne sa tak 15 výhercov vďaka podpore spoločnosti METRO ešte väčšmi zviditeľní v príslušných médiách. Celkovo bude vybratých až 120 podnikateľov.

Partnermi akcie sú Slovak Business Agency (SBA) a Združenie mladých podnikateľov Slovenska (ZMPS). Obidvom organizáciám záleží na tom, aby podnikaniu na Slovensku bola venovaná potrebná podpora aby práca malých a stredných podnikateľov, bola dostatočne ocenená. *„Veríme, že sa k myšlienke Dňa súkromného podnikania pridá čo najviac ľudí a že si podnikatelia a zákazníci užijú tento deň spoločne. Takisto sa môžu, kvôli prípadnej podpore, obrátiť na nás,“* uviedol riaditeľ sekcie národných a medzinárodných programov SBA Marián Letovanec.



Ján Solík zo Združenia mladých podnikateľov Slovenska poznamenal, že je skvelé, že vznikol akýsi neoficiálny štátny sviatok, ktorý dáva drobným podnikateľom motiváciu do ďalšej práce. *„Okrem symbolického uznania a ocenenia práce drobných súkromných podnikateľov má tento deň aj druhú, nie menej dôležitú rovinu. Ak sa podnikatelia rozhodnú zapojiť do Dňa súkromného podnikania, vďaka kampani môžu získať od spoločnosti METRO aj nových zákazníkov, profesionálne PR a marketing, teda pomerne hmatateľnú pomoc pre svoje podnikanie.“*

Vlaňajší prvý ročník, ktorý pripadol na 11. októbra, bol mimoriadne úspešný, zaregistrovalo sa a špeciálne ponuky pre svojich zákazníkov pripravilo 579 prevádzok. *„Pevne veríme, že počas druhého ročníka bude ešte väčší záujem zo strany podnikateľov aj zákazníkov zapojiť sa,“* uzavrel generálny riaditeľ METRO Slovensko, pán Jan Žák.

Pripravila: Viera Dudášová
Foto: archív

NAJKRAJŠIE PLODY LETA

Jahody, maliny, čučoriedky, černice, ale aj zdravá, v poslednom čase kuchármi a cukrármi málo využívaná rebarbora. Letné slnečné lúče im dodávajú priam neodolateľnú vôňu, chuť a krásu. Aj ten najobyčajnejší dezert zmenia na gurmánsky zážitok. Prinášame vám na inšpiráciu zopár neodolateľných koláčikov a prajeme vám DOBRÚ CHUŤ.

MALINY (Rubus idaeus) angl. Raspberry, fr. Framboise, nem. Himbeere sú oddávna liečivou rastlinou. Koncom stredoveku ich pestovali a šľachtili mnísi v kláštorných záhradách. Už začiatkom 17. storočia boli známe dva druhy malín: červené a žlté. V Európe sa maliny vyskytujú voľne v prírode. U nás patria k lesným plodom. Z botanického hľadiska patria ku kôstkovým plodom. Ak sa na maliny pozrieme lepšie, uvidíme množstvo okrúhlych chlpatých kôstičiek sediacich na šiškovitom plodovom lôžku. Maliny dosahujú veľkosť 1-3 cm, rastú na polokríkoch. Popri lesných malinách existuje veľké množstvo šľachtených plodov, ktoré sú oveľa väčšie ako lesné. Maliny sú nenáročné plody, potrebujú len dostatok vlahy.

Až 85% svetovej produkcie malín pochádza z Európy, najmä z Ruska, Srbska, Poľska, ale aj Kanady a USA. Maliny obsahujú veľké množstvo horčíka a vápnika, ale aj draslík a celý rad minerálnych látok, regulujú vodnú rovnováhu organizmu, obsahujú vitamíny C, E a B, obsahujú kyselinu ellagovú, ktorej pripisujú protirakovinové účinky.

ČUČORIEDKY (Vaccinium myrtillus) angl. Blueberry, fr. Myrtille, nem. Heidelbeere sú rozšírené vo voľnej prírode. Väčšie či menšie tmavomodré bobule rastú na nízkych nenáročných polokríčkoch, ľahko sa oddeľujú od stopky. Zdraviu prospešné vlastnosti čučoriedok sa podarilo dokázať iba v posledných rokoch. Obsahujú triesloviny a rastlinné farbivá ako antokyany a flavonoidy. Čučoriedky obsahujú tiež množstvo minerálnych látok, stopových prvkov (železo, vápnik, draslík, zinok, mangán, fosfor a chróm, ale aj vitamín A a vitamíny skupiny B). Pôsobia protizápalovo, posilňujú imunitu a znižujú hladinu tuku v krvi. Sušené sú ideálnym prostriedkom proti hnačkám a črevným ochoreniam. Podobné vlastnosti ako čučoriedky majú aj brusnice.

JAHODY (Fragania), angl. Strawberry, fr. Fraise, nem. Erdbeere vznikli iba pred 250 rokmi. Dovtedy boli známe iba lesné jahody, ktoré sú veľmi aromatické. Až v Amerike pozdĺž Rieky sv. Vavrinca sa podarilo vypestovať veľkoplodé jahody. V r. 1820 sa dostali do Európy a bolo zaregistrovaných asi 70 druhov jahôd. V minulosti sa jahody pokladali za kráľovské ovocie a v stredoveku boli symbolom lásky. U starých germánskych kmeňov boli symbolom pôžitku a rozkoše. V kresťanskej symbolike predstavuje jahoda plod ducha, na podobizniach svätých symbolizuje pokoru a skromnosť. Pri určitých príležitostiach nesmie jahoda chýbať ani dnes – Wimbledon by bol bez nich nemysliteľný a o veľkých jahodových slávnostiach v Amerike ani nehovoriac.

Jahody sú bohaté na vitamín C – 60 mg na 100 g jahôd – takmer ako citrón, majú vysoký obsah kyseliny listovej, vitamínu B2 a ďalších vitamínov skupiny B, vitamín E a provitamín A. Popri tom majú vysoký obsah minerálnych látok a stopové prvky ako mangán, železo, vápnik a horčík. Jahody posilňujú imunitu, pomáhajú pri dne, chránia pred rakovinou, majú preventívny účinok proti infarktu a cievnym ochoreniam, znižujú krvný tlak, prečisťujú a odvodňujú organizmus, stabilizujú črevnú flóru, zaháňajú únavu a nervozitu. Nuž a o kulinárskom pôžitku jahôd ani nehovoriac.

REBARBORA (Rheum rhabarbarum), angl. Rhubarb, fr. Rhubarbe, nem. Rhabarbér je jednou z najzdravších druhov zeleniny. Jej chuť je kyslá, spoznáte ju podľa krvavočervenej stonky. Obsahuje kyselinu listovú, potrebnú pre našu krv a činnosť mozgu a nervov. Obsahuje nadpriemer vápnika, potrebného pre ženy v menopauze. Vysoký obsah draslíka pomáha zasa odvodňovať organizmus. Je bohatým zdrojom vlákniny, ktorá viaže tuky, detoxikuje telo, podporuje činnosť čriev a potláča zápchu. Používa sa aj na výrobu vlasového tonika! Listy sa používajú na liečbu popálenín a rôznych poranení.

Pretože rebarbora obsahuje veľké množstvo kyseliny šťavelovej, treba ju konzumovať striedmo. Tí, čo majú chorý žlčník a oslabené obličky by sa jej konzumácii mali vyvarovať. Zdravým jedincom rebarbora poskytne vysoký obsah vitamínu A a B.

Podľa mágie sa rebarbora považuje za rastlinu lásky. To nie je všetko, najväčší účinok má rebarbora v koláči. Rebarbora má zaujímavú chuť, hodí sa ako príloha aj k mäsám, napríklad ku grilovaným. Chutí aj k rybe. Rebarbora sa voľakedy považovala za ovocie chudobných, ktorým rástla na dvoroch.

BEZLEPKOVÁ ČOKOLÁDOVÁ ROLÁDA PLNENÁ ŠĽAHAČKOU A MALINAMI

Suroviny. Cesto: • 5 vajec • 150 g kryštálového cukru • 50 g rozpustenej Hery maslová príchuť • 100 g kvalitnej čokolády s vysokým obsahom kakaa

Na posypanie pri tvarovaní rolády: • trochu práškového cukru • trochu kakaa

Náplň: • 300 g smotany na šľahanie • práškový cukor podľa chuti • 50 g malín

Postup: Do misky kuchynského robota so šľahacou metlou vyklepnite vaječné bielky a ušľahajte tuhý sneh. Ten preložte do ďalšej misky na cesto a do robota dajte žĺtky. Pridajte kryštálový cukor.

Šľahajte na vysokých otáčkach, až kým sa cukor rozpustí a vznikne jemný žĺtkový krém. Pridajte rozpustenú Heru a prešľahajte.

Medzitým, čo sa žĺtky šľahajú, rozpustite vo vodnom kúpeli čokoládu. Rozpustenú čokoládu vlejte do našľahaných žĺtok. Túto zmes veľmi opatrne spojte s vyšľahanými bielkami.

Cesto vlejte na plech vyložený papierom na pečenie. Ideálna je veľkosť cca 32 x 44 cm (veľký plech do rúry).

Pečte na strednej mriežke v rúre vyhriatej na 200 °C, na funkcii klasický horný a spodný ohrev, 10 minút. Viac nie! Cesto by bolo príliš tuhé a roláda by popraskala.

Kým sa roláda pečie, pripravte si na kuchynskú linku čistú utierku. Posypte ju práškovým cukrom a kakaom (jedna vrstva cukru a jedna vrstva kakaa). Upečený plát cesta preklopte na utierku a ihneď aj s utierkou zarolujte. Nechajte vychladnúť.

Keď je cesto vychladnuté, ušľahajte si šľahačku s cukrom. Roládu rozviňte a natrite šľahačkou. Posypte malinami a zase zaviňte do tvaru rolády.

Nechajte v chladničke do druhého dňa stuhnúť a vychladnúť.

Bezlepková čokoládová roláda plnená šľahačkou a malinami

CITRÓNOVO – ČUČORIEDKOVÉ CUPCAKES

Suroviny. Korpusy: • 175 g rastlinnej tukovej nátierky Hera maslová príchuť • 175 g kryštálového cukru • 3 stredne veľké vajcia • 150 g polohrubej múky + 1 kávová lyžička prášku do pečiva • najemno nastrúhaná citrónová kôra z 1 citróna • 100 g čučoriedok

Krém: • 250 g práškového cukru • 100 g rastlinnej tukovej nátierky Hera maslová príchuť • 2 polievkové lyžice čučoriedkového džemu

Dozdobenie: • 150 g čučoriedok

Postup: Najprv vyšľahajte rastlinnú tukovú nátierku Hera maslová príchuť s kryštálovým cukrom dohladka. Pridajte jedno vajce a citrónovu kôru a šľahajte ďalej. Preosejte múku a opatrne primiešajte do zmesi.

Citrónovo – čučoriedkové cupcakes

Rebarborový crumble s jahodami

Potom pomaly pridávajte umyté a osušené čučoriedky.

Pripravte si plech, ktorý vyložíte košíčkami na cupcakes, a vlejte do nich pripravenú zmes. Plech vložte do rúry predhriatej na 180 °C a pečte 35 – 40 minút.

Krém si pripravíte zmiešaním rastlinnej tukovej nátierky Hera maslová príchuť s cukrom. Vrecúško na zdobenie naplňte polovicou pripraveného krému. Následne v mise zmiešajte zvyšnú zmes s čučoriedkovým džemom, poriadne zamiešajte, a potom zmesou naplňte vrecúško na zdobenie.

Na korpusy navrstvite krém, prípadne, ak máte, môžete použiť ozdobný hviezdicový nástavec. Nakoniec cupcakes dozdobte čerstvými čučoriedkami.

REBARBOROVÝ CRUMBLE S JAHODAMI

Suroviny: • 150 g jemných ovsených vločiek • 150 g zmäknutej Hery maslová príchuť • 150 g trstinového cukru • 3 stonky rebarbory • 4 veľké jahody

Postup: Jahody a olúpanú rebarboru nakrájajte na kúsky. Pripravte si malé zapekacie misky alebo jednu veľkú misu. Výhodou malých misiek je, že každý dostane svoju vlastnú a jedlo tak vyzerá krajšie a lákavejšie, ako keď ho krájate a podávate z jednej zapekacej misy.

Ovocie naskladajte do malých zapekacích mištičiek, vždy mix rebarbory a jahôd.

Zmäknutú rastlinnú tukovú nátierku Hera Maslová príchuť, ovsené vločky a cukor spolu premiešajte Takto vám vznikne mrvenička. Ak sa vám zdá príliš mäkká, môžete do nej pridať trochu vločiek alebo chuť ozvláštniť troškou namletých mandlí či lieskových orechov.

Mrveničku navrstvite na ovocie a poriadne pritlačte.

Potom vložte do rúry vyhriatej na 180 °C a pečte asi 15 až 20 minút, kým mrvenička chytí zlatistý nádych. Ovocie pod pokrievkou pekne zmäkne a dôjde k dokonalému spojeniu chutí.

Ihneď podávajte. Navyše, výborne chutí doplnené kopčekom vanilkovej zmrzliny.

BUBLANINA S LESNÝM OVOCÍM A CHRUMKAVOU MRVENIČKOU

Suroviny. Cesto: • 300 g polohrubej múky • 200 ml plnotučného mlieka • 150 g trstinového cukru • 100 g rozpustenej Hery maslová príchuť • 2 vajcia • 1 prášok do pečiva

Na zdobenie: • lesné plody

Mrvenička: • 100 g kryštálového cukru • 100 g jemných ovsených vločiek • 100 g Hery maslová príchuť • 20 g mandľových lupienkov

Potrebujeme: plech s priemerom 28 x 30cm

Postup: Vajcia vyšľahajte spolu s trstinovým cukrom. Šľahajte tak dlho, až zmes zhustne

Bublanina s lesným ovocím

Rebarborová torta s tvarohom

a bude svetlá a nadýchaná. Pridajte rozpustenú Heru a mlieko. Opäť spolu vyšľahajte, až sa všetky suroviny spoja. Prášok do pečiva zmiešajte dôkladne s múkou. Vsypte do pripravenej zmesi v kuchynskom robote. Opäť miešajte, až vznikne hladké cesto. Plech na koláč vymažte tukom a vysypte múkou. Do plechu vylejte cesto a povrch vyrovnajte. Navrch nasypte ovocie, čerstvé alebo mrazené. Pripravte si mrveničku. Zmiešajte cukor, vločky a Heru, ideálne ručne, až vznikne sypká zmes. Pridajte väčšiu časť mandľových lupienkov. Opäť premiešajte. Mrveničku navrstvite na ovocie. Povrch posypte zvyšnými mandľovými lupienkami. Pečte v predhriatej rúre pri teplote 180 °C asi 45 minút. Nechajte vychladnúť.

REBARBOROVÁ TORTA S TVAROHOM

Suroviny. Cesto: • 450 g polohrubej múky • 200 g práškového cukru • 1 prášok do pečiva • 200 g vychladenej rastlinnej tukovej nátierky Hera maslová príchuť • 4 žĺtky

Krém: • 750 g plnotučného tvarohu • 100 g práškového cukru • 1 vanilkový puding • 2 vajcia • 250 g rebarborových stoniek + 100 g trstinového cukru

Postup: Múku premiešajte s práškom do pečiva a práškovým cukrom. Pridajte žĺtky a vychladenú rastlinnú tukovú nátierku Hera maslová príchuť. Vypracujte pevné, nelepivé cesto a nechajte ho minimálne hodinu odpočinúť v chladničke.

Cesto rozdeľte na tri diely. Jeden z nich vráťte do chladničky. Zvyšné dva spojte a pripravte si základ do formy.

Dno tortovej formy s priemerom 25 centimetrov si vyložte papierom na pečenie. Ten do formy pekne privrite. Boky vymažte tukom a vysypte múkou.

Pripravené cesto rozvaľkajte do kruhu a vložte do formy. Cesto by malo zakryť dno i boky formy, až po horný okraj. Cesto rozprestrite prstami a dno poprepichujte vidličkou.

Rebarborové stonky olúpte, nakrájajte na malé kúsky, dajte spolu s cukrom do hrnca a nechajte povariť domäkka. Potom nechajte vychladnúť.

Všetky suroviny na krém, vrátane vychladnutej rebarbory, dajte do misy robota a pomocou metličky na šľahanie vyšľahajte krém. Rebarbora sa pri šľahaní rozpadne na malé kúsky.

Hotový krém (bez hrudiek, vyšľahaný dohladka) vlejte do tortovej formy na základ z cesta. Povrch zarovnajte. Formou niekoľkokrát buchnite o pracovnú dosku, aby sa z cesta dostal von prebytočný vzduch.

Zvyšok cesta z chladničky nastrúhajte na hrubom strúhadle. Týmito kúskami posypte povrch torty.

Pečte v rúre vyhriatej na 180 °C približne 45 minút.

POMOCNÍK, KTORÝ VARÍ ZA VÁS

Rozviňme naplno svoju kulinársku kreativitu a vytvorme jedinečné a lahodné pokrmy jednoduchým stlačením tlačidla. To všetko s jednoduchosťou a nadčasovým dizajnom presne tak, ako je u prístrojov KitchenAid, na prezentácii ktorých sme sa zúčastnili, zvykom už takmer celé storočia. Najväčšou pýchou varného robotu KitchenAid Cook Procesor je inteligentné a všestranné „all-in-one" nastavenie a intuitívne ovládanie. Prístroj tak zvládne všetko: od varenia, vyprážania, varenia v pare, dusenia, miesenia cesta, sekania, mletia, mixovania, miešania, emulgovania až po efektívne šľahanie a miešanie. A viete, čím sú tieto prístroje jedinečné? Hýria farbami. V Amerike si ich môžete kúpiť vo vyše 100 druhov farieb.

• VÝKONNÝ, DIZAJNOVÝ A JEDINEČNÝ POWER PLUS BLENDER

Nenahraditeľným pomocníkom v každej kuchyni je veľmi výkonný model stolného mixéra. Koktail, džús, polievka, smoothies či v Amerike obľúbené arašidové maslo, to všetko zvládne hravo. S objemom nádoby až 2,6 litra či tepelnou reguláciou nádoby dokážete zmixovať a ohrievať polievku len za 5 minút, zatiaľ čo so samočistiacim režimom je čistenie a umývanie mixéra hračkou.

• KUCHYNSKÉ NOŽE

Aby ste sa v kuchyni cítili ako profesionáli, skúste aj inú novinku – nože KitchenAid Profesional. Sú vyrobené z nemeckej ocele a sú kvalitné a odolné

Blogerka Terka

• ELEGANTNÝ POMOCNÍK – KITCHEN AID ARTISAN KSM 175

Ak si potrpíte na dizajn, štýl a výkon, eleganciu, dokonalú hru farieb a profesionálnu prácu, tak zaručene nedáte dopustiť na **KitchenAid ARTISAN KSM 175.** Je to výkonný krásavec, ktorý sa hodí do každej kuchyne.

DOBRÚ CHUŤ

A ako je to s robotmi v praxi? O tom nás presvedčila blogerka Terka a kuchár Marek Pavala, ktorí nám pripravili, ako ináč, na prístrojoch KitchenAid, chutné menu.

SLANÉ ARAŠIDOVÉ MASLO NA TOASTY

Suroviny: • 500 g BIO pražených arašidov • himalájska soľ

Postup: Arašidy a himalájsku soľ (podľa chuti) pridajte do nádoby mixéra KitchenAid Power Plus a pomocou „stláčacieho" mechanizmu rozmixujte suroviny do hladkého krému. Celý proces trvá asi minútu. Hotové maslo môžete ihneď konzumovať alebo ho môžete uskladniť v nádobe v chladničke, a to až na tri týždne. Maslo nám skvele chutilo na opečených toastoch, no môžete ho použiť namiesto klasického masla alebo doň môžete namáčať slané tyčinky či krekry.

Cook Procesor v červenom

Artisan KSM 175 v zamatovej ružovej farbe

HOVÄDZÍ STEAK SO ZELEROVÝM PYRÉ A PETRŽLENOVOU OMÁČKOU

Suroviny: • 250 g hovädzej vysokej roštenky • 1 menšia buľva (podzemná časť) zeleru • 1 pohár mlieka • 1 väčší trs petržlenovej vňate • tymian • cesnak • mladé listy šalátu • sušené oregano • biely vínny ocot • olivový olej • morská soľ • čierne korenie

Postup: Zeler nakrájame na kocky a uvaríme v mlieku vo varnom robote KitchenAid. Zeler by nemal byť úplne ponorený, aby výsledné pyré nebolo až príliš husté. Hneď ako je zeler mäkký, rozmixujeme ho v mixéri Power Plus na hladké pyré a dochutíme soľou a olivovým olejom.

Do mixéra Power Plus si pripravíme strúčik cesnaku, petržlen a zalejeme ich olivovým olejom. Rozmixujeme na zelenú omáčku. Môžeme pridať aj iné mäkké bylinky.

Steak opečieme na rozpálenej panvici na olivovom oleji z každej strany asi po 2 minúty, pridáme tymian a cesnak. Steak dopečieme v rúre vyhriatej na 200 °C asi 4-5 minút podľa hrúbky mäsa. Výsledná teplota steaku by mala byť okolo 55 stupňov na medium rare.

Na tanier naservírujeme pyré, ktoré preložíme nakrájaným steakom, osolíme, pridáme čierne korenie, prelejeme ho omáčkou a dozdobíme lístkami šalátu.

Príprava arašidového masla

Hovädzí steak so zelerovým pyré a petržlenovou omáčkou

Príprava proteínových tyčiniek RAW bez lepku

Kuchár Marek Pavala

Proteinové tyčinky

PROTEÍNOVÉ TYČINKY RAW BEZ LEPKU

Suroviny: • 500 g arašidov (nepražených, nesolených ideálne v BIO kvalite) • 500 g datlí (alebo datľovej pasty – dostupné v obchodoch so zdravou výživou) • 2 odmerky RAW ryžového (alebo veganského) proteínu (dostupné v obchodoch so zdravou výživou alebo špecializovaných obchodoch so supplementami) • 2 kávové lyžičky prášku z lucumy • 2 polievkové lyžice BIO kakaa

Postup: Arašidy vsypte do nádoby mixéra KitchenAid Power Plus a pomocou „stláčacieho“ mechanizmu rozmixujte na hladký krém. Celý proces trvá asi minútu. Potom pridajte vopred namočené a rozmixované datle (namočte ich asi na hodinu), prípadne už hotovú datľovú pastu. Zakúpená RAW pasta z datlí má o niečo lepšiu konzistenciu, čím získajú tyčinky krajší tvar. Obidve ingrediencie postupne spracujete dohromady pri nízkej rýchlosti alebo pomocou pulzného režimu. Výslednú hmotu premiestnite do misy kuchynského robota KitchenAid a za postupného pridávanie ostatných suchých surovín vypracujte pomocou plochého šľahača na kompaktnú polotuhú hmotu. Množstvo suchých prísad je len orientačné, ich použitie prispôsobte tomu, koľko tuku arašidy pustia a koľko vody bude v datľovej paste. Výsledná hmota by mala byť elastická a zároveň pevná. Z hotového cesta vyvaľkajte medzi dvoma kuchynskými fóliami asi 2,5 cm vysoký plát a dajte ho stuhnúť do chladničky, ideálne cez noc. Na ďalší deň nakrájajte plát na ľubovoľne veľké tyčinky a zdravú energetickú dobrotu na cesty budete mať vždy so sebou.

Arašidové maslo pripravila blogerka Terka

SIFÓNOVÝ KÁVOVAR ALEBO CHUTNÁ KÁVIČKA NA ZÁVER

Zážitok z kávy nie je len o chuti, neodmysliteľne k nej patrí taktiež rituál samostatnej prípravy. Pokiaľ vám toto slovo rezonuje v ušiach, určite je pre vás sifónový kávovar zaujímavou voľbou. Systém pohybu vody najskôr hore skrz kanvicu do hornej časti a potom dole je jedinečný. Všetko sledujete za sklom a čakáte, až budete môcť horný diel zložiť a prvýkrát tak pustiť von vôňu, ktorá vďaka piatim minútam v uzavretom priestore získa naozaj „grády“. KitchenAid sifónový kávovar Artisan automatizuje manuálny proces prípravy sifónovej kávy. Sifónové varenie kávy plne a rovnomerne nasýti mletú kávu horúcou vodou a z vašej obľúbenej mletej kávy vytiahne sviežu intenzívnu chuť. Aróma kávy zostáva vo vnútri kávovaru a neuniká do vzduchu, vďaka čomu má káva čistú, krehkú a vibrujúci chuť.

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

AKO (NE)ROKOVAŤ S CUDZINCAMI

Ing. Anna Strápková

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

Text: Ing. Anna Strápková
Foto: archív

V dnešnej kapitole sa zameriame na odlišnosti v spoločenskej a biznis etikete vo vybraných európskych krajinách

VEĽKÁ BRITÁNIA

Pripravte sa na to, že biznizmeni vo Veľkej Británii očakávajú, že sa aspoň zmienite o kráľovskej rodine a dodržíte šľachtické tituly. Pri rokovaniach na to aj vopred upozorňujú. Mimoriadne dbajú na dodržiavanie etikety – v správaní aj v obliekaní. Pokiaľ to ide, nepribaľte si na cestu pásikovanú kravatu. Briti totiž obľubujú členstvo v rôznych pánskych kluboch – dokonca to patrí k bontónu špičkového manažéra – a poznávacím znakom členstva býva práve pásikovaná kravata. Angličania majú radi „suchý“ humor a určite zabodujete, keď si pripravíte vtip o lordoch. Treba však počkať, kým s ich rozprávaním začne ako prvý Angličan.

Pozn.: Pri nedávnej návšteve Londýna v polovičke júna, som mala možnosť vidieť verejné oslavy narodenín kráľovnej Alžbety II. Na britské pomery bol nezvyčajne horúci letný deň, ktorý však nebránil hrdým Britom prejaviť úctu kráľovnej sviatočným oblečením. Ženy v letných šatách, ktorých súčasťou je neodmysliteľný klobúk, a muži v žaketoch – najslávnostnejšom dennom mužskom oblečení – s cylindrom na hlave; po skončení osláv je prípustné si ho niesť aj v ruke.

FRANCÚZSKO A BENELUX

Francúzi sú známi tým, že pri komunikácii najradšej používajú francúzštinu. S obchodným partnerom – rovnako ako rodáci z Beneluxu – radi povečerajú, pokojne aj zo tri hodiny. Meškať 20 minút na rokovanie považujú za normálne, vždy sú však perfektne oblečení, s etiketou v malíčku, a pripravení rokovať na vysokej úrovni. Rovnako ako Angličania neobľubujú vulgárne vtipy, radšej sa pred nimi nezmieňujte ani o politickej či inej sile USA, o Američanoch, ani o angličtine ako takej. A nepýtajte sa ich na rodinu – súkromie si strážia.

NEMECKO, ŠVAJČIARSKO, RAKÚSKO

Nemci sú pri nadväzovaní obchodných kontaktov spočiatku veľmi rezervovaní a vyžadujú od obchodného partnera dôslednú pripravenosť na obchodné rokovanie a minútovú presnosť. Pokiaľ sa však vo vás nesklamú, sú veľmi spoľahliví a dbajú na dôsledné dodržanie dohodnutých podmienok. Pracujú húževnato a nerozptyľujú sa rozhovormi na súkromné témy. No platí to aj naopak: robotu si domov nenosia a ani ju po skončení pracovnej doby neriešia. Neradi vtipkujú, nepotrpia si na small talk a s nevôľou reagujú na kritiku svojho piva a otázky o druhej svetovej vojne. Radi a často si podávajú ruky a mimoriadne si potrpia na tituly. Ich opomenutie považujú za hrubú nezdvorilosť, keďže vzdelanie je u nemeckých biznizmenov na piedestáli hodnôt: zaisťuje im úspech v práci. Pokiaľ ide o Švajčiarov, tí sú dvojnásobne takí chladní ako Nemci. Paradoxne: nezriedka pozývajú obchodného partnera na večeru. Zväčša sa na nej konzumuje fondue, na čo je dobré sa aspoň teoreticky pripraviť. Rovnako ako na premenlivosť mentalít v závislosti od kantónov a silnú byrokraciu. Presnosť vyžadujú aj Rakúšania, ktorí vždy dorazia v predpisovom biznis oblečení a dokonale učesaní. Najcitlivejšou témou sú pre nich židia.

ŠKANDINÁVIA

Chladná klíma = chladní ľudia. A táto rovnica platí najmä na Fínov a Švédov, ktorí prísne dodržiavajú osobnú zónu. Zároveň sú však výborní poslucháči, maximálne spoľahliví, odborne zdatní, s dôkladnou znalosťou zahraničnej obchodnej politiky. Rozhodne však netolerujú meškanie (a dávajú to aj patrične najavo) a pracovnú debatu mimo práce považujú za nezdvorilú. Na pracov-

nom obede či večeri sa o nej môžete zmieniť až pri kávičke, ktorú – mimochodom – nadštandardne obľubujú. Rovnako ako sladký syr či salámu, ktoré nikdy nekritizujte. Švédi kritiku čohokoľvek svojho totiž považujú za hrubú nezdvorilosť.

O čosi otvorenejší a neformálnejší sú Dáni, čo z nich však nerobí o nič menej serióznych obchodných partnerov. Podpísaná zmluva je pre nich záväzná. Takmer tak ako obložený chlebíček – dánska špecialita, ktorou vás s najväčšou pravdepodobnosťou ponúknu po pozvaní na obed.

JUŽNÁ A JUHOVÝCHODNÁ EURÓPA

V Bulhursku, Rumunsku, Albánsku, Grécku či krajinách bývalej Juhoslávie sú priateľské vzťahy dôležitejšie ako serióznosť a pracovná disciplína. Pohostia vás tu srdečne, no mnohí z tunajších biznizmenov si nerobia ťažkú hlavu ani z písomnej dohody. Polhodinové meškanie sa nepovažuje za výnimočné, obchody sa zväčša uzatvárajú pri obede či večeri, kde sa hoduje a nezriedka aj tancuje. V pobaltských krajinách treba dbať na precízne formulovanie a dodržiavanie platobných podmienok, v Grécku a Bulharsku zase na odlišnosti v neverbálnej komunikácii: napríklad zvislé kývanie hlavou u nich vyjadruje nesúhlas.

MAĎARSKO A POĽSKO

Maďari chodia na obchodné rokovanie načas, maximálne pripravení, avšak aj s variantnými riešeniami, pretože sú náchylní robiť kompromisy. S partnerom často nadväzujú bližší kontakt a nepoznajú slovíčka ako „možno“ či „uvidíme“. Ich „áno“ znamená jednoznačne „áno“. Neradi sa však učia cudzie jazyky, a preto rokovanie prebieha zväčša v maďarčine za prítomnosti tlmočníka. Sú srdeční, pohostinní, noblesní a ocenia, ak ovládate históriu ich národa.

Rokovanie s poľskými partnermi sa zväčša nesie v menej formálnej až uvoľnenej atmosfére – ale treba zostať v strehu. Poliaci sú totiž výborní obchodníci a dokážu si presadiť svoje podmienky. Po podpise zmluvy sa však s ich plnením veľmi neponáhľajú, najmä pokiaľ ide o splátkový kalendár. Väčšmi ako káva sa u nich servíruje čaj (ich povestná „herbatka“) a dobrý obchod sa zapíja ich tradičným nápojom – vodkou.

RUSKO, UKRAJINA, BIELORUSKO

Rusi majú pri obchodných rokovaniach obrovskú trpezlivosť a sú veľmi vynaliezaví, aj pokiaľ ide o nedostatok finančných prostriedkov, kde sa vždy vedia vynájsť neočakávaným riešením.

Obchodní partneri si musia zarezervovať veľa času na obchodnú schôdzku, pretože o Rusoch sa hovorí, že sú majstri, pokiaľ ide o nekonečné hodiny sedenia, hodovania a vyčkávania na konečné rozhodnutia. Pritom je potrebné pripraviť sa na to, že sú si vedomí svojej kondície v pití alkoholu, ktorý ponúkajú aj počas rokovaní, a nie je zvláštnosťou, že kontrakt sa usilujú uzatvoriť, keď zistia, že partner to s alkoholom trošku prehnal.

Pokiaľ ide o pozdravy, je potrebné pripraviť sa na to, že sa s obchodným partnerom zvítajú bozkami na líca.

Veľkou poctou pre zahraničného obchodného partnera v Rusku, takisto ako aj na Ukrajine, je pozvanie domov. Tu sa začne už nespútané hodovanie, ktoré je veľmi srdečné, plné jedla a pitia. Na Ukrajine aj v Rusku platí to, že je potrebné rezervovať si veľa času na každú pracovnú schôdzku, ak chcete byť úspešní. Neočakávajte, že dohodnutý termín schôdzky bude dodržaný. Omeškanie o pol hodinu či hodinu, nezriedka aj viac, je pravidlom. K obchodnému partnerovi, najmä pri opakovaných obchodoch, sa však Ukrajinci správajú nielen veľmi priateľsky, ale aj seriózne. Podmienkou uzatvorenia obchodu je získanie dôvery, pri obchodoch sa spoliehajú na osobné vzťahy. Často si podávajú ruky, ale iba výnimočne so ženami (vo vyššom postavení). Pozvanie domov je pocta, Ukrajinci sú veľmi pohostinní, štandardom je stôl plný jedla a alkoholu. Treba sa pripraviť na to, že pri každej naliatej „runde“ alkoholu sa prednesie kvetnatý prípitok, pričom sa to očakáva aj od hostí.

Bielorusi sú najpríjemnejší v porovnaní s Ukrajincami, no najmä s Rusmi. Sú veľmi uvoľnení, radi pri pití spievajú. Pri rokovaniach býva na stole okrem širokej palety kvalitných nealkoholických nápojov aj najlepšia bieloruská vodka – Buľbaš Nano – ktorá je, podľa nich, najlepšia na svete. Pri pozvaní domov je potrebné počas večera počítať s účasťou detí, ktoré tiež očakávajú nejaké darčeky. Avšak pokiaľ ide o uzatvorenie kontraktu – každá minca má dve strany: jednou z nich je príjemný čas strávený pri uzatváraní obchodov a druhou to, čo je „na papieri“. Je preto dôležité nespoľahnúť sa len na sľuby počas príjemne stráveného večera, až do noci, ale hlavne nezabudnúť si najať právnika – odborníka na bieloruské obchodné právo.

V budúcej kapitole prekročíme hranice Európy a „posvietime si“ na zvláštnosti spoločenského správania v zámorí.

LETO PLNÉ FARIEB A VITAMÍNOV

Šéfkuchár reštaurácie Signature Restaurant, Bar & Lounge hotela Mercure Michal Hečko

Leto je ideálnym obdobím pre ľahké jedlá, ktoré prospievajú štíhlej línii, no zároveň zasýtia a dodajú energiu. Namiesto jednotvárnych a tradičných jedál si radšej doprajte obľúbený druh mäsa alebo ryby s chutnou zeleninou. Možností je naozaj veľa, stačí si vybrať podľa toho, čo vám chutí. Nazrite do kuchyne reštaurácie Signature Restaurant, Bar & Lounge hotela Mercure Bratislava Centrum, ktorá vás pozýva na svieže letné menu šéfkuchára Michala Hečka.

„V lete všetko hrá farbami a hostia do nášho hotela prichádzajú za krásnych slnečných dní s dobrou náladou. To isté im chceme ukázať aj na tanieri. Snažíme sa, aby boli kombinácie ingrediencií chuťovo vyvážené, no zároveň vizuálne zaujímavé,“ vysvetľuje šéfkuchár Michal Hečko zo Signature Restaurant, Bar & Lounge hotela Mercure Bratislava Centrum.

A naozaj, letné menu šéfkuchára Michala Hečka je plné farieb a vitamínov. Máte radi

Rajčinové variácie s buffalo mozzarellou

Šalát s baby zemiakmi, zelenými fazuľkami a pancettou

rajčiny? V lete ich dostanete kúpiť čerstvé v rôznych tvaroch a farbách. Fantasticky sa hodia k jednej z najväčších lahôdok talianskej kuchyne, k syru mozzarella. ***„Pravá mozzarella pochádza z talianskej Kampánie a vyrába sa z bývolieho mlieka. Jedine vtedy môžeme povedať, že ide o pravú mozzarellu di bufala campana, ktorú vo svojich receptoch používam,“*** hovorí šéfkuchár Michal Hečko, ktorý si potrpí na kvalitu. A hoci si toto jednoduché predjedlo môžete pripraviť aj doma, zaručene mi dáte za pravdu, že ak vám ju servírujú v príjemnom prostredí reštaurácie, predsa len lepšie chutí.

DOBRÚ CHUŤ VÁM ŽELÁ ŠÉFKUCHÁR MICHAL HEČKO

RAJČINOVÉ VARIÁCIE S BUFFALO MOZZARELLOU

• Domáce sušené cherry rajčiny
Suroviny: • 100 g cherry rajčín prerezaných na polovicu • soľ / cukor v pomere 1:1 • čerstvý posekaný tymian
Postup: Rajčiny rozložíme na plech a ochutíme soľou a cukrom. Posypeme tymianom a dáme sušiť do rúry na 60 °C približne na 2 – 3 hodiny. Po usušení zalejeme olivovým olejom.

• Zavárané rajčiny
Suroviny: • 1750 ml vody • 500 ml octu • 150 g kryštálového cukru • 5 g semiačok horčice • 4 ks bobkových listov • 6 ks nového korenia • 12 ks tvrdších rajčín
Postup: Nálev prevaríme, aby sa rozpustil cukor a vylúhovali koreniny. Necháme úplne vychladnúť a zalejeme do zavárаninového pohára s rajčinami. Sterilizujeme pri teplote 80 °C približne 30 minút.

• Rajčinový džem
Suroviny: • 1 kg olúpaných mäsových rajčín • 2 ks červenej cibule nakrájanej na malé kocky • 5 strúčikov cesnaku • 5 polievkových lyžíc kryštálového cukru • 2 ks bobkového listu • vínny ocot podľa chuti • ½ balíčku želírovacieho prášku (cca 12 g)
Postup: Cibuľu a pretlačený cesnak orestujeme dozlatista, pridáme cukor, aby skaramelizoval. Rajčiny rozkrájame na väčšie kocky, pridáme do hrnca spolu s bobkovým listom a pomaly varíme, až kým nám džem nezhustne. Dochutíme soľou, korením, octom a pridáme želírovací prášok.

ŠALÁT S BABY ZEMIAKMI, ZELENÝMI FAZUĽKAMI A PANCETTOU

Suroviny: • 50 g pancetty • 40 g zelených fazuľkových lúskov • 70 g kalerábu nakrájaného na tenké pásiky • 15 g hráškových lúskov • 100 g uvarených baby zemiakov • 50 g rukoly
Dressing: • 1 polievková lyžica dijonskej horčice • 1 polievková lyžica medu • soľ • čierne korenie • 3 – 4 polievkové lyžice olivového oleja • citrónová šťava na dochutenie
Postup: Fazuľkové a hráškové lúsky si opečieme na rozpálenej panvici. Opekáme ich približne 30 sekúnd. Potom ich ochutíme soľou a korením, odložíme z panvice a necháme poriadne vychladnúť. Všetky suroviny v miske dôkladne premiešame. Vychladnutý šalát prelejeme dressingom a servírujeme.

KURACIE SUPRÊME S PETRŽLENOVÝM PYRÉ, OMÁČKOU Z MODRÉHO SYRA A PEČENÝMI RAJČINAMI

• Kuracie suprême
Suroviny: • 200 g prs z kukuričného kurčaťa • 8 ks cherry rajčín • 2 strúčiky cesnaku • 5 g tymianu • soľ • čierne korenie
Postup: Na rozpálenej panvici opečieme osolené a okorenené kuracie prsia dozlatista, dáme na plech s rajčinami, tymianom, cesnakom a dopečieme v rúre pri teplote 180 °C približne 15 minút.

• Omáčka z modrého syra
Suroviny: • 1 ks žltej cibule nakrájanej nadrobno • 1 strúčik pretlačeného cesnaku • 30 g syru Niva • približne 1 dl vývaru (zeleninový alebo hydinový) • 1 dl smotany na šľahanie • soľ • mleté čierne korenie • 20 g masla
Postup: Cibuľu orestujeme na oleji, aby bola úplne mäkká, pridáme cesnak a ešte trochu opečieme. Podlejeme vývarom a necháme vyredukovať. Prilejeme smotanu, necháme dobre prevariť, roztopíme Nivu a dochutíme soľou, korením a citrónovou šťavou. Pred podávaním vmiešame do teplej omáčky 20 g studeného masla.

• Petržlenové pyré
Suroviny: • 150 g očisteného petržlenu • mlieko • soľ • čierne korenie
Postup: Nakrájaný petržlen si uvaríme v mlieku na úplne miernom ohni a zmixujeme na pyré, ktoré prepasírujeme. Dochutíme soľou, korením a zatepla do neho vmiešame kocku masla.

ZUBÁČ POŠÍROVANÝ V BYLINKOVOM MASLE, MANGOLD A STRATENÉ VAJCE

• Pošírovaný zubáč
Suroviny: • 200 g filety zubáča • 250 g masla • 10 g čerstvého tymianu • 1 hlavičku cesnaku • 5 g rozmarínu • soľ • kôra z jedného citrónu
Postup: Maslo roztopíme na panvici, nie však rýchlo, aby nezhorelo. Do panvice vložíme všetky ingrediencie okrem zubáča a necháme vylúhovať aspoň 20 minút. Nakoniec ponoríme rybu a pomaly pošírujeme približne 10 minút.

• Mangold
Suroviny: • 1 hrsť mangoldu • 1 strúčik cesnaku • šťava z ½ citróna • soľ • čierne korenie
Postup: Na rozpálenej panvici rýchlo zarestujeme mangold (približne 30 sekúnd), pridáme cesnak, dochutíme citrónom, soľou a korením.
Poznámka: Mangold je starobylý príbuzný špenátu. Je veľmi chutný a zdravý a pre svoju nízku energetickú hodnotu je vhodným doplnkom redukačných diét.

• Stratené vajce
Suroviny: • 1 vajce • 3 dl vody • 0,5 dl octu • soľ
Postup: Do vody dáme ocot a štipku soli a privedieme do bodu varu. Do vriacej vody opatrne rozbijeme vajíčko. Varíme približne 3-4 minúty.

Mercure HOTELS

Kuracie suprême s petržlenovým pyré, omáčkou z modrého syra a pečenými rajčinami

Zubáč pošírovaný v bylinkovom masle, mangold a stratené vajce

OBJAVTE KRAJINU SLNKA

Fascinujúce prírodné zážitky, pompézne zámky romantické dediny a veľkolepé múzeá, ale aj koncerty, opery a ... gurmanské zážitky. V Burgenlande sa dá objaviť veľa. Je jedno, či si zvolíte jednodňový výlet, alebo sa rozhodnete pre dlhšiu dovolenku – v krajine slnka nájdete stále vhodný program.

Pešo alebo na bicykli – na výlet do burgenlandskej prírody vďaka miernej panónskej klíme sa môžete vybrať v každom ročnom období. 2500 km vynikajúco značených cyklotrás garantuje zážitok na bicykli, alebo si vyberiete jazdu na koni a máte k dispozícii až 1500 km ciest. Za pozornosť stojí Národný park Neusiedlersee-Seewinkel s rozlohou 300 km², ktorý je súčasťou UNESCO a žije tu viac ako 300 druhov vtákov. Na návštevu pozýva aj šesť burgenlandských prírodných parkov s alejou čerešňových kvetov alebo romantickými pivničkami.

Krajinu môžete spoznávať rozličným spôsobom – jazdou na drezine po slnečnom strednom Burgenlande, plavbou na vyhliadkovej lodi na Neziderskom jazere, alebo si vyskúšať kanoe na riekach Raab a Lafnitz. Jazero je eldorádom pre milovníkov vodných športov a na kúpanie v lete lákajú aj vodné plochy, jazerá a kúpaliská.

KTO MÁ RÁD POTULKY HISTÓRIOU, PRÍDE SI NASVOJE

Neďaleko hraníc sa nachádza barokový klenot, zámok Halbturn, kúsok od Eisenstadtu nájdete hrad Forchtenstein, ktorý ukrýva jedinečné poklady Esterházyovcov, a rytiersky hrad Lockenhaus ponúka nový projekt „krvavej grófky“ Alžbety Báthory. Zastávka v hlavnom meste Eisenstadt sa oplatí – klenotom je zámok Esterházy s rozsiahlym parkom, múzeum Josepha Haydna s pôvodným mobiliárom a centrum s barokovými domami. Žiadanou lokalitou je Rust a jeho nádherné meštianske domy, dedinské múzeum vo voľnej prírode v Mönchhofe, Purbach a 50 vínnych pivníc z roku 1850, ktoré sa nachádzajú v jednej z najkrajších uličiek krajiny.

ZA KULTÚROU DO SUSEDOV

V lete to v Burgenlande žije kultúrou a väčšina podujatí prebieha pod holým nebom. V kameňolome St Margarethen sa odohrá slávna opera „Rigoletto“ (19. 8), Seefestpiele Mörbisch sa prezentuje operetou „Vogelhändler (19. 8.) Lákavou ponukou je aj Kultúrne leto či Hradné hry v Güssingu (14. 8.), zámocké koncerty v Halbturne (26. 8), Komorný festival na hrade Lockenhaus, alebo Opera v Jennersdorfe (3. – 13. 8.). Lístky na podujatia získate ľahko pomocou aplikácie dostupnej zdarma v App Store a Google Play „Gretchen App“. (www.ticket-gretchen.com).

PESTRÁ GASTRONOMICKÁ PONUKA

Panónska kuchyňa spája panónske, rakúske a chorvátske vplyvy do chutných pokrmov a najesť sa výborne môžete v hostincoch i vo vychýrených lokáloch. Novým lákadlom na Neziderskom jazere je reštaurácia „Das Fritz“ vo Weiden am See. Kvalita, čerstvosť a regionalita sú základnými piliermi ich kuchynskej filozofie.

BABIČKIN DVOR

SKUTOČNE ZDRAVÉ VAJCIA

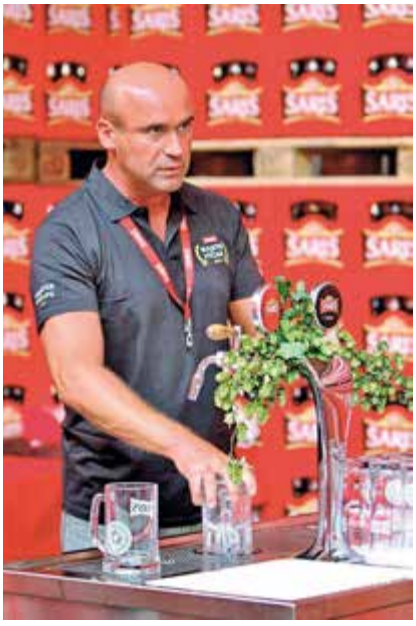
Babičkin dvor je prvá spoločnosť, ktorá používa zmesi bez geneticky modifikovaných surovín.

Nadštandardnú starostlivosť o svoje nosnice chce ešte viac posilniť tým, že do roku 2020 zvýši podiel chovov na hlbokej podstielke a s výbehom na 69 percent.

Babičkin dvor, a. s., J. Kráľa 2661, 990 01 Veľký Krtíš, objednávky: +421 905 821 658,
e-mail: objednavky@babickindvor.sk, www.babickindvor.sk

PIVNÁ AKADÉMIA CERVESARIO ZVYŠUJE KVALITU BUDÚCEJ GENERÁCIE OBSLUHUJÚCICH

Viac ako 5 600 vyškolených študentov za 7 rokov



Ako dostať do gastro sektora čo najviac profesionálov? Napríklad aj prepájaním teórie s praxou prostredníctvom interaktívnych školení. Pivní majstri z akadémie Cervesario šíria osvetu medzi budúcimi barmanmi a čašníkmi už sedem rokov. Len počas školského roka 2016/2017 navštívili 12 hotelových a stredných odborných škôl po celom Slovensku, aby viac ako 800 študentom odovzdali svoje znalosti o starostlivosti o pivo.

Podľa sládka pivovaru TOPVAR, ktorý školenia vedie, Janka Píryho sa študenti školení radi zúčastňujú. *„Uvedomujú si, že keď sa naučia správne čapovať, majú nielen konkurenčnú výhodu oproti iným uchádzačom o prácu, ale zároveň už vopred naberú istotu, a tak môžu svoju pozornosť zamerať viac na prístup k zákazníkom. Pokiaľ pivár dostane dokonale načapované pivo, navyše s príjemnou obsluhou, rád sa do prevádzky vráti,“* uviedol Janko Píry, obchodný sládok Pivovarov Topvar, ktorý školenia vedie.

Program je určený plnoletým študentom pripravujúcim sa na výkon povolaní barman, čašník, servírka a hostinský. Školenia pozostávajú z teoretickej a praktickej časti, na záver ktorých študenti absolvujú test a získajú certifikát. V úvode teoretickej časti sa učia o histórii piva, jeho varení a sanitácii pivného potrubia. Nasledujúca, mimoriadne obľúbená interaktívna hodina pozostáva z ukážok čapovania, ktoré si môže každý študent pod vedením skúseného sládka aj vyskúšať.

Doplnkové formy vzdelávania a snahu pivovarníkov oceňuje aj generálny sekretár Zväzu hotelov a reštaurácií SR, Marek Harbuľák: *„Nedostatok kvalifikovanej pracovnej sily je najvypuklejší v segmente hotelov, reštaurácií a v cestovnom ruchu. Je stále ťažšie nájsť vhodných uchádzačov, najmä na pozíciu čašník.“* Potvrdil to aj prieskum zväzu z leta 2016, v ktorom až 97 % z 81 oslovených zariadení malo problém s obsadením voľných miest. Až 76 % z nich malo pritom záujem zamestnať nových čašníkov. *„Verím, že aktivity ako Cervesario prispievajú k zvyšovaniu odborných znalostí a zručností absolventov a budúcich zamestnancov k celkovému zlepšeniu tejto situácie na trhu,“* dodal.

Špeciálny vzdelávací program Pivovarov Topvar, pivná akadémia Cervesario, vznikol v roku 2011 s cieľom zvyšovať pivnú kultúru na Slovensku. Celkovo bolo zorganizovaných 169 školení, ktoré absolvovalo 5 612 študentov z celého Slovenska.

PRAKTIKANTI Z GRAND HOTELA RIVER PARK UKONČILI SVOJU PRAX GALA VEČEROU PRE RODIČOV

Viac ako dvadsať praktikantov z Grand Hotela River Park dostalo pri príležitosti konca školského roku možnosť predviesť svojim rodičom, čo sa vďaka praxi v 5-hviezdičkovom hoteli naučili. Žiaci dvoch stredných odborných škôl hostili počas trojchodovej večere svojich rodičov, ale aj pedagógov.

Žiaci Hotelovej akadémie na Mikovíniho ulici a tiež žiaci z Hotelovej školy v Šamoríne pripravili pre svojich rodičov ako predjedlo marinovanú cviklu s blanšírovanou baby mrkvou s pomarančom a bonbónmi z kozieho syra. Ako hlavné jedlo podávali bravčový bôčik, plece a líčko, pripravené metódou sous-vide v jablkovej šťave, petržlenovo-jablkové pyré s gratinovanými zemiakmi a omáčkou z červeného vína. Nechýbala ani sladká bodka na záver a praktikanti svojim rodičom a pedagógom servírovali jahodový cheesecake so zmrzlinou.

„Gala večer pripravujeme na konci školského roka pre žiakov, ich rodičov a tiež pre ich pedagógov. Chceme sa im poďakovať za to, že u nás praxovali a pomáhali nám. Veríme, že sme im ukázali, že práca v hotelierstve má čo ponúknuť, že sme v nich vzbudili vášeň pre túto oblasť a že aj vďaka praxi u nás sa z nich stanú skúsení hotelieri,“ povedal Branislav Kačkovič, generálny riaditeľ Grand Hotela River Park, Bratislava a Sheraton Bratislava Hotel.

Prácu praktikantov ocenil aj riaditeľ ľudských zdrojov pre hotely Grand Hotel River Park, Sheraton Bratislava Hotel a Crowne Plaza Bratislava Michal Bursík. *„Hotelierstvo stále bojuje s nedostatkom kvalifikovaných zamestnancov. Sme radi, že si môžeme takto „vychovať“ budúcich pracovníkov. O práci alebo skôr o poslaní v hotelierstve chodíme rozprávať už nielen na stredné, ale aj na základné školy. Snažíme sa mladým ukázať, že práca v hotelierstve im môže veľa dať,“* povedal Michal Bursík.

Súčasťou slávnostnej večere bolo aj vyhodnotenie najšikovnejšieho praktikanta. Tým najlepším sa stal Samuel Šesták, ktorý za svoje celoročné úsilie získal víkendový pobyt v hoteli. Druhý ocenený si vďaka poukazu na nedeľný brunch dopraje kulinárske špeciality hotelovej reštaurácie RIVERBANK a praktikant, ktorý skončil na treťom mieste, si môže užiť dokonalý relax vďaka vstupu do hotelového ZION SPA LUXURY.

A AKO HODNOTIA PRAX ŠTUDENTI?

Grand Hotel River Park oceňoval

Slávnostná študentská galavečera sa konala 16. 6. 2017 v sále Maria Theresia Ballroom za účasti pozvaných hostí zo škôl, ktorých študenti praxujú v hoteli, ako aj rodičov žiakov, ktorí pripravovali slávnostnú tabuľu.

Sme hrdí, že z troch ocenených žiakov boli dvaja z našich škôl. Ako študent roka 2017 bol ocenený Samuel Šesták zo 4.A triedy našej Súkromnej hotelovej akadémie SD Jednota Šamorín. Titul 2. študent roka 2017 získal Jozef Sarközi z 1.K učebného odboru kuchár z našej Súkromnej strednej odbornej školy SD Jednota v Šamoríne. Je to zároveň ocenenie pre naše dve školy s vyše 50-ročnou tradíciou, ktoré vychovali úspešných absolventov v odboroch kuchár, čašník a cukrár s výučným listom, ako aj s maturitným vysvedčením.

Oceňovania sa zúčastnilo vedenie hotela a jednotlivých úsekov. Hostí privítal generálny riaditeľ Branislav Kačkovič. Dobrú chuť k večeri prišiel zaželať šéfkuchár Riverbank restaurant Bratislava, pán Jaroslav Žídek.

Vkusne upravené stoly, moderné menu, prívetivá obsluha, výborný pocit z dobre vykonanej práce a početná skupina našich študentov prispeli k slávnostnému priebehu večere.

Tento dobrý pocit z ocenenia zažila naša škola v Grand Hoteli už viackrát, preto patrí vďaka všetkým kolegom, ktorí sa odborne, trpezlivo a s láskou venujú svojim študentom.

Ing. Janka Biskupičová
Súkromná hotelová akadémia
a SSOŠ SDJ Šamorín

ODIŠIEL NÁŠ DOBRÝ KAMARÁT

„Nekrič, lebo ohluchnem,“ to boli najčastejšie slová pri našich pomerne častých stretnutiach. Za svoje decibely naozaj nemôžem, sprevádzajú ma celým životom. Počas veľtrhu GASTRO DANUBIUS v bratislavskej INCHEBE, kde máme už tradične svoj stánok, vždy zazvonil telefón s otázkou: „Ste tam, prídeme vás s Paulou navštíviť a ...“ Jeho návšteva, to bola jedna roporciovaná hus a lokše. „Nemusíš hovoriť, kde ste. Nájdeme vás, podľa kriku.“ A naozaj, na chrumkavú galikovu husacinu naši stánkari nedali dopustiť!

Tohto roku ste už s húskou neprišli. Vtedy sme ešte nevedeli, že je to s Tebou také vážne.

Zoznámili sme sa pri natáčaní „Husaciny u Gálika“ pre novú televíziu Markíza. Vtedy ešte nikto netušil, že spolu s moderátorkou Andy a redaktorkou Tamarou Cho sme položili základný kameň varenia s Markízou. V bazéne na dvore sa čľapkalo malé kučeravé dievčatko pripomínajúce malého anjelika - Tvoja mladšia, dnes už dospelá dcéra. Sedeli sme na dubových laviciach a napchávali sme sa, ako ináč, chrumkavou husacinkou. Bola to zároveň aj moja prvá reportáž zo Slovenského Grobu.

Odvtedy uplynulo veľa rokov a my sme sa neprestali stretávať, či už to bolo na Tvojej 50-tke, Tvojich zásnubách s dlhoročnou partnerkou Paulou, mojom výročí, na rozličných zahraničných návštevách, ktoré sme vodili do Grobu na „husacinu u Gálika“, ale aj na Tvojej svadbe a treaz aj na poslednej rozlúčke s Tebou. Prišiel sa s Tebou rozlúčiť takmer celý Slovenský Grob, takmer všetci „Grobskí husacinári“. Odišiel jeden z nich. Odišiel kamarát, primladý na odchod, odišiel kamarát v najlepších rokoch, odišiel kamarát so srdcom na správnom mieste. Sedíme za dubovými stolmi, pochutnávame si na vynikajúcich lokšoch a chrumkavej gálikovskej husacine, spomíname a pripíjame Ti Tvojím obľúbeným vínkom na dlhú púť, z ktorej, žiaľ, už niet návratu, iba ak by si tam kdesi z diaľky zakričal: „Nekrič, lebo ohluchnem!“ Budeš nám chýbať, Milan!

POTULKY GOTICKOU CESTOU – PRAKTICKÁ MATURITNÁ SKÚŠKA V ODBORE SLUŽBY V CESTOVNOM RUCHU NA CSOŠ SV. JOZAFÁTA V TREBIŠOVE

Po prvýkrát...

Na CSOŠ sv. Jozafáta sa historicky po prvýkrát uskutočnili praktické maturitné skúšky v odbore Služby v cestovnom ruchu. Samotné skúšky prebehli v konferenčných priestoroch Múzea a kultúrneho centra južného Zemplína v Trebišove, kde si žiaci pozvali svojich hostí, teda potenciálnych záujemcov o zájazd v rámci historickej gotickej cesty po Slovensku. Úlohou žiakov bolo vytvoriť produkt CR, zájazd pre vybraných účastníkov CR v rámci bloku „Potulky gotickou cestou". Žiaci tohto odboru už počas svojho štúdia absolvovali informačné cesty po najznámejších miestach cestovného ruchu. **Gotická cesta po Slovensku** je prvá tematická kultúrno-poznávacia cesta svojho druhu na Slovensku. Je to turistický okruh, kde môžete objaviť bohatú pokladnicu Spiša a Gemera. Žiaci navštívili také lokality, ako je Spišský hrad a Spišská Kapitula, mestá Levoča, Kežmarok, Bardejov, zašli aj do Slovenského raja a Pienin. Počas cesty natáčali videá o najznámejších a najatraktívnejších zákutiach Gotickej cesty. Okrem návštev najvýznamnejších pamiatok absolvovali exkurzie vo vybraných hoteloch a reštauráciách po danej trase a predstavovali služby poskytované v daných podnikoch.

O čo išlo...

Odbornej informačnej cesty po jednotlivých zastávkach sa zúčastnili všetci žiaci a na natáčaní sa podieľali všetci rovnakou mierou. Príprava seriálu Potulky gotickou cestou trvala dva roky, lokality vyberali študenti spolu s učiteľmi odborných predmetov. Jednotlivé videá boli následne výstupom pre praktickú maturitnú skúšku v tomto odbore. Každý zo žiakov si vyžreboval zadanie, ktoré zodpovedá zastávke v rámci seriálu Potulky gotickou cestou. Úlohou žiakov bolo pripraviť prezentáciu na vyžrebovanú tému, ktorá musela mať svoju štruktúru od topografickej a chronologickej prípravy až po informačné minimum a cieľovú skupinu účastníkov. Žiaci zastupovali fiktívne cestovné kancelárie ponúkajúce výsledný produkt. Predstavili pozvaným potenciálnym účastníkom trojdňové zájazdy zahŕňajúce základné služby, trasu, spôsob dopravy, ubytovanie, stravovanie. Následne ponúkli účastníkom najzaujímavejšie lokality, ktoré navštívia počas cesty a pobytu. Prezentácie boli, samozrejme, obohatené o video ukážky z absolvovaných ciest.

Všetko vďaka zážitkovému vyučovaniu...

Štúdium v tomto odbore nie je jednoduché, pretože naším cieľom je budovať komplexnú osobnosť študenta, ktorý bude mať nielen teoretické vedomosti, ale najmä odborné, získané práve aj takouto formou zážitkového vyučovania. Veľký dôraz pri takejto forme vyučovania sa kladie na samostatnosť, aktivitu, fantáziu žiaka, na jeho schopnosť komunikovať a prezentovať ponuku cestovného ruchu na Slovensku. Sme radi, že sa nám podarilo vychovať prvých absolventov schopných uplatniť sa na trhu a budovať tak pozitívny obraz o cestovnom ruchu na Slovensku.

Martina Tirpáková

Pozn. redakcie: škoda, že fotky boli v zlej kvalite

ZÁZRAČNÝ LIEK – MLIEKO

Mlieko ako dokonalý a najprirodzenejší nápoj

16. mája 2017 – Svetový deň mlieka. V tento deň si žiaci Hotelovej akadémie v Liptovskom Mikuláši spoločne s učiteľmi odborných predmetov pripravili také dobroty z mlieka a mliečnych výrobkov, že až „spievali" nielen na tanieri ale aj v pohári. V mliečnom stánku žiaci odboru pracovník marketigu ponúkali slovenské výrobky: čerstvé mlieka, ochutené mlieka, kyslomliečne výrobky, patent prírody: liptovskú bryndzu. Kuchári, čašníci a cukrári pripravili na ochutnávku RETRO ponuku: vtáčie mlieko od babičky, dvojfarebnú bublaninu s višňami, plnené rožteky z kyslého mlieka, rýchle koktaily. Hosťami boli nielen žiaci a zamestnanci hote-

Otvorené pivnice na MVC

SVÄTÝ URBAN POMÁHAJ

V dňoch 26.-27. mája sa uskutočnil na svätého Urbana už XI. ročník podujatia Otvorené pivnice. Organizátori podujatia Združenie Malokarpatská vínna cesta, Malokarpatské osvetové stredisko, Bratislavský samosprávny kraj a Trnavský samosprávny kraj pripravili slávnostné otvorenie v zámočku Malokarpatského osvetového strediska v Modre. Škoda, že slávnostného otvorenia sa nezúčastnili hlavní predstavitelia samosprávnych krajov, čo v minulosti bolo tradíciou. Organizátori vyhlásili Vinára roka 2016, ktorým sa stal už po tretíkrát Michal Sadloň z Limbachu, ktorý hospodári na ploche 60 hektárov viníc. Ocenili aj vinárske osobnosti pri príležitosti životného jubilea, ako napríklad Igora Rariga, Jozefa Navara, Jána Krajčoviča, Petra Rajnica a ďalších členov MVC.

Taktovku vo vedení Združenia Malokarpatská vínna cesta prevzal od čestného predsedu Ing. Milana Pavelku z Pezinka nový predseda Ing. Peter Fülöp, PhD z Veľkého Bielu. Návštevníci podujatia mali možnosť ochutnať vína v 134 pivniciach 33 miest a obcí Malokarpatského regiónu. Už tradične najviac otvorených pivníc bolo v Modre, Svätom Juri či malých obciach, ako sú Vinosady, Šenkvice a ďalšie. Ako nám povedal predseda spolku VINCÚR v Modre Vincent Jakubec, tohoročné podujatie navštívilo menej ľudí, lebo podobné podujatia organizujú aj obce. Kvalita vína bola dobrá, škoda však, že členská základňa ZMVC sa triešti, väčšiu pozornosť treba venovať výchove, vzdelávaniu a spolupráci vinohradníkov, samospráv pri obnove a ochrane vinohradov, podobne ako naši susedia v ČR. Odborník RNDr. Bruno Gabel CSc. upozorňuje vinohradníkov na aktuálnu hrozbu chorôb viniča, ktoré vznikajú v dôsledku neobrábania vinohradov a hromadenia nespracovaných viničov v chotári.

František Mach, MATIK Modra

Michal Sadloň, Vinár roka 2016 prevzal ocenenie od Anny Píchovej, Milana Pavelku a Petra Fülöpa

Výmena vo vedení ZMVC, sprava Ing. František Mach CSc, zakladateľ a prvý predseda, v strede nový predseda Ing. Peter Fülöp a zľava čestný predseda Ing. Milan Pavelka

Vincent Jakubec ponúkal svoje vína v historickej Hornej bráne v Modre.

lovej akadémie, ale aj deti zo ZŠ Čsl. Brigády. Pre najmenších zorganizovali žiaci animačné aktivity, kde vyfarbili cestu mlieka na stôl. Všetky práce detí boli vystavené a najkrajšie ocenené diplomom a mliečnou kravičkou. Starší žiaci si vyskúšali vedomosti v mliečnom kvíze a svoju zručnosť preukázali v stavaní pyramídy z mliečnych produktov. Celú akciu moderoval a dobrú náladu vytváral RAJO maskot. Názory na konzumáciu mlieka sú rôzne. Je však na nás, či ponuka gastronomických zariadení bude pre nás výzvou, aby mlieko a mliečne produkty zohrali pre nás nenahraditeľnú úlohu. Nezabúdajme, že mlieko je dar prírody, mlieko je zázračný liek.

Ing. Feriancová Michaela

ÚSPECHY STREDNEJ ODBORNEJ ŠKOLY OBCHODU A SLUŽIEB V ČADCI

Súkromná spojená škola EDUCO v Námestove usporiadala 25. a 26.apríla 2017 súťaž z oblasti gastronómie pre žiakov zo Slovenska a Poľska. Žiaci našej školy na ulici 17. novembra v Čadci prezentovali svoje zručnosti v nasledujúcich kategóriách:

- Kuchár – Kristína Špiláková z II.A triedy hotelová akadémia – pripravovala teplý pokrm na tému Jar na tanieri. Kristínka získala 1. miesto a zároveň aj ocenenie absolútny víťaz. Súťažilo 9 súťažiacich a žiačku na súťaž pripravovali majsterky odbornej výchovy (MOV) Bc. Terézia Babuliaková a Mgr. Jaroslava Čičková. Peter Balala z I.D triedy, ktorý sa pripravuje v systéme duálneho vzdelávania vo Wellness hoteli Diplomat v Rajeckých Tepliciach, sa umiestnil v zlatom pásme v príprave studenej misy.
- Čašník, servírka – Katarína Drahniaková zo IV.B triedy hotelová akadémia pripravila slávnostnú tabuľu na tému Svadobná. Katka sa umiestnila v zlatom pásme. Súťažilo 8 súťažiacich a žiačku na súťaž pripravili MOV Mgr. Emília Boháčiková a Bc. Darina Markuliaková. Veronika Pražencová z III.G triedy učebného odboru pripravila šalát ako hlavné jedlo. Súťažilo 8 súťažiacich a Veronika sa umiestnila v zlatom pásme. Žiačku na súťaž pripravila MOV Janka Poláčková.
- Barman – Alžbeta Urbánková zo IV.B triedy hotelová akadémia pripravovala 4 porcie short drinku a smoothie. Súťažilo 17 barmanov a Betka sa umiestnila v striebornom pásme. Hl. MOV Mgr. Emília Boháčiková pripravila žiačku na súťaž.
- Somelier – súťažilo 10 žiakov. Jozef Golis z III.A triedy hotelová akadémia dekantoval červené víno a umiestnil sa v zlatom pásme; Marcel Svancár dekantoval červené víno a umiestnil sa v bronzovom pásme. Žiakov na súťaž pripravila MOV Bc. Zuzana Danková.
- Barista – Dana Horčičáková z II.A triedy hotelová akadémia súťažila v príprave espresso kávy, cappuccina a voľného nápoja s obsahom kávy. Súťažilo 20 žiakov a Danka získala diplom za účasť. Na súťaž žiačku pripravovali MOV Mgr. Ľubomíra Kubušová a hl. MOV Mgr. Emília Boháčiková.

Sme radi, že naša škola má žiakov, ktorí sa neboja nielen zapájať do súťaží, ale vedia sa umiestniť aj na vynikajúcich miestach. Veľké ďakujem patrí pani riaditeľke Ing. Ľudmile Verčimákovej, ktorá je nám oporou v práci, a majsterkám odbornej výchovy za odbornú prípravu žiakov.

Mgr. Emília Boháčiková,
hlavná majsterka odbornej výchovy

MATURITA NA MIKOVÍNIHO V BRATISLAVE

Študenti Hotelovej akadémie predviedli nielen svoje nadobudnuté organizačné schopnosti, ale aj zručnosti z oblasti gastronómie. Získali si priazeň u sponzorov a postarali sa o prípravu chutných jedál, nápojov a kvalitnú obsluhu. O program sa postaral folklórny súbor Dopravár a tanečná skupina Style units. Celým večerom hostí sprevádzala charizmatická a známa moderátorka Didiana. Vyvrcholením bola módna prehliadka, na ktorej sa predstavili mladí návrhári: Marcus Darsen, Vivien Mihalis, Aida Style a Waky Vaky. Predstavili premenu ženy prostredníctvom najnovších modelov na rok 2017.

Celý večer bol výsledkom niekoľkomesačnej tvrdej práce študentov a ich pedagógov.

Všetko úsilie sa odzrkadlilo v spokojných tvárach hostí. Príjemná atmosféra a profesionálna úroveň, to sú slová charakterizujúce tento nezabudnuteľný večer.

Michaela Kubicová

NAJLEPŠÍ BARMAN SLOVENSKA KOŠIČAN LUKÁŠ VRÁBEĽ

7-mesačný maratón súťaže Diageo World Class Slovakia 2017 vyvrcholil veľkolepým finále a titul najlepšieho slovenského barmana si po posledných náročných disciplínach odniesol Lukáš Vrábeľ z Lobby Baru v Košiciach. Lukáš bude už o necelé 3 mesiace reprezentovať našu krajinu na svetovom finále súťaže v Mexiku.

Úchvatný priestor trnavskej Synagoga cafe sa po druhýkrát stal dejiskom finálového dňa slovenského kola prestížnej celosvetovej súťaže barmanov World Class Competition 2017. Do aktuálneho ročníka sa prihlásilo 23 barmanov z rôznych kútov Slovenska, ktorí absolvovali interaktívny sedemmesačný program World Class Competition Slovakia 2017. Výnimočný vzdelávací projekt zahŕňal originálne workshopy za účasti svetových osobností z barového sveta, ďalšie lokálne workshopy a guest bartending sessions či netradičný World Class Pop up priamo v podnikoch, ktoré boli do súťaže prihlásené. Do finále postúpilo už len 12 súťažiacich, ktorí si zmerali svoje sily v celodennom záverečnom maratóne.

Lukáš Vrábeľ z Lobby Baru Košice nakoniec hviezdnu porotu presvedčil najviac a počas slovenského vyvrcholenia najprestížnejšej mixologickej súťaže na svete sa mu podarilo zo seba vydať to najlepšie. Lukáš prekvapil nielen svojím príjemným vystupovaním, unikátnou chuťou a prezentáciou drinkov, ale aj kreativitou a dôvtipom počas ich servírovania. Prestížny titul tak opätovne putuje na východné Slovensko. Lukáš ako lokálny šampión bude Slovensko reprezentovať na svetovom finále World Class 2017 v Mexiku, ktoré sa bude konať od 19. do 25. augusta.

NA SLOVENSKU MÁME VEĽA NADANÝCH BARMANOV

Porotcami finálového dňa boli uznávané osobnosti zo sveta mixológie – **Aristotelis Papadopoulos,** svetový víťaz Diageo World Class 2009, **David Rios,** víťaz svetového finále súťaže v roku 2013 a **Vítězslav Cirok**, víťaz českého kola World Class Competition 2015 a jeden z TOP 6 najlepších barmanov na svetovom finále v Kapskom Meste. Na úvod si barmani preverili svoje vedomosti v slepom tastingu koktailov. Finálový deň pokračoval disciplínou Day&Night Challenge, počas ktorej pripravovali netradičné drinky inšpirované slnečným letným dňom a magickou dramatickou nocou. Ďalšou výzvou bola Future Challenge, ktorá poskytla barmanom príležitosť prejaviť svoju kreativitu, nazrieť do budúcnosti miešaných drinkov a predstaviť porote svoje vnímanie dynamického vývoja sveta bartendingu v podobe jedinečného koktailu. Porotcovia mali po týchto troch disciplínach náročnú úlohu vybrať piatich najlepších súťažiacich, ktorí si svoje sily následne zmerali v poslednej disciplíne večera. Speed Challenge znamenala svižnú a divácky atraktívnu prípravu minimálne šiestich rôznorodých drinkov počas šiestich minút. Každý súťažiaci predviedol porotcom a hosťom večera veľkú dávku kreativity, skvelú techniku, ale hlavne svoju jedinečnú osobnosť.

„Štvrtý ročník súťaže World Class Slovakia nás presvedčil o tom, že na Slovensku máme množstvo talentov v oblasti bartendingu, ktoré sa chcú dostať do svetovej špičky a z roka na rok na sebe usilovne pracujú. Program pomáha nadaných barmanov nielen nájsť a motivovať ich, ale hlavne výrazne podporuje ich profesionálny rast, rozširuje vedomosti a skúsenosti. Už teraz sa teším na ďalší ročník, nové tváre a výzvy, ktoré súťažiacich budú čakať,“ uviedol **Martin Dobiš**, zástupca spoločnosti Italmarket Slovakia, ktorá súťaž na Slovensku organizuje.

Diageo World Class Competition

Diageo Reeserve World Class je najnáročnejšou a najoceňovanejšou súťažou barmanského umenia v mixologickom svete. Vznikla v roku 2004 ako tréningový program pre barmanov a postupne sa rozrástla do celosvetových rozmerov. Od roku 2008 sa do súťaže zapojilo takmer 50 krajín sveta a viac ako 20 tisíc profesionálnych barmanov. Súťaž je celosvetovou platformou na výmenu a šírenie skúseností, informácií, inšpirácií a kreativity, príležitosťou na výnimočné stretnutia budúcich hviezd s nestarnúcimi celebritami bartendingu a mentormi súťaže ako Dale DeGroff, Gary Regan, Peter Dorelli, Salvatore Calabrese, Hidestsugu Ueno, Julie Reiner, na prezentáciu nových barmanských techník, povýšenie mixológie na najvyššie umenie a nevšedný zážitok pre hostí. Významnou súčasťou a základom podujatia je prezentácia elitných svetových značiek skupiny Diageo Reserve Brands ako spiritov s vlastnou dušou, príbehom, tajomstvami a nekonečným potenciálom za barom, stelesňujúce kvalitu, nevšednosť a jedinečnosť. Podujatie neoceňuje len najlepších barmanov, ale poukazuje na výnimočné, svetové bary, kde je barmanstvo povyšované na umenie a kde zákazníkov každý deň čaká neopakovateľný zážitok. Organizátorom slovenského Diageo Reserve World Class je Italmarket Slovakia, a.s.

20 ROKOV TALIANSKO-SLOVENSKEJ OBCHODNEJ KOMORY

Pripravila: Alžbeta Capková
Foto: archív

Taliansko-Slovenská obchodná komora Camit si koncom mája na slávnostnom galavečeri v bratislavskej Redute pripomenula 20. výročie svojej existencie. Počas pôsobenia pomohla približne trom tisíckam talianskych firiem uplatniť sa na slovenskom trhu.

Úspešnú hospodársku spoluprácu dvoch krajín prišiel podporiť aj prezident Slovenskej republiky Andrej Kiska. Poďakoval zúčastneným talianskym spoločnostiam za ich pôsobenie na Slovensku. Taliansko-Slovenská obchodná komora realizuje každý rok viacero bilaterálnych stretnutí, s možnosťou nadviazať obchodné partnerstvá. V súčasnosti zastupuje približne 200 členských spoločností, ktoré vytvárajú na Slovensku 30 000 pracovných miest. „Slovensko je pre investorov zaujímavé z pohľadu kvalifikovanej pracovnej sily, blízkosti východných trhov a výšky daňového zaťaženia," povedal prezident TSOK Alexander Resch.

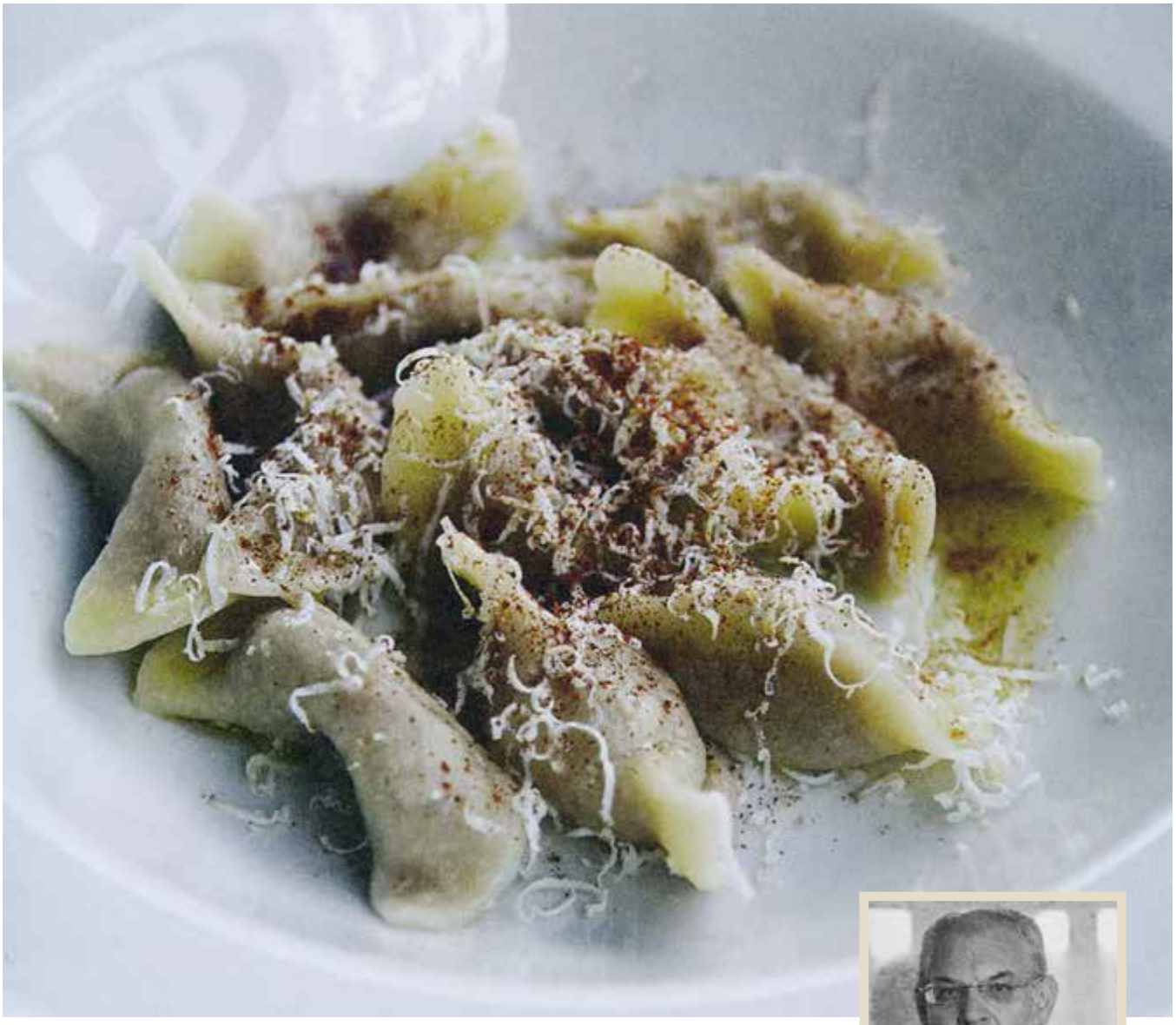
Medzi najväčšie spoločnosti na Slovensku s talianskym kapitálom patrí VÚB Banka, Generali Poisťovňa, Brovedani Slovakia, UniCredit Bank, Technogym E.E.

CHUTE TALIANSKA

Na galavečeri prítomní hostia ochutnávali talianske špeciality a prekvapením večera bolo predstavenie knihy Chute Talianska – Recepty Talianov na Slovensku, vydanej pri príležitosti tohto významného jubilea. Knihu vydala Taliansko-Slovenská obchodná komora a pokrstili ju viceprezident obchodnej komory Francesco Amitrano a známy slovenský šéfkuchár a porotca MasterChef Slovensko 2016, Martin Záhumenský, kuchár roka Veľkej Británie 2015. Martin Záhumenský pôsobí v súčasnosti v Toskánsku. Publikácia obsahuje 55 receptov, predjedál, malých a hlavných chodov, dezertov od talianskych podnikateľov, kuchárov a manažérov žijúcich na Slovensku.

Zábery z osláv 20. výročia Taliansko-slovenskej obchodnej komory. Osláv sa zúčastnil aj prezident Slovenskej republiky pán Andrej Kiska. Pri tejto príležitosti bola krstená aj kniha „Chuť Talianska"

INŠPIRUJTE SA CHUŤOU TALIANSKA



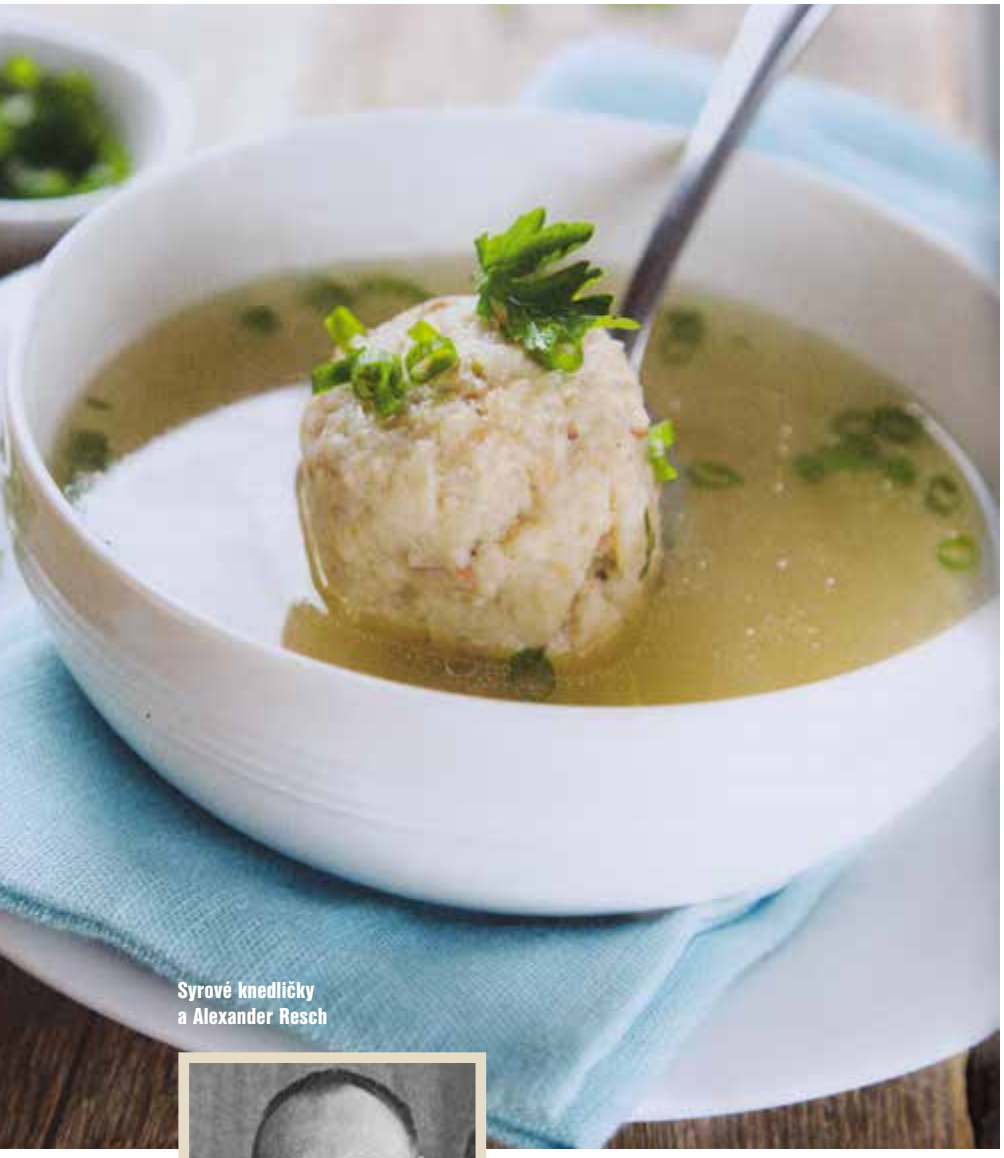
Cjarsons a autor receptu Renato Mascherin

CJARSONS
(pre 4 osoby)
Cjarsons je možné aj zmraziť: položte ich na plech a dajte do mrazničky. Po zmrazení ich dajte do plastového vrecka a uložte do mrazničky. Aj keď je náplň sladká, cjarsons by mali byť podávané ako prvý chod.

Suroviny. Plnka: • 200 g čerstvej ricotty • 70 g hruškovej marmelády • 2 vrchovaté čajové lyžičky nesladeného kakaa • 1 čajová lyžička rumu • 1 čajová lyžička nastrúhanej citrónovej kôry • 20 g hrozienok • 40 g drvených piškót • 20 g nahrubo nasekaných vlašských orechov • štipka soli • škorica
Cestoviny: • 200 g hladkej múky špeciál 00 extra • cca 270 ml vody • jemná soľ
Na dochutenie: • topené maslo • škorica • údená ricotta
Postup: Zmiešajte všetky suroviny a náplň dajte do zdobiaceho vrecka. Na prípravu cesta: vodu priveďte do varu. Zmiešajte múku a soľ, zalejte ich vriacou vodou a miešte, kým nedostanete hladké homogénne cesto. Rozvaľkajte ho valčekom natenko. Vykrojte kruhy pomocou vykrajovačky na cesto s priemerom 6 cm. Do stredu kruhov naneste trochu plnky, preložte ich napoly a dobre zatvorte. Prevráťte ich a stlačte jemne dopoly ukazovákom. Pokračujte, až kým nepoužijete všetky suroviny . Poukladajte cjarsons na tácku vystlanú papierom na pečenie a posypte múkou. Ponorte ich do osolenej vriacej vody, keď vyplávajú na povrch, sú hotové. Nastrúhajte trochu údenej ricotty. Na každý tanier poukladajte cjarsons, posypte ich údenou ricottou, trochou škorice a postriekajte rozpusteným a horúcim topeným maslom. Podávajte teplé.

AUTOR RECEPTU: RENATO MASCHERIN
Pochádza z regiónu Furlansko-Júlske Benátky. Na Slovensku žije od roku 2004. Je konateľom spoločnosti BROVEDANI SLOVAKIA, s.r.o. so sídlom v Galante. „Dúfame, že táto kuchárska kniha bude vyjadrením jestvujúcej vzájomnej integrácie slovenskej a talianskej kultúry," povedal na margo knižky.

SYROVÉ KNEDLIČKY
(pre 4 osoby)
Suroviny: • 200 g suchého chleba nakrájaného na kocky • 50 ml mlieka • ¼ cibule a trochu póru • 100 g horského syra • 2 vajcia • nasekaná pažítka a petržlenová vňať • soľ podľa chuti • múka podľa potreby
Na dochutenie: • 100 g masla • 50 g strúhaného parmezánu
Postup: Zoberte veľkú misku, dajte do nej chlieb a namočte ho do mlieka. Potom pridajte nasekanú cibuľu a pór. Pridajte horský syr nakrájaný na kocky, vajcia, pažítku, petržlen a osoľte. Všetko spolu dobre za-



Syrové knedličky a Alexander Resch

mieste. Ak sa vám zdá cesto príliš mokré, pridajte trocha múky, aby sa knedličky počas varenia nerozpadli. Navlhčenými rukami vytvarujte knedličky. Skôr ako ich uvaríte, nechajte ich asi polhodinu odležať. Dajte zovrieť osolenú vodu a vložte do nej knedličky. Znížte plameň a varte na miernom ohni asi 10-15 minút. Keď sú knedličky uvarené, vyberte ich a dajte na tanier. Posypte parmezánom a dochuťte rozpusteným maslom.

AUTOR RECEPTU: ALEXANDER RESCH
Od októbra 2013 pôsobí ako generálny riaditeľ a predseda predstavenstva VÚB Banky. Pre Intesa Sanpaolo pracuje celú svoju kariéru. Od 1. apríla 2015 je prezidentom Slovenskej bankovej asociácie (SBA). Od marca 2015 je zároveň prezidentom Taliansko-Slovenskej obchodnej komory.

HOVÄDZIE DUSENÉ NA VÍNE SAGRANTINO
(pre 4 osoby)
Toto vynikajúce víno z regiónu Umbria si zaslúži, aby sme mu venovali zopár slov. Sagrantino di Montefalco je veľmi vyhľadávané víno, ktoré sa zvyčajne podáva k zverine a tučným mäsám, keďže zanecháva suchú a čistú chuť. Má však jednu chybu, a tou je dosť vysoká cena. Preto, ak chcete pripraviť toto jedlo v lacnejšom variante, môžete použiť víno Rosso di Montefalco, ktoré je síce menej výrazné, ale jeho chuť je plná a okrúhla.

Suroviny: • 1 kg hovädzieho mäsa (vhodného na prípravu duseného alebo pečeného mäsa) • 3 poháre vína Sagrantino di Montefalco alebo Rosso di Montefalco • 1 mrkva • 1 stonka zeleru • 1 cibuľa • hladká múka • soľ • mleté čierne korenie • olivový olej • podľa chuti rozmarín, tymian, balzamikový ocot

Postup: Osoľte mäso a pridajte mleté čierne korenie (podľa chuti pridajte nadrobno nasekané aromatické bylinky). Obaľte ho v múke a vložte do hrnca (tlakového alebo klasického), do ktorého ste dali vopred zohriať olivový olej (asi tri lyžice). Orestujte mäso zo všetkých strán, do hrnca vlejte víno, pridajte mrkvu, zeler a cibuľu, zavrite

Hovädzie dusené na víne Sagrantino a Emanuele Fortini

hrniec a nechajte variť asi hodinu (v klasickom hrnci asi dvakrát dlhšie). Skontrolujte, či je mäso uvarené. Potom ho položte na doštičku, nechajte vychladnúť a nakrájajte na plátky. Ponorným mixérom rozmixujte omáčku, ktorá ostala v hrnci, a preceďte cez sitko. Ak nie je dostatočne hustá, vmiešajte lyžicu múky a nechajte omáčku zovrieť. Plátky mäsa dajte do hrnca a polejte omáčkou.

Ak chcete jedlu dodať výraznejšiu chuť, na konci pridajte kvapku balzamikového octu. Podávajte teplé s ryžou uvarenou v pare, zemiakovou kašou alebo sezónnou zeleninou. Dobrú chuť!

AUTOR RECEPTU: EMANUELE FORTINI
Pochádza z regiónu Umbria. V roku 2013 sa rozhodol priniesť na Slovensko tradíciu talianskej kuchyne. Spolu s Andreou Lustigovou a Radovanom Lustigom v centre Bratislavy otvorili reštauráciu Taverna di Assisi. Do Slovenska sa zamiloval hneď na začiatku.

Naučil sa po slovensky a, ako tvrdí, spoznal tu úžasných ľudí.

AMARETTI
(asi 50 kusov)
Amaretti sú malé sušienky, ktoré sú veľmi obľúbené a rozšírené v mnohých regiónoch Talianska. Od severu až na juh existujú rôzne varianty – pripravované z krehkého cesta, posypané granulovaným dekoračným cukrom alebo v chrumkavej podobe, akú vám ponúkam v tomto recepte. Výrazná chuť sušienok je výsledkom kombinácie sladkých lúpaných mandlí a jadier, ktoré sa nachádzajú vnútri marhuľovej a broskyňovej kôstky, a v malých dávkach sa používajú na prípravu zákuskov.

Suroviny: • 200 g lúpaných mandlí • 140 g cukru • 125 g práškového cukru • 50 g bielkov • 15 g marhuľových alebo broskyňových jadierok • 3 g amónia (cukrárskeho droždia) • extrakt z horkej mandle podľa chuti (voliteľné)
Postup: Na prípravu mandľových sušienok amaretti najprv upražte lúpané mandle vo vopred vyhriatej statickej rúre na 200 °C. Po upražení ich dajte do mixéra a pridajte marhuľové jadierka, kryštálový a práškový cukor. Túto zmes preosejte a opäť ju dajte do mixéra, aby ste dosiahli čo najjemnejší prášok. Nakoniec zmes ešte raz preosejte do veľkej misky. Teraz pridajte amónium (cukrárske droždie), bielky a podľa chuti aj pár kvapiek extraktu z horkej mandle. Namiesto amónia môžete použiť sódu bikarbónu v tej istej gramáži. Ak nechcete použiť marhuľové jadierka, môžete ich nahradiť lúpanými mandľami v rovnakej gramáži. Extrakt z horkej mandle kúpite v obchode s prírodnými produktmi. Ingrediencie premiešajte lopatkou, aby sa spojili a vznikla tak jemná homogénna hmota. Misku s touto hmotou zakryte čistou utierkou a dajte odležať na noc do chladničky. Nasledujúci deň vyberte stuhnutú hmotu a vypracujte asi 50 guľôčok. Môžete ich piecť v dvoch dávkach po 25 kusov. Guľôčky poukladajte na plech vystlaný papierom na pečenie a v strede ich zľahka stlačte prstom. Vložte ich do vopred vyhriatej rúry a pečte pri teplote 170 °C približne 20 minút (ak máte teplovzdušnú rúru, pečte na 150 °C 10-15 minút). Po dopečení ich vyberte z rúry, preneste na drôtený rošt a nechajte vychladnúť. Potom ich môžete podávať.

AUTOR RECEPTU: GABRIELE BASTINI
Pochádza z Modeny a od roku 2000 pôsobí na Slovensku, kde riadi niekoľko menších talianskych spoločností. Miluje varenie, začal sa mu venovať už v jedenástich rokoch vďaka svojej babysitterke. „Je radosť vidieť, ako moji blízki vždy ocenia, čo navarím, pretože do toho vkladám srdce," tvrdí.

Amaretti a Gabriele Bastini

NOVINKY OD HEINEKENU

HEINEKEN

• Strongbow Elderflower, prírodná chuť novej dimenzie

Po úspešnom uvedení a etablovaní značky Strongbow na slovenskom trhu prinášame ďalšie osvieženie v podobe cideru Strongbow Elderflower. Túto atraktívnu novinku s obsahom prírodnej šťavy z bazového kvetu vyvinuli odborníci vo výskumnom a vývojom centre HEINEKEN-u pre výrobu cideru v belgickom závode Stassen Cidre ešte v roku 2015. Po veľkom úspechu na európskych trhoch prináša spoločnosť HEINEKEN Slovensko túto príchuť aj slovenským zákazníkom. Aktuálny trhový podiel značky Strongbow tvorí približne 85%, čo z nej robí absolútnu jednotku na slovenskom trhu.

SKVELÝ TIP

Ako správne podávať Strongbow cider?

Cider si najlepšie vychutnáte vychladený na teplotu 4-5˚C s kockami ľadu ideálne do 1/3 výšky pohára. Podávanie s ľadom zvýrazní osviežujúci charakter nápoja, vyváži sladké a kyslé chute v nápoji a zachová jeho správnu teplotu počas vychutnávania.

• Limitovaná edícia Zlatý Bažant Tmavé Nealko už v predaji

Rok 2017 sa nesie v znamení osláv polstoročia hurbanovskej sladovne. Pri príležitosti osláv 50. výročia hurbanovskej sladovne predstavuje Zlatý Bažant ďalšiu novinku v limitovanej edícii – Zlatý Bažant Tmavé Nealko. Tento tmavý nealkoholický sladový špeciál v sebe spája štvoricu jačmenných sladov, ktorej výsledkom sú kávové a čokoládové tóny a hustá krémová pena. Tmavé nealkoholické pivo plnej chuti z Hurbanova ulahodí aj tým najväčším pivným nadšencom, ktorí radi objavujú svet pivných chutí, hľadajú netradičné nealkoholické osvieženie, alebo si práve nemôžu vychutnať alkoholické pivo. K milovníkom piva sa čoraz častejšie radia aj ženy, ktoré oceňujú plnšie a sladšie pivá, medzi ktoré môžeme zaradiť aj Zlatý Bažant Tmavé Nealko.

SKVELÝ TIP

Ako si najlepšie vychutnáte Zlatý Bažant Tmavé Nealko?

V chuťovej kategórií tmavých a silných pív, do akej patrí aj Zlatý Bažant Tmavé Nealko, sú zastúpené pivá, ktoré chutia horko a majú tmavo sladovú až praženú príchuť. Sú výrazne chmeľové a zároveň majú jemnú sladkosť s intenzívnou dlhotrvajúcou chuťou. Pivá z tejto kategórie si najlepšie vychutnáte s opekaným, zemitým a komplexným jedlom, mäsom alebo dezertmi.

Karol France
Obchodný sládok
HEINEKEN
Slovensko

• Dozrel čas na nový čapovaný Kelt Majster

Úspešná a medzi konzumentmi mimoriadne obľúbená pivná značka Kelt rozširuje svoje portfólio. Majstri pivovarníci z Hurbanova sa pochlapili a prišli s novou receptúrou piva Kelt Majster so stupňovitosťou 11,5 %. Konzumenti si novinku môžu vychutnať v HoReCa prevádzkach na celom Slovensku, kde bude dostupná výsostne ako čapované pivo. Kelt Majster sa vyznačuje horkejšou chuťou a hutnou penou, ktorú ocenia všetci tradiční pivári.

• Zlatý Bažant Radler Jahoda – Rebarbora

Svetom radlerov jednoznačne hýbu inovácie. Líder na trhu – značka Zlatý Bažant – preto aj tento rok opäť prináša novú letnú alkoholickú príchuť v limitovanej edícii. Hitom tohto leta má šancu sa stať neobyčajná kombinácia chutí jahody a rebarbory. Zlatý Bažant Radler Jahoda – Rebarbora v sebe snúbi osviežujúce chute z kuchyne našich starých mám a najobľúbenejšie slovenské pivo Zlatý Bažant. Výsledkom je svieži nápoj s nízkym obsahom alkoholu 1.8 % a jedinečným chuťovým profilom.

SPRÁVNY GLANC PRE VÁŠ RIAD

Vizitkou každej domácnosti je čistota a svieža vôňa. V kuchyni sú tými detailami čistý sporák a lesknúci sa riad. Práve o váš riad sa dokonale postará novinka Somat leštidlo 2v1. Žiarivý lesk a rýchle schnutie vášho riadu máte s ním zaručené.

SEKT S OSOBNOU ETIKETOU

Spoločnosť Hubert J.E. spúšťa od apríla online predaj personalizovaných sektov. Svojim zákazníkom prináša možnosť kúpiť si fľašu bubliniek s osobným venovaním. Špecializované etikety sa budú spájať so sektom Hubert Cabernet Sauvignon blanc de noir.

„Biele šumivé víno Hubert Cabernet Sauvignon blanc de noir je sám osebe skvelým darčekom vhodným na každú príležitosť. My sme sa rozhodli zvýšiť jeho emocionálnu hodnotu tým, že umožníme našim zákazníkom doplniť na etiketu osobne venovanie pre obdarovaného. Vďaka tomu je text vždy originál, „šitý“ obdarovanému na mieru. Okrem originality garantujeme aj praktický spôsob zadania textu a objednania darčekového sektu s personalizovanou etiketou prostredníctvom nášho online obchodu. To znamená, že celý proces objednávky prebieha cez web aplikáciu a darček bude doručený na miesto vybrané objednávateľom. Verím, že touto našou inováciou potešíme nielen obdarovaných, ale urobíme radosť a uľahčíme výber unikátneho darčeka aj gratulujúcim,“ hovorí konateľ spoločnosti Hubert J.E. Peter Krúpa.

PRICHÁDZA BYSTRINKA MÄTOVÁ

Bystrinku, osvedčeného pomocníka pri tráviacich ťažkostiach, asi netreba dvakrát predstavovať. Šumivý nápoj v prášku teraz prichádza v novom šate – Bystrinka aróma mäta. Vyskúšajte osviežujúcu prírodnú arómu mäty piepornej spojenú s výrazne perlivým účinkom. Nechajte mätu zašumieť v pohári.

ZAŽITE PRÍRODNÚ SILU ZELENÉHO JAČMEŇA V NOVOM NEALKO PIVE – BIRELL ZELENÝ JAČMEŇ

Zelený jačmeň ako jedna z tzv. superpotravín je symbolom zdravého životného štýlu, podobne ako nové nealkoholické pivo Birell. Ideálne osvieženie pre všetkých aktívnych ľudí, ktorým záleží na tom, čo jedia a pijú. Taká je novinka od Birellu – nealko pivo s ešte výraznejšou horkou chuťou a vôňou zeleného jačmeňa.

„Zelený jačmeň, alebo inak nazývaný aj mladý jačmeň, je v podstate mladým výhonkom jačmeňa siateho, ktorý do piva prirodzene patrí. Z pivovarského jačmeňa sa totiž vyrába slad a ten je spoločne s vodou, chmeľom a špeciálnymi pivovarskými kvasinkami základnou surovinou na varenie *Birellu. Okrem toho sa naše nealkoholické pivo varí rovnako ako klasické pivo. Vďaka tomu má plnú pivnú chuť, ktorej horkosť sme zvýraznili práve pridaním zeleného jačmeňa,“* vysvetľuje marketingová manažérka Birellu Veronika Hořáková.

POKRAČOVANIE SÚBOJA KOLOVÝCH NÁPOJOV – KTO Z KOHO?

Dali by ste ruku do ohňa, že by ste bez zaváhania vedeli rozoznať svojho kolového favorita od konkurencie? Aj tento rok v rámci roadshow *Súboj chutí môžete* otestovať svoje chuťové poháriky. A pozor, tentoraz bola do ringu chutí prizvaná aj kola bez kalórií.

Kde bolo, tam bolo, bola raz jedna Pepsi, ktorá sa pred 40 rokmi rozhodla podrobiť chute Američanov dvom najväčším kolovým konkurentom. A kde bolo, tam bolo, aj na Slovensku sa minulý rok ochutnávalo a tento rok štartuje už druhý ročník kolového *Súboja chutí.* V aktuálnom ročníku budete môcť na desiatkach miest po celom Slovensku otestovať nielen Pepsi s cukrom, ale i novinku na trhu – Pepsi bez kalórií. Štýlového bezkalorického kolového nováčika v čiernom obale nájdete už aj v obchodoch. Príležitosť otestovať si kolové preferencie budete mať okrem testovaní na obľúbených miestach, ako napríklad na kúpaliskách či v parkoch aj prostredníctvom novinky – menších mobilných testovacích jednotiek. Viac informácií nájdete na www.subojchuti.sk.

ÚSMEV AKO DAR

Značka Orbit v rámci druhého ročníka kampane Oplať úsmev predstavila **nové image video, v ktorom sa pýta priamo detí, čo pre nich znamená úsmev a sebavedomie.** Na web stránke www.oplatusmev.sk je okrem videa umiestnené tiež špeciálne počítadlo ukazujúce, koľko peňazí sa Úsmevu ako dar už podarilo vyzbierať, alebo na aké účely peniaze poputujú. Navyše si tu môžete stiahnuť Orbit omaľovánky a detskú knižku, ktoré vznikli pre účel kampane a hravou formou prevedú deti správnou starostlivosťou o chrup v duchu hesla kampane „zdravým úsmevom k zdravému sebavedomiu“.

ORBIT WHITE PRE ŽIARIVÝ ÚSMEV

Oslňte žiarivým úsmevom kedykoľvek v priebehu dňa, aj po šálke vašej obľúbenej kávy! Značka Orbit je pripravená byť pri tom a dopriať vám čas zažiariť vďaka novinke - žuvačkám Orbit WHITE hneď v troch sviežich príchutiach. Tie pomáhajú udržiavať zuby prirodzene biele, či už po šálke obľúbenej kávy, alebo keď sa len jednoducho potrebujete cítiť dobre. Variant classic dopĺňa svieža mätová príchuť Spearmintu a chuť šťavnatého ovocia Fruit. Orbit WHITE tak predstavuje úplne nový rad žuvačiek bez cukru s nenahraditeľným benefitom, vďaka ktorému budete mať krásny a sebavedomý úsmev. Modré čiastočky obsiahnuté v žuvačkách Orbit WHITE boli špeciálne vyvinuté tak, aby sa v priebehu dňa starali o vaše zuby a pomáhali udržiavať ich bielu farbu.

CHRUMKAVÁ ZÁBAVA PRE CELÚ RODINU

Dostali ste s rodinkou chuť na niečo svetovo dobré? Vyskúšajte chrumkavú novinku Cheetos! Cheetos sú obľúbeným snackom po celom svete a od júna prišli aj na Slovensko. Stačí len v obchodoch sledovať stopy geparda.

Pochrumkajte si s deťmi na syrových, kečupových alebo arašidových Cheetos! Sú vyrobené z kukurice a nie sú smažené.

OSVIEŽTE SI LETO LIMITOVANÝM PIVNÝM ŠPECIÁLOM MASTER SUMMER ALE

Teplé letné večery priam lákajú na posedenie na terase pri skvelom pive. Čo by ste povedali na limitovaný špeciál Master Summer Ale.

Pivá typu Ale si v zahraničí získavajú stále väčšiu obľubu. Podľa prieskumu Pivovarov Topvar sú však medzi slovenskými pivármi stále pomerne neznáme. Až 58 % z opýtaných uviedlo, že pivá typu Ale vôbec nepozná, a len 16 % opýtaných ich aj ochutnalo. *„Ľudia chcú čoraz viac skúšať novinky a nové chute. Tento trend nie je výnimkou ani v pivovarníctve. Preto prostredníctvom Voľby sládkov prinášame do prevádzok po celom Slovensku každý mesiac iný, nový pivný špeciál. To, že v tom pokračujeme už tretí rok, znamená, že je to správna cesta podpory našich zákazníkov a zvyšovanie záujmu o pivo,“* hovorí Branislav Kubiš, riaditeľ obchodu pre prevádzky a reštaurácie Pivovarov Topvar.

Pivá typu Ale sú známe medenou až bronzovou farbou, výraznejšou horkosťou a citrusovými tónmi. Toto leto sládkovia uvarili pivný špeciál Summer Ale, ktorý sa vyznačuje ľahkosťou a vyváženou horkosťou a sladkosťou. V jeho vôni prevládajú jemné ovocné a citrusové tóny typické pre tento typ piva.

KUS ÁZIE NA NAŠOM STOLE

Milovníci ázijskej kuchyne nájdu na pultoch predajní METRO široký sortiment ázijských potravín. Keďže trend jedál s prídavkom exotiky je na Slovensku čoraz obľúbenejší, veľkoobchod sa rozhodol usporiadať v predajniach METRO Kórejské dni, spojené s ochutnávkou tradičných ázijských pokrmov. Návštevníkov najviac zaujala chuťovka – kimchi. Toto kórejské národné jedlo prišla pripraviť samotná autorka receptu Kim Sun-za.

Autorka receptu národného kórejského jedla pekinskej kvasenej kapusty kimchi Kim Sun-za

Táto výnimočná kuchárka pochádzajúca z Južnej Kórey sa podpísala pod recept na kimchi: pikantný chrumkavý šalát, pripravený z nakladanej a fermentovanej (kvasenej) pekinskej kapusty a ďalších ingrediencií. Ide fakticky o kórejské národné jedlo. Kim Sun-za je prezidentka spoločnosti Han-sung a vedie tiež Medzinárodnú kimchi asociáciu (International Kimchi Association).

„Pozorujeme trend, že ľudia na Slovensku radi ochutnávajú exotické, cudzokrajné jedlá a ázijské či konkrétne kórejské jedlá sú pre nich zaujímavou ukážkou odľahlejšieho sveta. Radi vychádzame v ústrety našim zákazníkom a pripravili sme pre nich širokú paletu ázijského sortimentu ako v predajniach METRO, tak aj na partnerskom portáli Asiamarket.sk,“ hovorí špecialista METRO na ázijský sortiment Yudong Ma.

Na pultoch veľkoobchodu METRO je teraz dostupných vyše 80 ázijských artiklov (rezancov, omáčok, nápojov, konzerv a podobne) kórejských produktov a je k dispozícii okolo 20. Online obchody Asiamarket.sk a ďalšie budú pribúdať.

Okrem kimchi tak našinci môžu ochutnať aj udon, čo je zaujímavý druh rezancov, typický pre kórejskú a japonskú kuchyňu. Vyrábajú sa z pšeničnej múky a vody a oproti iným ázijským rezancom sú o niečo hrubšie. Väčšinou mávajú okolo 5 mm. Originálne ázijské pokrmy si môžu METRO zákazníci pripraviť pomocou špeciálne vyrobenej tempury – využívaná je najmä na fritovanie zeleniny, rýb, plodov mora a vytvára sviežu, ľahkú, chrumkavú kôrku. Ak je jedlo správne pripravené, vôbec nie je mastné. V ponuke je tiež originálna strúhanka, klasická sójová omáčka alebo rôzne instantné rezance.

„Ázijské potraviny sú veľmi chutné, odporúčal by som, aby ľudia vyskúšali hlavne rôzne omáčky, nápoje, ale aj už spomenuté kimchi,“ dodáva Yudong Ma.

Ako si pripraviť kimchi – kórejskú nakladanú kapustu

Kimchi je tradičné fermentované kórejské jedlo, vyrobené zo zeleniny s prídavkom rôznych korenín. V tradičnej príprave sa kimchi nechá kvasiť (mliečne kvasenie – rovnaké, ako keď u nás kvasíme kapustu v sudoch). Hlavnou zeleninovou zložkou kimchi je čínska kapusta (napa cabbage), reďkovka, mladá cibuľka, prípadne uhorka. Ako koreniny sa pridávajú mletá štipľavá paprika, cesnak, čerstvý ďumbier, cukor a rybacia omáčka. Kimchi slúži ako príloha k hlavným jedlám a ako základ na prípravu mnohých kórejských jedál.

KIMCHI z čínskej kapusty a reďkovky Daikon

Suroviny: • 3 hlávky čínskej kapusty • soľ (4 % z váhy kapusty) • 1 kus bielej reďkovky Daikon • 1 viazanička najemno nakrájanej jarnej cibuľky

Marináda: • 250 – 300 ml rybieho vývaru – Dashi stock • 1 polievková lyžica hladkej múky • 4 polievkové lyžice rybacej omáčky • 1 polievková lyžica cukru • 4 polievkové lyžice namletého čili • 7-8 strúčikov nastrúhaného cesnaku • 1 polievková lyžica nastrúhaného ďumbieru

Postup: Čínsku kapustu pozdĺžne nakrájame na 4 časti. Odstránime hlúb, ale kapustu ponecháme v pôvodnom tvare.

Verzia A: Dobre posolíme medzi jednotlivými listami a pri koreni kapusty ešte viac. Necháme najlepšie cez noc odležať.

Verzia B: Dáme do veľkej misy a zalejeme slaným 10 % roztokom (100 g soli zalejeme litrom vody). Necháme odležať cez noc.

Reďkovku očistíme, nakrájame najemno alebo nasekáme a zmiešame so soľou a jemne vytlačíme vodu.

Marináda:

Do hrnca dáme variť rybí vývar, múku a rybiu omáčku. Necháme zredukovať do hustoty pasty, odstavíme z ohňa a necháme vychladnúť. Pridáme ostatné suroviny (čili, ďumbier a cesnak) a dobre zmiešame. Do tejto zmesi pridáme bielu reďkovku, nakrájanú na tenké rezančeky, a našikmo pokrájanú mladú cibuľku. Všetko dobre premiešame.

Kapustu viackrát prepláchneme v čistej vode, necháme dobre odkvapkať. Jednotlivé listy (vrstvy) kapusty potrieme pripravenou zmesou a na záver polejeme zvyškom marinády. Podľa potreby ešte prilejeme trochu slanej vody (z nálevu, v ktorom bola kapusta).

Natlačíme do väčších uzatvárateľných nádob a na tmavom mieste necháme vykvasiť. Uzávery necháme voľne zatiahnuté, aby mohol unikať vznikajúci CO_2. Necháme kvasiť asi 2-4 dni. Potom uložíme do chladničky. V pohároch kimchi vydrží aj niekoľko mesiacov.

„Kimchi“ si môžete pripraviť na množstvo spôsobov. Táto „hviezda kórejskej gastronómie“ je nielen chutná, ale aj zdravá. Pripravuje sa z čínskej kapusty a reďkovky Daikon

ABSOLUT INVITE THE TEAM EDITION 2017

Koncom marca tohto roku sa pred porotu slovenského kola barmanskej súťaže ABSOLUT INVITE The Team Edition 2017 v zložení Rico Dynan (Global Brand Ambassador Absolut), Zuzana Benková (Brand Manager Absolut Slovensko) a Luboš Rácz (odborný poradca Pernod Ricard, Barkultur) postavilo desať dvojčlenných barmanských tímov z rôznych barov a klubov Slovenska.

Prvé miesto získali Kamil Antálek a Marek Janíček z Masquerade Clubu

Druhé miesto obsadila dvojica Ján Babiak a Filip Schultz zo Záhiru. Obidvaja získali aj prvé miesto, ktoré im udelil „Hlas ľudu“

Víťazi so svojím drinkom

Absolut Invite Team Edition sa od iných súťaží líši najmä tým, že bartenderi nepracujú sólo, ale vo dvojiciach, čo súťaži výrazne zvyšuje energiu, prináša skvelú atmosféru a umožňuje zúčastneným porovnať svoje zručnosti v naozaj zaujímavej konkurencii. V neposlednom rade vyniká aj množstvom rôznych disciplín, ktoré preveria široké spektrum barmanských schopností. Svojím výborným zázemím ju tento rok hostil bratislavský Masquerade Club.

NIE JE SÚŤAŽ AKO SÚŤAŽ – O TOM SME SA PRESVEDČILI

Tímy si zmerali sily vo viacerých originálnych kolách – súťaž odštartoval náročný kvíz o histórii vodky Absolut a drinkoch, senzorická časť bola venovaná rozoznávaniu rôznych vôní a chutí koktailov, rýchlostná časť sa zamerala na prípravu množstva známych koktailov, ich presnosť a dôslednosť. Spoločné skladanie police švédskeho domu IKEA na čas vo fyzickej disciplíne zasa ukázalo, ako rýchlo vedia barmani myslieť, obratne pracovať a kooperovať. Napokon prišla na rad aj kreatívna časť súťaže, kde sa preukázali tvorivé aj prezentačné schopnosti pri miešaní vlastnej originálnej receptúry na základe spiritu z portfólia Absolut. Porota pri príprave drinkov sledovala tímovú prezentáciu, vizuálnu príťažlivosť výsledku a, samozrejme, jeho vôňu a chuť. Súťaž bola mimoriadne napínavá, so vzácne vyrovnanými výsledkami až do konca. „Bol to skvelý súťažný deň aj noc. Verím, že si to všetci užili a budú ešte dlho spomínať,“ povedal Karol Domisch zo spoločnosti Pernod Ricard Slovakia, ktorá súťaž organizovala.

NA STUPNI VÍŤAZOV

Absolútnym víťazom sa zaslúžene stala dvojica barmanov z domovského Masquerade Clubu, Kamil Antálek a Marek Janíček, ktorá sa predviedla extrémnou rýchlosťou i šikovnosťou vo fyzickej a rýchlostnej časti súťaže. Ich drink bol prekvapivo jednoduchý a svieži. Víťazstvo a účasť vo svetovom finále vo Švédsku v júni 2017 potvrdili tiež dobrou úrovňou angličtiny a energickou tímovou prezentáciou. Druhé miesto obsadili barmani zo Záhiru, Ján Babiak a Filip Schultz, ktorí si tiež odniesli prvé miesto v súťaži VOX POPULI (Hlas ľudu). Kvalitu drinkov v tomto prípade posudzovali hostia baru. Sto litrov Absolutky a účasť na školení Akademi Pro vo Švédsku poputuje do Nitry. A ako hodnotia súťaž víťazi?

Víťazný drink T-Thyme Fizz – Na zdravie!

„Sme radi, že sme si mohli zmerať sily a porovnať kvalitu s kolegami z iných podnikov. Úroveň bola veľmi dobrá a skóre naozaj tesné. Aj keď sme si verili, výsledok nás naozaj prekvapil. Potvrdil však iba to, že barman musí naozaj zvládať všetky časti svojho remesla dobre, nielen jednu, pretože svetové finále k nám nebude o nič milosrdnejšie. To, že ide naozaj o priateľskú súťaž, najviac ukázali chlapci zo Záhiru, ktorí sa podelili o výhru 100 litrov vodky s prvými tromi umiestnenými, aj s barbackom, ktorý im celý deň pripravoval zázemie. Patrí im srdečná vďaka,“ vyjadrili sa víťazi. Počas štyroch dní zažije 17 víťazných tímov z celého sveta na globálnom finále Absolut Invite Team Edition okrem ďalších náročných súťažných disciplín aj exkurziu do rodiska Absolut – mesta Åhus a množstvo nezabudnuteľných zážitkov.

VÍŤAZNÝ NÁPOJ

Nazov drinku: **T-Thyme Fizz**
Druh skla: Collins
Spôsob pripravy: šejker

Receptúra:
2 cl (tymianový sirup) Thyme Syrup
1 cl Lillet Rouge
5 cl Absolut Wild Tea
1, 5 cl Fresh Lime Juice
Soda Top-up (doplniť sódou)

Ozdoba:
vetvička tymianu
citrónová kôra
kúsok citróna

OSVIEŽUJÚCE NÁPOJE PRE HORÚCE LETNÉ DNI

TROCHU Z HISTÓRIE ABSOLUT VODKY

História Absolut Vodky sa začala písať pred niekoľkými sto rokmi. Švédi začali vyrábať vodku v 15. storočí a po celé stáročia zdokonaľovali výrobné postupy. K revolučnej zmene došlo v polovici 19. storočia, keď Lars Olsson Smith, vo Švédsku známy ako kráľ vodky, vyvinul oveľa čistejší produkt nazvaný „Absolut Rent Brännvin". Od roku 1879 reprezentuje Absolut najvyššiu kvalitu švédskej vodky.

Presne o sto rokov neskôr začali Švédi dobývať medzinárodný trh s vodkou.

V roku 1979 bola predstavená dnešná Absolut Vodka a stala sa okamžite hitom.

Za úspechom sa skrýva elegantná fľaša bez etikety, plnená jedinečným ná-

pojom. Je laboratórne dokázané, že Absolut je jednou z najčistejších vodiek na svete a navyše si zachováva svoj osobitý charakter a chuť.

Len niekoľko rokov po uvedení na trh sa vyšplhala na prvú priečku dovozových vodiek v Amerike.

Nadšenie pre dokonale čistú vodku na celom svete neustále vzrastá. Dnes je Absolut Vodka jedným z najžiadanejších produktov.

ABSOLUT SUNRISE
- 1/3 ABSOLUT VODKY
- 2/3 pomarančového džúsu
- jeden až dva streky grenadíny

Grenadínu nalejeme do pohára typu goblet. V šejkri dôkladne pretrepeme Absolut s pomarančovým džúsom a ľadom a cez sitko opatrne nalejeme do pohára tak, aby zostal zachovaný efekt „vychádzajúceho slnka". Ozdobíme plátkom pomaranča.

ABSOLUT COCKTAIL
- 1/2 ABSOLUT VODKY
- 1/2 grapefruitového džúsu
- strek grenadíny

Pomiešame s ľadom a precedíme do kaktailového pohára. Ozdobíme koktailovou čerešňou.

ABSOLUT VESPA
- 2/3 ABSOLUT VODKY
- 1/3 banánového likéru

Doplníme zázvorovou limonádou a pomiešame s ľadom vo vysokom pohári

ABSOLUT COLADA
• 1/6 ABSOLUT VODKY
• 1/6 kokosového likéru
• 4/6 ananasového džúsu
Pretrepeme všetky prísady v šejkri s ľadom a prelejeme do pohára.

ABSOLUT BLUE PRINT
• 2/3 ABSOLUT VODKY
• 1/3 Blue Curacaa
Zmiešame prísady v pohári a doplníme citrónovou limonádou. Plátok limety vytvorí krásny kontrast.

ABSOLUT TAHITI
• 4 cl ABSOLUT KURANT
• Ananásový džús
V longovom pohári pomiešame Absolut Kurant s ananásovým džúsom a ľadom. Ozdobíme kúskom čerstvého ananásu.

ABSOLUT BALALAIKA
• 1/3 ABSOLUT VODKY
• 1/3 Cointreau
• 1/3 čestvo vytlačeného citróna
Pomiešame a podávame vo vysokom pohári.

ABSOLUT BLUE MOON
• 1/3 ABSOLUT VODKY
• 1/3 Blue Curacaa
• 1/3 ananasového džúsu
• jeden až dva streky kokosového likéru
Pomiešame všetky prísady a podávame vo vysokom pohári na stopke. Na záver ozdobíme kúskom čestvého ananásu.

ABSOLUT TESTA ROSSA
• 2/3 ABSOLUT VODKY
• 1/3 Campari
Pomiešame s ľadom a doplníme tonikom. Pohár ozdobíme citrónom a limetou.

ABSOLUT LIMOUSINE
• 2/3 ABSOLUT VODKY
• 1/3 limetového džúsu
Pomiešame s ľadom a kúskami limety. Doplníme tonikom.

ABSOLUT PEPPERMINT
• 1/3 ABSOLUT VODKY
• 1/3 pepermintového likéru
Pomiešame vo vysokom pohári s ľadom a doplníme tonikom. Ozdobíme špirálou citrónovej kôry.

Návštevníci výstavy TORTY & svet pečenia 2017 obdivovali jedinečné torty

Výstavisko Expo Center Trenčín v spolupráci s internetovým portálom pre milovníkov tort www.tortysnov.sk pripravilo 12. až 13. mája v poradí už 5. ročník celoslovenskej cukrárskej výstavy TORTY & svet pečenia. Toto podujatie je určené nielen pre profesionálnych cukrárov, ale aj pre amatérov, ktorí sa môžu priučiť niečo nové.

Výstava TORTY & svet pečenia v Trenčíne sa opäť tešila veľkému záujmu

Návštevníci našli na trenčianskom výstavisku bohatú ponuku cukrárskych a pekárskych surovín i pomôcok a zároveň prostredníctvom dvojdňového sprievodného programu mohli nahliadnuť do tajov sveta pečenia. Atraktívne boli hlavne praktické ukážky: modelovanie kvetov a postavičiek, zdobenie muffiniek a medovníkov alebo výroba jedlej čipky a kvetov z čipky. Druhý deň výstavy prišla do Trenčína aj autorka BeFresh – Zuzana Frešo, ktorá tvrdí „Zdravé neznamená nudné!“ Počas svojej prezentácie, spojenej s ochutnávkou, poradila návštevníkom, ako vytvoriť luxusnú tortu bez lepku a bez laktózy.

Neoddeliteľnou súčasťou výstavy sa stala súťaž v zdobení tort. Záujemci si tohto roku mohli vybrať z troch tém: Kvetinové aranžmá; Detská torta – Svet hračiek a Svadobná torta v roku 2017. Pričom každý súťažiaci mohol do súťaže prihlásiť len jednu tortu z každej kategórie. Pri zdobení mohli použiť ľubovoľnú cukrársku techniku alebo ich kombináciu v súlade s vybranou témou. Celkovo bolo do súťaže prihlásených 24 tort. V kategórii Detská torta – Svet hračiek odborná porota najviac bodov udelila Júlii Novanskej za tortu so zvieracími figúrkami Pet Shop. Na druhom mieste sa umiestnil Robert Horváth s tortou lunaparkový kolotoč a tretie miesto patrilo Martine Zemanovej s tortou na námet Andersenovej rozprávky o cínovom vojačikovi, ktorý sa túžil zoznámiť s tanečnicou. V kategórii Svadobná torta v roku 2017 zvíťazila Eva Ďurišová. Druhé miesto na základe hodnotenia porotcov získala Martina Zemanová a tretie miesto patrilo Martine Šuvadovej. V kategórii Kvetinové aranžmá boli súťažné práce od živých kvetov nerozpoznateľné. Prvé miesto si z Trenčína odniesla Linda Pereslény Zemánková a na druhej priečke sa umiestnila Margaréta Danečková. Všetky súťažné torty si mohli prezrieť návštevníci výstavy.

Víťazka kategórie Kvetinové aranžmá Linda Pereslény Zemanková

Spoločne s výstavou TORTY & svet pečenia sa konal aj 6. ročník výstavy cestovného ruchu regiónov REGION TOUR EXPO a 2. ročník výstavy slovenských výrobkov CHUŤ SLOVENSKA, kde sa odprezentovali hlavne výrobcovia mliečnych výrobkov, pečiva, mäsových výrobkov, vína, medoviny, piva, ovocných štiav, korenín, jedlých olejov, ale aj nepotravinárskych výrobkov. Atmosféru výstav umocnila aj prezentácia ľudových umeleckých remesiel.

Organizátori veria, že každý, kto raz „ochutná“ túto štvoricu podujatí sa na trenčianske výstavisko opäť rád vráti.

Víťazka Detská torta Júlia Novanská a jej torta so zvieracími figúrkami

Víťazka kategórie Svadobná torta Eva Ďurišová a jej stvárnenie svadobnej torty