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

Milí priatelia

„Čo zješ s chuťou, to ti neublíži," vravievali naše staré mamy a veľký jedák, znalec kuchyne a zberateľ kuchárskych kníh, básnik Guillaume Apollinaere oslavuje obed takto:

Radostne cinkne vidlička o tanier
Priezračne zazvoní krištáľ pohárika
Veselo pospevuje maslo na ohni
v kuchyni
A keď sme zahnali hlad
Ozve sa vôňa ovocia
A obed končí
Všetci sa radostne zdvíhajú a chvália život
Nikto sa na nič nesťažuje
Vedia, že jesť je krásne a trocha sväté
Ináč by ľudia vymreli...

Vtedy, na šťastie, ešte neexistovali duálne potraviny, ani spotrebitelia druhej kategórii, každý deň na ľudstvo nečíhali strašiaci v podobe šialených kráv a toxických vajec, ľudia nekonzumovali pesticídy, ba neexistovali ani obavy zo zvýšenia ceny masla a vajec, ľudstvo nebolo otrokmi diet – nediet, neboli fitneská, nevládol kult tela. Dnes by sa Apollinaere zaručene v hrobe obracal a hanbil by sa, že jedlo kládol na oltár svätyne. Napokon, o tom by vedela rozprávať aj krásna česká kuchárka a autorka „domácej kuchařky" Magdalena Dobromila Rettigová, ktorá tvrdí, že „Každý život je príbeh." A príbeh jej života je naozaj pestrý a zaujímavý. Nás však už oslovuje molekulárna gastronómia, jedlá pripravené metódou „suite-vite" – aj to nájdete v jesennom čísle časopisu GASTRO – revue gastronómie, obchodu a cestovného ruchu.

Nostalgická jeseň, plná zemitých farieb, padajúceho lístia a sychravého počasia je ako stvorená na pohár horúceho punču či chutnú husacinku – napokon, bez nej by sme si jeseň nevedeli ani predstaviť. Prijali sme pozvanie a navštívili sme Husacinu u Galika a verte či neverte, za nás by sa pán Apollinaere zaručene nemusel hanbiť.

Ak máte radi miešané nápoje, môžete si niektorý pripraviť podľa top – barmanov, súťažiacich o naj ... slovenský národný koktail, ktorým sa budeme uchádzať o zaradenie medzi 100 koktailov sveta. Všetky koktaily boli namiešané s láskou a kreativitou no, žiaľ, víťaz môže byť len jeden, a my budeme držať palce majsterke sveta Janke Karkušovej a jej „Slovenskému raju" poprajeme šťastnú cestu do sveta nápojov. Jej Excelencia bulharská veľvyslankyňa Jordanka Chobanová nás zasa zasvätí do tajomstiev bulharskej kuchyne a tajomstva dlhovekosti vďaka ... jogurtu.

Viete, že úspech spočíva v zmysle pre detail? To tvrdí Mgr. Zuzana Čapková Turčanová, DiS., lektorka a členka akademického zboru štúdií protokolu na fakulte Komunikácie a medzinárodných vzťahov Blanquerna – Univerzity Ramona Llulla v Barcelone.

Ak máte chuť na sladké, „dary jesene" Vám ponúkajú bohatý výber. Vybrať si môžete aj z bohatej ponuky jedál, ktoré pre Vás pripravili známi kuchári, ako ináč s láskou, lebo ... bez lásky by bol život predsa len fádny, hoci ... láska má veľa podôb. Ja vám prajem už len pekné pohodové jesenné dni.

GASTRO

OBSAH

Príhovor šéfredaktorky časopisu GASTRO 1

NOVÉ PLÁNY, NOVÉ VÍZIE ZVÄZU HOTELOV A REŠTAURÁCIÍ SR
Rozhovor s prezidentom ZHR pánom Ing. Tomášom Ondrčkom 2

Záleží nám na zdraví našich detí 5

NAKUPUJEME BEZPEČNÉ A KVALITNÉ POTRAVINY?
Rozhovor s riaditeľkou NPPC – VUP pani Ing. Zuzanou Nouzovskou 6

Tajomstvo bulharskej kuchyne je v jogurte
K stolu pozýva Jej Excelencia bulharská veľvyslankyňa pani Jordanka Chobanova 8

Neodolateľná chuť chrumkavej husacinky
Na návšteve HUSACINY U GALIKA v Slovenskom Grobe 12

Fámy a mýty o zdravej výžive 16

SZKC na Medzinárodnej výstave GASTRO & HOTEL 2017 v PVC EXPO – Praha Letňany 20

Magdaléna Dobromila Rettigová: „Každý život je príbeh"
Príbeh krásnej kuchárky 24

Úspech spočíva v zmysle pre detail . 28

KVALITA ZA DOBRÚ CENU
Rozhovor s vedúcim úseku spoločnosti KAUFLAND pánom Martinom Gärtnerom 32

NÁRODNÝ KOKTAIL SLOVENSKA . . . 34

Slovenské vína v slovenských fľašiach 43

Kvalitné pivo patrí k dobrému jedlu 44

Konvention bureau v Bratislave 46

Pracujeme na budúcnosti bez dymu 48

Koktaily s históriou 49

Pečenie je môj koníček 50

Inšpirujte sa obľúbeným KB – eškom 52

OD APERITÍVU PO DIGESTÍV A ČO ĎALEJ
Ako (ne)rokovať s cudzincami 54

Rínek u Matyšáka 59

NAPÍSALI NÁM 60

GASTRO INFO 70

Nová knižná publikácia pre vinárov a milovníkov vína 74

Tekvica – kráľovná jesenného menu 75

Dary jesene na dezertnom tanieri . . 76

Vianočné medovníčky 80

Pripravila: Viera Dudášová
Foto: Desana Dudášová a archív hotela

NOVÉ PLÁNY, NOVÉ VÍZIE SLOVENSKÉHO HOTELIERSTVA

ROZHOVOR S NOVOZVOLENÝM PREZIDENTOM ZVÄZU HOTELOV A REŠTAURÁCIÍ SR A GENERÁLNYM RIADITEĽOM HOTELA DEVÍN Ing. TOMÁŠOM ONDRČKOM

Hovorí sa, že „zmena je život“ a Zväz hotelov a reštaurácií SR to len potvrdil. Prezidenta Patrika Bočkaya po piatych rokov svojho pôsobenia vystriedal generálny riaditeľ „starého, dobrého hotela“ Devín, Ing. Tomáš Ondrčka. Pri tejto príležitosti som ho poprosila o rozhovor.

• V hotelovej praxi nie ste nijakým nováčikom a 14-ročné pôsobenie v hoteli Devín (4 roky na poste obchodného riaditeľa a 10 rokov ako generálny riaditeľ) je tvrdá škola aj pre skúseného hoteliera. Pod Vašou taktovkou získal hotel Devín „novú tvár“. Čo všetko sa za ten čas pod Vašou taktovkou v hoteli zmenilo?

V prvom rade ochota majiteľov nemeniť jeho základnú historickú tvár mi pomohla spolu s mojím tímom realizovať to, čím dnes hotel Devín je. Vždy som tento hotel ako rodený Bratislavčan chápal ako súčasť Bratislavy, jej histórie i ako súčasť spoločenského života mesta. Takto som hotel zažil ako dieťa a je škoda nenadviazať na túto históriu. Dnes je málo hotelov, ktoré si ľudia pamätajú – lenže v hoteli Devín bol vždy život, prísť sem na obed, na kávu či klasický zákusok, bolo vždy niečo výnimočné, niečo extra. Na jednej strane je ľahké nadviazať na túto pozíciu a pokračovať v tradíciách, na druhej strane očakávania sú veľké a doba iná. My sme museli zobrať do úvahy tradíciu hotela a vsadiť hotel do inej modernej, digitalizovanej doby. Renovácia hotela pozdvihla hotel hlavne po technickej stránke na úroveň svetových štandardov, no dizajnovo sme chceli zostať v tradičnom štýle. Sústredili sme sa na funkčnosť – to je to, čo hotelový hosť očakáva, a ak mu pridáme k tomu luxus, za ktorý nebude musieť extra platiť – ocení to. Toto boli slová viacerých našich štammgastov, ktorých sme sa pýtali pred renováciou hotela, čo by robili s hotelom, keby mali možnosť ho zmeniť. Renovácia hotela priniesla pohodlie a technickú vybavenosť tak, aby sa klient cítil v hoteli príjemne, a tradičným, niektorí hovoria zastaralým dizajnom, opäť umiestňujeme hotel do dávnych dôb a akcentujeme jeho historizujúci charakter. Existuje veľký segment hostí, ktorí práve takéto hotely uprednostňujú. Súčasťou technickej renovácie boli aj myšlienky. Ako hotel komunikovať, ako ho prezentovať, ako ho duchovne rozvíjať. Tu pracujeme s hodnotami, akou je veľkorysosť v každom ohľade, cez ktorú sa vyvíja filozofia prezentácie či predaja hotela navonok. Túto hodnotu považujem za kľúčovú a je možné ju aplikovať denno-denne vo všetkých oblastiach prezentácie hotela. Byť veľkorysý sa vám vráti, no treba poznať hranice. Nie je to vždy len o finančných úľavách, byť veľkorysým znamená pre mňa pozerať do budúcna, podporiť malé projekty, aby mohli vzniknúť veľké, byť fyzicky v hoteli čo najviac pre klientov, z ktorých sa stávajú priatelia, byť osobným lekárom ich duše a prostredníctvom hotelových služieb vychádzať v ústrety ich požiadavkám, dokonca ich požiadavky v nich kreovať.

• Zdá sa, že po dlhých rokoch sa sídlo Zväzu hotelov a reštaurácií SR prenieslo do Bratislavy. Napokon, v Bratislave je aj sídlo generálneho sekretára pána Mareka Harbuľáka. V čom vidíte plusy a v čom mínusy?

Síce som rodený Bratislavčan ale nikdy som nebol bratislavo-centrista. Veľa cestujem po Slovensku, každý rok navštívim Tatry 4-5 krát, Východné Slovensko mám prešľapané až tak, že mi je ľúto, že nie je väčšie. Z logistického hľadiska je výhodné a vhodné, aby mal Zväz sídlo v hlavnom meste, aby mal k ministerstvám či iným orgánom, ktoré sa zaoberajú cestovným ruchom blízko. Tak či tak je prezídium Zväzu zastúpené odborníkmi na hotelierstvo a gastronómiu od Košíc cez Tatry, Banskú Bystricu až po Bratislavu. Je potrebné poznať problémy hotelierov naprieč celým spektrom. Zasadnutia prezídia sa konajú vždy v inej časti Slovenska, čím chceme práve demonštrovať, že síce sídlo máme v Bratislave, ale riešime problémy hotelierov celej krajiny.

• Zväz hotelov a reštaurácií SR kráča ruka v ruke s cestovným ruchom a spoločne „bojujú“ o klienta. Pomaly, ale isto máme za sebou letnú, a teda z pohľadu hoteliera aj najatraktívnejšiu sezónu. Ako by ste hodnotili leto 2017, čím bolo zaujímavé a kde máme ešte, ako sa hovorí, boľavé miesta?

Často sa stretávam s touto otázkou a často jej nerozumiem. Cestovný ruch je multiobor, zúčastňujú sa na ňom rôzne segmenty, pre ktoré sú príznačné rôzne sezóny. Čiže, ak leto nebolo dlho významné pre bratislavské business hotely, dnes sa situácia mení a business klientela je aktívnejšia aj v letných mesiacoch, navyše v Bratislave zaznamenávame aj nárast turistov. Toto je významné, pretože málo ľudí vie, že Bratislava nie je typická destinácia pre turistov, tou je Praha, Budapešť a Viedeň, a to celoročne.

Na druhej strane nárast klientely v typických turistických destináciách, akou sú Tatry, je významný a pod tento nárast sa v poslednom období podpisujú hlavne Slováci. Všetci dobre vieme, že súčasná bezpečnostná situácia v Európe je najhoršia za posledné roky a to motivuje Slovákov viac cestovať po domovskej krajine, ako riskovať pobyt v Paríži či Barcelone.

Letu 2017 určite prialo príjemné letné horúce počasie. Tak ako keď v zime nie sú podmienky na lyžovanie, aj stabilita počasia vie sezónu poriadne ovplyvniť. Dobrým signálom je, že z pohľadu zahraničných turistov to už nie sú iba dávky Čechov, Poliakov či Maďarov, ale každý rok pribúdajú Izraelčania, a objavujú sa aj Američania, Kanaďania a hostia z iných, pre nás doposiaľ „neznámych“ krajín.

Boľavé miesta? Vždy, aj o 10 rokov, budem hovoriť o kvalite poskytovaných služieb, čomu sa budeme vo Zväze aktívne venovať. Kvalita služieb nie je len pomenovanie, je to produkt, ktorému

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

GASTRO
Jeseň 3/2017

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, so Zväzom obchodu a cestovného ruchu SR a so Slovenským zväzom vidieckej turistiky a agroturistiky.

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

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

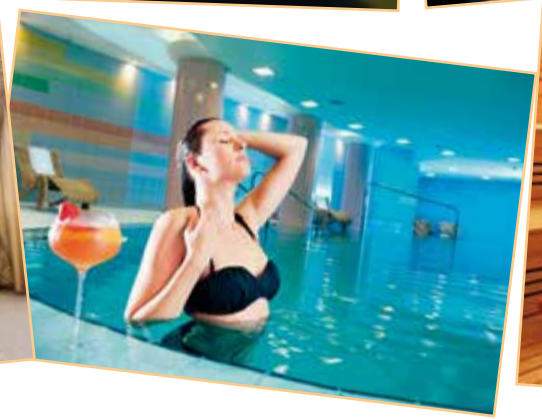
Objednávky na predplatné prijíma každá pošta a doručovateľ Slovenskej pošty, alebo e-mail: predplatne@slposta.sk. Objednávky do zahraničia vybavuje Slovenská pošta, a. s., Stredisko predplatného tlače, Uzbecká 4, P.O. Box 164, 820 14 Bratislava 214, e-mail: zahranicna.tlac@slposta.sk a redakcia.

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

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

Dátum vydania:
Jeseň 3/2017 / 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



HOTEL DEVÍN ★★★★

je potrebné stanoviť parametre a tie aj sledovať a prijímať opatrenia. To si vyžaduje mať manažérov, ktorí boli v zahraničí, videli úroveň kvality poskytovaných služieb tam a pracovali s ňou. A hlavne manažéri musia byť nároční, a to my vo veľkej miere ešte nie sme.

• Čo najviac trápi našich hotelierov v porovnaní s našimi susedmi – Českom, Rakúskom, Maďarskom a Poľskom?

Toto je dosť horúca téma, ktorú je potrebné komunikovať zo strany Zväzu smerom k politickým špičkám, a to aj robíme. Často máme však pocit, že priority sú inde ako v cestovnom ruchu. Trápi nás vysoké daňové zaťaženie, či je to DPH, alebo sú to odvody. Akútny problém je trh práce, ktorý sa tak zdeformoval, že dnes doslova nemá kto robiť. V menších zariadeniach na poste čašníka uvidíte často majiteľa podniku. Mňa osobne mrzí to, aký nesystém podpory cestovného ruchu máme. Neexistuje jedno telo, jeden duch. Iba krátkodobé záplaty, ktoré nič systémovo neriešia. Je potrebné na podporu CR vyčleniť 10x viac peňazí, ako máme, je potrebné vytvoriť subjekt, ktorý bude koordinovanú a systémovú podporu vykonávať. Je toho veľmi veľa, čo nám chýba, a bez toho, aby sa našiel politický záujem, sa veľa toho v našich podmienkach nezmení, a preto nositeľmi budú vždy len chudáci podnikatelia, ktorí budú robiť maximum aj za minimálny zisk, aby sme Slovensko vedeli navonok predať. Silné subjekty CR, veľké spoločnosti pomáhajú tejto krajine významne, ale to nestačí. Veľmi ťažko vieme budovať zdroje na zvyšovanie miezd, preto priemerná nominálna mzda na úrovni cez 600 EUR za minulý rok je odstrašujúca. Okolité krajiny majú nižšiu sadzbu DPH a sú tým konkurencieschopnejšie.

• Každý rok školy so zameraním na hotelierstvo, cestovný ruch a gastronómiu vychrlia množstvo absolventov. Sú dostatočne pripravení do profesijného života? A čo duálne vyučovanie (o ktorom sa toľko hovorí) na hotelových školách?

Chcem veriť, že to pomôže, samozrejme, že sme sa zapojili, a motivujeme ďalších, aby sa zapojili, či to však bude mať želaný efekt, ukáže čas. Aktuálne panuje nechuť mladých ľudí pracovať v službách. Ak hotelová akadémia vyprodukuje ľudí, z ktorých len 10 % zostáva vo fachu, tak ten mladý človek pred vstupom do školy nikdy ani čašníkom či kuchárom podľa môjho názoru, byť nechcel. Verím, že systémom duálneho vzdelávania bude mať študent – učeň ruky viac zviazané a prax jednoducho bude súčasťou jeho vzdelávania, len je otázne, či to vypestuje lásku k oboru. Na jednej strane musíme postupne tento obor urobiť finančne zaujímavejším – cez stimuly a úľavy zo strany vlády, inak na to zdroje nenájdeme, a na druhej strane kľúčovú úlohu tu musí zohrať tiež rodina.

• A na záver už len otázka. Ako nový prezident Zväzu hotelov a reštaurácií SR zaručene máte svoje plány, svoje vízie. Mohli by ste nás do nich trochu zasvätiť?

Plány a vízie formujeme v úzkom kruhu prezídia spoločne. Mojím osobným cieľom je zamerať sa na kvalitu služieb, pretože akákoľvek snaha je potom zbytočná, ak nás nízka kvalita odradí od ďalšej návštevy danej destinácie či hotela, navyše turista zhodnotí, že do danej krajiny už nepôjde. Za posledné roky sa to mení k lepšiemu, ale toto je dlhodobý proces.

V súčasnosti sme vypracovali dotazník pre členov Zväzu, aby sa sami vyjadrili, kde chcú vidieť jeho zameranie, na aké priority sa máme sústrediť. My v prezídiu máme priority stanovené, chceme ich zmodifikovať a prijať názory našich členov. V neposlednom rade je pre mňa najvyšším cieľom, aby Zväz bol rešpektovaný nielen odbornou, ale aj laickou verejnosťou, aby ľudia v tomto štáte vedeli, že existujeme, že obhajujeme hotelierov a gastronómov, komunikujeme ich požiadavky smerom von, a na druhej strane, že predstavujeme garanta kvality. Viem si predstaviť, že tou garanciou bude v budúcnosti i to, že členom bude môcť byt iba subjekt, ktorý spĺňa náročné požiadavky na kvalitu. A tu by som bol rád, aby sme, čo sa týka kvality, prestali brať do úvahy hviezdičky – aj v dvojhviezdičkovom hoteli za 20 EUR má mať klient nárok na čistotu.

• Keby sme si mali vypiť na úspešný štart do „prezidentského kresla“, čím by to bolo?

Keď absentuje v službách úsmev a pozornosť pre klienta, to je potom veľmi zlé. Keď absentuje odbornosť, tá sa dá práve tým úsmevom a pozornosťou aspoň čiastočne nahradiť. Takže pripíjam na úsmev pre klienta!

Tak teda Na zdravie a veľa úspechov!

ZÁLEŽÍ NÁM NA ZDRAVÍ NAŠICH DETÍ

KVALITA POTRAVÍN PRE ŠKOLSKÉ STRAVOVANIE

Pripravila: Ing. Zuzana Dúžeková
Foto: archív

Nad všetky poklady sveta je pre rodičov zdravie ich dieťaťa. Ako a čím stravovať naše ratolesti, aby boli zdravé? To je v dnešnej dobe otázka, ktorá trápi nielen rodičov, ale aj ľudí zodpovedných za výživu detí. Je všeobecne známym faktom, že strava je základným stimulantom správne fungujúcej imunity. Výživa je nesmierne dôležitá kapitola v živote rozvíjajúceho sa mladého človeka, ktorého celkový duševný i fyzický rozvoj je do vysokej miery ovplyvnený práve kvalitou výživy. Dokonca aj príčiny toho, že deti sa stávajú hyperaktívne, neposlušné, ba až nezvládnuteľné môžeme hľadať v zlej kvalite výživy. Nič nie je dôležitejšie ako zdravie našich detí. Jeho základy sa kladú počas dospievania. To, čo sa v tomto období zanedbá, už sa zväčša nedá dobehnúť. Preto je také dôležité nakupovať potraviny v najvyššej kvalite, s vysledovateľnosťou pôvodu, uprednostňovať produkty regionálnych výrobcov pred dovozom potravín z veľkých diaľok, čo sa nutne musí odraziť na ich kvalite.

VSAĎME NA REGIONÁLNE POTRAVINY

Celosvetovým trendom vo výžive, výživu detí nevynímajúc, je orientácia na kvalitné regionálne potraviny, ako aj na zníženie cukru, soli a tukov.

Na tieto trendy reagoval aj 6. ročník odborných seminárov pre vedúcich zamestnancov zariadení školského stravovania a ich zriaďovateľov, ktoré Ministerstvu školstva, vedy výskumu a športu Slovenskej republiky aj v tomto roku pomáhal zorganizovať Slovenský zväz kuchárov a cukrárov pod názvom **„Kvalita potravín v školskom stravovaní a reformulácia potravín“**.

Téma seminárov vyplývala aj z odporúčaní **Svetovej zdravotníckej organizácie** (WHO). Renomovaní lektori, k akým nepochybne patria **MUDr. Mgr. Tatiana Červeňová, MPH, MHA**, riaditeľka Regionálneho úradu verejného zdravotníctva v Martine, **Ing. Zuzana Nouzovská,** riaditeľka Národného poľnohospodárskeho a potravinárskeho centra – Výskumný ústav potravinársky v Bratislave či **Ing. Silvia Tokárová** zo sekcie regionálneho stravovania Ministerstva školstva, vedy, výskumu a športu SR, sa venovali témam v dnešnom období výsostne aktuálnym: **Posudzovanie kvality potravín z hľadiska obsahu soli, pridaného cukru a tukov, Kvalita potravín pre školské stravovanie, Národný potravinový katalóg SR,** ktorý Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR v týchto dňoch uvádza do života, **Reformulácia potravín pre školské stravovanie a podpora zdravia v štátoch EÚ.**

ŠANCA PRE DODÁVATEĽOV

Pri príprave seminárov sme dali šancu aj dodávateľským spoločnostiam, ktorých produkty sú pre školské stravovanie vhodné.

Na príprave a priebehu seminárov sa podieľali , zúčastňovali a prezentovali spoločnosti: **METRO Cash & Carry Slovakia, Ryba Košice spol. s.r.o, VIS s.r.o, Bidfood Slovakia spol s.r.o, Bonduelle Central Europe Kft, AG FOODS spol. s.r.o, Unilever Slovensko, Inmedia / Mabonex spol s.r.o, Robot Coupe s.r.o, Savencia Fromage & Dairy SK, a.s.**, ktoré vytvorili podmienky pre zorganizovanie seminárov. Do pozornosti prítomných dávali pripravované novinky, vo vlastnej produkcii či službách prezentovali svoju ponuku vhodnú pre školské stravovanie. Navyše prispeli k vytvoreniu veľmi dobrej pracovnej atmosféry. Škoda, že túto šancu nevyužilo viac slovenských výrobcov potravín. Na tohtoročných seminároch **sa zúčastnilo takmer 2000 zamestnancov zariadení školského stravovania. To iba potvrdzuje, že MŠVVaŠ SR stanovilo** veľmi potrebné témy pre ich prácu.

Za spoluprácu ďakujeme najmä **odborným lektorom**, ktorí patria naozaj k špičkám vo svojej oblasti na Slovensku.

Pripravila: Ing. Zuzana Dúžeková
Foto: Desana Dudášová

NAKUPUJEME BEZPEČNÉ A KVALITNÉ POTRAVINY?

ROZHOVOR S RIADITEĽKOU NPPC – VÚP (NÁRODNÉ POĽNOHOSPODÁRSKE A POTRAVINÁRSKE CENTRUM – VÝSKUMNÝ ÚSTAV POTRAVINÁRSKY) PANI Ing. ZUZANOU NOUZOVSKOU

Jedia naše deti zdravo?

• V rámci odborného seminára „Kvalita v školskom stravovaní a reformulácia potravín" ste prednášali vedúcim školských jedální, ako rozoznať kvalitné potraviny. Ako to vidíte s kvalitou potravín vo verejnom stravovaní, najmä však v školských jedálňach?

Som presvedčená, že o kvalite potravín existuje v školskom stravovaní relatívne dobré povedomie, je však otázne, ako sa prakticky napĺňa. Pre zabezpečenie lepšej orientácie v kvalite vybraných potravín v školskom stravovaní bol vládou SR v roku 2016 schválený materiál, ktorým boli definované zásady kvality pre vybrané a najčastejšie používané potraviny v školskom stravovaní. Ako prvá platí zásada, že potraviny používané v školách musia byť predovšetkým čerstvé, teda mali by pochádzať z daného regiónu, maximálne však zo širšieho regiónu, a nemali by precestovať tisícky kilometrov. Tiež by tieto potraviny nemali obsahovať prídavné látky, náhradné zložky, zvýšený obsah soli a pridaného cukru, teda neodporúčame používať vysokospracované potraviny. Upozorňujeme aj na to, aby potraviny živočíšneho pôvodu odoberali vedúce školských jedální najlepšie priamo od výrobcov na Slovensku, pretože tu vzhľadom na prísnu úradnú kontrolu vieme zabezpečiť najefektívnejšie vysledovateľnosť. Dostávame sa tak aj ku krajine pôvodu používaných potravín, pričom istotu z pohľadu použitia slovenskej suroviny prináša Značka kvality SK. Stretla som sa v rámci diskusie s poznaním, že mnohé vedúce školských jedální vedia presne definovať kvalitu potravín, z ktorých chcú variť. Považujem to za vynikajúci signál. Avšak verejné obstarávanie na potraviny vykonáva namiesto nich mnohokrát zriaďovateľ, teda mesto alebo obec, ktorý podriaďuje obstaranie potravín výlučne ich cene. To nie je chybou, pokiaľ sa nestráca kvalifikovaný opis potraviny a je zachovaná požadovaná kvalita. Vedúca školskej jedálne totiž musí navariť z toho, čo jej bolo dodané.

• Predstavili ste vedúcim školských jedální Národný potravinový katalóg. Priblížte, prosím, aj nám tento zaujímavý projekt?

Národný potravinový katalóg (NPK) je projektom Ministerstva pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR ako elektronický nástroj prieskumu trhu na jednoduchý nákup kvalitných a bezpečných potravín od kvalifikovaných dodávateľov, so zárukou dodržania nastavených štandardov a za ekonomicky najvýhodnejších podmienok. NPK je nástroj, ktorý prvýkrát v histórii verejného obstarávania na Slovensku komplexne a systémovo rieši opis predmetu zákazky. Cieľom NPK je poskytnúť kupujúcim pestrú paletu potravín s vysokými kritériami bezpečnosti, kvality a výživovej hodnoty, ktoré si budú môcť pohodlne, flexibilne a priamo objednávať v požadovanom množstve a frekvencii. NPK charakterizuje celý rad pozitívnych strategických a ekonomických prínosov, medzi ktoré môžeme ako kľúčové zaradiť zvýšenie kvality stravovania dostupnosťou kvalitných a čerstvých potravín, zlepšenie komunikácie medzi dodávateľmi a kupujúcimi na miestnej úrovni a teda zvýšenie potravinovej sebestačnosti regiónov. Za významný možno považovať environmentálny prínos pre zníženie odpadového zaťaženia a najmä zníženie uhlíkovej stopy. Potraviny v Národnom potravinovom katalógu budú ponúkané v systéme priebežného prieskumu trhu a odbremenia tak verejných obstarávateľov od povinnosti rozsiahlej administrácie neustále aktualizovaného prieskumu trhu.

• Ako teda pomôže Národný potravinový katalóg zlepšiť kvalitu potravín?

Národný potravinový katalóg prispeje významnou mierou k zabezpečeniu štandardnej kvality vo verejnom stravovaní, čo dnes nie vždy býva samozrejmosťou. Definuje kvalitatívne produktové štandardy, založené na európskom a národnom potravinovom práve, predpisoch a normách. Všetky potraviny, obsiahnuté v NPK, musia splniť legislatívne požiadavky, stanovené najmä národnou legislatívou. Kvalitu potravín v NPK teda definuje 30 právnych predpisov, vyhlášok a výnosov pre jednotlivé výrobné skupiny. Veľmi dôležitým aspektom je to, že ktokoľvek bude potraviny z Národného potravinového katalógu objednávať, bude mať o nich všetky dostupné informácie. NPK tak umožní vybrať si potraviny na základe preferencií, napr. potraviny so zníženým obsahom soli, bez vysokého podielu prídavných látok a podobne. Aktívna znalosť informácií o potravine umožní tiež jej efektívnejšiu kontrolu pri dodávke, teda či bola dodaná v tej kvalite, ako bola objednaná.

• Národný potravinový katalóg má nepochybne ambíciu sústrediť predovšetkým potraviny od domácich výrobcov. Ako by ste charakterizovali postavenie slovenských výrobcov ako dodávateľov do verejného a školského stravovania?

Slovenskí výrobcovia ťahajú v dodávkach do verejného a školského stravovania jednoznačne za kratší koniec. Dôvodom tohto stavu je podľa mňa kombinácia viacerých faktorov. Medzi tie zásadné by som radila fenomén najnižšej ceny bez zohľadnenia ďalších dôležitých ekonomických a kvalitatívnych aspektov. Nemenej dôležitým je objednávanie kombinácií pre výrobcov nezlučiteľných skupín výrobkov, napr. pečiva a trvanlivých produktov, alebo mäsa a mrazených produktov. Takúto objednávku je schopný splniť iba distribútor. Tretím faktorom je otázka logistiky, ktorá celkom logicky zvýhodňuje práve tých dodávateľov, ktorí majú distribučné štruktúry a široký sortiment produktov. Kriticky musím zhodnotiť, že napriek mnohým medializovaným potravinovým škandálom otázka pôvodu potraviny nie je zásadná, čo ma nepríjemne prekvapuje. Som však presvedčená, že pokiaľ by slovenskí výrobcovia dostali principiálne možnosť dodávať napríklad do školských jedální, boli by schopní zabezpečiť pravidelné zásobovanie. Verejné stravovanie predstavuje významný odbytový kanál s potenciálom vyše milión stravníkov denne, takže ich motivácia musí byť taká silná, aby sa v prospech veci vedeli aj spájať.

• Je teda namieste vyzvať slovenských výrobcov, aby sa do NPK prihlasovali a hľadali spoločné cesty pre dodávanie?

Teraz je ten správny čas, aby slovenskí výrobcovia vyhľadali webové sídlo **www.npkinfo.sk** a informovali sa, ako sa môžu kvalifikovať a stať oprávnenými dodávateľmi do NPK a ako môžu pripraviť svoj sortiment produktov pre účely ponuky do NPK. Pre uľahčenie týchto procesov je vytvorená sieť terénnych poradcov, ktorí pomôžu hospodárskym subjektom splniť požiadavky na zápis do registra hospodárskych subjektov a tiež vyplniť produktové listy pre ich jednotlivé produkty. Vytvorený systém NPK je tak flexibilný, aby umožnil samotnému dodávateľovi určiť, aké produkty bude dodávať, do akej vzdialenosti, v akej frekvencii a množstvách a v akej cene. Všetky tieto podmienky budú premietnuté následne do katalógu, kde si obstarávateľ bude môcť vybrať zodpovedajúcu ponuku. Je isté, že logistika dodávok bude zložitou prekážkou na prekonanie. Myslím si, že vodítkom pre zvládnutie tohto rébusu by mohlo byť spájanie sa výrobcov rôznych produktov na regionálnej úrovni, čím by boli naplnené ďalšie rozhodujúce aspekty NPK, teda garancia čerstvosti a skrátenie uhlíkovej stopy. Regionálni dodávatelia by najlepšie mali poznať napr. školské jedálne vo svojom regióne a vybudovať si stabilné a funkčné väzby na princípe vzájomnej dôvery. Určite sa tak nestane zo dňa na deň, ale je to priveľmi dôležitý trh na to, aby ho slovenskí výrobcovia ignorovali. Poviem otvorene, ak slovenskí výrobcovia neuchopia túto šancu, ťažko budú hľadať výhovorky a žiadať štát o umiestnenie ich výrobkov v komerčných obchodných reťazcoch.

• Budú môcť využívať NPK aj reštaurácie, ktoré nezabezpečujú verejné stravovanie?

Samozrejme, môžu NPK využívať aj podnikatelia, resp. nákupcovia, čo nepracujú s verejnými zdrojmi. Potraviny ponúkané cez NPK budú spĺňať atribúty garantovanej kvality, čo môže aj im pomôcť pri nákupe bezpečných a kvalitných potravín. Každý získaný odberateľ v tejto kategórii hospodárskych subjektov pomôže budovať dôveru v NPK.

• Ďakujem za rozhovor.

Tajomstvo bulharskej kuchyne je v jogurte

K STOLU POZÝVA JEJ EXCELENCIA BULHARSKÁ VEĽVYSLANKYŇA JORDANKA CHOBANOVÁ

Dňa 28. septembra sa už po trinástykrát v SOŠ gastronómie a hotelových služieb na Farského ulici v Bratislave, zišli veľvyslanci, pôsobiaci na Slovensku, aby prezentovali svoju národnú gastronómiu a zasvätili študentov a majstrov odborného výcviku do tajomstiev jednotlivých kuchýň. Autor projektu spisovateľ Gustav Murín spolu s koordinátorkou pani Ing. Jankou Krošlákovou a riaditeľom školy pánom Dr. Jozefom Horákom chcú aj touto cestou dať príležitosť študentom oboznámiť sa so zaujímavými, netypickými receptami, s inšpiráciou, ale aj s kultúrou jednotlivých krajín a v nemalej miere aj so servírovaním na najvyššej diplomatickej úrovni. Veď toľko Excelencií za jedným stolom len tak často nevidieť.

Text: Viera Dudášová
Foto: Desana Dudášová

Medzi pozvanými Excelenciami nechýbala veľvyslankyňa českej republiky pani Lívia Klausová, poľský veľvyslanec pán Leszek Soczewica, turecká veľvyslankyňa pani Hatice Aslıgül Üğdül, gruzínsky veľvyslanec pán prof. Revaz Gachechiladze či japonský veľvyslanec pán Jun Shimmi. Po príhovoroch vystúpili deti z Bulharskej základnej školy Christa Boteva s národnými pesničkami a tancami, ako aj s príbehom o vzniku mesta Sofia.

Deň bulharskej kuchyne – autor projektu spisovateľ Gustav Murín, Jej Excelencia bulharská veľvyslankyňa pani Jordanka Chobanová a riaditeľ školy pán Dr. Jozef Horák

Veľvyslanci s detičkami

Slávnostne prestretý stôl čaká na príchod hostí

V kuchyni vládol čulý ruch, no žiaci na čele s bulharským šéfkuchárom to zvládli hravo

„Kedysi dávno žila princezná Sofia. Jedného dňa ochorela a nebolo jej pomoci. Nepomáhali lieky, ani bylinky. Doktori ju nedokázali vyliečiť. Vtedy prišla starenka liečiteľka a zobrala princeznú k potôčiku do lesa. Princezná sa napila pramenitej vody, vzápätí sa vyliečila a z vďaky na tomto mieste postavila mesto, ktorému dali meno Sofia."

Romantický príbeh a pesničky v podaní detí vytvorili príjemnú atmosféru. Slova sa ujala Jej Excelencia bulharská veľvyslankyňa pani Jordanka Chobanová – útla sympatická, mladá dáma – a pozvala prítomných ku stolu.

AKÁ JE BULHARSKÁ KUCHYŇA?

Podobne ako vo všetkých krajinách na Balkane aj bulharská kuchyňa je viac-menej rustikálna. A hoci množstvo rovnakých či podobných jedál nájdeme aj v Grécku či bývalej Juhoslávii, jeden produkt je predsa len typický práve pre jedlá tejto krajiny – jogurt.

Na Blízkom východe bol jogurt známy odnepamäti, no v Európe bolo Bulharsko jedinou krajinou, v ktorej sa používal. Poznali ho asi už v časoch tureckého panstva. Aj typicky ľudový osviežujúci nápoj „airjan" sa miešal z vody a vyšľahaného jogurtu. Dnes sa mieša s minerálkou a podáva sa s ľadom.

V Bulharsku sa jogurt používa na okyslenie jedál podobne ako v iných slovanských krajinách sa používa smotana alebo kyslé mlieko. Bulharský jogurt sa vyrába z prvotriedneho ovčieho mlieka. Vynikajúca je napríklad studená jogurtová polievka „tarator" so strúhanou uhorkou, strúhanými vlašskými orechmi, cesnakom, kôprom, ochutená olivovým olejom a octom. Vlašské orechy v Bulharsku často nahrádzajú mandle. Typickým príkladom je bulharský veľkonočný koláč – „kosunak".

V poslednom období sa vo všeobecnosti pokladá bulharská kuchyňa za zdravú práve preto, že je bohatá na mliečne výrobky a zeleninu. Práve niektoré mliečne výrobky s obsahom „Lactobacilus bulgariensis" prispievajú k dlhovekosti. Napríklad bulharské mesto Smolian je známe „sviatkom dlhovekých", keďže z 31 113 obyvateľov 548 sa dožíva 90-99 rokov a 66 matuzalémov starších ako 100 rokov. Napokon, bulharská kuchyňa je bez ovčieho syra neodmysliteľná. Ako príklad je plnená paprika ovčím syrom – „čuški sas sirene" no najmä vynikajúci „šopský šalát".

Spomedzi zeleniny je v bulharskej kuchyni dôležitá biela fazuľa, uhorky, baklažány, rajčiny, cukiny a rôzne bylinky. V Bulharsku sa dobre darí aj jahodám, slivkám, marhuliam a broskyniam, z ktorých šikovné gazdinky vyrábajú vynikajúce zaváraniny a želé. Slivky putujú do páleníc, kde sa z nich páli národný nápoj „slivovica" (nie sme teda sami, čo tvrdíme, že slivovica je náš národný nápoj).

Bulharsko je krajinou ruží, z ktorých sa získava ružový olej, ružový parfum či ružový likér. K jedlu sa pije najmä bulharské víno a typická rakia.

K stolu pozýva bulharská veľvyslankyňa Jej Excelencia Jordanka Chobanová

Jej Excelencia pani Jordanka Chobanová so šéfkuchárom Christom Christovom zožali úspech – zdravá bulharská kuchyňa všetkým chutila

Výmena darčekov na záver

DOBRÚ CHUŤ VÁM ŽELÁ JEJ EXCELENCIA BULHARSKÁ VEĽVYSLANKYŇA PANI JORDANKA CHOBANOVÁ

spolu s bulharským šéfkuchárom Christom Christovom za asistencie pani Eleny Arnaudovej – bývalej riaditeľky Bulharského kultúrneho inštitútu.

MENU
- aperitív: rakia
- predjedlo: katak
- polievka: topčeta
- hlavné jedlo: plnený baklažan a zemiakové pyré
- dezert: biely jogurt s ovocím
- okrem toho: víno biele a červené, káva, koňak

PREDJEDLO:

„KATAK“ (nátierka z bieleho jogurtu a syra)

Suroviny: • biely jogurt • ovčí syr • olivový olej • mletá červená paprika • petržlenová vňať • kôpor • pečená červená paprika • cesnak

Postup: Vymiešame syr s bielym jogurtom. Ozdobí sa pásikmi červenej papriky, olivovým olejom a kôprom. Podávame s opečeným chlebom.

Pozn.redakcie: Chlieb, ktorý nám servírovali, získal prvé miesto na pezinskom vinobraní a upiekli ho žiaci SOŠ, na Farského ulici v Petržalke, odbor pekár.

POLIEVKA:

„TOPČETA“ (polievka s mäsovými guľkami)

Suroviny: • mleté mäso • vajíčka • olej • mrkva • rajčiny • zelená paprika • zeler • ryža • petržlenová vňať • čubrica (korenie) • mleté čierne korenie • soľ • ocot

Na zátrepku: • vajíčka • biely jogurt • hladká múka • olej

Postup: Nastrúhanú mrkvu so zelerom a cibuľou uvaríme vo vode. Pridáme soľ. Zvlášť uvaríme ryžu s čubricou (saturejka). Pomelieme mäso, pridáme soľ, mleté čierne korenie. Ryžu, mäso a vaječné bielky zmiešame a tvarujeme malé knedlíčky. Knedlíčky vyvaríme priamo v polievke.

Polievku zahustíme zátrepkou. Dochutíme rajčinami, zelenou paprikou, soľou a korením.

Predjedlo: Katak a k nemu dochrumkava opečený víťazný chlebík

Polievka: Topčeta

HLAVNÉ JEDLO:

PLNENÉ BAKLAŽÁNY SO ZEMIAKOVOU KAŠOU

Suroviny: • baklažány • rajčiny • syr-kaškaval • mleté mäso • soľ • mleté čierne korenie • mletá červená paprika • petržlenová vňať

Postup: Rozpolíme baklažány, vydlabeme stred, osolíme a necháme 1-2 hodiny odstáť. Potom baklažány opláchneme.

Plnka do baklažánu: mleté mäso, cibuľu, papriku zarestujeme s dužinou z baklažánov, pridáme rajčiny, korenie, soľ a čubricu. Necháme udusiť. Zmesou plníme baklažány, pečieme 20-25 minút, posypeme syrom a opäť zapečieme.

Podávame so zemiakovou kašou.

DEZERT:

BIELY JOGURT S OVOCÍM

Suroviny: • biely jogurt • ovocie • med • škorica

Postup: Do pohára dáme med, vložíme ovocie, jogurt, zase ovocie a zaprášime škoricou. Pred servírovaním môžeme poliať medom.

Plnený baklažán so zemiakovou kašou

Biely jogurt s ovocím

O chutný gurmánsky zážitok a dobrú pohodu pri stole sa postará kolektív pracovníkov reštaurácie HUSACINA U GALIKA – tretia žľava je majiteľka pani Paula Gáliková

NEODOLATEĽNÁ CHUŤ CHRUMKAVEJ HUSACINY

GASTRO NA NÁVŠTEVE HUSACINY U GALIKA V SLOVENSKOM GROBE

Text: Viera Dudášová
Foto: Desana Dudášová

Malokarpatský región je známy nielen dobrým vínkom, ale aj chutnou husacinkou, ktorá sa tu pečie už celé stáročia. Veď práve tu, v srdci Malých Karpát, sa nachádza mesto husaciny – Slovenský Grob.

Veď práve tu, v Slovenskom Grobe žije viacero rodín, ktoré by si do pomyselného erbu mohli zakresliť hus. Veď práve tu sa na sviatok Sedembolestnej Panny Márie 15. septembra otvárajú brány „husacinárov" a začínajú sa husacie hody. Nás na husacie hody pozvala pani Paula Gáliková, majiteľka **HUSACINY U GALIKA.**

TROCHU Z HISTÓRIE SLOVENSKÉHO GROBU

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

Vďaka svojej výhodnej polohe sa Eisgrub (Grob) veľmi rýchlo vzmáhal. Obyvatelia sa venovali poľnohospodárstvu, domácim remeslám, tkaniu konopného

plátna a najmä výšivkárstvu a paličkovaniu, ktoré sa zachovali dodnes.

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

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

NIE JE HUS AKO HUS

Podľa etnologičky Rastislavy Stoličnej chov hydiny bol na Slovensku vždy rozvinutý. Najviac sa chovali sliepky, husi, kačice, no ich chov bol zameraný predovšetkým na produkciu vajec a peria. Hydina sa teda bežne nezarezávala, naopak, jej chovu sa na dedinách venovala veľká pozornosť. Hydinové mäso sa v ľudovej strave konzumovalo najmä ako súčasť obradovej stravy. Husi boli napríklad tradičnou pochúťkou v deň osláv sv. Martina – „martinské husi“.

Nezaškodí však, ak si pripomenieme slávny príbeh predchodkýň grobských husí zo 4. storočia pred naším letopočtom. Roku 390 pred n. l. porazili Galovia (stredovekí obyvatelia dnešného Francúzska a Belgicka) rímsku armádu, dobyli Rím a takmer úplne ho zničili. Len malá skupinka mladých ľudí sa ukryla v neprístupnom rímskom hrade Kapitole. Pokusy Ga-

V peknom prostredí reštaurácie si môžete pochutnať na chrumkavej húske, ale aj osláviť narodeniny, stretnutia s priateľmi, párty či porady, k dispozícii máte aj originálne „salóniky“ pre uzavretú spoločnosť

Chrumkavá husacina à la Husacina u Galika

lov dobyť Kapitol sa nepodarili. Vtedy ho Galovia obľahli. Počas tmavej noci jeden ich oddiel začal opatrne vystupovať po príkrom svahu na Kapitol. Galovia sa pohybovali tak potichu, že ich nikto nepočul. Jeden Gal sa dostal až na úplný vrchol. Ale v tom okamihu spustili strašný krik a hluk husi. Boli zasvätené bohyne Junone, a preto žili v kapitolskom chráme. Rimania sa prebudili a zhodili celý galský oddiel do priepasti. A tak vznikol známy výrok: „Husi zachránili Kapitol“.

HUSACINA U GÁLIKA

Už takmer 21 rokov patrí medzi „grobských husacinárov“ v Slovenskom Grobe aj reštaurácia Husacina u Galika. „Nie sme klasickou reštauráciou, akých sú desiatky,“ hovorí jej majiteľka pani Paula Gálikova. „Zameriavame sa na prípravu a podávanie pečených husí, kačíc, lokší a husacích pečienok. Používame vlastné, rokmi overené receptúry vychádzajúce z tradície. Jedlá pripravuje stabilný tím kuchárov tradičnou metódou, v hlinených pekáčoch.“ Reštaurácia ponúka okrem husí a kačíc aj iné gazdovské špeciality, pečené prasiatko a cigánsku muziku. Priamo do reštaurácie vás z námestia alebo iných častí Slovenského Grobu dopraví štýlový koč frizských koní. Táto štýlová reštaurácia ponúka svojim hosťom hlavnú miestnosť pre 50 osôb, ale aj ďalšie priestory „salóniky“ pre 40, 16 a 10 ľudí, ktoré sú vhodné pre menšie rodinné posedenia a oslavy, pracovné stretnutia či rokovania v súkromí.

POZVANIE K PRESTRETÉMU STOLU

Dochrumkava upečená húska alebo kačička a k nej feferónky, kyslá kapusta, čalamáda, uhorky a samozrejme lokše zo zemiakového cesta dotvárajú tú správnu gurmánsku chuť. Pečená hus sa výborne snúbi aj s uvarenou červenou kapustou, a keď už budete hodovať, tak určite sa dajte zlákať aj na husaciu pečienku na cibuľke a ako dezert si doprajte jablkovú či tvarohovú štrúdľu. V prípade, že chcete vyskúšať niečo iné ako pečenú hus, dajte si perkelt z husacieho mäsa alebo židovský šolet. Ide o zmes fazule, krúpov, zaúdeného husacieho mäsa a zeleniny. Fantasticky chutí aj paštéta z husacej pečene a polievka z husacích drobov s fazuľou a bôbom. Ku všetkému automaticky patrí čaša bieleho vína alebo burčiaku, ktorých sezóna je tiež v plnom prúde. Husi a víno k sebe automaticky patria, veď aj ukončenie vinárskej sezóny a začiatky vinobrania sa datujú s rovnakým dátumom ako husacie hody. Na svätého Martina, keď sa krstí víno, vrcholia aj husacie hody.

Tajomstvo dochrumkava upečenej husacinky si každá rodina v Slovenskom Grobe chráni ako oko v hlave. Často stačí „malý grif“ a ten dodá husacine tú správnu, neodolateľnú chuť. Získali sme tri recepty, o ktoré sa s vami podelíme.

CHRUMKAVÁ HUSACINA À LA HUSACINA U GALIKA

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

Hus a lokše sú vyhľadávanou pochúťkou

ZEMIAKOVÉ LOKŠE

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

Postup: Zemiaky uvaríme v šupke. Uvarené ošúpeme, pretlačíme a spracujeme so soľou a múkou na cesto, ktoré rozdelíme na menšie kúsky. Každý kúsok na pomúčenej doske rozvaľkáme na hrúbku pol centimetra a na rozpálenej platni upečieme. Upečené lokše potrieme husacou masťou.

Kto by odolal husacej pečeni s jablkami

HUSACIA PEČEŇ S JABLKAMI

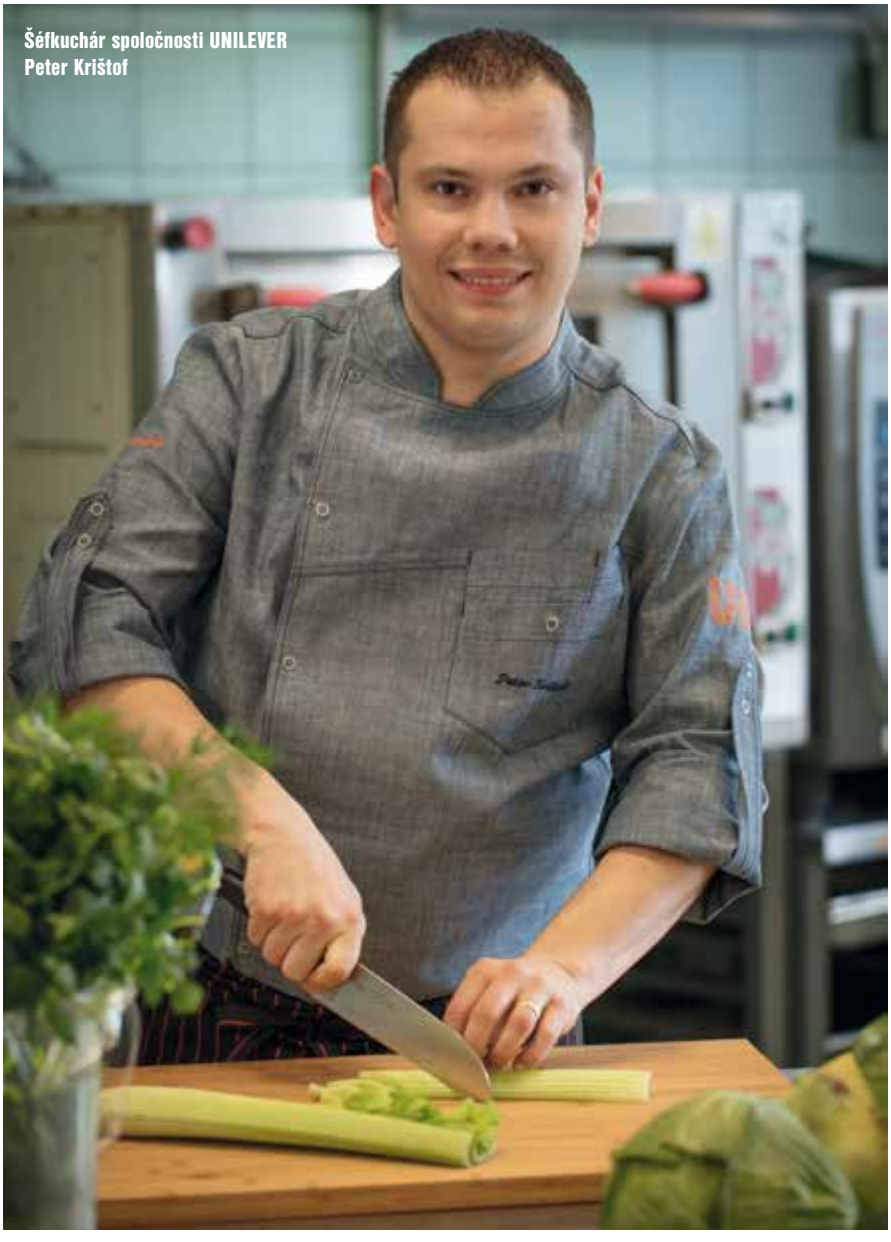
Postup: Husaciu pečeň pomaly dusíme na miernom ohni vo vlastnom tuku. Keď je hotová, osolíme ju. Pečeň vyberieme a do výpeku nakrájame jabĺčka, necháme ich na minútku spariť a podávame ako prílohu. Jabĺčko dokáže zjemniť pečeň a oslabiť pocit mastnoty. Podávame s chlebom alebo lokšou. Vhodnejší je však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

HUSACINA U GALIKA

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

FÁMY A MÝTY O ZDRAVEJ VÝŽIVE

RADÍ ŠÉFKUCHÁR SPOLOČNOSTI UNILEVER PETER KRIŠTOF


Šéfkuchár spoločnosti UNILEVER Peter Krištof

• Niektoré potraviny sú zdravé, iné nezdravé...

Neexistujú vyslovene zdravé a vyslovene nezdravé potraviny (pokiaľ nie sú mikrobiálne či inak kontaminované). Aj potraviny, ktoré sú všeobecne označované ako zdravé, sa nemôžu jesť v neobmedzenom množstve. Mohli by nám ublížiť. Nadmerné množstvo celozrnných výrobkov, ovocia a zeleniny by mohlo viesť k nadmernému príjmu vlákniny a k zníženiu vstrebávania dôležitých živín. Veľké množstvo ovocia môže znamenať veľký príjem sacharidov, čo môže spôsobiť tráviace ťažkosti. Nikto z nás sa zrejme v živote nevyhne konzumácii potravín všeobecne označovaných ako nezdravé – sladkosti, mastné potraviny... V malom množstve nám však ani tieto potraviny neuškodia. Stačí si napríklad po sladkom vyčistiť zuby, zvýšiť príjem energetickejších potravín v inak pestrom jedálničku a vyrovnať pohybovou aktivitou. Platí tu osvedčené „všetko s mierou“. Neexistujú totiž nezdravé potraviny, nezdravé je len ich množstvo.

Mnohí si pod pojmom zdravá strava predstavia predajne zdravej výživy, prípadne vegetariánsku reštauráciu a sú presvedčení, že práve tie im poskytujú príklad, ako sa správne stravovať. Správnu a vyváženú stravu si však môžeme pripraviť z bežne dostupných a tradičných surovín a potravín. Stačí, ak ich správne skombinujeme a konzumujeme v správnych dávkach.

Správna strava by sa mala obmieňať. Čo sa skrýva pod týmto odporúčaním, najlepšie vyjadruje tzv. Potravinová pyramída, čo je grafická forma výživového odporúčania udávajúceho vhodnú frekvenciu konzumácie jednotlivých potravinových skupín (charakterizovanú počtom definovaných porcií), má formu trojuholníka, frekvencia spotreby klesá od základne (obilniny), cez ovocie a zeleninu, mliečne výrobky a mäso, až po výrobky, ktorých spotrebu sa odporúča znížiť (tuky, oleje, sladidlá, soľ). Svoje miesto má v pyramíde aj kvalitné chudé mäso, ktoré je najmä v detskom veku takmer nenahraditeľným zdrojom živočíšnych bielkovín.

• Ako variť pre deti?

Kvalitné a vhodné jedlo je základom zdravia dieťaťa vo vývoji. Nesprávne stravovanie detí môže mať za následok množstvo zdravotných problémov. „Alarmujúci je fakt, že každé desiate dieťa na Slovensku je obézne. Obezita nie je len estetický či spoločenský problém, obezita je závažné ochorenie, ktoré znižuje kvalitu života a život ako taký aj skracuje.

S obezitou je spojené množstvo rizík: pri konzumácii jedál s vysokým obsahom tukov, cukrov či nadmernej konzumácii soli sa zvyšuje riziko vzniku vysokého krvného tlaku, vysokého cholesterolu. Jedným zo závažných rizík je rozvoj cukrovky druhého typu, ktorá sa spája s prítomnosťou nadváhy a obezity. Ide o choroby, ktoré postihujú najmä stredné či staršie generácie, žiaľ, v súčasnosti sa s nimi stretávame už aj u detí. Problémy s hmotnosťou otvárajú dvere vzniku ďalších početných ochorení, ktoré môžu postihovať srdce, pečeň, obličky aj pohybový aparát.

• Ryba na detskom tanieri…

Ryby a morské živočíchy sú jedinečným zdrojom omega mastných kyselín. Nachádza sa v nich veľké množstvo vitamínov, ale aj minerálov a kvalitných bielkovín. Sú považované za výborný prostriedok pre udržiavanie zdravého srdca a ciev. Znižujú hladinu

nezdravého cholesterolu a triacylglycerolov. U detí sa špeciálne podieľajú na vývoji mozgu.

Odborníci odporúčajú konzumovať ryby jeden až dva razy do týždňa v množstve 100 až 300 gramov (v závislosti od veku dieťaťa). Ak máme strach z nadmerného množstva ortuti, odporúča sa preferovať tresku, lososa, sardinky, pstruha, krevety či tuniaka.

• Ako správne rozdeliť množstvo jedla počas dňa.

Základom správnej výživy dieťaťa je optimálny stravovací režim. Dôležitý je počet denných jedál, pravidelný čas podávania, zachovanie primeraných intervalov medzi jednotlivými jedlami a vyváženosť v množstve a kvalite. Celodennú stravu je potrebné rozložiť do 3 hlavných a 2-3 doplnkových, menších dávok. Deti treba učiť pravidelnému stravovaniu už od útleho detstva.

U školopovinných detí je v priebehu dopoludnia, keď dieťa podáva najväčšie psychické výkony, príjem energie a potrebných živín mimoriadne dôležitý. Práve dopoludnia a vrátane obeda by malo vaše dieťa skonzumovať 60-65 percent celodenného množstva stravy. Olovrant a večera by mali tvoriť ľahšie jedlá. Optimálne rozloženie v priebehu dňa je: raňajky 20 %, desiata 10 %, obed 35 %, olovrant 10 %, večera 25 % z celodenného príjmu energie a živín.

• Pitný režim

Do správneho pitného režimu detí patria stolové vody, minerálne vody s nízkym obsahom sodíka, zmiešané so stopercentnými džúsmi v pomere dva diely minerálky a jeden diel džúsu, čaje bez kofeínu, nesladené ovocné čaje, voda zmiešaná s čerstvo vytlačenou šťavou z ovocia alebo s prírodnými sirupmi a čistá voda. Najvhodnejšie je nápoje obmieňať.

Deti obyčajne nemávajú pocit smädu, preto sú vo zvýšenej miere vystavené nebezpečenstvu dehydratácie. Deti sú mimoriadne citlivé na stratu vody a znášajú ju oveľa horšie ako dospelí. Množstvo potrebných tekutín sa mení v závislosti od veku, prostredia a fyzickej aktivity. Dojča v prvých mesiacoch života potrebuje až 150 ml na kilogram hmotnosti. Päťkilogramové bábätko by teda malo prijať trištvrte litra tekutín denne. Ročné desaťkilogramové batoľa asi 1,5 litra. V ďalších rokoch je potreba tekutín okolo 10 percent hmotnosti. Školáci by denne mali vypiť 1,5 l litra až 2,5 litra tekutín. Pri intenzívnej športovej aktivite aj viac.

• Čo hovoria školské normy

Na dochucovanie jedál možno používať koreniny a bylinky podľa regionálnych zvyklostí. Na zvýraznenie chutí pokrmov používať ochucovadlá podľa MSN, ako zmesi výťažkov korenín, zeleniny alebo ovocia, zmesi na prípravu gulášov, mletých mias a polievkových základov bez glutamanu sodného a umelých farbív.

V súvislosti s regionálnymi zvyklosťami môžeme tuky obmieňať (olej, olej s príchuťou masla, olivový, kokosový, tekvicový, sezamový, maslo, rastlinný tuk). Je potrebné dodržiavať pokyny použitia tukov určené výrobcom (tuky určené na studenú kuchyňu nepoužívať pri tepelnom spracovaní, neprevyšovať teplotu určenú výrobcom pri tepelnom spracovaní a podobne).

Pri príprave jedál využívať najnovšie šetrné technologické postupy prípravy jedál v konvektomatoch, produkty s technológiou Sous-Vide a ďalšie.

Aby bolo menu pestré a vyvážené, mali by jesť ovocie a zeleninu, pretože obsahujú dostatok vitamínov, minerálov a vlákniny. Takisto dôležitou súčasťou jedla sú celozrnné výrobky ako chlieb, cestoviny. Nezabudnime pridávať do menu strukoviny. Uprednostňujme potraviny obsahujúce dobré tuky s vysokým podielom nenasýtených mastných kyselín: rastlinné oleje (repka, slnečnica, oliva) a výrobky z nich (napr. kvalitné margaríny). Takisto výborným zdrojom sú mastné ryby, orechy a semená. Pri varení uprednostňujme chudé mäso (hydina, sladkovodné a morské ryby), mlieko a mliečne výrobky s nižším obsahom tuku (syry obsahujúce asi 30 % tuku v sušine, jogurt do 3 % tuku). Obmedziť treba aj soľ a slané pokrmy, ale aj cukor. Uprednostňujme radšej čistú vodu, nesladený čaj a nízkoenergetické nápoje.

• Vedeli ste, že...

- Vyvážená strava pomôže znížiť príjem nasýtených mastných kyselín.
- Použitie margarínu, namiesto masla, alebo sardinky v studenej či teplej kuchyni, pomôže znížiť príjem nasýtených mastných kyselín.
- Odstrániť viditeľný tuk z mäsa pomôže znížiť príjem nasýtených mastných kyselín.
- Menšie porcie syra, mäsa a mliečnych výrobkov pomôžu znížiť príjem nasýtených mastných kyselín.
- Spotreba mlieka, mliečnych výrobkov a syrov s nižším obsahom tuku namiesto variantov plného tuku zníži príjem nasýtených mastných kyselín.
- Ovocie a zelenina, pridaná ku každému jedlu, pomôže znížiť príjem nasýtených mastných kyselín.

Naši malí školáci potrebujú zdravú, vyváženú stravu

• **Tipy na zníženie množstva trans-mastných kyselín v potravinách**

➤ Vyhnite sa použitiu čiastočne stužených tukov, prečítajte si zloženie výrobkov na etiketách, ak výrobok obsahuje tieto tuky, musia byť v zložení produktu označené ako „čiastočne stužený tuk".
➤ Vyhnite sa používaniu menej kvalitných poliev, čokoládových náhrad, koláčov, dezertov.
➤ Uprednostnite mlieko, mliečne výrobky a syry s nižším obsahom tuku namiesto plnotučných variantov.

AKO PRIPRAVOVAŤ JEDLO ZDRAVŠÍM A MODERNÝM SPOSOBOM?

• **Konvektomaty**
Moderný kuchynský asistent – konvektomat pracuje na princípe teplovzdušnej a parnej pece, ktorá môže vytvárať suché a vlhké teplo, alebo ich kombináciu pri rôznych teplotách. Preto je vhodný na množstvo spôsobov varenia, vrátane pečenia, vyprážania, grilovania, parného varenia alebo blednutia. Špecifické funkcie a programy sa môžu líšiť v závislosti od typu a výrobcu konvektomatu. Výhody tejto technológie zahŕňajú krátke časy varenia a jemnejší spôsob varenia, ktoré vedú k vyššej nutričnej hodnote pripravených jedál a vyššej skladbe vitamínov v porovnaní s menej vhodným tepelným spracovaním.

Pečenie v konvektomate: Horúci vzduch je určený na pečenie všetkých druhov mäsa vrátane rýb, plnenej zeleniny, sladkého aj slaného pečiva. V porovnaní s prípravou mäsa v tradičných rúrach sú hmotnostné straty pri pečení v konvektomate až o 50 % nižšie. Na takúto tepelnú úpravu navyše nie je potrebné použiť takmer žiadny tuk: Hmotnostná strata pri pečení v konvektomate v praxi je z 1 kg mäsa približne 25 %. To znamená, že z jedného kilogramu surového mäsa po pečení ostane 750 g. Pri bežnom pečení je to iba 600 g. Pri pečení na novších typoch konvektomatov je strata hmotnosti z pečeného mäsa dokonca iba 10 % (z 1 kg mäsa ostane po upečení 900 g). V praxi ide o výraznú úsporu. Na úpravu potravín obaľovaných v strúhanke (smaženie) sa potom používa špeciálny tuk. V konvektomate môžeme aj sterilizovať.

• **Varenie v pare**
Novšie typy konvektomatov produkujú tzv. „hygienickú paru". Varením v tejto pare na rozdiel od klasického varenia vo vode sa zachováva obsah minerálnych látok a vitamínov, prirodzená farba a hmotnosť potravín.

Strata najmä vo vode rozpustných vitamínov (vitamín C a vitamíny skupiny B) bežným varením je daná ich samotnou rozpustnosťou vo vode. Varením priamo vo vode sa tieto vitamíny do nej vyplavujú, a teda putujú do odpadu aj s ňou. Varením v pare je kontakt s vodou len minimálny, preto sú ich straty nižšie. Napríklad varenie brokolice v pare zaručuje, že si zachová o 67 % vitamínu C viac ako pri varení vo vode, zelená fazuľka o 15 % viac, karfiol a zemiaky o 19 %. Straty vitamínu B1 (tiamínu) sú pri zelenej fazuľke o 26 % nižšie, pri karfiole o 24 % a pri zemiakoch o 16 % nižšie. Varenie v pare sa využíva na prípravu zeleniny, rýb, ryže, ovocia, vajec, zemiakov, kysnutej knedle atď. Para sa môže využiť aj na regeneráciu ďalšieho radu potravín, ako sú zemiaky, cestoviny, ryža a knedľa. Horúcou parou môžeme tiež blanšírovať. Blanšírovanie je operácia, ktorou inaktivujeme alebo potláčame enzýmovú aktivitu v zelenine a niektorom ovocí, redukuje sa ňou počet mikroorganizmov na povrchu, zmäkčia sa ich povrchové vrstvy a vytesňuje sa z nich vzduch. V porovnaní so zaužívaným varením v kotloch je spotreba vody na vývoj pary zanedbateľná – cca 20 litrov za hodinu prevádzky. Úspora energie je daná rýchlym nábehom teploty a jej malými stratami.

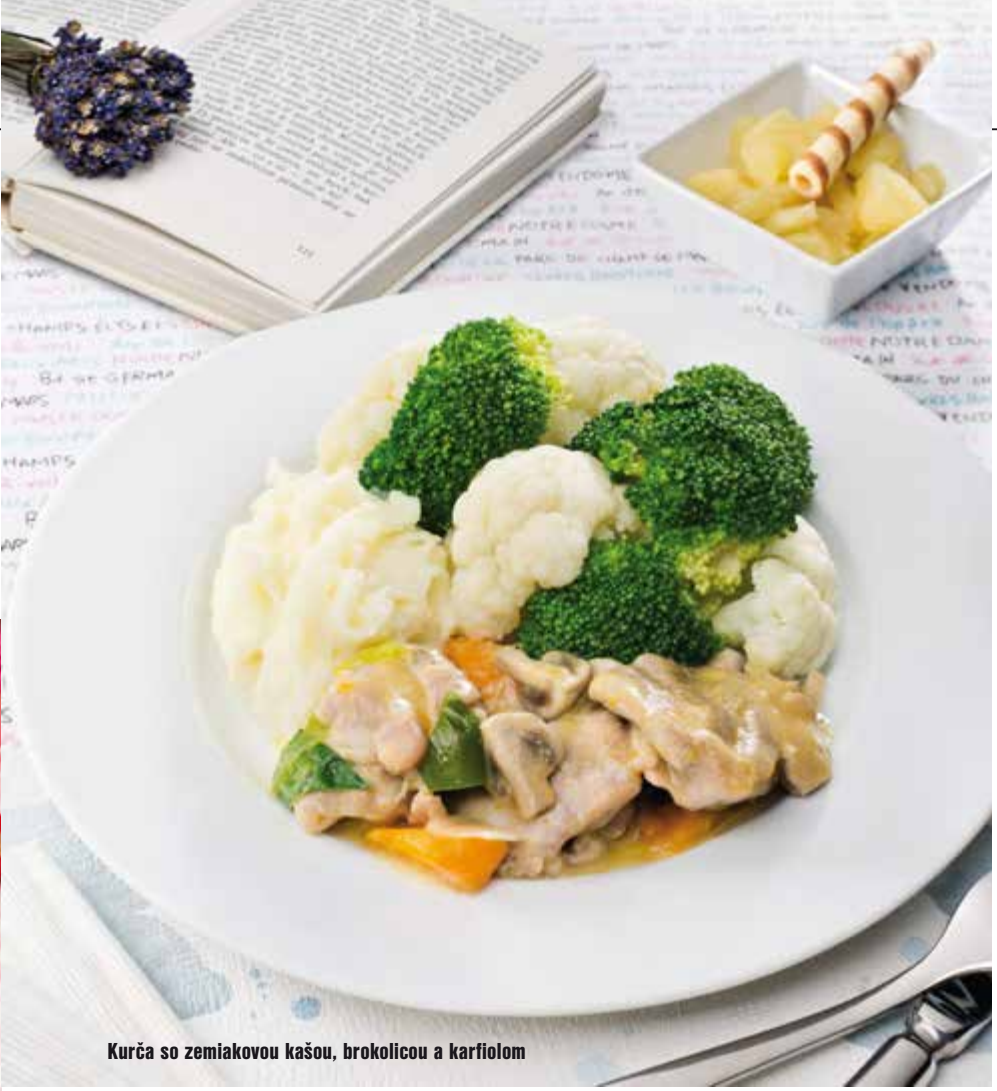
POĎME TEDA OBJAVOVAŤ ZDRAVÉ VARENIE A ZDRAVÉ CHUTE!

Cícerová polievka z Bombaja

INDICKÝ DEŇ:
CÍCEROVÁ POLIEVKA Z BOMBAJA
(10 porcií)

Suroviny: • 300 g sterilizovaného cícera • 5 g Knorr žlté kari • 2 bobkové listy • 3 zrnká nového korenia • 40 g Knorr Essence zeleninový vývar • 2 l vody • 160 g mrkvy • 100 g zeleniny • 150 g Knorr krájané paradajky • 3 strúčiky cesnaku

Výživové údaje na 100 g: Energia 88,2 kJ/21 kcal, tuky 0,3 g, z toho nasýtené mastné kyseliny 0 g, sacharidy 3,1 g, z tohto cukru 0,6 g, vláknina 1,1 g, bielkovina 1,1 g, soľ 0,38 g.
Príprava: Vložte bobkový list a nové korenie do zeleninového vývaru, krátko povarte a pridajte mrkvu a zeler nakrájaný na pásiky „julienne". Na konci varenia pridajte prelisovaný cesnak, cícer, kari a plátky paradajok.



Kurča so zemiakovou kašou, brokolicou a karfiolom

FRANCÚZSKY DEŇ:

KURČA SO ZEMIAKOVOU KAŠOU, BROKOLICOU A KARFIOLOM

(10 porcií)

Suroviny: • 1,5 kg kuracích stehienok bez kože • 100 g šampiňónov • 150 g mrkvy • 50 g póru • 0,05 l Rama smotana na varenie • 1 g Knorr Delikat bez soli • 0,2 g Knorr Korenie mleté • 0,05 l oleja • 10 g Knorr Essence Kurací vývar • 0,3 l vody • 20 g Knorr svetlá zásmažka

Zelenina: • 270 g Knorr Zemiaková kaša s mliekom • 1,5 l vody • 1,2 kg brokolice • 1,2 kg karfiolu • 2 g soli • 5 g cukru

Výživové údaje na 100 g: Energia 281 kJ/ 67 kcal, tuky 2,3 g, z toho nasýtené mastné kyseliny 0,6 g sacharidy 4,1 g, z toho cukry 1,2 g, vláknina 1,6 g, bielkoviny 6,5 g, soľ 0,272 g

Príprava: Nakrájajte kuracie stehná a nechajte ich na chvíľu odležať. Opečte dozlatista na tuku, pridajte nakrájanú zeleninu, huby, zalejte Essence Kuracím bujónom a duste domäkka. Na konci varenia pridajte Rama Cremefine a zahustite zásmažkou. Uveďte vodu do varu (1,5 litra). Odstráňte z ohňa, nechajte vychladnúť na 80-85 °C a primiešajte zemiakovú kašu. Odstavte na 2-3 minúty a potom znova krátko premiešajte. Brokolicu a karfiol uvarte v sladko-slanej vode a podávajte.

MEXICKÝ DEŇ:

CESTOVINY S KURACÍM MÄSOM A PARADAJKOVÝM ŠALÁTOM

(10 porcií)

Suroviny: • 700 g cestovín Knorr Penne (po uvarení 1400 g) • 1 kg kuracích prs bez kože • 200 g varenej bravčovej šunky • 200 g zeleru • 300 g cibule • 0,1 l oleja • 20 g Knorr Essence Kurací bujón • 1 l vody • 250 g sterilizovanej červenej fazule • 3 strúčiky cesnaku • 300 g listového špenátu • 0,1 l Rama Cremfine Smotana na varenie • 100 g tvrdého syra (30 % tuku) • pol viazaničky petržlenovej vňate

Šalát: • 1,5 kg paradajok • 100 g červenej cibule • 20 g petržlenovej vňate • 0,2 g Knorr čierne korenie mleté

Výživové údaje na 100 g: energia 424,2 kJ/ 101 kcal, tuky 2,9 g, z toho nasýtené mastné kyseliny 0,6 g, sacharidy 10,9 g, z toho cukry 1,3 g, vláknina 1,8 g, bielkoviny 7,3 g, soľ 0,27 g.

Príprava: Uvarte cestoviny. Kuracie mäso, šunku a cibuľu nakrájajte na kocky a nastrúhajte zeler. Usmažte všetko na oleji, pridajte kurací vývar pripravený z kuracej esencie a vody a poduste domäkka. Pridajte fazuľu, cesnak, umyté špenátové listy a smotanu Rama na konci varenia. Cestoviny servírujte poliate omáčkou a posypané strúhaným syrom a posekanou petržlenovou vňaťou.

Šalát: Paradajky nakrájajte na kúsky, cibuľu na drobné kocky a petržlenovú vňať posekajte. Zeleninu premiešajte a dochuťte korením.

Cestoviny s kuracím mäsom a paradajkovým šalátom

SLOVENSKÝ ZVÄZ KUCHÁROV A CUKRÁROV INFORMUJE

SZKC NA MEDZINÁRODNEJ VÝSTAVE FOR GASTRO & HOTEL 2017 V PVA EXPO PRAHA – LETŇANY 7. MEDZINÁRODNÝ VEĽTRH HOTELOVÉHO A REŠTAURAČNÉHO ZARIADENIA, POTRAVINÁRSTVA A GASTRONÓMIE

Text: Ing. Zuzana Dúžeková
Foto: Desana Dudášová a archív

Generálna tajomníčka SZKC pani Ing. Zuzana Dužeková s prezidentom Asociácie kuchárov a cukrárov Českej republiky pánom Bc. Miroslavom Kubecom a jej členom pánom Marekom Svobodom

Seniorov zastupovali predseda Bratislavského klubu kuchárov a cukrárov Daniel Melicherčík a Ivetka Voleková z Hotela Holiday Inn Trnava a ... získali diplom

Náš tím na výstave FOR GASTRO & HOTEL 2017 V PVA EXPO PRAHA – LETŇANY

• Členovia zväzu bojovali na celoeurópskom Kontinentálnom semifinále svetovej súťaže

Pod taktovkou Kontinentálneho riaditeľa Svetovej organizácie kuchárskych asociácií – WACS Worldchefs a zároveň prezidenta Asociácie kuchárov a cukrárov Českej republiky pána **Bc. Miroslava KUBECA** sa Hala 1 Výstaviska PVA EXPO PRAHA – Letňany premenila na miesto „súboja" najlepších európskych kuchárov a cukrárov. V dňoch 6. – 8. októbra 2017 sa tu konalo Celoeurópske kontinentálne semifinálové kolo svetovej súťaže „Glogal Chefs Challenge", ktorú organizuje WACS. Do kuchárskeho súboja nastúpilo 34 najlepších kuchárov a cukrárov z Južnej, Severnej a Strednej Európy. Víťazi postúpili do finálového kola súťaže, ktoré sa bude konať v roku 2018 v malajzijskom Kuala Lumpur počas Svetového kongresu WACS.

• ÚČASŤ SZKC

Súťažili dvojčlenné juniorské a seniorské tímy v zložení: súťažiaci a pomocník. Aj Slovenský zväz kuchárov mal v súťaži svoje ohnivká. Farby Slovenska obhajovali: za juniorov **Samuel Ladislav Veselský** (Hotelová akadémia na Mikoviniho ul, 1 v Bratislave) a **Matej Granec** (Penzión Ranč Šenkvice) a za seniorov **Daniel Melicherik** a **Iveta Voleková** z hotela Holiday Inn Trnava. Tímy mali za úlohu počas 3 hodín pripraviť 6 porcií trojchodového menu (predjedlo, hlavný chod a dezert), servírovaného na tanieroch. Na prípravu predjedla boli povinne určenými surovinami ‚morský vlk' a hrebenatka, na hlavný chod museli súťažiaci použiť teľaciu roštenka a fois gras, dezert musel obsahovať 40 % čokolády + ovocie a omáčku.

Súťaž bola náročná a konkurencia silná. Prísnemu oku 9 certifikovaných komisárov WACS z rôznych krajín sveta neušiel ani najmenší detail. Aj napriek tomu, že naši sa „neprebojovali do finále", ďakujeme im za dôstojnú a vynikajúcu reprezentáciu Slovenska a Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov.

Degustačná večera v reštaurácii Holliday Inn v Trnave

• DANIEL MELICHERIK – PREDSEDA BRATISLAVSKÉHO KLUBU KUCHÁROV A CUKRÁROV A EXECUTIVE CHEF HOTELA HOLIDAY INN V TRNAVE

Daniel študoval na Hotelovej akadémii na Mikovíniho v Bratislave. V prvom ročníku praxoval v hoteli Appolo a v Technopole. Spočiatku pracoval v závodnej kuchyni, kde sa mal možnosť oboznámiť najmä s tradičnými receptami, a neskôr prešiel do Liviana. Vďaka praxi, ale aj majsterke odborného výcviku práve tu získal cenné skúsenosti do svojho profesijného života. Práca kuchára ho začala baviť, začal vymýšľať nové jedlá, „kresliť" po tanieri a sledovať nové trendy v oblasti gastronómie a kulinárstva.

Po skončení školy začal pracovať v hoteli Devín, neskôr prešiel do bowlingového národného centra, kde prešiel od umývača riadu až po vedúceho smeny, odtiaľ do hotela Loft, kde pracoval ako zástupca šéfkuchára. Medzitým šéfoval jednej cateringovej spoločnosti a odtiaľ viedli jeho kroky do hotela Holiday Inn v Trnave. A, ako sám tvrdí: „Práca šéfkuchára je náročná, každý jedinec v kuchyni je iný, má inú povahu, iné nálady, iné ciele. Je ťažké motivovať kuchárov tak, aby ich práca bavila. Šéfkuchár musí byť aj tak trochu psychológom a na tom budem musieť určite ešte popracovať. Najlepšie, čo môžem odporúčať všetkým budúcim mladým kuchárom je fakt, že sa musia ešte veľa učiť, objavovať nové trendy, nájsť si dobrú reštauráciu s dobrým šéfkuchárom, ktorý im môže do ich budúceho profesijného života veľa dať. Niekedy treba dať bokom predstavu veľkých peňazí, ale pracovať na sebe, naberať skúsenosti, a potom niečo dokázať."

SÚŤAŽNÉ MENU

My sme ho mali možnosť „okoštovať" pri prezentácii v reštaurácii Holiday Inn v Trnave na degustačnej večere.

PREDJEDLO
Morský vlk – wasabi – mušle – šafrán
Víno k predjedlu:
Sauvignon Blanc, Terra Parna, r. 2016
biele víno, suché

HLAVNÉ JEDLO
Teľacia sviečková – cvikla – foie gras – bylinky
Víno k hlavnému jedlu:
Modrý Portugal, Terra Parna, r. 2015
červené víno

DEZERT
Čokoláda-višne-černice-isomalt
Víno k dezertu:
Rizling Rýnsky, Terra Parna, r. 2015
akostné odrodové víno, biele, polosuché

Zábery z prezentácie degustačného menu v hoteli Holiday Inn v Trnave

Údený morský vlk s wasabi omáčkou, pošírovaná slávka vo víne a šafranové rizoto

PREDJEDLO

ÚDENÝ MORSKÝ VLK S WASABI OMÁČKOU, POŠÍROVANÁ SLÁVKA VO VÍNE A ŠAFRANOVÉ RIZOTO

Suroviny: • morský vlk • wasabi • kokosové mlieko • slávky • biele víno • tymian • rozmarín • arborio ryža • šafran • maslo • cesnak • soľ • korenie • kôpor • smotana 33 % • parmezán • mikro bylinky • mrkva • petržlen • cibuľa

Postup: Morského vlka vyfiletujeme, stiahneme z kože, nasolíme, nakoreníme, pokvapkáme citronom a pridáme tymian. Zrolujeme do roládky a dáme na paru na 3 minúty. Rozbalíme a zaúdime čerešňovými pilinami. Do hrnca dáme biele víno a bylinky (tymian, kôpor), zohrejeme na teplotu 62 °C a pridáme slávky. Pri tejto teplote varíme, až kým sa slávky neotvoria. Z kostí, čo nám ostali z ryby, uvaríme vývar s pridaním koreňovej zeleniny. Do precedeného vývaru dáme kokosové mlieko a wasabi. Zredukujeme, dohustíme a zjemníme maslom. Na rizoto si spravíme základ z cibule a cesnaku. Zarestujeme, pridáme ryžu a opäť zarestujeme a podlejeme vínom, pridáme šafran. Podľa potreby pridáme vývar a varíme do polomäkka. Dochutíme a zjemníme maslom a na konci pridáme parmezán.

HLAVNÉ JEDLO

SOUS-VIDE TEĽACIA SVIEČKOVICA S VARIÁCIAMI CVIKLI A GULIČKOU Z FOIE GRAS

Suroviny: • teľacia sviečkovica • cvikla • zlatá cvikla • baby cvikla • ružová cvikla • maslo • petržlenová vňať • strúhanka • foie grass • cesnak • cibuľa • soľ • korenie • smotana 33 % • tymian • citrónová šťava • xantánová guma • mrkva • rajčinový pretlak

Postup: Teľaciu sviečkovicu umyjeme, opracujeme, nasolíme a nakoreníme. Stiahneme fóliou a dáme do vákuového vrecúška. Upravíme metódou sous-vide pri teplote 52 °C hodinu a dvanásť minút. Foie gras vložíme na cibuľový základ s cesnakom, jemne zarestujeme a dobre rozmixujeme. Dochutíme a pridáme agar. Zmes nalejeme do silikónovej formy a necháme stuhnúť. Po stuhnutí spojíme dve polgule, obalíme ich v trojobale a vypražíme. Z červenej a zlatej cvikle spravíme pyré. Uvaríme domäkka, rozmixujeme, dochutíme a zjemníme maslom. Do pyré z červenej repy pridáme šťavu z citróna, ktorá pekne vytiahne červenú far-

Sous-vide teľacia sviečkovica s variáciami cvikli a guličkou z foie gras

Čokoládový cake s limetovou penou, malinami a čokoládovou hlinou

bu. Pridáme xantánovú gumu, aby pyré nepúšťalo vodu a aby držalo tvar.

Baby cviklu uvaríme a zaglazujeme na masle. Ružovú cviklu chvíľku povaríme, ošúpeme a nakrájame na tenké plátky. Pred podávaním sviečkovicu prudko opečieme na oleji a obalíme v bylinkovej kruste z petržlenovej vňate a strúhanky. Orezy sviečkovice zarestujeme s cibuľou a mrkvou, pridáme rajčinový pretlak a pečieme dotmava. Zalejeme vývarom a poriadne prevaríme. Precedíme, dochutíme a zredukujeme do potrebnej hustoty.

Omáčkou jemne prelejeme mäso a zvyšok dáme do omáčnika.

DEZERT

ČOKOLÁDOVÝ CAKE S LIMETOVOU PENOU, MALINAMI A ČOKOLÁDOVOU HLINOU

Suroviny: • čokoláda callebaut • maslo • vajcia • soľ • cukor • limetky • smotana 33 % • maliny • mäta • múka hladká • mascarpone • červené víno • kypriaci prášok

Postup: Z vajec, múky, cukru, čokolády a kypriaceho prášku si spravíme čokoládové cesto. Pečieme ho pri 160 °C asi 25-30 minút. Z mascarpone, masla, smotany a limetiek si spravíme hustejšiu penu, ktorú dochutíme podľa potreby cukrom. Takisto, ale len z masla, smotany a malín, spravíme ďalšiu penu. Polovicu malín vyvaríme s červeným vínom a cukrom a tri maliny si odložíme. Ostatné rozmixujeme do omáčky a prepasírujeme.

Hlinu spravíme nasledovne:

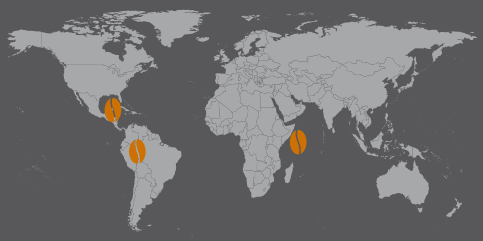
Do trochu vody dáme cukor a začneme karamelizovať. Keď bude karamel tmavnúť, pridáme čokoládu a miešame, až nezhuste do hrudiek. Čokoláda vyschne a bude vyzerať ako hlina.

Na vychladnutý korpus nastriekame peny, a prekryjeme čokoládou. Servírujeme na hline s mätou a malinami.

Naša veľká vďaka patrí manželom Oľge a Jozefovi Baránkovcom, majiteľom spoločnosti SEBA Senátor Banquet, ktorí výrazne materiálne i finančne podporili účasť obidvoch tímov na tejto prestížnej súťaži.

Organic

BIO KÁVA V PRÉMIOVEJ KVALITE



PERFEKTNÁ CREMA
VYVÁŽENÁ CHUŤ
SLADKÝ KARAMEL
NÁDYCH PO ČOKOLÁDE

VÝHODY PRE VÁŠ PODNIK/KAVIAREŇ:

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

Segafredo ZANETTI

www.sergafredo-zanetti.sk
www.facebook.com/SegafredoSK

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

MAGDALENA DOBROMILA RETTIGOVÁ: „Každý život je príbeh“ PRÍBEH KRÁSNEJ KUCHÁRKY

Pripravila: Viera Dudášová
Foto: archív

Jedného dňa som dostala králika a začala som uvažovať, ako ho pripraviť. Bežne – nakyslo – ma už nelákalo a vyprážaného „zajaca“ som si akosi nevedela predstaviť. Siahnuť po moderných receptoch, kde sa často kombinujú priam nekombinovateľné suroviny, chute a vône, sa mi akosi nechcelo. Vtom mi padol zrak na staré kuchárske knihy (dlho v nich nikto nelistoval) a... našla som recept, ktorý oslovil nielen mňa, ale každého, kto „zajaca na víne“ ochutnal. Recept bol z jednej najstaršej „Domáci kuchařky Magdaleny Dobromily Rettigovej“.

M. D. Rettigová v rozkvete životných síl. V tomto období píše svojmu priateľovi F. D. Kynskému: „Jak se mne vede? Dobře, neb me nejlepší jméni, spokojenost vnitřní, všudy s sebou nosím“

Odvtedy uplynulo veľa času a pani Rettigová zažíva renesanciu v mnohých kuchyniach mojich priateľov a známych. A recept je taký jednoduchý – najmä ak som si ho „zjednodušila“ sama. Do pekáča pokrájate cibuľu a na kocky údenú slaninu. Zajaca naporciujete, osolíte, okoreníte, potriete bylinkami (tymian, rozmarín), uložíte ho na vrstvu cibule a slaniny, oblejete bielym vínom a necháte do rána marinovať. Potom ho už len upečiete a mňam. No nezaujali ma iba jej recepty, ale aj pestrý a zaujímavý životný príbeh tejto krásnej kuchárky.

KTO SA UKRÝVA ZA KRÁSNOU KUCHÁRKOU?

Magdalena Dobromila Rettigová sa narodila 31. januára 1785 v rodine Františka Artmana, správcu na panstve grófa Kounica vo Všeradiciach. Odtiaľ sa odsťahovali do Osova a odtiaľ na panstvo grófa Šporka do Statenic. Jej rodičia mali viac detí, no pomreli, a ostala im iba Magdalenka – šikovné živé dievča, ktoré mama učila po nemecky, ako päťročná vedela šiť, pliesť a priúčala ju ručným a domácim prácam. Keď mala sedem rokov, zomrel jej otec. Pamätá si len, že ju vo voľných chvíľach hojdal na kolenách a rozprával jej, čomu všetkému sa musí učiť, ak vyrastie. „Chcel tým povedať, že ma nezahrnie bohatstvom, ale musím sa učiť všetko, čo sa len dievča môže naučiť. Tieto slová som si zapísala do svojho srdca a po celý svoj život som sa usilovala plniť želanie môj-

Dom v Litomyšli. Tu žila M. D. Rettigová od r. 1834 až do smrti

Pamätná doska na dome

ho otca, pokiaľ to len bolo možné!," spomína si na svoje detstvo malá Magdalenka.

Po smrti svojho otca zistila, aký je život. Matka sa musela z grófstva odsťahovať a so svojou dcérou žila striedavo v Prahe a v Plzni. Keď mala desať rokov, začala chodiť do plzenskej školy, kde veľmi rýchlo vynikala aj nad staršími spolužiačkami. A hoci ešte nevedela po česky, zapisovala si do svojho denníčka pesničky a básničky po nemecky a po večeroch tajne čítala – v tom čase nebolo zapotreby, aby sa dievčatá vzdelávali a čítali.

KTO SA DVORIL KRÁSNEJ KUCHÁRKE?

Viac svetla do jej života priniesol pobyt u grófky Bredorskej v Kamennom. Tu sa od starého grófskeho kuchára začala učiť variť a varenie jej učarilo.

Šikovná Magdalena mala okolo seba vždy množstvo nápadníkov. Matka videla jej šťastie v svadbe so šesťdesiatročným stavebným správcom, ktorý na šťastie bol už ženatý a s mladou peknou „nevestou" si chcel len užiť. Po tejto skúsenosti sa Magdalena rozhodla, že „odteraz" sa bude s mužmi iba priateliť – a tých priateľov mala naozaj viac než dosť. Už dlhší čas sa však stretávala so študentom práv Jánom Sudipravom Aloisom Rettigom. To, že sa milujú, si povedali na prechádzke v Chuchli. Tento vzácny okamih pri studienke zachytil Ján Rettig na akvarely, ktorý venoval Magdalenke so slovami: „U téhož čistého praměnku, kamenem stísneného – dliliť Jan a Magdalena

Náhrobný pomník M. D. Rettigovej na cintoríne v Litomyšli

v citu rovné tak čistem neporušené lásky očekávajíce svatého sňatku a spojení srdci svých navždycky."

Nebolo to však až také jednoduché a Magdalena musela fingovať smrteľnú chorobu, aby obmäkčila svoju matku. Povolila im sobáš až na „smrteľnej posteli". Chudobného právnika za zaťa nechcela. Veľmi sa však čudovala, ako sa po svadbe Magdaléna rýchlo zotavovala.

R. 1809 – o rok neskôr – sa mladomanželia presťahovali do Tábora, kde Jan dostal právnické miesto. Podľa jej slov, až tu, v Tábore, sa začala učiť poznávať ľudí, lebo v ruchu veľkomesta sa ľudia o seba nestarali. Činorodá mladá žena, o ktorej sa povrávalo, že nielenže číta, ale po večeroch aj píše básne, ktorej sa dvorili miestni muži, sa rýchlo stala terčom klebiet. Bola však taká šťastná, že môže žiť s mužom podľa svojich predstáv, že na klebety veľa nedala. Jej manžel miloval umenie, bol zručný maliar, hudobník a tiež spisovateľ. Veľmi rýchlo ovplyvnil aj svoju ženu.

Magdalena Dobromila Rettigová mala jedenásť detí, no iba tri z nich sa dožili staroby. Dve z nich vynikli. Syn Josef Ondřej Rettig sa stal členom „řádu piaristického" a pôsobil ako profesor v Hustopeči na Morave a v Nepomuku v Čechách a dcéra Jindřiška Milina sa venovala speváckej dráhe, od r. 1834 účinkovala v Stavovskom divadle v Prahe a neskôr v Mníchove

R. 1844 Jan Rettig zomiera a ani nie o rok, 5. augusta 1845, zomiera aj Magdalena Dobromila Rettigová.

Verše, ktoré M. D. Rettigová napísala, keď jej manžel zomrel.

Já kdybych nyní opět děvče dvacítileté byla
a nynější zkušenost a předložení měla,
spíš bych se z nejvyšší skály
do nejhlubší propasti než manželovi vrhla.
Tam bych nalezla okamžitou smrt,
kdežto v manželstvě znenáhla,
tak jako by jen denně
jedným špendlíkem upíchnutý,
člověk umučen umírá.

POETKA, SPISOVATEĽKA, KUCHÁRKA

Magdalena Dobromila Rettigová písala nielen recepty, ale aj mravoučné poviedky a sentimentálne básne. Svoju prvú poviedku píše v češtine. Ďalšie poviedky vydáva neskôr v zbierkach „Mařenčin košíček", „Věneček pro dívky vlastenecké", „Chudobičky", „Narcisky".... R. 1826 vychádza jej slávna „Domáci kuchařka". Vyšla aj vďaka kníhkupectvu a vydavateľovi Pospíšilovi, ktorý jej navrhol, aby napísala kuchársku knihu a návody pre domácnosť.

Jej manžel Jan Rettig spomína: „Ach, Bože, jen kdyby se mohl aspoň trochu kloudne polívky najíst, žena pořád jen zkouší a zkouší nová jídla, i z bramborové nati..."

Magdalena Dobromila Rettigová v posledných rokoch svojho života. Takto ju zachytil maliar J. P. Novopacký

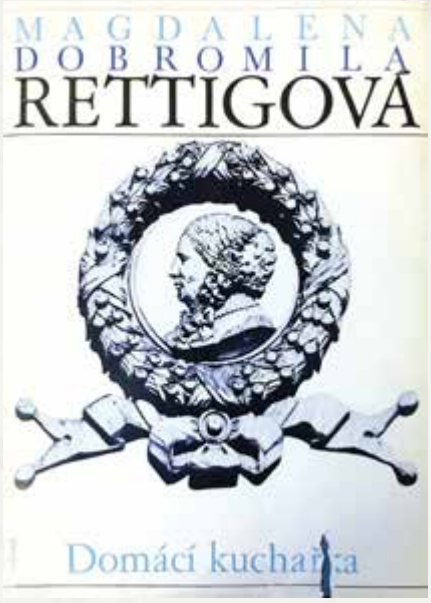
Dobrú chuť s Magdalenou Dobromilou Rettigovou

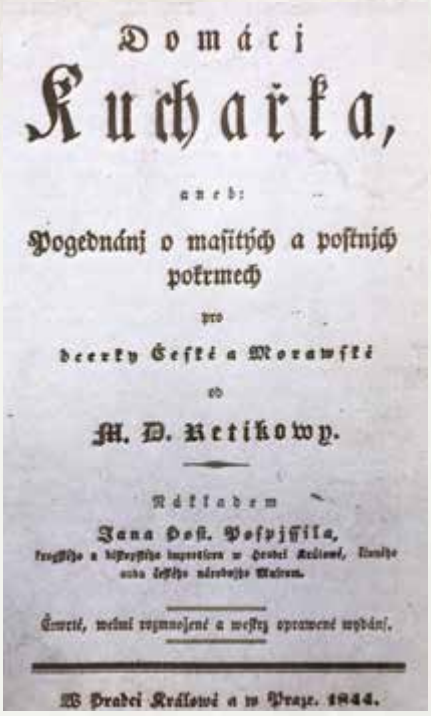
Recepty uverejňujeme v pôvodnom znení (pozn.redakcie).

• **ZELENÉ VECI** – pod týmto názvom sa ukrývajú recepty zo zeleniny, ako je špenát, zelený hrášok, kel, kapusta a podobne. Vyskúšajte jeden z nich.

Kadeřník (Braunkohl) s klobásou

Kadeřník musíš nejprve pěkně od štopky obrat a v slané vodě ovařiť, pak ocedit a drobnice usekat; dej na rendlík kus nového másla a nech v něm rozpustit kus cukru, ne však dohněda, dej tu sekaninu do toho a nech dusit, posyp drobet s moukou, dej trochu hovězí polívky a nech povařit; musí to ale dobře mastné a sladké býti. Pak oloupej kaštany a dej do toho, anebo na lístky pokrájený uzený jazyk. Chceš-li míti kadeřník ještě lepší, tedy dej více kaštanů, polovičku drobně jako mandle pokrájej, polovičku dej buď celé, buď na půlky pokrájené; rozumí se, že kaštany musejí býti prv doměkka upražené čili pečené a oloupané.




Domácí
Kuchařka,
aneb:
Pogednánj o masitých a postních pokrmech
pro
dcerky České a Morawské
od
M. D. Rettikowy.
Nákladem
Jana Nep. Pospyšila,
W Pradci Králowé a w Praze. 1844.

Dobrú chuť vám želá M. D. Rettigová a jej DOMÁCI KUCHAŘKA

• **PEČITÉ** – pod týmto názvom sa nachádzajú recepty na pečené mäsá.

Telaci kejta se slaninou

Vezmi pěknou zamřelou telecí kejtu, hezky ji sklepej, pak slaninou prostrkej, osol, dej kus másla a trochu vody, nech ji jako obyčejnou kejtu pect. Když je napolo upečená a omáčka pod ní již zahnědlá, podlej ji asi půl žejdlíkem rakouského vína. Polívej a obracej ji pilně. Když již upečená býti má, nech v hrnéčku rozpustit kousek másla, aspoň dva loty, rozmíchej v něm kávovou lžíčku pěkné mouky a něco míň než půl žejdlíka kyselé husté smetany přilej, tím nyní kejtu pilně polívej, již však neobracej, ale když to přištírá, opět lžící té smetany polej, tím se udělá na povrchu pěkná kůrčička. Nyní se kejta dá na mísu a procezenou omáčkou, která hezky vysmahlá a bledě přihnedlá býti musí, se podleje; nenaleje se však,jak někteří ve zvyku mají, omáčka navrch, čím se pečeně neouhledná stane a hostům, dříve než ještě okusili, se již zoškliví. Pečeně každá obzvláštní opatrnosti požaduje, aby nebyla ani nedopečená, ani přepečená, ale právě v šťávě a při chuti. Přála bych, abych každé domácí hospodyni toto pravidlo dokonale do srdce vštípila; aspoň by věc, když již mnoho peněz stojí, také k chuti přišla.

• **KOLÁČIKY A ROZLIČNÉ POMLSKY** – inšpirujte sa!

Koláče žloutkové

Vezmi tři žejdlíky mouky na mísu, pokrájej do ní čtyry loty másla, dej do hrnéčka osm žloutků, tři lžíce hustých kvasnic, tři lžíce tlučeného cukru a malý žejdlík sladké smetany, dobře to zadělej a vypracuj jako ty bílkové, trochu to osol a dej trochu květu do toho a nech kynout. Pak vezmi 28 lotů másla ve vodě dobře vypracovaného na vál, tak jak k máslovému těstu ho rozvaluj a překládej, udělej z něho kulatý koláč a dej ho mezi dva cejnové talíře do sklepa hodně ztuhnout. Když těsto zkyne, postav ho též do chladu; pak ho rozválej, máslo též a polož na těsto, pak třikrát vždy přelož a rozválej jako máslové těsto, pak s formičkami rozličné maličkosti z toho vypíchuj, vlož na papír a pak na plech, pomaž rozkloktaným vejcetem, pokladď krájenými mandlemi, upeč, posyp cukrem a dej na stůl.

• **MOUČNA JÍDLA A NÁKYPY** – v tejto časti môžete nájsť množstvo nákypov, či už jablkový, nákyp z kávy, alebo piškótový. My sme vybrali na inšpiráciu...

Čokoládový buding s vínnou pěnou

pro 6 osob

Utří půldruhého lotu hovězího špiku (morku) a půltřetího lotu čerstvého másla, dej k tomu tři žloutky a tři loty tlučeného cukru, dobře to umíchej, dej k tomu jednu ostrouhanou, na kostky pokrájenou, ve smetaně namočenou žemličku a jednu strouhanou, dozlatova usmaženou žemličku, když vystydne, také k tomu dej; pak ustrouhej jednu pokroutku čokolády, pokrájej lot v cukru naložené pomarančové kůry, dej to k tomu, ještě připoj z půl citronu drobně pokrájenou kůru, asi deset tlučených hřebíčku a trochu tlučené skořice, dobře to umíchej, pak k tomu naposled dej tuhý sníh z těch třech bílků; vymaž formu, vylož ji buď mandlovými poloušky, neb pokrájenou kůrou pomerančovou, prosyp kůrkou žemličkovou, dej to do ní, nech to hodinu v páře vařit, pak to v troubě trochu ztuhnout nech; vyklop na mísu, dej to buď jen tak cukrem posypaní na stůl, nebo udělej vůkol věnec s hustou vínnou pěnou (šató).

VINUM LAUGARICIO

13. ročník medzinárodnej výstavy vína, vody a destilátov

Súťaž vín
Šampión výstavy VINUM LAUGARICIO

Súťaž ovocných a obilných destilátov
SPIRITUS SLOVAKIA

30. 11. – 1. 12. 2017

Expo Center Trenčín

K výstavisku 447/14, 911 40 Trenčín
+421(0) 32 – 7704 323; +421(0) 948 104 484
lackovicova@expocenter.sk
www.expocenter.sk

EXPO CENTER TRENČÍN

Pripravila: Zuzana Kasalová
Foto: Desana Dudášová a archív Zuzany Čapkovej

ÚSPECH SPOČÍVA V ZMYSLE PRE DETAIL

SLEDUJE JEMNÉ TÓNY PROTOKOLU

Kto chce byť úspešný, musí na sebe pracovať. To platí v každej oblasti, teda aj v gastronómii a marketingu. Tieto dve oblasti uvádzame preto, že práve v nich sa presadila slovenka, pôvabná blondínka Zuzana Čapková Turčanová. A hoci už 25 rokov pôsobí v Barcelone, jej kroky pravidelne vedú aj na Slovensko.

Pôvodne vyštudovala hudbu, hru na flaute a harfe, no živí ju však niečo iné. Počas štúdií v Barcelone pracovala ako hosteska, a tak prenikla do tajov organizovania podujatí a všímala si aj, aká je úloha cateringu. Presedlala na hotelový manažment a cestovný ruch. To ju priviedlo k založeniu eventovej agentúry, ktorá poskytuje aj konzultačné služby v oblasti cateringu. Ako detailistke jej to nestačilo, a tak absolvovala ročné štúdium na Fakulte komunikácie a medzinárodných vzťahov BLANQUERNA Univerzity Ramona Llulla v Barcelone, so stážou v kabinete protokolu predsedníčky Katalánskeho parlamentu.

Zaujímalo nás, prečo sa rozhodla obetovať jeden celý rok štúdiu, čo jej to dalo a, samozrejme, spýtali sme sa aj na to, ako je vnímaný protokol v zahraničí, navyše v kráľovstve. Prezradila nám aj zopár tipov a zaujímavostí, na ktoré by sme si mali dávať pri príprave podujatí pozor.

• Zuzana, napriek úspešnému pôsobeniu v oblasti organizovania eventov ste sa rozhodli na prerušenie podnikania a štúdium. Prečo?

V Španielsku mám viac ako dvadsaťpäťročné skúsenosti s organizovaním eventov a som odborníčkou v oblasti cateringu. Niekoľko rokov som hľadala tento zaujímavý študijný odbor, kde by som si zvýšila nielen kvalifikáciu, ale aj poznatky. Prihral tomu aj fakt, že som sa rozhodla prejsť do pozície freelancera, takže momentálne pôsobím ako konzultant pre spoločnosti. Vďaka tomu som získala viac času, a tak som si konečne mohla „dovoliť" aj denné štúdium, ktoré ma posunulo do vyššieho levelu.

• A prečo ste si vybrali tento odbor?

Pri svojej práci som často stála pred problémom, keď som riešila práve otázky protokolu a viac-menej som si vždy poradila intuitívne a na základe skúseností. Ale chcela som si túto oblasť naštudovať detailnejšie. Obrovskou výhodou je, že tu prednáša veľa profesionálov z praxe. Takže nejde len o štúdium teórie, ale aj o priamy kontakt s praxou a ľuďmi, ktorí pracujú pre štátne inštitúcie. Vyučovali nás protokolisti zo štátnej správy Španielska a Katalánska, z veľkých medzinárodných korporácií či z privátnych spoločností. Študijný program sa nezameriaval len na protokol ako taký, ale aj na pôsobenie v oblastiach, ako sú: médiá, strategická organizácia podujatí, inštitucionálne a medzinárodné vzťahy, diplomacia, etiketa, gastronómia a enológia. Veľkým prínosom boli prednášky lektorov, pôsobiacich v medzinárodných korporáciách. Išlo o biznis protokol, ktorý je veľmi dôležitý, ak firma pôsobí vo viacerých krajinách či dokonca kontinentoch. Jej reprezentanti sa stretávajú aj s vládnymi predstaviteľmi, zúčastňujú sa na významných podujatiach a úlohou ľudí v ich tíme je pripraviť a upozorniť ich na rôzne nuansy.

• Pozreli ste sa aj niekde za brány univerzity?

Absolvovali sme aj niekoľkodňové exkurzie do Európskeho parlamentu, mali sme možnosť oboznámiť sa s prácou protokolistov v španielskom kráľovskom paláci a veľmi zaujímavá bola aj pracovná exkurzia do Vatikánu. Tým sme vlastne obsiahli najvyššie miesta v oblasti štátnického, kráľovského aj cirkevného protokolu. Bolo to veľmi zaujímavé a poučné, keďže v každom z nich platia odlišné pravidlá, a v reálnom živote, respektíve pri rôznych návštevách, sa mnohokrát stáva, že sa protokoly prelínajú, ale nesmú si odporovať.

• Aké sú možnosti uplatnenia sa absolventov tohto štúdia?

Dôležité je povedať, že toto štúdium si nevyberajú len absolventi vysokých škôl ale aj profesionáli z praxou. Absolventi sa buď vrátia na svoje predchádzajúce pôsobisko, alebo majú bohatú škálu možností ďalšieho uplatnenia. Pôsobia nielen v štátnej správe, ale aj v korporátnych spoločnostiach, ako hovorcovia, alebo event či PR manažéri v rôznych firmách.

• Čo vám konkrétne dalo toto štúdium? Kde vás posunulo?

Doplnila som si moje skúsenosti z praxe. Získala som oveľa väčší rozhľad nielen v protokolárnej oblasti ale aj v spolupráci s médiami a bezpečnostnými zložkami. Na základe týchto skúseností vnímam inak aj organizovanie podujatí. Hoci aj predtým som bola perfekcionista, ešte väčšmi som si uvedomila, že záleží na tých najmenších detailoch. Pri firemných akciách treba klásť dôraz na to, kto je hostiteľ, kto je hosť, čo udalosťou komunikujeme, koho a prečo pozývame, aká je hierarchia pri predstavovaní a usádzaní. Na každej akcii je dôležité privítanie, usmernenie, predstavenie, príhovory, ale aj samotný odchod. Všimla som si, že sa všeobecne na podujatiach neopodstatnene dáva pomerne veľký priestor hosteskám.

• Je teda asi rozdiel, v akom štátnom zriadení sa uplatňuje protokol.

Pravdaže. Poznáme protokol štátny, diplomatický, cirkevný, firemný, univerzitný, vojenský, olympijský a športový, pre kultúrne podujatia a samozrejme, medzinárodný, kde má každá krajina či oblasť svoje zvyky a rozdielnosti. Tak sa napríklad španielsky, anglický, arabský či ázijský protokol od seba líšia nielen osobitou etiketou, ale aj zvyklosťami. To je najzákladnejšie delenie, ktoré obsahuje elementárne princípy, čo v ktorej oblasti platí, čo sa môže, alebo má, a opačne.

• Keďže Slovensko je republika, nemáme veľa skúseností, ani historických, s kráľovským protokolom. Ale v Európe sú monarchie, kde na čele stojí kráľ alebo príslušník šľachty. Aké sú základne pravidlá pri takomto protokole?

Napríklad španielsky protokol vychádza z toho, že krajina je parlamentnou monarchiou. Na to sa kladie veľký dôraz a protokolárne záležitosti vychádzajú z dlhoročnej histórie a tradície. Kráľ je, samozrejme, na prvom mieste vždy a všade, s jedinou výnimkou – a tou je kostol. Na cirkevnej pôde má kráľ aj kráľovná čestné miesto, ale prvú pozíciu má vždy cirkevný hodnostár. Zaujímavosťou je, že kráľ a kráľovná sa považujú za jednu osobu, pretože sa predpokladá, že vystupujú spolu, a pri oficiálnych podujatiach spolu aj sedia. Pri prezidentskom systéme sa môže stať, že manželka prezidenta je usadená zvlášť. Pri tomto „kráľovskom" systéme sa organizátori snažia, aby bol počet stoličiek v rade či pri stole, kde sedí kráľ s kráľovnou, párny, aby bol dôraz na ich prítomnosť čo najjasnejší. Ďalšou zaujímavosťou je, že kráľ na oficiálnych podujatiach nezodpovedá za svoje výroky. Zodpovedný je minister, ktorý ho na danej akcii sprevádza a ktorého úlohou je pripraviť mu kvalitné podklady, zorientovať ho v situácii, predstaviť mu dôležité osobnosti, upozorniť ho na nejaké „záludnosti". Vyplýva to z historickej funkcie kráľovských poradcov.

• Môžete porovnať protokol európskych krajín a Slovenska?

Sme mladá krajina, a aj vzhľadom na minulosť sa u nás neformoval špecifický štátny protokol. Stále sa učíme, ale výhodou je, že máme odkiaľ čerpať a protokol stavať aj na skúsenostiach a tradíciách okolitých európskych krajín, čo sa nám, myslím, celkom darí. Veľkou skúškou v tejto oblasti bolo slo-

Mgr. Zuzana Čapková Turčanová, DiS.

V Barcelone, kde pôsobí, vyštudovala na tamojšej univerzite hotelový manažment a cestovný ruch. V postgraduálnom štúdiu sa špecializovala na MICE sektor. Dodatočne sa zamerala a získala titul Master's degree v Protokole, Inštitucionálnych vzťahoch a strategickej organizácie podujatí na fakulte Komunikácie a medzinárodných vzťahov Blanquerna – Univerzity Ramona Llulla.

Jej kariéra sa od začiatku odvíjala v oblasti organizácie podujatí, a to v rôznych odvetviach. Táto rozmanitosť jej priniesla široký rozhľad v tejto sfére a to z viacerých pohľadov, ako organizátora, dodávateľa či klienta. Počas jej pôsobenia v tomto obore spolupracovala pri organizácii veľkých podujatí, ako napríklad: preteky F1 a MOTO GP, Mobile World Congress, IBTM World a iné.

V súčasnosti pôsobí ako protokolistka, event manažérka v destinácii a konzultantka v oblasti cateringu a organizácie podujatí.

Je členkou akademického zboru štúdií protokolu na fakulte Blanquerna v Barcelone, kde taktiež prednáša ako hosťujúca lektorka.

Na promóciách štúdií protokolu, jej diplom odovzdal pán Raül Romeva i Rueda, minister zahraničných vecí, inštitucionálnych vzťahov a transparencie Katalánskej vlády

Ako lektorka gastronómie, cateringových služieb a event manažmentu, sa snaží žiakom priblížiť nielen teóriu, ale ja praktické stránky disciplíny a svoje hodiny organizuje mimo auly

„Párovanie" vín a gastronómie je neoddeliteľnou zložkou organizácie podujatí, preto je aj súčasťou štúdií budúcich protokolistov

Carles Gaig pri príležitosti odovzdávania cien Katalánec roka. Stretnutia s Michelin šéfkuchármi sú neustálou inšpiráciou pre nové projekty

venské Predsedníctvo EU, ktoré bolo veľmi sledované a nazdávam sa, že sa nestali žiadne veľké protokolárne prehrešky. To je veľmi pozitívne. Pri všetkých príležitostiach sa môžeme inšpirovať alebo preberať základy od iných krajín, príkladom bol pohreb prvého prezidenta SR Michala Kováča, kde som pobadala inšpiráciu z Čiech, kde už mali takúto skúsenosť pri úmrtí prezidenta Václava Havla za sebou. Takéto udalosti sa, bohužiaľ, stávajú v každej krajine, a pokiaľ sa niečo také udeje, tak ako ju protokolisticky zvládame po prvýkrát, vytvorí to precedens, tzv. vzor či šablónu pre ďalšie prípady.

Napríklad v Anglicku, ktoré je monarchiou, a aj vzhľadom na vek Jej veličenstva kráľovnej Alžbety, je už protokol pre prípad jej úmrtia pripravený. Vychádza z historických postupov, ale samozrejme, že musí reagovať aj na súčasný svet a vývoj a zapracovať aj tieto skutočnosti.

V monarchii sú, samozrejme, zväzujúcejšie pravidlá protokolu ako v republikách. V každej krajine je protokol presne určený ústavou. No napríklad v krajinách, ktoré sa skladajú z viacerých autonómnych oblastí či republík (napríklad Španielsko, alebo Nemecko), ak majú svoju vládu či parlament, môžu mať tieto oblasti svoj protokol. Štátny protokol vychádza z ústavy a v prípade monarchií aj z tzv. real decreto – kráľovskej listiny/dekrétu. Je umením skĺbiť viacero protokolov.

• Prejdime teraz skôr ku každodennému životu a biznis protokolu, keďže aj to bolo predmetom vášho štúdia. Aké sú tam základné pravidlá?

Najdôležitejšie je, že hostiteľ určuje protokol a to hlavne, keď sa podujatie organizuje na domácej pôde, s prihliadnutím na firemné pravidlá. Je jedno, či ide o biznis obed, konferenciu, seminár, alebo event pri uvedení nového výrobku, služby alebo pri výročí firmy. Vždy by malo byť veľmi zodpovedne vybraté miesto, aby už to nieslo isté posolstvo akcie a zároveň sa stotožňovalo aj s pôsobením firmy. Napríklad bankové, či vôbec finančné inštitúcie, ktoré sú všeobecne považované za konzervatívne, by si adekvátne tomu mali vyberať aj priestory pre svoje eventy. Inú filozofiu budú mať IT firmy, ktoré sú inovatívne, akčné, a inú zase napríklad rodinné firmy. Výber priestorov naznačuje aj ďalší priebeh akcie, program, catering, dress code a podobne.

• Pristavme sa pri cateringu. To je na každej akcii dôležitý bod, ktorý pozorne hodnotia aj hostia. Platia tu nejaké pravidlá, na ktoré sa nie vždy dbá?

Dnes si hostiteľ, či organizátor môže vyberať z množstva ponúk cateringových spoločností. Predovšetkým by sa mal klient rozhodnúť, aký typ cateringu preferuje – tradičný, moderný alebo tematický. Veľkým trendom je dnes zážitková gastronómia. Samozrejme, určujúcim faktorom je aj rozpočet. Podľa toho, koľko máme vyčlenených finančných prostriedkov môžeme byť aj veľkorysí pri plánovaní cateringu.

• Aké sú základné formy, ktoré sa pri cateringu používajú?

Najpoužívanejšie sa dnes stávajú, najmä pri účasti väčšieho počtu ľudí, švédske stoly. Vyžadujú si viac servisu, a personálu, ktorý dohliada na čistotu, dopĺňa jedlo a podobne. Nie je dobré, keď na ľudských zdrojoch šetríme. Ak hostia stoja bezradne s prázdnymi taniermi či pohármi a nemajú ich komu odovzdať, alebo kam položiť, nie je to dobrá vizitka hostiteľa. Pri plánovaní menu treba zohľadniť že väčšinou sa pri konzumovaní stojí, a preto je potrebné zvoliť gastronómiu, ktorá sa dá konzumovať v malých sústach. Nie chlebíčky, z ktorých treba odhrýzať, ale radšej jednohubky, kanapky, rozhodne nie kusy, na ktoré musíme použiť kompletný príbor. Mäso by malo byť naporcované a to isté platí aj pre dezerty. Nesmieme však zabúdať, že jeme očami, a tak by malo jedlo aj „vyzerať", teda byť zaujímavo odprezentované. Dôležité je, aby sme pri takomto štýle stolovania mali pri jedlách označenie s názvom. Ak máme zahraničných hostí, tak viacjazyčne.

Pri podávanej večeri, keď volíme okrúhle stoly, je tiež dôležité aby sme počtu osôb prispôsobili počet personálu. Rozsadenie môže byť, okrem okrúhlych stolov, aj do U, T, E. Každá dispozícia vyžaduje prispôsobenie servisu a servírovania.

- Americký – je najmodernejší spôsob, naservírované jedlo sa podáva hosťom na stôl. Jedlo môže byť navyše „vyšperkované" , kladie sa dôraz na jeho úpravu na tanieri. Je to náročné na čas a personál, dôležité je, aby jedlo bolo podávané na všetky stoly v takmer jednom čase. Platí, že jesť začína hostiteľ, a keď skončí, končia aj ostatní.
- Francúzsky spôsob, keď čašník má jedlo na podnose a hosť si sám naberá na tanier, je už mále využívaný. Z dôvodu obmedzeného priestoru hrozí „nebezpečie" ušpinenia, spadnutia časti jedla, alebo servírovacích pomôcok.

Pit Box na barcelonskom okruhu F1, zmenený na luxusnú jedáleň, ktorou pri prezentácii nového vozidla Lamborghini prešlo denne počas jedného mesiaca 70 novinárov z celého sveta

Organizátor podujatia, tak ako aj klient, by mali dbať na firemné farby. Klientka pani Yulia Fragulová, majiteľka firmy LINLINE-VIF, pri prezentácii nových produktov

• V niektorých prípadoch sa využíva aj anglický spôsob podávania večere/obeda, keď z podnosu nakladá hosťovi čašník. Tento spôsob sa volí v prípade banketov pre menej hostí, napríklad za jedným stolom.

Pravidlom by malo byť, že ak objednávame catering pre viac ako 50 osôb, samozrejmosťou a súčasťou ceny by mala byť skúška menu.

Pri plánovaní cateringu by sme mali myslieť na to, či účastníci eventu sú z jednej alebo viacerých krajín, kde sa môže podávanie nejakého druhu jedla vysvetľovať rozdielne ako u nás, či máme pozvaných napríklad hostí iného vierovyznania, kde môžu byť tiež nejaké obmedzenia. Ak sú medzi pozvanými osoby so špeciálnou diétou, sú zvyčajne zvyknutí nájsť si v ponuke niečo pre seba, prípadne pri 2-3 osobách si vie catering poradiť s náhradou jedla, najmä ak sme v reštauračnom prostredí. Neplatí to však v externých priestoroch, kde je catering kompletne dovezený.

Pokiaľ ide o podávanie nápojov, destiláty sa zväčša vylučujú, no niekedy je vybraná ponuka pri špeciálnych stoloch, ale pri podávaných obedoch/večerách sa neponúkajú. Už nie je pravidlom, že pri prvom chode sa podáva biele víno a pri druhom chode červené. Zohľadňuje sa viac „párovanie" gastronómie a vína, tak aby sa chuť pokrmov vyzdvihla aj podávanými (pokiaľ možno lokálnymi) vínami. Pri gala eventoch zvykne byť ako wellcome drink sekt.

• Ak by sme sa ešte mohli pristaviť pri tom, akým hosťom ponúkať či neponúkať konkrétne druhy jedál, alebo nápojov, na čo by ste špeciálne upozornili?

• Keďže žijem v Španielsku, začnem touto krajinou. Španieli takmer nezaraďujú do cateringovej ponuky hydinu. Je to považované za nižší level, používa sa pri minimalistických rozpočtoch. Top je ryba, nie z veľkochovu, avšak chytaná v mori. A do tejto kategórie patrí aj kvalitné mäso, steaky.

• Pri stredomorských krajinách je pravidlo, že ľudia chcú vidieť, čo jedia. To znamená, že sa pri eventoch nepoužívajú omáčky, nepodáva sa soté, guláš ani žiadne polievky. Nepodávajú sa ani cestoviny či lasagne.

• Hosťom z ázijských krajín nepodávame syry, pre nich je to „negustiózna" potravina. Aziati nepijú víno, alebo len obmedzene, dávajú prednosť destilátom či pivu.

• Arabským hosťom, ak nemáme možnosť zabezpečiť halal kvalitu mäsa (certifikovaný spôsob usmrtenia zvieraťa), ponúkame ryby, zeleninové pokrmy, môžu byť aj syry. Je vhodné špecificky konzultovať podávanie alkoholu.

• Američania radi skúšajú. Európska gastronómia je pre nich iná, zaujímavá, bohatšia a pestrá. Takže tu vlastne nejaké veľké obmedzenia nie sú.

• Zabudnúť by sme nemali ani na dekoráciu. Dekorácia by nemala prekážať ani dominovať. Jej funkciou je podčiarknuť udalosť. Pri účasti vládnych predstaviteľov iných krajín sa výzdoba ladí v národných farbách hostí, alebo vo farbách národnej zástavy. Pozor by sme mali dať na to, aby sme pri návšteve či hosťoch z ázijských krajín nepoužívali biele kvety, tie sú považované za pohrebné.

• Pri hosťoch z arabských krajín by sme mali vedieť, že preferujú aby ich obsluhovali muži.

• Aké sú dnes trendy v cateringu?

V cateringu platí, že ponuka by mala byť ako šaty – šitá na mieru. Podľa typu podujatia, požiadaviek, samozrejme aj budgetu, treba pripraviť zloženie. Hostiteľ chce ponuknúť hosťom ten najlepší zážitok. Za týmto účelom je aktuálne vyhľadávaný show cooking, pri ktorom hostia vidia prípravy pokrmu. Zaujímavé sú aj candy bary, napríklad s čokoládovou fontánou, drobnými sladkými výtvormi a podobne. Pri menšej biznis večere je obľúbené a čoraz viac sa využíva aj tasting menu, ktoré umožňuje vychutnať viac pokrmov v menšom množstve. Za týmto účelom sa vyhľadávajú TOP reštaurácie, vychýrení šéfkuchári a špeciálna ponuka.

• Ako je to s dress code?

Na bežné podujatia nie je zaužívané predpisovať v pozvánke dress code. Ale na dôležitejšie podujatia je potrebné rozlišovať White Tie – striktná etiketa, kde muži musia mať frak a ženy večernú toaletu, Black Tie, kde sú predpísané dlhé šaty pre dámy, môže byť aj kostým s dlhou sukňou a páni by mali mať smoking, alebo vyššiu formu večerného spoločenského obleku. Pri Formal dress (alebo dark suit) platí, že na večerné príležitosti po 18. hodine má mať muž len tmavý oblek a ženy malé spoločenské šaty (s dĺžkou ku/pod kolená). V dnešnej dobe veľmi zaužívaný Smart casual znamená neformálne, ale nie športové oblečenie. Je to elegantnejšia verzia casual štýlu. Taktiež veľmi zaužívaný Business, kde by oblečenie nemalo odvádzať pozornosť od rokovania. V niektorých firmách je Dress code business rozdelený na menej prísny variant „business" a najprísnejší variant „high business".

Spolupráca kolegov protokolistov počas celého podujatia je kľúčovým faktorom k jeho úspešnému priebehu, spokojnosti hostí a samozrejme inštitúcií a firiem, ktoré reprezentujeme

Spolupráca pri prezentácii Slovenska ako destinácie pre MICE sektor, na veľtrhu FITUR v Madride

So študentmi protokolu v rokovacej sále poslancov EÚ parlamentu v Bruseli po prednáške o diplomacii a lobbizme

Riaditeľ štúdií protokolu Eduard Triay sprevádzal návštevu Španielskeho parlamentu, kde nás oboznámil s podrobnosťami inštitucionálnych a verejných vzťahov

Jedným s privilégii štúdií, bola prednáška cirkevného protokolu ktorú predniesol riaditeľ sekretariátu protokolu Vatikánskeho štátu, J. E. Mons. Bettencourt v súkromnej knižnici pápeža

Návšteva čestnej lóže futbalového klubu FC Barcelona. Po lekcii športového protokolu s technikom inštitucionálnych vzťahov a protokolu Olivierom González

„Kvalita za dobrú cenu.“

ROZHOVOR S HOVORCOM A VEDÚCIM ÚSEKU MARKETINGU SPOLOČNOSTI KAUFLAND PÁNOM MARTINOM GÄRTNEROM

Spoločnosť KAUFLAND je na slovenskom trhu už 17 rokov, s hypermarketmi Spoločnosti Kaufland sa môžeme stretnúť vo viac ako v 50 mestách (a ich počet stále pribúda). Spoločnosť Kaufland je niekoľkonásobným držiteľom Múzy Merkúra, vo „Voľbe spotrebiteľov“ získali výrobky privátnej značky Kaufland – K–Bio šťavy; K-Classic syry a potraviny K-take it veggie ocenenie najlepšie novinky roku 2017, Kaufland ako jeden z prvých vsadil na regionálne výrobky a je dlhodobým a stabilným partnerom pre slovenských dodávateľov. Krédom Spoločnosti Kaufland je: „Máme radi spoľahlivú kvalitu“, ale aj „Vysoká kvalita za dobrú cenu“. Ako sa to odzrkadľuje v praxi?

• Túto otázku sme položili vedúcemu úseku marketingu Spoločnosti Kaufland pánovi Martinovi Gärtnerovi.

Naše nákupné oddelenie pracuje denno-denne na tom, aby sme ponúkli našim zákazníkom tie najlepšie produkty za výhodnú cenu. Okrem značkových produktov nájdete u nás produkty našej privátnej značky K-Classic, ktoré sú pravidelne kontrolované a ich výrobcovia podliehajú prísnemu výberu.

• Ministerstvo pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR spustilo kampaň „Chcem dodávať“, na ktorú Spoločnosť Kaufland zareagovala ako prvá. Kritéria, ktoré musia spĺňať slovenskí a regionálni výrobcovia sú však často veľmi prísne

a nie všetci sa s nimi dokážu „popasovať“. Je Spoločnosť Kaufland ústretová aj k takýmto výrobcom?

V Spoločnosti Kaufland máme vytvorené špeciálne oddelenie, ktoré sa venuje práve regionálnym výrobcom a je im nápomocné pri získavaní informácií o dodávaní do maloobchodných sietí. Snažíme sa regionálnym dodávateľom čo najviac uľahčiť spoluprácu s nami a zjednodušili sme nielen dodávateľskú zmluvu, ktorá teraz nie je dlhšia ako jedna strana, ale garantujeme im stabilný odbyt a prezentáciu ich výrobkov na špeciálne označených čelách regálov. Poskytujeme im poradenstvo v oblasti správneho výberu obalov, náš know-how a tipy, aby boli ich obaly čo najekologickejšie. Okrem toho sme pripravili informatívnu brožúru pre výrobcov, z ktorej sa dozvedia základné podmienky, ktoré musia splniť, aby mohli k nám dodávať.

Našim cieľom je mať v našich predajniach čo najviac slovenských regionálnych potravín, aby naši zákazníci našli u nás okrem štandardných produktov aj ich známe a obľúbené výrobky. Tým sa nielenže usilujeme uspokojiť potreby našich zákazníkov, ale podporujeme rozvoj malých a stredných producentov a rozvoj zamestnanosti v regióne. Taktiež malí a strední výrobcovia potravín zároveň získajú skúsenosti s prácou v systéme dodávok do maloobchodných sietí.

Chceme, aby bolo u nás viac takýchto pozitívnych príkladov, ako je firma FROMAX, ktorá dodáva svoje produkty na prevádzku v Nitre, a už po prvom týždni spolupráce stali sa ich lupienky tými najpredávanejšími na prevádzke, a tak ich výrobu dodávateľ strojnásobil.

• V poslednom čase sa veľa hovorí o tzv. duálnych potravinách. Má Vaša spoločnosť nejaké riešenie?

Naša spoločnosť víta túto iniciatívu. Kvalitu produktov môže ovplyvniť hlavne spotrebiteľ, ktorý tým, že ich prestane kupovať, dá signál výrobcovi, že ich musí zmeniť, čiže má najväčšiu silu to zmeniť. O rozdieloch v produktoch na jednotlivých trhoch rozhoduje manažment daného výrobcu. My ako maloobchod nemáme moc ovplyvniť kvalitu produktov, aby bola v celej EÚ jednotná. Ak by sme tieto produkty prestali predávať, tak by sme strácali našu konkurenčnú výhodu, keďže naši zákazníci by si ich išli kúpiť k našej konkurencii. Takisto sa nemôžeme dohodnúť s inými maloobchodnými reťazcami, že nebudeme predávať produkty s odlišným obsahom u nás ako za hranicami, lebo tým by sme závažne porušili zákon o hospodárskej súťaži

Nami kontrolované produkty sú produkty privátnych značiek, pri ktorých priamo určujeme kvalitu daného produktu. Minimálne rozdiely môžu byť spôsobené tým, že privátne značky nám pre rôzne krajiny môže vyrábať viac producentov. Tieto odchýlky vznikajú na základe odlišných postupov pri spracovaní daného produktu (napr. rôzna hrúbka mletia čierneho korenia a pod.).

• Veľa obchodných reťazcov sa zapája do projektov spoločenskej zodpovednosti a rôznych humanitárnych aktivít. Môžete sa aj Vy pochváliť takouto činnosťou?

CSR/Spoločenská zodpovednosť je dôležitou súčasťou našej firemnej politiky a kultúry a v našom podnikaní zohráva významnú úlohu. Spoločensky zodpovedné správanie dôsledne uplatňujeme vo všetkých oblastiach našej firmy. Aktivity spoločenskej zodpovednosti v Kauflande už niekoľko rokov zastrešuje samostatné oddelenie spoločenskej zodpovednosti, ktoré má v tejto oblasti rozbehnutých viacero sociálnych a ekologických projektov.

Pre sociálne projekty je naším hlavným partnerom slovenský Červený kríž, s ktorým spolupracujeme už niekoľko rokov. Spoločne organizujeme pravidelné odbery krvi pre našich zamestnancov a aj pre verejnosť. Naším cieľom je pozdvihnúť povedomie o darcovstve krvi a získať ďalších darcov krvi. V roku 2014 sme spustili projekty *„Daj pár deci“* a *„Divadelná kvapka krvi“* a doteraz sa nám spoločne podarilo získať takmer 300 litrov krvi, ktorými možno zachrániť až 1200 ľudských životov. Ďalším spoločným projektom je *„Pomáhajme s chuťou“*, v rámci ktorého kúpou akéhokoľvek K-Classic produktu zákazník prispieva na kúpu vozidiel pre terénne sociálne služby slovenského Červeného kríža. Tento projekt stále prebieha na všetkých našich predajniach na Slovensku. Dňa 12. októbra už po štvrtýkrát organizujeme spoločne so slovenským Červeným krížom charitatívnu zbierku potravín pre ľudí v núdzi. Činnosť slovenského Červeného kríža podporujeme aj finančne a materiálne – zakúpením záchranárskych stanov, ktorých sme slovenskému Červenému krížu darovali už osem, alebo darovaním hygienických potrieb a vôd v prípade prírodných katastrof.

Záleží nám aj na ochrane životného prostredia, preto sú všetky naše novopostavené obchodné domy ekologické, s čo najnižším dopadom na životné prostredie. Využívame odpadové teplo na vykurovanie a chladenie predajne, máme ekologické chladiaci zariadenia, LED osvetlenie, dôsledné triedenie odpadu a dávame dôraz na jeho elimináciu. Ďalším krokom k udržateľnosti bolo pripojenie sa k iniciatíve Ministerstva životného prostredia SR „Bez igelitiek“. V rámci tejto iniciatívy sme zastavili predaj najpredávanejšej nákupnej igelitovej tašky. Plánujeme materiály nákupných tašiek v sortimente postupne nahradiť ich ekologickým variantom a už čoskoro prinesieme tašku priateľskú k životnému prostrediu, určenú na viacnásobné použitie. Ponúkame rad výrobkov priateľských k životnému prostrediu. Od novembra 2016 možno nájsť na našich pultoch výrobky privátnych značiek K-Bio a K-take it veggie. Sortiment bio výrobkov je okrem privátnej značky zastúpený aj brandovými výrobkami a tento sortiment neustále rozširujeme. V Kauflande nezabúdame ani na ľudí s intoleranciou. Výrobky určené pre týchto ľudí umiestňujeme v samostatných regáloch.

Množstvo výrobkov našej privátnej značky K-Classic nesie niektorý z certifikátov udržateľnosti ako FSC, MSC, Dôvera k textíliám.

Okrem týchto aktivít sa Kaufland aktívne zapája do diania CSR na Slovensku. Sme členom Business Leaders Forum a Fondu pre transparentné Slovensko. Mnohé projekty týchto platforiem podporujeme a aktívne sa na nich zúčastňujeme.

• Každú chvíľu nás ohrozujú nejakí „strašiaci“. Raz sú to šialené kravy, slepačí mor, toxické dovozové hovädzie mäso, inokedy kontaminované vajcia či sa dokonca škodlivé látky našli aj v obľúbených cereáliách. Ako sa s nimi Spoločnosť Kaufland vysporiadáva?

Rozbory a mikrobiologické hodnotenia výrobkov sú v kompetencii našich dodávateľov a výrobcov, my na to nemáme technické vybavenie. No v rámci našej spoločnosti máme viacstupňovú kontrolu produktov (vizuálna, degustačné testy), ktoré sú predávane na našich filiálkach. Naši dodávatelia sa nám zaviazali dodávať len zdraviu nezávadné produkty, ktoré spĺňajú národné a nadnárodné nariadenia a predpisy. Kvalita našich produktov je jedna z najdôležitejších podmienok, v ktorej nepoznáme kompromis, preto nie je u nás žiadny rozdiel medzi malým lokálnym a veľkým dodávateľom.

V prípade akéhokoľvek podozrenia Spoločnosť Kaufland proaktívne stiahne z predaja dotknutú šaržu a nechá ju externe preskúmať. Na základe výsledkov analýzy podnikne potrebné kroky, aby sa to už neopakovalo.

• Hovorí sa, že náš zákazník, náš pán. Ktoré výrobky by ste odporúčali Vašim zákazníkom? A čo pre nich v blízkej budúcnosti pripravujete?

Plánujeme mať v našom sortimente ešte viac slovenských regionálnych produktov, a tým nielen splniť priania našich zákazníkov, ale aj podporiť regionálnych výrobcov.

Aktuálne máme oslovených viac ako osemdesiat dodávateľov, šesť z nich už dodáva svoje výrobky do našich dvadsiatich prevádzok. Zákazníkom Kauflandu chceme ponúknuť čerstvosť a kvalitu pochádzajúcu priamo z ich regiónu, od lokálnych výrobcov, ktorí sa opierajú o osvedčené receptúry a výrobné postupy.

Preto v horizonte najbližších štyroch mesiacov by sme chceli mať v našom sortimente ďalších 15 – 20 slovenských regionálnych dodávateľov, ktorí obohatia našu ponuku typickými výrobkami vo svojom domovskom regióne. V krátkom čase plánujeme zaradiť do regionálneho predaja údeniny od výrobcu z Púchova, tradičné syrové výrobky a zemiakové lupienky z Oravy a na východnom Slovensku napríklad mliečne výrobky od výrobcu z okolia Košíc.

Ďakujem za rozhovor a želám Vám a Spoločnosti Kaufland veľa spokojných zákazníkov.

SKBA
SLOVAK BARTENDERS ASSOCIATION
IBA MEMBER

NÁRODNÝ KOKTAIL SLOVENSKA

Pripravila: Viera Dudášová
Foto: Desana Dudášová

St. Nicolaus, Karloff, Old Herold – traja rýdzo slovenskí výrobcovia obľúbených alkoholických nápojov sa spojili, aby z nich šikovné ruky barmanov namiešali slovenský národný koktail. Slovenská barmanská asociácia sa totiž rozhodla uchádzať o zaradenie slovenského koktailu medzi 100 koktailov sveta.

V priestoroch reštaurácie Parlamentka – symbolicky pod Bratislavským hradom – sa stretlo 19 barmanov (členov SKBA), aby namiešali 19 koktailov. Ktorý z nich bude ten naj...? O tom anonymne rozhodovala desaťčlenná porota. A rozhodla! Napokon, posúďte sami. Veď každý koktail bol namiešaný s láskou, bol originálny, niesol punc kreativity a osobnosti autora.

NA ZDRAVIE, SLOVENSKO

• **JÁN MAJOROŠ**, koordinátor a licenčný lektor SKBA, Košice a jeho ...

LIPTOVSKÉ ZORE

5 cl Demänovky brusnicovej
3 cl citrónovej šťavy
1,5 cl cukrového sirupu
0,5 cl malinového pyré
vaječný bielok z 1 vajca
barová lyžica pomarančového cukru
Spôsob prípravy: priamo v skle
Dekorácia: pomarančovo – malinová krusta, malinové pyré – kvapky, posypané pomarančovým cukrom

Janko Majoroš namiešal dva nápoje. Nápoj č. 2

OROL TATRANSKÝ

4 cl borovičky
3 vymádlované čerstvé maliny
2 cl sirupu lime cordial bottle green
1 cl bergamotového pyré

Spôsob prípravy: šejker – double strain
Dekorácia: malinový špíz – vložiť, mäta, práškový cukor, krusta z pomarančového cukru

• Ľubomír Miščík, bar manager, „The Cuba Libre Rum & Cigar House“, Bratislava a jeho ...

BP

4 cl borovičky
1 cl Demänovky
2 cl Bentianny
0,5 cl medu
Top up: ERB Braxatoris 18 % pivo
Spôsob prípravy: miešaný pohár

Dekorácia: citrónová kôra a rozmarín

• Petra Zábojníková, barmanka v bare „Amante japanese emotions“, Púchov a jej ...

BÁTHORY

4,5 cl borovičky infúzovanej bylinkami
4 cl Dunaj Žitavské Vinice
2 cl sirupu z višní
1 ks višne nakladanej v sirupe
Spôsob prípravy: šejker
Dekorácia: bylinky, obrázok

• Róbert Stajanča, bartender, „The Cuba Libre Rum & Cigar House“, Bratislava a jeho ...

POSH

5 cl borovičky
2 cl Sherry Pedro Ximenez
2 cl Grenadiny
1,5 cl šťavy z limetky
2 dash Angostury bitter
Spôsob prípravy: šejker
Dekorácia: Lime Bowl, Demänovka, mäta, jedlé kvety

• Ján Grega miešal nápoj Ladislava Dobiša – Head Bardender, „Fashion Cafe v OC Galeria“, Košice ...

B-KOMPLEX

4 cl borovičky
2 cl sirupu Baza čierna (Jupi)
2 cl čerstvej citrónovej šťavy
Doliať: perlivou minerálnou vodou – Rajec
2 streky Aromatie Bitter (Bittertruth)
Spôsob prípravy: šejker

Dekorácia: špirála z citrónovej kôry

• Filip Navrátil, barman, „Antique American Bar“, Košice a jeho ....

BE LOCAL

4,5 cl borovičky
1,5 cl medu
6 ks rakytníka
6 ks ríbezlí
2 cl čerstvej šťavy zo zemiakov
Spôsob prípravy: šejker

Dekorácia: ríbezle

• Zoltán Vinze, spolumajiteľ „Restaurant Parlament“, Bratislava a jeho ...

SPIRIT OF SLOVAKIA

1,3 cl borovičky
2 cl medoviny
2 cl ružového grepu fresh (čerstvá šťava)
1 cl rebarborového pyré Monin

Spôsob prípravy: šejker
Dekorácia: jedlé kvety

• Jakub Lesaj, bartender, „UFO watch. taste.groove“, Bratislava a jeho ...

SLOVAKIAN RHAPSODY

50 cl borovičky Old Herold
10 cl čerstvej šťavy z pomela
10 cl čerstvej citrónovej šťavy
15 cl Monin Lavender
1 bl Fernet Branca
2 ks černíc
Spôsob prípravy: šejker

• Jerguš Fáber, barman, „Čáry – Máry“, Martin a jeho ...

MARÍNA

6 cl borovičky
1 cl Demänovky
3 cl malinového sirupu Monin
2,5 cl citrónovej šťavy
1 cl simple sirupu
9 cl zázvorového piva
Spôsob prípravy: šejker
Dekorácia: malina, mäta

• Imrich Macúch z Galanty, barman na voľnej nohe a jeho ...

KRIVÁŇ

4 cl borovičky
1 cl Honey sirup Monin
1,5 cl Peach sirup Monin
2 cl citrónovej šťavy (fresh)
Spôsob prípravy: šejker
Dekorácia: limetka, pfysalis

• Soňa Kravárová, barmanka, „Coffee Tres Trends“, Hlboká okr. Nitra a jej ...

MRS. GREEN

4,5 cl borovičky Borec
3 cl šťavel cordial
1 cl citrónovej šťavy
Spôsob prípravy: šejker
Dekorácia: lístok šťavelu

• Ján Grega z „Gemina – Cafe & Restaurant“, Košice a jeho ...

BARGESIL

6 cl Spišskej borovičky
2,5 cl Tatratea – tatranský čaj
2 cl Fresh lemon
2 dash Cramberg Bitter
2 cl Sprite
Spôsob prípravy: šejker

• Rastislav Kubáň, majiteľ a barman agentúry „Barservis“ s.r.o., Liptovský Mikuláš a jeho ...

KORUPCIA

5 cl borovičky Juniperus
2 cl medovej vody
1 cl čerstvej citrónovej šťavy
0,05 cl Luxordo Maraschino (iba na vyfrapovanie pohára)
Spôsob prípravy: šejker
Dekorácia: rozmarín, citrónová kôra

• Tomáš Gyen, Brand Ambassador Monin „Rudolf Jelínek Slovakia“ s.r.o., Bratislava a jeho ...

SLOVAKIAN FIZZ

1,4 cl borovičky Old Herold 100 % borievkový destilát
1,5 cl Demänovky Horkej
3,1 cl Bazového sirupu Monin
Doliať: Ginger mania – ginger beer (zázvorové pivo)
Spôsob prípravy: priamo v skle
Dekorácia: jedlý kvet, citrónová kôra

• Ľubomír Petrovič, majster odborného výcviku, SOŠ Námestovo a jeho...

GARDEN PANSY

3 cl borovičky Juniperus Originál 40 %
1,5 cl Demänovky cranberry 30 %
1,5 cl Aperitiv 1814 Casoni liquer 15 %
15 g čučoriedok (mrazených)
5 g medu
¼ vaječného bielka
Spôsob prípravy: šejker
Dekorácia: sirôtka

• Benjamin Macko, promo „Tatratea“, Kežmarok a jeho ...

ZBOJNÍCKY ČAJ

3 cl Tatratea 72 %
4 cl čierneho čaju Assam
4 cl bylinkovej zmesi (čaj)
1 cl čerstvej citrónovej šťavy
1 barová lyžička medu
Spôsob prípravy: hrnček
Dekorácia: esíčko, borievka, citrón

Benjamín Macko namiešal dva nápoje. Tak teda nápoj č. 2

KOLOMBIA ROK

4 cl Tatratea 52 % Original
2 cl redukcia z jablčného octu
1 barová lyžička bravčovej masti s oškvarkami
12 cl borovicovej limonády
Spôsob prípravy: miešací pohár
Dekorácia: jablko, oštiepok

BOREC NEMÁ TRAPASY.

IBA NOVÉ SKÚSENOSTI

18+

Mgr. Janka Karkušová, majsterka sveta a víťazka prezentačného koktailu, ktorým sa bude Slovenská barmanská asociácia uchádzať o zaradenie medzi 100 naj... koktailov sveta

Slovenský národný koktail à la Mgr. Janka Karkušová

Učiteľka, barmanka, majsterka sveta, ale aj manželka a matka. Sympatická, pôvabná mladá dáma Mgr. Janka Karkušová – dlhoročná členka Slovenskej barmanskej asociácie a tohtoročná víťazka koktailu, ktorým sa Slovenská barmanská asociácia uchádza o zápis medzi 100 najlepších koktailov sveta. Jej koktaily sú nielen chutné a lahodiace oku, ale vynikajú aj originálnym servírovaním. Raz sú akoby uzavreté v klietke na vtáčiky alebo v košíčku, inokedy v originálnom pohári s krajkou, hrnčeku či krčiažku. Všetko si vyrába sama, všetko nesie punc jej osobnosti, príbeh, ktorý nenechá ľahostajnú ani najprísnejšiu porotu. Niekoľkonásobná víťazka Hubert cupu, víťazka Jelinek cupu či Tatranského pohára. Dalo by sa povedať, že pre ňu platí odveké Veni, vidi, vici – prišiel som, videl som, zvíťazil som.

A tak ani tentoraz si do Bratislavy nekonala cestu naprázdno. Ako to všetko stíhaš?

To je otázka namieste... niekedy ani sama neviem, ale ako sa hovorí, čím viac času máš, tým horšie s ním narábaš. Je pravda, že v posledných rokoch bolo toho veľa, a tak postupne uberám, spomalila som tempo. Ale výzva na národný koktail ma znova pošteklila, a tak som zas zobrala šejker do ruky.

• Janka, čo Ťa inšpirovalo pri tvorbe víťazného koktailu SLOVENSKÝ RAJ? Navyše si ho pripravila v dvoch variáciách.

Pri tvorbe drinku je to vždy individuálne. Niekedy je inšpirácia či predstava okamžitá, niekedy to človeka potrápi. Často sa viem zamotať do svojich nápadov a vtedy sa mi ťažko vyberá jedna alternatíva. Základom je vždy zadefinovanie podmienok, čo je hlavná báza drinku, a kategória. V tomto prípade som uvažovala veľmi komplexne. Národný koktail musí mať určitú výpovednú hodnotu, má byť istým zrkadlom nás Slovákov, našich zvykov, tradícií, dedičstva, prírodných krás, ale pritom chcem, aby bol aj nadčasový. Bola som si úplne istá, že bázou mi bude borovička, destilát hodný prezentácie aj vo svete. A potom to už išlo ruka v ruke. Spomienky na detstvo, keď sme sa často hrávali na lúke, plietli sme si vence z kvetov, zbierali s rodičmi lesné plody a med a domáci sirup bol vzácnosťou. Alebo na zimné večery, keď nám staré mamy rozprávali, ako zručne museli hospodáriť s darmi z vlastného políčka a ako pripravovali svojim ratolestiam cukrovinky, lebo nebolo iné... Slovensko je jedna veľká studnica inšpirácie. Vo svojom koktaile som sa snažila prepojiť tieto moje asociácie. Použila som lesné ovocie, ktoré dodáva drinku sviežosť, úžasnú arómu a výraznú rubínovo červenú farbu. Drink som vybalansovala sladkoslanou chuťou karamelu a citrónového masla. K tomu trochu bylinného likéru a na záver aromatizácia drinku zástrekom citrusovej kôry. Éterickosť silíc a olejov z kôry sú spomienkou na olejkárov, ktorí majú významné historické miesto v našich dejinách. Servis nápoja som zvolila tak trochu „tradično-netradične“. Nápoj som podala v čajovej šálke s jemnými vzormi lúčnych kvetov, ako keď prídete k starej mame a ponúkne vás dobrým ovocným či bylinkovým čajom. Aby nebol drink príliš usadlý, je vyvýšený pomocou skleneného kališka, v ktorom je ukrytá šťavnatá malina. Malá viazanička levandule, citrónovej kôry a tymianu dopĺňa celý národný koktail. Tento servis je výnimočný, neštandardný, a preto som chcela ubezpečiť hodnotiacu komisiu, že drink je ľahko servírovateľný aj v bežne dostupnom barovom skle, preto tá druhá variácia.

• R. 2014 si v Kapskom meste v Juhoafrickej republike na kongrese medzinárodnej barmanskej asociácie International Bartenders Association (IBA), pri príležitosti ktorej sa konal aj jubilejný 40. ročník majstrovstiev sveta v príprave koktailov World Coctail Championship 2014, obsadila prvé miesto a stala si sa majsterkou sveta. Na druhej strane toto víťazstvo aj zaväzuje. Odvtedy uplynulo veľa času, čo všetko sa v Tvojom živote zmenilo?

Už len samotný fakt, byť súčasťou tak významnej udalosti a niesť zodpovednosť ako reprezentant svojej krajiny, je vážna vec. Úspech má vždy veľa podôb. Častokrát je to aj v rukách každého z nás, ako sa s tým vysporiada, čo od víťazstva očakáva a aké má ďalšie vízie. Mojim krédom je pokora a prirodzená skromnosť, schopnosť načúvať druhým a snažiť sa prácu robiť čo najlepšie, ako sa dá. Ja som šťastná, že som mohla byť jednou z mála, čo tento pocit víťazstva zažili. Prinieslo mi to množstvo skúseností, pracovných aj spoločenských príležitostí, veľa priateľov. Ale som to stále ja (smiech).

• Si dlhoročná učiteľka – majsterka odborných predmetov na Strednej odbornej škole obchodu a služieb v Martine. V poslednom čase sa veľa hovorí o tzv. duálnom vyučovaní. Aký je Tvoj názor? Sú absolventi dostatočne pripravení do profesijného života?

Je to horúca téma, ktorá rezonuje takmer pri každej profesionálnej debate v gastronómii. Je zložité jednou vetou vypovedať, aká je momentálne úroveň absolventov. V jednom ročníku máte skupinu výborných, aktívnych a veľmi nadaných študentov, ktorí sú zapálení pre profesiu a pri voľbe svojho povolania aj zotrvajú, inokedy je to naopak. Mladých ľudí treba neustále motivovať, sú často netrpezliví, nedôslední , málo sebakritickí, a potom dochádza k ich nezáujmu o štúdium. Úroveň požiadaviek na štúdium na gymnáziách sa znížila a citeľný rozdiel zaznamenali všetky stredné odborné školy, kde sa hlásia prospechovo slabší študenti. Duálne vzdelávanie je z môjho pohľadu niečo, čo tu už raz bolo a aj je. Naše školy úzko spolupracujú so zamestnávateľmi a študenti majú veľa možností zažiť reálne situácie priamo v praxi. Majú možnosť získať skúsenosti v zahraničí prostredníctvom stáží či vďaka projektom. To, že absolvent úspešne ukončil školu a má vysvedčenie či výučný list, je len začiatok cesty. Pre zamestnávateľa je to ešte kus práce, aby si vychoval lojálneho zamestnanca. Aj z toho majú majitelia podnikov obavy, vstúpiť do duálneho systému vzdelávania, investovať do študenta, a ten im neskôr utečie v lepšom prípade ku konkurencii. Napriek všeobecnej kritike si myslím, že každá škola sa zodpovedne stavia k vzdelávaniu študentov a snaží sa zabezpečiť čo najlepšie podmienky praxe, adekvátne požiadavkám súčasného trhu.

• Aké sú Tvoje plány do budúcnosti?

Moje plány sú úplne banálne. Chcem sa tešiť zo života v plnom zdraví so svojimi najbližšími a priateľmi, chcem byť ešte trochu osožná pre mladých barmanov a ostatné mi určite naplánuje sám život.

Ďakujem za rozhovor a teraz si pripime na zdravie s Tvojím víťazným drinkom a „Slovenskému raju“ poprajme šťastnú púť do sveta koktailov.

Slovenský raj v pohári zo skla

SLOVENSKÝ RAJ

Ingrediencie:
5 cl borovičky
1 cl Demänovky Cranberry
1 cl Monin slaný karamel
2 cl čerstvej šťavy z lesného ovocia (maliny, čučoriedky)
1 bl Lemon Curd (citrónový krém – Tesco)
0,5 cl Balsamico – malinový ocot
Zástrek: citrónovou kôrou
Dekorácia: citrónová kôra, tymian, levanduľa, malina
Spôsob prípravy: šejker

Slovenský raj podávaný v originálnom hrnčeku

SLOVENSKÉ VÍNA V SLOVENSKÝCH FĽAŠIACH
DOKONALÁ KOMBINÁCIA

Výber vína a jeho servírovanie je pre hostí veľký obrad, ktorý je korunovaný jedinečným chuťovým zážitkom. O to príjemnejším, ak sú ponúkané kvalitné lokálne vína, ktoré zahrajú na strunu úcty k tradícii a hrdosti na domácu kvalitu.

Skúsený somelier víno predstaví, ukáže hosťovi fľašu a dá mu prečítať etiketu. Na výsledný dojem má vplyv nielen somelierovo umenie, ale takisto tvar a farba vínovej fľaše. V prvom okamihu totiž hosť ochutnáva očami. Preto sa výrobcovia vína čoraz častejšie zameriavajú na tvary a farby, ktorými svoje vína odlišujú od ostatných a vyzdvihujú ich originalitu. To, že tento trend je čoraz silnejší, potvrdzuje aj obchodná riaditeľka sklárne VETROPACK Nemšová pani Zuzana Hudecová: „Kedysi u slovenských vinárov dominovala tradičná zelená farba, v súčasnosti sa teší veľkej obľube farba cuvée čiže odtieň hnedozelenej. Veľký záujem je aj o olivovú farbu a farbu primeur – je to biela farba s miernym odtieňom svetlozelenej. Pokiaľ ide o tvary, môžu si slovenskí zákazníci vybrať z 80 typov fliaš z produkcie moravskej a slovenskej sklárne. Sklárne VETROPACK sú rozmiestnené po celej Európe a v ich portfóliu je 400 typov, takže originalita je zaručená."

FARBA CHRÁNI KVALITU VÍNA

Farba skla je rozhodujúca nielen pre celkový vzhľad obalu, ale má aj svoju funkčnosť. Existujú totiž produkty, ktoré potrebujú ochranu pred svetlom a teda aj tmavší farebný tón fľaše. Svetlo je vlastne energia, preto spúšťa a urýchľuje procesy, ktoré poškodzujú kvalitu. Možné negatívne dôsledky vplyvu svetla sú: farebné zmeny, strata niektorých látok, vznik nežiaducej arómy – a to všetko nezávisle od teploty okolia. Všetky tieto negatívne vplyvy sa však dajú voľbou vhodného zafarbenia skla potlačiť.

Pre väčšinu výrobkov je najnebezpečnejšie ultrafialové žiarenie, preto sa priepustnosti svetla pri rôznych farbách skla prikladá taký veľký význam. Každá farba má dokonca svoju vlastnú krivku priepustnosti svetla. Tak napríklad sklo vo farbách cuvée a hnedej vykazuje najlepšiu svetelnú ochranu. Dobrú ochranu vykazuje aj odtieň vetrogrün. Zelená, feuille – morte a olivová sú takisto v oblasti spektra možností. Farby ako biela a primeur prakticky už proti svetlu nechránia.

RUŽOVÉ VÍNO V BIELOM

Ružové vína sa tešia veľkej obľube nielen pre svoju jemnú chuť, ale aj pre svoju výnimočnú farbu, ktorá najlepšie vyniká v priehľadnom sklenenom obale. Ružové víno sa pije mladé, len tak si udrží svoju vôňu a chuť. Jeho kvalita nerastie s pribúdajúcimi rokmi a dlhodobé skladovanie je pre ružové víno nevhodné. Zvyčajne sa pije aktuálny alebo minulý ročník. „Na Slovensku bolo v roku 2016 vyrobených 26 000 hl vína, z toho 9 % rosé. Ako zaujímavosť môžem uviesť, že mnohé z týchto vín sú plnené do elegantných bielych štíhlych fliaš, nazývaných Bordo Selection, so skrutkovacím uzáverom. Ich popularita v tomto roku ešte väčšmi stúpa. Móda sa prejavuje aj v našom obore," dodáva Zuzana Hudecová zo spoločnosti VETROPACK.

ZAUJÍMAVÝ VÝSKUM VPLYVU FARIEB NA KVALITU VÍNA

Chorvátsky závod VETROPACK spolu s fakultou pre potravinárske technológie skúmal vplyv farebných fliaš na kvalitu vína. Biele a červené vína naplnili do bielych, olivových a cuvée fliaš. Naplnené fľaše vína, uzavreté skrutkovacím uzáverom, vystavovali počas jedného roku prudkému svetlu alebo tme. Každých šesť mesiacov preverovali kontrolu kvality: vedci analyzovali zmeny polyfenolových antioxidantov, teda zdravých látok vo víne, farby a arómy. Kvôli senzorickým skúškam robili ochutnávky.

• Biele víno

Výskum ukázal, že v prípade, keď sa biele víno uskladní na mieste vystavenom prudkému svetlu, má na jeho kvalitu veľký vplyv farba fľaše. Fľaše vo farbe cuvée prakticky chránia rovnako dobre ako tmavšie farby fliaš. Olivová farba a predovšetkým číre sklo nedokázali v rovnakej miere ochrániť biele víno pred negatívnymi vplyvmi.

• Červené víno

Pri červenom víne bol výsledok iný. Aj napriek vplyvu svetla bolo víno vo fľašiach farby cuvée a olivovej chránené rovnako dobre ako kontrolné fľaše uložené v tme.

Kvalita vína sa tak môže výrazne zmeniť v závislosti od svetla vždy podľa toho, akú farbu má fľaša, v ktorej je víno uskladnené. Preto je potrebné vína v svetlých sklenených fľašiach vypiť hneď, alebo ich uložiť na tmavé miesto.

Slovenské vína získavajú vo svete množstvo ocenení a obstoja aj v tvrdej celosvetovej konkurencii. Slovensko má niekoľko významných vinohradníckych oblastí, kde sa pestuje a vyrába víno najvyššej kvality. Slováci vypili v roku 2016 okolo 50 000 hektolitrov vína, no žiaľ polovicu z toho tvorili vína dovezené zo zahraničia. Ryzling rýnsky, Sylvánske zelené, Frankovka modrá, Tokaj či Devín alebo Dunaj v elegantných a kvalitných sklenených obaloch majú zaručene šancu bojovať o ešte väčšiu priazeň slovenských milovníkov vína. Vhodne zvolená fľaša a umenie somelierov im k tomu môžu dopomôcť.

vetropack

KVALITNÉ PIVO PATRÍ K DOB

Párovanie jedla s nápojmi je čoraz obľúbenejšie. Pomerne známe je napríklad, že ležiaky plzenského typu sa hodia ku gulášom či rôznym druhom mäsa. Pivo má však všestranné využitie aj pri príprave jedál. Môžeme ho použiť do rôznych marinád, dezertov, omáčok, či už samotné, alebo ako pivný základ.

Hoci pivo celkovú chuť jedla len dotvára, neznamená to, že nie je dôležitá jeho kvalita. Práve naopak. Preto prinášame recepty na jedlá, pri ktorých príprave využili známi šéfkuchári prednosti legendárneho zlatého ležiaku, ktorý vznikol pred 175 rokmi. Jeho chuť a kvalita sú stále rovnaké, preto si aj dnes môžeme vychutnať pôvodný Konšelský guláš, ktorý bol v ponuke prvého hostinca, kde čapovali na Slovensku originálny plzenský ležiak, U ČERVENÉHO VOLA na dnešnej Štúrovej ulici v Bratislave.

Tento recept objavil historik Vladimír Tomčík v archívoch a šéfkuchár Gábor Bindics z neďalekej novootvorenej reštaurácie Knajpa na Dunaji ho pripravil. *„Pravdupovediac pridržal som sa pôvodného receptu, veľmi som ho nemenil, Mám však radšej pikantnejšie chute, preto by som odporúčal dochutiť ho čili alebo pastou z mletých feferóniek,“* prezradil svoj tip na „vylepšenie“ guláša Gábor Bindics.

KONŠELSKÝ GULÁŠ
(2 porcie)
Suroviny: • 200 g bravčového pliecka • 50 g bravčovej pečienky • 50 g bravčového mozočku • 1 cibuľa • 1 dl piva Pilsner Urquell • 2 polievkové lyžice bravčovej masti • rasca • čierne korenie • saturejka • soľ • podľa chuti čili, feferónky

Postup: Cibuľu ošúpeme, nakrájame nadrobno a usmažíme na bravčovej masti. Pridáme na trojcentimetrové kocky nakrájané pliecko a podusíme dopolomäkka. Pridáme zvlášť uvarenú pečienku, ktorú sme nastrúhali na hrubom strúhadle, a na kocky nakrájaný odblanený a premytý bravčový mozoček. Podlejeme pivom, dochutíme čerstvo zomletým čiernym korením, rascou a saturejkou (pamajoránom). Ešte podusíme, dosolíme podľa chuti, pridáme čili či feferónky a podávame s knedľou alebo s chlebom.

Šéfkuchár reštaurácie Knajba Gábor Bindics

Konšelský guláš

RÉMU JEDLU UŽ 175 ROKOV

Šéfkuchár Signature Restaurant, Bar & Lounge hotela Mercure, Michal Hečko pre špeciálnu príležitosť, akou je 175. výročie značky, pripravil recept na Dusené bravčové líčka s pivovo-medovou glazúrou, s mrkvovým pyré a štuchanými zemiakmi s bryndzou.

DUSENÉ BRAVČOVÉ LÍČKA S PIVOVO-MEDOVOU GLAZÚROU
(2 porcie)

Suroviny: Marináda: • 1 dl piva Pilsner Urquell • 1 polievková lyžica sójovej omáčky • ½ polievkovej lyžice plnotučnej horčice • 1 polievková lyžica medu

Mäso: • 4 ks bravčových líčok • ½ mrkvy • ½ petržlenu • ½ žltej cibule • 1 strúčik cesnaku • ¼ buľvy zeleru • maslo

Štuchané zemiaky: • 300 g zemiakov • 80 g bryndze • pažítka/petržlenová vňať

Mrkvové pyré: • 3 ks mrkvy • zelená cibuľka • cesnak • 2 dl zeleninového vývaru • maslo

Na servírovanie: • 80 g baby špenátu • 2 strúčiky cesnaku • soľ • korenie • citrónová šťava

Postup: Mäso naložíme do marinády na 12 hodín. Koreňovú zeleninu pokrájame na kocky, opražíme na panvici, podlejeme vývarom, prikryjeme a pri teplote 160 °C jeden a pol až dve hodiny dusíme. Mäso vyberieme a výpek, ktorý vznikne, zahustíme studeným maslom. Zemiaky uvaríme v šupke, nahrubo nastrúhame, orestujeme na panvici, pridáme bryndzu, pažítku alebo petržlenovú vňať. Asi 3 mrkvy dáme do vývaru a varíme na miernom ohni jeden a pol až dve hodiny., premixujeme a dochutíme maslom, príp. šťavou z pomaranča, ochutíme soľou, korením. Na rozpálenej panvici zarestujeme cesnak, pridáme na 10 sekúnd baby špenát, ochutíme soľou, korením a troškou citrónovej šťavy.

Šéfkuchár Signature Restaurant, Bar & Lounge hotela Mercure Michal Hečko

Dusené bravčové líčka s pivovo-medovou glazúrou

CONVENTION BUREAU GET2GETHER V BRATISLAVE

Vďaka svojim piatim top partnerom a vyslancom kulinárskeho umenia z regiónu Weinviertel priniesla kancelária Convention Bureau Dolné Rakúsko do slovenského hlavného mesta chuť na firemné podujatia v Dolnom Rakúsku.

„Prečo by ste mali najskôr pracovať a až potom si užívať, keď môžete mať oboje naraz?“ Pod týmto mottom pozvala kancelária Convention Bureau Dolné Rakúsko (CBNÖ) 4. októbra do hotela LOFT v Bratislave viac ako 50 firemných klientov a zástupcov eventových agentúr z Bratislavy a okolia, aby im predstavila výhodné, ale aj pôžitkárske stránky Dolného Rakúska, ako možnej destinácie na organizovanie firemných podujatí. Vedúca kancelárie CBNÖ pani Edith Mader odprezentovala v družnej atmosfére podujatia dolnorakúsku pohostinnosť aj praktickými príkladmi, a to výberom vynikajúcich vín z regiónu Weinviertel a pozvaním predsedu združenia Niederösterreichische Wirtshauskultur Haralda Pollaka, ako veľvyslanca pôžitkov. „Centrálna poloha a dobrá dostupnosť, rozmanitá ponuka lokalít a vynikajúca gastronómia

Pani Edith Mader, Harald Pollak a Lenka Kollárová

Hostia v družných rozhovoroch počas príjemného a informatívneho stretnutia v Coffee & Wine LOUNGE hotela LOFT Bratislava

Servírovanie karamelizovaného trhanca

sú pre našich slovenských susedov hlavné dôvody, pre ktoré sa rozhodnú realizovať svoje semináre, kongresy a motivačné podujatia práve v Dolnom Rakúsku," hovorí Edith Mader, ktorá okrem iného zdôraznila rastúci význam slovenského trhu: „Naša susedná krajina patrí už roky k trhom so stúpajúcou mierou rastu. K tomu prispievame nielen networkingovými akciami, ako je tá dnešná, ale aj vlastnou webovou stránkou v slovenskom jazyku. Táto stránka má budúcim klientom, pomocou funkcie Venue Finder, uľahčiť vyhľadanie ideálneho miesta v Dolnom Rakúsku na organizovanie podujatí, rokovaní a kongresov."

PÔŽITOK NA NAJVYŠŠEJ ÚROVNI

Päť partnerov z celkového počtu 44 top partnerov kancelárie Convention Bureau Niederösterreich (Congress Casino Baden, Nationalpark Donau-Auen, Römerstadt Carnuntum, Schloss Hof a St. Pölten Convention Bureau) si nenechalo ujsť príležitosť prezentovať v Bratislave svoje služby. Predseda združenia Niederösterreichische Wirtshauskultur Harald Pollak, z reštaurácie Retzbacherhof v Unterretzbachu, predstavil nielen najväčšie rakúske združenie gastroprevádzok, ale aj typické jedlo z regiónu Weinvertiel, a to karamelizovaný krupicový trhanec so zaváranými slivkami. Hostia si na ňom výborne pochutili a recept si odniesli domov ako milú spomienku na tento informatívny a kulinársky večer.

CONVENTION BUREAU DOLNÉ RAKÚSKO (CBNÖ)

CBNÖ je nezávislá informačná a koordinačná platforma pre hospodársky cestovný ruch Dolného Rakúska. Slúži ako centrálne miesto pre dopyty, podporuje svojich domácich aj zahraničných klientov pri organizácii ich podujatia a zároveň poskytuje príspevok na kongres (do 3000 EUR). Pri sprostredkúvaní lokalít, možností prenocovania a eventových agentúr sa CBNÖ môže spoľahnúť na kvalifikovaných partnerov. Okrem profesionálnych organizátorov kongresov je v súčasnosti k dispozícii 43 prevádzok a lokalít s najlepšími infraštruktúrnymi podmienkami, ktoré sú označené ako top partneri.

DOBRÚ CHUŤ S DOLNORAKÚSKOU ŠPECIALITOU

KARAMELIZOVANÝ MAKOVO-KRUPICOVÝ TRHANEC SO SLIVKAMI S ČIERNYM KORENÍM
(pre 4 osoby)

Suroviny: • 200 g pšeničnej krupice • 50 g mletého maku • 500 ml plnotučného mlieka • 2 polievkové lyžice jemného kryštálového cukru • štipka soli • 1 vrecúško vanilkového cukru • 40 g masla • 4 vajcia (žĺtky a bielky oddeliť) • 80 g jemného kryštálového cukru • 80 g masla • 3 polievkové lyžice kryštálového cukru • trochu práškového cukru na posypanie • 400 g zrelých sliviek • 1 kávová lyžička rozdrveného čierneho korenia • 100 g nerafinovaného cukru • 100 ml portského vína • 8 cl slivkového likéru

Postup: Necháme zovrieť mlieko s cukrom, vanilkovým cukrom, soľou a maslom. Za stáleho miešania prisypeme krupicu a pri jemnom plameni ju necháme zhustnúť, pridáme mak a necháme vychladnúť.

Žĺtky vyšľaháme do peny s 80 g kryštálového cukru a vmiešame do krupicovej masy. Bielky vyšľaháme na tuhý sneh a opatrne vmiešame do krupice so žĺtkami.

V zapekacej forme rozpustíme maslo, naplníme krupicovou masou a pri teplote 180 °C pečieme asi 30 minút.

Po upečení roztrháme vidličkou na malé kúsky.

Na panvici skaramelizujeme kryštálový cukor s maslom a trhanec v ňom premiešame. Slivky umyjeme, rozpolíme a odkôstkujeme.

Do panvice dáme celé čierne korenie s nerafinovaným cukrom, portským vínom a likérom a uvaríme sirup. Vložíme slivky a necháme ich asi 20 minút vylúhovať.

Necháme cez noc vychladnúť.

Trhanec servírujeme s korenenými slivkami, posypanými práškovým cukrom.

Ako alternatívu môžeme trhanec servírovať aj s marhuľovou omáčkou.

Pripravila: Marta Budská

„Pracujeme na budúcnosti bez dymu“

Petr Šebek manažer spoločnosti Philip Morris Slovakia s. r. o.

- **Spoločnosť Philip Morris prináša na Slovensko nový revolučný výrobok, ktorý nám na tlačovej konferencii predstavil pán Petr Šebek manažer spoločnosti Philip Morris Slovakia s. r. o. Zaujímalo nás, na akom princípe je výrobok založený?**

Ide o IQOS prístroj na zahrievanie bezdymových tabakových výrobkov HEETS. Keďže nedochádza ku spaľovaniu, ale len k zahrievaniu tabaku na presne kontrolovanú teplotu, nevytvára sa ani popol, ani dym. Namiesto toho sa uvoľňuje aerosol, ktorý je oveľa menej toxický ako cigaretový dym.

- **Čo viedlo spoločnosť Philip Morris, že pristúpila k výrobe takéhoto typu bezdymového tabakového produktu?**

Hlavným dôvodom bol známy problém fajčenia, ktorý je spôsobený horením tabaku. Tým, že sa v cigaretách tabak spaľuje, uvoľňuje sa okrem nikotínu takisto tisíce škodlivých látok. Naša spoločnosť sa rozhodla reagovať na tento problém a pracovať na vývoji bezdymových výrobkov. Ďalším dôležitým dôvodom, alebo skôr predpokladom, bola miniaturizácia technológií, ako sú batérie či zohrievacie telieska. Zároveň tiež zozbieranie vedeckých poznatkov. Každý prototyp prechádza výskumom veľmi podobným ako nové lieky. Je to cesta, ktorá začala pred vyše dekádou, a jej cieľom je budúcnosť bez dymu.

- **Kde bol výrobok predstavený po prvýkrát a v ktorých krajinách je momentálne k dispozícii?**

IQOS bol uvedený na trh v roku 2014, a to v Taliansku a v Japonsku. Dnes je dostupný už na 28 trhoch a má vyše 3 milióny užívateľov, ktorým nahradil cigarety.

- **Aký je rozdiel medzi klasickou cigaretou a IQOS?**

Trochu som už o tom hovoril. Začnem tým, čo majú spoločné, a to je tabak. Tam ale podobnosť končí. Zatiaľ čo cigarety je potrebné zapáliť, v prípade IQOS sa tabak iba zohrieva. Tým vzniká aerosol, nie dym. Laboratórne testy ukázali, že aerosol z IQOS obsahuje v priemere o 90-95 % menej škodlivých a potenciálne škodlivých látok v porovnaní s cigaretovým dymom. Používaním IQOS nevzniká dym, a tak nevzniká ani problém z pasívneho fajčenia. Pre tých, ktorí sa nevedia vzdať fajčenia, je IQOS lepšou voľbou. V každom prípade však nie je výrobkom bez rizika. Najlepšie je prestať s fajčením úplne.

- **Na tlačovej konferencii ste spomenuli, že IQOS je možné používať aj tam, kde je používanie klasickej cigarety zakázané, no podľa zákona, kde si môžete „zapáliť“, nie je jasné.**

Z legislatívy vyplýva, že ide o bezdymový tabakový výrobok, ktorý nie je na fajčenie. Zákon na ochranu nefajčiarov zahŕňa len výrobky na fajčenie a vychádza z toho, že nefajčiar by nemal byť obťažovaný pasívnym fajčením. Zákon je ale jednou z foriem, ako určiť pravidlá. Ďalej je to normálna medziľudská dohoda užívateľov s ich okolím. Osobne si viem predstaviť, že prevádzkovatelia reštaurácií a barov budú pre svojich návštevníkov vytvárať vyhradené miesta, kde dovolia používať IQOS, ale fajčenie bude zakázané.

- **Aké máte doteraz skúsenosti s jednotlivými prevádzkami a akým spôsobom riešite možnosť používať tento výrobok?**

My zatiaľ skôr testujeme ich reakciu – je to napokon ako pri každej prevratnej novinke – niektorí sú nadšení, iní zdržanlivejší. IQOS je výrobok, ktorý dokáže fajčiarom nahradiť cigaretu, ale pritom nevytvorí dym, popol a ani nie je zdrojom pasívneho fajčenia. To je zrejmý potenciál aj pre prevádzkovateľov reštaurácií. Informácie o IQOS sú verejne dostupné a každý sa s nimi môže zoznámiť na www.pmiscience.com *alebo priamo u nás. Vlastný záver si ale najskôr bude musieť urobiť každý sám podľa skúseností a potrieb svojich zákazníkov.*

- **Aké sú cenové relácie a kde si môžeme IQOS zakúpiť?**

IQOS predávame za odporúčanú maloobchodnú cenu 99,00 EUR v dvoch farebných variantoch. Jedno balenie HEETS s dvadsiatimi náplňami má odporúčanú maloobchodnú cenu 3,50 EUR. Na trhu sú tri chuťové varianty: AMBER, YELLOW a mentolovej TURQOISE. Pre registrovaných zákazníkov máme napríklad limitovanú ponuku IQOS a kartón HEETS za 66,00 EUR. Momentálne sme prítomní v 12 mestách a dostupnosť postupne rozširujeme.

KOKTAILY S HISTÓRIOU

AKO VZNIKLI NÁZVY POPULÁRNYCH KOKTAILOV?

Umenie miešaných drinkov nie je ukryté iba v mixovaní ingrediencií. Rovnako dôležitou súčasťou je názov, ktorým nápoje rozprávajú svoj príbeh. Existujú zvláštne koktaily ako napríklad Voodoo či Short Trip to Hell (v preklade Krátky výlet do pekla). Vedeli ste však, ako vznikali aj oveľa tradičnejšie názvy, ako napríklad Piňa Colada alebo Hugo?

KEĎ TVORÍ NÁHODA
• PIŇA COLADA

Hotel Caribe Hilton v San Juan ponúkal v 50. rokoch minulého storočia svojim hosťom bezplatný uvítací drink Coco – Loco, ktorý pozostával z kokosového džúsu, rumu a kokosovej smotany. Miešal ho barman Ricardo Gracia, ktorý namiesto pohára spravidla používal kokosovú škrupinu.

Jedného dňa však na hoteli už nebolo viac kokosov, a teda ani „nádob" na podávanie koktailu. Obyčajný pohár bol pre barmana neprípustný, preto hľadal kompromis. V hoteli boli veľké zásoby ananásu, a tak sa nakoniec rozhodol, že nápoj naservíruje vo vnútri tohto ovocia.

Gracia postupne začal s novým nápojom experimentovať, a aj s jeho novým názvom. Koktail neskôr pripravoval už v šejkri spolu s ľadom a nazýval ho **Piňa Colada** – v doslovnom preklade „vytlačený ananás". Drink sa dá pripraviť taktiež v kombinácii so sektom Hubert, ktorý ho navyše doplní osviežujúcimi bublinkami.

PIŇA COLADA
Ingrediencie:
- 4 cl biely rum
- 10 cl ananásový džús
- 2 cl piňa colada sirup
- Hubert Grand blanc

Dekorácia:
- karambola

Postup: Koktailový pohár naplníme ľadom, do šejkra dáme 4 cl bieleho rumu, ananásový džús, piňa colada sirup, doplníme ľad a vymiešame. Pripravený koktailový základ nalejeme na kocky ľadu v pohári a dolejeme Hubert Grand blanc. Na ozdobu odporúčame karambolu.

Piňa colada

Hugo

SVIEŽI KOKTAIL Z ÁLP
• HUGO

Dobré drinky nepochádzajú iba spoza veľkej mláky. Dôkazom je koktail nazývaný **Hugo**, ktorý prednedávnom oslávil svoje desiate výročie. Vznikol v talianskej oblasti Alto-Adige, ktorá je známa bohatou úrodou byliniek. Patrí medzi ne napríklad aj mäta – jedna zo základných ingrediencií Huga.

Koktail si ľudia okamžite obľúbili. Rýchlo sa preto rozšíril aj do ďalších alpských miest vrátane Švajčiarska, Rakúska či Nemecka, odkiaľ pochádza jeho názov. Hugo je odvodený od staronemeckého slova „hugu", čo v preklade znamená myseľ, srdce alebo duša.

HUGO
Ingrediencie:
- 3 cl bazový sirup
- drvený ľad
- mäta
- Hubert de Luxe
- sóda

Postup: Do podávacieho pohára nalejeme bazový sirup, pridáme drvený ľad a mätu. Dolievame Hubert de Luxe a sódou. Premiešame barmanskou lyžicou.

FRANCÚZSKA KLASIKA
• FRENCH 75

Povráva sa, že britskí vojaci počas druhej svetovej vojny veľmi radi kombinovali sekt s ginom, cukrom a citrónovou šťavou. Často však na bojovom poli nemali šálky ani poháre, a nápoj si preto miešali do použitých nábojov francúzskeho protitankového dela. Oficiálny názov zbrane je **French 75**, po ktorom zostal pomenovaný aj samotný drink.

Napriek mnohým paradoxom, s ktorými sa tento príbeh viaže, je drink naozajstnou francúzskou klasikou. Jeho sviežu chuť totiž poznáme už viac ako sto rokov. Drink chutí ešte lepšie s ružovým Hubertom, ktorý mu dodá šťavu, ale i výnimočnú farbu.

FRENCH 75
Ingrediencie:
- 1 cl gin
- 2 cl limetový sirup
- 7 cl Hubert rosé

Podávací pohár:
- koktailová miska

Dekorácia:
- špirála z citrónovej kôry a rez jahody

Postup: Do podávacieho pohára nalejeme gin, limetový sirup a šumivé víno Hubert rosé. Premiešame miešacou lyžicou, dekorujeme špirálou z citrónovej kôry a rezu jahody.

French 75

„Pečenie je môj koníček…“

Nella – Petronella Mihálová má 17 rokov a dalo by sa povedať, že z nej vyrástla hotová majsterka v pečení tort a koláčov

hovorí 17-ročná študentka Gymnázia Jura Hronca Nella Mihálová. Ak sa jej však spýtate, či chce byť cukrárkou, len pokrúti hlavou. To by už nebol koníček, ale zamestnanie a Nella chce po maturite študovať marketing alebo žurnalistiku.

Pripravila: Viera Dudášová
Foto: Desana Dudášová a Nella Mihálová

A ako sa dostala k pečeniu? Zasmeje sa a hovorí: „Milujem palacinky. Raz som na ne dostala fantastickú chuť, no mama mi ich odmietla upiecť s tým, že nemá čas. Keďže chuť bola silnejšia, šla som do kuchyne a svoju obľúbenú dobrotu som si upiekla sama. Napokon si na nich pochutnala aj mama.“

Nella sa asi v kuchyni dobre cítila, lebo odvtedy vždy, keď je unavená alebo má veľa učenia, relaxuje v kuchyni, tam sa dokonale „vyblázni“. Spočiatku sa inšpirovala „osvedčenými“ receptami, trochu si ich prispôsobila, no neskôr do nich začala vkladať vlastnú tvorbu a fantáziu. Keď sa jej torty páčili, dodávalo jej to chuť do ďalšieho pečenia, a tak jej torty ako darčeky putovali k jej priateľkám (priateľom!), k členom jej rodiny a dokonca sme si na jednej z nich pochutnávali aj my a ... bola vynikajúca!

Sama obľubuje cheesecake či rôzne druhy brownies, ale najradšej má predsa len štrúdľu – makovú, s čerešňami alebo višňami. Darmo, Slovenka sa v nej nezaprie!

Poprosili sme ju, aby sa so svojimi tortami podelila aj s našimi čitateľmi. Jej tortu nájdete aj na našom www.gastro-revue.sk ako tortu mesiaca.

Cheesecake

Túto tortu upiekla svojej najlepšej kamarátke k 18. narodeninám

Suroviny: • Na korpus: • 300 g maslových sušienok • 120 g rozpusteného masla
Na krém: • 1 kg nízkotučného tvarohu • 250 g kyslej smotany alebo bieleho jogurtu • 5 vajec • 80 g trstinového cukru • 2 balíčky vanilkového cukru • štipka soli
Na ozdobu: • Salko karamel (už karamelizované salko)
Potrebujeme: • okrúhlu formu s priemerom 26 cm

Postup: Maslo si roztopíme buď v mikrovlnnej rúre, alebo v malom kastróliku. Sušienky si v mikroténovom vrecúšku rozdrvíme pomocou tĺčika na mäso alebo valčeka. Môžu ostať aj viditeľné kúsky. Vysypeme do misky, zalejeme roztopeným maslom a zmiešame. Formu na pečenie môžeme vymastiť, no nemusíme, pretože maslo sa roztopí. Do formy vysypeme šušienky nasiaknuté maslom a rovnomerne ich rozložíme a utlačíme rukou. Na 10 minúť dáme piecť pri teplote 160 °C. Na krém zmiešame všetky suroviny dohromady. Najlepšie začať najťažšími vecami, aby sa všetko spojilo. Hladký krém vylejeme na predpečený korpus a pečieme ďalej 40 minút. Ak je cheesecake hotový, trasie sa ako želatína a okraje sú tuhšie ako stred. Najlepšie je rúru pred 40 minútami neotvárať. Cheesecake môžeme buď nechať vychladnúť a hneď zdobiť, no lepšie je ho nechať vychladnúť, dať do chladničky na minimálne 2 hodiny a až potom naň dať karamel. Karamel môžete nanášať ľubovoľne, napríklad ho rovnomerne rozotrieť alebo ešte navrch niečo nakresliť špáradlom.

Čokobomba

Základ tejto torty tvorí browncheese (24 cm priemer) a druhé (18 cm priemer) a tretie poschodie nepečený cheesecake. Túto trojposchodovú tortu upiekla na narodeniny svojmu priateľovi.

Suroviny na browncheese: • Na korpus: • 180 g maslových sušienok • 80 g zmäknutého masla
Tmavá časť (brownies): • 200 g čokolády na varenie • 100 g kryštálového cukru • 125 g masla • 2 vajíčka • 2 polievkové lyžice kakaa • 3 polievkové lyžice hladkej múky
Svetlá časť (cheesecake): • 200 g bielej čokolády • 500 g hladkého nízkotučného tvarohu (alebo mascarpone) • 250 g kyslej smotany alebo bieleho jogurtu • 2 žĺtky

Cheesecake

Čokobomba

Suroviny na nepečený cheesecake: • Tmavá časť: • 500 g nízkotučného hladkého tvarohu • 200 g mliečnej čokolády • 200 g horkej čokolády • 200 ml šľahačkovej smotany
Svetlá časť: • 250 g nízkotučného tvarohu • 200 g bielej čokolády • 100 ml šľahačkovej smotany
Postup
Prvé poschodie: Sušienky rozdrvíme v mikroténovom vrecúšku pomocou tĺčika na mäso alebo valčekom. Zmiešame ich s rozpusteným maslom a natlačíme do tortovej formy tak, aby sme mali cca 1 cm okraj. Dáme nabok a ideme na zmes brownies. Spravíme si vodný kúpeľ: hrniec s vodou dáme zohriať, aby voda vrela, na to položíme misku s kryštálovým cukrom, maslom a čokoládou na varenie a roztopíme. Do vychladnutej zmesi postupne po jednom ručne vmiešame vajíčka. Nakoniec primiešame kakao a po lyžiciach aj hladkú múku. Na cheesecake krém si roztopíme vo vodnom kúpeli bielu čokoládu a necháme ju vychladnúť. Mascarpone a kyslú smotanu vyšľaháme pri nízkych otáčkach a po jednom do zmesi zašľaháme žĺtky. Potom primiešame bielu čokoládu. Na prichystaný korpus rovnomerne natrieme brownies zmes a na tú dáme cheesecake krém. Dáme piecť do predhriatej rúry na 170 °C na 50 minút. Tak ako každý cheesecake, hotový je až vtedy, keď okraje sú tuhé a stred ako želatína. Po upečení opatrne nožom alebo špáradlom oddelíme cheesecakeovu časť od formy na pečenie a necháme vychladnúť. Potom preložíme do chladničky, ideálne na celú noc, alebo minimálne na 2 hodiny (pre nás mlsnejších).
Druhé a tretie poschodie: Pripravíme si vodný kúpeľ a rozpustíme v ňom hnedú čokoládu. Necháme vychladnúť. Tvaroh so smotanou na šľahanie vymiešam dohladka a prišľahám postupne čokoládu. Zmes bude tuhá. Hotový krém dáme do formy na pečenie, ktorú sme si predtým mohli vyložiť potravinovou fóliou, no dá sa aj bez nej. Dáme stuhnúť na pár hodín do chladničky. Pri treťom poschodí postupujeme rovnako. Môžeme použiť napr. 12 cm formu alebo, ak nemáme formu, tak aj misku a neskôr vytvarovať nožom. Keď sú všetky časti torty hotové, tak ich pospájame. Na browncheese položíme hnedý cheesecake a na ten položíme biely cheesecake. Môžeme ozdobiť ovocím alebo poliať čokoládou. Ja som túto tortu ozdobila bielou čokoládou so sušeným ovocím a mandľami, čokoládou s karamelovými chrumkami a poliala čokoládou zhora aj zdola. ČOKOBOMBA!

Mandľovo-kokosová torta (Torta Raffaelo)

Mám rada Raffaeolo, a tak dúfam, že si aj vy pochutíte na mojej torte.

Suroviny: • Korpus: • 6 vajec • štipka soli • 200 g cukru • 100 g mletých mandlí • 125 g hladkej múky • 1 kávová lyžička mandľového extraktu
Plnka: •200 g bielej čokolády • 3 polievkové lyžice (45 g) kokosového mlieka (z plechovky) • 250 g mascarpone • 500 g šľahačkovej smotany (33 %) • 30 g práškového cukru • 40 g nesladeného strúhaného kokosu • 1 kávová lyžička kokosového extraktu
Zostavenie a zdobenie torty: • 240 g kokosového mlieka (z plechovky) • strúhaný kokos • posekané mandle • Raffaelo • hobliny bielej čokolády
Postup: Vyšľaháme si bielky so štipkou soli dopenista, postupne pridávame cukor a šľaháme dotuha. Žĺtky ručne zmiešame s mandľovým extraktom a pridáme ku bielkom. Do zmesi pridáme mleté mandle a premiešame. Opatrne pridáme aj múku, zmes musí ostať nadýchaná. Formu (s priemerom 24 cm) si vystelieme papierom na pečenie a rozprestrieme zmes. Pečieme pri teplote 170 °C asi 40-45 minút. Necháme vychladnúť 10-15 minút a zatiaľ si pripravíme krém. Rozpustíme si vo vodnom kúpeli bielu čokoládu s 3 polievkovými lyžicami kokosového mlieka a necháme vychladnúť. Mascarpone vyšľaháme dohladka a zašľaháme čokoládovo-kokosovú zmes. Vyšľaháme smotanu s práškovým cukrom a kokosovým extraktom. Práškový cukor pridávame postupne. Túto zmes pridáme ku zmesi mascarpone a ručne ich zmiešame. Pridáme kokos a opäť zmiešame. Vychladnutý korpus si rozdelíme na 3 rovnaké časti. Na prvú si dáme tretinu kokosového mlieka a tretinu krému. Vždy pokryjeme aj boky torty. Takisto pokračujeme aj pri ostatných poschodiach. Krémom pokrytú tortu posypeme po povrchu aj po bokoch kokosom. Navrch poukladáme celé aj rozrezané Raffaelo guľky, väčšie hobliny bielej čokolády a obvod torty posypeme posekanými mandľami. Ja som použila lieskovce, ktoré považujem za efektnejšie.

Raffaelo torta

Apple pie

Apple pie (Jablkový Koláč)

Jeho príprava je nenáročná a môžeme si ho upiecť, kedykoľvek dostanete chuť na niečo sladké.

Suroviny: • 2 lístkové cestá • 120 g masla • 3 polievkové lyžice hladkej múky • 60 ml vody • 110 g bieleho cukru • 110 g trstinového cukru (dôležité) • 8 jabĺk (ošúpeme, vydlabeme jaderník a nakrájame na plátky)
Potrebujeme: okrúhlu formu s priemerom 26 cm
Postup: Rúru predhrejeme na 220 °C. Rozpustíme maslo a pridáme doň múku, čím vytvoríme pastu. Pridáme vodu, biely cukor a hnedý cukor a varíme za stáleho miešania, necháme prebublať. Lístkovému cestu spravíme tvar formy tak, že si ju naň priložíme a nožom obrežeme. Vložíme ho do formy, navrch poukladáme natesno jablká, polejeme ich maslovou zmesou a prikryjeme druhým plátom lístkového cesta. Ten budeme zahýbať smerom dole, aby bol koláč uzavretý. Koláč si vidličkou popicháme, a ak ho chceme chrumkavejší, môžeme ho posypať kryštálovým cukrom. Pečieme 15 minút pri teplote 220 °C, potom teplotu znížime na 175 °C a pokračujeme v pečení asi 35-45 minút. Po upečení posypeme práškovým cukrom (pokiaľ sme nedávali kryštálový). Tip: Skvelý je s vanilkovou zmrzlinou.

INŠPIRUJTE SA OBĽÚBENÝM KB–EŠKOM

Za oknom zúri fujavica a vy sedíte v teple domova, v kozube praská drevo, pustili ste si svoju obľúbenú skladbu a namiesto hriateho (to by ste si predsa museli uvariť) popíjate svoje obľúbené KB – eško tentoraz s vôňou a chuťou škorice, medu a klinčekov. Karpatské brandy sa vám totiž predstavuje v novom šate – Karpatské KB škorica a klinček. Táto horúca novinka chutí samostatne, v miešaných nápojoch, ale napríklad aj v dezertoch či tradičných koláčoch. Navyše tak veľmi pripomína blížiace sa najkrajšie sviatky v roku – Vianoce.

Karpatské KB škorica a klinček je príjemne zladený nápoj s nádhernou, korenistou vôňou. V každom dúšku je cítiť jemnú chuť škorice a klinčeka, ktoré sú v harmonickej súhre s medom a vínnym destilátom.

„Po minuloročnom úspechu Karpatského KB Hruška sme sa rozhodli ponúknuť našim zákazníkom ďalší ochutený variant tradičného a dobre známeho ´KB-eška´. Tentokrát prichádzame s novinkou, ktorá je ideálnou voľbou aj pre horúce miešané nápoje. Škoricová vôňa a korenistá chuť klinčeka sa v nich príjemne rozvinú a vyniknú. Tieto chute sa už tradične spájajú s Vianocami a zimným obdobím všeobecne, no vďaka našej novinke, si ich naši zákazníci budú môcť vychutnať kedykoľvek počas roka,“ opisuje novinku blendmaster Ing. Peter Ďuriš.

Škorica vo všeobecnosti patrí medzi obľúbené koreniny, nielen vďaka svojej chuti, ale aj špecifickej vôni, ktorá stimuluje mozgovú aktivitu. Legendy dokonca hovoria, že v dávnych časoch bola mimoriadne cenná a niekoľkonásobne drahšia ako striebro. Obľúbená kombinácia s klinčekom dokonale zapadá do koloritu vianočných sviatkov. Podčiarkne výnimočnosť horúcich nápojov, sladkých domácich dobrôt, ale aj dekorácií, ktoré príjemne prevoňajú celú domácnosť.

Novinka je distribuovaná s receptom na horúci nápoj „Karpatský punč“ na papierovej visačke. Viac inšpirácií na horúce, ale i studené miešané drinky od profesionálneho barmana bude dostupných na webovej stránke www.karpatskebrandy.sk.

HORÚCE KARPATSKÉ INŠPIRÁCIE

KARPATSKÝ PUNČ

Karpatský punč je hrejivý nápoj s jemne citrusovou, sviežou chuťou, kde na pozadí pocítite koreniste tóny klinčeka a vanilky.

Ingrediencie:
5 cl Karpatské KB škorica a klinček
2 cl pomarančová šťava
2 cl vanilkový sirup
1 cl citrónová šťava
horúca voda

Postup: Karpatské KB škorica a klinček, ovocné šťavy a sirup nalejeme do šálky. Šálku dolejeme horúcou vodou, ktorá je vychladená na teplotu vhodnú na pitie. Dozdobíme plátkami pomaranča a citrónu. Na zdobenie môžeme použiť aj kus škorice, mätu, pomarančovú kôru alebo vetvičku rozmarínu.

KB TEA

KB Tea má príjemnú, nasladlú chuť, plnú korenistých tónov čerstvo napečeného perníka s jemnou horkosťou čaju na konci.

Ingrediencie:
4 cl Karpatské KB škorica a klinček
2 cl perníkový sirup
jablkové plátky, škorica
čierny čaj

Postup: Karpatské KB škorica a klinček, sirup, koreniny a ovocie pridáme do servírovacieho skla a zalejeme pripraveným čiernym čajom, ktorý je vychladený na teplotu vhodnú na pitie.

KARPATSKÝ TEPLÝ ĎUMBIER

Má intenzívnu, sviežu, citrusovo-ďumbierovú chuť s čarovným, klinčekovým pozadím.

Ingrediencie:
4 cl Karpatské KB škorica a klinček
ďumbierové plátky
klinčeky
horúce ďumbierové nealko pivo

Postup: Brandy, ďumbierové plátky a koreniny pridáme do servírovacieho skla a zalejeme nahriatym ďumbierovým nealkoholickým pivom, ktoré je vychladené na teplotu vhodnú na pitie.
Na dekoráciu odporúčame použiť ďumbier, škoricu a klinčeky.

XI. 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 ostatnej kapitole sme avizovali, že si na zvláštnosti spoločenskej a biznis etikety posvietime aj v krajinách za bránami Európy.

Ako sa na Európu z hľadiska spoločenskej etikety pozerajú „spoza oceána“?

Zaujímavý je pohľad na vžité alebo naučené pravidlá spoločenskej či biznis etikety v európskych krajinách „z druhej strany barikády“.

Americká odborníčka na spoločenskú a biznis etiketu Terri Morrison poriada semináre pre Američanov, ktorí sa nechcú v Európe v tejto oblasti úplne stratiť.

To, čo je pre Európana úplne jasné, to Američanov musia naučiť.

UVEDIEME ASPOŇ ZOPÁR PRÍKLADOV:

- Všeobecne sa Američanom odporúča naučiť sa jesť hlavné jedlo príborom, t.j. použiť nôž aj vidličku, s vysvetlením ich správneho držania a najmä ukrajovania si jednotlivých súst postupne, a nie ich predkrájania; ako uložiť príbor po dojedení a ako, keď budú v jedle pokračovať; pri stolovaní držať ruky po predlaktia na stole – Američania ich po zložení príboru držia v lone;
- Osobitne sa venuje tiež rozdielnostiam v „reči tela“, upozorňuje napríklad aj na to, že je neslušné na čašníka lúskať prstami;
- Upozorňuje ich, že vo väčšine európskych krajín sa pri stolovaní nepoužívajú špáradlá a zároveň ich vyzýva na obmedzenie žuvania žuvačky všeobecne, nielen pri obchodných rokovaniach;
- Rovnako objasňuje, že si treba dávať pozor na vykladanie nôh na stôl, zároveň vyzýva čudujúcich sa amerických biznismenov, aby nemali ruky vo vreckách (na to sú citliví hlavne belgickí biznismeni), najmä pri rozhovore so ženou, a objasňuje im pravidlá spoločenskej prednosti pri pozdrave, podávaní rúk, dať prednosť ženám, starším ľuďom vo dverách pri vstupe do miestnosti;
- Nemali by byť prekvapení ak pri podávaní rúk sa Európania predstavia, namiesto amerického „How do you do“ (Ako sa máte?);
- Nemali by oslovovať svojich partnerov krstným menom bez ich dovolenia;
- Pri vstupe do miestnosti by mali zaklopať a čakať na dovolenie vojsť dnu;
- Biznis oblečenie má byť vyžehlené, čisté a k nemu si neobúvať tenisky ani mokasíny;
- Pripravujú ich aj na to, že v divadle či v kine je neslušné sedieť v kabáte. Prekvapivé, že na to upozorňujú? Príklad z praxe nám ukáže, že ani nie.

Ako milovníčke opery sa mi dostalo tej cti, že som bola pozvaná do Metropolitan opery v New Yorku. Veľmi som sa snažila vyzerať reprezentatívne, dokonca som si kvôli tomu kúpila aj „malé čierne“. Prvý šok som zažila pri usadení sa, keď len my Slo-

váci sme sedeli bez kabátov. Drvivá väčšina mala na sebe kabáty, vetrovky, rifle, tenisky. Druhý šok nastal asi po pätnástich minútach, keď som kvôli klimatizácii prestala vnímať operu a nedočkavo som čakala na prestávku, aby som si mohla zo šatne vyzdvihnúť kabát;

- Pokiaľ ide o biznis etiketu, Američania aj Kanaďania sú veľmi seriózni a dôveryhodní obchodní partneri, ktorí dôsledne dodržiavajú dohodnuté podmienky;
- Zabudnite však na to, že dobrý kontrakt zapijete alkoholom. S tým sa zriedka stretnete aj v súkromí. V Severnej Amerike sa alkohol konzumuje minimálne, pričom platí zásada, že ním ponúknu len raz. Ak to zo slušnosti po prvej ponuke odmietnete, ďalšej sa už nedočkáte;
- Rovnako si alkoholu neužijete ani pri rokovaniach s obchodnými partnermi v moslimských krajinách. Ak si lámete hlavu nad tým, aký typický slovenský darček dať svojmu obchodnému partnerovi, zabudnite na dobrú domácu slivovicu. Môžu to brať ako urážku či provokáciu;
- V moslimských krajinách vás môžu prekvapiť niektoré prvky v správaní sa ľudí. Napr. bozk muža mužovi pri stretnutí, či držanie sa za ruky dvoch mužov na verejnom priestranstve;
- V Saudskej Arábii vás nesmie prekvapiť, ak oficiálne obchodné rokovanie bude prerušené modlitbou, keďže ortodoxní islamisti sa modlia 5-krát denne.

ČOMU SA V JEDNOTLIVÝCH MIMOEURÓPSKYCH KRAJINÁCH VYHNÚŤ PRI VERBÁLNEJ AJ NEVERBÁLNEJ KOMUNIKÁCII A ČO, NAOPAK, VHODNÉ JE:

- Všeobecne platí, že je nutné vyhnúť sa témam súvisiacim s náboženstvom, politikou, chorobami a sexom;
- V moslimských krajinách sa navyše vyvarujme akejkoľvek zmienke o ženách alebo uprenému pohľadu na ženu. V týchto krajinách je tabu zdraviť arabské ženy, čo i len úklonom hlavy alebo očným kontaktom. Pozerať sa im môžeme len na zahalené nohy. Ruku im nepodávame. Ženy sa rokovaní zúčastňujú v minimálnej miere, ak sa vyjadria k nejakej téme, nekontaktujeme ich pohľadom;
- V čase ramadámu sa nepatrí jesť v ich prítomnosti;
- Ak si nás chce náš arabský obchodný partner uctiť, môžeme byť poriadne zaskočení. Prejavom úcty je napríklad sústo stlačené do „guličky“ a podané jeho vlastnou rukou (samozrejme pravou – keďže ľavá ruka je v arabskom svete považovaná za „nečistú“) do našich úst. Avšak len muž-mužovi. Odmietnutie je veľmi neslušné;
- V Ázii nie je vhodné rozprávať akékoľvek žarty. Avšak pýtať sa na rodinných príslušníkov a nechať ich pozdravovať je pre nich poctou;
- Rovnako v Indii, Nepále aj Číne veľmi uznávajú kult hodnosti a veku. Vzhľadom k tomu, že si ťažko zapamätajú naše mená, je žiaduce mať na vizitke napísanú pracovnú hodnosť, ktorou nás oslovujú. Najväčšiu úctu preukazujú starým ľuďom, čo môžeme neraz zažiť aj pri rokovaní. Nie je zvláštnosťou, keď na záver rokovania nám oznámia, že rozhodnutie padne až na ďalší deň po porade s otcom. Z našej strany očakávajú, že necháme pozdraviť ich otcov a starších bratov;
- Japonská spoločenská etiketa sa odvíja od cisárskej dvornej etikety. Hovoriť však o cisárskej rodine je nezdvorilé (presne naopak je to v Anglicku, kde sa to očakáva). Japonské manželky sa nezúčastňujú spoločenských podujatí, ktoré poriadajú pre svojich obchodných partnerov ich manželia. Veľmi zriedka pozývajú svojich partnerov do svojho bytu. Ak sa tak stane, je to vysoká pocta. Prekvapivo sa u zdvorilých Japoncov pripúšťa cca 30 minútová tolerancia meškania. Nikdy sa však nepripúšťa absencia vizitky. Japonci vyšli všetkým zábudlivcom v ústrety tým, že automaty na výrobu vizitiek sú takpovediac „na každom kroku“. Na obed či na večeru nás pozvú až po ukončení rokovania. Alkohol pijú, napriek tomu, že to nevedia, lebo im chýba enzým na jeho spaľovanie. V Japonsku nie je zvykom ani podávanie rúk. Japonci sa zdravia úklonmi v rôznych stupňoch, podľa spoločenskej hierarchie. Z našej strany sa však neočakáva ich opätovanie. Naopak, mohli by sme sa strápniť. Japoncom neklaďme otázky, na ktoré sa očakáva záporná odpoveď, pretože pravdu by sme sa aj tak nedozvedeli vzhľadom k ich prehnanej slušnosti.

„ZRNKO SOLI“ NA ZÁVER

Ak si pri stolovaní v krajinách Strednej Ameriky potrebujeme dosoliť jedlo, musíme sa pre solničku natiahnuť sami, lebo domáci nám ju nepodajú. Súvisí to s náboženskými tradíciami, v zmysle ktorých ten, kto podáva soľ, podáva nešťastie.

Tak – veľa šťastia pri zdolávaní nuans tej-ktorej krajiny na vašich obchodných či súkromných potulkách po svete.

GASTRONOMY SLOVAKIA

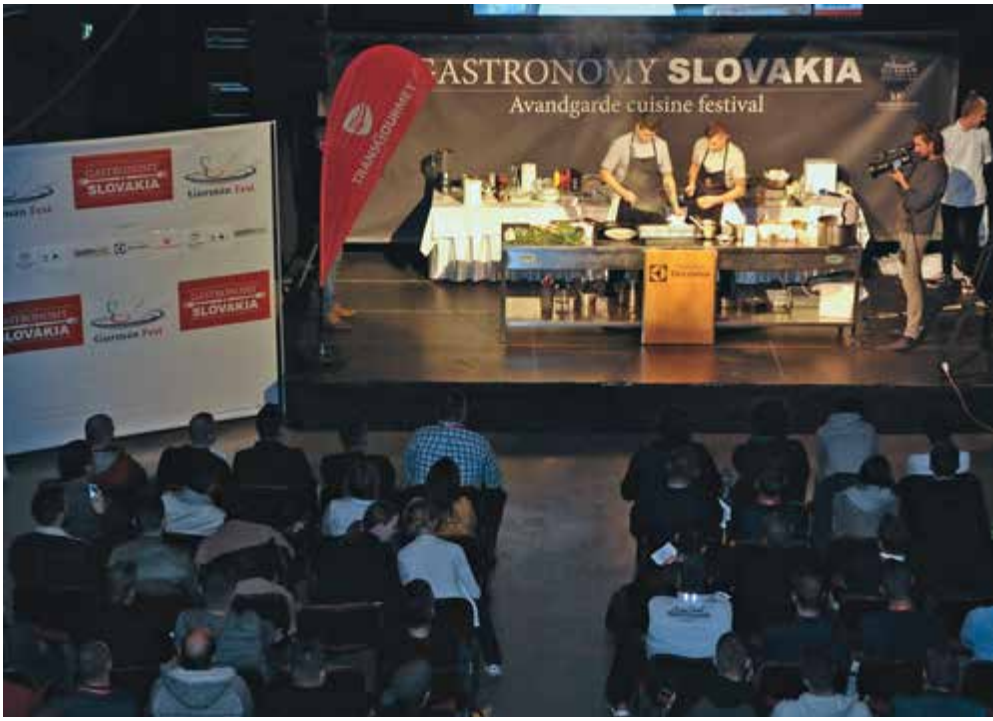
Staré tadžické príslovie hovorí, že dobré jedlo je balzamom na dušu ... a práve dobré jedlo v Rafinery Galery v priestoroch Slovnaftu vo Vlčom Hrdle slávilo svoj veľký deň. Prvýkrát v histórii sa tu stretli až traja michelinovský kuchári ovenčený dokopy piatimi hviezdičkami. Ten najmladší – Holanďan – mal dokonca tri!

Na pódiu ich vystriedali naši poprední top-kuchári ako trojvidličkový kuchár – tanečník Michal Konrád, dvojvidličkový kuchár Peter Ďurčo, či kuchár roka 2015 vo Veľkej Británii Martin Záhumenský. Ich kulinárske kreácie lahodili nielen oku, ale aj „hladnému" žalúdku. Na jednej strane veľká kulinárska šou, na druhej strane prezentácie kávy a vína s odbornými prednáškami, 22 odborných vystavovateľov, medzi ktorými nechýbali ani najväčší odborní dodávatelia, ako je Unilever, TransGourmet a JTF, 280 odborných hostí, z toho 65 % šéfkuchárov z celého Slovenska aj zo zahraničia. Aj to patrilo k jedinečnému sympóziu avandgardnej gastronómie.

Gastronomy Slovakia
Sympózium prinášajúce modernú svetovú gastronómiu a šéfkuchárov

HVIEZDY NAŽIVO NA PÓDIU 2017

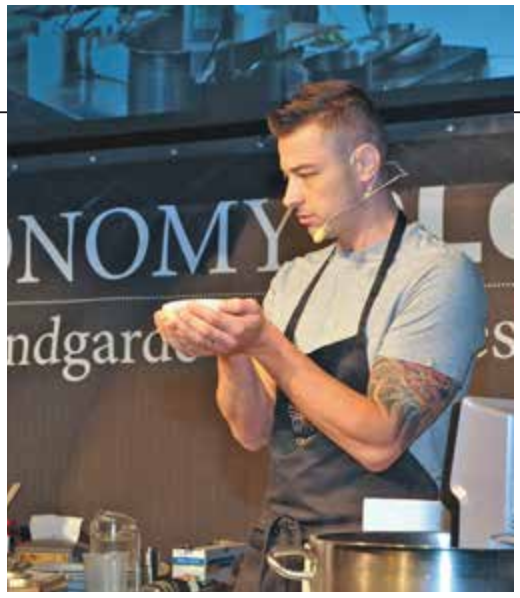
GERT DE MANGELEER
Hertog Jan restaurant, Holandsko
3 michelin



Reštaurácia Hertog Jan bola pôvodne pivárňou, na pokojnej holandskej farme, ktorá sa príchodom Gerta de Mangeleera zmenila na kultivovanú bio farmu s avantgardnou reštauráciou.

Chef Gert De Mangeleer získal skúsenosti v niektorých špičkových reštauráciách, ale svoj vlastný štýl a prístup k vareniu uplatnil až v reštaurácii Hertog Jan. Jeho mottom sa stalo: „S jednoduchosťou je to ľahšie." Až tu v plnej miere uplatnil a využil svoj talent. Kuchyňa v Hertog Jan je veľmi jednoduchá a prírodná, ktorá využíva produkty farmy.

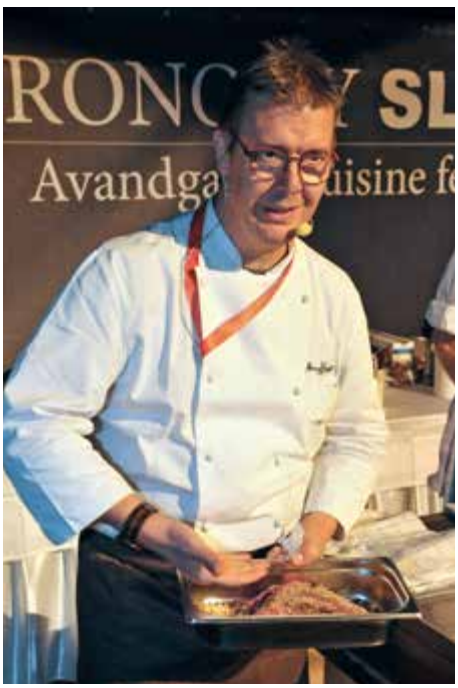
Gert bol ocenený Michelinom s prvou hviezdou v roku 2007 a druhou v roku 2010. V roku 2012, čo je najvyššia pocta, nasleduje tretia michelinska hviezda. Od prestížneho bedekra Gault Millau obdržal 20 čapíc. Medzitým získal množstvo vyznamenaní a uznaní z domova i zo zahraničia a v roku 2014 bol zvolený za „Európsky Chef of the Year".



MICHAL KONRÁD
FOU ZOO Pan Asian restaurant
3 vidličky
kuchár roka 2015 a 2016

Rodený Bratislavčan, ktorému zachutila vôňa diaľav. Pracoval na vedúcich pozíciách v prestížnych reštauráciách Cocoon, kyashii a Chino latino v Londýne. Michal Konrád šéfuje reštaurácii Fou Zoo už viac ako päť rokov. Pravidelne chodí na stáže do rôznych krajín, aby doplnil svoje kulinárske vedomosti a zručnosti. Stážoval v kuchyni spolu s Reném Redzepim v Nome, jednej z najlepších reštaurácií sveta. Minulý rok získal veľmi cenné hodnotenie prestížneho bedekra Gault & millau, ktorý jeho zručnosť ocenil 16 bodmi a dvoma čapicami a Fou Zoo vyhodnotil ako najlepšiu reštauráciu Slovenska. FOU ZOO ako prvá reštaurácia na Slovensku dostala 3 vidličky od gastronomického sprievodcu Gurmán na Slovensku a Michal sa už dva roky umiestnil v rebríčku tohto bedekra „The 20 Best Chefs“ na prvom mieste a získal tak ocenenie Kuchár roka 2015 a 2016.

ALLESSANDRO GILMOZZI
El MOLIN, Taliansko
1 michelin



Alessandro pochádza z gastronomickej rodiny, ktorá už po generácie pevádzkuje reštauráciu vo Val di Fieme. Kultúru , pokoru a rešpekt k tomuto remeslu sa priučil od takých velikánov ako Feran Adria a Alain Ducasse. Alessandro patrí k najobľúbenejším šéfkuchárom v Taliansku a ako sa o ňom vyjadrili odborníci: „Je to šéfkuchár bez make upu a bez podvodu“. Všetko, čo pripravuje, je inšpirované prírodou okolitých hôr s až vedeckým prístupom k hodnotám a základnému charakteru jednotlivých surovín.

Alessandro používa vo svojej „horskej“ kuchyni veľa horských bylín, lišajníkov, šišky, veľa pracuje s dymom a celá jeho kuchyňa a reštaurácia vyvolajú dojem loveckej chaty. Sám sa s obľubou nazýva Dolomit, ako hlboko zakorenený a prepojený k oblasti Dolomitov. Nebolo ľahké pozdvihnúť práve reštauráciu El MOLIN medzi stovkami kvalitných reštaurácií Trentina, s ponukou tradičných regionálnych jedál a kvalitného servisu. O tom, že sa to podarilo, svedči aj veľa ocenení ako michelínska hviezdička či titul kuchár roka v Taliansku. Okrem reštaurácie úspešne prevádzkuje aj pizzeriu, vináreň a hotel.

JACOB HOLMSTRÖM
Gastrologik, Švédsko
1 michelin

Reštauráciu Gastrologik prevádzkujú Anton Bjuhr a Jacob Holmström. Obaja boli vyškolení v renomovaných reštauráciách po celom svete, ktoré sa vzájomne dopĺňajú a majú v podstate rovnaké vplyvy a vízie. Jacob začínal s gastronómiou v reštaurácii svojho otca. Potom prešiel viacerými praxami po celom svete, no najviac inšpirácie získal od Matiasa Dahlgrena a najmä Pascala Barbota, z L´Astrance v Paríži, ktorého spôsob práce a prístup k surovinám si osvojil a neskôr si v tomto duchu spolu s Antonom otvorili v r. 2011 reštauráciu.

Filozofia reštaurácie je zameraná na úzku spoluprácu s výrobcami a dodávateľmi. Jacob a Anton vložili veľa úsilia do hľadania surovín, ktoré používajú a snažia sa z nich vyťažiť ich naturálny charakter. Napríklad zemiaky stoja presne toľko ako hľuzovky. Je to príroda, ktorá pridáva hodnotu toho, čo je dobré, alebo zlé – to si ty a ja.

A ako sám hovorí: „Našou víziou je úzka spolupráca s našimi výrobcami a dodávateľmi. Jednoducho im necháme rozhodnúť, čo budeme mať v ponuke každý deň, pretože oni najlepšie vedia, ktorý z ich produktov je na vrchole svojej chuti. Preto môže byť ponuka každý týždeň iná a dokonca aj tabuľa s denným menu sa pripravuje iba deň vopred. Preto v ich reštaurácii nikdy neviete dopredu, aké bude menu.

MARTIN ZÁHUMENSKÝ
Kuchár roka 2015 vo Veľkej Británii
majiteľ „Pappa Mia“ delikatesy eshop

Martinova mamička bola a tiež stále aj je profesionálnou kuchárkou a odtiaľ už nebolo ďaleko k tomu, aby gény zariadili svoje. Vyučil sa v odbore kuchár-čašník v Trenčíne. Mesto pod hradom Matúša Čáka opustil až po vojenčine, keď sa mu naskytla príležitosť odísť do Bratislavy. Až tu začal chápať gastronómiu odlišným pohľadom. Zásadný zlom nastal v momente, keď vycestoval do zahraničia, a to konkrétne na 2 sezóny na Cyprus, respektíve do Veľkej Británie. Tu mal možnosť učiť sa od najlepších kuchárov a prešiel cez rôzne kuchyne, od hotelových, privátnych klubov, alebo tých michelinovských. V Londýne žil takmer 11 rokov a naučil sa toho veľmi veľa, či už po ľudskej stránke, ale hlavne po profesionálnej, a ako sám hovorí: „Teší ma fakt, že som sám niečo dokázal a verte, nebolo to vôbec jednoduché.“

PETER ĎURČO
Top Restaurant, Žilina
2 vidličky

Peter je majiteľ a šefkuchár Toprestaurant, zaujímavého projektu typu reštaurácie zameranej na osobný zážitok hosťa. Reštaurácia preto funguje na slovenské pomery dosť nezvyklo, musíte si proste svoju návštevu rezervovať vopred. Peter potom pripraví pre vás svoje zaujímavé menu. Kapacita reštaurácie nie je veľká, a tak sa v nej cítite, akoby ste boli u Peťa hosťom v jeho dome.

Peter pôsobí aj v Lesná rezort ako partner gastra, v rámci ktorého pripravuje profikuchárske štúdio Human Žilina. Jeho štýl gastronómie je možné formulovať ako „návrat ku koreňom“. Snaží sa oživiť známe a tradičné chute a potraviny v novom modernom šate. Čo je vlastne aj celosvetový trend súčasnej gastronómie a v tomto duchu sa prezentoval aj na Gastronomy Slovakia.

A AKO HODNOTÍ SYMPÓZIUM ORGANIZÁTOR PODUJATIA?

Radoslav Nackin – riaditeľ a organizátor GS „Som nesmierne rád, že sa nám opäť podarilo zorganizovať Gastronomy Slovakia a ešte zdvihnúť latku kvality tohto podujatia vyššie. Za čo chcem predovšetkým poďakovať našim Gastro partnerom: TransGourmet, UNILEVER a JTF. Musím tiež poďakovať aj svetovým michelínskym hosťom, ktorí zavítali na Slovensko a uprednostnili ho pred možno lukratívnejšími ponukami či podujatiami z celého sveta. Veď napríklad na Gerta de Mangeleer (TOP 10 vo svete) sme čakali až 3 roky, kým sa rozhodol pre Bratislavu!!! Naši hostia boli s odbornou stránkou a zabezpečením sympózia spokojní a na Slovensku sa im páčilo.

Všetci účastníci z celého Slovenska sa zhodli, že to bolo veľmi zaujímavé a odborne najkvalitnejšie podujatie, aké na Slovensku máme. A to ma ako organizátora a hlavne už dlhé roky odborného podporovateľa zvyšovania kvality gastronómie na Slovensku veľmi teší.

Škoda len, že až 80 % hotelierov, reštaurátérov a kuchárov takéto podujatie nezaujíma!

Ťažko to pochopiť v súčasnej situácii, keď všetci „lídri„ hotelierstva a gastronómie plačú , že majú nedostatok kvalitných pracovníkov. Kde ich potom chcú školiť, ak nie na takýchto odborných podujatiach s účasťou odborníkov z celého sveta?“

RÍNEK U MATYŠÁKA

Pripravila: Viera Dudášová
Foto: Desana Dudášová

Aj vy máte radi víno Matyšák? Nedávno som degustovala jeho mladé ružové a ... nedám naň dopustiť. Máte radi kuchyňu šéfkuchára reštaurácie Matyšák Braňa Križana? Keby sa Michelinu uráčilo aj na Slovensko, zaručene by aspoň jedna hviezdička zažiarila nad touto reštauráciou. A do tretice? Vinárstvo Matyšák je opäť bližšie k svojim zákazníkom. V priestoroch pezinskej Glejovky otvorili RÍNEK U MATYŠÁKA.

Víno, mušty, domáce sirupy a džemy, mäso a vynikajúce mäsové výrobky, domáci chlieb a pečivo, ale aj pirohy, halušky, šúľance, buchty a knedle, syry a rozličné nátierky, vlastná zelenina a iné špeciality. Poctivé, z EKO fariem, v BIO kvalite. Vitajte na Rínku u Matyšáka.

Čo viedlo majiteľa firmy VÍNO MATYŠÁK pána Petra Matyšáka k tomuto zaujímavému projektu?

SPLNIL SI SVOJ SEN

„Už niekoľko rokov v našich gastro prevádzkach máme vlastné mäsové výrobky, vlastné pekárenské výrobky, na ploche 1,5 ha pestujeme vlastnú zeleninu," hovorí Peter Matyšák a dodáva: „Poznám veľa dobrých a poctivých malých farmárov, ktorých si nesmierne vážim. Z Kysúc sa mi napríklad podarilo kúpiť maliny, čučoriedky a huby – spracovali sme ich presne tak, ako to robili naše staré mamy, bez chemikálií a konzervantov. Navyše, sme vyprázdnili sklady a získali sme obrovský atraktívny priestor – 1000 m^2. Vtedy sa zrodila myšlienka od ktorej bol už len krôčik k realizácii."

LÁKAVA PONUKA

RÍNEK U MATYŠÁKA neponúka len špeciality „z dvora", ako domáce klobásy, tlačenky, jaternice, krvavnice, oškvarky a oškvarkové nátierky, čerstvé mäso, syry a zeleninu, ale aj pohodu v príjemnom, tak trochu netypickom prostredí. Pri dubových stoloch si môžete posedieť a degustovať jedlo a víno. Môžete sa tu zastaviť pri výlete s rodinou, osláviť meniny či narodeniny originálnym spôsobom, pracovné stretnutia, vítané sú aj skupiny domácich či zahraničných turistov, ktoré sa chcú zoznámiť so slovenskými špecialitami, so slovenskou regionálnou gastronómiou priamo z farmy, lebo ... Peter Matyšák nepripúšťa kompromisy. Jeho dodávatelia sú malí poctiví farmári, ich výrobky majú certifikáty bio-kvality. Napokon, aj toto je jeden zo spôsobov podpory cestovného ruchu na Slovensku (aj Rakúšania lákajú turistov na regionálne špeciality a výrobky priamo z farmy).

Tak teda vitajte na RÍNKU U MATYŠÁKA v pezinskej Glejovke.

Kontaktná adresa:
Víno Matyšák s.r.o., Glejovka 10/A,
902 01 Pezinok
Otváracie hodiny:
Po-Pia 11:00- 19:00
So: 9:00- 13:00
Informácie a objednávky:
+421 908 216 658
+421 917 619 227
masovyroba@vinomatysak.sk
www.rinekumatysaka.sk
Možnosti donáškovej služby: Pezinok a okolie zadarmo pri objednávke nad 30 eur.

KAUFLAND OPÄŤ OCENENÝ MEDZI NAJLEPŠÍMI ZNAČKAMI SLOVENSKA

Spoločnosť Kaufland sa znovu umiestnila medzi elitnými značkami Slovenska. O jej ocenení v rámci Superbrands Award rozhodla expertná skupina Brand Council na základe verejného prieskumu zrealizovaného renomovanou agentúrou GfK. Členmi Brand Council-u sú najuznávanejší slovenskí odborníci z oblasti marketingu, komunikácie a reklamy. Toto ocenenie získala spoločnosť už tretí rok po sebe.

Preberanie ocenenia Superbrands

Držitelia ceny Consumer Superbrands patria do skupiny elitných značiek predstavujúcich vzor úspešného rozvoja a neustáleho zvyšovania hodnoty značky. „Značka je len tak dobrá ako jej zamestnanci. Tretíkrát za sebou získané ocenenie Superbrands je dôkazom toho, že tí v Kauflande sú super," vyjadril sa Paul Pauls, generálny riaditeľ Kauflandu.

Spoločnosť Kaufland je držiteľom ocenenia za roky 2015, 2016 a 2017. Ocenené značky sa hodnotia podľa prestíže, inovatívnosti a povedomia o značke na našom trhu. Základom je vysoká kvalita a vynikajúce renomé. „Opätovné získanie tohto ocenenia nás samozrejme veľmi teší a zároveň uisťuje v tom, že nielen zákazníci, ale aj odborná verejnosť vnímajú naše úsilie prinášať tú najvyššiu kvalitu a neustály rozvoj nielen značky ako takej, ale celkových služieb, ktoré ponúkame," povedal Martin Gärtner, vedúci oblasti marketingu spoločnosti Kaufland Slovenská republika v.o.s

Pečať kvality Superbrands, ktorá odzrkadľuje silu brandu a schopnosť značky plniť svoje sľuby, inovovať a neustále napredovať, si do svojich rúk prevzalo 44 spoločností, z ktorých 36 získalo titul Consumer Superbrands a 8 titul Business Superbrands.

Segafredo Zanetti SR predstavuje BIO kávu v prémiovej kvalite

Spoločnosť Segafredo Zanetti SR prichádza na trh s novou BIO kávou Segafredo Organic s certifikátom biokvality. Splnenie prísnych podmienok ekologického pestovania dopĺňa európske logo na označovanie biopotravín. Novinka je určená pre profesionálne gastroprevádzky a jej balenie obsahuje 1 000 gramov zrnkovej kávy.

BIO káva Segafredo Organic, zmes zŕn Arabiky a Robusty, je pestovaná a zberaná v najvyššej biokvalite v Mexiku, Peru a v Ugande. Dlhšie, intenzívnejšie praženie a presný pomer kávových zŕn jej dodáva jemnú vyváženú chuť s nádychom čokolády a sladkého karamelu, perfektnú cremu a bohatú arómu. „Okrem ponuky fairtradovej kávy, Segafredo reaguje i na žiadosť zákazníkov po bioproduktoch a predstavuje novú kávu Segafredo Organic s európskym logom na označenie biopotravín určených pre kaviarne, reštaurácie a hotely. V ponuke bio kávy dopĺňa Segafredo Organic značku TIKTAK, ktorá má oba certifikáty – Fairtrade i bio," povedala Ing. Petra Knapová, marketingová manažérka Segafredo Zanetti CR.

Pre kaviarne a reštaurácie prináša nová BIO káva Segafredo Organic okrem výhod renomovanej značky kvalitnej kávy Segafredo Zanetti aj špičkovú kvalitu z trvalo udržateľnej ekologickej produkcie kávy. Ich zákazníci si tak môžu vychutnať šálku kávy s pocitom, že jej pestovanie nepoškodilo životné prostredie.
Dodržovaním podmienok ekologického poľnohospodárstva podľa kontrolnej organizácii predchádza spoločnosť Segafredo Zanetti poškodzovaniu prírody intenzívnym pestovaním kávy. Ekologické poľnohospodárstvo nepoužíva žiadne syntetické prostriedky na ochranu rastlín ani ľahko rozpustné minerálne Šojivá.

www.segafredo-zanetti.sk

PRVÉ „STUPAVSKÉ ZELÉ“ S CHRÁNENÝM OZNAČENÍM PÔVODU JE NA SVETE

Pri príležitosti každoročných osláv Dní zelá slávnostne vyrobili zástupcovia Mástkeho potravinového spolku spoločne s ministerkou pôdohospodárstva a rozvoja vidieka Gabrielou Matečnou prvé „Stupavské zelé“, nesúce Chránené označenie pôvodu (CHOP). Označenie, ktoré udeľuje Európska komisia, znamená, že kvalita a vlastnosti daného výrobku sú výlučne viazané na osobitý zemepisný región a všetky etapy výroby sa realizovali vo vymedzenej zemepisnej oblasti. Po „Žitavskej paprike“ tak ide len o druhú potravinu v tejto kategórii zo Slovenska.

„Je mi cťou byť pri tomto jedinečnom historickom momente. Spotrebitelia majú čoraz väčší záujem o kvalitné, čerstvé a lokálne potraviny, ktoré prinášajú rôznorodosť chutí, a nie uniformné potraviny s tisíckami nacestovaných kilometrov a množstvom konzervantov. Stupavské zelé je kusom našej slovenskej histórie a týmto označením si získalo unikátnosť v celej Európskej únii. Jedinečnosť gastronomických špecialít je to, čo priťahuje aj turistov. Za túto pridanú hodnotu a záruku kvality si môže výrobca žiadať aj cenu s vyššou pridanou hodnotou. Udržiavajme si preto naše jedinečné vidiecke tradície a jedálniček našich starých rodičov,“ uviedla Gabriela Matečná, ministerka pôdohospodárstva a rozvoja vidieka SR.

Ministerka Gabriela Matečná a Jozef Fabian, predseda Mástskeho potravinového spolku pri zbere prvej Krajovej odrody kapusty už pod Chráneným označením pôvodu, ktorú spoločne zasadili v máji

AKO SA CHRÁNENÉ OZNAČENIE ODZRKADĽUJE V PRAXI

Pestovanie kapusty za posledných 20 rokov klesalo, no v poslednom období zaznamenali na Slovensku výrazný, až 70 % medziročný nárast.

Od získania označenia očakávajú členovia Mástskeho potravinového spolku aj nárast záujmu producentov o pestovanie kapusty a spracovanie Stupavského zelé v regióne. „Získanie Chráneného označenia pôvodu pre Stupavské zelé znamená pre zákazníkov garanciu, že tunajšia odroda kapusty bola spracovaná tradičným postupom, bez použitia akýchkoľvek prísad, okrem soli, a to všetko v Stupave. Ide o produkt, ktorý spotrebiteľ neochutná či nekúpi nikde inde na svete. A to je pridaná hodnota najvyššej úrovne,“ vysvetlil Jozef Fabian, predseda spolku.

Južná oblasť Záhoria je charakteristická ľahšími hlinito-piesčitými pôdami s piesočnými nánosmi a je chránená svahmi Malých Karpát. Nízka nadmorská výška, dostatok spodnej vody a špecifická suchá a teplá klíma vyhovujú pestovaniu kapusty a zabezpečujú jej osobitú chuť. Stupavské zelé, kyslá kapusta, je unikátna špecialita, na ktorej výrobu sa používajú neskoré odrody bielej hlávkovej kapusty „krajová“, dopestované vo vymedzenom území, a jedlá soľ.

Proces spracovania tradičným spôsobom

ERASMUS+ V POĽSKOM MESTE GDAŇSK

Žiaci Strednej odbornej školy obchodu a služieb v Martine študujúci odbor hotelová akadémia v tomto školskom roku v rámci programu Erasmus+ vycestujú do poľského prímorského mesta Gdaňsk. V „Zespole Szkol Gastronomiczno-Hotelarskich“ sa na tom dohodli v dňoch 10. a 11. septembra 2017 zástupcovia obidvoch škôl s vedením združenia KABA Slovensko, ktoré bude tento mobilitný program zabezpečovať po technickej stránke.

Za Strednú odbornú školu obchodu a služieb v Martine podmienky praxe dohodol PhDr. Peter Huľo, PhD. Žiaci budú mať možnosť nadobnúť nové zručnosti v dvoch luxusných štvorhviezdičkových hoteloch a v škole so 75-ročnou tradíciou.

V súčasnosti odborní učitelia obidvoch škôl kreujú pre žiakov program. V tomto školskom roku ho chcú zamerať na zoznamovanie sa s činnosťou manažérov na rôznych stupňoch riadenia. Stredobodom záujmu sú najmä činnosti manažérov na nových manažérskych pozíciách (Revenue manager, Human resources manager, Spa manager, Banquet manager a podobne), ktoré sa vytvorili v hoteloch integrovaných do známych hotelových reťazcov a postupne sa stávajú bežnými aj v domácich hoteloch v Poľsku a na Slovensku.

V škole budú mať žiaci možnosť obohatiť svoje znalosti a zručnosti najmä v príprave a dekorovaní trendových národných pokrmov a nápojov a vycvičiť sa v komunikácii s hosťom na úseku frontt office.

V rámci mobility sa pre žiakov pripravuje aj program voľnočasových aktivít, na ktorom pracuje vymedzený tím zamestnancov Kultúrneho centra v Gdaňsku. Okrem návštev najlukratívnejších kultúrno-historických pamiatok, nachádzajúcich sa v starej časti mesta, by to mala byť aj účasť na niektorom z hudobných podujatí organizovaných pre mládež v Sopotách alebo v Gdyni a množstvo iných atraktívnych podujatí.

Mobilita sa bude realizovať v apríli budúceho roka. Žiaci Strednej odbornej školy obchodu a služieb v Martine sa na ňu tešia už celý rok. Jediné, čo ich trošku mrzí, je, že v období ich pobytu v Gdaňsku si nebudú môcť zaplávať v Baltskom mori, pretože v tom čase bude ešte veľmi studené. Vynahradia si to však opakovanými vychádzkami po jeho pobreží, čo im umožní vychutnať si tú pravú atmosféru, ktorú vytvárajú v mimosezónnom období páriace sa a večne hladné čajky, striedavé mierne a silné vlnobitie a zababušení ľudia, ktorí sem prichádzajú, aby sa nadýchali čerstvého liečivého vzduchu.

Mgr. Monika Vaňová

MODRANSKÉ VINOBRANIE 2017

Malokarpatské mesto Modra – hlavné mesto vína – usporiadalo v dňoch 15. – 17. septembra 2017 už tradičné slávnosti vinohradníkov a vinárov. Umenie spracovania hrozna do podoby sladkého burčiaku a po vykvasení do vína má korene už v stredoveku. Modra sa aj vďaka vínu pýši privilégiami slobodného kráľovského mesta, ktoré získala od Rudolfa II. už pred viac ako štyrmi storočiami. Slávnostné otvorenie Modranského vinobrania sa konalo na nádvorí starej historickej radnice vedľa katolíckeho Kostola svätého Štefana. Budova, ktorá dýcha bohatou históriou mesta, už čaká viac ako štvrťstoročie na svoju rekonštrukciu, prijala na svojom dvore desiatky, stovky Modranov a hostí, aby boli svedkami otvorenia slávnosti a vyhlásenia výsledkov druhého ročníka súťaže VÍNO MODRANSKÉHO VINOBRANIA 2O17. V prvom ročníku prezentovali v Modre 85 vzoriek vín od 33 vinárov modranského vinohradníckeho rajónu, ktorý sa skladá z miest a obcí Modra, Vinosady, Šenkvice, Dubová, Vištuk a Píla.

DRUHÝ ROČNÍK MODRANSKÉHO VINOBRANIA

Primátor mesta Juraj Petrakovič a profesor vína Fedor Malík za asistencie predsedu spolku vinohradníkov a vinárov VINCÚR v Modre

Historická Horná brána je symbolom Modry – hlavného mesta vína

Vinca Jakubca a členov folklórnej skupiny KRAĽOVAN vytvorili na vyzdobenom historickom nádvorí starej radnice príjemnú atmosféru pre slávnosť. Ako zdôraznil Fedor Malík, mesto Modra malo v minulosti viac ako 1500 hektárov viníc, žiaľ, v súčasnosti po „nežnej revolúcii“ je obrábaných necelých päťsto hektárov vinohradov. Tisícka hektárov vinohradov teda zarástla burinou, v ktorej našla svoje útočisko divá zver a milióny škorcov.

Slávne Vinohradnícke a poľnohospodárske družstvo Modra v 90. rokoch vrátilo vinohrady vlastníkom, ktorí však nemajú záujem obrábať vinohrady, lopotiť na pôde. Vznikli postupne nové firmy ako ELESKO a CHATEAU Modra, ktoré spoločne s malými rodinnými podnikmi, ako má Miroslav Dudo, Igor Rariga, Juraj Štiglic, Fedor Malík, Rastislav Čistý, Jozef Kmeťo a ďalší, ktorí vysádzajú mladé vinohrady v modranskom chotári.

Ako na slávnostnom otvorení vinobrania povedal primátor mesta Juraj Petrakovič,

Cenu Šampión výstavy prebral z rúk primátora mesta Juraja Petrakoviča vinár Miroslav Dudo

SLOVENSKÝ ZVÄZ KUCHÁROV A CUKRÁROV A AMBASSADOR WACS – WORLDCHEFS WITHOUT BORDERS V SR – ŠÉFKUCHÁR VOJTO ARTZ OSLÁVILI MEDZINÁRODNÝ DEŇ KUCHÁROV 2017 S DEŤMI NA ZÁKLADNEJ ŠKOLE MUDROŇOVÁ UL. V BRATISLAVE

Každý rok 20. októbra členovia Svetovej asociácie kuchárskych zväzov – Worldchefs – WACS na celom svete oslavujú Medzinárodný deň kuchárov.

Tento významný deň ide ruka v ruke s propagáciou kuchárskej a cukrárskej profesie, vyjadrením hrdosti na povolanie kuchára a cukrára, ale najmä s témou roka. Opäť sa oslavovalo a k oslave sa pridal aj Slovenský zväz kuchárov a cukrárov, ktorý v spolupráci so spoločnosťou Nestlé Professional Slovakia a spoločnosťou METRO Cash & Carry SR oslávil svoj sviatok už po tretíkrát v spoločnosti detí zo základnej školy na Mudroňovej ul. v Bratislave. **Pre tento rok WACS vyhlásil tému „Potraviny pre malých hrdinov“.** Tento rok WACS využil Medzinárodný deň kuchárov na to, aby propagoval zdravé potraviny pre tých, na ktorých nám najväčšmi záleží – pre naše deti a mládež. Zdôraznil, aký veľký význam pre ich zdravie ma konzumácia ovocia a zeleniny ako zdroj vitamínov. Cieľom osláv bolo, samozrejme, aj odporúčanie zmeny stravovacích zvyklostí detí a uprednostňovanie zdravých potravín, tak potrebných pre zdravý vývoj mladého organizmu.

Deväťročné deti, žiaci 3B triedy, sa na chvíľu zmenili na spolutvorcov zdravých, no najmä chutných lahôdok, ktoré hneď aj degustovali. Receptúry boli zostavené tak, aby to s malou výpomocou dospelých hravo zvládli. A tak niet divu, že sa, „malí kuchári“ kuchárčením nadchli a so svojimi výtvormi boli nadmieru spokojní. Veľký úspech malo najmä ovocno-zeleninové smoothie. Pri príprave mali deti hviezdnu spoločnosť: šéfkuchára spoločnosti METRO Cash & Carry SR Vojta Artza – ambassadora WACS – WCWB SR, Lukáša Dőrnhőfera – tajomníka Klubu juniorov SZKC a Ivana Vozára – manažéra Národného tímu kuchárov a cukrárov SR, ktorí dozerali aj na bezpečnosť prípravy a manipulácie s náčiním.

Spoločnosť Nestlé Professional Slovakia prezentovala zdravé potraviny a deti potešila malým darčekom: kuchárskou zásterou, čiapkou a farebnými receptúrami pripravovaných jedál, ktoré si deti hrdo odnášali domov.

Za ústretovosť, podporu a pomoc pri zorganizovaní osláv Medzinárodného dňa kuchárov v Bratislave patrí naša vďaka **riaditeľovi Základnej školy** na Mudroňovej ulici v Bratislave **Mgr. Richardovi Savčinskému**, ako aj kolektívu školskej jedálne.

Ing. Zuzana Dúžeková
generálna tajomníčka SZKC

Cenu za ružové víno si prevzala Klaudia Čistá z Villa Modur, na obrázku spoločne s predsedom spolku VINCÚR Vincom Jakubcom

modranský vinohradnícky chotár, i keď pomaly začína sa meniť k lepšiemu. Mladí farmári začínajú vysádzať vinohrady, obnovujú cesty v chotári, vysádzajú dreviny, pozývajú hostí ochutnať víno priamo vo vinohrade na svahoch Malých Karpát. Na pomoc si zobrali i svätého Urbana, patróna vinohradníkov, ktorý od tohto roka stráži vinohrady v modranskom chotári na parcele Noviny. Odmenou pre návštevníkov Modry je nádherný pohľad na učupené mesto, ktorý umocňuje vôňa a chuť zlatistého moku.

NA STUPNI VÍŤAZOV

Druhý nočník výstavy VÍNO MODRANSKÉHO VINOBRANIA 2017 splnil očakávanie organizátorov. Vinohradníci prihlásili celkove 170 vzoriek vín, z toho Modrania okolo stovky. Kraľovalo veltlínske zelené – asi 30 vzoriek, dominovali vína suché a polosuché. Vinári prihlásili aj 10 ružových a 17 červených vín. Organizátori pozvali do hodnotiacej komisie aj cudzích hodnotiteľov, čo bola záruka objektívneho hodnotenia.

Šampiónom výstavy sa stalo víno s najvyšším počtom bodov. Získal ho Miroslav Dudo z Modry za vzorku Veltlínske zelené, ľadové víno, r. 2015. Uvedené víno získalo prvenstvo i v kategórii vína tiché biele polosladké a sladké.

V kategórii vína tiché biele suché a polosuché získal prvenstvo Roman Janoušek, Zámocké vinárstvo, Pezinok za Veltlínske zelené, r. 2016.

V kategórii vína ružové suché a polosuché získal prvenstvo Rastislav Čistý, Villa Modur, Modra za víno Svätovavrinecké, r. 2016.

V kateórii vína červené suché a polosuché získal prvenstvo Miroslav Dudo za vzorku Dunaj, r. 2015.

Organizátori odovzdali aj ceny modranských osobností:

Cenu doc. Ing. Jána Farkaša, CSc. za najvyššie ocenené víno odrody Tramín červený získal Miroslav Dudo za bobuľový výber, r. 2016.

Cenu Vincenta Šikulu za najvyššie ocenené víno odrody Veltlínske zelené získal Miroslav Dudo za ľadové víno, r. 2015.

Cenu Gašpara Kišoňa za najvyššie ocenené víno odrody Rulandské biele získalo Vinko Klimko, r.2015.

Návštevníci modranského vinobrania mali možnosť počas troch dní ochutnať všetky ocenené vína v starých klenbových pivničných priestoroch starej radnice. Príjemným prekvapením bola i autentická ukážka tradičného prešovania hrozna.

V sobotu sa konal alegorický sprievod mestom – Posledná lajtra, ktorú tvorili okrem iných i vinohradníci a vinári spolku VINCÚR. Ing. Pavol Matuškovič predviedol v sprievode kolekciu repasovaných starých traktorov. Zaujímavá bola i výstava Modranský chotár, na ktorej boli prezentované staré fotografie Pavla Porubana a Slavomíra Štepánka. Aj napriek daždivému počasiu Modranské vinobranie 2017 bolo úspešné, návštevníci mali možnosť zabaviť sa, ochutnať vína a regionálne gastronomické špeciality. Vinohradníctvom ožilo celé mesto, jeho ulice, dvory a pivnice, za čo patrí uznanie organizátorom z KD Ľudovíta Štúra v Modre.

Text a foto **František Mach**, MATIK Modra

VIETE, ČO JE FIKA?

TENTO ŠVÉDSKY RITUÁL SI MÔŽETE DOPRIAŤ AJ VY

Angličania majú svoj čaj o piatej, Francúzi čas na víno a Švédi majú svoju chvíľku na fiku. Ešte ste o tejto tradícii nepočuli? Fika je rituál, ktorý si doprajú všetci, bez rozdielu veku. Každý sa predsa rád stretne s rodinou alebo s priateľmi pri šálke kávy a dezerte. Fika vznikla v 19. storočí vo Švédsku ako žargón na slovo označujúce kávu – kaffi, z ktorého obrátením písmen vytvorili toto humorné pomenovanie. Posvätnú prestávku na kávu si Švédi doprajú dvakrát denne – doobeda aj poobede.

KÁVA A DEZERT

Tradícia „káva a koláčik" však nie je cudzia ani na Slovensku. Skupinu ľudí debatujúcu o aktuálnych spoločenských otázkach, zvyknú v našej metropole označovať pojmom „bratislavská kaviareň". Fika je jednoducho každodennou oslavou voľného času. Nemusíte kvôli nej cestovať do Švédska, ale chvíľku pri príjemnom rozhovore, káve a koláčiku si môžete dopriať aj u nás doma.

Ak sa počas jesene alebo sychravého zimného počasia vyberiete na prechádzku napríklad okolo Štrbského plesa, môžete navštíviť Grand Hotel Kempinski High Tatras a dopriať si fiku tu. Veľký výber dezertov ponúka hotelová kaviareň Lobby Lounge, kde si môžete oddýchnuť po túre či prechádzke pri rozpálenom kozube. Ako stvorený na fiku je aj Čaj pre dvoch, v rámci ktorého dostanete na výber kávu alebo čaj a sendvič, alebo zákusok. Dezerty však môžete ochutnať aj priamo v hotelovej Grand Restaurant, kde vám naservírujú napríklad domáce tatranské čučoriedky s bielou čokoládou, ovčím syrom a müsli, ktoré vám ešte väčšmi pripomenú blízkosť tatranskej prírody, alebo môžete vyskúšať špecialitu – zmrzlinu z červenej repy.

Ak by ste mali chuť na niečo výnimočné, určite by ste mali ochutnať Kempinski dezert roka 2017 Mondial. Vymyslel ho Steffen Holle z Hotela Adlon Kempinski v Berlíne. Vďaka kombinácii jemných mandlí z Európy, čokolády z Afriky, aromatických korenín z Ázie, vynikajúcich pistácií z Blízkeho východu a nádychu tabaku a rumu z Kuby vás prenesie na cestu takmer okolo celého sveta.

V tatranskom hoteli Grand Hotel Kempinski si môžete pochutnať na zaujímavej kombinácii čučoriedok s bielou čokoládou, ovocím, syrom a müsli

Ponuka pre dvoch – čas pre dvoch je totiž ako stvorený pre fiku

Dezert roka 2017 – Mondial. Vymyslel ho Steffen Holle z hotela Adlen Kempinsky v Berline

SIEŤ HOTELOV KEMPINSKI

Meno Kempinski hrdo nosí neustále sa rozrastajúca kolekcia významných nehnuteľností po celom svete. Najstaršia luxusná hotelová skupina v Európe oslavuje počas tohto roka už 120. výročie svojho založenia. Za tento čas si vybudovala reputáciu na viere, že exkluzivita a individualizmus sú kľúčovými faktormi skutočného luxusu. Každý rok tieto kvality oceňuje rastúci počet hostí, keďže sieť Kempinski pridáva do svojho portfólia nové hotely a rezorty v Európe, na Blízkom Východe, v Afrike či Ázii. Aj keď tento rast odzrkadľuje silu a úspech značky Kempinski, kolekcia ostáva kvôli zachovaniu exkluzivity limitovaná.

„CHLIEB NÁŠ KAŽDODENNÝ“

Farebná a voňavá. Taká je každý rok jeseň, ktorá mala už v minulosti pre našich predkov obrovský význam. Pod jej čarovným dotykom všetko dozrieva, zlatne a zafarbuje sa do farbistých tónov. Hoci je toto obdobie charakteristické najmä hodovaním, netreba zabúdať na to, že sa dá hodovať aj zdravo.

Toto posolstvo sa rozhodli priniesť aj pedagógovia a žiaci **Hotelovej akadémie v Liptovskom Mikuláši**, ktorí 18. októbra v priestoroch školy usporiadali druhý ročník vydareného podujatia s názvom „Chlieb náš každodenný“, v ktorom učili návštevníkov, ale aj sami seba, ako sa zdravo stravovať

Deň plný zdravia v Hotelovej akadémii vznikol vďaka spolupráci s nemeckou organizáciou „Friedensbrot“ z Berlína, Výskumným ústavom rastlinnej výroby v Piešťanoch, s podporou Liptovských pekární a cukrární Včela a PD Smrečany. Podujatie sprevádzala celoškolská výstava ovocia, zeleniny a obilnín Liptova, ktorú pedagógovia spojili so súťažou o najoriginálnejší exponát zo záhrady.

Akcia „Chlieb náš každodenný“ sa nezaobišla bez ukážok rôznych druhov obilnín, rôznych druhov chleba či informácií o rôznych spôsoboch ich prípravy. Priestor však dostali aj dnes už zabudnuté pomôcky pri pečení chleba.

Svoje miesto si v nabitom programe našli aj populárne RAW dezerty, ktoré svojím zložením posilnili zdravie nejedného maškrtníka. Spestrením podujatia boli rozhodne ochutnávky pokrmov teplej i studenej kuchyne, pripravených z koreňovej a plodovej zeleniny, pri ktorých si prišli nasvoje nielen žiaci a učitelia, ale i pozvaní hostia.

Celý týždeň bol na škole venovaný zdravému stravovaniu aj vďaka súťažno-vzdelávacej aktivity „Hovorme o jedle“, kde každý deň žiaci základných škôl prišli k nám do školy a na pracovných cvičeniach spoločne s našimi učiteľmi a žiakmi v dvojhodinových blokoch piekli, varili, vykrajovali a oboznamovali sa s témami, ktoré im priblížili zdravé stravovanie.

Druhý ročník podujatia tak nastavil latku poriadne vysoko. Prekoná ju ten budúci?

Mgr. Ivana Romanová,
učiteľka všeobecnovzdelávacích predmetov

BRAZÍLIA V NITRE, NITRA V BRAZÍLII...

Skvelá škola musí obstáť v behu času, prečkať všetky zemetrasenia v školstve a udržať si úroveň a štýl. Je nám jasné, že štýlovosť a úroveň je pre školu nevyhnutnosť, pretože škola je miesto, kde sa mladý človek formuje ako profesionál, aj ako osobnosť. Nestačí však našich študentov len v škole učiť, musíme ich tvarovať v každodennom živote. K štýlu, akým vedieme žiakov k profesionalite, nie sú návody. Niekto je toho názoru, že je treba do škôl zavádzať moderné trendy, sledovať ich. No trendy akokoľvek lákavé časom zošedivejú a vystriedajú ich nové trendy. Lenže škola je miesto, ktoré nie je len na pár mesiacov. Dobrá škola si buduje svoje meno roky. Naša SOŠ gastronómie a cestovného ruchu sa počas svojej viac ako 30-ročnej tradície snaží vychovať absolventov, ktorí sa v odboroch čašník- servírka, kuchár a služby v CR uplatnia ako profesionáli. Školu však nerobí budova, nábytok, ale hlavne ľudia, učitelia, žiaci, absolventi. Veľmi sa nám osvedčilo učiť žiakov profesii v reálnych podmienkach.

Žiaci začínajú už od 1. ročníka pracovať v tých najlepších reštauračných zariadeniach a podieľajú sa na obsluhe reálnych hostí. Učíme žiakov, aby hneď vo dverách hosťa pozdravili, privítali ho, ako najlepšie vedia, obslúžili a pripravili kulinárske špeciality, a potom slušne, s noblesou sa s hosťom rozlúčili. Pri rôznych príležitostiach a podľa požiadaviek hostí pripravili animačné programy.

V oblasti baristiky sme zaznamenali veľmi dobrú spoluprácu s Academy of Coffe v Seredi. Pre žiakov sú pozoruhodné a inšpiratívne stretnutia so špičkovými odborníkmi z praxe. Takým odborníkom je aj pán Oldřich Holiš, ktorý v Seredi vlastní rodinnú pražiareň kávy. Tento pán je okrem iného organizátorom baristických súťaží juniorov na Slovensku. Ukazuje mladým ľudom kávovú kultúru – od zrna z Brazílie, až po šálku kávy na Slovensku.

V dňoch 9 a 10. 10 2017 sme mali tú česť privítať v Nitre a na našej škole pána Edgarda Bressaniho, spolumajiteľa kávovej plantáže Capricornio Coffees, ktorá je majoritným exportérom špeciálnej kávy Capricornio, v Brazílii.

Tento charizmatický, príjemný pán urobil pre našich žiakov prezentáciu o pestovaní kávového zrna. S noblesou rozprával o pestovaní kávy, spracovaní a distribúcii aj na Slovensko – priamo do pražiarne v Seredi. Svojou návštevou nás poctil aj pán Jozef Augustín, ktorý je autorom skvelej knihy s názvom „Všetko o káve“.

Dôkazom toho, že sa naši žiaci vo svete nestratia, bolo aj to, že pán Bressani dostal otázku v anglickom jazyku.

V spoločnosti týchto pánov a ostatných priateľov z Academy of Coffe sa naša pani riaditeľka Mgr. Alena Panisová a hlavná majsterka odborného výcviku Mgr. Mária Zaujecová zúčastnili pracovnej večere. Strávili sme príjemný večer v priestoroch divadelnej reštaurácie, kde nás obsluhovali žiaci našej SOŠ. Po chutnej večeri sme boli na divadelnom predstavení „Povolanie Pápež.“

Našu SOŠ si pán Bressani vybral preto, lebo bývalá žiačka našej školy ako prvá vyhrala baristickú súťaž a 10 dní hosťovala na jeho plantáži v Brazílii. Pán Bressani bol zvedavý na školu, v ktorej sa kladie taký dôraz na baristiku.

8. decembra naša škola v spolupráci s Academy of Coffe organizuje už tretí ročník baristickej súťaže Slovak barista junior Cup 2017. Tento deň má naša škola aj deň otvorených dverí, na ktorý priaznivcov našej školy srdečne pozývame.

Budeme radi, ak nás prídete navštíviť a ochutnať kávu, ktorú budú podávať budúci profesionálni baristi z celého Slovenska aj zo zahraničia.

Mgr. Mária Zaujecová
SOŠ gastronómie a cestovného ruchu
NITRA

ZLATO POPUTOVALO DO ČADCE

8. ročník súťaže O najkrajšiu tortu Slovenska

V priestoroch Divadla v Púchove sa konal už 8. ročník súťaže O najkrajšiu tortu Slovenska, ktorú organizoval Klub cukrárov Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov pod záštitou Strednej odbornej školy obchodu a služieb v Púchove.

Torta sa vždy spája s výnimočnou udalosťou, ktorá nesmie ostať v zabudnutí. Narodeniny, krstiny, svadby, promócie či výročia by mala torta zdobiť ako vzácny šperk. Vernisáž takýchto jedinečných a originálnych „šperkov na zjedenie“ si mohli obyvatelia i návštevníci jesenného Púchova pozrieť vo veľkej sále púchovského divadla. Ručná práca cukrára zaručuje originalitu a hodnotu, a tak sa z každej torty stáva umelecké dielo. Aj tento ročník bol v znamení špeciálnych až unikátnych tort a zaznamenal rekordný počet súťažiacich i návštevníkov z celého Slovenska (zišlo sa ich tu vyše 1000).

Absolútnou víťazkou sa stala Veronika Jurkovičová z SOŠ služieb, Čadca s tortou Synfónia – poďakovanie umelcovi

VÍŤAZ MÔŽE BYŤ LEN JEDEN

Prítomných privítala Mgr. Milada Vargová, z divadla Púchovská kultúra a.s. Púchov, a postupne dala slovo významným hosťom a porotcom. 8. ročník tejto prestížnej súťaže slávnostne otvoril riaditeľ školy Mgr. Ivan Kasár a k prítomným sa prihovorila aj Ing. Zuzana Dúžeková, generálna tajomníčka SZKC a zástupca primátora mesta Púchov Roman Hvizdák.

Aj ostatné torty boli veľmi pekné, nápadité a zaručene aj veľmi chutné. No víťaz môže byť len jeden

32 profesionálnych i amatérskych cukrárov, súťažiacich v 4 kategóriách. Súťažiacich a hostí privítal predseda komisie porotcov Michal Baniar, šéfcukrár Gerardin chocolate de luxe, člen výkonného výboru SZKC. Torty boli hodnotené odbornou certifikovanou komisiou, ktorej ďalšími členmi boli Ing. Dagmar Poláčková, Stredná odborná škola obchodu a služieb Piešťany, Bc. Mária Tulcová, Stredná odborná škola obchodu a služieb Čadca, Mgr. Jozefína Zaukolcová, Stredná odborná škola obchodu a služieb Púchov a Ivona Barnošáková, T-fornax Dubnica nad Váhom, podľa smerníc celosvetovej organizácie WACS. Súťažiaci boli podľa počtu pridelených bodov zaradení do hodnotiacich pásiem – zlaté, strieborné a bronzové. V 4 kategóriách súťažili seniori i juniori do 21 rokov. Vo zvláštnej kategórii netradičné torty a v špeciálnej kategórii torty drip, nahé a raw bola udelená aj Cena divákov, ktorí hlasovali priamo v sále alebo na facebooku. Hodnotila sa originalita, nápaditosť, precíznosť, módne trendy, použitie viacerých technológií zdobenia, ale predovšetkým vhodné chuťové a farebné doladenie spolu s prezentáciou hotového výrobku. Absolútnou víťazkou súťaže o najkrajšiu tortu Slovenska 2017 sa stala Veronika Jurkovičová z Čadce.

Mgr. Pavlacová Adriana, SOŠOS Púchov

LIONSKÝ MEDZINÁRODNÝ KEMP MLÁDEŽE HARMONY II

V dňoch 2. – 3. augusta 2017 sa uskutočnili dva „Medzinárodné gastro dni" ako súčasť celosvetového výmenno-poznávacieho programu mládeže organizovaného Lionským hnutím. Toto charitatívne hnutie bolo založené na podporu nevidiacich a slabozrakých. Momentálne má Lions International 100 rokov a do medzinárodnej výmeny mládeže sa zapájajú členovia klubov zo 180 štátov z celého sveta. V rámci výmeny mládeže sa vždy koná aj spoločné niekoľkodňové stretnutie mládežníkov na takzvanom Medzinárodnom kempe mládeže. Pre Čechy a Slovensko je jeden Distrikt 122, pre ktorý takéto spoločné stretnutie mládežníkov už druhý rok organizuje Lions Club Bratislava PRESSBURG pod názvom „Lionký medzinárodný kemp mládeže Harmony II". Na tomto dvanásťdňovom kempe sa organizátori rozhodli zorganizovať aj spomínané dvojdňové „Medzinárodné gastro dni".

Tohtoročného kempu sa zúčastnilo 30 mládežníkov vo veku 18 až 24 rokov zo 14 krajín sveta. Najviac účastníkov bolo z Turecka, Talianska, Brazílie, Mexika a Fínska. Medzi účastníkmi boli mladí ľudia aj z ďalekej Indie, Dánska, Francúzka, Srbska, Chorvátska a Nemecka.

2. miesto Mexičania

MEDZINÁRODNÉ GASTRO DNI

Vďaka veľkému Študijnému a kongresovému stredisku Modra – Harmónia sa nám podarilo vytvoriť vynikajúce podmienky na vzdelávanie a zábavu mladých ľudí zo všetkých kontinentov sveta. Kuchyňa bola pre účastníkov z dovolenkových príčin zatvorená, preto sa organizátori kempu rozhodli prispôsobiť situácií a počas dvoch „Medzinárodných gastro dni" používali na varenie dvojplatničky. Varilo sa na terase, vo veľkej rokovaco-spoločenskej sále, a aj v kuchynke na poschodí. Pri varení si všetci navzájom pomáhali – jedna skupina varila, druhá skupina upratovala.

NA STUPNI VÍŤAZOV

Členovia kempu a aj organizátori mali možnosť pozorovať mládežníkov pri varení, ochutnať jednotlivé jedlá, vyhodnotiť najchutnejšie a najlepšie odprezentované jedlo a podobne. Po skončení „Medzinárodných gastro dní" každý účastník mal možnosť prideľovať jednotlivým krajinám (okrem tej svojej) aj svoje hlasy.

- Víťazmi sa stali Brazílčania s Briqadeiro – niečo ako čokoládový puding posypaný čokoládovými guličkami, a Cuprinha – nápoj obsahujúci vodku, ľad a sirup si priniesli z Brazílie. Zaujímavý bol aj ich čaj v špeciálnej nádobe v tvare malého džbánu. Svoj špeciálny čaj si nasypali do nádoby, prikryli papierom a otočili, aby sa spravil rovný povrch, a následne špeciálnou kovovou slamkou po okraji spravili dieru, kde naliali vodu, a popíjali. Voda sa dopĺňala postupne, keď bol človek smädný. Piť sa to dá aj pol dňa, kým sa vymení čaj.

1. miesto získali Brazílčania

- Druhé miesto získalo Mexiko s Tacos – toto jedlo asi každý pozná. Ďalej to bola Guacamole – nátierka z avokáda, Topos plnené paprikovo-paradajkovou nátierkou.
- Tretie miesto získali tri zlaté vysmiate Turkyne a Turek, ktorí pripravili tradičný „menemen", ktorý obsahoval vajcia, paradajky, papriku, olivy, cibuľu, oregano, balkánsky syr a rôzne druhy korení. Z bulguru, petržlenu, paradajok, petržlenovej vňate, bazalky pripravili „kisir", ktorý dochutili malým množstvom zaváraných uhoriek nakrájaných nadrobno. Dozdobili ho paprikou.

Ani ostatní sa nedali zahanbiť. Francúzka upiekla rybu na provensalských trávach. Talianky pripravili cestoviny s omáčkou z čerstvých paradajok a tiramisu. Dánka pripravila Apple cake – jablkový koláč z keksov, jabĺk, prelievaný sirupom, rumom a sladkým jogurtom. Fíni pripravili pochúťku zvanú „Kiselili". Želatína s ovocím a šľahačkou, ktorá sa má jesť zatepla, lebo šľahačka na povrchu stráca tvar. Vegan Ind pripravil jedlo z čerstvých paradajok, tofu, čili a kary, ktoré sa volá „Spicy tofu". Nemka si dala priniesť vlašský šalát, jogurt, zavárané uhorky, papriku, koreniny a cestoviny-vrtuľky, z ktorých pripravila lahodný letný cestovinový šalát. Kemp líderka z Čiech pripravila babu – zemiakové placky a riaditeľka kempu pripravila najmä pre vegetariánov luskovú polievku z čerstvých luskov a kôpru z vlastnej záhrady so zemiakmi.

MEDZINÁRODNÝ KEMP SA VYDARIL

Mládežníci mali atraktívny, aj keď dosť náročný program, spoznali viaceré slovenské mestá a obce ako Gabčíkovo, Rišňovce, kde ich privítali primátor a starosta. Časovo najnáročnejší deň mali počas návštevy Bratislavy. Dopoludnia si prezreli Bratislavský hrad, Dóm Sv. Martina, Michalskú vežu, Mestské múzeum, Lekárske múzeum a po obede Galériu Nedbalka a veľkým okruhom „mestského vláčika" ďalšie atrakcie hlavného mesta. Podvečer súťažili v tanci v priestoroch Televíznej veži, kde sa aj v reštauračnej časti navečerali. V Gabčíkove si prezreli vodnú elektráreň, dokonca aj záchranný systém Slovakia, Divokú vodu a Danubianu – najrozsiahlejšiu výstavu moderného umenia. Návšteva Modry vyšla v najteplejší deň roka. Ráno vyliezli na vežu Modranského katolíckeho kostola, potom sa schladili v SNM Múzeum Ľudovíta Štúra a oddychovali v chladnej Bašte múzea keramiky. Oboznámili sa s výrobou vína v ELESKU, navštívili Senecké jazerá.

Na záver v mene Lions clubu Bratislava PRESSBURG ďakujeme vedeniu mesta Modra a Centru ďalšieho vzdelávania UK v Bratislave, že nám na dva týždne ponúkli strechu nad hlavou a Boulingovému centru pani Monike Hrabovskej, že sa postarali o plné žalúdky účastníkov a organizátorov. Majiteľovi firmy JOJO-BUS, starostovi obce Rišňovce, primátorovi Gabčíkovo, majiteľovi galérie Nedbalka, vinárstvu Elesko Wine Park, Reštaurácii Trófea, Reštaurácii U zlatého vodníka, spriateleným Lionským klubom v Bratislave a Pezinku a úžasným kemp lídrom.

LC BA PRESSBURG je hrdý na to, že zvládol už dva ročníky organizovania tejto nezištnej a veľmi náročnej, dlhoročnej aktivity Medzinárodného kempu mládeže Harmony. Náš klub bol založený výhradne za účelom vybudovania Chovnej stanice s pôrodnicou pre vodiace psy pre nevidiacich a slabozrakých v Jakubove. V roku 2007 sme z vlastných zdrojov postavili pôrodnicu s kotercami. Všetky aktivity, akcie a činnosti robíme výhradne za účelom prispievania na prevádzku týchto budov.

Prezidentka LC BA PRESSBURG a riaditeľka Medzinárodného kempu mládeže HARMONY II

Miroslava Jaššová

MASTER BARTENDER 2017 JE PEZINČAN

Súťaž Pilsner Urquell Master Bartender každoročne preveruje zručnosti najlepších slovenských výčapníkov. Súťaží sa nielen v technike čapovania, ale porota hodnotí aj teoretické znalosti o výrobe a histórii piva, spôsob servírovania a celkový dojem z prístupu a komunikácie so zákazníkom.

Víťazom tohtoročného, v poradí už 12. ročníka súťaže, sa stal Pezinčan Roman Sládek z baru Charlie Urquell Pub, ktorého už samotné priezvisko predurčilo za víťaza.

Roman Sládek

Najlepší slovenskí výčapníci, zľava: Jozef Váradi (2. miesto), Roman Sládek (1. miesto) a Michaela Bosáková (3. miesto) na stupni víťazov

• Čo spôsobilo, že si Roman Sládek vybral prácu výčapníka?
„Túto prácu robím odjakživa," hovorí Roman Sládek. „Mám síce za sebou stavebnú priemyslovku, ale to ma nikdy nebavilo. Tak som začal pracovať ako barman. A za barom stojím už 22 rokov. Stále ma to baví."

• Ste čerstvým držiteľom titulu Pilsner Urquell Master Bartender. Čo to znamená pre vašu ďalšiu prácu?
„Predovšetkým som sa chcel zdokonaliť, a keď prišla možnosť stretnúť sa s takými ľuďmi, ako sú sládkovia Václav Berka a Janko Píry, ktorí o pive vedia naozaj všetko, bral som to ako obrovskú skúsenosť a školu. Pre môj podnik, ale predovšetkým pre zákazníkov, to znamená, že u nás dostanú dokonalé pivo. Pivo, ktoré je skvelo načapované, perfektne ošetrené a v dobrej kondícii. A ja preto urobím všetko, aby to tak bolo."

• Čo je podľa Vás základná vlastnosť dobrého výčapníka?
„Dobrého výčapníka musí jeho práca najmä baviť a v podstate ju ani nesmie brať ako prácu. Skôr by mala byť jeho hobby. Určite musí byť dobrý v komunikácii s ľuďmi, pretože to je veľmi dôležité. A, prirodzene, musí odvádzať kvalitné barmanské remeslo."

• Čo by mali, podľa Vás, vedieť tí na druhej strane výčapu – zákazníci?
„Predovšetkým by mali vedieť, ako má dobre načapované pivo vyzerať, a určite by nemali pozerať len na cenu."

• Čo si myslíte o úrovni pivnej kultúry na Slovensku?
„Myslím si, že pivná kultúra u nás sa z roka na rok zlepšuje. Vzniká stále viac a viac kvalitnejších pivárni a reštaurácii, v ktorých vedia správne načapovať pivo. Vidím to aj na ľuďoch. Začínajú rozoznávať, kde je dobré pivo a kde je horšie. Tiež sa zaujímajú, prečo to tak je. Vtedy im vysvetľujem, že kvalitu piva dokážu ovplyvniť predovšetkým majitelia, prevádzkari a výčapníci, konkrétne to, ako sa starajú o sanitáciu pivného potrubia a samozrejme aj to, ako vedia pivo načapovať. To všetko vplýva na výslednú chuť piva."

• Tak teda „Na zdravie!" s dobre načapovaným a vychladeným pivom.

STARÉ DOBRÉ BAMBINO V NOVOM ŠATE

Na chutnej desiate alebo olovrante si nemusíte iba zamaškrtiť, ale sa s ňou i zabaviť. Maľovanie či kreslenie červeným črievkom taveného syra Bambino nie je nikdy nudné a jednoducho neomrzí malých ani veľkých! A viete, že jeho pôvodná receptúra sa za celých 40 rokov existencie vôbec nezmenila, pretože chutí už celým trom generáciám? No teraz si môže Bambino vychutnať celá rodina v novom hranatom šate. Balenie s hmotnosťou 150 g je rozdelené do troch porcií, takže s ním pripravíte desiatu do školy, praktické občerstvenie na výlet aj rýchlu večeru. Navyše, neobsahuje žiadne zbytočné pridané arómy, konzervanty, stabilizátory a farbivá. Na trhu je v dvoch príchutiach – originál alebo šunka.

„KOKTAIL“ PLNÝ ENERGIE

Pociťujete únavu? Padá na vás jesenná depresia? Nedajte sa! Pitím čajovej novinky Pickwick Energia únavu zaženiete a posilníte svoju obranyschopnosť. Blahodarné účinky byliniek sú známe. Najdôležitejšie je nájsť tú správnu kombináciu. Pickwick ju našiel. Predstavuje tak zdravý nápoj s lahodnou chuťou, nazvaný Pickwick Energia. Výnimočnosť čaju Pickwick Energia spočíva v spojení byliniek a vitamínu B. Základ tvorí zelený čaj, ale aj guarana, ktorá chráni pred škodlivými vplyvmi stresu, podporuje imunitný systém a priaznivo ovplyvňuje psychickú a fyzickú vitalitu. Mäta podporuje prirodzenú obranyschopnosť tela a prispieva k lepšiemu spánku. Skupina vitamínov B sa podieľa na aktivácií prirodzenej energie v tele. Toto zloženie vytvára jedinečnú kombináciu lahodného funkčného čaju Pickwick Energia, ktorý pomáha dobiť energiu a posilniť organizmus. Ideálny je aj ako osobný životabudič!

CHUTNÉ MANDLE ZO STREDOZEMIA

Vyskúšajte lahodnú chuť mierne opražených mandlí v kombinácii s prírodnou pramenitou vodou v lahodnom Alpro mandľovom nápoji. Táto rastlinná pochúťka obsahuje vitamín E, ktorý chráni bunky pred oxidačným stresom. Vďaka prirodzene nízkemu obsahu tuku je ľahko stráviteľný a nezaťažuje organizmus. Alpro mandľový nápoj je 100% rastlinného pôvodu. Neobsahuje žiadne mliečne bielkoviny, laktózu ani lepok, takže ho ocenia aj ľudia, ktorí trpia alergiou na niektorú zo spomínaných zložiek. Jeho konzumáciou sa do tela dostáva množstvo dôležitých vitamínov, minerálov, rastlinných proteínov, ale aj vlákniny. Hodí sa na prípravu teplých ako aj studených nápojov. Výborne chutí v káve alebo v čaji, no vyčarovať si z neho môžete aj lahodné koktaily či zdravé smoothie. Milovníci mandlí však ocenia aj pohár čistého nápoja, najlepšie dobre vychladeného. Aj napriek jeho sladkastej chuti 100 ml nápoja obsahuje len 24 kcal. Nápoj je dostupný v 250 ml a litrových baleniach.

CHUŤOVKA K TELKE

NOVOFRUCT – nátierka Zámocký extra krém je tou pravou maškrtou k pohodovým chvíľam pri sledovaní obľúbeného programu v televízii. Kedykoľvek dostanete chuť na niečo výnimočné a kvalitné, stačí ho rozotrieť na chlieb alebo pečivo, labužníci ocenia kombináciu s hriankou. Gurmánsky zážitok môžete umocniť pridaním nadrobno nakrájanej cibuľky, čerstvých rajčín alebo papriky. Výber kvalitných surovín, osvedčený spôsob spracovania krémová konzistencia zaručujú dokonalý pôžitok pre každého.

NOVÝ SOMAT GOLD

Aby sa z umývania riadu nestala nočná mora, majte poruke šikovných pomocníkov. Nový Somat GOLD vo forme tabliet a gélu nielenže zbaví špinavý riad silných pripálenín, ale ich aj príjemne rozvonia.

• Nové **Somat GOLD tablety** a **Somat GOLD gél** boli vyvinuté tak, aby si poradili aj s najväčšími pripáleninami. Obsahujú kyselinu citrónovú, ktorá účinne bojuje proti pripáleným zvyškom jedla a riad zanecháva žiarivo čistý. Zároveň si zachovávajú najmodernejšie funkcie pre účinné umývanie a ochranu riadu i samotnej umývačky. Počas umývania sa aktivuje napríklad ochrana pred trvalým zakalením skla, funkcia pre lesk nerezového riadu alebo príboru, ale aj funkcia oplachovača či funkcie soli, ktoré štandardné čističe v sebe nemajú. Okrem toho najnovší **Somat GOLD** zanechá v umývačke svieżosť a citrusovú vôňu v kombinácií citrón-limetka.

• Mnohí z nás nemajú skúsenosti s gélom. Hlavnou výhodou gélov je ľahké a rýchle rozpúšťanie, vďaka čomu nezanechávajú škvrny na čistom a lesklom riade. Účinkujú okamžite po spustení umývacieho cyklu, a tak pôsobia na nečistoty dlhšie. Gél je vďaka tomu obzvlášť vhodný pre programy s krátkym cyklom. Navyše podľa stupňa znečistenia si možno jednoducho a flexibilne dávkovať čistiaci prostriedok. Somat gély sú zároveň skvelým riešením pre zachovanie lesku skla a nerezového riadu.

FAREBNÁ REVOLÚCIA

Vybledlo vám tričko alebo pulóver? Henkel uvádza revolučnú novinku – Dylon – all in one farby na oblečenie. Vďaka nim si teraz môžete zafarbiť vyblednuté oblečenie, alebo oživiť farbu bytového textilu jednoduchým vypraním v bubne práčky. Tvoriť môže každý, a to hneď za pomoci ôsmich moderných farieb: sýtočervenou Tulip Red, intenzívnou čiernou Intense Black, sivou Smoke Grey, pudrovo ružovou Peony Pink, oceánovo modrou Ocean Blue, námornickou modrou Navy Blue, smaragdovo zelenou Emerald Green a svetlofialovou Dusty Violet.

Tvoriť s farbami Dylon zvládne každý!

BIRELL PREDSTAVUJE NOVÉ NEALKO OSVIEŽENIE BIRELL BOTANICALS

Birell, líder nealkoholických pív, rozširuje segment o nový rad nápojov pre dospelých – Birell Botanicals. Novinka prináša jedinečnú kombináciu mierne sladkastej, ľahkej chuti s jemnou horkosťou nealkoholického piva a osobitou arómou starostlivo vybraných bylín. Celý proces zrenia nechávajú sládkovia plynúť jeho prirodzenou cestou. Ingrediencie pridávajú postupne počas varného procesu. O nápoj sa starajú plných 19 dní. Birell Botanicals ponúka dva chuťové varianty: Bazový kvet s tymianom a citrónom a Zelený čaj s jazmínom a bergamotom.

„Zatiaľ každá inovácia od Birellu priniesla značke objemový rast a nových spotrebiteľov,“ hovorí Veronika Hořáková, manažérka značky Birell, a dopĺňa: *„Ako líder trhu sme sa preto rozhodli ísť opäť v ústrety zákazníkom a vstupujeme s Birell Botanicals do nového segmentu nealko nápojov. Radi by sme s novinkou oslovili všetkých, ktorí vyznávajú aktívny životný štýl, užívajú si chvíľky strávené so svojimi blízkymi a ocenia poctivé osvieženie kdekoľvek.“*

NOVÁ MAGNESIA RED BRUSNICA SPRÍJEMNÍ SYCHRAVÉ JESENNÉ DNI

Vitamíny skupiny B prispievajú k správnemu fungovaniu nervového systému a zabezpečujú optimálnu funkciu imunitného systému. V neposlednom rade majú pozitívny vplyv na správnu látkovú premenu, ktorá je dôležitá pre tvorbu energie.

ANTISTRESOVÝ MINERÁL

Horčík je jedným z najdôležitejších a najrozšírenejších prvkov v ľudskom organizme, je základným zdrojom energie v množstve enzymatických reakcií v tele. Tento antistresový minerál spolu s vitamínmi B (B3, B6 a B12) a s chuťou brusníc – to je tajomstvo novej minerálky MAGNESIA RED BRUSNICA.

NOVÝ CORGOŇ CHMELENÝ ŠPECIÁL VYBRALI ZÁHORÁCI

Vo všetkých dobrých slovenských puboch a krčmách si môžu milovníci piva vychutnať limitovanú novinku Corgoň Chmelený špeciál. Kým na jar vyberali Nitrania, voľbu aktuálnej jesennej edície zase mali pod palcom krčmári a štamgasti zo Záhoria. Ich rozhodovanie bolo napínavé. Obidve ponúkané alternatívy, ktoré zvažovali, boli obohatené chmeľmi s koreňmi v anglickej pivovarníckej tradícii. Zvíťaziť však mohol len jeden špeciál. Ten si môžu fanúšikovia kvalitného horkého piva konečne užívať tiež, ale len do vypredania zásob.

CITRÓNOVÉ OSVIEŽENIE

Limonáda s citrónovou príchuťou 7Up prichádza na pulty s novou receptúrou. Z glukózo-fruktózového sirupu prechádza na cukor a nízkokalorickú stéviu. Každý dúšok obsahuje o 30 % menej kalórií a o 100 % viac chuti.

7Up načúva trendu používania prírodných surovín a znižovania kalórií, čím sa vracia k pôvodným koreňom. Ako prvá citrónová limonáda, ktorá sa začala vo veľkom vyrábať – v USA sa predáva už od roku 1929 – má skutočne bohatú históriu, v priebehu ktorej vyšperkovala svoju chuť k dokonalosti. Teraz sa 7Up vracia k sladeniu cukrom namiesto glukózo-fruktózovým sirupom. V novej receptúre je navyše ako sladidlo použitá taktiež stévia, čím sa kalorické hodnoty limonády s citrónovou príchuťou znížili o celých 30 %. Neplatí tu ale rovnica – zníženie kalórií rovná sa zníženie chuti. Práve naopak. 7Up teraz chutí lepšie ako kedykoľvek predtým.

AJ PUDING VIE PREKVAPIŤ

Dr. Oetker opäť prekvapil. Prichádza s novinkou v netradičnej, prekvapivo lahodnej kombinácii prémiovej kvality. Vyskúšajte aj vy neodolateľné spojenie hrušky a levandule v novom pudingu, zaručene si ho obľúbite.

Receptúra Premium Pudingu ostáva nezmenená so zárukou kvalitných surovín bez umelých farbív a aróm. Puding obsahuje **prírodný hruškový prášok a mletý levanduľový kvet,** vďaka čomu si zachová intenzívnu chuť a vôňu použitých ingrediencií.

DOBRÚ CHUŤ S DOBRÝM ANJELOM

Varenie je dobrodružstvo a výzva, s ktorou sa stretávame každý deň. Pri varení môžeme popustiť uzdu svojej fantázii, experimentovať, ochutnávať a teraz dokonca aj pomáhať. Počuli ste už o anjelSKom tovare? AnjelSKý tovar pomáha chorým deťom a ich rodičom. Kúpou produktu, ktorý je označený ako anjelSKý, prispeje jeho výrobca 2% z ceny výrobku rodinám zapojeným do systému pomoci neziskovej organizácie Dobrý Anjel. Dobrý Anjel túto sumu každý mesiac do posledného centu prepošle chorým deťom a ich rodičom. Jedným z anjelských produktov je aj Podravka ochucovadlo 200 g. Od 1. septembra 2017 nám teda s Podravkou môže chutiť ešte lepšie. Podravka vám, okrem tradične dobrého ochucovadla, prinesie aj dobrý pocit. Viac informácií o projekte a anjelSKých výrobkoch nájdete na www.anjelsky.sk alebo www.podravka.sk. Prajeme vám dobrú a anjelSKú chuť!

NOVINKA NA ZAHRIATIE

Svetom radlerov hýbu inovácie a značka Zlatý Bažant ako líder na trhu pripravil pre konzumentov zaujímavú a tentoraz naozaj netradičnú novinku. Moderné kombinácie chutí, ktoré predstavili za posledné obdobie sládkovia z hurbanovského pivovaru, sa spájali najmä s letom a teplom. Aktuálne prichádza novinka, vyvinutá špeciálne na studené, sychravé zimné dni. Zlatý Bažant Radler 0,0 % Slivka s ďumbierom je ďalším spestrením portfólia radlerov, ktoré vychádzajú z receptov našich starých mám a zároveň sú inšpirované modernou európskou gastronómiou. Novinka, ktorú si konzumenti môžu vychutnať buď ľadovo vychladenú, alebo aj zohriatu, je dostupná v limitovanej edícii v 500 ml plechovkách od polovice októbra.

CESTA OKOLO SVETA S PIZZOU GUSEPPE

Vyskúšajte, ako chutí svet vďaka novým jedinečným druhom pizze Guseppe od Dr.Oetkera. Žiada sa vám trocha francúzskeho šarmu? Už po prvom súste vás Pizza Crème Fromage prenesie do romantického Paríža. Alebo túžite po exotike v thajskom štýle? Pizza Chicken Curry vás naladí na jedinečné chute orientu.

ÍRSKA WHISKEY TULLAMORE D.E.W. ODŠTARTOVALA CELOSVETOVÚ KAMPAŇ „BEAUTY OF BLEND“

Značka najpredávanejšej whisky na Slovensku v roku 2016 (podľa údajov IWSR), populárna írska whiskey Tullamore D.E.W., ktorá patrí spoločnosti William Grant & Sons, predstavuje svoju doteraz najambicióznejšiu marketingovú kampaň, globálnu platformu nazvanú „Beauty of Blend” (Krása splynutia). Jej kľúčový odkaz stojí na dvoch pilieroch. Prvým je snaha predstaviť výrobu tejto skvelej whiskey, ktorá vzniká miešaním troch zmesí, teda *triple blend* (pot still whiskey, single malt a grain whiskey), a druhým je vyzdvihnutie skutočnosti, aké je miešanie úžasné, lebo robí svet zaujímavejším a pestrejším.

Autorom myšlienky „Beauty of Blend” je newyorská agentúra Opperman Weiss, ktorá kampaň uvádza prostredníctvom televíznej, digitálnej a PR kampane. Kampaň sa skladá z dvoch častí. Prvá vychádza z hrdosti na írske dedičstvo, pričom režisérom jej nosného klipu ‘Danny Boy’ je oceňovaný režisér Laurence Dunmore. ‘Danny Boy’ oslavuje kultúrnu rôznorodosť autenticky írskym spôsobom.

NOVÁ KNIŽNÁ PUBLIKÁCIA pre vinárov a milovníkov vína

Vo vydavateľstve Agriprint spol. s r.o. vyšla kniha, ktorá zaručene zaujme nielen vinárov a somelierov, ale aj milovníkov dobrého vína – VINÁRSTVO & SOMELIERSTVO. Autor knihy je dlhoročný odborník a znalec vína – Štefan Ailer.

„Vinohradníctvu a vinárstvu sa venujem od svojich 14 rokov. Víno, ‚najkrajší stredný rod a najkrajšia z ľudských ód', mi robí radosť už celé tri desaťročia. Ja som sa mu za to chcel odmeniť a spoznať ho až do hĺbky molekuly. Mal som v živote možnosť manuálne obrábať vinohrad, fyzicky vyrábať víno, riadiť procesy jeho výroby, prednášať o ňom, aj ho vedecky skúmať. A keď o hrozne a víne čosi napíšem, som šťastný, ak sú moje riadky poctené pozitívnou spätnou väzbou. Plodom mojej symbiózy s vínom je aj táto nová knižná publikácia, ktorá v sebe snúbi technologické postupy výroby bezchybného vína, umenie jeho správnej prezentácie aj čaro jeho zážitkovej konzumácie.

Počas mojej púte vínnym svetom som bol neraz konfrontovaný otázkou: Je ťažšie víno vyrobiť, alebo ho predať? Správna odpoveď znie: Výroba vína a umenie jeho prezentácie spolu úzko súvisia. Úspešným je ten, kto dokáže oboje. A to je aj poslaním mojej publikácie Vinárstvo & somelierstvo. Publikácia je určená pre výrobcov a predajcov vína, somelierov, vinárske združenia, študentov vinárstva aj somelierstva na vysokých a stredných školách, ale aj pre všetkých priaznivcov a milovníkov vína."

Záber z krstu knihy

ZNALEC VÍNA JE V KAŽDEJ SPOLOČNOSTI KRÁĽOM

Autor v úvode vysvetľuje kľúčový význam funkcie someliera pre víno aj gastronómiu.

Ak je somelier zároveň aj enológom, úspech vína sa zaručene dostaví. Ďalej sa dočítate o kultúrnom posolstve vína v histórii aj v súčasnosti, jeho imidži a zdravotných aspektoch pri umiernenej konzumácii. Tieto informácie sú pre dokonalé poznanie vína a umenia jeho prezentácie zásadné.

V kapitole o technológii výroby vína popisuje najnovšie trendy v enológii. Na základe vlastných dlhoročných praktických skúseností kladie dôraz na hygienu a precíznosť personálu. V prípade dodržania týchto zásad je možná minimalizácia technologických zásahov.

Dozviete sa o rituáloch odzátkovania, dekantácie, servírovania vína a spôsoby prezentačnej rétoriky. Somelier musí dokonale ovládať čítanie údajov z etikety vína. Preto v publikácii veľmi podrobne vysvetľuje aktuálne podmienky označovania a uvádzania vína do obehu.

V kapitole o enogastronómii sa napríklad venuje zásade správnych kombinácií jedla a vína, s dôrazom na pokrmy našej národnej kuchyne.

Publikácia VINÁRSTVO & SOMELIERSTVO vystihuje to najdôležitejšie, čo by mal v súčasnosti ovládať enológ a somelier vína.

Publikácia získala jedno z 10-tich najvyšších ocenení od Medzinárodného úradu pre vinič a víno v segmente Víno a gastronómia.

OIV
PRIX DE L'OIV 2017
Organisation Internationale de la Vigne et du Vin

TEKVICA – KRÁĽOVNÁ JESENNÉHO MENU

K jeseni už tradične patrí tekvica. Nielen ako zubatá svietiaca dekorácia v predvečer sviatku zosnulých či v poslednom období Halloweenu, ale aj ako výborná kulinárska pochúťka. Existuje priam neopísateľné množstvo druhov tekvíc, rozmanitej veľkosti, dužiny, chuti aj pestrej škály farieb – rovnako ako jeseň. V kuchyni ju možno premeniť na atraktívne pokrmy, plné chuti a zdravia. Presne také ponúka reštaurácia a piváreň Bokovka.

Šéfkuchár bratislavskej reštaurácie a pivární Bokovka Dominik Macák

Príďte ochutnať tekvicovú polievku, karamelizované tekvicové jadierka, Sous-vide teľací valček, tekvicovo-batátový koláčik, omáčku z nakladaných cibuliek či tekvicové rizoto. Z bohatej ponuky bratislavskej reštaurácie Bokovka vám šéfkuchár Dominik Mačák priniesol recepty na svoje tekvicové špeciality.

TEKVICOVÁ POLIEVKA

(10-12 porcií)

Suroviny: • 2,7 kg tekvice • 1 dl olivového oleja • 3 cibuľky šalotky • 6 strúčikov cesnaku • 2 polievkové lyžice soli • 250 ml 26 % šľahačkovej smotany • 300 g zemiakov • 100 g tekvicových semiačok • 30 g kryštálového cukru • čierne korenie • muškátový orieškok • vetvička tymianu

Postup: Tekvicu vydlabeme, nakrájame na menšie kúsky, ktoré polejeme olivovým olejom a osolíme. Ochutenú tekvicu upečieme domäkka. Na olivovom oleji speníme šalotku, pridáme cesnak, tymian, zemiaky a upečenú tekvicu. Varíme domäkka, rozmixujeme a zjemníme šľahačkovou smotanou. Dochutíme soľou, korením a muškátovým orieškom. Pred podávaním posypeme karamelizovanými tekvicovými semiačkami a prelejeme tekvicovým olejom.

TEKVICOVÉ RIZOTO

(4 porcie)

Suroviny: • 1 stredne veľká tekvica hokkaido • 200 g ryže arborio • 200 ml bieleho vína • 100 ml zeleninového alebo kuracieho vývaru • 40 g masla • 30 g strúhaného parmezánu • 40 g pekanových orechov • 30 g zrejúceho kozieho syra • trochu mrkvy a zeleru • soľ • rozmarín • čierne korenie

Postup: Na olivovom oleji si pripravte základ z cibule, zeleru a mrkvy. Všetko spolu krátko orestujeme. Prihodíme aj lístky rozmarínu, ktorý jedlo krásne prevonia a k tekvici sa hodí. K základu už môžeme pridať aj na kocky nakrájanú tekvicu a chvíľu podusíme. Pridáme nepremytú ryžu a asi dve minúty podusíme. Ryža sa zatiahne a škrob ostane v jej vnútri. Podlejeme a poriadne premiešame. Ryža víno veľmi rýchlo absorbuje. Teraz budeme pridávať vždy plnú naberačku horúceho vývaru. Prvé naberačky ryža rýchlo vypije, neskôr sa tempo spomalí. Po celú dobu treba rizoto miešať a pridávať vývar. Bude to trvať asi 20 minút. Rizoto udržiavame dostatočne krémové. Hotové rizoto dochutíme hrsťou strúhaného parmezánu, soľou, korením, lyžicou masla a necháme pod pokrievkou asi 2 minúty oddychovať. Premiešame a servírujeme. Navrch nadrobíme kozí syr a nasucho opečené pekanové orechy.

Tekvicová polievka

Tekvicové rizoto

Dary jesene
NA DEZERTNOM TANIERI

Pripravila: Viera Dudášová
Foto: archív

Hrušky, jablká, ale aj tekvice či cukiny – obľúbené slovenské plody – šikovné gazdinky znamenite využívajú v kuchyni. Dnes sme pre vás vybrali ich sladké varianty.

JABLKÁ – (Malus domestica), anglicky apple, francúzsky pomme, nemecky Apfel, patria k celosvetovo najobľúbenejším a najvyužívanejším plodom a v Európe sú jednotkou spomedzi ovocia. Pôvodnou domovinou jabĺk sú horské oblasti západnej Číny – dodnes sa tam vyskytuje okolo 20 druhov divokých jabĺk. Začiatky pestovania jabĺk pravdepodobne siahajú do starej Perzie a odtiaľ poputovali cez oblasť Čierneho mora do juhovýchodnej a neskôr do strednej Európy. Dnes poznáme vyše 20 000 odrôd jabĺk.

Staré anglické príslovie hovorí, že „kto zje jedno jablko denne, ten nepotrebuje doktorov“. Jablká sú veľmi dôležité z hľadiska zdravej výživy. Obsahujú vyše 30 rôznych minerálnych látok a stopových prvkov, ďalej dôležité vitamíny ako provitamín A, vitamíny skupiny B, niacin a kyselinu listovú, vitamíny C a E, a majú vysoký obsah draslíka, ktorý reguluje rovnováhu vody v ľudskom tele. Tak teda, jedzme jablká, sú nielen zdravé, ale aj naše.

HRUŠKY – (Pyrus communis), anglicky pear, francúzsky poire, nemecky Birne, pochádzajú podobne ako jablká z juhozápadnej Číny. Tieto hrušky sa však odlišujú od európskych druhov hrušiek. Spočiatku sa – v stredoveku – hrušky jedli iba tepelne upravované a pred konzumáciou surových hrušiek sa varovalo a tvrdilo, že sú jedovaté. Dnes patrí hruška medzi najobľúbenejšie ovocie so všestranným využitím. Z hľadiska výživy sú hrušky podobné jablkám, ibaže obsahujú dvakrát viac surovej vlákniny ako jablká, majú nižší obsah vitamínu C a nízky obsah ovocných kyselín, preto sa hrušky odporúčajú ako ideálne diétne ovocie. Majú vyvážený obsah minerálnych látok, stopových prvkov a vitamínov, najmä vitamínov skupiny B, predovšetkým kyselinu listovú, ktorá podporuje krvotvorbu, a vysoký obsah odvodňujúceho draslíka, pôsobí antitoxicky, posilňujú srdce a krvný obeh. Sú ideálne pri tráviacich problémoch a vysokom krvnom tlaku, môžu zmierniť ochorenie ľadvín a močového mechúra a .... vďaka vysokému obsahu kyseliny listovej zlepšujú náladu a duševnú pohodu.

TEKVICA – (Cucurbita pepo), anglicky marrow, francúzsky courge pepon, nemecky Gartenkürbis, španielsky calabacin, majú pôvodné korene pravdepodobne v Mexiku a Texase. Existuje veľké množstvo tekvíc, no najrozšírenejšia v Európe je tekvica obecná. Jej objaviteľ je Krištof Kolumbus a už 50 rokov po jej objavení bola tekvica známa v celej Európe.

Tekvica je pokladaná za teplomilnú popínavú rastlinu. Z hľadiska botanického sú plody pokladané za bobule, väčšinou okrúhleho alebo oválneho tvaru, často majú veľkú hmotnosť, dokonca až okolo 75 kg. Pod hrubou kožou sa ukrýva mäkká šťavnatá dužina rôzneho zafarbenia – od žltej až po oranžovú. Obsahujú až 95 % vody, okrem toho sacharidy, bielkoviny, vápnik, železo, vitamín C a rôzne vitamíny skupiny B. Tekvica je v Európe veľmi obľúbená.

CUKINA, ale aj **CUKETA** – (Cucurbita pepo ssp. pepo convar), anglicky a francúzsky courgette, nemecky Zucchina, španielsky calabacin, taliansky zucchini, dužinaté, väčšinou sýtozelené plody patria z botanického hľadiska medzi bobule, podobne ako rajčiny či uhorky. Cukina je pomerne rýchlorastúca nepopínava rastlina, jej názov pochádza z taliančiny, kde slovo „zucchina“ znamená zdrobneninu dyne. Dnes sa cukiny pestujú najmä v stredomorí: Taliansku, Francúzsku, Španielsku, Izraeli a tiež v Holandsku, Veľkej Británii a USA. Pôvodne pochádza z Južnej Ameriky a Mexika. V Strednej Európe boli cukiny ešte začiatkom 80-tych rokov neznáme, no dnes patria k samozrejmému sortimentu vo všetkých supermarketoch. Cukiny sú bohaté na minerály, napríklad vápnik, fosfor a železo, sú dôležitým zdrojom sacharidov a bielkovín, provitamínu A a vitamínu C. Dnes sú cukiny v predaji po celý rok, no platí: čím sú menšie a čerstvejšie, tým sú jemnejšie a lahodnejšie.

Tak teda dobrú chuť s našimi plodmi jesene na tanieri!

KORENENÉ CUPCAKES S KRÉMOM Z VAJEČNÉHO LIKÉRU

Suroviny • Korpus: • 1 a ¼ hrnčeka hladkej múky • 1 hrnček hnedého cukru • 2 polievkové lyžice kukuričného škrobu • 1 a ½ kávovej lyžičky prášku do pečiva • ¼ kávovej lyžičky soli • ½ kávovej lyžičky mletého ďumbiera • 2 kávové lyžičky tekvicového korenia (mix ½ lyžičky škorice, ¼ kávovej lyžičky muškátového orieška, ¼ lyžičky nového korenia a ¼ kávovej lyžičky mletých klinčekov) • ½ hrnčeka plnotučného mlieka • 2 stredné alebo 3 väčšie vajíčka • 1 kávová lyžička vanilkového extraktu • ½ hrnčeka Hery maslová príchuť

Krém s vaječným likérom: • 1 hrnček práškového cukru • ¼ hrnčeka hladkej múky

Korenené cupcakes s krémom z vaječného likéru

• 1 hrnček vaječného likéru • ¼ kávovej lyžičky muškátového orieška • 1 hrnček Hery maslová príchuť

Karamelová omáčka: • 200 g kryštálového cukru • 30 g Hery maslová príchuť, nakrájanej na kocky • 90 ml smotany na šľahanie

Na ozdobu: • pekanové orechy

Postup: Rúru si predhrejte na 175 °C. Do väčšej misy preosejte všetky suché ingrediencie – hladkú múku, hnedý cukor, kukuričný škrob, prášok do pečiva, soľ, ďumbier a tekvicové korenie. V ďalšej mise pomocou vidličky prešľahajte vajíčka, mlieko a vanilkový extrakt a odložte nabok. Pomocou šľahača šľahajte Heru, kým nebude hladká a nadýchaná. Do nej postupne pridávajte obidve zmesi, ktoré ste nachystali – múčnu i vaječnú zmes. Naposledy ešte ručne premiešajte, aby ste sa uistili, že sú všetky ingrediencie dobre pripravené. Pečiete asi 15-17 minút alebo pokiaľ špajdľa nevyjde z cesta suchá. Keď sú košíčky upečené, necháte ich ešte päť minút na plechu alebo v košíčkoch na pečenie a potom ich premiestnite na chladiacu mriežku. Krém pripravíte tak, že v strednom hrnci premiešate práškový cukor, pridáte vaječný likér, muškátový oriešok a metličkou dobre zmiešate s múkou a cukrom. Takto pripravenú zmes za stáleho miešania zahrievate nad stredným plameňom. Keď dôjde zmes do mierneho varu, odstavíte ju z plameňa a necháte úplne vychladnúť. Heru šľaháte asi minútu, kým nie je krásne nadýchaná. Po lyžiciach k nej začnete pridávať vychladnutú zmes s vaječným likérom. Na karamelovú omáčku si rozpustíte na prudkom ohni cukor v jednej polievkovej lyžici vody a necháte skaramelizovať. Odstavte a opatrne vmiešajte kocky Hery. Pozor, zmes bude veľmi prskať, preto je potrebné odstaviť ju z ohňa. Vmiešajte smotanu, vráťte na oheň, priveďte do varu, a potom ju dajte nabok vychladnúť. Pripravený krém nanesiete pomocou vrecúška na zdobenie na cupcakes, ktoré nakoniec ozdobíte karamelovou omáčkou alebo pekanovými orechmi.

Tekvicové brownies

TEKVICOVÉ BROWNIES

Suroviny: • 1 hrnček špaldovej hladkej múky • ½ kávovej lyžičky prášku do pečiva • štipka soli • 4 vajcia • 1 hrnček trstinového cukru • 1 hrnček rozpustenej rastlinnej tukovej nátierky Hera maslová príchuť • 2 polievkové lyžice holandského kakaa • 2 tabličky čokolády s vysokým obsahom kakaa (celkom 200 g) • 1 hrnček pyré z tekvice Hokkaido • 3 polievkové lyžice medu • ½ hrnčeka posekaných kešu orechov • štipka škorice

Postup: Najprv si pripravte tekvicové pyré. To môžete mať v chladničke aj niekoľko dní, prípadne si ho vyrobíte väčšie množstvo, ktoré môžete uskladniť v mrazničke. Tekvicu Hokkaido omyte, osušte a rozkrojte na polovice. Vydlabte vnútornú časť so semiačkami. Nakrájajte ju na menšie kúsky a dajte piecť do rúry vyhriatej na 170 °C. Pečte domäkka. Bude to trvať asi 30-40 minút – podľa veľkosti kúskov tekvice. Mäkkú tekvicu rozmixujte dohladka. Múku zmiešajte s práškom do pečiva a štipkou soli. Dôkladne premiešajte. Vajcia dajte spolu s cukrom šľahať do robota. Šľahajte na plné otáčky tak dlho, kým sa cukor nerozpustí a nevznikne nadýchaná žltá krémová hmota. Postupne do nej prilievajte rozpustenú Heru. Spojte dohromady a pridajte 100 g čokolády, ktorú ste rozpustili vo vodnom kúpeli. Všetko spolu dohladka vymiešajte. Pridajte sypkú časť – múku s práškom do pečiva a štipkou soli. Vymiešajte cesto, ktoré nalejete na tukom vymastený a múkou vysypaný plech. Do tekvicového pyré vmiešajte posekané orechy a dochuťte štipkou škorice a medom. Tekvicovú zmes naneste na čokoládové cesto. Povrch posypte posekanou čokoládou (použite druhých 100 g). Pečte v rúre vyhriatej na 180 °C 40 – 45 minút. Povrch hotových brownies by mal byť pekne chrumkavý. Nechajte vychladnúť a pokrájajte na štvorčeky.

Hrušky v kabátiku s gorgonzolou a vlašskými orechami

HRUŠKY V KABÁTIKU S GORGONZOLOU A VLAŠSKÝMI ORECHAMI

Suroviny • Cesto: • 250 g hladkej múky • 125 g Hery maslová príchuť • 1 žĺtok • cca 25 – 50 ml studenej vody • ½ kávovej lyžičky soli • 1 vajíčko na potretie

Jablková torta s ružičkami

Náplň: • menšie hrušky • gorgonzola • vlašské orechy
Postup: Cesto si pripravte pár hodín dopredu a nechajte ho oddychovať v chladničke, zabalené do potravinárskej fólie. Všetky suroviny na cesto, okrem vody, začnite miesiť rukou na pracovnej doske. Spočiatku pridajte tretinu vody a vyskúšajte, či bude toto množstvo stačiť. Pokiaľ nie, pridajte viac vody. Cesto musí byť nelepivé, vláčne a mäkké. Pripravte si hrušky. Tie pozdĺžne rozkrojte a malým nožíkom alebo lyžičkou odstráňte jaderník. Cesto rozvaľkajte a dajte do zapekacej formy s vyšším okrajom. Do cesta nalejte zmes troch vajíčok a nastrúhaného syra (napríklad gorgonzola alebo gouda). Do náplne rozhádžte kúsky gorgonzoly, vlašských orechov a dajte polovicu hrušiek. Pečte v predhriatej rúre na 200 °C 40 minút.

JABLKOVÁ TORTA S RUŽIČKAMI

Typ formy na pečenie: tortová forma s priemerom 30 cm

Suroviny • Korpus: • 150 g práškového cukru • 350 g hladkej múky • 1 veľké vajce • 1 vaječný žĺtok • 180 g rastlinnej tukovej nátierky Hera maslová príchuť
Náplň: • 1 a 1/2 kg jabĺk • 2 kávové lyžičky škorice • 1/2 hrnčeka vody • šťava z jedného citróna
Krém: • 1 vrecúško vanilkového pudingu • 40 g kryštálového cukru • 500 ml mlieka
Postup: Predhrejte si rúru na 200 °C (180 °C teplovzdušná rúra). Zmiešajte múku, práškový cukor, rastlinnú tukovú nátierku Hera, vajce a vaječný žĺtok. Vypracujte cesto. Umyte a olúpte jablká. Odstráňte jaderník a nakrájajte na tenké plátky. V hrnci zahrejte (zhruba 2-3 minúty) jablká s vodou a šťavou z citróna (neprivádzajte do varu, plátky jabĺk musia byť mäkké, aby sa dali ľahko tvarovať). Cesto vyvaľkajte na plát a vyrežte z neho kruh s priemerom 33 cm. Opatrne vložte do vymastenej formy (zvyšné 3 cm zostanú ako okraje). Zdobte plátkami jabĺk tak, že vytvárate tvar ruže. Ak chcete vytvoriť malé ružičky, musíte začať od vonkajšej vrstvy: ukladať plátok za plátkom a tvoriť malé vlnky. To isté urobte aj s plátkami uprostred, až nakoniec z plátkov vznikne tvar ružičky. Rovnakou cestou pokračujte a vytvárajte ružičky po okraji. Pečte pri teplote 200 °C (180 °C teplovzdušná rúra) zhruba 40-50 minút. Pokým bude koláč v rúre, pripravte si vanilkový krém. Uvarte puding podľa návodu na obale (ak bude veľmi hustý, pridajte mlieko). Nechajte mierne vychladnúť a nalejte rovnomerne na upečený korpus. Posypte škoricou a práškovým cukrom.

Tip: Pred podávaním nechajte koláč vychladnúť v chladničke.

Cukinovo-jablkové muffiny (back to school)

CUKINOVO-JABLKOVÉ MUFINY „BACK TO SCHOOL"

Suroviny: • 150 g trstinového cukru • 1 vajce • 80 g rozpustenej rastlinnej tukovej nátierky Hera maslová príchuť • 200 g kyslého mlieka • 320 g hladkej múky • 2 kávové lyžičky prášku do pečiva • 2 kávové lyžičky škorice • štipka soli • 100 g najemno nastrúhanej ošúpanej cukiny • 100 g nahrubo nastrúhaných jabĺk • 70 g jabĺk nakrájaných na malé kocky

Postup: V robote si pripravte cesto. Vyšľahajte spolu rozpustenú Heru, vajce a cukor dohladka. Potom pridajte kyslé mlieko a opäť miešajte dohladka. Múku zmiešajte so štipkou soli a práškom do pečiva. Ošúpte si cukinu a nastrúhajte ju najemno. Jablká nastrúhajte nahrubo a časť z nich nakrájajte na kocky. Všetky tieto suroviny primiešajte do tekutej časti cesta. Cestom naplňte papierové košíčky uložené vo forme na mufiny. Pečte v predhriatej rúre pri teplote 190 °C asi 35 minút.

Tiramisu cupcakes

TIRAMISU CUPCAKES

(na 18 stredných cupcakes)

Suroviny • Korpus: • 1 a ¼ hrnčeka tortovej múky • ¾ kávovej lyžičky prášku do pečiva • ½ kávovej lyžičky soli • ¼ hrnčeka plnotučného mlieka • semienka z 1 vanilkového struku • 4 polievkové lyžice rastlinnej tukovej nátierky Hera maslová príchuť, izbovej teploty • 3 veľké vajíčka a 3 vaječné bielky, izbovej teploty • 1 hrnček kryštálového cukru

Kávový sirup s Marsalou: • 1/3 hrnčeka čerstvej silnej kávy • 30 ml vína Marsala • 1/4 hrnčeka kryštálového cukru

Postup: Rúru predhrejte na 165 °C. Plech na muffiny vyložíte papierovými košíčkami. Do veľkej misy preosejte múku, prášok do pečiva a soľ. V kastróliku zahrejte mlieko spolu s vanilkovým strukom a semienkami. Zahrievajte, kým mlieko nezačne mierne bublať, potom odstavte. Do mlieka zašľahajte rastlinnú tukovú nátierku Hera tak, aby sa úplne nerozpustila. Necháte 15 minút chladnúť. Zmes preceďte cez sitko a odstráňte vanilkový struk. V nerezovej mise dôkladne prešľahajte vajíčka a vaječné bielky spolu s cukrom. Potom misu premiestnite nad vodný kúpeľ a zahrievajte za stáleho miešania tak dlho, kým nie je cukor celkom rozpustený (približne 6 minút). Ak si nie ste istí, môžete pošúchať zmes medzi palcom a ukazovákom, a keď neucítite žiadny nerozpustený cukor, zmes premiestnite do misy na šľahanie a šľahajte na vysokých otáčkach, kým nie je nadýchaná, žltá a hustá tak, že sa niekoľko sekúnd udrží na metle na šľahanie. Opatrne, ale dôkladne vmiešajte múčnu zmes do vaječnej zmesi – rozdeľte si zmes na 3 dávky, cesto sa bude lepšie zapracovávať. Z cesta oddeľte asi ½ hrnčeka množstva, vmiešate do vychladnutého vanilkového mlieka a miešajte do hladkej konzistencie. Potom zmes vmiešate do cesta a všetko ešte raz dôkladne premiešajte, aby sa všetky ingrediencie dokonale spojili. Cestom plníte košíčky asi do výšky ¾ a pečiete asi 20 minút – okraje korpusu by mali byť mierne zlato-hnedé. Po upečení necháte ešte 5 minút odležať vo forme, a potom cupcakes presuniete na cukrárenskú mriežku, kde ich necháte úplne vychladnúť.

TIP: Tortovú múku si jednoducho pripravíte zmiešaním 85 g hladkej múky a 15 g kukuričného škrobu.

Všetky ingrediencie na kávový sirup zmiešate dohromady v kastróliku a zahrievate, kým sa cukor úplne nerozpustí. Pripraveným sirupom pokvapkáte každý korpus. Ak vám sirup zostane, opakujete celý proces, až kým ho nespotrebujete. Korpusy necháte aspoň 30 minút odležať.

Krém: • 1 hrnček vysokopercentnej smotany na šľahanie • 230 g mascarpone • ½ hrnčeka preosiateho práškového cukru • 2 polievkové lyžice kvalitného kakaa na posypanie

Postup: Smotanu vyšľaháte dotuha. V ďalšej mise si prešľaháte mascarpone s práškovým cukrom dohladka. Do zmesi mascarpone s cukrom jemne zapracujete vyšľahanú smotanu. Odležané cupcakes, pokvapkané kávovým sirupom, zdobte pripraveným krémom a poprášte kvalitným kakaom. Ideálne nechajte odležať v chladničke cez noc, a potom servírujte.

Koreninovo-tekvicové cupcakes s krémom

KORENINOVO-TEKVICOVÉ CUPCAKES S KRÉMOM

(na 12 stredných cupcakes)

Suroviny • Korpus: • 110 g kryštálového cukru • 88 g jemného tmavého cukru • 150 g hladkej múky • 1 a ½ kávovej lyžičky prášku do pečiva • ¼ kávovej lyžičky soli • 1/3 menšej lyžičky sódy bicarbony • 1 kávová lyžička škorice • ½ kávovej lyžičky mletého ďumbiera • ½ kávovej lyžičky muškátového orieška • 215 g tekvicového pyré • 100 ml rozpustenej rastlinnej tukovej nátierky Hera maslová príchuť • 2 veľké alebo 3 menšie vajíčka

Krém: • 125 g krémového syra • 250 g mascarpone • práškového cukru podľa chuti

Tekvicové pyré: • 1 menšia tekvica (ideálne Hokkaido)

Na ozdobu: • 25 g slnečnicových semienok • práškový cukor • škorica • sušené jablká

Postup: Najprv si pripravte tekvicové pyré. Tekvicu olúpte a nakrájajte na menšie kúsky. Rúru predhrejte na 190 °C a pečte tak dlho, kým nie je tekvica mäkká. Potom ju rozmixujte na kašu. Zvyšok tekvicového pyré môžete skladovať vo vzduchotesnej nádobe až 1 týždeň v chladničke alebo až 2 mesiace v mrazničke. Rúru predhrejte na 170 °C. Hnedý cukor prešľahajte v mixéri, aby ste sa uistili, že v ňom nezostali žiadne hrudky. Potom do rovnakej misy preosejte všetky suché ingrediencie – hladkú múku, prášok do pečiva, sódu bicarbonu, všetky koreniny a ½ lyžičky soli. V ďalšej mise zmiešajte všetky mokré ingrediencie – tekvicové pyré, rastlinnú tukovú nátierku a vajce. Potom mokré ingrediencie vmiešajte do suchých. Zašľahajte tak, aby bolo cesto lesklé a hladké a všetky ingrediencie boli spojené. Košíčky plňte asi do výšky ¾. Pečte asi 20 minút, alebo kým špajdľa z cesta nevyjde suchá. Po upečení preložte košíčky na cukrárenskú mriežku, kde ich nechajte úplne vychladnúť. Krémový syr a mascarpone (pri izbovej teplote) premiešajte s cukrom. Našľahajte mixérom, inak krém zredne. Krémom ozdobte až celkom vychladnuté cupcakes, posypte zľahka škoricou, práškovým cukrom a ozdobte slnečnicovými semienkami. Môžete doplniť aj kúskami sušených jabĺk.

VIANOČNÉ MEDOVNÍČKY

Zdá sa vám, že do Vianoc je času dosť? To sa vám naozaj môže len zdať. Čas letí a šikovné gazdinky vedia, že pečenie vianočných dobrôt – no najmä pečenie medovníčkov – si nemôžu nechať na poslednú chvíľu, a tak už často začiatkom decembra je dom prevoňaný vôňou škorice, klinčekov, medu, vanilky, ale aj pražených orieškov, jednoducho ... typickou vôňou Vianoc. A práve Vianoce, ich vôňa a chuť, je to, čo vytvára neopísateľnú atmosféru a čaro blížiacich sa najkrajších sviatkov v roku.

Pripravila: Viera Dudášová
Foto: archív

Väčšina gazdiniek ako prvé začínajú piecť medovníčky. Tie si vyžadujú aj najviac práce a čas im iba prospieva. Čím sú dlhšie pred Vianocami upečené, tým sú mäkšie a chutnejšie. Navyše, do zdobenia medovníčkov môžete zapojiť celú rodinu. Veď sú to práve medovníčky, ktoré dotvárajú vianočnú idylu.

Recept, ktorý mám na medovníčky, je od akademickej maliarky Remiky Biskupskej, ktorá ich upiekla a „vyšperkovala“, no, žiaľ, už nie je medzi nami.

Tak teda, dobrú chuť a pokojné Vianoce, nech sa naplnia slová z Písma POKOJ ĽUĎOM DOBREJ VÔLE.

VIANOČNÉ MEDOVNÍČKY

Suroviny: • ¼ l vody • 500 g medu • 300 g kryštálového cukru • 1 kg hladkej múky • 2 celé vajcia • 50 g masla • klinčeky • škorica • aníz • 20 g sódy bikarbóny

Na potretie medovníčkov: • 1 celé vajce • 1 žĺtok

Poleva: • 1 bielok • 130 g práškového cukru • niekoľko kvapiek citrónovej šťavy • 1 kávová lyžička maizeny

Postup: 1. deň: vodu, med a kryštálový cukor zvaríme. Do vandlíka preosejeme múku, zalejeme ju horúcim sirupom (voda, med a kryštálový cukor) a vypracujeme hladké cesto. Cesto odložíme do chladničky a necháme stáť 12 hodín.

2. deň: Cesto vyložíme na dosku a pridáme vajcia, maslo, v mažiari roztlčenú škoricu, klinčeky a aníz, sódu bikarbónu (môžeme pridať aj za hrsť jemne pomletých orechov) a vypracujeme hladké cesto. Pozor, dôležité je, aby cesto bolo dobre vypracované, nesmieme sa vzdávať. Cesto potom vyvaľkáme na hrúbku pol centimetra, vykrajujeme figúrky a kladieme ich na včelím voskom vymastený plech. Pred uložením do rúry ich potierame štetcom.

Rozšľaháme 1 celé vajíčko a jeden žĺtok v hrnčeku. Necháme ho chvíľku odstáť a natierame figúrky štetcom. Ak chceme, aby povrch bol lesklejší, môžeme figúrky natrieť 2x.

Pečieme vo vyhriatej rúre pri teplote 170 °C. Upečené figúrky necháme vychladnúť a zdobíme ich bielkovou polevou.

Poleva: Na 1 bielok dáme 130 g dobre preosiateho práškového cukru a v tanieri vymiešame dobiela. Potom pridáme niekoľko kvapiek citrónovej šťavy a 1 kávovú lyžičku maizeny. Zdobíme jemným kornútkom, ktorý si môžeme vyrobiť z igelitového vrecúška, alebo použijeme vrecúško na ozdobovanie pečiva s najtenšou koncovkou. Zdobíme zvrchu – ruku si nesmieme podopierať.