RECEPTY / RADY / REPORTÁŽE / ZAJÍMAVOSTI / AKTUÁLNĚ

JIP GASTROMAGAZÍN

MAGAZÍN

ZIMA 2016
zdarma

Jan PUNČOCHÁŘ & Markéta HRUBEŠOVÁ

Umění pohybu

SKRYTÉ V LIMITOVANÉ VÁNOČNÍ EDICI KOŇAKŮ RÉMY MARTIN

Vánoční svátky se pomalu ale jistě blíží a my stejně jako každý rok přemýšlíme nad tím, jakým dárkem potěšit naše blízké. Co takhle darovat k Vánocům jedinečné okamžiky s koňaky **Rémy Martin?** Nyní ve speciální limitované edici od **Vincenta Leroye**, která vychází z jeho kinetického umění. Ideální dárek pro každého stylového muže i ženu, kteří mají rádi kvalitu a tradici.

Značka prvotřídních koňaků Rémy Martin se pro letošní rok spojila s francouzským designérem a umělcem Vincentem Leroyem, který pro značku vytvořil limitovanou edici dárkových balení. Nechal se inspirovat dokonalostí pohybu červených spirál, jejichž tvar pak přenesl na dané obaly. Spirály symbolizují různé odstíny a záblesky barev, které odkrývá každá jednotlivá kapka jemného koňaku Rémy Martin.

RÉMY MARTIN

Pro dámy...

RÉMY MARTIN 1738 ACCORD ROYAL

UŠLECHTILÝ / MISTROVSKÝ / VZNEŠENÝ

Pro dámy, které mají rády kvalitu a zároveň se nebojí riskovat, stejně tak, jako kdysi značka Rémy Martin. Ta od slavného francouzského krále Ludvíka XV. získala v roce 1738 výjimku a mohla tak zasadit nové vinice, i když to měli všichni ostatní zakázané. Panovníka totiž okouzlila kvalita tohoto koňaku, proto se rozhodl udělit toto privilegium. Koňak má světle zlatou barvu a bohaté aroma s ovocnými tóny švestek a fíků, tóny dubu, karamelu a opékaného chleba. V chuti se mísí kombinace mléčných bonbónů a pečeného koření s náznakem hořké čokolády.

Aktuální velkoobchodní prodejní cena s DPH **1 363,55 Kč**

Pro manžela...

RÉMY MARTIN VSOP

KOŇAK FINE CHAMPAGNE / VYTŘÍBENÝ / IKONICKÝ

Pro manžela, který je mužem na správném místě. I přesto, že by pro svou rodinu udělal vše na světě, tak i on si jednou za čas potřebuje od všech odpočinout. Rád si zajde do dobré společnosti a volné chvíle tráví v kruhu svých přátel při sklence kvalitního koňaku. VSOP zraje v sudech z limousinského dubu, jež vyzdvihují ovocné tóny meruněk a broskví. Ve spojení s chutí fialek a sladké vanilky svou sametovou konzistencí zanechává koňak dokonale vyvážený a harmonický dojem.

Aktuální velkoobchodní prodejní cena s DPH **995,71 Kč**

Pro šéfa...

RÉMY MARTIN XO

OPULENTNÍ / VYBROUŠENÝ / NOBLESNÍ

Pro šéfa, který je rafinovaný, stejně tak jako kombinace více než čtyř set eaux-de-vie. XO je koňak velkého a smyslného zážitku, jehož každá láhev je originál. Rémy Martin XO nejlépe vynikne při dezertu nebo po jídle s doutníkem. Ideální dárek pro podnikavého muže, který ví, jak si užít jedinečnou chvíli klidu.

Aktuální velkoobchodní prodejní cena s DPH **3 508,88 Kč**

Milí čtenáři,

díky záplavě dárků si především děti myslí, že Vánoce jsou nejkrásnějšími svátky roku. Pro dospělé je to spíše shon, stres, úklid, pečení, vaření, nákup a balení dárků. Abyste si mohli těchto pár svátečních dní skutečně užívat v poklidu, přinášíme Vám náš vánoční speciál plný tradic, rad, nápadů, receptů i příjemných rozhovorů s těmi nejpovolanějšími nejen v oblasti gastronomie.
Pokud patříte mezi milovníky ryb, ať už kaprů, či lososa, neváhejte se inspirovat šéfkuchařem Janem Punčochářem či Daliborem Navrátilem. Oba nám předvedli, jak využít tyto ryby do poslední kostičky, a při té příležitosti i uvařili nejeden recept.

Ti, co dávají přednost tradicím, mají možnost připomenout si historii Vánoc u nás i v zahraničí. O lásce k vaření se rozpovídala nejen herečka Markéta Hrubešová, ale i herec a moderátor Ivan Vodochodský, který prý vedle klasiky rád připravuje plněné šneky.

Trendem letošních svátků je vlastnoruční výroba svátečních dekorací. Proto v našem magazínu nesmí chybět inspirace, rady i nápady, jak originálně vyzdobit svůj domov či zabalit dárek pro své blízké. Pokud máte rádi vůni vánočních laskomin, nezapomněli jsme pro vás připravit něco z historie perníkářství, medu či tradiční i netradiční recepty na dobré cukroví.

S několika pracovními dny před Silvestrem a příchodem Nového roku se sváteční čas pomalu vrátí „do normálu". Poezie Vánoc je pryč a přichází čas bilancování a výhledů do budoucna. Ti z Vás, kteří si vstup do nového roku rádi okoření skleničkou svátečního moku, mají možnost vyzkoušet různorodé koktejly.

Poklidné svátky plné lásky a zdraví Vám přeje
JIP východočeská

Gastro MAGAZÍN, čtvrtletní periodikum zaměřené na kvalitní gastronomii, nové trendy, zboží a vyhlášené podniky v ČR.

REDAKCE
JIP GastroMagazín připravil tým JIP východočeská ve spolupráci s GastroStudiem JIP
Publisher: Michal Lelek **Šéfredaktor:** Jana Fikotová
Artdirector: Petra Králová

Vydavatel:
JIP Východočeská, a.s., Hradišťská 407, 533 52 Staré Hradiště

Dále vydáváme: www.jip-potraviny.cz/katalogy
Kontakt: marketing@jip-napoje.cz

www.jip-potraviny.cz, www.jip-gastrostudio.cz
Najdete nás na Facebooku www.facebook.com/jip.potraviny

Členové silné velkoobchodní skupiny JIP:

JIP

2017

Vážení obchodní přátelé,

přejeme Vám příjemné prožití svátků vánočních.
Děkujeme Vám za projevenou důvěru v uplynulém roce a do nového roku 2017 Vám přejeme hodně zdraví, štěstí, osobních i pracovních úspěchů.

JIP

20 VELKOOBCHOD POTRAVIN S ČESKÝM SRDCEM
JIŽ VÍCE NEŽ 20 LET S VÁMI !

OBSAH

GastroMAGAZÍN

6 **Jan Punčochář**
v kuchyni musejí všichni táhnout za jeden provaz

12 **Jak využít celého lososa**
podle Jana Punčocháře

16 **Zastavme čas, jsou tu Vánoce**
vánoční svátky u nás i ve světě

24 **Markéta Hrubešová**
mnoho herců zpívá nebo maluje obrázky, já prostě vařím

30 **Med**
nejen jako sladké pokušení

34 **Perníkářství**
začátky vánočních perníčků

38 **Vánoční menu z kapra**
podle Dalibora Navrátila

40 **Vánoční recepty**
polévky, slané pečivo...

44 **Silvestrovské pomazánky**
a cukroví na Váš stůl

50 **Vánoční trhy**
aneb kam se letos podívat?

52 **Ivan Vodochodský**
srdce podniku je kuchyně

56 **Vánoční dekorace**
rady, tipy, triky

62 **Vánoční a silvestrovské drinky**
6x jinak

64 **1. veletrh skupiny JIP**
je úspěšně za námi

V kuchyni musejí všichni TÁHNOUT ZA JEDEN PROVAZ!

Jeden z našich nejlepších šéfkuchařů, milovník ryb a odpůrce snobství. To je **Jan Punčochář**, který několikrát získal respektované michelinské ocenění Bib Gourmand „Dobré jídlo za přijatelné ceny“. **„Pokud restaurace získá michelinskou hvězdu, nestane se lepší, ale stane se známější a lidé se o ni začnou ještě víc zajímat,“** řekl v rozhovoru.

TEXT: **Jana FIKOTOVÁ** FOTO: **Petra KRÁLOVÁ, ORIS.CZ**

gastronomický veletrh skupiny JIP

Kdy se u vás objevila láska k vaření?
Bylo to už v útlém dětství. Vaření je jediné, co umím a co chci dělat, takže jsem tomu obětoval skoro celý život. Asi se to dá i naučit, ale když chcete být ve vrcholné kuchyni nebo vařit na té nejvyšší úrovni, musíte mít vlohy. Guláš se dá naučit, svíčková taky, ovšem vrcholné vaření je už o něčem úplně jiném.

Na co jste se chtěl vždy specializovat?
Já vždycky chtěl jenom vařit. Nevěděl jsem co. Samozřejmě, když jsem byl mladý, tak jsem neměl žádný rozhled a postupem času jsem si nějak vytvořil cestu, kterou jdu. Chtěl jsem vždycky dělat kuchyni z čerstvých surovin, vařit hlavně pro lidi, aby se vraceli. A to si myslím, že se nám daří.

Čerstvost a kvalita surovin je základ, co dalšího je důležité v kuchyni?
Hlavně pořádný tým. Lidi, na které se můžete spolehnout, že když máte jeden den v týdnu volno, tak se vám to nezhroutí. Tým já řadím úplně na vrchol. Jelikož jsem se teprve měsíc před otevřením restaurace Grand Cru rozhodl, že to budu dělat, musel jsem sehnat kuchaře skoro ze dne na den. Mám to štěstí, že jsem tým jen rozšiřoval, ale neměnil. V kuchyni musí být dobrá atmosféra, když je tam negativní člověk, tak i kdyby byl mistr světa, nemůžeme spolu pracovat. V kuchyni musejí všichni táhnout za jeden provaz. Proto má můj tým rondony v podobě fotbalových dresů, tím vlastně chceme říct, že jeden bez druhého nemůžeme být.

Jaký je hlavní přínos, který jako šéfkuchař máte?
Za mě například mluví fakt, že jsem deset let vedl restauraci Le terroir. Měl jsem tam pět kuchařů, jeden tam byl osm, druhý sedm, třetí šest let, cukrářka čtyři roky. Snad to vedu dobrým směrem, když se mnou lidi zůstávají a chtějí dál spolupracovat. Snažím se jít lidem příkladem, dobře je motivovat a ukazovat jim cestu. To je pro kuchaře velmi důležité. Kuchařina je doopravdy tvrdá dřina, když ji chce dělat člověk dobře.

„Kontrolovat, učit, motivovat a hlavně vařit, to je práce šéfkuchaře.“

Vytyčil jste si jako šéfkuchař nějakou metu?
Pro mě je to týden dopředu vyprodaná restaurace a lidi, kteří se sem budou vracet. Jinak získat v Grand Cru michelinskou hvězdu je též můj cíl. O ni ale usiluje asi každý šéfkuchař skvělé restaurace. Ať už veřejně, nebo potají. Nám se daří, denně tudy projde tak sto, sto deset lidí.

GRAND CRU
RESTAURANT & BAR
Jan Punčochář

Všeobecně se michelinské restaurace považují za snobské...
To ano, ale ne vždy to musí být pravda. Drahé, snobské a nepříjemné prostředí nemám rád ani já. V restauraci se zákazník především musí cítit dobře. Pokud restaurace získá michelinskou hvězdu, nestane se lepší, ale stane se známější a lidé se o ni začnou ještě víc zajímat. Vy hlavně nesmíte zpychnout a nikdy nesmíte přestat být tím, pro co si vás zákazník cení.

V dnešní době je vaření trend. Lidé si i rádi kupují kuchařky. Nepřemýšlel jste, že byste také nějakou vydal?
O kuchařce uvažuji už dlouhou dobu, ale ještě jsem se k tomu neodhodlal, přestože mám i investora a vše okolo. Je to práce tak na rok, udělat ji dobře. Rozhodně bych nic narychlo neplácával. Vydat kuchařku Grand Cru, to je práce na dlouhou dobu.

Inspiraci k vaření berete z celého světa. Máte místo, kam byste se z pohledu vaření ještě rád dostal?
Teď jsem zrovna vařil na Formuli 1, takže jsme byli v Palace Emirates, v nejhezčím a nejzlatějším hotelu, jak se říká. Tam jsme ochutnávali, a dokonce pili i zlaté kafe. Moje dovolená se vždycky skládá z toho, že se cestuje za jídlem. Všechno se točí kolem mé lásky ke kuchyni. Jinak si z cest vždycky něco vezmu, ať už inspiraci, surovinu, zajímavost, trend. Díky tomu si pořád připadáte, že jste na začátku. Vždycky mě lákalo Japonsko, takže tam se chystám ze všeho nejdřív. Až bude víc času, tak tam musím, to určitě.

„... nesmíte zpychnout a nikdy nesmíte přestat být tím, pro co si vás zákazník cení.“

gastronomický veletrh skupiny JIP

Vy jste velký milovník ryb. V Čechách není moře, tak jaké sladkovodní ryby byste lidem doporučil?
Pokaždé se snažím dát na jídelní lístek tady u nás v Grand Cru sladkovodní rybu. Teď tam mám štiku a candáta s dračí omáčkou. Preferuji právě candátovité a štikovitý druh ryb. Osobně miluji halibuta, rybu svatého Petra či parmici nachovou, ale já jsem doopravdy velký milovník ryb, takže mi chutná skoro každá čerstvá ryba.

Jak se díváte na českou gastronomii?
Během deseti let se tady udělal velký skok. Hlavně kuchaři, kteří všichni mohou jezdit do ciziny, mají otevřená vrátka ven. Naučili se lépe vařit, poznávají nové a nové suroviny a už s nimi umějí zacházet. Za těch deset let je tu spousta dobrých restaurací, kam už můžete jít a dobře se najíte. Tím nemyslím množstvím jídla, ale kvalitou. Když si dám hovězí vývar, bude z kostí nebo z masa, ne z prášku. Podle mě je kvalitní polévka základ. Na tom poznáte, jestli je restaurace dobrá, nebo není.

grand-cru.cz/napsali-o-nas

JAN PUNČOCHÁŘ

Kuchařem se vyučil v hotelu Ambassador a hned po škole pracoval v několika vyhlášených pražských restauracích - Rybí trh, International Zlatá Praha nebo Zátiší Group. Své kulinářské umění následně zdokonaloval při několika zahraničních stážích, mimo jiné v respektovaných michelinských restauracích Hangar 7 v Salzburgu či Tim Raue v Berlíně. Jako kuchař působil i v přední švýcarské restauraci Häberlis Schützenhaus.

Po návratu do České republiky se v roce 2004 stal šéfkuchařem a spolumajitelem sklepní pražské restaurace a baru Le Terroir. Působil zde deset let a tamní kuchyně pod jeho vedením několikrát získala respektované michelinské ocenění Bib Gourmand, tedy „Dobré jídlo za přijatelné ceny“. Od roku 2014 je šéfkuchařem nově otevřené restaurace Grand Cru Restaurant. I tato restaurace je uvedena v prestižním michelinském průvodci.
V květnu 2016 zvítězil ve 3. ročníku české ankety Zlatý kuchař roku 2015. V předchozích dvou letech skončil ve stejné soutěži absolutně třetí. Je českou tváří švýcarského výrobce luxusních hodinek Oris.
Oblíbené jídlo Punčocháře jsou pečená hovězí žebra s dýňovými raviolkami a dýní. „Chutnají mi hlavně proto, že je hovězí žebro jedno z nejlepších částí masa a skvěle se doplňuje právě s dýní“.

Spousta lidí má pocit, že když je jídlo kvalitní, tak toho na talíři moc není...
Já mám zkušenost, že když jim dáte věci, na které nejsou zvyklí – třeba ústřice, nějaká syrovější masa, která u nás lidé ještě nemají tolik rádi – tak se toho poprvé bojí. Třeba minule, když jsem servíroval foie gras přímo vytažené z kachny, syrové jsem je jen osolil a opepřil a dával to těm lidem, tak se nejdřív trošku bránili. Musíte jim to vysvětlit, říct, jak to mají sníst, co od toho očekávat, připravit je na to a pak jsou hrozně mile překvapeni a občas si přidají. Někdo si to i zamiluje a pak to vyžaduje. Je určitě důležité, aby se kvantita snížila. Můj názor je takový, že to musí být přesně v půlce. Porce by neměly být moc malé, ale zase ne až moc velké. Populární to teď je, protože každý chce dobře jíst i dobře vypadat, to k tomu patří. Pro nás je jedině dobře, že chodí víc lidí do restaurací a víc se o to zajímají.

„Podle mě je kvalitní polévka základ. Na tom poznáte, jestli je restaurace dobrá nebo není.“

Objevil jste se na jednom z největších gastro veletrhů, kde jste měl možnost vařit široké veřejnosti. Bylo to pro vás užitečné?
Já si popravdě před třemi až čtyřmi roky nikdy nemyslel, že budu pro někoho vařit tímto způsobem. Je to pro mě něco nového, začal jsem to dělat asi před dvěma a půl roku. Baví mě to, je to trochu něco jiného, než být zavřený v kuchyni. Je krásné se s těmi lidmi potkávat, oni mají samozřejmě jiné otázky než hosti, kteří chodí k nám. Je to hrozně fajn.

Tip Jana Punčocháře, jak vylepšit řízek:
„Recept mám od maminky, která ho odkoukala zase od své maminky. Pro opravdu křupavý řízek si vytvořte strouhanku z čerstvých rohlíků, které namixujete v mixéru. Maso obalte v trojobalu, zprudka osmažte na rozpáleném sádle a řízky vyjměte. Do velkého hrnce vložte tlusté plátky chleba a na ně položte řízky. Pečte přiklopené v troubě na 110 stupňů, 45 minut. Chléb vsákne tuk a řízky budou šťavnaté a křupavé.“

s herečkou a kuchařkou Markétou Hrubešovou

Pečená HOVĚZÍ ŽEBRA
s dýňovými raviolkami a dýňovým pyré

Hovězí žebra

Suroviny:

1 kg hovězích žeber
větvička tymiánu
sůl a pepř
2 střední cibule
kmín
100 g másla

Postup:

Žebra osolíme, opepříme a zprudka opečeme na pánvi z každé strany 3 minuty. Vložíme do pečicí nádoby a přidáme najemno nasekanou cibuli, kmín. Podlijeme vodou, přidáme tymián a pečeme v troubě na 120 °C 3,5 hodiny.
Po upečení nakrájíme na porce . Rozpálíme pánev, do které dáme máslo, bylinky, a pečeme ještě za stálého přelévání máslem ze všech stran tak 5 minut. Šťávu z žeber provaříme, přecedíme a zjemníme máslem.

Dýňové pyré

Suroviny:

1 kg dýně muškátové
snítka tymiánu
sůl a pepř
2 šalotky
máslo
dýňový vývar

Postup:

Dýni očistíme, ze slupek a semínek uděláme vývar. Dýni vložíme na plech, osolíme, opepříme, přidáme tymián a dáme péct na 180 °C 15 minut.
Upečenou dýni přidáme na orestovanou šalotku, zalijeme dýňovým vývarem, osolíme, opepříme. Svaříme a rozmixujeme na pyré. Ke konci přidáme trochu másla.

Dýňové ravioli

300 g muškátové dýně
200 g žloutků
1 lžíce parmezánu
500 g mouky
1 celé vejce
20 g másla

Náplň:

Dýni pečeme při 150 °C 2 hodiny zabalenou v alobalu, poté propasírujeme a přidáme parmezán, sůl a pepř.

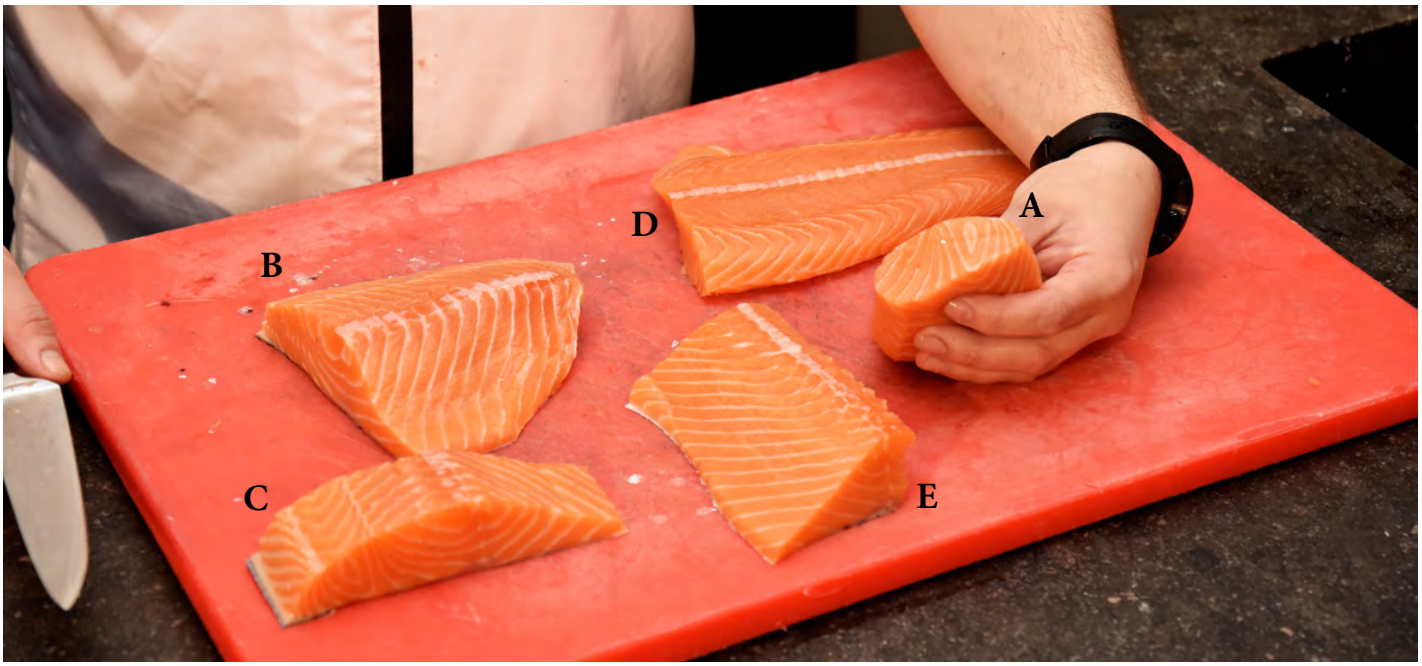
Raviloli:

Smícháme vše suché, přidáme vejce a prohněteme, dokud nezískáme elastickou konzistenci. Poté rozválíme tenké těsto. Vložíme kávovou lžičku dýňového pyré a uděláme raviolky, které vaříme 4 minuty v osolené vodě. Vyjmeme raviolky a vložíme je do másla a lehce zalijeme vodou z těstovin. Provaříme ještě tak 30 vteřin.

dýňové pyré

Jak využít celého lososa podle Jana Punčocháře

Máte rádi rybí maso a dáváte přednost lososovi? My vám s pomocí šéfkuchaře Jana Punčocháře ukážeme, jak ho jednoduše vybourat, abyste si z něj mohli udělat filet, tatarák, polévku a další zajímavá jídla.



ODSTRANĚNÍ ŠUPIN

„Abychom si nezašpinili kuchyň, je třeba si vzít velký černý pytel, lososa do něj vložit a škrabkou ho zbavit šupin. Pokud nemáte škrabku, vezměte si lžíci. U hlavy si udělám díru, strčím do ní ruku a jednoduše odstraním šupiny z celé ryby. Potom lososa vyjmeme a opláchneme pod studenou vodou."

FILETOVÁNÍ

„Máme oškrábaného lososa, teď ho vyfiletujeme. Za hlavou sklopeným nožem jednou nařízneme a poté jemně pokračujeme po páteři. A máme první filet hotový, rybu obrátíme a stejným způsobem uděláme druhý filet".

TATARÁK ČI RAVIOLI

„Na kosti zůstalo maso, které můžeme použít na tatarák nebo přípravu směsi do raviolek. Pomocí lžičky maso od hlavy k ocasu krásně odstraníme."

POLÉVKA

„Připravíme si kostru s hlavou na vývar. Úprava je stejná u všech ryb: odstraníme ocas, který vyhodíme – bylo by dobré, kdyby tam nezůstaly žádné ploutve ani žábry, jen kostra s masem. Vyřízneme oko a vyndáme žábry. Žábry vyndáváme proto, aby vývar nezhořkl a zbytečně se nám nezakalil. Můžeme to udělat buď nůžkami, nebo pomocí ostrého nože. Uřízneme žábry a naporcujeme, aby se nám vešel do potřebného hrnce. Naporcovanou kostru je dobré dát před uvařením na 15 minut proplachovat pod studenou vodu, čímž ji zbavíme všech nečistot."

ODSTRANĚNÍ KOSTÍ

„Od ocasu, vše se snažím dělat jedním tahem, aby filet nebyl potrhaný, odstraním břicho. Filet si obrátím a to samé udělám od vrchního hřbetu. Uprostřed filetu mám malé kostičky, které pomocí pinzety jednoduše vytahám. Čerstvost filetu se pozná i tak, že jdou kostičky hůř vytáhnout, protože je maso pevné."

PORCOVÁNÍ

„Veškeré kosti jsou vyndané, takže vám ukážeme, jak se filet naporcuje, abyste si mohli udělat steaky. Ta nejjemnější a nejlepší část je nahoře, říká se jí svíčková z lososa. Ta se používá na sushi, sašimi a ty nejlepší porce (A). Dole je část trochu tučnější, takže je výborná na grilování, uzení a výrobu steaků (B). Můžeme buď jednoduše nařezat steaky (C) a grilovat, nebo ji rozdělit tak, abychom si každou část mohli vychutnat jinak (D). Svíčkovou jednoduše uřízneme sklopeným nožem. Uřízneme tu nejhezčí část, zbytek s kůží můžeme grilovat (E)."

TIP OD PUNČOCHÁŘE

„Když grilujete nebo pečete na pánvi, je vždy dobré začínat kůží dolů. Pokud chci filet zbavit veškerého pachu rybiny, musím řezat malinko nad kůží, abych všechno to zelené, co dává lososovi nehezkou chuť, pomocí nože jednoduše odřízl."

Marinovaná svíčková z lososa s citrusovým salátem

Suroviny:

1 ks svíčkové z lososa
hrst hrubé soli
1 grep
hrst hnědého cukru
1 pomelo
kopr
bílá ředkev
dýňové pyré
zázvor
1 citrón
1 mandarinka
1 pomeranč
olivový olej
řebříček
šťovík
limetková marmeláda
med

Postup:

Jako první si namarinuji na 10 minut svíčkovou z lososa. Vezmu citrón a po všech stranách zakapu. Tím se stane, že se filet na povrchu jednoduše uvaří. Přidám sůl a dám na 10 minut do lednice.

Vezmu mandarinku, nařežu na plátky, poskládám na plech a dobře posypu hnědým cukrem. Letlampou udělám na mandarince karamel. Pokud nemáte letlampu, rozpalte si v troubě gril a dejte plech co nejvýš k němu, grilujte tak 2-3 minuty.

Poté citrusy lehce promarinuji citrónem, aby získaly svěžest. Přidám olivový olej a osolím hrubou solí. Přidám k nim ještě marinovaný nakrájený zázvor a čekám, až se mi namarinuje losos.

Po 10 minutách jsem vyndal lososa z lednice a je na povrchu krásně namarinovaný. Už ho nedávám do vody ani neoplachuji, jen ho osuším a můžu krájet. Uvnitř zůstal krásně oranžový.

Vezmeme si talíř, naspod dáme opálené zkaramelizované mandarinky, filátko z lososa, stačí 3 kousky, marinovaný grep a pomeranč se zázvorem. Přidáme salátek z pomela, řebříček, kopr, šťovík, doplníme plátky bílé ředkve. Pro svěžest přidám limetkovou marmeládu, také dýňové pyré, jelikož je sezóna dýní. Vše dobře zakápnu olivovým olejem a na závěr dochutím dobrým medem.

Palais de France

GOURMET PÈRE & FILS

ENTRECÔTE

A wine for gastronomic adventures

85 b - 2016

PRAGUE WINE TROPHY 2016 • INTERNATIONAL WINE CONTEST •

PRAGUE SILVER

FINE WINE 2016 DOPORUČUJEME

Palais de France

SAUVIGNON BLANC

88 b - 2016

PRAGUE WINE TROPHY 2016 • INTERNATIONAL WINE CONTEST •

PRAGUE GOLD

GOURMET PÈRE & FILS

ENTRECÔTE

A wine for gastronomic adventures

MEDIUM RARE

THE CHEF'S TRICK

Don't Forget!

Open the bottle a few minutes before the meal. Serve together with a fresh salad!

100% QUALITY

MERLOT CABERNET SAUVIGNON

GOURMET PÈRE & FILS

PRODUIT DE FRANCE

www.unitedbrands.cz

„Zastavme čas, jsou tu Vánoce“

Každý se na tento nejkrásnější svátek v roce těší, a to z mnoha důvodů. Čeká ho klid, pohoda, pořádek, příjemná atmosféra nebo i výtečné sváteční menu. Ať už je to jakkoli, Vánoce jsou a budou vždy vrcholem roku. My vám přinášíme něco málo z historie, tradic, tipů či receptů a nezapomínáme ani na vánoční rozhovory.

TEXT: **Jana FIKOTOVÁ**

HISTORIE
VÁNOČNÍCH SVÁTKŮ

Vánoce (něm. Weihnachten - svaté noci) v křesťanské tradici jsou oslavou narození Ježíše Krista. V Česku je za vrchol Vánoc považován Štědrý den, 24. prosinec.

Spolu s Velikonocemi a Letnicemi patří Vánoce k nejvýznamnějším křesťanským svátkům. Slaví se od 25. prosince (Boží hod vánoční, v občanském kalendáři označený jako „1. svátek vánoční"). 26. prosince navazuje svátek sv. Štěpána prvomučedníka, občanský „2. svátek vánoční", a sváteční čas trvá až do první neděle po 6. lednu, kdy se slaví Zjevení Páně (též svátek Tří králů) – podle tradice se toho dne přišli poklonit právě narozenému Ježíšovi do Betléma mudrci od východu a přinesli mu dary. Tradice později udělala z mudrců krále a stanovila jejich počet na tři. Neděli následující se slaví Křest Páně, kdy vánoční období v rámci církevního roku končí.
Vánoce jsou považovány za nejdůležitější svátek i pro nekřesťany, a pojí se k ním i nejrůznější tradice.

VÁNOCE
V ČECHÁCH

Vánoční stromek - v českých zemích poprvé vánoční stromek připravil pro své přátele v roce 1812 ředitel Stavovského divadla J. K. Liebich na svém libeňském zámečku.
Betlém - v Čechách se tento zvyk objevuje roku 1560 v kostele sv. Klimenta v Praze.
Betlémské světlo – je jednou z novodobých vánočních tradic. Světlo, které rozvážejí skauti, se každoročně zapaluje v Betlémě, a posléze putuje napříč Evropou. Do Česka betlémské světlo putuje z Vídně, kde jej rakouští skauti předávají o neděli Gaudete delegacím z celé Evropy; pro české země jej přebírají brněnští skauti, kteří jej v sobotu rozvážejí před 4. nedělí adventní, takže je pak k dispozici v kostelech, na náměstích, vánočních trzích, knihovnách apod.

Vánoční cukroví - je jednou z nejrozšířenějších vánočních tradic, která je ve velké části českých domácností dodržována. Většina vánočního cukroví se připravuje ze směsi mouky, cukru, vajec, másla, kakaa, čokolády a různých druhů ořechů či kandovaného ovoce. Mezi nejobvyklejší patří cukroví z lineckého těsta, typickou vůní je vanilka a skořice. Též se pravidelně peče vánočka.
Vánoční menu - štědrovečerní pokrmy se lišily podle krajů a také movitosti rodin. V některých domácnostech přišel jako první na štědrovečerní stůl hrách a až teprve poté polévka, jež měla dodat sílu, a čočka, která měla přinést rodině v novém roce peníze. Dále se servíroval kuba, ryba nebo jiné maso pro radost a vánoční pohodu. Od stolu se smělo odejít až v momentě, kdy všichni dojedli. Zbytky večeře se rozdělily mezi dobytek, který prý tuto magickou noc mluvil lidskou řečí, také ovocným stromům, aby dobře rodily, a studni, aby měla čistou vodu. Dnešním tradičním pokrmem v českých domácnostech je rybí polévka, smažený kapr a bramborový salát.
Dárky - nosí tradičně Ježíšek.
Se štědrým večerem se pojí i řada lidových zvyků, jako je lití olova, pouštění ořechových lodiček, házení střevícem či třesení bezem. V současné době se však původní, náboženský význam Vánoc vytrácí a Vánoce se považují za jeden z nejvýznamnějších občanských, mnohdy i komerčních svátků.

Přípravu na samotné Vánoce představuje advent, období čtyř týdnů před Vánocemi. První adventní neděle (připadající na neděli mezi 27. listopadem a 3. prosincem) označuje počátek křesťanského roku. Tyto čtyři adventní neděle jsou pak označovány jako železná, bronzová, stříbrná a zlatá. S křesťanskou tradicí však toto označení nic společného nemá.

Německo

Velká Británie

Vánoce ve světě

NĚMECKO

Stejně jako u nás začíná období příprav první adventní nedělí. O Štědrém dnu dárky rozdává Chriskind a na severu Německa zrzavý Weihnachtsmann. Dekorace jsou velmi honosné, k večeři se podává pečená štika, candát na roštu nebo plněný kapr. Mezi oblíbené štědrovečerní masité pokrmy patří i tzv. konšelská mísa, která obsahuje mix vepřové pečeně, kachny, husy, krůty, uzeného masa a smetanové klobásy. Poté se servíruje jablečný závin a ovocný salát s likérem. Nechybí ani vánoční štola a marcipánové cukroví.

BELGIE

V dřívějších dobách byly belgické Vánoce především rodinným religiózním svátkem. Teď však i v Belgii řádí americký Santa Claus. Typickým belgickým vánočním zvykem je, že všichni mladí i staří jdou po rodinné oslavě 25. prosince odpoledne bruslit na zamrzlé zavlažovací kanály.

LUCEMBURSKO

„Schéi Chrëschtdeeg“ je fráze, kterou se zde lidé zdraví, a znamená „hezké vánoční svátky“. I v Lucembursku jsou Vánoce rodinným a religiózním svátkem (dárky roznáší Ježíšek); rodina se schází k typickému zimnímu jídlu, kterým je černý pudink s mačkanými bramborami a jablečnou omáčkou.

Velká Británie

VELKÁ BRITÁNIE

O Vánocích nenavštěvuje britské děti Ježíšek, ale sv. Mikuláš. Znají ho pod jménem Santa Claus a důkladně se na jeho příchod připravují. Do krbu nebo za okno pověsí punčochu, aby jim do ní mohl v noci z 24. na 25. prosince nadělit drobné dárky a cukroví. Zvyk strojení vánočních stromečků se do Anglie rozšířil z kontinentu a byl přijat spolu s protestantskou vírou. K vánočnímu stromu se ve Velké Británii váže krásná legenda. Podle ní v horách přebývá dobrácký a štědrý vládce Vánoc. Vchod do jeho jeskyně hlídá 63 trpaslíků. Když nastanou Vánoce, vykřikne třiašedesátý trpaslík před vchodem do jeskyně: „Vánoce!“ a trpaslíci vyběhnou do lesů kácet jedle. Stromky slavnostně ozdobí a v žádném domě potom nemůže takový vánoční stromeček chybět. Vánočním jídlem je krocan s ořechovou nádivkou. Sladkou vánoční tečkou je pudink. Ten se připravuje v době adventu a míchat ho chodí každý člen rodiny. Při míchání pak vyslovuje své přání. Během večeře se pak do pudinku ukrývají mince, prstýnek nebo náprstek. Kdo ho z mísy vyloví, tomu bude v nadcházejícím roce přát štěstí.

Belgie

Francie

Francie

IRSKO

Symbolem je zelená dekorace, především svíčky, jež svítí po celou Štědrou noc na cestu Svaté rodině a dalším. Po štědrovečerní večeři dávají lidé na stůl chléb a mléko pro Josefa, Marii a malého Ježíška a dveře domu zůstávají nedovřené. To vše jako symbol pohostinnosti.

FRANCIE

Slaví se ve znamení Otce Vánoc - Pere Noël dětem naděluje dárečky do připravených bot u krbu nebo přivazuje dárky stuhami na stromeček. K slavnostní večeři si Francouzi připravují pečeného krocana s kaštanovou nádivkou či lanýžovou pastou. Na stole nesmí chybět ani vyhlášený le reveillon, což je půlnoční pokrm složený až ze 12 chodů, např. z ústřic, klobás, šunky, salátů, ovoce, sladkostí a také samozřejmě vína a husích jater. Závěrem se podává Kristův koláč nebo Kristův chléb.

Itálie

ITÁLIE

Vánoční svátky zde začínají na Boží hod, po papežově požehnání Urbi et orbi, a končí na Tři krále, kdy komínem přilétá čarodějnice Befana. Ta 7. ledna ráno vloží hodným dětem do připravených ponožek dárky a zlobivým uhlí. Na severu zase dárky nosí Babbo Natale. Štědrovečerní večeře se i zde liší podle regionu, tradic i chutí. Podává se krocan, ryby a v poslední době i těstoviny. Zajímavé je, že se v Itálii nepeče cukroví.

ŠPANĚLSKO

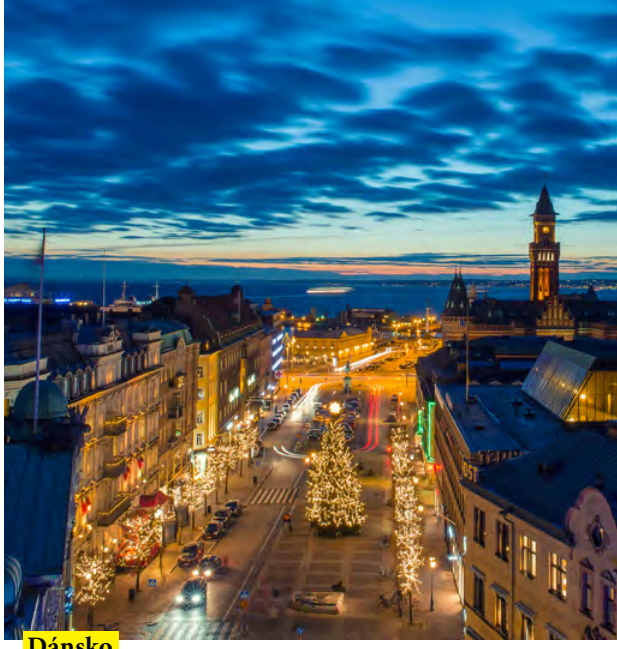
Na štědrovečerním stole nesmí chybět ovčí a kozí speciality, máslové placky, citrónový dort s kandovaným ovocem a pečivo s piniovými jadérky. Vše se zapíjí druhem španělského šampaňského, jež se nazývá Cava. O půlnoci nejmladší člen rodiny položí do jesliček rodinného betlému Ježíška. Pak se jde na půlnoční mši. Dárečky děti dostávají až na Tři krále 6. ledna, kdy jim večer jdou svítit na cestu lampiony. Některých rodinách nadělují dětem dárky už o Štědrém dnu.

Španělsko

Španělsko

Itálie

Řecko


Dánsko

ŘECKO

Začínají již 40 dní předem a v tomto období se podává christopsomo neboli Boží chléb. Vánoce jsou zde druhým největším pravoslavným svátkem. Na Štědrý den chodí řecké děti od domu k domu, přejí vše dobré a zpívají vánoční píseň zvanou Kalanda. Za to dostávají cukroví nebo sušené ovoce. Dárky se rozdávají až 1. ledna, na den sv. Basileje, který je obdobou Santa Clause.

DÁNSKO

Podle starého zvyku musí být každý dárek pro obdarovaného velkým překvapením. Lidé v Dánsku věří, že čím větší je překvapení, tím šťastnější budoucnost je čeká. V některých oblastech Dánska se dodržuje dávný obyčej „vítání vánočního posla“. Posel zaklepe na dveře a každému dá speciální dárek.

FINSKO

Vánoce zde slaví v poledne 24. prosince, k adventním tradicím ve skandinávských zemích patří podvečerní rodinné bohoslužby, návštěvy hřbitova a zapálení svíčky zemřelým příbuzným. Poté se zpívají koledy a jde se společně do sauny. Zde rozdává radost bělovousý dědeček Velký Ukko, kterého poznáte podle vysoké červené čepice a laskavého pohledu v moudrých očích. V některých částech Finska po večeři zazvoní zvoneček a dárky rozdává Joulu Pukki a jeho pidimužíci, kteří zlobivé děti odnesou do svého ledového království. Štědrovečerním jídlem je ryba s obloženou mísou, šunkou s hořčicí, slanečky, domácím sýrem či houbovým salátem.

Finsko

NORSKO

V noci před Štědrým dnem dávají děti Julenissenovi za okno misku s ovesnou kaší, aby se posilnil při večerním rozdávání vánočních dárků. Ovesná kaše je i na štědrovečerním stole. Ten, kdo v ní najde ukrytou mandli, se v příštím roce vdá nebo ožení. Po koledách u ozdobeného stromečku se rozbalují dárky.

Norsko

Brazílie

USA

USA

Mexiko

AFRIKA

Křesťanští Afričané slaví Vánoce stejně jako všude jinde na světě. Tři králové, půlnoční mše a modlitby v kostelech 24. a 25. prosince, ale také umělé vánoční stromečky, girlandy a obří figurky Santa Clause, to vše dnes patří k Vánocům i zde. Lidé si ude předávají dárky jako všude na světě, ale ne s takovou pompou a komercionalizací. Vánoce mají spíše náboženský a duchovní ráz. Afričané jsou poměrně chudí na to, aby si kupovali drahé předměty. Cenné jsou učebnice, mýdlo, látky, svíčky a další praktické zboží. Rodina večeří na Štědrý večer společně, zve i přátele a poté jdou všichni do kostela. Vánoce jsou obdobím, které spadá na sklizeň kakaa. Lidé mají tedy o trochu více peněz než obvykle.

AUSTRÁLIE

Slaví se obdobně jako v Anglii. Jen s tím rozdílem, že v tomto období si děti v Austrálii užívají letní prázdniny. Tradiční večeře se podává v zahradách, terasách nebo i na pláži. Vánoční menu se skládá z mořských plodů, krocana, kachny, kuřete, těstovin, salátů a místo cukroví se jí zmrzlina. Ti, co chtějí dodržovat klasické vánoční tradice, večeří krocana s kaštanovou nádivkou.

USA

Evropské Vánoce působí proti těm americkým skromně. Přestože je pro Američany Den díkuvzdání největším svátkem v roce, ve výzdobě a počtu dárků jednoznačně Vánoce vyhrávají. Stromeček, domy i zahrady si lidé zdobí již dva až tři týdny před Štědrým dnem. V den „D“ se obléknou do něčeho pohodlného a servírují k večeři oblíbená jídla, jako je krocan se šunkou, někde i mořské plody nebo pizzu. Nikde ovšem nechybí americký páj – jablečný koláč. Děti chystají pro Santu Clause sušenky a sklenici mléka a na dobrou noc jim rodiče čtou příběh Předvánoční noc. Vánoce slaví především ráno 25. prosince, rozdávají se dárky, pije se horká čokoláda nebo punč. V některých rodinách se podává vánoční cukroví.

Pětadvacátého prosince naděluje dárky Santa Claus. Na sváteční tabuli pak nechybí nadívaná krůta. K té se podává bramborová kaše, sladké brambory, vařená kukuřice, nádivka, brusinkový kompot a pečivo.

LATINSKOAMERICKÉ ZEMĚ

Jde o země silně katolické a Vánoce se zde slaví všude, i když různě. Zatímco v Brazílii, Kolumbii a části Mexika dostávají děti dárky na 1. svátek vánoční, v Argentině, Venezuele, Portoriku a větší části Mexika až v předvečer svátku Tří králů. Také jiné zvyky a jídla se liší. Mexičané již devět dní před Vánocemi slaví denně až do Štědrého dne posadas, což je jakási rekonstrukce betlémského příběhu, při kterém Josef s Marií obcházejí domy s žádostí o přístřeší, aby po řadě odmítnutí nakonec přece jen střechu nad hlavou získali. Ve Venezuele bývá zvykem po návratu z půlnoční mše dát si pozdní večeři, při níž hlavní roli hraje hallacas, koláč z kukuřičné mouky nadívaný kořeněným kuřecím, vepřovým a hovězím masem. Oblíbeným vánočním jídlem v Argentině je niños envueltos (zavinuté děťátko), což jsou hovězí závitky plněné bohatou nádivkou na ovocném či masovém základě.

Austrálie

Mexiko

Mnoho herců zpívá nebo maluje obrázky, já prostě vařím

Herečka a dnes i vynikající kuchařka Markéta Hrubešová (44) má na kontě nejednu hereckou roli, přesto se vydala i na dráhu spisovatelky a kuchařky. „Zatím mám vydané kuchařky tři a dokončuji knihu pro děti," přiznala v rozhovoru Markéta, která si život bez sporáku už neumí představit.

TEXT: **Jana FIKOTOVÁ** FOTO: **Petra KRÁLOVÁ, archiv Markéty Hrubešové**

Jste výborná herečka, nemrzí vás přesto, že jste se v mládí nerozhodla být kuchařkou?
Myslím, že si to krásně dělím mezi oba světy. Od herectví si vždycky odpočinu v kuchyni a naopak, takže je to takové hezky vybalancované. Když vařím, tak se soustředím na jednu konkrétní věc a přemýšlím jen o tom jídle, tím pádem si zase čistím hlavu pro takové ty psychologické věci, kterými se člověk zanese při herecké práci. Mnoho herců zpívá nebo maluje obrázky, já prostě vařím.

Vařila jste i v profesionální kuchyni s šéfkuchařem Janem Punčochářem. Je to pro vás běžné?
Samozřejmě to běžné není, je to taková výjimka, ale miluji to. Nikdy mě to nepřestane fascinovat a kuchařina na této profesionální úrovni je prostě zázrak. Já už vařím strašně dlouho, ale v podstatě to vzniklo, když jsem se osamostatnila – když jsem odešla od rodičů. Jako malá jsem nevařila vůbec, což mě dnes hodně mrzí, mohla jsem si spoustou věcí už projít a okoukat od babičky. Když jsem si najednou musela sama uvařit, tak to šlo a mě to začalo inspirovat. Ze zábavy se pro mě stala vášeň, objevila jsem úžasného koníčka, co mě strašně baví.

Nezůstala jste jen u vaření – vydáváte i knížky. Co vás k tomu přivedlo?
První kuchařku „Tak vařím já“ jsem vydala z úplně jednoduchého důvodu. Bylo to kvůli kamarádkám. Všechny ke mně chodily pro recepty a neustále jsem jim je dokola rozdávala. Tak jsem si řekla, že je možná jednodušší to napsat do kuchařky a ony si to pak můžou přečíst, kdy budou chtít. V první kuchařce jsou opravdu recepty, které dělám já, zná je má rodina a jsou naprosto jednoduché. Toto téma jsem přenesla i do druhé kuchařky „Rebelka – pivní kuchařka“. Snažím se psát jednoduše, aby to pochopili ženy i muži, kteří třeba moc nevaří. A hlavně aby to chutnalo a nezabralo moc času.

s kuchařem Honzou Punčochářem

„Od herectví si odpočinu v kuchyni a naopak, takže je to hezky vybalancované.“

Kolik knih už máte za sebou a kolik jich ještě plánujete?
Doufám, že jich budu mít ještě hodně. Zatím mám na kontě tři: „Tak vařím já“, „Rebelka – pivní kuchařka“ a třetí byla „Markéta vaří Rettigovou“, kde jsem chtěla vzdát hold naší největší kuchařce Magdaléně Dobromile Rettigové. Myslím, tedy doufám, že se mi to docela podařilo. Určitě na příští rok plánuji další kuchařku, kterou bych ráda propojila se společností JIP Východočeská. Měla jsem totiž tu čest být přítomna na 1. gastronomickém veletrhu, který mě naprosto uchvátil. Byla jsem nadšená a myslím si, že i ostatní návštěvníci si našli to své.

Máte už ucelený koncept, jak bude kuchařka vypadat?
To mám, ale ony se nápady kradou, takže vám to neřeknu. Ale už si ji pomalu chystám.

I Markéta dokáže táhnou s týmem Jana Punčocháře za jeden provaz!

„Snažím se psát jednoduše, aby to pochopili ženy i muži, kteří třeba moc nevaří.“

Když vás někdo pozve domů a chce vám uvařit, nemá třeba strach, že mu to zkritizujete?
Mají, ale zcela neopodstatněný. Já vždycky říkám: „Prosím vás, vůbec se nebojte“. Když vidím tu citovou investici, že je to dělané s láskou, tak říkám, že mi stačí chleba namazaný máslem a s rajčetem. Já nejsem náročný strávník, jen chci vědět, že se o mě chce někdo starat nebo že si můžeme posedět a promluvit si jako kamarádi, a je to krásné. Jen nemám ráda takové to odfláknuté jídlo, ale to samozřejmě kamarádi nedělají, nikdy.

Čím vás každý uctí anebo co naopak vůbec nejíte?
Všichni moji kamarádi vědí, že mě většinou uctí nejlépe masem nebo rybami. Jsem hodně masová. Naopak vědí, že já vůbec nejím sladké. Takže nemá cenu mi po jídle nabízet nějaký dezert. Většinou končím sýrem a tím jsem spokojená. Ale když mi dají kus masa, tak je to v pořádku.

Kolik knížek s recepty doma máte?
Přes stovku jich bude určitě. Nikdy jsem to nepočítala. Snažím se ale kupovat jen ty dobré. Ráda vše studuji v knihách, ale inspiruji se i v restauracích. Jídlo si však vařím většinou podle svého.

Kterým jídlem rozmazlujete rodinu?
Minimálně jim ráda vařím všechna jídla, která mám v kuchařce. Když chci nachystat něco slavnostnějšího, připravím rybu, mořské plody nebo biftek. Českou klasiku vařím míň, protože je časově náročná.

„Všichni kamarádi vědí, že mě většinou uctí nejlépe masem nebo rybami.“

Kde nejraději nakupujete?
V supermarketu dělám velké, týdenní nákupy, ale když vidím hezkou čerstvou zeleninu někde cestou, hned to nakoupím a vymyslím, co by se k tomu nejlépe hodilo. V malých řeznictvích zase kupuji maso podle denní nabídky. Jinak mám ráda osvědčené menší prodejny a farmy. Nesoustředím se ani na kupování bio výrobků. U většiny zboží mi schází kontrola. Jako malá jsem vyrostla na práškované zelenině, byla černobylská katastrofa a nikdo to neřešil... Každý extrém a každý fanatismus je špatně. Není nad selský rozum.

Jak jste na tom o Vánocích? Děláte kompletně všechno od polévky, přes cukroví až po chlebíčky? Nebo vám pomáhá dnes už jedenáctiletá dcera Christel?
Dělám takovou tu klasiku: kubu, rybí polévku, tedy polévky. Moje maminka rybí nejí, takže dělám ještě bramboračku. Jako hlavní jídlo máme kapra. Dříve jsem dělala takové ty variace lososa, ale vrátila jsem se zpátky ke kaprovi. Musím přiznat, že moje maminka připravuje bramborový salát, který dělala má babička, ten vídeňský, je tam nateplo udělaná cibulka s octem a vývarem. Ten salát je takový mazlavý a úžasný. Babička ho uměla naprosto skvěle, teď to dělá moje máma. Já jí to nechávám, to je její majstrštyk. A samozřejmě máme napečené cukroví už dopředu, takže co kdo vydrží. Dcera se s chutí přidá, vaření ji baví.

Přípravy na svátky jsou u vás už v plném proudu nebo nákupy dárků necháváte na poslední chvíli?
Ježíšek už někde lítal, ale musím říct, že jsem teď měla docela shon. Skončila jsem zkoušení v divadle a do toho byla ještě spousta dalších věcí, takže je to teď takové malinko našponované. Ale od příštího týdne se už peče, nakupuje. Nazdobeno už ale mám, to je takový můj zvyk, že na advent musejí být věnce, které vyrábíme s dcerou na stůl, na dveře, všude máme vánoční hvězdičky a nechybí ani hořící svíčky. Prostě jsem taková pyromanka.

Co vás ještě čeká do konce roku a po Novém roce?
Do konce roku jsou ještě nějaká představení. Ještě možná bude nějaké natáčení, uvidím. Ještě musím dopsat knihu pro děti, která vyjde po Novém roce, takže tam mám ještě nějaké úpravy. Moc se na to těším. Určitě se nenudím, práce je hodně, času málo. Ale nestěžuji si, hlavně, ať jsme zdraví.

Charismatická rusovláska Markéta Hrubešová (1972) pochází z Prahy, kde také po jazykové základce absolvovala Státní konzervatoř - obor hudebně dramatický. Už od dětství ráda tancovala, několik let vystupovala v Dismanově dětském souboru a řada sportů (lyžování, plavání, jízda na kole) je jí blízká už od školního věku.

Ve filmu se objevila už v r. 1980, kdy se v pohádce O ptáku Ohniváku mihla jako rusovlasá holčička, a téměř stejná role ji potkala i v dětském snímku Modré z nebe (1983). V době studií jí nabídl režisér Kachyňa roli Ulriky, dcery německého velitele zajateckého tábora v pohnutém roce 1944. Ještě v témže roce si sedmnáctiletá Markéta zahrála Židovku Ester v Jakubiskově filmu Sedím na konári a je mi dobre. Drsný poválečný příběh krásné Židovky a dvou kamarádů (mistrně ztvárněných B. Polívkou a O. Pavelkou), kteří se posléze starají o její maličkou dcerku...

V 90. letech točila jeden film za druhým - Zmatky kolem Katky (1990), Zamilovaná (1992), Žiletky, Konec básníků v Čechách, Divoké pivo (všechny 1993), Venušin pahorek (1994). Hrála i v erotickém thrilleru Peklo v řetězech II. (1994) nebo v erotických povídkách Vášnivé známosti II. (1994), komediální úlohu Uršuly předvedla v Hrabalově snímku Andělské oči (1994). Ve svých 22 letech se stala také Dívkou Playboye. V poválečném seriálu Zdivočelá země (1997) se divákům představila jako svůdná Alena Krivá, která poplete hlavu bývalému policajtovi Kandovi, ovšem po několikaletém manželství opouští nejen jeho, ale i své malé syny. V nepříliš povedené pohádce O princezně z Rimini (1999) ztvárnila královskou dceru Nicolettu a v Bankrotářích (2003) zrádnou manželku Evženii. V roce 2009 se objevila v úloze nevěrné a chamtivé Kláry z Vartemberka v historické detektivce Jménem krále. Jako zdravotní sestřička se objevila v pokračování populární čarodějnické pohádky - Saxana a Lexikon kouzel (2011).

V poslední době se Markéta věnuje především divadlu a dceři Christel Lilly Kraus, která se jí a fotografovi Davidu Krausovi narodila v roce 2005. Od června 2009 uváděla na Nově pořad Vaříme s Tescomou, kde ji po dvou letech vystřídala Adéla Gondíková.
Dnes má za sebou již tři úspěšné kuchařky a čtvrtou v pořadí se chystá vydat v roce 2017.

PIŠKOTOVÝ OVOCNÝ KOLÁČ

Suroviny:

3 šálky polohrubé mouky	1,5 šálku moučkového cukru
3 šálky jogurtu	1 šálek oleje
½ prášku do pečiva	sezonní ovoce

Postup:
Vypracujte nepříliš husté těsto (můžete přidat i 1 vejce) a vlijte ho do vymazané a moukou vysypané formy. Uhlaďte a pokladte sezonním ovocem. Pekáč nebo dortovou formu vložte do trouby a pečte při asi 150 °C cca 40 minut. Nakonec můžete dort přelít želatinou a nechat vychladit.

VEPŘOVÉ KOTLETY S KAPUSTIČKOU

Suroviny:

2 vepřové kotlety s kostí	200 g kapustiček
1 malá cibulka	1 stroužek česneku
1 větvička tymiánu	olivový olej
sůl a pepř	

Postup:
Kotlety očistěte, lehce naklepejte a z obou stran nařízněte tak, aby se při pečení nezvedaly. Okořeňte a potřete trochou olivového oleje. Nechte marinovat. Kapustičky propláchněte, odstraňte svrchní lístky a zarovnejte košťál. Pak je překrojte na poloviny. Vhoďte je do vroucí osolené vody a vařte asi čtyři minuty. Ihned sceďte a propláchněte ledovou vodou. Kotlety opečte zprudka nejlépe na grilovací pánvi. Nechte v teple. V malém kastrůlku rozehřejte trochu olivového oleje a restujte na něm nadrobno nakrájenou cibuli a česnek. Přidejte kapustičky a proházejte. Lehce osolte a ihned podávejte.

PÓRKOVÝ KOLÁČ

Suroviny:

200 g hladké mouky	80 g másla
2 pórky	2 jarní cibulky
100 g uzené šunky (vcelku)	2 vejce
100 g tvrdého sýra	100 ml smetany
2 lžíce vody	olivový olej
muškátový oříšek	sůl

Postup:
Mouku vsypte do mísy. Mírně povolené máslo nakrájejte na kostky a přidejte k mouce. Do směsi vyklepněte vejce a osolte špetkou soli. Vše dobře smíchejte. Pak přilijte trochu vody a vypracujte vláčné těsto. Zabalte ho do fólie a dejte alespoň na hodinu do lednice. Připravte si náplň. Pórek a cibulku dobře očistěte a nakrájejte na plátky. Orestujte je na olivovém oleji, až zprůsvitní. Přidejte šunku nakrájenou na kostičky a trochu osolte. Zalijte smetanou, chvilku provařte a odstavte. Do směsi nastrouhejte trochu muškátového oříšku. Těsto rozválejte, dejte do vysypané formy a dobře přitiskněte ke stěnám. Okraje zarovnejte (měly by trochu přečnívat). Předpečte asi 10 minut v horké troubě (200 °C). Přidejte pórkovou směs, posypte strouhaným sýrem a zalijte vejcem. Pečte dozlatova asi 20 minut.

MED

nejen jako SLADKÉ POKUŠENÍ

Věděli jste, že historie medu sahá až k asyrskému králi? Toto chutné a zdravé sladidlo má uplatnění nejen v kuchyni, lékařství či kosmetice, ale i v dalších oblastech života.

TEXT: **Jana FIKOTOVÁ**

HISTORIE

Včelaření a včelí produkty mají kořeny už ve starém Egyptě, kde díky zajímavému řádu včelího života, který je ojedinělý i ve světě zvířat a hmyzu, přikládali včelím produktům léčivé účinky. Podle knih sahá historie až k asyrskému králi Aššurbanipalovi (669 - 633 př.n.l.). Stará Egyptská legenda vypráví, že včely jsou oživlé slzy boha slunce Ra. V těchto dobách byl med neobyčejně vzácný a drahý a byl určen jen privilegovaným osobám.

Egypt

Nejstarší písemnou památkou egyptské medicíny je papyrus Kniha přípravy léků na všechny části lidského těla. V tomto lékařském dokumentu napsaném před 3 500 lety je uvedeno množství receptů, v nichž je obsažen med jako lék. V mnoha kulturách starověku byl i symbolem plodnosti a je známo, že například egyptská královna Kleopatra zdokonalovala svou pleť pomocí medových masek.

Indie a Čína

V ájurvédě, starodávné indické medicíně, se pomocí elixíru a diety, která obsahuje med a mléko, dal prodloužit život člověka na 500 i více let. Starověcí Indové připisovali medu důležité a mnohostranné léčivé, profylaktické a posilňující vlastnosti. Jimi pojmenovaný lék „alternacia“, který dodával člověku radost a ochraňoval mládí, se připravoval hlavně z medu. Z hlubokého dávnověku pocházejí i informace o používání medu a vosku k léčebným účelům v Číně.

Řecko a Řím

Řecký bůh Zeus byl živen medovou nymfou Melissou nektarem. Hippokrates aplikoval med jako lék proti horečce. Rovněž proslulí řečtí básníci Homér a Euripides doporučovali med pro jeho rozsáhlé léčivé účinky. Pythagoras ve svých spisech o medicíně tvrdil, že med se vyznačuje různými léčivými vlastnostmi. Pythagorovi stoupenci se živili výlučně vegetariánskou stravou a medem. Ve starém Řecku sloužily jako prostředky léčení hlavně oběti bohu Aeskulapovi a užívání medu a hroznů. Hippokrates, největší reformátor starověké medicíny, úspěšně používal včelí med při mnoha onemocněních a sám ho také jedl. I římští učenci se ve svých dílech zabývali včelami a včelími produkty. O chovu včel psal Marcus Terrentinus Varro a Vergilius. Včely a med také chválili Ovidius a Plinius starší. Římané dobře znali praktické využití medu a jeho konzervační účinky. Například čerstvě ulovené ryby nechávali nakládat do medu, aby se ryby při převozu nezkazily.

Středověk

Medu si velmi vážili i muslimové. Prorok Mohamed dokonce hrozil lidem, kteří pohrdali božími zákony, odnětím medu. Úspěšně používal produkty včelařství i významný učenec střední Asie Abú Alí ibn Siná zvaný též Avicenna. V jeho kánonu nacházíme desítky receptů, v nichž se používá včelí med nebo vosk. Papež Urban VIII. dokonce přijal včely do znaku svého rodu. Známí středověcí lékaři, jako Paracelsus, často předepisovali pacientům med. I slova praotce Čecha na hoře Řípu nasvědčují tomu jaký význam byl v naší historii medu přikládán: „Toť jest ta země krásná, mlékem a medem oplývající.“ Již v 11. a 12. století se do okolních zemí vozil med, vosk a medovina ve velikém objemu. V Praze se pak konaly speciální medové trhy.

Současnost

Na konci druhého milénia se lidé v přetechnizované společnosti začínají obracet k přírodním produktům a k alternativní medicíně, založené na odvěké zkušenosti a praxi našich předků. Jednou z unikátních přírodních cest, jak člověku pomoci, jsou právě včelí produkty.

DRUHY MEDU

Květový med na jaře pochází z květů ovocných stromů, řepky a lučních bylin. Je snadno stravitelný díky obsahu jednoduchých cukrů - glukózy a fruktózy. Obsahuje pylová zrna různých rostlin, které obohacují med o významné přírodní látky s povzbuzujícími účinky - rostlinné hormony, éterické oleje, aromatické látky apod.
Vzniká z nektaru, který pochází z květů a dá se rozdělit podle rostlin, z nichž nektar pochází:
Řepkový med - velmi častý med, který se vyznačuje žlutou barvou a tendencí rychle krystalizovat.
Akátový med - oblíbený pro svou vůni a chuť po akátových květech. Vyznačuje se průhlednou, mírně nažloutlou barvou. Dlouho zůstává v tekutém stavu.
Lipový med - med pocházející z lipového květu a vyznačující se, podobně jako akát, průhlednou, mírně nažloutlou barvou. Má lahodně jemnou chuť a vůni.
Výše zmíněné druhy jsou nejznámější, existují však i mnohé další.

Lesní med (nebo také medovicový) pochází z medovice, kterou nejčastěji produkují mšice, živící se šťávami ze stromů. Nejčastěji se jedná o smrky a jedle. Mšice z těchto šťáv využijí potřebné složky a zbytek vyloučí ve formě medovice. Včely ji odeberou a zpracují v med. Medovicový med se vyznačuje výrazně kořeněnou chutí a vydrží dlouhou dobu v tekutém stavu. Zpravidla je tmavší, což způsobují rostlinná barviva, obsažená v míze dřevin. V porovnání s květovými medy osahuje více fruktózy, dextrinů, flavonoidů, ale hlavně větší množství minerálních látek a stopových prvků, které prospívají lidskému organismu.

Pastovaný med - pastováním medu se provádí řízená krystalizace, kdy se krystaly medu zakulatí a tím z medu vznikne pasta, která se dobře roztírá. Nejčastěji se pastování provádí u květového medu, který má tendenci rychle krystalizovat, ale dlouho vydrží. Je to vybraný květový med, převážně řepkový. Tyto medy jsou bohaté na látky bílkovinné povahy a řadu vitaminů (B1, B2, B6, B12, C, E).

Plástečkový med se získává z panenského díla, které včely vystavěly, aby do něj mohli med uložit. Když ještě neexistovaly medomety k vytáčení medu, mez se z plástů vymačkával ručně nebo se žvýkaly přímo celé plásty i s voskem.

CO OBSAHUJE?

15-20 % vody, 30-38 % fruktózy (cukr ovocný), 26-33 % glukózy (cukr hroznový), 1-10 % sacharózy (cukr řepný, nejméně obsažen v květových medech vyjma akátového a čistcového), 1-10 % vyšších cukrů, 0,1-1,0 % minerálních látek (draslík, sodík, vápník, hořčík, železo, fosfor, síra, mangan, zinek, měď), 0,1-0,6 % enzymů (glukózooxidáza, fosfatáza, invertáza, diastáza, kataláza), 0,1-0,5 % organických kyselin (k. glukonová, k. citrónová, k. jablečná, k. jantarová, k. mravenčí, k. šťavelová a další), 0,1-0,5 % aminokyselin (fenylalanin, prolin, alanin, valin, cystein, lysin a další), 0,1 % vitaminů (B1, B2, B3, biotin, C, kys. pantotenová), hormonální látky (adrenalin, acetylcholin, noradrenalin, dopamin a látky z mateří kašičky), barviva (rutin, kverutin a jiné flavonoidy a antokyany), vonné látky (diacetyl, acetaldehyd, propionaldehyd a 50 dalších).

KRYSTALIZACE A USKLADNĚNÍ

Přirozenou vlastností medu je krystalizace, kterou neztrácí svou hodnotu. Ta závisí na vzájemném poměru fruktózy a glukózy. Do původního tekutého stavu jej lze přivést postupným zahříváním ve vodní lázni do 45 °C. Postavením do blízkosti tepelného zdroje (topení, trouba aj.) zkrystalovaný med změkne a lze jej pak pohodlně roztírat.
Med uskladňujeme v uzavřeném obalu (nejlépe ve skle) v suché tmavé místnosti při teplotě do 15 °C.

VYUŽITÍ

Antiseptikum

Med obsahuje peroxid vodíku, chemikálii, která se nejčastěji používá k čištění ran. Kromě toho med pro ránu vlhkou ochrannou bariéru. Aplikace medu může být užitečná i u infikovaných ran, které nereagují na konvenční léčbu (jako jsou antibiotika). Kromě toho med pomáhá s léčením strií a jizev. Med je dokonce účinný i proti E. coli a MRSA.

Hydratační krém

Med skvěle hydratuje a je dokonce dost jemný pro osoby s citlivou pokožkou. Smíchejte čtyři polévkové lžíce medu se dvěma bílky a několika lžícemi mouky (v závislosti na požadované konzistenci). Míchejte, dokud směs nezhoustne, a aplikujte ji jako hydratační krém na obličej a tělo.
Můžete také rozetřít jednu čajovou lžičku medu na čistou pokožku a nechat ji hydratovat po dobu 15-20 minut. Pak místo opláchněte teplou vodou. Pro jemnější pleť můžete také přidat malé množství medu do teplé vodní lázně.

Lék na akné

Med bojuje s akné díky svým protizánětlivým a antibakteriálním vlastnostem. Aby vaše vyrážka rychle zmizela, naneste malé množství medu na postižené oblasti svého obličeje. Zkuste tuto léčbu přes noc s ručníkem na polštáři nebo med pouze naneste, nechte ho působit 15 minut a poté opláchněte.

Med jako dodavatel energie

Med je mnohem zdravější a bezpečnější varianta k energetickým nápojům. Jednoduše přidejte malé množství medu do sklenice vody nebo horkého čaje. Glukóza z medu se vstřebá do krevního oběhu, čímž sníží únavu.

Konzervant ovoce

Zkuste uchovat bobulové ovoce v medu. Jen smíchejte jeden díl medu na deset dílů vody a pokryjte směsí vaše bobule. Uzavřete ve vzduchotěsné nádobě, a budete mít v kousek léta na dosah ruky po celý rok.

Léčba bolesti v krku

Med obaluje zevnitř krk a zklidňuje jeho podráždění. Výroba séra proti bolesti v krku je jednoduchá. Smíchejte 1 polévkovou lžíci medu s horkou vodou a přidejte šťávu z jednoho citronu. Můžete zkusit vypít pouze med a citronovou šťávu, ale s vodou to bude pro vás jednodušší. Tento léčivý nápoj si můžete vychutnat tak často, jak to bude nutné pro léčbu bolesti v krku.

Lék na popáleniny

Med je také skvělý pro léčbu popálenin. Pomůže vyčistit ránu a také zklidňuje oblast kolem ní a snižuje bolest. Pro dosažení optimálních výsledků naneste med na ránu.

Antibakteriální přípravek

Kromě výše zmíněných vlastností je med skvělý i k zabíjení bakterií a choroboplodných zárodků. Díky kyselému pH a viskózní konzistenci medu v něm mikroorganismy zůstanou uvězněny a posléze uhynou. Med může být aplikován na škrábance, rány nebo jakékoli zanícené oblasti. Můžete jej použít i v kombinaci s jiným antiseptikem.

Vlasový kondicionér

Enzymy a živiny v medu pomohou zlepšit kvalitu vašich vlasů. Aby se vám vlasy krásně leskly, můžete přidat lžičku medu do svého šamponu. Pro hloubkovou regeneraci vlasů smíchejte jeden díl medu se dvěma díly kokosového nebo olivového oleje. Nechte tuto směs na vlasech po dobu 20 minut a poté opláchněte.

Perníkářství

Kořeny pečení vánočních perníčků sahají až do éry počátku lidstva, kdy pravěký člověk přišel na možnost smísit mouku s medem a upéct placku, která uležením neztrácela na chuti, ba naopak.

TEXT: **Jana FIKOTOVÁ**

Starověké národy považovali med za stravu bohů, a proto jim při obětních slavnostech obětovali medové pečivo. Antičtí Řekové při slavnostních příležitostech rozdávali perníky různých tvarů. K tvarování perníku se používaly různé druhy formiček - hliněné a později dřevěné, takzvané kaduby, s náměty ze společenského a náboženského života, např. Adam a Eva, narození Krista, ukřižování Krista či Tři králové. Chudý lid z perníkového těsta pekl tvary betlémských hvězd, koníků, husarů, srdíček a typických regionálních ornamentů. Dnes perníčky vykrajujeme formičkami a zdobíme bílou nebo obarvenou polevou i mandlemi.

Ve středověku se perníky pekly většinou v klášterech, na panstvích a v domácnostech v podobě jednoduchého domácího pečiva. První doklady o perníkářích v českých městech pocházejí ze 14. století. Výrobců perníku nebylo ve středověku mnoho, v každém městě jeden nebo dva, kromě Prahy, kde jich na počátku 15. století působilo téměř dvacet. Ve středověkých městech bylo zvykem, že řemeslníci stejné profese bydleli a pracovali v jedné ulici. Krámky pekařů se tak odpradávna soustředily v Caletné, později Celené ulici na Starém Městě pražském. Zdá se, že znalost výroby perníků k nám přinesli proslulí norimberští perníkáři, kteří přišli do Prahy v době před husitskými válkami. Nebyli ostatně sami, v té době se do Prahy stěhovalo veliké množství německých řemeslníků, a to byl také jeden z důvodů, proč se pražští měšťané přidávali ke kališnictví.

Zpočátku výrobci medového pečiva zakládali cechy společně s jinými řemeslníky příbuzných oborů, například s pekaři. Teprve v 16. a 17. století se objevují samostatné cechy perníkářů, v Praze a kupodivu také Kutné hoře, kde bývalo dost řemeslníků na založení vlastního cechu. Jinde nacházíme obvykle perníkáře ve společných organizacích s pekaři, a to i v pozdějších staletích. Co všechno bylo příčinou pozvolného úpadku perníkářů od druhé poloviny 19. století? Především konkurence cukrářů, jejichž sortiment sladkých dobrot se začal rozrůstat a šel dobře na odbyt, a také konfetářů, kteří vyráběli bonbony. V době vlády Rudolfa II. byl velký zájem o stejné sladkosti, jaké se připravovaly pro hostiny na francouzském královském dvoře. Bývala to malá umělecká díla v podobě květin, zvířat nebo paláců z těsta, a samozřejmě velice drahá. Dovolit si je mohli jen ti nejbohatší. V té době ještě cukráři perníkáře ještě neohrožovali. Opravdovou konkurencí se stali až mnohem později, v době, kdy začal ve výrobě sladkostí vítězit cukr nad medem a kdy dávali lidé mnohem více přednost sladkým zákuskům a dortům před perníky.

Na počátku 20. století už nakupovaly u cukrářů i nižší vrstvy. Byla u nich mnohem širší nabídka pamslků včetně drobných druhů perníků, bonbonů, kandovaného ovoce a dalších dobrot. A ještě jedna věc přispěla k popularitě cukráren, hlavně v období po I. světové válce. Cukráři totiž své obchody zařizovali tak, aby si tu lidé mohli posedět, pochutnat si na zákusku a k tomu si dát i něco k pití. Ale to by ještě nebylo nic nového. Mnohem důležitější bylo, že do cukrárny žena mohla přijít i bez pánského doprovodu a sejít se zde s přítelkyní. Toho také tehdejší ženy rády využívaly a využívají vlastně dodnes, jen s tím rozdílem, že si z cukrárny mohou odnést plnou krabici upečeného vánočního cukroví.

Perníkářské umění má jednu zvláštnost. Perníky a marcipány se v minulosti nikdy nevyráběly podomácku. Od počátku se jednalo o specializované řemeslo. To až mnohem později, kdy už většina perníkářských dílen dávno zanikla, začaly hospodyně péct podobné pečivo doma. Od druhé poloviny 19. století je možné objevit ve všech vydávaných kuchařkách knihách spousty předpisů na perníčky, marcipánky a další druhy pečiva, určeného pro velikonoční, adventní, vánoční či masopustní období. Je však nutné vědět, že toto domácí pečivo, které se ostatně v mnoha domácnostech peče dodnes, nemá už s původními perníky vůbec nic společného. A to jak z hlediska přípravy, tak i chuti.

Původní perníky se připravovaly podle tajných receptur, jež si každý mistr pečlivě střežil a předával je pouze svému nástupci. Byly většinou dost složité a obsahovaly rovněž drahé a ne vždy dostupné suroviny, které se k nám dovážely. To platí zejména pro koření a v dobách nedostatku i pro med. Těsto se připravovalo dlouhou dobu dopředu, několik měsíců a často i let se pak nechávalo odležet. Říkalo se, že nejlepší perníky na svatbu jsou z těsta zadělaného v den narození nevěsty. Dalším důvodem, proč perníky pekli muži - řemeslníci, byla značná fyzická náročnost přípravy surovin, jejichž váha se počítala na desítky kilogramů a které se musely prosívat, cedit, zahřívat, mísit… Také hnětení samotného těsta trvalo dlouho a bylo velice namáhavé. A ještě náročnější bylo uležené a ztvrdlé těsto naporcovat a hníst tak dlouho, až bylo vláčné a vhodné k tvarování.

První zmínka o prodeji perníků na našem území je z roku 1335 a váže se k městu Turnov. To ovšem neznamená, že by perníkáři neboli caletníci nepůsobili i na jiných místech. Zpočátku byly pro české mistry vzorem výrobky z norimberských perníkářských dílen. Vítaný byl každý tovaryš, který na svém vandru získal zkušenosti právě v Norimberku. Nejlepší perníkáři se zpočátku soustřeďovali v Praze, ti první pravděpodobně přišli přímo z Norimberka, podobně jako spousta německých řemeslníků dalších profesí, kteří se k nám stěhovali v době před husitskými válkami. Od nich postupně přebírali zkušenosti a kopírovali perníkové pečivo i výrobci z dalších královských a poddanských měst a městeček. Záhy se začali sdružovat do cechů, nejprve společných s pekaři, mlynáři, krupaři, koláčníky a dalšími. Teprve od 16. a 17. století existují doklady o ojedinělých samostatných cechovních organizacích perníkářů, a to hlavně z velkých měst, kde jich bylo dost na to, aby mohli cech založit. Jinde dál působili společně s dalšími příbuznými profesemi.

DRUHY STARÝCH PERNÍKŮ

Marcipánové zboží zahrnovalo tzv. dílo červené, žitné marcipány, topinky, šifle, bílé dílo malované, piprle a pirlátka, jazejčky. Základními surovinami byla žitná mouka a med, doplňovaný v dobách nedostatku sladkým sirobem vařeným z cukrové řepy. Do některých druhů se přidávalo i koření (např. šifle, piprle), případně kypřidla. Červené dílo se před pečením obalovalo v roztlučeném pečivu z hrachové mouky; díky tomu následně zčervenalo. Některé druhy se vtlačovaly do dřevěných vyřezávaných forem (červené dílo, žitné marcipány, bílé dílo, piprle), jiné se formovaly jen na vále nebo v ruce (topinky, šifle, vykrajované jazejčky). Bílé marcipány se ještě malovaly žlutou, červenou a černou barvou.

Perníkové těsto tvořilo v polovině 18. století základ pro dva druhy pečiva - černý táflový a bledý německý perník. Na rozdíl od marcipánů se do tohoto těsta běžně přidával sirob, med pouze tehdy, byl-li zrovna hodně levný. Tmavá barva perníku byla způsobena přídavkem převařeného ztmavlého sirobu, do tzv. bledého perníku se žádný nedával. Původně byl běžnou přísadou také pepř neboli piper, který se považoval už od středověku za všemocný lék při zažívacích obtížích. Den před pečením se připravené a uleželé těsto smísilo s kypřicím práškem, hnětlo se potom tak dlouho, až začalo kynout, a nakonec se rozválelo, rozkrájelo a obalilo v mouce. Tyto kousky se pak vtlačovaly do forem.

Módním druhem perníku se ve své době staly tzv. celtle podle norimberských vzorů. Dělily se na dražší neboli „dobré“ a na „sprostné“. Do dražších se přidávalo koření (zázvor, skořice, hřebíček, bezový květ, badyán, fenykl, citrónová kůra) a navrch ještě loupané mandle. Před pečením se sypaly moukou, aby zůstaly nazlátlé, polévaly se lesklou polevou a pro prodej se balily do papíru. Levnější celtle, určené hlavně pro venkov, se ochucovaly jen špetkou pepře, byly větší a silnější.

Černé šišky, kterým se také říkalo tabák nebo husí hovínka, vyráběl skoro každý perníkář. Oblíbené byly stejně jako mnohem později oblíbený pendrek (z němčiny Bärendreck, tedy medvědí hovínko). Základem těsta byl sirob, mouka a čtvero koření (koriandr, pepř, bezový květ a anýz). Šišky byly dlouhé jen pár centimetrů a nepekly se. Ve městech i na venkově jich každá domácnost musela mít slušnou zásobu, protože se považovaly za nejlepší lék po nestřídmém jídle.

Drůbeřka byl speciální produkt perníkářských dílen, jehož výroba zanikla už v první polovině 19. století. Nebyla určena k jídlu, ale pro děti na hraní, a i když na trzích platila za lacinější zboží, byla velice precizně provedená a na pohled podobná dřevěným hračkám. Každý kus se skládal z několika dílů, formovaných do dřevěných forem a sestavených k sobě. Těsto na drůbeřku se připravovalo jen z mouky a vody, jednotlivé kusy ze slepených dílů se pak sušily u kamen. Teprve těsně před jarmarkem nebo poutí se barvily nebo také zdobily pozlátkem. K barvení používali perníkáři dvě barvy - žlutou a červenou, do nichž se hračky, navlečené na vrbových prutech, máčely. V mírně prohřáté peci se pak sušily.

Konfekty platily za nejdražší perníkářské zboží, které se vyrábělo pouze na zakázku pro bohatší zákazníky. Tyto malé perníčky se zhotovovaly z čistého medu a nejjemnější pšeničné mouky, do těsta se přidávalo ještě voňavé koření (zázvor, hřebíček, skořice, fenykl, citrónová kůra). Kousky těsta se formovaly v drobných formičkách a poté se obalovaly buď v mouce, aby zůstaly po upečení světlé, nebo v drobečcích z hrachového pečiva, aby zčervenaly. Dvoubarevné konfekty se pak pěkně naskládaly na mísu a bývaly ozdobou slavnostního stolu.

POZVÁNKA ZA PERNÍKEM:

Perníkářská forma ve tvaru hvězdy s Pannou Marií a Ježíškem ze sbírek Okresního vlastivědného muzea v Českém Krumlově, kde kromě rozsáhlé sbírky forem najdete i dobové recepty a spoustu zajímavostí o cechovních zvycích. Výroba a prodej staročeského perníku, který je vyráběný podle receptury z 16. století. Perník je ručně vytlačován do dřevěných forem, které se vyřezávaly ze dřeva ovocných stromů.

Výroba pardubického perníku sahá do 16. století. Právo vyrábět perník potvrdila v roce 1759 Marie Terezie. Ve dvacátém století nastalo období rozkvětu výroby, kdy byla řemeslná výroba doplněna i tou průmyslovou. Tradice i kvalita perníku vyráběného v Pardubicích, přinesla městu věhlas a přívlastek město perníku. Více o místním perníku se máte možnost dovědět v Pardubickém muzeu.

VYKUCHÁNÍ

Začněte od ocasu špičkou nože, ideálním místem, kde špička nože vnikne do kůže, je řitní otvor. Zajeďte do břišní dutiny jenom tolik, abyste nepoškodili vnitřnosti a hlavně nepropíchli žluč. Úskalím je oblast mezi břišními ploutvemi, nožem musíte manévrovat přesně mezi nimi, jinak narazíte na kost. Rukou vnitřnosti uvolněte od stěny břišní dutiny a nakonec nožem oddělte u hlavy od páteře. Při kuchání postupujte od ocasu k hlavě. Opatrně vyjměte vnitřnosti, střívko i žluč. Pozor, ať ji neprořízněte.

FILETOVÁNÍ

Někdo porcuje kapra i s kůží a odřízne ji až nakonec, jiní ji naopak odstraní již na začátku. Záleží na každém, který postup si zvolí. Prořízněte hřbet podél páteře a podél žeber odřezávejte maso. Zbytek masa se dořízne k ocasu. Udělejte řez z boku podél páteře a ostřím nože kopírujte silné kosti od hlavy směrem k ocasu, to znamená asi do dvou třetin, kde žebra končí. Pak si kapra opět „přiklopíte“ a dořízněte filet podél páteře až k ocasu.

Někteří kuchaři kapra rozpůlí podél páteře, přeříznou páteřní kosti a ty pak dodatečně vyříznou. Filet prořezávejte i s páteřními kostmi až k ocasu. Filet si přidržujte naplocho. Podřízněte páteřní kosti. Dostanete skoro čistou půlku kapra.

ZBAVENÍ KŮŽE

Nařízněte kůži směrem od hlavy a kolem žeber až k ocasu. Tlačte nůž směrem ke kůži a opatrně ji sundávejte. Jakmile bude kůže uvolněná po celé šířce, lze ji strhnout i ze zbytku těla. Pokud vám vyhovuje sundávání kůže nakonec, platí pro vás velké upozornění. Začněte od ocasu. Zhruba centimetr od jeho konce prořízněte maso až ke kůži. Pak vezměte papírovou utěrku (kapr ďábelsky klouže) do levé ruky a přidržujte kůži. Pravou opatrně kývavým pohybem řezejte dál (leváci samozřejmě naopak).

TIP REDAKCE

Nůž si postavte co nejvíce „naplacato“ k prkýnku. A šmidlejte jakoby po zemi, rovnoběžně s krájecí deskou. Nula stupňů je ideální styl. V okamžiku, kdy nůž jen trochu nakloníte, hrozí, že kůži prořízněte. Lépe se stahují lysci, kůže je přece jen silnější, u šupináčů daleko víc hrozí, že se kůže protrhne.

Vánoční polévka

Suroviny:

1 kapří hlava
6 kuliček černého pepře
200 ml suchého bílého vína
60 g másla
2 stonky řapíkatého celeru
špetka muškátového květu
petrželka na ozdobu
1 malá cibule
sůl
200 g kapřího masa (od ocasu)
1 velká mrkev
6 hlaviček růžičkové kapusty
4 pl. bílého toastového chleba

Postup:

Rybí hlavu omyjeme, odstraníme žábry s očima a vložíme do hrnce se studenou vodou. Cibuli oloupeme, rozpůlíme a s pepřem i vínem přidáme do hrnce. Přivedeme k varu, osolíme a zvolna hodinu vaříme. Asi 20 minut před koncem vaření přidáme očištěné rybí maso (vcelku). V hrnci připravíme z másla a mouky světlou jíšku. Zalijeme ji zchladlým, přeceděným rybím vývarem, dobře ji rozmícháme a necháme zvolna provářet. Mrkev, celer a růžičkovou kapustu očistíme, nakrájíme na kousky, přisypeme do hrnce a uvaříme doměkka.

Rybí maso zbavíme kostí a vložíme je do hotové polévky. Dochutíme ji solí a muškátovým květem.

Z plátků toastového chleba vykrájíme formičkou hvězdičky, které v troubě na pečicím papíru nebo nasucho na pánvi opečeme dozlatova. Polévku rozdělíme do talířů, doplníme hvězdičkovými krutonky a ozdobíme petrželkou.

Vánoční menu ze 2 kaprů

PŘIPRAVIL Dalibor NAVRÁTIL
FOTO Petra KRÁLOVÁ

Bramborový salát

Suroviny pro 4 osoby:

1,5 kg brambor	1 ks velké cibule
300 g mrkve	200 g celeru
150 g pastináku	100 g sterilovaného hrášku
4 ks vajec	350 g majonézy
dle chuti sůl a pepř	3 dl octa
150 g cukru krupice	100 g sterilovaných okurek

Postup:
Brambory omyjeme, dáme do hrnce, zalijeme vodou a uvaříme skoro do měkka. Vodu scedíme, brambory necháme vychladnout. Po vychladnutí brambory oloupeme a pomocí tlačítka protlačíme na kostky.
Kořenovou zeleninu a cibuli očistíme. Kořenovou zeleninu omyjeme a nakrájíme na menší kostičky. Do rendlíku nalijeme vodu, přidáme ocet, sůl, nakrájenou kořenovou zeleninu a uvaříme skoro do měkka. Pozor, nálev na vaření zeleniny musí být hodně ochucený. Zeleninu po uvaření necháme zchladnout v tomto nálevu. Očištěnou cibuli nasekáme na drobno. Okurky nakrájíme na menší kousky. Vejce uvaříme ve vodě. Po uvaření a vychladnutí vejce opatrně oloupeme. Sterilovaný hrášek zbavíme nálevu.
Kořenovou zeleninu scedíme, ale nálev si uschováme. Do mísy dáme majonézu, kořenovou zeleninu, cibuli, hrášek a vše důkladně promícháme. Přidáme uvařená a na menší kusy nakrájená vajíčka, brambory a okurky. Opatrně spojíme v jednolitou hmotu. Tuto hmotu dochutíme dle potřeby nálevem z kořenové zeleniny. Osolíme a opepříme dle chuti.
Důležité je, aby brambory byly pevné, ne aby salát připomínal šťouchané brambory.

Rybí pomazánka z kapra

Suroviny:

300 g kapra	150 g kyselé míchané zeleniny
1 ks menší cibule	1/8 l domácí majonézy

Postup:
Osolené a opepřené rybí půlky nasucho upečeme, maso zbavíme kostí a kůže a vmícháme je do kyselé zeleniny i s nálevem. Potom přidáme nadrobno pokrájenou cibuli a tatarskou omáčku nebo majonézu a všechno znovu důkladně promícháme. Pomazánku z kapra dáme vychladit do ledničky a podáváme ji s chlebem nebo pečivem společně s jarní cibulkou.

Smažený kapr v domácím karotkovém oleji

Suroviny pro 4 osoby:

800 g filet z kapra	1 l kvalitního řepkového oleje
300 g karotky	150 g hladké mouky
3 ks vajec	350 g jemné strouhanky
dle chuti sůl	1 ks citrónu

Postup:
Filet z kapra omyjeme, osušíme, naporcujeme na 200 gramové filety. Kůži na dvou místech nakrojíme. Osolíme a sůl do masa dlaní vetřeme. Filety postupně obalíme v hladké mouce, v rozšlehaných vejcích a nakonec v kvalitní jemné strouhance.
Do většího hrnce na hrubo nastrouháme očištěnou karotku, přilijeme olej, zahřejeme a rozpálíme přibližně na 120 °C. Olej na půl hodiny odstavíme. Takto vznikne kvalitní domácí karotkový olej. Po půl hodině přes jemný cedník přecedíme.
Obalené filety zlehka smažíme v takto připraveném karotkovém oleji. Po usmažení dáme filety na savý papírový ubrousek, kterým se zbavíme přebytečného oleje.

Rybí polévka s houbami

Suroviny:

2-3 rybí hlavy,
sůl
1 cibule
1/4 malého celeru
hrst mlíčí
2 lžíce hladké mouky
špetka sušené majoránky
špetka mletého nového koření
2 hrsti sušených hříbků
1 mrkev
1 petržel (kořen) nebo pastinák
4 lžíce másla
špetka muškátového květu
2 lžíce nasekané petrželky

Postup:

Rybí hlavy omyjeme a spolu s novým kořením vložíme do hrnce s osolenou studenou vodou. Zvolna je vaříme asi 30 minut. Pak je vyjmeme a obereme z nich maso. Hříbky namočíme, necháme nabobtnat a pak je uvaříme doměkka.
Všechnu zeleninu očistíme a nakrájíme nadrobno. V pánvi rozehřejeme polovinu másla a necháme na něm zesklovatět cibuli. Pak přisypeme zbylou zeleninu a také ji osmahneme.
Orestovanou zeleninu přidáme spolu se scezenými houbami a očištěným mlíčím do rybího vývaru (asi 1500 ml).
Ze zbylého másla a mouky připravíme světlou jíšku a polévku jí zahustíme. Asi 20 minut ji necháme provařit. Nakonec do polévky vložíme obrané maso a dochutíme ji solí, muškátovým květem, majoránkou a petrželkou. Podáváme s opraženými kostičkami housky.

Hráškový krém s krutony

Suroviny:

50 g másla
50 g hladké mouky
1 větší mrkev
asi 2 lžičky cukru
špetka muškátového květu
2 starší housky
1 šalotka (nebo kousek bílé části pórku)
1250 ml zeleninového vývaru
350 g hrášku
sůl
hrst sekané petrželky
máslo (na zjemnění polévky a opečení krutonů)

Postup:

Z másla, najemno nakrájené šalotky a mouky připravíme světlou jíšku. Rozředíme ji studeným vývarem a rozšleháme. Základ na polévku provaříme asi 15 minut.
Mrkev očistíme a nakrájíme na drobné kostičky. Do základu na polévku přidáme hrášek a cukr. Necháme ho vařit, dokud není zcela měkký. Pak hrnec odstavíme a polévku rozmixujeme, popř. propasírujeme.
Krém znovu přivedeme k varu. Vsypeme do něj mrkev a krátce ji povaříme. Polévku zjemníme kouskem másla a dochutíme solí a muškátovým květem. Přidáme do ní petrželku a odstavíme ji. Podáváme s krutony.
Housky nakrájíme na kostičky. Na rozehřátém másle je velmi zvolna opečeme dozlatova.

Anglická lososová polévka s hráškem

Suroviny:

500 g lososa
1,5 l zeleninového vývaru
300 g zeleného hrášku
sůl
2 lžíce másla
1 hlávkový salát
150 ml smetany
mletý černý pepř

Postup:

Lososa vykostíme, stáhneme z kůže a nakrájíme na malé kousky. Ty pak na másle orestujeme, přilijeme trochu zeleninového vývaru, ochutíme solí a pepřem a dusíme doměkka.
Očistíme a omyjeme listy hlávkového salátu a nakrájíme je na malé kousky. Zeleninový vývar přivedeme k varu, vložíme do něj salát a 200 g hrášku a skoro hodinu dusíme. Zbytek hrášku povaříme zvlášť. K polévce přilijeme vývar z lososa a vše propasírujeme přes jemný cedník. Propasírovanou směs zjemníme smetanou, dochutíme solí a pepřem, přidáme uvařený celý hrášek a kousky lososa. Vše chvilku prohřejeme. Polévku podáváme s bílým pečivem.

Krémová polévka z kapra

Suroviny:

dřeň z 1 vanilkového lusku
1 větší skelet z kapra s hlavou
1 malý celer
2 bobkové listy
6 kuliček pepře
1/2 kelímku smetany 33%
6 plátků toastového chleba
sůl a čerstvě mletý pepř
200 ml olivového oleje
3 mrkve
1 cibule
6 kuliček nového koření
1-2 lžíce oleje
kůra a šťáva z 1/2 citronu
1 jablko Granny Smith

Postup:

Semínka vanilky dejte na noc do 150 ml olivového oleje. Skelet i hlavu pečte na 200 °C 12 minut. Do hrnce se 2 litry vody vložte skelet, 1 mrkev, půlku celeru, oloupanou cibuli, koření, osolte a přiveďte k varu. Zmírněte a vařte asi půl hodiny. Sceďte. Zbytek zeleniny orestujte na oleji, přidejte do vývaru a vařte doměkka. Přidejte smetanu a rozmixujte. Dochuťte solí, pepřem a citronovou šťávou. Toastový chléb nakrájejte, pokapejte olejem a upečte. Jablko nakrájejte na nudličky. Polévku na talířích pokapejte vanilkovým olejem a přidejte jablko a krutonky.

Jáhlová polévka se zeleninou

Suroviny:

20 g sušených hub
1 malý pórek
1 petržel
50 g másla
40 g hladké mouky
sůl
100 g jáhel
1 větší mrkev
kousek bulvy celeru
1 lžička celého kmínu
1 l zeleninového vývaru
mletý černý pepř

Postup:

Houby zalijeme studenou vodou a necháme je nabobtnat. Jáhly spaříme vroucí vodou a na sítku necháme okapat.
Pórek a kořenovou zeleninu očistíme. Pórek a mrkev s petrželí nakrájíme na kolečka, celer na kostičky.
V hrnci rozehřejeme máslo a orestujeme na něm bílou část pórku s kmínem a kořenovou zeleninou. Vše zaprášíme moukou, promícháme a zalijeme vývarem. Přidáme houby (i s tekutinou, ve které bobtnaly) a základ na polévku přivedeme k varu.
Asi po 5 minutách vaření vsypeme do hrnce jáhly. Vše zvolna vaříme, dokud nejsou jáhly měkké. Pak polévku dle potřeby dochutíme a vsypeme do ní zelenou část pórku.

Polévka s fenyklem a rybími nočky

Suroviny:

1 větší skelet z kapra s hlavou
1 malý celer
2 bobkové listy
6 kuliček pepře
3 mrkve
1 cibule
6 kuliček nového koření
1 puk fenyklu

Nočky:

150 g syrového lososa
1 vejce
1 lžíce nasekaného kopru nebo fenyklové natě
2 plátky toastového chleba
sůl a čerstvě mletý pepř

Postup:

Skelet i s hlavou dejte do předehřáté trouby na 200 °C na 10 až 12 minut. Na sporák postavte hrnec se 2 litry studené vody a vložte do ní skelet, jednu očištěnou mrkev, půlku celeru, oloupanou cibuli, koření, osolte a přiveďte k varu. Potom plamen ztlumte, vařte asi půl hodiny a pak vývar sceďte. Zbytek mrkve a celeru nakrájejte na kostičky, fenykl na slabé proužky a dejte vařit doměkka. Vývar dochuťte solí a pepřem.
Na nočky: maso z lososa dejte do mixéru, přidejte toastový chléb, vejce, sůl, kopr a rozmixujte. Potom lžící tvořte malé noky a vařte je samostatně v osolené vodě asi 3 minuty.
Polévku servírujte s noky a fenyklovou natí.

Závitky s játrovomandlovou nádivkou

Suroviny:

1 balení listového těsta
vejce na potření
hladká mouka na vál
2 lžíce mandlí na posypání

Nádivka:

1 houska
1 malá cibule
100 g kuřecích jater
2 stroužky česneku
1 vejce
1 lžíce nasekaných zelených bylinek
100 ml mléka
oříšek másla,
1 lžíce nasekaných mandlí
špetka muškátového oříšku
sůl a mletý pepř
strouhanka podle potřeby

Postup:

Housku nakrájejte a namočte do mléka. Nasekanou cibulku orestujte na másle, přidejte nakrájená játra a opékejte je asi 5 minut. Smíchejte vyždímanou housku, opečená játra, prolisovaný česnek, vejce, koření a bylinky, můžete zahustit strouhankou. Těsto rozválejte a nakrájejte na 12 pruhů. Ty potřete nádivkou, smotejte, přeneste na plech s pečicím papírem, potřete rozkvedlaným vejcem a posypejte mandlemi. Pečte v troubě při 180 °C asi 15 minut.

Pikantní sýrové tyčinky

Suroviny:

200 g hladké mouky
150 g nastrouhaného tvrdého sýra
1–2 lžíce plnotučného mléka
1 chilli paprička (nemusí být)
½ prášku do pečiva
120 g másla
vejce na potření
barevný pepř na ozdobení

Postup:

Na vál prosejte mouku s práškem do pečiva, přidejte nakrájený tuk, sýr (asi 50 g nechte stranou na posypání) a rychle chladnýma rukama zpracujte hladké těsto. Pokud je příliš tuhé, můžete je rozředit trochou mléka. Na pomoučněném válu vyválejte z těsta placku asi 3 mm silnou a nakrájejte ji nožem nebo rádýlkem na proužky. Ty přeneste na plech vyložený pečicím papírem, potřete rozšlehaným vejcem a posypte najemno nakrájenou chilli papričkou a barevným pepřem. Pečte v troubě předehřáté na 180 °C asi 10 minut. Po 5 minutách tyčinky rovnoměrně posypte zbytkem sýra.

Masové pirohy

Suroviny:

300 g hladké mouky
150 g másla
malý svazek hladkolisté petrželky
½ sáčku vinného kamene
150 g bílého jogurtu
2 žloutky + na potírání

Náplň:

1 lžíce rostlinného oleje
300 g mletého masa
1 chilli paprička (nemusí být)
1 lžíce černých oliv
2–3 lžíce hladké mouky
2 cibule
1 lžička oregana
3 stroužky česneku
sůl a pepř

Postup:

Na vál prosejte mouku s práškem do pečiva a přidejte nakrájené máslo. Zapracujte jogurt a žloutek a rychle vypracujte hladké těsto. Zabalte ho do fólie a dejte do chladu.

Na oleji osmažte nakrájenou cibuli, přidejte mleté maso, orestujte je, přidejte nakrájenou papričku, oregano, prolisovaný česnek, nakrájené olivy, osolte a opepřete. V šálku rozkvedlejte mouku s trochou vody, vmíchejte ji do masové směsi a poduste za stálého míchání. Když náplň zhoustne, odstavte ji a nechte vychladnout.

Těsto rozválejte a nakrájejte z něj 16 pruhů. Ty potřete náplní, přeložte a na krajích pevně stiskněte. Pirohy přeneste na plech vyložený pečicím papírem a potřete rozkvedlaným vejcem. Pečte je v troubě při 180 °C asi 15 minut. Nakonec je ještě jednou potřete vejcem, přimáčkněte snítku petrželky a pečte 5 minut.

Žampionové kapsy

Suroviny:
1 balení listového těsta
vejce na potření
hladká mouka na vál
Náplň:
oříšek másla,
50 ml bílého vína
špetka muškátového oříšku
1 lžíce nasekané nati jarní cibulky
100 ml smetany 12%
200 g žampionů
1–2 červené cibule
sůl a mletý pepř
2–3 lžíce hladké mouky

Postup:
Nejprve si připravte náplň: na másle opečte na plátky nakrájené žampiony, podlijte je vínem a chvíli poduste. Přidejte na jemné proužky nakrájenou cibuli, osolte, opepřete, přidejte muškátový oříšek a cibulku a nakonec zalijte smetanou, v níž jste rozkvedlali mouku. Nechte zhoustnout, odstavte a počkejte, až náplň důkladně vychladne.
Těsto rozdělte na půlky a každou polovinu rozválejte na tenký obdélník. Z něj vykrájejte 5 stejně velkých kruhů. Půlku každého potřete rovnoměrně náplní, přeložte a po obvodu důkladně přimáčkněte, přeneste na plech vyložený pečicím papírem a potřete rozkvedlaným vejcem. Pečte v troubě předehřáté na 180 °C asi 15–20 minut. Zhruba 5 minut před koncem pečení potřete kapsy ještě jednou rozšlehaným vejcem a dopečte.

Brynzové trojúhelníky

Suroviny:
350 g hladké mouky + na vál
100 g másla
1 lžička soli
2 lžíce polotučného mléka
sůl, mák nebo jiné koření na posypání
100 g brynzy
1 lžička vinného kamene
1 vejce
žloutek na potření

Postup:
Z prosáté mouky, brynzy, změklého másla, prášku do pečiva, soli, vajíčka a mléka vypracujte tužší, hladké těsto. Rozválejte ho na pomoučněném válu na plát asi 3 až 4 mm silný a vykrájejte různé tvary. Ty přeneste na plech vyložený pečicím papírem, potřete rozšlehaným žloutkem a posypejte mákem, kmínem, paprikou nebo hrubozrnnou solí. Pečte v předehřáté troubě na 180 °C asi 10–15 minut.

Šneci z listového těsta

Suroviny:
100 g strouhaného sýra
100 g šunky
1 ks listového těsta
kečup

Postup:
Troubu předehřejeme na 180 °C. Plech vyložíme pečicím papírem. Listové těsto můžeme koupit již rozválené v pečicím papíře, to můžeme jen rozložit. Pokud máme listové těsto vcelku, rozválíme. Těsto pokapeme kečupem a rozetřeme po celé ploše těsta (od krajů asi 1 cm). Dále pokládeme po celé ploše šunku a na ni strouhaný sýr.
Těsto s náplní srolujeme do rolády, při rolování mírně utahujeme. Roládu krájíme na asi 1 cm silné plátky, které pokládáme na plech vyložený pečicím papírem. Šneky na plechu potřeme rozšlehaným vejcem.
Pizza šneky z listového těsta pečeme při 180 °C dozlatova, tj. asi 20 minut. Pizza šneky můžeme podávat ještě teplé nebo nechat vychladnout a podávat studené.

Vajíčková pomazánka s česnekem

Suroviny:
5 trojúhelníčků taveného sýra, máslo, plátek tvrdého sýra (asi 1-2 cm tlustý), 3 vejce, 6 stroužků česneku

Postup:
Tvrdý sýr nastrouháme, smícháme ho s máslem, měkkým sýrem, utřeným česnekem a natvrdo uvařenými vejci pokrájenými na kostičky.

Křenová pomazánka

Suroviny:
nastrouhaný čerstvý křen, 100 g tvrdého salámu, 1 měkký tvaroh, 3 lžíce majonézy, sůl a pepř

Postup:
Salám nastrouháme na hrubším struhadle, přidáme tvaroh, křen, majonézu, sůl, pepř a pořádně promícháme.

Šunková pomazánka s hořčicí

Suroviny:
2 vejce, 100 g šunkového salámu, 1 menší cibule, 2 tavené sýry, 1 lžíce majolky, 1 lžička hořčice

Postup:
Salám pokrájíme na malé kostičky, cibuli posekáme a vejce uvařená na tvrdo také pokrájíme na malé dílky. Přidáme tavený sýr, majonézu a hořčici a promícháme.

Játrová pomazánka

Suroviny:
200 g játrové paštiky, 60 g másla, 1 tavený smetanový sýr, 2 lžíce hořčice, 2 stroužky česneku

Postup:
Paštiku utřeme s máslem, přidáme sýr, hořčici a utřený česnek.

Zeleninová pomazánka

Suroviny:
200 g eidamu, 200 g ředkviček, 200 g celeru, citrónová šťáva, sůl, pepř, bílý jogurt, vejce, cibule

Postup:
Ředkvičky, celer a sýr nastrouháme, zakapeme citrónovou šťávou, osolíme, opepříme a vmícháme jogurt. Mažeme na veku a obkládáme vařenými vejci a cibulkou.

Lososová pomazánka

Suroviny:
50 g uzeného lososa, 3 natvrdo uvařená vejce, 100 g másla, 1 cibule, citrónová šťáva, 2 lžíce mléka, sůl

Postup:
Máslo utřeme do pěny, přidáme nastrouhaná vejce, lososa, cibuli, mléko, citrónovou šťávu, sůl a důkladně promícháme.

Provensálská pomazánka

Suroviny:
200 g Lučiny, 1 lžíce másla, 2 stroužky česneku, 20 černých oliv, sůl, oregano

Postup:
Lučinu utřeme s máslem, přidáme prolisovaný česnek, nasekané černé olivy, okořeníme oreganem a osolíme.

Rybí pomazánka s avokádem

Suroviny:
1 avokádo, 1 konzerva sardinek v oleji, 1 cibule, 1 citrón, 200 g nízkotučného tvarohu, 4 rajčata a čerstvé papriky, pažitka, sůl

Postup:
Avokádo oloupeme a rozmačkáme, přidáme tvaroh, sardinky a společně vymícháme. Ochutíme solí a citrónovou šťávou, vmícháme krájenou cibulku a pažitku.

Pikantní pomazánka

Suroviny:
1 tvaroh, 2 trojúhelníčky taveného sýra, sůl, 1 palička česneku, ďábelské koření

Postup:
Utřený česnek promícháme s tvarohem, sýrem, solí a kořením.

Zelná pomazánka

Suroviny:
Sáček kysaného zelí, 200 g tvrdého sýra, bílý jogurt, pepř, pórek

Postup:
Zelí překrájíme, přidáme nastrouhaný tvrdý sýr, nadrobno nakrájený pórek. Smícháme s bílým jogurtem a pepřem.

Kapiová pomazánka

Suroviny:
zavařené kápie, 1 tavený sýr, 1/2 kostky čerstvého másla, 3 stroužky česneku, 100 g šunkového salámu, 1 malá cibule, sůl, pepř

Postup:
Sýr a máslo promícháme s nastrouhaným šunkovým salámem, přidáme najemno nakrájené kapie, utřený česnek, najemno nakrájenou cibulku, sůl a pepř.

Sýrová pomazánka na topinky

Suroviny:
120 g másla, 150 g netučného sýra, 4-5 stroužků česneku, sůl, kari koření, pažitka

Postup:
V misce utřeme máslo, přidáme nastrouhaný sýr a česnek, podle chuti osolíme, přidáme kari koření a nakrájenou pažitku. Podáváme na topince.

Sýrová pomazánka s česnekem

Suroviny:
3 kusy taveného sýra, 100 g taveného uzeného sýra, 80 g másla, 3 stroužky česneku, špetka soli, mléko

Postup:
Máslo utřeme s uzeným sýrem do pěny, přidáme postupně krémové sýry a za pozvolného přilévání mléka vyšleháme hladkou pomazánku. Přidáme utřený česnek, sůl a promícháme.

Mrkvová pomazánka

Suroviny:
2 sýry žervé, 50 g másla, mléko (podle potřeby), sůl, 150 g strouhané mrkve, citrónová šťáva

Postup:
Žervé rozmačkáme vidličkou, zředíme mlékem, přidáme nastrouhanou mrkev, sůl, podle chuti citrónovou šťávu a vyšleháme.

Tvarůžková pomazánka

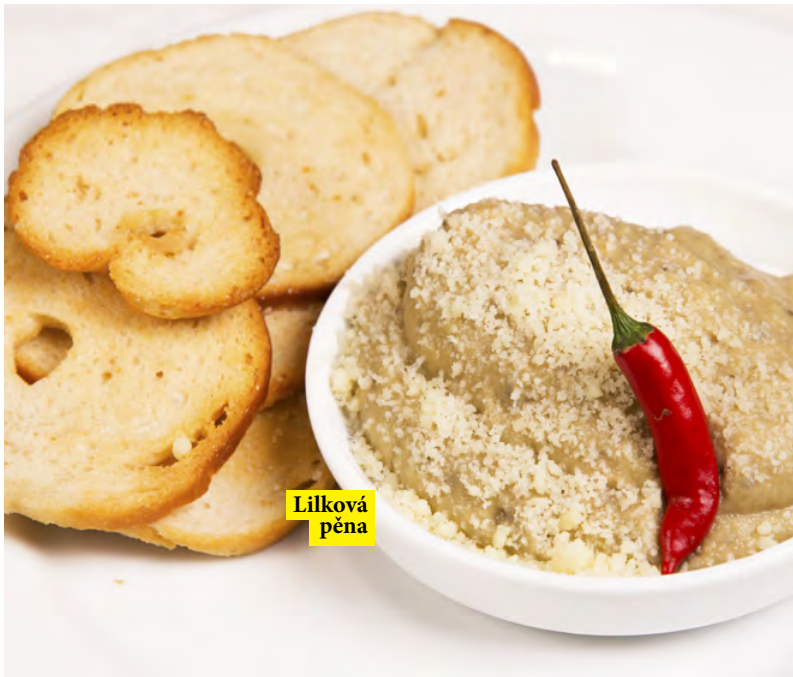
Suroviny:
6 vajec vařených natvrdo, 6 koleček tvarůžků, 150 g margarínu, 1 cibulka s natí, 2 lžíce plnotučné hořčice, 4 rajčata, pažitka

Postup:
Tvarůžky pomeleme s vejci a vymícháme s margarínem, cibulkou, sekanou pažitkou a hořčicí. Zdobíme dílky rajčat a zelenou natí.

Lilková pěna

Suroviny:
2 lžičky octa balsamico, 300 g nízkotučného jogurtu, 500 g lilku, 2 ks červené papriky, pepř, sůl, 2 stroužky česneku, 2 polévkové lžíce želatiny

Postup:
Lilky spolu s paprikami pečeme v troubě vyhřáté na 200 °C asi 30 minut. Do kastrůlku s balsamicem vsypeme želatinu v prášku a mícháme 5 minut. Potom za stálého míchání směs ohřejeme na mírném ohni. Pečené papriky oloupeme a zbavíme zrníček. Lilky podélně překrojíme a dužinu vydlabeme. Dužinu z lilků s prolisovaným česnekem a připravenými paprikami rozmixujeme na pyré. Vmícháme rozpuštěnou želatinu a jogurt, osolíme, opepříme. Vše dobře promícháme. Hotovou pěnu přendáme do vhodné formy a necháme uležet 6 hodin v chladničce, aby ztuhla.



Čokoládové KOŠÍČKY

Suroviny:
4 čokolády Ledové kaštany
250 g 100% tuku Omega
1 lžička kakaa

Ořechová nádivka:
1/2 dl mléka
1/2 dl rumu
180 g cukru moučka
200 g mletých ořechů

Postup:
Ve vodní lázni rozpustíme tuk, přidáme čokoládu, kakao a vymícháme hladkou směs, která se ale nesmí vařit. Do papírových košíčků nalijeme trochu čokolády, necháme ztuhnout a dáme trochu ořechové nádivky. Svaříme mléko a rum, přidáme moučkový cukr, mleté ořechy nebo kokos a necháme vychladnout. Naplněný košíček zalijeme čokoládou a ozdobíme lískovým oříškem.

Linecké sušenky

Suroviny:
420 g hladké mouky
230 g Hery
citrónová kůra
140 g moučkového cukru
2 žloutky
šťáva z 1/2 citrónu

Postup:
Vypracujeme těsto, které necháme přes noc v lednici, následující den vyválíme a vykrajujeme různé tvary, které po upečení slepujeme marmeládou.

Kokosové kuličky

Suroviny:
200 g mletého cukru
250 g 100% tuku
100 g mletých ovesných vloček
1 dl teplé vody
200 g sušeného mléka
200 g kokosu
1 vanilkový cukr

Postup:
V rozpuštěném vychladlém tuku rozmícháme cukry a mleté vločky, přilijeme vodu, vmícháme sušené mléko, kokos a dobře zpracujeme. Dáme ztuhnout a pak tvarujeme kuličky, do každé vtlačíme opražený, oloupaný lískový oříšek, obalíme v kokosu a uložíme do papírového košíčku.

TIP OD DALIBORA NAVRÁTILA-Kypřící prášek bez fosfátů - vinný kámen
Vinný kámen, také kyselý vinan draselný, je bílý prášek získaný z usazenin vytvořených uvnitř vinných beček při fermentaci vína (vinný kámen se napřed čistí). Není cítit a má nakyslou chuť. V cukrářství se používá při šlehání bílků, které hodně nabydou a zůstanou tuhé. Proto se používá při pečení pěnového pečiva, pusinek a andělských dortů. Používáme jej stejně jako běžný kypřicí prášek, oblíbený je i při přípravě bezlepkového pečiva. Na 500 g sypkých surovin použijeme 3 lžičky (17 g) prášku.

G.H.MUMM

Historie

ZA ČERVENOU HEDVÁBNOU STUHOU

Historie legendárního šampaňského domu G.H.MUMM se začala psát dlouho před jeho oficiálním založením v roce 1827. Rodokmen rodiny Mumm, pocházející z Německa, sahá až do 12. století. Již v roce 1761 začala rodina v čele s Peterem Arnoldem Mummem podnikat a obchodovat v německém Kolíně nad Rýnem pod značkou P.A.MUMM. Jeho synové brzy pochopili potenciál vynikajících šumivých vín ze Champagne a v roce 1827 založili rodinnou firmu MUMM ve francouzské Remeši. Důraz kladli především na kvalitu svých výrobků, skupovali hrozny a dohlíželi na jejich lisování. V roce 1852 převzal řízení podniku jeden ze synů Georges Hermann Mumm a změnil počáteční písmena v názvu společnosti z P.A. na G.H. Vsadil na progresivní a velice atraktivní marketing s lákavými etiketami a provokativními plakáty. V roce 1876 se pak rozhodl ozdobit každou ze svých lahví vysoce ceněnou Cordon Rouge neboli rudou stuhou Légion d'honneur, poctou čestné legie a nejvyšším francouzským civilním vyznamenáním, jež vytvořil Napoleon I. Nechal název „Cordon Rouge" zaregistrovat a ten se stal synonymem vynikající pověsti tohoto vinařství. Po 1. světové válce byla firma pro svůj německý původ zkonfiskována. V roce 1920 se do vedení značky dostal vizionář René Lalou, který měl za úkol znovu nastartovat společnost a obnovit výrobu. To se mu povedlo natolik, že G.H.MUMM dodnes patří mezi nejúspěšnější výrobce šampaňského na světě. Cordon Rouge je symbolem výtečnosti a ztělesňuje úsilí o dokonalost, ducha dobrodružství a pestrosti. Celou filozofii domu G.H.MUMM lze shrnout do známého sloganu Georgese Hermanna Mumma „Jen to nejlepší".

Názvem Champagne mohou být označována výlučně jen šumivá vína, která splňují všechna přísná kritéria a pocházejí z přesně vymezené oblasti ve Francii. Výjimečnost této oblasti spočívá v nízkých teplotách (průměrně 10 °C) a ve složení půdy. Dům G.H.MUMM vlastní vinice rozkládající se téměř na 218 hektarech a dominantní pěstovanou odrůdou je v chuti silně ovocný Pinot Noir (78 %), který pochází z vinic v oblasti Montagne de Reims, většinou klasifikovaných jako Grand Cru. Chardonnay, považované za jedno z nejkvalitnějších bílých vín, má původ v Côte des Blancs a Pinot Meunier se svým lehkým ovocným a květinovým aroma pochází z Vallée de la Marne.

MUMM CORDON ROUGE

Šampaňské Cordon Rouge se vyznačuje perfektním poměrem mezi svěžestí a intenzitou. Má jiskrnou slámově žlutou barvu s jemným, pravidelným perlením. Vůně zralých broskví a meruněk se prolíná s tóny tropického ovoce a křupavé briošky a harmonizuje se svěžestí chuťového tónu připomínající vyzrálý citron.

MUMM LE ROSÉ

Tato růžová varianta lahodného šampaňského MUMM, jíž dominují odrůdy Pinot Noir a Chardonnay s přidáním Pinot Meunier, má jemnou lososově růžovou barvu a bohaté perlení. Vůni lesních plodů doplňují příjemné tóny červeného grapefruitu, jahod, třešní a červeného rybízu s lehkými doteky karamelu a vanilky. Le Rosé se vyznačuje delikátní a svěží chutí.

MUMM CUVÉE R. LALOU 1999

Šampaňské Cuvée R. Lalou je sběratelským klenotem odkazujícím na vizionáře a inovátora Reného Laloua, který se vedení značky ujal roku 1920. V roce 2007 vytvořil hlavní sklepmistr Didier Mariotti na jeho počest prestižní ročníkové cuvée. Cuvée R. Lalou 1999 zaujme osobitým aroma čerstvého i sušeného ovoce s delikátními tóny vanilky, nugátu a medu. Chuť je vyvážená, se svěžím nástupem a výrazným dlouhým doznínáním.

MUMM DEMI-SEC

Sladší varianta šampaňského značky MUMM je pokračovatelem více než stoleté tradice šumivých vín k dezertům. Má jantarovou barvu a aroma po broskvích, hruškovém džemu, nugátu, perníku a ovocném želé, rozvíjejícím se do tónů sušeného ovoce. Chuť je zakulacená a sladká s náznaky medového cukroví a výraznou svěžestí v závěru.

VÁNOČNÍ TRHY
aneb kam se letos podívat?

I letos se můžeme těšit na tradiční vánoční trhy, a to nejen ve větších městech, ale i v těch menších. Příjemnou vánoční atmosféru si nenechte ujít nejen v Praze, Brně či Ostravě, ale i v dalších našich krásných městech či vesnicích. Vyrazit za vůní svařeného vína, pečených kaštanů a dalších dobrot, můžete i do světa.

PRAHA

Staroměstské náměstí - Největší vánoční trhy začaly v sobotu 26. 11. a končí 6. 1. 2017. Tak jako každý rok se můžete podívat na desítky stánků, kde naleznete nejen dárky, dekorace, porcelán, ale také občerstvení, trdelníky, perníčky a cukroví.
Václavské náměstí - Zde byly vánoční trhy zahájeny 26. 11. a končí 6. 1. následujícího roku. Čekají tam na vás stánky se zajímavým vánočním sortimentem, občerstvením a kulturním programem.
Pražský hrad - Minulý rok se poprvé trhy konaly i na Hradě na náměstí U Svatého Jiří. Letos byly zahájeny 25. 11. 2016 a skončí 6. 1. 2017.
Náměstí Republiky, 25. 11 - 24. 12. 2016
Náměstí Míru, 20. 11 - 24. 12. 2016
Tylovo náměstí, 23. 11 - 24. 12. 2016

BRNO

Na náměstí Svobody (Brněnské Vánoce), na Zelňáku, na Moravském náměstí, na výstavišti, u Vaňkovky a drobné trhy naleznete i v různých městských částech. Na všech těchto místech trhy zahájily 25. 11. 2016 a končí 23. 12. 2016.

OSTRAVA

Největší vánoční trhy v Ostravě se už tradičně konají na Masarykově náměstí. Letos nově je najdete i v historickém centru ve stravovacích zařízeních, kde jsou k dispozici i tradiční pokrmy. Zahájeny byly 25. 11. a konec je naplánován na 23. prosince. Také v dalších částech Ostravy se budou konat trhy a to v Porubě, Zábřehu a na dalších místech v obvodu Ostrava-Jih.

PARDUBICE

Od 3. 12. 2016 do 4. 12. 2016 již tradičně probíhají vánoční trhy na třídě Míru před OC Magnum. Na vánočních trzích najdete několik desítek prodejců, kteří nabídnou jak zajímavé vánoční i nevánoční výrobky, tak i výborné tradiční občerstvení. Nebude chybět ani doprovodný program a oblíbené zpívání.

VÁNOČNÍ TRHY VE SVĚTĚ

Vánoční trhy v zahraničí bývají mnohem větší než ty největší v Praze. Pokud chcete nasát atmosféru a vůně dálek, s tradičním jídlem a pitím, vydejte se do Rakouska, Itálie, Londýna či na Slovensko. Vyrazit můžete nejen na vlastní pěst vlakem, autobusem nebo autem, ale i v rámci zájezdu s cestovní kanceláří.

BRATISLAVA

Vánoce v hlavním městě Slovenska reprezentuje téměř 17 metrů vysoký a dvě tuny vážící smrk, který 18. 11. svým rozsvícením zahájil vánoční trhy, jež skončí 22. prosince večer.

RAKOUSKO

Vánoční trhy jsou rozsety téměř po celé zemi, většinou se ale jedná o trhy malé. Největší trhy tradičně najdeme ve Vídni, kde jich je rovnou několik. Největší jsou k nalezení na náměstí před radnicí (Rathausplatz) a konají se od 12. 11. do 26. 12. 2016. Za návštěvu stojí i vánoční trhy na zámku Schönbrunn, které trvají od 19. 11. do 26. 12. 2016. Před zámkem se také konají novoroční trhy, které začínají 27. 12. a končí 1. 1. 2017. Dalšími městy, kam se můžete vydat na vánoční trhy, jsou Mariazell, Steyr či Linz.

NĚMECKO

Najdeme zde desítky trhů a ty nejvýznamnější se nacházejí v největších městech. Historie některých trhů sahá až do čtrnáctého století, proto vždy dbají na svou pověst. Trhy v Drážďanech mají už 582letou tradici! Drážďanský vánoční trh Štrýclmarkt (Striezelmarkt) začíná ve čtvrtek 24. 11. a končí až na Štědrý den 24. 12. 2016 a koná se tradičně na náměstí Altmarkt. V Německu stojí za to o vánočních svátcích navštívit i Norimberk, Berlín, Mnichov či Hamburg.

BUDAPEŠŤ

Jsou proslulé vysokou kvalitou nabízených produktů i řadou kulturních akcí a pořadů pro děti. Konají se od 11. listopadu 2016 do 1. ledna 2017.

VELKÁ BRITÁNIE

I Anglie nabízí jedny z nejkrásnějších vánočních trhů. Najdeme je u břehu Temže v Southbank Centre a také v Hyde Parku, kde se konají od 23. 11. 2016 do 4. 1. 2017. Čekají na vás tradiční dřevěné stánky, vánoční pokrmy, ozdoby i dárky.

RECEPTY z vánočních trhů

Trdelník, svařené víno, vánoční punč či pečené kaštany patří k atmosféře vánočních trhů. Vezměte si vánoční vůně a chutě s sebou domů a vyzkoušejte si recepty, které máte spojené s podupáváním u stánků na adventních trzích.

Svařené víno

250 ml červeného vína
4 kostky cukru
4 kolečka citrónu
4 kusy hřebíčku
1 celá skořice

Postup:
Do hrnce dejte všechny suroviny a zahřejte. Je však důležité, aby víno nepřešlo varem. Přeceďte, nalijte do sklenky, ozdobte kolečkem citrónu nebo pomeranče a podávejte.

Vánoční punč

500 ml bílého vína
badyán
140 g krupicového cukru
500 ml vody
4 hřebíčky
130 ml rumu
1 pomeranč
2 tyčinky celé skořice
1 citrón

Postup:
Vymačkejte citrón a pomeranč.
Vodu smíchejte s cukrem, vymačkanou šťávou a přiveďte k varu. Přilijte rum s vínem a přidejte koření. Opět přiveďte k varu, sceďte do sklenic a podávejte ještě horké.

Staročeský trdelník

250 g hladké mouky
2 žloutky
20 g droždí
špetka soli
sekané ořechy
krupicový cukr na obalení
40 g másla
půl lžičky cukru
200 ml mléka
1 bílek na potření
mandle

Postup:
Z poloviny mléka, cukru a droždí udělejte kvásek. Poté ho smíchejte s rozpuštěným tukem a žloutky, až vznikne tuhé těsto. Vyválejte proužky a oviňte jimi plechové trubičky (na kremrole nebo kornoutky). Trdelníky dejte na plech vyložený pečícím papírem, nechte vykynout, potřete rozšlehaným bílkem a obalte v posekaných ořeších, mandlích a krupicovém cukru. Pečte na nízkou teplotu, hotové obalte v moučkovém cukru.

Pečené kaštany

libovolné množství jedlých kaštanů
sůl

Postup:
Kaštany roztřiďte, slupku každého kaštanu nařízněte do kříže na vypouklé straně. Pečte na pánvi se silným dnem a v průběhu pečení neustále přehazujte. Až začnou syčet, pukat a vonět, jsou hotové. Podávejte je neoloupané se slánkou.

SRDCE PODNIKU JE KUCHYNĚ, KDYŽ NETLUČE, JE TO ŠPATNÉ.

Známé přísloví říká: „Kovářovic kobyla chodí bosa.“ Stejně to platí i u herce a kuchaře **Ivana Vodochodského (53)**. „Pro sebe si nevařím téměř nikdy, ale pokud na něco dostanu chuť, uvařím toho tolik, že musím pozvat i známé,“ přiznal v rozhovoru.

TEXT: **Jana FIKOTOVÁ** FOTO: **Archiv Ivana Vodochodského a TV Prima, Petra KRÁLOVÁ**

Kdy jste přičichl ke gastronomii?
Já myslím, že když se na mě podíváte, tak se nemusíte ptát. Já jsem od mala přičichl k vařečce a takhle to prostě mám. Vyučil jsem se kuchařem, mám hotelovou školu, a přestože vystupuji v televizi nebo produkuji seriál, tak se to sešlo dohromady. V podstatě jsem se životem prožral k tomu, co dělám. Byl jsem i šéfkuchař a majitel restaurací, ale už po tom neprahnu. Je to těžká práce a já mám splněno a odfajfkováno.

„Je třeba, aby kuchař bral své řemeslo jako poslání a zároveň dostával dobré peníze.“

Jak podle vlastních zkušeností vnímáte českých restaurací?
Bohužel je to stále v mnoha restauracích katastrofální. V Praze nebo Brně je to lepší, ale v menších městech je to bída. Ve většině případů je kuchař řadový zaměstnanec, majitel restaurace zase vaření nerozumí a kupují se levné, nesmyslné suroviny. Majitelé by si měli uvědomit, že srdce podniku je kuchyně, a když to srdce netluče, je to špatné. Je třeba, aby kuchař bral své řemeslo jako poslání a zároveň dostával dobré peníze.

Vy jste byl jednou z hlavních tváří gastroveletrhu společnosti JIP. Stihl jste kromě moderování i vnímat atmosféru?
Já jsem byl velmi nadšený a rád, že tam přišlo tolik lidí. Povedlo se to profesionálně, byl to první ročník a byl skvěle připravený, klobouk dolů. Návštěvníci, kteří přišli, tam nešli jenom ochutnávat a pokukovat, ale objednávali si do svých provozoven kvalitní suroviny. Skutečně je zajímalo i to, co se dělo na pódiu, protože tam se vystřídali špičkoví kuchaři, jako je Honza Punčochář, Filip Sajler, Marek Raditsch, Honza Horký s Martinem Svatkem, kteří v Erfurtu na kuchařské a cukrářské olympiádě skončili na třetím místě. Lidé měli jedinečnou možnost vidět tyto kuchařské velmistry při práci a ochutnávat jejich kuchařské umění. Pro mě samotného to byl gastronomický koncert.

Odnesl jste si nějaký recept od těch nejlepších z nejlepších?
My si krademe ty věci navzájem, takže ne přímo recept, ale inspiraci. Honza Punčochář mě inspiruje furt. Inspirací je načerpaných plno, ale není čas to vařit, proto jsem byl rád, že jsem mohl i já od nich ochutnávat. Každopádně se těším na další ročník.

kuchařská show Jana Horkého

kuchařská show Jana Punčocháře

kuchařská show Marka Raditsche

kuchařská show Filipa Sajlera

„... když se na stole objeví na másle smažený vepřový řízek s bramborovým salátem, je to jasný vítěz.“

Jakou kuchyň preferujete?
Italskou, japonskou, thajskou i českou. Kuchyní mám rád spoustu, ale když se na stole objeví na másle smažený vepřový řízek s bramborovým salátem, je to jasný vítěz. Nevadí mi ani Francie miluji jejich vína, jsem totiž „vínopijec“ a svůj sklípek jsem si dobře předzásobil. Já jsem na maso, děti a manželka jsou na lehčí jídla. Česká gastronomie je mi velmi blízká. Jak stárnu tak ubírám knedlíky, ačkoli to není vidět, ale miluju asijskou kuchyni, v posledních letech vietnamskou. Já bych to řekl opačně, mně není žádná gastronomie cizí. Žádná země není taková, že bych se nad tím ošklíbal. Dokonce i ta proklínaná Anglie už dneska patří ke špičce světové gastronomie, takže já bych se prožral všemi zeměmi.

Dokážete jakoukoli kuchyň i uvařit?
Je spousta věcí, které si sám neuvařím. Buď na to není čas, ty správné ingredience, nebo celkově to jídlo, které jíte při cestách, chutná doma úplně jinak. Je to stejné jako s láskou, jsou věci, které se musejí konzumovat v tom prostředí a s místními lidmi, pak to má tu správnou chuť.

„Důležitá je příprava, nemám rád, když bych měl v kuchyni lítat jako čamrda a výsledek nikde.“

Zmínil jste vietnamskou kuchyni, ta je ještě pro Čechy netypická. Objevil jste ji díky seriálu Ohnivé kuře, kde působíte jako producent?
Já jsem vietnamskou kuchyni objevil už dávno, k Vietnamcům chodím dvacet let. Teď začal v celém světě obrovský boom této kuchyně, která je jednoduchá, rychlá, zdravá a já jsem hrozně rád, že v Ohnivém kuřeti máme Vieta (seriálová postava jménem Liu, pozn. red.). On teď vydal svou kuchařku, aby právě českým čtenářům přiblížil taje vietnamské kuchyně. Každý, kdo do ní nahlédne, zjistí, že vietnamská kuchyně je jednoduchá a strašně dobrá.

Na co si ve své kuchyni potrpíte?
Když vařím, tak mi nikdo a nic nesmí překážet. Rád vše po sobě i uklidím, jelikož po správném kuchaři musí být v kuchyni pořádek. Důležité jsou při vaření ostré nože. Jsem velmi vycepovaný. Učil jsem se kuchařem v sedmdesátých letech v Alcronu, kde pracovali prvorepublikoví kuchaři. Byla to dřina, dali mi zabrat, ale získal jsem díky tomu základ řemesla. Naučili mě, abych si při každém vaření udělal „mise en place“ – přípravu. Všechno si nachystal a nakrájel a pak už jde všechno jedna radost. Nemám rád, když bych měl v kuchyni lítat jako čamrda a výsledek nikde.

Blíží se Vánoce. Jste člověk, který má rád na stole tradici, nebo nahlédnete do vychytávek jiných zemí?
V žádném případě, tradice je základ svátků. Každý rok jíme šneky, které si celá rodina vlastnoručně připravíme. Rybí polévka, kapr, vinná klobása, kterou si vyrábím sám nebo mi ji vyrábí můj kamarád řezník - a takovou opravdu nekoupíte - a bramborový salát. Na našem stole nikdy nesmí chybět kuba.

Přejeme Vám

VESELÉ VÁNOCE

Užijte si zimu s horkou Becherovkou

4 cl Becherovka Original
15 cl Horká voda
Čajová lžička medu
Plátek citronu

Becherovku zalijte horkou vodou, přidejte med a ozdobte plátkem citronu.

BECHEROVKA®

ORIGINÁL OD ROKU 1807

pij s rozumem · cz

Vánoční dekorace

TEXT: **Jana FIKOTOVÁ**

Co k tomu budete potřebovat?

zelená dřevina
jedle, smrk, borovice, zahradní dřeviny, chvojí, šišky, jeřabinové proutky, břečťan

věci na zdobení
sušené plátky citronu, pomeranče, mašle, červené kuličky vánoční ozdoby (fantazii se meze nekladou)

svíčky

korpus na věnec

vlasec, tenký drátek, nůž, nůžky

ADVENTNÍ VĚNEC je jedním z nejznámějších vánočních symbolů. Postupné zapalování svíček symbolizuje, že příchod Krista do života znamená přemožení tmy a nárůst světla, klidu a radosti. Svíce jsou čtyři jako čtyři adventní neděle. Nejstarší písemná zpráva o adventním věnci je z roku 1838 z Hamburku. Teolog Johann Heinrich Wichern tehdy zavěsil nad dveře sirotčince věnec vyřezávaný ze dřeva a každý den na něj umístnil jednu zapálenou svíci. Do pokladničky pod věncem pak lidé házeli peníze pro sirotky. V předvánoční čas jsou obchody plné různých adventních věnců, větší radost vám ale určitě udělá věneček doma zhotovený.

Postup: Smrkové nebo jiné větvičky nařežeme na délku přibližně 5-10 cm a jednu větvičku po druhé pomocí drátu připevňujeme ke korpusu tak, aby špička další větvičky překrývala konec předcházející. Místo zelených dřevin však můžete základ věnce zhotovit například celý ze šišek. Je to také jednoduché, stačí spodek šišky obtočit delším drátkem a jeho koncem pak šišku připevníte k věnci. Zdobení záleží na fantazii a vkusu každého z nás. Připevnění svíček je jednoduché. Silnější drát nahřejeme nad plamenem a pak ho zasuneme asi 2 cm do spodní části svíčky. Drátkem pak svíčku připevníme na věnec. Věncem můžeme ozdobit svátečně stůl či vchodové dveře.

VÁNOČNÍ HVĚZDA své jméno dostala po svém objeviteli Joelu Poinsettim, který byl americkým velvyslancem v Mexiku. Latinsky se nazývá Euphorbia pulcherrima nebo též Poinsettia pulcherrima a i u nás běžně zdobí vánoční stoly...

Korunou její krásy jsou listeny. Mimořádně výraznými červenými listeny vynikají například odrůdy „Capri“ nebo „Ria“, žlutavými „Regina“. V současnosti existují i odrůdy, které mají listeny dvoubarevné.
Vzhledem ke svému původu vánoční hvězda vyžaduje stálou pokojovou teplotu v rozmezí 16-20 °C a dostatečně vlhkou půdu. Neuškodí, když se jí občas rosí listy. Neobejde se bez světlého místa, kam však nedopadají přímé sluneční paprsky.
Pro zálivku je vhodná vlažná voda, jednou za týden je třeba rostlinu přihnojit. Pokud je v bytě příliš suchý vzduch, začnou listy brzy opadávat, proto není vhodné, aby vánoční hvězda stála v blízkosti topení.

BALENÍ DÁRKŮ k Vánocům též neodmyslitelně patří. Když pro své blízké vymyšlíte krásný dárek, nepodceňujte ani následné balení… Pokud balíte dárek, který je na první pohled tzv. nezabalitelný – plyšový medvídek, uděláte nejlépe, když mu nějakou krabičku koupíte. Jak jednoduché a přitom efektivní! Když zabalíte plyšáka do papíru, papír se obvykle začne trhat, navíc se špatně převazuje stužkou atd. Krabičku prodávají dnes snad v každém obchodě a nestojí ani velké peníze. A přitom vám pomůže vyřešit zásadní otázku při balení dárků…

Výběr dárkového papíru

Možná teď zakroutíte hlavou, ale ono to opět není tak jednoduché. Vše by totiž mělo ladit. Bezhlavé nakoupení dárkových papírů ještě neznamená, že podarovaného oslníme. A dárek by oslnit a překvapit prostě měl. Určitě si nemyslím, že je důležitá cena.

Pokud jste příznivci ekologického životního stylu (nebo chcete jen originálně a netradičně zabalit dárek), pak využijte recyklované papíry. Seženete je v papírnictví nebo na poště. Jsou to ty klasické nevzhledné šedé papíry. Zkuste ale popustit uzdu své fantazii! Vyrobte si třeba vlastní razítka, nebo namalujte motivy temperami. Máte zbytky vánočních papírů z loňska? Vystříhejte z nich obrázky a papír různě polepte. Krásu jednoduchosti v tomto případě zvedne i obyčejná barevná stužka nebo sušené ovoce, které s pomocí stužky připevníte.

RADY, TIPY, TRIKY

Nemusíte investovat do barevných potištěných vánočních papírů, kupte si obyčejný hnědý balicí papír, který prodávají na poště, a můžete ho celý orazítkovat razítky, která koupíte v papírnictví. Můžete také vystřihnout z bílého papíru sněhuláky, andělíčky a papír jimi polepit.

Skladujete staré noviny pro děti do školy nebo jimi zatápíte v krbu? Schovejte si je a použijte k zabalení dárků, budou vypadat opravdu zajímavě. Použít můžete i komiksové stránky nebo ty barevné, na kterých je reklama.

Pamatujete si, jak jste jako dítě vystřihovali z papíru sněhové vločky? Vraťte se do dětství a začněte znova vystřihovat. Můžete z vloček vytvořit dlouhý řetěz, kterým dárek obtočíte. K výrobě můžete použít také barevné ubrousky.

Máte doma muzikanty, nebo jste kdysi sami hráli na nějaký hudební nástroj a ještě se vám někde povalují staré noty? Vystříhejte z nich dlouhé pruhy, ze kterých vytvoříte na dárku netradiční mašli.

Máte plnou skříň starých svetrů? Rozstříhejte je a použijte rukáv jako obal na dárek – například na láhev s vínem pro partnera.

Dárek můžete zabalit do jakéhokoli šátku – tenhle japonský způsob balení dárků (furoshiki) je velmi populární. Technika vznikla počátkem 17. století, kdy si lidé oblíbili veřejné lázně a potřebovali přenášet oblečení. Je velmi variabilní a výhodou je, že tento ‚balicí' šátek můžete využít několikrát po sobě.

Podobně jako starý svetr můžete použít i staré džíny, které už dávno nenosíte. Ustřihněte je a zabalte do nich láhev nebo cokoli vás napadne. Převažte mašlí nebo provázkem, a máte dárek jako vyšitý.

Našli jste ve skříni po babičce krajky, ze kterých vytvářela nádherné záclony či ubrusy? Nastříhejte je a použijte k převázání dárku místo klasického provázku. Podobně lze použít i staré barevné knoflíky.

VÁNOČNÍ

Tento klenot je v tuzemsku nejprodávanějším sektem vyráběným tradiční metodou. Pro svůj jedinečný charakter je ideální pozvánkou do světa prestižních šumivých vín. A ideálním dárkem pro každého znalce s vytříbeným vkusem.

Bohemia sekt Prestige rosé brut

Whisky doplňuje plná bohatost čerstvé irské sladké smetany, kakaa a nebeské vanilky a společně vytváří neopakovatelný chuťový vjem.

Baileys chocolat luxe

Metaxa 12* v krabičce

Vinařství Pavlov Chardonnay p.s. 2014

Bresaola plátky

Výtečné Chardonnay, které má krásnou zlatavou barvu se zelenkavými reflexy, bohaté, máslovo ovocné aroma a kulatou šťavnatou chuť.

Para ořechy

Steeves Maples sirup

Od roku 1869 Steeves Maples produkuje 100% organický sirup. Při výrobě jsou používány pouze ty nejkvalitnější ingredience, které sirupu přináší jeho unikátních chuť, texturu a barvu.

Felino salám

Salám Felino je vyrobený tradičním způsobem z vepřového masa a vepřového tuku. Maso na výrobu je výhradně z místních farem. Salám zraje minimálně 30 dní, což umožní dokonalé propojení všech chutí. Výsledkem je dokonalá a harmonická chuť salámu.

Truffles classic

Zakoupíte v prodejnách Cash&Carry.

INSPIRACE

Dos Maderas
100%, pravý třtinový karibský rum,
jehož zrání je rozděleno do tří fází.
Nejprve zraje 5 let v dubových sudech
přímo v Karibiku. Poté se přesouvá do Španělska,
kde ve sklepech Williams & Humbert
zraje 3 roky v dubových sudech po suchém
sherry Paolo Cortado a následně 2 roky v sudech,
ve kterých 20 let zrálo sladké sherry
z odrůdy Pedro Ximenez.
Tento rum má harmonickou vůni s dotekem
hrozinek a fíků.
Chuť je velmi jemná, komplexní a hřejivá.
Skvělý digestiv a zajímavá
alternativa koňaků nebo brandy.

Champagne G.H. Mumm
Gordon Rouge Brut

Tullamore D.E.W
12 years old

Dos Maderas
P.X. 5+5
10 years old

Chateau Radyně
Extra brut

Gorgonzola
Lahůdka s bohatým
zelenomodrým žilkováním
zraje po dobu 2 až 3 měsíců
v přírodních skalních jeskyních
s kontrolovanou teplotou.

Gorgonzola Dolce
italský sýr

Mortadella je měkký
salám z vepřového masa,
mozaiku Mortadelly tvoří kvalitní
15% tvrdý špek z krkovice
a větší kusy pistácií.
Navíc je nezaměnitelná i svou
velikostí, průměr dosahuje
až 30 centimetrů!

Mortadella
s pistácií

Coppa plátky

Prémium čokoláda
bílá s jahodami

Zakoupíte v prodejnách Cash&Carry.

Vaječný KOŇAK

Pečený ČAJ

Ledový PUNČ

Vaječný KOŇAK

0,5 l rumu
1 plechovka salka
1 vanilkový cukr
6 žloutků
1 plechovka Tatry Grand 310 g

Vše dobře smícháme a promixujeme. Slijeme do lahví.
Můžeme ozdobit skořicí, limetou nebo citrónem.

Pečený vánoční ČAJ

1 kg ovoce dle chuti (hruška, jablko, rybíz, švestky, pomeranč, mandarinky, jahody, maliny, borůvky)
2 dl rumu
1 lžička mleté skořice
1,2 kg cukru krystal
3 ks hřebíčku
1 ks citrónu

Do pečeného čaje použijeme podle chuti ovoce, které může být mražené i čerstvé. Ovoce nakrájíme na kousky. Jablka a hrušky nemusíme loupat. Ve větší misce smícháme nakrájené ovoce a cukr, přidáme rum (nemusí být), citrón nakrájený na kousky, mletou skořici a hřebíček. Vše důkladně promícháme. Směs vložíme do hlubšího pekáče a dáme péct cca na 45 minut do trouby vyhřáté na 220 °C. Během pečení občas promícháme. Co nevyužijete, naplňte do skleniček, které zavíčkujeme a otočíme na 5 minut vzhůru nohama.

Ledový PUNČ

125 ml cukrového sirupu (rozpustíte 150 g cukru v 75 ml horké vody)
500 ml červeného vína
250 ml citrónové šťávy
125 ml ovocného likéru
500 ml perlivé vody

Všechny přísady smíchejte ve velké misce nebo sklenici, přidejte spoustu ledu a ozdobte plátky salátové okurky nebo citrónu.

Aperol SPRITZ

prosecco 3 díly
sodovka 1 díl
plátek pomeranče
aperol 2 díly
kostky ledu

Sklenici ze 2/3 naplňte ledem. Nalijte 1 díl sody, 3 díly Prosecca a na závěr krouživým pohybem 2 díly Aperolu. Díky krouživému pohybu se všechny ingredience dokonale propojí. Na závěr přidejte plátek pomeranče.

Old WASSAIL CIDER

1 l cideru
0,5 l ananasového džusu
3 ks hřebíčku
jablko, citrón a pomeranč
0,5 l pomerančového džusu
1 ks skořicové kůry
1 lžíce medu (nebo 15 g cukru)

Ve větším hrnci promícháme cider s pomerančovým a ananasovým džusem. Přidáme skořici s hřebíčkem a celou směs na mírném ohni průběžně mícháme. Po třech minutách přidáme med, plátky citrónu a pomeranče. Necháme deset minut prohřát při teplotě přibližně 80 °C. Nakonec vyjmeme hřebíček i skořici a do připravených šálků naplněných kousky jablka, pomeranče a citrónu, nalijeme nápoj.

Cappuchinový koktejl S GRAPPOU

2x 100 ml kávy
2–4 lžičky cukru
čokoládová poleva nebo kakaový prášek
20 ml grappy
200 ml mléka

Rozdělte grappu do dvou vysokých sklenic. Do samostatného šálku nebo sklenice připravte kávu, přidejte cukr a zamíchejte, aby se krystaly cukru rozpustily. Rozdělte třetinu kávy mezi dvě sklenice s grappou. Připravte trochu mléčné pěny a smíchejte ji se zbytkem kávy. Pomalu a pečlivě nalijte tuto směs do sklenic, tak aby se jednotlivé vrstvy nepromíchaly. Ozdobte mletou kávou nebo čokoládovou polevou.

1. VELETRH SKUPINY JIP

PRO GASTRONOMII, JÍDELNY, ČERPACÍ STANICE A PRODEJNY POTRAVIN

Trendy v gastronomii a nejlepší kuchaři ČR

1. VELETRH SKUPINY JIP PRO GASTRONOMII, JÍDELNY A ČERPACÍ STANICE se uskutečnil 29. a 30. září 2016 v PVA EXPO PRAHA v rámci veletrhu FOR GASTRO & HOTEL. Představila jej skupina JIP.

Exkluzivní kontraktační akce připravená speciálně pro zákazníky SKUPINY JIP z řad gastronomie, maloobchodu, sítí čerpacích stanic a veřejného stravování přilákala nemalé množství návštěvníků.

„Hlavní myšlenkou akce bylo, abychom prostřednictvím tohoto setkání prezentovali zákazníkům komplexní portfolio výrobků a služeb, které poskytujeme našim partnerům v rámci obchodního vztahu, a dále pak příležitost pro zákazníky nakoupit pro svoje provozovny zboží za velmi výhodné ceny, které speciálně pro tento veletrh připravili naši dodavatelé,“ řekli majitelé společnosti JIP východočeská, bratři Jan a Ivo Plškovi.

V průběhu obou dnů měli návštěvníci možnost nejen velmi výhodně nakoupit výrobky více než stovky předních českých i zahraničních výrobců a dodavatelů, ale i zhlédnout nepřetržitou kulinářskou show moderovanou Ivanem Vodochodským, v rámci které prezentovali nové trendy a svoje umění přední čeští šéfkuchaři, jako je Marek Raditsch, Jan Punčochář, Jan Horký, Martin Svátek či Filip Sajler.

„Věříme, že se náš gastronomický veletrh, díky své exkluzivní prezentaci a velké návštěvnosti prvního ročníku, stane brzy v České republice jednou z nejvýznamnějších akcí ve svém oboru. Pořadatelé i návštěvníci byli z celého průběhu nadšeni, proto není divu, že se již začíná pracovat na dalším, 2. ročníku, konaném v roce 2018, který přinese ještě mnohem víc,“ uvedl marketingový ředitel společnosti JIP východočeská, Michal Lelek.

1. VELETRH SKUPINY JIP PRO GASTRONOMII, JÍDELNY A ČERPACÍ STANICE

Pořadatel:
JIP východočeská, a.s.,
se sídlem Pardubice-Polabiny, Hradišťská 407, PSČ 533 52,
IČ 27464822, zapsaná v obchodním rejstříku vedeném Krajským soudem v Hradci Králové, v oddílu B složce 2413.

www.jip-potraviny.cz

V číslech:

Počet vystavovatelů:	117
Počet zastoupených firem:	
z ČR:	114
ze zahraničí:	3 (Barbara, Ibis, Mulino Alimentare)
Počet návštěvníků za oba dny:	6 500
Plocha veletrhu:	4 000 m^2

Red Bull

prezentace
na JIP veletrhu

KDYŽ JSOU DNY KRATŠÍ, ALE CESTY SE NEZKRACUJÍ.

RED BULL VÁM DÁVÁ KŘÍÍÍDLA.

Red Bull Energy Drink 250ml | Red Bull Sugar Free 250ml | Red Bull Lime Edition 250ml | Red Bull Tropical Edition 250ml | Red Bull Red Edition 250ml | Red Bull Blue Edition 250ml | Red Bull Energy Drink 330ml PET | Red Bull Energy Drink 355ml

Red Bull Energy Drink 473ml | Red Bull Energy Drink 2Pack (2x 250ml) | Red Bull Energy Drink 4Pack (4x 250ml) | Simply Cola 250ml | Simply Cola sklo 250ml | Simply Cola 355ml

THE HAVANA CLUB
ICÓNICA
COLLECTION

MISTR LEGENDÁRNÍ ZNAČKY HAVANA CLUB V PRAZE PŘEDSTAVIL PÁROVÁNÍ PRÉMIOVÝCH RUMŮ S DOUTNÍKY

Pan Asbel Morales, Maestro Ronero ikonických rumů značky Havana Club navštívil Prahu, aby v kubánském baru La Casa de la Havana vieja představil prestižní rumy Havana Club Icónica a jejich snoubení s doutníky.

Propojení značky Havana Club spolu se slavnými kubánskými doutníky ztělesňuje výjimečnost tamní řemeslné dovednosti a zručnosti.

Maestro Ronero Asbel Morales, který do Prahy přijel již potřetí, je jedním z několika nejdůležitějších mistrů značky Havana Club.

Jak sám říká: *„Člověk nevyrůstá s tím, že se stane Maestrem Ronerem. Možnost stát se jím získáte pouze, pokud ve vás někdo tyto schopnosti objeví a dá vám možnost ukázat svůj potenciál.“*

Zaměřil se na nejvyšší řadu rumů Havana Club Icónica: Havana Club Selección de Maestros, Havana Club Añejo 15 Años Gran Reserva a Havana Club Unión.

Důležitou část svojí prezentace pak věnoval doutníkům a důležitosti jejich správného párování s daným rumem pro absolutní umocnění prožitku.

K DOSTÁNÍ VE VYBRANÝCH OBCHODECH, BARECH A NA E-SHOPU WWW.PRESTIGESELECTION.CZ

PIJTE S ROZUMEM.