RECEPTY / RADY / REPORTÁŽE / ZAJÍMAVOSTI / AKTUÁLNĚ

JIP GASTROMAGAZÍN

MAGAZÍN

3/2021
zdarma

STAŘENÉ maso

Grilování

Zážitek z chuti v nové formě

MATTONI®

Milé čtenářky, milí čtenáři,
léto znamená teplé večery a ty se rovnají grilovačkám, to je jasná věc. O grilování už byly napsány kilometry textů a pouček. My bychom si ale přáli, abyste výsledkem vašeho grilování nebyli nikdy zklamaní, aby byl vždycky jako z té nejlepší restaurace a dobré maso jste si zamilovali stejně jako my. Proto vám v novém čísle JIP magazínu přinášíme nejen detailní návody, jak grilovat různé typy hovězího masa, ale k tomu i podrobné rady šéfkuchařů Dalibora Navrátila a Michala Kalhouse. A když už je řeč o mase, nemohli jsme vynechat téma mletého masa, se kterým vám na stranách tohoto magazínu poradí kuchař Michal Bambušek.
Budeme rádi, když vám JIP magazín bude nejen pro letošní léto dobrým rádcem a vy, vaše rodiny i přátelé si užijete chuť masa na maximum.
Nádherné letní dny vám přeje

JIP Východočeská

Gastro MAGAZÍN, 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 **Redaktor:** Karolína Frýdová
Artdirector: Petra Králová **Šéfkuchař:** Dalibor Navrátil

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

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

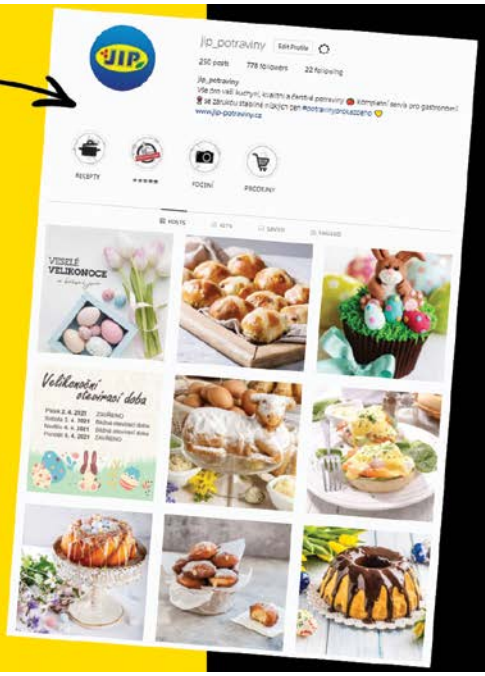
www.jip-potraviny.cz www.jip-gastrostudio.cz
FB /jip.potraviny IG: /jip_potraviny

Členové silné velkoobchodní skupiny JIP:

JIP

jip_potraviny

JIP POTRAVINY



Zajímají vás aktuální informace skupiny JIP, chcete mít přístup k nejnovějším akčním letákům nebo se inspirovat zajímavými recepty? Sledujte nás na sociálních sítích, označujte, sdílejte, ptejte se. Jsme tu pro vás.

OBSAH

GastroMAGAZÍN

6 **Hovězí stařené maso**
vše, co byste měli vědět

14 **Grilování**
grilujte jako šéfkuchaři

29 **Vína**
vyberte ta správná

30 **Přílohy**
k masu i jen tak

36 **Příběhy našich dodavatelů**
Božské oříšky

37 **JIP Pekárna**
Už jste ochutnali náš chleba?

38 **Letní drinky**
připravte si osvěžení

46 **Mleté maso**
podle kuchaře Michala Bambuška

54 **Extra panenský olivový olej**
díl třetí – rozdělení olivových olejů

STAŘENÉ hovězí maso

PŘIPRAVILI: Dalibor NAVRÁTIL, Michal KALHOUS

Plná a opravdová – přesně taková by měla být chuť pořádného steaku. A jen se stařeným hovězím masem zvládnete připravit steak tak plné a opravdové chuti, že na něj budete ještě dlouho vzpomínat.

Hovězí musí nejdřív vyzrát

Většinu hovězího masa není možné okamžitě po porážce rovnou kulinářsky využít. Nejprve je potřeba, aby po nějaký čas zrálo, tedy získalo křehkost, svou typickou chuť i aroma. Toto zrání nebo také stření hovězího masa trvá až několik měsíců a probíhá třemi způsoby – suchou cestou, mokrou cestou nebo kombinací obojího.

Při zrání suchým způsobem maso visí na háku nebo je uloženo ve speciálním boxu s kontrolovanou teplotou. Protože se z masa postupně odpařuje vlhkost, ztrácí na hmotnosti, zároveň však získává intenzivnější a bohatší chuť i vůni.

O něco snazší cesta je ta mokrá, kdy je maso uzavřeno do vakuového sáčku. Zabalené ve vakuu a uložené ve správných podmínkách intenzivně zraje desítky dní. Výsledkem je pak mírně kyselkavá, delikátní chuť a vysoká křehkost masa.

Na pravý steak jen stařené

Pokud na grilování použijete vystařené kvalitní hovězí a zvolíte správný (ale velmi jednoduchý!) postup, který vám přinášíme na dalších stránkách, budete překvapeni, jak jednoduše se dá připravit luxusní steak.

Grilování začíná už nákupem

Plánujete grilování pro partu kamarádů na „pánskou jízdu"? Nebo letní rodinnou oslavu, kde budou ženy a děti? Možná si říkáte, že na tom přeci nezáleží. Prvním krokem k tomu stát se králem grilování je však vědět, komu maso budete podávat, a tím pádem jaké maso chcete koupit. Libové, šlachovitější, tučnější nebo zlatou střední cestu?

Jakmile si na tuhle otázku odpovíte, vydejte se na nákup. V obchodě pořiďte vše potřebné a stařené maso nechte až na závěr – rychlé změny teplot (a zvlášť v létě) mu nesvědčí, proto bude ideální, pokud s masem zamíříte od pultu rovnou k pokladně a z nákupu hned do lednice. Když zásadně neporušíte teplotní řetězec a stařené maso při převozu ušetříte přímého slunce a vysokých teplot, v lednici vám pak zabalené vydrží klidně další týden až deset dní.

Dobrá rada: Jestliže kupujete hovězí maso zrající mokrou cestou (zabalené ve vakuu), sáhněte po balíčku, ve kterém je hodně šťávy. Dostatek přirozené, světle červené šťávy znamená, že maso „žije", a bude tedy křehké a kvalitní.

Nepodceňte přípravu

Pokud jste si koupili stařené maso ve vakuu, **vyndejte ho zhruba čtyři hodiny před grilováním z obalu a nechte odpočinout při pokojové teplotě.** Nelekněte se, když po rozbalení ucítíte z masa jemnou kyselkavost. Ta po chvíli vyprchá a hovězímu se vrátí jeho specifická vůně.

Zatímco bude maso odpočívat, očistěte si a připravte gril. Nepřežeňte to s intenzitou rozpálení, teplota by neměla přesáhnout 200–210 °C, jinak se vám bude maso pálit. **Rošt grilu potřete špekem nebo slaninou, aby se vytvořil mastný film a maso se na něj nelepilo.** Potření roštu pak opakujte vždy před tím, než na gril položíte nový kousek masa.

Zlatá pravidla grilování

▪ Co centimetr, to minuta

Pokud máte pět centimetrů vysoký steak, grilujte ho pět minut z jedné strany a pět minut z té druhé. Máte steak vysoký sedm centimetrů? Grilujte ho sedm minut, otočte a dopřejte mu dalších sedm minut. Toto pravidlo vám zaručí tak akorát propečený steak.

Jestliže si přesto nejste jistí, zapíchněte do nejvyššího bodu masa párátko, po deseti vteřinách ho vytáhněte a přiložte na rty – pokud je studené, nechte steak ještě minutku grilovat, pokud je teplé, můžete se do něj pustit.

V případě, že by se vám maso při grilování přilepilo na rošt a nešlo obrátit, nestrhávejte ho, ale nechte ještě malou chvíli opékat.

▪ Nehasit vodou

Oheň v grilu nikdy nehaste vodou. Syčením a prskáním vody v rozpáleném grilu se vám na připravované maso nalepí zplodiny hoření včetně těch nebezpečných. A ty ve steaku nemají co dělat.

▪ Nezbytný odpočinek

Poté co steaky ogrilujete, sundejte je z roštu a nechte tři až čtyři minuty odpočinout. Pokud byste je hned začali krájet, jejich šťáva vyteče. Jestliže je ale necháte pár minut odstát, veškerá šťavnatost zůstane tam, kde má být – uvnitř masa.

▪ Ochutit až po tepelné úpravě

Kvalitní stařené hovězí maso je skvělé samo o sobě. Sami zjistíte, že abyste si zážitek z pravé chuti masa užili na maximum, úplně vám postačí sůl, pepř a případně přepuštěné máslo na polití. Zásadou je neochucovat maso solí a pepřem (ani ničím jiným) před vložením na gril, ale ochutit ho vždy až po dopečení. Úplně nejlepší je, když dáte mlýnek se solí a čerstvým pepřem přímo hostům, ať si každý maso ochutí podle vlastních preferencí. Pokud byste přeci jen chtěli připravit něco navíc, můžete do přepuštěného másla rozmačkat česnek nebo nasekat čerstvé bylinky, a tím maso přelít.

▪ Krájet ostrým

Až budete dopečený a odpočinutý steak krájet, vždy používejte pouze ostrý nůž. Tupým nožem byste na maso příliš tlačili a zbytečně by vám z něj vytekla drahocenná šťáva.

STUPNĚ PROPEČENÍ STEAKŮ

BLUE RARE: velmi mírně opečený. Jenom krátce ošlehnout nad plamenem, každá strana cca 30 sekund. Zvenku je steak opečený, avšak vevnitř zůstává krvavý a téměř „studený", tedy cca 45-50 °C.

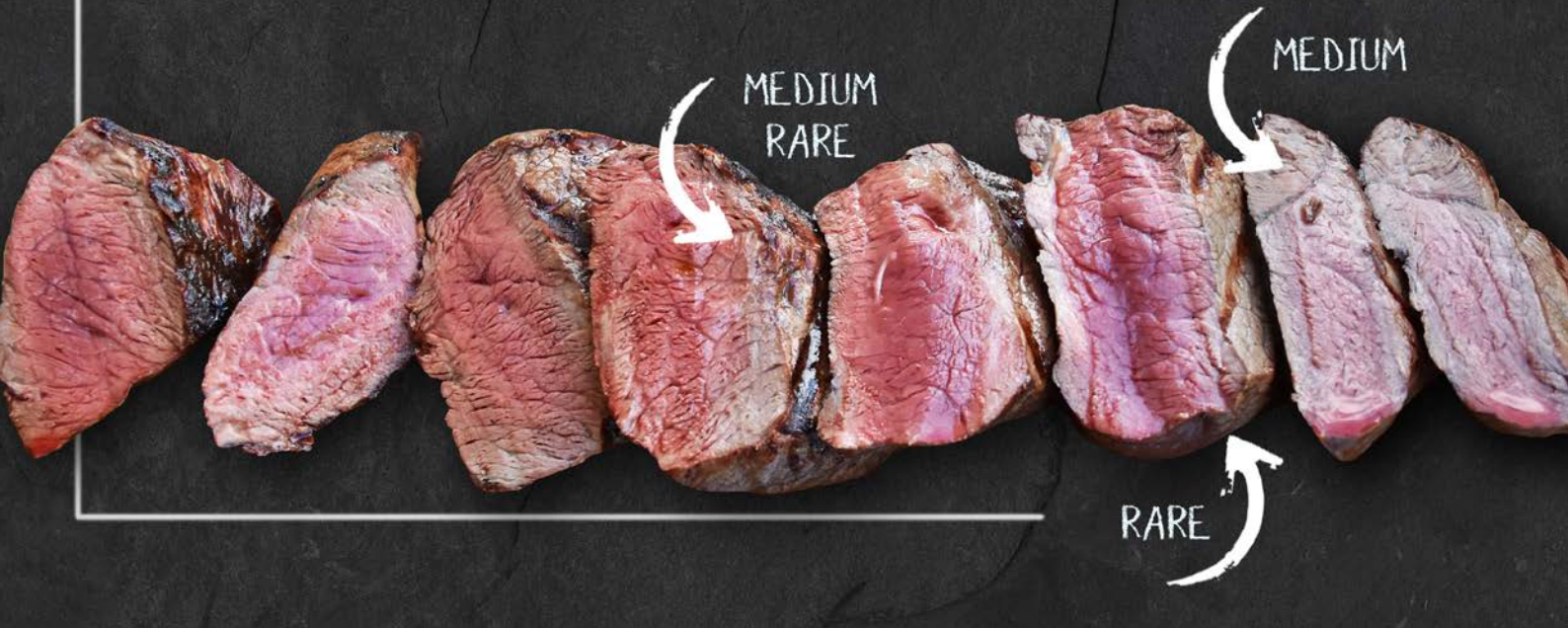
RARE: jemně mírně opečený. Teplota středu je 52 °C, opékat cca 1 minutu z každé strany. Z vnejšku ze všech stran je již tmavě hnědý a vnitřek zůstává svěže červený.

MEDIUM RARE: středně opečený. Teplota středu je 55 °C. Z vnějšku je tmavě hnědý, střed steaku je růžový a zbytek vnitřku přechází pomalu do šedohnědé poblíž povrchu.

MEDIUM: středně pečený, mírně propečený. Teplota středu je 58-60 °C. Úplný střed je stále růžový, ačkoli zbytek masa už je zcela propečen do šedohnědé barvy.

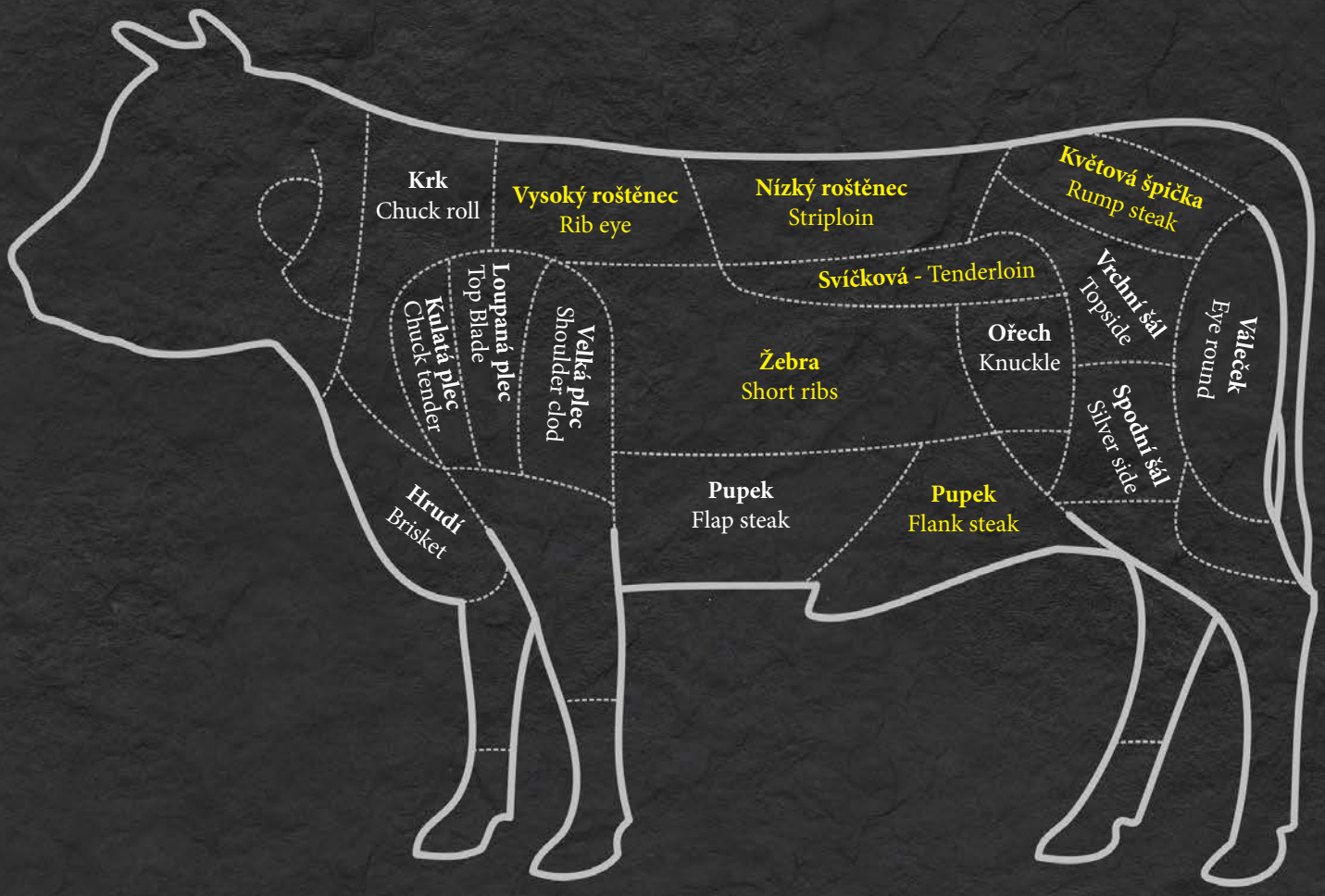
MEDIUM WELL: více propečený. Teplota středu je 65 °C. Maso už je téměř celé hnědé, pouze s náznaky růžové ve středu. Šťavnatost se již vytrácí.

WELL DONE: (úplně, plně) propečený. Teplota středu je 71 °C. Maso je již zcela propečené a okraje mírně ohořelé. Střed je šedohnědý. Tato úprava je v podstatě zdegradování veškerého snažení chovatelů, řezníků a kuchařů, je to pomsta steakovému masu.



STEAKOVÉ MASO

dělení jednotlivých částí



Díky specifickým klimatickým podmínkám a rozsáhlým, stále zeleným pastvinám mají země jako Brazílie, Austrálie, Argentina a Uruguay výborné předpoklady pro chov hovězího skotu. Nejenom díky tomu je Brazílie největším vývozcem hovězího masa na světě, následovaná Austrálií a Argentinou. Brazílie je také 2. největší producent hovězího masa se zástavem 165 milionů kusů chovaných na pastvinách o rozloze 36 milionů hektarů. Obliba kvalitního hovězího masa je vysoká i mezi místními – konzumace hovězího masa na osobu za rok je v Argentině nejvyšší na světě.

BRAZÍLIE

AUSTRÁLIE

ARGENTINA

URUGUAY

Kvalitní stařené maso najdete na našich prodejnách Cash&Carry

grilování
stařeného masa

PŘIPRAVILI:
Dalibor NAVRÁTIL
Michal KALHOUS
TEXT:
Karolína FRÝDOVÁ
PROSTORY:
Hotel a restaurace
Fortna Chrudim

přepuštěné **máslo**

1.

2.

3.

4.

5.

6.

Přepuštěné máslo (ghí)

Živočišné máslo vložte do hrnce a pomalu, asi na třetinový výkon spotřebiče, jej rozpouštějte (1, 2). Po rozpuštění nechte máslo na ohni asi 15–20 minut jen lehce probublávat (3), v žádném případě nesmí zprudka vřít. Na povrchu másla se bude tvořit pěna, kterou však nesbírejte (4)! Na dně se vám pravděpodobně během zahřívání vytvoří hnědý nápek (5), který je ale žádoucí – dodává přepuštěnému máslu mírně oříškovou chuť a vůni. Po zhruba 20 minutách sundejte přepuštěné máslo ze sporáku a nechte pár chvil odpočinout. Poté jej jednoduše přeceďte přes cedník (6).

Pokud chcete špičkový steak ze špičkového hovězího ještě povznést na vyšší úroveň, přelijte ho přepuštěným máslem a už nebudete chtít nic jiného.

1.

2.

3.

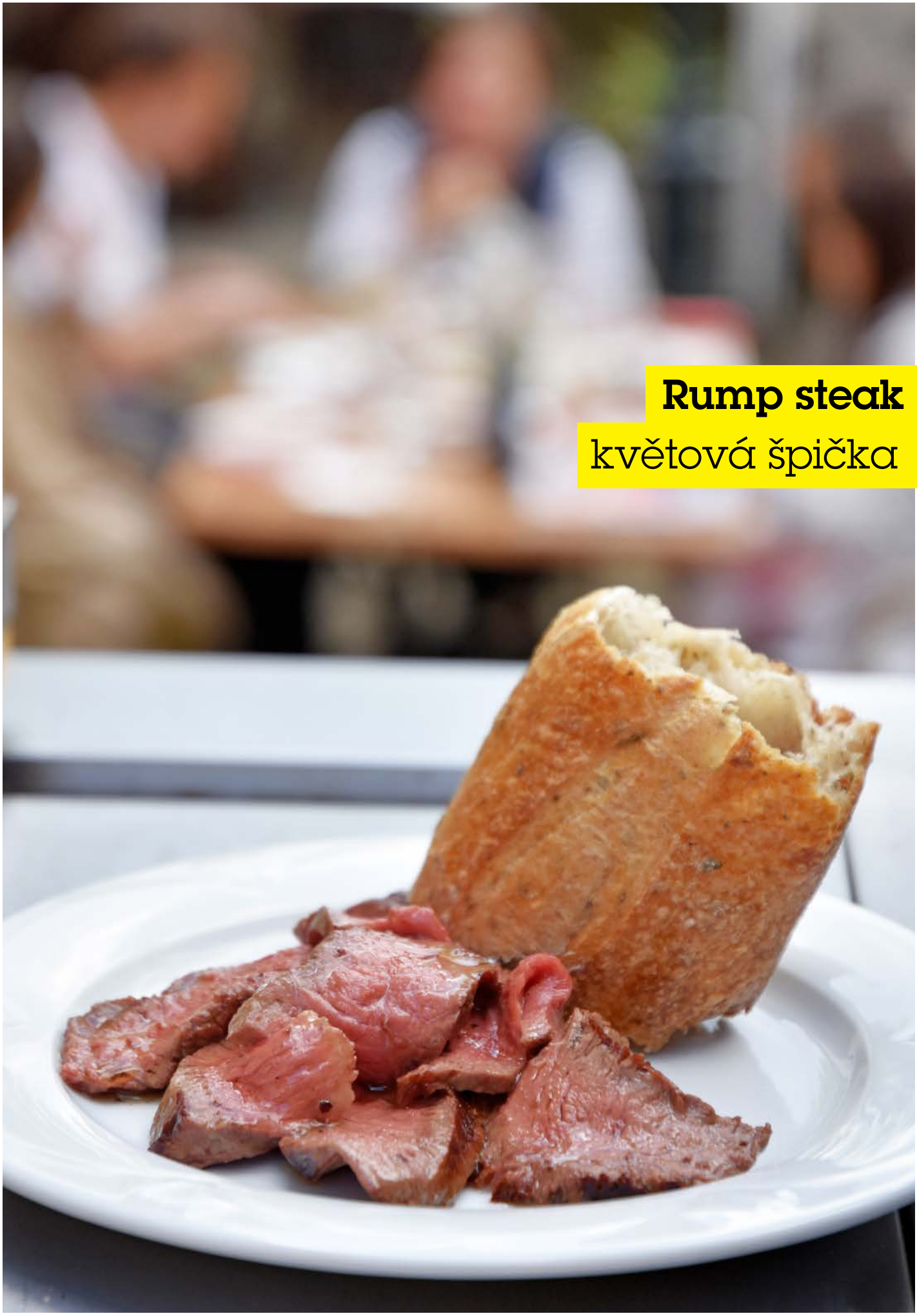
4.

5.

6.

Grilovaná zelenina

Ke steakům nesmí chybět příloha a s grilovanou zeleninou nikdy neuděláte chybu. Lilek, cuketu, papriku, Portobello žampion, případně další zeleninu dle chuti nakrájejte na silnější plátky nebo větší kousky (1) a zakápněte olivovým olejem (2). Zeleninu vložte na rozpálený gril (3) a grilujte podle velikosti nakrájených kusů – tenčí kousky dvě minuty z každé strany, silnější kusy čtyři minuty z obou stran, žampiony pět minut z jedné a dvě minuty z druhé strany (4, 5). Kromě síly řezu berte v potaz také prudkost ohně. Až po tepelné úpravě osolte podle chuti a podávat můžete ozdobené čerstvými bylinkami (6).



Rump steak
květová špička

Rump steak (květová špička)

Květová špička je řez ze zadního hovězího masa, které je libové, bez šlach nebo blán (1), takže je velmi oblíbené u žen nebo dětí.
Odpočinutý ořech masa rozřízněte napůl (2, 3) a z půlky pak nakrájejte vyšší steaky (4). Protože květová špička je libovější, tedy i sušší část masa, potřete steaky ještě před grilováním přepuštěným máslem nebo olivovým olejem (5).
Čím je maso libovější, tím nižší teplota grilu by měla být, proto steaky položte na gril rozpálený asi na 180 °C a opečte z obou stran podle jejich výšky (6, 7, 8).
Po ogrilování nechte steak odpočinout a až poté nakrájejte ostrým nožem zešikma na plátky (9, 10). Ty pak pokapejte přepuštěným máslem (11), osolte a opepřete čerstvě namletým pepřem.
Někdo má rád maso méně propečené, někdo propečenější. Pokud byste vy nebo vaši hosté chtěli steak ještě dopéct, nebojte se ho i po rozříznutí na chvilku vrátit na gril a dodělat podle chuti.

Koření Collítali – čtyřbarevný pepř

Středně vysoký hranatý mlýnek se čtyřbarevným pepřem s kvalitním nastavitelným keramickým mlecím mechanismem. Čtyři barvy pepře, jedna rostlina. Jak je to možné? Toto čtyřbarevné chuťové potěšení spočívá v různé zralosti i různém tradičním způsobu uchování. Černý se sbírá těsně před zralostí a následně se suší. Bílý je sbíraný později a zbavený slupky. U zeleného nás správně napadne, že by mohl být sbíraný již jako nezralý, ale ve skutečnosti svoji barvu získává především ve slaném a kyselém nálevu. Červená barva vzniká kupodivu úplně stejně, jen je tak upraven pepř již plně dozrálý.

hovězí **žebra**

Hovězí žebra

Přestože jsou hovězí žebra stařená, nejsou určená pro přípravu pouze na grilu. Žebra nejprve osolte a opepřete čerstvě namletým pepřem a pak pomalu pečte v troubě rozehřáté na 130 °C zhruba tři hodiny. Poté je můžete marinovat například pepřovou, bylinkovou nebo medovou marinádou. Gril rozehřejte na 160–170 °C a marinovaná žebra na něm nechte z každé strany asi tři minuty prohřát a provonět. Fajnšmekři mohou maso na grilu polít i dobrým alkoholem.

Žebra po ogrilování nechte chvíli odpočinout a následně naporcujte. Jde o velmi tučné maso, proto uvidíte, že na zážitek z jeho vynikající chuti vám bude stačit i menší porce.

hovězí **svíčková**

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

Hovězí svíčková

Hovězí svíčková je vedle nízkého roštěnce jedno ze dvou částí hovězího masa, které není nutné stařit a lze ho zpracovávat už 2–3 dny po porážce. Svíčková je libová, obsahuje minimum tuku a vzhledem k tomu, že jde o jedno z nejkvalitnějších mas, patří u nás mezi nejoblíbenější k přípravě steaků, ale využívá se například i na tatarák nebo carpaccio.

Svíčkovou nakrájejte na větší, alespoň sedm centimetrů velké kousky (1, 2, 3). Protože jde o sušší maso, před grilováním kousky potřete přepuštěným máslem, dejte na gril (4) a opečte z obou stran podle výšky masa (5). Po ogrilování nechte odpočinout a nakrájejte kvalitním, ostrým nožem (6, 7). Pokud máte rádi méně propečené, až krvavější steaky, právě svíčková je díky své kvalitě vhodným typem masa. Stejně jako u ostatních steaků osolte a opepřete až po tepelné úpravě.

Picanha
květová špička

1.

2.

3.

4.

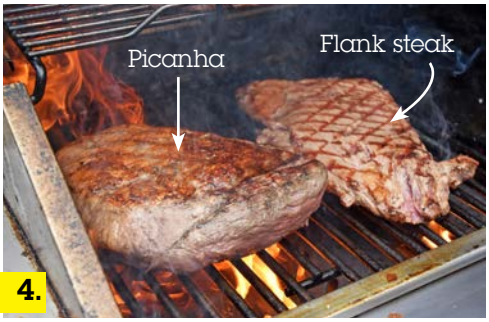
5.

6.

7.

Picanha

Picanha [pikaňa] je květová špička s tukovým krytím na povrchu. **Protože právě tuk masu přináší chuť,** nejlepší je péct picanhu na grilu vcelku.
Maso nechte po vyndání z obalu odpočinout (1) a poté jej opečte nejprve tukovou částí dolů (2), pak maso otočte, aby byla bílkovina na roštu a tukové krytí nahoře, díky tomu se bude tuk uvolňovat, prostoupí celým kusem, a maso se tak stane lahodnějším. Protože se jedná o větší kus, picanhu pečte na 180–190 °C na každé straně tolik minut, kolik centimetrů má na výšku (3). Po ogrilování maso odložte, aby si odpočinulo, a až poté krájejte (4, 5). Plátky picanhy budou díky zapečenému tukovému obalu úžasně šťavnaté a křehké (6, 7). Solí a pepřem, případně přepuštěným máslem dochucujte až úplně na závěr.



Flank steak

Flank steak

Flank nebo také pupek je nízký sval, který má dlouhé vlákno, je to šťavnaté maso plné chuti. Před grilováním jej nechte nabrat pokojovou teplotu (1).
Flank se před grilováním nekrájí a peče se vcelku. Proto jej položte celý na gril (2) rozpálený na 200 °C a grilujte z obou stran asi tři minuty (3, 4, 5, 6). Flank by se na rozdíl například od svíčkové neměl podávat krvavý. Po dopečení jej nechte několik minut odpočinout. Teprve pak můžete maso zešikma nakrájet na plátky (7). Vzhledem ke specifické struktuře masa je možné flank krájet jak po vláknech, tak i přes vlákna (8, 9), ani v jednom případě neuděláte chybu. Po nakrájení maso polijte přepuštěným máslem (10), které jeho chuť ještě povýší.

Vyzkoušejte

olivový olej extra virgin Pietro Coricelli s příchutí citrón nebo bazalka.

Zakoupíte na vybraných prodejnách Cash&Carry.

Tri Tip maminha

1.

2.

3.

4.

5.

6.

Tri Tip (maminha)

Tri Tip neboli maminha [mamiňa] je enormně šťavnaté maso, které se skládá z několika druhů svalů, které jsou prorostlé tukem (1). Stejně jako picanha a flank se i maminha griluje vcelku, lze ji však také naporcovat na steaky. Po odpočinutí a přijmutí pokojové teploty položte maminhu na gril rozpálený na zhruba 200 °C a pečte nejprve tučnější stranou dolů (2) asi čtyři minuty, další čtyři minuty pak opékejte na druhé straně (3, 4). Po několika minutách po sundání z grilu maso nakrájejte na plátky (5, 6) a dochuťte solí a pepřem.

Rib Eye (vysoký roštěnec)

Vysoký roštěnec, tedy maso z hřbetní části, poznáte podle charakteristického tukového oka uprostřed (podle toho také název Rib Eye) (1, 2). Steak z tohoto masa je měkký a šťavnatý s vynikající chutí, kterou zajišťuje právě dostatek tuku. Maso naporcujte na steaky o hmotnosti alespoň 300–350 g (2), **rozhodně ne na tenké plátky (3).** V této fázi je nesolte, nepepřete ani jinak neochucujte a rovnou položte na gril rozpálený na teplotu kolem 200 °C (4). Steaky grilujte podle jejich výšky nejprve z jedné strany, pak po stejnou dobu ze strany druhé. Rib Eye steak je dobrý propečený na zdravé medium, proto se nic nestane, když ho na grilu necháte o malou chvilku déle (5, 6). Poté steak sundejte z grilu, nechte odpočinout a nakrájejte ostrým nožem. Až nakonec ochuťte čerstvě namletou solí i pepřem a přelijte přepuštěným máslem (7).

il Boschetto – směs koření na grilování

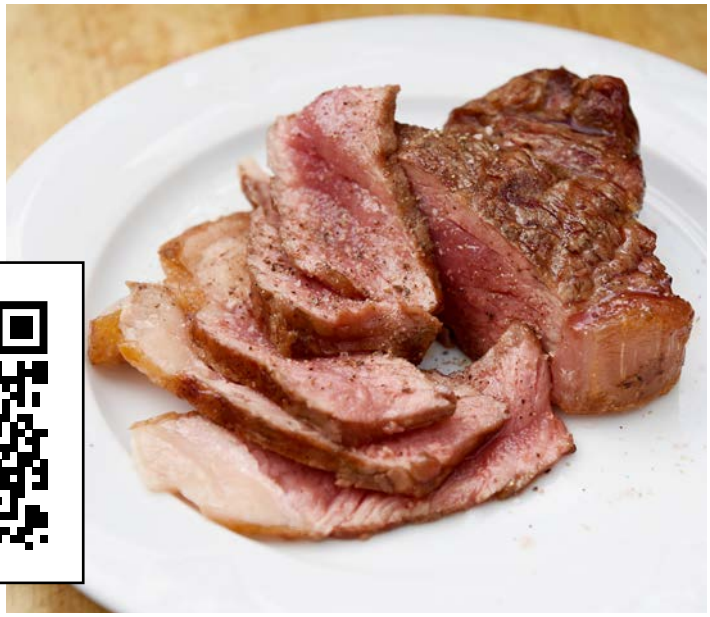
Italská směs koření Grigliata značky il Boschetto, která obsahuje mořskou sůl, růžový pepř, jalovec, rozmarýn, bobkový list a skořici, je ideálním společníkem ke grilování dobrého masa, ryb nebo zeleniny. Kromě chuti potěší il Boschetto i kvalitou a funkčností doplnitelného mlýnku s keramickým mechanismem, který lze nastavit na jemné i hrubší mletí. A navíc tenhle mlýnek, který seženete na vybraných prodejnách Cash&Carry, vypadá na stole báječně.
V nabídce 250 g (28 cm) nebo 465 g (37 cm).

Ball Tip

Ball Tip je libová část hovězí kýty a je jedním z nejlepších steakových mas, díky své menší tučnosti také velmi oblíbené. Má svůj typický tvar (1) a uprostřed tukovou část, kterou je nutné vyříznout (2, 3, 4). Po odstranění této části bude maso svým tvarem připomínat srdce s dlouhou blánou uprostřed. Podél této blány maso rozřízněte napůl (5) a půlku pak nasteakujte (6, 7, 8). Ball Tip se však dá připravovat i vcelku. Na grilu rozpáleném na 200 °C pak pečte podle výšky steaků (9, 10) nebo podle toho, jaký stupeň propečení máte rádi. Před podáváním několik minut vyčkejte, poté nakrájejte (11, 12) a kousky masa zakápněte přepuštěným máslem.

Striploin (nízký roštěnec)

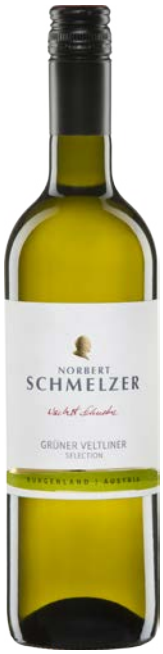
Tato část hovězího masa je libovější s charakteristickým tukovým krytím na vrchní části. Tuk každému masu dodává chuť, proto ho před grilováním rozhodně neodřezávejte. Ořezání tuku případně nechte až po opečení. Steak z nízkého roštěnce musí mít alespoň 300 g (3–5 cm), takže zapomeňte na tenký plátek a nakrájejte maso na pořádné steaky. Ty pak umístěte nejprve tukovou částí na rošt. Takto nechte maso na grilu 2–3 minuty asi na 200 °C. Pak můžete teplotu stáhnout zhruba na 180 °C a opékejte z každé strany tolik minut, kolik centimetrů steak má. Po dopečení maso sundejte z grilu, nechte 3–4 minuty odpočinout a nakrájejte na plátky.



Víno
vhodné ke grilování

Zweigelt Selection, Landhaus Paul

Víno s tmavě červenou barvou s fialovými odlesky, vůní třešní, ostružin a tmavé čokolády.
V chuti je toto víno suché, ovocné s kořenitým nádechem.
Jedná se o víno mohutné, plné, hladké, s vyzrálými tříslovinami.



Grüner Veltliner Classic, Norbert Schmelzer

Veltlín z oblasti Gols u Neziderského jezera s vůní zralého jablka, citrusovou a kořenitou.
V chuti je víno svěží, s dobrou kyselinou a mineralitou v harmonickém závěru.

Přílohy

ke grilování

Pečené brambory

1 kg brambor
olej na pekáč
sůl

Brambory očistěte kartáčkem, případné skvrny na slupce odstraňte špičkou nože. Na pekáč nalijte olej, aby pokryl celou jeho plochu. Brambory překrojte napůl, řeznou stranu namočte do oleje a vyskládejte je do pekáče namočenou stranou nahoru. Brambory osolte a dejte péct do trouby vyhřáté na 220 °C na 40 minut, dokud nezezlátnou.

Cukety na grilu

3 lžíce citronové šťávy
2 lžíce bylinek
3 cukety
2 stroužky česneku
olivový olej
pepř a sůl

Česnek oloupejte a nakrájejte na plátky. Bylinky (petrželku, bazalku) jemně nasekejte. Olej ochuťte citronovou šťávou, čerstvě namletým pepřem, vmíchejte nasekané bylinky a plátky česneku. Cukety omyjte, zbavte stopek a podélně nakrájejte na plátky asi půl centimetru silné. Vložte je do ochuceného oleje a nechte hodinu odležet. Poté nechte cukety okapat, nakrojte na nich jemnou mřížku a grilujte z obou stran, dokud nezvláční a nezhnědnou. Grilované cukety ozdobte plátky česneku z marinády, osolte a podávejte ke steakům.

Zdravé hranolky s dipem

Na hranolky:
řepa
celer
3 mrkve
olivový olej

Česnekový dip:
2 lžíce zakysané smetany
2 lžíce lehkého sýru
2–3 stroužky česneku
500 g bílého selského jogurtu
sůl a pepř
oregano
provensálské koření
citronová šťáva
cukr dle chuti

Rajčatový dip:
olivový olej
1 menší cibule
2 stroužky česneku
špetka mletého chilli
2 konzervy sekaných rajčat
2 lžíce worcestrové omáčky
1 lžíce tabasca
2 lžíce cukru
1 lžíce vinného octa

Řepu, celer a mrkve omyjte, očistěte, nakrájejte na tenké hranolkové špalíčky, pokapejte olivovým olejem a dejte péct do trouby. Během pečení hranolky občas promíchejte. Mezitím si připravte dipy. Na olivovém oleji doměkka opečte 1 menší nakrájenou cibuli a 2 prolisované stroužky česneku. Přidejte špetku chilli a minutku míchejte. Přilijte 2 konzervy (800 g) sekaných rajčat, 2 lžíce worcestrové omáčky, lžíci tabasca, 2 lžičky cukru a 1 lžíci červeného vinného octa. Toto vařte na mírném plameni asi půl hodiny, hmota by měla zhoustnout. Poté nechte vychladnout. Na česnekový dip smíchejte bílý jogurt se zakysanou smetanou a čerstvým sýrem. Přidejte prolisované stroužky česneku a zamíchejte. Dip osolte, opepřete, okořeňte oreganem a provensálským kořením. Přidejte citronovou šťávu vymačkanou z půlky citronu a vše důkladně rozmíchejte. Na závěr přidejte cukr, aby se srazila kyselost dipu. Podle chuti dosolte a dopepřete.

Pečené batátové hranolky s limetou a chilli

8–10 menších batátů
šťáva z 1 limetky
1 čerstvá chilli paprička
malá hrst čerstvého koriandru
4 lžíce olivového oleje
¼ lžičky soli
čerstvě mletý pepř

Batáty omyjte a nakrájejte na hranolky. Kůru neoškrabujte, během pečení totiž batáty chrání před spálením a je zdraví prospěšná.
Připravte si marinádu z limetkové šťávy, čerstvě pokrájené chilli papričky, mletého chilli, olivového oleje, soli a čerstvě namletého pepře.
Hotovou marinádu promíchejte s nakrájenými batáty a nechte hodinu marinovat v lednici. Poté je vyskládejte na plech vyložený pečicím papírem a dejte do předehřáté trouby. Batáty postupně promíchávejte a vyndejte je z trouby, jakmile zezlátnou. Před podáváním je ozdobte koriandrem.

Grilovaná kukuřice

2 mladé kukuřičné klasy
lžíce oleje
máslo
bylinky (tymián, petrželka, bazalka atd.)
sůl
bílý pepř
limetka

Kukuřici lehce potřete olejem a grilujte do zlaté barvy. Hotovou kukuřici osolte a opepřete ze všech stran, změklé máslo smíchejte s bylinkami a dejte předem zchladit. Na ještě teplé kukuřice pak položte plátek másla a nechte volně rozpustit. Pokapejte limetkovou šťávou a můžete podávat.

Grilovaný hermelín s brusinkovou omáčkou

2 ks hermelínu
1 lžička česnekového olivového oleje
1/2 lžičky bylinkové soli
100 g brusinek
15 g cukru
5 g škrobové moučky
30–40 ml mléka
10 g másla

Než se rozehřeje gril, připravte si brusinkovou omáčku. Do hrnce nasypte cukr a pokapejte jej lžící vody. Pak přidejte brusinky a míchejte, dokud neprojdou varem. Nakonec přilijte mléko rozmíchané se škrobovou moučkou a vmíchejte máslo. Směs nechte dvě až tři minuty povařit. Jakmile budete mít hotovou brusinkovou omáčku, připravte si hermelín. Rozložte alobal, který pokapejte česnekovým olivovým olejem. Pokud jej nemáte, můžete rozmačkat jeden nebo dva stroužky česneku do klasického olivového oleje. Na alobal položte hermelíny a posypte je bylinkovou solí. Hermelín zabalte do alobalu a grilujte asi 5–7 minut. Grilovaný hermelín podávejte přelitý brusinkovou omáčkou.

Grilované žampiony s bylinkami a česnekem

10 středně velkých žampionů
olivový olej
3–4 stroužky česneku
sůl a pepř
sušený tymián
drcený kmín

Žampiony nejprve důkladně omyjte, očistěte a zbavte nožiček. Dále si nakrájejte česnek na tenké plátky. Marinádu připravíte tak, že v míse smícháte cca 1 až 2 dcl olivového oleje s plátky česneku a přidáte špetku tymiánu, špetku kmínu, soli a vše nakonec lehce opepříte. V hotové marinádě nechte žampiony odpočívat co nejdéle. Během grilování je nezapomeňte průběžně potírat zbylou marinádou.

Grilované ovoce

Ananas se zmrzlinou

Ugrilujte několik koleček ananasu (čerstvého nebo z kompotu). Přeneste je na talíř a nechte několik minut vychladnout. Poté ozdobte prostředek každého kolečka kopečkem vanilkové zmrzliny. Dochuťte karamelem, nastrouhaným kokosem a podávejte.

Čerstvý ananas

Ananas oloupejte, dužinu nakrájejte na silnější plátky a tuhý střed vypíchněte speciálním kráječem, kulatým vykrajovátkem nebo odstraňte ostrým nožem. Ananas pak grilujte pozvolna.

Banány

Podélně rozpulte i se slupkou a řezem dejte na gril. Banány grilujte přímo při středním žáru jednu až dvě minuty. Poté je obraťte a dopékejte, dokud slupka neztmavne.

Broskve a meruňky

Broskve nebo meruňky rozpulte, odstraňte pecku a vypeckované půlky grilujte řezem dolů při středním žáru. Nejlepší je nejprve opéct zprudka stranou, ze které jste vyndali pecku, pak otočit a pozvolna grilovat.

Hrušky a jablka

Hrušky a jablka můžete oloupat, ale není to nutné. Rozpulte je nebo rozčtvrťte, odstraňte jádřinec. Poté grilujte na mírném ohni. Také je lze grilovat celá ve slupce při středním žáru na nepřímém ohni.

Grilovaná rajčátka

cherry rajčátka
olivový olej
bylinky
sůl a pepř

Rajčata napíchněte na špejli a položte na gril. Smíchejte pár lžiček olivového oleje s bylinkami, solí a pepřem a postupně potírejte rajčata při grilování.
Jakmile začnou pukat, sundejte je z grilu a servírujte.

Zapečený lilek

lilek
olivový olej
kozí sýr
vlašské ořechy
med
balzamikový ocet

Lilek rozkrojte napůl a osolte. Nechte jej chvíli odpočinout a poté osušte papírovou utěrkou. Před vložením do vyhřáté trouby vnitřek lilku nařežte a pokapejte olivovým olejem. Než je lilek hotový, dejte na něj rozpéct kozí sýr, pekáč ozdobte ořechy, zakápněte trochou medu a balzamikového octa.

Salát Coleslaw

Na salát:
1 lžíce soli
1 hlávka menšího bílého zelí
¼ ks malého celeru
1 ks cibule
1 ks větší mrkve

Zálivka:
200 g majonézy
100 ml smetany ke šlehání
1 lžička octu
2–3 lžíce cukru krupice
1 špetka mletého pepře

Bílé zelí nakrouhejte na tenké nudličky a zasypte přibližně jednou lžící soli. Důkladně promíchejte a asi 20–30 minut ručně mačkejte, aby zelí pustilo co nejvíce šťávy a zkřehlo. Tekutinu pak částečně slijte. Podstatné je důkladné ruční promačkání osoleného zelí. Mrkev nahrubo a celer najemno nastrouhejte, cibuli nadrobno pokrájejte. Vše důkladně promíchejte se zelím. Zálivku si připravte smícháním cukru a majonézy s prošlehanou smetanou. Suroviny na salát promíchejte, dochuťte octem, pepřem a solí a uložte odpočinout do lednice alespoň na hodinu, nejlépe do druhého dne. Před podáváním opět dobře promíchejte.

Zelný salát s okurkou a mrkví

1/4 hlávky bílého zelí
1 salátová okurka
1–2 karotky
menší svazek máty
limetková šťáva
čerstvě mletý bílý pepř a sůl

Zelí nakrouhejte na jemné nudličky, osolte, promněte a nechte chvíli odstát. Okurku a karotky nastrouhejte, přidejte k zelí a promíchejte s mátou.
Dochuťte limetkovou šťávou, pepřem a solí.
Podávejte vychlazené.

Brambory Louisiana

1,5 kg malých brambor
4 stroužky česneku
350 g sýra s modrou plísní
200 g majonézy
4 ks jarní cibulky
sůl a pepř

Brambory omyjte a osušte. Dejte je na pekáč a upečte doměkka v troubě vyhřáté na 180 °C. Doba pečení je přibližně 40 minut dle výkonu trouby. Po dopečení brambory nechte vychladnout, poté je podélně rozpulte, mírně osolte, opepřete a zlehka promíchejte. Do misky dejte majonézu, přidejte nahrubo nastrouhaný sýr, nahrubo nakrájenou zelenou část jarní cibulky a utřený česnek, poté vše promíchejte. Tuto hmotu přidejte k bramborám a zlehka vše spojte.

PROČ JSOU 100% OŘECHOVÉ KRÉMY TAK KVALITNÍ?

- BEZ LEPKU A KONZERVANTŮ
- KVALITNÍ SUROVINY A JEJICH PŮVOD
- ŽÁDNÝ PALMOVÝ OLEJ A KONZERVANTY
- PŘIDÁVÁME POUZE NESOLENÉ OŘECHY
- 100% PŘÍRODNÍ SLOŽENÍ

BOŽSKÉ OŘÍŠKY
www.bozskeorisky.cz

Božské oříšky vám nabídnou širokou škálu sortimentu těch nejlepších ořechových a arašídových krému.

Zakládáme si na kvalitním původu surovin a následném zpracování do výsledného produktu.

Krémy neobsahují lepek, laktózu ani konzervanty.

Vyrábíme krémy i pro lidi, kteří trpí intolerancí na mléčné výrobky.

Jak probíhá výroba krémů přímo u nás

#1 výběr kvalitních ingrediencí a oříšků

#2 smíchaní "tajných" ingrediencí a mletí v kutru

#3 následné nalévání do sklenic a kontrola hmotnosti

#4 lepení etiket, proužků a zabalení do krabic

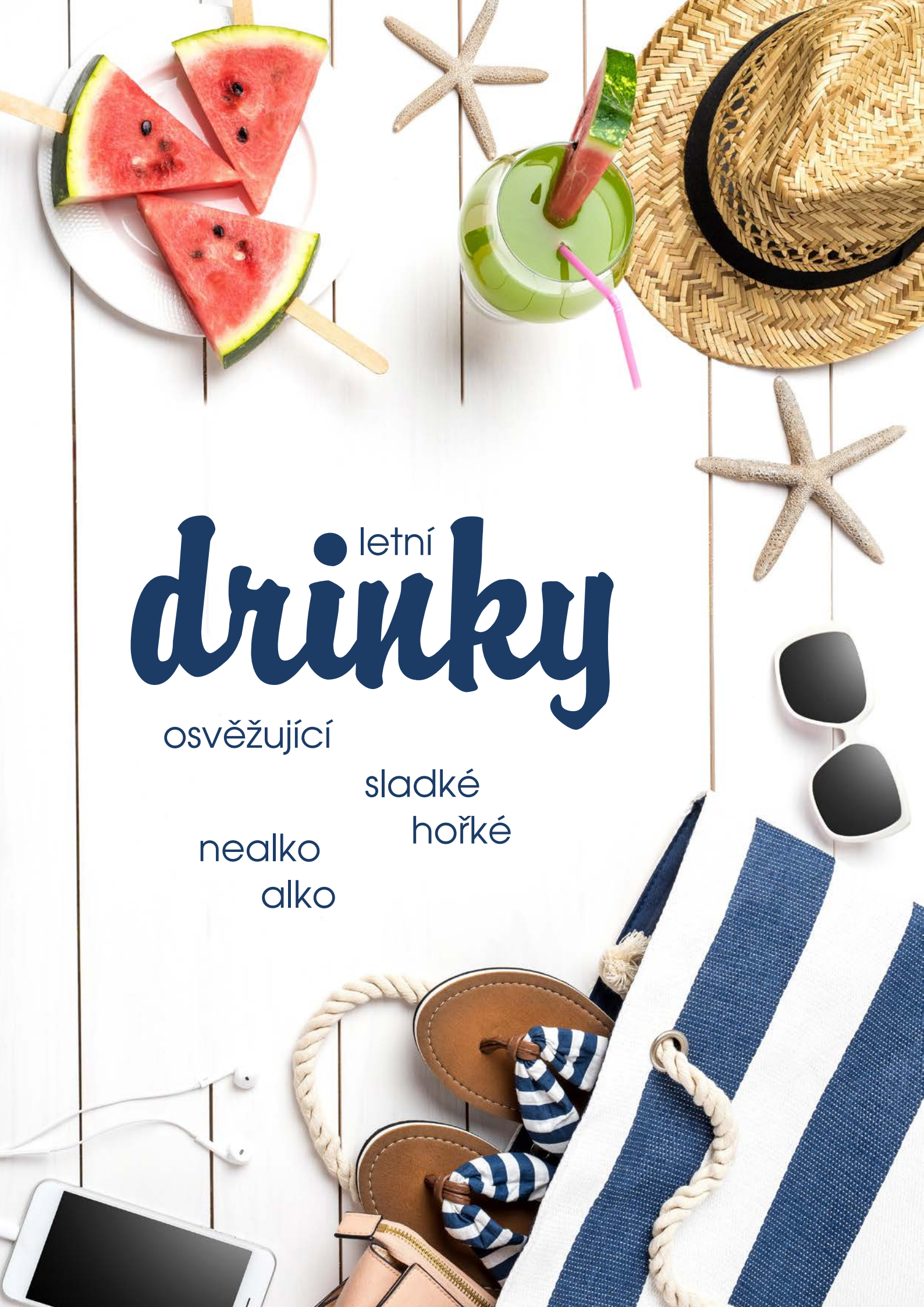
100% ARAŠÍDOVÝ KRÉM – jemný 190 g

Arašídové máslo je vyrobeno ze 100% přírodních pražených arašídů. Je chutnou a výživnou potravinou, ideální jako doplněk do vašich jídel, svačinek, k vaření i prostě jen tak na toast. Arašídové máslo zachovává jednak vysoký obsah proteinů, a současně výraznou hustou ořechovou chuť. Není třeba dodávat, že nepřidáváme žádné zbytečnosti, jako jsou sůl, cukr nebo olej. Arašídové máslo je vhodné pro nesportovce, sportovce, velmi často se uplatňuje ve fitness a kulturistice. Krém je vynikajícím zdrojem bílkovin, zdravých nenasycených mastných kyselin, vitamínů a minerálů, sacharidů a zdravých tuků. Arašídové máslo je přírodním zdrojem kalorií, což je skvělé pro ty, kteří mají vysoký výdej energie, a také pro sportovce, kteří špatně přibírají na hmotnosti. Ti mohou konzumovat krém nepřetržitě. Arašídové máslo je fantastická potravina, kterou si může vychutnat každý, bez ohledu na své tréninkové cíle.
Složení: 100% arašídy pražené
Zakoupíte na vybraných prodejnách JIP Cash&Carry.

Už jste ochutnali chleba z naší pekárny?

Vlastní pekárny jsou součástí našich prodejen Cash&Carry v Praze, Ostravě, Zlíně a nově se připravuje na jilemnické prodejně. Pojďte nahlédnout, jak v nich pro vás pečeme chleba…

Alfou a omegou dobrého chleba je kvas. Proto je třístupňový žitný kvas základem i našich chlebů. Nejprve vytvoříme směs vody a žitné mouky, která se nechá zrát, a tento proces pak opakujeme ještě dvakrát. Výsledkem je kvas, který prošel třemi stupni kvašení, pokaždé však při jiné teplotě vody i jiné době zrání. Při posledním stupni kvašení se odebere část vykvašené směsi a zapracuje do těsta, ze zbylého kvasu se stane takzvaná matka. Z ní je pak vyroben další kvas.
Vedle samotného kvasu hrají důležitou roli i další věci, například kvalitní mouka nebo správný poměr vody a její teplota. Jen správně vyrobený kvas zaručí, že chléb nebude plesnivět a vydrží dlouho vláčný. Těsto poté dáváme do procesu cool risingu, tedy studeného kynutí. To napomáhá tomu, aby těsto nevyběhlo příliš rychle a kynulo pomalu, za předem stanovených podmínek.
Po vykynutí a upečení můžeme zákazníkům nabídnout kvalitní chléb, a to rovnou v několika variantách – řemeslný, pohankový, ořechový, vícezrnný, žitný s řepou, pečeme i nejrůznější druhy podle sezóny.
Kromě chleba v našich pekárnách najdete i další výrobky, jako jsou bagety, chlebové placky, ciabatty nebo hamburgerové bulky – jednoduše všechno, co se vám k letnímu grilování může hodit.


letní
drinky
osvěžující
sladké
hořké
nealko
alko

JACK & COLA

4 cl Jack Daniel's
10 cl cola, led

1. Naplňte whiskey sklenici ledem po okraj.
2. Nalijte 4 cl Jack Daniel´s.
3. Dolijte 10 cl coly.
4. Promíchejte barovou lžičkou a servírujte.

JACK FIRE ŠTRÚDL

4 cl Jack Daniel's Fire
10 cl jablečný džus, citron, led

1. Naplňte whiskey sklenici ledem po okraj.
2. Nalijte 4 cl Jack Daniel´s Fire.
3. Dolijte 10 cl jablečného džusu.
4. Vymáčkněte srpek citronu a vhoďte do nápoje.
5. Promíchejte barovou lžičkou a servírujte.

LYNCHBURG LEMONADE

4 cl Jack Daniel's
2 cl pomerančový likér
1 cl čerstvá citronová šťáva
citronová limonáda
led, koktejlová třešeň

1. Do šejkru vložte koktejlovou třešeň a přidejte 1 cl vymačkaného citronu.
2. Naplňte ledem, nalijte 4 cl Jack Daniel´s a 2 cl pomerančového likéru a prošejkrujte.
3. Celý obsah šejkru nalijte do sklenice a dolijte citronovou limonádou.

SKINNY MINT

4 CL FINLANDIA BOTANICAL
OKURKA&MÁTA
12 CL TONIKU,
CITRON A LED

1. Naplňte vinnou sklenici ledem po okraj.
2. Nalijte 4 cl Finlandia Botanical.
3. Dolijte 12 cl toniku nebo sody.
4. Vymáčkněte srpek citronu a vhoďte do nápoje.
5. Promíchejte barovou lžičkou, ozdobte a servírujte.

SKINNY ROSE

4 CL FINLANDIA BOTANICAL
LESNÍ OVOCE&RŮŽE
12 CL TONIKU, LIMETA A LED

1. Naplňte vinnou sklenici ledem po okraj.
2. Nalijte 4 cl Finlandia Botanical.
3. Dolijte 12 cl toniku nebo sody.
4. Vymáčkněte srpek limety a vhoďte do nápoje.
5. Promíchejte barovou lžičkou, ozdobte a servírujte.

Jim Beam & Cola

Jim Beam
Coca-Cola
plátky citrónu
led

Sklenici naplňte ledem a zalijte panákem Jim Beam. Přilijte colu, vložte do sklenice pár plátků citronu a zamíchejte.

V bourbonu Jim Beam Honey si vychutnáte typickou dřevitost a kouřovost s jemným dotekem vanilky, které zjemňuje příměs opravdového medu.
Užijte si hřejivé spojení v čisté podobě i ve formě míchaného drinku.

Jim Beam Honey

4 cl Jim Beam Honey
jablečný džus
plátky křížal

Naplňte sklenici ledem, přilijte Jim Beam Honey, dolijte dobrým jablečným džusem a ozdobte plátky křížal.

Medová vůně a omamná chuť prvotřídního bourbonu Jim Beam vás dostane v kombinaci s limetkou.

Jim Beam Black Extra Aged

Jim Beam Kentucky Storm

4 cl Jim Beam Honey
zázvorové pivo
plátky limetky

Sklenici naplňte ledem a zalijte panákem Jim Beam Honey. Přilijte zázvorové pivo, vložte do sklenice pár plátků limety a zamíchejte.

Komplexní chuť vyzrálého bourbonu Jim Beam Black Extra Aged nabízí dřevitost získanou dlouhým zráním v opálených dubových sudech. Díky tomu má svou temně jantarovou barvu.
Ve vůni najdete vanilku a kandované ovoce, v chuti objevíte kořeněné a dřevité tóny s příměsí karamelu. Dlouhotrvající závěr zanechává kouřivost, dubové dřevo, vanilku a další koření.

ROKU gin

Japonský řemeslný gin s vyváženou kombinací 6 exotických botanicals, typických pro zemi vycházejícího slunce, nabízí mimořádný zážitek z pití. Design lahve zdobí ručně kreslené japonské znaky na tradičním papíru Washi. Doporučené servírování s šesti proužky zázvoru a kvalitním tonikem podpoří jeho přirozenou citrusovou chuť s lehkým pepřovým závěrem.

Roku gin hibiscus

Dokonalé japonské osvěžení a vůně ibišku – to je míchaný drink ROKU Gin Hibiscus obohacený o aromatický ibiškový tonic.
Nejprve sklenici naplňte ledem, poté přilijte 50 ml ROKU Gin, 150 ml ibiškového tonicu a na závěr ozdobte malinami.

Papua stormy

40 ml Cargo Cult Spiced rum
šťáva z půlky limetky
Franklin&Sons Ginger beer

Do vyšší sklenice s ledem vymačkejte půlku limetky, nalijte Ginger beer Franklin&Sons a na závěr Cargo Cult Spiced rum. Ozdobte plátkem limetky. Před pitím promíchejte.

Bio limonáda

30 ml Monin sirup
Organic Lemonade
200 ml sodovky

Do vyšší sklenice s ledem nalijte Monin sirup Organic Lemonade, přidejte sodovku a lehce promíchejte. Můžete ozdobit plátkem bio citronu.

Jodhpur perfect G&T

40 ml Jodhpur gin
Franklin&Sons Indian tonic water
plátky okurky

Do sklenice na červené víno nebo do vyšší sklenice s ledem nalijte Jodhpur gin, přidejte plátky okurky (na tenké plátky použijte škrabku na brambory) a dolijte tonikem Franklin&Sons.

Porto tonic

100 ml Porto Cruz Pink
Franklin&Sons Light tonic water

Do větší sklenice na bílé víno s ledem nalijte Franklin&Sons Light tonic water a poté přidejte růžové portské víno Porto Cruz. Můžete přidat plátky čerstvých jahod.

Puerto de Indias perfect G&T

40 ml Puerto de Indias Strawberry gin
Franklin&Sons Rebarbora&Ibišek
čerstvé jahody

Do sklenice na červené víno nebo do vyšší sklenice s ledem nalijte Puerto de Indias Strawberry gin, přidejte čerstvou jahodu nakrájenou na čtvrtiny a dolijte tonikem Franklin&Sons s příchutí Rebarbora&Ibišek.

Okurková limonáda

20 ml Monin sirup Okurka
10 ml citronové šťávy
plátky okurky

Do vyšší sklenice s ledem nalijte Monin sirup Okurka, přidejte citronovou šťávu a plátky okurky (na tenké plátky použijte škrabku na brambory), sodovku a lehce promíchejte.

Borůvková limonáda

30 ml Monin pyré Borůvka
10 ml citronové šťávy
150–200 ml sodovky
špička máty

Do vyšší sklenice s ledem nalijte Monin pyré Borůvka, přidejte citronovou šťávu a dolijte sodovkou. Promíchejte a ozdobte špičkou máty.

Orange Spritz

30 ml Monin sirup Orange Spritz
10 ml citronové šťávy
150–200 ml sodovky

Do větší sklenice na víno s ledem nalijte Monin sirup Orange Spritz, přidejte citronovou šťávu a dolijte sodovkou. Lehce promíchejte a ozdobte plátkem pomeranče.

Schweppes Yes

2 plátky limetky, 2 plátky okurky
led, Schweppes tonic
OZDOBA: okurka, limetka

Na dně sklenice rozmělněte 2 plátky limetky, 2 plátky okurky, dosypte drceným ledem, nalijte tonic, důkladně promíchejte.

Pepsi Fusion

30 ml džusu z černého rybízu Toma
20 ml šťávy z citronu
10 ml cukrového sirupu
1 lžička višňového džemu
Pepsi Cola
OZDOBA: pomerančová kůra

Všechny suroviny, s výjimkou Pepsi, protřepejte v šejkru a sceďte do ledem vyplněné sklenice. Následně přilijte Pepsi a jemně zamíchejte lžící. Ozdobte pomerančovou kůrou.

Lipton nealko mojito

200 ml Lipton zelený čaj
50 ml Mattoni perlivá
máta a limeta (+ na ozdobu)
led či ledová tříšť

Do vysoké skleničky vložte nakrájenou limetku, mátu a společně pomačkejte dřevěnou paličkou (jinak máta a limetka nepustí potřebnou chuť). Zasypte ledem či ledovou tříští, téměř po okraj nalijte LIPTON zelený čaj a nakonec dolijte perlivou MATTONI. Jemně zamíchejte lžící a můžete dozdobit kouskem limetky a lístkem máty.

Neodolatelné spojení tequily, soli, limetky a pomerančového likéru Cointreau (kuantró) v ledovém osvěžení má název Margarita.

Margarita

3 cl pomerančového likéru Cointreau [kuantró]
5 cl Tequila
2 cl šťáva z limetky
led

Všechny ingredience vložte do shakeru s ledem, důkladně protřepejte a přes sítko nalijte do nízké sklenice s ledem. V originální verzi koktejlu se okraj navlhčí limetkou a otře v soli. Jako ozdobu použijte limetku.

Připravte si lehký drink, který má osvěžující chuť, jednoduché složení a ještě lehčí přípravu.

Cointreau Fizz
[kuantró fizz]

4 cl pomerančového likéru Cointreau [kuantró]
štáva z ½ limetky (1cl)
led
10 cl soda nebo minerální voda

Naplňte sklenici ledem, přidejte 4 cl pomerančového likéru Cointreau (kuantró), vymačkajte šťávu z limetky, dolejte 10 cl sody nebo perlivé vody, následně promíchejte a dozdobte měsíčky limetky.

Gin & Tonic

4 cl Hendrick's gin
12 cl tonic
plátky okurky, špalíčky nebo kolečka

Sklenici naplňte ledem. Přidejte odměřené 4 cl Hendrick´s ginu a přilijte tonic. Jemně promíchejte a dozdobte okurkou.

Pro Hendrick´s gin & tonic se výborně hodí sklenice balonového typu nebo sklenice typu long.

Metaxa grep

4 cl Metaxa 5*
8 cl grepový džus
0,5 cl šťáva z limetky
grep na ozdobu
led

Do sklenice plné ledu nalijte Metaxu 5*, grepový džus a šťávu z limetky. Všechno pořádně promíchejte a ozdobte.

Gin & Tonic

4 cl Botanist Ginu
12 cl toniku
bylinky na ozdobu

Sklenici naplňte ledem, přilijte Botanist Gin a dle chuti dolijte tonikem. Jemně promíchejte a ozdobte bylinkami (vyzkoušejte s meduňkou, mátou nebo rozmarýnem).

Verde&Tonic

50 ml Havana Club Verde
tonic
plátek grapefruitu
snítka máty
led

Do sklenice plné ledu nadávkuje Havana Club Verde, dolijte tonikem a ozdobte plátkem grepu a snítkou máty.

Beefeater Blood Orange&Tonic

40 ml Beefeater
Blood Orange
tonic
plátek pomeranče
led

Do sklenice plné ledu nadávkujte gin, dolijte tonikem a ozdobte plátkem pomeranče.

Jameson&Ginger

40 ml Jameson
zázvorová limonáda
1/8 limety, led, plátek zázvoru

Do sklenice plné ledu nadávkujte Jameson, dolijte zázvorovou limonádou a ozdobte limetou, případně plátkem zázvoru.

Cuba Libre

40 ml Havana Club 3y
Coca-Cola
1/8 limety
led

Do sklenice plné ledu nadávkujte Havana Club 3Y, dolijte Coca-Colou a vložte limetu.

Beton

40 ml Becherovka
Original
tonic
plátek citrónu

Do sklenice plné ledu nadávkujte Becherovku Original, dolijte tonikem a ozdobte plátkem citrónu.

SKVĚLE
NAMÍCHANÝ ŽIVOT
THE ORIGINAL
BECHEROVKA
70cl
Jan Becher
CZECH REPUBLIC
18 SINCE 07
38% vol
HERBAL LIQUEUR
SPECIALISTA NA GRILOVÁNÍ
becherovka.cz
pijsrozumem.cz
BECHEROVKA

mleté maso

PŘIPRAVIL: Michal BAMBUŠEK, kuchař restaurace JIP OSTRAVA

Domácí sekaná

Suroviny (1):
500 g vepřového masa
(vepřová plec a bůček, nahrubo namleté)
50–70 g slaniny
1 střední cibule
2 větší stroužky česneku
1–2 rohlíky nebo housky
0,5–1 dcl mléka
2 snítky tymiánu
půl kávové lžičky drceného kmínu
půl kávové lžičky majoránky
čerstvě namletý pepř a sůl

Slaninu nakrájejte na kostičky a vložte do hrnce (2), stroužky česneku oloupejte a rovněž nadrobno nakrájejte (3, 4). Rohlík nebo housku natrhejte na menší kousky a namočte je do mléka (5, 6). V průběhu dalších příprav pak pečivo v mléce několikrát promíchejte, aby se dobře nasákla každá jeho část a okraje nezůstaly suché.*
Cibuli také nakrájejte na drobné kousky (7, 8, 9). Jakmile budete mít tyto suroviny připravené, zapněte sporák a orestujte slaninu. Až se slanina rozpustí (10), přidejte k ní nakrájenou cibuli (11), česnek a několik snítek tymiánu (12). Vše restujte, dokud cibule nezesklovatí (13). Poté vypněte sporák, vytáhněte tymián (14) a nechte směs vychladnout.
Dále si připravte maso na sekanou. Ideální je nahrubo semleté vepřové v poměru 80 % vepřové plece a 20 % bůčku (15). Pokud si připravujete maso sami, nemelte ho příliš najemno a dbejte na to, abyste ho mleli za studena. Směs slaniny, cibule a česneku přidejte k masu (16).

*** Rada šéfkuchaře**
V některých domácnostech je zvykem do sekané přidávat strouhanku. Pokud však místo strouhanky použijete rohlík nebo housku namočenou v mléce, bude sekaná mnohem šťavnatější, měkčí, a tedy i lahodnější.

Dále přisypte trochu drceného kmínu, sušenou majoránku (17), sůl (18) a čerstvě namletý pepř. Poté přidejte celá vejce (19) a žemli namočenou v mléce (20, 21). Vše pak rukama promíchejte – buďte ale opatrní a maso příliš nemačkejte, směs by měla zůstat provzdušněná (22, 23). Z masa pak začněte tvarovat šišku – směs převalujte nejlépe celými dlaněmi, které si nejprve namočte, aby se vám maso nelepilo (24, 25, 26, 27).

Sekanou pak přendejte do pekáče (28), trochu ji podlijte vodou, přidejte cibuli, česnek, pár snítek tymiánu a dejte péct do předem vyhřáté trouby na 160 °C na 45 minut.
Do trouby můžete vložit malý rendlík s vodou, která se bude při pečení odpařovat, a sekaná tak bude vláčnější. Během pečení troubu neotvírejte, aby vám neunikalo teplo a vlhko, sekanou však sledujte, aby příliš neztmavla.

Těstoviny s omáčkou bolognese

Těstoviny s omáčkou bolognese

Suroviny (1):
800 g mletého hovězího masa (přední nebo hrudí)
400 g mrkve
200 g celeru
200 g petržele
2 střední cibule
700 ml kvalitního suchého červeného vína
800 g drcených nebo čerstvých rajčat
olivový olej z pokrutin
sůl a čerstvě namletý pepř
těstoviny (tagliatelle nebo pappardelle)

> *** Rada šéfkuchaře**
> *Vodu se nebojte osolit – měla by být zhruba tak slaná, jako je ta mořská.*

Mrkev nastrouhejte nahrubo (2), celer rozkrájejte na menší kousky a také nastrouhejte (3, 4, 5). Cibuli nakrájejte najemno (6), v hrnci rozehřejte olivový olej z pokrutin (extra panenský olivový olej by byl příliš aromatický) (7) a cibuli na něm nechte zesklovatět (8). Poté přidejte nastrouhanou kořenovou zeleninu (9) a restujte ji, dokud nebude mít zlatavou až hnědou barvu (10). Do hrnce pak vložte mleté hovězí maso (11, 12), ideální je přední nebo hrudí, protože je šťavnatější a do omáčky bolognese se skvěle hodí. I maso nechte zarestovat a pak jej osolte a opepřete čerstvě namletým pepřem, nakonec ho zalijte suchým červeným vínem (13). Víno nechte téměř všechno vyvařit a přidejte drcená rajčata (14). Pokud je zrovna jejich sezóna, můžete do omáčky nakrájet i rajčata čerstvá. Směs pak nechte 2–3 hodiny probublávat na mírném ohni. Hrnec nemusíte zakrývat poklicí, hlídejte však, aby se tekutina nevyvařila, případně omáčku podlijte vodou nebo vývarem (v případě použití vývaru však dejte pozor, aby pak omáčka nebyla příliš slaná). Po 2–3 hodinách byste měli získat měkkou a hladkou směs bez hrudek (15), kterou dle potřeby dochuťte solí a pepřem.
Čerstvé tagliatelle nebo pappardelle vařte zhruba dvě minuty v dostatečně osolené* vroucí vodě s trochou olivového oleje. Použít samozřejmě můžete i sušené těstoviny, které uvařte podle návodu. Směs bolognese dejte na pánev a nechte prohřát, poté přidejte uvařené těstoviny. Vše několikrát obraťte vařečkou (16) a podávejte.

Holandský řízek
se šťouchanými brambory

Šťouchané brambory se slaninou

Suroviny:
1 kg malých brambor (grenaille)
100–120 g slaniny
1 větší cibule
3 jarní cibulky
20–30 g hladkolisté petržele

Brambory uvařte ve slupce doměkka (1). Slaninu nakrájejte na malé kostičky (2, 3), vložte ji na pánev (4) a restujte, dokud se z ní nebudou dělat lehké škvarky. Poté přidejte najemno nakrájenou cibuli a orestujte jen trochu, aby pak v ústech stále jemně křupala (5, 6). Slaninu s cibulí stáhněte z plamene a do pánve vložte uvařené brambory (7), které i se slupkou nahrubo rozmačkejte (8, 9). Nasekejte zelenou nať jarní cibulky (10, 11) a hladkolistou petržel (je lépe stravitelná než kudrnka) (12). Vše přidejte do brambor (13, 14) a promíchejte (15, 16).
Brambory podávejte k holandskému řízku s kyselou okurkou.

Extra panenský olivový olej

díl třetí – rozdělení olivových olejů

Rozdělení olivových olejů podle standardů Mezinárodní rady pro olivy (International Olive Council – IOC)

Extra panenský olivový olej

Extra panenský olivový olej je olej nejvyšší kvality, pro jeho výrobu musí být zvolena kvalitní surovina. Jde o špičkový produkt vynikající chuti bez žádné rozpoznatelné organoleptické vady. Musí být získáván výhradně pomocí mechanických či jiných fyzikálních operací, které z hlediska teploty nevedly k žádným změnám oleje. Teplo ničí antioxidanty, a proto jsou oleje lisované za studena nejzdravější. K jeho výrobě nesmí být použity jiné výrobní procesy než praní, dekantace (oddělení oleje a vody), odstřeďování a filtrace. Obsah volných mastných kyselin musí být menší nebo roven 0,8 % a peroxidové číslo je menší nebo rovno 20 meq/kg.

Zajímavostí je, že zatímco na světovém trhu představuje extra panenský olivový olej pouze 10 % všech olivových olejů, ve Středozemí je tomu naprosto jinak. V Itálii představuje 65 % a v Řecku dokonce 80 % trhu. Z čísel tedy naprosto jasně vidíme, jak si v zemích původu kvality výrobku cení.

Panenský olivový olej

Panenský olivový olej je získáván stejně jako extra panenský olivový olej, tedy výhradně z oliv pomocí mechanických operací. Jen je méně kvalitní. Dále se liší aciditou (menší nebo rovna 2,0 %).

Olivový olej

Olivový olej je složený ze směsi panenského a rafinovaného olivového oleje. Jeho obsah volných mastných kyselin je menší nebo roven 1,0 % a peroxidové číslo je menší nebo rovno 15 meq/kg.

Rafinovaný olivový olej

Rafinované olivové oleje jsou oleje získané lisováním panenských olejů vysoké kyselosti nebo jiné organoleptické vady za vysokých teplot a tlaků a mohou být následně chemicky upravené, tj. alkalicky. Alkalickou rafinací se olej zpracovává zředěnou kyselinou (nejběžnější je kyselina citrónová a kyselina fosforečná). Rafinovaný olej má obsah volných mastných kyselin menší nebo roven 0,3 % a peroxidové číslo je menší nebo rovno 5 meq/kg.

Olivový olej z pokrutin („pomace“ nebo „sansa“)

Vysušené výlisky z oliv (pokrutiny) se extrahují rozpouštědlem (hexan, benzen, petroléther atd.), aby se olivový olej z pokrutin stal jedlým. Tento proces by se měl provést ten samý den, kdy se pokrutiny staly zbytkovým materiálem po vylisování oliv. Pomace má obsah volných mastných kyselin menší nebo roven 1 % a peroxidové číslo je menší nebo rovno 15 meq/kg.

Další druhové a kvalitativní označení olejů

Monokultivary (jednoodrůdové oleje)

Můžete se o nich dozvědět naprosto vše, stejně jako o výběrovém vínu: kdo olivy vypěstoval, z jakého olivového háje pocházejí, kdy byly sklizeny a olej nalahvován. Patří k nejlepším na světě a často je jich vyrobeno jen malé množství.

Blend (cuvé)

I tady je význam stejný jako u vína. Znamená směs odrůd. Citlivé míchání odrůd v určitém poměru může totiž využít jejich jednotlivé vlastnosti a zákazník tak dostane zajímavý produkt s unikátní chutí, který se kvalitativně diametrálně odlišuje od laciných směsí.

BIO

Stejně jako ostatní výrobky s tímto označením musí i olivový olej pocházet z ekologicky vypěstovaných oliv bez chemických hnojiv a pesticidů proti škůdcům. Musí být zpracován nechemickými postupy od vypěstování zemědělské suroviny až po naplnění lahve, vždy v souladu s předpisy Evropské unie (nařízení CE 834/07 a CE 889/08). Jistotu, že tomu tak opravdu je, stvrzuje na etiketě certifikát pro biopotraviny v podobě lístečku složeného z 12 unijních hvězdiček.

Chráněné označení původu

PDO (Protected Designation of Origin)

nebo v italštině DOP (Denominazione di Origine Protetta) znamená chráněné označení původu. Pokud chce výrobce dosáhnout tohoto označení, musí o něj požádat a projít certifikačními standardy, které kontrolují původ oleje. Např. Chianti Clasico PDO, Valli Trapanesi PDO.

PGI (Protected Geographical Indication)

nebo v italštině IGP (Indicazione Geografica Protetta) znamená chráněný geografický původ. Některé regiony mají regionální certifikaci jako např. Toscano IGP. Označení IGP zaručuje, že společnost buď vyrábí, transformuje, nebo zpracovává v příslušné zeměpisné oblasti. Výrobní proces musí být v souladu se specifikací produktu.

Grand Cru

V původním významu bylo používáno pouze u vín. Jde o označení vína z výjimečně kvalitní polohy. V některých oblastech Francie (Burgundsko Chablis, Côte de Nuits, Maconnais a Beaujolais, Alsasko) je toto značení používáno jen u vín z poloh, které byly úředně schváleny (většina z nich již za dob Napoleona). V jiných oblastech a jiných zemích nemá toto označení právní význam. A tak se s tímto označením můžeme v dnešní době setkat nejen u olivových olejů, ale např. též u čokolád. Vždy je však dbáno na to, aby šlo o výrobek z polohy, ve které tradičně dozrává nejkvalitnější surovina. Často jde o limitované série, které se např. v případě neúrodného roku ani nevydají.

Laudemio

Toto označení je na stejné úrovni jako „grand cru“ nebo „Grosses Gewächs“ pro vína. Mohou ho nést pouze olivové oleje z Toskánska podléhající přísným předpisům. Zatřídění do této kategorie se vztahuje pouze na extra panenské olivové oleje a je závislé na lokalitě olivových hájů a jejich klasifikaci, datu sklizně a kontrole celého výrobního cyklu. Oleje Laudemio v typicky hranatých lahvích dává na trh jen hrstka nejlepších producentů toskánských olivových olejů, kteří jsou často šlechtického rodu. Přesněji řečeno jde o 21 historických olivových Cru nenapodobitelného charakteru. Zvláštní kontrolní orgány a dva velmi přísné ochutnávací výbory učiní konečný výběr: pouze nejlepší extra panenský olivový olej od nejlepších producentů, dokonalý olej s mimořádnou organoleptickou osobností. Ideální společník kvalitní gastronomie, přirozeně bohatý na intenzivní polyfenoly a vonné aromatické látky.

Consorzio dell‘ Olio Toscano

Konsorcium se zaručuje za každou láhev. Svým podpisem ověřuje, že celý výrobní proces důsledně proběhl v Toskánsku, od místa původu suroviny až po balení.

(Ne)filtrované

U nefiltrovaných olejů poznáme jejich čerstvost podle toho, že jsou kalné, protože časem se sediment usazuje více na dně. Tato známka čerstvosti se však samozřejmě týká pouze nefiltrovaných olejů. Za nejkvalitnější oleje jsou vždy považovány oleje filtrované, které však oproti nefiltrovaným obsahují jen minimální množství lecitinu. Lecitin pozitivně působí při zvýšeném nervovém napětí, nervozitě, únavě, vyčerpání a nedostatečné schopnosti koncentrace. Filtrované oleje mají delší životnost.

Co ovlivňuje výslednou chuť oleje

Chuť ovlivněná typem kultivaru

Chuť identifikuje senzorický dojem olivového oleje, který je určován hlavně chemickými smysly chuti a vůně. Podívejme se na různé druhy příchutí určené podle druhu odrůdy oliv.

Hořkost (Amaro) Charakteristická chuť oleje získaného ze zelených oliv. Podle intenzity to může být více či méně příjemné. Hořkost je určována množstvím flavonoidů.
Kyselost (Aspro) Charakteristický pocit svíravosti. Může se počítat mezi lehké defekty oleje.
Sladkost (Dolce) Příjemná olejová chuť, která není způsobena přítomností cukrů, ale výsledkem komplexního pocitu, který se projevuje vzájemným působením čichových a hmatových buněk. V tomto oleji nejsou atributy hořkých, svíravých a kořenitých chutí. Tyto oleje můžeme definovat jako jemné, nepříliš aromatické. Pokud by měly vadu, byla by tato okamžitě při ochutnání znatelná. Sladké nebo kulaté oleje se obvykle získávají v oblastech s mírným podnebím (Riviera Ligurie, jezero Garda, Sardegna, Sicílie, Bitonto).
Tráva (Erba) Charakteristická chuť některých olejů, která připomíná čerstvě pokosenou trávu a je patrná již čichovým hodnocením. Je charakteristická pro konkrétní zeměpisné oblasti, jako jsou některé oblasti Řecka, Sicílie a Sardinie. Tato chuť dává oleji živost a svěžest.

Mandlová (Mandorlato) Je oceňována jako dochuť v závěru, kdy jazyk zůstává ještě v kontaktu s patrem. Je to typická dochuť sladkých olejů s tlumenou vůní. Kromě typu kultivaru může být způsobena i lisováním zvláště zralých oliv. Můžeme ji rozdělit na:

- ***Chuť čerstvých mandlí***
- ***Chuť suchých zdravých mandlí*** – Tuto chuť můžete neodborně zaměnit se žluknutím.

Květinová (Floreale) Chuť připomínající vůni kvetoucích středomořských křovin.
Kyselina fenolová (Acido fenico) Příchuť patrná již čichem je typická pro andaluské oleje kutlivaru „Piqual".
Seno (Fieno) Charakteristická chuť některých olejů, která nám připomíná víceméně suchou trávu.
Ovocná (Fruttato) Chuť typická pro kultivar Peranzana, který připomíná vůni a chuť zdravého ovoce, čerstvého a sklizeného v optimálním okamžiku zralosti. Chuť je patrná již čichovým hodnocením. Má řadu zvláště intenzivních aromatických odstínů. Olivové oleje „Fruttato" jsou bohaté na antioxidanty. To je i důvodem, proč se tyto oleje dají déle skladovat než oleje sladké. Tuto chuť můžeme ještě rozdělit na:

- ***Chuť zeleného ovoce*** Tato chuť je charakteristická pro olej získaný ze zelených oliv, které ještě nebyly zralé. Je to intenzivní chuť a může také způsobit pálení v nejzadnější části dutiny ústní.
- ***Chuť zralého ovoce*** Tato chuť je charakteristická pro olej získaný ze zralých oliv. Je to mírnější chuť, méně štiplavá, má lehkou vůni a nasládlou chuť.

Jablko (Mela) Chuť olivového oleje připomínající toto ovoce. Jablečná příchuť je zvláště patrná u sladkých olejů.
Chuť skořápkových plodů (Frutta secca) – mandle, lískové ořechy, piniové oříšky. Chuť, která připomíná charakteristickou vůni těchto plodů.
Živost (Vivo) O čerstvém oleji můžeme říci, že je živý. Počítá se mezi pozitivní vlastnosti oleje.
Artyčok (Carciofo) Je to velmi příjemná příchuť srovnatelná s chutí jemného chutného artyčoku: nachází se v čerstvě vyrobených olejích, např. u kultivaru Peranzana.

■ Chuť ovlivněná zeměpisnou oblastí pěstování

Původ (Provenienza) Sada aromatických tónů, které jsou vždy výraznější v olejích ze stejné zeměpisné oblasti.
Nezralé, zelené rajče (Pomodoro acerbo) Chuť olivového oleje, která připomíná tuto zeleninu. Je typická pro některé kultivary (např. Peranzana).
Pikantní (Piccante) Chuť běžně spojená s olivovými oleji s ovocnou nebo trávovou chutí. Při ochutnání jsou tyto oleje charakteristické více nebo méně intenzivním pocitem mravenčení v celé sliznici dutiny ústní. Je to typické pro oleje vyrobené z časně sklizených oliv a je způsobena působením fenolických sloučenin na nervové zakončení trigeminálního nervu v dutině ústní.

■ Chuť určená klimatickými podmínkami

Zmrzlá (Gelato) Oleje získané z přemrzlých oliv. Toto aroma je obtížné rozpoznat čichem, ale je přítomné v chuti. Má velmi slabou chuť, není příliš viskózní, má sklon k suché nebo dřevěné chuti.
Suchá (Secco) Suchost cítíme v olejích získaných z oliv, které byly postiženy suchem. Suchá konzistence nevykazuje aroma čerstvosti ani ovoce.

■ Chuť ovlivněná stupněm zralosti oliv

Svíravá (Astringente) Olej vyrobený z nedozrálých oliv je zvláště bohatý na polyfenoly, které jsou zodpovědné za tento pocit podobný kousnutí do nezralého ovoce.

■ Chuť ovlivněná způsobem sklizně

Síť (Rete) Zvláštní příchuť kaučuku, která má sklon k suchosti. Je to patrné u sladkých olejů získaných z oliv ponechaných po dlouhou dobu na sběrných sítích.

■ Chuť ovlivněná dobou a místem uchovávání oliv

Víno – ocet Charakteristická chuť některých olejů připomínající víno nebo ocet. V zásadě je to důsledkem alkoholové fermentace cukrů s následnou tvorbou kyseliny octové, ethylacetátu a ethanolu v množství větším, než je obvyklé, především pokud olivy nebyly vylisovány dostatečně rychle po sklizni. Jedná se o velmi závažnou vadu spojenou s lisováním částečně fermentovaných oliv. Je to cítit především čichem.
Vlhkost – plíseň Charakteristické aroma oleje získaného z oliv, u kterého se po skladování mnoho dní ve vlhkém prostředí vyvinuly houby a kvasinky. Připomíná pocit, který máte při vstupu do dlouho uzavřeného vlhkého prostředí. Chuť plísně je patrná především v dochuti. Jedná se o zvlášť závažnou vadu, kterou takřka nelze odstranit.
Ohřívaná Charakteristické aroma oleje získaného z oliv, které byly skladovány ve velkých vrstvách a došlo u nich k pokročilému stupni mléčného kvašení, jehož výsledkem je vysoká koncentrace alkoholů. Při kontrole čichem připomíná starý olej.

■ Chuť ovlivněná způsobem extrakce

Voda Charakteristická chuť, která se vyskytuje v oleji v důsledku špatného usazování a dlouhodobého kontaktu s vodou.
Vařená Charakteristická chuť oleje způsobená nadměrným nebo dlouhodobým zahříváním během jeho výroby, zejména během hnětení.
Mastná Jde o aroma oleje získaného z oliv lisovaných ve filtračních membránách, které jsou znečištěné, zašpiněné fermentovanými zbytky. S touto chutí připomínající též rybinu byste se již neměli setkat ani u olejů nejnižších kategorií, neboť správné výrobní postupy zaručují větší hygienu než v minulosti.
Zelené listí (hořká) Jedná se o aroma oleje získaného z příliš zelených oliv nebo rozdrcených spolu s listy nebo větvičkami.
Kouř (Fumo) Je to aroma, které je patrné již čichem, ale ještě více při ochutnání. Připomíná aroma uzeného jídla. Tato vada byla kdysi charakteristická pro oleje vyráběné v olivových mlýnech, kde byla zpracovatelská voda ohřívána pokrutinami nebo olivovým dřevem, dnes se již takřka nevyskytuje. Naopak začíná být populární záměrné a řízené uzení oliv před zpracováním na olej, který je pak vhodný především ke grilovaným pokrmům.
Mazivo Vůně olivového oleje získaného v olejárně, z jejíchž strojů nebyly dobře odstraněny zbytky oleje nebo tuku.
Hrubá Charakteristický vjem u některých olejů, které při ochutnávání dělají hustý a pastovitý dojem.
Kovová Chuť připomínající kov. Je charakteristická pro oleje uchovávané po dlouhou dobu ve styku s kovovými povrchy, v nevhodných podmínkách, během procesu mletí, hnětení, vytlačování nebo skladování.

Náš TIP!

Jaký kultivar je pro Vás ten pravý?

Biancolilla

Biancolilla je odrůda, která se tradičně vyskytuje ve střední a východní Sicilii a je zde zároveň nejrozšířenější odrůdou. Háje osázené Biancolillou se rozprostírají na ploše 40.000 hektarů. Jméno Biancolilla dostala podle bílé barvy, která se u ní objeví v době dozrávání. Má vysokou produktivitu a odolnost vůči suchu a chladu. Velká pecka v olivě střední velikosti brání tomu, aby byla používána k přímé konzumaci plodu. Výtěžnost oleje je z ní nízká. Pouze 17 %. Olej má charakteristickou jasnou barvu.

Cerasuola

Olivovník Cerasuola je jednou z typických odrůd Sicilie. Háje osázené Cerasuolou se rozprostírají na území velikosti 27.000 hektarů. Přistupuje se především v provinciích Agrigento, Palermo a Trapani. Olivy odrůdy Cerasuola jsou středně velké a mají vysokou produktivitu. Je odolná proti chladu a suchu. Má propůjčeno hned několik označení PDO (Val di Mazara a Valli Trapanesi). Výtěžnost oleje je z ní až 20 %. Olej má ovocnou, hořkou a kořeněnou chuť střední až nízké intenzity se znatelným aromatem olivového listí, rajčat, artyčoků či zelené mandle. Má vysokou koncentraci kyseliny olejové (76 %) a polyfenolů.

11

Coratina

Olivová odrůda Coratina je vhodná pro výrobu olivového oleje. Pro přímou konzumaci se nepoužívá především proto, že mívá obvykle velké rozdíly ve velikosti plodu. Barva oliv bývá fialová. Pochází z regionu Apulie, kde je jednou z hlavních odrůd. Její název je odvozen od názvu malého města Corato v Provincii Bari. Tento olivovník se dobře přizpůsobuje různým oblastem. Jde o robustní rostlinu, odolnou vůči chladu i parazitům. Má vysokou produktivitu. Výtěžnost olivového oleje je z něj až 25 %. Díky svým vlastnostem se často využívá v ekologickém zemědělství. Olivový olej z odrůdy Coratina má dobré organoleptické vlastnosti. Chuť je velmi ovocná, s intenzivní kořenitou a hořkou dochutí s vůní mandlové slupky, čerstvých bylinek a artyčoků. Ocení ji především Ti, kteří dávají přednost silným příchutím. Coratina také vyniká jako jeden z nejvyšších koncentrací polyfenolů, a to až trojnásobnou proti jiným odrůdám. Má vysoký obsah kyseliny olejové (77 %), jedná se tedy o olej velmi vysoké stability.

Correggiolo

Jde o odrůdu, která byla vypěstována z odrůdy Frantoio. Původně se myslelo, že jde o totožné odrůdy, ale Correggiolo je genetický trochu jiné. Genetické testování na konci 20. let však potvrdilo, že Italská odrůda Correggiolo je totožná s australskou odrůdou Correggiola, která je tam pěstována asi od roku 1800. V Itálii je nejvíce rozšířená v regionech Marche, Toskánsko, Umbrie a nejvíce oblíbená v regionech v Montepulciana a v Rimini. Olivový strom s intenzivním, rychlým růstem je citlivý vůči chladu. Vzhledem k velkému množství pylu se používá též jako opylovač, zatímco sám taky potřebuje jiné odrůdy k vlastnímu opylení. Dozrává později než Frantoio. Má vysokou produktivitu, která je v čase stálá. Olivy jsou středně velké s vysokým obsahem oleje. Nazelenalý olej má vysoké hodnoty polyfenolů, intenzivní harmonickou kořeněnou chuť s odstíny čerstvých rajčat a trávy.

Frantoio

Olivovník Frantoio pochází z Toskánska. Jde o rezistentní odrůdu vůči nemoci Verticillium, ale je citlivý vůči chladu. Dozrává později. Olivy mají průměrnou velikost. Nejsou vhodné pro přímou konzumaci. Olivový olej vyrobený z odrůdy Frantoio je vysoce stabilní a vyniká kvalitou a produktivitou. Jeho výtěžnost je 21 %. Je vysoce cenný v Itálii a ve zbytku světa především pro své organoleptické vlastnosti. Olej získaný z odrůdy Frantoio má intenzivní zlatozelenou barvu a kořeněnou chuť s odstíny čerstvých bylinek a nezralé/zralé odrůdy. Má intenzivní aromatickou, ostře hořkou a kořeněnou chuť. Připomíná čerstvé bylinky (rozmarýn a máta), rajčata, sůl, artyčoky, jablko, oběť, burrata. Bavíme se za dobrý olivový olej též pro mandlovou chuť. Zajímavostí je, že název „Frantoio" znamená, že se jedná o odrůdu oliv určenou pro mlýny, tedy pro zpracování na olivový olej. V italském výraz „Frantoio" znamená olivový mlýn a velká mandlová výrobně má tedy v názvu své firmy také výraz „Frantoio".

12

K dostání na vybraných prodejnách Cash&Carry

JAKO MÍT

BARMANA

U SEBE

V LEDNICI

JACK & COLA

330 ml

5% alk. obj.

JACK DANIEL'S

AŤ TO
STOJÍ ZA TO

pij s rozumem.cz

JACK DANIEL'S JE REGISTROVANÁ OCHRANNÁ ZNÁMKA. ©2021 JACK DANIEL'S. VŠECHNA PRÁVA VYHRAZENA.