JIP
GASTROMAGAZÍN

RECEPTY / RADY / REPORTÁŽE / ZAJÍMAVOSTI / AKTUÁLNĚ

MAGAZÍN

ZIMA 2019
zdarma

Italská kuchyně

*francouzská kuchyně * vánoční recepty * karamel * mák * káva*

2+1

Kupte 2x
The Glenlivet Founders Reserve
0,7 l
+ 2 skleničky
a třetí dostanete navíc

Pijte s rozumem.

LEGENDA

Vychutnejte si legendární spojení kubánského rumu a francouzského vína! Pacto Navio je jedinečný kubánský rum, jenž nese název po námořní mírové dohodě mezi Francií a Španělskem z roku 1815. Rum představuje exkluzivní směs 10ti až 12ti letých rumů z jedné palírny v San José, která vyniká zráním v sudech po francouzském víně Sauternes.

Milí čtenáři,
taky se vám zdá, že jsou tu Vánoce čím dál častěji a vy nestíháte chystat cukroví, kupovat dárky a dělat výzdobu? Nic si z toho nedělejte, my pro vás máme mnoho krásných tipů a rad, jak si svátky zpříjemnit. Letošní Vánoce budou v přírodním duchu, a to jak v materiálech, tak barvách. Cukroví je naopak stále stejně populární a pokud si chcete osvěžit paměť nějakým receptem nebo doplnit počet druhů o další dobrotu, určitě si v našem zimním čísle vyberete. A pro ty, co rádi cestují nejen s prstem na mapě, ale nebojí se inspirovat, přinášíme zajímavý rozhovor s hercem Martinem Písaříkem, který občas místo hraní vyrazí se svým parťákem a kamarádem, Igorem Brezovarem, na cesty do dalekých krajů. Naposledy jeli poznávat kouzlo Afriky. O svých cestách připravuje, na podzim příštího roku, exkluzivní cestovatelský pořad, který bude vysílat Česká televize. Užijte si poslední dny roku 2019 a ať je ten následující rok 2020 ještě lepší.

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:** agentura4complete
Artdirector: Petra Králová **Korektorka:** Soňa Mrázová

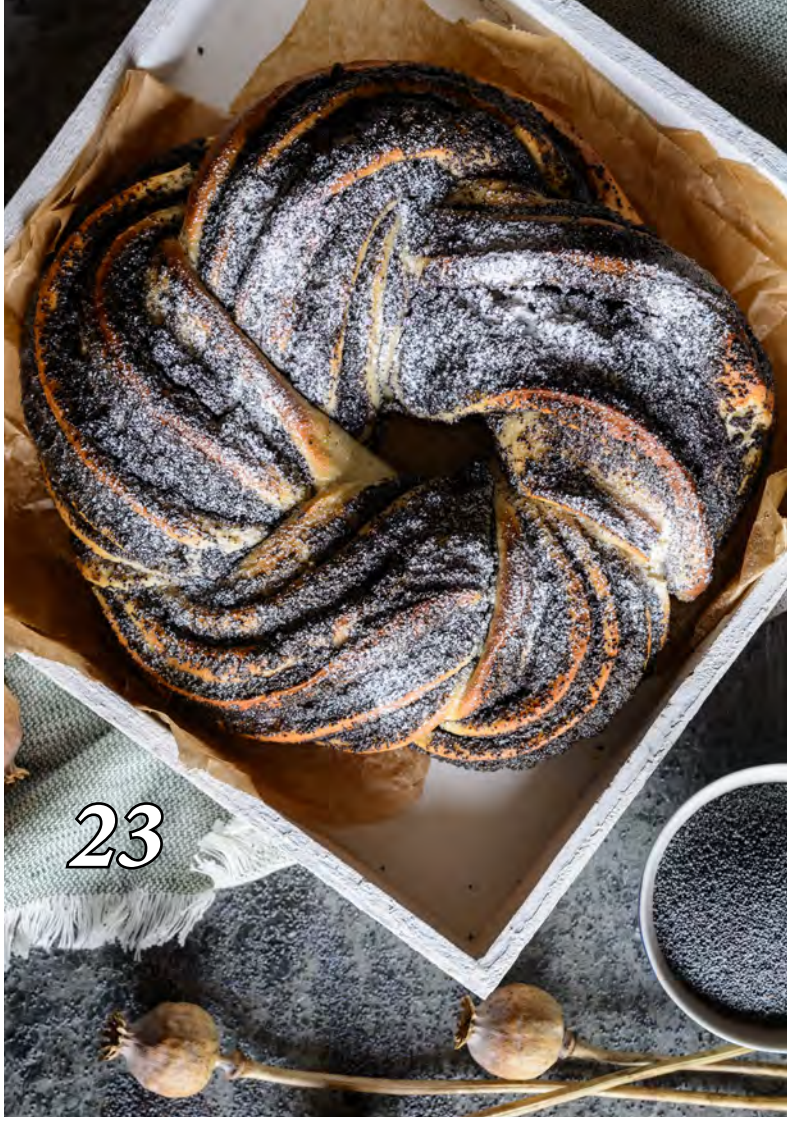
Vydavatel:
JIP Východočeská, a.s., Hradišťská 407, 533 52 Staré Hradiště

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: PLUS JIP, Apetitto Šmajdr s.r.o., Hovorka, Lesko velkoobchod nápojů, Benstar, Bikos velkoobchod potravin

38


23

48

32

8

43

OBSAH

GastroMAGAZÍN

6 **Vánoce 2019**
Trendem budou opět přírodní materiály i barvy

14 **Karamel**
Sladká delikatesa

20 **Mák**
Potravina i droga

26 **Martin Písařík**
Plním si své sny

30 **Káva**
„ďábelský nástroj“ minulé doby

32 **Itálie**
patří mezi nejlepší kuchyně světa

48 **Francie**
Nedotknutelné kulturní dědictví

2019 Vánoce

Trendem budou opět přírodní materiály i barvy

Jestli milujete na Vánocích vše, a to včetně výzdoby, letos vsaďte na přírodu. Letošní svátky se totiž zahalí do bílé, bez ohledu na sněhovou nadílku. Velkým trendem je obecně návrat k přírodě a k tradicím. Vedou odstíny barvy hnědé, zlaté, zelené. Pokud budete chtít jít ještě dál, ideální budou ozdoby vyrobené z šišek, větviček či sušeného ovoce. Ručně vyráběné dekorace z šustí, slámy, skla nebo papíru dají vašim svátkům tu opravdovou atmosféru.

Tip z redakce na vánoční dekoraci: Vezměte staré zbytky látky a ušijte z nich srdíčka, zvonečky či kuličky, které lze ozdobit jen mašličkou, nebo přivázat kousek sušeného pomeranče či skořice, a zavěste je do okna či přímo na stromeček.

Advent v roce 2019 začíná v neděli 1. 12. a končí v úterý 24. 12. Vánoce v roce 2019 vycházejí přímo skvěle! Vánoční svátky jsou v úterý 24. 12., ve středu 25. 12. a ve čtvrtek 26. 12. Děti mají v roce 2019 prázdniny od pondělí 23. 12. do pátku 3. 1. 2020, tedy s víkendy plné dva týdny. Takže si s nimi užijete spoustu legrace a krásných chvil.

Kam na vánoční trhy?

V Praze na náměstí Míru začínají 20. listopadu, o tři dny později na Pražském hradě a 30. listopadu na Staroměstském a Václavském náměstí. Ochutnat svařené víno, punč či speciality na grilu nebo zakoupit ozdoby, svícny a jmelí tam bude možné do 6. ledna, výjimkou jsou trhy na náměstí Míru, které končí na Štědrý den. Na Moravském náměstí v Brně začínají 22. listopadu a končí 23. prosince, stejně jako tradiční Advent na Zelňáku. Na náměstí Svobody začnou trhy o týden později a skončí 5. ledna. V historickém centru Olomouce se vánoční světla rozsvítí 22. listopadu. Adventní zvyky, vyřezávaný betlém, zpívání koled, divadlo a to vše s punčem nebo svařeným vínem si budou moci návštěvníci vychutnávat do 24. prosince. Adventní program ve městě obohatí i Vánoční Flora v Olomouci od 12. do 15. prosince. Předvánoční atmosféra se rozhostí i na mnoha dalších místech. V Hradci Králové startují trhy 6. prosince. Už 29. listopadu se do adventní atmosféry naladí Český Krumlov. Den před svátkem svatého Mikuláše začíná Advent v Ratibořicích, o dva dny později otevřou brány Krušnohorské vánoční trhy na hradě Loket a 14. prosince prodchne vánoční nálada i Mikulov.

Jablečný koláč s brusinkami

Suroviny:
4 větší jablka
šťáva z jednoho citronu
125 g másla
100 g krupicového cukru
1 sáček vanilkového cukru
3 vejce
asi 4 lžíce mléka
250 g hladké mouky
2 lžíce prášku do pečiva
100 g zavařených brusinek

Postup:
Máslo ušlehejte s cukrem, přidávejte postupně celá vajíčka. Nakonec střídavě vmíchejte mléko a mouku s práškem do pečiva. Těsto uhlaďte do formy, posypte kousky jablek nakrájených na plátky a pokladte brusinkami. Pečte v předehřáté troubě na 180 °C 35 - 40 minut dozlatova.

Jablečný koláč **s brusinkami**

Brusinkový **cheesecake**

Brusinkový cheesecake

Suroviny:
250 g sušenek, 100 g rozpuštěného másla, 500 g mascarpone, 300 g cream cheese, 120 g cukru krystal, 3 vejce, 2 žloutky, 2 lžíce hladké mouky, šťáva a kůra najemno nastrouhaná z 1/2 pomeranče, 100 g čerstvých nebo mražených brusinek, 50 g cukru krystal, 50 ml vody, šťáva z 1/2 pomeranče

Postup:
Nejdříve si nachystáme brusinkovou náplň. Do malého rendlíku dáme brusinky, cukr, vodu a pomerančovou šťávu.
Za občasného míchání vaříme na mírném plameni, až brusinky popraskají a směs bude připomínat řídkou marmeládu. Odložíme stranou. Pokud během chladnutí příliš zhoustne, znovu ji zahřejeme a naředíme vodou podle potřeby. Kulatou otevírací formu vyložíme pečícím papírem (dno) a vymažeme máslem (boky). Sušenky rozdrtíme na jemno a smícháme s rozpuštěným máslem, natlačíme je do formy tak, aby dno bylo rovnoměrně pokryté. Dáme na 10 minut do lednice vychladit. Mezitím si připravíme krémovou náplň. V mixéru na nízké otáčky vyšleháme mascarpone se sýrem a cukrem dohladka, po jednom zašleháme vajíčka a žloutky, poté všleháme mouku a nakonec i pomerančovou šťávu a kůru. Krém nalijeme na vychlazený korpus a uhladíme stěrkou. Navrch spirálovitě nalijeme brusinkovou náplň a opatrně jí projedeme nožem, aby se dostala i dolů. Dáme si pozor, abychom nožem nenarušili sušenkový korpus. Troubu předehřejeme na 165 °C. Formu dáme na prostřední mřížku a pod ní hlubší pekáček, kam jsme nalili vroucí vodu (druhá varianta je, že formu důkladně obalíme alobalem, dáme ji do pekáčku a vodu nalijeme zhruba do 1/2 výšky formy). Cheesecake pečeme 60 - 80 minut, střed by měl být ztuhlý a jenom mírně se chvět, když formou lehce zahýbeme. Poté ho necháme asi 45 minut odpočívat ve vypnuté troubě a nakonec vychladíme v lednici, min. 6 hodin, nejlépe přes noc.

Medové perníčky

Suroviny:

130 g moučkového cukru
50 g másla
2 vejce
1 lžíce sody
300 g hladké mouky
2 lžíce medu
2 lžičky perníkového koření
1 vejce na potření

Postup:

Do mísy si připravíme cukr, rozpuštěné máslo, med a vše promícháme. Přidáme vajíčka, opět zamícháme a přisypeme perníkové koření a mouku. Vše spojíme v konzistentní těsto. Těsto zabalíme do fólie a necháme v lednici 1 hodinu odpočinout. Následně jej rukama vypracujeme, pomoučníme a vyválíme. Přebytečné těsto odebereme. Vykrajované tvary přemístíme na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme v troubě na vysokou teplotu asi 3 minuty dorůžova, ještě teplé perníčky potřeme vajíčkem a po vychladnutí je ozdobíme cukrářskými barvami a dekoracemi.

Medové **perníčky**

Brusinkový koláč **s drobenkou**

Brusinkový koláč s drobenkou

Suroviny:

Na těsto:

320 g hladké mouky
2 lžičky kypřicího prášku
115 g másla, změklého + na formu
špetka soli
200 g krupicového cukru
3 velká vejce
semínka z poloviny vanilkového lusku
nebo 1/2 lžičky vanilkového extraktu
1/2 lžičky mandlového extraktu
350 g zakysané smetany
250 g čerstvých amerických brusinek
promíchaných se 3 lžícemi cukru
moučkový cukr na poprášení

Na drobenku:

100 g světlého třtinového cukru
250 g hladké mouky
170 g soleného másla

Postup:

Předehřejte troubu na 180 °C a dortovou formu o průměru 24 cm vymažte máslem. Prsty zpracujte suroviny na drobenku. Máslo utřete s cukrem a špetkou soli, zašlehejte postupně vejce, vyškrabaná semínka z vanilkového lusku, mandlový extrakt a zakysanou smetanu a vmíchejte prosátou mouku s kypřicím práškem. Do těsta zapracujte pomocí lžíce brusinky promíchané s cukrem. Těsto přesuňte do formy a posypte drobenkou. Pečte asi hodinu; pak zkuste špejlí ve středu těsta, jestli nelepí. Koláč dejte vychladnout na mřížku; potom ho vyjměte z formy a můžete podávat.

Vánoční muffiny

Suroviny:

225 g hladké mouky, 1 lžička kypřicího prášku, 225 g změklého másla, 225 g krupicového cukru, špetka soli, 1 lžička vanilkového extraktu, 4 vejce, pokojové teploty, prošlehaná

Na krém: **3 bílky, 165 g krupicového cukru, špetka soli, 230 g másla**

Postup:

Předehřejte troubu na 175 °C. Dvanáct formiček na muffiny vyložte papírovými košíčky. Prosejte mouku a kypřicí prášek. Máslo, cukr a sůl dejte do mísy, přidejte vanilkový extrakt a šlehejte do světlé pěny. Za vysokých otáček pomalu přilévejte rozšlehaná vejce. Snižte otáčky a po třetinách vmíchejte mouku s kypřicím práškem. Rozdělte těsto do košíčků tak, aby byly naplněné ze dvou třetin. Pečte 15–20 minut. Pak vyjměte z formy a nechte vychladnout na mřížce. Na krém dejte do mísy bílky, cukr a sůl. Mísy umístěte nad vodní lázeň na střední plamen a za stálého míchání nechte rozpustit cukr (bílky nesmějí projít varem). Mísu sundejte z vodní lázně a bílky vyšlehejte do pevného sněhu. Poté do nich vmíchejte hnětacími metlami po částech máslo. Hotový krém přesuňte do cukrářského sáčku a nastříkejte na muffiny. Při zdobení muffinů se můžete krásně vyřádit. Použijte marcipán, nebo nazdobené mini perníčky.

Vánoční čokoládový dort

Suroviny:

Na těsto:
200 g polohrubé mouky
1 kypřicí prášek do pečiva
200 g tmavé čokolády
2x 80 g pískového cukru
60 g tuku
8 vajec
tuk a mouka na 2 dortové formy

Na krém:
250 ml mléka
1 pudinkový prášek
s vanilkovou příchutí
50 g tmavé čokolády
100 g moučkového cukru
250 g másla

2 tmavé čokoládové polevy (hotový výrobek) na ozdobení

Postup:
Mouku prosejte a smíchejte s kypřicím práškem. Čokoládu rozehřejte v horké vodní lázni a rozmíchejte dohladka. Polovinu cukru utřete se změklým tukem a prochladlou čokoládou, postupně přidejte žloutky, našlehejte. Z bílků ušlehejte tuhý sníh a všlehejte do něj druhou část cukru. Do čokoládové hmoty přidávejte postupně mouku a sníh, sníh do těsta jen zlehka „obracejte". Těstem naplňte dvě vymazané a vysypané formy a dejte péct do trouby předem vyhřáté na 180 °C. Upečte. Nechte částečně vychladnout a vyklopte. Podle návodu připravte neslazený pudink. Za občasného míchání nechte vychladnout.
Čokoládu rozehřejte ve vodní lázni a vymíchejte dohladka. Cukr utřete se změklým máslem, postupně přidejte pudink a vychladlou čokoládu. Ušlehejte do hladkého krému. Oba korpusy podélně rozkrojte. První díl namažte krémem a slepte s druhým. Potřete horní plochu prvního korpusu a položte na něj spodní část druhého korpusu. Namažte krémem, přiklopte poslední částí. Boky a horní plochu dortu potřete rozehřátou čokoládovou polevou.

Vaječný koňak

Suroviny:
100 ml neslazeného kondenzovaného mléka
400 ml 31% smetany
200 g cukru krupice
1 vanilkový lusk
5 žloutků
200 - 300 ml rumu – množství záleží jen na vás

Postup:
Do hrnce na vaření mléka si dáme kondenzované mléko, smetanu, cukr, podélně rozkrojený vanilkový lusk, ze kterého nožem vyškrábneme semínka a přidáme je do mléčné směsi. Mléčnou směs chvilku vaříme, aby hezky zhoustla a rozpustil se v ní cukr. Pak necháme chvilku vychladnout a vyndáme vanilkový lusk. Mezitím si připravíme vodní lázeň. Do hrnce napustíme trochu vody, přivedeme ji k varu a do kovové mísy vyklepneme žloutky. Když se voda v hrnci začne vařit, vypneme a posadíme na ní mísu se žloutky, které rychle šleháme metličkou, aby se nezdrcly. V tento moment jde o to, aby se žloutky ohřály a nebyly syrové. Teplotu žloutků zkoušíme prstem, jsou připravené, když už v nich sotva udržíte prst. Pak mísu stáhneme z vodní lázně a za stálého míchání přiléváme mléčnou směs. Směs přecedíme přes cedník, vmícháme rum a necháme vychladnout. Nakonec vaječný koňak nalijeme do pěkné lahve a zazátkujeme. **NA ZDRAVÍ!**

Koňaková bábovka

Suroviny:

Poleva:

2-3 lžíce vaječného koňaku
1 žloutek
200 g moučkového cukru

Těsto:

5 vajec
1 prášek do pečiva
1 vanilkový cukr
2 lžíce kakaa
200 g cukru krupice
300 g polohrubé mouky
250 ml oleje
250 ml vaječného koňaku

Postup:

Vejce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. Formu vymažeme a vysypeme hrubou moukou. Žloutky utřeme s cukrem a vanilkovým cukrem do pěny, přidáme vaječný koňak, olej, polohrubou mouku a prášek do pečiva. Nakonec do těsta zlehka vmícháme sníh z bílků. Oddělíme jednu třetinu těsta a zamícháme do ní kakao. Do připravené formy střídavě nalijeme světlé a tmavé těsto. Koňakovou bábovku vložíme do vyhřáté trouby a pečeme při 150 °C asi 45 minut až hodinu. Upečenou bábovku necháme vychladnout a vyklopíme. Cukr s koňakem a žloutkem utřeme v hustou polevu. Bílou polevou přelijeme bábovku.
Polevu necháme ztuhnout a máme hotovo.

Koňaková **bábovka**

Vánoční **hořká čokoláda**

Vánoční hořká čokoláda

Suroviny:

150 ml mléka, 80 ml sladké smetany 30%, 20 g hořké kvalitní čokolády (min. obsah kakaa 70%), 2 hřebíčky, 2 tobolky kardamomu, půl hvězdičky badyánu, cukr dle chuti

Postup:

Mléko se smetanou a s kořením vložíme do rendlíku, uvedeme k varu a pozvolna vaříme cca 5 minut. Poté stáhneme z plamene, odstraníme koření, nasypeme nalámanou hořkou čokoládu a za občasného míchání ji necháme rozpustit. Už nevaříme, čokoláda by se mohla spálit a „zhrudkovatět". Před podáváním ochutíme cukrem a nápoj vyšleháme ponorným mixérem.

Svařák

Suroviny:

1l červeného vína, 1-4 kousky skořice, 5-15 kusů hřebíčku, cca 6 polévkových lžic cukru, kůru z citrónu nebo pomeranče, další koření dle chuti: muškátový květ, badyán či rozinky nebo jiné ovoce

Postup:

Do malého hrnce si dáte cukr a 3 lžíce vody. Zprudka ohříváte, až začne cukr karamelizovat. Poté ho přelejete cca 150-200 ml vody a přidáte koření. Na středním plameni zhruba 5 minut vařte tak, aby koření správně pustilo chuť. Mezitím si můžete v jiném hrnci ohřát víno. Do ohřátého vína pak přeceďte obsah prvního hrnce a svařák je hotov.

Sladký vánoční
chlebíček

Svařák

Sladký vánoční chlebíček

Suroviny:

250 g hladké špaldové mouky, 1 prášek do pečiva, 2 drcené hřebíčky, 1 lžička mletého zázvoru, 2 lžičky mleté skořice, dřeň z 1 vanilky, 120 g sušeného ovoce, 50 g vyloupaných mandlí, 70 g různých nesolených ořechů, 50 g hořké čokolády, 160 g změklého másla na vymazání formy, 70 g tekutého medu, 70 g třtinového cukru, 1 banán, 4 vejce, strouhanka na vysypání formy, 180 g moučkového cukru, 3 lžičky horké vody, 4 lžičky citronové šťávy

Postup:

Mouku smíchejte v míse s práškem do pečiva, mletým kořením a dření z vanilky. Větší sušené ovoce pokrájejte na velikost rozinek. Malou hrst různobarevného sušeného ovoce si dejte trochu stranou na ozdobu. Z mandlí a ořechů také trochu odložte na ozdobu a zbytek pokrájejte. Rovněž čokoládu pokrájejte nahrubo. Troubu rozpalte na 160 °C. V další míse si vymíchejte změklé máslo s medem a cukrem do pěny, pak vmíchejte i rozmačkaný banán a vejce. K této směsi přidejte směs mouky a koření (ideálně ho prosejte přes síto na mouku). Vymíchejte hladké těsto. Do něj přihoďte sušené ovoce, pokrájené ořechy, mandle a čokoládu. Dobře promíchejte. Formu na biskupský chlebíček vymažte máslem, vysypejte strouhankou a vlijte do ní těsto. Uhlaďte ho stěrkou a pečte asi 60 minut, povrch by měl být tmavě zlatavý. Po upečení nechte zvolna vystydnout v pootevřené troubě. Pak teprve vyklopte. V misce vymíchejte dohladka suroviny na polevu. Měla by být velmi hustá, aby držela víceméně na horní straně chlebíčku a jen na několika místech malebně stékala po stranách – zbytečně ji tedy neřeďte. Hotovou lesklou polevou potřete chlebíček a povrch ozdobte zbylým sušeným ovocem, mandlemi a ořechy. Nechte ztuhnout a teprve potom krájejte.

Sladká delikatesa

Je pravda, že sklenici karamelu si můžete koupit, ale není nad to si udělat za pár minut vlastnoruční pochoutku sami ve své kuchyni. Karamel je výtečný na zmrzlinové poháry, na šlehačkové dorty i na skvělý banoffe pie (slavný banánový koláč). Pokud ho chcete někomu věnovat, je to ideální tip na dárek na poslední chvíli.

Výroba karamelu patří k základní cukrářské výbavě. Není na ní nic složitého, jen je zapotřebí opatrnosti. Cukr se taví při vysoké teplotě, a příměsi, což je máslo a smetana a jen malou nepozorností může vzniknout špatná zkušenost.

Sezamové karamelky

Suroviny:
250 g cukru krystal, citrón, 150 g sezamu

Postup:
Cukr dáme na pánev s hrubším dnem, přidáme strouhanou kůru z citrónu a nakonec do hmoty zamícháme sezamová semínka. Hmotu hned přelejeme na plech vystlaný pečícím papírem a rozetřeme ji. Nůž potřeme máslem a hmotu nakrájíme na požadovaný tvar. Necháme vystydnout a můžeme podávat.

Sezamové **karamelky**

Domácí karamel

trvá připravit 25 minut a máte sklenici o objemu 300 ml

Suroviny:
300 g cukru, krupice nebo krystal
5 lžic vroucí vody
55 g změklého másla
200 ml horké smetany, 30%
lžíce vanilkového extraktu (nemusí být)

Postup:
Do silnostěnného kastrůlku dejte cukr a na vysokém plamenu ho nechte rozpouštět. Stále ho odtahujte ode dna. Trvá to pár minut. Cukr se začne tavit a zároveň zbarvovat od okrové barvy do světle hněda. Když se jeho konzistence mění na středně tekutou – bývá to při teplotě 150 °C, cukr je již zbarven do světle jantarové barvy. Tato fáze dává karamelu správnou chuť. Pozor, tuto chvíli neprošvihněte a okamžitě stáhněte hrnec z plamene, protože proces karamelizování vlivem vysoké teploty stále pokračuje. Mimo plotnu pak přilívejte horkou vodu. Roztavený cukr může mít teplotu až 170 °C a mohl by vyšplíchnout a opařit vás. Používejte dlouhou vařečku, pro jistotu si na ruku navlékněte chňapku, a horkou vodu přilívejte po lžících. Stále míchejte. Karamel začne kypět a bublat, ale nepolevujte. Karamel je hotov, když má zlatohnědou barvu a je tekutý jako hustý med. Nyní by byl připraven pro výrobu karamelek, lízátek apod. Ale my budeme pokračovat, aby vznikla karamelová omáčka. Kastrůlek vraťte na mírnější oheň a postupně přidejte změklé máslo. Teď hodně míchejte, aby se máslo dobře zapracovalo do hmoty. Karamel trochu prosvětlíte. S máslem karamel neztuhne do pevné hmoty. Abyste vytvořili vláčný krém, po dokonalém vmíchání másla, přilijte ještě horkou smetanu a vanilkový extrakt, nechte krátce zabublat a stáhněte z plamene. Horký karamel přeceďte přes husté sítko do připravené sklenice, dejte volně vychladnout, zavíčkujte a uložte do chladničky. Aby byl karamel vláčný a trochu změkl, opět ho před použitím ponechte při pokojové teplotě. Váš sladký pamlsek ukryjte do chladničky a spotřebujte během 10 dnů.

Karamelový koláč s vlašskými ořechy

Suroviny:

175 g hladké mouky + na pomoučení, 85 g studeného másla nakrájeného na malé kousky, 50 g krupicového cukru, špetka soli, 1 žloutek, ***Na náplň:*** **200 g krupicového cukru, 100 g másla nakrájeného na malé kousky, 200 ml smetany ke šlehání, 200 g rozpůlených jader vlašských ořechů**

Postup:

Předehřejte troubu na 190 °C. Mouku, máslo, cukr a sůl míchejte v robotu, dokud směs nezačne připomínat drobenku. Přidejte žloutek, 1–2 lžíce studené vody a promíchejte do pevného a hladkého těsta, které znovu propracujte na pomoučněném válu dohladka. Pak ho rozválejte, vyložte jím kulatou formu o průměru 24 cm, pokryjte pečicím papírem, zatěžkejte fazolemi a dejte na 10 minut do chladničky. Pak pečte v předehřáté troubě 10 minut. Sundejte fazole a pečicí papír a pečte dalších 5 minut. Mezitím udělejte náplň. V těžké pánvi pomalu zahřívejte cukr a 3 lžíce vody. Míchejte, až se cukr rozpustí. Pak zesilte plamen a nechte cukr probublávat, až získá karamelovou barvu. Stáhněte z ohně, vmíchejte máslo a pak smetanu. Přiveďte znovu k varu, prudce vařte a míchejte, až směs zhoustne. Pak přidejte ořechy. Ořechovou náplň rovnoměrně rozprostřete na koláč a dejte na dalších 8–10 minut péct, až bude bublat. Nechte 10 minut chladnout a podávejte. Koláč chutná teplý i studený.

Jablková bábovka
s karamelem

Vafle s karamelizovanou
hruškou

Jablková bábovka s karamelem

Suroviny:

Na těsto: **100 g velkých propláchnutých rozinek + cca 100 ml rumu nebo brandy, 225 g másla, změklého + na vymazání, 200 g třtinového cukru, 4 střední vejce pokojové teploty, 4 lžíce plnotučného mléka, 300 g hladké mouky, 1 lžička jedlé sody, 1 lžička kypřicího prášku, 2 lžičky mleté skořice, špetka soli, 150 g vlašských ořechů, 2 jablka, zbavená jádřince, oloupaná a nakrájená na kostičky**

Na polevu: **100 g třtinového cukru, 2 lžíce másla, 100 ml smetany ke šlehání, 50 g vlašských ořechů, nasekaných nahrubo**

Postup:

Rozinky zalijte v kastrůlku rumem nebo brandy, zahřejte těsně pod bod varu a nechte vychladnout. Pak sceďte a použijte do těsta. Budou mít fantastickou chuť a pěkně nabobtnají. Troubu předehřejte na 160 °C, horkovzdušnou na 140 °C. Nepřilnavou formu na bábovku o průměru 25 cm vymažte rozpuštěným máslem. Ořechy rozmixujte v robotu najemno. Máslo s cukrem šlehejte, až směs zesvětlá a bude nadýchaná. Vmíchejte vejce, mléko, mouku prosátou s jedlou sodou a kypřicím práškem, skořici a špetku soli. Vmíchejte rozinky nasekané nadrobno, ořechy a nakonec jablka. Těsto dejte do připravené formy na bábovku a uhlaďte povrch. Pečte 50 minut, až špejle zapíchnutá do středu vyjde čistá. Upečenou bábovku nechte 10 minut chladnout ve formě, pak vyklopte. Na polevu dejte do rendlíku cukr, máslo a smetanu a zvolna zahřívejte, až se cukr rozpustí. Vařte, až vznikne hebká karamelová poleva. Vmíchejte ořechy a přelijte bábovku. Pokud podáváte bábovku studenou, nechte polevu dokonale zaschnout.

Vafle s karamelizovanou hruškou

Suroviny:

4 lžíce másla, ½ hrnku třtinového cukru 3 až 4 hrušky, 1 citron, 12 vaflí

Postup:

V hrnci nebo na pánvi rozehřejte máslo. Nasypte cukr a míchejte, dokud se nerozpustí a nevznikne hnědý tekutý karamel. Hrušky zbavte jádřinců, oloupejte je a nakrájejte na požadovaný tvar. Krátce je povařte, asi 3 minuty, ve vodě s citronovou šťávou (aby nezhnědly), poté je vyjměte, dejte na plech a nechte zapéct, dokud povrch nezačne hnědnout. Hrušky pak položte na teplé vafle. Ozdobte hotovým karamelem.

Jablečný koláč s karamelem

Suroviny:

3 větší jablka, 2 vejce, ½ hrnku cukru, ½ hrnku mléka, větší ořech másla, ¾ hrnku hladké mouky, ½ hrnku cukru krystal, ½ hrnku smetany, 1 větší ořech másla

Postup:

Jablka oloupejte a nakrájejte na tenoučké plátky. V míse vyšlehejte vejce s cukrem a rozpuštěným máslem, přidejte mléko, mouku a nakonec lehce vmíchejte jablka, aby se v těstě obalila. Těstíčko je spíše řidší, ale nebojte, má to tak být. Vymažte formu máslem nebo vystelte pečícím papírem, a směs do ní nalijte. Pečte při 170 °C asi půl hodiny, poté ještě překryjte alobalem a pečte dalších 10 minut. Koláč nechte dobře vychladnout předtím, než jej budete z formy vyklápět. Do tepelně odolné misky nasypte cukr a máslo. Dejte na 2 minuty do mikrovlnky, kde směs zkaramelizuje. Opatrně promíchejte a ihned pomalu nalijte smetanu. Dobře rozmíchejte a máte karamelovou polevu, tu nalijte na vychladlý dortík a můžete podávat.

Jablečný koláč **s karamelem**

Domácí karamel

Suroviny:

1 hrnek mléka
1 hrnek krupicového cukru
1 hrnek sušeného mléka
50 g másla
1 lžíce vody

Postup:

Ve větším hrnci smíchejte vodu s cukrem. Míchejte, dokud se cukr úplně nerozpustí a nezačne se směs zbarvovat dohněda. Poté přidejte máslo a nechte rozpustit. Přilijte mléko a míchejte, aby se vše dobře spojilo. Naposledy přisypte sušené mléko a dobře promíchejte, aby ve směsi nezůstaly hrudky. Vařte další tři minuty, poté sundejte z plamene a nechte trochu vychladnout. Přelijte do uzavíratelných sklenic a skladujte v lednici.

Domácí **karamel**

Karamelová **Panna cotta**

Panna cotta

Suroviny:

370 g cukru, 700 ml polotučného mléka, 6 vajec

Postup:

Troubu rozehřejte na 150 stupňů. Do hlubšího plechu dejte malé kulaté zapékací mističky (ideální jsou mističky určené na suflé). Do rendlíku vsypte 250 g cukru a na mírném plameni ho roztavte až na zlatý karamel. Cukr zamíchejte, až když bude zlátnout. Hotový karamel vlijte do předpřipravených mističek a nechte ho ztuhnout. Do větší misky rozklepněte vajíčka. Do menšího hrnce nebo rendlíku vlijte mléko, přidejte zbylý cukr a za stálého míchání mléko zahřejte na 37 stupňů Celsia. Čtvrtinu mléka odeberte a přes síto ho nalijte za stálého míchání metličkou do připravených vajec. Zbytek mléka přiveďte k varu. Jakmile začne mléko vřít, vypněte sporák a ihned přilijte opět za stálého míchání vaječnou směs. Připravenou směs nalijte do mističek. Na plech přilijte vroucí vodu tak, aby byly mističky ponořené ze 3/4 své výšky. Plech vložte do rozpálené trouby na 60 minut. Po 60 minutách vypněte troubu a vytáhněte plech s mističkami a nechte je vychladnout na pokojovou teplotu. Po vychladnutí dezert odřízněte jídelním nožem od stran misky a vyklopte na talíř. Podávat můžete ihned nebo podle své chuti můžete dezert podávat i vychlazený, ale lepší je, když má pokojovou teplotu.

Karamelovo-jablečný
cheesecake

Karamelovo-jablečný cheesecake

Suroviny:

Ovesný základ: **1/4 hrnku třtinového cukru, 1 hrnek nadrcených sušenek, 3/4 hrnku ovesných vloček, 110 g másla, rozpuštěného**
Cheesecake: **480 g krémového sýra, 2 lžíce kukuřičného škrobu, 1/4 hrnku třtinového cukru, 1/4 hrnku krupicového cukru, 1/2 lžičky sušeného zázvoru, 2 lžičky vanilkového extraktu, 1/2 lžičky mleté skořice**
Jablka: **1/4 hrnku hladké mouky, 1/4 hrnku ovesných vloček, 1/4 hrnku třtinového cukru, 1/2 lžičky skořice, 2 lžíce kokosového oleje, 2 střední jablka, oloupaná a nakrájená na plátky, domácí karamel**

Postup:

Předehřejte troubu na 180 °C. Formu o velikosti 22×33 cm vymažte lehce olejem. V míse promíchejte nadrcené sušenky, vločky, rozpuštěné máslo a třtinový cukr. Vzniklou směs natlačte na dno připravené formy. Pečte 5 minut a poté vyndejte a nechte vychladnout. V druhé misce rozšlehejte krémový sýr, třtinový cukr, krupicový cukr, skořici, zázvor, škrob a vanilku dohladka. Krém nalijte na korpus. Plátky jablek navrstvěte na krém a vše posypte směsí kokosového oleje, skořice, hladké mouky, ovesných vloček a třtinového cukru. Pečte na 180 °C přibližně 40 až 50 minut. Poté vyndejte a nechte 15 minut chladnout. Hotový zákusek vložte přes noc do lednice, poté polijte rozehřátým domácím karamelem, posypejte ořechy a podávejte.

Vafle s karamelovým krémem

Suroviny:

Na vafle: **230 g hladké mouky, 3 lžíce cukru, 2 lžičky kypřícího prášku do pečiva, špetka soli, 500 ml podmáslí, 100 g másla, rozpuštěného a zchladlého, 3 vejce, banány**

Na karamel: **140 g cukru krystal, 50 ml vody, 100 ml smetany na šlehání, 140 g vychlazeného másla na kostičky pokrájeného, 1/2 lžičky soli**

Postup:

V míse smícháme všechny sypké ingredience, zvlášť metličkou prošleháme podmáslí s máslem a vajíčky, přilijeme k sypké směsi a umícháme hladké těsto. Mezitím si připravíme karamel. Do hlubšího rendlíku nasypeme cukr, zalijeme vodou a dáme vařit na mírný plamen. Voda se bude postupně odpařovat a cukr karamelizovat. Jakmile začne zlátnout, ohřejeme si v mikrovlnce nebo na sporáku smetanu téměř k bodu varu. Hotový karamel (barvy zlatohnědé, pozor ať neztmavne příliš, zhořknul by) odstavíme ze sporáku a ihned do něj za stálého míchání metličkou vlijeme horkou smetanu. Směs nejdříve hodně vzkypí a bude bublat, opatrnost a chňapky jsou na místě, ale po chvilce míchání budeme mít krásně hladký krém.

Dále už nevaříme. Teď záleží, zda chceme karamelovou omáčku nebo krém: Na omáčku vmícháme 1 lžíci másla a sůl, přelijeme do skleničky a necháme zchladnout. Dále postupujeme podle návodu na vaflovači. Podáváme teplé, dokud jsou ještě křupavé.

Vafle s karamelovým **krémem**

Ořechový dezert **s karamelem**

Ořechový dezert s karamelem

Suroviny:

Na těsto: **175 g hladké mouky, 85 g másla, 50 g krupicového cukru, 1 žloutek, 1-2 lžíce vody**

Na náplň: **125 g másla, 125 g krupicového cukru, 50 g medu, 40 ml smetany ke šlehání, 220 g vlašských ořechů, 125 g krupicového cukru, 50 g medu, 40 ml smetany ke šlehání, 220 g vlašských ořechů**

Postup:

Troubu předehřejte na 180 °C a připravte si koláčovou formu o průměru 24 cm, nebo menší plech. Smíchejte nakrájené máslo, cukr a mouku. Všechno spolu důkladně promíchejte. Až se suroviny spojí a vytvoří sypkou směs, potom můžete přidat jeden žloutek a 1 až 2 lžíce vody. Míchejte dále, až se vám všechno spojí v pevné těsto. Desku zlehka pomoučněte a z těsta vyválejte kruh, trochu větší, než je koláčová forma, aby bylo i na okraj. Pokud se vám těsto potrhá, nebo jste netrefili správný tvar, prsty dotvarujte. Těsto několikrát propíchejte vidličkou. Na těsto položte papír na pečení, vystřižený do kruhového tvaru, povrch zatěžkejte fazolemi. Těsto dejte na 10 minut péct, poté zátěž odložte a pečte ještě 5 minut. Po vyndání z trouby nechte vychladnout a teplotu trouby snižte na 160 °C. V hrnci rozpusťte máslo s cukrem, medem a smetanou na šlehání. Necháme vřít a vaříme asi 5 minut. Před odstavením nasypeme do hrnce ořechy, nalámané na menší kusy. Karamelovo-ořechovou náplň rovnoměrně rozetřeme na těsto. Dáme péct do trouby na dalších 15–20 minut. Po vychladnutí krájíme ostrým nožem.

Mák

Při slově mák se asi každému vybaví modrá semínka, makovice nebo makové buchty. Přestože se o něm traduje, že by jej měl člověk konzumovat s rozvahou, patří mezi potraviny s nejvyváženějším obsahem nutričně významných látek, které navíc mají vysokou stravitelnost.

Historie

Sahá až do dob neolitu. Svůj význam měl mák například i v antickém Řecku. Záznamy o nejstarším nálezu máku na území České republiky je z pozdní doby bronzové (Ostrov u Stříbra, asi 800 let př. n. l.).
V Evropě se mák jako zahradní a okrasná plodina pěstuje od středověku. Vždy s oceněním jeho kulinářských vlastností, ale i s povědomím o narkotických účincích bílé latexové šťávy, která vytéká z makovic. Mák v minulosti sloužil i k ozdobě, jako platidlo či lék. Byl tak žádaný, že se kvůli němu vedly i války, respektive kvůli opiu.

Potravina i droga

Pro potravinářské účely se používají odrůdy, které obsahují nízké hladiny morfinových alkaloidů. Jde o mák semenného typu, tzv. mák setý. V České republice se na 97 % ploch pěstují modrosemenné odrůdy, např. Major, Aplaus, Onyx. Bělosemenné odrůdy se pěstují zejména na vývoz. Téměř všechna produkce v ČR je určena pro potravinářství. Hlavním produktem je pouze semeno máku. U odrůd technických máků, pěstovaných pro farmaceutický průmysl zejména v západní Evropě, je hlavním produktem makovina, což je drť makovice s částí stonku, kde je obsaženo nejvíce morfinových alkaloidů. Semeno technického máku je odpadem, který se zpeněží za hranicemi, zejména ve slovanských zemích. V západních zemích jsou makové produkty často pokládány za nevhodné, protože je mylně předpokládáno, že obsahují návykové látky. V potravinářském máku, který je pěstován v České republice, je morfinu a dalších morfinových alkaloidů zanedbatelné množství. Kromě výše zmíněných látek obsahuje mák velké množství zdraví prospěšných látek. Například vápníku obsahuje 12x více než kravské mléko.

Využití

Používá se jako náplň do buchet, koláčů nebo jako posyp pečiva. Receptů s ním je nepočítaně. Jeho chuť má charakteristické ořechové aroma, které můžete ještě zvýraznit tím, že jej opražíte na pánvi. Díky tomu se totiž z máku uvolní aromatické oleje a zvýší se i jeho křupavost. Mák můžete konzumovat jak v syrovém, tak i tepelně upraveném stavu. Z umletého máku se do těla lépe vstřebají potřebné vitamíny a živiny, ale řádným rozkousáním máku celého tohoto efektu docílíte také. Věděli jste, že maková semena se využívají nejen k jídlu, ale také do olejových barev pro výtvarníky? Respektive se pro jejich výrobu používá lisovaný olej z máku.

Superpotravina

Malá semena s velkými benefity můžeme nazývat po právu superpotravinou. Mezi lidmi je tato plodina velmi oblíbená. Málokdo ale ví, že nejvíce vápníku není v mléčných výrobcích, ale v máku. Obsahuje až 12x více vápníku než kravské mléko. Je tedy ideální k prevenci zdravých kostí a zubů. Díky vysokému množství dietní vlákniny (23 g na 100 g máku) zlepšíte konzumací modrých semen zažívání a snáze si navodíte pocit sytosti. Semena jsou obzvlášť bohatá na olejové a linolové kyseliny. Kyselina olejová a mononenasycené mastné kyseliny pomáhají snižovat hladinu „špatného“ cholesterolu a zvyšovat hladinu „dobrého“ cholesterolu v krvi. Mák je dále zdrojem proteinu, omega-3 a omega-6 mastných kyselin a podporuje využitelnost vitaminů rozpustných v tucích. Každá porce máku obsahuje významné množství vitamínu E a řadu minerálních látek (měď, zinek, hořčík, železo a vápník).

Druhy

Na světě existuje okolo 120 druhů máku. V České republice se ale většinou pěstují modrosemenné odrůdy máku setého. Existují však i bílé, šedé nebo okrové odrůdy. Mezi nejrozšířenější modrosemenné odrůdy pěstované v Česku patří Major, Opál, Aplaus, Opex nebo Onyx. Každá z odrůd má své specifické nároky. Některé druhy, které se úspěšně pěstují na Vysočině, by v sušší oblasti Středočeského kraje hůře vzcházely a opačně. Pěstování máku na plochách větších jak 100 m^2 musí být schváleno celními úřady.

Těstoviny s kuřecím masem a mákem

Suroviny:
400 g těstovin
300 - 400 g kuřecího masa
1 cibule
2 lžičky bazalkového pesta
2 lžičky mletého máku
sůl

Postup:
Cibuli nakrájíme a necháme osmahnout na oleji. Dáme vařit těstoviny podle návodu. K cibulce přidáme kuřecí maso na nudličky, smažíme do měkka, můžeme podlít trochou vody. Osolíme. Uvařené těstoviny promícháme v hluboké pánvi nebo v hrnci s hotovým kuřecím masem, přidáme pesto, mák a znovu promícháme. Ozdobit můžeme čerstvou pokrájenou cibulí.

Těstoviny s kuřecím **a mákem**

Citrónový chlebíček **s mákem**

Citrónový chlebíček s mákem

Suroviny:
Na těsto: **4 vejce, 230 g moučkového cukru,**
80 g rozpuštěného másla, 125 ml 33% smetany ke šlehání,
citrónová kůra a šťáva z jednoho citrónu,
170 g hladké mouky, 10 g mletého máku,
prášek do pečiva, špetka soli
Na polevu: **1 pl horké vody, 100 g cukru moučka,**
šťáva z citronu

Postup:
Na přípravu těsta v míse vyšleháme vejce s cukrem elektrickým ručním šlehačem na nejvyšším stupni do pěny. Přidáme máslo, smetanu, kůru, šťávu a mouku smíchanou s mákem, kypřicím práškem, solí a vymícháme dohladka. Těsto naneseme do vymazané a moukou vysypané formy a uhladíme. Vložíme do předehřáté trouby a pečeme na 180 °C asi 50 minut. Chlebíček necháme vychladnout a vyklopíme z formy. Připravíme si mezitím polevu. Vodu s citronovou šťávu nalijeme do misky a postupně přisypáváme a zašleháváme cukr. Před přimícháním cukr prosejeme. Šleháme metličkou, až poleva získá hladkou hustší konzistenci. Mažeme na vystydlý moučník a necháme zatuhnout.

Slané makové palačinky

Suroviny:
1 lžíce máku
500 ml mléka
200 g hladké mouky
špetka soli
2 vejce
2 stroužky česneku
bylinky
50 ml oleje

Postup:
Z půl litru mléka, 200 g hladké mouky, špetky soli, prolisovaného česneku a vajec vytvořte těsto na palačinky. Nakonec do něj vmíchejte 50 ml oleje a bylinky. Palačinky upečte na pánvi a můžete podávat se slanou náplní, nebo domácím dipem.

Slané makové **palačinky**

Makový cheesecake

Suroviny:

500 g plnotučného tvarohu, 250 g karamelových sušenek, 100 g rozehřátého másla, 5 polévkových lžic mletého máku, 4 lžíce cukru moučka, 1 čajovou lžičku drcené vanilky, 1 malý kelímek zakysané smetany, 1 sáček želatiny pro přípravu nepečeného dortu, šťáva z poloviny citronu, ovoce podle chuti na ozdobení

Postup:

Sušenky nadrtíme v mixéru nebo pomocí válečku. Přidáme k nim rozpuštěné máslo a zapracujeme. Pokud se budou sušenky stále drolit, přidáme více másla. Hotovou sušenkovou směs napěchujeme do kulaté formy s pečícím papírem, uhladíme a připravený korpus dáme do chladu. Mezitím si v míse smícháme tvaroh, zakysanou smetanu, cukr, mák, vanilku, citronovou šťávu a želatinu, kterou jsme připravili podle návodu na sáčku. Vzniklou směs navrstvíme na ztuhlý sušenkový korpus a uhladíme. Dort pak necháme několik hodin tuhnout v ledničce. Dort na závěr ozdobíme ovocem.

Makové trojhránky

Suroviny:

listové těsto, 200 g mletého máku, 4 pl cukru krystal, 200 ml vařeného mléka, ½ skořicový cukr

Postup:

Listové těsto rozdělíme na dvě poloviny a vyválíme do obdélníku. Uvaříme mléko a dáme do něj mletý mák, cukry krystal a skořicový cukr. Všechno pořádně promícháme a necháme vychladnout. Na jednu půlku listového těsta rozetřeme do středu polovinu náplně. Spodní částí těsta překryjeme náplň a také vrchní částí těsta překryjeme náplň. Nařežeme na trojhránky a dáme na plech vyložený pečícím papírem. Pečeme na 200 °C asi 20 minut. Před podáváním pocukrujeme.

Makový pletenec

Suroviny:

Těsto: **250 ml mléka, 80 g másla, 2 žloutky, 600 g hladké mouky, 1 lžíce cukru krupice, 1 lžíce vanilkového cukru, lžička soli, kostka droždí**

Náplň: **200 g mletého máku, 400 ml mléka, 2 lžíce povidel, 4-5 lžíce cukru krupice, 2 lžíce rumu**

Postup:

Těsto si můžete připravit jednodušším způsobem v domácí pekárně. Ingredience vložte do pekárny v uvedeném pořadí a spusťte program těsto. Pokud nemáte domácí pekárnu, zpracujte těsto hezky ručně. Mezitím připravte náplň: povolené máslo smíchejte se skořicí a cukrem. Dále dejte vařit mléko, do něj nasypte mák a cukr. Za stálého míchání vařte, dokud nevznikne hustá kaše, kterou přiveďte k bodu varu a odstavte z plamene. Pak vmíchejte povidla a rum. Předehřejte troubu na 170 °C a připravte si 2 plechy, které vyložte pečicím papírem. Nakynuté těsto rozdělte na dvě stejné části, které rozválejte na velké tenké placky, obě potřete náplní. Jednu po druhé srolujte (ruličky přeneste na plech, je to pak jednodušší) a rozřízněte napůl. Poté na plechu vytvořte pletenec, který nakonec zatočte do věnce. Pečte 20 – 25 minut. Po upečení nechte na mřížce vychladnout.

Zdravé makové muffiny

Suroviny:

70 g celozrnné hladké špaldové mouky
50 g mletého máku
40 g ovesných vloček
3 vejce
120 ml mléka
pár kapek stévie
1 lžička prášku do pečiva

Postup:

Připravíme si dvě mísy. V jedné smícháme mouku, mák, vločky a prášek do pečiva. Do druhé mísy rozklepneme vajíčka a vyšleháme společně s mlékem a stévií (popřípadě jiným sladidlem). Obsah obou mís spojíme a vařečkou vmícháme v polotekuté hladké těsto. Těsto přeléváme do formy na muffiny vystlané papírovými košíčky, popřípadě vymazané tukem. Připravené muffiny pečeme při 170 – 180 °C cca 25 – 30 minut. Muffiny necháme vychladnout na mřížce a podáváme.

Zdravé **makové muffiny**

Jablečno-makový **dort**

Jablečno-makový dezert

Suroviny:

1 kg jablek, 55 dkg moučkového cukru, 6 vajec, 2 dl oleje, 2 dl teplé vody, 15 dkg mletého máku, 30 dkg polohrubé mouky, 1/2 prášku do pečiva

Postup:

Oloupaná jablka nastrouháme na plátky a podusíme v hrnci s 10 dkg cukru. Přebytečnou šťávu necháme okapat přes sítko. Umletý mák smícháme s 15 dkg cukru. Žloutky ušleháme s 30 dkg cukru do pěny, zašleháme vodu, po troškách olej a ještě asi 5 minut šleháme. Poté střídavě vmícháme mouku s práškem do pečiva a tuhý sníh, ušlehaný ze 6-ti bílků. Těsto rozdělíme na dvě poloviny a do jedné zamícháme mák s cukrem. Jablka rozložíme na hluboký plech vyložený pečícím papírem. Na ně navrstvíme a uhladíme makovou směs a na ni zbytek těsta bez máku. Vložíme do předehřáté trouby a upečeme.

Židovská pochoutka kamantaschen

Suroviny:

Těsto: **290 g hladké mouky, 170 g másla, 135 g cukru krupice, 1 vejce, 1 lžíce pomerančové kůry, 1 lžíce vanilkového extraktu**
Náplň: **100g mletého máku, 3 lžíce cukru, mléko.**

Postup:

V misce dohladka našlehejte máslo s cukrem a přidejte pomerančovou kůru a vanilku. Poté všlehejte vejce a nakonec prosátou mouku. Pomocí hnětení vytvořte hladké těsto (konzistencí podobné lineckému), zabalte jej do potravinové folie a nechte odpočinout přes noc v ledničce. Mletý mák svařte, přidejte do něj cukr, mléko a nechte odpočinout přes noc. Těsto druhý den vyválejte na cca 3 mm pláty a vykrájejte z něj kolečka s průměrem kolem 8 cm. Do každého kolečka přidejte na střed lžičku náplně. Ve směru hodinových ručiček pak skládejte kraje přes sebe do trojúhelníčků (těsto na hamantaschen se také může skládat z čtverců o stranách cca 8 cm, které poté, co jej naplníte, přeložíte na trojúhelníček). Trojúhelníčky pečte na plechu na pečícím papíru na 200 °C asi 5 minut. Že jsou hotové, poznáte, když začnou tmavnout okraje.

Židovská pochoutka **kamantaschen**

Makový závin

Suroviny:

Těsto: **550 g hladké mouky, 40 g rozpuštěného másla, 2 žloutky, 1 droždí, 1 lžíce cukru krupice, špetka soli, 250 ml mléka**

Maková nádivka: **2 hrnky mletého máku, 1,5 hrnku mléka - podle potřeby víc, 5 lžic hnědého cukru, hrst rozinek**

Postup:

Nejprve uděláme kvásek z droždí, cukru, lžíce mouky a lžíce mléka. Po vykynutí kvásku smícháme všechny ostatní suroviny, přidáme kvásek a vypracujeme hladké těsto. Těsto necháme kynout hodinu, dvakrát prohněteme. Mák s mlékem necháme svařit do husta za stálého míchání, následně vmícháme cukr (podle chuti). Po vykynutí těsto rozdělíme na dvě poloviny, z každé vyválíme tenkou placku, na kterou poklademe nádivku a zavineme. Opatrně přeneseme na plech a necháme cca 20 minut kynout, vršek závinu nastřihneme, potřeme máslem, nebo rozšlehaným vejcem, dáme do trouby předem vyhřáté na 180 °C. Pečeme 30-40 minut na 180 °C, podle trouby.

Martin Písařík
Plním si své sny

Martin Písařík, povoláním herec, který dočasně vyměnil divadelní prkna za motorku. Rozhodl se, že bude cestovat a natáčet seriál o svých cestách. S kamarádem a cestovatelem Igorem Brezovarem se vydal již do Iráku a nedávno se vrátili z první etapy cesty po Africe. „Chceme se dostávat blíž k lidem, mluvit s nimi, poznávat je. Jsem šťastný, že si díky podpoře doma můžu plnit své sny.“

Martine co ty a jídlo. Utáhne tě žena na něco dobrého na talíři?
S mým časem obecně se nestíhám moc stravovat, ale k jídlu mám docela vřelý vztah. Jsem spíš všežravec, a když mám hlad, tak se najím. Mám teď období Pho Bo, to řeším celkem hodně.

Jak to máš s vařením, jsi sice hodně zaměstnaný, ale najdeš si čas a uvaříš?
Už moc ne, spíš jsem to omezil na grilování, tam je pořád moje místo, máme na terase gril, když je sezóna, tak tam občas něco ugriluji, ale maso stejně připraví přítelkyně. Já jsem pak ten hrdina, který ugriloval, ale ve skutečnosti jsem to jen nespálil, tak to je moje jediné vítězství. Dříve mě to bavilo víc, ale teď pro mě vaření není odpočinek, takže buď něco uvaříme, nebo se jdeme najíst. Já mám rád, když spolu někde jsme. Kvůli malému to teď moc nejde, protože je příliš divoký a utíká, ale jídlo beru jako společenskou událost rodiny, že se jdeme někam najíst a jsme spolu, než abychom vařili a pak to museli ještě mýt.

Utáhla tě někdy v minulosti žena na kus dobré bašty?
Teď už bych se přišel jen najíst, ale dřív jsem samozřejmě to jídlo rychle potřeboval přeskočit, abychom se dostali k jádru věci. Potom se člověk těšil, že se dobře nají, ale taky byly situace, kdy jsem se šel najíst raději jinam. Já myslím, že o tom jídle to moc nebylo. Mám rád spíš zobání, salámy, sýry a k tomu víno. Snažím se to omezit, ale zatím to nedokážu, když vidím dobrou suchou klobásu, koupím ji a nakrájím.

Tvé oblíbené jídlo?
Paradoxně mám rád českou klasiku. Jím ji už málo, doma to neděláme a nemám ani babičky. Jinak mám strašně rád špenát, třeba výpečky se špenátem, to miluji, jo a řízky, ty jsou pro mě kuchařský základ.

A co máte na štědrovečerním stole?
Jednoznačně kapra. Táta ho koupí a zabije. Chtěl mě to vždy naučit, ale já to nedokázal a nechtěl jsem zabíjet zvíře. Snažím se, aby i kluci jedli rybu a měli k tomu nějaký vztah. Samozřejmě musíme ji dobře vykostit. Nesmí chybět ani bramborový salát. Baví mě souboj rodin, kdo ho dělá nejlíp. Přítelkyně tím, že je z Ostravy, má ráda hodně majonézu a tatarku, tak my máme fakt ten poctivý, žádné jogurty.

Hodně cestuješ. Jak si ve světě užíváš jídlo?
Na cestách nejraději jím na ulici místní jídla, ať už jedu s Bedekrem, nebo s Igorem. Málo kdy jsem měl problémy, i když jsem byl v Thajsku, Iráku a Africe. Jen vodu se snažím pít balenou. Po pár dnech se člověk adaptuje na místní prostředí a já rád ochutnávám cizí kuchyně. Jídlo samo o sobě vypovídá o životě místních lidí, když je těžké, tak tam asi nebude vedro, protože lidé potřebují rychle velkou energii.

Byli jste v Africe a pojedete tam znovu po vánočních svátcích, co jsi tam jedl nejzajímavějšího a na co se zase těšíš?
To byly v podstatě civilizované země a žádnou takovou havěť nebo hmyz jsem nejedl, na trzích jsme občas narazili na nějaké bizardní věci, ale spíš jsem si tam nechtěl nic dávat, protože když je trh s masem a to maso je tam celý den, lezou po něm mouchy a porcují ho přímo na místě, to jsem neměl odvahu. Vím, že mám velký problém s vnitřnostmi, tam jich dělají hodně, a to se pak pozře poměrně složitě. Pro mě bylo zajímavé v Gambii jíst z jednoho kotle s místními, kteří nás pozvali na rybu s rýží, bylo tam i chilli a jedli to miminka a děti, vlastně všichni, a rukou si nahrábli co potřebovali, takže když nechtěli tu chilli pastu, tak si hrábli jinam.

Na své cesty vyrážíš na motorce. Točíš o tom s cestovatelskou legendou Igorem Brezovarem seriál, který bude na podzim vysílán Českou televizí. Řekneš, jaká byla vlastně tvá první motorka?
Byla to Jawa 50 Mustang. Objevil jsem ji v kůlně ve čtrnácti letech. Dali jsme ji s tátou dohromady, aby jezdila, a já jsem chodil trénovat do lomu. Ve chvíli, kdy jsem dostal řidičák, cítil jsem se jako mistr světa.

V Africe jsi měl nehodu. Byla to první vážnější, nebo jsi už předtím nějakou měl?
Už jsem jednu měl v Praze, když jsem špatně vjel do křižovatky a měl jsem čelní náraz s autem. Motorku jsem zrušil, ale já jsem byl jen pomlácený. Od té doby jezdím na motorce opatrně. Žádné vylomeniny. Tady to bylo těžší v tom, že jsem čtyři dny po pádu, ještě s krunýřem a bolestí, musel sednout na motorku a jet dál.

Kolik máš motorek?
V podstatě teď využívám tři. Dvě motorky mám doma a tu třetí BMW, na které jedu Afriku, jsem tam nechal a čeká na mě až se vrátím. Mám ještě Aprilii, což je takový naháč italský. Na ní jsem už dlouho neseděl, ale je to starý model, protože to nemá žádnou elektroniku a moc jich tady nejezdí. Pak mám ještě svoji KTM, což je zase vysoká motorka a s ní jezdím na delší cesty.

Změnilo tě narození z pohledu uvědomění si nebezpečí?
Uvědomil jsem si to, hlavně i teď tím pádem. Když člověk jede na nějakou cestu, tak si myslí, že je nesmrtelný. Mám spoustu motorek a ani na jednu nemám moc čas. Člověk se musí obléknout, vytáhnout ji z garáže, takže jsem rád, že cestuji na motorce, protože jinak bych nejezdil.

Jaký jsi táta?
Samozřejmě se snažím kdykoli, když mám volno, být doma a udělat výlety. Teď si syna můžu vzít ještě ze školky, ale až půjde do školy, bude to složitější. Chci jim dát společné zážitky, aby pak mohli vzpomínat na tátu: "jeee pamatuješ, jak jsme viděli támhle dinosaury, nebo jak jsme byli tamhle na procházce?" Záleží mi na tom, aby měli hezké vzpomínky.

Změnilo tě otcovství?
Mám obrovskou podporu v přítelkyni, která všechno dobře zvládá, a ještě s takovým nadhledem a pohodou. Dává mi velkou svobodu, jak v práci, tak ve volném čase, takže vlastně mě to tolik nezměnilo. Jí to taky nezměnilo, stejně blbneme a smějeme se a oba jsme překvapení, když sedíme spolu doma a tam běhají dvě děti, že jsou naše. Myslím si, že v něčem je dobré, že to člověka upraví, že se zklidní, ale na druhou stranu se děti narodí lidem a je dobré, aby se narodili těm samým, kteří s nimi pak budou vyrůstat.

Není ti líto odjet do Afriky na tak dlouho?
Do Afriky jedu sice na delší dobu, ale beru to tak, že je to práce. Samozřejmě jedu s velkou bolestí, protože každá cesta má šest týdnů, tak to obrečím a pak se mi hodně stýská, ale je to práce, kterou musím udělat a odevzdat a dělám to pro další, doufám spoustu lidí, kterým udělám radost, tak to si potom nějak v sobě obhájím.

Když mluvíš o práci, hraješ divadlo, ve filmu, moderuješ, dabuješ, zpíváš, teď jsi i cestovatel. Co tě čeká dál, máš ještě něco do čeho bys chtěl zabřednout?
Já už moc možností nemám, ale spíš tím, jak jsou ty věci barevné, což mě baví, tak je potřeba to skloubit. Cestování se mi hezky schází Bedekrem a motorkami, to mě baví a přemýšlím, že bych vymyslel nějaký další projekt. Potřebuji se ale zase vrátit k divadlu, protože jsem kvůli motorkám odmítl spoustu práce. Na jaře budeme zase tři měsíce v Čechách a během toho musím nazkoušet dvě inscenace a odehrát spousty představení, ale uvědomuji si, co je hlavně moje práce a ta je na jevišti, takže to musím zase trochu dohnat.

Divadlo máš nejraději?
Divadlo je pro mě základ a z něj vycházím a myslím si, že to je jako v jiné práci. Komunikace s lidmi, kdy je člověk svobodný na jevišti a vnímá diváky a umí je pobavit. Rád improvizuji, když to hra umožní.

Kde tě můžeme vidět?
Teď budu v hudebním divadle v Karlíně, to je moje muzikálová série. Hraji tam Sestru v akci nebo Jak se dělá muzikál. To je přestavení pro školy, je to spíš taková taškařice, kterou jsme udělali pro radost. V muzikálu Čas růží už jsem výrazně méně. Hlavně ta Sestra v akci je hodně oblíbená, máme pořád plno. Hraji i v divadle na Fidlovačce v muzikálu Sugar, pak v inscenaci Cizince, kde kupodivu nezpívám. A Srnky, což je hra, kde mám asi nejúchylnější roli, ta mě hodně baví.

Káva

Černá mana Pro nikoho z nás není káva neznámým nápojem, který je dnes považován za božský nápoj, v dobách minulých byla zatracována a označována za „nástroj ďábelský“. V současnosti je to celosvětový nápoj, připravovaný v mnoha podobách a chutích, tradičně i netradičně. Všude se těší značné oblibě a to především pro prokazatelně povzbuzující účinky.

Historie Káva se pěstuje po celém světě a pro pěstitelské země jde o velice výnosný vývozní artikl. Pěstováním a zpracováním kávy se zabývá celosvětově více než 25 miliónů lidí a její pěstování je mnohdy jediným zdrojem příjmů lidí ze „třetího světa“. Kávová semena jsou plody rostliny zvané Coffea neboli kávovník. Jedná se o plod podobný naší třešni, nejen tvarem ale i barvou, která bývá v době sklizně červená nebo červeno fialová. Uvnitř plodu jsou ukryta dvě proti sobě položená semena – kávová zrna.

Původ Tato rostlina patří do čeledi mořenovitých rostlin. Původně divoce rostoucí strom se pěstuje na kávovníkových plantážích na mnoha místech celého světa buď jako strom nebo keř. Existující druhy kávovníků se mezi sebou kříží a šlechtí se, aby bylo dosaženo větší odolnosti proti škůdcům, kteří pokud napadnou kávovníky na plantážích, mohou způsobit rozsáhlé škody. Například cizopasná houba dokáže totálně zničit i celé plantáže. Jako příklad této zkázy můžeme uvést ostrov Cejlon, kde musely být kávovníkové plantáže zcela nahrazeny čajovníky. Pravlastí kávovníku je Africký kontinent, konkrétně Etiopie. Odtud se káva dostala do Arábie, která je považována za kolébku kávy. V současné době se ovšem kávovníky pěstují po celém světě. Všude v oblastech, kde je pro jejich růst příznivé podnebí a kde jsou vhodné přírodní podmínky. Kávovníky v průběhu svého růstu potřebují dostatek vláhy i slunce, proto se jim nejlépe daří ve vlhkém tropickém pásmu. Každému druhu kávovníku ale vyhovuje trochu odlišné podnebí. Kávovníkové stromy nebo keře se dožívají poměrně vysokého věku (až třiceti let), ovšem v této době už poskytují nižší úrodu; nejvyšší výnosy dávají kávovníky po pěti až šesti letech. Co nejvyšším výnosům je třeba pomoci správnou péčí. Kávovníky se musí, stejně jako jiné pro nás méně exotické rostliny, pravidelně přihnojovat, prořezávat a chránit nově vzrostlé rostliny proti prudkému a žhnoucímu slunci.

Druhy Existují tři základní druhy kávovníků, které se odlišují růstem, svými nároky na pěstování i finální chutí kávy. Oblast, ve které kávovník roste, má rovněž vliv na chuť kávy, kávovníky pěstované ve vyšších nadmořských výškách poskytují kávová zrna jemnější a také s nižším obsahem kofeinu. Mezi nejvýznamnější druh kávovníku patří Arabský kávovník. Roste ve vysokých nadmořských výškách. Kávovníky rostoucí v těchto výškách jsou méně odolné proti škůdcům a chorobám, jsou také velmi choulostivé na mrazíky. Vyhovují mu mírnější teploty nepřesahující 24 °C. Plody poskytují nejkvalitnější kávová zrna. Káva z tohoto druhu má nízký obsah kofeinu a její chuť je jemná a nasládle lahodná. Tvoří až 70% z celkové produkce kávy na světě. Její zpracování je poměrně náročné, zrna se zpracovávají takzvanou „mokrou metodou“, což znamená, že káva projde procesem fermentace. Tento způsob zpracování je finančně náročnější, a proto je také výsledná cena této kávy vyšší než u ostatních druhů. Druhým významným kávovníkem je robusta. Plody tohoto kávovníku neposkytují tak lahodná zrna jako arabský kávovník. Robusta ale není tolik náročná na pěstování, je odolnější proti škůdcům a poskytuje vyšší výnosy. Tomuto kávovníku vyhovuje stálejší počasí s vyššími teplotami. Nejlépe snáší teploty kolem 30 °C.

Jeho kávová zrnka jsou výraznější, káva má tmavou barvu a drsnější chuť a vyšší obsah kofeinu. Kávová zrna jsou zpracována tzv. „suchou metodou“, která není tak finančně náročná jako u druhu arabika, proto je výsledná cena této kávy výrazně nižší. Tato káva se používá především do směsí s ostatními druhy. Ve směsi s arabikou snižuje celkovou cenu kávy. Nejméně významným druhem kávovníku je liberica. Ze všech druhů kávovníku je nejvyšší (oproti maximální výšce 10 metrů, které dorůstá Robusta) - může být vysoký až 18 metrů. Je velmi silný a jeho plody mají i velká kávová zrna, která jsou hořké chuti. Liberica sice poskytuje velké výnosy, bohužel káva má pouze průměrnou kvalitu.
Na našem trhu se prodávají převážně směsi kávy, většinou se skládají z více základních druhů zrn. Teprve správnou kombinací vhodně zvolených druhů se vytvoří směs s harmonickou a ucelenou chutí. „Čisté druhy“ jsou k dostání pouze ve specializovaných obchodech. Směsi se většinou připravují ze zelených zrn a teprve pak se dohromady praží. Při výběru směsi jsou rozhodující nejen požadované vlastnosti, ale také cena kávy. Nejčastěji a nejvíce se pije káva ze zrnek druhu arabika a robusta. Aby výsledná káva byla co nejlepší chuti, záleží nejen na odrůdě pěstovaných kávovníků, ale především na sklizni plodů, následném zpracování kávových zrn, na správném pražení, uskladnění a expedování kávových žoků. Každá z těchto dílčích prací má svoje pevná pravidla a jejich nedodržení se vždycky na výsledné chuti kávy negativně projeví.

Jak vybírat Při výběru kávy je třeba brát zřetel na to, že káva musí být čerstvá, vždy je proto výhodnější nakupovat kávu zrnkovou a umlít si pouze potřebné množství. Pokud kupujeme kávu mletou, pak jedině vakuově balenou. Je třeba také zohlednit fakt, pro jakou příležitost chceme kávu pít. Pokud potřebujeme překonat únavu, pak zřejmě zvolíme kávu s vysokým obsahem kofeinu, která je silnější a účinnější a s jistotou vybereme kávu robustu. V případě, že chceme svou mysl pouze lehce povzbudit a chceme si vychutnat jemnou a lahodnou chuť s příjemným aroma, pak patrně sáhneme po kávě s nižším obsahem kofeinu a tou je káva arabika.

ITÁLIE

VIVA ITALIA

Italská kuchyně bývá v nejrůznějších žebříčcích řazena mezi nejlepší kuchyně světa a zároveň patří i k nejstarším. Původ řady pokrmů je totiž možné vystopovat až k Etruskům, Řekům a Římanům. Vliv na ní měly arabská a židovská kuchyně, samozřejmě také francouzská a další.

Dnešní italská kuchyně je známá velkými regionálními rozdíly, kuchyně na Sicílii se může dost podstatně lišit od kuchyně Toskánska nebo Lombardie. Přesto mají všechny společné prvky. Jídlo připravené na Apeninském poloostrově je, podobně jako u jiných kuchyní Středozemí, velmi často zdravé. K nejpoužívanějším surovinám pro přípravu zdejších pokrmů patří těstoviny, rýže, stovky druhů vynikajících sýrů, salámů, maso, ryby a mořské plody, sušená šunka prosciutto, rajčata, papriky, kukuřice, cukety, lilek, artyčoky, olivy a hojně používaný olivový olej, kapary, pomeranče, česnek, bazalka a jiné bylinky… Široce rozšířené je pití vína a kávy či pojídání skvělé pravé italské zmrzliny či dezertů.

Pizza

Nejpopulárnějším pokrmem však zůstává pizza, která je přímo symbolem italské kuchyně, ačkoliv je dnes už celosvětově rozšířená. O historii pizzy i původu tohoto slova se vedou spory. Chlebové placky s přísadami jako olivový olej, bylinky, rajčata a sýr konzumovali už staří Římané a ještě před nimi už také Řekové a Egypťané. Podle jedné z teorií souvisí slovo pizza etymologicky s označením „pita“, které se v dnešních kuchyních Balkánu a Blízkého východu používá pro chlebovou placku. Slovo může pocházet z byzantské řečtiny („pitta“ - koláč). Je ale také možné, že pochází ze staroegyptského slova „bizan“, tedy kousat. Po celém světě existuje celá řada regionálních variant pizzy. Ta italská pochází z Neapole a je to tenká placka kulatého tvaru, která se peče v peci a dává se na ni většinou rajčatový protlak a sýr, navrch potom rozmanité další přísady. Pizza se v Neapoli prodávala už od 18. století jako koláč s rajčaty, v té době už také existovaly speciální restaurace – pizzerie. V roce 1889 se začal na pizzu přidávat sýr, konkrétně měkký sýr mozzarella vyráběný z buvolího nebo kravského mléka.

Těstoviny

Italská kuchyně je proslulá hojným využíváním těstovin. Jedná se o potravinu vyráběnou z nekynutého těsta z pšeničné či pohankové mouky (nebo krupice) a z vody. Dále mohou těstoviny obsahovat vejce (dělí se proto na vaječné a bezvaječné) a zeleninové extrakty. Vyskytují se v desítkách různých tvarů a připravují se vařením ve vodě. První historická zmínka o nich pochází už z časů starého Říma. Těstoviny se dělí na suché a čerstvé. Suché neobsahují vejce a mají trvanlivost až dva roky, čerstvé vydrží v lednici jen po dobu několika dní. Těstoviny se v Itálii vaří způsobem „al dente“, to znamená, že mají být pevné, ale zase ne příliš tvrdé. Populární metodou, jak určit, zda jsou těstoviny al dente, je hodit je na zeď – když na zdi drží, jsou hotové.

Špagety carbonara

Suroviny:

100 g pancetty, libové slaniny nebo nejlépe domácího uzeného bůčku, 50 g sýra pecorino, 50 g parmazánu, 3 velká vejce, 350 g kvalitních špaget, 2 stroužky česneku, 50 g másla, sůl a čerstvě mletý černý pepř na dochucení

Postup:

Do velkého hrnce dejte vařit vodu na těstoviny. Slaninu nakrájejte najemno, sýry nastrouhejte. Vejce prošlehejte vidličkou v misce, osolte a opepřete. Vsypte do vařící vody lžičku soli, a jakmile se tekutina začne znovu vařit, vložte do ní špagety. Povařte je podle návodu na obalu nebo vlastní chuti tak, aby zůstaly pevné na skus (al dente). Česnek trochu zmáčkněte plochou stranou nože, aby se uvolnily silice. Zatímco se vaří těstoviny, rozpusťte na velké silnostěnné pánvi máslo a vsypte do něj kostičky slaniny i stroužky česneku. Na středním ohni je smažte zhruba pět minut. Míchejte, až je slanina zlatá a křupavá. Česnek už svoji roli splnil, tak ho vylovte a vyhoďte. Pod pánví udržujte velmi mírný plamen. Jakmile těstoviny dosáhnou správné konzistence, pomocí kleští nebo dírkované naběračky je vyjměte a přihoďte na pánev. Vůbec nevadí, že na nich ulpěla voda; jak bylo řečeno, přispívá k jemnosti omáčky. K vejcím v misce zašlehejte většinu sýra. Pánev s těstovinami odstavte a přilijte k nim vajíčka se sýrem. Kleštěmi nebo dlouhou vidličkou těstoviny promíchávejte a zdvihejte tak, aby se co nejlépe obalily vaječnou směsí; ta se díky teplu sálajícímu z těstovin zpevní, ale nezačne se srážet. Přidejte pár lžic husté tekutiny, v níž se vařily těstoviny, ale jen tolik, aby byla omáčka hedvábně vlahá, nikoli vodnatá. Je-li třeba, trochu ji osolte. Pomocí dlouhé vidličky stočte každému na talíř jakýsi špagetový drdůlek. Poprašte ho trochou zbylého sýra, čerstvě mletým pepřem a ihned podávejte.

Špagety s masovými kuličkami

Suroviny:

450 g mletého telecího (nebo vepřového či drůbežího) masa, 50 g strouhaného parmazánu, 3 stroužky česneku, drcené, 1 vejce, lehce našlehané, 2 lžíce nasekané hladkolisté petrželky, mořská sůl a čerstvě mletý pepř, 3 lžíce panenského olivového oleje, 1 malá cibule, nakrájená nadrobno, 180 ml rajčatového pyré, 2x 400 g plechovka krájených rajčat, 120 ml hovězího vývaru, 2 snítky bazalky, 2 lžíce červeného vína, 400 g špaget, strouhaný parmazán na posypání

Postup:

Maso, parmazán, stroužek česneku, vejce, petrželku, sůl a pepř spolu prohnětejte. Vytvarujte kuličky o velikosti vlašského ořechu a přetažené fólií je dejte na 20 minut do chladničky odpočinout. V kastrole rozehřejte lžíci olivového oleje a osmahněte na něm cibuli a zbylé stroužky česneku; stačí přibližně 4 minuty. Přidejte rajčatové pyré, rajčata, vývar, bazalku a víno. Povařte asi 35 minut do zhoustnutí. Vyjměte bazalku, osolte, opepřete. Těstoviny uvařte ve větším množství osolené vody. Sceďte a udržujte v teple. Zbylý olej rozehřejte na pánvi a po částech na něm ze všech stran osmahněte masové kuličky. Nechte okapat přebytečný tuk a podávejte s těstovinami a omáčkou. Podle chuti posypte parmazánem.

Špagety se slávkami a červenou omáčkou

Suroviny:

1 kg slávek
400 g těstovin
1 plechovka sekaných rajčat
150 ml bílého vína
1 cibule
2 stroužky česneku
1 hrst lístků bazalky
2 lžíce olivového oleje
sůl a pepř

Postup:

Mušle dáme do čistého dřezu a pořádně je propláchneme studenou vodou. Vyhodíme všechny prázdné, nalomené a otevřené mušle, které se po zaklepání nezavírají. Mušle pořádně vydrhneme kartáčkem a po stranách je zbavíme řas, které na nich bývají zachyceny. Cibuli i česnek oloupeme a nasekáme nadrobno. V kastrolu rozehřejeme olivový olej, přidáme cibuli, česnek a necháme zesklovatět. Osolíme a zalijeme rajčaty z plechovky. Těstoviny dáme vařit do osolené vody podle návodu na obalu tak, aby byly uvařené na skus. Slávky vložíme do hrnce k cibuli a dusíme asi 5 minut, pak přilijeme víno a necháme povařit asi 4 minuty a pak přidáme rajčata a krátce společně povaříme. Hotové mušle zkontrolujeme a ty, které se neotevřely, vyřadíme. Přidáme i scezené těstoviny a promícháme, aby se s omáčkou pořádně propojily. Servírujeme a zdobíme čerstvou bazalkou.

Sépiové špagety se slávkami

Suroviny:

1 kg slávek, 300 g sépiových špaget, extra-panenský olivový olej, pepř a sůl, 2 stroužky česneku, 500 ml loupaných rajčat v konzervě, chilli paprička

Postup:

Nejdřív omyjte a očistěte mušle. Do pánve nalijte pár lžic olivového oleje a přidejte očištěné slávky. Jakmile se všechny mušle otevřou, tak plamen vypněte. Mušle, které se neotevřou, vyhoďte. Z většiny mušlí vyndejte vnitřek, pár jich nechte celých. Dejte je stranou společně se scezenou šťávou z pánve. Do pánve vložte nasekané stroužky česneku a orestujte je na olivovém oleji, k němu přidejte rajčata. Dejte vařit osolenou vodu na těstoviny a uvařte je do změknutí. Rajčatovou omáčku osolte a opepřete, přidejte šťávu z mušlí a nakrájenou chilli papričku. Do rajčatové omáčky přidejte slávky a promíchejte s uvařenými těstovinami.

Smetanové rizoto s krevetami

Suroviny:

300 g parmezánu
500 g mražených krevet
200 ml smetany ke šlehání
1 l slepičího vývaru
2 dl bílého vína (suché)
1 hrnek kulatozrnné rýže

Postup:

Na pánvi rozpálíme olivový olej a přidáme cibuli nakrájenou na kostičky a osmahneme dorůžova. Přidáme mražené krevety a dusíme, až se voda vypaří. Přidáme 1 hrnek rýže a chvíli ji osmahneme. Směs zalijeme 2 dl suchého bílého vína a opět dusíme, až se víno vypaří. Pak postupně přiléváme slepičí vývar a dusíme pod poklicí cca 40 minut. Když je rýže poloměkká, přilijeme smetanu a ještě chvilku povaříme. Rizoto podáváme posypané petrželkou a parmezánem.

Domácí tagliatelle s krevetami

Suroviny:

200 g očištěných krevet, špetka soli a pepře, 1 lžička oleje, podle chuti koriandr, zázvor a chilli, několik snítek medvědího česneku, pár snítek bazalky, 2 stroužky česneku, 2 lžíce parmezánu, 300 g hladké mouky, 3 vejce, ½ lžičky soli

Postup:

Krevety naložíme do marinády, kterou jsme umíchali z chilli, zázvoru, drceného česneku, soli a pepře, necháme marinovat alespoň do druhého dne. Natrháme si do mixéru bazalku, medvědí česnek a rozmixujeme. Přidáme parmezán a olivový olej a znovu promixujeme. Mouku smícháme s vajíčkem a špetkou soli. Přidáme kapku olivového oleje a dobře promícháme. Těsto necháme uležet v lednici alespoň 30 minut. Pomocí strojku na těstoviny nebo válečku na těsto a nože vytvoříme tagliatelle. Vložíme je do vroucí vody alespoň na 5 minut. Krevety vyjmeme z lednice a dáme na rozpálenou pánev, na které je zprudka orestujeme. Tagliatelle vložíme na pánev s trochou vody z těstovin, přidáme máslo, pesto a promícháme dohromady.

Rizoto s mořskými plody

Suroviny:

1 ks malé cibule, 50 ml olivového oleje, 240 g rýže, 200 ml bílého vína, 350 ml silného kuřecího vývaru, 1 snítka tymiánu - nebo špetka sušeného, 50 g másla na zjemnění, sůl a bílý pepř, 40 g hoblin parmezánu, 10 stroužků česneku, 40 ml olivového oleje, 200 g mušlí, 100 ml bílého vína, 100 g sépií, 100 g vyloupaných krevet, 400 g drcených loupaných rajčat

Postup:

Jemně nakrájenou cibuli orestujte na oleji, přidejte rýži, opražte, zastříkněte vínem, přiveďte k varu a pak postupně, po malých dávkách, přidávejte víno (200 ml) a kuřecí vývar. Rýži za průběžného promíchávání vařte na mírném ohni, dokud není na skus, asi 15 minut. Jakmile je rizoto hotové, ochuťte jej solí, pepřem a tymiánem, zjemněte máslem. Česnek nakrájený na plátky orestujte na olivovém oleji dozlatova, přidejte mušle, promíchejte a zalijte vínem. Jakmile se mušle otevřou, přidejte sépie a krevety. Promíchejte a přidejte drcená rajčata, sůl, pepř a můžete podávat.

Sépiové špagety s plody moře

Suroviny:

180 g černých špaget, 400 g chobotniček (ideální malé s chapadélky) a malých krevet, 200 g šalotky nebo 2 střední bílé cibule, pokrájené na kousky, 200 ml bílého vína, 8 cherry rajčátek, přepůlených, 1 červená chilli paprička, 2 stroužky česneku, pokrájený na kousky, 4 lžíce olivového oleje, oříšek másla, oregáno, bazalka a hladkolistá petrželka, sůl, pepř, drcené chilli koření, pokud jste nepoužili čerstvou chilli papričku

Postup:

Chobotničky a krevety omyjeme pod proudem studené vody a osušíme. Chilli papričku omyjeme ve studené vodě, odřízneme stopku a lusky rozřízneme – pokud chceme méně ostré, odstraníme zrníčka a lusky nasekáme, pokud to máme rádi hodně ostré necháme i zrníčka.

Na olivovém oleji zprudka orestujeme cibulku, česnek, nakrájenou chilli papričku, část posekané bazalky a oregána, přidáme mořské plody a prudce osmahneme. Poté přilijeme bílé víno a restujeme, dokud se neodpaří alkohol. Mezitím dáme do osolené vroucí vody vařit špagety. Jakmile jsou hotové, odebereme cca 500 ml vody a špagety slijeme. Vodu ze špaget postupně přiléváme do pánve a směs alespoň 1 hodinu dusíme, dokud mořské plody nezměknou. Zmírníme teplotu, přidáme špagety, cherry rajčátka, nasekanou petrželku, oříšek másla a promícháme. Necháme prohřát, dochutíme, posypeme čerstvými bylinkami a podáváme s kapkou olivového oleje.

Špagety se srdcovkami

Suroviny:

400 g kvalitních italských špaget, 1 kg mušlí srdcovek, 1 kg zralých cherry rajčátek, 4 stroužky česneku, půl svazku plocholisté petržele, extra virgin olivový olej, 1 malou červenou chilli papričku, sůl

Postup:

Česnek oloupeme a nakrájíme najemno. Z rajčat odřízne konečky od stonku, nakrájíme na půlky nebo čtvrtky. Rozpálíme olivový olej a vhodíme chilli papričku nakrájenou na malé kousky, přidáme najemno nasekané 2 stroužky česneku. Chilli i česnek ponecháme v rozpáleném oleji opravdu velmi krátce, jde o to, aby obě ingredience pustily aroma, ale nesmí zhnědnout. Přidáme krájená rajčata a polovinu velmi jemně nakrájené plocholisté petržele. Trochu osolíme, ale se solí šetříme, použitý vývar z mušlí bývá slaný dost. Rajčata dusíme za občasného míchání asi 20 minut. Do osolené vody dáme vařit těstoviny, začátek varu musíme načasovat tak, aby byly hotové těsně po dokončení rajčatové omáčky, nezapomeňme, že musí být "al dente"! Po uvaření špagety slijeme, ale pozor, neproplachujeme studenou ani žádnou jinou vodou. Zatímco vaříme rajčatový základ a těstoviny, připravíme mušle, které očistíme ve studené vodě, pečlivě zkontrolujeme, zda jsou všechny zavřené. Ty otevřené vyhodíme, pokrmu by rozhodně neprospěly. Do hrnce dáme asi tři lžíce olivového oleje, najemno nasekané zbývající dva stroužky česneku, velmi krátce osmahneme, přidáme očištěné srdcovky a trochu nasekané petrželky. Vše promícháme, přiklopíme poklicí a necháme asi 4-5 minut vařit. Poklici odklopíme, promícháme a zkontrolujeme, zda se mušle otevřely. Otevřené mušle jsou hotové, pokud některá zůstala zavřená, vyhodíme ji. Mušle vyjmeme z hrnce a větší část vyloupeme, několik si necháme na ozdobu. Trochu vývaru z mušlí přilijeme do rajčatové omáčky, necháme ještě krátce povařit, přidáme mušle a krátce spolu vše prohřejeme. Směs přidáme do slitých špaget, promícháme na teplém vařiči, zakápneme olivovým olejem a můžeme servírovat. Na závěr ozdobíme nevyloupanými srdcovkami, které jsme si odložili.

JEDNA BARVA PRO SNADNĚJŠÍ RECYKLACI.

#zelenamislusi

KDE JE CHUŤ, TAM JE MATTONI

CARLSBAD 1873

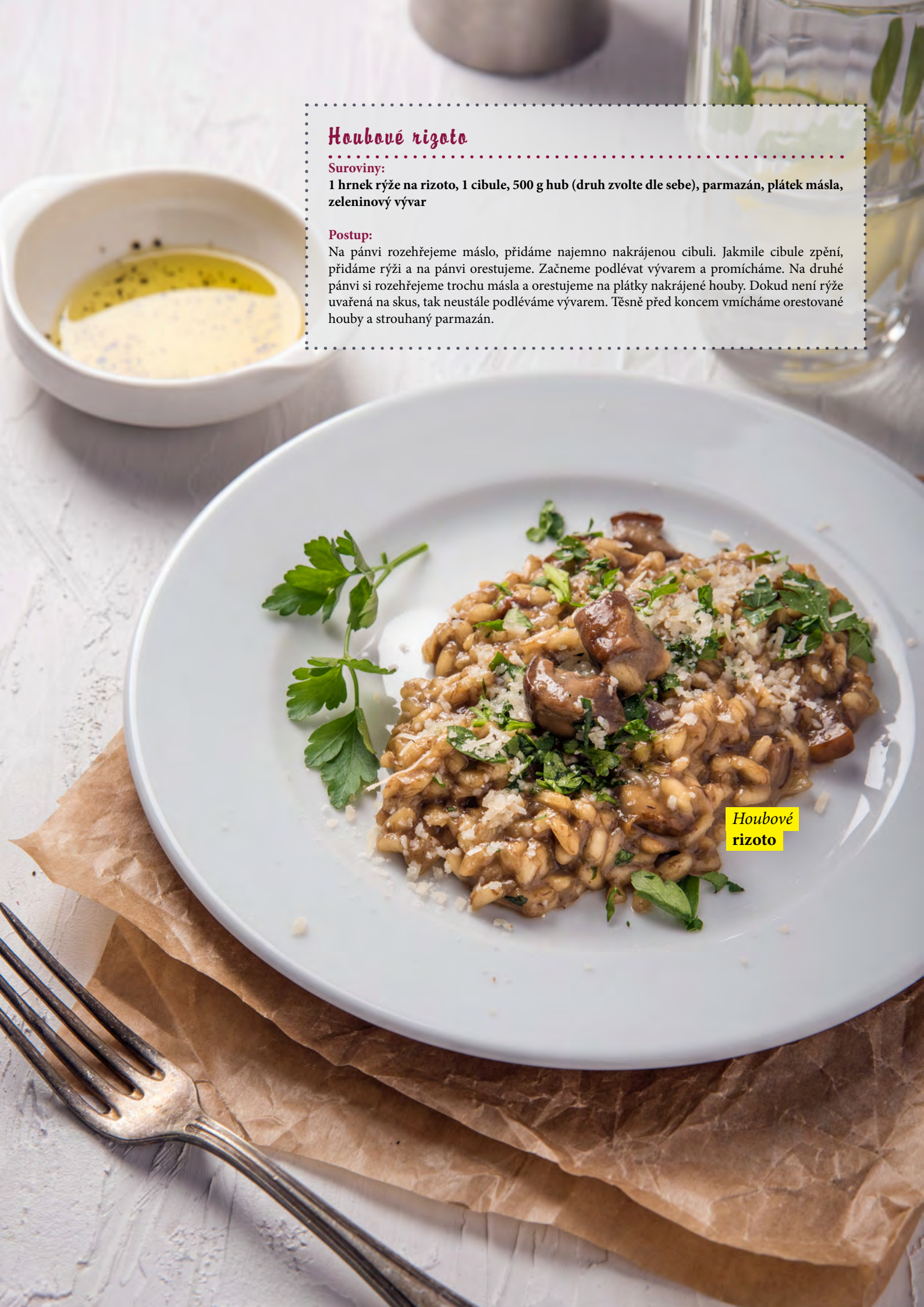
Houbové rizoto

Suroviny:

1 hrnek rýže na rizoto, 1 cibule, 500 g hub (druh zvolte dle sebe), parmazán, plátek másla, zeleninový vývar

Postup:

Na pánvi rozehřejeme máslo, přidáme najemno nakrájenou cibuli. Jakmile cibule zpění, přidáme rýži a na pánvi orestujeme. Začneme podlévat vývarem a promícháme. Na druhé pánvi si rozehřejeme trochu másla a orestujeme na plátky nakrájené houby. Dokud není rýže uvařená na skus, tak neustále podléváme vývarem. Těsně před koncem vmícháme orestované houby a strouhaný parmazán.



Houbové **rizoto**

Šafránové rizoto **s cuketou**

Šafránové rizoto s cuketou

Suroviny:

100 g rýže na osobu, 2 šalotky, olivový olej, 200 ml suchého bílého vína, 500 ml zeleninového vývaru, menší cuketu, špetka šafránu, sůl a pepř, 1-2 polévkové lžíce másla, 50 g parmezánu

Postup:

V hrnci nechte na rozpáleném olivovém oleji zesklovatět nadrobno nakrájenou šalotku. Mezitím operte rýži pod studenou tekoucí vodou. Opláchnutou rýži vsypte do hrnce na zesklovatělou šalotku a krátce orestujte, pak ji podlijte skleničkou bílého vína a nechte rýži, ať do sebe víno pěkně natáhne. Dále rýži podlijte zeleninovým vývarem. Nezalévejte ji celým půl litrem vývaru najednou, ale postupně přidávejte tak, aby se rýže dusila, ale netopila. Rýži osolte a vařte do změknutí resp. tak, aby byla al dente (tedy na skus). Do rýže přidejte šafrán a promíchejte, aby se rovnoměrně probarvila. Můžete jej také předem rozpustit v lžíci vody. Očistěte a připravte si cuketu. Cuketu nakrájejte na malé hranolky (0,5 x 2 cm). Do samostatného hrnce dejte lehce osolenou vodu, a když začne vřít, stáhněte plamen a zeleninu v ní minutku, dvě blanšírujte. Pak ji ochlaďte ve studené vodě, zachová si tak živiny, a hlavně barvu a zůstane pěkně pevná. Když zeleninu do vroucí vody ponoříte v nerezovém sítku, urychlí a usnadní to manipulaci s ní. Rizoto stáhněte z plotny a vmíchejte najemno nastrouhaný parmezán a zeleninu. Přidejte čerstvě namletý pepř podle chuti. Rozpusťte 2 lžíce másla a nechte chviličku přiklopené dojít, aby se chutě pěkně prolnuly. No a můžete chystat na stůl!

Základní recept na pravé italské rizoto

Suroviny:

rýži vhodnou na rizoto
cibule
česnek
suché bílé víno nebo vermut
zeleninový vývar
tvrdý sýr typu parmazán
sůl a pepř
olivový olej

Postup:

Na olivovém oleji zesklovatíme cibulku na kostičky spolu s nasekaným česnekem. Potom přidáme rýži a osmahneme ji, dokud nebude trošku průhledná. Pozor, rýži musíme míchat, nesmí se připálit. Potom rýži zalijeme vínem a necháme všechno víno odpařit. Jakmile se víno odpaří, tak zalijeme naběračkou vývaru a pořád mícháme, dokud se téměř všechen vývar nevsákne. Potom přilijeme další naběračku vývaru a opět mícháme, dokud se nevsákne. Tento postup opakujeme do té doby, dokud nebude rýže měkká. Jakmile začne měknout, přidáme poslední trošku vývaru a rizoto ochutíme (solí a pepřem, můžeme vmíchat nasekané bylinky, jarní cibulku apod). Jakmile bude rýže úplně měkká a konzistence bude krémová, vmícháme sýr, odstavíme a zakryjeme a necháme 2 minuty odpočinout. Dobrou chuť.

Pravé italklské **rizoto**

Tradiční lasagne

Suroviny:

1 mrkev, 2 cibule, 100 g másla + na vymazání formy, 500 g mletého masa, 500 g rajčatového pyré, 200 ml červeného vína, ½ lžičky bílého pepře, hrst oregana, 2 bobkové listy, 500 g těstovin lasagne, 1 lžička olivového oleje, 100 g sýru parmezán, sůl
Bešamelová omáčka: **100 g másla, 2 lžíce hladké mouky, 400 ml mléka, muškátový oříšek, sůl**

Postup:

Jemně nakrájenou mrkev a cibuli osmahněte na másle, až se plně rozvoní. Přidejte mleté hovězí maso a restujte dalších několik minut. Když se začne pěkně drobit, přidejte třetinu rajčatového pyré, podlijte červeným vínem, osolte, opepřete, okořeňte oreganem a bobkovým listem, přiklopte pokličkou a nechte na mírném ohni zvolna dusit asi 40 minut. Ragú občas promíchejte a podle potřeby mírně podlijte vodou nebo vínem. Když je hotové, ještě ho podle chuti dosolte, a hlavně z něj nezapomeňte vyndat bobkové listy. Čas, kdy se dusí ragú, využijte na přípravu bešamelové omáčky. V kastrůlku nechte rozpustit máslo a přisypte do něj mouku. Do vzniklé světlé zpěněné jíšky postupně přilévejte mléko a za stálého míchání pomalu přiveďte k varu. Snižte teplotu na minimum a nechte omáčku 20 minut provařit, až zhoustne. Na závěr ji osolte a dochuťte špetkou nastrouhaného muškátového oříšku. Těstovinové pláty – lasagne – spařte ve vařící vodě s několika kapkami oleje a ihned je přendejte do studené vody s kostkami ledu, aby zůstaly „al dente“. Připravte si na pracovní desku zbytek rajčatového pyré i hoblinky parmazánu (případně jiného nastrouhaného sýra) a můžete se pustit do skládání jednotlivých vrstev do máslem vymazaného pekáče nebo zapékací misky. Začněte vrstvou lasagní, pak následuje rajčatové pyré, na další vrstvu těsta přijde ragú a bešamel. Toto pořadí ještě minimálně jednou zopakujte a zakončete rajčatovým pyré s bešamelovou omáčkou. Vše bohatě zasypte sýrem. Lasagne pečte v troubě předehřáté na 180 °C asi 45 minut.

Domácí milovaná
pizza

Tagliatelle
s krevetami a rajčaty

Domácí milovaná pizza

Suroviny:

150 g polohrubé mouky, 60 ml vlažné vody, 4 lžíce olivového oleje, špetka soli, špetka sušeného droždí, 100 g mozzarelly, 3 lžíce rajčatového protlaku, 6 cherry rajčat, čerstvá bazalka

Postup:

Z mouky, vody, oleje, droždí a špetky soli vypracujeme hladké těsto, které necháme při pokojové teplotě alespoň 10 minut odležet. Mezitím nakrájíme rajčata a mozzarellu a předehřejeme troubu na 180 °C. Z odleženého těsta vyválíme těsto do tvaru srdce.
Těsto potřeme rajčatovým protlakem, na něj poklademe mozzarellu a rajčata. Okraje pizzy potřeme olivovým olejem. Pečeme v troubě 20 minut. Hotovou pizzu ozdobíme lístky čerstvé bazalky.

Tagliatelle s krevetami a rajčaty

Suroviny:

cca 250 g širokých nudlí, 2 lžíce olivového oleje, 3 stroužky česneku, 125 g oloupaných, očištěných krevet, hrst cherry rajčátek, máslo, hrst petrželky, sůl a pepř, citron

Postup:

Dáme uvařit nudle podle návodu. Slijeme a necháme stranou. Na pánvičce rozehřejeme olej, na něj vhodíme provonět česnek na plátky, po chvilce vložíme krevety a opékáme cca 2 minutky. Přidáme rajčata na půlky. Až rajčata změknou (loupe se z nich vrchní slupka), přidáme petrželku - nemusíte šetřit, pepř, sůl a pár kapek citronu, jak kdo má rád. Směs sundáme ze sporáku, vhodíme pár malých kostiček másla a kroužením jej necháme rozpustit - zahustí a zjemní omáčku. Do směsi z krevet přidáme těstoviny, zamícháme a podáváme posypané petrželkou.

Zapečený lilek s rajčaty a mozzarellou

Suroviny:

menší lilek
česnek
parmezán
bazalka
rajčata
3 balení mozzarelly
olivový olej
sůl

Postup:

Lilek omyjeme a nakrájíme na plátky, které neprořízneme úplně ke stopce a vložíme do vymaštěného pekáčku. Česnek prolisujeme do oleje, mírně osolíme a potřeme lilek na každý plátek. Rajčata a mozzarellu nakrájíme na plátky a vložíme mezi každý plátek lilku. Posypeme nakrájenou bazalkou a parmazánem. Pokapeme olejem a vložíme do vyhřáté trouby na 180 °C. Pečeme do změknutí lilku a sýrové krusty.

Zapečený **lilek**

Tradiční **foccacia**

Tradiční foccacia

Suroviny:

390 g hladké mouky
2 lžičky soli
7 g instantního droždí
1 lžíce olivového oleje
½ plechovky černých oliv bez pecek
pár snítek čerstvého rozmarýnu
hrubší mořská sůl

Postup:

Hladkou mouku nasypte do mísy, přidejte sůl a droždí, promíchejte a uprostřed udělejte důlek. Do důlku vlijte 300 ml vlažné vody a olivový olej, promíchejte a pak prohněťte do pružného těsta. Větší mísu vymažte olejem, doprostřed dejte těsto, zakryjte potravinářskou fólií a nechte hodinu kynout na teplém místě. Těsto rukama roztlačte do obdélníku. V pravidelných rozestupech do něj zapíchejte olivy a snítky rozmarýnu. Potřete olejem a posypte solí. Při teplotě 200 °C pečte 30 minut pěkně dozlatova.

Bruschetta s ricottou

Suroviny:

Chléb nebo bageta nakrájená na plátky
2-3 lžíce extra panenského olivového oleje
1 malá šalotka nasekaná najemno
450 g cherry rajčátek
sůl a pepř
175 g ricotty
balzamikový ocet
bazalkové lístky

Postup:

Troubu předehřejte na 200 °C. Krajíce chleba zlehka potřete po jedné straně olivovým olejem a rozložte je potřenou stranou dolů na plech vyložený pečicím papírem. Pečte 4–5 minut, vyndejte z trouby a obraťte je potřenou stranou nahoru. Zatímco se chléb peče, rozehřejte v pánvi lžíci olivového oleje, vhoďte šalotku a zhruba 2 minuty opékejte. Přidejte cherry rajčátka, osolte a opepřete. Opékejte, dokud rajčátka nezačnou měknout, ale ještě udrží tvar, zhruba 3–4 minuty. Sundejte z ohně. Opečené krajíce dejte na talíř, chleba pomažte ricottou, potom dejte rajčátka z pánve a pokapejte balzamikovým octem. Podávejte teplé, ozdobené bazalkovými lístky.

Bruschetta **s ricottou**

Italská bruschetta s rajčaty a bazalkou

Suroviny:
4 velká rajčata, 1 bageta, 4 lístky bazalky, 1 malá červená cibule, 1 stroužek česneku, olivový olej, sůl, pepř

Postup:
Rajčata nakrájíme na kostičky, smícháme s nadrobno pokrájenou cibulí a nasekanými lístky bazalky. Přidáme utřený česnek a dochutíme solí a pepřem. Vše důkladně promícháme a zakápneme pár kapkami olivového oleje. Bagetu nakrájíme na silnější plátky a osmahneme na pánvi, kde jsme si rozehřáli malé množství oleje. Rajčatovou směs servírujeme na ještě teplé bagetky.

Tiramisu

Panna cotta
s malinami

Tiramisu

Suroviny:

500 g mascarpone, 6 vajec, 120 g cukru, balíček kakaa, 400 g podlouhlých piškotů, hrnek kávy mokka

Postup:

Oddělíme žloutky od bílků, žloutky rozmícháme ve velké míse s 60 g cukru a poté s postupným rozmícháváním přidáváme mascarpone. Bílky šleháme elektrickým šlehačem a v polovině procesu přidáme zbylých 60 g cukru. Poté bílky ve fázi sněhu smícháme se žloutky typickým cukrářským mícháním (velmi pomalým otáčením cukrářské vařechy po směru hod. ručiček). Důležité je promíchávat velmi pomalu, jinak se sníh srazí a v tiramisu se poté bude objevovat tekutina. Kávu máme v misce a postupně namáčíme piškoty z obou stran asi 0,5 cm a skládáme do mísy obdélníkového tvaru, poté vlijeme asi půl cm silnou vrstvu směsi, rozetřeme vařechou, posypeme kakaem a opět skládáme namáčené piškoty. Pozor, tentokrát ve směru otočeném o 90°. Nakonec necháme přes noc (nebo ekvivalentní čas) v lednici a můžeme podávat.

Panna cotta s malinami

Suroviny:

1 litr smetany, 4 lžíce třtinového cukru, 100 ml vody, 500 g malin, vanilkový lusk, 6 lžic krupicového cukru, 6 plátků želatiny

Postup:

Do rendlíku vlijeme smetanu s cukrem a dužinou z vanilkového lusku. Mícháme, než se cukr rozpustí. Želatinu namočíme do vody, necháme okapat a přidáme do rendlíku. Počkáme, až se zcela rozpustí. Zahřejeme smetanu (nesmí se vařit, udržujeme ji asi na 80 stupních). Směs nalijeme do formiček a necháme v lednici alespoň šest hodin odležet a vychladit. Maliny s cukrem a vodou dáme do rendlíku a svaříme. Pak je přepasírujeme přes síto a podáváme s panna cottou.

Citronové želé

Suroviny:

13 citrónů, 10 plátků želatiny, 200 g cukru, máta

Postup:

Nejprve řádně omyjeme citróny pod horkou vodou a osušíme je. Ze čtyř plodů oloupeme kůru. Želatinu namočíme na 5 minut do studené vody. Z 12 citrónů vylisujeme šťávu. Šťávu s cukrem ohříváme za stálého míchání tak dlouho, dokud se cukr úplně nerozpustí. Želatinu vymačkáme a rozmícháme v teplé citrónové šťávě. Zbylé citróny nakrájíme na kolečka, která rozčtvrtíme. Misky naplníme do půlky připraveným želé, nahoru položíme plátky citrónu a zalejeme zbylým želé. Chladíme minimálně 4 hodiny. Želatinu servírujeme vyklopenou z misky.

FRANCIE

Kulinářský zážitek

Francouzská kuchyně je synonymem pro vybrané pokrmy. Organizací UNESCO byla dokonce označena jako nedotknutelné kulturní dědictví. Je kolébkou grande haute cuisine - gastronomie vysoké úrovně, která je typická pro luxusní restaurace s vysokými cenami. Francouzi dali světu nejznámější gastronomické příručky a encyklopedie - Larousse, Escoffier a průvodce Michelin je uznávaný jako nejvyšší autorita při oceňování kvality restaurací. Michelinské hvězdy jsou pro každou restauraci ve světě obrovskou reklamou.

Co nesmí chybět za suroviny

Francouzská kuchyně se liší region od regionu. Na typická jídla jednotlivých regionů Francie mají vliv místní přírodní podmínky, geografická poloha i okolní oblasti. Mezi hlavní suroviny francouzské kuchyně patří jehněčí, skopové, telecí a hovězí maso, zvěřina, ryby a mořské plody. Ze zeleniny je to hlavně chřest, špenát, baby karotka či dýně. Nechybí zde ani různé masné a uzenářské výrobky, pečivo, především bagety, fougasse, croissanty a bylinky. Tato země se proslavila především výtečnými sýry, z nichž nejznámější jsou Brie, Morbier, Chebris, Roquefort, Camembert a další. K typickým jídlům patří francouzské palačinky, které se připravují jak na slano, tak na sladko. Francouzský oběd i večeře se v restauracích vždy skládá minimálně ze tří chodů. Před hlavním chodem a dezertem je nezbytný předkrm.

Šneci s bylinkovým máslem

Suroviny:

20 ks zahradní šneci (v nálevu), 20 ks ulity (šnečí), 250 ml vepřového vývaru, 100 ml bílého vína, 2 šalotky, 3 stroužky česneku, 2 snítky tymiánu

Bylinkové máslo: 50 g másla, šalotka (malá), stroužek česnek, petrželka, citron, estragon, sůl a mletý pepř

Postup:

Nejdříve si připravte bylinkové máslo. Lehce změklé máslo smíchejte se všemi ostatními ingrediencemi. Šnečí maso lze koupit už upravené v nálevu. Slijte ho, opláchněte, vložte do kastrolu spolu s vývarem, dvěma šalotkami, třemi stroužky česneku, tymiánem a zalijte bílým vínem. Nechte povařit cca 20 minut. Rozehřejte troubu. Opláchněte prázdné ulity, a každou zakápněte máslem. Poté do každé přidejte šnečí maso a opět "zašpuntujte" máslem. Dejte na plech a vložte na 10 minut do trouby. Šneci se podávají nejlépe s bílou bagetou.

Domácí kachní paštika

Suroviny:

700 g masa z kachny, 300 g vepřového masa, 150 g špeku, 250 ml smetany, 1 lžička sušeného tymiánu, 2 vejce, 1 cibule, 1 bobkový list, pepř a sůl

Postup:

Na kostičky nakrájený špek rozehřejeme na pánvi, přisypeme oloupanou, na kostičky pokrájenou cibuli a vložíme bobkový list, společně vše orestujeme, pak bobkový list vyjmeme. Pokrájené kachní a vepřové maso na jemno umeleme. K umletému masu přidáme prochladlou orestovanou cibuli se špekem, hmotu znovu umeleme nebo rozmixujeme. Smetanu rozšleháme s vejci, ochutíme solí, pepřem a sušeným tymiánem. Masovou hmotu důkladně promícháme s ochucenou smetanou, naplníme jí formu na paštiku, vršek paštiky zakryjeme alobalem, ten ještě něčím zatížíme a pečeme v troubě vyhřáté na 90 °C, ve vodní lázni, asi 50-60 minut. Paštiku vytáhneme z trouby a necháme ji úplně zchladnout i se zatíženým alobalem.

Ratatouille

Suroviny:

2 velké lilky, 4 malé cukety, 2 červené nebo žluté papriky, 4 velká zralá rajčata, 1 velká červená cibule, 3 stroužky česneku, 5 lžic olivového oleje, 2 lžičky provensálského koření nebo čerstvé bylinky (rozmarýn, saturejka, tymián, oregano, levandule, šalvěj), malý svazek čerstvé bazalky, sůl a pepř na dochucení, citronová šťáva nebo balzamikový ocet na zakápnutí (nemusí být)

Postup:

Zeleninu omyjte, cibuli a česnek oloupejte. Lilky a cukety nakrájejte na půl kolečka, papriky na proužky, rajčata a česnek na plátky a cibuli na tenké měsíčky. Silnostěnnou pánev rozehřejte a poté do ní vlijte 2 lžíce oleje. Lilek opékejte ze všech stran asi 5 minut, až zkřehne a zezlátne. Vyjměte děrovanou lžící do mísy. Přilijte do pánve lžíci oleje a postupně opečte cukety. Vyjměte a totéž zopakujte s paprikami. Zeleninu opékejte zprudka a krátce, jen aby zvláčněla a neztratila barvu. Cibuli osmahněte do sklovata, vsypte česnek, po minutě koření, rajčata a část lístků bazalky. Do pánve vraťte všechnu opečenou zeleninu, podle chuti osolte a opepřete, zamíchejte a ještě poduste asi 5 minut. Zakápněte citronovou šťávou nebo balzamikem a podávejte posypané zbylou bazalkou a s křupavou bagetou.

Francouzská cibulačka

Suroviny:

4 cibule, 1 dcl šampaňského, 4 dcl drůbežího vývaru, máslo, bagetka, plátkový sýr, nastrouhaný sýr ementál, tymián, pažitka, olivový olej

Postup:

V kastrůlku nechte rozehřát máslo a orestujte na něm nakrájenou cibuli. Osolte a opepřete. Když cibule krásně zhnědne, zkaramelizuje a se začne přichytávat na dno hrnce, dejte ho stranou, přikryjte pokličkou a nechte chvíli odstát. Pak vraťte zpátky na sporák, přidejte čerstvý tymián a zalijte šampaňským a drůbežím vývarem. Na pánvi rozehřejte olivový olej a opečte nakrájené plátky bagety. Polévku nandejte do misek, přidejte krutony, pak plátek sýra a navrch posypte sýrem strouhaným. Misky dejte do vyhřáté trouby a nechte zapéct dozlatova. Potom posypte nakrájenou pažitkou a podávejte.

Hovězí po burgundsku

Suroviny:

1,5 kg hovězího masa, 170 g špeku nebo slaniny, nakrájené na proužky, 2 lžíce slunečnicového oleje, 1 mrkev, nakrájená na kolečka, 1 cibule, nakrájená na proužky, 1 lžička soli a čerstvě mletý pepř, 2 lžíce hladké mouky, 950 ml červeného vína, 700 ml silného hovězího vývaru, 1 lžíce rajského protlaku, 2 stroužky česneku, půl lžičky tymiánu, bobkový list, 750 g šalotek, 100 g másla, bouquet garni (4 snítky petrželky, 1 bobkový list, 2 snítky tymiánu svázané v gáze), 500 g žampionů

Postup:

Proužky špeku 10 minut povaříme v horké vodě, pak je slijeme a osušíme. Olej zahřejeme v hrnci, špek opečeme, pak jej vyndáme a dáme stranou. Maso si nakrájíme na 5x5 cm veliké kostičky. Olej v hrnci rozpálíme na max a jen po kouscích v něm opékáme dokonale odblaněné a osušené maso. Pak ho vyjmeme a dáme ke slanině. Troubu rozpálíme na 230 °C. V hrnci na oleji osmahneme dohněda mrkev a cibuli. Maso a slaninu vrátíme zpět do hrnce, zaprášíme moukou, solí a pepřem. Hrnec vložíme nezakrytý na čtyři minuty do trouby. Maso promícháme a po dalších čtyřech minutách ho vyjmeme z trouby. Teplotu snížíme na 160 °C. Do hrnce vlijeme víno a tolik vývaru, aby bylo maso jen tak tak zakryté. Přidáme protlak, prolisovaný česnek, bylinky. Přivedeme k varu a pak vložíme do spodní části trouby. Tekutina v hrnci by měla celou dobu jemně probublávat. Za 3 až 4 hodiny budeme mít hotovo – až půjde maso nakrájet vidličkou. Na cibulky si oloupeme šalotky a rozdělíme je na dílky podle toho, jak narostly. Na pánev dáme máslo a až začne v pánvi bublat, vhodíme cibulky a na mírném ohni je opékáme 10 minut. Průběžně je otáčíme, aby zhnědly ze všech stran. Zalijeme je tekutinou, přidáme bylinkový balíček, zakryjeme a necháme táhnout 40 až 50 minut. Pokud se tekutina do té doby vyvaří, přilijeme trochu vody, aby se cibulky nespálily. Bylinky vyjmeme a můžeme podávat. Na žampionové soté si rozpálíme v pánvi olej s máslem. Až zpění, vhodíme na větší kusy nakrájené houby a cibulku. Za stálého míchání opékáme asi 4 minuty. Až houby zhnědnou, dochutíme je solí a pepřem. Hovězí po burgundsku můžeme podávat s bagetou, knedlíkem nebo šťouchanými bramborami.

Hovězí
po burgundsku

IRSKÁ BLENDED WHISKEY

TŘI RŮZNÉ DRUHY SUDŮ
TROJÍ STAŘENÍ
TŘIKRÁT DESTILOVANÁ

SLANE IRISH WHISKEY
JEMNÁ A PLNÁ CHUŤ

- Vyrobena v Irsku, v údolí Boyne, u hradu Slane, vlastněným rodinou Conyngham od roku 1700
- Blended whiskey s unikátním způsobem výroby:
  - 3x destilovaná pro získání typické jemnosti irské whiskey
  - „Triple cask process“ – stáření probíhá ve 3 různých typech sudů a dodává tak whiskey specifickou chuť a rozvíjí její bohatý, komplexní a plný charakter

1 **PANENSKÉ DUBOVÉ SUDY**

Nově vypálené dřevěné sudy dodávají chuť vanilky.

2 **SUDY PO TENNESSEE WHISKEY**

Použité sudy po Tennessee whiskey přidávají nádech karamelu, banánu a švestek.

3 **SUDY PO OLOROSO SHERRY**

Sudy po španělském Oloroso přispívají s tóny koření a rozinek.

WWW.PIJSROZUMEM.CZ

SLANE IRISH WHISKEY JE REGISTROVANOU OCHRANNOU ZNÁMKOU ©2019 BROWN-FORMAN CORPORATION.
VŠECHNA PRÁVA VYHRAZENA.

Tartiflette

Suroviny:

1 cibule, pokrájená nadrobno, oříšek másla, 1 sýr s červenou plísní na povrchu, nastrouhaný, 1 kg brambor, oloupaných a pokrájených na kostičky, 100 ml kysané smetany, 150 g slaniny, na kostičky, sůl a pepř

Postup:

V pánvi rozehřejte máslo a osmahněte na něm doměkka cibuli. Pak přidejte brambory, osolte, opepřete a opékejte doměkka (nikoli dozlatova). Troubu předehřejte na 200 °C. Na dno zapékací mísy dejte slaninu, vrstvu sýra, osmahnuté brambory a zalijte kysanou smetanou. Zapečte 10–15 minut.

Cassoulet

Suroviny:

500 g namočených bílých fazolí, 800 g vepřové krkovice bez kosti, sůl a čerstvě mletý pepř, 4 lžíce kachního sádla, 2 cibule, 2 mrkve, 5 stroužků česneku, 4 hřebíčky, 4 bobkové listy, 4 lžíce rajčatového protlaku, 4 snítky čerstvého tymiánu, 1 snítka šalvěje, 40 ml koňaku, 6 syrových klobásek, 4 upečená kachní stehna nebo prsa s výpekem, 10 cherry rajčátek, 2 hrsti strouhanky smíchané s lžičkou tymiánových lístků

Postup:

Fazole nechte přes noc namočené ve vodě a pak je propláchněte, zalijte čistou vodou a deset minut zprudka povařte. Slijte, znovu propláchněte a ponechte v hrnci, v němž se vařily. Krkovici pokrájejte na větší kousky, osolte, opepřete a opečte ji v pánvi na lžíci sádla z kachny a přidejte k fazolím. Pak opečte na sádle cibule pokrájené nadrobno, kolečka mrkve i plátky česneku a opečené také dejte k fazolím. Zalijte vodou, aby bylo vše ponořené, přidejte koření, rajčatový protlak a bylinky, přiklopte a vařte asi hodinu, nebo až budou fazole měkké. V pánvi opečte na kachním sádle překrájené klobásky, přidejte pečená kachní stehna nebo prsa, část sádla a vypečenou šťávu. Prohřejte a zalijte koňakem. Když jsou fazole měkké, přesuňte obsah hrnce do keramické zapékací nádoby. Ochutnejte a dochuťte solí a pepřem, je-li třeba. Přidejte kachní stehna nebo prsa, opečené klobásky a překrojená rajčátka. Vše zatlačte mezi fazole tak, aby to bylo víceméně ponořené. Posypejte strouhankou a dejte do trouby zapéct dozlatova – bude to trvat asi 30 minut.

Francouzský **toust**

Palačinky **s jahodami**

Francouzský toust

Suroviny:

60 ml 33% smetany, 2 vejce, 1 sáček vanilkového cukru, špetka mleté skořice, špetka soli, 6 plátků bílého toastového chleba, slunečnicový olej na smažení

Postup:

Ve smetaně rozšleháme vejce, vanilkový cukr, skořici a sůl. Toasty namočíme z obou stran do vaječné směsi, položíme na talířek a necháme nasáknout. V pánvi rozehřejeme olej a toasty osmažíme pozvolna po obou stranách dozlatova. Poté je přendáme na kuchyňské papírové utěrky a necháme odsát přebytečný tuk. Podávat můžeme k snídani s libovolným ovocem.

Palačinky s jahodami

Suroviny:

150 g bílé pšeničné mouky, 150 g pohankové mouky, 2 vejce, javorový sirup, 1 lžička vanilkového extraktu, 1 lžíce rozpuštěného másla, asi 600 ml plnotučného mléka, asi 500 g jahod, 2 - 3 lžíce vysokotučné smetany, jogurt

Postup:

Mouky prosejeme, aby se v těstě nedělaly hrudky. Přidáme vejce, 2 lžíce javorového sirupu, vanilkový extrakt, rozpuštěné máslo a potom za stálého míchání přiléváme mléko, aby těsto bylo dostatečně řídké. Těsto necháme zhruba půl hodiny odležet. Jahody zbavíme stopek. Polovinu jahod si dáme stranou na omáčku a druhou polovinu nakrájíme na tenké plátky. Připravíme si omáčku. Jahody vložíme do mixéru a přidáme k nim trochu javorového sirupu a pár lžic vysokotučné smetany. Lehce promixujeme, směs nemusí být úplně hladká. Těsto před smažením ještě jednou promícháme. Připravíme si naběračku a kokosový olej na vymazání pánve. Rozpálenou pánev zlehka vymažeme kokosovým olejem, snížíme plamen a nalijeme na ni jednu naběračku těsta. Pomocí naklápění pánve těsto rozlijeme po celé její ploše a opékáme. Palačinku otočíme ve chvíli, kdy se celá její plocha zatáhne a začnou se na ní tvořit bublinky. Opékáme ještě chvíli z druhé strany. Palačinky plníme jogurtem, smetanovou jahodovou omáčkou a čerstvými jahodami.

Creme brulée

Suroviny:

250 ml 12% smetany, 250 ml smetany ke šlehání, 1 vanilkový lusk, rozpůlený a vyškrábaný, 4 žloutky, 70 g co nejjemnějšího cukru krupice + 8 lžiček na posypání (na posypání můžete použít cukr třtinový)

Postup:

Předehřejte troubu na 160 °C, horkovzdušnou na 140 °C. Oba druhy smetany a vanilku dejte do rendlíku a na mírném ohni pomalu prohřívejte těsně pod bod varu. Odstavte. Žloutky a cukr utřete do husta a do světla. Poté je zalijte ohřátou vanilkovou smetanou (lusk předtím vyjměte) a prošlehejte, aby se směsi spojily. Vše přesuňte zpátky do rendlíku a na mírném ohni míchejte 6 až 8 minut nebo tak dlouho, až se pudink udrží na zadní straně lžíce. Pudink nalijte do ohnivzdorných zapékacích misek o objemu zhruba 200 ml a umístěte je do hlubší zapékací misky nebo do vysokého plechu. Do nádoby pak vlijte tolik vody, aby sahala do poloviny výšky zapékacích misek. Pečte 25 minut nebo do chvíle, kdy pudinky zpevní. Poté vyjměte zapékací misky z vysokého plechu a nechte je přibližně tři hodiny chladit. Každý pudink posypte dvěma lžičkami cukru, urovnejte ho asi na 3 – 6 mm rovnoměrnou vrstvičku a ožehněte ji flambovací pistolí ve vzdálenosti asi 5 cm až 20 cm po dobu 30 vteřin až 2 minuty, až zkaramelizuje.

Sendvič
Croque madame

Sendvič Croque madame

Suroviny:

4 pěkné plátky světlého chleba
dijonská hořčice na potření
100 g ementálu nastrouhaného nahrubo
špetka sladké mleté papriky
4 silnější plátky kvalitní šunky
máslo na potření
4 lžíce crème fraîche nebo husté zakysané smetany
2 malá vejce
mořská sůl a čerstvě mletý pepř
jarní cibulka na ozdobení

Postup:

Plátky chleba potřete po jedné straně hořčicí. Na dva z nich naneste šunku a polovinu sýra, posypte mletou paprikou, chcete-li, přiklopte, aby byla hořčice uvnitř, a pak sendviče potřete zvenku máslem.
Rozehřejte nepřilnavou pánev a opékejte sendviče po obou stranách dozlatova. Smíchejte crème fraîche či zakysanou smetanu a zbytek sýra a potřete vršek sendvičů. Dejte pod horký gril zapéct, až sýr začne bublat. Zvlášť udělejte z vajec volská oka, osolte je, opepřete a položte na sendviče. Na závěr ozdobte jarní cibulkou.

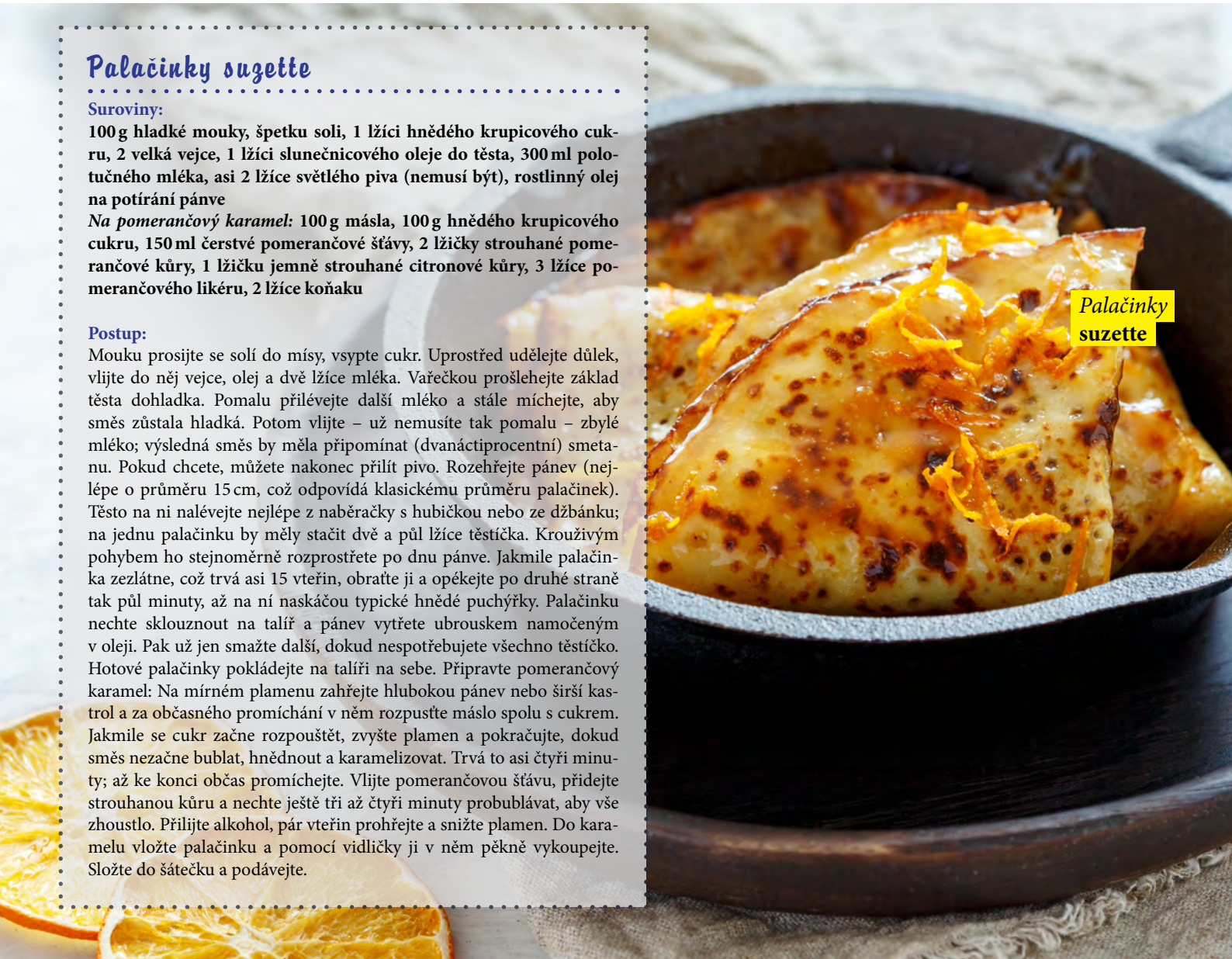
Palačinky suzette

Suroviny:

100 g hladké mouky, špetku soli, 1 lžíci hnědého krupicového cukru, 2 velká vejce, 1 lžíci slunečnicového oleje do těsta, 300 ml polotučného mléka, asi 2 lžíce světlého piva (nemusí být), rostlinný olej na potírání pánve
***Na pomerančový karamel:* 100 g másla, 100 g hnědého krupicového cukru, 150 ml čerstvé pomerančové šťávy, 2 lžičky strouhané pomerančové kůry, 1 lžičku jemně strouhané citronové kůry, 3 lžíce pomerančového likéru, 2 lžíce koňaku**

Postup:

Mouku prosijte se solí do mísy, vsypte cukr. Uprostřed udělejte důlek, vlijte do něj vejce, olej a dvě lžíce mléka. Vařečkou prošlehejte základ těsta dohladka. Pomalu přilévejte další mléko a stále míchejte, aby směs zůstala hladká. Potom vlijte – už nemusíte tak pomalu – zbylé mléko; výsledná směs by měla připomínat (dvanáctiprocentní) smetanu. Pokud chcete, můžete nakonec přilít pivo. Rozehřejte pánev (nejlépe o průměru 15 cm, což odpovídá klasickému průměru palačinek). Těsto na ni nalévejte nejlépe z naběračky s hubičkou nebo ze džbánku; na jednu palačinku by měly stačit dvě a půl lžíce těstíčka. Krouživým pohybem ho stejnoměrně rozprostřete po dnu pánve. Jakmile palačinka zezlátne, což trvá asi 15 vteřin, obraťte ji a opékejte po druhé straně tak půl minuty, až na ní naskáčou typické hnědé puchýřky. Palačinku nechte sklouznout na talíř a pánev vytřete ubrouskem namočeným v oleji. Pak už jen smažte další, dokud nespotřebujete všechno těstíčko. Hotové palačinky pokládejte na talíři na sebe. Připravte pomerančový karamel: Na mírném plamenu zahřejte hlubokou pánev nebo širší kastrol a za občasného promíchání v něm rozpusťte máslo spolu s cukrem. Jakmile se cukr začne rozpouštět, zvyšte plamen a pokračujte, dokud směs nezačne bublat, hnědnout a karamelizovat. Trvá to asi čtyři minuty; až ke konci občas promíchejte. Vlijte pomerančovou šťávu, přidejte strouhanou kůru a nechte ještě tři až čtyři minuty probublávat, aby vše zhoustlo. Přilijte alkohol, pár vteřin prohřejte a snižte plamen. Do karamelu vložte palačinku a pomocí vidličky ji v něm pěkně vykoupejte. Složte do šátečku a podávejte.



Palačinky
suzette

Slané palačinky
s vejcem a slaninou

Slané palačinky s vejcem a slaninou

Suroviny:

Na těsto: **150 g hladké mouky, 3 vejce, 200 ml mléka, špetka soli, 100 ml vody, olej**

Náplň: **8 plátků kvalitní slaniny, sůl, 4 velká vejce, pažitka, mletý pepř**

Postup:

Vejce vyšleháme s mlékem a špetkou soli. Vmícháme prosátou mouku a asi 100 ml vody. Těsto necháme chvíli odpočinout a pak z něj na pánvi vytřené olejem upečeme 4 palačinky. Troubu předehřejeme na 180 °C. Palačinky položíme na plech pokrytý pečicím papírem. Na každou dáme 2 plátky slaniny, doprostřed vyklepneme vejce, okraje přehrneme a zpevníme párátkem. Vejce osolíme, opepříme a pečeme, až bílek ztuhne, ale žloutek zůstane mírně tekutý, asi 10 minut. Podáváme posypané najemno nasekanou pažitkou.

Tarte glambée

Suroviny:

400 g hladké mouky + na pracovní plochu, 8 g sušeného droždí (1 sáček), špetka soli
***Na náplň:* 200 g slaniny, nakrájené na špalíčky, 3 středně velké cibule, nakrájené na kolečka, 200 ml crème fraîche (francouzská specialita připomínající zakysanou smetanu), sůl, pepř a špetka muškátového oříšku, 200 g nastrouhaného ementálu**

Postup:

Po vypracování můžete dát těsto kynout do lednice – připravte si ho třeba už ve středu a pečte až v pátek, když přijde návštěva. Smíchejte droždí a 2 lžíce vlažné vody a nechte vzejít kvásek. (Čerstvé droždí se do tohoto těsta nehodí, příliš by nakynulo.) Do mísy prosejte mouku, přidejte sůl, kvásek, 200 ml vlažné vody a promíchejte vařečkou. Vypracujte měkké a nelepivé těsto. Těsto přesuňte na pomoučněnou pracovní desku a dokonale ho prohněťte. Pak jej nechte 2 hodiny kynout. Základem tarte flambée je tenoulinké těsto a na něm slabá vrstva náplně. Upečeno budete mít dřív, než stihnete otevřít lahev vína! Troubu rozehřejte na 200 °C. Vykynuté těsto rozdělte na tři díly a každý vyválejte na pomoučněném vále na tenký plát. Těsto musí být tenké, asi 2–3 mm. Vyválet ho můžete do tvaru obdélníku, oválu nebo kruhu. Těsto přeneste na plech vyložený pečicím papírem, upravte do požadovaného tvaru a hojně propíchejte vidličkou. Crème fraîche okořeňte muškátovým oříškem, trochou soli, pepře a rozetřete jej po těstě. Koláč posypte slaninou, cibulí a nakonec sýrem. Vrstva náplně nesmí být silná. Pečte v rozehřáté troubě necelých 10 minut dozlatova. Koláč rozkrájejte rádýlkem nebo ostrým nožem na čtverečky, které se dají pohodlně ukusovat. Stejně zpracujte zbylé dva díly těsta.

ABSOLUT RECYCLED

Naší společností již delší dobu rezonuje téma recyklace – a my jsme za to moc rádi. Věříme, že recyklace je stále velmi aktuální a potřebná, a proto jsme se na ni podrobněji zaměřili v letošní kampani k limitované edici Absolut Recycled. Otázka udržitelnosti je pro nás důležitá již mnoho let, a proto začínáme sami u sebe.

Dlouhodobě se snažíme minimalizovat odpad a najít řešení na jeho opětovné použití – a to jak ve švédském Ahusu, tak i zde v České republice. V duchu myšlenky udržitelnosti a s uměleckou kreativitou vznikla naše nová lahev Absolut Recycled, která je z více než 41 % vyrobena z recyklovaného skla. Nová limitovaná edice Absolut Recycled je poděkováním těm, kteří recyklují a výzva pro ty, kteří teprve začínají. Naší kampaní zaměřenou na recyklaci a limitovanou lahví Absolut Recycled se také chceme podílet na osvětě – protože každý z nás může přispět svým dílem k vytvoření udržitelného světa.

Dáváme věcem druhý život

Nezůstali jsme ale jen u nové lahve. Věříme, že s trochou tvořivého ducha lze vrátit staré a nežádoucí věci zpět do života v nové podobě. V rámci osvěty o udržitelnosti jsme proto kromě limitované edice vytvořili další zajímavé projekty. Jedním z nich je například udržitelný bar, který vznikl ve spolupráci s kreativním spolkem MARS (Mobilní ateliér recyklovaného skla). Bar je vyroben z desítek prázdných lahví Absolut a nepotřebných věcí nalezených na skládkách i ve výkupu železa. Kromě recyklovaných lahví a desek z jejich střepů zalitých v pryskyřici na něm lze najít staré rámy od kol, víko od pračky nebo třeba pilu. Celému baru pak dominuje ikonický tvar lahve svařený z různých materiálů.

Mobilní udržitelný bar byl k vidění například na letošním festivalu Mezipatra nebo na festivalu udržitelné módy Slou Days. V rámci kampaně chystáme také odhalení udržitelné instalace na Masarykově nádraží v Praze, jejíž podoba vzniká pod taktovkou umělkyně Radky Salcmannové a záštitou The Chemistry Gallery. Nechte se překvapit!

Díky všem, kteří recyklují. Věříme, že každý z nás může přispět svým malým dílem k vytvoření lepšího udržitelného světa.

#AbsolutRecycled
@Absolutcz

Makronky

Suroviny:

200 g mandlové mouky, 200 g cukru krupice, 200 g moučkového cukru, 756 g bílků, 50 ml vody, 1 kelímek mascarpone, potravinářské barvivo, malinový džem

Postup:

Moučkový cukr smícháme s mandlovou moukou. Cukr krupici a vodu necháme společně vařit, dokud nezhoustne a nedosáhne 118˚C (pokud nemáme po ruce cukrářský teploměr, poznáme tento okamžik jednoduchou zkouškou, když namočíme prsty do misky se studenou vodou, rychle jimi zachytíme trochu vroucího sirupu a ihned je zase ponoříme zpátky do vody, zchladlý cukr se nerozpustí, ale dá se hníst jako žvýkačka, ale pozor, když bude cukr svařený ještě o něco více, už se nebude dát po zchlazení hníst a bude se lámat jako karamel). Bílky vložíme do mixéru, přilijeme horký cukrový rozvar a necháme šlehat až do vychladnutí, díky rozvaru pak bude sníh velmi pevný. Druhou část bílků vlijeme do směsi cukru a mandlové mouky a přimícháme pevný ušlehaný sníh, dobře promícháme a obarvíme potravinářskou barvou. Na plech vyložený papírem na pečení nastříkáme makronky o průměru 4 cm, necháme je asi 20 minut zaschnout při pokojové teplotě a poté pečeme v troubě vyhřáté na 160 °C přesně 10 minut, z plechu makronky sundáme až po úplném vychladnutí. Připravíme si náplň; smícháme mascarpone s malinovým džemem, poměr podle vaší chuti. Makronky naplníme krémem a spojíme je po dvou k sobě.

Francouzské řezy

Suroviny:

300 g listového těsta, cukr na posypání, 250 ml 40% smetany ke šlehání, lžíci krupicového cukru, moučkový cukr
Na krém: **250 ml mléka, 50 g krupicového cukru, 3 žloutky, 25 g kukuřičného škrobu, lžíce vanilkového cukru, lžíce másla**

Postup:

V míse vyšlehejte společně žloutky, škrob, krupicový i vanilkový cukr. V kastrolu zahřejte mléko těsně pod bod varu. Část horkého mléka nalijte do mísy se žloutky, směs míchejte do hladka. Nalijte zbytek a opět promíchejte. Celou směs vlijte zpět do kastrolu a na mírném ohni přiveďte k varu, nechte za stálého míchání pár minut lehce probublat. Nakonec vmíchejte kousek másla a krém nalijte do mísy. Přikryjte folií, kterou položte přímo na krém a dejte do lednice vychladnout. Troubu předehřejte na 190 stupňů, připravte si dva plechy a dva archy pečícího papíru. Těsto rozválejte na obdélník o síle 4 - 5 mm, pokud máte po stranách nerovnosti, lehce je zařízněte. Plech vyložte papírem, položte na něj těsto a poprašte moučkovým cukrem. Těsto přikryjte druhým archem papíru a položte druhý plech. To zabrání, aby těsto při pečení vyběhlo a udělali se na něm boule. Dejte péct na 10 minut, pak sundejte horní plech a dopečte dalších 10 minut do zlatova. Nechte zcela vychladnout. Opatrně a velmi pomalu rozkrájejte těsto na stejně velké dílky. Dobře Vám to půjde s větším zoubkovaným nožem. Smetanu vyšlehejte se lžící cukru do tuha. Ve větší míse našlehejte vychlazený žloutkový krém a opatrně stěrkou vmíchejte ušlehanou smetanu. Krémem naplňte zdobicí sáček a jednotlivé kousky pomocí krému spojte. Správně by měly být tři vrstvy těsta a dvě vrstvy krému. Sestavené řezy pocukrujte moučkovým cukrem a dejte do lednice rozležet, nejlépe do druhé dne, až těsto natáhne vlhkost z krému a změkne.

Profiteroles

Suroviny:

Na odpalované těsto: **175 ml vody, 85 g másla, 110 g hladké mouky, špetka soli, 3 vejce**
Na polevu: **250 g hořké čokolády (nejlépe 75%), 110 ml horké vody**
Na náplň: **500 ml smetany ke šlehání, 2 ztužovače šlehačky, lžíce moučkového cukru (podle chuti anebo úplně bez cukru)**

Postup:

Vodu s máslem uvedeme do varu. Poté, co začne vařit, odstavíme z plamene, a vsypeme mouku se špetkou soli. Mícháme, dokud se těsto nezačne oddělovat od stěn hrnce. Vrátíme na dvě minutky zpět na sporák a zase mícháme. Teď už odstavíme definitivně z plamene a přidáme dvě celá vejce. Vařečkou opět intenzivně mícháme. Až se hmota krásně spojí, přidáme i poslední, třetí vejce. Znovu důkladně vymícháme. Připravíme si plech, vysteleme ho papírem na pečení, a buď lžičkou nebo přes cukrářský pytlík, děláme malé bochánky. Mezi jednotlivými bochánky děláme větší mezery. Těsto v troubě naskočí. Troubu předehřejeme na 200 °C (horní + dolní ohřev) a pečeme cca 15-30 minut dorůžova. Přísný zákaz otevírat troubu během pečení!!!! Povoleno je pouze nakukování skrze sklo. Po upečení troubu otevřeme a bochánky necháme zcela vychladnou v troubě. Teď si připravíme polevu: ve vodní lázni rozpustíme nalámanou čokoládu, ke které přilijeme vroucí vodu, a vymícháme krásnou, lesklou a hladkou polevu. Chladné bochánky rozkrojíme nejlépe pilkovým nožem podélně napůl. Tu horní čepičku pak máčíme do čokoládové polevy a zkompletujeme. Namočené čepice dáme do lednice nebo někam, kde je stejně studené klima. Než čepičky, resp. čokoládka na nich ztuhne, ušleháme šlehačku. Pokud použijete 40% není potřeba přidávat ztužovač. A cukru dejte, kolik chcete, nemusíte vůbec. No a blížíme se do finále: cukrářským pytlíkem nebo lžičkou naneseme vrstvu šlehačky na spodní díl bochánků a přiklopíme čokoládovou čepičkou.

Pečená kachna s nádivkou

Na přípravu 4 porcí budete potřebovat:
1 Mladou kachnu značky Vodňanská kachna
3 rohlíky
2 střední cibule
4 lžíce oleje
1 dl mléka
2 žloutky
120 g kachních jater
sůl, pepř a kmín
zelená petrželka a tymián
trochu piva na podlití

Postup přípravy:
Kachnu očistíme, omyjeme a uvnitř lehce osolíme. Cibulku nakrájíme nadrobno a na oleji orestujeme do světle zlaté barvy.

Rohlíky nakrájíme na kostky, dáme je do mísy a zvlhčíme mlékem. Přidáme očištěná pokrájená játra, osmaženou cibulku, nasekané zelené koření, žloutky, osolíme a opepříme. Vzniklou směsí naplníme kachnu. Otvor uzavřeme malými špízy a provázkem. Kachnu po povrchu osolíme a okořeníme kmínem. Naplněnou kachnu dáme do pekáče, nepatrně podlijeme horkou vodou a pivem. Pečeme při teplotě 170°C do měkka.

Během pečení kachnu poléváme vypečenou šťávou. Ke konci do šťávy přidáme snítku tymiánu. Pečenou kachnu vyndáme a rozdělíme na porce. Pekáček se šťávou dáme na sporák, přidáme trochu vody, krátce provaříme a scedíme. Podáváme s pečeným bramborem nebo bramborovým knedlíkem a kedlubnovým zelím.

- ✔ Nízký podíl tuku
- ✔ Speciálně šlechtěná
- ✔ Záruka kvality

Vodňanská kachna pro Váš slavnostní stůl!

Kachna chlazená a mražená celoročně v nabídce prodejen JIP a.s.

www.vodnanskadrubez.cz

VODŇANSKÉ KUŘE

Vždy čerstvé, vždy chutné!

Pravá volba Vánoc!

Naše výrobky pro Vaše náštěvy, pohodové večery s přáteli a rodinná setkání!

Česká Chuťovka 2019

Kuřecí prsní řízek obalovaný smažený

- vyrobeno z kvalitních 100% prsních řízků
- bez přidaných éček
- smaženo ve vysoce kvalitním řepkovém oleji
- šetří váš čas strávený přípravou
- stačí jen krátce ohřát a můžeme podávat

Kuřecí Cordon bleu smažený

- jeho základem je kvalitní kuřecí prsní řízek, šunka a sýr
- smaženo ve vysoce kvalitním řepkovém oleji
- šetří váš čas strávený přípravou
- stačí jen krátce ohřát a můžeme podávat

www.vodnanskadrubez.cz

EXTRA JEMNÝ

JACK DANIEL'S

Jack Daniel's Gentleman Jack je vyroben podle **stejných standardů** jako Jack Daniel's Tennessee Whiskey, tj. zraje ve vypálených dubových sudech po dobu 4–6 let.

Unikátnost této whiskey spočívá v tom, že je **překapávána** přes vrstvu dřevěného uhlí **dvakrát,** čímž získává svou výjimečnou jemnost.

První prokapání probíhá po **destilaci** a druhé **po procesu staření** před plněním do lahví. Velice jemná, přesto však výrazná chuť **připomíná exkluzivní koňak.**

Síla whiskey je 40 % alkoholu.

Dostupné ve variantě 1 L a 0,7 L.

VÝJIMEČNOST TÉTO WHISKEY:

- 2x filtrovaná
- Výjimečná jemnost v závěru
- Vyvážená chuť dubu se snoubí s chutí karamelu a vanilky

pijsrozumem.cz