

ÚŽASNÉ!

Varenie s fantastickými európskymi produktmi



ÚŽASNÉ!

Text bol dokončený v marci 2019

Prvá edícia

Európska komisia nezodpovedá za akékoľvek následky opakovaného použitia tejto publikácie.

Luxemburg: Úrad pre vydávanie publikácií Európskej únie, 2020

© Európska únia, 2020

Opakované použitie je povolené len s uvedením zdroja.

Politiku opätovného použitia dokumentov Európskej únie upravuje rozhodnutie 2011/833/EÚ (Ú. v. EÚ L 330, 14.12.2011, s. 39).

Na akékoľvek použitie alebo reprodukciu fotografií alebo iného materiálu, ktorý nie je predmetom autorského práva EÚ, je potrebné povolenie priamo od držiteľov práv.

Print ISBN 978-92-76-03492-6

doi:10.2762/920729

KF-01-19-441-SK-C

PDF ISBN 978-92-76-03472-8

doi:10.2762/34101

KF-01-19-441-SK-N

ÚŽASNÉ!

Varenie s fantastickými európskymi produktmi



OBSAH



08 Úvod

12 Belgicko – *Pascale Naessens*

Hlávky čakanky obalené šunkou Jambon d'Ardenne s roztláčeným zelerom
hľuznatým a maslovou omáčkou s orechmi a petržlenovou vňaťou

18 Bulharsko – *Vladimir Todorov*

Dusené klobásky Gornooryahovski sudzhuk s fazuľou

24 Česká republika – *Oldrich Sahajdak*

Všestarská cibule v rôznych variáciách

30 Dánsko – *Nicolai Nørregaard*

Palthešta s grilovaným syrom Danablu a kvetmi

36 Nemecko – *Tohru Nakamura*

Klobásky Nürnberger Bratwürste s grilovanou cibuľou, paradajkou a syrom
Allgäuer Bergkäse

42 Estónsko – *Tõnis Siigur*

Marinovaná ryba s bielym mäsom



48 Írsko – *Grainne O'Keefe*
Losos Clare Island Salmon s octom bonito, šťaveľom, jablkom,
kôprom a včelím peľom

54 Grécko – *Argiro Barbarigou*
Fava Santorinis

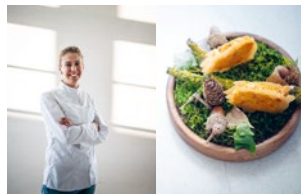
60 Španielsko – *Quique Dacosta*
Turrón de almendra

66 Francúzsko – *Denis Groison*
Tefací tatársky biftek s uhorkovo-arašidovým šalátom a slivkovým čatní
s jazmínovým čajom

72 Chorvátsko – *Mate Janković*
Zemiakový šalát s medom Slavonski Med

78 Taliansko – *Franco Aliberti*
Rizoto s červenou kapustou a údenou rybou

84 Cyprus – *Wajdi Talhouk*
Loukomi makrónky



90 Lotyšsko – *Juris Dukaļskis*
Polpette z latvijas lielie pelēkie zirņi

96 Litva – *Deividas Praspaliauskas*
Červená repa s ražným chlebom a čiernymi ríbezľami

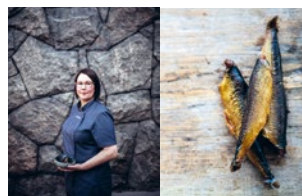
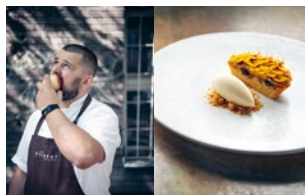
102 Luxembursko – *Léa Linster*
Biscuit de Savoie

108 Maďarsko – *Eszter Palágyi*
Pochúťka z Gyulai kolbász

114 Malta – *Ramona Farrugia Preca*
Mušle s vínom Gozo Chardonnayo

120 Holandsko – *Jonnie Boer*
Cestoviny s úhorom a zrelým syrom

126 Rakúsko – *Anna Haumer a Valentin Gruber-Kalteis*
Nakladané bravčové líčka so šarlátovou fazuľou, špicatou bielou kapustou a olejom z tekvicových semien



132 **Poľsko – Bartosz Szymczak**
Jablkový koláč s cmarovou zmrzlinou

138 **Portugalsko – José Avillez**
Studená hrušková polievka so sušenou šunkou

144 **Rumunsko – Alex Petricean**
Pečený rumunsky chlieb s Telemea de Ibănești a omáčkou z kozieho syra

150 **Slovinsko – Ana Roš**
Zemiaky na sene s jahňacou omáčkou

156 **Slovensko – Jozef Riska**
Stupavské zelé – kvasená kapusta s bravčovou panenkou s glazúrou

162 **Fínsko – Kati Laszka**
Šľahaná pena zo síha s ikrami zo síha a s cmarovou omáčkou

168 **Švédsko – Titti Qvarnström**
Kalix Löjrom na krémovej zemiakovej kaši podávané s kyslou smotanou, červenou cibuľou a kôprom

PREČO EXISTUJE ZNAČKA EURÓPSKE OZNAČENIE PÔVODU

Európa má nesmierne bohatú a rôznorodú kulinársku históriu a dedičstvo. Dôvodom nie je len jej obrovská rozloha, ale najmä tradície, ktoré sa predávajú z generácie na generáciu. Jej neuveriteľná geografická diverzita siaha od pahorkatín fínskeho Laponska po púštnaté oblasti v Murcii a od alpských štítov až po Írske more. Vďaka týmto rôznym *krajinným podmienkam* vzniká rozsiahla a rôznorodá kulinárska kultúra. Ľudia z celého sveta navštevujú Európu nielen pre jej nádherné umelecké a kultúrne dedičstvo, ale chcú si vychutnať aj jej miestnu kuchyňu.

Počínajúc dánskym syrom, cez francúzske slivky a bulharskú klobásu, až k portugalskej zelenine, mnoho z týchto produktov je registrovaných ako produkty s chráneným zemepisným označením (CHZO). Tento program Európskej únie chráni kvalitu a názvy určitých produktov na základe ich jedinečných charakteristických vlastností, ktoré sú podmienené

ich zemepisným pôvodom aj tradičným spôsobom výroby/pripravy. Odráža rôznorodosť Európy a jej bohaté a rozmanité kulinárske dedičstvo. Šéfkuchári vedia oceniť jedinečné vlastnosti týchto produktov, čo je vidieť aj na miestach, kde sa vyrábajú pomocou starých výrobných postupov. Ich popularita neustále rastie, a to nielen v Európe, ale aj v ostatných častiach sveta.

Už pred rokom 1992 padlo rozhodnutie Európskej únie ochrániť niekoľko pomenovaní produktov. Toto rozhodnutie pochádzalo zo snahy lepšie chrániť kulinárske dedičstvo a ponúknuť farmárom a výrobcom lepší zárobok. Európske produkty ocenené označením kvality majú jedinečné vlastnosti. Tie sú charakteristické pre región, v ktorom sú pestované alebo vyrábané, a navyše, sú vo vynikajúcej kvalite. V roku 2012 bol predstavený projekt kvality, ktorý určoval a chránil toto označenie pôvodu alebo tradičného spôsobu prípravy.

CHOP (chránené označenie pôvodu): produkty v tejto kategórii majú jasné a nesporné spojenie s miestom ich výroby. To znamená, že všetky kroky výrobného procesu, od prípravy až po spracovanie, sa musia vykonávať v tom regióne, na ktorý sa vzťahuje chránené označenie pôvodu.

ktoré sú príkladom remeselného majstrovstva a dokonalosti. Je bezpodmienečne nutné zaistiť, aby boli tieto produkty aj naďalej ochraňované chráneným označením pôvodu. Je to jediný spôsob ako ich zachovať a zaručiť ich kvalitu teraz aj v budúcnosti.

CHZO (chránené zemepisné označenie): toto označenie vysvetľuje prepojenie medzi regiónom a názvom produktu. Na rozdiel od produktov s označením CHOP pre toto označenie je nutné, aby bola jedna časť celého procesu (aspoň jeden krok) uskutočnená v rámci oblasti, na ktorú sa chránené zemepisné označenie vzťahuje.

V tejto knihe nám slávni európski šéfkuchári priblížili, aké jedinečné produkty so zemepisným označením z ich krajiny je možné využiť v ich receptoch. Porozprávali nám aj o ich láske a vášni k produktom, s ktorými vyrastali a ktoré ich pre-slávili. K produktom z ich miestnych regiónov,







JAMBON D'ARDENNE

[ARDENSKÁ ŠUNKA]

— BELGICKO —

Nič sa viac nespája s jedinečnou kulinárskou kultúrou Belgicka ako kvalitné ardenské bravčové mäso. Recept na Ardenskú šunku vraj pochádza ešte z obdobia pred príchodu Julia Ceasara a tento produkt predstavuje jeden z najstarších chránených procesov prípravy mäsa v Európe (1974).

Jambon d'Ardenne, to je oficiálny názov, sa pripravuje z bravčového stehna. Ardenskú šunku nájdete najmä v belgickej provincii Luxemburg, ktorú si netreba mýliť s neďalekým Luxemburskom.

Bravčové stehno sa nechá vysušiť, a to buď dôkladným nasolením alebo ponorením do soľného roztoku. Údenie nie je potrebné. Ak sa už šunka údi, použije sa starostlivo vybrané bukové drevo alebo bukové triesky. Bukové drevo je dôležité, ale môžete použiť aj dub alebo borovicu. Dôkladný výber je podstatou úspechu, lebo najdôležitejšiu úlohu zohrávajú prírodné faktory. Ak by bolo bravčové mäso solené alebo údené niekde inde, malo by inú chuť. Ardenská mikroklíma so sezónnymi teplotami, vlhkosťou a cirkuláciou čerstvého vzduchu je dokonale vhodná na prípravu tejto šunky. Umožňuje ideálny a vyvážený proces zrenia.







PASCALE NAESSENS

NAJPREDAVANEJŠIA AUTORKA KUCHÁRSKYCH KNÍH

Pascale Naessens je stelesnením čisto prírodného a zdravého jedla v Belgicku, a autorka bestsellerov. Jej romantický štýl varenia sa stal populárnym vďaka chutným a jednoduchým receptom, ktoré si dokáže pripraviť každý. Všetci sa zhodnú na tom, že Pascale naučila svoju krajinu ako zdravo jesť. Jej prvá kniha s názvom *My pure kitchen* bola okamžitým úspechom. Napísala deväť kníh a píše aj kulinárske reportáže, stĺpčky pre niekoľko lifestyleových časopisov, v ktorých robí interview s vedcami v oblasti jedla a zdravia.

„Jambon d'Ardenne jednoducho milujem. Belgické Ardeny mi pripomínajú dlhé prechádzky s mojou rodinou po nádhernej prírode. Po prechádzke sme vždy išli do reštaurácie a vychutnali si lahodné jedlo, v ktorom nikdy nechýbala Ardenská šunka. Originálna Ardenská šunka je úžasný produkt, s ktorým sa dá výborne pracovať. Vždy si vyberám jednoduché recepty, bez zbytočných okrás, ale s charakterom. Presne ako aj šunka samotná.“

Brussels grondwitloof (hlávky čakanky), ktoré Pascale používa v tomto recepte, získali štatút Chráneného zemepisného označenia (CHZO). Vedeli ste, že hlávky čakanky sa z Belgicka vyvážajú do Paríža už od roku 1862?

www.purepascale.com

HLÁVKY ČAKANKY OBALENÉ ŠUNKOU JAMBON D'ARDENNE S ROZTLAČENÝM ZELEROM HLŪZNATÝM A MASLOVOU OMÁČKOU S ORECHMI A PETRŽLENOVOU VŇAŤOU

POTREBUJETE

- 3 veľké hlávky *Brussels grondwitloof* (čakanky)
300 g zeleru
6 plátkov šunky
Jambon d'Ardenne
50 g opražených lieskových
orechov
1 veľký zväzok kučeravej
petrželenej vňate
2 hrudky masla
korenie a soľ
- Očistite zeler a nakrájajte ho na veľké kusy.
Orestujte ich na masle s trochou vody a ochuťte korením a soľou.
Restovaný zeler roztlačte na kašu.
Hlávky čakanky rozkrojte na polovice a obalte ich plátkami šunky
Jambon d'Ardenne.
Na panvicu položte kúsok masla a pridajte polovice hlávok
čakanky obalené šunkou Jambon d'Ardenne. Orestujte ich zakryté
približne dvadsať minút na miernou ohni.
Medzitým zmiešajte orechy s petržlenovou vňatou. Rozpusťte
maslo na panvici. Na masle osmažte orechy a petržlenovú vňať.
Roztlačený zeler naberte lyžicou na veľký tanier a podávajte
s orestovanými čakankami *Brussels grondwitloof* a orechovou
omáčkou.





ГОРНООРЯХОВСКИ СУДЖУК – GORNOORYAHOVSKI SUDZHUK

[BULHARSKÁ KLOBÁSA]

– BULHARSKO –

Gornooryahovski sudzhuk je tradičná bulharská klobása vyrábaná v Gornej Orjachovici. V roku 1538 desiaty sultán Otomanskej ríše Sulejman I udelil svojmu vezírovi právo zdaníť výrobu tejto lahôdky a to bola prvá zmienka o týchto tradičných bulharských klobásach v historických knihách. Po získaní medaily na Medzinárodnom veľtrhu v Taliansku 1861 sú aj dnes rovnako obľúbené.

Klobása sa vyrába výlučne z hovädzieho mäsa. Kravy musia mať minimálne 12 mesiacov a prirodzene vysokú hladinu živočíšneho škrobu, vďaka ktorému je hovädzina šťavnatá. Korenistú chuť dodáva pridané čierne korenie, rasca a pikantné prísady, ktoré sa do mäsa pridávajú podľa tradičného receptu.

Klobásy Gornooryahovski sudzhuk sú tvarované do formy konskej podkopy a potom sa zavesia a sušia v miestnosti, kde získajú prirodzenú bielu pleseň. Je to veľmi citlivý postup, keďže proces zrenia a vytvárania plesne sa musí zastaviť v tej správnej chvíli, aby si klobása zachovala svoju lahodnú chuť a arómu.







VLADIMIR TODOROV

ŠÉFKUCHÁR V BISTRELLO

Vladimir Todorov je nepochybne jedným z najtalentovanejších šéfkuchárov vo svojej krajine. V roku 2016 bol ocenený ako najlepší šéfkuchár v Bulharsku po tom, čo pracoval v Holandsku, Belgicku a Spojených štátoch. Od mája 2018 je šéfkuchárom v reštaurácii Bistrello – zaujímavom dobrodružnom spojení v srdci bulharského hlavného mesta Sofie.

„Naša kuchyňa sa pýši množstvom kvalitných produktov, vyváženosťou medzi tradíciou a inovatívnosťou, zameraním na detail spolu so štipkou dobrodružstva a bulharskou pohostinnosťou. V Bulharsku často jeme výdatné dusené jedlo z klobásy a fazule. Je to tradičný pokrm, ktorý nájdete všade, najmä v zime. Ja som pridal zopár príloh, ktoré by ste našli na stole ktorejkoľvek bulharskej rodiny: kyslé uhorky, štiplavé papričky a chlieb. Nesmieme zabudnúť na *rakiju*, naše miestne brandy, pretože jedlo bez rakije nie je jedlo! V každom európskom meste nájdete obchod s balkánskymi potravinami, kde si môžete kúpiť všetky prísady aj fľašku rakije. Dobrú chuť!“

Bistrello – www.bistrello.bg

POTREBUJETE

Na dusené

200 g fazule (fazulu Smyliyan)
štipka sódy bikarbóny
100 g polosuhej klobásy
Gornooryahovski Sudzhuk
20 g masla

10 g najemno nakrájaného cesnaku
30 g najemno nakrájanej šalotky
30 g mrkvy na malé kocky
30 g zeleru na malé kocky
600 g čerstvej bravčovej klobásy
250 g červeného vína
30 g najemno nakrájaných hríbov

500 g hovädzieho bujónu
5 g stonky estragóny
soľ a korenie

80 g červenej sladkej papriky opečenej
a nakrájanej na malé kocky
30 g paradajok na kocky
citrónovú šťavu

Na vývar

700 g nahrubo nakrájaných hríbov
300 g nahrubo nakrájanej sušenej sladkej
papriky
1 liter vody
80 g divého cesnaku
soľ

citrónovú šťavu

Na čatní

50 g najemno nakrájanej cibule
30 g najemno nakrájaného cesnaku
10 g slnečnicového oleja
250 g mrkvy
20 g medu
80 g bieleho vínneho octu
štipku soli
5 g petržlenovej vňate
5 g kôpru
jeden strúčik cesnaku

Na nakladanú zeleninu

200 g zeleru
200 g červenej cibule
200 g zelených paradajok
200 g ryžového vínneho octu
200 g cukru
200 g vody
10 g soli

2 bobkové listy
pár zrníek celého čierneho korenia,
horčicové semiačka a štipku nového korenia

DUSENÉ KLOBÁSY GORNOORYAHOVSKI SUDZHUK S FAZUĽOU

Fazuľu namočte cez noc a nasledujúci deň ju uvarte v čerstvej vode so štipkou sódy bikarbóny.

Orestujte polosuchú klobásu na malom ohni vo veľkej panvici, až kým nepustí olej. Potom pridajte maslo a cesnak, následne šalotku, mrkvu a zeler. Poduste, až kým nie je zelenina mäkká.

Čerstvú klobásu ošúpte a mäso uvarte na inej panvici. Podlejte ho červeným vínom a privedte do varu, až kým sa alkohol nevyparí. Pridajte hríby a bujón. Ochutťe soľou, korením a polovicou estragónu. Nechajte podusiť jednu hodinu, aby sa odparila voda a prepojili všetky chute.

Polovicu fazule rozmačkajte na pyrú vidličkou a pridajte k dusenému mäsu. Potom pridajte zvyšok fazule, varte ďalších 10 až 15 minút a pridajte opečenú sladkú papriku a kocky paradajok. Povarte ďalších 5 až 6 minút a ochutťe soľou, korením a citrónovou šťavou. Pridajte zvyšok estragónu.

Na prípravu polievky vložte hríby a sušenú sladkú papriku do vody a varte, až kým zelenina nezmäkne. Pridajte lístky divého cesnaku. Polievku zamiešajte a ochutťe soľou a citrónovou šťavou.

Na prípravu čatní orestujte na panvici najemno nakrájanú cibuľu a cesnak s trochou oleja. Pridajte najemno nakrájanú mrkvu a restujte 5 až 10 minút. Podlejte octom a pridajte med a soľ. Duste ďalších 10 minút. Nakoniec pridajte najemno nakrájanú petržlenovú vňať a kôpor a dochuťte pretlačeným strúčikom cesnaku. Panvicu zakryte potravinovou fóliou a nechajte vychladnúť.

Na prípravu nakladanej zeleniny nakrájajte zeleninu na kúsky a vložte ju oddelene do zaváracích pohárov. Zmiešajte všetky prísady v panvici a zvaríte. Uvarenú tekutinu rovnomerne rozlejte do všetkých troch zaváracích pohárov. Zakryte, nechajte vychladnúť a skladujte vo vákuovo uzavretom pohári. Dusené mäso podávajte s polievkou, nakladanou zeleninou, čatní a chlebom.





VŠESTARSKÁ CIBULE

[VŠESTARSKÁ CIBULA]

— ČECHY —

Všestarská cibula je vysoko kvalitná zelenina pestovaná a spracovávaná v regióne stredných Čiech, východne od hlavného mesta Prahy.

Má guľovitý alebo oválny tvar, zlatožltú farbu a krémovo bielu dužinu s občasným zeleným zafarbením. Vôňa je sladká a jemne dráždivá, typická pre cibuľu, ale jej chuť je jedinečná a prekvapivo chutná, v závislosti od vybraného druhu. Všestarská cibula má niekoľko odrôd, od odrody Radar a Wellington až po Festival. Názov „Všestarská cibula“ je registrovaný ako chránené označenie pôvodu v EÚ vďaka svojej jedinečnosti a jej prepojeniu s týmto územím. Pôda na tomto území je mimoriadne vhodná pre pestovanie cibuľovín. Je to vďaka vysokej koncentrácii železa a vitamínu B3 – známeho aj ako niacín alebo kyselina nikotínová. To robí zo Všestarskej cibule veľmi vyhľadávaný produkt.







OLDŘICH SAHAJDÁK

ŠÉFKUCHÁR V LA DEGUSTATION BOHÊME BOURGEOISE

Známa pražská reštaurácia s nezvyčajne dlhým menom „La Degustation Bohême Bourgeoise“ otvorila svoje brány 26. júla 2006, čo bol zároveň deň, kedy sa narodil syn šéfkuchára Oldřicha Sahajdáka. „To je dôvod, prečo je reštaurácia mojím druhým dieťaťom,“ smeje sa šéfkuchár. „Mojí rodičia aj starí rodičia boli šéfkuchári, a tak som vyrastal obklopený jedlom. Ako dieťa som bol ja ten, kto vylizoval misky. Keď som bol tínedžer, chcel som hrať profesionálne futbal, čo sa však nestalo, a tak mi zostala ešte jedna možnosť: varenie.“

Myšlienka otvoriť si reštauráciu La Degustation Bohême Bourgeoise prišla po návšteve slávnej kalifornskej reštaurácie šéfkuchára Thomasa Kellera s názvom French Laundry. „Všetko, čo tam robili, na mňa urobilo ohromný dojem. Príprava, čas varenia, obsluha. Mal som pocit, že už je najvyšší čas, vyskúšať také niečo aj v Čechách, tu v Prahe. Vytvoriť miesto, kde bude o hostí dokonale postarané. A takým miestom sa stala La Degustation Bohême Bourgeoise.“

Sahajdák sa cíti veľmi silne prepojený s kulinárskou tradíciou Rakúsko-Uhorskej ríše. Využíva tradičné recepty krajín, ktoré ju kedysi tvorili, a pripravuje ich s využitím moderných techník. Skoro všetky jeho produkty pochádzajú z oblastí v okolí Prahy. „Oblubujem najmä bravčové mäso, jablká, cibuľu a med. Tieto prísady nájdete v našej ponuke skoro stále. Všetarská cibuľa je skutočne podceňovaná. Nie je to len cibuľa. Pre mňa je to plnohodnotná zelenina.“

La Degustation Bohême Bourgeoise – www.ladegustation.cz

VŠESTARSKÁ CIBULE V RÔZNYCH VARIÁCIÁCH

POTREBUJETE

Nakladaná cibuľa

- 300 g očistenej cibule
- 500 ml octu
- 3 bobkové listy
- 3 rozštvrtené hrušky

Nakladanú zeleninu si pripravte pár dní vopred. Nakrájajte cibuľu na krúžky. Zahrejte ocot na 80°C, zalejte ním cibuľu a pridajte bobkový list a hrušky. Zakryte a nechajte odstáť 48 hodín. Na prípravu opečenej cibule orestujte najemno nakrájanú cibuľu na veľmi malom ohni spolu s bobkovým listom a kačacou masťou. Za občasného miešania nechajte skaramelizovať. Pridávajte víno po kvapkách a nechajte ho odpariť. Zaberie vám to dlhší čas. Kľúčom úspechu je pracovať pomaly.

Opečená cibuľa

- 1 kg najemno nakrájanej Všetarskej cibule
- 180 g kačacej masti
- 3 bobkové listy
- 350 ml fortifikovaného červeného vína

V reštaurácii varíme cibuľu na pyré pripravené metódou varenia sous-vide plných 120 hodín na 80 °C spolu s cibuľovou šťavou. Doma môžete cibuľu aj so šťavou variť na miernom ohni, až kým nezmäkne.

Na prípravu šťavy zmixujte cibuľovú a hruškovú šťavu, pridajte víno a zmes varte, až kým sa neodparí a nebude atramentovo tmavá, podobná sirupu.

Cibuľové pyré

- 500 g cibule nakrájanej na štvrtiny
- šťava z 1 kg cibule (použite odšťavovač)

Zahrejte hrušku nakrájanú na kocky na bravčovej masti alebo masle a podávajte spolu s rôznymi variáciami pripravenej cibule.

Cibuľovo - hrušková šťava

- šťava z 300 g cibule
- šťava z 300 g hrušiek
- 300 ml fortifikovaného červeného vína

Na dochutenie

- 1 hrušku nakrájanú na 1 cm kocky
- bravčovú masť alebo maslo





DANABLU

[DÁNSKY MODRÝ SYR]

– DÁNSKO –

*Danablu alebo Danish Blue je dánsky modrý syr vyrábaný z kravského mlieka. Syr je naočkovaný plesňou *Penicillium roqueforti* a potom zreje 12 týždňov. Vďaka vysokému obsahu tuku je Danish Blue výborný aj ako syrová nátierka.*

Už v roku 1874 sa priekopník vo výrobe syrov Hanne Nielsen pokúšal napodobniť syr Havartigaarden Roquefort, ale namiesto ovčieho mlieka použil kravské mlieko. Až vďaka Mariovi Boelovi sa od roku 1914 produkcia modrého syra rozbehla. Ku koncu 20-tych rokov 20. storočia experimentoval pridaním homogenizovanej smotany do procesu výroby, a tak vznikol syr Danish blue, belší syr s vyšším obsahom tuku a mimoriadne silnou chuťou. V roku 2003 bol Danablu pridaný do zoznamu chránených kvalitných produktov v Európskej únii.







NICOLAI NØRREGAARD

ŠÉFKUCHÁR V KADEAU

Nicolai Nørregaard je jedným z prvých používateľov a zástancov severskej kuchyne. Narodil sa na ostrove Bornholm, čo je cítiť aj v jeho štýle varenia. V jeho ponuke nájdete jedlá s údenou rybou, smaženým lišajníkom, borovicovými sušienkami a hlávkami kvetov, ale nájdete v nej aj srdcovky s fermentovanou pšenicou a morskou ježovkou, zeler s kaviárom, mravcami hôrnymi a marinkami. „Potreba je matkou vynálezov,“ vysvetľuje Nicolai. „Na Bornholme sú zimy dlhé a tuhé a obdobie zberu je veľmi krátke. Naučíte sa byť kreatívny s tým, čo vám príroda ponúka.“

Nicolai Nørregaard nakladá a fermentuje svoje vlastné kvety a zeleninu, čo sú charakteristické produkty jeho uznávanej reštaurácie Kadeau v Kodani a jej sesterskej reštaurácie v Bornholme. „Orieme, zbierame úrodu a konzervujeme Bornholm. Potom ho podávame na tanieri a ceníme si ho.“

Tento holistický prístup k jedlu je viditeľný aj v jeho príprave založenej na autentickej tradičnej palacinke *palthe* pripravovanej z jačmennej kaše. Zvyčajne sa podáva ako slané jedlo, ale je vynikajúca aj v kombinácii so sladkými prísadami. „*Palthe* je varená, jeden deň odstáta kaša, ktorá je „fermentovaná“ a pripravovaná ako palacinka. Ja ju pripravujem s jačmeňom a múkou z Óland a podávam s ligurčekom a divým cesnakom, čerstvými aj nakladanými kvetmi a, samozrejme, slávnym syrom Danablu, ktorý je v mojej verzii opražený a rozdrobený na kúsky, ideálny a možno trošku nezvyčajný spôsob ako jesť slané palacinky.“

Kadeau, Kodaň a Bornholm – www.kadeau.dk

PALTHESTA S GRILOVANÝM SYROM DANABLU A KVETMI

POTREBUJETE

Na *palthesta*

200 g jačmennej kaše
50 g aktívneho kvásku
1 veľké vajce
150 g mlieka
100 g múky
soľ

lyžicu zrelého hovädzieho tuku
alebo vyčereného masla

Na prípravu Danablu

50 g syru Danablu
20 g suchých
kvasinkových vložiek
10 g vyčereného masla

Na prípravu kvetov

100 g záhradných a poľných
kvetov (fenikel obyčajný, bazový
kvet, nevädza, ruža, tymian,
kvet jablone atď.)

1/2 l vody + 50 g soli
20 g soli

100 g čerstvých bylín
(petržlenová vňať, šalvia,
ligurček, divý cesnak atď.)

pár lístkov ligurčeka
a divého cesnaku
zrelý syr (Comté alebo Gruyère)

Ako prvú si pripravte jačmennú kašu. Jačmeň uvarte v horúcej vode až do krémovej konzistencie. Dochutíte soľou. Rukou zmiešajte kašu a kvások s vajcom, mliekom, múkou a soľou. Nechajte 3 hodiny kysnúť pri izbovej teplote a potom liate cesto jemne premiešajte.

Liatinovú panvicu vymastite zrelým hovädzím tukom alebo roztopeným maslom. Opečte palacinky z jačmennej kaše na panvici 3 minúty z jednej strany a 2 minúty z druhej strany. Palacinky by mali byť chrumkavé zvonka a jemné zvnútra.

Nakrájajte syr Danablu na tenké plátky a položte na liatinovú panvicu. Opečte ich a jemne ich pripáľte kuchynským horákom, až budú skoro čierne a roztopené. Nechajte vychladnúť a potom ich syr rozdrobte na malé kúsky.

Opečte kvasinkové vložky dozlata za stáleho miešania na suchej panvici.

Zmiešajte opečené vložky so syrom a pridajte vyčereného masla.

Ideálne by ste mali pripravovať kvety na konci jari, keď príroda ponúka dostatok kvetov.

Jedlé kvety vložte do soľného roztoku a odložte tento nálev na noc do chladničky v dobre uzavretom pohári.

Zmiešajte soľ s čerstvými bylinkami, použite mažiar a tľičik a nechajte cez noc vyschnúť.

Pár jedlých kvetov nakrájajte najemno.

Opražte ligurček a divý cesnak dochrumkava a ochutte bylinkovou soľou.

Natrite teplú palacinku *palthesta* lieskovoorieškovým maslom. Nastrúhajte na ňu trochu syra. Potom naň natrite zmes Danablu a kvasinkových vložiek.

Rozdrvte a pridajte grilovaný ligurček a divý cesnak.

Dozdobte nakladanými kvetmi a čerstvo natrhanými kvetmi. Dochutíte bylinkovou soľou.





NÜRNBERGER BRATWÜRSTE/ NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE

[GRILOVACIE KLOBÁSY Z NORIMBERGU]

— NEMECKO —

V Nemecku má výroba klobás dlhú tradíciu. Jedným z najobľúbenejších druhov taktiež s dlhou tradíciou a statusom CHZO sú Nürnberger Bratwürste.

Tieto malé klobásky natlačené v ovčom čreve majú 7 – 9 centimetrov a nevážia viac ako 25 gramov. Sú podávané v čerstvom rožku spolu s kyslou kapustou a pálivou horčicou a jedia sa rukami. Podľa legendy ich vyrábali krčmári v stredoveku čo najmenšie, aby ich mohli po otváracích hodinách predávať cez kľúčovú dierku. Dokonca aj Goethe bol fanúšikom tejto pochúťky vyrábanej z mletého bravčového mäsa, soli, korenia a majoránu. V roku 2003 bol názov „Nürnberger Bratwürste“, „Nürnberger Rostbratwürste“ oficiálne uznaný ako chránený názov, vďaka čomu dostanú spotrebiteľia vždy klobásu vysokej kvality.

V posledných rokoch sa v Nemecku značne zvýšil počet reštaurácií ocenených Michelinovou hviezdou a tie sú často pod taktovkou mladých a inovatívnych šéfkuchárov, ktorí vedia ako zakomponovať takéto tradičné prvky do modernej a kreatívnej kuchyne s novými príchutami. Vo svojom recepte kombinuje šéfkuchár Tohru Nakamura klobásky Nürnberger Bratwürste so syrom Allgäuer Bergkäse, čo je polotvrdý a aromatický syr vyrábaný zo surového kravského mlieka, ktorý sa takisto pýši chráneným označením pôvodu.







TOHRU NAKAMURA

ŠÉFKUCHÁR VO WERNECKHOF BY GEISEL

Šéfkuchár Tohru Nakamura je rodený Mníchovčan s japonskými koreňmi. Sám seba opisuje ako puristu a virtuóza vôní, čo je pomenovanie, ktoré si skutočne v uplynulých rokoch ako šéfkuchár v reštaurácii Werneckhof by Geisel zaslúžil. Werneckhof by Geisel je reštaurácia s dvomi hviezdami v srdci hlavného mesta Bavorska.

Nakamura získal skúsenosti v renomovanej reštaurácii Königshof, potom pracoval niekoľko rokov v gurmánskych reštauráciách po celom svete a svoje vzdelávanie ukončil v najlepších reštauračných zariadeniach Japonska. Následne sa vrátil do Bavorska, aby premenil Werneckhof by Geisel na svetovo známu reštauráciu.

„Môj tím je rovnako dôležitý ako ja. Pracujem s niekoľkými mladými ľuďmi, ktorí nie sú len technicky zruční, ale dokážu sa aj dokonale naladiť na chute našich zákazníkov,“ vysvetľuje šéfkuchár Nakamura. „V mojich receptoch pracujem s dvomi typickými bavorskými produktmi, ktorým bol uznaný štatút chráneného názvu EÚ: Nürnberger Bratwürste a Allgäuer Bergkäse. Pridávať ľahké, hravé akcenty do často tradičnej bavorskej kuchyne je nádherná výzva.“

KLOBÁSKY NÜRNBERGER BRATWÜRSTE S GRILOVANOU CIBUĽOU, PARADAJKOU A SYROM ALLGÄUER BERGKÄSE

POTREBUJETE

Na grilovanú cibuľu a paradajky

2 cibule
2 sladké papriky
3 strúčiky cesnaku
4 paradajky
1 chilli paprička alebo zelená
paprička jalapeño
olivový olej
soľ a korenie
kôra z 1 citróna
škrob (nemusí byť)
100 g masla
50 g šľahačky
150 g kuracieho vývaru

Očistite cibuľu a nakrájajte na štvrtiny. Zo sladkej papriky odstráňte stopky. Roztlačte cesnak.

V liatinovom pekáči zapečte na olivovom oleji osolenú cibuľu, sladkú papriku, paradajky (celé), cesnak a chilli papričku. Pečte 30 minút pri 200 °C.

Vyberte pekáč z rúry, prikryte ho alobalom a nechajte vychladnúť pri izbovej teplote 45 minút.

Zo sladkej papriky a paradajok odstráňte kožu. Zo sladkej papriky odstráňte semiačka. Všetky ingrediencie jemne pretlačte cez sitko a vytlačte z nich šťavu.

Polovicu zeleniny nakrájajte, urobte čatní a ochuťte soľou, korením a citrónovou kôrou.

Druhú polovicu zeleniny spolu so zeleninovou šťavou a kuracím vývarom vložte do hrnca a zvarte, potom povarte ešte 5 minút. Rozmixujte a precedte cez jemné sitko. Pridajte škrob, ak je nutné zmes zahustiť, a zmiešajte s maslom a šľahačkou.

Na vyprážanú cibuľu

1 cibuľa
múka
soľ

Cibuľu nakrájajte na 1-milimetrové plátky, obalte ich v múke a vypražte pri 170 °C. Nechajte ich krátko odkvapkať na papierovej utierke a potom osolte.

Na krutóny

500 g ražného chleba
olivový olej
mierne páľivá horčica na dochutenie
100 g syra Allgäuer Bergkäse
pol strapca petržlenovej vňate

Chlieb nakrájajte na 2-milimetrové krajce, pokvapkajte olivovým olejom a zapečte na 6 minút v rúre na 180 °C. Vyberte z rúry, natrite horčicou a posypte syrom Allgäuer Bergkäse (horský syr). Dopečte ešte na 4 minúty v rúre, až kým sa syr rozpustí. Ozdobte nakrájanou petržlenovou vňaťou a vyprážanou cibuľou. Porciu vyprážanej cibule si nechajte aj na ozdobenie čatní.

Ohrejte zeleninové čatní a ohrejte v ňom klobásky.

Do hlbokého taniera naberte trochu čatní, naň položte klobásky a ozdobte vyprážanou cibuľou. Omáčku vyšľahajte a nalejte dostatočné množstvo na pripravené jedlo. Krutóny so syrom Allgäuer Bergkäse podávajte oddelene.

12 grilovaných klobások
Nürnberger Bratwürste





ESTÓNSKA VODKA

— ESTÓNSKO —

Estónsko vyrába vodku už od 16. storočia. V roku 1799 bolo v celej krajine aktívnych až 731 rôznych liehovarov.

Na žiadosť cárovnej bola väčšina produkcie rezervovaná pre šľachtické rodiny, a tak sa predávala v Ruskej ríši. Kvalita vodky bola po mnohé roky podradná. Hovorí sa dokonca, že až do konca 19. storočia sa vyrábal len čistý etanol. V tom čase prebral jeden z miestnych liehovarov estónsky lekárnik a začal vyrábať vodku výnimočnej kvality. Liehovar však prešiel trnistou cestou. Počas prvej svetovej vojny bola výroba vodky pozastavená a miesto toho bol liehovar nútený vyrábať výživný škrob. Vodka bola znova objavená až v období, kedy bolo Estónsko prijaté za člena Európskej únie. Vysoká kvalita zostáva zachovaná a vďaka nej je dnes tento produkt tak výnimočný.

Šéfkuchár Tõnis Siigur z reštaurácie NOA v Tallinne používa estónsku vodku, ktorá je destilovaná z ražného sladu z ozimnej raže pochádzajúcej z estónskeho regiónu Sangaste a z krasovej vody, ktorá je charakteristická pre túto oblasť. Vodka je výsledkom pomalého, tradičného procesu destilácie, pri ktorom sa využívajú postupy z druhej polovice 18. storočia. Výsledkom je charakteristická vôňa a chuť ozimnej raže. Estónska vodka je prvý národný produkt, ktorému bol udelený status chráneného zeme-pisného označenia (2017).







TÕNIS SIIGUR

ŠÉFKUCHÁR V REŠTAURÁCII NOA

Zemepisná poloha Estónska je veľmi zaujímavá. Na východnej strane susedí s Ruskom, jej západným susedom je stredná a západná Európa a na severe hraničí so škandinávskymi krajinami. Osudom modernej estónskej kuchyne bol do veľkej miery vplyv severských krajín. V reštaurácii NOA šéfkuchára Tõnis Siigura, ktorej názov v estónčine znamená „loď“ ale aj „nôž“, to nie je inak.

„Vplyv je jednoznačne škandinávsky, ale jedlá sú bezpochyby estónske. Všetko z nášho menu má miestny základ: slede, zubáče, kvasené uhorky, údená červená repa, černice aj ostatné bobuľovité ovocie, miestny syr... Dokonca aj stroganoff pripravujeme z hříbov smrekových!“

Prečo Tõnis používa vo svojej kuchyni len estónsku vodku? „Je jednou z najčistejších estónskych produktov, ktoré tu nájdete. Oblasť Sangaste je známa svojou kvalitnou ozimnou ražou a krasová voda zaručuje čírosť tohto alkoholu.“

Reštaurácia Noa – www.noaresto.ee

MARINOVANÁ RYBA S BIELYM MÄSOM

POTREBUJETE

1 kg filé z bielej ryby	Rybu očistite a dôkladne vykostite.
20 g estónskej vodky	Potrite ju celú dôkladne vodkou.
9 g cukru	Zmiešajte cukor so soľou.
26 g soli	
malý pohár estónskej vodky	Jemne rybu potrite touto zmesou.
	Rybu v marináde zo soli a cukru zabaľte do potravinovej fólie a nechajte marinovať zabalenú v chladničke minimálne 24 hodín.
	Nadmernú marinádu odstráňte.
	Nakrájajte tenké plátky a podávajte so zemiakovým šalátom a malým pohárikom Estónskej vodky.





CLARE ISLAND SALMON

[LOSOS Z OSTROVA CLARE ISLAND]

— ÍRSKO —

Každú jar sa koná jedna z najväčších plánovaných migrácií popri pobreží Írska. Tisícky lososov sa premiestňujú do kliebok umiestnených v blízkosti pobrežia ostrova Clare Island, kde strávajú nasledujúce dva roky a kde bude o ne výborne postarané.

Ryby sa krmia výlučne prírodnými produktmi a sú chránené pred búrkami a predátormi. Oblasť rybolovu v blízkosti Clare Island má niekoľko špeciálnych hydrografických vlastností, ktoré vytvárajú silné prúdy. To chráni pred vývojom parazitov a tak nevzniká potreba použitia mnohých chemických ošetrovaní. Chov lososa Clare Island Salmon je v tomto ohľade veľmi podobný chovu na organických farmách. Po dvoch rokoch sú lososy silné a dostatočne veľké na konzumáciu. Tento losos má pevné mäso s malým obsahom tuku a v stavbe sa mierne podobá divému lososovi. Losos sa najviac konzumuje po tepelnej úprave, napríklad grilovaný s octovou omáčkou a špargľou, ale môžete si pripraviť aj jeho chutnú studenú marinovanú verziu, ako je to uvedené v recepte nižšie. Losos z ostrova Clare Island sa teší štatútu chráneného zemepisného označenia už od roku 1999. Šéfkuchárka Grainne O'Keefe používa vo svojom recepte morskú soľ Oriel Sea Salt, produkt so štatútom chráneného označenia pôvodu. Je to jediná neoxidovaná minerálna morská soľ na svete.







GRAINNE O'KEEFE

ŠÉFKUCHÁRKA V CLANBRASSIL HOUSE

„Keď som vyrastala, nikdy som nezažívala *slávnostné stolovanie*. Nikdy som neochutnala husaciu pečeň ani hluzovku. Ale už od malička som vedela, že chcem pracovať s jedlom. Zvykla som pozerat' veľa kuchárskych programov a požičiavať si kuchárske knihy z knižnice. Bola som fascinovaná spôsobom práce šéfkuchárov. Nikdy som nepochybovala o tom, že raz budem šéfkuchárkou.“

Mladá Grainne O'Keefe je teraz šéfkuchárkou v reštaurácii Clanbrassil House. Je oslavovaná ako jedna z najslubnejších šéfkucháriek v Írsku. V reštaurácii je gril na drevené uhlie centrom kuchyne. Všetky hlavné jedlá, predjedlá a dokonca aj niektoré dezerty sa pripravujú na grile.

„Milujem prípravu lososa na grile,“ hovorí Grainne. „Keď krájate dokonale pripraveného lososa, je v tom niečo hlboko uspokojujúce. Trávim mnoho času experimentovaním s grilovaním, pomalým údením produktov, ako je kukurica, prípravou morského čerta s misom a tak ďalej. Soľ Oriol Sea Salt je ideálnou bodkou na záver, finále pri grilovanej rybe. Môžete ju použiť na zeleninu aj mäso, alebo ako v tomto prípade, na rybu.“

Clanbrassil House – www.clanbrassilhouse.com

LOSOS CLARE ISLAND SALMON S OCTOM BONITO, ŠŤAVEĽOM, JABLKOM, KÔPROM A VČELÍM PEĽOM

POTREBUJETE

1 výhonok zelenej špargle	Potrite špargľu soľou a nechajte pôsobiť cez noc.
250 g lososa Clare Island Salmon	Z lososa Clare Island Salmon odstráňte kožu a kosti.
50 ml octu bonito (alebo akéhokoľvek iného ryžového octu)	Potom ho nakrájajte na tenké plátky a zmiešajte v miske s octom, 5 ml citrónovej šťavy, morskou soľou a čiernym korením. Nechajte 10 minút postáť.
10 ml citrónovej šťavy	
soľ Oriol Sea Salt	Zmixujte šťaveľ, jablko, kôpor a 5 ml citrónovej šťavy v mixéri a zmes pretlačte cez jemné sitko.
čierne korenie	
50 g šťaveľa (alebo špenátu)	Naaranžujte lososa na tanieri a ozdobte zmesou zo šťaveľa a jablka, cmarom, sezamom, špargľou a včelím peľom.
1 jablko (Granny Smith)	
50 g kôpru	Prípravu dokončite čerstvo nastrúhaným chrenom.
10 ml cmaru	
2 g čiernych sezamových semiačok	
5 g včelieho peľu (nemusí byť)	
1 kocku nastrúhaného chrenu	





ΦΑΒΑ ΣΑΝΤΟΡΙΝΗΣ – FAVA SANTORINIS

[ŽLTÝ LÚPANÝ POLENÝ BÔB FAVA SANTORINI]

– GRÉCKO –

Bôby Fava Santorinis sú jedným z najdôležitejších produktov zo súostrovia Kyklady z ostrova Santorini spolu s vínom, paradajkami a kaparami.

Archeologické nálezy z obdobia bronzu dokazujú, že pestovanie bôbu má už vyše 3 500-ročnú tradíciu. Tieto žlté bôby patria k rovnakému druhu strukovín ako bôby pestované na európskom kontinente, ale tie sú známejšie ako bôb obyčajný.

Bôb je spracovávaný tradičným spôsobom. Melie sa v kamenných mlynoch, dozrieva v *kanaves* — podzemných skladových priestoroch vyhĺbených do vulkanického kameňa – a suší sa na jasnom egejskom slnku. Dnes je na ostrove okolo 200 aktívnych farmárov pestujúcich bôb. Produkcia bôbov Fava Santorinis je veľmi náročná práca. Mlátenie, spracovanie a uskladnenie je všetko ručná práca. Existuje množstvo produktov podobných bôbov Fava Santorinis, ktoré nájdete na gréckom trhu, ale len bôby, ktoré dopestuje „Union of Santorini Cooperatives“ (SantoWines), rozpoznáva Európska únia ako produkt hodný štatútu chráneného označenia pôvodu.







ARGIRO BARBARIGOU

ŠÉFKUCHÁRKA V PAPADAKIS

Argiro Barbarigou je „*prvou dámou gréckej kuchyne*“. Svoj život zasvätila šíreniu tajomstiev autentickej gréckej kuchyne – modernej aj tradičnej – medzi svojimi fanúšikmi po celom svete. Barbarigou otvorila svoju prvú reštauráciu Papadakis na svojom rodnom ostrove Paros. So svojou jedinečnou farmou a prístupom sea-to-table (čerstvé morské plody priamo na stôl) nám odhaľuje skutočné srdce gréckej kuchyne. „Nič sa nevyrovná kuchárskemu umeniu gréckych mám.“ To je ideál, ktorý sa snaží predstaviť ostatným v reštauráciách, knihách a TV šou – a najnovšie aj vo svojej autentickej gréckej reštaurácii vo Washingtone.

Argiro Barbarigou je ambasadorkou gastronómie z južného Egejského mora a propaguje miestne grécke produkty a prísady. „Jedlo môže chutiť rovnako ako na Santorini len vtedy, ak použijete presne tie isté prísady. Len produkty so správnym miestom pôvodu vám to môžu garantovať. Jemná, zamatová textúra bôbu Fava Santorinis tvorí vynikajúci základ pre niekoľko chutných experimentov. Toto jedlo sa podľa tradície je horúce s olivovým olejom a citrónom, alebo studené ako predjedlo.“

Papadakis – www.papadakisrestaurant.com
www.argiobarbarigou.com

FAVA SANTORINIS

POTREBUJETE

500 g Φάβα Σαντορίνης
(Fava Santorinis, žltý bôb
zo Santorini)

2 stredne veľké červené cibule
nakrájané nahrubo

4 polievkové lyžice extra
panenského olivového
oleja z Grécka

1 vetvičku čerstvého tymianu
1,5 litra vody

soľ
citrónovú šťavu
podávajú s extra panenským
olivovým olejom

„Married fava“ (Ženatý bôb)

2 červené cibule

4 polievkové lyžice extra
panenského olivového oleja

1 polievková lyžica červeného
vínneho octu

2 polievkové lyžice kapár

Môžete pridať

marinované ančovičky

zavárané cibuľky

cherry paradajky dusené
vo vlastnej šťave

listy a kvetné púčiky kapary
olej s pažitkou

Bôby Fava Santorinis vložte do misky a úplne zalejte vodou. Nechajte ich 30 minút nasiaknuť a potom dôkladne osušte cez sitko. Zahrejte olivový olej v panvici s hrubým dnom na miernu teplotu a pridajte cibuľu s tymianom. Pražte 7 až 8 minút, až kým cibuľa nezmäkne, ale nenechajte ju zhnednúť. Pridajte bôby Fava Santorinis a vodu. Za stáleho miešania privedte do varu, potom znížte teplotu, vyberte tymian z panvice a bôby Fava Santorinis nechajte variť na miernom ohni. Občas odstráňte z povrchu penu. Varte 50 minút – presný čas varenia závisí od kvality bôbov – musia byť mäkké. Nezabudnite, že na zachovanie textúry bôbov ich nie je dobré počas varenia miešať, inak sa prilepia na dno panvice. Osolte. Keď sa bôby uvaria, miešajte ich, až kým nebudú husté ako pyré. Nakoniec pridajte väčšie množstvo olivového oleja a niekoľko kvapiek citrónovej šťavy.

Na „married fava“: nakrájajte cibuľu a opražte na olivovom oleji približne 10 minút na miernej teplote až do zlatohneda. Cibuľa by mala byť jemne skaramelizovaná, ale nie príliš hnedá, potom by bola horká. Prilejte červený vínny ocot a pridajte kapary. Vmiešajte zmes do bôbov alebo ju využite ako prílohu.

Bôby môžete podávať s marinovanými ančovičkami, zaváranými cibuľkami, cherry paradajkami dusenými vo vlastnej šťave, listami alebo kvetnými púčikmi kapary a olejom s pažitkou.





TURRÓN DE ALICANTE

[NUGÁT Z ALICANTE]

— ŠPANIELSKO —

Turrón de Alicante je veľmi cenená španielska sladkosť obzvlášť obľúbená v období Vianoc. Táto lahôdka je jedným z mnohých pokladov zdedených od Maurov.

Klimatické podmienky v okolí Alicante sú známe miernymi zimami a veľmi suchými, horúcimi letami, čo sú základné podmienky na produkciu turrónu vyrábaného z mandlí, medu – niekedy dosladený trochou cukru – a z vaječných bielkov. Pôvodný nugát z Alicante má mierne praženú chuť s náznakom rozmarínu a tymianu z medu. Turrón de Alicante je už menej známy ako ingrediencia pri varení. Napriek tomu nám Quique Dacosta, šéfkuchár ocenený tromi hviezdami, dokazuje, že sladké produkty, ako je turrón, je možné kombinovať so slanými ingredienciami zo Stredomoria, ako sú napríklad *gambas pato*, odroda kreviet nachádzajúcich sa výlučne v tejto oblasti.







Nicu Jacosta

QUIQUE DACOSTA

ŠÉFKUCHÁR V QUIQUE DACOSTA

Len niekoľko šéfkuchárov poznačilo španielsku kuchyňu do takej miery ako Quique Dacosta. Vypracoval sa z večne zvedavého praktikanta na profesora vo svojom laboratóriu v snahe nájsť dokonalú harmóniu a príbeh za každým produktom a ingredienciou. Jeho jedlá pramenia z emócií a prekvapení. Z času na čas ponúkajú jedinečnú kombináciu zdanlivo neskombinovateľných regionálnych produktov.

„S týmto jedlom som chcel priniesť magický moment na stôl, ktorý nám príroda predostiera každú jar: padajúce okvetné lístky kvetov mandľovníka. Pre mňa je práve to stelesnením jari. Toto jedlo sa krúti okolo všemožných mandľových variácií: mandľové mlieko, mandľový papier, turrón de Alicante ako aj mandľa samotná. A predsa to nie je dezert – to zabezpečia krevety. Viete, že turrón jeme v Španielsku najmä na Vianoce? Je to výnimočný, ručne robený produkt plný tradícií. Symbol sladkosti života a momentov nežnosti.“

Reštaurácia Quique Dacosta – www.quiquedacosta.es

TURRÓN DE ALMENDRA

POTREBUJETE

Na „mandľový papier“

1 liter minerálnej vody
200 g mandľových lupienkov
120 g tapiokového škrobu
30 g cukrového sirupu
(50 % vody, 50 % cukru)

Na krevetiu polievku

100 g polosušených paradajok
500 g krevetích hlávok
100 g olivového oleja
3 pretlačené strúčiky cesnaku
600 g jemne nakrájanej cibule
50 g surového trstinového cukru
80 g manzanilla sherry
1 700 g vývaru z morských plodov
350 g minerálnej vody

Na krevetí aspik

250 g krevetej polievky
0,8 g agaru
1,5 plátku želatíny
50 g mirinu – sladkého ryžového vína
(alebo suchého sherry)

Na mandľovú emulziu

150 g mandľových lupienkov
300 g minerálnej vody
50 g bieleho chleba
20 g sherry octu
5 g suchého sherry
12 g obieleného cesnaku
60 g extra panenského olivového oleja

bielu časť z jedného póru
12 kreviet
teriyaki omáčku

250 g nugátu Alicante
zopár mandlí
zopár mandľových kvetov

Ako prvý si pripravte mandľový papier. Zvarte vodu a odstavte ju. Pridajte mandle a nechajte vychladnúť. Zmes mixujte tri minúty na najvyššej rýchlosti v mixéri a potom preceďte cez jemné sitko.

Na každých 600 gramov mandľového mlieka pridajte 120 gramov tapioky a 30 gramov lupienkov. Zvarte a nechajte zhustnúť. Nechajte vychladnúť a rozmixujte v mixéri. Zmes nalejte na plech s papierom na pečenie alebo na silikónovú podložku a pečte 1 hodinu v rúre na 100 °C. Nechajte vychladnúť a odložte v uzatvorenej nádobe, aby papier zostal suchý.

Na prípravu polievky nechajte polosušené paradajky marinovať v oleji niekoľko hodín, potom ich z oleja vyberte.

Orestujte krevetové hlávky v paradajkovom oleji. Odstavte z ohňa a vyberte ich z panvice. Potom orestujte cesnak, cibuľu a polosušené paradajky v tom istom oleji. Pridajte cukor a nechajte ho skaramelizovať. Podlejte manzanillou, pridajte vývar a minerálnu vodu a zvarte. Nechajte variť na miernom ohni 1 hodinu. Preceďte cez jemné sitko a odložte. Z polievky odstráňte tuk a snažte sa, aby bola polievka čo najviac číra.

Na prípravu aspiku zmixujte 250 g polievky s agarom a znova zahrejte. Medzitým namočte želatínu v studenej vode. Odstavte polievku a pridajte želatínu a mirin. Odložte v uzavretej plastovej nádobe. Po stuhnutí nakrájajte aspik na kocky.

Teraz si pripravte mandľovú emulziu. Namočte mandle do vody na 12 hodín. Pridajte kúsky bieleho chleba. Nechajte na hodinu močiť a potom rozmixujte spolu so všetkými ostatnými prísadami, okrem oleja. Ten pomaly pridávajte počas mixovania, aby vám vznikla emulzia. Preceďte cez sitko a odložte.

Nakrájajte pór na malé kúsky a uvarte vo vode.

Marinujte predvarené krevety v teriyaki omáčke niekoľko minút. Krevety získajú lepšiu textúru.

Ozdobte každý tanier tromi kockami z aspiku, tromi kusmi póru a tromi marinovanými krevetami. Do stredu každého taniera pridajte lyžicu či dve mandľovej emulzie. Pár surových mandlí položte na krevety a navrch pridajte mandľový papier.

Rozmixujte nugát Alicante v mixéri. Zahrejte ho. Pretlačte cez sitko, aby ste dosiahli jemnú pastu. Tú vložte do potravinového vrečka a vytlačte pár kvapiek na mandľový papier. Dozdobte pár mandľovými kvetmi.





PRUNEAUX D'AGEN

[SLIVKY Z AGENU]

— FRANCÚZSKO —

Predpokladá sa, že slivky si našli cestu do Európy z Číny po Hodvábnej ceste vďaka Grékom a Rimanom. Už vtedy sa vedelo, že toto ovocie si zachováva svoju nutričnú hodnotu aj po vysušení na slnku či opečení v peci. Rimania sadili slivky v provincii Gallia Narbonensis (Narbonne) až po súčasnú oblasť Quercy hraničiacu s regiónom Agen.

V 12. storočí Benediktíni vracajúci sa z Tretej križiackej výpravy prišli na myšlienku zaštepit' už existujúce miestne stromy štepmi dovezenými z Damasku. Tento nový druh ovocia pomenovali „Prune d'Ente“, od starého francúzskeho slova pre slovo „štepit“. Ukázalo sa, že ovocie je veľmi vhodné na pestovanie v klimatických podmienkach a v pôde v Sud-Ouest (na juhozápade) a má vynikajúcu chuť. A tak sa zrodilo ovocie nazývané Pruneau d'Agen.

V minulosti bol produkt často pomenovaný po prístave, kde bol zdanený. V tom čase bolo ovocie prevážané z mesta Agen cez Garonne do Bordeaux, kde bolo nakladané na väčšie námorné lode. Dnes nesú slivky Pruneaux d'Agen chránené označenie pôvodu len vtedy, ak sú produkované v oblasti Lot-et-Garonne, okrem regiónu Houeillès, a v susediacich oblastiach Gironde, Dordogne, Lot, Tarn-et-Garonne a Gers.







DENIS GROISON

ŠÉFKUCHÁR V LE MAZENAY

Vedeli ste, že mesto svetiel má najmenej 16 000 reštaurácií? A tak to nie je maličkosť, keď sa relatívne skromná a malá reštaurácia, ako je Le Mazenay, dostane do top 150. Už dlhší čas je reštaurácia francúzskeho šéfkuchára Denisa Groisona svetlým bodom na radare kulinárskych blogov aj gurmánov. Šéfkuchár narodený v Burgundsku nedá dopustiť na silu a krásu francúzskych produktov, ktoré pripravuje k dokonalosti v kuchyni reštaurácie Le Mazenay. Niekedy sú súčasťou prípravy aj exotické vplyvy, najmä po jeho návšteve Vietnamu. Menu v Le Mazenay však väčšinou obsahuje variácie klasických jedál uvarených z husacej pečene, hydiny, hovädzieho mäsa a morského vlka. Príprava hydiny a vnútorností si občas žiada štipku sladko-kyslej príchute na ich dochutenie. V tomto recepte na to využil čatní. Sušené slivky Pruneaux d'Agen sú výborným doplnkom tohto typu kuchyne. Poskytujú rovnováhu a vyvažujú tuky v pripravovanom jedle.

Le Mazenay – www.lemazenay.com

TEĽACÍ TATÁRSKY BIFTEK S UHORKOVO-ARAŠIDOVÝM ŠALÁTOM A SLIVKOVÝM ČATNÍ S JAZMÍNOVÝM ČAJOM

POTREBUJETE

Slivkové čatní s jazmínovým čajom

200 g sušených sliviek pruneaux d'Agen,
odkôstkované a nakrájané na kocky
70 g medu
140 g jablčného octu
2 lyžičky porciovaného
jazmínové čaju

Tatárska omáčka

1 vaječný žltok
20 g oleja z hroznových jadierok
80 g olivového oleja
1 pol. lyžicu sherry octu
5 kvapiek omáčky Tabasco
10 kvapiek omáčky Worcestershire
soľ a korenie

Teľací tatársky biftek

400 g teľacích rezňov
¼ trsu koriandra
1 limetku
soľ a korenie

Uhorkovo-arašidový šalát

1 pol. lyžicu citrónovej marmelády
1 pol. lyžicu octu calamansi
(alebo octu z citrusov)
3 pol. lyžicu olivového oleja
1 uhorku, odroda Noa (alebo 250 g
uhoriek nakladačiek)
50 g čerstvých arašidov
1 hrudka masla
soľ a korenie
štipku papričiek Ľora (alebo iné sladké
papričky so silnou údenou chuťou)

Ingrediencie pre slivkové čatní zmiešajte v zakrytej zapekacej mise a zapečte v rúre pri teplote 180 °C na 20 minút. Odstráňte čajové vrecúško.

Pripravte tatársku omáčku rovnako ako majonézu: pridajte ingrediencie v poradí, ako sú uvedené.

Teľacie rezne nakrájajte na malé kocky. Koriander nakrájajte najemno a pridajte ho spolu so 4 polievkovými lyžicami tatárskej omáčky a limetkovej šťavy k mäsu. Dochutte soľou a korením. Dobře zamiešajte a tatársky biftek natlačte do okrúhlych foriem umiestnených v hlbokom tanieri, aby získali tvar. Potom formy odstráňte.

Marmeládu zmiešajte s octom calamansi a olivovým olejom, aby vznikol bylinkový octový nálev.

Očistite a nakrájajte uhorku.

Arašidy opražte v rúre spolu s maslom, soľou a korením.

Uhorky dochutte bylinkovým octovým nálevom a papričkami Ľora.

Uhorkový šalát vložte do formy ramekin spolu s knedličkou zo slivkového čatní v strede.

Nakoniec všetko posypte opraženými arašidmi a sviežim koriandrom.





SLAVONSKI MED

[SLAVÓNSKY MED]

— CROATIA —

V najvýchodnejšej časti Chorvátska leží Slavónsko, známe ako kolíska chorvátskeho včelárstva. Hovorí sa, že praktiky slavónskych včelárov sa datujú až do rímskych čias a prvé združenie včelárov bolo založené už v roku 1879 v krajskom meste Osijek. Vďaka tejto dlhoročnej tradícii sa slavónsky med považuje za jeden z najlepších v Chorvátsku.

„Slavonski med“ alebo slavónsky med je med vyrobený pôvodnou populáciou šedých včiel medonosných, ktoré zbierajú nektár a šťavy z medonosných rastlín a kvitnúce časti a miazgu z týchto rastlín. Včely tieto látky zahusťujú a ukladajú do včelích plástov, kde ich nechajú dozrieť. Táto odroda medu vďačí za svoju čistotu jedinečným poľnohospodárskym a environmentálnym podmienkam v Slavónsku. Keď skoro na jar ustúpia časté ľadové zimné vetry, začnú kvitnúť rastliny, ovocné stromy a lúky. Veľmi teplé letá, ktoré nasledujú, sú ideálne na dozrievanie poľnohospodárskych plodín.

Med sa vyrába prevažne v malom rozsahu a slúži ako vedľajší zdroj príjmu pre rodinné podniky, ktoré si odovzdávajú umenie včelárstva generácie na generáciu. Včelári väčšinou pracujú s drevenými úlmi a ako palivo na vydymovanie úľov používajú sušené rastlinné odrezky. Viac ako 400 včelárov ročne vyprodukuje vyše 200 ton tohto mimoriadne kvalitného produktu, ktorý zahŕňa druhy od agátového, lipového, repkového alebo slnečnicového medu až po med z gaštanových kvetov a z medovice maďarského dubu. Nech už si vyberiete ktorýkoľvek druh, bude chutiť po miestnych lúkach a lesoch.







MATE JANKOVIĆ

ZNÁMY TELEVÍZNY ŠÉFKUCHÁR

Mate Janković je bezpochyby najznámejší – a najoblúbenejší – televízny šéfkuchár v Chorvátsku. Dve sezóny bol členom poroty v televíznom programe *MasterChef Croatia* a v programe *3, 2, 1 – cook!* V roku 2015 mal to privilegium sprevádzať nedávno zosnulého Anthonyho Bourdaina v kulinárskom cestopisnom programe *No Reservations*, v ktorom predstavovali divákovi bohatstvo a gastronomické chuťovky chorvátskeho pobrežia.

Predtým Mate pracoval v reštauráciách Bevanda v Opatii, Plavi Podrum vo Volosku, Baltazar v Záhrebe a v reštaurácii luxusného hotela Fairmont na ostrove Bermuda. Nedávno vydal knihu receptov s názvom *Croatia: The Cookbook*, v ktorej sa spolu s čitateľom vydáva na cestu spoznávania známych chorvátskych produktov a jedál, a po prvýkrát spája najlepších šéfkuchárov Chorvátska. Jeho nadšenie pre tradičné produkty je jasné: „Nemôžeme zabudnúť na naše dedičstvo a našu krajinu. Slavonski med je jedinečný med z výchoslovanského regiónu Chorvátska. Som rád, že si ju môžem uctiť.“

ZEMIAKOVÝ ŠALÁT S MEDOM SLAVONSKI MED

POTREBUJETE

- | | |
|--|---|
| 200 g klobásu Baranjski kulen nakrájanú na 1 cm plátky | Predhrejte rúru na 180 °C. Na plech položte papier na pečenie a naň poukladajte nakrájanú klobásu. Zapečte ju v rúre 8 minút. Potom otočte plátky a znova zapečte 8 minút. Vyberte ich z rúry, vložte do misky a nechajte vychladnúť. |
| 1 kg nových zemiakov prekrojených na polovicu | |
| 100 ml olivového oleja + navyše | Teraz predhrejte rúru na 220 °C. Zemiaky poukladajte na rovnaký plech, kde bola klobása a kde zostala šťava z nej. Pokvapkajte ich olivovým olejom, osolte a okoreňte. Zapekajte ich v rúre 15 až 20 minút, až kým sa neupečú. |
| 2 jemne nakrájané šalotky | |
| 2 polievkové lyžice jemne nakrájaného kôpru | Zemiaky vyberte z rúry a zmiešajte ich s klobásou kulen. Pridajte najemno nakrájané šalotky, kôpor a pažitku. |
| 2 polievkové lyžice jemne nakrájanej pažitky | |
| 2 polievkové lyžice horčice | Dressing urobíte z horčice, medu, cesnaku a 100 ml olivového oleja. Polejte ním zemiakový šalát a a dobre premiešajte. Dochutte soľou a korením a podávajte. |
| 1 polievkové lyžice medu Slavonski med | |
| 2 jemne nakrájané strúčiky cesnaku | |
| soľ a korenie | |





RISO NANO VIALONE VERONESE

[STREDNOZRNNÁ RYŽA NA RIZOTO Z VERONY]

— TALIANSKO —

Keď v Taliansku hovoríme o ryži, v podstate hovoríme o rizote. Ryža sa pestuje najmä na severe Talianska, kde je optimálna pôda a klíma takmer ideálna.

Existuje niekoľko druhov ryže vhodných na prípravu rizota. Sú to Arborio, Carnaroli a Maratelli. Nano Vialone, pravdepodobne najoceňovanejší typ ryže, sa pestuje výlučne na miestach na to určených v oblasti Verony. Celé meno je Riso Nano Vialone Veronese, rastlina druhu *Japonica*. Zrno musí byť priemernej veľkosti, okrúhle a polovičnej dĺžky s výraznejšou časťou nazývanou „zub“, mierne hrubšou „hlavou“ a farba by mala byť krémovo biela. Nano Vialone je najvhodnejšia na rizoto, pretože pri varení uvoľňuje veľké množstvo škrobu.

Vo Veronskej samosprávnej oblasti Isola della Scala, jednej z najvýznamnejších oblastí v pestovaní ryže, sa každoročne uskutočňuje festival *Fiera del Riso*. Tento obrovský festival je celý venovaný ryži a rizotu.







FRANCO ALIBERTI

ŠÉFKUCHÁR V TRE CRISTI

Kariéra Franca Alibertiho sa začala, keď v šestnástich rokoch odišiel z domu a presťahoval sa do Salsomaggiore Terme. Štúdium ukončil na inštitúte Istituto Alberghiero a počas letných prázdnin sa priučal umeniu pečenia koláčov v reštaurácii Massima Spigaroli. A práve v tomto období objavil svoju vášeň pre koláče. „Keď som bol dieťa, vždy som doma vytváral rôzne dezerty. A ako v mnohých talianskych rodinách vďačím za to svojej mame. *Mamma* mi dala kúsok cesta, s ktorým som sa mohol hrať a ja som vytvoril buď pizzu alebo babu (maličká bábovka máčaná v rume a cukrovom sirupe). Moja láska ku koláčom začala ako zábava a hravý spôsob trávenia času.“

Ale neskončilo to len pri koláčoch a pečive. Mladý Aliberti spolupracoval v Paríži s Alainom Ducassom a známym talianskym šéfkuchárom Gualtierom Marchesim. Po štyroch rokoch strávených v kuchyni Massimiliana Le Calandre v Padove ho v roku 2012 prijali do skupiny kuchárov v kuchyni Massima Bottura v reštaurácii Osteria Francescana, kde začal pracovať v roku 2013 ako hlavný cukrár. Nasledovali úspechy v mnohých známych reštauráciách ako La Présef v Mantello. Nedávno prijal miesto hlavného šéfkuchára v reštaurácii Tre Cristi v Miláne, kde sa spracovávajú výlučne regionálne produkty.

„Ryža, to je, podľa definície, rizoto, je produkt severného Talianska a Milána. Mám ho v menu, pretože vďaka malej, originálnej zmene môžete tradičný recept zmeniť na niečo výnimočné,“ hovorí šéfkuchár Franco Aliberti.

RIZOTO S ČERVENOU KAPUSTOU A ÚDENOU RYBOU

POTREBUJETE

½ červenej kapusty
0,5 g sódy bikarbóny
250 g ryže Riso Nano Vialone
Veronese
extra panenský olivový olej
soľ a korenie
údenú rybu nakrájanú na jemné
plátky na carpaccio
(losos, pstruh, makrela)

Na smotanovú omáčku

200 g smotany
1 kávová lyžička citrónovej šťavy
soľ

V kuchynskom robote nakrájajte červenú kapustu a odložte si šťavu (zo zvyšku kapusty si môžete vyrobiť chutnú kyslú kapustu).

Do šťavy z kapusty pridajte sódu bikarbónu a to bude náš vývar. Opražte krátko ryžu Riso Nano Vialone Veronese na olivovom oleji a potom pridajte vodu tak, aby zakryla ryžu, a povarte. Asi po 7 minútach pridajte vývar z červenej kapusty a ďalej varte, až kým nebude ryža mäkká.

Pokvapkajte olivovým olejom a dochuťte soľou a korením. Výsledkom bude rizoto modrastej farby. Zmixujte smotanu a citrónovú šťavu a osolte. Údenú rybu naservírujte na tanier, dajte na ňu lyžicu rizota a ozdobte pár kopčekmi ochutenej smotany.





ΛΟΥΚΟΥΜΙ ΓΕΡΟΣΚΗΠΟΥ – ΛΟΥΚΟΥΜΙ GEROSKIPOU

[ΛΟΥΚΟΥΜΙ Ζ GEROSKIPOU]

– CYPRUS –

Loukoumi je jednou z najstarších lahôdok vyrábaných na Cypre. V oblasti Stredozemia je známa pod rôznymi názvami, ale v súčasnosti je jediným chráneným označením pôvodu (CHZO) pre túto sladkú pochúťku názov Λουκούμι Γεροσκήπου (Loukoumi Geroskipou).

Táto jedinečná verzia pochádza z mestečka Geroskipou v okrese Paphos v západnom Cypre. Stále sa tu udržiava historická cukrárska tradícia a vďaka tomu aj tá najvyššia kvalita. Napríklad mandle a med musia podľa tradičného receptu pochádzať z mestečka Geroskipou, kde by mal prebiehať aj celý výrobný proces. Loukoumi najvyššej kvality by nemalo byť lepkavé ani premočené. Maličké kocky majú želatínovú textúru a rozpoznateľnú vôňu. Tradičné loukoumi sa pripravuje s ružovou vodou a na dosiahnutie krásnej farby sa pridáva červená potravinová farba. Ale cyperskí cukrári pridávajú aj sušený kokos namiesto práškoveho cukru alebo do hotového produktu vmiešajú orechy a čokoládu. Príchute sú rôzne: od jahodovej, mandarínkovej a bergamotu až po pistáciouú, vanilkovú a banánovú.







WAJDI TALHOUK

HLAVNÝ CUKRÁR V CHALET DOUX

Wajdi Talhouk opustil svoj rodný Libanon, keď mal 21 rokov a odišiel za prácou. Chcel cestovať a objavovať nové príležitosti, a tak žil aj pracoval v Dubaji, Moskve aj v Škótsku, kde pracoval na takých prestížnych miestach, ako sú Castle Terrace a The Caledonian, a neskôr v známej pekárni The Bread Winners. Wajdi Talhouk zdokonalil svoje cukrárske majstrovstvo v pečení jemného pečiva a nakoniec sa vrátil na Cyprus, kde si splnil svoj sen: otvoril si svoju vlastnú cukráreň s názvom Chalet Doux. „Chceli sme začať s ľahkosťou. V zime sme piekli éclairy, ovocné tortičky, opera rezy a gaštanovú tortu. Nechcel som piecť päťdesiat druhov koláčov, z ktorých len pár by bolo dokonalých a zvyšok priemerných. Loukoumi sa na Cypre často pripravuje na svadby ako dezert pre hostí, ale podáva sa aj ku káve a k čaju. Tradičné loukoumi z Cypru sa pripravuje s ružovou vodou, ale my ho pečieme v rôznych príchuťach: citrónová, vanilková, bergamot, pomarančová..., čo vás len napadne.“

LOUKOUMI MAKRÓNKY

POTREBUJETE

- | | |
|---|---|
| 28 ks loukoumi | Na prípravu makróniiek je ideálny mixér. Vložte doň mleté mandle, práškový cukor a potravinovú farbu a dobre rozmixujte. |
| 25 g mletých mandlí | |
| 175 g práškového cukru | V mixéri na strednej rýchlosti vyšľahajte vaječné bielka s kryštálovým cukrom dotuha. Do snehu pomaly pridajte mandľovú zmes a jemne zmiešajte, až kým sa nespoja. Cesto by malo mať konzistenciu lávy. |
| štipka prášku červenej potravinovej farby | |
| 90 g vaječných bielkov | Naplňte dávkovacie vrečko cestom a na silikónovú podložku umiestnenú na plechu vytlačte kruhy s priemerom 3 centimetre. |
| 75 g kryštálového cukru | Dvakrát poklepte plechom na rovnom povrchu, aby ste odstránili vzduchové bubliny z cesta a odložte na 30 minút. |
| | Potom pečte 19 minút v rúre predhriatej na 140 °C. |
| | Z loukoumi vyrežte kruhy s priemerom 4 centimetre a vtlačte ich medzi dve makrónky. Z jednej dávky upečiete približne 28 makróniiek. |





LATVIJAS LIELIE PELĒKIE ZIRŅI,

[SUŠENÝ SIVÝ HRACH]

— LOTYŠSKO —

Lotyšsko je krajina na severovýchode Európy a je jedným z troch baltických štátov. Jeho geografia a klimatické podmienky s ňou spojené vo veľkej miere určovali kulinárske dedičstvo krajiny. Územie je výborné na pestovanie zemiakov a rôznych obilnín.

V 90-tych rokoch 20. storočia začali farmári experimentovať s organickými metódami kultivácie. To je jedným z mnohých dôvodov, prečo je Lotyšsko rastúcim trhom pre kvalitné produkty. Len v roku 2015 udelila EÚ niekoľkým z týchto produktov označenie originalnosti. Jedným z takých produktov boli aj Lotyšias liemie pelēkie zirņi, sušené semená miestnej strukoviny *Retrija*. Táto strukovina, podobná hrachu, bola vyšľachtená v Lotyšsku v 18. storočí, ale jej popularita sa v posledných rokoch zvýšila. Tunajšie klimatické a geografické podmienky sú výborné na pestovanie tohto druhu hrachu, ktorý má typickú sivú farbu a mramorovú štruktúru. Textúra týchto semien je múčna s typickou glutamátovou chuťou (tzv. umami) so sladkastým nádychom. Sivý hrach sa často konzumuje počas Vianoc spolu s kúskami slaniny.







JURIS DUKAŁSKIS

ŠÉFKUCHÁR V RESTAURANT 3

Mladí šéfkuchári museli v 90-tych rokoch hľadať novú identitu. Samozrejme, že v Lotyšsku existovali reštaurácie, ale ich cieľom bolo hostí „nakrmiť“ a nie poskytnúť im pôžitok, prípadne gastronomický zážitok, ktorý by bol pridanou hodnotou. Stravovanie v reštaurácii bolo veľmi lacné a návšteva reštaurácie bola otázkou efektivity. Hostia sa delili nielen o jedlo, ale aj o stoly, až kým nebola obsadená aj posledná stolička.

Juris Dukaļskis: „Bol najvyšší čas začať rozmýšľať o ingredienciách, ktoré by sme si mohli sami dopestovať a o organickom poľnohospodárstve. To je filozofia reštaurácie Restaurant 3. Neustále hľadáme nové produkty nedotknuté industrializáciou či ľudským zásahom. Naše produkty aj ingrediencie vyberáme starostlivo s dôrazom na ich pôvod. O naše myšlienky sa delíme, aby naše deti mohli žiť v lepšom svete, ako žijeme my.“

Reštaurácia Jurisa Dukalskisa Restaurant 3 sa stala stelesnením týchto myšlienok. Šéfkuchár varí podľa princípov, ktoré on nazýva novou lotyšskou kuchyňou: sviežo, chutne, podľa ročných období, zdravo a vždy podporujúc miestnych farmárov a výrobcov. „Strukovina v tomto jedle je toho vynikajúcim príkladom.“

Restaurant 3 – www.restaurant3.lv

POLPETTE Z LATVIJAS LIELIE PELĒKIE ZIRŅI

POTREBUJETE

300 g Latvijas lielle pelēkie zirņi
(sušený sivý hrach)
150 g varených zemiakov
30 g najemno nakrájanej cibule
100 g hríbov smrekových
nakrájaných na kocky
60 g solenej slaniny
nakrájanej na kocky
50 g masla s konopnými
semiačkami alebo bežného masla
100 g kyslej smotany
5 g žihľavového prášku
(nemusí byť)

soľ

Sivý hrach nechajte cez noc namočený vo vode.

Varte ho domäkka a zmixujte s varenými zemiakmi.

Pomelte hrach a zemiaky na mlynčeku na mäso niekoľkokrát a zmes uložte do samostatnej misky.

Uvarte najemno nakrájanú cibuľu, hríby a slaninu v liatinovej nádobe, až kým nezhnednú.

Zmiešajte hrach so zemiakovou zmesou.

Pridajte maslo s konopnými semiačkami, ochuťte soľou a dôkladne zamiešajte.

Teraz vytvarujte zo zmesi guľky a podávajte s kyslou smotanou (*Nemusíte ich piecť!*). Na dokončenie posypte na jedlo trochu žihľavového prášku.

Toto jedlo je vynikajúce s miestnym lotyšským pivom.





DAUJĖNŲ NAMINĖ DUONA

[RAŽNŲ CHLIEB Z DAUJENAI]

– LITVA –

Daujėnų naminė duona je tradičný ražný chlieb, ktorý sa odpradáva pečie v dedinke Daujėnai na severe Litvy. Jeho história siaha až do 17. storočia.

Ražné cesto sa fermentuje v dubových žlaboch a potom sa pečie v peci na horúcom uhlí. Každý žlab dodáva cestu charakteristickú príchut' a odovzdáva sa z generácie na generáciu. Tým sa zaručuje jedinečná chuť a domáci produkt, ktorý presne vystihuje tradície nádhernej a mystickej Litvy.

Chlieb z Daujėnai má jemnú, tmavú, lahodnú štruktúru a príjemnú sladko-kyslú chuť, charakteristickú pre ražný chlieb. Do zmesi múky, vody, cukru a soli sa pridáva len rasca. Chlieb môže vážiť 4 až 10 kilogramov. V Litve sa tento chlieb podáva najmä pri výnimočných príležitostiach – ako sú festivaly, svadby a krsty – počas ktorých býva často vyzdobený symbolmi sily, lojality a pokory. V roku 2014 bol Daujėnų naminė duona zaradený na zoznam chránených zemepisných označení v Európskej únii.







DEIVYDAS PRASPALIAUSKAS

ŠÉFKUCHÁR V AMANDUS

Šéfkuchár Deivydas Praspaliauskas začal svoju kariéru ako umývač riadu, ale už vo veku 23 rokov pracoval vo svojej vlastnej reštaurácii s názvom Lauro Lapas. V roku 2014 otvoril stále populárne bistro Bistro 1 Dublis v hlavnom meste Vilnius, po ktorom o rok nato nasledovala luxusná reštaurácia Dublis s vyššími ambíciami, väčším tímom a vyšším štandardom. Praspaliauskas bol opakovane ocenený titulom najlepší šéfkuchár v Litve a v roku 2013 vyhral Baltský pohár kulinárskych hviezd. Tento úspech zopakoval aj v roku 2015 ako kapitán tímu.

„Vždy som sníval o mieste, kde by som mohol dlhodobo skúšať všetky moje kulinárske nápady a experimenty,“ hovorí šéfkuchár. „Mám niekoľko zdrojov inšpirácie: štyri ročné obdobia, umelecké diela z galérie Grafo vo Vilniuse, a samozrejme úsmevy hostí. Som šťastný, keď dokážem improvizovať, dokonca aj keď je celé pódium len moje.“

Toto dlhoročné experimentovanie pokračuje v Deivydasovej vlastnej reštaurácii – Amandus – kde si môžete vychutnať znamenité gurmánske menu so širokou škálou miestnych produktov. A to, samozrejme, zahŕňa aj chutný litovský chlieb. „V našom menu nájdete pokrm s červenou repou a pohánkovým chlebom, orieškovým maslom a lieskovými orieškami. Dezert uvedený v tejto knihe je sladšou verziou práve tohto jedla.“

Amandus – www.amandus.lt

ČERVENÁ REPA S RAŽNÝM CHLEBOM A ČIERNYMI RÍBEZĽAMI

POTREBUJETE

Na polevu

50 g Daujėnų naminė duona (ražný chlieb), opečený na hrianku
50 g opražených lieskových orieškov
20 g masla

Nakrájajte chlieb aj lieskové oriešky na kúsky. Roztopte maslo a opražte na ňom Daujėnų naminė duona spolu s orieškami do zlatista.

Zmiešajte jogurt s čiernymi ríbezľami a javorovým sirupom a osoľte štipkou soli. Smotanu vyšľahajte dotuha a primiešajte ju do jogurtovej zmesi.

Nakrájajte červenú repu na kocky a uvarte ju vo vyčerenom masle.

Na jogurtový krém

50 g jogurtu
50 g čiernych ríbezlí
50 g javorového sirupu
štipku soli
50 g smotany

Potom privedte červenú repu do varu v mlieku a varte na malom ohni približne 8 až 9 minút.

Pridajte kondenzované mlieko spolu s čiernymi ríbezľami a riccotou a nechajte zmes povariť 5 a ž 6 minút.

Dajte vychladnúť do chladničky a potom pridajte 30 g zmesi chleba a lieskových orieškov.

Bielky vyšľahajte do hustej peny. Zmiešajte cukor a kukuričný škrob a jemne vmiešajte do peny z vaječných bielkov. Pridajte citrónovú šťavu a lieskové oriešky.

Na červenú repu

100 g červenej repy
20 g vyčereného masla
50 ml mlieka
50 ml kondenzovaného mlieka
30 g čiernych ríbezlí
30 g ricotty

Snehové pusinky pečte v rúre pri 120 °C 2 až 2 ½ hodiny.

Podávajte nasledovne: ako základ položte červenú repu, na ňu kopček jogurtového krému, potom zvyšok zmesi z chleba a lieskových orieškov a navrch pridajte jednu snehovú pusinku.

Na snehové pusinky

120 g vaječných bielkov
180 g cukru
10 g kukuričného škrobu
10 ml citrónovej šťavy
100 g jemne nakrájaných lieskových orieškov





BEURRE ROSE

— LUXEMBURSKO —

Maslo Beurre rose – Marque Nationale du Grand-Duché de Luxembourg je maslo vynikajúcej kvality s chráneným označením pôvodu (CHOP) exkluzívne vyrábané pod národnou pečatou v Luxembursku.

Za svoju výbornú kvalitu vďačí toto maslo najmä špecifickej flóre a trávam, ktoré rastú v jedinečnej oblasti, kde sa pasú kravy, ale svoju úlohu zohráva aj spôsob, akým sa múti a kvalita čerstvej smotany. Vo výrobnom procese sa používa výlučne fermentovaná smotana. Nepridáva sa soľ.







LÉA LINSTER

ŠÉFKUCHÁRKA V REŠTAURÁCII LÉA LINSTER

Léa Linster to nemala vždy ľahké, aby sa v 80-tych rokoch udržala v podnikaní v odvetví, ktorému dominovali výhradne muži. Ale bolo to jej osudom: Léa Linster sa mala stať „prvou dárou“ luxemburskej gastronómie. V roku 1987 získala svoju prvú Michelinú hviezdu po tom, čo pretvorila kaviareň/reštauráciu svojich rodičov na gastronomickú svätyňu. O dva roky neskôr vyhrala svetový kuchársky šampionát a zaslúžene získala najvyššie ocenenie Bocuse d'Or. Léa Linster je dodnes jedinou ženou, ktorá toto prestížne ocenenie získala.

V roku 1991 otvorila svoju druhú reštauráciu – Kaschthaus, aby výraznejšie podporila gastronómiu v Luxembursku. V roku 1996 sa stala hrdou majiteľkou vinice v blízkosti mesta Remich na rieke Mosele. V roku 2010 nasledovala reštaurácia vo francúzskom štýle – Pavillon Madelaine a o rok neskôr otvorila Delicatessen, obchod pre gurmánov so širokým výberom lokálnych kulinárskych pokladov. Léa Linster je ikonou luxemburskej gastronómie a je hrdá na maslo Beurre rose, ktoré je považované za kráľovský klenot v tomto malom veľkovoľvodstve. „Výnimočný poľnohospodársky produkt, dokonalé vyjadrenie našej zvlnenej krajiny hraničiacej s rôznymi kultúrami v srdci Európy.“

Reštaurácia Léa Linster – www.lealinster.lu

BISCUIT DE SAVOIE

POTREBUJETE

Na crème au beurre (maslový krém)

- 150 g cukru
- 50 ml vody
- 2 vaječné žĺtka
- 2 vajcia
- 250 g Beurre rose
(zmäknuté maslo)
- 2 silné malé espressá

Cukor na crème au beurre (maslový krém) rozpustíte spolu s vodou a nechajte skaramelizovať pri teplote 120 °C. V mixéri zmixujete vaječné žĺtka s celými vajcami.

Do vaječnej zmesi pomaly pridávajte karamel za stáleho miešania. Zmes miešajte až do úplného vychladnutia. Pridajte Beurre rose po lyžiciach a naďalej miešajte, až kým nevznikne hladký krém. Do krému pridajte espresso.

Na korpus

- 6 vajec, oddelené bielka a žĺtka
- 175 g cukru
- 75 g múky
- 75 g škrobovej múky (maizeny)
- štipku soli
- 250 g mandľových lupienkov
- hrudku masla
- 50 g cukru

Na korpus vyšľahajte žĺtka spolu so 75 g cukru. Zmiešajte múku a škrobovú múku a zmes preosejte. Vyšľahajte bielka dotuha spolu so 100 g cukru a štipkou soli. Vymiešané žĺtka pridajte do zmesi múky a škrobovej múky a potom pridajte vyšľahané bielka. Opatrne zmiešajte. Vymastite a pomúčte dve tortové formy, jednu v priemere 25 cm a druhú 18 cm.

Cesto pečte 20 minút v rúre predhriatej na 175 °C. Upečený korpus vyberte a nechajte vychladnúť na podnose. Každý korpus narežte horizontálne na tri kusy a na každý natrite crème au beurre. Mandľové lupienky opražte na masle s cukrom, až kým neskaramelizujú. Posypte nimi vonkajšiu časť koláča.

Korpusy položte jeden na druhý a ozdobte crème au beurre.





GYULAI KOLBÁSZ

[KLOBÁSA Z GYULA]

– MAĎARSKO –

Maďarská kuchyňa ponúka široký výber rôznych klobás. Najznámejšia je klobása Gyulai kolbász, ktorá má svoju charakteristickú chuť vďaka zaúdeniu a dozrievaniu, ktoré v miestnom špeciálnom podnebí trvajú niekoľko týždňov.

Gyulai kolbász,, ktorá získala chránený status CHZO, bola nazvaná podľa maďarského mesta Gyula. Jej zloženie je: bravčové mäso, bravčová masť, cesnak, korenie, soľ, sladká a štiplavá mletá paprika. Mleté mäso sa natlačí do črievok vyrobených z bravčových čriev, údi sa na bukovom dreve a nakoniec sa zavesí, aby sa zakonzervovalo.

Európske ochranné označenie zároveň určuje, že klobása má byť od 18 do 26 cm dlhá a predávať sa v páre. Na jej povrchu sa nesmie tvoriť pleseň. Klobásy sa ľahko krájajú a majú pikantnú údenú chuť. Maďari ju radi podávajú na krajci chleba alebo ju pridávajú k rakott krumpli, jedlo varené v jednom hrnci zo zemiakov a vajec. Klobása je výborná aj v inovatívnejších a originálnejších spôsoboch prípravy, tak ako ju použila Eszter Palágyi.







ESZTER PALÁGYI

ŠÉFKUCHÁRKA V COSTES RESTAURANT

V roku 2010 bola reštaurácia Costes ocenená prvou maďarskou Michelinovou hviezdou. Vtedy ju viedol portugalský šéfkuchár Miguel Rocha Vieira. Tejto pocte sa teší dodnes. V roku 2015 predal štafetu svojej nástupkyni Eszter Palágyi. Predtým, ako sa Eszter vrátila do Budapešti a začala pracovať v Costes, pracovala v rôznych európskych reštauráciách na najvyššej úrovni vrátane Robuchon a Taubenknobel.

„Stále si pamätám svoj prvý deň v kuchyni,“ spomína. „Hneď počas prvej hodiny som si porezala prst. Nevedela som ani len ako sa má držať nôž. Myslím, že teraz už postupne dokonale poznám ingrediencie, viem s nimi pracovať a dostať z nich to najlepšie.“ V roku 2016 bola Eszter Palágyi ocenená ako šéfkuchárka roka v Maďarsku a to nebolo naposledy. Tento titul už získala trikrát, a to má len krátko po tridsiatke. Novinári ju chvália vďaka jej práci s miestnymi maďarskými produktmi, častokrát veľmi kreatívnym a hravým spôsobom, čo vysoko oceňujú jej hostia. „Predtým sme museli všetko dovážať z Francúzska. Teraz už konečne môžeme kupovať kačky z Kunsagu, marinovať ich v Tokajskom víne. Alebo získať sumca z jazera Fertő. A Gyulai kolbász je minimálne taká dobrá ako známejšie mäsové výrobky. Sme na ňu hrdí.“

Costes Restaurant – www.costes.hu

POCHÚTKA ZO GYULAI KOLBÁSZ

POTREBUJETE

- | | |
|--|--|
| 1 balenie okrúhleho chrumkavého pečiva warqa | Z pečiva si vyrežte lubovoľný tvar. Na jednu porciu budete potrebovať dva rovnaké tvary. |
| 220 g klobása <i>Gyulai kolbász</i> , nakrájaná na kocky | V Costas používame zábavné tvary ošípaných, ale postačí aj jednoduchý okrúhly tvar. |
| 70 g šľahačky | Potrite ich maslom a zapečte na 15 minút dozlatista v rúre predhriatej na 175 °C. |
| 4 vajcia natvrdo, nakrájané najemno | Ostatné prísady opatrne zmixujte a ochuťte soľou a korením. |
| 250 g mäkkého, jemne slaného masla | Nátierku natrite na upečené tvary a navrch položte druhú časť. |
| 10 g horčicových semiačok typu Dijon | |
| soľ a korenie | |





VÍNO GOZO CHARDONNAY

[VÍNO Z OSTROVA GOZO]

— MALTA —

Pil Odyseus víno z ostrova Gozo s nymfou Kalypso? Mohlo byť práve toto víno príčinou jeho neskorého návratu na Ithaku?

V každom prípade, magická kombinácia ílovitej pôdy spolu s klimatickými podmienkami ostrova Gozo vytvárajú mýtické víno a v tomto procese hrá dôležitú úlohu nielen slnko, ale aj vietor. Ten prináša bohaté množstvo soli zo Stredozemného mora, ktorá sa nachádza ešte aj v rannej rose v tých najdôležitejších letných mesiacoch. Tu nájdete miestne odrody hrozna, ako sú Girgentina a Gellewza, ale dopestávajú sa aj medzinárodné odrody, akú sú Chardonnay, Merlot a Shiraz.

Všetky druhy vína, červené, biele aj ružové, z Gozo, malého sesterského ostrova Malty, majú štatút chráneného označenia pôvodu. To znamená, že tieto vína môžu byť vyrábané len z hrozna dopestovaného v tejto oblasti.







RAMONA FARRUGIA PRECA

ŠÉFKUCHÁRKA V PALAZZO PRECA

Sestry Ramona a Roberta Preca pracovali spolu v ich rodinnej reštaurácii Tal-Familja v Marsascale. Keď mali dvadsať rokov, boli už „gastronomickými veteránkami“. Väčšinu svojho detstva trávili totiž v kuchyni svojho otca v preslávenom klube King's Own Band Club vo Valette. Práve tam totiž pod starostlivým dohľadom svojho otca Charlesa po prvýkrát krájali petržlenovú vňať, hrst' kapár a olív. Ramona túžila vytvoriť nové kulinárske centrum v Marsascale. A ukázalo sa, že ním bude reštaurácia Palazzo Preca situovaná v paláci zo 16. storočia na ulici Strait Street v srdci Valetty. A práve tu nájdete kulinárske srdce génia sestier Preca. Je len na skok od mora, vďaka ktorému sú plne zásobené rybami, mäkkými a kôrovkami. Ostrov Gozo je na dohľad, oddelený kúskom mora, a práve tam rastie ich inšpirácia vo forme nádherných, pevných strapcov hrozna. „Môj recept predstavuje dušu maltskej stredozemnej kuchyne,“ hovorí Ramona. „Mušle, víno z ostrova Gozo, cesnak, čerstvé bylinky: jedlo, ktoré prináša na stôl očarujúcu oslavu.“

Palazzo Preca – www.palazzoprecavalletta.com

MUŠLE S VÍNOM GOZO CHARDONNAY

POTREBUJETE

- 4 strúčiky cesnaku, pretlačené alebo najemno nakrájané
 - 48 veľkých mušiel Ruditapes decussatus large (Palourdske mušle), očistené
 - 250 ml vína Gozo Chardonnay
 - 250 g nakrájaných cherry paradajok
 - soľ a korenie
 - čerstvé bylinky (mäta, bazalka atď.)
 - 2 polievkové lyžice extra panenského olivového oleja
 - 1 pomaranč
- Vo veľkom hrnci opražte cesnak na olivovom oleji na miernom ohni. Pridajte k nemu víno Gozo a uveďte do varu.
- Do vývaru pridajte mušle a cherry paradajky.
- Hrniec zakryte a mušle povarte päť – šesť minút, až kým sa neotvoria. Po varení všetky neotvorené mušle vyhodte.
- Ochuťte soľou a korením.
- Ozdobte čerstvými bylinkami a kúskom pomaranča a podávajte s chlebom a bielym vínom z ostrova Gozo.





NOORD-HOLLANDSE GOUDA

[SYR GOUDA ZO SEVERNÉHO HOLANDSKA]

– **HOLANDSKO** –

Každý, kto od konca marca do septembra navštívi v piatok ráno centrum holandského mesta Alkmaar, neuverí svojim očiam: nosiči syrov oblečení v tradičnom kroji chodia sem a a tam a na špeciálnych vozíkoch vozia až 8 obrovských kolies syra.

Na trhu Waagplein v centre mesta sa predáva syr už od stredoveku. Nosiči prinášajú syr obrovských rozmerov pod pozorným dozorom majstrov na váhu. Obchodníci a odoberači vzoriek na námestí rozhodujú o kvalite dovezeného syra a zjednávajú cenu tleskaním rúk.

Mlieko používané pri výrobe tohto syra pochádza od kráv, ktoré od jari do jesene trávia šesť hodín denne na lúkach, 120 dní v roku. Ich mlieko je zahusťované v závode na výrobu syra pomocou štartovacích kultúr a syridla. Husté mlieko sa delí na kusy syreniny, ktoré sa následne natlačia do drevených foriem dodávajúcich syru jeho formu a umožňujúcich odvlhčenie. Syr sa nechá nasiaknuť v soľnom náleve a uloží sa v sklade. Tu sa celé kolesá syru nechajú zrieť na drevených policiach pri teplote 12 - 15 °C pri pravidelnom obracaní, aby si zachovali svoj tvar. Nakoniec sú potiahnuté parafínovou vrchnou vrstvou, ktorá zabráni tvorbe plesní. To dokazuje remeselnú zručnosť pri výrobe syra z Noord Holland, ktorý nesie chránené označenie pôvodu.







JONNIE BOER

ŠÉFKUCHÁR V DE LIBRIJE

Jonnie Boer sa stal šéfkuchárom v reštaurácii De Librije v Zwolle vo veku 24 rokov. O niekoľko rokov neskôr prevzal reštauráciu spolu so svojou partnerkou Thérèse. Reštaurácia De Librije získala svoju prvú Michelin-skú hviezdu v roku 1993, druhá nasledovala v 1999, čím sa Jonnie stal najmladším šéfkuchárom s dvomi hviezdami v Holandsku. O päť rokov neskôr sa reštaurácia De Librije stala druhou reštauráciou v Holandsku ocenenou tromi Michelinskými hviezdami.

Jonnie a Thérèse: „Každý deň jeme aj pijeme, ale radi meníme túto každodennú potrebu na niečo výnimočné a pozývame vás, aby ste si spolu s nami vychutnali našu lásku k dobrému jedlu a chutným vínam. Obaja sme vyrástli v tejto oblasti, vo svete, kde sme si chytali zubáče, zbierali vodnú mätku, hribe smrekový a kúriatka jedlé a vyšli si na pramici, aby sme nakládli návnady pre kačky. Pramica je tradičná loďka s plochým dnom, ktorá sa používa najmä v provincii Overijssel na rybníkoch a jazerách na lov vodného vtáctva. Tento typ rybníka sa nazýva „kooi“ (návnada). Ako by ste sa nemohli zamilovať do všetkých tých úžasných produktov, ako je tento fantastický syr, ktorý tu vyrábame? Mnoho ľudí si myslí, že varenie z regionálnych produktov je našou špecialitou, ale my si myslíme, že sme výnimoční práve preto, že nemáme žiadnu špecialitu. Keď pripravujete a podávate jedlo s láskou a oduševnením, so skutočným citom, všetko sa stáva špecialitou.“

De Librije – www.librije.com

CESTOVINY S ÚHOROM A ZRELÝM SYROM

POTREBUJETE

- | | |
|--|--|
| 400 g cestovín
(špagety alebo linguine) | Uvarte cestoviny al dente v množstve osolenej vody. |
| 2 najemno nakrájané šalotky | Rýchle ich opláchnite pod studenou tečúcou vodou. |
| 3 najemno nakrájané strúčiky
cesnaku | Opražte šalotku a cesnak na dostatočnom množstve olivového
oleja, až kým nebudú sklovité. |
| olivový olej | Pridajte cestoviny, všetko dobre povarte a ochuťte soľou s korením. |
| soľ | Premiešajte úhora, jarnú cibuľku a paradajky spolu s cestovinami
a naberte do misky. |
| čerstvo namleté biele korenie | |
| 2 údené úhory narezané na
plátky a potom na kocky | Navrch nastrúhajte zrelý syr Noord-Hollandse Gouda a ozdobte
petržlenovou vňaťou. Sladká orechová chuť syra výborne doplní
celkovú chuť tohto jedla. |
| ½ jarnej cibuľky nakrájanej
na kolieska | |
| 3 paradajky bez kože a jadierok
nakrájané na kocky | |
| 75 g zrelého syra Noord-Hollandse
Gouda (syr gouda zo
severného Holandska) | |
| 3 polievkové lyžice nakrájanej
petržlenovej vňate | |





STEIRISCHE KÄFERBOHNE

[ŠTAJERSKÁ ŠARLÁTOVÁ FAZULA „KÄFERBOHNE“]

— RAKÚSKO —

Fazuľa patrí k najstaršej plodine na svete. V 16. storočí priniesli šarlátovú fazuľu španielski dobyvatelia z Ameriky do Španielska a Anglicka. Počas nasledujúcich 100 rokov sa rozšírila po celom európskom kontinente.

Táto odroda fazule je značne odolnejšia voči chladu ako ostatné druhy, a preto sa jej darí v oblastiach s krutými zimami a vlhkými letami. Od 19. storočia sa šarlátová fazuľa pestuje aj v juhovýchodnej časti rakúskeho regiónu Štajerska. Táto fazuľa má charakteristickú jemnú, krémovú textúru a delikátnu chuť. Jej vysoká kvalita je výsledkom úrodnej a vhodnej pôdy, ktorá sa rozprestiera po celom geotermálnom a vulkanickom regióne, kde patrí Bad Radkersburg, Leibnitz, Feldbach, Fürstenfeld, Hartberg, Weiz a Graz. Steirische Käferbohne má status CHOP od roku 2016.







ANNA HAUMER A VALENTIN GRUBER-KALTEIS

START UP REŠTAURÁCIA KOCHNOMADEN

Anna Haumer a Valentin Gruber-Kalteis patria medzi najlepších šéfkuchárov Rakúska. Tento pár spolupracuje v úžasnej harmónii v kuchyni aj mimo nej a odráža sa to aj v ich prírodnej kuchyni, vďaka ktorej veľmi rýchlo získali svoju prvú Michelinskú hviezdu. So svojím podnikom „Kochnomaden“ každý mesiac usporadúvajú zaujímavú akciu: je to pop-upkoncept reštaurácie predstavujúci poctu kuchárskemu umeniu, remeselným zručnostiam a prírode.

Ich kulinárska filozofia spája moderné, sezónne aj nadčasové kreácie s dôrazom na použitie lokálnych produktov. Z tohto hľadiska je Rakúsko krajina neobmedzených možností. „Pre nás je varenie s ingredienciami, ako je štajerská šarlátová fazuľa alebo olej z tekvicových semien z nášho regiónu, absolútne bežné. Určite by sme to inak ani nechceli robiť.“ Práca v kuchyni je ich práca snov. Všetky svoje recepty a jedlá spolu navrhujú aj vytvárajú. „Stretli sme sa v kuchyni a odvtedy spolu pracujeme, takže sme zvyknutí byť spolu 24 hodín denne. Anna a Valentin sú dvojica, ktorá je najvýkonnejšia, keď sú spolu.“

Kochnomaden – www.kochnomaden.com

NAKLADANÉ BRAVČOVÉ LÍČKA SO ŠARLÁTOVOU FAZUĽOU, ŠPICATOU BIELOU KAPUSTOU A OLEJOM Z TEKVICOVÝCH SEMIEN

POTREBUJETE

1 kg alebo 8 malých bravčových líčok
2 litre vody
100 g soli
100 g konzervačnej soli
4 polievkové lyžice cukru
pár kusov celého čierneho korenia
pár kusov bobkového listu
pár kusov horčicových semien
200 g cibule
200 g mrkvy
200 g zeleru
40 g paradajkového pretlaku
500 ml bieleho vína
2 litre teľacieho vývaru
1 polievková lyžica kukuričnej múky (kukuričného škrobu)
40 g opražených tekvicových semiačok
1 nie veľmi sladké jablko (napr. Gala)
240 g Steirische Käferbohne (štajerskej šarlátovej fazule namočenej cez noc v studenej vode)
20 g masla
50 ml štajerského oleja z tekvicových semien
4 veľké listy špicatej bielej kapusty
1 polievková lyžica bravčových oškvarkov

Z bravčových líčok odstráňte všetky šlachy a membrány. V studenej vode rozpustíte soľ, konzervačnú soľ a cukor. Ochutíte korením, bobkovým listom a horčicovými semienkami. Líčka marinujte v soľnej marináde 3 – 4 dni úplne ponorené. Potom ich z marinády vyberte a poriadne opláchnite. Nakrájajte cibuľu, mrkvu a zeler na 2 cm kocky. Opražte mrkvu a zeler na masle dohnedá a potom pridajte cibuľu. Pridajte paradajkový pretlak a krátko orestujte. Prilejte biele víno a povarte, kým sa nevyparí voda.

Do liatinovej nádoby vložte bravčové líčka a uvarenú omáčku, prelejte teľacím vývarom, zakryte a pečte 90 minút v rúre predhriatej na 180 °C. Namočené Steirische Käferbohne – štajerské šarlátové fazule uvarte v čerstvej vode. Opražte tekvicové semiačka na suchej panvici a nakoniec ich nasekajte. Bravčové líčka vyberte z liatinovej nádoby a omáčku precedte cez jemné sitko do hrnca. Omáčku zahustíte na želanú konzistenciu kukuričnou múkou alebo kukuričným škrobom. V tomto štádiu nemusíte soliť – urobila to za vás soľná marináda. Jablko nakrájajte na malé kocky a spolu s fazuľou ho orestujte v panvici na kúsku masla. Jablko posolte, pridajte olej z tekvicových semien a vodu a jemne varte na malom ohni, až kým sa tekutina neodparí. Špicatú bielu kapustu opražte na horúcom oleji, pridajte pár kvapiek vody a jemne poduste domäkka. Osolte.

Šarlátové fazule naservírujte na malý tanierik, pridajte pár bravčových líčok a špicatú kapustu. Obložte tekvicovými semiačkami a bravčovými oškvarkami a zalejte pár lyžicami omáčky.





JABŁKA GRÓJECKIE

[JABŁKÁ Z GRÓJCA]

— POLSKO —

Jablká z poľského regiónu Grójec sú ovocím s kráľovským pôvodom, tak hovorí tradícia. Boli darom kráľovnej Bony Sforzy z Aragonu jej manželovi, kráľovi Žigmundovi I. Starému.

Kráľovná narodená v Španielsku bola vášnivou záhradníčkou. Mala obrovské množstvo ovocných sádov, ktoré tvorili základ šľachtenia jabĺk v Poľsku.

Názov *Jabłka grójeckie* je registrovaný ako chránené zemepisné označenie (CHZO) v EÚ. Vyšľachtených je dvadsaťsedem druhov, z ktorých najbežnejšie sú Gala, Gloster, Jonagold, Golden Delicious, Red Jonaprince a Ligol. Mikroklima a terén zaisťujú chladné teploty v noci počas obdobia pred zberom. To dodáva ovociu jeho jedinečný charakter. Krásna červená farba jabĺk im dodáva nielen príjemný vzhľad, ale odráža aj vyšší obsah pigmentu v šupke.







ROZBRAT

BARTOSZ SZYMCZAK

ŠÉFKUCHÁR V ROZBRAT 20

Bartosz Szymczak sa narodil v meste Gdynia pri Gdansku, na pobreží občas turbulentného Baltického mora. Skúsenosti získal v Londýne v kuchyni reštaurácií Bleeding Heart, Arbutus a The Cow. „Môj najúžasnejší moment bol môj prvý deň s Tomom Aitkensom, s mužom, ktorý stojí za úspešným konceptom, ako je napríklad Tom's Kitchen. To bola lekcia gastronómie, kde som našiel samého seba a objavil svoju lásku k produktom aj ingredienciám.“ Bartosz pracoval pre reštauráciu Lee Westcotta Typing Room ako zástupca šéfkuchára a potom si spolu s Jamesom Sharmanom otvorili pop-up reštauráciu v Hong Kongu (Noma), čo vyústilo do projektu „One Star House Party“. Od roku 2016 pracuje v reštaurácii Rozbrat 20 a prináša na stoly modernú a kreatívnu poľskú kuchyňu. „Naším mottom je *odvaha, bláznovstvo a jedinečná chuť*," smeje sa šéfkuchár. „Pracujeme s nie menej ako 8 rôznymi sezónami a každá má svoje vlastné menu. Od hibernácie v januári a februári, až po babie leto v októbri a Vianoce v decembri. V každom menu nájdete regionálne produkty, ako sú jablká z regiónu Grójec, a jedlá ako pierogi (pirohy) s pikantnou klobásou a kalerábom.“

Rozbrat 20 – www.rozbrat20.com.pl

JABLKOVÝ KOLÁČ S CMAROVOU ZMRZLINOU

POTREBUJETE

1 kg Jablka grójeckie CHZO (napríklad jablká Grójec Golden Delicious), nakrájané na kocky
100 g hrozienok
100 g cukru
100 g masla
10 g pomletej škorice
1 struk vanilky

Na posýpku

125 g múky
125 g masla
100 g hnedého cukru
90 g kryštálového cukru
125 g pomletých mandlí

Na cmarovú zmrzlinu

60 g plnotučného mlieka
280 g vysoko tučnej smotany
semiačka z 1 vanilkového struku
200 g cukru
120 g vaječných žĺtkov
470 g cmaru

Na korpus

250 g masla
400 g cukru
60 g podzemnicového oleja
10 g vanilkového extraktu
4 vajcia
560 g múky
24 g prášku do pečiva

Na mandľové maslo

125 g jemného masla
125 g cukru
125 g pomletých mandlí
125 g vajec

Orestujte jablká nakrájané na kocky, hrozienka a cukor na masle a ochuťte škoricom a vanilkou. Nechajte vychladnúť. Scedte šťavu a zvarťe až na konzistenciu sirupu a vráťte k jablkám.

Zmiešajte ingrediencie na posýpku a upečte v rúre predhriatej na 170 °C 4 až 6 minút alebo do zlatohneda.

Zmiešajte mlieko s vysoko tučnou smotanou a vanilkovými semiačkami. Zmes zvarťe a nechajte lúhovať 1 hodinu a preceďte cez sitko.

Z cukru a vaječných žĺtkov urobte vanilkový krém, nechajte vychladnúť na 40 °C a potom postupne pridávajte cmar. Nechajte vychladnúť a spracujte v zmrzlinovači.

Na prípravu korpusu zmiešajte maslo, cukor, podzemnicový olej a vanilkový extrakt. Pridajte vajcia, múku a prášok do pečiva a dôkladne zmiešajte, aby vzniklo pevné cesto. Zachladte v mrazničke a potom vyvaľkajte a vyložte ním koláčovú formu. Upečte v rúre predhriatej na 165 °C 10 až 15 minút alebo do zlatohneda.

Nakoniec zmiešajte jemné maslo s cukrom a postupne pridávajte pomleté mandle a vajcia.

Na korpus natrite 1/3 mandľového masla a zvyšok koláča naplňte jablkovou zmesou. Posýpku rozdrobte na jablká a na ňu natrite zvyšok mandľového masla a koláč pečte v rúre predhriatej 170 °C 15 až 25 minút, alebo až kým nebude mandľové maslo upečené.

Nechajte vychladnúť a podávajte s cmarovou zmrzlinou.





PÊRA ROCHA DO OESTE

[HRUŠKA ROCHA DO OESTE]

– PORTUGALSKO –

V roku 1836 Pedro António Rocha náhodou objavil dovtedy neznámu odrodu ovocného stromu hrušky na svojom pozemku, Fazenda Rocha, ktorý sa nachádza neďaleko Lisabonu. Každý rok v septembri pozýval svojich priateľov, aby si prišli vychutnať výnimočnú chuť tohto ovocia. Vôbec netušil, že sa jedného dňa stane jeho objav tak slávnym. Táto výnimočná odroda hrušky je pomenovaná po svojom objaviteľovi a vlastníkovi – Pêra Rocha.

Pêra Rocha do Oeste sa väčšinou zbiera v auguste. Dokonca aj v dnešnej dobe sa zbiera ručne tradičným spôsobom. Ovocie sa chytí a jemne potiahne do strany, aby nebola poškodená stonka. Zber je ťažká práca a obdobie zberu je krátke ale intenzívne.

Pre túto odrodu hrušky je charakteristická žltá a/alebo jemne zelená farba, niekedy s ružovým nádychom na strane, ktorá je vystavená slnku. Jej sčervenanie je ďalšou dôležitou črtou. V týchto červeno-hnedých škvrnách sa akumuluje cukor. Čím je viac slnka počas sezóny, tým viac červeno-hnedých škvŕn sa na hruške objaví. Dužina je smotanovo biela, pevná, chrumkavá a jemne zrnitá.







José Avillez

PROVENCE

JOSÉ AVILLEZ

ŠÉFKUCHÁR V BELCANTO

„Nikdy som ani nesíval, že by som sa dostal tam, kde som dnes. Dokázal som to len vďaka obetavosti a nadšeniu môjho tímu, ktorý sa neustále zlepšuje.“

José Avillez je jednoznačne jedným z najznámejších šéfkuchárov Portugalska a jedným z hlavných zástancov portugalskej kuchyne. Vyrástol v Cascais, medzi oceánom a borovicovým lesom. Učil sa od najlepších vrátane Marie de Lourdes Modesto, najvýznamnejšej autorky kníh o portugalskej kuchyni, a slávneho Ferrana Adrià, v reštaurácii El Bulli. V roku 2008 získal svoju prvú Michelinskú hviezdu v reštaurácii Tavares v Lisabone. O tri roky neskôr sa rozhodol otvoriť si svoju vlastnú reštauráciu a dnes už ich má niekoľko: v Lisabone, v Porte a v Dubaji. Každá reštaurácia má svoj charakteristický koncept, ale všetky zdieľajú rovnakú vášeň pre portugalskú gastronómiu. Jeho najznámejšou reštauráciou je, bezpochyby, Belcanto. Je ocenená dvomi Michelinskými hviezdami a zapísaná v zozname 50 najlepších reštaurácií sveta.

José Avillez si vybral hrušku Pêra Rocha do Oeste, pretože je vynikajúcim príkladom portugalského poľnohospodárstva – náhodne objavená odroda hrušky, ktorá sa aj po dvesto rokoch pestuje tradičnou metódou a zbiera sa ručne.

Belcanto – www.belcanto.pt

STUDENÁ HRUŠKOVÁ POLIEVKA SO SUŠENOU ŠUNKOU

POTREBUJETE

- (pre 8 osôb)*
- 1,5 kg zrelých hrušiek Rocha do Oeste
 - šťavu z 1 citróna
 - 2 litre vody
 - 200 g najjemno nakrájanej šalotky
 - 50 g masla
 - čierne korenie a morská soľ
 - 160 g sušenej šunky (typu jamon alebo prosciutto crudo)
 - pár lístkov čerstvej mäty
- Vyberte si tie najzrelejšie hrušky. Túto polievku nepripravíte s nezrelého ovocia.
- Hrušky Pêra Rocha do Oeste ošúpte, odstráňte jadierka a rozrežte na štyri časti. Pár tenkých plátkov si nechajte na ozdobenie.
- Do vody pridajte citrónovú šťavu a hrušky do nej namočte, aby nezoxidovali.
- Opražte šalotky na masle na miernom ohni tak, aby nezhnedli.
- Hrušky scedte a pridajte ich k šalotkám. Chvíľku ich opražte.
- Pridajte vodu, aby bolo všetko ponorené.
- Ochutte morskou soľou a čiernym korením.
- Hrušky zakryte papierom na pečenie, aby ste sa vyhli oxidácii a duste ich na miernom ohni do mäkka.
- Rozmixujte uvarené hrušky do krémovej konzistencie. Podľa potreby dochuťte a v prípade potreby kašu precedte cez jemné kónické sitko.
- Polievku nechajte vychladnúť a podávajte ju v studených hlbokých tanieroch ozdobenú kúskami sušenej šunky, plátkami hrušky a lístkami mäty.





TELEMEA DE IBĂNEȘTI

[SYR Z IBĂNEȘTI]

— RUMUNSKO —

Telemea de Ibănești je rumunský syr z regiónu Mures, ktorý má štatút chráneného názvu už od roku 2015.

Tento syr je vyrábaný výlučne z kravského mlieka od dobytky, ktorý sa pásol v údolí Gurghiului minimálne 6 mesiacov. V zimných mesiacoch je dobytok chovaný senom z toho istého regiónu. Telemea de Ibănești vďaka svojej charakteristickej chuti vďaka studenej soľanej vode z Orsova. Mladý syr telemea obsahuje oveľa viac vody, čo z neho robí polo jemný syr, zatiaľ čo dozretý syr telemea je štruktúrovanejší a má výraznejšiu chuť. Koreniny, ako je rasca, dodávajú tomuto syru orechovú príchuť. Telemea de Ibănești môžete jesť samostatne, v šalátoch, v omelete alebo aj v slaných palacinkách. Najmladšia generácia šéfkuchárov, do ktorej patrí aj Alex Petricean, používa tento výnimočný regionálny produkt so zdravou dávkou kreativity.







ALEX PETRICEAN

ŠÉFKUCHÁR V NOUA

„Na svete neexistuje jediný šéfkuchár, ktorý by nechcel mať svoju vlastnú reštauráciu, kde by vtlačil svoju vlastnú pečať a realizoval svoje vlastné gastronomické nápady.“ Šéfkuchár Alex Petricean, ocenený Gault & Millau v Rumunsku ako šéfkuchár roka v 2018, si svoj sen splnil na jar v roku 2019. Stal sa šéfkuchárom v reštaurácii NOUA, ktorá sa zameriava na modernú rumunskú gastronómiu. „Nastal čas predviesť bohatstvo našej krajiny, aj to, ako je zakorenené v rumunskej kultúre.“

NOUA sa nachádza v aristokratickom mestskom dome v starej štvrti Bukurešti. „Pre nás je to veľký krok. Dostali sme šancu sústrediť sa na naše miestne produkty, na kvalitu a dokonalosť, a nie na množstvo. Telemea de Ibănești je toho vynikajúcim príkladom.“

NOUA – www.nouarestaurant.ro

PEČENÝ RUMUNSKÝ CHLIEB S TELEMEA DE IBĂNEȘTI A OMÁČKOU Z KOZIEHO SYRA

POTREBUJETE

Na cesto

300 g múky
130 g zemiakovej kaše
(pripravenej vopred)
7 g soli
15 g droždia
20 ml teplej vody
200 g jogurtu

Na plnku

100 g masla
50 g múky
50 g plnotučného mlieka
100 g *Cașcavea de pe Valea
Doftanei* (rumunský údený syr)
200 g varených zemiakov
bez šupky
300 g Telemea de Ibănești
5 g soli
2 g korenia
0,5 g muškátového orieška

Na omáčku

200 g šľahačky
200 g masla
150 g kozieho syra
30 g nakladaných horčičných
semiačok (dostupné
v špecializovaných obchodoch)
4 vajcia namätko (4 min.)

Na prípravu cesta zmiešajte všetky suché ingrediencie spolu so zemiakovou kašou. Droždie rozpustite v teplej vode a rozmiešajte vidličkou. Pridajte jogurt a cesto mieste aspoň 10 minút, kým nebude jemné a hladké. Zakryte potravinovou fóliou a nechajte odpočívať 20 minút v chladničke. 10 minút pred použitím ho vyberte z chladničky.

Na prípravu plnky rozpustite maslo na miernom ohni a pridajte múku. Povarte 3 minúty, kým nedosiahnete opečenú, orieškovú vôňu, potom pridajte mlieko. Miešajte, až kým nevznikne bešamelová omáčka. Zoberte z ohňa a pridajte nakrájaný údený syr. Varené zemiaky roztlačte spolu so syrom Telemea de Ibănești. Zmiešajte zmes zemiakov a syra s bešamelom. Ochuťte soľou, korením a muškátovým orieškom a nechajte vychladnúť v chladničke.

Na prípravu omáčky zmiešajte šľahačku, maslo a kozí syr na miernom ohni, až kým nevznikne homogénna zmes. Nakoniec pridajte nakladané horčicové semiačka.

Cesto vyvaľkajte na 5 mm. Vykrojte 8 kruhov s priemerom 20 cm. Z každého kruhu vytvorte hniezdo, doň vložte vajce namätko spolu s Telemea bešamelom a zakryte druhou časťou cesta.

Zapečte na 7 minút v rúre predhriatej 170 °C. Osušte chlieb utierkou a navrch nalejte omáčku z kozieho syra.





PIRANSKA SOL

— SLOVINSKO —

V tieni kulinárskych veľmocí, ako je Taliansko a Alpský región Rakúska, sa v posledných rokoch Slovinsko vypracovalo na ideálnu kulinársku destináciu.

Krajina ponúka široký výber produktov z prírodných zdrojov, od rýb z Jadranského mora, cez mliečne výrobky z horských oblastí až po mäso z úrodných oblastí hlbšie vo vnútrozemí.

Z Jadranského mora sa soľ ťažila tradičným spôsobom už vyše 700 rokov. Soľ prirodzene kryštalizuje a ukladá sa na organických nánosoch, ktoré obsahujú všetky druhy minerálov a mikroorganizmov. Výsledkom je prírodný produkt získaný vďaka tvrdej práci robotníkov v soľných panvách. Prírodný park Sečovlje Salina sa nachádza v južnej časti Piranskej provincie a produkuje soľ výnimočnej kvality. Celý park pokrýva 750 hektárov a soľ sa stále aktívne ťaží v severnej časti parku. Soľ z oblasti Piran, známa aj ako Piranská soľ, bola v roku 2014 vyhlásená za produkt s chráneným označením pôvodu v súlade s legislatívou EÚ.







ANA ROŠ

ŠÉFKUCHÁRKA V HIŠA FRANKO

Reštaurácia šéfkuchárky Any Roš, Hiša Franko, vďačí za svoju existenciu prekrásnemu, ale drsnému údoliu Soča na severe Slovinska. Jej kuchyňa je odrazom prírody. Šéfkuchárka pracuje s tým, čo jej hory a smaragdovo zelená rieka ponúkajú. Zvyčajne je to syr, vajcia, mäso, sladkovodné ryby, divina, ovocie a bylinky zozbierané priamo z prírody. „Základom stravy v tejto časti Európy boli vždy mliečne výrobky a mäso,“ vysvetľuje Ana. „Naša kuchyňa rešpektuje prírodu tým, že rešpektuje rozšírené regionálne tradície. To je dôvod, prečo, napríklad, neponúkame vegetariánske menu. Bola by to urážka ťažkej práce našich rodičov a starých rodičov. Piranská soľ je jedným z tých produktov, ktoré si zasluhujú náš najväčší rešpekt. Je to niečo, čo existuje už vyše sedemsto rokov a je súčasťou Slovinského kultúrneho dedičstva.“

Hiša Franko sa pýši umiestnením medzi 50 najlepšimi reštauráciami sveta. Otec Valtera Kramara, Aninho partnera, tu už pred 50 rokmi servíroval anglický rozbif.

Hiša Franko – www.hisafranko.com

ZEMIAKY NA SENE S JAHŇACOU OMÁČKOU

POTREBUJETE

Na prípravu zemiakov

- 80 g sena (sušené a zomleté na prášok)
- 1 kg Piranska sol (Piranská soľ)
- 100 g vaječných bielkov
- 4 veľké zemiaky

Na jahňaciu omáčku

- 2 kg jahňacích hláv a kostí
- 300 g zmesi dusenej koreňovej zeleniny (cibuľa, zeler, mrkva – nakrájané najemno)
- 5 g oregana
- 3 g rozmarínu
- 3 g tymianu
- 10 g paradajkového pretlaku
- 200 ml suchého bieleho vína
- 500 g jahňacieho tuku

Na prípravu zemiakovej peny

- 1 kg zemiakov
- 100 g zredukovaného jahňacieho tuku (pozrite si postup prípravy)
- 20 g majoránu
- 20 g rozmarínu
- 4 plátky želatíny
- 100 g smotany

Na prípravu húb

- 150 g húb lievik trúbkovitý (trompettes de la mort)
- 20 g lieskovoorieškového masla
- 30 g Istrijskej letnej hľuzovky

Zmiešajte sušené a zomleté seno s Piranskou soľou a vaječnými bielkami. Zmesou pokryte zemiaky (jeden zemiak na jednu porciu) a zapečte v predhriatej rúre na 180 °C 45 minút. Upečte jahňaciu hlavu a kosti v pekáči v rúre na 210 °C, až kým tuk na kostiach neskaramelizuje. Pridajte zmes dusenej koreňovej zeleniny a bylinky a pokračujte v pečení 30 minút. Pekáč postavte na sporák, pridajte biele víno a nechajte ho pomaly odpariť. Jahňa zalejte studenou vodou, pridajte paradajkový pretlak a varte 4 hodiny. Precedte a omáčku varte ďalšie 2 hodiny. Privedte jahňací tuk do varu a pomaly varte 2 hodiny na malom ohni.

Precedte a tuk ochladte v studenom kúpeli. Očistite zemiaky na penu a pomaly ich uvarte v slanej vode. Precedte a precedenú vodu si odložte. Ešte raz zahrejte jahňací tuk spolu s rozmarínom a majoránom.

Zemiaky pečte v jahňacom tuku dozlatista. Zmixujte ich spolu s vodou, v ktorej ste ich vyvarili (50/50). Namočte plátky želatíny, vytlačte z nich vodu, a spolu so smotanou pridajte do zmesi. Všetko zmiešajte v šľahači na smotanu alebo vyšľahajte elektrickým šľahačom, až kým nevznikne pena. Orestujte huby na orieškovom masle 7 sekúnd. Osušte ich pomocou kuchynskej utierky.

Zemiaky vyberte zo senového obalu. Zmiešajte malé množstvo zmesi sena na prílohu. Zemiaky roztlačte vidličkou a servírujte so zemiakovou penou, hubami, čerstvo nastrúhanou hľuzovkou a jahňacou omáčkou. Ozdobte osoleným senným práškom.





STUPAVSKÉ ZELÉ

[STUPAVSKÁ KVASENÁ KAPUSTA]

— SLOVENSKO —

Stupavské zelé je kvasená kapusta z hlávok bielej kapusty pestovaných a spracovaných tradičným spôsobom v okolí mesta Stupava na Záhori. Dodnes sa pri tomto procese využívajú len prírodné postupy podľa tradičného receptu, bez pridaných konzervačných látok.

Kapusta bola v Európe obľúbená už od druhej polovice 19. storočia, kedy začala byť využívaná ako zdroj vitamínu C. Ako reakcia na Prvú svetovú vojnu a s ňou spojenú chudobu, hladomor a epidémie bolo vo veľkom podporované zakladanie tovární na spracovanie kapusty. Podporila ich dokonca aj rakúsko-uhorská ríša. Písomné zdroje dokazujúce pestovanie, predaj a vývoz kapusty sú však datované už oveľa skôr. Je zrejmé, že pestovanie hlávok bielej kapusty, po niekoľko storočí známej ako „zelé“, zohrávalo dôležitú úlohu v histórii obce Mást aj Stupavy, a to na domácom aj zahraničnom trhu.

Obchodovanie s touto komoditou bolo, a stále je, hlavným zdrojom príjmov pre mnohých obyvateľov. Kyslá kapusta zo Stupavy („Stupavské zelé“) je súčasťou miestnej kultúry stravy už niekoľko storočí. Stala sa dokonca hlavnou atrakciou hlavného regionálneho podujatia s názvom *Dni zelá*, ktoré sa koná na začiatku októbra každý rok. Stupavské zelé je niť, ktorá sa ťahá históriou obce Mást a Stupavy, a vytvorilo korene, ktoré vydržali dodnes a mali by byť chránené a podporované. Kapusta kvasí v drevených sudoch pri maximálnej teplote 25 °C namočená v slanom náleve, aby si zachovala „chrumkavosť“ a predišlo sa jej skazeniu. Slováci jedia takúto kapustu väčšinou v zime spolu s domácimi klobásami a pohárom slovenského piva.







SAVOY
RESTAURAN
Joel Soka
Executive Chef

WILTON
SAVOY

Radisson

JOZEF RISKA

ŠÉFKUCHÁR V REŠTAURÁCII SAVOY (RADISSON BLU CARLTON)

Mnoho hlavných miest vo východnej Európe stále dýcha majestátnosťou vďaka starostlivo zreštaurovaným historickým budovám. To platí aj o hoteli Carlton v srdci Bratislavy. Kaviareň Savoy Café bolo miestom stretnutí a obchodných rokovaní pri káve miestnej podnikateľskej elity a reštaurácia Savoy Restaurant si stále zachováva atmosféru tej doby. Jozef Riska je jej hlavným šéfkuchárom už od roku 2015. Pod jeho vedením získala reštaurácia už po jednom roku ocenenie Trend Tip Award za vynikajúcu kvalitu za dobrú cenu. Ako sám hovorí, snaží sa zachovať „podstatu tradičných receptov tým, že ich kombinuje s pôžitkom aktuálnych kulinárskych trendov“.

Jozef Riska si váži a zachováva tradície života na dedine na Slovensku. „Kapusta bola vždy súčasťou týchto tradícií. Každý, kto mal kapustu v záhrade, mal k dispozícii svoju vlastnú lekárňu. Kapusta je zdravá a výživná. Náš tradičný spôsob prípravy uchováva túto zeleninu sviežu a chrumkavú. Pracujeme s neskorou zimnou kapustou, ktorú nájdete len v jednej oblasti: v okolí Stupavy, od západných vrchov Malých Karpát po južný cíp Záhorskej nížiny.“

Savoy (Radisson Blu Carlton) – www.savoyrestaurant.sk

STUPAVSKÉ ZELÉ – KVASENÁ KAPUSTA S BRAVČOVOU PANENKOU S GLAZÚROU

POTREBUJETE

1 polievkovú lyžicu zlatého sirupu
2 polievkové lyžice horčice
1 polievkovú lyžicu
jablkového octu
1 bravčovú sviečkovicu
(panenku), približne 650 g
morskú soľ a čierne korenie
40 g masla
1 polievkovú lyžicu
nastrúhaného chrenu
2 polievkovú lyžicu
kyslej smotany
1 polievkovú lyžicu
citrónovej šťavy
150 g údenej slaniny
nakrájanej na plátky
50 g lieskových orieškov
1 kg 'stupavské zelé'
(kvasenej kapusty)
čerstvé bylinky

Zlatý sirup zmiešajte s horčicou a jablčným octom touto zmesou potrite celú panenku. Mäso vložte na pekáč a dobre osolte a okoreňte. Zakryte a nechajte cez noc (alebo dlhšie) marinovať v chladničke.

Predhrejte rúru na 180 °C. Rozpustite maslo v liatinovom hrnci vhodnom na pečenie v rúre. Keď je horúci, opražte panenku na masle 2 – 3 minúty z každej strany. Hrniec vložte do rúry a pečte 10 – 15 minút v závislosti od hrúbky mäsa.

Medzitým si pripravte ostatné zložky. Na chrenový krém zmiešajte nastrúhaný chren s kyslou smotanou. Ochutíte citrónovou šťavou, soľou a korením. Zmes vložte do dávkovacieho vrecúška a odložte do chladničky, kým nebude pripravená na podávanie.

Na prípravu orechovo-slaninovej posýpky zahrejte rúru na 180 °C. Plech vyložte papierom na pečenie a naň poukladajte plátky slaniny. Potom ju nechajte sušiť v rúre 20 až 25 minút. Na ďalší plech s papierom na pečenie rozložte orechy a pražte ich 5 minút v rúre. Nechajte slaninu aj orechy vychladnúť. Pár kúskov slaniny si nechajte na ozdobenie. Zvyšnú slaninu rozmixujte na posýpku, to isté urobte aj s orieškami a oboje zmiešajte na slaninovú posýpku.

Posýpkou posypte taniere, na ňu položte niekoľko lyžíc kvasenej kapusty a pomedzi vtlačte niekoľko kopčekov chrenového krému. Nakoniec pridajte kúsky panenky, pár kúskov chrumkavej slaniny a dochuťte obľúbenými sviežimi bylinkami zo záhrady.







KITKAN VIISAS

[ÚDENÝ SIH Z JAZERA KITKA]

– FÍNSKO –

Obyvatelia regiónu Koillismaa na severovýchodnom cípe Fínska sú veľmi hrdí na svoje miestne produkty.

V závislosti od sezóny sú to huby, sobie mäso, sladkovodné ryby sihy, ostružina morušková a divé bylinky. Už po stáročia formovalo základy prežitia v tejto nehostinnej, ale prenádhiernej časti Fínska lovenie rýb a lov zveri. Jazero Kitkajärvi je považované za korunný klenot. Je plné vodných živočíchov a je domovom *Kitkan viisas*, malého druhu ryby sih s nezvyčajným menom.

Kitkan viisas doslovne znamená „Múdry z jazera Kitkajärvi“. Existujú dve teórie o vzniku tohto mena. Počas Ruskej revolúcie sa mnoho ľudí presťahovalo na druhú stranu hraníc. Sihy ostali v jazere, a preto boli považované za „múdre“, keďže neriskovali cestu na východ do Ruska. Ďalšou príčinou pre toto nezvyčajné meno môže byť fakt, že je to malá a veľmi rýchla ryba a len ťažko sa chytá.

Kitkan viisas je omnoho menšia ryba ako ostatné sladkovodné ryby. Počas zimných mesiacov ju môžete jesť úplne celú, aj s kosťami. Je podobná lososovi. Na jeseň sa konzumujú aj cenné ikry. V roku 2013 získal sih status chráneného označenia pôvodu udeľované Európskou úniou. Je to vysoko oceňovaná a veľmi vyhľadávaná delikatesa.







KATI LASZKA

SLÁVNA SÚKROMNÁ KUCHÁRKA

Prírodná turistika, objavovanie divočiny, lokálne jedlá a zabezpečovanie surovín sa stáva stále populárnejším. Severskí šéfkuchári sú nadšení, že môžu variť v tomto novom trende. „Lesy a jazerá sú ako jedna veľká pokladnica,“ hovorí Kati Laszka. „Sú pre každého voľne dostupné (až na pár výnimiek) a po celý rok ponúkajú výživné suroviny.“ Rozprávanie príbehov tu zohráva veľmi dôležitú úlohu. Obyvatelia aj návštevníci potrebujú počuť, odkiaľ ich jedlo pochádza a ako jednotlivé prísady na ich tanieroch zapadajú do kulinárskej tradície Fínska. A to, na druhej strane, vytvára nové príležitosti pre miestne zamestnávanie a miestny turistický ruch. „Kitkan viisas je svetový unikát,“ zdôrazňuje Kati. „Pochádza z čistých a priehľadných vôd severovýchodného Fínska. Je fantastickou surovinou, ktorú nájdete v tých najlepších gurmánskych reštauráciách, ale aj v jednoduchej domácej kuchyni.“

Kati Laszka pracovala niekoľko rokov v reštauráciách Savoy a G.W. Sundmans, ktoré sú v centre Helsínk. V rokoch 2011 až 2014 pracovala ako šéfkuchárka vo Fínskej národnej opere. Dnes pracuje hlavne ako súkromná šéfkuchárka pre firmy a súkromné osoby a vytvára aj recepty pre rôzne časopisy a značky.

www.kiehumispiste.fi

ŠĽAHANÁ PENA ZO SIHA S IKRAMI ZO SIHA A S CMAROVOU OMÁČKOU

POTREBUJETE

(pre 6 osôb)

Na bešamelovú omáčku

10 g masla
10 g pšeničnej múky
100 ml teplého mlieka
1 plátok želatíny (namočenej)

Najskôr si pripravte bešamelovú omáčku. Roztopte maslo a pridajte múku. Dobre zmiešajte a potom pridajte mlieko. Miešajte ešte 5 minút a potom pridajte plátok želatíny. Nechajte vychladnúť.

Rybu rozmixujte v mixéri dohladka. Pridajte bešamel a kyslú smotanu a osolte. Vymixujte do hladkej hmoty. Precedte a nechajte vychladnúť.

Na šľahanú penu

250 g údeného siha Kitkan viisas
120 ml bešamelovej omáčky
(pozrite si základný recept)
50 g kyslej smotany
½ kávovej lyžičky soli
150 g plnotučnej smotany

Plnotučnú smotanu jemne vyšľahajte dotuha a opatrne pridajte k zmesi so sihom. Najskôr pridajte tretinu zmesi a potom zvyšok.

Kôpor sparte vo vriacej vode. Osušte a vložte do mixéra spolu s olejom a soľou. Vymixujte dohladka.

Na cmarovú omáčku

25 g kôpru
150 ml neutrálneho oleja
(napr. kanolový olej)
½ kávovej lyžičky soli
100 ml cmaru
½ kávovej lyžičky cukru
čierne korenie

Cmar ochuťte soľou, cukrom a čiernym korením. Nakvapajte trochu kôprového oleja do cmaru a jemne pomiešajte. Zvyšok kôprového oleja si môžete dať zamraziť na inokedy.

Nakoniec zvarťe ocot, cukor, vodu a horčičné semiačka. Nechajte vychladnúť. Nakrájajte uhorku na kocky. Na ňu nalejte sladkokyslý nálev a asi hodinu nechajte marinovať. To isté zopakujte s červenou cibuľou.

Našľahanú penu podávajte s cmarovou omáčkou a ozdobte ikrami Kitkan viisas (ikrami siha z jazera Kitka), kyslými uhorkami a cibuľkami, kúskami ražného chleba a s divými bylinkami.

Na sladkokyslý nálev

50 ml bieleho vínneho octu
85 g cukru
150 ml vody
½ polievkovej lyžice horčičných semienok
150 g uhorky
50 g červenej cibule

Na ozdobu

100 g ikier Kitkan viisas
(ikry siha z jazera Kitka)
rozdrobený ražný chlieb
čerstvé bylinky alebo kysličku obyčajnú
(kôpor, shiso listy...)





KALIX LÖJROM

[KALIX KAVIÁR ZO SIHA]

– ŠVÉDSKO –

Kalix Löjrom je kráľom švédskeho kaviáru. Je to jeden zo švédskych produktov s chráneným označením pôvodu (CHOP) a je považovaný za delikatesu, ktorá sa servíruje len pri výnimočných príležitostiach, ako je udeľovanie Nobelovej ceny alebo kráľovská svadba.

Ikry sú z ryby sih, ktorá sa vyskytuje najmä v mierne slanej vode pri pobreží Kalix na severe Švédska. Ryby sú dlhé maximálne 20 centimetrov a sú aj napriek svojim malým kostičkám miestnymi považované za kulinársku špecialitu. Väčšinou sa pripravujú vyprážením alebo pečením v trojobale. Ale ikry tejto ryby, ktorá si pláva vo vodách Kalix, majú nezvyčajnú farbu a chuť a sú považované za jedinečné.

Rybárska sezóna je prísne strážená a trvá od 20. septembra do konca októbra. Výlov nemá významný vplyv na populáciu rýb v Botnickom zálive, ale množstvo „vylovených“ ikier sa rok od roku líši z doteraz neznámeho dôvodu. Po výlove sú samičky oddelené od samcov a ikry sa z rýb vyberajú ručne. Každý sih vyprodukuje približne dve kávové lyžičky ikier, ktoré sa následne premyjú, vysušia a jemne nasolia. Len ikry Kalix Löjrom zo samosprávnych oblastí Haparanda, Kalix, Luleå a Piteå dosiahli status chráneného pôvodu udeľovaný EÚ.







FOLK MAT & MÖTEN
Till Qvarnsåsen

TITTI QVARNSTRÖM

PRVÁ ŠÉFKUCHÁRKA S MICHELINSKOU HVIEZDOU VO ŠVÉDSKU

Titti Qvarnström študovala catering v Kodani a pred tým, ako sa vrátila do Švédska, pracovala v najlepších kuchyniach Dánska a Nemecka. Po návrate sa stala úplne prvou ženou v histórii Škandinávie, ktorá získala Michelinskú hviezdu. V roku 2015 bola jej reštaurácia Bloom in the Park vyhlásená za najlepšiu reštauráciu vo Švédsku. Zúčastnila sa kuchárskych televíznych programov, ako sú *Chefs* (Šéfkuchári) a *Battle of the Chefs* (Súboj šéfkuchárov). V roku 2017 napísala knihu *Malmö Cooking* (Varenie v Malmö). Momentálne pracuje ako kreatívna manažérka v konferenčnom centre Folk MAT & Möten.

„Príroda v Skåne predstavuje pre mňa obrovskú inšpiráciu,“ vysvetľuje Titti Qvarnström. „V mojom svete sa stále niečo deje. Milujem teplo kuchyne a tempo, akým reštaurácia žije. To ma pritiahlo do sveta reštaurácií. Každý deň začínate s čistým štítom. Vytvárate všetko od začiatku. A to je aj dôvod, prečo milujem koniec dňa. Všetko je čisté a hrnce čakajú na príchod nového dňa.“

„Tento produkt pochádza zo severného Švédska. Ryby plávajú v tej najčistejšej vode, akú si dokážete predstaviť. Ikry Kalix Ljörom sú oveľa lacnejšie ako kaviár, ale napriek tomu sú skutočnou delikatesou. Preto sú tak vyhládaným produktom, ktorý si zaslúži ochranu.“

www.tittiqvarnstrom.se

KALIX LÖJROM NA KRÉMOVEJ ZEMIAKOVEJ KAŠI PODÁVANÉ S KYSLOU SMOTANOU, ČERVENOU CIBUĽOU A KÔPROM

POTREBUJETE

200 g Kalix Löjrom (ikry siha)	Kyslú smotanu po lyžičkách nalievajte do kávového filtra a cedte ju po dobu 30 minút, aby bola tuhá. Červenú cibuľu nakrájajte najemno. Očistite kôpor. Očistite zemiaky a uvarite ich v dostatočnom množstve vody. Potom ich scedte, vymiešajte na kašu a pridajte rozpustené maslo. Smotanu vyšľahajte dotuha a primiešajte k zemiakovej kaši, aby dosiahla hustú, nadýchanú konzistenciu. Osoľte a pridajte muškátový oriešok.
200 ml kyslej smotany	
2 červené cibule strednej veľkosti	
1 vetvičku kôpru	
500 g zemiakov	
100 g masla	
300 ml smotany	Do hlbokého taniera naservírujte dostatočné množstvo kaše.
soľ	Doplňte ikrami Kalix Löjrom, červenou cibuľou, kyslou smotanou a kôprom v rovnomernom množstve. Okamžite podávajte.
muškátový orech	



Obráťte sa na EÚ

Osobne

V rámci celej EÚ existujú stovky informačných centier Europe Direct.

Adresu centra najbližšieho k vám nájdete na tejto webovej stránke: https://europa.eu/european-union/contact_sk

Telefonicky alebo e-mailom

Europe Direct je služba, ktorá odpovedá na vaše otázky o Európskej únii.

Túto službu môžete kontaktovať:

- prostredníctvom bezplatného telefónneho čísla: 00 800 6 7 8 9 10 11 (niektorí operátori môžu tieto hovory spoplatňovať),
- prostredníctvom štandardného telefónneho čísla: +32 22999696, alebo
- e-mailom na tejto webovej stránke: https://europa.eu/european-union/contact_sk

Vyhľadávanie informácií o EÚ

Online

Informácie o Európskej únii sú dostupné vo všetkých úradných jazykoch Európskej únie na webovej stránke Europa:

https://europa.eu/european-union/index_sk

Publikácie EÚ

Publikácie EÚ, bezplatné alebo platené, si môžete stiahnuť alebo objednať z kníhkupectva na webovej stránke

<https://publications.europa.eu/sk/publications>. Ak chcete získať viac než jeden výtlačok bezplatných publikácií, obráťte sa na službu Europe Direct alebo vaše miestne informačné centrum (pozri https://europa.eu/european-union/contact_sk).

Právo EÚ a súvisiace dokumenty

Prístup k právnym informáciám EÚ vrátane všetkých právnych predpisov EÚ od roku 1952 vo všetkých úradných jazykoch nájdete na webovej stránke EUR-Lex: <http://eur-lex.europa.eu>

Otvorený prístup k údajom z EÚ

Portál otvorených dát EÚ (<http://data.europa.eu/euodp/sk>) poskytuje prístup k súborom dát z EÚ.

Dáta možno stiahnuť a opätovne použiť bezplatne na komerčné aj nekomerčné účely.

