Prima FRESH

Cena 59 Kč / 2,99 €

MILUJEME DOBRÉ JÍDLO / PRIMA-FRESH.CZ

70+ RECEPTŮ

ISSN 2336-4874

Svátky plné hojnosti

VÁNOČNÍ CUKROVÍ ZE VŠECH KOUTŮ SVĚTA ▮ SVÁTEČNÍ PEČÍNKY, JAK JE NEZNÁTE

ODHALTE KOUZLO FRANCOUZSKÉ KUCHYNĚ ▮ VAŘÍME VTIPNĚ A BEZE ZBYTKU

TEĎ VAŘÍ: GORDON RAMSAY • KAROLÍNA FOUR • BESKY • MÁMA PEČE DOMA

eta
tady je doma

DÁREK
KE KAŽDÉMU GRATUSU

Akce se vztahuje na všechny
kuchyňské roboty Gratus ETA0028 a ETA0038.

Akce platí do **31. 12. 2022** nebo do vydání zásob.

Milé čtenářky, milí čtenáři,

pokaždé mě to překvapí. Vánoce jsou každý rok dřív a dřív, nemáte také ten dojem? V obchodech na nás útočí adventní a mikulášské dobroty už v září a méně psychicky odolné jedince to dostává do stresu... Vzhledem k tomu, že i v redakci máme Vánoce pravidelně už od září, kdy na nich začínáme pracovat, jsme vůči okolním vlivům celkem imunní. Ale přesto je důležité správné načasování. Konec listopadu je ideální chvíle na plánování – jaké a kdy upéct cukroví, nezapomenout na vaječňák, ať je co během adventu popíjet, zamyslet se nad výrobou jedlých dárků a možná dát nový švih vánočnímu i silvestrovskému menu?

V tomto čísle najdete spoustu nové inspirace na celou zimu. Část témat samozřejmě patří Vánocům a svátečnímu období, ale zima je dlouhá a patří k ní třeba zahřívací recepty, které využijete na horách.

Ale zpět na začátek. Odstartujte s námi advent pečením cukroví, tentokrát jsme se po nových receptech rozhlédli po světě. Na sváteční stůl patří pořádná pečínka, ať už zvolíte rybu, nebo maso, máme pro vás skvělé nápady.

A nemůžeme zapomenout ani na období mezi svátky, které svádí k návštěvám a večírkům s přáteli. Na nich určitě oceníte tradiční české recepty od Báry z blogu Máma peče doma. A s celým plánováním a skladováním potravin na Vánoce vám pomůže Karolína Fourová, známá výživová poradkyně, která zkrátka ví, co říká.

V tomto čísle máme i další vzácné hosty. Můžete se těšit třeba na extra rychlé recepty od Gordona Ramsaye. A o své oblíbené recepty se s námi podělila také sympatická Besky alias Veronika Beskydiarová. Ochutnat můžete i vánoční těstoviny podle Jamieho Olivera.

Podívali jsme se opět za naše hranice a přinášíme úchvatné recepty z kolébky gastronomie, z Francie. Na zahřátí jsme připravili kolekci hustých polévek, které budete s radostí vařit a servírovat jako hlavní chod. A protože během svátečního období se více nakupuje, přinášíme i originální nápady, jak vařit ze zbytků, aby nic nepřišlo vniveč.

Užijte si s námi krásné svátky a kouzelnou zimu!

Vaše Klára Michalová

FOTO SHUTTERSTOCK • FOTO NA OBÁLCE L. A. CREATIVE FOOD

OBSAH

Víc než 70 receptů, víc než důvodů, proč milovat jídlo!

Sváteční sezona

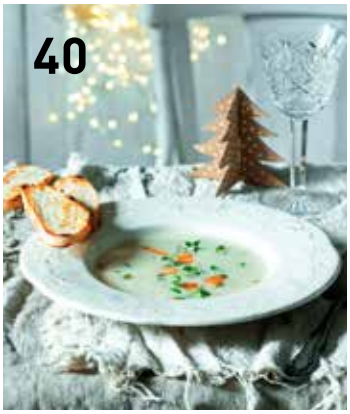
OBDOBÍ HOJNOSTI

10
Luxusní pečínky
16
Světová inspirace pro slavnostní cukroví
24
Vánoční těstoviny podle Jamieho Olivera
36
Trifle, jednoduchý, a přesto jedinečný dezert

Doma v kuchyni

VYCHUTNEJTE SI POCTIVÁ JÍDLA

38
Poklady francouzské kuchyně
50
Husté polévky jako hlavní chod
66
Slaný karamel - vtipná óda na sladkost
86
Zábavné vaření beze zbytků
94
Uvařte si pravou paellu z Valencie!
98
Úchvatné, a přesto skromné těstoviny s lososem



Teď vaří chef

INSPIRACE OD PROFÍKŮ

28
Karolína Fourová: vánoční manuál
58
Máma peče doma krásná česká jídla
70
Bleskové recepty Gordona Ramsaye
76
Nebesky s Besky: nejmilejší kousky

Servis

TIPY, TRIKY, INFORMACE

22
Jedlé vánoční dárky s hvězdou
26
Čerstvé zprávy z trhu
56
Jak vybrat perfektní nůž
82
Dáme jídlo? Jasně, všude v Česku!
96
Nové kuchařky pod stromeček

LAGRIS®
1991
VHODNÉ PRO VEGANY VEGETARIÁNY
SNADNÁ PŘÍPRAVA
PŘIROZENĚ BEZ LEPKU
RYŽE · RYŽA
jasmínová
jazmínová
JÁHLY
PŠENO
500 g
RYŽE · RYŽA
loupaná
lúpaná
ČOČKA
ŠOŠOVICA
červená
500 g
S úctou k přírodě
www.lagris.cz | www.podravka-eshop.cz
Podravka Česká republika
podravka_cz

Index receptů

Předkrmy, chuťovky, malá jídla

32 Fazolová pomazánka à la chorizo
44 Pórkový koláč
58 Utopenci
59 Veka
73 Papriková tortilla
74 Toust s květákem a sýrem
80 Růžičková kapusta s medem a oříšky
83 Vyhlášený hovězí tatarák z Lokálu
83 Pomazánka z pečeného lilku Baba Ghanoush podle Omam Food
84 Nakládaná čajová vejce
89 Pečené chipsy z bramborových slupek
90 Čínská kaše congee ze zbylé rýže

Polévky

08 Hustá čočková polévka s knedlíčky z vinné klobásy
31 Superzelená polévka se špenátem
40 Krémová česnečka s topinkou
50 Krémová rajčatová polévka s fazolemi
51 Italská parmazánová polévka s knedlíčky a pestem
52 Francouzská cibulačka po asijsku
53 Hustá lososová polévka
54 Polévka Stroganoff
61 Česnečka „vyprošťovačka“
78 Rukolový krém
91 Krémová polévka z celých kedluben

Hlavní jídla

10 Hovězí pečeně ve stylu rostbífu
11 Ryba pečená na bramborách po řecku s omáčkou romesco
12 Vepřová roláda s jablečno-ořechovou náplní
13 Kachní prsíčka po provensálsku
14 Kančí pečínka se šípkovou omáčkou a brusinkovými knedlíky
25 Vánoční těstoviny s čerstvou klobáskou, jedlými kaštany a šalvějí
41 Coq au Riesling
42 Divočák na víně
43 Slavnostní obědový salát s kuřecími játry a pomerančem
45 Treska po pařížsku
60 Pečené vepřové koleno
62 Štěpánská hovězí pečeně
71 Lepkavý meruňkový tažín s kuskusem
72 Superzelené těstoviny s rukolou, mandlemi a citronem
77 Vepřová plec s balzamikem
78 Pošírovaný losos na kořenové zelenině
79 Sladkokyselé kuře
88 Citronová hrachová kaše s kořenovou zeleninou
95 Paella Valenciana
98 Smetanové těstoviny s uzeným lososem

Sladké, nápoje

16 Rosiny mandlové rohlíčky
17 Maminčiny kokosové pusinky
18 Švýcarské schoggi
19 Citronové vykrajované cukroví
20 Knoflíky s arašídovým máslem a zavařeninou
21 Dvoučokoládové oriolky
30 Ukrajinské syrniky
33 Linecké cukroví
34 Celozrnný perník s čokoládovou polevou
36 Vánoční trifle
46 Vánoční dortíčky Sarah Bernhardt
63 Bábovka s vaječným likérem
64 Vánoční punč
64 Vánoční svařák
67 Slaný karamel
68 Cheesecake se slaným karamelem a bílou čokoládou
70 Lískooříškové tiramisu
76 Tvarohový cheesecake s kokosem
86 Čokoládová pěna z nálevu z cizrny
87 Kandovaná citrusová kůra
92 Žemlovka z vánočky, tvarohu a jablek

Nikon **Z 30** + **16–50mm VR**

—

~~24 990 Kč~~

19 990 Kč

NABÍDKA PLATÍ DO VYPRODÁNÍ ZÁSOB

Nikon

Centrum FotoŠkoda – Palác Langhans, Vodičkova 37, Praha 1 | **fotoskoda.cz**

Pod pokličkou

Vánoce a celé sváteční období přinášejí nejprve velký shon a potom vítané zklidnění. Aby vám šly přípravy rychle a bez stresu, jsme tu pro vás s nabídkou prověřených receptů na cukroví, sváteční jídla i silvestrovské chuťovky. Na webu fresh.iprima.cz najdete i návodné videorecepty, které vám s tím pomůžou. A využijte zpomalený čas mezi svátky na vyzkoušení nějakého dlouho odkládaného receptu, u nás je z čeho vybírat!

Vaše recepty, nápady a postřehy čekáme na e-mailu: fresh@iprima.cz.

VÍCE NAJDETE NA PRIMA-FRESH.CZ

Při listování časopisem často narazíte na toto razítko s QR kódem. Pokud se tak stane, znamená to, že daný materiál má přesah na našem webu **prima-fresh.cz**. Najdete tam více receptů k tématu nebo od určitého autora. Objevíte tam i více fotek k receptu nebo podrobnější informace.

podle @sklarouvkuchyni

HUSTÁ ČOČKOVÁ POLÉVKA S KNEDLÍČKY Z VINNÉ KLOBÁSY

Plná miska husté polévky, ve které nechybí zelenina, luštěniny a maso, lehce nahradí hlavní jídlo a krásně zasytí. Drobnozrnná čočka se nemusí namáčet a uvaří se do půl hodiny, zeleninu můžete různě variovat podle stavu zásob. Rozhodně ale doporučuji vyzkoušet náš oblíbený trik – knedlíčky z vinné klobásy. Stačí je pouze vymačkat ze střívka a lehce orestovat.

6 PORCÍ
PŘÍPRAVA: DO 60 MINUT

- 200 g vinné klobásy
- 1 lžíce přepuštěného másla
- 1 cibule • 1 větší mrkev
- 1/8 bulvy celeru • 3 stroužky česneku
- 1 lžička drceného kmínu
- ½ lžičky mleté uzené papriky
- 2 lžíce hladké mouky
- 1,5 l vody • 3 brambory
- 250 g drobnozrnné čočky (puy nebo horská)
- 4 bobkové listy • 1 lžíce saturejky
- 2 velké listy kadeřávku
- vinný ocet • hladkolistá petržel
- sůl a čerstvě umletý pepř

1 Syrovou vinnou klobásu vymačkejte ze střívka po kouscích velikosti malého knedlíčku. V hrnci rozpalte přepuštěné máslo a knedlíčky orestujte dozlatova. Pak přihoďte na kostičky nakrájenou cibuli a restujte dosklovata.

2 Přidejte na kousky nakrájenou mrkev, celer a nadrobno nasekaný česnek. Asi 3 minuty zarestujte, poté přisypte drcený kmín, uzenou papriku a hladkou mouku. Promíchejte, pár vteřin nechte koření rozvonět a zalijte horkou vodou. Metličkou rozmíchejte dohladka.

3 Do hrnce přidejte brambory nakrájené na kostičky a probranou čočku. Osolte, opepřete, přidejte bobkové listy a saturejku. Vařte na mírném stupni přikryté asi 25 minut, pak přidejte nasekaný kadeřávek bez košťálů a vařte dalších 5 minut.

4 Nakonec dochuťte a šplíchněte trochu vinného octa. Nechte krátce povařit a přisypte nasekanou petržel.

PŘIPRAVILA KLÁRA MICHALOVÁ

SLEDUJTE NÁS NA FACEBOOKU A INSTAGRAMU!
facebook.com/PrimaFresh.cz & instagram.com/primafresh

@ivanahavlikova_culinary

@tacojestastna

@nezbednakuchyne

VÁNOCE S @PRIMAFRESH NA INSTAGRAMU
Připojte se do naší galerie na Instagramu! Uvařili jste si něco podle našeho časopisu, kuchařky nebo webu? Podělte se o to s ostatními! Stačí přidat oficiální hashtag #primafresh. Tři nejlepší fotky uveřejníme v příštím čísle!

FRESH

VYDÁVÁ
FTV Prima, spol. s r. o.
Vinohradská 3217/167, Praha 10 – Strašnice
IČ: 48115908
Společnost je zapsaná v obchodním rejstříku u Městského soudu v Praze, oddíl C, vložka 16778
POWERED by SOLOTIONS
PUBLISHER
Aleš Pýcha
ADRESA REDAKCE
Vinohradská 3217/167, Praha 10 – Strašnice
REDAKCE
Klára Michalová (klara.michalova@iprima.cz), Jitka Rákosníková, Kristina Zábrodská, Milan Matoušek, Karolina Voňková
POSTPRODUKCE
Sevenart, s. r. o.

SPOLUPRACOVNÍCI REDAKCE
Alena Hrbková, Marek Kučera, Klára Zíková, Petra Frýdlová, Karolína Fourová
MARKETING
Aleš Pýcha, Petra Hanzelková (petra.hanzelkova@iprima.cz)
INZERCE
Věra Dudová (vera.dudova@solootions.cz, 774 999 439)
MEDIA CLUB, s. r. o., Vinohradská 3217/167, Praha 10 – Strašnice
DISTRIBUCE
Petra Hanzelková
DISTRIBUCI PRO ČR ZAJIŠŤUJE:
PNS a. s., Paceřická 1/2773, 193 00 Praha 9 – Horní Počernice

DISTRIBUCI PRO SLOVENSKO ZAJIŠŤUJE:
Mediaprint-Kapa Pressegrosso, a. s., Stará Vajnorská 9, 831 04 Bratislava, www.mediakapa.sk
TISK
TRIANGL, a. s., Beranových 65, 199 02 Praha 9
PŘEDPLATNÉ
Objednávky předplatného pro ČR zajišťuje: SEND předplatné, spol. s r. o., Ve Žlíbku 1800/77, 193 00 Praha 9, tel.: 225 985 225, 777 333 370, primafresh@send.cz, www.send.cz
Objednávky předplatného pro Slovensko zajišťuje: Mediaprint-Kapa Pressegrosso, a. s., Stará Vajnorská 9, P. O. BOX 183, 830 00 Bratislava, tel: 02/498 935 66, 02/498 93 563, 0800 188 826, objednavky@ipredplatne.sk, www.ipredplatne.sk
Časopis vychází čtvrtletně, povoleno MK ČR E 21791
ISSN 2336-4874
Přetisk a jakékoliv šíření povoleno pouze se souhlasem vydavatele.

VŽDY VÝHODNĚ®
GARANCE DLOUHODOBÝCH CEN dm

Značka dm

BIO

„S dmBio vařím rychle a chutně“

dmBio
indická curry omáčka
325 ml
54,90 Kč
16,89 Kč za 100 ml
▼DLOUHODOBÁ CENA
od 11.05.2022 54,90 Kč

dmBio
hotové rizoto s žampióny
250 g
59,90 Kč
23,96 Kč za 100 g
▼DLOUHODOBÁ CENA
od 25.03.2020 59,90 Kč

dmBio
omáčka rajčata, mandle & bazalka
320 ml
59,90 Kč
18,72 Kč za 100 ml
▼DLOUHODOBÁ CENA
od 02.04.2022 59,90 Kč

dmBio
bulgur
500 g
49,90 Kč
9,98 Kč za 100 g
▼DLOUHODOBÁ CENA
od 12.12.2019 49,90 Kč

dmBio
tofu natur
200 g
34,90 Kč
17,45 Kč za 100 g
▼DLOUHODOBÁ CENA
od 31.01.2022 34,90 Kč

dmBio
směs falafel
175 g
39,90 Kč
22,80 Kč za 100 g
▼DLOUHODOBÁ CENA
od 31.05.2022 39,90 Kč

dm
ZDE JSEM ČLOVĚKEM
ZDE NAKUPUJI

Moje dm-app
dm.cz

Královny tabule

SLAVNOSTNÍ PEČÍNKY

NEJEDLÍCI MASA PROMINOU, ALE SKUTEČNÝMI VLÁDKYNĚMI SLAVNOSTNÍCH HOSTIN BYLY, JSOU A BUDOU MASOVÉ PEČÍNKY. VYBRALI JSME PRO VÁS TY NEJCHUTNĚJŠÍ A NEJZAJÍMAVĚJŠÍ.

HOVĚZÍ PEČENĚ VE STYLU ROSTBÍFU

Klasický rostbíf, pečínka znalců, se vyznačuje křehkostí a šťavnatostí – je potřeba na něj zvolit správný kus masa a také ten správně odležely či takzvaně uzrálý – alespoň 3 týdny. Vzhledem k současné nabídce by to neměl být problém. Základní vlastností rostbífu je také to, že jeho hlavním chuťovým akordem je ten „hovězí". Příprava rostbífu je pokládána za vyšší kuchařskou, ale máte-li správný kus masa, pak je to vlastně velmi jednoduché.

8–10 PORCÍ

PŘÍPRAVA: NAD 60 MINUT

- 1,5 kg dobře uzrálého hovězího masa, ideálně tzv. vrchní šál nebo falešná svíčková
- 1 lžíce extra panenského olivového oleje
- 1 lžíce soli
- 2 lžičky čerstvě umletého nebo nadrceného černého pepře
- 2 stroužky česneku

1 Troubu předehřejte na 200 °C. Do pekáče postavte mřížku.

2 Maso celé potřete olejem, solí, pepřem a rozetřeným česnekem, položte na mřížku a pečte 15 minut.

3 Teplotu trouby snižte na 190 °C a maso pečte ještě 45 až 60 minut. Ideální je použití vpichového teploměru, když je teplota masa ve středu nejvyšší části mezi 55 a 60 °C, je maso správně upečené, šťavnaté a uvnitř narůžovělé.

4 Vyndejte ho z trouby, maso volně zakryjte alobalem a nechte ještě 10 minut odpočívat. Rostbíf se podává nakrájený na tenké plátky, teplý například s pečenými bramborami.

prima tip

Rostbíf se málokdy spotřebuje celý. Zbylý je ale skvělým základem studených mís a obložených chlebíčků. Zastudena se podává s jemnými omáčkami, s majonézou a doplňuje třeba okurčičkami a křupavým pečivem.

PŘIPRAVILA JITKA RÁKOSNÍKOVÁ • FOTO MAREK KUČERA • FOODSTYLING PETRA FRÝDLOVÁ

prima tip

Omáčka romesco je španělská klasika, dokonalá k bělomasým rybám, ale i ke grilovaným masům a minutkám z pánve. Říká se, že ideální konzistence se dosáhne nikoliv mixováním, ale tradičním třením v hmoždíři, v němž se také často podává.

RYBA PEČENÁ NA BRAMBORÁCH PO ŘECKU
+ ŠPANĚLSKÁ RAJČATOVÁ OMÁČKA S OŘECHY ROMESCO

Dlouhý název a řada ingrediencí by mohly naznačovat zdlouhavou a složitou přípravu, ale není tomu tak, zvlášť když si omáčku, která jediná vyžaduje trochu času, připravíte předem.

4 PORCE
PŘÍPRAVA: DO 2 HODIN

BRAMBORY
- 1 kg středně velkých brambor rozkrojených po délce na asi 4 tenké plátky
- 3 oloupané cibule (225 g) nakrájené nadrobno • 6 stroužků česneku
- 1 hrst čerstvého oregana nebo tymiánu • 200 ml olivového oleje
- šťáva ze 2 citronů • sůl a čerstvě umletý černý pepř

RYBA
- 1 kg čerstvé bělomasé ryby, například mořského vlka – vyšší filety s kůží o výšce 2,5–4 cm • 4 lžíce olivového oleje

OMÁČKA
- 225 g čerstvých spařených rajčat bez slupek nebo konzervovaných loupaných rajčat • 6 lžic olivového oleje
- 2 rozetřené stroužky česneku • 1 krajíc den starého světlého nebo tmavého chleba • 2 lžíce červeného vinného octa
- 4 lžíce jemného sherry • 1 červená chilli paprička bez semínek a nakrájená nadrobno nebo špetka kajenského pepře
- 30 g spařených oloupaných opražených mandlí
- 30 g opražených lískových ořechů bez slupek

1 Troubu předehřejte na 200 °C. Plátky brambor rozložte do zapékací formy nebo pekáče, aby byly co nejtěsněji vedle sebe a v jedné vrstvě. Posypte je cibulí a česnekem, lístky bylinek, osolte, opepřete, zalijte olivovým olejem a citronovou šťávou. Přidejte tolik vody, aby byly brambory sotva pokryté.

2 Brambory pečte 45 minut, pak je otočte a pečte ještě jednou 45 minut. Během posledních 15 minut pečení brambor připravte rybu.

3 Do zapékací misky položte rybu kůží dolů. Zakapejte ji olivovým olejem, osolte, opepřete a pečte 15 minut. Špičkou nože vyzkoušejte, je-li ryba propečená, pokud bez odporu zajede do masa, je upečeno.

4 Mezitím připravte omáčku romesco. V pánvi rozehřejte 4 lžíce olivového oleje, krátce osmažte česnek a vyndejte ho děrovanou naběračkou. V oleji teď osmažte z obou stran chleba, až bude zlatý a křupavý. Vyndejte ho z pánve, přidejte do ní zbylé 2 lžíce oleje, přidejte rajčata a chilli papričku a za promíchávání vařte 10 až 15 minut, až bude omáčka hustá skoro jako zavařenina.

5 Mandle a ořechy rozmixujte nebo lépe roztlučte v hmoždíři, pak přidejte chleba, česnek, ocet a sherry a mixujte nebo tlučte dál, až vznikne homogenní směs. Spojte ji rajčatovou omáčkou.

VEPŘOVÁ ROLÁDA S JABLEČNO-OŘECHOVOU NÁPLNÍ

Jablka a vepřové spolu vytvářejí báječný chuťový soulad, jadrné vlašáky přitvrdí muziku. Další spojenectví spolu uzavřela jablka a skořice. Slavnostní roláda pro opravdové gurmety.

4–6 PORCÍ

PŘÍPRAVA: NAD 60 MINUT

- 5 lžic másla • 1 oloupané jablko, zbavené jaderníku a nakrájené nadrobno
- 1 oloupaná malá cibule, a nakrájená na kostičky
- 1 řapík celeru nakrájený nadrobno • 1 hrst nasekaných vlašských ořechů
- 250 ml jablečného pyré bez cukru (oloupaná a nakrájená jablka rozvařená na pyré)
- 370 ml vody • 250 g strouhanky • ½ lžičky mleté skořice
- po špetce mletého hřebíčku, muškátového oříšku a sušeného zázvoru
- 1,5 kg vepřové pečínky rozkrojené po délce a rozložené jako kniha • několik plátků anglické slaniny • sůl a čerstvě umletý pepř

1 Troubu předehřejte na 165 °C. Máslo rozehřejte ve větší pánvi nebo plochém kastrolu, vmíchejte jablko, cibuli, celer a ořechy. Opékejte asi 5 minut, až zelenina zvláční, pak vmíchejte jablečné pyré, vodu a strouhanku. Vařte a promíchávejte, až se do strouhanky vsákne všechna tekutina a získáte hustou náplň. Ochuťte ji skořicí, hřebíčkem, muškátovým oříškem a zázvorem a osolte ji.

2 Plát masa osolte a opepřete. Naneste na něj náplň, maso stočte, obtočte plátky slaniny a převažte provázkem.

3 Roládu vložte do trouby a pečte asi 45 až 50 minut, až zezlátne a maso bude měkké. Během pečení podle potřeby podlévejte trochou horké vody.

KACHNÍ PRSÍČKA PO PROVENSÁLSKU

Magret de canard, to je stabilní položka na menu většiny francouzských, zejména pařížských, restaurantů. Ale zrovna tak je najdete i v domácnostech, zvlášť při slavnostních příležitostech, neboť jsou pokládána za lahůdku. Jejich příprava je ovšem velmi jednoduchá, jak dokazuje recept oblíbené odbornice na francouzskou kuchyni Clotilde Dusoulier. Její vaření ctí tradici, ale zároveň je veskrze moderní, takže se nedivme poměrně výraznému kořenění.

4 PORCE

PŘÍPRAVA: DO 60 MINUT + MARINOVÁNÍ

- 2 pěkná kachní prsíčka s kůží (po cca 370 g)
- 1 lžíce levandulových květů
- 2 lžičky semínek koriandru
- 2 lžičky semínek římského kmínu
- 1 lžička jemné mořské soli
- 1 lžička najemno nastrouhané citronové kůry
- solný květ a čerstvě umletý černý pepř na dokončení

1 S přípravou začněte nejméně 2½ hodiny před vlastním vařením. Kůži na prsíčkách křížem krážem nařízněte, ale nedokrojte až k masu.

2 V mlýnku na koření nebo v hmoždíři rozetřete levanduli, koriandr, římský kmín a jemnou mořskou sůl. Vmíchejte citronovou kůru a směsí důkladně a rovnoměrně potřete prsíčka. Zabalte je do potravinářské fólie a uložte nejméně na 2 hodiny do ledničky, ještě lépe přes noc.

3 Půl hodiny před vařením vyndejte prsíčka z ledničky a rozbalte je. Troubu předehřejte na 220 °C.

4 Při středně vysoké teplotě rozehřejte litinovou, nejlépe grilovací, pánev, která se dá dát do trouby. Vložte prsíčka kůží dolů a nechte je opékat asi 10 minut, až bude kůžička vypečená a křupavá. Prsíčka obraťte a potřete vypečenou šťávou. Pak je i s pánví dejte do trouby a pečte 15 minut. Máte-li vpichovací teploměr, použijte ho, ve středu by maso mělo mít 57 °C (maso bude uvnitř ještě narůžovělé, což Francouzi preferují) až 74 °C, kdy bude maso úplně propečené.

5 Přesuňte na prkýnko (ideálně se žlábkem, aby se zachytily šťávy), volně zakryjte alobalem a nechte 5 až 10 minut odpočívat. Prsíčka pak nakrájejte napříč šikmými řezy na asi 1,2 cm vysoké plátky. Podávejte je rozložené do vějířku, zakapané šťávou, poprášené vločkovou solí a pepřem.

prima tip

Ve Francii se prsíčka podávají téměř výhradně s bramborami v různé úpravě, třeba s bramborovou galetkou nebo bramborami Anna, pečenými bramborovými lupínky zakapanými hnědým máslem.

VÍCE NAJDETE NA PRIMA-FRESH.CZ

prima tip

Knedlíky jsou vařené spíš podle rakouského způsobu, neobsahují žádnou mouku navíc. Brusinky jim dodávají špetku pikantnosti, na řezu vypadají opravdu impozantně a chutí skvěle doplňují šípkovou omáčku i jemné, křehké maso.

KANČÍ PEČÍNKA SE ŠÍPKOVOU OMÁČKOU A BRUSINKOVÝMI KNEDLÍKY

Divočák, příbuzný zdomácnělého pašíka, se pohybuje na svobodě a živí se plody lesa (nebo zahrádkářskými výpěstky...) To se na chuti a konzistenci masa projeví. Vzhledem ke značnému počtu divočáků v našich lesích by neměl být problém si toto báječné zdravé maso obstarat.

4–6 PORCÍ

PŘÍPRAVA: CCA 3 HODINY

PEČENĚ

- 200 g másla • 2 lžíce sádla
- 2 mrkve nakrájené nadrobno
- 1 nastrouhaná petržel • ½ bulvy celeru nakrájené nadrobno • 2 oloupané cibule nakrájené nadrobno • 3 lžíce krupicového cukru
- 3 lžíce jablečného octa • 2 lžíce švestkových povidel
- 150 g šípkové zavařeniny
- 1 kg kančího z kýty, krkovice nebo plecka
- případně 100 g špeku
- několik kuliček pepře, nového koření a jalovce, bobkový list, snítka rozmarýnu a několik snítek tymiánu zavázané do kousku gázy nebo plátna • 500 ml suchého červeného vína
- 3 lžíce hladké mouky
- 200 ml smetany ke šlehání
- sůl a čerstvě umletý pepř

KNEDLÍKY

- 6–7 rohlíků • 2 lžíce másla
- 1 cibule nakrájená nadrobno • 3 vejce
- 250 ml mléka • 40 g sušených brusinek
- sůl, čerstvě umletý pepř, špetka muškátového oříšku a jemně nasekaná petrželka

1 Ve velkém silnostěnném kastrolu rozehřejte asi 3 lžíce másla a lžíci sádla. Vsypte kořenovou zeleninu a cibuli a chvíli opékejte, až zelenina zezlátne. Posypte ji cukrem a míchejte asi 2 minuty, až se vytvoří karamel.

2 Vlijte ocet, nechte ho odpařit, vmíchejte povidla a šípkovou zavařeninu a asi 1 minutu restujte. Troubu předehřejte na 175 °C.

3 Máte-li kýtu, prošpikujte ji proužky slaniny. Krkovice nebo plecko špikovat nemusíte, mají dost vnitřního tuku.

4 V jiném kastrolu nebo hluboké pánvi rozehřejte lžíci sádla a maso na něm ze všech stran opečte, až se zatáhne a chytne trochu barvu. Osolte, opepřete a přidejte balíček koření, vlijte víno a vařte 5 minut.

5 Vlijte asi 750 ml vody a uveďte do varu. Do pekáče přesuňte zkaramelizovaný zeleninový základ, maso i s tekutinou, pekáč přiklopte, vložte do trouby a duste asi 2 hodiny, až bude maso úplně měkké.

6 Maso vyndejte a nechte v teple. Odstraňte balíček s kořením. Na pánvi připravte světlou jíšku z asi 3 lžic másla a 3 lžic hladké mouky, pak jíšku vmíchejte do omáčky v pekáči. Na sporáku vařte za promíchávání asi 15 minut. Nakonec vmíchejte smetanu, opepřete, případně osolte a okyselte trochou octa, omáčka má mít sladkokyselou chuť.

7 Nakonec do omáčky vmíchejte ještě 1 lžíci másla, rozmixujte ji a přeceďte přes jemný cedník.

8 Knedlíky připravte během doby, kdy se maso peče. Rohlíky nakrájejte na kostičky, v pánvi rozehřejte máslo a osmažte na něm cibuli. Pak ji přidejte do mísy k nakrájeným rohlíkům.

9 V misce rozšlehejte žloutky s mlékem, solí, pepřem a muškátovým oříškem a vlijte k rohlíkům. Přidejte petrželku, promíchejte a nechte asi 30 minut odpočívat.

10 Před koncem této doby ušlehejte z bílků tuhý sníh a spolu s brusinkami ho opatrně zatřete do knedlíkové hmoty. Ve velkém hrnci dejte vařit vodu a lehce ji osolte.

11 Knedlíkové těsto zabalte jako váleček do velkého kusu potravinářské fólie a na koncích zavažte. Pak zabalte ještě jednou do čistého plátna, utěrky nebo ubrousku a konce také zavažte. Vložte do mírně vroucí vody a vařte asi 25 minut. Knedlík nechte trochu vychladnout, pak ho opatrně rozbalte a podávejte nakrájený na plátky.

VICTORINOX

SWISS CLASSIC

OBLÍBENÝ V DOMÁCÍCH KUCHYNÍCH, PROVĚŘENÝ PROFESIONÁLY

Základní řada nožů a kuchyňských pomocníků Swiss Classic nastavuje laťku vysoko, a sice svou perfektní kvalitou, ostrostí a vyvážením. Všechny ingredience nakrájíte a připravíte s přesností a grácií šéfkuchaře.

OD VÝROBCŮ ORIGINÁLNÍHO ŠVÝCARSKÉHO ARMÁDNÍHO NOŽE (TM)
ZALOŽENO V ROCE 1884

Distribuce Rösler Praha spol. s r.o.
V prodeji u vybraných partnerů

Světová kolekce

CUKROVÍ

NAŠE TRADICE PEČENÍ VÁNOČNÍHO CUKROVÍ JE NAPROSTO UNIKÁTNÍ. NIKDE NENAJDETE TOLIK ZAJÍMAVÝCH TVARŮ, MNOŽSTVÍ DRUHŮ A PROPRACOVANÉHO ZDOBENÍ JAKO V ČESKÉ KUCHYNI. NIKDE NA SVĚTĚ TAKÉ NETRÁVÍ ADVENT U TROUBY. PLÁNUJETE-LI SI LETOS UŽÍT TÉMĚŘ PĚT PŘEDVÁNOČNÍCH TÝDNŮ V KLIDU A SETKÁVÁNÍM S PŘÁTELI A RODINOU, INSPIRUJTE SE SVĚTOVÝMI TRENDY, KTERÉ TRADIČNÍ CUKROVÍ DŮSTOJNĚ DOPLNÍ A NEPOTŘEBUJÍ TÝDNY NA ZMĚKNUTÍ.

ROSINY MANDLOVÉ ROHLÍČKY

Křehké rohlíčky jsou podobné našim vanilkovým, avšak absence vanilky nechává vyniknout jemné chuti mandlí a decentní skořicové posypce.

30 KOUSKŮ

PŘÍPRAVA: 2 HODINY + ODLEŽENÍ 1–2 HODINY

TĚSTO
- 28 g plátků mandlí • 33 g jemného krupicového cukru
- 113 g změklého másla • 118 g hladké mouky
- špetka soli • mouka na pomoučení

POSYPKA
- 50 g jemného krupicového cukru • ¼ lžičky mleté skořice

1 Mandle rozmixujte s cukrem najemno. Zašlehejte do směsi po kouskách máslo a pak zapracujte mouku se solí. Pokud používáte robot, nasaďte plochý šlehač a šlehejte máslo a rozmixované mandle s cukrem 2–3 minuty, až bude směs světlá a nadýchaná. Přidejte mouku se solí a při nízké rychlosti šlehejte, až se vše spojí.

2 Měkké lepkavé těsto přesuňte na kus potravinářské fólie a pomocí ní ho zmáčkněte k sobě na silnou placku. Zabalte ho a uložte na 1–2 hodiny do lednice, až zpevní.

3 Odpočinuté těsto nechte stát 10 minut při pokojové teplotě. V misce promíchejte cukr se skořicí na posypku. Plechy vyložte pečicím papírem.

4 Těsto rozdělte na čtvrtiny. Každou prohněťte pomoučenýma rukama, aby bylo vláčné. Oddělujte lžičkou kousky těsta a tvarujte z nich kuličky o průměru 2,5 cm. Obalte je v mouce a rozválejte na lehce pomoučené pracovní ploše na váleček dlouhý 7 cm. Na koncích zaoblete a stočte do tvaru rohlíčku. Klaďte je na připravený plech v dostatečných rozestupech.

5 Troubu předehřejte na 160 °C. Rohlíčky pečte v předehřáté troubě 8 minut, pak obraťte plechy a dopékejte 6–8 minut. Rohlíčky zpevní, ale ještě neztmavnou.

6 Vytáhněte je, nechte 5 minut chladnout a pak je opatrně obalte ve skořicovém cukru. Přesuňte na mřížku a nechte zcela zchladnout. V uzavřené nádobě vydrží při pokojové teplotě 3 týdny, v lednici 1 měsíc.

PŘIPRAVILY KLÁRA MICHALOVÁ A KRISTINA ZÁBRODSKÁ

MAMINČINY KOKOSOVÉ PUSINKY

Láska na jedno kousnutí. Příprava těchto šťavnatých pusinek je tak snadná, že se vyplatí si ji trochu prodloužit strouháním čerstvého kokosu. Prohloubí jejich kokosovou chuť i vůni.

24 KOUSKŮ

PŘÍPRAVA: 2 HODINY

- 1 kokos nebo 275 g strouhaného kokosu
- 15 g kukuřičného škrobu (maizena)
- 1 lžička citronové šťávy
- 1 lžička vanilkového extraktu
- špetka mořské soli
- 275 g sladkého kondenzovaného mléka

1 Troubu předehřejte na 200 °C. Kokos propíchněte v prohlubních na stopce pomocí dláta nebo hřebíku a kladiva. Zachyťte tekutinu a můžete ji vypít. Kokos pečte v předehřáté troubě 20 minut, až popraská.

2 Upečený kokos zabalte do utěrky a bouchněte do něj kladivem, aby praskl. Škrabkou nebo širším nožem oddělte dužinu od slupky a pak malým nožem oloupejte tenkou hnědou slupku. Tu vyhoďte.

3 V robotu nebo v mlýnku nastrouhejte dužinu a odvažte z ní 275 g do mísy. Přidejte k ní škrob, citronovou šťávu, vanilku, sůl a 250 g kondenzovaného mléka (177 ml). Promíchejte vařečkou dohladka. Těsto by mělo být vlhké a držet pohromadě. Pokud je třeba, přidejte ještě trochu mléka.

4 Plechy vyložte pečicím papírem, troubu předehřejte na 175 °C. Lžící odeberte kousek těsta, vytvarujte z něj bochánek vysoký asi 3 cm a položte ho na plech. Opakujte a skládejte bochánky v dostatečných rozestupech. Pečte 10 minut, pak obraťte plechy a pečte ještě 5–10 minut dozlatova.

5 Upečené kokosky vytáhněte a opatrně po jedné je přesuňte na mřížku s pečicím papírem, aby vychladly. Uchovávejte v uzavřené nádobě, při pokojové teplotě vydrží 1 den, v ledničce 2 měsíce.

prima tip

Vanilkový extrakt vzniká macerací vanilkového lusku v roztoku etanolu a vody, doma můžete vanilku naložit na několik týdnů do neochuceného alkoholu, např. lihu, vodky. Jedna lžička extraktu se svou silou vyrovná 1 vanilce. Koupíte ho v běžných obchodech nebo třeba na www.vanilkovyobchod.cz.

BIBLE SLADKÉHO PEČENÍ

Rose Levy Beranbaum

Zkušená americká autorka kuchařek (mj. Bible domácího pečení) se tentokrát pustila do královské disciplíny – pečení cukroví. S neuvěřitelnou precizností popisuje každý krok včetně použití moderní techniky, čímž vás provede všemi nečekanými nástrahami. Přečtěte si úvod o základních těstech a pak se pusťte do přípravy fantastických sušenek, perníčků, loupáčků, řezů, makronek a cukroví z celého světa. Informace o délce skladování jsou také velmi praktické. **Vydalo nakladatelství Esence.**

ŠVÝCARSKÉ SCHOGGI

Italsky mluvící Švýcaři jim říkají neve nero – černý sníh. Základem je totiž italské sněhové těsto, které při stříkání dobře drží tvar. Křupavá krusta ukrývá vláčný střed a lahodnou čokoládovou chuť. Tyhle sušenky se často drobí na smetanové zmrzliny nebo se podávají ke kávě.

18 KOUSKŮ

PŘÍPRAVA: NAD 60 MINUT
+ ODLEŽENÍ 3 HODINY

- 4 bílky
- ½ lžičky vinného kamene
- 57 g vysokoprocentní čokolády (99%)
- 2 lžičky instantního espressa
- ½ lžičky vroucí vody
- 4 kapky červeného potravinářského barviva (není nutné)
- 285 g jemného krupicového cukru
- 80 ml vody

prima tip

Pusinky dobře udrží tvar, když vejce oddělíte 2–5 dní předem a bílky uchováte v uzavřené nádobě v lednici. Cukrový rozvar musí dosáhnout teploty 120 °C, ale aby bylo těsto stabilní, nesmí sirup přesáhnout teplotu 121 °C. Přesně to změříte cukrářským teploměrem.

1 V nádobě mixéru či robotu promíchejte bílky s vinným kamenem. Mísu přetáhněte potravinářskou fólií a nechte stát při pokojové teplotě 30–60 minut.

2 Čokoládu nasekejte nahrubo a rozehřejte ji – v mikrovlnce nebo ve vodní lázni. Ponechte ji na teplém místě nebo ve vodní lázni o teplotě 38–49 °C.

3 Kávu promíchejte s vroucí vodou a případně s barvivem, pokud ho používáte (cukroví bude mít výraznější čokoládovou barvu). V rendlíku promíchejte 250 g cukru s 80 ml vody a zahřívejte při střední teplotě, až se cukr rozpustí a sirup začne bublat. Přestaňte míchat, ztlumte teplotu a sirup odstavte.

4 Bílky s vinným kamenem šlehejte, až vytvoří měkké špičky. Po lžících zašlehávejte zbylý cukr, až vzniknou tuhé špičky. Sirup znovu zahřejte, až dosáhne teploty 121 °C a ihned ho vlijte do ohnivzdorné konvičky nebo rendlíku. Několik lžic sirupu vlijte na sníh a šlehejte při vysoké rychlosti 5 vteřin. Pak přilijte větší množství sirupu a opět šlehejte 5 vteřin. Pokračujte stejným způsobem, až zapracujete veškerý sirup.

5 Metlou lehce vmíchejte do sněhu rozpuštěnou kávu, pak ihned vlijte teplou rozpuštěnou čokoládu a ručně ji zlehka vmíchávejte, aby se rovnoměrně spojila se sněhem. Kdybyste směs přešlehali, zřídla by a cukroví by nedrželo tvar.

6 Těsto dejte do cukrářského sáčku s hvězdicovou špičkou o průměru 2 cm. Plechy vyložte pečicím papírem a cukrářským sáčkem na ně stříkejte velká a pevná esíčka dlouhá asi 8,5 cm v rozestupech alespoň 4 cm. Sáček držte výš nad plechem, aby tvary nebyly příliš ploché. Cukroví nechte zasychat 2 hodiny při pokojové teplotě, až bude povrch na dotek pevný a nebude se lepit.

7 Troubu předehřejte na 175 °C. Cukroví pečte 10 minut, pak teplotu snižte na 90 °C a bez otvírání pečte 18 minut nebo až těsto snadno sejmete z plechu. Pokud je cukroví stále měkké, vyměňte plechy a pečte je ještě 2 minuty, ne však déle. Cukroví bude uvnitř měkké a vlhké a zpevní během chladnutí.

8 Upečené cukroví opatrně přesuňte obracečkou na mřížku pokrytou pečicím papírem a nechte ho zchladnout. V uzavřené nádobě vydrží 3–5 dní při pokojové teplotě.

CITRONOVÉ VYKRAJOVANÉ CUKROVÍ

Variace na linecké cukroví. Těsto je sladší a tím pádem i křehčí, a proto se k němu výborně hodí nakyslý voňavý citronový krém, případně malinová zavařenina. Nevšední, a přesto důvěrně známý vzhled přitáhne pozornost! Kolečka slepujte v den podávání, aby zůstala křehká.

18 KOUSKŮ

PŘÍPRAVA: 2 HODINY
+ ODLEŽENÍ 2 HODINY

- 65 g krupicového cukru
- špetka soli
- nastrouhaná kůra z 1 chemicky neošetřeného citronu
- 90 g změklého másla
- ½ velkého vejce
- ½ lžičky vanilkového extraktu
- 160 g hladké mouky
- 70 g citronového krému (viz Prima tip)
- polohrubá mouka na podsypání

1 Cukr rozmixujte se solí a citronovou kůrou na velmi jemno. Přidávejte po kouskách změklé máslo a prošlehejte dohladka. Vejce prošlehejte vidličkou s vanilkou a přilijte ho k máslové směsi. Přisypte mouku a pulzy ji zašlehejte, až vznikne drobenka. Pokud používáte robot, vsypte do mísy rozmixovaný cukr s citronovou kůrou, přidejte máslo a nástavcem plochý šlehač šlehejte 2–3 minuty, až směs zesvětlá a nabyde. Postupně zašlehejte vejce s vanilkou a pak mouku.

2 Těsto přesuňte na větší kus potravinářské fólie a pomocí ní ji prohněťte dohladka. Kouli těsta rozdělte na dvě poloviny a z každé vyválejte placku o průměru 13 cm. Zabalte do potravinářské fólie a uložte do lednice na 2 hodiny nebo až 2 dny.

3 Odleželé těsto vytáhněte a nechte trochu změknout. Plechy vyložte pečicím papírem, troubu předehřejte na 175 °C.

4 Pracovní plochu lehce pomoučete, polovinu těsta také zlehka poprašte moukou a vyválejte na plát silný 3 mm. Vykrajujte z něj kolečka a skládejte je na připravený plech. U poloviny koleček vykrojte menším vykrajovátkem střed. Sušenky pečte 5 minut, pak otočte plech a pečte ještě 5–7 minut dozlatova.

5 Upečené sušenky přesuňte pomocí obracečky na mřížku vyloženou pečicím papírem a nechte je zchladnout.

6 Vychladlé sušenky slepujte k sobě citronovým krémem – vždy jednu plnou a jednu s vykrojeným středem. V uzavřené nádobě vydrží 3 týdny při pokojové teplotě, bez náplně vydrží 2 měsíce.

prima tip

Citronový krém alias lemon curd je britská specialita, která se používá jako náplň, krém, poleva i ozdoba. Koupíte ho hotový například v Marks and Spencer nebo si ho připravte podle receptu na prima-fresh.cz.

KNOFLÍKY S ARAŠÍDOVÝM MÁSLEM A ZAVAŘENINOU

Variace důlkového cukroví z křehkého těsta, ve kterém hraje hlavní roli arašídové máslo. S arašídovou chutí výborně kontrastuje pikantní višňová zavařenina nebo čokoládová poleva.

30 KOUSKŮ

PŘÍPRAVA: DO 2 HODIN
+ 1 HODINA ODLEŽENÍ

TĚSTO
- 55 g cukru muscovado nebo tmavého přírodního cukru
- 25 g krupicového cukru
- 60 g změklého másla
- 133 g jemného arašídového másla
- ½ velkého vejce
- ¼ lžičky vanilkového extraktu
- 70 g hladké mouky
- špetka soli
- ½ lžičky jedlé sody

NÁPLŇ
- 255 g višňové zavařeniny

1 V robotu s plochým šlehačem promíchejte oba cukry. Přidejte změklé máslo a arašídové máslo a šlehejte 2–3 minuty dohladka, až směs bude krémovitá.

2 Mezitím v hrnku prošlehejte metličkou nebo vidličkou vejce s vanilkou. Pak ho vlijte do krémové směsi a dobře zašlehejte. Při nízkých otáčkách zašlehejte mouku se solí a jedlou sodou. Kompaktní těsto zakryjte potravinářskou fólií a uložte alespoň na 1 hodinu nebo přes noc do lednice. Těsto potřebuje odležet, aby při tvarování nepraskalo.

3 Odleželé těsto nechte mírně změknout při pokojové teplotě. Dva plechy vyložte pečicím papírem. Těsto rozkrojte na poloviny, jednu zabalte do potravinářské fólie a nechte na lince.

4 Z druhé části těsta odkrajujte lžící větší kousky a vyválejte z nich kuličky o průměru 2,5 cm. Skládejte je na plech v 2cm rozestupech. Prstem nebo koncem násady vařečky v nich uprostřed vytlačte důlek téměř až dospodu.

5 Troubu předehřejte na 190 °C. Stejným způsobem zpracujte druhou polovinu těsta.

6 Sušenky pečte v předehřáté troubě 6 minut, pak plechy otočte a pečte knoflíky ještě 4–6 minut do lehkého zhnědnutí. Poznáte to i tak, že zpevní.

7 Upečené sušenky vytáhněte a nechte chladnout 3–5 minut na plechu. Na mřížku položte pečicí papír a pevnější sušenky na něj opatrně přesuňte pomocí obracečky. Pokud se důlky příliš vyrovnaly, vytlačte je znovu do teplých knoflíků koncem násady vařečky potřené olejem. Nechte zcela zchladnout.

8 Mezitím zahřejte zavařeninu k bodu varu. Protřete ji přes jemný cedník do kastrůlku. Kousky višní, které zůstaly v cedníku, rozdělte do důlků knoflíků.

9 Prolisovanou zavařeninu zahřívejte za stálého míchání při střední teplotě zhruba 5 minut do zhoustnutí. Kapky želé odkapávajícího ze lžíce by se měly spojit v jednu velkou lepkavou kapku a želé zredukuje zhruba na 90 ml (asi 6 lžic). Nechte ho trochu zchladnout.

10 Důlky s višněmi naplňte ¼–½ lžičkou želé. Skladujte v jedné vrstvě při pokojové teplotě. Vydrží 1 měsíc, nenaplněné dokonce i několik měsíců.

prima tip

Pokud použijete poloviční množství arašídového másla, knoflíky nebudou při pečení tolik praskat a budou křupavější, ale nebudou mít tak výraznou chut'. Naplněné knoflíky můžete přetřít čokoládovou polevou nebo důlky rovnou vyplnit čokoládovou polevou. Pak ji nechte ztuhnout 5 minut v lednici. Zavařeninu můžete nahradit i arašídovým máslem nebo slaným karamelem.

VÍCE NAJDETE NA PRIMA-FRESH.CZ

DVOUČOKOLÁDOVÉ ORIOLKY

Nevšední název je poctou grafikovi Richardu Oriolovi, s nímž autorka receptů dlouho spolupracovala a který je miloval. Mají intenzivní čokoládovou chuť a chutnají výborně samotné i naplněné čokoládovo-ořechovým máslovým krémem.

34 KOUSKŮ
PŘÍPRAVA:
2 HODINY + TUHNUTÍ

TĚSTO
- 125 g vlašských ořechů
- 140 g másla
- 65 g krupicového cukru
- 40 g moučkového cukru
- 24 g kakaa holandského typu
- 110 g hladké mouky
- 100 g krupicového cukru na obalení
- slunečnicový olej na potření

KRÉM
- 42 g změklého másla
- 85 g hořké čokolády (60%)
- ½ lžičky kukuřičného sirupu
- ½ lžičky vanilkového extraktu

1 Troubu předehřejte na 160 °C, plechy vyložte pečicím papírem. Ořechy rovnoměrně rozprostřete na plech a pečte je v rozehřáté troubě 7 minut, až začnou lehce tmavnout, ale nespálí se. Vysypte je na čistou utěrku, zabalte a poválejte, abyste je zbavili slupek. Pak je nechte zcela vychladnout a nasekejte je nahrubo.

2 Pokud zpracováváte těsto v robotu, nakrájejte máslo na kousky a nechte ho změknout, pokud v mixéru na smoothie, nechte ho v lednici.

3 Příprava těsta v mixéru na smoothie: rozmixujte 50 g ořechů, oba cukry a kakao dohladka. Přidejte kostičky studeného másla a pulzy šlehejte, až se spojí s ořechovou hmotou. Přidejte mouku a pulzy ji zapracujte, až vznikne vlhká drobenka.
Příprava těsta v robotu: 50 g ořechů umelte najemno. V robotu s plochým šlehačem promíchejte ořechy s kakaem a oběma cukry. Přidejte změklé máslo a šlehejte při nízké rychlosti 2–3 minuty, až směs zesvětlá a bude nadýchaná. Zašlehejte mouku, až se směs spojí.

4 Těsto přesuňte do plastového sáčku a zmáčkněte ho dohromady, aby se spojilo. Vyklopte ho na velký kus potravinářské fólie a pomocí ní ho několikrát prohněťte, až bude hladké a kompaktní. Bochánek rozdělte na třetiny, dvě zabalte do potravinářské fólie a uložte do lednice.

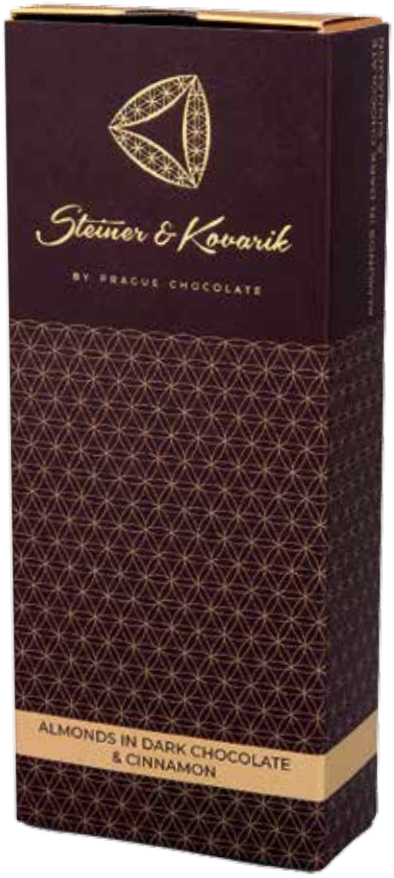
5 Do misky vsypte cukr na obalování. Troubu předehřejte na 160 °C. Z ponechaného těsta oddělte lžící 12 kousků. Z každého vyválejte v dlani kuličku o průměru 2,5 cm a klaďte ji v 5cm rozestupech na připravený plech. Dno skleničky potřete zlehka olejem, přitiskněte ji do cukru a pak jí roztlačte kuličku na plechu do placičky s důlkem o průměru asi 3,5 cm. Před každým roztlačením přitiskněte skleničku do cukru.

6 Sušenky pečte 10 minut v předehřáté troubě, pak otočte plech a pečte je ještě 10–15 minut, až zpevní, ale zároveň budou na povrchu měkké. Vytáhněte je a nechte chladnout 2 minuty. Pak je opatrně přesuňte na mřížku vyloženou pečicím papírem a nechte zcela vychladnout.

7 Zatímco se sušenky pečou, zpracujte stejným způsobem zbylé těsto.

8 Máslo na krém nakrájejte na 1cm kousky a nechte změknout. Čokoládu nasekejte nahrubo a rozehřejte – v mikrovlnce nebo ve vodní lázni. Promíchejte dohladka. Po lžících přidávejte máslo a promíchávejte, až se spojí. Nakonec vmíchejte kukuřičný sirup a vanilku. Nechte stát při pokojové teplotě zhruba 1 hodinu, až krém zhoustne natolik, aby se dal natírat.

9 Vychladlé sušenky potřete malou stěrkou či mašlovačkou krémem a posypte zbylými ořechy. Nechte přes noc při pokojové teplotě nebo 30 minut v lednici ztuhnout. Při pokojové teplotě vydrží sušenky 1 den, zmrazené 6 měsíců, bez krému 3 týdny při pokojové teplotě.



Mandle v hořké čokoládě s cejlonskou skořicí, **Steiner & Kovarik, eshop.steinerkovarik.com, 150 g, 218 Kč**

Lyofilizované jahody v bílé čokoládě, Steiner & Kovarik, **eshop.steinerkovarik.com, 110 g, 338 Kč**

Aluna bílá čokoláda 40% s hlívou ústřičnou, **Steiner & Kovarik, eshop.steinerkovarik.com, 70 g, 188 Kč**

Kachní paštika s calvadosem z pečeného kachního masa a kachních jater, **melememaso.cz, 150 g, 140 Kč**

Darujte hvězdné vánoční dárky

JEDLÉ DÁRKY JSOU POD STROMEČKEM VDĚČNÉ. DOPŘÁT SVÝM BLÍZKÝM NĚJAKOU LASKOMINU JE VŽDY DOBRÝ NÁPAD. POKUD NEMÁTE ČAS, CHUŤ NEBO DOVEDNOSTI, ABYSTE DÁRKY VYROBILI SAMI, VSAĎTE NA SKVĚLÉ ČESKÉ PRODUKTY OD MALÝCH VÝROBCŮ. VÝBĚR VÁM USNADNÍ MEZINÁRODNÍ OCENĚNÍ GREAT TASTE. U VÝROBKŮ, KTERÉ ZÍSKALY HVĚZDU, MÁTE JISTOTU, ŽE BUDOU CHUTNAT PROSTĚ SKVĚLE.

Jamiro's Jerky Hovězí Vinegar, sušené hovězí maso ochucené směsí kvalitních octů, **jamiros.cz, 50 g, 139 Kč**

Smokey Sweet Chilli – sladká chilli omáčka, **my-chilli.eu, 510 ml, 149 Kč**

Pesto z černých letních lanýžů s parmazánem a pecorinem, **pestoandchilli.cz, 110 ml, 435 Kč**

Červené pesto ze sušených rajčat, s bazalkou a dvěma druhy sýra, **pestoandchilli.cz, 120 ml, 125 Kč**

Mango Shine omáčka s papričkami Habanero a bílým kampotským pepřem, **pestoandchilli.cz, 200 ml, 250 Kč**

Kiwi & Lime Hotsauce, nakyslá omáčka z kiwi a limetové šťávy, **my-chilli.eu, 185 ml, 179 Kč**

Bouda 1883 Sauvignon extra džem vyráběný z vinných hroznů odrůdy Sauvignon z Vrbovce na Znojemsku, **marmelady-znojmo.cz, 140 g, 89 Kč**

Bouda 1883 Kdoule extra džem, **marmelady-znojmo.cz, 280 g, 109 Kč**

Bouda 1883 Český zelený chřest nakládaný v tradičním znojemském sladkokyselém nálevu, **marmelady-znojmo.cz, 350 g, 129 Kč**

Játrová paštika se slaninou a čerstvě namletým pepřem, Čongrády, **congrady.eu, 190 g, 95 Kč**

Hořčicová barbecue grilovací omáčka, **mlsnyfilip.cz, 180 Kč**

Sea Salt Flakes solné pyramidy z Kampotu, **.pepper..field, pepperfield.cz,100 g, 299 Kč**

Kampotský čerstvý zelený pepř v solném nálevu, **.pepper..field, pepperfield.cz, 40 g, 299 Kč v dárkovém balení, 199 Kč v gastro balení**

Višňový džem s belgickou čokoládou, **mlsnyfilip.cz, 210 g, 140 Kč**

Kampotský lyofilizovaný pepř, **.pepper..field, pepperfield.cz 20 g, 199 Kč**

great taste 2022

CO ZNAMENÁ GREAT TASTE?

Ocenění Great Taste je ve světě největší a také nejrespektovanější systém ocenění potravinářských výrobků. I když je to cena britská, hodnotí zde výrobky z celého světa. V porotě sedí více než 500 porotců z řad kuchařů, food novinářů, nákupčích a obchodníků. Výrobky se hodnotí naslepo a pouze na základě chuti, a pokud porotcům chutná, můžou produkty získat jednu, dvě nebo tři hvězdy. Ty lze přirovnat k filmovým Oscarům nebo k michelinským hvězdám. Každý výrobek ochutná minimálně osm, ale většinou kolem 20 porotců. Do tohoto klání každoročně posílají své výrobky k posouzení i čeští výrobci a mnoho jich hvězdy pravidelně získává. Vybrali jsme pro vás tipy na výtečné dobroty, které pod stromečkem určitě udělají radost. A když příští rok dorazíte na naše Fresh festivaly, můžete tam produkty ochutnat naživo. Na festivalech totiž nechybí celá Great Taste zóna, kde výrobci své produkty nabízejí k ochutnání i ke koupi.

PŘIPRAVILA KLÁRA MICHALOVÁ • FOTO ARCHIV FIREM

Bez čepice? Klobouk dolů!

JAMIE OLIVER

KDYŽ SE V ROCE 1998 OBJEVIL NA OBRAZOVKÁCH BRITSKÉ TELEVIZE ROZLÍTANÝ KUCHAŘÍK ZE ZÁKULISÍ TEHDEJŠÍ MIMOŘÁDNĚ POPULÁRNÍ RESTAURACE RIVER CAFÉ, NAVŽDY SE ZMĚNILA PRAVIDLA TELEVIZNÍCH POŘADŮ O VAŘENÍ.

Třiadvacetiletý Jamie Oliver jezdil do práce a na trhy na mopedu, vařil pro kamarády v miniaturním bytě (zejména vyprošťováky po dlouhých nocích), který musel kvůli natáčení vyměnit za větší, vymýšlel kombinace, o kterých moc kuchařů do té doby nepřemýšlelo, byl stejně bezprostřední jako nadšený. Neváhal divákům sdělit, že když ho to popadne, stoupne si po ránu ke sporáku i nahý – a tak se zrodil nápad na název série The Naked Chef (s o hodně krotším českým překladem Šéfkuchař bez čepice). Přestože je název seriálu bezesporu tahákem, Jamie ho vztahuje spíš ke svým jídlům – jsou bez příkras a kudrlinek, přímočará, čerstvá, většina surovin přímo ze zahrady či sadu, prostě jak je pánbůh stvořil. A taková vaří v podstatě dodnes.

Ta jediná

Jamie se narodil v květnu 1975 v městysi Clavering v Essexu a je tamním patriotem. Jeho rodiče (o nichž vždy mluví s velkým respektem a láskou) tam mají hospodu The Cricketers a ta se také stala do jisté míry jeho školou a místem, kde vznikla jeho láska k jídlu („střední mi moc nešla," vzpomíná dnes. „Ale pracovat v tátově hospodě jsem miloval.") On i rodiče brzy pochopili, kde je jeho místo, a tak se mu dostalo i formálního kuchařského vzdělání včetně praxe ve Francii, pozice cukráře u milovaného Antonia Carluccia, Itala žijícího v Londýně, a posléze už zmíněný džobu v ikonickém River Café. To ho již několik let provázela jeho životní láska Juliet Nortonová zvaná Jools, s níž se seznámil v 17 letech.

Cesta ke slávě

Seriál Šéfkuchař bez čepice, doprovázený stejnojmennou řadou kuchařek, znamenal pro Jamieho raketový start. Najednou byl všude a mohl se pustit do vlastní kariéry. Jídelní festivaly, kuchařské show, šťastný osobní život. Se štíhlou tmavovláskou Jools, s níž se v roce 2000 vzali, nejprve bydleli v miniaturním bytě kdesi v Hammersmithu. Poté přišel vymazlený dům v prestižním Primrose Hillu a dnes, spolu se svými pěti dětmi, obývají obrovské památkově chráněné sídlo v milovaném Essexu. To, co Jamieho (a jeho kuchařky) také tak silně odlišovalo od ostatních, byl jeho zájem o správnou výživu pro všechny a výrazné sociální cítění. Vrhl se do řady kampaní za zlepšení kvality školních obědů (za tuto činnost mu byl královnou Alžbětou udělen rytířský titul), s níž vyrazil i do USA. Tématika zdravé výživy a boje proti obezitě už k němu dnes patří stejně nerozlučně jako vytrvalost, s níž propaguje jednoduchá, nápaditá a čerstvá jídla. Je také velkým proponentem jídelních tradic z nejrůznějších zemí světa, které procestoval a „projedené" zkušenosti zúročil v několika nádherných kuchařkách – za všechny jmenujme třeba Jamie vaří po italsku či vyznání domácí kuchyni v knize Moje Velká Británie. Miluje zahradničení a neúnavně propaguje domácí pěstování čehokoliv.

Pomocná ruka

Epický úspěch, jaký zaznamenaly jeho televizní pořady a vždy následující kuchařské knihy, takřka okamžitě překládané do bezpočtu jazyků, znamenal i možnost výrazně pomáhat druhým. Jamie založil nadaci Fifteen, která podávala pomocnou ruku dětem ze znevýhodněného prostředí nastartovat kariéru v jídelním a restauračním byznysu (s mnoha šťastnými příběhy). Pod svou značkou také vydával a propagoval kuchařky zajímavým mladým osobnostem, spojoval své aktivity s mnoha dalšími kuchaři a založil i celou řadu restaurací. Jamieho restauranty můžete najít kromě Británie v řadě zemí světa. Posledním počinem byl řetězec Jamie´s Italian, reflektující jeho celoživotní přátelský vztah s mentorem Gennarem Contaldem. Průběžně také vycházely vlastní kuchařky, z nichž téměř každá se stala bestsellerem – vždy doprovázené příslušným TV pořadem – a jejichž počet se dnes blíží třicítce, začal vycházet skvělý jídelní časopis Jamie, zrodila se řada nádobí a kuchyňských pomůcek, vzkvétaly webovky.

Horší časy

Pandemie, brexit, krize – faktory, které ovlivnily miliony lidí na celém světě, se nevyhnuly ani těm slavným a bohatým. Z trhu zmizel časopis Jamie, v roce 2000 byla ukončena činnost nadace Fifteen a v letošním roce byl Jamie nucen uzavřít dvaadvacet ze svých 25 britských podniků (3 zbylé zůstaly na letištích), čímž přišlo o práci na tisícovku lidí. „Bylo to to nejtěžší rozhodnutí, jaké jsem kdy musel udělat," řekl Jamie. Dnes sedmačtyřicetiletá Jools bojovala s následky dlouhého covidu a připustila, že během pandemie také potratila (nejstarší dceři Poppy je dnes dvacet a nejmladšímu Riverovi šest let).

Když nemůžeš, tak přidej

Ani velké problémy v obrovském byznysu, jakým dnes značka Jamie Oliver je, nevzaly jeho hlavnímu aktérovi elán. A možná mu také daly čas a prostor k přemýšlení, co je v životě důležité („zhruba před deseti lety jsem se proměnil ve víkendového tátu. Rodina šla stranou a ve vztahu to začalo skřípat.") I dnes patří jeho webovky s recepty, které jsou stejně inovativní jako vybroušené k dokonalosti k nejnavštěvovanějším a nejinspirativnějším. Momentálně vede kampaň za právo sociálně znevýhodněných dětí na zdravé obědy zdarma i za ozdravení fastfoodové stravy v rámci boje proti obezitě. A jeho zatím poslední kuchařka One (česky Jeden) s jídly, k jejichž přípravě potřebujete pouze jednu jedinou nádobu, jejíž název může být chápán i jako pocta rodině a vztahu s Jools, získává nadšené recenze. Tedy – klobouk dolů, Jamie!

PŘIPRAVILY KLÁRA MICHALOVÁ A JITKA RÁKOSNÍKOVÁ

VÁNOČNÍ TĚSTOVINY S ČERSTVOU KLOBÁSKOU, JEDLÝMI KAŠTANY A ŠALVĚJÍ

Přinášíme vám půvabnou verzi (a také možnou inspiraci na letošní vánoční večeři) z nejnovější kuchařky Jamieho Olivera.

1 PORCE

PŘÍPRAVA:16 MINUT

- 125 g čerstvých lasagnových plátů
- 1 vepřová klobáska typu salsiccia
- 1 plátek uzené libové slaniny
- ½ malé červené cibule
- 1 snítka šalvěje • 15 g parmazánu
- 5 vakuovaných jedlých kaštanů
- špetka strouhaného muškátového oříšku

1 V rychlovarné konvici přiveďte vodu k varu. Vykrajovátky na cukroví nebo ostrým nožem vykrájejte z lasagnových plátů veselé sváteční tvary, odřezky roztrhejte. Klobásku vymačkejte ze střívka tak, aby vznikly kuličky. Slaninu nakrájejte na tenké nudličky. Cibuli oloupejte a nakrájejte na tenké plátky. Otrhejte listy ze šalvěje. Parmazán nastrouhejte najemno.

2 Pánev o průměru 28 cm postavte na silný oheň. Až bude pánev rozehřátá, dejte do ní trochu olivového oleje spolu s klobáskovými kuličkami a slaninou, pravidelně protřásejte. Jakmile klobáska a slanina mírně zezlátnou, přidejte cibuli a šalvěj, přidrolte jedlé kaštany a opékejte 2 minuty.

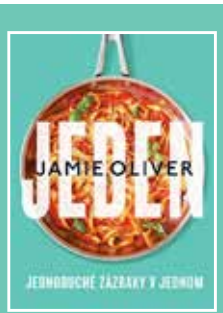
3 Do pánve rozházejte těstoviny, poté opatrně vlijte tolik vroucí vody z konvice, aby byly tak akorát potopené – zhruba 300 ml. Nechte probublávat 4 minuty nebo až těstoviny vstřebají většinu vody a získáte pěknou hedvábnou omáčku, pravidelně míchejte a podle potřeby nařeďte dalším šplíchancem vody.

4 Vypněte sporák, vmíchejte parmazán a dochuťte k dokonalosti. Dokončete najemno nastrouhaným muškátovým oříškem podle chuti a můžete přidat i trošku extra panenského olivového oleje.

ENERGIE	TUKY	NASYCENÉ TUKY	BÍLKOVINY	SACHARIDY	CUKRY	SŮL	VLÁKNINA
2 201 KJ	22,3 G	8,4 G	24,6 G	57,8 G	6,2 G	1,4 G	3,9 G

Vánoční těstoviny

Kdybychom hledali, jaká jídla jsou typická a tradiční pro vánoční hostiny v různých zemích světa, asi bychom na těstoviny nenarazili. Ani v Itálii, ani v USA, kde je milují měrou vrchovatou. Ale pak přišel rok 2006 a úspěšná romantická komedie Prázdniny, v níž se nevěrníkem zrazená Kate Winslet rozhodne vykašlat se na Vánoce v kouzelném britském domečku a přes internet si na vánoční prázdniny vymění byt v LA s Američankou Cameron Diaz. Tam se jí ujme vztahy rovněž zklamaný Jack Black a při léčení světobolu spolu vyrazí na – vánoční fettucine, jak v záchvatu sváteční inspirace přezval tzv. fettucine Alfredo (americká luxusní verze těstovin se smetanovou omáčkou) Jack. A co se nestalo – život zkopíroval film a recept na vánoční těstoviny dnes převzala spousta kuchařů, neřkuli domácností.



JEDEN

Zázraky z jedné pánve

Návrat ke kořenům, tak by se dalo nazvat téma nejnovější kuchařky Jamieho Olivera. Najdete tady 120 receptů, k jejichž přípravě vám stačí jen jedna jediná nádoba, ať už je to pánev, hrnec, pekáč, nebo sklenička, které Jamie symbolicky věnoval své ženě Jools. Kapitoly jsou rozdělené do několika témat, například zelenina, kuřata či dezerty. „Skvělé jednoduché nápady," píše Daily Mail. „Přímo přetéká snadnými dostupnými jídly a moučníky z jednoho hrnce," potvrzuje časopis BBC Good Food. „Prostě náš nejoblíbenější kuchař," uzavírá Sainsbury´s Magazine.

Čerstvé

Naučte se fotit jídlo

První a stále jedna z nejlepších fotografek jídla Alena Hrbková pořádá ve svém ateliéru v Praze kurzy pro začátečníky i pokročilé, na kterých se všichni milovníci jídla naučí fotit pokrmy i jednotlivé suroviny jako profíci. Sdílíte-li své fotky na Instagramu, TikToku, sociálních sítích nebo píšete blog, praktické fígle a navnímání úhlů pohledu na jídlo vám pomůže zlepšit vaše fotky. Vybrat si můžete jedno- či dvoudenní kurz a dostanete k němu i praktickou příručku Jak se fotografuje jídlo.
1 den za 3500 Kč,
2 dny za 6500 Kč,
www.alena-hrbkova-fotograf.cz

Vzhůru do vesmíru!

Planetárium Praha ve Stromovce patří mezi největší na světě, jeho kopule je největší promítací plochou v Česku. Vesmír si tu tak prohlédnete opravdu zblízka, nebo naopak v celé jeho kráse a v prostorovém zobrazení. Přijít můžete na poutavé filmy pro děti i dospělé, užít si virtuální realitu nebo navštívit výstavu. Tím nejzajímavějším, co nabízejí Štefánikova hvězdárna a Hvězdárna Ďáblice, jsou veřejná pozorování denní i noční oblohy velkými dalekohledy, která probíhají za jasného počasí po cely rok. V e-shopu můžete koupit dárkové poukazy i další tematické předměty.
shop.planetum.cz

Kdo si dá sushi?

Podle dat Dáme jídlo se prodej sushi zvedá meziročně o více než polovinu. Největšími fanoušky pochoutky jsou obyvatelé Prahy, Plzeňského a Jihomoravského kraje a nejoblíbenější jsou tři varianty – Maki, California a Nigiri. Simona Pfeiferová ze Sushi Chef, která je partnerskou restaurací Dáme jídlo, doporučuje nebát se riskovat a vyzkoušet třeba sushi s úhořem, což je velká pochoutka málo objevená zákazníky. Vybrat si však můžete z různých sushi restaurací a sestavit si svůj oblíbený set. Stačí pár kliků a kurýři už vám přivezou čerstvé sushi i s hůlkami. **www.damejidlo.cz**

Severská krása

Přesnost, síla, řemeslné provedení i zdobnost spojuje vikingy a mistrovské umění šéfkuchařů. A také nůž Chef ze série vikingských nožů KITA od značky Dellinger. Čepel s délkou 225 mm tvoří tvrdé řezné jádro obalené šesti vrstvami damascénské oceli. Perfektně sedí v ruce a krájí téměř sám, hodí se na čištění a krájení masa, ryb, ovoce i zeleniny. Dřevěná rukojeť a luxusní dřevěná krabička jsou seversky elegantní a zároveň bytelné. **3499 Kč, www.dellinger.cz**

Výbava na svátky

Přípitky střídají návštěvy, konečně máte čas zastavit se a vychutnat si víno. Vyleštěte sklenice a připravte si k ruce praktickou sadu na víno od Tupperware. Řezačkou na fólie snadno odkryjete korek, vývrtka ho lehce a téměř bez námahy vytáhne a vy už můžete víno nalévat. Pokud byste víno nedopili, pomocí vakuové pumpy odsajete z lahve vzduch a zátka uchová víno ve stejné kondici i další dny. Čtyřdílná sada se krásně vejde do krabičky Maxi twin, kterou lze využít i na svačinu.
1750 Kč, www.tw-bohemia.cz

Blahodárný med

O příznivých účincích medu jste zajisté slyšeli, ale existuje jeden, který mezi ostatními vyniká. Mānuka med je hustý, má jemnou květinovou chuť a pochází z nedotčené krajiny na Novém Zélandu, kde včely opylují květ manuky – balmín metlatý. Lidé ho vyhledávají nejen pro jeho chuť, ale především léčivé účinky. Pomáhá při refluxu, Crohnově chorobě, vředech, hojení ran, akné a dalších problémech s pokožkou. Lze jej jíst nebo používat při obkladech. Mānuka med rodinné značky Naki získal mnoho cen na mezinárodních soutěžích.
250 g za 990 Kč, www.manukacesko.cz

Pojďme si hrát

Nahlédněte do kouzelného světa plného překrásných ilustrací a nechte se unášet na vlnách fantazie s hrou Dixit. Zábavnou hru si užijí předškoláci i jejich prarodiče, není třeba umět číst, stačí se jen dívat a popustit uzdu své kreativitě.
849 Kč, www.dixit.cz

PŘIPRAVILY KRISTINA ZÁBRODSKÁ A KLÁRA MICHALOVÁ • FOTO ARCHIV FIREM

zprávy

Vánoční čokolády

Neodolatelnou vůni vanilkových rohlíčků, jablečného štrúdlu a vánočního cukroví vtiskli v brněnské řemeslné čokoládovně Ajala limitované edici tří vánočních čokolád. Ve Vánoční ucítíte zázvor, kardamom a skořici, ve Vanilkovém rohlíčku je toto ikonické cukroví nadrceno a v kombinaci s kakaovými boby, vlašskými a kešu ořechy a vanilkou chutná božsky. V tabulce Štrúdl se schovává lyofilizované jablko, kešu a skořice. Tohle mlsání na váze nepoznáte.
45 g za 109 Kč, www.ajala.cz

Zahřejte se sladce

Sezona nachlazení a krátkých dní vás nijak nezaskočí s dostatečnou zásobou bylinných sirupů. Můžete pít jednu lžíci ráno nalačno, zalít je horkou vodou a ozdobit plátkem pomeranče nebo jablka, přilít do čaje, ochutit jimi latté nebo dezerty. Pokud jste si v létě nepřipravili dostatečnou zásobu, Martina Koníčková vás zachrání. Sirupy z ovoce a bylinek z jižních Čech vaří už čtyři roky a používá pouze přírodní suroviny. Za levandulový získala ocenění Regionální potravina, vybrat si však můžete z osmi dalších příchutí – třeba zázvorový s citronem, rakytníkový či brusinku s levandulí. Objednejte je na e-shopu nebo si pro ně dojeďte do středočeské Baště.
0,5 l za 149 Kč, www.odsejkorky.cz

Světový pohár sektů

Přestože ve srovnání výměr vinic patříme mezi malé vinařské země, výsledky ve světových soutěžích se směle můžeme měřit s velmocemi. Jednou z nejúspěšnějších značek na tuzemských i zahraničních soutěžích je Bohemia Sekt. Zatím posledním obrovským úspěchem staroplzeneckých sektů je vítězství v seriálu vinařských soutěží The Golden League. Bohemia Sekt byl ohodnocen jako nejlepší výrobce šumivých vín celé ligy! Pomyslně tak získal světový pohár mezi vinařstvími. Vítěz Bohemia Sekt Prestige Brut zazáří nejen na silvestra, ale při všech výjimečných okamžicích.
0,7 l za 239 Kč, www.osobnivinoteka.cz

60 hodin v kuchyni

Láká vás gastronomie a uvažujete, že si otevřete vlastní restauraci nebo do ní nastoupíte? V novém výukovém studiu Um, které vybudovala síť Ambiente, si po tři víkendy vyzkoušíte práci kuchaře v profesionální kuchyni. Pod vedením zkušených profíků připravíte několik chodů a přirozeně se seznámíte s chodem profesionální kuchyně. Ideální průprava před ostrým startem. A pokud vás zajímají jen dílčí témata, přihlaste se na podvečerní kurz – třeba přípravu hamburgeru s řezníkem Františkem Kšánou, Esence Esky s šéfkuchařem Martinem Štanglem, dorty jako od Myšáka s Lukášem Pohlem nebo Latte art s baristou Ondřejem Štöklem.
3500–5000 Kč dle kurzu, www.umumum.cz

Méně cukru, stejná chuť

Tradiční irský smetanový likér s whisky Baileys jde s dobou a ubral o 40 % cukru. Nové Baileys Deliciously Light má také o 40 % méně kalorií, ale jeho plná smetanová chuť s jemným kouřovým nádechem irské whisky a sladkými tóny vanilky zůstala. Nejlépe chutná na ledu, ozdobit jím ale můžete i dezerty, zmrzlinu nebo třeba palačinky a použít ho do kávových drinků.
0,7 l za 469 Kč v široké obchodní síti

.pepper..field®
AUTHENTICALLY GOOD

Darujte k Vánocům pravý Kampotský pepř v nádherných sadách z českého skla a ručně vyráběných krabičkách od značky .pepper..field. Vychutnejte si unikátní pepřové delikatesy. **www.pepperfield.cz, www.kampotskypepr.cz**

Manuál pro dokonalé Vánoce

BEZ STRESU A PLÝTVÁNÍ

CUKROVÍ, PO KTERÉM SE ZAPRÁŠÍ, PERFEKTNĚ DOCHUCENÝ SALÁT, NADÝCHANÁ VÁNOČKA A VOŇAVÝ DOMÁCÍ VAJEČNÝ LIKÉR? NAPLÁNUJTE SI S KAROLÍNOU FOUROVOU SVÁTEČNÍ PŘÍPRAVY TAK, ABY BYLY VŠECHNY DOBROTY PŘI SERVÍROVÁNÍ IDEÁLNÍ A VYDRŽELY V NEJLEPŠÍ KONDICI!

Úchvatné cukroví

Než se pustíte do pečení, sepište si seznam chystaných druhů. Pokud je připravíte ve správnou chvíli a pak dobře uskladníte v chladné místnosti, sklepě nebo spíži, vydrží v perfektní kondici po celé vánoční svátky.

■ **Perníčky, sušenky, vanilkové rohlíčky** a jejich skladování vám nemusí dělat těžkou hlavu. Upečte je s dostatečným předstihem, poskládejte úhledně do krabic a pak už jen počkejte, až změknou a zvláční. Skladujete-li perníčky s kousky jablka, pravidelně obsah krabic kontrolujte a jablko občas vyměňte. Vlhké prostředí, kontaminace z rukou, které do krabic sahají a ujídají, a vyšší teplota by mohly způsobit rychlý nárůst plísní.

■ **Linecké cukroví** upečte a namažte džemem s předstihem. Uložte ho do dobře utěsněné plechové dózy nebo krabice vhodné pro skladování potravin a během několika dnů bude dokonale měkké. Obezřetní buďte pouze při výběru džemu na slepování. Džemy ze 100% ovoce, které se pyšní tím, že neobsahují žádné přidané sladidlo, jsou ochuzeny o hlavní konzervant při zavařování – cukr. Takové džemy je po otevření potřeba uchovávat v lednici a spotřebovat obvykle do několika dnů, proto se hodí spíš na palačinky než na slepování cukroví. Pečete-li první kousky už kolem Mikuláše, mohli byste v krabici s lineckým najít před Štědrým dnem nemilé překvapení a plesnivějící džem, obzvlášť pokud jste ji neuložili do lednice s teplotou do 4 °C. **Přebytečné cukroví slepené dobře zvoleným džemem můžete bez obav zmrazit a uchovat pár týdnů v mrazáku.**

■ **Cukroví s krémem** je mnohem choulostivější. Trvanlivost cukroví s máslovými, smetanovými a pudinkovými krémy odpovídá trvanlivosti krémového narozeninového dortu a tomu odpovídají i podmínky skladování. Základ na cukroví z lineckého nebo křehkého máslového těsta připravte s předstihem, krémem ho však naplňte až v posledním adventním týdnu a skladujte ho v dobře uzavíratelných krabičkách v lednici. Krémové cukroví je nutné spotřebovat v řádu dnů.

■ Těsně před Štědrým dnem se pusťte také do **nepečeného cukroví**, a to i přesto, že vše stíháte dle plánu a nehledáte záchranu na poslední chvíli. Jelikož základ většiny receptů tvoří máslo nebo čerstvé namleté nebo nakrájené ořechy, skladujte i nepečené cukroví v lednici. Obě tyto suroviny při pokojových teplotách a na vzduchu rychle žluknou, mění chuť a mohou být zdravotně závadné. V lednici je skladujte pečlivě, dobře zabalené, v plastových či kovových krabičkách s víčkem. Máslo, čokoládová poleva a další tuky, které se v receptech používají, ochotně uzamykají pachy okolních potravin, což u sladkého cukroví, s nímž jste v kuchyni strávili několik večerů, není žádoucí.

Vyloupané ořechy, které vám zbyly z pečení cukroví, neskladujte příliš dlouho. Vyberte pro ně temné a chladné místo ideálně v lednici a především dobře utěsněnou dózu, která zabrání přístupu nežádoucího vzduchu a vlhkosti, a sníží tak riziko vytvoření plísně. Nejrychleji žluknou během skladování vyloupané vlašské ořechy, pistácie nebo pekanové ořechy, déle naopak vydrží mandle nebo lískové ořechy. Pozornost věnujte zejména správnému uskladnění mletých ořechů, k nimž má kyslík přístup na větší ploše. U těch probíhá nežádoucí žluknutí mnohem rychleji.

Perfektní bramborový salát

Recept na ten nejlepší bramborový salát má každý z nás jiný. Ale recept na správnou výrobní praxi, na způsob a délku jeho skladování by měl mít každý z nás shodný. Bramborový salát patří mezi lahůdkový sortiment, který se před konzumací tepelně neupravuje. To znamená, že se už při výrobě a následném skladování musíte maximálně snažit o to, aby nedošlo ke kontaminaci nažádoucími mikroorganismy, které by se v pokrmu množily až do chvíle, než se dostane na talíř.

■ **Čisti, kudy chodíš**. To je základní hygienické pravidlo potravinářského provozu a mělo by být i pravidlem vaší kuchyně. Aby nedošlo ke kontaminaci zeleniny a dalších surovin, které se již nebudou tepelně opracovávat, z rukou nebo rizikových vaječných skořápek, myjte si před přípravou i v jejím průběhu ruce mýdlem a saponátem myjte povrchy, na nichž salát připravujete. Na čistotu myslete ale i po tom, co salát zamícháte a uložíte do lednice. Z mísy ujídejte vždy čistou lžící a přiklopte ji nebo přetáhněte potravinářskou fólií.

■ **Majonéza bez rizika.** Chcete-li připravit salát, jehož konzumace bude bezpečná, použijte na přípravu kupovanou majonézu z pasterovaných vajec. Na výrobu domácí majonézy ze syrových vajec použijte raději ta kupovaná, která jsou z monitorovaných a značených chovů, riziko salmonelózy, onemocnění, které by vám mohlo vánoční svátky řádně znepříjemnit, je menší než u vajec domácích. Vybírejte vejce čerstvá, skladovaná co nejkratší dobu v chladu, s čistou a nepoškozenou skořápkou.

Domácí vaječný likér připravujte z pasterovaných žloutků nebo kupovaných čerstvých vajec, která pocházejí z chovů s pravidelným veterinárním dozorem. Před použitím je skladujte v lednici a zkontrolujte, zda nemají poškozenou skořápku. Jen tak se vyhnete riziku salmonelózy. Ačkoliv cukr i alkohol, které do domácího likéru přidáváte, slouží jako konzervanty, stále se jedná se o pochutinu určenou k okamžité spotřebě. Doma připravený vaječňák proto skladujte v lednici v teplotě nižší než 4 °C a spotřebujte v horizontu několika dnů.

■ **Kouzlo správné teploty.** Nízká, nebo naopak vysoká teplota jsou nejlepšími přáteli konzervace potravin a prodloužení jejich trvanlivosti. Tepelným ošetřením prochází nejen pasterovaná vejce, ale také kořenová zelenina a brambory, které vaříte, ošetření sterilací je využito v případě sterilovaných okurek nebo hrášku.

V okamžiku, kdy jsou všechny suroviny smíchané dohromady, je potřeba salát co nejrychleji uložit do lednice a zchladit na teplotu nižší než 4 °C, při té totiž nežádoucí mikroorganismy rostou velmi neochotně a pomalu.

■ **Tři dny a dost.** Skladovat salát až na silvestrovské chlebíčky příliš bezpečné není. I při dodržení všech hygienických pravidel byste měli bramborový salát a další lahůdky tohoto typu spotřebovat do dvou až tří dnů.

Voňavý kapr

Ryba na štědrovečerní tabuli je tradice. Jak ale správně vybrat a jak pak rybí maso skladovat, aby bylo chutné a zdravotně nezávadné? Čerstvá ryba by měla mít nezapadlé, jasné oči bez zákalu, červené žábry, lesklé šupiny a pružné maso s přirozeným slizem na povrchu. Pokud povrch ryby zmáčknete prstem, prohlubeň by měla za chvíli zmizet. V případě, že by na povrchu ryby zůstal dolík, nekupujte ji. Ryba by rozhodně neměla nepříjemně zapáchat. Nevábně vonící ryba už vykazuje známky kažení.

Mějte také na paměti, že rybí maso se kazí v běžné teplotě mnohem rychleji než jakékoliv jiné. Na nákup se proto vyzbrojte taškou určenou k přenášení chlazených a mražených potravin a nenechávejte ryby ležet v autě nebo po příchodu domů nevybalené v tašce. Ryby je potřeba uložit ihned do chladu a do druhého dne od nákupu spotřebovat.

Čerstvou rybu můžete ihned po příchodu domů zamrazit, pokud víte, že jí máte větší množství, než zvládnete sníst. Neskladujte ji ale v mrazáku až do letních prázdnin. Tučná ryba, jako je vánoční kapr, vydrží v mrazáku v dobré kondici přibližně 3 měsíce, poté začínají tuky v ní obsažené oxidovat, ryba ztrácí příjemnou chuť a vůni a maso může ztrácet pevnost.

PŘIPRAVILA KAROLÍNA FOUROVÁ

Svátky na horách

VAŘENÍ V CHALUPĚ

POKUD VÁS ZIMA NEODOLATELNĚ VÁBÍ VEN A UŽ SE TĚŠÍTE, JAK STRÁVÍTE VOLNÉ DNY NA LYŽÍCH, BĚŽKÁCH NEBO PŘI PROCHÁZKÁCH ZASNĚŽENOU KRAJINOU, PŘIJDE VÁM ZAJISTÉ VHOD PÁR SYTÝCH, VÝŽIVNÝCH A VELMI CHUTNÝCH JÍDEL OD VÝŽIVOVÉ EXPERTKY KAROLÍNY FOUROVÉ, KTERÁ NAVÍC PŘIPRAVÍTE VELICE JEDNODUŠE.

UKRAJINSKÉ SYRNIKY

Slovo syr znamená v ukrajinštině sýr a také tvaroh. Sladké tvarohové placičky syrniky připomínají naše lívance. Jsou však vyšší, hutnější a zároveň jemnější. Potřete je zakysanou smetanou nebo jogurtem, ozdobte ovocem a podávejte nevšední snídani či svačinu. Nejlépe chutnají teplé, dokud jsou krásně nadýchané.

3–4 PORCE

PŘÍPRAVA: 1 HODINA

- 500 g měkkého tvarohu (v alobalu)
- 2 vejce
- 80 g polohrubé mouky + na obalení
- 3 zarovnané lžíce krupicového cukru
- špetka soli
- řepkový olej na opékání
- oblíbený džem, jogurt, smetana nebo čerstvé ovoce k podávání

1 Tvaroh rozmačkejte vidličkou v misce. Přidejte vejce a umíchejte dohladka. Přisypte mouku, cukr a špetku soli a vařečkou nebo rukou vypracujte tužší kompaktní těsto.

2 Pánev rozehřejte a zlehka potřete olejem. Do hlubokého talíře vsypte polohrubou mouku na obalení.

3 Lžící odkrajujte z těsta kousky, tvarujte z nich kopečky a ty obrácenou stranou lžíce rozmáčkněte do tvaru vyšší placičky. Obalte ji zlehka v mouce a opékejte dozlatova z obou stran, zhruba 2 minuty z každé.

4 Podávejte s džemem, jogurtem, smetanou či ovocem.

PŘIPRAVILY KLÁRA MICHALOVÁ A KRISTINA ZÁBRODSKÁ

SUPERZELENÁ POLÉVKA SE ŠPENÁTEM

Hustá krémová polévka plná zeleniny, kterou korunuje špenát. Báječně vás zahřeje po dlouhé procházce a nabudí k dalším aktivitám.

4 PORCE

PŘÍPRAVA: 45 MINUT

- 1 menší pórek nebo ½ většího
- 1 středně velká cibule
- 2–3 stroužky česneku
- 3 řapíky celeru
- 2 větší brambory
- 1 lžíce řepkového oleje
- 1 lžíce másla nebo ghí
- 1,2 l zeleninového vývaru
- 250 g (mraženého) listového špenátu
- 100 ml smetany na vaření či ke šlehání
- špetka strouhaného muškátového oříšku
- sůl a čerstvě umletý pepř
- 4 ztracená nebo vařená vejce k podávání
- strouhaný parmazán k podávání

1 Pórek pečlivě promyjte, zbavte případného písku a nakrájejte na tenká kolečka. Cibuli oloupejte a nakrájejte nadrobno, česnek oloupejte a nakrájejte na plátky. Řapíkatý celer nakrájejte na kostičky. Brambory oloupejte a rozkrájejte na kousky.

2 Ve větším hrnci rozehřejte olej a máslo nebo ghí, přidejte pórek a cibuli. Míchejte a restujte na mírném stupni, až cibule změkne, zhruba 3 minuty. Přidejte česnek, promíchejte a restujte 2–3 minuty dozlatova. Vsypte řapíkatý celer, opékejte 3 minuty a přidejte brambory. Zalijte vývarem, snižte teplotu tak, aby polévka jemně bublala, přikryjte pokličkou a vařte zhruba 15–20 minut, až brambory změknou.

3 Do polévky vsypte špenát a nechte ho 2–4 minuty prohřát. Polévku rozmixujte na hladký krém.

4 Do misky odeberte dvě naběračky polévky a promíchejte ji se smetanou. Pozvolna ji vlévejte zpět a prošlehejte metličkou. Smetana se tak v polévce nesrazí. Dochuťte muškátovým oříškem, pepřem a případně solí.

5 Polévku podávejte se ztraceným nebo natvrdo uvařeným vejcem a posypanou nastrouhaným parmazánem.

FAZOLOVÁ POMAZÁNKA À LA CHORIZO

Fazole jsou bohužel stále utajeným pokladem, levným zdrojem energie a bohatou zásobárnou zdraví prospěšných látek. Tento švihácký doprovod topinky či krajíce chleba vám jen tak mimochodem dodá víc vitaminů, minerálů, zdravých tuků a bílkovin než jeho masový jmenovec. V tomto pojetí chutnají fazole vegetariánům i milovníkům masa, tak je pozvěte dál.

3–4 PORCE

PŘÍPRAVA: 15 MINUT

POMAZÁNKA

- 400 g konzervovaných máslových fazolí
- 50–100 ml ledové vody (dle potřeby)
- 8 sušených rajčat naložených v oleji
- 2 lžíce olivového oleje (ideálně z rajčat)
- 2 lžíce limetové šťávy
- 1 lžička třtinového cukru nebo javorového sirupu
- ¾ lžičky mleté uzené papriky
- sůl a čerstvě umletý pepř

K PODÁVÁNÍ

- 8 krajíců chleba • 2 jarní cibulky
- 1 avokádo • 2 hrsti klíčků
- 50 g kvašené zeleniny
- oblíbená čerstvá zelenina

1 Fazole důkladně propláchněte pod tekoucí vodou a vsypte do mixéru. Přilijte polovinu ledové vody, přidat můžete i kostku ledu, aby byl základ na pomazánku co nejchladnější a mixováním se ohřál co nejméně.

2 Rajčata pokrájejte na proužky a přidejte k fazolím s olivovým olejem, limetovou šťávou, cukrem či sirupem a větší špetkou uzené papriky. Rozmixujte dohladka a dochuťte solí, pepřem a uzenou paprikou.

3 Krajíce chleba opečte nasucho z obou stran. Jarní cibulku nasekejte nadrobno, avokádo zbavte slupky a pecky a nakrájejte na kostičky nebo tenké plátky.

4 Topinky potřete fazolovou pomazánkou a obložte jarní cibulkou, klíčky, zeleninou nebo kouskem avokáda.

Luštěniny do každé rodiny

Jak často jíte luštěniny? Jejich prospěšné látky, vitaminy, minerály a bílkoviny bychom si měli dopřát alespoň jednou týdně. Představují zdravou a výživnou alternativu masa s vysokým obsahem vlákniny. Na dlouho zasytí a příliš nezatíží váš rozpočet. Některé druhy jako červenou, zelenou či černou čočku nebo žlutý hrách navíc připravíte velmi rychle. Proti škůdcům jsou luštěniny ošetřeny na poli i po sklizni, značka Lagris používá unikátní systém řízených atmosfér, která v luštěninách (i rýži) nezanechává žádné stopy dusíku a je šetrný k životnímu prostředí.
www.lagris.cz

LINECKÉ CUKROVÍ

Nezbytná součást českých Vánoc a adventních příprav. Co rodina, to jiný recept, ale jedno mají všechny společné – lásku obtisknutou do těsta a slastný pocit zastavení času. Pokud jste si na horskou chalupu žádná linecká nepřibalili, nic vám nebrání je upéct i po vánočních svátcích. K odpolední kávě, svařáku, vaječnému likéru i horkému čaji jsou bezkonkurenční.

50 KOUSKŮ

PŘÍPRAVA: NAD 60 MINUT
+ ODLEŽENÍ 12 HODIN

- 140 g změklého másla
- 1 větší žloutek
- nastrouhaná kůra z 1 menšího chemicky neošetřeného citronu
- 1 vanilka
- 70 g krupicového cukru
- 210 g hladké mouky
- zhruba 100 g rybízového džemu na promazání
- mouka na poprášení
- moučkový cukr na poprášení

1 Máslo prošlehejte dohladka, buď ručním šlehačem, nebo v robotu s nástavcem flexi metla (třecí). Zašlehejte do něj žloutek, citronovou kůru, dřeň vyškrábnutou z vanilky a krupicový cukr.

2 Přisypte mouku a třete do konzistence drobenky. Nehněťte těsto příliš dlouho, aby bylo po upečení křehké. Drobenku vysypte na vál a zlehka spojte do válečku. Těsto zabalte do potravinářské fólie a uložte přes noc do lednice.

3 Odpočinuté těsto nechte stát 20 minut při pokojové teplotě, aby změklo. Plechy vyložte pečicím papírem.

4 Z těsta odkrojte velký kus a na lehce pomoučené ploše ho vyválejte na 3mm plát. Podsypávejte těsto moukou co nejméně, aby zůstalo křehké. Vykrajujte drobné tvary a skládejte je na připravený plech. Stejným způsobem zpracujte zbylé těsto.

5 Plech s cukrovím vložte na pár minut do lednice, aby zpevnilo. Při pečení se nebude roztékat a příliš zvětšovat, poté bude křehčí. Troubu předehřejte na 180 °C.

6 Cukroví pečte zhruba 10 minut, až začne zlátnout. Vytáhněte ho z trouby, opatrně přesuňte i s pečicím papírem na podložku a nechte zchladnout.

7 Zchladlé cukroví slepujte džemem a zlehka poprašte moučkovým cukrem.

VÝŽIVNÁ KNIHA O JÍDLE

Karolína Fourová

Inženýrka v oboru výživy a kvality potravin Karolína Fourová ví o jídle téměř vše a umí to velmi srozumitelně vysvětlit. A také umí vařit a poutavě o tom psát. A tak bylo jen otázkou času, kdy vydá svou kuchařku. Její Jediná kniha o jídle, kterou potřebujete odhalila a na pravou míru uvedla mnoho zakořeněných mýtů o zdravých potravinách. V novince Výživná kniha o jídle jde ještě hlouběji a představuje suroviny ze všech úhlů pohledu – jejich kvality, výživové hodnoty, skladování a způsobu úpravy. Teorii doplňuje 50 praktickými a prověřenými recepty.

Vydalo nakladatelství Esence.

CELOZRNNÝ PERNÍK S ČOKOLÁDOVOU POLEVOU

Jasný důkaz, že i celozrnný moučník může být nadýchaný, vláčný a neodolatelně dobrý. Jeho příprava je tak blesková, že si možná ani nevšimnete, že ho pečete každý den, jak rychle mizí.

1 PERNÍK (24 × 24 CM)

PŘÍPRAVA: 1 HODINA

TĚSTO
- 1 střední vejce
- 100 g třtinového cukru
- 125 ml řepkového oleje
- 250 ml plnotučného mléka
- 1,5 lžíce oblíbeného džemu
- 180 g hladké celozrnné mouky
- 1 lžíce kakaa holandského typu
- ½ sáčku kypřicího prášku do perníku (nebo ½ lžičky kypřicího prášku a ½ lžičky perníkového koření)
- ½ lžičky jedlé sody
- ½ lžičky mleté skořice
- špetka soli

POLEVA
- 50 ml plnotučného mléka
- 50 g hořké čokolády
- 1 hrst kokosových lupínků na posypání

1 Troubu předehřejte na 180 °C. Pekáček nebo zapékací mísu vyložte pečicím papírem.

2 Vejce vyšlehejte s cukrem do světlé nadýchané pěny, trvá to zhruba 3–5 minut. Přilijte olej a mléko, přidejte džem a důkladně prošlehejte.

3 V jiné míse promíchejte mouku s kakaem, kypřicím práškem, jedlou sodou, skořicí a špetkou soli. Po částech ji přisypávejte do vaječné směsi a rychle ji zašlehejte. Nešlehejte moc dlouho, těsto s jedlou sodou musí jít hned do trouby, aby z něj nevyprchaly bublinky.

4 Těsto vlijte do připravené formy, uhlaďte povrch a pečte v předehřáté troubě 35–40 minut, až špejle zapíchnutá do těsta vyjde ven čistá a suchá.

5 Upečený perník vytáhněte a nechte zchladnout. Mezitím připravte polevu. V rendlíku ve vodní lázni zahřejte mléko téměř k varu. Vypněte, do mléka nalámejte čokoládu a míchejte, až se rozpustí. Přelijte přes perník a rovnoměrně rozetřete. Poleva za pár minut zaschne.

6 Podle chuti můžete opražit kokosové lupínky nasucho na pánvi dozlatova. Posypte jimi rovnoměrně perník a nechte ho zcela vychladnout.

prima tip

Řepkový olej má nejvhodnější složení mastných kyselin – nasycených má nejméně (o 2–5 % méně než jiné tuky), a nenasycených naopak nejvíce (obsahuje omega 3 i omega 6). Lze jej použít zastudena i při vaření a pečení. Perníku dodá vláčnost a jemnost.

Objednejte si předplatné časopisu **Prima FRESH** s dárkem od **.pepper..field!**

Opravdový luxus je dárek, který má skutečný příběh. Kampotský pepř je považován za nejlepší na světě a český .pepper..field jej za fair trade ceny vykupuje přímo od farmářů v Kambodži. Všechna dárková balení vznikají ručně v ČR z nejkvalitnějších udržitelných evropských materiálů.

.pepper..field®
AUTHENTICALLY GOOD

Získáte **4 vydání 100stránkového magazínu Prima FRESH**, v každém z nich najdete více než 70 receptů a časopis Vám přijde až do schránky.

Dárkem je poukaz v hodnotě 300 Kč na luxusní dárkové sady s Kampotským pepřem od **.pepper..field.**

Roční předplatné jen za **299 Kč**

Prima FRESH

Jak objednat?

Časopis pro doručení po ČR objednávejte telefonicky na číslech **225 985 225, 777 333 370** nebo e-mailem na **primafresh@send.cz**. Předplatit si můžete časopis i na webu **www.send.cz**.

Více informací najdete na **www.prima-fresh.cz**. Nabídka platí do vyčerpání zásob a poukaz je možné uplatnit do **2. 3. 2023.** Poukaz lze použít na jakoukoliv dárkovou sadu z nabídky na **www.pepperfield.cz.**

Taková solidní maličkost...

VÁNOČNÍ KLASIKA

DEZERT ZVANÝ TRIFLE SE OBJEVIL NEJPRVE V ANGLICKÝCH KUCHAŘSKÝCH KNIHÁCH A JEHO NÁZEV ÚDAJNĚ POCHÁZÍ ZE STARÉ FRANCOUZŠTINY. STEJNĚ JAKO DNES TOTO SLŮVKO ZNAMENALO COSI MALÉHO, DROBNÉHO, NESTOJÍCÍHO ZA POZORNOST. OVŠEM VE SPOJENÍ S TÍMHLE BYTELNÝM POHÁREM JDE SPÍŠ O PRAVÝ OPAK!

Roku 1585 vyšla jedna z prvních anglických kuchařských knih nazvaná Poklad dobré hospodyně. Autor Thomas Dawson v ní trifle popisuje jako hustý sladký žloutkový krém ovoněný zázvorem a růžovou vodou. V průběhu dalších století doznal dalšího vývoje a z krému se vyvinul hutný, do poháru či mísy vrstvený dezert, kde se plátky piškotového těsta (tak hojně zakapaného alkoholem, že se mu začalo říkat i opilý panáček či ožralý ježek…) střídaly s hutným krémem, zavařeninou, ovocem a šlehačkou. Ty postavily trifle na základ, na němž stojí dodnes, coby stejně nezbytnou součást britských Vánoc, jako je naše cukroví. Recepty na trifle se pak mohou v detailech nekonečně lišit, ale základní pilíře, tj. piškot, krém, šlehačka (případně zavařenina či želé) a ovoce, v něm být musejí. Ve verzích co nejpodobnějších originálu se často používá piškotová roláda plněná zavařeninou (buď domácí, nebo kvalitní kupovaná), ovoce pak podle toho, co máte rádi a co je zrovna po ruce. Používá se i kompotované. Milovníkem britských jídelních tradic je i Jamie Oliver – a na Vánoce se u nich neobejdou bez trifle (od Jamieho maminky).

VÁNOČNÍ TRIFLE

6 PORCÍ

PŘÍPRAVA: DO 60 MINUT + CHLAZENÍ

- 8 plátků piškotové rolády se zavařeninou (domácí nebo kvalitní kupovanou)
- 250 g jahod • 1 sklenka pomerančového likéru, nejlépe Cointreau
- 140 g jahodové zavařeniny • 1 l mléka • 1 balíček jahodového pudinku
- 4 lžičky krupicového cukru • 450 g konzervovaných mandarinek
- 140 g pomerančové zavařeniny • 1 balíček vanilkového pudinku s pravou vanilkou • 300 ml smetany ke šlehání • čokoláda na ozdobu
- nastrouhaná kůra z 1 chemicky neošetřeného pomeranče

1 Do velké skleněné mísy rozložte plátky rolády. Na ně rozložte plátky jahod a vše zakapejte likérem. Jahody pokladťe kousky jahodové zavařeniny.

2 Mléko rozdělte na dvě poloviny. Z jedné odlijte 100 ml do misky a rozmíchejte v něm jahodový pudink s polovinou cukru. Zbylých 400 ml mléka uveďte téměř k bodu varu a vlijte ho k rozmíchané směsi. Vraťte do kastrolu a za stálého promíchávání vařte, až pudink zhoustne. Vlijte ho do mísy na jahody, nechte vychladnout a pak dejte mísu do ledničky, až úplně vychladne.

3 Na pudink rozložte okapané dílky mandarinek a kousky pomerančové zavařeniny. Stejným způsobem jako jahodový pudink uvařte i vanilkový, přelijte jím mandarinky, nechte vychladnout a vychladit.

4 Na závěr ozdobte trifle čepicí ze šlehačky, hoblinkami čokolády a nastrouhanou pomerančovou kůrou. Podávejte vychlazené.

Prima tip

Svou sestavou i způsobem přípravy připomíná trifle náš oblíbený piškoťák. Jelikož tady jde hlavně o princip, stejně jako on musí i trifle dodržet základní povinnou výbavu, ale její prvky si můžete vybírat podle dostupnosti i chuti. Jahody můžete nahradit malinami nebo směsí drobného bobulového ovoce, místo mandarinek použít třeba kompotované hrušky, šlehačku může nahradit mascarpone, pudink třeba čokoládový krém...

PŘIPRAVILA JITKA RÁKOSNÍKOVÁ • FOTO I. A. CREATIVE FOOD • FOODSTYLING KLÁRA ZÍKOVÁ

Nádherný šanson

FRANCOUZSKÁ HOSTINA

JE TO BEZ DISKUSE, FRANCOUZSKÁ KUCHYNĚ BYLA, JE A BUDE POVAŽOVÁNA ZA GASTRONOMICKÝ VRCHOL, K NĚMUŽ VZHLÍŽÍ A KTERÝ OVLIVNIL V PODSTATĚ CELÝ SVĚT. EDITH PIAF TAKÉ ZNÁ KAŽDÝ. ALE PROČ TOMU TAK JE?

Možná proto, že v období největší slávy francouzské monarchie tvořilo jídlo jeden ze středobodů tamního luxusního života a byl na něj kladen takový důraz, že se hostiny na dvoře tamních panovníků staly legendami. Není divu, že se je ostatní země – počínaje pochopitelně dvory jejich vládců a šlechticů – urputně snažily napodobit. Ale hodování na „nejvyšších místech" nezůstalo utajeno ani vrstvám nižším a teprve tady došlo k opravdovým kulinárním objevům, fúzím a spojením, které jsou základem klasické francouzské kuchyně.

Italská gurmetka

Možná někteří neradi, ale většina odborníků na francouzskou gastronomii je ochotna připustit, že v dobách, kdy se teprve z vaření začala stávat gastronomie (a domácí kuchtění víceméně vědeckou i uměleckou disciplínou, pochopitelně v příslušných podmínkách), vstoupila na scénu žena, panovnice obdařená nejen zmlsaným jazýčkem, ale i citem pro dobrou kuchyni. Jídelní excesy Marie Medicejské ze slavného florentského rodu se staly legendárními. Když se roku 1533 vdávala za druhorozeného syna francouzského krále Františka I., prince Jindřicha Orléanského, šlo samozřejmě o sňatek z rozumu. Po smrti svého bratra se Jindřich stal francouzským králem, ale na prvního legitimního potomka čekal 10 let. Přestože mu pak Kateřina porodila ještě dalších 9 dětí, nikdy jí nevěnoval tolik lásky a péče jako své milence Dianě de Poitiers. Možná proto hledala Kateřina Medicejská tolik útěchy v jídle (na jedné svatební hostině se prý tak přecpala artyčoky, že málem zemřela), a tak razantně cepovala kuchařské týmy. Královský dvůr prý naučila jíst vidličkou a je její zásluhou, že si dvořané tak oblíbili marcipán, nugát, kandované kaštany, křehké sušenky, zavařeniny i zmrzlinu. Některé vybrané produkty pak nechávala přímo dovážet z Itálie.

Pevný základ

Přemíra všeho, zdobnost a neuvěřitelně pracné kulinární kreace nejsou pochopitelně jen výsadou francouzského dvora. Dá se říct, že se v nich významné panovnické dvory celé Evropy předháněly a také se vzájemně inspirovaly. Žádné jídlo se však nezrodí ze vzduchu, případně jen z exotických surovin. V případě Francie je základem její proslulé kuchyně vaření jednotlivých regionů a zejména kvalita potravin, kterými vynikají. Teprve na podkladu famózní zvěřiny, jatečního masa, drůbeže, ryb sladkovodních i mořských, fantastické zeleniny, obilovin, luštěnin a darů lesů i vinic mohla vzniknout kuchyně s obrovskou paletou pokrmů, na nichž pak jednotliví proslulí kuchaři zkoušeli svůj um. A také spolu pochopitelně soutěžili, vždyť získat místo ve šlechtické či dokonce panovnické kuchyni bylo téměř jako vstoupit do šlechtického stavu.

Umělci u plotny

Již ve 14. (!) století se setkáváme s význačnými osobnostmi francouzské gastronomie, respektive hlavně s autorem první kuchařské knihy vůbec, Guillaumem Tirelem, nazývaným Taillevent. Z pozice kuchtíka se vypracoval až na šéfkuchaře králů (Karla V. a VI.) a jeho kniha Le Viandier je dodnes cenným zdrojem informací o středověké francouzské, potažmo evropské kuchyni – dokonce je dodnes možné sehnat její revidované anglické vydání (s názvem Jak uvařit páva). Tirel, chcete-li Taillevent, nastavil solidní laťku všem dalším autorům kuchařek a jeho přezdívka dodnes zdobí vývěsní štíty mnoha francouzských restaurací po celém světě. Soustředil se zejména na přípravu masa, jak bylo ostatně pro středověkou kuchyni typické. Po zmíněné jídelní revoluci vedené Kateřinou Medicejskou dochází ve francouzské kuchyni ke zřetelnému odlišení slané a sladké kuchyně, dezerty se staly samostatnou kategorií a začaly se důsledně podávat na závěr jídla. Byl položen základ tomu, co dnes známe jako francouzskou cukrařinu, pâtisserie.

Zlatým věkem francouzské kuchyně se pak stalo 17. století a kouzlo, které vyzařovalo z krále Slunce, Ludvíka IV. a jeho Versailles vyniklo i v úžasných hostinách, kdy se gastronomie stala i předmětem filozofických debat a traktátů. Zrodilo se mnoho nových jídel a postupů, ale nejdůležitější pro vývoj francouzské kuchyně je skutečnost, že jejich vliv rychle zasáhl i měšťanskou kuchyni (a ta zase stála na solidních produktech venkova). V té době se tak etablovala jídla typu boeuf bourguignon, coq au vin apod., tedy dlouhé hodiny dušená masa v hutných, sytých omáčkách,

PŘIPRAVILA JITKA RÁKOSNÍKOVÁ • FOTO L. A. CREATIVE FOOD • FOODSTYLING KLÁRA ZÍKOVÁ

v nichž často hraje roli víno. V měšťanských kuchyních celkem pochopitelně nebylo moc místa pro pávy, zato kohouti, králíci, zajíci nebo také hlemýždi spolu s luštěninami či produkty zabijaček doplnily efektnější výtvory vysoké gastronomie, a staly se tak úhelnými kameny francouzského amalgámu, který dodnes ovlivňuje vaření po celém světě. Synonymem pro vysokou gastronomii – haute cuisine – a zároveň jejím „vynálezcem“ se stal Antonin Carême, který jako mistr šéfkuchař a autor kuchařek klíčově ovlivnil evropskou gastronomii 19. století. Je skutečným autorem celé řady pokrmů včetně suflé, takřka stovky omáček, kde hrají velkou roli čerstvé bylinky, strukturalistou odpovědným za klasickou sestavu jídelního lístku. Jako osobní kuchař vlivného politika Charlese Maurice de Talleyranda a posléze samotného Napoleona dosáhl až mytického postavení – třeba splněním Napoleonova požadavku na roční jídelníček, v němž se nebude opakovat žádné jídlo a kde budou použity pouze lokální suroviny… Ve službách cara Alexandra pak vymyslel v petrohradské kuchyni proslulou Bombu Malakoff, coby šéfkuchař v kuchyních Vídeňského kongresu seznámil jeho účastníky se škálou svých jídel a poslal je tak dál do tehdejší Evropy. Je skutečným otcem toho, čemu se dnes říká francouzská gastronomie.

Jeho důstojným souputníkem byl Auguste Escoffier, rovněž autor řady inovací a ikonických receptů, soustředěných v díle Le Guide Culinaire i několika dalších. Carêmovým a Escoffierovým přínosem nejsou jen stovky receptů a postupů, ale i zavedení určitého řádu do vaření samotného, zejména v restauračním provozu, a také hierarchie jeho zaměstnanců od kuchtíků až po šéfkuchaře. Byli to oni, kdo naučili kuchaře připravit si vše předem a postupovat metodicky, tedy podle dodnes platného systému mis en place. Tu prosazovala a prosazuje také slovutná instituce francouzské kuchyně, vzniklá rovněž v 19. století, Le Cordon Bleu, dnes už globální a vysoce prestižní gastronomická škola. (A jen tak na okraj, celá řada francouzských umělců, malířů a spisovatelů byla také vášnivými gurmety, kteří se neváhali sami postavit k plotně a leckdy napsali i kuchařské knihy.)

Následníci

Seznam jmen proslulých francouzských šéfkuchařů stále narůstá, dnes už není omezen pouze na muže ani pouze na Francouze (vždyť koho by neokouzlil esprit Julie Child). Francouzská kuchyně také prošla mnohými změnami včetně (nepříliš vydařeného) pokusu o tzv. nouvelle cuisine, ale ve své podstatě se stále vrací – ke své podstatě. Bytelné regionální kuchyni založené na těch nejpoctivějších a nejkvalitnějších surovinách (což nemusí nutně znamenat nejdražších, vždyť Francouzi jsou mistry ve zpracovávání například vnitřností či zcela běžné zeleniny), jednoduchých, ale bedlivě dodržovaných postupech a především – k vaření s láskou. Vždyť, řečeno s Escoffierem, dobře vědí, že dobré jídlo je základem skutečného štěstí.

Francouzská gastronomie dnes patří vlastně ke světovému kulturnímu dědictví. Produkty francouzského zemědělství i chovu, stejně jako určité výrobky jsou chráněny známkami pravosti původu a staly se skutečnými pojmy. Encyklopedie, jako je Larousse Gastronomique, uvádějí na tisíce klasických receptů a způsobů přípravy a základní recepty jako je Quiche Lorraine, Coq au vin či Boeuf bourguignon najdete v bezpočtu kuchařských knih, o internetu ani nemluvě. V našem přehledu jsme si vypůjčili verze dvou současných velkých frankofilů a znalců tamní gastronomie Mimi Thorisson a Ricka Steina. Rádi bychom ale připomněli „českou stopu“, jakou znamenala Francouzská kuchyně Jany Martinicové. Knížka vyšla v dobách tuhé normalizace, o její autorce se nepodařilo vlastně nic zjistit a v době svého vydání zapůsobila jako zjevení. Nesmírně zevrubným způsobem a s obrovským vhledem popisuje vaření jednotlivých regionů Francie, jejich speciality, historii receptů a zajímavosti a dodnes si nezadá s nejlepšími kuchařkami na toto téma.

KRÉMOVÁ ČESNEČKA S TOPINKOU

Francouzi milují česnek stejně jako my, jejich česnečka se ale od té naší trochu liší. Krémovité konzistence je dosaženo jak rozmixováním, tak hlavně zvláštním postupem, tzv. ležírováním, jemným zahuštěním pomocí žloutku. Ikonický postup haute cuisine se tady spojil s těmi nejbytelnějšími surovinami francouzského venkova, a vznikl tak luxus pro každého.

4–6 PORCÍ

PŘÍPRAVA: NAD 30 MINUT

- 2 lžíce kachního sádla nebo olivového oleje
- 1 cibule nakrájená nadrobno
- oloupané stroužky z 1 celé palice česneku + 2 oloupané stroužky nakrájené na slabé plátky k podávání
- 1 lžíce hladké mouky
- 2 l drůbežího vývaru
- 1 lžíce extra panenského olivového oleje k zakapání
- 2 velká vejce
- 1 lžíce sherry octa nebo jablečného octa
- sůl, čerstvě umletý pepř a tymián na dochucení
- nasucho opečené krajíčky chleba k podávání

1 Ve velkém hrnci rozehřejte tuk, vsypte cibuli a smažte ji asi 2 minuty. Pak vsypte překrojené stroužky česneku a smažte rovněž asi 2 minuty. Zaprašte moukou, dobře promíchejte, vlijte vývar a uveďte do varu. Osolte, opepřete, přidejte lístky tymiánu, snižte teplotu a zlehka vařte přikryté asi 20 minut.

2 Mezitím rozehřejte v pánvičce olivový olej a osmažte na něm česnek nakrájený na plátky, až zezlátne a bude trochu křupavý, trvá to asi 3 minuty. Nechte na papírové utěrce odsát tuk.

3 Polévku rozmixujte dohladka a nechte při mírné teplotě na plotně.

4 Bílky rozšlehejte a za stálého promíchávání vlijte do polévky, aby se udělaly provázky. Dál už polévku nevařte. Žloutky rozšlehejte s octem, vlijte k nim trochu horké polévky, rozšlehejte a pak za stálého prošlehávání vlijte do polévky.

5 V miskách nebo na talířích posypte polévku osmaženým česnekem a podávejte ji s opečenými krajíčky chleba.

COQ AU RIESLING

Chcete-li, kohout na víně bílém. Zatímco úpravu na tom červeném zná celý svět a svého času to byla snad nejoblíbenější položka všech, kdo se snažili francouzské kuchyni naučit, tahle alsaská verze je méně známá, ale přinejmenším stejně dobrá. Bude vám na ni stačit obyčejné, byť co nejkvalitnější, kuře, které vám určitě promine, že sáhnete třeba po moravském ryzlinku.

4–6 PORCÍ

PŘÍPRAVA: NAD 60 MINUT

- 2 lžíce rostlinného oleje • 70 g másla
- 12 oloupaných šalotek ponechaných v celku
- 3 rozetřené stroužky česneku
- 160 g anglické slaniny nebo uzeného bůčku nakrájeného na nudličky
- 250 g očištěných drobných hnědých žampionů ponechaných v celku nebo rozkrojených na poloviny
- 8 kousků kuřete (paličky, křidýlka s prsíčky) s kůží, větší kousky přepulte
- 1 lžíce hladké mouky • 500 ml polosuchého ryzlinku
- 350 ml drůbežího vývaru • 1 bobkový list • 2 snítky tymiánu
- 100 ml smetany ke šlehání (33%) • 1 žloutek
- 1 hrst nasekané čerstvé petrželky • sůl a čerstvě umletý černý pepř

1 Ve velkém plochém silnostěnném kastrolu rozehřejte polovinu oleje s máslem a osmažte šalotky, česnek a nudličky slaniny, až se začnou zabarvovat. Vsypte houby a ještě několik minut restujte. Děrovanou naběračkou všechno přesuňte do mísy.

2 Do kastrolu dejte zbylý olej a máslo. Kousky kuřete poprašte moukou a po částech je osmažte ze všech stran dozlatova. Do kastrolu dejte všechny osmažené kousky, vlijte víno a vývar, přidejte bylinky, šalotky, česnek a slaninu. Osolte a hojně opepřete.

3 Uveďte do mírného varu a bez pokličky vařte asi 20 minut. Na velkou mísu si postavte cedník a obsah kastrolu vlijte do cedníku. Překapanou šťávu vraťte do kastrolu a nechte ji trochu odvařit. V misce promíchejte smetanu se žloutkem a trochou horké šťávy, pak vlijte do kastrolu ke zbylé šťávě, za stálého promíchávání nechte krátce zlehka povařit, ale jen aby se omáčka nesrazila.

4 Do omáčky vložte zpět kousky kuřete, houby se šalotkami, česnekem a slaninou a nechte vše prohřát. Případně dochuťte a podávejte posypané petrželkou.

prima tip

K této jemné specialitě se báječně hodí bramborová kaše a také špecle (vždyť alsaská kuchyně má velmi blízko k té německé) s trochou másla.

DIVOČÁK NA VÍNĚ

Jednou z nejznámějších francouzských odrůd vín je Pinot Noir, (u nás známá jako Rulandské modré) a jednou z nejklasičtějších metod vaření je právě podlévání vínem. Z něj se pochopitelně rychle odpaří alkohol a zůstane samá podstata vína, jeho nezaměnitelný buket, který tak skvostně doplňuje a zaokrouhluje omáčky masitých pokrmů. Tohle úžasné syté jídlo opravdu zahřeje, a rychle tak dá zapomenout na fakt, že jste museli knoflíky u radiátorů nastavit na nižší stupeň.

4–6 PORCÍ

PŘÍPRAVA: 3 HODINY + 2 DNY MARINOVÁNÍ

- 1 kg plecka nebo ramínka z divočáka nakrájeného na asi 4cm kousky
- 750 ml Rulandského modrého (nebo Pinot Noir, nejlépe z Alsaska)
- 4 mrkve nakrájené na plátky
- 1 cibule nakrájená na kostičky + 1 celá oloupaná cibule se zapíchaným hřebíčkem (8 ks)
- 4 lžíce rostlinného oleje
- 2 stroužky česneku nakrájené nadrobno
- 400 ml hovězího vývaru
- 1 svazeček bylinek (bouquet garni), například tymián, petrželka, bobkový list, řapík celeru apod., svázané nití nebo zabalené v kousku gázy
- 2 lžíce změklého másla prohněteného s 1 lžící hladké mouky a vychlazeného
- 1 hrst čerstvé nasekané petrželky promíchané s 1 stroužkem rozetřeného česneku, tzv. persillade
- sůl a drcený černý pepř

1 Nakrájené maso dejte do velké nerezové nádoby a zalijte ho polovinou vína, přidejte k němu nakrájenou mrkev a cibuli s hřebíčkem. Přikryté nechte marinovat v ledničce celých 24 hodin. Pak sceďte do jiné nádoby a nálev uchovejte.

2 Ve velké silnostěnné pánvi rozehřejte 2 lžíce oleje a okapané kousky masa v něm ze všech stran po částech opečte dohněda. Odkládejte stranou.

3 V oleji teď opečte mrkve, nakrájenou cibuli z nálevu a česnek.

4 Maso a opečenou zeleninu přesuňte do velkého silnostěnného kastrolu, přidejte cibuli s hřebíčkem, přecezený nálev, zbylé víno, vývar, svazeček bylinek, osolte a opepřete. Uveďte do varu, pak snižte teplotu a přikryté duste asi 2 hodiny, až bude maso zcela měkké.

5 Na velkou mísu postavte cedník a přelijte přes něj obsah kastrolu. Vyhoďte svazek bylinek a cibuli s hřebíčkem. Přecezenou šťávu vraťte do kastrolu a povařte, až zhoustne.

6 Do horké šťávy vmíchejte studené máslo s moukou, které omáčku krásně zahustí, zjemní a dodá jí lesk. Do omáčky vraťte maso a zeleninu, promíchejte, aby se vše prohřálo a podávejte posypané petrželkou s česnekem. Francouzi by si k tomuto „guláši“ dali nejspíš bramborové pyré, v Alsasku třeba špecle, ale můžete klidně uvažovat i o knedlících.

Jirina tip

V tomto jídle se uplatnilo hned několik triků, které tak razantně definují francouzskou kuchyni. Takzvané beurre manié, změklé máslo zpracované s moukou a pak vychlazené, se používá na zahuštění omáček podobně jako jíška, ale na rozdíl od ní se přidává studené do horké omáčky a už se dále nevaří. Omáčka zhoustne, zjemní a získá krásný lesk. Persillade, směs jemně nasekaných lístků petrželky a česneku dodá barvu, šmrnc i vůni.

SLAVNOSTNÍ OBĚDOVÝ SALÁT S KUŘECÍMI JÁTRY A POMERANČEM

O Francouzkách všichni, nebo lépe řečeno všechny, víme, že jsou štíhlé a elegantní. Možná je to proto, že i ony podlehly kouzlu obědových salátů – můžete jich sníst velkou mísu, vaše tělo získá řadu hodnotných látek, ale málo kalorií. Tady je jeden dokonale à la mode.

4 PORCE

PŘÍPRAVA: NAD 30 MINUT

- 400 g lojovitých nových brambor, ideálně žlutomasých
- 2 malé pomeranče
- 100 g anglické slaniny nebo uzeného bůčku nakrájeného na kostičky
- 1½ lžíce másla
- 200 g očištěných kuřecích jater nakrájených na kousky
- 100 g opláchnutých a osušených lístků baby špenátu
- 100 g červené čekanky (radicchio)
- 1 malý svazek čerstvé pažitky
- 1–2 lžíce opražených lískových oříšků nasekaných na kousky
- čerstvě umletý černý pepř

ZÁLIVKA

- 1 lžíce sherry octa
- 1 lžíce pomerančové šťávy
- 3 lžíce kuřecího vývaru
- 3 lžíce olivového oleje
- sůl a čerstvě umletý černý pepř

1 Brambory buď dobře očistěte kartáčkem, nebo je oloupejte a pak je uvařte v osolené vodě doměkka. Sceďte, překrojte na poloviny a udržujte teplé.

2 Zatímco se brambory vaří, vykrájejte z pomerančů filátka (bez bílých membrán a peciček) a zachyťte přitom šťávu. Promíchejte ji s ostatními přísadami na zálivku.

3 V pánvi osmažte slaninu, až bude křupavá, a vyjměte ji děrovanou naběračkou. K vyškvařenému tuku v pánvi přidejte máslo, a až se rozehřeje, osmažte játra ze všech stran dozlatova, z každé strany asi 2 minuty. Dejte stranou. Do pánve vlijte zálivku a odvařte jí přípečky. Zálivku udržujte teplou.

4 V míse nebo na talíře rozložte lístky špenátu a čekanky, brambory, slaninu, dílky pomeranče a játra. Posypte nakrájenou pažitkou a oříšky, lehce opepřete a zalijte teplou zálivkou. Ihned podávejte.

PÓRKOVÝ KOLÁČ

Slané koláče patří k úhelným kamenům francouzské kuchyně, vždyť kdo by neznal lotrinský quiche. Tento pochází z Pikardie, a jak už to u známých receptů bývá, i on má mnoho variant, lze ho připravit například z listového těsta a náplň doplnit třeba slaninou nebo sýrem. Tohle je ale puristická, pravověrná verze.

4 PORCE

PŘÍPRAVA: NAD 60 MINUT

TĚSTO
- 200 g hladké mouky + na poprášení
- ½ lžičky soli
- 60 g studeného másla nakrájeného na kostičky
- 40 g studeného sádla nebo rostlinného tuku nakrájeného na kostičky
- 2 lžíce ledově studené vody

NÁPLŇ
- 75 g másla
- 1,2 kg propláchnutého pórku rozkrojeného po délce a pak nakrájeného na půlkolečka asi 1 cm vysoká
- 300 g crème fraîche nebo plnotučné zakysané smetany
- 2 lehce prošlehaná velká vejce
- muškátový oříšek na postrouhání
- sůl a čerstvě umletý černý pepř

1 Na těsto zpracujte mouku, sůl, máslo a sádlo buď v robotu, nebo ručně na drobenku. Přidejte tolik ledové vody, aby se těsto spojilo, ale nebylo lepivé.

2 Těsto přesuňte na pomoučenou pracovní plochu a rozválejte ho na placku cca 28 cm v průměru. Vyložte jí 25cm vroubkovanou formu s volným dnem, začistěte okraje a dno propíchejte vidličkou. Formu s těstem přetáhněte fólií a dejte nejméně na 30 minut do ledničky. Můžete ji také dát na 30 minut do mrazáku.

3 Mezitím připravte náplň. V plochém kastrolu nebo velké silnostěnné pánvi rozehřejte máslo, vsypte pórek a nechte bez přikrytí restovat asi 25 až 30 minut za občasného promíchání, až zvláční. Pokud pórek pustí hodně šťávy, nechte ji při vyšší teplotě odpařit. Vmíchejte smetanu nebo crême fraîche, rozšlehaná vejce, osolte, opepřete a postrouhněte muškátovým oříškem. Promíchejte a už dál nevařte.

4 Troubu předehřejte na 200 °C. Vytáhněte formu z ledničky, na dno korpusu dejte kolečko pečicího papíru, zatižte ho suchými nebo keramickými fazolemi, vložte do trouby a asi 10 minut těsto předpékejte. Pak opatrně vyndejte papír se zátěží a korpus pečte ještě asi 4 až 5 minut, až bude těsto suché. Teplotu trouby snižte na 190 °C.

5 Do korpusu rozestřete náplň a ještě trochu ji opepřete. Koláč pečte asi 25 až 30 minut a podávejte ho teplý nebo vychladlý na pokojovou teplotu.

prima tip

Receptů na křehká těsta včetně těch slaných existují stovky a všechny v různém poměru kombinují mouku s tukem, případně vejcem. Kombinace másla a sádla je velmi osvědčená, těsto báječně drží a je nádherně křehké.

VÍCE NAJDETE NA PRIMA-FRESH.CZ

TRESKA PO PAŘÍŽSKU

Když budete mít štěstí, narazíte v Paříži ještě dnes na klasické staromódní restaurace. Takové, kde číšníci slouží celý život a kde jsou na jídelníčku tradiční rodinná jídla. Tato elegantní lehká úprava bělomasé ryby k nim rozhodně patří – možná ji letos vyměníte za smaženého kapra...

4 PORCE

PŘÍPRAVA: NAD 30 MINUT

- 2 lžíce olivového oleje
- 90 g másla (asi 6 lžic)
- 4 filety z tresky nebo jiné bělomasé ryby po asi 120 g
- hladká mouka na poprášení
- 5 šalotek nakrájených na slabé plátky
- 3 lžíce suchého bílého vína
- 80 ml smetany ke šlehání (33%)
- 1 hrst najemno nakrájené pažitky nebo petrželky
- sůl a čerstvě umletý černý pepř

1 Olej a asi 60 g másla (cca 4 lžíce) rozehřejte při střední teplotě ve velké silnostěnné pánvi. Filety ryby z obou stran osolte, opepřete a zlehka obalte v mouce. Opečte je dozlatova, 3 až 4 minuty z každé strany. Uchovejte teplé.

2 Z pánve seškrabte případné přípečky, přidejte zbylé 2 lžíce másla a na středním stupni osmažte cibulku, až zvláční, trvá to asi 5 minut. Vlijte víno a nechte ho asi 3 minuty odpařit. Snižte teplotu, vlijte smetanu a zlehka velmi krátce povařte. Omáčku podle chuti osolte a opepřete. Přelijte ji přes rybu a podávejte s vařenými bramborami, posypané pažitkou či petrželkou.

VÁNOČNÍ DORTÍČKY SARAH BERNHARDTOVÉ

Francouzská kuchyně zasáhla i Skandinávii a hodně ovlivnila tamní cukrařinu. Drobný moučníček, geniální spojení mandlových pusinek a čokoládového krému, vytvořený na počest herečky proslavené po celém světě počátku minulého století nesmí chybět na žádném vánočním severském stole – a vsadíme se, že brzy doplní také řady tuzemského vánočního cukroví. Doklad toho, jak skvělé recepty – stejně jako skvělé herectví – neznají hranice a spojují národy!

40–50 KS

PŘÍPRAVA:
NAD 60 MINUT + MRAŽENÍ

PUSINKY
- 4 bílky z velkých vajec
- 280 g prosátého moučkového cukru
- 200 g mandlové mouky (mletých mandlí)

ČOKOLÁDOVÝ KRÉM A POLEVA
- 250 g prosátého moučkového cukru
- 300 g másla pokojové teploty
- 3 žloutky z velkých vajec
- 3 lžíce granulované kávy rozpuštěné v 1½ lžíci horké vody
- 1 lžíce kakaa holandského typu
- 300 g tmavé čokolády nasekané na kousky

1 Na pusinky šlehejte při vysoké rychlosti bílky, až zpění. Postupně přisypávejte cukr, po 1 až 2 lžících, a šlehejte dál, až vznikne sníh s tuhými špičkami, asi 10 minut. Pak do něj zlehka zatřete mandlovou mouku.

2 Troubu předehřejte na 180 °C. Dva plechy vyložte pečicím papírem.

3 Za pomoci dvou lžic nebo cukrářským sáčkem vytvářejte z těsta přímo na plechy bochánky, asi 4–5 cm v průměru a 1–1½ cm vysoké. Plechy dejte do trouby a pusinky pečte, až budou křupavé, 10 až 12 minut. Nechte je částečně vychladnout na plechách v troubě, pak je přesuňte na drátěnou mřížku a nechte je úplně vychladnout. Pak je na talíři zabalte do fólie a dejte i s talířem do mrazáku.

4 Na krém utřete v míse cukr s máslem dohladka. V jiné misce ušlehejte žloutky, až zesvětlají a zhoustnou, pak je spojte s máslem a cukrem. Vlijte vychladlou kávu, přidejte kakao a míchejte, až vznikne hladký a hustý krém. Dejte ho přikrytý vychladit na 20 až 30 minut.

5 Vyndejte pusinky z mrazáku a ze spodní rovné strany je pomocí nože nebo malé stěrky potřete krémem, asi 1½ lžičky na pusinku. Krémem nahoru je vraťte asi na 15 minut do mrazáku.

6 Čokoládu rozehřejte ve vodní lázni za občasného promíchání, trvá to asi 3 minuty. Nechte ji stranou tak, aby zůstala na dotek ještě teplá, ale ne moc. Zmrzlé pusinky s krémem pak namáčejte do čokolády, aby byly hezky pokryté. Klaďte je na pečicí papír, až čokoláda ztuhne.

7 Dortíčky ukládejte do plastové nádoby nebo plechovky a mezi jednotlivé vrstvy dávejte kus pečicího papíru. Nádobu pevně uzavřete a uchovávejte v mrazáku. Na Vánoce ji nezapomeňte vyndat o pár hodin dřív a dortíky nechat povolit v ledničce.

VINAŘSTVÍ
MÜHLBERGER

KOUSEK JAROSLAVIC U VÁS DOMA

Mladé progresivní vinařství, kde se lidé potkávají – to je sdílená vize vinařů Honzy a Petra. Vinařství Mühlberger se zaměřuje na kvalitní víno a dělají v něm vše pro budování zcela nového směru jejich malého vinařství i vín samotných.

Vinice, ze kterých vinařství Mühlberger zpracovává hrozny, leží v nížině znojemské vinařské oblasti přímo na rakouské hranici. Teplé klima a úrodná černozem tu s vinnou révou dokáží udělat zázraky. Hrozny z jižních strání jsou perfektně vyzrálé s vysokým přirozeným obsahem cukru a hrozny z těch severních zase obsahují šťavnaté kyseliny. Dokonalá harmonie.

VÁNOČNÍ SLEVA

-25 %

Platí při objednání na eshopu.
Slevový kód: PRIMAFRESH

www.muhlberger.eu

Prima ZOOM přináší bizarní pochutnání

V seriálu Bizarní jídla se Andrew s otevřenou myslí, silným žaludkem a zdravou chutí k jídlu vydává na poznávací cestu, během které objeví a divákům představí pochoutky z různých koutů světa.

Bizarní jídla XI sledujte každé pondělí **od 21.05 na Prima ZOOM.**

Andrew Zimmern je považován za jednu z nejznámějších osobností ve světě potravin – získal si uznání nejen svým vařením, ale také psaním knih o jídle. Andrew už od mládí věděl, že jídlo bude jeho posláním. Vařil mimo jiné v newyorských restauracích a pomohl otevřít a provozovat tucet dalších.

Prozkoumejte s námi TOP 12 nejbizarnějších jídel světa.

Sýr s výkaly Casu Marzu

Typ ovčího sýra ze Sardinie, který zraje tak dlouho, že se v něm objeví larvy mouchy sýrorodky. Jejich výkaly napomáhají fermentaci sýru, a díky nim je také tato dobrota velmi měkká a krémová, avšak zůstanou v něm už navždy. Nebo alespoň do doby, než sýr sníte. Při konzumaci se proto moc nedívejte na to, co jíte, a hlavně dobře žvýkejte. Na Sardinii se jedná o národní pochoutku, i když je její prodej v jiných zemích z hygienických důvodů zakázán.

Pokrm s názvem Sannakji

(Kroutící se chobotničky) sestává z živých malých chobotnic, které je nejlepší servírovat ještě tehdy, když se kroutí. Pozor však na přísavná chapadla, už se prý několikrát přilepila strávníkům v krku.

Polévka z čerstvé kachní krve

Vietnamská specialita, která je dochucena zeleninou a burskými oříšky. Pokud dostanete na tuto specialitu s názvem Tiet Canh chuť, můžete si ji leckdy objednat i v asijských restauracích v Evropě.

Opičí mozek

V asijských zemích platí za pochoutku například i opičí mozek. Nicméně to, že je živým opicím rozražena lebka a ještě teplý mozek se vybírá lžící, patří dnes už naštěstí spíše k povídačkám.

Smažený škorpion

Nějací broučci závěrem vás už pak vůbec nerozhodí – v Kambodži vám naservírují smaženou tarantuli, v Číně smaženého škorpiona na špejli. Číňané totiž věří, že škorpion má léčivé účinky, a v pouličních stáncích je tak najdete smažené i polité čokoládou.

Balut

Filipínská pochoutka, kterou asi průměrný Evropan tak snadno do úst nevezme, a i ti odvážnější se budou zdráhat. Jedná se totiž o vejce, respektive o téměř vyvinuté embryo kachny či kuřete. Po zhruba devíti dnech od nakladení vejce si kuchař na vajíčko posvítí, aby viděl, zda už obsahuje zárodek. Zhruba po dvou týdnech je vejce připraveno stát se tou pravou pochoutkou. Takovéto vajíčko se povaří ve vodě a napůl uvařený zárodek se jí rovnou ze skořápky. V případě, že embryo má i po tepelné úpravě pařátek, peří či zobáček, můžete na reklamaci rovnou zapomenout.

Smažená býčí varlata

Vypadají lahodně, dokud nevíte, co je uvnitř. Tak tohle jídlo je jen pro pravé kovboje. Na Divokém západě platí býčí varlata za delikatesu. Varlata se rozříznou na dvě poloviny, stáhne se z nich kůže a pak se osmaží. Kovbojové věří, že se konzumací varlat síla býka přenese na člověka a že strávník bude také daleko mužnější. Ve skutečnosti se jedná pouze o proteinovou bombu – spermie a testosteron obsažené uvnitř varlat jsou totiž odbourány ještě předtím, než dorazí do krve.

Ovčí hlavy

Ať už hlava ovce nebo losa, obyvatelé Aljašky zkrátka z uloveného zvířete nevyhodí ani kousek. Hlavy těchto zvířat se tu jedí se vším všudy a tento pokrm se jmenuje Pacha. Za zvláštní delikatesu pak platí zejména oční bulvy a jazyk. Místy se s takovou pochoutkou můžete setkat také v Asii nebo si na ni zajet docela blízko, do některých středomořských regionů.

Durian

Ovoce z jihovýchodní Asie, jehož vůně, nebo spíše nesnesitelný zápach, předčí ledacos. Právě jeho zápach způsobil i to, že jeho přítomnost není povolena v taxi, pronajatých autech ani ve veřejné dopravě.

Indická kravská moč

Je známo, že krávy jsou v Indii posvátné. Není se tedy čemu divit, že jejich moč najdete v obchodech hned vedle mléka a jogurtů. Hinduisté totiž věří, že kravská moč má terapeutický účinek. Co je na tom pravdy, můžete vyzkoušet sami.

Čtverzubec Fugu

Japonská kuchyně je velmi rozmanitá a často tu natrefíte na mnoho jídel, která byste jen stěží pozřeli. Takových tam díky bohaté zásobě ryb najdete opravdu hodně, přičemž jednou z nich je i čtverzubec Fugu – ryba, která vás při špatné přípravě může i zabít. Fugu totiž obsahuje vysoké množství jedu tetrodotoxinu, na který neexistuje žádný protijed. Připravovat tuto pochoutku tak mohou jen velmi zkušení kuchaři. Jinde si zase jídlo doslova musíte hlídat, aby neuteklo z talíře. Korea je na bizarní speciality vskutku bohatá.

Telecí žaludek plněný vnitřnostmi

Skotský národní pokrm s názvem Haggis. Podle legendy mají vnitřnosti člověku dát sílu přesahující samu přírodu. Pro chuť tohoto pokrmu je velmi důležitý ten správný poměr jater, srdce a plic. Když je směs připravena, naplní se jí telecí žaludek, celek se pak vaří tři hodiny a delikatesa je hotová.

Lžíce v nich stojí

PRO TEPLO V ŽALUDKU

ZIMA SE MNOHEM LÉPE SNÁŠÍ, KDYŽ S NÍ ZABOJUJETE HUSTOU POLÉVKOU, Z NÍŽ SE LINOU NEJEN NÁDHERNÉ VŮNĚ, ALE I BLAHODÁRNÉ TEPLO. V TOMTO ROČNÍM OBDOBÍ PROSTĚ MAJÍ VYDATNÉ HUSTÉ POLÉVKY HLAVNÍ SLOVO A ČASTO VÁM BUDOU STAČIT (S KRAJÍCEM CHLEBA NEBO PEČIVEM) JAKO PŘÍJEMNÝ OBĚD NEBO SYTÁ VEČEŘE. JSOU PROSTĚ – HUSTÝ!

KRÉMOVÁ RAJČATOVÁ POLÉVKA S FAZOLEMI

Klasická kombinace rajčat a fazolí tady dostává úplně nový rozměr. A také obrovský náboj onoho vrcholného chuťového zážitku, který si říká umami. Vydatně jí k tomu pomáhají i další lahodné ingredience.

4 PORCE

PŘÍPRAVA: 45 MINUT

- 30 g másla
- 1 oloupaná cibule nakrájená nadrobno
- 2 rozetřené stroužky česneku
- 1 oškrábaná mrkev nakrájená nadrobno
- 1½ lžíce sušených bylinek, jako je oregano, bazalka, tymián, i ve směsi
- 170 g rajčatové pasty • 125 g suchého bílého vína
- 420 g scezených konzervovaných bílých fazolí
- 1 l drůbežího vývaru
- 50 g nastrouhaného parmazánu
- 120 g drobných lístků špenátu
- 185 ml smetany ke šlehání (nemusí být)
- sůl a čerstvě umletý pepř

1 V silnostěnném hrnci rozehřejte při střední teplotě máslo. Vsypte cibuli, česnek a mrkev a smažte asi 5 minut, až mrkev zvláční. Zhruba po 3 minutách smažení vmíchejte bylinky, aby se rozvoněly.

2 Zvyšte teplotu a vmíchejte rajčatovou pastu. Restujte ji asi 2 minuty, aby zintenzivněla její chuť. Vlijte víno, povařte 3 minuty, až se většina tekutiny odpaří.

3 Přidejte většinu fazolí (zhruba 1 hrnek), vývar, parmazán, osolte a opepřete. Promíchejte a při mírné teplotě povařte pod pokličkou asi 3 minuty, občas promíchejte. Polévku pak rozmixujte tyčovým mixérem.

4 Vsypte do ní zbylé fazole, přidejte lístky špenátu, chcete-li, smetanu. Promíchejte, případně dochuťte solí a pepřem a podávejte nejlépe s křupavým pečivem.

prima tip

Polévku během vaření ochutnávejte, zdali není už dost slaná, protože konzervované fazole sůl obsahují a slaný může být i vývar.

prima tip

Žádná italská hospodyně ani žádný italský šéfkuchař nikdy nevyhodí kůrky od parmazánu. Nedají se sice už nastrouhat ani jen tak sníst, ale je v nich koncentrováno tolik chuti, že se dají – vyvařit. A i z pár kousků vznikne jako kouzlem fantastický vývar. Mimochodem, ani vyvařené kousky žádná italská hospodyně ani italský šéfkuchař nevyhodí, ale smlsnou si na nich jako na báječné lahůdce.

ITALSKÁ PARMAZÁNOVÁ POLÉVKA S KNEDLÍČKY A PESTEM

Ciao bella! Tahle italská krasavice voní bazalkovým pestem a evokuje tak léto, ale pozor, oblékla si lyžařskou kombinézu a vyrazila na hory. Zahřeje i ve vánici!

4–6 PORCÍ

PŘÍPRAVA: 1 HODINA

KNEDLÍČKY

- cca 1 hrnek strouhanky • 1 hrnek nastrouhaného parmazánu • 2 lžíce sušené petržele
- 2 lžíce bazalkového pesta (hotový výrobek)
- ½ lžičky sušeného granulovaného česneku
- 750 g mletého drůbežího masa • rostlinný olej

VÝVAR A DOKONČENÍ

- 1 lžíce olivového oleje
- 1 oloupaná větší a nadrobno nakrájená cibule
- špetka mleté sladké papriky • 1,5 l kuřecího vývaru
- 750 ml vody • 2–3 kusy kůrky z parmazánu
- 1 hrst drobných těstovin • 3 lžíce bazalkového pesta
- 2–3 hrsti listové zeleniny, jako je kadeřávek, špenát apod., větší listy nakrájejte
- sůl a čerstvě umletý pepř

1 Troubu předehřejte na 200 °C a doprostřed umístěte mřížku. Plech vyložte alobalem a ten postříkejte olejovým sprejem nebo potřete vrstvičkou oleje. Nebo použijte pečicí papír.

2 V míse promíchejte vidličkou strouhanku, parmazán, petrželku, pesto a sušený česnek, aby byly rovnoměrně promíšené. Pak přidejte mleté maso a promíchejte, aby se směs spojila. Nemusíte směs příliš zpracovávat, aby knedlíčky zůstaly vzdušné. Lžící oddělujte kousky a vyvalujte kuličky, které v rozestupech klaďte na připravený plech. Měli byste mít okolo 30 knedlíčků. Pečte je zhruba 20 minut, až budou opečené a pevné.

3 Zatímco se knedlíčky pečou, rozehřejte ve velkém silnostěnném kastrolu olej a vsypte cibuli. Při střední teplotě ji smažte asi 5 minut, pak přidejte papriku, vlijte vývar a vodu a přidejte kůrky z parmazánu. Vařte asi 15 minut.

4 Vsypte těstoviny a vařte je podle pokynů na obalu, asi 3 minuty před dovařením těstovin přidejte do polévky pesto, listovou zeleninu a pečené knedlíčky. Před podáváním vyndejte kůrky parmazánu, polévku dochuťte solí a pepřem a podávejte s případným dalším nastrouhaným parmazánem k dochucení.

PŘIPRAVILY JITKA RÁKOSNÍKOVÁ A KLÁRA MICHALOVÁ • FOTO MAREK KUČERA • FOODSTYLING PETRA FRÝDLOVÁ

tip

Základním chut'ovým nosníkem cibulačky je důkladná karamelizace cibule – ta musí být dokonale zlatohnědá a vláčná (ale ne připálená). V kombinaci s asijským voňavým vývarem se z už tak skvělé pařížské cibulačky stane opravdu mana nebeská. Vůně cibule ovšem prostoupí nejen váš byt, ale i celé širé okolí.

FRANCOUZSKÁ CIBULAČKA PO ASIJSKU

Mytická polévka z bývalého „břicha Paříže" je celosvětově proslulá a prakticky celosvětově oblíbená – ale řekli jsme si, že vám nabídneme její multi kulti variantu zkříženou řekněme s vietnamskou pho bo!

8–10 PORCÍ

PŘÍPRAVA: CCA 2,5–3 HODINY

- 2 lžíce rostlinného oleje
- 1,5 kg hovězích žebírek nasekaných na menší kousky
- 6 jarních cibulek, oddělte bílou a zelenou část
- 8 stroužků česneku
- 3cm kousek dobře očištěného čerstvého zázvoru nakrájeného na tenké plátky
- 6 hvězdiček badyánu
- 2 svitky skořice
- 8 celých hřebíčků
- 2 lžičky kuliček černého pepře
- 2 lžičky semínek koriandru
- 250 ml suchého bílého vína
- 120 ml sójové omáčky
- 3 lžíce másla
- asi 10 oloupaných středně velkých cibulí nakrájených na tenké plátky
- 2 lžíce rýžového octa
- 500 g čínských nudlí nebo nudlí ramen
- sůl

1 Ve velkém silnostěnném kastrolu – nejlépe litinovém – rozehřejte olej. Při střední teplotě na něm opékejte osolená žebírka ze všech stran, až zhnědnou, asi 12 až 14 minut. Opékejte je postupně, abyste kastrol nepřeplnili, a hotová žebírka odkládejte stranou.

2 V kastrolu ponechte jen tolik oleje, aby bylo dno pokryté, zbytek odlejte. Vsypte do něj bílé části jarní cibulky a česnek a opékejte je při střední teplotě, až začnou chytat barvu, asi 4 minuty. Přidejte zázvor, badyán, skořici, hřebíček, pepř a koriandr a za častého promíchávání smažte, až se koření rozvoní a olej bude syčet, asi 1 minutu.

3 Vlijte víno, odškrabejte přípečky ze dna kastrolu a vařte, až se víno téměř odpaří, asi 3 minuty. Do kastrolu vraťte maso, přidejte sójovou omáčku a 3 l vody. Uveďte do varu, pak teplotu snižte a kastrol částečně přikryjte pokličkou. Zlehka vařte asi 1½ hodiny, až bude maso téměř odpadat od kostí.

4 Mezitím v jiném velkém silnostěnném kastrolu rozehřejte máslo při střední teplotě. Až přestane pěnit, vsypte cibuli, osolte ji a za častého promíchávání smažte, až začne zlátnout, asi 15 minut. Pak teplotu snižte a za častého promíchávání restujte ještě asi 30 až 45 minut, až cibule zhnědne a hodně zvláční.

5 Z polévky vyndejte měkké maso a nechte ho stranou vychladnout. Pak ho natrhejte na vlákna, odstraňte přitom případné blány a šlachy. Vývar přeceďte přes jemný cedník nebo síto.

6 Maso a scezený vývar přidejte do kastrolu k cibuli, uveďte do varu, snižte teplotu a polévku vařte, až trochu zhoustne a chutě se propojí, asi 30 minut. Vlijte ocet, ochutnejte ji, a je-li třeba, přidejte ještě ocet nebo sójovou omáčku.

7 Zelenou část cibulek nakrájejte šikmo na tenké plátky, nudle uvařte zvlášť podle návodu na obalu a rozdělte je do misek. Zalijte polévkou, posypte jarní cibulkou a ihned podávejte.

HUSTÁ LOSOSOVÁ POLÉVKA

Pokud stále hledáte alternativu k vánoční rybí polévce, tady je. A samozřejmě ji nemusíte omezovat pouze na Vánoce, je zdravá, sytivá a zajímavá, postavená podle vzoru hustých amerických polévek zvaných chowder, v nichž najdeme také jemně křupavou, máslově sladkou kukuřici. Ta vytváří s mořskými plody a rybami velmi lahodné spojení.

4–6 PORCÍ

PŘÍPRAVA: 1 HODINA

- po ½ hrnku nakrájeného řapíkatého celeru, cibule a zelené papriky
- 1 rozetřený stroužek česneku • 2 lžíce másla • 1,2 l drůbežího vývaru
- 5 očištěných malých nových brambor nakrájených na plátky
- 1 oškrábaná a nahrubo nastrouhaná větší mrkev
- 1 konzerva kukuřice (340 g) • 500 ml smetany ke šlehání (33%)
- 250 g uvařeného lososa bez kůže a kostí rozděleného na kousky
- čerstvý kopr • sůl a čerstvě umletý pepř

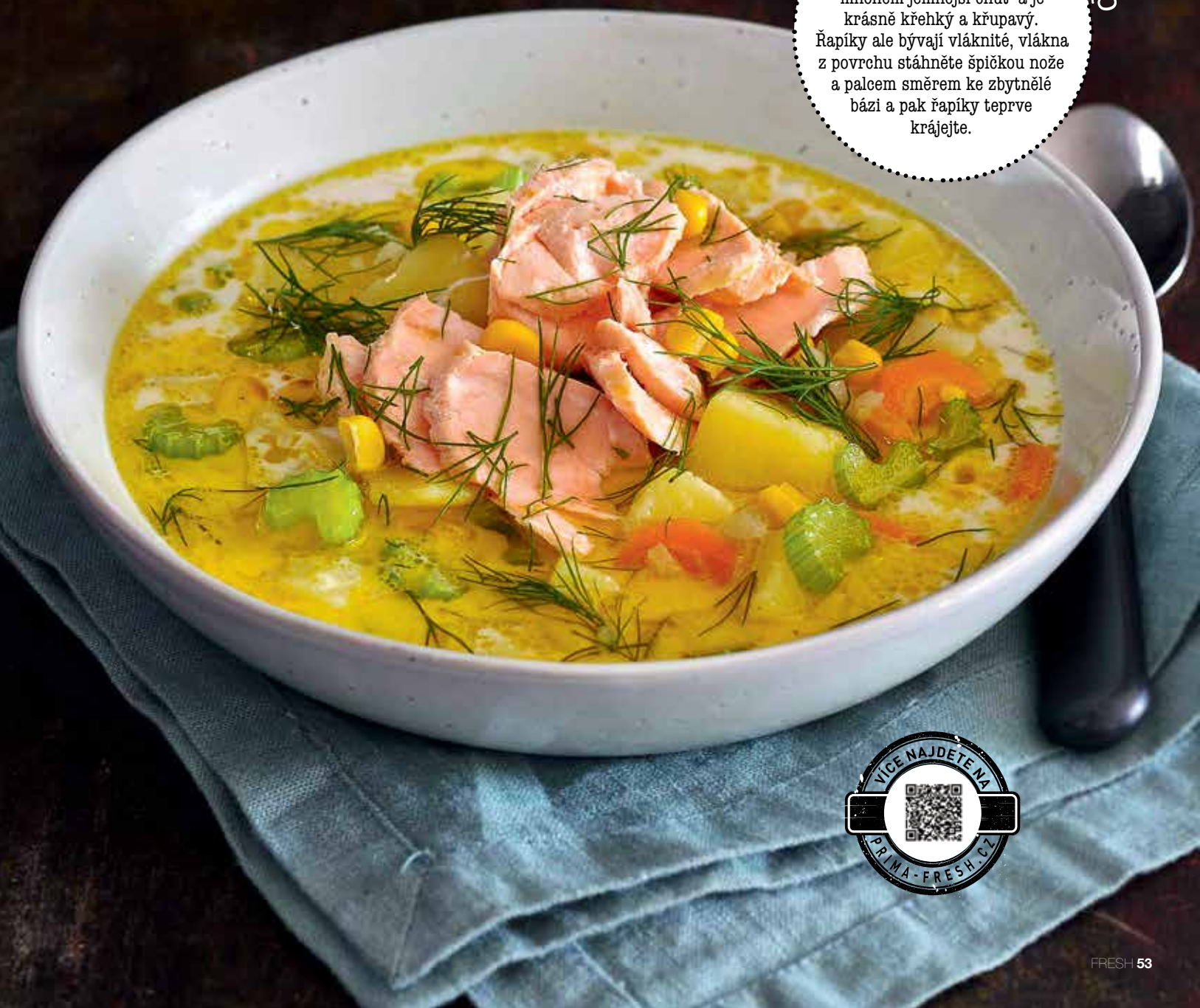
1 Ve velkém silnostěnném kastrolu rozehřejte máslo a osmažte na něm celer, cibuli, papriku a česnek, až zelenina zvláční.

2 Vlijte vývar, přidejte brambory, mrkev, osolte, opepřete a uveďte do varu.

3 Snižte teplotu a polévku zlehka vařte asi 30 minut. Pak do ní vmíchejte kukuřici, smetanu a kousky lososa a ještě krátce povařte. Podle chuti osolte, opepřete a posypte snítkami kopru.

prima tip

Do tzv. chowderů se klasicky používá řapíkatý celer, který má mnohem jemnější chuť a je krásně křehký a křupavý. Řapíky ale bývají vláknité, vlákna z povrchu stáhněte špičkou nože a palcem směrem ke zbytnělé bázi a pak řapíky teprve krájejte.



VÍCE NAJDETE NA PRIMA-FRESH.CZ

POLÉVKA STROGANOFF

Slavné jídlo carského dvora získalo v hlubokém talíři podobu mnohem lidovější. Jako polévka ovšem plní úplně stejné jídelní parametry – tedy luxus a zjemnělost, přitom ale zafunguje v žaludku jako na unavené lyžaře kamínka někde v horské boudě.

4–6 PORCÍ

PŘÍPRAVA: DO 60 MINUT

- 2 lžíce másla
- 500 g hovězího, nejlépe roštěnky, nakrájeného na proužky
- 300 g hub, nejlépe lesních, nakrájených na plátky
- 1 nakrájená středně velká cibule, ideálně bílá
- 3 rozetřené stroužky česneku
- 2 lžíce rajčatové pasty
- 1 lžíce worcesterské omáčky
- 1,2 l hovězího nebo drůbežího vývaru
- 2 hrsti nudlí nebo krátkých těstovin
- 120 ml zakysané smetany
- 2 lžíce hladké mouky
- sůl a čerstvě umletý pepř
- 1 hrst nasekané petrželky na dokončení

1 Máslo rozehřejte v silnostěnném velkém hrnci. Proužky masa osolte a opepřete, vsypte je do hrnce a rychle ze všech stran opečte, 1 až 2 minuty z každé strany. Maso pak vyjměte děrovanou naběračkou a udržujte teplé.

2 Do hrnce přidejte houby, cibuli a česnek a restujte, až zvláční, asi 3 minuty. Zlehka osolte a opepřete.

3 Vmíchejte rajčatovou pastu a worcesterskou omáčku, pak vlijte vývar a polévku uveďte do varu.

4 Vsypte nudle a na mírném stupni vařte podle návodu na obalu, akorát na skus. V misce nebo hrnku promíchejte smetanu s moukou a přidejte naběračku horké polévky. Promíchejte a směs vlijte do hrnce k polévce. Vařte 1 až 2 minuty, až polévka zhoustne.

5 Do polévky vraťte proužky masa a vařte ještě několik minut, aby se prohřálo. Ochutnejte, případně dochuťte a podávejte posypané nakrájenou petrželkou.

prima tip

Na přípravu pravého „stroganova“ používají kuchaři odkrojky či špičky z pravé svíčkové, ale vyzkoušet můžete kromě roštěnky i třeba tzv. veverku či pupek, mnohem levnější, ale velmi šťavnaté maso s krátkými vlákny, které je ideální na rychlou přípravu.

Objednejte si předplatné časopisu Prima FRESH s dárkem od Dáme jídlo

Roční předplatné jen za 299 Kč

Získáte 4 vydání 100stránkového magazínu Prima FRESH, v každém z nich najdete více než 70 receptů a časopis Vám přijde až do schránky.

Dárkem je voucher v hodnotě 300 Kč do všech obchodů a restaurací na Dáme jídlo.

Nabídka platí do vyčerpání zásob do 28. 2. 2023 a je podmíněna nákupem v hodnotě 499 Kč.

Jak objednat?
Časopis pro doručení po ČR objednávejte telefonicky na číslech **225 985 225**, **777 333 370** nebo e-mailem na **primafresh@send.cz**. Předplatit si můžete časopis i na webu **www.send.cz**. Více informací najdete na **www.prima-fresh.cz**.

Prima FRESH

Dáme jídlo.

Zaručená radost

DELLINGER

HLEDÁTE NEVŠEDNÍ DÁREK, KTERÝ NEJEN POTĚŠÍ, ALE OBDAROVANÝ SI HO BUDE SKUTEČNĚ UŽÍVAT? VYBERTE KVALITNÍ NŮŽ. VYPADÁ KRÁSNĚ, PRAKTIČTĚJŠÍ VĚC NENAJDETE A VYŠŠÍ CENU ZMÍRNÍ FAKT, ŽE PŘI SPRÁVNÉ PÉČI SE Z NĚJ STANE RODINNÝ KLENOT, KTERÝ SE BUDE DĚDIT.

PŘIPRAVILA KRISTINA ZÁBRODSKÁ • FOTO ARCHIV DELLINGER

Kvalitní nůž ukrojí perfektně cokoliv, od tenkého plátku salámu, rajčete a lososa až po kus masa. Poznáte ho podle toho, že vám dobře sedí v ruce a čepel má z tvrdé oceli, kterou lze brousit. Tak nůž zůstává stále ostrý. Přesvědčit se na vlastní oči můžete v brusírně a zároveň nádherném obchodě Dellinger – Nože zVostra, kterému jeho spolumajitel Marek Neuman přezdívá cukrárna pro chlapy. Velmi trefné. Najdete ji v Praze 9 (Bystrá 2430/12) a nově také v Karlíně (Sokolovská 35). Mini-obchůdek s výdejnou e-shopu a příjmem a výdejem nožů na broušení funguje i v OC Stromovka v Holešovicích.

JE TO Prima FRESH

Japonský, nebo evropský?

Podle konstrukce se nože dělí na dva typy – japonské a evropské. „Evropské nože mají konstrukci full tang, kdy velká čepel zasahuje až do rukojeti. Ta je na ni nasazená a nýtovaná. Vyměnit ji je velmi složité. Naopak japonské nože mají rukojeť nasazenou na trnu, lze ji tak snadno měnit, což Japonci dělají co dva tři roky. Rukojeť vnímají jako módní záležitost, větší péči věnují čepeli, která se v rodině dědí," vysvětluje Marek Neuman. Zatímco Japonci preferují rukojeť ve tvaru písmene O nebo D, Evropané vyhledávají ergonomické tvary. Tzv. oktagonové se vyrábějí z dražších dřev a za luxusní kousky platí i v Japonsku. Další rozdíly lze vidět v použité oceli. Japonci dávají přednost tvrdší oceli s až 2 % uhlíku. „Čím víc uhlíku ocel obsahuje, tím je tvrdší. Nůž vydrží déle ostrý, lépe se brousí, ale je křehčí a náchylnější ke korozi," ukazuje Marek Neuman. Stačí nechat nůž ležet 15 minut po krájení cibule a už se na něm začnou tvořit mapy. Proto Japonci po každém krájení nůž důkladně umyjí a otřou dosucha. „Věří, že část jejich duše přechází při krájení do nože," dodává Marek Neuman. Setkat se můžete se dvěma typy japonské oceli – aogami (Blue Paper Steel) a shirogami (White Paper Steel). Název odkazuje na barvu papírových obalů, ve kterých jsou dodávány a označují jejich tvrdost. V Evropě se častěji používá měkká ocel, která je pružnější, ale nevydrží tak dlouho, protože ji lze brousit jen několikrát (to vysvětluje i odlišnou konstrukci nožů a přístup k nim). Za první republiky se i u nás běžně vyráběly nože z vysokouhlíkové oceli, a pokud jste nějaký zdědili po babičce, nechte si ho nabrousit a může se s plnou parádou zapojit v kuchyni.

Damascénská ocel

Legendy o damascénských mečích předcházely ve středověku blízkovýchodní bojovníky. Jejich meče totiž sekaly rychle, čistě a opakovaně. Důvod tkvěl v damascénské oceli, tzv. wootz, která vznikla před naším letopočtem v Indii a na Srí Lance a zdokonalili ji kováři v Sýrii – v Damašku. Pečlivě skládali vrstvy tvrdé a měkké oceli, až zkuli kompaktní plát s charakteristickým vzorem. Přesný postup se však nedochoval a toto umění v 17. století zmizelo. Dnes se na podobném principu svařují vrstvy ocele. Značka Dellinger si nechává kout plát s 66 vrstvami oceli, střed nože tvoří tvrdé ocelové jádro VG-10. Nože jsou pak krásně ostré a na první pohled zaujmou elegantní kresbou na ostří. Pro jiné typy nožů používá klasickou německou ocel typu Solingen i moderní práškovou ocel z extrémně zhuštěných ocelí. Ve výsledku je tvrdší než japonská, ale není tak křehká a hůř se brousí. Vydrží však déle ostrá a zdobí ji také vzor na čepeli. Nože vyrábí v čínském městě Yangyang. „Můžeme si tu vybrat typ ocele a její zpracování a navrhnout si nůž sami," popisuje Marek Neuman. Každý nůž pečlivě

s kolegy promýšlejí a navrhují od čepele po rukojeť a dárkovou krabičku, nad celým procesem tak mají naprostou kontrolu a mohou se pouštět i do smělých realizací. Například vytvořili zavírací nůž Spirit of Munro Star Dust na počest Novozélanďana Burta Munra, který v roce 1967 zajel ve svých 76 letech s nemocným srdcem a na 45 let starém motocyklu světový rekord 184 mil/h na solné pláni v Bonneville. Jeho rychlost 300 km/h dosud nebyla překonána, a proto nůž vznikl pouze v limitované edici 300 kusů.

Na míru vášnivým kuchařům vznikla i speciální edice nožů Prima FRESH s pěti nejoblíbenějšími noži. Japonský Santoku, nůž tří ctností s délkou čepele 165 mm směřuje špičkou dolů. Evropský Chef má délku čepele 210 mm. Malý okrajovací nůž skvěle poslouží při přípravě ovoce a zeleniny, nechybí ani kuchařský univerzální nůž a vykosťovací. Základ tvoří vysoce kvalitní ostří z německé oceli, rukojeť je ergonomicky tvarovaná a zdobí ji znak samurajů. Kolekci Prima FRESH Dellinger German Samurai můžete koupit dohromady i samostatně v elegantních krabičkách. Tak který si vyberete? Hledáte-li vhodný dárek, proberte v obchodě Dellinger – Nože zVostra styl vaření obdarovaného, najdou vám tu ideální nůž, který nezklame.

Více na www.dellinger.cz

Parádní oslavy

POHOŠTĚNÍ NA VEČÍREK

NA KONCI ROKU NECHCE BÝT NIKDO SÁM, A PROTO JEHO ZÁVĚR OBČAS PŘIPOMÍNÁ NEKONEČNOU PÁRTY, NA KTERÉ SE JEN STŘÍDAJÍ HOSTÉ. PLÁNOVÁNÍ NÁVŠTĚV JDE RUKU V RUCE S VYMÝŠLENÍM MENU. INSPIRUJTE SE BLOGERKOU MÁMA PEČE DOMA A PŘIPRAVTE KLASIKY, KTERÉ MAJÍ VŠICHNI RÁDI, ALE MÁLOKDO SI NA NĚ UDĚLÁ ČAS. A PŘITOM NEJSOU VŮBEC NÁROČNÉ.

UTOPENCI

Nápad naložit vuřty do octa měl prý před sto lety hospodský a berounský mlynář Šamánek, když si lámal hlavu, jak bez lednice uchovat špekáčky. Skončil smutně – utopil se při opravě mlýnského kola. Ale to už se zrodila hospodská klasika, která harmonicky doprovodí orosený půllitr i spraví žaludek po přemíře hodování.

4 PORCE

PŘÍPRAVA: 30 MINUT + ODLEŽENÍ 10 DNÍ

ŠPEKÁČKY

• 2 žluté cibule • 1 červená cibule • 1 kg špekáčků • 4 lžíce plnotučné hořčice • 1 lžička mleté sladké papriky • 50 g feferonek (nebo podle chuti)

NÁLEV

• 15 kuliček pepře • 6 kuliček nového koření • 3 bobkové listy • 1 lžička soli • 250 ml octa (8%) • 500 ml vody

1 Všechny suroviny na nálev smíchejte v hrnci a zahřívejte k varu. Ztlumte teplotu a nechte 5 minut probublávat. Odstavte.

2 Cibule oloupejte a nakrájejte na tenké plátky. Špekáčky oloupejte, podélně je prokrojte, ale ne úplně. Vnitřní nakrojenou stranu potřete zlehka hořčicí, posypte paprikou a obložte půlkolečkem cibule. Špekáček spojte párátky, aby se neotevřel.

3 Do větší sklenice s víčkem skládejte špekáčky a prokládejte je zbylou cibulí a feferonkami. Přelijte teplým nálevem, uzavřete a nechte zchladnout. Uložte do lednice nebo do chladu, ideálně alespoň na 10 dní.

VEKA

Jemná, voňavá, měkká a zároveň s křupavými okraji. To je veka snů. Pokud se chlebíčkům vyhýbáte kvůli gumové základně, upečte si vlastní veku, obložte ji podle chuti a nejspíš také rehabilitujete silvestrovské chlebíčky. A možná i ty narozeninové, slavnostní a vůbec chlebíčky k jakékoliv příležitosti.

1 VEKA

PŘÍPRAVA: 45 MINUT
+ KYNUTÍ 1½ HODINY

- 500 g hladké mouky
- 21 g čerstvého droždí
- 130 ml vlažné vody
- 100 ml vlažného mléka
- 1 lžička krupicového cukru
- 8 g soli
- 25 g rozpuštěného másla
- mouka na pomoučení

1 Do mísy robotu dejte všechny suroviny a pomocí hnětacího háku je nechte zpracovat do hladkého těsta, trvá to zhruba 8–10 minut.

2 Těsto vyklopte na pomoučený vál. Rozdělte ho na dvě poloviny a z každé vytvarujte bochánek. Přikryjte ho suchou čistou utěrkou a nechte 45 minut kynout.

3 Plech vyložte pečicím papírem. Vykynuté bochánky postupně rozválejte na lehce pomoučené ploše na ovál vysoký 5 mm a stočte ho do tvaru válečku. Konce zahněte dovnitř a položte na připravený plech v dostatečném rozestupu. Nechte ještě 45 minut kynout pod utěrkou.

4 Troubu rozehřejte na 230 °C. Veky postříkejte vodou, vodu rozprašte i do horké trouby a vložte do ní veky. Teplotu snižte na 200 °C a veky pečte dozlatova zhruba 15–18 minut.

5 Upečené veky vytáhněte a nechte zcela zchladnout.

PŘIPRAVILY KLÁRA MICHALOVÁ A KRISTINA ZÁBRODSKÁ

PEČENÉ VEPŘOVÉ KOLENO

Další hospodská klasika, kterou připravíte doma překvapivě jednoduše. Křupavou kůrčičku a měkké šťavnaté maso získá koleno pečlivým potíráním medem a pivem. Doporučujeme tedy upéct kolen najednou více a pozvat partu kamarádů.

2 PORCE

PŘÍPRAVA: 3 HODINY

- 1 vepřové koleno • 4 bobkové listy • 4 kuličky nového koření
- 4 kuličky černého pepře • 2 větší cibule • 4 stroužky česneku
- 2 lžíce rozpuštěného másla • 100 ml piva • 3 lžíce medu
- sůl a čerstvě umletý pepř
- čerstvý chléb, strouhaný křen a hořčice k podávání

1 Koleno omyjte, vložte do hrnce a zalijte vodou tak, aby hladina převyšovala maso zhruba o 3 cm. Osolte, přidejte bobkový list a zbylé koření a oloupanou cibuli. Vařte na mírném stupni zhruba 2 hodiny doměkka. Nezakrývejte.

2 Troubu rozehřejte na 200 °C. Uvařené koleno přesuňte do pekáče. Česnek oloupejte a rozložte stroužky kolem kolena. Podlijte ho 1 naběračkou vývaru, ve kterém se vařilo, opepřete a potřete směsí rozpuštěného másla, piva a medu.

3 Pečte v předehřáté troubě zhruba 50 minut dozlatova. Každou čtvrthodinu potřete směsí piva a medu.

4 Pečené koleno podávejte teplé s čerstvým chlebem, strouhaným křenem a hořčicí.

VÍCE NAJDETE NA PRIMA-FRESH.CZ

ČESNEČKA „VYPROŠŤOVAČKA“

Záchrana po dlouhé noci, ale také po přemíře jídla a pití. Když už nepomůže procházka na čerstvém vzduchu a vydatný spánek, uvařte si česnečku a jděte se ještě chvilku natáhnout. Spolehlivě funguje i při nachlazení a virózách.

4 PORCE

PŘÍPRAVA: 45 MINUT

POLÉVKA
- 1 cibule • 8 stroužků česneku
- 2 lžíce sádla
- 1 větší plátek uzeného masa
- 1 l kuřecího nebo uzeného vývaru
- 4 brambory • 1 vejce • 1 lžíce majoránky
- 150 g tvrdého sýra (třeba eidam, gouda)
- sůl a čerstvě umletý pepř

KRUTONY
- 2 krajíce staršího chleba • 2 lžíce oleje

1 Cibuli oloupejte a nakrájejte nadrobno, česnek oloupejte a nožem jednotlivé stroužky naplocho rozmáčkněte, aby pustily šťávu.

2 V kastrolu rozehřejte sádlo, vsypte cibuli a orestujte ji dosklovita. Mezitím pokrájejte na kostičky uzené maso. Přisypte ho k cibuli a společně opékejte ještě 2 minuty. Zalijte vývarem, prolisujte do něj česnek, promíchejte, přiklopte a vařte 20–25 minut.

3 Troubu předehřejte na 200 °C. Brambory oloupejte, pokrájejte na kostičky a uvařte zvlášť 15–20 minut doměkka. Slijte je.

4 Chleba nakrájejte na stejně velké kostičky. Rozprostřete je na plech vyložený pečicím papírem, zakápněte olejem a pečte v předehřáté troubě 10 minut dozlatova a dokřupava.

5 Vejce prošlehejte vidličkou dohladka. Polévku dochuťte majoránkou, solí a pepřem. Přidejte brambory a vejce a povařte 2 minuty. Sýr nastrouhejte najemno.

6 Polévku podávejte s chlebovými krutonky a strouhaným sýrem.

ŠTĚPÁNSKÁ HOVĚZÍ PEČENĚ

Na první a druhý svátek vánoční chystaly hospodyně to nejlepší, co si mohla rodina dovolit. Tradiční pokrmy tak nádherně ukazují podstatu a bohatství české kuchyně. To, co se nám dnes zdá těžké a zdlouhavé, dokazovalo před sto lety blahobyt a rodinnou pospolitost. Hovězí maso zůstane krásně šťavnaté díky prošpikování, o hustou omáčku se postará výpek a kořenová zelenina. Vejce slavnostní dojem ještě umocní, protože čerstvá vejce v zimě bývala výjimečně.

4–6 PORCÍ

PŘÍPRAVA: DO 3 HODIN

- 100 g špeku
- 2 cibule
- 800 g hovězího zadního masa
- 1 lžíce sádla
- 3 lžíce másla
- 2 mrkve
- 1 petržel
- 1 lžíce rajského protlaku
- 1 lžička krupicového cukru
- 1 lžíce hladké mouky
- 500 ml vývaru
- 5 kuliček černého pepře
- 5 kuliček nového koření
- 3 bobkové listy
- 3 natvrdo uvařená vejce
- sůl a čerstvě umletý pepř
- houskový knedlík nebo dušená rýže k podávání

1 Špek pokrájejte na špalíky a uložte do lednice. Cibuli oloupejte a nakrájejte nadrobno.

2 Ostrým nožem udělejte do masa zářezy tak, aby se do nich vešel špek a vložte do nich připravené špalíky. Maso svažte provázkem, aby drželo pohromadě. Důkladně ho osolte a opepřete. Případný zbylý špek nakrájejte na kostičky.

3 Ve velkém hrnci rozpusťte sádlo s 1 lžící másla a opečte na něm maso ze všech stran, aby se zatáhlo. Poznáte to podle tmavší barvy.

4 Mezitím očistěte mrkev a petržel a nakrájejte je nadrobno. Opečené maso vyjměte a odložte stranou a na vypečeném tuku restujte cibuli a špek dozlatova. Po 3 minutách přidejte mrkev, petržel a rajský protlak, posypte cukrem a nechte další 2 minuty opékat. Důkladně promíchejte, aby se nic nepřipeklo a vmíchejte mouku. Restujte 30 vteřin, zalijte vývarem, přidejte koření a maso a přiklopte. Nechte 2 hodiny dusit na střední teplotě. Podle potřeby přilijte vývar či vodu, pokud se tekutina rychle vyvařuje.

5 Měkké maso vyjměte, na talíři zakryjte alobalem a nechte odpočinout. Omáčku propasírujte přes jemné síto do čistého hrnce a prohřejte. Podle chuti osolte. Vmíchejte zbylé pokrájené studené máslo. Omáčka zjemní.

6 Maso zbavte provázku a nakrájejte na 1cm plátky. Vejce oloupejte a nakrájejte na osminky nebo na kostičky. Podávejte s omáčkou, s vejci a houskovým knedlíkem nebo dušenou rýží.

prima tip

Kvalitní vaječný likér tvoří chuť bábovky, použijte tedy skutečně dobrý. Vaječňák české značky Bartida má vysoký obsah žloutků (140 g na 1 l) a obsahuje třtinový rum, malt whisky a smetanu. Švýcarský Eiercognac Fassbind používá švýcarská vejce z volného chovu a francouzský koňak. Z Amsterdamu pochází vaječný likér Advocaat s vyšším podílem vajec a smetany.

BÁBOVKA S VAJEČNÝM LIKÉREM

Vítané zpestření mezi cukrovím. Konečně se můžete do něčeho sladkého zakousnout a vychutnat si pozvolna se rozvíjející chuť ve více soustech. V této krásce hraje hlavní roli vaječný likér, který těsto obohatí v mnoha směrech a ještě ho zvláční. Čistě teoreticky by bábovka vydržela několik dní, prakticky se nám to ještě nikdy nepovedlo.

1 VĚTŠÍ BÁBOVKA

PŘÍPRAVA: NAD 60 MINUT

- 5 vajec
- 200 g krupicového cukru
- 1 sáček vanilkového cukru
- 250 ml rostlinného oleje
- 250 ml vaječného likéru
- 300 g polohrubé mouky
- 1 sáček kypřicího prášku
- moučkový cukr na poprášení
- máslo na vymazání formy
- hrubá mouka na vysypání formy

1 Formu na bábovku pečlivě vymažte máslem a vysypte hrubou moukou. Žloutky šlehejte s oběma cukry do nadýchané pěny, trvá to zhruba 8–10 minut.

2 Troubu rozehřejte na 175 °C. Z bílků ušlehejte tuhý sníh.

3 Za stálého šlehání přilévejte do žloutkové pěny tenkým pramínkem olej a vaječný likér. Přisypte mouku s kypřicím práškem a důkladně promíchejte.

4 Zlehka zapracujte sníh a těsto vlijte do připravené formy. Uhlaďte povrch a pečte v předehřáté troubě 40–50 minut, až špejle zapíchnutá do těsta vyjde ven čistá a suchá.

5 Upečenou bábovku vyjměte, nechte chladnout 10 minut ve formě a pak ji opatrně vyklopte na mřížku a nechte zcela zchladnout. Před podáváním pocukrujte.

MOJE VZPOMÍNKY NA NEDĚLI

Barbora Gorecká

Blogerka Máma peče doma zavzpomínala na svou maminku, babičku a dětství provoněné dobrým jídlem a své oblíbené dobroty vyzkoušela a pečlivě sepsala do své třetí kuchařky. Najdete v ní 150 klasických českých i slovenských pokrmů a rodinných specialit přehledně rozdělených do sedmi kapitol – chuťovky a pečivo, pomazánky, saláty, polévky a zavářky, hlavní jídla a přílohy, sladkosti a Vánoce. Snadno si tak přivoláte své vzpomínky. Domácí pohodu vykouzlí i krásné fotografie a vtipné ilustrace.

www.mamapecedoma.com

VÁNOČNÍ PUNČ

Horký kořeněný alkohol s čajem připravovali Indové na zahřátí. Britům tolik zachutnal, že recept na punč přivezli v 17. století do Anglie spolu s řadou koření a postupně ho doplnili dalšími ingrediencemi. Tento punč voní po kardamomu a skořici a sladí ho brusinky naložené v rumu.

4 PORCE

PŘÍPRAVA: 20 MINUT + ODLEŽENÍ 10 HODIN

- 1 hrst brusinek • 2 svitky skořice • 1 badyán
- 6 hřebíčků • 3 tobolky kardamomu • 100 ml rumu
- 2 sáčky černého čaje • 2cm kousek zázvoru
- 1 láhev červeného vína (0,7 l) • 1 pomeranč • cukr podle chuti

1 Ráno nebo večer předem zalijte brusinky a koření rumem a nechte 10 hodin macerovat.

2 Čaj zalijte ve větším hrnci 1 l vroucí vody. Zázvor oloupejte a nakrájejte na plátky. Brusinky s kořením přeceďte, ale rum uchovejte. Zázvor, brusinky a koření přidejte do čaje a nechte 10 minut louhovat.

3 Vyjměte čajové sáčky. Do čaje přilijte víno a rum, dochuťte případně cukrem a zahřívejte téměř k varu.

4 Horký punč podávejte s plátkem dobře omytého pomeranče a s brusinkami.

VÁNOČNÍ SVAŘÁK

Jakmile se chlad začne dobývat pod kabát, světla ubývá a večer nastává čím dál dřív, blíží se advent a s ním i sezona svařáku. Horké kořeněné víno se dříve podávalo jako medicína a jistou výjimečnost si ponechalo dodnes.

4 PORCE

PŘÍPRAVA: 15 MINUT

- 15 hřebíčků • 3 svitky skořice
- 6 hvězdiček badyánu
- 200 ml vody • 6 lžic medu
- 1 l červeného vína
- pomeranč nebo mandarinka a jablko k podávání

1 Koření zalijte v hrnci vodou. Pozvolna přiveďte k varu a nechte 5 minut probublávat, občas promíchejte.

2 Vmíchejte med a přilijte víno. Pomalu zahřívejte, až bude víno horké, ale nebude vřít. Jakmile se objeví malé bublinky, hrnec odstavce.

3 Víno přeceďte do hrnků a podávejte s pokrájeným ovocem.

Sváteční smetanový likér

snadné

40 minut

INGREDIENCE

- 6 žloutků
- 250 ml kvalitního rumu
- 120 ml kondenzovaného mléka (9 % tuku, neslazené)
- 250 ml Čerstvé smetany z Valašska
- 150 g moučkového cukru
- 10 g vanilkového cukru
- 1 vanilkový lusk

POSTUP

1. Do hrnce nalijeme Čerstvou smetanu z Valašska, kondenzované mléko, 90 g cukru, vanilkový cukr a vnitřek vanilkového lusku. Rozmícháme, přivedeme téměř k varu a odstavíme.
2. Do mísy dáme žloutky, přidáme zbylý cukr a vyšleháme dokud žloutky nezesvětlají.
3. Směs horké smetany vylijeme za stálého míchání ke žloutkům a důkladně rozmícháme. Nalijeme zpět do hrnce a postavíme na mírným plamen.
4. Za stálého míchání nám krém začne pomalu houstnout. Ideální teplota je 75 až 80 °C. Zabere to přibližně 5 až 10 minut.
5. Hned jak bude krém hustý, tak ho odstavíme z plotny a necháme za občasného míchání vychladnout. Na plnění skleněných láhví použijeme nejlépe trychtýř se sítkem a poté dáme láhve do lednice.

MLÉKÁRNA VALAŠSKÉ MEZIŘÍČÍ

30 LET

www.mlekarna-valmez.cz

Pikantně sladké

ZNAČKOVÁ CHUŤ

DELIKATESU ZVANOU KARAMEL, COŽ JE VLASTNĚ JEN JINÉ SKUPENSTVÍ CUKRU S DALŠÍM CHUŤOVÝM ROZMĚREM JEMNÉ NAHOŘKLOSTI, ZNAJÍ LIDÉ UŽ DLOUHO. ALE VYVÁŽIT TU DÁVKU SLADKOSTI ŠPETKOU SOLI NAPADLO AŽ ROKU 1978 FRANCOUZSKÉHO CUKRÁŘE HENRIHO LE ROUXE V BRETAŇSKÉM QUIBERONU. BRETAŇ JE TOTIŽ MIMO JINÉ PROSLULÁ KVALITOU SVÉHO MÁSLA A ZČÁSTI SE TU VYRÁBÍ I S VLOČKAMI MOŘSKÉ SOLI – JEJÍ PŘÍDAVEK JE VELMI VYVÁŽENÝ A TENTO TYP MÁSLA PAK NESE OZNAČENÍ DEMI-SEL, TEDY POLOSLANÉ.

Když ho Le Roux přidal místo běžného másla do karamelu, došlo ke svazku, který se v dějinách gastronomie řadí k velmi významným. Jemně slaný karamel (v podobě máslových karamelek s drcenými oříšky) se stal hitem soutěže o nejlepší francouzskou cukrovinku a v roce 1980 si z ní odnesl zlatou medaili. Začalo jeho vítězné tažení světem. Le Roux si ho dokonce i zaregistroval, a CBS (Caramel au beurre salé) tak má ochrannou známku.

Tažení vysokou cukrařinou pokračovalo díky dalšímu slovutnému pařížskému cukráři. Pierre Hermé, jemuž vděčí barevné tradiční makronky za celosvětovou proslulost, je připravil i s tímto nejnovějším hitem – a v této verzi dobyly další metu. Zhruba od roku 2008 se pak slaný karamel začal objevovat i v masově vyráběných pochutinách, ať už jsou to zmrzliny Häagen-Dazs, či dezerty v kavárenských řetězcích. Najdeme ho i v nápojích, například v horké čokoládě či likérech. Připravíte ho snadno i doma!

PŘIPRAVILY JITKA RÁKOSNÍKOVÁ A KLÁRA MICHALOVÁ • FOTO MAREK KUČERA • FOODSTYLING PETRA FRÝDLOVÁ

SLANÝ KARAMEL

1 SKLENIČKA

PŘÍPRAVA: 10 MINUT

- 210 g krupicového cukru
- 5 lžic změklého másla
- 120 ml smetany ke šlehání (40%) pokojové teploty
- 1 lžička vanilkového extraktu
- ½ lžičky soli

1 Na karamel dejte cukr do pánvičky (ne nepřilnavé, ideálně železné) a při střední teplotě zahřívejte, až se cukr začne rozpouštět. Občas promíchejte, dávejte pozor, aby se karamel nepřipálil.

2 Ihned jakmile se cukr rozpustí, snižte teplotu a přidejte máslo. A jakmile se máslo rozehřeje, přidejte smetanu, vanilku a sůl. Dobře promíchejte a nechte ještě asi 2 minuty zlehka vařit, karamel zhoustne. Je potřeba, aby nestékal z obrácené lžičky, ale ulpíval na ní.

CHEESECAKE SE SLANÝM KARAMELEM A BÍLOU ČOKOLÁDOU

Základ z křupavých preclíčků, slaďounká bílá čokoláda a jemně slaný karamel = dezert snů. Navíc se peče ve vodní lázni, což je další prostředek k dosažení přímo božského chuťového výsledku.

6–8 PORCÍ

PŘÍPRAVA: 2 HODINY
+ CHLADNUTÍ A CHLAZENÍ PŘES NOC

KORPUS
- 8 celozrnných sušenek (cca 120 g)
- 120 g mini preclíčků + na ozdobu
- 2 lžíce krupicového cukru
- 125–150 g rozpuštěného másla

NÁPLŇ
- 900 g plnotučného krémového sýra (typu Philadelphia, žervé) nebo smetanového tvarohu
- 160 g krupicového cukru
- 2 lžíce kukuřičného škrobu (maizeny)
- 1 lžíce vanilkového extraktu nebo pasty
- 80 ml zakysané smetany
- 225 g rozpuštěné bílé čokolády
- 1 vejce
- 3 žloutky
- 50 g slaného karamelu

1 Na korpus předehřejte troubu na 180 °C. Formu o průměru 23 cm s odepínacím dnem obalte zvenčí okolo dna a stěn nejméně 4 vrstvami alobalu.

2 V robotu rozemelte sušenky a preclíky na drobky nebo je v sáčku rozdrťte přejížděním válečkem na nudle. Promíchejte je s cukrem a rozpuštěným máslem.

3 Vzniklou hmotu rozestřete po dně formy, vytlačte ji a uhlaďte tak, aby byla rovnoměrně uhlazená a po stranách sahala do výšky cca 2,5 cm. Vložte do trouby, 10 minut pečte a pak nechte úplně vychladnout.

4 Na náplň nejlépe v robotu prošlehejte krémový sýr, cukr a škrob. Šlehejte pádlovým nástavcem asi 2 minuty dohladka. (Můžete šlehat i ručně nebo ručními metlami.) Směs stírejte ze stěn nádoby.

5 Přidejte vanilku, zakysanou smetanu a vychladlou rozpuštěnou čokoládu. Míchejte 1 minutu, opět seškrabujte ze stěn nádoby. Dejte vařit vodu – budete jí potřebovat tolik, aby sahala asi do poloviny výšky stěn formy.

6 Do náplně teď přidejte vejce a žloutky, přidávejte po jednom a vždy důkladně zapracujte. Jakmile bude vše zapracované, už dál nešlehejte a náplň vlijte do předpečeného korpusu.

7 Formu postavte do hlubšího pekáčku v troubě a okolo opatrně nalijte horkou vodu, aby sahala do poloviny výšky stěn formy. Pečte v troubě předehřáté na 175 °C asi 1 hodinu.

8 Pak troubu vypněte a malinko pootevřete dvířka, zajistěte je například násadou vařečky. Cheesecake nechte v troubě chladnout další hodinu, během chladnutí se bude ještě dopékat.

9 Pak vyndejte formu z trouby a cheesecake opatrně objeďte okolo okrajů nožem, abyste ho uvolnili. Nechte ho zcela vychladnout, pak dejte do ledničky a chlaďte ještě nejméně 8 hodin, lépe přes noc.

10 Před podáváním cheesecake přelijte a potřete slaným karamelem, ozdobte preclíčky a podávejte.

prima tip

Aby se cheesecake nebortil a v náplni, která při chladnutí trochu klesne, se netvořily praskliny, je potřeba, aby chladl pomalu a rovnoměrně nejprve v troubě, odkud musí odejít pára. Proto se ponechává v troubě ještě hodinu při pootevřených dvířkách. Také vodní lázeň zajistí dezertu stejnoměrné propečení.

VÍCE NAJDETE NA PRIMA-FRESH.CZ

PHILCO

Famous for Quality the World Over

PŘEDSTAVUJE

Více o značce na **www.philco.cz**

Vysoký výkon rozdělí tam, kde je třeba.

Nový kuchyňský robot **Philco PHSM 9100** je vybavený **dvěma na sobě nezávislými motory**, a díky tomu může směrovat potřebný výkon tam, kde je ho zrovna potřeba. Přední **DC motor** pracuje tiše a pohání hnětač, masomlýnek a krouhač, a zadní **AC motor** roztáčí mixér. **Celokovové tělo i vnitřní konstrukce** s planetární převodovkou a celkový výkon **1 500 W** jsou zárukou spolehlivého fungování i při velmi náročném využití. Díky protiskluzovým nožkám bude veškerá práce bezpečnější a s tepelnou pojistkou budete mít jistotu, že ho **nikdy nepřetížíte**. Tělo z broušeného hliníku je odolné a navíc se **dobře čistí**.

Více info?

5,5 l mísa

2 motory

1 500 W

Tichý 70 dB

Kovové převody

Bohatá výbava

• Silný výkon 1 500 W • Velmi tichý chod • 8 rychlostí s plynulým přechodem • Planetová převodovka • Bohaté příslušenství • Mísa s uchem o objemu 5,5 l • Míchací metla, šlehací metla, hnětací hák • Masomlýnek s nástavcem na výrobu klobás • Krouhač • Tvořítko na cukroví • Nástavce na těstoviny • Skleněný mixér o objemu 1,5 l • Pěchovadlo

PHILCO is a pending or registered trademark of Electrolux Home Products, Inc. and used under a license from Electrolux Home Products, Inc.

130 LET

Večeře do 20 minut

HŘEJIVÉ A RYCHLÉ

TEPLÉ VYDATNÉ JÍDLO HOTOVÉ ZA TAK KRÁTKOU DOBU? ZNÍ TO NEUVĚŘITELNĚ, ALE VŠICHNI VÍME, ŽE BRITSKÝ ŠÉFKUCHAŘ GORDON RAMSAY JE NEUVĚŘITELNÝ, A TAK MU MŮŽEME VĚŘIT, NEBO TAKÉ NE, ALE KAŽDOPÁDNĚ STOJÍ ZA TO JEHO ZDRAVÉ A HŘEJIVÉ RYCHLOVKY VYZKOUŠET.

LÍSKOOŘÍŠKOVÉ TIRAMISU

Ano, my víme, že tiramisu není večeře, ale nepodělit se s vámi o tuto bleskovou přípravu italského národního dezertu, který vyniká pracností a dlouhým odležením, nám přišlo škoda. A proč byste nemohli po večeři servírovat i dezert, že?

4 PORCE

PŘÍPRAVA: 10 MINUT

TIRAMISU

• 40 g lískových oříšků nasekaných nahrubo • 2 lžíce jemného krupicového cukru • 250 g mascarpone • 3 lžíce nutelly nebo jiné lískooříškové pomazánky • 150 ml smetany ke šlehání (33%) • 1 lžíce moučkového cukru • 1 lžička vanilkového extraktu • 8–10 cukrářských piškotů • kakao holandského typu na poprášení • mořská sůl

SIRUP K NAMÁČENÍ

• 2 lžíce espressa • 1 lžíce medu • 100 ml marsaly nebo kávového likéru

1 Pánev s nepřilnavým povrchem rozehřejte na silném stupni. Oříšky nasekejte nahrubo a vsypte do pánve. Ochuťte je špetkou soli a opékejte 2–3 minuty, až začnou tmavnout. Občas pánví potřeste, ať se nepřipálí a rovnoměrně se opečou ze všech stran.

2 Přidejte krupicový cukr a za stálého míchání vařečkou nechte zkaramelizovat. Přendejte na talíř nebo prkénko a nechte trochu zchladnout.

3 Mezitím v míse dobře promíchejte mascarpone a nutellu. Smetanu, moučkový cukr a vanilkový extrakt vyšlehejte v jiné míse do zhoustnutí smetany, ale nikoliv dotuha.

4 Přísady na sirup k namáčení promíchejte v malé misce. Polovinu sirupu vlijte do krému s nutellou a zlehka vmíchejte oslazenou šlehačku, aby vznikl efekt vlnky.

5 V druhé polovině sirupu omočte část piškotů a vyskládejte je na dno skleniček nebo misek – nalámejte je tak, aby se do nich vešly. Přikryjte vrstvou nutellového krému, pak v sirupu omočte zbylé piškoty a naaranžujte je navrch. Pokračujte další vrstvou krému.

6 Karamelizované lískové oříšky rozdrobte a tiramisu jimi posypte, poté dezert poprašte kakaem a podávejte. (Nebo ho můžete uložit do lednice a poprášit kakaem těsně před podáváním).

PŘIPRAVILY KLÁRA MICHALOVÁ A KRISTINA ZÁBRODSKÁ

LEPKAVÝ MERUŇKOVÝ TAŽÍN S KUSKUSEM

Tažín se obvykle dusí velice pomalu, aby se všechny chutě masa, zeleniny, koření a přílohy mohly plně rozvinout a prolnout. Vegetariánská verze je časově úspornější a zároveň chuťově bohatší. Máslo na závěr dodá pokrmu na sytosti a vše harmonicky spojí.

2 PORCE

PŘÍPRAVA: 20 MINUT

TAŽÍN
- 4 půlky kompotovaných meruněk
- 75 g třešňových rajčat na větvičce
- 4 lžíce melasy z granátových jablek
- 1 červená cibule • 1 fenykl • 3 mrkve
- 6 lžic olivového oleje • 275 g konzervované cizrny
- 1 lžíce česnekového pyré
- 1½ lžičky koření ras-el-hanout • 2 lžíce harissy
- 250 ml zeleninového vývaru
- 2–3 lžíce meruňkového džemu • 3 lžíce másla
- strouhaná kůra z 1 chemicky neošetřeného citronu
- sůl a čerstvě umletý pepř

K PODÁVÁNÍ
- 400 g uvařeného kuskusu
- 1 lžíce nasekaných opečených pistácií
- 1 hrstka lístků koriandru
- 1 lžíce zrníček z granátového jablka

1 V troubě zapněte funkci gril na vysokou teplotu. Kompotované meruňky sceďte, ale tekutinu ponechte, a nechte je okapat. Vyskládejte je řeznou stranou nahoru do pekáče a přidejte třešňová rajčata. Pokapejte je 2 lžícemi melasy z granátových jablek, osolte a opepřete. Vložte na 5–6 minut pod rozehřátý gril a nechte péct, dokud se na povrchu nevytvoří puchýře a vše nezačne karamelizovat.

2 Mezitím oloupejte cibuli a nakrájejte ji na čtvrtky. Fenykl nakrájejte na mandolíně na plátky a mrkve očistěte a nakrájejte na šikmé silné plátky.

3 Zapékací misku s víkem rozehřejte na silném stupni a vlijte do ní olej tak, aby se rozlil po celé ploše a vytvořil 1–2mm vrstvu. Do horkého oleje vsypte cibuli, fenykl a mrkev, osolte, opepřete a dobře promíchejte. Nechte 2–3 minuty opékat z jedné strany a poté promíchejte.

4 Cizrnu slijte a propláchněte ve vodě. Přidejte ji k opečené zelenině s česnekovým pyré a kořením ras-el-hanout. Pečlivě promíchejte a nechte 30 sekund opékat, aby se koření rozvonělo.

5 Vmíchejte harissu, zeleninový vývar a džem, přikryjte víkem a na 1–2 minuty přiveďte k varu. (V tuto chvíli připravte kuskus podle návodu.) Zapékací misku odklopte a nechte směs 2–3 minuty probublávat, aby se tekutina zredukovala na třetinu a zelenina změkla.

6 Odstavte a vmíchejte máslo, strouhanou citronovou kůru a zbylou melasu z granátových jablek.

7 Tažín přelijte přes ohřátý kuskus a navrch položte karamelizované meruňky a rajčata. Před podáváním posypte pistáciemi, lístky koriandru a zrníčky z granátového jablka.

prima tip

Melasa z granátového jablka vzniká svařením jeho šťávy do hustého, tmavě zbarveného sirupu. Vyniká kořenitou a štiplavou chutí bez zbytečné sladkosti, hodí se tak do sladkých i slaných pokrmů. Koupíte ji v obchodech s orientálními i zdravými potravinami.

SUPERZELENÉ TĚSTOVINY S RUKOLOU, MANDLEMI A CITRONEM

Zelené potraviny evokují zdraví, ale zároveň nás drží zpátky v obavě z chuti. V tomto případě spojily síly kadeřávek a rukola (a ochotně přiberou i brokolici a špenát) a povýšily fádní těstoviny na příjemné chuťové překvapení díky křupavým mandlím a voňavé citronové kůře.

4 PORCE

PŘÍPRAVA: 20 MINUT

- 4 lžíce olivového oleje + na pokapání
- 3 stroužky česneku
- 2 filátka ančoviček (lze vynechat)
- 250 g nakrájeného kadeřávku
- 500 g čerstvých těstovin (libovolného druhu)
- 60 g pražených mandlí
- strouhaná kůra z 1 chemicky neošetřeného citronu
- 6 lžic čerstvě nastrouhaného parmazánu
- 2 velké hrsti rukoly
- sůl a čerstvě umletý pepř
- rajčatový salát k podávání podle chuti

1 Vodu na těstoviny uvařte v rychlovarné konvici, výrazně tím zrychlíte celý proces. Vlijte ji do velkého hrnce a postup opakujte. Mezitím vodu v hrnci osolte a vařte.

2 Další velký hrnec rozehřejte na středním stupni a vlijte do něj olivový olej. Česnek oloupejte a nakrájejte na tenké plátky, přidejte do oleje a opékejte 2 minuty, dokud se lehce nezbarví. Přidejte ančovičky (pokud je použijete) a vařečkou je rozmělněte.

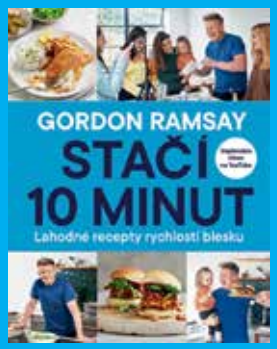
3 Kadeřávek propláchněte, osušte, nakrájejte nahrubo a přidejte k česneku spolu s 1 lžící vroucí vody. Přiklopte pokličkou a vařte v páře 3 minuty.

4 Těstoviny vsypte do vroucí vody a vařte dle návodu na obalu akorát na skus, zpravidla to trvá 2 minuty. Občas promíchejte, aby se od sebe oddělily.

5 Mandle nasekejte nahrubo a z citronu ostrouhejte žlutou kůru. Povařený kadeřávek odstavte a rozmixujte dohladka.

6 Těstoviny slijte a přidejte ke kadeřávku spolu s citronovou kůrou, polovinou parmazánu a trochou soli a pepře. Promíchejte.

7 Rozdělte je do čtyř misek a na závěr přidejte rukolu, mandle, zbylý parmazán a zakápněte olivovým olejem.



STAČÍ 10 MINUT

Gordon Ramsay

Britský šéfkuchař známý svým drsnějším vyjadřováním v kuchyni získal za svůj život už 17 michelinských hvězd, momentálně jich v jeho restauracích září v součtu sedm. Stojí za nimi neskutečná píle, kreativita při kombinaci surovin a postupů, ale také perfektní zorganizovanost a maximální schopnost využít čas. To vše vám Gordon naservíruje ve své nejnovější kuchařce plné praktických a hlavně velmi chutných receptů na každodenní jídla pro celou rodinu. Využijete je, ať už přijdete večer z práce, nebo vaříte každý den obědy pro děti, nebo chcete o víkendu pozvat přátele. Deset minut vám pravděpodobně nebude stačit, protože nejste Gordon Ramsay, ale 15–20 minut vám na vaření i s přípravou postačí. „Chci, aby se všichni cítili jako lepší a sebevědomější kuchaři. Tohle je skvělé jídlo v té nejrychlejší podobě a rychlé jídlo v té nejvyšší kvalitě," dodává. **Vydalo nakladatelství Slovart.**

PAPRIKOVÁ TORTILLA

Inspirace z vyhlášené restaurace El Bulli ve Španělsku. Hosté pravděpodobně nikdy toto jídlo neochutnali, ale personál si pro sebe tortillu připravoval docela často. Aby kuchaři ušetřili čas s pozvolným opékáním plátků brambor, použili bramborové lupínky a měli hotovo. Zní to bizarně, ale až křupavou tortillu ochutnáte, začnete přemýšlet, s jakou příchutí zvolíte lupínky příště.

2 PORCE

PŘÍPRAVA: 15 MINUT

- 4 vejce
- 100 g pečených paprik (hotových)
- 1 lžička tymiánových lístků + na posypání
- 70 g bramborových lupínků s paprikovou příchutí
- 40 g mozzarelly
- 1 lžíce másla
- 40 g kozího sýra
- sůl a čerstvě umletý pepř
- směs listových salátů k podávání

1 Zapněte v troubě funkci gril na vysoký stupeň. Vejce rozklepněte do mísy a šlehejte, dokud se zcela nespojí a nezpění.

2 Nakrájejte papriky a přidejte je k vejcím spolu s lístky tymiánu a brambůrky. Nastrouhejte mozzarellu, dochuťte solí a pepřem a promíchejte.

3 Malou pánev, kterou můžete vložit do trouby, rozehřejte na středním stupni a rozpusťte v ní máslo. Když zpění, vlijte vaječnou směs a míchejte gumovou stěrkou 2 minuty.

4 Jakmile jsou vejce téměř ztuhlá, pomocí talíře nebo prkénka tortillu otočte a vložte na 2 minuty pod gril.

5 Na tortillu rozdrobte kozí sýr a posypte ji zbylými lístky tymiánu. Přesuňte ji na nový talíř, ať se nespálíte, a podávejte s míchaným listovým salátem.

prima tip

Pečené papriky v oleji koupíte už hotové. Můžete si je však připravit i doma – papriky upečte v celku v troubě předehřáté na 230 °C zhruba 15 minut, až změknou a začnou černat. V misce je zakryjte plastovým sáčkem, aby se zapařily, a po 15 minutách je oloupejte. Nakrájejte na proužky, semeník vyhoďte, nechte je zchladnout a zalijte ve sklenici olivovým či slunečnicovým olejem. Uchovávejte je při pokojové teplotě.

TOUST S KVĚTÁKEM A SÝREM

Restováním květák změkne a získá křupavost i jemně oříškovou chuť, která perfektně ladí s křupavou voňavou slaninou a horkým rozpuštěným sýrem. Vlastně to vypadá, že chléb není potřeba, poslouží však jako základna, do které se všechny lahodné chutě a vůně vpijí. Blaho v každém soustu.

2 PORCE

PŘÍPRAVA: 15–20 MINUT

- 100 g slaniny
- 210 g růžiček květáku
- 4–6 silných krajíců kváskového chleba
- 3 lžíce másla
- 2 lžíce smetanového sýra
- 120 ml smetany ke šlehání (33%)
- 75 g nastrouhaného čedaru
- 1½ lžíce čerstvě nastrouhaného parmazánu
- 1 lžička hořčice
- špetka mleté papriky nebo kajenského pepře (lze vynechat)
- sůl a čerstvě umletý pepř
- nasekaná pažitka k podávání

1 Zapněte v troubě funkci gril na nejvyšší stupeň a plech vyložte alobalem. Slaninu nakrájejte na malé špalíčky.

2 Velkou pánev zprudka rozehřejte. Přidejte slaninové špalíčky a za častého míchání je 3–4 minuty opékejte dokřupava. Polovinu slaniny odložte stranou k podávání.

3 Mezitím nakrájejte růžičky květáku na kousky velikosti menšího sousta. Plátky chleba položte na plech a vložte pod gril. Zlehka je opečte jen z jedné strany.

4 Na pánev se slaninou přidejte máslo a postupně ji vmíchávejte do rozpouštějícího se másla. Přidejte květák, osolte a opepřete a opékejte 1–2 minuty, až máslo začne hnědnout a květák změkne.

5 Vmíchejte změklý smetanový sýr a smetanu a promíchávejte do zhoustnutí, až se směs důkladně spojí.

6 Přidejte polovinu čedaru a parmazánu, následně hořčici a míchejte, dokud se sýr nerozpustí, případně přilijte ještě trochu smetany. Pánev odstavte.

7 Krajíce chleba otočte a na neopečenou stranu naneste květákovo-sýrovou směs. Chleby posypte zbylým sýrem, přidejte špetku papriky nebo kajenského pepře (pokud je použijete) a vraťte na 2 minuty pod gril nebo dokud sýr nezezlátne a nezačne bublat.

8 Před podáváním tousty posypte odloženou slaninou a nasekanou pažitkou.

prima tip

Sýr na toustu nabízí ideální základ k různým variacím – do sýrové omáčky přidejte špetku čerstvě nastrouhaného muškátového oříšku (a současně vynechte papriku nebo kajenský pepř), namažte toust před vrstvením hrubozrnnou hořčicí nebo do směsi přihoďte karamelizované cibulky. Čedar můžete vyměnit za sýr gruyère, comté nebo jiný, který se dobře zapéká, případně udělejte vegetariánskou verzi bez slaniny.

.pepper..field®

AUTHENTICALLY GOOD

Opravdový luxus je dárek,
za kterým se skrývá
skutečný příběh.

*Věnujte vzácný **Kampotský pepř** v dárkových sadách z českého skla.*

www.pepperfield.cz

Čas večírků

SPOLEČNĚ U STOLU

POSLEDNÍ DVA ROKY NÁM UKÁZALY, JAK SNADNO SE SETKÁNÍ S RODINOU ČI PŘÁTELI MŮŽE STÁT MIMOŘÁDNOU UDÁLOSTÍ. UCHOVEJME SI TENTO POCIT VÝJIMEČNOSTI A POJMĚME SPOLEČNÝ ČAS JAKO SPECIÁLNÍ PŘÍLEŽITOST PRO SDÍLENÍ A BÁJEČNOU HOSTINU. VÍTĚZKA SOUTĚŽE MASTERCHEF VERONIKA BESKYDIAROVÁ VÁM PROZRADÍ SVÁ OBLÍBENÁ JÍDLA.

TVAROHOVÝ CHEESECAKE S KOKOSEM

Plátky kokosu působí jako andělská křídla, která tomuto bílému dortu velice sluší. Můžete nakrouhat čerstvý kokos nebo použít křupavé lupínky podle toho, jakého dojmu a chuti chcete docílit. Velkou večírkovou výhodou je, že cheesecake potřebuje odležení v lednici, a tak ho s klidem připravte den předem.

1 KOLÁČ (O PRŮMĚRU 21 CM)

PŘÍPRAVA: 1½ HODINY + CHLAZENÍ

KORPUS
- 150 g másla
- 200 g sušenek BeBe

NÁPLŇ
- 500 g mascarpone
- 300 g tučného měkkého tvarohu
- 200 g moučkového cukru
- 2 vejce
- 1 žloutek

NA OZDOBU
- lupínky z kokosu

1 Dno dortové odepínací formy vyložte pečicím papírem. Troubu předehřejte na 170 °C. Máslo rozehřejte a nechte mírně zchladnout. Sušenky podrťte a pak promíchejte s rozpuštěným máslem. Hmotu vtlačte rovnoměrně do formy na dno i po jejích bocích. Pečte v předehřáté troubě 10 minut a vytáhněte.

2 Mascarpone, tvaroh a cukr smíchejte v míse. Zašlehejte vejce a žloutek. Krémovou směs rovnoměrně rozetřete do předpečeného korpusu. Vložte do trouby předehřáté na 160 °C a pečte 1 hodinu. Pak troubu vypněte, nechte ji mírně pootevřenou a nechte cheesecake pozvolna vychladnout v troubě. Vychladlý cheesecake uložte na 3–4 hodiny do lednice.

3 Před podáváním dozdobte cheesecake na povrchu opraženými lupínky kokosu.

prima tip

Cheesecake má během pečení tendenci se nafouknout. Nebojte se, při chlazení zase splaskne. Nechte ho ale chladnout pozvolna v mírně pootevřené vypnuté troubě.

PŘIPRAVILY KLÁRA MICHALOVÁ A KRISTINA ZÁBRODSKÁ

prima tip

Balzamikový krém je dohusta zredukovaný balzamikový ocet. Prodává se čistý nebo s příchutí pomeranče, granátového jablka, malin či lanýžů. Koupíte ho v běžných obchodech, ve vinotékách nebo italských specialitách. Dodá chut' salátům, těstovinám, polévkám, kaším, rybám i masu.

VEPŘOVÁ PLEC S BALZAMIKEM

Pořádná pečeně je symbolem pospolitosti a hojnosti po celá staletí. Proto tradičně nechybí na nedělním stole ani o vánočních svátcích, ale upéct si ji můžete při každé sešlosti. Pečením v balzamiku maso krásně změkne a kořenová zelenina se spolu s vývarem a balzamikovým krémem postará o voňavou, hustou a silnou omáčku.

4–6 PORCÍ

PŘÍPRAVA: 3 HODINY

- 1,6 kg vepřové plece bez kosti
- 3 lžíce rostlinného oleje
- 5 snítek čerstvého tymiánu
- 100 ml balzamikového krému
- 2 mrkve
- 2 petržele
- ½ bulvy celeru
- zhruba 800 ml zeleninového vývaru
- 5 kuliček nového koření
- 1 bobkový list
- 30 g másla
- sůl a čerstvě umletý pepř
- bramborová, dýňová či jiná zeleninová kaše k podávání

1 Plec očistěte a tuk na povrchu nařízněte několika hlubšími tahy nožem tak, aby vzniklo pravidelné mřížkování. Maso osolte ze všech stran a svažte potravinářským provázkem do válce, aby při pečení drželo tvar.

2 Rozpalte pánev, vlijte do ní olej a maso na povrchu ze všech stran opečte dohněda. Pak ho přesuňte do pekáče.

3 Sdrhněte lístky tymiánu a smíchejte je v misce s balzamikovým krémem. Směs důkladně ze všech stran vmasírujte do masa a opepřete. Na horké maso použijte jednorázové rukavice, ochrání vás před popálením a lépe s nimi dostanete koření do spár. Pokud rukavice nemáte, použijte lžíci, pomocí které vtlačte balzamiko a koření co nejvíce do masa. Troubu předehřejte na 210 °C.

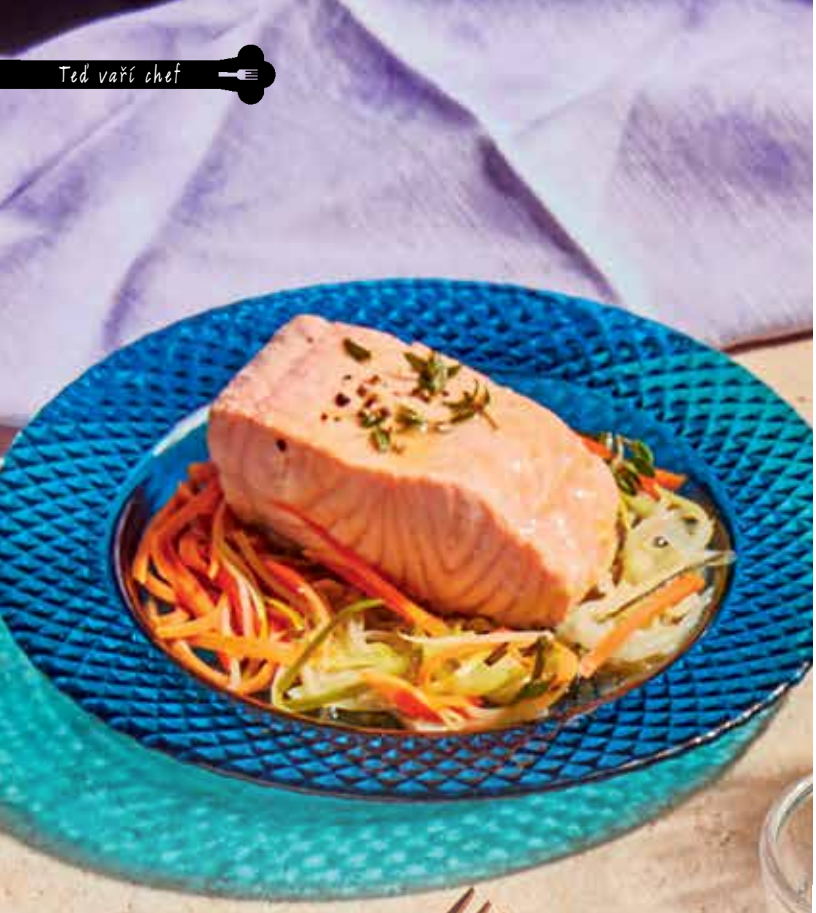
4 Kořenovou zeleninu očistěte, oloupejte, nakrájejte na kousky a vložte do pekáčku s masem. Maso podlijte vývarem tak, aby v něm maso bylo alespoň 2–3 cm ponořené. Přidejte nové koření a bobkový list. Pokud vám vývar zbyde, použijte ho později na zředění omáčky nebo dodatečné podlití masa.

5 Pekáč s masem zakryjte alobalem, vložte do trouby a pečte asi 2 hodiny nebo do změknutí masa. Podle potřeby ho během pečení podlijte zbývajícím vývarem.

6 Jakmile maso změkne, odstraňte alobal a maso dopékejte ještě 15 minut, aby získalo křupavou kůrku. Pak ho vyjměte a nechte odpočinout.

7 Zbylou šťávu a zeleninu přeceďte přes jemné síto do pánve. Pokud je přecezená omáčka příliš řídká, můžete ji zahřát a zredukovat její objem. V opačném případě můžete hustou omáčku zředit vývarem, aby byla jemnější. Omáčku odstavte a vmíchejte do ní metličkou na kostičky nakrájené studené máslo, dokud se nerozpustí.

8 Maso zbavte provázku, nakrájejte ho na plátky a servírujte ho bohatě přelité omáčkou.



POŠÍROVANÝ LOSOS NA KOŘENOVÉ ZELENINĚ

Zní to honosně, ale zaručeně to zvládnete. Pošírování znamená pozvolné vaření v ochuceném nálevu při teplotě do 95 °C, v tomto případě se losos spíše dusí v páře z vývaru se zeleninou. Ta lososu předá své aroma a tím zmírní jeho tučnost. Můžete ji tak variovat podle libosti, případně přidat i jiné bylinky a koření.

4 PORCE

PŘÍPRAVA: 45 MINUT

- 600 g lososa • 3 mrkve • 1 malý pórek • 200 ml suchého bílého vína
- 300 ml zeleninového vývaru • 1 citron • 3 snítky tymiánu • 30 g másla
- sůl a čerstvě umletý červený fermentovaný Kampotský pepř

1 Lososa nakrájejte na 4 stejné filety. Mrkev oloupejte, pórek promyjte a zbavte nečistot. Zeleninu nakrájejte na tenké nudličky julienne.

2 Do hrnce vlijte víno, zeleninový vývar, přidejte šťávu z poloviny citronu a tymián. Přiveďte k varu, ať se odpaří první vinný odér, a poté přidejte nakrájenou zeleninu a navrch vložte nakrájené porce lososa kůží dolů. Dochuťte solí a pepřem. Hladina tekutiny v hrnci by neměla přesahovat výšku zeleniny.

3 Hrnec zakryjte pokličkou a nechte lososa dusit v páře asi 5–7 minut podle velikosti filetu. Lososa vyjměte z hrnce a do zeleniny přidejte máslo, chvíli nechte tekutinu odpařit, dokud nevznikne hustší omáčka. Odstavte, dochuťte solí a pepřem a zakápněte šťávou z druhé poloviny citronu.

4 Zeleninu s omáčkou rozdělte na talíře, na ni položte filet lososa, kterého na povrchu přelijte lžící omáčky, podle potřeby dosolte, opepřete a dozdobte pár lístky tymiánu.

RUKOLOVÝ KRÉM

Vyměňte zeleninu a místo špenátové polévky uvařte rukolový krém. Hedvábně jemný krém popichuje lehkou štiplavostí rukoly, avšak mírní ji smetana. Zaručeně bude chutnat i dětem.

4 PORCE

PŘÍPRAVA: DO 60 MINUT

KRÉM

- 1 šalotka • 350 g brambor • 40 g másla • 100 ml bílého suchého vína
- 1 l zeleninového vývaru • 100 ml smetany ke šlehání (min. 31%) • 125 g rukoly
- špetka strouhaného muškátového oříšku • 4 lžíce crème fraîche
- sůl a čerstvě umletý bílý pepř

KRUTONY

- 1 rohlík • 1–2 lžíce olivového oleje

1 Šalotku oloupejte a nakrájejte nadrobno. Brambory oloupejte a nakrájejte na kostičky. V hrnci zahřejte máslo, vsypte šalotku a míchejte, až zesklovatí.

2 Zalijte ji vínem a nechte ho odpařit. Přidejte nakrájené brambory, zalijte vývarem, přiveďte k varu a vařte, dokud brambory nezměknou, zhruba 20 minut.

3 Mezitím připravte krutony. Troubu předehřejte na 180 °C, plech vyložte pečicím papírem. Rohlík nakrájejte na 5mm plátky. Rozložte je na připravený plech, zakápněte olejem a pečte dozlatova, trvá to zhruba 4 minuty. Pozor, ať je nespálíte.

4 Když jsou brambory měkké, přilijte do vývaru smetanu a přidejte rukolu (pár lístků si nechte na ozdobu). Nechte 2 minuty povařit, hrnec odstavte a polévku rozmixujte tyčovým mixérem dohladka. Dochuťte solí, pepřem a nastrouhaným muškátovým oříškem.

5 Servírujte do hlubokých talířů s lžící crème fraîche a krutony. Na závěr ozdobte lístkem rukoly a zakápněte olejem.

SLADKOKYSELÉ KUŘE

Kdo by nemiloval kousky masa obalené ve voňavé sladkokyselé omáčce? Tento hit čínských restaurací připravíte překvapivě snadno a v domácím provedení se může jednat i o relativně zdravé jídlo. Ideální ke sdílení.

4 PORCE

PŘÍPRAVA: 1 HODINA

MASO
- 800 g kuřecích prsou
- 1 vejce • 50 g hladké mouky
- sůl a čerstvě umletý bílý pepř

NA OBALENÍ
- 100 g kukuřičného škrobu
- 50 g hladké mouky
- 100 ml rostlinného oleje

OMÁČKA
- 2 lžíce sezamového oleje
- 120 ml bílého octa (neobarvený kvasný lihový ocet 10%)
- 3 lžíce sójové omáčky
- 80 g kečupu
- 150 g krupicového cukru
- 1 červená chilli paprička

K PODÁVÁNÍ
- dušená rýže • 2 jarní cibulky
- 1 lžíce bílých sezamových semínek

1 Kuřecí prsa nakrájejte na větší kostky do mísy, osolte je, opepřete a promíchejte. Do hrníčku rozklepněte vejce, přidejte mouku a promíchejte vidličkou. Přilijte k masu, promíchejte a nechte odležet v lednici 20 minut.

2 V hlubokém talíři promíchejte škrob s moukou a obalte v nich kousky kuřete. V pánvi rozpalte olej a kuřecí kostky v něm osmažte, trvá to asi 10 minut. Po osmažení kostky přendejte na papírovou utěrku a nechte odsát přebytečný tuk.

3 Připravte sladkokyselou omáčku. Sezamový olej smíchejte v misce s octem, sójovou omáčkou, kečupem a cukrem. Vlijte na pánev a na mírném stupni zahřívejte, míchejte a redukujte asi 6 minut. Přidejte nadrobno pokrájenou chilli papričku a smažené kousky kuřete a obalujte je ve směsi.

4 Sladkokyselé kuře podávejte s rýží posypané jarní cibulkou pokrájenou na tenké proužky a semínky bílého sezamu.

VAŘÍME NEBESKY

Veronika Beskydiarová

Veroniku znáte pod přezdívkou Besky z televizního klání MasterChef, které vyhrála. Mezi gratulanty nechyběl ani šéfkuchař Zdeněk Pohlreich, který jí nabídl, že jí vydá kuchařku. A tak si teď můžete uvařit s Besky její oblíbená jídla pro rodinu i přátele, které díky podrobnému postupu snadno zvládnete. Těšit se můžete na tradiční česko-slovenskou kuchyni, ale i na asijské pokrmy, indická jídla, různou úpravu masa, steaků a ryb a samozřejmě na sladkosti, které Besky miluje ze všeho nejvíc, a také na porci zajímavostí a postřehů této vášnivé mladé kuchařky.

Vydalo nakladatelství Sevruga.

RŮŽIČKOVÁ KAPUSTA S MEDEM A OŘÍŠKY

Nevšední, sezonní a velmi zdravá příloha k masu či samostatný chod krásně vypadá a skvěle chutná. Vařeným a restovaným kapustičkám dodá šťávu granátové jablko a křupavost a sladkost oříšky. Letošní hit zimy!

4 PORCE

PŘÍPRAVA: NAD 30 MINUT

- 600 g růžičkové kapusty
- 5 lžic olivového oleje
- 1–2 lžíce medu
- 1 hrst lískových oříšků
- ½ granátového jablka
- sůl Fleur de Sel

1 Do hrnce vlijte vodu, mírně ji osolte a přiveďte k varu. Kapustičky omyjte, odřízněte tvrdé nebo sušší části a přepulte je. Vložte je do vroucí vody zhruba na 3–4 minuty.

2 Povařené kapustičky sceďte a zchlaďte ve studené vodě. Tím se zastaví proces vaření, kapustičky zůstanou na skus a zachovají si sytě zelenou barvu. Sceďte je a nechte okapat.

3 V pánvi zahřejte olej a orestujte na něm kapustičky dozlatova. Pánev odstavte, kapustičky promíchejte s medem a přesuňte je do salátové mísy.

4 Ve volné pánvi lehce zahřejte oříšky a krátce je opečte dozlatova. Vysypte je na pracovní plochu a nahrubo pokrájejte na půlky nebo čtvrtky a přidejte do mísy ke kapustičkám.

5 Z granátového jablka vyloupejte jadýrka, posypte jimi kapustičky, promíchejte a osolte.

prima tip

Nejjednodušší způsob, jak dostat jadýrka z granátového jablka, je takový, že přepůlíte jablko napříč. Uchopíte jednu půlku do dlaně řezem dolů a na horní část poklepete vařečkou. Jadýrka tak vypadají sama. Ideálně pracujte nad miskou, aby jadýrka padala přímo do ní.

Inspirace od MONIN®

Zima, Vánoce & koření

Svařené víno

s příchutí javor kořeněný

MONIN sirup Javor kořeněný, červené víno, skořice, pomeranč, anýz

Punč

s příchutí zimní koření

Capitan Bucanero Elixír, MONIN sirup Zimní koření, MONIN Lime Juice, jablko juice

Limonáda

s příchutí dýně s třešní

Monin pyré Třešeň, Monin sirup Dýně kořeněná, Monin Lemonade mix, sodovka, led

Horká čokoláda

s příchutí perník

MONIN sirup Perník, horká čokoláda, šlehačka

Latte Macchiato

s příchutí jablečný koláč

MONIN sirup Jablečný koláč, espresso, našlehané mléko

Horký čaj

s příchutí dýně kořeněná

Černý čaj, MONIN sirup Dýně kořeněná, horká voda

Inspirujte se více než 200 recepturami v našem Drink menu na webu sirupy-koktejly.cz.

Oficiální distribuce produktů MONIN v ČR: ZANZIBAR, s.r.o.

Dáme FRESH restaurace

Sváteční putování po Česku za dobrým jídlem

PŘEDVÁNOČNÍ OBDOBÍ SE NESE V DUCHU PŘÍPRAV A TAKÉ SETKÁVÁNÍ S PŘÁTELI A RODINOU. POKUD UDRŽUJETE KAŽDOROČNÍ RITUÁLY, JAKO JE VÝROBA ADVENTNÍCH VĚNCŮ, SPOLEČNÉ PEČENÍ CUKROVÍ A MIXOVÁNÍ VAJEČŇÁKU, DOMÁCÍ MIKULÁŠSKÉ OSLAVY A PODOBNÉ RADOVÁNKY, JISTĚ NÁM DÁTE ZA PRAVDU, ŽE SKLOUBIT VŠECHNY TYTO UDÁLOSTI S PRACÍ A BĚŽNÝM PROVOZEM DOMÁCNOSTI NENÍ VŮBEC SNADNÉ. NAŠTĚSTÍ SE MŮŽEME SPOLEHNOUT NA MODERNÍ VYMOŽENOSTI, JAKO JE TŘEBA DOVOZ JÍDLA DOMŮ. AŤ UŽ POTŘEBUJETE VYŘEŠIT NÁKUP POTRAVIN, NEBO KYTICI PRO PANÍ UČITELKU, NEBO POŘÁDÁTE PŘEDVÁNOČNÍ VEČÍREK A CHYBĚJÍ KAPACITY NA PŘÍPRAVU OBČERSTVENÍ, NEBO SE CHYSTÁTE PÉCT PERNÍČKY A DĚTI PŘITOM CHTĚJÍ VEČEŘI, VŠECHNY TYTO SITUACE HRAVĚ ZVLÁDNETE S APLIKACÍ DÁME JÍDLO.

Abychom vám trochu ulehčili výběr ve velké nabídce, spojili jsme se s největší českou dovážkovou službou Dáme jídlo. V současnosti spolupracuje téměř s více než 6 000 partnery ve 170 obcích v celé republice, v nabídce jsou nejen restaurace, bistra, kavárny či cukrárny, ale i sekce Dáme MARKET, ve které najdete obchody s potravinami, drogerie, hračkářství nebo květinářství. V aplikaci nebo na webu objevíte ve velkých městech také sekci Dáme FRESH restaurace, ve které najdete naší redakcí vybraná místa, která můžeme doporučit a kde máte záruku skvělého gastronomického zážitku. Na webu Prima FRESH pak v sekci Restaurace připravujeme podrobné recenze z restaurací a bister, kde jsme si pochutnali. Vybrat si z tak široké nabídky teď bude mnohem jednodušší…

HOSPODA NA ROZCESTÍ

Historie klasické hospody v Hradci Králové se píše už od osmdesátých let. Noví majitelé ji převzali začátkem roku 2020, během covidu ji zrekonstruovali a začali lákat zákazníky na dobře ošetřené pivo z Plzně a domácí českou kuchyni. Specialitou podniku je vždy minimálně jedno jídlo s použitím whisky Jameson. Z jídelního lístku si vyberou i vegetariáni. A právem hrdí jsou zde i na domácí zákusky a dorty, během svátků zde můžete pořídit i vánoční cukroví. Pro své zákazníky pořádají spoustu speciálních akcí, např. zabijačkové či zvěřinové hody, degustace alkoholu se známými ambasadory, saxofon night nebo irský večer se živou kapelou. Po dohodě vám zde rádi připraví i raut, vybrat si můžete třeba španělské tapas, baskické pinchos nebo obložené mísy.

HOSPODA NA ROZCESTÍ
Hradecká 47/99 Hradec Králové
www.hospodanarozcesti.cz

ALRISO RISOTTERIA ITALIANA

100% bezlepková restaurace vznikla už v roce 2013 na pražském Betlémském náměstí. Základním stavebním kamenem místního menu je rýže v mnoha podobách. Myšlenka dopřát lidem s bezlepkovou dietou italskou kuchyni, která je díky těstovinám lepku plná, se ukázalo jako skvělý nápad. Speciální rýžovou mouku si sem dovážejí přímo z Itálie, stejně jako bezlepkové těstoviny a rýži Carnarolli, která se používá na risotto. Z mouky zde připravují domácí gnocchi, pečou vlastní chléb i zákusky. Důkazem, že to dělají opravdu dobře, je, že restauraci navštěvují i lidé, kteří lepek bez problému můžou. Během pracovního týdne nechybí výhodná obědová nabídka. Menu se mění podle sezony, na podzim zde kraluje dýně a lanýže, v zimě pak hutnější pokrmy, na jaře se můžeme těšit na chřest a v létě osvěží saláty.

ALRISO RISOTTERIA ITALIANA
Betlémské náměstí 11, Praha 1
www.alriso.cz

PŘIPRAVILA KLÁRA MICHALOVÁ • FOTO ARCHIV FIREM, SVATAVA VAŠKOVÁ, DOMINIKA DANIELIKOVÁ, MILO ADAMS, VÍT MÁDR

LOKÁL POD DIVADLEM

Síť restaurací Lokál, která patří do gastronomické skupiny Ambiente, má pobočky ve více městech. V Plzni otevřeli už v roce 2015 a spojení je to velmi příhodné, v Lokálech se totiž pyšní bezchybným podáváním Plzeňského Prazdroje. Typický interiér ve stylu 70. let v Plzni doplňuje moderní skleněný výčep s nerezovými prvky. Na menu je tradiční česká kuchyně z kvalitních čerstvých surovin, která chutná přesně tak, jak ji máme rádi. Nabídka se denně obměňuje, polední menu nabízí oblíbené klasiky, a když něco dojde, kuchaři uvaří něco jiného. Na stálém lístku nikdy nechybí smažený sýr a řízek, ale i výborné uzeniny a pochoutky k pivu. V plzeňském Lokále najdete i místní speciality, jako je salát Rumcajs z uzeného hovězího jazyka, vošouch s kysaným zelím nebo smažené dršťky na loji s pikantní majonézou. Zkrátka, pokud máte chuť na českou kuchyni, v Lokále nemůžete šlápnout vedle. A těšit se můžete i na tradiční zabijačky, zvěřinové i rybí hody nebo letní grilovačky.

LOKÁL POD DIVADLEM
Bezručova 34, Plzeň
lokal-poddivadlem.ambi.cz

Vyhlášený hovězí tatarák z Lokálu

1 PORCE

PŘÍPRAVA: DO 30 MINUT

- 145 g hovězího zadního
- 35 g nadrobno nakrájené cibule
- 17 g nadrobno nakrájené kyselé okurky
- 1 žloutek

MARINÁDA
- 10 g hořčice • 25 g kečupu • 3 g soli
- 1 g mleté sladké papriky
- 0,5 g drceného kmínu
- 1 g worcesterské omáčky
- 1 g čerstvě umletého pepře

K PODÁVÁNÍ
- 3 krajíce chleba • stroužky česneku na potření

1 Maso umelte v mlýnku najemno. Dbejte na to, aby byl mlýnek vychlazený, maso do něj dávejte přímo z lednice. V misce prošlehejte marinádu.

2 Umleté maso pořádně promíchejte s cibulí, okurkami, žloutkem a marinádou.

3 Podávejte s topinkami opečenými nasucho, potřenými pořádnou vrstvou česneku.

OMAM FOOD

Bistro Omam už od roku 2015 přináší do Liberce omamné chutě Blízkého východu. Na menu nechybí tradiční pokrmy, jako je hummus, baba ghanoush, falafel nebo shawarma, na své si přijdou vegetariáni, vegani i milovníci masových pokrmů. Během pracovního týdne můžete vybírat z denní nabídky, v pátek a sobotu bistro nabízí i večerní menu. Čerstvé sendviče a wrapy plněné blízkovýchodními dobrotami jsou ideálním řešením, pokud hledáte take away jídlo. A po obědě si můžete dát výběrovou kávu z české pražírny Doubleshot s nějakým domácím dezertem. Dovolíme si doporučit třeba sušenky Mamoul s dýňovou náplní.

OMAM FOOD
Jánská 59, Liberec
www.omamfood.cz

Pomazánka z pečeného lilku Baba Ghanoush podle Omam Food

2 PORCE

PŘÍPRAVA: DO 60 MINUT

- 400 g lilku • citronová šťáva
- 25 g sezamové pasty tahini
- 1 lžička mletého římského kmínu
- 1 lžíce olivového oleje • sůl

1 Troubu rozehřejte na 230 °C. Lilek omyjte, párkrát vidličkou propíchněte a dejte péct asi na 40 minut, dokud vnitřek nezměkne a slupka nebude svraskalá.

2 Upečené vychladlé lilky vydlabejte, dužinu nakrájejte na malé kousky a smíchejte se sezamovou pastou, římským kmínem a olivovým olejem. Dle chuti osolte a zakápněte citronovou šťávou.

RAMEN BRNO

Ramen nudle v polévce si hledaly cestu do Česka dlouho. Není se co divit, připravit opravdu dobrý ramen není jednoduché. Obsahuje totiž spoustu složek, které musí chuťově ladit a být prostě perfektní. Pak vznikne dokonalé jídlo! Jedním z prvních míst, kde mohli Češi a hlavně Moravané ochutnat ramen, byla první pobočka Ramen Brno u Mendlova náměstí, která otevřela v říjnu 2018. Letos pak přibyla další pobočka v brněnské Křenové ulici. Základem ramenu jsou pšeničné nudle, které si zde sami vyrábějí, a dokonce je distribuují i do dalších podniků. K nudlím patří silný vývar, dochucený bází tzv. taré, nesmí chybět nakládané vejce, maso, různá zelenina a další ingredience. Pokud nevíte, čím začít, vsaďte na místní signature dish Naruto Ramen s vepřovým bůčkem, který je vždy v nabídce. Na menu ale najdete i vegetariánský ramen. Nenechte si ujít akci Novoroční vyprošťovák, kdy zde 1. ledna podávají speciální ramen v prodloužené pracovní době.

RAMEN BRNO
Václavská 16 Brno
Křenová 62a Brno
www.ramen-brno.cz

Základní recept na nakládaná čajová vejce

Naložené vejce je skvělá pochutina, kterou můžete dát do polévky, ale servírovat ho můžete i s miskou horké rýže nebo s pečivem. V Ramen Brno do nálevu přidávají ještě tajnou směs koření, ale pro začátek si vystačíte se základním nálevem. Jak moc je tohle vejce populární, dokládá fakt, že minulý rok si v bistru lidé objednali 10 000 extra vajec do svých jídel!

6 PORCÍ

PŘÍPRAVA: DO 30 MINUT

- 150 ml sójové omáčky
- 300 ml vody
- 2 lžíce rýžového vína mirin
- 10 g čaje Gun Powder
- 6 vajec z volného chovu a 5+ dní od snůšky

1 Sójovou omáčku s vodou a mirinem přiveďte k varu. Vhoďte čaj a nechte louhovat okolo 5 minut. Poté vyceďte přes jemné sítko.

2 Vejce používejte nejlépe z volného chovu, vybírejte ideálně vejce okolo pátého dne od snůšky. Vejce vyndejte ideálně hodinu před vařením z lednice, aby se ohřály na pokojovou teplotu. Na širší straně vejce udělejte špendlíkem malou dírku. Ta pomůže, aby vejce neprasklo a zároveň při vaření vyplnilo celý objem skořápky a mělo krásný tvar. Vejce vařte plným varem po dobu 6 minut. Při vaření vejce několikrát roztočte, tím se dostane žloutek do středu vajec.

3 Poté vejce prudce zchlaďte v misce s vodou a ledem, tím zastavíte var a vajíčka zůstanou uvnitř krásně tekutá. Nechte je pořádně vychladit a zhruba po 5 minutách je oloupejte.

4 Oloupaná vejce vložte do skleničky s víčkem, zalijte marinádou o teplotě odstátého čaje, tedy něco okolo 60 °C, a sklenici uzavřete. Vejce by měla být plně ponořená. Doba marinování by měla být 2–4 dny. Vejce po celou dobu skladujte v lednici. Vejce krájejte podélně ostrým nože s namočenou čepelí.

Dáme FRESH restaurace
Objednejte si na Dáme jídlo z těchto provozoven a užijte si radost ze skvělého kulinářského zážitku v pohodlí domova.

Dáme jídlo.

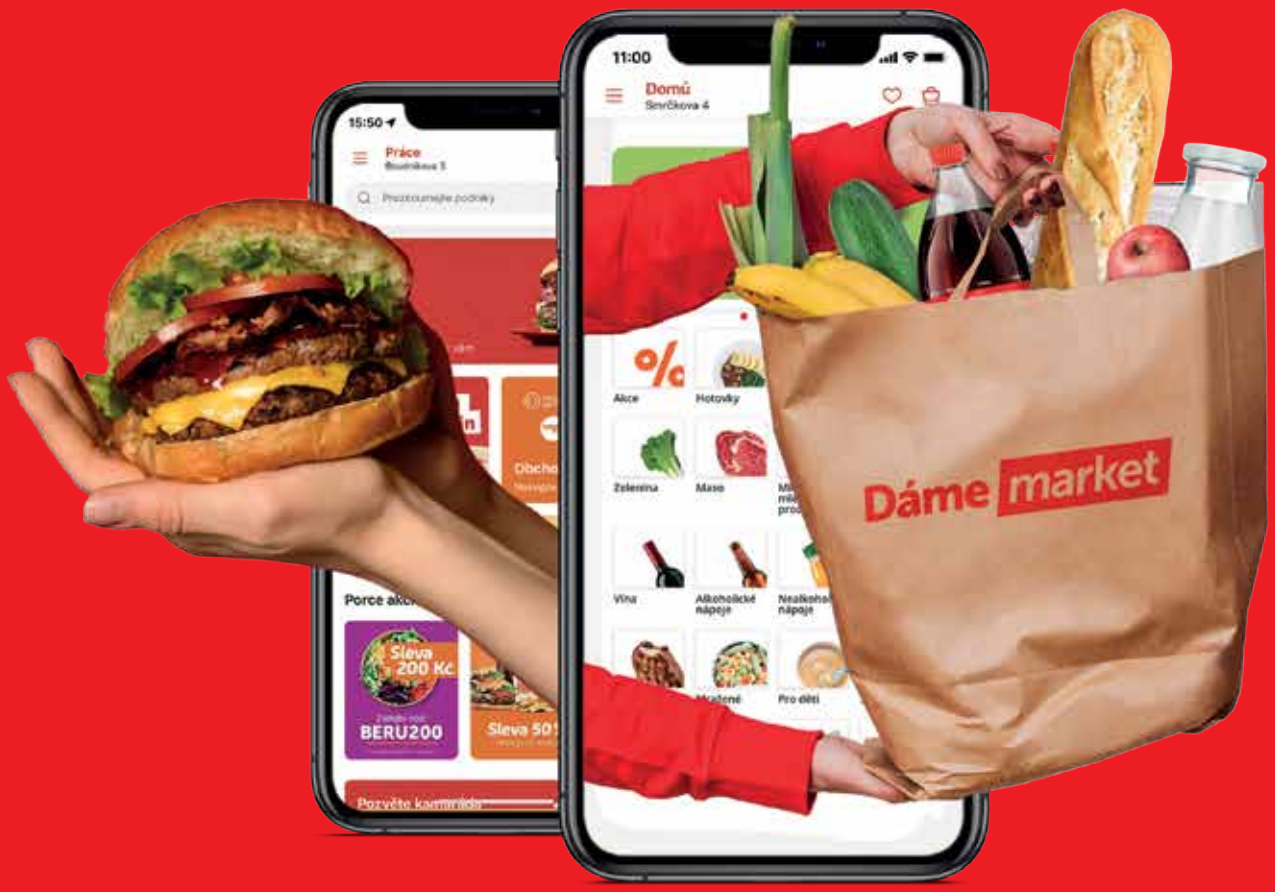
Jídlo i nákup až ke dveřím

Objednáte přes web nebo aplikaci Dáme jídlo

Stáhnout v App Store

NYNÍ NA Google Play

www.damejidlo.cz



Do posledního sousta

NE PLÝTVÁNÍ

ORGANIZACE ZACHRAŇ JÍDLO DLOUHODOBĚ UPOZORŇUJE NA PROBLÉM PLÝTVÁNÍ POTRAVINAMI. CELOSVĚTOVĚ SE VYHODÍ AŽ TŘETINA JÍDLA, PŘES POLOVINU V DOMÁCNOSTECH. JAK JSTE NA TOM VY? KATEŘINA BIČÍKOVÁ PŘINÁŠÍ INSPIRACI, JAK LAHODNĚ ZUŽITKOVAT RŮZNÉ MALÉ I VELKÉ KOUSKY JÍDLA A NECHAT JE ZNOVU ZAZÁŘIT, COŽ SE HODÍ NEJEN O SVÁTCÍCH.

ČOKOLÁDOVÁ PĚNA Z NÁLEVU Z CIZRNY

Aquafaba neboli onen slizký nálev, který vám zbude po scezení cizrny, je sice trochu bizarní surovinou na vaření, ale zároveň naprosto geniální! Vyšleháte ji totiž do pevného sněhu, který použijete všude tam, kde byste jinak dali bílky. A nemusíte se přitom bát, že by bylo jídlo cítit po cizrně. Recept navíc funguje i z koncentrované vody po uvaření cizrny doma.

2–4 PORCE

PŘÍPRAVA: 20 MINUT + CHLAZENÍ

PĚNA
- 100 g čokolády na vaření (min. 50 % kakaa)
- špetka soli
- 100–120 ml aquafaby (nálev z 1 konzervy cizrny)

DLE CHUTI
- ½ lžičky vanilkového extraktu
- špetka sušeného chilli

1 Čokoládu rozehřejte ve vodní lázni nebo v mikrovlnné troubě (po každých 30 vteřinách ji promíchejte). Přidejte špetku soli a podle chuti vanilku a chilli. Nechte vychladnout.

2 Mezitím vyšlehejte nálev z cizrny na tuhý sníh, trvá to zhruba 10 minut.

3 Do vyšlehaného sněhu opatrně zapracujte rozpuštěnou čokoládu. Rozdělte do skleniček a uložte na několik hodin nebo přes noc do lednice.

VAŘÍME BEZE ZBYTKU

Kateřina Bičíková

Zbylé přílohy, okrájené kousky zeleniny, přezrálé ovoce… Nevypadají moc lákavě, ale koš si ještě nezaslouží. Kateřina Bičíková vám poradí, jak z těchto surovin vykouzlit skvělá a velmi lákavá jídla. Ve své druhé knize (po Chilli kuchařce) představuje 80 nápaditých receptů, jak využít beze zbytku vše, co najdete v lednici, ve spíži či na zahradě. Většina pokrmů neobsahuje maso, takže přirozeným způsobem odlehčíte svou kapsu i jídelníček. A to se hodí nejen o Vánocích.

Vydalo nakladatelství Grada.

KANDOVANÁ CITRUSOVÁ KŮRA

Oloupané slupky z citronů, pomerančů a grepů nevyhazujte, ale naložte je do cukru. Získáte perfektní kandovanou citrusovou kůru, kterou dále využijte v biskupském chlebíčku, v marokánkách, pusinkách a jako ozdobu. Potřete ji čokoládou a podávejte jako cukroví.

2 VELKÉ SKLENICE

PŘÍPRAVA: NAD 2 HODINY + SCHNUTÍ 2 DNY

- kůra z 5–6 chemicky neošetřených pomerančů
- 3 hrnky krupicového cukru + na posypání

1 Kůru očistěte od všech zbytků dužiny (třeba pomocí lžičky). Pokrájejte ji na proužky nebo jiné tvary, zalijte vodou, 5 minut povařte, slijte a tento proces ještě 2× zopakujte – celkově tedy budete kůru vařit 3× 5 minut. Díky tomu citrusy ztratí na hořkosti a zbaví se případných zbytků vosků.

2 Povařené proužky zasypejte cukrem a zalijte stejným množstvím vody (750 ml). Vařte je bez pokličky za občasného míchání asi 90 minut, až proužky zprůhlední. Sirup zhoustne a většina vody se odpaří.

3 Kůru rozložte na plech či mřížku a nechte 2 dny proschnout. Sirup použijte do čaje nebo místo cukru do dezertů.

4 Proschlou kůru pořádně prosypejte cukrem, uzavřete do dózy a skladujte v chladu a temnu.

PŘIPRAVILY KLÁRA MICHALOVÁ A KRISTINA ZÁBRODSKÁ

CITRONOVÁ HRACHOVÁ KAŠE S KOŘENOVOU ZELENINOU

Hrachová kaše moc fanoušků nemá a to je ohromná škoda. Luštěniny jsou levné, výživné, zasytí a v kombinaci se zeleninou dokážou příjemně překvapit. Jako v tomto případě, kdy kaši ze žlutého hrachu doplňuje rozmarýn, kořenová zelenina a citronová šťáva.

4 PORCE

PŘÍPRAVA: 50 MINUT

- 300 g žlutého půleného hrachu
- 1 cibule • ¼ bulvy celeru
- 1 velká petržel • 2–3 mrkve
- 4 lžíce olivového oleje
- 3 stroužky česneku
- 1 lžička sušeného nebo snítka čerstvého rozmarýnu (nebo tymiánu)
- 1 chemicky neošetřený citron
- sůl a čerstvě umletý pepř
- 4 vejce k podávání podle chuti

1 Hrách pořádně propláchněte a den předem zalijte dvojnásobným množstvím vody. Můžete ho ale nechat nabobtnat i jen po dobu, než očistíte a nakrájíte zeleninu.

2 Cibuli oloupejte a nakrájejte nadrobno. Celer, petržel a mrkev očistěte a nakrájejte na kostičky. V hrnci rozehřejte olej, vsypte cibuli, a jakmile zesklovatí, přidejte kořenovou zeleninu. Za občasného míchání opékejte 10 minut dozlatova. Osolte. Část zeleniny můžete odložit na ozdobu.

3 Česnek oloupejte a nakrájejte na plátky. Spolu s bylinkami ho přidejte do hrnce, restujte 1 minutu a vlijte hrách i s vodou, ve které se máčel. Přiklopte a za občasného promíchání vařte 20–30 minut doměkka.

4 Uvařený hrách rozmixujte tyčovým mixérem dohladka a dochuťte nastrouhanou citronovou kůrou, citronovou šťávou, solí a pepřem.

5 Hrachovou kaši podávejte ozdobenou pečenou zeleninou nebo k ní připravte opečené nebo pošírované vejce.

prima tip

Máte-li zeleninu i s natí, rozmixujte ji se slunečnicovými semínky, česnekem, trochou oleje, solí a citronovou šťávou na pesto k zakapání kaše.

PEČENÉ CHIPSY Z BRAMBOROVÝCH SLUPEK

I bramborové slupky mohou výborně posloužit – jako křupavé voňavé chipsy, po kterých se jen zapráší. Můžete je osmažit ve vyšší vrstvě oleje nebo upéct v troubě, což je zdravější. Výsledek vás okouzlí tak či tak.

MNOŽSTVÍ PODLE CHUTI

PŘÍPRAVA: 30 MINUT + NAMOČENÍ 30 MINUT

CHIPSY
- slupky z brambor
- rostlinný olej

DLE CHUTI
- sůl
- sušený česnek
- mletá pálivá paprika
- rozmarýn či jiné bylinky

1 Slupky používejte pouze z odrhnutých, čistých brambor bez tmavých skvrn a zbytků klíčků. Namočte je na 30 minut do studené vody, aby se z nich vyplavily případné nečistoty a hlavně škrob. Díky tomu budou po upečení křupavé.

2 Troubu předehřejte na 190 °C. Slupky osušte papírovou či látkovou utěrkou a promíchejte v míse s dostatečným množstvím oleje. Podle chuti můžete do oleje přidat i sušený česnek, sušené bylinky, mletou papriku a chilli koření.

3 Plech vyložte pečicím papírem a rovnoměrně na něj rozložte slupky v jedné vrstvě. Pečte je v předehřáté troubě 15 minut dokřupava. Zkontrolujte je ale raději už po 10 minutách, aby se nespálily. Slupky můžete smažit i ve vyšší vrstvě oleje.

4 Osolte a ihned podávejte. Lupínky nesolte před pečením, nebyly by křupavé.

přima tip

Stejným způsobem můžete upéct i lupínky z mrkve, celeru, řepy a další kořenové zeleniny.

ČÍNSKÁ KAŠE CONGEE ZE ZBYLÉ RÝŽE

Rýžovou kaši congee (čtěte kondži) považuje tradiční čínská medicína za léčivou. Přidávají se do ní mořské řasy, zázvor a další prohřívací koření a pasty, které napomáhají trávení, odhánějí nachlazení či trudnomyslnost. Pravdou je, že se snadno tráví a tělu dodá vitaminy i minerály a také potřebné tekutiny.

2 PORCE
PŘÍPRAVA: 30 MINUT

KAŠE
- 1 hrnek vařené rýže
- 2 hrnky vývaru (zeleninového, kuřecího)
- 2 plátky zázvoru

DOCHUCENÍ
- vejce • maso (z vývaru)
- sójová nebo rybí omáčka
- jarní cibulka • chilli olej
- sezam • smažená cibulka
- kimči

1 Rýži zalijte v hrnci vývarem, přidejte zázvor a vařte na středním stupni zhruba 30 minut, až vznikne hustá kaše. Občas promíchejte. Délka vaření a konzistence záleží na použité rýži – kulatozrnná se rozvaří více, basmati není tak krémová, jasmínová zůstává sypká.

2 Pokud chcete kaši podávat s vejci, uvařte je ve vroucí vodě – 8 minut natvrdo, 3 minuty nahniličko. Zchlaďte je ve studené vodě a pak oloupejte.

3 Používáte-li masový vývar, oberte kosti a maso natrhejte na kousky.

4 Kaši dochuťte sójovou či rybí omáčkou. Jarní cibulku nasekejte nadrobno a posypte jí kaši. Zakápněte chilli olejem, posypte sezamem a smaženou cibulkou a podávejte s vejci či masem, případně kimči.

prima tip

Na domácí chilli olej naložte na pár týdnů 1 lžičku sušených chilli vloček do olivového či slunečnicového oleje. Marinování urychlíte, když olej zahřejete, ale nevaříte, a necháte zchladnout.

KRÉMOVÁ POLÉVKA Z CELÝCH KEDLUBEN

Máslové a jemné kedlubny se v polévce promění v hedvábně lehký krém. Nať není třeba vyhazovat, naopak poslouží v polévce nebo ji použijte jako základ pesta nebo omáčky na těstoviny.

4 PORCE

PŘÍPRAVA: 45 MINUT

- 2 cibule • 3 kedlubny i s natí • 2 mrkve
- 4 lžíce másla • 900 ml vývaru nebo vody
- 100–200 ml smetany ke šlehání (33%)
- ½ citronu • 1 hrst čerstvých bylinek (pažitka, kopr)
- sůl a čerstvě umletý pepř • 4 vejce natvrdo

1 Cibuli oloupejte a nakrájejte nadrobno. Kedlubnu očistěte a nakrájejte na kostičky, nať nahrubo. Mrkev očistěte a nakrájejte na plátky.

2 V hrnci rozehřejte máslo, vsypte cibuli a opékejte za občasného míchání 2 minuty. Přidejte kedlubnu a mrkev a restujte na středním stupni ještě 10 minut. Osolte.

3 Zeleninu zalijte vývarem nebo vodou, podle potřeby osolte a povařte do změknutí. Rozmixujte tyčovým mixérem dohladka, zjemněte smetanou a dochuťte pepřem a citronovou šťávou.

4 Polévku posypte nasekaným koprem či pažitkou a podávejte s vařeným vejcem.

Prima tip

Polévka bude sametově hebká, když s kedlubnami uvaříte i dvě brambory. Obsažený škrob ji zahustí a zjemní.

ŽEMLOVKA Z VÁNOČKY, TVAROHU A JABLEK

Luxusní verze žemlovky, u které by málokdo tušil základ ze starší vánočky, croissantů, mazance a dalšího kynutého těsta. Šťavnatá jablka a tvaroh se postarají o vláčnost a sladkou chuť.

4 PORCE

PŘÍPRAVA: 1 HODINA

- 3 větší jablka nebo hrušky
- 1 lžička mleté skořice
- 3 lžíce rumu
- 4–6 lžic přírodního cukru (dle sladkosti ovoce a pečiva)
- 1 hrst rozinek
- 1 hrst vlašských ořechů nebo mandlí
- 4 lžíce másla
- 300 ml smetany na vaření nebo plnotučného mléka
- 2 vejce
- 250 g plnotučného tvarohu
- 1 lžička vanilkového extraktu
- 500 g starší vánočky, croissantů, mazance, loupáků či koláče
- 1 hrst bobulovitého ovoce z mrazáku

1 Jablka nebo hrušky podle chuti oloupejte, zbavte jádřince a nastrouhejte nahrubo. Promíchejte je se skořicí, rumem, polovinou cukru, rozinkami a ořechy nebo mandlemi.

2 Máslo rozehřejte a pomašlujte jím středně velký pekáč. Zbylé máslo promíchejte se smetanou či mlékem a zašlehejte do něj vidličkou vejce.

3 Tvaroh promíchejte s vanilkou a zbylým cukrem. Troubu předehřejte na 180 °C.

4 Vánočku nebo jiné pečivo nakrájejte na 5mm plátky. Polovinou vyložte pekáč, pokladťe strouhanými jablky či hruškami, natřete na ně tvaroh a zakryjte zbylým pečivem. Přelijte smetanou s vejci, posypte mraženým ovocem a pečte v troubě 20–30 minut dozlatova.

MADETA

Sýr pro každou příležitost

ZEMĚPISNÉ OZNAČENÍ CHRÁNĚNÉ

Jemnější a krémovější chuť

Osvědčená kvalita

BRAMBOROVÝ SALÁT S JIHOČESKOU NIVOU

Ingredience

- 1 kg brambor
- 220 g Jihočeské Zlaté nivy 60%
- 1 ks cibule
- 1 ks Jihočeského Nature bílého jogurtu
- 1 lžíce olivového oleje
- 1 lžička hořčice
- sůl
- cukr
- ocet
- pepř mletý

Ve slupce uvaříme brambory a po vychladnutí nakrájíme na hranolky. Přidáme na kostky nakrájenou Jihočeskou nivu, nasekanou cibuli a promícháme. V jogurtu rozšleháme sůl, cukr, olej, ocet, hořčici a pepř a nalijeme na brambory. Necháme odležet.

VÍCE RECEPTŮ ZDE:

Jen ve Valencii ochutnáte tu pravou a původní paellu. Prozkoumejte taje nejznámějšího španělského pokrmu.

NA CESTÁCH ZA JÍDLEM

POKUD SE CHYSTÁTE DO ŠPANĚLSKÉ VALENCIE, PŘIPRAVTE SE NA TO, ŽE PAELLA JE V TOMTO MĚSTĚ VŠUDYPŘÍTOMNÁ. NENÍ DIVU, SVĚTOVĚ PROSLULÝ POKRM SE ZRODIL PRÁVĚ ZDE A VE VALENCII JSOU NA TO NÁLEŽITĚ HRDÍ.

Na cestu do Valencie jsem si vybrala ten správný čas. Protože 20. září zde totiž slaví World Paella Day, tedy Světový den paelly. Každoročně tady probíhá soutěž o zlatý pohár, který získá ta nejlepší paella. Do soutěže se hlásí několik tisíc kuchařů (profesionálů i amatérů) z celého světa, z kterých porota vybere asi 50 soutěžících. Ti pak na sociálních sítích prezentují své umění a lidé hlasují, koho by rádi viděli ve finále. Nakonec se vybere 10 finalistů, kteří se sjedou ve Valencii a naživo se utkají o cennou trofej.

V letošním roce se poprvé do finále neprobojoval žádný Španěl, za to zde nechyběli zástupci z Japonska, Finska, Argentiny nebo třeba Spojených arabských emirátů. Desítka finalistů se předem rozlosuje do dvojic, v kterých soutěžící bojují proti sobě. Porota pak vybere 5 nejlepších, kteří si to rozdají ve velkém finále. V soutěži je žádoucí upravit recept na paellu podle sebe a přidat třeba nějaký aspekt z národní kuchyně. Díky tomu vznikají velmi zajímavé variace. V aktuálním ročníku nakonec zvítězil kuchař z Francie, který připravil paellu s krůtími paličkami, krky a nadívanými srdíčky. Stříbro získal Argentinec za klasickou valencijskou paellu a třetí místo patřilo Finsku za paellu se zvěřinovou panenkou a brusinkami.

Zajímavostí pak může být, že v loňském roce se mezi 10 finalistů probojoval český zástupce Josef Kolařík, což je amatérský kuchař, profesí elektrikář, kterého zkrátka paella okouzlila natolik, že jí věnuje spoustu volného času, jeho koníček ho dostal až mezi nejlepší kuchaře paelly na světě.

Ta pravá valencijská

Abychom si v tom udělali trochu jasno. Většina světa zná paellu jako rýži na mělké pánvi s mořskými plody jinak též Paella Marisco. Tu si ale ve Valencii nedávejte! Tady je na menu jen Paella Valenciana, ta pravá a původní. Vznikla jako jídlo chudých rolníků, kteří na poli házeli do pánve, co příroda dala, proto do ní kromě rýže patří kuře,

PŘIPRAVILA KLÁRA MICHALOVÁ • FOTO VISIT VALENCIA, KLÁRA MICHALOVÁ

králík, šneci, velké máslové fazole a ploché zelené fazolky. Základem je ovšem ta správná rýže, kulatozrnná a samozřejmě nejlépe španělská. I v ní jsou obrovské rozdíly, cenové i kvalitativní. Jak mi prozradil Josef Kolařík, některé druhy rýže nasají 2,5násobek tekutiny a některé až 4násobek. To se projeví v chuti i ve struktuře.

To, že Valenciané svou paellu milují, zde zjistíte opravdu všude. V každé samoobsluze i na trhu najdete obří výběr rýže, k mání jsou předpřipravené vývary na paellu, v chladicích i mrazicích boxech je široká nabídka nakrájených kousků masa i zeleniny, v podstatě lze jednoduše nakoupit vše připravené a doma jen naházet na pánev. Nebo si samozřejmě můžete koupit paellu hotovou, chlazenou i mraženou. V každém bistru pak valencijskou paellu najdete na menu.

Svou lásku k rýži a paelle pak ve Valencii dotáhli k dokonalosti, pokud vás to zajímá, můžete zajít třeba do Muzea rýže, kde procházíte skrz čtyřpatrový „mlýn“, ve kterém se dříve zrnka rýže loupala, čistila a bělila. A podle mého průvodce dokonce před rokem Valencie vyhrála právní spor, který dovoluje používat slovo paella pouze pro valencijskou úpravu. Takže pokud vám v Barceloně nabídnou paellu s mořskými plody, je to zřejmě protiprávní...

Toulky městem

Valencie je městem kontrastů. Snoubí se zde římská, arabská i středověká historie a okouzlující Staré město vás obklopí památkami, které nesmíte minout. Na druhé straně města ovšem stojí moderní centrum, které oplývá futuristickými stavbami jako z budoucnosti. Najdete tu Palác umění, netradiční zimní zahradu Umbraculo, velký sál s pohyblivou konstrukcí L'Àgora, prostorové kino L'Hemisfèric a Vědecké muzeum prince Filipa. Ty doplňuje Palác hudby José Marie de Paredes a fantastické oceánografické muzeum. Celým městem se pak vine působivý 9 kilometrů dlouhý a 200 m široký park se sportovišti, který vznikl v bývalém řečišti řeky Turia, která byla kvůli ničivým záplavám odkloněna. Tím ovšem kontrasty nekončí. Valencie je pulzující město plné skvělých restaurací a barů, ale pokud si chcete odpočinout, stačí sednout na metro a za chvíli vystoupíte na krásné pláži u moře, kde si můžete užít pravou dovolenkovou atmosféru. A pokud už tam budete, zajděte na paellu do jedné z restaurací na promenádě, doporučuji třeba restauraci Casa Carmela, kde paellu dělají tradičním způsobem na ohni a o víkendu sem míří celé rodiny z centra Valencie.

PAELLA VALENCIANA

8–10 PORCÍ

PŘÍPRAVA: 1 HODINA + NAMOČENÍ PŘES NOC

- 250 g suchých máslových fazolí
- 1 celé kuře o váze cca 1,3 kg
- 1 králík
- 4 lžíce extra panenského olivového oleje
- 24 malých šneků s ulitami (nemusí být)
- 1 kg zelených fazolek (nejlépe plochých)
- 250 g rajčat
- 2 stroužky česneku
- ½ lžičky šafránových nitek
- 750 g španělské kulatozrnné rýže, nejlépe druh La Bomba
- sůl a čerstvě umletý pepř
- citron k podávání

1 Bílé fazole nechte přes noc namočené a pak je sceďte.

2 Kuře a králíka důkladně opláchněte, osušte a nakrájejte na menší kusy. Osolte je a opepřete.

3 Ve velké vyšší pánvi, ideálně paellové, rozehřejte olivový olej. Ze všech stran a na středním stupni na něm opečte kousky masa dozlatova. Přidejte šneky a rovněž je krátce osmažte. Vše vyndejte z pánve a nechte stranou.

Autentický recept, který můžete vyzkoušet doma.

4 Do pánve vsypte zelené fazolky, nakrájená rajčata a česnek a osmažte je dozlatova. Přisypte scezené namočené fazole, zalijte 2,5 l vody a na mírném stupni vařte 10 minut.

5 Přidejte šafrán a rýži, dobře promíchejte, nechte 10 minut vařit, vraťte opečené maso a šneky a na mírném stupni vařte dalších 10 minut, až se tekutina odpaří. Pak nechte ještě chvíli vařit, až se rýže u okrajů a dna pánve začne malinko připékat – tato krustička je pro pravou paellu typická. Ihned podávejte společně s klínky citronu.

Nové přírůstky do knihovny

VÍCE NAJDETE NA ONLINE PRIMA-FRESH.CZ

FAMÓZNÍ! OD BABIČKY

Mirka van Gils Slavíková

Enfant terrible české cukrařiny, její propagátorka, stejně jako členka evropské cukrářské elity slibuje zážitek. Už při pouhém prolistování třetího opusu této řady vžene nepřekonatelná Mirka do očí slzy dojetí a vzbudí hluboký obdiv. Tentokrát se totiž zaměřila na nezapomenutelné dezerty z mládí dnešních babiček, respektive druhé půle minulého století (mnohé s kořeny v prvorepublikové kuchyni). Tedy ty československé se vším všudy. Štafetky? Brambůrky? Metro dezert? Jen tři sladké vzpomínky ze sedmdesátky receptů v dokonalém retro aranžmá, nad nimiž se zasníte i zaradujete. A hlavně, jak Mirka právem doufá, je upečete nejen svým vnoučatům.

RECEPTY ZE ZÁJEZDNÍHO HOSTINCE

Martin Jiskra

Matador české kuchyně už řadu let šíří její slávu v rodinném zájezdním hostinci, kde oběd či večeře znamenají skutečný kulinární zážitek, nad nímž by zaplesalo i srdce mocnáře či Marie Sandtnerové. O své mistrné – či snad jiskrné – výtvory se nyní autor podělil v okouzlující kuchařce, které se daří i přenést část genia loci do každé kuchyně, kde chtějí vařit jako u Jiskrů, tedy vyzkoušet opravdu tradiční a lokální kuchyni, ovšem s přehledem, rozhledem a na té nejvyšší úrovni.

KOUZELNÉ VÁNOCE

Patnáct českých blogerů a instagramerů spojilo síly pod taktovkou jedné z nich, Coolinářky, a již podruhé přináší půvabnou příručku plnou inspirace, tipů a nápadů, aby vaše letošní (a všechny další) Vánoce dopadly opravdu na jedničku. Podrobné návody i krásné fotky podávají pomocnou ruku i povzbudí k vlastní tvorbě. Poučte se, odvažte se, a ať zvonky zvoní!

KYNUTÉ

Josef Maršálek

Velká hvězda české cukrařiny, světoběžník i patriot se tentokrát zaměřil na klasiku všech klasik tvořící páteř jak naší kuchyně, tak mnoha dalších. Bez kynutého těsta by nebyly ani buchty, ani croissanty – a ani chleba. To vše a mnoho dalšího najdete na čtyřech stech stranách publikace, která není jen kuchařkou, ale skutečnou encyklopedií (prodej exkluzivně na marsalkovo.cz). Vaše kuchyňské dovednosti přinejmenším zdvojnásobí, tak jako kynoucí těsto svůj objem, a tápat nebudete i díky téměř šesti stům fotografií. Kynuté, ano – a také jedinečné.

UVAŘENO V INDII

Meera Sodha

V Británii žijící indická šéfkuchařka, autorka řady knih, textů a sloupků o jídle do předních britských listů se představuje v českém vydání jedné ze svých nejúspěšnějších publikací. Více než 130 lahodných receptů od horkých čapátí přes street food, voňavé kari omáčky, barevné přílohy až po lahodné dezerty činí z knížky zásadní přírůstek do knihovny pro všechny, kteří to s indickou kuchyní myslí opravdu vážně a chtějí poznat všechny její podoby. V klidu a doma.

OTTOLENGHI TESTOVACÍ KUCHYNĚ: EXTRA DOBRÉ VĚCI

Noor Murad, Yotam Ottolenghi

Další příručka z dílny (tedy z testovací kuchyně) šéfkuchaře, který se stal globálním fenoménem, opět boduje. Za nepřekonatelný styl, jakým dokáže využít a zkombinovat vše, co najdete v zákulisí velkých restaurací, ale i v běžné domácí kuchyni – ale co by vás samotné asi nenapadlo. Ottolenghiho vaření (a jeho týmu) je zosobněním toho nejlepšího, co mohou nabídnout kuchyně Blízkého východu i západní Evropy (se specifickým zaměřením na bezmasá jídla) a tentokrát nabízí nejrůznější chuťovky, doplňky a další dobrůtky, které vytváří s neuvěřitelnou invencí, vhledem a fantazií. Což teď můžete také.

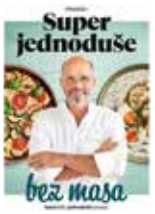
VINTAGE KITCHEN

Pavla Janečková Hájková

Unikátní kuchařka s podtitulem Inspirace minulostí na talíři současnosti se vydala na záslužnou pouť do velmi hlubokých a rozsáhlých kulinárních dob minulých. Najdete v ní nejen oprášené zapomenuté recepty, ale i známé pokrmy v jiném podání, které doprovází poutavé vyprávění o jejich vývoji v běhu staletí. Skvělý a nevšední počin vedoucí nejen k zajímavým (staro)novým jídlům, ale i k celé řadě poznatků a leckdy i k zamyšlení.

SUPER JEDNODUŠE BEZ MASA

Zdeněk Pohlreich



Nová kuchařka neúnavného bojovníka za dobrou kuchyni volně navazuje na předchozí titul Super jednoduše, překvapí ale recepty, které neobsahují maso. Jednoduchá, přirozená a na přípravu nijak náročná bezmasá jídla jsou ovšem tak nápaditá a chutná, že potěší i zaryté masožravce, o veganech, vegetariánech a flexitariánech ani nemluvě.

LOUĎAVÉ VAŘENÍ 2: NOVÉ RECEPTY PRO POMALÝ HRNEC

Barbora Charvátová

Oblíbená foodblogerka vytvořila další soubor receptů pro neméně oblíbenou kuchyňskou pomůcku, jakou je slow cooker aneb pomalý hrnec. Nedocenitelný přístroj šetřící čas, energii i ruce, stejně jako nutriční hodnoty, a chuť potravin se tak můžete naučit využívat opravdu na maximum, včetně tolik žádaného vaření dětských pokrmů.

VŠE SVÁTEČNÍ

Iveta Fabešová

Známou cukrářku není třeba představovat a stejně je to i s ikonou české kuchyně, Marií Janků-Sandtnerovou. A právě její recepty na cukroví Iveta oživila a připravila ve svém moderním podání. Dvojitá nálož znalostí, zkušeností a umu je dvojnásob neodolatelná, takže jestli také vždycky pečete na Vánoce podle Sandtnerky, tak to letos zkuste podle Fabešky se Sandtnerkou. Nemá to chybu.

PŘIPRAVILY JITKA RÁKOSNÍKOVÁ A KLÁRA MICHALOVÁ • FOTO ARCHIV FIREM

Martin Stránský načetl Igráčkovy pohádky nejen k usínání

Ve všech odborných knihách se píše, jak důležité je pro rozvoj našich dětí čtení a poslech pohádek. Rozvíjí se tím nejenom jejich slovní zásoba, ale i obrazotvornost a fantazie, aby si děti byly schopny představit děj, který je vtáhne do vzdálených a tajemných krajů. Ruku na srdce. I když se snažíme dětem věnovat co možná nejvíce svého času, ne vždy máme náladu nebo prostor si s nimi sednout a nějaký příběh jim přečíst. V takových chvílích může pomoci novinka českého výrobce EFKO.

A sice pohádkové postavičky Igráčků s podcastovými pohádkami z pera Martina Klusoně načtenými populárním hercem **Martinem Stránským**. Nejen, že dítě může příběhy poslouchat, ale i si s konkrétními postavičkami zahrát divadlo.

„Spojili jsme Igráčky s tím, co mají děti nejraději – s pohádkami. Příběhům jsme dali moderní podobu podcastu doplněného jednoduchým videem. Pohádky z pera Martina Klusoně obsahují jak lehký vtip, tak i ponaučení. Rozvíjí fantazii, paměť a slovní zásobu dětí. S figurkami Igráčka si pak děti mohou zahrát třeba divadlo. A jestli si vytvoří svůj vlastní příběh nebo budou opakovat ten náš, už nechme na nich,“ uvádí **Andrea Šindelářová**, vývojářka firmy EFKO.

V edici podcastových pohádek naleznete celkem 6 originálních příběhů.

V **KRÁLOVSKÉ POHÁDCE** vystupuje v hlavní roli tak trochu namyšlený Igráček Princ Čestmír a Princezna Zlatovláska, která Čestmírovi dokáže, že není předurčena pouze k rozčesávání vlasů.

V KOMINICKÉ POHÁDCE ovládne Kominíka Františka pýcha. Rozhodne se vyčistit komín v Ježibabině perníkové chaloupce, ale je to těžší, než se na první pohled zdá.

V pohádce **PEKELNÁ SÁZKA** se Anděl Adámek stále posmívá šišlajícímu Čertovi Čeňkovi. V nebi nemají ale takové povyšování rádi, a tak za chvíli Adámek zjistí, že být čertem není žádná legrace.

V pohádce **PŮLNOČNÍ DOSTIHY** se Žokej Kostřík, Trenérka Kostřička a Kůň Kosťa připravují na půlnoční dostihy zvané Velká páteřnická. I když hodně trénovali, přestalo se jim těsně před závodem dařit. Podaří se jim konečně v dostizích vyhrát vysněný pohár?

Pohádka **STRAŠIDELNÁ AKADEMIE** popisuje výuku na Strašidelné akademii, kde se malá strašidla učí děsupis, umění bafání či duchocvik, což není jen tak! A své o tom ví i učitelé upíři Daniel a Dorota Drákulovi. Obzvlášť, když malá strašidla stále narušují výuku a pijí svým učitelům krev. Jak to všechno dopadne, neví snad ani sám Straškolník.

VODNICKOU POHÁDKU můžete zase strávit ve společnosti Vodníka Vildy. Ten přebývá na dně rybníka. Je hodný, ale trochu nesmělý. Čas od času se vynoří na hladinu. Jednoho dne ale na břehu spatří krásnou Vílu Rusalku. Rád by ji oslovil, ale nemá k tomu odvahu. Překoná nakonec Vilda svůj ostych a řekne Rusalce, jak moc se mu líbí?

Pohádky lze spustit vždy načtením QR kódu na prodejní kartě nebo je najdete na rozcestníku **www.pohadkaigracek.cz**

Cena jedné figurky Igráčka je příznivých 95 Kč.

Smetanové těstoviny s uzeným lososem

SKROMNĚ A CHUTNĚ

Hebká omáčka, nádherná barva šťavnaté ryby a oblíbené těstoviny – přes luxusní vzhled je to jídlo za pár korun, ale nepohrdli by jím ani v dobré restauraci. Kouzlo spočívá ve zvolených surovinách – kvalitních, ale v tomto množství cenově dostupných.

4 PORCE

PŘÍPRAVA: NAD 30 MINUT

- 400 g těstovin (špagety nebo krátké tvary typu penne)
- 1 cibule • 2 stroužky česneku • 1 lžíce rostlinného oleje
- 100 ml suchého bílého vína
- 250 ml smetany ke šlehání nebo zakysané smetany
- 200 g uzeného lososa – mohou být i kousky nebo odřezky (viz Prima tip)
- ½ chemicky neošetřeného citronu
- 1 malý svazeček kopru, jen lístky • sůl a čerstvě umletý černý pepř

1 Uvařte těstoviny ve vroucí osolené vodě podle návodu na obalu, aby zůstaly pevné na skus. Sceďte je a 1 hrnek vody z vaření uchovejte.

2 Mezitím oloupejte a nadrobno nakrájejte cibuli a rozetřete česnek. Ve velké pánvi rozehřejte olej a smažte cibuli asi 6 minut, až zvláční, ale nezabarví se. Přidejte česnek a smažte ještě 1 minutu, až se rozvoní. Vlijte víno a nechte ho z poloviny odpařit. Přilijte smetanu, osolte, opepřete a nechte na mírném varu.

3 Do omáčky vložte kousky ryby bez kůže a vmíchejte uvařené těstoviny. Přidejte strouhanou citronovou kůru a šťávu, zlehka promíchejte, aby se ryba příliš nerozdrobila. Omáčku zřeďte trochou vody z vaření těstovin.

4 Před podáváním dochuťte a posypte lístky kopru.

prima tip

Kousky uzeného lososa můžete sehnat na váhu v lahůdkářstvích nebo rybárnách. Velmi dostupnou variantou jsou také uzená bříška lososů, maso z nich oberte a použijte v receptu. Toto výjimečně lahodné, lehké a zdravé jídlo skvěle doplní jednoduchý zelený salát.

VÍCE NAJDETE NA PRIMA-FRESH.CZ

PŘIPRAVILY JITKA RÁKOSNÍKOVÁ A KLÁRA MICHALOVÁ • FOTO MAREK KUČERA • FOODSTYLING PETRA FRÝDLOVÁ

TRADIČNÍ VÝROBA — NEPŘEKONATELNÉ OSTŘÍ — ZÁRUKA 20 LET — VÝJIMEČNÝ ZÁŽITEK

YAXELL®
JAPAN

Originální japonské nože

Kuchyňské nože Yaxell jsou již od roku 1932 symbolem prvotřídní japonské kvality.

Jejich čepel je složena až ze 193 vrstev damaškové oceli. Díky tomu vás okouzlí svou dekorativní kresbou, ale především vysokou tvrdostí a dlouhotrvající ostrostí.

V nabídce najdete různé typy nožů vhodné jako dárek pro hobby i profi kuchaře.

Výhradní dovozce pro ČR a SR

HobbyChef

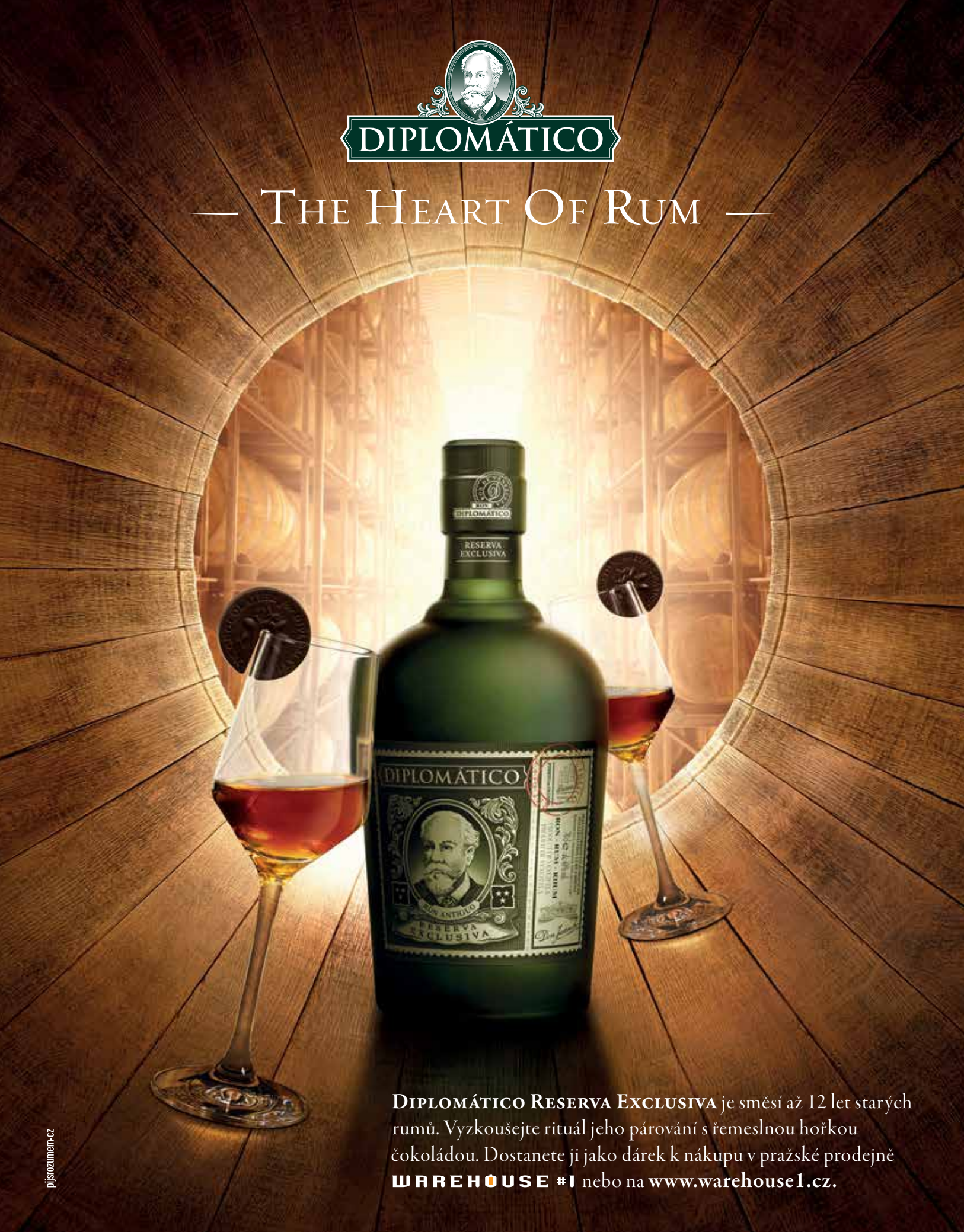
www.hobbychef.cz

„Nedám na ně dopustit!“

Kristína Nemčková
vítězka MasterChef Česko 2019
kuchařka michelinské restaurace Story

SLEVA 15 %

Slevu na nákup nožů Yaxell lze uplatnit na **www.hobbychef.cz**
po zadání slevového kódu **KRISTINA15**
Sleva platí do 31. 12. 2022 nebo do vyprodání zásob.


DIPLOMÁTICO
— The Heart Of Rum —
DIPLOMÁTICO
RESERVA EXCLUSIVA
DIPLOMÁTICO
RESERVA EXCLUSIVA
Diplomático Reserva Exclusiva je směsí až 12 let starých rumů. Vyzkoušejte rituál jeho párování s řemeslnou hořkou čokoládou. Dostanete ji jako dárek k nákupu v pražské prodejně WAREHOUSE #1 nebo na www.warehouse1.cz.
pijsrozumem.cz