Co jsme nakoupili, to si uvaříme

80 receptů

VT Journal
16/2008

Vydáno ve spolupráci se Svazem českých a moravských spotřebních družstev

Dobroty ke kávě a čaji

■ OŘECHOVÝ HŘBET

Těsto: *150 g Stelly, 150 g moučkového cukru, 2 vejce, 100 ml mléka, 300 g hladké mouky, 1/2 sáčku prášku do pečiva*
Náplň: *200 g másla nebo Stelly, 150 g moučkového cukru, 50 g kakaa, 100 g meruňkového džemu, 50 ml rumu, 150 g rozinek, 200 g vlašských ořechů*
Zdobení: *100 g tmavé čokoládové polevy, 20 g světlé čokoládové polevy*

Změklou Stellu nakrájíme na kousky a utřeme s cukrem do pěny. Vmícháme do ní vejce, mléko a prosátou mouku s práškem do pečiva. Těsto rozetřeme na plech vyložený pečicím papírem a pečeme v předehřáté troubě při 180 °C asi 20 minut. Korpus necháme vychladnout a odřízneme z něj pruh, který velikostí odpovídá otevřené části půlkulaté formy na srnčí hřbet. Zbylý korpus umeleme.
Na náplň utřeme změklé máslo nebo Stellu s cukrem, vmícháme kakao, třetinu džemu a rum. Přidáme rozinky, usekané ořechy a drobečky z přebývajícího korpusu.
Formu na srnčí hřbet vyložíme fólií, rozetřeme do ní náplň a uhladíme ji. Zbylý džem nahřejeme, rozetřeme na korpus a touto stranou přitiskneme na náplň. Moučník necháme zatuhnout a poté vyklopíme.
Polevy rozpustíme ve vodní lázni každou zvlášť. Tmavou polevou moučník přelijeme, necháme ztuhnout a ozdobíme tenkými proužky světlé polevy.

■ KAKAOVÝ TUNEL S BANÁNEM

Těsto: *3 vejce, 100 g krupicového cukru, 80 g hladké mouky, 20 g kakaa, hladká mouka na podsypání*
Náplň: *100 g másla nebo Stelly, 1 lžíce mleté kávy, 100 g moučkového cukru, 2 lžíce rumu, 2 banány*
Zdobení: *čokoláda*

Vejce rozklepneme a oddělíme žloutky od bílků. Žloutky utřeme s cukrem, z bílků připravíme tuhý sníh a obě hmoty spojíme. Zlehka vmícháme prosátou mouku a kakao. Hotové těsto rozetřeme na plech vyložený pečicím papírem. Pečeme v troubě předehřáté na 180 °C asi 12 minut. Čistou utěrku posypeme hladkou moukou a upečený korpus na ni překlopíme. Necháme ho vychladnout a pak z něj opatrně odtrhneme papír.
Máslo nebo Stellu nakrájíme na malé kousky a necháme změknout při pokojové teplotě. Kávu spaříme malým množstvím vody a necháme vychladnout. Změklý tuk vyšleháme s moučkovým cukrem a ochutíme kávou a rumem.
Formu na tunel (nebo srnčí hřbet) dlouhou asi 30 cm vyložíme potravinářskou fólií. Z piškotového plátu odřízneme pruh. Zbylým korpusem vyložíme formu a naplníme ho krémem (část krému si necháme na dozdobení).
Banány oloupeme a opatrně je vtlačíme do krému. Svrchu položíme odříznutý pruh korpusu a moučník necháme v chladničce ztuhnout. Pak ho vyklopíme z formy, nakrájíme, ozdobíme zbylým krémem a čokoládou.

■ KOLÁČ S MÁKEM A ŠVESTKAMI

500 g polohrubé mouky, 1 vejce, 1 droždí, 1/4 l mléka, 3 lžičky cukru, 80 g Stelly, 1/2 lžičky soli, 5 lžiček cukru, 1 kg švestek, 100 g mletého máku, trochu mléka, skořice, med, drobenka (promícháme polohrubou mouku, tuk a cukr)

Necháme vzejít kvásek z droždí mléka a 3 lžiček cukru. Do mouky přidáme sůl, cukr, vejce, vlijeme kvásek, přidáme rozpuštěné máslo a vypracujeme těsto, které necháme kynout asi hodinu. Mák svaříme s trochou mléka, osladíme ho medem a ochutíme skořicí. Vykynuté těsto vyklopíme na vymazaný plech a rukama rozprostřeme. Švestky rozpůlíme a poklademe jimi koláč řeznou stranou nahoru. Na švestky rozprostřeme mák a posypeme drobenkou. Pečeme 30 – 40 minut.

Plus pro Stellu EXTRA rostlinný margarín na pečení:

- Má máslovou příchuť a vůni
- Netvoří hrudky a snadno se zapracovává do těsta
- Je obohacena vitamíny A a D_3
- Je vhodná pro přípravu moučníků, cukroví, jemného pečiva a také k přípravě krémů a náplní

KaKa

www.kaka-cz.cz

Olej do každé kuchyně

Dodavatel do sítě COOP – Oleofin

OLEOFIN, a.s
www.oleofin.cz

Želetava®

Jemné plátky

- *s vynikající chutí garantovanou zráním v přírodních sklepích*
- *speciálně vybírané odborníky, kteří ručí za jejich stálou kvalitu a jemnou chuť*
- *chuť velice pozitivně hodnocena spotřebiteli [Zdroj: TNS AISA]*
- *1. značka s aktivní nadlinkovou a podlinkovou podporou v segmentu tvrdých sýrů*

Želetava®

Někdo to rád sladké

LEHKÝ ZÁKUSEK

2 dl studeného mléka, 1 lžíce želatiny, 250 g tvarohu, 1 celé vejce, 4 lžíce moučkového cukru, 2 dl horkého mléka, 1 vanilkový cukr, 1 balíček piškotů, ovoce (čerstvé nebo kompotované), kakao

Do mléka namočíme želatinu a necháme přes noc nabobtnat. Pak dáme do mixéru 250 g tvarohu, 1 celé vejce, moučkový cukr, 2 dl horkého mléka, vanilkový cukr a nabobtnalou želatinu. Mixujeme 5 minut, až vznikne hladká hmota. Dortovou formu vyložíme alobalem, na dno položíme vrstvu piškotů (můžeme pokapat šťávou z ovoce), vrstvu ovoce (jahody, meruňky, broskve atd.) a zalijeme asi 3/4 hmoty. Do zbytku hmoty přidáme trochu kakaa, rozmixujeme a dolijeme (vznikne tzv. mramor). Dáme vychladnout do ledničky. Krájíme jako dort.

KRÉM S OVOCEM

1 smetanový jogurt, 1/2 l mléka, 2 žloutky, 5 dkg cukru s vanilkou, 1/2 pudinkového prášku s mandlovou příchutí, 5 dkg oříšků, 1/2 kg ovoce (jahody, maliny, broskve)

V mléce umícháme žloutky, pudinkový prášek a cukr a ve vodní lázni šleháme, až vznikne hustý krém. Mícháme, až směs prochladne, a po částech vešleháme jogurt. Plníme do vysypaných misek. Krém proložíme ovocem. Povrch zdobíme oříšky a kousky ovoce, jemně posypeme Grankem.

Recepty z Kuchařky Choceňské mlékárny

BÁBOVKA Z POMAZÁNKOVÉHO MÁSLA

1 pomazánkové máslo, 20 dkg hladké mouky, 20 dkg cukru krupice, 3 vejce, 1 prášek do pečiva, mléko dle potřeby

Cukr, vejce, pomazánkové máslo utřeme, přidáme mouku, prášek do pečiva a mléko.Těsto nalijeme do vymazané a moukou vysypané formy. Pokud máme zbytek strouhaného kokosu, vysypeme formu jím. Do těsta můžeme přidat rozinky, oříšky, kakao – podle toho, co máme raději. Zvolna pečeme.

ŘEZY „LEDŇÁČEK“

6 vajec, 2 lžíce oleje, 6 lžic moučkového cukru, 5 lžic hrubé mouky, 1/2 balíčku kypřícího prášku do pečiva, 3 lžíce kakaa, tuk na vymazání formy, mouka na vysypání formy, 200 g másla, 150 g moučkového cukru, 1 balíček vanilkového cukru, 500 g měkkého tvarohu, 1 lžíce rumu, kompotované nebo čerstvé ovoce

Poleva: 125 g ztuženého tuku, 100 g moučkového cukru, 2 lžíce kakaa

Žloutky utřeme s cukrem do pěny. Potom přidáme olej a znovu chvíli třeme. Doplníme moukou smíchanou s práškem do pečiva a kakaem. Zamícháme a nakonec zlehka vmícháme pevně ušlehaný sníh z bílků. Těsto rozetřeme na tukem vymazaný a moukou vysypaný plech, pečeme zvolna. Na vychladnutý plát rozetřeme tvarohovou náplň, poklademe ovocem a přelijeme polevou.

METYNKA

20 dkg másla, 40 dkg polohrubé mouky výběr, 2 lžíce cukru krupice, 4 lžíce mléka, 1 prášek do pečiva, 2 lžíce kakaa

Tvarohová náplň: *3 tvarohy, 40 dkg cukru krupice, vanilkový cukr, 4 žloutky, sníh ze 4 bílků, 1 lžíce Solamylu, trochu mléka, trochu rumu, rozinky*

Vypracujeme těsto, rozdělíme na dvě poloviny a dáme zmrznout. Pak těsto nastrouháme na vymazaný plech. Poté těsto potřeme tvarohem a na tvaroh nastrouháme druhou polovinu těsta.

Přidaná hodnota zdraví

Fit Line

Choceňská mlékárna s.r.o. je ryze českou mlékárnou s téměř sedmdesátiletou tradicí výroby mléčných produktů. Profiluje se na trhu především v segmentu pomazánkových másel, smetanových pomazánek, smetanových jogurtů a tvarohů.

Pomazánková másla s touto značkou patří mezi nejkvalitnější na našem trhu, vyznačují se lahodnou, lehce nakyslou chutí a vynikající roztíratelností i za studena.
Stejně tak smetanové jogurty ze zdejší produkce si získaly pevné místo na pultech obchodů a především v lednicích mnoha domácností. Širokou paletou příchutí i neochucenou variantou si nacházejí své spotřebitele především díky typické plné chuti a jemné konzistencí.
Dalším hitem v sortimentu Choceňské mlékárny jsou ochucené smetanové pomazánky se sníženou energií. Jsou originální ve svém složení i v praktickém svačinovém balení 80 g (ochucené česnekem, křenem a šunkou).

Absolutní novinkou v produkci mlékárny je trendová řada pomazánkových másel s jogurtem. Respektuje současné požadavky na zdravý životní styl a odlehčené stravování.

Harmonické spojení, netradiční příchutě

„Jde o nové, na našem trhu jedinečné výrobky. Zařadili jsme je do kategorie termizovaných smetanových pomazánek. Jejich vývojem jsme sledovali požadavky zdravého životního stylu. Proto jsme jim dali obchodní název Fit line. Přidaná hodnota zdraví spočívá především v tom, že obsahují pouze 20 % mléčného tuku.
Zatím jsme uvedli na trh 200 g balení v neochucené verzi a 150 g balení v ochucení čedar s karotkou a gyros. Nejen v kategorii výrobků, ale i v jejich ochucení tak přicházíme s novinkami," říká Dr. Zdeněk Krejčí, hlavní manažer pro marketing a obchod Choceňské mlékárny.

Fit line výrobky vznikly spojením Choceňského pomazánkového másla a jogurtu. Z obou těchto výrobků si přinesly vynikající, svěží chuťové i užitné vlastnosti. Oceníte tak u nich lehkost a lahodnou, lehce nakyslou, krémovou chuť. Snadno se roztírají. Jsou určeny k přímé spotřebě a určitě se stanou i vhodným doplňkem moderní studené kuchyně.

„Výrobky Choceňské mlékárny byly mezi prvními, které získaly osvědčení kvality Klasa. Dnes Choceňská mlékárna patří mezi málo výrobců, jejichž převážné části výrobků byla Klasa přidělena. Požádali jsme o toto osvědčení kvality i pro naše nové výrobky Fit line. Věříme, že Klasu získáme i pro ně," doplňuje Dr. Krejčí z Choceňské mlékárny.

max

KLASA

Choceňská mlékárna s.r.o.

Kollárova 481
565 01 Choceň
tel.: 465 473 254-5
fax: 465 471 584

e-mail: info@chocenskamlekarna.cz
www.chocenskamlekarna.cz

Velkou část svých produktů vyrábí Choceňská mlékárna také pod značkou Ranko přímo pro sektor družstevních prodejen.

Mnoho pracovních i soukromých úspěchů, štěstí, zdraví a spokojenosti v roce 2009 přeje Choceňská mlékárna

Amylon
jistota skvělé chuti!

Tradiční výrobce sypkých směsí pro přípravu pokrmů – Amylon a.s. – dodává na trh řadu BIO výrobků vysoké kvality

www.amylon.cz

PIŠKOTY UTOPENÉ V PUDINKU

3 dl mléka, 1 sáček bio pudinku Amylon, 250 g másla, cca 50 g moučkového cukru, 1 sáček vanilinového cukru, 200 g čerstvého ovoce (maliny, jahody, kiwi, meruňky, rybíz), ovocný sirup, 150 g dětských piškotů, 100 g oloupaných mandlí, 2 lžíce pískového cukru

Část mléka ohřejeme, ve zbylém promícháme pudinkový prášek, přilijeme jej do horkého mléka a za stálého míchání povaříme a necháme vychladnout. Změklé máslo rozšleháme s prosátým moučkovým a vanilinovým cukrem, postupně přidáváme prochladlý pudink a našleháme hladký krém, z něhož 3 – 4 lžíce odložíme.
Ovoce očistíme, opláchneme, osušíme, popřípadě vypeckujeme a překrájíme, několik pevných plodů odložíme. Formu na srnčí hřbet vyložíme průhlednou fólií, na ni rozložíme piškoty a pokapeme je sirupem, potřeme krémem, poklademe ovocem, a tak pokračujeme do spotřebování surovin. Fólií formu zakryjeme a dezert necháme v chladu ztuhnout.
Mandle nahrubo nakrájíme a s cukrem je opražíme dozlatova, přendáme na alobal a po vychladnutí je rozdrtíme.
Ztuhlý dezert z formy vyklopíme, fólii odstraníme, potřeme jej zbylým krémem a posypeme mandlemi. Nakonec dozdobíme ovocem, popř. zbytkem krému.

MOKATE
Originální příchutě čajových pokladů.
Absolutní novinka, která nemá na českém trhu konkurenci!

MOKATE Czech s.r.o.,
Počernická 96, Praha 10 Malešice 108 00, tel.: 296 411 177,
www.mokate.cz

Z krajových receptů Prácheňska

Pohorská zelňačka

(4 porce)

Jistě dobrý tip na něco vydatného po návratu ze zimní procházky, nebo z lyží. Tuhle skvělou pochoutku si totiž můžete uvařit do zásoby. Rozležená a právě ohřátá voní naprosto neodolatelně.

Ingredience:

2ks Písecké klobásy, 40g slaniny bez kůže, 2 vejce, 4 menší brambory, 1 malá sklenice kysaného zelí (340g), 1 větší cibule, 4 vrchovaté lžíce sušených hub, 3 dl mléka, 1 smetana ke šlehání (200ml), 2 vrchovaté lžíce hladké mouky, 2 lžíce sladké mleté papriky, 2 bobkové listy, 8 kuliček pepře, sůl, voda

Postup:

Na kostičky pokrájenou slaninu vložíme do hrnce a na ohni mírně rozškvaříme. Poté přidáme nadrobno pokrájenou cibuli a krátce orestujeme. Přidáme plátky brambor, mletou papriku promícháme a zalijeme vodou. Vložíme sušené houby (které jsme si dvě hodiny před vařením namočili ve vodě!), bobkové listy, pepř a sůl. Poté vaříme, až jsou brambory téměř měkké. V samostatném hrnku zároveň dusíme zelí. Z uvařeného základu odstraníme bobkové listy a kuličky pepře. Poté jej zalijeme mlékem, ve kterém jsme rozkvedlali mouku. Jakmile se opět začíná vařit, přidáme zelí (včetně vody, ve které se dusilo) a na kolečka pokrájenou klobásu. Provařenou zelňačku zjemníme smetanou ke šlehání a kapáním z vajec. Podáváme s čerstvým chlebem.

Chuť vítězí . . .

www.mkpisek.cz

Slavnostní obědy

LABUŽNICKÉ VEPŘOVÉ ZÁVITKY

1 kg libového bůčku, 1 lžička česnekové pasty, 1 lžička drceného kmínu, 100 g anglické slaniny, 1 cibule, 1/2 sáčku kyselého zelí, 1 lžička cukru, sůl, 1 lžička hladké mouky na obalení, 2 lžíce sádla

Bůček bez kostí nakrájíme na silnější plátky, naklepeme je a potřeme česnekovou pastou a posypeme kmínem. Část slaniny nakrájíme nadrobno, osmahneme na ní jemně nakrájenou cibuli, přidáme překrájené zelí, podlijeme trochou vody, osladíme a dusíme doměkka. Na zbylé plátky slaniny položíme porce bůčku, položíme na ně zchladlé zelí a maso svineme do závitku. Sešijeme nití nebo spíchneme jehlicemi, povrch závitků osolíme a poprášíme moukou. Vložíme je na rozehřáté sádlo a ze všech stran opečeme. Pak podlijeme horkou vodou a v troubě pečeme doměkka. Maso přeléváme výpekem a podle potřeby podléváme. Podáváme s opečenými bramborami a smetanovým křenem.

PIKANTNÍ PLECKO

750 g vepřového masa z plece, sůl, 1 lžička drceného kmínu, 3 lžíce hladké mouky, 3 lžíce sádla, 1 cibule
Omáčka: *2 lžíce hladké mouky, 2 dl mléka, 2 trojúhelníčky taveného sýra, 150 ml smetany, 4 lžíce sterilovaného nebo čerstvého leča, 4 lžíce kečupu, sůl*

Maso nakrájíme na plátky, osolíme, okmínujeme a obalíme v mouce. V širším kastrole rozehřejeme sádlo, osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli, vložíme připravené maso a po obou stranách ho opečeme. Pak podlijeme trochou vody, podusíme doměkka, vyjmeme a dáme na mírný oheň.
Výpek použijeme jako základ omáčky. Vmícháme do něj mouku, osmahneme ji, zalijeme mlékem, přidáme sýr a smetanu a povaříme dohusta. Nakonec přidáme lečo, jemný kečup, prohřejme. Dochutíme solí a omáčkou přelijeme maso.
Podáváme s vařenými bramborami.

Dobrý rok 2009 a dobrou chuť přeje

ZŘUD – Masokombinát Písek CZ a.s.

Recepty dle gusta

KARIBSKÉ FILÉ

4 rybí filety (po cca 150 g), 6 lžic limetové šťávy, 1 kg rajčat, 80 g oliv, 2 cibule, 2 stroužky česneku, 1 červená feferonka, 2 lžíce hnědého cukru, 4 lžíce oleje, pepř, sůl, 150 g strouhaného kokosu, 2 žloutky, 2 lžičky medu

Rybu pokapeme 4 lžícemi limetové šťávy. Rajčata spaříme a oloupeme a spolu s olivami posekáme. Cibuli a 1 stroužek česneku oloupeme, feferonku omyjeme a vyřízneme semeník. Vše pokrájíme na kostičky. Cukr zkaramelizujeme na 1 lžíci rozehřátého oleje, zesklovatíme na něm cibuli, česnek a feferonku. Přidáme rajčata a olivy, osolíme, opepříme a dusíme 20 minut. Troubu předehřejeme na 200 °C. Rozmačkáme stroužek česneku, smícháme s kokosem, žloutky, medem a limetovou šťávou. Filety osolíme, opepříme, potřeme kokosovou pastou a vložíme do omáčky do zapékací formy. Pokapeme 3 lžícemi oleje a pečeme 25 min.

PEČENÉ RYBÍ FILÉ S CIBULOVOU KŮRKOU

4 porce filet z mořských ryb, 40 g másla, 2 cibule, 2 stroužky česneku, 200 g strouhanky, 2 lžičky hořčice, 2 lžíce pažitky, sůl, pepř, olej na vymazání

Drobně nakrájenou cibuli a utřený česnek osmažíme na másle, přidáme hořčici, strouhanku, pažitku a dobře promícháme. Porce ryb osolíme, opepříme a vložíme do olejem vymazaného pekáčku. Každou porci pokryjeme připravenou směsí a pečeme v troubě do křupava asi 30 minut. Doporučená příloha: vařené brambory, bramborová kaše

DIETNÍ ZÁVIN Z CIZRNY

1 balíček listového těsta, 300 g cizrny, 3 lžíce cukru, 1 sáček vanilkového cukru, 1 lžíce oleje, 1 – 2 hrsti rozinek, mletá skořice, hřebíček, kardamom, sůl, mouka na vál, vejce na potření

Cizrnu namočíme alespoň na 6 hodin do studené vody, pak vodu vyměníme, mírně osolíme, přidáme 1 lžíci oleje a uvaříme doměkka. Uvařenou cizrnu rozmixujeme s trochou vody, ve které se vařila, na jemnou pastu. Přidáme oba druhy cukru a dochutíme skořicí, drceným hřebíčkem a kardamomem. Z listového těsta vyválíme na pomoučeném válu dva pláty, které potřeme cizrnovou náplní, posypeme rozinkami, zavineme, potřeme vejcem a upečeme v troubě dozlatova.

PAŠERÁCKÝ STEAK

4 kuřecí prsa nebo plátky libovější krkovice, žampióny čerstvé (asi 10 ks), 8 plátků šunky nebo šunkového salámu, 8 plátků sýru Eidam, cibule, koření, houbová sójovka, olej, zakysaná smetana nebo smetana ke šlehání, americké brambory (polotovar)

Kuřecí prsa osolíme, opepříme, posypeme kořením na rožnění, provensálským kořením (lze samozřejmě jakékoliv podle chuti) a orestujeme na oleji z obou stran. Odstavíme z plotny.
Na oleji osmahneme cibulku a přidáme nakrájené oloupané žampióny, drcený kmín a podusíme. Houby pustí trochu vody. Zakápneme houbovou sójovkou nebo přidáme houbové koření. Prsa naskládáme do pekáčku, navršíme směs hub s cibulkou, poklademe vždy jeden kus masa dvěma plátky uzeniny a dvěma plátky sýra. Vše zalijeme zakysanou smetanou. Když je sýr dozlatova a smetana se vypéká, je hotovo. Jako příloha jsou skvělé americké brambory, které stačí nasypat ze sáčku na plech a v troubě upéct.

PIKANTNÍ RYBÍ FILÉ NA SLANINĚ

100 g pěkně prorostlé uzené slaniny, 2 cibule, 600 g rybích filet, sůl a bílý mletý pepř (nebo černý), kari koření podle chuti, kuřecí vývar, 2 dl kyselé smetany, citrónová šťáva, zelená část šalotky

Slaninu pokrájíme na malé kostičky, rozškvaříme ji a osmažíme na ni nadrobno posekanou cibuli a filé pokrájené na menší kousky. Vše osolíme a okořeníme a podlijeme trochou vývaru, pokapeme citrónovou šťávou a nakonec kyselou smetanou.
Vše krátce podusíme a posypeme posekanou zelenou šalotkou. Ihned podáváme s rýží a listovým salátem.

Bezlepkový výrobek

To pravé pochutnání pro Vás!

1933 VÁHALA & SPOL.
Originál Váhalova šunka
TOP VÝROBEK
KLASA
...dáváme chuti tvar!

Hustopeče nad Bečvou

Šunkové řízečky v jablečném těstíčku

Budeme potřebovat: *4 silnější plátky Originál Váhalovy šunky, 2 vejce, 4 polévkové lžíce hladké mouky, 1 dcl mléka, 1 jablko, 4 žampióny, 2 polévkové lžíce krájených mandlí, 2 malé lžičky rozinek, sůl, olej, pepř, citronová šťáva.*

Postup: *Z mouky, vajec a mléka vyšleháme husté těstíčko, přidáme nastrouhané jablko, rozinky, mandle a nasekané žampiony ; osolíme, opepříme. Šunku obalujeme v těstíčku a v rozehřátém oleji osmažíme do zlatova. Jako přílohu doporučujeme bramborovou kaši a zeleninový salát.*

Vítězný recept v soutěži Váhalova kuchařka. ***Autor:*** *František Polášek, Janová u Vsetína*

www.vahala.cz

Pro mlsné jazýčky

■ HORKÉ OVOCE S PORTSKÝM

Meruňky, broskve, nektarinky, blumy, švestky, hrušky, limeta, tmavý cukr, skořice mletá, portské víno, zmrzlina (vanilková, jogurtová...), máta

Ovoce vypeckujeme, menší necháme na poloviny, větší na čtvrtiny, hrušku na osminky a vložíme do zapékací mísy (ovoce by mělo zůstat v jedné vrstvě, max. ve dvou). Pokapeme limetkovou šťávou, lehounce zaprášíme skořicí a zlehka promícháme. Pak posypeme cukrem, pokapeme portským a nezamíchané dáme do horké trouby. Zapékáme cca deset minut – ovoce musí zůstat pevné, horké a cukr na povrchu by měl karamelizovat. Ještě přidáme portské a necháme provařit.
Servírujeme s porcí zmrzliny, poléváme horkou šťávou z pekáče a zdobíme lístky máty.

■ MAKOVO – MERUŇKOVÉ OMELETY

3 vejce, 100 g cukru krupice, 50 g polohrubé mouky, 100 g mletého máku, špetka prášku do perníku, 250 g tvarohu, 1 dl smetany, lžíce zavařeniny, 300 g meruňkového kompotu, 1 vanilkový cukr

Troubu nastavíme na 180 °C a na plech připravíme pečicí papír. Z bílků ušleháme tuhý sníh spolu s cukrem, vmícháme žloutky, pak smíchaný mák s práškem a moukou. Lehce obracíme, a tím šetrně a dobře promícháme. Těsto vlijeme na plech na dvě místa a rozetřeme kulaté omelety. Pečeme v horké troubě asi 8 minut. Papír z omelet sloupneme, naplníme je ušlehaným tvarohem se smetanou, zavařeninou a cukrem, meruňkami, přehneme v polovině a na talíři dozdobíme. Podáváme s kopečkem či plátkem zmrzliny.

■ BRAMBOROVÁ PIZZA S PAPRIKOU

2 vejce, 1 balení bramborového těsta, trochu tuku, 3 zelené papriky, 4 rajčata, 1 cibule, 200 g ementálu, tymián, oregano, sůl, pepř

Rozbijeme vejce do měrky s množstvím vody pro bramborové těsto a rozšleháme. S tekutinou připravíme těsto podle návodu. Těsto rozválíme na velkou placku a položíme na vymaštěný plech. Troubu předehřejeme na 225 °C. Papriky očistíme a omyjeme spolu s rajčaty. Papriku a cibuli nakrájíme na kolečka, rajčata na plátky.
Nakrájenou zeleninu rozdělíme na těsto. Posypeme strouhaným sýrem. Okořeníme bylinkami, solí a pepřem. Pečeme v troubě zhruba 35 minut.

■ OPEČENÝ BANÁN SE ZMRZLINOU

1 sáček směsi na palačinky, banány, láhev nebo plechovka limonády Fanta, zmrzlina dle chuti

Palačinkové těsto rozmícháme s Fantou, v těstíčku obalíme banány a ty zprudka a rychle osmažíme ve vyšší vrstvě oleje. Podáváme teplé se zmrzlinou.

■ OVOCNÝ POHÁR S KOKOSEM

Čerstvé ovoce podle chuti a sezóny (jahody, maliny, kiwi, ostružiny, borůvky, hroznové víno, broskve, pomeranč), zmrzlina (vanilko – jahodová), strouhaný kokos na ozdobu, čokoládová poleva

Ovoce očistíme, popřípadě oloupeme a pokrájíme na kousky. Vložíme do poháru, přidáme 3 kopečky nebo plátky zmrzliny. Polijeme čokoládovou polevou a posypeme strouhaným kokosem.
TIP: Podle chuti můžeme obsah poháru ještě polít vaječným koňakem. Dětem doplníme pohár šlehačkou nebo ovocným sirupem.

Svátky v rytmu bio

■ TVAROHOVNÍČKY

*250 g hladké mouky, 150 g **bio másla**, 70 g moučkového cukru, 2 žloutky, lžička prášku do pečiva, špetička soli*
***Nádivka:** 750 g **bio tvarohu**, 150 g moučkového cukru, citrónová kůra, 1 balíček vanilkového cukru*
***Pěna:** 6 bílků, 200 g moučkového cukru, 1/2 balíčku vanilkového cukru – ušleháme*

Ze základních surovin připravíme křehké máslové těsto, rozválíme ho na šířku plechu a upečeme do růžova. Potřeme nádivkou, kterou připravíme z utřeného tvarohu, do něhož vmícháme žloutky, moučkový i vanilkový cukr a citrónovou kůru. Navrch rozetřeme pěnu z bílků. Pečeme mírně, dokud se pěna nezapeče. Po vychladnutí vykrajujeme namočenými formičkami různé tvary, které zdobíme podle vlastní fantazie (čokoládovou polevou, ořechy, ovocem, apod.).

milko

POLABSKÉ MLÉKÁRNY a.s.
Poděbrady

■ K SILVESTROVSKÉMU POHOŠTĚNÍ

*Pečivo, **jemně tvarohové pomazánky Monticremo:** se žampióny, smetanové, a la Budapešť*

Připravíme jednohubky nebo chlebíčky, pomažeme pomazánkami Monticremo, ozdobíme. Příprava je velmi rychlá, požitek náramný.

■ BANÁNOVÝ POHÁR S TVAROHEM

*1 šlehačka, banán, vanilkový cukr, **bio tvaroh bílý** nebo s příchutí, granko*

Granko vmícháme do tvarohu společně s vanilkovým cukrem. Směsí naplníme poháry nebo sklenice. Banán oloupeme a nakrájíme na plátky. Nakrájeným banánem ozdobíme vršek poháru, přidáme čepici šlehačky, posypeme grankem a nakonec ozdobíme oplatkou nebo trubičkami.

■ KRÉM DO OVOCNÉHO DORTU

*1/8 másla (125 g), 100 g moučkového cukru, 1 vanilkový cukr, 1 měkký tvaroh, **2 termixy**, 1 balíček vanilkového pudinku, 4 lžíce cukru krupice, 400 ml mléka*

Dobře ušleháme tvaroh s termixy, máslem, moučkovým cukrem a s vanilkovým cukrem.
Pudink uvaříme podle návodu, ale mléka dáme o něco méně (v návodu je 1/2 l). Po uvaření přikryjeme potravinovou fólií, aby se nevytvořil škraloup, necháme vychladnout do vlažna a zašleháme do základu krému, který jsme si vytvořili. Krém je vynikající do ovocných dortů pod želé.

www.milko.cz

Z KUCHYNĚ LA FOOD...

Míchaný luštěninový salát

Recept pro čtyři osoby
Doba přípravy: 45 minut

Suroviny na přípravu:
100 g uvařeného hrachu, 100 g uvařené čočky, 100 g uvařených fazolí, 1 cibule, 1/2 smetany na vaření, 1 balení majonézy, 100 g šunkového salámu, 100 g sýru eidam, 4 ks kyselých okurek, 1 lžička soli, 1/2 lžičky pepře, 4 ks uvařených vajíček

Postup:
Všechny druhy luštěnin dopředu namočíme a poté doměkka uvaříme, nesmí se však rozvařit. Uvařené luštěniny dáme do misky. Nakrájíme cibuli, sýr, okurky, salám a vejce na malé kousky. Vše přidáme do mísy k uvařeným luštěninám. Ve větším hrnku rozmícháme majonézu a smetanu a vše nalijeme na připravený luštěninový salát. Přidáme sůl a pepř a celou směs pečlivě promícháme. Salát podáváme vyhclazený.

Ochutnejte luštěniny se značkou LA Food!

Dle tradice jsou luštěniny na novoročním stole příslibem bohatství a speciálně čočka zaručuje dostatek peněz po celý následující rok.

Luštěniny jsou skvělým zdrojem bílkovin. Obsahují pouze malé množství tuku, naopak velké množství vlákniny, která pomáhá očistit organismus. Luštěniny jsou také bohaté na minerální látky jako jsou hořčík, draslík, vápník, železo, měď a zinek.

Sortiment luštěnin LA Food zahrnuje tyto produkty: čočka velkozrnná, fazole bílá, fazole barevná, fazole červená ledvina, hrách žlutý loupaný půlený, hrách zelený neloupaný, hrách zelený loupaný půlený.

LA Food - pro Vás jen to nejlepší!

Pijte zodpovědně! www.pijsrozumem.cz

BEZ TUZEMÁKU ANI RÁNU

TRADIČNÍ CHUŤ Z BOŽKOVA

Je těžké si představit tradiční vánoční pečení bez tuzemáku z Božkova. Jedině Božkov Tuzemský díky své kvalitě dodá vánočnímu pečivu jedinečnou chuť i vůni a promění sladkosti v neodolatelnou pochoutku. Ten, kdo o Vánocích peče, to dávno ví.

Tradice od roku 1920

BOŽKOV

ORIGINAL

TUZEMSKÝ

Až přijde Silvestr – hodí se sýr

Sýrový salát

300 g Madelandu, 1 pomeranč, 2 vejce, 100 g šunky, sůl, citrónová šťáva

Sýr, šunku a oloupaný pomeranč nakrájíme na nudličky, dáme do mísy a přidáme natvrdo uvařená, oloupaná a nahrubo nakrájená vejce. Směs lehce osolíme, promícháme, pokapeme citrónovou šťávou a podáváme s pečivem.

Sýrová roláda

300 g Madelandu vcelku, 100 g taveného Madelandu, 100 g másla, 100 g šunky, mletá sladká paprika, sterilizovaná okurka, kapie

Sýr vložíme do mikrotenového sáčku, který zavážeme, aby se do něj nedostala voda, a ve vroucí vodě povaříme 15 minut. Horký sýr dáme na alobal o rozměru cca 30 x 40 cm a rozválíme na obdélník. Tavený sýr, máslo a mletou papriku vymícháme do pěny a namažeme na zchladlý sýr. Poklademe plátky okurky, kapií nakrájenou na nudličky a plátky šunky. Pevně svineme do rolády, zabalíme do alobalu a dáme na několik hodin do chladničky ztuhnout. Podáváme nakrájenou na plátky.

Pečená rajčata s krevetami

4 větší tvrdá rajčata, 150 g krevet, 2 stroužky česneku, 50 g Madelandu, 2 lžíce oleje, oregáno, mletý pepř, sůl

Z rajčat seřízneme vršek, lžičkou vydlabeme dužinu, kterou jemně nasekáme, smícháme s vyloupanými krevetami, prolisovaným česnekem, olejem, solí, oregánem a pepřem. Takto naplněná rajčata pečeme přibližně 10 minut. Rajčata nakonec posypeme strouhaným Madelandem a ještě krátce zapečeme, aby se sýr rozpustil.

Tortelini se žampióny

1 balíček tortelini, 100 g anglické slaniny, 100 g šunky, 100 g žampiónů (mohou být i konzervované), 100 g Madelandu vcelku, 1 balení šlehačky, sůl

Tortelini uvaříme. Orestujeme anglickou slaninu nakrájenou na kostičky společně se šunkou a žampióny. Potom přidáme uvařené tortelini a sýr nakrájený na kostičky, zalijeme šlehačkou a prohříváme tak dlouho, dokud se sýr nezačne táhnout a podle chuti osolíme. Pak je pokrm hotový. Dobrý je i za studena.

Hruškový koláč se sýrem

1 balíček listového těsta, 4 hrušky, 150 g Madelandu, 2 lžíce piniových oříšků, 30 g másla , lžička sladké papriky, podravka, oregáno, sůl, pepř

Listové těsto rozprostřeme do dortové formy vymazané máslem a vidličkou lehce propícháme. Necháme mírně propéci 10 minut při teplotě 150 °C.
Oloupeme hrušky, nakrájíme je na podlouhlé dílky a opékáme 20 minut na másle. Potom je rozložíme na dno dortu a posypeme paprikou. Osolíme, opepříme a okořeníme dalším kořením, posypeme nastrouhaným sýrem a piniovými oříšky a pečeme při 180 °C přibližně 25 minut. Necháme lehce zchladnout a podáváme.

Sýrové koule

150 g sýra Madeland, 100 g sýra Niva, 3 vejce, 5 polévkových lžic hladké mouky, sůl, strouhanka

Ušleháme sníh z bílků. Sýry nastrouháme na jemném struhadle, smícháme se žloutky, moukou, slabě přisolíme a lehce vmícháme sníh. Lžičkou vykrajujeme malé kousky, obalíme ve strouhance a fritujeme nebo smažíme ve vysoké vrstvě oleje. Kouličky hodně nabudou, budou to koule. Podáváme se zeleninovým salátem nebo pečivem.

Sýrové rolky s krémem

8 plátků tvrdého sýra Madeland, 2 krémové sýry (žervé, imperiál, lučina), 2 lžíce mléka, 2 lžíce nastrouhaného křenu, sůl, mletý pepř, mletá sladká paprika, cibulová nať, ředkvičky

Krémové sýry rozmícháme s mlékem, osolíme, opepříme a promícháme se strouhaným křenem. Směsí potřeme plátky tvrdého sýra, stočíme je do roliček, převážeme cibulovou natí jako mašlí a posypeme paprikou. Konce roliček uzavřeme půlkami menších ředkviček. Podáváme jako předkrm nebo malé pohoštění.

Polévka se sýrem

4 vrchovaté lžíce strouhaného sýra Madeland, 1 kostka vývaru (např. slepičí bujón), 4 lžičky rajčatového protlaku, pažitka nebo zelená paprika

Dáme vařit asi 1 litr vody. Sýr nastrouháme, pažitku nebo petrželku nadrobno nasekáme. Jakmile začne voda vřít, vhodíme do ní kostku bujónu, lžičku protlaku a přibližně 10 minut dále povaříme. Na každý talíř dáme lžíci strouhaného sýra, přelijeme vroucím vývarem, rozmícháme a doplníme pažitkou nebo petrželkou. Polévku již dále nesolíme: vývar i sýr bývají dostatečně slané, polévku zpravidla samy ochutí.

Vepřové řízky v sýrovém těstě

4 vepřové řízky, 1 vejce, 2 lžíce mléka, 50 g tvrdého sýra Madeland, 2 lžíce hladké mouky, sůl, tuk na smažení

Vejce rozšleháme s mlékem, moukou a se solí a vmícháme do nich jemně strouhaný sýr. Je-li těsto příliš husté, přidáme mléko a necháme asi 30 minut odstát. Řízky naklepeme, okrajové blány nařízneme, osolíme, namáčíme v připraveném těstíčku a ihned vkládáme do rozehřátého tuku. Smažíme je zvolna po obou stranách dozlatova.
Podáváme je s vařenými bramborami a se zeleninovým salátem.

MADETA

100 let tradice!

Abychom to uzavřeli...

...otevřeli... a znovu uzavřeli... i když to bude chtít pevnou vůli, abyste lahodný Madeland nesnědli „na posezení“. V každém případě znovuuzavíratelný obal tomuto jedinečnému sýru sluší. Až balení znovu vyndáte z ledničky, váš Madeland bude vždy dokonale čerstvý a jemný.

NOVÉ znovuuzavíratelné balení

Kouzlení s vínem v kuchyni

■ BROSKVE VE VÍNĚ

Na 3 sklenice: 1,2 kg broskví, 1 l bílého vína, 300 g cukru, 4 hřebíčky, 1 plátek skořice, 1 lžíce zrnek černého pepře

Broskve vložíme do mísy, přelijeme vařicí vodou, necháme stát 1 minutu a stáhneme slupku.
Bílé víno, cukr a koření vaříme, až se cukr rozpustí. Přidáme broskve a necháme vychladnout.
Ochucený nálev slijeme a znovu uvedeme do varu. Potom opět přidáme oloupané broskve, necháme stát 5 minut. Znovu slijeme. Šťávu zachytíme, uvedeme do varu ještě jednou a při mírné teplotě necháme slabě perlit. Ještě teplé broskve naplníme do sklenic a přelijeme nálevem. Sklenice okamžitě uzavřeme a uchováme v chladu a temnu, aby plody vlivem světla neztmavly.

■ CANNELLONI PLNĚNÉ ŠUNKOU A RICOTTOU

1/2 svazku bazalky, 500 g rajčat, 1 lžíce olivového oleje, 2 lžíce rajčatového protlaku, 6 lžic bílého vína, pepř, sůl, špetka cukru, 125 g mozzarelly, 100 g parmské šunky, 50 g vařené šunky, 350 g ricotty (italský čerstvý sýr), 2 vejce, 16 ks cannelloni, 2 lžičky másla, 50 g strouhaného pecorina (italský tvrdý sýr)

Troubu předehřejeme na 200 °C. Bazalku nadrobno posekáme. Rajčata spaříme, oloupeme a vybereme semena. Dužinu pokrájíme a osmahneme na oleji. Přidáme rajčatový protlak a víno a podusíme 3 minuty. Vmícháme bazalku, omáčku výrazně osolíme, opepříme a přisladíme.
Mozzarellu a oba druhy šunky pokrájíme na kostičky. Rozmícháme s ricottou a vejci, osolíme a okořeníme. Krémem naplníme cannelloni. Narovnáme je do vymazané zapékací formy, přelijeme rajčatovou omáčkou, posypeme strouhaným sýrem a zapékáme v troubě asi 35 minut dozlatova.

■ BLESKOVÝ PEPŘOVÝ STEAK S ČERVENOU OMÁČKOU

2x dvojitý steak z hovězí panenky (každý asi 140 – 170 g), hrubá sůl a velice nahrubo tlučený pepř podle chuti, 2 lžičky olivového oleje

Omáčka z červeného vína: *250 ml červeného suchého vína, hrubá sůl, 2 lžíce studeného másla nakrájeného na kousky*
Steak: Steaky osolíme, obalíme je po obou stranách v tlučeném pepři a dokola je svážeme kuchyňským motouzkem. Pepř dobře přitiskneme k masu. Na malé pánvičce rozehřejeme olej a osmažíme na něm steaky podle chuti. Smažíme je tak 3 – 5 minut na každé straně pro úpravu medium-rare (záleží na jejich tloušťce). Odejmeme motouzek ze steaků, položíme je na nahřáté talíře a polijeme je omáčkou.
Omáčka: Nalijeme víno do malého kastrůlku a vaříme ho tak dlouho, až se zredukuje na 4 lžíce (tak 8 – 10 minut). Kastrůlek odstavíme a přidáme máslo. Kastrůlek nakláníme tak dlouho, až se máslo rozpustí a zhoustne (asi 1 minutu). Omáčku ochutíme solí a pepřem.
Podáváme se šťouchanými bramborami a zelenými fazolkami posypanými vypraženou slaninou.

■ HOUBY S RAJČATY

1/2 kg čerstvých hříbků (popř. 5 dkg sušených), 4 stroužky česneku, 4 černé olivy, 4 rajčata, 125 ml suchého červeného vína, sójová omáčka, sůl, pepř, kmín

Sušené houby namočíme na 10 minut do vody, necháme okapat (vodu dále využijeme) a nakrájíme na menší kousky. Čerstvé houby očistíme, omyjeme a nakrájíme na malé kousky. Na pánev vlijeme víno, přidáme prolisovaný česnek, olivy na plátky, oloupaná rajčata na čtvrtky a dusíme, až se téměř všechna voda vyvaří. Pak přidáme houby, podle potřeby podlijeme vodou nebo vývarem, případně vodou ze sušených hub, osolíme, opepříme a ochutíme sójovou omáčkou. Za občasného míchání dusíme doměkka. Doporučenou přílohou je celozrnné pečivo.

TIRAMISU pro 4 osoby, příprava: 50 minut

3 Lučiny, 3 žloutky, 3 lžíce moučkového cukru, 3 lžíce rumu nebo koňaku, 1 ušlehaná šlehačka, 1 a půl sáčku piškotů, miska kávy, hořké kakao nebo čokoláda

Žloutky utřeme s cukrem, přidáme Lučinu, rum a nakonec vše lehce promícháme s ušlehanou šlehačkou. Piškoty namočené v kávě prokládáme krémem tak, aby krém vrstvu zakončil. Povrch posypeme neslazeným kakaem (můžeme použít Granko i čokoládu). V chladničce necháme proležet několik hodin nebo do druhého dne.

Klidné vánoce a šťastný Nový rok 2009 přeje NOPEK, a.s. Vysoké Mýto

NOPEK®

to je vůně a chuť…

Pekařské, cukrářské a perníkářské výrobky

NOPEK, a.s., Náměstí Pod Kaštany 724 • 566 01 Vysoké Mýto
telefon: 465 467 622 • e-mail: obchodni@nopek.czwww.nopek.cz

Než zvednete sklenky

■ KUŘECÍ HOŘÍCÍ GULÁŠ

1 menší kuře, sůl, 2 cibule, 3 lžíce sádla, 2 zelené papriky, lžíce sladké papriky, lžička pálivé papriky, 2 lžíce rajčatového protlaku, sklenka vodky, vývar

Na sádle osmahneme dozlatova kuře rozkrájené na 8 – 10 porcí spolu s nakrájenou cibulí. Zasypeme sladkou i pálivou paprikou, osolíme, přidáme nakrájené papriky, podlijeme a dusíme doměkka. Nakonec zahustíme rajským protlakem. Na talíři seskupíme kousky masa, polijeme troškou pálenky a flambujeme. Přidáme omáčku. Podáváme s rýží, noky nebo těstovinami.

■ PRSÍČKA PLNĚNÁ ŠVESTKAMI A SLANINOU

4 kuřecí řízky, 4 plátky anglické slaniny, asi 12 ks vypeckovaných sušených švestek, vodka, granulovaný česnek, pepř, sůl, olej

Vypeckované švestky naložíme do vodky, klidně přes noc. Maso naklepeme, osolíme, opepříme a posypeme granulovaným česnekem. Kdo má rád, může přidat trochu tymiánu. Na každý řízek položíme plátek slaniny, asi 3 švestky, zavineme a sepneme párátkem. Opečeme na oleji ze všech stran, potom mírně podlijeme a dodusíme, nebo přendáme do pekáčku a dopečeme v troubě. Doporučená příloha: různě upravené brambory, vynikající jsou například pečené ve slupce s česnekovým máslem.

■ BABIČČINY ČOKOLÁDOVÉ ŘEZY

Těsto: *150 g polohrubé mouky, 6 vajec, 125 g másla, 100 g čokolády na vaření, 200 g krystalového cukru, špetka skořice, špetka soli, kůra z jednoho citrónu*
Krém: *200 g hořké čokolády (ne na vaření), 2 vejce, 400 g moučkového cukru, 120 g ztuženého tuku, 40 ml rumu, pečicí papír a máslo na vymazání plechu*

Rozpustíme čokoládu na vaření. Máslo smícháme s polovinou (100 g) cukru, solí, citrónovou kůrou a skořicí, přidáme 6 žloutků a rozpuštěnou čokoládu. Ze šesti bílků a zbylého (100 g) cukru ušleháme tuhý sníh a střídavě s prosátou moukou ho přidáváme k čokoládové směsi.
Plech vyložíme papírem potřeným máslem. Těsto rovnoměrně rozetřeme na papír a pečeme 20 minut v troubě vyhřáté na 180 °C. Horký upečený korpus vyklopíme na utěrku posypanou moučkovým cukrem, sundáme papír, podélně překrojíme a necháme vychladnout. Mezitím najemno nastrouháme čokoládu, smícháme ji s vejci, moučkovým cukrem, rozpuštěným tukem a rumem a prošleháme. Jeden z vychladlých plátů potřeme polovinou čokoládového krému, přiklopíme druhým plátem a opět (ozdobně) zakryjeme krémem. Krájíme na obdélníkové řezy.

■ STAROANGLICKÁ DOBROTA

750 g malin nebo jahod, 2 – 3 lžíce jemného krystalového cukru (podle chuti), 4 lžíce rumu, 300 ml připraveného vanilkového pudinku, 300 g krémového sýra, několik čerstvých plodů ovoce a lístků máty na ozdobu

Rozmixujeme maliny nebo jahody a přepasírujeme je přes síto. Osladíme podle chuti a přidáme rum. V míse našleháme dohromady pudink a krémový sýr. Přimícháme polovinu rozmixovaného ovoce a potom přidáme zbytek ovoce, ale vmícháme ho tak, aby vznikly „šmouhy“. Vložíme do 4 průhledných vysokých dezertních sklenic a nahoru položíme čerstvé ovoce a lístek máty.

■ OVOCNÝ PIŠKOTOVÝ DORT

Piškotové korpusy (koupené nebo si je sami upečeme), griotka, ananas, jahody, maliny, ostružiny, pudink, šlehačka ve spreji, sekané mandle, čokoláda

Do dortové formy položíme na dno dortový korpus, na který poklademe kolečka ananasu. Zalijeme griotkou. Poklademe nakrájené jahody, posypeme malinami a ostružinami. Zalijeme pudinkem. Na pudink položíme další piškotový korpus, který opět polijeme griotkou. Stejně jako v prvním případě poklademe korpus ovocem. Na ovoce teď nastříkáme šlehačku a tu posypeme sekanými mandlemi či strouhanou čokoládou.

Kuchařské čarování Petra Stupky

Možná jste ho viděli vařit v televizi, možná máte doma v knihovně některou z jeho kuchařských knih, možná jste někde zaslechli zvláštní slovo Kapří a možná rádi strávíte inspirativní chvilku s mužem, jehož jednoznačným poznávacím znamením je kuchařská čepice. Petr Stupka je autorem originálních knih Kuchařské čarování, propaguje českého kapra, velmi poutavě vypráví o vaření i gastronomické kultuře. O svém soukromí tento ženatý otec dvou dcer sám říká: „Baví mě výtvarné umění, divadlo, film, architektura – chodit po lese a vůbec se toulat krajinou i nocí – fotografovat – jezdit na kole – hrát na kytaru a zpívat s přáteli písničky z mládí – spát pod širým nebem – cestovat – pít pivo, víno, kořalku i čistou vodu."
A my vás společně s Petrem Stupkou zveme v tomto předvánočním čase na malou gastronomickou procházku. Dobrou chuť a dobrou cestu o svátcích i po celý nový rok!

Pane Stupko, označujete se za propagátora českého kapra. Jste tedy zastáncem tradiční kuchyně obecně?

Je otázkou, co vnímáme jako tradiční, ale určitě jsem za to, že hlavní součástí našeho jídelníčku má být to, co jedli naši předkové, tedy místní a tradiční zdroje. A tak je pro mne tradiční kuchyně základní inspirací pro všeliké tvoření.

Slyšeli jsme o vašem vynálezu „Kapří". Můžete čtenářům vysvětlit, o co jde?

Velmi jednoduše lze říci, že to je čisté maso z kaprů spojené ovesnými vločkami a ochucené kořením, jakož i solí. Mnohostranně využitelná fáš je naprosto bez kostí a kůže kaprů. Třeboňští rybáři ji v současnosti vyrábějí a nabízejí mateřským školám a jídelnám.

Profilujete se také jako autor kuchařských knih. Na svém kontě máte už dva díly Kuchařského čarování. Zaujal mě podtitul „Z babiččina stříbrníku", zřejmě návrat ke starým dobrým časům? Chystáte také něco nového?

Do „babiččina stříbrníku" jsem vložil zaručené a vyzkoušené recepty mojí maminky a dalších skvělých hospodyněk, jakož i kuchařek a kuchařů. Chystám třetí knížku kuchařského čarování s podtitulem „pro vaše zdraví" a díky němu je asi jasné, co bude jejím hlavním tématem.

Co nejraději vaříte a co nejraději jíte?

Řekl bych, že není nutné definovat, co nejraději vařím, neboť v tom nedělám rozdílu a ani nemám své nejoblíbenější jídlo. Jím všechno a rád a taktéž i vařím a asi nejmilovanější jídlo je čerstvý chléb s máslem.

Máte nějaký neobvyklý gastronomický zážitek? Ať už v pozitivním nebo negativním slova smyslu.

Zážitků mám nepočítaně, ať už je to ochutnávka uzených housenek nebo letitých sýrů, jejichž kousíček vám v pravém slova smyslu naplní silnou chutí a vůní celou hlavu. Rád si vzpomenu také na okamžik, kdy jsem ochutnával naprosto čerstvý ovčí sýr na salaši v Tatrách a nebo na humra po armorikánsku konzumovaného v Bretani.

Za pár dní jsou Vánoce. Máte v rodině nějaký netradiční zvyk pojící se k tomuto období? A nemusí se nutně týkat jen kuchyně.

Rodinné tradice o Vánocích nejsou asi nikterak rozdílné od mnohých jiných, ale já osobně se těším na ráno po Štědrém večeru. To totiž snídám studeného smaženého kapra a pak ještě vánočku mazanou máslem a užívám si klid časného hodu Božího.

VÁNOČNÍ A NOVOROČNÍ INSPIRACE

Pro mojí maličkost jsou svátky vánoční a dny na konci a začátku roku ve znamení tradičních pokrmů a lahůdek. Nachystal jsem pro vás proto inspiraci vycházející z vánoční klasiky.

ČERNÁ OMÁČKA

Zvaná též jako „merenda" nebo „muzika" se připravuje na mnoho způsobů s rozdílným kořením. U nás ji vaříme tak, že do trošky vody vložíme sušené švestky, rozinky, ořechy, trochu povidel a vše zvolna přivedeme k varu. Pak přidáme tmavý řepný sirup (sirob či melasu) a vše zahustíme strouhaným perníkem. Můžete přidat ještě koření hřebíček, zlomek skořice a badyán a hlavně nechte omáčku stát v chladu do dalšího dne. Tato omáčka a stejně tak i sušené ovoce se jedlo s vědomím, že přinese rodině svornost a vzájemnou dobrou vůli.

STARODÁVNÁ RYBÍ POLÉVKA

Na štědrovečerní hostině nesměl v dávných dobách chybět hrách. Ten totiž v kontextu rituálních pokrmů symbolizoval tělo Ježíše Krista. Zkuste proto zahustit klasickou rybí polévku rozmixovaným, předem uvařeným hrachem. Nešetřete smetanou na zjemnění polévky a neopomeňte použít pro tuto polévku výrazné koření, třeba trochu tymiánu, saturejku, celerovou nať nebo libeček a jiné sušené koření.

SMAŽENÝ KAPR NA TŘI ZPŮSOBY

VE ZLATÝCH ŠUPINÁCH – nasolené porce kapra nejprve namočte v řidším těstíčku z vajec, hladké mouky a škrobové moučky a pak je umáčkněte v kukuřičných lupíncích. Smažte velmi zvolna, aby se šupinky nespálily a kapr byl i uprostřed tepelně upravený.

SELSKÝ – kapra potřete česnekem třeným se solí a smíchaným s drceným kmínem a mletým zázvorem. Porce nechte půl hodinku odležet a pak obalte tradičně do trojobalu z mouky, vajec a strouhanky a zvolna smažte.

V KŘUPAVÉM TĚSTÍČKU – osolené porce pokapejte citronem a trochou bílého vína. Po chvíli je obalujte v těstíčku zadělaném vejci, vínem, hladkou moukou smíchanou na půl se škrobovou moučkou. Při smažení se těstíčko nafoukne a proto takto upravujte jenom menší porce.

Ve všech případech nezapomeňte osolit také rozšlehaná vejce a určitě se snažte smažit rybu hned po obalení. Smaženého kapra docela dobře uchováte na pekáčku či plechu v troubě při nízké teplotě cca 60 stupňů, ale určitě ho nepřikrývejte, aby se porce nezapařily.

SALÁT Z HORKÝCH BRAMBOR

Zatímco se v hrnci vaří brambory, připravte si v rendlíku speciální teplý dresink, kterým pak uvařené brambory pouze přelijete. Do trochy oleje dejte osmažit drobně nakrájenou cibulku. Když zesklovatí, přidejte nasekaný pórek a chvilku potom na nudličky nakrájené sterilované okurky. Následně do kastrůlku přidejte hořčici a vše krátce opékejte. Nakonec zastříkněte horkou zálivku trochou octa a případně ji maličko zřeďte vodou nebo bílým vínem a podle chuti osolte. Když maličko zchladne, vmíchejte do ní med. Věřte, že vřelý bramborový salát stojí za vyzkoušení.

VÁNOČNÍ PUNČ

Vřelý nápoj plný chutí a vůní může mít mnoho proměn a nemusí být jen alkoholický. Zde jsou čtyři různé varianty.

VINNÝ KLASICKÝ – půl litru vody uvařte spolu s několika hřebíčky a kouskem skořice a třemi lžícemi cukru. Poté přilijte půl litru bílého vína, šťávu ze dvou citrónů a přiveďte k varu, ale pozor, nevařte a dolijte podle chuti rum. Může to být bílý kubánský nebo náš tuzemský.

VIŠŇOVÝ – svařte cukr, vodu s kořením (hřebíček, skořice, pomerančová a citrónová kůra). Rozvar dolijte červeným vínem a přidejte višně nakládané v lihu včetně nálevu. Podle chuti dolijte destilátem, nejlépe griotkou a podávejte s řezy pomeranče.

ČAJOVÝ – uvařte silný černý čaj s vanilkovým cukrem a kořením, dolijte ho půl na půl s pomerančovou šťávou a po zavření dolijte rumem či jiným destilátem podle chuti.

OVOCNÝ – libovolné kompotované ovoce překrájejte. Šťávu z kompotů svařte s výrazným ovocným čajem. Přidejte rozinky, trochu ovocného sirupu a po zavaření přidejte pokrájené ovoce, aby se zahřálo. Potom podávejte. Pro dospělé můžete přilít také červené víno a svařit ho s čajem, případně dolévat nějakým destilátem.

OVOCNÝ SALÁT

V podstatě je jedno, z jakého ovoce salát připravíte. Důležité je, aby bylo pokrájené ovoce dobře vychlazené. Pak totiž už stačí rozmíchat v medu citrónovou šťávu, na pánvi nebo v troubě opražit směs nasekaných ořechů a připravit hustou kysanou smetanu. Asi je vám jasné, že pak už jen ovoce rozdělíte do misek, přelijete citrónovým medem, přidáte trochu smetany a vše ozdobíte ořechy.

www.kucharskecarovani.cz

Silvestrovské chuťovky a záchranné pokrmy

Svátky i doba mezi nimi je mnohde časem návštěv a setkávání rodin a přátel. Mám pro vás několik jednoduchých fíglů, jak lze připravit jednoduché, a myslím si i efektní pohoštění.

KOSTKOVANÝ BUFET

Naprosto nejjednodušší variantou pohoštění je takzvaný bufet na kostky. To je tak, že prostě nakrájíte uzeniny, sýry, zeleninu a třeba i ovoce na kostky či nějaké podobné kousky, a to vždycky tak, aby je bylo možné napichovat párátkem či jiným napichovátkem. Můžete je třeba ochutit nějakou směsí koření nebo ke kostičkám přiložit jogurtový dresink či pikantní hořčici, případně i mističku s kořením a každý z hostů si pak libovolně napichuje, ochucuje, vybírá si, co mu chutná, a který kousek se mu zrovna zdá pro něho vhodný a vy coby hostitelé máte dostatek času, který můžete věnovat svým hostům a ne pracným chuťovkám v kuchyni.

MARINOVANÉ UZENÉ MASO

Jasně, že potřebujete mít to hlavní, a sice dobré uzené maso. To podle jeho kvality a charakteru nejprve uvařte, pokud máte čas, uvařte ho v páře, tedy na pařáčku pod poklicí. Ještě teplé ho pak nakrájejte na silnější plátky, nudle nebo kostky a ochuťte dresinkem připraveným podle vaší fantazie. Můžete vzít třeba směs koření na vepřovou pečeni, provensálské bylinky, trochu vývaru a stejné množství vinného či jablečného octa, jemně nasekanou cibulku, vlásky z pórku a trochu kvalitního oleje a tímto dresinkem nakrájené maso zalijte, dejte na sporák a krátce vše zahřejte. Nemusí se to vše vůbec vařit, a když tak jen chviličku. Pak vše přikryjte a nechte vychladnout. Druhý den si určitě pochutnáte a navíc nemusíte už nic klohnit a cmudit.

Jiná varianta na dresink může být v kombinaci hořčice, křen a kečup. Když jsem zmínil křen, pak lze vyzkoušet i kombinaci křen-majonéza a kysaná smetana a do všeho pak nastrouhejte + kyselá, pochopitelně oloupaná jablka. I v této podobě vám uzené či šunka bude chutnat. Jinou variantou dresinku muže být třeba sklenice nakládaných kyselých hub se sterilovanou zeleninou. Prostě – jak vám a vašim přátelům co chutná.

UZENÁŘSKÝ SALÁT

Jak už vyplývá z názvu, hraje jednu z hlavních rolí v tomto pikantním salátu uzenina, ale věřte, že nejpodstatnější je kvalitní kysané zelí. Totiž do překrájeného a okapaného zelí se vmíchají nudličky nakrájené z uzenin, například paprikového salámu, různých klobásek a třeba i šunky. Vše ochutí kremžská hořčice a trocha kečupu. Můžete přidat také strouhaný křen a co hlavně – nakrájenou a horkou vodou spařenou cibuli.

Tento salát lze připravit i dopředu a uzavřít ho ve sklenicích a pak v době slavení už jenom zajít do spíže. S úspěchem ho lze také plnit do rolek stočených z anglické slaniny, pochopitelně nakrájené na tenké plátky.

MARINOVANÝ ČILI NAKLÁDANÝ SÝR

Stalo se v poslední době velkou módou konzumovat nakládaný hermelín, případně i další sýry. Problém však spočívá podle mého ve způsobu kořenění a ochucování sýrů vůbec. Většinou se jedná o pepřové a grilovací směsi, dále pak feferonky a pasty z chilli papriček, tedy o výrazné a na sýry až agresivní koření. Když si ale ke kvalitnímu oleji přidáte trochu zelného pesta, maličko čerstvě prolisovaného oleje a vzniklou marinádu namícháte do kostek sýra, vznikne vám neuvěřitelně dobrý nakládaný sýr, a to bez ohledu, zda se jedná o kousky blaťáckého zlata, kuličky mozzarelly nebo řezy jiných poloměkkých sýrů.

Na tvrdé sýry je lepší marináda s lehce nakyslou chutí a také delší doba marinování. Svařte asi 100 ml octa, může být balsamikový nebo vinný, přidejte trochu sójové omáčky (dvě lžíce), tři špetky soli a nakonec do směsi zašlehejte kvalitní olej, nejlépe olivový. Vyzkoušejte vše ochutit trochou mletého zázvoru a kmínu, případně můžete experimentovat i s mletým koriandrem a hřebíčkem. Na menší kousky (kostky) krájený sýr důkladně s dresinkem dvakrát denně promíchejte nebo proházejte v uzavřené nádobě. Za dva až pět dnů, podle kvality sýra, je hotovo a určitě si pochutnáte.

Mimořádnou variantou na marinovaný sýr je jeho doplnění o čerstvě opečené žampiony. Ty totiž sýr skvěle přivoní.

SALÁT PRO DOBRÉ ZAŽÍVÁNÍ

Tento lahodný salát se podává ještě vlažný a má blahodárné účinky na naše trávení, a to je o svátcích docela potřeba.

Na přípravu potřebujete: *300 g sušeného ovoce (rovným dílem fíky, rozinky sultánky, švestky a meruňky) 300 g čerstvých jablek, 600 ml červeného suchého vína, celou skořici, hřebíček a badyán*

Do rendlíku vlijte víno, přidejte koření a překrájené sušené ovoce. Velmi zvolna zahřívejte. Těsně předtím, než se začne víno vařit, přidejte oloupaná a na kostky pokrájená jablka. Salát zamíchejte a nechte zvolna chladnout. Podávejte ještě vlažný ve sklenkách nebo miskách. V žádném případě ho nepřislazujte, neboť jenom tak je prospěšný vašemu zdraví.

ZÁCHRANNÝ OUKROP

Původní polévka zvaná oukrop vznikla tak, že se voda slévaná, či ještě lépe scezovaná z vařených brambor zčásti použila na polévku. Odvarem z brambor se totiž zalily v talíři kousky opečeného chleba s trochou prolisovaného česneku. Případně se přidala ještě hrudka sádla, špetka majoránky a polévka byla hotová. Stejně tak se využil i odvar z obilí, nejčastěji z ječných krupek. Ten byl používán i k léčbě zažívacího ústrojí, a tak pokud si chcete připravit nějakou léčebnou či záchrannou polévku, použijte jako základ odvar z ovesných vloček, drobných krupek nebo brambor. Je to opravdu velmi blahodárná tekutina, zvláště když ji doplní troška drceného nebo mletého kmínu a špetka majoránky.

www.postriziny.cz

Francinův ležák 12%
Pivo české republiky

Dobré postřižinské pivo – nápoj pro každého,

- **Doktorova 8°** – 3,1 % alkoholu
- **Postřižinské výčepní** – 3,5 % alkoholu
- **Pepinova desítka** – 4,1 % alkoholu
- **Tmavý ležák** – 4,5 % alkoholu
- **Zlatovar** – 4,7 % alkoholu
- **Francinův ležák** – 5,1 % alkoholu
- **Bogan** – 5,5 % alkoholu
- **Gold Bohemia Beer** – 2,8 % – 4,1 % – 4,3 % (tmavé pivo) – 5,1 %
- **Nymburk Lager Beer** – plechovkové pivo – 3,5 % alkoholu

Pivovar Nymburk byl založen v roce 1895 a vařilo se 10 – 35 hl piva. Pro zajímavost – loňský výstav činil 167 000 hl, a to je nejvíce za posledních osm let. Nymburské pivo se vyváží do nejrůznějších koutů světa, například až do Los Angeles. Celá výroba v Pivovaru Nymburk je obsažena v pivovarském pořekadle: „Domoč, dosuš, dovaž, dokvas, dotoč a dopij."

Pivo 10% leží ve sklepě 21 dní, 11% 45 dní, 12% 55 dní a exportní 90 dní. Veškeré pivo se v Nymburce pasteruje, trvanlivost je garantována jeden měsíc.

Motto pivovaru Nymburk: Pivovar není továrna, kde na konci vypadává určitý počet výrobků – pivovar lze spíše srovnat se zahradnictvím – my pivo vlastně pěstujeme, po celou dobu výroby pracujeme s živou hmotou.

Recepty s Postřižinským pivem

■ KAPR NAČERNO

4 porce: 4 porce kapra po 120 – 150 g, 100 g tvrdého perníku, 3 dl 10% světlého piva, 150 g směsi sušeného ovoce a ořechů (švestky, rozinky, křížaly, ořechy), 2 lžíce másla, drcené divoké koření, pepř, bobkový list, nové koření, sůl

Porce kapra osolíme, okořeníme a zlehka na másle opečeme. Poté přidáme strouhaný perník a překrájené sušené ovoce a ořechy. Zalijeme pivem a zvolna podusíme. Podáváme s jemným knedlíkem, pečivem, ale i řezem „vánočky".

■ PIVNÍ VAFLE

4 porce (asi 12 vaflí): 200 g másla, 1 dl světlého nebo tmavého piva, 50 g tvrdého sýra, 4 vejce, 200 g hladké mouky, 1/2 lžičky pečivového prášku, sladká paprika, sůl

V misce vyšleháme do pěny máslo, vejce, sůl, papriku, přidáme mouku smíchanou s pečivovým práškem, pivem, strouhaným sýrem a zvolna zamícháme. Do vaflového opékače dáme připravené těsto a zvolna upečeme. Vafle podáváme samostatně nebo s pomazánkou.

■ PIVNÍ FLIP S MEDEM

1 porce: 2 lžíce ledu, 1 kousek čerstvého ovoce, 1 lžička medu, 1/16 l mléka, 1/16 l granátového piva

Do šejkru vložíme led, vejce, med, mléko a náležitě protřepeme. Poté přes sítko nalijeme do sklenice a zvolna dolijeme pivem a doplníme slámkou.

Letošní úspěšný rok v Pivovaru Nymburk přinese nejen opět vyšší výstav piva (loni činil 167 000 hektolitrů), ale také vysoké ocenění za kvalitu.
Na slavnostech piva v Českých Budějovicích získalo v kategorii **Světlý ležák – Premium** za 1. místo titul Pivo České republiky **Francinův ležák**.
Na degustacích v Táboře Pivní pečeť získalo pivo **Francinův ležák** a **Bogan**, který se stal zároveň **Potravinářským výrobkem Středočeského kraje**.

PIVOVAR NYMBURK
spol. s r.o.
Pražská 581
288 25 Nymburk
tel: 325 517 200
fax: 325 512 077
e-mail: nymburk@postriziny.cz
www.postriziny.cz

Apetito®

Tradiční smetanový sýr

Také v příchutích: • niva • šunka • bylinky • lesní houby

Uvařme si s Apetitem!

Vepřová jehla našeho tatínka

- 250 g Apetito SuperCremo
- 500 g vepřové panenky
- 2 červené papriky
- 6 stroužků česneku
- 4 plátky slaniny
- sůl, pepř

Maso naklepeme, rozkrájíme na čtverečky, osolíme, opepříme, potřeme nasekaným česnekem a na pánvi opečeme do měkka. Ještě teplé napichujeme na jehlu či špejli střídavě maso, půl porce sýra a papriku. A nakonec ozdobíme plátkem slaniny. Hotové dáme na 15 min. zapéct do trouby. Podáváme se zeleninovým salátem a pečivem.

4 osoby | 45 min.

Dobrou chuť!

V hlavní roli koření

Řada SUPERVEGET CLASSIC je prodávána na českém trhu pátým rokem. SUPERVEGET je český výrobek, jehož základ tvoří především české suroviny. Jedná se o klasický sypký kořenicí přípravek, přísadu do jídel, která si díky svým vyváženým chuťovým vlastnostem a příznivé ceně získala oblibu u široké spotřebitelské veřejnosti. V lednu 2006 byla tomuto výrobku udělena národní značka KLASA.

Letos uvedla společnost GOLD SPICE na trh také novinku z produktové řady **Zounarka – zdravý výrobek**. Jedná se o výrobek určený pro zdravou výživu, ve kterém jsou umělé zvýrazňovače chuti nahrazeny kvasnicovým extraktem a výrobek je obohacen o vitamíny, minerály a bylinkami. Zdravá Zounarka je vhodná i pro bezlepkovou dietu. Produktová řada **Zounarka** je vyráběná a distribuována za přímé podpory herce a moderátora **Martina Zounara**.

VÁNOČNÍ KAPR NA TYMIÁNU

1 kapr, 2 špetky tymiánu, 3 lžíce Superveget Classic tekutý, 3 špetky Superveget Classic kořenicí přípravek sypký, 4 lžíce másla, 2 lžíce Superveget Sójové omáčky, 50 ml citrónové šťávy, 2 lžíce rozvařených brusinek, 1 lžíce hladké mouky

Kapra zbavíme vnitřností a hlavy. Maso okořeníme sypkým Supervegetem Classic a polijeme polovinou připravené citrónové šťávy. Necháme cca 1/2 hodiny odležet na chladném místě. Poté kapra zevnitř potřeme brusinkami, posypeme tymiánem, přidáme máslo a celého kapra obalíme v mouce. Takto připraveného kapra vložíme do zapékací mísy. Zalijeme zbytkem citrónové šťávy, přidáme Superveget Classic tekutý a Superveget Sójovou omáčku. Pečeme v předehřáté troubě na 200 °C. Příloha: bramborový salát nebo bramborová kaše.

SVÁTEČNÍ KAPR TROCHU JINAK

4 podkovy kapra, 3 stroužky česneku, 2 dkg slaniny, 10 dkg žampiónů, 1 malá cibule, 1 lžička Superveget Classic kořenicí přípravek sypký, olej na smažení, 2 lžičky sladké papriky, sůl

Porce kapra ve tvaru podkovy (asi 2,5 – 3 cm silné) osolíme a silně potřeme rozdrceným česnekem. Obalíme v hladké mouce smíchané se sladkou paprikou. Necháme odležet asi 1 hodinu.
Pak na tuku kapra usmažíme. Usmažené porce uložíme do tepla. Na pánvi, ve které jsme kapra smažili, rozpustíme jemně nakrájenou slaninu a zpěníme jemně nakrájenou cibuli. Přidáme na plátky nakrájené žampióny, osolíme, přidáme papriku a vše podusíme cca 6 – 8 minut. Na závěr přidáme Superveget Classic kořenící přípravek sypký.
Na talíř položíme porce smaženého kapra. Navršíme na něj žampiony a dozdobíme několika listy hlávkového salátu. Příloha brambory nebo bramborový salát.

BRAMBOROVÝ TATARÁK

2 velké brambory, 1 svazek naťové cibulky, 1 menší paprika, 2 lžíce kečupu, 2 lžíce plnotučné hořčice, 1 1/2 lžíce rostlinného oleje, Superveget Classic sypké ochucovadlo

Brambory uvaříme a necháme vychladnout. Rozmačkáme vidličkou, postupně přidáme olej, cibulku a papriku nakrájené najemno, kečup, hořčici. Ochutíme Supervegetem a sladkou a pálivou paprikou dle chuti. Necháme odležet v lednici a mažeme na opečené toasty, topinky, výborné je to i na čerstvý tmavý či celozrnný chléb.
Pikantní varianta: místo sladké a pálivé papriky a Supervegetu Classic použijeme Superveget ZOUNARKU PIKANTNÍ dle chuti. Příloha: pečivo

POMAZÁNKA Z NIVY

200 g Nivy, 200 g termizovaného sýra bez příchutě (žervé, Lučina), 100 g margarinu (nebo másla), 1 lžička Superveget Classic sypké ochucovadlo

Nivu rozkrojíme na 3 – 4 kousky a necháme 1 – 2 minuty roztavit v mikrovlnné troubě nebo nahřejeme chvíli nad párou. Poté vidličkou rozdrtíme a smícháme s margarinem (máslem) a termizovaným sýrem. Dochutíme opatrně Supervegetem (Niva bývá někdy více slaná). Dá se konzumovat hned, ale ještě lepší je proleželá do druhého dne. Příloha pečivo a čerstvá zelenina.

GOLD SPICE s.r.o., Hradní 27/37
Ostrava-Slezská Ostrava
Tel.: 558 713 968, fax: 558 711 555
e-mail: info@superveget.cz
www.goldspice.cz

HVĚZDY SVIJANSKÉHO NEBE

- světlé výčepní pivo **Svijanská Desítka**
- světlý 11% ležák **Svijanský Máz**
- speciální světlé 13% pivo **Svijanský Kníže**
- speciální tmavé 13% pivo **Svijanská Kněžna**
- světlý ležák s výraznou hořkostí **Svijanský Rytíř**
- speciální 15% světlé pivo **BARON**
- nealkoholické pivo **Svijanský Vozka**
- speciální **světlé pivo Kvasničák**
- **NOVINKA: Svijany FITNESS** – lehké pivo

Svijanský Vozka a Kněžna, piva České republiky

Pivo je sice alkoholický nápoj, ale při rozumných dávkách je jeho konzumace prospěšná lidskému zdraví. Někdy napomáhá léčit i různé choroby.

Všechny druhy piv vyráběné ve svijanském pivovaru, ať se jedná o výčepní piva, ležáky nebo speciály, jsou vyráběny shodným technologickým postupem vyznačujícím se zejména dekokčním způsobem vaření, dvoufázovým kvašením a dlouhodobým zráním při nízkých teplotách.

To znamená, že svijanské pivo není pasterované. Díky tomu, že se nezahřívá na vysokou teplotu a zraje naopak při nízkých teplotách, uchovává si všechny živiny, vůni i barvu. A takové pivo, to je opravdu lék.

Výrobky Svijanský Vozka a Svijanská Kněžna získaly na Pivních slavnostech v Českých Budějovicích tituly Pivo České republiky 2008. Druhý skončil Svijanský Baron. Titul Novinářské pivo získal Svijanský Kníže.

Svijany
Soukromý pivovar
·1564·

PIVOVAR SVIJANY, a.s.
Svijany 25, 463 46 Příšovice
tel.: 485 177 141, tel./fax: 482 728 200
e-mail: pivovar@pivovarsvijany.cz
www.pivovarsvijany.cz
obchodní oddělení tel.: 482 728 377
e-mail: obchod@pivovarsvijany.cz

Svijanské pivo zakoupíte kromě obchodních řetězců v téměř 50 pražských restauracích a v desítkách dalších rozsetých po Čechách a Moravě, včetně Plzně.

Originální pivovarská hospoda s výbornou kuchyní je přímo ve Svijanech (pondělí až pátek 11 – 22 hodin, sobota, neděle a svátky do 24 hodin – tel.: 482 728 028).

Všem příznivcům našeho pivovaru přejeme krásné vánoční svátky a pevné zdraví v roce 2009.

Poznejte pravý zážitek z Cottage Cheese

Od ostatních "sýrových kolegů" se přírodní Cottage cheese liší již na první pohled - svou zářivou bělostí a především zvláštní hrudkovitou konzistencí, která je patrná zvláště u Cottage Cheese Meggle, kdy hrudky zůstanou vždy krásně strukturované a oddělené.

Okouzlí každého gurmeta, který si zakládá na zdravé stravě a štíhlé linii. Jeho předností je totiž kromě báječné chuti také velmi nízký obsah tuku (pouhá 4 %) a vysoká koncentrace bílkovin. V "překladu" to znamená, že nízká energetická a vysoká výživová hodnota váš hlad rychle zažene, a pocit sytosti vám navodí na hodně dlouhou dobu…

Víte o nějakém jiném sýru, který by byl chutný, lahodný, přírodní, nízkotučný a zdraví prospěšný?

Více informací o produktu naleznete na: **www.meggle.cz**

MEGGLE

Naštěstí.

Labužnické nápady

■ VYLEPŠENÁ RÝŽE

Rýže, cibule, olej, kari, mražený hrášek, sůl

Na trošce oleje necháme zesklovatět nadrobno pokrájenou cibuli, přidáme kari, promícháme, přidáme rýži, zalijeme vodou (vody cca dvakrát víc než rýže), přikryjeme pokličkou a vaříme 10 – 15 minut. Poté přidáme do rýže uvařený hrášek a necháme stát pod pokličkou dalších 10 – 15 minut, aby se zbytek vody nasáknul do rýže a aby nebyla připálená. Dochutíme solí.

■ DRŮBEŽÍ SALÁT PRINCESSE

400 g mražených kuřecích prsíček, 250 ml vody, sůl, 100 g žampiónů z konzervy, 150 g mraženého hrášku, 50 g nasekaných mandlí, šťáva ze dvou citronů, 100 g majonézy, 40 g smetany, bílý pepř, špetka cukru, na obložení: zelená petržel

Kuřecí prsa rozmrazíme, vložíme do vařící osolené vody a 45 minut povaříme. Vařená prsa nakrájíme na kostky. Žampióny scedíme a nakrájíme na plátky. Hrášek rozmrazíme, podusíme a necháme vychladnout. Kuřecí maso, žampióny, hrášek a sekané mandle pokapeme trochou citrónové šťávy a necháme 10 minut marinovat. V jiné misce smícháme majonézu se smetanou a ochutíme solí, pepřem, cukrem a zbytkem citrónové šťávy. Pak vše smícháme dohromady a necháme 15 minut v chladu stát. Upravíme do mísy a ozdobíme zelenou petrželí.

■ HOVĚZÍ NA ZELENINĚ

4 hovězí plátky, 1 lžíce másla, 2 menší cibule, 3 lžíce kečupu, 1 mražená zeleninová směs s brokolicí, hořčice, pepř, sůl

Hovězí plátky naklepeme, osolíme, opepříme a potřeme hořčicí. V zapékací míse rozpustíme lžíci másla a maso obložíme 2 cibulemi na plátky nakrájenými a pečeme. Když je maso téměř měkké, zasypeme ho mraženou zeleninou, zeleninu mírně přisolíme, přidáme 3 lžíce kečupu a dodusíme. Podle potřeby podlijeme vodou. Podáváme s bramborovou kaší.

■ ČERTOVSKÉ PLACIČKY

600 g prorostlého vepřového plecka, 1 velká cibule nebo 3 malé, 1 vejce, 2 žloutky, sůl, pepř, sójová omáčka, worcester, hořčice, ďábelské koření, grilovací koření, saturejka, olej, mouka na obalování, olej na smažení

Plecko a cibuli rozemeleme, přidáme pepř, sůl, vejce a žloutky, 1 lžíci sójové omáčky a worcesteru, 2 lžičky hořčice a grilovacího koření, půl lžičky ďábelského koření, lžičku oleje, 1/2 lžičky saturejky. Promícháme a dáme uležet do ledničky aspoň na hodinu. Potom tvoříme placičky, které obalujeme v hladké mouce a smažíme na rozpáleném oleji zprudka po jedné straně, mírněji na druhé. Podáváme s bramborem a tatarskou omáčkou.

■ HALUŠKY S KYSELÝMI HOUBIČKAMI

1 halušky v prášku, 250 g nakládaných sladkokyselých hub, 250 g anglické slaniny nebo uzeného boku vcelku, kousek špeku, 1 velká cibule, 1 bujónová kostka s houbovou příchutí, zakysaná smetana

Dle návodu připravíme a v houbovém bujónu uvaříme halušky. Necháme okapat. V kastrole (velkém tak, aby se do něj vešlo celé množství halušek) rozškvaříme nadrobno pokrájený špek spolu s většími kostkami anglické slaniny, přidáme drobně nasekanou cibuli a orestujeme. Z hub slijeme nálev, propláchneme je v sítku studenou vodou a nakrájíme je na kousky veliké přibližně jako slanina. Přidáme k masu, prohřejeme, vhodíme halušky a pečlivě promícháme.
Hotový pokrm můžeme zakápnout zakysanou smetanou nebo posypat dohněda osmaženou cibulkou.

Každý rok stejné,

Takové jsou Vánoce. Rok co rok se opakují, rok co rok se peče téměř stejné cukroví, pořádají se stejné přípravy, ale když přijdou, jsou vždycky jiné. Každý rok jedinečné, s kouzlem, jež nezevšední.

Vrcholným prvkem našich Vánoc byl, je a bude ozdobený stromeček. Ten přece vítá Ježíška (nikoli Santa Clause, stejně jako nikdy předtím nevítal Dědu Mráze) – jinak by k nám nepřišel... A to stromeček nazdobený, zářící, k němuž již po staletí patří křehká krása skleněných ozdob, jejichž půvab lze jen stěží nahradit.

A tak dnes, kdy se jako nový materiál pro výrobu vánočních ozdob objevují mnohem méně romantické trvanlivé plasty, je na místě připomenutí neopakovatelné krásy křehké, a tak snadno rozbitelné skleněné ozdoby, která k Vánocům patří.

Kořeny výroby skleněných vánočních ozdob leží v severním Německu, v Duryňsku. Německé vánoční foukané ozdoby zásobovaly celou střední Evropu již v první polovině 19. století, ale zejména v posledních dvou desetiletích 19. století.

Předválečné Československo se stalo světovou velmocí vánočního sortimentu foukaných tvarů v druhé polovině třicátých let 20. století. Podobně jako jiné předměty spojené s mystérií a rituály Vánoc je skleněná historie samostatnou kapitolou našeho dědictví předávanou z generace na generaci. Jakoby svou křehkostí a pomíjivostí sám tento odkaz předků připomínal světu dočasnost lidského bytí v době zastavení shonu a běhu uprostřed zimy.

I dnešní doba má pokračovatele těchto tradic a technik. Ti, stejně jako celý sklářský průmysl v tradiční podobě, nemají u nás jednoduchou existenci, každodenně bojují o své místo v dnešním světě plném konkurence.

Kde se rodí křehkost Vánoc

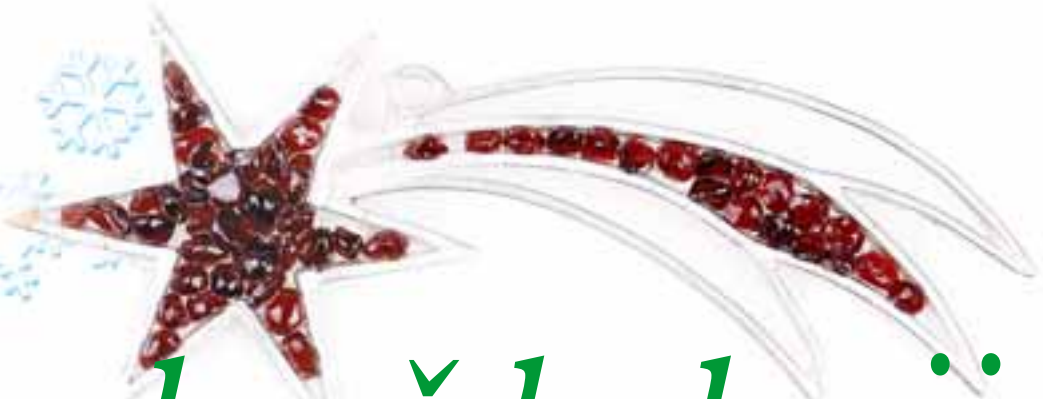
Mohli by o tom dlouze povídat tradiční tuzemští výrobci skleněných vánočních ozdob, mezi nimi i výrobní družstvo Vánoční ozdoby ze Dvora Králové nad Labem, které je největším českým výrobcem těchto ozdob. Není nic neobvyklého, že je již téměř výhradně závislé na exportu. Na českém trhu, který je obsazen levnou produkcí z Asie, družstvo prodá jen několik procent své produkce a orientuje se zejména na vývoz – do celé Evropy, zejména však do Rakouska, Německa a Itálie.

Proč tomu tak je, jestliže nálada zdobit stromeček u nás neutuchá?

„Ochota lidí v Česku kupovat v supermarketech levné plastové ozdoby z Číny pořád roste, nevadí jim, že jsou nekvalitní," tvrdí předseda družstva Vánoční ozdoby pan Miroslav Šorma. „Stačí se jen trochu na ně podívat – mají nepřesné prokreslení, nenavazující detaily, najdeme na nich otisky prstů, jsou potřísněné – a mohl bych pokračovat," říká. A skutečně pokračuje: „Já s nadsázkou říkám, že ozdoby mají výraz výroby dětí v zájmovém kroužku. Ale zvrat na českém trhu nečekáme. Soustřeďujeme se proto na zahraničí, kde jsou stále obchodníci, kteří zboží z Asie nechtějí," uzavírá toto téma předseda Šorma.

Současná produkce družstva již podle něj není o co největším objemu, ale výrobě zejména luxusnějšího zboží v náročnějším provedení a vysoké kvalitě. V tom družstvo vidí cestu, jak čelit asijské konkurenci. Družstvo staví na ruční výrobě své produkce, na kvalitních materiálech, dokonalých barvách, které zaručují barevnou stálost výrobků.

V současné nabídce podniku je přes 80 000 výrobků při možnosti provedení ve zhruba 600 barevných odstínech. Každý odstín je pak dále členěn na tři až šest efektů, jako jsou lesk, mat, mrazolak či metalíza.



ale vždycky jiné

Vánoce v barvách

ČERVENÉ A ZELENÉ VÁNOCE

Zelená barva je na Vánoce spojena se zeleným vánočním stromeček a se zeleným jmelím, které je poseto bobulemi, jako by na ně z nebe spadly perly. Červená barva nejlépe ladí se sytě zelenou nebo zlatou. Červená je barva veselá a vnese do našich domovů vášeň a kouzlo neočekávaného. Stačí třeba mít v této barvě ubrus nebo svíčky, které můžeme zapálit na adventním věnci každou adventní neděli. Červenou nese i vánoční hvězda, kterou lze však zakoupit i v barvě smetanové.

ZLATÁ A STŘÍBRNÁ

Tyto barvy k nám vnesou luxus a eleganci. Zlaté ozdoby na vánočním stromečku se nejlépe kombinují s červenými či skleněnými dekoracemi. Skleněné ozdoby nosí punc čistoty a lesku. Právě skleněné ozdoby českých mistrů jsou uznávaným artiklem po celém světě. Zlaté doplňky můžeme sladit i s živými květy například liliemi nebo hvězdníkem.

Stříbrná barva s sebou nese svým způsobem chlad. Pokud ji navíc zkombinujeme s modrou, tento pocit ještě umocníme. Ledová kombinace stříbrné, modré a bílé přináší chlad a čistotu. Pokud nás čekají vánoce na blátě, bude tato ledová dekorace v bytě zpestřením. Elegantní kombinace stříbrné je s pastelovou zelenou a smetanovou barvou.

BARVY OHNĚ A ZEMĚ ● Již několik let jsou v kursu barvy ohně a země, tedy oranžová, skořicová, hnědá a smetanová. Tyto vánoční ozdoby můžeme na vánočním stromku kombinovat se zlatými nebo skleněnými ozdobami. Ve skleněné váze nebo míse tyto koule v barvě ohně a země vyniknou se světelným řetězem nebo ovocem, jako jsou mandarinky, pomeranče. Dekoraci je dobré dozdobit skořicí a hřebíčkem, jež navíc dodají celé kráse vůni.

POSLEDNÍ TRENDY ● Nejnovějšími trendy ve vánoční výzdobě je kombinace černé a bílé. Tato barevná kombinace rozšiřuje obzory těm, kteří nejsou právě milovníky pestrých barev a jdou proti všem zásadám a tradicím. I když na někoho může působit černá jako barva smutku, také s sebou nese eleganci, kterou ideálně doplňuje bílá. Módní jsou skleněné nebo bílé ozdoby oblečené do černé krajkové košilky. K dostání jsou ozdoby na stromek či vánoční interiérové a exteriérové dekorace v zastoupení černo-zlaté a černo-stříbrné. Není výjimkou ani stromeček oblečený celý do černého kabátu. Pro někoho skandální a nemyslitelné, pro jiné jedinečný módní výstřelek a změna, kterou ještě mohou korunovat tak, že stromeček zavěsí do stropu podle dřívějších tradic a zvyklostí.

●

Výrobců skleněných vánočních ozdob je v naší republice hodně. K těm tradičním, kde se po generace předává zručnost a nároky na kvalitu, patří kromě družstva **Vánoční ozdoby Dvůr Králové** také družstvo **Slezská tvorba** nebo družstvo **Irisa**, jejíž výrobky zde také představujeme *(zdobí na obou stranách větve a stromečky)*. Velice originální, luxusní vánoční ozdoby s granátky vyrábí **družstvo Granát Turnov** *(z jeho tvorby: zvoneček na str. 30, vánoční hvězda na této straně nahoře)*.

VT JOURNAL Co jsme nakoupili, to si uvaříme – VT Journal 16/2008, barevná příloha novin Euro veletrhy. Vydávají VT Media – vydavatelství a agentura LINA ve spolupráci se Svazem českých a moravských spotřebních družstev. Redakce: V Závětří 4, 170 00 Praha 7, tel.: 266 791 550-1, fax: 266 791 550, e-mail: euroveletrhy@etelnet.cz MK ČR E 7062. ISSN 1802-436X. **www.euroveletrhy.cz**

Tradiční kvalita
v novém balení

Novinka od Kávovin

Kávoviny
TRADICE OD ROKU 1896

Kávoviny, a. s., Jana Palacha 515, 532 32 Pardubice
tel.: 466 798 811, fax: 466 330 555, e-mail: odbyt@kavoviny.cz, www.kavoviny.cz