

česká a španělská
KUCHYNĚ

příprava
SUSHI



FINLANDIA®

BOTANICAL

Osvěžující kombinace mimořádné jemnosti Finlandia Vodky
s těmi nejlepšími esencemi z čisté finské přírody.



SKINNY MINT DRINK

4 cl Finlandia Botanical Okurka & máta
12 cl toniku
citron a led
dekorace: okurka a máta

TIP: nahrad'te tonic sodou pro mimořádně svěží chuť



SKINNY ROSE DRINK

4 cl Finlandia Botanical Lesní ovoce & růže
12 cl toniku
limeta a led
dekorace: okvětní plátky růže

TIP: nahrad'te tonic sodou pro mimořádně svěží chuť



LEHKÉ SVĚŽÍ DRINKY S NÍZKÝMI NÁKLADY
PRO ÚSPĚŠNÝ START SEZONY

www.pijrozumem.cz

Finlandia a Finlandia Botanical jsou registrované ochranné známky. ©2021 Brown-Forman Finland.



Milé čtenářky, milí čtenáři,
už je za dveřmi, už je cítit, opravdu se blíží! Léto, které máme spojené se sluncem,
odpočinkem a dovolenou. Tu pravděpodobně letos nestrávíme za hranicemi, ale spíše
v naší české kotlině. Aby se vám přeci jen po cestách světem tak moc nestýskalo,
připravili jsme pro vás s našimi kuchaři nejznámější zahraniční pokrmy, abyste mohli nechat cestovat
alespoň své chuťové pohárky. Kuchař Dalibor Navrátil vás v novém čísle magazínu naučí krok po kro-
ku, jak připravit stejně dokonalé sushi, jako ho dělají v Japonsku. S recepty kuchaře Martina Vaňka
zase lehce uvaříte krásně barevnou, vonící, a hlavně skvěle chutnající španělskou kuchyni. No a kdyby
vás mezinárodní recepty omrzely, zůstaňte u nás – kuchař Vítek Kudrna ukáže, jak na hezkou českou
kuchyni. Tak ať vám chutná!

Pohodový začátek léta vám přeje
JIP východočeská



Gastro MAGAZÍN, čtvrtletní periodikum zaměřené na kvalitní
gastronomii, nové trendy, zboží a vyhlášené podniky v ČR.

REDAKCE

**JIP GastroMagazín připravil tým JIP východočeská
ve spolupráci s GastroStudiem JIP**

Publisher: Michal Lelek **Kuchaři:** Dalibor Navrátil
Artdirector: Petra Králová Martin Vaněk
Redaktor: Karolína Frýdová Vít Kudrna

Vydavatel:

JIP východočeská, a. s., Hradištská 407, 533 52 Staré Hradiště

Dále vydáváme: www.jip-potraviny.cz/katalogy

Kontakt: marketing@jip-napoje.cz

www.jip-potraviny.cz, www.jip-gastrostudio.cz

FB /jip.potraviny

IG: /jip_potraviny

Členové silné velkoobchodní skupiny JIP:



GIN AND TONIC READY TO DRINK

25



44



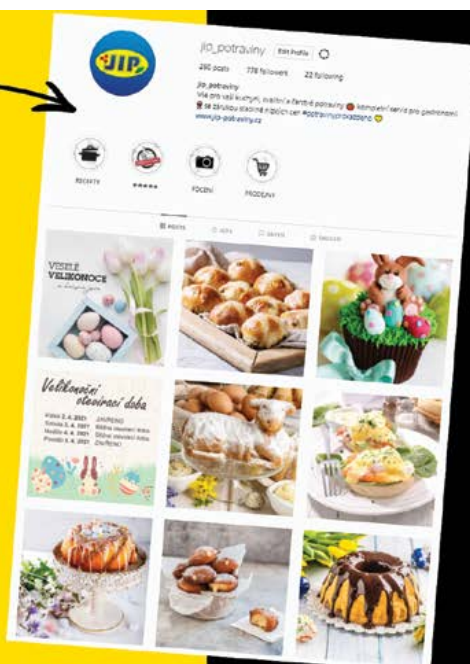
6



 jip_potraviny

JIP POTRAVINY 

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





10



24



38



26



OBSAH

GastroMAGAZÍN

- 6 **Cash&Carry Zlín**
nová modernizovaná prodejna
- 10 **SUSHI od A do Z**
s kuchařem Daliborem Navrátilém
- 24 **Příběhy našich dodavatelů**
Ajala chocolate
- 25 **Soutěž s Beefeatrem**
o karton plechovek
- 26 **Španělská kuchyně**
s kuchařem Martinem Vaňkem
- 38 **Extra panenský olivový olej**
díl druhý – kultivary
- 44 **Česká kuchyně**
s kuchařem Vitem Kudrnou

Nenechte si ujít!



Otevřeli jsme další modernizovanou prodejnu

Zlínská Cash & Carry je v novém









Nezahálíme a pokračujeme dál. Po nové prodejně v Ostravě a kompletně zrekonstruovaném JIPu v Sušici jsme se hned začátkem letošního roku pustili do další prodejny, tentokrát ve Zlíně.

Zvětšit plochu, rozšířit nabídku a jednotlivým úsekům dát nový, moderní vzhled. To byly hlavní cíle rekonstrukce zlínské prodejny Cash & Carry. A (možná trochu neskromně) musíme říct, že se nám je podařilo splnit tak, jak jsme si představovali. Za zhruba měsíc a půl nepřetržitých prací se prodejna změnila k nepoznání.

Novinky, které potěší

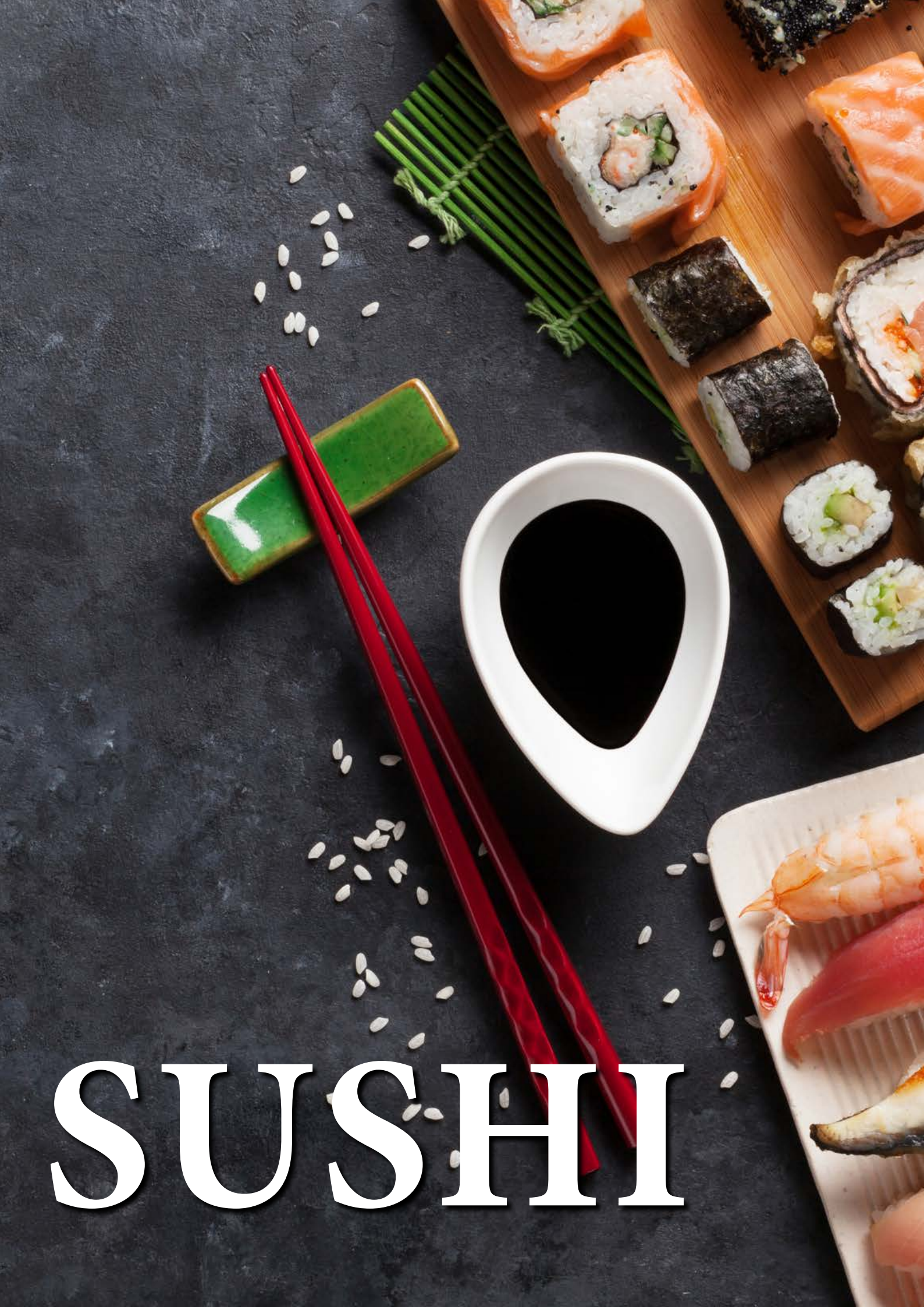
Ve zmodernizované zlínské Cash & Carry najdete hned několik novinek. Stejně jako v ostatních zrekonstruovaných prodejnách se i v té zlínské nachází speciální temperovaný úsek ovoce a zeleniny s plody ze všech koutů světa, ale i z našich českých sadů a zahrad. Dalším vylepšením oproti předešlé prodejně je samostatný úsek poctivého řeznictví vždy s absolutně čerstvým masem. Jen kousek opodál najdete rybárnu s širokou nabídkou chlazených i živých ryb a mořských plodů. Další zastávkou při nákupu pak může být vlastní pekárna, odkud se jak ve všední dny, tak o víkendy line vůně čerstvého pečiva. Sérii úseků s čerstvými produkty pak doplní lahůdky, kde pořídíte kvalitní uzeniny nebo sýry, a také bistro s teplým i studeným občerstvením a zákusky všeho druhu. To všechno doplní mražený sortiment, nabídka pív, vín a dalšího alkoholu a samozřejmě tisíce dalších výběrových potravin.

Obchod pro každého

Víme, že už nakupování u nás znáte, ale i přesto připomínáme – v našich prodejnách nakoupí jak podnikatelé, tak široká veřejnost. I pokud nemáte živnostenské oprávnění, můžete k nám chodit nakupovat a nepotřebujete žádnou zákaznickou kartu. A co víc, potraviny i nápoje u nás pořídíte vždy výhodně a každých 14 dnů se můžete těšit na desítky produktů za akční ceny.



JIP Cash & Carry ve Zlíně můžete navštívit v ulici Jateční 169 každý den od 7.00 do 20.00 hodin.



SUSHI



Po celém světě oblíbený pokrm, jehož historie sahá dávno před náš letopočet a který jen tak nezevšední. Vždyť jeho druhy, tvary, používané suroviny a způsoby výroby v podstatě nemají hranice.

Hlavní kouzlo sushi spočívá především ve skvělé chuti a vzhledu. A také v tom, že si ho zvládnete připravit i doma. Nejdůležitější je mít mimořádně kvalitní a čerstvé suroviny, všechno ostatní je jen otázka cviku.

PŘIPRAVIL: Dalibor NAVRÁTIL

SUSHI od A do Z

Rýže není pro Japonce jen základní surovinou. V minulosti se jednalo o komoditu, kterou se platily daně a na základě které se posuzovalo bohatství rodin. I dnes se jedná o symbol životaschopnosti země. Až ji budete připravovat, vzpomeňte si, že v Japonsku je rýže základní stavební jednotkou společnosti. Proto k ní přistupujte s úctou a využijte ji do posledního zrníčka.

Jak připravit rýži na sushi?

Sushi rýži uvařte podle návodu a nechte ji vychladnout na pokojovou teplotu. Mezitím si připravte **rýžový rozvar** na ochucení. Do hrnce nalijte 1 litr japonského rýžového octu (Mizkan), k němu přidejte 320–330 g cukru a 120–130 g soli, vše rozmíchejte, přiveďte k varu a sundejte z plotny. Nálev pak nechte vychladnout. Do jednoho kila uvařené sushi rýže nalijte 250 ml nálevu a promíchejte. Sushi se dělá z rýže pokojové teploty, ne z chladnější. V nižší teplotě (např. v lednici) začnou rýžová zrnka tvrdnout a vysuší se.

Řasa Nori a podložka

obj. 40515897



Nori je v Japonsku pěstována v pobřežních vodách, poté ji pěstitelé sbírají a následně suší. Výsledkem jsou tenké černé listy používané pro balení sushi, nori se však využívá také jako drcené koření. Kromě vynikající chuti má i neocenitelný přínos pro lidské zdraví – je zdrojem bílkovin a velkého množství vitamínů a minerálů.



obj. 40325523

Rýžový ocet

obj. 40516012

Rýžový ocet, vyráběný z fermentované rýže nebo rýžového vína, se používá na ochucení rýže pro přípravu sushi nebo jako přísada například do sladkokyselé, Hoisin nebo Teriyaki omáčky, polévek a mnohého dalšího.



Sójová omáčka

obj. 40515844

Sójových omáček, jejichž použití je pro asijskou kuchyni typické, naleznete celou řadu. Neoblíbenější „sójovkou“ k sushi je Kikkoman. Jedná se o tradiční japonskou omáčku s jemnou sladkou chutí, která se vyrábí fermentací ze sójových bobů, pšenice, vody a soli.



Zázvor

Nakládaný zázvor
obj. 40516016
40515932 růžový



Zázvor nakrájený na tenké plátky a naložený ve směsi rýžového octa, cukru a soli je stejně jako wasabi neoddělitelnou součástí při servírování sushi. Slouží k neutralizaci chuti a měl by tak být konzumován mezi jednotlivými druhy sushi.



Sake

obj. 42806154

Pokud si chcete sushi užít se vším všudy, dejte si k němu sake. Japonský alkoholický nápoj vyráběný několika-násobným kvašením z rýže, kvasinek a vody lze pít jak studený, tak teplý.



Wasabi nebo také japonský křen je rostlina využívaná pro svůj oddenek, který se strouhá, případně mixuje, a používá se nejen do sushi, ale i do dalších japonských pokrmů jako sashimi nebo nudle. Důvodem není pouze jeho výrazná ostrá chuť, ale také fakt, že wasabi je silným přírodním antibiotikem a antioxidantem.



Wasabi

obj. 40516068

Černý sezam

obj. 42809036



Bílý sezam

obj. 42809034



Hůlky

obj. 61510172



Ředkev

obj. 42416082



Příprava lososa

NIGIRI

MAKI





Příprava lososa

Už při výběru lososa dbejte na to, abyste kupovali opravdu čerstvou rybu. Losos by měl být lesklý, nikoli matný, pozor dávejte i na jeho barvu a nezapomeňte si k rybě také přivonět.

Pokud jste zakoupili celý filet, nejprve je potřeba jej stáhnout z kůže. Na užším konci filetu nakrojíte (1), kůži si přidržte a jednoduše hřbetem ruky oddělíte maso od kůže (2, 3).

Zkontrolujte, zda v masu nejsou kostičky, a případně je vytáhněte. Chrupavkovitou část, odkud se vytahují kostičky, seřízněte (4). Lososa pak nakrájejte na délku řasy, ze které budete sushi tvořit (5), a rozřízněte napůl (6, 7). Z masa seřízněte část s podkožním tukem, aby bylo maso krásně čisté (8, 9, 10, 11). *

Takto připravené maso můžete začít krájet na jednotlivé druhy sushi. Na maki použijte břišní část masa a nakrájejte jej na hranolky (12, 13, 14). Na nigiri se používá hřbetní část masa, která je vizuálně zajímavější. Kvalitním ostrým nožem lehce zešikma nakrájejte maso na plátky (15). S takto připraveným lososem (16) už bude výroba sushi hračka.

* Rada šéfkuchaře

Odkrojené kousky lososa nemusíte vyhazovat, ale můžeme je nahrubo nasekat, přidat wasabi, sójovou omáčku Kikoman, japonskou majonézu a směsí naplnit rolku.



Lososové a krevetové nigiri



Do navlhčených rukou vezměte 22–24 g připravené ochucené rýže (podle návodu na str. 12) a prsty z ní vytvořte váleček (1, 2). Na plátek lososa naneste prstem trochu wasabi (3, 4), plátek položte na vytvořený rýžový váleček a mírně přitlačte, aby se přilepil (5, 6). Stejně postupujte i v případě nigiri s krevetou. Z rýže vytvořte váleček, který bude na jedné straně malinko užší. Na krevetou naneste prstem wasabi, položte ji ocáskem na užší stranu válečku a mírně přitlačte (7, 8).





avokádo

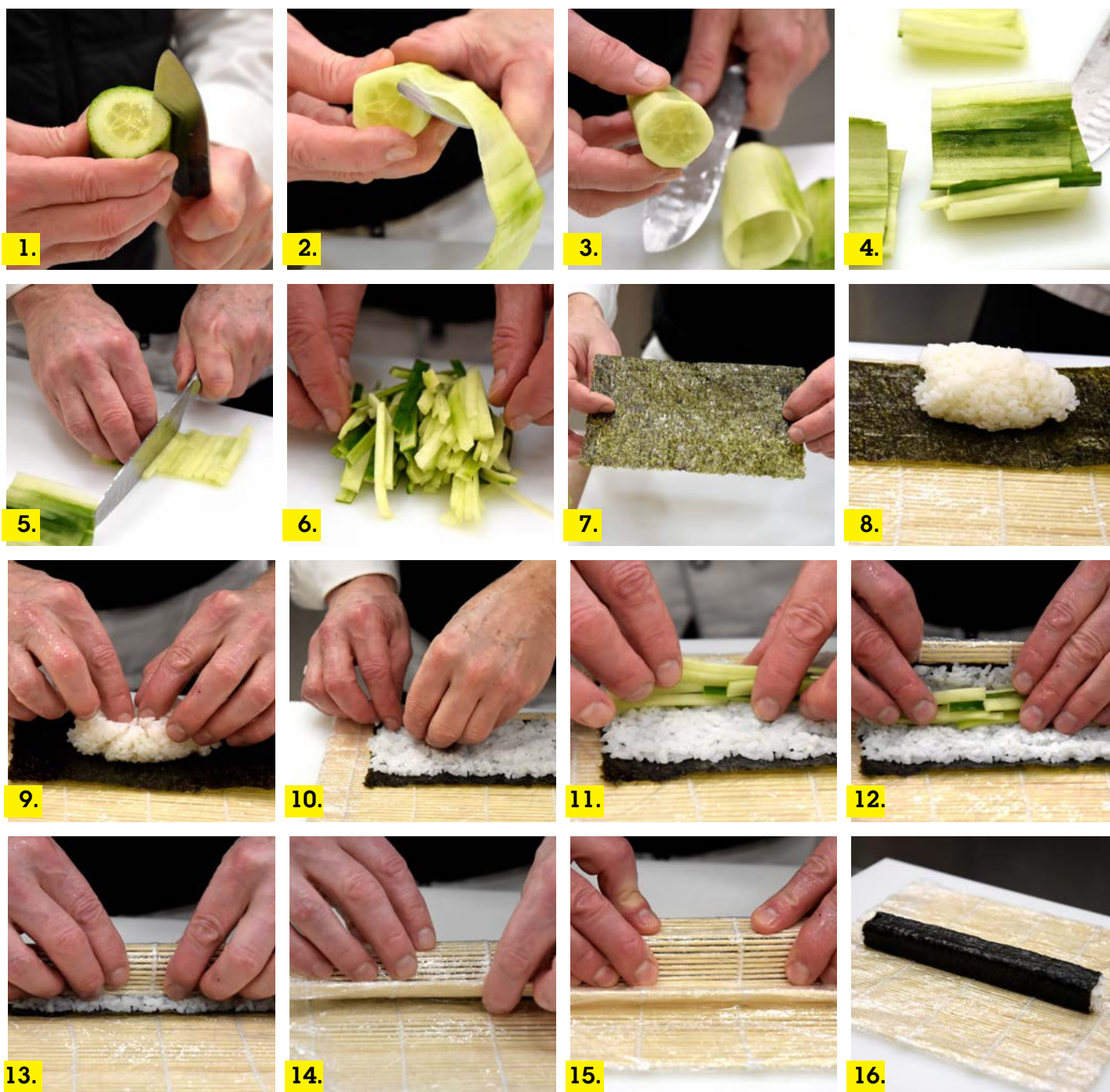
losos

okurka

mrkev

Maki





Okurkové maki



Na **okurkové maki** si vyberte ideálně rovnou a tenkou okurku, aby se vám dobře krájela. Nejprve ji omyjte, osušte a nakrájejte na zhruba 10 cm dlouhé špalíčky. Slupku i dužinu okurkových špalíčků pak nožem postupně kolem dokola okrajujte (1, 2), dokud se nedostanete k semínkům (3) – tato část okurky se do sushi nepoužívá. Okrájené plátky okurky nakrájejte na úzké hranolky (4, 5, 6).

Vezměte si sushi řasu a lesklou stranou dolů ji položte na rohož (7).^{*} Z asi 70 g rýže vytvořte váleček, položte jej doprostřed řasy (8) a mokрыmi prsty rýži roztáhněte po její ploše (9). Na straně, která je dál od vás, nechte zhruba centimetrový proužek řasy bez rýže, aby se rolka dobře spojila (10). Dávejte pozor, aby rýže byla rozprostřena rovnoměrně – jen tak dosáhnete pěkné rolky bez hrbolů. Pokud se vám rýže při rozprostírání po řase lepí na prsty, více si je navlhčete. Poté doprostřed rýže položte nakrájenou okurku (11, 12), po celé délce by jí mělo být stejné množství. Pak už celou rolku postupně zarolujte jako roládu (13, 14, 15, 16).

*** Rada šéfkuchaře**

Pokud rohož obalíte několika vrstvami potravinové fólie, bude se vám s ní lépe pracovat.



17.



18.



19.



20.



21.



22.



23.



24.



25.



26.



27.



28.

Avokádové, mrkvové a lososové maki

Na **avokádové maki** vybírejte avokádo určené k okamžité spotřebě. Než si ho koupíte, osahajte, jestli není hodně tvrdé, nekupujte však ani avokádo, které je příliš měkké nebo dokonce blátivé. Nožem nakrojte avokádo kolem dokola a rozdělte (17). Nůž zasekněte do pecky a vyndejte ji (18, 19). Lžící vyndejte dužinu (20) a nakrájejte ji na hranolky. Stejně jako při postupu s okurkovým maki řasu položte na rohožku lesklou stranou dolů, na ni dejte váleček rýže a mokrými prsty ji rovnoměrně rozprostřete po řase, na konci nechte kousek volný. Avokádo položte na rýži a sushi zarolujte (21, 22).

Na přípravu **mrkvového maki** oloupejte mrkev nebo karotku, vložte ji do hrnce se slanou vodou a vařte 10–12 minut. Mrkev pak nechte vychladnout a nakrájejte na zhruba 10 cm dlouhé hranolky (23). Mrkev můžete povařit také v sójové omáčce, díky tomu chytne po obvodu tmavý nádech. Připravte si řasu s rozprostřenou rýží, mrkev na ni položte a zarolujte (24).

Maso na **lososové maki** připravte podle návodu na str. 15. Hranolek lososa pak položte doprostřed rýže rozprostřené na řase (25), z jedné strany prstem lososa po celé délce namažte trochou wasabi (26) a zarolujte (27). Pokud se pustíte do všech druhů, výsledkem budou krásně barevné rolky (28).



Dali byste si čerstvé sushi, ale na jeho přípravu sami nemáte čas?

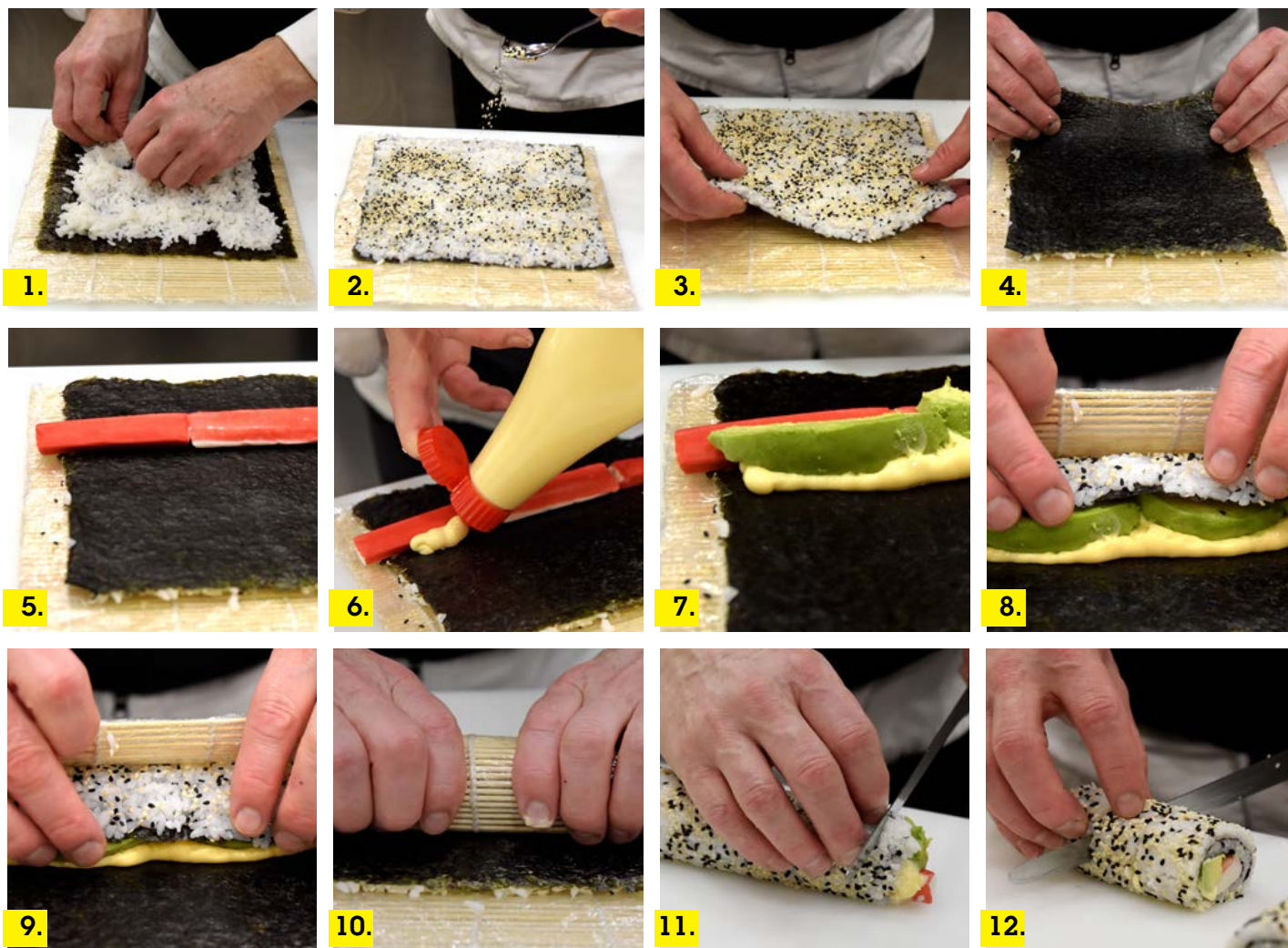
Vyberte si z několika druhů našich čerstvých sushi setů. V prodejnách JIP v Praze-Bořanovicích a Ostravě je pro vás připravujeme každý den.



Naše kolegyně Kateřina a Andrea v ostravské prodejně a kolega Honza v té bořanovické, kteří mají výrobu sushi na starost, se pravidelně proškoují, aby každá krabička sushi byla dokonalá. Vychutnejte si na našich prodejnách japonskou delikatesu – dennodenně čerstvou, vždy z těch nejvyšších surovin a v několika variantách!



California



California maki vypadá na první pohled složitěji, ale sami poznáte, že není. Jedná se v podstatě o obrácenou rolku. Na rohož položte řasu lesklou stranou dolů, vezměte 130–150 g rýže a mokkými prsty ji roztáhněte po celé ploše (1). Na rozdíl od maki zde není nutné nechávat prostor bez rýže. Smíchejte bílý a černý sezam, naneste jej na rýži (2) a mírně pomačkejte. Celou řasu pak na rohoži otočte rýží dolů (3, 4). Na řasu pak položte tyčinku surimi (5), přidejte japonskou majonézu (6), na hranolky nakrájené avokádo (7) a rolku zarolujte (8, 9, 10). Pokud by se vám stalo, že by během rolování avokádo nebo tyčinka surimi z konce rolky vylezly, jednoduše je prstem zamáčknete zpět. Hotové California maki nakrájejte ostrým namočeným nožem (11, 12).

KRÁJENÍ SUSHI

Nůž, kterým chcete sushi krájet, musí být ostrý. Čepel si před krájením i v jeho průběhu namočte – rýže se lepí a bez namočení se vám rolky budou krájet špatně. Rolku překrojte v půlce, poloviny přiložte k sobě a opět je překrojte v polovině a takto ještě jednou.





Celé naše dobrodružství začalo, když kamarád Martin přivezl z Guatemaly čokoládu od původních obyvatel Střední Ameriky. Ochutnávka této mayské čokolády pro nás byla neskutečným zážitkem, kdy se absolutní nadšení střídalo s překvapením z neobvyklé chuti. Bez velké nadsázky můžeme říct, že jsme prozřeli, protože čokoláda chutnala zcela jinak než ty, které jsme si dosud kupovali. Začali jsme se o čokoládu více zajímat a zjistili jsme spoustu zajímavých věcí. Například že v Evropě není snadné poctivou a pravou čokoládu získat. Nebo že Československo bylo za první republiky třetím největším zpracovatelem kakaových bobů na světě. To vše nás inspirovalo k založení manufaktury AJALA CHOCOLATE.

A co vlastně ajala znamená? V mayském jazyce je to probuzení. A přesně takové pocity bychom vám rádi předali. Aby vás už první kousek překvapil, probudil zvědavost i touhu po dalším poznávání. Chceme ukázat, jak doopravdy chutná pravá čokoláda připravená jen z výběrových kakaových bobů a třtinové šťávy. Taková čokoláda, která není nezdravou cukrovinkou, ale opravdovým pokrmem bohů plným chuti a zdraví prospěšných látek. Chceme vytvářet udržitelné vztahy mezi námi, farmáři i lidmi milujícími čokoládu a zodpovědným přístupem se starat o blaho naší planety. Výroba čokolády se stala zapomenutým uměním. Přitom ještě za první republiky bylo Československo třetím největším zpracovatelem kakaových bobů na světě. S Ajalou navazujeme na tuto tradici a snažíme se dělat s pomocí starých metod i moderních postupů tu nejlepší čokoládu na světě.

Používáme výběrové kakaové boby z ověřených destinací, jako jsou Střední a Jižní Amerika. Dbáme na to, aby šlo o původní oblasti, kde byly boby pěstovány odjakživa. Díky tomu víme, že je o rostliny výborně postaráno. Důkazem je výtečná chuť, s níž se běžné kakaové boby nemohou srovnávat. Všechny naše čokolády osobně vyrábíme v Česku, konkrétně v Brně. Jen tak můžeme zaručit 100% kvalitu a zodpovědný přístup ke každé jednotlivé tabulce.

Vše souvisí se vším a vytváření udržitelných vztahů s dodavateli i přírodou je naší největší prioritou. S farmáři spolupracujeme buď přímo, nebo co nejtěsněji. Dostanou tak za kakao více peněz, zlepši kvalitu svého života a mají větší motivaci starat se o kakaovníky ještě lépe. Výběrové kakao roste ve stínu vysokých stromů, takže jeho pěstování přispívá k záchraně pralesa. Na obaly využíváme ručně tištěné papíry Calico z Česka a snažíme se nacházet místní zdroje i u dalších surovin.



GIN AND TONIC READY TO DRINK



Pijte #BeefeaterTonic s rozumem.

profi.pernod-ricard.cz

**SOUTĚŽ
O NOVÉ
PLECHOVKY!!!**

Kup na některé z našich 13 prodejen JIP Cash & Carry plechovku Beefeater (nezáleží na designu) a vyfoť se s ní originálním způsobem. Neboj se zapojit kreativitu a vlastní styl! Fotku přidej na svůj IG profil s hashtagem #JIPsoutez a sleduj naši stránku jip_potraviny na Instagramu.

Dvacet nejoriginálnějších fotek vybereme a jejich autory odměníme kartonem s 24 kusy plechovek Beefeater dle vlastního výběru.

Podmínky soutěže: Soutěž probíhá na instagramovém profilu jip_potraviny, a to v termínu od 1. do 14. 5. 2021. Účastnit se mohou pouze osoby starší 18 let. Zapojením se do soutěže souhlasíte se zveřejněním výherní fotografie na našem webu a sociálních sítích. Vybraní výherci si budou moci výhru vyzvednout na našich prodejnách JIP Cash & Carry. Více informací o soutěži najdete na www.jippotraviny.cz/soutez.



Španělská KUCHYNĚ



Ve Španělsku nenajdete místo, kde by se nepodávalo tapas. Tyhle malé porce jídla, připravované na nejrůznější způsoby, jsou neodmyslitelnou součástí španělské kultury. Jedním z nejznámějších tapas je určitě pan y tomate – rychlý, jednoduchý, svěží, vynikající... Až ho ochutnáte, pochopíte.

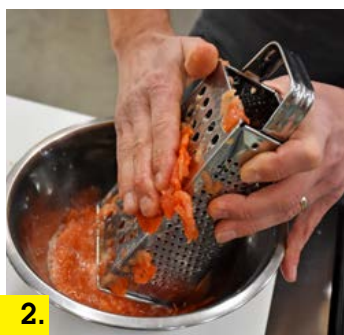
Pan y tomate



tapas



1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



9.



10.



11.



12.



13.



14.



15.



Pan y tomate

Suroviny:

4 větší rajčata, 1–2 stroužky česneku, španělská šunka jamón serrano, bílá bageta, extra panenský olivový olej, sůl, čerstvě namletý pepř

Rajčata omyjte a na struhadle je celá nastrouhejte nahrubo (1), v ruce vám pak zůstane jejich slupka (2). Ideální je použít zralejší rajčata, která se dobře strouhají. Nastrouhaná rajčata dejte do cedníku a nechte z nich vykat vodu, potřebovat budete pouze jejich dužinu bez vody (3, 4, 5). Bagetu nakrájejte zešikma na plátky (6, 7) a nasucho na pánvi, na grilu, v troubě či v toustovači je opečte dokrupava (8). Vezměte okapaná nastrouhaná rajčata (směs by měla mít po vykapání hustější konzistenci) a přidejte k nim sůl (9), čerstvě namletý pepř, podle chuti jeden nebo dva prolisované nebo nastrouhané stroužky česneku (10) a vše rozmíchejte (11). Do směsi nakonec přidejte extra panenský olivový olej a metličkou směs prolehejte tak, aby se leskla (12). Připravte si jamón (13), na opečené plátky bagety nandejte vždy kopeček rajčatové směsi (14) a navrch položte kousek jamónu (15).

Gazpacho



Tahle španělská zeleninová polévka je pro nás trochu netradiční – podává se totiž studená. Během teplých dní však osvěží, je zdravá, a hlavně skvěle chutná. Říká se, že co Španěl, to jiné gazpacho. Tak se nebojte si ho upravit podle své chuti.



1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



9.



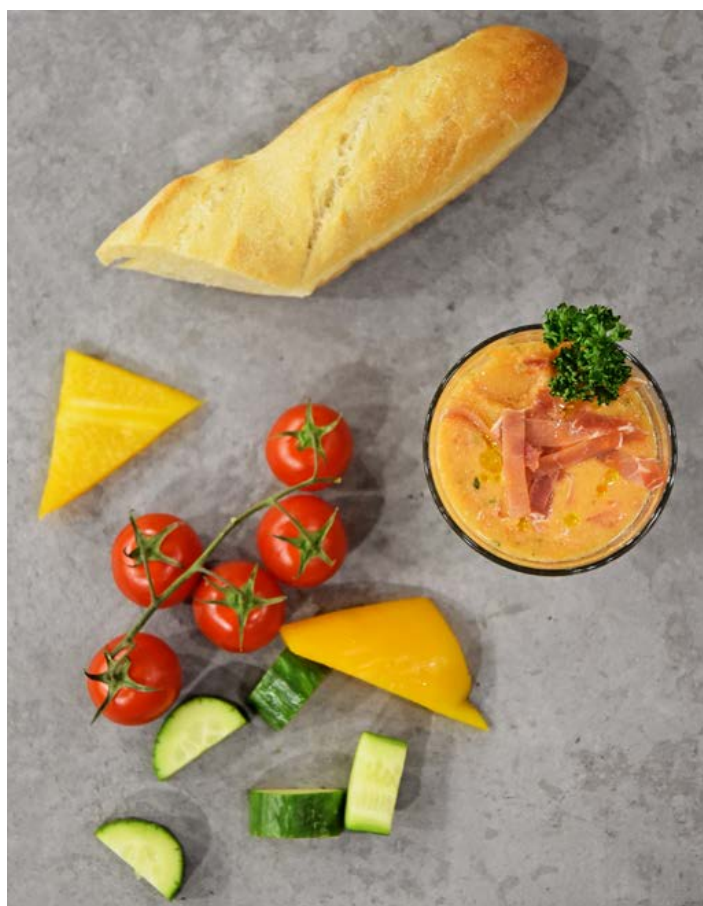
10.



11.



12.



Gazpacho

Suroviny:

3 rajčata (mimo sezónu můžete použít cherry rajčátka, která jsou chuťově výraznější), ½ červené papriky, ½ žluté papriky, 1 okurka, stroužek česneku, extra panenský olivový olej, bílý vinný ocet, bílá bageta nebo ciabatta, římský kmín, sůl

Rajčata a papriky nakrájejte na větší kusy, okurku z půlky oloupejte, aby gazpacho nebylo hodně zelené, a také ji nakrájejte (1, 2). Vše dejte do větší mísy (3). Stroužek česneku rozkrojte, vyndejte z něj klíček (4) a prolisujte ho ke zbytku zeleniny (5). Zeleninu osolte, přidejte římský kmín, přilijte extra panenský olivový olej a bílý vinný ocet (6, 7). Rukou vyberte vnitřek bagety nebo ciabatty a přidejte ho k zelenině (8), kůrka pečiva se do gazpacha nedává. Místo klasického pečiva můžete použít i bezlepkové. Pak už jen vezměte ponorný mixér a vše rozmixujte (9, 10). Tím, jak budete mixérem do polévky vhánět vzduch, zesvětlá. Pokud ji necháte odstát, bude se jí vracet červenější barva.

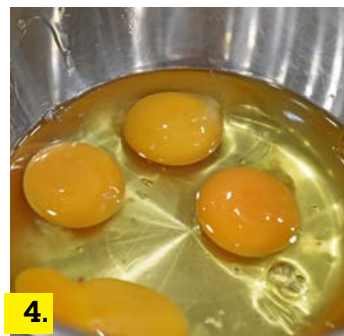
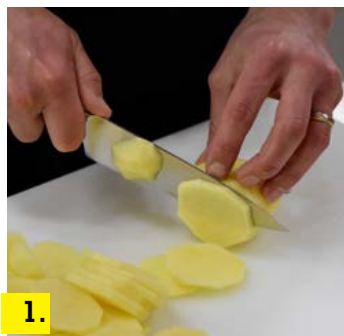
Gazpacho se podává studené, proto ho nechte vychladnout v lednici. Pokud ho chcete podávat hned, nalijte jej do sklenic (11) a přidejte k němu led nebo ledovou tříšť. Polévku zakápněte pár kapkami olivového oleje a ozdobte třeba trochou pokrájeného jamónu nebo uvařenou krevetou.



Tortilla de patatas

s česnekovou laktonézou
a vepřovou panenkou





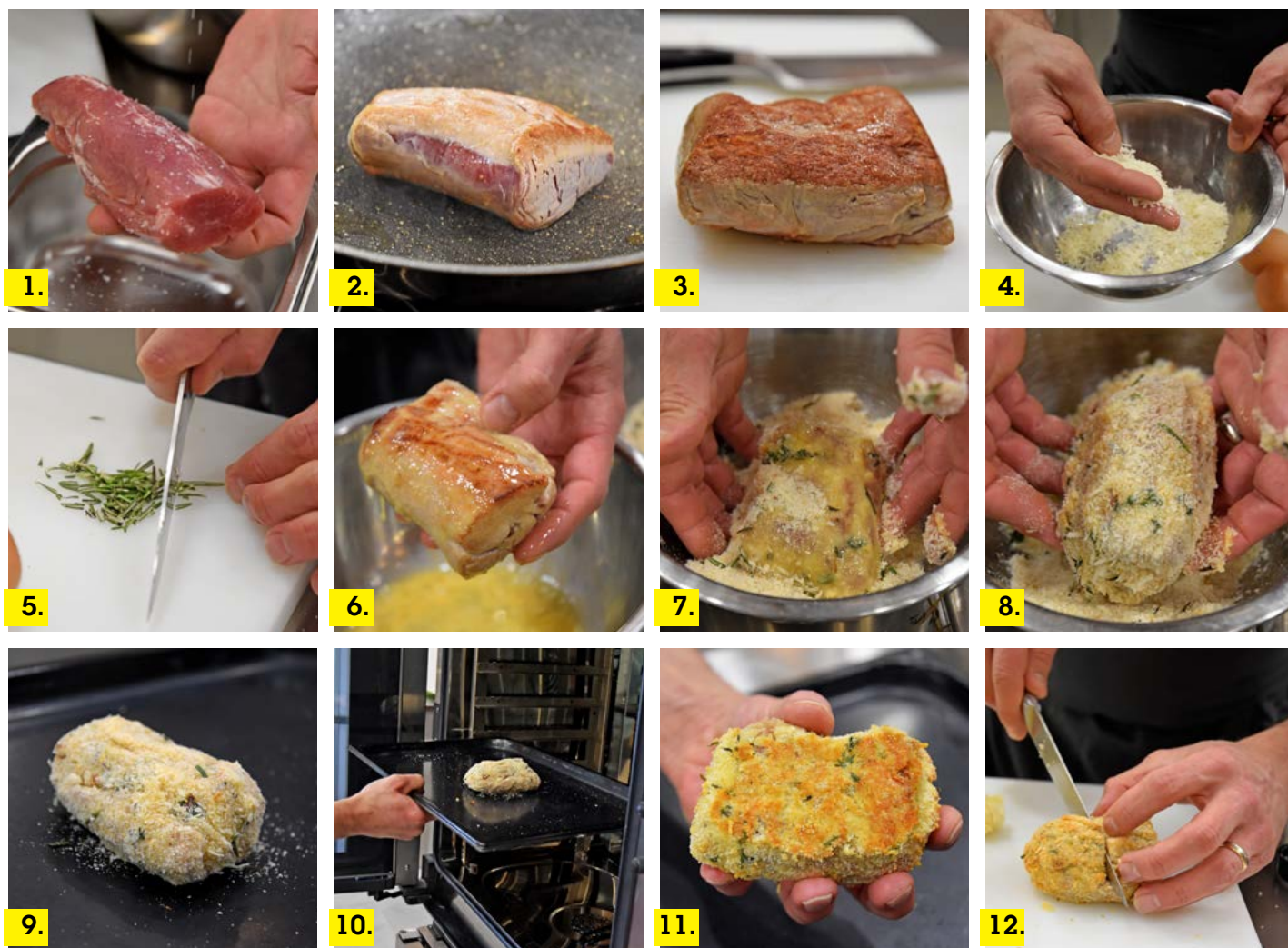
Tortilla de patatas s laktonézou

Suroviny:

brambory, 4 vejce, cibule, sůl, olivový olej pomace, polotučné nebo plnotučné mléko, slunečnicový olej, plnotučná hořčice, stroužek česneku, čerstvě namletý pepř

Syrové brambory nakrájejte na tenčí plátky (1). Pokud je nebudete zpracovávat hned, dejte je do vody, aby neztmavly (2). Plátky brambor pak krátce (asi 2,5–3 minuty) povařte v osolené vodě, aby lehce změkly. Jakmile jsou brambory hotové, nechte je okapat (3). Do misky rozklepněte čtyři vejce (4), osolte (5) a přidejte na plátky nakrájenou cibuli (6, 7). Zchladlé brambory nasypete do mísy s vajíčky a vše promíchejte (8). Na pánvi rozehejte větší množství olivového oleje pomace, brambory pak vyskládejte na pánev a přitlačte na dno (9). Důležité je mít v pánvi dostatek oleje, aby se brambory nepřipalovaly. Pánev přiklopte nejlépe druhou pánví stejného rozměru a brambory pomalu pečte z jedné strany. Poté pomocí druhé pánve tortillu otočte a pečte z druhé strany (10). Před otočením druhou pánev otřete od vody a opět podlijte olejem, aby se tortilla nespálila. Pokud doma nemáte dvě stejné pánve, dá se tortilla vyndat na talíř a vrátit do původní pánve. Po dopečení tortillu vyndejte a nakrájejte ji na trojúhelníky (11, 12).

Pro přípravu laktonézy nalijte do nádoby 1 dcl polotučného nebo plnotučného mléka a 2 dcl slunečnicového oleje (13), osolte, opepřete, přidejte trochu plnotučné hořčice a stroužek prolisovaného česneku (14). Ponorným mixérem vše vymixujte do husté laktonézy (15, 16), kterou nandejte na tortillu.



Vepřová panenka v bylinkové krustě

Suroviny:

vepřová panenka, olivový olej pomace, sýr (ovčí sýr, parmezán, Grana Padano, Pecorino nebo Gran Moravia), strouhanka, bylinky (tymián, rozmarýn), vejce

Očištěný špalík vepřové panenky zlehka osolte (1). Na pánvi rozeďte olej, použijte olivový pomace – nepřipaluje se a nehoří. Jakmile je pánve rozpálená, panenku ze všech stran opečte (2, 3). Do mísy nastrouhejte sýr (4), k němu přisypte strouhanku, lístky tymiánu a nasekaný rozmarýn (5) a rozmíchejte. Do další mísy rozklepněte a rozšlehejte jedno vajíčko. Osmahnutou panenku obalte ve vajíčku (6), poté ve strouhance se sýrem a bylinkami (7, 8) a ještě jednou ve vajíčku a znovu ve strouhance se sýrem, aby měla panenka silnou krustu. Takto obalené maso dejte na plech (můžete ho vyložit pečicím papírem) a vložte do předem vyhřáté trouby na 180 °C na 7 minut (9, 10). Upečenou panenku vyjměte a nakrájejte na plátky (11, 12). Pokud máte maso raději propečenější, nechte panenku na pánvi o 2–3 minuty déle a v troubě pak o další 1–2 minuty.



Vařte jako profík...

PŘIPRAVIL: Martin VANĚK



1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



9.



10.



11.



12.



Grilovaná zelenina Žampiony na česneku s jamónem

Suroviny:

½ červené papriky, ½ žluté papriky, cuketa, červená cibule, žampiony, česnek, tymián, olivový olej pomace, vinný bílý ocet, jamón, čerstvá petrželka

Papriky nakrájejte na větší kousky, cuketu a česnek na plátky (1, 2, 3), žampiony neloupejte ani nezbavujte nožiček a rozkrojte je na půl a poté nakrájejte na plátky (4), cibuli nakrájejte na měsíčky. Rozehřejte pánev s olivovým olejem a přidejte nejprve cibuli, po chvíli červenou i žlutou papriku (5), cuketu, žampiony a tymián. Zeleninu osolte až na závěr, aby nepustila mnoho vody a zůstala křupavá, opepřete a přisypte plátky česneku (6, 7). Až začnou žampiony hnědnout, je zelenina hotová (8).

Na druhé pánvi rozehřejte olivový olej pomace, přidejte česnek nakrájený na kostičky (9) a nechte ho rozvonět. Pak přisypte na pánev kostičky jamónu (10) a na plátky nakrájené žampiony (11). Vše zprudka osmažte, přilijte vinný bílý ocet, osolte, nakonec přidejte nasekanou petrželku a vše promíchejte (12).



VIDEORECEPT
Kalamáry

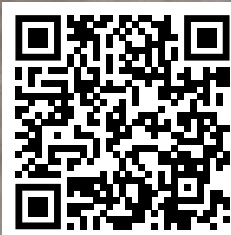


Grilovaná
zelenina

Kalamáry

Krevety na sádle

VIDEORECEPT
Krevety na sádle





Extra panenský olivový olej

díl druhý – kultivary



Jaký kultivar je pro vás ten pravý?

Biancolilla

Biancolilla je odrůda, která se tradičně vyskytuje ve střední a východní Sicílii a je zde zároveň nejrozšířenější odrůdou. Háje osázené Biancolillou se rozprostírají na ploše 40 000 hektarů. Jméno Biancolilla dostala podle bílé barvy, která se u ní objeví v době dozrávání. Má vysokou produktivitu a odolnost vůči suchu a chladu. Velká pecka v olivě střední velikosti brání tomu, aby byla používána k přímé konzumaci plodu. Výtěžnost oleje je z ní nízká – pouze 17 %. Olej má charakteristickou jasnou barvu.



Cerasuola

Olivovník Cerasuola je jednou z typických odrůd Sicílie. Háje osázené Cerasuolou se rozprostírají na území o velikosti 27 000 hektarů. Pěstuje se především v provinciích Agrigento, Palermo a Trapani. Olivy odrůdy Cerasuola jsou středně velké a mají vysokou produktivitu. Je odolná proti chladu a suchu. Má propůjčeno hned několik označení PDO (Val di Mazara a Valli Trapanesi). Výtěžnost oleje je z ní až 20 %. Olej má ovocnou, hořkou a kořenitou chuť střední až nízké intenzity se znatelným aromatem olivového listí, rajčat, artyčoku či zelené mandle. Má vysokou koncentraci kyseliny olejové (76 %) a polyfenolů.



Coratina

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





Frantoio

Olivovník Frantoio pochází z Toskánska. Jde o rezistentní odrůdu vůči nemoci Verticillium, ale je citlivý vůči chladu. Dozrává později. Olivy mají průměrnou velikost. Nejsou vhodné pro přímou konzumaci. Olivový olej vyrobený z odrůdy Frantoio je vysoce stabilní a vyniká kvalitou a produktivitou. Jeho výtěžnost je 21 %. Je vysoce ceněný v Itálii i ve zbytku světa především pro své organoleptické vlastnosti. Olej získaný z odrůdy Frantoio má intenzivní zlatožlutou barvu s nazelenalými odlesky. Má ovocnou chuť s ostře hořkými a kořenitými tóny. Připomíná čerstvé bylinky (rozmarýn a mátu), rajčata, salát, artyčoky, jablko, obilí, celer, mandle a černý pepř. Má tmavě zelenou barvu. Považuje se za dobrý olivový olej též pro smažení. Zajímavostí je, že název „Frantoio“ znamená, že se jedná o odrůdu oliv určenou pro mlýny, tedy pro zpracování na olivový olej. V italštině výraz „Frantoio“ znamená olivový mlýn a velké množství výrobců má tedy v názvu své firmy také výraz „Frantoio“.



Leccino

Odrůda Leccino je tradiční odrůdou regionů Umbrie a Toskánsko. V současnosti se rozšiřuje též do regionů Lazio, Puglia, Abruzzo, Campania a Marche, i po celém světě, protože je dobře přizpůsobivá, odolná chladu a vysoce produktivní. Též tato odrůda je rezistentní vůči bakterii Xylella. Leccino je vůči bakteriální infekci. Aktivuje imunitní obranu nezbytnou pro boj s bakteriální infekcí. Jde o ranou odrůdu. Leccino je odrůda vhodná pro duální zpracování, tedy i pro konzumaci plodů, které se však přesto používají především pro výrobu olivového oleje zlatožluté barvy s jemnými nazelenalými odlesky. Olivy mají střední velikost. Dají se lehce odtrhnout od stopky, což usnadňuje sběr. Pokud se olivy Leccino sklídí před zralostí, je z nich olivový olej ovocné chuti, aromatictější a intenzivnější s harmonickou kořenitou a hořkou chutí, ve které můžeme rozeznat artyčoky, mandle a černý pepř. Ve vůni cítíme též tóny máty, bazalky, čekanky, artyčoku a salátu. Má vynikající kvalitu. Pokud se ale sklídí zralé, je olivový olej sladký, jemný a jen lehce ovocný. Nevýhodou této odrůdy je nízký obsah tuku. Výtěžnost pro zpracování olivového oleje je pouze 19 %. Leccino má průměrný obsah polyfenolů a vysoký obsah kyseliny olejové.

Correggiolo

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



FS17 (Favolosa)

Odrůda FS17 byla vyšlechtěna z jedné z nejpokladnějších a nejocetovanějších odrůd v Itálii, tedy odrůdy Frantoio. FS17 vyniká rychlým růstem, vysokou výnosností a brzkou produktivností – nejpozději do šestého roku od výsadby. Je rezistentní vůči bakterii Xylella, která sužuje celé Středomoří. Tato bakterie brání rostlině absorbovat vodu. Odrůda FS17 je velmi přizpůsobivá nejrozličnějším půdním a klimatickým podmínkám, odolná vůči chladu. Olej získaný z této odrůdy má vynikající kvalitu, se středním obsahem polyfenolů a příjemně ovocnou chutí.



Moraiolo

Odrůda Moraiolo pochází z Toskánska a v současnosti se rozšiřuje do různých pěstitelských oblastí Itálie. Strom má určité potíže s hojením ran např. po prořezávání, ale má dobrou produktivitu a je vhodný pro horské klima, nemá však rád sucho ani nadměrnou vlhkost. Produkuje též velké množství pylu, takže je možné ho použít jako opylovače. Jde o ranou odrůdu. Plody střední velikosti odolávají větru, aniž by opadaly. Říká se, že olej odrůdy Moraiolo patří mezi nejlepší monokultivary v Itálii. Olej tmavě zelené barvy s teplými zlatavě žlutými odlesky má dobře vyváženou intenzivní hořkou a kořenitou chuť s aromatem čerstvé trávy, mandlí a artyčoků. Ve vůni rozpoznáme bodlák a náznak máty, šalvěje a bazalky. Má vysoký obsah polyfenolů a kyseliny olejové (76 %). Má dobré konzervační schopnosti a může si zachovat své organoleptické vlastnosti i několik let.



Moresca

Odrůda Moresca pochází z východní Sicílie, která je bohatá na sopečnou půdu. Pěstuje se především v oblasti pohoří Iblei. Představuje zde nejběžnější kultivar. Má dobrou produktivitu. Jméno odrůdy pochází z názvu pro arabskou populaci (Moor), která ovládala ostrov po staletí. Chuť olivového oleje získaného z odrůdy Moresca je skutečným příkladem harmonie a intenzity, středně ovocné chuti se zajímavou vůní trávy. V chuti připomíná též rajčata. Sladkost doprovází výrazně hořké a kořenité náznaky. Pokud je sklizena před dozráním, má olivový olej vynikající ovocnou chuť. Tato odrůda je poctěna označením DOP.

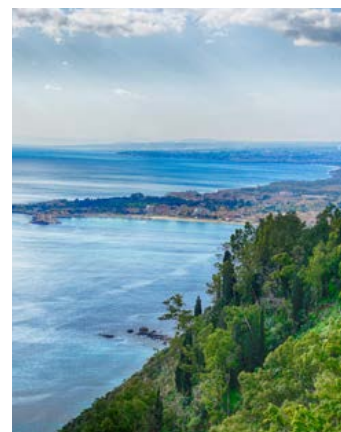


Nocellara del Belice (Nocellara di Castelvetro, Oliva di Castelvetro)

Nocellara je odrůda s duálním použitím (též pro plody), která je rozšířená na západě Sicílie. Má ochrannou známku DOP. Jméno dostala podle svého původu z údolí Belice na jihozápadě Sicílie. Tato vysoce produktivní raná odrůda se rozšířila a v současnosti se pěstuje i v dalších zemích, jako je Pákistán, Indie a Jižní Afrika. Plod je velký, pevný a má atraktivní zelenkavou barvu. Ačkoli je především oceňována jako stolní oliva, je z ní také vyráběn olej s vynikajícími organoleptickými vlastnostmi. Má intenzivní ovocnou chuť, středně kořenitou a o něco méně hořkou. Dominuje vůně rajčat a zelené trávy s jemnými nuancemi artyčoku a zelených mandlí. Má 73 % kyseliny olejové a střední množství polyfenolů.

Nocellara Etnea – Tato odrůda se pěstuje na východě Sicílie pro duální použití. Jde o tradiční, energický, dobře klíčící a rychle rostoucí olivovník, ale citlivý vůči různým nemocem. Jde o ranou odrůdu. Olivy jsou velké velikosti, střední výnosnosti, obtížně oddělitelné od stromu. Rovnoměrná velikost plodů a dobrá pevnost z nich činí vynikající stolní olivy.

Nocellara Messinese – Tato odrůda pochází z východní části Sicílie a jižní Kalábrie. Olivy jsou velké velikosti. Má průměrnou výnosnost. Jeho olivový olej má složení s vysokým obsahem kyseliny linolové, ale nízký obsah polyfenolů.



Ogliarola Barese

Odrůda Ogliarola Barese pochází z Apulie. Háje osázené touto odrůdou se rozprostírají na ploše 35 000 hektarů, a to převážně severozápadně od Bari. Strom je náchylný vůči chladu, dozrává později. Olivy černé barvy jsou určeny pouze k lisování oleje, neboť jsou malé a zároveň mají velký obsah tuku. V porovnání s ostatními olivami se sbírají nejhůře, protože jdou špatně oddělit od stopky. V porovnání s ostatními apulijskými odrůdami má menší produktivitu. Olivový olej z odrůdy Ogliarola Barese má dobré organoleptické vlastnosti. Chuť má ovocnou, středně intenzivní, hořkou a kořenitou s vůní čerstvé trávy, zelených mandlí a artyčoků. Má 74 % kyseliny olejové a vysokou koncentraci polyfenolů. Olivový olej odrůdy Ogliarola Barese se nejčastěji mísí s dalšími odrůdami typickými pro Apulii (např. Frantoio, Leccino, Fazio a hlavně Coratina).



Ogliarola Garganica

Reprezentuje pohoří Gargano v Apulii. Jde o odrůdu, která dává olej jemné a vyvážené chuti a je naplněna všemi vůněmi pohoří Gargano. Připomíná především čerstvě drcené olivy a ovocně sladkou chuť. Má mnoho příznivých účinků na zdraví, neboť je bohatá na polyfenoly, které zaručují velmi vysokou odolnost proti oxidaci a pomáhají v boji s volnými radikály.

Pendolino

Olivovník Pendolino pochází z lokality Fiorentino a je velmi rozšířen v Toskánsku a střední Itálii. Je ceněný též jako opylovač nebo okrasná rostlina, neboť kvete hojně a dlouhodobě. Dobře se přizpůsobí různým terénům a klimatům, je odolný vůči chladu. Tento kultivar je jedinečný úzkými listy. Jde o ranou odrůdu. Olivy jsou poměrně malé, ale jejich produkce je velmi bohatá a stabilní. To je důvodem, proč se Pendolino používá výhradně k výrobě oleje. Má průměrnou výtěžnost (asi 20 %). Olej odrůdy Pendolino je ceněn především v Itálii. Má vysoký obsah polyfenolů a tokoferolů a vysokou hladinu kyseliny olejové (76 %). Chuť má ovocně svěží, vyváženou a neagresivní, až sladkou, která přes následnou hořkost pokračuje ke kořenitosti, která v ústech přetrvává. Mezi vůněmi můžeme rozlišit výrazné tóny hořkých mandlí a lehkost svěží trávy a artyčoků.

Peranzana

Peranzana je odrůda tradiční pro Apulii. Má střední produktivitu a dozrává později. Produkuje olivy střední velikosti, jejichž vlastnosti jsou vhodné pro konzumaci plodů, ale nikoli pro výrobu oleje, neboť má nízkou výtěžnost – pouze 15 % oleje. Pokud se z nich však olej lisuje, je velmi vysoké kvality. Aroma má lehce ovocné, s hořkostí a kořenitostí v dochuti. Mezi vůněmi, které nám připomíná, vyniká olivový list, zelená tráva a artyčok, nepatrně též rajče. Olivový olej odrůdy Peranzana má vysoké procento kyseliny linolové (10 %), střední množství kyseliny olejové (72 %) a vysoké množství polyfenolů.





Taggiasca

Olivovník Taggiasca je chráněn několika ochrannými známkami PDO a jeho olej je spotřebiteli vysoce ceněn. Jde o nejrozšířenější odrůdu v regionu Ligurie v provincii Imperia. Pěstuje se zde prakticky pouze tato odrůda. Název je odvozen z názvu obce Taggia (v Imperii). Historie odrůdy vypráví o tom, jak někteří mniši udělali první štěpy po přepravě rostlinného materiálu z jihu Francie (Provence). Taggiasca se dobře přizpůsobuje různým podmínkám – ať už se takřka dotýká moře, nebo je v oblastech vyšších nadmořských výšek, ale je citlivá na nachlazení i na sucho. Jde o obzvláště velkou a robustní rostlinu, která může dosahovat výšky až patnáct metrů. Vyniká produktivitou po více než 600 let. Z hlediska použití jde o duální typ olivy. Olivy jsou navzdory své malé velikosti oceňovány pro svou dobrou chuť. Odrůda je vhodná i pro lisování oleje, protože obsahuje velké množství tuku (asi 25 %). Její olivový olej je vysoce ceněn. Má sladkou chuť a evokuje zralé ovoce. To je zvláště ceněno v místě jejího původu, kde se používá pro tradiční dušené maso. Sladkost chuti je doprovázena hořkostí a kořenitostí středně nízké intenzity s rozpoznatelnou přítomností zelených mandlí, olivových listů, artyčoků a piniových oříšků. Obsahuje vysoké množství kyseliny olejové (77 %) a velké množství polyfenolů. Pro svoji sladkost je tento olej ceněn i pro míchání s jinými odrůdami.

Tonda Iblea

Odrůda oliv Tonda Iblea se pěstuje hlavně na jihu Sicílie. Název napovídá, že je rozšířená především v pohorí Iblei, včetně oblastí Siracusa a Ragusa, i když ji lze nalézt také v Katánii a okolí Caltanissetta. Je chráněna ochrannou známkou PDO a je celosvětově známá pro olivový olej nejvyšší kvality, ačkoli původně byla používána především pro plod jako stolní oliva. Olej má střední, až intenzivní ovocnou chuť, voní po rajčatech, které ho spolu s tóny bazalky a celeru, v kombinaci s příjemnou pikantností a hořkostí v závěru činí neodolatelným. Hořkost a pikantnost jsou ukazatelem antioxidantů a kvality čerstvých olivových olejů. Je ideální volbou pro znalce, kteří dávají přednost olivovým olejům se silnou, ale vyváženou chutí. V pokrmech s kontrastními příchutěmi, kde je silné aroma, potřebujete olej, který přispívá ke složení svým jedinečným charakterem. Díky své vysoké tepelné odolnosti je ideální i pro pečení, grilování nebo vaření ve woku. Je ideální pro dochucení sicilských pokrmů především v kombinaci s lilky a rybami.



Česká kuchyně „na pohodu“



šéfkuchař restaurace JIP Praha
Vít Kudrna





Pražská šunka

s medovým jablkem, křenovou šlehačkou
a jarním salátkem





Pražská šunka s medovým jablkem, křenovou šlehačkou a jarním salátkem

Suroviny: (1)

2 větší jablka, 500 g nakrájené pražské šunky, 1 limeta, 100 g nastrouhaného křenu, salátový mix, 250 ml smetany ke šlehání, 100 ml olivového oleje, 1 lžice medu, sůl, pepř

Z několika plátků nakrájené pražské šunky vytvořte růžičky (2, 3, 4). Jablka opláchněte a odkrojte vršek a spodek (5). Poté je nakrájejte na silnější plátky, které zbavte jádřinců (6, 7) – použít k tomu můžete i kulatá vánoční vykrajovátko. V misce smíchejte olivový olej (8) a med (9), přidejte šťávu z limetky, pepř a sůl a vše metličkou promíchejte (10). Plátky jablek dejte na plech vyložený pečicím papírem, přelijte je připravenou směsí (11) a dejte péct do trouby vyhřáté na 140 °C na 20 minut (12). Mezitím si připravte křenovou šlehačku – do misky nalijte smetanu (13), přidejte nastrouhaný křen (14), osolte, opepřete a vše vymixujte ponorným mixérem (15). Salát pokapejte olivovým olejem, přidejte sůl a pepř a vše promíchejte (16). Růžičky ze šunky, upečená jablka a salát naaranžujte na talíř a vše přelijte křenovou šlehačkou.



1.



2.



3.



4.



5.



6.



7.



8.



9.



10.



11.



12.



13.



14.



15.



16.



17.



18.



19.



20.

Krémová medvědí česnečka s uzeným masem a chlebem

Suroviny: (1)

150 g medvědího česneku, 1 palička česneku, 200 g uzené kýty vcelku nebo silnějších plátků, 2 střední cibule, 150 g másla, 1 lžíce vepřového sádla, 250 ml smetany ke šlehání, 100 g hladké mouky, 1,2 l vývaru z kostí, 20 g tymiánu, sůl, pepř, starší chléb

Cibuli nakrájejte na kostičky (2). V hrnci rozpusťte máslo (3), může být až trochu dohněda, aby chytlo mírně oříškovou chuť (4), přidejte k němu cibuli (5), nasekaný tymián (6), nakrájené stroužky česneku, osolte, opepřete a zasypte trochou hladké mouky (7). Vše zalijte vývarem z kostí (8) a nechte provařit. Listy medvědího česneku lehce pokrájejte (9) a přidejte do hrnce (10), vše pak rozmixujte ponorným mixérem (11), přilijte smetanu (12) a znovu lehce promixujte (13). Uzené maso nakrájejte na kostičky (14), na pánvi orestujte (15) a nasypejte do polévky (16). Starší chléb nakrájejte na kostky (17), na pánvi rozehřejte lžící vepřového sádla a kostičky zarestujte (18), přidejte nakrájený česnek (19) a nechte ho rozvonět (20). Před podáváním nasypejte chléb do polévky a ozdobte listem medvědího česneku.

Medvědí česnečka

s uzeným masem
a opečeným chlebem



Gulášová polévka

z hovězích líček
a čerstvé papriky





Gulášová polévka z hovězích líček a čerstvé papriky

Suroviny: (1)

500 g hovězích líček již připravených sous-vide, 1,5 l hovězího vývaru z kostí, 1 červená paprika kapie, 2 střední cibule, 500 g brambor, 2 lžíce vepřového sádla, 30 g čerstvé majoránky, 10 g čerstvého libečku, 1 palička česneku, 2 lžíce mleté sladké papriky, ½ lžíce rajčatového protlaku, 100 g hladké mouky, sůl, pepř, drcený kmín

Cibuli nakrájejte na kostičky (2), v hrnci rozpusťte sádlo a cibuli na něm zpěňte (3). Brambory nakrájejte na malé kostky a dejte je vařit do hovězího vývaru (4, 5). Papriku nakrájejte na kostičky (6) a přidejte do hrnce k cibuli (7). Stroužky česneku oloupejte a rozmáčknete nožem (8), majoránku a libeček nakrájejte (9), vše vložte do hrnce (10), přisypte drcený kmín a orestujte (11). Do směsi dejte rajčatový protlak (12), mletou sladkou papriku a zaprašte hladkou mouku. Poté přilijte hovězí vývar včetně brambor (13) a přidejte na kostičky nakrájená hovězí líčka (14), dochuťte solí a pepřem a nechte provařit (15). Polévku podávejte ozdobenou čerstvým libečkem.



Koprová omáčka s vařeným vejcem a baby bramborem

Suroviny: (1)

12 vajec, 1,5 kg baby brambor, 250 ml smetany ke šlehání,
100 g čerstvého kopru, 2 střední cibule, 200 g cukru,
100 ml octa, 150 g másla, 100 g hladké mouky,
1,2 l hovězího vývaru z kostí, sůl, pepř

V hrnci rozpustíte máslo (2), čerstvý kopr (3) a cibuli (4) nakrájejte nadrobno, cibuli pak zpěníte na másle (5). Připravte si hovězí vývar (6) a do druhého hrnce, ve kterém se dělá cibule, přidejte cukr a nechte ho zkaramelizovat (7). Pak přilijte ocet, který nechte chvíli vyvařit, aby neštípal (8). Vše zaprašte hladkou moukou (9), zalijte hovězím vývarem z kostí (10), dochuťte solí a trochou cukru a provařte. Do vývaru přilijte smetanu a rozmixujte ponorným mixérem (11), nakonec přidejte nakrájený kopr (12). Koprovou omáčku podávejte s vajíčkem natvrdo.



Koprová omáčka

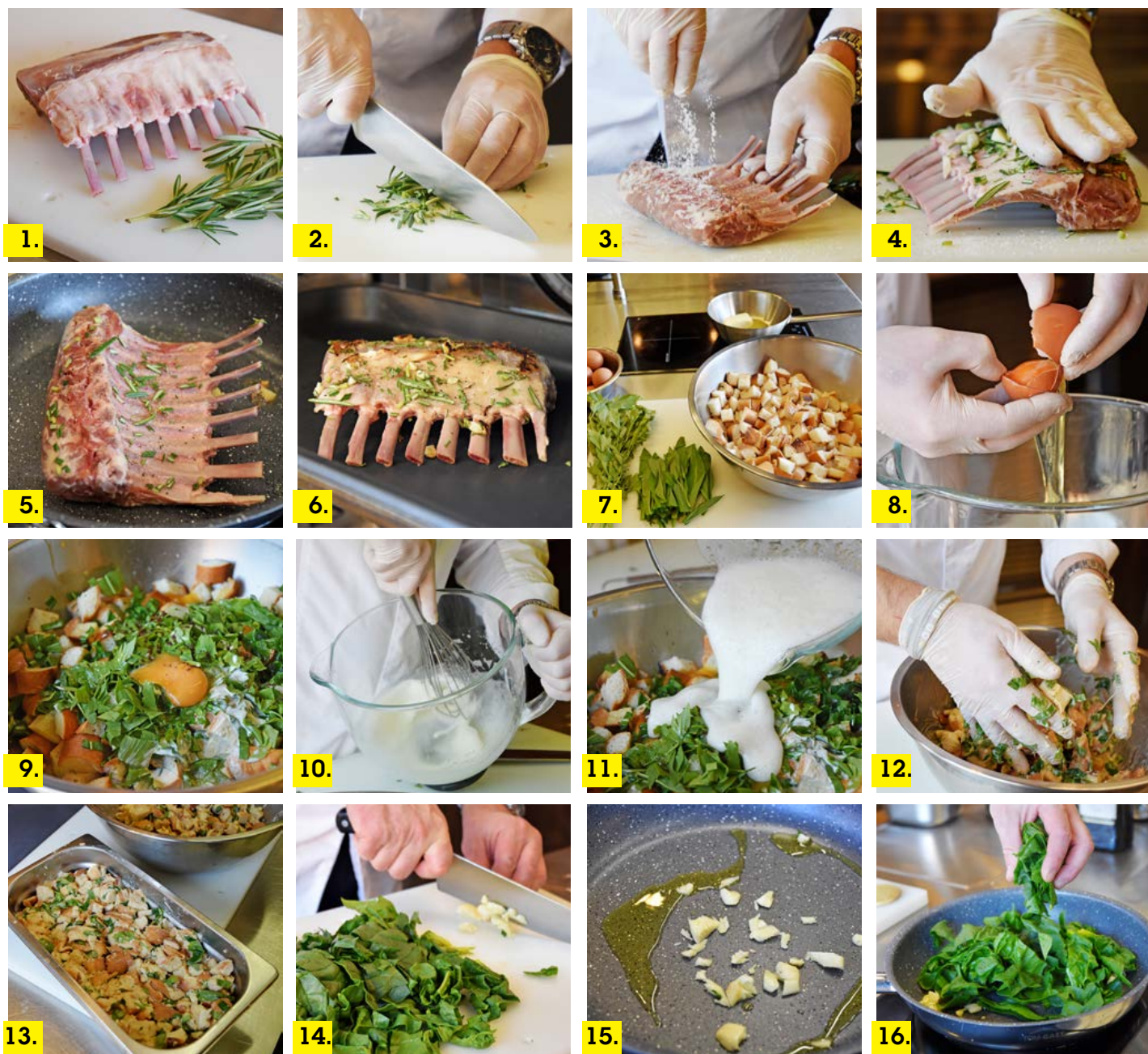
s vařeným vejcem
a baby bramborem

Jehněčí vřebůnek

s jarní nádivkou

a čerstvým špenátem





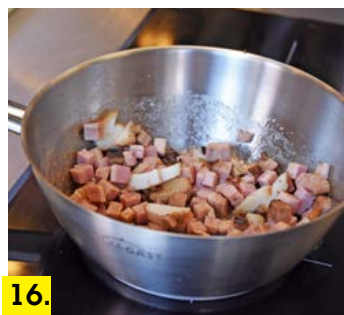
Pečený jehněčí hřebínek s rozmarýnem, jarní nádivkou a čerstvým špenátem

Suroviny:

2 kg jehněčího hřebínku (jehněčí kotletky), 1 palička česneku, 20 g čerstvého rozmarýnu, 500 g čerstvého špenátu, sůl, pepř

Nádivka: 12 rohlíků, 5 vajec, 30 g čerstvého libečku, 400 ml čerstvého plnotučného mléka, 250 ml smetany ke šlehání, 150 g másla, muškátový oříšek, sůl, pepř

Nejprve si připravte jehněčí s rozmarýnem (1). Čerstvý rozmarýn nasekejte (2), hřebínek osolte ze všech stran (3), opepřete a rozmarýn společně s rozmáčkнутým a lehce nasekaným česnekem vmasírujte do masa (4). Na rozpálené pánvi jehněčí zprudka opečte (5) a poté dejte péct do trouby vyhřáté na 150 °C na půl hodiny (6). Mezitím si připravte nádivku – rohlíky nakrájejte na kostičky (7), k nim dejte nasekaný čerstvý libeček, osolte a ochutnejte muškátovým oříškem. Žloutky oddělte od bílků (8) a žloutky přidejte k rohlíčkům (9). Do nádivky nalijte mléko a smetanu, z bílků vyšlehejte sníh (10) a přidejte k nádivce (11). Tu pak rukama promíchejte, aby se všechny suroviny spojily (12). Směs přendejte do pekáčku a dejte péct do trouby vyhřáté na 140 °C na 40 minut (13). Nakonec si připravte čerstvý špenát. Na pánvi rozehřejte máslo, nožem rozmáčknete česnek, pokrájejte (14) a osmahněte (15). Přidejte špenát a lehce ho orestujte (16).



Králík na smetaně se šalvějí a špekovými knedlíky

Suroviny:

6 králíčích stehen nebo 1 celý králík, 150 g slaniny (špeku), 20 g čerstvé šalvěje, 2 větší cibule, 2 lžíce dijonské hořčice, 2 l čerstvého plnotučného mléka, 500 ml smetany ke šlehání, 200 g másla
Knedlík: 12 rohlíků, 5 vajec, 30 g čerstvého libečku, 400 ml čerstvého plnotučného mléka, 250 ml smetany ke šlehání, 150 g másla, 200 g slaniny, muškátový oříšek, sůl, pepř

Slaninu nebo špek nakrájejte na hranolky (1). Lépe se vám s ním bude pracovat, pokud ho předtím dáte alespoň na hodinu do mrazáku. Králíčí stehno propíchněte ostrým nožem (2) a do vzniklého otvoru vložte hranolku špeku (3, 4). Máslo nechte rozpustit v rozpáleném hrnci (5) a opečte na něm stehna z obou stran (6), poté je vyjměte (7). Slaninu a cibuli nakrájejte na kostičky (8), vložte do hrnce, ve kterém jste opékali stehna, a nechte lehce orestovat (9). Pak přidejte nasekanou čerstvou šalvěj, dijonskou hořčici, přilijte litr plnotučného mléka (10), stehna vraťte do hrnce (11) a nechte vařit doměkka. Po dovaření přilijte smetanu a omáčku vymixujte ponorným mixérem (12) a přecedte přes cedník (13).

Pro přípravu špekových knedlíků využijte postup pro přípravu nádivky na str. 55 (14, 15), do směsi však přidejte ještě orestovanou slaninu (16). Z hmoty pak vytvořte menší koule a dejte je vařit do vroucí vody nebo na páraček nad vařící vodu (17).



Králík na smetaně

se šalvějí a špekovými knedlíky

Rajská omáčka

s hovězí loupanou plecí
a houskovým knedlíkem





Houskový
knedlík



Rajská omáčka s hovězí loupnou plecí a houskovým knedlíkem

Suroviny:

1 kg hovězí loupnané plece, 200 g slaniny nebo špeku na prošpikování, 1,2 l vývaru z masa, 4 kuličky nového koření, 8 kuliček černého pepře, 3 kusy bobkového listu, 1 celá skořice, 3 hřebíčky, 250 g kvalitního rajčatového protlaku, 2 větší cibule, 1 mrkev, 150 ml oleje, 100 ml octa, 300 g cukru (nebo dle chuti), 120 g hladké mouky, sůl

Hovězí maso očistěte, překrojte a ostrým nožem do něj udělejte několik děr (1, 2). Špek nakrájejte na asi centimetrové hranolky (3), prstem zvětšete prostor pro umístění špeku (4) a maso prošpikujte (5, 6). Připravte si osolenou vodu s divokým kořením (celý pepř, nové koření a bobkový list) a prošpikovanou plec do ní dejte vařit. V hrnci rozpalte olej (7), cibuli nakrájejte najemno a na oleji ji nechte zpěnit (8). Mrkev nakrájejte na kostičky a dejte do hrnce k cibuli (9, 10), poté přidejte bobkový list (11), celý pepř, nové koření, celou skořici a hřebíček a zarestujte, až se koření rozvoní (12). Přisypte cukr a nechte ho zkaramelizovat, přidejte ocet a rajčatový protlak (13, 14) a zarestujte ho, aby byla omáčka hezky červená. Poté vše zaprašte hladkou moukou, zalijte hovězím vývarem (15) a povařte (16). Po dovaření omáčku přecedte, případně dochuťte solí a cukrem dle libosti. Podávejte s uvařeným hovězím masem a houskovým knedlíkem. Recept na knedlík najdete v předchozím čísle JIP magazínu.

Dukátové buchtičky

s vanilkovou omáčkou
a arašídovým griliášem





Dukátové buchtičky s vanilkovou omáčkou a arašídovým griliášem

Suroviny:

100 g cukru krupice, 30 g čerstvého droždí, 500 ml čerstvého mléka, 800 g hladké mouky, 2 vejce, 250 g másla, špetka soli

Omáčka: 1 l smetany, 600 ml čerstvého mléka, 100 g vanilkového cukru, 100 g cukru, 1 čerstvá vanilka, 30 ml rumu, 100 g vanilkového pudinku

Griliáš: 300 g cukru, 200 g nesolených arašídů

Hladkou mouku, cukr a špetku soli, vejce, vlažné mléko, rozpuštěné máslo a rozdrobené droždí vymíchejte do těsta a nechte ho vykynout (1, 2, 3). Z těsta pak vyválejte váleček, nakrájejte ho na menší špalíčky a dejte péct do trouby (4, 5). Mezitím si připravte griliáš – do hrnce nasype cukr (6) a nechte ho zkaramelizovat (7), do karamelu pak nasype arašídů (použít můžete i jiné oříšky podle chuti) (8), směs pak přelijte na plech a nechte vychladnout (9). Studený karamel rozlámejte na menší kousky, vložte do mixéru a udělejte z něj prášek.

Na vanilkovou omáčku si připravte podle návodu vanilkový pudink (10). Do dalšího hrnce vlijte mléko a smetanu (11, 12), přidejte celou čerstvou vanilku, z níž nožem vyškrábněte dřev (13, 14), přilijte připravený vanilkový pudink (15) a rum, přisypte vanilkový i normální cukr (16) a nechte povařit. Upečené buchtičky vyndejte z trouby, přelijte vanilkovou omáčkou a posypte arašídovým griliášem.



**Zážitek z chuti
v nové formě**



JACOB'S CREEK™

BRING YOUR AUSTRALIAN™



JACOB'S CREEK™ JE JEDNOU Z NEJOBLÍBENĚJŠÍCH GLOBÁLNÍCH AUSTRALSKÝCH ZNAČEK ZABÝVAJÍCÍCH SE VÝROBOU VÍNA, KTERÉ NABÍZÍ KVALITNÍ SOUČASNÝ STYL V OBLASTI BÍLÝCH, ČERVENÝCH, RŮŽOVÝCH I PERLIVÝCH VÍN.

Vína **JACOB'S CREEK**, která za posledních 30 let získala více než 8 tisíc medailí na vinařských výstavách, jsou oblíbená a oceňovaná pro svou vysokou kvalitu.

Každé víno značky **JACOB'S CREEK** je vyráběno s ohledem na spotřebitele a jejich vyvíjející se chuť.

Řada **JACOB'S CREEK CLASSIC** nabízí svěží a skvěle chutnající vína, která byla vytvořena k okamžitému pití. Tato vína jsou oblíbenou volbou mezi spotřebiteli, kteří hledají vynikající požitek.

Dokonale si je vychutnáte k pokrmům od lehkých salátů, přes grilované a masité chody až po desert. Stejně tak jsou i příjemným společníkem při posezení s přáteli.

BEEFEATER
LONDON

REFRESH -YOUR G&T-



**THE SPIRIT
OF LONDON**
— SINCE 1820 —

Pijte #BeefeaterTonic s rozumem.

profi.pernod-ricard.cz