



RECEPTÁR

Výstup z projektu: Upevňovanie partnerstva medzi školami prostredníctvom gastronómie a hotelierstva.

Žiadateľ projektu: Hotelová akadémia Liptovský Mikuláš

Hlavný cezhraničný partner: Střední odborné učiliště a Střední odborná škola SČMSD Znojmo, s. r. o.



INTERREG V-A
SLOVENSKÁ REPUBLIKA
ČESKÁ REPUBLIKA



EURÓPSKA ÚNIA
EURÓPSKY FOND
REGIONÁLNEHO ROZVOJA
SPOLOČNE BEZ HRANÍC



ŽILINSKÝ
SAMOSPRÁVNÝ
KRAJ

Fond malých projektov



Na úvod

Gastronómia patrí do kultúrneho dedičstva každého národa a krajiny. Je to určitá forma integrity k svojim tradíciám a zvyklostiam, ako aj forma prezentácie krajiny svojou jedinečnosťou a originalitou. Gastronómia je aj osvedčený nástroj, ktorý ľudí spája.

Hotelová akadémia v Liptovskom Mikuláši a Střední odborné učiliště a Střední odborná škola SČMSD Znojmo sú školy, ktoré majú ambíciu prostredníctvom gastronómie spájať seba i svoje národy. Obe školy pripravujú mladých ľudí pre sektor gastronómie a cestovného ruchu. Školy zároveň spája veľká snaha rozvíjať svoj potenciál prostredníctvom vzdelávania a rozvoja svojich pedagógov.

Prostredníctvom projektu majú vedenia obidvoch škôl snahu učiteľom a majstrom odbornej výchovy poskytnúť možnosti získať jedinečné skúsenosti a poznatky, ktoré budú odovzdávať svojim žiakom s cieľom ich následného využitia v zamestnaní.

Školy sa nachádzajú v regiónoch s obrovským potenciálom v oblasti hotelierstva. Realizáciou malého projektu sa prehĺbi cezhraničná územná spolupráca a partnerstvo medzi školami vytvorí priestor pre ešte väčší rozvoj potenciálu obidvoch území. Vďaka novým poznatkom a nadobudnutím praktických zručností, ktoré žiaci dostanú počas štúdia, získajú možnosť lepšieho uplatnenia na trhu práce v regióne, čo bude mať priamy dopad na zvýšenie úrovne služieb. Služby poskytované na vysokej úrovni prispievajú k nárastu domáceho ako aj zahraničného turizmu.

Popis projektu

Operačný program: Interreg V-A Slovenská republika – Česká republika

Názov projektu: Upevňovanie partnerstva medzi školami prostredníctvom gastronómie a hotelierstva.

Žiadateľ projektu: Hotelová akadémia Liptovský Mikuláš

Hlavný cezhraničný partner: Střední odborné učiliště a Střední odborná škola SČMSD Znojmo, s. r. o.

CIEĽ PROJEKTU

Cieľom projektu je zvýšenie kvalitatívnej úrovne cezhraničnej spolupráce a výmena skúseností medzi dvoma strednými školami v oblasti gastronómie. Prostredníctvom realizácie aktivít si učitelia a majstri odbornej výchovy navzájom vymieňali skúsenosti a svoje know how, ktoré následne aplikujú do vzdelávacieho procesu. V rámci projektu školy realizovali spoločné cezhraničné aktivity vo forme workshopov, výučby, exkurzií a osobných zážitkových akcií najmä v oblasti vinárstva, výroby syrov a turizmu.

Výsledkom projektu bude získanie neoceniteľných skúseností, učebných materiálov a spoločného receptáru, ktoré sa budú používať pri vyučovaní a praktickej príprave žiakov s cieľom zlepšenia ich postavenia na trhu práce po skončení štúdia.

AKTIVITY PROJEKTU

Projekt sa realizoval na oboch stranách hranice.

1. Cezhraničné spoločné podujatia vo forme workshopov, exkurzií a výučby, na ktorých si pedagógovia vymieňali svoje skúsenosti, know how, rozšírili si vedomosti v gastronómii. Slovenskí učitelia sa oboznámili s výrobou vína, jeho skladovaním a produkciou, tieto poznatky budú následne implementovať do vyučovacieho procesu. V rámci stretnutí s miestnymi vinármi si rozšírili vedomosti ohľadom pestovania a šľachtenia nových odrôd. Českí učitelia v rámci podujatia na slovenskej strane získali cenné informácie a vedomosti

z oblasti regionálnej gastronómie, výroby, skladovania a produkcie syrov a syrových výrobkov. V rámci aktivity navštívili syrársku výrobnú, oboznámili sa s technologickými postupmi výroby syrov a výrobkov z nich. V oblasti cestovného ruchu navštívili hotelové zariadenia, kde žiaci vykonávajú praktické vyučovanie.

2. Spracovanie receptáru vo forme spoločnej brožúry, v ktorej sú prezentované recepty jedál charakteristické pre obidva regióny v kombinácii s doporučenými vínami zo znojemskej oblasti. Receptár je obohatený o zvláštnosti či tradície varenia týchto receptov a zaujímavostí z regiónov ako aj o školách. Učebné materiály – v elektronickej verzii vo forme prezentácií, ukážok a textových dokumentov budú využívané v rámci vyučovacieho procesu a praktických cvičení.

3. Záverečné stretnutie partnerov projektu za účasti českých študentov sa uskutoční v Hotelovej akadémii v Liptovskom Mikuláši. Študenti predvedú svoje umenie z oblasti someliérstva, na ktoré im poslúži aj zakúpený inventár. V rámci stretnutia bude do života uvedený nový receptár, ktorý bude slúžiť školám pri praktických cvičeniach. Časť nákladu bude distribuovaná do okolitých hotelových zariadení a TIK-ov po obidvoch stranách hranice.





História školy

Na základe dokumentov v štátnom archíve v Liptovskom Mikuláši sa dejiny školy, ktorá je našou predchodkyňou, začínajú v roku 1885. Názvov sa menili. Najprv to bola Mestská učňovská priemyselná škola, od roku 1920 do roku 1922 Obchodná škola. V roku 1922 bol názov školy zmenený na Učňovskú školu. Od roku 2009 nesie škola názov Hotelová akadémia.

V roku 1972 bola ukončená výstavba novej budovy školy, vďaka ktorej sa zlepšili podmienky na vyučovanie. Škole tak boli poskytnuté nové učebne, odborné učebne, učebné pomôcky, telocvičňa, školská jedáleň. O štyri roky neskôr, v roku 1976, sa začalo odčleňovanie odborov a postupná špecializácia na odbory predavač, kuchár, čašník. Zavádzali sa nové formy štúdia popri zamestnaní a možnosť získať maturitu večernou formou. V roku 1985 škola dostala nový názov Stredné odborné učilište obchodné (SOUo). Pri zachovaní troch úsekov (teoretické vyučovanie, praktické vyučovanie a výchova

mimo vyučovania) vystriedala viacerých zriaďovateľov Prior B. Bystrica, GR Prior Bratislava, Inštitút obchodu Nitra, Ministerstvo obchodu Bratislava. Po transformácii v spoločnosti nastali zmeny aj v škole. Zrušený bol úsek výchovy mimo vyučovania a pracoviská praktického vyučovania prešli pod priame riadenie školy. Do vzdelávacieho systému boli zaradené učebné odbory aranžér a cukrár. Škola získala budovu na Pišútovej ulici, ktorá slúžila ako pracovisko praktického vyučovania pre predavačov a neskôr pre aranžérov. Rok 1992 znamenal pre školu zásadný prelom. Škola sa stala samostatným právnym subjektom a prešla pod zriaďovateľa Ministerstvo hospodárstva SR. Do siete školy boli zaradené nové študijné odbory obchodný pracovník, kuchár, čašník.

Od roku 2009, bol zmenou legislatívy, pridelený škole názov Hotelová akadémia.

V roku 2013 bolo pri škole založené Centrum odborného vzdelávania pre služby a gastronómiu, ktorého cieľom je zabezpečiť vzdelávanie aj nad rámec ŠKVP, podporiť celoživotné vzdelávanie a dobre pripraviť žiakov v spolupráci s odborníkmi z praxe, na trh práce.

Súčasnoscť školy

Škola je členom viacerých profesijných organizácií (Zväz hotelov a reštaurácií SR, Slovenská obchodná a priemyselná komora, Slovenská barmanská asociácia, Asociácia sommeliérov Slovenska) a je pridruženým členom združenia cestovného ruchu Klaster Liptov. V roku 2017 škola vstúpila do Medzinárodnej organizácie hotelových škôl AEHT Luxembursko.

Škola po certifikácii inštitúcie a školských vzdelávacích programov získala od rating A - špičková inštitúcia s medzinárodnou skúsenosťou od organizácie International Education Society Ltd. Londýn, Veľká Británia – centrum Brno, Česká republika

Škola sa zapája do viacerých programov, v ktorých ide o podporu materiálneho vybavenia, o rozvoj počítačových zručností, mobilné projekty pre žiakov i pedagógov zameraných na hoteliérstvo a spoločné stravovanie, vidiecky turizmus, obchodnícke zručnosti, marketingovú komunikáciu, obchodné služby a dizajn, zelený turizmus, šport ako aj do projektov na podporu celoživotného vzdelávania (Infovek, Leonardo da Vinci, grantové programy Žilinského samosprávneho kraja, VETPRO).

Profil školy

DRUHY ŠKOLSKÝCH VZDELÁVACÍCH PROGRAMOV:

Cieľom našich ŠKVP je poskytnúť mladým ľuďom vzdelanie na rôznych postupných úrovniach tak, že každý vzdelávací program vytvára priestor, aby žiaci mali možnosť získať v konečnom dôsledku úplné stredné odborné vzdelanie:

1. Hoteliérstvo a gastronómia:

6323 K hotelová akadémia

2. Stravovacie služby:

6445 H kuchár / DUÁL

6444 H čašník / DUÁL

2964 H cukrár

6421 L spoločné stravovanie

3. Marketing a manažment:

6405 K pracovník marketingu
– cestovný ruch

6442 K obchodný pracovník /DUÁL

4. Služby v obchode:

6411 L prevádzka obchodu

6451 H aranžér





STŘEDNÍ ODBORNÉ UČILIŠTĚ
A STŘEDNÍ ODBORNÁ ŠKOLA
SČMSD, ZNOJMO S.R.O.

História školy

Tradice českého učňovského školství ve Znojmě sahají do roku 1910. Učňovská škola, na niž navazujeme, byla zřízena 1. září 1959 a studovalo v ní na počátku 125 žáků. O 17 let později, v roce 1976, byla zahájena výuka v nové budově na Přímětické ulici a za 3 roky došlo ke změně názvu školy na Střední odborné učiliště.

Současnost školy

Školu navštěvuje celkem 749 žáků. 274 žáků studuje obory středního vzdělání zakončeného maturitní zkouškou a 475 žáků studuje obory středního vzdělání zakončené závěrečnou zkouškou v denní i zkrácené formě studia.

SOU a SOŠ SČMSD, Znojmo, s. r. o., jsou součástí systému družstevního školství. Jsou propojeny na podnikatelskou sféru, která rozhoduje o profesní stránce přípravy žáků a zabezpečuje ji.

Škola patří k největším školským zařízením znojemského regionu, jehož potřeby středního odborného a úplného středního odborného vzdělávání pomáhá zabezpečovat.

Rozšíření činnosti školy o obory středního vzdělání s maturitní zkouškou a o další aktivity doplňuje tradiční učňovskou přípravu. Absolventi těchto oborů nacházejí uplatnění v oblasti obchodu, společného stravování, ve službách, v cestovním ruchu i v dalších oblastech podnikatelské sféry. Škola umožňuje absolventům všech oborů středního vzdělání s výučním listem prohloubit si vzdělání v nástavbovém studiu oborů Podnikání – denní, dálková forma, Společné stravování a Vlasová kosmetika. Organizujeme

barmanský kurz, sommelierský kurz, kurz studené kuchyně, kurz vyřezávání ovoce a zeleniny, baristický kurz. Kurzy jsou určeny žákům i dospělým. Od roku 2008 nabízíme možnost získání dílčích kvalifikací v oboru Kuchař – číšník. Ke zkvalitnění výuky přispívají zahraniční odborné stáže, odborné praxe a odborné exkurze. Při výuce si klademe za cíl poskytovat teoretické i praktické poznatky zvoleného oboru na kvalitativně vysoké úrovni, s důrazem na odborné předměty a praktickou složku přípravy na povolání.

Profil školy

MATERIÁLNÍ ZABEZPEČENÍ VÝUKY - TEORETICKÉ VYUČOVÁNÍ

Ve škole je celkem 35 učeben, z toho 10 učeben odborných (2 moderně vybavené učebny výpočetní techniky, 1 učebna technologie, 1 učebna stolničení, 1 multimediální jazyková učebna, 1 učebna elektronické komunikace, 1 multimediální učebna pro cestovní ruch, 1 odborná učebna pro sociální činnost, 1 učebna pro volnočasové aktivity), kosmetická provozovna, kadeřnická provozovna, provozovna pedikúry a manikúry, Škola je vybavena počítači, kopírkami, interaktivními tabulemi, dataprojektory, videokamerou, digitálními fotoaparáty, DVD přehrávači, vizualizéry, CD přehrávači,

a dalšími pomůckami odpovídajícími současným požadavkům a trendům. V současné době využíváme 8 interaktivních tabulí a 14 dataprojektorů (z toho jeden interaktivní).

Pro žáky jsou připraveny moderní učebnice, studijní texty, vyučující mají dostatek odborné literatury, ve škole je zřízena knihovna, která je každoročně doplňována novými knižními tituly. Ke zkvalitnění výuky mají pedagogičtí pracovníci i žáci k dispozici wifi a internet. Tělesnou výchovu zajišťujeme ve vlastní tělocvičně. K jejímu příslušenství patří gymnastický sál, posilovna a multifunkční hřiště s umělým povrchem.

MATERIÁLNÍ ZABEZPEČENÍ VÝUKY - PRAKTICKÉ VYUČOVÁNÍ

Odborný výcvik učebních oborů je zabezpečen v SOU a SOŠ. Žáci oboru Kuchař – číšník vykonávají odborný výcvik ve školní kuchyni a restauraci a ve školním baru, žáci oboru Prodavač pracují ve školním bufetu, žáci oboru Kadeřník a Kosmetička vykonávají odborný výcvik v kadeřnické a kosmetické provozovně. Žáci oboru Automechanik absolvují odborný výcvik převážně v Učňovském středisku Psota a na dalších smluvních



pracovištích. Odborný výcvik oboru Truhlář je zabezpečen na pracovišti Dřevotvar Znojmo, Znora Suchohrdly, Lenza Znojmo a na dalších provozních pracovištích schválených ředitelem školy.

Počet zabezpečených míst pro praktické vyučování odborného výcviku je 86.

Odborná praxe žáků studijního oboru Hotelnictví a turismus je zabezpečena v SOU a SOŠ a v gastronomických zařízeních znojemského regionu. Od školního roku 2005/2006 se mohou vybraní studenti zúčastnit také zahraničních odborných stáží v rámci programu Leonardo da Vinci dnes Erasmus+

Od školního roku 2007/2008 absolvují žáci 2.–4. ročníku odbornou praxi v hotelu Savannah, Hatě, v hotelu Premium, hotelu Happy Star, hotelu Vinice Hnanice. Od školního roku 2015/2016 jsme pro žáky zajistili odborné stáže v hotelu Marriott Praha a restauracích Ambiente, také v Praze.

Pro žáky oboru Sociální činnost byla vybudována odborná kmenová učebna č. 215, ve které probíhá výuka odborných předmětů. Odborná praxe probíhá na smluvních pracovištích školy, která jsou zaměřená na sociální služby. Jedná se o CSS Znojmo, DD Božice, DC Znojmo, DD Znojmo, DS Šanov.

ZAHRA NIČNÍ STÁŽE - SPOLUPRÁCE

V roce 2005/2006 se zúčastnili první studenti zahraničních odborných stáží v rámci programu EU pro odborné vzdělávání a přípravu – Leonardo da Vinci. Tyto stáže probíhají i nadále a doposud žáci oboru Hotelnictví a turismus, Cestovní ruch, Sociální činnost, Podnikání, obchod a služby, Kosmetička, Kuchař – číšník a Kadeřník dostali příležitost absolvovat zahraniční odborné stáže na Slovensku, ve Finsku, ve Španělsku, v Irsku, v Portugalsku, v Německu, v Rakousku, na ostrově Tenerife apod.

Obory vzdělávání:

Střední vzdělání s výučním listem:

obor Kuchař-číšník
obor Kuchař-číšník – zkrácené studium
obor Automechanik
obor Kadeřník
obor Truhlář
obor Truhlář studium
obor Prodavač

Nástavbové studium (denní):

obor Podnikání
obor Vlasová kosmetika: Kč 1200,-

Střední vzdělávání s maturitní zkouškou:

obor Kosmetička
obor Kosmetička – zkrácené studium
obor Cestovní ruch
obor Hotelnictví a turismus
obor Podnikání, obchod a služby
obor Sociální služby
obor Sociální činnost – zkrácené studium

Nástavbové studium (dálkové):

obor Podnikání

POČET PROVOZOVEN ODBORNÉHO VÝCVIKU

Kuchař – číšník: 32

Kadeřník: 11

Truhlář

Prodavač SD Jednota Přímětice

Kosmetička: 5

Automechanik: 14

Sociální činnost: 12





RECEPTÁR

APERITÍV - SOMELIER ODPORÚČA:

Víno

- Biele
- akostné šumivé víno
- Skladovanie 8-10 °C
- Znovín Znojmo
- Moravské vinarstvo

Tento suchý exkluzívny sekt je vyrobený z vybraných odrôd vín Rulandského bieleho a Rizlingu vlašského. Pikantná kyselinka a vynikajúca aróma týchto vín dáva vzniknúť tzv. „veľkým sektom“. Je určený ako na slávnostné príležitosti, tak aj ako príjemný spoločník pre bežné chvíle pohody. Vyrobené kvasením vo fľaši podľa tradičnej metódy.

Miešaný listový šalát s kuracími prsiami: 10 porcií

Olej slnečnicový 25 g, Maslo 15 g, Kuracie prsia 600 g. Ocot bilinkový 40 g, Olivový olej 10 g, Šalotka 65 g, Žerucha 4 g, Petržlenová vňať 4 g, Pažitka 3 g, L'adový šalát 400 g, Hlávkový šalát 400 g, Sol' 6 g, Biele mleté korenie 2 g

Na oleji a masle opečieme kuracie prsia. Mäso položíme na predhriaty tanier a necháme postáť, potom pokrájame na plátky hrubé 1 cm. Ocot, sol', korenie, nakrájanú šalotku, cesnak a olivový olej vymiešame na dressing, pridáme bylinky. Plátky mäsa rozložíme na tanier, výpek a trochu dressingu zmiešame a pokvapkáme plátky mäsa. Prebraté šalátové listy premyjeme a necháme odkvapkať a v utierke dosušíme. Šalátové listy vložíme do zvyšného dressingu, krátko premiešame a podávame.



Miešaný listový šalát s kuracími prsiami: 10 porcií

Filé z údeného pstruha – 800 g, Maslo – 65 g, Hladká múka – 65 g, Rybací vývar – 400 g, Suché biele víno – 50 g, Citrón – 50 g, Smotana 33% - 400 g, Čerstvý kôpor – 8 g, Sol' – 30 g, Cherry paradajky – 250 g, Šampiňóny – 200 g, Pažitka čerstvá – 8 g

Kusy údeného pstruha spod chrbtovej plutvy oddelíme od kože a opatrne očistíme. Očistené mäso potom rozmixujeme. Z roztopeného masla a hladkej múky pripravíme svetlú zápražku, za stáleho miešania pridáme rybací vývar a krátko prevaríme. Do horúcej omáčky pridáme plátky želatiny a všetko zmiešame spolu s mäsom, osolíme, ochutíme bielym vínom a citrónovou šťavou. Nakoniec pridáme smotanu a kôpor. Formu vyložíme niekoľkými vetvičkami kôpru a naplníme pripravenou penou z rýb. Dáme zachladiť na 6 hodín do chladničky. Medzitým si pripravíme marinované cherry paradajky, ktoré nakrájame na štvrtinky a šampiňóny nakrájané na plátky, spolu všetko jemne sparíme a naložíme v citrónovej šťave, soli a kôpre. Necháme odležať v chladničke. Po odležaní penu vyklopíme z formy a ozdobíme marinovanou zeleninou.

Cibuláky s bryndzovou nátierkou: 10 porcií

Špaldová hladká múka 320 g, Špaldová celozrnná múka 100 g, Droždie čerstvé – 40 g, Cukor kryštálový- 5 g, Cibuľa-150 g, Voda 200 g, Olivový olej 40 g, Soľ 12 g, Ľanové semiačka 10 g, Slniečnicové semiačka 10 g, Sezamové semiačka 10 g, Mletá rasca 6 g, Mletý koriander 6 g, Bryndza 250 g, Maslo 250 g

Pripravíme si kvások z droždia vlažnej vody cukru a časti múky. Po vykysnutí zmiešame spolu so zvyšnou múkou, olivovým olejom, soľou, semiačkami a časťou nadrobno nakrájanej cibule. Necháme vykysnúť. Medzitým si našľaháme maslo do peny a postupne pridávame bryndzu, nakoniec pridáme zvyšnú časť nadrobno nakrájanej cibule. Po vykysnutí cesta vykrojíme 10 žemličiek, ktoré potom upečieme pri teplote 200 °C 20- 25 minút. Po upečení potrieme vlažnou vodou zmiešanou s pár kvapkami oleja. Žemle podávame spolu s pripravenou bryndzovou nátierkou.



APERITÍV - SOMMELIER NABÍZÍ:

Víno André 2021 suché

- Červené
- Obec: Tasovice
- Viniční Trať: Kamenný vrch
- Región: Znojensko
- Sladování 16-18 °C
- Lahvování 10- 12 let

V každém doušku objavíte dokonalou čistotu a harmonii chutí, sametovou hebkost mäkkých tríslovín i nekonečne dlhou dochuť s tóny po vyzrálém lesním ovoci, tmavých třešních, kakaových bobech a lékořici. Téměř 40 let staré keře na Kamenném vrchu daly vínu ušlechtilost a jakousi životní moudrost, která se dlouhou archivací bude jistě ještě násobit.



Carpaccio s rukolou a parmezánem

Suroviny:

200 g hovězí svíčkové, 100 g rukoly, extra panenský olivový olej, balsamico, sůl, pepř, drobné lístky na ozdobu (licheřeřišnice, šťovík), 100 g parmezánu

Postup:

Hovězí svíčkovou nakrájejte na tenké plátky, které pak mezi dvěma fóliemi rozmělněte paličkou nebo tloučkem na velice tenkou placku. Z masa odstraňte šlachy, poté udělejte kuličku, kterou rozklepejte na tenký plátek. Pomocí kuchařské karty upravte do požadovaného tvaru a uhlad'te. Rukolu namarinujte olivovým olejem, balsamicem, osolte, opepřete, promíchejte a položte doprostřed talíře. Na rukolu přemístěte připravené maso, opepřete, osolte, ozdobte zbylou marinovanou rukolou, lístky lichořeřišnice a šťovíku, hoblinkami parmezánu a zakápněte olivovým olejem.



POLIEVKY

Zemiaková polievka so sladkou kukuricou a údeným pstruhom: 10 porcií

Zemiaky – 1000 g, Zeleninový vývar – 750 g, Sladká kukurica zrno – 250 g, Smotana 33% - 352 g, Údený pstruh – 800 g, Maslo – 75 g, Údená prerastená slanina – 200 g, Cibuľa – 200 g, Petržlenová hladkolistá vňať – 5 g, Biele mleté korenie – 1 g, Soľ – 20 g

V hrnci rozpražíme na rezančeky nakrájanú slaninu, pridáme nakrájanú cibuľu, mierne rozpražíme, potom pridáme maslo a prepražíme do zlatova. Zalejeme vývarom, pridáme na kocky očistené nakrájané zemiaky a necháme povariť. Po uvarení pridáme kukuricu, kúsky údenej ryby. Necháme jemne prevariť, pridáme smotanu a dochutíme soľou a mletým bielym korením. Nakoniec pridáme na jemno nasekanú petržlenovú vňať, lichořeřišnice a šťovíku, hoblinkami parmezánu a zakápněte olivovým olejem.

Tekvicové kapučíno: 10 porcií

Maslová tekvica – 1000 g, Zeleninový vývar – 750 g, Plnotučné mlieko – 200 g, Smotana 33% - 125 g, Šalotka – 250 g, Cesnak – 50 g, Slniečnicové jadierko – 20 g, Maslo – 200 g, Tymián – 5 g, Jablkový džús – 100 g, Citrón – 150 g, Med – 20 g, Soľ – 10 g

Tekvicu rozrežeme a vyberieme jadierka, osolíme, potrieme cesnakom a pokvapkáme časťou roztopeného masla a dáme piecť na 200° 20 minút, až do zmäknutia. Po vychladnutí ošúpeme a vymixujeme do hustej kašovitej hmoty. Na masle speníme nakrájanú šalotku, pridáme vymixovanú tekvicu, zalejeme vývarom. Celú zmes varíme asi pol hodiny do zhutnutia. Na záver pridáme smotanu, dochutíme tymiánom, jablkovým džúsom, citrónom a medom. Podávame s napeneným mliekom za pomoci frapovača a opečenými slnečnicovými jadierkami.

Kapučíno z červenej repy: 10 porcií

Červená repa – 1000 g, Zeleninový vývar – 750 g, Maslo – 100 g, Jablko kyslasté – 400 g, Biela cibuľa – 150g, Celá škorica – 0,2 g, Celozrnný chlieb – 200 g, Plnotučné mlieko – 200 g, Mleté biele korenie – 0,1 g, Soľ – 15 g

Vo väčšej časti masla opečieme bielu nakrájanú cibuľu, pridáme očistenú nakrájanú repu, nakrájané jablká, škoricu, biele mleté korenie. Zalejeme zeleninovým vývarom, osolíme a varíme. Potom polievku rozmixujeme a prepasírujeme a dochutíme. Medzitým si pripravíme starší čierny chlieb opečieme na sucho a rozdrobíme na strúhanku a pokvapkáme ju pred podávaním spráženým maslom a napeneným mliekom.



Dýňová polievka s kokosovým mlékom

Suroviny:

1 kg dužiny z dýně, 5 lžíc dýňového oleje + na ozdobu, 120 g másla, 100 g květového medu, sůl, extra panenský olivový olej, 80 g čerstvého zázvoru, 1 červená šalotka, 100 g světlé části pórku, 2 l kuřecího (zeleninového) vývaru, 250 ml kokosového mléka, 100 ml smetany (33 % tuku), 250 ml čerstvé pomerančové šťávy, pražená a solená dýňová semínka

Postup:

Na oleji krátce osmahneme pórek, šalotku, zázvor. Pridáme na kostky nakrájenou dýňu Hokkaidó a zalijeme vývarem. Až je Hokkaidó mäkké, tak polievku rozmixujeme. Poté pridáme kokosové mléko a dochutíme solí, pepřem, pomerančovou šťávou. Zjemníme smetanou. Můžeme ozdobiť mungo výhonky a opraženými dýňovými semínky.

HLAVNÉ JEDLÁ

APERITÍV - SOMELIER NABÍZÍ:

Chardonnay suché r. 2020

- **bílé**
- **Skladování 10-12 °C**
- **Vinařská obec: Nosislav**
- **Región: Hustopeče**
- **Trať: Přední hory**

V ústach je zamatovo hladké, dokonale harmonické a čisté. Příjemná je chuť po citrusových plodoch, zelených banánoch a ringliach. V dlhej dochuti zaznamenáte aj jemnú minerálnosť. Víno má dobré predpoklady na archiváciu.

Morčacia roláda s hydínovou omáčkou a zeleninou: 10 porcií

Šalotka – 150 g, Šampiňóny – 375 g, Maslo – 20 g, Vajcia – 160 g, Smotana 33 % – 50 g, Orechy lieskové – 50 g, Morčacie prsia – 1500 g, Mleté mäso – mix – 375 g, Olej slnečnicový – 50 g, Hydínová pečeň – 300 g, Citrón – 50 g, Mleté čierne korenie – 1 g, Uhorka šalátová – 2000 g, Paradajky ďateľové – 1000 g, Maslo – 150 g, Soľ – 10 g, Mleté čierne korenie – 1 g

Časť masla rozpražíme, pridáme časť nadrobno nakrájanej šalotky, opečieme, pridáme nakrájané šampiňóny, krátko podusíme, necháme vychladnúť. Pomleté mäso zmixujeme spolu s vajcami a smotanou. Potom primiešame nasekané opečené lieskovce a zmes dusenej šalotky a šampiňónov. Ochutíme soľou a mletým čiernym korením. Zmesou

natrieme morčacie vyklepané rezne, jemne zvinieme, stiahneme kuchynskou nitkou, aby držali tvar a opečieme ich na horúcom oleji zo všetkých strán do zlatova. Zvyšnú šalotku pridáme k roládam a spolu krátko opečieme, zalejeme vodou a prikryjeme a dusíme. Po udusení rolády odložíme do tepla. Hydinovú pečeň nakrájame na malé kocky, pridáme do výpeku a krátko podusíme, pridáme citrónovú šťavu. Omáčku jemne zmixujeme. Na prílohu si olúpeme šalátová uhorku a rozpolíme po dĺžke. Jadrá vydlabeme a polovice uhorky pokrájame na plátky hrubé asi 2 cm. Rajčiaky obľanšírujeme, rozpolíme, jadrá vyberieme a nakrájame na štvrtiny. Maslo roztopíme, pridáme nakrájanú šalotku, opečieme. Pridáme kúsky uhorky a podusíme, jemne osolíme. Potom pridáme paradajky a krátko prevaríme, osolíme, okoreníme. Zelenina by mala byť All dente.

APERITÍV - SOMELIER ODPORÚČA:

Tramín červený polosladké r. 2019

- **Bílé**
- **Skladování 10-12 °C**
- **Vinárska obec: Strachotice**
- **Viničná trať: Dievčenský vrch**
- **Región: Znojensko**
- **Flaškovanie 6-8 let**

V ústach je zamatovo hladké, dokonale harmonické a čisté. Prijemná je príchuť po citrusových plodoch, zelených banánoch a ringliach. V dlhej dochuti zaznamenáte aj jemnú minerálnosť. Víno má dobré predpoklady na archiváciu.



Kačacie prsia na červenej paprike so zemiakovými venčekmi: 10 porcií

Kačacie prsia s kožou – 1100 g, Olej slnečnicový 33% - 50 g, Červené víno – 600 g, Smotana kyslá 18 % - 50 g, Soľ – 50 g, Mleté biele korenie – 1 g, Červená kápiá – čerstvá – 2500 g, Šalotka – 250 g, Maslo – 30 g, Hydinový vývar – 300 g, Soľ – 20 g, Zemiaky – 2000 g, Žltka ks - 5, Maslo – 75 g, Muškátový orech – 0,5 g, Soľ – 20 g

Polovice paprík uložíme na plech vonkajšou stranou nahor. Vložíme do predhriatej rúry a zapekáme pri teplote 250° asi 5-7 minút. Papriky vyberieme a kožu stiahneme. Paprikovú dužinu pokrájame najskôr na prúžky, potom na malé kosoštvorce. Maslo roztopíme, krátko pred podávaním pridáme šalotku a spolu podusíme, nakoniec pridáme kúsky papriky

a zalejeme vývarom, zohrejeme a osolíme, jemne prevaríme. Kačacie prsia umyjeme a usušíme. Popicháme ihlou, osolíme, okoreníme, opečieme z každej strany. Dopekáme na miernom ohni. Mäso jemne podlievame vínom a vývarom. Po udusení do výpeku pridáme šalotku, opečieme, zriedime znova vývarom a červeným vínom a zjemníme smotanami, ktoré sme zriedili navzájom. Dochutíme soľou a korením. uvarené zemiaky zlejeme, pretlačíme cez lis, alebo popučíme na kašu. Žltok, maslo štipku soli a postrúhaný muškátový orech primiešame do zemiakovej masy. Vypracujeme cesto, ktorým naplníme zdobiacu vrecko. Plech jemne vymastíme a nastriekame malé venčeky. Pečieme pri teplote 250° 10 - 15 minút do zlatova.

APERITÍV - SOMELIER ODPORÚČA:

Víno Rulandské modré suché 2019

- červené
- Skladovanie 16-18 °C
- Vinárska obec: Šlup
- Viničná trať: Dievčenský vrch
- Región : Znojmsko

Po privoňaní objavíte príjemné tóny po kvalitnej čokoláde, tmavých čerešniach a sladkého drievka. V ústach objavíte príchut' po vypečenej kôrke chleba, prezretých černiciach a kávovom zrne. Víno má veľmi dobré predpoklady na archiváciu.



Bravčová kotleta na ružičkovom keli s miešanou zeleninou: 10 porcií

Ružičkový kel – 750 g, Maslo – 50 g, Šalotka – 100 g, Vývar – 200 g, Bravčové karé s kosťou – 1200 g, Olej - 50 g, Soľ – 20 g, Tymián – 2 g, Hlávkový kel – 1250 g, Mrkva – 1250 g, Zeleninový vývar – 800 g, Stopkový zeler-spodná časť – 150 g, Morská soľ – 10 g

Kelové ružičky opatrne rozoberieme na jednotlivé lístky, Dbáme na to, by sme lístky nepoškodili. Krátko ich zblanšírujeme vo vriacej slanej vode. Prudko ochladíme ľadovou vodou a necháme



odkvapkať. Maslo roztopíme, pridáme nakrájanú šalotku a krátko opečieme. Pridáme zblanširované lístky, zalejeme vývarom a dusíme 1 -2 minúty. Bravčové karé s kosťou trochu okoreníme, osolíme a zprudka opečieme. Dodusíme spolu s menším množstvom vývaru. Hlávkový kel pokrájame na Jullien - rezančeky spolu s mrkvou necháme spažiť. Potom pridáme nakrájaný stopkový zeler - spodnú časť bez lístkov, znova jemne sparíme. Paríme spolu s menším množstvom vývaru 5 - 8 minút. Zeleninu vyberieme, tekutinu z nej vydusíme na polovičné množstvo a ochutíme. Podávame - kelové lístky rozložíme na tanier, kotlety uložíme na ne a pokvapkáme vývarom z kelu. Miešanú zeleninu môžeme podať na ďalšom tanieri ako ponuku.

Jahňacie kotlety s fazuľovými strukmi a so zapečenými zemiakmi: 10 porcií

Olej – 40 g, Jahňacie kotlety – 1100 g, Tymián – 8 g, Soľ – 10 g, Rozmarín – 2 g, Zemiaky – 2500 g, Cesnak – 30 g, Maslo – 30 g, Smotana 33 % -1000 g, Muškátový orech – 0,2 g, Soľ – 40 g, Fazuľkové struky – 1500 g, Soľ – 20 g, Maslo – 100 g

Zemiaky pokrájame na plátky cca- 1 mm. Plátky navrstvíme dookola do vymastenej zapekacej misky. Plátky sa majú prekryvať ako škridle. Rúru predhrejeme na 200°C. Zemiaky zalejeme smotanou zmiešanou so soľou a zapekáme 10 - 15 minút do zlatista. Olej na panvici zohrejeme, nasolené kotlety zprudka opečieme a okoreníme bylinkami. Necháme dodusiť v teple. Fazuľové struky dôkladne umyjeme a zblanšírujeme ich v osolenej horúcej vode. Ochladíme ich ľadovou vodou a necháme odkvapkať. Potom ich zprudka ohrejeme na masle. osolíme a podávame spolu s kotletami a zapekanými zemiakmi.

Zajačí chrbát s brusnicovo – koreninovou omáčkou a cestovinou: 10 porcií

Zajačí chrbát s kosťou – 2500 g, Olej – 200 g, Cibuľa biela – 250 g, Čierne celé korenie 1 g, Borievka – 1 g, Bobkový list - 0,5 g, Tymián – 2 g, Cesnak – 10 g, Víno červené - 1250 g, Škrobová múčka – 10 g, Zelené korenie – 1 g, Soľ – 20 g, Múka polohrubá – 750 g, Vajcia ks - 5, Maslo – 100 g, Muškátový orech – 0,5 g , Soľ – 10 g, Brusnice – 200 g

Deň vopred si vykostíme mäso. Mäso necháme odležať v oleji v chlade, z kostí pripravíme omáčku. Na horúcom oleji opečieme kosti, pridáme nakrájanú cibuľu, korenie, borievky, bobkový list a cesnak. Zmes po opečení zalejeme červeným vínom, pridáme soľ, necháme ju dusiť aspoň 30 minút. Podlievame. Omáčku potom scedíme a pridáme víno zmiešané so škrobovou múkou. Dochutíme ju zeleným korením, brusnicami a soľou. Filety zo zajačieho chrbta opekáme na masle, osolíme, okoreníme a jemne dodusíme. Výpek

pridáme do omáčky. Jemne ju dochutí. Múku, vajcia a trochu soli vymiesime na hutné cesto. Rozvaľkáme ho na hrúbku 1 mm, necháme ho oschnúť, bude sa nám lepšie krájať. Cesto nakrájame nožom alebo kolieskom na pizzu na rezance so šírkou podľa našej chute - fetucine, tagliatelle, papardelle...Pripravené cestoviny uvaríme v slanej horúcej vode. Premyjeme ich a prelejeme roztopeným maslom. Podávame s jedlom

Panenka ve slanině s houbovým ragú a pečenými brambory

Suroviny:

4 velké brambory, 100 g přepuštěného másla Ghí Milbona, 3 stroužky česneku, 1 větvička, 1 lžíce čerstvého tymiánu, keramický mlýnek s mořskou solí Kania, 8 medailonků z vepřové panenky, 8 větviček čerstvého rozmarýnu, mlýnek s pepřem Kania, 1 lžička másla Pilos, 200 g lišek, 50 g šalotky, 50 ml brandy, 100 ml čerstvé smetany ke šlehání (33 % tuku), 300 g kapusty, 2 lžíce listové petržele



Postup:

Syrové brambory ve slupce nařežeme (na tenké plátky, ale nedořízneme, aby brambora vložíme do pekáče a potřeme teplým přepuštěným máslem, ve kterém jsme za tepla vylouhovali 1 stroužek česneku a 1 větvičku tymiánu. Osolíme a pečeme v troubě rozehřáté na 200 °C asi 30 minut. V pánvi rozežřejeme 2 lžíce přepuštěného másla. Medailonky obalené ve slanině propíchneme větvičkou rozmarýnu, aby slanina dobře držela. Osolíme, opepříme a opékáme z obou stran v pánvi s rozežhátým přepuštěným máslem. Po chvíli stáhneme plamen, přiklopíme pokličkou a necháme dojít. Lišky nakrájíme na čtvrtiny a v rozežháté pánvi se lžičkou másla orestujeme na barvu. Osolíme, opepříme, přidáme nejmenší nasekané 2 stroužky česneku, šalotku a lžičku nasekaného tymiánu. Po chvíli přidáme brandy, necháme svařit a podlijeme smetanou a necháme asi 3 minuty bublat. Ke konci přidáme nadrobno nasekanou listovou petržel. Mezitím z pánve vyndáme hotové medailonky a na výpeku orestujeme na nudličky nakrájenou kapustu ochucenou pepřem. Dusíme krátce, klidně může zůstat trochu křupavá.

APERITÍV - SOMELIER ODPORÚČA:

První letošní – Zweigeltrebe rosé 2022

- ružové, suché víno

- Skladovanie 9-11 °C

Región: Hustopečsko

Ochutnajte atraktívne ružové víno z novej úrody 2022, ktorá sa vyznačuje vínami sviežimi, aromaticky bohatými, s tónmi po tropickom ovocí. Už prvá lastovička v podobe prvého tohtoročného Zweigeltrebe rosé naznačuje, že je na čo sa z ročníka 2022 tešiť. Užite si toto hravé víno, ktoré je príjemne ovocné a atraktívne vo vône aj chuti. Je vyrobené pre radosť, potešenie a túžbu poznania všetkého nového.

Svíčková na smetaně s houskovým knedlíkem

Suroviny:

Hovězí maso zadní k. u., Slanina, Sůl, Tuk, Zelenina kořenová, Cibule, Voda pitná, Pepř celý, Nové koření, Bobkový list, tymián, Citron, Ocet, cukr, Máslo, Mouka hladká, Smetana

Postup:

Opláchnuté díly masa protkeme slaninou a osolíme. Očištěnou zeleninu a cibuli nakrájíme na plátky, mírně osmahneme na tuku, přidáme maso, krátce je v základu opečeme a podlijeme mírně vodou. K masu přidáme pepř a nové koření, bobkový list a tymián a pečlivě opláchnutý citron, nakrájený na plátky, zastříkneme octem, přikryjeme a maso dusíme (pečeme pod poklicí) doměkka. Během dušení (pečení) maso obracíme, přeléváme šťávou a doléváme vodou.

Měkké maso vyjmeme, šťávu zhustíme světlou zásmazkou připravenou z másla a prosáté mouky, rozředíme vodou, rozšleháme a zvolna vaříme za občasného promíchání nejméně 20 minut. Během varu přidáme smetanu. Omáčku dochutíme a krátce provaříme.



Houskový knedlík

Suroviny:

Mouka hrubá, Prášek do pečiva, Sůl, Vejce, Mléko, Žemle

Postup:

Mouku prosijeme spolu s pečivovým práškem (trochu mouky si dáme stranou na vyválení knedlíků), přidáme trochu soli, vejce rozmíchané s trochou mléka, zbylé mléko a lehce promícháme, až vznikne těsto, do kterého vmícháme nakrájenou žemli. Knedlíkové těsto rozkrájíme na díly, které rozválíme na šišky o průměru asi 5 cm a délce 20 cm.



Vepřová panenka pečená v listovém těstě: 4 porce

Suroviny:

vepřové panenské svíčkové, mořská sůl, černý pepř, čerstvý tymián, extra panenský, olivový olej, kuřecí prsní, čerstvá smetana ke šlehání, schwarzwaldská šunka, listové těsto, 1 vejce

Postup:

Vepřovou panenku omyjeme, osušíme a očistíme. Osolíme, opepříme, orestujeme v rozpálené pánvi s trochou olivového oleje a čerstvým tymiánem ze všech stran a přeložíme na kuchyňské utěrky.

Vychlazená kuřecí prsa vložíme do mixéru, osolíme a opepříme. Přidáme nahrubo nasekaný tymián a 80 ml smetany (přiléváme postupně). Pokaždé důkladně rozmixujeme.

Na pracovní desku poklademe plátky schwarzwaldské šunky tak, aby se trochu překrývaly. Potřeme rovnoměrně náplní z kuřecích prsou, osolíme a opepříme. Na ně položíme orestovanou a osušenou vepřovou panenku a opatrně zabalíme.

Listové těsto rozvineme a asi polovinu odřízneme. Potřeme rozšlehaným vejcem a do středu položíme panenku zabalenou ve schwarzwaldské šunce. Panenku v listovém těstě položíme spojem dolů na plech potřený olivovým olejem. Závin potřeme rozšlehaným vejcem a zlehka propícháme vidličkou. Pečeme v troubě předehřáté na 210 °C 12 – 15 minut. Upečenou panenku necháme před podáváním 2 – 3 minuty odpočívat, poté nakrájíme na plátky.

Pyré z červené řepy

Suroviny:

400 g červené řepy, 80 ml smetany, sůl, mletý pepř, citronová šťáva

Postup:

Červenou řepu nakrájíme na kostičky a přidáme do rendlíku, kam jsme si nalili smetanu a mléko, vaříme asi 25 minut, poté scedíme, rozmixujeme, popřípadě naředíme smetanovým odvarem.

Pečená cibulka

Ingredience:

Červená cibule, Rozpuštěné máslo, Citronová šťáva, Rozmarýn, Černý mletý pepř, Sůl

Postup:

Očištěné překrájené cibule vkládáme do pekáče, dále je přikryjeme alobalem a dáme péct v troubě. Po 10 minutách cibulky vytáhneme a potřeme je připravenou směsí z másla, rozmarýnu, citronové kůry, soli a pepře. Poté cibulku dopečeme a servírujeme.

Vepřová panenka v bylinkové krustě: 4 porce

Ingredience:

600g vepřové panenky, 4 lžíce oleje, 1 hrnek petržele, ½ hrnku pažitky, ½ hrnku bazalky, ½ stroužku česneku, rozmarýn, jemně mletá mořská sůl, pepř, bílé pečivo

Postup:

Vepřovou panenku očístíme, omyjeme, osolíme, opepříme a přidáme trochu olivového oleje. Panenku položíme na pekáč a vložíme do trouby. Pečeme 15 minut při teplotě 150 °C, dokud maso jemně nezrůžoví (maso by mělo mít teplotu 60 °C)

Když je fileť v troubě, připravíme si bylinkovou krustu: všechny bylinky a bílý chléb smícháme v mixéru, mezitím oddělíme žloutky od bílků a bílky vyšleháme do tuhého

sněhu. Poté sníh a bylinky smícháme v míse dohromady, dochutíme solí a pepřem. Po upečení panenku vyjmeme z trouby a celou ji obalíme v bylinkové krustě a dáme ještě na cca 5 minut dopéct. Po ukončení grilování maso vyjmeme z trouby a necháme jej asi pět minut před podáváním odpočívat. Štáva se tak v masu dobře rozprostře a při krájení nevyteče.

Vepřová panenka pečená v listovém těstě: 4 porce

Ingredience:

600 g vepřové panenské svíčkové, mořská sůl, černý pepř, čerstvý tymián, extra panenský olivový olej, 80 g kuřecích prsních řízků, 80 ml čerstvé smetany ke šlehání Pílos (33 % tuku), 6 plátků schwarzwaldské šunky, listové těsto, 1 vejce

Postup:

Vepřovou panenku omyjeme, osušíme a očistíme. Osolíme, opepříme, orestujeme v rozpálené pánvi s trochou olivového oleje a čerstvým tymiánem ze všech stran a přeložíme na kuchyňské utěrky.

Vychlazená kuřecí prsa vložíme do mixéru, osolíme a opepříme. Přidáme nahrubo nasekaný tymián a 80 ml smetany (přiléváme postupně). Pokaždé důkladně rozmixujeme. Na pracovní desku poklademe plátky schwarzwaldské šunky tak, aby se trochu překrývaly. Potřeme rovnoměrně náplní z kuřecích prsou, osolíme a opepříme. Na ně položíme orestovanou a osušenou vepřovou panenku a opatrně zabalíme.

Listové těsto rozvineme a asi polovinu odřízneme. Potřeme rozšlehaným vejcem a do středu položíme panenku zabalenou ve schwarzwaldské šunce. Panenku v listovém těstě položíme spojem dolů na plech potřený olivovým olejem. Závin potřeme rozšlehaným vejcem a zlehka propíchneme vidličkou. Pečeme v troubě předehřáté na 210 °C 12 – 15 minut. Upečenou panenku necháme před podáváním 2 – 3 minuty odpočívat, poté nakrájíme na plátky.

Batátové pyré

Ingredience:

sůl, 700 g batát, 50 g másla, 80 ml smetany (33 % tuku), 80 ml pomerančové šťávy

Postup:

Batáty oloupeme, nakrájíme na kostky a dáme vařit v lehce osolené vodě do měkka. Po uvaření scedíme a přendáme do mixéru. Osolíme, přidáme máslo, ohřátou smetanu, převařenou pomerančovou šťávu a rozmixujeme.

Pokud se brambory špatně mixují, přidejte pomerančový džus a smetanu.

Orestovaná zeleninka

Ingredience:

paprika červená 1 ks, rajčata 2 ks, červená cibule 1 ks, cuketa 1 ks, mrkev 1 ks, sůl, pepř, máslo, olivový olej, citronová šťáva

Postup:

Mrkev a cuketu oloupeme a škrabkou si poté ještě připravíme silné plátky, které použijeme na servis, rajčata a cibuli nakrájíme na silné plátky a zbytek zeleniny nakrájíme na stejně velké kostičky. Poté na pánvi rozpustíme máslo a trochu olivového oleje, přidáme nakrájenou zeleninku a restujeme. Po restování vyjmeme a na servis použijeme cukrářskou formičku kolečka, vnitřek kolečka obtočíme plátky mrkve a cukety, doprostřed dáme kolečko rajčete a dovnitř nasypeme zbytek zeleniny a navrch dááme kolečko cibulky.

Fotorecept : Plněné bramborové knedlíky uzeným masem

1. Uvaříme si brambory ve slupce. Po uvaření brambory necháme vychladnout a oloupeme je. Brambory si nastrouháme a přidáme hrubou mouku, krupici, vejce a sůl. Vytvoříme si těsto, které vypracujeme ve velký knedlík



2. Testo rozdělíme na jednotlivé části. Vytvarujeme placky, které plníme uzeným masem. Knedlíky plníme uzeným masem a vytvarujeme kuličky. Vypracované kuličky vložíme do vroucí vody a vaříme 20-25 minut.

3. Knedlíky podáváme se zelím a osmaženou cibulkou. Překrájené a podusené zelí zahustíme jíškou, dochutíme cukrem a solí a ještě necháme 10 minut pozvolna vařit. Nakonec na oleji nebo sádle dozlatova usmažíme nadrobno nakrájenou cibulku.



DEZERTY A MÚČNIKY

Ovocné sorbety s vínovým kréмом a medovkou: 10 porcií

Ingrediencie:

Červené ríbezle 400 g, Kivi 400 g, Biele víno 250 g, Hnedý cukor 25 g, Biele víno 650 g, Žĺtky ks 4, Hnedý cukor 25 g, Medovka lekárska 8 g

Postup:

Ovocie rozmixujeme oddelene. Rozmixovanú masu prepasírujeme cez sito. Každý druh ovocného pyrė ochutíme vínom a cukrom, potom ho vložíme do mrazničky na 45 minút. Občas je ho treba premiešať. Biele víno na šodó prevaríme a necháme trochu ochladiť. Žĺtky a cukor vyšľaháme do peny a pomaly vmiešavame do vína. Víno so žĺtkami šľaháme pomaly vo vodnom kúpeli do peny. Voda vo vodnom kúpeli nesmie zovrieť. Do hustého krému pridáme nakoniec niekoľko kvapiek bieleho vína a nasekanú medovku. Podávame so sorbetmi, ktoré oddeľujeme pomocou teplej lyžice.

Zázvorový krém s ovocím a lístkovým cestom – 10 porcií

Ingrediencie:

Žĺtky ks 15, Cukor kryštálový 150g, Biele víno 300g, Plátková želatina ks 10, Limetka 50g, Zázvor 25g, Smotana 33% 1000g, Kivi 1250g, Jahody 1250g, Práškový cukor 25g, Lístkové cesto val'kané 400 g, Vajce 40g, Čerstvá mäta 10g

Postup:

Žĺtky, cukor a víno vyšľaháme vo vodnom kúpeli do peny. Namočenú želatínu vyžmýkame a pridáme do vaječnej peny a zvyšného miešania ju rozpustíme. Krém ochutíme limetkovou šťavou, kôrou a nastrúhaným zázvorom. Krém necháme vychladnúť a pridáme vyšľahanú šľahačku. Potom ho dáme do hladu na 20 minút. Časť ovocia rozmixujeme osobitne. Prepasírujeme cez husté sitko. Plát lístkového cesta rozkrojíme na štvorce a potom na trojuholníky, potrieme vajčkom a pečieme pri teplote 200°C 10 - 15 minút. Podávame s čerstvým ovocím, mixovaným ovocím a lístkami mäty.

Hruškový krém s čokoládovou penou: 10 porcií

Ingrediencie:

Hrušky 1750g, Hruškový destilát 40g, Citróny 300g, Cukor kryštálový 350g, Plátková želatina ks 10

Kakaová hmota: Žĺtky ks 5, Smotana 33% 1000 g, Žĺtky ks 5, Cukor kryštálový 75 g, Kakao holandské 25 g, Smotana 33% 300 g

Postup:

Očistené nakrájané hrušky prelejeme citrónovou šťavou. Dusíme do mäka, masu prelisujeme a pridáme namočenú vyžmýkanú želatínu. Necháme rozpustiť v teplej mase. Žĺtky s cukrom vyšľaháme do peny. Hruškové pyré pridávame po častiach do žĺtkovej peny. Stále miešame. Necháme vychlaďiť. Smotanu vyšľaháme do tuha. Do tuhého vychladeného krému opatrne vmiešame šľahačku a necháme znovu ochlaďiť. Žĺtok, cukor, kakaová prášok a smotanu dáme do hrnca na vodný kúpeľ. V horúcom vodnom kúpeli šľaháme do peny. Pena musí byť tuhá a hustá. Počas chladnutia ju premiešavame. Podávame na kúskoch hrušky s hruškovým krémom a čokoládovou penou.



APERITÍV - SOMELIER ODPORÚČA:

Rizlink rýnsky 2021

- biele, sladké víno
- Skladovanie 8 – 10 °C

Región: Znojemske

Kráľovský rizling v kráľovskej disciplíne, tak by sa dalo charakterizovať toto slamové víno. Zlatožltá farba, vôňa limetky, medu a hrozienok. V chuti pomelo, sušená figa, sušené marhule v mede a krásnu kyselinku, ktorá víno posúva k úplnej chuťovej extáze. Odporúčame k syrom s modrou plesňou.



Čokoládová pena s lieskovými orieškami: 10 porcií

Ingrediencie:

Čokoláda Callebaut 500g, Cukor kryštálový 210g, Smotana 33% 200g, Bielka ks 12, Vajcia ks 6, Maliny 250g, Trstinový cukor 100 g, Portské víno 40 g

Postup:

Žĺtky oddelíme od bielkov. Potom ich vyšľaháme s cukrom do peny vo vodnom kúpeli. Pridáme sneh z vyšľahaných bielkov a vyšľahanú smotanu. Všetko jemne premiešame, ale nevaríme. Nakoniec pridáme roztopenú čokoládu a premiešame. Podávame s malinovým pyrém a opraženými lieskovými orieškami. Malinové pyrém si pripravíme z očistených malín, Portského vína a trstinového cukru, všetko spolu krátko povaríme a následne zmixujeme.

Craqueline s medovým karamelom a malinovým prachem

Ingrediencie:

Odpalované cesto

150g plnotučného mlieka, 150g vody, 150g másla, 6g vanilkového cukru, 3g soli, 300g hladké mouky, 350 g vajec (asi 8 kusů)

Drobenka: 250g másla, 250g trstinového cukru, 250g hladké mouky

Dokončení: 250g mascarpone, 150ml smetany na šľahání, cukr moučka, limetová šťáva, vanilkové aroma

Postup:

Nejprve si připravte křupavé těsto craquelin. Máslo nechte změkknout a společně s ostatními surovinami vymíchejte dohladka v míse. Těsto vyválejte mezi dvěma pečicími papíry na tloušťku 2 až 3 mm a dejte ztuhnout do mrazničky.

Nyní si připravte odpalované těsto. Mléko, vodu, máslo a sůl dejte do hrnce a pomalu přiveďte k varu. Máslo musí být úplně rozpuštěné, když se směs začne vařit. Hrncem stáhněte z plotny a najednou do něj nasypejte všechnu mouku. Rychle zamíchejte vařečkou, aby se těsto dobře spojilo. Hrncem vraťte na sporák a 2 až 3 minuty odpalujte. Prohřívejte těsto a nepřetržitě jej míchejte trhavým způsobem směrem od středu hrnce. Těsto odpalujte dokud se nezačne odlepovat od krajů hrnce a na dně se nevytvoří bílý povlak.



Odpalované těsto přesuňte do mísy kuchyňského robotu a za pomoci mísícího nástavce míchejte na nejnižší otáčky dokud nevychladne na 50 °C, nebo dokud se nepřestane odpařovat pára. Teplota těsta je velmi důležitá, protože pokud byste přidali vejce do příliš teplého těsta, mohlo by se srazit. Vajíčka si rozklepněte do misky. Postupně je po jednom přimíchávejte do těsta. Další vajíčko přidejte až tehdy, když je předešlé vajíčko zcela zapracované do těsta. Průběžně stahujte těsto z okrajů a dna mísy stěrkou, aby se vše rovnoměrně zamíchalo. K míchání použijte kuchyňský robot nebo vařečku, nešlehejte ručním šlehačem, aby se do těsta nedostal vzduch. Hotové těsto by mělo mít polotuhou konzistenci, nemělo by z vařečky nebo nástavce volně stékat, ani na ní ulpívat, ale mělo by odpadávat po kusech. Nesmí být příliš řídké, ani příliš husté. Vajíčka přidávejte velmi opatrně, neboť příliš řídké těsto už nejde zachránit. Těsto naplňte do cukrářského sáčku s 1 cm hladkou ozdobnou špičkou a na plech s pečicím papírem nanášejte kolečka těsta o průměru 2,5-3 cm a 1 cm vysoká. Těsto craquelin vytáhněte z mrazničky a vykrojte z něj kroužky o stejném průměru jako kolečka odpalového těsta. Craquelinové kolečko položte na těsto a jemně ho prsty přitlačte. Pracujte rychle, craquelin velmi rychle měkne. Podle potřeby jej můžete dát ztuhnout zpět do mrazničky.

TIP : Z mrazničky si vezměte pouze část těsta craquelin, abyste ho stihli zpracovat, dokud nezměkne. Craquelin musí být tvrdý, aby se s ním dala vykrajovat pěkná kolečka. Zbytek těsta ponechejte v mrazničce a zpracovávejte postupně.

Plech s kolečky vložte do předem vyhřáté trouby na 180 °C a pečte cca 30 minut. Prvních 20 minut troubu neotvírejte, poté ji můžete párkrát na krátkou dobu otevřít, aby z ní vyšla nahromaděná pára a těsto se mohlo dosušit. Plech vytáhněte z trouby až tehdy, když je těsto zbarvené dozlatova a nejsou na něm bílá místa. Větrníčky nechte vychladnout a poté odkrojte vrchní část. Pomocí cukrářského sáčku s ozdobnou špičkou je naplňte krémem a podávejte.

Karamelová omáčka

Ingredience:

320 g krupicového cukru, 30 g másla, 400 ml smetany (33 % tuku)

Postup:

V rozehřátém hrnci postupně rozpouštíme cukr, aby v něm nebyly žádné hrudky. Jakmile se cukr zbarví do hněda a začne karamelově vonět, přidáme máslo a zamícháme. Následně postupně vmícháváme i ohřátou smetanu a necháme provařit, dokud se všechen cukr úplně nerozpustí ke konci přidáme trochu medoviny. Hotovou karamelovou omáčku přecedíme a plníme do vymytých lahví.

Čokoládové cookies

Ingredience:

110 g másla (změkklého), 1 vejce, 1 lžička vanilkového extraktu, 150 g hladké mouky (prosáté), 30 g holandského kakaa, 1 lžička jedlé sody, 125 g tmavé čokolády (rozpuštěné), 280 g tmavé čokolády (nasekané)

Postup:

Troubu předehřejte na 160 °C. Změkklé máslo a cukr dejte do robotu a 8-10 minut šlehejte, abyste získali světlou a nadýchanou směs. Přidejte vejce a vanilkový extrakt a šlehejte další 3-4 minuty. Přisypte mouku, kakao, sodu a vlijte rozpuštěnou čokoládu. Nakonec přidejte nasekanou čokoládu a zlehka promíchejte. Plech vyložte pečícím papírem a nabírejte směs, kterou na plechu tvarujete do koleček a pečte 10-12 minut. Vyndejte sušenky z trouby a nechejte je zchladnout do ztuhnutí.



Muffiny s bílou čokoládou a citronem

Ingredience:

250 g polohrubé mouky, 130 g cukr krystal, 3 lžičky kypřicího prášku do pečiva, 2 vejce

180 ml mléka, 75 ml rostlinného oleje, šťáva a kůra z 1 citronu, 200 g bílé čokolády, špetka soli

Postup:

Mouku smíchejte s kypřícím práškem, solí a cukrem. Ve vedlejší misce smíchejte vejce, mléko, olej, citronovou šťávu a kůru. Obě směsi smíchejte dohromady a přisypte 120 g nadrobno nakrájené bílé čokolády. Těsto nalijte do formiček na muffiny a pečte v předehřáté troubě na 180 °C po dobu 15-20 minut. Ve vodní lázni předehřejte zbytek čokolády na ozdobu.



Domácí tlačené koláče

Ingredience:

15 g droždí, 60 g cukr krupice, 150 ml mléko, 420 g hladké mouky, 2 ks vejce, 60 g máslo, 150 g tvaroh

Drobenka:

20 g hrubá mouka, 20 g cukr moučka, 150 ml mléko, 420 g hladké mouky, 20 g máslo

Postup:

Droždí promícháme s trochou cukru, rozředíme malým množstvím vlažného mléka, přidáme trochu prosáté hladké mouky a promícháme, až vznikne řídké těstíčko – kvásek, který necháme v teple vykynout. Do zbylé dávky prosáté mouky, přidáme zbylý cukr, 1 vejce, jemně nastrouhanou kůru z pečlivě opláchnutého citronu, sůl, $\frac{3}{4}$ dávky rozpuštěného vlažného másla (zbylým máslem potřeme plech na koláče), zbylou dávku vlažného mléka, vykynutý kvásek a směs pečlivě promícháme a propracujeme. Hotové těsto necháme dostatečně vykynout, potom je rozdělíme na 20 stejných dílků, které sválíme do kouliček. Těstové kouličky naklademe řidčeji na máslem potřený plech a necháme opět vykynout. Do vykynutých kouliček vytlačíme pomocí malé naběračky nebo jiné vhodné pomůcky důlky a okraje koláčů potřeme zbylým rozmíchaným vejcem. Důlky naplníme pomocí sáčku jednotlivými náplněmi a posypeme drobenkou. Koláče opět necháme vykynout a pak je upečeme ve vyhřáté troubě dorůžova. Koláče posypeme moučkovým cukrem a servírujeme.

Vánočka

Ingredience:

350 g hladké mouky, 150 ml mléka, 70 g rozpuštěného vlažného másla, 70 g cukru krupice, 30 g rozinek, 30 g plátkovaných mandlí, 20 g čerstvého droždí, 1 vejce, 1 lžice vanilkového extraktu (nebo cukru), 1 lžička citronové kůry, vejce na potření, sůl

Postup:

Do mísy robota dejte mouku, cukr a špetku soli. Promíchejte a ve středu vytvořte důlek. Přidejte asi polovinu mléka a rozdrobte droždí. Rozmíchejte a zapracujte část mouky, abyste vytvořili řídké těstíčko. Zakryjte a nechte kvásek vzejít – asi 15 až 20 minut. Kvásek zvětší objem a bude mít v sobě spoustu bublinek.

Ke kvásku a mouce přidejte zbylé mléko. Přidejte i vejce, rozpuštěné máslo, vanilkový extrakt a citronovou kůru. Vložte hák na hnětení a hnětejte v robotu 7 minut. Přidejte rozinky a ještě chvíli prohnětejte. Těsto by mělo být hezky hladké a mělo by se odlepovat od stěny mísy.

Těsto dejte do mísy, zakryjte fólií a nechte 60 minut kynout. Vykynuté těsto vyklopte na pracovní desku. Zvažte na váze a rozdělte na 6 stejně velkých dílů. Každý díl dlaní stočte do kuličky a nechte chvíli odpočinout. Poté jej dlaněmi rozválejte na pramen dlouhý asi 30 cm.

Prameny si rozložte na pracovní desku a postupně splétejte (podrobně ukazují na videu). Nespěchejte a pěkně postupně prameny překládejte. Jakmile máte upleteno, oba konce stiskněte a přeložte pod vánočku. Vánočku dejte na plech (vystlaný pečicím papírem), zakryjte a nechte kynout alespoň 60 minut, dokud viditelně nezvětší svůj objem.





Tradičné domáce syrové špeciality z Liptova

Ovečka, ovečka, trojaký úžitok

To sa spieva v starej pastierskej piesni. Historicky sú ovce jedny z domestikovaných zvierat na svete. Na rozšírenie chovu mala vplyv nenáročnosť a úžitkové vlastnosti jednotlivých plemien. Chov oviec a salašníctvo v rôznych podobách majú rôzne kultúry a národy. Spôsob chovu oviec a ich druhy určuje vo veľkej miere geografická poloha pastvín.

Čo však majú spoločné? Je to hospodársky benefit, ktorý sa skladá z týchto zložiek:
1. MÄSO 2. KOŽA, VLNA 3. MLIEKO

V prípade mlieka je pre laikov najznámejšia výroba hrudkového syra a žinčice. Žinčica môže byť sladká – čerstvá, alebo kyslá. V každom prípade ide o veľmi chutné a sýte nápoje, hlavne keď obsahujú dostatočné množstvo malých hrudiek syra. Hrudkový syr sladký sa používa na okamžitú konzumáciu a je veľmi chutný. Ďalej sa z neho vyrábajú oštiepky,

korbáče, údené syry. Ak sa nechá syr prekysnúť, získa sa základ pre výrobu bryndze. Špecifickú chuť bryndze môže ovplyvniť výrobca svojim výrobným postupom. Liptov svojim reliéfom je predurčený na chov oviec, lebo sa tu nachádzajú vhodné, hoci náročné geografické podmienky. Je jednou z kľúčových značiek na slovenskom syrárskom trhu. Je založená na tradíciách syrárskych majstrov tohto regiónu. Zahŕňa kvalitné prírodné a parené syry, bryndzu a maslo. Všetky produkty značky Liptov sú bez konzervačných látok, či iných umelých prísad. Mlieko z horských a podhorských oblastí Slovenska, ktoré sa používa na výrobu, dodáva výrobkom Liptov ich jedinečnú chuť a kvalitu.

História Liptovskej mliekarne siaha až do roku 1943. Prelomovým obdobím je máj 2000, keď sa Liptovská mliekareň a. s., stala súčasťou nadnárodnej mliekarenskej skupiny Bongrain svetového lídra v syrových špecialitách

V súčasnosti na Slovenskom trhu ponúkajú pre milovníkov mliečnych výrobkov tieto druhy :

VÝROBKY ZO SYROV:

- 1. EIDAM PLÁTKY NEÚDENÉ
- 2. EIDAM PLÁTKY ÚDENÉ
- 3. EIDAM HRANOL NEÚDENÝ
- 4. EIDAM HRANOL ÚDENÝ
- 5. EIDAM VÝKROJ NEÚDENÝ
- 6. EIDAM VÝKROJ ÚDENÝ
- 7. EIDAM PLÁTKY
NA VYPRÁŽANIE

VÝROBKY Z BRYNDZE:

- 1. BRYNDZA
- 2. BRYNDZA LETNÁ
- 3. TERMIZOVANÁ
- 4. BRYNDZA
S ÚDENOU CHUŤOU

MASLO ČERSTVÉ:

Maslo je jedným z najdôležitejších zdrojov prírodných živočíšnych tukov a vitamínov A, D, E a K, rozpustných výhradne v tukoch. Maslo Liptov má svoju charakteristickú farbu aj chuť.



EIDAM PLÁTKY NEÚDENÉ:

Prírodný lisovaný syr štandardnej syrovo-mliečnej chuti. Je vyrobený z kvalitného mlieka z horských a podhorských oblastí, vďaka ktorému získava sýtejšiu farbu, jemnejšiu vôňu a špecifickú arómu. Liptov Eidam je vhodný na prípravu jedál studenej i teplej kuchyne (najmä na vyprážanie).



EIDAM PLÁTKY ÚDENÉ:

Výnimočnosťou tohto syra je jeho údenie na bukovom dreve, čím získava príjemnú prirodzenú údenú chuť. Liptov Eidam je vyrobený z kvalitného mlieka z horských a podhorských oblastí, vďaka ktorému získava sýtejšiu farbu, jemnejšiu vôňu a špecifickú arómu.



EIDAM HRANOL NEÚDENÝ:

Prírodný lisovaný syr štandardnej syrovo-mliečnej chuti. Je vyrobený z kvalitného mlieka z horských a podhorských oblastí, vďaka ktorému získava sýtejšiu farbu, jemnejšiu vôňu a špecifickú arómu. Doba zrenia sú 4 týždne.

EIDAM VÝKROJ NEÚDENÝ:

Prírodný lisovaný syr štandardnej syrovo-mliečnej chuti.

EIDAM VÝKROJ ÚDENÝ:

Výnimočnosťou tohto syra je jeho údenie na bukovom dreve, čím získava príjemnú prirodzenú údenú chuť.



EIDAM PLÁTKY NA VYPRÁŽANIE:

Je mimoriadne vhodný na vyprážanie. Dĺžka zrenia syra ovplyvňuje aj jeho vlastnosti, čím je Liptov Eidam vyzretejší (bližšie ku koncu doby spotreby), tým sa stáva jeho konzistencia po vyprážení rozplývavejšia.



BRYNDZA:

Plnotučná bryndza je prírodný syr vyrábaný z ovčieho a kravského hrudkového syra. Obsah ovčej zložky je minimálne 50 %, čím Liptov Bryndza spĺňa všetky kritériá označenia „Slovenská bryndza“, ktoré je zapísané v registri tradičných chránených produktov EÚ.



BRYNDZA LETNÁ:

Plnotučná letná bryndza je prírodný syr vyrábaný z ovčieho a kravského hrudkového syra. Je zložená z kravského hrudkového syra, ovčieho hrudkového syra, pitnej vody a jedlej soli. Je nezrejúci, prírodný syr.

TERMIZOVANÁ BRYNDZA:

Liptov bryndza je tradičná slovenská špecialita vyrábaná z ovčieho a kravského hrudkového syra. Obsah ovčej zložky je minimálne 50%. Táto bryndza je upravená termizáciou, čím sa predlžuje jej trvanlivosť bez použitia konzervačných látok.



BRYNDZA S ÚDENOU CHUŤOU:

Plnotučná bryndza s údenou chuťou je prírodný syr vyrábaný z ovčieho a kravského hrudkového syra. Obsah ovčej zložky je minimálne 50 %. Svoju lahodnú údenú chuť nadobúda vďaka údeniu hrudkového syra na bukovom dreve.



