

Dvojmesačník | Cena: 2,50 €

inBar

& RESTAURANT

dining | drinking | living



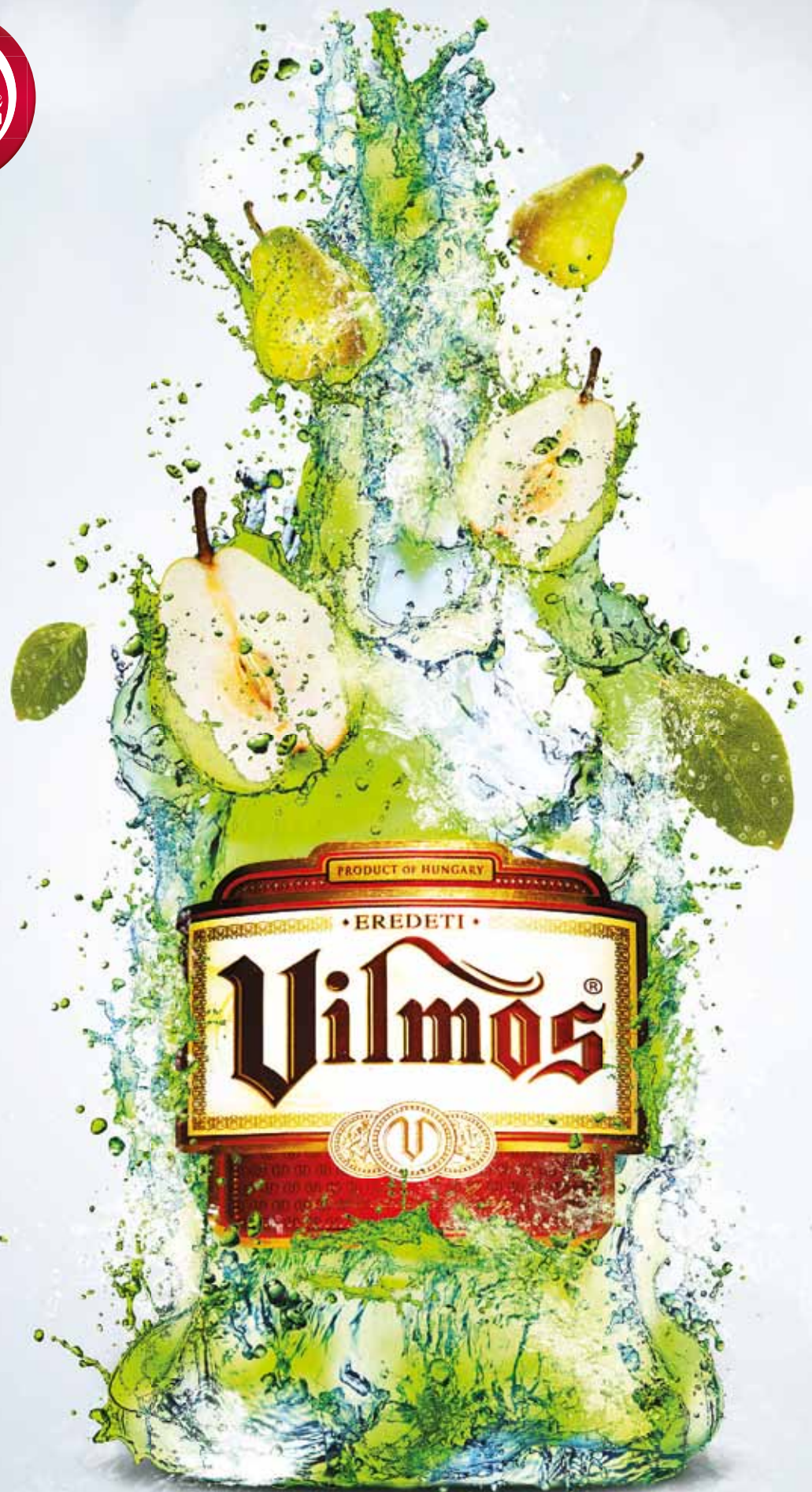
#01
2020



dining T É M A

TRENDY V GASTRONÓMII V ROKU 2020

Ako sa na súčasné trendy
pozerajú profesionáli zo slovenskej
gastronomickej scény?



Pite zodpovedne
www.vilmos.sk



Tak a je to tu! Naše čerstvé jarné prvé tohtoročné číslo, v ktorom sú zhmotnené nekonečné dni hľadania toho najlepšieho fon-tu, papiera a layoutu, hodiny kaligrafickej práce na novom logu (ďakujeme, Marek!), niekoľko fotení extravagantných aj dokonale „jednoduchých“ kreácií našich šéfkuchárov a v neposlednom rade neúnavná práca na tom, aby sme vám v našom vynovenom magazíne priniesli čo najzaujímavejší obsah.

To, či sa nám to podarilo, musíte už posúdiť sami. Každopádne, snažili sme sa najmä o to, aby sme k téme aktuálneho diania na svetovom aj slovenskom gastronomickom poli priniesli čo najviac pohľadov z radov odborníkov, ale aj od fanúšikov dobrého jedla a pitia.

Samozrejme, názor máme aj my, a napriek snahe o čo najobjektívnejšiu žurnalistiku je asi z našich článkov ľahko rozpoznateľný. Napokon, nepôjde zrejme o žiadnu kontroverziu – jednoducho chceme jesť a piť kvalitne, potrebujeme vedieť, odkiaľ sa suroviny do našich jedál a drinkov dostali, a naše jedlo, kávu či cocktail si najlepšie vychutnáme s pocitom, že sme pri tom nemuseli zdevastovať polovicu nejakého vzdialeného kontinentu. Pevne verím, že náš svetonázor zdieľate s nami, a preto vás určite poteší skvelá reportáž o najlepších remeselných pekárňach v našom regióne od slovenskej foodbloggerky Zuzany Obuchovej (natanieri.sk), fotoeditoriál s receptúrami na medvedí cesnak (sezónnejšia a lokálnejšia surovina snáď v týchto dňoch ani neexistuje) či článok o tom, ako klimatické zmeny v súčasnosti vplývajú na produkciu vína.

Prajem vám veselú jar a inšpiratívne čítanie!

Elena S.

OBSAH

- 4 Za oponou
- 5 Kalendár
- 6 Novinky

9 DINING

- 10 TÉMA: Trendy v gastronómii v roku 2020
- 18 REPORTÁŽ: Chlieb náš každodenný
- 24 SEZÓNA: Medvedí cesnak
- 32 FENOMÉN: Meat the change
- 34 EVENT: Madrid fusión 2020

33 DRINKING

- 38 DESTILÁTY: Tradícia pálenia ovocia
- 44 EVENT: World Class 2020 začína!
- 48 VÍNO: Čo o víne hovorí fľaša
- 52 VÍNO: Klimatické zmeny a víno
- 54 PIVO: Pivo v roku 2020
- 56 KÁVA: Trendy v káve

59 LIVING

- 60 TRAVEL: 24 hodín vo Feze
- 66 ETIKETA: Etiketa v lietadle

Predplatné

12 € / rok

Nezabudnite uviesť kontaktné údaje a adresu doručenia.

Suma predplatného je uvedená s DPH.

www.inbar.sk

predplatne@abompkapa.sk

+421 903 401 844





SLAVOMÍRA RAŠKOVIČ je someliérka, manažérka a spolujateľka dvoch reštaurácií v Tatrách (Gašperov mlyn a Moment Bistro), v roku 2019 získala titul Someliér roka. Má diplom z inštitútu Wine and Spirits Education Trust v Londýne a neskôr v rakúskom Ruste, kde získala aj prestížny titul Weinakademiker. Jej vášňou je cestovanie, párovanie jedla a vína a tiež vytváranie zážitkov pre hostí. Je našou pravidelnou prispievateľkou do sekcie Víno.

Za oponou

Náš magazín tento rok prešiel veľkou obsahovou aj vizuálnou premenou. Na redizajne sme usilovne pracovali takmer tri mesiace a takto nejak vyzerali prípravy na číslo, ktoré momentálne držíte v rukách. Okrem toho by sme vám radi predstavili aj niektorých z našich prispievateľov a spolupracovníkov.



PETER NEMEC patrí už viac ako rok k hlavným posilám nášho tímu. Primárne sa venuje obchodu, no je aj fotografom a „na svedomí“ má okrem iného aj titulnú fotografiu nášho aktuálneho čísla. Tú sme fotili v modranskej reštaurácii Mlyn 108 v spolupráci s jej majiteľom a šéfkuchárom Ottom Chrapčiakom.

Redizajn magazínu bol logickým vyústením našej dlhoročnej snahy sledovať aktuálne trendy. Počnúc výberom papiera, povrchovej úpravy titulky až po custom lettering logotyp, ktorý symbolizuje jedinečnosť, chuť a dynamiku, ktorá je pre našu redakciu typická. InBar & Restaurant je dlhoročne neprehliadnuteľný vo svete gastronomickej žurnalistiky a v tomto duchu sme sa snažili pristupovať aj k návrhu celkového dizajnu – podporiť odborný obsah a vdýchnuť čerstvý vzduch aj do materiálu a vizuálu.



TOMÁŠ MOZR je český novinár, historik, geograf a barman, ktorý sa špecializuje na barovú históriu a patrí k našim pravidelným prispievateľom. Je tiež šéfredaktorom časopisu Warehouse #1 a lektorom odborných kurzov Coffee & Spirits zameraných na mixológiu kávy a alkoholu. Do tohto čísla nám napísal článok o tradícii pálenia ovocia na našom území.



Matter of Taste

21. – 22. marca 2020,
Zürich, Švajčiarsko

Na jednej z najväčších európskych akcií tohto druhu sa predstaví až 200 vinárstiev z celého sveta. Odprezentovaných bude viac ako 600 ikonických vín s hodnotením od RP90 po RP100. Okrem ochutnávania čakajú hostí masterclassy či párovanie vína s jedlom. Bodkou je slávnostná večera v Dolder Grand Hoteli.



Horeca Manažment

25. – 26. marca,
Pezinok

Koncom marca sa v peziňskom Palace Art Hoteli uskutoční už tradičná konferencia pre profesionálov z HORECA biznisu zastrešovaná spoločnosťou TREND. Konferencia sa tento rok bude zaoberať témami ako ekológia a zero waste, online marketing, potravinové intolerancie či stále aktuálnou otázkou nedostatku zamestnancov v hotelovom a reštauračnom biznise. Podujatia sa zúčastní a Slovensko po prvýkrát navštívi aj Thomas Gugler, prezident Svetovej asociácie šéfkuchárov (WACS).



European Food Summit

28. – 30. marca,
Lublana, Slovinsko

Top šéfkuchári, vedci a novinári budú spoločne hľadať spôsob, ako spraviť súčasnú kuchyňu udržateľnejšou a zároveň rozmanitejšou. Slovinsko je totiž krajinou, ktorá sa pýši tým, že tvorí minimálny odpad v gastronómii. Kurátorkou spikrov na podujatí je slávna slovinská šéfkuchárka Ana Roš.



Jarné vegánske hody

29. marca 2020,
Stará tržnica, Bratislava

Jarná edícia obľúbeného podujatia prináša to najlepšie z udržateľnej a ohľaduplnej kuchyne. Odprezentuje sa mnoho reštaurácií, obchodov a výrobcov, ktorí ponúkajú pochúťky rastlinného pôvodu, kozmetiku a drogeriu netestovanú na zvieratách, ako aj alternatívy kožených výrobkov.



Summa

18. – 19. apríla 2020,
Magrè, Taliansko

Najlepší vinári z celého sveta sa v apríli stretnú vo vinárstve Alois Lageder v talianskom Magrè. Miesto pre rozhovory vinárov a návštevníkov je situované do krásneho prostredia renesančného paláca zo 17. storočia a ďalšej historickej budovy. Na 23. ročník akcie sa prihlásilo už 100 vinárov z desiatich krajín.



Salón piva

22. apríla 2020,
Stará tržnica, Bratislava

V bratislavskej Starej tržnici bude opäť sviatok piva. Návštevníci sa môžu tešiť na množstvo malých remeselných pivovarov, približne 400 druhov pív, pivných premiér a iných novinek. Opäť budete mať možnosť porozprávať sa aj priamo so zástupcami jednotlivých pivovarov.



Unikát pre náročných – Karpatské brandy Exclusive

Karpatské brandy Exclusive prichádza na trh v novej, modernejšej fľaši, ktorá umocňuje jeho výnimočnosť. Brandy vzniká v priebehu najmenej sedemročného vyzrievania vínneho destilátu v dubových sudoch a je pripravené z najkvalitnejších bielych vín, z odrôd typických pre Malokarpatskú vinohradnícku oblasť. Vyznačuje sa elegantnou zlatistojantárovou farbou, vôňou dubového dreva s jemnými tónmi vanilky a plnou, harmonickou, no zároveň robustnou chuťou, ktorú tvorí kombinácia dreva, kávy i kakaového masla. Viac informácií nájdete na: www.karpatskebrandy.sk.

Novinka na slovenskom trhu – transparentné potraviny

Podľa štúdií až 66 % spotrebiteľov neverí informáciám zobrazeným na etiketách potravín. Kauzy spojené s potravinovými podvodmi vedú k obrovskému nedôvere spotrebiteľov, čo zvyšuje tlak na výrobcov a predajcov potravín, ale taktiež na úrady, ktoré sú zodpovedné za ich bezpečnosť. Dosledovosť pôvodu potravín je dnes jednou z kľúčových tém obchodu s potravinami i HORECA segmentu. Na Slovensku sa v týchto dňoch zavádza nový systém, na základe ktorého budú môcť spotrebiteľi cez QR kódy transparentne vidieť, akým výrobným procesom u akých firiem potraviny prešli. Nový projekt je garantovaný blockchain technológiou. Technológiu u nás zavádza spoločnosť TE-FOOD a do projektu sa už zapojil reťazec spoločností Labaš s predajňami Fresh či reštaurácia RIVERBANK. Na naskenovanie QR kódu postačuje fotoaparát mobilného telefónu alebo zdarma stiahnuteľná čítačka QR kódov. Autenticnosť všetkých údajov bude overená na FoodChain (decentralizovaný blockchain spoločnosti TE-FOOD pre informácie o globálnej dosledovosti).

Cuvée Modra

Fanúšikovia kvalitného vína majú v Modre ďalšie miesto, kde môžu ochutnať skvelé vína nielen z Malokarpatskej vinohradníckej oblasti. V richtárovom dome v centre Modry, v priestoroch, kde predtým sídlila reštaurácia Pavúk, je len niekoľko týždňov v prevádzke nový vínný bar s názvom Cuvée. V ponuke majú vždy niekoľko rozliavaných vín od najlepších modranských vinárov a tiež niečo na zahryznutie. V najbližších týždňoch plánujú vo veľkorysých priestoroch množstvo rôznych zaujímavých akcií vrátane riadnych degustácií vín, koňakov či iných spiritov a tiež koncertov. Viac informácií nájdete na facebooku alebo instagrame: [cuvee_modra](https://www.instagram.com/cuvee_modra).



Zimný festival jedla 2020

Ochutnať Slovensko sa oplatí! Pod týmto sloganom lákal aj tento rok Zimný festival jedla gurmánov z celého Slovenska, aby prišli za zvýhodnené ceny ochutnať špeciality od našich najlepších šéfkuchárov do vybraných reštaurácií. Festival prebiehal počas šiestich týždňov od 14. januára do 23. februára a s počtom návštevníkov 8 669 zaznamenal oproti minulému roku mierny nárast. Hostia si obľúbili minuloročnú novinku – víkend venovaný vínu alebo champagne a úspešné boli aj sprievodné akcie festivalu ako otváracia večera v reštaurácii Slávia v Košiciach či trojchodové barové menu Mirror Baru hotela Carlton. Reštaurácie si aj tento rok dali záležať na ponuke festivalového menu, čo sa odzrkadlilo aj na záujme návštevníkov o rezervácie, ktoré sa v tomto období v niektorých prevádzkach zvýšili o 15 až 25 %.

Symbol pivovarskej tradície z Prahy

**PRAHA
PLNÝMI DÚŠKAMI**



LOW-KEY

Za jeden z najvýraznejších súčasných trendov môžeme určite považovať zvýšený záujem ľudí o kvalitu a pôvod toho, čo jedia a pijú, a ako to vplýva na ich zdravie. Aj preto sa čoraz viac objavujú destiláty a cocktaily s nižším obsahom cukru, kalórií či alkoholu. S tým súvisí aj širšia ponuka nízkoalkoholických cocktailov v baroch po celom svete.



LOW-KEY

20 ml Karpatské brandy Original
15 ml ananásovo-zázvorového sirupu
8 ml roztoku kyseliny citrónovej (15%)
doliať sódou

Príprava: straight way
Pohár: na víno
Ozdoba: citrónový tymian

Pre náš cocktail sme preto zvolili len jeden druh spiritu Karpatské brandy Original doplnený sviežim ananásovo-zázvorovým sirupom a sódou. Tento jednoduchý drink je dôkazom toho, že pre dokonalú harmóniu chutí naozaj stačí len zopár ingrediencií!

Dining »



Kulinársky rok začína s prvými výhonkami lístkov medvedieho cesnaku. Ochutnajte ho v pikantnej salse, pesto alebo oleji, ktorý pozdvihne chuť každého jarného jedla. Viac inšpirácií nájdete v rubrike sezóna.

- 10 TÉMA**
Trendy v gastronómii v roku 2020
- 18 REPORTÁŽ**
Chlieb náš každodenný
- 24 SEZÓNA**
Medvedí cesnak
- 32 FENOMÉN**
Meat the change
- 34 EVENT**
Madrid Fusión 2020



A ELENA STRÁPKOVÁ F GAŠPEROV MLYN

Trendy v gastronómii v roku 2020

Alternatívne múky a sladidlá, minimalizmus či stále väčšia popularita street foodu. Aj to bude tento rok ovplyvňovať súčasnú svetovú gastronómiu. Kuchári kladú stále väčší dôraz na lokálnosť a sezónnosť surovín a do popredia sa dostávajú aj vegánstvo a vegetariánstvo. Ako sa na súčasné trendy pozerajú profesionáli zo slovenskej gastronomickej scény?

Holub s hráškom



Slavomíra Raškovič

Someliérka a manažérka reštaurácie Gašperov mlyn a Moment Bistro

• Ktoré trendy budú podľa vás v tomto roku formovať svetovú gastronómiu?

Myslím, že rok 2020 bude patriť surovinám – do popredia sa dostanú kvalitné, zodpovedne a udržateľne vypestované potraviny a šéfkuchári budú aj naďalej kladť veľký dôraz na pôvod mäsa. Zároveň bude trendom minimalistické servírovanie jedál – pomaly odzdváha jedlám, ktoré hýria farbami a chutami, ale skôr pôjde o jednoduchosť a minimalizmus, aby vynikla základná chuť ingrediencií. Takisto si myslím, že veľkým trendom roka 2020 bude kváskovanie a vegetariánske jedlá.

• Čo považujete za najväčšiu zmenu vo svetovej gastronómii za posledné roky?

Za najväčšiu zmenu považujem práve to, že sa už nedbá len na to, ako vyzerá a chutí koncové jedlo, ale konzumentov veľmi zaujíma aj to, odkiaľ pochádzajú suroviny a akým spôsobom boli získané. S tým ide ruka v ruke aj lokálnosť, teda aby jedlo, ktoré má hosť na tanieri, malo čo najmenšiu uhlíkovú stopu. Na ústupe je molekulárna kuchyňa a k slovu sa dostávajú pôvodné „rustikálnejšie“ jedlá.

• Ktorí svetoví šéfkuchári, someliéri, vinári, barmani či pestovatelia a farmári vás v poslednom čase zaujali?

Nedávno som mala možnosť pracovať s talianskym šéfkuchárom Francescom Obertom, ktorého reštaurácia má jednu michelinskú hviezdu. Jeho jedlá ma zaujali svojou jednoduchosťou, ale zároveň precíznosťou a jemnosťou. Takisto ma oslovila jeho skromnosť – napriek tomu, že kuchári sú v dnešnej dobe považovaní za celebrity, bol skutočne veľmi milý. Tiež veľmi obdivujem prácu rumunského manželského páru Petry a Paula Moineovcov. Petra je kuchárka a Paul je manažér. Počas svojej gastronomickej kariéry stážovali v tých najlepších reštauráciách sveta. Teraz sa vrátili do rumunského mesta Sibiu, kde organizujú medzinárodné konferencie týkajúce sa práve „food evolution“, teda prerodu od varenia okázalých jedál k zodpovednému vareniu z ekologicky a udržateľne získaných surovín.

• Ako sa svetové trendy odrážajú na našej gastronomickej scéne? Kde ešte máme potenciál na zlepšenie?

Svetové trendy prenikajú aj na Slovensko, kde ak sa uchytia, spôsobia hotový ošial! :) Kedysi to bola francúzska kuchyňa, neskôr škandinávsky štýl a teraz je veľmi obľúbený street food a podniky v štyle bistier, ktoré si stále viac získavajú pomerne konzervatívneho slovenského zákazníka. Myslím, že na Slovensku sa máme stále čo učiť, pokiaľ ide o prístup obsluhy k zákazníkovi a tiež servis vína, pričom si nemyslím, že musí byť päťhviezdičkový, ale môže byť aj neformálny,

a predsa na úrovni. Trápi ma tiež značne deformované podnikateľské prostredie a byrokratické zaťaženie v gastronómii.

• Aký gastronomický zážitok vás v poslednom období mimoriadne potešil?

Nedávno som sa zastavila na obed v pražskej reštaurácii Eska, kde ma nadchol ich povestný kváskový chlieb. Takisto ma tu potešili vína „na rozlievku“ – aj ponuka rozlievaných vín totiž môže byť zaujímavá a nemusia to byť len dva druhy najlacnejších vín. K tradičnému dezertu čokoládový špic, ktorý však bol naservírovaný veľmi neštandardne, sa mi skvele hodilo české oranžové víno.

” Za najväčšiu zmenu považujem to, že sa už nedbá len na to, ako vyzerá a chutí koncové jedlo, ale konzumentov veľmi zaujíma aj to, odkiaľ pochádzajú suroviny a akým spôsobom boli získané.

• Ktoré knihy z gastronomickej oblasti vás v poslednom čase zaujali?

Veľmi ma zaujala publikácia od Jozefa Kolečáka s názvom *Toto nie je kuchárska kniha*, ktorá je zaujímavá už len svojou formou, a myslím, že sa stane zberateľským kusom. Ilustroval a graficky ju upravil Martin Bajanič, je orezaná do bloku a bočná orieзка evokuje prerezanú slaninu. Kniha je akýmsi šlabikárom rôznych surovín, kde je vtipne popísaná ich história, zaujímavosti o nich, ale nájdete tu aj rôzne recepty.

• Ktoré svetové či regionálne reštaurácie by ste v tomto roku rada navštívili?

Z rodinných dôvodov sa tohto roku nechystám cestovať veľmi ďaleko, preto by som rada navštívila slovenské a české podniky. Napríklad stále obľúbenejšie bratislavské „mäsiarstvo“ Mäso od Romana, ale aj novootvorené bistro Otto, kde nalievajú naturálne vína, alebo reštauráciu Carnevale, ktorej po novom šéfuje Oliver Vozárik. V Čechách by som zase veľmi rada navštívila novú reštauráciu U Matěje a ochutnala rukopis šéfkuchára Jana Punčocháča.



Peter Duranský

šéfkuchár, LOFT, Viedeň

• Ktoré trendy budú podľa vás v tomto roku formovať svetovú gastronómiu?

Do popredia sa určite dostávajú vegánstvo a vegetariánstvo. Napríklad Gordon Ramsay má vo svojich reštauráciách už menu aj pre vegetariánov a vegánov. My kuchári sa tomu budeme musieť prispôbiť. Trendom je tiež kompletne spracovanie zvierat „od nosa až po chvost“. Kuchári už nepracujú len s tými najzaujímavejšími časťami zvierat, ale aj s tými menej cennými, ktoré boli doteraz opomínané.

• Čo považujete za najväčšiu zmenu vo svetovej gastronómii za posledné roky?

Asi to, že Bocusovi zoberali tretiu hviezdu. Viem, že niektorí majú taký názor, že bolo na čase, ale mňa to zamrzelo. Lebo myslím si, že spraviť to po toľkých desaťročiach práce a všetkom, čo ten človek pre európsku gastronómiu spravil, je minimálne smutné a zbytočné.

• Ktorí svetoví šéfkuchári, someliéri, vinári, barmani či pestovatelia a farmári vás v poslednom čase zaujali?

Mňa veľmi inšpiruje slovenský pestovateľ zeleniny a bylín Pető Kováč. Veľmi si ho vážim, lebo od rána do večera maká na tej roli a naozaj niečo dokázal, aj keď nie je až taký medializovaný. Má neskutočne široký záber, stále vie prísť s niečím novým.

• Ako sa svetové trendy odrážajú na našej gastronomickej scéne? Kde ešte máme potenciál na zlepšenie?

My si v prvom rade musíme poupraviť v úplných základoch. Pozrime sa na to, čo vychádza z našich škôl a akadémií, ako je u nás braná profesia kuchára. Myslím si, že sme u nás strašne prepadli tým instagramovým ošialom. Je super si niečo pekné pozrieť na internete, ale treba to vedieť aj uvariť. A druhá vec je, že človek sa musí vedieť aj sám vyprofilovať, nájsť si svoj vlastný štýl a ísť si za svojim. My by sme strašne chceli byť svetoví a mať michelinské hviezdy, ale musíme najprv začať od základov.

• Aký gastronomický zážitok vás v poslednom období mimoriadne potešil?

Veľmi som bol spokojný napríklad v Costes v Budapešti, kde som bol pred pár rokmi. Rád som chodieval aj do Sansho v Čechách, na Slovensku fandím chalanom z Con Forchetta v Rači. Obdivujem všetkých, ktorí sa do toho na Slovensku pustia, a tým viac, keď sú úspešní. Tu vo Viedni kúsok od nás je perfektná japonská reštaurácia Mochi, ktorú mám veľmi rád. Varia jednoduché, no skvelé jedlá.

• Ktoré knihy z gastronomickej oblasti vás v poslednom čase zaujali?

Mám rád knihy od anglického michelinského šéfkuchára Jasona Athertona a tiež edíciu, ktorú vydáva rakúsky Hangar 7.

• Ktoré svetové či regionálne reštaurácie by ste v tomto roku rád navštívili?

Rád by som išiel do Hongkongu a celkovo viac spoznal Áziu. Naš trh okrem Poľska mám dosť obeháný. Rád by som ale navštívil Onyx, kde varí Ádám Mészáros, veľmi sa mi páči jeho práca.



” Trendom je tiež kompletne spracovanie zvierat „od nosa až po chvost“. Kuchári už nepracujú len s tými najzaujímavejšími časťami zvierat, ale aj s tými menej cennými, ktoré boli doteraz opomínané.



Michal Konrád

šéfkuchár, Bao Brothers

• Ktoré trendy budú podľa vás v tomto roku formovať svetovú gastronómiu?

Vývoj v gastronómii je v posledných rokoch vo veľkom rozmachu a veľké turbulencie vidieť vo sfére fine diningu, v mainstreame aj v street foode. Myslím, že do popredia sa bude čoraz viac dostávať vegetariánstvo a vegánstvo a tiež rôzne iné smery obmedzujúce mäsové či živočíšne suroviny.

• Čo považujete za najväčšiu zmenu vo svetovej gastronómii za posledné roky?

Všimol som si najmä to, že veľa finediningových reštaurácií otvára nové mainstreamové, respektíve neformálne koncepty – ako vo svete, tak aj u nás na Slovensku.

• Ktorí svetoví šéfkuchári, someliéri, vinári, barmani či pestovatelia a farmári vás v poslednom čase zaujali?

Joshua Niland – majiteľ a šéfkuchár austrálskej reštaurácie Saint Peter, ktorá sa špecializuje na ryby. Vyvinuli si vlastnú techniku na suché zrenie rýb, ich spracovanie a celkovú prácu s nimi. Dokážu využiť produkt na približne 70 %, pre porovnanie – pri bežnej úprave je to asi 45 %. Inými slovami, z produktu dokážu vyťažiť oveľa viac ako väčšina ostatných kuchárov.

• Ako sa svetové trendy odrážajú na našej gastronomickej scéne? Kde ešte máme podľa vás potenciál na zlepšenie?

Podľa môjho názoru sa väčšina slovenských kuchárov snaží dať zo seba maximum a ukázať to najlepšie. Myslím si, že priestor na zlepšenie je u majiteľov a prevádzkovateľov reštaurácií a hotelov, ktorí by mohli trochu viac načúvať svojim zamestnancom (kuchárom, manažérom, someliérom) a tým, ktorí majú veľa skúseností. Myslím si, že by to pomohlo zlepšiť celkovú úroveň služieb. Potenciál na zlepšenie je určite v obsluhu, v poslednej dobe mám len zlé skúsenosti...

• Aký gastronomický zážitok vás v poslednom období mimoriadne potešil?

Nedávno som bol v petržalskej reštaurácii Meet Meat. Interiér, obsluha aj jedlo bolo na veľmi dobrej úrovni.

• Ktoré knihy z gastronomickej oblasti vás v poslednom čase zaujali?

The Whole Fish Cook Book: New Ways to Cook, Eat and Think od Josha Nilanda.

• Ktoré svetové či regionálne reštaurácie by ste v tomto roku rád navštívili?

Rád by som po dlhšom čase preskúmal ulice Londýna. Čo sa týka Slovenska, v blízkej budúcnosti sa chystáme na Liptov a určite pôjdeme navštíviť Pet'a Bracha do Liptovského dvora, a ak bude čas, radi by sme išli vyskúšať kuchyňu Gaba Kocáka do Doma u nás.



PETRA RAJNICOVÁ

” Myslím, že do popredia sa bude čoraz viac dostávať vegetariánstvo a vegánstvo a tiež rôzne iné smery obmedzujúce mäsové či živočíšne suroviny.



Vojto Artz

Prezident SZKC a šéfkuchár spoločnosti METRO

• Ktoré trendy budú podľa vás v tomto roku formovať svetovú gastronómiu?

Rok 2020 bude v znamení nových trendov, ale aj zdokonaľovania tých starších. Dôraz na lokálne suroviny sa zmení až na hyperlokálnosť. Bude sa zameriavať na zákazníka, ktorý konzumuje jedlá z lokálne pestovaných surovín, jednoznačne na ekologické a chované na farme alebo „regeneratívne poľnohospodárstvo“, čiže pozornosť bude zameraná na využívanie pôdy a pomoc v boji so zmenami klímy.

Trendom budú aj alternatívy múky vyrobené z orechov, ovocia alebo zeleniny, ako napríklad mandľová a kokosová či dokonca múka vyrobená z použitého obilja alebo banánov. Používať sa budú aj tie už všeobecne známe – maková, konopná, ľanová, ryžová, makadamová, amarantová. V popularite nebudú zaostávať ani produkty vyrobené z týchto druhov múky, napríklad tortilly či čipsy.

Experimentovať sa bude aj s novými náhradami sladenia, takzvanými inými cukrami – namiesto toho, aby sme pri potrebe sladit' siahali hneď po mede, stéviu alebo javorovom sirupe, trend sa posunie smerom k sirupom z granátového jablka, kokosu, sladkých zemiakov či ciroku. Pokiaľ hovoríme o náhradách bežných surovín, nemôžem nespomenúť náhrady mäsa – rastlinné alternatívy mäsových lahôdok. Očakáva sa vyšší predaj a bohatšia ponuka hamburgerov zložených zo zmesi hovädzieho mäsa a rastlinných surovín. V kurze budú aj proteínové hamburgery vyrobené z hovädzej a hrachovej zmesi či parky a mäsové gule, ktoré sú zložené z kombinácie kuracieho mäsa so surovinami ako cícer, čierna fazuľa či quinoa.

V tomto roku budú populárne aj nátierky a maslá s obsahom orechov (tahini, kešu, mandle, arašidy či cícer), novinkou bude aj zaradenie semienok melóna alebo tekvicového masla. Používanie palmového oleja bude výrazne eliminované a preferovať sa budú skôr orechy pestované spôsobom, ktorý má v najmenšej možnej miere negatívny vplyv na životné prostredie.

Hitom bude aj kuchyňa Afriky, špeciálne západoafrický región (šestnásť krajín), ktorý svojou gastronómiou upútal natoľko, že sa dostal medzi top trendy budúceho roka. Môžeme sa tešiť na znovuoobjavenie „starodávnych“ zŕn ako fonio, milička habešská či cirok a návrat k už známemu prosu či k superpotravinám, akými sú moringa a tamarind, arašidy, zázvor, citrónová tráva a čili. Západoafrické chute a vône sa objavia nielen v potravinách, ale aj v nápojoch, hovorí sa o nich dokonca ako o superpotravinách, ktoré nám zabezpečia zdravie a dlhovekosť.

Nové trendy nezabúdajú ani na tých najmenších, organické kuracie nugetky či cestoviny z alternatívnej múky sa budú tešiť popularite.

Ešte viac sa zapracuje na modernizácii ponuky jedál určenej pre deti. Čaká ich viac globálnych chutí – od stredomorskej kuchyne až po západoafrické jedlá.

Trendov na tento rok je v gastronómii, samozrejme, ešte viac, preto spomeniem ešte kórejský nápoj *makkoli*, nealkoholickú happy hour alebo prevádzky s otvoreným konceptom kuchýň.

• Čo považujete za najväčšiu zmenu vo svetovej gastronómii za posledné roky?

Ako všetky oblasti vo svete, aj gastronómia napreduje milými krokmi neustále dopredu.

Určite pozitívne vnímam, ako som už spomenul, takzvanú udržateľnú gastronómiu a konkrétne ekologické poľnohospodárstvo, obnoviteľnosť a pozornosť venovanú využívaniu pôdy. Som rád, že sa téma zero waste a food waste stala v gastronómii témou číslo jeden, a to aj popri čoraz páčivejšej otázke, ako nakŕmiť planétu. Štatistiky uvádzajú, že kým v niektorých častiach sveta sa až 40 % potravín nezje, ale mení sa priamo na odpad, v iných častiach sveta množstvo ľudí trpí hladom. Preto je nutné dbať na redukovanie odpadov, šetrnejšie zaobchádzanie s potravinami a pitnou vodou, lepšie zhodnocovanie surovín a potravín.

• Ktorí svetoví šéfkuchári, someliéri, vinári, barmani či pestovatelia a farmári vás v poslednom čase zaujali?

Vidíme neustále, deň čo deň okolo seba či z médií, ako je potrebné už niečo konečne začať robiť s ochranou klímy, našej planéty a života. Som rád, že ľudia z gastronómie – známi šéfkuchári, pestovatelia, farmári, ale aj slávne osobnosti, ba dokonca aj veľké firmy sa začali mobilizovať a konať. Na zmenu je dôležitá osвета a hlas mienkotvorných ľudí. Kuchári chcú budovať lepšiu globálnu potravinovú budúcnosť sveta. Mohol by k tomu napomôcť aj projekt WACS s názvom Feed the Planet, ktorý už v roku 2018 predstavil predseda výboru a šéfkuchár Feed the Planet & Sustainability, Christopher Koetke z USA. Do tohto projektu sa budú môcť zapojiť všetky členské krajiny WACS.

• Ako sa svetové trendy odrážajú na našej gastronomickej scéne? Kde ešte máme potenciál na zlepšenie?

Pozrime sa napríklad na trend prevádzok s otvoreným konceptom kuchýň, kde zákazníci majú možnosť vidieť proces prípravy ich jedla na vlastné oči. Hostia chcú byť súčasťou zážitku z jedla od jeho začiatku, počas celého procesu až po výsledok. Ani u nás nejde o žiadnu novinku alebo úplne neznámy trend, ale zaujímavé je, ako naň zare-



Mango sphere, ryžový popkorn a kokos

agovalo niekoľko našich špičkových kuchárov a z „komfortnej“ fine-diningovej reštaurácie odišli do svojho streetfoodového konceptu. Spomeniem len Miška Konráda, ktorý odišiel z Fou Zoo a vytvoril Bao Brothers, Tomáša Tejbusa, ktorý pracoval v Grand Hotel Kempinski a potom si založil Folks Food Truck a neskôr Folks Bistro a Mamut Pub. Kvalitný street food zaznamenal nielen vo svete, ale aj u nás neuveriteľný rozmach. Mnoho našich prevádzok a podnikateľov už pred pár rokmi veľmi dobre zareagovalo na trend lokálnosti a koncept „priamo z farmy“. Zlepšovať sa dá vždy a všade, no je to veľmi individuálne. Viacero prevádzok sa snaží riadiť princípmi zero waste, nakupujú lokálne suroviny, nahrádzajú menej zdravé potraviny za zdravšie alebo udržateľnejšie. Na druhej strane veľa prevádzok ani len netriedi odpad alebo varí prinajmenšom z pochybných zdrojov, takže je stále na čom pracovať.

• Aký gastronomický zážitok vás v poslednom období mimoriadne potešil?

Spomeniem napríklad ten posledný, keďže sa len nedávno skončil veľtrh Danubius Gastro 2020, kde sme v spoločnej expozícii SZKC – Metro organizovali mnoho súťaží a kuchárskych show. Od slovenských gastro profesionálov som očakával vysokú úroveň a opäť nesklamali. Budúci kapitán a už stálica národného tímu Jožko Hromják a hviezda na gastronomickej scéne menom Braňo Križan, samozrejme, do bodky splnili očakávania, ale prekvapila ma aj nastupujúca generácia kuchárov ako Andrej Róth (Angels, Banská Bystrica), ktorý neustále na seba pracuje a z roka na rok rastie, či Tomáš Pikáli, fenomenálny cuk-

rár s budúcnosťou. Musím spomenúť aj súťaž pre juniorov, kde som bol veľmi prekvapený úrovňou a pripravenosťou ešte len budúcich kuchárov, takže o slovenskú gastronómiu v nasledujúcich rokoch nemám obavu.

• Ktoré knihy z gastronomickej oblasti vás v poslednom čase zaujali?

Vybrať jednu konkrétnu je veľmi ťažké, pretože v mojej zbierke mám stovky kuchárskych kníh od výnimočných reštaurácií a šéfkuchárov. Ale ako je o mne známe, mám blízko k molekulárnej gastronómii, preto si najviac cením knihy od Ferrana Adriu, Hestona Blumenthala či Joana Rocu. Ale vážim si všetky, čo mám, pretože viem, koľko práce a úsilia je za každou z nich. Sám som ich niekoľko napísal a na pár desiatkach spolupracoval.

• Ktoré svetové či regionálne reštaurácie by ste v tomto roku rád navštívili?

Som veľmi rád, keď navštívim ktoréhokoľvek šéfkuchára u nás a vidím, ako sa mu a jeho prevádzke darí. Keď vidím, že toľkokrát kritizovaná slovenská gastronómia napreduje. A to ma uspokojuje. Samozrejme, že sa treba vzdelávať a napredovať, sledovať trendy a gastronomický svet okolo nás a prinášať čo najviac z nich k nám na Slovensko. Na jar ma čaká Európska prezidentská konferencia WACS v Škótsku a v lete Svetový kongres v ruskom Petrohrade, takže určite ochutnám to najlepšie z týchto krajín, a čo sa bude dať, prinesiem aj na Slovensko.



Anetta Orosi Vaculíková

Degustorium

• Ktoré trendy budú podľa vás v tomto roku formovať svetovú gastronómiu?

Myslím, že ešte omnoho viac ako po iné roky bude tohto roku trendom v gastronómii čistota potravín, z ktorých šéfkuchári jedlo pripravujú, keďže sa v spoločnosti stále častejšie skloňujú témy ako dobré životné podmienky zvierat, pestovanie zeleniny, ovocia a bylín prírode verným spôsobom alebo lokálnosť a s tým súvisiaca sezónnosť surovín.

• Čo považujete za najväčšiu zmenu vo svetovej gastronómii za posledné roky?

Až taký prehľad o konkrétnych trendoch vo svetovej gastronómii nemám, ale vždy ma milo prekvapí, keď mám možnosť poznávať lokálne a kvalitné streetfoodové prevádzky, ktorých podľa môjho názoru pribúda. A tiež keď michelinské reštaurácie ponúkajú jedlá, ktoré sú ľuďom blízke. Pre mňa je umenie skryté práve v jednoduchých jedlách pripravených z najkvalitnejších surovín, aby vynikla tá pravá chuť. A takých prevádzok, väčších aj malých, je našťastie stále viac.

• Ktorí svetoví šéfkuchári, someliéri, vinári, barmani či pestovatelia a farmári vás v poslednom čase zaujali?

Dlhé roky obdivujem prácu Jamieho Olivera, pretože sa s projektom Food Revolution angažuje v boji za kvalitné stravovanie detí. Som jeho ambasádorkou na Slovensku. Čo sa týka kulinárskeho umenia, obdivujem rôznych talianskych šéfkuchárov na čele s Massimom Botturum. Zo someliérov je mi veľmi sympatická naša Slavomíra Raškovičová, že prepája svoju lásku ku kvalitnej gastronómii s agroturizmom. Z pestovateľov je to pán Ján Šlinský, ktorý pestuje zeleninu revolučným ekologickým spôsobom v agrokruchoch, za jeho pokoru a lásku k pôde. A potom všetkých stúpcov hnutia Slow Food, za prepájanie malých farmárov a výrobcov s uvedomelým spotrebiteľom, ktorý má o poctivé tradičné produkty záujem.

• Ako sa svetové trendy odrážajú na našej gastronomickej scéne? Kde ešte máme podľa vás potenciál na zlepšenie?

Myslím si, že by sme ako národ mohli klásť v gastronómii ešte väčší dôraz na lokálnosť a naše tradície. Ukázať svetu, že nielen halušky sú našim národným jedlom, ale že na Slovensku máme rôznorodé jedlá, skvelé sladkovodné ryby a tradičné plodiny ako kvaka, mišpuľa, pohánka, mak či špalda, ktoré sa v jedlých lístkoch objavujú len zriedka.

• Aký gastronomický zážitok vás v poslednom období mimoriadne potešil?

Veľmi si užívam výlety na trhy, či už na tie pravidelné v bratislavskej Starej tržnici, alebo na Slow Food vydania Nášho trhu v Schaubmarovom mlyne v Pezinku. Stretnem tam rôznych farmárov a výrobcov kvalitných potravín a zároveň ľudí naladených na rovnakú vlnovú dĺžku, ako som ja. Poslednú dobu tvoríme mapu edukačných fariem a zároveň odporúčaných dodávateľov pre program Skutočne zdravá škola, a tak ma veľmi potešilo, koľko poctivých a zaujímavých prevádzok na Slovensku máme. Určite mám záujem niektoré z nich (ktoré som ešte nepoznala) v rámci rodinných výletov navštíviť.

” Myslím si, že by sme ako národ mohli klásť v gastronómii ešte väčší dôraz na lokálnosť a naše tradície.

• Ktoré knihy z gastronomickej oblasti vás v poslednom čase zaujali?

Páčia sa mi knihy od Ottolenghiho. Najmä tie jednoduchšie, podľa ktorých sa dá bez problémov navariť jedlo aj doma. Aktuálne mám doma na stole položenú knižku *The Noma Guide to Fermentation*, ktorú sa chystám otestovať, hneď ako začne sezóna u nás v záhrade.

• Ktoré svetové či regionálne reštaurácie by ste v tomto roku rada navštívili?

Na cestovaní mám rada práve to, že môžem testovať lokálne kulinárske skvosty a naberať inšpiráciu. Snažíme sa vždy vyhľadať miesta, ktoré odporúča domáci. Úplne najviac si užívame malé taverny, trattorie, bistra a trhy. Minulý rok sme takto preskúmali San Sebastian, Hongkong a Budapešť. Tento rok sa chystáme na grécku gastronómiu, obľúbenú Gran Canariu a taliansky Terra Madre Salone del Gusto, čo bude pravdepodobne vrcholom kulinárie. Nemám vyhladané konkrétne prevádzky, ale o to viac sa teším na milé prekvapenia.

27. — 28. 3. 2020

Kasárne/
Kulturpark
9.00 – 20.00

Košice

Majstrovstvá
Slovenska
BARISTA 2020

www.kavacajcokolada.sk

Festival Káva Čaj Čokoláda



Podujatie sa koná v priestoroch investičných projektov, ktoré boli implementované v rámci opatrenia 7.1 prioritnej osi „Európske hlavné mesto kultúry Košice 2013“ Regionálneho operačného programu a sú spolufinancované Európskou úniou vo výške 85% z Európskeho fondu regionálneho rozvoja a vo výške 10% zo štátneho rozpočtu Slovenskej republiky. Viac informácií nájdete na www.rokpa.sk, www.mpr.sk a tiež na www.culture.gov.sk, ERDF: Investícia do vašej budúcnosti. „Na tomto podujatí sú vyhotovené fotografie a videozáznamy so účelom následnej prezentácie a propagácie činnosti príspevkovej organizácie K13 – Košické kultúrne centrum. Vstupom na podujatie súhlasíte so spracovaním súvisiacich osobných údajov počas doby existencie K13 – Košické kultúrne centrum. Viac informácií o spracovaní osobných údajov nájdete na webovom sídle K13 – Košické kultúrne centrum: www.k13.sk“

TREND
KONFERENCIA
25. - 26.
MARCA 2020

HORECÁ MANAŽMENT



Vystúpme spoločne z HORECA bubliny

THOMAS A. GUGLER
prezident Worldchefs WACS



Tohtoročnú Trend konferenciu HORECA Manažment 2020 svojou prítomnosťou poctí Thomas Gugler, prezident Svetovej asociácie šéfkuchárov (WACS). Eso vo svete šéfkuchárov zavíta historicky prvýkrát na Slovensko. Prinesie pohľad TOP profesionála, ktorý má dokonalý prehľad v globálnom HORECA segmente.

Bližšie informácie: Zuzana Kíššová • +421 918 641 723 • zuzana.kissova@newsandmedia.sk

trendkonferencie.sk



A ZUZANA OBUCHOVÁ, NATANIERI.SK F JOZEF OBUCH

Chlieb náš každodenný

Žiadna potravina v nás nevzbudzuje toľko emócií ako chlieb, a napriek tomu nie je ani v roku 2020 na slovenskom trhu kvalitný remeselný chlieb samozrejmosťou. Chlieb, ktorý by mal dostatok času zrieť, odpočívať a piecť sa. Múka, voda, soľ. Také prosté, a pritom nedostupné. V posledných rokoch sa však pomaly začína blýskať na lepšie časy a máme sa kde inšpirovať.

Pekárne považujem za jeden z najdôležitejších mestotvorných prvkov a symbolov mestského života. Podľa toho, kam chodia ľudia po chlieb, poznáte úroveň kultúry a vyspelosti mesta. Chodia do supermarketov po priemyselne vyrábaný chlieb, alebo majú možnosť kupovať chlieb u pekára vo svojej štvrti? Majú možnosť chodiť do pekárne, kde sa pestuje kvások, ručne tvaruje a plní pečivo a pri pečeni rozvoníava na celú ulicu? Kde sa snúbi remeslo, zmysluplná práca avzťahy, pričom presne vidíte, za čo platíte, koho podporujete a kto, naopak, „živí“ vás? Udržiajú kolobeh peňazí a života na ulici, v mestskej štvrti a regiónu? Príbehy remeselných pekárni môžu byť rôzne. Ako sme na tom v porovnaní s našimi najbližšími susedmi?

VIEDEŇ:

Od chlebového butiku po chrám chleba

Ručnú pekárenskú výrobu neskonale obdivujem, priťahuje ma ako magnet. Keď som pred viac ako desiatimi rokmi vo Viedni zaregistrovala „chlebový butik“ Joseph Brot, nevedela som ho dostať z hlavy. Už na prvý pohľad bol Joseph Brot iný. Maximálne autorský, jedinečný, s jasným konceptom slow food, minimalistickým dizajnom a logom a čistým, vzdušným interiérom prevádzky bez plastov, gýčov či iného vizuálneho smogu. Ďaleko, ďaleko od ostatných sietí predajní s pečivom a bufetov s rýchlym občerstvením. Nasledovalo prvé bistro na Landstrasser Hauptstrasse, ktorým dokázali urobiť svojim produktom najlepšiu reklamu. K pekárenskému sortimentu pribudla vlastná cukrárska výroba a rôzne starostlivo vybrané lokálne produkty.

Joseph Brot si svojou filozofiou transparentnosti a udržateľnosti vybudoval silnú komunitu, vychovával zákazníkov, robil pečeniu chleba osvetu a začal dodávať svoje výrobky do najlepších reštaurácií, lahôdkárstiev a bio obchodíkov široko-ďaleko. Chcete sa naučiť doma piecť chlieb? Potrebujete kvások, čerstvú múku, receptúru, návod alebo rovno kurz pečenia chleba? Vždy, keď som si myslela, že to už nemôže byť lepšie, prekvapili niečím novým. Otvorili ďalšie tri prevádzky, pričom v tej na Kirchengasse môžu zákazníci na vlastné oči vidieť aj časť výrobného procesu. (Mimochodom, ešte niečo si určite všimnete vbistre na Kirchengasse – slovenské školské plagáty obilnín a modranský majolikový riad. Nie, zrak vás neklame, za všetkým hľadajte ženu,

v tomto prípade slovenskú manželku majiteľa Josefa Weghaupta.) Joseph Brot svoju expanziu zavíšil chlebovou manufaktúrou v regióne Waldviertel, v obci Burgschleinitz. Zastavte sa tu niekedy, keď budete v okolí, nakúpte si dobroty na cestu a pozrite si výrobu chleba cez presklené steny predajne.

(Určite ochutnajte: maslové šišky s marhuľovým lekvárom)

Samostatnou kapitolou v pekárenskom svete sú francúzske boulangerie. Jedinečnú pekáreň tohto druhu sme našli vo Viedni pred dvomi rokmi. Opäť s presklenou stenou do výroby a s najlepšimi miestami na sedenie pred ňou. Ak si vezmete čerstvé croissanty so sebou, podľa rýchlo premasteneho papierového vrečka ihneď spoznáte, že máte v ruke to pravé orechové. Okrem sladkého pečiva viennoiserie tu nájdete makrónky, florentinky, madlenky, pralinky, tuiles, éclaires,

” Pekárne považujem za jeden z najdôležitejších mestotvorných prvkov a symbolov mestského života. Podľa toho, kam chodia ľudia po chlieb, poznáte úroveň kultúry a vyspelosti mesta.

z kysnutého pečiva bagety, briošky či chleby épi a fougasse. Popritom aj sezónne špeciality ako palacinky crêpes, trojkráľový koláč alebo panettone. Vždy je z čoho vybrať, pravda, nič pre dietárov či nerozhodných. Nielen sortiment, ale celá pekáreň je francúzsky chic, od interiéru a veľkolepej kvetinovej výzdoby až po nenútenú atmosféru. Za projektom Parémi stojí partnerská dvojica pekárov – cukrárov (názov je kombináciou ich krstných mien Patricia + Rémi). Ako ja fandím odvážnym mladým ľuďom, ktorí vedia, čo chcú, a idú si za tým aj za cenu nikdy nekončiacej driny a odriekania! Našťastie Viedeň dokáže toto úsilie

Pšeničný chlieb z Öfferl



Artie Bakehouse, Praha

náležite oceniť. Vždy je tu plno a firmol. Nečudujem sa, veď či už sem prídete na skvostné raňajky, ľahký obed spohárom bubliniek, alebo len nakúpiť drobné pečivo k nedelnej káve, vždy budete mať pocit, že ste niekde v Paríži a žijete svoj francúzsky sen.

(Určite ochutnajte: maslový croissant)

Do tretice minuloročná novinka Öfferl Dampfbäckerei. Podobne ako Joseph Brot majú výrobu na vidieku v regióne Waldviertel. Vo Viedni otvorili prvú prevádzku s bistrom na Wollzeile 31. Bistro ponúka famózne obložené chleby a bohaté raňajkové variácie počas celého dňa. Zo sladkého pečiva zaujmú takzvané cruffiny, krížence croissantov a muffinov, nás ale viac bavili šišky s malinovým džemom a štrúdlá. Štrúdlu ťahajú ručne pred vami, nedá sa od nej odtrhnúť zrak a nechutnat! Najlepšia jablková štrúdlá, akú som kedy jedla! Öfferl Dampfbäckerei o svojej pekárni a bistre vo Viedni radi hovoria ako o „chráme chleba“. Naozaj je to miesto trochu ponuré až devótné. V suteréne teatrálne kraluje nasvietený „oltár“ s múkou, pod oltárom kyprá pôda, symbolika je jasná. Interiér a zariadenie bistra dáva tušiť, že návšteva tejto pekárne nie je pre každého, ceny sú pre nás astronomické, ale na každom kroku budete vidieť, za čo platíte. Žiadne kompromisy ani provizórium. Dizajn, kvalitné materiály, ručná práca a filozofia „chleba s charakterom“. Perlička na záver: Öfferl Dampfbäckerei hviezdia v novom dokumentárnom filme *Brot* (Chlieb) režiséra Haralda Friedla, ktorý po prvý raz uzrel svetlo sveta magického 20. 2. 2020 a ktorý si kladie zásadnú otázku: Prežije suveta výroba chleba?

(Určite ochutnajte: jablková štrúdlu)

PRAHA: **Chlieb a káva**

V Prahe to bol úplne iný príbeh. Veci sa dali do pohybu otvorením experimentálnej reštaurácie Eska v Karlíne. Chýr, že sa na prízemí peče kváskový chlieb, sa rozniesol rýchle. V Eske sa od začiatku myslelo

nadštandardne na všetko – na kuchyňu s postupmi slow food, s veľkým podielom zeleninových jedál, fermentovaných produktov, na výberovú kávu, vlastné výrobky, autorské cocktaily, naturálne vína a v rámci toho všetkého nemohol chýbať ani remeselný chlieb.

A potom to začalo. Otvorila sa Pekárna Praktika, ktorá zmenila všetko, čo ste dovtedy o chleboch vedeli. Toto už nebola reštaurácia, v ktorej by bola pekárnska sekcia, toto bola pravá nefalšovaná pekárňa, v ktorej ste si mohli dať výberovú kávu, raňajky a niečo malé z produktov pečených na mieste. Praktika je tak trochu punk, nič pre citlivky. Priestor je malý, je v ňom teplo z pecí, chlieb a pečivo je vypečené poriadne dotmava, kôrka chleba až s kávovinovou dochuťou. Inšpirácie Praktika čerpá zo severskej tradície pečenia chlebov s vlhkom striedkou, veľkými bublinami a tmavou, hrubou kôrkou. Narazíte tu na chleby z jednozrnky, červenej pšenice, kamutu, špaldy a raže, žemle z osvených vločiek, pričom múky sú mleté na kameni, proces kysnutia je pomalý a cesto vysoko hydratované. Z hladkej bielej múky sa tu prakticky nepečie. Rovnakým spôsobom sa pripravuje aj sladké pečivo, prvýkrát som tu jedla tmavý celozrnný croissant a šišky. Plnky v šiškách alebo ovocných tartoch sú len mierne sladké. Celkovo je sortiment Praktiky skôr zo zdravšieho spektra, chlieb i pečivo nie sú priveľmi slané a páči sa mi, že k sendviču dostanete kvasenú lokálnu zeleninu, žiadne paradajky v zime a podobne. Je fajn mať k dispozícii rôzne typy pekárni, rada striedam sortiment, najmä ak ide o produkty, ktoré používam každý deň.

(Určite ochutnajte: croissant tart)

Nebudem zastierať, že hlavným dôvodom, prečo chodíme do Prahy cez pracovný týždeň, sú pekárne. V nových remeselných pekárňach v Prahe sa navyše podáva aj výberová káva a raňajky v pekárňach sú najmä v zimných mesiacoch vrchol pôžitku. Najlepšie sú podľa mňa v pražiarni a pekárni Alf & Bet, mladšej sestre mimoriadne populárneho espresso baru EMA. Ikonické lekvárové buchty v EME sa pečú presne

tu. Zaujímavosťou je, že Alf & Bet sa nachádza až v Libni, kedysi neslávne známej periférii, ktorej sa každý radšej vyhýbal. Dnes sem aj kvôli Alf & Bet s radosťou zjídete, lebo tá atmosféra a priestor vám pripomenie obdobné podniky vo vychytených svetových metropolách. (Zn. Hľadajte červeno-bielu pružkovanú ponožku ako veterný rukáv na streche.)

Obložené chleby, vajíčka, plnené pečivo, ale aj „zelňáky“, krupicové kaše či lievance, človek naozaj nevie, čo si má dať skôr. V zime navyše odporúčam aj grilované sendviče, budete si prsty obľizovať. S dokonalou kávou a uvoľnenou atmosférou je Alf & Bet ideálom modernej mestskej remeselnej pekárne.

(Určite ochutnajte: kysnuté lekvárové buchty)

Keď som už spomenula severské inšpirácie v pečení, na ľavom brehu Vltavy sa na Újezde nachádza pekárň Artie Bakehouse. Dvaja Islandčania tu úspešne učia Pražanov jesť poriadny kváskový chlieb už takmer dva roky. Chceli proste piecť chlieb, a keďže je na Islande konkurencia veľká, hľadali pole neorané (a príjemné miesto pre život). Pekárňa má silný instagramový potenciál, ale hlavná je, samozrejme, kvalitná robota. Vynikajúce grilované sendviče, napríklad s červeným pestom, sú na zimu skrehnuté prsty lepšie než rukavice. Určite tu ochutnajte aj islandské špeciality ako škoricové hniezda s polevou, kardamómové *kleina* (vyprázané fánky) a hrozienkové *ástarpungar* (love balls). Nedá sa tu síce posedieť, ale to vôbec nevadí. Postojte chvíľu a zdieľajte sa na prácu pekára alebo sa choďte von vyhrievať na slniečko. A pri odchode sa pred dverami pozrite na strop. To len, aby ste nezabudli, kde sa nachádzate... A ozaj, najčerstvejšia novinka – Artie Bakehouse otvorili druhú prevádzku na Myslíkovej ulici, takže máte dvakrát väčšiu šancu na nich naraziť pri potulkách Prahou.

(Určite ochutnajte: mandľový croissant)

BRNO: **Keď ľudia chodia za chlebom**

Atoto je tiež krásna! Ako ďaleko ste kedy cestovali kvôli chlebu? Ja až do Brna. Keď som minulý rok na sociálnych sieťach zachytila, že sa v Brne predáva chlieb „cez okienko“ pekárne v Žabovřeskochoch, musela som tam ísť. Tajomný názov William Thomas Artisan Bakery v sebe skrýva mená dvoch kamarátov Viléma a Tomáša, ktorí sa rozhodli zmeniť profesiu a začali piecť chlieb. Páčilo sa mi, že okrem dodávania tovaru do obchodov a gastro prevádzok ho chceli sprístupniť aj bežným zákazníkom z ulice a začali predávať priamo z pekárne. Popri tradičných a známych výrobkoch ma zaujali originálne „kroláče“, krížence croissantov a moravských koláčov s rôznymi plnkami a posýpkami, ako napríklad štrúdlové alebo makové so slivkovým lekvárom. Naše tvarohové s čučoriedkami padli za vlast' ešte cestou do auta a cibulové bagety sme zboldli hneď doma na večeru. A viete, čo ešte mávajú? Financieri! Pistáciové, mandľové aj nugátové, krásna, to chcete!

(Určite ochutnajte: kroláče)

Na záver najväčší chlebový hráč v Brne. Chleba Brno. Nepečú veľa druhov chleba, zatiaľ ani žiadne pečivo, ale za dva roky stihli vziať Brno útokom. Dvom ľuďom z ikonického Atelier Cocktail Bar & Bistra, Čechovi Romanovi a Američanovi Stevenovi, chýbal v Brne dobrý chlieb natoľko, že si ho začali sami piecť. Pečú v obci Čejč pri Hodoníne a dodávajú do Brna a okolia. V ponuke majú 100 % pšeničný chlieb a 33 % ražný chlieb, oba s typickým tmavým pečením a hrubou, vypečenou kôrkou. V Brne už majú aj svoju kamennú predajňu na Bratislavskej ulici, ale zatiaľ predávajú len formou pop-upu na objednávku cez sociálne siete. Koncom februára 2020 by však mali otvoriť nastálo a mať okrem predajne aj kaviareň s výberovou kávou a menšími jedlami. Na túto bro-



Eska, Praha

” Joseph Brot si svojou filozofiou transparentnosti a udržateľnosti vybudoval silnú komunitu, vychovával zákazníkov, robil pečeniu chleba osvetu.



Chleba Brno, Brno



Kvásková vianočka, Fach, Bratislava



Chlieb Náš/Akademia, Trnava

niansku otváračku sa veľmi teším, plány a priestory má Chleba Brno pekné, tak už len otvoriť. Ale, ako tvrdia v Chleba Brno, „cesto je šéf“, nechajme sa prekvapiť.

(Určite ochutnajte: chlieb „žito“)

BRATISLAVA A OKOLIE: Kto chce chlieb jesť, pekárne si nájde

Prvá lastovička na Slovensku priletela s otvorením potravín Yeme, ktoré pokryli veľkú diery na trhu s remeselnými potravinami, a najmä s chlebom a pečivom. Vlastná pekáreň a kváskové chleby boli pre mňa veľkým lákadlom a priznám sa, že doteraz nakupujem v Yeme vlastne len pekárenské výrobky. Prvé dva roky, kým mali prevádzku len na Tomášikovej ulici, sme boli limitovaní nákupmi chleba len cez víkend, ale vďaka susedstvu s Fresh Marketom sa zo sobotných nákupov stal rodinný rituál a zvykli sme si. Odkedy sa však otvorili ďalšie tri predajne po celom meste, zlepšila sa aj kvalita života v Bratislave. Už nie som odkázaná na víkendové zásoby chleba z mrazničky a môžem nakupovať čerstvý chlieb či pečivo kedykoľvek po ceste z práce. Okrem chlebov a bagiet občas kupujem focacciu a pizzu, a ku káve danishe, moravské koláče a kakaový strúhaný koláč s tvarohom, keď sa mi cez víkend nechce piecť. Obrovská úľava a pomoc pre pracujúcich rodičov.

(Určite ochutnajte: bratislavské rožky)

Paralelne s Yeme sa v roku 2016 otvorilo aj bistro Fach na Ventúrkej ulici. Ambiciózny projekt, ktorý si ako prvý na Slovensku vytýčil za cieľ pripravovať všetky jedlá a výrobky na mieste až zo základných surovín. Pestujú si vlastný kvas a pečú všetky pekárenské výrobky sami. Fach ako prvý priniesol do Bratislavy severské škoricové a kardamómové pečivo. Je to vlastne jediné bistro v Bratislave, ktoré má vlastnú pekáreň a ponúka aj výberovú kávu. Navyše sa neustále vyvíja a pravidelne prináša rôzne novinky, takže najnovšie si tu môžete dať napríklad aj kváskovú vianočku alebo lievance. Upozorniť by som chcela na sendviče v juice shope, ktoré aj vďaka chlebu nemajú v Bratislave konkurenciu. A mimochodom, vďaka Fach kiosku v Auparku si čerstvý kváskový chlieb, drdoly, vianočky či sendviče kúpite aj v Petržalke.

(Určite ochutnajte: kardamómový drdol)

A pozor! Už aj my máme pravú francúzsku boulangerie a môžeme ráno chodiť na teplé croissanty! Kým Viedeň má Parémi, Bratislava má Le Miam! Vlastní ho partnerská dvojica (Slovenka a Francúz), ktorí začínali vo dvore na Obchodnej ulici, ale zaujímavé to začalo byť až na jar v roku 2018, keď si otvorili krásnu pekáreň s cukrárňou na Špitálskej ulici. Zo sortimentu boulangerie pečú sladké viennoiserie, konkrétne maslové a mandľové croissanty, pain au chocolate, jablkové taštičky, slimáky či marhuľové oranais. Neexistuje lepší zlepšovač nálady ako návšteva Le Miam, obzvlášť ráno, keď si nájdete pár minút času na pozorovanie pekárov a cukrárov pri práci. Le Miam je láska na prvý pohľad, od kvetinovej výzdoby až po mramorové stolíky a interiérovú farebnú kombináciu staroružovej a petrolejovej. Vkusné a chic, naozaj Paríž v Bratislave, takéto miesto si treba hýčkať.

(Určite ochutnajte: oranais)

Pri vymenúvaní miest, kam za kvalitným chlebom a pečivom v Bratislave, nesmiem opomenúť Šiškáreň, maličkú remeselnú pekáreň v tržnici Fresh Market, ktorá sa špecializuje na kváskové šišky, ale postupne sortiment rozšírila aj o chlieb, škoricové slimáky či pagáče. Šiškární šéfuje vyučený pekár Slovák s dlhoročnými skúsenosťami z Austrálie a Londýna, ktorý určite vie, čo robí. Kupujeme si tu šišky ku káve, keď sedíme oproti v kaviarni Brew Bar. Teda, keď sa nám nejaké



Joseph Brot, Viedeň

ujdu. Do Fresh Marketu sa dostaneme len v sobotu, chlieb sa nám zatiaľ nikdy neušiel, ale sme radi, že tu Šiškáreň pečie remeselný chlieb, ten v tržnici dlho chýbal.

Ale aby sme nehovorili len o Bratislave, dobrý remeselný chlieb sa pečie aj v Trnave. Čo, dobrý, najlepší! A takú nádhernú remeselnú pekáreň, ako je Chlieb Náš na Štefánikovej v Trnave, nemajú ani vo Viedni, ani v Prahe, ani v Brne či Bratislave. Rok 2018 bol pre remeselný chlieb šťastným rokom. Novovzniknutý projekt Návoria a jeho reštaurácie Akademia pod vedením šéfkuchára Lukáša Heska rátal aj s vlastnou remeselnou pekárňou Chlieb Náš. (Mimochodom, parádny názov pre pekáreň v arcidiecéznom meste s takým množstvom sakrálnych stavieb.) Ísť si kúpiť chlieb až do Trnavy? Prečo nie? Za nás rozhodne áno. Inak, tajný tip – môžete sa sem prísť počas otváracích hodín len tak zažiť a dať si pod nádhernou historickou klenbou čerstvý chlebič s maslom a výberovou kávou.

Bonus na záver

Pre vynikajúci remeselný chlieb si zjdite aj do Sýpky u Ludvíka, skvelej reštaurácie v blízkosti Nitry pri zjazde z diaľnice na obec Báb. „Kváskovat“ a piecť kváskový chlieb sa učili u najpovolanejších z pekárne Chlieb Náš a minulý rok začali aj sami piecť. Ak pochádzate z tohto kraja a ste už starší ročník, chlieb zo Sýpky vám bude silno pripomínať detstvo, vyskúšajte.

Keď sa tak na to pozerám, nie je to u nás s remeselnými pekárňami najhoršie. Budem optimistická a budem nám predpovedať svetlú chlebovú budúcnosť. Vidím v každej mestskej štvrti, v každej obci aspoň jedno miesto, kde si bude môcť kúpiť poctivý chlieb každý, kto o to bude mať záujem. Recept je jednoduchý. Len múka, voda a soľ. Máme na to?

Na cestách vyskúšajte aj:

- Chleba se solí (Včelná, Česko)
- Pum Pum Bakery (Madrid)
- Greisslerei beim Taubenkobel (Schützen, Rakúsko)
- Albatros Bakery (Berlín)
- Yellow Bakery (Barcelona)
- Artizán Budapest (Budapešť)

Vypočujte si:

- Gastromapa Lukáše Hejlíka 111: 12. diel: Chleba se solí
- Český rozhlas, Radio Wave: Ve vlastní šťávě s Maškrtnicí: Průmyslová pekárna musí sytit národ, řemeslná může experimentovat

Pekárna Praktika, Praha



A ELENA STRÁPKOVÁ F MAREK HAJKOVSKÝ

Medvedí cesnak

Sezóna medvedieho cesnaku je tu! Trvá len niekoľko dní, a preto je dôležité túto prvú jarnú surovinu nazbierať a čo najrýchlejšie spracovať alebo uchovať vo forme oleja, pesta či salsy. Inšpirovať sa môžete originálnymi receptami z najlepších reštaurácií Slovenska.



Jirka Zajíček

» šéfkuchár, reštaurácia Selaví, Bratislava

„Medvedí cesnak rastie len pár dní v roku. Preto by som považoval za hriech tento poklad z ríše bylín nevyužiť. Má množstvo liečivých účinkov a skvelú chuť a naši hostia sa na obdobie medvedieho cesnaku vždy veľmi tešia. Vyskúšajte ho v kombinácii so špenátom zapracovať do špeclí, ktoré tvoria delikátnu prílohu k rybie-mu perkeltu.“

Perkelt so špeclami z medvedieho cesnaku, nakladanými cherry paradajkami a domácou kyslou smotanou

4 porcie

Nakladané cherry paradajky

Šupku cherry paradajok si narežeme do kríža a opatrne vložíme do vriacej vody s divokým korením, tymianom a soľou. Povaríme 30 sekúnd. Vytiahneme a uložíme do vody s ľadom, necháme vychladnúť. Potom paradajky usušíme, otlúpeme a na 24 hodín naložíme do sladkokyslého dresingu z červeného vínneho octu, soli, cukru a kvapky sľečnicového oleja. Vývar z paradajok precedíme a odložíme bokom na omáčku.

Omáčka

Na základ omáčky si dozlatista orestujeme väčšie množstvo šalotky, čerstvého fenikla a nasekaného cesnaku. Pridáme pár ančovičiek, lístky tymianu, lístky ligurčeka a chvíľku ešte porestujeme. Pridáme lyžicu paradajkového pretlaku, mletú papriku a zalejeme bielym vínom, ktoré necháme odpariť. Keď sa víno odparí, pridáme lyžicu cukru, rozdrvené paradajky a zalejeme silným rybacím vývarom a vývarom z paradajok. Pomaly varíme asi 1,5 hodiny a na záver dochutíme soľou, cukrom a červeným vínnym octom. Asi 2 minúty pred koncom pridáme do omáčky očistené, osolené a na rovnaké kúsky nakrájané ryby podľa vlastnej chuti a necháme pomaličky v omáčke dôjsť.

Špeclé

Divoký cesnak a rovnaký pomer baby špenátu si sparíme vo vriacej osolenej vode a ihneď dáme vychladnúť do studenej vody s ľadom. Cesnak i špenát vytiahneme, dôkladne osušime a rozmixujeme s mliekom úplne dohľadka. Do misy si dáme hladkú múku, vajce, žĺtky, soľ, muškátový oriešok a začneme prilievať mlieko. Vytvoríme si hladké, zelené, polotekuté cestíčko a dáme na pár minút vychladnúť do chladničky. Prekvapkáme cez haluškovač do vriacej osolenej vody a po vyplávaní ihneď vytiahneme do vody s ľadom. Potom špeclé precedíme, dôkladne osušime a opečieme na prepustenom masle dozlatista.

Domáca kyslá smotana

V plastovej miske si zmiešame pol litra vysokopercenťnej smotany, 2 lyžice cmaru, poriadne zakryjeme viečkom a necháme v teple cca 24 hodín pracovať. Potom dosolíme podľa chuti a môžeme podávať.



Dušan Platko

» šéfkuchár, Sexi Dog Restaurant & Bar

„Medvedí cesnak nám otvára jarnú sezónu zelených ingrediencií a je možné ho použiť na množstvo rôznych spôsobov. Preto si túto časovo veľmi obmedzenú surovinu pripravíme aj vo forme oleja, s ktorým môžeme pracovať aj neskôr. V tomto recepte sme ho použili v domácich tortellini so sušeným pstruhom, jemným mascarpone, sladkými hroznkami a najemno nakrájanými hubami portobello.“

Tortellini plnené medvedím cesnakom a nakladaným pstruhom

4 porcie

Ingrediencie

1 ks dúhového pstruha
200 g kryštálového cukru
100 g hrubozrnnej morskej soli
kôra z jednej limety
5 g medvedieho cesnaku
200 g octu
300 ml vody
soľ
bobkový list

nové korenie
celé čierne korenie
horčicové semienko

Plnka:

100 g mascarpone
10 g hroznok
150 g hroznovej šťavy
15 g medvedieho cesnaku
soľ

Vývar:

20 g kombu riasy
1 ks mrkvy
1 ks cibule
3 g bonito vločiek
1 ks portobella
150 g masla

Cesto:

90 g múky 00
10 g múky semola

1 ks vajca
0,5 ks žltka
10 g olivového oleja
soľ

Olej z medvedieho cesnaku:

hroznový olej
medvedí cesnak

Postup

Pstruh: Rybu očistíme a vyfiletujeme, kosti a hlavu použijeme na vývar. Filety pstruha zasypeme zmesou morskej soli, cukru, limetovej kôry a nasekaného medvedieho cesnaku. Necháme sušiť šesť hodín. Uvaríme si nálev z vody, octu a cukru v pomere 3 : 2 : 1. Zalejeme už umytú a od soli a cukru očistenú rybu nálevom pri teplote 50 °C. Zaliatu rybu necháme minimálne 24 hodín v chladničke.

Cesto: Všetky ingrediencie zmiešame a vytvoríme hladké cesto, ktoré sa nelepí a je príjemne pružné na dotyk. Necháme 30 minút oddychovať v chladničke. Cesto rozvalkáme na cca 2 mm hrubé pláty a vykrojíme, potrieme vodou a do stredu vložíme plnku. Zalepíme a vytvoríme tvar, aký chceme. Varíme cca 5 minút.

Plnka: Vysušeného pstruha rozoberieme na drobné kusy a zmiešame s mascarpone, namočenými a scedenými hroznkami, nasekaným medvedím cesnakom a portobello šampiňónom.

Vývar: Kosti z pstruha dáme variť s kombu riasou, mrkvou a cibulou. Privedieme do varu a znížime oheň, aby vývar nevrel. Varíme 45 minút, odložíme vývar a pridáme bonito vločky (z nastrúhaného sušeného tuniaka). Necháme všetok kal, aby sa usadil, a scedíme. Vývar zredukujeme a dochutíme cukrom, limetovou šťavou, rybacou omáčkou. Pred podávaním zahustíme maslom.

Olej z medvedieho cesnaku: Medvedí cesnak zblanšírujeme, vysušime a mixujeme s olejom zahriatym na 60 °C. Precedíme cez kávový filter. Uchováame v chlade.

Tatarák z hovädzej sviečkovice so salsou z medvedieho cesnaku a konsomé z medvedieho cesnaku



Otto Chrapčiak

» majiteľ a šéfkuchár, Mlyn 108, Modra

„Milujem vôňu medvedieho cesnaku, chodím ho zbierať každý rok v tomto období k Budmerickému zámku. Je to po zime prvá čerstvá ingrediencia z prírody, ktorú môžeme dať našim hosťom na tanier. Salsa z medvedieho cesnaku v tomto jedle krásne nahradí klasický cesnak, ktorý si tradične dávame k tataráku na hrianky.“

4 porcie

Majonéza (450 g)

2 žĺtky
1 lyžička citrónovej šťavy
1/2 lyžičky dijonskej horčice
340 ml repkového oleja
1 lyžička soli

Do mixéra dajte žĺtky, citrónovú šťavu, dijonskú horčicu. Pomaly pustite a postupne pomalým prúdom vlievajte olej a miešajte, kým sa neurobí majonéza. Dosolte a držte v chlade.

Pommery majonéza

1 lyžica sherry octu
1 lyžica celozrnnej horčice
1 lyžička soli
120 g majonézy

V miske všetko spolu zmiešajte.

Tatarák

0,34 kg nadrobno nakrájanej hovädzej sviečkovice
4 lyžičky najemno nakrájaných umytých ančovičiek naložených v soli
4 lyžičky najemno nakrájaných kapár
4 lyžičky koňaku
2 lyžičky pommery majonézy
2 lyžičky nakrájanej pažítky
2 malé najemno nakrájané šalotky

Tesne pred podávaním všetko dôkladne premiešajte v miske.

Bylinková salsa s medvedím cesnakom

1 lyžica pažítky
1 lyžica koriandrovej vňate
1 lyžica medvedieho cesnaku
1 lyžica jarnej cibulky

1 lyžička umytých ančovičiek naložených v soli
1/2 lyžičky nasekaného cesnaku
1/4 lyžičky nadrveného červeného čili
50 ml olivového oleja
2 lyžice citrónovej šťavy
soľ

Všetky bylinky nasekajte najemno, pridajte najemno nasekaný cesnak, drvené čili a zalejte olivovým olejom. Dochutte citrónovou šťavou a soľou.

Konsomé s medvedím cesnakom

1 l rastlinného oleja
8 bielkov
50 g mrkvy nakrájanej na juliennie
50 g natenko nakrájanej cibule
30 g zeleru nakrájaného na juliennie
100 ml sherry octu
2 lyžice soli
1 lyžica paradajkovej pasty
2 vetvičky tymianu
1 čerstvý bobkový list nakrájaný na juliennie
900 ml svetlého kuracieho vývaru
agar
1 kg listov medvedieho cesnaku

Dajte si olej do mrazničky na 12 hodín. Vyšľahajte bielky do polotuha a jemne do nich vmiešajte mrkvu, cibuľu, zeler, ocot, soľ, paradajkovú pastu, tymian a bobkový list. Metličkou vmiešajte kurací vývar. Zmes prelejte do úzkeho, vysokého hrnca a dajte na stredný oheň. Privedte do varu a nechajte prebublávať. Bielky vytvoria navrchu krustu. V strede krusty spravte otvor a prelievajte tekutinu cez krustu každých 10 minút. Toto robte 30 minút.

Tekutinu opatrne precedte cez jemné sitko a potom ešte raz cez gázu, dochutte soľou a schladte ľadom. Listy medvedieho cesnaku obľahnúť v jemne osolenej vriacej vode, schladte ľadom. Z listov poriadne vytlačte prebytočnú vodu a následne v blendri rozmixujte spolu s konsomé. Precedte cez husté sitko a následne aj cez gázu. Vznikne vám číra zelená tekutina. Oddel'te 150 ml konsomé z medvedieho cesnaku. Zvyšok konsomé si môžete uchovať v mrazničke.

Vyberte olej z mrazničky a nalejte do vysokej, úzkej nádoby. Konsomé z medvedieho cesnaku zmiešajte s agarom. Na 150 ml tekutiny použijete 1,5 g agaru. Tekutinu krátko prevarte, aby sa agar úplne rozpustil, a pomocou striekačky jemne kvapkajte tekutinu na hladinu studeného oleja. V oleji sa budú tvoriť perličky. Jemne ich precedte a skladujte v chlade.

Na dokončenie

4 prepeličie vajička – oddelené žĺtky tatarák
zelená salsa s medvedím cesnakom
konsomé
mikrobylinky na dozdobenie

Naspodok misky uložte tatarák. Navrch roztrite zelenú salsu s medvedím cesnakom v rovnomernej vrstve, aby prekryla tatarák. Melónovým vykrovačom urobte v strede salsy jamku a do nej uložte oddelený žĺtok prepeličieho vajička. Dozdobte mikrobylinkami a perličkami z konsomé z medvedieho cesnaku.

Súladi s prírodou

Stolovanie v prírodných tónoch pôsobí pokojným dojmom, a pritom je plné elegancie. Je známe, že hnedá farba navodzuje pocit pohody a bezpečia a perfektne si rozumie s bielou. Pohrajte sa s týmito farbami pri prestieraní stola – s novým riadom LIVING to pôjde samo. Všetko krásne doladia doplnky v hrejivých svetlých aj tmavších odtieňoch.



1. Prestieranie FLAIR CLASSIC 45 x 32 cm, 6 farieb
2. Jedálský príbor TOSCANA, súprava 24 ks
3. Mlynčeky na korenie/sol' VIRGO WOOD, 4 veľkosti
4. Obrúsky FANCY HOME, 33 x 33 cm, 20 ks, 10 farieb

5. Riad LIVING, 5 farieb
 - Plynký tanier Ø 26 cm
 - Hlboký tanier Ø 19 cm
 - Dezertný tanier Ø 21 cm

tescoma

Riad LIVING

Je všetko, len nie fádny! Zaujme vás zemitémi farbami, hlbokou glazúrou a mierne zvlneným povrchom, ktorý vytvára jedinečné optické efekty. Pôsobí rustikálne, a pritom veľmi moderne a nadčasovo. S porcelánovým riadom LIVING môžete experimentovať a dať vášmu stolovaniu nový rozmer, spájajúci to najlepšie z minulosti a súčasnosti.



Šálka na espresso s tanierikom 120 ml



Hrnček 350 ml



Miska Ø 15 cm

Optic a Stripes – nové krásky z línie myDRINK

Hneď dvoma novými dizajnovými vzormi sa pýšia poháre z obľúbeného radu myDRINK. V znamení minimalistických prúžkov sa nesie dekor Stripes, poháre Optic svoj názov získali vďaka magickému hviezdicovému efektu, ktorý vytvára pri pohľade zhora.



Poháre myDRINK Stripes 300, 350 ml

Poháre myDRINK Optic 300, 350 ml

Dóza, ktorá má štýl

Šikvná dóza z keramiky a bambusového dreva uchová cukor, sol', múku, bylinky aj čaj. Je praktická a zároveň skvele vyzerá.



Dóza na potraviny ONLINE



Aromalampa FANCY HOME, Moon



Podnos FANCY HOME 44 x 30 cm, 4 vzory

„MEAT THE CHANGE“ – Mäso áno alebo nie?

Určite ste sa už stretli s výrokom „sme to, čo jeme“.
Jedlo ovplyvňuje celý náš život, zdravie, ale aj životné prostredie,
či už pozitívnym, alebo negatívnym spôsobom.

ANETTA VACULÍKOVÁ, DEGUSTORIUM SHUTTERSTOCK.COM/PATRICK JENNINGS

Často sa vyhovárane na čas či financie, ktoré nám nedovoľujú nakupovať kvalitné potraviny, uprednostňovať lokálne alebo sezónne produkty. Skúsme si ale nájsť čas na štúdium toho, čo nakupujeme a od koho nakupujeme. Na to, aby sme spoznali ľudí, ktorí stoja za našimi potravinami. Pre tých, ktorí uprednostňujú remeselné produkty, kde kvalita vyhráva nad kvantitou, ide o absolútne prirodzenú súčasť nákupných rozhodnutí.

Je to na každom z nás

V správach Organizácie spojených národov sa uvádza, že ak neznižme do roku 2030 emisie uhlíka o 45 %, ľudskej civilizácii hrozí kolaps. Závažnosť klimatickej krízy znamená, že musíme konať. Ako byť zodpovedný v oblasti gastronómie? Vychádzajúc z hodnôt, ktoré vyznáva hnutie Slow Food, má byť jedlo, ktoré jeme, dobré, čisté a férové zároven. Také jedlo prispieva k udržateľnému spôsobu života vo svete, aby sme planétu zanechali v zdraví aj pre budúce generácie, ale zároveň ostali zdravými aj my.

Menej mäsa, no v lepšej kvalite

V poslednej dobe v spoločnosti rezonuje téma vegetariánstva či vegánstva. Máme sa mäsa úplne vzdať? Bolo by lepšie pre životné prostredie aj naše zdravie radšej pristúpiť k nákupu vegánskych náhrad? Výroba vysoko spracovaných potravín ponúkaných ako alternatíva k mäsu a mliečnym výrobkom totiž vyžaduje spotrebu obrovského množstva prírodných zdrojov – od vody po palivo, a zároveň obrovské kvantum obalových materiálov. Každá minca má dve strany a aj na túto problematiku je potrebné pozerat' sa komplexne. Hospodárske zvieratá hrajú kľúčovú rolu v potravinovom systéme šetrnom k životnému prostrediu – produkujú totiž prírodné hnojivo a využívajú pôdu, ktorá by inak ostala nevyužitá, zhodnocujú ju.

Predstavte si, že cestujete do Talianska. V menu jednej z mnohých miestnych tratórií si všimnete tatarák na taliansky spôsob, kocku z najemno nasekanej teľacej sviečkovice z neďalekej farmy, v ktorej nie je nič viac a nič menej, len kvalitný panenský olivový olej, kvapka citrónovej šťavy, štipka korenia, a k tomu grissini. Možno ešte štipka soli. Miestni kladú dôraz najmä na kvalitu a druh mäsa, ktoré sa pri príprave používa, a tak neskutočne ovplyvňuje výslednú chuť jedla. Asi ani netreba prízvukovať, že po takomto tataráku vám len veľmi nepravdepodobne bude zle. Navyše, vstupná surovina výrazne ovplyvňuje aj výslednú chuť jedla, čím sa jedlo stáva neopakovateľným zážitkom na našich potulkách svetom a spoznávaní miestnych zvykov.

Na druhej strane ale skúsme porozmýšlat, koľko mäsa a mäsových výrobkov a z akých zdrojov nakupujeme. Koľko mäsa konzumujeme? Odpoveď je jednoduchá: príliš veľa. Podľa organizácie Slow Food je živočíšny chov zodpovedný za 14,5 percenta objemu skleníkových plynov v atmosfére. Na produkciu 1 kg hovädzieho mäsa je potrebných 15 500 litrov vody. Konvenčná živočíšna produkcia je zodpovedná aj za to, že nám ubúdajú lesy a orná pôda po celej planéte. Navyše, prílišná spotreba mäsa a konzumný spôsob života prispievajú aj k zvýšenému počtu zdravotných problémov. Priemerný Európan zje za jeden rok približne 74 kg mäsa, zatiaľ čo racionálna výživa odporúča maximálne 30, čo predstavuje približne 500 g do týždňa. Ďalším problematickým aspektom sú životné podmienky zvierat, ktoré by mali byť kľúčovým

” Nastala zmena životného štýlu a mäso sa stalo prirodzenou súčasťou všedných dní. Sviatočné jedlo sa stalo jedlom bežným.

faktorom rozhodovania pri nákupoch. Tie vo veľkochovoch sa žiaľ ani zďaleka nedajú nazvat' dobrými.

Malí a ekologickí farmári však chránia lokálne plemená a tradičné postupy v starostlivosti o zvieratá, čím prispievajú k ochrane životného prostredia a k rozvoju biodiverzity. Podporíme ich a nakupujeme uvedomelo.

Veźmeme si príklad od našich predkov

Pravdou je, že mäso sa v našich jedálňach nachádza odnepamäti. Podľa slov historičky a etnologickej Kataríny Nádaskovej mäso v stredoveku prevažovalo vo forme diviny z poľovačiek, bolo spracované do špičky kostí a na konzervovanie sa využívalo najmä solenie a nakladanie. Tento spôsob bol žiaľ hygienicky neudržateľný, a aj preto sa na zakrytie pachutí a zápachov používali vo veľkom korenie. Neskôr sa u šľachty rozvinul chov hydiny. Nekonzumovala sa však každý deň, keďže sa naši predkovia riadili cirkevným kalendárom, v ktorom sa nachádzalo veľa pôstnych dní. Ľudia neboli naučení jesť mäso v takej miere ako my dnes. A ak aj chovali svoj dobytok a hydinu, dopriali si ho sporadicky, najmä vo sviatočné dni. Postupom času sa však trh zasýtil polotovarmi, nastala zmena životného štýlu a mäso sa stávalo prirodzenou súčasťou všedných dní. Sviatočné jedlo sa stalo jedlom bežným. Objem mäsa a mäsových výrobkov začal narastať, a tak aj počet veľkochovov.

Kuchyňa spoločenským priestorom vzdelávania

Aj my môžeme prispieť k zmene a návratu k zvykom našich predkov. K tomu, aby sa mäso nenachádzalo dennodenne na našich tanieroch, aby sme sa stali uvedomelými spotrebiteľmi a aby sme vedli udržateľný spôsob života. Počnúc módou cez cestovanie a bývanie až po stravovanie.

Skúsme jesť viac strukovín a zeleniny. Neverme cenám, ktoré sú príliš nízke a neodrážajú skutočnú hodnotu potravín. Vyberajme si lokálne mäso, čítajme etikety. A jedného dňa si určite urobme výlet za svojim farmárom. Pýtajme sa ho na starostlivosť o zvieratá, ale aj na vzťah k jeho práci. Nevyhadzujme a neplytvajme jedlom, vážme si ho a spracujme všetky jeho časti. Jedzme menej mäsa v lepšej kvalite a spravme tak niečo pre seba aj pre životné prostredie.



A ELENA STRÁPKOVÁ, MARTIN STACHO **F** MADRID FUSIÓN

Madrid Fusión 2020

Prestížne gastronomické podujatie Madrid Fusión oslávilo plnoletosť. Možno aj preto bolo hlavnou témou jeho 18. ročníka *Štvrtá generácia: tí, ktorým patrí budúcnosť*.

V španielskej metropole sa zišlo 13-tisíc návštevníkov, 230 vystavovateľov a šéfkuchárske hviezdy ako Elena Arzak, Joan Rocca či Andoni Luis Aduriz.

Akcia sa koná od roku 2003 a vznikla ako platforma pre najnovšie gastronomické trendy a pre výmenu poznatkov šéfkuchárov a ľudí z brandže z celého sveta. Aj tento rok sa tu počas troch dní uskutočnilo množstvo prednášok a workshopov. Návštevníci sa dozvedeli viac o využití umelej inteligencie v kuchyni, ale napríklad aj o tom, ako pracovať s „dozrievaním“ rýb. Už viacročným trendom je aj vyrovnávanie sa s čoraz rozšírenejšími potravinovými alergiami či stále dôležitejšia udržateľnosť v gastronómii.

Hlavnou témou posledného ročníka Madrid Fusión bola generácia mileniálov, ktorá pomaly začína hrať v gastronómii hlavnú rolu. Na pódiu sa predstavil aj Florian Pellegrini, dvadsiatnik s imidžom rockovej hviezdy. „Skutočnú revolúciu v gastronómii spôsobilo to, ako sa zmenila pozícia šéfkuchára,“ hovoril publiku. Z tajomných alchymistov zavretých medzi svojimi hrncami a panvicami sa stali extrovertní cestovatelia, ktorí recepty neskrývajú, naopak, delia sa o všetko a nechávajú sa inšpirovať celým svetom. Recept už nie je dôležitý, všetko je to o prístupoch a identite.

Pridal sa aj predstaviteľ staršej generácie, jedna z hlavných hviezd podujatia a šéfkuchár v slávnej baskickej reštaurácii Mugaritz, Andoni Luis Aduriz. „Niekedy si ľudia myslia, že tým, ako to robíme, chceme len upútať pozornosť. Pravda je ale taká, že iba chceme ukázať to, akí naozaj sme.“ V typicky originálnej prezentácii hovoril o niekoľkých špeciálnych, napríklad o úhorovi plávajúcom vo vývare, ktorého môže hosť oslobodiť alebo obetovať. Nakoniec zdôraznil, že dnešná kuchyňa nie je o tom, čo skončí na stole, ale o tom, aký dojem to v človeku napokon zanechá.

Akú kuchyňu chce teda nová generácia šéfkuchárov? Podľa Madrid Fusión takú, ktorá odráža ich samých, no pritom ctí základy, akými sú kvalita surovín a znalosť tradícií. „Hlavne sa nechceme v kuchyni nudiť,“ uzavrela charizmatická šéfkuchárka Begoña Rodrigo z Valencie. Nástup novej generácie potvrdilo aj udelenie ocenenia Revelation Chef Award, ktoré v posledný deň akcie udelili 32-ročnej šéfkuchárke Camile Ferraro zo Seville. Stala sa tiež vôbec prvou ženou, ktorá získala túto cenu.



Tohtoročný Madrid Fusión si nenechal ujsť ani náš šéfkuchár Michal Konrád, ktorý tu bol už po tretíkrát. Zaujímalo nás, či sa 18. ročník v niečom odlišoval od tých predchádzajúcich: „V porovnaní s minulým rokom, kde bolo silné zastúpenie severovýchodných krajín, sa tento ročník niesol v duchu domácich kuchárov, ale tiež Rusov či Talianov. Popri európskych kuchároch bola tiež výrazná prezentácia kuchárov z Južnej Ameriky a Ázie.“ Čo ho tentokrát najviac zaujalo? „Napríklad každoročná stálica Elena Arzak ukazovala prácu s ovocnými enzýmami a ich efekt na chuť a textúru mäsa. Japonský šéfkuchár Koji Kimura zase predstavil spôsob zrenia rýb a techniku ich spracovania. Veľmi zaujímavá bola demonštrácia Reného Franka, ktorý vlastní a prevádzkuje reštauráciu CODA v Berlíne. Servirujú tam len dezerty, ktoré sú spravidla napárané s miešanými drinkami vytvorenými kuchármi. Nepoužívajú pritom žiadny cukor, len všetky možné čerstvé produkty, pričom využívajú ich prirodzenú cukrnatosť. Každý dezert, ktorý naservirujú, má viac chuťových profilov, striedajú sa slaná, kyslá, horká chuť či umami a vyrábajú si aj vlastnú čokoládu.“ Okrem prezentácií finediningových reštaurácií je na tomto megapodujatí možnosť vidieť aj rôzne mainstreamové či streetfoodové trendy, ale aj progresívne koncepty. „Madrid Fusión je veľmi obohacujúca, inšpiratívna trojdiňová púť, plná nových poznatkov a zaujímavostí, možnosť nahliadnuť do tajov popredných svetových šéfkuchárov a ľudí z gastro biznisu. Každý kuchár, ktorý svoju prácu vníma ako svoje poslanie, by sa na takomto podujatí mal aspoň raz za život zúčastniť,“ hovorí Michal. Dátumy budúročného Madrid Fusión ešte nie sú zverejnené, určite sa však bude konať v januári. Viac informácií nájdete na: www.madridfusion.net.

” Hlavnou témou posledného ročníka Madrid Fusión bola generácia mileniálov, ktorá pomaly začína hrať v gastronómii hlavnú rolu.





St. Nicolaus Young Bartenders Talent

Po trinástich ročníkoch známej súťaže St. Nicolaus Cup vznikol v novej podobe pre junior barmanov program pod názvom St. Nicolaus Young Bartenders Talent.

V zdelávaco-súťažný program je určený pre študentov stredných odborných škôl a hotelových akadémií. Prvý ročník bol otvorený na prelome dvoch školských rokov (2018/2019 a 2019/2020), keď sa zástupcovia spoločnosti St. Nicolaus a Slovenskej barmanskej asociácie (SkBA) stretávali na pôde odborných škôl s cieľom vyhľadávania talentov, budúcich barmanov.

Výsledkom bolo zastúpenie trinástich škôl na finále, ktoré sa konalo v dňoch 10. – 11. decembra 2019 v Bratislave. Prvý deň bol venovaný workshopom organizátora a partnerov projektu, ale mladí barmani si mohli vypočuť cenné rady aj od kolegov z praxe v rámci iniciatívy We Host You, ktorej cieľom je spoločne sa podporovať, inšpirovať a kultivovať domácu barovú scénu.

Tomáš Gyén, brand ambasádor značiek St. Nicolaus, predstavil pravidlá finálnej disciplíny barmanskej súťaže na prípravu signature drinku z ingrediencií alko, nealko, zo sirupov, ovocia a zeleniny. Základnou bázou súťažného drinku bola posledná novinka od spoločnosti St. Nicolaus – borovička DOMOVINA. Súťažiaci mali 60 minút na vytvorenie drinku a odovzdanie finálnej receptúry, ktorú na druhý deň v priestoroch Mirror Baru odprezentovali odbornej porote a kolegom. Krásny interiér a jeden z najmodernejších barov boli dejiskom súťaženia pred odbornou porotou, ktorú tvorili prezident SkBA Ján Šuchta, komisár SkBA Zoltán Vincze, Tomáš Gyén a bar manažér Mirror Baru Peter Marcina. Dvadsaťtri nádejných talentov a junior barmanov súťažilo

takmer celý deň, na konci ktorého porota vyhlásila víhercov prvého ročníka St. Nicolaus Young Bartenders Talent v nasledovnom poradí: na treťom mieste s výhrou nákupu barmanských surovín z portfólia St. Nicolaus sa umiestnila Romana Kavacká z Hotelovej akadémie v Žiline. Druhé miesto a trojdňovú stáž v Mirror Bare získala Mariana Dooová, tiež z Hotelovej akadémie v Žiline. Prvé miesto a suverénne víťazstvo barmaniek zavŕšila Veronika Dvorožňáková z Hotelovej akadémie Otta Brucknera v Kežmarku. Vyhráva spolu so svojou majsterkou odbornej výchovy, ktorá ju na súťaž pripravila, trojdňový spoznávací výlet do Jerez de la Frontera v Andalúzii, do kraja sherry vína a španielskeho brandy a partnerskej firmy spoločnosti St. Nicolaus.

Prvý ročník ukázal veľký záujem stredných odborných škôl o takýto projekt, a preto jeho organizátori a partneri už teraz pripravujú druhý ročník s vylepšeniami a novinkami v roku 2020.

Nasledujúci ročník bude prebiehať v mesiacoch marec až jún s tromi kvalifikačnými kolami v regiónoch, s workshopom a celoslovenským finále v spolupráci so Slovenskou barmanskou asociáciou. Workshopy sa budú realizovať v spolupráci s We Host You na tému pohostinstvo a slovenskí barmani z top barov sa budú venovať základným klasickým drinkom, ktoré takto predstavia svojim budúcim kolegom a barmanom. Podporu druhého ročníka potvrdili spoločnosti Lunys a Ice Service, mediálnym partnerom je Bar Magazine a organizátorom spoločnosť St. Nicolaus.

Drinking »

- 38 DESTILÁTY**
Tradícia pálenia ovocia
- 44 EVENT**
World Class 2020 začína!
- 48 VÍNO**
Čo o víne hovorí fľaša
- 54 PIVO**
Pivo v roku 2020
- 56 KÁVA**
Trendy v káve



Pálenie ovocia je pre strednú Európu typické už od 15. storočia. V tomto čísle sme sa bližšie pozreli na jeho zaujímavú históriu.

Tradícia pálenia ovocia

A TOMÁŠ MOZR F PETER NEMEC

Americký prozaik a básnik William Faulkner raz vyhlásil, že „civilizácia začína s destiláciou“. Aj keby sme na túto tému mohli polemizovať, lebo bez fermentácie sa predsa nemôže uskutočniť žiadna destilácia, musíme do určitej miery tomuto nositeľovi Nobelovej ceny za literatúru z roku 1949 dať za pravdu.

Kolkokrát to totiž boli a sú práve destiláty, ktoré odrážajú miestnu produkciu, národný kolorit aj špecifický historický vývoj. Nehovoriac o tom, že predovšetkým pre stredoeurópsky priestor je typická výroba ovocných páleniek. Aké však boli premeny tejto tradície v čase?

Alkohol sa vyskytuje po boku človeka už odnepamäti – prostredníctvom kvasného procesu vzniká v prírode takmer samovoľne. S prihliadnutím k veľmi limitovanému množstvu prameňov je ale viac než náročné presne stanoviť, kedy boli vyrobené prvé alkoholické nápoje. Snáď niekto vytlačil mušt z uložených planých jabĺk. Možno skvasili vytlačené hrozno do vína alebo len niekto zdvihol zo zeme prirodzene skvasené ovocie. V každom prípade kultúrne dejiny ľudstva naznačujú, že človek už po celé tisícročia vyhľadáva organické látky, ktoré primárne neslúžia ani na zaistenie obživy, nieto ešte na nevyhnutný chod tráviaceho systému či biologickú reprodukciu, ale na dosiahnutie mimoriadnych duševných stavov. A práve tieto stavy v mnohonásobne väčšej miere priniesla znalosť destilácie, ktorá šla ruka v ruku so šírením medicíny.

Voda života aj nebeské svetlo

Hoci sa objavujú správy, že proces destilácie poznali zrejme už starovekí Egypťania alebo Číňania, s ktorých myšlienkami sa postupne zoznámali tiež vtedajší Gréci, údaje o tom, na čo bol v týchto kultúrach výsledný produkt využívaný, sa podstatne líšia. Spočiatku mal byť totiž alkohol využívaný len v lekárstve, zatiaľ čo neskôr slúžil na výrobu vonných esencií, ako dokladá svedectvo gréckeho básnika a lekára Nicandera, ktorý žil v 2. storočí pred našim letopočtom. Napriek všetkým domnienkam však prvý písomný prameň skutočne zmieňujúci destiláciu pochádza až z 8. storočia. V spise *Testamentum Geberi*, *regis Indiae* vtedy arabský lekár Geber presne opísal, ako možno z bieleho vína pripraviť takzvanú *aqua vitae*, teda vodu života. Okrem názvu, ktorý odkazuje na pomyselný prameň mladosti, sa v 10. storočí pálenie vína rozšírilo od Arabov natoľko, že preniklo aj do talianskych kláštorov, kde mu boli prepožičané ďalšie mená, ako je ohnivá voda alebo nebeské svetlo. Vývoj a ďalšiu infiltráciu do rôznych kultúr dokazuje napríklad aj stredoveký popis zosilňovania destilátu rektifikáciou, ktorý poskytol Raymondus Lullus žijúci prevažne v 13. storočí, keď odporúčal destiláciu opakovať tri- až štyrikrát.

Samostatný názov pálenka je odvodený od skúseností našich predkov s pálením kvasu, ktoré je založené na princípe získania tekutiny s vyšším obsahom alkoholu z pôvodnej východiskovej látky. Kedy presne si však túto skúsenosť osvojili? Podľa raných písomných správ je možné predovšetkým v oblasti strednej Európy pálenie z ovocia datovať do čias Luxemburgovcov, hoci proces pálenia bol všeobecne už nejaký čas známy. Vďaka pôsobeniu študentov, lekárov, lekárnikov a rôznych alchymistov sa za vlády Jána Luxemburského na začiatku 14. storočia dostali znalosti destilácie takisto do Čiech. Výroba destilátov sa však u nás rozmohla hlavne počas vlády Karola IV., ktorý sa zaslúžil o rozšírenie viníc, keď vyššie výnosy umožnili počiatok pálenia z pestovanej vinnej révy. Na týchto základoch teda neskôr staval aj Václav IV., ktorý v Kutnej Hore založil prvú pálenicu vína väčších rozmerov. V priebehu 15. storočia sa následne pálenie vína uplatnilo v ďalších mestách,



ky ako nápoja diabolského. Situácia ohľadom popularity destilátov dokonca postúpila do takej miery, že môžeme zaznamenať zákaz pálenia obilnia uvedený do platnosti českým snemom v roku 1600 v dôsledku zdrvivúcej neúrody. Napriek týmto obmedzeniam však možno naraziť napríklad na poznámku v urbári vizovického panstva, ktorá v roku 1585 hovorila o existencii pálenice, ktorá patrila miestnej vrchnosti a v tom čase sa nachádzala na námestí, odkiaľ bola po čase premiestnená oproti pivovaru. Tento presun bol úplne kľúčovým a istotne pragmatickým činom, lebo sa vtedy pálili hlavne zvyšky po výrobe piva a až po čase do hry vstúpilo aj obilie a výroba takzvanej žitnej.

Na druhej strane sa oblasť juhovýchodnej Moravy, podporovaná tradične vrchnosťou a panovníkom, napríklad osvietenou Máriou Tereziou, v porovnaní s Čechami celkom odlišovala, pretože sa v nej v takom rozsahu nepálilo víno. Oblasť totiž disponovala obzvlášť veľkými sadmi sliviek, ktoré zahŕňali Biele Karpaty aj Beskydy a okolie Uherského Brodu, pričom Bojkovice a Vizovice patrili k ovocinársky najvyšším časťam moravskej produkcie. Niet preto divu, že sa práve tu vďaka zníženému dopytu po čerstvých slivkových plodoch na prelome 17. a 18. storočia uplatnilo pálenie tohto kôstkovitého ovocia. Predaj čerstvého, no predovšetkým sušeného ovocia veľakrát znamenal až do za-

” Alkohol sa vyskytuje po boku človeka už odnepamäti – prostredníctvom kvasného procesu vzniká v prírode takmer samovoľne.

čiatku 19. storočia vítané privyrobenie. V priebehu storočia ale vstúpili na domáci trh dovážané balkánske slivky, ktoré boli charakteristické svojou veľkosťou a kvalitou. Moravskí hospodári tak boli nútení zamerať sa na iný druh spracovania svojich výpestkov, pričom zvolili domácu výrobu ovocnej pálenky s názvom slivovica, ktorej pálenie malo dokonca legislatívnu podporu a ukotvenie. V roku 1835 bol vo Viedni vydaný dekrét umožňujúci jednotlivcovi vypáliť ročne až 56 litrov 50 % pálenky z plodín pochádzajúcich z vlastných záhrad bez toho, aby platil akúkoľvek daň. Za povšimnutie stojí, že uvedený zákon sa vzťahoval len na Moravu a niektoré ďalšie krajiny rakúskej monarchie, zatiaľ čo v Čechách musel každý povinne zaplatiť zodpovedajúcu daň. Mierna zmena sa uskutočnila s príchodom novoetablovanej Československej republiky, keď bolo dané množstvo 50 litrov znížené v roku 1923 na 30 litrov a neskôr bola celá táto pôvodná výhoda „daňovej slobody“ zrušená.

Rozvoj a vznik liehovarníctva ako priemyselného odboru, keď sa páliť jednoducho povedané takmer všetko, spôsobil aj všeobecný enormný nárast zriaďovania nových závodov, páleníc a liehovarov, pričom koncom 19. storočia sa v Čechách a na Morave vyskytovalo až závratných 243 páleníc. Približne polovica z nich spracovávala kôstkovité ovocie, tá druhá sa sústredila na výrobu destilátov z vína, vinných kalov a matoliny. V 19. storočí, keď bola napríklad likérová produkcia stále ešte remeselnou prácou, nastala s procesom industrializácie odvetvia komplexná premena vo výrobe destilátov v Čechách. Rovnako ako učiteľ a spisovateľ Bedřich Beneš Buchlovan sa tak môžeme pokúsiť nostalgicky ohliadnuť za domácim pálením destilátov z ovocia, keď sa v snahe zachrániť pokazené nahnité ovocie uskutočňovalo takzvané

pálenie na vlastnom grunte: „Staré sedliacke pálenice boli zariadené dosť primitívne. Niektorý hospodár si zriadil v humne pálenice pod latkovou strechou, v predsieni sa prikladalo do ohniska vmurovaného do pálenice pod dva kotly. Prikladali sa stonky, rozštiepené a dobre vyschnuté drevo z pňov. Skôr bývali v sedliackych páleniciach kotly z kameniny prijímajúce asi tak 80 litrov. Kotlovitá kameninová nádoba sa zvonku natrela vrstvou hlíny premiešanej s plevami a odrôtovala sa hrubými okami. Do nej sa dal kvas, zhora sa priklopila veľká krivulá rovnako z kameniny a na spoji sa starostlivo pomazala ílom s plevami, aby neunikali pary. Krivulá hore bola prestrčená os dole opatrená reťazcom a hore klukou. Týmto jednoduchým zariadením sa premiešaval kvas, aby sa nepripáľoval. Krivulá viedla do chladiacej kade, kde k nej bola pripojená špirálovito stočená rúrka, ktorou prechádzali vydestilované pary. Do kade sa stále privádzala studená voda, pokiaľ bolo možné priamo z potoka, jednoduchým korytkom zbitým z dlhých dosiek v podobe písmena V a plnila sa ľadom a snehom – pálievalo sa len v zime. Destilát sa zachytával do dreveného hrotu. Prvé kvapky sa nazývali výskočky. Tomuto prvému páleniu sa hovorilo lutr alebo lajtr (po slovensky vodka). K pitiu sa nehodil, bolo v ňom totiž príliš veľa olejov z kôstok, bol surový a páchol po juhtovine. Aby sa zušľachtil, dával sa na druhý kotol, kde už neprišiel do styku s ovocím. Pálilo sa po druhýkrát, znovu sa prekvapkávalo, aby sa dosiahol nápoj, ktorému nie je žiadny rovnocenný. Kotly z kameniny boli neskôr nahrádzané kvalitnejšími medenými. Vznikol tým ale istý jemný rozdiel v chuti slivovice. Pravá slovácka slivovica, takzvaná „selská“, sa páliť len zo sliviek bez primiešania iných druhov ovocia. Jej výnimočná akosť, ktorá sa nedala nikde inde dosiahnuť, mala pôvod práve v slováckych slivkách. Vyznačovala sa typickou príchutou a vôňou po horkomandľovej silici, ktorá správne vynikla, ak sa rozotrela pár kvapiek na dlani. Krásne perlila, a keď sa zapálila na miske, horela rýdzo modrým plamienkom. Slivovica pripravovaná po živnostensky mala plamienok žltkastý a kvapka rozotrená na dlani zanechávala stopy po vode. Slivovica sa uchovávala v súdkoch. V nich od dreva nadobudla žltkasté zafarbenie, zatiaľ čo v skle ostala číra. Žltkastý tón starej slivovice sa dosahoval tiež farbením – sušená slivka navlečená na niti sa spustila na deň do slivovice a opäť vytiahla. Pravá slovácka slivovica pri požití nikdy nepálila v hrdle, ale príjemne hriala po celom tele. Tak starostlivo pripravený nápoj si vedeli ľudia vážiť. Slúžieval im ako vybraný medikament, keď bolo potrebné „otraviť“ červa. Obzvlášť v zimnom období zabíjačiek, keď najmä tučná strava vyžadovala správne zavŕšenie. Pálilo sa výhradne pre vlastnú potrebu, nepredávalo sa.“

Zásluhou osvetovej činnosti najrôznejších hospodárskych spolkov a združení či prostredníctvom tlače sa náhľad na kvalitu ovocia postupne menil. Svoj vplyv tu okrem iného zanechávalo nespočetné množstvo ekonomických faktorov, dôležité však je, že sa na založenie kvasu stále častejšie začalo používať len dobre vyzreté ovocie, čím vynikala prirodzená chuť daných plodov. Jedným z tých, ktorí vedeli tento trend naozaj využiť, bol švajčiarsky obchodník a majster liehovarník Gottfried Fassbind, ktorý v roku 1846 položil základ pre svetové renomé celej značky. O tom, nakoľko boli tieto produkty kvalitné, vypovedá tiež zlatá medaila z Paríža. Svet sa však mení a ani neutrálne Švajčiarsko sa tomu nemôže vyhnúť. Príkladom nech je rok 2017, keď do platnosti vošiel zákon Európskej únie, z ktorého si Švajčiarsko vzalo inšpiráciu. Ten sa v komplexnom meradle venuje hlavne propagácii a systematizácii alkoholu podľa typológie jednotlivých produktov, pričom sa okrem iného nesmierne sprisňujú pravidlá pre dosládzanie ovocných destilátov. Kategória ovocných páleniek teda dokazuje, že má stále potenciál nás prekvapiť.



” Arabský lekár Geber presne opísal, ako možno z bieleho vína pripraviť takzvanú aqua vitae, teda vodu života.



A I&R F RUDOLF JELÍNEK

Z malej pálenice po firmu známou po celom svete

Nápad začať vyrábať kóšer slivovicu a exportovať ju do USA dokázal Rudolf Jelínek výborne využiť. Z nenápadnej pálenice na Morave sa stala svetoznáma firma a v tej dobe druhý najväčší dovozca destilátov do Spojených štátov. Dnes je spoločnosť RUDOLF JELÍNEK GROUP SE jedným z najväčších výrobcov ovocných destilátov na svete, ktorá odkaz rodiny Jelínkovcov a stáročné tradície pálenia na Valašsku hrdo rozvíja ďalej.

Po desaťročiach turbulentnej histórie, počas ktorej sa striedali obchodné úspechy s tragickými udalosťami, sa na prahu 21. storočia firma vrátila k svojim koreňom. Okrem iného nadviazala na úspešný export produktov do USA a buduje aj pálenice v zahraničí, napríklad v Bulharsku, Rumun-

sku alebo Čile. Pritom však pestuje aj vlastné ovocie – firma má slivkové sady vo Vizoviciach, marhuľové na južnej Morave a čerešňové v Kostolanoch. Plochy vlastných sádov, ktoré k tejto krajine patria odnepamäti, spoločnosť Rudolf Jelínek neustále rozširuje, aby tak naďalej ctíla tradície tohto regiónu.

SADY RUDOLF JELÍNEK

Neoddeliteľná súčasť spoločnosti, vďaka ktorej je firma najväčším pestovateľom sliviek v Českej republike. Pred sto rokmi rástlo vo Vizoviciach okolo 70-tisíc ovocných stromov, dnes je to však už len zlomok tohto množstva. Spoločnosť preto neustále vysádza nové plochy a dnes má na 87 hektároch viac ako 21-tisíc stromov a deväť odrôd len vo Vizoviciach a okolí, celková rozloha všetkých sádov zaberá 188 hektárov. Dlhodobým zámerom spoločnosti R. Jelínek je vlastniť 200 hektárov vlastných výsadiieb, pretože vďaka páleniu z vlastného ovocia má firma väčšiu kontrolu nad kvalitou surovín a dosahuje tak jedinečnú chuť a jemnosť svojich výsledných produktov.

TOP PRODUKTY

Vlajkovou loďou medzi produktmi spoločnosti Rudolf Jelínek zostáva stále slivovica, ktorú vyrába v niekoľkých variantoch (číra trojročná, zlatá, limitované edície Vizovickej slivovice či kóšer destiláty).

Trojročná trikrát destilovaná číra slivovica Rudolf Jelínek sa pripravuje z tých najlepších sliviek a pri jej výrobe sú dodržiavané mnohoročné tradície. Táto pravá slivovica tak prechádza trojstupňovou destiláciou, vďaka ktorej dosahuje výnimočnú čistotu a jemnosť.

Päťročná R. JELÍNEK kosher slivovica – unikát, ktorý v sebe spája tradičné valašské postupy výroby, dohľad zástupcov americkej Orthodox Union a päť rokov zrenia, čo je zárukou tej najvyššej kvality. Práve táto slivovica stála na začiatku výroby kóšer produktov, ktoré sa vyvážali od 30. rokov do USA, a do dnešných dní sa vyrába v takmer nezmenenej podobe. V ponuke je tradičná číra alebo zlatá, ktorá získava svoju nezameniteľnú farbu vďaka zreniu v dubových sudoch, zachováva si však svoju typickú ovocnú chuť.

Desaťročná zlatá kóšer slivovica Rudolf Jelínek získava svoju farbu vďaka zreniu v dubových sudoch. Bola ocenená zlatou medailou za výnimočnú chuť v medzinárodnej súťaži destilátov v Beverly Hills v Kalifornii.

Vizovická slivovica je vyrábaná v limitovanom množstve z vlastných slivkových sádov spoločnosti. V roku 2008 bolo stočených prvých 3 414 fliaš. Má zlatistú farbu a plnú ovocnú chuť získava destilát vďaka sušeným slivkám, ktoré sú do slivovice pridávané počas zrenia. Od roku 2009 sa na trh každoročne uvádzajú dva varianty Vizovickej slivovice – jednodrodová číra a zlatá, ktorá vzniká kupážou vybraných odrôd.

V sortimente spoločnosti Rudolf Jelínek však nájdete aj ďalšie značkové ovocné destiláty tej najvyššej kvality, ako hruškovica, marhuľovica, čerešňovica alebo jablkovica.

TYPICKÝ BUDÍK

Ovocné destiláty od Rudolfa Jelínka spoznáte ľahko – podľa typickej fľaše, ktorá je kvôli svojmu tvaru označovaná ako „budík“. No aj táto ikonická fľaša prešla svojou obmenou – v roku 2018, takmer po dvojiročnom intenzívnom vývoji, prišla v renovovanej podobe. Nová fľaša je výsledkom spolupráce s moravskou sklárňou – výrazným prvkom sa stalo logo R. JELÍNEK, ktoré je pre spotrebiteľov jasnou zárukou kvality.

„Plochy vlastných sádov, ktoré k tejto krajine patria odnepamäti, spoločnosť Rudolf Jelínek neustále rozširuje, aby tak naďalej ctíla tradície svojich zakladateľov.“



ČASOVÁ OS

- 1585** • začiatky pálenia na Valašsku
- 1891** • Zikmund Jelínek zakladá svoju pálenicu
- 1894** • založenie Rolníckeho akciového závodu ovocinárskeho Vizovice (RAZOV)
- 1919** • synovia Rudolf a Vladimír preberajú firmu
- 1921** • príkúpenie firmy RAZOV
- 1934** • začiatok exportu kosher produktov do USA
- 1945** • návrat synov Rudolfa z vojny; Zdeněk bohužiaľ v roku 1946 umiera, Jiří pokračuje vo vedení firmy
- 1948** • znárodnenie firmy štátom
- 1989** • vznik štátneho podniku Rudolf Jelínek
- 1994** • vznik RUDOLF JELÍNEK, a. s., začiatok privatizácie
- 1998** • vstup nových akcionárov na čelo s Pavlom Dvořáčkem
- 2003** • založenie vlastných sádov
- 2010** • vznik R. JELÍNEK GROUP SE – skupiny, ktorá zastrešuje investície po celom svete
- 2019** • rozšírenie sádov na 188 ha



” Na prihlásených barmanov čaká päť mesiacov príprav, kým sa najlepší z nich stane 26. mája novým víťazom.

A MARTIN STACHO F TOMÁŠ LIGAČ

World Class 2020 začína!

Najrešpektovanejšia mixologická súťaž sveta World Class Competition pokračuje siedmym slovenským ročníkom. V bratislavskom Mirror Bare v hoteli Radisson Blu Carlton ho 14. januára slávnostne odštartovali hneď traja bývalí víťazi súťaže – Tony Velich, Miroslav Telehanič a Tomáš Nyári. Víťaz tohtoročného národného kola poletí na svetové finále do Austrálie!

Niekoľkomesačné podujatie, ktoré je u nás pod patronátom spoločnosti Italmarket Slovakia, ponúkne okrem súťaženia 23 barmanov z celého Slovenska aj mnohé sprievodné akcie. „Diageo World Class Competition je platforma, ktorá ovplyvňuje barovú kultúru na celom svete, o čom svedčí aj to, že globálne sa do nej zapojilo už 56 krajín,“ hovorí Martin Dobiš, on trade riaditeľ spoločnosti Italmarket Slovakia. Na Slovensku súťaž napríklad už druhý rok sprevádza Cocktail Festival, vlni pribudla aj novinka v podobe World Class Tour. Tá myšlienku rozšírila aj medzi slovenských barmanov a prevádzky, ktoré sa zatiaľ do súťaže ešte nezapojili, ale zaujíma ich životný štýl, ktorý sa za ňou ukrýva.

World Class Competition nepatrí medzi tie súťaže, na ktoré si barmani pripravujú cocktail a za jeden večer sa s ním môžu stať víťazmi. Na prihlásených barmanov čaká päť mesiacov príprav, kým sa najlepší z nich stane 26. mája novým víťazom. Jednou zo súťažných úloh je napríklad príprava eventu v bare, kde pracujú, či vypracovanie World Class menu s vlastným cocktailom a perfect servom jedného z produktov Diageo Reserve portfólia. Myšlienka súťaže korešponduje s celosvetovým trendom piť kvalitnejšie, originálnejšie a sústrediť sa na zážitok.

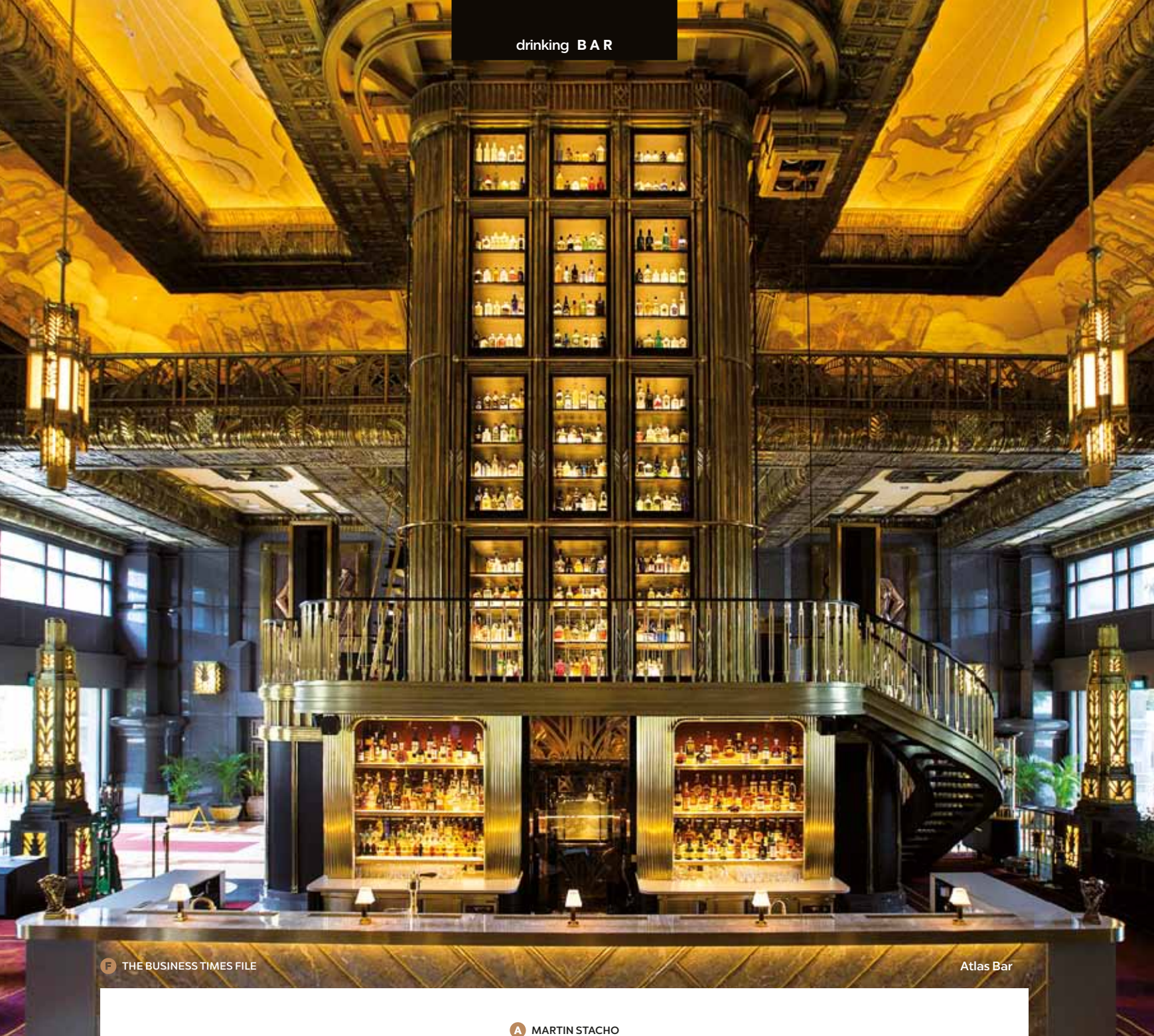
Reserve portfólio je na tento účel ako stvorené, keďže doň patria prémiové značky ako Zacapa, Bulleit, Talisker, Singleton, Tanqueray No. 10 a mnohé iné. Práve posledný menovaný spirit bol tiež hlavnou hviezdou úvodného workshopu, ktorý sa konal v rámci štartu nového ročníka súťaže. Heart of Gold by Tanqueray No. 10 mali pod palcom víťazi World Class Competition – Tony Velich a Miroslav Telehanič. Cieľom bolo ukázať barmanom, ako podporiť citrusové srdce tohto ginu, ktorý v sebe trochu netradične spája pomaranč, grep i limetu.

Zahraničný hosť a aktuálny víťaz českého kola World Class Tomáš Nyári si pre barmanov pripravil okrem ochutnávky aj motivačnú reč, v rámci ktorej sa podelil o svoj World Class príbeh. Barman známy z prostredia hotelových barov, ale aj z prestížneho pražského Hemingwaya, si po troch účasťach v súťaži, kde skončil na 8., 6. a 7. mieste, chcel povedať dosť. „Napokon rozhodlo to, že som vedel, že súťaž nie je len o výhre, ale aj o spoznávaní barmanov, nových techník či surovín, človek sa pri každom ročníku veľmi veľa naučí,“ povedal Nyári, ktorý na štvrtý pokus celú súťaž aj vyhral.

World Class je komunitou cocktailových nadšencov, ktorí sa navzájom inšpirujú. V exkluzívnom klube globálnych víťazov má svoje zastúpenie aj Slovensko – cez osobnosť Erika Lörcinca, ktorý vyhral druhý ročník svetového finále. Tento rok je už jedným z potvrdených členov poroty Max La Rocca, World Class global finals judge & mentor. Aj on bude rozhodovať, kto zo slovenských barmanov a barmaniek poletí vjeseni na globálne finále do Austrálie.

” Myšlienka súťaže korešponduje s celosvetovým trendom piť kvalitnejšie, originálnejšie a sústrediť sa na zážitok.





THE BUSINESS TIMES FILE

Atlas Bar

A MARTIN STACHO

The BarLab

– Raising the bar

Nový projekt The BarLab, s podtitulom Raising the bar, spúšťa spoločnosť Italmarket Slovakia, a. s. Spojili v ňom sily uznávaní profesionáli z barového prostredia Tony Velich, Róbert Šajtlava, Miroslav Telehanič a Filip Navrátil. Ich misiou je zlepšiť servis a pomáhať slovenským prevádzkam dostať sa na mapu cocktailových barov sveta.

The BarLab

raising the bar



Tony Velich



Róbert Šajtlava



Miro Telehanič



Filip Navrátil

„Cocktailová kultúra rozkvitá po celom svete ruka v ruku s rastúcou barovou scénou. The BarLab sleduje aktuálny celosvetový trend, ktorý inšpiruje ľudí piť lepšie a kvalitnejšie, doslova uprednostniť zážitok pred resetom. Našou ambíciou je, aby sa zákazníci starali o to, čo, kde a ako pijú, minimálne tak, ako to robia pri jedle. Tento trend chceme podchytiť a poskytnúť on trade prevádzkam plnú podporu vo forme profesionálneho konzultingu a vzdelávania.

Výnimočné na tomto projekte je, že našich externých konzultantov Mira a Filipa doplnia full time ambasádori exkluzívne pre The BarLab – Tony a Róbert. V praxi tak budeme vedieť pomáhať prevádzkam oveľa flexibilnejšie. Je to celoročný projekt, ktorý má ambíciu naozaj pozdvihnúť latku celej barovej scény. The BarLab vychádza z viacerých dopĺňajúcich sa konceptov, ktoré tvoria jeho piliere, tak ako uznávaný tím profikov, ktorý sa mi podarilo spojiť do jedného tímu,“ povedal Martin Dobiš, on trade riaditeľ spoločnosti Italmarket Slovakia a tvorca myšlienky The BarLab.

Čo konkrétne projekt The BarLab prinesie on trade prevádzkam?

Množstvo workshopov a stále populárnejších pop-up eventov či festivalov, interaktívnych tréningov na rôzne témy a produktové kategórie, odborné konzultácie pri zostavovaní menu, ale aj obohatenie personálu relevantnými znalosťami napríklad v upsellingu, prezentácii barových trendov a inšpirácie na perfect serve jednotlivých prémiových a ultraprémiových spiritov – v dôsledku toho všetkého môžu majitelia očakávať vyššie tržby a celkovú prosperitu prevádzky, ale aj lojalitu zamestnancov.

Jedným z in-house reprezentantov projektu je prvý víťaz slovenského kola World Class Competition Tony Velich. Stáva sa nielen oficiálnym ambasádorom tejto najprestížnejšej barmanskej súťaže, ale aj celého Diageo Reserve brands portfólia, do ktorého patria práve najpopulárnejšie ultraprémiové spirity. V roku 2018 získal Tony na Slovak Bar Awards ocenenie ambasádor roka a do projektu prichádza z vedenia konceptu The Velvet, ktorý v súčasnosti patrí k špičke slovenskej barovej scény.

„The BarLab ma oslovil z viacerých dôvodov. V prvom rade viem, že tímová práca je kľúčom k úspechu a za týmto projektom stojí tím skúsených ľudí, ktorí už niekoľko rokov inšpirujú svojou prácou. Preto mi je ctou doplniť tento tím a v neposlednom rade to beriem ako poslanie

posúvať barovú scénu na Slovensku,“ vyjadril sa Tony.

Ďalším in-house členom The BarLab tímu je Róbert Šajtlava, barová osobnosť roku 2019. „Keď ma spoločnosť Italmarket Slovakia oslovila na pozíciu gin ambasádora a lektora pre Diageo Bar Academy, neváhal som ani sekundu. Projekt The BarLab vnímam ako špičkový, komplexný program určený pre barové a reštauračné prevádzky so záujmom posúvať svoje vedomosti a zručnosti na ďalšiu úroveň,“ vyjadril sa Róbert.

Rum project má v The BarLab zostave pod patronátom zase posledný víťaz slovenského kola World Class Competition, Miroslav Telehanič. „Povedal som áno z dvoch dôvodov. Prioritne preto, že sa sústreďuje nielen na cocktail bary, ale na kompletný sektor HORECA, teda od reštaurácií cez hotely až po kaviarne. Tak môžeme meniť k lepšiemu celú barovú gastronómiu. Druhým dôvodom je fakt, že budem pracovať so študentmi, čo je veľmi podstatné pre budúcnosť,“ povedal Telehanič.

” Je to celoročný projekt, ktorý má ambíciu naozaj pozdvihnúť latku celej barovej scény.

Whisky project v rámci The BarLab má pod palcom ďalší top barman a slovenský víťaz World Class Competition, Filip Navrátil, ktorý je zároveň single malts ambasádorom.

Pole pôsobnosti projektu The BarLab je široké, ale pritom nie je jednorazovou akciou, ale komplexným, špičkovým programom, ktorý bude on trade prevádzky sprevádzať celý rok a jeho cieľom je skutočne naplnenie svojho podtitulu – pozdvihnúť latku nielen jednotlivých barov, ale v konečnom dôsledku celej slovenskej gastro scény. Od februára 2020 sa máme na čo tešiť! Viac informácií u obchodného tímu spoločnosti Italmarket Slovakia, a. s.

Čo o víne hovorí fľaša?

Sklené fľaše – všestranný obal nielen na víno, ale aj pivo, alkohol, limonády, sirupy či čokoľvek tekuté, čo v potravinárskom priemysle môžeme nájsť. Práve do skla sa vždy plnili a budú plniť ušľachtilé vína. Svet vínových fliaš je neuveriteľne rozmanitý, a to nielen čo sa týka objemu, ale aj farby skla, tvaru či dizajnu.



Najčastejšie sa stretáme s fľašami s objemom 0,75 litra, ktoré sa nazývajú aj štandardné. A prečo je vlastne štandardom práve objem sedem a pol decilitra? Práve toľko vzduchu vraj vedel sklár pohodlne vydýchnuť do horúceho skla, keď ho tvaroval, aby mohol vyfúknuť čo najviac fliaš za čo najkratší čas. Dnes už fľaše, samozrejme, vyrábajú stroje.

Počuli ste už o fľašiach s názvami biblických kráľov? Majú väčší objem, ako je „štandardka“, a takto ich nazvali v oblasti, kde sa vyrába najznámejšie šumivé víno sveta, teda v Champagne. Neskôr názvy prijali s malými zmenami aj v Bordeaux a Burgundsku. Podľa biblických kráľov sú nazvané Jeroboám (3 l), Rechabeám (4,5 l), Matuzalem (6 l), Salmanazar (9 l), Baltazar (12 l), Nabuchodonozor (15 l), Melchior (18 l), Šalamún (20 l), Goliáš (27 l) a Melchizedek (30 l) a vyjadrujú práve veľkosť daných kráľov a patriarchov. Najobľúbenejšie sú však dvojlitrové magnum fľaše, ktoré dnes využívajú nielen v spomínaných oblastiach, ale majú ich radi vinári z celého sveta.

A načo sú nádoby na víno takých veľkých objemov vlastne dobré? Ide o istú symboliku – keďže pri champagne je v podstate každá fľaša unikát, ak nalievame víno väčšej skupine z veľkej fľaše, máme istotu, že všetci pijú ten istý nápoj. Someliérom sa s ňou pracuje možno ťažšie po fyzickej stránke, z hľadiska predaja je to však výhodnejšie. Určite si však spomínate aj na Formulu 1, kde traja jazdci na stupni víťazov rozprašujú champagne na dav pod pódium z trojlitrových Jeroboám fliaš. Ďalším faktom je, že vo väčšej fľaši víno zraje pomalšie.

Pištoľ, flauta aj fiasco

Najrozmanitejšou kategóriou vo svete vínových fliaš je však jednoznačne tvar. Rôzne oblasti sveta sa pýšia typickým tvarom svojich fliaš a dokonca sú legislatívne zakotvené tak, aby ich vinári museli používať a zachovávali tak tradície daného kraja. Takýmto príkladom je napríklad aj tokajská fľaša, ktorá je typicky úzkejšia, so širšou spodnou časťou a úzkym hrdlom opticky mierne nakrivo. Ak chce v maďarskom Tokaji vinár použiť inú fľašu, môže tak urobiť, avšak iba pre tie vína, ktoré nenesú názov niektorej typickej tokajskej kategórie, napríklad putňové vína.

Rôzne tvary sa využívali v minulosti najmä z praktických dôvodov jednoduchšieho transportu. Vždy išlo o to, aby sa ich naložených čo najbližšie k sebe zmestilo čo najviac – najskôr do špeciálnych košíkov a košov, neskôr škatúl a dnes kartónov a paliet – ale samozrejme sa vždy

” Rôzne oblasti sveta sa pýšia typickým tvarom svojich fliaš a dokonca sú legislatívne zakotvené tak, aby ich vinári museli používať a zachovávali tak tradície daného kraja.

myslelo aj na atraktívny dizajn. Najčastejším tvarom, ktorý sa dnes využíva celosvetovo, je *bordeaux*. Pri tomto type sa skutočne nekladú žiadne medze – farba skla sa pohybuje od čierneho cez zelené až po hnedé sklo, plnia sa doň biele, ružové aj červené vína najrôznejších odrôd. Veľmi rozšírená je však aj elegantná *burgundy* s jemne sklonenými plecami, typická pre Chardonnay, Pinot Noir či Gamay, ale nie je to pravidlo.



F SLAVOMÍRA RAŠKOVIČ

Rôzne tvary fliaš (zľava): magnum burgundy, tokajská fľaša, bordeaux, burgundy s reliéfom pápežskej pečate z Châteauneuf-du-Pape, alsaská flauta, fľaša na sekt/champagne, bocksbeutel a magnum bordeaux.

„ Najčastejším tvarom, ktorý sa dnes využíva celosvetovo, je bordeaux.

Olúbené sú aj *rýnska pištoľ* a *alsaská flauta*, ktoré sú vysoké a štihle, typické sú práve pre francúzske Alsasko či nemeckú Moselu, ale dnes ich nájdete kdekoľvek a často sa do nich plnia práve rizlingy, silvanery, tramíny či muškáty.

Zaujímavá je aj tzv. *bocksbeutel*, ktorá sa používa najmä v nemeckej oblasti Franken, ale podobnú pod názvom *cantil* nájdeme aj v Portugalsku, kam sa dostala práve odtiaľto. Traduje sa, že fľaša dostala názov podľa capieho mieška, čo je aj doslovný preklad nemeckého slovíčka. V skutočnosti by však názov mal symbolizovať tašku na nosenie modlitebných kníh. Ak takúto fľašu neznačí konzument uvidí v obchode, môže mať pocit, že je v nej skôr brandy alebo iný tvrdý alkohol. Týmto všetkým sa však netreba nechať odradiť, pretože vnútri plošej fľaše môže byť ozaj krásne víno, zväčša z odrôd Rizling rýnsky, Silvaner alebo Müller Thurgau. Výhodou fľaše bocksbeutel je, že sa ďaleko neodkotúla a môžete na seba nastohovať viac kusov a ušetriť priestor. Nevýhodou je zase to, že dnešné chladničky na víno alebo prepravné kartónové škatule si s nimi nevedia celkom poradiť.

Tradíciu, od ktorej sa však dnes už upustilo, je fľaša s názvom *fiasco*. Bola typickým balením pre toskánske Chianti, má baňaté telo, do polovice obalené do slameného košíka s podstavcom. Vďaka robustnejšiemu telu sa ľahšie prepravovala a tiež vďaka košíku nemusela mať ploché dno, a teda jej výroba bola lacnejšia. Dnes sa však najkvalitnejšie Chianti balí do fliaš typu bordeaux a fiasco nájdeme už len v toskánskych reštauráciách v podobe svietnikov, pretože víno s chráneným označením pôvodu Chianti Classico úplne zakázalo jej používanie. Slovo fiasco je talianskym pomenovaním pre fľašku, ale v talianskom slangu „naplniť fľašku“ znamená urobiť nejaký prešľap. Preto ak si fiasco kúpite, môže sa stať, že aj mok, ktorý z nej nalejete do pohára, bude pripomínať rovnomennú situáciu.

Niektoré fľaše tiež majú pod hrdlom reliéf. Tak je tomu napríklad pri fľašiach z Châteauneuf-du-Pape z južného údolia rieky Rhôna, na ktorých je reliéf prekrížených svätopeterských kľúčov – pečať pápeža. Aj na Slovensku by sme však našli fľaše s reliéfom – napríklad vrchná časť fľaše z vinárstva Masaryk vyzerá ako historická Rotunda sv. Juraja v Skalici.

Určite ste sa už stretli so sieťkou z tenkého zlatého drôtku, v ktorom sú „uväznené“ fľaše zo španielskej oblasti Rioja. V roku 1858 Camilo Hurtado de Amézaga získal španielsky kráľovský titul Marqués de Riscal. Bol naň natoľko hrdý, že sa rozhodol tak pomenovať celé vinárstvo. Camilo študoval v Bordeaux a naučil sa vyrábať vína podľa francúzskej tradície. Keď sa vrátil do Španielska, začal experimentovať a čoskoro sa jeho vína stali oceňovanými, vyhľadávanými, ba dokonca obľúbenými na kráľovskom dvore Alfonsa XII. A tu sa svojej príležitosti chopili rôzni falšovatelia – prázdne fľaše opäť plnili neoriginálnymi vínami. Camilo sa snažil chrániť svoju povest' a pre svoje vzácné vína vymyslel drôtenú sieťku, ktorá zakrývala celú fľašu vrátane uzáveru. Falšovatelia tak nemohli odstrániť korok či nahradiť originálne víno neoriginálnym bez toho, aby sieť nepoškodili. Tento vynález mal veľký úspech a čoskoro začali nasledovať aj ďalší výrobcovia kvalitných vín z Rioja, ktorí sa snažili chrániť aj svoje vzácné vína. Časom bolo použitie drôteného pletiva také rozšírené, že zlatý drôt sa stal akýmsi symbolom prestíže a dnes je v Rioja už akosi tradíciou.



Univerzálny večerný spoločník Alibernet

Túto relatívne mladú odrodu vyšľachtili v roku 1950 v bývalom Sovietskom zväze v Ukrajinskom vedeckom ústave vinohradníckom a vinárskom v Odesse. Vznikla krížením odrôd Alicante Henri Bouschet a Cabernet Sauvignon a aj svoje meno získala zlúčením častí názvov oboch rodičov. Na Slovensku bola zaregistrovaná až v roku 1975 a dodnes sa aj napriek svojim znamenitým vlastnostiam veľmi nerozšírila – nájdete ju na menej ako stotine plochy vinohradov.

Dôvodom môžu byť jej náročné požiadavky – preferuje svahovité pozemky s južnou až juhozápadnou expozíciou a hodí sa len do teplých oblastí. Navyše vyžaduje výživnú pôdu s dobrým vodným hospodárstvom.

Pozor, Alibernet farbí!

„Alibernet sa spolu s ďalšími odrodami ako napríklad Neronet radí medzi farbiarky,“ charakterizuje odrodu hlavný technolog Juraj Slovák. „Farbiarky sú modré muštové odrody viniča, ktoré majú vysoký podiel farbív nielen v šupke, ale aj v dužine hrozna. Boli šľachtené špeciálne na to, aby slúžili ako prímies na zintenzívnenie farby do odrôd s nižšou intenzitou. Práve pre svoju výraznú a tmavú farbu sa na Ukrajine dodnes nazýva Odesskij čornyj.“ Alibernet sa však vyznačuje silným kabernetovým charakterom, ktorý zdedil od jedného zo svojich rodičov, preto sa často využíva na výrobu červených cuvée.

Samozrejme, z Alibernetu sa vyrábajú aj odrodové vína. Táto prax je vo veľkom rozšírená aj u nás. Z Alibernetu sa rodí víno tmavočervenej farby, ktoré v sebe nesie nádych Cabernetu Sauvignon. Má bohatú vôňu, ktorá snúbi černice a ďalšie bobulové ovocie, sladké drevko a kávu. Víno je stredne plné až plné, má vyšší obsah trieslovín a zachová dlhotrvajúcu chuť, v ktorej nájdete napríklad jemné klinčekové odtiene alebo náznak zelených makovic.

Párovanie s jedlom

Alibernet je veľmi všestranný, je výborný sám osebe, no dobre si rozumie aj so širokým záberom jedál. „Najlepšie si ho vychutnáte v kombinácii s jedlami z diviny, biftekom na zelenom korení alebo aj s telacím steakom s jemným bylinkovým maslom. Takisto veľmi dobre vynikne aj so syrmí, je jedno, či plesňovými alebo údenými,“ odporúča someliér Juraj Kordiak. Podávajte ho pri teplote 14 až 16 stupňov.

Ak vás Alibernet oslovil a chceli by ste ho ochutnať, nájdete ho aj v ponuke Vitis Pezinok. Z radu Chateau Pezinok sa môžete rozhodnúť pre suchý Alibernet, ročník 2017 a z radu Vitis Galéria je pre vás pripravený suchý Alibernet, ktorý si už vybojoval niekoľko medailí na nomináčnych výstavách.



VITIS
PEZINOK
Via vinum

Aj v novom roku pokračujeme seriálom *Sprievodca vínami*, v ktorom vás naďalej budú sprevádzať odborníci z Vitis Pezinok – hlavný technolog Juraj Slovák a someliér Juraj Kordiak. Dnes sa pozrieme na odrodu, ktorá vznikla u našich východných susedov – Alibernet.

Klimatické zmeny a víno

Médiá sú plné správ, ako globálne otepľovanie mení život na Zemi, roztápajú sa ľadovce, vymierajú živočíšne a rastlinné druhy... Je nás na zemeguli veľa, väčšina z nás si vychutnáva materialistický život plnými dúškami a poniektorí radšej otočia tvár pred každou negatívnou informáciou, ktorá by náhodou mohla zasahovať do ich spokojného, pohodlného životného štýlu. Zmeny v klíme sa začínajú dotýkať všetkých odvetví a výnimkou nie je ani výroba destilátov a vín.

Fakty zozbierané z rozmanitých svetoznámych vinárskych oblastí už jasne poukazujú na to, že kvalita vyrobeného vína sa zmenila, a to práve vďaka celkovému otepľovaniu. Štúdie vychádzajúce z klimatických zmien v posledných päťdesiatich rokoch jasne naznačujú, že sa teplota na Zemi zvýši priemerne o dva stupne v nasledujúcich tridsiatich rokoch. Dva stupne možno neznejú až tak katastroficky, ale z dlhodobého hľadiska to pre niektoré vinárske oblasti predstavuje až riziko zániku. Hroznu zrejúcemu v teplom podnebí to neposkytuje dostatočný čas na dozretie špecifickej chuti daného vína. Splní síce obsah cukru, ale ostatné chute príznačné danej odrode chýbajú. Dr. Gregory Jones z Juhooregonskej univerzity spolu s kolegami zverejnil výsledky tohto výskumu, ktorý zahŕňal 27 najznámejších vinárskych oblastí, a upozornil, že pre regióny s teplým podnebí by sa táto skutočnosť mohla stať kritikou (ide o oblasti ako južné Francúzsko, Hunter Valley v Austrálii, Barolo či Chianti v Taliansku, Rioja alebo Kalifornia). Globálne otepľovanie tiež núti vinárov prehodnotiť zaužívaný zvyk pestovať hrozno v severnej hemisfére na kopcoch smerujúcich na juh či juhovýchod a v južnej hemisfére kopcoch otočených na sever. Silnejšie slnko a zvýšená teplota pôsobia na bobule omnoho rýchlejšie a nastáva prezrievanie hrozna. To sa dá čiastočne vyriešiť skorším zberom úrody, ale väčším problémom je to, že vysoké teploty a tiež sucho dokážu spôsobiť zastavenie metabolických procesov v rastline, a teda hrozno nezreje vôbec. Niektorí už začali skupovať územia pre svoje vinohrady, ktoré sú otočené opačným smerom.

Nové vinárske oblasti

Kým majitelia viníc v najznámejších a najstarších vinárskych oblastiach trpia klimatickými zmenami, vinári v krajinách ako Anglicko a Poľsko sa zvýšeným teplotám tešia. Tam sa donedávna darilo iba odrodám prosperujúcim v chladnejšom podnebí, ale vinári v južnom Anglicku neďaleko od Londýna už od roku 2013 pestujú klasické odrody šampanského ako Chardonnay, Pinot Meunier a Pinot Noir. A prosperujú. Teploty sa tam momentálne pohybujú v podobnom rozmedzí, aké bolo v oblasti Champagne v 80. rokoch. Vinohrady rastú v temer identickej zemine, aká sa nachádza v Champagne. Veľkosť oblastí, kde sa pestujú tieto odrody, sa medzi rokmi 2010 a 2017 viac ako strojnásobila. Anglické šumivé vína pravidelne predstihujú šampanské na medzinárodných súťažiach a ochutnávkach. Od šampanského sa odlišujú svojou žiarivou príjemnou aciditou a kvetnato-ovocnou sviežosťou. Geológ a expert vo vinárstve profesor Richard Selley vytvoril špekulatívnu mapu potenciálnych vinárskych oblastí v Spojenom kráľovstve v roku 2080 na základe známych faktov o rastúcej teplote. V jeho mape sú odrody ako Pinot Noir a Chardonnay posunuté už na sever Anglicka a do Walesu a odroda Merlot dominuje na ostatnom území.

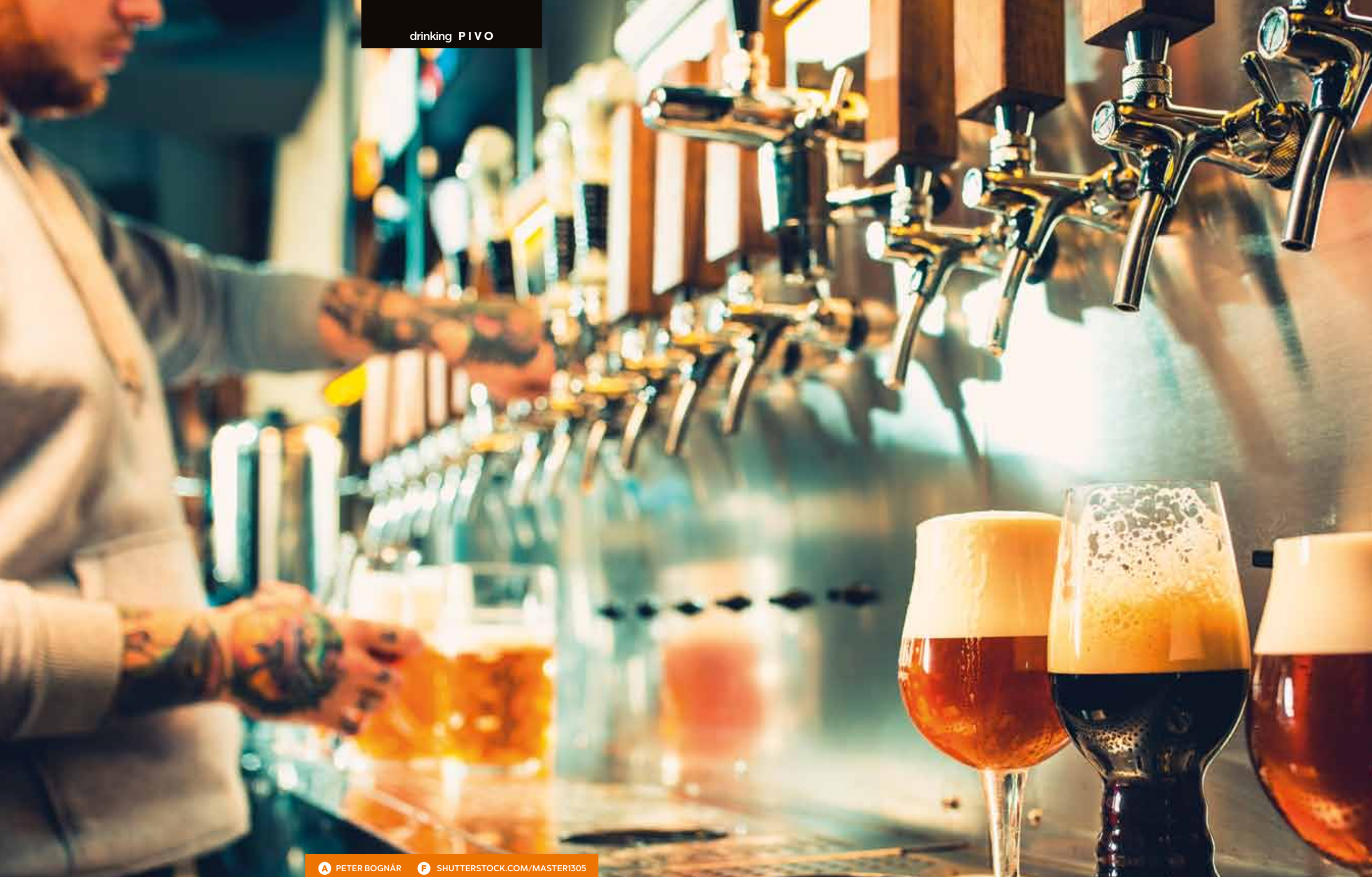
Extrémne výkyvy počasia

Ďalšími alternatívami, ako zostať vo „vinárskej“ hre, je presúvať viniče do vyšších územných polôh vo svojich oblastiach alebo ich úplne presunúť do chladnejšieho podnebia severnejšie v severnej hemisfére

a južnejšie v južnej hemisfére. Presuny do vyšších nadmorských výšok poskytujú dlhšie chladnejšie noci a kratšie intenzívnejšie teplo, čo dovoľuje hroznu dozrievať v stabilnejších podmienkach počas dlhšieho časového obdobia. Pestovanie hrozna vo výškach prináša so sebou aj úskalia v podobe chudobnejšie vyživenej pôdy, nedostatku vody a nepredvídateľnosti podnebných výkyvov. Tu je vhodné poukázať na fakt, že aj veľmi malé zvýšenie priemernej teploty na Zemi spôsobuje obrovské zmeny v podobe extrémnych výkyvov počasia. Nie iba celkové otepľovanie, ale najmä klimatické výkyvy majú nevidané dôsledky pri pestovaní hrozna či iných plodín. V 2017 zasiahli Bordeaux neskoré jarné mrazy a v máji 2018 utrpeli vinohrady vážne krupobitie, ktoré znehodnotilo tisíce akrov viníc. Požiare, neočakávané suchá alebo naopak povodne, silné vetry či nočné mrazy sa stávajú viac a viac nepredvídateľnými a vinári hľadajú rôzne možnosti, ako zabrániť zničeniu ich úrody. Avšak všetko nasvedčuje tomu, že to je boj na dlhé trate a vinári si na klimatické katastrofy budú musieť zvyknúť a prijať ich ako súčasť svojho remesla.

Vinárstvo ako priemysel je a vždy bolo zložitá a dosiahnutie úspechov bolo namáhavé. S rastúcimi výkyvmi počasia a graduálnym otepľovaním prichádza prísľub ešte väčšieho chaosu a nestability. To, samozrejme, nie je ideálny stav pre vinohradníctvo či celkovo pre poľnohospodárstvo. Globálne otepľovanie nastavuje ľudstvu zrkadlo za správanie sa k Zemi od čias priemyselnej revolúcie. Ovplyvňuje (a určite ešte len ovplyvní) životy ľudí vo všetkých sférach, avšak najviac si „užijú“ nasledujúce generácie. Každý má k tejto téme vlastný postoj, od strkania hlavy do piesku a chcenej-nechcenej arogancie cez nájdanie rovnováhy medzi našimi potrebami a materiálnym nadbytkom až po radikálnu zmenu nášho životného štýlu a zosúladienie našich činov s prírodou. Jednoducho to vystihol Mahátmá Gándhí: „Zem uspokojí potreby každého človeka, ale neuspokojí každého chamtivost.“ Ak si chceme užívať luxus, ako je popíjanie kvalitného vína, aj o x desiatok rokov, je nevyhnutné vnímať globálne otepľovanie ako reálny problém.

” Kým majitelia viníc v najznámejších a najstarších vinárskych oblastiach klimatickými zmenami trpia, vinári v krajinách ako Anglicko a Poľsko sa zvýšeným teplotám tešia.



A PETER BOGNÁR F SHUTTERSTOCK.COM/MASTER1305

PIVO V ROKU 2020

Trendy v pivovarníckom priemysle v ostatných dvoch-troch desaťročiach celosvetovo udávajú štáty, kde došlo k takzvanej „pivnej revolúcii“. Presnejšie povedané, vo veľkej miere sa na tom podieľajú novovzniknuté malé a nezávislé pivovary, označované veľakrát aj ako remeselné. Tie priniesli a zaviedli buď oprášené, zabudnuté pivné štýly, alebo ich inovovali.

” Predpokladá sa intenzívnejšia produkcia pív v menších, limitovaných edíciách, ktoré majú pritiahnúť nových konzumentov.

Najvýraznejšie sa to prejavilo v USA, kde je v súčasnosti prevádzkovaných viac ako 8 000 takýchto pivovarov a ich podiel na trhu s objemom vyrobeného piva, ale aj tržieb každým rokom rastie.

Nemôžeme však zabudnúť ani na pivovary z Európy, no aj Austrálie a Nového Zélandu, kde podľa vzoru tých severoamerických veľmi rýchlo zaplnili trh a dopyt po remeselných pivách.

A ako je to u nás, na Slovensku? V podstate kopírujeme celosvetové dianie, aj keď s etablovaním sa na pivnom trhu to producenti nemajú veľakrát ľahké. V každom prípade sú motorom inovácií a prístupom k zavádzaniu rôznorodých nových pivných štýlov. V nedávnej dobe asi najviac prerazili a spropagovali u nás nie veľmi známy pivný štýl India Pale Ale (IPA).

ČO NÁS ASI ČAKÁ V ROKU 2020?

Remeselné pivovary

Dôraz sa bude klásť na ponuku pív uvarených z regionálnych surovín (vlastný slad, chmeľ či ovocie) vyrobených remeselným spôsobom a na tom bude postavená aj časť ich marketingu.

Trend rozširovania rôznorodosti sa pravdepodobne nespomalí, v ostatnom období kralovala IPA a je predpoklad, že si v segmente malých výrobcov svoje miesto udrží, ale len s určitými zmenami. Od štýlu Hazy IPA, New England IPA, ktoré boli plné ovocných vôní a chutí, sa pomaly, ale iste presadzuje Brut IPA, ľahšia, sviežejšia a suchšia ako IPA. V neposlednom rade nastupujú aj Pale Ale s pridaním rôzneho exotického ovocia či korenín.

Predpokladá sa intenzívnejšia produkcia pív v menších, limitovaných edíciách, ktoré majú pritiahnúť nových konzumentov. Môžeme očakávať aj posun k znižovaniu obsahu alkoholu a zároveň nižšiemu počtu kalórií piva v súvislosti s rastúcim trendom zdravého životného štýlu medzi mladými ľuďmi, ale čím ďalej viac aj u vekovo staršej skupiny konzumentov piva.

Pivovary postupne zaraďujú do svojho portfólia aj sytené nealkoholické a nízkoalkoholické nápoje ochutené chmeľovými produktmi a ovocím. Dopyt po sour ale a kyslých pivách bude aj naďalej rásť, rovnako ako po pivách sekundárne kvasených či ležaných v sudoch po whisky, rume, červenom víne.

Očakáva sa kreatívnejší prístup v podobe spájania piva s inými nápojmi, prípadne hľadania a spájania technológií výroby piva a vína, ako aj iných nápojov s nižším alebo žiadnym obsahom alkoholu (napríklad kombucha).

Po všetkých tých Double IPA, DDH IPA a podobne sa pivovary pomaly vracajú k ponuke ľahších a chuťovo čistejších remeselných ležiakov (Pils, Helles, ležiakov plzenského typu), ktoré vlastne nikdy nestratili svojich skalných konzumentov a ekonomika pri nich bola vždy v porovnaní so spomínaným štýlom IPA priaznivejšia. Môžeme tiež pozorovať znovuobjavovanie klasických pivných štýlov v ich čistejšej podobe – či už britských (ESB, Bitter, Mild), belgických (Saison, Dubbel), alebo nemeckých (Weizen, Bock).

Ďalším trendom je odklon od plnenia remeselných pív do PET obalov k plneniu do sklenených fliaš, ale aj aluminiových plechoviek a iných ľahšie recyklovateľných obalov.

Podniky

Podniky, kde nosným produktom predaja je pivo, budú pre zvýšenie záujmu viac spolupracovať s malými pivovarmi, ktoré veľmi pružne reagujú na zmeny. Príležitostne tak môžu ponúkať piva zjedného pivovaru na všetkých výčapných kohútdoch. Predpokladom do budúcnosti je aj zníženie počtu pív na výčape a väčší dôraz na kvalitu podávaného piva.

Trendy v káve

Kaviarne s výberovou kávou už ani na našom trhu nie sú žiadnou novinkou. Ich ponuka sa však stále rozširuje a oveľa viac ako kedykoľvek predtým sa dbá na vystopovateľnosť kávy, ktorú má zákazník v šálke. O tom, aké ďalšie faktory budú vplývať na kaviarensú scénu v tomto roku, sme sa rozprávali s baristom Samuelom Chlpekcom.

▲ ELENA STRÁPKOVÁ ■ SHUTTERSTOCK.COM/ART_PHOTO

• Ako by sa dali charakterizovať momentálne globálne trendy v kávovom biznise a vo svetových kaviarňach?

Stále sme v situácii, keď je kaviarenská scéna ovplyvňovaná touto vlnou. A to nie je len dlhá brada, farebné ponožky a tabu v prípade cukru v káve. Ide predovšetkým o dôraz na vystopovateľnosť produktu. Prihliadame na to, aby všetky časti kávového reťazca dostali dôstojne zaplatené za produkt, ktorý si zákazník môže v konečnej fáze vychutnať v šálke. Teda áno, určite riešime direct trade, fair trade a všetky ostatné „cool trade“, ale ide o to, naozaj to dodržiavať a nielen sa chváliť akýmisi diplomom, ktorý vám dal váš distribútor kávy a na ktorý padá prach v kaviarni. Dnešné kaviarne sa snažia priamou cestou cez pražiarov udržovať kontakt s farmármi a rodinami, čo koniec-koncov využívajú aj v oblasti marketingu (vidíme to na pridávaní fotiek farmárov, informácií o nich, o ich rodine a často aj o nevyhovujúcich podmienkach, v ktorých žijú, no práve podporou kúpy ich produktu sa tá situácia môže zlepšiť). Globálnym trendom je tiež hrdiť sa, že káva sa pripravuje len z arabiky. Je však často úplne jedno, či podnik ponúka kávu len z arabiky, keď je extrémne prepražená a ani nevedia z ktorého regiónu. Vystopovateľnosť, to je slovo, ktoré v sebe zahŕňa možnosť presne vedieť odrodu, typ spracovania, mesiac zberu či množstvo z daného druhu, ktorý bol vypestovaný. Snažia sa tak zákazníkom predat' produkt, o ktorom viem čo najviac. Ved' predsa tovaroznalectvo nie je len o tom, ako má vyzerat' cappuccino a že espresso má byť nápoj s nejakým objemom. Je to štúdium všetkých častí až do úplnej hĺbky.

• Ako sa tieto trendy odrážajú na slovenskej scéne?

Slovenská scéna je veľmi špecifická, hoci vidno, že vzniká stále viac kaviarní s výberovou kávou, ktoré dbajú na vystopovateľnosť produktu. Stále tu však máme kaviarne ponúkajúce prepražené, nie veľmi kvalitné espresso za 90 centov. Nie je to zlé, ved' Taliansko ako „matka espresso“ je hlboko zakorenené v histórii kávy, a treba sa k tomu postaviť ako k niečomu, čo formuje stále sa rozvíjajúcu kávovú kultúru. Myslím, že jedným z trendov je zákazníkovi prinášať aj čosi viac – pohodlie v príjemnom prostredí, kvalitný dizajn spojený s produktovým portfóliom. Na Slovensku sa z baristov stávajú ľudia, ktorí sú rovní k zákazníkovi, a začína sa pomaly vytrácať taká tá nadradenosť, že čašník je len sluha. Áno, služby sú od slova slúžiť, ale skôr by sme sa mali pozerat' na týchto pracovníkov ako na ľudí, ktorí sú odborníci a predávajú niečo, čím uspokojia potreby ľudí.

• Ako sa za posledné roky zmenili nároky či preferencie zákazníkov a ako sa to odrazilo v ponuke kaviarní?

Tak ako som spomínal, ľudia oveľa viac prihliadajú na to, či pijú zmesové kávy alebo čistú arabiku. Arabiky sú kvalitnejšie (čo ilaici dnes berú ako fakt), no nie je jedno, akým pražením tá arabika prešla – ak je zhorená na uhoľ, asi z nej pri extrakcii nevytážim ten chuťový potenciál ako pri svetlejšie pražených arabikách. A to si síce pomaly, ale isto začínajú ľudia uvedomovať. Prežívajú aj acidnejšiu kávu, no vedia, že pijú produkt, na ktorý sa prihliadalo s vysokým dôrazom. Ale to sa skôr deje u mladších ľudí. Tí starší väčšinou stále zastávajú názor, že pokiaľ káva nie je horká, nie je to správna káva. Dnešné výberové kaviarne už neponúkajú len jednoduché kávové nápoje ako espresso, cappuccino a podobne, ale zameriávajú sa na podanie jednej z tej istej kávy vo viacerých variantoch. Cieľom je zákazníkovi ukázať, že to isté zrno pri inom mlie-



Samuel
Chlpek

barista

„Prihliadame na to, aby všetky časti kávového reťazca dostali dôstojne zaplatené za produkt, ktorý si zákazník môže v konečnej fáze vychutnať v šálke.“

tí, inej vstupnej a výstupnej gramáži a inom type prípravy (hand brew, espresso strojom atď.) vie podať aj iný chuťový zážitok. Tiež sa robia rozličné sety káv, ktoré ponúknu zákazníkovi možnosť zážitku.

• Ako to podľa vás bude vyzerat' v našich kaviarňach v tomto roku? Aké kávy budú hostia vyhľadávať, na čo sa budú baristi viac zameriavať? Ako to bude s doplnkovými produktmi kaviarní?

Voľnosť v cestovaní prináša nielen do okolitých krajín, ale aj knám na Slovensko množstvo mladých ľudí, ktorí sú oboznámení s ponukou špecialty kaviarní, ktoré sú nositeľmi zmien. Ak sa pozrieme na typické talianske kaviarne, jednoducho žijú z histórie a nie je tam čo meniť – skôr sa odvolávajú na niečo, čo je tradičné. Práve špecialty kaviarne sa teda podľa mňa v roku 2020 budú viac zameriavať na udržateľnosť a ekológiu, ktorá rezonuje v celej Európskej únii. Práve ľudia pracujúci v kaviarňach s výberovou kávou dbajú viac na separovanie a následnú recykláciu a snažia sa obmedziť množstvo odpadu a jednorazového riadu. Na Slovensku nielen po prijatí zákona, ale aj z vlastného presvedčenia bude viac kaviarní dbať na odbúranie jednorazových pohárikov a možno z toho budú plynúť aj výhody pre zákazníkov, ktorí si pre svoju kávu „so sebou“ prinesú svoj vlastný, znova použiteľný pohár.

Čo sa týka ponuky, už v roku 2019 sa začalo viac experimentovať s kávovým zrnom, spracovanie cez rôzne fermentácie alebo „odstátie“ zrna v bareloch po whisky, rumoch... Prináša to iný pohľad na chuť kávy, no je to aj drahší proces, ktorý si vyžaduje čas, a preto treba rátať aj s navýšením ceny takýchto káv. Sezónnosť hrá tiež svoju úlohu a klasický konzument oveľa viac prichádza na chuť cold brew kávam či cold drip príprave počas leta alebo Irish coffee počas zimy, ktorá tak nie je len nejakým doplnkom kofeínu, ale plní aj spoločenskú formu cocktailu počas večera.

Doplnkový sortiment v známejších kaviarňach v Európe vidno už dnes vo svetle spájania kaviarní s pekárňami, kde sa opäť hovorí o lokálnosti a podpore miestnych pekárov, čerstvej ponuky „right here, right now“ (len do vypredania zásob v danom dni a nie nonstop ponuka). Z ekonomického hľadiska sa dá povedať, že množstvo kaviarní dopĺňa sortiment jedál založených na bistrách (sendviče, burgre, bowls a podobne), čím sa snažia zákazníka udržať vo svojej prevádzke s cieľom vyššieho zárobku.



Superblogeri a elektrické MINI tvoria životný štýl

A I&R

Prestížny projekt Superblogger zverejňuje TOP rebríček najlepších blogerov na Slovensku. MINI sa stalo gestom kategórií Lifestyle a Móda.

Platforma Superblogger 2019 zverejnila na slávnostnom galavečere v priestoroch Starej tržnice rebríček najlepších slovenských blogerov a influencerov za rok 2019.

V hollywoodskej slávnostnej atmosfére sa odovzdávali sošky v hlavných kategóriách Móda, Krása, Jedlo, Cestovanie, Mama, Lifestyle, Sebarozvoj a Motivácia. V rámci týchto kategórií sa hodnotili aj najlepší web, sociálne siete a obsah. O víťazoch rozhodovala odborná porota, ktorá okrem absolútneho víťaza odovzdala aj špeciálnu cenu poroty. Na záver podujatia boli za prítomnosti viac ako dvesto hostí a médií odovzdané aj tri špeciálne ocenenia – superosobnosť, superklokan a superfeed.

Superblogeri je platforma pre všetkých slovenských blogerov a instagramerov, ktorí sa radi vzdelávajú a tvoria. V rámci nej organizuje jej zakladateľka Veronika Svobodová už tretí rok náučné podujatia s kvalifikovanými odborníkmi, ktorí sa snažia slovenským kreatívcom pomáhať v ich napredovaní.

Milan Stupka, corporate communications manager zodpovedný za automobilovú značku MINI, ktorá bola garantom dvoch kategórií – Móda a Lifestyle, uviedol: „Blahoželáme tvorcom, ktorí boli nominovaní do jednotlivých kategórií a špeciálne víťazom. Sú to ľudia, ktorí majú otvorenú povahu a myseľ, a vďaka tomu prinášajú v online svete originálne a náučné príbehy z ciest, na tému módy a dizajnu či z oblasti zdravého životného štýlu. A to je spoločným menovateľom s automobilovým originálom, akým je MINI v podobe otvorenej mysle pri MINI Cabrio alebo prvého revolučného elektrického MINI, ktoré tu malo svoju oficiálnu mediálnu premiéru.“

Vítazmi za rok 2019 sa v jednotlivých kategóriách stali:

Kategória – Lifestyle

Web: Break the Rules
Sociálne siete: Lucidit
Obsah: Viktoria Janov
Cena poroty: Mikoland
Absolútny víťaz: Tvorit' a ľúbit'

Kategória – Móda

Web: Fashion Spy
Sociálne siete: Denisa Vyšňovská
Obsah: Janatini
Cena poroty: Donnaiveh
Absolútny víťaz: Sweet Lady Lollipop

Kategória – Krása

Web: An Beauty
Sociálne siete: Drews Beauty
Obsah: Alexxiew Style
Cena poroty: Smart Beauty
Absolútny víťaz: My new beauty book

Kategória – Jedlo

Web: Coolinári
Sociálne siete: The Tolerant Cook
Obsah: Susanns Story
Cena poroty: Once upon a thyme
Absolútny víťaz: Lapetit

Kategória – Cestovanie

Web: Ivana Grešliková
Sociálne siete: Milan Bez Mapy
Obsah: Patrik Paulíny
Cena poroty: Polar Girl
Absolútny víťaz: Cestuj za menej

Kategória – Mama

Web: Iná mama v Chorvátsku
Sociálne siete: Denník mamy 8 detí
Obsah: Kreatívna rodina
Cena poroty: Zmätky matky
Absolútny víťaz: Double Trouble

Kategória – Sebarozvoj a motivácia

Web: Právne pre rodiča
Sociálne siete: Andrea Zahurancová
Obsah: Ekoistky
Obsah: Vinárova žena
Cena poroty: Júlia Bartková
Absolútny víťaz: Jašterka Menny

ŠPECIÁLNE OCENENIA:

Superosobnosť: Tak trochu inak
Superklokan: Andrea Zahurancová
Superfeed: Janatini

Living »

60 TRAVEL
24 hodín vo Feze

66 ETIKETA
Etiketa v lietadle

” Maroko je pravdepodobne najexotickejšou krajinou, do ktorej sa dá od nás doletieť do štyroch hodín. Čo všetko sa dá zažiť v jednom z jeho najúchvatnejších miest za jeden deň?

A TOMÁŠ KUBUŠ F AUTOR

24 hodín vo Feze

Severoafrické Maroko svoje orientálne brány otvorilo už pomerne dávno, no posledné roky rastie jeho popularita natoľko, že patrí medzi najobľúbenejšie krajiny, kde môžete zažiť blízkú exotiku. Starobylé mesto Fez preslávilo jeho unikátny labyrint stredovekých uličiek, kde sa budete strácať nielen v priestore, ale aj v čase. Ako si užiť nielen fascinujúce pamiatky, ale aj exotické chute marockej kuchyne?

Pri rozhodovaní, ktoré mesto v Maroku navštíviť ako prvé, skončí väčšina návštevníkov v Marakéši, ktorý patrí k najväčším magnetom celého kráľovstva. Ak chce však človek precítiť Maroko o čosi viac, mal by zamieriť do Fezu. Mnohé marocké mestá sú spleťou nových a starých svetov, no nikde to neplatí tak veľmi, ako práve vo Feze. Keď prichádzate do mesta, najprv prechádzate modernými štvrtami, potom štvrtami ovplyvnenými francúzskou architektúrou a odrazu sa do ulíc vmieša jemný chaos. To už viete, že ste na dosah staručkej mediny Fes el-Báli.

Marocké raňajky

Stará medina je na raňajky ako stvorená. Od moderného sveta ju oddeľuje niekoľko brán s orientálnymi výsekmami, ktoré tak krásne vedú do fotografie pridať štipku z rozprávok *Tisíc a jednej noci*. Najkrajšou bránou starého Fezu je Bab Boujloud ozdobená arabeskou, za ktorou sa rysujú dva hranaté minarety utopené v chaose mesta. Námestie pred bránou pohltili čajovne, predavači, žobráci, samozvaní sprievodcovia, ale aj tí s licenciou visiacou na krku, striedajú sa tu taxikári, pokrikujú čističi topánok, a ak by ste si túto scénu vybavili v čiernobielych farbách, pokojne by mohla byť stará sto rokov. Ak niekto tvrdí, že cestovať v čase sa nedá, musí to byť niekto, kto nikdy nebol vo Feze.

Prejdite bránou, vstúpte do starej mediny a kalendár stratí niekoľko storočí. Presne na tomto mieste, pár metrov za bránou, nájdete Medina Café, príjemnú kaviarničku, kde sa môžete zastaviť na typické marocké raňajky. Ak milujete sladké, pridajte si na svoje. Palacinky *beghrir* pôsobia ako ľahučké jedlo, pretože sú nadýchané, no ak si k nim dáte figový alebo pomarančový džem a čerstvý pomarančový džús, máte skvelé menu, ktoré vás zasýti na najbližší čas pri objavovaní starého mesta.



Tradičný tadžín s datľami, mandľami a kuskusom

SHUTTERSTOCK.COM/BBA PHOTOGRAPHY



Vo Feze farbja kožu už po stáročia



Pohľad do orientálneho sveta

Sladký čaj v labirinte uličiek

Organizmus menom Fes el-Báli si nedokážete predstaviť, ak k nemu nestojíte zoči-voči. Ukrýva v sebe viac než 9 000 uličiek, ktoré majú osudy ako ľudia. Prepletajú sa, rozchádzajú sa, niektoré idú paralelne celý život vedľa seba a nikdy sa nedotknú, iné sa odrazu stratia bez vysvetlenia a len zopár z nich skončí vbránach, aby sa rozbehli do nového sveta. Živý súk, teda arabský bazár, sa rozlieva v prítmí pod klenbami. Neforemné kusy mäsa sa hojdajú na hákoch, pozornejši si všimnú ťaviu hlavu, pár krokov od nej sa predávajú živé sliepky a muž s vozíkom naloženým sladkosťami si razí cestu množstvom ľudí. Človeku sa ani nechce veriť, že práve v týchto uličkách vznikala stredoveká kultúra, ktorá bola takou vznešenou, že ju závideli aj európske krajiny. Fez si svoju povest' budoval dlho a boli roky, keď ho prirovnávali k islamskému pokladu a jednému z najdôležitejších miest islamského sveta. Nielen kvôli architektúre, náboženstvu, ale aj vzdelanosti, ktorá bola základným kameňom mesta. O pár krokov ďalej sa vynori medresa Bou Inania zo 14. storočia. Starý Fez tu stál už takmer sedem storočí, keď ju postavili za vlády dynastie Merenidov v zlatej ére mesta. Čakali by ste, že tu v starej medine natrafíte na najstaršiu univerzitu sveta? Prvých študentov privítala už v roku 859.

Predtým než si sadnete na obed, vychutnajte si tradičný pohárik marockého čaju. Volajú ho aj berberská whisky, ale netreba sa báť, že by ste z nej boli opití. To len Maročania vtípkujú – keďže nepijú alkohol, nahrádzajú si ho čajom. Sadnite si na čaj do stareho riádu Rcif a nadýchnite sa orientu. Krásny priestor je plný tradičných drobností od fezských kobercov cez typickú keramiky po orientálne lustre. Sadnite si na strechu riádu a nechajte si priniesť kanvičku alebo pohár voňavé-

ho čaju s mäťou, niekoľkými lyžicami cukru a pokochajte sa výhľadom na ruch mediny.

Pastilla s chuťou Fezu

Hoci sa už celé doobedie túlate labyrintom starého Fezu, neodchádzajte odtiaľto a zostaňte aj na obed. Prejdite sa okrem trhovísk aj starými medresami pamätajúcimi stredovek, nazrite do Mauzólea Moulaya Idrissa II., patróna mesta, a sledujte remeselníkov pri práci vo svojich malých dielničkách. Obed vo Feze znamená *pastillu*. Samozrejme, možností máte veľa, ale práve jedlo zvané pastilla je najtradičnejšou chuťovkou, ktorú tu môžete vyskúšať. Na obed si sadnite do riádu Al Fassia. Krajsšie miesto tu jednoducho nenájdete. Budete si pripadať ako v paláci. Objednajte si predjedlá v podobe malých mištičiek, kde nechýbajú skvelé olivy, pikantná pasta *harissa*, baklažánová pomazánka, nakladaná zelenina a k tomu čerstvý chlieb *chubz*. Až potom príde na rad pastilla. Pripomína koláč, no skladá sa z mnohých tenkých vrstiev cesta zvaného *warcha*. Medzi vrstvy sa vložia kúsky holubičieho (dnes už aj kuracieho) mäsa, mandle, škoric, orientálne koreniny, a dokonalosť je na svete. Po obede si doprajte kávu s mliekom, tzv. *nous-nous* – Maročania ju pijú od rána do večera.

Farebná ikona

To, že sa bližíte k slávnym garbiarňam, zistíte včas. Odrazu totiž ucítite ich charakteristický zápach, ktorý však rýchlo prebijeť vetvičkou mäty. Najznámejším miestom je Chouwara a stala sa symbolom nielen mesta, ale aj krajiny. Tradícia, ktorú Fez s farbením kože má, je taká stará, že si dnes už takmer nikto nespomenie na to, kto a kedy s ňou za-

čal. Už stačí len pár schodov na strechu a telom prejdú zimomriavky. Z výšky celá scéna pripomína krásnu marockú mozaiku vyplnenú farbami. Každý bazén má totiž v sebe inú farbu, aby sa kožu mohli farbiť podľa želania. To, čo vidíte, videli cestovatelia pred vami pred stáročiami. Akoby sa tu nič nezmenilo, len cenovky na kožených výrobkoch sú už v eurách či dolároch. Ak by ste opäť vyhladli, v uliciach Fezu objavíte aj chutný street food v podobe vareného cícera s citrónom a koreninami. Znie to jednoducho, ale budete ho milovať.

Večer v znamení tadžínu

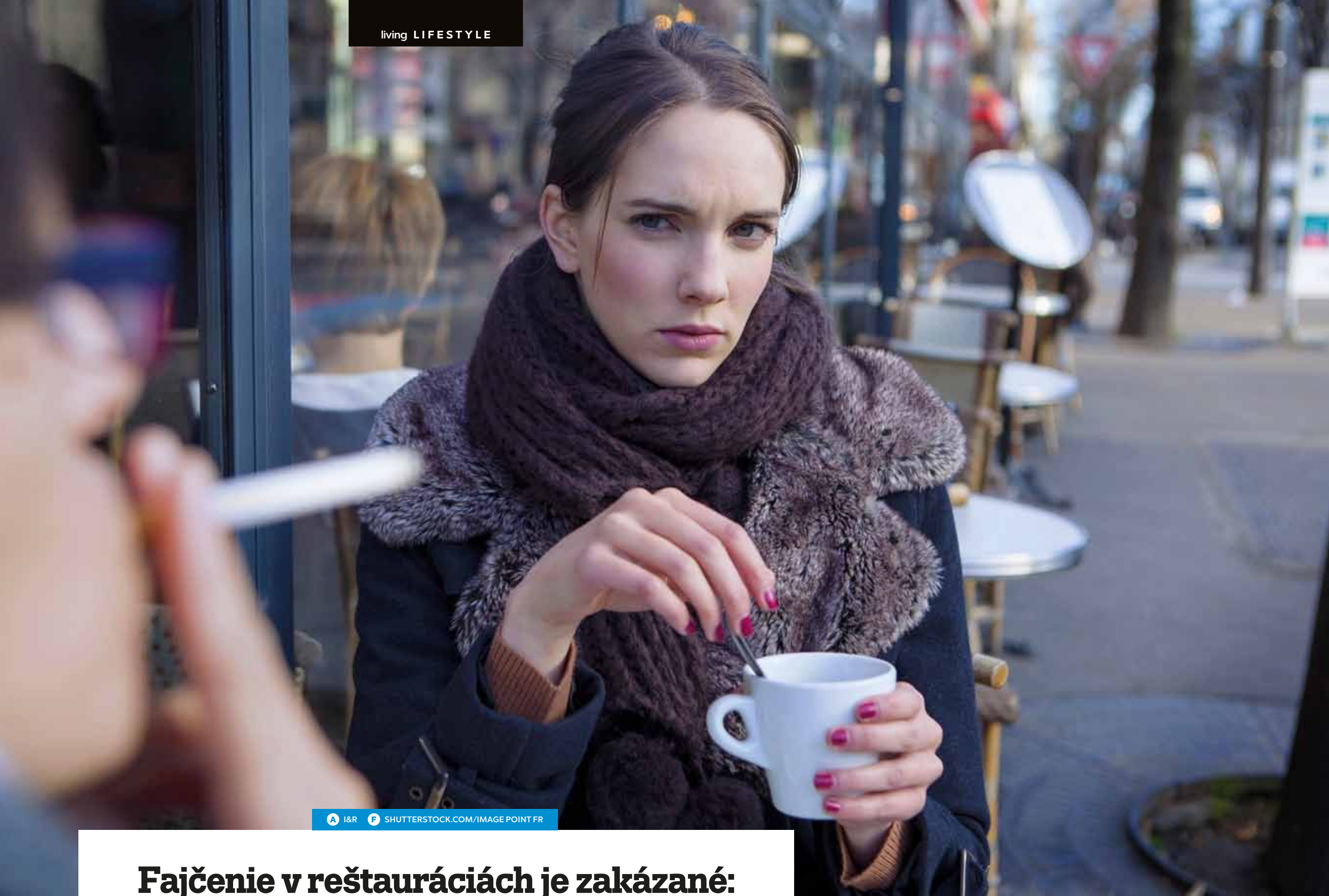
Ak máte chuť na tradičný tadžín, vyberte sa do reštaurácie Dar Tajine Fes. Šéfkuchár sa narodil priamo v starom Feze, a tak do jedla vkladá aj tradíciu. Tie najobľúbenejšie sú jednoduché, často len s kúskom kuracieho mäsa, zemiakov, s olivami či rajčinami, no ak chcete niečo zaujímavejšie, skúste siahnuť po tadžíne s kurčaťom na citrón a olivách. Ak sa tu ocitnete na jar, miestni vám odporučia tadžín s hráškom a artičokami. Ten je lahodný, neturistický a artičokové srdce sa rozplýva na jazyku. K tadžínu dostanete chlieb, ktorý si namáčate do šťavy, a máte pocit, že Fez milujete ešte viac ako pred chvíľou. No mesto má v zálohe aj ďalšiu špecialitu v podobe lahodného duseného jahňacieho mäsa pripraveného na karamelizovanej cibulke a mandliach. Perfektné najeďenie sa môžete vybrať do moderného Fezu, a ak máte chuť na pohárik na záver dňa, sadnite si do baru Andalous. Ochutnať môžete marocké víno alebo skvelý drink. Fez v sebe skrýva veľa prekvapení a veľmi rád vám ich ukáže, ak mu dáte šancu.

Práve v týchto uličkách vznikala stredoveká kultúra, ktorá bola takou vznešenou, že ju závideli aj európske krajiny.



V typickej pastille sa striedajú slané aj sladké chute

InBar & Restaurant | 63



A I&R F SHUTTERSTOCK.COM/IMAGE POINT FR

Fajčenie v reštauráciách je zakázané: Čo však s pasívnym fajčením?

Kvôli zákazu fajčenia v reštauráciách boli dospelí fajčiari prinútení presunúť sa s cigaretou pred dvere podnikov alebo na terasu. S odstupom času aj oni uznávajú, že je lepšie netráviť čas v miestnosti plnej hustého cigaretového dymu. Problémom tiež bolo, že spolu s nimi sedeli v reštaurácii nefajčiari, vystavení tak intenzívnemu pasívnemu fajčeniu. A to nie je vôbec zanedbateľné.

Keď (nedobrovoľne) fajčí aj nefajčiar

Keď fajčí dospelý fajčiar, je to škodlivé a nemal by, ale stále tak činiť z vlastného rozhodnutia. Keď však vdychuje cigaretový dym nefajčiar, je to v drvivej väčšine prípadov nedobrovoľné a, žiaľ, taktiež škodlivé. Pasívne fajčenie je u nefajčiarov príčinou pľúcnych chorôb a ďalších vážnych ochorení. Spolu s cigaretovým dymom sa totiž do ovzdušia uvoľňuje približne 6 000 chemických látok, z ktorých pasívny fajčiar vdychuje asi sto priamo zodpovedných za vznik chorôb, spojených s fajčením klasických cigariet. Napriek tomu veľký počet dospelých fajča-

rov vo fajčení stále pokračuje a mnohokrát bez ohľadu na prítomnosť nefajčiarov vo svojej sociálnej bubline, či dokonca v rodine. Skončiť s fajčením totiž nie je jednoduché, štatisticky len 3 % fajčiarov, ktorí prestanú fajčiť na 6 – 12 mesiacov, zvládnu abstinovať bez prerušenia. Odborníci na verejné zdravie preto stále hľadajú nové spôsoby, ako pristupovať k dospelým fajčiaram a zmierniť riziko, ktoré cigarety predstavujú. Nie sú v tom však sami, tento problém vnímajú i tabakové spoločnosti.

Nikto teda nečaká, že dospelý fajčiar skoncuje s cigaretami zo dňa na deň alebo prestane navštevovať obľúbenú reštauráciu, ak však uvažuje nad zmenou, ponúka sa riešenie v podobe e-cigariet alebo tabakových výrobkov, ktoré neprodukurujú cigaretový dym a nie sú hrozbou pre nefajčiarov. V prospech niektorých z nich hovorí samotná veda i lekári, čo stojí prinajmenšom za pozornosť.

Veriť vedeckým faktom alebo mýtom?

Špecifikom bezdymových tabakových výrobkov je, že tabak v nich nehori, iba sa zahrieva na teplotu, pri ktorej nemôže vzniknúť cigaretový dym. Namiesto neho sa tvorí aerosól, ktorý preukázateľne obsahuje až o 90 – 95 % menej škodlivín ako bežná cigareta. Treba tiež spomenúť, že tieto zariadenia prešli početnými nezávislými a klinickými štúdiami, ktoré ukázali, že hlavné ukazovatele chorôb obvykle spojených s fajče-

” Pasívne fajčenie je u nefajčiarov príčinou pľúcnych chorôb a ďalších vážnych ochorení.

ním cigariet sa pri ich užívaní vracajú do normálnych hodnôt, dokonca sa blížia k hodnotám u ľudí, ktorí prestali fajčiť cigarety úplne. Preto sú tieto zariadenia podľa lekárov lepšou voľbou pre dospelých fajčiarov ako štandardná cigareta. A keďže tu nie je prítomný cigaretový dym, nie sú prítomné ani škodliviny, ktoré by mohol nefajčiar vdychovať. Ak niekto bezdymové výrobky vo vašej prítomnosti používa, pravdepodobne si to ani nevšimnete, maximálne ucítite špecifickú arómu, ktorá sa však nadrží v interiéri ani na oblečení. Ide totiž o to, že pri používaní zariadenia sa do okolia s aerosólom uvoľňuje nikotín, acetaldehyd a glycerín, avšak pod hodnotami, ktoré by mohli narušovať ovzdušie.

Podniky so zníženým rizikom

Fajčiaram sa môže natiskať otázka, ako je to s používaním takýchto alternatív v reštauráciách. Zákon o ochrane nefajčiarov sa vzťahuje na výrobky určené na fajčenie a jeho cieľom je ochrániť nefajčiarov pred cigaretovým dymom a dechtom, a to sa bezdymových výrobkov netýka. Napriek tomu robia finálne rozhodnutie o tom, či sa v nefajčiarskej časti prevádzky môžu alebo nemôžu takéto výrobky užívať, majitelia prevádzky. Tí sa v názoroch rozchádzajú, avšak niektoré prevádzky sa k pozitívnemu prístupu k bezdymovým alternatívam otvorene hlásia. Zareagovali najmä na IQOS, zariadenie na báze zahrievania tabaku, ktoré sa na Slovensku teší čoraz väčšej obľube. „IQOS friendly“ podniky ľahko nájdete vďaka rovnomennej nálepke.

Samozrejme, najlepšie je s fajčením nikdy nezačať alebo úplne prestať, bezdymové alternatívy sú však dôležitým posunom k zlepšeniu zdravia dospelých fajčiarov, ktorí by vo fajčení pokračovali, ako aj k zlepšeniu zdravia ich blízkych a okolia.

Etiketa v lietadle

ANNA S. DRAVECKÁ SHUTTERSTOCK.COM/06PHOTO

Sezóna exotických dovolení je v plnom prúde a ľudí, ktorí radi vymenia lyže za plavky a teplé more, stále pribúda. Do teplých krajín sa však autom dostanete len ťažko, preto hurá do lietadla. Tu však treba pamätať na to, že aj v lietadle musíme dodržiavať pravidlá spoločenskej etikety.

Na začiatok praktická rada od Susan Heller: „Ak sa chystáte na cestu, pripravte si všetko potrebné šatstvo a peniaze. So sebou si potom vezmite polovicu šatstva a dvakrát viac peňazí.“ Určite sa s týmto výrokom dá súhlasiť. My však odporúčame do našej batožiny pridať ešte jednu nevyhnutnú vec – príručku o spoločenskej etikete. Je jedno, či sa na cestu za dobrodružstvom alebo oddychom vydáme autobusom, vlakom, loďou alebo lietadlom, všade prichádzame do kontaktu s množstvom ľudí a nezriedka sa nevyhneme vypätým situáciám. Je veľmi dôležité problémy riešiť chladnou hlavou, ale pritom nezabúdať na zásady slušného správania voči ostatným, od ktorých očakávame to isté voči nám.

V autobuse, vo vlaku, v lietadle, ale aj na lodi máme vyhradené svoje miesta. Stačí sa k nim disciplinovanne presunúť, pokojne si odložiť batožinu, usadiť sa a cestovať.

Aby to všetko prebiehalo hladko, pripravme si cestovné doklady, aby sme hľadáním nezdržiavali ľudí čakajúcich za nami. Uličky v dopravných prostriedkoch sú úzke, preto opatrne postupujeme s batožinou, neobťažujeme s batohmi ponechanými na pleciach – tie patria v dopravných prostriedkoch do ruky. Batožinu uložíme ohľaduplne k ostatným, nezaberáme priestor iným. Ženám a starším ľuďom sňou, samozrejme, pomôžeme.

V priebehu cesty neobťažujeme spolucestujúcich hlasným počúvaním hudby, telefonovaním, nespôsobilou konzumáciou jedla. Pozor na jedlo, ktoré si pripravíme sami. Je veľmi nezdvorilé konzumovať aromatické jedlá, ich zápach sa šíri celým uzavretým priestorom a ostatným pasažierom dokáže poriadne otráviť cestu. Či chceme, alebo nie, aj cestovanie je spoločenskou udalosťou, preto k nemu musíme aj tak pristupovať so všetkými spoločenskými zásadami.

Pozor na alkoholické nápoje. Pri cestovaní viac ako kdekoľvek inde

platí, že menej je viac. Najmä v lietadle, kde je umelo vytváraný klimatizovaný vzduch veľmi suchý, dostáva telo dotované alkoholom poriadne zabrat'. Veľa alkoholu na palube môže skončiť dehydratáciou, ktorá opitnosť zhoršuje.

Ak sa v lietadle servíruje jedlo, malo by byť pre nás samozrejmosťou podať ho spolucestujúcim sediacim ďalej od uličky. Budme tolerantní aj pri sklápaní sedadla, aby sme suseda za nami príliš neobmedzovali. Neopierajme sa kolenami o sedadlo pred nami, pri vstávaní ho nechytajme.

Pri ceste lietadlom sa nevyhneme komunikácii s ostatnými pasažiermi. Na čo si dať pozor? V prvom rade si musíme uvedomiť, že nie všetci spolucestujúci sa chcú nevyhnutne s nami rozprávať. Len čo náš sused siahne po novinách či knihe, dáva nám jasný signál, že chce mať od nás pokoj. V lietadle nie sú len turisti, ale aj ľudia cestujúci za prácou a pripravujú sa na rokovanie. Tých by sme našou nevitnou zhovorčivosťou rušili najviac. Ak sa predsa len pustíme s niekým do rozhovoru, témy voľme veľmi citlivo. Asi najopatrnější sa treba vyhnúť náboženskej téme. Na svete je viac ako dvadsať hlavných náboženstiev, pričom viac ako jedna miliarda ľudí nevyznáva žiadnu náboženskú vieru. Nevnučujeme nikomu svoj názor a hlavne nikoho nepresvedčujeme o svojej pravde. Rovnako nevhodné sú témy o politike, chorobách či kritizovaní zvyklostí v krajine, do ktorej prichádzame.

Sme na mieste – vystupujeme. Opäť sa netlačíme, najmä v lietadle nám to určite nepomôže. Nechajme ľudí sediacich pred nami vystúpiť skôr. Aj tak musíme čakať na batožinu, takže sa tam všetci stretáme.

A na záver ešte odpoveď na otázku – zatlieskať pilotovi alebo nie? Jednoznačne nie. Tlieskanie je prežitkom z minulých čias. Dnes už posádka takúto pochvalu od cestujúcich neočakáva, pretože je pre ňu samozrejmosťou, že svoju prácu zvláda profesionálne.

RESIDENCE HOTEL & CLUB
DONOVALY ****

JARNÁ LYŽOVAČKA NA DONOVALOCH

Vychutnajte si prázdne svahy, slnečné jarné počasie a výhodné ceny skipasov.

V Residence Hotel & Club navyše získate:

AKCIOVÉ CENY UBYTOVANIA

WELCOME DRINK

PARK SNOW KARTU PLNÚ ZLIAV
(pri pobyte od 3 nocí)



DOBRODRUŽSTVO NA HORÁCH

Donovaly vám poskytnú desiatky aktivít s vôňou dobrodružstva a adrenalínu.

RESIDENCE
kids club

Priestranný detský kútik
a bohatý animačný program.



PRI POBYTE
NA 4 NOCI,
UBYTOVANIE
S RAŇAJKAMI
PRE 1 DIEŤA
DO 12 ROKOV
ZADARMO



GASTRONÓMIA S FANTÁZIOU

Kvalitné a sezónne menu
inšpirované filozofiou
"jedlo ako liek".



AYURVÉDSKE WELLNESS

Jedinečné ayurvédské
procedúry a tvárové i telové
ošetrenia so značkou
Sothys Paris.



VEĽKÁ NOC NA DONOVALOCH

Bohatý veľkonočný animačný program
pre deti so zajacom HOPOM.

Veľká ľudová sobotná veselica pre malých aj veľkých.

Jarný detox v Ayur Ganesh.
(20% zľava na okysličujúcu tvárovú kúru)

Veľký rodinný kvíz o letný pobyt.

#DontCrackUnderPressure



TAG Heuer

SWISS AVANT-GARDE SINCE 1860



AQUARACER CALIBRE 5

Chris Hemsworth works hard and chooses his roles carefully. He handles pressure by taming it, and turning it to his advantage. #DontCrackUnderPressure was coined with him in mind.