

Dvojmesačník | Cena: 2,50 €

# intBar

**& RESTAURANT**

dining | drinking | living

#04  
2023



TÉMA

## Výlety za gastronomickými zážitkami

Za dobrým jedlom sa dá cestovať  
aj v zime. Vybrali sme pre vás zaujímavé  
destinácie doma aj v zahraničí.



ODHAĽ

RÝDZI

charakter



AUTENTICKÝ RUM Z VENEZUELY

VYCHUTNÁVAJ ZODPOVEDNE



**U**plynulá jeseň bola ešte rozcestovanejšia ako zvyčajne. A z toho prirodzene vyplynula aj téma posledného tohtoročného čísla. Cestovanie totiž nemusí byť len výsadou letných mesiacov a obmedzovať sa len na takzvanú dovolenku pri mori. Spoznávať svet (a okolité dediny) sa dá celý rok. Spolu s našimi prispievateľmi sme v posledných mesiacoch navštívili napríklad Berlín aj Trebišov, Belehrad aj Levice, Káhiru aj Svätý Jur. Niečo pekné a obohacujúce nemusíme hľadať len na konci sveta, ale aj tu za rohom.

Slávka Raškovič zozbierala niekoľko zaujímavých tipov na miesta, ktoré môžete navštíviť na východnom Slovensku. Zuzana Obuchová opäť priniesla informáciami nabitú gastronomickú reportáž, tentoraz z bohémskeho Berlína. Tomáš Kubaš nás opäť preniesie do exotiky a spolu s ním sa prejdeme uličkami egyptskej Káhiry, kam sa tento rok prvýkrát chystám aj ja. A to rovno na svadbu so 400 hosťami, ktorá sa bude konať 1. januára. Sama som zvedavá, ako to celé dopadne, ale určite nezabudnem ochutnať rôzne špeciality, ktoré Tomáš opisuje vo svojom článku.

V novembri som tiež mala konečne možnosť ochutnať kuchyňu nášho jediného michelinského šéfkuchára Petra Duranského (dopadlo to výborne!), navštíviť skvelý nový vínny festival v Tekove, zúčastniť sa extravagantnej oslavy výročia známeho champagne domu a tiež pobehať najlepšie reštaurácie na južnej Morave (odporúčam Vinařství Šilová a ich kóprovú omáčku).

A teraz sa konečne môžeme pustiť do pečenia medovníkov. Prajem vám všetkým krásne a pokojné sviatky!

Elena S.

## Predplatné

12 € / rok

Nezabudnite uviesť kontaktné údaje a adresu doručenia.

Suma predplatného je uvedená s DPH.

[www.inbar.sk](http://www.inbar.sk)

[predplatne@abompkapa.sk](mailto:predplatne@abompkapa.sk)

+421 903 401 844



## OBSAH

- 4 NEWS
- 7 **DINING**
- 8 SEZÓNA: Zimné klasiky sofistikovane
- 14 EVENT: Peter Duranský v Thermia Palace
- 16 EVENT: Kulinársky večer v rafinovanom predvedení
- 21 **DRINKING**
- 22 BAR NEWS
- 24 SPIRITS: Príbeh slivovice s vôňou dubového dreva
- 26 SPIRITS: Evan Williams
- 28 ROZHOVOR: Lorena Vasquez: Rum je mojou vášňou
- 30 VÍNO: Víno a sviatky
- 32 EVENT: Vína spod sopky a renesancia Frankovky
- 34 ROZHOVOR: Tamás Langó
- 35 **LIVING**
- 36 REPORTÁŽ: Berlín
- 44 TRAVEL: Káhira
- 48 TRAVEL: Výlet na východ





## Tradičná ručná výroba skla zapísaná na zozname UNESCO

České sklo si vo svete opäť potvrdilo svoju úroveň a povest'. 6. decembra 2023 sa česká ručná výroba skla dostala na Zoznam nehmotného kultúrneho dedičstva UNESCO. „Sklárstvo je dôležitým odvetvím najmä v Libereckom a Zlínskom kraji i na Vysočine. Je to aj téma, za ktorou sa do Česka cestuje z celého sveta, a verím, že vďaka dnešnému zápisu na zoznam UNESCO sa bude ešte viac. Sklárom a všetkým, ktorí sa na tomto úspechu podieľali, veľmi gratulujem,“ hovorí František Reismüller, riaditeľ Českej centrály cestovného ruchu – CzechTourism, a dodáva: „České sklo zaujíma nielen turistov z Európy, ktorí mohli vidieť Kříšťálové údolí aj v hlavných správach francúzskej televízie TF1, ale láka aj hostí z Ázie, ktorí sa k nám od tohtoročného marca dopravujú rýchlejšie aj vďaka priamemu leteckému spojeniu Praha – Soul. Podrobnosti o sklárstve vo všetkých kútoch Česka s novinami, ktoré daný sektor chystá, možno nájsť aj na našom portáli Kudy z nudy.“ Doteraz malo Česko v UNESCO celkovo 32 zápisov. Naposledy uspel Žatec a krajina žateckého chmeľu a stal sa 17. českou hmotnou pamiatkou zapísanou na tomto zozname a vôbec prvým chmeliarskym dedičstvom s touto svetovou značkou.

## Pure by Monin

Ak chcete vašim hosťom ponúknuť nápoj bez pridaného cukru, vyskúšajte produkty Pure by Monin. Neobsahujú žiadny pridaný cukor, sladidlá, ani umelé farbivá či konzervanty. Popri low alebo no calories drinkoch nájdete produkty uplatnenie hlavne ako spesťovanie pitného režimu, či už v raňajkových alebo coffeebreakových hotelových menu, kanceláriách či wellness a fitness centrách. Všetky príchuť pochádzajú z prírodných štiav a ochucovadiel, a keďže ide o úplne iný produkt, ako sú sladené sirupy, v Monin pre ne vytvorili novú charakteristickú značku. Vďaka Pure môžete zredukovať sladkosť bez zníženia intenzity chuti. Pure sú kyslejšie ako sirupy, keďže kyslosť zväčša znižuje ich chuť a zaručuje ich stabilitu. V Monin na novom rade produktov pracovali niekoľko rokov, aby dosiahli vysokú koncentráciu chuti, ktorá dodá prirodzenú a intenzívnu arómu napriek úplnej absencii cukru.

## Frosch na vodný kameň, masťotu, drevo aj sklenené plochy

Vianoce sa pomaly blížajú. Aby sme si všetci mohli vychutnať čo najviac chvíľok pohody a pokoja, začneme s upratovaním včas. A pokiaľ zvolíme tých správnych pomocníkov, potom aj celkom ľahko. Umývanie okien je pravdepodobne jedna z najmenej obľúbených domácich prác. Pokiaľ však použijete správne vybavenie a budete sa riadiť niekoľkými cennými radami, bude to hotové rýchlejšie. Ekologická značka Frosch má pre vás tip v podobe Frosch Bio Spiritus čističa skiel. V boji s vodným kameňom pomôže zase čistiaci levandulový rad, ktorého základom je levandulový olej. Ten má okrem príjemnej vône preukázateľné hygienické účinky. Čističe z malinového radu úspešne bojujú s vodným kameňom pomocou malinového octu. Frosch Univerzálny octový čistič využijete pri upratovaní celého bytu. Účinne odstraňuje vodný kameň a pohlcuje pachy. Jedlá sóda je univerzálny pomocník, ktorý výborne umyje aj začadené sklá krbov a kameň. Produkty Frosch spojuje vysoko účinné zloženie na báze prírodných látok, ohľaduplnosť k životnému prostrediu a šetrnosť k ľudskej pokožke. Ingrediencie ako sóda, ocot, citrón a ďalšie osvedčené suroviny vo vyvážených kombináciách sú účinné, v prírode celkom biologicky odbúrateľné, a navyše sú bezpečné pre nás a náš domov.



Österreich Werbung / Fotograf: Christoph Oberschneider

## Ekologická zimná dovolenka v Rakúsku

Priezračný horský vzduch, pôsobivá panoráma a vašeň pre zimné športy – zima a lyžiarska dovolenka v rakúskych Alpách sú legendárne. Aby to tak zostalo, dochádza v súčasnosti k mnohým zmenám, ktorých cieľom je ekologická zimná dovolenka. Rakúsko sa snaží pomocou mnohých projektov premietnuť trvalú udržateľnosť do praxe – a to na strane hostiteľov i hostí. Dôkazom sú mnohé alpské regióny, ktoré sa rôznymi spôsobmi zasadujú o ekologickú zimnú dovolenku a zároveň venujú pozornosť zvieratám, prírode a ľuďom – čiže aj budúcim generáciám. Viac ako 120 klimatických a energetických modelových regiónov sa vedome a v podobe rozličných aktivít rozhodlo kráčať do budúcnosti po „zelenej“ ceste. Prijali mnohé opatrenia na ochranu prírody, dosiahnutie klimatickej

Kto chce byť blízko k prírode, môže pre ňu veľa urobiť. S nasledovnými tipmi môže každý prispieť k trvalej udržateľnosti a ochrane klímy:

- #1: Vyberajte si ekologické lyžiarske strediská
- #2: Rezervujte si hotely s ekologickým certifikátom
- #3: Stráňte zimnú dovolenku na biofarme
- #4: Cestujte vlakom
- #5: Využívajte ekologickú dopravu v lyžiarskom stredisku
- #6: Požičajte si lyžiarsky výstroj (podľa ekonoriem)
- #7: Z lásky k prírode: nepohybujte sa mimo zjazdovky!
- #8: Uprednostňujte regionálne, sezónne produkty a biovýrobky
- #9: Vyskúšajte „zelené“ zimné aktivity mimo zjazdovky

Viac info na: [www.austria.info/sk](http://www.austria.info/sk)

kej neutrality a trvalej udržateľnosti, napríklad:

- zníženie CO<sub>2</sub> pomocou tzv. mäkkej dopravy (Alpine Pearls)
- šetrenie prírodnými zdrojmi, klimaticky neutrálne lanovky a zasnežovacie systémy
- využívanie obnoviteľných zdrojov energie
- tvorba ekologických koncepcií pre hotely a gastronómiu
- regionálne a sezónne výrobky
- ochrana prírodnej krajiny a kultúrnej krajiny so stáročnou tradíciou v Alpách

## DONOVALSKÝ BÁL 2024 "LÚČE SLNKA"

Zabudnite chvíľu na zimu a užite si noc plnú slnka v našej spoločnosti.

Donovalský bál zahájí jedinečná **Sisa Sklovská**, a celým večerom Vás bude sprevádzať Simona Simanová.

**Big Band Gustava Broma** spolu s Ivanou Regešovou, Tomášom Rédeyim a Andreou Zimániovou. Úvodným tancom a tanečnou školou Vás prevedie **Mirka Kosorinová** so svojimi tanečníkmi.

**4-chodové degustačné menu** šéfkuchára Andreja Rótha a jeho tímu kuchárov sa snúbi s vínom od popredného slovenského enológa Vladimíra Hronského.

Módna prehliadka z dielne **Zuzany Hakovej**, vystúpenie akrobatky na zrkadlovej guli - **Mirror ball handbalance** a samozrejmosťou bude aj polnočná tombola s hodnotnými cenami.

[www.residencehotel.eu](http://www.residencehotel.eu)

RESIDENCE HOTEL & CLUB  
DONOVALY \*\*\*\*

## POZVÁNKA

Pozývame vás na 7. ročník Donovalského bálu

DONOVALSKÝ BÁL  
"LÚČE SLNKA"

27.01.2024

18:00 hod.

Grand Restaurant  
RESIDENCE HOTEL & CLUB\*\*\*\*

MEDIÁLNI PARTNERI:



PARTNERI:







## A I&R 280. výročie champagne domu Moët & Chandon

V polovici novembra sme dostali príležitosť zúčastniť sa výnimočného večera. Champagne dom Moët & Chandon oslavoval svoje 280. výročie vo veľkom štýle v noblesnom kabarete Lafayette v Belehrade. Mottom večera bolo „Celebrating life since 1743“ a 350 pozvaných hostí z viac ako pätnástich krajín malo možnosť vychutnať si nielen najlepšie vína z produkcie slávneho champagne domu, ale aj úžasný program belehradského klubu.

**D**lhá história významných udalostí urobila z Maison Moët & Chandon globálnu ikonu osláv. Od kráľovských dvorov po červené koberce, od slávneho Studia 54 po veľké športové udalosti, táto značka už 280 rokov spája ľudí počas špeciálnych momentov ich života. Po Sydney, New Yorku, Tokiu, Paríži či Londýne mal tento rok Belehrad to privilegium stať sa súčasťou bohatšej histórie značky a spojiť hostí z pätnástich krajín, aby spolu oslávili jedinečné „art de vivre“, hlboko zakorenené v DNA značky Moët.

Priebeh eventu odkazoval na dedičstvo značky v kapitolách – poctou ženám, životu, športu a umeniu žiť. „Takmer tri storočia je champagne Moët & Chandon sprievodcom významných historických aj osobných udalostí. Táto noc bola výnimočná nielen pre Maison, ale aj pre oblasť strednej Európy. Mali sme príležitosť spojiť v Belehrade našich partnerov, kolegov, priateľov a vážených členov Moët Society, komunitu vybraných influencerov, ktorí zdieľajú hodnoty Maison, ako sú štedrosť a elegancia. Dúfam, že všetci naši hostia si odniesli z tejto nezabudnuteľnej večere jeden kľúčový odkaz, a síce, že život je plný príležitostí na oslavu,“ vyjadrila sa Nóra Szegedi, brand manažérka Moët Hennessy pre strednú Európu.

Nádherné kabaretné tanečné vystúpenia pod taktovkou Milana Gromilića, umeleckého riaditeľa Lafayette, doplnila kúzelným hlasom jazzová speváčka Lena Kovačević.

Jedným z vrcholov večera bola ochutnávka výnimočného Moët & Chandon Grand Vintage 2004, exkluzívne predstaveného vo veľkosti jeroboom. Limitovaná edícia, ktorá bola vyrobená len v 280 fľašiach po celom svete, zrela v pivniciach viac ako pätnásť rokov a bude symbolom tohto výročia Moët & Chandon, odzrkadľujúcej jedinečnú kombináciu zrelosti, komplexnosti a charizmy tohto champagne domu.

# Dining »

### 08 SEZÓNA

Zimné klasiky sofistikovane

### 14 EVENT

Peter Duranský v Thermia Palace

### 16 EVENT

Kulinársky večer v rafinovanom predvedení



” Takmer tri storočia je champagne Moët & Chandon sprievodcom významných historických aj osobných udalostí.

”

Posledné mesiace boli bohaté na kulinárske zážitky. Navštívili sme viaceré slovenské hotelové reštaurácie, v ktorých varia šikovní šéfkuchári ochotní podeliť sa so svojimi receptami.

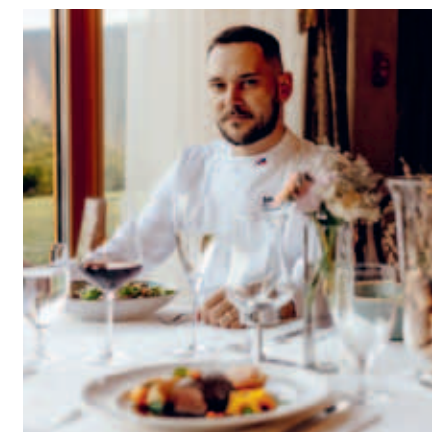
F VILIAM PISCHKO



A ELENA STRÁPKOVÁ

# Zimné klasiky sofistikovane

Ryby, strukoviny, kyslá kapusta, koreňová zelenina či huby – to sú tie najtradičnejšie suroviny, bez ktorých sú sviatky a celé zimné obdobie v našich zemepisných šírkach takmer nepredstaviteľné. S troškou invencie sa však aj zo všedných ingrediencií dajú pripraviť pozoruhodné jedlá s dotykem fine diningu, a špičkoví slovenskí šéfkuchári vám predvedú ako na to.



## Andrej Róth

» šéfkuchár, RESIDENCE HOTEL & CLUB\*\*\*\*, Donovaly

Pracoval ako šéfkuchár v prémiových reštauráciách a hoteloch v Banskej Bystrici a okolí. V roku 2018 a 2019 sa stal víťazom súťaže Majster kuchár SR. V roku 2023 bol hodnotiacim komisárom Bocuse d'Or. Je členom národného tímu kuchárov Slovenska @slovak\_culinary\_team.

# Kuracie prsia, huby, mrkva, kel

„Aj taká obyčajná surovina ako kuracie mäso sa dá pozdvihnúť na luxusné jedlo. Stačí ju správne pripraviť, pridať zopár menej tradičných ingrediencií a korenín a celý pokrm pekne naservírovať.“

A 10 porcií

1600 g kuracích prs z kukuričného kurčatá, 200 g húb shimeji, 50 ml olivového oleja, 20 g morskej soli, 5 g bieleho mletého korenia

Očistené kuracie prsia si pozdĺžne nakrojíme na väčší plát mäsa, jemne naklepeme, osolíme, okoreníme a naplníme hubami shimeji. Zarolujeme do roľky, pokvapkáme olivovým olejom, zatiahneme do potravinárskej fólie, aby nám vznikol pekný valček a následne zavakuujeme a vložíme do sous-vide pri teplote 62 stupňov Celzia na dve hodiny. Takto pripravené kuracie prsia potom orestujeme na prepustenom masle s trochou byliniek dozlatista.

### Prílohy:

#### Mrkvové pyré

1200 g mrkvy, 50 ml olivového oleja, 20 g soli maldon, 70 g masla, šťava z jednej limetky, 20 g cukru

Mrkvu umyjeme a každú zvlášť ochutíme soľou a olivovým olejom. Zabalíme do alobalu a pečieme pri teplote 160 stupňov cca 45 minút až hodinu, kým nie je úplne mäkká. Vložíme do termomixéra, pridáme maslo, limetkovú šťavu a vymixujeme hladké pyré, podľa chuti môžeme ešte pridať soľ.

#### Hubový kompót

300 g shimeji, 300 ml vody, 200 ml ryžového octu, 200 g trstinového cukru, 1 g feniklového semiačka, štipka soli

Vodu, ocot, cukor, soľ a fenikel privedieme do varu, huby nakrájame na požadovanú veľkosť, vložíme ich do nádoby a zalejeme vriacim nálevom. Zakryjeme fóliou a necháme vychladnúť. Neskôr môžeme huby uskladniť do chladničky.

#### Marinovaná mrkva

600 g farebnej mrkvy (žltá, biela, fialová, obyčajná), 1 liter vody, 300 ml kvasného octu, 200 g cukru, 20 g soli, 1 bobkový list, 3 g fenikla, 2 hviezdčky badiánu

Podobne ako pri hubách si pripravíme z vody, octu, cukru a korenín nálev. Očistenú mrkvu si nakrájame pomocou škrabky na zeleninu na tenké plátky a rozdělíme do nádob podľa farby, aby sa nám svetlé druhy nezafarbili. Zalejeme vriacim nálevom a necháme vychladnúť. Mrkva nám takto ostane pripravená al dente.

#### Ružičkový kel

10 ks ružičkového kelu, 50 g prepusteného masla (ghi)

Kel zblanšírujeme v osolenej vode tak, aby bol pripravený al dente, cca 4 – 6 minút podľa veľkosti. Následne ho rozkrojíme na polovicu a orestujeme na prepustenom masle na reze skoro dočierna.

#### Biela cibuľa

3 – 5 ks bielej baby cibule, 3 vetvičky tymianu, 30 g morskej soli, 70 ml olivového oleja

Cibuľu prekrájame na polovicu a na reze spálime na suchej platni alebo grile dočierna. Vložíme do vakuovacieho vrečka, pridáme tymian, soľ, olivový olej, zavakuujeme a vložíme do sous-vide na 80 stupňov na dve hodiny.

#### Kurací demi glace

150 ml oleja, 3 kg kuracích krídel, 1 zväzok tymianu, 2 ks bobkového listu, 3 g nového korenia, 3 g čierneho korenia, 300 g cesnaku, 800 g cibule, 300 g mrkvy, 200 g petržlenu, 100 g čerenej repy, 20 g paradajkového pretlaku, 300 ml bieleho vína, 6 litrov vody, 150 g masla

Kuracie krídla pečieme pri teplote 180 stupňov 1 hodinu. Zeleninu nakrájame na malé kusy, orestujeme na oleji do zlatohneda, pridáme pretlak, zalejeme vinom a počkáme, kým sa vyparí alkohol. Zalejeme zeleninovým vývarom, pridáme koreniny, a keď máme krídla hotové, vložíme aj tie a privedieme do varu. Bielkoviny, ktoré sa nám môžu zrážať, priebežne zbierame. Tento základ varíme pomaly, kým nebudeme mať z celého objemu zhruba jednu tretinu, následne všetko precedíme, ideálne cez hustú tkaninu, a znova zvaríme, aby sme mali takú konzistenciu omáčky, v ktorej by sa nám na lyžicu prichytil tenký film. Pri servírovaní pridáme studené maslo. Ako ozdobu môžeme použiť bylinkový olej, čipsy a mikrobylinky.





## Patrik Andrejčák

» head chef Hostinca Palatín, Kaštieľ Pálffy, Svätý Jur

Head chef à la carte reštaurácie Kaštieľa Pálffy Patrik Andrejčák prvýkrát pričuchol k vareniu už počas štúdia herectva na konzervatóriu, keď pôsobil v malom košickom podniku. Práve to bol moment, kedy si uvedomil, že umenie sa dá robiť nielen na javisku, ale aj na tanieri. Skúsenosti získaval vo viacerých prevádzkach v Košiciach a blízkom okolí, ako Slamený dom a Hotel Bankov. Viac ako tri roky pôsobil na pozícii chef de partie vo fine diningovej reštaurácii Hotela Lomnica. Momentálne už viac ako rok vedie kulinársky tím reštaurácie Hostinec Palatín, ktorá prináša rakúsko-uhorskú kuchyňu s prvkami najmodernejšej gastronómie.

# Pstruh lososovitý so šošovicou beluga a s crème fraîche

„Pstruh lososovitý je relatívne jednoduchý na prípravu, aj vzhľadom na rýchle vykostenie a filetovanie. Pre čo najlepšiu chuť je dôležité, aby bol čerstvý, pretože mrazený stráca nielen chuť, ale aj kvalitu. Pstruh naložený v sol'nom roztoku a pripravený na masle si zachová svoju prirodzenú chuť. Ak ako prílohu zvolíme šošovicu beluga, získame zaujímavú kombináciu s vianočným nádychom.“

🍴 5 porcií

### Pstruh

1750 g pstruha lososovitého  
100 g soli  
50 g cukru  
1000 ml vody  
100 g masla  
olej

Pstruha si očistíme od šupín, vykostíme a filety naložíme do solného roztoku z vody, zo soli a z cukru približne na 20 minút. Solný roztok nám rybu ochutí a zároveň zbaví možných mikroorganizmov. Na horúcu panvicu si dáme olej a položíme naň rybu kožou nadol. Keď je koža chrumkavá, otočíme rybu na druhú stranu a pridáme maslo.

### Krémová beluga

350 g šošovice beluga  
100 g syra Hiadlovec  
500 ml zeleninového vývaru  
125 ml bieleho vína  
150 g masla  
sol'  
mleté čierne korenie

Šošovicu beluga si uvaríme al dente v osolenej vode, následne zachladíme studenou vodou a odložíme. Zeleninový vývar, víno, sol' a korenie vložíme do ravnice a privedieme do varu. Pridáme belugu, aby sa nám v tom prehriala, ale nerozvarila a následne dochutíme Hiadlovcom, maslom a podľa potreby soľou.

### Crème fraîche

200 g crème fraîche  
75 ml medu  
sol'  
ružové korenie  
citrón

Crème fraîche si dochutíme medom, soľou, ružovým korením a nastrúhanou citrónovou kôrou a šťavou.

**Tip:** Rybu je dôležité robiť 90 % času na koži, pretože je potom krásne chrumkavá a neprepčie sa nám dosucha. Ak si nie sme istí, kedy je ryba hotová, môžeme do stredu pichnúť nožom a priložiť si ho o peru. Ak je teplý, ryba je vnútri hotová.





Hostinec Palatín



Kaštieľ Pálffy, Svätý Jur

## Vyprážený piroh s kyslou kapustou, hubami a hlúžovkou

„Kyslá kapusta je jednou z najzdravších potravín, preto spravíte dobre, keď ju v zimných mesiacoch zaradíte do svojho jedálnička. Chut'ovo sa výborne doplní práve s hubami. Jednou z najtypickejších a najobľúbenejších vianočných kombinácií si môžete naplniť aj pirohy, ktorých výhodou je, že sa dajú skladovať predpripravené v mrazničke. Upiect' si ich potom môžete rýchlo a jednoducho, kedykoľvek budete mať chuť.“

🔥 5 porcií

### Plnka

250 g kyslej kapusty  
15 g sušených húb  
75 g zemiakov  
olej  
soľ  
korenie  
cukor

Cibuľu si orestujeme na oleji, pridáme kyslú kapustu, vopred namočené huby a dusíme domäkka. Dochutíme soľou, cukrom a korením. Dusíme, pokým sa nám nevyparí prebytočná šťava na minimum. Nakoniec nastrúhame uvarený zemiak v šupke a zamiešame.

### Brioškové cesto

170 g hladkej múky  
95 g masla  
18 g mlieka  
11,5 g droždia  
102 g vajec  
10 g cukru  
soľ

Všetky sypké suroviny si spolu premiešame. Všetko okrem masla pridáme do kuchynského robota a miešame na nízkych otáčkach 5 minút. Následne pridáme na dvakrát maslo a miešame na najvyšších otáčkach, pokiaľ sa nám všetko nespojí. Z cesta si vytvárame guľičky, ktoré naplníme plnkou, a zamrazíme. Za-

mrazený piroh si dáme na papier na pečenie, potrieme žĺtkom a pečieme 12 minút na 170 °C.

**Tip:** Pirohy doplnené žĺtkovou espumou a zdobené hlúžovkou dodajú jedlu sviatočný nádych. Zmiešajte žĺtky, soľ, vodu a citrónovú šťavu, prešľahajte metličkou a položte do hrnca s trochou vriacej vody. Šľahajte, pokým nevznikne hustá pena. Po odstavení príšľahajte maslo. Navrch nastrúhajte na tenké plátky hlúžovku.





„ Peter Duranský má rád výrazné, často kontrastné chute, ktoré aj prostú ingredienciu pozdvihnú na úroveň michelinskej reštaurácie.

A ELENA STRÁPKOVÁ F KAVICKARI.SK

## Peter Duranský v Thermia Palace

Slovenský šéfkuchár Peter Duranský, prvý Slovák, ktorému sa podarilo získať michelinskú hviezdu vo viedenskej reštaurácii Das Loft, v novembri predviedol svoje kulinárske majstrovstvo v noblesných priestoroch secesného piešťanského hotela Thermia Palace. Hostí ohúrili vynaliezavým využitím surovín, precízne zostaveným päťchodovým menu a sebavedomým podaním zväčša mäsitých jedál.

**N**adviazal tak na tradíciu michelinských večerov, ktoré v piešťanskom hoteli začali len minulý rok, no okamžite si získali svojich priaznivcov. Dovolím si tvrdiť, že Peter Duranský, ktorý je okrem iného víťazom slovenského finále najprestížnejšej svetovej kuchárskej súťaže Bocuse d'Or, tromfol svojim kulinárskym umením aj talianskych michelinských predchodcov. Vynikajúco skombinované chute jednotlivých chodov dokonale ladili so skve-

lým výberom vín, ktoré mal tentoraz na starosti renomovaný someliér Tomáš Repa.

Súčasťou večera bol aj živý hudobný sprievod s husľami a klavírom a moderované príhovory moderátorky Aleny Heribanovej, počas ktorých vypovedala šéfkuchára a porozprávala tiež mnoho zaujímavosti z histórie jedného z najslávnejších slovenských historických hotelov a jeho nemenej slávnych hostí.

Večera sa začala prípitkom Hacaj Chardonnay Extra brut, ktorý navadil naše chuťové poháriky na prvý chod. Tým bola studená uhorková polievka s crème fraîche, údeným sivoňom a kaviárom zo pstruha. Delikátne, jemné chute tohto sviežeho studeného predjedla pripravili pôdu pre ďalší chod, ktorý bol podľa môjho názoru najlepším jedlom večere. Teľací brzlík vo forme arancini s pastrnák, hluzovkovou omáčkou, bohato posypaný čerstvou zimnou hluzovkou, skvelo dopĺňalo (v našich končinách nie tak často konzumované) biele víno zo Španielska – Bodegas Felix Callejo El Lebrero z Ribera del Duero. Nadšenci najzázračnejšej huby sveta si pri tomto jedle prišli na svoje. Precízne vyvážená a rafinovaná súhra ingrediencií a textúr bola naozajstnou chuťovou bombou.

Aj ďalšie jedlo potvrdilo, že Peter Duranský má rád výrazné, často kontrastné chute, ktoré aj prostú ingredienciu pozdvihnú na úroveň michelinskej reštaurácie. Dokonale dochrumkava upečený bôčik durac s kumkvatom, topinamburou a sladkokyslou omáčkou v kombinácii s Rizlingom rýnskym od Fundus Regius bol podávaný s eleganciou, ktorú obdivovali aj tí najnáročnejší hostia.

Tomáš Repa pri každom chode odprezentoval napárované vína, tak ako je pri fine diningu zvykom. Svojím výberom jednoznačne obohatil celkový zážitok z večere. Jeho podrobné prezentácie odhalili nuansy jednotlivých podávaných vín. Ovocný korenistý Pinot Noir 2019 z vinárstva Papillon umne spároval so šťavnatou hovädzou sviečkovou Angus, ktorá bola podávaná so zemiakovou variáciou, spórom a madeirskou omáčkou. V tejto chvíli už nikto z prítomných hostí určite nebol hladný a ešte nás čakal dezert.

Ten sa niesol v exotickjšom duchu – krásne naservírované kokosové vajčisko s mangovým mousse a arašidovou mrvenicou bolo dokonale bodkou za naozaj vydareným gurmánskym večerom. Peter Duranský ukázal, že ocenenia, ktoré za svoju doterajšiu kariéru zozbieral, sú opodstatnené, a my sa už teraz tešíme, akého host'a do Hotela Thermia pozvú nabudúce!







A ZUZANA ANTALOVÁ

## Kulinársky večer v rafinovanom predvedení

Kuchyňa kontrastov, textúr, odkazov na slovenskú tradíciu prepojenú s francúzskou eleganciou. Šéfkuchár hotela Zlatý Klúčik Viliam Beňo je synonymom súčasnej klasiky, rešpektovania vkusu, tradície, ale tiež invencie, čo začiatkom novembra predviedol hosťom spoločne so svojim tímom v priestoroch hotelovej reštaurácie Frenchie Terrasse. Ochutnali sme jeho menu, ktoré pripravil počas benefičného live cookingu „Evolúcia“.

**H**otel Zlatý Klúčik v druhej polovici novembra zorganizoval už 5. ročník degustačnej večere, ktorá bola zmesou tých najlepších ingrediencií, vášne k remeslu a definíciou progresu. Tento rok event niesol podtitul „Evolúcia“, čo súvisí najmä s reštartom hotela a s príchodom nového riaditeľa Igora Gondára, ktorý so sebou priniesol novú, sviežu energiu, vízie a motiváciu napredovať a posúvať sa vpred. Event mal charitatívny presah – výťažok zo vstupného v sume 3 600 eur a 400 eur od sponzorov si prevzala Katarína Bojkovská, zakladateľka z občianskeho združenia Pomáhajko z Drážoviec, ktoré už štyri roky pomáha ľuďom v núdzi, domovom sociálnych služieb, detským domovom či onkologickým pacientom.

### Šesťchodové menu s postupným gradovaním

Vychutnať si šesťchodové menu od šéfkuchára Viliama Beňa bolo pre mnohých nezabudnuteľným zážitkom. Kombinácie chutí, farieb

a aróm potvrdili, že svoj charakteristický temperament vie preniesť nielen do fundovaného prejavu, ale aj do kuchyne. Jednotlivé chody očarili minimalistickým platingom, výraznými kombináciami, ktoré vizuálne odzrkadľovali kreativitu a túžbu prekvapit'. Celým večerom prítomných hostí sprevádzala moderátorka Karin Haydu. Vstupy mali aj edukatívny rozmer, a to najmä vďaka rozhovorom so someliérom Milošom Florkovičom zo spoločnosti Provino, ktorý zostavil wine pairing, alebo so šéfkuchárom Viliamom Beňom a jeho tímom. Ako už zo samotného názvu „live cooking“ vyplýva, príprava celého menu sa odohrávala pred zrakmi hostí, keďže reštaurácia Frenchie Terrasse disponuje otvorenou kuchynou.

### Na vlne špičkového umenia vo víne aj v jedle

Podíme však k priebehu samotného degustačného večera, ktorý odštartoval už v spomínanej hotelovej reštaurácii Frenchie Terrasse. Tá je

dizajnovaná v štýle francúzskeho vidieka a dokonalo kontrovala k menu, ktoré sa nieslo v duchu slovenskej tradície prepojenej s francúzskou eleganciou. Na úvod sa hosťom podával amuse bouche v podobe francúzskych kanapiiek plnených tatarákom, ktorý nám s pohárom dobre vychladeného francúzskeho champagne napovedali, že večer sa ponese na vlne špičkového umenia vo víne aj v jedle.

V pamäti nám zostali kontrastné chute predjedla, ktoré sa nieslo opäť vo francúzskom štýle a pozostávalo z tekvicovej briošky, hrozienok, foie gras či hlúzovky s cviklovou penou. Zmyselná vôňa s dominanciou voňavej briošky nás navnadila na ďalšie kulinárske zážitky.

Nasledoval úhor, ktorý očaril mäsitou, no zároveň jemnou konzistenciou a doslova sa rozplýval na jazyku. V tomto prípade bol pre prítomných novinárov a hostí spolu s napáraným vínom jedným z najlepších jedál, ktoré mali možnosť ochutnať. Doplňený bol espumou z pastrnaka, šípkovými perlami, citrónovou trávou a croissantovou strúhankou.

Nasledovali kačacie prsia pripravované metódou sous-vide a francúzsky Merlot z Bordeaux fungoval s týmto jedlom vynikajúco. Išlo o blend 85 % Merlotu a 15 % Cabernetu Sauvignon a zapamätateľným ho robila pekná rubínová farba či plná chuť zreých sliviek s výraznou aromatickou, ktorá ukazovala komplexnosť tohto ročníka.

Ďalšou gurmánskou pochúťkou boli líčka z morského čerta skombinované s čiernym koreňom, doplnené kaviárom z jesetera a bielou maslovou omáčkou beurre blanc. Omáčka beurre blanc vraj vznikla „nešťastnou“ náhodou, keď jedna francúzska šéfkuchárka pripravovala omáčku béarnaise, ale zabudla pridať vaječné žĺtky. Potom začala táto nechtiac upravená omáčka písať vlastnú históriu a dnes sa používa ako vynikajúci doplnok napríklad k rybám.

### Chrbát z daniela s vôňou lesa

Zmyslovo najintenzívnejším chodom bol ten posledný, ktorý by sa dal nazvať aj „vôňa lesa“. Skvele pripravený chrbát z daniela a k tomu slovenská Pinta od Velkeeru boli samy osebe vynikajúcou kombináciou. Čo však dodalo jedlu úplne iný rozmer, bol rozmarínový extrakt, ktorý sa aktiváciou suchým ľadom vo forme pary rozplýval nad stolmi a my sme sa na chvíľu presunuli z reštaurácie priamo doprostred lesa. Vysoko nastavenú latku sme zakončili dezertným tokajským vínom spolu s variáciami čokolády a citrónovým sorbetom a verbeny.

Zážitok z každého umocňovala uvoľnená atmosféra a čaro reštaurácie s výhľadom na celú Nitru. Rozhodne by sme chceli vyzdvihnúť personál, ktorý predviedol obdivuhodný výkon a rovnako si zaslúži uznanie. Šéfkuchár Viliam Beňo, ktorý je na gastronomickej scéne už niekoľko rokov, rozohral so svojim tímom jedinečnú kulinársku šou, na ktorú hostia len tak ľahko nezabudnú. Ďalšiu podobnú live cooking večeru majú v hoteli Zlatý Klúčik pripravenú na jar budúceho roka. Nitrania sa môžu tešiť, pretože do mesta sa vrátila kvalitná reštaurácia, pracujúca s lokálnymi farmami, dodávateľmi a prvotriednymi surovinami.

Viliam Beňo,  
šéfkuchár hotela Zlatý Klúčik



## MENU

Tekvicová brioška, foie gras, obrie hrozienka, cviklová pena, hlúzovka  
R39 PÁLAVA/TRAMÍN ORANGE, VELKEER, SLOVENSKO, 2021

Úhor, espuma z pastrnaka, šípkové perly, citrónová tráva, croissantová strúhanka  
MELLOT, SANCERRE LES VIGNES DU ROCHEE, FRANCÚZSKO, 2022

Kačacie prsia, levanduľa, ríbezľa, topinambur, jablkový sponge, jus  
BORDEAUX LES BRULIERES DE BEYCHEVELLE, FRANCÚZSKO, 2015

Líčka z morského čerta, krém z čierneho koreňa, beurre blanc, mrkvový olej, kaviár z jesetera  
LA CHABLISIENNE CHABLIS IER CRU, COTE DE LECHET, FRANCÚZSKO, 2019

Chrbát z daniela, vôňa lesa, rakytník, kučeravý kel, fialové zemiaky, rozmarínový extrakt  
PINTA, VELKEER, SLOVENSKO, 2021

Variácia čokolády – biely z čierneho kakaa – sorbet z citrónovej trávy, verbena  
TOKAJSKÝ VÝBER 4-PUTŇOVÝ, OSTROŽOVIČ, SLOVENSKO

” Do mesta sa vrátila kvalitná reštaurácia, pracujúca s lokálnymi farmami, dodávateľmi a prvotriednymi surovinami.







# Nadeľte radosť

Radosť by sme si mali robiť každý deň bez ohľadu na kalendár. A samozrejme aj cez Vianoce. Inšpirujte sa našimi tipmi na darčeky, ktoré zaručene vykúzlia úsmev na tvári.

**tescoma**

česká značka s nápismi

Kiežby sa cez Vianoce zišli pri jednom stole ľudia, ktorí spolu súznia tak dobre, ako servírovacie tanierne a misky FANCY HOME Stones. Keramický riad sa dá vzájomne kombinovať a vytvorí na sviatočnom stole harmonický celok.

Keramické doplnky  
FANCY HOME Stones



**novinka**  
Miska  
šedá, biela  
11, 15, 21 cm

**novinka**  
Tanier servírovací  
šedá, biela  
17, 25, 31 cm

Línia získala  
ocenenie



Za famózne pralinky, ktoré sme využili na vianočné fotenie, ďakujeme Chocolaterii Chapeau. Vy ich máte možnosť ochutnať v predzámku Štátneho zámku Vizovice alebo si objednať na [www.cokoladovekralovstvi.cz](http://www.cokoladovekralovstvi.cz)



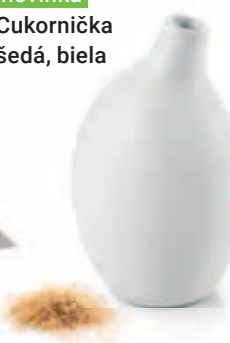
Soľnička  
a korenička



Stojan  
na servítky  
šedá, biela



**novinka**  
Cukornička  
šedá, biela



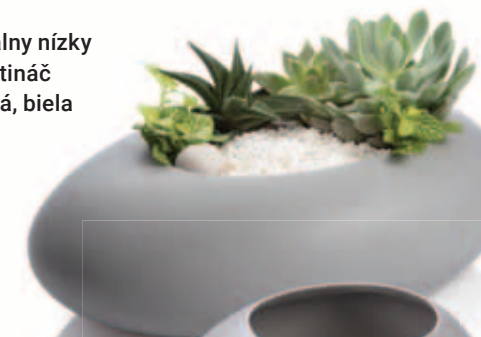
**novinka**  
Nádoba  
na smotanu  
šedá, biela



Stojan na čajové  
sviečky, 2 ks,  
šedá, biela



Oválny nízky  
kvetináč  
šedá, biela



Obal  
na kvetináč  
šedá, biela  
malý, veľký



Aromalampa  
šedá, biela



Váza  
šedá, biela  
17, 23 cm



**tescoma**

česká značka s nápismi



# Captain Morgan

NOVÝ VZHLAD,  
ROVNAKÁ *chut'*



*Daj to*  
**PODĽA SEBA**  
SPICE ON 

# Drinking



Jeseň patrí vínu. Prečítajte si rozhovor s najlepším maďarským someliérom, spoznajte vína vulkanického povôdu a poradíme vám aj to, ako si vybrať víno na sviatky.

22 **BAR NEWS**

24 **SPIRITS**

Príbeh slivovice s vôňou dubového dreva

26 **SPIRITS**

Evan Williams

30 **VÍNO**

Vino a sviatky

32 **EVENT**

Vína spod sopky a renesancia Frankovky

34 **ROZHOVOR**

Tamás Langó



# Bar News

A ALEX MIKŠOVIC



## • Rekordní aukce Sotheby's

18. listopadu uhodil Jonny Fowle, šéf přes lihoviny aukční síně Sotheby's, kladívkem a láhev The Macallan 1926 opatřená etiketou z ateliéru Valeria Adamiho zamířila ke svému novému majiteli za 2187500 liber šterlinků, tedy za zhruba dva a půl milionu eur. Částka se stala novým světovým rekordem, co se týče vydražené ceny za jednu jedinou láhev sladové skotské whisky. Jonny přiznává, že definitivně klepnout za takovým posledním příhozem představovalo pro něj emoci, na kterou nikdy nezapomene.

Historie této události začala v roce 1986, kdy po šedesáti letech zraní naplnili v Macallan Distillery pouhých 40 láhví své nejstarší whisky. Valerio Adami vytvořil etikety na 12 z nich. Jedna taková láhev vzala zaslavě při zemětřesení v Japonsku v roce 2011, nejméně jeden majitel otevřel a vypil, jedna tedy byla nyní vydražena, takže zůstává na světě posledních devět láhví.

Před dražbou v palírně vyměnili zátku a její krytí, do rohu etikety přidali nové lepidlo a odebrali 1 mililitr obsahu láhve pro porovnání whisky z jiné láhve z roku 1926, která je uložena v kanceláři majitele značky, Edrington Group, v Glasgowě.

Dražba u Sotheby's tak trochu zastínila dražbu 40 láhví whisky z roku 1843, kterou na přelomu listopadu a prosince uspořádal on-line Whisky Auctioneer. Její výsledky v době uzávěrky tohoto čísla nebyly známy.



Jedna z ilustrací Černé bible

## • Černá bible Bugsy's Baru

První nabídka pražského baru Bugsy's z roku 1995 dostala díky svým deskám přezdívku *Modrá bible*. Obsahovala něco přes dvě stě padesát drinků, a to téměř výhradně podle receptur ze zlatého fondu světové cocktailové kultury. Dočkala se dvou inovovaných vydání. Další se přebarvila nahnědo, ale ještě stále nabízela tzv. klasické cocktails. S nástupem trendu „signature cocktails“ klasika částečně vypadla z nabídky, protože se její znalost jak na straně barmanů, tak na straně hostů předpokládala. Poslední – *Černá bible*, spíše biblička – zahrnuje pouhých šestadvacet titulů. Místo pro klasiku tentokrát nezbylo vůbec.

Podrobným pročtením nabídky se ukazuje zjevný trend: prosazují se dříve nemyslitelné přísady (rakytník, barbecue omáčka, matcha čaj, šípek, fenýkl, opuncie) a dříve neznámé postupy (cocktail pod příkrovem kouře). Klasika ale z nabídky letos nevyšuměla, i když se v ní drží takřikající sofistikovaným způsobem jako součást BONDMENU, čtyřikrát do roka inovovaného kompletu cocktailů podle románů a filmů, jejichž hlavní postavou je agent 007. Jeden výtisk podepsala baru Maryam d'Abo, bondgirl z filmu *The Living Daylights*, který začíná podle scénáře v Bratislavě (vzhledem kodporu soudruhů v době natáčení – psal se rok 1987 – musela za Bratislavu zaskočit Vídeň, jen ten Gustáv Husák na zdi agitačního strediska se udržel).



Drink vytvorený umelou inteligenciou

## • Barmani v ohrožení AI?

Sotva jsme si trochu zvykli na robotické barmany – v čele s italským projektem Makr Shagr, který vytrvale dobývá svět – začala barmanské řemeslo ohrožovat umělá inteligence. Nedávno uspořádaly The Times soutěž čtbotů (chatbots) v sestavení cocktailu na počest korunovace Charlese III. K soutěži nastoupily (nebo snad nastoupily?) tým ChatGPT, Bing od Microsoftu a Bard za Google.

GPT-3.5 sáhl po St. Germain, likéru z bezového květu, který oslnil svět v roce 2007. Mělo to logiku: bezový květ je spojen s Británií. Přidal gin, citronovou šťávu, medový sirup, překvapivě orange bitters a střík sodovky. Výsledek byl osvěžující, ale poněkud přeslazený. Bing použil méně těžkého likéru a dekoroval cocktail mátou. Inspirací byla zřejmě cesta Camilly od značně kontroverzní postavy k respektované královně; citronová šťáva a med propůjčili cocktailu symbolický význam. Bard od Google sám sebe diskvalifikoval, když dodal recept na Martini a jen je přejmenoval na Královo oblíbené Martini. Palmu vítězství si odnesl GPT-4. Zprvu to vypadalo na twist Bee's Knees: St. Germain, gin, citronová šťáva a medový sirup. Pak se jeho kreativita nadechla: přidal angosturu a bílek, protřepal, nalil do sklenky a na hladinu nápoje přidal vychlazený čaj Earl Grey. Jeden z porotců cocktail popsal jako „nebezpečně pitelný“.

## • Geopolitická aktualita: Soferinez Cocktail

Martin Župina, barman bratislavského Mirro, sotva mohl předpokládat, že recepturu svého signaturního cocktailu na bázi řeckého Mataroa Dry Ginu bude formulovat v časech, kdy je pozornost části civilizovaného světa otřesena barbarickým útokem Hamásu na Stát Izrael.

Jeho Soferinez Cocktail, jenž je sofistikovaným twistem Martinezu, vznikl totiž na bázi Mataroa ginu, který je pojmenován po lodi, jež převezla za 2. světové války na pět set Židů z Evropy do Haify. Drink sám je pak pojmenován po významném slovenském rabinovi Chatamu Soferovi.

Na cocktailu se kromě ginu Mataroa, likéru Cherry Heering, dvou bitters – orange bitters od Fee Brothers a Angostury – podílí i domácí vermut. Ten vznikl na bázi švestkového koláče s mákem, jenž byl zpracován na rotopavu a byl pak kombinován s cream sherry a velmi pomalu zahřívanou kombinací pelyňku a boldovníku vonného (na jeho vzniku se podílel Michael Dojčák, šéfbarmán bratislavského baru Sky).







A I&amp;R

## Príbeh slivovice s vôňou dubového dreva

Sto rokov skúseností vo fľaši – to môžeme o novej Family Reserve konštatovať bez akejkoľvek nadsádzky. Spájajú sa v nej vízie bratov Jelínkovcov, desiatky rokov získavané znalosti a návrat k sadárskej tradícii vizovického regiónu.

**R**ok 2023 je pre značku R. JELÍNEK výnimočný hned v dvoch ohľadoch. Prvým z nich je storočné výročie cieľného starenia ovocných destilátov v dubových sudoch podľa vzoru výrobcov koňaku. Áno, je to už sto rokov, čo v ponuke značky nájdete zlatú slivovicu. Starená slivovica tvorí nielen dôležitú súčasť jej portfólia, ale predovšetkým zásadné know-how, ktoré naďalej rozvíjajú. Už neexperimentujú iba so slivovicou, ale aj s ďalšími ovocnými destilátmi. Niekedy nechávajú drevo pôsobiť len krátko, aby doplnilo charakter pálenky, inokedy zraje v sude tak dlho, až zmení svoju chuť takmer na nepoznanie.

Druhým dôležitým míľnikom tohto roku je dvadsiate sadárske jubileum. Presne pred dvadsiatimi rokmi začali vo Vizoviciach naplňať ďalšiu víziu Rudolfa Jelínka, ktorú sám kvôli druhej svetovej vojne neuskutoč-

nil. V roku 2003 vysadili prvé stromy v slivkových sadoch vo Vizoviciach, v miestnej časti zvannej Techlov. Počas uplynulých dvadsiatich rokov sa stali najväčším pestovateľom sliviek v Českej republike.

### Výnimočný destilát v krásnom balení

Tento rok R. JELÍNEK prichádza na trh sunikátnym destilátom, ktorý nemá obdobu – Family Reserve 15YO. Slivovica zo sliviek prvého zberu z vlastných sádov je sudom zmenená takmer na nepoznanie. Výnimočný destilát si zaslúži krásne balenie. Fľaša je vyrobená z kvalitného talianskeho, krištáľovo čistého skla. Dizajn je jednoduchý – jeho cieľom je destilát pozdvihnúť, nie zatieniť. Fľaša má robustné dno, ktoré podčiarkuje sebaavedomý charakter, poctivosť a exkluzivitu destilátu. Jej tvar je okrúhly, pripomínajúci ovocné plody. Špeciálny, luxusný uzáver je z dielne české-

ho výrobcu, spoločnosti Vinolok. Family Reserve je uložená v tmavomodrom boxe so zlatou razbou.

A aká je 15-ročná slivovica Family Reserve? Vo vône ucítite výrazné slivky, ktoré sa miešajú s tónmi dreva a jemnými náznakmi karamelu a čokolády. Chuť je potom jemná, príjemne teplá, na jazyku je evidentný sladký slivkový lekvár, škoricca a káva. Záver je dlhý a hrejivý, na konci ľahko zvieravý, odkazujúci ku kôstkam v kvase.

Oficiálne bola Family Reserve uvedená na trh dňa 22. 11. na slávnostnom večeri v Múzeu slivovice v Prahe. Len pre túto príležitosť pripravil unikátne menu Roman Paulus, popredný český šéfkuchár. Každý chod vhodne doplnil Achim Šipl, profesionálny barman, zaoberajúci sa progresívnou a molekulárnou mixológiou, o destilát a cocktail z produktov R. JELÍNEK. Pomyselnou čerešničkou na torte bol hudobný zážitok v podaní Jana Smigmatora, českého swingového speváka, ktorý ako jeden z mála českých hudobníkov mal predstavenie v slávnej Carnegie Hall v New Yorku.

Ak by ste chceli tento skvelý produkt ochutnať, Family Reserve 15YO zakúpíte na e-shope rjelinek.sk. Aktuálne ide o najstaršiu starenú, štandardne dostupnú českú pálenku, ktorú ocení nielen nadšenec českej produkcie a ovocných páleniek.

” Starená slivovica tvorí nielen dôležitú časť portfólia spoločnosti RUDOLF JELÍNEK, ale predovšetkým predstavuje zásadné know-how, ktoré naďalej rozvíja.







A I&amp;R

## Evan Williams

Americká whisky zažíva renesanciu a veľký podiel má na tom aj jedna z popredných amerických značiek bourbonu Evan Williams, vlajková loď Heaven Hill Distillery, so sídlom v Kentucky. V posledných rokoch tento bourbon zozbieral množstvo ocenení a my si priblížime jeho príbeh.

**E**van Williams sa narodil v Pembrokeshire vo Walese a emigroval do Ameriky v 80. rokoch 18. storočia, kde sa usadil v Louisville, mekke amerického bourbonu v Kentucky. Od narodenia bol prirodzeným lídrom, inovátorom a podnikateľom. Okrem podnikania sa venoval aj politike, no to, čo ho najviac preslávilo, bolo práve liehovárništvo. V roku 1783 založil prvý komerčný liehovar v Kentucky, na brehu rieky Ohio.

O mnoho rokov (a sudov) neskôr majstri liehovárníci stále vyrábajú bourbon tým istým spôsobom, využitím rovnakých, časom overených metód.

### Kentucky Straight Bourbon

Oceňovaný Kentucky Straight Bourbon bol vytvorený práve na počesť Evana Williamsa. Destiluje sa v Heaven Hill's Bernheim, iba pár blokov od miesta, kde sám Evan postavil svoj liehovar.

Evan Williams zreje dlhšie, čo mu dodáva hladký dubový chuťový profil plný charakteru. Je vyrobený z tradičnej bourbonskej kaše Heaven Hill Distillery zo 78 % kukurice, 12 % sladového jačmeňa a 10 % raže, potom dozrieva päť až šesť rokov a plní sa do fliaš na 86 proof alebo 43 % obsah alkoholu.

Prvýkrát predstavený v 50. rokoch 20. storočia, Evan Williams Black Label sa rýchlo stal jednou z popredných národných značiek bourbonov a vlajkovej lode Heaven Hill Distillery. Dnes je druhou najpredávanejšou značkou Kentucky Straight Bourbon Whisky na svete.

### Evan Williams získal mnoho ocenení. Medzi tie nedávne patria:

**Zlatá medaila** – International Spirits Challenge 2020 a 2021

**Great Value Award & 92 bodov** – Ultimate Spirits Challenge 2021

**Dvojitá zlatá medaila** – John Barleycorn Awards Spring 2021

**Platinum Award a Consumer's Choice Award** – SIP Awards 2021

**Brand Hall of Fame** – Beverage Information Group 2021

### Renesancia americkej whisky

Rodina značiek Evan Williams patrí medzi lídrov v rýchlo rastúcom segmente americkej whisky. Max Shapira, prezident Heaven Hill, v nedávnom rozhovore pre IWSR povedal: „Sme uprostred renesancie whisky. Spotrebiteľský záujem o značky, ktoré majú históriu a transparentnosť, rastie. Whisky sa v USA skutočne stala tým ikonickým spiritom, ktorý má históriu, dedičstvo a tradíciu ako žiadna iná kategória.“ Fenomén bour-

bonu sa neustále rozširuje a spotrebiteľia na celom svete posúvajú túto kategóriu do nových výšin. Minulý rok vzrástol objem bourbonu o 5,5 % na 36,7 milióna sudov, čo predstavuje nárast o 12 miliónov sudov od roku 2010.

### O Heaven Hill Distillery

Spoločnosť Heaven Hill Distillery, založená v Kentucky rodinou Shapirovcov v roku 1935, pokračuje vo svojom odkaze jedného z popredných amerických výrobcov whisky. Heaven Hill udržiava americké tradície svojou nezávislosťou, entuziastickým rodinným vlastníctvom, oddanosťou kvalite a premysleným inováciám. Dnes Heaven Hill Distillery udržiava viac ako 1,9 milióna barelov starnúcich v 63 skladoch v okresoch Nelson a Jefferson. Je domovom ocenej zberky amerických whisky vrátane Evan Williams Bourbon, Elijah Craig Bourbon, Larceny Bourbon, Pikesville Rye Whisky, Rittenhouse Rye Whisky, Parker's Heritage Collection a Old Fitzgerald spolu s rozsiahlou kolekciou štítkov Bottled-in-Bond. V roku 2019 bola pálenica Heaven Hill Distillery vyhlásená za liehovar roka v súťaži San Francisco World Spirits Competition a v roku 2020 vyhrala Veľký liehovar roka v súťaži John Barleycorn Awards. Viac informácií nájdete na [www.heavenhilldistillery.com](http://www.heavenhilldistillery.com).

Heaven Hill zdokonaluje svoje bourbony po celej generácie a udržiava históriu americkej whisky stále živú. Značka Evan Williams teraz riadi úspech svojej kategórie vďaka rozšíreniam radu a príchutiám. Zoznámte sa s celou rodinou Kentucky Straight Bourbons, každý z nich je bohatý, hladký a plný charakteru.



Viac informácií nájdete na [www.evanwilliams.com](http://www.evanwilliams.com).

### Evan Williams Black

43% ABV

86 PROOF

ZREL 5+ ROKOV

Vyššia stupňovitosť (proof) vyniká v cocktailoch a poskytuje viac stupňov na uncu. Zrel dlhšie pre jemnejší, dubový chuťový profil s výraznejšími vanilkovými tónmi a trieslovinami.

### CHUŤOVÉ TÓNY:

FARBA: mierne jantárová

ARÓMA: hlboké vanilkové tóny

CHUŤ: hnedý cukor a karamel

ZÁVER: stredný až dlhý



” Dnes je Evan Williams druhou najpredávanejšou značkou Kentucky Straight Bourbon Whisky na svete.



### Spoznajte liehovárníkov z Heaven Hill Distillery

Výroba dobrého bourbonu sa začína správnymi ľuďmi. Toto sú liehovárníci, ktorí sa podieľajú na výrobe bourbonu Evan Williams:

#### Majster liehovárníka – Conor O'Driscoll

Conor dohliada na destiláciu, zrenie a výber svetoznámych bourbonov v liehovare Bernheim a stráži sklad s 1,7 miliónom sudov. Má vyše 15-ročné skúsenosti v priemysle s bourbonom v Kentucky a dohliada na to, aby mala každá fľaša Evan Williams bourbonu stálu, kvalitnú chuť.

#### Remeselný liehovárníka – Jodie Filiatreau

Jodie začal svoju dráhu v Evan Williams v roku 1981. Počas svojej neoveriteľnej kariéry nazbieral rozsiahle vedomosti o liehovárničtvě a procesoch zrenia v sudoch. Dnes vedie remeselný liehovar v Evan Williams Bourbon Experience v historickom Whiskey Row v Louisville – oficiálnej zastávke na Kentucky Bourbon Trail.



## Lorena Vasquez: Rum je mojou vášňou

A I&amp;R

Lorena Vasquez, master blenderka guatemalského rumu Zacapa, po ôsmich rokoch zavítala na Slovensko. Pri tej príležitosti sme spýtali, čo sa za ten čas zmenilo v rumovom biznise, ako vyzerá proces výroby prémiových rumov, ale aj to, čím sú rummy značky Zacapa výnimočné.

• **Naposledy sme sa v Bratislave stretli v roku 2015. Nastali odvtedy na trhu s rumom nejaké zmeny?**

Určite áno. Za najväčšiu zmenu považujem veľký nárast prémiového segmentu rumov. Pred niekoľkými rokmi bolo len zopár prémiových značiek, dnes je ich už oveľa viac a každým rokom to stúpa. Po týchto rumoch je dnes oveľa vyšší dopyt.

• **Zacapa je značka, ktorá celý segment prémiových rumov našartovala. Boli ste tiež prví, ktorí začali vyrábať rummy metódou solera. Možno by bolo dobré pripomenúť, čo vlastne táto metóda znamená a čím sú rummy Zacapa také výnimočné.**

Rummy Zacapa sú v Guatemale vyrábané destiláciou z fermentovaného čistého panenského medu z cukrovej trstiny na rozdiel od iných druhov rumov, ktoré sa vyrábajú z melasy. Systém solera znamená naukladanie sudov na vrstvy s rovnakým druhom rumu rôzneho veku. Najstarší rum je v najspodnejšom rade a najmladší v najvyššom rade. Rum zo spodného radu sa vyleje do fliaš a postupne sa prelieva rum z vrstvy vyššej do nižšieho radu, a tak dochádza k miešaniu ročníkov. Ukončenie zrenia nastáva v momente, keď sa rum z vrchného radu dostal do najnižšieho radu. Následne sa opakuje zrenie. Naše rummy zrejú v sudoch z bieleho duba po bourbone a po portskom víne vo výške 2333 metrov nad morom.

• **Prečo si myslíte, že rum sa v posledných rokoch stal takým populárnym, že predbehol napríklad aj také všeobecne obľúbené kategórie spiritov, akou je napríklad whisky?**

Je pravda, že môžeme sledovať, ako obľúbenosť rumov na mnohých trhoch stále viac a viac rastie. Myslím, že to môže súvisieť aj s celkovou popularitou latinskoamerického kultúry, ku ktorej rum neodmysliteľne patrí.

• **Pri výrobe prémiových spiritov je dôležité neustále prichádzať s novými produktmi. Ktoré sú nové rummy vo vašom portfóliu?**

V tomto období prichádzame s poslednou limitovanou edíciou z Heavenly Cask Collection. Je počtou rozličným spôsobom zrenia našich rumov. Každá edícia znamená iný postup pri zrení rumu. Prvou bola Zacapa La Doma, ktorá dozrievala dlhší čas v sudoch po whisky, čím sa zvýraznila sladká a jemná chuť tohto rumu. Druhá bola Zacapa El Alma. Jej názov znamená „duša“. Tento rum opäť zrel v sudoch po whisky, tentoraz však vypálených. Keď sa vypaľuje sud, vznikajú v ňom malé trhlinky a my hovoríme, že rum akoby preniká do duše toho suda, z toho vznikol názov. Predposlednou bola edícia s názvom Zacapa La Armonia, ktorá sekundárne dozrievala práve v sudoch po oloroso sherry. To jej dodalo výrazne vínové tóny. Poslednou z tejto nádhornej kolekcie je Zacapa La Pasión, ktorá príde čoskoro na slovenský trh. Dozrievala v sudoch po Pedro Ximénez, ktoré rumu Zacapa dodáva krásnu vôňu a zvýrazní sladké tóny.

• **Cestujete po celom svete a vzdelávate ľudí o rume. Čo je podľa vás najdôležitejšie, aby ľudia o rume vedeli?**

Pre mňa je dôležité, aby barmani a konzumentí poznali ten výnimočný proces výroby a aby chápali, že existujú rôzne typy rumov. Pretože niekedy nevedia, prečo je každý rum iný. Keď spoznajú bližšie proces výroby a to, aké je zložitý dobrý rum vyrobiť, tak si ho viac vážia. Na základe poznania jednotlivých druhov a typov rumov potom môžu barmani lepšie usúdiť, ktorý sa do akého cocktailu hodí viac a podobne.

• **Je pri procese výroby niečo, čo sa môže pokaziť?**

Ale áno, samozrejme. Proces výroby rumu je naozaj veľmi zložitý. Pre mňa je dôležité kontrolovať každú jednu časť výroby, ktorá sa začína kontrolou vstupnej suroviny – cukrovej trstiny. Potom je veľmi dôležitá časť miešania, musíme vtedy posúdiť veľmi veľa rôznych druhov. Významnou súčasťou mojej práce je dbať na to, aby všetky jednotlivé zložky boli v dokonalej harmónii. Ten proces nikdy nie je rovnaký. Samozrejme, na pestovanie cukrovej trstiny vplyvajú aj klimatické zmeny, každý sud je živý organizmus, a až keď ten sud otvoríme, vieme posúdiť, ako vďaka dopadla.

• **V ktorých krajinách sa Zacapa predáva najviac?**

V Amerike v Spojených štátoch, z európskych krajín je to napríklad Taliansko, v Ázii Japonsko.

• **Máte víziu expandovať do ďalších krajín?**

Momentálne zvažujeme nové trhy, ale ideme postupne a pomaly.

• **Mať na čele veľkej značky ako master blenderku ženu je aj dnes ešte stále skôr výnimočné. Čo by ste poradili iným ženám, ktoré sa chcú uplatniť v tomto biznise?**

Základom je nestavať si to, že som žena, ako prekážku. Musím priznať, že ja som to v začiatkoch brala ako veľkú prekážku. Nikdy by som si nebola pomyslela, že budem robiť v tomto biznise, hovorila som si, keď to je priemysel len pre mužov. Ale treba mať naozaj otvorenú myseľ a byť odvážny. To je pre mňa najdôležitejšie. A, samozrejme, mať vedomosti a vášň pre prácu. Ja som mala veľmi dobrú znalosť chémie. Nie je to



„ Za najväčšiu zmenu považujem veľký nárast prémiového segmentu rumov.

ľahká práca, ale keď vás to baví, je to tá najlepšia práca, akú by som si mohla priať.

• **Aký je váš obľúbený recept so Zacapou?**

Z cocktailov milujem Zacapa Old Fashioned alebo Zacapa Espresso Martini. A často tiež používam Zacapu na prípravu rôznych omáčok. Milujem omáčku s kávou, troškou medu, Zacapy, troškou horčice, soli, korenia – uvaríte to, a je to výborná omáčka k lososovi alebo hovädziemu steaku.





A MIROSLAV BALLA

## Víno a sviatky

Sviatky sa blížia a spolu s nimi aj spoločné posedenia s rodinou a priateľmi. K tomuto obdobiu neodmysliteľne patrí aj dobré víno. Ako ho vybrať?

Vynechajte rýchle nezmyselné nákupy v supermarketoch a zabudnite aj na víno, ktoré doma ukrývate už viac ako desať rokov v priestoroch nevhodných na skladovanie. Dobrým výberom sú limitované vína produkované v malých množstvách, ale aj tie, ktoré pochádzajú zo slávnych viníc či od prémiových vinárov. V zimnom období sa môžete spoliehať na slávne červené vína z talianskych lokalít ako Toskánsko a Piemont, elegantné vína z francúzskeho Burgundsku či robustné dlhoveké vína z Bordeaux. Vhodným spoločníkom sú aj vína z ročníkov 2010, 2015 alebo 2020 zo španielskeho regiónu Rioja alebo Ribera del Duero. Nič nepokazíte ani prémiovým ovocným Shirazom z Austrálie či pikantným Malbecom z Argentíny (pozor si však dajte na tie z bežných reťazcov). Ideálnym partnerom na prípitok je slávne champagne takmer akejkoľvek značky, no treba sa za-

meriavať na tie s dobrým hodnotením. V tom vám pomôžu médiá ako Vivino, Wine Spectator alebo Decanter. Venujte pozornosť aj údajom na fľaši, ako dátum degoržovania a uvedenia na trh. Zabúdať netreba ani na naše svetové tokajské výbery (ktoré sa mimoriadne hodia k dezertom či zrejúcim syrom), šťavnaté a ovocné rizlingy z ľadových zberov či ročníkové portské, poprípade sherry z južného Španielska.

### Je drahšie víno lepšie?

Môže aj nemusí byť. Cena nezohráva hlavnú úlohu, ale o víne nám môže čo-to napovedať. Avšak pozor, aj pri víne platí, že miestami platíte za značku a nie za zážitok. Pre začiatočníkov odporúčame skvelé červené vína z Toskánska z lokality Chianti Classico Riserva, ktoré za relatívne priaznivú cenu milo prekvapia. Ak nemáte chuť investovať do cham-



### ViaJur Cabernet Franc 2021

Hrozno použité na výrobu tohto vína pochádza z panenskej úrody z usadlosti Farná. Vo vône dominujú maliny a čokoláda s jemnou prímесou korenia. Chuť je plná, príjemne ovocná s dobre zapracovanými tanínmi, ktoré sú podporené pevnou kyselinou, vďaka ktorej má toto víno skvelý archivačný potenciál. Etiketa, na ktorej je vyobrazené umelecké dielo od Vladimíra Kompánka Zima, odkazuje, že toto víno je ideálny spoločník na dlhé zimné večery.



### Louis Latour Santenay 2020

Vo vône sa jemne miešajú tóny drobného červeného ovocia, sladkého drevka a muškátového orieška. Jeho pružné kyseliny odhaľujú na záver tóny višne. Ide o vynikajúceho spoločníka pre milovníkov elegantných vín.



Miroslav Balla,  
someliér Selavi



### Mazzei Siepi Rosso 2020

Ročník 2020 má fascinujúcu štruktúru a nádhernú rubínovočervenú farbu s jemnými fialovými odleskami. Vo vône dominuje svojou eleganciou a plnosťou, s nádychom červeného ovocia, tabaku a jemnou kvetinovou vôňou. Chuť je svieža s jemnými tanínmi a výrazným tónom zrelých čerešní s príjemnou korenitosťou, no zároveň dlhá s jemným zamatovým záverom. Potenciál vyzrievania vo vínnej pivničke je minimálne 30 rokov. Najlepšie hodnotenia, ktoré Siepi z ročníka 2020 dosiahlo, sú od kritika Jamesa Sucklinga – 98 bodov, od Roberta Parkera – 95 bodov či od vplyvného portálu zaoberajúceho sa vínnou kultúrou Decanter – 98 bodov.



### Champagne Charles Heidsieck Brut Reserve

Toto champagne má intenzívnu zlatistú farbu s veľmi jemnými perzistentnými bublinkami a arómou s dominanciou voňavej briošky, zrelých hrušiek s marhuľami, mangom, sušenými bylinami, kvetmi, mandľami a citrónovou a grepovou kôrou. Dochuť vína je stredne plná až dlhá. Víno je produkované so 40 % podielom starých rezervných desiat- a viacročných vín.

pagne, siahnite po delikátnych španielskych sektoch cava, ktoré ponúkajú zážitok porovnateľný s dvojnásobne drahšími šampanskými. Vždy však zvažujte, aké víno kupujete, a nebojte sa do spoločných stretnutí so známymi a rodinou investovať viac. Chuť naozaj dobrého, kvalitného vína vám to opláti.

### A čo prémiové vína zo Slovenska?

Jednoznačne áno a každým rokom to platí viac a viac. Mnohí lokálni vinári dnes produkujú vína skutočne vysokej kvality. To sa každým

rokom potvrdzuje aj na svetových súťažiacich či u vínných kritikov. Odporúčame siahnuť po sviežich rizlingoch z Karpát, Dunaji z južného Slovenska či robustných frankovkách pochádzajúcich z teplých ročníkov. Trend v prémiovom slovenskom červenom víne v posledných rokoch udávajú aj medzinárodné odrody ako Cabernet Franc a ani s týmito vínom nespravíte chybu.

Viac informácií na [www.selavi.sk](http://www.selavi.sk)



A LUBOŠ BOGÁR F KRISTÍNA HRČKOVÁ

## Vína spod sopky a renesancia Frankovky

Vínne festivaly väčšina nadšencov vníma ako výsadu teplejších mesiacov od jari do jesene. Za čias veľkej slávy, pri násobne menšom počte organizovaných festivalov, bývala vrcholom festivalovej sezóny Malokarpatská vína cesta. Doba sa však posunula a vínne festivaly sa v súčasnosti organizujú už po celý rok. Ak však majú byť navštevované, musia byť niečím výnimočné.

**P**ri množstve rôznych podujatí sa môže zdať, že všetky témy už boli vyčerpané, a len sa zakaždým opakujú. Napriek tomu sa v novembri vinárom z tekovského regiónu podarilo zorganizovať niečo unikátne a nové.

### Erupted! spojilo slovenských aj zahraničných producentov, konvenčných aj naturálnych vinárov

Tí, čo sú zorientovaní vo vinárskych oblastiach Slovenska, vedia, že rozmanitosť podložia jednotlivých regiónov zahŕňa aj sopečný pôvod. A práve ten bol nosnou témou festivalu s názvom Erupted! Mnohým napadne asi ako prvý Tokaj so svojou dlhou históriou a slávnymi vínami, ktoré sa dovážali aj na kráľovské dvory. Významným vulkánom v produkcii vína na Slovensku je však aj okolie Sitna. Samotné Sitno je stratovulkán a jeho erupcie ovplyvnili aj podkladové vrstvy, na ktorých rastie vinič v okolí Levíc, Čajkova či Štiavnických vrchov.

A práve v Leviciach sa 18. novembra uskutočnil nultý ročník festivalu vulkanických vín nielen z Tekova, ale aj iných regiónov Európy. Ma-

gický priestor zrekonštruovanej synagógy poňal viac ako 20 vinárov, ktorí priniesli návštevníkom ochutnať svoje vína ovplyvnené sopečným podložím. Prím v zastúpení pochopiteľne mali slovenskí vinári z blízkeho okolia. Tekov bol ich spoločným menovateľom pôvodu a príslušnosti k produkcii hrozna, rastúceho na vyvretých horninách. Ich pestrosť veľmi dobre dopĺňali vinári zo svetoznámych vulkanických destinácií ako Soave v Taliansku, Mátra či Tokaj v Maďarsku popri ďalších. Čo však treba určite vyzdvihnúť, je fakt, že na festivale sa vedľa seba prezentovali konvenční vinári hneď vedľa vinárov naturálneho smerovania. Bolo krásne vidieť, že všetkým išlo o to isté, a to reprezentáciu vína ako prírodného produktu ovplyvneného do značnej miery podložím, na ktorom sa urodilo. A to je skvelé!

Zo zahraničných vystavovateľov sa nultého ročníka zúčastnili vinári ako napríklad Breitenbach z Tokaja. Skladba jeho vín bola rozdelená na moderný štýl v podobe reduktívnych suchých furmintov a lipovín a, samozrejme, aj tradičný štýl tokajských sladkých vín. Jeho prezentované Tokaj Aszú 6 puttonyos malo nádherne vyvážený vysoký zostatkový

cukor a kyselinky, a teda aj dostatok sviežosti. Na festivale sme tiež mali možnosť ochutnať svetoznáme talianske vína zo Soave, ktoré je tiež sopečným regiónom v zastúpení Cantina Martinelliho. Jeho naturálne vína zo 100 % použitej odrody Garganega obsahovali dostatok salinity vďaka vulkanickej pôde, ktorá v chuti jeho vzoriek príjemne dodávala minerálny tón do sviežeho a komplexného štýlu. Z Veneta prišiel aj Davide Andreatta s jeho značkou vín Il Ceo – štvorhektárového vinárskeho projektu. Jednoznačne vyzývavé naturálne počiny prezentoval či už v bielych alebo červených vínach. Z Mátry prišiel so svojimi vínami Bálint Losonci, ktorý je stúpajúcou hviezdou na naturálnej scéne z tohto regiónu. Červené komplexné vína s eleganciou z jeho portfólia zastupujú odrody ako Kékfrankos a Syrah, ktoré elegantne dopĺňa biely komplexný Zoldveltelini. Všetci títo zahraniční účastníci pomohli spestriť paletu degustovaných vín s vulkanickým pôvodom a prípadné rovnaké odrody od zahraničných a domácich vinárov dávali možnosť degustujúcim účastníkom porovnať rôznorodosť štýlov a rozdielny rukopis každého vinára.

### Renesancia Frankovky

Súčasťou festivalu bol aj masterclass, ktorý priniesol návštevníkom spestrenie programu na rozvinutie diskusie na odbornej, ale aj laickej úrovni. Téma masterclassu sa volila tak, aby vystihovala podtón festivalu, ale zároveň nespôsobovala kontrast pri degustovaných vínach. Po dlhom rozhodovaní padla voľba na v dnešnej dobe už pomaly ikonickú odrodu Panónskej panvy, a to Frankovku modrú. Prečo práve Frankovka? Na jednej strane ide o spoločný menovateľ lokálnych tekovských vinárov, z ktorých väčšina sa tejto odrode veľmi citlivo venuje. Zároveň je to odroda typická pre strednú Európu a bolo pekné porovnať, aké rôzne štýly nám dokáže ponúknuť, ba dokonca ako dlho dokáže vyzrievať vo fľaši a prinášať radosť zberateľom a konzumentom.

V degustácii boli zastúpené vína zo Slovenska, z Rakúska a Maďarska. Rozptýlených rokov dosiahol až číslo 17 (!), pričom ani jedna zo vzoriek nebola sklamaním. Naopak, súperenie jednotlivých vín bolo veľmi vyvážené a krásne ukazovalo rôznorodosť štýlov a nuáns, ktoré Frankovka môže ponúknuť. Nie náhodou jeden z dnes už takmer svetoznámych vinárov z Čajkova, ktorý hospodári v idylickej pivnici zapustenej v kopci, vyslovil názor, že Frankovka modrá je vlastne niečo ako Rulandské modré z východného bloku. Nebudem menovať všetky zastúpené exempláre v degustácii, ale dovoľm si vypichnúť záverečnú vzorku, ktorá bola mimo poradia ako bonus. Bola to tá najstaršia. A bola slovenská! A aby toho nebolo málo, vzdávala hold jednému z vinárov, ktorý žiaľ už nie je medzi nami, no takto sme si ho mohli pripomenúť. Reč je o Frankovke modrej zo Strekova 1075 z ročníka 2006. V tých rokoch v Strekove nebolo veľa vinárov, ktorí by sa výrobe venovali aj komerčne. Značka Strekov 1075, v tom čase ešte vo vlastníctve Zsolta Sütöa a Tibora Meleskyho, vytvorila toto víno, ktoré aj po sedemástich rokoch očarilo plnú degustačnú miestnosť a bolo aj spomienkou na Tibora. Za jej degustáciu môžeme vďaka jednému z mojich priateľov – zberateľov vín, ktorý ma takýmto skvostmi zásobuje.

Ak by som to mal zhrnúť, organizácia festivalu bola naozaj na výbornej úrovni a vôbec nebola badať, že ide o nultý ročník. Návštevníci z radov odbornej aj laickej verejnosti mali radosť, že môžu participovať na niečom unikátnom.

Organizátori, vinári z Tekova, odvedli skvelú prácu a už teraz sa môžeme všetci tešiť na ďalší ročník.

” Magický priestor zrekonštruovanej synagógy poňal viac ako 20 vinárov, ktorí priniesli návštevníkom ochutnať svoje vína ovplyvnené sopečným podložím.





” Aszú je unikátny produkt, ktorý sa vyrába len v Tokaji.

A ELENA STRÁPKOVÁ

## Tamás Langó

Pri nedávnej návšteve maďarského Tokaja sme mali možnosť stretnúť sa s Tamásom Langóom, ktorý bol minulý rok ocenený Michelinom ako najlepší someliér Maďarska. Počas skvelej večere v hoteli Andrassy Kúria & Spa nám priblížil jednotlivé odrody a štýly tohto slávneho maďarského regiónu, ale porozprávali sme sa s ním aj o výzvach, ktorým táto oblasť v súčasnosti čelí.

• **Čo považujete za najväčšie dedičstvo maďarského vinárstva?**  
Vinárstvo má v Karpatskej kotline významnú tradíciu, tak ako v celej Európe. V Maďarsku máme viaceré vinárske oblasti s tisíckami príbehov. Spomedzi nich sú bezpochyby najvýnimočnejšie sladké tokajské vína. Aszú je unikátny produkt, ktorý sa vyrába výhradne v tejto vinárskej oblasti. Spôsob jeho výroby je úzko spätý s Tokajom a nie je známy nikde inde na svete. Niet preto divu, že keď sa vynorí téma maďarského vína, väčšina ľudí si ju spája práve s Tokajom.

• **To je pravda. No tým, že Tokaj je taký slávny, ostatné oblasti sú trochu opomínané. Môžete nám v skratke povedať niečo viac aj o nich?**

Aj keď 22 maďarských vinárskych oblastí sa môže zdať v pomere k veľkosti krajiny veľa, klasifikácia je úplne logická a medzi jednotlivými regiónmi existujú zreteľné, definovateľné rozdiely. Väčšina našich vinárskych oblastí má vulkanický pôvod s rôznorodým podložením a minerálnym zložením. Okrem tokajskej vinohradníckej oblasti stoja určite za zmienku aj harmonické a svieže biele vína z oblasti severného Balatonu, ale aj hlboké a plné červené vína z Villány (podľa vzoru Bordeaux) či mladistvé a svieže červené vína zo Szekszárdu, ktoré v súčasnosti prechádzajú pozoruhodnou premenou a modernizáciou. Okrem toho by som určite odporučil vína zo Somló, najmenšej vinárskej oblasti našej krajiny, kde výroba šumivých vín tradičnou metódou dosahuje fantastické výsledky a začína dobýjať svet.

• **Ktoré konkrétne vína by ste odporúčali vyskúšať?**  
Spomínané šumivé víno zo Somló, Rizling vlašský z Balatonfüred, Kéknyelű z Badacsony, Frankovku modrú a Kadarku zo Szekszárdu, Býčiu krv z Egeru a, samozrejme, Tokaji Aszú (odporúčam vinárstvo Patricius).

• **Aké vína majú Maďari v súčasnosti radi? Zaznamenali ste nejaký posun v preferenciách za posledných povedzme desať-pätnásť rokov?**  
Tak ako vo svete, aj v Maďarsku sme prekonalí veľkú éru ružových a voňavých, aromatických bielych vín. Najväčšiu obľubu si v súčasnosti získavajú suché, menej aromatické, ale krásne ovocné biele vína, ako napríklad Sauvignon Blanc. Šumivé víno zažíva obrovskú renesanciu a zatiaľ sa nezdá, že by tento trend poľavoval. Je zrejme, že šumivé víno je v súčasnosti produktom s najvýznamnejšou vzostupnou trajektóriou.

• **Napriek tomu, že Tokaj je jednou z najznámejších vinárskych oblastí v strednej Európe, v súčasnosti čelí určitým výzvam, aké to sú?**  
Až do začiatku 21. storočia sa v Tokaji vyrábali výlučne sladké vína. Vďaka inovatívnemu duchu vizionárskeho vinára menom István Szepsy sa však myšlienka výroby suchých vín rozšírila po celej vinárskej oblasti. Odvtedy sa výroba suchých vín zvýšila, dokonca prekonal množstvo sladkých vín, hoci región je úzko spojený so sladkými vínami a je známy predovšetkým nimi. V súčasnosti celosvetové trendy smerujú čoraz viac k najsuchším vínam s najmenším obsahom cukru, čo odráža celkový trend zníženej spotreby cukru. Je ale dôležité poznamenať, že cukor vo vínach Aszú nie je nepriateľom, obsahuje množstvo antioxidantov a minerálov, ktoré môžu byť prospešné, ak ich konzumujete s mierou. V minulosti sa Aszú a Essencia pre svoje dokázané pozitívne fyziologické účinky dokonca používali ako liečivá.

# Living

36 **REPORTÁŽ**  
Berlín

44 **TRAVEL**  
Káhira

48 **TRAVEL**  
Výlet na východ

”

S Tomášom Kubušom sa prejdeme uličkami exotической Káhiry, Zuzana Obuchová poradí, čo je in v Berlíne, a Slávka Raškovič prezradí, kam ísť na východe Slovenska.





A ZUZANA OBUCHOVÁ, NATANIERI.SK F JOZEF OBUCH

# Berlín – esencia súčasnej Európy

Berlín na prvé počutie možno neznie tak atraktívne ako Paríž, Rím či Londýn, ale v mnohých aspektoch je podľa mňa momentálne európskym mestom č. 1. Asi sa zhodneme, že Brusel, ktorý by mal na tento post prirodzene ašpirovať, je skôr umelým konštruktom ako prirodzeným centrom Európy. Zato v Berlíne hneď pocítite, že má čosi navyše. Akúsi vnútornú silu a energiu, ktorá mnohých láka a fascinuje.

**D**okonca mám pocit, že po brexite prevzal Berlín po Londýne štafetu európskeho lídra v multikultúrnosti a otvorenosti. Množstvo študentov, mladých ľudí a expatov z celého sveta a všadeprítomná angličtina ako dorozumievací jazyk vás o tom bude presvedčať na každom kroku. No kým v Londýne premenila mnohovrstevnosť a pokrokovosť spoločnosti z imperialistickej politiky nadradenosti, v Berlíne sa zakladá na oveľa rovnostárskejšom a slobodomyselnejšom princípe otvorenej spoločnosti a empatie. Európa sa opäť niekam posunula a sledovať tieto zmeny v spoločnosti na vlastnej koži je obohacujúce.

## Berlínske štvrte a kize

Po pár dňoch v Berlíne som si všimla, že sa intuitívne pohybujem v tých istých štvrtiach Mitte, Kreuzbergu, Neuköllnu, Friedrichshainu či Weddingu. Viaceré z nich prechádzajú silnou premenou, džentifikáciou a obyvatelia v snahe identifikovať sa so svojim novým domovom vzkriesili starý sociálny fenomén susedstva „kize“. Kize (etymologicky zrejme pochádzajúce zo slovanského slova „chýža“) zakladali v stredoveku slovanskí obyvatelia rybárskych osád na severovýchode Nemecka na ochranu svojho spoločenstva a postupne sa rozšírili aj do iných oblastí krajiny. Kiez dnes už nepredstavuje len bezpečie, domov či komunitu, ale hlavne životný štýl jeho obyvateľov, citiacich potrebu vybudovať si v anonym-

” Po brexite prevzal Berlín po Londýne štafetu európskeho lídra v multikultúrnosti a otvorenosti.

nom veľkomeste životný priestor v menšej, ľudskej mierke. Každý kiez má inú identitu, charakter a kultúru a priťahuje iný typ populácie či návštevníkov. Navonok sa vplyv susedstiev pretvára aj do premien verejného priestoru. Jeho obyvatelia ho obsadia, pretvoria a prispôbia svojim potrebám a prijímajú ho za svoj. V Berlíne tak uvidíte oveľa viac ľudí žiť vonku v uliciach, parkoch a na verejných priestranstvách ako u nás. Všade sú deti, kočky, cyklovozíky a nikto nikoho zo spoločnosti nevyčleňuje. Nezanedbateľným prvkom verejného života v Berlíne je aj dobrá mobilita – hustá a efektívna sieť kolárovej dopravy, ako aj cyklo doprava. Na rýchlo sa valiace prúdy cyklistov si človek musí chvíľu zvykať, ale aj vďaka dobrej cyklo mobilite Berlín nedusia zápchy a život v ňom môže prirodzene plynúť.





House of Small Wonder



Markthalle Neun

### Trhy, tržnice a jedlo ulice

Takéto nastavenie životného štýlu sa samozrejme odzrkadľuje aj v gastrokultúre. Silné komunitné a multikultúrne povedomie generuje koncepty, podporujúce stretávanie sa ľudí a zdieľanie jedla či už v krytých halách alebo pod holým nebom. Asi každý, kto Berlín pozná, by vás dnes v prvom rade poslal do tržnice Markthalle Neun v Kreuzbergu. (Tržnica č. 9 je jednou z posledných štyroch dochovaných historických tržníc, ktorých bolo v Berlíne v 19. storočí celkovo štrnásť, odtiaľ ich názvy a číslovanie.) Tržnica je medzi ľuďmi najpopulárnejšia vo štvrtky večer, kedy sa koná pravidelný trh Streetfood Thursday so stánkami s jedlom, pitím, rôznymi ochutnávkami a prezentáciami malovýchovcov potravín a reprodukovanej alebo živou hudbou. Markthalle Neun ale v určitej podobe funguje každý deň a opláti sa sem prísť aspoň nakuknúť, keď budete niekde v blízkosti. Zastúpenie občerstvenia je naozaj pestré, od studených antipasti a tapas po teplé jedlá do ruky, od tacos, falafelu, knedličiek dim-sum, palaciniiek a vafli až po vyhlásené syrové špecle, mango lassi či naturálne vína. Na kávu si zájdite hneď pri hlavnom vchode do kaviarne Kaffee 9, po chlieb a pečivo do talianskej pekárne Sironi a na zmrzlinu tých najkreatívnejších príchuťí do stánku Rosa Canina.

Z najnovších indoorových projektov stojí za zmienku moderná tržnica siete Manifesto. Okrem berlínskej pobočky na námestí Potsdamer Platz nájdete celoročne otvorené Manifesto aj v Prahe na Smíchove a počas letnej sezóny aj pražské Manifesto na Florenci či v Dubline na Námestí St. Andrew. Manifesto priťahuje najmä mladých ľudí. Okrem

„ Asi každý, kto Berlín pozná, by vás dnes v prvom rade poslal do tržnice Markthalle Neun v Kreuzbergu.

atraktívnych gastronomických zážitkov organizuje rôzne hudobné a spoločenské podujatia či kino. Wifi je tu samozrejmosťou a práca s laptopom vítaná, čo uvítajú všetci influenceri a digitálni nomádi.

Z množstva trhov pod holým nebom by som rada upozornila na nesmierne populárny Thaipark so stánkami s thajským jedlom v Prenzlauerparku, ktorý sa za dobrého počasia koná od apríla do októbra každý piatok a sobotu. Nedele zas patria pokojnejšiemu a komornejšiemu Street Food auf Achse v Kulturbrauerei v mestskej časti Prenzlauer Berg. V inšpiratívnom prostredí nádvorja bývalého pivovaru môžete obdivovať viacero

krásnych foodtruckov a ochutnať trebárs marocký tažín, donuty, čínske vaječné palacinky jian bing, venezuelské empanady a iné špeciality z rôznych kútov sveta. Miesta je tu dosť a Kulturbrauerei poskytuje zázemie aj pre menej mobilných návštevníkov či rodiny s malými deťmi.

### Ázijské gastroinšpirácie

V Berlíne dnes už nie je problém dostať sa k žiadnej exotickému kuchyni, ale ázijské patria všeobecne medzi najobľúbenejšie. Pár pozoruhodných príkladov robí z Berlína atraktívnu destináciu aj pre skutočných fajnšmekrov na chute Ázie. House of Small Wonder pred rokmi upútali celý inštalatérsky priestorom s ikonickým točným schodiskom. Vchádzalo sa ním do bistra na poschodí, ktoré atmosférou pripomínalo rozvrzganú plážovú chatrč kdesi na Okinawe. Jedno z prvých miest, kde som ochutnala matcha latté. V súčasnosti kvôli dlhodobej rekonštrukcii sídli o kúsok ďalej v modernistickej budove z 20. rokov 20. storočia bývalej židovskej dievčenskej školy, navrhnutej architektom Alexandrom Beermom. House of Small Wonder síce dočasne prišli o svoje kultové priestory, ale na jedlá inšpirované Japonskom sa dá spoľahnúť stále. A ak si zadovážite ich kuchársku knihu, môžete si aj doma pripraviť ich skvelé cocktails (Umeshu High, Bloody Maki, Yuzu Sour), raňajky, dezerty, osviežujúce šaláty či populárne obedové misky donburi, napríklad s kakuni bôčikom a onsen vajčekom. (Mimochodom, v tej istej budove ako House of Small Wonder sa nachádza aj známe židovské deli Mogg, kde si pochutíte na pastrami či slávnom Reuben sendviči.)

Za inou japonskou špecialitou, ramenom, sa v Berlíne chodí už roky do Cocolo Ramen v Mitte. (Medzičasom otvorili aj druhú prevádzku v Kreuzbergu.) Maličký, rušný japonský bar, kde sa nedá spraviť rezervácia a platiť kartou, ponúka aj iné typické jedlá, ako taštičky gyoza, kura karaage alebo chashu, ale prím hrajú rameny. Miso ramen, shoyu ramen, shio ramen, tonkotsu ramen či štiplavý tantan ramen. Obsluha je veľmi rýchla a efektívna, aby dokázala uspokojiť rad netrpezlivých hostí, čakajúcich na voľné miesta. Dlhá sa tu preto neohrejte, ale na záver odporúčam vyskúšať aspoň kórejskú pálenku soju s čerstvou grapefruitovou šťavou, alebo zmrzlinu zo zeleného čaju či tokijský cheesecake, aby ste mali zážitok z Cocolo kompletný.

Ale ak by ste v Berlíne mali vyskúšať len jeden ázijský podnik, poslala by som vás do Wen Cheng na čínske ručne ťahané rezance. Sú v Berlíne pomerne krátko, stihli už otvoriť niekoľko pobočiek, ale ani tak nedokážu uspokojiť dopyt po tejto novej berlínskej atrakcii. Už pred začiatkom otváracích hodín sa tu tvorí dlhý rad, keďže sa nedá spraviť rezervácia vopred, ale vyplatí sa počkať. Wen Cheng sa špecializujú na pár jedál, ktoré sa líšia druhom mäsa (hovädzie alebo jahňacie) a intenzitou omáčky rezancom. Na výber je štiplavejšia a mastnejšia „biang biang“ verzia, alebo jemnejšia „wen cheng“. Netreba sa však toho báť, určite odporúčam autentickjšiu biang biang verziu, veď kde inde si dáte takéto rezance? (Pochádzajú inak z vnútrozemskej provincie Šensi na severe Číny a ich názov odkazuje na zvuk plieskania ručne ťahaných rezancov o podložku, odtiaľ potom ich anglický názov „bang bang noodles“.) Hovädzie mäso je mäkučké, dlho dusené, nakrájané na veľké kusy, jahňacie je zas aromatickejšie. Okrem rezancov si vo Wen Cheng môžete dať bao knedličky (vegetariáni a vegáni s tofu, baklažánom či shiitake hubami), prípadne aj sladkokyslý red'kovkový alebo drvený uhorkový šalát.

### Reštaurácie a vinne bary

Wen Cheng bol bez debaty mojím najlepším gastrozážitkom z Berlína, ale oslovili ma aj moderné gastrobary. Restaurant & Bar La Côte má všetko, čo si pod pojmom „ist' do reštaurácie“ predstavujem. Vkusný, neokázalý priestor, stručné menu – ustrice, snacky, malé aj väčšie jedlá. Interessantné vína, kreatívne alkoholické i nealkoholické cocktails, per-



La Côte



Wen Cheng





Wen Cheng



Frieda

fektný chlieb, niečo sladké po jedle a príjemný, ústretový personál. Zvonka by ste nikdy nepovedali, že sa tu dá tak dobre najesť. Štvrť Schillerkiez, kedysi problémová, je dnes silno džentriifikovaná a kvôli výhodným cenám nájmov tu sídlia mnohé pozoruhodné podniky a inštitúcie. La Côte názvom odkazuje na inšpirácie z francúzskej, ale aj balkánskej, stredomorskej či orientálnej kuchyne. Z toho, čo sme ochutnali, ma najviac bavila ustrica, obrovská, mäsitá a osviežujúca, s yuzu uhorkovou granitou a tobikom. A vyzdvihla by som aj v celku pečený karfiol s misom, ktorý by podľa mňa presvedčil aj najzarytejších odporcov tejto zeleniny.

Podobnú skúsenosť sme mali aj v Café Restaurant Bar Frieda v blízkosti populárnej ulice Schönhauser Allee. Náročný podnik v sezóne láka k posedeniu na ulici a k pozorovaniu života naokolo. Frieda je celodennou prevádzkou. Neskoré raňajky s kávu, domácim kváskovým chlebom, pečivom a s hudbou z vinylových platní tu plynulo prechádzajú do aperitíva s vermúti, bublinkami a niečím malým na zahryznutie, do opulentnejších večerí či posedenia s vínom a cocktailmi do neskorých nočných hodín. Od prvého momentu vašu pozornosť upúta kvalitná reprodukovávaná hudba, čo je stále v mnohých reštauráciách vzácnosť. Z jedálneho lístka si môžete vybrať denné štvorchodové menu alebo à la carte. Nadchla ma pestrá ponuka jednoduchých, ale efektných zeleninových jedál, gurmánskych obložených chlebkov, snackov, príloh, šalátov a extravagantnej točenej zmrzliny. Naozaj originálne boli chlebkíky s kyslou smotanou, nakladaným tuniakom albacore, cviklou a shisom a famózna bola aj ryba v celku – sultánka červená s fermentovanými paradajkami a chrumkavým čili olejom. Za takúto elegantnú večeru by sa nemuseli hanbiť ani v Paríži.

Preferujete skôr zaujímavé interiéry a nešvédne miesta s históriou? Čo tak skúsiť obed alebo večeru v historickej lekární? Počas čakania na jedlo v ORA Wine Bar Restaurant sa zabavíte lúštením latinských názvov lekárenských substancií na desiatkach malých zásuviek originálneho lekárenského nábytku. Interiér a vybavenie tohto kreatívneho podniku na námestí Oranienplatz v Kreuzbergu pochádza zo 60. rokov 19. storočia a z 20. rokov 20. storočia. Na jedenie máte na výber z reštauračného troj- alebo štvorchodového menu, alebo z barového menu s jednoduchými pokrmami, snackmi a tzv. small plates na zdieľanie k vínu. Ponuku silno ovplyvňuje sezóna a to, čo je práve k dispozícii na ich vlastnej farme v Spreewalde alebo u iných lokálnych farmárov a chovateľov. Dali by ste si krokety z údenej ryby s pikantnými šľahanými ikrami? Či pórový tarte fine so smrčkami, s lieskocvami, jogurtom s hnedým maslom a kečupom z pečených hřibov? Palacinky so slivkami, s nechťikovou zmrzlinou a olejom zjadier zo slivkových kôstok? Nie? Nezabúdajte, že ste v apatieke.

### Ikony berlínskej kaviarenskej scény

Popri progresívnych konceptoch v jedle, víne či cocktailoch funguje Berlín aj ako mekka výberovej kávy. Okrem Londýna či Prahy asi nenájdete v Európe inšpiratívnejšie a nasledoviahodnejšie mesto ako Berlín. Udáva trendy v káve už dlhé roky a v mnohých smeroch je neprekonateľné dodnes. Jedným z nich je aj koncept kaviarní s vlastnou pražiarňou jednodruhovej kávy, ktoré vyhľadávam najčastejšie. V tomto segmente sú pre mňa asi najvýznamnejším predstaviteľom Bonanza Coffee Roasters. V Berlíne majú momentálne štyri kaviarne a jednu v Soule, čím svoje impérium rozšírili aj do Ázie. Kaviarne sa líšia veľkosťou, interiérom a atmosférou, čo ale ostáva, je dôraz na kvalitu a pôvod kávy, konzistentnosť pri príprave kávy a profesionalita služieb od obsluhy až po dizajn kaviarní. Ak by som mala odporučiť len jednu ich kaviareň, určite by to bola prevádzka s pražiarňou na Adalbertstraße, v renovovanej industriálnej hale s nádvorím, ktorá je jednou z najpôsobiljších kaviarenských priestorov, v akej som kedy bola. Vzdušnosť a svetlosť industriálu a minimalistické dizajnové zariadenie zo svetlého dreva tu harmonicky dopĺňa vyrastená



Bonanza Coffee Roasters

exotická zeleň. Hneď po vstupe vašu pozornosť upútajú tri voľne stojace baristické pulty, ktoré vás nenechajú na pochybách, že príprava kávy a individuálny prístup k hosťovi je tu na prvom mieste. Hlboký dojem z tejto kaviarne vo vás ostane dlho.

Podobnými legendami sú aj ďalšie dve berlínske pražiarnie The Barn Coffee Roasters a Five Elephant. Stačí si vybrať niektorú z ich kaviarní a prístup k dobrej káve budete mať zaručený nielen v Berlíne, ale v prípade Barnu aj na Malorke, v Dubaji či Soule. Výhodou kaviarní s vlastnou pražiarňou je aj to, že sa s ich kávou môžete stretnúť kdekoľvek, kam ju distribuujú. Kávu od Barnu či Five Elephant dnes už nájdete aj na Slovensku a kúpiť si ju a pripravovať môžete aj doma. Každým dúškom takejto kávy ste vlastne tak trochu v Berlíne. A mimochodom, ak by to bolo pre niekoho dôležité, okrem kávy sa do Five Elephant chodí aj na najlepší newyorský cheesecake v Berlíne.

Na pekárenské raňajky s výberovou kávou sa potom vyberte do Albatross Bakery v Kreuzbergu. Pekáreň je maličká, sedieť sa dá len na pár miestach na lavičke na ulici, ale luxusné pečivo v sladkej i slanej verzii, ako aj kávu si môžete zobrať so sebou trebárs do parku alebo domov každý deň. Personál i ponuka je medzinárodná a koncept vysoko udržateľný. Môžete tu odovzdať recyklovateľné obaly, alebo si zobrať použitú kávu ako hnojivo pre rastliny. Albatross je ako celý Kreuzberg. Komunitný, nezávislý a zapamätateľný. Ak si ale potrpíte na pohodlné raňajky za stolom, s príborom a kávou v šálke, najlepšie sme zažili asi v kaviarni Annelies, rovnako v Kreuzbergu, s inšpiratívnym priestorom, ľuďmi i ponukou. Ich „signature dish“, chlieb s praženicou a strúhaným údeným žltkom, sme nemohli vynechať. Tak, ako je na pohľad jednoduchý, je chuťovo rafinovaný. Stačí jedno takéto vizuálne efektne jedlo a ľudia sa k vám pohnú cez pol zemegule. Ako sa vraví, takto sa to robí!

“ Kávu od Barnu či Five Elephant dnes už nájdete aj na Slovensku a kúpiť si ju a pripravovať môžete aj doma.

### Mesto z nadhľadu a výšky

Kým v berlínskych reštauráciách, kaviarňach a baroch nebudete mať núdzu o dostatočne „instagramovateľné“ objekty a priestory, exteriéromi mestom nijako neohúri. V Berlíne si veľa romantických fotiek s ľúbivými zákutiami či impozantnými pamiatkami neurobíte. Okrem obligátnej Brandenburskej brány, ktorej okolie sa po nedávnom dobudovaní stanice metra na bulvári Unter den Linden výrazne zmenilo k lepšiemu, či Stĺpa víťazstva so sochou zlatého anjela, notoricky známeho z Wendersovho filmu *Nebo nad Berlínom*, si človek ťažko vybaví aj niečo iné. Aj v tomto prípade však platí, že niekedy je lepšie sa nad veci pozrieť a pozrieť sa na ne z nadhľadu. A to doslova. Zaujímavé vyhladky nesklamú nikdy a dovoľia vám mesto vidieť z trochu inej perspektívy, pri ktorej prestanete vidieť jednotlivosti a začnete vnímať mesto ako živý organizmus.





Albatross Bakery



Televízna veža



Kupola Bundestagu

Po vyhládke z už spomínaného Stĺpa víťazstva, z ktorej uvidíte celé zelené pľúca Berlína – Tiergarten, odporúčam aj večernú prehliadku berlínskej televíznej veže Fernsehturm. Štvrtá najvyššia samostatne stojaca stavba v Európe je súčasťou asociácie najvyšších veží a mrakodrapov World Federation of Great Towers a ponúka pohľad na Alexanderplatz. Na toto najväčšie námestie bývalého východného Berlína sa tiež lepšie pozerá z výšky a ideálne večer, keď objekty socialistickej výstavby zahali milosrdná tma a do ďaleka sa rozžiarila lichotivé svetlá nočnej metropoly. Nad vyhládkou sa nachádza aj otáčavá reštaurácia, z ktorej si počas hodinovej návštevy pozriete mesto dookola až dvakrát.

Ak by však bola veža pre niekoho až príliš retro, mám ešte jeden tip. Výstup do kupoly Bundestagu. Po vypálení sídla Ríšskeho snemu v roku 1933 došlo k jeho zrekonštruovaniu až po zjednotení Nemecka v roku 1999, odkedy v ňom opäť zasadá nemecký parlament. Rekonštrukcie sa ujalo prestížne architektonické štúdio Normana Foster, ktoré vyriešilo chýbajúce zastrešenie hlavnej zasadacej siene návrhom priehľadnej sklenenej kupoly, do ktorej sa dá pešo vyjsť až na vrchol. Občania tak symbolicky dozerajú na parlament a zastupiteľstvo má stále na zreteli, kto na ich prácu dohliada. Bundestag sa stal symbolom demokracie a otvorenej spoločnosti moderného Nemecka a zároveň aj svetovou architektonickou dominantou s výrazným mestotvorným potenciálom. Vstupom do ku-

” Fernsehturm je štvrtá najvyššia samostatne stojaca stavba v Európe a je súčasťou asociácie najvyšších veží a mrakodrapov World Federation of Great Towers.

poly Bundestagu získajú návštevníci prístup na otvorenú strešnú terasu s panoramatickým výhľadom na mesto, prezrú si zblízka spojenie modernej i historickej architektúry v praxi, chod významnej štátnej inštitúcie i stálu výstavu, venovanú histórii snemu a udalostiam vedúcim k zjednoteniu novodobého Nemecka. Žiarivý príklad toho, ako by v súčasnosti mala fungovať moderná architektúra.

### Pod povrchom

V Berlíne sa dajú nájsť skutočné poklady. Len naň asi potrebujete byť aj vnútorne nastavení. Napriek tomu, že vás Berlín možno nechytí za srdce hneď na prvý raz, bude vás provokovať prísť znovu. Opakovane zisťovať, čo je pod jeho hrubou šupkou, a objavovať aj hlbšie vrstvy a krásy, ktoré na prvý pohľad nevidno. Mnohé berlínske pamätihodnosti vzbudzujú skôr nepríjemné ako povznášajúce pocity. Sú svedkami hrôz a utrpenia z minulosti, ktoré nie každý dokáže stráviť. Bohužiaľ, ani dnes nie je v Berlíne všetko slnkom zaliate a vyhládky sú ponuré. Európa má lepšie časy za sebou a dôsledky kríz naplno ešte len pocítíme. No kto chce, stále tu nájde mesto hrdé a obdivuhodné, ktoré zaujme aj v nečase a nepohode. Len netreba zostávať na povrchu a chcieť vidieť viac než len turistické minimum. Trochu sa potrápiť, hľadať. Apropos, viete, čo robia gurmáni v Berlíne, keď prší? Prechádzajú sa po šiestom poschodí vychýreného obchodného domu Kaufhaus des Westens. V oddelení lahôdok.

Rosa Canina







A TOMÁŠ KUBUŠ F TOMÁŠ KUBUŠ

## Káhira

Egypt láka predovšetkým na svoje pláže na brehu Červeného mora, no ak dáte šancu Káhire, dostanete za odmenu jedno z najfantastickejších miest sveta. Káhira vyrástla na brehu životodarného Nílu, na prahu večných pyramíd a mieša v sebe staré bazárové štvrte obsypané mešitami, medresami či vznešenými domami s nezabudnuteľným jedlom. Vydajte sa do gastronomicky bohatej Káhiry a spoznajte mesto, ktoré dlho prezývali „matka miest“.

### Mesto nasiaknuté Orientom

Egyptská Káhira má v sebe tisícročnú históriu, no v porovnaní s pyramídami, ktoré vyrástli v neďalekej Gíze, je to stále akosi primladé miesto. Najlákavejším miestom tejto metropoly je dnes stará islamská štvrť rozlievajúca sa uličkami ako rozvodnená rieka. Stredoveká Káhira obsadila bazárový svet Chán el-Chalíli s tisíckami malých obchodíkov, nad ktorými vyrástli minarety mešít a kde pod stáročnými fasádami medries posedávajú ľudia a debatujú. Vyberte sa do mešity Al Azhar, ktorá patrí k najdôležitejším v severnej Afrike, alebo dajte prednosť mešite Ibn Tulun so špirálovitým minaretom, odkiaľ si môžete užiť panorámu mesta. Zatúlajte sa do bazárových uličiek a nechajte sa nimi viesť, bez mapy, bez mobilu, len tak. Nemáte sa kde stratiť. Zažijete chaos, zjednanie, tony orientálneho tovaru a malé kaviarničky, kde čas nikdy neplynul tak ako priamo pred nimi. Káhira sa dostane do žíl veľmi rýchlo. Je to mozaika svetov. V jedno ráno môžete byť na Citadele v tieni krásnej Alabastrovej, kde sa vám pod nohami rozlieva obrovitánske mesto. Na obed sa túlate modernou štvrťou Zamalek s luxusnými reštauráciami a hotelmi alebo

hľadáte kostolíky v kresťanskej, koptskej štvrti a podvečer sedíte v kaviarničke El Fishawi na mäťovom čaji a pred očami sa vám mihotajú orientálne obrázky. Káhira má dušu a je to tu cítiť. Ochutnajte ju a budete sa sem chcieť pravidelne vracat’.

### Tisíc rokov tradície

Ak hľadáte v Káhire tie najlepšie a najtradičnejšie raňajky, dajte si *foul*, „obyčajnú“ bôbovú kašu, ktorá však bude chutiť božsky. Káhira presne vie, ako na to, a nasmeruje vás do starého mesta za okázalú bránu Bab Zuweila, neďaleko mešity Al-Mujjád. Vojdite za kamennú bránu s dvomi vežami a odrazu ste uprostred ľudskej vravy, vozíkov naplnených tovarom a v obklopení histórie. Foul v tejto štvrti pripravujú už od II. storočia. Tisíc rokov! Nič tradičnejšie tu jednoducho nenájdete. Kráčajte ulicou a na rohu malej bazárovej uličky si všimnete podnik s niekoľkými stolmi vytiahnutými do ulice. Funguje iba ráno, pretože sa sem na raňajkový foul zbiehajú ľudia z celého okolia. Ide o mimoriadne jednoduché jedlo. Volajú ho aj *foul medames*, *foul masri* (egyptský), alebo dokonca *foul hammam*,

pretože sa tradične na jeho zohrievanie používalo vyhrievanie zarabských kúpeľov. Egyptskí majstri vezmú bôb, dlho ho dusia, až sa začne meniť na kašu, a potom sa dochutí mletou rascou, cesnakom, čili, citrónovou šťavou, bylinkami, a je to. Keď sa servíruje, dostanete na neho ešte olivový olej a pri zaujímavejších verziách aj sezamovú pastu tahini. Ak by ste dostali samotný *foul* s tým, že si ho máte sami dochutiť, nikdy ho nedokážete spraviť tak dobre ako ľudia z ulice, ktorí sa mu venujú roky či desaťtisky rokov. Dokonalý *foul* je alchymia a stará Káhira má v tomto zlaté ručičky. Do ruky vezmite chlebové placky zvané *atš*, čo sa dá preložiť ako „život“, a naberajte si všetko do nich. Bude vás to baviť a najmä nezabudnete na tú chuť a priestor, kde raňajkuje. Všade naokolo vás je islamská Káhira.

### Najstaršia kaviareň Káhiry

Vo zvodnom orientálnom labyrinte menom Chán el-Chalíli objavíte niekoľko pokladov. Spočiatku to budú malé mešity či iné stavby, no na ulici Al Muizz čakajú najkrajšie islamské stavby celej Káhiry. Objavte komplex sultána Qalawuna s mešitou sultána Barquqa a budete si pripadať, akoby ste sa ocitli v rozprávke *Tisíc a jednej noci*. Znie to ako kliše, no pochopíte to v momente, keď sa ocitnete pod nádhernými klenbami. Miešajú sa tu storočia tak prirodzene, ako keď ráno vyjde slnko a večer znovu zapadne. Stĺpy si ešte pamätajú Byzanciu, zlaté mozaiky ranný vek islamu a kupola má v sebe stopy Andalúzie. Všetko má svoje miesto a vytvorí kostru káhirskeho starého mesta. Kráčajte kamennými uličkami, a ak sa rozhodnete niečo si kúpiť, zjednáajte, pretože toto divadlo k tomu všetkému patrí. Ak vás hodiny objavovania islamskej Káhiry unavia, ani sa nenazdáte a skončíte v najkonickejšej kaviarni celého mesta. Kaviareň El Fishawi nie je len turistické miesto, ale pojem, ktorý sa tu skloňuje od roku 1773. Presne vtedy totiž mali túto kaviareň otvoriť a dodnes láka ľudí na kávu a čaj. El Fishawi zosobňuje všetko, čo sem do Orientu pritiahol generácie cestovateľov, dobrodruhov, egyptológov a iných ľudí, ktorí sa napokon práve tu stretli na pohárik svojej kávy. Kaviarničku si počas jej života obľúbilo množstvo ľudí, veď sa tu zastavil aj Jean-Paul Sartre a nespočítané množstvo času tu strávil aj egyptský autor Nadžib Mahfúz, ktorý si vypísal až Nobelovu cenu za literatúru v 1998 ako prvý arabský spisovateľ vôbec. Žeby mala predsa len kaviarnička v sebe unikátnu inšpiráciu? Sadnite si von priamo do uličky, a kým pristane voňavý pohárik na stôl, môžete pozorovať pouličný ruch. Egyptská káva *ahwa* má niekoľko druhov a záleží len na vás, koľko v nej chcete cukru. Ak ju chcete bez cukru, pýtajte si ju *sada*, ak len trochu cukru, potom bude vaša káva *mazbút*, a napokon sladká káva, ktorú tu mnohí milujú, sa volá *zijáda*. Skúste aj tú, nech viete, aký sladký vie Orient skutočne byť! V kaviarni El Fishawi občas stretnete hudobníkov, inokedy partie starších mužov diskutujúcich o politike, vzduch bude presýtený vôňou ovocného tabaku a občas budete musieť povedať rázne nie potulným predavačom. Aj napriek tomu tu bude stáť za to. Nechcete kávu? Nevadí! Prinesú vám pohárik čierneho čaju s čerstvou vetvičkou mäty.

### Košari a legenda menom Abou Tarek

K najznámejším jedlám Egypta a egyptských ulíc patrí *košari*, ktoré nájdete od Alexandrie až po Asuán. To najlegendárnejšie *košari* však pripravuje Abou Tarek, káhirska legenda. Malý podnik leží len o niekoľko ulíc vedľa od starého Egyptského múzea, kde roky rokúce spočívali poklady nevyčísliteľnej hodnoty. Mnohé vzácne predmety sa z Egypta vďaka archeológom stratili, ale to vzácne, čo tu zostalo, bolo pod jednou strechou tu neďaleko nilského brehu. Káhira v týchto častiach nenesie chaos islamského mesta, ale má v sebe zabudnutú noblesu začiatku 20. storočia. Všetko pôsobí úplne inak, než ste zažívali dodnes. Abou Tarek začína písať svoj príbeh v polovici 20. storočia, keď sa rozhodol na káhirskej ulici predávať *košari*. Nemohol tušiť, že o pár desaťročí neskôr bude le-



Kaviareň El Fishawi je najstaršou v meste

„ K najznámejším jedlám Egypta a egyptských ulíc patrí *košari*.



Košari v Abou Tarek

Alabastrová mešita na Citadele





gendárnym podnikom, na ktorý budú Káhirčania ukazovať prstom a odporúčať ho všetkým. Prvé košari predával iba z malého vozíka, ktorý sem ráno pritiahol a poobede s ním odchádzal domov. Až v 1989 kúpila rodina podnik, kde kedysi podávali čaj, a pretvorili ho na svoj obraz a tvoria ho dodnes. Vojdite dnu a ešte pred tým než si objednáte jedlo, vás očarí pohľad na obrovské hrnce, kde sa všetko pripravuje. Budete prevapení, ako to tu perfektne funguje. Arabský svet je známy tým, že veci nie vždy fungujú, ako by mali, no tu to šliape ako švajčiarske hodinky. Žiadne iné jedlá tu nemajú, a tak nemusíte rozmýšľať nad výberom. Čašník vám košari prinesie a priamo pred vami vám premieša jeho ingrediencie, aby ste to mali aj so zážitkom. Ide o zmes ryže, cestovín (môžu byť na spôsob špagiet alebo iných), šošovice, cícera a opekané cibulky. Pri podávaní vám to navrstvia, takže naspodku máte ryžu či cestoviny a navrchu bude všetko ostatné. Vo finále si ešte pridáte rajčinovú omáčku, pikantnú omáčku a cesnakový ocot. Na svoje si prídu pri tomto jedle aj vegetariáni.

#### Falafel alebo tamiya?

Najobľovanejším streetfoodom Káhiry, ale aj Egypta je miestny falafel, ktorý často domáci poznajú pod menom *tamiya*. Za posledné roky dobyl aj náš stredo európsky priestor a je čoraz obľúbenejší. Na káhirských uliciach ho spoznáte pomerne rýchlo, pretože vždy je pred podnikmi s falafelom zástup ľudí a prezradí ho aj obrovský hrniec s prepáleným olejom. Samozrejme, chutný falafel si môžete dať aj v podniku, kde si sadnete a prinesú vám ho na stôl, no ulica je ulica. Stačí poďísť bližšie, objednať si a ani sa nenazdáte a v ruke máte kúsok skvelého jedla. Do arabskej placky vám dajú niekoľko gulôčok falafelu, nakrájanú zeleninu, nakladané uhorky a pre chuť sa ešte pridá sezamová pasta tahini. Falafel je na ulici nenormálne lacný a jeden kus vás vyjde na 25 či 30 centov. To preto je ľudovým jedlom a mnohí ho jedia deň čo deň. Ak však hľadáte mäsovú alternatívu, skúste egyptské *hawawshi*. Chlieb, do ktorého sa vloží zmes mletého mäsa, bylín, cibulky a korenín, sa položí na rozpálenú platňu a zapečie. Hawawshi údajne v roku 1971 vymyslel mäsiar Ahmed al-Hawawsh, ktorý mal svoj stánok na souqu Al-Tawfik v starej Káhire. Odtiaľ sa toto jedlo rozšírilo do celého Egypta.

#### Káhira v európskom šate

Káhira v priestore medzi obrovským námestím Tahrír a menším, útulnejším námestím Talaat Harb je ako z iného sveta. Spája vsebe krásne budovy potiahnuté európskym štýlom. Pamätá si dobu z konca 19. storočia a začiatku 20. storočia, keď sa Egypt zmiel vo víre zmien, a to všetko sa odrazilo na architektúre aj živote. Medzi islamskou, tradičnou Káhirou a týmito miestami je len polhodina chôdze, no tá je dokonalou cestou v čase, pretože neviditeľná čiara oddelí niekoľko storočí. Tu pod modernými fasádami sa stretávali intelektuáli krajiny a snívajú o tom, že by Egypt mohol byť platným hráčom svetovej politiky. Presne tu, pár krokov od námestia Talaat Harb, nájdete kaviarničku Café Riche, ktorej korene siahajú do roku 1908. Medzi jej stenami sa odohrávali dejiny Káhiry. Tu mal stretnúť kráľ Farúk svoju druhú ženu, v roku 1919 tu plánovali revolúciu a miesto si zamiloval aj neskorší prezident Džamál Abdal Násir, ktorý tu pri pohári kávy snívaj o zvrhnutí monarchie. Posadte sa, pokochajte sa starými fotkami a objednajte si *molokhiu*, tradičné jedlo, ktoré je absolútne typické pre Egypt. Molokhia predstavuje jutovník a pri jej príprave sa vezmú listy jutovníka, nakrájajú sa, rozmixujú, zmiešajú sa s cesnakom, koriandrom a v závere dostanete tanier plný prenikavo zelenej „polievky“. Hodí sa k mäsu, k ryži a je to egyptský fenomén, ktorý si práve tu v Café Riche vychutnáte najviac.



Abou Tarek sa stal legendou mesta.



Dokonalé egyptské raňajky, to je foul v starej islamskej Káhire.



Café Riche je kultové miesto.

” Ak hľadáte v Káhire tie najlepšie a najtradičnejšie raňajky, dajte si *foul*, „obyčajnú“ bôbovú kašu.

# POZERAJ NA SVET POZITÍVNE!



Facebook UnicumSlovakia Instagram Unicumofficial  
| Distributor: [www.italmarket.sk](http://www.italmarket.sk)

ZWACK  
**UNICUM**  
ZWACK KVALITU, VYCHUTNÁVAJ ZODPOVEDNE



A SLAVOMÍRA RAŠKOVIČ

## Výlet na východ

Ak budete mať nabudúce chuť na dovolenku či víkendový výlet v nie úplne typickej turistickej destinácii, skúste sa vydať na východ našej krajiny. Je tu skutočne veľmi veľa miest, ktoré môžete navštíviť za pomerne krátky čas, a pritom zažiť veľa cestovateľských či gastronomických zážitkov. Zozbierali sme pre vás niekoľko zaujímavých tipov mimo najväčších miest, ktoré sa na východnom Slovensku rozhodne oplatí navštíviť.

### Tokajská vinohradnícka oblasť

Tokaj je jednou z najstarších vinohradníckych oblastí na svete, známou po celom svete najmä svojimi ikonickými a úžasnými prírodne sladkými vínami, ktoré vznikajú vďaka ušľachtilej plesni *botrytis cinerea*. Môžete tu objavovať nádherné vinohrady, romantické tufové pivničky a spoznať úžasných vinárov s väčšou či menšou produkciou. Dá sa tu aj ubytovať, napríklad vo vinárstvach Ostrožovič, Macík alebo v usadlosti Chateau Grand Bari. Vinári vás radi prevedú svojou pivnicou, kde sa dozviete aj detaily o histórii a výrobe klasických tokajských vín, no tiež moderného štýlu tokajských vín, ktoré sú rovnako vynikajúce. Určite sa oplatí navštíviť aj menších vinárov, napríklad Matúša Vdovjaka alebo Mariána Takáča z Vinárstva u Koňa, ktorí sa od klasiky radi odkláňajú a robia nádherné naturálne tokajské vína.

### The C CAFÉ, Trebišov

Krásna, útulná a štýlová kaviareň, kde je nielen vlastná pekárska a cukrárenská výroba, ale aj úžasná obsluha. Môžete sa tu usadiť do kresielok na poschodí, počúvať príjemnú hudbu a pracovať na svojom notebooku, alebo si vychutnávať domáce koláčiky a pozorovať cukrárov a pekárov pri ich hypnotizujúcej práci. Maškrty vyrábajú v dizajnovom oddelenej časti, do ktorej možno trochu nakúkať. Ak nemáte čas posedieť si a ponáhľate sa ďalej na cesty, môžete si v kiosku na prizemní kúpiť skvelú kávu so sebou či balíček čerstvo upraženej kávy. V oboch prípadoch vás obslužia veľmi milí a ochotní baristi, a ak môžete, nechajte si koláčiky nabaliť aj so sebou.

### Penzión Vážka, Strážske

Nedáľko priemyselnej oblasti v Strážskom, priamo na pobreží Laborca, sa nachádza štýlový rodinný penzión. Vlastnia a spravujú ho manželia, ktorí túto prácu absolútne milujú. Domáca pani má záľubu v umení a dizajne a je to cítiť. Každá izba v budove, ktorá bývala kedysi školou v prírode, má trochu iný štýl. Tešiť sa možno aj na vynikajúce raňajky plné domácich a remeselných produktov. Nebuďte prekvapení, keď sa ráno majitelia zastavia na kus reči – majú radi, keď majú so svojimi hosťami osobný vzťah. Toto miesto sa určite oplatí navštíviť aj v lete, nádherná záhrada ponúka niekoľko oddychových altánkov alebo sa dá posedieť priamo na rieke Laborec.

### Pionjer café, Humenné

Veľmi príjemná, priestraná a štýlová kaviareň sa nachádza v býva-



Vinárstvo Fundus Regius, Priekopa

lom pionierskom dome. Dnes je skvelým miestom pre stretnutia a poseďenia Humenčanov, ale aj návštevníkov tohto mesta. Dostanete sa sem totiž veľmi ľahko a ani parkovanie tu nie je problémom. Kaviareň s nápaditým a dizajnovým interiérom ponúka širokú škálu raňajok, poobede a večer si tu možno dať skvelé koláče, tortičky a počas celého dňa výbornú kávu, remeselné nealko aj alko nápoje. Personál je tu veľmi milý a oplatí sa sem prísť najmä na raňajky – benediktínske vajcia a najmä holandská omáčka na nich by schovala do vrečka nejednu vychýrenú raňajkáreň v hlavnom meste.

### Vinárstvo Fundus Regius, Priekopa

Nedáľko Sobraniec, iba 20 kilometrov od ukrajinských hraníc, sa nachádza malá obec Priekopa a v nej nádherná Jacikova vinica. Ide o vinohrad rodiny Regendovcov, ktorá stojí za vinárstvom Fundus Regius. V latinčine to znamená „kráľovský pozemok“ a skutočne, vinica má nádherný, priam kráľovský terroir na kopčeku, z ktorého vidno na Tokaj aj na Zemplínsku šíravu. Aj vďaka nej raz za čas napadne bobule ušľachtíla plesň. Ale pozor, ak chcete ich vína Fundus Regius ochutnať, ozvite sa a dohodnite si degustáciu vopred. Regendovci totiž veľkú časť svojho času trávia v Bratislave. Pán Regenda, ktorý vinárstvo založil, až keď mal asi šesťdesiat rokov, sa v sedemnástich rokoch presťahoval do Bratislavy, kde študoval matematiku a rozhodol sa zostať. Vinárstvo potom prebrali jeho dcéry a vnuk, ktorý po starom otcovi zdedil vášeň k matematike – aj preto sa na etiketách fliaš nachádzajú rôzne matematické symboly. A pokiaľ ide o vína, tie sú neskutočné. Ocenila ich aj Jancis Robinson, celosvetovo uznávaná vína kritička, autorka a novinárka.

### Krava & Co., Vranov nad Topľou

Rodinná firma, ktorá začala chovať kravy s motiváciou zabezpečiť svojim deťom, sebe a aj ďalším ľuďom, ktorým záleží na tom, čo jedia, naozaj zdravé hovädzie a teľacie mäso. V roku 2013 si chceli doniesť dvadsať kráv plemena Limousine z Francúzska do Vranova nad Topľou a starať sa o ne. No vrátili sa so stádom s počtom päťsto kráv, ktoré sa pasú na voľnom priestranstve s rozlohou 3000 hektárov. Na lúkach, kde majitelia vysádzajú pšenicu, kukuricu či hrach, vraj často vidno kravičky poliňovať – práve ležiaca krava je vraj znakom jej spokojnosti a pohody. Mäso pri spracovaní prechádza suchým či mokrym zrením, aby bolo čo najjemnejšie. Všetko sa vyrába eticky s maximálnou úctou k zvieratám a prírode.



Tokaj

” V Tokaji sa oplatí navštíviť aj menších vinárov, ktorí sa od klasiky radi odkláňajú a robia nádherné naturálne tokajské vína.



Pionjer café, Humenné



Penzión Vážka, Strážske





## Minaro – neobyčajný hotel uprostred Tokaja

Ak sa rozhodnete navštíviť maďarskú časť tokajského regiónu, nenechajte si ujsť nevšedný päťhviezdičkový hotel s názvom Minaro. Nachádza sa priamo medzi vinicami jednej z najslávnejších vinohradníckych oblastí strednej Európy, ktorá je súčasťou svetového dedičstva UNESCO.

**H**otel, ktorý je súčasťou Accor Hotels MGallery Collection, bol postavený na mieste bývalej bane na andezit. Jeho exteriér zaujme minimalistickým dizajnom, ktorý bol inšpirovaný práve strohým baníckym prostredím. Vnútri tohto luxusného butikového hotela je to však už úplne iný príbeh. V impozantnom interiéri ožívajú poklady prírody a luxusné prvky sveta Mayov. Názov hotela Minaro je odvodený od španielskeho slova „oro“, ktoré má odka-zovať na tokajské „tekuté zlato“ a tiež na jeho polohu na mieste bývalej bane – „mina“. Vzhľadovo kombinuje zlato s témou eldoráda, navodzujúc juhoamerickú atmosféru. Hotel má kapacitu 100 izieb a nádherné výhla-dy na vinice.

Múzeum vína v dedinke Tokaj a ochutnávky vín množstva malých aj väčších producentov slávneho tokajského sú na dosah, a ak budete z degustovania unavení, môžete si oddýchnuť v hotelovom spa. Wellness služby hotela zahŕňajú vyhrievaný krytý bazén, vonkajší zážitkový bazén a vonkajšiu vírivku, ktorú je možné využívať po celý rok. V relaxačných priestoroch okrem solnej komory, sauny a parnej kabíny pomáhajú na-čerpať sily profesionálne masáže a kúpeľné procedúry.

Dôležitou súčasťou zážitku z tokajského regiónu je, samozrejme, gastronómia. A tou sa v hoteli Minaro môžu naozaj pochváliť. Tunajšia reštaurácia Tortuga vás zavedie do sveta tokajských chutí a moderných kulinárskych špecialít. Sofistikované prostredie reštaurácie a nevšedné chute nielen tokajských, ale napríklad aj stredoamerických jedál vám za-ručia nezabudnuteľný gastronomický zážitok.



Hotel sa nachádza približne hodinu cesty autom z Košíc a asi štyri a pol hodiny z Bratislavy. Pohodlne sa sem dostanete aj vlakom z Buda-pešti.



### DOZREL ČAS

Jemnú a zároveň plnú chuť získala Bošácka Slivovica 52% zrením v zapečatených nádobách. Výnimočná kvalita sliviek, výrobný postup zachovaný generáciami majstrov páleníciarov a

### 6 ROKOV ZRENIA

dodali destilátu nezameniteľný charakter.

6  
YEARS  
OLD

DOUBLE DISTILLED  
PLUM SPIRIT

OLD HEROLD

DISTILLERY SINCE 1886

Edícia 6 - ročnej Bošáckej slivovice je vydaná v limitovanom počte fliaš označených jedinečným poradovým číslom.



# Kvalitný čas

po  
rakúsky



Rakúsko  
austria.info