



DECEMBER 2016

CENA 49 Kč/2.62 €



8 588765 432103

F.o.o.d.



FINGER FOOD • MAKRONKY JINAK • O KUCHYNI SE VYPLATÍ PŘEMÝŠLET
DEZERTY A SLADKÁ TEČKA V ICH PODOBE





NESPRESSO

Editorial

Přiznám se bez mučení. Před několika dny jsem si povzdechla před svými dětmi, že přemýšlím, o čem napsat editorial. Je toho tolik a informace přicházejí tak rychle, že je občas těžké rozhodnout se, jak a o čem psát... Editoriály, které popisují obsah čísla z následující stránky, mi přijdou tak nějak na houby, a vyjádřit se k nějaké problematice na tak malém prostoru, který editorial nabízí, nebývá zrovna nejsnazší. Ale děti se mi vysmály.

Vrátily se právě z Jihoafrické republiky (kde teď víceméně bydlím a kde byly za mnou a manželem pár týdnů na návštěvě) a podivily se, jak je možné, že hledám téma? „Proboha, mami, proč nenapíšeš o té skvělé a jedinečné majonéze, kterou tam prodávají? Nebo o těch steacích? O super kuchařích v místních restauracích? A o tom, že služby v pohostinství jsou tam na takové úrovni, že se nám o tom tady ani nezdá a přitom si myslíme, že jsou tam v té Africe „sto let za opicema“! Jakže nemáš o čem psát?!“ Mají pravdu, ale o tom více v čísle...

Krásné podzimní dny a hodně spokojených bříšek přeje za celou redakci

Kateřina Sobotková





Obsah

- 3 • Meloun: Ovoce nebo zelenina
- 5 • Finger food: Chuťovky do ruky
- 7 • O kuchyni se vyplatí přemýšlet!
- 9 • Dezerty
- 11 • Umění v šálku kávy
- 13 • Tady&Teď: Whisky
- 15 • Makronky jinak

MELOUN OVOCE NEBO ZELENINA

Ač je meloun sladký a automaticky nám evokuje ovoce, jedná se o zeleninu z čeledi tykvovitých. Meloun patří neodmyslitelně k létu, a to hlavně díky vysokému obsahu vody, která zaručeně osvěží i v tom nejparnějších dni.

První zmínka o melounu se objevila před více jak 5000 lety v Egyptě, v hieroglyfech. Název pro meloun pochází ale z řečtiny, kde znamená velké jablko. První melouny se údajně urodily v poušti Kalahari. Do Evropy se pak dostaly na obchodních lodích a ve 13. století je Maurové rozšířili po celé Evropě. I když meloun pochází z Afriky a jihozápadní Asie, pěstovat se dá i v našich podmínkách. Nejlépe se mu bude dařit ve skleníku nebo na slunném a teplém místě v dobře propustné půdě, která je bohatá na humus.

„Český trh má dvě hlavní sezony melounů. Od května do září je sezona španělská, kdy jsou melouny levné (hlavně vodní meloun) a díky rychlému dovozu jsou plody sklizeny těsně před dozráním. Španělsko je v Evropě největším producentem melounů, ale i Itálie, Řecko nebo Francie jsou velcí pěstitelé,“ vysvětluje Marek Řondík ze společnosti Titbit. „Zbytek roku se dovážejí melouny z Jižní Ameriky. Melouny se v tomto případě sklízí před dozráním a dozrávají až během několikátýdenní cesty přes Atlantik. I přes takto dlouhý transport můžou být chuťově perfektní. Výjimkou je vodní meloun, který je díky dopravě odost dražší a riziko vady dužiny je mnohem vyšší než během evropské sezony,“ doplňuje Řondík.

„Český trh má dvě hlavní sezony melounů. Od května do září je sezona španělská, kdy jsou melouny levné (hlavně vodní meloun) a díky rychlému dovozu jsou plody sklizeny těsně před dozráním. Španělsko je v Evropě největším producentem

melounů, ale i Itálie, Řecko nebo Francie jsou velcí pěstitelé,“ vysvětluje Marek Řondík ze společnosti Titbit. „Zbytek roku se dovážejí melouny z Jižní Ameriky. Melouny se v tomto případě sklízí před dozráním a dozrávají až během několikátýdenní cesty přes Atlantik. I přes takto dlouhý transport můžou být chuťově perfektní. Výjimkou je vodní meloun, který je díky dopravě odost dražší a riziko vady dužiny je mnohem vyšší než během evropské sezony,“ doplňuje Řondík.

Melounů je bezpočet druhů, které se dělí na vodní a cukrové. Dnes se zaměříme na odrůdu cukrových melounů a melouny vodní si popíšeme jindy.

Cantaloupe

Je druhem cukrového melounu, který pochází z Indie, avšak své jméno dostal po italské vesničce Cantalupo. Někdy je označován za ananasový meloun pro svou chuť připomínající ananas. Jeho kůra má zelený nádech a výraznou síťovou kresbu, která se liší podle oblasti, kde byl vypěstován. Dužina má oranžovou barvu a konzistencí připomíná mango. Tento druh melounu je obzvláště bohatý na vitamin C a B a provitamin A a iné.

Galia

Patří mezi cukrové melouny a vznikl křížením melounu Cantaloupe a žlutého melounu. Barva slupky je sytě žlutá s výraznou síťovinou. Barva dužiny přechází od zelené na okrajích až po bílou uprostřed. Chuťově je velice výrazný a ve středomořské

kuchyni se často podává v kombinaci se sušenou šunkou či uzeným lososem.

Charentais

Tento meloun je příbuzný odrůdě Cantaloupe. Vyznačuje se šedou kůrou, s výrazně zelenými rýhami. Zráním dostává barva slupky spíše žlutý nádech. Dužina je sytě oranžová a chuť připomíná papáju a ananas. Francouzský název napovídá o jeho oblíbenosti hlavně ve Francii. Tato odrůda je obecně považovaná za velice kvalitní a většinou je Charentais chutnější než Cantaloupe.

Honeydew

U nás prodáván pod jménem žlutý meloun byl vyšlechtěn ve Francii a Alžírsku. Jeho slupka je žlutá a barva dužiny má stejný odstín jako Galia. Chuť je jemná a svěží. V kuchyni se kombinuje například s parmskou šunkou, nebo se z něj dělá studená polévka s bílým vínem.

Piel De Sapo

Odrůda melounu, který specifikuje španělský název přeložitelný jako kůže ropuchy. Velikostí a tvarem se blíží melounu žlutému, ale slupka je kožovitá, zelené barvy s nepravidelnými fleky různých odstínů zelené. Barva i chuť dužiny jsou podobné odrůdám Galia a Honeydew.

Pozitivní vliv na zdraví

Meloun obsahuje až 93 % vody a je bohatý na vitaminy, zejména A, B6 a C, minerály a beta-karoteny. Vitamin A je prospěšný zejména pro oči, vitamin B6 má dobrý vliv na nervový systém a psychickou odolnost a vitamin C je znám především jako pomocník pro zvýšení obranyschopnosti. Antioxidanty chrání tělo před volnými radikály a obsažená kyselina listová je nepostradatelná pro krvetvorbu, zdravé nehty, vlasy a kůži a má příznivý

vliv na vývoj plodu ve všech stádiích těhotenství. Z prvků, které v melounech najdeme, je to např. draslík, mangan, železo, hořčík, zinek a jód. Díky vysokému obsahu vody melouny skvěle hydratují a navíc vyrovnávají poměr solí a cukrů v těle.

Meloun v kuchyni

Meloun můžeme směle použít jak do salátů, tak i dezertů. Odrůdy cukrového melounu se úspěšně kombinují se sušenými šunkami, jako je například prosciutto, nebo také s uzeným lososem. Čerstvý meloun chutná nejlépe vychlazený a nakrájený na kostičky. Takto může zastoupit jak dezert, tak zdravou svačinu. Dobře se z něj dělá pyré nebo dokonce osvěžující studená polévka. Melounové pecky jsou často opomíjené, což je škoda, protože jsou bohaté na vícesytné mastné kyseliny, které snižují cholesterol, ale také na vlákninu a minerály, hlavně pak železo a měď. Konzumovat se dají v syrové formě, avšak mnohem chutněji a zajímavěji budou opražené v troubě s olivovým olejem nebo rozmixované v ovocném smoothie.

Nákup a skladování

Pro cukrové melouny je charakteristické výrazné aroma, což je hlavní indikátor zralosti. Další možnost jak zjistit zralost melounu je po hmatu, správně zralý meloun je pružný. Specifikum žlutých melounů jsou tzv. sugar spots, malé černé tečky, které se na slupce vytvoří při ideální zralosti plodu," popisuje Marek Řondík ze společnosti Titbit. „Pokud chcete, aby se chuť a vůně plně rozvinuly, pak skladujte celý meloun při pokojové teplotě. Jakmile jej však rozkrojíte, je třeba jej skladovat v lednici, kde vydrží v dobré kvalitě 2–3 dny," uzavírá Marek Řondík.



Finger food

UZENÝ LOSOS S PEČENOU PAPRIKOU A DIVOKÝM KAVIÁREM

INGREDIENCE

norský uzený losos
farebná paprika (červená, zelená, žltá)
kaviár z divého lososa
bylinky (bazalka, petrželka)
na ozdobu různé bylinky, výhonky...

POSTUP

Papriky dáme na plech a necháme je péct v troube až dokud nezměknu. Po vychladnutí je oloupeme a nakrájíme na malé kostičky smíchame s nasekanými bylinkami dochutíme solí a olivovým olejem. Z plátku lososa si uděláme roličku, ktorou naplníme paprikou a ozdobíme kaviárem a bylinkami.

UZENÝ PSTRUH NA ČERNÉM CHLEBU

INGREDIENCE

nuzený pstruh
čierny chlieb
maslo
bylinky na ozdobu
ríbezle na ozdobu
salátový listek

POSTUP

Maslo necháme v teple povolit a vyšleháme do pěny. Z černého chleba vykrojíme kolečko, na ktoré nastříkáme malé množství pěny, položíme kousek listu uzeného pstruha. Rybu dozdobíme kúčkou pěny, bylinkami a rybízem.



latte 4⁵⁰ affogato 6⁻
hot chocolate 4²⁵

Raspberry
Matcha Green Tea
Sour Cherry Goat Cheese
Salted Chocolate
ask about our vegan flavours



O KUCHYNI SE VYPLATÍ PRĚMÝŠLET!

Základem fungující profesionální kuchyně je dobrý projekt a praktické varné technologie. Jak a podle čeho je vybírat? Co nabízí trh a jaké jsou trendy?

Jedním z předpokladů bezproblémového kuchyňského provozu je zapojení kuchaře už do fáze projektování a do výběru varných zařízení. On totiž bude tou hlavní osobou, která bude přístroje a pracovní plochy využívat.

Při vytváření projektu je také důležité brát v úvahu kapacitu a zaměření kuchyně. O jaký typ provozu se jedná, jaká bude skladba a druh pokrmů, zatíženost provozu. To jsou otázky, které by si každý provozovatel měl dopředu ujasnit, a na které by si měl odpovědět. Teprve na základě výsledků této analýzy by měl začít vybírat jednotlivé varné technologie u dodavatelů. Dopředu by mělo být jasné, co bude kuchyně nabízet, zda se jedná o provoz à la carte, rychlé občerstvení nebo o provoz typu závodní stravování, kolik lidí bude v kuchyni pracovat apod. Teprve od těchto informací se odvíjí stavební připravenost – technické přírůdky, voda, elektřina, plyn, odpady nebo zajištění vzduchotechniky.

Důležité je také myslet dopředu na to, aby nedocházelo ke křížení cest mezi přípravou, varnou, výdejem a mytím. Je nutné z hlediska hygieny, ale složitější logisticky a stavebně. Je nutné navrhnout kuchyň tak, aby byl výrobní proces plynulý a plně funkční. Proto se vyplatí obrátit se už v začátcích, při přípravě projektu na odborníky.

Centrum profesionální kuchyně tvoří varné bloky. Jsou to jednotlivá varná zařízení, mezi která patří sporáky, fritézy, smažicí desky, kotle, pracovní plochy, vodní lázně, vyhřívané stoly, sestavené do jedné linky. Uspořádání může být jednoduché lineární,

oblíbené je také tzv. ostrovní uspořádání, uprostřed varny, obslužné z obou stran a umístěné pod centrálním odsáváním. Je důležité vědět, podle jakých parametrů jednotlivé technologie vybírat. Vždy je nutné zohlednit – typ provozu, o jaký se jedná, skladbu a druh připravovaných jídel, kapacitu a plánovanou vytíženost/zatíženost provozu.

Často se stává, že již ve fázi projektování dojde k podcenění budoucí kapacity či naopak jejímu nadhodnocení. V praxi to pak znamená, že buď některá zařízení chybí, nejsou vhodná a tempu provozu nestačí, na druhé straně pak mnoho provozovatelů investuje do drahých technologií, aniž by následně kuchaři jejich potenciál využili.

Dobrou metodou pro stanovení skladby a počtu varných zařízení je výpočtová metoda „virtuální vaření“. Pomocí této metody se podle jídelního lístku, předaného projektantům provozovatelem, uvaří pokrmy (zadané jsou – velikosti porcí, druhy jídel, doba tepelné úpravy, informace o směně, výdeji jídel apod.) a výsledkem je optimální skladba varných zařízení, která přesně zajistí tepelnou úpravu pokrmů v daném čase avdaném množství. Tato metoda pomáhá uspořít na nákladech za stavbu i na běžných provozních nákladech. Výstupem z metody virtuálního vaření je také graf využití jednotlivých strojů za pracovní směnu, den, týden, měsíc nebo rok. Také je možné spočítat průběh spotřeby energií za pracovní směnu a největší okamžitý příkon za celou kuchyň, spotřebu energie za dané období nebo počet použitých gastronomií.

Dezerty

SMOTANOVO OVOCNÝ POHÁR

INGREDIENCE

- 1 ks smotana ke šlehání
- 2 ks kusy zakysaná pochoutková smetana
- 1 ks vanilkový cukr
- 2 polévkové lžice moučkového cukru
- 1 ks čokoláda
- 500 gramů jahod
- trochu piškoty

POSTUP

Zakysanou smetanu můžeme nahradit jemným tvarohem nebo mascarpone, čokoládu kakaem.

Šlehačku s cukrem vyšleháme mixérem, přidáme vanilkový cukr, kyselé smetany a vymícháme. Polovinu hmoty smícháme s rozehřátou a vychlazenou čokoládou nebo kakaem. Na dno sklenic uložíme nakrájené jahody, na ně piškoty namočené v kávě nebo likéru, ovocném sirupu. Na ně vrstvíme světlou smetanu, čokoládovou a opět ovoce, piškoty a smetanu. Ozdobíme jahoda, čokoládovými hoblinami. Můžeme ještě nechat zchladit, ale je to skvělé hned.

FITNESS OVOCNÝ POHÁR

INGREDIENCE

- nuzený pstruh
- černý chlieb
- maslo
- bylinky na ozdobu
- říbezle na ozdobu
- salátový lístek

POSTUP

Rychlý a jednoduchý dezert, který se u nás doma těší velké oblibě. Je plný zdravého tvarohu, ovoce, lahodné smetany a neobsahuje žádný cukr.

Tvaroh vyšleháme se zakysanou smetanou a medem. Ovoce oloupeme a nakrájíme na kolečka - pomeranč, broskev a mandarinku - na měsíčky. Želatinu nasypeme do 100 ml mléka a necháme nabobtnat. Pak přeložíme na oheň a zahříváme, dokud se nerozpustí - nevaříme! Želatinu necháme vychladnout a pak ji vmícháme do tvaroho-smetnové směsi. Připravíme si dezertní sklenice, do kterých postupně vrstvíme krém a ovoce. Vrch můžeme ozdobit drcený oříšky, čokoládou nebo karamellem. Dezert uložíme na 30 minut ztuhnout do lednice.



UMĚNÍ V ŠÁLKU KÁVY

Milé překvapení v podobě různých obrázků na cappuccinu i jiných variantách kávy s mlékem má už dlouho své příznivce po celém světě. Jak na to, abyste i vy mohli svým hostům připravit nevšední požitek z kávy?

O vzniku Latte art se vedou jemné spory. Jedna teorie přisuzuje původ tohoto typu kávy Italům, a to konkrétnímu Italovi Luigi Lupimu, který je podle některých baristů a odborníků na přípravu kávy považován dokonce za otce Latte art. Podle známého kávového znalce a učitele kávového umění Roberta Trevisana je to již téměř čtyřicet let, kdy Luigi Lupi provozoval v Piacenze, městě vzdáleném asi osmdesát kilometrů od Milána, kavárnu. Luigi byl svojí skvělou kávou známý v širokém okolí. O hosty rozhodně neměl nouzi a denně prý připravil až dvě stě šálků kávy. Jednoho dne se mu přihodilo ono pověstné kouzlo nechtěného. Při nalévání mléka do šálku jednoho z hostů se mupodařilo vytvořit napovrchu kávy tvar srdce. Ambiciózní a vytrvalý kavárník se této náhody chytil a naučil se vytvářet „uměleckou“ kávu. Za jeho Latte art prý jezdili lidé až z Milána. Italské prvenství ale poněkud podrývají dva američané – David Schomer a Jack Kelly, kteří přišli s Latte art v osmdesátých letech ve své kavárně v Seattlu. Nakonec ale byla italská premiéra „kávy s obrázkem“ víceméně celosvětově přijata a uznána.

Co potřebujeme?

Vytváření Latte art vyžaduje nejen zručnost, správné přístroje a suroviny, ale také trpělivost, pevnou rukou a kreativitu. Jedná se vlastně o způsob nalévání mléka do espresso. Malé množství mléčné, velmi husté a kompaktní pěny vytváří pak na povrchu

nápoje různé obrazce. Šikovní baristé umí vytvořit téměř jakékoli obrázky, srdíčka, medvídky, květiny, kapradí, motýly...

Základem úspěchu krásných kreseb je správná volba a příprava mléka. Mléko by mělo být plnotučné a dobře vychlazené. Zvýšený podíl bílkovin a tuků je zárukou kompaktní mléčné mikropěny. Bílkoviny se teplem rozpínají a dobře se napění. Důležité je mít také kvalitní kávovar, který vytvoří správný základ, dobré espresso. Podle Roberta Trevisana potřebujeme na přípravu espresso 7 g umleté kávy na jeden šálek, tlak kávovaru 9 barů, teplotu vody v kávovaru 90 °C, správné zalisování kávy v páce kávovaru silou 20 kg, hrubost mletí kávy musí být taková, aby při rovnoměrném zalisování kávy protékalo 20–30 ml nápoje po dobu 20–30 sekund. Během této dobyby mělo protéct 20–30 ml emulze. Svoji roli hraje i výběr šálků. Někteří baristé tvrdí, že vhodný šálek, tedy jeho tvar a velikost, jsou přímo zásadní.

Používají se větší, široké, aby ornament lépe vynikl. Nejlepší jsou porcelánové, měly by být nahřáté. Pokud použijete velké šálky, je možné je naplnit i dvojitým espressem – obrázek bude výraznější.

Zruční baristé umí pak vytvořit do jednoho šálku i více kreseb. Dalším pomocníkem při výrobě Latte art je konvička, která při-



mo ovlivňuje kvalitu mikropěny. Musí být z nerez, čistá a studená – mléko bude možné snadněji našlehat. ať použijete konvičku malou či velkou, nikdy by v ní nemělo být více mléka než do poloviny. Když mléko totiž už jednou našleháte, je pro druhé našlehání nepoužitelné, protože se v něm spotřebují všechny tuky a bílkoviny.

Na Latte art se při vytváření některých obrazců používá speciální tvar nerezových konviček s „hubičkou“, přes níž se mléko do espressa nalévá. Dalším trendem je také opačné vytváření Latte art, kdy se nejprve do širokého porcelánového šálku připraví teplé mléko s hustou pěnou a obrazce se kreslí až za pomoci espressa.

Techniky latte art

Používají se dva hlavní druhy – tzv. free pouring, kdy se mléko pouze lije a nepoužívá se kromě konvičky a espressa žádný jiný nástroj. Tato metoda vyžaduje více času, je pracnější, nejčastějšími „tvary, které takto vznikají, jsou srdce a kapradí.

Dalším způsobem je tzv. etching, který povoluje při tvorbě obrázků sáhnout po dřívku či špejli. Tato metoda umožňuje vytvořit složitější tvary v podobě různých zvířat, květin... Obrázek má o něco kratší životnost, rychleji se rozpouští. V některých

řetězcích si práci usnadňují a pouze sypou na mléčnou pěnu přes kovové sítko různých tvarů čokoládový prášek. existuje ještě tzv. topping, kdy malujete obrázky přímo na mléko, např. čokoládovou polevou.

Jak vytvoříte srdce?

Srdce patří mezi ty relativně snadné a u hostů oblíbené obrazce. Připravíte si klasické espresso do šálku na cappuccino. Našleháte mléko. Použijte v tomto případě konvičku kulatou bez „zobáčku“. Pěnu sklepete o stůl, aby ste ji zbavili co nejvíce bublin. Promícháte a lijete do espressa a na konec skonvičkou uprostřed nad hladinou jemně zaklepete do stran a pak proud mléka a pěny protáhnete až ke kraji šálku. Při správném postupu by na vás z šálku mělo koukat srdíčko. Pokud ne, nic si z toho nedělejte. Na různých seminářích, kdy se budoucí baristé učí Latte Art připravovat, padne na dokonalý vznik jablka nebo srdce i deset litrů mléka. Chce to trpělivost..)

WHISKY TADY&TEĎ

Barmanská zkušenost ukazuje, že pokud host u barového pultu sykne Whisky!, aniž svůj požadavek upřesní, přeje si zřejmě skotskou, a to nejspíš blended. Statistika, podle níž se procento single malt Scotch whisky, jež se v této podobě dostane k zákazníkovi, zvýšilo za uplynulých čtyřicet let ze 2 % na zhruba 8 %, momentálně stagnuje. což se v žádném případě nedá říci o kategorii jako celku.

Právě v segmentu skotské se stále něco děje; v četnosti změn a intenzitě i různorodosti aktivit se dá srovnat snad jedině s ginem...

Inovace, inovace, inovace!

Segment skotské whisky, jakkoli je konzervativní vycházející ze zkušenosti, která nabádá, že když něco funguje, tak to neměňme, se neubráníl – nejspíš díky kreativitě subjektů, jež do něj zasahují – řadě inovací. Isle of Arran Distillery, lihovar, který funguje od roku 1995 na stejnojmenném ostrově, jenž leží v jižní Skotsku, vsadil na ječnou varietu concerto a neměl v úmyslu ji měnit. Pak ale přišlo pokušení v podobě poptávky Orkney college podílet se jednorázově na výzkumu vlivu ječmene na destilát a rovnou i na revitalizaci starobylé odrůdy Bere; s ní to nikdy neměl zemědělci lehké. Problém byl s výtěžností i jejím přízpůsobením přírodním podmínkám, a tak se do jejího pěstování nikdo nehrnul, až se na ni málem úplně zapomnělo. Na Arranu to vzali od podlahy a dali do hry patnáct tun Bere. Nebyla z toho žádná tsunami. Pouhých čtyřicet sudů new make,

čerstvého vodojasného destilátu, který nechali zrát jednak osm, jednak deset let a nabídli ho na trhu v roce 2012, respektive 2014. (Pro úplnost: Nebyli v tom jediní; přibližně ve stejné době vyzkoušeli varietu v Bruichladdich Distillery na Islay.) Whisky je zřetelně odlišná od standardní produkce a vliv odrůdy ječmene tak byl dokázán. V ostrovním lihovaru nezůstalo jen u ječmene. Pohlali si i se sudy, do nichž čerstvý destilát uložili. To samozřejmě není nic nového, problém nastal s etiketou.

Desetiletá whisky zrála mj. v sudech po chateau Margot a master distiller MacTaggart to samozřejmě chtěl zájemcům sdělit. Jenže narazil na chráněné označení tohoto červeného vína a zatím se mu nepodařilo bariéru prolomit. Z úplně jiného konce přistupuje k inovaci segmentu Dr. Bill Lumsden, dlouholetá ikona Glenmorangie Distillery. už jsme si zvykli, že čas od času vyráží do Ozark Mountains, aby vybíral mohutné duby, z jejichž dřeva nechá vyrábět sudy pro oblíbenou whisky. akcent, který začal klást na kvasné kmeny účastníci se fermentace, platív je horétorice za určitou novinku. Jde tak daleko, že očekává změnu v kvasinkové politice a využití unikátních kvasinek v výrobě whisky,

za níž je osobně odpovědný, považují za jednu z cest, jak zajistit značce unikátní postavení.

Jeho inovativní přístup vyvolal – před časem zesnulý – expert Michael Jackson, který napsal, že v Glenmorangie Distillery používají kvasinky střížené na míru. Kde to vzal, není dodnes jasné (sám jsem prošel snad veškerou dostupnou literaturu z Michaelova pera a nic jsem nenašel; nejspíš svou úvahu publikoval v některém ze svých nesčetných článků), Bill Lumsden si však řekl, proč to nezkusit a došel k překvapivému závěru. Usoudil, že u běžné single malt Scotch whisky z oblasti Speyside činí podíl zrání (a to za všech okolností, za nichž probíhá, což je především délka pobytu v sudu a jeho původ) na výsledné chuti asi 60 %. Zbytek – 40 % – připadá na technologii lihovaru, např. na výšku a tvar destilačních kotlů, ale právě i kvasné kmeny. A ty se podílejí na celé polovině zmíněné čtyřicítky, celkově tedy drží 20 %! V Bruichladdich Distillery (Islay) se shlédli v pojmu terroir, který známe z oboru vinařského (a který se začíná uplatňovat i v dalších kategoriích destilátů, konkrétně v rumu a tequile).

S určitou opatrností se dá říci, že hlavní slovo tu mají podmínky (klíma, půda, tradice a zkušenosti výrobce), za nichž se rodí základní surovina, z níž destilát vzniká. Master Distiller Jim Mc-

ewan vyzval před časem osm zemědělců, aby mu dodali každý sto tun ječmene odrůdy concerto. Každou dodávku zpracoval odděleně počínaje klíčením až po uložení k zrání do sudů z amerického dubu.

V zájmu zajištění rovných podmínek zrání uložil sudy vedle sebe a sledoval jejich vývoj. Rozdíl v organoleptických vlastnostech jednotlivých whisky je výrazný, a to ještě nedosáhly vrcholu vývoje.

Sladová, nebo míchaná?

Odborná publicistika věnuje pozornost především sladové skotské whisky a zdá se připomínat, že nebyť blended Scotch whisky, desítky sladových značek by prostě nepřežily. V sudech a cisternách míří do rukou Masters Blenders, pod jejichž rukama vznikají světově úspěšné směsi. Ty by měly být zastoupeny v dobře zavedeném baru, aby měl barman naději, že uspokojí běžné preference hostů. Žebříček prodejů v roce 2015 je sestaven tak, že ukazuje pozici mezi deseti nejprodávanějšími značkami (shora dolů), prodej v milionech devítilitrových beden a procento změny (zvýšení nebo snížení) vůči roku 2014.



Makronky jinak

SMOTANOVÝ OVOCNÝ POHÁR

INGREDIENCE

- 1 ks smotana ke šlehání
- 2 ks kusy zakysaná pochoutková smetana
- 1 ks vanilkový cukr
- 2 polévkové lžíce moučkového cukru
- 1 ks čokoláda
- 500 gramů jahod
- trochu piškoty

POSTUP

Zakysanou smetanu můžeme nahradit jemným tvarohem nebo mascarpone, čokoládu kakaem.

Šlehačku s cukrem vyšleháme mixérem, přidáme vanilkový cukr, kyselou smetanu a vymícháme. Polovinu hmoty smícháme s rozehřátou a vychlazenou čokoládou nebo kakaem. Na dno sklenic uložíme nakrájené jahody, na ně piškoty namočené v kávě nebo likéru, ovocném sirupu. Na ně vrstvíme světlou smetanu, čokoládovou a opět ovoce, piškoty a smetanu. Ozdobíme jahoda, čokoládovými hoblinami. Můžeme ještě nechat zchladit, ale je to skvělé hned.

FITNESS OVOCNÝ POHÁR

INGREDIENCE

- nuzený pstruh
- černý chléb
- maslo
- bylinky na ozdobu
- říbezle na ozdobu
- salátový lístek

POSTUP

Rychlý a jednoduchý dezert, který se u nás doma těší velké oblibě. Je plný zdravého tvarohu, ovoce, lahodné smetany a neobsahuje žádný cukr.

Tvaroh vyšleháme se zakysanou smetanou a medem. Ovoce oloupeme a nakrájíme na kolečka - pomeranč, broskev a mandarinku - na měsíčky. Želatinu nasypeme do 100 ml mléka a necháme nabobtnat. Pak přeložíme na oheň a zahříváme, dokud se nerozpustí - nevaříme! Želatinu necháme vychladnout a pak ji vmícháme do tvaroh-smetnové směsi. Připravíme si dezertní sklenice, do kterých postupně vrstvíme krém a ovoce. Vrch můžeme ozdobit drcenými oříšky, čokoládou nebo karamellem. Dezert uložíme na 30 minut ztuhnout do lednice.







LIMONE

— BISTRO & WINE —

EST. 2015