



Zdeněk Pohlreich u Bonatu

Hotel Bonato připravil na 1. 10. 2010 pro Vás, své zákazníky, nevšední kulinářský zážitek. Budete moci ochutnat jídla připravovaná panem Zdeňkem Pohlreichem, v současné době asi nejznámějším kuchařem v České republice. Zdeněk pro vás připraví menu o pěti chodech, které budou doplňovat vybraná vína od známých pěstitelů vinné révy z domácí i zahraniční produkce.

Večer plný gurmánských zážitků bude svoji hudbou doplňovat skvělý saxofonista a zpěvák z dalekého Bostonu David Wiljo Kangas, který také už několikrát hrál pro hosty Hotelu Bonato s velkým úspěchem.

Jídlo pro všechny

Vždy jsem býval tak trochu cestovatel a snilek. Za více než 30 let své kariéry jsem vařil na několika kontinentech a pro řadu známých

lidí. V České republice jsem byl šéfkuchařem v několika známých místech, jako je moje milovaná Villa Voyta, ještě milovanější Radisson SAS Alcron a ve velkých hotelech Marriott a Renaissance.

Celá moje kariéra se dá popsat jako cesta k jednoduchému a srozumitelnému jídlu.

Naše filozofie vaření se může zdát překvapivě jednoduchá, zní: „Kupuj to nejlepší a dělej s tím co nejméně“. Jinak řečeno, pokud jste dobře nakoupili, podříďte své vaření základní surovině a nikdy se ji nesnažte přetvořit na něco, co vypadá, nebo nedejbože chutná, jinak.

Myslím, že dnes se vizuální stránce věnuje příliš mnoho pozornosti - tudy času a spousta peněz se věnuje bezduchým oblohám, omáčky jsou špatné. Jídlo často vypadá lépe, než chutná, což je pro mne v gastronomii to největší zklamání. Velikost porcí je až nesmyslná.

My se pokoušíme tento trend ignorovat. Naše jídlo mluví samo za sebe, dostane se k vám tou nejkratší možnou cestou. Naším cílem je, abyste v objednaném jídlu okamžitě rozeznali naše řemeslo a profesionalitu. Jídlo musí být viditelně chutné (je to možné, opravdu!), správně připravené a musí ve vás navodit pocit pohody.

Strašně rád si povídám o jídle, ale jedna věc je ještě lepší - ochutnat jej.

Zdeněk Pohlreich
Executive Chef

Zdeněk Pohlreich

1. 10. 2010

Hotel Bonato Náchod

Akce již vyprodaná

Nejznámější český šéfkuchař, gastronom, podnikatel a moderátor. Zdeněk Pohlreich se stal velice populárním díky pořadu TV Prima, Ano šéfe! Zdeněk je majitelem dvou velice prestižních restaurací - Café Imperial a Divinis Ristorante.

Zdeněk se vyučil kuchařem vlastně proti své vůli. V prvním ročníku vaření nenáviděl a teprve postupně přicházel řemeslu na chuť, i když

b ě h e m

patnácti let si ošklivých kuchyní za „totáče“ užil dost a dost a nijak rád na ta léta nevzpomíná. Těsně před revolucí požádali manželé Pohlreichovi v Holandsku o azyl. Přišel listopad, oni se ale nechtěli vracet. Zdeněk toužil poznat cizí prostředí, naučit se něco víc a minimálně sám sobě „dokázat, že to dokáže“. Odjel tedy se ženou do Austrálie, kde měl vzdálené příbuzné. Po návratu do vlasti prošel hotelovými restauracemi zvučných jmen a byla to dobrá škola.

Pohlreichovo dokola omílané, ale zásadní pravidlo zní: Vezmi co nej kvalitnější suroviny a udělej s nimi co nejméně, protože nejlepší kuchařka bude stejně vždycky matka příroda...

Dobrou restauraci dělá kvalitní jídlo, super servis, čistota a vůně (šéfovo osobní kritérium). Rád vaří z nenáročných surovin, které ale ve výsledku chutnají skvěle. Taková jsou např. jeho vyhlášená telecí líčka - obdoba burgundského hovězího. Nejlepší restaurace poznal ve Francii, Itálii, Belgii a ve Španělsku. Fastfoody obdivuje jako podnikatelský záměr, sám si ale žaludek podobnými věcmi neplní. Doma byste měli mít vždycky dobré máslo, olej a ocet, kvalitní těstoviny, kvalitní rajčata (klidně i v plechovce),

mořskou sůl, čerstvě namletý pepř. Máte-li čerstvé bylinky, je to jen a jen prima. A pak už jen zajít pro čerstvé suroviny a můžete začít vařit. Za nedělní oběd považuje českou klasiku: svíčkovou, kachnu, řízek, jak si to pamatuje z dětství.

Vzdělání:

Gymnázium, Praha, Hotelová škola, Praha, Institute of Business Studies, Praha

Praxe:

- od května 2007 hotely Imperial a Divinis, šéfkuchař
- 2004 - 2007 Hotel Prague Marriott, šéfkuchař a odpovědný vedoucí pro Restaurace Marriott a Renaissance
- 2002 - 2004 Hotel Renaissance Praha, šéfkuchař
- 1998 - 2002 Hotel Radisson SAS Praha, šéfkuchař
- 1996 - 1998 Hotel Villa Voyta Praha, šéfkuchař
- 1993 - 1996 Hotel Renaissance Praha, sous-chef
- 1991 - 1993 Restaurace La Guillotine, Adelaide, Austrálie, šéfkuchař
- 1990 - 1991 Restaurace Het Schellinkje, Meppel, Nizozemí, šéfkuchař
- 1975 - 1989 různé hotely a restaurace, Praha

Ocenění:

- 2000 vítěz President's Award, Hong-Kong, Radisson SAS
- 2001 vítěz President's Award, Cancún

Profesionální školení:

- Cukrářský kurz na Regency College of

I když vstupenky na akci

1. 10. 2010 Zdeněk Pohlreich v Bonatu jsou beznadějně vyprodané, nemusíte propadat smutku. Nechali jsme si v záloze dvě místa na tuto akci. Právě nyní máte i vy šanci, jak tyto dvě místa získat a to zcela gratis jako dárek od Hotelu Bonato.

SOUTĚŽ O 2 VSTUPENKY !!

Pravidla jsou jednoduchá.

Stačí, když se při návštěvě Hotelu Bonato a následné konzumaci nad 1000,- Kč ve dvou osobách, obrátíte na obsluhující personál, vyplníte na zadní stranu účtenky vaše kontaktní údaje a odevzdáte ji ke slosování, které proběhne 25. září.

Výherce bude okamžitě kontaktován.

degustační menu 1. 10. 2010



Terinka z holoubátek s jablečným chutney

Gavi di Gavi DOCG

Lanýžové gnocchi se šampaňskou omáčkou

Rýnský ryzlink polosuché
P. S. 07 Tichý

Chilský Sea Bass se zeleninou, citronovo-zázvorové glazé

Chardonnay sur lie - Hort

Fillet z hovězího s omáčkou Bernaise

Carmenere Cab. Sauvignon reserva

Cheesecake s malinovou omáčkou

Aurelius VZC botritický sběr Tichý

- T. A. F. E., Austrálie
- LOTS training na Management School od Radisson SAS, Gothenburg, Švédsko
- 2002 Foundation of Leadership, Antem Marriott hotel, Mallorca
- 2003 kurz Creating Marriott Leadership Culture, Renaissance hotel Praha
- Mezinárodně certifikovaný školitel HACCP



HISTORIE PIVA V ČESKU

Archeologický výzkum území dnešního Česka přinesl důkazy, které dokládají, že i dřívější obyvatelé tohoto území připravovali kvašené nápoje z obilí. K dispozici jsou podrobnější údaje o přípravě piva keltskými Boji, germánskými kmeny Markomanů, Kvádů a Slovanů bájného praotce Čecha, kteří přišli na území Česka a trvale se zde usadili. Prvým dokladem souvisejícím přímo s výrobou piva je nadační listina prvního českého krále Vratislava II. pro vyšehradskou kapitolu z roku 1088, ve které mimo ostatní dary a privilegia panovník přidělil kapitulě desátek chmele na vaření piva. Nejstarším dokladem o pěstování chmele na území Česka je nadační listina ze 30. let 11. století knížete Břetislava. Největší rozkvět výroby piva na území Česka nastal ve 12. století, kdy měl na území státu právo vařit pivo kdokoli.

V těchto starých dobách pivo vařily velmi primitivním postupem ženy v každé domácnosti. Nesloužilo jenom jako nápoj, ale připravovaly se z něj různé pokrmy jako polévky, kaše a omáčky. Rozvoj řemeslné výroby piva nastal od 13. století se zakládáním nových královských měst, která dostávala od panovníka řadu privilegií. Pro rozvoj pivovarnství bylo důležité přidělení práva várečného a práva mílového (zrušeno v roce 1788). Později tato práva získala i poddanská města od příslušné šlechty. Velký význam pro rozvoj pivovarnství a kvalitu piva měly v Česku sladovnické cechy. Určovaly, kolik piva a z jakého množství sladu smí jeden dům vyrobit, kontrolovaly jeho kvalitu a na rozdíl od okolních zemí dohlížely i na to, aby pivo vařil jen ten, kdo se v tom oboru řádně vyučil. Proto byla česká piva již ve středověku velmi kvalitní a v hojně míře se vyvážela do okolních zemí i na dvory jiných panovníků.

KATEGORIE PIVA

Piva se dle staršího dělení dělila dle koncentrace původní mladiny, založené na výpočtu koncentrace alkoholu a skutečného extraktu. Výsledná hodnota se uváděla v hmotnostních procentech. Na základě tohoto dělení se piva rozdělovala na piva výčepní (do 10 % hm.), ležáky (v rozmezí 11 až 12,5 % hm.) a piva speciální (nad 12,5 % hm.). Nejtypičtější druhy světlého piva v Česku jsou piva výčepní, tj. piva z ječných sladů s extraktem původní mladiny 8–10 % hmotnostních, a piva ležáky, tj. piva z ječných sladů s extraktem původní mladiny 11–12 % hmotnostních. To však nejsou jediné druhy piva. V roce 1997 se přešlo v Česku na nové dělení, které lépe odpovídá zvyklostem Evropské unie. Pivo se začalo dělit na čtyři základní skupiny dle barvy a extraktů původní mladiny před zkvašením, obsahu alkoholu či způsobu konečné úpravy. Toto dělení prošlo v roce 2000 drobnou změnou a v současnosti platí dělení popsané níže.

Základními skupinami jsou skupina světlá, polotmavá, tmavá (z tmavého nebo karamelového sladu) a řezaná piva (při stáčení smíšené z tmavého a světlého piva). Podskupinami pak pivo výčepní, ležáky, speciální, portery, se sníženým obsahem alkoholu, se sníženým obsahem cukrů, pšeničná, kvasnicová, nealkoholická, ochucená a lehká. Kategorie piva je povinným údajem při označení piva při prodeji. Dle způsobu kvašení.

Pivo

Pivo je kvašený slabě alkoholický nápoj vyráběný v pivovaru z obilného sladu, vody a chmele pomocí pivovarských kvasinek (*Saccharomyces cerevisiae* ssp.), který se těší značné oblibě v Česku i v zahraničí. Na území Česka se jedná o nejkonzumovanější alkoholický nápoj. Pivo je považováno za jeden z českých symbolů a od roku 2008 je název české pivo chráněno jako ze-

žela do okolních zemí i na dvory jiných panovníků. Ve 14. až 15. století zbohatlí měšťané sdružovali své finanční prostředky a zakládali společné městské pivovary. Ke konci středověku a kolem poloviny 16. století se rozvíjela výroba piva ve šlechtických pivovarech, stabilně se udržovala či rozšiřovala v klášterních pivovarech, které méně podléhaly vlivům politických a hospodářských změn. Městské řemeslné pivovarnství začalo upadat po roce 1547, kdy se řada měst vzbouřila proti nadvládě Habsburků a poté jim byl konfiskován majetek. O velkou reformu výroby sladu a piva, která byla



prvním krokem v rozvoji typických vlastností současných českých piv, se zasloužil v 18. století český sládek František Ondřej Poupě (1753-1805). Navrhl řadu nových zařízení pro výrobu sladu a piva, přesvědčoval sládky, aby používali výhradně ječný slad, upravil dávkování chmele, kterým se zlepšila (tj. omezila) původně poměrně tmavá barva světlých

piv atd. Na sklonku života založil v Brně pivovarskou školu, která byla zřejmě první svého druhu v Evropě a absolvovala ji řada nejen českých sládků, ale i pivovarníků ze zahraničí. Významným mezníkem v českém pivovarnství bylo založení Měšťanského pivovaru v Plzni (dnešního Prazdroje) v roce 1842, který vyráběl výhradně spodně kvašená piva. Pivo mělo velmi dobrou kvalitu a během krátké doby všechny pivovary v Čechách a na Moravě zavedly tuto technologii výroby. V polovině 19. století nastal zlatý věk českého pivovarnství, které silně ovlivnilo vývoj tohoto oboru na celém světě. Je to období zahájení průmyslové výroby sladu a piva. Vynikající rozvoj českého pivovarnství a kvalita jeho výrobků byla podpořena třemi základními faktory: optimálními podmínkami pro pěstování surovin sladovnického ječmene a chmele, orientací rozvíjejícího se strojírenského průmyslu na výrobu sladařských a pivovarských zařízení (vyvážela se záhy do 400 zemí) a zajištěním jak vysokoškolské, tak středoškolské výuky pivovarských odborníků. V té době se uvolnila možnost výstavby pivovarů a v Čechách vzniklo okolo 30 nových měšťanských, akciových a soukromých pivovarů. Postupně se zvyšovala celková výroba piva koncentrovaná do větších pivovarů, malé pivovary zanikaly. Pivo se vyváželo prakticky do celého světa. V roce 1918 nová Československá republika převzala z bývalé habsburské monarchie asi 60% výrobního potenciálu pivovarů, celkem 562 pivovarů bylo v poměrně špatném stavu. Katastrofu českému pivovarnství jako veškerému světovému vývoji přinesla druhá světová válka. Po válce řada uzavřených pivovarů již neobnovila svoji činnost. Pivovarský a sladařský průmysl byl postupně v celé Československé republice zestátněn a centrálně řízen.

kerých pšeničných piv. Samotné kvašení trvá nejdéle tři až čtyři dny. Vznikající kvasnice jsou z hladiny kádě sbírány a zkvašená mladina se následně ukládá do sudů a nebo do tanků, kde dozrává za přirozené či sklepní teploty po dobu několika dní až měsíce. K obvyklému problému schrního kvašení patří spojování kvasinek s bakteriemi z okolního ovzduší, což znemožňovalo historicky používat tuto metodu v letním období. V současnosti je technicky možné kontrolovat teplotu a okolní atmosféru uměle, takže je možné využívat svrchní kvašení po celý rok. Toto mělo za následek oživení této metody v současnosti.

- Ale** - svrchně kvašené pivo, které má výrazné ovocné aroma, pocházející z relativně rychlého kvašení za tepla při postupném dodávání různých druhů kvasnic, původně nechmelené pivo. Existuje celá řada druhů.
- Pšeničné**
- Stout** - jedná se o hutné pivo černé barvy, které je vyráběno hlavně v Británii. Často se podává nechlazené.
- Porter** - jedná se o tmavé pivo s barvou až do černa, které je původně z Londýna. Chuťově se jedná o vyzrálé pivo, které se podává chlazené na teplotu 13 °C.
- Trappist** - je silné kvasnicové pivo původem z Belgie a Nizozemí, kde bylo připravováno trapistickými mnichy. Zajímavostí je, že se neskladuje chlazené.

s nástupem civilizace moderní Evropy, v 18. století se víno i pivo začalo podobat současným produktům. Kolem roku 3000 před Kristem bylo objeveno, že chmel dodává pivu příjemnou chuť a také v této době bylo v Egyptě známo 6 různých druhů piva.



V době komunistického režimu nebyly do pivovarů a sladoven vkládány potřebné finanční prostředky na modernizaci. Přesto pivovarský obor zajistil na domácím trhu dostatek piva a byl schopný vyvážet pivo a slad nejen do tzv. socialistických zemí, ale i na náročný trh kapitalistických oblastí světa. Po válce byly na území České republiky postaveny pouze 2 pivovary: Radegast a Most. Druhý jmenovaný byl v roce 1998 uzavřen. Sladoven bylo postaveno 5. Na Slovensku bylo postaveno v období socialistického Československa 8 pivovarů. Po roce 1989 nastala privatizace pivovarů, mnohé zanikly, do některých vstoupil zahraniční kapitál. V roce 2003 bylo v České republice 36 sladoven, které vyrobily 483 693 tun sladu. Z toho vývoz činil 213 324 tun (44,10 %). Činných průmyslových pivovarů bylo v roce 2007 48, vyrobily 18 548 314 hl piva, z toho bylo vyvezeno 2 129 848 hl (11,48 %), roční spotřeba na jednoho obyvatele činila 160,9 l piva. Sedm největších pivovarů pokrývá 84 % produkce českého piva (jedná se o pivovary Plzeňský Prazdroj, Budějovický Budvar, Staropramen, Královský Pivovar Krušovice, PMS Píseň, Drinks Union a Starobrno).



Spodně kvašená piva

Spodně kvašená piva vznikají za kvašení, které probíhá při nižších teplotách pohybujících se v rozmezí 8 až 14 °C. Kvašení se účastní kvasinky *Saccharomyces cerevisiae* subsp. *uvarum*.

- Pils** - prvotřídní světlý ležák s chmelovou chutí, který se podává chlazený na teplotu 7 až 9 °C.
- Bock** - silný ležák, který se podává pro zahřátí v kameninových püllitrech. Servíruje se při teplotě 9 °C.
- Märzen** - středně silný ležák se sladovou vůní. Servíruje se při teplotě 9 °C. Je velmi rozšířen na pivních slavnostech během Oktoberfestu.
- Piva bavorského typu**

Nealkoholická piva

Nealkoholické pivo je pivo s velmi nízkým nebo žádným obsahem alkoholu.



Co dělá dobré pivo?

Čepování piva
Ani sebelepší pivo si zákazník dostatečně nevychutná, pokud mu není podáváno s láskou ke své práci, hostům i k pivu samotnému. Zážitek z pití piva je kompletní teprve tehdy, snoubí-li se dohromady prvotřídní pivo, stylové prostředí, sklenice, které k pivu sednou, a výčepní, který to s pivem umí a správně o něj pečuje.

Tlačné plyny
Cílem všech sládků je, aby zákazník dostal do sklenice pivo ve standardní kvalitě bez nežadoucích výkyvů. To je někdy v případě sudového piva velmi obtížné, protože stále ještě platí: „Sládek pivo vaří, ale hostinský ho dělá“. Na chuť a kvalitu piva, které se čepuje v hospodě či restauraci, má vliv celá řada faktorů. Kromě vlastního výrobního procesu je neméně důležitá i úroveň péče, která je pivu věnována poté, co opustí pivovar. Významnou roli hraje distribuce a skladování piva, sanitace výčepního systému, plyny používané pro čepování, mytí pivního skla či správná technika čepování piva do sklenice. Výsledky expertizy potvrzují správnost používání potravinářských plynů při čepování piva z KEG sudů, což je i technologie, kterou svým odběratelům doporučuje Plzeňský Prazdroj. Použití vzduchu jako hnacího plynu vede k oxidaci, kterou způsobuje vzdušný kyslík a ozon. Dnešní pivovarský svět se zabývá antioxidačními účinky piva, které mají pozitivní zdravotní účinky. Co jsou nám ale platné, když je zlikvidujeme ještě v sudu. Oxidace piva vede také k významným změnám chuti. Z těchto i mnoha dalších důvodů pivovary vynakládají obrovské částky, aby omezily na minimum kontaktu piva s kyslíkem.

Tankovny
Nejlepší technický systém pro čepování piva. Počátkem roku 1995 začali odborníci z Plzeňského Prazdroje vybavovat speciálním zařízením, tzv. tankovny, restaurace, kde se poté pivo čepovalo nikoli z klasických sudů, ale z velkokapacitních tanků. Dnes, o 8 let později, je systém tankoven rozšířen ve většině restaurací vyhovujících technickým podmínkám a čepujících některou ze značek Plzeňského Prazdroje. Tankovny se díky svým přednostem staly jedním z významných nástrojů konkurenční soutěže na vyspělém pivním trhu ČR. Ne každý



ze štamgastů, kteří si vychutnávají své oblíbené plzeňské pivo ve vyhlášených pivnicích, tuší něco o tom, že se jim nečepuje z běžných KEG sudů, ale z tzv. tankoven. Dnes v České republice používá tento systém téměř 400 restaurací a pivnic nabízejících značky Pilsner Urquell, Gambrinus, Radegast a Velkopopovický Kozel. Moderní systém nerezových tanků o objemu 10 hl (od roku 2006 také o objemu 5 hl), ve kterých je pivo uloženo v nepropustném polypropylenovém vaku - tzv. systém bag-in-box. Při používání tohoto systému nepřichází pivo při čepování vůbec do kontaktu se vzduchem, což má pozitivní vliv na kvalitu a trvanlivost nepasterizovaného piva. Nezbytnou podmínkou pro instalaci tankoven je určitá hodnota minimální týdenní spotřeby, při níž je zavedení tankoven vhodné.

Chlazení piva v minulosti a dnes
• Pivo se chladilo ve sklepech za pomoci ledu, který se těžil v zimě na rybnících.
• Pivovary si pojišťovaly dostatek ledu na léta dopředu tím, že stohovaly led na dvoře.
• Ve 20. letech minulého století potřeboval plzeňský pivovar na výrobu a prodej piva ročně 600 vagónů ledu.
• Poslední ledová kra pro plzeňský pivovar byla vytěžena před necelými 20 lety.
• V hospodách se pivo chladilo ve sklepích, později pivní trubky procházely truhlíkem s ledem. Pivo je neodmyslitelnou součástí národní tradice i kultury již dlouhá staletí. Aby pivo chutnalo tak jak má, je potřeba ho podávat správně vychlazené. Ze servírování vychlazeného piva nebylo vždy samozřejmostí, dokládá zmínka Karla Ad. Redelna z roku 1728 o pražských lednicích: „Kdo není zvyklý pít pivo hned ,od ledu‘, nechutná mu; kdo však přivy-

kl, pochutná si na příjemném nápoji, jenž takto po celý rok nepozbývá svoji říznosti.“ Například u piva Pilsner Urquell je správná teplota 7 °C a ideální je, pokud je při této teplotě pivo také skladováno. Pivovarníci se již staletí snaží zaručit tuto teplotu během celého roku, tedy i v parném létě, jako je třeba to letošní. Ke grilovací párty patří pěkně vychlazené pivo. Mezi velmi populární kratochvíle Čechů patří grilování. Podle nedávno zveřejněného výzkumu společnosti Unilever se třetina Čechů pravidelně věnuje po večerech grilování. Mezi květnem a srpnem se dokonce k této činnosti přiznává takřka 100 % dotazovaných. „Není náhodou, že v těchto měsících stoupá i spotřeba piva, protože ke grilovanému masu nejlépe chutná vychlazený půllitr piva. Za červen jsme prodali historicky rekordní objem piva všech značek Plzeňského Prazdroje - 910 tisíc hl,“ uvádí Otakar Binder, ředitel obchodu, distribuce a Trade Marketingu Plzeňského Prazdroje.
Lahvování piva dříve a dnes
Že nejlépe chutná čerstvě natočené pivo ze sudu nebo z tanku, v příjemné hospůdce při posezení s přáteli, ví každý milovník piva. Jsou ale situace, kdy právě natočený půllitr není po ruce a přijde čas na otevření lahvového piva. Skleněné pivní lahve byly dříve uměleckým dílem, dovolit si je mohly pouze ty nejbohatší vrstvy a každý pivovar vkládal do podoby lahve kus sebe. Později poznamenala podobu



lahví jednoduchost a masová produkce. Všechny pivovary měly láhev stejnou, rozdílem byla nanejvýš barva, hnědá nebo zelená. V poslední době na podobě lahví stále častěji spolupracují pivovary s umělci a designéry a láhev se tak opět stává specifickým znakem každého piva. Přes takovouto „uměleckou“ pozornost nejsou pivní lahve výtvořem napořád. Například jen v Plzeňském Prazdroji je potřeba ročně nahradit přibližně 48 milionů lahví.

Zajímavosti a kuriozity o pivu

- Nejstarší ochranou známku u nás má Pilsner Urquell. Byla zapsána již v roce 1859.
- Půl litru piva obsahuje tolik kalorií jako 100g vepřového masa, 125g pšeničného chleba, 200g vajec, 1250g kvěťáku, 400g brambor, 750g jablek nebo 250g hovězího masa.
- „Svatý Tomáš, co je žízeň dobře znal, proto nám tu ten pivovar zanechal“. Tak vítával nápis nad klenutým průjezdem do nejstarší pražské pivovarské pivnice U svatého Tomáše v dnešní Letenské ulici na Malé Straně. A že to nebyli hosté ledajací, svědčí dochované písemnosti. Je známo, že svatotomášský pivovar se podílel na kulturně politickém životě Prahy předminulého století zejména v době působení Společnosti Mahábháraty (podle názvu staroindického eposu). Duší společnosti byl spisovatel Jakub Arbes a patřili k ní spisovatelé Ignát Hermann a K. M. Čapek - Chod, dramatik Jaroslav Kvapil, herec Eduard Vojan, malíř Mikoláš Aleš, literární dějepisec Václav Tille, humorista Šváb - Malostranský a mnozí další. U Tomáše také oslavil v kruhu členů Mahábháraty své 40. narozeniny básník Jaroslav Vrchlický. Po zániku společnosti většina jejich členů přešla do nové, roku 1898 založené a neméně slavné „Flekovské akademie“.
- Nejstarší zmínka o pivařích v Čechách se nachází v zakládající listině vysehradské kapituly z roku 1088. Tři z nich jsou dokonce jmenováni: Sobík, Šešura a Častoň z osady Trávník. Kromě toho se tu píše o pivovarském desátku a desátku z chmele z obce Desná, určených ve prospěch kapituly.
- Mezinárodní název pro pivo BEER pochází z německého slova BIOR či POER. Latinský název pro pivo CEREVISIA je odvozeno ze jména CERES, jméno bohyně obilí. Obilí bylo surovinou pro výrobu piva. V současném Španělsku je pivo nazýváno CERVEZA a v Portugalsku CERVEJA.





...a život má říz

www.gambrinus.cz



FENOMÉN GAMBRINUS

Přežil hospodářskou krizi i dvě světové války, vstal z trosek po bombardování. Dnes je pivem, kterého se vypije nejvíce v zemi, kde se vypije nejvíce piva. V dějinách českého pivovarnictví je plzeňský Gambrinus fenoménem.

Inspirace Prazdrojem

V lednu roku 1869 se v Plzni dvacet významných mužů včetně známého průmyslníka rytíře Emila Škody domluvilo na společné investici do piva. A během léta 1869 byl (hned vedle Prazdroje) vystavěn První akciový pivovar, pozdější Gambrinus. Pivovaru se dařilo a sbíral ocenění v Evropě i USA. Konzumaci jeho piva doporučil dvorní lékař samotnému císaři Františku Josefovi I. V prvním roce samostatné republiky si pivovar nechal poprvé zaregistrovat značku Gambrinus. V roce 1933 se Gambrinus spojil s Prazdrojem a vznikl i na evropské poměry pivovarský gigant. Bombardování v dubnu 1945 zničilo polovinu pivovaru Gambrinus. Na jeho záchraně měl prý největší zásluhu František Hlaváček. Pozdější dlouholetý šéf pivovaru se postavil uprostřed trosek na bednu od piva a plamennou řečí získal pivovarníky k obnově závodu. Socialistický stát stanovil, že v příslušném regionu se bude pít výhradně jedno regionální pivo (výjimku měl jen Prazdroj a Budvar), proto byl Gambrinus určen jen Západočechům. Ale věhlas značky překračoval hranice regionu.

Svobodu – i pro pivo!

V listopadu 1989 padl socialismus i rozdělení státu na „pivní državy“. „Když jsme pak mohli Gambrinus nabízet v celé ČR, ukázala se jeho hlavní přednost: vyrovnaná chuť plzeňského piva, jehož kvalita nekolísá. Náš pivovar byl už tehdy vybaven moderními výrobními zařízeními, která umožňovala vařit pivo ve velkém objemu při zachování prvotřídní kvality,“ vzpomíná Václav Berka, starší obchodní sládek Plzeňského Prazdroje. Zájem spotřebitelů rostl a v posledním desetiletí už do republiky proudí přes čtyři milióny hektolitřů Gambrinusu ročně.

Proč právě Gambrinus?

V průzkumech kladou pivaři chuť na první místo. Gambrinus je pro ně jistotou - není ani příliš sladký, ani příliš hořký, ani příliš silný, ani příliš slabý, je tak akorát. Ve Výzkumném ústavu pivovarském a sladařském zase zkoumali pěnu, barvu, zbytkový extrakt a hořkost českých piv. Gambrinus se jako typické české pivo umístil uprostřed chuťové mapy českých piv. Mimochodem, velké zahraniční značky se umístily až na okraji mapy - od českých piv se dost liší.

Jen voda, slad a chmel

Plzeňská Varna Gambrinus připomíná klenbou a krásnými litinovými sloupy tradici staleté výroby. Varní proces je dnes kontrolován počítačem. Názor, že modernizace výroby piva spíše škodí, než prospívá, vyvrací právě Gambrinus. Jeho nástup v devadesátých letech je spojen s modernizací, která skončila s kolísáním kvality. Vše má ale své meze. Gambrinus se stále vyrábí tradičním postupem s odděleným hlavním kvašením a zráním. Barviva, stabilizátory pěny a všelijaká

„ěčka“ v něm nenajdete. „Nám odjakživa stačí voda, slad, chmel a kvasinky,“ říká vrchní sládek Gambrinusu Jan Hlaváček - vnuk právě toho Františka Hlaváčka, který kdysi zachránil Gambrinus před zánikem. „Gambrinus je typický představitel českého výčepního piva. Je vyráběn striktně ze tří základních pivovarských surovin - sladu, chmele a vody - bez použití náhražek a chemických preparátů,“ říká ředitel Výzkumného ústavu pivovarsko-sladařského Karel Kosař. Právě výzkumný ústav se podílel na stanovení podmínek pro registraci chráněného zeměpisného označení označení „České pivo,“ které spolu s pivy Pilsner Urquell, Radegast a Velkopopovický Kozel hrdě užívá i Gambrinus. Oprávněnost používání České pivo jim potvrdila i Státní zemědělská a potravinářská inspekce po důkladných auditech a kontrolách přímo ve všech třech domácích pivovarech největšího českého výrobce a exportéra piva.



GRILOVÁNÍ

A máme tu opět léto! Svítí sluníčko, voda je akorát na koupání, barman míchá osvěžující nápoje a všichni se těšíme na večer, kdy na nás bude čekat kousek grilovaného masíčka ochucený čerstvými bylinkami, ke kterému budeme přikusovat chlebík z domácí pekárny. Ano tak vypadá pohoda letních večerů při svíčkách a rozpálených lávových kamenů v grilu. Ale chcete se dozvědět něco více o grilování a všech záležitostech okolo? Tak čtěte dál.

Kolem ohně se lidé scházeli odpradáвна. Příprava pokrmů na ohni má prostě dlouhou tradici. Ale zatímco dříve se jednalo v první řadě o ukojení hladu, jako jedné ze základních potřeb člověka, v dnešní době jde i o záležitost společenskou. Dobré jídlo ve spojení s pohodovou atmosférou a pobytem na zahradě či ve volné přírodě udělá z jídla víc, než jen kulinářský zážitek - možná i se seznámíte s novými přáteli.

Než začnete grilovat ...

1. Používejte vhodný typ grilu.
2. Před a po použití gril i ostatní grilovací pomůcky důkladně umyjte.
3. Investujte do kvalitního dřevěného uhlí.
4. Chcete-li předejít nákaze bakteriemi, musí mít maso ve středu teplotu minimálně 70 °C po dobu deseti minut. Maso je možné nejprve tepelně opracovat v mikrovlnné troubě a teprve poté na grilu. Pro zjištění teploty můžete použít vpichovací teploměr.
5. Pokud je to možné, dejte si trochu práce s přípravou marinády. Marinované maso je chutnější a podle některých studií se z něj uvolňuje méně heterocyklických aminů. Použitá marináda musí být vždy čerstvá.
6. Maso musí být dobře propečené do hloubky, až ke kosti, ne jen na povrchu.
7. Nepoužívejte stejné talíře, přístroje a prkénka na grilované maso a další přílohy, pokud jste na nich před tím připravovali syrové maso.
8. Dodržujte obecné hygienické zásady. Po manipulaci se syrovým masem si důkladně umyjte ruce.
9. Nenechte se zmást barvou masa pokud jste ho marinovali. Za svoji zahnědlou barvu může více vděčit marinádě a ne tomu, že je dobře propečené.
10. Potraviny podléhající zkáze nikdy nenechávejte vystavené přímému slunci. Na krátkou chvíli je můžete odložit do stínu, jinak používejte ledničku, ze které je vyndáte až ve chvíli použití a poté je do ní vrátíte.
11. Grilovat začněte až ve chvíli, kdy je gril rozpálený, uhlíky dřevěného uhlí musí žhnout, ne z nich šlehat plameny.
12. Nenechte tuk odkapávat do ohně. Zabránit tomu můžete použitím alobalu nebo hliníkové grilovací mřížky. Některé grily jsou konstruované tak, že odkapávání tuku do ohně přímo zamezují.
13. Nevystavujte grilované maso přímému plameni.
14. Připálené maso nejezte.
15. Preferujte pro grilování méně tučné maso, drůbež, ryby. Méně vhodné je vepřové a hovězí. Uzeninám, tlustému vepřovému se raději vyhněte. Odstraňte tučné okraje masa, u drůbeže stáhněte kůži.
16. Zeleninový salát je nejlepší přílohou ke grilované masové pochoutce.

Grilování ryb

Budete-li opékat ryby na ohništi, stačí místo dřevěného uhlí odpadové dřevo (ovšem bez nátěrů a impregnace). V přírodě to nebude nic těžkého; v lese na zemi určitě najdete spoustu středně silných suchých větví. Ty nasekejte na menší kousky, které vydají na dostatečnou vrstvu žhavého popela, na němž pak budete rybu opékat.

Rybu pokládejte na rošt až ve chvíli, kdy je dostatečně rozpálený a dřevěné uhlí už jen žhne. Jakmile už ryba leží na roštu, oheň v grilu nerozsfoukávejte; vybuzené plameny by mohly rybu znehodnotit.

Rybu po položení na gril nechte chvíli „zatáhnout“, aby z ní neunikala šťáva. Teprve pak ji potřete olejem či marinádou.

Plameny nesmí v žádném případě rybu „olizovat“. Došlo by k jejímu připálení, ryba by dostala nevzhlednou podobu, na obzoru by bylo i nebezpečí vzniku karcinogenních látek na povrchu ryby.

Zábavnou změnou je i pečení ryb v hlině. Do navlhčeného pergamenového (máslového) papíru se připravovaná ryba zabalí (může být i víc vrstev papíru), okolo papíru se navrství zhruba dvoucentimetrová vrstva hlíny (stačí přiměřeně navlhčená zemina). Celý „baliček“ s rybou se vloží do žhavého popela v ohništi a zahrábne se (doba pečení se pohybuje od 45 do 60 minut). Hlína (zemina) funguje jako ideální keramická zapékač miska; nic se nepřipeče, nespálí, ryba úžasně voní.

Ke grilování se hodí všechny druhy ryb. Větší ryby je rozhodně lepší naporcovat (ideální jsou steaky - podkovičky).

Po základním opracování stačí ryby (zejména silnější porce) povtíve nasolit (více, než jsme jinak zvyklí - nic totiž nechutná tak fádne jako nedosolená ryba). Než různá tzv. všemocná koření a nakládací směsi je lépe rybu po osolení a ocitronování (a případném potřetí rozetřením česnekem či rybím kořením) jen nechat alespoň dvě tři hodinky odležet. U středně velké ryby je možné oddělit hlavu, naříznout trup podél páteře až do ocasní partie a vytvořit tak jakousi „placku“. Nevypadá to sice tak lákavě jako celá ryba, o to lépe se však takhle připravená ryba propeče (na straně kůže je ji třeba opékat o trochu déle). Středně velkou rybu však můžeme ponechat i s hlavou. V tom případě však prodloužíme řez v břišní dutině až do ocasní partie, abychom tuto silnější vrstvu masa mohli dobře prosolit.

U ryb s masitějším hřbetem uděláme z každé strany několik šikmých hlubších zářezů a vetřeme do nich sůl a vkapeme citronovou šťávu.

K obracení ryb na roštu zásadně nepoužívejte vidličku, ani do nich během přípravy nepíchejte. V posledních minutách grilování je možno do ohniště - pro zlepšení chuti upravovaných ryb - přihodit jalovec, česnek či jiné přírodní aromatické látky.

Celé ryby grilujte celkem (během grilování je obračíte) zhruba 20 až 30 minut, steaky (podkovičky) ryb pak 6 až 12 minut.

Použití alobalu při opékání/grilování ryb má svá plus i minus. Nečekejme při jeho využití opečenou rybu, spíše to bude ryba dušená. Bez přiměřeného potřetí tukem vnitřního listu alobalu existuje nebezpečí přilepení kůže ryby k alobalu.

Grilované ryby je vhodné ke konzumaci doplnit přílohami - různými omáčkami, zeleninovými saláty či dipy, do nichž lze sousta namáčet.

Grilování masa



Grilovat můžete všechna masa - kuřecí, vepřové, hovězí, jehněčí, ryby. Záleží jen na chuti kuchaře a jeho hostů.

Maso by mělo být čerstvé, tedy pokud možno - nemražené. Čerstvé maso je šťavnatější a lépe přijímá všechny grilovací ingredience. Při grilování můžeme použít všechny dostupné čerstvé bylinky - kopr, libeček, petržel, oregano, rozmarýn atd. Skvěle grilované maso ochutí, a také provoní.

Koření je nezbytnou součástí grilování. Můžeme si v obchodě pořídit už hotové směsi, nebo je sami umíchat. Buďte ale velmi opatrní při používání mleté papriky a kari. Při grilování hořknou. Pepř používáme zásadně čerstvě umletý. Mlýnek na pepř by neměl chybět v žádné domácnosti. Je užitečný a také pěknou dekorací do kuchyně.

Grilování zeleniny

Zeleninu lze grilovat jak na kotlovém grilu na dřevěném uhlí, tak na grilu plynovém nebo elektrickém. Příprava grilované zeleniny vyžaduje i vhodné příslušenství. Pro přípravu zeleniny doporučujeme kvalitní grilovací nářadí, grilovací rukavici, šašlikové jehly, dvojité pérové špízy, litinové tály, grilovací pánve na zeleninu atd. Přímou metodou lze například připravovat špízy se žampiony, chřest, cizrnové karbanátky, papriku, baklažány, lilek, zeleninové sendviče atd. Nepřímou metodou lze připravit například plněnou zeleninu, plněná rajčata a papriky nebo zeleninové saláty. Grilovaná zelenina má skvělou chuť a grilováním neztrácí žádné vitamíny.

Co je to vlastně grilování?

Grilování je tepelná úprava pokrmu, při které na pokrm dopadá tepelné záření. Tepelné záření je vyvolané elektrickou topnou spirálou (v troubě, v mikrovlnné troubě) nebo žhnoucími kusy paliva (otevřená ohniště). Teplota okolního vzduchu při grilování by neměla být příliš velká, aby nedocházelo ve větším měřítku k jinému způsobu předávání tepla. Proti připálení povrchových vrstev se pokrm polévá šťávou. Proto, aby došlo k dostatečnému propečení pokrmu, jsou pro grilování vhodnější tenčí kousky masa. Suroviny lze před přípravou okořenit.



Co znát do začátků, pokud grilujeme na dřevěném uhlí:

- Na rošt nepokládáme suroviny do plamenů, ale teprve tehdy, až se uhlí pokryje vrstvou bílého popela (potrvá to tak 20 minut)
- Při grilování má být nádoba s uhlím jen ze čtvrtiny žhavá a ze tří čtvrtin je v ní popel. Pokud přikládáme, pokropíme rošt vodou, jinak by nám maso vyschlo.
- Rošt tedy vypalujeme nad ohněm alespoň dvacet minut před grilováním, pokud nestíháme, alespoň ho potřeme olejem, aby se maso nepřilepilo.
- při grilování se nepoužívají žádné chemikálie jako benzin a líh, ale ani novinový papír, smolné dřevo nebo šišky.
- Výborným pomocníkem při grilování je alobal, do kterého můžeme různé plátky masa, zeleniny... zabalit, aby neztrácelo šťavnatost. Ostatně existuje i jednodušší forma – alogril, improvizovaný gril z alobalu.
- Podstatné pro chystání lahůdek je, včas je naložit do marinády (nejdéle na dva dny)
- Plátky či porce volíme tenké, ryby ploché, zeleninu menší nebo naporcovanou...
- Pokud pojmete grilování jako rodinnou, oslavnou či společenskou událost, je dobré připravit nějaké jednohubky či saláty, drobné karbanátky, teplé toasty..., které zabaví vyhladovělé hosty, dokud se grilované maso nedopeče.

Nezapomeňte marinovat ...

Na úvod si dejme trochu teorie. Budeme-li přísně formální, můžeme si pod pojmem marinování představit „... nechání potravin (hlavně masa, zeleniny a sýrů) ve směsi aromatických látek a kapalin (marinádě) po delší dobu, aby potraviny nasáklý určenou vůní a chutí. U masa je se jedná také o jeho změkčení. Marináda je obvykle směs oleje, octa nebo vína a zvoleného koření.“

K této definici dodejme, že k dalším obvyklým ingrediencím patří bílý jogurt nebo kefir a citrónová šťáva. Kvalitní olej zesiluje chuť použitého koření, úkolem kyselé složky je dodat jídlu osvěžující příchut' a zároveň prodloužit jeho trvanlivost.

Marináda by tedy měla (nejen) masu dodat co nejdokonalejší chuť. Marinovaný pokrm musí být v marinádě nějakou dobu naložený. Tento čas se odvíjí od druhu masa, konkrétní marinády, od toho nakolik chceme mít pokrm kořeněný (silný), ale také od toho, jak moc už jsme hladoví :-). V některých případech stačí hodina, jindy je třeba nechat maso marinovat až do druhého dne. Marinádu, která Vám zkusíte, nevylévejte. V průběhu grilování ji využijete k průběžnému potřetí jídla.

K marinování nám může posloužit obyčejný plastový sáček. Do něj vložíme maso, přidáme marinádu a necháme odležet v lednici. Pokud vás během marinování mlsná dožene k ledničce, využijte toho a sáček obraťte a maso v něm lehce promněte. Pro marinování můžete použít i obyčejnou plastickou krabici s patentním víkem. Nepoužívejte ale kovové nádoby, aby do masa nepronikla chuť kovu. Výjimkou mohou být snad jen nerezového hrnce.

Drůbeží maso a ryby marinujeme kratší dobu, protože marinádu nasáknou rychleji. Pouze pokud budeme ryby udit, můžeme je nechat marinovat celý den. Vepřovému masu bude stačit, když v marinádě zůstane dvě až dvanáct hodin. Naproti tomu hovězí maso často marinujeme i 24 hodin.

Co všechno se dá grilovat?

Téměř všechno. Na prvním místě našeho zájmu však stojí maso, a to všechny jeho druhy, počínaje vepřovým, telecím, hovězím, zvěřinou a grilováním celých pečení, kýt, hřbetů, svíčkové a panenek. Stejně dobře můžeme grilovat jednotlivé plátky, medailonky a pochopitelně také uzenky, párky, klobásy a různé speciality z mletého masa. Přímou ideální ke grilování na rožni je drůbež, vcelku i porcovaná. Ryby lze grilovat rozporcované, ale malé druhy můžeme klást na rošt celé.

Také zelenina a ovoce jsou vhodné. Zejména brambory, houby, rajčata, papriky, ale také cibule, česnek, lilky, cukety a kukuřice jako nejoblíbenější pochoutky vegetariánských přívrženců grilování. Ovoce jako banány, ananas, jablka, hrušky představují vynikající přílohy k masu, ale také originální dezerty.

Co bychom neměli grilovat

Masa naložená v solném láku ze speciální nakládací soli, jako jsou uzená nebo vepřová kolena. Teplem se totiž v takovém masu vytvářejí nebezpečné kyanové sloučeniny.

Alobal na grilu

Při grilování může nastat situace, kdy maso, zeleninu či ovoce, nemůžeme položit na rošt, ani napíchnout na špíz nebo upevnit na rožeň, protože je zvlášť měkké a křehké, anebo obsahuje příliš velké množství tekutiny. V tom případě je zabalíme do alobalu a teprve poté je položíme na rošt. Doba grilování se tím téměř neprodlouží.

Alobal před použitím musíme potřít tukem. Balíčky potom umístíme na rošt těsně nad žhavé uhlí či popel. Chceme-li, aby grilovaná rajčata, cibule, jablka nebo hrušky měly pěknou barvu a příchut' pečeného pokrmu, fólii před koncem grilování rozevřeme.

Křehké ovoce či zeleninu nemusíme do hliníkové fólie jenom balit, můžeme je pouze položit na rošt potažený alobalem a potřít tukem. Existují také alobalové misky různých velikostí v nichž se potraviny dají šetrně ugrilovat.





Již přes 90 let dodává firma Rauch gastronomii ovocné šťávy. Tato desetiletí zkušenosti dělají z firmy Rauch kompetentního a spolehlivého partnera pro každý typ gastronomie. Od pěti-hvězdičkového hotelu po mládežnickou ubytovnu, od restaurací pro gurmány, kde se jídlo servíruje pod poklopem, po snack bar-tam všude firma Rauch dodává ty správné produkty a koncepce pro všechny potřeby. Velká distribuční síť se silnými a spolehlivými partnery zajišťuje plošné a rychlé dodávky.

Počátky

Počátky rodinného podniku sahají k začátku 20. století. Hned po skončení první světové války založil Franz Josef Rauch v Rankweilu ve Vorarlbersku, v Rakousku, hlavním sídle firmy Rauch Fruchtsäfte Gesellschaft m.b.H. & Co. malou moštárnu, která pracovala ve mzde pro zemědělce z okolí.

60. léta

Další generace převzala rodinný podnik na počátku šedesátých let s ročním obratem cca 12 mil. ATS. Provoz byl následně rozhodujícím způsobem rozšířen a začala průmyslová výroba ovocných šťáv, které se prodávaly v první řadě v tuzemsku, ale následně stále více v mezinárodním měřítku. Již o několik let později byla zahájena průmyslová výroba jablečné šťávy.

70. léta

Další milník představovalo v polovině sedmdesátých let plnění ovocných šťáv do obalů Tetra-Pak, které firma použila jako první v Rakousku. Předtím byly ovocné šťávy jen ve skleněných lahvích - dnes si nelze regály v supermarketech představit bez kartonových obalů. Tím se Rauch stal od sedmdesátých let nejoblíbenějším džusem Rakusanů! Mezinárodní

expanze byla podporována a podařilo se dobýt nové trhy v zámoří, na Blízkém a Dálném východě

V roce 1994 začíná firma Rauch s vlastní továrnou v Maďarsku, aby odtud mohla dodávat své výrobky do států střední Evropy. Zavedením palety výrobků LEDOVÝ ČAJ, která spustila skutečný rozmach LEDOVÉHO ČAJE, si firma Rauch zajistila vedoucí postavení na tomto úseku. LEDOVÝ ČAJ Rauch je nejoblíbenějším nápojem k uhasení žízně bez obsahu oxidu uhličitého. Zavedením značky HAPPY DAY a spuštěním značky BRAVO se firmě Rauch podařil definitivní průlom v národním i mezinárodním měřítku a etablování v silném postavení v oblasti průmyslu značkového zboží. Zavedením značky NATIVA reagovala firma Rauch dokonale na počínající trend wellness a dokázala tento boom přenést i na trh s nápoji. Další novinkou byly ovocné šťávy a LEDOVÝ ČAJ v PET láhvi o obsahu 0,5 a 1,5 litru, které představovaly opravdovou alternativu k limonádám s obsahem oxidu uhličitého. Převzetím pivovaru Fohrenburg vnesla firma Rauch do svého sortimentu nápojů další obměnu včleněním piva.

Pro ovocné šťávy Rauch se používají jen ty nejlepší plody ovoce z celého světa. Ať už je to ananas z Filipín, mango z Indie nebo pomeranč z Itálie, s výrobky Rauch na každý pád podniknete cestu kolem světa. Toto vychutnáte s každým douškem. Přísné kontroly a nejmodernější výrobní zařízení splňují ty nejvyšší nároky na kvalitu. Výsoce motivovaní a profesně nejlépe připravení pracovníci učiní to ostatní pro Váš požitek z ovocné šťávy.

Od ananasu po černý rybíz si můžete zvolit z řady druhů ovocných šťáv. Nikde jinde nenajdete tak velkou rozmanitost 100% šťáv v lahvi o obsahu 0,2 l! 100% šťávy tvoří ze 100% ovocná šťáva bez přidání cukru či ji-

ných přísad! Ať již jsou to stylové lahvičky 0,2 l s odpovídající skleničkou na stůl, skleněná lahev 1 l nebo kartonové obaly pro veřejný výčep, postmix container pro bar, bag in box pro snídaně automaty Rauch, PET lahve 0,5 l pro automaty nebo prodejní stánky, jednorázový nebo vratný systém, pro každé použití najdete u firmy Rauch tu správnou velikost balení. Bio výrobky jsou trendem, který v posledních



letech zachvátil i gastronomii. Firma Rauch na to reagovala a uvedla na trh produkty pěstované ze 100% biologicky. Plody pro Rauch Bio jablko a Rauch Bio hrušku v lahvi o obsahu 0,2 l podléhají od doby pěstování až k lisování těm nejpřísnějším podmínkám a kontrolám. To je kvalita bio, na kterou se můžete spolehnout.

Firma Rauch dala jako jeden z prvních výrobců ovocných šťáv na domácím trhu znamení a zavedla produkt z poctivého obchodu. Happy DayOrange Fairtrade v kartonovém obalu o obsahu 1 l jakož i Rauch Orange Fairtrade v lahvi o obsahu 0,2 l se od té doby pevně etablovaly v sortimentu. Oba produkty nesou oficiální pečť spolku Fairtrade. Tento veřejně-prospěšný spolek

podporuje výrobce v rozvojových zemích podle motto „Změna obchodem“. Jeho nositelem jsou nadstranické organizace a financuje se licenčními poplatky. Koupí výrobků z poctivého obchodu tedy můžete učinit aktivně něco pro zlepšení životních podmínek v zemích, kde se ovoce pěstuje!

Ledový čaj Rauch Ice Tea se vyvinul v opravdového klasika v gastronomii. Ať už se pije pur přímo z lahve nebo namíchaný v koktejlu: Použití se žádné meze nekladou. Jen by měl být studený!

Čerstvým spařením lístků čaje získá ledový čaj Rauch Ice Tea svoji zlatavou barvu a nenapodobitelnou chuť. Bez přidání oxidu uhličitého a s obsahem cukru nižším o 1/3 než je v limonádách představuje zdraví prospěšnou alternativu nejen u mládeže.

Ve všech dobách a ve všech kulturách měli lidé přístup k účinným látkám přírody. Nativa Green Tea sahá po těchto starých, univerzálních vědomostech. Nativa je čistý nápoj s přírodními látkami ve svém složení, které mají pozitivní účinek na tělo, ducha a duševní stav. Zelený čaj má vynikající chuť a obsahuje jen málo kalorií.



Vznik míchaných nápojů

Míchání nápojů má své kořeny již ve starověku. Mísila se vína s různými přísadami, míchaly se šťávy plodů, do nichž se přidávalo koření. Přesný vznik míchaných nápojů z lihovin nelze tak jednoznačně určit. Můžete se opírat o pravděpodobně více hodnověrně písemně doložené podklady, nebo si můžete vyslechnout mnoho legend a teorií, které nejsou ničím podložené. K největšímu rozmachu v míchání nápojů došlo paradoxně v období prohibice, která začala po schválení tzv. Osmnáctého dodatku americkým Kongresem, 16. ledna v roce 1919. Tento ústavní dodatek zakazoval v USA s celostátní účinností výrobu, prodej i dopravu opojných nápojů. Američané však zákaz nerespektovali a černý trh s alkoholem jenom vzkvétal a tím pádem se velmi rychle množily i receptury koktejlů.

Podložené materiály

1732 zemřel plukovník britské armády Francis Negus. Vytvořil slavný Port Wine Negus, horký míšený nápoj oblíbený u návštěvníků dostihů.

1787 v publikaci „American Museum“, je první zmínka o nápoji julep, kterým lze dobře začít den.

13. května 1806 americký časopis „Balance and Columbian Repository“ definuje slovo koktejl. „Koktejl je stimulovaný líkér, složený z různých druhů alkoholu, cuk-

ru, vody a bitterů.“

1862 profesor Jerry Thomas vydal první bar-manskou knížku.

Počátkem 19. století byl výraz cocktail již velmi dobře znám.

1920-1933 došlo k již výše zmiňované prohibici. V této době došlo také k rozvoji bar-manských soutěží a k zakládání odborných organizací.

1929 již 120 druhů míchaných nápojů je považováno za klasické.

1935 krátce po skončení prohibice vyšlo ve Spojených státech první vydání „Mr. Boston Official Bartender's Guide“. Což je dnes dosti známá červená kapesní příručka v červených tvrdých deskách obsahující cca 1000 receptur.

Anatomie míchaných nápojů

Každý koktejl, má-li být hoden svého jména, se musí skládat ze dvou někdy tří základních částí. Tato anatomie se týká především krátkých nápojů, tzv. koktejlů.

Báze

První částí koktejlů je báze. Báze je základem každého koktejlů. Udává nejen základní ladění koktejlů, ale i významným způsobem koktejl odlišuje od všech ostatních koktejlů, založených na bázi jiné. Obvykle představuje nejméně 50% skutečného obsahu nápoje. Mezi tradiční báze řadíme vodku, rum,

gin, whisky, koňak, brandy. Bázi však mohou být i likéry a kořeněná vína. Ve většině klasických koktejlů se uplatňuje báze pouze jedna. Existují však míchané nápoje, které jsou založeny na kombinaci dvou bází např. ginu a lehké kubánského rumu.

Modifikátor

Pod slovem modifikátor máme na mysli často zjemňující a aromatizující bázi. Modifikátor dodává koktejlu charakter, zahluje bázi (více či méně základní bázi skrývá), ale nepřebíjí ji úplně. Pokud chcete přidat bázi aroma, je možné využít vermutů či různých aperitivních specialit. Tímto způsobem můžete přidat základní bázi na hořkosti. Dále můžete prosadit ovocnou příchut (použitím různých ovocných džusů). Dalšími často používanými modifikátory jsou cukr, smetana, vejce atd. Se všemi modifikátory je však třeba pracovat opatrně. V žádném nápoji by neměly dominovat a tím pádem přebít bázi. Na to si dávejte pozor.

Speciální ochucující, barvicí prvky a činidla

Tato třetí část míchaného nápoje se uplatňuje případu. (co koktejl, to jiné prvky) Pro tuto třetí část koktejlů je typické, že se dávkuje po kapkách či střícičkách. (Na rozdíl od báze a modifikátoru, kde se množství většinou udává v centilitrech či poměrných částech k celku). Do této skupiny patří i jedlé ozdobné dekorace. Tyto dekorace slouží

čas-to jako doplněk k nápoji- některé koktejly jsou pastvou i pro oči. V tomto případě se předpokládá, že host dekoraci na začátku, nebo v průběhu pití zkonsumuje. Často také tyto ozdobné dekorace slouží k vytvoření chuťového kontrastu či k dochucení nápoje podle hostovi chutě.

Hierarchie těchto jednotlivých prvků není pro anatomii míchaného nápoje provždy daná a neměnná. V některých recepturách se můžete setkat například s tím, že červený vermut se objeví v pozici báze, jinde zase v roli modifikátoru. Ve skupině long drinků je možné také vyzníkat zcela odlišné kvantitativní poměry, s oblibou vyjadřované v anglickém jazyce:

a strong, two sweet, three sour, four weak - nebo-li 1 díl alkoholický silné báze, dva díly sladkého modifikátoru, 3 díly kyselého modifikátoru a 4 díly zpravidla nealkoholického nápoje, který má za účel nápoj prodloužit. O speciálních a barvicích činidlech se zde nezmiňuji, ale je samozřejmé, že se používají.



MOJITO

Když mojito, tak v Bodeguitě. Když daiquirí, tak ve Floriditě. Ernest Heminway

Už tenkrát otec Jean-Batiste Labat, velký cestovatel a vynálezce destilace octa, pozoroval, jak „divoši černého plemene“ podomácku vyráběli silný, levný a ostrý nápoj ze šťávy cukrové třtiny. Říkali mu tafia a byl to silný, drsný a laciný likér, který pili, aby si ulehčili těžký život, unikli z reality a uchýlili se na chvíli ke svým starodávným rituálům. Proto pili pod ceibou svých předků, jak o tom píše novinář Fernando G. Campoamor. Takový byl předchůdce rumu (nápoje z cukrové třtiny), který dodával odvahu válečníkům v boji a jiným při bakchanáliích a orgiích; ačkoliv také léčil rány a pomáhal proti bolestem hlavy. Na rozšíření tohoto nápoje měli velký podíl Hawkins, David Morgan a Drake, kteří tuto pálenku rozvezli po antilském moři. Podle výzkumů historika Fernanda G. Campoamora Drake při svých dobrodružstvích ve všech možných mořích s sebou vozil pálenku a citróny jako lék pro-



ti kurdějím a z těchto přísad vyráběl koktejl, který byl od té doby až do 19. století v Antilách velmi žádaný. Drake tedy vymyslel příjemné koktejly, jež jsou tak rozšířené na Kubě, kde horké podnebí a směsice kultur vyžaduje nápoje vhodné pro hojné oslavy a fiesty. Říká se, že angličtí námořníci pili příšerné směsi rumu, vína a dalších likérů, kterým říkali dracs (vyslovte dreiks s veselým přízvukem anglického námořníka) na památku Francise Draka. Toto byl zřejmě předchůdce slavného mojita; rum v něm postupně nahradil pálenku. Badatel Miguel Boneras hovoří o míchaném mojitu od roku 1910, ačkoliv v knize mezinárodních receptů koktejlů z roku 1927 ještě není. Jeho triumfální nástup se konal v la Bodeguita del Medio. „Já jsem přinesl mojito do Bodeguity,“ hovoří Ángel Martínez, „kde bylo rychle přijato, získalo ještě větší důstojnost a dosáhlo mezinárodní kategorie.“ Původ názvu mojito je anonymní, vznikl z kolektivní lidové moudrosti. Možná, že původ je třeba hledat v kubánském zvyku chladit nápoje ve vodě. Mojito se také jmenuje zalivka podávaná k masu (z vepřového sádla, šťávy z planého pomeranče a česneku).

Úvod k receptům.

Jelikož v třetím čísle Bonatovin je hlavním tématem v letních měsících grilování, snažil jsem se všechny ostatní příspěvky ladit do stejného stylu. V rozhovoru s Michalem Götem se dočtete, jak je na tom on s grilováním. V dalším článku, kde představujeme recepty, naleznete zajímavé přílohy a doplňky, které patří k večerní pohodě u grilu. Záměrně jsem nezařadil úpravu masa na grilu, protože stojí za to se nebát a zaexperimentovat.



Gaspacho z pečené zeleniny

Tuto lahodnou letní polévku připravíme následujícím způsobem: Papriky, rajčata, česnek pečeme na 200 °C zhruba do té doby co rajčatům a paprikám můžeme lehce sloupnout slupku. Oloupanou zeleninu dáme do mixéru, přidáme okurky, salátovou cibuli, vývar, chilli papričku, olivový olej Extra Viržín, sůl a pepř. Vše rozmixujeme a necháme vychladit. Můžeme podávat např. s bazalkou.

Hummus

Toto jídlo je skvělým doplňkem ke grilovanému masům. My jsme ho vyzkoušeli v kombinaci s kuřecími prsíčky na grilu a byli jsme nadšeni. 250 g cizrny namočené přes noc, 1 pol. lžice citronové šťávy, 1 stroužek česneku, sůl, 1/2 pol. lžice římského kmínu mletého, 1/2 pol. lžice papriky, 3 pol. lžice olivového oleje, 1 pol. lžice ploché sekané petržele, 1 citron šťáva, sezamové semínko, sez. olej nebo Tahini (150 ml) 1/2 zelené chilli papričky nasekané. Cizrnu si uvaříme, během varu sbíráme pěnu - vaření trvá cca 1,5 hod., pak si odložíme 1/3 stranou. 2/3 cizrny rozmixujeme s citr. šťávou, tajinou, solí, přidáme trochu česneku, popřípadě povolíme vývarem. 1/3 cizrny marinujeme s citr. šťávou, oliv. olejem, paprikou a římským kmínem, zelenou chilli papričkou, plochou petrželkou. Pak nám stačí servírovat hummus na talíř, kde jej ozdobíme celou marinovanou cizrnou a podáváme ke grilovanému masu.



Ochutnejte míchané nápoje z Hotelu Bonato

CUBA LIBRE

Cuba Libre (španělsky Svobodná Kuba) je alkoholický koktejl. Byl vymyšlen v Havaně kolem roku 1900. Jméno Cuba Libre vzniklo, když si američtí vojáci připsali na svobodnou Kubu právě nápojem, který byl do té doby označován jako Bacardi&Coke Do sklenice se nalije bílý rum, vymačká limeta, přidá led a dolije se colou. Zajímavostí je, že sami Kubánci rum neodměřují a i v luxusních hotelech se nápoj připravuje „od oka“



PIÑA COLADA

Má své kořeny na začátku 20. století na Kubě, kde nápoj zvaný Piña Fria („studený ananas“), z kaše ananasu, cukru a ledu. První zmínka o termínu „Piña Colada“ jako z rumu, ananasu a kokosu je z článku v New York Times ze dne 16.dubna 1950 V oblasti Karibského moře se vždy připravuje z čerstvého kokosu a ananasu. Společně se rozmixují v mixéru a následně, již ve sklenici, doplní o bílý rum. V Evropě se pak zpravidla kokos nahrazuje kokosovým sirupem a ananas zase ananasovým džusem. V obou případech by se mělo servírovat s plátkem ananasu.



Šafránový kuskus

Tato příloha je jednoduchá a velmi rychlá na přípravu. Kuskus zalijeme horkým vývarem se šafránem v poměru 1:1. Necháme přikryté zhruba 10 minut. Mezitím si na pánvi opečeme na kostičky krájenou cuketu, lilek, papriky, česnek a ochutíme kořením Ras El Hanout (prodává se v Tesco), osolíme, opepříme. Nakonec zakápneme olivovým olejem a přidáme opečené pinie a sekanou mátu.



Salát Waldorf

Oloupaný celer (250 g) nakrájíme na slabé nudličky, sblanshujeme cca 3 min., a zahladíme ve studené vodě. To samé uděláme s jablky (150 g). Poté smícháme s majonézou (150 g) a kysanou smetanou (50 g). Dochutíme citronovou šťávou, solí, červeným pepřem, bílým pepřem, olivovým olejem a nakonec přidáme vlašské ořechy. Při podávání zdobíme řeřichou.



Co vy osobně preferujete za gril?

Určitě to bude gril na dřevěné uhlí, protože ten dodává jídlu takové to něco navíc - chuť a aroma grilování. Plynový gril má svoji výhodu ve snadné obsluze a rychlejší přípravě.

Všiml jsem si, že jste při školení několikrát zdůraznil, že nejste zastáncem používání panského olivového oleje při tepelné úpravě. Můžete mně to více přiblížit?

Při tepelné úpravě dochází ke ztrátě vůně a chuti tohoto vyjimečného oleje a proto ho doporučuji používat při studené kuchyni, na ochucování, kde si vychutnáte všechny tyto složky. Pokud chcete používat olivový olej k tepelné úpravě použijte oleje s označením Sanza. Jsou to oleje, kterým nevadí tepelná úprava.

Nastává čas letních měsíců, chtěl bych čtenářům nabídnout osvěžující studenou polévku Gaspacho co byste o ní řekl vy?

Je to vynikající letní záležitost ze super čerstvé zeleniny, která v horkých dnech moc osvěží

Náš tip na gastronomický výlet



Michal Göth

Michal Göth studoval na hotelové škole v italském Meranu u šéfkuchaře Christofera Kaufmanna. Jeho směřování ovlivnily vedle pobytů v Tyrolsku, Burgundsku a Provence zejména profesní stáže v pařížských michelinských restauracích Apicius a Guy Savoy. Pravidelně



vyjíždí za inspirací do zahraničí. Je členem prestižní gastronomické společnosti Chaîne

des Rôtisseurs s tradicí od roku 1248, která sdružuje profesionály a milovníky dobrého jídla z více než 70 zemí po celém světě.

Je označován za jednoho z nejvýraznějších českých šéfkuchařů. Tradičním, i těm zdánlivě nejobyčejnějším surovinám, jako jsou plíčka, brzlík či dršťky, dodává svým kuchařským pojetím noblesu a vybrušuje je až k dokonalosti. Alfou a omegou je pro něj surovina, sezónnost a místo jejího původu. Proto také na menu najdete beskydské jehněčí či brambory z Vysočiny. Už po několikáté jsme s Honzou, kuchařem, navštívili školu vaření v Brně a ve chvílce volného času, mezi jednotlivými chody, které byly nyní zaměřeny na téma grilování se mě podařilo „ulovit“ Michala Götha na malý rozhovor pro Bonatoviny.

Mohl byste přiblížit co je podle Vás nejdůležitější na grilování a co byste doporučil našim čtenářům, na co by se měly zaměřit při přípravě grilování?

Především by se měli zaměřit na výběr surovin - kvalitní maso - vybírat si pouze chlazené ne mražené. Pak si dát práci s důkladnou přípravou dresinků, omáček a marinád, ale dbát na to aby jejich chuť nepřebila chuť základních surovin - masa.

Pokud chcete inzerovat v našich novinách, kontaktujte nás na tel. nebo e-mail.

Hotel Bonato: Lázeňská 102, 547 01 Náchod, tel.: +420 491 424 540, fax: +420 491 424 525, email: info@bonato.cz, www.bonato.cz
Bonatoviny: Vydává Hotel Bonato, Redakce: bonatoviny@seznam.cz, tel.: 777 781 241, Soutěž: bonatoviny.soutez@seznam.cz
Šéfredaktor: Milan Rousek, Grafika a zlom: Filip Kulhánek, Tisk: Tiskárna Polonček Náchod, Náklad: 1000 ks

a navíc se nemusí podávat vyloženě jako polévka. Můžete ji nabídnout vašim hostům jako drink.

Nedá mě to a musím se zeptat na Zdeňka Pohleřicha?

Velice si tohoto člověka vážím, je to velký profík, který dělá vynikající práci a nejen tím pořadem v televizi, kterým otevřel zákulisí restaurací. Když ho posloucháte, uvědomujete si, že ve všech směrech říká jen pravdu.

Nakonec Vám dám prostor na to, co byste chtěl vzkázat nejen našim čtenářům.

Pokud uvidíte na talíři, že jídlo, které Vám donesou je připravené s láskou, tak si važte všech, kteří investovali svou těžkou práci na vytvoření toho konkrétního chodu. Protože za tím vším stojí spousta lidské práce.

Soutěž

V tomto čísle Bonatovin potěšíme naše čtenáře soutěží protože namísto obvyklého jednoho výherce budeme losovat rovnou tři výherce, kteří si odnesou po kartonu piva, které věnoval do soutěže Plzeňský Prazdroj a.s. Uzávěrka soutěže je 25. září 2010 a vylosování výherci budou kontaktováni v průběhu měsíce října.

Otázka zní: Protože zájem spotřebitelů o pivo Gambrinus každoročně roste, bylo podle posledních statistik zjištěno, že do České republiky v posledním desetiletí proudí.

- a) 2,7 milionu hektolitru Gambrinusu ročně
- b) 3,8 milionu hektolitru Gambrinusu ročně
- c) přes 4 miliony hektolitru Gambrinusu ročně
- d) přes 6,5 milionu hektolitru Gambrinusu ročně

Své odpovědi zasílejte na: bonatoviny.soutez@seznam.cz