

Pikantní maličkosti...

... tentokrát z větší části o sladké zázračné hmotě zvané med. Víte, že může mít různé příchutě a kde koupíte ten zaručeně nejkvalitnější?



LENKA POŽÁROVÁ
zapálená kuchařka
Autorka a vydavatelka
ucelené řady kuchařek
Což takhle dát si...

Abyste nechytla rýmičku

Počasí si libovalo v plískanicích, obloha byla už několik týdnů olovená a vyhlídka na změnu nebyly zdaleka růžové. Není divu, že bacily tou dobou nekontrolované přeskakovaly jako o závod a lidi klátila chřipka. Zrovna jsem v maličkém pražském papírnictví vybírala obálky, když vtom dovnitř nakráčel starší děda a pronesl: „Dobrý den, vážení, nabízím pravý med od včelaře. Med je nejlepší ochrana, abyste teď nechytli, chřipajznu.“ Všichni zpozorněli, usmáli se, ale nikdo si nic nekoupil. Mám sice doma několik sklenic medu, ale možná jsem si od něj měla přece jen nějaký koupit, hlodalo ve

mně po minutě. Už jen pro tu jeho odvahu k neobvyklému způsobu prodeje. V tu chvíli jsem si uvědomila, že med vlastně nekupuji vůbec v obchodě. Zárukou kvality je pro mě prostě ten dědula, který ví o medu první a poslední. Na včelaře jsem si mimochodem zahrála asi ve třech letech, kdy jsem u tety na zahrádě zavřela včelám úl a ony si pak posedaly na mě. Asi chudinky holky poznaly, že to s nimi nemyslím špatně, a tak jsem z toho vyvázla bez jediného štípnutí. Oblíbila jsem si med pastový, který vzniká našleháním a vydrží krásně měkký bez krystalizování. I když i to je známkou pravosti medu bez přísad, což není rozhodně na závadu. Pořádná dávka medu do zázvorového čaje či jen tak rozmíchaný se slivovicí je medicínou na každé škrábání v krku. A co teprve fantazírování v kuchyni. Medem pokapaný kozí sýr s ty-

miánem, medovo-čokoládový koláč nebo petržel pečená na medu! I objevování nových nepoznaných chutí je mou zálibou. A zrovna u medu to platí dvojnásob. Nezapomenu na sytý žlutý med slunečnicový, hustý a světlý akátový nebo tmavý pohankový. Pochoutkou byl pro mě med vřesový, jetelový, malinový nebo jedlový. Co by mě

Co by mě přimělo koupit si med v obchodě? Neobvyklé druhy, třeba kaštanový, malinový nebo vřesový.

přimělo koupit si med v obchodě? Neobvyklé druhy, které jsem ochutnala na cestách a u nás ho včelky nevyrobí. Třeba takový levandulový, kaštanový, rozmarýnový nebo ze sicilských pomerančových květů. Chcete-li se dozvědět zajímavosti o medu, podívejte se na www.medeu.cz nebo www.cesky-med.cz.



Kavárna Pause
v Praze
v ulici Na Poříčí.

DEJ SI PAUZU Nové kavárny

Pause Café začnete objevovat po celých Čechách. První byla otevřena v Liberci, druhá v Praze a další v Ústí nad Labem. Zástupci této čistě české společnosti slibují v roce 2010 další růst sítě kaváren Pause. A proč si jít posedět zrovna do této kavárny? Vašeho ducha potěší originální moderní design a vaše chuťové buňky osvěží jedinečná káva Buscaglione, kterou můžete ochutnat pouze zde.



KAM ZAJÍT NA MED

Možná jste objevila ve svém okolí včelaře, který vás zásobuje oblíbeným medem.

Možná ale ještě hledáte nějaký speciální s jedinečnou chutí. Takový je pošumavský med od ekologického včelaře Jana Pintíře. Ten nepoužívá jinak běžné způsoby léčení včelstev veterinárními chemickými přípravky (např. antibiotika). Můžete u něj ochutnat unikátní biomedy jako třeba malinový, krušínový, vrbový, ostružinový nebo z divoké višně. Tyto medy jsou k dostání hlavně v bioprodejnách, jejich seznam najdete na www.sumavskymed.sweb.cz

Vychytávkou je Těchonická medoláda, kterou produkuje jihočeské sdružení nápaditých a podnikavých včelařů. Vypadá jako marmeláda, ale je to pastový med smíchaný s přírodní ochucující složkou bez konzervantů a dal-

ších nepatřičných látek. Nejžádanější je medoláda zázvorová, švestková s ořechy a makovo-mandlová. Medolády, ale i místní pastový med s vtipnou etiketou „na-prosto dokonalé zhmotnění píce“ a medovinu koupíte na jarmacích, přímo na těchonické faře anebo v e-shopu na www.levandulova.cz



Medoláda
je skvělá
i na marinování masa.