



### MILÍ LABUŽNÍCI!

Když se řekne jídlo pro děti, vybaví se mi chleba s máslem, letící do popelnice před naším panelákem. Ani papírový ubrousek, zadržující jeho pád jako padák, ho neuchrání před strašlivým koncem nudné školní svačiny. V druhém obraze z mého dětství máma připravuje hlávkový salát. Vylupuje srdíčko, nejlepší kousek salátu, mrkne na mě a vloží ho do mé misky. Ví, že se snažila, ale udělat z jídla skvělý zážitek prostě nedokázala. Jenže jak tedy vařit dětem? Zkusili jsme najít odpověď v tomto Apetitu a ptali se rovnou holek a kluků. Pětiletá Nikolka řekla: „My s mamkou ráno v neděli vstaneme dřív než táta, já si vezmu tu vysokou židli, mamka mi dá prkýnko a já krájím mrkev. Na kolečka nebo na kostičky, jak chci. Někdy mamce řeknu, že bych chtěla, aby řízky byly srdíčka, a tak to z masíčka děláme a táta pak kouká, co to máme na talíři.“ Nejlepší způsob, jak pozvat děti ke stolu a do kuchyně, je zbvít jídlo a vaření pověsti něčeho nudné povinného a vyzdobit ho radostí. Řízky klidně můžou být dokulata nebo došířata. Všechno je tu pro všechny – neexistuje zvláštní jídlo pro děti a jídlo pro tatínky. Děti nejsou jiný živočišný druh, kterému je třeba vařit zvlášť, servírovat mu jídlo na talířky s krtečkem nebo ho usazovat u „dětského“ stolu, aby nerušily ty, kdo si pochutnávají na skutečných laskomínách. Jasně že bezzubému batoletě neservírujete peppersteak a otci jablčnou výživu, ale je tolik jiných možností, v nichž se dítě i dospělý sejdou! Vyzkoušeli jsem to v Apetitu s pomocí jednoduchého triku. Oslovili jsme několik skvělých šéfkuchařů, aby uvařili své speciality holčičkám a klukům. Byl to docela zážitek. Někteří se bránili, ale jiní na to byli připraveni. Sami totiž zkoušeli svým dětem dávat to nejlepší a nevábnější brzy potom, co se pustily dudlíku. Drželi se jednoduchých pravidel: vařili zásadně z absolutně čerstvých potravin a klidně dětem předložili i třeba čekanku, bazalku, lososa nebo mozzarellu. Co kdybychom se tohle září společně spikl proti popelnici? Od nás už nedostanou ani svačkový drobek!

*Dita Pecháčková*

Dita Pecháčková, šéfredaktorka

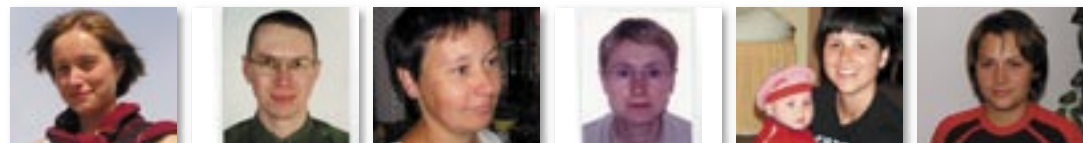
# pepř&sůl

Máme pro vás spoustu tipů, které rozhodně stojí za to ochutnat, otestovat v kuchyni nebo si je zapsat do diáře. Užijte si to nejšťavnatější září!

pondělí	úterý	středa	čtvrtek	pátek	sobota	neděle
		<b>do 31. 8.</b> Výstava kučerařů v muzeu města Duchcova.	<b>1</b> <b>1-30 Jihotyrolská mléčná slavnost.</b> Na celé září se Tyrolsko promění v skutečnou zemi požitků. Více na <a href="http://www.suedtirol.info/products">www.suedtirol.info/products</a>	<b>2</b>	<b>3</b> <b>Vinařský víkend:</b> Den otevřených sklepů v Cejkovicích. Vstupné 300 Kč.	<b>4</b> <b>Podzimní hrnčířské trhy v Berouně.</b> Přimo na Husově náměstí.
		<b>7</b> <b>Oslavte začátek školního roku</b> – s dětským speciálem z tohoto čísla Apetit! <b>7-10 Riga Food</b> – jubilejní ročník mezinárodního potravinářského veletrhu v Lotyšsku. Více na <a href="http://www.bt1.lv">www.bt1.lv</a>		<b>10</b> <b>Vinoforum.</b> Ve Znojmě se po jedenácti letech koná mezinárodní výstava vín. Místo činu: Loucký klášter	<b>11</b> <b>Do Jičína!</b> Dnes tu končí pětidenní řemeslný jarmark, více na <a href="http://www.pohadka.cz">www.pohadka.cz</a> .	
<b>12</b>	<b>13</b> <b>Velkobílovecké hody.</b> Více se dozvíte na tel. 387 982 133.	<b>14</b> <b>Houby v pražském Hiltonu:</b> od 15. 9. do 23. 9. tu ochutnáte houbové speciality		<b>16</b> <b>Biojarmark</b> v Toulcově dvoře. Od 14.00 do 19.00 máte přístup ke všem lahůdkám zadarmo!	<b>17</b> <b>Znojemské vinobraní.</b> Opojný víkend ve městě i v Louckém klášteře	<b>18</b> 
<b>12-17</b> Veletrh nápojů v Mnichově. Více na <a href="http://www.expocs.cz">www.expocs.cz</a> , <a href="http://www.drinktec.de">www.drinktec.de</a> , <a href="mailto:info@expocs.cz">info@expocs.cz</a>	<b>19</b> 	<b>20</b> <b>Měsíc biopotravin</b> Na 100 akcí na 300 místech naší země.	<b>21</b>	<b>22</b> <b>Asociace kuchařů a cukrářů pořádá seminář Ryby a mořští živočichové.</b> Tel. 777 291 223	<b>23</b> <b>Velký podzimní moravský košť na Karlově nám. 17.</b> Info <a href="mailto:Kost@vin-nysklep.cz">Kost@vin-nysklep.cz</a>	<b>24</b> <b>Svatováclavské slavnosti.</b> Info: 380 704 622
<b>19-23</b> Živá historie. Tradiční řemesla ve skanzenu Vysočina. Tel. 469 326 415	<b>26</b> <b>Hodnocení vín v Mikulovské oblasti.</b> Vyhlášení soutěže o nejlepší biopotravinu roku 2005.		<b>23-29</b> Podzimní jarmark, oslava dobrého jídla a pití na Svatováclavských slavnostech v Českém Krumlově. Přimo na náměstí Svornosti. Od 10.00 do 19.00 si můžete projít historický trh. Také si budete moct prohlédnout zámecké vinné sklepy a spojit to s ochutnávkou vína.	<b>25</b> <b>Karlštejské vinobraní</b> Stylové slavnosti na hradech i v podhradí.	<b>23-25</b> Tradiční Mělnické vinobraní. Tajemník města Mělník – tel.: 315 635 103	<b>30</b> <b>Život na zahradě.</b> Podzimní výstava. Kontakt: <a href="mailto:bahacova@cerna-louka.cz">bahacova@cerna-louka.cz</a>
				<b>1</b> <b>Bramborová sobota.</b> Dále pečivo, lidové zvyky. Skanzen Vysočina.		

### TESTUJÍCÍ DOBROVOLNÍCI

Jestli pro nás chcete zkusit nové recepty i vy, napište nám na [moravcova@hf.cz](mailto:moravcova@hf.cz).



**ALŽBĚTA ŠTOLLOVÁ**  
z Brna se učí finsky a tomu odpovídají její další záliby: jí ryby a peče finské sladkosti.

**TOMÁŠ HONZÍK** ze Sedla velmi oceňuje tradiční českou kuchyni včetně knedlíků a rád ji zapíjí dobrým pivem.

**VERONIKA PTÁČKOVÁ** Květinářka z Babylonu v kuchyni nejraději experimentuje s novými recepty.

**IVA ŠILENÁ** z Písku upřednostňuje bezmasá jídla. O tom, že mohou být výtečná, přesvědčila i manžela.

**TEREZA MERTHOVÁ** z Klíččan pobývala jako au pair v Německu, kde se nadchla pro italskou kuchyni.

**ŠÁRKA SEDLÁČKOVÁ** z Prahy je na mateřské, a tak může v kuchyni a přípravou jídla trávit hodně času.

FOTO: MILADA ČISTINOVÁ, ALENA HRBKOVÁ, ARCHIV FIRMY SÜDTIROL, MARKETING/FRIEDER BÜCKLE, ARCHIV FIRM A REDAKCE; PŘIPRAVILI: IVETA SVOBODOVÁ A SIMONA MARTÍNKOVÁ-RACKOVÁ

### OCHUTNEJTE VÍTĚZE

To nemůže být náhoda! Bios italské značky Monini už podruhé vyhrál soutěž Premio Biol, do které byly přihlášeny dvě stovky výrobků. Jde o jedinou mezinárodní soutěž, na které odborníci hodnotí panenské olivové oleje v bio kvalitě. Až dostanete chuť na vítězství, zajděte si pro Bios třeba do Hypernovy, 500ml/cca 190 Kč



### SPECIÁL!

**Nápadité recepty, české suroviny, svůdné fotky, a co dít, to speciál – to je nová edice Což takhle dát si... Prvnímu dílu o dýni tleskáme!**  
**Lenka Požárová, 169 Kč, [www.zapale-na-kucharka.cz](http://www.zapale-na-kucharka.cz)**



### Ambiente je tu už 10 let!

Na začátku stál jednoduchý nápad: nabízet maximální kvalitu za přijatelné ceny. K těmto základním ingrediencím přidal majitel Tomáš Karpíšek z Liberce dvojí koření: originální prostředí a důraz na opravdu profesionální obsluhu. A vyšlo to! Klan Ambiente dnes tvoří deset úspěšných podniků včetně benjaminka Café Savoy. Gratulujeme!



### VÝLET PRO LABUŽNÍKY

#### Pojed'te se zasnoubit

Řeč je samozřejmě o snoubení jídla a vína, a užít si ho můžete stylově na brandýském zámku. Restaurace La Trattoria Toscana pro vás chystá na 21. září pětichodové menu doprovázené báječnými víny. A pozor: když se prokážete tímhle článkem, místo 1200 Kč zaplatíte za menu jen pětistovku! Rezervace na tel. 326 902 947 a [www.turbanti.cz](http://www.turbanti.cz)

**ŠŤAVNATÁ ADRESA** Na [www.freshfood4you.cz](http://www.freshfood4you.cz) vám nabízí skvělý výběr ovoce ve všech podobách: čerstvé, sušené, s müsli... Imponující kvalita!

### Obal roku

Právě se díváte na nejkrásněji zabalovaný výrobek, který je u nás k dostání. Shodli se na tom porotci v soutěži Obal roku. My v Apetitu vřele souhlasíme, dovolili bychom si však připomenout, že i v tomhle případě převyšují lákavý zevnějšek vnitřní hodnoty. Krémový kozí sýr St. Pierre si vás totiž získá hned při prvním ochutnání: je překvapivě decentní, a přitom výrazný. Skutečná lahůdka! Od 50 Kč, např. Carrefour



### JAMIE SE JEN TAK NEROZTEČE

Pokud měl jeden z nejoblíbenějších Britů, charismatický šéfkuchař Jamie Oliver, ještě nějaké pochybnosti o své popularitě, teď má důkaz z nejpádnejších. V londýnském muzeu Madame Tussaud už stojí i jeho figurína, pochopitelně v nezbytné zástěře. Návštěvníci po ní toužili tolik, že byla dodána za rekordní dva měsíce. Dobrá práce, Jamie!

