



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, mrkve na mě a vloží ho do mé misky. Víím, 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 mrkve. 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 batoletu 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

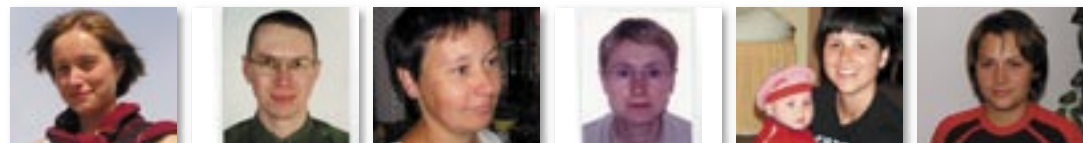
pepř&sůl

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
		do 31. 8. Výstava kuchařek v muzeu města Duchcova.	1	2	3 Vinařský víkend: Den otevřených sklepů v Cejkovicích. Vstupné 300 Kč.	4 Podzimní hrnčířské trhy v Berouně. Přimo na Husově náměstí.
		7 Oslavte začátek školního roku – s dětským speciálem z tohoto čísla Apetit!	1-30 Jihotyrolská mléčná slavnost. Na celé září se Tyrolsko promění v skutečnou zemi požitků. Více na www.suedtirol.info/products		10 Vinoforum. Ve Znojmě se po jedenácti letech koná mezinárodní výstava vín. Místo činu: Loucký klášter	11 Do Jičína! Dnes tu končí pětidenní řemeslný jarmark, více na www.pohadka.cz .
12	13 Velkobílovecké hody. Více se dozvíte na tel. 387 982 133.	14 Houby v pražském Hiltonu: od 15. 9. do 23. 9. tu ochutnáte houbové speciality		16 Biojarmark v Toulcově dvoře. Od 14.00 do 19.00 máte přístup ke všem lahůdkám zadarmo!	17 Znojemské vinobraní. Opojný víkend ve městě i v Louckém klášteře	18
12-17 Veletrh nápojů v Mnichově. Více na www.expoccs.cz , www.drinktec.de , info@expoccs.cz						
19	20 Měsíc biopotravin Na 100 akcí na 300 místech naší země.	21	22 Asociace kuchařů a cukrářů pořádá seminář Ryby a mořští živočichové. Tel. 777 291 223	23 Velký podzimní moravský košť na Karlově nám. 17. Info Kost@vinnysklep.cz	24 Svatováclavské slavnosti. Info: 380 704 622	25 Karlštejské vinobraní Stylové slavnosti na hradech i v podhradí.
19-23 Živá historie. Tradiční řemesla ve skanzenu Vysočina. Tel. 469 326 415						
26 Hodnocení vín v Mikulovské oblasti. Vyhlášení soutěže o nejlepší biopotravinu roku 2005.		23-29 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.		30 Život na zahradě. Podzimní výstava. Kontakt: bahacova@cerna-louka.cz	1 Bramborová sobota. Dále pečivo, lidové zvyky. Skanzen Vysočina.	
23-25 Tradiční Mělnické vinobraní. Tajemník města Mělník – tel.: 315 635 103						

TESTUJÍCÍ DOBROVOLNÍCI

Jestli pro nás chcete zkusit nové recepty i vy, napište nám na 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

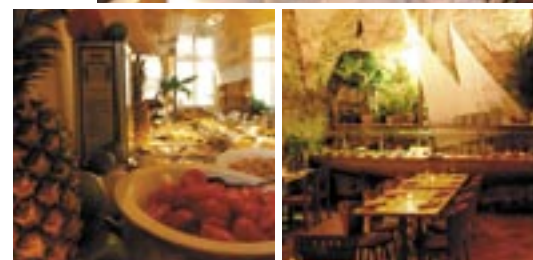
OCHUTNEJTE VÍTĚZE

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



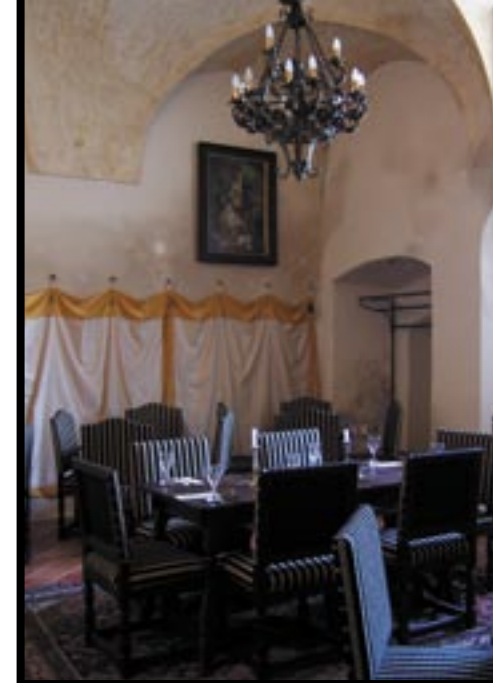
SPECIÁL!

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



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

ŠŤAVNATÁ ADRESA Na 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!

