

Kuchyně - srdce domova

Proti plískanici

Když zafouká podzimní vítr a nastanou deště, láká nás teplo domova a sklenku vody zaměníme za něco silnějšího.

kteří budou milovat ženy i muži a který bude moci míchat s jakýmkoli nealkoholickým nápojem a vytvořit tak řadu skvělých koktejlů. Do originálního receptu vměstnal přes 100 přísad, z nichž laik identifikuje nejspíš broskev, pomeranč, vanilku či skořici, ti zkušenější pak i dřevěné uhlí!

2. Chilské vinařství Cono Sur z kraje stvo-

řeného z vinných údolí nabízí našemu trhu odrůdová vína. Kdo má rád víno s tmavou rubínovou barvou, podněcující vjemové smysly a chuťové pohárky k zachycení jedinečné ovocné vůně a chuti, měl by zkusit **Merlot** (159 Kč). Od prvního doušku působí vyváženým dojmem, lehkou elegancí a nevtíravými, leč přitažlivými tóny koření typu vanilky a hře-

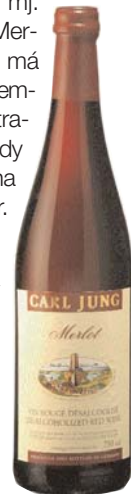
300 dpi

bčku, jež mu dodávají zakulacený, přátelsky hřejivý charakter. **3 + 4.** Věčné diskuze o tom, kdo bude tentokrát ošizen o chuťové vjemy a musí při návratu z návštěvy či restaurace řídit, vyřešíte vínem bez alkoholu. Ale žádný strach, jde vlastně o alkoholické víno, z něžž je ve vakuové komoře odstraněn alkohol. Víno si zachová chuť, aroma i charakter, leč přijde o 2/3 kalorií!

Carl Jung nabízí mj. **Merlot** a **Riesling**. Merlot rubínové barvy má malý ovocný buket, jemně perlivý Riesling z tradiční německé odrůdy je lehce nasládlý a na patře má delší závěr. Buket připomíná zelené jablko a citrus. Stejně jako ostatní produkty z této „ochutnávky“ jsou k dostání v hypermarketech nebo si je můžete objednat na www.carljung.cz.

Každý z nás má jiné zdroje tepla, jež mu zpřijemňují návrat domů, a každý z nás má i jiné chutě. Někoho nejlépe zahřeje grog, jiný dá přednost něčemu jemnějšímu, dalšího potěší na jazyku kvalitní víno. Protože sortiment obchodů stále bobtná nabízíme malou ochutnávku nápojů, které možná neznáte, nebo jste je dosud neměli příležitost okusit.

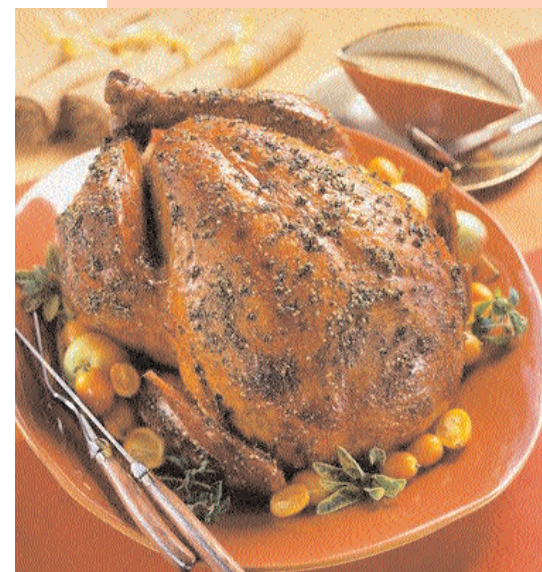
1. Říká se mu „chameleon mezi nápoji“, což je poklona jeho schopnosti být tím, čím chcete, aby byl. **Southern Comfort** se zrodil kolem roku 1860 ve městě, které bylo v posledních měsících často citováno – v New Orleansu. Jeho „duchovním otcem“ byl barman, který se rozhodl stvořit unikátní nápoj,



ŽIJEME ZDRAVĚ

Krůtí lákadla

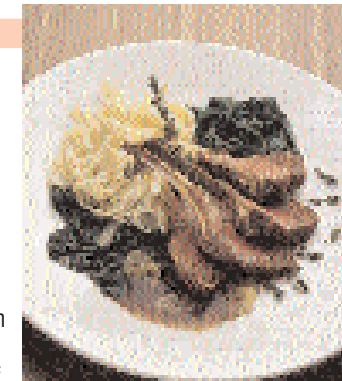
Na Vánoce se začíná našinec poptávat po krůtě, již by vylepšil svůj stůl. Ale to je chyba. Krůtí maso bychom měli jíst mnohem častěji – podle dietologů je základním kamenem racionální výživy, a tak je vhodné pro každý věk i pro pacienty (s dietou, diabetem či po operaci). A důvod? Obsahuje vysoké množství bílkovin a železa, minimum tuku a cholesterolu, přičemž má zároveň vyšší energetickou hodnotu. Sportovní trenéři si pochvalují, že jejich svěřenci jsou po krůtě cílejší než po vepřovém a mají mnohem víc energie než po mase kuřecím. To je hodno následování, nemyslíte? Česká firma Adex nabízí nejen **krůtí maso** jako takové, ale i polotovary, jako např. krůtí prsa naložená na svíčkovou, gulášová směs, řízek v medové marinádě či karbanátky, nugety, čevabčiči, uzené stehno, prsa či rolka, ale i klobásy, párky a salámy...



BÁJEČNÝ TIP

Když si kuchař pěstuje i bylinky

Venku poprchává a protivný vítr se vám dobývá pod límec? To pak člověka přestane bavit i procházka po boku příjemného společníka a zatouží po suchém koutě a něčem teplém do žaludku. Restaurace Salut v pražských Holešovicích (www.absoluthotel.cz) láká hořícím krbem i skvělou kuchyní. Vaří ji šéfkuchař Petr Novotný, který si tu na balkoně pěstuje i bylinky. Salut však nabízí i vlastní čerstvé miniaturní rohlíčky, domácí knedlíky či špece, těstoviny, bramborovou kaši... K domácím i zahraničním gastronomickým lahůdkám najdete přímo v jídelním lístku doporučené vhodné víno (od Žemosek přes Roudnici až po Chile), ale stejně dobře vám poradí i osobně. V poledne pak na mílsné jazýčky číhá cenově velmi přístupné menu včetně bezmasé a sladké varianty. Abyste věděli, proč sem zajít, vyzkoušejte **Jehněčí kotletky na tymiánu** podle šéfkuchaře: 800 g kotletek marinujte v olivovém oleji s čerstvým tymiánem, solí, plátky česneku a drceným černým pepřem. Pak je zprudka opečte na pánvi, vložte do trouby vyhřáté na 180 °C a pečte 10 minut. Na olivovém oleji orestujte cibulku a plátky česneku, přidejte 600 g listového špenátu, poduste, osolte, opepřete. Podávejte s těstovinami a omáčkou demi-glace (k dostání v supermarketech) ochucené trochou octa balsamico.



inzerce

SLAVÍME HALLOWEEN

Dýňové nadělení

Oslavy Halloweenu u nás příliš nezdolaly, přitom dýně, které se už staletí před naším letopočtem s úspěchem pěstovaly ve Střední Americe, dorazily do Evropy v 16.-17. století. Dnes známe řadu odrůd, škoda, že v našich luzích a hájích příliš nevíme, co s nimi. Na pomoc přichází knížka **Dýně** od **Lenky Požárové**, první z řady knih nazvané **Což takhle dát si...** s charakteristikou dýní, jež jsou u nás k dostání, a s radou, kdy je koupit, uskladnit i připravit a s recepty. Až do Vánoc si tak můžete vyzkoušet třeba Žhavou kouli s vláchnou náplní či jinou dobrotu: Ze středně velké dýně hokkaido seřízněte vršek, který poslouží jako poklička, a vydlabejte semínka. 220 g nivy a 200 g blaťáckého zlata nakrájejte na kostky, 4 hrsti vlašských ořechů na čtvrtiny, 2 hrsti petrželky nasekejte, vše promíchejte. Dýni napěchujte směsí, přikryjte „pokličkou“ a na plechu s pečicím papírem pečte v troubě předehřáté na 220 °C asi 60 minut. Rozkrojte na čtvrtiny a servírujte.



SLADKÁ ODMĚNA

Když se klubou strašidélka

Každý má rád překvapení, zvláště je-li milé, a pro děti to platí dvojnásob. **Kinder vajíčka** (20 Kč) ho teď malým dobrodruhům nabízejí v podobě figurek představujících strašidélka z Monster hotelu, a to v každém pátém vajíčku **Překvapení**. Vykouknout na ně může Strašidélko, Vampík, Yeti, Mumiják, Popleta či Vodomil a navíc si děti smlsnou na jejich čokoládové skrýši.



Text: Jilka Horáčková / Foto: archiv firm a Proimedia.cz (1)