

RADA ODBORNÍKA



Branko Černý
sommelier, www.jarovin.cz

Pro milovníky vína je odpověď na otázku, co pít v létě, jasná: přece bublinky a růžovky! Ty se k letní pohodě hodí lépe než těžší červená vína. Domácí konzumenti mají přitom tu výhodu, že česká a moravská růžová i perlivá vína se díky usilovné práci našich vinařů za poslední roky vypracovala až do absolutní evropské špičky. Nejnovější trendy ukázala nedávná vinařská soutěž Jarovin. V perlivých vínech je to třeba sycení oxidem uhličitým vzniklým při prvotním kvašení vína místo plynu průmyslově vyráběného. Bublinky tak dostanou mnohem lahodnější chuť. A ještě tu máme jednu novinku: perlivé nápoje vytvořené smícháním vína a ovocného džusu nebo bylinného výluhu. Vznikne nasládlý nízkalkoholický nápoj, ideální třeba na zahradní párty.



TIP

Do těsta přidáme trošku rumu.

Koblihy s yuzu

- 250 ml mléka ■ 1 balení čerstvého droždí
- 1 balíček vanilkového cukru ■ 500 g hladké mouky
- 50 g změkklého másla ■ 4 žloutky ■ špetka soli
- 2 lžíce yuzu od Yurami ■ olej na smažení
- moučkový cukr na obalení

Z mléka, droždí a vanilkového cukru vytvoříme kvásek a necháme ho vzejít na teplém místě. Do jedné mísy prosejeme mouku, přidáme máslo, žloutky a sůl. Do vzniklé směsi přidáme kvásek a vypracujeme hladké, pružné těsto. Lehce ho poprášíme hladkou moukou, zakryjeme utěrkou a necháme kynout asi 45 minut, dokud nezdvíjnásobí objem.

Vykynuté těsto rozválíme na pomoučeném válu na plát silný asi 1,5 cm a rozdělíme ho na poloviny. Na jednu polovinu naznačíme kolečka, do jejich středu přidáme jako náplň yuzu, a přiklopíme druhou polovinou těsta. Pomocí vykrajovátka vykrajíme koblihy. Smažíme je ve středně velkém kastrolu ve vyšší vrstvě rozpáleného oleje z obou stran dozlatova. Hotové koblihy necháme okapat na papírové utěrce a ještě teplé je obalíme v moučkovém cukru.

NÁPOJ KV Negroni

- 30 ml Jan Becher Gin ■ 20 ml hořkého bylinného aperitivu KV14 ■ 20 ml červeného vermutu ■ pomerančová kůra



Gin, aperitiv a vermut nadávkuje do míchací sklenice, zasypeme ledem a pomocí míchací lžičky vymícháme po dobu asi 1 minuty. Slejeme do sklenky na whisky na blok ledu, těsně nad hladinou prudce zastříkneme pomerančovou kůrou a pak ji přidáme do nápoje.

MLSNÁ POZNÁMKA



Evy Hirschové
eva.hirschova@vlmedia.cz

Asijská jídla a nápoje nám objevují nové chutě, kterým není těžké propadnout. Japonské sushi u nás už zdomácnělo a korejské kimči bude co nevidět tak časté jako kysané zelí. Yuzu, unikátní asijský citrus, původem ze střední Číny a Tibetu, u nás sice ještě není tak známý, ale jinde v Evropě už je hitem. Osvěžující chuť není jeho jedinou předností. Yuzu vykazuje až třikrát víc vitamínu C než klasický citron, pomáhá při trávení, obsahuje velké množství flavonoidů i antioxidantů. Hodí se do sladkých jídel, grilovacích marinád, čajů, alko i nealko koktejlů. Možná právě v chladivém nápoji nejvíc vynikne jeho antistresové působení. Snad nás pomalé ucucávání limonády s yuzu z našeho „přehřátého“ tempa dostane aspoň na chvíli do „zenového klidu“.

RECENZE: Pivovar Prokopák

Za první republiky byly Klukovice vesnice za Prahou a Prokopské údolí cíl několika-denních skautských výletů. Tehdy tu taký stával hostinec U Kosů s tančírnou, kde hrála živá muzika. Na bývalý hostinec, na tradice prvorepublikového pohostinství, v roce 2017 navázali nadšenci, kteří tu otevřeli malý pivovar a restauraci se zahrádkou. Hosté

sem sice už jezdí tramvají (asi 10 minut od zastávky Poliklinika Barrandov, ovšem musí jít z kopce pěšky), nebo na kole, ale atmosféra je tu pořád, i ve všední dny, jaksi prázdninová. Vaří se poctivě, „domácky“, takže řízky, svíčková, výpečky... A zdejší piva mají „rodinná“ jména. Tatín, světlý příjemně hořký ležák 12%, mi moc chutnal, už jsem ale nevy-



Vycházka s posezením na zdejší zahrádce měla úspěch a volá po repete. Jídlo, pití, obsluha, to vše, jak se říkávalo za první republiky, epes ráres.

Internet: www.pivovar-prokopak.cz
Tel.: +420 607 093 371
Adresa: Do Klukovic 305,
Praha 5-Barrandov

zkoušela ani Panímámu (polotmavý ležák 12%), ani Milostpaní (12% ALE), natož pak Strýce (IPA 14%). Od spolutolovníků jsem ale na všechny slyšela jen chválu. Všechna piva si navíc lze koupit i v láhvi s povedenou etiketou s sebou, nebo na e-shopu.

Eva Hirschová