

RADA ODBORNÍKA



Ing. Jaroslav Suský, degustátor,
enolog soutěže Král vín

Největší český vinařský projekt Král vín se letos konal už po jednadvacáté. Jeho cílem je nacházet i propagovat nejlepší domácí vína a seznamovat s nimi širokou veřejnost. Odborná porota vybírala z 1260 vzorků od 157 vinařů. Jako enolog jsem musel za čtyři dny přechutnat všechny. Většinu jsem ani nemohl vyplivnout, protože některé chutě poznáte až úplně vzadu na jazyku. Zachránily mě více než tři litry vody každý den. Byla to ale radostná práce, úroveň byla vysoká. Soutěž kolekcí vyhrál Tomáš Vican z Mikulova. Nejvyšší hodnocení získal famózní Vondrákův Ryzlink rýnský z Mělníka a Championem soutěže se stalo vinařství Skoupil za Tramín červený. Tahle vína můžete ochutnat i vy, seznam ochutnávek najdete na webu www.kralvin.cz.

TIP

Použijeme švestky a do drobenky přidáme skořici.

Jogurtový koláč s ovocem

■ 1 vejce ■ 90 g bio třtinového moučkového cukru Probio ■ 150 g bílého jogurtu ■ 100 ml mléka ■ 40 g bio oleje na vaření a pečení Probio ■ špetka soli ■ 100 g bio špaldové polohrubé mouky Probio ■ 90 g bio mouky z červené pšenice Probio ■ 1 sáček kypřicího prášku do pečiva ■ máslo a polohrubá mouka na vymazání a vysypání formy ■ 250 g drobného ovoce
Na drobenku: ■ 70 g bio jemných ovesných vloček Probio ■ 30 g bio špaldové polohrubé mouky Probio ■ 30 g bio třtinového moučkového cukru Probio ■ 50 g másla

Vejce s cukrem vyšleháme do pěny. Přimícháme jogurt, mléko a olej. Ve vedlejší misce promícháme sypké suroviny. Obě směsi spojíme a vymícháme hladké těsto. Nalijeme ho do máslem vymazané a moukou vysypané formy o průměru 22 cm, posypeme rovnoměrně ovocem a předem připravenou vychlazenou drobenkou. V troubě vyhřáté na 180 °C pečeme 40 až 45 minut.

Drobenka: Všechny suroviny smícháme v míse, prsty prohněteme a necháme v chladničce odležet.

KOKTEJL Kombucha BCN

■ 40 ml Fassbind Barrique Malina ■ 20 ml likéru Cointreau ■ půl plechovky PRAGER'S Kombucha Original ■ 20 ml limetkové šťávy ■ led



Všechny ingredience promícháme a nalijeme do long drink sklenice na led.

MLSNÁ POZNÁMKA



Evy Hirschové
eva.hirschova@vlmedia.cz

Kombucha, kterou v osmdesátkách vyráběl soused na chalupě, je nyní, v mnohem sofistikovanější podobě, trendy. Fermentovaný nápoj nabitý probiotiky i antioxidanty je totiž nejen funkční, ale taky chutný. S dávnými „domácími experimenty“ má společné scoby neboli symbiotickou kulturu bakterií a kvasinek, které černý nebo zelený čaj přeměňují na osvěžující perlivý nápoj. „Při přípravě kombuchy dbáme na kvalitní suroviny,“ zdůrazňuje Alexandros Samaras ze společnosti Prager's, českého výrobce kombuchy. Nápoj připravují v pěti různých příchutích a snaží se spotřebitele oslovit hlavně vynikající chutí. Jestli té své oblíbené budete říkat postaru kombucha, nebo moderněji kombucha, je už celkem fuk.

RECENZE: V Zahradě

Velkou předností restaurace je, jak již napovídá její název, rozlehlá zahrada, která nabízí dostatečný prostor jak pro rodiny s dětmi, tak romantická posezení nebo firemní párty. My jsme se ale kvůli nepříznivému počasí usadili uvnitř. Naše návštěva a tříhodové menu bylo součástí jarní edice RestaurantWeek®. Předkrmy chorizo casero a la brasa (domácí klobása

ve stylu chorizo z grilu, fermentované zelí, omáčka aioli, grilovaný chléb), grilovaná ryba i načančaná zmrzlina nám moc chutnaly. Menu vycházející z katalánské kuchyně, s mnoha autentickými tapas a celoročním grilováním na špičkovém zařízení značky Mibrasa v nabídce RestaurantWeek® rozhodně nebylo žádná popelka. Objeví se rovněž v podzimní edici, která se koná od



Kousek od pražské Stromovky se i ve středoevropsky šedivém dnu můžete cítit a pochutnat si „středomořsky“.

Hodnocení:



13. října do 18. listopadu 2026? A v jaké konkurenci? Můžete to sami zjistit, protože už za pár dnů budou zpřístupněny rezervace.

Eva Hirschová

Internet: www.vzahrade.com
Tel.: +420 723 698 288
E-mail: restaurace@vzahrade.com
Adresa: Schwaigerova 59/3,
Praha 6 - Bubeneč