inbar
& restaurant

ROZHOVOR:
LACO LUČENIČ

BENÁTKY, BRÁNA JADRANU

FLAIR
UMENIE ALEBO ZBYTOČNÝ CIRKUS?

1/2008

CIGARY | WHISKY | BARMANSKÝ SEMINÁR | BUENA VISTA

Vychutnávaj zodpovedne.

KEEP WALKING
JOHNNIE WALKER

Slovo na úvod

Odznova zase začíname kolotoč ďalšieho roka. Odrátavanie hodín, dní, mesiacov, plánovanie všetkého nanovo, s novou energiou. Bilancovanie hodín predošlých so slávou víťazom a cťou porazeným. Sme mladým magazínom, ktorý ešte stále bojuje o srdcia, priazeň a rešpekt svojich čitateľov, takže si dávame záležať hneď od prvého tohtoročného čísla. Valí sa nám do redakcie „tsunami" interesantných informácií, ktoré nás tešia a povzbudzujú do ďalšej práce. Takže pominuteľnosť chvíle nie je až taká neúprosná a každodenný zhon nie je až taký silný. Sme nezávislí a otvorení komukoľvek a čomukoľvek, najmä Vašej aktívnej spolupráci.

Redakcia magazínu INBAR

Obsah

4 NOVINKY,
ktoré sme priniesli zo sveta a chceli vám ukázať

8 TIP NA DRINK, OSVEDČENÉ KOKTEILY V BAROCH HLAVNÉHO MESTA
Potulky po baroch v Bratislave s Jamajkou

10 ROZHOVOR S LACOM LUČENIČOM
O hudbe a všeličom /Nikitin

12 MARIE BRIZARD
Reportáž z barmanského seminára vo Francúzsku

14 WHISKY
Svetom whisky sprevádza znalec tohto mimoriadneho spiritu Peter Pišťanek

20 KOMPLIMENT JEMNEJ BYLINKE
Čaro znovu nájdených bylín

21 NA SLOVÍČKO S PETROM JAKUBÍKOM
Bar v hoteli, tentoraz na muške Crowne Plaza

24 WHISKY COCTAILS
recepty na drink nielen pre mužov

26 CIGARY
Výber a fajčenie cigár

28 BENÁTKY, BRÁNA DO JADRANU
Nostalgia za karnevalom /Patricia Madajová

34 BUENA VISTA V BRATISLAVE
To nie je iba krásna vyhliadka / Jamajka

40 KODRIANKA
Moldavské a svetové vína na Slovensku

42 ŠKÓTSKA WHISKY
Pokračujeme v spoznávaní whisky s Petrom Pišťankom

46 FLAIR UMENIE ALEBO ZBYTOČNÝ CIRKUS
Michal Trizuliak a Joseph Benian

50 STEAK Z KROKODÍLA ČI KOBE SVIEČKOVÚ?
Reštaurácie Magd a Lena a Fusion v hoteli Crowne Plaza

in bar & restaurant dvojmesačník – freemag | **Vydavateľ** IN2, s. r. o., Dunajská 2, 811 08 Bratislava | **Riaditeľka vydavateľstva** Zuzana Kubová, tel.: +421 902 547 267, e-mail: zuzana.kubova@inbar.sk | **Šéfredaktorka** Patricia Madajová, e-mail: patricia.madajova@inbar.sk | **Redakcia - spolupracovníci na čísle** Black eye company- Andrej Nikodém, Jana Majorová (Jamajka), Ivan Hossa, Marcel Martiška, Peter Pišťanek, Nikitin, Patricia Madajová, Shake the World – Benji&Franky | **Foto** Jorge de Reval, Martin Čiško, Vlado Križ, Patricia Madajová, Braňo Bomba | **Inzercia** Zuzana Kubová, tel.: +421 902 547 267, e-mail: zuzana.kubova@inbar.sk | **Grafická úprava** Ľuboš"Lumir"Krupiczer, e-mail: lumir@hip-hop.sk | **Jazyková úprava** Renáta Ivanová | **Distribúcia** ITALMARKET SLOVAKIA, a. s., Mediaprint-Kapa Pressegrosso, a. s. | **Registračné číslo** MK SR 3820/2007 | **ISSN** 1337-5822 | **Predplatné** MEDIAPRINT–KAPA PRESSEGROSSO, a.s., odd. inej formy predaja, P.O.Box 183, 830 00 Bratislava 3, Tel.: **0800 188 826**, +421 244 442 773, Fax: +421 244 458 819, e-mail: predplatne@abompkapa.sk, **Cena** 50,- Sk

Peter Lehmann už roky predstavuje jedného z najuznávanejších a najinovatívnejších producentov v Austrálii. Nečudo, že popularita vín tejto značky po celom svete každoročne stúpa. Jadro produkcie je sústredené v jednej oblasti blízko Tanundy, v srdci medzinárodne presláveného Barossa Valley v Južnej Austrálii.
Od roku 2003 je Peter Lehmann členom Hess Group, vlastníkom štyroch najlepších vinohradov na svete – Peter Lehmann Wines v Barossa Valley, The Hess Collection Winery v Napa Valley, Glen Carlou v Južnej Afrike a Bodega Colomé v Argentíne.
Vína z produkcie Petra Lehmanna získali množstvo ocenení a uznaní od popredných znalcov vína v Austrálii, ako aj po celom svete.

Stonewell Shiraz
Maximálny výraz Barossa Shiraz. Stonewell, medzinárodne uznávaný Shiraz z najlepšieho, najkoncentrovanejšieho hrozna z každého ročníka. Stonewell Shiraz je charakteristický intenzívnou vôňou, silou, bohatosťou, zamatovým zakončením a pozoruhodnou trvácnosťou.

Eight Songs Shiraz
Stelesnenie toho, čím je charakteristická Barossa. Eight Songs Shiraz je luxusným príspevkom do palety vín s korenistým nádychom pižma .

Mentor
Mentor je vlajkovou loďou Petra Lehmanna medzi Cabernetmi. Každý rok producenti vína vyberú najlepší Cabernet Sauvignon z ročníka a spolu s ďalšími vínami vytvoria dokonale elegantné víno. To ďalej zreje ďalších 5 až 10 rokov, vďaka čomu zjemnie a stane sa komplexnejšie. Vďaka jedinečným postupom tak vzniká bohaté víno s neobvykle bohatou chuťou. S vínami od Petra Lehmanna sa môžete stretnúť vo vinotéke Vino dei vini na Špitálskej 51 v Bratislave.
www.vinodeivini.sk

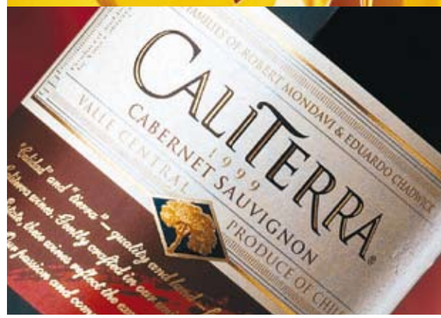
Na druhej strane oceánu úspešne pôsobí producent zaujímavej kávy, spoločnosť Celestial Seasonings. História tohto produktu siaha do roku 1969, keď bol úspešne uvedený na americkom trhu. V čom je však odlišný od mnohých druhov káv? Producenti kávy sa vždy snažili odlíšiť svojimi obalmi. Ich úlohou je okrem tradičnej klasiky pripraviť konzumentom tohto nápoja pocit príjemného zážitku. Preto na obaloch nájdete umelecké ilustrácie Jerryho LoFara, ktorého fascinujú ľudia a zvieratá v tradičných životných situáciách. Výsledok si môžete pozrieť.
(PRNewsFoto/Celestial Seasonings)

Barista Slovenska 2008

Štvrtý ročník súťaže Barista Slovenska 2008 sa konal počas výstavy Danubius Gastro 2008 v dňoch 18. a 19. 1. 2008, priamo na výstavisku Incheba v Bratislave. Súťaž organizovala nezisková organizácia Coffee Academy Slovakia CAS. Víťazom sa stal Marián Galuska zo Žiliny. Na druhej priečke sa umiestnil Stanislav Cibuľa z Banskej Bystrice, tretie miesto obsadil František Lapos. Víťaz získal miestenku na svetové finále v Kodani. Viac informácií sa dozviete na www.worldbaristachanpionship.com

Belvedere

V minulosti svet vysoko hodnotil ruskú vodku, ktorej sláva otvorila dvere do všetkých kútov sveta. Dnes si vysoký kredit a obrovskú popularitu vydobyla poľská vodka, najmä značka Belvedere. Pochádza z malého poľského mestečka Zyradów, kde sa s jej výrobou začalo už pred 600 rokmi.
V súčasnosti sa názov Belvedere vodka spája s osobou populárneho amerického fotografa Terryho Richardsona, ktorý pre túto značku pripravil zaujímavé reklamné fotografie.
Richardson patrí k váženým hollywoodskym fotografom, jeho „umelecké oko" vyhľadávajú mnohé hviezdy šoubiznisu ako Daniel Day Lewis, Faye Dunaway, Leonardo DiCaprio, Sharon Stone či Mickey Rourke.
(PRNewsFoto/Belvedere Vodka)



CORNER
WINE PLANET

Kalifornia: Beringer Vineyards, Opus One, Woodbridge **Čile:** Seña, Don Maximiano, Errazuriz, Caliterra **Argentína:** Bodega Norton **Južná Afrika:** Kanonkop, Baynsvalley, Landskroon a iné **Austrália:** Penfolds, Katnook Estate, Rosemount Estate, Nick Faldo, Deakin Estate **Nový Zéland:** Cloudy Bay, Villa Maria Estate, Mount Nelson (Lodovico Antinori) **Francúzsko:** Veuve Clicquot Ponsardin Champagne, Bordeaux Grands Crus **Španielsko:** Freixenet, Vega Sicilia, Morlanda, El Coto, Valdubon, Bodega Museum, Bodegas Ayuso, Bodega Maximo **Taliansko:** Bava, Luce, Zonin, Cesari, Tenimenti Angelini, Danzante, Attems, Santa Margherita, Pierpaolo Pecorari **Česko:** Sonberk **Slovensko:** Mrva & Stanko, Karpatská Perla, Vinárstvo Pavelka - Sobolič, J&J Ostrožovic

CORNER SK, s. r. o.
office: Svornosti 41, 821 07 Bratislava
Tel.: +421 2 45 52 76 61 - 62, 26
Fax: +421 2 45 52 64 06
corner@corner.sk, www.corner.sk
www.wineplanet.sk

Collins Whiskey

Meno Michaela Collinsa (The Big Fellow) je známe skôr fanúšikom histórie, ktorých zaujíma boj Írska o nezávislosť. Značku whisky s názvom Michael Collins Irish Whiskey tiež nepozná každý, ale o to zaujímavejšia je skutočnosť, že patrí k unikátom. Produkuje sa v jedinej nezávislej fabrike v Írsku. Počas reklamnej kampane v USA jej prišla na pomoc skupina Gaelic Storm, oslavujúc toto jedinečné dedičstvo Írska. Gaelic Storm sa venuje keltskej a írskej hudbe. Na druhej strane whisky patrí k populárnym nápojom na „Zelenom ostrove". Prečo teda nespojiť tradičné hodnoty?
(PRNewsFoto/Michael Collins Irish Whiskey)

Aj hviezdy sa bavia

O tom, že hviezdy šoubiznisu vyhľadávajú zábavu, asi netreba písať. Každá hviezda či hviezdička si rada vyhodí z kopýtka. Aj „Ladový čaj" sa rád zabaví, alebo navštívi zaujímavú akciu. Nemáme na mysli nápoj, ale populárneho rapera Ice-T. Objavil sa na večierku spoločnosti Tupperware, Ako svedčí momentka s Tatum O'Nealovou, tentoraz si našiel čas aj na svojich kolegov z „hviezdneho neba".
(PRNewsFoto/Tupperware Brands)

G2

Energetický nápoj Gatorade poznáme aj u nás. Nový nápoj G2 je určený všetkým, ktorí majú radi „tmavočervenú farbu" a vyhľadávajú nápoj s nízkymi hodnotami kalórií. K uvedeniu G2 na trh je naplánovaná aj nová kampaň v hlavnej úlohe s Dwyanom Wadom, populárnym obrancom mužstva Miami Heat.
(PRNewsFoto/Gatorade)

PREŠKOĽTE SVOJ PERSONÁL V ROKU 2008

Od februára 2008 ponúkame Vám a Vášmu personálu odborné školenie s platným certifikátom s akreditáciou Ministerstva školstva SR na tému:

REKVALIFIKÁCIA V ODBORE BARISTA

Cena školenia: 3 300,- Sk/na osobu
Trvanie: 2 (dva) kalendárne dni
Zľava pre skupinu od 5 osôb: 20 %
Prihlásiť sa môžete faxom alebo e-mailom
fax : 045/5320 211, e-mail : skolakavy@italmarket.sk

Termíny školení na február:
18. – 19. 2. 2008
25. – 26. 2. 2008
27. – 28. 2. 2008

Bližšie informácie na telefónnych číslach:
0903 461 507, 0903 515 285

IMS & IMS
IDEÁLNY MALOOBCHODNÝ SERVIS
ITALMARKET SLOVAKIA A.S.

VYPLŇOVACÍ FORMULÁR

Prevádzka:
Adresa:
Kontaktná osoba:
Telefón:
E-mail:
Počet osôb:

Neutíchajúce potulky po baroch, proste pijeme ďalej...

Aj v tomto čísle časopisu Inbar pokračuje „šnúra“ barov, zatiaľ len tých bratislavských. Čo sa v jednotlivých baroch deje a kam to speje, si môžete prečítať tu.

MALECÓN

Malecón púta svojím interiérom, živou kubánskou kapelou a atraktívnymi otváracími hodinami. Koncom týždňa majú otvorené do tretej-štvrtej hodiny rannej. Barmani majú „premakaný“ styling a príjemné vystupovanie. Vyzvedať u nich bolo radosťou a príjemným vizuálnym zážitkom.

Aké nápoje u vás najviac fičia?
Čo by to bolo za kubánsky bar, keby sa najviac nepodával práve rum? Spolu s mojitom sa objavuje na každej objednávke. Máme na výber dvadsaťšesť druhov rumu. V lístku nájdete spolu okolo stotridsať až stopäťdesiat druhov kokteilov.

Ktorý je u teba ten top?
Určite nie niečo sladké. Taký Cuba libre alebo daiquiry. Naše daiquiry je trochu odlišné, dávame doň 1 cl cukrového sirupu, 1 cl maraschina a 0,4 cl päťročného rumu, dolejeme 2 cl citrónovej šťavy.

Hovorí ti niečo 10 barmanských prikázaní?
Starostlivosť o zákazníka, správna komunikácia s ním a vhodné správanie za barom sú, myslím, niektoré z nich. Nie?

Keď sme už pri správaní, máte nejaké interné pravidlá?
Náš zákazník, náš pán. Keď je však niekto hrubý a neslušný, nebudem hrať servilného, čo strávi všetko, ale môžem mu aj ja naznačiť, že takto to ďalej nejde. Našťastie, tu sa zlé veci nedejú. Máme svojich ľudí pri dverách a tí sa starajú o to, aby tu bolo všetko v poriadku a nedochádzalo k výtržnostiam.

Najčudnejšia objednávka aká kedy opustila váš barový pult?
To si pamätám! Jedna slečna dostala chuť na kokteil zo sektu, paradajkového džúsu, citrónovej šťavy a do toho chcela kúsok pomaranča. Pila to celá uveličená – aké to je výborné.

MELON

Rasťo sa a venuje barmanstvu tri roky. Učil sa priamo v praxi a hneď za barom. Najradšej spomína na začiatky v reštaurácii UFO. Zúčastnil sa na bratislavskom kole súťaže Horeca Bar Challange. Ich barmanský vzhľad je viac uvoľnený a v podstate ľubovoľný.

Charakterizuj Melon!
Keďže sme vodka Melon bar, máme veľkú ponuku vodiek. Špecializujeme sa na nápoje z červeného a žltého melóna. Ponúkame dvadsať druhov vodky. Čo by ste v našom nápojov lístku nenašli? Sladké smotanové drinky typu piňa colada.

Čo je tvoj drink-favorit?
Mojím obľúbencom je pivo. Ak si mám vybrať z miešaných nápojov, je to klasika z vodky či burbonu Old fashioned, alebo Cuba libre. Páčia sa mi jednoduché nápoje. Top drink z ponuky Melonu je Water melon based in tiny: kombinácia čerstvého červeného melónu a vodky s lístkami bazalky.

Ako vyzerá zásobovanie melónmi v zime?
V zime je zháňanie melónov náročnejšia úloha, naším cieľom je mať ich vždy čerstvé. Neuznávame mrazené veci. Je pravda, že zimné odrody melónov majú menej výraznú chuť aj vôňu, preto si vypomáhame rôznymi sirupmi a likérmi.

Hovorí ti niečo pojem barmanských desatoro?
Určite som o tom počul.

Vieš nejaké vymenovať?
Barman má byť príjemný, usmiaty a za barom má udržiavať čistotu.

Stretol si sa nepríjemnými zákazníkmi?
Myslím si, že kto pracuje s ľuďmi, občasným nepríjemnejším reakciám sa nevyhne. Nestáva sa nám, že by zákazníkom nechutili nápoje. Skôr nás niektorí upodozrievajú, že si ceny drinkov vymýšľame alebo ich zvyšujeme podľa ľubovôle.

Čo považuješ za svoj najväčší úspech?
Najväčší úspech je keď sa ľudia bavia, „žúrujú“, pijú drinky. U nás sa môžu sa vyšantiť, máme otvorené do druhej v noci.

VERDICT

Barmani v tomto bare nosia čierne tričká s logom podniku. Interiér je veľký a vďaka vysokým stropom nepôsobí stiesnene. Adam, ktorý mi na otázky odpovedal, pracuje za barom tri roky a hoci sa na súťažiach ešte nezúčastnil, barmanstvo ho veľmi baví. Na otázku, prečo je ich bar ten naj, mi medzi umývaním a leštením odpovedal takto:
Odlišuje nás náš interiér, ktorý je, myslím si, veľmi príjemný. Máme dobré drinky a ľudia sem chodia, lebo sa tu príjemne zabavia.

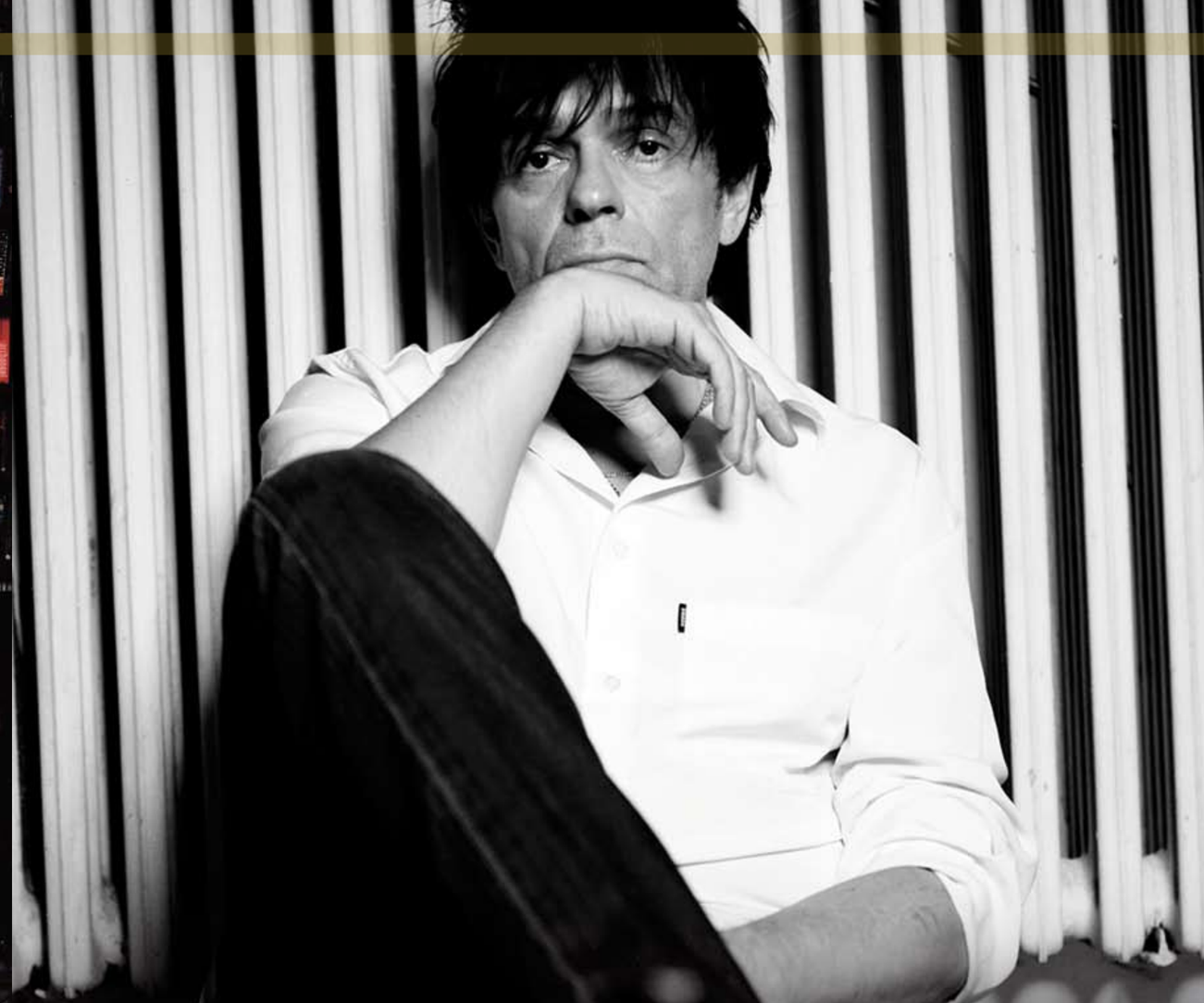
Máte štatistiku, čo sa najviac podáva?
Cez víkend najmä kokteily, cez týždeň vínko a pivo.

Nachádzajú sa vo vašom nápojovom lístku aj vlastné výmysly drinkov alebo len staré dobré klasiky?
Ja osobne som už zopár kokteilov vytvoril, zatiaľ sa do nápojového lístka nedostali. Celkovo máme v ponuke tridsaťpäť kokteilov, ak rátam aj tie nealkoholické.

Aký typ hudby je charakteristický pre váš bar?
Hudba R´n´B a občas aj rýchla, nazval by som to „housoidná“ hudba. Síce tu veľa priestoru na tanec nie je, ale ak je náladička, tancuje sa. Otvorené máme cez týždeň do polnoci, cez víkendy do jednej, ale potiahneme aj do druhej.

Stretol si sa nepríjemnosťami v podobe nepríjemných hostí?
Angličania nám tu robili problémy. Už ich dnu nepúšťame a ak, tak maximálne piatich.

Jamajka



Laco Lučenič:

Fanúšik Cocteau Twins a Jacka Danielsa

Hudobník a odborník na spevácke talenty nedávno predstavil verejnosti svoj v poradí siedmy sólový štúdiový album s výstižným názvom XLL. A zdá sa, že nádejní umelci sa môžu tešiť na kvalitnú konkurenciu. Laco Lučenič totiž dokazuje, že je ako whisky. Čím starší, tým lepší.

Na ľudí pôsobíte ako človek, ktorý si vychutnáva život. Ako sa vyrovnávate s horšími dňami?
Myslím, že tak, ako sa dá. V poslednom čase však viac myslím na to, že horšie dni prinášajú poučenie.

Mnohí ľudia si horšie dni zlepšujú práve vašou hudbou. Myslíte na to pri jej tvorbe alebo je pre vás dôležité, aby sa skladba páčila najmä vám?
Nedá sa povedať, že by som písal hudbu práve s týmto vedomím, ale snažím sa komponovať ju zo srdca. Vtedy je v hudbe energia, a tá robí divy. Ak v mojich skladbách je, som za to veľmi vďačný.

Má na vás hudba relaxačné, povzbudzujúce účinky? Nemám na mysli len tú vašu.
Je to väčšina z toho nepreberného množstva dobrej hudby, ktorú mám rád. Asi najväčším balzamom sú a vždy budú pre mňa Cocteau Twins. Ich hudba je jedinečná.

Kto z umelcov vám zaručene zdvihne náladu, ktorá skladba?
Opakujem sa, ale Cocteau Twins. Je to veľmi očisťujúce. Počúvať ich je pre mňa vždy výnimočný zážitok. Mimochodom, byť vyznávačom Cocteaus je vec na celý život.

Dvíha vám náladu aj alkohol?
Nie. Alebo ak, tak len na moment. Už si to nepamätám, lebo tento zlozvyk som, myslím si, odbúral.

Alkohol v malom množstve vraj priaznivo vplýva na fantáziu, predstavivosť. Mnohí skvelí umelci však skončili ako závislí ľudia. Ako si udržať tú správnu mieru? Koľko sa toho vypilo v štúdiu počas nahrávania vášho najnovšieho albumu?
Nie je nevšedné v tomto období, keď poviem, že vôbec nič. Alkohol ma neinšpiruje. Pre mňa je zaujímavé a inšpiratívne, keď počujem hudbu, ktorá mi bola dovtedy neznáma.

Vraj ste takmer 10 rokov pracovali na hudobnej encyklopédii. Spisovatelia často tvoria spoločne s plným pohárikom. Boli ste výnimkou?
Ešte stále pracujem a istý čas ešte aj budem. Lenže ani pri tejto obľúbenej činnosti ma nebaví povzbudzovať sa alkoholom. Pretože najmä pri tejto práci mám rád čistú hlavu.

Ak si môžete vybrať, ktorému druhu alkoholu dávate prednosť? Je to víno, šampanské alebo máte rád whisky?
Mám rád špecifickú chuť dobrej írskej whisky alebo burbonu.

Ženy charakterizujú whisky ako mydlovú vodu, pre mužov má však úplne inú chuť. Čo na whisky láka vás?
Zmes chutí od karamelu po čokoládu v správnom pomere. To ma oslovuje do takej miery, že ju viem vychutnať nielen s ľadom, ale aj čistú a teplú. Hoci vtedy je trochu „nahnevaná".

Ako ju zvyknete piť?
Posledné dve a zároveň aj prvé, ktoré som tento rok vypil práve na krste albumu XLL, mali izbovú teplotu a boli bez ľadu.

Ktorú značku preferujete?
Jack Daniels. A môže byť aj Jameson.

Encyklopédia Wikipedia uvádza až 8 základných skupín whisky – škótsku, írsku, japonskú, kanadskú, americkú, waleskú, európsku a indickú. Viete rozpoznať rozdiel? Ktorá vám chutí najviac, ktorá vám vôbec nechutila?
Škótsku znesiem, ale nie za každú cenu. Americká – ako ktorá. Kanadské tiež môžu byť. Európske mi nechutia a tie ostatné nepoznám.

Kde si najlepšie vychutnáte pohárik obľúbeného moku? V bare plnom ľudí alebo preferujete skôr pohodovú domácu atmosféru s manželkou?
Možno je to čudné, ale doma nepijem. Úplne prirodzene. Aj teraz mám doma asi do troch štvrtín plnú fľašu Jacka Danielsa, takto nedotknutá je už asi 10 mesiacov. Odpoveď je teda – ak nepoviem rovno v bare, tak v spoločnosti.

Apropo, navštevujete vôbec bary a podobné zariadenia?
Nie, lebo niekedy sú súčasťou môjho pracovného zaradenia. Hoci nepriamo.

Páčili sa vám bratislavské podniky viac zamladi alebo vás viac „berú" teraz?
Teraz sú asi krajšie a atraktívnejšie, ale „nebrali" ma ani vtedy a „neberú" ma ani teraz.

Krst vášho najnovšieho CD ste mali v štýlovom Mercedes Café. Čí to bol výber?
Celá táto idea s miestom, spôsobom krstu aj s atraktívnym krstným otcom vznikla v Gabikinej hlave. Inak krstným otcom bol švédsky režisér Anders Forsman z produkčnej spoločnosti Popcorefilm, nominovaný v roku 2007 na americkú Grammy za najlepší videoklip. A keďže moja manželka je dostatočne tvrdohlavá, svoju ideu rozpracovala do absolútnych detailov a aj zrealizovala.

V tomto priestore boli neuveriteľne futuristické toalety. Spomeniete si na kaviareň, bar, reštauráciu, ktorá vás počas Vašich potuliek svetom najviac zaujala a prečo?
Bol by to asi dlhý výpočet, ale vždy si spomeniem na podnik vo švajčiarskom mestečku Biel, kde stál v strede miestnosti obrovský pozlátený kaktus. Oslovili ma však aj španielske krčmičky so svojou veľmi príjemnou, až domáckou atmosférou a bezprostrednosťou personálu a majiteľov. V mnohých prípadoch sa mi po týždennom pobyte ani nechcelo od nich odísť. Vždy mi ešte dlho chýbala ich srdečnosť, výborná káva a jedlá. Hlavne po návrate do našich socialistických pohostinských zariadení pred rokom 1990.

Dnes už takmer v každom bare a reštauračnom zariadení hrá hudba. Ktorý hudobný štýl vás takpovediac vráti späť na ulicu?
Vyslovene mi neprekáža nič, ale najradšej mám tichú krčmičku, pretože hudby mám dosť a v tomto smere som sebestačný.

Myslíte si, že vaše nové CD je vhodné ako náladová hudba do baru či podobného priestoru?
Áno. A najlepšie v dynamických tanečných verziách renomovaných remixerov a mojich talentovaných spolupracovníkov. Trochu ma však táto otázka zaskočila. Nikdy som nad tým nerozmýšľal.

Nikitin / foto: Vlado Kníž

Medzinárodný barmanský seminár

Bordeaux, Francúzsko, 8. – 12. decembra 2007 /38 krajín z celého sveta

A je to tu, ďalšia historická udalosť vo svete profi bartendingu – účasť Slovenska na prestížnom barmanskom seminári organizovanom firmou Marie Brizard.
Bol to jubilejný 25. ročník a samotná účasť 38 krajín z celého sveta hovorí za všetko. Krajiny ako Peru, Brazília, Madagaskar, Japonsko, USA, Kanada a medzi nimi aj slovenský tím v zložení Michal Halag, riaditeľ firmy Belvedere, Joseph Benji Benian a Franky Benian z firmy Shake the World – Art of the Bar.

NAŠE RECEPTÚRY

ROSSE MARIE

Short Drink

SUROVINY 4 cl gin Old Ladys, 2 cl Marie Brizard Liči, 5 kúskov čerstvého červeného grepu, 2 cl bieleho vina Sauvignon Blanc, 1 cl ružového sirupu Cordial, ½ vetvička čerstvého rozmarínu
SPÔSOB PRÍPRAVY muddle, šejker, double strain
POHÁR kokteilový
OZDOBA čerstvý červený grep, vetvička rozmarínu, liči sprej

LIQUID BRIZ-ART

SUROVINY 4 cl gin Old Ladys, 3 cl Marie Brizard Malina, 6 čerstvých malín, 1,5 cl bazového sirupu, 6 cl brusnicovej šťavy, 0,5 cl čerstvej citrónovej šťavy, 5 cl zázvorového Ale
SPÔSOB PRÍPRAVY muddle, šejker strain, stir
POHÁR highball
OZDOBA kvety, čerstvé maliny

Program účastníkov seminára bol pútavý a bohatý už od prvého dňa, plánovane nabitý zaujímavosťami do každej minúty. Len čo sme sa ubytovali v hoteli Mercure Cité Mondiale, ležiacom priamo v historickom centre Bordeaux, nasledovala registrácia a potom príjemná spoločná večera v reštaurácii Absolut Lounge.

V nedeľné ráno 9. decembra sme vstávali pohodlne až o pol deviatej. Všetkých účastníkov po skvelých raňajkách v Jefferson Room hneď odviezli autobusmi do asi 20 km vzdialeného Chateau Le Taillan, kde sme sa postupne oboznámili s celou históriou výroby tej najlepšej „tekutiny" na svete – vína.

A, samozrejme, nechýbalo ani to najzaujímavejšie, čo nepochybne „wine tasting" je. Po návrate do Bordeaux sme neodolali a vybrali sa na vianočné nákupy na miestnom nádhernom a atraktívnom „Christmas Markete" (vianočných trhoch).

Okolo 19.00 počas informačného stretnutia v kongresovej sále sa žrebovalo poradie krajín do súťaže a oboznamovalo s pravidlami. Súčasne s ochutnávkou všetkých produktov firmy Belvedere. Vytiahli sme si šťastné číslo, magickú trinástku.

Krásny deň sme zakončili večerou v zaujímavom „gastro" koncepte podniku Le Café Maritime.

V pondelok sa náš deň začal o 9.00 hod. otvorením semináru v Amphitheatre Sylvos, na programe bol Liqueur Manufacturing Liqueurs blind tasting + organoleptic commentaries Marie Brizard brand strategy in the world.

Po obede sme sa presunuli priamo do liehovaru Marie Brizard a absolvovali školenia z celého procesu výroby až po plnenie a etiketovanie fliaš. Po dni náročnom na informácie nám dobre padla večera a kokteil v Chez Greg grand Théatre.

Utorňajšie stretnutie v Amphitheatre Sylvos otvorili prezentácie „brand ambasadorov" z rôznych krajín. Ako sme už spomenuli, tento ročník bol jubilejný 25. a zúčastnilo sa na ňom až 38 krajín.

Po úvode súťaže „Marie Brizard Cocktail Challenge" nasledoval písomný test a tímová príprava dvoch originálnych receptúr kokteilov typu Martini - Short Drink a Fancy Long Drink. Na dodržiavanie pravidiel dohliadala IBA (International Bartenders Association), podľa nášho názoru sú značne zastarané, či lepšie povedané skostnatené, tak sme si ich trochu oživili naším originálnym štýlom. Malo to veľmi pozitívny ohlas od všetkých prítomných, dokonca nás neoficiálne vyhlásili za The Best Team, ale porota bola neúprosná a striktne sa držala pravidiel. V závere súťaže sme pri slávnostnom vyhlásení výsledkov Marie Brizard Cocktail Challenge, v čarovnom priestore Le Café du Musée zablahoželali tímu z Japonska k 1. miestu, 2. miesto získal tím zo Švajčiarska, na 3. mieste skončila Brazília.

V každom prípade to bol pre nás veľký úspech a skvelá reprezentácia slovenského bartendingu vo svete, pretože sme nakoniec získali IBS Diplóme, k nemu mnoho blahoželaní za skvelý výkon a fantastické drinky priamo od organizátorov a väčšiny súťažiacich.

Benji & Franky
CHEERS!!!

Slovak Team Flying Bartenders - Shake the World – ART of the BAR

Whisky

Škótska whisky

Škótska whisky patrí k najznámejším symbolom britského spôsobu života, no nebolo to tak vždy. Tradičným drinkom pravého britského džentlmena bolo ešte koncom 19. storočia brandy. Zmena nastala až okolo roku 1880. Vtedy ničivý hmyz fyloxéra napadol európske vinohrady a takmer všetky zničil. Výroba vína, koňaku a brandy katastrofálne klesla. Následkom toho sa museli anglickí džentlmeni, sužovaní nedostatkom svojho obľúbeného nápoja, poobzerať po niečom inom a objavili škótsku. A od tých čias jej popularita neklesla.

Ako sa rodí škótska?

Základnou škótskou whisky, ktorú si znalci najviac cenia a ktorá zároveň slúži ako surovina na výrobu rozšírenejšej a cenovo prístupnejšej viacdruhovej whisky, je sladová whisky (malt whisky). Základom na jej výrobu je sladový jačmeň, po nakličení vysušený nad rašelinovým ohniskom, čo sa neskôr prejaví na charakteristickej chuti a vôni výslednej liehoviny. Vysušený slad sa pomelie, zaleje vodou a uvarí. Vzniknutý sladký výluh sa dá vykvasiť. Zákvas sa destiluje v medených kotlíkových destilačných prístrojoch. Po dvojitej destilácii putuje do pivníc, kde niekoľko rokov dozrieva v dubových sudoch. Pôvodne biely destilát sa tak premení na jantárovo sfarbenú lahodnú whisky. Hlavnou príčinou tejto dramatickej zmeny je lignín, zložitá zlúčenina vyplňujúca bunkové membrány v dubovom dreve a uvoľňujúca do destilátu kyselinu vanilovú, predstupeň všetkých látok, určujúcich arómu budúcej whisky. Dubové drevo suda je zároveň aj pôvodcom jej nádherného zafarbenia. Väčšina výrobcov škótskej s obľubou používa sudy, v ktorých sa do Veľkej Británie dopravuje sherry, portské, rum a takisto americká bourbon whiskey (o ktorej si povieme ďalej). Zriedkavo sa používajú tiež koňakové sudy, zatiaľ však skôr na experimentálnej báze.

História škótskej

O prvenstvo sa sporia Škóti aj Íri. Pravdu sa asi nikto nedozvie. Je isté, že umenie destilácie sa súbežne rozvíjalo v oboch regiónoch. V Škótsku sa najviac pálilo v údolí rieky Spey. V tomto romantickom, úhľadnom regióne je dodnes najväčšia koncentrácia pálenic whisky.

Slovo whisky pochádza z keltského uisge beatha, čo znamená voda života. Najstaršia zmienka o whisky pochádza zo šiestehо storočia. V roku 1494 sa v záznamoch škótskej kráľovskej pokladnice objavuje účtovný zápis o ôsmich kopách sladu, určených pre „paliara Johna Cora, aby z nich učinil vodu života“. V roku 1707 sa zlúčili škótsky a anglický parlament do jedného celku. Šesť rokov nato poslanci odhlasovali zavedenie dane z jačmenného sladu, čím nechtiac odštartovali veľkú, slávnu a heroickú éru domácej výroby whisky (tzv. poteenu, teda veľmi voľne preložené: lavórovice) a jej pašovania. Nezmyselný zákon zrušili až v roku 1823 a to umožnilo škótskym výrobcom vystúpiť z ilegality. Ešte v tom istom roku sa oficiálne k živnosti liehovarníka prihlásilo 14 000 výrobcov poteenu, čo bol zaiste iba zlomok skutočného množstva ilegálnych pálenic. Začalo sa obdobie konjunktúry, no to ešte v porovnaní s boomom, ktorý nastal po fyloxérovej katastrofe, neznamenalo nič.

Významnou zmenou, ktorá umožnila výrobcom whisky rozšíriť jej výrobu a urobiť z nej príťažlivý exportný artikel, bolo zavedenie viacdruhovej škótskej (blended scotch). Jedným z priekopníkov viacdruhovej whisky bol William Sanderson, ktorý v roku 1863 zaviedol v mestečku Leith vlastnú výrobu. Sanderson bol pôvodne lekárnikom a obchodníkom s vínami. Destilátom sa začal venovať so zaujatím stredovekého alchymistu. Zmiešaval rôzne druhy aromatických sladových destilátov so suchšími, neutrálnejšími a najmä cenovo dostupnejšími pálenkami z nenakličeného obilia a výsledkom bola liehovina pre konzumentov, ktorým sladová whisky pripadala priveľmi aromatická a drsná – viacdruhová škótska. Najslávnejšou Sandersonovou značkou je slávny Vat 69.

Druhy škótskej

– Čistá sladová whisky (single malt whisky alebo pure malt whisky) je vždy produktom jedinej pálenice. Väčšina pálenic v Škótsku pripravuje destiláty pre výrobcov viacdruhových whisky, no popritom časť svojej produkcie predávajú pod vlastnou značkou ako čistú, výhradne sladovú whisky. Tento druh whisky dozrieva päť aj viac rokov bez obmedzenia. Čím staršia whisky, tým drahšia. Sladová whisky je drahšia ako štandardná viacdruhová whisky. Sladové whisky sa ešte delia podľa jednotlivých škótskych regiónov. Rozoznávame whisky s predikátmi Lowland, Highland, Orkney, Speyside, Campbeltown, Skye, Arran, Mull, Jura a Islay. Z typických sladových whisky dostupných na Slovensku spomeňme značky The Glenlivet, The Macallan, Glenkinchie, Lagavulin, Glenfiddich, Talisker, The Balvenie či Oban.

– Viaczložková sladová whisky (vatted malt) je kombináciou rôznych výhradne sladových whisky. V istých prípadoch ide o zmes rôznych ročníkov tej istej sladovej whisky. Pokiaľ ide o históriu, whisky miešaná v dieži či súdku bola predchodcom viacdruhovej whisky. V súčasnosti pod viaczložkovou sladovou whisky rozumieme kombináciu rôznych sladových destilátov, pochádzajúcich z tej istej oblasti (napríklad z oblasti Speyside). Miešaná sladová whisky nie je veľmi rozšírená. Najznámejším predstaviteľom je Johnnie Walker Malt Whisky („zelený" Johnnie Walker).

– Štandardná viacdruhová whisky (standard blend) je to, čo si pod škótskou whisky predstaví aj laik. Je to zmes až päťdesiatich rôznych sladových a obilných whisky. Destiláty určené na použitie v štandardnej viacdruhovej whisky dozrievajú zväčša päť rokov, výnimkou však nie sú ani suroviny staré osem, ba až jedenásť rokov. Whisky zaradené do kategórie štandardná viacdruhová sú obvykle cenovo najpristupnejšie a u nás najpopulárnejšie. Patrí sem napríklad Famous Grouse, Vat 69, Grant's Family Reserve, Johnnie Walker Red Label, Buchanan's Black & White, Balantine's a podobne.

– Luxusná viacdruhová whisky (de luxe blend) obsahuje na rozdiel od štandardnej zmesky vyšší podiel starších sladových destilátov a je aj drahšia. Výraz „de luxe" však treba chápať ako rýdzo subjektívne označenie, ktoré svojmu destilátu udeľuje sám výrobca. Neexistujú totiž žiadne normy, objektívne kritéria (ako napríklad počet hviezdičiek alebo skratky typu XO v prípade koňaku) či špeciálne požiadavky na vek a chuťové vlastnosti zmiešavaných whisky. Whisky zaradená do kategórie de luxe je preukázateľne jemnejšia a má výrazne rozvinutejšiu vôňu a chuť, ale nie je to tak preto, že by to niekto nariadil. Aj na našom trhu sa stretneme s populárnymi značkami z tejto kategórie ako Chivas Regal, Chivas Brothers 1801, Johnnie Walker Blue Label či The Dimple.

– Čistá obilná whisky (single grain whisky) je veľmi zriedkavý produkt. Vyrába sa z nenakličeného obilia a po vypálení dozrieva v dubových sudoch tak ako každá whisky. Väčšinou sa vyrába len na účely zmiešavania a nedostať ju kúpiť na trhu. Škoda, lebo má svoje charakteristické kvality, ktoré ocení nielen znalec. Z mála bežne dostupných značiek obilnej whisky treba spomenúť whisky Black Barrel, Invergordon či Cameron Brig.

Ako vychutnávame škótsku

Škótska whisky je nápoj, ktorý môžeme piť čistý alebo v miešaných nápojoch. Sladové whisky je dobré mierne zriediť malým množstvom čistej, nebublinkovej, stolovej vody (napr. Lucky), čo ešte viac zvýrazní arómu ušľachtilej liehoviny. Ak sme si zvykli piť whisky s ľadom, postarajme sa, aby bol ľad z čistej vody a aby nebol nasiaknutý pachmi z mrazničky. Whisky obvykle pijeme z tumblera (populárneho „whiskáča") s hrubým dnom. Na degustačné účely je ideálna štandardná degustačná čaša OIV. Pokiaľ ide o správnu teplotu whisky, názory sa rozchádzajú. Je to záležitosť osobnej preferencie. Čo však tomuto ušľachtilému nápoju škodí najviac, je priame denné svetlo. Aj preto je škótska whisky, či už sladová, viacdruhová, alebo obilná nápojom na príjemné večerné chvíle.

Írska whiskey

Čím sa írska whiskey líši od škótskej whisky?

Ako sme už povedali, Íri sa prú so Škótmi o prvenstvo v umení destilácie a tento spor už asi ostane navždy nerozhodný, pretože nikto poriadne nevie, ako to bolo v temnom stredoveku, keď sa začala spletitá a pestrá história whisky. Pardon, whiskey – pretože v Írsku sa, na rozdiel od Škótska, vyrába whiskey. A v tom pridanom písmene nespočíva jediný rozdiel medzi írskou a škótskou. Podstatnejším rozdielom je to, že kým slad na škótsku whisky sa suší nad otvoreným rašelinovým ohňom, slad na írsku whiskey sa suší v uzavretých peciach, takže si zachováva iba čistú sladovú vôňu a chuť – bez „zaúdeného" charakteru. Írska whiskey je výsledkom trojitej destilácie, čo jej dodáva hladšiu chuť. Samozrejme, sú výnimky. Existujú aj škótske destilované trikrát, rovnako ako existujú írske zo sladu sušeného na rašeline (napr. Connemara Peated Malt).

História írskej whiskey

Írska whiskey bola obľúbená už v 16. storočí. Jej veľká obľuba viedla až k zavedeniu dane v roku 1661 a v roku 1815 sa daň zvýšila až na 6 libier za galón (cca 4,5 litra) whiskey. Paradoxne, práve toto bolo obdobie najväčšieho rozmachu výroby írskej whiskey. Predpokladá sa, že v tých časoch v Írsku existovalo vyše 2 000 pálenic (samozrejme, väčšinou ilegálnych). Vplyvom epidémie fyloxéry v európskych viniciach sa írska whiskey zviezla spolu so škótskou a na pozícii najobľúbenejšieho destilátu vystriedala koňak a brandy. Žiaľ, 20. storočie znamenalo pre írsku whiskey úpadok. Kombinácia viacerých nepriaznivých faktorov, faživá ekonomická situácia novej nezávislej Írskej republiky, spôsobená britským hospodárskym embargom a stratou trhov v krajinách britského impéria, zavedenie prohibície v USA a strata tamojšieho trhu, takisto monopolizácia výroby viedli k tomu, že v 30. rokoch minulého storočia ostali v Írsku funkčné už iba dva z pôvodných liehovarov. Ďalšie tri slúžia ako múzeá. Znamená to, že všetky z bohatého sortimentu írskych whiskey sa vyrábajú v týchto dvoch páleniciach. So vzrastom obľuby írskej whiskey sa však whiskový priemysel cca od 80. rokov začal obnovovať a oživovať, čoho dôkazom je otvorenie nového liehovaru v Cooley.

Pravidlá írskej whiskey

Na výrobu írskej whiskey sa smie používať výlučne jačmeň pochádzajúci z Írska. Surový destilát musí dozrievať v dubových sudoch najmenej tri roky. Výrobcovia whiskey sa vyhýbajú používaniu nových dubových sudov, sú presvedčení, že čerstvé drevo odovzdáva destilátu drsnú drevitú chuť. Preto aj írske pálenice uprednostňujú sudy použité na dozrievanie iných destilátov, napr. bourbonu či rumu, a tiež vín sherry a porto. Medzi najznámejšie írske whiskey patria značky ako Jameson, Bushmills, Paddy či Tullamore Dew.

3. Bourbon a Tennessee whiskey

Keď si britská koruna chcela v roku 1733 zabezpečiť zvýšený príjem zo svojich amerických kolónii zdanením cukru, melasy a rumu, museli sa miestni obyvatelia, dovtedy masovo popíjajúci kvalitný karibský rum, poobzerať po iných vhodných surovinách. Našli ich na vlastných poliach – kukuricu a obilie. Mnohí z kolonistov pochádzali zo Škótska a Írska a vedeli niečo o výrobe poteenu, čiže domácej whisky. Tak si začali vyrábať vlastnú, americkú whisky, pardon, vo väčšine prípadov whiskey.

V roku 1789 sa George Washington stal prvým prezidentom novovzniknutých Spojených štátov amerických. Jeden z ministrov prvej vlády, reverend Elijah Craig, ktorý bol zároveň aj úspešným liehovarnikom, nechtiac prispel k významnému pokroku pri výrobe americkej whiskey. Požiar v debnárskej dielni pri jeho liehovare vraj poškodil viacero rozrobených sudov. Elijah Craig, od prírody šporovlivý pán, ich údajne aj napriek tomu dal dokončiť a použil ich. Aké bolo prekvapenie všetkých zúčastnených, keď whiskey z týchto sudov nadobudla zvláštnu karamelovú príchuť a chutila oveľa lepšie ako destilát z nepoškodených sudov! Od toho času dával Craig všetky sudy vypaľovať a onedlho jeho príklad nasledovali všetci ostatní výrobcovia.

Čo je to Kentucky Bourbon?

Pod bourbonom sa rozumie prakticky každá whiskey pochádzajúca z územia USA. Destilát označený ako Straight Kentucky Bourbon Whiskey (alebo whisky) však musí spĺňať tieto podmienky:

- musí obsahovať 40 % až 80 % alkoholu (čiže 80° až 160° proof),
- musí obsahovať 51 % a viac kukurice,
- musí dozrieť v nových vypaľovaných sudoch z bieleho duba,
- musí byť vyrobený na území štátu Kentucky a najmenej jeden rok na tomto území aj starnúť,
- všetky zložky zmesi musia pochádzať od jedného výrobcu (na rozdiel od viacdruhovej škótskej whisky, kde sa zmiešavajú destiláty rôznych výrobcov),
- nesmie obsahovať žiadne prísady.

V zásade rovnaké podmienky musí splniť aj Tennessee Whiskey (značky Jack Daniel alebo George Dickel). Tu je však veľmi dôležitý ešte jeden bod výrobného postupu, a to filtrácia hotového destilátu cez vrstvu dreveného uhlia z dreva cukrového javora.

O niečo miernejšie podmienky sa stanovujú pre destilát, označený len ako bourbon whiskey. Tu nie je podmienkou dokonca ani výroba v Kentucky. Preto sa názvom bourbon označuje napr. aj Sam Cougar Black Authentic Premium Bourbon Whiskey, ktorá sa vyrába v štáte Indiana exkluzívne pre Austráliu, alebo Virginia Gentleman Bourbon, vyrábaný vo Fredericksburgu v štáte Virginia, či Walker's DeLuxe Bourbon, ktorý spoločnosť Hiram Walker vyrába v Detroite v štáte Michigan. Aj kalifornská whiskey Old Potrero je bourbonom.

Ako sa rodí Kentucky Bourbon a Tennessee Whiskey?

Kukurica dodáva destilátu škrob a predovšetkým charakter. Obilie mu prenecháva svoju špecifickú vôňu a chuť. Jačmenný slad poskytuje enzýmy, ktoré kukuričný škrob rozštiepia na jednoduchšie cukry. Základným predpokladom kvasného procesu sú okrem cukru kvasinky a voda.

Kukurica a obilie sa pomelú, zmiešajú s vodou a uvaria sa. Výluh tejto zmesi tu nazývajú sour mash. Po vychladnutí sa pridajú špeciálne kvasinky a zmes sa nechá tri-štyri dni kvasiť. Vznikne tzv. pivo, obsahujúce 7 % alkoholu. Táto voňavá tekutina postupuje do destilačnej kolóny. Tu prebieha kontinuálna destilácia, ktorá je ekvivalentom trojstupňovej klasickej destilácie. Výsledný destilát má obsah alkoholu cca 65 %.

Výsledkom destilácie je priehľadná pálenka takmer ovocnej vône a chuti. Putuje do nových vypaľovaných sudov z bieleho duba a v skladoch dozrieva šesť a viac rokov. Za ten čas sa z dreva do destilátu vyplavuje tanín a lignín. Biely dub obsahuje veľa cukru a tento cukor vypálením dreva karamelizuje. Karamel z vypáleného suda ovplyvňuje okrem chuti aj výsledné sfarbenie bourbonu. V priebehu rokov sa whiskey mení z bezfarebnej na charakteristickú jantárovo sfarbenú tekutinu a celkovo sa zjemňuje. Svoj význam pri homogenizácii destilátu má iste aj prítomnosť centimetrovej vrstvy dreveného uhlia na vnútorných stenách suda.

Výsledný produkt (až na bourbon kategórie single barrel, ktorá je výnimkou) vzniká zmiešaním niekoľkých whisky, z ktorých žiadna nesmie byť mladšia, ako je uvedené na etikete. Kým inde v USA, ale aj v Škótsku, Írsku a Kanade má tento postup názov blending, ľudia okolo americkej whiskey dávajú prednosť slovu mingling. Napríklad obľúbený bourbon Four Roses sa skladá z deviatich rôznych whiskey, ktoré všetky pochádzajú z Four Roses Distillery. A to isté sa týka aj iných významných značiek ako Jim Beam, Wild Turkey, Maker's Mark, Heaven Hill, Rebel Yell či Labrot & Graham.

Zaujímavým produktom je RX Bourbon. Je označený ako bourbon, avšak po vypálení ho filtrujú cez drevené uhlie. Ako adresa výrobcu je na etikete udaná Cascade Distillery, miesto, kde sa pôvodne pálila whiskey George Dickel. Takže očividne ide o produkt na rozhraní medzi kentuckým bourbonom a Tennessee whiskey.

Ako sa pijú bourbon a Tennessee whiskey?

Každý by mal piť svoj obľúbený nápoj tak, ako mu chuti. Bourbon aj Tennessee whiskey sa dajú piť aj čisté, niekto ich však má rád aj s ľadom, vodou alebo so sódovkou, inému možno zachutia s Coca-Colou či zázvorovým pivom (ginger ale). O kokteiloch a miešaných nápojoch sa netreba vyjadrovať, sú tu nekonečné možnosti.

4. Kanadská whisky

Kanadská whisky je súhrnný názov pre všetky druhy whisky vyrobené v Kanade. Podľa zákona musia dozrievať najmenej 3 roky v dubových sudoch, nie väčších ako 700 l. Väčšinu kanadských whisky tvoria zmesi destilátov z rôznych obilnín (z kukurice, jačmeňa, raži, zo žita či z pšenice) a vyznačujú sa ľahším štýlom ako bourbony. Keďže raž tvorí zásadnú zložku kanadskej whisky, volajú túto whisky v jej domovine často aj rye (ražná), avšak v Spojených štátoch v rámci bourbon whiskey, tento výraz znamená niečo iné.

História kanadskej whisky

Jej výroba sa rozšírila počiatkom 20. storočia vďaka škótskym, anglickým a írskym prisťahovalcom. Jej rozmach nastal v 20. rokoch minulého storočia, keď v USA vyhlásili prohibíciu a kanadská whisky sa masovo pašovala cez hranice. Napríklad pálenica firmy Hiram Walker sa nachádzala v meste Windsor v štáte Ontario, prakticky len na vzdialenosť cez rieku od amerického mesta Detroit v štáte Michigan. Pokušenie bolo veľké a stačilo vlastniť čln, aby človek zbohatol na pašovaní. Prohibícia umožnila aj rozkvet slávnej (dnes už neexistujúcej) kanadskej firmy Seagram, ktorá sa stala mocnou nadnárodnou korporáciou, vlastniacou desiatky značiek liehovín, šampanského, vín a nealkoholických nápojov, kým ju v 90. rokoch jej vlastníci nerozpredali.

Výroba kanadskej whisky

Kanadská whisky sa destiluje v kotlíkových (dvojitá destilácia) aj kontinuálnych destilačných prístrojoch. Vypálený destilát sa ešte zasurova reže s destilátmi z iných obilnín a až potom sa dáva do dubových sudov dozrieť. Toto je metóda unikátna pre kanadskú whisky. Zmes dozrieva štyri až dvanásť rokov. Kanadská whisky sa vyznačuje oveľa svetlejšou farbou ako škótska, írska alebo americká. Je ľahšia, suchšia a vyznačuje sa medovými a vanilkovými tónmi, mierne pripomínajúcimi vyzreté karibské rumy. Preto je vhodná aj ako prísada do miešaných nápojov.

Základné typy kanadskej whisky

Kanadskú whisky delíme do niekoľkých základných kategórií:

- Canadian Straight Whisky – zmes destilátov z rôznych obilnín
- Canadian Rye Whisky – destilát z jedného druhu obilia, kde musí mať hlavný podiel raž
- Canadian Bourbon Whisky – hlavným podielom v destiláte je kukurica (najmenej 51 %)
- Canadian Blended Whiskey – destilát zo sladového jačmeňa rezaný obilným liehom

Pozoruhodná je aj kanadská sladová whisky, ktorú od roku 1991 vyrábajú v pálenici Glenora na ostrove Cape Breton, Nové Škótsko. Ide o značku Glen Breton Rare, je to sladová whisky v typickom škótskom štýle a, pokiaľ je nám známe, je to jediná sladová whisky vyrábaná v Kanade. Medzi typických predstaviteľov kanadskej whisky patria značky ako Forty Creek, Canadian Club, Alberta Premium, Crown Royal, Black Velvet či Wiser's.

Kanadská kuriozita

Zaujímavosťou je tzv. javorová whisky (Quebec Maple Whisky), ktorú v meste Quebecu vyrábajú v pálenici Maison des Futailles. Volá sa Fine Sève a je výsledkom destilácie skvaseného javorového sirupu, pričom zrenie v dubových sudoch jej prepožičiava svojrázny charakter. Samozrejme, tento destilát nemá s whisky (teda v zásade obilnou liehovinou) principiálne nič spoločné, len sa tak nazýva. V Maison des Futailles vyrábajú aj likér Sortilège, ktorý je zmesou kanadskej whisky a javorového sirupu. To má k svetu whisky bližšie, no tiež stojí mimo neho. Tieto produkty uvádzame ich len pre úplnosť, aby sme ukázali, aký bohatý a rozmanitý je svet akostných liehovín.

Peter Pišťanek

Las Vegas

Odporúčam všetkým osobný zážitok v Las Vegas. Doprajte si požitok z dobrej hudby po všetky dni v týždni a nemusíte ísť ďaleko. Las Vegas je najnovší a zároveň najexkluzívnejší disko klub a kasino v Bratislave, vybavený tou najmodernejšou zvukovou technikou a lasermi, akými sa môže v našom hlavnom meste popýšiť jedine zábavný podnik Las Vegas! Nočný klub predstavuje skvelý servis, neopakovateľnú atmosféru, moderný interiér, široký sortiment vybraných nápojov. Nevtieravo pozorná obsluha všetko stíha, tu vám nebude nič chýbať, tu nič nie je nemožné, teda ako v Las Vegas. Nekonečné párty, koncerty, skupiny, DJ a viac.

Nachádza sa na Trnavskom mýte, len pár minút od centra a je jediným miestom na Slovensku, kde každý piatok a sobotu si jeden z vás odnáša 5 000,- Sk. Vynikajúca kuchyňa, menu za 99,- Sk, dídžejská elita, krásne ženy, slobodní muži a jackpot 5 000,- Sk, to všetko je disko Las Vegas!

Na slovíčko s Petrom Jakubíkom

barovým manažérom hotela Crowne Plaza v Bratislave

V magazíne InBar sme už spovedali viacerých mužov spoza barového pultu, ktorí nám rozprávali všeličo o svojej práci. Zaujímalo nás, či je práca barmana – manažéra všade rovnaká, alebo záleží na prostredí a dennom období, alebo čím sa vlastne líši. Bar v hoteli je rozhodne niečo iné. Ráno si tu ako hotelový hosť v pohode dáte kávu, cez deň vediete nerušené rokovanie a večer sa dobre pobavíte sami, alebo...

Ako vyzerá práca manažéra baru vo veľkom hoteli medzinárodnej siete, akým je Crowne Plaza?
V prvom rade je to zodpovednosť za celú prevádzku baru, počnúc rozdelením zmien a pokrytím času, keď je hotelový bar v prevádzke. To znamená od ôsmej hodiny ráno do druhej v noci sa treba maximálne podriadiť aktivitám a akciám, ktoré prebiehajú v hoteli. Hotelový bar je len časť sieťového hotela, len jedna jeho prevádzka a celý hotel pulzuje svojím životom, zvlášť bratislavský Crowne Plaza je typický kongresový hotel, v ktorom sa nám denne striedajú kvantá ľudí, a ťažko odhadnúť ľudí zvonku, ale vždy sa vieme prispôsobiť akciám a rôznym nárazovým situáciám.

Môže sa napríklad nejaký hotelový hosť v bare veľmi dobre cítiť a nemieni akceptovať zatváracie hodiny. Nie je to nárazová situácia, ale musíte s ním zostať?
Samozrejme, hoci sme ohraničení otváracími hodinami, ak ide o klienta, a obzvlášť hotelového hosťa, usilujeme sa urobiť všetko, aby bol spokojný. Nerobí nám problém prispôsobiť otváracie hodiny jeho požiadavkám, samozrejme, závisí to od jeho nárokov, vieme mu prípadne odporučiť prevádzky v rámci hotela, otvorené dlhšie ako my, vždy je cesta ako uspokojiť jeho potreby a nepoškodiť meno hotela.

Kde všade ste získavali svoje barmanské a manažérske skúsenosti?
Po skončení hotelovej školy v Piešťanoch som nastúpil práve do tohto domu, ktorý vtedy fungoval pod inou značkou, s iným názvom, ale už vtedy bol súčasťou veľkej siete Intercontinental group. Vtedy však bolo manažovanie iné, iné boli aj vlastnícke vzťahy, hotel bol vlastne franchaisovaný, ale napriek tomu vysoké nároky na štandard a servis tam boli už vtedy prítomné. To bola možnosť, ako si zvyknúť na takýto vysoký štandard služieb, a taktiež som mal veľmi skúsených nadriadených, od ktorých som mal možnosti veľa sa naučiť. Začínal som ako radový čašník, fungoval som v rámci barmanskej asociácie, nápojová kultúra mi bola veľmi blízka, tu niekde sa vyprofiloval môj srdcový vzťah k hotelovému baru. Pracoval som tu šesť rokov a vrátil som sa zas na základe ponuky od nových majiteľov v roku 2003 – keď si to zrátam, tak dokopy som tu strávil viac ako 10 rokov.

Desať rokov je slušný čas. Asi aj vy máte čo povedať do výberu personálu... Sú iné kritériá práce v hotelovom bare a iné v cocteilbare?
Iste, hotelový bar má svoju atmosféru. Aj ja rád v rámci relaxu navštívim dobrý kokteilový bar v meste, ale bar v hoteli je špecifická záležitosť. Počas dňa funguje ako bežná kaviareň, kde sa odohrávajú rôzne súkromné či obchodné stretnutia. Večer sa bar premení na také odpočinkové miesto pre hotelových hostí, ktorí vyjdú zo svojich útulných, ale predsa len malých izbičiek za zábavou, a my barmani im robíme spoločnosť. Je to o komunikácii, bavíme sa s hosťami, vypočujeme ich radosti aj strasti. Klienti hotela sú prevažne cestujúci obchodníci, ktorí trávia v hoteloch pomerne veľa času, preto o našu spoločnosť vcelku stoja. Náš prístup k hotelovým hosťom je, povedal by som, rodinný. Usilujeme sa vytvoriť im takmer domáce prostredie, aby sa počas pobytu u nás cítili príjemne.

Pomerne často mám stretnutia v Plaza Bare v hoteli, lebo má skvelú polohu. V baroch hotelov sa robí veľký biznis, vídavam tu veľa pracujúcich biznismenov, čo špeciálne pre nich máte, že sa sem radi vracajú?
Trend je v súčasnosti taký, že ľudia utekajú zo svojich strohých kancelárií a je im určite milšie robiť biznis v nejakej príjemnej kaviarni. Hotelový bar v Crowne Plaza patrí k miestam, kam ľudia radi chodia. Myslím si, že im vyhovuje nielen priateľské prostredie, ale aj personál – dostatočne skúsený a taktný, aby ich nijako nerušil, ale poskytoval čo najlepšie gastronomické služby.

Existujú ešte dnes obmedzenia, alebo nejaký bontón, pokiaľ ide o podávanie alkoholu počas dňa a večera?
Dnešok už nie je veľmi naklonený rôznym konvenciám. Chuť hostí je taká vyprofilovaná a zaujímavá, že my sa snažíme v prvom rade vyhovieť im a, dovolím si povedať, už nás nič neprekvapí. Faktom zostáva, že v priebehu dňa sa servis týka viac kávy, čaju a nealkoholických nápojov, alkohol naozaj len sporadicky, zhruba do tej 17. hodiny. Až neskôr večer príde na rad drobný „snake", kokteily, prípadne kvalitný koňak alebo dobrá whisky. Takže cítiť ten rozdiel v konzumácii medzi dennou a večernou prevádzkou.

Hotel Crowne Plaza je, ako sme už spomínali, kongresový hotel, takých nie je v Bratislave veľa...
Aj konkurencia si uvedomuje, že Bratislava sa ťažko môže rovnať veľkým mestám, ako Praha, Viedeň či Budapešť, čo sa týka historických pamiatok alebo iných zaujímavostí, a celý biznis sa sústreďuje skôr na kongresovú turistiku. Dnes ani jeden hotel neprežije bez kongresovej sály, salónov či rokovacích salónikov. Náš hotel má oproti konkurencii tú výhodu, že po rekonštrukcii v ňom vzniklo viacero takýchto priestorov, ktoré využíva naša klientela, samozrejme, z toho profitujú aj ubytovacie a všetky ostatné aj barové služby hotela.

Vy ste už tak trošku aj pamätníkom hotela, koho tu hostili zo svetových celebrít, prezraďte mi, ak si spomeniete...
Hotel Crowne Plaza bol po veľkej rekonštrukcii otvorený v auguste roku 2005 a za čias jeho novej histórie tu boli ubytovaní najmä speváci počas koncertných turné. Napríklad Natalia Imbruglia, Black eye peas, raper Jay-Z, Snoop Dog. Boli tu rôzne svetové politické osobnosti súčasnosti, napr. taliansky politik Romano Prodi či už momentálne bývalá lotyšská prezidentka Vaira Vike Freibergová. Aj za éry hotela Forum, keď americké produkcie nakrúcali v Bratislave filmy, bývali tu George Cloony, Nicole Kidmann, Ben Kinsley, ale aj športové hviezdy ako Steffi Grafová, Aranxta Sanchezová, Martina Navrátilová, Boris Becker či rôzne národné hokejové a futbalové tímy.

foto: Jorge de Reval

Black Jack

2,5 cl škótskej whisky
2,5 cl Kahlúa
2,5 cl Cointreau

Všetky ingrediencie nalejeme do mixovacieho skla s ľadom. Premiešame v šejkri a precedíme do koktailového skla. Ozdobujeme koktailovou čerešňou.

Diva

4 cl ražnej whiskey
1,5 cl Lychee liquer
2,5 cl šťavy z čerstvého citróna
5 cl brusnicového džúsu
1 cl cukrového sirupu
zázvorové pivo (ginger ale)

Všetky ingrediencie nalejeme do mixovacieho skla s ľadom okrem zázvorového ale. Premiešame v šejkri a prelejeme do highball skla. Dolievame zázvorový ale.

Whisky Cocktails

Esquire

2 ks kumquat
1 lyžička hnedého cukru
4 cl írskej whiskey
1,5 cl mandarínkového likéru
1,5 cl šťavy z čerstvého citróna
zázvorové pivo (ginger ale)

Do highball skla dáme 2 kumkváty rozrezané na polovicu, pridáme hnedý cukor a šťavu z čerstvého citróna. Všetko dobre rozdrvíme. Drink doplníme drveným ľadom a nalejeme ostatné ingrediencie. Všetko spolu premiešame.

Old Nick

5 cl ražnej whiskey
1,5 cl Drambuie
1,5 cl šťavy z čerstvého pomaranča
1,5 cl šťavy z čerstvého citróna
strek orange bitters

Všetky ingrediencie nalejeme do mixovacieho skla s ľadom. Premiešame v šejkri a precedíme do koktailového skla.

Rubrika je pripravovaná v spolupráci so spoločnosťou BLACK EYE Company (www.blackeye.sk)

foto: Martin Čiško (martincisko.sk)
Ďakujeme našim partnerom klubu Kartell a predajni RONA „nie je sklo ako sklo“ Laurinská 6

Príbeh cigár: Výber a fajčenie cigár

Všeobecne platí, že cigary s väčším priemerom sú chuťovo plnšie, ich fajčenie prebieha pokojnejšie a prehrievajú sa pomalšie než cigary s malým priemerom. Obvykle sú aj lepšie ušúľané ako malé cigary, ktoré poväčšine vyrábajú mladí baliči bez skúseností. Náplňová zmes cigár s malým priemerom často obsahuje iba malé množstvo listov *ligero*, niekedy vôbec žiadne. Znalci a skúsení fajčiari, ak práve nemajú naponáhlo, uprednostňujú takmer vždy cigary s väčším priemerom.

Pri výbere cigary by ste sa mali najprv presvedčiť, či nie je krycí list porušený (ak je, odmietnite ju) a či má cigara zdravý lesk. Uistite sa, či nie je príliš suchá alebo krehká (v opačnom prípade bude mať prikru chuť), či má zreteľný buket (ak nie, bola asi zle uskladnená). Dobrá cigara by nemala byť ani príliš tuhá, ani príliš mäkká. Ak je krycí list prehnane žilkovaný, nekupujte: niekde nebola dodržaná kontrola kvality.

Farba krycieho listu (a časti náplne, ktorú môžete vidieť) vám tiež veľa napovie. Hoci – ako sme už povedali – existuje veľké množstvo možných farebných odtieňov, predsa len možno cigarové krycie listy zaradiť do siedmich základných farieb:

Double Claro
list zelenkavo-hnedý. Farba sa dosiahne odtrhnutím listu ešte pred dozretím a jeho rýchlym vysušením. Veľmi jemný, skoro sladký tabak s veľmi nízkym obsahom oleja.

Claro
list svetlohnedej farby, pripomínajúci bielu kávu. Klasická farba jemných cigár.

Colorado Claro
list stredne hnedej alebo žltohnedej farby. Používajú sa krycie listy z Kamerunu.

Colorado
list červenkasto-tmavohnedej farby, aromatický. Táto farba je príznačná pre dobre vyzreté cigary.

Colorado Maduro
list tmavohnedej farby, stredne výraznej chuti, o niečo výraznejší než maduro. Obvykle má bohatú chuť, typickú pre všetky honduraské cigary.

Maduro
list veľmi tmavej hnedej farby, podobnej čiernej káve, na cigary sa používajú mexické krycie listy. Farba pre ostrieľaných fajčiarov. Zvykne sa o nej hovoriť ako o tradičnej kubánskej farbe.

Oscuro
list viac-menej čiernej farby, veľmi silný, s malým buketom. Krycie listy tejto farby boli v minulosti veľmi obľúbené, dnes sa vyskytujú len zriedkavo. Pochádzajú z Nikaraguy, Brazílie, Mexika alebo z tabaku Connecticut Broadleaf (opak Shade).

Čím tmavšia je farba, tým sladšia a silnejšia je príchuť cigary.

Na všetkých ručne balených cigarách treba ešte pred fajčením orezať uzatvorený konček. Je na to viacero spôsobov. Na trhu dostať množstvo orezávačov: od malých, lacných, ľahko prenosných gilotínok (s jednou reznou hranou, aj lepších s dvomi reznými hranami) až po módne cigarové nožničky – narábať nimi nie je vôbec jednoduché. Cigaru by ste mali orezať tak, aby z klobúčika zostala len 1/8 palca (asi 3 mm). Na zapálenie cigary môžete použiť zapaľovač (ale propán-butánový, nie benzínový, ten pokazí chuť cigary) alebo zápalku. V každom prípade sa vyhnite zápalkám s vysokým obsahom síry alebo vosku. Zo správne pripálenej cigary budete mať väčší pôžitok, takže, neponáhľajte sa.

1. Cigaru držte vo vodorovnej polohe tak, aby sa jej plameň iba dotýkal. Potom ju pomaly otáčajte, aby sa jej koniec rovnomerne opálil na celom povrchu.

2. Až potom si cigaru vložte do úst. Plameň držte na vzdialenosť asi 13 mm od konca, pomaly ťahajte a cigarou otáčajte. Konček by sa už mal začať žeraviť. Skontrolujte, či ste cigaru pripálili rovnomerne; inác bude na jednej strane horieť rýchlejšie ako na druhej.

3. Jemne fúknite na konček, aby ste sa uistili, že vám cigara horí rovnomerne.

Aby ste z cigary dostali čo najviac, fajčite pomaly. Neťahajte príliš silno, ani z nej príliš často nebafkajte. Začne sa totiž prehrievať, čo skazí jej chuť. Azda netreba pripomínať, že pri fajčení cigary sa nikdy nešlukuje. Silný, zásaditý dym s nízkym obsahom nikotínu vás pri šlukovaní aj tak iba rozkašle. Cigary na rozdiel od cigariet neodklepávajte – popol z nich opadáva sám. Na druhej strane však netreba nechávať neopadnutý popol na konci cigary len preto, že tam je. Skúsení fajčiari vedia, že čím lepšie je cigara urobená, tým dlhší a „pevnejší" je popol na jej konci. Len čo z cigary začne vychádzať horúci dym a na jazyku zacítite silnú pachuť (obvykle pri posledných centimetroch), je čas dofajčiť. Cigaru netreba zahášať v popolníku ako cigaretu. Nechajte ju tam položenú a ona čoskoro dohorí. Cigarový ohorok odstráňte hneď začerstva, inác vám v miestnosti ostane zatuchnutý cigarový pach.

Ivan Hossa

Pokračovanie nabudúce....

Software pre Váš hotel

Alto Slovakia

ZÁKLADNÉ PRODUKTY
* Reštauračný systém Food®600
* Kreditný systém
* Hotelový rezervačný systém so zmenárňou HORES PLUS®
* Kongresový systém CongressMan®
* Systém pre športoviská a relaxačné centrá BIZZY
* FOOD ONE reštauračný systém pre malé reštauračné zariadenia

ALTO Slovakia s.r.o.
* odborník na systémy pre hotely, reštaurácie a stravovacie zariadenia so 17ročnými skúsenosťami
* FOOD®600 najrozšírenejší reštauračný systém
* viac ako 300 inštalácií na Slovensku a viac ako 500 v ČR
* vyučovaný na viacerých hotelových školách
* vysoko modulárny systém pre veľké hotely aj malé reštaurácie
* prijateľná cena aj pre malé reštaurácie a penzióny
* možnosť prenájmu
* analýza, predvedenie priamo u Vás a cenová ponuka ZDARMA
* kompletné dodávky vrátane PC techniky (pokladníc)
* bezdrôtové pokladne - zástupca firmy Orderman® na Slovensku
* reagujeme na požiadavky našich zákazníkov
* rýchly servis, 24 hodinové poradenstvo a opravy dát na diaľku po internete
* moderné technológie a technické zariadenia *(dotykové pokladne, bezdrôtové pokladne, čítačky magnetických a čiarových kódov)*
* komunikácia so systémami podľa Vašich požiadaviek *(účtovníctva rôznych firiem, tel.ústredne, zámkové kartové systémy, pay TV, parkoviská, vykurovacie systémy atď.)*

tel.: + 421 52 7757158
+ 421 907 145 095

www.alto.sk

Benátky
brána Jadranu

Neuveriteľne milujem Benátky a neviem vám ani opísať, ako veľmi mi učarovalo toto charizmatické mesto na vode v Zálive sv. Marka. Bola som tam asi štyri razy počas tradičného karnevalu, ale to je málo, lebo toto mesto za jeden karnevalový deň nespoznáte. Rokmi som dotiahla na tamojší karneval aj takmer všetkých svojich blízkych, dokonca malú šesťročnú dcéru, ktorá bola Benátkami rovnako ako ja nadšená. Za súmraku nás vaporetto, vodný taxík, odvážalo po Canale Grande smerom k ferrovia Santa Lucia, stanici priamo v srdci mesta. Okolo nás sa mihali svetlá v oknách nádherných palácov, obe sme ich s nadšením pozorovali.

Canale Grande

Dekadetný markiz

Mám v našej starej Európe dve mestá, ktoré ma opakovane neuveriteľne fascinujú, a cítim potrebu neustále sa tam vracať, aby som ich mohla objavovať a precíťovať ich atmosféru. Je to Amsterdam a Benátky.

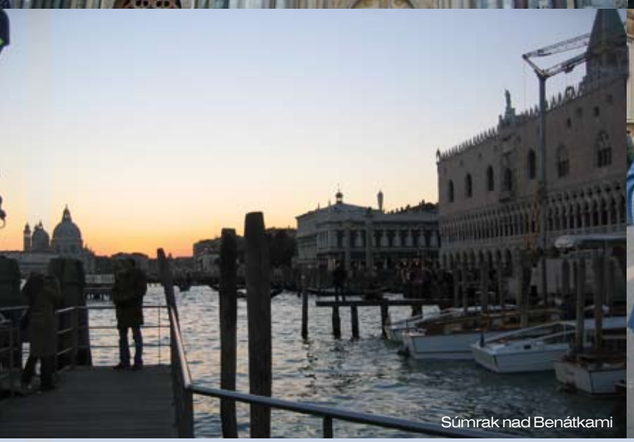
Iste, v Európe je veľa skvelých miest, ale Benátky sa vedia baviť, vždy mali skvelý spoločenský život a ešte čosi navyše. V stredovekých Benátkach vládol zmysel pre obchod a diplomaciu, v uličkách sa stretávali obchodníci a turisti z celého sveta. Benátky boli centrom umenia, kultúry, výroby šperkov, mobiliáru, módy a umenia. Boli mestským štátom, ktorému neobmedzene vládol dóža, oplývajúci veľkou regionálnou mocou.

Panoval tu celkom prirodzený strach z rôznych nákaz, sprevádzajúcich obchodné cesty, ale ak by sa mesto, naopak, uzavrelo pred svetom, asi by zahynulo na inú nákazu ako mor. Mesto to všetko vzalo na vedomie, akceptovalo morové nákazy a začlenilo ich do svojich análov. Benátky ma, prehŕňajúcu sa vo všelijakej literatúre o ich histórii, vťahovali čoraz viac do svojho vnútra. Zvláštne boli svojou demokratickou vládou, uchvacovali ako javisko neuveriteľného bohatstva, ale s pevnou kresťanskou vierou a množstvom kostolov, velebením počestných občanov mesta, aristokratov, cudzineckých komunít, obchodníckych cechov. Žilo tu veľa známych, vzdelaných a rozhľadených kurtizán, ktoré sa veselo podieľali na spoločenskom živote, a hoci priepasť medzi nimi a počestnými občanmi bola veľká, zanechali tu nezmazateľnú stopu. Svojimi vnadami ovplyvňovali mocných a rozhodne udávali tón v móde, inšpirovali ▶

slávny Ponte Rialto

Bazilika sv. Marka

Campanilla


Súmrak nad Benátkami

umelcov. Táto plodná atmosféra bola základom umenia a humanistickej kultúry, ktorá viedla k pokrokovým myšlienkam. Maliari a umelci boli v Benátkach veľmi uznávaní. Z maliarskych velikánov, ktorí tvorili v tomto meste, spomeniem Giovanniho Belliniho, Palma Vecchia, Lorenzza Lotta a Giorgoneho alebo Tiziana, Veroneseho, Jacopa Tintoretta a Giovaneho. Ich nesmrteľné diela sú ozdobou benátskych kostolov a palácov. Ale dosť už o umelcoch, nechcem nikoho obťažovať seminárkou z dejín umenia.

K Benátkam patria drobné ostrovy, nachádzajúce sa v bezprostrednej blízkosti, San Michele, San Giorgio Magiore, Lido, Mazorbo, Burano, Giudecca, Torcello a Murano preslávené sklárskou výrobou, kostolmi a palácmi a nádhernými záhradami. Priamo spred Stanice sv. Lucie sa tam dostanete vaporettom.

Karneval v Benátkach bol odjakživa povestný. Svojou bujarosťou zotieral triedne rozdiely a mal nádych frivolnosti, koketérie a tajomnosti. Pod maskou si boli všetci rovní. Hoci obdobie najväčšej slávy a ligotu má za sebou, aj v súčasnosti je oň neobvyklý záujem. Z Bratislavy tiež každoročne odchádza dvakrát počas karnevalu do Benátok špeciálny vlak, ktorý vypustí po karnevale bažiacich ľudí do rozjareného mesta plného masiek. Každý ročník má svoj tematický obsah. Davy ľudí sa zabávajú, tešia v neviazanej, strhujúcej atmosfére, navštevujú obchodíky plné masiek a muránskeho skla. Mesto zaplavia masky, ktoré sa predvádzajú, pózujú, bavia sa a tancujú, popíjajú víno z fľašiek kúpených v luxusných lahôdkarských obchodoch, vo vzduchu cítiť vôňu pražených mandlí v cukre. Počujete zmes rôznych jazykov, ale všetci si rozumejú.

Rodinu som prehnala celým mestom, ponad Ponte Rialto, cez Piazza St. Marco k nástupišťu pod dóžovým palácom. Vaporetto nás viezlo po Canale Grande a nám defilovali pred očami hrdé paláce s veľkými oknami, osvetlené nádhernými benátskymi lustrami. Ľutovala som v duchu, prečo, dočerta, akurát ja nie som dedičkou ako Paris Hilton a nezdedím niečo také pôsobivé ako palác v Benátkach.

Patrícia Madajová

Život ako má byť

Inovatívny prístup a úsilie vyhovieť očakávaniam spotrebiteľov privádzajú vo februári 2008 na slovenský trh nealkoholických nápojov novinku s názvom Coca-Cola zero. Výrobok, ktorý rozširuje možnosť voľby medzi rôznymi sýtenými variantami rovnomennej obchodnej značky, sa pripája k populárnym, spotrebiteľmi oceňovaným nápojom Coca-Cola a Coca-Cola Light.

Hlavné prednosti značky Coca-Cola zero je skutočná, pravá, Coca-Cola chuť, nápoj však neobsahuje žiaden cukor. Vypitie jednej 250 ml porcie Coca-Cola zero zodpovedá energetickému príjmu s objemom iba 1 kcal a umožňuje tak spotrebiteľovi vychutnať si obľúbený, osviežujúci nápoj bez obmedzení. Uvedeniu nového prírastku predchádzali rozsiahle prieskumy a testovania spotrebiteľských preferencií a výsledkom je predstavenie nápoja, ktorý doteraz spotrebitelia postrádali. Cieľovou skupinou pre atraktívnu značku sú všetci, ktorí davajú prednosť plnej Coca-Cola chuti. Nový nápoj bez cukru im umožňuje užívať si túto chuť naplno, bez obmedzení, presne tak, ako by to malo u príjemných, nekonvenčných zážitkoch a radostiach v živote byť.

Výrobok prichádza na trh v sklenených fľašiach s obsahom 0,33L, v štíhlych 0,25L plechovkách, ďalej v PET baleniach s objemom 0,5L, 1L a 2L a rovnako bude k dostaniu v reštauráciách a baroch v postmixe. Uvedenie Coca-Cola zero doprevádza rozsiahla marketingová kampaň, ktorá účinne prepája všetky marketingové zložky. Patrí k nim originálna televízna reklama, osadenie vonkajších reklamných plôch, rozsiahla reklama v tlači i na internete. K maximálnemu zvýrazneniu prítomnosti Coca-Cola zero v obchodoch prispejú účinné grafické materiály, mimoriadne umiestnenia na predajných plochách a spotrebiteľské akcie.

KARLOFF

TATRA DISTILLERY

◆ EST 2002 ◆

Už v roku 1778 vznikla v Spišskej Belej továreň na výrobu vôbec prvej „belianskej spišskej borovičky“. Prvú likérku v Spišskej Belej založila rodina Kleinbergerovcov v roku 1875 a dedičia sa v roku 1930 stali spoločníkmi popradskej továrne TATRA, ktorá vyrábala likéry a konzervy. Henrich Morgenbesser založil v roku 1925 taktiež likérku v Starej Ľubovni. V 19. a 20. storočí existovali liehovary v Kežmarku, Huncovciach, Spišskej Novej Vsi a Spišskom Hrhove. Azda najznámejšou továrňou na výrobu liehu a liehovín v druhej polovici 20.storočia bola White Lady v Levoči.

Rešpektujúc túto bohatú tradíciu, vám naša spoločnosť prináša nový rad ZIPSER – chuť tradície a starobylého regiónu Spiš. Každý produkt radu ZIPSER je spojený s jedným historicky významným mestom na Spiši a nesie aj jeho erbové vyobrazenie. ZIPSER RAŽNÁ je spojená so Spišskou Belou, ZIPSER BOROVIČKA s Levočou, ZIPSER HRUŠKA s Kežmarkom, ZIPSER SLIVKA s Popradom - Spišskou Sobotou a ZIPSER DULA s Gelnicou. Tak ako každé mesto Spiša, aj každý produkt ZIPSER je niečím výnimočný.

Sú to rezané destiláty vycibrenej chuti, plnené do dobovej fľaše s objemom 0,7 a 0,5 l. Ochutnajte, na zdravie!

ZIPSER BOROVIČKA 40 %
Obsah alkoholu 40 %, výnimočná chuť, tradičná receptúra, dozrievanie v dubových sudoch, známa v strednej Európe aj v zámorí, balenie v historickej fľaši s objemom 0,5 a 0,7 l.

ZIPSER HRUŠKA 52 %
Obsah alkoholu 52 %, rezaný destilát namiešaný z prvotriednych ingrediencií a jedinečného hruškového destilátu, dozrievanie v dubových sudoch, balenie v historickej fľaši s objemom 0,5 a 0,7 l.

ZIPSER SLIVKA 52 %
Obsah alkoholu 52 %, rezaný destilát namiešaný z prvotriednych ingrediencií a jedinečného slivkového destilátu, dozrievanie v dubových sudoch, balenie v historickej fľaši s objemom 0,5 a 0,7 l.

ZIPSER RAŽNÁ 40 %
Obsah alkoholu 40 %, vyrobená z kvalitného ražného destilátu, namiešaného z prvotriednych ingrediencií, v ponuke len od spoločnosti KARLOFF, balenie v historickej fľaši s objemom 0,5 a 0,7 l.

ZIPSER DULA 52 %
Obsah alkoholu 52 %, rezaný destilát namiešaný z prvotriednych ingrediencií a jedinečného dulového destilátu, dozrievanie v dubových sudoch, balenie v historickej fľaši s objemom 0,5 a 0,7 l.

Dobrý pohľad (na) Buena Vista

Keby ste sa ocitli v hoteli španielsky hovoriacej krajiny a ponúkali by vám izbu s buena vista, hovorili by vám o dobrom výhľade. Keby ste vo februári chceli mať Buena Vista v Bratislave, smerovali by vaše kroky na koncert tejto legendárnej kubánskej skupiny. Tento rok muzicírovali v NTC a bol to naozaj impozantný pohľad. Akoby ste jedným okom nakukli na kubánske ulice a do kubánskych duší, ktoré sa aj napriek problémom snažia ostať veselé. Bratislava na oplátku ponúkla Kubáncom výhľad na plné hľadisko a jasajúcich, na ich temperamentné povahy však statických ľudí.

Kapela Buena Vista vystupovala na Slovensku v zložení Julio Alberto Fernández, Teresa Garcia Caturla, Maria Victoria Rodriguez, Peruchín, Bruno Rogelio Nápoles, Yanko Pizco a ďalší, už druhýkrát. Pred tromi rokmi s ňou prišiel ešte aj Ibrahim Ferrer, spevák zoskupenia Buena Vista Social Club, účinkujúci v rovnako nazvanom kultovom dokumente Wima Wendersa. Hoci jeho interpretácie boler a son sú neopakovateľné, spevák Julio Fernández mu bol dobrou náhradou a, pokiaľ ide o oblečenie, aj vernou kópiou.

Ich hudba by sa dokonale hodila do barov, nielen ako kulisa pri srkaní mojita či Cuba libre, ale najmä pre texty pesničiek. Nôtia o gastronómii, o Kube a – ako inak – o láske poväčšine bolestivej, podvedenej alebo, naopak, večnej.

Človek, ktorý nehovorí po španielsky, by možno nikdy neuhádol, že tú rytmickú a veselú hudbu sprevádzajú slová o nevere partnera alebo že tá nástojčivá melódia je v skutočnosti ódou na sladučký ananás, ktorý nás speváci vyzývajú jesť, lebo je čerstvý a zdravý. Jedna pesnička v podaní Julia bola dokonca ľúbostným vyznaním istej čašníčke, ktorá pracuje v jeho milovanom bare a čapuje výborné pivečko.

Detinské texty a nehraná radosť z pohybu a hudby, to je kapela Buena Vista v súčasnosti. Interaktivitu medzi publikom a kapelou zabezpečovala speváčka Tereza Caturla. Tá sa svojím vzhľadom, možno zámerne a možno náhodou, veľmi podobá na Omaru Portuondo, ďalšiu účastníčku Wendersovho filmu a poslednú žijúcu hviezdu pôvodného Buena Vista Social Club. Pri pesničke o hre s loptou hádzala do publika rumba guľu a keď spievali o vlaku, ktorý húka a odchádza, zišla medzi ľudí a zahrala sa s publikom klasickú detskú zábavka á la ide vláčik dokola.

Niektorí ľudia ich obviňujú, že sa prživujú na sláve Buena Vista Social Club, a vravia, že to všetko je už len akýsi tieň Ry Cooderom znovuobjavených hudobníkov. Možno to brať aj takto, no dá sa na týchto hudobníkov pozrieť ako na ľudí, snažiacich sa niesť odkaz slávnejších predkov ďalej. Ich hudba je nefalšovaná a pravá. Nehrajú sa na nič, oni totiž hudobníkmi sú.

Na Buena Vista sa dobre pozerá. Starčekovia sú vitálni, hudobníci usmiati, z každého ich pohybu cítiť slnko a, paradoxne, pocit slobody. Škoda, že Slováci nedemonštrujú radosť z hudby tancom. Len veľmi málo divákov sa dalo strhnúť rytmom. Speváci skúšali na nás všeličo. Predvádzali vlnenie bokmi, zapájali publikum spevom, smiali sa, komunikovali. Latino kultúra je momentálne IN a IN sú určite aj Buena Vista s ich slnečnou hudbou, ktorá v šedom februári príjemne oslní. A je úplne jedno, či ide o skladby pôvodné, alebo prevzaté, lebo ako mi pred rokmi povedal Ibrahim Ferrer, im ide predovšetkým o priblíženie ich krajiny sveta.

Buena Vista prídu aj o rok, lebo do tretice všetko dobré, a okrem Bratislavy to roztočia aj v Košiciach. Ak ste ich teda nezastihli alebo máte chuť na repete, už teraz sa zbavujte svojich tanečných zábran, aby sme im ukázali, že aj my Slováci to vieme rozbaliť. Ja tam určite budem a ak budú opäť pozývať tancovať na pódium, namojdušu, predvediem sa a nechám tam dušu.

Jamajka

www.bristot.sk

IMS & IMS
ITALMARKET SLOVAKIA A.S.
www.italmarket.sk

Kompliment jemnej bylinke

Vyskúšali ste už silu byliniek? Bylinky dokážu s vaším jedlom alebo nápojom urobiť doslova zázraky a povýšiť ho rovno do šľachtického stavu. Zrazu zistíte, že z chutnej, bežnej záležitosti vyčarili úplný kulinársky zážitok. Čerstvé, kvalitné bylinky by vo vašom bare alebo vo vašej kuchyni chýbať rozhodne nikdy nemali. Kam na ne v takomto zimnom počasí? To vám povie firma yami. Dcérska firma izraelskej spoločnosti. My vám povieme čosi o niektorých bylinkách, a najmä, na čo by ste ich mohli použiť.

Rozmarín

Rozmarínový krík býval na dedinách ozdobou každej záhrady našich prababičiek. Vydajachtivé dievky ho opatrovali, aby len, preboha, nezostali na ocot. Podnes slúži na „pierkovanie" svadobčanov, ale teraz o inom. Rozmarín opojne rozvoniava, pripomína letný večer pri mori. Ako bylinka na kulinárske využitie je mimoriadne aromatický, preto opatrne pri jeho použití. Nesmie chýbať vo francúzskej kuchyni či kuchyni z oblasti Stredozemného mora. Skvelý je pri grilovaní, stačí pridať ho priamo na rozpálené uhlie, a mäso razom dostane neodolateľnú vôňu. Úžasný je s opekanými zemiakmi na cesnaku, ale môžete ho použiť aj v sladkom pečive, ktoré pridaním vetvičky rozmarínu získa lákavú chuť. Sila rozmarínu sa využíva aj v rôznych receptúrach na kokteily. Pri náležitom zaobchádzaní vzbudzuje tie správne, pikantné chuťové emócie.

Mäta

Určite nemá nič spoločné s pomätenosťou. Mäta má svoje meno podľa gréckej mytológie, volala sa tak prekrásna nymfa Menthé. Rovnako prekrásne vonia aj mätová silica, ktorá spôsobuje typickú arómu všetkých druhov mäty, a tých je celá kopa. Všetky vznikli krížením mäty piepornej a mäty vodnej.

Má osviežujúce vlastnosti, preto je hlavnou prísadou do mnohých žuvačiek a cukríkov. Patrí aj k liečivým bylinkám s veľkou silou, podporuje trávenie, osviežuje, je tiež stimulantom.

Momentálne jej popularita u konzumentov značne stúpla vďaka mojitu a iným kokteilom, kde sa používa. No miesto má nielen v každom dobrom bare, jej využitie je skutočne široké, napríklad v sviežich ovocných či zeleninových šalátoch, na zvýraznenie rôznych dezertov. V našej kuchyni je jej využitie pomerne neznáme, ale používa sa na prípravu jedál z jahňaciny alebo bravčoviny. Pridáva sa do polievok, rôznych mäsových plniek. Ak máte obavy pustiť sa do mätových experimentov v kuchyni, na začiatok ju skúste čerstvú alebo sušenú ako čaj, keď sa, s prepáčením, „objete", alebo si skúste mätovými lístočkami ochutiť obyčajný čierny čaj.

Rubrika je pripravovaná v spolupráci so spoločnosťou **yami** (www.yami.sk)

IN BOOKS

Nájdite si svoju knihu, takú, čo vás zaujme, bude vaším poradcom, spoločníkom alebo len tak, ak to potrebujete, pomôže skrátiť nudu. Ktosi učený raz povedal, že za všetko, čo je v ňom dobré, vďačí knihe. My sme pripravili zopár tipov z vydavateľstva IKAR na zdokonalenie zručností či vedomostí.

IKAR
Európske biele vína

Príručka pre milovníkov vín. Obsahuje prehľad najznámejších pestovateľských oblastí a slávnych výrobcov bielych vín v Európe, klasifikáciu a kategórie vín, odrody viniča, ako sú Müller Thurgau, Chardonnay, Rulandské šedé, Sauvignon blanc, Rizling rýnsky a iné. Zaujímavosťou sú tiež mapky vinohradníckych oblastí mnohých európskych krajín.

IKAR
Európske červené vína

Príručka pre milovníkov vín zahŕňa to najdôležitejšie na orientáciu, čo by mal milovník vína vedieť. Prehľad pestovateľských oblastí a slávnych európskych výrobcov červených vín, klasifikáciu a kategórie vín, všetky odrody viniča a najslávnejšie moky či mapky vinohradníckych oblastí vrátane slovenskej.

IKAR
1000 koktailov z celého sveta

Kniha predstavuje obsiahly súbor koktailových receptov. Alkoholické aj nealkoholické – všetky zaujmú. Sú medzi nimi náladotvorné elixíry, životabudiče, energizéry... V každom recepte je uvedený detailný návod na prípravu a dekoráciu nápojov. Klasické drinky, ako Tom Collins, Screwdriver alebo Mojito, no aj moderné drinky, napríklad Grape adventure, Monte rosa freeze či Drambuie swizzle, čakajú len na to, aby ste si ich namixovali.

IKAR
Nová slovenská kuchárka

Nová slovenská kuchárka so širokým záberom od autorky Dagmar Rackovej predstavuje kompletnú slovenskú kuchyňu od A po Z. Presvedčí, že jesto naozaj z čoho vyberať. Obsahuje vyše sto chutných polievok, množstvo mäsových, najmä tradičných slovenských jedál, zakáľačkové špeciality, ale aj zdravé zeleninové a kombinované jedlá, rozmanité predjedlá, rýchle nátierky, chuťovky či slané koláče na oslavy alebo párty, inšpirujúce šaláty a prílohy, sviatočné aj všedné menu. Nová slovenská kuchárka presvedčí, že ak máte túto knihu, inú nepotrebujete!

Nehľadajte, predplaťte si nás

Meno a priezvisko

Ulica

Mesto a PSČ

Záväznú objednávku zasielajte na adresu:

MEDIAPRINT-KAPA PRESSEGROSSO,a. s.
odd. inej formy predaja
P. O. BOX 183
830 00 Bratislava 3

tel.: 0800 188 826
+421 244 442 773
e-mail: predplatne@abomkapa.sk

cena: 50,- Sk

Moldavská Kodrianka na Slovensku

Moldavsko je známe ako zväzová republika bývalého Sovietskeho zväzu, ale tiež svojou úrodnosťou či bohatou tradíciou vinohradníctva a výroby vína nielen v tých najznámejších oblastiach Cricova a Milesti Miči. Podľa štatistiky je, pokiaľ ide o produkciu vína, údajne na štvrtom mieste v Európe.
Vinotéka Kodrianka sídli v bratislavskom Starom Meste na Laurinskej ulici v meštianskom dome, ktorého základy sú z 13. storočia a nachádza sa v ňom tiež zachovalý fragment krovu pôvodnej starej strechy. Spýtala som sa Ing. Sergeja Danilova , majiteľa vinotéky Kodrianka, čo ho z Ruska zavialo k nám do Bratislavy. Na otázku odpovedal krátko a prosto, že život.

Prečo ste si pre vinotéku zvolili názov Kodrianka, čo znamená? Veď vinotéky sa obyčajne volajú po nejakom patrónovi vína...
Názov pochádza z Moldavska. V roku 1999 sme sa začali zaoberať obchodom s vínom, tak sme hľadali pre firmu vhodný názov, čo by nejako symbolizoval náš pôvod.

Znalcom, vinárom sú už moldavské vína známe, napríklad Kagor alebo sekty Cricova, široká verejnosť sa s nimi ešte len zoznamuje. Koľko druhov vín alebo čo všetko vo vinotéke nájdu?
My neimportujeme len vína z Moldavy, hoci tých tuná nájdete asi 60 druhov, ale aj zo Španielska, z Francúzska, Nemecka, zo Slovinska, z Grécka či Malty, aj také máme vo vinotéke. Importovali sme tiež moldavské brandy a tento rok, pokiaľ ide o brandy, chystáme novinku.

K vinotéke v zadnom dvore údajne patrí aj privátny klub. Aké sú podmienky a povinnosti členstva v klube?
Klub funguje tri roky a členom môže byť každý slušný človek, milovník vína. V klube je všetko založené na vzájomnej dôvere, je tam totiž uložená veľká zbierka archívnych vín a každý člen klubu má svoj vlastný kľúč. Kedykoľvek tam pride, môže si vziať, koľko spotrebuje, ale musí túto spotrebu zaznačiť do knihy. Raz za mesiac sa spotreba zúčtuje a člen zaplatí vo veľkoobchodnej cene. Klub je kompletne vybavený chladničkou, stereo vežou, všetko sa kúpilo z členských príspevkov. Priestory sú členom k dispozícii na rôznu činnosť, ak chcú zorganizovať nejaké súkromné posedenia, firemné akcie, obchodné rokovania, oslavy, degustácie vín firmy alebo čokoľvek iné. Klub má aj svoju osvetovú činnosť prostredníctvom rôznych degustačných akcií (víno, brandy, vodka).

Ak nie som členom klubu a rada by som sa dozvedela niečo, alebo „pokoštovala" s priateľmi, môžem jednoducho prísť za vami, aby ste mi vo vinotéke či v klube niečo zorganizovali?
Pohodlne sa tam zmestí do dvadsať ľudí, degustácie s odborným výkladom na úvod robíme tiež pre nečlenov klubu. Je na ne veľký ohlas, bývajú to napríklad firemné oslavy, ale aj narodeniny spojené s degustáciou a odborným výkladom. Boli tam pútavé ochutnávky vodky a koňakov, a k úspechu nesporne prispelo aj to, že ich viedol Peter Pišťanek, znalec destilátov a publikujúci o nich. Podobne sú ochutnávky priamo vo vinotéke, kde odborný výklad podával aj odborník na víno Fedor Malik. Tieto pravidelné akcie robíme skoro celoročne s výnimkou leta.

Pokračujete s odbornými výkladmi aj tento rok?
Už teraz máme celý zoznam termínov. Vždy sa snažíme prísť s nejakou novinkou, čím akcie oživíme, aby neboli stereotypné. Robíme tak trocha osvetovú činnosť, lebo oboznamujeme ľudí so skvelými vínami, chceme im ukázať rozdiel medzi kvalitou a iným. Keďže nevozíme vína z tretieho sveta, nikomu nekonkurujeme, s partnermi a konkurentmi vychádzame korektne, preto sme schopní urobiť prezentáciu komukoľvek. Prvá tohoročná prezentácia bola venovaná vínu Chateau Rothchild. Dováža ho piešťanská firma Bakchus a s ňou budeme prezentovať práve aj ten treti svet Austráliu, Čile.

Povedzte mi, ako to je s vinohradníctvom v Moldavsku dnes...
Po rozpade Sovietskeho zväzu sa výroba vína neuveriteľne rozbehla. Najmä vstupom súkromného vlastníctva. Za éry Sovietskeho zväzu bola výroba vína štátna záležitosť. Vinohradníctvo nutne potrebovalo moderné technológie a investície. Veľa súkromných investorov prišlo práve z Ruska, kde bolo moldavské víno známe. Napríklad vo firme Chateau Vartely, s ktorou spolupracujeme, je vlastníkom Lukoil, naftárska spoločnosť, ktorá nielenže zmodernizovala závod, ale prísne stráži kvalitu svojho vína, tam je to už otázka prestíže. Víno z tejto firmy získalo na jednej z najprestížnejších vinárskych súťaží Dekanter dve medaily – bronzovú a striebornú. Chvályhodné je, že sa úspech neodrazil na cene vína. Víno Pastoral Cabernet Sauvignon 2007 získalo na súťaži Vinofest v Česku striebornú medailu.

A čo známe podzemné pivnice v Cricove a Milesti Miči?
Tie sú podnes štátne. Obidve oblasti majú takmer sto kilometrov vinných pivníc. Začali sme spoluprácu s jednou „cestovkou", budeme pre milovníkov vína organizovať vinárske poznávaco-degustačné exkurzie práve tam.

Ktoré víno je typické pre Moldavu?
Asi jednoznačne to bude Kagor, sladké dezertné víno, ktoré sa používa pri celebračných obradoch v pravoslávnej cirkvi. Kagor už Slováci poznajú a prišli mu na chuť.

Patricia Madajová

Poda na území Katalánska v okolí Barcelony je deravá ako ementál. Ročne sa tu vyprodukuje 120 miliónov fliaš „Cava" vyrobených klasickou šampanskou metódou. Víno pochádza na 96 percent z Penedésu, hlavného vinárskeho kraja Katalánska. V roku 1986 museli výrobcovia svoj „Champagne" premenovať, lebo si to výrobcovia šampanského vo Francúzsku vyžadovali. Španieli si vybrali označenie „Cava" podľa jaskyne alebo pivnice, kde musí tento mok deväť mesiacov zrieť, kým dosiahne svoju požadovanú kvalitu. S novým menom aj s novým imidžom sa zo Španielska vydalo dobyť svetové trhy, čo sa mu aj úspešne podarilo. Dnes je španielsky sekt taký žiadaný, že sa stal veľkým konkurentom „Champagne", navyše vysokokvalitné „Cava" má aj priaznivú cenu.

Značka *Freixenet* patrí jednému z najvýznamnejších exportérov španielskeho vína. Zrodila sa z iniciatívy Pedra Ferrera a jeho ženy Dolores Sala, keď svoj rodinný vinársky podnik (založený v roku 1830) zmenili na vinne pivnice produkujúce „Cava".

Pestovali známe katalánske biele odrody vína, ako sú Macabeo, Xarel-lo a Parelláda, ktoré sa pestujú dodnes. Z celej úrody viniča sa vyberá len to najlepšie hrozno na produkciu muštu rôznych cuveé, z ktorých neskôr klasickou metódou vznikne Cava. Medzi mnohými názvami používanými na ich vína bolo aj meno *Freixenet* – prezývka Pedra Ferrera, ako najmladšieho člena rodinnej farmy La Freixenda, ktoré sa čoskoro stalo ich výhradným názvom a logom. Dnes, vyše sto rokov po založení, sa *Freixenet* stal vo svete číslom jeden, pokiaľ ide o produkciu klasickou metódou. Ich vína sú predávané vo viac ako sto krajinách sveta...

Rozdiel medzi „Cava" a „Champagne" je najmä v chuti perlivého moku. S nepopierateľnou eleganciou sa v „Cava" snúbi suchý a ovocný buket s jemnou trpkosťou, práve to si jej milovníci na nej cenia. Vychladené, nahor stúpajúce, dráždivé, bublinkové baletky skvele doplňajú napríklad jedlá z ustríc.

CORDON NEGRO
BRUT
zmes: 40 % Parellada, 35 % Macabeo, 25 % Xarel-lo

Cordon Negro možno považovať za najuniverzálnejšie Cava. Ako produkt predávaný vo viac ako 100 krajinách sveta je vďaka svojej vysokej kvalite v pomere k cene obrovským konkurentom champagne. Freixenet Cordon Negro je delikátne Cava najvyššej kvality s čisto ovocným charakterom. Má bezchybnú vôňu pečeného chleba, stále perlenie drobných, jemných bubliniek a sviežu, čistú a výraznú chuť hrozna. Vôňa pečeného chleba je typickou vlastnosťou španielskeho vína. Je vhodné na každú príležitosť.

Dozrievanie/Druhotné kvasenie: 18 až do 24 mesiacov vo fľaši
Najlepšie podávať pri 7 – 8 °C

CARTA NEVADA
SEMI SECO
zmes: 33 % Macabeo, 33 % Xarel-lo, 33 % Parellada

Freixenet Carta Nevada je produktom č. 1 najmä na španielskom trhu. Od roku 1941, keď bola Carta Nevada vytvorená, patrí k špičke vo svete Cava.
Jej typický vzhľad, vlastnosti, charakteristický buket ju predurčili byť stredom záujmu na všetkých oslavách a pri špeciálnych príležitostiach.

Dozrievanie/Druhotné kvasenie: minimálne 9 až 15 mesiacov vo fľaši
Najlepšie podávať pri teplote 6 – 7 °C

ROSÉ
SECO
zmes:. 30 % Garnacha, 20 % Monastrell, 50 %Trepat

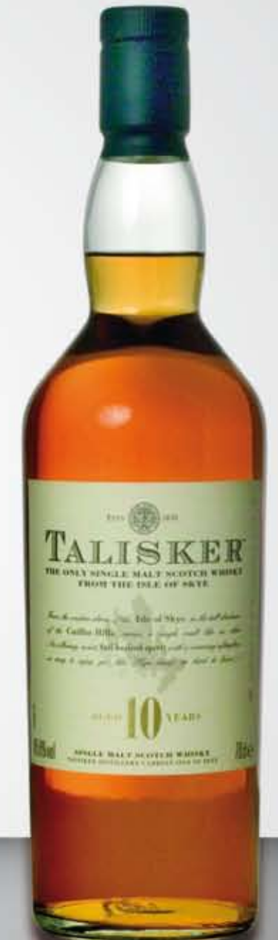
Rosé Seco je Cava plná temperamentu a emócií s nezameniteľnou jemnou jahodovou farbou, sviežou ovocnou chuťou a dlhotrvajúcim perlením. Znalca poteší pozoruhodný buket so silnou aromatickou vôňou letných plodov. Už pri prvom dúšku tohto lahodného občerstvujúceho nápoja zažijete príjemné prekvapenie.

Dozrievanie/Druhotné kvasenie: minimálne 9 až 15 mesiacov vo fľaši
Najlepšie podávať pri teplote 6 – 7 °C

www.freixenet.es www.freixenet.sk

VÝHRADNÝ DOVOZCA:
CORNER SK, s. r. o., Bratislava,
tel.: 02/4552 766 162,
e-mail: corner@corner.sk,
www.corner.sk

Škótske whisky



The Dimple

Viacdruhová škótska whisky, ktorú prvýkrát namiešal a uviedol na trh John Haig v roku 1888. Je to štvrtá najpopulárnejšia viacdruhová škótska kategórie De Luxe. V USA ju poznajú pod názvom Pinch. Obsahuje vysoký podiel sladových whisky Glenkinchie a Linkwood, ktoré jej dodávajú jemný, mäkký a hladký charakter. Charakteristická je jej zaoblená trojhranná fľaša obalená sieťovinou zo žltého kovu.

Glenkinchie

Pálenica Glenkinchie sa nachádza neďaleko Edinburghu a je jednou z posledných funkčných výrobní sladovej whisky v Škótskej nižine (Lowlands). Pôvodne sa volala Milton Distillery a založili ju v roku 1825 bratia George a John Ratovci, ktorí ju premenovali pravdepodobne v roku 1837. V roku 1853 Ratovci skrachovali a areál kúpil miestny sedliak, ktorý tam zriadil mlyn a maštaľ pre dobytok. V roku 1880, keď vo Francúzsku v dôsledku fyloxérovej epidémie poklesla výroba koňaku a vo svete stúpol záujem o škótsku whisky, bývalú pálenicu kúpil podnikateľ z Edinburghu. Rekonštrukcia objektu a jeho prinavrátenie k pôvodnému účelu trvali asi 10 rokov, odvtedy sa tu vyrába prvotriedna sladová whisky. Značka Glenkinchie bola donedávna známa iba znalcom a labužníkom, no odkedy sa v roku 1988 stala súčasťou kolekcie „Classic Malts“, oceňuje ju čoraz viac milovníkov whisky. Súčasťou pálenice je aj nesmierne zaujímavé múzeum destilácie. Sladová whisky Glenkinchie sa používa ako súčasť viacdruhových škótskych, nájdeme ju konkrétne v značkách Haig, Johnny Walker Red a Black Label, Duchanan a Dimple.

Glenkinchie sa vyznačuje veľmi osobitým charakterom, typickým pre whisky z regiónu Lowlands. Svieži, sladkastý nádych čerstvo pokoseného trávnika a citrusu je asi to, čo ju azda najviac odlišuje od ostatných whisky.

Talisker

Kedysi obľúbená sladová whisky spisovateľa Roberta Louisa Stevensona, autora Ostrova pokladov. Pálenicu založili bratia MacAskillovci v romantickom prostredí ostrova Skye, na brehu jazera Harport. Neskôr ju vlastnili spoločníci Donald MacLennan a J. R.W. Anderson, ktorých čoskoro zatvorili na pol roka za pančovanie whisky. Kým si odsedeli trest, zbankrotovali. V roku 1880 budovu kúpili Roderick Kemp s Alexandrom Grigorom Allanom, kompletne ju prestavali a začali v nej páliť najkvalitnejšiu whisky. Až do roku 1928 bola whisky Talisker výsledkom trojitej destilácie. Počas 2. svetovej vojny bola pálenica mimo prevádzky a v roku 1960 sa stala obeťou požiaru, ktorý kompletne zničil destilačnú halu. Výroba sa obnovila v roku 1962 a odvtedy patrí whisky Talisker k tomu najlepšiemu, čo tečie z kotlíkových destilačných prístrojov v Škótsku. Talisker je dnes jedinou whisky z ostrova Skye a je súčasťou kolekcie „Classic Malts“, ktorú od roku 1988 prezentuje spoločnosť UDV. Väčšina vyrobenej whisky Talisker sa predáva ako jednodruhový sladový destilát, no časť tvorí základ viacdruhových whisky Johnnie Walker a White Horse. Ako pravá ostrovná whisky sa Talisker vyznačuje výraznými rašelinovými tónmi a morskou sviežosťou bez toho, aby prevážil jódový charakter (typický pre ostrovné whisky). Veľmi málo dymových zložiek, na jazyku chuť horkej čokolády. Komplexnosť chuti je vykúpená trochu prikrátkou dochuťou.

Vat 69

V roku 1882 výrobca whisky William Sanderson robil experimenty s miešaním viacdruhových škótskych, v snahe zaujať nimi aj milovníkov iných destilátov, ktorým chuť pravej škótskej sladovej whisky pripadala príliš drsná či výrazná. Pripravil sto súdkov (vats) s rôznymi zmeskami a pozval si skupinu degustátorov, aby ich posúdili. Za najlepšiu jeho hostia jednoznačne vybrali zmesku zo súdka číslo 69. Tak získala svoje meno jedna z najslávnejších a najstarších viacdruhových škótskych. Sanderson pôvodne plnil Vat 69 do fliaš od portského vína a tento tvar si whisky zachovávala bezo zmeny ďalších sto rokov. Vat 69 je hladkou kompoziciou približne 40 starostlivo vybraných sladových a obilných whisky.

Budějovický Budvar

jantár z Česka

Budějovický Budvar je roky mimoriadne úspešným českým podnikom. Pivovar Budějovický Budvar, národný podnik, je dlhodobo jedným z najúspešnejších potravinárskych podnikov v štátnych rukách v Česku. Rok 2007 bol pre tento pivovar úspešný, medziročne sa výstav piva zvýšil takmer o 9 % a dosiahol objem 1 253 000 hektolitrov. Pivo z Budějovického Budvaru je žiadané a známe takmer po celom svete. V roku 2007 export do 53 štátov dosiahol objem 587 000 hektolitrov piva a bol najvyšší v 112-ročnej histórii tohto pivovaru. Väčšinu piva z Budějovického Budvaru vypili zákazníci z Európskej únie. Najviac piva sa vyviezlo do Nemecka, Veľkej Británie, Rakúska, Ruska a na Slovensko. V roku 2007 vyviezol Budějovický Budvar svoj ležiak prvý raz v histórii do troch nových štátov – Južnej Kórey, Brazílie a Albánska.

Základné hodnoty Budějovického Budvaru

Pri výrobe originálneho budějovického ležiaka Budweiser Budvar sa používajú tradičné postupy a stavia sa na overených znalostiach a vedomostiach, ktoré zanechali po sebe generácie pivovarníkov.

Pivo sa varí z najkvalitnejších českých surovín, žateckého chmeľu, moravského sladu a vody z vlastných artézskych studní. Vďaka lahodnej chuti, jedinečnému zloženiu a charakteru vyhľadávajú budějovický ležiak tisíce milovníkov kvalitného piva prakticky na celom svete.

Ak si hocikde na svete dáte Budweiser Budvar, môžete si byť istí, že bol vyrobený v mieste svojho pôvodu, v Českých Budějoviciach (predtým Budweis). Budvar sa preto v rámci pristúpenia Česka do Európskej únie môže hrdiť „ochranou podľa miesta pôvodu" pre svoje výrobky.

Budějovický Budvar na Slovensku

Slováci milujú Budvar a aj po rozdelení federácie zostalo Slovensko krajinou, kde je Budweiser Budvar populárny a obľúbený, hoci sa stal importovaným pivom. Slovensko je dnes tretím najdôležitejším odbytiskom na pivo z Budějovického Budvaru. Viac Budvaru vypijú v Nemecku a vo Veľkej Británii. Slovensko má taktiež jedno prvenstvo. Je najväčším dovozcom výčapnej desiatky z Budějovického Budvaru na svete. Všade inde, s výnimkou Česka, sa pije najmä svetlý ležiak.

Budweiser Budvar – svetoznáma značka

Budějovický Budvar má v 101 krajinách sveta registrovaných vyše 380 ochranných známok. K najznámejším z nich patrí Budweiser Budvar, Budějovický Budvar, Bud a Czechvar. Toto duševné bohatstvo priamo súvisí s miestom výroby – mestom České Budějovice. Pojmy „Budějovické pivo" a „Českobudějovické pivo" uznáva aj Európska únia a chráni ich prostredníctvom inštitútu tzv. „Chráneného zemepisného označenia" **(Protected Geographical Indication – PGI)**.

Ako sa vyrába pivo Budweiser Budvar?

Pivovarníci Budějovického Budvaru pri varení piva dodržiavajú klasické výrobné postupy, využívajúc skúsenosti overené stáročiami.

Pivo Budweiser Budvar sa vyrába výhradne z vybraného moravského jačmenného sladu. Nepridáva sa doň glukózový sirup, slad z kukurice či ryže ani ďalšie prísady, ktoré do poctivého piva českého nepatria.

Ako jeden z mála výrobcov používa Budějovický Budvar pri varení piva výhradne celé hlávky jemného žateckého chmeľu. Z chmeľu prechádzajú do piva minerály, vitamíny, aromatické látky, horčiny a polyfenoly – antioxidačné látky. Chmeľové granuláty, extrakty ani ďalšie náhrady nemajú v Budvare miesto.

V pivovarníctve je veľmi dôležitá voda. V Budvare používajú pri varení piva vodu čerpanú z vyše 300 m hlbokých artézskych studní. Táto voda pochádza z obrovského podzemného jazera. Je ekologicky čistá a netreba ju chemicky upravovať, zmäkčovať či chlórovať. Jedinečná voda prispieva k nenapodobiteľnej chuti piva Budweiser Budvar.

Pivovar Budějovický Budvar dodržuje tradičný čas „ležania". Ležiak Budweiser Budvar dozrieva celých 90 dní. Počas tohto obdobia získava jeho chuť celkovú vyváženosť, plnosť, jemnejšiu horkosť a harmóniu. Niektoré nadnárodné pivovarnícke koncerny tento proces rôznym spôsobom urýchľujú. Skutočný gurmán však dáva prednosť pivu vyrobenému tradičným spôsobom.

Dobre ošetrený a správne načapovaný ležiak Budweiser Budvar má bohatú krémovú penu, výraznú zlatožltú farbu a charakteristickú vôňu s akcentom chmeľu. Horkosť je slabá až stredná, s jemným až mierne drsným charakterom a krátkodobým doznievaním.

Keď roku 1265 kráľ Přemysl Otakar II. zakladal mesto Budiwoyz (Budweis), dal mu do vienka aj právo variť pivo. Mešťania mohli variť pivo pre seba a neskôr ho začali aj predávať. Pojem „Budějovické pivo" alebo „Budweiser Bier" sa v priebehu storočí stalo synonymom tradície a špičkovej kvality. Pivovaru Budějovický Budvar sa už 112 rokov darí pokračovať v tejto tradícii. O jeho vysokej kvalite svedčia aj mnohé ocenenia z domácich aj medzinárodných súťaží kvality. V posledných rokoch pivo z jeho produkcie získalo napríklad šesť medailí na svetovej súťaži World Quality Selections alebo titul „Pivo roku" za roky 2001 až 2007, ktoré udeľujú čitatelia najznámejšieho českého pivného časopisu Pivní kurýr. Za vynikajúce pivo a výborné ekonomické výsledky bol Budějovickému Budvaru v roku 2000 udelený titul „Pivo XX. storočia".

Ležiak Budweiser Budvar je poctivé české pivo

BK OnLine
účtovníctvo v reálnom čase

Zverte vaše starosti s účtovníctvom do rúk odborníkov!

Prostredníctvom systému BK OnLine Vám zabezpečíme úplnú a vždy aktuálnu kontrolu nad výsledkami vašej spoločnosti a nad vaším hospodárením. Využite výhody systému a staňte sa naším klientom.

BK OnLine je komplexný systém na vedenie a spracovanie účtovníctva, miezd a personalistiky na komunikáciu s účtovnou spoločnosťou v reálnom čase prostredníctvom internetového pripojenia. Ponúka jednoduchý a prehľadný spôsob prenosu účtovných dokladov, personálnych údajov a kontroly vášho hospodárenia v reálnom čase. Je to váš účtovník, personalista a poradca na diaľku!

Vo väčšine prípadov sú údaje, ktoré vkladáte do systému, spracované okamžite. To znamená, že ak ste platca DPH, vždy viete, ako ste na tom, či máte nakupovať, alebo fakturovať. Každé ráno, keď sa pripojíte do systému, poznáte stav vášho účtovníctva a máte dokonalú kontrolu nad svojim hospodárením.

Zavedenie systému BK OnLine si nevyžaduje žiadne dodatočné náklady. Výhodou ponúkaného riešenia je to, že úplne vystačíte so základným vybavením. Nemusíte kupovať nové počítače ani inštalovať neznámy softvér.

Nemusíte chodiť za účtovníkom ako na klavír. Sledovať údaje a pracovať s nimi môžete prakticky z ľubovoľného miesta na svete, kde je pripojenie na internet.

Je jedno, odkiaľ ste sa pripojili do systému BK OnLine, nemusíte sa obávať o únik dôležitých informácií. Bezpečnosť spojenia je rovnaká ako bezpečnosť homebankingu v elektronickom bankovníctve.

ISO 9001

BK Team Consulting, a. s.
Sartorisova 10
821 08 Bratislava
Tel.: 02/5556 88 90-2, 0907 887 162
Fax: 02/5556 88 93
E-mail: obchod@bkteam.sk
www.bkteam.sk

V spoločnosti **BK Team Consulting, a. s.,** poskytujeme svojim klientom služby už od roku 1995. Pôsobíme najmä v oblasti účtovníctva, spracovania miezd, daňového poradenstva, právneho poradenstva a audítorstva.

Základom nášho tímu sú spoločné hodnoty a princípy, na ktorých budujeme vzťahy s klientmi, partnermi a so zamestnancami. Vážime si každého svojho klienta; dôverujeme všetkým našim zamestnancom; tímový duch, zodpovednosť a dobroprajnosť je to, čo nás spája v spoločnosti **BK Team Consulting**, a to, na čom budujeme vzťahy s vami, našimi terajšími aj budúcimi klientmi.

účtovníctvo • mzdy • daňové poradenstvo

BK Team Consulting

Flair

Working flair
Exhibition flair

umenie alebo zbytočný cirkus?

Začať polemiku o bartendingu a jeho podobách je na Slovensku a vôbec aj vo svete obzvlášť háklivá téma, teda aspoň v kuloároch tohto remesla (rozumej barmanstva). V oblasti bar biznisu sme navštívili viacero európskych a ďalších krajín sveta. Mali sme možnosť spoznať mnoho bartendrov, ktorí využívajú Working flair, pracujú v „busy" baroch alebo uprednostňujú najstarší štýl bartendingu. Prehodili sme, pochopiteľne, čo-to o bartendingu všeobecne a o štýle ich podniku. Objasniť slovo flair z ich vyjadrení by bolo trošku zložitejšie. Nieže by sa ich názory úplne rozchádzali, práve naopak, veľakrát mali spoločné slová. Lenže, ako sa povie, sto ľudí sto chutí. Obzvlášť to platí pri tomto slove. Samotné slovo flair – v preklade z angličtiny znamená cit, tušenie, talent alebo nadanie. To by znamenalo, že **Working Flair** je v podstate cit pre prácu alebo nadanie vykonávať prácu. Všeobecne známy Working flair je štýl práce, z najväčšej časti používaný predovšetkým v „busy" baroch a prevádzkach, kde nie je možná priama verbálna komunikácia s hosťom. Myslíme tým napríklad disco bary, bary s hlasnejšou hudbou a pod. Nechceme tým povedať, že nahrádza verbálnu komunikáciu, ale je to najefektívnejší spôsob, ako komunikovať s hosťom bez toho, aby ste nadviazali slovný kontakt. Samozrejme, neznamená to, že nemáme čas sa s niekým rozprávať, a tak radšej „hádžeme" fľašami, ale z hľadiska marketingu je to najvhodnejší spôsob, ako predať produkt bez objasnenia a opisu konkrétneho tovaru. Tým produktom myslíme bartendra, osobnosť predávajúcu konkrétny tovar. Osobnosť najmä preto, lebo bartender musí byť niekto, komu zverite výber nápoja, je pre vás inšpiráciou alebo ovplyvní váš večer a niekedy aj ráno. Také veci musí mať v sebe, dostať do vienka alebo sa to naučiť. A to je aj motívom pri výrobe rôznych značiek alkoholu, likérov a iných produktov. Motívom pri dizajnovaní obalu, tvaru fľaše a ponuky práce, na obsadenie „sales" manažérov, „brand ambasadorov". Tento tovar je veľmi dôležitý pri samotnom predvádzaní Working flairu.

Je dôležité si uvedomiť, že je to cesta k dokonalosti bartendra. Najmä v začiatkoch. Dokonale zvládnuť správny „free pouring" (voľné naliatie bez odmerky) a naučiť sa žiť s fľašou v ruke – nemyslíme tým mať ju stále poruke, ale naopak, naučiť sa ovládať fľašu, teda svoje pohyby, koordináciu pri akomkoľvek množstve tekutiny vo fľaši a poznať tlak tekutiny na „pourer" – nálievku či dávkovač pri určitom množstve tekutiny obsiahnutej vo fľaši. Ak ste mali radi fyziku, tieto základné aspekty, vplývajúce na váš osobný prejav pri práci a v nemalej miere ovplyvňujúce aj chuť kokteilu alebo mixed drinku, budú určite jednoduchšie zvládnuteľné. Ako druhý krok najdôležitejšie asi je ovládať originálne receptúry kokteilov, tých najznámejších na svete a najkonzumovanejších vo vašej oblasti. Jedným zo spôsobov, ako sa naučiť, z čoho sa daný kokteil skladá, je nevyhnutné vedieť, aký „spirit" alebo likér sa pridáva. Vedieť znamená spoznať. Teda obsah alkoholu, jeho chuť, spôsob výroby a najmä pôvod daného destilátu alebo kokteilu. Aj takto lepšie rozpoznáte napr. **Jamaican Caipirinhu**, mimochodom, jednu z verzií kreovanú naším kolegom „cocktail designerom" Josephom Benji Benianom. Všetko má svoju postupnosť, napríklad ako v posilňovni. Najprv spevňujete postavu, získate kondíciu, potom sa sústredíte na rôzne partie. Ďalším nemenej dôležitým faktorom je znalosť pracovných postupov.

Správny **stirring**, jemný **coating** alebo dobrý **hard shake** sú cesty ako dokážete pripraviť chutný kokteil. Najprv sa treba naučiť správne používať barové náčinie, až potom možno zdokonaliť alebo obmieňať spôsob, akým ho držíte. Okrem iného Working flair je aj o dodržiavaní bezpečnosti pri práci, čistoty, o psychickej zdatnosti, koordinácii pohybov alebo eliminovaní ich nadbytočnosti, aby ste dosiahli dokonalý servis. Jednoducho povedané, čím chutnejšie „cocktails", tým viac ▶

SHAKEtheWORLD®
ART of ★ the BAR

It is a passion – not profession...
KEEP ON SHAKIN'

predáš, čím rýchlejšie „cocktails", tým viac predáš, čím dokonalejšia „reč tela", tým viac predáš, čím lepší servis, tým viac predáš. Každý hosť je náročný. Odhadnúť a zistiť, prečo hosť prišiel, čím ho presvedčíte o vašej profesionalite, nie je jednoduché. A pripraviť chutný kokteil s profesionálnym Working flair vyžaduje určité znalosti z vášho okolia, teda **COCKTAIL BARU**. Working flair je skrátka cesta k barovej dokonalosti. Ak sa nabudúce dostanete do kokteilového baru alebo ak ho pravidelne navštevujete, majte na pamäti, že nie každý bartender, pohadzujúci fľašami alebo tinami (oceľová časť šejkra), je cirkusant, ale možno zanietený profesionálny bartender. A odkaz pre všetkých nadšencov:

Practice at home – Perform at the bar (Trénuj doma – za barom už len ukáž profesionalitu). Zámerne hovoríme že nie každý, lebo pochopiť, o čom je Working flair, vyžaduje stráviť určitý čas prácou za kokteilovým barom. Jednoduchšie je opýtať sa bartendra, či by vedel pripraviť nejakú „upgrated" verziu starej klasiky, ako je **Old Fashioned**, alebo si povedzte, aké ovocie chcete a akú máte náladu. To, čo vidíte na rôznych vystúpeniach alebo podujatiach, sa laicky nazýva barmanská show, správny názov je **EXHIBITION Flair.** Vystavovať, predvádzať bartending v trošku inej forme, ako je tá pracovná. Exhibition flair patrí aj za bar, ale len vo vyhradenom čase, keď sa zväčša úplne zastaví servírovanie kokteilov a kávy. Je to svojím spôsobom šport, lebo na predvádzanie potrebujete najmä fyzickú zdatnosť. Tým nechcem povedať, že bartender, ktorý ovláda Exhibition flair, nepozná pracovný postup prípravy skvelého kokteilu, výnimky sa nájdu, ale je to skôr len o samotnej šou. Exhibition Flair má veľmi jednoduché pravidlá. Narušať základy gravitácie a tvárif sa, že fľaša nemá svoj smer, ale vy ho vidíte, práca s tromi a viacerými fľašami. Samozrejme, aj rôzne iné, ale tie si určujete už sami v rámci vašej profesionality a zručnosti. Na Slovensku je momentálne založený projekt pre nadšencov Exhibition flairu s názvom **Street Flair**. Klub združuje bartendrov od východu až na západ, ktorí sú informovaní o dianí na slovenskej scéne a súťažiach, o **Street Flair Fighter** a rôznych akciách v tomto duchu.

Takže prečo nedať priestor mladým ľuďom nájsť zmysel svojho bytia, alebo naučiť ľudí kultúrnejšie piť, teda radšej menej, ale kvalitnejšie.

pre In Bar magazine: Michal mike Trizuliak
a Joseph Benji Benian

Street Flair® extreme possibilities

Schweppes Tour 2008
pepsi.blackeye.sk

15.februrár
bratislava / sparx

16.februrár
zvolen / ministry of fun

29.februrár
trenčín / steps

07.marec
bratislava / las vegas

23.marec
lipany / disco rondo

23.marec
prešov / čierny orol

Schweppes 1783

Schweppes cocktail bar
fantastické kokteily
barmanská show
special deco
facepainting
darčeky

Partneri

inbar a restaurant

blackeye company s.r.o
Event & Production Servis | Cocktail bars | Barcatering servis
+421 905 657 010 | info@blackeye.sk | www.blackeye.sk

aktuálne.sk Centrum.sk KULTURA.sk VELKEveci.sk ONE TWO SOLO Star gregi.net music is everything www.gregi.net GASTROSET

Značku Schweppess distribuuje Pepsi - Cola SR, s.r.o.

MAGD A LENA

FUSION

Steak z krokodíla či kobe sviečkovú?

V hoteli Crowne Plaza Bratislava sa nachádzajú dve výnimočné reštaurácie Magd a Lena a Fusion. Gurmán si môže hodiť korunu, ktorú z nich si vyberie, lebo pri pohľade do menu to bude ťažká voľba.

Reštaurácia Magd a Lena je otvorená už od skorého rána, slúži najmä hotelovým hosťom, podávajú sa v nej raňajky.

V čase obeda sa z klasickej hotelovej reštaurácie mávnutím prútikom stáva steakhouse. V príjemnej atmosfére moderného priestoru s výhľadom na centrum Bratislavy si hostia môžu vybrať zo širokej ponuky steakov priamo z Brazílie, Uruguaja a Čile. K nezvyčajným špecialitám kuchyne nepochybne patrí steak z marinovaného krokodíla, či filety zo pštrosa, alebo mix ihla na grile (kuracie prsia a sviečkovica) prekladaná cukinou, cibuľou a paradajkou, zdobená nakladaným cesnakom a kaparami. Gurmáni ocenia lahôdku šéfkuchára Jozefa Klubníka a jeho tímu – Surf & Turf a lá Crowne Plaza. Pod týmto názvom sa ukrýva parený homár a grilovaná sviečkovica podávaná s gratinovanými plnenými paradajkami, grilovanou zeleninou a bernskou omáčkou. Keď toto všetko ochutnáte, určite sa lapíte do pasce gastronomického zážitku.

Steakhouse Magd a Lena vyvracia mýtus, že reštaurácia nachádzajúca sa v hoteli je určená len hotelovým hosťom. Steakhouse si obľúbili aj Bratislavčania, ktorí sem pravidelne prichádzajú. Dôvodom je okrem samotného menu aj mladý, dynamický personál, vždy ochotný poradiť a pomôcť nerozhodným hosťom. Oblečenie nie je určené. V reštaurácii stretnete biznismenov v elegantných oblekoch, ako aj uvoľnene oblečených hostí či rodiny s deťmi.

Okrem reštaurácie Magd a Lena sa v hoteli nachádza jedinečná euro-ázijská reštaurácia Fusion. Jediná svojho druhu nielen na Slovensku, ale aj v celej strednej a východnej Európe, ponúka hosťom menu, ktoré tvoria lákavé čerstvé a voňavé jedlá z Malajzie, Thajska, Indie a Číny, pripravované výlučne na sezamovom a olivovom oleji. O hosti sa každý deň osobne stará šéfkuchár Saravanan Gurusamy, pochádzajúci z Malajzie, ktorý je tiež autorom celého menu. Vďaka nemu môžu hostia ochutnať slovenský unikát – kobe sviečkovú, špeciálny druh hovädzieho mäsa získaného z dobytka masírovaného ryžovým vínom saké a odchovaného na krmive s veľkým množstvom piva. Hovädzie kobe – steaky sú vďaka tomu mimoriadne krehké a šťavnaté. V ponuke je lahodné classical kobe beef carpaccio alebo kobe steak s tigrou krevetou, servírovaný s hríbikmi šitake a zeleninou. Niekoľkokrát do roka sa hosťom pripravujú špeciálne sezónne ponuky zamerané na vybranú ázijskú kuchyňu. Reštaurácia Fusion prináša na Slovensko tiež systém „all you can eat" – za jednu cenu môže hosť neobmedzene konzumovať z pripravených bufetových stolov. Každý piatok večer si tak prídu na svoje najmä milovníci homárov a morských plodov, pre ktorých je pripravený bohatý stôl plný týchto nielen zdravých, ale skutočne chutných špecialít. Fusion vás omámi celkom novými netradičnými chuťami, ale nielen tým. Veľkú úlohu hrá prezentácia pokrmov, takže uspokojený bude nielen maškrtný jazýček, ale aj oko. Tak dáte nám za pravdu, že je to skoro hamletovská otázka? Nie sice byť či nebyť, ale kam? Tam alebo tam v Crowne Plaza.

ÁNO, JE TO TAK, KARLOFF UVÁDZA NOVÝ 32% LIKÉR S DUŠOU TATRANSKÉHO ČAJU!

www.karloff.sk

KARLOFF
TATRA DISTILLERY
• EST 2002 •

Tomuto autu naozaj nič nechýba.

Nový Mercedes-Benz Triedy C T-Model.

Prestíž. Komfort. Priestor. Výkon. Bezpečnosť. Servis.

Najnovší model značky Mercedes-Benz, kombi Triedy C je elegantné a prestížne vozidlo s inteligentným konceptom batožinového priestoru s objemom od 485 do 1 500 litrov, upevňovacou súpravou EasyPack na zaistenie batožiny*, automatickou zadnou kapotou* či reguláciou svetlej výšky pre uľahčenie nakladania*. Už v základnej výbave dostanete model Triedy C kombi s množstvom nadštandardných bezpečnostných prvkov a systémov: napríklad balíkom AgilityControl – automaticky prispôsobivým systémom tlmenia. Prirátajte k tomu možnosť pohonu všetkých štyroch kolies 4-matic, 6 rokov alebo 160 000 km bezplatný servis v cene vozidla, možnosti rozšírenia záruky MBSK+ a zistíte, že **novému Mercedesu-Benz Triedy C kombi naozaj nič nechýba**.

Zamyslite sa, či chcete robiť kompromis pri výbere nového auta a objednajte sa na testovaciu jazdu u svojho predajcu. Kombinovaná spotreba: 6,0 – 10,2 l/100 km, Emisie CO_2 (kombinované) 157 – 242 g/km**.

Zoznam predajcov nájdete na www.mercedes-benz.sk.

* EasyPack, automatická zadná kapota a regulácia výšky sú prvky doplnkovej príplatkovej výbavy.

** Na základe dostupných údajov k 1. 9. 2007.

www.mercedes-benz.sk
www.mbfs.sk