inbar
& restaurant

ROZHOVOR:
DESMOD

SEZÓNA USTRÍC

V USA LETÍ MARTINI

RETRO:
NIGHT LIFE IN BRATISLAVA - NMC

TOP DRINK INBAR | FLAIRMOTION SCHOOL | VODKA | DŽIN | BOROVIČKA

2/2008

Pravá Spišská borovička - pojem zrodený tradíciou. Kolískou tejto dávnej tradície je Spiš so svojimi hlbokými lesmi a slnkom zaliatymi lúkami, ktoré oplývajú bohatstvom borievok. Do týchto trpkých plodov odovzdala panenská príroda Spiša svoju čistotu a nespútanosť, omamnú vôňu i liečivú silu. Človek objavil túto substanciu už veľmi dávno a využíval jej liečivé účinky pôsobiace dezinfekčne a podporne na tráviaci trakt. Kráľovský nápoj Spišská borovička, je vyrobená podľa pôvodnej originálnej receptúry, pochádzajúcej z druhej polovice 18. storočia, z čias panovníctva Márie Terézie. Do tohto obdobia spadá aj vznik jednej z prvých páleníc na našom území. Nie náhodou sa táto pálenica nachádzala v jednom zo spišských kráľovských miest Starej Ľubovni.
Pálila sa tu vynikajúca borovička, známa aj ďaleko za hranicami Spiša. Pre jej liečivé účinky predovšetkým pri žalúdočných ťažkostiach bola vyhľadávaným elixírom v šľachtických kruhoch i na samotnom cisárskom dvore. Naša spoločnosť nadviazala na tieto slávne tradície a uvádza na trh nápoj, ktorý poteší i toho najskúsenejšieho znalca. Pri výrobe Spišskej borovičky sa venuje výnimočná pozornosť kvalite všetkých komponentov a ich spracovaniu v technologickom procese tak, aby výsledkom bol rezko čiry, iskrivý a lahodne aromatický nápoj. Skĺbením starého tajného receptu a moderného sofistikovaného prístupu k takému pokladu, akým Spišská borovička nepochybne je, sa našmu tímu odborníkov podarilo husársky kúsok zachovať to najlepšie zo Spiša pre nás všetkých.

GAS-Familia s.r.o., Prešovská 8, 064 01 Stará Ľubovňa, SLOVAKIA

Prvá pravá Spišská Borovička
s originálnou receptúrou, ktorú Vám prináša firma Gas Familia.

Familia

www.gas-familia.sk

Slovo na úvod

Dajte si naordinovať dobrú náladu. Zima skončila svoje turné, opona padla, tentoraz už definitívne sedí vo vlaku na ďaleký sever a zaháňa svoj neúspech riadnymi pohármi neriedenej whisky. Čo ma po nej!
Začína sa obrovský koncert jari, svieže, pestré, tóny. Slnko spríjemňuje dni a ako kreatívny štylista udáva farebné tóny. Postupne vyťahuje všetky odtiene zelenej farby, ktorou natiera stromy, trávniky. Úžasný čas, zimná malátnosť mizne, lebo slnko vstrekuje do žíl množstvo novej energie. To ma fascinuje, využívam ju a mám jej dosť pre všetkých. Teším sa už, ako odložíme kabáty, čižmy, na krátke tričká, ale najmä sa teším na terasy barov v mestách. Nielen v Bratislave, Prahe, ale všade v našej starej Európe. Vôbec nebudem jazdiť na aute, ale vychutnám si počasie. Známi budú mať zas bližšie k známym, chlapom sa bude opäť točiť hlava a zatemňovať myseľ z kratučkých sukienok dievčat.
Teším na „stretká" s ľuďmi vonku, pri príjemnom stolíku, a objednám si u barmana aj zo dva razy čosi obrovské, farebné, chutné, omamné, so slamkou, nech je moja duša ľahká. Rada si pripijem s každým, takže, nazdravie. Posielam tento báječný pocit aj vám, ľudia.

Patricia Madajová
šéfredaktorka

Obsah

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

8 TIP NA DRINK, OSVEDČENÉ BARY V NITRE
Potulky po baroch v NITRE s Jamajkou

10 ROZHOVOR SO SKUPINOU DESMOD
O hudbe, vodke, žúroch a o živote / Nikitin

12 NIGHT LIFE RETRO – NEW MODEL CLUB
Spomienka na klub /Patricia Madajová

14 VODKA, VODKA, TO JE NAŠE
Svetom skvelých vodiek opäť sprevádza znalec Peter Pišťanek

20 Z LEXIKÓNU EXOTIKY
A KOMPLIMENT JEMNEJ BYLINKE II.
Ananás a bazalka

22 GIN A BOROVIČKA
Pokračujeme v spoznávaní bieleho alkoholu s Petrom Pišťankom

28 ATÉNY, AKROPOLA, AGORA
Tip na nabitie bateriek po zime/Patricia Madajová

36 V USA LETÍ MARTINI
Rozhovor s Richardom Blaškom/Nikitin

38 KNIŽNÉ NOVINKY

46 GURMÁN NA SLOVENSKU
Sprievodca príjemným jedlom a pôžitkami

48 DRINK MIX VODKA
Recepty na drink pripravila agentúra Black Eye a Kartel

50 USTRICE
Sezóna vrcholí, posledná šanca na konzumáciu lahôdky/Patricia Madajová

52 CHUŤ, KTORÁ PONÚKA ZÁŽITOK
Káva a jej legenda

54 KOPI LUWAK

56 ZÁMOK HOF
Reštaurácia „Zum Weissen Pfau" alebo Rakúske menu

58 ROZHOVOR S JOZEFOM ROTHOM
Na slovíčko s prezidentom Slovenskej barmanskej asociácie/Jamajka

60 VYHOVIEŤ KLIENTOVI
Rozhovor s majiteľom agentúry Black Eye Andrejom Nikodémom/Nikitin

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), Marcel Martiška, Peter Pišťanek, Nikitin, Patricia Madajová, Shake the World – Benji&Franky | **Foto** Martin Čiško, Vlado Križ, Patricia Madajová | **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

Jagger Dagger

Meno Jade Jagger pravdepodobne netreba predstavovať. Fanúšikovia slávnej skupiny Rolling Stones si jej meno určite spoja so speváko Mickom Jaggerom. A zabodujú. Jade je výsledkom manželstva Mick and Bianca Jagger.
Okrem toho, že Jade pracuje v módnom biznise, navrhuje aj šperky a navyše sa venuje „lámaniu ľadu" do kokteilu Belvedere. Menovca, ktorého drží v ruke, nazvala „Jagger Dagger".
(PRNewsFoto/Belvedere Vodka)

Čajová revolúcia

Spoločnosť Revolution Tea priniesla na americký trh nový revolučný čaj 3D. Tvoria ho miešaný čaj, výborné ovocie a vitamíny. Nie, milovníci čaju spoza „veľkej mláky" sa nemusia obávať, že si spália pery. Nový Revolution 3D je k dispozícii okamžite – ready-to-drink v plechovkách s výberom štyroch príchutí – granátové jablko, zelené jablko, čučoriedky a mango.
(PRNewsFoto/Revolution Tea)

Xellent – prvá a jedinečná švajčiarska vodka

Švajčiarsko nezaostáva a pripája sa smelo k uznávaným výrobcom ražnej vodky. Vodka Xellent chutí na jazyku ako slzy anjela, mimoriadne čisto, ale zmyselne. Jednoducho, slovami neopísateľná. A čo jej dodalo túto jedinečnú chuť? Vodka Xellent predstavuje dômyselné spojenie toho najkvalitnejšieho, čo Švajčiarsko má. Vysokokvalitnú raž špeciálnych odrôd Picasso a Matador vypestovanú v nadmorskej výške od 500 do 800 metrov a prírodnú, krištáľovo čistú vodu, jemnú, okysličenú, priamo zo srdca Švajčiarska z ľadovca Titlisgletscher. Čistá švajčiarska vodka je v protiklade k iným kyselinu obsahujúcim alkoholom ph neutrálna. Korunováciu na Premium – vodka dosiahla niekoľkonásobnou filtráciou. Napite sa anjelských sĺz.

5 cl vodky Xellent
1 – 2 streky suchého vermutu
1 čajová lyžička Curaçao Blue Karibso
7 – 8 kociek ľadu
Vodku a vermút dáme do šejkra a premiešame s kockami ľadu, precedíme do kokteilového pohára a curaçao necháme pretiecť kokteilom. Ozdobíme čerstvým listkom medovky.

Ktorá prémiová vodka roztočila koktejlovú revolúciu a dnes mieša drinky aj pre teba?

Clearly original. Clearly Smirnoff

TRIKRÁT DESTILOVANÁ DESAŤKRÁT FILTROVANÁ III X

Trikrát destilovaná, desaťkrát filtrovaná
OCHUTNAJ! VYCHUTNÁVAJ ZODPOVEDNE.

CONTINUING THE TRADITIONS OF PIERRE SMIRNOFF, PURVEYOR TO THE IMPERIAL RUSSIAN COURT, 1886-1917

ABSOLUT ELEMENTS 2008

Od marca 2008 sa začína 2. ročník súťaže ABSOLUT ELEMENTS 2008. Tento unikátny projekt je určený mladým slovenským umelcom z vybraných vysokých škôl a študijných odborov: Drevárska fakulta TU, Zvolen, študijný odbor - dizajn nábytku/interiérový dizajn. Fakulta umení TU, Košice, študijný odbor – dizajn/voľné výtvarné umenie/architektúra. Fakulta architektúry STU, Bratislava, študijný odbor - dizajn výrobkov/interiérový dizajn. Fakulta výtvarných umení AU, Banská Bystrica, všetky odbory. VŠVU, Bratislava, všetky odbory.

Predmetom súťaže je vytvorenie mobilného objektu/objektov, ktoré by inštaláciou v bežnom bare vytvorili moderný imidžový interiér s dizajnovými prvkami značky ABSOLUT. Tento objekt/objekty môže, ale i nemusí byť pre barovú prevádzku plne funkčný, vhodná je aj dekoratívna zložka.

Každý posluchač uvedených škôl má možnosť prihlásiť sa do ABSOLUT ELEMENTS a predložiť svoju víziu barového prvku, ktorý vyjadruje základné idey ABSOLUT – jednoduchosť, čistotu, dokonalosť. Odborná porota vyberie desiatich finalistov, ktorí svoj návrh zrealizujú a z vytvorených diel vzídu traja absolútni víťazi. Títo úspešní mladí umelci získajú cenu 33-tisíc na podporu svojej ďalšej tvorby.

Objekty/diela budú slovenskej verejnosti predstavené v baroch po celom Slovensku. Na záver bude expozícia inštalovaná v Tatranskej galérii v Poprade.

www.absolutelements.sk

KARLOFF vám prináša to najlepšie zo sveta i z domova...

Spoločnosť KARLOFF s. r. o. napĺňa v plnej miere svoje poslanie – prináša kvalitu do vášho života. Predstavujeme vám jednak mimoriadne kvalitné vinne destiláty od najstaršieho výrobcu v Gruzínsku a jednak pravé a rezané slovenské destiláty ZIPSER, s bohatou históriou výroby na Spiši.

SARAJISHVILI BRANDY – „ Gruzínsky koňak“

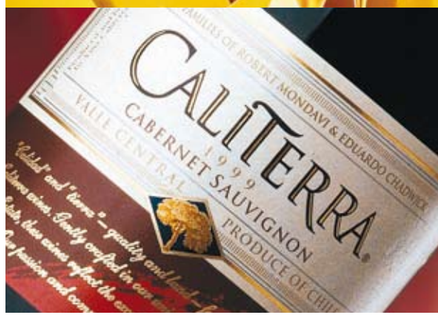
Tisícročia stará história vinárstva v Gruzínsku doslova predurčila túto krajinu byť jedným z top producentov brandy. Za jej preslávenie vo svete môže Gruzínsko vďačiť jednej osobe, a to Davidovi Saradjishvilimu. Po získanom vzdelaní vo francúzskom regióne Charente založil v Gruzínsku v roku 1884 fabriku na výrobu prvých gruzínskych brandy. Koncom 19. a začiatkom 20. storočia firma zaznamenala značný úspech vo všetkých odvetviach výroby destilátov, najmä výrobou rôznych likérov, extraktov, rumov a brandy. David Saradjishvili je považovaný za zakladateľa výroby brandy nielen v Gruzínsku, ale aj vo vtedajšej ruskej ríši. Pýchou firmy je brandy „Eniseli“, ktoré bolo ocenené 29-krát, z nich 20-krát zlatou medailou. Sir Winston Churchill zaradil „Eniseli“ brandy medzi najchutnejšie, aké kedy ochutnal, dokonca za chutnejšie než francúzsky koňak.

SARAJISHVILI ENISELI

Je vyrobené z destilátov zrejúcich počas 14 až 18 rokov a pochádzajúcich zo zbierky jedinečnej kolekcie destilátov Davida Sarajishviliho. Hrozno na tento destilát sa vyberalo z mikroregiónu Šilda-Eniseli v Gruzínsku. Má zlatú farbu, sofistikovanú arómu a jemnú zamatovo hebkú chuť.

SARAJISHVILI XO

Je vyrobené z vínnych destilátov zrejúcich počas 18 až 30 rokov a pochádzajúcich z unikátnej kolekcie destilátov Davida Sarajishviliho. Má žiarivo zlatú farbu s vôňou duba, vanilky a čokolády. Chuť je zamatovo hebká.



Jamie a Danone

Spoločnosti Danone sa darí a okrem toho, že dosiahla výborné ekonomické výsledky, prezentuje svoje produkty v spolupráci so svetovými hviezdami. Za oceánom podporuje novú reklamnú kampaň na známe Danone Activia herečka Jamie Lee Curtis. Výsledky v USA sú alarmujúce, pretože podľa výskumu až 87 percent Američanov trpí zažívacími problémami. Tak prečo nepomôcť správnej veci?

(PRNewsFoto/Danone)

Vodný Matt

Staré známe marketingové pravidlo stále platí. Vytvorte zaujímavý produkt, pridajte k nemu hviezdu z prostredia šoubiznisu a onedlho predáte všetko.

Pepsi-Cola okrem nákladných reklamných spotov zamierila tiež do pokojnejších vôd, aj keď so svetovou hviezdou. Matt Damon, spolutvorca projektu H2O Africa, prijal ponuku a angažoval sa v národnej reklamnej kampani Ethos Water. V spolupráci s H2O Africa chce poukázať na problém „vodnej“ krízy. Na svete je málo ľudí, ktorí sa zamýšľajú nad „nejakou bezvýznamnou vodou“. Teraz budú aspoň prinútení zamyslieť sa.

(PRNewsFoto/Pepsi-Cola North America)

CORNER
WINE PLANET

Kalifornia: Beringer Vineyards, Opus One, Woodbridge **Čile:** Seña, Don Maximiano, Errazuriz, Caliterra, Viñedos Emiliana **Argentína:** Bodega Norton **Južná Afrika:** Kanonkop, Baynsvalley, Landskroon, Plaisir de Merle, Stellenzicht Vineyards, Allesverloren Vineyards **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, Zind - Humbrecht, Pierre Spar, J.M. Gremillet Champagne, Henri Abelé Champagne, Domaine Laroche, Domaine Faiveley, Moet & Chandon Champagne **Španielsko:** Freixenet, Vega Sicilia, Morlanda, El Coto, Valdubon, Bodega Museum, Bodegas Ayuso, Bodega Maximo **Taliansko:** Antinori, Bava, Luce, Zonin, Gerardo Cesari, Santa Margherita, Tenimenti Angelini, Danzante, Attems, Pierpaolo Pecorari **Česko:** Sonberk **Slovensko:** Mrva & Stanko, Karpatská Perla, Vinárstvo Pavelka - Sobolič, J&J Ostrožovic, Janoušek Fischer

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

Potulky po slovenských baroch

Inbar sa vybral na tour po baroch, tentoraz do mesta pod Zoborom. V najväčšej špičke, v sobotu okolo jedenástej.

PALADIUM

– natrafili sme naň ako na prvý. Z hlavnej cesty je k nemu najjednoduchší prístup.

Ľuboš, ako by si charakterizoval tento bar?
Fungujeme šiesty rok a za ten čas sa nám podarilo vybudovať podnik, kam sa ľudia radi vracajú, lebo sa tam cítia ako doma. Máme ku každému hosťovi osobitný prístup, dávame mu pocítiť, že nám na ňom záleží. Odpovedal by som teda asi takto: špeciálni sme prístupom k hosťom. S každým sa porozprávame a aj klasické a dobre známe kokteily sa mu pokúšame namiešať jedinečným spôsobom podľa jeho chuti a želania. Špecificki sme aj tým, že používame len čerstvé ovocné šťavy. Žiadne džúsy.

Aký typ ľudí sem chodí?
Taký, čo rozumie heslu: piť menej, ale kvalitnejšie. Nehráme sa na špičkový snobský podnik s vysokými cenami. Sme pre obyčajných ľudí, ktorí vedia oceniť jedinečný prístup a vychutnať si kokteil. Snažíme sa vychovať si zákazníka. Teší ma, že sa medzi nimi nájdu už takí, ktorí miešaným drinkom rozumejú, nepotrebujú si vyberať iba z nápojovej karty, ale smelo povedia vlastnú požiadavku.

Koľko nápojov obsahuje váš nápojový lístok?
Asi 130, pre nás však nie je dôležité koľko, ale ako.

Aká je vaša vnútropodniková filozofia?
Cením si mladých ľudí, ktorí sem prídu, lebo sa chcú učiť barmanstvu, a nie len preto, lebo nechcú ostať bez práce. Nemusia mať nijaké barmanské kurzy, stačí, ak sa budú pozerať, pýtať sa, zapisovať si. Naučím ich viac, ako očakávajú. Žiaľ, ideálnych adeptov je dosť málo. Okruh ľudí sa zužuje už len preto, lebo chceme, aby ovládali cudzí jazyk. Je ťažké nájsť ľudí, ktorí hovoria po anglicky a nemecky a zároveň spĺňajú aj iné požiadavky. Veľa mladých ľudí ide von, ale ja osobne by som uprednostnil byť najlepší doma ako robiť roznášača piva v zahraničí.

Čo sa najviac pije v Nitre?
U nás sa vcelku dari miešaným nápojom. Myslím si, že nás vyhľadávajú ľudia, ktorí za slovom kokteil hľadajú niečo viac, ako je len mojito. To vám dnes pripravia všade. Ako som povedal, ide nám o to, vychovať si klientelu, ktorá sa v dobrom piti vyzná, mojitom už dnes neohúrite.

Čo ti na slovenskej barovej scéne chýba v porovnaní so zahraničím?
Ceny kokteilov sú u nás neporovnateľne nižšie. Tu vám za nápoj nik nezaplatí 5 eur, čo je bežná nižšia cena vonku. Pritom ich pripravujeme z rovnako kvalitných a drahých alkoholov. Cena verzus kvalita je v zahraničí omnoho spravodlivejšia, vyrovnanejšia.

Máj je lásky čas. Aký kokteil, ktorý by som mohla nazvať elixírom lásky, by si mi namiešal?
Sadni si, o chvíľu ti ho prinesiem.

Sadám si teda k stolu a mám čas porozhliadať sa po interiéri. Maľovka stien dodáva priestoru teplo, sedačky sú z čiernej kože. Keďže bar sa nachádza na poschodí, cez okná pozorujem nočný život Nitry. Oproti oknu si všimnem železné schodíky. Vedú na miniposchodie s niekoľkými stolmi.
Elixír lásky mi Ľubo naservíroval v dvoch častiach. Pohár bol naplnený oranžovým nápojom sladkastej vône. Plávala v ňom kandizovaná čerešňa a kôra z pomaranča. Ďalšia časť nápoja čakala v malom džbániku vsadenom do misy s ľadom.

Prezradíš mi obsah?
45 ml Aperolu (z rebarbory, pomarančov a byliniek). Považujem ho za lepší aperitív pre ženy ako Campari. Ďalej som pridal sladkastý Goldton gin, ktorý slávi svoj návrat, vodu z pomarančových kvetov a trochu cukrového sirupu.

ZANZI´S BAR

Francuzák, Bronx, Jamaica kiss a Swiming pool sú len niektoré z názvov 62 druhov miešaných nápojov ponúkaných v tomto bare. Za masívnymi drevenými stolmi sedelo mnoho ľudí, barman drel, čašníčka sa potila. Nemali čas odpovedať na otázky, vraj nech sa vrátim neskôr. Jasné... Veď je tu ešte Cupola.

CUPOLA

Kokteil bar na treťom poschodí hotela City, presne oproti Divadlu Andreja Bagara. Pekný, nápaditý interiér, v ktorom dominujú gigantické čiernobiele fotografie osobností. Za barom traja ľudia v slušivých čiernych uniformách. Keď som po chvíli vytiahla diktafón a chcela klásť otázky, barman ma zadržal. Majú zákaz vyjadrovať sa pre médiá, obzvlášť pre náš magazín. Sice sa ospravedlnil, ale nechcel sa ďalej baviť. Zrejme existujú miesta, ktoré nepotrebujú ani to najmenšie PR.

Iba mesiac otvorené Radio Caffe sa ešte lesklo novotou, vnútri posedávalo zopár ľudí. Sympatický barman takto charakterizoval podstatu podniku:
„Sme jedineční najmä nápadom spojiť vysielacie štúdio rádia Maxx s kaviarňou. Popritom, ako popíjate, môžete cez sklenú stenu sledovať dianie v štúdiu. Sme nefajčiarsky podnik. Špecializujeme sa v prvom rade na kávu. Ako jediní máme taliansku značku Maranelo. Pripravujeme z nej aj miešané nápoje

Aká je vaša špecialitka, pokiaľ ide o kokteily z kávy?
Sú to rôzne mliečne kokteily zmiešané s vyšľahanými piccolo kávami.

Koľko kokteilov máte v ponuke?
Alkoholických tam je 32. Receptúry sme si s kolegom priniesli zo zahraničia, kde sme predtým pracovali.

Prečo by som mala prísť popíjať práve sem?
Lebo sú tu komunikatívni a ochotní čašníci, ktorí vytvárajú príjemnú, domácu atmosféru.

Ako by si charakterizoval barovú kultúru v Nitre?
Myslím si, že cocktail barov tu máme dosť. Vysokoškoláci sa zaujímajú o miešané drinky, skúšajú ich, nechodia len na pivo a vodku.

Tvoj top nápoj z tohto baru?
Som skôr vínový typ. Z kokteilov asi mojito dochutené trochou čerstvej pomarančovej alebo mangovej šťavy.

Ktorý drink teraz v Nitre najviac „letí“?
Daiquiri a Margarita klasická aj Strawberry.

Je máj, lásky čas. Aký kokteil s názvom Elixír lásky by si mi namiešal?
Elixír lásky nie je v kokteiloch, ale v srdci... No dobre. Obsahoval by hnedý Havana rum Especial skombinovaný s bielym, grepový džús, ananásový džús a kvapku čerstvej pomarančovej šťavy. Premixoval by som to a na zafarbenie použil grenadínu.

ZANZI´S DRUHÝ POKUS

S blížiacou sa polnocou už hosti v tomto vizážou študentskejšom bare ubudlo, chystala som si diktafón. Odpoveď barmanov však bola nezmenená. Príliš veľa práce na to, aby sa popri leštení pohárov mohli trochu pozhovárať. Pohár mojej trpezlivosti pretiekol. A tak som to v Nitre zabalila.

Nitrianski barmani akoby sa viac báli podobných nečakaných prepadov než barmani v Bratislave. Sú viac nedôverčiví. A možno to bol len nesprávny večer.

Jamajka

DESmod

Máme radi zábavu

Na konte majú 6 albumov. V roku 2004 prvý raz okúsili, ako chutí Slávik. Odvtedy sa Desmod vezie na víťaznej vlne. Naposledy obhájil Kuly víťazstvo v ankete OTO v kategórii spevák a tak "desmodmánia" trvá aj naďalej. Pätica spod Zobora sa pomaly, ale iste stáva národným majetkom. Keďže o ich hudobnej kariére vedia všetko už aj školáci, so spevákom kapely Kulym a bubeníkom Janom Škorcom sme sa pokúšali zistiť čosi o vzťahu Desmodu k pohárikom. A nielen chuťovým.

Desmod je v poslednom čase veľmi úspešný v rôznych anketách, čo je určite dôvodom na oslavy. Čím si najčastejšie pripíjate?
Jano: U nás je to dosť rôznorodé, ale keď sme spolu, je to väčšinou vodka na milión spôsobov.
Kuly: Nuž, ja mám asi najradšej šampanské, ale môže byť aj vínko a nepohrdnem ani niečím tvrdším. V podstate mi je to jedno, len nech to má grády.

Počula som, že v kapele Desmod frčí vodka. Máte nejakú obľúbenú značku?
Kuly: Hm, nemám vyslovene obľúbený drink, ale je pravda, že vodka u nás frčí.
Jano: Ja mám rád slovenskú vodku, ale nie tie úplne najobyčajnejšie značky.

Ako ju zvyknete piť?
Jano: Čistú.
Kuly: A ja si ju jednoducho nalejem do úst. (Smiech.)
Ste hudobníci a väčšina ľudí si hudobníkov spája s nekonečnou zábavou a alkoholickými žúrmi končiacimi ráno. Je to aj prípad vašej kapely?
Kuly: Ako kedy. Vlastne áno. Snažíme sa však, aby to nebolo príliš často. Zatiaľ sa nám to nedarí.
Jano: Jasné, žúruje sa až do rána! Síce trocha menej ako voľakedy, ale o to intenzívnejšie.

Skúste porovnať barový život vašej kapely pred piatimi rokmi a dnes. Predsa len ste starší, poniektorí rodinne usadenejší.
Jano: Starší, ale krajší! My sme stále rovnakí. Stále máme radi zábavu. Inak by sme túto prácu nemohli robiť.
Kuly: Viete, keď sa už zdá, že prišla tá chvíľa, že začíname nevládať a povieme si, že už to nie je to, čo bývalo, príde čosi, čo ma úplne šokuje, a prekvapíme samých seba. Potom sa to nedá zastaviť aj týždeň. A vždy natvrdo až do rána.

Kuly v istom období prestal fajčiť a vysadil aj alkohol, aby schudol. Nenútil vás pridať sa k nemu? A neprovokovali ste ho vy na oplátku?
Jano: Asi neviete, že celý Desmod prestal fajčiť!
Kuly: U mňa sú to také záchvaty, ktoré ma chytajú dva-, trikrát do roka. Nikdy to nevydržím dlhšie ako mesiac. Zvládam to totiž zle, som nervózny. Som v tom slabý. Chalani sú omnoho silnejší.

Jano, z kapely si ako prvý začal podnikať v oblasti gastronómie. Máš bar Cupola v centre Nitry. Ako zvládaš spojiť kariéru úspešného muzikanta s vedením takejto prevádzky?
Našťastie, mám fantastického kolegu, s ktorým sa dopĺňame.

Aj gitarista Rišo Nagy sa rozhodol pre vlastný podnik. Neodhováral si ho? Je to predsa konkurencia.
Rišo je tvrdohlavý. On sa len tak odhovoriť nedá.

Namiešaš občas „u seba" aj nejaký drink?
Síce je to kokteilový bar, ale barmanom do práce nekafrem.

Kuly, ty sa na nič podobné nechystáš?
Zatiaľ nie, ale netvrdím, že raz si niečo neotvorím. Ak, tak niečo malinké. Možno útulnú kaviareň.

Jano, chodievaš v Nitre aj do iných barov alebo robíš tržbu vo vlastnom?
Veľa času na nitrianske bary nemám, ale rád chodím do podniku môjho brata, pretože v Paladiu fajnovo varia.

Kuly, patríš k zákazníkom Janovho a Rišovho podniku?
Áno, nie často, ale sem-tam, raz za mesiac tam zájdem. Veď treba podporiť kamarátov. Všetko si však platím sám! Kamaráti buďme, dlhy si plaťme. Sú to lakomci. (Smiech.)

Aký je vlastne tvoj vzťah k rôznym barom, pubom a reštauráciám? Navštevuješ ich aj s manželkou alebo vy dvaja si pohárik niečoho dobrého dáte radšej v pokoji domova?
Doma zásadne nepijem. Ani keď máme návštevu. No a po baroch veľmi nechodíme, možno raz do mesiaca. Ale po koncerte je to rituál.

V Janovom bare už bol nejeden krst. Nemuseli ste ako kapela sľúbiť Rišovi, že ďalší bude v jeho krčme?
Jano: Jasné, keď sa bude ešte nejaký krst konať v Nitre, tak bude u Riša.
Kuly: Nuž, problém je v polohe podnikov. Janov bar je v meste a predsa len v okolí nebýva toľko ľudí ako v prípade Rišovho. Ten má nevýhodu, že je na sídlisku a od ruky, inak sa mi veľmi páči. U Jana sa dá hulákať do rána. Od Riša by nás asi odvliekla polícia.

Čo musí mať bar, pub, reštaurácia, aby vás zaujal a aby ste sa tam prípadne vrátili?
Jano: Predovšetkým fajný personál.
Kuly: Uf, na toto by si sa ma pýtať nemala. V tomto smere som dosť kritický. Nemám rád znudenú obsluhu, človeka, na ktorom okamžite vidíte, že tam v ten večer nechce byť. Rovnako ani arogantných a „vlezdoprdelných" zamestnancov. Našťastie, takých miest nie je veľa a tam, kde sa opísané príklady vyskytujú, už nechodím.

S kapelou ste prešli kus sveta, spomeniete si na bar, pub, reštauráciu, ktorý vám vyrazil dych?
Jano: Mne sa najviac páčia podniky v Prahe.
Kuly: Zariadení, ktoré vyrážajú dych, je viac. V niektorých akoby nevetrali od kolaudácie. (Smiech.) Lenže asi máš na mysli niečo iné. Nepoviem konkrétny podnik, ale veľmi sa mi páčia také, kde je útulne.

Chystáte sa na turné. Dni len s kamarátmi z brandže a fanúšikmi sú iste plné pozvaní na drink. Máte nejaký recept, ako zvládnuť takýto nápor na organizmus?
Jano: Jasné! Chce to tvrdý tréning.
Kuly: To ja nemám žiadny recept. Asi len zdravý rozum, no ten sa niekedy dá zlákať mojím horším ja. Čo už, každý sme nejaký, ja som takýto.

Nikoleta Kováčová, foto: archív Desmod

Retro
Night life in Bratislava
NEW MODEL CLUB ~ Obchodná ul. 2 ~ Bratislava

Pre generáciu Bratislavčanov, ktorá bola v porevolučnom období vo veku od 18 rokov a viac, je New Model Club legendou, hoci jeho životnosť bola pomerne krátka.

Vznikol 15. septembra 1991 ako dôsledok nápadu dvoch „medikov" Jana Draškoviča a Víťa Filu a ešte Laca Mokrého v starej zatopenej pivnici domu na rohu Obchodnej ulice, pod vtedajšou Mestskou knižnicou. Otvorený pre svojich členov a ich priateľov bol nepretržite 615 nocí, svetlé a tmavé pivo čapovali aj vo všetky sviatky. Posledný žúr sa uskutočnil v noci z 22. na 23. mája 1993, mnohí mali uslzené oči...

Dovoľte mi jeden nostalgický návrat do mladosti. Podobný klub by ste v tom období ťažko niekde na Slovensku a – dovolím si tvrdiť – aj v Európe našli. Prekročením mrežovanej brány a prekonaním pár schodov do suterénu ste sa ocitli v inom svete – staré klenby, typický pivničný puch, ktorý ste zo šiat dostali jedine praním, hoci ste skúsili čokoľvek, bol akousi identifikačnou známkou, kde ste strávili večer. Každému bolo na mile jasné, že to bolo v NMC, v klube, kde hádam každý každého poznal minimálne z videnia. Bezútešnosť všedného dňa sa okamžite vytratila, všetko opadlo, z váženého člena sa razom stal iný človek, ako keď John Travolta, alias Tony Manero v Horúčke sobotňajšej noci, kráča po parkete. Zvítali ste sa s priateľmi, prišli ste sem vlastne ako domov, tu ste niekam patrili. Vždy tu totiž bol niekto, kto pomohol zapiť urobenú skúšku aj spláchnuť „vyhadzov", neveru, rozchod, pôrod, pohreb, svadbu, čokoľvek.

Atmosféra tohto miesta bola určite magická, zbližovala ľudí a prispela k niekoľkým romantickým láskam s trvalými dôsledkami. Vstup do klubu bol povolený len členom, ktorí mali svoje hrdé práva a v podstate nijaké mimoriadne povinnosti. Členský preukaz s fotografiou, aby sa nijaký „face" nemohol zneužiť. Preukaz bol vydaný vždy na rok. Stál symbolických 365 korún československých a každý riadny člen NMC mal predkupné právo na vstupenky na akúkoľvek akciu usporiadanú klubom, pričom si počas bežnej prevádzky mohol priviesť do klubu jedného hosťa za cenu teda fakt smiešneho vstupného 20 Kčs. Ručil za korektné správanie svojho hosťa a dodržanie všetkých „bezpečnostných opatrení", teda najmä aby do nikoho nerýpal, ak skutočne nemusí. Samozrejme, všelijaké prehrešky proti „dvornej etikete" spôsobené nadmernou konzumáciou čapovaného pívka sa tolerovali, hoci nie vítané, predsa len boli časté. Preukazy malo vyše 500 členov. Klub prudko žil, pulzoval a prinášal úžasné nové veci. Majitelia boli mladí nadšenci a dokázali nielen naplánovať, ale aj zorganizovať nemožné, čo malo obrovský úspech na skromné pomery nášho mesta aj celého Slovenska. O Bratislave písali aj Herald Tribune, práve o New Model Clube. V klube sa počas takmer dvojročnej existencie odohralo veľa legendárnych koncertov, usporiadalo niekoľko divadelných a hudobných festivalov, výstav, večierkov a „happeningov", v tom čase to boli „pecky" a verím, že by boli aj dnes. Spomieniem len niektoré – Reggae Night (Rastaman Vibration Positive), Alternative Nation MTV Night (špeciálny hosť Paul King z MTV), Black Sky (prvý klubový koncert kapely z V. Británie v septembri 1991),* Mejla Hlavsa + Půlnoc • Petr Fiala + Mňága a Žďorp • Tekkkno Factory • LAIBACH afterparty, LIVE FEST 1992 (Hex • Accidents Happen • Z E D • Tichá Dohoda • Mercedes/jún 1992) , Justin Sullivan Live in New Model Club (koncert frontmana New Model Army/21. 2. 1992), San Francisco Performance Artists (týždenný divadelný festival umelcov z USA v októbri 1991).

Na úplný záver sa konala Night No. 615, posledná klubová noc 22. 5. 1993, po ktorej sa zavreli mreže do klubu. Hoci život ide ďalej a všade sa otvára množstvo „šiki-miki" klubov, diskoték a reštaurácií, New Model Club bol prvý, mimoriadny a výnimočný, skvelý nápad. A určite bol vzorom pre mnohých majiteľov klubov.

www.newmodelclub.sk

Patricia Madajová

JEDNOZNAČNE Schweppes

Schweppes, svetovo známa značka nealko nápojov, jednotka pre prípravu alko a nealko koktejlov. Výborne chutí aj samostatne.
Distribuuje: Pepsi - Cola SR, s.r.o., Nádražná 534, 901 01 Malacky, tel.: 034 7963 110

Vodka

čistý duch alkoholu

Názov vodka sa zrodil v Rusku dakedy za čias cára Petra Veľkého. Bol ocenením jednej z najvýraznejších viditeľných vlastností vodky – krištáľovej priezračnosti. „Vodka" v ruštine znamená zdrobneninu od slova voda – „vodičku" či „vodenku". Takú poznáme vodku aj dnes, či už pochádza priamo z Ruska, alebo odinakiaľ.

Kúsok histórie

Práve priezračnosť vodky, podobná iskrivej priezračnosti čistej vody z horského potoka alebo prameňa, prepožičala vodke je názov. Tento názov jej prisúdili aj vedci: pre jej chemickú čistotu, tajomnosť a zároveň jednoduchosť, ktorá sa vyrovná jednoduchosti a tajomnosti samotnej vody. A nemožno vynechať ani technológiu výroby, v rámci ktorej hrá dokonale čistá voda mimoriadne dôležitú úlohu.

Ako je všeobecne známe, umenie destilácie alkoholu priniesli do Európy Arabi, ktorí dobyli južnú časť Pyrenejského polostrova. Aj po ich vyhnaní sa táto technológia čoskoro rozšírila na sever. V 14. storočí sa už destilovalo v juhozápadnom Francúzsku a čoskoro sa destilačný proces rozšíril aj do iných krajín - do Anglicka, Škótska, Nemecka i Holandska, kde sa rozbehla výroba džinu, whisky, brandy a iných destilátov a liehovín z príslušných surovín a so zhruba rovnakou technológiou kotlíkovej destilácie.

V Rusku, domovine pravej vodky, sa história výroby liehovín začala dávno pred zavedením destilačného procesu, ktorý bol Rusom minimálne do polovice 15. storočia neznámy. Silné alkoholické nápoje vytvorené na báze kvasenia štiav bobuľovín s medom však existovali v Rusku už od konca 9. storočia.

Logicky by sa dalo predpokladať, že to viedlo k výrobe produktu nízkej kvality, znečisteného primesami, z chemického hľadiska nerafinovaného a, samozrejme, zle vplývajúceho na zdravie. V skutočnosti to všetko bolo trochu inak.

Až do oboznámenia s destiláciou používali ruskí výrobcovia medoviny na čistenie vykvaseného pitného medu mechanické metódy, úplne zhodné s metódami čistenia vína. K nim patrilo nielen odstátie, uležanie a zrenie, ale aj všeobecne používané vymrazovanie nápojov, keď sa neželané primesi odstraňovali spolu s ľadom, ktorý sa vytváral na ich povrchu, čo zapríčiňovalo aj zvýšenie obsahu alkoholu. Zároveň s vymrazovaním sa používalo aj tzv. *lepenie medoviny*, vykonávané pomocou látky nazvanej *karluk* – išlo o želatínu, resp. glej z kostí jesetera, ktorá po vmiešaní do medoviny na seba viazala ďalšie neželané primesi a spolu s nimi sa po vymrazení odstránila.

Len čo sa ukázalo, že novo zavedenou metódou destilácie nie je možné dosiahnuť také isté kvalitatívne výsledky ako pri predchádzajúcom spôsobe mechanického absorpčného čistenia nápojov, začali sa obidve metódy kombinovať. Vznikla tak unikátna technológia. Zatiaľ čo výrobcovia akostných destilátov a liehovín v iných krajinách šli v úsilí po vyššej kvalite cestou zdokonaľovania destilačných metód, ruskí výrobcovia vodky používali pri polotovare získanom vypálením tradičné metódy čistenia. Nielenže zlúčili rôzne metódy zlepšenia kvality vodky, ale aj vypracovali nové dodatočné metódy mechanického čistenia, ktoré boli pre vypálený lieh prijateľnejšie ako pre medovinu. Takto sa spolu s jeseterovým glejom začali používať ako koagulanty (čistiace prostriedky) mlieko a vaječný bielok. Navyše sa zaviedla filtrácia vodky cez brezové uhlie, jemnú plsť a riečny piesok. Práve táto okolnosť vtisla rozvoju výroby nápojov v Rusku úplne iné technologické pozadie. V tom spočíva zásadná odlišnosť a neopakovateľnosť ruskej vodky – alebo jej tajomstvo, ak chcete.

Začiatky výroby vodky v Rusku

Výroba vodky sa začala rozvíjať v polovici 15. storočia (dakedy medzi rokmi 1446 a 1478), takže už začiatkom 16. storočia existujú údaje o jej vývoze do susedného Švédska (1505). V polovici 18. storočia dosiahla ruská vodka svoj vrchol kvality, pretože od roku 1716 sa pálenie stalo výlučným privilégiom šľachty. Aj novopečení šľachtici teda spolu s titulmi získali aj liehovarnícke právo (nariadením zo 6. júna 1751). Úsilím ruskej vlády bolo držať vodku mimo dosahu „neviditeľnej ruky trhu", ktorá by mohla v rámci úsilia po čoraz ekonomickejšej výrobe kradmo siahnuť na jej kvalitu. Dôkazom je aj ďalšie nariadenie z 31. marca 1755 prikazujúce konfiškovať všetky liehovary, ktoré na komerčné účely prevádzkovali kupci pod záštitou šľachticov alebo ako tichí podielnici formálne šľachtických liehovarov. V druhej polovici 18. storočia sa teda ruská vodka vyrábala iba na súkromné účely, čo zaručovalo vysokú kvalitu, pretože výrobcovia ju čistili materiálne nesmierne náročnými metódami bez ohľadu na náklady s tým spojené. To bolo možné len v Rusku za podmienky bezplatnej práce nevoľníkov a úplného vlastníctva prírodného bohatstva šľachtou. Veď len na šesť litrov vodky z prvého pálenia sa predpokladala spotreba minimálne jedného litra mlieka alebo pol litra vaječných bielkov.

Tradičná technológia

Vodka sa destilovala až päťkrát. Po druhom pálení sa produkt rozriedil mliekom a potom, čo sa táto zmes vypálila po tretí raz, dolievala sa voda. Zmes sa dala vymraziť, ľad sa vyhodil a vodka sa „štvrtila" – teda pálila po štvrtý raz. Medzitým sa ešte filtrovala a dakedy aj aromatizovala, ale aromatizované vodky, to je námet na samostatný článok. Ostaňme radšej pri klasickej vodke. Po poslednom vypálení sa vodka zriedila vodou na konzumné percento alkoholu, dala sa na nejaký čas do sklených alebo kamenných demižónov, aby si „oddýchla" a mohla sa podávať. Treba ešte zdôrazniť, že pravá ruská vodka sa odjakživa vyrába prevažne z raži a ak sa pri jej výrobe použila iná obilnina (pšenica alebo žito), zdôraznilo sa to v jej názve.

Smirnoff je momentálne najpredávanejšia značka vodky na svete

Na základe týchto skutočností sa od konca 18. storočia začali po západnej Európe šíriť chýry o priam mystickej kvalite ruskej vodky. Vodka začala prenikať za hranice ríše, nie však ako tovar, lež vo forme darčekov od ruských aristokratov. Sama cárovná Katarína II. nepovažovala za neúctivé podarovať vodku pruskému cisárovi Fridrichovi Veľkému ani francúzskemu spisovateľovi Voltairovi, poslať ju švédskemu kráľovi Gustávovi III. či botanikovi Karlovi Linnému. Mimochodom, práve tento veľký švédsky učenec napísal jednu z prvých kníh o vodke *Vodka v rukách filozofa, lekára a človeka z ľudu*, ktorá vyšla roku 1790.

Tradičné ruské metódy výroby vysokokvalitnej vodky boli mimoriadne náročné na prostriedky i čas a prekážali jej väčšiemu rozvoju. V podmienkach feudálneho hospodárstva sa na vodku nikto nepozeral ako na ekonomickú komoditu či tovarovú položku. To ju síce uchránilo pred znížením kvality, ale na druhej strane jej znemožnilo konkurovať lacným vodkám, ktoré na prelome 18. a 19. storočia začali priemyselne vyrábať v susedných krajinách ako Prusko, Fínsko či Švédsko, ale aj v západných častiach samoderžavia, ako bola Litva či Poľsko.

Kto z koho?

V tých časoch sa totiž začala rozvíjať intenzívna výroba lacného potravinárskeho liehu na báze destilácie melasy (odpadu z priemyselnej výroby repného cukru) a zemiakov. Lacný nemecký „schnapps" a poľská „gorzalka" rýchlo ovládli európsky trh a začali dokonca prenikať do Ruska. V tejto situácii niektorí ruskí liehovarníci, ovládajúci dostatočne rozsiahly ruský vnútorný trh, neodolali lákaniu obrovských ziskov a prešli z obilninovej na melasovo-zemiakovú bázu. Taktiež postupne rezignovali na tradičné metódy čistenia, ktoré mimoriadne zdražovali výrobu. Časť liehovarov v západných guberniách Ruska, najmä v Bielorusku, začala prechádzať pri výrobe vodky na melasovú a zemiakovú surovinu najmä po 60. rokoch 19. storočia. Skrátka, začali sekať vodku ako Baťa cvičky.

Zániku pravej ruskej vodky vtedy zabránili dve veci. Po prvé to boli samotní spotrebitelia, ktorí si zvykli na ražnú a vôbec obilnú ruskú vodku. Melasová ani zemiaková vodka im nechutila, hoci jej cenová prístupnosť bola veľmi príťažlivá najmä pre chudobné vrstvy obyvateľstva vtedajšieho Ruska.

Pitie takejto liehoviny totiž vyvoláva nepríjemné následky v podobe symptómov otravy a úporných bolestí hlavy – to všetko pre vysoký obsah neželaných prímesí. Práve tie, ak sú vo vodke prítomné čo len v minimálnom množstve, nielenže pôsobia ničivo na organizmus, ale predovšetkým menia samotnú povahu opitia, pričom namiesto dobrosrdečnej veselosti vyvolávajú podráždenosť a škriepnosť. Kým obilný lieh možno pomocou koagulantov a filtrácie úplne zbaviť škodlivých prímesí, so zemiakovým liehom, najmä pri priemyselnej výrobe, je to prakticky nemožné. Dokonca ani moderná chémia nie je schopná samotnou destiláciou oddeliť nečistoty od zemiakového liehu. A to sa týka aj priemyselne vyrábanej obilnej vodky často zvučných značiek. Autor tohto článku už viedol dosť vodkových degustácií na to, aby si mohol dovoliť tvrdiť, že aj relatívne neskúsený konzument vodky, ak má možnosť bezprostredne porovnávať, spoľahlivo rozozná pravú ruskú vodku od ktorejkoľvek inej a tú inú potom už ani nedopije.

Druhou prekážkou pri nekvalitných vodkách, ešte silnejšou ako mienka spotrebiteľov, bol štátny monopol, ktorý na výrobu a predaj vodky v Rusku zaviedla tamojšia vláda v roku 1894. Pričinou tohto kroku okrem fiškálnych záujmov štátu bol aj trend bojovať proti opilstvu rozšírenému v dôsledku konzumácie lacnej a nekvalitnej zemiakovej a melasovej vodky, čo v 70. a 80. rokoch 19. storočia prišla na ruský trh z už spomínaných západných oblastí impéria – Poľska, Litvy a Bieloruska.

Ruská vodka sa bráni – a víťazí

Vzhľadom na širokú súkromnú výrobnú základňu, ktorá sa rozvinula v Rusku od 60. – 70. rokov 19. storočia, nemala vláda pri zavedení štátnej kontroly kvality vodky, a najmä primárnych surovín, ľahkú úlohu. Ako prvé opatrenie sa prijalo obmedzenie počtu výrobcov vodky. V roku 1860 ich bolo takmer 5 000, v roku 1870 už len 4 000 a v roku 1890 už len 2 050. Keď sa však ukázalo, že aj medzi tými, čo ostali, nie všetkým leží na srdci kvalita výroby, rozhodli sa v Rusku zaviesť štátny vodkový monopol. Cieľom bolo presadiť moderné technológie, o ich používanie však súkromní liehovarníci, starajúci sa iba o svoje zisky, nemali záujem. Na vývoji modernej technológie, ktorá bola len ďalším zdokonalením tradičných metód výroby a čistenia, sa zúčastnili viaceri významní ruskí chemici, okrem iného aj D. I. Mendelejev, tvorca periodickej sústavy prvkov.

Výsledkom vstupu naozajstných odborníkov do výroby bola vodka krištáľovej akosti – a to nielen vizuálne, ale predovšetkým z chemického hľadiska. Bolo to najmä zásluhou osobitného orgánu nazvaného Technický výbor, k jeho úlohám totiž patrila kontrola výroby a kvality vodky. Na činnosti výboru sa intenzívne podieľal už spomínaný D. I. Mendelejev. Jeho návrh riediť destilát vodou práve na ideálnych 40 % objemového obsahu alkoholu sa zakrátko presadil na celom svete. Technický výbor stanovil tzv. ruský vodkový etalón (resp. ruský štandard), ktorého zásady dodnes dodržiavajú všetci výrobcovia pravých akostných ruských vodiek. Pravá ruská vodka je teda výsledkom nielen tradičných metód výroby a čistenia, ktoré vznikali na základe skúseností, ale aj vedeckého výskumu. Je neporovnateľná a nenapodobiteľná. Tento fakt potvrdí každý, kto mal možnosť bezprostredne porovnať ruskú vodku s inými.

Ktoré ruské vodky môžem odporúčať ctenému čitateľovi? V prvom rade spomeniem petrohradskú značku *Russkij standart* – vyrába sa vo viacerých variantoch, napríklad *Imperia*, *Platinum* či *Original*. Je to pomerne drahá vodka, ale naozaj špičkovej kvality. Ďalšou vysokokvalitnou ruskou vodkou je moskovská značka *Stoličnaja*. Existuje vo viacerých variantoch, okrem klasickej *Red Label* môžeme odporúčať aj *Gold*, *Elit*, *Blue* a *Kristal*. Jednou z najlepších pravých ruských vodiek je *Flagman*. Vyrába sa v Kaliningrade a Petrohrade a je to relatívne nová značka (vznikla koncom 90. rokov 20. storočia). V tom istom liehovare sa vyrábajú aj veľmi kvalitné vodky *Nočnyj desant* a *7 futov*. Vysokokvalitnú vodku ponúka aj výrobca JSC-Sojuz z Novgorodu. V jeho ponuke nájdeme nádherné vodky *Krepkaja*, *Sibirskaja*, *Stolovaja*, *Velikij* a *Russkaja*. Vzácnym skvostom medzi pravými ruskými vodkami je aj vodka *Green Mark*, vyrábaná ruským podnikom s ľubozvučným názvom *Glavspirttrest*.

Vodka dobýja svet

Popri pravej ruskej vodke sa náš spotrebiteľ často stretáva s vodkami vyrábanými v USA, Anglicku, Nemecku a iných krajinách. Väčšina z nich má ruský názov a veľká časť z nich má aj ruské korene.

Po boľševickom puči v roku 1917 odišlo zo svojej vlasti zmietanej červeným terorom a občianskou vojnou množstvo Rusov. Vysoká reputácia pôvodnej ruskej vodky na Západe predstavovala pre viacerých z nich pokušenie začať vyrábať vodku v cudzine a profitovať na periodicky sa opakujúcich vlnách záujmu o všetko ruské.

Napríklad vodka Keglevič (dnes ju vyrába spoločnosť Stock v Taliansku a Brazílii pod názvom *Keglevich*) sa v Rusku vyrábala už za cára, hoci nepatrila do kategórie obilných vodiek (vyrábali ju z melasy). Vodka kniežat Eristovových (pôvodne sa rodina volala po gruzínsky Eristavi) sa pôvodne vyrábala v meste Kizlar na území dnešného Dagestanu. Dnes značku *Eristoff* vlastní firma Bacardi. Umelo vybudené obdobie konjunktúry má v súčasnosti za sebou vodka značky *Gorbatschow*. Pôvodne sa vyrábala v Rusku a od roku 1921 v Berline. Roku 1960 sa stala súčasťou koncernu Henkell & Söhnlein. V 80. rokoch, v časoch gorbačovovskej perestrojky, jej predaj v západnej Európe dosiahol závratnú výšku. Dnes už je opäť v pôvodných koľajach. Výrazný podiel na trhu si drží aj vodka *Puschkin*, ktorá sa z vyrába v Nemecku a Holandsku. Nakoniec legendárna vodka Smirnov. Vodka s týmto názvom sa vyrábala už v cárskom Rusku ako čisto obilná (aj keď nie ražná, ale pšeničná). Za boľševikov dedič firmy Vladimir Smirnov emigroval, spojil sa s americkou firmou Heublein a nadviazal na rodinnú tradíciu. Dnes patrí vodka *Smirnoff* medzi najpredávanejšie značky.

Iné vodky

K významným „vodkovým" krajinám patrí aj Poľsko. Poľská vodka je známa na celom svete vrátane Slovenska. Vyrába sa však takmer výlučne zo zemiakov, a tým je povedané všetko. Najpopulárnejšie sú značky *Wódka Wyborova*, *Lubelska* či *Sobieski*. Exotickou chuťou sa vyznačuje *Zubrówka*, v ktorej sú vylúhované steblá špeciálneho druhu trávy. Jednou z výnimiek zo zemiakových poľských vodiek tvorí mimoriadne jemná *Wódka Żytnia* z raži.

K ďalším tradičným „vodkovým" regiónom patria aj škandinávske krajiny, napríklad Švédsko. Táto severská krajina sa môže pochváliť jednou z najslávnejších značiek, vodkou *Absolut*, ktorej pôvod sa datuje do roku 1879. Značka *Absolut* sa preslávila aj vtipnými reklamnými kampaňami. Z Dánska pochádza vodka *Danzka* v charakteristickej duralovej fľaši. Fínska vodka je údajne obzvlášť jemná. Okrem známej značky *Finlandia* sa u nás kedysi dalo kúpiť aj vodku značky *Koskenkorva*, zdá sa však, že v posledných rokoch ju k nám vozia iba ochutenú. Z Česka pochádzajú vodky *Amundsen* a *Dvořák*. Vodka sa vyrába aj na Slovensku. Medzi najznámejšie značky patrí *St. Nicolaus*, obľúbené sú aj vodky *Carat* a *Goral*. Kedysi sa na Slovensku vyrábala aj zaujímavá kóšer vodka Biela pani, ale to je už minulosť.

Ako vychutnávame vodku?

Vodka nie je nápojom mnohorakých chuťových nuánsov ako koňak či whisky. Tomu, kto ju má rád čistú, sa asi najlepšie pije z tradičných štvrťdecových pohárikov, a to riadne zachladená. Skúsení milovníci vodky ju chlipkajú malými dúškami, ktoré nechajú rozliať po celej ústnej dutine. Hádzať do seba poldecáky na ex, to je tak na štvrtú cenovú.

Pravá ruská vodka je drahý nápoj a vyžaduje si aj drahý sprievod: kaviár, slané a údené ryby, lososa, jesetera, nakladané huby, palacinky, peľmene. Bez výdatných a slaných studených predjedál nedokáže vodka rozvinúť všetky svoje vlastnosti – to je pozadie, ktoré potrebuje. Mimochodom, dobrú službu poskytnú nielen drahý kaviár a mäso jesetera, ale aj lacnejšie produkty – holandský, škótsky a islandský sleď, varené zemiaky s čerstvou zelenou cibuľkou, slané a kvasené uhorky, kyslá kapusta ochutená štipľavou nakrájanou cibuľou a čiernym korením. Tieto predjedlá umožňujú vodke odhaliť jej najlepšie chuťové vlastnosti a súčasne nedávajú žiadne šance na opitie. Pri správnej „zakuske" k vodke človek vždy zostane pánom situácie, vždy sa bude môcť plne kontrolovať a vychutnávanie vodky bude mať naňho iba stimulačný estetický efekt a nebude poznamenané opitosťou. Hovorí sa, že vodka je zákerná. To nie je pravda. Treba ju iba jednoducho vedieť piť. Napríklad neodporúča sa popíjať vodku k syru, vareným rybám, pečenej baranine, studeným a horúcim klobásam a salámam, ku ktorým sa lepšie hodia iné nápoje. Nenadarmo sa vodka zrodila v Rusku: tí, ktorí ju vytvorili, ju úplne prispôsobili ruskému stravovaniu. Preto, či chceme, alebo nie, vyhráva vodka v kombinácii s tradičnými ruskými jedlami a porovnateľnými ostrými predjedlami iných národov.

Slabšie a krehkejšie povahy asi dajú pred čistou vodkou prednosť vodke v miešaných nápojoch. Je ich niekoľko stovák, ale tými najlepšími sú podľa mňa tie najjednoduchšie. Obľúbená je napríklad kombinácia vodky s pomarančovým džúsom, bloody mary (vodka s paradajkovou šťavou, soľou, tabascom, čiernym korením, worcesterom a citrónovou šťavou) či tzv. biely medveď, ktorý pozostáva z ostro vychladeného suchého šumivého vína zlepšeného patričnou dávkou vodky. Vodka je v tomto nápoji obetovaná (čiže sa v ňom prakticky bez stopy strati), ale na druhej strane skvostne zvýrazní chuť šumivého vína. Chuťové i kultúrne zážitky z pitia výslednej tekutiny sa dajú slovne priblížiť výrazom, ktorý pri podobnej príležitosti používa jedna z postavičiek v slávnej pijanskej biblii, v románe Venedikta Jerofejeva *Moskva-Petuški spiatočná*: „TRAN-SCEN-DEN-TAĽ-NA-JA!"

Pokiaľ ide o dávkovanie vodky vo všeobecnosti, treba mať na pamäti, že po jej konzumácii by sa v „transcendentálne" mali ocitnúť len naše čuchové bunky, chuťové poháriky a srdce, v žiadnom prípade nie celý človek.

Pravá rozkoš je vždy vecou rafinovaného dávkovania.

Peter Pišťanek

KRIŠTÁĽOVO ČISTÁ

Trikrát destilovaná,
lahodne jemná vodka,
vyrábaná tradičnou
škandinávskou metódou.

Pite zodpovedne!

Z lexikónu exotiky

Ananás

V tradičnej ľudovej medicíne sa do určitej miery celkom oprávnene verí na liečivé účinky ananásu, dôležité živiny však toto ovocie neobsahuje. V strede vedeckého záujemu sa ocitol fakt, že čerstvý ananás obsahuje enzým bromelín, ktorý odbúrava bielkoviny. Jeho účinky sú také silné, že pracovníci na plantážach a v konzerváriňach musia nosiť ochranné obleky, aby si chránili pokožku pred poškodením.

Toto aromatické a lahodné exotické ovocie pochádza z južnej Brazílie a Paraguaja, kde sa vyskytuje v divej forme. Za jeho rozšírením sú Indiáni, za čo im buďme vďační, veď je to lahôdka, ešte pred príchodom Columba. V roku 1493 Columbus objavil toto ovocie na ostrove Guadaloupe a priviezol ho – ako mnoho iných noviniek zo svojich ciest – kráľovskému páru do Španielska, odkiaľ sa šírilo lodnými cestami po celom svete. Bol skvelou ochranou proti skorbutu námorníkov pri plavbách, lebo jeho obsah vitamínu C v 80 g predstavuje odporúčanú dennú dávku. Španieli ho ešte v 16. storočí priviezli na Filipíny a pravdepodobne ho tiež dovliekli aj na Havajské ostrovy a Guam, za čo buď im pozitívne plusko, lebo ináč na svojich dobyvačných plavbách len brali. V roku 1660 bol ananás dovezený do Anglicka a začal sa pestovať v sklenníkoch okolo 1720.

Skvelé enzýmy

Enzým bromelín, zložka, ktorú ananás obsahuje, prispieva k zázračnému prínosu tohto ovocia pri chudnutí. Tuk za nás síce nespáli, ale preukázateľne spomaľuje proces jeho ukladania v tkanivách ľudského tela.

Bromelín má aj protizápalové účinky a používa sa pri liečení artritídy. Údajne urýchľuje obnovu tkaniva. Športovci, viete, že ho možno mnohostranne využiť pri zraneniach v športe, ako je napríklad vyvrtnutie či pomliaždenina? Až 80 percent ananásu tvorí voda, zvyšok sú prevažne sacharidy. Ananás má vynikajúce detoxikačné vlastnosti, odvádza prebytočnú vodu z tela, upravuje črevné prostredie a tým aj uľavuje pri zažívacích ťažkostiach.

Aj mimo diéty sa však oplatí dopriať si ananásové lahôdky. Perfektne sa hodí k ovocným i zeleninovým šalátom, ku grilovanému mäsu, aj ako ozdoba. No a, samozrejme, čo by to boli za drinky bez ananásu? Ani jeden dobrý bar sa bez čerstvého ananásu nezaobíde, veď čo by bola taká „Piña Colada“ bez pine, to naozaj neviem.

BASIL PINEAPPLE MARTINI

- 5 kúskov ananásu (10 g),
- 4 lístky bazalky
- 1,5 cl roltin sugar cane syrup
  PORIADNE VYMADLOVAŤ
- 5 cl čistá vodka
  SHAKE IT HARD
  Cez double strain do freeze pohára
  DEKORÁCIA: Lodička z bazalky

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

Kompliment jemnej bylinke II

Bazalka

Takisto nazývaná „sladká bazalka“, pôvodom z Indie. Je jednou z najpríjemnejších byliniek a je neodmysliteľná v kuchyni väčšiny stredozemných štátov. Jej delikátna sladká a aromatická vôňa, zvlášť populárna v Taliansku, sa varením rýchlo ničí.

Bazalku pridávame tesne predtým, než jedlo servírujeme. Používa sa na dochutenie zeleninových či mäsových polievok, omáčok, fašírok, šalátov, fazule, pri príprave zveriny a rýb. Môžeme ju pridať do pečeňovej paštéty, je vhodná aj do pokrmov z vajec a syra. Je platným členom mátovej rodiny a má rovnaké usporiadanie vysoko aromatických chuťových kvalít. Svoje miestečko má aj v bare, kde je výborným doplnkom rôznych sviežich kokteilov.

TIPY DO KUCHYNE

Zomletú bazalku pridajte do praženice, vajíčkového šalátu alebo ich ňou posypte

Bazalku často prezývajú „paradajková bylinka“. A je na to dôvod. Obe chute akoby boli stvorené jedna pre druhú. Tu je niekoľko spôsobov, ako ich dať dokopy:

V mixéri urobte kašu z 5 listov bazalky, 2 lyžičiek masla a cca 0,5 dl vína. Pred pečením ňou potrite rybu alebo kura.

Zažiadal sa vám zaujímavý nápoj? Ohrejte paradajkový džús a pridajte niekoľko veľmi najemno nasekaných lístkov. Vychlaďte a podávajte.

Najemno nasekanú bazalku pridajte do múky na obaľovanie rezňov a rôznej zeleniny. Správny pomer je polievková lyžica na šálku múky.

Na pečené paradajky potrebujete najemno nasekanú bazalku. Pridajte rozdrvený syr, štipku korenia, strúhanku v rovnakom pomere a pokryte rozkrojenú časť paradajky. Pečte v rúre pri 350 °C asi 15 minút.

Na paradajkovú omáčku na cestoviny alebo pizzu potrebujeme bazalku nahrubo nakrájanú. Pozvoľna varíme asi 15 minút.

SKUSENÍ BARMANI VEDIA
čo znamená pracovať s kvalitnými surovinami

yami
Fresh International Direct

DENNÝ DOVOZ
SPOĽAHLIVOSŤ
KVALITA

KONTAKT:
02/5341 8004
yami@yami.sk

špecialisti na čerstvé bylinky, ovocie a exoty

www.yami.sk

Džin a borovička

S názorom, že džin a borovička prakticky jedno sú, sa môžeme u nás stretnúť pomerne často, a to aj zo strany zanietených konzumentov jedného či druhého. Pravda je taká, že borovička nie je vlastná sestra džinu, skôr taká veľmi vzdialená príbuzná. Povedzme si niečo o tejto rodine, ktorá má medzi nami toľko oddaných priaznivcov.

Čo je džin?

Liehovina charakteristickej vône a chuti má svoj pôvod v Holandsku. Tam v 17. storočí začal vyrábať lekár a lekárnik Franciscus Sylvius elixír pod názvom Jenever. Predávali ho v lekárňach ako liek, ktorý mal mať blahodarné účinky na žalúdok, obličky, žlčník, ba dokonca údajne odstraňoval aj ústrel (tzv. seknutie v krížoch). Keď sa Viliam Oranžský stal britským kráľom, priniesol si do Anglicka aj slušnú zásobu tohto nápoja, ktorý Angličanom zachutil, a tak čoskoro začali vyrábať vlastný variant. V britských kolóniách sa džin často používal na zamaskovanie trpkej príchuti chininu – lieku a preventívneho prostriedku proti malárii. Chinín sa rozpustil v sódovej vode a dolial džinom podľa chuti. Tak vznikla populárna kombinácia džinu s tonikom, ktorá je obľúbená dodnes.

Džin sa vyrába rôznymi metódami, pri jeho vzniku – v rozpore so všeobecne obľúbeným omylom – však nie sú borievky, ale obilie. Presnejšie povedané: kvalitný a jemný obilný lieh.

Borievky prídu na rad až potom. Niektorí výrobcovia primiešajú výťažok z borievok a špeciálnu rastlinnú zmes (ide najmä o aniz, koriander, rascu, klinčeky, puškvorec, kardamom, ďumbier, kôru citrusov, najmä citrónov a horkých pomarančov) do liehu a nechajú vylúhovať. Výber použitých zložiek a ich vzájomný pomer je prísne stráženým tajomstvom každého výrobcu. Éterické silice, ktoré sú nosičmi charakteristických vôní, sa rozpustia v alkohole. Samozrejme, bylinná zmes sa dávkuje len veľmi opatrne, aby nezmenila či dokonca neprehlušila arómu borievok, ktorá je pre džin charakteristická. Zmes liehu, borievkového extraktu a bylín potom prechádza ďalšou destiláciou. Výsledkom je sil-ná a aromatická liehovina, ktorá sa po zriedení na konzumných 40 % alkoholu stáva džinom, takým, aký poznáme.

Iní výrobcovia dávajú prednosť ďalšej tradičnej metóde, pri ktorej bylinné primesi tvoria akýsi filter; cezeň prechádzajú alkoholické pary vznikajúce pri druhej destilácii obilného liehu.

Výsledkom oboch rovnocenných výrobných procesov je liehovina odborne nazývaná *distilled gin* (ktorá sa líši *compound ginu* – ten vzniká ochutením neutrálneho obilného liehu za studena).

Džin už po vypálení nedozrieva, účelom krátkodobého uležania je najmä jeho homogenizácia. Pôvodne ostrá chuť čerstvej liehoviny sa zaobľúbi a zjemňuje. Jednu z výnimiek tvorí kanadský džin Seagram's Extra Dry, ktorý po destilácii strávi niekoľko týždňov v dubových sudoch, vďaka čomu sa vyznačuje jemným zafarbením.

Obsah alkoholu sa v džine pohybuje medzi 38 % až 45 %. Súčasný trend smeruje skôr k znižovaniu obsahu alkoholu, ale je niekoľko výrobcov, ktorí nezľavia ani percento zo svojich vysokopercentných džinov. Napríklad taký Grant's obsahuje 37,5 % alkoholu, zatiaľ čo London Hill úctyhodných 47 %. Viac má len Greenall's, ktorý je so svojimi 48 % alkoholu asi najsilnejším džinom vôbec.

Typy džinu

Najčastejšie sa môžeme stretnúť s londýnskym suchým džinom (London dry gin). Vyrába sa vyššie opísaným procesom z neutrálneho obilného liehu, ktorý sa redestiluje po ochutení rastlinnými aromatizantmi, predovšetkým borievkami a citrusovou kôrou. Vyvinul sa z vývojovo starších destilovaných džinov, ako je holandský *jenever* alebo *genever*, *Plymouth gin* a *Old Tom gin*.

Mimochodom, pôvodný holandský džin sa od toho anglického líši. Destiluje sa prevažne z nakličeného jačmeňa v kotlíkových destilačných prístrojoch a občas dozrieva v drevených sudoch, čo mu aj napriek výraznej borievkovej aróme prepožičiava mierne whiskový „šmmc". Za hlavné mesto geneveru sa považuje mestečko Schiedam v južnej časti Holandska.

Špecifickým typom džinu je za studena vyrábaný (*compound gin*) a tiež tzv. sloe gin, dosládzaný výťažkom z plodov trnky.

Džin na našich pultoch

Slovenský trh je rôznymi značkami džinu pomerne dobre zásobený. Azda najpopulárnejším anglickým džinom je Beefeater. Bolo ho dostať aj za bývalého režimu. Veľmi známy a obľúbený je aj Gordon's, ktorý v popularite pomaly, ale iste dobieha Gilbey. Na Slovensku obľúbený je aj Billingsgate Gin. Pozoruhodným produktom je Bombay Sapphire, jeho výnimočne lahodná chuť vzniká práve tou druhou spomínanou metódou, keď alkoholické pary prechádzajú cestou do chladiča cez filter tvorený bylinnými zložkami. ▶

Okrem vyššie uvedených prírodných aromatických látok je Bombay Sapphire obohatený ešte o diskrétnu chuť mandlí a škorice. Ešte pozoruhodnejším džinom je Saffron Gin, teda šafránový džin, ktorý vyrába malý rodinný liehovar Gabriel Boudier vo francúzskom Dijone podľa starobylého koloniálneho receptu. Vyznačuje sa prekrásnou oranžovou farbou a výraznou arómou borievok, šafránu, citrusov, koriandru a iných exotických korenín. Ide o skvostnú liehovinu a môžeme byť radi, že ju dovážajú aj na Slovensko.

Kvalitný džin sa dá – na rozdiel od koňaku, armaňaku, škótskej, bourbonu, kalvadosu či pravej ruskej vodky – vyrobiť kdekoľvek. Napríklad Old Herold Gin, vyrábaný v Slovenskej republike, je celkom príjemnou alternatívou. Napriek tomu však platí pravidlo, že keď dvaja robia to isté, nemusí to byť vždy to isté.

Ako najlepšie vychutnáme džin?

Ak ho nepijeme ako vodku, teda ostro vychladený z malých kališkov, nachádza džin najširšie pole pôsobnosti v miešaných nápojoch. Najklasickejším z nich je suché martini. Keď povieme suché martini, máme na mysli miešaný nápoj z akéhokoľvek kvalitného bieleho alebo suchého vermútu a džinu, ktorého názov nepochádza od talianskej vermútovej firmy Martini & Rossi, ale vznikol zjednodušením názvu prapôvodného koktailu martinez. Obvyklý pomer je 1:1. Čím viac džinu a menej vermútu, tým suchšie martini. Suché martini môžeme doplniť olivou alebo mesiačikom citróna. Niekto neodolá ani pár kvapkám likéru Orange Bitter.

Vzdialená rodina džinu

Chuť a vôňa borievok učarila nielen Holanďanom a Angličanom. Na Slovensku sa odpradávna vyrába borovička. Borievky pôvodne slúžili len na prekrytie a zjemnenie odpornej chuti zemiakového destilátu, ktorému sa darilo v horských oblastiach našej malebnej domoviny. Neskôr sa výrobný proces zdokonalil a borovička sa začala vyrábať komerčne. Tu však musíme rozlišovať lacnú a nekvalitnú za studena pripravenú výčapnú liehovinu z liehu a syntetických aróm od akostnej borovičky, ktorá je rezom pravého borievkového destilátu s obilným liehom a čistou vodou. Najznámejšou pravou slovenskou borovičkou je vysoko akostná spišská značky Zipser, ktorá sa najnovšie predáva v replike historickej fľaše. Z toho istého regiónu pochádza aj borovička Originál Spiš. Taktiež je obľúbená borovička Juniperus, tradične vyrábaná v Trenčíne. V Českej republike je zasa vysoko cenená slovácka borovička značky Jelínek. Hoci niekto by sa mohol nazdávať, že borovička je slovenský národný nápoj, nie je to pravda. V nemeckej obci Steinhagen v severnom Porýnsku-Westfálsku sa tradične vyrába akostná liehovina nazývaná Steinhäger a z východného Frízska zasa pochádza liehovina Dornkaat. Obidve akoby našej borovičke z oka vypadli. Alebo žeby naopak?

Peter Pišťanek

Familia
www.gas-familia.sk
GAS-Familia s.r.o., Prešovská 8, 064 01 Stará Ľubovňa, SLOVAKIA

Billingsgate
ORIGINAL DRY FINEST QUALITY
GIN
EXCLUSIVELY PRODUCED

Gin typu dry. Veľmi obľúbený na Britských ostrovoch. Považuje sa za najlepší suchý alkoholický nápoj na báze prirodzených vonných a chuťových látok bobúľ Borievky obyčajnej (Juniperus communis).
Tajomstvo výnimočne charakteristickej chutí Ginu Billingsgate spočíva v starostlivo cielenom výbere tých najkvalitnejších surovín, spôsobe destilácie, dokonalom odležaní a viacnásobnej záverečnej filtrácie, pri ktorej sa uchováva pôvodná chuť prirodzených surovín.
Ideálny spôsob podávania je s ľadom, poprípade miešaním s tonicom. Pre toho, kto uprednostňuje ovocné kombinácie, odporúčame nepreberné množstvo koktejlov s použitím pomarančovej, citrusovej a limetkovej šťavy.

NOVÁ OSEMTISÍCOVKA
8 dôvodov, prečo ju chcieť

Osmička je symbolom úspechu, sily a rovnováhy. Ak k nej pridáte ešte tri nuly, zvýšite jej potenciál a silu a súčasne tomuto číslu dodáte veľkú životnú energiu.

Nedajte sa pomýliť, toto nie je úvodná lekcia do numerológie, ani šifrovaná správa pre horolezcov. V prípade tejto osemtisícovky na Vás čaká úplne iný zážitok. Ak sa pre ňu rozhodnete, vychutnajte si každý okamžik pri jej spoznávaní. Nenechajte sa pri tom ovplyvniť nikým a ničím! Je to totiž výnimočná osemtisícovka. Skrýva v sebe silu horských vrcholov, neopakovateľnú eleganciu, čistotu a inšpirujúcu vyváženosť. Oboznámte sa s ňou. Predstavuje poslednú novinku na trhu alkoholických nápojov od spoločnosti Stock Plzeň. **Jej názov je Fernet Stock 8000.**

8 dôvodov, prečo ju chcieť:

Prvá svojho druhu. Fernet Stock 8000 predstavuje celkom novú liehovinu, ktorú nemožno zaradiť do žiadnej známej kategórie dostupných produktov. Vyrába sa z macerovaných byliniek, a napriek tomu to nie je likér; vzniká destiláciou, a predsa sa odlišuje od ostatných destilátov; vyniká tým, že sa neobyčajne dobre mieša, ale s vodkou si ju nepomýlite; obsahuje cukor, a pritom nechutná sladko; vychádza z pôvodných receptúr Fernetu Stock, a predsa chutná úplne inak než klasický Fernet. Vďaka svojmu mimoriadnemu zloženiu a vlastnostiam vytvára tak Fernet Stock 8000 celkom novú kategóriu „bylinných destilátov“.

Unikátna technológia. Fernet Stock 8000 nevznikol náhodným pokusom, tým menej omylom. Je dielom majstrov, ovládajúcich staré bylinné receptúry, a odborníkov na špičkové destilačné technológie, ktorí sa, vedení jasným cieľom, zamerali na vytvorenie úplne nového produktu s jedinečnými črtami. Nechali sa inšpirovať najnovšími trendmi a vybranými vlastnosťami prémiových liehovín, a to všetko spojili s bylinným základom, z ktorého sa vyrába Fernet Stock. Vyvinuli tak unikátnu technológiu, založenú na spojení macerácie (dlhodobé lúhovanie bylín) a destilácie (zahrievanie bylinného macerátu s kondenzáciou jeho výparov, ktorá vedie k získaniu novej čistej kvapaliny). Špeciálna destilácia prebieha veľmi pomaly v medenom kotle pri priamom ohreve, čiže veľmi podobným spôsobom, akým sa vyrábajú špičkové koňaky a whisky. Vzniká dokonale čistý destilát, ku ktorému sa pridáva ešte ďalší destilát z vysokohorských bylín. Nasleduje vymrazenie, potom pomalá filtrácia, a nakoniec sa táto zmes dvoch liehovín necháva minimálne 1 mesiac uzrievať v smaltovaných nádobách.

Krištáľovo priezračná. Buďte pripravení na to, že Fernet Stock 8000 je úplne čistá, krištáľovo priezračná liehovina. Tak dokonale číra, až sa Vám nebude chcieť uveriť, že pijete Fernet. Ak bude stáť vedľa pohára s vodou, nespoznáte medzi nimi rozdiel. Absolútna priezračnosť je výsledkom technologicky dokonalej destilácie a presne vyváženého pomeru spojenia oboch destilátov.

Celkom nová chuť. Každého prekvapí svieža a neobvyklá chuť Fernetu Stock 8000. Bude Vám pripadať nová, ale zároveň dôverne známa. Na začiatku si Vás získa svojou jemnosťou, dokonca až chladnou čistotou. Potom sa v ústach rozbalí s hebkou a ľahkou príchuťou bylín. V závere si uvedomíte jej pestrosť, ktorá je harmonicky zladená do jedného celku.

Jedinečná receptúra. V novej Fernet „Osemtisícovke“ sa skrýva utajená kombinácia bylín, rastlín a korenín. Hlavná receptúra vychádza z rovnakého základu ako pri klasickom Fernete Stock. Týchto 14 druhov bylín sa maceruje v jemnom liehu takmer 3/4 roka. Potom nasleduje vysoko kvalitná destilácia bylinného macerátu. Vzniknutý destilát sa spojí s ďalším destilátom z vysokohorských bylín, takže Fernet Stock 8000 obsahuje dovedna 35 druhov bylín a korenín. Všetky hrajú v jeho jedinečnej chuťovej vyváženosti nezastupiteľnú rolu.

Účinky liečivých bylín. Zmes použitých bylín a ich vzájomný pomer sú prísne stráženým tajomstvom. Blahodarné účinky rastlín obsiahnutých v klasickom Fernete Stock na trávenie sú dlhodobo známe. Vo „Fernet osemtisícovke“ sa skrýva 35 vzácnych ingrediencií, z ktorých väčšina pochádza z exotických končín a vysokohorských oblastí. Nájdete medzi nimi aj palinu, ktorá je zdrojom už celé desaťročia zakázaného alkaloidu „thujon“, známeho ako základná zložka absintu.

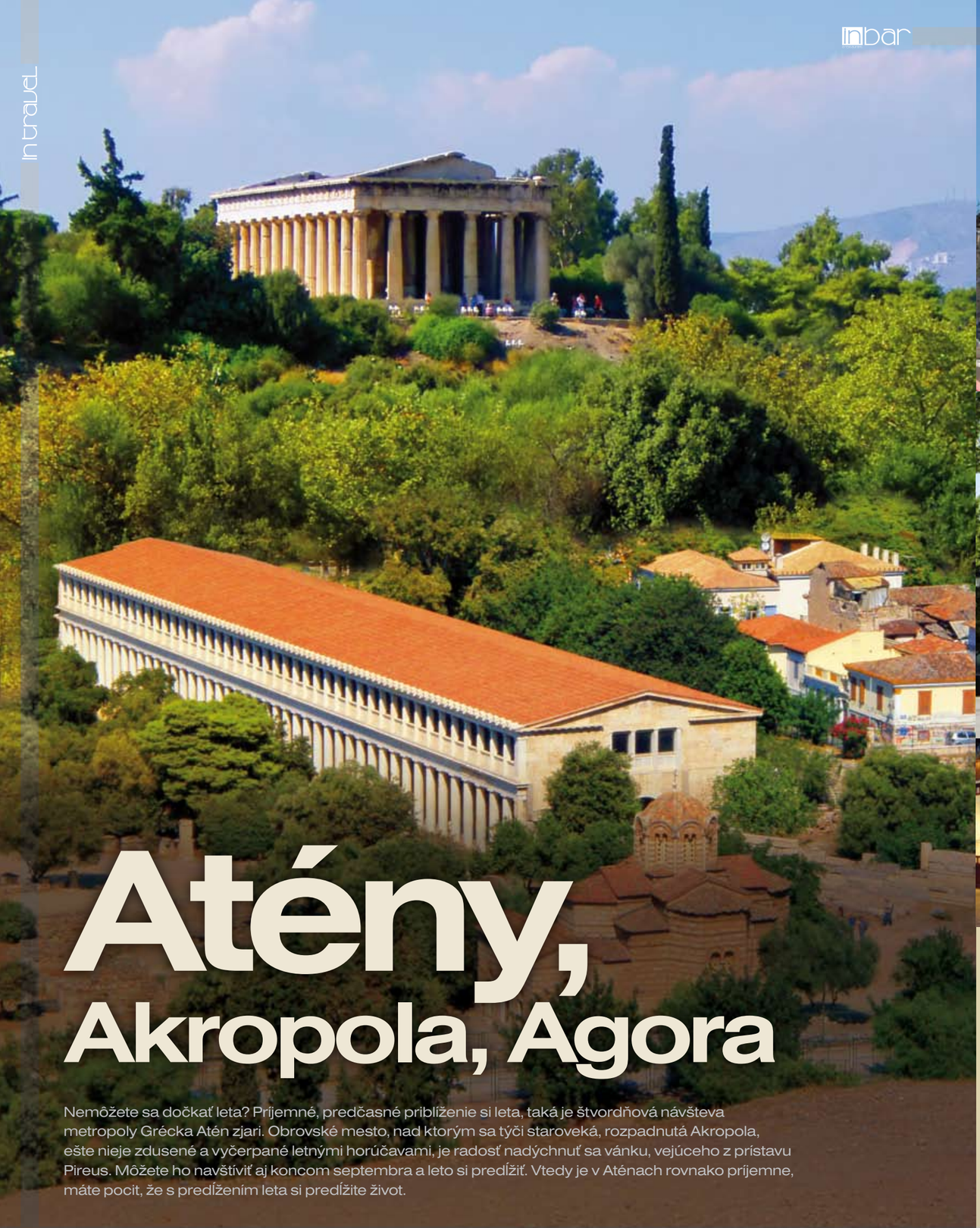
Vôňa a zmyselnosť korenín. V tomto novom bylinnom destiláte sú obsiahnuté jedinečné druhy korenín. Kardamom, vyhľadávaný už starými Grékmi a Rimanmi kvôli jeho afrodiziakálnym účinkom, pochádza z pohorí v Nepále a v Indii. Patrí k najjemnejším a najdrahším koreniam na svete. Borievka, ktorej bobule sú základom pri výrobe ginu, bola dlho spojovaná s rituálnou očistou a spaľovali ju v chrámoch ako súčasť pravidelných obradov. Koriander poznali a používali už starí Egypťania kvôli jeho priaznivému pôsobeniu na trávenie; navyše svojimi afrodiziakálnymi účinkami doplňuje kardamom.

Aníz zohráva i v nepatrnom množstve dôležitú rolu pri stimulácii chuťových pohárikov, ktoré sa otvárajú a čakajú na ďalšie lahodné chuťové vnemy. Galgán, korenie podobné zázvoru, pochádza z Thajska, a okrem povzbudzujúcich sexuálnych účinkov sa mu pripisuje aj schopnosť potláčať vznik rakoviny.

H-efekt. Pri kopnutí panáka do seba pocítite najskôr len jemnú čistotu destilátu. Bylinky sú zatiaľ ukryté. Až potom prichádza pozvoľna jedinečný a elegantný dotyk sviežej chuti bylín. Tento „Hold efekt“ (H-efekt), čiže rozvinutie chuti vo dvoch úrovniach, ktoré sa na konci plynulo spoja do harmonického celku, nenájdete pri žiadnom inom destiláte. H-efekt najviac vyniká pri vychladení liehoviny na –8 °C.

Vo Fernete Stock 8000 sa spojilo majstrovstvo odboru bylinných receptúr s umením dokonale vybrúsenej destilácie. Zrodila sa tak nová generácia bylinného destilátu, ktorá v sebe ukrýva tajomstvo starých i najnovších technologických postupov.

Ochutnajte túto novou „Osemtisícovku“ a umožnite jej, aby zapôsobila na všetky Vaše zmysly a očarila Vás svojou nevšednou a sviežou chuťou.



Atény, Akropola, Agora

Nemôžete sa dočkať leta? Príjemné, predčasné priblíženie si leta, taká je štvordňová návšteva metropoly Grécka Atén zjari. Obrovské mesto, nad ktorým sa týči staroveká, rozpadnutá Akropola, ešte nieje zdusené a vyčerpané letnými horúčavami, je radosť nadýchnuť sa vánku, vejúceho z prístavu Pireus. Môžete ho navštíviť aj koncom septembra a leto si predĺžiť. Vtedy je v Aténach rovnako príjemne, máte pocit, že s predĺžením leta si predĺžite život.

jeho majestát Parthenón

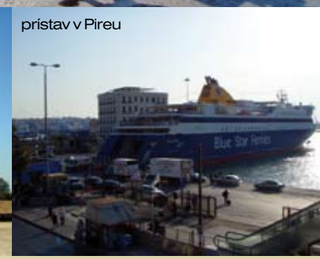
kariatidy

Obchodíky na Monastiraki

nám Syntagma a parlament

národná garda

pokoj mimo sezóny



prístav v Pireu

Staroveké Gréci, aká úžasná civilizácia. Svet mýtických hrdinov, bohov, filozofov, lekárov, tvrdých bojovníkov, atlétov. Dokázali tvrdo obhajovať svoju pravdu, prezentovali krásu tela, boli estétmi, umelcami, požitkármi a demokratmi. Grécko to je Homér, Aristoteles, Archimedes, ale aj Alexander Veľký.

Atény, hlavné mesto Grécka, boli nepretržite obývané približne tritisíc rokov. Myslím, že žiadne európske mesto sa nemôže pýšiť takou dlhou históriou, a sú zároveň aj rodiskom demokracie, ktorá sa skončila nadvládou Macedóncov v roku 322. Význam tohto mesta stúpal a klesal pod vplyvom Byzantskej ríše, či v časoch križiakov, alebo počas osmanskej nadvlády. V začiatkoch 19. storočia boli Atény iba dedinka, ktorá sa po Balkánskej vojne o nezávislosť znova stala hlavným mestom Grécka.

Atény dnes, to je obrovská džungľa domov, ulic, parkov, námestí. Dnešní Aténčania nemajú s tými pradávnymi takmer nič podobné, azda len veselosť, hlučnosť a požitkárstvo. História sa tu však do turistu okamžite oprie a ťahá ho ako hypnotizér za sebou po meste.

Orientovať sa v Aténach nie je zložité. Všetko sa odvíja od námestia Syntagma, to podstatné sa totiž nachádza priamo v jeho blízkosti – metro, vlaky, električka, všetko je na dosah. Dominantou námestia je budova parlamentu. Rozhodne treba vidieť výmenu stráží. Je to pekný cirkus alebo tradícia, ako kto chce. Dopravu odklonia, všetko sa na chvíľu zastaví, chodníky lemujú zvedavci. Potom vypochodujú, na pleci nesúc pušku, vojaci národnej gardy v tých komických uniformách so sukienkou a s brmbolcovými topánkami, čo sú na každej pohľadnici. Celé to trvá pár minút a život je zasa v bežných koľajniciach . Metrom či pešo sa dostanete na námestie Monastiraki, cestou nevynechajte tržnicu, ak chcete spoznať temperament tamojších ľudí. Ruch, hluk, zmiešané vône, najmä pach rýb, prekrikujúci sa predavači.

Z Monastiraki máte na dosah Agoru, staroveké centrum verejného života a obchodného ruchu, ktoré bývalo srdcom mesta. Zrekonštruovaná Attalova Stoa je zároveň múzeum vykopávok, tam sa začína to pravé objavovanie histórie. Netreba sa nikam náhliť, na všetko máte čas, Parthenón a Erechteión s kariatidami sú tam už dlho a určite ešte budú. Výstup na Akropolu vás síce mierne zadýcha, ale na vlastné oči uvidíte všetko, čo ste si predstavovali kedysi dávno nad učebnicou dejepisu na základnej škole. Nech vás neprekvapí sku- ▶

Akropola

Ploutarchi, priama cesta k Akropole

Výmena stráže pred parlamentom na nám. Syntagme

Všadeprítomní Afričania

„Čerstvéé rybíii"

Tržnica s rybami

točnosť, že známe kariatidy majú rovnako obité nosy ako v tej učebnici. S obnovou pamiatok sa Gréci neponáhľajú, berú život s oveľa väčšou ľahkosťou ako my. Uvoľnenú atmosféru Atén najlepšie vystihujú debatujúci dedovia na priedomí, fajčiac pritom fajku, či africkí emigranti, cez deň v pohode niekde v tieni vyhrávajú na bubny a len čo padne súmrak, všade majú rozbalené plachty a predávajú napodobeniny luxusného tovaru.

Zhora z Akropoly je úžasný výhľad na celé rozložité Atény. Gréci milovali divadlo a nastavali si ich neúrekom, cestou z Akropoly smerom do mesta k Chrámu Dia Olympského máte hneď dve. Pozor, nasávanie historických informácií príliš nepreháňajte a berte to tak, že na dnes stačilo, aj zajtra je deň.

Z celej tej aténskej histórie vám mimoriadne vytrávi. Ak hľadáte iné požitky, trebárs tie gastronomické, vráťte sa do uličiek okolo Monastiraki. Gastronómia Grékov je farbistá, prekvapivá, nápaditá, zdravá, napokon ich dlhovekosť je povestná. V kuchyni prevláda olivový olej, olivy, dary mora, med, orechy, zelenina, jahňacina, dobré víno Tsantali. Skvelé a rafinované sú najmä veci, ktoré sa pomerne bijú so zdravou výživou, napríklad pálenka Ouzo, Rakija, Metaxa, lepkavé cukrovinky, biele pečivo, alebo pita s rôznymi plnkami, či káva frappé. Všeobecne Gréci sú srdeční, pohostinní, o jedlo sa radi podelia a naozaj sa potešia, keď hosťovi chutí. Sami majú pôžitkárstvo a zábavu v krvi. Pred tavernami postávajú zváči a pozývajú vás dnu, skúšajú to v každom jazyku, dokonca aj po slovensky. Vôňam a pozývaniu sa len veľmi ťažko odoláva, a ak aj nie ste hladní, dobre padne nejaký drink.

Poznáte ťahavú pesničku o deťoch z Pirea? Určite, tak si teda Pireus a more naordinujte na niektorý deň. More vás nabije energiou, ktorá sa vám isto zíde do ďalších dní. Dostanete sa sem električkou. Už na stanici je živo, ruch, nechýbajú všadeprítomní černošskí obchodníci a hudobníci, všetko prehlušujú lodné trúby a silný pach morskej soli. V prístave je mnoho ošumelých kaviarní. Prekvapia vás obrovské kolosy – lode, nikdy neboli tak blízko. Pireus je rušný, pláž na oddych si treba nájsť niekde inde. Dnes je totiž tretím najväčším stredomorským prístavom a neustále tam more brázdia obrovské zaoceánske lode.

Atény vás prekvapia aj tým, čo všetko sa dá stihnúť za tých pár dní. Zamilovať sa do nich nie je ťažké. A koho máme radi, toho potrebujeme ešte vidieť.

Patricia Madajová

2.5. Piatok
Oldies Disco 70', 80'. a 90'. roky!

POZOR POZOR ! ! ! Las Vegas Vám prvý piatok v mesiaci prináša nesmierne úspešnú Oldies Disco, kde je vstup stále (a asi už navždy) len na vlastnú zodpovednosť, nakoľko je vysoko návyková a to Vás s radosťou dokážeme...

Music & Video by Miro

3.5. Sobota
Let´s Dance!

Las Vegas Vám prináša party Let's Dance, ktorá sa bude niesť v tanečnom duchu s plývom piesne Let's Dance od Craiga Davida, v kombinácii s profesionálnym tanečným vystúpením tanečníkov jednej všeobecne známej a úspešnej relácie, v podaní Mateja Chrena a Mirky Kosorínovej!

Music & Video by Heňo

9.5. Piatok
Disco Charts

Najlepšia tanečná hudba, ktorá lámala rebríčky svetových hitparád od 70-tych rokov až po súčasnosť spojená s projekciou najvydarenejších videoklipov.

Music & Video by Heňo

10.5. Sobota
Rose 4 Roses

Výnimočný májový večer plný lásky, milostných hier a milého prekvapenia v podobe 100 krásnych ruží pre naše milované dámy len v Las Vegas.

Music by Pizaman

16.5. Piatok
Oldies Disco 70', 80'. a 90'. roky!

Tejto party v Las Vegas nikdy nie je dosť.. Obrovské Video-projekcie & inteligentné svetlá, laserová Show a obrovské množstvo zabávajúcich sa ľudí!

Music & Video by Miro

17.5. Sobota
Give Me 5!

BEST of BLACK MUSIC, R'N'B & DANCEHALL

Music by DOMMINIC

23.5. Piatok
Beefeater Fashion Night Tour 2008

Tanečná produkcia, Beefeater drinky & Živý Beefeater, hosť DJ Fester a navyše špičkový IPod pre jedného z Vás, to všetko v Las Vegas!

Music & Video by Heňo

24.5. Sobota
Sex Sex Sex ! ! !

Las Vegas sa opäť zmení na miesto kde opadnú všetky zábrany a my budeme v tanečnom rytme sledovať divoké sexuálne orgie...

Music by Pizaman

30.5. Piatok
Oldies Disco 70', 80'. a 90'. roky!

Najoblúbenejšie hity minulého storočia Vás obrazom a zvukom budú baviť celú noc až do skorého rána. Najlepšia „oldieska" v meste! Vstup len pre náročných!

Music & Video by Miro

Partneri:

BOOOM JOIN THE COMMUNITY | Zoznam.sk | inbar restaurant

www.discolasvegas.sk

KARLOFF
TATRA DISTILLERY
EST 2002

Saffron Gin
z krajiny galského kohúta

Nedávno sa aj v baroch na Slovensku objavila čira, zaujímavá fľaša s nádherne sfarbeným obsahom. Šafranový gin pochádza z francúzskeho Dijonu. Jeho originálna receptúra pochádza z 18. storočia, z koloniálnych čias, keď bol gin vyrábaný z exotických bylín a korenia v móde. Recept objavil vo francúzskych archívoch dijonský liehovarník Jean Battault. Saffron Gin bezpochyby patrí k tomu najpozoruhodnejšiemu, čo medzi ginmi bolo kedy vyprodukované. Táto ručne, tradičným postupom spracovaná zmes ginového destilátu je vyrobená z najjemnejších a najlepších bylín. Obsahuje jedenásť zložiek získaných z čerstvých rastlín. Základom je borievka, koriander, semienka archangeliky, citrón, pomarančová kôra, koreň irisu, fenikel, ale najmä vzácny šafran, ktorý ginu dodáva delikátny korenistý charakter a farbu. Saffron gin je pozoruhodný, zmyselný ako pravá francúzska dáma, má úžasne delikátnu chuť a vôňu. Svojou vôňou pri prvom vdýchnutí pripomína gin jemnosť likérov, ale po prvom hlte pocítite jeho pravú silu. Saffron Gin sa podáva namiešaný s tonikom a ozdobený kúskom pomaranča.

www.karloff.sk

Cape North Vodka
Ultra Premium Single Grain Vodka

Vyrobiť svetovú vodku je vecou myslenia a postoja, pretože všetko vyrobené môže byť vyrobené lepšie. Úspech si vyžaduje vedomosti a skúsenosti, jasný zámer a cieľ a potom dostatočné zdroje. Na týchto pilieroch bola v roku 2004 vytvorená nová vodka CAPE NORTH.

Voda v Cape North Ultra Premium Single Grain Vodke je čistá panenská pramenitá voda pochádzajúca z ľadovca vo Švédsku. Je tou najdôležitejšou ingredienciou.

Extra jemný lieh v Cape North Ultra Premium Single Grain Vodka je vyrábaný ako ten najprestížnejší koňak – v malých medených nádobách, ktoré umožňujú päťnásobne destilovať obilný kvas oveľa pomalšie a citlivejšie, v dôsledku čoho získava svoju charakteristickú chuť. Single Grain znamená jeden vybraný druh obilia.

Starostlivá opakovaná filtrácia cez kremelin, drevné uhlie, brezovú vodu či kokosové mlieko jej dodáva jemnú arómu vanilky a citrusov, výnimočne čistú, ľahko krémovú chuť s hladkým záverom.

CAPE NORTH Ultra Premium Single Grain Vodka je vyrábaná v Dijone, z najjemnejšieho francúzskeho rafinovaného liehu a panensky čistej švédskej pramenitej vody. Čistá sila prírody Švédska v spojení s jemnosťou a eleganciou Francúzska predurčuje tento nápoj byť tou najlepšou svetovou značkou.

Po úspešnom etablovaní na trhoch Švédska a Anglicka vstupuje na trhy USA a Slovenska.

www.capenorth.se

www.karloff.sk

Vlna F1
pôžitok z produkcie
Johnnie Walker

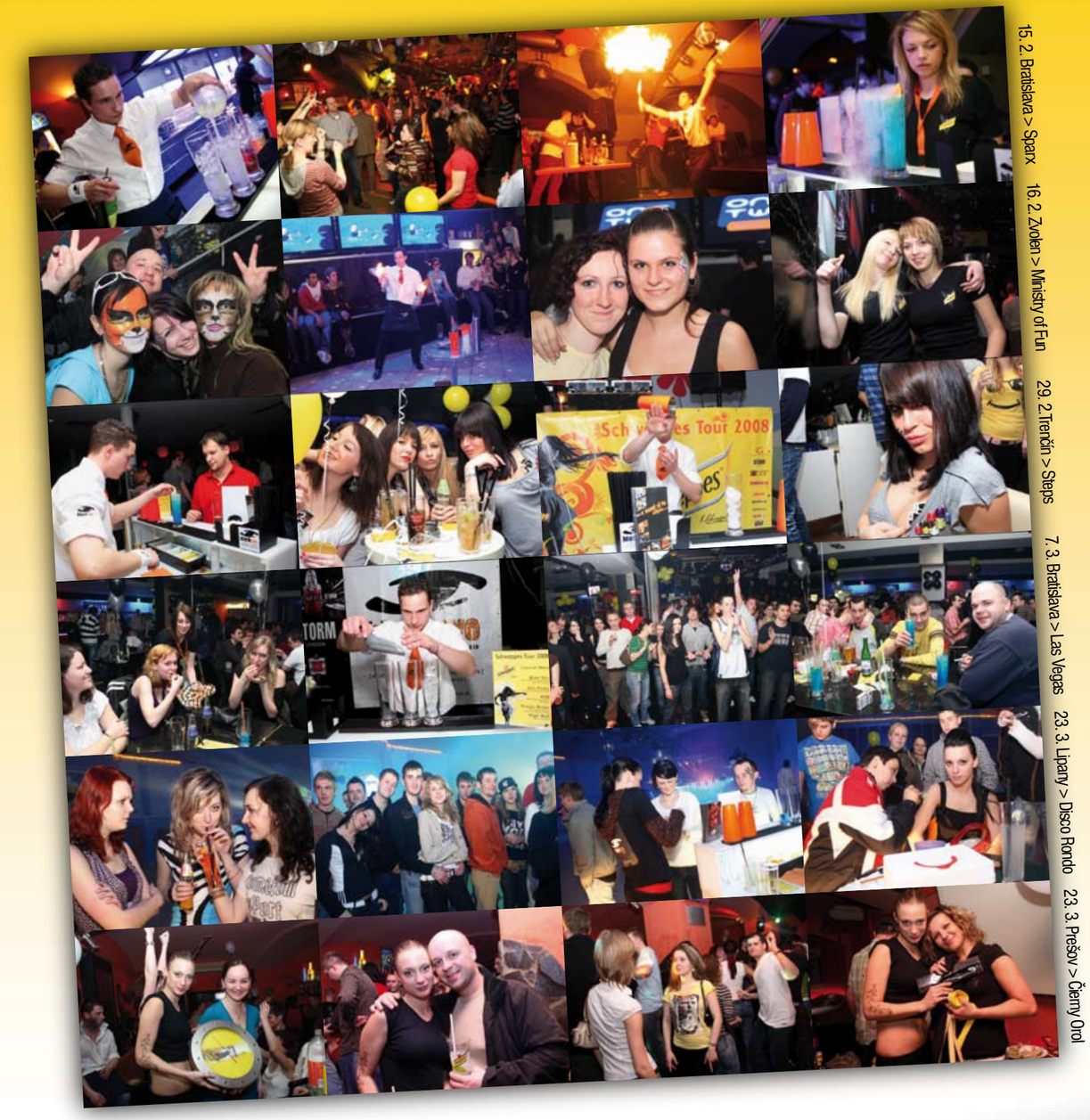
Kvalita patrí ku kvalite. Ti, ktorí dávajú prednosť pravej škótskej whisky a zároveň sú prívržencami tímu VODAFONE McLAREN MERCEDES - F1, si v týchto dňoch mohli vychutnať naozaj to najlepšie z produkcie **Johnnie Walker**. A zároveň preniknúť do sveta najznámejších automobilových pretekov F1. Na Slovensku ešte nikdy nič podobné nebolo!

Okúsiť skutočný pocit pilota tímu McLaren, odfotografovať sa na stupni víťazov s fascinujúcim monopostom v pozadí, v originálnom oblečení F1, takýto zážitok potešil každého fanúšika tohto športu. Stačilo len kúpiť si populárnu whisky Johnnie Walker Red Label alebo luxusný Johnnie Walker Black Label.

Okrem troch lahodných drinkov, ktoré mohli zákazníci vychutnať, vám tu na požiadanie vytlačili originálnu etiketu Johnnie Walker s venovaním.

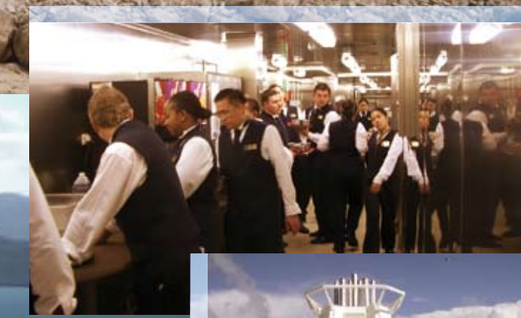
V rámci podpory projektu „Responsible drinking" prekvapila netradičná akcia, kde sa ľudia svojim podpisom bielou fixkou na čiernu tabuľu pripájajú k ambassadorovi Mikovi Häkkinenovi v jeho výzve za zodpovedné pitie.

Ochutnávka, fotografovanie a sprievodné akcie prebiehali každý deň v Hypernove, Avion Shopping Park Bratislava.



15. 2. Bratislava > Sparx
16. 2. Zvolen > Ministry of Fun
29. 2 Trenčín > Steps
7. 3. Bratislava > Las Vegas
23. 3. Lipany > Disco Rondo
23. 3. Prešov > Čierny Orol

Schweppes
Fotoreporty
WHEN THE MIND IS READY



V USA letí martini

Bary a reštaurácie už nie sú výsadou pevniny. Úžasné miesta, kde vychutnáte drink či kulinársku lahôdku, plávajú na mori. Richard Blaško, rodák z Martina, strávil na lodi ako barman a čašník vyše štyri roky. Pracoval pre Norwegian Cruise Lines a Royal Caribien International.

Než sa v roku 2002 v Honolulu na Havaji nalodil na prvú loď, pôsobil v martinskom hoteli Grandis, v kaštieli v Mošovciach, v bratislavskom Grémiu a v bare Caipirinha. Za jeho odchod mohli kamaráti. Dali mu kontakty na agentúry, no... „Môj najväčší problém bola angličtina. Nevedel som ani narátať do päť. Loď sa však stala mojím snom, zaplatil som si kurz a na štvrtom pohovore to vyšlo.“ Splnený sen čoskoro vystriedala realita. „Nastúpil som na 10-mesačný kontrakt a uvedomil som si, že nasledujúcich 10 mesiacov budem pracovať každý deň . Nevedel som si to predstaviť, ale zvykol som si.“

Klaun

Až 80 percent klientely na zaoceánskych lodiach tvorili Američania. Akí boli zákazníci? „Pre mňa veľmi jednoduchí. Dali sa na všetko nahovoriť, nemajú kultúru stolovania ako Európania a neskutočne veľa jedia. Sú však priateľskí.“ A známi svojou štedrosťou. „Sú na to naučení a keď si vás obľúbia, ocenia to,“ hovorí Richard a dodáva: „Keď chce človek v USA v tomto sektore zarobiť peniaze, nie je čašník, ale klaun. Musí byť so zákazníkom kamarát, no nikdy nesmie prekročiť isté hranice.“ Jednoducho iný kraj, iný mrav. A iné nápojové lístky. Na lodi sa Rišo musel naučiť miešať drinky, s ktorými sa dovtedy nestretol. Priznáva, že to musel zvládnuť rýchlo, lebo na lodi nemá ani slovenský špičkový barman ustlané na ružiach. A kto je podľa neho špičkový barman? „Ten, kto ovláda miešanie drinkov rýchlo a efektne. A je tak trochu aj psychológ.“ Okrem nových nápojov boli pre Riša nové napríklad aj tzv. frozen drinky. „Tiež sa mi páčilo, že tam bolo všetko zjednodušené, hotové mixy, sirupy. Stačilo doliať alkohol, a hotovo. U nás v roku 2002 bolo všetko omnoho zložitejšie.“ Jednoduchosť práce je na lodi dôležitá. Práca barmana je totiž nárazová. „Každý bar je zariadený v inom štýle a v každom sa v istú hodinu deje šou. Vtedy sa tam premiestni viac barmanov, lebo je tam najväčšia koncentrácia zákazníkov.“ Rišo sa teda nevyhol žonglovaniu. „Keď som nastúpil, začal som na poste junior barserver. Potom som postúpil na barservera a po 5 mesiacoch som sa dostal do tréningu ako barman. Jednou z podmienok bolo aj naučiť sa žonglovať. Pre zákazníkov sme totiž na každej plavbe robili šou s fľašami, podnosmi, pohárikmi,“ vyratúva a smeje sa, pretože v Grémiu o tom ani nesníval.

Práca

Richard nastúpil do lodného bar departmentu, ktorý zamestnával 50 ľudí. Na pľaci bol jediný muž Európan a mal šťastie na Slovenku, ktorú poznal ešte z pohovorov. „Veľmi mi pomohla. Bola tam o dva mesiace skôr, takže mi všetko ukázala, poučila ma, čo a ako.“ Väčšinu personálu tvorili Filipínci, obyvatelia Indonézie a Indie. S Rišom bolo na lodi 6 Slovákov a predstavovali jednu zo 64 národností, ktoré plávajúci kolos zamestnával. Prvým postom bol junior barserver. „Medzi ním a barserverom bol rozdiel iba 200 dolárov mesačne. To bol fixný plat, k tomu sprepitné a percentá z predaja. Ako barman som mal vyšší základ, sprepitné a percentá z predaja sa delili medzi všetkých barmanov.“

Na poslednom kontrakte pracoval Richard ako čašník v luxusnej, 3-poschodovej reštaurácii s kapacitou 1900 ľudí. „Každý mal stanovište, ktoré dostal podľa predaja vína a hodnotenia od zákazníkov. Mohlo to byť od 10 do 26 ľudí. Vždy som sa držal okolo 20.“ To svedčí o tom, že bol k zákazníkom nesmierne milý. Ako sa dá stále sa usmievať? „Vždy som si vravel, že to mám v popise práce. Prišiel som tam preto, lebo som chcel zarobiť peniaze. Posledné kontrakty už nesvedčili o dobrodružstve.“

Práca na lodi je náročná, ale manažment sa o svojich zamestnancov starí. „Personál má k dispozícii posilňovňu, internet, playstation, biliardovú herňu, dva bary, organizovali pre nás párty a výlety,“ vyratúva Rišo, ktorý precestoval hodný kus sveta a dnes už vie, kam by sa znova vrátil. „Havaj bol najkrajšie miesto, ktoré som videl. Ak chcete zažiť skvelú dovolenku, radím Havaj. Lenže minimálne na dva týždne. Sklamali ma Bermudy. Každý hovorí o ružovom piesku, no prvý, ktorý som videl, bol vo fľaštičke v obchode za 3 doláre,“ smeje sa cestovateľ, ktorý počas kontraktu na Havajských ostrovoch požiadal o presun na novootvorenú loď. „Odišiel som do Holandska, kde sme sa 3 týždne pripravovali na prvú plavbu. Prví zákazníci sa nalodili v Anglicku, odkiaľ sme ako Titanic vyrazili do New Yorku.“ Keď sa pýtam na rozdiel medzi prvou a druhou loďou, Rišo sa pousmeje. „Každý, kto robil na lodi, povie, že prvá loď je vždy prvá. Urobil som 6 kontraktov, ale prvý bude vždy najsilnejší,“ spomína a priznáva, že napriek skúsenostiam mal párkrát problémy s príznakmi morskej choroby. Zažil aj skutočný strach. „Bolo to na ceste z Holandska do Anglicka. Vidieť lietať vo vzduchu ťažké kovové predmety nie je bohviečo.“

Drinky

Radšej späť k nápojom. Rišov najobľúbenejší je martini. „V americkom zmysle slova. U nás sa totiž za martini považuje fľaša martini dry alebo bianco,“ začína Rišo a vysvetľuje: „Je to rovnaké ako vo filmoch o Jamesovi Bondovi. On pije suché alebo veľmi suché martini. V tomto ponímaní ide o vodku alebo džin, ktoré sa dopĺňajú rôznymi likérmi a šťavami.“ V USA a na lodiach sa najviac pije Cosmopolitan, Apple Martini, klasické či špinavé martini, dominujú šťavou z olív. Zdá sa vám to náročné? Pre Riša boli na lodi všetky zvládnuteľné. „Ľudia tam miešané drinky poznajú. Kultúra ich pitia je ďaleko pred nami. Zákazníci nepotrebujú nápojové lístky.“ Po príchode na loď mu pripadalo zvláštne, že ľudia vedeli, čo ktorý drink obsahuje. „Na začiatku som sa pozeral do knižky,“ smeje sa.

Richard vyskúšal gastronómiu na Slovensku aj v USA. Je teda vhodným adeptom na hodnotenie. „Pokiaľ ide o zárobok, je to lukratívnejšie, keď porovnám, čo si tam zaň môže človek kúpiť. Pritom nemusí vynaložiť toľko úsilia ako tu. Ak chce človek v tomto biznise zarobiť tu, musí sa riadne obracať a dostať sa do podniku, kde sa peniaze dajú zarobiť. Lenže aj tu je to v šťasti a v ľuďoch. Keď máš okolo seba hlúpych ľudí, pracuje sa ťažko.“ Po rokoch na zaoceánskych lodiach sa Richard vrátil do Európy. Môžeme sa tešiť na jeho vlastný bar? „To by bolo fajn. Predtým, než som odišiel, som takmer 5 rokov podnikal a to, čo som zažil, ma odrádza. Rád by som však v tomto odvetví pracoval aj naďalej. Mám na všetko iný pohľad, získal som skúsenosti, ktoré by mi nedala žiadna škola a rád by som to odovzdal ďalej.“

Nikitin, foto: Archív

Tri múdre škatuľky z IKARU

Vydavateľstvo IKAR vydalo v roku 2007 recepty na prípravu lahôdok na chvíle pohody, na prípravu kávy, čokolády, a kokteilov. Recepty sú netradične balené v zaujímavom kovovom obale, kde sa určite nezničia, a časom k nim pribudnú možno vaše zozbierané recepty. Dobrý nápad sa kvituje.

IKAR 2007
KÁVA – box
Kolektív autorov

Kovové škatuľky obsahujú 50 kartičiek – 50 receptov na prípravu kávy. Obrázky sú doplnené informačným textom.

IKAR 2007
KOKTAILY – box
Kolektív autorov

Kovová škatuľka obsahuje 50 kartičiek – receptov na prípravu koktailových nápojov od výmyslu sveta. Nemusíte byť nijaký profesionálny barman, aby ste prekvapili hostí. Stačí zopár overených receptov, šejker, ľad a tie správne suroviny.

IKAR 2007
ČOKOLÁDA – box
Kolektív autorov

Čokoláda pre znalcov a labužníkov, ale aj pre všetky maškrtné ústa, sa v škatuľke ukrýva na 50 kartičkách s receptmi a farebnými fotografiami každej dobroty. Tomuto, namojveru, neodoláte.

SLOVART
1000 restaurací, kaváren a barů
Luke Herriott

Publikácia je pomôckou pri vytváraní dizajnu pre reštaurácie, kaviarne, bary, pohostinstvá a bufety, ktoré si chcú získať čo najväčšiu pozornosť zákazníkov a vďaka príjemnému prostrediu si vytvoriť stálu klientelu. Kniha je zdrojom pre tvorbu identifikačných a lokalizačných znakov podniku (logá, symboly…), rôznych reklamných predmetov, jedálnych lístkov a ďalších dôležitých znakov. Je základným zdrojom inšpirácie pre dizajnérov, ktorí pracujú v pohostinských službách.

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

Freixenet

V Španielsku zrejú skvelé vína

Freixenet Ash Tree Estate Bobal Cabernet

Oblasť: Tierra de Castilla

Tradícia výroby vína v Katalánsku je stará vari ako ľudské myšlienky. Boli to už starí Gréci a Féničania, kto tu začal pestovať vinič. Mierne zimy, rovnomerne teplé letá, neustály vánok, vejúci od neďalekého mora, predovšetkým stabilná vápenatá pôda, to je ten najlepší predpoklad pestovania viniča.

Pôda na území Penedés, hlavného vinárskeho kraja Katalánska, je vápenatá a veľmi vhodná na pestovanie viniča. Hlavné pestovateľské územie sa delí na tri zóny: horúce Bajo Penedés v blízkosti púšte, s nepatrným podielom modrých strapcov, Medio Penedés vo výške niečo cez 200 metrov nad morom, s bielymi sortami Xarel-lo a Macabeo, ktoré sa používa najmä na výrobu šumivého vína. Najvyššie položené je Alto Penedés, kde sa pestuje najmä odroda typická pre tento región, a to biela Parellada . Z nej sa vyrábajú nádherné suché, aromatické a osviežujúce biele vína, ktorými je táto oblasť preslávená.

Toto víno tvorí aj základ cuveé „Cava", známeho šumivého vína z domu Freixenet, vyrobeného klasickou šampanskou metódou, kvasením vo fľaši.

Poďme za históriou zrodu značky Freixenet, ktorá patrí jednému z najvýznamnejších exportérov španielskeho vína. V roku 1861 založil Francesco Sala i Ferrés vinársky podnik v mestečku Sant Sadurní d'Anoia, neskôr ho prevzal jeho syn Joan Sala i Tubella, ktorý svoju dcéru Dolores Sala vydal za Pedra Ferrera Bosche, pochádzajúceho z historicky významného gazdovstva „La Freixeneda". Tam niekde sa teda začala písať história tejto značky, keď šumivé a tiché vína spojili rodinný majetok v jedno. Odvtedy je na etiketách Freixenet Casa Sala. Podniky, produkujúce víno, má dnes spoločnosť Freixenet v najlepších vinárskych oblastiach vo svete.

Rad tichých vín Ash Tree Estate je zviazaný s menom firmy – ash tree znamená jasan. „La Freixeneda" znamená miesto, kde rastú jasany.

Základom tohto ružového vína Ash Tree Estate Bobal Cabernet sú španielsky Bobal a Cabernet Sauvignon. Spája sa ňom chuť typicky španielskej odrody s odrodou známou a medzinárodne rozšírenou. Výsledkom je nádherné ružové víno, sfarbené až do staroružového odtieňa. Príjemná cabernetová aróma, podfarbená tónmi červeného ovocia, čerešní, višní, jahôd, čiernej ríbezle a egrešového listia navodzuje plnú harmonickú chuť, ktorá v závere ponúka chuť čerešňových kôstok a sliviek s chutnou horčinkou na chvostíku.

Mimoriadne teplé letá v tomto regióne vyžadujú sledovať vývoj vinnej révy, aby sa dosiahla vyvážená harmónia ovocného charakteru a kyseliniek v budúcom víne. Víno nezreje v dubových sudoch, preto si zachováva svoj originálny charakter a sviežosť. Majstrovská práca vinárov domu Freixenet z radu Ash Tree Estate oslovila nielen milovníkov vína, ale aj odborníkov a degustátorov na medzinárodných súťažiach, čomu o čom svedčia mnohé ocenenia.

www.freixenet.es www.freixenet.sk

OCENENIA

Ash Tree Estate Bobal Cabernet 2004	Ash Tree Estate Bobal Cabernet 2005
bronzová medaila	**strieborná medaila**
The International Wine and Spirit Competition, 2006, Londýn, Veľká Británia	Concours Mondial de Bruxelles, 2006, Belgicko

VÝHRADNÝ DOVOZCA:

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

WANTED

TOP DRINK INBAR 2008

Magazín Inbar & restaurant RUDOLF JELÍNEK MONIN vyhlasujú súťaž

TOP DRINK INBAR 2008

Nech nezostane bez JELÍNKA nijaký pohár na barovom pulte!

Ste mladý, šikovný barman či barmaid? Kreatívny profesionál? Spoločnosť RUDOLF JELÍNEK a MONIN podporujú tvorivosť. Chcete mať šancu získať výhru pre seba a aj pre svoj bar? Ak áno, pošlite nám vlastné recepty na drinky, aktuálne inšpirované produktmi značky R. JELÍNEK a sirupom MONIN. Neexistujú nijaké limity, nápoj však musí obsahovať bezpodmienečne ktorýkoľvek z ich produktov. Možnosť prezentovať sa ponúkame všetkým.

Odmenu získa nielen víťazný barman, ale aj jeho domovský bar, ktorý ho prihlásil.

V prípade pokusov v mixovaní pošlite vlastné nové recepty na drinky (jeden longdrink a jeden shortdrink) e-mailom na adresu patricia.madajova@inbar.sk, poštou na adresu redakcie IN2, s. r. o., Dunajská 2, 81108 Bratislava alebo na www.rjelinek.sk. Recepty na drinky, ktoré budú vyhodnotené ako najlepšie, uverejníme na stránkach Inbaru v ďalšom čísle. Čakajú vás tri súťažné kolá a finále súťaže, na ktoré budú pozvaní traja víťazi z každého kola. Čo povieš? Odmena je istá!

Uzávierka prvého kola je 6. 6. 2008

Prihláška do TOP DRINK INBAR 2008

Meno _____ Priezvisko _____

Adresa baru _____

Adresa bydliska _____

Mobil _____ E-mail _____

Recept _____

R. JELÍNEK
Original Czech Distilleries

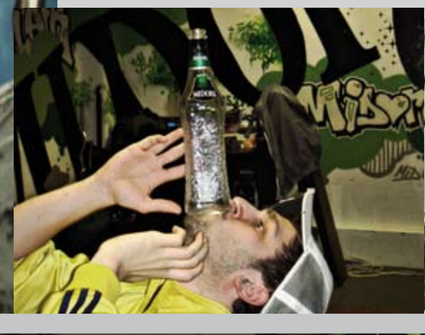
„Keď prvá hruška padá,
noc je ešte mladá.
Kto to nevie, teraz zbadá:
hruškovica hrušku rada.“

Rituál s hruškou

Do pohárika nalejte hruškovicu, pridajte kúsok kompótovej hrušky na páratku a dolaďte pridaním niekoľkých kvapiek šťavy z kompótu. Páratko s hruškou vytiahnite z pohárika, priťuknite si s priateľmi pohárikom alebo hruškou a vychutnajte si hruškovicu, potom zjedzte sladkú hrušku.

RUDOLF JELÍNEK a.s., Vizovice

www.rjelinek.sk



www.flairmotion.com www.shaketheworld.sk

Destinácia Londýn Flairmotion School

Londýn, veľké kozmopolitné mesto, ktorým sa vinie rieka Temža. Tentoraz to však nebola turistická „jazda“ po pamiatkach slávneho mesta, ale tvrdý tréning. Spolu s Nicolasom Saint Jeanom, svetovým šampiónom vo flairi, ho v metropole Anglicka absolvoval tím barmanov zo „Shake the World“. A hoci to bol tvrdý týždeň, naozaj stál za to.

Pred pár dňami sa skupina vrátila z Londýna, kde absolvovali stáž v špecializovanej Flairmotion school, na Slovensko. O čo vlastne išlo, nám porozprával Benji Benian, jeden z pätice Slovákov, líder skupiny. Filozofia Flairmotion school je postavená na metóde individuálneho prístupu k rozvoju originálneho štýlu Flair Bartendingu každého frekventanta. Špecifický prístup svetového šampióna Nicolasa Saint Jeana a jeho unikátny štýl výučby je naozaj jedinečný, je to proces. V každom žiakovi dokáže nájsť slabiny, ktoré nenásilne potlačí, naopak, snaží sa plne rozvinúť jeho prednosti, pričom rešpektuje osobnosť žiaka. „Nicolas je objaviteľom a zakladateľom nového štýlu – Flair-Freestyle, kde sa využívajú všetky pohybové aktivity (napr. breakdance, kung fu, joga, strečing), ktoré spája do „flairovej“ choreografie. Je štvornásobný majster sveta vo Flair Bartendingu a má za sebou 80 medzinárodných súťaží, v 72 z nich skončil ako absolútny víťaz a 8-krát obsadil druhé miesto. „Mal tú česť robiť večierok pre kráľovnú Alžbetu II. a tam tiež predviedol svoje umenie, za čo dostal aj ďakovný dekrét priamo od samotnej kráľovnej. Svoje dokonalé umenie predvádzal aj pred monackým kniežaťom a v Dubaji si ho už niekoľkokrát najal princ z Bahrajnu na svoju súkromnú párty,“ vysvetlil nám Benji, ktorý už niekoľkokrát absolvoval tréning u Nicolasa Saint Jeana. „My sme mali možnosť poznať nielen jeho znalosti, ale tiež súkromie, a aj vďaka tomu sme sa stali dobrými priateľmi. Počas celého tréningu sme bývali uňho doma, varil nám raňajky, chodili sme všade spolu a musím dodať, že je to skvelý spoločník a zabávač. Flairmotion je dokonalá súhra pohybov a vyzdvihnutie zdravého životného štýlu,“ pokračoval. Takže tréningy neboli orientované len na Flair-exhibíciu, ale aj na spôsob života či rozvoj osobnosti po psychickej aj po fyzickej stránke. „Nesmieme zabudnúť, že dôležitú, dovolím si povedať, podstatnú úlohu pri flairi zohráva vhodná hudba – už od tréningov a, samozrejme, aj pri samotnom vystúpení,“ tvrdí Benji. Všetci fanúšikovia flairu, ako doplnil, budú môcť stretnúť Nicolasa Saint Jeana aj na Slovensku. Práve preto aj Benji absolvoval cestu za Nicolasom do Londýna, kde po celý čas pripravovali aj spoločné projekty na Slovensku. „S Nicolasom máme exkluzívnu dohodu o jeho aktivitách v SR a ČR. najbližšie to bude medzinárodný projekt v podobe Open Air Eventu a súťaže vo flairi Head to Head v Banskej Bystrici, ktorá sa bude konať 21. júna, a, samozrejme, aj Summer Flair Camp 2, kde Nicolas zohrá úlohu trénera,“ pozýva týmto Benji všetkých záujemcov. „Nicolas do veľkej miery ovplyvnil aj môj postoj k flairu. Naučil ma správne ho chápať od základu a správne ho využiť. Bez správneho vedenia talent zostáva nevyužitý, výkon slabý. Učíme sa po celý život...“ uzatvára Benji.

Joseph Benji Benian, Adam Eddy Bursik,
Miroslava Gregova, Anton Bauer, Marek Tomas

WORLD COCKTAIL DAY 08 CELEBRATION TOUR by FLYING BARTENDERS

Flying Bartenders: Mickey Trizuliak, Benji B. Benian, Franky B. Benian

1806 – 2008
13. 5. 2008 – svetový deň kokteilov, 202. výročie
WORLD COCKTAIL DAY

13. 5. – Svetový deň kokteilov, po prvý raz sa konal v roku 1999 v sieti hotelov Radisson po celom svete. Pripomína sa ním prvá definícia kokteilu, ktorú uverejnilo 13. 5. 1806 americké periodikum The Balance: „kokteil je posilňujúci nápoj, zložený z liehovín rôzneho druhu, cukru, vody a bitters“

PROGRAM

spoločná oslava WCD 08
v 6 vybraných cocktail baroch Slovenska
krátka prednáška Taste Evolution (vývoj chutí)
prezentácia nového kokteilu REPUBLIC
príprava free 100 cocktails Republic a WCD 08
ukážky (šou) rôznych barmanských štýlov

FLY DETAILS
World Cocktail Day 08

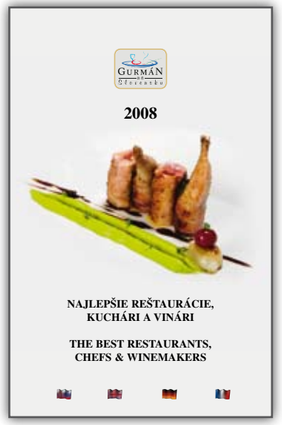
12. 5. 19.00 Poprad – Crazy cafe
21.00 Poprad – Subway cocktail
13. 5. 13.00 Banská Bystrica – Positivo cocktail & cafe bar
14.00 Považská Bystrica – Cocktail bar REVOLUTION
16.00 Žilina – Cocktail bar JERRYS
18.00 Bojnice – Cocktail bar VARADERO
21.00 Bratislava – The Liquid House EL GAUCHO

CHEERS!!!

partneri: Finlandia Vodka, Red Bull,
Joseph Cartron, El Gaucho
hlavný mediálny partner: In Bar

Cenu GRAND PRIX „Osobnosť gastronómie" za celoživotné dielo, odovzdáva Ing. Gabriel Kuliffay, generálny riaditel sekcie turizmu ministerstva hospodárstva, pánovi Františkovi Janatovi, prezidentovi SZKČ

Gurmán Gold - Prvé vidličky
UFO watch.taste.groove
Flowers restaurant&wine bar
Camouflage restaurant
Restaurant & Club Alizé



Gurmán na Slovensku

Na Slovensku je veľa gurmánov, ktorí vnímajú gastronómiu výlučne ako umenie. Skvelé jedlo je zlatý šperk a kvalitné víno, to je obrúsený diamant, ale publikácia Gurmán na Slovensku je len jedna. Už zopár rokov neomylne sprevádza každého, kto má záujem a dá si poradiť pri výbere v klenotnici slovenskej gastronómie.

Cieľom publikácie Gurmán na Slovensku je ukázať to najlepšie zo slovenskej gastronómie. Najlepšie, najkreatívnejšie a najmoderneľšie kuchyne a šéfkuchárov prezentujúcich svoje umenie vo vybraných reštauráciách po celom Slovensku. Sprievodca gurmánskymi zážitkami a doplnkami, ktoré nevyhnutne s gurmánstvom súvisia. Lahodné vína, vynikajúce pivo, minerálne vody, ako aj ostatné špeciality slovenskej a svetovej produkcie.

Do publikácie sa dostanú výlučne prémiové reštaurácie, ktoré dlhodobejšie vykazujú nadštandardnú kvalitu prípravy jedál a ich servírovanie. Reštaurácie, ktoré prezentujú nové trendy v gastronómii, špeciality vlastnej výroby a neboja sa prejaviť fantáziu v prezentácii vlastnej a svetovej gastronomickej produkcie. Vyberajú ich naši odborní hodnotitelia na svojich anonymných hodnotiacich návštevách.

K publikácii Gurmán na Slovensku sa môžete dostať v reštauráciách, ktoré sú v nej zahrnuté, aj na internetovej stránke www.gurmannaslovensku.sk

Kto je spoločnosť Gurmán club

Spoločnosť Gurmán club sa prostredníctvom jednej zo svojich divízií zaoberá vydávaním sprievodcu Gurmán na Slovensku. Myšlienka vydať sprievodcu po reštauráciách, ktoré sa usilujú tvoriť zážitkovú gastronómiu, tlela v Radoslavovi Nackinovi, vydavateľovi publikácie Gurmán na Slovensku, už dlhšie.

„Nechceli sme hodnotiť všetky reštaurácie a udeľovať im hviezdičky," povedal pán Nackin, „v spolupráci s našimi hodnotiteľmi a odbornými partnermi vyberáme tie najlepšie podľa prísnych kritérií. Snahou je ukázať to najlepšie z najlepšieho v slovenskej gastronómii, tie najlepšie kuchyne a šéfkuchárov, ako aj najlepších manažérov a somelierov. Prispieva k tomu jednoznačne celospoločenská osveta, objavenie stolovania, gastronómie, ako aj médií. Celosvetový boom spoznávania kuchárskeho umenia a zdokonaľovania vlastného fortieľu má za následok neuveriteľný rast záujmu verejnosti o detailnejšie spoznanie rôznych svetových kultúr a ich kuchýň. Preto cítime veľkú príležitosť predstaviť a ponúkať svetu slovenských majstrov kuchárskeho umenia a ich špeciality, právom presvedčení, že nezaostávajú za umením ich francúzskych, talianskych či nemeckých kolegov. Za odbornej pomoci Slovenského zväzu kuchárov a cukrárov SR, Zväzu hotelov a reštaurácií SR a Asociácie somelierov SR sme opäť celý rok vyberali a hodnotili slovenské gastronomické zariadenia.

Ako sa môže reštaurácia dostať do Gurmána?

Spolupracovníci Gurmána na Slovensku absolvujú neohlásenú návštevu a na základe hodnotiteľského listu posúdia všetky kritériá reštaurácie so stručným výsledkom, či sa odporúča, alebo neodporúča. Prípadné drobné nedostatky alebo výnimočné nápady sa uvedú do poznámok a sú tlmočené vedeniu podniku. Podmienkou sú minimálne štyri kladné odporúčania a aspoň dve z nich musia byť od hodnotiteľov z inej lokality, ako je sídlo reštaurácie. Vybranú reštauráciu oslovíme a iba s jej súhlasom sa prezentácia uskutoční. Tento postup sa každoročne opakuje. Ak reštaurácia, ktorá bola minulý rok v Gurmáne, nemá tento rok odporučenia hodnotiteľov, nebude zaradená do nového Gurmána. Novinkou pre rok 2008 bolo rozdelenie reštaurácií na tri kategórie: Premium, Hotelové reštaurácie a Tematické reštaurácie, tie sú označené grafickými symbolmi pre lepšiu orientáciu hosti. Novinkou roka 2008 bude rozdelenie reštaurácií na dve kvalitatívne úrovne. Reštaurácie zaradené do Gurmána, ktoré prešli základným hodnotením, teda ich odporúča, a na reštaurácie, ktoré prekročili hranicu bodov vyššieho štandardu. Tie budú označené ako Gurmán Gold Restaurants a budú im prideľované 1 – 3 vidličky podľa počtu dosiahnutých bodov. Udeľovanie ocenení sa uskutoční vždy na slávnostnom gala večere Gurmán Award, ktorý organizuje Gurmán na Slovensku. **Prvých 5 reštaurácií už splnilo kritériá auditu a na tomto slávnostnom gala večere im boli prvýkrát v histórii Slovenska udelené prvé vidličky.**

Gurmán Award

Gurmán club, s. r. o., vydavateľ Gurmána na Slovensku – sprievodcu po najlepších reštauráciách Slovenska, v spolupráci s odbornými partnermi Slovenský zväz kuchárov a cukrárov, Zväz hotelov a reštaurácií Slovenskej republiky a Asociácia somelierov Slovenskej republiky udelil už po štvrtýkrát prestížne ocenenie Gurmán Award – za dlhoročné a výnimočné zásluhy o rozvoj a reprezentáciu slovenskej gastronómie a hotelierstva. V tomto roku sa slávnostný ceremoniál uskutočnil v priestoroch hotela Crowne Plaza pod záštitou ministra hospodárstva SR Ľubomíra Jahnátka a veľvyslanca Francúzskej republiky Henryho Cunyho. Čestným hosťom bol svetoznámy francúzsky šéfkuchár a majiteľ viacerých reštaurácií, vydavateľ Thuriés magazínu, Yves Thuriés.

Ceny odovzdal Radoslav Nackin, vydavateľ Gurmána na Slovensku, rovnako ako certifikáty kvality všetkým 48 reštauráciám, ktoré dostali odporučenie od hodnotiteľov Gurmána na Slovensku, za poskytovanú vysokú kvalitu služieb a vynikajúcu gastronómiu. Zároveň bolo udelené ocenenie Gurmán Award 2008 v kategóriách Hotelier roka, Kuchár roka, Somelier roka (nominácie na týchto ocenených určujú jednotlivé odborné zväzy), ako aj ocenenia Prémiová reštaurácia, Hotelová reštaurácia, Tematická reštaurácia, International Gurmán Award, Víno roka 2008 - HoReCa víno somelierov. Nominácie na reštauráciu roka určujú odborní hodnotitelia Gurmána na Slovensku.

Spiš Original - Originálna spišská ľudová tradícia

Tento nový rad produktov Spiš Original bol vyvinutý so zreteľom na odkaz našich predkov, ktorí poznali spôsob, ako si uchovať chuť i vôňu plodov zeme v tej najlahodnejšej podobe. Chuť toho najlepšieho zo spišských záhrad a lesov môžete ochutnať aj Vy. Predkladáme Vám to najlepšie čo sa zachovalo z našej minulosti, vylepšené tímom odborníkov na špičkovej technológii do podoby produktov, ktoré Vás isto nenechajú ľahostajnými.

Produktová rada Spiš Original je filozofiou novej kvality pri hľadaní možností ako zachovať pôvodnú originálnu chuť nášho ovocia a s tým spojeného zvýšeného pôžitku, pri jeho konzumácii.

Pri vývoji týchto vysoko kvalitných liehovín sme vychádzali z toho, že chceme vytvoriť exkluzívny nápoj, ktorý by vychádzal zo záhradného i lesného ovocia typického pre rázovitú oblasť Spiša a obľúbeného v celom miernom pásme. Citlivým prístupom s použitím tých najkvalitnejších prírodných surovín spracovávaných tradičnými výrobnými metódami, sme postupne vyvinuli a uviedli na trh tieto výrobky, ktoré si veľmi skoro získali priazeň našich zákazníkov.

SPIŠSKÁ SLIVKA
Kvalitná značková liehovina, ktorá sa svojím zložením zaraďuje do skupiny rezaných prírodných destilátov. Základom určujúcim charakter tohto tradičného nápoja je kvalitný prírodný slivkový destilát , doplnený veľmi jemným liehom a kryštáľovo čistou vodou z podtatranských prameňov.

SPIŠ ORIGINAL BOROVIČKA
Tradičná a pritom exkluzívna značková liehovina, základom ktorej je ten najkvalitnejší prírodný borovičkový destilát. Svojou typickou chuťou a arómou po borievkach, ktorú ešte zvýrazňuje vetvička jalovca v každej fľaši, si táto liehovina získala svojich stálych obdivovateľov.

SPIŠ ORIGINAL ČEREŠŇA
Liehovina s výraznou a nezameniteľnou chuťou a vôňou čerstvých čerešní, vyrobená zásadne z prírodného ovocného destilátu a prírodnej čerešňovej arómy. „Čerešničkou na torte" je koktejlová čerešňa v každej fľaši, ktorá dotvorí dokonalý chuťový dojem z tohto výrobku.

SPIŠ ORIGINAL HRUŠKA
V tomto výrobku nájde spotrebiteľ presne to, čo dáva tušiť už jeho názov - lahodnú chuť zrelých hrušiek, vytvorenú výhradne z prírodných zložiek - či už je to ovocný destilát, prírodná hrušková aróma, alebo samotný kúsok zrelej hrušky.

SPIŠ ORIGINAL SLIVKA
Originálny produkt na báze slivkového destilátu a extraktu, ktoré spolu s výlučne prírodnou arómou vytvárajú novú prekvapivú kompozíciu. Celkový buquet nápoja je zavŕšený plodom sušenej slivky, ktorý mu vtláča punc svojrázností a výnimočnosti.

SPIŠ ORIGINAL MARHUĽA
Tento nový produkt na báze prírodných ovocných surovín je charakteristický osviežujúcou chuťou ovocia, ktoré neodmysliteľne patrí do nášho mierneho pásma marhuľ. Základom je prírodný marhuľový destilát zjemnený kvalitným liehom a doplnený ovocným extraktom. Chuť sa však naplno rozvinie až po pridaní sušeného plodu marhule do každej fľaše. Jeho maceráciou v liehovine sa chuť i vôňa scelia do výsledného dojmu.

SPIŠ ORIGINAL MALINA
Je nepochybne jedným z najvydarenejších výrobkov v rámci radu produktov Spiš original. Vyniká tým, že sa jeho tvorcom podarilo v maximálnej miere preniesť vôňu a chuť čerstvého ovocia do konečného produktu. Spojením kvalitného ovocného destilátu, veľmi jemného liehu a ďalších ingrediencií s plodmi malín sme vytvorili produkt, ktorý si iste obľúbi veľa našich zákazníkov.

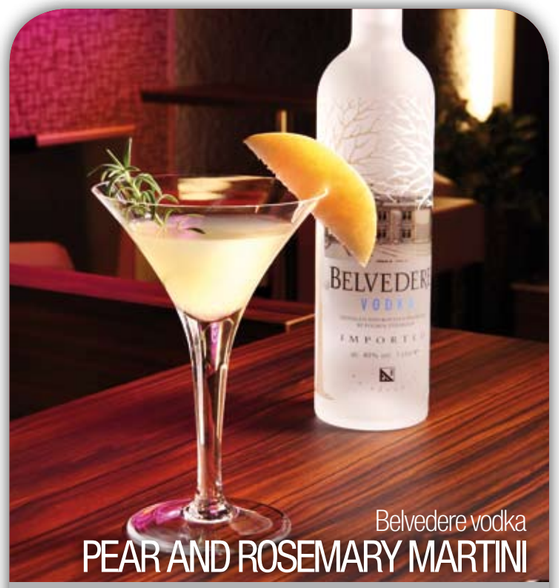
SPIŠ ORIGINAL ČUČORIEDKA
Lahodný nápoj s atmosférou lesných zákutí s dozrievajúcimi plodmi čučoriedok ovocia, typického pre zalesnenú oblasť Spiša. Citlivým prístupom sa podarilo z tých najkvalitnejších prírodných surovín vytvoriť kompozíciu s vynikajúcimi senzorickými vlastnosťami, ktorá ako veríme, osloví aj širokú spotrebiteľskú verejnosť.

Každý z týchto originálnych nápojov odporúčame degustovať ako aperitívnu samostatnú liehovinu, stačí si len vybrať tú svoju obľúbenú.

Smirnoff black
VODKATINI

- 6 cl Smirnoff black
- 2 cl Noilly Prat

Vychladený kokteilový pohár vymyjeme Noilly Pratom a nalejeme vymrazenú vodku.



Belvedere vodka
PEAR AND ROSEMARY MARTINI

- 4 cl Belvedere vodka
- 2,5 cl pyré z hrušky Nashi
- 2,5 cl jablčnej šťavy
- dash lemon juice
- 2 vetvičky čerstvého rozmarínu

Do mixovacieho skla dáme pyré z hrušky a vetvičku rozmarínu. Jemne rozdrvíme a pridáme ostatné ingrediencie. Prešejkujeme a pomocou sitka a strainera precedíme do kokteilového skla. Ozdobíme vetvičkou rozmarínu a rezom z Nashi hrušky.

Finlandia Vodka
LIME PASSION

- 4 cl Finlandia lime fusion
- 3/8 čerstvej limetky
- 1 granátové jablko
- 10 cl sódy
- 2 cl Monin passion fruit sirup

Do highball skla dáme nakrájané limetky, pridáme zmká z granátového jablka a Monin passion fruit sirup, dobre rozdrvíme a doplníme drveným ľadom. Dolejeme ostatné ingrediencie.

Flagman
CUCUMBER MARTINI

- 4,5 cl Flagman Vodka
- 1,5 cl Cointreau
- ½ uhorky
- 1,5 cl citrónovej šťavy
- 1,5 cl Monin cukrového sirupu

Do mixovacieho skla dáme očistenú uhorku a rozdrvíme. Pridáme ľad a ostatné ingrediencie. Prešejkujeme a pomocou sitka a strainera precedíme do kokteilového skla. Ozdobíme kúskom uhorky.

Grey Goose
COSMOPOLITAN

- 4 cl Grey Goose vodka
- 2 cl Monin Triple Sec likér
- 4 cl brusnicového džúsu
- 2/8 limetky

Mesiačiky limetky vyžmýkame do mixovacieho skla s ľadom a nalejeme všetky ingrediencie. Prešejkujeme a pomocou sitka a strainera precedíme do kokteilového skla.

Stolichnaya elit
PRESTIGE VANILLA AND CHOCOLATE MARTINI

- 4 cl Stolichnaya Elit vodka
- 2 cl Monin white chocolate likér
- 1 cl Monin vanilla sirup

Všetky ingrediencie nalejeme do mixovacieho skla s ľadom. Prešejkujeme a precedíme do koktailového skla. Ozdobíme strukom vanilky a čokoládou.

Rubrika je pripravovaná v spolupráci spoločnosťou BLACK EYE Company (www.blackeye.sk), foto: Martin Čiško (www.martincisko.sk)
Ďakujeme našim partnerom klubu Kartell a za zapožičanie skla predajni RONA – nie je sklo ako sklo, predajňa Laurinská 6, Bratislava

Dvestoročný príbeh radu Zipser

Región Spiša má bohatú historickú genézu a preslávili ho najmä cechy a remeslá. Vo významných mestách tejto oblasti sa nachádzali aj liehovary, likérky a malé pivovary. Zipser je nemeckým ekvivalentom slovenského slova spišský, spišská, Spiš (po latinsky – Scepusium, po nemecky – Zips, po poľsky – Spisz, po maďarsky – Szepes) je historický názov stolice a župy bývalého Uhorska.

Spišská župa sa rozkladala prevažne v severovýchodnej časti dnešného Slovenska. Jej malá časť leží v dnešnom južnom Poľsku, medzi riekami Dunajec a Bialka a štátnymi hranicami so Slovenskom. Dnes je Spiš len historický názov príslušného územia bez politickej subjektivity (podobne ako Burgundsko či Baskicko vo Francúzsku), resp. označenie jedného z oficiálnych turistických regiónov Slovenska, medzi ľuďmi však je názov stále zaužívaný.

Centrom Spiša bol Spišský hrad, podľa ktorého je región pomenovaný. Hrad bol postavený v 12. storočí. Od 16. storočia až do roku 1922 bola centrom Spiša Levoča. Väčšina spišských miest sa rozrástla príchodom Nemcov. Nemci prišli do tohto regiónu najmä po vpáde Tatárov v 13. storočí. Nemci pochádzali zväčša z oblastí okolo Baltického mora a zo Švábska. Išlo prevažne o odborníkov v rôznych odvetviach a banikov. Aj preto mal Spiš až do konca 2. svetovej vojny početnú nemeckú populáciu.

Región Spiša má bohaté liehovarnícke tradície. Spiš má bohatú historickú genézu a preslávili ho najmä cechy a remeslá. Vo významných mestách tohto regiónu sa však vyskytovali aj liehovary, likérky a malé pivovary. V 19. a 20. storočí fungovali liehovary v Spišskej Novej Vsi, Kežmarku, v Huncovciach a v Spišskom Hrhove. História jedného z nich, konkrétne v Spišskej Belej a v Poprade, siaha až do roku 1875. V roku 1778 vznikla v Spišskej Belej továreň na výrobu spišskej belianskej borovičky. Likérku v Spišskej Belej založila v roku 1875 rodina Kleinbergerovcov, dedičia sa v roku 1930 stali spoločníkmi aj popradskej továrne TATRA, kde sa vyrábali likéry a konzervy. Henrich Morgenbesser založil v roku 1925 v Starej Ľubovni taktiež likérku. Azda najznámejšou továrňou na výrobu liehu a liehovín v druhej polovici 20. storočia bola firma White Lady v Levoči.

Rešpektujúc svoje korene a túto bohatú tradíciu prichádza spoločnosť Karloff s novým produktovým radom ZIPSER. Prináša v ňom chuť tradície a starobylého regiónu Spiš. Každý produkt radu ZIPSER nesie erbové vyobrazenie významných historických miest na Spiši – ZIPSER RAŽNÁ je spojená so Spišskou Belou, ZIPSER BOROVIČKA s Levočou, ZIPSER HRUŠKA s Kežmarkom, ZIPSER DULA s Gelnicou atď.

Sú to rezané destiláty vycibrenej chuti, vyrobené z ovocia a raže, ktorá sa zrodila na Slovensku. Zoznámte sa s nimi, okúste ich úžasnú, skvostnú chuť a podeľte sa s ňou.

Viac informácií na www.karloff.sk

Sezóna ustríc vrcholí, dáme si zo dva tucty...

Predpokladá sa, že už starí Kelti boli milovníkmi tejto delikatesy. Gréci vymysleli spôsob, ako ustrice umelo pestovať, a Rimania prišli na to, ako ich živé dopravovať aj na veľké vzdialenosti. Malé bretónske mestečko Cancale je pojmom nielen pre Francúzov, ale pre všetkých gurmánov sveta. V plytkej zátoke pod mestom more dvakrát denne ustupuje a z vĺn sa vynárajú geometricky usporiadané ustricové lavice. Dnes, tak ako kedysi, sa more pri odlive sťahuje dlhé kilometre a v bahnitom zálive zanecháva svoje dary. V minulosti sa tieto ušľachtilé živočíchy získavali výlučne zberom. Už dávno ich však nelovia, ale vzhľadom na dopyt umelo pestujú na farmách. K nám najbližšie je to v Jadrane na Istrii v Limskom zálive a v Južnej Dalmácii v oblasti Malostonského a Stonského prielivu.

V deväťnástom storočí boli ustrice spestrením jedálneho lístka chudobných. Rastúci dopyt po morskej lahôdke viedol doslova k drancovaniu prirodzených nálezísk a plochá ustrica (už za Rimanov vysoko cenená pochúťka) bola čoraz vzácnejšia. Bolo treba niečo urobiť, aby sa stavy prišerne nedecimovali. Rozvoj miest a zákonite aj priemyslu priniesol znečistenie morí, a to v kombinácii s rôznymi chorobami stavy ustríc ešte prudko zmenšilo, lebo ustrica potrebuje čistú vodu. K najvýznamnejším opatreniam patrilo stanovenie najmenšej veľkosti ustrice na zber a zákaz zberu v mesiacoch máj až august, teda v čase, keď sa ustrice rozmnožujú. Tam sú pravdepodobne aj korene povery, podľa ktorej sa ustrice nesmú jesť v kalendárnych mesiacoch bez „R" (francúzsky mai, juin, juillet, août, teda máj až august).

Ustriciam sú pripisované afrodiziakálne účinky. Filozof dobrých chutí, slávny Brillat-Savarin tvrdil, že v láske sú ustrice (a s nimi aj ďalšie morské plody) spojencami ľudí. Giacomo Casanova vraj začínal svoje milostné bakchanálie 12 tuctami ustríc, teda zhruba 144 kúskami týchto lastúrnikov. Je sporné, či je toto tvrdenie pravdivé. Možno k tomuto účinku prispieva predstavivosť, mäkká, vlhká štruktúra vnútra ustrice totiž pripomína lono ženy, alebo to spôsobuje vysoký obsah zinku. Inak majú ustrice málo kalórií a vysoký obsah bielkovín.

Ako tieto dary mora servírovať? Puritánski labužníci ich jedia len surové, teda živé, čerstvé, otvorené a pokvapkané pár kvapkami citróna. Na otváranie sa používajú zvláštne nože s krátkym, širokým ostrím. Ten, kto otvára lastúru, musí mať „grif", inak sa môže škaredo poraniť, či už nožom, alebo ulitou.

Niekto preferuje k ustriciam žitný chlieb s maslom. Nesmie k nim však chýbať kvalitné, správne vychladené biele alebo ružové víno, tiché aj šumivé. V lokalitách blízko veľkých fariem, kde ustrice nie sú nejakou zriedkavosťou (najmä vo Francúzsku), sa ustrice upravujú rôznym spôsobom: gratinované, v aspiku, blanšírované, fritované, marinované, ako polievka.

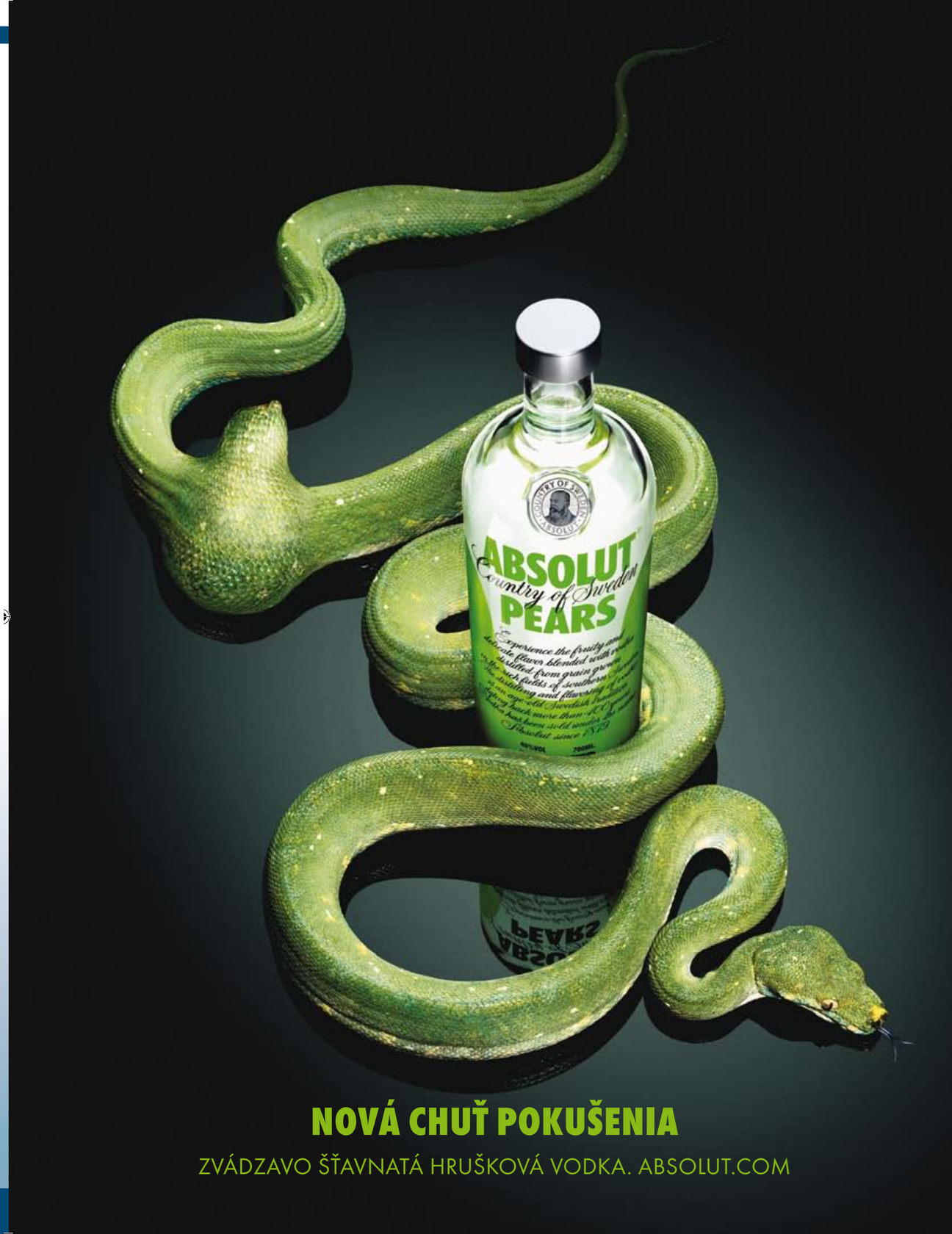
Hoci ide o gurmánsku špecialitu, treba pripomenúť, že môže byť aj zdraviu škodlivá. Je veľmi dôležité, aby ustrice pripravovali, t. j. otvárali a posudzovali, len ľudia, ktorí ich stopercentne poznajú a vedia s istotou, či sú v poriadku. Inak hrozí nepríjemná otrava, sprevádzaná črevnými ťažkosťami, bolesťami aj horúčkou.

Ustrice sa zásadne kupujú živé, samozrejme, záleží na tom, kedy boli vylovené. Čím sú čerstvejšie, tým lepšie. Ustrica vhodná na jedenie je po otvorení ulity plná vody, ktorá musí byť čira a má voňať morom.

To je prvé znamenie, že je ustrica v poriadku. Ak si nie sme jej kvalitou istí, pri okraji sa jej ľahučko dotkneme. Keď sa zmršti, teda reaguje, je živá.

Ak nespĺňa niektorý z týchto znakov a najmä keď si nie sme istí vôňou, ustricu radšej zahodíme, pretože riziko je príveľké. Ešte pred otvorením treba každý kus pod tečúcou vodou dôkladne očistiť kefkou a umyť, a to najmä miesto, kde sa ulita spája.

Marec a apríl sú mesiace, v ktorých názve to povestné „R" je, tak nemeškajte a doprajte si ich. Bez ohľadu na to, či sú afrodiziakom, alebo nie, sú skvelé a ich konzumácia je rozhodne zážitkom. Tá povesť životobudiča je už len bonus.



NOVÁ CHUŤ POKUŠENIA

ZVÁDZAVO ŠŤAVNATÁ HRUŠKOVÁ VODKA. ABSOLUT.COM

Chuť, ktorá ponúka zážitok

Káva je „obsesiou“ niekoľko storočí a spolu s čokoládou sa stále sa drží na vrchole. Momentálne je v móde publikovať o káve, tak prispejeme aj my svojou časťou. Moc kávy je nemalá, ako sú nemalé debaty, ktoré sa pri nej vedú. Pri káve sa oddávna odohrávalo množstvo silných rozhovorov, je to nápoj vzpružujúci, ale aj upokojujúci, intelektuálny, lebo podporuje myseľ. Kaviarne, ako samotný názov napovedá, boli zriadené pre tých, ktorí sú jej horlivými vyznávačmi. Slovo káva pochádza zo staroarabského qahwah a znamená silu.

Za všetko môžu kozy?

Pravlasťou kávy je Afrika, tam má kávovník svoj pôvod a tam sa aj začína pradávny príbeh kávy. Ako bola káva vlastne objavená, to je téma opradená rôznymi legendami. Skvelé vlastnosti kávy údajne ako prvé spoznali africké kozy, pasúce sa na náhornej plošine Kaffa v Etiópii. Spásali červené bobule divo rastúcich kríkov a pastieri si všimli, že zvieratá sú mimoriadne čulé a energické po celý deň. Zo zvedavosti tiež ochutnali červené plody, na ktorých sa popásalo stádo ich mekotavých zverenkýň, a aj oni pocítili zrazu osvieženie a príval energie.

Mokka, to je azda najbežnejšie slovo, spojené s určitým druhom prípravy kávy, mokka šáločky, mokka lyžičky, jednoducho mokka. Jemenský prístav Al-Mocha dal meno káve, ktorá sa ako prvá dostala do Európy – mokka, tam vyše 200 rokov nakladali a vypravovali etiópsku kávu do Európy.

Káva sa spočiatku nepripravovala tak ako dnes, nápoj, ktorý poznáme my, nebol v tom čase ani zďaleka taký úžasne delikátny, voňavý, tmavý, horúci, sladký. Pôvodne sa plody kávovníka iba žuli, až neskôr si ľudia vyrábali nápoj z ich šťavy, zaliatej vodou. Prvé zmienky o verejnej konzumácii kávy sa datujú do 15. storočia.

Hoci Afrika dnes už nie je najväčším pestovateľom a exportérom kávy, predsa jej len nemožno uprieť, že na tomto obrovskom a ešte nie celkom prebádanom svetadiele divo rastie veľa druhov kávy najzaujímavejšej chuti. V súčasnosti najväčším producentom kávy na svete je Brazília, potom Vietnam, Kolumbia. Západné pobrežie a centrálna Afrika produkujú prevažne robustu, menej citlivú na pestovateľské podmienky, pomerne odolnú, a preto je jej cena o niečo nižšia. To však neznamená, že je nekvalitná. Východné pobrežie vo väčšine produkuje arabiku vysokej kvality, z ktorej sa vyrábajú najdrahšie značky. Vo svete existuje zhruba sto druhov kávovníkov, pestovateľský význam však má Coffea Arabica a Coffea Canephora, čo je variant robusty. Optimálne pripravená káva je zmes týchto dvoch sort, dobre upražená a zmiešaná v správnom pomere. Arabika jej dodáva chuť a vôňu, robusta zase farbu, trpkosť a kofeín. Z Etiópie a Jemenu sa pestovanie kávovníka postupne rozšírilo do Egypta a odtiaľ do Turecka. Niekde nazývajú plody kávovníka aj čerešne, lebo tvoria strapce a pri dozretí sčervenejú, presne ako toto ovocie. Každá čerešňa obsahuje dve kávové zmká.

Turecké pôžitky

To Turci vyniesli kávu na piedestál slávy a jej prípravu a pitie povýšili do stavu umeleckého. Káva totiž Turkom mimoriadne zachutila. Určite však nepili takého „turka“, akého si mnohí zalievajú ráno do „duritiek“, názov „turek“ je len čestná spomienka na národ ozajstných milovníkov horúceho, voňavého nápoja, ktorí ho pili naozaj s citom. Príprava nápoja bola oveľa sofistikovanejšia, u tureckých moslimov mal výsostné postavenie, o čom svedčí aj fakt, že v roku 1554 bola v Konštantinopole (dnešný Istanbul) otvorená prvá štýlovo vyzdobená kaviareň na svete.

A čo kresťania?

Kresťanská Európa sa s kávou začala zoznamovať až v období tureckých nájazdov. Prvé vzájomné kontakty kresťanov s týmto nápojom boli vlažné, bez nadšenia, ako svadobná noc dohodených manželov. Vyhlasovali ho za pekelne tmavý nápoj bezbožníkov, kuriozitu, ktorá im veľmi nechutila. Moslimovia si tajomstvo pestovania kávy úzkostlivo strážili a jej vývoz bol zakázaný. Šikovní benátski kupci však predsa len previezli kávu ku kresťanom, nuž a ako to nakoniec býva, podmanila si aj klérus, teda pápeža Klementa VIII., ktorý ju ihneď moslimským neznabohom rád „pokresťančil“. Káva sa stala nápojom šľachty a módou lepšej spoločnosti. Prvé módne kaviarne boli založené v Londýne a Paríži, čo nikoho neprekvapí, lebo tieto veľkomestá podnes udávajú v Európe trend vlastne vo všetkom.

Koncom 19. storočia sa stala káva dostupná aj širšej verejnosti, ktorá si ju obľúbila a okamžite privlastnila. Sú spolu podnes a navždy.

Káva v súčasnosti, to úplne iná kapitola, nazývajú ju aj zelené zlato. Jej cena neustále stúpa a je z roka na rok vyššia, hoci kávu považujeme za takú bežnú a rozšírenú, že sa nad tým ani nepozastavíme. V súčasnosti je po rope druhou najobchodovanejšou komoditou na svetových burzách. Možno mi dáte za pravdu a možno poviete, že je to blud, ale dnes sú najväčšími konzumentmi kávy Taliani, je pre nich národným symbolom, takmer ako ich opery, a zaobchádzajú s ňou s najväčšou úctou. Obrad prípravy a servírovania espressa či kapučína sa eleganciou rovná japonskému čajovému obradu. Po dobrú kávu nemusíte letieť do Ríma, výnimočná káva sa podáva aj u nás na Slovensku v mnohých „osvietenských“ prevádzkach a kaviarňach, len si nájdite pravú, vášnivú značku navždy, aby sa tá svadobná noc vydarila.

Patricia Madajová

Deň lahodnej kávy Lavazza v Auparku

Nevšedná promo akcia kalendára Lavazza 2008 sa uskutočnila v bratislavskom Auparku a organizovala ju spoločnosť Protech group, s. r. o., ktorá je výhradným distribútorom kávy značky Lavazza na Slovensku.

Prebiehala počas celého popoludnia od dvanástej hodiny až do večera v kaviarňach Caffé Elipso, Lavazza Espresso Point a v centrálnom priestore Auparku. V kaviarňach vyzdobených v štýle kalendára sprijemňovali posedenie aj dámy Lavazza v honosných róbach, informujúce o akcii, či nehybne stojace živé sochy pri oboch vstupoch do kaviarne. V centrálnom priestore prebiehal pestrý program, v ktorom účinkovali speváčky, herečky a tanečnice. Rozdávali sa aj sladké darčeky, neskôr prišlo na rad žrebovanie o zaujímavý kalendár Lavazza 2008. Návštevníci si mohli aj zasúťažiť. Atmosféru nepochybne dotvárali obrazy z kalendára vystavené na stojanoch v obchodnom centre a mnohé ďalšie atrakcie.

Pozitívny ohlas verejnosti nás inšpiruje organizovať podobné podujatia aj v ďalších mestách na Slovensku. Tešíme sa na vašu účasť pri ďalšom stretnutí na Lavazza Day. Bližšie informácie nájdete počas roka na www.lavazzacoffee.sk

Kávomat na KOPI LUWAK

Na svete existuje mnoho spôsobov pestovania či prípravy kávy. Jej milovníci, teda tí ozajstní gurmáni kávičkári, sú mimoriadne vyberaví. Zrelé plody na kávovníku majú červenú farbu a nazývajú sa preto čerešne. Tieto čerešne sú stredobodom záujmu aj jedného drobného tvora. Kto však prišiel na nápad holdovať Kopi Luvak , mimoriadne „zvláštnej“ káve, sa možno už nikdy nedozvieme, ale rozhodne je pozoruhodný a stojí za zmienku.

Najdrahšia a najexotickejšia káva pochádza zo Sumatry, volá sa Kopi Luwak a ročne sa jej vyprodukuje asi len niečo vyše 200 kilogramov, a pritom nie je pravdepodobné, že jej produkcia nejako stúpne, hoci táto káva je žiadaná. Za celou produkciou Kopi Luwak totiž nestojí ani technológia, ba nič nezmôže ani ľudský faktor – za všetkým stojí malé zvieratko cibetka (Paradoxus hermaphroditus), domorodcami na Bali a Sumatre nazývané luwak. Ide o malú mačkovitú šelmu, nočného tvora, ktorý sa živí hmyzom, vtáčími vajíčkami a drobnými vtákmi.

Cibetka má na jedálnom lístku aj kávové plody, svedomito si preberá a vyhľadáva tie najkrajšie, najväčšie, najzrelšie kávové čerešne, jednoducho kávový gurmán, ktorý pozná najlepšie kávové zrná, šikovnejší a neomylnejší ako ktokoľvek spomedzi skúsených zberačov. V trávicom trakte cibetky pôsobia na zrná žalúdočné kyseliny a tráviace enzýmy, vytvárajúce prostredie pre zvláštny proces fermentácie. Prienik enzýmov do zrniek spôsobuje rozpad proteínov, čím vznikajú aminokyseliny. Tie, ak sa zahrejú pri pražení, reagujú s ostatnými zložkami a vytvárajú špecifické chuťové zlúčeniny odlišné od ostatných. Cibetka dokáže stráviť dužinatú šupku kávových plodov, nie však tuhý obal kávového zrna, a kávové zrná jednoducho vylúči prirodzenou cestou. Presne tak, ako si myslíte, cibetkin trus má cenu zlata.

Takže potom je už na balijských a sumatrianskych zberačoch, aby vyhľadávali výlučky cibetky v podobe malých šišiek. Trus sa zbiera a ručne sa ešte dokonale dočisťuje pred praženim, takže netreba krčiť nosom.

Cibetky v zajatí kávu vôbec nežerú, preto túto kávu takýmto spôsobom umelo produkovať nemožno. Cibetky samy si musia svoje „čerešne“ povyberať priamo na kávovníku.

Káva Kopi Luwak je chuťovo neuveriteľne zaujímavá, má zemitú vôňu, ťažké telo a korenistú chuť s jemným chvostíkom po zatuchline a čokoláde, je zmyselná ako tmavá, horúca letná noc. Má svojich zaprisahaných stúpencov, takže na Sumatre je z cibetky špeciálny kávomat na exkluzívny nápoj.

SOME THINGS ARE JUST BETTER

CERTAIN PLACES, CERTAIN DESIGNERS, CERTAIN CARS. WE ALL KNOW THAT SOME ARE JUST BETTER THAN THE OTHERS. COFFEE IS NOT AN EXCEPTION. YOU MAY TRY MANY. YOU MAY LIKE ONE OR TWO BUT THOSE WHO KNOW ABOUT ESPRESSO ARE CONVINCED THAT ONE NAME STANDS ABOVE ALL THE OTHERS ILLY UNIQUELY. ILLY MAKES ONLY ONE BLEND OF COFFEE AND IF YOU ARE A KIND OF PERSON WHO DEMANDS A PERFECT ESPRESSO EVERY TIME, YOU REALLY HAVE ONLY ONE CHOICE ILLY

illy

SLOVAK REPUBLIC:
ING. ANTON MINČÍK - AMICOMP

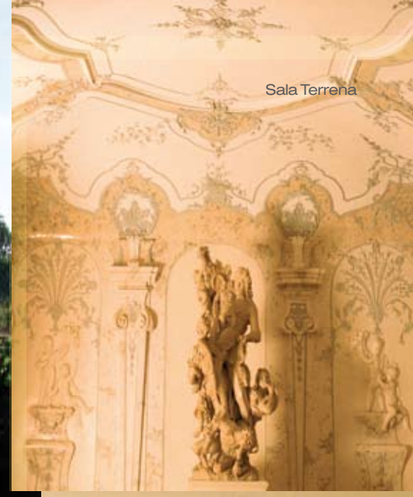
LETNÁ 1, 040 01 KOŠICE
TEL: +421 557998188
MOBIL: +421 905 256 896
FAX: +421 557998189
E-MAIL: AMICOMP1@AMICOMP1.SK

ZELINÁRSKA 2, BRATISLAVA
TEL: +421 2 55648578-79
MOBIL: +421 915 988 161
FAX: +421 2 55648577
E-MAIL: AMICOMP3@STONLINE.SK

WWW.AMICOMP1.SK

Zámok Schosshof

Bylinková záhrada



Sala Terrena

Cítiť sa ako Habsburg

Po tento pocit netreba chodiť nikam ďaleko, iba toť kúsok za Bratislavu. Vo východnej časti Schlösserstraße v Marchfelde sa rozprestiera areál cisárskej rezidencie Hof. Reprezentačné priestory vznikli začiatkom 18. storočia vďaka spolupráci dvoch najvýznamnejších osobností z obdobia rakúskeho baroka. Poľný maršal, princ Eugen Savojský, ktorý bol legendou už za svojho života, poskytol ako investor so zmyslom pre umenie finančné prostriedky, a tak mohol geniálny architekt Lucas von Hildebrandt realizovať majstrovskú koncepciu jedinečného umeleckého súboru, pozostávajúceho z paláca, terasových záhrad a idylického majera.

Dovoľte nám opäť kúsok histórie. Panovníčka Mária Terézia s rodinou často a rada využívala zámok Hof nielen ako súkromné útočisko, ale aj ako dôstojný rámec niektorých z najveľkolepejších dvorných slávností počas dlhého obdobia trvania habsburskej monarchie.

Rok 1898 znamenal dlhodobé prerušenie architektonického vývoja v dejinách zámku Hof. Osvietenský cisár František Jozef II. sice nerozvážne, ale v súlade so svojimi zásadami prenechal priestory zámku armáde. Vozy plné naložené cennosťami, vzácnymi umeleckými dielami smerovali do cisárskych skladov vo Viedni. V nasledujúcich rokoch sa tento inventár stal rozsiahlym základom vybavenia iných cisárskych usadlostí, po zániku monarchie aj vládnych budov a veľvyslanectiev, v roku 1919 novovzniknutej Rakúskej republiky. Veľká časť týchto cennosti sa v uplynulých rokoch našla v desiatkach archívov, zbierok a múzei od Švédska až po Vatikán. Toto významné kultúrne dedičstvo vstalo z popola v r. 2002 vďaka jednému z kultúrnych projektov rakúskych povojnových dejín. Priestory zámku, ktoré od 19. storočia čoraz viac chátrali, boli s detailnou presnosťou revitalizované podľa historického vzoru a v máji 2005 znovu otvorené pre hosti. Odvtedy sa tento svet zážitkov s celoeurópskou jedinečnosťou stal špičkovou destináciou pre vyznávačov kultúry počas rakúsko-uhorskej monarchie, ktorej súčasťou bolo aj Slovensko. Dnes sú priestory, kedysi vytvorené najlepšími umelcami svojho veku, teda opäť prezentované presne tak ako v 18. storočí a podávajú autentický obraz o súkromnom živote jednej z najmocnejších európskych dynastií.

K priestorom zámku s najvyššou umeleckou a kultúrno-historickou hodnotou patria okrem cisárskych apartmánov dvojposchodová kaplnka s kupolovitým preklenutím, freskami a oltárnymi obrazmi od Carla Innocenza Carloneho, Francesca Solimenu a Santina Bussiho, raná klasicistická slávnostná sieň a s nádherným pôvabom stvárnená Sala Terrena, spájajúca zámok so záhradami. Iba málo priestorov v Európe sa môže porovnávať s nádherou a eleganciou záhrad, ktoré zriadil Lucas von Hildebrandt v okolí zámku Hof. Toto majstrovské dielo, umelecky zasadené do prírody, plné ozdobných záhonov, súsoší, pavilónov, bosketov a mohutných fontán, zostupuje po siedmich umelo vytvorených terasách k brehu rieky March.

Časom uprostred buriny a krovia zanikla sláva, kedysi povestná po celej Európe. Základná štruktúra záhrady však zostala úplne neporušená. Výsledky archeologických vykopávok, historické plány a tri obrazy, namaľované okolo r. 1760, umožňujú postupnú detailnú obnovu pôvodnej rozmanitosti farieb a tvarov. Od r. 2007 sa hosťom znovu sprístupní aj oranžéria princa Eugena.

V reštaurácii Meierhof, ktorá sa volá Zum weissen Pfau, teda U bieleho páva, si môžete vybrať zo širokej ponuky občerstvenia, pokrmov a-la-carte a z menu s každodennou obmenou. Kuchyňa je, samozrejme, rakúsko-uhorská, blízka nám, čo bývame v pohraničí s Rakúskom. Silný vývar s pečeňovými knedličkami alebo krémová polievka z petržlenového koreňa s pestom. Keďže Rakúšania milujú výdatné a hriešne jedlá, na jedálnom lístku nesmie chýbať pravý Wienerschnitzel z teľaciny, teda tenučký, chrumkavý rezeň, veľký ako pokrievka na hrniec, so zemiakovým šalátom bez majonézy, ale so špeciálnou zálievkou. Jedálny lístok sa neustále obmieňa a obsahuje rôzne špeciality podľa sezóny, ako divina, hubové hody, zabijačka. Pritom sa dbá aj na racionálne sa stravujúcich, uvedomelých ľudí, ktorým ponúkajú skvelé šaláty. K majeru patrí záhrada s vlastnou biozáhradkou a záhradka s bylinkami do kuchyne aj na lekárske účely, sem si denne chodí šéfkuchár po čerstvé bylinky. Obsluhujúci personál je pozorný, rýchly, úslužný a trojjazyčný ako v Rakúsku-Uhorsku. Ak neviete po nemecky, pošle vám po slovensky či maďarsky, alebo po chorvátsky, ale aj po anglicky hovoriaceho kolegu. Oblasť Burgenlandu a časť Niederösterreichu je vinárska, preto je tu bohatá ponuka kvalitného vína z Rakúska a ochotný sommelier, ktorý sa netají láskou k vínu.

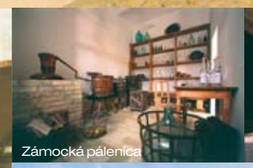
No a na záver, ak vám ešte zostane „Platz" v žalúdku, ochutnajte s dobrou kávou dezerty ako Kaiserschmorn, teda cisársky trhanec, či obrovský Esterházy rez a rôzne koláče so sezónnym ovocím.

Ak máte chuť iba na zákusok, kávu či štamperlík šnapsu, tak to pravé pre návštevníkov je Patiséria **„Princ Eugen"** na arkádovom nádvorí zámku. Ponúka malé občerstvenie a bohatý výber múčnych špecialít z rakúskej kuchyne. Ten šnaps je z vlastného liehovaru, odporúčame ho ochutnať, ak nie ste šofér, je priam vitamínozny. Neprežeňte to, lebo v konečnom dôsledku má rovnaké účinky ako každý alkohol, potom si prisadnete niekde na lavicu k domácim a budete odušu vyrevovať pesničky od Zillertaler Schürtzenjäger bez toho, že by ste ich predtým poznali.

V reštaurácii Meierhof si môžete vybrať zo širokej ponuky občerstvenia, pokrmov a-la-carte a z menu s každodennou obmenou.
100 miest na sedenie vnútri,
ďalších 100 až 150 na nádvorí

www.schlosshof.at

Rustikálna hostina v dobovom štýle na blízkom zámku Niederweiden v „Divokej kuchyni"

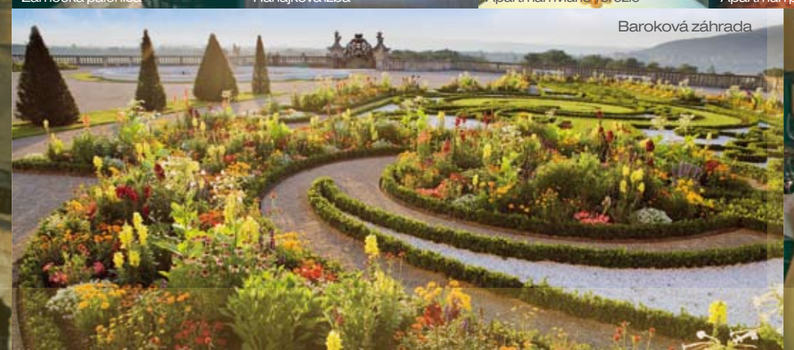


Zámocká pálenica

Raňajková izba

Apartmán Márie Terézie

Apartmán princa Eugena



Baroková záhrada

Reštaurácia U bieleho páva

Prezident za barom s Inbarom

Je to zvláštny prezident. Nemá svoj palác, nie je na známkach, nemá telesnú stráž a nepripravuje novoročné príhovory. Prezident, o ktorom hovorím, stojí na čele cechu, je volený na tri roky, vlastní niekoľko ocenení a reční na kurzoch pre barmanov.

Ing. Jozef Roth, prezident Slovenskej asociácie barmanov, meno, ktoré sa už dvanásť rokov objavuje na barovej scéne.

Priblížte, prosím, našim čitateľom asociáciu, ktorej predsedáte...
Asociácia barmanov je občianske združenie, registrované na Ministerstve vnútra Slovenskej republiky. Je to cechové združenie barmanov – nápojárov. Staráme sa o vzdelávanie, organizujeme akreditované školenia a súťaže.

Udeľujete aj nejaké pokuty?
Nie. Existuje síce barmanská etika, podľa ktorej by barman nemal prestupovať od konkurencie ku konkurencie, ale mal by ostať verný jednému podniku. Dnešok je však rozlietaný a takí sú aj ľudia a ich etika. Je to naozaj vec každého človeka, kde sa cíti dobre a čo hľadá. To sa naozaj u nikoho nedá pokutovať.

Počula som mnoho definícií dobrého barmana, veľmi by ma však zaujímal názor samotného ich „prezidenta“.
Kvalitný barman musí mať vzdelanie, inteligenciu a s ňou spojený rozhľad, jazykové schopnosti a dobrú komunikáciu s ľuďmi.

Akých chýb sa najčastejšie dopúšťajú slovenskí barmani?
O chybách sa dá hovoriť len v rámci súťaží. V bežnej praxi za barom by som nič takto nedefinoval. Čo je chybou? Zle zamiešaný nápoj? Nevkusná dekorácia? Môže to byť nedbalosť, ale určite by som to nenazval chybou. Pri niektorých povolaniach, napríklad u lekára, narobí chyba šarapatu, preto by som o chybách za barom nehovoril.

Dajú sa barmanské súťaže hodnotiť objektívne? Každému predsa chutí niečo iné.
Rozhodcovia vyjadrujú svoj subjektívny názor ovplyvnený, pravdaže, tým, čo chutí im. Ja osobne dávam prednosť horkým a kyslým nápojom a to ma pri hodnotení ovplyvňuje. Preto je v súťažiach päť porotcov a pri výsledku sa pre zachovanie objektívnosti anulujú najvyššie a najnižšie body. Výsledok vytvoria teda len tri stredné bodové hodnotenia.

Na ktorej priečke sú slovenskí barmani v svetovom hodnotení?
Od roku 1996 som sa zúčastnil na všetkých majstrovstvách sveta a od toho istého roku je v prvej trojke vždy zastúpená niektorá krajina strednej Európy. Buď sú tam Slováci, Poliaci, Maďari, Chorváti, alebo Rakúšania, Nemci, Slovinci. Myslím si, že to vôbec nie je zlé.

Kto určuje trendy v barmanstve? Je to nejaká krajina alebo osoba, ktorá udáva (nebodaj v kokteilových šatách) „kokteilovú“ módu?
Nedá sa povedať, že by konkrétne niekto rozhodoval, čo sa bude v baroch piť. Je to skôr predmetom odporúčania ľudí, odovzdávania informácií medzi nimi navzájom. Dnes je absolútny mojito boom, to už azda ani netreba hovoriť. Prečo? Možno preto, že ľudia pred takými dvanástimi rokmi netušili, že existuje limetka, ani máta nebola samozrejmosťou. Mojito, ktoré má už vyše 80-ročnú históriu, sa stalo momentálnym kráľom drinkov a módnym štýlom až teraz, keď je už nápojovým „deduškom“. Ak by sme hovorili o trendoch v barmanskej technike, tak absolútnou svetovou špičkou je Japonsko. Z Európy sú na vrchole Angličania, Taliani a Francúzi. Poslední menovaní aj preto, lebo väčšina výrobcov alkoholu (a sponzorov IBA – Medzinárodnej asociácie barmanov) má svoje závody práve vo Francúzsku.

Kde je najvyspelejšia barová kultúra?
Tam, kde je aj najväčší trh. Mekkou je Amerika, ktorá začala písať históriu miešaných nápojov a kde sa zrodil zvyk chodiť do barov. Nemôžem vynechať ani Japonsko, jeden z najväčších trhov na svete, ktorý sa snažia dobyť všetci výrobcovia. Európe pripadá, najmä vďaka Veľkej Británii, v rámci barovej kultúry bronzová medaila.

Stále spomíname Japonsko. Opíšte, ako to tam vyzerá, čím vás uchvátili tamojšie nápoje?
Dokonalosť ako životný štýl sa prejavuje vo všetkom. V gastronómii, v aranžovaní nápojov, niet im čo vyčítať, sú špičkou na vrchu gastronómie. Všetko, čo vytvoria, je vizuálne dokonalé.

Precestovali ste štyri kontinenty s výnimkou Austrálie a Antarktídy ste boli už všade. Aký najkrajší talizman alebo zážitok ste si z ciest priniesli?
Z Bruselu som si priniesol diamantový šejkr v podobe odznaku na sako. Najväčším zážitkom pre mňa bola účasť na podujatí k 50. výročiu IBA v Anglicku. V hoteli, kde sme bývali, vládla vynikajúca atmosféra a boli tam všetci dôležití ľudia z prostredia barovej kultúry.

Kto financuje barmanom cesty na súťaže?
Pokiaľ ide o svetové a niektoré európske súťaže, tie financuje IBA, prípadne lokálna asociácia barmanov. Je však samozrejmosťou, že za všetkým týmto stojí niekto z pridružených členov, teda firiem.

Predstavte si, že by ste dostali zadanie namiešať ku každému typu človeka – podľa schémy melancholik, cholerik, flegmatik a sangvinik – nápoj, ktorý by ho najviac vystihoval. Aké nápoje by ste im namiešali?
Melancholikovi by som namiešal nápoj kontrastných chutí. Cholerika vidím ako veľmi nestálu, premenlivú a nespokojnú povahu, a preto by som mu namiešal viac za sebou idúcich drinkov. Raz ostrý, za tým by nasledoval jemný drink, potom takzvaný SOS drink a podobne. Flegmatikovi by som namiešal jemný long drink, beriem ho ako človeka, čo tu bude dlho a so svojím prístupom k životu má čas vychutnať si veci. Sangvinik by si zaslúžil niečo sladké.

Chutia drinky na celom svete rovnako?
Musia. Receptúry ako napríklad Manhattan, White Russian, Alexander a podobne sú určené celosvetovo. Môžu sa rozlišovať akurát množstvom alkoholu, čo je však dané zákonmi danej krajiny. Suroviny potrebné na prípravu nápoja však musia byť na celom svete rovnaké.

Ako by ste charakterizovali dobrý bar?
Samozrejmosťou by mal byť pekný interiér. Dobrý bar tvorí aj druh klientely, ktorý tam chodí, a v neposlednom rade barmani a ponuka. Kvalitný bar by mal ponúkať z každého druhu alkoholu aspoň tri-štyri značky, veľké množstvo miešaných nápojov, nejaké drobnosti teplej a studenej kuchyne, niečo sladké pre dámy, dobrú kávu, mal by mať tabakové výrobky a v súčasnosti by nemali chýbať ani cigary, ktoré sú v móde.

Váš najbláznivejší experiment v oblasti drinkov?
Experimentoval som s ovocím a zeleninou. Taký najbláznivejší bol nealkoholický nápoj z cviklovej, mrkvovej a limetkovej šťavy s olivami a zázvorom. Všetko zmiešané a doliate minerálnou vodou.

Zdajú sa vám ceny drinkov na Slovensku adekvátne alebo mierne predražené?
Dnes je voľná cenotvorba, preto cena záleží od jednotlivých podnikov a od toho, či ten-ktorý nápoj dokážete predať. Ak vytvoríte drink za 500 korún a predáte ho, je to v poriadku. Drink bol zrejme esteticky naaranžovaný, dokázali ste upútať.

Môže si niekedy barman spokojne povedať „a teraz som dobrý“?
Barman by sa mal učiť celý život, aj keď je pravda, že momentálne vládne trend mladých ľudí za barom. Ti, ktorým tiahne na štyridsiatku, sa už za barový pult nechcú postaviť. A mnohí mladí ľudia, keď vyhrajú jednu-dve súťaže, prepadnú pocitu, že chcú byť milionári, vykašlú sa na miešanie, hrnú sa na manažérske posty a túžia dirigovať. Po čase prídu na to, že to nie je také ľahké.

Koľko je na Slovensku žien, barmaniek?
Percentuálne by som to vyjadril pomerom 70 : 30 v prospech mužov.

Prejavuje sa ženská ruka na drinkoch?
Myslíte, či sú tie drinky „ženskejšie“? To určite nie! V komunizme boli barmankami len ženy. Muž za barom, to sa nenosilo. Krátko pred prelomom režimu sa začali postupne zapájať aj muži.

Kto k šejkrom priviedol vás?
Som z barmanskej rodiny, kde sa drinkom venovali otec aj mama. Bolo akosi prirodzené, že som šiel aj ja touto cestou. Po hotelovej akadémii som začal svoju barmanskú prax v Carltone, nasledoval hotel Fórum, a potom som už pracoval priamo pre výrobcov a dovozcov alkoholu. Vzápäti prišli súťaže, až kým to dospelo do štádia, že som si povedal dosť, nebudem už skákať za pultom, mám už predsa svoje roky...

... aj nejaké tie ocenenia. Spomeniem napríklad prvé miesto na majstrovstvách Európy v Stuttgarte v roku 2000 alebo tretie miesto v svetovej súťaži Havana Club. Koľko vlastne tých ocenení máte? Ktoré bolo najťažšie vybojované?
Mám ich osem. A najviac driny ma stálo asi to na Kube v roku 2000.

Aké máte plány do budúcnosti? Ako dlho ešte chcete byť Komenským barmanov?
Vzdelávaniu barmanov sa venujem od roku 1998 a chcem v tom pokračovať. Bol by som rád, keby sa v priebehu piatich rokov konal na Slovensku kongres, a teda aj celosvetová súťaž IBA. Zdá sa, že by sa to mohlo podariť.

Koľko taký barmanský kurz trvá?
Ten základný päť dní. Dozviete sa o teórii výroby alkoholu, tvorby miešaných nápojov, naučíte sa zvládať prípravu v miešacom pohári, šejkri, mixéri, bostonskom šejkri atď. Kurz sa končí praktickými a písomnými skúškami. Po ňom nasledujú vyššie formy barmanských školení v rôznom rozmedzí.

Aký je o tieto kurzy záujem, koľko tam máte ľudí a koľko takýchto kurzov je na Slovensku?
O kurzy je neustále záujem. Vykonávajú ich štyria lektori, vlastníci licencie SkBA. Zúčastňuje sa na nich v priemere dvadsať ľudí. Najviac spolupracujeme s 54 odbornými školami po celom Slovensku.

Nefiguruje vo vašich plánoch do budúcnosti aj vlastný bar?
Uvažujem o tom a hľadám vhodné miesto.

Jamajka

Anketa: Čo si myslíte o časopise Inbar?

S inbarom prišlo do barov niečo nové. Je dobré, že okrem článkov o gastronómii a drinkoch tam človek nájde aj cestopisy, kultúru, štatistiky, recepty, pekné fotografie. Každý si nájde niečo pre seba.

Jozef Roth

Poznáte barmanských desatoro? Tu ich máte!

1. Lacnejšie liehoviny neprelievať do fľašiek liehovín drahšieho charakteru.
2. Barový inventár musí byť vždy čistý, bar musí byť poriadne upratať.
3. Dodržiavať presné recepty, množstvo, značku atď.
4. Ovocné šťavy treba vždy premiešať, lebo sa usádzajú.
5. Smotana a mlieko sa nikdy nemieša.
6. Do šejkra ani do mixéra sa nedávajú bublinkové nápoje.
7. Teplé nápoje sa podávajú v šambrovaných, teda predhriatych pohároch, poháre na ľadové nápoje treba predchladiť, teda odborne povedané „vydrápovať“.
8. Alkoholické nápoje nepodávame mladistvým a podnapitým.
9. Barman v práci nepije, k ľuďom je milý, ku kolegom kolegiálny.
10. Všetky suroviny na prípravu miešaných nápojov musia byť konzumovateľné.

Vyhovieť klientovi

Black Eye company nie je len taká obyčajná reklamno-eventová agentúra. Zabezpečiť párty od A do zet sa už stalo klišé. Andrej Nikodém so svojím tímom však vymyslí a zorganizuje večierok, ktorý si skutočne užijete.

Ako sa zrodil nápad založiť agentúru?
Vyštudoval som na Hotelovej akadémii v Piešťanoch, po jej skončení som pracoval ako čašník, neskôr ako manažér, potom som si vyskúšal prácu v reklamnej agentúre a jedného dňa som si povedal, že to skúsim sám. Sklbil som všetko, čomu som sa kedy venoval, a založil agentúru.

Skúste charakterizovať Black Eye company.
Je to reklamno-eventová agentúra, ktorá sa špecializuje na bar catering.

Ako vznikol jej názov?
Venoval som sa aj práci DJ-a a Black Eye bola moja prezývka. V roku 2004 som ju zoficiálnil ako názov mojej agentúry. Keďže firma je širokospektrálna, pridal som ešte slovíčko „company".

Vaším mottom je: S nami si to užijete. Užívate si aj vy eventy, ktoré organizujete, alebo ich pretrpíte v zákulisí?
V prvom rade si ich musí užiť klient, preto to motto. Samozrejme, aj ja si ich užívam, hoci je tam vždy aj dávka stresu a adrenalínu. No schovávať sa nemôžem, vždy treba odviesť profesionálny výkon.

Koľko času treba na prípravu eventu?
Sú akcie, ktoré sa pripravujú mesiac, aj také, ktorých príprava zaberie tri mesiace. Premyslenie celej mechaniky systému, logistiky a v konečnom dôsledku aj celá realizácia eventu trvá istý čas.

Koľko ľudí vám pomáha?
Pri väčších eventoch 15, 20, ak ide o menšiu akciu, je to 6, 7 ľudí. V agentúre mám troch kmeňových zamestnancov. Ostatných si najímam externe na presné posty, ktoré treba zastrešiť.

Aký najväčší event má agentúra za sebou?
Určite to boli vianočné večierky pre spoločnosť Allianz, ktoré sme organizovali, našimi klientmi sú aj Americká obchodná komora, Pepsi-Cola Slovensko či Dell Slovensko.

Čo vlastne znamená bar catering?
Bar catering je neoddeliteľnou súčasťou celého eventu. Pokiaľ ide o čistý catering, spoluprácujeme s viacerými spoločnosťami, ale bar catering je naša špecialita. Pre klienta pripravíme kokteily, zabezpečíme patrične upravených barmanov, barmanskú šou. Počas nej profesionálni barmani pracujú štýlom working flair – drink podajú klientovi formou zábavy. Veľmi vyhľadávané sú barmanské exhibition show, počas ktorých je kokteil prezentovaný a pripravovaný štýlom práce flair. Snažíme sa zaradiť ich na záver ako vyvrcholenie programu. Barman namieša drink pred zrakmi ľudí, a to rôznymi štýlmi práce. Working flair je klasika, čiže práca s plnou fľašou, pri tandem flair ide o šou dvojice barmanov, pri UV šou sa používajú biele fľaše a reflexné šejkre, ktoré v spojení s UV lampami vytvárajú zaujímavé efekty. Veľmi atraktívna je fire flair. Našou špecialitou je freeze šou a novinkou fire and freeze, pri ktorej používame tekutý dusík. Drinky sú totálne ľadové a vytvárajú dymový efekt.

Nehrozí pri týchto šou zranenie barmanov?
Veľa ľudí si myslí, že je to len vyhadzovanie fliaš do vzduchu, no ohňové šou sú skutočne náročné. Barmani používajú lampový olej alebo Absinth a musia tvrdo trénovať. To znamená veľa rozbitých fliaš a odrenín.

Spomenuli ste miešanie drinkov pomocou tekutého dusíka. O čo konkrétne ide?
Ide o spôsob chladenia a je to absolútna novinka, ktorá k nám prišla z Londýna. Naša agentúra ju začala praktizovať ako jedna z prvých na Slovensku. Barmani, ktorí týmto spôsobom pracujú, museli absolvovať špeciálny certifikovaný kurz, organizuje ho fundovaný vysokoškolský profesor zaoberajúci sa technickými plynmi. Tekutý dusík je však zdravotne neškodný, bez vône a chuti.

Môžu sa do barmanskej šou zapojiť aj hostia eventu?
Áno, to je veľmi obľúbený bod programu. Ľuďom z davu dáme do rúk šejker a sklo a môžu si namiešať kokteil. Samozrejme, pripravený drink musia dať ochutnať svojim známym, ktorí ho zhodnotia, teda nie je to len také obyčajné namiešanie kokteilu. Z pochopiteľných dôvodov sa však vyhýbame ohňu a tekutému dusíku.

Vaša agentúra organizuje aj barmanské kurzy. Môže sa stať barmanom ktokoľvek?
Človek, ktorý chce byť dobrým barmanom, to musí považovať za svoju prácu, svojho koníčka aj poslanie. Je to v podstate psychológ, radca, človek v maximálnej pohode a k dispozícii pre hosťa. Musí mať cit pre vôňu, farebnosť a vizuálnu stránku kokteilov, aby ulahodil klientovi. Naše kurzy začínajú od základov. Adeptov oboznámime s tým, čo je barový priestor, čo má obsahovať bar, aké sú barové pomôcky. Potom dostanú informácie z histórie rôznych druhov alkoholu a z aktuálnych kampaní jednotlivých značiek.

Pri študovaní ponuky vašej agentúry ma zaujal tasting whisky a koňaku.
Aj to je jedna z našich špecialít. Na základe spolupráce s ambasádormi rôznych značiek whisky a koňaku ponúkame klientom ich prezentácie a ochutnávky. Návštevníci tastingu sa teda môžu vzdelať v tejto oblasti, zistia chuťové rozdiely medzi jednotlivými druhmi tohto alkoholu, naučia sa rozpoznávať jeho farebnosť, chuť, reálne otestujú všetky vlastnosti whisky alebo koňaku. Navyše si domov odnesú certifikát o absolvovaní takéhoto tastingu.

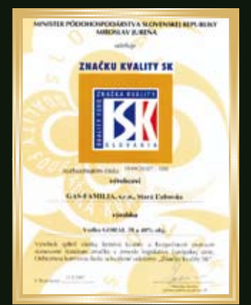
Vaša práca je úzko spätá s alkoholom. Aký k nemu máte vzťah?
Čisto pracovný. Rád drinky ochutnám a vychutnám, ale nepreháňam to. Na eventoch musím byť stále k dispozícii, takže alkohol je tam len mojím partnerom.

Aký drink si zaručene dáte?
Osviežujúci, čerstvý, taký, čo ma povzbudí. Naši barmani vždy vedia, čo ktorému zákazníkovi ponúknuť. To je základ – vyhovieť klientovi. V súčasnosti je veľmi obľúbené mojito. No keďže sme dostali požiadavku na obmenu, osvedčili sa nám ochutené mojitá ako napríklad jahodové, banánové, grepové, malinové či zázvorové.

V USA vraj letí martini. Ako je to na Slovensku?
Špecifiká USA u nás nefungujú. Slovenský trh je konzervatívny. Samozrejme, sledujeme trendy, no nemali by tu úspech. Barová kultúra však napreduje, aj my sa teda snažíme ľuďom ukázať niečo nové a naučiť ich piť.

Čo je slovenská klasika?
Prieskumy ukazujú, že čistý biely alkohol.

Nikitin, foto: Martin Čiško (www.martincisko.sk)
Foto archív spoločnosti Black eye comp (www.blackeye.sk)



Príbeh klenotu vo fľaši

Lepšia ako Absolut? Lepšia ako Finlandia? Lepšia ako Smirnoff? Znie to neuveriteľne? Reč je o 1. vodke na Slovensku, ktorá porazila popredné svetové značky.

Reč je o GORAL Vodke.
Prestížna kvalitná vodka, hoci v nie veľmi výraznej bielo-modrej úprave, ukrýva v sebe niečo výnimočné.

Poďme sa na ňu pozrieť zblížša.

Klenot vo fľaši

- Tento názov nenosí náhodou. Podľa mnohých znalcov a odborníkov je práve Goral Vodka tým najčistejším alkoholickým produktom s krištáľovo iskrivým vzhľadom, bezfarebnou čírosťou a príznačnou jemnosťou. Nasvedčujú tomu aj úspechy, ktorých má za sebou nemálo. Jej chuť a kvalitu ocenili nielen na slovenskom trhu, ale aj v Rusku, Amerike či v Belgicku.
- V roku 2003 získala zlatú medailu GOLD Slovakia, ktorú Nadácia Slovak GOLD každoročne udeľuje najkvalitnejším slovenským potravinárskym produktom. Odborníci však vodku stále vyvíjali a tak v roku 2007 suverénne zabodovala na celej čiare.
- Z výstavy Danubius Gastro si odniesla najvyššie ocenenie s názvom ,,Cena Danubius Gastro".
- V tom istom roku získala aj ocenenie Značka kvality SK.
- A akoby to nestačilo, o pár mesiacov neskôr bojovala Goral Vodka o prestížne ocenenie priamo v Rusku. O tejto krajine je známe, že je kolískou vodiek. Práve tam sa v Sankt Peterburgu konala medzinárodná súťaž DRINK EXPO, na ktorej sa zúčastnilo 180 ruských, európskych a svetových vodiek. Spomedzi všetkých získala slovenská Goral Vodka ZLATO.
- November bol taktiež úspešný. Goral Vodka sa zúčastnila na medzinárodnej súťaži, tentoraz však na americkom kontinente. Súťaž sa konala na pôde BTI v Chicagu v USA. Je to najväčšia degustačná súťaž na americkom kontinente, kde sa prezentovalo 108 medzinárodných vodiek, a to Oval, Sobieski či Stolichnaya. Nedala sa zahanbiť a jej výsledkom bola chvályhodná strieborná medaila a ohodnotenie ako veľmi odporúčaná liehovina ,,HIGHLY RECOMMENDED".

Veríme, že aj rok 2008 sa bude niesť v znamení víťazstiev. Zatiaľ môžem povedať len toľko, že sa opäť prihlásila do prestížnej európskej medzinárodnej súťaže ,,United VODKA", kde spomedzi viac ako 600 vodiek Goral Vodka postúpila medzi TOP 10. Tie putujú do francúzskeho mesta Cannes, kde sa rozhodne o víťazovi. Držíme palce!

Čo sa za tým skrýva?
Dokonalý a prísne strážený výrobný proces sa začína cieleným výberom najkvalitnejšej pšenice, z ktorej sa za použitia 7-kolónového systému rafinácie vyrobí kvalitný lieh. Tento lieh sa ďalej zušľachťuje špeciálnymi karborafinačnými procesmi tak, aby dosiahol očakávané kvalitatívne parametre zaručujúce jeho hladkosť a jemnosť vo vzťahu k citlivým zmyslovým hodnotám. V tomto štádiu sa lieh podrobí prísnym analytickým a senzorickým skúškam, ktoré ho oprávnia na používanie do finálneho produktu. Nie menšia pozornosť ako liehu sa venuje druhej zložke Goral Vodky vode. Používa sa výlučne voda mimoriadnej kvality pochádzajúca z tatranských prameňov. Jej vynikajúce chuťové vlastnosti sa viažu a harmonicky dopĺňajú používaním kvalitného liehu podľa špeciálnej receptúry. Po vzájomnom splynutí týchto dvoch elementov a dostatočnom čase na ich vyzretie a scelenie sa vodka podrobuje ostrej 7-násobnej mikrofiltrácii cez prírodné filtračné materiály. Celý proces okrem najkvalitnejších technológií spočíva aj v duši starodobej receptúry a v srdci, ktoré tomuto produktu výrobcovia venovali. Preto ani pri senzorickom porovnaní Goral Vodky s vodkou Absolut, Finlandia a Smirnoff medzinárodne uznávanou certifikovanou metódou ISO 8587, konaného na pôde nezávislého certifikačného orgánu, neboli zistené rozdiely v ich zmyslových preferenciách.

História
Prastarý klasický nápoj už v 17. storočí ponúkali krčmári kupcom a pocestným, ktorí prechádzali vrchmi Vysokých Tatier. Táto cesta bola križovatkou medzi severom a juhom, označená ako Balt a Orient, známa ako Jantárová cesta. Zrod súčasnej Goral Vodky sa datuje už do roku 1999. Práve vtedy uzrela svetlo sveta 1. fľaša z likérky v slovenskom mestečku Stará Ľubovňa. Matkou tohto nápoja je prestížna slovenská firma Gas Familia, s. r. o., ktorá sa pýši tradíciou výroby kvalitných liehovín a destilátov už od roku 1997. A prečo práve Goral? Gorali sú etnografická skupina žijúca v horských oblastiach horného Spiša, hornej Oravy, severných Kysúc, v Sliezsku a v Karpatoch v Malopoľsku. Toto etnikum je charakteristické špecifickým nárečím, obsahujúcim zmiešané prvky slovenského a poľského jazyka, ako aj folklórom. Práve z tejto oblasti samotná vodka pochádza, a nielen jej názov vystihuje silu a vytrvalosť Goralov.

7-krát destilovaná
7-krát filtrovaná
VODKA GORAL

Familia
www.gas-familia.sk

GAS-Familia s.r.o., Prešovská 8, 064 01 Stará Ľubovňa, SLOVAKIA

VODKA GORAL

www.lavazzacoffee.sk

THE MOST

MAJESTIC

ESPRESSO EXPERIENCE

LAVAZZA

ESPRESS YOURSELF

Dovozca do SR: PROTE-CH group, s. r. o., Bratislava, e-mail: protechgroup@protechgroup.sk, tel.: 02/4552 7661, 62, 26