

# Recepty

z pekárkinej rúry  
na víne a s vínom

Variť na víne a s vínom je zábava a potešenie v jednom. Už samotná príprava a „kuchtenie“ je povznášajúci voňavý zážitok. Vďaka plnej chuti vína v pokrme sa naše chuťové poháriky zalejú až po samý okraj množstvom nevidaných a nechutnaných zážitkov a my objavíme nové chute a možno prideme aj na nový nezvyčajný spôsob, ako naložiť s darmi prírody.



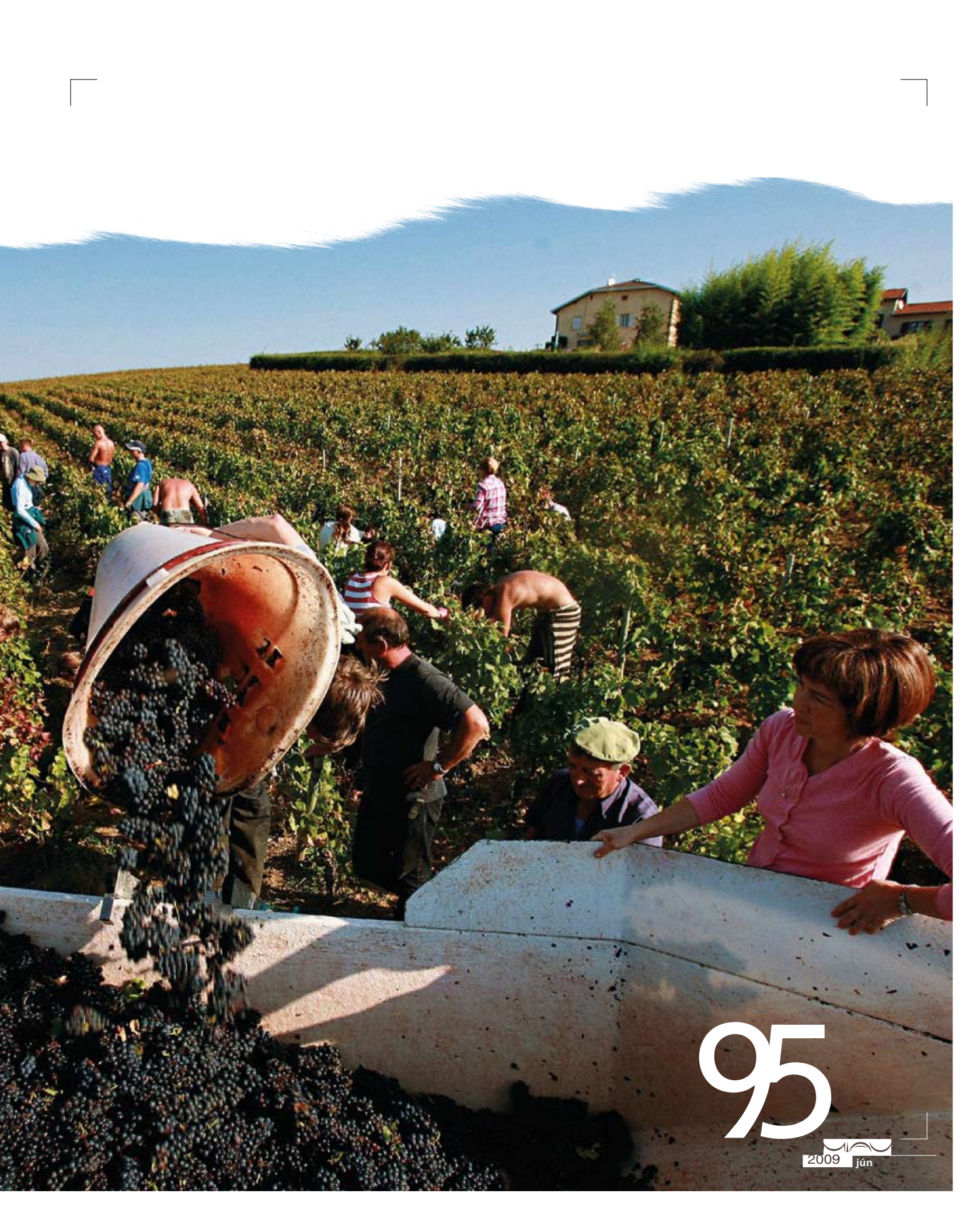
# A

**nielen** s tými v tekutom stave. Varenie s vínom je totiž v každom smere inšpirujúce. Parafrázujúc Helenu Baker si možno pri každom vínovokulinárskom zážitku

spomenieme, že civilizácia sa zrodila vlastne pri stole, pri ktorom, samozrejme, nechýbalo víno.

**Helena** Baker, autorka, publicistka a nositeľka mnohých znaleckých „vínových“ titulov, za svoje vedomosti pasovaná na rytierku francúzskych vín z povodia Loiry. Prvá dáma vína, ako ju v rodnom





95

2009 jún



Česku volajú, je žena, ktorá vie o božskom moku naozaj veľa. A nielen o ňom. Svoju tradične netradičnú kuchársku knihu „upiekla“ z viac či menej tradičných, avšak aj u nás dostupných surovín a ochutila množstvom zaujímavých informácií o chuťovom miestopise receptov a vín, ktoré si s pokrmami rozumejú. Recepty z pekárkinej rúry v podtitule knižky sú slovnou hračkou v tom najpríznačnejšom zmysle. Priezvisko Baker, ktoré autorka získala vydajom, znamená v angličtine pekár a výraz „from the baker's oven“ (z pekárovej rúry) sa bežne používa na označenie receptov pochádzajúcich z repertoáru niekoho konkrétneho. A tak výraz z pekárovej rúry, trochu otrocky preložený do slovenčiny, predstavuje recepty z vlastnej autorkinej kuchyne doslova a do písma.

**Každý** z 52 pokrmov v útlej knižke má svoju históriu, svoj pôvod a ich spoločným menovateľom je, samozrejme, víno. Pokrm sa s vínom varia a ku všetkým sa víno aj podáva. Znalci hovoria, že do hrnca patrí víno kvalitné – vo výbere sa na autorku – znalkyňu, môžeme bezpochyby spoľahnúť. Všetky recepty pochádzajú z kolekcie, ktorú Helena Baker nazhromaždila za 25 rokov pôsobenia v zahraničí, od samotného pupka vysokej gastronómie Francúzska, cez Taliansko, Portugalsko, Nemecko, Švajčiarsko až po Veľkú Britániu – všetko krajiny, v ktorých strávila kus svojho života. Všetky pochádzajú z kuchýň vinárov a ich manželiek, majiteľov vinárstiev v slávnych vinárskych regiónoch, ale tiež z kuchyniek, dlhoročnou praxou preverených, jednoduchých malých francúzskych penziónov i vyhlásených reštaurácií – mnohé z nich sa hrdia nejednou Michelinovou hviezdíčkou. Chuťový miestopis dopĺňa miestopis a opis vín a odrôd, pochádzajúcich zvyčajne z regiónu, v ktorom sa tradične pripravuje ten-ktorý recept. Takto nám text hutných informácií rozšíri nielen paletu chuťových zážitkov a kulinárske obzory, ale ponúkne aj vedomosti o histórii konkrétneho regiónu a odrodách vína a tiež o tom, aké víno sa k pokrmu najviac hodí.

## ✘ KOLÁČ S KOZÍM SYROM

Recept na „la tarte au fromage de chèvre“ pochádza z oblasti Poitou ležiacej v západnej časti centrálného Francúzska, ktorá je preslávená kozími syrmi. Centrom regiónu je historické mesto Poitiers – kamenná kulisa celého radu významných udalostí viažúcich sa k stredovekým dejinám francúzskeho kráľovstva. Poitiers leží na rieke Clain, ktorá je ľavým prítokom väčšej Vienne posilňujúcej svojimi vodami legendami opradenú Loiru.

**Potrebuje:** 500 g lístkového cesta, po lyžici masla a múky, 2 až 3 bochníčky kozieho syra alebo 250 g kozieho tvarohu, nasekané čerstvé bylinky (čo dom dá, alebo zmes petržlenovej vřate, tymianu, bazalky, mäty, pažitky, estragónu), 300 g paradajok a asi 200 g suchej fazule.

**Vínny dressing:** Do lyžičky jemne ostrej dijonskej horčice pridáme trocha kremzskej horčice, asi 1 dl bieleho vína – podľa Heleny Baker najlepšie odrody Sauvignon a lyžicu balzamického octa. Ďalej primiešame 3 lyžice olivového oleja, trocha soli, mleté čierne korenie, prípadne podľa chuti roztláčený strúčik cesnaku. Všetko dobre premiešame.

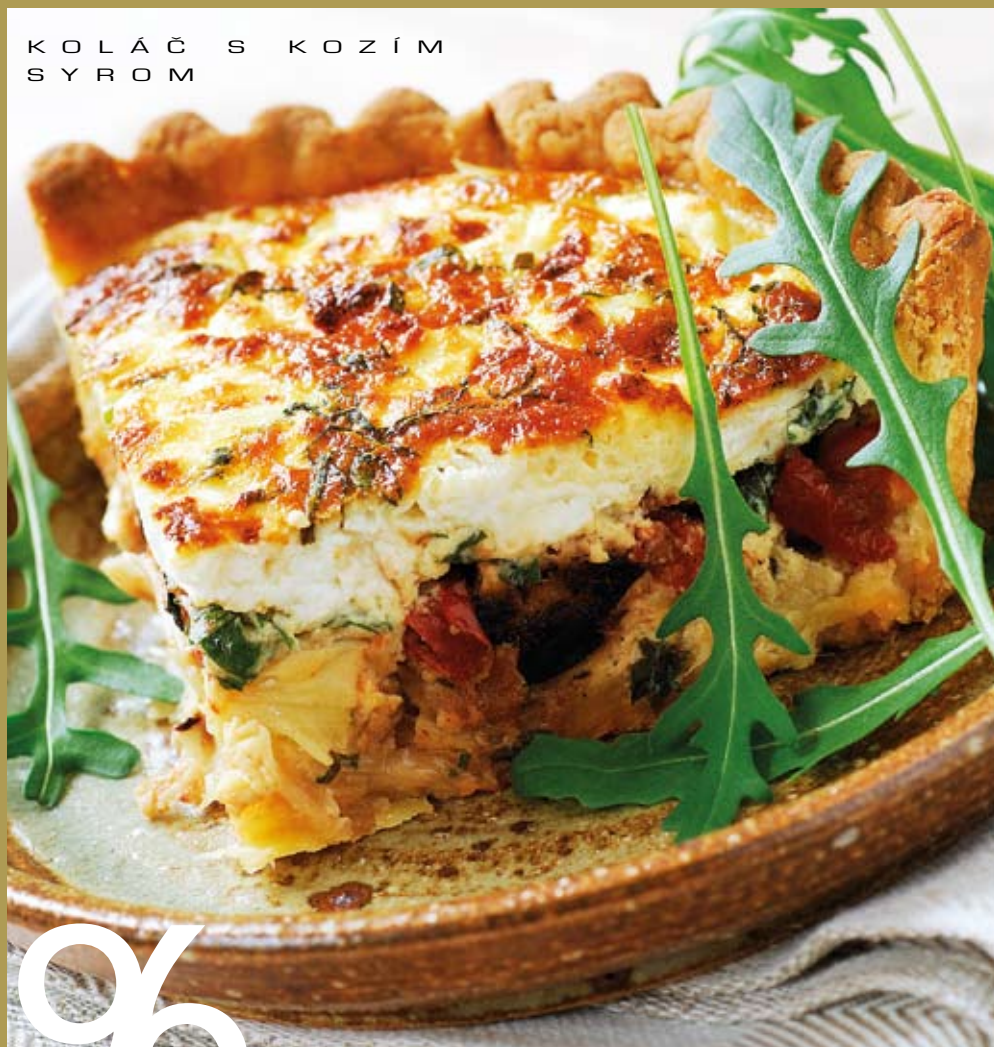
**Príprava:** Okrúhlu formu na koláč alebo pizzu vymažeme maslom a vysypeme múkou. Cesto

rozvaľkáme, vložíme do formy, prebytočné okraje odstránime a navrch nasypeme suchú fazuľu, aby sa pri pečení neurobil „bubon“. Pečieme v dobre vyhriatej rúre asi 10 minút. Kým sa cesto pečie, pripravíme si dressing a paradajky nakrájame na plátky. Z napoly upečeného cesta odstránime fazuľu, na dno poukladáme paradajky a zalejeme vínnym dressingom zmiešaným s nasekanými bylinkami. Navrch poukladáme plátky syra alebo rozmrvieme tvaroh. Koláč necháme zapiecť dozlatista, až bude syr bublať. Delikatesu podávame ako teplý predkrm alebo so zemiakmi upečenými v šupke a zeleným listovým šalátom. Naša „pekárka“ píše, že kozí syr nazývaný Crottin – vyhlásená pochúťka regiónu, sa snúbi s vínami odrody Sauvignon z údolia rieky Loire – a vraj je to doslova „manželstvo uzavreté v nebi.“

## Údolie rieky Loire a kozí syr

V údolí najdlhšej francúzskej rieky (je dlhá viac než tisíc kilometrov) rastie vinič už takmer dvetisíc rokov. Začiatkom druhého storočia po Kristovi sem vinohradníctvo priniesli Rimania. Známe tiež je, že staré tradície ctíli benediktínski mnísi a v tejto oblasti vysádzali korene viniča začiatkom siedmeho storočia. Najznámejšie biele vína pochádzajúce z okolia stredovekého mestečka Sancerre sú vyrobené

K O L Á Č S K O Z Í M  
S Y R O M





výhradne z odrody Sauvignon (synonymá Sauvignin Blanc, Fumé Blanc, Savagnin Musqué, Muscat-Silvaner). Táto odroda má svoj pôvod v klasickej vinárskej oblasti Francúzska v Bordeaux, kde sa produkujú jednak suché aromatické vína alebo je Sauvignon dôležitou zložkou vysoko noblesného vína zo Sauternes, u nás pomerne málo známeho, ktoré však znalci vín – enológovia považujú za najslávnejšie sladké víno na svete.

**Spomínaný** Crottin de Chavignol je známy kozí syr práve z okolia mestečka Sancerre. V preklade „kozí bobček zo Chavignolu“ – dedinky, kde sa výborné víno s označením Sancerre dorába tiež, je jedným z mála francúzskych syrov, ktorý sa môže pýšiť originálnym označením pôvodu – appellation di origine contrôlée. Čerstvý crottin je ideálny v šalátoch alebo s bagetou, stredne zrelý rozpečený na toaste alebo s biftekom zo sviečkovice a prezretý sa konzumuje sám, najlepšie s vínom. Pri stolovaní sa malé bochníčky okrúhleho tvaru, chránené prísnyimi pravidlami výroby a zrenia, vždy krájajú na trojuholníčky ako torta.

## ✖ HUBOVÉ LASAGNE

**Hubové** lasagne, pravé talianske rizoto či doma pripravené cestoviny ako plnené ravioli a tortellini, naučila Helenu Baker pripravovať Valentina Harris – známa osobnosť z kulinárskych seriálov BBC a autorka najmenej 18 kníh o talianskej kuchyni. Kedy inokedy ako počas týždenného kulinárskeho pobytu v Toskánsku. Villa Valentina je jednou zo 60 rezidenčných škôl toskánskej kuchyne. Nachádza sa v malebnej kamennej dedinke z 13. storočia Tavernelle v kopcovitej krajine na pomedzí troch regiónov: Toskánska, Liguria a Emilie Romagne. Pokrm pôvodne pripravili ako roládu Rotolo di pasta, ale na zjednodušenie použijeme plátky cesta na lasagne.

**Potrebuje:** 500 g čerstvých húb (lesné alebo šampiňóny), 50 g sušených dubákov, 2 lyžice masla, 300 g čerstvého syra mascarpone (alebo lučiny), 30 g rozdrvených vlašských orechov, 150 g čerstvo nastrúhaného parmezánu, 2 rozšľahané vajčká, hrsť nasekanej petržlenovej vňate, 1 až 2 dl hutného červeného vína, 1 nadrobno nasekanú cibuľu, 1 lyžicu olivového oleja, 300 g rajčiakov, niekoľko sušených rajčiakov nakrájaných nadrobno na extra chuť, hrsť čerstvej bazalky, soľ, korenie.

**Príprava:** Čerstvé huby očistíme a nakrájame, sušené zalejeme vriacou vodou a necháme 3 minúty macerovať. Potom vodu zlejeme a odložíme nabok, dubáky nakrájame a spolu s čerstvými hubami dusíme na masle. Podlievame podľa potreby scedenou vodou a červeným vínom. Vychladnuté podusené huby rozmixujeme. Potom pridáme mascarpone, vlašské orechy, parmezán, vajcia, petržlenovú vňať, osolíme, okoreníme a necháme odpočívať. Medzitým si pripravíme paradajkovú omáčku z cibule, čerstvých nakrájaných aj sušených rajčiakov, červeného vína a bazalky. Všetky suroviny dáme spolu do kastróla s olivovým olejom a dusíme tak dlho, až vznikne hustá omáčka. Kým sa zmes dusí, pripravíme si podľa návodu pláty cesta na lasagne. Do zapekacej misy striedavo kladieme plátky lasagní a hubovú zmes; celé to zalejeme polovicou omáčky. Pečieme v dobre vyhriatej rúre dozlatista. Zvyškom omáčky prelejeme hotový pokrm a podávame.

## ✖ ZUBÁČ NA ČERVENOM VÍNE

**Napriek** tomu, že všeobecne platí, že k rybe patrí víno biele, jemné, na jazyku sa rozpadávajúce rybie mäsko sa dá kombinovať aj s červeným. Tento recept pochádza od majiteľov jedného z vinárstiev v mestečku Sancerre v údolí rieky Loiry, kde sa samozrejme, okrem Sauvignonu pestujú aj červené vína. Tie zo Sancerre sú na sto percent z odrody Pinot noir (Rulandské modré).

**Potrebuje:** 1,5 kg naporciovaného zubáča, 2 lyžice olivového oleja, múku na zaprášenie, 0,5 dl destilátu na flambovanie, 1 mrkvu, 1 cibuľu, 5 šalotiek,



HUBOVÉ LASAGNE

97

## KLUCI V AKCI V HELENINEJ KUCHYNI

**Rytierka** francúzskych a európskych vín Helena Baker nielenže píše knihy a články s eno-gastronomickou tematikou, ale „kibicuje“ aj zanietým chlapcom v kulinárskej akcii, ktorí už niekoľko rokov pripravujú v Českej televízii program Kluci v akci. Variáci nadšenci a kuchári – profesionáli v jednom – Filip Sajler a Ondřej Slanina pozbierali za svoje gurmánske výtvy už nejedno ocenenie a dostalo sa im, aj vďaka jednoduchošti a novátorstvu ich show, zaslúženej popularity. Nekonenčný seriál o varení, ktorý poznajú aj naši diváci, má nielen svoju internetovú verziu ([www.klucivakci.cz](http://www.klucivakci.cz)), ale aj knižnú podobu. No a na všetkých týchto aktivitách spolupracovala aj naša „pekárka“. Na pultoch kníhkupectiev sa dajú nájsť pod názvami Kluci v akci I až III, Lechtivé varenie a Jak chutná Andalusie – fenomenálne! Na stránkach ČT ([www.ceskatelevize.cz](http://www.ceskatelevize.cz)) ale aj na internetovom portáli akčných chlapcov sa dá vidieť diel seriálu s názvom Kohout na víne, ktorý sa nakrúcal s Helenou v kuchyni jej moravského domu, kde sa varilo z rovnomennej knihy. (Presný odkaz a priamu cestu možno nájsť aj na [www.bakerwine.cz](http://www.bakerwine.cz).) Na margo kombinácie lahodného kozieho syra s vínom Sauvignon Helena poznamenala, že je to ako Ježiško v zamatových nohaviciach. Skrátka – nepredstaviteľne dobré!



1 strúčik cesnaku, 1 fľašu červeného vína (Pinot Noir, Rulandské modré, Beaujolais), bouquet garni (zväzček bylínok: petržlenová vňať, bobkový list, tymian), soľ, korenie, oriešok masla.

**Príprava:** Porcie ryby sprudka opečieme na olivovom oleji a flambujeme – prelejeme vínovinou alebo iným bielym destilátom a zapálime.

Pridáme jemne nastrúhanú zeleninu, bouquet garni, osolíme, okoreníme, zaprášime múkou, podlejeme vínom a dusíme asi 20 minút. Vínu omáčku zjemníme orieškom masla. Podávame s cesnakovou hriankou alebo opečenou bagetou s bylinkovo-cesnakovým maslom.

## Beaujolais

**Región** tohto slávneho mena, ktorý je súčasťou Burgundska, produkuje kvalitné vína od nepamäti. Za to, že sa oblasť Beaujolais a jej vína dostali na popredné miesta svetovej vinárskej mapy, vďaka nadšenému úsiliu muža menom Georges Duboeuf, prezývaného Kráľ Beaujolais. Práve on sa v 70. rokoch minulého storočia stal iniciátorom módnjej vlny každoročného preteku o prvú dodávku Beaujolais Nouveau. Tisíce kamiónov vyrážalo o polnoci z tejto oblasti v deň, kedy bolo nové Beaujolais uvedené na trh, teda v tretí októbrový štvrtok, aby doručili ako prvé nové víno do všetkých kútov sveta alebo aspoň do Paríža. Avšak Beaujolais nie je len

Nouveau. Červené Beaujolais je vyrobené len z jednej odrody – Gamay. Názov Beaujolais si môže privlastniť iba 39 dedínok, v ktorých zákon povoľuje tento mok produkovať. Vína zvyčajne zrejú v ťažkých dubových sudoch a spracúvajú sa tradičnou metódou na rozdiel od štýlu „nouveau“, kde sa používa karbónová mecerácia – kvasenie prebieha vnútri hrozna pod pokrývkou z oxidu uhličitého. Výsledkom je jemné víno s ovocnou chuťou určené na rýchlu konzumáciu.

## ✖ KOHÚT NA VÍNE PO BURGUNDSKY

Coq au vin à la Bourguignonne je osvedčený recept, ktorý uspokojí všetkých labužníkov bez rozdielu. Ale kohúta v ňom nehľadajte! Pre jazýčky rozmazané jemnou kuracinkou by jeho mäso bolo aj tak asi priveľmi hutné. Je to teda kohút na víne à la kura. Pôvodne sa tento staroburgundský recept pripravoval s celou fľašou ozajstného burgundského, v našich podmienkach dobre poslúži Rulandské modré alebo Modrý portugal. Znalci vravia, že kohút na víne si žiada jednu fľašu do hrnca a dve na stôl. Tak sa nechajme inšpirovať!

**Potrebuje:** 1 väčšie naporciované kura, 3 lyžice masla, 100 g anglickej



98

## ENOLÓGIA

**Enológia** je veda o víne a vinárstve. Predpona eno (oino) pochádza z gréčtiny a označuje vínný mok. Je známe, že už asi pred 7 000 rokmi si prehistorický človek vytlačal z bobúľ divo rastúcej vínnej révy mušt, ktorý sa ako zázrakom premenil na víno... Na Apeninskom polostrove dorábali víno a v kopcovitých krajoch dnešnej Umbrie a Toskánska dosahovali vysoké výnosy už spomenutí starovekí Etruskovia v dobách asi 800 až 700 rokov pred Kristom. Aj keď je pravdou, že dejiny vinohradníctva na polostrove v tvare čižmy sa datujú ešte o tristo rokov skôr, do časov príchodu kolonizátorov zo starovekého Grécka. Tí boli kvalitou vína z domorodých odrôd takí nadšení, že svojim novým kolóniám hovorili Enotria – Zem vína. Ešte aj dnes, po troch tisícok rokoch, je vplyv gréckych kolonizátorov rozpoznateľný vo viniaciach južných regiónov, predovšetkým Kampánie. Svedčia o tom mená miestnych odrôd pripomínajúce ich grécky pôvod: Grecco, Grechetto, Grecanico.

KOHÚT NA VÍNE PO BURGUNDSKY

99



Z A B A G L I O N E

## BOUQUET GARNI A ŠALOTKY

**Doslovne** voňavý zväzoček (byliniek) pochádza z Francúzska a hoci v ňom možno nájsť bylinky rôzne, základom je petržlenová vňat, bobkový list a tymián. Používa sa na prípravu vývarov, polievok, zeleninových jedál a všemožných druhov duseného mäsa. V závislosti od receptu môžeme do kytičky zaviazat – zvyčajne sa bylinky naozaj viažu – napríklad aj saturejku, rozmarín, estragón, listy zeleru, mladé cibulky či pór, ale aj zelerový a petržlenový koreň. Po uvarení pokrmu zviazané, ale nepekne rozvarené vňatky jednoducho odstránime. Tradične sa bylinky namiesto šnúrkou zväzovali pevnými listami póru a dnes ich vynaliezaví kuchári natlačia napríklad aj do sitka na čaj. **Hoci** je pre slovenskú či lepšie povedané stredo-európsku kuchyň vôňa cibule viac ako príznačná a mnohé jedlá by nám bez nej možno ani nechutili, jej noblesnejšiu príbuznú šalotku takmer ani nepoznáme. Ak v recepte na ňu narazíme, zvyčajne si predstavujeme, že si vystačíme s malou cibulou. Šalotka je síce menšia ako „naša“ bežná cibuľa, často zrastená korienkom do dvojčiek, ale hoci má tiež žltoranžovú šupku a biele sukničky s fialkastým nádychom, jej chuť je oveľa jemnejšia a lahodnejšia. Chýba jej práve typická ostrosť a výrazná aróma, hoci podstata zostáva. Šalotka chute neprebíja, skôr ich len jemne doladuje.. Intenzívnejší zážitok poskytnete nakrájaná na väčšie kúsky, jednoducho skaramelizovaná, ochutená rozmarínom, korením a trochou alkoholu ako výborná príloha k mäsu typu čatní - pochúťka štruktúrou pripomínajúca domáci džem.

slaninky, 4 šalotky, 1 mrkva, 150 g šampiňónov, 2 strúčiky cesnaku, bouquet garni, 50 ml vínovice na flambovanie, fľašu červeného vína, lyžicu múky a oriešok masla na zahustenie, 10 malých cibuliek naložených v kyslom náleve, soľ, korenie.

**Príprava:** Na panvici rozpustíme maslo, pridáme nakrájané šalotky, mrkvu a slaninu a všetko dozlatista opražíme. Zo všetkých strán opražíme aj porcie kuraťa, zaprášime múkou,

polejeme vínovicou a flambujeme. Až sa plameň zahasí, pokrm podlejeme vínom, pridáme nakrájané šampiňóny, nasekaný cesnak a zviazané bylinky; všetko dobre osolíme a okoreníme a dusíme asi hodinu a pol. Nakoniec pridáme kyslé cibulky, presne tak, ako je zvykom v Burgundsku. Zväzok neesteticky rozvarených bylín vyberieme, pokrm zjemníme orieškom masla a podávame s varenými zemiakmi s petržlenovou vňatou alebo s cesnakovou hriankou.

## ✗ TELÁČIA PEČEŇ NA SHERRY

**Potrebuje:** 6 plátkov telácej pečene, soľ, korenie, 30 g masla, 1 dl suchého sherry, 1 až 2 lyžice medu.

**Príprava:** Na panvici rozpustíme maslo a okorenú pečeň z oboch strán sprudka opražíme. Podlejeme vínom, v ktorom sme rozpustili med a necháme asi dve až tri minúty dusiť. Pečeň vyberieme a necháme v teple. Omáčku zredukujeme, osolíme, prípadne ochutíme a polejme ňou pečienku.

## Likérové víno sherry

**Pojem** tradícia a predovšetkým symbol – to všetko je sherry. Tento svetoznámy nápoj pochádza z juhozápadnej časti Španielska, z Andalúzie. Presnejšie, z trojuholníka vymedzeného mestami Jerez de la Frontera, Sanlúcar de Barrameda a Puerto de Santa María. Boli to práve títo moreplavci a kolonizátori, ktorí založili mesto Cádiz a neskôr Xeru – dnešné Jerez. Názov sherry vznikol z arabského pomenovania Sherish – tak sa totiž mesto Jerez v čase nadvlády Arabov volalo. V šírení dobrej povesti vína majú opäť raz prsty Angličania – žiadané víno už v 13. storočí začali dovážať do severnej Európy. Sherry sa dorába z odrody Palomino rastúcej na kriedovo-bielych pôdach a na rozdiel od francúzskeho tvrdenia, že „víno sa robí už vo vinohrade“, pretože

Francúzi kladú veľký dôraz na takzvaný „terroir“ (kombinácia pôdnych, stanovištných a klimatických podmienok vinohradu a odrody) v Španielsku je najdôležitejšia pivnica – „botega“. Na trh prichádza sherry v dvoch základných verziách: ako suché fino a podstatne bohatšie oloroso.

## ✗ MORČACIE REZNÍKY S MARSALOU

Morčacie mäsko na sladkom dezertnom víne pochádza z Talianska, Helena si ho však obľúbila, keď žila v Londýne. Pred reštauráciou Topo Giggio, kam na talianske kulinárske zázraky chodila, bolo treba zakaždým vystáť riadny rad. Vždy to ale stálo za to! Marsala tiež vďačí za svoju existenciu Angličanom. Masovo ju začal už v roku 1773 produkovať lord Woodhouse, hoci Angličania ju pľávali už predtým. Toto fortifikované víno je pomenované podľa mesta na najzápadnejšom cípe Sicílie. Dorába sa z miestnych odrôd, potom sa doliehuje neutrálnym vínnym destilátom a nakoniec sa prisladiť zahusteným hroznovým muštom. Vyrába sa ako marsala fine, ale cennejšia je polosladká Marsala superiore, ktorá podobne ako sherry zreje v sudoch





sposobom, keď sa stočené staršie vína neustále nahrádzajú vínami mladšími.

**Potrebuje:** 8 tenkých morčacích rezníkov, soľ, korenie, 1 lyžicu hladkej múky, 2 lyžice olivového oleja, 50 ml vínovica na flambovanie, 2 dl Marsaly.

**Príprava:** Rezníky naklepeme, osolíme, okoreníme, poprášime múkou.

Na panvici rozohrejeme olej a rezníky na ňom z oboch strán opražíme.

Prelejeme vínovicou, zapálime. Keď plameň zhasne, podlejeme Marsalou a dusíme asi 6 minút z každej strany. Hneď podávame.

### ✖ ZABAGLIONE

**Tento** „puding“ typu vaječného likéru má svoj pôvod na Sicílii. Ak nemáme Marsalu k dispozícii, nahradíme ju iným sladkým dezertným vínom.

**Potrebuje:** 6 žĺtkov, 100 g práškového cukru, 2 dl Marsaly.

**Príprava:** Žĺtky s cukrom vyšľaháme v ohňovzdornej miske. Potom misku vložíme do vriaceho vodného kúpeľa. Pomaly, za stáleho šľahania pridávame dezertné víno a šľaháme asi 10 minút alebo dovtedy, kým nie je zmes teplá a nedosiahne správnu hustú konzistenciu. Zabaglione prelejeme do pohárov na šampanské a podávame s piškótami.

### ✖ ZAPEČENÉ BROSKYNE

(s pistáciami, škoricou a mandľami na víne)

**Potrebuje:** 6 broskyň, 50 g blanšírovaných (horúcou vodou obarených) mandlí, 100 g pistácií, 150 g nerafinovaného cukru, lyžičku mletej škorice, 1 celú škoricu, 1 žĺtok, 6 toboľiek kardamonu, 2 dl bieleho aromatického vína, napríklad Tramín.

**Príprava:** Mandle a pistácie pomelieme, pridáme cukor a mletú škoricu. Zmes zahustíme žĺtkom, aby sme ňou mohli naplniť prepolené a vykôstkované ovocie. Do vína pridáme rozdrvený kardamon, celú škoricu a krátko povaríme. Broskyne poukladáme do ohňovzdornej nádoby, zalejeme vínom a pri teplote 180°C pečieme asi 20 minút. Podávame so smotanovým jogurtom.

### Ľadové a slamové vína

**V poslednom** čase sú u nás čoraz obľúbenejšie. Podľa vinárskeho zákona sa ľadové víno vyrába z hrozna, ktoré zmrzlo na kríku pri minimálnej teplote mínus 8 °C.

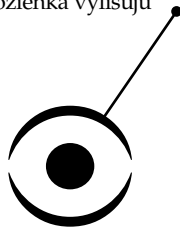
Zmrznuté hrozno sa po obraní okamžite lisuje, aby sa ľad a voda oddelili.

Vysoko cukornatý mušt potom dlho kvasí a vyrobí sa z neho ušľachtilé víno, ktorému samozrejme zodpovedá aj cena. Slamové vína sa vyrábajú vo Francúzsku, v Taliansku, vo Švajčiarsku



# 101

i v Rakúsku. Namiesto toho, aby sa hrozno lisovalo ihneď po zbere, poukladá sa na slamové rohože alebo sa zavesí na šnúru a v dobre prevzdušnenej miestnosti sa nechá cez zimu. V dôsledku vysychania dôjde k zvýšeniu koncentrácií prírodných cukrov. Zjari sa scvrknuté hrozienka vylisujú a mušt dlho kvasí. Výsledkom je veľmi sladké dezertné víno s vysokým obsahom prírodných cukrov.



## Prečítajte si

Helena Baker: *Kohout na víne* – 52 pokrmů z pekařčiny trouby s víny a na vínech, Geronimo Collection, 2005



## SIPO – moderný produkt pre moderných ľudí

Na mesačné splátky už nemusíte myslieť. Pošta to urobí za vás celkom bezplatne.



**Sústredené inkaso platieb obyvateľstva (SIPO) je jednoduchý a praktický pomocník pri riešení vašich domácich platieb. Bez poplatkov ním môžete zaplatiť plyn, elektrickú energiu, káblové televízie či dokonca splátky úverov.**

Žijeme rýchlo a každý deň musíme riešiť množstvo neočakávaných úloh. Preto je výhodné šetriť čas tým, že nám odpadnú aspoň niektoré pravidelne sa opakujúce povinnosti. Napríklad pravidelné mesačné platby za elektrickú energiu, plyn, najomné, káblové televízie – ale aj splátky za nakúpený tovar či splátky úverov.

Všetky tieto položky môžete už dnes komfortne platiť aj prostredníctvom bezhotovostného sústredného inkasa platieb obyvateľstva (SIPO). Vďaka tomuto produktu už nemusíte myslieť na splatnosť jednotlivých faktúr a účtov. O ich vyplatenie sa totiž za vás postará „modré SIPO“. A navyše – na rozdiel od bánk Slovenská pošta túto službu ponúka svojim zákazníkom celkom bez poplatkov. Prostredníctvom pošty tak namiesto niekoľkých trvalých príkazov zaplatíte len jeden, ktorým každý mesiac pošta z vášho účtu vyberie sumu potrebnú na uhradenie celého balíka vašich platieb. Ušetríte si tak nielen starosti so sledovaním kalendára, ale aj poplatky za niekoľko trvalých príkazov.

SIPO a jeho obdoby patria v Európe k najmodernejším platobným nástrojom. Jeho bezhotovostná modrá forma vychádza v ústrety ľuďom,

ktorí nemajú čas a chuť chodiť každý mesiac platiť svoje faktúry osobne, aj tým, ktorí zabúdajú svoje platby poslať internetbankingom. Ak sa rozhodnete, ktoré z vašich účtov chcete platiť prostredníctvom SIPO, musíte o túto možnosť požiadať príslušné organizácie. Poplatky za rozhlas, televíziu a predplatné tlačé môžete prihlásiť aj na vašej pošte. Nasledujúcim krokom bude, že vám doručia „zelené SIPO“, s ktorým si vo svojej banke zariadíte povolenie na inkaso v prospech účtu Slovenskej pošty. A potom už môžete nechať všetko na Slovenskú poštu. SIPO si bude za vás pamätať, ktorým inštitúciám platíte každý mesiac za služby a za tovar. Ony pošte ohlásia aktuálnu výšku poplatku za daný mesiac a pošta potom z vášho účtu v banke vyberie sumu, ktorá sa rovná úhrnu mesačných poplatkov. Napokon peniaze vyplatí jednotlivým organizáciám. Zriaďte si SIPO a každý mesiac dostanete aj doklad o tom, aké sumy boli z vášho účtu vyplatené za vodu, plyn, elektrickú energiu, stavebné sporenie či internet.

**SIPO – moderný produkt, pri ktorom ušetríte.**

*SIPO to vyrieši za vás...*

Viac informácií nájdete na [www.sipo.sk](http://www.sipo.sk)

