

KUCHÁRSKA KNIHA

KATEDRY GENETIKY



Falošná treska

1 kocka tvarohu • 4 vajcia na tvrdo • 2 cibule • 2 mrkvy • 4 sladkokyslé uhorky • 1 majolka • soľ • čierne korenie • vegeta a pod.

Tvaroh, vajcia, nastrúhanú, alebo posekanú cibuľu, mrkvu, uhorky zmiešame, prichutíme spolu s majolkou a koreninami. Necháme v chladničke odstáť 24 hod. (možno aj 48 hod.).

Slonie žrádlo

1kg mäkkej salámy • 6 veľkých cibúl • 11 sladkokyslých uhoriek • 2 pol. lyžice oleja • 1 pol. lyžica octu • 2 pol. lyžice plnotučnej horčice • 1 veľký rajčinový pretlak (210g) • 1 čajová lyžička soli • 6 kociek cukru • malá lyžička chili korenia • 400g majolky

Salámu pokrájame na malé kúsky (štvorčeky), pridáme nadrobno pokrájanú cibuľu a uhorky.

Olej, ocot, pretlak, horčicu, soľ, cukor a chili korenie za stáleho miešania varíme, až vznikne hladká hmota. Túto vlejeme na pripravenú salámu, cibuľu a uhorky a všetko dobre premiešame.

Pred podávaním je vhodné nechať v chladničke odstáť. Uzavreté v pohároch v chladničke vydrží (ak sa nezje) aj vyše týždňa.

Kečup á la Magálová

5kg rajčín • 1kg papriky • 1/2kg cibule • 1kg jablák • 10ks celé čierne korenie • 2-3ks bobkových listov • 3-5ks nového korenia • 2-3ks celej škoricice • vňať z celeru a petržlenu

Toto všetko spolu povariť a prepasírovať. Na jeden kg prepasírovanej zmesi pridať:

20g soli • 50-70g cukru • 0,5dl octu • mleté korenie, feferónku, zázvor (podľa vlastnej chuti)

Zahustiť varom, dať do fľaš a sterilizovať.

Griláž rezy á la Eliška

300g orechov (150g mletých + 150g sekaných) • 300g kryštálového cukru • 3 lyžice čiernej kávy
• 1 celé rozšľahané vajce • 50g masla

Upálime 300g kryštálového cukru (na slabom ohni, aby nestmavol), do ktorého až je upálený vysypeme najprv 150g mletých orechov, premiešame, pridáme 150g sekaných orechov, znovu premiešame a pridáme 3 lyžice čiernej kávy. Odstavíme z ohňa a ešte do teplého vmiešame rozšľahané vajce a 50g masla. Uvedenou teplou hmotou naplníme dve oplátky, ktoré zaťažime, aby neboli prehnuté.

Koláče z ovsených vločiek á la Mirka

160g maslo – Hera • 160g práškový cukor • 160g ovsené vločky • 200g hladká múka • 2 vajcia • 2 lyžičky prášku do pečiva • oriešky • hrozienska

Tuk sa vymieša s cukrom a vajcami, pridajú sa vločky, múka a prášok do pečiva, hrozienska a oriešky. Dáme zapieť.

Sypaný koláč á la Eliška

1 šálka detskej krupice (hrubá múka) • 1 šálka nasekané vlašské orechy • 1 šálka kryštálový cukor • 1 šálka polohrubá múka • 1/2 šálky ovsených vločiek • 1/2 šálky kokosu • 1 vanilkový cukor • 1/2 balíčka prášku do pečiva

Všetky přísady v suchej zmesi zmiešame a polovicu tejto zmesi nasypeme na vymastený plech (Rama, maslo ...). Zľahka naukladáme nastrúhané jablká do výšky cca 1 - 2 cm (môžeme ešte pridať ríbezle, maliny, hrozienska ...) a zasypeme druhou polovicou zmesi. Vrch môžeme posypať mandľami, lieskovými orieškami, slnečnicovými, ľanovými, sezamovými semenami podľa fantázie. Navrch naukladáme na plátky nakrájné maslo alebo iný tuk. Dáme zapieť na 3/4 hodiny do mierne vyhriatej rúry až do zlatista.

Treska á la Marcela

2 ks petržlenu • 1 kysla smotana • 2 polievkové lyž. majolky • 1 kyslá rybička • vegeta • horčica • soľ • korenie • cibuľka • worčestrová omáčka

Petržlen jemne nastrúhať, rzbičku jemne nakrájať a všetky přísady pomiešať.

Vegeta á la Marcela

1kg mrkvy • 1kg petržlenu • 1/2kg zeleru • 1/2kg cibule • 1/2kg kalerábu • 6 strúčikov cesnaku • 3 veľké zelené papriky • 1 menší kel • 4 ks póru • 1/2kg soli

Zeleninu pomelieme alebo nastrúhame, zmiešame so soľou a nastrúhame na plechy. Sušíme 3-4 dni v rúre (na radiátore), občas premiešame. Suchú zmes pomelieme na mixéri.

Falošný perník á la Marcela

50g kryš. Cukoru • 300g hl. Múky • 1 celé vajce • 1 lyžičku sódy bicarbons • 250g práškového cukru • škoricca

Kryštálový cukor upálime na karamel a zalejeme 250ml vody. Zmiešame hladkú múku, celé vajce, sódu bicarbonu, práškový cukor a trochu škorice,. Na túto zmes nalejeme rozvarený vlašný karamel a vymiešame.

Šampiňónová polievka

400g šampiňónov • 70g údenej slaniny • 540g cibule • soľ • mleté čierne koreníe • vegeta • 1 kocka mäsového bujónu • 1 vajce • 20g masla • petržlenová vňať

Šampiňóny očistíme, pokrájame na plátky. Slaninu pokrájame na drobné kocky, dáme do hrnca, popražíme, pridáme nadrobno pokrájanú cibuľu a chvíľu ju oprážame. Pridáme šampiňóny, okoreníme ich, premiešame a zakryté udusíme do mäkka. Udusené huby dáme do mixéra, prilejeme bujón rozmiešaný v teplej vode a rozmixujeme. Zmes dáme do hrnca, prilejeme asi trištvrte litra vody, ochutíme soľou, vegetou a necháme zovrieť. Nakoniec do polievky vmiešame rozšľahané vajce, maslo a posekanú petržlenovú vňať.

Slané kolieska s makom

3 ks syrokrému • 1 celé vajce • 1 Hera • 350g hladkej múky • 1 lyžica soli

Všetky prísady zmiešame na pracovnej doske. Hmotu vyvalkáme na hrúbku asi 1 cm, potrieme rozšľahaným vajcom, posypeme makom a vykrajujeme kolieska. Pečieme v mierne teplej rúre.

Rýchle smotanové fánky

300g polohrubej múky • 5 lyžíc kysteľ smotany • 2 žltky • 30g práškového cukru • 50g masla • vrecúško prášku do pečiva • trošku soli • olej na vyprážanie • zmes práškového a vanilínového cukru na posypanie

Múku preosejeme, aby sa prevzdušnila, premiešame práškom do pečiva, troškou soli, pridáme maslo, žltky, cukor a dobre vypracujeme hladké cesto, ktoré necháme tridsať minút až hodinu odpočinúť. Potom ho rozvalkáme a radličkou pokrájame na obdĺžniky. V strede ich dva až trikrát narežeme a na horúcom oleji vyprážame z oboch strán. Vyberieme ich na papierové obrúsky, aby sa vpila zbytočná masnota a ešte tepté obalíme v zmesi práškového a vanilínového cukru.

Podávame so šípkovým čajom osladeným medom.

Dobrý tip: Namiesto kypriaceho prášku môžeme rozmrviť do cesta 20 g droždia a pridať lyžicu rumu, fánky budú krehkejšie.

Kuracie stehná s ružičkovým kelom

4 celé kuracie stehná • trochu citrónovej šťavy • 500g ružičkového kelu • soľ • čierne mleté koreníe • 40-50g masla • trošku rasce a Vegety • 3-4 lyžice bieleho vína

Kuracie stehná rozporciujeme na vrchné i spodné, umyjeme, jemne potrieme citrónovou šťavou a necháme asi dvadsať minút odležať. Potom ich posolíme, okoreníme, poukladáme do pekáčika, na každú porciu rozdelíme po kúsku masla a dáme do rúry piecť. Počas pečenia polievame stehná roztopeným maslom a vínom. Ružičkový kel očistíme, poškodené listy odstránime, malé hlavičky necháme celé, väčšie prekrojíme napoly. Opláchneme, necháme stiecť a pridáme ku kuracím stehnám. Posypeme trošku rascou, vegetou, premiešame a dáme spolu piecť, až stehná chytia zlatistočervenú kôrku a hlávky kelu zmäknú. Podávame so zemiakovou kašou.

Orientálna šošovica

250g šošovice • 2 cibule • 3 strúčiky cesnaku • 1 lyžičku kari (alebo kurkumy) • ½ lyžičky mletej rasce • olej • soľ • pochúťkovú smotanu

Vopred namočenú šošovicu scedíme a necháme odkvapkať. Na oleji opražíme nadrobno pokrúpanú cibuľu a roztláčený cesnak, pridáme koreniny a napokon šošovicu. Za stáleho miešania šošovicu chvíľu popražíme, potom ju podlejeme trochou vody, premiešame a zakrytú udusíme do mäkka. Odkryjeme, osolíme, necháme odpariť a odstavíme. Postupne vmiešame smotanu. (Šošovica je chutná aj bez pridania smotany.)

Morčacie mäso s mandľami

600g morčacích prs • soľ • vegeta • 1 vajce • 2 lyžice Solamylu • olej • 1 cibula • 2 póry • 50g šunky • 50g mandlí • 2 lyžice sójovej omáčky • 2 lyžice bieleho vína • 1 lyžica cukru • ½ lyžičky mletého d'umbiera

Umyté a osušené mäso odblaníme, pokrújame na malé kocky osolíme a premiešame s rozšľahaným vajíčkom a so Solamylorn. Dáme asi na 20 minút odležať. Na panvici rozohrejeme olej a mäso prudko zo všetkých strán opražíme. Pridáme nadrobno pokrúpanú cibuľu, kolieska póru a na rezančeky pokrúpanú šunku. Mandle sparíme, ošúpeme, posekáme a zmiešame s mäsom. Sójovú omáčku s rozmiešame vínom, cukrom, trochou vegety a Solamylu a nakoniec pridáme mletý d'umbier. Zmes vylejeme na mäso, premiešame a ešte chvíľu podusíme.

Medové rezy

100g cukru • 1 vajce • 1 lyžička sódy bikarbóny (alebo prášku do pečiva) • 2 polievkové lyžice medu • 50g margarínu

Dáme do kastróla a rozpúšťame na miernom ohni. Do rozpustenej hmoty (ešte teplej) pridáme 450g hladkej múky. Vymiesime rukami rozdělíme na 4 diely, každý diel vyvalkáme. dáme na plech a upečieme. Plnka: 150g cukru a 200g masla vymiešame. Zo 4dl mlieka a maizeny alebo hladkej múky uvaríme hustú kašu a túto zmiešame s vymiešaným maslom.

Plníme tak, že spodný plát natrieme polovicou plnky, ďalší lekvárom a tretí ďalšou polovicou plnky. Vrchný plát polejeme čokoládovou polevou.

Májové rezy

1. cesto: 250g hladkej múky • 100g masla • 50g práškového cukru • 40g kakaa • ½ kypriaceho prášku • 100ml mlieka

2. cesto: 4 vajcia • 90g práškového cukru • 90g hrubej múky

Krém: 500ml mlieka • 100g polohrubej múky • 200g masla • 200g práškového cukru • 1/2 vanilínového cukru • džem • 100 ml silnej kávy • 1 lyžica rumu (likéru)

Z predpísaných surovín spracujeme tmavé cesto, rozdělíme ho na polovice, obe rozvalkáme a na menšom vymastenom a pomúčenom plechu upečieme. Žltky vymiešame s cukrom, postupne pridáme múku a sneh z bielkov. Cesto rozotrieme na plech vyložený masným papierom a upečieme.

Krém: Z mlieka a múky uvaríme kašu, do vychladnutej zapracujeme maslo vymiešané s cukrom a spolu vyšľaháme.

Plát tmavého cesta natrieme džemom a polovicou krému. Naň položíme piškótové cesto, natrieme ho zvyšným krémom a zakryjeme druhým tmavým plátom. Pokvapkáme ho kávou zmiešanou s rumom a celý povrch polejeme čokoládovou polevou. Odležaný koláč pokrájame na rezy.

Londýnske rezy

350g polohrubej múky • 250g margarínu (Smetol) • 320g práškového cukru • 5 vajec • 1 vrecúško prášku do pečiva • 200g mletých orechov • ovocný džem • tuk na pomastenie plechu
Z múky, margarínu, 120g práškového cukru, 5 žĺtkov a prášku do pečiva vypracujeme cesto a dáme ho na pomastený plech veľkosti asi 24x40 cm. Povrch cesta natrieme džemom. Z bielkov ušľaháme tuhý sneh. Zmiešame ho s mletými orechmi a s 200g práškového cukru. Sneh navrstvíme na džem a koláč dáme piecť do predhriatej rúry. Krájame na úhľadné rezy až po vychladnutí.

BYLINNÉ LIKÉRY

Orechový likér

30—35 kusů zelených orechů nakrájíme na kousky, přidáme celý (chemicky neošetřený) citrón nakrájený na tenká kolečka, asi 10cm celé skořice — mírně ji rozlámeme. 10 kusů hřebíčku, na hrubo rozstrouhaný větší muškátový oříšek, 20 kuliček nového koření, 8 zrněk jalovce, kousek kořene puškvorce. Přidáme ¼ kg cukru, 1l líhu a 1/4l slivovice. Všechny komponenty vložíme do větší láhve nebo demižónu, uzavřeme a dobře zavážeme. Necháme stát na sluníčku 4 až 5 týdnů. Pak přecedíme přes plátýnko do lahví. Můžeme ředit méně procentním alkoholem.
Pro povzbuzení používáme ráno a večer jednu polévkovou lžici.

Kmínový likér

Asi 7g kmínu utlučeme v hmoždíři na hrubo, vsypeme do 1/4l čistého líhu. Láhev dobře uzavřeme a necháme stát asi 10 dnů, Svaříme 1l vody s ½ kg cukru a necháme vystydnout. Lih s kmínem necháme překapat přes filtrační papír do připraveného studeného roztoku cukru. Přidáme ještě podle chuti 1/4l čistého líhu a slijeme do lahví.
*Používáme jednu čajovou lžičku likéru před jídlem při špatném trávení nebo nadýmání. Stejným způsobem můžeme připravit i fenyklový a anýzový likér, případně zkusit různé poměry kmínu, fenyklu a anýzu.
Používáme při plynatosti a pocitech „těžkého břicha“.*

Karmelitské kapky

Do 1l vodky nebo žitné naložíme 1/2kg sušené meduňky, 2 polévkové lžice citrónové kůry (chemicky neošetřené), 7 cm celé skořice, 1 na hrubo strouhaný muškátový oříšek. 5 lžic medu. Necháme vyluhovat 2 týdny, scedíme, slijeme do lahví
Užíváme ráno a večer po jedné lžici při neurastenii, migréně a zažívacích potížích.

Mátový likér

5 lžic čerstvých řezaných listů máty peprné • 1/4l vodky nebo žitné • sirup z 200 g cukru v 1/4l vody.

Listy máty dáme vyluhovat do láhve s alkoholem, dobře uzavřeme a necháme stát asi 30 dnů na světle. Přecedíme přes filtrační papír a smícháme s vychladlým cukerným sirupem.

Užíváme denně polévkovou lžici při zažívacích potížích.

Višňovka

1/2 kg višni • 1/4l vodky, žitné nebo třešňovice • malý kousek skořice • 5 hřebíčků • 9 jader z višni • moka lžička mletého kořenu puškvorce • kůra z 1/2 citrónu (chemicky neošetřeného) • 1/2 malého omytého pomeranče i s kůrou • 20 dkg cukru • 2 dl vody.

Omyté vypeckované višně dáme do široké sklenice a rozmačkáme je. Pecky roztlučeme a jádérka i ostatní ingredience přidáme k višním (pomeranč zbavíme pecek a nakrájíme jej na drobné kostičky) a zalijeme alkoholem. Dobře uzavřeme (můžeme zavoskovat) a necháme stát na okně asi jeden měsíc. Uvaříme si cukerný sirup, necháme jej vychladnout, můžeme vylepšit ještě dalšími 2 dl alkoholu. Višňovou směs přecedíme přes husté plátýnko nebo filtrační papír, dobře protřepeme s vychladlým sirupem a nalijeme do lahví.

M. D. Rettigová doporučovala višňovku jako „lék na zkažený žaludek.“

Bezinkový likér

11 šťávy z bezinek • 1/2 kg cukru • kousek skořice • 5 hřebíčků • 1 lžička citrónové kůry (chemicky neošetřené) • 1 dl rumu • 1/2l třešňovice, žitné nebo vodky.

Bezinkovou šťávu získanou odšťavením nebo pařením vaříme s cukrem asi 20 minut. Necháme v chladnu a temnu proležet do druhého dne, pak přecedíme a smícháme s alkoholem, dobře promícháme a protřepeme a nalijeme do čistých lahví.

Užíváme na lačno 1 čajovou až polévkovou lžici při srdečních nedostatečnostech nebo nízkém tlaku. Má silně povzbuzující účinky a pomáhá i při neuralgických bolestech.

Jeřabinový likér

2kg jedlých jeřabin (sklízíme je až v říjnu po prvních mrazících, kdy mají nejvíce účinných látek) • 1kg cukru • 1l vody • 1l žitné, vodky nebo konzumního lihu • 7 hřebíčků • 5 bobulek nového kořeni • 10cm celé skořice.

Okurkovou láhev naplníme jeřabinami, vychladlým cukerným sirupem a lihem, přidáme koření. Láhev uzavřeme korkem, případně zavoskujeme a necháme asi 1 měsíc stát na teplejším místě. Přefiltrujeme do lahví.

Užíváme před jídlem při žlučnickových obtížích nebo po jídle při zácpě.

Šípkový likér

1/2kg přemrzlých šípků • 1,5l vodky, třešňovice nebo žitné • 250g cukru • 2dl vody • pomerančová kůra • skořice.

Šípky s pomerančovou kůrou z půlky pomeranče a kouskem skořice necháme vyluhovat 2 týdny v alkoholu. Scedíme a dolijeme vychladlým cukerným sirupem. Důkladně protřepeme a rozlijeme do lahví. Likér má zlatožlutou barvu.

Užíváme při špatné činnosti střev, při zácpě.

Likéry z bylinek, mladých smrkových špiček nebo koření se používaly velmi často jako léčivé prostředky k povzbuzování chuti, proti nachlazení, při nadýmání

Kuracina podla Vlastu Buriana

4 porcie kuracích pŕs • 6 lyžic oleja • 40 g mandlí • 1 veľké jablko • 4 žĺtky • 4 lyžice kečupu • 4 lyžičky masla • soľ • mletú červenú papriku

Mandle sparíme, ošúpeme, posekáme a nasucho mierne opražíme. Mäso (bez kože) dobre naklepeme, osolíme a na rozohriatom oleji z oboch strán popražíme. Rezne vyberieme na teplý tanier a do výpeku vmiešame kečup. Olúpané jablko (bez jadrovníka) rozkrojíme na 4 hrubšie kolieska, ktoré posypeme paprikou. Na panvici rozpustíme maslo, poukladáme naň kolieska jablka. opražíme ich a otočíme. Do otvorov v strede dáme po jednom žĺtku a na miernom ohni ich necháme stuhnúť. Mäso podávame položené na uvarených cestovinách spolu s kolieskom jablka. poliate kečupovou šťavou a posypané mandľami.

Koláč Zlaté jablko

250g hladkej múky • 70g cukru • 125g masla • 3 vajcia • 1 lyžicu mlieka alebo sladkej smotany • 1 balíček škoricového cukru • pomarančovú kôru

Na plnku: 300g bieleho Cottage Cheese Rajo • 100g práškového cukru • 1 žĺtok • 4-5 lyžíc maizeny • šťavu z ½ pomaranča • 3 jablká • 50g práškového cukru • 1 lyžičku škoricového cukru
Múku s cukrom, zmäknutým maslom, 2 žĺtkami, mliekom (smotanou) a umytou, jemne postrúhanou pomarančovou kôrou spracujeme na hladké cesto. Sformujeme ho a dáme do chladničky krátko odležať. Tortovú formu vystelieme papierom na pečenie, cesto naň rovnomerne roztláčime. Cottage

Cheese, cukor, žĺtok, maizenu a šťavu dobre zmiešame, pridáme 2 očistené a na hrubšie postrúhané jablká a plnku natrieme na cesto vo forme. Dáme piecť do vyhriatej rúry (35-40 min.). Potom povrch natrieme tuhým snehom z bielkov vyšľahaných so škoricovým cukrom a posypeme nahrubo postrúhaným neolúpaným zeleným jablkom. Dáme ešte zapiecť.

Juhoslovanský krémový koláč

1. cesto: 500g lístkového cesta (polotovar)

2. cesto: 5 vajec • 200g práškového cukru • 4 lyžce polohrubej múky • 80g mletých orechov • rum • 1 vrecúško prášku do pečiva

Plnka: 0,5l mlieka • 5 lyžíc hladkej múky • 250g margarínu (Hera) • 150g práškového cukru • 1 vrecúško vanilínového cukru

Lístkové cesto rozdelíme na polovice. Vyvalkáme a na obrátenom plechu upečieme dva pláty. Päť žĺtkov vymiešame s cukrom a postupne zapracujeme orechy, múku zmiešanú s práškom do pečiva a tuhý sneh z piatich bielkov. Cesto upečieme na plechu, ktorý sme vystlali masným papierom. Do prevareného mlieka dáme polovicu práškového a vanilínového cukru. Za stáleho miešania pridáme múku a varíme na hustú kašu. Po vychladnutí zmiešame kašu s margarínom, ktorý najskôr vymiešame s druhou polovicou cukru. Aromatizujeme rumom. Na jeden plát lístkového cesta natrieme polovicu plnky. Prikryjeme ju orechovým plátom. Naň navrstvíme druhú polovicu plnky. Navrch príde druhý plát upečeného lístkového cesta. Koláč krájame pilkovým nožom.

Povrch pocukrujeme.

Gulky Rafael

200g práškového cukru • 200g sušeného mlieka • 1 Hera • 1dl teplej vody • 4 tortové oplátky (veľké) • 150g kokosovej múčky

Oplátky rozmrvieme, pridáme práškový cukor, sušené mlieko, teplú vodu a Heru a spolu zmiešame. Z masy formujeme gulky a obalujeme ich v kokosovej múke alebo granku. Výborné je, ak sa do gulky vloží lieskový oriešok.

PIZZA

Zbojnická pizza

200g českého salámu • 100g oleje • 200g cibule • 100g žampionů • 250g leča s nálevem • 20g mouky hladké • 200g sýru Eidam • 50g feferonů sterilizovaných

Na oleji zpěníme cibuli, přidáme salám nakrájený na kostičky, žampióny nakrájené na plátky, česnekovou pastu, sůl, pepř, vyrestujeme, zaprášíme moukou, znovu orestujeme, přidáme lečo s nálevem a podusíme. Na polotovar pizzy dáme tuto naplň, posypeme nastrouhaným sýrem a ozdobíme ½ feferonky. Dáme zapéci na dobu 14 minut a teplé podáváme jako chuťovku k vínu či pivu.

Pizza Palermo

100g vepřového výřezu a vývar z vepřového masa • 200g cibule • 100g oleje • sůl • pepř • kari koření • 20g mouka hladká • 200g sýra Niva • 30g kapií • zelená petrželka

Na rozpálený olej dáme zpěnit cibuli, přidáme na nudličky nakrájený vepřový výřez, osolíme, okořeníme, orestujeme, přidáme mouku, osmahneme, zalijeme vývarem a dusíme do zahuštění. Takto připravenou náplní potřeme pizzu, posypeme strouhanou nivou, ozdobíme červenou kapií a zelenou petrželkou. Zapečeme v troubě po dobu 14 minut a horké podáváme

Studentská pizza

30g měkkého salámu nakrájet na nudličky • 30-50g rajčat nebo paprik rovněž nakrájet na nudličky, v zimním období lze použít zeleninové lečo • 20g žampionů nebo jiných hub nakrájených a podušených • 1 syrové vajíčko

Vše smícháme dohromady, ochutíme česnekem, solí, pepřem, a doporučujeme též použít koření oregano. Připravenou směs dáme na pizzu a posypeme strouhaným sýrem a zelenou petrželkou, vložíme do rozpálené trouby na 10-14 minut. Podáváme teplé se zeleninovými saláty.

Masová pizza

40-50g pečeného vepřového masa nakrájet na kostky • 30g cibule nakrájet na kolečka • 1 syrové vajíčko

Přísady smícháme dohromady, okořeníme pepřem, solí a oreganem. V letním období obložíme rajčaty, paprikou a v zimním období použijeme k obloze sterilovanou kapii nebo papriku.

Připravenou směsí potřepe pizzu, podle chuti zakapeme 2—3 dkg kečupu a posypeme strouhaným sýrem. Vložíme do trouby, pečeme 10—15 minut a ihned podáváme.

Letní pizza

1 velké rajče pokrájené na kolečka • 1 paprika nakrájená na nudličky • 50g pokrájených dušených hub na cibulce

Vše smícháme a ochutíme solí, pepřem, kečupem a ozdobíme strouhaným sýrem a pažitkou. Vložíme do trouby a pečeme po dobu 14 minut, ihned podáváme.

Pikantní pizza

1 sýr Hermelín nebo Encián • 30g cibule nakrájené na kolečka • 3 stroužky česneku nakrájeného na plátky

Polotovar pizzy poklademe tenkými plátky hermelínu, posypeme česnekem, solí, pepřem a sladkou paprikou a ozdobíme nasekanou petrželkou. Pečeme v troubě 14 minut a podáváme ihned jako chuťovku k vínu a pívu.

Pizza se sardinkami

1 konzerva sardinek v oleji • 5 stroužků česneku • 1 cibule nakrájená na kolečka

Pizzu obložíme nakrájenými sardinkami, opepříme, osolíme, poklademe nakrájenou cibuli a zakapeme olejem z konzervy. Necháme 15 minut zapéci v troubě a teplé posypeme sekanou petrželkou a zakapeme citronem. Podáváme jako lehkou večeři nebo přesnídávku.

Pizza s tvarohem

500g cibule • 100g syra Niva • 100g tvarohu

Stejně množství jemně pokrájené cibule, tvarohu a syra Niva promícháme a dochutíme solí, olejem a potřepe tím polotovar pizzy. Posypeme zelenou petrželkou a zapečeme v troubě po dobu 14 minut, teplé podáváme jako minutku k pívu a vínu.

Pizza Neapol

1 sardelová pasta • 100g syra Eidam • 2 kapie

Na prostředek pizzy s rajčatovým protlakem nastříkáme z tuby sardelovou pastu do čtverečků cca 2 cm, posypeme strouhaným sýrem, ozdobíme červenou kapií a zelenou petrželkou. Zapečeme v horké troubě 14 minut a ihned podáváme s červeným vínem.

Pizza s párkem

100g jemného párku • 1 vejce • 100g syra Eidam • olej dle potřeby • kečup dle potřeby

Pizzu potřepe kečupem, poklademe plátky párku, na který rozklepneme vejce a posypeme sýrem. Zapečeme v troubě po dobu 14 minut a teplé podáváme se zeleninovými saláty.

Pizza s domácím uzeným

100g domácího uzeného boku • 30g sýra Niva • 30g kečupu • olej dle potřeby • koření oregano
Pizzu potřeme kečupem a olejem, poklademe plátky domácího uzeného boku celé posypeme strouhanou nivou a lehce dochutíme oreganem. Zapečeme v troubě 14 minut a ještě teplé podáváme jako samostatnou večeři.

Pizza Salsa Napoletana

1 konzerva Salsa Napoletana • 200g balkánského sýra
Zakoupený polotovar pizzy potřeme masovou směsí Salsa Napoletana a posypeme strouhaným sýrem, zapečeme v troubě po dobu 14 minut a ještě teplé podáváme.

Pizza s anglickou slaninou

200g sýra Niva • 100g anglické slaniny • 30g kečupu
Pizzu potřeme kečupem, poklademe plátky anglické slaniny a posypeme strouhaným sýrem a pažitkou. Okořeníme sladkou paprikou a zapečeme v troubě po dobu 14 minut. Teplé ihned podáváme jako chuťovku k pivu.

Šopronský bravčový bôčik

Na tuku po obidvoch stranách opečieme pokrajaný, osolený a okorenený bôčik, potom ho vyberieme z masti a odložíme. Na masti upražíme pod pokryvkou 1 veľkú cibuľu, posypeme ju polievkovou lyžicou červenej papriky, polejeme troškou vody, ochutíme cesnakom a materinou dúškou. Do tejto omáčky dáme nazad kúsky mäsa a prikryté dusíme do mäkka na pomalom ohni.

Pečienka z baranieho mäsa

Mäso potrieme soľou a borievkami, položíme naň bobkový list a niekoľko dní necháme stáť v octovej handre, pričom handru denne namáčame. Deň pred pečením mäso namočíme do mlieka, ktoré poutierame, prešpikujeme ho údenou slaninou a celé mätko udusíme. Nakoniec upečieme v alobale na chrumkavo.

Polievka ragú s hubami

Drobky z kurčatá uvaríme na mätko, medzitým upražíme do sklovita cibuľu, pridáme huby, zeleninu a všetko udusíme v malom množstve vody. Keď sú huby mäkké, pridáme červenú papriku a uvarené droby. Pridáme ½ muškátového orecha, 1 mokka lyžičku feniklu a varíme 5-10 minút s polievkou. Pri servírovaní naberáme do tanierov, v ktorých je po lyžici smotany.

Kurča po poľovnícky

Na udusenej cibuli poobraciame nakrájané kurča. pridáme 1 rajčiakový pretlak a podlejeme červeným vínom. Ochutíme Istrúčikom cesnaku a trochu pamajoránu. Na slabom ohni dusíme a potom upečieme, kým šťava nezhuští. Podávame so špagetami alebo zemiakmi.

Šuhajdy

Cesto: 80g kakaa • 180g práškového cukru • 200g stuženého pokrmového tuku.

Roztopíme nad teplom a vymiešame.

Plnka: ½dl mlieka • ½dl rumu • ½dl uvarenej zrnkovej kávy • 50g masla • 200g práškového cukru • 100g orechov (mleté).

Všetko sa zmieša a varí asi 5 minút.

Pripraví sa mištičky (50-55ks). Do každej lyžičkou naberieme najprv cesto, potom plnku a ešte raz cesto tak, aby pokrylo celú plochu. Nakoniec ozdobíme čerešňou alebo pol.orecha. (Cesto treba viackrát pozohrievať nad ohňom, aby nestuhlo a dalo sa lyžičkou vliať do mištičky.)

Kokosové strapáčky

Cesto: 250g stúhaného kokosu • 250g margarínu • 250g výberovej múky • 80g práškového cukru • 30g kakaa • 1 vajce

Plnka: 1/8kg masla • 100g práš.cukru • 1 lyžica kakaa • 1 vajce • 50g orechov

Poleva: 50g kakaa • 50g masla • 50g cukru

Na doske zmiesime strúhaný kokos, margarín, múku, práškový cukor, kakao a vajce. Cesto rozdelíme na polovice a rozvalkáme ho. Z cesta formičkou vykrajujeme malé kolieska a upečieme ich v rozohriatej rúre. Plnka: Maslo do penista vyzniešame s práškovým cukrom, kakaom, vajcom a mletými orechami. Plnkou spájame vždy dve kolieska. Poleva: Cukor uvaríme na nitku s 3 lyžicami vody. V miske rozmiešame maslo s kakaom a postupne do neho prilievame cukrový sirup. Povrch koliesok potrieme kakaovou polevou a posypeme strúhaným kokosom.

Čertove oči

100g hrozienka • 100g orechov • 100g práškový cukor • 100g čokolády • 1dl rumu • kompótové višne • kokosová múčka, alebo orechy.

Večer namočíme hrozienka do rumu a prikryté necháme stáť do rána. Ráno ich zmiešame s mletými orechami a cukrom a postrúhanou čokoládou. Z hmoty formujeme guľky. Guľky obalujeme v kokosovej múčke (orechami). Ukladáme ich do papierových košíčkov. Vrch každej guľky prehĺbime a do každej jamky vložíme višňu.

Citrónové mesiačky

4 vajcia • 250g cukru • 250g masla alebo margarínu • 150g hladkej múky špeciál • 150g hrubej múky • ¾ balíčka prášku do pečiva • šťava a kôra z 1 citróna • 1dl mlieka.

Poleva: 250g práškový cukor • šťava z 1 citróna • 1 polievková lyžica horúcej vody.

Žĺtky, cukor a margarín vymiešame. Potom zľahka primiešame striedavo múku, prášok do pečiva, šťavu a kôru z citróna, mlieko a tvrdý sneh. Cesto vylejeme na plech vyložený masným papierom a upečieme. Medzitým dobre vymiešame práškový cukor s citrónovou šťavou a lyžicou horúcej vody na hladkú polevu, ktorou polejeme vychladnutý koláč. Z cesta vykrajujeme okrúhlu formičkou polmesiačky ešte kým poleva nestuhne.

Nepečená ovocná torta.

750g jablák • 4dl vody • 6 lyžíc kryštálový cukor • 2 bal. okrúhle piškóty • 2 krémové prášky Zlatý klas • poleva • šľahačka.

Olúpané jablká postrúhame, pridáme 2dl vody, cukor a varíme kašu. Zlatý klas rozmiešame vo 2dl vody, pridáme do ovocnej kaše a 2 min. povaríme. Dno formy vyložíme piškótami.

Pokvapkáme rumom. Zalejeme teplou jablkovou kašou. Vrstvu a postup opakujeme 4x. Po

vychladnutí a stuhnutí plnky vyklopíme na prac. dosku a oblejeme čokoládovou polevou. Nakoniec ozdobíme šľahačkou.

Žiarske praclíky

1kg polohrubej výberovej múky • 250g masla • 3 lyžice oleja • 100g droždia • soľ • 2 lyžice rasce • asi 3,5dl mlieka • 250g sladkej smotany • 125g pochúťkovej kyslej smotany • 2 vajcia na potretie

Múku premiešame s droždím, soľou a rascou. Pridáme maslo a olej. Vymiešame mlieko, sladkú a kyslú smotanu. Dobre vypracujeme na cesto. Cesto sformujeme do valca. Prikryjeme ho plastickou fóliou (igelitom), aby nevyschlo. Z cesta nakrájame rovnaké diely, z nich urobíme šúľky rovnako dlhé, hrubé asi 5mm. Urobíme z nich menšie praclíky a ukladáme na suchý plech. Praclíky potrieme rozmiešaným vajcom a posypeme soľou. Ihneď upečieme v horúcej rúre.

Roládová torta

Cesto: 5 vajec, prášok do pečiva • 5 polievkových lyžíc múky (hrubej) • 5 polievkových lyžíc práškového cukru • marhuľová marmeláda • múka a tuk ma vymastenie a posypanie plechu

Plnka: 3 žĺtky • 140g práškového cukru • 1 balíček vanilkového cukru • 4dl mlieka • 3,75dl šľahačky • 6 mokka lyžičiek želatíny (necelých 20g) • čerstvé alebo zavárané jahody

Žĺtky vymiešame s cukrom, striedavo pridávame múku a ušľahaný sneh. Hmotu vylejeme na plech a rýchle upečieme. Po upečení potrieme marmeládou. Zvinieme do rolády, vychladnutú roládu pokrájame a rezmi vyložíme dno a boky hlbšej misy. Želatínu navlhčíme mliekom a necháme ju napučať. Zvyšok mlieka rozmiešame v rajničke so žĺtkami, práškovým cukrom a vanilkou. Za stáleho miešania uvaríme. Po odstavení zo sporáka za stáleho miešania rozpustíme potom pripravenú želatínu. Krém necháme vychladnúť, kým však začne rôsolovať, vmiešame doňho šľahačku. Krémom vyplníme roládou vyloženú misu. Do krému môžeme povtláčať zavárané jahody, alebo maliny (pomaranče a podobne). Misu dáme na 2-3 hodiny do chladničky. Pred podávaním vyklopíme, ozdobíme šľahačkou.

Kečup z cukiny a papriky

2kg cukiny • 3 zelené papriky • 1 hlávka cesnaku • 3 cibule • 1 feferónka • 2 šálky vody

Všetko spolu rozvariť a pridať: 2 dcl oleja • 1 dcl octu • 2-3 dcl horčice • 130g cukru • 4 káv. lyžičky soli • 2 káv. lyžičky mletého korenia • 2 celé vajcia

Všetko spolu rozmixovať s rozvarenou masou, naplniť do pohárov a sterilizovať 10 min. Pouiť na všetky druhy mäsa, zeleniny, špagiet

Kávové rezy na tortovej oblátke

200g práškového cukru a 4 žĺtky dobre vymiešať, pridať zo 6 bielkov sneh, do ktorého primiešame 50g cukru, 200g orechov a 5 lyžíc strúhanky, trošku prášku do pečiva. Vyliať na tortovú oblátku (dať ju na suchý plech) a upiecť.

Plnka: Vymiešať 125g masla, 125g hery, 100g práškového cukru a 2 žĺtky. Za stáleho miešania pridať 1dl silnej kávy - po kvapkách. Posypať orechmi s čokoládou.

Plnené košíčky

210g hladkej múky • 30g cukru • 100g masla • 2 žĺtky • 1 bal. vanilkového cukru • citrónová kôra.

V múke rozmiešame práškový cukor, maslo pridáme žĺtky, vanilkový cukor, citrónovú kôru a zamiesime cesto. Cesto vtlačáme do košíčkových formičiek tak, aby uprostred zostala jamka. Poukladáme ich na plech a upečieme (pred dopečením môžeme lyžičkou zatlačiť cesto, aby sa lepšie plnili). Plníme ich hustejším vanilkovým pudinom a navrchu šľahačkou.

Plnené košíčky II

150g margarínu • 100g orechov • 250g hladkej múky • 70g práškového cukru • 1 vajce • 1 lyžica kakaa • 1 prášok do pečiva.

Postupe je ako u hore uvedených.

Plnka: 3dl mlieka • 1 vanilkový cukor • 3 lyžice maizény.

Dobre vymiešame, za stáleho miešania uvaríme. Necháme vychladnúť. Zvlášť vymiešame 250g masla a 1 žltok, 250g práš. cukru. Potom zmiešame obe kaše spolu a plníme tým košíčky. (alternatívna plnka: zmiešať orechy, cukor a rum)

Nanukové rezy

4 žĺtky • 7 lyžičiek čiernej kávy • 250g cukru • 100g orechov • 200g múky, 1 prášok do pečiva, sneh zo 4 bielkov.

Žĺtky, kávu, cukor, orechy dobre vymiešame, pridáme sneh, múku. Cesto vylejeme na vymazaný a strúhankou vysypaný plech.

Plnka:

3dl mlieka • 1 vanilkový cukor • 3 lyžice maizény.

Dobre vymiešame, za stáleho miešania uvaríme. Necháme vychladnúť. Zvlášť vymiešame 250g masla, 1 žltok, 250g práškového cukru. Potom zmiešame obe kaše spolu.

Poleva:

100g čokolády, 50g masla rozpustíme. Keď je čokoláda vlašná vylejeme ju na natretú plnku.

Necháme stuhnúť a potom pokrájame. Nôž ponoríme do teplej vody a krájame opatrne, aby sa poleva nepolámala.

Krémové broskyňové rezy

Cesto:

12 vajec • 12 polievkových lyžíc práškového cukru • 12 polievkových lyžíc múky polohrubej • 1 prášok do pečiva • 2 polievkové lyžice kakaa

Plnka:

150g práškového cukru • 2 vajcia • 1 balíček vanilkového cukru • 1 polievková lyžica rumu alebo 5-6 kvapiek rumovej esencie • 350g masla • kompótové broskyne - 2 litre (i menej) • čokoládová poleva

Zo 4 bielkov ušľaháme sneh, pridáme 4 žĺtky, 4 polievkové lyžice cukru a 4 polievkové lyžice múky s troškou prášku do pečiva. Cesto upečieme na plechu vyloženým masným papierom.

Postup opakujeme ešte dvakrát, ale do každej dávky primiešame 1 lyžicu kakaa. (dá sa to spraviť i naraz, len do jednej tretiny nepridať kakao - je to rýchlejšie - aby sme mali 3 cestíčka - z toho 2

kakaové a jedno žlté). Plnka: Vajcia, cukor a vanilkový cukor metličkou ušľaháme v kotlíku nad parou. Do vychladnutého krému zapracujeme rum a vymiešané maslo.

Šťavu z kompótových broskýň zriedime trochou vody a pokropíme ňou jeden z tmavých piškotových plátov. Povrch plátu potom natrieme štvrtinou krému. Na krém pozdĺžne poukladáme polovicu broskýň, ktoré sme predtým pokrájali na hrubšie pásiky. Druhú štvrtinu krému natrieme na ďalší, ovocnou šťavou pokvapkaný plát a priklopíme ním vrstvu broskýň. Postup opakujeme a napokon tmavým plátom, potretým zvyškom krému prikryjeme ďalšiu vrstvu broskýň. Múčnik prikryjeme papierom a zaťažime doskou a závažím. Odložíme na niekoľko hodín. Potom polejeme povrch čokoládovou polevou. Krájame na rezy priečne na uložené broskyne.

Lacný čerešňový koláč

70g masla • 200g cukru • 2 žĺtky • 1 vanilkový cukor • citr. kôra • 2dl vriaceho mlieka • 200g miešanej múky (hladká + polohrubá) • 1 bal. kypr. prášku • sneh • 1 kg čerešní

V mise rozmiešame maslo, cukor, žĺtky, vmiešame horúce mlieko, pridáme vanilkový cukor a múku s kypr. práškom. Nakoniec pridáme tuhý sneh, cesto rozlejeme na vymastený a vysypaný plech a poukladáme vykôstkované čerešne. Pomaly pečieme.

Čalamáda

3kg kapusty • 2kg papriky • 1kg cibule • ½kg mrkva • 1 celé deko (1/2 zelko) • 7dl octu • 300g cukru • 3dl oleja

Všetko pokrájať, mrkvu postrúhať dekom posypať (nevariť !), 24 hod. postáť, naložiť do pohárov.

Buchty na pare

500g polohrubej múky • 250ml mlieka • 30g droždía • 1 lyžička kryštálového cukru • štipka soli • 1 vajce • džem • ovocie (jahody, marhule...) • kakao • práškový cukor • maslo

Do preosiatej múky dáme štipku soli, pridáme vo vlažnom mlieku rozmiešané droždie, cukor, vajce a vypracujeme tuhšie cesto. Zakryjeme ho utierkou a v teple necháme nakysnúť. Cesto dáme na pomúčenú dosku, rozvalkáme (na 1cm) a pokrájame na štvorce. Na každý dáme trocha džemu, kúsok umytého, odkvapkaného ovocia a sformujeme buchtu. Hotové necháme ešte chvíľu kysnúť

3Buchty paríme (zakryté) 10 minút. Pred podávaním ich pokvapkáme rozpusteným maslom a posypeme kakaom zmiešaným s cukrom.

Rybacie karí s feniklom (pre 4 osoby)

600g čerstvého feniklu (cca 2 kusy) • 600g zemiakov • 20g rastlinného masla • soľ • ½ lyžičky rasce

• 1/2l vývaru z kocky • 1 konzerva olúpaných paradajok (800 g) • 1-2 lyžice červenej pasty karí • 600g rybieho filé • 2 lyžice petržlenovej vňate

Očistený fenikel a zemiaky pokrájajte. Zemiaky opečte na tuku, pridajte fenikel, osolte, posypte rascou. Zalejte vývarom a povarte 10 minút. Potom vložte paradajky z konzery a primiešajte pastu karí, poduste 5 minút. Osolené a na kocky pokrájané rybie filé vložte k zelenine, poduste 10 minút, prikryte a nechajte 4 minúty dôjsť Podľa potreby dochuťte a posypte posekanou

petržlenovou vňatou. Ak nemáte pastu kari, môžete ju nahradiť zmesou z 1 lyžice korenia a kari, 1 posekanej papričky čili a trochy rasce.

Broskyňový drink (pre 2 osoby)

80ccm broskyňového likéru • 50ccm broskyňového džúsu • 2 lyžice vodky • 1 lyžica marhuľového likéru • 4 lyžice minerálnej vody • listočky máty piepornej • ľad z broskyňového džúsu

Do nádoby na ľad nalejte broskyňový džús a dajte cez noc zmraziť. Ostatné prísady na drink rozmixujte, nalejte do pohárov a podávajte s ovocným ľadom a listočkom máty.

Polievka Minestrone (pre 6 osôb)

Polievka:

1 väčší pór • 200g mrkvy • 2 vetvičky stonkového zeleru • 2 cibule (100g) • 250g zelenej fazuľky • 2 lyžice masla • 2 lyžice olivového oleja • soľ, mleté čierne korenie • 2l mäsového vývaru (instantného) • 1 strúčik cesnaku • 1 vetvička rozmarínu • 400g paradajok • 200g cukety • 1 konzerva bielej fazule (200g) • 100 g cestovín

Pesto:

50g čerstvej bazalky • 20g parmezánu • 20g píniových orieškov • 1 strúčik cesnaku • cca 50ml olivového oleja

Polievka: Vo väčšom hrnci na masle a oleji 5 minút poduste očistený pór, mrkvu a stonkový zeler pokrúpané na kolieska alebo kocôčky, ochuťte soľou a mletým čiernym korením. Zalejte vývarom, privedte do varu a pridajte posekaný cesnak, rozmarín a pokrúpanú zelenú fazuľku. Varte 15 minút. Paradajky ponorte do vriacej vody, olúpte a nahrubo posekajte. Spolu s odkvapkanou bielou fazuľou, cestovinami a cuketou pokrúpanou na kolieska vložte do polievky. Povarte 10 minút. Podávajte s pestom. Pesto: Opláchnuté lístky bazalky, postrúhaný syr, píniové oriešky o olúpaný cesnak rozmixujte. Pomaly primiešajte olej, soľ korenie a rozšľahajte na hladkú pastu.

Musaka (pre 4 osoby)

1kg baklažánov • 10 lyžíc olivového oleja • soľ, mleté čierne korenie • 600g paradajok • 200g cibule • 2 strúčiky cesnaku • 600g mletého mäsa (jahňacieho alebo hovädzieho) • 2 lyžice paradajkového pretlaku • oregano • štipka škoricice • 100ml bieleho vína • 1 vajce

Bešamel:

40g masla • 30g hladkej múky • 3/8l mlieka • 2 vajcia • 100g strúhaného tvrdého syra • 3 lyžičky citrónovej šťavy • muškátový oriešok • 2 lyžice hrubej múky

Musaka (príprava cca 2 ¼ hodiny): Očistené baklažány pozdĺžne pokrúrajte na plátky, z oboch strán ich opečte 1-2 minúty. osolte a okoreňte. Vyberte a rozložte na pijavý papier, aby sa zbavili prebytočného tuku. Paradajky ponorte do vriacej vody, olúpte, očistite od jadierok a nahrubo posekajte. Očistenú cibuľu s cesnak pokrúrajte na kocky. Mleté mäso orestujte na oleji spolu s cibuľou a cesnakom. Pridajte paradajkový pretlak, soľ mleté čierne korenie, oregano a škoricu. vmiešajte posekané paradajky, prilejte víno a povarte cca 10 minút. Dochuťte, nechajte trochu vychladnúť a pridajte 1 vajce. Do vymasteného a hrubou múkou vysypaného pekáča rozložte polovicu baklažánov, prikryte polovicou mäsa, zalejte bešamelovou omáčkou, všetko zopakujte a povrch opäť polejte bešamelom. Dejte zapievať na 40 minút do predhriatej rúry. V priebehu pečenia môžete musaku prikyt pergamenovým papierom, aby sa povrch príliš nevysušil. Bešamel:

Do roztopeného masla primiešajte hladkú múku, opražte, zalejte mliekom a na miernom ohni za stáleho miešania uvarite hladkú omáčku. Nechajte ju mierne vychladnúť a potom do nej postupne vmiešajte zvyšné vajcia a syr. Ochutíte citrónovou šťavou, soľou a postrúhaným muškátovým orieškom.

Losos na grile

150g filé z lososa • 20g cukety • 20g mrkvy • 1/2 limety • 20g smotany na šľahanie • 2dl bieleho suchého vína • 20g masla • soľ • biele korenie • šupky z paradajky

Lososa osolíme a ochutíme bielym korením. Z každej strany po 2 minúty prudko opečieme na grile. Potom ho necháme 5 minút dopieť v rúre na 190 °C tak, aby v strede zostal šťavnatý. Cuketu a mrkvu umyjeme, očistíme a škrabkou na zemiaky nakrájame na plátky. V slanej vode uvaríme cuketu (1 minútu) aj mrkvu (2 minúty). Uvedenú zeleninu môžeme upraviť na tanieri podľa obrázka. Fritované šupky z paradajok môžeme použiť ako dekoráciu a zároveň na dochutenie lososa. Príprava omáčky: Do hrnčeka vlejeme biele víno a necháme ho na ohni odparovať, pričom ho zahusťujeme postupným pridávaním smotany, ochutenej soľou a bielym korením. Keď uvedená zmes prejde varom, zahustíme ju maslom.

Jahodový losos

očistený naporcovaný losos • 100g jahôd • 100g banánov • 100g mandarínok • čerstvý špenát • sladká smotana • kyslá smotana • sladká sójová omáčka • maslo • štipka drvenej rasce • solčanka • muškátový orech • mleté čierne korenie • soľ (namiesto solčanky)

Lososa natrieme solčankou, pokvapkáme sójovou omáčkou a dáme na panvicu, na ktorej sme si predtým rozpustili maslo. Jemne pridávame jahody, mandarínky banány. Posypeme muškátovým orechom, solčankou, prikryjeme a necháme podusiť. Odkryjeme, pridáme špenátové listy a necháme podusiť. Opäť odkryjeme, podlejem sójovou omáčkou a na záver posypeme drvenou rascou. Vyberieme z panvice lososa a ovocie, výpek so špenátom prikryjeme a necháme podusiť. Pridáme kyslú a sladkú smotanu, rozmixujeme a takto vzniknutou penou polejeme lososa. Podávame so zemiakmi.

Losos na pomerančích a červeném víně

filé z lososa • 5 červených pomerančov • muškátový oriešok • sladké červené víno • sůl • bílý pepř

Lososa položíme na rozprostrená pomerančová kolečka v pekáčku. Na povrch ryby vymačkáme šťávu z jedného pomeranče, osolíme, opepříme a prístrouháme trochu muškátového oriešku. Nahoru na strední časť povrchu ryby ešte poklademe souvislou vrstvu z plátků pomerančov a zalijeme to plným tj. sladkým červeným vínem.

Je zajímavé, že jídlo nezapékáme v troubě, ale dusíme protože Ney ještě za svého života neměl troubu k dispozici.

Přivedeme to do varu, prikryjeme alobalem, ale pozor nepřevařit; není nic horšího než převařené rybí maso. Musíme to hlídat tak 10 až 15 minut.

Tip: Používá se část masa za hlavou lososa, ale my použijeme filety. Pokud připravujeme tento pokrm pro společnost je velmi efektní, když použijeme krvavé pomeranče.

Je to moc pěkný kontrast

Gratinovaný losos s hlívou ústříčnou

6 malých plátků lososa • 200g hlívy ústříčné • 1 menší cibule • 3 lžíce oleje • sůl, pepř, kmín • 4dl mléka • 2 lžíce hladké mouky • 100g tvrdého nastrouhaného sýra • 30g másla • citrónová šťáva • koření na mořské ryby

Rybu si asi 3 hodiny dopředu okořeníme a zakapeme citrónovou šťávou a dáme do lednice. Před přípravou si uděláme sýrový bešamel: na másle osmahneme mouku, zalijeme studeným mlékem, osolíme a opepříme, necháme přejít varem a vmícháme asi 2/3 tvrdého sýra.

Na oleji zpěníme cibulku a nakrájenou hlívu opečeme, přidáme pepř a kmín, lehce podlejeme a asi 20 minut dusíme - voda musí být odpařená. Rybu obalíme v hladké mouce a na troše oleje opečeme z obou stran. Do zapékací mísy vložíme porce ryby, na každou dáme kopicčku podušené hlívy a rozetřeme lžící bešamelu. Dáme do vyhřáté trouby zapékat. Před dohotovením posypeme zbytkem strouhaného sýra a necháme ho v troubě zrůžovět.

Přílohy: Bramborová kaše, zeleninový salát.

Tiramisu

1 balení piškotů • 1/2dl rumu • 2,5dl silné černé kávy • 3 vejce • 3 lžičky práškového cukru • 350g tvarohu (Mascarpone) • 1 sáček želatiny • 1/2dl vody • čokoláda

Polovinu piškotů namočíme do kávy s rumem a poklademe jimi mísu. Žloutky utřeme s cukrem, přidáme želatinu rozpuštěnou v teplé vodě, rozetřený tvaroh a sníh z bílků. Polovičkou vzniklé hmoty potřeme piškoty, na to dáme druhou polovičku piškotů a přikryjeme zbylou tvarohovou hmotou. Ozdobíme strouhanou čokoládou. Dáme do chladničky na 2-3 hodiny

Chrumkavý losos s koriandrovou omáčkou

4 kusky lososieho filé s kožou • 3 lyžice rastlinného oleja • 1 citrón • koriandrové lístky • 2 čajové lyžičky hrubozrnej morskej soli.

Koriandrová omáčka: 40 g nastrúhaného parmezánu • 1 zväzok čerstvého koriandra • 2 až 3 strúčiky cesnaku • 2 lyžice píniových semienok • 75 ml olivového oleja • mleté čierne korenie • soľ.

Lístky z koriandra natrháme do mixéra, pridáme cesnak, píniové semienka, 30 ml olivového oleja, nastrúhaný syr. Spracovávame až dovedy, kým sa prísady dokonale nerozpustia a omáčka nezhustne. Ochutíme soľou a korením. Kusky lososa preložíme na tácku a kožu natrieme rastlinným olejom. Zbytok rastlinného oleja rozpražíme na panvici a naukladáme do nej kusky filé kožou nadol. Pečieme 10 až 15 minút. Filé z lososa položíme na tanieru, osolíme, nalejeme lyžicu koriandrovej omáčky. Ozdobíme plátkom citróna a lístkami koriandra. Podávame s varenými alebo opekanými zemiakmi.

Losos so šafranovou omáčkou

lososové steaky • mleté biele korenie • mletý muškátový orech • soľ • biele víno • olivový olej
Na šafranovú omáčku: 0,12g šafranu (zvyčajne je to jedno malé balenie), • soľ, • mleté čierne korenie • hladká múka • mletý zázvor • citrónová šťava • 1 cibuľa • maslo • pár lyžíc pochúťkovej smotany

Lososové steaky posolíme a okoreníme z oboch strán, zalejeme bielym vínom a necháme odležať asi 20 - 30 minút. Potom ich na panvici opečieme v oleji dozlatista z oboch strán. Losos sa zvykne opekať približne 3 minúty z každej strany. Podávame so šafranovou omáčkou, ktorú si

prípravíme nasledovne: šafran necháme približne 30 minút vylúhovať v malom množstve vody (cca 1 dl). Scedíme a získaný extrakt použijeme pri príprave omáčky. Cibuľu nadrobno nakrájame a opražíme na masle. Poprášime múkou a po chvíli zalejeme žltým lúhom, zamiešame a varíme desať minút na miernom ohni. Hotovú omáčku rozmixujeme, posolíme, okoreníme, ochutíme mletým zázvorom, citrónovou šťavou a zjemníme pochúťkovou smotanou. Ako prílohu podávame varenú ryžu premiešanú s čerstvou nasekanou petržlenovou vňaťou a bazalkou.
Potrebuje tento recept komentár? Snáď len jedno: nezabudnite na kvalitné suché biele víno..

Jednoduchý šalát z čínskej kapusty

hlávka čínskej kapusty • rajčina • zelené olivy bez kôstky • zelená cibuľka • petržlenová vňať • soľ • mleté čierne korenie

Čínsku kapustu umyjeme a necháme odkvapkať. Listy oddelíme a osekáme vňať od hlúbu. Hlúby sú nám nanič, použijeme iba tú mäkkú časť, ktorú nasekáme na rezance. Rajčinu posekáme na kocky, zelenú cibuľku na drobno, olivy na krúžky a všetko spolu dobre premiešame v šalátovej mise. Nálev z olív nevyliavame, ale niekoľkými lyžicami polejeme šalát, osolíme a okoreníme podľa chuti. Na záver pridáme nasekanú petržlenovú vňať.

Losos na víne

300g lososa (2 porcie) • soľ • mleté biele korenie • 50ml bieleho vína • olivy • maslo • pažitka (cibuľka)

Porcie lososa posolíme, okoreníme, polejeme bielym vínom a necháme v chlade odležať. Počas marinovania mäso obraciame. Opekáme na rošte cca 3 minúty z každej strany, alebo opečieme na rozpálenom masle. Losos sa opeká z každej strany len kratučko, aby v strede ostal šťavnatý. Podávame posypané pažitkou alebo zelenou cibuľovou vňaťou, spolu s kari ryžou zmiešanou s olivami kúskami papriky. Odporúčam podávať s jemným bielym vínom.

Plnené pečené zemiaky

8 zemiakov • 150 g prerastenej údenej slaniny • 100 g hrášku • cibuľa • 120 g tvrdého syra • 2 strúčiky cesnaku • soľ • mleté čierne korenie • petržlenová vňať • 150 g cesnakom, alebo feferónmi ochutenej smotany • provensálske korenie

Zemiaky umyjeme kefkou, dáme na plech, upečieme a necháme vychladnúť. Slaninu nakrájame na kocky, rozškvaríme, pridáme cibuľu nakrájanú nadrobno a opražíme. Zo zemiakov odrežeme vrch a vnútro čiastočne vydlabeme. Zvyšky zo zemiakov posolíme, roztlačíme vidličkou, pridáme opečenú cibuľu so slaninou, hrášok, postrúhaný syr, pretlačený cesnak, korenie a premiešame. Zmesou naplnené zemiaky rozložíme na plech, obložíme zvyšnou plnkou a vo vyhriatej rúre zapečieme. Podávame poliate ochutenou smotanou a posypané provensálskym korením

Klopsy plnené syrom

1 žemľa • cibuľa • strúčik cesnaku • olej • 400g mletého mäsa • 1 vajce • 2 lyžice pikantného kečupu • petržlenová vňať • soľ • mleté čierne korenie • 100g tvrdého syra • strúhanka • 150g cesnakom, alebo feferónmi ochutenej smotany

Žemľu namočíme do studenej vody. Cibuľu a cesnak nakrájame nadrobno, opražíme a necháme

vychladnúť. Do mäsa pridáme vytlačenú zemiľu, vajce, kečup, posekanú vňať, soľ, korenie, opraženú cibuľu a premiešame. Z mäsovej hmoty lyžicou naberáme kôpky, do každej vtlačíme kocku syra a navlhčenými rukami sformujeme guľky. Obalíme v strúhanke a zo všetkých strán vypražíme na rozohriatom oleji. Podávame poliate ochutenou smotanou.

Hydinový šalát so smotanovou zálievkou

400g pečeného kuracieho mäsa • 100g tvrdého syra • 2 rajčiaky • červená cibuľa • 4 listy hlávkového šalátu

Zálievka: 150 g cesnakom, alebo feferónmi ochutenej smotany, citrónová šťava, soľ; mleté biele korenie, lyžica olivového oleja, petržlenová vňať

Kuracie mäso, syr a rajčiaky nakrájame na drobné kocky, cibuľu na tenké kolieska. Vložíme do misy, zalejeme rozšľahanou zálievkou, premiešame a na 60 minút dáme na chladné miesto.

Podávame na liste šalátu.

Koložvárska kapusta

400g bravčového mäsa • 200 ml kyslej smotany • 400 g ryže • 400g kyslej kapusty • 50g cibule • cesnak • 60 g masti • rasca • mletá červená paprika • mleté čierne korenie • soľ

Bravčové mäso pomelieme. Na panvici speníme na masti cibuľu, keď zosklovitie, pridáme červenú papriku a chvíľu pomiešame. Potom pridáme mleté mäso, zamiešame. Pridáme soľ, roztláčený cesnak, korenie a rascu. Podusíme. Kapustu podlejeme vodou a dusíme. Na pekáč uložíme vrstvu kapusty, uvarenej ryže a mäsa. Navrch dáme vrstvu kapusty a zalejeme kyslou smotanou. Vložíme do vyhriatej rúry a zapečieme. Podávame s varenými zemiakmi alebo s čiernym chlebom.

Bigos

500g kyslej kapusty • 500g hlávkovej kapusty • 500g bravčového mäsa s kosťou • 100g údeného bôčika • 200g salámy • 50g masti • 50g cibule • štipka mletého čierneho korenia • štipka mletej červenej papriky bobkový list • majorán • soľ

Pokrájanú kyslú kapustu a hlávkovú kapustu varíme osobitne v neprikrytej nádobe, až kým nezmäknú. Potom ich zmiešame. Bravčové mäso umyjeme, posolíme a udusíme na masti a cibuľke. Vložíme do kapusty, pridáme korenie a všetko asi pol hodiny prikryté varíme. Môžeme zaliať pohárom vína. Bôčik nakrájame na kocky, vyškvaríme a spolu s bledými škvarkami pridáme do kapusty. pridáme na kocky nakrájanú salámu a premiešame. Môžeme zahustiť zápražkou, podľa chuti osoliť, okoreniť a pomaly dovariť. Podávame so zemiakmi alebo čiernym chlebom.

Kura s kyslou kapustou a pivom

1 kura • koreninová zmes Gyros • 300g kyslej kapusty • 100g masla • 100ml čierneho piva

Kura nasolíme, nakoreníme Gyrosom, vnútro pevne natlačíme kyslou kapustou. Kura v pekáči dusíme na masle s pokrievkou pričom ho z času na čas podlievame pivom. Keď zmäkne, snímeme pokrievku, zvrchu polejeme zvyškom piva a pečieme podľa potreby do chrumkava.

Kapustnica

500g kyslej kapusty • 30g sušených húb • niekoľko sušených sliviek • dva bobkové listy • 3 strúčiky cesnaku • niekoľko zrníčok čierneho a nového korenia • červená paprika • trocha oleja • 1 cibuľa • soľ • 2,5dl kyslej smotany • prípadne 30g hladkej múky

Kapustu pokrájame, zalejeme vodou a dáme variť s umytými pokrájanými hubami, ktoré sme predtým na niekoľko minút namočili do vlažnej vody, slivkami, zemiakmi pokrájanými na kocky, prelisovaným cesnakom, bobkovým listom a korením. Varíme do mäkka. Pridáme cibuľu, spenenú na oleji, do ktorej na záver primiešame červenú papriku. V kyslej smotane zamiešame múku, nalejeme do kapustnice a povaríme. Podľa chuti dosolíme. Kyslú smotanú bez múky môžeme pridať až na tanieri, prípadne smotanú a múku úplne vynecháme.

Poznámka: Receptov na kapustnice je nespočetné množstvo. Ak nemáme nič proti mäsu, môžeme na začiatku dať do kapustnice klobásu, surové alebo údené bravčové mäso v rôznych kombináciách.

Slaný koláč s kyslou kapustou

300g polohrubej múky • 200g hladkej múky • 1 vajce • 1dl oleja • kvások (s 3dl mlieka) • soľ • 1 cibuľa • 2 hrste kyslej kapusty • 1dl oleja • cesnak

Múku, vajce, kvások a soľ zamiesime. Pridáme cibuľu, pokrájajú na drobno, kapustu a znova zamiesime. Cesto rozťahujeme na vymastený pekáč a necháme 20 minút nakysnúť. Na 200 - 220 stupňoch pečieme do červena. Ešte horúci koláč potrieme olejom, do ktorého zamiešame prelisovaný cesnak.

PIVO V NAŠEJ KUCHYNI

Pivná pomazánka

0,5 kg mäkkého tvarohu • 1-2 stredne veľké cibule • cca 2-3 dl svetlého ležiaku • sladká a pálivá mletá paprika • mleté čierne korenie • mletá rasca • soľ

Cibuľu nakrájame nadrobno, vymiešame s tvarohom, paprikou, mletým čiernym korením, rascou a soľou. Počas miešania prilievame pivo (podľa hustoty tvarohu) až vznikne riedka kaša. Zmes v miske prikryjeme tanierikom alebo plátnom a na týždeň odložíme do špajze uležať. Po týždni podávame ako pomazánku na chlieb. Podľa potreby môžeme ešte pridať plátkom čerstvej cibule, cesnaku či čerstvej papriky. Pozor, počas dozrievania zmes zväčší svoj objem, je potrebné s tým počítať. Neuzatvárajte ju do pohára s viečkom, musí pracovať.

Smradľavá pomazánka (len pre otrlých)

2 balenia romaduru (alebo olomouckých syrečkov či iného zrejúceho syra) • 2 obdĺžnikovité tavené syry • 1 stredne veľká cibuľa • 2 čajové lyžičky sladkej mletej papriky • 1/2 čajovej lyžičky pálivej mletej papriky • štipka mletého čierneho korenia • štipka chilli • štipka mletej rasce • svetlý ležiak na zaliatie zmesi.

Cibuľu nakrájame nadrobno a rozotrieme s oboma druhmi syrov. Pridáme všetky koreniny, vymiešame, dáme do zaváracieho pohára a na úroveň naloženej zmesi zalejeme pivom. Pohár prikryjeme iba alobalom či plátnom, nie viečkom, a položíme ho na tanier. Zmes uložíme na 3-4 dni za okno, najlepšie medzi okná, tam kde občas zasvieti slniečko. Pozor, zmes zdvojnásobí svoj objem. Hotovú pomazánku natierame na tmavý, ražný či celozrnný chlieb. Odporúčam

konzumovať pri otvorenom okne alebo radšej hneď vonku.

Syrové fondue s pivom

cca 250 g zmesi syrov (eidam, niva, čedar apod.) • cca 2-3 dl svetlého ležiaku • 1 polievková lyžica Solamylu •

1-2 strúčiky cesnaku • mleté čierne korenie (podľa potreby) • mletý muškátový oriešok (podľa potreby) • soľ

V sklenenej varnej miske zmiešame pretlačený cesnak, mleté čierne korenie, mletý muškátový oriešok a soľ. Potom pridáme nahrubo postrúhané syry a pozvoľna ich začneme na ohni rozpúšťať. V polovici prilejeme pivo, pridáme Solamyl a za stáleho miešania rozvaríme na kašu. Ešte teplé podávame so sendvičom či bagetou.

Sládkovo kurča

stredne veľké kurča • cca 3 dl tmavého piva (najlepšie 12 %) • 60 g masla • stredne veľká cibuľa • polievková lyžica kečupu • 80 g čerstvého chrenu • 1 veľké jablko • polievková lyžica cukru • ocot • mleté čierne korenie • soľ

Kurča umyjeme, naporciujeme alebo len rozštvrtíme, posolíme a okoreníme. Cibuľu nakrájame na drobné kúsky a zmiešame s kečupom, maslom a cca 1 dl piva. Touto zmesou kurča potrieme, uložíme na pekáčik a necháme 2-3 hodiny odstáť do chladu. Po odstátí pozvoľna pečieme v rúre a podlievame zvyšným pivom.

Chren a jablko očistíme, olúpeme a nastrúhame. Cukor dáme mierne skaramelizovať, pridáme ocot, štipku soli, chren s jablkom a dusíme do zmäknutia. Zmes necháme ochladiť a podávame k upečenému kurčaťu. Ako prílohu odporúčam ryžu.

Kuracie medailónky v cestičku s tmavým pivom

cca 300g kuracích pŕs • mleté čierne korenie • soľ • olej na smaženie

Cestičko: 1 polievková lyžica sójovej omáčky • 1 polievková lyžica worchesterovej omáčky • 2 dl tmavého piva (najlepšie 12 %) • 1 polievková lyžica plnotučnej horčice • 1 celé vajce • 3 polievkové lyžice mlieka • 1 polievková lyžica oleja • soľ a hladká múka na zahustenie cestička (cca 6pol. lyžíc alebo podľa potreby).

Pripravíme si cestičko. Mäso umyjeme, mierne naklepeme a rozrežeme na ma medailónky. Tie posolíme, okoreníme a obalíme v cestičku. Opečieme na silnom ohni po oboch stranách asi 3 minúty. Podávame s opečenými zemiakmi, hranolkami či kroketami a čerstvou zeleninovou oblohou.

Kurča à la kačica

stredne veľké kurča • cca 0,5l tmavého piva (najlepšie 12 %) • rasca • soľ

Kurča umyjeme, naporciujeme, posolíme a uložíme na pekáčik. Podlejeme cca 3 dl tmavého piva, decentne posypeme rascou (môže byť aj drvená alebo mletá) a dáme piecť. Počas pečenia kúsky mäsa obraciame. V prípade potreby podlievame zvyškom piva. Podávame s knedľou a kapustou.

MORSKÉ POTVORY

LANGUSTA

Druh najväčších kôrovcov, žije v teplých a v studených vodách morí po celom svete. Má hnedý, oranžový alebo modrý pancier. Má veľký mäsitý chvost s snehobielym mäsom nasládlej chuti. Jej predajná hmotnosť je medzi 900g – 2,3kg. Chuť langustieho mäsa je lepšia zo studených vôd.

LOSOS

Ružový, strieborný, žije v tichom oceáne v blízkosti aliašských brehov, mäso z týchto druhov je jemnej chuti s vysokým obsahom tuku.

Losos hrbáč – žije na pobreží Kalifornie, má zelenomodrú farbu kože, jeho mäso je jemnej chuti, používa sa väčšinou na konzervovanie, preto sa mu hovorí aj losos ružový.

Losos obecný – žije v chladných severných vodách Atlantického a Tichého oceánu má našedlú kožu pevné ružové až červené mäso, ktoré patrí medzi vôbec najjemnejšie mäsa z rýb.

Kaviár z lososa – ikry zo strieborného lososa sú pomarančovej až červenej farby, ktorým sa síce hovorí kaviár, ale pravý kaviár pochádza výlučne s jesetera.

PLATESA

Žije Atlantickom oceáne má tmavú kožu posiatu bielymi škvrnami, mäso je jemnej chuti.

Predajná hmotnosť – 900g – 1,8kg.

Poznáme: americký, európsky a tichomorský.

SÉPIA

Morská ryba, ktorá žije vo všetkých svetových moriach, z tejto ryby sa na kuchárske účely používajú len jej veľké plutvy. Mäso kalamára je pevnej konzistencie, bielej farby s mierne nasladlou chuťou.

TUNIAK

Existuje viacej druhov modroplutvý, pruhovaný, žltoplutvý. Mäso tuniaka má malý obsah tuku, jeho mäso je tmavoružové a po tepelnom spracovaní sa mení na svetlo hnedú s pevnou štruktúrou mäsa. Čerstvý je vhodný k pečeniu, duseniu, grilovaniu, vypráženiu a k údeniu. U nás je rozšírená forma v konzerve naložená v rôznych olejoch a pretlakoch. Mäso je veľmi chutné a mimoriadne kvalitné, zvlášť ak ide o čerstvý kus. Tržná hmotnosť je od 2 do 70 kg.

KALAMÁR

Žije po celom svete vo vodách mierneho pásma. Na trhu sú čerstvé aj mrazené. Malé kusy sa prudko opekajú a veľké, staršie sa dusia.

MORSKÝ ĎAS

Ryba žijúca v Atlantickom oceáne a v Stredozemnom mori. Používateľné je jej mäso z chvosta väčšinou sa predávajú už upravené filety. Mäso je pevné, bielej farby. Má veľa iných názvov hlavne v angličtine: angler fish, belly fish, devil fish, frog fish, goose fish, rape, monk fish, sea devil.

PRAŽMA

Morská ryba, ktorá žije v Severnom a Atlantickom oceáne, má tmavo striebornú farbu na crbte je šedá. Jej mäso je veľmi jemné. Tržná hmotnosť – do 6kg.

ÚSTRICA

Patrí do veľkej rodiny dvojškrupul'ových mäkkýšov, žije vo všetkých moriach sveta. Šedé mäso s jemnou textúrou a slanou chuťou sa konzumuje surové alebo tepelne upravené.

Existujú celkom 4 základné typy ústrie: atlantické, európske ploché, Olympia a tichomorské.

HOMÁR

Jeden z mnoho druhov morských kôrovcov, ktorý sa vyskytuje prakticky vo všetkých moriach s výnimkou Baltského. Nápadným znakom sú veľké klepetá, jedno z klepiet je mohutnejšie.

Homár je mäso považované za delikatesu. **Pozor:** homára sa snažíme uchovať v živom stave, pretože po usmrtení sa vyvíja prudký jed.

Poznáme: homár islandský, americký, nórsky

Gastro výrazy: Homár newbearg – homár je mäso s omáčkou zo smotany, vaječných žĺtkov, cherry vína.

Homária pečeň - má olivovo zelenú farbu, používa sa na dochucovanie omáčok a pod.

MORSKÝ JAZYK

Má perlovo biele, jemné, veľmi chutné mäso. Loví sa od južného Nórska až po brehy Severnej Afriky, hojne sa vyskytuje v Stredozemnom mori. Na trh prichádza čerstvý, alebo mrazený, tepelne sa upravuje celý alebo filetovaný. Tržná hmotnosť je od 450 do 900 g.

Poznáme: jazyk čierny, červený, doverský, piesočný a žltý.

RAJA

Morská ryba žijúca vo všetkých svetových moriach. Z tejto ryby sa pre kulinárske úpravy hodia len ich plutvy tvaru krídel, ktoré obsahujú biele, pevné mäso, jemné mierne nasladlej chuti.

KREVETA

Morský ráčik rodu Crangon s veľmi chutným mäsom. Je to jeden y veľa druhov kôrovcov, ktorí žijú v moriach po celom svete, zvlášť v Atlantickom, Tichom a Mexickom zálive.

Kreveta má 10 nožičiek a pancier môže byť svetlohnedý, ružový, červený, šedobiely, žltý, šedozelený, alebo tmavo zelený.

KAMBALA

Je to veľká platísová ryba žijúca v Atlantickom oceáne, v Severnom, Čiernom a Stredozemnom mori. Žije aj pri brehoch Európskeho pobrežia. Má striebisto hnedú farbu kože, pevné dobre uchovateľné snehovobiele mäso jemnej chuti. Na trh prichádza o hmotnosti 13kg. Mäso sa poširuje, dusí a griluje.

ŽRALOK

dravá morská ryba, bezobratlovec, žije v tropických a subtropických moriach po celom svete. Má pevné zvyčajne svetlo sivé, červené alebo ružové mäso, ktoré po tepelnej úprave zbeleje.

Žraločie plutvy: používajú sa najmä v čínskej kuchyni, pred použitím sa na noc chrupavka močí vo vode, obsahujú veľké množstvo bielkovín.

JESETER

táto ryba žije v Čiernom mori, Kaspickom jazere, Tichom a Severnom atlantickom oceáne. Tržná hmotnosť 25kg Mäso má vysoký obsah tuku a jemnú chuť.

Jeseter malý – žije v riekach tečúcich do Čierneho mora, dosahuje hmotnosť 2kg. Má veľmi chutné mäso s malým počtom kostí.

MEČÚŇ

ryba žijúca v teplých moriach. Má dlhé torpédovité telo. Horná čeľusť je pretiahnutá plochým mečovitým výrastkom, ktorý u dospeljej ryby dosahuje asi 1/3 dĺžky tela. Spodná čeľusť je omnoho kratšia. Chrbát je tmavo šedý, tmavo modrý alebo hnedočervený. Brušná strana je špinavobiela. Mäso po tepelnej úprave je snehovobiele s pevnou štruktúrou a jemnou nasladlou chuťou. Na trh prichádza o hmotnosti 45 – 90 kg.

KRAB

Žijú v čistých slaných vodách po celom svete. Kraby majú ploché zaoblené telo s desiatimi nôžkami vpredu, dve klepätka s bielo ružovým mäsom so sviežou šťavnatou chuťou. Poznáme 20 rodov s veľkým množstvom poddruhov. Najznámejšie: krab modrý, snehový, kráľovský alebo skalný.

HEIK

Ryba príbuzná treske. Žije v Atlantickom a Tichom oceáne. Na trh prichádza o hmotnosti 0,50-3,50 kg. Má biele mäso. K jeho známym príbuzným patria: heik čierny, bostonský, kráľovský, biely, bahenný.

TRESKA

Patrí do rodiny morských rýb, zahrňuje atlantickú a tichomorskú tresku. Tresky majú veľmi príjemnú chuť, pevné biele mäso nasládlej chuti.

Na trh prichádza v rôznych formách – čerstvá, sušená, solená, alebo údená.

treska atlantická – (4,5kg) má striebornú farbu

čierna - (aliašská – často sa údi)

jednoškvrná – hmotnosť: 2,5kg

modrá – (americká)

škvrnitá (vhodná na restovanie a pečenie)

modrá – (americká)

tichomorská – (má hnedú kožu a veľmi jemné mäso od 2,20 do 4,50 kg)

tmavá – (jej mäso nie je vhodné na grilovanie)

KORENINY PRE POUŽITIE V DOMÁCNOSTI

Správne korenené, dobre pripravené jedlo, ktoré s chuťou zjeme, znamená zdravie a radosť zo života.

Materina dúška:

Ľudove: dúška chodec, materinka, materovka, žadovník.

Používa sa do ťažšie stráviteľných polievok (fazuľová, hrachová, kapustová), zemiakových prívarkov, šalátov, na prípravu pečeného hydinového mäsa a hovädzieho mäsa, jaterničiek a klobásových výrobkov.

Borievka obyčajná:

Ľudove: borovec, borovička, jadlovec, jalovec.

Používa sa k príprave šalátov, kyslej kapusty, šunkových nálevov. Grilovaným mäsám dodáva jemnú aromatickú chuť.

Fenikel obyčajný:

Používa sa na ochutenie prívarkov, šalátov, rybacích pokrmov, omáčok, marinád, čajového pečiva, likérov.

Pamajorán obyčajný:

Ľudove: divý majorán.

Používa sa na ochutenie niektorých polievok, prívarkov, fazuľových, rajčiakových a mäsových pokrmov a plniek.

Korenje sa pridáva do hotových jedál, nechajú sa prejsť varom a odstaví sa.